

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE

FAKULTA SOCIÁLNÍCH VĚD

Institut komunikačních studií a žurnalistiky

Katedra mediálních studií

Kristina Zábrodská

**Životní styl za první republiky na příkladu
gastronomie v českém dobovém tisku**

Life style in Czechoslovakia (1918 – 1938)
described in gastronomy sections in newspapers and journals
of that time

Rigorózní práce

Praha 2014

Autor práce: **Mgr. Kristina Zábrodská**

Vedoucí práce: **doc. PhDr. Barbara Köpplová, CSc.**

Oponent práce:

Datum obhajoby: **2014**

Hodnocení:

Bibliografický záznam:

ZÁBRODSKÁ, Kristina. *Životní styl za první republiky na příkladu gastronomie v českém dobovém tisku*. Univerzita Karlova, Fakulta sociálních věd, Mediální studia a žurnalistika, Mediální studia, Praha, 2014, 151 stran, vedoucí rigorózní práce Doc. PhDr. Barbara Köpplová, CSc.

Abstrakt

Popularita období první republiky je z obsahu současných médií zřejmá. Zhruba v posledních pěti sedmi letech je v tuzemské gastronomii patrná renesance české kuchyně. Šéfkuchaři i novináři píšící o jídle se stále častěji odvolávají na prvorepublikovou gastronomii a vyzdvihují ji pro její kvalitu a chuť.

Souborná publikace o stravování v období 1918 – 1938 v Čechách však chybí, útržkovité informace lze získat ze vzpomínkových knih pamětníků, z dějin všednodennosti a folkloristiky a v neposlední řadě i z dobového tisku. Nástin tématu tuzemské gastronomie v letech 1918 – 1938 jsem provedla v diplomové práci *Gastronomie na stránkách prvorepublikového tisku v Čechách* (2012). Metodou obsahové analýzy jsme zkoumala články s tematikou gastronomie ve čtyřech denících a osmi ženských časopisech, které vycházely v letech 1918 – 1938 na celém území ČSR. Výběr článků jsem volila dle významných církevních a zvykových událostí v roce (Vánoce, sklizeň...) ve význačných letech pro vývoj republiky (1918, 1919, 1921, 1924, 1929, 1933, 1935 a 1938). Pro zjištění doplňujících fakt jsem použila metodu historické analýzy.

Rigorózní práce z této diplomové práce vychází, obsahově ji zužuje, mění strukturu kapitol, detailněji analyzuje nasbíraná data a do vybraného vzorku listů přidává časopis *Gentleman - Revue moderního muže*, který cílil na muže středních a vyšších vrstev ve městech. Byl to jediný dlouhodobě vycházející list pro muže, který publikoval i gastronomické zprávy. Tvoří tak protipól časopisů určených ženám.

Práce by měla poskytnout přehled o gastronomii první republiky a jejím zpracování dobovými médii. Cílem je definovat prvorepublikovou gastronomickou žurnalistiku. Zodpovídá otázky vývoje pokrytí tématu v dobovém tisku, jak téma gastronomie zpracovávaly jednotlivé tituly i

jak se lišil přístup médií ve vypjatých momentech dle jejich zaměření. Pozornost je věnována i popisu jídelních zvyklostí různých vrstev společnosti, ve městech i na venkově a v průběhu roku. Analýza prokázala, že tisk se gastronomii věnoval. Média situaci reflektovala dle svého zaměření a publika – v denním tisku se objevovaly zprávy z oblasti zásobování, dělnický tisk akcentoval v komentovaném zpravodajství chudobu, neúměrně drahé potraviny a nedostatečnou výživu dělnictva. Ženský tisk přinášel množství receptů, tipů a rad pro usnadnění práce v domácnosti, věnoval se i stolování a novinkám z oblasti vaření a stravování. Časopis Gentleman kultivovaně vychovával muže při návštěvě restauračních podniků i jejich personál, přinášel recepty i zajímavosti z gastronomie.

Abstract

The popularity of the First Czechoslovak Republic in today's press is evident. The rebirth of Czech cuisine is apparent in an inland gastronomy in the last five or seven years. Both chefs and food writers refer to the First Czechoslovak Republic gastronomy more and more frequently and speak highly of its quality and taste.

There is no omnibus covering alimentation in Czechoslovakia during the years 1918 – 1938. Pieces of information can be found in memoirs, in books dealing with the history of everyday life, in folklore studies and last, but not least, in historical press. An outline of the inland gastronomy in 1918 – 1938 was made in my diploma thesis *Gastronomy in the First Czechoslovak Republic press* (2012). Using a content analysis method the four biggest newspapers and eight women's journals published between 1918 – 1938 on Czechoslovak territory were examined. Articles were selected on the basis of important religious holidays and traditions (Christmas, harvest etc.) in the years outstanding for the First Republic development (1918, 1919, 1921, 1924, 1929, 1933, 1935 a 1938). For further findings of additional and linking facts, the historical analysis method is used as well.

My PhD thesis is based on my previous diploma thesis, but it is more concise, the structure of chapters is changed, collected data are analyzed in greater detail and there is one more journal added to the analyzed selections ("Gentleman – Revue moderního muže", which was designated for middle and upper class men living in cities). It was the only journal for men published over a

long period, which contained gastronomic news as well. It can be an interesting opposite to women's journals.

This thesis should provide an overview of the First Republic gastronomy and its presentation in historical press. The aim of this thesis is to define the First Republic gastronomic journalism. It answers questions about development of the First Republic journals coverage of this subject, about gastronomic subject presentation in particular titles and the differences in media approach in charged moments in accordance with their orientation.

Attention is paid to a description of gastronomic habits of different social classes in cities, villages over different periods of the year.

The analysis proved that the Czech press was interested in gastronomy. Media, according to their bias and reader, reflected the current situation – the daily newspapers wrote about daily supplies, labor press emphasized the poverty, far too expensive products and insufficient sustenance of labor force in commented news coverage. Women's journals brought plenty of recipes, tips and hints on making housekeeping easier, and they also paid attention to dining and news on cooking and alimentation. "Gentleman" educated men who dined in the restaurants and the staff of these places as well, publishing recipes and gastronomy news.

Klíčová slova

gastronomie, gastronomická žurnalistika, stravování, první republika, ČSR, ženské časopisy, denní tisk, Venkov, Lidové noviny, Národní listy, Gentleman, obsahová analýza, historická analýza, dějiny všednodennosti

Key words

Gastronomy, foodjournalism, eating habits, Czech Republic 1918 – 1938, CSR, women's magazines, newspapers, Venkov, Lidove noviny, Narodni listy, Gentleman, content analysis, historical analysis, history of everyday life

Prohlášení

1. Prohlašuji, že jsem předkládanou rigorózní práci na téma *Životní styl za první republiky na příkladu gastronomie v českém dobovém tisku* vypracovala samostatně, v souladu s platnými vnitřními předpisy FSV UK a dalšími metodickými pokyny a normativními dokumenty, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu.
2. Prohlašuji, že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia či k získání jiného nebo stejného titulu.
3. Souhlasím s tím, aby práce byla zpřístupněna pro studijní a výzkumné účely.

V Praze dne 8. září 2014

Kristina Zábrodská

Poděkování

Velmi ráda bych poděkovala za pečlivé vedení, přínosné konzultace a motivaci ke zpracování tématu své vedoucí práce doc. PhDr. Barbaře Köpplové, CSc., za připomínky v posudku diplomové práce PhDr. Petrovi Bednaříkovi, Ph.D., za českou jazykovou korekturu a přečtení celého textu PhDr. Kamile Šemberové a Mgr. Pavlovi Zábrodskému, za anglickou jazykovou korekturu PhDr. Kamile Šemberové a Bc. Martinovi Popelákovi, za poskytnutí dostatku času a zázemí k práci své rodině, manželovi a přátelům.

Obsah

1. Pohled do zákulisí místo úvodu	13
2. Metodologie	15
2. 1. Obsahová analýza.....	17
2. 2. Historická analýza.....	19
3. Vybraný dobový tisk.....	20
3. 1. Denní tisk	22
3. 2. Listy pro ženy.....	27
3. 3. Magazín pro muže.....	35
4. Období první republiky.....	38
4. 1. Významné roky mezi válkami.....	39
4. 2. Meziválečné hospodářství.....	44
4. 2. 1. Potravinářský průmysl.....	45
4. 2. 2. Zemědělství	46
4. 3. Zásobování obyvatel v období nedostatku	48
4. 3. 1. Lichva a keřasování.....	52
4. 3. 2. Za hospodářské krize	53
4. 4. Československá společnost mezi válkami.....	54
4. 4. 1. Demografická struktura obyvatel	54
4. 4. 2. Národnostní příslušnost obyvatel	56
4. 4. 3. Majetkové poměry obyvatel	57
4. 4. 4. Míra urbanizace	59
4. 4. 4. 1. Život ve městě.....	59
4. 4. 4. 2. Život na vesnici.....	60
5. Gastronomie za první republiky.....	62
5. 1. Spotřeba potravin	62
5. 2. Stravování obyvatel mezi válkami	64
5. 2. 1. Stravování v prvních poválečných „hladových“ letech.....	64

5. 2. 2. Stravování ve všední den.....	66
5. 2. 3. Nedělní oběd.....	68
5. 2. 4. Rozdíly ve stravování jednotlivých tříd prvorepublikové společnosti	70
5. 2. 4. 1. Běžný talíř zemědělce	73
5. 2. 4. 2. Stravování dělníků	76
5. 2. 4. 3. Jídelníček střední třídy.....	80
5. 2. 4. 4. Vysoká gastronomie.....	81
5. 2. 5. Závodní stravování	81
5. 3. Svátky jídla v průběhu roku	82
5. 3. 1. Slavnostní tabule na Vánoce a Nový rok.....	84
5. 3. 2. Masopustní a velikonoční pokrmy	88
5. 3. 3. Pohoštění na Svátek matek a poutě	91
5. 3. 4. Občerstvení o žních a při oslavách sklizně.....	91
5. 3. 5. Svatomartinská husa	93
5. 4. Prvorepublikové pohostinství.....	94
5. 4. 1. Zájezdní restaurace a lázeňské hotely	95
5. 4. 2. Restaurace a bary.....	96
5. 4. 3. Hospody.....	99
5. 4. 4. Kavárny	99
5. 4. 5. Cukrárny	101
5. 5. Výživa obyvatel v období 1918 – 1938	103
5. 5. 1. Oblíbené potraviny	105
5. 5. 2. Oblíbené nápoje.....	107
5. 5. 3. Alkoholismus a boj proti němu	110
5. 6. Jak se naučit vařit	114
5. 6. 1. Kurzy vaření	114
5. 6. 2. Kuchařské knihy	116
5. 7. 3. Organizace kuchyně a stolování	120
6. Gastronomie na stránkách prvorepublikového tisku.....	122
6. 1. Jaké gastronomické zprávy lidé tehdy četli.....	122

6. 2. Skladba témat v období první republiky	124
6. 3. Gastronomická žurnalistika za první republiky	127
7. Závěr	129
Summary	131
Použitá literatura	133
Přílohy.....	140
Emailová komunikace s Českým statistickým úřadem.	140
Spotřeba potravin v letech 1920 – 1937 v ČSR	141
Doplňující grafy k analýze dobového tisku.....	144

Seznam tabulek

Tabulka č. 1: Národnost obyvatel ČSR v letech 1921 a 1930.	56
Tabulka č. 2: Rozdělení obyvatel ČSR dle zaměstnání v letech 1921 a 1930.....	58
Tabulka č. 3: Spotřeba vybraných potravin v letech 1920 – 1937 v ČSR.....	63
Tabulka č. 4: Počet článků v analyzovaných ženských listech ve vybraných letech.	126
Tabulka č. 5: Spotřeba potravin v letech 1920 – 1937 v ČSR.....	141

Seznam grafů

Graf č. 1: Roční přírůstek obyvatelstva na území ČR a ČSR v období 1785 – 2010.	55
Graf č. 2: Spotřeba obilovin a příloh v období 1920 – 1937	67
Graf č. 3: Spotřeba masa v letech 1920 - 1937	69
Graf č. 4: Spotřeba masa dle zaměstnání respondentů	70
Graf č. 5: Spotřeba příloh a mléčných výrobků dle zaměstnání respondentů	71
Graf č. 6: Spotřeba vybraných druhů potravin v letech 1928 – 1929 dle třídy.....	72
Graf č. 7: Spotřeba nealkoholických nápojů.....	109
Graf č. 8: Spotřeba alkoholických nápojů v letech 1920 – 1937.....	111

Graf č. 9: Počet článků s tématem gastronomie v periodikách určených pro ženy.	144
Graf č. 10: Tematické zaměření článků v Lidových novinách.	144
Graf č. 11: Tematické zaměření článků v Národních listech.	145
Graf č. 12: Tematické zaměření článků v deníku Venkov.	145
Graf č. 13: Tematické zaměření článků v Kalendáři čs. paní a dívek.	146
Graf č. 14: Tematické zaměření článků v časopise Žena.	146
Graf č. 15: Tematické zaměření článků v časopise Ženské listy.	147
Graf č. 16: Tematické zaměření článků v časopise Ženské noviny.	147
Graf č. 17: Tematické zaměření článků v časopise Ženský svět.	148
Graf č. 18: Tematické zaměření článků v časopise Rozsévačka.	148
Graf č. 19: Tematické zaměření článků v časopise Žena – katolický list.	149
Graf č. 20: Tematické zaměření článků v časopise Česká Žena.	149
Graf č. 21: Tematické zaměření článků v časopise Gentleman. Revue moderního muže.	150

Seznam ilustrací

Ilustrace č. 1: Jídelní lístek jídelen Bařova obchodního domu ve Zlíně.	151
--	-----

Milovníkům a milovnicím české prvorepublikové gastronomie

„Takhle to dál nejde a nepůjde. Poválečný život přináší s sebou tolik nezvyklého rozčilování a zeslabování, že bychom ve 40 letech všichni leželi na prkně neb aspoň ve špitále, kdybychom neměli odvahy s dosavadní životosprávou radikálně zatočiti. (...) Snídaně nesmí být podceňována a oběd přeceňován. Večere se má jíst od sedmi do osmi hodin a poté zbývá ještě dost času na kulturu.“¹

¹ Dr. E. Štern. *Žijeme zdravě?*. Gentleman. Revue moderního muže, 1925, roč. II, č. 4, s. 92

1. Pohled do zákulisí místo úvodu

Česká kuchyně prožívá v posledních letech v tuzemsku renesanci. Vznikají nové podniky zaměřené výhradně na česká tradiční jídla i lidové oblíbené pokrmy, tzv. hotovky. Šéfkuchaři se odvolávají na období první republiky jako měřítko kvality surovin i poctivosti jejich zpracování. Souhlasí s nimi i novináři píšící o jídle a lidé, kteří se o gastronomii zajímají. Až nekritické oslavy doby staré přes 80 let mě v roce 2010 přivedly k hlubšímu zkoumání dobové gastronomie, které v roce 2012 vyústilo v diplomovou práci s názvem *Gastronomie na stránkách prvorepublikového tisku v Čechách*. Zajímalo mě, jak se v letech 1918 – 1938 skutečně v Čechách (a na Moravě) jedlo a jak se o jídle tehdy psalo v tisku, protože toto téma nebylo dosud komplexně zmapováno.

Pro zjištění jsem provedla obsahovou a historickou analýzu čtyř celostátních deníků a osmi ženských časopisů dostupných v Národní knihovně v Klementinu (NKP) a doplnila je publikacemi o dějinách hmotné kultury a všednodennosti. Ženské listy jsem zvolila proto, že jídlo a denní vaření bylo tehdy vnímáno jako ženská disciplína. Tato rigorózní práce na zmíněnou diplomovou práci navazuje, zpřesňuje metodologii, detailněji rozpracovává analýzu nasbíraného materiálu a rozšiřuje ji o časopis *Gentleman* určený pro muže středních vrstev, kde se také občas objevovaly články o gastronomii. Práce zohledňuje i výtky a doporučení v posudcích k diplomové práci, částečně mění její rozsah, obsah kapitol i jejich strukturu. Mapuje stravování různých skupin obyvatel s ohledem na náboženství, urbanizaci a majetkové poměry z pohledu dobového tisku.

Jedním z největších úskalí práce byla absence klíčové publikace, resp. metodologie k tématu. Vzhledem k tomu jsem tento metodologický přístup de facto v rámci své diplomové práce vytvářela. Zvolila jsem obsahovou analýzu článků ve vybraných médiích a doplnila ji historickou analýzou. Použitou obsahovou analýzu zde ještě rozšiřuji, především o kvantitativní zpracování zkoumaných dat.

Gastronomickou žurnalistiku chápu jako způsob psaní o jídle a tématech s ním souvisejících, od popisu potravin a jejich výroby, přes zpravodajství z pohostinství až po rady šéfkuchařů a recepty. Stravování a příprava pokrmů je součástí životního stylu, bylo tedy možné čerpat dílčí poznatky z publikací k dějinám všednodennosti či každodennosti, ačkoliv období první republiky dosud souvisle pokryto není. Výběr ženských listů ovlivnila jejich dostupnost v NKP, která má

nejucelenější sbírku periodik, a ačkoliv všechny tituly nebyly k dispozici ve všech vydáních, množství informací a obraz dobového stravování to, myslím, nijak neovlivňuje. Lidové noviny, Český deník, Národní listy a Ženské listy jsou dostupné ve zdigitalizované podobě v databázi Kramerius v NKP. Vybrané ročníky časopisu Gentleman jsou v NKP k dispozici k zapůjčení.

Cílem práce bylo představit prvorepublikovou gastronomii, každodenní stravování obyvatel pohledem dobových médií. Výsledkem je mezioborová práce (sociální dějiny, historie, gastronomie, mediální reflexe) rozdělená do sedmi kapitol. První uvádí čtenáře do tématu, druhá představuje metodologii práce, třetí charakterizuje analyzovaná prvorepubliková periodika, čtvrtá se zabývá životem za první republiky včetně historických milníků a jejich sepětí se stravováním obyvatel, pátá detailně popisuje gastronomii a stravování v tomto období u různých skupin obyvatel, šestá reflektuje články a zpracování tématu v dobovém tisku a poslední závěrečná shrnuje zjištění a vybízí k zamyšlení do budoucna.

Jazyk a pravopis v dobových citacích je přesně zachován.

2. Metodologie

„Není nic staršího než včerejší noviny.“

Citát neznámého učenice shrnuje relativitu mediálního prostoru. Staré noviny však dodávají plasticitu minulé době a ožívují historické události. Popisují tehdejší náladu, názory různých skupin a společenských vrstev a občas odhalí i skryté souvislosti. Ve zkoumání uplynulých časů však tvoří jen část mozaiky a je třeba je doplnit jinými zdroji – primárními zdroji, vzpomínkami, deníkovými záznamy či zápisy v kronice, které tvoří východisko historiografie. Ta se věnuje „především popisu historie na základě kritického zkoumání pramenů, výběru vhodných zdrojů z množství autentických materiálů a syntéze vybraného vzorku v příběh minulosti, který lze podrobit kritickému zkoumání.“² Prameny nejsou zrcadlem dějin, ale jejich interpretací poplatnou době vzniku. Záleží na jejich povaze, původu i důvodech pořízení. Historik předkládá příběh, „dílčí děj, který zapadá do děje jiného,“ (Randák in Bláhová, Sládek (eds.), 2007, s. 110). V pojetí se objevují dvě odlišné tendence – sběr materiálů a vyprávění doplněné vysvětlením příčin a následků. Prezentace velkých historických událostí a popis každodenního života. „Není dějepiscectví pokusem o disciplinaci předcházejícího období?“ ptá se Jan Randák v eseji *Historiografie jako umění?* (Randák in Bláhová, Sládek (eds.), 2007, s. 112).

Zkoumání každodennosti se dotýká všech oblastí lidského života a zahrnuje tak antropologii, filozofii, sociologii, etnografii, sémiotiku, lingvistiku, historii, kulturní studia i výzkum médií. Z metod antropologie a sociologie se v druhé polovině 20. století formovala tzv. mikrohistorie, zkoumající život jedince či územního celku. V této práci je zkoumán životní styl na základě jeho prezentace v dobovém tisku. Na počátku 20. století tvořila média nedílnou součást společnosti, informovala o aktuálním dění, publikum vzdělávala, bavila a prostřednictvím reklamy i formovala jeho konzumní chování. Každé médium mělo svoji definovanou cílovou skupinu, na kterou se obracelo, jejíž problémy zpracovávalo a jejíž kulturu utvářelo. Lze je tak brát jako určité zrcadlo doby, které nám dává nahlédnout do tehdejšího všedního dne, kulturního ovzduší v jednotlivých sociálních vrstvách, ale i jako obraz reality. Z médií se snažím zjistit, co daná

² Slovníkové heslo Historiography In <http://www.merriam-webster.com/dictionary/historiography>, 2013, cit. 28. 8. 2013 (online)

sociální skupina četla, jak se chovala, jaké měla hodnoty a zájmy, konkrétně jak se stravovala, nakupovala a jak přistupovala k zdravému životnímu stylu.

Samotné práci předcházela rešerše na základě vzorku vybraných let³ (1918, 1919, 1925, 1930, 1938) a v těchto letech charakteristická období spojená s gastronomickými zvyklostmi (advent, Vánoce, Velikonoce, konec srpna, začátek září – sklizeň) ve čtyřech celostátních denících: Lidové noviny, Venkov, Národní listy a Český deník. Cílem předběžné rešerše bylo zjistit, zdali je téma vůbec relevantní a lze-li jej z vybraných periodik vyčíst.

Předběžná rešerše ukázala, že tisk se gastronomii věnuje, avšak jiným způsobem než je tomu v současných periodikách. Témata se liší dle zaměření tiskoviny i ročního období případně politického a sociálního vývoje nového státu. Nejprve bylo v době po první světové válce třeba vyřešit nedostatek potravin spojených s potravinovými poukázkami a lichvou, posléze se od počátku dvacátých let začaly objevovat inzeráty na restaurace, kavárny a obchody s nejrůznějším zbožím v kombinaci s vládními informacemi o stavu zemědělství a v neposlední řadě i recepty a tipy na zpracování ovoce, zeleniny a jiných surovin (zejména v období svátků či v souvislosti se zdravou výživou obyvatelstva). S krizí roku 1929 přišly opět zprávy o hladu a chudobě zejména dělnických vrstev a ve 30. letech nabývala na významu otázka (zdravé) výživy.

Zaměřila jsem se pouze na gastronomickou žurnalistiku (články s tematikou jídla, nápojů, stravování, výživy a gastronomie všeobecně). Do výzkumu nejsou zahrnuty inzeráty více či méně oddělené od hlavního textu, a to kvůli množství zkoumaného materiálu, ačkoli o gastronomii tehdejší doby výrazně vypovídají. Nezabývám se ani zemědělskými ani ekonomickými zprávami.

Zajímalo mě, o čem a jakým způsobem se v novinách a časopisech psalo, a lze-li vysledovat určité tendence či vývoj. Zvolila jsem proto kombinaci dvou metod – obsahovou analýzu (spíše kvantitativního charakteru) a tzv. metodu historické analýzy. V práci jsem vytyčila důležité milníky ve vývoji republiky (v letech 1918 – 1938) a soustředila se na hlavní svátky a význačná data v průběhu roku vycházející z lidových tradic, zemědělského rozdělení roku a církevního kalendáře – podrobný popis je v následujících kapitolách.

³ Metodou náhodného pravděpodobnostního výběru.

2. 1. Obsahová analýza

Obsahová analýza zkoumá dle metodických pravidel mediální obsahy či sdělení vybraná dle určitého plánu. V této práci je jednotkou sdělení novinový článek a rámec výběru tvoří významné historické milníky a gastronomické téma článku (již v názvu nebo zařazení článku v příslušné rubrice).

Nejde jen o kvantitativní výzkum (především standardizovaná kvantifikovatelná data), ale i výzkum kvalitativní s důrazem na texty a slova. Statistickou analýzu doplňuje interpretace textů a hledání „témat a pravidelností v narativních datech“ (Hendl, 2008, s. 59).

„Předpokladem pro využití kvantitativní obsahové analýzy jsou otázky, které mají alespoň nepřímou vazbu na mediální obsahy“ (Reifová a kol., 2004, s. 32). Ve své diplomové práci jsem zkoumala tyto čtyři otázky s podotázkami, z nichž vplynuly níže uvedené hypotézy, jejichž platnost výzkum potvrdil. Bohužel se ukázalo, že nelze vysledovat okruh autorů gastronomických textů, protože články často nejsou podepsány.

Zkoumané otázky v diplomové práci:

1. Jakým gastronomickým tématům se věnovali žurnalisté na stránkách čtyř hlavních (celostátních) deníků a osmi ženských listů v letech 1918 – 1938? Jak často a jakou formou?
2. Lišilo se zpracování a zařazení gastronomických témat dle zaměření deníku? Existují rubriky vyhrazené pro tato témata?
3. Souzněl výběr gastronomických témat s hospodářským a společenským vývojem v období první republiky?
4. Lze vysledovat na základě článků o gastronomii společenský, ekonomický a kulturní vývoj? Případně jak se obraz gastronomie v meziválečném československém tisku vyvíjel?

Z těchto výzkumných otázek plynuly hypotézy, které provedená obsahová analýza potvrdila.

H1. Témata gastronomické žurnalistiky (GŽ) kopírovala společenskou situaci v ČSR v období první republiky.

H2. Mezi hlavní témata GŽ patřily informace o potravinách, výživě, denním stravování, včetně uvedených receptů.

H3. Zmínky o restauračních zařízeních nebyly četné (restaurace navštěvovali skutečně bohatí lidé, ostatní chodili do kaváren či hospod, přičemž konzumovali především nápoje, nikoliv pokrmy).

H4. Nejvíce článků se věnovalo receptům a návodům na kuchyňské zpracování a představení nových technologií.

H5. Zpracování a volba témat GŽ se lišilo dle médií.

Ukázalo se, že ženské listy se věnovaly stejnou měrou receptům jako způsobům stravování, organizaci práce v kuchyni, výchově k abstinenci apod.. Jak ženské listy tak noviny měly pro gastronomické zprávy vlastní rubriky⁴.

Rigorózní práce by měla poskytnout nejen přehled o gastronomii první republiky, ale i o jejím zpracování dobovými médii. Cílem je definovat podobu prvorepublikové gastronomické žurnalistiky. Zaměřila jsem se na tyto tři výzkumné otázky:

1. Jak se vyvíjelo pokrytí tématu v dobovém tisku?
2. Jak téma gastronomie zpracovávaly jednotlivé tituly?
3. Liší se přístup médií ke zpracování informací ve vypjatých momentech dle zaměření těchto médií?

Statistické zpracování vybraných článků probíhalo metodou SPSS a v programu Microsoft Excel.

⁴ Národní hospodář, Zásobování, Domácnost (Lidové noviny), Národní hospodář „Venkova“, později Hospodářství, Žena - Domov (Venkov), Otázky zásobování a výživy (Národní listy), vlastní rubriku neměl jen Český deník. Ženské noviny informovaly o jídle pravidelně v rubrikách Domácnost a hospodářství a Kuchyně, později Co vařit / Co vařiti? (přehled receptů). V Ženském světě stačilo nalistovat rubriku Pêle-mêle, v Ženě Domácnost a hospodářství, Ze ženského světa, Praktické pokyny, Rozmanitosti, Domácí hospodaření, Kuchařka nebo Drobnosti. V České Ženě se o jídle psalo v Radách pro domácnost (od roku 1928 Drobné rady) a v Našich obědech (později Kuchařské předpisy). Rozsévačka přinášela rady a recepty v rubrikách Rady pro domácnost, Rady pro naše maminky, Pro naše hospodyně a Dělnická domácnost. Ostatní listy pevné rubriky k tématu neměly.

2. 2. Historická analýza

„Historické metody představují souhrn prostředků a pracovních postupů směřujících k získání historických poznatků v nejširším smyslu. Metody umožňují historikovi objevovat historická fakta nezbytná k řešení otázky, kterou má zodpovědět, a pomáhají mu tyto skutečnosti vysvětlovat. Současně mu umožňují shromáždit nové prameny, provést jejich kritiku, interpretovat fakta v pramenech obsažená, najít mezi nimi souvislosti a vyložit zkoumaný dějinný úsek či některé jeho problémy“ (Bůžek a kol., 1994, s. 52). Zvolená metodologie historické analýzy vychází z povahy výzkumného problému a osoby výzkumníka, jeho světového názoru. „Na základě studia a analýzy získaných poznatků z literatury a pramenů je možné přikročit k rekonstrukci historického procesu a k vytvoření syntézy se závěry, k nimž autor dospěl“ (Vaculík, 2004, s. 53).

Vzhledem k cíli této diplomové práce jsem volila kombinaci metod: základní přímou metodu – zjištění faktů z primárních pramenů, výsledek odpovídá na otázku „Jak se to stalo?“ (zde analýza novin, časopisů, kuchařských knih) a nepřímé metody odpovídající na otázku „Proč se to stalo?“ (analýza více nepřímých pramenů a vyvozování závěrů na základě dostupných informací a logiky) – zde čtení biografických a souborných publikací k tématu. U tisku se může jevit jako problematická jeho povaha – výběrem a zpracováním informací je již hodnotí: „Noviny a časopisy plnily dvě hlavní funkce. Mají poslání informativní a zpravodajské; současně usilují o názorové, ideové a politické ovlivnění. Základním znakem novin je informace, přičemž často jde o vysvětlení faktů. Nutnost tohoto vysvětlení spočívá přímo v podstatě informace, vysvětlení je zase naopak projevem určitého stanoviska.“ (Bůžek a kol., 1994, s. 45). Tyto metody doplňuje indukce (usuzování z jednotlivostí na celek) a dedukce (usuzování z celku na jednotlivosti). K zjištění informací o populaci v období první republiky posloužila historická demografie.

3. Vybraný dobový tisk

Po první světové válce a během období první republiky vycházelo tisíce novin: v roce 1920 v celé ČSR okolo 2 250 titulů, o pět let později zhruba 2 800 titulů a o dalších pět let později téměř 4 000 titulů (Končelík, Večeřa, Orság, 2010, s. 41), například jen v Praze v roce 1926 to bylo 1400 titulů a o tři roky později dokonce 1800 titulů, množství časopisů se počítalo také na tisíce. „Náklady na zřízení a provozování novin nebyly tak veliké jako později a při životě se udržely i noviny s desetitisícovým nákladem. (...) Až na několik výjimek šlo o tisk stranický, jehož odběr byl i formou stranického příspěvku. Politické strany tehdejší doby neměly bez vlastního tisku naději na úspěch.“ (Kárník, 2000, s. 327). Jejich propojení s novinami a časopisy bylo zřejmé a žádná ze stran se tím netajila. Některé jej využívaly jako svoji tribunu, jiné jej jen finančně podporovaly a příliš nezasahovaly do redakční části. V záhlaví listu se často objevil název sponzorující či vlastní strany.

Periodický tisk vycházel denně (deníky), 2 – 3 x týdně (obdeníky), 1 x týdně (noviny), 1 x za 14 dní či měsíc (čtrnáctideníky a časopisy) či jednou či vícekrát do roka (kalendáře, ročenky). Noviny označovaly krajevou variantu deníku s výtahem nejdůležitějších zpráv a místními událostmi. „Nejvýznamnější deníky se neobešly ani bez večerníků, jež nebyly jen mutacemi deníku, neboť přinášely nejnovější zprávy nejméně o půlden čerstvější, ale často se lišily i pojetím – některé měly také bulvární ráz. Hledaly totiž své čtenáře poněkud jinde než raníky“ (Kárník, 2000, s. 326). Tisk se příliš nedělil na bulvární a seriózní, ale zejména na buržoazní a dělnický, přičemž žurnalistika bývala v obou na vysoké úrovni a do listů přispívali renomovaní literáti⁵ i význační politici. Od počátku století bylo již běžné pevné členění článků do rubrik⁶.

⁵ V tirážích deníků a časopisů se hojně objevují jména spisovatelů. Ti považovali „novinářskou práci za samozřejmou součást svého působení nebo se jí dokonce věnovali více než vlastní nezávislé tvorbě“ (Kárník, 2000, s. 339). Doplňovali tak profesionální novináře a pozvedávali literární úroveň listu.

⁶ List (až na nepatrné výjimky) začínal na první straně úvodníkem, který reflektoval nejdůležitější téma dne či doby, podepisoval jej buď šéfredaktor, nebo vedoucí organizace, které noviny či časopisy patřily. První dvě strany informovaly o domácím zpravodajství, zejména politické a ekonomické zprávy, následující dvě strany se zaměřovaly na informace ze světa. Následovala strana kulturních zpráv (divadlo, krajské spolky, rozhlas, nové knihy) či sportovní rubrika (zejména od 20. let), nechyběla černá kronika, zajímavosti a oznámení (zpravidla pod hlavičkou Různé zprávy) a inzeráty, které částečně pokrývaly náklady na výrobu. Pravidelnou součástí periodického tisku byly i dopisy čtenářů.

V této rigorózní práci vycházím z analýzy čtyř celostátních deníků pokrývajících celé politické spektrum v období první republiky (resp. tří deníků, protože v Českém deníku se ve sledovaném období tematické zprávy neobjevily) a osmi ženských listů, kterou jsem provedla již pro účely své diplomové práce, a doplňuji ji časopisem pro muže ze střední třídy. Výběr titulů zahrnuje čtenářskou obec všech společenských vrstev, lze tedy předpokládat, že zobrazuje každodenní situaci českých občanů v tehdejší Československu.

Noviny informovaly o denních událostech z oblasti politiky, hospodářství, kultury a sportu, ženské listy se zaměřovaly na výchovu žen a jejich začlenění do společenského a politického života⁷. V závislosti na periodicitě mívaly zhruba 8 – 12 stran (týdeník), 20 stran (čtrnáctideník či měsíčník), rozsah ročenek přesahoval i 100 stran. Časopis Gentleman se obracel na vzdělané muže střední a vyšší třídy, kterým přinášel rady a tipy na oblékání, chování k ženám, představení různých sportovních disciplín i esejů a polemik na aktuální události zejména z kulturní a sociální oblasti.

V následujících podkapitolách zevrubně představím periodika analyzovaná v této práci. Z deníků jsem vybírala významné zástupce či ústřední listy hlavních politických stran, které vycházely s celostátní působností po celou dobu trvání první republiky. Při výběru listů pro ženy jsem volila ty, které vycházely po celé republice a co nejdéle a zároveň tak, aby zahrnuly všechny skupiny čtenářek. Časopisů pro muže vycházelo podstatně méně než časopisů určených ženám. Většinou byly navíc vydávány jen relativně krátce. Gentleman jako zástupce časopisů pro muže je jediným periodikem s dlouhodobějším trváním.

⁷ Úvodník na první straně shrnul nejvýznamnější události či aktuální téma, dle zaměření listu následovaly strany komentovaného zpravodajství (zpravidla k ženským tématům z politické, sociální či společenské oblasti), články o výchově dětí, péči o rodinu a sebe, skloubení rodinného a pracovního života, o vzdělání, stránka vaření s recepty a radami, módní rubrika a kulturní tipy a nechyběly ani výzvy místních politických organizací či ženských spolků, román na pokračování nebo různé povídky a dopisy čtenářek. Pro inzeráty bývaly vyhrazeny poslední strany.

3. 1. Denní tisk

Do analýzy jsou zahrnuty pouze deníky s celostátní působností pokrývající celé politické spektrum včetně příloh a víkendových a speciálních vydání: *Lidové noviny* reprezentují demokratický „prohradní“ proud, *Národní listy* jsou dalším demokratickým listem, avšak s občasným „protihradním“ zaměřením, *Venkov* reprezentuje zájmy venkova a *Český deník* se zaměřuje na dělnictvo. V poznámkovém aparátu jsou uváděni autoři pod svými zkratkami či plným jménem, je-li v článku uvedeno, neznámý autor je označen zkratkou NESG.

Lidové noviny

Začaly vycházet v Brně a během poměrně krátkého času se z lokálního listu staly jedním z nejdůležitějších novin v republice, symbolem československé demokracie a tvůrcem veřejného mínění a intelektuálních a demokratických kvalit národa. Založil je Adolf Stránský jako orgán Moravské lidové strany v roce 1893 a po celou dobu trvání listu dbal na nezávislé zpravodajství z celé republiky a vysokou kulturní úroveň, cíleně budoval nejlepší list republiky. Vedle brněnské redakce vznikla roku 1920 i pražská⁸, podrobné zpravodajství z Moravy i dominance brněnské redakce se však v listu udržely po celou dobu vydávání Lidových novin do května 1945.

„Lidové noviny založily v Českých zemích tradici novinářství nejvyšší úrovně, které se stalo vzorem (bohužel nikdy nedostižným). Mezi stálé odběratele náležela kulturně emancipovaná část národa, učitelé a ti, kteří měli blízko k Hradu“ (Kárník, 2000, s. 332). Kancelář prezidenta republiky (Hrad) provoz novin občas subvencovala (Kárník, 2000, s. 337). Volně byly spojeny s Českou stranou národně sociální (ČSNS)⁹, přesto si zachovaly vysokou míru seriózního a nezávislého zpravodajství, trefné a zasvěcené komentáře, a tím se těšily mimořádnému vlivu na

⁸ Prvním šéfem filiální redakce v Praze se stal Kamil Zdeněk Klíma. Od roku 1936 sídlí v budově Topičova nakladatelství v Praze na Národní třídě č. 9. (Pernes, 1993, s. 136), více informací na <http://epaper.lidovky.cz/lidove-noviny/kdo-jsme/vice-z-historie> (cit. 2. 12. 2010).

⁹ Mnoho let je vlastnil a vydával Jaroslav Stránský, syn zakladatele a poslanec ČSNS.

dění v republice. Zároveň se věnovaly i všedním tématům, ženskou rubriku zde vedla (a psala) Marie Fantová¹⁰.

Lidové noviny se tiskly v Brně, což značně komplikovalo distribuci a posouvalo uzávěrku dopředu oproti jiným listům dle jízdnicích řádů vlaků, od roku 1936 v Praze. Vydávalo je Vydavatelské družstvo Lidové strany v Brně¹¹. V letech 1918 a 1919 vycházely dvoje denně – Ranní Lidové noviny a Odpolední Lidové noviny, od 1. ledna 1937 vycházely čtyřikrát denně a od roku 1938 dokonce pětkrát. Lidové noviny zanikly 17. dubna 1945. Ve všední den mívaly 10 – 14 stran a stály 80 haléřů, v neděli 20 – 24 stran za 1 Kč, odpoledník se 6 – 8 stranami stál 30 haléřů (v roce 1938), v roce 1937 měly 32 000 předplatitelů, ve všední den byl náklad 44 000 výtisků, odpoledníku 57 000 výtisků (prodával se hlavně v Brně) a nedělníku 76 000 kusů¹². „Lidové noviny rovněž – kromě příspěvků předních autorů zvučných jmen – přinášely i rubriky jinde netištěné, jako např. Národní hospodář včetně přehledů a zpráv o burzách a trzích na jedné až dvou stranách, kvalitní kulturní zpravodaj, vynikající fejeton, dětskou besídku atd.“ (Pernes, 1993, s. 58), nedělnou součástí novin byly i ilustrace. Od 20. dubna 1930 vycházela Nedělní příloha s rubrikami, věnovanými vybraným (odpočinkovým) tématům, které se vyskytovaly v celém listě, např. Móda a společnost (vedla Marie Tilschová), šachová rubrika (Josef Mach, později Jan Amos Pokorný), filatelie (Josef Hirsch), zahrádkářství (Karel Čapek) apod. (viz Pernes, 1993, s. 73). V roce 1936 zavedl Jaroslav Stránský rubriku Knihovna LN, kde tiskl ukázky knih z vlastního nakladatelství na pokračování.

V rubrikách Ze světa a Z domova se zhruba jednou týdně otiskují zajímavosti ze světa jídla – např. ochutnavači vody v Paříži¹³, o původu a využití arašidového másla¹⁴ o trestech nepoctivých pekařů v minulých stoletích¹⁵ apod.

¹⁰ Viz diplomová práce *Novinářka Marie Fantová – Ma-Fa a rubriky pro ženy v denním tisku ve 20. letech 20. století*, Lenka Penkalová, 2004, Fakulta sociálních věd Univerzity Karlovy

¹¹ Vydavatelé byli Pavel Váša a František Šelepa (1894 – 1919), Jaroslav Rejzek (1936 – 1945).

¹² „Údaje o nákladech prvorepublikových novin a časopisů jsou mnohdy nespolehlivé, neboť byly z inzertních důvodů nadsazovány“ (Končelík, Večeřa, Orság, 2010, s. 39). Uvedené náklady jsou dle dostupných tehdejších zdrojů.

¹³ NESG. *Ochutnavači vody v Paříži*. Lidové noviny. 2. 5. 1925, roč. 33, č. 3, s. 1.

¹⁴ NESG. *Arachidové máslo*. Lidové noviny. 7. 1. 1925, roč. 33, č. 10, s. 2.

Národní listy

Ústřední list Československé národní demokracie (ČND) je nejstarší čs. periodickou tiskovinou, pravidelně vychází v Praze již od roku 1861, kdy jej založili bratři Grégrové¹⁶, nákladem kolem 30 000 výtisků, v neděli i o 10 000 výtisků více za první republiky. V roce 1910 list od rodiny Grégrových odkoupila Pražská akciová tiskárna (PAT), která vydávala i tiskoviny řízené Živnobankou (PAT spoluzaložili Karel Kramář a Alois Rašín), v roce 1934 došlo ke spojení ČND s radikálně nacionalistickými stranami Národní liga a Národní fronta a o rok později vzniklo Národní sjednocení. Většina čtenářů přešla k listu Národní demokracie (vydával Karel Kramář). Zlatou éru list zažil do počátku dvacátých let 20. století. V té době to byl „nejúspěšnější český deník, spojující politická témata se zevrubnou reflexí kulturní problematiky“ (Končelík, Večeřa, Orság, 2010, s. 19), v 70. a 80. letech 19. století ústřední list mladočechů. Po válce zabarvovala podrobné hospodářské, sociální a politické zpravodajství politická orientace vydavatelů novin, avšak pro mimořádně vysokou úroveň zpravodajství a kulturní rubriky byl list oblíbený u politické i hospodářské elity státu. Ve 20. letech se je svým vlivem snažil zreformovat Tomáš Garrigue Masaryk (TGM) v liberální list české buržoazie i díky dohodě s Jaroslavem Preissem, generálním ředitelem Živnobanky, který získal většinu akcií listu. Bohužel však Jaroslav Preiss narazil v ČND na rozhodný odpor a noviny zůstaly nacionalistickým plátkem jako za Karla Kramáře (viz Pernes, 1993, s. 81) a ponechaly si i jisté „protihradní“ zaměření. Poslední číslo vyšlo 14. května 1941.

Denně (mimo pondělí) vycházela dvě vydání: ráno a v poledne (od roku 1882). V roce 1928 se raník tiskl v nákladu 65 000 kusů, v polovině 30. let v nákladu 20 000 kusů (Končelík, Večeřa, Orság, 2010, s. 39 a 72). Politickou linii určovali Karel Kramář a Alois Rašín, přispívali sem novináři Arne Novák, Milena Jesenská, Otakar Fischer, Eduard Bass, bratři Čapkové, spisovatel Viktor Dyk psal úvodníky. List nabízel vyvážené politické, ekonomické a kulturní zpravodajství, v poválečných letech s důrazem na praktické informace o zásobování lidu – především v denní rubrice Otázky výživy a zásobování (nejčastěji na stranách 4 – 5).

¹⁵ Rč. *Tresty pekařů za dřívějších dob*. Lidové noviny. 15. 1. 1925, roč. 33, č. 25, s. 1.

¹⁶ JUDr. Julius Grégr vydával a redigoval list od 1. 1. 1861, od března téhož roku se střídal se svým bratrem, Dr. Eduardem Grégrem.

Venkov

Deník¹⁷ Republikánské strany československého venkova (posléze Strany venkovského a malorolnického lidu) měl vysokou čtenost i díky významnému postavení strany ve státě. List Venkov založil v roce 1906 Antonín Švehla, až do své smrti v roce 1937 jej vedl Josef Vraný, čelný představitel agrární strany, po něm list převzal Rudolf Halík. Vycházel až do května roku 1945. Ústřední redakce sídlila v Praze, filiální redakce fungovaly v Brně, Olomouci, Přerově, Opavě a Vídni.

Pod vedením Josefa Vraného prodělal deník přerod z nacionalistického směru do konzervativního. „Pro listy agrární strany bylo příznačné, že disponovaly mnoha místními variantami, že nedosahovaly literárních výšin a že mezi jejich redaktory nepatřily známější osobnosti. Řídily se však nezdědka pravidlem poskytovat zemědělskému obyvatelstvu i praktické informace a rady pro život na venkově, a proto měly zajištěný odbyt nejen mezi aktivisty strany, ale i v družstevním hnutí různého zaměření“ (Kárník, 2000, s. 329). Lze však oponovat, že do listu přispíval např. spisovatel F. X. Šalda. Důraz kladl list na domácí a ekonomické zpravodajství, zejména se zemědělskou tematikou. Zprávy z oblasti kultury či zahraniční politiky nebyly ani četné ani detailní (výjimku tvořilo zpravodajství z období 29. října 1918 až konec roku 1919). Od roku 1925 se na šesté straně objevovala rubrika Odbory pro zájmy venkovských žen s pozvánkami na kuchařské kurzy, časem se stále více prosazovala rubrika Žena a domov s praktickými radami k vedení domácnosti a sezonními a levnými recepty. Týdenní hospodářská příloha Československý zemědělec (od roku 1919) hostila rubriku Zemědělská žena s různými samozásobitelskými návody (např. Jak vyrobit víno z bobulového ovoce¹⁸). Od 30. let měl deník v nedělním vydání pravidelnou rubriku Žena – Domov, kterou řídila L. Stachová a kromě rad

¹⁷ Od 1. května 1919 měly noviny podtitul Ústřední list Republikánské strany čs. venkova, od 1. července 1922 Ústřední list Republikánské strany zemědělského a malorolnického lidu až do 19. listopadu 1938, kdy podnázev zmizel a 1. dubna 1939 se změnil na List Národního souručenství a 8. srpna 1940 na List českého zemědělského lidu.

¹⁸ NESG. *Výroba vína z bobulovitého ovoce*. Venkov – příloha Československý zemědělec. 5. 7. 1925, roč. XX, č. 160, s. 269, pokračování 11. a 18. 7. 1925 na stejném místě.

nabízela i recepty a články o vedení domácnosti a výchově dětí (např. ovoce léčí, jaké ovoce je v sezóně a jak jej upravit¹⁹, o konzumaci skopového masa v různých zemích apod.).

Deník vydávaly Československé podniky tiskařské a vydavatelské, od 1. ledna 1924 Českomoravské podniky tiskařské a vydavatelské a od 22. srpna 1930 tiskařské a nakladatelské podniky Novina, spjaté s Agrární bankou. V roce 1928 vycházel raník v nákladu 96 000 kusů, v polovině 30. let v nákladu 30 000 kusů, list psali zejména pravicově orientovaný Ferdinand Kahánek a proněmecký Vladimír Krychtálek (Končelík, Večeřa, Orság, 2010, s. 46). V roce 1918 stál list ve všední den 20 haléřů, v neděli a ve svátek 25 haléřů, za měsíční předplatné se platilo 5 Kč a za čtvrtletní 15 Kč.

Český deník

Tento list orientovaný na dělnictvo vycházel od roku 1911²⁰ do 20. srpna 1944 v Plzni, přesto měl celonárodní působnost. Vydávaly jej Závody pro průmysl tiskařský a papírnický, od roku 1920 Grafické závody Neubert, Pour a spol.

Původně vznikl sloučením dvou novin – Plzeňských listů a Plzeňského obzoru – jako platforma mladočeské strany, od roku 1918 byl orientován národně demokraticky s akcentem na dělnictvo. List vycházel do roku 1920 dvakrát denně (ráno – Český deník a odpoledne – Večerník Českého deníku), poté jednou a v neděli s přílohou Beseda Českého deníku s výběrem literatury, povídek a románů na pokračování. Od roku 1938 vycházel v neděli a ve svátek pod názvem Nedělní Český deník. Večerní vydání stálo 4 haléře a mělo 2 strany plné zahraničních a domácích zpráv bulvárnějšího zpracování (patrně z volby jazykových prostředků). Denní vydání mívalo 6 stran, stálo 14 haléřů a specializovalo se na domácí zpravodajství a zprávy Z naší Plzně. Nedělní čtrnáctistránkové stálo 20 haléřů a nabízelo zprávy a tipy i z ostatních oblastí životního stylu. Bohužel ve vybraném období se zde neobjevily žádné gastronomické zprávy.

¹⁹ Stachová, L. *První ovoce a ovoce léčí*. Venkov. 3. 7. 1938, roč. XXXIII., č. 155, s. 22; L. Stachová. O skopovém mase. Venkov. 10. 7. 1938, roč. XXXIII., č. 161, s. 8.

²⁰ První číslo vyšlo 31. 12. 1911, do roku 1916 jako Český denník, od roku 1916 jako Český deník. List sympatizoval stranu Československá národní demokracie (Končelík, Večeřa, Orság, 2010, s. 44).

3. 2. Listy pro ženy

V této kapitole představím česká periodika určená ženám, která jsem využila pro analýzu gastronomické žurnalistiky.

Žena

Pod názvem *Žena* vycházely za první republiky dva časopisy – v letech 1919 – 1926 jako Zemský orgán sociálně demokratických žen a dívek na Moravě a ve Slezsku, posléze jako Zemský orgán komunistických žen a dívek na Moravě a ve Slezsku, a Týdeník komunistických žen s důrazem na politické zpravodajství a s podtitulem Politický, sociální a kulturní list československých žen. V letech 1919 – 1925 jej vydával v Hradci Králové Antonín Pochman. Posléze se podtitul změnil na List Svazu katolických ženských spolků československých a od roku 1925 na List katolických žen a katolických ženských spolků československých.

Vycházel od ledna 1919 každý druhý čtvrtek v měsíci v Hradci Králové²¹ jako nástupce časopisu *Jitřenka*²², který přestal vycházet po prvním roce první světové války, v roce 1921 kvůli finančním potížím vycházelo v první polovině měsíce vždy dvojčíslo. Jedno číslo stálo 80 haléřů, celoroční předplatné 10 Kč a mívalo kolem 16 stran. Komplikovanější vlastnické a vydavatelské vztahy objasňuje v prvním čísle šestého ročníku redakce na titulní straně: „Náš časopis jsme dali k dispozici Svazu katolických spolků ženských, který v roce 1922 a 1923 list vydával. Domnívali jsme se, že list dojde většího rozšíření – než očekávání se nesplnilo. Abychom umožnili rozšíření listu v nejširších kruzích našich žen a dívek, budeme „Ženu“ vydávati ve formě i obsahu skutečných ženských novin, které budou informovati o různých otázkách a událostech současného života, zvláště takových, které dotýkají se zájmů žen. Nadějeme se, že snahy naše dojdou pochopení a list rozšíření největšího. Podařilo se nám získati do redakce několik nových žen spolupracovnic, které jsou zárukou, že list úkolu svému plně

²¹ tiskárna, administrace a expedice Adalbertinum, od roku 1922 Svaz katolických ženských spolků československých v Praze, tiskne Biskupská knihtiskárna v Hradci Králové

²² „Jméno „Jitřenka“ zaměnili jsme jménem „Žena“, protože je v něm plnost našeho programu,“ (NESG. *Sdělení redakce a administrace. Žena*. 16. 1. 1919, roč. I. (X), č. 1, s. 8).

dostojí. Bude-li Vám zaslán jiný list než „Žena“ – vraťte ho! Redakce.“²³ Od roku 1924 vycházel 15. dne v měsíci a získal více novinovou formu, články jsou řazeny za sebou, nikoli do rubrik a jsou více analytické.

Redakci vedla Běla Pečínková, posléze Emilie Schmutzerová, odpovědným redaktorem byl po celou dobu Antonín Pochman. „Žena“ nejprve informovala o společenských a politických událostech, které se dotýkaly lidové strany, snažila se ženy vychovávat (v roce 1919 obsahovala rubriky Zdraví a krása, Ženská hlídka, Kulturní hlídka, Naše odborová a organizační hlídka, Moda, Domácí hospodaření, Listárna a přetiskovala romány na pokračování). Pod vedením Emilie Schmutzerové list předkládá čtenářkám zejména články v katolickém duchu, apeluje na jejich křesťanství a lásku k bližnímu, vzdělává o výchově dětí, péči o domácnost a hospodářství, informuje o církevních událostech ve světě a uděluje hojné množství dobrých rad²⁴. Od roku 1924 se více věnuje sociální roli ženy ve společnosti a rodině, jejím právům a možnostem (rozvod, krása, péče o domácnost). Do časopisu přispívala i Lidka Kosařová, která vedla časopis Jitřenka. Od roku 1924 má časopis i rubriku Besídka s básněmi a prózou pro děti, Jak pěstovati krásu, Domácnost a hospodářství, zprávy Ze ženského světa a na poslední – osmé – straně (strany však nejsou číslovány) Kuchyňka s recepty převážně na sladká jídla (vařený sníh, křehké preclíčky, pečivo k čaji). Nechyběla oblíbená rubrika Dopisy.

Ženské noviny

Přináležely k sociálně demokratické straně dělnické a již v podnázvu si vytkly za cíl vychovávat uvědomělé čs. ženy socialistky²⁵. První číslo vyšlo 2. ledna 1919 v Ústředním dělnickém knihkupectví a nakladatelství (1919 – 1920 a 1921 – 1928), od 10. října 1920 je vydávala přímo

²³ Redakce. *Sdělení redakční!*. Žena. 15. 1. 1924, roč. VI (XVI.), č. 1, s. 1.

²⁴ „Buďte střídmí: nechoďte nikdy od stolu přesyceni, to jest první prostředek, aby se Vám dobře vedlo. Jezte pomalu a vyhýbejte se pokrmům a nápojům příliš nákladným,“ (NESG. *Praktické pokyny – Dobré rady*. Žena. 1. 4. 1921, roč. III. (XII.), č. 1 – 2, s. 16).

²⁵ Politický a hospodářský týdeník pro výchovu žen (2. ledna 1919 – 28. října 1920), Týdeník žen sociálně-demokratických (28. října 1920 – 20. ledna 1921), Politický a hospodářský čtrnáctideník pro výchovu žen (20. ledna – 20. října 1921), Politický a hospodářský týdeník pro výchovu žen (20. října 1921 – 25. dubna 1929), od roku 1924 s podtitulem „Proletářky v Československé republice, spojte se!“, List žen sociálně demokratických (25. dubna 1929 – 6. ledna 1940).

Československá sociálně demokratická strana dělnická a po sedmileté odmlce Lidová knihtiskárna Antonína Němce, od 8. září 1941 vydavatelství Národní práce v Praze. Po celou dobu je vedl J. Skalák, redakci vedla Marie Majerová (1919 – 1921 a 1931 - 1935), Betty Karpíšková (1921 – 28, 1930 – 1931), Valerie Novotná (1928 – 1930), Marie Štorkánová (1930 – 1931). Z podtitulů je patrné, že list vycházel v periodicitě 1 – 2 týdnů, v rozsahu 6 až 8 stran. Vlastnil jej tiskový výbor strany a používal jako svoji tiskovou tribunu pro ženy²⁶. Roční předplatné stálo 13 Kč, jedno číslo v roce 1924 stálo 50 haléřů a mělo 4 – 6 stran. Redakce doporučuje: „Soudružky, rozšiřujte a čtěte „Ženské Noviny“ politický a hospodářský list pro výchovu žen a kupujte pouze u těch obchodníků, kteří v našich časopisech inserují.“²⁷

List se hodně věnuje politickým a sociálním tématům, které se týkají žen (ženy do vlády, ženy voličky, délka pracovní doby, zaměstnání...), nenásilnou formou ženy vzdělává a vychovává z nich spolehlivé dělnice a především dobré matky. Příspěvky jsou často realizovány formou reportáže, občas se objeví i dopisy čtenářek. Betty Karpíšková zavedla rubriky Organizační zprávy, Rozmanitosti, Týdenní přehled, Domácnost a hospodářství, Listárna redakce. Od roku 1924 jsou zprávy zaměřeny praktičtěji, více se objevují módní tipy, zpravodajství ze spolků a o dětech, orientují se na zpravodajství ze západní Evropy či USA. Rubrika Co vařiti? přinášela jídelníček na celý týden (maso s omáčkou a knedlíky či rýží, houby, konzervovaná zelenina a ovoce, sladké nákypy a svítky), od přelomu 30. let zhruba jednou měsíčně.

Ženské listy

Vycházely od roku 1873 do roku 1926 a zabývaly se běžnými starostmi žen a dívek s jemným cílem je vychovat jako spolehlivé občanky státu. Podporovaly tradiční rozdělení genderových rolí, nesly podtitul Časopis pro záležitosti žen a dívek československých. Vydával je F. A. Urbánek v Praze v rámci Ženského výrobního spolku českého jednou měsíčně (vždy k 15. dni v měsíci), tiskla knihtiskárna E. Leschingera v Praze. Spolkaři získali list za předplatné 4 Kč ročně,

²⁶ První číslo otevírá hodně metaforický článek o vzniku ČSR a smyslu republiky: těšíme se, co přijde, naším společným cílem je socialismus a společné vlastnictví půdy i závodů; druhá polovina článku popisuje program dělnické strany (NESG. *Dívky, ženy a matky!*. Ženské noviny. 2. 1. 1919, roč. I, č. 1, s. 1).

²⁷ Karpíšková, Betty. Bez názvu. Ženské noviny. 3. 1. 1924, roč. VI., č. 1, s. 1.

nečlenové za 5 Kč, poštou za 5,40 Kč, list míval 12 stran. První číslo v nové republice uvozuje báseň *Kde domov můj?* od Elišky Krásnohorské.²⁸

V letech 1918 - 1919 jej redigovala starostka spolku Jindřiška Flajšhansová, pravidelnou přílohu nazvanou *Práce* (10 stran) řídila Em. Čumpelíková a uveřejňovala zde mj. recepty v rubrice *Kuchyně* (výběr byl, zdá se, náhodný, v zimě převažovaly brambory a zelí, v létě zavařeniny a sladké pokrmy), pravidelně se zde objevovaly články o grafologii, zdraví a módě, od roku 1919 nová rubrika – *Dětský koutek*, řídí O. Šalomounová. Informativní články o výchově dětí, vedení domácnosti, vaření a módě doplňovaly rady lékaře a kulturní servis (romány na pokračování, literární texty, rubrika *Literatura a Divadlo*).

Ženský list

Týdeník žen sociálně-demokratických vycházel po válce od 30. prosince 1920 do 22. června 1922 dvakrát měsíčně, posléze každý týden. Vznikl odštěpením části redakce od *Ženských novin*, 19. května 1921 se přeměnil na *Komunistický týdeník*, a dal tak najevo ještě důrazněji své stranické zaměření, později se přejmenoval na *Komunistku*. Vydával jej Václav Šturc v zastoupení Tiskového výboru Československé sociálně demokratické strany dělnické a od května 1921 v zastoupení čs. strany komunistické. List stál 50 haléřů.

List vedla Marie Majerová, na čtyřech stranách převažovaly politické zprávy, doplňovaly je rodinné zprávy, romány na přání, zpravodajství z konferencí. Nejedná se o články o ženách pro ženy, ale spíše přehled a komentáře světových (zejména z Ruska) a tuzemských událostí, aby ženy rozuměly politice. List působil více emancipovaně než *Ženské noviny*. Své rubriky tu měly knihy (*Nejkrásnější zábavné knihy*) i krajské skupiny (*Naše práce*), nechyběl román na pokračování. Vaření se nevěnovala žádná rubrika, redaktorky vaření považovaly jen za běžnou a nutnou součást života²⁹. Několikrát do roka se objevil příspěvek Marie Jíchové s názvem *Trochu kuchaření s recepty* např. na zavařenou zeleninu (*mixed pickles, celer v octě*).

²⁸ Krásnohorská, Eliška. *Kde domov můj?*. *Ženské listy*. 15. 11. 1918, roč. 46, č. 12, s. 1.

²⁹ „Popřejme tedy v našem listě kousek místa pro praktické kuchaření, jak si toho přeje velmi mnoho soudružek, zvláště dělnic, které svůj dívčí věk ztrávily v továrně, v zaměstnání výdělečném, a neměly peněz ani příležitosti navštěvovati drahé hospodyňské nebo kuchařské školy, nyní se vdaly, a také by se ze svého listu rády dověděly něco o vedení hospodářství. Zajisté, že kuchařské předpisy nemají s Internacionálou co dělat (...). Tento úvod byl nutný,

Ženský svět

Vycházel v letech 1896 – 1930 v Praze ve Vydavatelském družstvu Ženského světa dvakrát měsíčně (vždy 10. a 25. vyjma letních prázdnin), od ledna 1929 jako měsíčník. Tiskla jej Pražská akciová tiskárna. Již podtitul objasňoval jeho nepolitický obsah: List věnovaný zájmům českých paní a dívek, posléze List paní a dívek českých. Roční předplatné stálo 10 korun v roce 1918, jednotlivá čísla 60 haléřů, v roce 1921 již 32 Kč za rok, v roce 1929 jedno číslo 3 Kč a mělo kolem 30 stran. Založila jej v roce 1896 Teréza Nováková.

List vydávala a vedla Miloslava Síssová, v redakční radě byly Vlasta Borovičková, Olga Stránská a O. Kovářová – Máchová, od ledna 1928 list řídila Doubravka Raisová a redakční kruh tvořila Leopolda Dostálová, Růžena Jesenská, Milada Paulová, Vlasta Síssová a ak. mal. Helena Šrámková.

Obsah tvořily zejména naučné články, básně a krásná próza, komentář politických událostí, rady a informace o ženských problémech (zdravotních, rodinných, společenských). Rubriku Ze zápisů ženy psala Magda Bílá, Mateřství se věnoval Jaromír John. Nechyběly dopisy čtenářek a rozsáhlé a rozmanité informace ze světa kultury. Svým formátem a obsahem mírně připomíná ročenku, texty jsou delší než v běžných listech a doplňují je obrázky a reprodukce na kvalitním papíře. List se obrací na vzdělanější ženy střední vrstvy s jistým intelektuálním rozhledem, snaží se být hlasatelem ženské demokracie a ženské kultury v Československu. Rubrika Pêle-mêle obsahuje různé zajímavosti a recepty (např. spaghetti s ořechy, sardelová roštěnka, bramborová polévka). Inzeráty v ohraničených obdélnících střídají texty s radami a doporučenými výrobky³⁰, začátek zprávy je tučným písmem.

aby si naše soudružky nemyslely, že je snad chceme učiti nezdravému labužnictví, nebo že je chceme učiti, aby své dny trávil v kuchyňském zajetí.“ (Jíchová, Marie. *Trochu kuchaření*. Ženský list. 14. 7. 1921, roč. IV, č. 26, s. 2).

³⁰ „Našim hospodyňkám doporučujeme Zátkovu smaženku na řízky, kotletky, ryby, nudle a do moučnicků. Zátkova smaženka je jemnozrná strouhanka, velice pěkného vzhledu, čisté chuti a příjemného aroma, kterou firma mele výhradně z čistých, pro účel ten zvlášť pečených pšeničných sucharů. K dostání v obchodech v krabicích ¼ kg a ½ kg. Zkuste a budete stále používat.“ Nebo recept na Plněné taštičky: „14 dkg mouky spaříme s 6 lžícemi horkého mléka s trochou soli (levněji 12 dkg mouky a 1 lžící vody) a pracujeme v těsto, které slabě vyválíme a rozkrájíme na malé čtverečky, které naplníme marmeládou nebo jablky, také dobře připraveným makem nebo tvarohem, vložíme na sebe a na krajích pevně přitlačíme. Pekou se na horkém POLARINĚ (3 – 4 lžice) na prudkém ohni do zlatova, načež je ještě horkém posypeme skořicí a cukrem,“ (Ženský svět. 1. 1. 1928, roč. XXXIII, č. 1- 2, s. 26).

K 25. jubileu časopisu redakce uvádí: „Dvacet pět let ženského listu, pokračujícího s vývojem poměrů a usilujícího býti nestárnoucím, pokrokovým přítelem moderní ženy české, nám dává právo, abychom na ně upozornily.“³¹

Česká Žena

Časopis pro ženy a dívky s důrazem na vedení domácnosti a hospodářství vydával Bol. Pavlík - Sychra v letech 1908 – 1927. Vystřídal jej Aug. Mráz, František Kliment a Václav Vedral, který list přejmenoval v roce 1927 na *Naše domácnost*. List vlastnil Český tiskový spolek a tiskly Biskupské knihtiskárny v Českých Budějovicích. Ročník je číslován od října do října.

„„Česká Žena“ vychází od 2. ledna 1919 o osmi stranách dvakrát za měsíc a sice první a třetí čtvrtek v měsíci. (...) Rozšiřujte neúnavně „Českou Ženu“, aby pronikla do každého domu i do každé chaloupky a stala se tak obráncem ideálu ženy a rodiny křesťanské!“³² V letech 1921 – 1927 vycházela jednou měsíčně, poté jako *Naše domácnost* (List pro výchovu a vedení domácího hospodářství) jednou týdně ve čtvrtky (do roku 1932). K dostání byla pouze na celoroční předplatné za 4 koruny a 80 haléřů. „Časopis náš snažil se v uplynulém roce (1927 – pozn. aut.) býti opravdovým rádcem rodinným a proto přinášel nejen články týkající se vedení domácnosti, nýbrž i články výchovné, jakož i pojednání z různých oborů. Domníváme se, že sloužil své obci čtenářské opravdu poctivě a nenáročně, neboť časopis Česká Žena náleží nejen mezi nejlevnější časopisy toho druhu vůbec, ale také mezi ty, jež vedeny jsou nejpraktičtěji.“³³

Řídila jej Julie Vlasáková (spisovatelka v Mladé Boleslavi) a představovala zejména sociální a politická témata týkající se lidové strany. V rubrice *Drobné zprávy* se psalo o všem možném z domácího a zahraničního zpravodajství (zejména z USA a západní Evropy) s ženami v ústřední roli (např. *Požadavky kuchařek v Pešti*³⁴), mezi pravidelné rubriky patřila *Hlídka politická*, *Sociální hlídka*, *Záležitosti strany*, *Naše obědy* – s recepty redakce i čtenářek, *Drobné rady* –

³¹ Redakce. *Našim čtenářkám!*. Ženský svět, 25. 1. 1921, roč. XXV, č. 1, s. 1.

³² Redakce. *Upozornění*. Česká Žena. 2. 1. 1919, roč. XI, č. 4, s. 1.

³³ Redakce. Název neuveden. Česká Žena, 11. 9. 1928, roč. XXI, č. 1, s. 1.

³⁴ NESG. *Požadavky kuchařek v Pešti*. Česká Žena. 16. 1. 1919, roč. XI, č. 5, s. 5.

z vaření i domácnosti, např. jak vylepšit zkažený omastek, vyčistit nože apod., články o zdraví, výchově. Julie Vlasáková přispívala delšími osvětovými články o potravinách – např. o původu kakaa, způsobu pražení bobů a čokoládě, o historii koření – i radami do domácnosti – např. jak chovat kuřata, jak odstranit houbu ve dřevě apod. Chovu drůbeže a významu vlastních vajec se věnuje mnoho čísel České Ženy.

Rozséváčka

Mezi dělnický, posléze komunistický tisk patřil i týdeník *Rozséváčka*, s podnázvem *List žen* (od 1. ledna 1936). Vycházel každý čtvrtek od 29. dubna 1926 do 19. října 1938; 16. července 1929, 4. března 1931 a 21. listopadu 1933 byl úředně na šest měsíců zastaven. Vydávala jej Komunistická strana Československa zastoupená Josefem Hakenem, v redakci Helenou Malířovou (1926), redigovala Josefa Jabůrková (od ledna 1933). Od roku 1935 list vydává Anežka Hodinová - Spurná, rediguje Anna Becková a tiskne Jaroslav Hoffmann v Praze v Karlíně. Předplatné na rok 1929 činilo 28,60 Kč, na půl roku polovinu, jednotlivé číslo stálo 50 haléřů.

Na 12 stranách se psalo velmi tendenčně o politických a sociálních tématech, zejména o nepravostech státu páchaných na komunistech a o tom, jakým způsobem mohou chudí proletáři získat pomoc. Komentované zpravodajství (na straně 2 – 4) doplňovaly praktické informace ze života dělníků, rubrika *Pro naše hospodyně s módní stranou*, odstavcem *Co vařit?*, později *Něco pro kuchyni* (od roku 1933 jsou recepty spíše sporadické³⁵), zprávami o potravinách – např. *O kávě* (od květu na keři až k „*espressu*“³⁶), o výchově dětí, radami do domácnosti apod., nechybí rubrika *Delegátka* – zpravodajství z krajů, román na pokračování a na poslední straně *Listy dělnic s rubrikou Rozmanitosti*. Titulní straně dominuje velká fotografie ženy, příp. několika žen či ještě častěji dětí. Zahraniční zpravodajství často informuje o dění v Rusku. Čtenářkám autorky tykají a snaží se je oslovit jako soudružky, přítelkyně ve společném boji proti

³⁵ Na přání čtenářek zveřejňují recepty dopisovatelek listu. „Žádáme všechny, když nemohou se podle nich řídit, aby nám to nezazlivaly a společným postupem proti bídě a útlaku domáhaly se nového žití, kdy bude všem proletářským dětem možno jísti koláče,“ (NESG. *Z naší kuchyně*. *Rozséváčka*. 1. 2. 1933, roč. VIII., č. 5, s. 8).

³⁶ NESG. *O kávě (od květu na keři až k „espressu“)*. *Rozséváčka*. 23. 2. 1928, roč. III, č. 8, s. 5.

kapitalismu, v článcích se nevěnují církevním svátkům – Velikonocům, Vánocům, adventu, výjimku tvoří masopust jakožto taneční zábava.

Kalendář paní a dívek Československá žena

Kalendář³⁷ redigovala Růžena Zelenská, vydával J. Otto v Praze tiskem české grafické akciové společnosti Unie v Praze a titulní ilustraci nakreslila Zdenka Braunerová. V roce 1924 ji uspořádal Ing. Vilém Bittner, v roce 1928 a 1930 M. Vondráková - Tichá. Ročenku tiskly Československé akciové tiskárny v Praze (1922 – 1934) a Vyšehrad (1935), součástí názvu je označení kalendářního roku. Stála 7 korun a na více než 100 stranách obsahovala souhrnné informace o republice, praktické informace o průběhu roku, rady do domácnosti, beletristické materiály i lidové moudrosti na každý měsíc (včetně ilustrací) a přehled konaných trhů. Několik posledních stran patří inzerátům, vedle klasických jsou napsány i ve formě textu s doporučením výrobku.

³⁷ Do roku 1922 vycházela ročenka pod názvem Kalendář paní a dívek českých, v letech 1923 – 1936 jako Kalendář paní a dívek Československá žena.

3. 3. Magazín pro muže

Jako relevantního zástupce časopisů pro muže jsem zvolila časopis *Gentleman*, který se obracel na muže střední a vyšší třídy z měst a obsahoval informace, tipy a fejetony k dobovému životnímu stylu a vycházel relativně dlouhou dobu. Předkládal obraz dokonalého gentlemana první republiky, na který se dodnes s jistou nostalgií vzpomíná.

Gentleman

Společenský magazín začal vydávat v roce 1924 magistrátní rada Miloš Hladík s novinářem Pavlem Radkovským. Ideově revue³⁸ (s podtitulem *Revue moderního muže*) vycházela ze společenské etiky prezidenta Tomáše Garrigua Masaryka,³⁹ což byl v té době kánon slušného člověka⁴⁰, a snažila se svým obsahem vychovávat muže ušlechtilé duchem i chováním, samostatné, moderní, vzdělané, silné jedince schopné obstát v rodící se republice. Svým společenským a kulturním zaměřením a politickými glosami udávala směr v běžném životě ve velkoměstě. Lze to brát i jako reakci na hojné vydávání časopisů pro ženy. „Co se týče žen, ty konečně, nemají-li nejdokonalejších dámských žurnálů. Mají jich alespoň s dostatek. Jeví-li se však nedostatek a následovně tedy i nezbytnost časopisu speciálně pro muže, lze říci, že „*Gentleman*“ přichází skoro poněkud pozdě, tím více však očekávan a potřeben.“⁴¹ Časopis vycházel jednou měsíčně, od roku 1925 s přestávkou v červenci a srpnu, míval 24 - 30 stran (do

³⁸ „O nich lze tím spíše říci, že by měly být co nejlepší, poněvadž určitému okruhu lidí znamenají přímo kulturní prameny. Revuálnost vzdělání je ostatně příznačná době. Pokud jde o nás, děláme jistě typickou revue, která tímto číslem končí druhý ročník.“ (NESG. *Redakční epilog k II. ročníku*, *Gentleman*, 1925, roč. II, č. 11, s. 297).

O dva roky později uvádí redakce první číslo shrnutím podstaty revue a nároky na čtenáře: „Revue – to je přehled; a přehled je nedostatečný, jakmile neobsahuje všechny důležité prvky celé společenské stavby. Je to arsenál náznaků, nápovědí a zkratk.“ (Šalda, F. X.. *Pohled na obzor*. *Gentleman*, 1927, roč. IV, č. 1, s. 0).

³⁹ K jeho 75. narozeninám vyšel oslavný článek. „Všichni nemůžeme být Masarykem. Ale každý jím může být pro sebe, pro svou domácnost, pro práci, kterou dělá, pro kruh lidí, s nimiž se stýká. Být moderní, toť být, jakým být mám.“ (Radkovský, Pavel. *TGM – moderní ctivostný muž*. *Gentleman*, 1925, roč. II, č. 3, s. 53).

⁴⁰ První republika byla prodechnuta kultem TGM, který se stal jejím symbolem (viz Kroutvor, 1990, s. 14).

⁴¹ Hladík, Miloš. *Úvodník*. *Gentleman*, 1924, roč. I, č. 1, s. 1.

roku 1929), resp. 80 (1930 – 31). Jedno číslo stálo 5 Kč, distribuce fungovala kolportáží či předplatným. Redakce opakovaně žádala čtenáře, aby „naš list podpořili laskavou účastí, zájmem a doporučováním ve svém společenském prostředí, mezi známými i v obchodních domech, kde činíte nákupy,⁴² protože redakce list vydává z lásky a nadšení, nikoliv jako výdělečný podnik. Časopis sídlil na Královských Vinohradech, Korunní 46 a tiskl se v České grafické Unii, a.s.

Revue se věnovala esejům na aktuální společenská témata, módě, sportu, kultuře, zejména filmu a tanci, návštěvám kaváren a barů, mezilidským vztahům a dobrému vychování, zdraví, cestování i četbě⁴³, přinášela novinky, fungovala jako intelektuální průvodce dobou i vychovatel na cestě k dospělosti. Cítila na mužskou společenskou elitu, moderní, vzdělané, pracující muže s kariéřním růstem⁴⁴, zájmem o kulturu, sport i moderní koníčky, ušlechtilé, elegantní, s vlasteneckým cítěním a žijící v Praze. Jazykový styl byl vytříbený, s dávkou ironie, vtipu i nadhledu. V porovnání s listy pro ženy či denním tiskem používají autoři článků hodně anglických a francouzských výrazů v textu. V listu se objevuje i mnoho překladových materiálů. Okruh autorů byl po celou dobu vydávání listu poměrně stabilní.

Magazín kultivoval své čtenáře nejen obsahem, ale i uměleckým ztvárněním celých stran. Titulní stranu ilustroval první čtyři roky malíř a grafik A. V. Hrska, který svými ilustracemi doplňoval i další články v časopisu, zejména satirické eseje. Zdatně mu karikaturami sekundoval Adolf Hoffmeister a fotograf František Drtikol. Z obrazového materiálu vévodí fotografie umělců na polovinu až celostranu, menší doprovodné fotky uměleckých děl korespondující se zaměřením článku, vtipné skici, karikatury a humorné ilustrace A. V. Hrstky, samozřejmě černobíle

⁴² NESG. *Novoroční vzkaz čtenářstvu*. Gentleman, 1925, roč. II, č. 10, s. 272.

⁴³ Např. články *Korektní demokrat* (Dr. Pavel Bek), *Žena a muž v lásce dnešní doby* (-eště-), *Prototyp lyžaře* (Všk), *Hovořím a naslouchám* (Pavel Radkovský), *Mah-Jong* (Mol), *Co je dokonalý muž* (Ing. Jar. Hořínek), *Cestovní causerie* (Dr. Š.), *Noblesní řidič* (Ja) v prvním čísle časopisu Gentleman, 1925, roč. II.

⁴⁴ „Z několika stran dostalo se nám výtky po stránce modního referentství. Píšeme prý o takových věcech, které si nemůže opatřit průměrný, běžný demokrat, jaký, dejme tomu, si „Gentlemana“ pouze přečte v kavárně. Modely, které popisujeme, jsou prý dostupny pouze oněm nemnoha tisícům, které si vlezly nahoru nad tuctové smrtelníky. Zmiňujeme se prý o kvalitách látek, na které prostě občan, jenž jí k přesnídávatce dva párky s houskou, nemá. /.../ Je dojísta trestuhodné raditi k polovičním, podprůměrným věcem. Nemůžeme při veškeré humánnosti k trpícím napsati návod o tom, jak se lze elegantně a dobře obléci tomu, kdo na to nemá. Modní rubrika je určena těm, kdož mají na obléknutí.“ NESG. *Redakční zprávy. Žaloba na naši modní rubriku*. Gentleman, 1925, roč. II, č. 7, s. 173.

(barevné jsou jen obálky). Oproti ostatním zkoumaným tiskovinám je zde obrazový materiál nejbohatší.

Gastronomická témata jsou zastoupena doporučením, jak se chovat v pohostinském zařízení (s dámou i v mužské společnosti), velmi zřídka se objeví i recepty – např. na Kouzelná (plněná – pozn. aut.) vejce či jablkový koláč. „Chcete ještě něco víc? Prosím, ale obávám se, že byste tyto lahůdky sice snědli, ale že byste si jich sami neudělali. Je humánnější, udělati je sám a dáti je snísti jinému. Vyložte si to, jak chcete,“⁴⁵ dodává autor. (Ši). Nechybí inzeráty na bary, restaurace a odpolední čaje s tancem.

⁴⁵ Ši. *Recepty*. Gentleman. Revue moderního muže. 1925, roč. II., č. 4, s. 95.

4. Období první republiky

„Nejen zlatá dvacátá.“

První vlastní československý národní stát vznikl 28. října 1918 jako Československá republika na historickém území Čechy, Morava, Slezsko a Slovensko s připojenými oblastmi Podkarpatská Rus, Hlučínsko, Vitorazsko a Valticko, a zanikl podpisem Mnichovské dohody 30. září 1938. Po staletí tu pohromadě žili Češi, Slováci a Němci. První republika tak byla poměrně národnostně pestrá s většinou Čechů a Němců (neuvažujeme-li národ československý) a zdědila značnou část průmyslu bývalého Rakouska-Uherska. To společně s demokratickým zřízením a nadšením obyvatel z vlastního státu umožnilo i navzdory jeho krátkému trvání velký rozkvět hospodářství i společnosti. Domácí politika řešila v těchto dvaceti letech několikery volby včetně prezidentských, poválečnou bídu, špatné zásobování a lichvu, pozemkovou reformu, rozkvět dělnického hnutí a vzrůstající nacionalismus a extremismus německých stran. Od poloviny 30. let se si prezident Edvard Beneš uvědomoval hrozící reálné nebezpečí vývoje na mezinárodním politickém poli a zároveň musel řešit eskalující národnostní napětí a dozvuky hospodářské krize, což v součtu vedlo k vnucenému pádu první republiky a konci její demokratické podstaty na dalších padesát let.

Nejobširněji se meziválečným dějinám státu věnuje Zdeněk Kárník ve své trilogii České země v éře První republiky, stručnější verzi dějin nabízí Věra Olivová v knize Dějiny První republiky a jednotlivých aspektů života si všímají Miloš Trapl a Josef Bartoš v nevelkém díle Československo 1918 - 1938. Z těchto publikací jsem čerpala informace o vývoji a dějinách první republiky a na jejich základě jsem identifikovala a popsala milníky její historie. Zajímavé informace poskytují i ročenky z jednotlivých let a tematické publikace.

4. 1. Významné roky mezi válkami

Dvacet let existence státu se zdá velmi málo, ale pro analýzu dobových médií to znamená obrovské množství materiálu. Zvolila jsem proto jen význačné milníky v dějinách první republiky z hlediska politického a hospodářského významu. V tomto období – ohraničeném dvěma světovými válkami – se velmi výrazně proměnila sociální a národnostní struktura Československa, což bych ráda v této práci vyzdvihla i přes obtížnou dostupnost relevantních zdrojů. Upozorňuje na to i Stanislav Holubec ve své publikaci Lidé periferie: „Jak se ukázalo, proměna každodennosti je oproti vývoji politického života jen velmi pomalá a i v případě moderní společnosti je během 20 let jen obtížně zachytitelná, sledujeme-li ji s odstupem osmi desítek let,“ (Holubec, 2009, s. 21).

1918: Vznik Československé republiky

Přání vzniku vlastního státu prosazovala různá uskupení napříč politickým spektrem od 19. století, první světová válka jim dodala odvalu a možnosti konkrétního řešení. Dne 28. října 1918 byla vyhlášena samostatná Československá republika a prezidentem se stal Tomáš Garrigue Masaryk (TGM). Všechny velmoci Dohody uznaly ČSR již během války jako samostatný stát. Národní shromáždění ustavilo vládu a vydalo první nařízení o regulaci zásobování, zákon o podpoře nezaměstnaných, osmihodinové pracovní době a zřízení Všeobecného penzijního ústavu (viz Olivová, 2000, s. 82).

1919: Hlad, bída a pomalé budování státu

9. ledna 1919 vznikla první vláda v čele s Karlem Kramářem, který prosazoval tvrdý postup proti lichvě, jako „nejtěžšímu zločinu proti lidu a státu“ (Olivová, 2000, s. 90), zdanění válečných zisků a zavedení dávky z majetku. Bylo ohlášeno zestátnění dolů a vyvlastnění velkostatků. „Hospodářská situace však zůstávala velmi neutěšená. Byl kritický nedostatek zboží, lístkový systém nezaručoval nejširším vrstvám ani základní výživu. Stoupala drahota, bujela lichva a keřasování. Byl nedostatek potravin, uhlí, stoupala bytová nouze. Na venkově se stále silněji projevoval hlad po půdě“ (Olivová, 2000, s. 90). Na Slovensku začal propukát i hlad po

potravinách, čs. vláda se snažila situaci řešit nákupem obilí za vysoké světové ceny, zejména z USA, Velké Británie a Francie, čímž se ještě více zadlužovala. Situaci neulehčoval ani systém tzv. hospodářských ústředen, „které přidělovaly obyvatelům potraviny, ošacení a v podobě syndikátů podnikatelům zase suroviny a obchodní kvóty“ (Kárník, 2000, s. 420). Prorůstaly celou zemi a bujela v nich korupce. Ačkoli se postupně stávaly přítěží systému, pro volný trh nebyl počátkem 20. let dostatek výrobků. Státní obilní úřad skončil svoji činnost k 1. září 1921 na základě nařízení vlády z 30. června 1920 (Ročenka ČSR, 1922, s. 311).

V důsledku hladových bouří 22. až 29. května 1919 byly zřízeny lidové cenové a lichevní soudy (zásoby byly vyčerpány a sklizeň mohla být až za tři měsíce). „Rozvíjelo se hnutí, v němž byly některé požadavky lidových vrstev živelně prosazovány. Vznikaly různé národní, bytové a zásobovací výbory, které se staraly o zásobování, řešily bytové otázky, určovaly ceny, prováděly kontroly apod.“ (Olivová, 2000, s. 79), noviny každý den přinášely zprávy o lichvářích, nepoctivých prodejcích a nehorázných cenách (na černém trhu byly o polovinu vyšší než v oficiálních prodejnách, problém byl vysoký růst cen a nedostatečný růst mezd a zároveň nedostatečné zásobování). Koncem roku 1919 se zásobování stávalo plynulejším⁴⁶, dovoz byl sice stále nutný, ale stát se stával soběstačnějším⁴⁷.

1921: Stabilizovaný vývoj demokratického státu a životní úroveň obyvatel

Po dobu první republiky se o vítězství ve volbách dělili socialisté s agrárníky a občas s lidovci, v roce 1935 volby fakticky vyhrála Sudetoněmecká strana. Po přijetí ústavy v únoru 1920, upevnění mocenského aparátu státu v důsledku zahraničních pokusů o revizi versailleského systému a potlačení velké dělnické stávky se stav v republice normalizoval. Došlo k oživení a kontinuálnímu růstu průmyslu i zemědělství.

⁴⁶ „Zásobování chlebem jest pravidelné. Mouka prodává se po půl kg. (...) Za celý měsíc říjen bylo maso prodáváno jen v obvodu chlebových komisí č. 13 – 21. V minulém týdnu bylo prodáváno hovězí maso jen pro nemocné. V tomto týdnu dobytek ještě vůbec nebyl poražen.“ (NESG. *Zásobovací situace v Praze*. Venkov. 9. 11. 1919, roč. XIV., č. 315, s. 9).

⁴⁷ „od 21. 9. bude dáváno týdně 1 a čtvrt kg mouky ve chlebě a 1 a tři čtvrti kg mouky na vaření a mlýnských výrobků,“ uvolní se výroba pečiva, sníží se vymílací procento, je třeba učinit přítrž nepoctivosti a lichvě v mlýnech, postupně uvolňují na volný trh další komodity (NESG. *Naše zásobování*. Ženské noviny. 4. 9. 1919, roč. 1, č. 33, s. 1).

1924: Počátek zlatých dvacátých let

Hospodářství začalo vzkvétat po první stagnaci v zimě 1922/23 a lidé si více užívali života – chodili na zábavy, do biografu, na výlety apod. V zimě 1925 přesto následovalo zdražování potravin a rozsáhlé protidrahotní demonstrace. Dovoz základních potravin nabyl na důležitosti – zejména obilí, sladu, luštěnin, mouk a mlýnských výrobků (Kárník, 2002, s. 435). V některých odvětvích se stále držel monopol státu⁴⁸.

1929: Nejblahobytnější rok pro většinu obyvatel

Tento rok lze označit za vrchol tzv. zlaté éry. Hospodářské a sociální poměry se stabilizovaly, vrstva bohatých obyvatel stavěla různé soukromé i veřejné stavby, průmysl a zemědělství vzkvétaly, export potravin začal převažovat nad importem (Kárník, 2002, s. 435). Technické a kulturní novinky a vynálezy přetvářely ráz venkova, který se tak více modernizoval a místní život se přibližoval životu ve městě. Krach na newyorské burze 24. října spustil celosvětovou krizi, která však do ČSR dorazila se značným zpožděním.

Ačkoli hospodářství Československa bylo silně orientováno na vývoz, projevila se krize silným poklesem průmyslu až koncem roku 1931 (v roce 1930 prožíval tuzemský průmysl konjunkturu a oživení bylo patrné i začátkem roku 1931). Již v roce 1928 oslabovala zemědělská výroba, klesaly ceny (přesto zemědělství vykazovalo až do roku 1937 lepší růst než hospodářství), první příznaky hospodářské krize se v ČSR pomalu projevovaly koncem roku 1929, ve větší míře ve druhé polovině roku 1930 a raketový pád zažívala československá ekonomika od konce roku 1931. Zahraniční obchod soustavně klesal, finanční krize neustávala a agrární se prohlubovala (Olivová, 2000, s. 162 – 165).

⁴⁸ Například Státní monopol solný, který se v roce 1925 rozšířil i na Hlučínsko: „... vývoz i prodej soli soustředí se v ministerstvu financí. Srovnáním výsledků z roku 1923 se stavem předválečným zjistíme, že těžba ve státních solných dolech značně stoupla.“ Z 150 000 tun (191) na 229 000 tun (1923) za rok, 199 kg / dělník /den na 280 kg / dělník / den (da. *Státní monopol solný*. Lidové noviny. 2. 1. 1925, roč. 33, č. 3, s. 2).

1933: Hluboká krize a hrozba hladu

Krize dosáhla v Československu svého temného dna – výroba poklesla na 60 % úrovně z roku 1929. V průmyslu byla zhruba o 30 % hlubší než v ostatních státech, export poklesl na 28,5 % a technika byla mnohem zastaralejší než například v sousedním Německu. Krize svojí hloubkou a délkou trvání zasáhla v podstatě všechny sociální vrstvy, v roce 1933 bylo nezaměstnaných 920 000 – 1 300 000 osob, tj. kolem 10 % všech obyvatel, započítáme-li i rodiny nezaměstnaných, ohrožovala krize životy třetiny národa. Existenčně dopadla zejména na dělnictvo, které mělo malé platy již před krizí, dělnický tisk hojně a s chutí informoval o hladovějících dětech a lidech. Krize pokračovala až do roku 1934/35, v roce 1934 poklesla zaměstnanost na 75 % úrovně roku 1929 a zastavila se v podstatě až v roce 1937 (Kárník, 2002, s. 50).

Vláda reagovala rozšířením podpory v nezaměstnanosti, různé spolky organizovaly vyvažovací akce, které finančně podporovaly i soukromé osoby. V srpnu 1930 rozdělovaly odborové organizace svým členům poukázky na potraviny v hodnotě 10 – 20 Kč na týden, později i na konkrétní potraviny (např. brambory, mléko) s cílem zajistit základní výživu alespoň dětem.

Lidové vrstvy se radikalizovaly, nezaměstnaní dělníci se účastnili demonstrací a pochodů hladu organizovaných komunistickou stranou, ve střední vrstvě sílily nacionalistické tendence, směrem k nacismu či fašismu (Olivová, 2000, s. 157). Rozmíšky rozdmýchávala i Německá nacionálně socialistická dělnická strana (DNSAP), která z krize vinila československou vládu, protože mezi prvními postiženými byli pracovníci průmyslu v Sudetech, a Hlinkova ľudová strana, protože na Slovensku byla krize ničivější než v Čechách.

Větší intenzitou než v průmyslu se krize projevovala v zemědělství. Stát se ji pokoušel zmírňovat stále většími státními zásahy. Vytvořil obilní monopol, „jenž nahradil ceny určované trhem každoročně státem určenou cenou. (...) V průběhu krize bylo přijato vládou celkem 129 vládních nařízení, která měla ulehčit krizí těžce zkoušenému hospodářství, přičemž pro nezemědělské odvětví pouze 24.“ (Novák in Fasora (ed.), 2006, s. 81-82). Ceny plodin se snížily o 40 – 65 %, dobytka o 20 – 30 %, ceny ostatních komodit však zůstaly stejné nebo rostly.

1935: Edvard Beneš prezidentem a růst fašismu v ČSR

V květnu 1935 se konaly čtvrté a poslední parlamentní volby, které ukázaly patrný nárůst sympatizantů fašistických stran. 18. prosince byl zvolen Edvard Beneš prezidentem. Ačkoli hospodářství posílilo, nezaměstnanost klesla a obyvatelstvo přestala ohrožovat bída, vzrůstaly nacionální tendence, zejména v německém táboře, a republika začínala bojovat o svoji celistvost.

1938: Boj o udržení samostatnosti a její konec podpisem Mnichovské dohody

Požadavky německé menšiny prezentované Konradem Henleinem se stupňovaly a skrytě směřovaly k rozbití republiky na základě Hitlerových instrukcí. Hitler požadoval mezinárodní zastání a řešení situace označením ČSR za utlačovatele německých obyvatel na svém území. Výsledkem byla Mnichovská dohoda – 30. září 1938 – s vnuceným odstoupením pohraničních oblastí Německu. Velká Británie a Francie rozhodnutím sledovaly udržení míru v Evropě, Itálie spolupracovala s Německem, které usilovalo o zničení ČSR.

Pohraniční oblasti zažívaly ústrky a stupňovaný teror od přívrženců SdP po celý rok 1938: „Většina pamětníků totiž vzpomíná na celkem poklidné soužití s Němci před rokem 1933, velmi často ještě před rokem 1938. Podstatná část líčení se pak týká stupňujícího se nátlaku henleinovců v roce 1938, který přecházel až v hromadný teror. Vystěhování, někdy dokonce jen v důsledku existenční tísně (organizovaný bojkot českých řemeslníků a obchodníků např. nenabídl jiné východisko) se časem měnilo v útěk s kufíkem v ruce. (...) Až na malé výjimky bylo vystěhování provázeno úplným ožebračením rodiny, která musela na místě nechat téměř vše“ (Čechurová (ed.), 2003, s. 117). Nesouhlasila s tím německá sociálnědemokratická strana, ale její protesty k nápravě nevedly.

V hospodářství se však ČSR dařilo. V roce 1938 se vyvážely z 80 % hotové výrobky, především textilní, sklo, obuv, keramika, potraviny, nápoje a cukr, jehož export se postupně snižoval. Naopak se importovaly zejména jedlé tuky, sýry, léky, čaj, káva, víno, ryby, tabák, jižní ovoce, rýže, kukuřice a do určité míry též obiloviny (Bartoš, Trapl, 2001, s. 53 – 54). Velkou část úrody však v září zničily katastrofální letní záplavy (Venkov, září 1938).

4. 2. Meziválečné hospodářství

Hospodářství bylo po válce zcela zničeno, lidé trpěli hladem a nedostatkem: „mouky, mléka, masa a všech ostatních životních potřeb. Nebyly oděvy, prádlo, boty, vnitřní trh byl válečnými léty úplně rozvrácen. (...) Na jedné straně se projevoval veliký nedostatek pracovních sil, především v zemědělství, na druhé straně vracející se vojáci nemohli nalézt zaměstnání právě vzhledem k vnitřnímu hospodářskému rozvratu. S hladovou úrovní lidu prudce kontrastoval přepych válečných zbohatlíků,“ (Olivová, 2000, s. 79). Potraviny se vydávaly na lístky a spousta jich byla stále náhražkových, nezaměstnanost stoupala, propukaly hladové bouře⁴⁹, živé rozpory mezi přáním obyvatel a poválečnou realitou.

Většina obyvatel (ze všech vrstev) byla dle svého politického směřování přesvědčena, že vznikem republiky se změní i vlastnická struktura průmyslových závodů a zemědělské půdy. Ve smělých plánech na socializaci průmyslu a předání velkostatkářské půdy maloročníkům lid utvrzovala Československá sociálně demokratická strana dělnická, Československá strana socialistická (ČSS) a Agrární strana požadující pozemkovou reformu. Národní výbor československý jakožto nejvyšší zákonodárný orgán státu vydal několik závazných nařízeních již v říjnu a listopadu 1918, aby se zamezilo majetkovým únikům před předpokládanou pozemkovou reformou, která se začala uskutečňovat až v roce 1921. Průmyslové podniky znárodněny nebyly.

Z Rakouska-Uherska převzala Československá republika zhruba 2/3 průmyslu, avšak „odbornou organizaci pro české země měl jen průmysl cukrovarnický, pivovarský, textilní, strojírenský, obuvní a grafický“ (Šádek in Ročenka ČSR, 1922, s. 181). V den vzniku republiky se ustanovil Ústřední svaz čs. průmyslníků, který organizoval a spravoval veškerý průmysl na území nového státu skrze 17 odborných skupin. Česká vláda trvala na tom, aby podniky přenesly svá sídla na československé území, přesto většina kapitálu zůstala v německých rukách⁵⁰, těžiště průmyslu

⁴⁹ První se uskutečnily v pohraničí již začátkem listopadu 1918, v prosinci získaly protižidovský nádech. 10. prosince 1918 schválilo Národní shromáždění zákon o státní podpoře nezaměstnaných, už v únoru 1919 se týkal zhruba 5 % obyvatelstva.

⁵⁰ Rozložení průmyslu bylo na území Českých zemí dáno historicky, ke konci 19. století zaujímaly České země se svojí průmyslově agrární společností vyšší střední postavení v Evropě, německá společnost na stejném území byla spíše správně-průmyslově-obchodní (Fialová a spol., 1996, s. 274 a 277).

leželo na severu Čech a ve městech Plzeň, Kladno, Brno a Zlín (Srb, Šebesta, 1947, s. 22). Na Slovensku bylo 700 průmyslových podniků, v Podkarpatské Rusi přes 60, v Čechách na tisíce.

4. 2. 1. Potravinářský průmysl

Mezi nejvýznamnější odvětví potravinářského průmyslu⁵¹ patří cukrovarnický⁵², mlynářský, potravinářský, pivovarský⁵³, lihovarský a sladařský⁵⁴ (Ročenka ČSR, 1922).

V Praze byla nejdůležitějším podnikem v oblasti distribuce potravin Velkonákupna družstev Praha (VDP)⁵⁵. Mezi největší podniky náležely Dělnické pekárny v Praze, i např. Provoděv, První dělnické oděvní družstvo v Prostějově,“ (Kárník, 2002, s. 443). Velkopekárny byly spíše výjimkou – kromě pražských Dělnických pekáren (v Holešovicích) existovaly ještě Odkolkovy (mlýny a pekárny ve Vysočanech) a Zátkovy, pekařství bývalo stále spíše rodinnou firmou s vysokým podílem ruční práce. V cukrovinkářství převažovala výroba čokolády a čokoládových cukrovinek (např. Orion čokoládovny na Vinohradech a první moderní provoz v Modřanech,

⁵¹ Mlynářství, pekařství, cukrovarství, cukrovinkářství, škrobařství, výroba kávovin, vinařství, sladařství, pivovarovství, lihovarovství, octářství, droždářství, mlékařství, výroba a zpracování olejů a tuků, řeznictví a uzenářství, konzervace ovoce a zeleniny, zpracování tabáku (viz Kárník, 2003, s. 209).

⁵² „Gustav Otruba pečlivou analýzou údajů zjistil, že v mnohých hospodářských oblastech zaujímali židé v českých zemích tradičně významné, v řadě případů přímo dominantní postavení.“ – např. potravinářství, zejména cukrovarnictví (viz Křesťan, Blodigová, Bubeník, 2001, s. 18).

⁵³ Na Moravě byl největším pivovarem Starobrněnský, který přešel v prosinci 1918 do české správy. „Zakladatelům a dosavadním hlavním akcionářům podniku, Zikmundu a Pavlu Haškovi jakož i řediteli Jul. Bieblovi zajištěn byl vliv v závodě uzavřeným služebními smlouvami,“ (NESG. *Starobrněnský pivovar v české správě*. Lidové noviny. 15. 12. 1918, roč. 26, č. 344, s. 3).

⁵⁴ „Koncem 30. let bylo např. v ČSR přes 9000 mlýnů a jejich kapacita převyšovala domácí potřebu, i když část mlýnských výrobků byla stále dovážena. Podstatnou složkou vývozu byl naopak slad z asi 300 sladoven, v mnohem menší části i pivo z přibližně stejného počtu pivovarů a do značné míry i cukr ze 120 cukrovarů. Ve všech těchto případech klesal po r. 1918 postupně nejen počet závodů, ale i rozsah vývozu. Pokles počtu závodů platil také pro lihovary, kde v konečných 900 závodech stoupl podíl družstevních podniků na 60 % veškeré produkce. Postupně vzrostl nejen počet mlékáren, z nichž naprostá převaha byla družstevních (v lednu 1938 celkem 362⁵⁴),“ (Bartoš, Trapl, 2001, s. 47).

⁵⁵ Provozovala „,,velkouzenářství, pražírny kávy, vinné sklepy, továrny poživatin a lučebnin, řadu největších mlýnů, pekáren a perníkáren..., dále krupárny, luštinny prosa a loupárny hrachu, továrny rybích konzerv, hořčice a octárny, cikorie, kávových náhražek, ovocných a zeleninových konserv, továrny na prádlo, a ústřední sklady zboží textilního, margarinky, mýdlárny, prádelny, rafinerie olejů, vlastní elektrárny...“ (Frant. Soukup, *Revoluce práce...*, II.,c.d., str. 1607-1608).

továrna Kolinea⁵⁶), mlékařství zažívalo boom – ve 20. letech vznikaly městské či okresní mlékárny s denní kapacitou kolem 1000 litrů. „Vyráběly nejen pasterizované konzumní mléko (povinná pasterizace byla nařízena ve velkoměstech až v roce 1935⁵⁷, v Bratislavě k zvládnutí epidemie tyfu už v roce 1929), ale i máslo, smetanu, sýry ad.“ (Kárník, 2003, s. 210). O výhodnosti pasterizace mléka informovaly noviny pravidelně celá 30. léta, ještě v roce 1938⁵⁸. Většina mléka však pocházela od malovýrobců či přímo zemědělců. Velké mlékárny stály v Praze v Radlicích a Vršovicích, do světa se vyvážela Pražská šunka z uzenářských závodů Emanuela Macešky, chmel ad.. Soustředění potravinářského průmyslu v Praze vyplývalo z podstaty zásobování hlavního města – okolní venkov na něj nestačil. V Praze stálo 2 577 potravinářských závodů, které své výrobky rozvážely auty do prodejen po městě. Stále fungovala tržnice na Starém Městě, nově elektrifikovaná a vybavená chladírnami, modernizací prošla jatka v Holešovicích. Kvůli zhoršující se kvalitě vody byla v roce 1932 rozšířena v Praze kanalizace a do vodovodu byla zavedena vltavská voda chemicky čištěná v Podolských vodárnách.

4. 2. 2. Zemědělství

V zemědělských výnosech převyšovala mladá republika evropský průměr, pro orbu bylo možné v Čechách využít 50,5 % veškeré půdy, na Moravě 54,8 % a ve Slezsku 49,4 %, ale úrodnost a lidské schopnosti výnosů byly rozdělené po republice dosti nerovnoměrně (Kárník, 2003, s. 200).

⁵⁶ Podle časopisu o čokoládách Gordian je to nejlepší čs. čokoláda na základě laboratorního průzkumu 18 čokolád od předních českých výrobců. „Důležité je zachovat chuť a vůni kakaa a poměr co nejvíce kakaových bobů“ (NESG. *Československé čokolády*. Venkov. 1. 1. 1924, roč. XIX., č. 1, s. 12).

⁵⁷ Zákon o nucené pasterizaci mléka „není ničím jiným, než soustředěním prodeje mléka a mléčných výrobků do rukou agrárních velkomlékáren a mlékáren průmyslových. (...) od 15. března nesmí býti v Praze prodáváno jiné mléko než z velikých mlékáren a na hranicích Prahy má službu 200 detektivů, kteří dirigují drobné mlékaře, zásobující až dosud hlavně proletářské obyvatele Prahy, s jejich vozíky přímo do velikých mlékáren.“ Do družstevní „Včely“ dodávky nepovoleny / omezovány (NESG. *Jak je to s mlékem pro vaše děti*. Rozséváčka. 21. 3. 1935, roč. X, č. 12, s. 7).

⁵⁸ Podle výzkumu v Itálii je 80 – 90 % tamních dojnic tuberkulosních, v ČSR je stav dojnic sice lepší, ale přesto by se mělo mléko pasterizovat a dělnické matky by si měly uvědomit riziko nepasterovaného mléka a nekupovat je (NESG. *Syrové mléko jednou z příčin šíření tuberkulózy*. Rozséváčka. 11. 1. 1933, roč. VIII, č. 2, s. 12). Sociální demokracie s pasterizací nesouhlasila, protože mléko je jediný příjem zemědělců a povinná pasterizace zvýší ceny mléka. Ženy kupují mléko od výrobce či zprostředkovatele a samy si jej svaňují. „Hospodyně kvalitu pozná dobře a nenakupuje tam, kde je špatná“ (Jurečková, Marie. *Budeme kupovati jen mlékárensky ošetřené mléko?*. Ženské noviny. 14. 12. 1933, roč. XV, č. 50, s.1). Pasterizace mléka sloužila jako ochrana před kulhalkou a slintavkou, která v roce 1938 postihla zemědělství. „Do Prahy se denně dodává mléko od 80 000 dojnic, pasterizuje je a není nikdo nakažen, ačkoli na venkově ano ze syrového mléka, proto úřady nařizují pasterizaci, velké mlékárny ji dělají a mají tak větší odbyty“ (NESG. *Pasteurizace mléka se plně osvědčila*. Venkov. 11. 8. 1938, roč. XXXIII., č. 285, s. 8).

Zemědělské oblasti se nacházely zejména na jihu republiky, ale i kolem Nového Města a Sedlčan (Srb, Šebesta, 1947, s. 22). V pěstování obilí a cukrové řepy patřila ČSR k evropské špičce. V živočišné výrobě převládal chov skotu (a výroba masa, mléka, másla a sýrů), spotřeba obyvatel musela být částečně řešena dovozem. Vlivem nemoci révy, tzv. révokazu se ve 20. letech snížila plocha vinic zejména na Moravě a ve Slezsku o polovinu až dvě třetiny. Většina vinic byla úspěšně zrekonstruována na počátku 30. let vysazením na tzv. amerických podnožích, které byly proti této nemoci odolné.

Většina polností, lesů a luk patřila buď šlechtě nebo církvi a lidé na nich pracovali za mzdu. Změnit to měla pozemková reforma, kterou vláda navrhla již v roce 1919 (16. dubna přijala tzv. záborový zákon o pozemkové reformě), uskutečnila se až o dva roky později. Vztahovala se na všechny nemovitosti, jejichž půdní výměra přesáhla 250 ha, resp. 150 ha u orné půdy a měla být za náhradu. „Zásah do dosavadní držby půdy (...) byl zaměřen především proti rozsáhlému pozemkovému vlastnictví habsburského rodu a německé a maďarské šlechty celkově⁵⁹ a proti latifundiím katolické církve spjaté se starou monarchií.“ (Olivová, 2000, s. 92). Rozlehlé velkostatky tvořily z celkového počtu půdy 38 %, celkem pod reformu spadalo 30,34 % veškeré zabrané půdy. Vyřešení pozemkových nerovností přispělo k demokratičnosti státu. Do roku 1938 se rozdělilo zhruba 13 % půdy – 43,9 % získali drobní přídělci⁶⁰, 12,5 % zbytkové statky, 43,6 % stát a jiné instituce (Bartoš, Trapl, 2001, s. 50), zhruba polovina (především lesy) byly vráceny původním majitelům. Půda byla nabídnuta k prodeji za polovinu či třetinu běžné kupní ceny, přesto se většina zemědělců musela na nákup zadlužit a pokud dluh nesplatili do krize v zemědělství v roce 1928, doléhaly na ně exekuce.

Zároveň nedostupná cena neumožňovala nákup ve velkém a zemědělské usedlosti o rozloze 2 ha nemohly své majitele uživit. „V malých závodech 2-5 ha pracovali jen rodinní příslušníci, dokonce u 5-20 ha obstarávala rodina až 80 % veškeré práce, námezdní síla převažovala u

⁵⁹ „Aristokrat byl postaven do situace, v níž představoval vlastně jedinou sociální vrstvu ba třídu, na jejíž úkor se měla odehrát a úspěšně proběhnout čs. národní revoluce.“ (Čechurová, ed., 2003, s. 39). Vytvořením národního státu se aristokracii zcela změnil život, šlechta se totiž ze své podstaty cítila zavázána a poslušná jen svému panovníkovi a díky mnohasetleté mezinárodní sňateční politice byla mezinárodní. Šlechtic měl sice pozemky v českých zemích a možná i české občanství, cítil se však v mnohem větší míře jako Evropan. Pozemkovou reformou navíc musel odevzdat část svého majetku z rozhodnutí ostatních tříd ve státě a rázem se stal jejich nepřítelem.

⁶⁰ Bezzemci, malí rolníci, domkáři, drobní živnostníci, váleční invalidé, příslušníci čs. branné moci, zúčastnit se nemohli Němci a Maďaři.

větších statků.“ (Bartoš, Trapl, 2001, s. 51 a Slanina, 1933, s. 5 - 8). Vydělali na tom nejvíce statkáři a velcí sedláci, ale i sociální postavení malých rolníků se zlepšilo. Snáze odolávali vleklým odbytovým agrárním krizím, mohli se stát nezávislymi a zajistit si obživu, zároveň pod patronátem TGM a Ministerstva zemědělství vznikaly různé školicí a odborné organizace (Československá akademie zemědělská, Ústav pro hospodárnost práce v zemědělství) s cílem zlepšit efektivitu obdělávání půdy. Produktivita venkova skutečně stoupala. Československý hektar měl výnos o 29 % vyšší než byl evropský průměr, ačkoli převládala malá a střední hospodářství (95 %).

Zmocňovací zákon zaváděl regulované zemědělství a upravoval vše do nejmenších detailů, např. „omezení osevních ploch pšenice, počtů chovu prasat, povinného přidávání másla do umělých tuků, regulace prodeje mléka ve městech“ (Kárník, 2002, s. 85); 13. července 1934 byl zřízen obilní monopol, kterému velela Československá obilní společnost (ČOS). „Ceny za uvedené produkty neměly být už tvořeny na Plodinové burze, ale uměle, státem, či přesněji každoročně vládou, a měly být stanoveny tak, aby zajišťovaly minimální rentabilitu hospodářství. Na druhé straně byla ČOS povinna odebrat od zemědělců veškeré obilí, které jí za předem stanovené ceny nabídnou,“ (Kárník, 2002, s. 85).

4. 3. Zásobování obyvatel v období nedostatku

Po válce byl nedostatek potravin zejména ve městech („Ve velikém městě je všeho nedostatek, co slouží k lidské výživě, co dělá červená líčka a veselou mysl. Není tuků, není mouky, není mléka.“⁶¹), vesnice si stále dokázaly zajistit – seč skromné – živobytí z vlastních zdrojů. Část rodiny z vesnice či dobří známí tak první roky po válce zachraňovali před hladem obyvatele měst, jak dokládá Josef Petráň: „V poválečném nedostatku obstarával učitel vládnímu radovi na vsi (Ouběnice – pozn. aut.) potraviny, mouku, vejce... Ten zas vyřizoval různé osobní protekce pro učitelovu rodinu a okolí,“ (Petráň, 2009, s. 39).

O výživu obyvatel se až do roku 1921 staralo Ministerstvo pro zásobování lidu (založené 6. 11. 1918), které řešilo nákup a distribuci základních potravin (jateční dobytek, máslo, mléko, vejce, obilí). V čele stál vůdce Československé strany socialistické (ČSS) Bohumil Vrbenský.

⁶¹ Majerová, Marie. *Nedostatek mléka*. Ženské noviny. 9. 1. 1919, roč. 1, č. 2, s. 4.

Ministerstvo v podstatě převzalo po staletí fungující městské sýpky, které alespoň částečně odvracely hrozbu hladomoru nebo neúnosně vysokých cen potravin. V 19. a 20. století fungovaly státní instituce pro kontrolu potravin, které se zaměřovaly i na pražské trhy a podniky (Ledvinka, Pešek, 2007, s. 9).

V den vzniku republiky (28. října 1918) převzal Národní výbor od rakouských úřadů veřejnou i vojenskou správu, včetně obilného ústavu. „Národní výbor pověřil vedením válečného obilního ústavu v Čechách čtyřčlennou správní komisí, která jej povede jako samostatný ústav pro království české.“⁶² Obilní ústav z velké části zajišťoval nákup obilnin a jiných základních potravin z tuzemské sklizně⁶³, vyzýval proto rolníky k odevzdání úrody, kterou nepotřebují, pro potřeby městského obyvatelstva a bezzemků (tj. i dělníků) a stanovoval ceny a podmínky prodeje, zakázal vývoz, dokud nebude pokryta domácí spotřeba. O výživu obyvatel se staral Zemský obilní ústav, „dnem 28. října 1918 převzat do správy komise sestávající ze šesti zástupců producentů a šesti zástupců spotřebitelů. (...) Nejhlavnější činností Zemského obilního ústavu je výkup obilí a zemáků, výroba krup a jahel a pohankové krupice a výkup ovsa.“⁶⁴ V novinách se pravidelně objevovaly výzvy zemědělcům s apelem na mravnost a zajištění výživy všech obyvatel, v lednu 1919 ještě nebylo odevzdáno 35 % úrody: každý český rolník na Moravě má odvést „všechny brambory, jichž může samostrádati, Zemskému obilnému ústavu v Brně. Zachrání tím nejen své české bratry a sestry od smrti hladem, ale zabrání tím také bezvládí, jehož obětí by se stal posléze jeho vlastní blahobyt.“⁶⁵ Národní listy otiskovaly každý den rubriku Otázky zásobování a výživy, kde přinášely informace o lichvářích, dostupnosti zboží dle obvodů a o tržistiích – př: Praha. Zabavení uzenařských výrobků. – většina uzenařů a lahůdkářů to odmítla, dostanou pokutu. „Celkem odvedeno 28. října uzeneho zboží 215.50 kg, jež přikázány

⁶² NESG. *Zásobování v Čechách*. Lidové noviny, 29. 10. 1918, roč. 26, č. 297, s. 3, r.v.

⁶³ Např. v prosinci 1918 zajistil dodávku 5 – 6000 vagonů brambor z Haliče do dubna 1919.

⁶⁴ NESG. *Otázky zásobování a výživy*. Národní listy. 10. 11. 1918, roč. 58, č. 129, s. 4.

⁶⁵ NESG. *Rolníci, odvádějte Zemskému obilnému ústavu brambory!*. Lidové noviny. 29. 10. 1918, roč. 26, č. 297, s. 3, r.v.; NESG. *Rolnictvo pro výživu obyvatelstva*. Lidové noviny, 15. 11. 1918, roč. 26, č. 314, s. 3; NESG. *Zemědělci dodávejte brambory!*. Lidové noviny. 30. 11. 1918, roč. 26, č. 329, s. 3.

Hlávkovým kolejiím.⁶⁶ K začátku prosince byly zrušeny chlebenky, zůstaly jen pro obyvatele, kteří doloží, že doma nemají více jak 7 kg mouky na hlavu⁶⁷.

Objevilo se důvodné podezření, že zemědělci brambory raději nechávají přemrzat, nebo z nich pálí líh. Zemský obilní ústav zajišťoval zásobování obyvatel na Moravě, byl výhradním nákupčím a prodejcem a stanovoval cenu, např. v roce 1918 nakupoval brambory za 24 K. Prodej potravin byl zajištěn systémem lístků a prodejem určitých druhů v určitém období⁶⁸. Pakliže se zvýšila osevň plocha a výnos z ní, byl umožněn volný prodej. Na základě usnesení ředitelství lidové výživy si mohl v listopadu 1918 každý na Moravě nakoupit větší množství zeleniny: „a dopravit si je pro svůj účel bez dopravního osvědčení. Maximální ceny zůstávají v platnosti. (...) Vývoz zeleniny z Moravy podléhá svolení ředitelství lidové výživy.“⁶⁹ Zemský obilní úřad zároveň rozdělával i potraviny zabavené při razích proti lichvě či jejich ukrývání či neodevzdání. „Právo disponovati obilím a zemáky má výhradně Zemský obilní ústav, nad nímž bdí ředitelství pro lidovou výživu. Právo disponovati jinými potravinami má Všeobecná nákupna.“⁷⁰ Problém tkvěl však nejen v nedostatku potravin, ale i v nedostatku pracovních sil v zemědělství. Noviny tudíž přinášely po celý podzim výzvy k práci při sklizni.

Po zřízení úřadu pro zásobování lidu se zvýšila dávka mouky a chleba na 450 g pro těžce pracující a 300 g denně pro ostatní⁷¹. Výši přidělů určovalo nařízení Ministerstva pro zásobování

⁶⁶ Prodej uzenářských výrobků u těchto obchodníků: Alois Šitanc, Malé náměstí, Bacán, Staroměstské nám, Olmerová, nároží Skořepky a Uhelného trhu, Manhardt, Karlova ul. (pro obyvatele z chlebového komitétu I.), pro chlebový komitét III: Frant. Zítek, Dlouhá třída 612, Alois Birner, Královská ulice, Frant. Štěrbá, Dlouhá tř., Karel Bucháček, Kaprova ul., Josef Brabec, Pařížská ul.; Královské Vinohrady: Dnes chléb a ječná mouka, sušená zelenina (1/2 kg za 5 k), marmeláda z rajsých jablíček, brambory dopoledne pro čp. 196 – 220, odpo pro 221 – 305, objednávky kyselého zelí u Nákupního sdružení kupců v Mánesově ulici č. 26, (NESG. *Otázky zásobování a výživy*. Národní listy. 29. 10. 1918, roč. 58, č. 117, s. 4).

⁶⁷ NESG. *Otázky zásobování a výživy*. Národní listy. 4.12. 1918, roč. 58, č. 146, s. 4.

⁶⁸ „Pro období tukového týdne, počínaje 1. listopadem, lze podělit tuky prodejny tuků v okrese chlebových komisí IV., VI. a II. Domácnosti, které jsou v těchto prodejnách k odběru tuků zapsány, budou si moci tuky odebrati. Prodej bude možný každý den od 1. do 5. listopadu.“ (NESG. *Prodej tuků*. Lidové noviny. 30. 10. 1918, roč. 26, č. 298, s. 3, r.v.).

⁶⁹ NESG. *Uvolnění nákupu zeleniny na Moravě*. Lidové noviny. 1. 11. 1918, roč. 26, č. 300, s. 3.

⁷⁰ NESG. *O zabavování a rozdělení potravin*. Lidové noviny. 2. 11. 1918, roč. 26, č. 301, s. 3.

⁷¹ Oproti 9 – 11 kg obilí na měsíc pro samozásobitele a 200 g mouky denně i přiděl brambor. (NESG. *Dávka mouky a chleba zvýšena*. Lidové noviny. 8. 11. 1918, roč. 26, č. 307, s. 3).

lidu⁷². V jednotlivých okresech přiděly zajišťovaly okresní či městské správy a kvalitu kontrolovaly komise, např. melasová komise se starala o melasu a osmosovou vodu. Lístky se rozdělovaly dle vytvořeného systému, který se zhruba každý měsíc aktualizoval, jako např. v lednu 1919 v Brně: „S lístky na potraviny doručeny byly tento týden domácnostem formuláře, týkající se udání zásob mouky a osob v domácnosti stravovaných. Formuláře vyplňte ve všech bodech přesně, opatřte podpisem a nejpozději do pátku dne 10. ledna 1919 odevzdejte majiteli domu nebo jeho zástupci.“⁷³ Ti je zkontrolovali a předali chlebové komisi. Lístky nedostávali vojáci ve službě a celý lístkový systém skončil v průběhu roku 1921.

Problémy se zásobováním zmítaly celou zemí, v Plzni požadovali důvěrníci politických, závodních a odborových organizací na plenární schůzi stanovení jednotných snížených cen, stíhání lichvy, vyvlastnění velkostatku nad 100 ha, zdanění válečného zisku a přísné rekviziční vymáhání povinných dávek dobytka v reakci na kritický nedostatek masa⁷⁴, v Brně v lednu uvolnili zásoby zmrzlého vepřového masa a polských vajec a zřídili výrobu salámu v režii obce k zabránění hladomoru dělnictva a nemajetných vrstev⁷⁵.

Kritická situace byla od začátku patrná na Slovensku a Podkarpatské Rusi, kde byl velký nedostatek potravin a až dvojnásobné ceny oproti zbytku republiky⁷⁶. Zásobovací krizí trpělo i pohraničí, zejména kvůli německé blokadě dovozu potravin z Německa do českých oblastí⁷⁷.

⁷² Např. z 22. listopadu 1918 číslo 92 sbírky zákonů a nařízení, od 13. prosince dostávala osoba 750 g a těžce pracující 900 g mlýnských výrobků, tj. mouka k vaření, chlebová, kroupy, ovesná rýže, pravá rýže a krupky. (NESG. *Příděl mouky k vaření*. Lidové noviny. 13. 1. 1919, roč. 27, č. 13, s. 2).

⁷³ NESG. *Nové rayonování mouky a chleba*. Lidové noviny. 6. 1. 1919, roč. 27, č. 6, s. 1, r.v.

⁷⁴ NESG. *Porada o zásobování v Plzni*. Lidové noviny. 6. 1. 1919, roč. 27, č. 6, s. 3. O tři dny později informují LN v článku *Revise zásob* o povinnosti prodávat vepřové maso kvůli jeho nedostatku čerstvé.

⁷⁵ NESG. *Město Brno pro zlepšení zásobování*. Lidové noviny. 11. 1. 1919, roč. 27, č. 11, s. 4.

⁷⁶ Na Slovensku začal propukat i hlad po potravinách, čs. vláda se snažila situaci řešit nákupem obilí za vysoké světové ceny, zejména z USA, Velké Británie a Francie, čímž se ještě více zadlužovala. „Soukromé nákupy potravin nejsou na Slovensku vůbec dovoleny,...je třeba zvláštní povolení zásobovacího ústavu Slovenska v Žilíně podléhajícího ministerstvu pro zásobování v Praze.“ (NESG. *Na Slovensku nejsou velké zásoby*. Lidové noviny. 17. 1. 1919, roč. 27, č. 17, s. 3).

⁷⁷ „Ministr zásobování MUDr. Vrbenský vysvětlil deputaci, že zásobovací obtíže německých krajů vyvolány a zhoršovány svévolným postupem vlády „Deutschböhmen“, která nepřihlížejíc k hospodářským nutnostem, vyvolává zásobovací vzdoroorganizace a znemožňuje tím politicky i hospodářsky zásobování severních Čech z pražských ústředí.“ (NESG. *Aš a Drážďany dožadují se potravin z Československého státu*. Venkov. 7. 12. 1918, roč. XIII, č. 327, s. 4).

Noviny denně přinášely zpravodajství o stavu zásobování. Ústřední roli zde hrála vlaková doprava, proto množství zásob bylo určováno na vagony⁷⁸.

4. 3. 1. Lichva a keřasování

Zprávy o lichvě se v novinách v letech 1918 – 1919 pravidelně střídají se zprávami o zásobování a nedostatku potravin. Rolníci část své úrody nepřiznali a prodávali dál nebo obchodníci svévolně zvyšovali ceny. Proti nařčení zemědělců otištěném v deníku Právo lidu, že schválně zadržují potraviny, se brání list Venkov a tvrdí, že to není pravda, že vydělávají obchodníci, např. v Jičíně jsou sýpky přeplněny stejně jako parní mlýn B. Marečka⁷⁹.

Vysoké ceny vedly k enormnímu nárůstu bohatství lichvářů a hladu chudých lidí, což často ústilo v hladové bouři nebo udání lichvářů a volání po nápravě cen. Objevené zboží u lichvářů bývalo úředně zabavováno a rozděleno mezi obyvatele⁸⁰, o čemž noviny hojně informují; snažily se situaci držet pod kontrolou a na nepravosti upozorňovat, jako např. Večerník Národních listů, který kárá stát, že nezakročil a zároveň nabádá lidi, aby se neúčastnili rozbíjení a krádeže potravin⁸¹. Pražské policejní ředitelství vydalo v Praze vyhlášku, že všichni obchodníci ve Velké Praze jsou povinni označovat zboží cenami. Na dodržování mají dbát i občané⁸². Lichva se

⁷⁸ 500 – 600 vagonů bramborů na nuselském nádraží vázne. Dodávky brambor a mouky se v poslední době zlepšily. „Doprava bramborů totiž vázne v té míře, že jest nutno okamžitě zjednatí radikální nápravu.“ (NESG. *Dovoz bramborů*. Venkov. 7. 11. 1918, roč. XIII., č. 300, s. 6).

⁷⁹ NESG. *Kdo lichváří?* Venkov. 7. 12. 1918, roč. XIII., č. 327, s. 6.

⁸⁰ Pět vagonů cukru zabaveno na nádraží ve Vršovicích: bylo to zapsáno jako cukr pro včelaře ve Vídni, ale nebyl prosypán pilinami, jak se má dělat, proto jej úřady pro potírání lichvy zabavily a v „neděli ráno dostaly Král. Vinohrady a Vršovice po dvou vagoncích a Nusle jeden vagon pro veřejnou aprovisaci.“ Tři vagony cukru a dva vagony marmelády zabaveny na benešovském nádraží: zrychlený vlak s dobyt看em měl 5 vagonů navíc, část zásilky byla již rozkradena, tudíž úředníci zabavili zbytek a rozdali okresu benešovskému, „kde již přes měsíc žádný cukr není přidělen.“ (NESG. *Pět vagonů cukru zabaveno na nádraží ve Vršovicích, Tři vagony cukru a dva vagony marmelády zabaveny na benešovském nádraží*. Venkov. 29. 10. 1918, roč. XIII., č. 320, s. 9).

⁸¹ NESG. *Večerník Národních listů. Bezohledné zakročení úřadů proti lichvě s potravinami*. Lidové noviny. 6. 1. 1919, roč. 27, č. 6, s. 2.

⁸² NESG. *Policejní opatření v Praze proti lichvě potravinami*. Lidové noviny. 6. 1. 1919, roč. 27, č. 6, s. 3.

netýkala alkoholu ani piva⁸³. Potraviny byly nejen drahé, ale i obtížně dostupné a často i nevalné kvality⁸⁴. Zejména USA se snažily o zásobování celé Evropy.

4. 3. 2. Za hospodářské krize

Při déle trvajícím propadu hospodářství a růstu nezaměstnanosti vláda reagovala zvýšenou podporou nezaměstnaných a chudých občanů ve snaze předejít hladovým a sociálním nepokojům. Různé spolky organizovaly vyvažovací akce, které finančně podporovaly i soukromé osoby. V srpnu 1930 rozdělávaly odborové organizace svým členům poukázky na potraviny v hodnotě 10 – 20 Kč na týden, později i na konkrétní potraviny (např. brambory, mléko) s cílem zajistit základní výživu alespoň dětem. Na vesnicích je přiděloval starosta, který je dostával od státu. „Státní stravovací akce pokračovala v dalších letech do roku 1936. Vždy koncem roku přijímal obecní úřad přihlášky a po schválení v lednu až únoru přiděloval poukázky. Vedle toho pomáhaly v bídě dobročinné akce,“ popisuje Josef Petráň život na vesnici Ouběnice ve 30. letech (Petráň, 2009, s. 248). V pohraničí docházelo k pašování potravin z Německa (zejména tuky), kde byly v roce 1933 zhruba o polovinu levnější.⁸⁵

Na krizi a snížení kupní síly obyvatel reagovala periodika výběrem receptů a rad. „Jako hlavního jídla používej levnějších potravin – rýže, zeleniny atd. Drahých potravin použij jen v malém množství – pro dodání chuti, vůně nebo k ozdobě. Nakupuj pečlivě – využij nakupování zásob v sezoně aj.“⁸⁶

⁸³ Pivovarský průmysl totiž začátkem roku prohlásil, že cenu piva může snížit pouze, dostane-li 600 vagonů ječmene (1 litr obyčejného piva by se prodával za 1 K 60 h, plzeňského za 2 K 20 h), vaření piv náhražkových nebo slabších než 4 % zakazoval zákon.

⁸⁴ „Před posledním rozdělením v zásobování mlékem byl jsem přidělen Kupčikově prodejně, od níž jsem dostával velmi dobré mléko (...). Nyní dostávám mléko z prodejny Zentralmolkerei.“ (NESG. *K otázce mléčné*. Lidové noviny. 6. 1. 1919, roč. 27, č. 6, s. 3).

⁸⁵ „Vidíme, že v pohraničních krajích – na Chomutovsku, Liberecku a na Ostravsku – chodí si lidé houfně pro margarín do Německa, kde je lacinější. Zatímco u nás vyrábí se nejlepší margarín za 2 – 3 Kč kilo, prodává se obchodníkům za 12,40 Kč. (...) Obchodníci musí ovšem také něco trhnout a tak dělnické ženy kupují dobrý umělý tuk za Kč 14.20 kilogram, horší za 6 – 10 Kč. Pověstná firma Schicht vydělává na výrobě margarínu čistých 300 milionů,“ (NESG. *Za kouskem margarínu*. Rozséváčka, 25. 1. 1933, roč. VIII, č. 4, s. 3).

⁸⁶ Vondráková – Tichá, M. *Jak připravit za méně peněz lepší jídla*. Kalendář paní a dívek Československá žena na obyčejný rok 1930, strana neuvedena.

4. 4. Československá společnost mezi válkami

„Na rozdíl od dějin hospodářství nejsou však sociální dějiny První republiky natolik rozpracovány, abychom si mohli být svými závěry zcela jisti.“

(Kárník, 2002, s. 448)

Od poloviny 19. století se v českých zemích začaly diferencovat dvě společnosti – česká a německá. „Vyznačovaly se zejména v běžném denním životě četnými interakcemi, ale které se nicméně v kulturní a politické sféře navzájem vzdalovaly, které mezi sebou soutěžily a stále častěji se dostávaly i do konfliktů,“ (Fialová a spol., 1996, s. 267). Toto multietnické prostředí ozvlášťovala poměrně uzavřená židovská komunita. „Většina českých rodin nacházela mezi svými předky a příbuznými vždy někoho z Němců, a u německých rodin tomu bylo s Čechy podobně. Navíc zvyklosti, každodenní styl života a pravidla společenských styků byly všem společné; rozdíly byly daleko spíše nikoli národní, ale sociální nebo regionální,“ (Kárník, 2000, s. 39). Světová válka a vznik samostatného státu Čechů a Slováků vedly k ještě větší propasti v komunikaci a interakci obou skupin: „Intelektuálně se prakticky přestaly stýkat,“ (Fialová a spol., 1996, s. 268). Detailní pohled na skladbu obyvatel je nutný pro pochopení odlišných stravovacích zvyklostí, v této práci se nicméně zabývám pouze stravováním Čechů.

4. 4. 1. Demografická struktura obyvatel

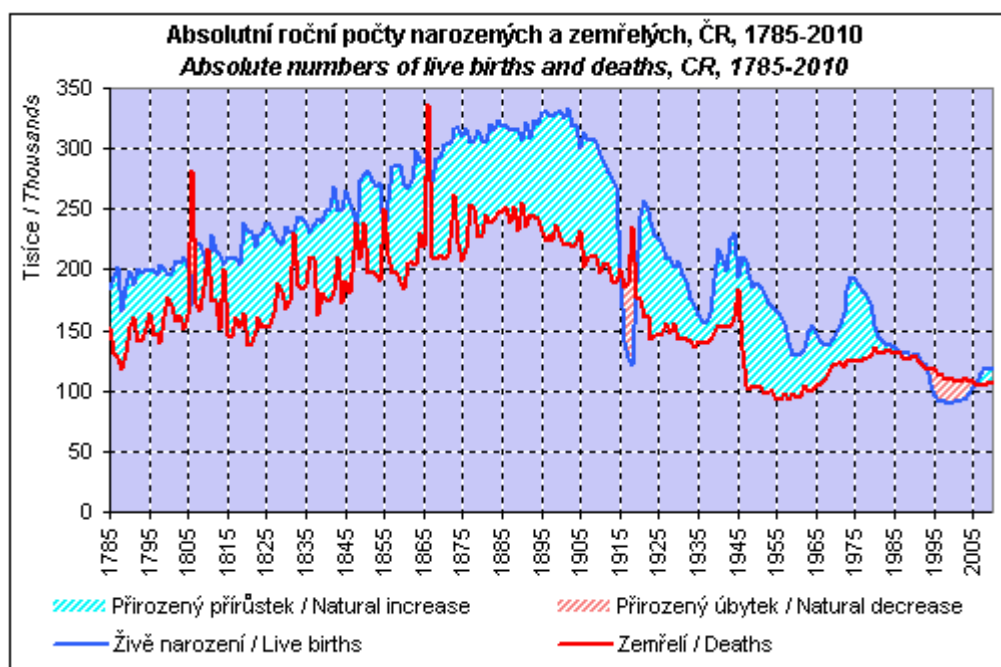
Počet obyvatel nejpřesněji dokládají výsledky sčítání lidu. V období první republiky proběhlo dvakrát – vždy k 15. únoru, v roce 1921 a 1930. Údaje lze nalézt v mnoha demografických statistikách a ročenkách, bohužel se od sebe mírně liší.

V roce 1921 v ČSR žilo 13 612 424, z toho v Českých zemích 10 002 030 obyvatel, o 9 let později se počet obyvatel zvýšil o 6,8 % na 14 009 614 v celé republice, díky vyšší porodnosti Slováků (Kučera, Srb, 1962, s. 31 a Srb, 2004, s. 28), případně o 70 000 lidí více (viz Československá statistika, 1935, s. 10). V roce 1919 počet obyvatel poprvé poklesl pod 10 milionů osob, a to v důsledku pandemie španělské chřipky ke konci války, hladu a podvýživy (slabí lidé snáze nemoci podlehli, zásobování vůbec nefungovalo a úroda z roku 1918 byla velmi slabá), rozšířením tuberkulózy a nepřítisň početné emigrace Němců, kteří se nesmířili se vznikem samostatného Československa.

Polovinu obyvatel tvořili mladí lidé do věku 24 let (Bartoš, Trapl, 2001, s. 9). Průměrná délka života se prodlužovala, v letech 1929 – 1932 se muži dožívali 52 let a ženy 55 let (Bartoš, Trapl, 2001, s. 10), v roce 1938 průměrný věk dožití stoupl – u mužů na 56,5 let, u žen na 60,8 let. Ženy tvořily mírnou nadpoloviční většinu populace (51 – 51,5 %).

Průměrný počet dětí narozených jedné ženě se každoročně snižoval – v roce 1920 to bylo 1,43 dítěte, následující rok (odeznění poválečné krize) se počet zvýšil na 1,47 dítěte. Vývoj počtu narozených dětí přehledně zobrazuje následující graf.

Graf č. 1: Roční přírůstek obyvatelstva na území ČR a ČSR v období 1785 – 2010.



Zdroj: Český statistický úřad, http://www.czso.cz/csu/redakce.nsf/i/obyvatelstvo_hu (cit. 2. 12. 2011).

Od 20. let se začala prosazovat vědomá regulace počtu dětí v rodině, nejprve v německých měšťanských a od 30. let i v českých, rozdíly ve způsobu života už neurčoval mateřský jazyk či národnost, ale sociální vrstva, zaměstnání či místo pobytu.

4. 4. 2. Národnostní příslušnost obyvatel

Národnostní složení lze porovnat na základě sčítání lidu v roce 1921 a 1930, rozdělení přehledně ukazuje tabulka. Písmenem X jsou označeny chybějící (nezjištěné) údaje.

Tabulka č. 1: Národnost obyvatel ČSR v letech 1921 a 1930 (údaje jsou v %).

Národnost/rok	ČSR			České země	
	1921	1930		1921	1930
Češi	68	69		67,5	68,4
Němci	30,8	29,6		30,6	29,5
Židé	0,2	1,3		x	x
Rusové Ukrajinci	x	3,8		0,1	0,2
Poláci	1	0,86		1	0,9
Slováci	x	2,49		0,2	0,4
Maďaři	x	4,8		0,1	0,1

Zdroj: Český statistický úřad – dostupné z http://www.czso.cz/csu/redakce.nsf/i/obyvatelstvo_hu, cit. 2. 12. 2011; Československá statistika, 1935, s. 10; Kárník, 2000; Fialová a spol., 1996, s. 314; Kučera, Srb, 1962, s. 31; Srb, 2004, s. 131.

Národnostní rozdělení nebylo v celé republice rovnoměrné. Ve Slezsku žilo více Němců (39 %) než v Čechách (31 %) či na Moravě (29 %), v pohraničních oblastech tvořili 90 % obyvatel (Fialová a spol., 1996, s. 316). Ze statistických údajů vyplývá, že třetinu obyvatel Československa tvořili Němci a dvě třetiny Češi, ostatní národy byly zastoupeny velmi malým počtem osob. Bližší demografický pohled ukazuje, že německé obyvatelstvo bylo v úhrnu starší než české: o 5 % méně Němců do 15 let a o 2,5 % více lidí starších 50 let (Srb, 2004, s. 133).

4. 4. 3. Majetkové poměry obyvatel

„Období první, tedy prvorepublikové, je charakteristické kontinuálním přechodem dosavadní sociální (včetně nacionální) a ekonomické struktury i sociálních problémů do nového státu s tím, že nový republikánský, demokratický a pod českou taktovkou fungující stát umožnil řešit či zmírnit množství sociálních otázek.“

(Čechurová, 2003, s. 11)

Vliv na vývoj hospodářství a blahobyt společnosti má mj. i počet pracujících lidí. V roce 1921 bylo v ČSR ekonomicky aktivních 45,6 % obyvatel, třikrát více mužů než žen, v roce 1930 téměř polovina (49,4 %) a zaměstnanost žen výrazně stoupla – 32,7 % oproti 67,2 % mužské populace (Srb, 2004, s. 80).

Po válce se mírně snížila závislost obyvatel na zemědělství (v roce 1921 – 29,6 %, v roce 1930 – 26,9 %), „průmysl a stavebnictví byly zdrojem obživy pro dvě pětiny obyvatelstva,“ (Srb, 2004, s. 85). V roce 1930 záviselo 25 % obyvatel ČSR na zemědělství (produktivita převyšovala o 45 % evropský průměr), 40 % lidí pracovalo v průmyslu a řemeslech, 8 % v obchodu a peněžnictví, 7 % v dopravním odvětví a 5 % ve službách a svobodném povolání (Fialová a spol., 1996, s. 284 – 5). Demografická příručka předkládá odlišné výsledky: v letech 1921 – 1930 zaměstnanost v průmyslu klesla o 0,3 % (z 29,1 na 28,8 %), v zemědělství naopak stoupla o 1,9 % (z 38 na 32,9 %), ostatní odvětví zaměstnávala 5 – 7 % obyvatelstva, 9,4 % je bez výdělečné činnosti (Demografická příručka, 1959, s. 22). Rozdělení obyvatel dle zaměstnání ukazuje tabulka č. 2.

Tabulka č. 2: Rozdělení obyvatel ČSR dle zaměstnání v letech 1921 a 1930 (údaje jsou v %).

	I.	I.	II.	II.
Třída	1921	1930	1921	1930
<i>dělníci</i>	51,8	57,3	54,5	53,9
<i>drobní a střední rolníci</i>	24,6	22,2	20,5	18,5
<i>drobní podnikatelé</i>	12,8	8,2	13,5	5,3
<i>ostatní zaměstnanci</i>	6,4	6,8	7	14,9
<i>kapitalisté</i>	4,4	5,5	4,5	7,4

Zdroj: I. Kučera, Srb, 1962, s. 32 (Atlas obyvatelstva ČSSR⁸⁷), II. Srb, 2004, s. 91.

Detailnější specifikace jednotlivých skupin bohužel chybí, ale je patrné, že dělníci tvořili nejpočetnější vrstvu společnosti (přes její polovinu) a drobní podnikatelé a rolníci kolem třetiny obyvatel a po období první republiky se počty příliš neměnily. Německé obyvatelstvo bylo mezi dělnictvem zastoupeno stejným poměrem jako ve státě.

Povolání řadí lidi do tříd, ale o jejich blahobytu vypovídá i výše hmotného majetku. To lze zjistit z údajů o uložení dávky z majetku: v roce 1919 se týkala 3,66 milionu lidí z Čech, kteří vlastnili nějaký movitý a peněžní majetek, bez zařízení bytů, šatů a dalších osobních potřeb, z nich: 66,15 % osob mělo podíl majetku 46 % (do 10 000 Kč), téměř 30 % lidí vlastnilo majetek v hodnotě 10 001 – 99 999 Kč (6,75 % majetku), 3,87 % osob mělo majetek větší než 100 000 Kč (33,44 % majetku) a pouze 0,07 % osob s podílem majetku 13,82 % nad 1 milion Kč (viz Bartoš, Trapl, 2001, s. 66). Z výčtu vyplývá, že téměř 10 milionů obyvatel ČSR nemělo žádný majetek, dvě třetiny majetných disponovaly majetkem do 10 000 Kč (lze je považovat za střední třídu), třetinu lze považovat za vyšší střední třídu a necelá 4 % obyvatel za vrstvu bohatých. Průměrná mzda

⁸⁷ Demografická příručka z roku 1959 dává mírně odlišné výsledky: v roce 1930 bylo v ČSR 61,4 % dělníků a ostatních zaměstnanců, 22,8 % drobných a středních rolníků, 6,6 % drobných živnostníků a 9,2 % kapitalistů. Lze však předpokládat, že rozdělení je mírně ovlivněno ideologií doby vzniku příručky.

pojištěnců v ČSR v roce 1929 byla vyčíslena na 28,40 Kč/den (tj. 7 353 Kč/rok). Výše nájmu za byt závisela na velikosti, vybavení, lokaci a zdali je pod ochranou nájemníků či nikoliv, např. v Praze „stál byt s ochranou v roce 1929 s kuchyní a jedním pokojem průměrně 1125 Kč/rok, s dvěma pokoji 2070 Kč, bez ochrany i dvojnásobek,“ (Bartoš, Trapl, 2001, s. 67).

4. 4. 4. Míra urbanizace

Úměrně délce trvání první republiky narůstal počet obyvatel měst, v roce 1930 žilo ve městech 48,7 % obyvatel, na Slovensku 26 %, největším městem byla Praha s 849 000 obyvateli. Nárůst počtu obyvatel Prahy oproti roku 1921 byl 27,9 %, v Brně o 19,5 % (Bartoš, Trapl, 2001, s. 11). Ve střední Evropě se za velkoměsto počítala aglomerace s více než 100 000 obyvateli, což v ČSR bohatě splňovala Praha, Brno, Moravská Ostrava i Plzeň se svými předměstími.

Nepřímým důsledkem stěhování lidí do měst bylo snižování porodnosti, konstantně od přelomu 20. a 30. let 20. století. V centru žilo městské obyvatelstvo, na okrajích se soustředili dělníci a průmysl, jednalo se tak v podstatě o dvě různé sociální struktury. Obce s českou či slovenskou většinou zaujímaly 69 % území, na ostatních částech převládalo německé či maďarské obyvatelstvo nebo jiné národnostní menšiny. Podle sčítání obyvatel v roce 1921 bylo v ČSR 81 měst s 10 000 a více obyvateli, v Čechách – 66 a na Slovensku – 15, v roce 1931 to bylo již o 11,6 % více, nejrychleji rostla města s 50 – 100 000 obyvateli (Vývoj československých měst, 1986, s. 13 - 16).

Ve městech žila v roce 1921 zhruba jedna třetina obyvatel ČSR, v Čechách dvakrát více než na Slovensku, v roce 1930 podíl městského obyvatelstva vystoupal na 35 % (Vývoj československých měst, 1986, s. 19). Celkově se však počet měst a vesnic zvětšoval (Demografická příručka, 1959, s. 11) a lidé se stále víc stěhovali do měst (v letech 1900 – 1930 činil přírůstek městského obyvatelstva 27 %, venkovského 4,1 % (Srb, 2004, s. 59)).

4. 4. 4. 1. Život ve městě

Typické město popisuje Zdeněk Kárník jako architektonický celek s výrazným centrem a předměstími, hlavní ulice jsou dlážděné, betonové či asfaltové, centru dominuje náměstí. Funguje zde vodovod i kanalizace, domy mají přívod elektřiny. Nechybí nemocnice se

specializovanými lékaři (přesto se stále rodí i doma), specializované obchody, včetně restauračních zařízení několika kategorií „(nejméně dvou až tří, a to od lidové hospody až po restauraci pro střední vrstvy, jež disponovala svým „salónkem“ pro mimořádné příležitosti, hosty ad.) a vedle hostince s pokojíčky alespoň jeden hotel, netřeba rozvádět,“ (Kárník, 2000, s. 507), lidé pracovali zejména v průmyslu, přesto si ponechávali malá políčka na obživu a kombinovali vesnický způsob života s městským.

Ve městech se žilo převážně v bytech, z výsledků sčítání lidu v roce 1921 vyplývá, že po válce bylo 86 % bytů bez příslušenství, o deset let později již o 11 % méně. V roce 1930 mělo 22,6 % bytů jen jednu obytnou místnost, 40 % mělo oddělenou kuchyň a pokoj. „Koupelna (po válce ovšem úplně výjimečná) byla pouze u jedné pětiny bytů (na Slovensku to bylo necelých 5 %), ústřední topení měla jen asi 2 % bytů. I v Čechách mělo vlastní vodovod dokonce jen 30 % bytů (!), v zemi Moravskoslezské to bylo stejné,“ (Kárník, 2000, s. 521). Ve městech se ženy zpravidla staraly o domácnost celý den, případně měly k ruce pomocnici, záhy po válce se ustanovil standard tří jídel denně, z toho dvou teplých.

4. 4. 4. 2. Život na vesnici

Zhruba každá pátá až osmá vesnice byla středisková (500 – 1000 obyvatel), většina lidí se tu živila zemědělstvím či řemeslem⁸⁸. Samozřejmostí byla obecná škola, alespoň dva obchody, dva hostince, jeden i s pokoji k pronajímání, pošta a četnická stanice s místní samosprávou. K zavedení elektrického proudu docházelo postupně, vodu nabírali obyvatelé ze studně, kanalizace zpravidla neexistovala. O zábavy (především masopustní, pouťové a posvícenské) se staraly ochotnické a jiné spolky.

Ve 30. letech docházelo na vesnicích k proměnám domů, někdejší černé kuchyně s kachlovými kamny a pecí na chléb nahrazovaly často malé plechové smaltované sporáky průmyslově

⁸⁸ „Byli tu jeden nebo dva truhláři, jeden nebo dva pekaři, jistě jeden kovář a podkovář, jeden až dva řezníci (kteří kromě vlastní „porážky“ a krámu sloužili samozřejmě jako odborníci při zabíjačkách), někdy už i jeden strojník a zámečnick, alespoň jeden pánský krejčí a jedna dámská krejčová, výjimkou nebyli pochopitelně cestáři. Velmi často se tu usadil už i lékař, který samozřejmě uměl léčit vše včetně zubů.“ (Kárník, 2000, s. 504).

vyráběné, záchod však stále byl buď venku, nebo suchý, protože na vesnicích ještě povětšinou nebyl zaveden vodovod do všech domácností (Petráň, 2009, s. 251).

Život na vesnici na přelomu 19. a 20. století popisuje Augustin Žalud v publikaci Česká vesnice: život našich předků, poměry hospodářské a sociální, jejich slavnosti a obyčeje, byt (stavby a zařízení), umění lidové (Žalud, 1919). Úryvky z oblasti stravování přetiskují Ženské noviny.⁸⁹

⁸⁹ NESG. *Jak na vsi vařivali*. Ženské noviny. 25. 12. 1919, roč. 1, č. 50, s. 3.

5. Gastronomie za první republiky

Během rozkvětu ve 20. letech patřila Praha ke kulinářským centrům, spolu s Vídní a Paříží, konzumovaly se tu potraviny a delikatesy z celého světa a dobové kuchařky nabízely recepty na šneky, humry, raky nebo tatarský biftek. Dívky se učily vařit v kuchyních vyhlášených restaurací, v rodinných školách, ale i na farách či v kláštorech. Zejména ve městech chodila vyšší třída občas do restaurace na nedělní oběd. Prvorepublikovou gastronomii je však třeba zkoumat v celém meziválečném období.

5. 1. Spotřeba potravin

Spotřeba potravin by mohla sloužit jako vodítko množství stravy ve státě. Vypočítat se ji snažili statistici v Českém statistickém úřadě (ČSÚ) na základě údajů o průmyslové a zemědělské výrobě, samozásobení, počátečních a konečných zásobách, dovozech a vývozech od roku 1920 do roku 1992⁹⁰. Údaje jsou však bohužel dosti neúplné⁹¹, kusé a zkreslené, zejména samozásobitelstvím venkovského obyvatelstva. Detailní statistiky o spotřebě potravin před rokem 1938 neexistují, spotřeba se počítala či odhadovala zpětně. „Pokud byla sledována hmotná složka životní úrovně, bylo nejvíc údajů (kromě zaměstnanosti a mezd či platů) získáno o individuální spotřebě, spíše jenom několik vybraných statistických informací, které se vztahují k uspokojení základních lidských potřeb“ (Bartoš, Trapl, 2001, s. 66). Bohužel neexistuje žádná závazná klasifikace, ČSÚ spotřebu počítá dle své vlastní metodologie. „Spotřeba jednotlivých položek u potravin, nápojů a cigaret byla propočítána jako průměr na jednoho obyvatele. Počet obyvatel je dán středním stavem obyvatelstva k 1. červenci v příslušném roce,“ (Spotřeba potravin, ČSÚ, 2008, s. 1). Jak ukazují tabulky v příloze a níže, údaje za jednotlivé komodity

⁹⁰ „Statistické výkazy ČSÚ, potravinářské svazy, Ministerstvo zemědělství ČR, Státní veterinární správa, Výzkumný ústav zemědělské ekonomiky a dalších organizací,“ (*Spotřeba potravin*, ČSÚ, 2008, s. 1, dostupné z webu: <http://www.czso.cz/csu/2008edicniplan.nsf/p/3014-08>, cit. 2. 12. 2011).

⁹¹ Chybějící údaje nelze žádným způsobem dohledat, jak mi v emailu potvrdil Zdeněk Kobes z Českého statistického úřadu: „V publikaci jsou uvedena data, která jsou k dispozici, jiná data nemáme. Je třeba vzít v úvahu, že územní rozdělení republiky bylo zcela jiné než je dnes (také střední stav obyvatelstva byl jiný) a hlavně se sledovaly potraviny z dovozu,“ (Zdeněk Kobes, emailová komunikace, 30. 11. 2011 – plné znění emailu je v příloze).

v letech 1920 – 1946 většinou chybí. Např. v roce 1936 dosahovala průměrná spotřeba potravin 2500 kcal na osobu a den, tj. 85 % lékařsky doporučené denní dávky (Bartoš, Trapl, 2001, s. 69).

Tabulka č. 3: Spotřeba vybraných potravin v letech 1920 – 1937 v ČSR (v kg / l na osobu a rok)

Potraviny / Rok	1920	1921	1924	1928	1929	1933	1935	1936	1937
Obilí (v hodnotách mouky)	-	-	110,4	-	111,2	107,8	111,1	121,1	-
Pšeničná mouka	-	-	60,1	62,3	62,9	57,1	56,1	62,6	-
Žitná mouka	-	-	41,7	-	41	43,8	48,6	53	-
Chléb	-	-	72,8	77,3	77,9	78,5	80,9	84,7	-
Obilné pečivo	-	-	-	8,3	9,2	11	11,2	11,7	-
Rýže	1,8	3,8	3,6	3,6	3,3	3,9	4,4	3,6	4
Maso	-	-	25	30,4	29,7	26,3	28,4	34	-
Ryby	1,1	0,8	1,5	1,6	2	1,4	1,7	2,1	2,2
Brambory	66	57	83	106	131	98	87	118,9	123,5
Cukr	21,5	20,8	25,5	25,9	25,6	24,7	25,1	23,2	26

Zdroj: Spotřeba potravin a nealkoholických nápojů v letech 1920 až 1946 (ČSÚ, chart 1a), Demografická příručka - dle bilanční metody na 1 obyvatele ČSR 1936 (chart 70, s. 76), Bartoš, Trapl, 2001, s. 68, ročenka Československo 1918 – 1937 (1938, s. 857 – 858), ročenka Spotřeba potravin 1920 – 2010, Český statistický úřad, 2008, <http://www.czso.cz/csu/2008edicniplan.nsf/p/3014-08>, cit. 2. 12. 2011.

Podrobná tabulka spotřeby je v příloze.

5. 2. Stravování obyvatel mezi válkami

„Kultura, demokracie, elegance, to je ve zkratce definice stylu První republiky.“

(Svědectví, 1983. In Fialová a spol., 1996, s. 298)

Životní styl a popis průběhu všedního dne ve 20. století není dosud v našem dějepisectví příliš probrán, obrysy lze zrekonstruovat na základě novinových článků, mikrostudií a vzpomínek pamětníků.

Po překonání hladových let a hospodářské krize, kdy začala společnost klást větší důraz na materiální stránku života, byl vývoj záhy přerušena druhou světovou válkou. Od poloviny či konce 20. let se začaly stírat rozdíly mezi vrstvami a zvyšovala se spotřeba. Lze říci, že zejména ve větších městech – v čele s Prahou – se konstituovala masová společnost, jejíž podoba pronikala díky celostátním médiím i na venkov, čímž postupně mizely regionální rozdíly a lidové tradice, v oblasti stravování nevyjímaje.

Církev neurčovala způsoby stravování, nanejvýš se zvykově ustálily pokrmy k významným církevním dnům, Židé (tvořili zhruba 2 % obyvatel) udržovali košer ritus v ortodoxních rodinách.

5. 2. 1. Stravování v prvních poválečných „hladových“ letech

Během válečných let lidé výživově strádali. Potravin nebylo dostatek, co se druhů a kvality týče. Vojáci se zpravidla stravovali na frontě, nebo tím, co kde získali, ženy musely doma ze skromných políček (na vesnicích), zásob a omezených finančních možností (zejména ve městech) a nabídky uživit celou rodinu. Situace po válce se sice mírně zlepšila, ale bída doléhala zejména na chudé lidi stále.

Běžný příklad popisuje Křišťana Hrušková v ročence *Kalendář paní a dívek českých*: „V čase válečném jest zázrakem upravití dobrý, sytý a hlavně – levný oběd, snídani, večeři a svačinu – pokud ještě o svačinách lze mluvit. Hospodyně, která nemá ve spižárně zásob a nemá ani peněžitých prostředků, aby nakoupila, co ještě alespoň je na prodej – jest politování hodná

bylost.⁹² Následuje detailní popis jídelních zvyklostí na příkladu jedenáctičlenné rodiny, která ve válce přišla o dva dospělé syny, takže se jí nedostává peněz: „Je pátek večer. Všichni se sešli domů, dospělí po práci, děti mají prázdniny. Ve válce nikdo nezahálí. Malý hoch, realista, přijel před večerem od známých z vesnice za Prahou. Ve vaku na zádech přinesl zemáky, trochu zeleniny, lusek a asi 1 kg mouky za drobnou pomoc, v hospodářství. Dnes pomohl skládati krmivo pro dobytek a nese za to něco, co z celého okolí lze vidět pouze snad v kasárnách: zemáky. Matka uvařila k nim praženou polévku. Dnes může dát skutečnou jíšku, protože přinesla ráno osminku kg másla za 1.22 K (stála ve čtyřstupe půl třetí hodiny). I mouku dala bílou (ječnou) a nikoli jako jindy kukuřičnou. Však i tehdy dětem chutná, když je jíška upražená třeba na škraloupu z mléka (z nedostatku omastku), nebo když jogurtem mají „omaštěné“ brambory. Dnes jsou nejspokojenější a rozlupují společně lusky k zítřejšímu obědu. Je konec týdne a paní X. dostala chlebové lístky od sousedek, jež kukuřičný chléb nekupují (mají dobrý z venkova). Ano, k hrášku a luskám je i trpký, drobný chlebiček dobrý. Když nepodaří se matce získat zemáků, jest četná rodina odkázána pouze na chléb jako hlavní jídlo polední ke každé zelenině.“⁹³ Zajímavá na úryvku není jen bída, ale i změna jídelních zvyklostí, např. před válkou se kukuřice běžně v kuchyni neužívala ani nejedla⁹⁴.

První úroda v roce 1919 byla bohatá, avšak nedošlo k snížení cen potravin, jak se očekávalo, nýbrž ke zvýšení. Reakce a vyznění článků odpovídají politickému směřování listů. Národní listy upozorňují na chamtivost velkostatkářů a zemanů, kterým stát přispívá, ačkoli nebyli válkou postiženi. „Ustoupí republikánská strana českého venkova od svého zájmového projektu na zvýšení cen obilí před blahem celého národa a státu?“⁹⁵ O 12 dní později referuje opět Dr. Fousek o zvýšení cen obilí a brambor jako o nevyhnutelné skutečnosti. Zároveň je úředně zakázán obchod ranými bramborami.⁹⁶ Milka Kučerová v Ženských novinách upozorňuje na nutnost racionalizace zemědělství: „ne tabák místo obilí na úrodných půdách, ne mléko na sýry

⁹² Hrušková, Křišťana. „*Stolečku, prostři se*“. Kalendář paní a dívek českých na rok 1919, nečíslováno.

⁹³ Hrušková, Křišťana. „*Stolečku, prostři se*“. Kalendář paní a dívek českých na rok 1919, nečíslováno.

⁹⁴ „Vzpomínám si, že jako malý hoch jsem byl s rodiči pozván do prezidentského letního sídla v Lánech a že jsem tam poprvé v životě jedl kukuřici. Tuto tehdy exotickou obilninu zřejmě uvedla do prezidentovy domácnosti jeho americká manželka,“ (Baťa, 1991, s. 35).

⁹⁵ Fousek, F. *Zvýšení cen obilí?* Národní listy. 17. 7. 1919, roč. 59, č. 167, s. 1.

⁹⁶ NESG. *Otázky zásobování a výživy*. Národní listy. 29. 7. 1919, roč. 59, č. 167, s. 3

(a vývoz), ale našim dětem, nesmí dojít na keřasování nebo volný trh (ovoce mizí v „milionářských továrnách na marmelády,“ hlavně se výpěstky nesmí dostat do rukou spekulantů na volném trhu, kterým nejde o blaho celé republiky.“⁹⁷

5. 2. 2. Stravování ve všední den

Stravování ve 20. letech se příliš nelišilo od konce 19. a počátku 20. století, jak jej zaznamenal Vladimír Úlehla v knize o životě ve městě Jičíně. K snídani se většinou pila bílá káva, v bohatších rodinách s pečivem, tence mazaným máslem, v chudších pouze s chlebem a zde se často tato kombinace objevovala i k večeři. Nejednalo se však o pravou kávu, ale náhražkovou – ze sladu či cikorky⁹⁸ (Úlehla, 2006, s. 37).

Kaloricky vydatná, hůře stravitelná a velmi časově náročná česká kuchyně se objevovala jen o nedělích, nahradila ji lehčí a jednodušší kuchyně, která byla i levnější, přesto se teplé jídlo připravovalo v měšťanských a dělnických rodinách k obědu i k večeři. Velký význam měly polévky, které byly syté, ač vodové s vařenou zeleninou, a voňavé díky použité zelenině a bylinkám, mléčné, často obsahovaly i zavařku z brambor, luštěnin či krupice, pro nemocné se vařily polévky pивní a vinné s dostatkem vajec (Úlehlová-Tilschová, 1945, s. 443 a 468). Masité polévky se podávaly spíše o víkendu (se zavařkou krupicí, krupkami, kroupami, nudlemi, flíčky, drobením, knedlíčky či kapankou) nebo o zabijačce jitrnicová. Pивní polévky se často dělaly sladké.⁹⁹ Polévky byly základem většiny jídelníčků, avšak lišily se dle krajů¹⁰⁰. Nad prospěšností a nutností polévky jako denního jídla se pozastavuje list Rozsévačka: „To je velký omyl ze starých dob, že by polévka byla tak tuze prospěšná. Polévka hovězí je nejméně výživná, obsahuje největší procento vody a jen to, co do ní zavaříme, má cenu. Proto, když už bez polévek

⁹⁷ Kučerová, Milka. *Úroda*. Ženské noviny. 10. 7. 1919, roč. 1, č. 26, s. 1.

⁹⁸ „Za deště a nepohody nejlépe zahřeje a osvěží hrneček dobré kávy, zavaří-li se do ní vedle kávy zrnkové i malé množství prvotřídní cikorky. Jako výrobek po této stránce skutečně nejlepší doporučujeme „pravou Franckovku“ s kávovým mlýnkem jako ochrannou známkou,“ (Venkov. 2. 1. 1924, roč. XIX, č.2, s. 6).

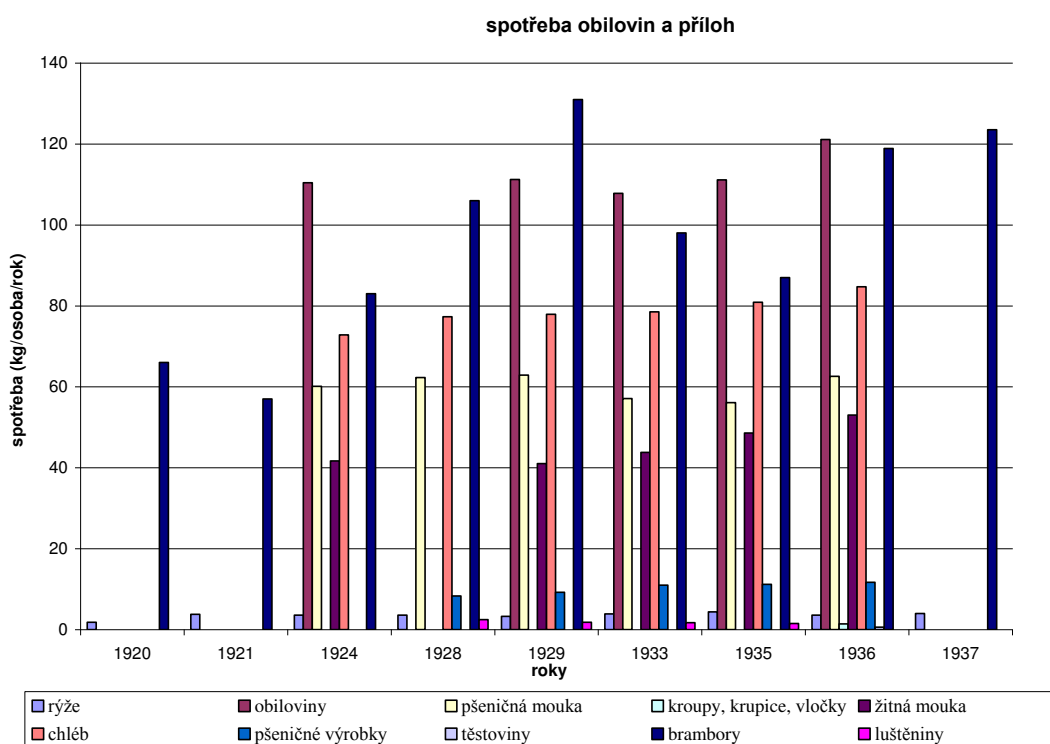
⁹⁹ Žalud, Aug. *Jak na vsi vařivali*. Ženské noviny. 25. 12. 1919, roč. 1, č. 47, s. 3.

¹⁰⁰ Např. zelňačka byla nejoblíbenější v úrodných oblastech Moravy, kyselica se vařivala na Velikonocce (syrovátka ochucená kmínem a cibulí se zakysanou smetanou s vejci, nebo ze zelné vody s mlékem a moukou nebo z vody, octa, sušených hub a švestek a zahuštěné mlékem s moukou), v jižních Čechách se jedla kulajda, v severních a východních kyselica, zejména v horských oblastech (Martin, 2000, s. 6).

nemůžeme být, upravujeme je aspoň hodně husté a dávejme do nich hodně zeleniny, málo koření.¹⁰¹

Tradiční chléb byl žitný, bílý pšeničný se objevil později a pšeničná mouka se používala spíše k pečení koláčů a kynutých těst.

Graf č. 2: Spotřeba obilovin a příloh v období 1920 – 1937



Zdroj: vlastní graf na základě údajů o spotřebě z ročenek a statistik (viz literatura).

Jídelníček býval stereotypní a jídla se pravidelně opakovala. Zejména na Slovensku se ještě dodržovaly postní dny¹⁰².

¹⁰¹ NESG. *Co vařit?* Rozsévačka. 12. 1. 1928, roč. III, č. 2, s. 8.

¹⁰² Tak bylo pondělí dojídacím dnem po neděli, někde bylo úterý a středa již postním dnem, obecně však až pátek, to se jedly především těstoviny a luštěniny. K snídani bývaly halušky, nudle, kaše, polévky, placky, které nasýtily na celý den, studený oběd znamenal chléb se sýrem, bryndzou či slaninou, k večeru se často jídávaly brambory ve

5. 2. 3. Nedělní oběd

Víkend byl odedávna spjat s kaloricky vydatnějším a na přípravu náročnějším jídlem, většina domácností jedla maso – nejvíce vepřové, ojediněle i hovězí a telecí (kvůli vyšší ceně si jej dovolila střední a vyšší třída), drůbež a králíci se na československý stůl začali pravidelně dostávat až na počátku 20. století (Novák, 2007, s. 311). Drůbež byla v porovnání s ostatními druhy masa drahá, jedla se zřídka a i zřídka ji bylo možné nalézt na jídelních lístcích. Nedílnou součástí oběda byla hovězí polévka, i v letních dnech. S rostoucí emancipací žen se začínají objevovat články o kuchyňských přístrojích, které ušetří práci, např. patentní „hrnec minutový“ nebo „Lilor“, který byl levnější a dle velikosti (1 – 3 l) jej prodávala firma Roth od 155 Kč. „Je to ovšem cena značná, ale když uvážíme, že jinak topíme pod hovězí maso tři hodiny a v tomto hrnci stačí, když maso postavíme půl hodiny před podáváním na stůl – za čtvrt hodiny je měkké i nejtuzší maso – další čtvrt hodiny je necháme odstavené s plotny v uzavřeném hrnci, vypočítáme, že se nám hrnec zaplatí v krátké době jen za uhlí. Jiné firmy mají tyto hrnce zase v jiných značkách.“¹⁰³

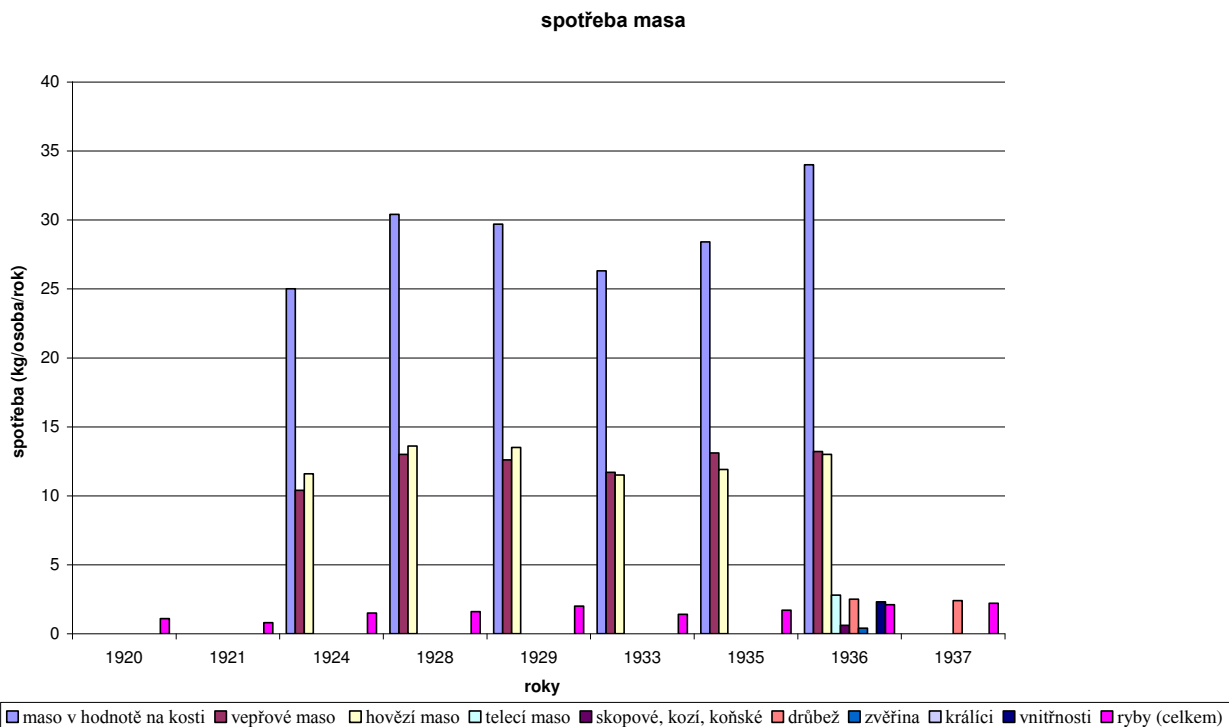
Na městských stolech se maso objevovalo několikrát týdně na rozdíl od venkova, v roce 1929 zejména ve velkých městech dosáhla spotřeba masa předválečné výše.

slupce s mlékem, podmáslím, kysaným mlékem, vařila se kapustnica, polévky nebo „prívarok“ z luštěnin. (Stoličná, 1991, s. 22). Většina domácností si ještě ve 30. letech sama pekla chléb.

¹⁰³ Kazderková, Libuše. *Neděle žen*. Ženské noviny. 2. 7. 1929, roč. XI, č. 27, s. 1.

Lilor je „zázračný hrnec, v němž se uvaří za čtvrt hodiny i to nejtuzší hovězí maso a další čtvrt hodiny zůstává v páře.“ Možno i na luštěniny, zeleniny, dusit různá masa. „O liloru nebo o rychlovařiči podobného systému (Papinův hrnec) bylo již mnoho psáno, a jistě jste o něm většina již četly a některé jej jistě i máte. Ale připomínám jej přece, protože věc skutečně praktická se má rozšiřovati. Snadné na používání (dle návodu), úspora času, peněz i sil“ (Kazderková, Libuše. *Reforma v kuchyni*. Ženské noviny. 30. 7. 1929, roč. XI, č. 31, s. 2).

Graf č. 3: Spotřeba masa v letech 1920 - 1937



Zdroj: vlastní graf na základě údajů o spotřebě z ročenek a statistik (viz literatura).

Libuše Kazderková předkládá i zcela nový program na víkend – výlet do přírody jako v Anglii s obloženými chleby. „Abyste přednostovi rodiny předem otupily hroty výmluv, usmažte v sobotu řízek nebo vezměte kousek uherského salámu. Ale hlavní věc: nezapomeňte vzít láhev čaje s citronem, bez té se nevydávejte! Jest to nejlepší nápoj v přírodě i na cestě. (...) takovýhle weekend je zbožným přáním i pro mne.“¹⁰⁴ Pro stravování venku vznikl kapesní vaříč.¹⁰⁵

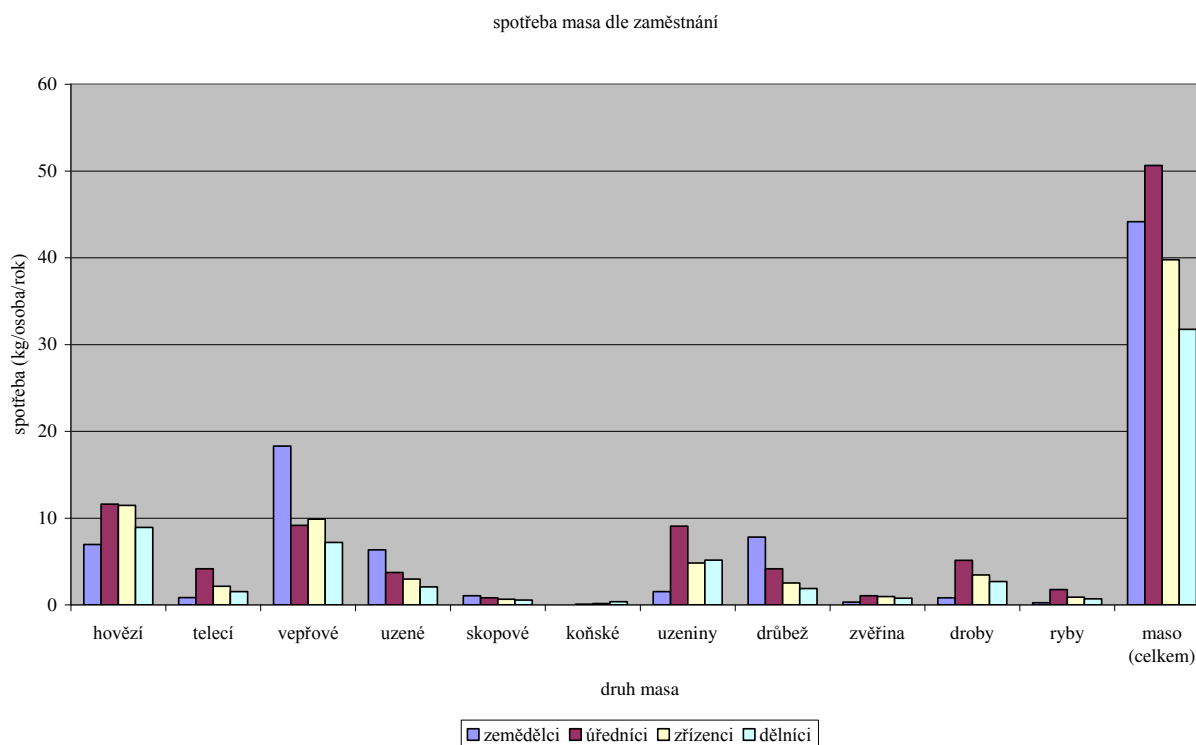
¹⁰⁴ Kazderková, Libuše. *Neděle žen*. Ženské noviny. 2. 7. 1929, roč. XI, č. 27, s. 1.

¹⁰⁵ „...složený jako malá kovová krabička, vejde se do kapsy, k tomu plavky, nějaká aprovizace a již sbohem město. Víčko zapalovače slouží za podstavec a třínožka je zároveň nádobkou, v které si uvaříte trochu čaje, kakao (jste-li někde u hájovny neb vesnice, koupíte snadno mléko), vajíčko. Jako topicí těleso slouží kapesnímu zapalovači karbidová hmota.“ – není popele, ni zápachu, jednoduché a bezpečné (Kazderková, Libuše. *Reforma v kuchyni*. Ženské noviny. 30. 7. 1929, roč. XI, č. 31, s. 2).

5. 2. 4. Rozdíly ve stravování jednotlivých tříd prvorepublikové společnosti

Na stravování měl nezanedbatelný vliv příjem. Množství finančních prostředků, které bylo možné vydat na nákup potravin, určovalo skladbu jídelníčku. Bohaté rodiny – bez ohledu zda na venkově či ve městech – si mohly dovolit více jídel denně, častěji jedly maso a na stole se objevovalo i ovoce. Chudé rodiny naopak na výživu svých členů daly téměř svůj celý příjem a pokud z jakéhokoli důvodu vypadl, rodina hladověla.

Graf č. 4: Spotřeba masa dle zaměstnání respondentů

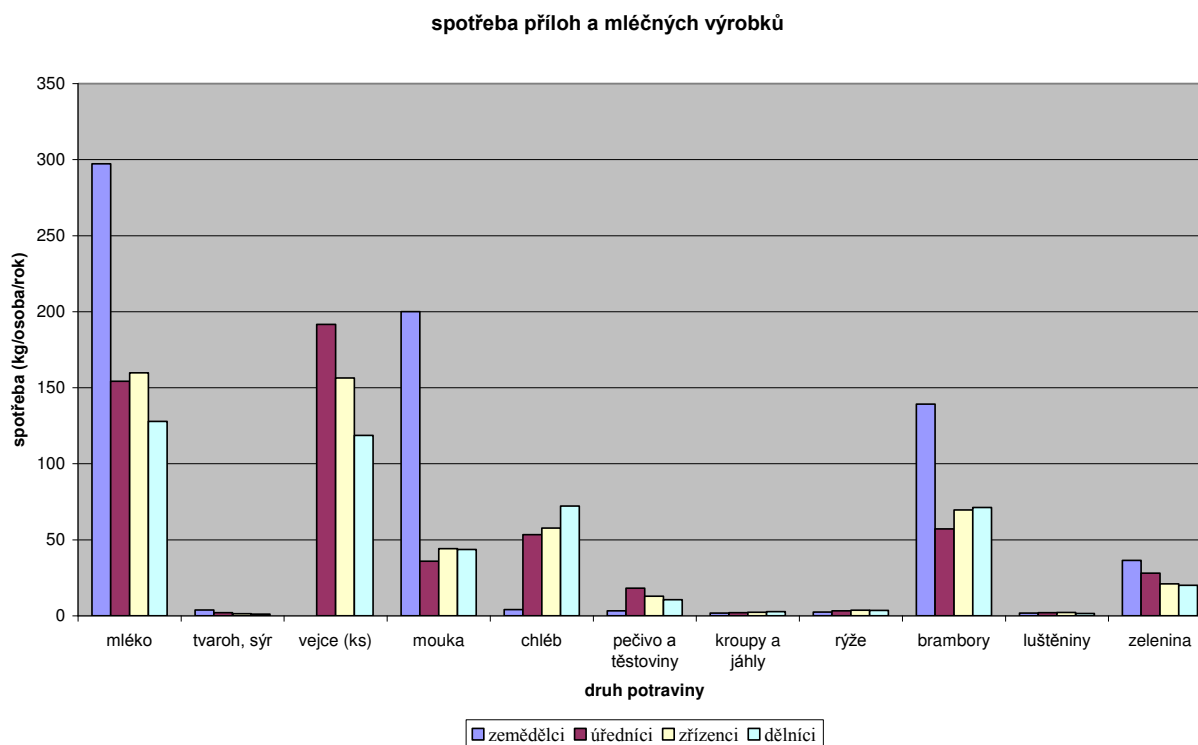


Zdroj: vlastní graf na základě údajů o spotřebě z ročenek a statistik (viz literatura).

Zemědělci ve sledovaném období pili okolo 350 l mléka za rok, dělníci polovinu (180 l) a úředníci přes 200 l. Nejvíce mouky a pečiva spotřebovali zemědělci (dvakrát více než dělníci, kteří měli spotřebu mouky a pečiva zhruba o 10 – 15 kg vyšší než úředníci), zemědělci jedli

častěji brambory, úředníci rýži a dělníci obojí, ovoce jedli více zemědělci a úředníci, v období první republiky bylo pro dělníky stále vzácností, o zelenině se Historická ročenka nezmiňuje.

Graf č. 5: Spotřeba příloh a mléčných výrobků dle zaměstnání respondentů



Zdroj: vlastní graf na základě údajů o spotřebě z ročenek a statistik (viz literatura).

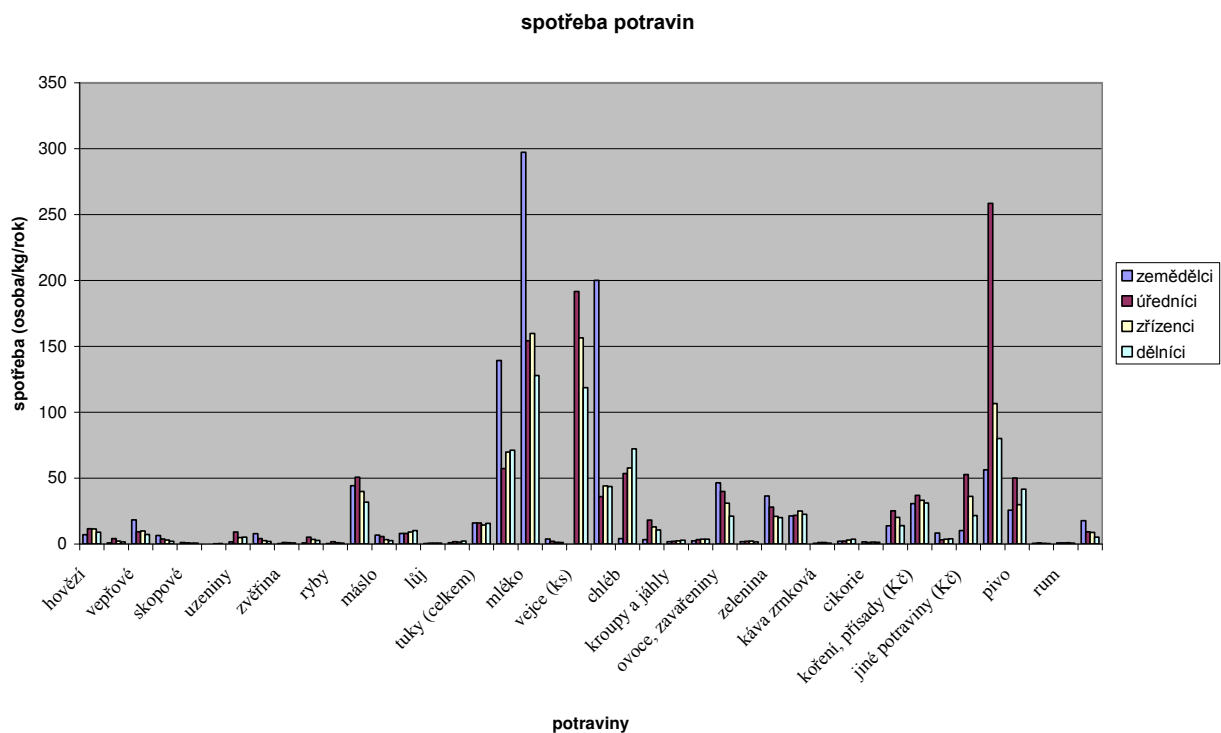
Zemědělci jedli nejvíce masa a uzenářských výrobků¹⁰⁶ (dle zkoumání stravování 77 rodin samostatných zemědělců), spolu s úředníky a dvakrát více než úředníci a dokonce 4 – 5krát více než dělníci jídali drůbež (Federální statistický úřad, 1985, s. 858). Data byla získána na základě statistik a sledování různého počtu rodin v letech 1928 – 1933. Srovnání spotřeby vybraných

¹⁰⁶ Nejvíce snědli uzenářských výrobků a masa zemědělci v roce 1931 – 65,64 kg/osoba/rok, úředníci ve stejnou dobu 61,37 kg/osoba/rok. Jiné zkoumání udává v roce 1929 prvenství v konzumaci masa úředníkům – 71,05 kg/rok. zemědělci spotřebovali 2 x víc drůbeže než úředníci (7,81 kg oproti 4,41 kg úředníků, 2,51 kg zřizenců a 1,87 kg u dělníků), koňské maso nepřiznali zemědělci vůbec, dělníci snědli 0,35 kg, zřizenci 0,15 kg, úředníci 0,06 kg, (Slanina, 1933, s. 10 – 12).

potravin v letech 1928 – 1929 v rodinách zemědělců, úředníků, zřízenců a dělníků se věnoval Antonín Slanina na základě Zpráv Zemědělského ústavu účetnicko-spravovědného ČSR (podrobná statistika spotřebního hospodářství zemědělských rodin¹⁰⁷ za rok 1928) a Zpráv Státního úřadu statistického (o spotřebě rodin ostatních¹⁰⁸ za období od 1./VII. 1928 do 30. / VI. 1929).

Nejvíce vydaly za potraviny a nápoje rodiny úředníků (ročně 3 207 Kč) a zřízenců (2 630 Kč), zemědělci zaplatili 2 549 Kč a dělníci 2 328 Kč (Slanina, 1933, s. 11).

Graf č. 6: Spotřeba vybraných druhů potravin v letech 1928 – 1929 dle třídy.



Zdroj: Slanina, A. 1933, s. 12 – 15 a 43.

¹⁰⁷ Statistika zkoumala 71 rodin z Čech a Moravy, 42 ze Slovenska a Podkarpatské Rusi.

¹⁰⁸ „Šetření se vztahuje na 113 zemědělských rodin čítajících 743 hlavy, 196 rodin úřednických (660 hlav), 53 rodiny zřízenců (186), a 180 rodin dělnických (711 hlav),“ (Slanina, 1933, s. 2 – 3).

Nejchudší lidé se stravovali v klášterech, v Praze například stála už před osmou hodinou ranní před klášteřem Šedivých sester v Bartolomějské ulici fronta chudých lidí – „penzisté, dělníci bez práce, řemeslní povalovači, kteří nechtějí pracovat, tuláci – manželé se svými dětmi, staré nevěstky, alkoholici obého pohlaví a jiní nešťastníci. Staří, kteří naspořili před válkou a po válce díky keřasování nemají dost peněz, jsou skromní a slušně oblečení a nestěžují si, z hladu jedí v klášteře. Tam se scházejí k snídani. Dostávají polévku, horkou a výživnou, kus chleba do ní.“¹⁰⁹ Každý má hrníček a lžici, někdo jí před vraty, někdo skryt za nimi.

5. 2. 4. 1. Běžný talíř zeměděle

Zemědělci žili z povahy své práce na venkově a více v souladu s přírodou. V období polních prací se stravovali venku, nejvydatnějším jídlem dne byla večeře, na pole se vycházelo často již za rozbřesku s kusem chleba se sýrem či tvarohem. K obědu se podávala polévka a příkrm, případně dva příkrmy (brambory, luštěniny, moučná jídla¹¹⁰), k večeři brambory nebo polévka nebo sýr či mléko s chlebem nebo příkrm od oběda¹¹¹. V zimním čase, kdy práce nezávisela na počasí, jídávala rodina společně několikrát denně vydatnější pokrmy¹¹². „Večer se ohřívala jídla od snídaně. V jídelničce převažovaly polévky, placky, kaše. Pečivo se připravovalo výjimečně,“ (Habustová, Veselská, 2004, s. 47). Děti sbíraly lesní plody a houby pro vlastní spotřebu i na prodej do města¹¹³. Zemědělské rodiny si pekly chleba, nakládaly zelí a maso a obecně

¹⁰⁹ Ze života pražské chudiny a lidí bez přístřeší. *Venkov*. 1. 1. 1924, roč. XIX., č. 1, s. 9, na zprávu reagoval list Žena: přetiskl ji a doprovodil komentářem: „Až někdo bude spílat jeptiškám, připomeňte mu tato slova,“ (NESG. *Klášteřní kuchyně*. Žena. 15. 2. 1924, roč. VI. (XV.), č. 2, s. 7).

¹¹⁰ Knedlíky bez housky a nekynuté, z žitné mouky a vody (sedlácké), podávány v mléce nebo s vařeným zelím, švestkové knedlíky (v zimě se sušenými), tašky (knedlíky nařivané krupicí, zasmaženou na cibulce), scezené a zadělávané nudle – slejšky, tj. tlusté nudle s mákem; jáhly vařené v mléce, jahelník pečený s jablky a švestkami, krupičná kaše, černý kuba, smažený z trhaných krulek se sušenými houbami a česnekem, nastavovaná kaše z brambor a krulek, „vosrkej“ (Klatovsko); jídlo na žně (skrojky tvrdého chleba smočené v kvásku z mouky a vajec, vnořeny na několik vteřin do vroucí vody a omaštěné a posypané tvarohem a perníkem (Žalud, Augustin. *Jak na vsi vařivali*. Ženské noviny. 25. 12. 1919, roč. 1, č. 50, s. 3).

¹¹¹ Žalud, Augustin. *Jak na vsi vařivali*. Ženské noviny. 25. 12. 1919, roč. 1, č. 50, s. 3.

¹¹² Na Slovensku, které bylo agrárnější částí země než Česko, se při celodenní práci na poli jídávala dvojité snídaně – doma chléb se slaninou, sýrem či bryndzou a později na poli hutné polévky, kaše či těstoviny. Snídaně byla nejvydatnějším a občas i jediným teplým jídlem za den. „Muži byli zvyklí pít před ní pálenku,“ (Stoličná, 1991, s. 18). Vydatný oběd se připravoval pouze v neděli, zpravidla dva druhy masa, hovězí polévka a koláče.

¹¹³ Chudé děti chodí s maminkou do tři hodiny vzdáleného lesa sbírat borůvky, nemají dětství. Buržoazní panička s dětmi také přijde sbírat, ale děti to nebaví, chtějí si je od dětí koupit litr za 1 Kč, jejich matka je zadrží, chce je

v jídelníčku převažovaly brambory a mouka (Slanina, 1933, s. 11). Konkrétní skladba vycházela z přírodních podmínek, v horských oblastech převládala mléčná a rostlinná strava – brambory, zelí, v nížinných ji doplňovalo maso, luštěniny, proso a těstoviny. To platí i o obilovinách, kaše, koláče a chléb se pekl v nížinných oblastech z žitné mouky, „v chudších oblastech (podhůří a horských) ze směsi černé mouky žitné a ovesné.“¹¹⁴ První souborné dílo o české lidové stravě napsala Marie Úlehlová-Tilschová v roce 1945¹¹⁵. Detailně zkoumala alimentární zvyklosti českého venkova, který považovala za kolébku tuzemské stravy, „civilisací dosud nepokažené,“ (Úlehlová-Tilschová, 1945, s. 2). Popisuje stravování ve všední den (strany 425 – 600) i při svátečních příležitostech v jednotlivých krajích (kapitola V pátek a ve svátek, strany 315 – 423).

Maso¹¹⁶ se jedlo jednou týdně – v neděli či při svátcích. „Ve všední den bývalo častěji v sezoně zabijaček, kdy si sousedé vzájemně nosili výslužky. Dodržovala se také postní jídla ve stanovených obdobích a dnech církevního kalendáře¹¹⁷. V sobotu k obědu bývala obvykle polévka a buchty upečené na neděli, k snídani denně zpravidla bílá káva z náhražky s chlebem, která nahradila někdejší ranní polévky (kysela), jež pamatovala ještě starší generace. Víc se spotřebovalo brambor (...) a luštěnin, zejména hrachu“ (Petráň, 2009, s. 254-255). Pečivo s kávou k snídani se v Čechách etablovalo až v 19. století (Dvořáková-Janů, 1999, s. 52). Zelenina se příliš nejedla (zejména ve městech byla drahá a používala se spíše jako koření)¹¹⁸, „zelný salát, okurky a zelí byly příloha k nedělnímu masitému pokrmu, ze zelí se však vařily i denní pokrmy v kombinaci s bramborami nebo různými knedlíky a noky, kořenová zelenina a houby patřily tradičně do polévek. Jedly se však i pokrmy z rostlinných produktů, luštěnin, pohanky, prosa. Z obilovin se používala nejen různě mletá mouka, ale i kroupy, jáhly a další

prodat na trhu. „Dělníci žijí ze 70 – 80 Kč mzdy, nebo dokonce z desetikorunové žebračky“ (NESG. *Děti na borůvkách*. Rozsévačka. 16. 8. 1933, roč. VIII, č. neuvedeno, s. 5).

¹¹⁴ Žalud, Augustin. *Jak na vsi vařivali*. Ženské noviny. 25. 12. 1919, roč. 1, č. 50, s. 3.

¹¹⁵ Další přínosnou publikací k tématu je kniha Augustina Žaluda *Česká vesnice* z roku 1919. Jídelní zvyklosti a historii stravování po tisíce let na Slovensku sepsala Rastislava Stoličná v knize *Jedlá a nápoje našich předků*.

¹¹⁶ Zemědělci jedli v roce 1929 nejčastěji vepřové (18,28 kg/osoba/rok), drůbež (7,81 kg), a uzené (6,34 kg). (Slanina, 1933, s. 12)

¹¹⁷ Tradičně platil za postní den pátek, kdy církev doporučovala pokání, zdrženlivost v jídle a půst od masa (viz *Liturgický kalendář*, 2008/2009, s. 8).

¹¹⁸ NESG. *Více zeleniny*. Ženské noviny. 9. 5. 1929, roč. XI, č. 19, s. 6.

produkty. Sladilo se často medem, jako pochoutka ke zpestření kaší a pečiva sloužila ovocná povidla, sirup, nastrohaný perník. Jako pochutin se užívalo domácího koření a bylinek ze zahrádky za domem“ (Langhammerová, 2008, s. 130) nebo ovocné šťávy a sirupy. Mastilo se sádlem a slaninou (8,02 kg/rok), máslem (6,65 kg) a zanedbatelně umělými tuky (0,92 kg) dle statistiky z roku 1929 (Slanina, 1933, s. 12 – 15).

Částečné samozásobení bylo na venkově po staletí nutností a průmyslová revoluce nebyla jeho překážkou. Naopak menší políčka (alespoň 4 měřice – 4 x 19,18 arů) si snažili poříditi i dělníci. „U malých zemědělců a u nezemědělských profesí, které si mohly vypěstovat jen omezené množství a omezený sortiment zemědělských produktů, se dokupovaly vedle masa, mléka, mléčných produktů a zeleniny i mouka, od počátku 20. století i chléb a brambory. Všichni kupovali sůl, cukr, cikorku či kávu, ale i pšeničnou mouku na neděli či svátek,“ (Novák, 2007, s. 309). Neúroda či snížení výkupních cen za zemědělské produkty měly často za následek hlad. Tomáš Čep v roce 1934 uveřejnil studii *Životní spotřeba zemědělské rodiny jako sociologický problém* na základě výzkumu 30 zemědělských rodin na Moravě a ve Slezsku v období krize 1928 až 1933 a tvrdí, že životní úroveň zde klesla v průměru o 26,2 %, pod životní minimum, zejména v důsledku katastrofálního poklesu cen obilí v roce 1931 a 1932 a následně i cen dobytka (Čep in Dvořáková-Janů, 1999, s. 157).

Zemědělci trpěli hladem obecně mnohem méně než dělníci, kteří zpravidla většinu svého příjmu utratili za jídlo a ubytování, a venkovská kuchyně byla považována za chutnější než dělnická. Důvodem nebyl jen výběr a dostupnost potravin, ale i nedostatek času a neznalost vaření dělnických žen. Ženské listy proto soustavně přinášely návody, recepty a články na téma správného a chutného stravování bez přílišné námahy.

Lékař Kaizl provedl na jaře 1938 dotazníkové šetření o denní stravě v Podkrkonoší mezi dětmi a dělníky. „Snídaní je téměř soustavně pouze suchý chléb a bílá káva (žitná – pozn. aut.). Chléb se sádlem nebo máslem a housky jsou výjimečné, rovněž tak se místo kávy objeví jen zřídka kakao, jen v jednom případě byl v neděli čaj. V neděli a v pondělí však zpravidla bývá místo chleba buchta.“ Mléko mívají děti z mléčné akce, přes oběd se vaří teplé jídlo – polévka s něčím, ačkoli by bylo logičtější odložit jej na večer, kdy je více času na jídlo i přípravu, zvyk je však v tomto případě železná košile. Maso se jídalo jednou až dvakrát týdně, mezi polévkami dominuje hovězí a vývar z masa, mezi bezmasými jídly brambory s omáčkou či zelím, bramborák, lívanečky,

vdolky, krupicová kaše a rýžový nákyp. „K odpolední svačině chléb mazaný, houska, chléb s mlékem, málokdy káva, dost často nic“ (Kaizl, 1944, s. 132 – 133). Polévky a kaše zaujímaly centrální místo v českém jídelníčku po staletí. Svítky, palačinky a vdolky pečené na sádle se rozšířily masově až po první světové válce, „vlivem městské kuchyně, kuchařských kursů a (...) knih. To platí i o velmi oblíbených zákuscích a dortech“ (Dvořáková-Janů, 1999, s. 49).

5. 2. 4. 2. Stravování dělníků

Dělnictvo tvořilo nejpočetnější a nejlépe organizovanou část československé společnosti, zemědělci se teprve formovali a úředníci a tzv. lidé volného povolání spíše vykazovali příslušnost k politické straně než k nějakým organizacím. V roce 1921 tvořilo průmyslové dělnictvo 47 % obyvatel, v roce 1930 se za dělníka označil již každý druhý člověk. O životě dělnictva se možná i vzhledem k množství lidí dochovalo nejvíce zmínek¹¹⁹. Podobu jídelníčku lze odvodit i z receptů v listech Ženské noviny a Rozsévačka.

Po první světové válce patřili dělníci k nejchudším členům společnosti. Ekonomové se v roce 1961 pokoušeli sestavit spotřební koš té doby a vypočítat reálné výše mezd, ale lze mluvit spíše o odhadech. Po válce lidé za stejnou práci získali zhruba 37,4 % mzdy roku 1913, zboží však zdražilo třikrát. „Lidé mohli za tohoto stavu opravdu jen přežívat, brát z posledního, rozprodávat majetek, pokud ho měli, a ti slabší prostě nevydrželi. (...) Reálný se zdál odhad, že dělnická rodina mohla přežívat ze dne na den – aniž by cokoli ušetřila, ale tohoto postavení se propracovala tedy rodina nejlépe placených těžce pracujících horníků a jim na roveň postavených. Ostatní zatím stále jen přežívali s újmou na zdraví, třeba o trochu lépe než za války. (...) Za svoji týdenní mzdu brzy po válce zaměstnanec v hornictví, zaměstnaný na povrchu (či „na haldě“) koupil asi po 1 kg vepřového masa, másla a cukru,“ (Kárník, 2000, s. 52 – 53). V roce 1919 se však situace začala zlepšovat, mzdy rostly rychleji než ceny a existenciální nouze již masově neohrožovala lid, v druhé polovině 20. let nastala konjunktura a pracovní vztahy garantovaly smlouvy průmyslového dělnictva. Přestože životní úroveň dělníků stoupala, dělnické

¹¹⁹ Viz Stanislav Holubec: Lidé periferie, Antonín Robek, Mirjam Moravcová, Jarmila Šťastná: Stará dělnická Praha, Jiřina Todorovová, Mirjam Moravcová: Strava a stravování plzeňských dělníků ve 20. – 30. letech 20. stol.

listy stále upozorňovaly na drahotu, která je postihuje či postihnout může¹²⁰ a nabízely řešení: „Maso je drahé, mouky není, zbývají tudíž brambory. Dejte jim tuk a poetický název a máte chutné jídlo.“¹²¹

Státní statistický úřad provedl v letech 1926 až 1931 rozhovory s několika desítkami (a později i stovkami) dělnických rodin mj. i o jejich stravování. „Dělnická strava se ve sledovaném období vyznačovala nenáročností z hlediska ceny i času potřebného na její přípravu. (...) Podle vzpomínek dobových pamětníků bylo maso v dělnických rodinách konzumováno velmi zřídka, obvykle jednou až dvakrát týdně.“ (Holubec, 2009, s. 179), a často jej dostávali jen živitelé rodiny, na rozdíl od středostavovských rodin, kde bylo maso běžnou součástí jídelníčku několikrát za týden. Rozdíly ve stravování v jednotlivých sociálních vrstvách určovalo množství i výběr potravin. „Podle statistických přehledů se v české kuchyni té doby používalo nejčastěji hovězí maso následované masem vepřovým,“ kvůli jeho nižší ceně. „V dělnických rodinách proto tvořilo 66 – 70 % veškeré spotřeby masa. V úřednických rodinách to bylo 55 – 60 %. (...) Dělnické ženy nakupovaly spíše vepřové a hovězí horší kvality. Na počátku třicátých let stály v Holešovických jatkách denně frontu stovky žen, aby mohly nakoupit maso nejpodřadnější kvality.“ (Holubec, 2009, s. 172 – 173). Koňské maso bylo nejlevnější a zároveň platilo za znak chudoby, zmínek o jeho konzumaci je málo, přestože bylo v sortimentu řeznictví¹²². Ze všech skupin obyvatel vynikali dělníci ve spotřebě tuků – 23,06 kg/rok 1929, z toho sádla a slaniny 10,75 kg, másla 2,51 kg a umělých tuků 2,24 kg, (Slanina, 1933, s. 13 – 15).

Jak připravit rychlý a chutný oběd v pracovním dni radí autorka v Ženských novinách. Jméno není uvedeno, ale lze se domnívat, že se jedná o redaktorku Betty Karpíškovou nebo odpovědnou redaktorku Valerii Novotnou: „Večer si připravím maso, naklepu, osolím, event. ovařím a ráno hovězí dovařím, kotlety, řízky, karbanátky obalím v housce a dám do studena. Mimo to umyji podlahu, nádobí neb žehlím. Ráno oloupám brambory, udělám jíšku, strouhanku, čtverečky neb

¹²⁰ „Vejce měla by být co nejlacinější, aby lidé pracující a děti mohli si jich popřát tak, jak toho pro své zdraví potřebují. A zatím – vejce v době, kdy slepice začínají nést – podražila – jedno stojí už Kč 1.40! To znamená, že se chudým lidem stávají nepřístupnou lahůdkou! To znamená nový útok na zdraví třídy pracující! A stejně jako vejce, zdražují nám i mouku i cukr i omastky; pomalu dojde to tak daleko, že budeme pít hořký odvar cikorkový a přikusovat suchý chléb“ (NESG. *Jedno vajíčko za Kč 1,40*. Rozsévačka. 2. 2. 1928, roč. III., č. 5, s. 2).

¹²¹ NESG. *Co budete dnes vařit?* Ženské noviny. 17. 3. 1921, roč. III., č. 5, s. 6.

¹²² Dělníci jedli nejvíce hovězí maso (8,93 kg), následovaným vepřovým (7,19 kg) a uzenářským zbožím (5,15 kg). Slanina, 1933, s. 13 – 15.

nudle, prolisují vařené brambory a až v poledne přijdu, pak vše dodělám, takže za půl hodiny obědváme. Mám pouze 1 hod. volného času, tudíž musím jistě pospíchat. Podotýkám, že vařím vše na plyn¹²³, vzhledem k úspoře peněz při dnešní drahotě uhlí a též kvůli čistotě, v druhé místnosti topím koksem a vytápím i kuchyň. Venkovské soudružky, jež nemáte plyn, připravte si vše k zatopení, aby vás to v poledne nezdržovalo. Toto provádím již 5 roků a vařím různá jídla, ale nikdy mi to déle netrvá.¹²⁴

Od 30. let se ekonomická situace opět zhoršovala v důsledku hospodářské krize a na velkou část dělnictva znovu dolehl hlad. Svědčí o tom články v dělnických listech – např. „Mami, udělej třešňové knedlíky.“¹²⁵ Autorka poukazuje na bídu městských obyvatel, kdy „buržoazní noviny“ doporučují jíst hodně ovoce a zeleniny, ale dělnictvo si je nemůže pro jeho vysokou cenu koupit. Nebo emotivní příběh dětí z Rudohoří, jejichž otcové přišli o práci v továrně a tyto děti si přejí jediné: „Jen jednou denně dosyta se najíst!“¹²⁶ Zeleninu dělnictvo nejedlo, obecně se jí používalo tehdy málo a spíše jako výplň polévky nebo třeba dušená kapusta či zelí k masu a knedlíku, v syrové podobě skoro vůbec.

Tradiční jídelníček průměrně vydělávajících dělníků – mléko, chléb, máslo, káva¹²⁷ a jednou týdně maso – opanovaly náhražky – brambory, sacharin, cikorka¹²⁸, sádlo, případně margarín¹²⁹.

¹²³ Vaření na plyn se začínalo rozmáhat a listy jej občas zmínily jako čisté, levné a praktické řešení. Pražské obecní plynárny pořádaly pro ženy přednášky s praktickými ukázkami: „Ve vzorně provedené propagační místnosti Pražských obecních plynáren v Praze I., Rytířská ul., přednáší se každou středu o 4. hod. odpolední o vlastnostech plynu a jeho použití v plynových přístrojích s praktickými ukázkami vaření, pečení při volném vstupu pro každou hospodyňku, která má zájem, aby se naučila správně s plynem a plynovými přístroji zacházet. Vaří se zpravidla občanský oběd pro 4 – 5 osob; před očima návštěvníků vkládají se syrová masa a moučníky do hrnců, kastrolů a pečících trub, aby po krátkém měřeném čase a počítaném plynu byla vařená a pečená předložena přítomným zrakům k nahlédnutí a jazykům k ochutnání.“ (NESG. *Příjemný převrat v pražských kuchyních*. Ženský svět. 15. 12. 1928, roč. XXXII, č. 23, s. 365).

¹²⁴ NESG. *Jaká kuchyně nám i dětem prospívá?* Ženské noviny. 21. 2. 1929, roč. XI, č. 8.

¹²⁵ NESG. „Mami, udělej třešňové knedlíky.“ Rozsévačka. 19. 7. 1933, roč. VIII, č. neuvedeno, s. 5.

¹²⁶ Pražští levicoví intelektuálové zorganizovali pomoc. „Ve „Vzájemnosti“ se od neznámých i známých lidí sešlo na 80 vánoček, bedna čokolády, mýdla, kakao, šatstvo, mouka, cukr, hračky,“ (NESG. *Jen jednou denně dosyta se najíst!*. Rozsévačka. 17. 4. 1935, roč. X, č. 16, s. 7) a 57 % dětí denně postrádá snídani a svačinu, oběd se skládá z polévky a chleba, brambor s houbovou omáčkou, v létě navíc jahody, houby. Maso je luxus a pochází z psů a koček, 19 % dětí nemá každý den oběd (NESG. *Jen jednou denně dosyta se najíst!* Rozsévačka. 4. 7. 1935, roč. X, č. 29, s. 5).

¹²⁷ „Káva, chléb a brambory jsou mnohde jedinou potravou chudých lidí a káva náleží nejen mezi nejdůležitější, ale i nejoblíbenější denní potřeby lidu. Je vskutku lidovou poživatinou, ač ovšem z valné části právě v lidových vrstvách je to káva náhražková, káva v níž odvar ze zrnkové kávy tvoří jen nepatrnou složku a daleko větší podíl připadá na různé náhražky, žitnou a ječnou kávu a na cikorku.“ Bohužel však neexistují statistiky k množství spotřebované náhražkové kávy, ví se jen podíl dovozu pravé kávy, zejména z Brazílie: „Potřeba kávy zrnkové u nás je nižší než

„Káva je dnes kromě chleba potravinou nejobecnější, je lahůdkou bohatých a často hlavním pokrmem chudých,“¹³⁰ ti však pijí jen její náhražku (z žita či sladu). „Nejhůře vydělávající část dělnictva, osamělé matky s dětmi, rodiny alkoholiků (...), nemocných a dlouhodobě nezaměstnaných dělníků, jedla tyto náhražky po většinu času. Skutečný hlad zde byl reálnou hrozbou.“ (Holubec, 2009, s. 174). Velmi častou kombinací na chudých stolech byly škrubanky a káva.¹³¹ Týdenní jídelniček představila v listu *Rozsévačka* jedna čtenářka se sedmičlennou rodinou z Vinohrad: „Dostávám týdně 120 Kč na domácnost. Spotřebuji uhlí za 15,60 Kč, cukru za 15 Kč, mléka a chleba za 28,70 Kč, žitné kávy za 5 Kč. (...) V neděli vařím bramborovou polévku, vepřová žebírka, knedlík a zelí. V pondělí peru, to nevařím, odbudeme se zbytky od neděle a dojídáme chlebem. V úterý je polévka a nudle s mákem nebo se sýrem. (...) Ve středu byla polévka, kilogram kolínek, brambory a okurkový salát. (...) Čtvrteční oběd: koňský guláš a brambory.“¹³²

Bohatší dělníci napodobovali ve stravování střední vrstvou – větší konzumaci masa, sladkého pečiva a náročnějších pokrmů, které měla čas připravit žena, která byla v domácnosti. O

před válkou. (...) Dovož kávy k nám v průměru posledních třech letech činí 131.678 q, což znamená při počtu 14 mil. obyvatel v republice roční množství na hlavu okrouhle 900 gr,“ (NESG. *Spotřeba kávy v Československu*. Naše domácnost. 14. 3. 1929, roč. II, č. 24, s. 7). Jedním z velkoobchodů s kávou byla firma Karel Kulík, s filiálkami po celé Praze (NESG. *Upozorňujeme na fu Karel Kulík*. *Ženský svět*. 1. 2. 1928, roč. XXXII, č. 2 – 3, s. 46).

¹²⁸ „Kostková cikorka. Pozoruhodný pokrok při výrobě cikorky docílila Brandýská továrna na kávové náhražky zavedením dělené cikorky v kostkách. Výhoda při používání kostkové cikorky spočívá hlavně v tom, že hospodyňka při přípravě kávy má přesné množství cikorky odměřeno, takže přílišnou nebo malou dávkou kávu nezkaží a právě z tohoto důvodu jest kostková cikorka velice úspornou. Tuto praktickou novinku v oboru kávových náhražek, která zajisté dojde všeobecné obliby a rozšíření, možno s povděkem vítati.“ (*Ženský svět*. 1. 1. 1928, roč. XXXII., č. 1 – 2, s. 29), o Brandýské továrně na kávové náhražky se píše i v dalším čísle: „založena byla před 10 lety v Polabí, kde půda jest zvláště způsobila ku pěstování čekanky. V poměrně krátké době získaly si výrobky této továrny všude značné obliby,“ (*Ženský svět*. 1. 2. 1928, roč. XXXII., č. 2 – 3, s. 45). Cikorka se vyráběla i v Ostroměřicích (tzv. Ostroměřská cikorka se lvem).

¹²⁹ Mezi nejrozšířenější patřily značky Vitel (později Vitello), Sana, Smetol (NESG. *Za kouskem margarínu*. *Rozsévačka*. 25. 1. 1933, roč. VIII, č. 4, s. 3). *Rozsévačka* informovala o zdraví prospěšnosti másla (NESG. *Je máslo nahraditelné umělým tukem?*. *Rozsévačka*. 15. 2. 1933, roč. VIII, č. 7, s. 2). Sana, „továrna na margarín, akc.spol., v Hloubětíně, jest nejstarším závodem tohoto oboru na území republiky. Vznikla již r. 1885. Sana, čajový margarín, je přírodní tuk, který převyšuje máslo svojí trvanlivostí – jest vyroben z jemných výtažků hovězího tuku, stolních olejů, mléka, žloutků, jest vyráběn v moderním podniku za úzkostlivé čistoty, což při výrobě másla vždycky nebývá. Sana vyrovná se chutí, vůní a vydatností nejlepšímu čajovému máslu, jest levnější a proto hospodárnější. Tyto důvody a vlastnosti jsou příčinou, proč se tolik rozšířil u našich hospodyněk“ (NESG. *Sana, továrna na margarín*. *Ženský svět*. 1. 1. 1928, roč. XXXII, č. 1 – 2, s. 27).

¹³⁰ NESG. *O kávě (od květu na keři až k „espressu“)*. *Rozsévačka*, 23. 2. 1928, roč. III, č. 8, s. 5.

¹³¹ NESG. *Anketa Rozsévačky – Dělnice z Prahy II. Měníme jídelničky*. *Rozsévačka*. 4.9.1935, roč. X, č. 33, s. 2.

¹³² NESG. *Anketa Rozsévačky – Hospodyně z Vinohrad*. *Rozsévačka*. 28.8.1935, roč. X, č. 32, s. 2.

Vánocích si dokonce dopřáli exotické ovoce (Holubec, 2009, s. 174). Dělnická strava záležela na výdělku a oblasti, např. v průmyslovém podhůří bývala jednotvárná, fádně upravená.

Během týdne se rodina scházela pouze u večeře, děti či žena v domácnosti nosily svému živiteli oběd do továrny v bandasce nebo v kastrůlcích, společně se obědvalo v neděli. „V případě, že dělnická rodina měla jen malý stůl, obědval u něj pouze otec, zatímco matka a děti obědvaly u kamen.“ Jedlo se většinou lžící, příbor sloužil pouze ke konzumaci masa (Holubec, 2009, s. 175).

5. 2. 4. 3. Jídelníček střední třídy

Za střední vrstvu se považovali učitelé, státní zaměstnanci, řemeslníci, drobní podnikatelé a lidé svobodných povolání. Jejich jídelníček hodně ovlivňovalo místo pobytu a výše mzdy. Žena byla zpravidla v domácnosti, případně měla k ruce služku, která pomáhala s nákupy, vařením a úklidem a s rodinou u jednoho stolu nejedla. Dívky (dcery) pomáhaly s přípravou jídla i mytím nádobí (viz Holubec, 2009, s. 174).

Pracovní dobu úřadů a služeb rozdělovala polední pauza, během které zaměstnanci i jiní pracovníci odcházeli domů na oběd, u kterého se scházela celá rodina. Běžně se několikrát týdně jedlo maso¹³³ – s omáčkou a brambory či knedlíky, k snídani káva a houska s máslem či sladký koláč, ovoce a zelenina se na stolech začaly objevovat spíše až v 30. letech i na základě doporučení jejich vhodnosti v novinách. Z tuků používali úředníci nejvíce sádlo (7,97 kg/rok), máslo (5,63 kg) a dvakrát více umělé tuky (1,78 kg/rok) než zemědělci, zřízení dosáhli ještě větší spotřeby sádla a slaniny – 9 kg/rok. Nejvíce spotřebovali cukru – 35,76 kg/rok (Slanina, 1933, s. 12). Tradiční česká kuchyně – omáčky, knedlíky, koláče – se zde těšila oblibě. Úředníci jedli hodně vajec (kolem 269 ks/rok 1929, tj. až o 80 kusů na osobu a rok více než dělníci a zhruba o 20 – 30 kusů více než zemědělci) a vypili až dvojnásobné množství piva co zemědělci (Federální statistický úřad, 1985, s. 858 a Slanina, 1933, s. 14).

¹³³ Úředníci nejčastěji jedli hovězí maso (11,59 kg), vepřové (9,16 kg) a uzeniny (9,07 kg), zřízení snědli 11,46 kg hovězího masa, 9,87 kg vepřového a 4,81 kg uzenin (Slanina, 1933, s. 12 – 15).

5. 2. 4. 4. Vysoká gastronomie

Tzv. vysokou gastronomii charakterizuje složitá a nápaditá úprava jídel, používání méně obvyklých či exotických surovin, vybrané chutě a vyšší časová i finanční náročnost. Tímto pojmem lze označit šlechtické hostiny i jídlo v prvotřídních restauracích, jako se vařilo v Praze například v hotelech Šroubek¹³⁴, Evropa či Alcron. Nelze se však domnívat, že se takto běžně vařilo – byť ve vysokých společenských kruzích. I zde spíše převládalo dvakrát denně teplé jídlo z kvalitních čerstvých surovin, které připravovala kuchařka a servírovala služka nebo obojí obstarala služebná dle pokynů paní domu.

Za ilustraci může posloužit vzpomínka Tomáše Bati, syna zakladatele Baťova obuvnického závodu. Narodil se v roce 1914 do rodiny nejbohatšího muže ve Zlíně, jeho maminka byla v domácnosti, měli několik služebných: „Doma měla ze všeho nejraději vaření. Ačkoli měla pomocníci v domácnosti, trávila hodně času v kuchyni a dohlížela na přípravu jídel. Většinou se u nás vařilo podle vídeňských receptů, což byla kuchyně sice velice chutná, avšak také nesmírně vydatná,“ (Baťa, 1991, s. 14).

5. 2. 5. Závodní stravování

Od druhé poloviny 19. století se začaly v továrnách objevovat závodní jídelny, které dělníci s oblibou využívali. „Jídlo v nich bylo sice dražší než to, co si přinesli z domova, ale přišlo levněji než si něco nakupovat v kantýně či ve městě u kupce. Navíc to bylo teplé jídlo,“ (Novák, 2007, s. 319). Někdy dělníkům přinášely oběd v bandaskách jejich ženy či děti¹³⁵. Svě

¹³⁴ Svědčí o tom popis sezonních potravin v pátém vydání kuchařky Jak se vaří u Šroubka (Šroubek, 1935). V únoru se objevuje mladé jehněčí, poptávka se však od mladého selátka posouvá ke zvěřině, v březnu se kromě mladých jehňátek, kůzlátek, husiček a holoubátek konzumují i tetřevíci, sluky, čerstvá zelenina (včetně chřestu), v květnu hraje hlavní roli čerstvá zelenina, raci a žabí stehýnka, v červnu prožívají chuťový vrchol pstruzi, humří a langusty, želvy a ovoce z teplejších krajín, červenec patří zmrzlínám, višňovým a meruňkovým knedlíkům a dančímu. „Čerstvý matjes s bramborem a čerstvým máslem je novinkou na denním trhu,“ (Šroubek, 1935, s. 13), v srpnu hosty potěší koroptve, bažanti a zajíci, drůbež, houby a ovoce, v září zejména zajíci a husička na svatováclavské posvícení, brusinky a hroznové víno. „Říjen je měsíc nimrodů, přináší pravé bohatství zvěřiny; mimo srnčí, zajíce a koroptve nastupují jeleni, bažanti a sluky. Rybí trh obohacen ústřicemi a kaviárem“ (Šroubek, 1935, s. 13). Listopad nijak nevyniká oproti dnešním dnům, ale prosinec patří šnekům a mušlím. „Populární kapr na černo pozbývá pro svou pracnou přípravu místa na štědrovečerních tabulích, naproti tomu těší se stále oblibě národní jablkový závin,“ (Šroubek, 1935, s. 14). Silvestr a Nový rok znamená čočku s vepřovým rypáčkem.

¹³⁵ „V poledne je Stromovka docela jiná. Celá sluncem zalitá rozkošnický odpočívá. Její příživníci na lavičkách se úplně vyměnili. Jsou to dělníci, kteří umounění v modrých košilích, pojídají z hrnečků svůj oběd, načež se natáhnou

zaměstnance v práci krmily hotely či restaurace. Pro zaměstnance i návštěvníky vařily jídelny Baťova obchodního domu ve Zlíně. Obchodní dům nechal ve 30. letech postavit Tomáš Baťa pro obyvatele Zlína, aby mohli „nakupovat moderní výrobky, módní šaty a čerstvé zemědělské produkty, což všechno v jiných malých městech k dostání nebylo.“ Byla zde dokonce jako jediná v Evropě samoobsluha amerického typu (Baťa, 1991, s. 31). Jídelní lístek byl připravován na každý týden a obsahoval výběr z pěti jídel k obědu a šesti k večeři, povětšinou masových. Základem byla polévka a kromě teplých jídel byla na výběr i studená. Pro ilustraci v příloze uvádím kopii jídelního lístku od 10. do 17. ledna 1938.

„Zásobovací oddělení Baťových závodů ve Zlíně spotřebuje za půl roku k zásobení osob, stravujících se a zásobovaných v závodě 7 300 000 kg mouky všeho druhu a 864 925 kg masa. Nasvědčuje-li číslice 70 000 párů denně vyrobených bot, že u Bati dovedou pracovat, ukazují tyto číslice na to, že mají také znamenitý apetit.“¹³⁶

5. 3. Svátky jídla v průběhu roku

Slavnostní dny a oslavy jsou odjakživa spojeny s jídlem – společné jídlo spojuje a udržuje kontinuitu s předchozími generacemi. Pro pochopení stravování je třeba se podívat i na venkovské obyčeje a církevní svátky. Československo bylo v této době z poloviny agrární zemí doplněné průmyslem, život obyvatel tak stále určovala z větší části příroda a odvěké zvyky. Mezi nejvýznamnější patří Vánoce, Velikonoce, žně a oslavy sklizně.

Analýzu periodik jsem provedla kolem význačných dnů a ročních období, zpravidla s přesahem několika dní dopředu (čas nutný na přípravu) i po skončení (možné informace o upotřebení zbylého jídla) a přilehlého víkendu. Předběžná i hloubková analýza ukázaly, že média církevní poutě při příležitosti svátků významných svatých¹³⁷ vůbec nereflktují, proto zde nejsou data

na lavičku a na chvilku si zdímnou v rytmu života kolem.“ (NESG. *Stromovka*. Gentleman. Revue moderního muže. 1925, roč. II., č. 6, s. 143).

¹³⁶ NESG. *Jak k jídlu, tak k dílu*. Ženský svět. 15. 3. 1928, ročník XXXII, č. 6, s. 94.

¹³⁷ Křesťanský liturgický kalendář doporučuje slavit Zjevení Páně, Nanebevstoupení Páně, Těla a krve Páně, Neposkvrněné Početí Panny Marie, Nanebevzetí Panny Marie, sv. Josefa, sv. Petra a Pavla, sv. Cyrila a Metoděje, sv. Václava a Všech svatých, dále svátek sv. Jana Nepomuckého – kněze a mučedníka, hlavního patrona Čech. (Liturgický kalendář, 2008/2009, s. 89), informace o svátcích i v Liturgický rok ve slavení církve, F. Kunetka, 1995.

zahrnuta, možná i z důvodu velkého množství svatých a jim zasvěcených kostelů po celé republice.

- o *Nový rok a Tři králové* (tj. 1. – 6. ledna)
- o *Masopust* – (7. ledna až do 40 dnů před Velikonocemi bez nedělí, tj. zhruba do poloviny února, do úterý) – leden, únor, max. počátek března
- o *Sv. Matěj* – matějská pouť – 24. 2. (tj. 20. 2. – 24. 2.)
- o *Půst* – 40 dní před velikonocemi bez nedělí, s akcentem analýzy na neděle (zhruba od poloviny února/počátku března - první neděle postní), začíná na Popeleční středu (kolem poloviny února) a končí na Zelený čtvrtek
- o *Velikonoce* – Zelený čtvrtek večer, Velký pátek, Bílá sobota, Boží hod velikonoční (tzv. třídní) – první neděle po prvním jarním úplňku – tj. prvním úplňku po dnu rovnodennosti (24. 3.), Pondělí velikonoční (tj. od středy do úterý)
- o *2. květnová neděle* (8. – 14. 5.) – svátek matek od roku 1923
- o *Dožínky a sklizeň* - červenec (od 14. 7.) + srpen + polovina září (do 15. 9.)
- o *Vinobraní a hody* (září, začátek října)
- o *Svatomartinská husa* (11. listopadu, sv. Martin)
- o *Vánoce a advent* – celý prosinec (24. 12. Štědrý den, 25. 12. Narození Páně), advent začíná čtyři týdny před Štědrým dnem (tj. koncem listopadu/začátkem prosince)

Lidé chodili do práce a děti do školy každý den od pondělí do soboty, volno měli pouze v neděli a o svátcích. Zejména na venkově se udržovaly lidové obyčeje a zvyky, ve městech se držely pouze Velikonoce, Vánoce a Nový rok. „V Praze se slavily samozřejmě všeobecné církevní svátky, méně už typicky venkovské. Předměstské části byly v tomto směru trochu mimo, obyvatelstvo sice pocházelo z venkova, ale z různých krajů. Z tohoto hlediska tu tradičního

Například svátku Sv. Jana (15. 5.) se věnuje jen list Venkov a v krátkých zprávách vysvětluje jeho liturgickou podstatu (NESG. *Noví poutníci. Modlitby*. Venkov. 15. 5. 1924, roč. XIX, č. 117, s. 3).

folklóru najdeme málo, zvyky nestačily zakořenit,¹³⁸ popisuje Pavla Vošahlíková každodennost na Žižkově na začátku 20. století.

Noviny ani ženské listy církevní svátky příliš nereflektovaly, například půstu se nevěnuje jediný článek.

5. 3. 1. Slavnostní tabule na Vánoce a Nový rok

Vánoce sice stále platily jako oslava narození Krista, ale jejich církevní a duchovní rozměr se postupně spojoval se svátečními pokrmy a nákupy dárků, zejména ve městech a dokonce i mezi dělníky. Čtyři týdny před Štědrým dnem byly původně určeny rozjímání, ženy je trávily spíše úklidem a obstaráváním potravin a dárků, v čemž je hojně podporovaly ženské listy¹³⁹.

Svátek sv. Mikuláše (6. prosince) slavený již v předvečer – 5. 12. – v novinách nijak reflektován není, ale je zřejmé, že na venkově děti obcházely vesnici převlečené za masky a dostávaly ovoce či sladkosti (recept na trvalé cukrovíčko ke sv. Mikuláši přinesla katolická Žena již v polovině září¹⁴⁰). V Praze byl k tomuto datu tradičně zahajován mikulášský trh na Staroměstském náměstí¹⁴¹, který pokračoval jako vánoční až do Štědrého dne. Trhy s pouťovými atrakcemi, boudami s pamlsky, jižním ovocem a figurkami kominíčků ze švestek a dalšími laskominami se konaly i na Karlově, Malostranském a Senovážném náměstí a v mnoha dalších městech a vesnicích alespoň jeden víkend v adventu (Míka, 2002, s. 9). Po první světové válce se začaly

¹³⁸ Vošahlíková, Pavla a Půčiková, Michaela. *Dějiny všedního žižkovského dne před 125 lety*. Radniční noviny Prahy 3. Datum neuvedeno, roč. 15, č. 6, s. 6.

¹³⁹ Ve střední vrstvě ustoupilo obvyklé domácí pečení sladkostí tempu doby a kupovaly se v cukrárně. Jen Vánocích zvyk péct zůstal: „Jen ty docela moderní paničky ani o Vánocích nechťi nic vlastnoručně připravit, míní, že o svátcích je práce dost, než aby ještě s několikerým pečivem se zabývaly, když za každým rohem je cukrárna, kde se přece dostane všeho dost, jenže všechno to nevyrovná se pečivu domácímu, nemá toho půvabu, jako pečivo z ruky hospodyně, právě proto, že maminka sama napeče dobrot pro hubičky dětí i pro muže, jenž jinak o sladkosti nestojí, že mladá ženuška plná strachu věci odvažuje a na vále pak se zápalem figurky vypichuje, že babička podobné věcičky pro vnuky připravuje a při pečení v troubě hlídá,“ (NESG. *Domácí pečivo*. Naše domácnost. 12. 12. 1929, roč. III, č. 8, s. 2). Jako první přinesly recepty na cukroví Ženské noviny - v polovině listopadu (Jiřina. *Vánoční pečivo*. Ženské noviny. 13. 11. 1924, roč. VI, č. 47, s. 3).

¹⁴⁰ NESG. *Našim nejmladším čtenářkám sladká rada*. Žena. 15. 9. 1921, roč. 3, č. 9, s. 80.

¹⁴¹ Přesné datum prvního mikulášského trhu se nepodařilo dohledat, ale obraz Josefa A. L. Koruna Vánoční trh na Staroměstském náměstí z roku 1840 jej zobrazuje, perokresba Emila Zillicha pro časopiseckou ilustraci s názvem Mikulášský trh na Staroměstském náměstí rovněž, vznik 70. – 80. léta 19. století (Míka, 2002, s. 151).

objevovat průmyslově vyráběné čokoládové figurky balené do staniolu, které se používaly jako ozdoba na vánoční stromeček. Jinak se tradičně zdobil perníčky, pěnovým cukrovím¹⁴² a oříšky¹⁴³. Ženské noviny doporučovaly v době krize roku 1929 citronový dort¹⁴⁴, katolický list Žena ořechový dort a dobrou bábovku¹⁴⁵.

Tradičně se na Štědrý den držel půst, večere se podávala s první hvězdou dle pradávneho vnímání času, kdy den začínal zjevením první hvězdy. Na venkově se jedly pokrmy z vlastních zdrojů jakožto výraz díky a úcty zemi – především z mouky, obilovin, luštěnin, ovoce, ořechů a hub. „Po modlitbě a požití zvlášť připravené oplatky nebo kousku chleba s medem se podávala polévka. Tradiční se vařila z luštěnin – čočky a hlavně hrachu. Hrách sám má v rituálech význam nárůstu bohatství – snadno bobtná, nabývá na objemu,“ (Langhammerová, 2008, s. 112). Hrachovou polévku doporučovaly v době krize i Ženské noviny, protože byla levnější než rybí a zasytila. Touha hospodyně po štědře prostřeném stole je dle Ženských novin o Vánocích ještě silnější než během roku: „Proto doufáme se zavděčiti čtenářkám několika recepty na levné vánoční pochoutky, které sice i při své „levnosti“ přijdou dosti draho, ale jsou alespoň vydatné.“¹⁴⁶

Na štědrovečerním stole nechybělo ovoce – čerstvé (jablka a ořechy) a sušené – křížaly, hrušky, švestky, rozinky aj. (svařené jako příloha, tzv. muzika nebo odvárka). Po hlavních chodech se podávalo sladké pečivo – vánočka (také houska, štědrovnice) s rozinkami, cukroví (zpravidla sedmero druhů) a občas i závin s jablky. Nedílnou součástí pokrmů byl česnek a med, který zajišťoval zdraví a hojnost. „Aby děti nečesaly stromečku již o Štědrý den a přece si mlsly, připravují jim dobré maminky nějakou tu sladkost na mísu, z níž se může umlsávat hned po večeři. Jsou to: levné vanilkové rohlíčky, oříškové rohlíčky, čokoládový salám, perníčky, věnečky a perníkové řezy s povidly a bramborové vdolečky.“¹⁴⁷ Pekly se také bílkové suchary a

¹⁴² NESG. *Pečivo na stromek*. Naše domácnost. 13. 12. 1928, roč. II, č. 6, s. 7.

¹⁴³ NESG. *Oříšky na stromek*. Ženské noviny. 20. 11. 1924, roč. VI, č. 46, s. 3.

¹⁴⁴ NESG. *Co vařiti*. Ženské noviny. 26. 12. 1929, roč. XI, č. 51, s. 6.

¹⁴⁵ NESG. *Ořechový dort, dobrá bábovka*. Žena. 15. 12. 1924, roč. V, č. 12, s. 7.

¹⁴⁶ NESG. *Vánoční kuchyně*. Ženské noviny. 19. 12. 1929, roč. XI, č. 50, s. 6.

¹⁴⁷ NESG. *Vánoční kuchyně*. Ženské noviny. 19. 12. 1929, roč. XI, č. 50, s. 6.

mandlové rohlíčky¹⁴⁸, hubinky (podobné sněhovým pusinkám), čajové pečivo, pasiane¹⁴⁹, sněhové zázvorky, čokoládové věnečky,¹⁵⁰ díblíci, oříškové cukroví¹⁵¹, mandloví ježci a medové čtverečky.¹⁵² Dělnický list Rozsévačka přinášel levné recepty – vánočku bez vajec (celkový náklad 5,50 Kč kupují-li se suroviny ve „Včele“), drobné cukroví s vanilkou (za 4 – 5 Kč)¹⁵³, Ženský svět ve formě inzerátů (např. vánočka z margarínu Sana¹⁵⁴).

Kapr se začal jíst až ke konci 19. století, zejména v měšťanských domech a rybníkářských oblastech, v období první republiky se jedl téměř v každé z 3,5 milionů domácností (Kučera, Srb, 1962, s. 31) – vařený, smažený, načerno, smažené kapří mlíčí, rybí polévka a jako předkrm marinovaní slanečci.¹⁵⁵ „K jeho oblibě přispěla nejen masivní kampaň na podporu rozvoje československého rybníkářství, ale i chutné maso, cenová dostupnost a význam, který křesťané přičítají rybě jako christologickému symbolu“ (Vavřincová, 2010, s. 13). Od začátku prosince 1918 bylo dokonce možné koupit kapra za jednotnou cenu 5 Kč/kg. „Obchodníci jsou oprávněni žádati od producentů, od nichž koupili dražé, částku o kterou zaplatili více“¹⁵⁶ rozdíl bude doplácet i Ministerstvo pro zásobování lidu¹⁵⁷. Detailní zprávy o nepoctivých prodejcích a jejich způsobech plnily stránky novin téměř každý den. Rybáři chtěli před Vánoci zahájit drobný

¹⁴⁸ NESG. *Stará hospodyně. Dobré a levné. Rozsévačka.* 18. 12. 1935, roč. X, č. 50, s. 3.

¹⁴⁹ NESG. *Co vařiti. Ženské noviny.* 5. 12. 1929, roč. XI, č. 48, s. 6; 12. 12. 1929, roč. XI, č. 49, s. 6.

Recepty na cukroví se objevovaly i v Naší domácnosti (20. 12. 1928, roč. II, č. 11, s. 3; 19. 12. 1929, roč. III, č. 11, s. 4).

¹⁵⁰ Moravské tvarůžky, medový perník, čokoládové věnečky, sněhové zázvorky, čokoládový náky, uzené maso s rýží, bramborový svítek "balený", květák pečený. Naše domácnost. 6. 12. 1928, roč. II, č. 9, s. 7.

¹⁵¹ NESG. *Recepty na pečivo a cukroví. Rozsévačka.* 4. 12. 1935, roč. X, č. 48, s. 12; NESG. *Oříškové cukroví. Ženské noviny.* 20. 11. 1924, roč. VI, č. 46, s. 3.

¹⁵² NESG. *Recepty na pečivo a cukroví. Rozsévačka.* 4. 12. 1935, roč. X, č. 48, s. 12 a 11. 12. 1935, roč. X, č. 49, s. 7.

¹⁵³ NESG. *Recepty na pečivo a cukroví. Rozsévačka.* 4. 12. 1935, roč. X, č. 48, s. 12

¹⁵⁴ NESG. *Vánočky. Ženský svět.* 1. 12. 1929, roč. XXXIII, č. 12, s. 310.

¹⁵⁵ NESG. *Co vařiti. Ženské noviny.* 19. 12. 1929, roč. XI, č. 50, s. 6; Naše domácnost. 19. 12. 1929, roč. III, č. 50, s. 4; NESG. *Rybí hody. Rozsévačka.* 24. 12. 1935, roč. X, č. 51, s. 8.

¹⁵⁶ NESG. *Prodej ryb. Lidové noviny.* 4. 12. 1918, roč. 26, č. 333, s. 3.

¹⁵⁷ NESG. *Zásobování obyvatelstva rybami sladkovodními. Národní listy.* 4. 12. 1918, roč. 58, č. 148, s. 4.

prodej ryb a nikoli masově zásobovat města, aby dosáhli vyššího zisku, pravděpodobně se jim to nepodařilo¹⁵⁸. V prosinci roku 1919 stále platila úřední omezení prodeje. Celkově se vylovilo asi 12 000 q ryb, z toho třetina se prodala ještě před svátky v tzv. prodeji z hráze. „Aby zamezeny byly spekulace s rybami po svátcích vánočních na úkor vánočního prodeje, nařídilo ministerstvo pro zásobování lidu velkým pražským rybářským firmám – určitá veliká, pevně stanovená množství ryb do Prahy dovézt a upozorňuje firmy tyto pro případ, že by nařízení těchto nebylo dbáno, ať z důvodů jakýchkoliv, že by byla ihned učiněna opatření, a to tím, že by ministerstvo pro zásobování zabralo takové „nedovezené ryby“ krátce požadovacím řízením.“¹⁵⁹ O množství vylovených ryb a jejich dostupnosti před Vánoci listy informovaly pravidelně. Časopis Naše domácnost dokonce přináší návod na humánní zabití kapra, včetně vykuchání a pár receptů.

V Praze chodila honorace na šneky – do hotelu Alcron či Šroubek, na což vzpomíná i spisovatel Ignát Hermann – „večeřival nadívané hlemýždě, rybí polévku, rybu načerno a jablkový závin,“ (Martin, 2000, s. 11). Na stole se však objevovaly spíše netradiční pokrmy, exotické ovoce, punč, víno, cukroví a dort. I když jak píše Karel Šroubek: „Populární kapr na černo pozbývá svou pracnou přípravou místa na štědrovečerních tabulích¹⁶⁰. Posledním dnem v roce loučíme se se starým rokem a vítáme příchod Nového roku s vepřovým rypáčkem a čočkou, snažíce se podle staré pověsti přinést si nové štěstí na nepopsaný arch nastupujícího roku,“ (Šroubek, 1937, s. 14). Čočka symbolizovala peníze, vepřové maso štěstí.¹⁶¹

Časopisy se připravám na Vánoce věnovaly celý prosinec – otiskováním receptů na cukroví, vánočku a kapra, denní tisk se zabýval spíše cenami a dostupností kapra, potažmo ryb. V roce 1925 přinášejí Lidové noviny nápady na využití zbylého jídla po svátcích: „členové rodiny

¹⁵⁸ NESG. *Lichva s rybami?* Lidové noviny, 20. 12. 1918, roč. 26, č. 349, s. 4.

¹⁵⁹ NESG. *Zásobování rybami o letošních svátcích vánočních.* Venkov. 4. 12. 1919, roč. XIV, č. 294 s. 8.

¹⁶⁰ Ženské noviny naopak recept na kapra načerno včetně černé omáčky přinášejí ještě v roce 1929. (NESG. *Co vařiti?* Ženské noviny. 19. 12. 1929, roč. XI, č. 50, s. 6). Naše domácnost uveřejnila vedle receptu na smaženého kapra a v aspiku i na štika na smetaně (NESG. *Štika na smetaně, kapr smažený, aspik.* Naše domácnost. 20. 12. 1928, roč. II, č. 11, s. 3).

¹⁶¹ Oběd na 1. ledna byl rovněž sváteční, nesmělo chybět maso, příloha a slavnostní dort. Při výběru potravin se však dodržovaly staré zvyky: „Na Nový rok nesmí přijít na stůl drůbež, tedy nic co má křídla, aby štěstí neuletlo a nerozletěl se všechen majetek, ryba, aby štěstí neuplavalo a zajíc, aby štěstí neuteklo. Odedávna se v různých zemích i v některých našich krajích podává novoroční koláč se zapečeným penízkiem nebo hráškem. Kdo penízek nebo hrášek najde, bude mít štěstí celý rok,“ (Trnková, 2009, s. 40). Noviny ani časopisy však zvláštní pozornost novoročnímu obědu nevěnují.

mají menší hlad, nastává éra nastavovaných obědů a studených večeří.¹⁶² Haše, masové a nudlové nákypy byly oblíbené po celý rok a listy přinášely pravidelně recepty na různé způsoby úpravy.

5. 3. 2. Masopustní a velikonoční pokrmy

Vánoce končily na Tři krále (6. ledna) a začínal masopust, který trval obvykle do poloviny či konce února, vrcholem byla masopustní neděle s taneční zábavou¹⁶³. Nejdůležitější byly poslední tři dny, počínaje čtvrtkem posledního týdne, kdy se často konala zabijačka a konzumovaly se tučné pokrmy. „Tradičním jídlem byla vepřová pečeně nebo klobásky se zelím a na másle smažené koblihy a šišky“ (Trnková, 2009a, s. 4). Nedílnou a starodávnou součástí masopustu byly koláče, trdelníky a koblihy – kulaté a zlaté jako slunce a smažené v oleji pro dostatek sil¹⁶⁴. Podle staré slovanské tradice se pojídají venku, s ostatními, a patřily na slavnostní stůl i při jiných příležitostech – např. v jižních Čechách při první návštěvě ženicha. Do běžného sortimentu pekařství se dostaly až po 2. světové válce (Habustová, Veselská, 2004, s. 27 – 28). Jednu z řídkých zmínek o masopustu nabízí časopis Naše domácnost koncem ledna 1929 – recepty na masopustní smaženiny a Rozsévačka z února 1928 – recepty na boží milosti, koblihy, znojemský guláš a levné pečivo k čaji¹⁶⁵.

Masopust ukončila Popeleční (škaradá) středa, o které si došli lidé do kostela pro popelec a začalo období klidu, rozjímání a střídmosti, „úvah, pokání. Kéž je nám všem půst skutečně tím, čím býti má,¹⁶⁶ připomíná duchovní rozměr časopis Česká Žena. O popeleční středě se držel přísný půst. Věřící dodržovali čtyřicetidenní předvelikonoční půst (bez nedělí), tj. šest týdnů před

¹⁶² NESG. *Domácnost. Po svátcích*. Lidové noviny. 3. 1. 1925, roč. 33, č. 3, s. 14.

¹⁶³ Listy o masopustu příliš neinformují. Výjimkou je komunistická Rozsévačka, která v lednovém čísle roku 1928 doporučuje úbory pro maškarní a kostymní plesy, např. rokokovou dvojici – pastýřky a jejího kavalíra (NESG. *K masopustnímu období*. Rozsévačka. 12. 1. 1928, roč. III, č. 2, s. 5).

¹⁶⁴ Recept na koblihy a masopustní šišky přinesly i dělnické Ženské noviny (NESG. *Kuchyně*. Ženské noviny. 21. 2. 1924, roč. VI, č. 7, s. 5). Začátkem března se dokonce v rubrice Kuchyně objevil recept na boží milosti.

¹⁶⁵ NESG. *Co vařit?* Rozsévačka. 16. 2. 1928, roč. III, č. 7, s. 5. Levné pečivo k čaji jsou anýzové kornoutky a anglické pečivo (keksy).

¹⁶⁶ L. M., *Půst*. Česká Žena. 3. 3. 1921, roč. XIII, č. 9, s. 1.

neděli po prvním jarním úplňku (Boží hod velikonoční) do Zeleného čtvrtka, nejedli maso a stravovali se střídavě a připravovali se na slavení Velikonoc¹⁶⁷. Půstu se nevěnuje žádný list ani jedním článkem, uveřejněné recepty v tuto dobu se půstem nijak neřídí, obsahují maso, vejce, tuky, cukr a jiné pochutiny. Půst pravděpodobně drželi jen silně věřící lidé, více na vesnicích než ve městech¹⁶⁸, zejména na Moravě, Slovácku a Slovensku. Ve městech lidé Velikonoce omezili na speciální pokrmy na Zelený čtvrtek a Boží hod velikonoční – nádivku, mazanec a jidášky.

Velikonoce zahrnují osm týdnů v březnu a dubnu a jsou to nejvýznamnější křesťanské svátky – umučení, smrt a zmrtvýchvstání Ježíše Krista¹⁶⁹, přesná data závisejí každý rok na solárním kalendáři. Na Zelený čtvrtek – Den poslední večeře Páně – a přísného půstu – v hlavním jídle převládaly zelené potraviny (kopřivy, zelí, bylinky), věřící pokračovali v půstu i na Velký pátek. Jako symbol Jidášovy zrady se pekly jidáše – pletence z kynutého těsta připomínající provaz, na kterém se oběsil, a potírané medem pro zajištění zdraví¹⁷⁰. Půst končil až na Boží hod velikonoční (v neděli), kdy se konala největší hostina s vejci v ústřední roli (vejce totiž nejsou slučitelná s půstem a ve všech kulturách jsou symbolem života). „Tradičně pojaté velikonoční hody nebyly však u nás žádným kulinářským zážitkem. Hodování lze spíše vidět v kontrastu s askezí předešlého postu (...). V řadě krajů se připravovala velikonoční nádivka hlavnička, tj. jídlo hlavní, někde v přesmyčce „hlavička“ – masitý nákyp s kořením a množstvím nasekaných mladých kopřiv. Čerstvě upečený pokrm se poprvé jedl po návratu ze vzkříšení a poté celý zbytek svátků v teplé i studené podobě“ (Langhammerová, 2008, s. 33). Nádivku někdy doplňoval salát z hořkých bylin, které právě rostly nebo kousek pečeně. Nedílnou součástí

¹⁶⁷ „Čtyřicetidenní doba přípravy na Velikonoce se objevuje ve 4. století, začátek byl stanoven na 1. neděli postní. (...) Neděle nebyla nikdy dnem postu. (...) Postní doba začínala středou, která od 10. století, kdy se prosadil zvyk udělovat popelec na znamení pokání, dostala název “popeleční” (Kunetka, 1995, s. 16).

¹⁶⁸ Věřící během půstu jídali zpravidla čočku, sýr, chléb, kaše a brambory (Trnková, 2009a, s. 5), na vesnicích je doplňovaly napučené klíčky, zrna a první lístky a byliny. Speciální pokrmy měly i postní neděle – o první se jedla pučálka¹⁶⁸ (Trnková, 2009a, s. 7), o druhé pražmo – kaše nebo polévka z pražených naklíčených obilných zrn, o čtvrté se pekly plněné koláče a mládež se scházela za zábavou, občas se o této nebo první neděli pekly i postní preclíky sypané mákem a solí. „Matky je rozvěsily po stromech kolem domu a říkaly dětem, že tudy v noci běžela liška a nechala jim je tu,“ proto se neděle občas říkalo liščí (Trnková, 2009a, s. 7).

¹⁶⁹ Slaví se večerní mší na památku Večeře Páně ve čtvrtek večer až do nešpor v neděli k uctění Zmrtvýchvstání Páně, tzv. velikonoční třídění (Kunetka, 1995, s. 18).

¹⁷⁰ NESG. *Mazanec, boží milosti, buchta z bílků, skládaný koláč tvarohový, kraslice*. Naše domácnost. 29. 3. 1928, roč. I, č. 26, s. 3.

velikonočního stolu byl mazanec. Pocházel ze staré slovanské tradice velikonočních chlebů. „Tradiční ozdobné chleby a paschy (...) mají u nás prostou formu velikonočních bochánků ozdobených křížkem. Bochánky, též mazance, patřily k hlavnímu pečivu. Byly z dobrého těsta s množstvím vajec, cukru, rozinek a mandlí. České tradiční pečivo bývá z kynutého těsta“ (Langhammerová, 1993, s. 13). „Kynuté těsto obrazně připomíná svým kynutím a nabývajícím objemem nabývání hodnot. Vedle klasických mazanců to bývaly i zcela osobité a krajově rozdílné pekařské výtvary,“ (Langhammerová, 2008, s. 33) např. velikonoční věnec, zdobený vejci a pentlemi, upečený z podobného těsta jako vánočky, nebo drobné pečivo ve tvaru ptáčků, hnízdeček, pletenců a žebříčků. Ve 30. letech už bylo akceptovatelné pečivo koupit,¹⁷¹ přesto se v listech objevovaly recepty na jeho přípravu.¹⁷²

Denní tisk na Velikonoce nijak neupozorňoval, např. v deníku *Venkov* byl zmíněn až Boží hod velikonoční, kdy noviny vycházely jako běžný nedělník, a stejnojmenný článek¹⁷³ shrnoval podstatu tohoto křesťanského svátku. Komunistická Rozsévka Velikonoce a půst nijak nerefletovala, přesto však v období půstu předkládala recepty na postní jídla – prášková buchta se zázvorem, sytá zelná polévka, zelené saláty, polévka z chřestu¹⁷⁴. Lze to však přičíst i tomu, že tyto potraviny jsou v této době v sezóně, a tudíž i nejlevnější (ačkoli chřest se sklízí až v květnu). Ženské listy se zabývají barvením vajec a překládají recepty na polévku z mrkve, dort z ovesné rýže, plněný závin, huspeninu z vepřových kůžiček, telecí nebo kůzlečí hrudí s nádivkou a trubičky se sněhem.¹⁷⁵

¹⁷¹ „Chloubou hospodyněk bývala vždy podařená vánočka a o Velikonocích krásný zlatý mazanec. Dnes už je ve velkém městě dosti žen, které jsouce zaměstnány mimo domov a nemajíce četné rodiny, odpustí si obřadné pečení vánoček a mazanců a koupí si je ve speciálním závodě pekařském hotové. Počítají práci a topení a možný nezdár celé té slavnostní akce a zdá se jim, že koupená vánočka či mazanec za 20 – 25 Kč je při malé spotřebě výhodou proti domácí výrobě.“ V domácnosti o 5 až 6 lidech je výhodnější jej upéct doma. Mazance „jsou však choulolistivější než vánočka a rády se „rozlezou“, (NESG. *Kuchyně*. Ženské noviny. 28. 3. 1929, roč. XI, č. 13, s. 5).

¹⁷² NESG. *Jidášky s medem, dobrý mazanec, velikonoční dort, nádivka a cukrová sláma*. Naše domácnost. 14. 3. 1929, roč. III, č. 11, s. 8.

¹⁷³ NESG. *Boží hod velikonoční*. *Venkov*. 20. 4. 1924, roč. XIX, č. 96, s. 5.

¹⁷⁴ NESG. *Pro kuchyni*. Rozsévka. 29. 3. 1928, roč. III, č. 13, s. 5.

¹⁷⁵ NESG. *Kuchyně*. Ženské listy. 15. 3. 1919, roč. 47, č. 4 – 5, s. 5 – 6.

5. 3. 3. Pohoštění na Svátek matek a poutě

V roce 1923 se začal na popud a za veliké podpory Alice Masarykové slavit druhou květnovou neděli Svátek matek (od roku 1914 se slavil v USA), ale v tisku se neobjevují žádné zprávy ani rady na dárky či návštěvu restaurace, jak je tomu ve většině dnešních lifestyleových periodik. Podobná situace panovala i kolem poutí, ani katolické listy je nezmiňovaly. Poutě se konaly po staletí ke kostelům v den svátku jeho patrona a organizoval je místní farář.

Původní náboženská Matějská pouť (24. února) se rozvinula do celopražské jarní zábavy, kde se scházely tisíce Pražanů, dámy předváděly jarní módu, chlapeč kupovali svým vyvoleným perníková srdce, prohlíželo se zboží v krámcích a všichni se bavili na pouťových atrakcích. Náves v přilehlé obci Šárka přestala časem stačit a krámký se mezi válkami rozšířily až na Vítězné náměstí v Dejvicích. „V 19. století, a zhruba až do poloviny století dvacátého, se tato akce právem považovala za největší a nejpopulárnější pražskou pouť, údajně největší pouť v naší zemi a snad i v celé Evropě. (...) Trvala několik týdnů a podle dobových zpráv měla největší rozkvět v meziválečném období, tedy ve 20. a 30. letech 20. století, kdy ji údajně navštěvovalo na 200 000 účastníků“ (Kovařík, Přeučil, 2002, s. 8).

5. 3. 4. Občerstvení o žních a při oslavách sklizně

Sklizeň začínala v červenci a končila v říjnu. Nejprve se sklízela tráva, tzv. senoseč¹⁷⁶. Měla na vesnici výsadní postavení, protože spojovala při sklizení trávy, kterou nikdo nezasel, většinu obyvatel. V červenci začal hlavní nápor žní, zejména od 14. července na svátek sv. Markéty (podle přísloví svatá Markyta hodila srp do žita). Kromě obilí dozrávalo i ovoce a zelenina, koncem léta a v září réva, chmel, brambory, luštěniny. Při sklizni byla každá ruka vítaná a rytmus prací se řídil počasím. Celý den se trávil venku, kam děvečky nebo děti donášely pracovníkům svačinu – kaše, polévky, chléb s tvarohem, „k tomu džbánek mléka, voda, někdy voda s octem či pivo, a podobné, snadno přenosné, posilující a osvěžující pokrmy. Teplé jídlo se jedlo až večer,“ zpravidla brambory, polévka, vdolky, lívance, svítek, knedlíky s omáčkami,

¹⁷⁶ Louky „byly ještě v první polovině 20. století, na rozdíl od polností, v řadě případů obecní. V duchu patriarchálního, ještě staroslovanského rodového zřízení, kdy byla pole společnou „občinou“ (... platilo to i o loukách). A také společná práce na nich dala zjevně možnost dlouho uchovat obřadní atmosféru zvyku první sklizené trávy,“ (Langhammerová, 2008, s. 67).

(Langhammerová, 2008, s. 69 a 130). Při žních v roce 1919 a 1920 vyzývaly noviny k zapojení, protože v zemědělství chybělo zhruba 100 000 pracovníků, list Rozsévačka neopomněla referovat o vykořisťování rolníky pány při žních¹⁷⁷, ale stravování během žní se listy konkrétně nevěnovaly.

Po úspěšné sklizni následovala oslava s názvem dle plodiny – dožínky, vinobraní, dočesná, dokopná atd. spojená se slavnostními průvody a proslovy, lidovými zvyky, hody, posvíceními¹⁷⁸, tancovačkami a svátečním jídlem podobným jako o poutích či jiných slavnostech, tj. zejména velkým množstvím koláčů, pečenou husou, vydatným českým jídlem.

Žně a její oslavy detailněji pokrývá jen deník Venkov: „ve městech horko, na vesnici hezky – všichni pracují na žních: sklízí se boží dar – toť slavné dny a svátky pro venkovské duše, (...) oslava chleba, sklizně a zemědělců“¹⁷⁹. V červenci 1938 si autor stýská, že slavení pozbývá tradice a shrnuje reportáž Radiojournalu o slavení žní a obžínek v Košicích, Moravské Ostravě a Praze¹⁸⁰, 24. července v nedělní příloze vydává deník obrázek Žně s popiskem žní na Moravě a básní J. V. Sládka: *Já nemazlím se s přírodou*. Po celé léto přináší detailní zpravodajství z postupu prací – co se kde kosí, předpověď počasí, kde chybí pracovní síla, výzvy čtenářům apod., např. „Veřejná známkovna chmele v Žatci ověřila a vyexpedovala dodnes 73.246 žoků v čisté váze 175.322 cel. centů po 50 kg žateckého chmele loňské sklizně, letos se česáním započne 20. – 25. srpna.“¹⁸¹

Venkov jako jediný list zve i na výlov rybníka, jihočeského Vajgaru, 4. října od pěti do deseti hodin: „V tento den naskýtá se možnost nejen shlédnouti zajímavý lov velkého jihočeského

¹⁷⁷ NESG. *Sil chudý s chudou, sklízí pán*. Rozsévačka. 26. 7. 1933, roč. VIII, č. 28, s. 1.

¹⁷⁸ Původně označení oslavy vysvěcení kostela (Dvořáková-Janů, 1999, s. 53). Lidové zvyky rozlišují mezi poutěmi a posvíceními: „...slavnosti vázané na patrona jarního a letního času jsou označovány a slaveny jako pouti, podzimní slavnosti v církevním směru podobného významu, ale jiného obsahového zázemí, si ponechávají původní název posvícení,“ (Langhammerová, 2004, s. 207). Zároveň se názvy liší i dle kraje – v Čechách se slaví posvícení, na Moravě hody a na Valašsku krmáš. Sláva se koná vždy v neděli po svátku světce kostela v obci.

¹⁷⁹ Halík, Rudolf. *Chléb nad zlato*. Venkov. 10. 8. 1938, roč. XXXIII., č. 190, s. 1. V článku se zamýšlí nad nedostatkem pracovní síly, ačkoli nezaměstnanost roste, lidé nechtějí pracovat v zemědělství kvůli dřině i důležitosti chleba v této nejisté době (o hrozící válce si povídají už i lidé na ulici).

¹⁸⁰ NESG. *Ohlasy žní a obžínek*. Venkov. 20. 7. 1938, roč. XXXIII., č. 170, s. 7.

¹⁸¹ NESG. *Chmelařské zprávy*. Venkov. 7. 8. 1938, roč. XXXIII., č. 187, s. 12.

rybníka, nýbrž také památnosti města Jindřichova Hradce a zámku a příležitost k nákupu sádkových ryb v zámecké prodejně za snížené ceny. Bude vyloveno 12.000 kg kaprů, 1600 kg candátů, 800 kg štik, 400 kg línů, 200 kg sumců a 50 kg úhořů.¹⁸²

5. 3. 5. Svatomartinská husa

Na sv. Martina (11. listopadu) se již od středověku konalo posvícení, v tento den hospodář a obec vypláceli svým zaměstnancům roční mzdu a obnovovali s nimi smlouvy. Kromě pečené svatomartinské husy a mladého vína se v českých krajích pekly i rohlíky plněné povidly, perníkem a mákem, tzv. martinské podkovy. Z této praxe zbyl v průmyslovém státu pouze zvyk péci husu. V denících není o husách a jejich prodeji ani zmínka, větší pozornosti úpravám husy a nákupu nejlepší jakosti věnují časopisy: „Posvícení a husa patří u nás k sobě odjakživa dohromady. Naše hospodyně rády husy kupují, protože ač by se to na první pohled snad jinakým zdálo, husa nepřijde draho, zvláště, jde-li o velkou rodinu. To platí zvláště o huse krmené. Krmená husa se při pečení nesmrskne, je z ní dosti sádla, pak je tu šťavnaté maso a drůbky, které také nahradí jeden oběd nebo večeři, dále játra, která možno upravit na paštiku nebo udělati na cibulce.“¹⁸³ Při nákupu – maso musí být bílé, beze skvrn žlutých, zamodralých nebo zelenavých. „Někteří prodavači hus rádi docilují někdy této bělosti pudrováním. (...) Sádelnost husy nejlépe posoudíme hmatem, zejména v podpaží a na bříše.“¹⁸⁴ Ženské noviny uvádějí jako jediné, jak zužitkovat zbytky z husy – v rizotu.¹⁸⁵ Zajímavé je, že za celou dobu analýzy se v médiích neobjevila kachna, spotřeba drůbeže byla tehdy obecně nízká.

¹⁸² NESG. *Výlov jihočeského rybníka Vajgaru*. Venkov. 1. 9. 1938, roč. XXXIII, č. 191, s. 5.

¹⁸³ NESG. *Posvícenská husa*. Naše domácnost. 8. 11. 1928, roč. II., č. 6.

¹⁸⁴ NESG. *Posvícenská husa*. Naše domácnost. 8. 11. 1928, roč. II., č. 6.

¹⁸⁵ NESG. *Co vařiti*. Ženské noviny. 14. 11. 1929, roč. XI, č. 46, s. 6.

5. 4. Prvorepublikové pohostinství

Prvorepubliková společnost byla rozdělena na mnoho vrstev dle majetku, vzdělání i zaměstnání a jejich rozdílný styl života vedl ke vzniku zcela rozdílných typů občerstvoven. „Byly to podniky svým rázem, zařízením, výzdobou, sortimentem nabízeného občerstvení i jeho cenami a často také zasazením do patřičného městského či venkovského prostředí odpovídající právě těm lidem, s nimiž předem počítaly jako s nejpočetnějšími návštěvníky a zejména s pravidelnými hosty,“ kteří udržovali podnik v provozu (Altman in Fasora (ed.), 2006, s. 282). Hostinští, hoteliéři a restauratéři si uvědomovali, že se změnou poměrů se mění i jejich hosté a stále více přijíždějí návštěvníci ze zahraničí, kteří vyžadují perfektní servis a kvalitu obsluhy i nabízeného sortimentu, snažili se tak své podniky pozvednout na mezinárodní úroveň. O oblibě podniku však nejvíce rozhodovala chutnost a kvalita jídla a piva.

V létě sloužily k osvěžení i plovárny, zahradní restaurace a bufety, jak informuje deník *Venkov*: V Praze se za parní letní den prodá půl vagonu zmrzliny a 400.000 lahví sodové vody. „Každý Pražan, jakmile jen trochu může, spěchá k vodě. Nemůže-li, spokojí se také jen schlazením vnitřním. Pražské zahradní restaurace jsou denně plné. A tak není divu, že spotřeba studených nápojů: piva, sodové vody a limonád stoupá.“¹⁸⁶ Při příležitosti všehereckých slavností konaných 7. a 8. září 1919 na Žofínském a Stěřeckém ostrově byla otevřena Herecká vinárna: „Ceny levné. Dámská obsluha. Výborná vína.“¹⁸⁷

Ženy do těchto podniků chodily jen v mužském (slušném) doprovodu. „Restaurace, kavárny, cukrárny a vinárny jsou místa, kde se schází společnost různých tříd a přestupky proti dobrému mravu vyvolaly již často trapné výstupy. Proto dívka nemá tam nikdy po divadle jít bez průvodu starší dámy. Jindy, ve dne, se to nedá někdy obejít. Dívky buď samostatně chodí tam na obědy a z venkova přijíždějí do města a zde musí obědvati nebo kávu vypít, pak ovšem musí jít do restaurace nebo kavárny.“¹⁸⁸

¹⁸⁶ NESG. *Půl vagonu zmrzliny a 400.000 lahví sodové vody prodá se v Praze za den*. *Venkov*. 11. 8. 1938, roč. XXXIII., č. 191, s. 5.

¹⁸⁷ NESG. *Herecká vinárna*. *Národní listy*. 5. 9. 1919, roč. 59, č. 202, s. 2.

¹⁸⁸ NESG. *V restauraci*. *Naše domácnost*. 5. 1. 1928, roč. I, č. 14, s. 2.

5. 4. 1. Zájezdní restaurace a lázeňské hotely

Nejen ve městech, ale i na vesnicích byly oddělené podniky pro popíjení – krčmy, hospody a kořalečny – a pro stravování či kulturní stravení celého večera – restaurace a hotely. Restaurace od svého počátku (první byla otevřena v roce 1765 v Paříži (Poláková, 2001, s. 17)) byly luxusnější než krčmy a specializovaly se na kvalitní kuchyni a nápoje. Např. v městečku Kuřim na Moravě vedl Jan Vlk s manželkou příjemný hotel s restaurací, ve které se Jan Vlk staral o nápoje a byl znalcem vína a jeho manželka připravovala s pomocnicemi pokrmy a hotel zdobila výšivkami. Hostinská živnost zde často bývala spojena s další profesí, protože sama o sobě nestačila k uživení. Hostinští tak obhospodařovali vlastní poličko, vypomáhali na statku nebo vedle podniku zřídili jatka a fungovali jako obecní řezníci (Altman in Fasora (ed.), 2006, s. 275). Podniky však vždy sloužily jako místo setkávání lidí místních, z okolí i cestujících a kromě sytící funkce měly především funkci informační. Zejména na vesnicích bývali hostinští členy různých spolků a významně se podíleli na veřejném životě obce. Pro provozování své živnosti potřebovali koncesi¹⁸⁹.

Za zájezdní hostince se považovaly i nádražní krčmy, které svým vzhledem, nabídkou a nižší cenou spíše připomínaly hospody¹⁹⁰ a sloužily k rychlému občerstvení cestujících.

Na dovolenou k moři či do zahraničí a do lázní (Františkových, Mariánských) jezdila pravidelně několikrát ročně pouze šlechta (ačkoli zákonem z 10. prosince 1918 bylo šlechtictví zrušeno). „Nebyla to rozmařilost, ani přemíra bohatství, které šlechtu k tomu za první republiky vedly. Jednalo se spíše o strategii sociálního přežití, přežití i v nepřátelských podmínkách,“ nové republiky (Švaříčková–Slabáková in Fasora (ed.), 2006, s. 21). Hotely stály zejména v turisticky zajímavých místech, ve velkých městech a lázních. Lázeňské hotely byly dimenzovány pro

¹⁸⁹ Například v poválečném roce 1918 nařídilo místodržitelství 4. února 1918 zákaz podávati mléko návštěvníkům, v případě porušení následovala pokuta 5 000 Kč nebo zákaz činnosti (NESG. *Hostinským a kavárníkům!*. Lidové noviny. 13. 12. 1918, roč. 26, č. 342, s. 2).

¹⁹⁰ „Redlichův kafemlejnek do Hustopeče města nejezdí a cestující jsou nuceni hledati útulek v nádražní restauraci severní dráhy. Ale ten útulek! Špína všude, na zemi i ve sklenicích. Co se prodává za čaj, je zdraví lidskému škodlivé, víno – ve vinném kraji – je ocet a restauratér svým vzezřením nevzbuzuje žádný apetyt. Za to dá si za své svinstvo platit úžasné ceny.“ (NESG. *Skandální poměry v nádražní restauraci v Hustopečích*. Lidové noviny. 14. 1. 1919, roč. 27, č. 14, s. 4).

dlouhodobý pobyt, převážně městského obyvatelstva. Specializovaly se na různé procedury, dostatek chutné krmě a procházky v přírodě. Částečně byly samozásobitelské.

5. 4. 2. Restaurace a bary

Jednou z vyhlášených pražských restaurací byl Grand hotel Šroubek¹⁹¹ (nyní Evropa) na Václavském náměstí, který jakožto hotel U arcivévodky Štěpána¹⁹² koupil v roce 1924 restaurátor

¹⁹¹ Největší a neznámější podnik v ČSR, 300 lůžek, 300 zaměstnanců, 3000 osob denní frekvence. Státní telefon na všech pokojích. Apartmány ve slohu Ludvíka XIV. Vlastní radiová stanice, prádelny, chladírny. Světznámá česká kuchyně (Šroubek, 1939, s. 3). "Dliti v Praze a nenavštíviti restaurant Šroubek znamená nebíti v Praze vůbec," tvrdilo jedno ze Šroubkových propagačních hesel - a možná ani moc nepřehánělo. Kulinářské umění i znalost etikety dovedli jeho současníci ocenit, a tak se za první republiky stal Karel Šroubek hlavním poradcem Hradu při pořádání recepčí. Kromě ubytovacích a stravovacích služeb nabízel i prodej občerstvení s sebou (tzv. vše přes ulici), program „Stolečku, prostří se“, voucher v určité hodnotě, na který si hosté vytvořili vlastní seznam jídel, učební kurzy pro budoucí kuchaře a praktické kurzy (vaření a vedení domácnosti) pro slečny na vdávání. V suterénu hotelu se nacházel Plzeňský restaurant, kam chodili zejména Pražané na oblíbené přesnídávky na desátou, na oběd (výběr z měšťanského menu), na večeri od šesté, ke které nechybělo plzeňské pivo, a o víkendů na rodinný oběd. Plzeňský restaurant byl pokračováním slavného podniku Šroubek, který se zaměřoval na pravou českou kuchyni doplněnou plznicou, kterou zde podle sládky Špalka z plzeňského měšťanského pivovaru ošetřovali nejlépe. Tak vzniklo přísloví Za života u Šroubka, po smrti v nebi. V přízemí sídlil Francouzský restaurant, kde se scházela vybraná domácí i zahraniční společnost. Vybrat si mohli české pokrmy nebo z menu du jour, „sestaveného tak, aby vyhovovalo všem chutím různých národností“. V malém salónku se stravovali slamění vdovci a mládeni, kteří šli nejen za chutnou krmí, ale i diskusemi. Celkem si hosté Grandhotelu Šroubek mohli vybrat ze 24 pokrmů na menu čtyř restaurací a kavárny, se kterou sousedila vlastní pražirna kávy. Šroubek nabízel i tzv. pense – celodenní stravování pro cizince a domácí, kteří nechtějí vařit – a pořádání hostin, v hotelu i v domácnostech včetně zapůjčení inventáře. V podstatě zajišťoval catering, posléze se stal hlavním poradcem Hradu pro pořádání recepčí a v roce 1939 vydal útlu knížečku s návodem na pořádání dobrých hostin zejména ve svém hotelu, protože „slavnosti bez hostiny (...) byly by – obrazem bez rámu. A tak jako rám dobře volený náležitě dá vyniknouti obrazu, tak opětně i upravení hostiny činí teprve slavnost skutečnou slavností“ (Šroubek, 1939, s. 5 – 6). Návrh obvyklého menu na svatební oběd by se na současných oslavách jistě setkal s povděkem. „Předně nutno se řídit roční sezónou, jakož i účelem hostiny, právě tak jako je nutno vzít v úvahu všechny okolnosti souvisící s výpravou hostiny (jako stáří účastníků, původ a prostředí, pohlaví apod.)“ (Šroubek, 1939, s. 11). Začínalo se obvykle polévkou, nebo ji nahrazoval studený či teplý předkrm. „Po předkrmu podává se některé z jídel masitých. Tento chod je vázán na chod příští tím, že musí od něho býti druh masa odlišný. Druhý chod se volí obvykle z drůbeže“ (Šroubek, 1939, s. 11). Následuje detailnější popis možných kombinací, v současnosti je pořadí obrácené – nejdříve drůbež / ryba a pak maso, zvěřina bývá zcela nakonec. Většinu stran zabírá nabídka pokrmů – polévek (např. cardinal z ryb a humrů s humrem a vaječnou sedlinou, račí, derby z rýže z curry s knedlíčky z husích jater, rýže a lanýžů, bouillon, consommé, demidoff – silný vývar z hovězího masa a slepic se zeleninou, lanýži a masitými knedlíčky, svatební – protlak z kvěťáku, růžičky z kvěťáku smažené, želví – silný vývar ze želvy), poté jste si mohli dát kaviár, paštičku z husích jater, bílá husí játra zapečená v husím sádle (palestinská), langustu, humra, ústřice, krevety, marinovaného úhoře, rýnského lososa, kapra v rosolu, pražskou šunku či hovězí jazyk, roastbeef apod., nechybí ani zeleninové předkrmy (chřest, artyčoky, černý kořen, jarmus) či teplé paštičky, ragout v mušli a různé úpravy ryb. Pečené z masa jsou stejné jako známe dnes, zajímavé zní hovězí od špičky: „Prima hovězí maso, přírodní šťáva, macaroni“ (Šroubek, 1939, s. 18), jedly se kuřata, pulardi, kapouni, krocani, husy, kachny i holoubata a veškerá zvěřina (včetně kvíčal či tetřevů). Z dnešního pohledu zní vtipně názvy a úpravy brambor: „pommes frites (na nudle krájené a osmažené), pommes pailles (slabé nudličky, tzv. sláma), pommes soufflés (bramborové polštářky), pommes anna (syrové brambory na kolečka krájené, do formičky skládané, na másle pečené), pikoli-brambory (vykrajované bramborové kuličky),“ apod. (Šroubek, 1939, s. 22 – 23). Na dezert jste si mohli dát zmrzlinu, košíčky s krémem a

Karel Šroubek a přebudoval jej na moderní mezinárodní hotel s několika restauracemi různých cenových kategorií, vždy však s perfektním servisem a jídlem¹⁹³. Karel Šroubek hodně cestoval a nabyté znalosti okamžitě uplatňoval v provozu. Kuchařky, které napsal společně s manželkou Bertou, byly vyhledávány už v jeho době a dnes se staly vzácným sběratelským artiklem¹⁹⁴. O Šroubkově vášni pro dobré jídlo svědčí i to, že ve svých knihách čtenáře nabádal, aby si v případech, že něčemu v textu neporozumí, přišel pro vysvětlení přímo do hotelové kuchyně.

Další vyhlášenou restaurací na Václavském náměstí byla Evropa, vlastněná Jiřím Vašatou, který si svojí čestností, poctivostí a dobrou kuchyní získal oblibu u politické elity země. V Alcronu (ve Štěpánské ulici) vařil od roku 1936 Florian Zimmerman, který později slavil se svojí kuchyní velké úspěchy na veletrhu Expo '58 (vedl zde československý národní tým kuchařů). V sobotu večer, dne 3. ledna 1925, se otevřela restaurace Elnor v novém paláci Riunione Adriatica di Sicurta na nároží Jungmannovy a Národní třídy¹⁹⁵. Nových či zajímavých podniků bylo jistě mnohem více, ale nezachovaly se o nich zmínky.

Výborné restaurace nebyly soustředěny jen v Praze, ale např. i ve Zlíně. V roce 1934 byl v horní části náměstí Práce dokončen hotel Společenský dům, jeden z nejlepších podniků té doby. „V přízemí hotelu se nabízela lidová restaurace, v prvním patře kavárna, ve druhém patře tzv. francouzská restaurace (...). Na terase dvanáctého podlaží (na ploché střeše) lákala letní kavárna s hudbou a tancem“ (Křeček, 1992, s. 71). Uprostřed zlínského parku stál Klubový dům

ovocem, šlehačku, sorbet, různé řezy, dorty a cukroví a ovoce často zkombinované s likéry, puding, nákyp, savarin, palačinky, roláda, soufflé se servírovaly teplé. Cena menu se podle složitosti pokrmů a množství chodů pohybovala od 25 do 120 Kč (při počtu alespoň 6 osob).

¹⁹² Datace je překvapivá, protože v říjnu 1918: „Známý pražský hotel „U arcivévodky Štěpána“ v Praze, na Václavském náměstí, byl nazván hotelem Wilsonovým,“ (NESG. *Hotel „Wilson“ v Praze*. Venkov. 29. 10. 1918, roč. XIII., č. 300, s. 9)

¹⁹³ „Luxusní podnik prý světové pověsti je kavárna, restaurace a hotel Šroubek na Václavském náměstí. Ale my, služebná děvčata se zde máme pod psa. Pan hotelier Šroubek má dobré hlídací psy, kteří nás pozorně sledují. Když v „Rud'ásku“ stojí něco o Šroubkových, hned je to „zabaveno“ naším domácím censorem, aby si to žádný host nemohl přečíst.“ Je tam i děsivá paní H., která hlídá, uhoní děvčata, až z toho onemocní a pak je udá, že mají tuberkulosu (NESG. *Jak se u těch Šroubků máme*. Rozsévačka. 4. 1. 1933, roč. VIII., č. 1, s. 4).

¹⁹⁴ V roce 2008 vydalo nakladatelství Pragma sbírku jeho receptů a soubor jeho publikací v knize *Jak se vaří u Šroubka*.

¹⁹⁵ NESG. *Restaurant Elnor*. Lidové noviny. 3. 1. 1925, roč. 33, č. 4, s. 4., inzerce v časopise Gentleman. Revue moderního muže. 1925, roč. II, č. 4, s. nečíslováno

s kavárnou a restaurací¹⁹⁶, nejznámější však byla kavárna a vinárna Malotova na náměstí poblíž Městské radnice, kde stála i restaurace Záložna. Samoobslužné jídelny lidé navštěvovali v Obchodním domě a Tržnici na náměstí Práce. Bufety v Obchodním domě byly otevřeny celý týden, v Tržnici jen ve všední dny.

Informace o barech a barové kultuře v tomto období jsou velmi zřídka, výjimku tvoří noticka o City Baru (v Brně) v Lidových novinách, zřejmě inzerát, avšak neoznačen číslem: „Majitel baru oznamuje, že jeho podnik je a bude český, že anglickým plakátem pouze naznačuje, že bar jako zařízení anglického veřejného života bude veden v anglickém způsobu a duchu.“¹⁹⁷ Některé tiskoviny uváděly nejrůznější stručné informace o restauracích a jejich nabídkách formou reklamy – např. Český deník je označuje číslem na konci rubriky a znakem &: „Restaurace a kavárna „Střelnice“ v Plzni. „Dnes v neděli 1. prosince velký koncert poštovní kapely za osobního řízení kapelníka p. J. Rejla. Začátek o půl osmé hod. več. Vstupné 2 kor. Teplé i studené večere, pouze „Prazdroj“. Telefon 746. O ctěnou pozornost prosí Josef Kacálek, restauratér. Každou neděli a svátek koncert,“¹⁹⁸ nebo „Vinárna u Krenků. Palackého náměstí 26. Dnes koncert kvarteta gardistů. Začátek v 8 hod. večer. Vstup volný. Výborná vína. Domácí levná kuchyně. F. Krenk, vinárník.“¹⁹⁹

V restauracích bylo na výběr denní menu nebo jídelní lístek, jídla se objednávala u číšníka, který je sám nebo s pomocníkem roznášel, platilo se „panu vrchnímu“ a oběma se nechalo spropitné²⁰⁰. „Návštěva restaurace není pro dívku nic příjemného, ale když tam musí, tedy pěkně jistě, a raději dát zpropitného o 50 haléřů více než o 20 méně.“²⁰¹

¹⁹⁶ „Občas jsem v sobotu nebo i v neděli chodíval na marnotratné přesnídávky buď do restaurace Záložna na „gulášek“, nebo a to hlavně – do Společenského nebo Klubovního domu na dvě vejce „ve skle“, chléb s máslem a sklenicí kyselého mléka. Nejvíc mně chutnalo v prosluněném dopoledni v zahradní restauraci při Klubovním domě,“ (Křeček, 1992, s. 74).

¹⁹⁷ NESG. *City Bar*. Lidové noviny. 21. 12. 1918, roč. 26, č. 350, s. 4.

¹⁹⁸ NESG. *Restaurace a kavárna „Střelnice“ v Plzni*. Český deník. 1. 12. 1918, roč. VII. (55.), č. 285, s. 5.

¹⁹⁹ NESG. *Vinárna u Krenků*. Český deník. 1. 12. 1918, roč. VII. (55.), č. 285, s. 5.

²⁰⁰ V lednu 1921 došlo ke stávce pomocné síly v pražských podnicích za zavedení systému procent odměny – 10 % z denní tržby místo platu a spropitného (NESG. *Výluka hostinského pomocnictva*. Ženské noviny. 20. 1. 1921, roč. III, č. 1, s. 6).

²⁰¹ NESG. *V restauraci*. Naše domácnost. 5. 1. 1928, roč. I, č. 1, s. 2.

5. 4. 3. Hospody

„Počet (...) hospod se prudce zvýšil zejména po polovině 19. století spolu se vzrůstající mobilitou venkovského obyvatelstva a s jeho prohlubující se sociální stratifikací. Běžné byly i v malých vesnicích o jedné dvou stovkách obyvatel hospody dvě a ve větších vesnicích bývaly i čtyři a více hospod,“ (Novák, 2007, s. 315). Tato situace trvala až do 50. let 20. století, kdy většina podniků byla znárodněna. Každá měla své stálé hosty, kteří udržovali její existenci. V první polovině 20. století už většina i venkovských hospod čepovala pivo pomocí kompresoru ze sklepa a púllitry myla v dřezu na mytí (Novák, 2007, s. 320).

Hospody lze označit za druhý domov dělnické třídy. Po práci a v neděli zde dělníci pravidelně vysedávali a bavili se nad pivem a kořalkou i nealkoholickými nápoji o místních událostech, zprávách z tisku (bylo možné si je zde vypůjčit), často se zde konaly politické i spolkové schůze, hrálo se v karty a zpívalo, dělníci se zde mohli dozvědět nové informace i se odreagovat od práce s lidmi podobně smýšlejícím a ze stejného sociálního zázemí. Do stísněných jedno či dvoupokojových domovů se chodívali jen vyspat a najíst. Hospody navštěvovali i učňové, „kterým na rozdíl od gymnazistů nebyla obvykle zakazována, pivo a víno zde mohla mládež pít již od patnácti let. Kapesné, které dostávali mladí učni „ku povzbuzení pilnosti“, bylo často propito v hospodě,“ (Holubec, 2009, s. 167). Přesto se nejednalo o žádné opilství mládeže – podle dopisu pražského policejního ředitele nebyl „v roce 1929 stejně jako v roce předchozím počet mladistvých osob zadržených pro opilství značný,“ zhruba 40 lidí (Korespondence in Holubec, 2009, s. 170). Mládež sice občas do hospody zašla, ale stále více trávila volný čas v rozvíjejícím se skautu či Sokolu. Čas strávený v hospodě úměrně určoval množství vypitého alkoholu a utracených peněz z již tak skromného platu, proti čemuž hojně brojily ženské listy.

5. 4. 4. Kavárny

Jsou typickým místem pro střední vrstvu a elitu společnosti. Chodívali sem diskutovat umělci, novináři a spisovatelé, studenti i měšťané a střední třída na kávu či čaj a dortík, nebo měšťanské dámy posedět. Dělník by sem nikdy nevkročil, protože to považoval za příliš panské prostředí, „cítí se tam v cizím a jemu nepřátelském ovzduší. (...) Dělník chodí do hospody, kdežto zaměstnanec ve vyšších službách navštěvuje kavárny. A mezi českou hospodou a velkoměstsky zařízenou kavárnou leží velká společenská přehrada, kterou spíš přestoupí zaměstnanci tím, že

navštíví hospodu, třebaš jenom v neděli, kdežto dělník nevstoupí nikdy do kavárny“ (Čecháček in Holubec, 2009, s. 167).

Kavárny patří mezi nejstarší podniky – první pocházejí z 15. století a našli bychom je už v Mecce a Medíně, kde sloužily k pití kávy a diskusím. „První kavárna u nás byla vybudována v roce 1714 v Praze, v domě U tří pštrosů²⁰².“ (Poláková, 2001, s. 17). Vyhlášené pražské kavárny měly dlouhou tradici, od poloviny 19. století, největší Slávie (Velká), židovská Union²⁰³ (v domě u Ratzenbecků, dnes Braunerův dům na Perštýně - dříve Ferdinandově třídě) hostila až do druhé světové války mnoho generací intelektuálů a umělců. Na přelomu století vznikla kavárna Louvre (na Ferdinandově, dnes Národní třídě) ve stylu secese – fin de siècle, Arco s interiéry od Jana Kotěry s návštěvníky především z řad německých a židovských intelektuálů, kavárna v Obecním domě aj., (Míka, 2008, s. 83). „Sedávám rád v kavárně na boulevardu před Obecním domem, neboť zde možno v klidu pozorovati těch sto čtverečních metrů velkoměsta, ohraničených Modrou hvězdou, klasickým portálem Hybernů a gotikou Prašné brány,²⁰⁴ na protější straně stála kavárna Repre.

Do kavárny zvané Tůmovka v Lazarské ulici rádi chodili čeští literáti, zejména Josef Hora, Karel Poláček a František Němec (Kárník, 2003, s. 148). Na Národní třídě trojúhelník kaváren doplňovala ještě kavárna Metro. „Do Metra se chodilo na schůzky s přáteli či přítelkyněmi, na porady v menším kruhu a do zadního sálu, když šlo o shromáždění početnější.“ (Goldstücker²⁰⁵, 2003, s. 95), scházeli se tu zejména přívrženci levice. „Dole ve dvoře Metra byl v provozu chvályhodný bufet, kam si člověk mohl z kavárny odskočit na rychlou večeři.“ (Goldstücker, 2003, s. 95). Jídlo a pití roznášel garçon²⁰⁶ (v restauracích a barech číšník). Kavárny mívaly

²⁰² Časopis Naše domácnost datuje první pražskou kavárnu do roku 1726 (NESG. *Spotřeba kávy v Československu*. Naše domácnost. 14. 3. 1929, roč. II, č. 24, s. 7).

²⁰³ Kavárna sama hlásala, že se v ní schází Spolek českých akademiků židů, místní odbor Národní Jednoty českožidovské v Praze a kroužky českožidovského dorostu (Bondyová, 2009, s. 136).

²⁰⁴ Miloš M. *Auto-Sketch*. Gentleman. Revue moderního muže. 1925, roč. II., č. 7, s. 171.

²⁰⁵ Eduard Goldstücker se narodil v roce 1913 židovským rodičům, za první republiky studoval v Praze a stal se členem komunistické strany, druhou světovou válku strávil v exilu v Londýně a poté se stal diplomatem a vůdčí osobností Pražského jara, což vedlo opět k jeho odchodu do exilu.

²⁰⁶ „Je necitelný ve své masce i číšník v restauraci, jehož pohled i tón má v sobě nepřipustnost více než úřední. A kavárenský garçon, jenž pobíhá mezi stoly, tváří se stejně bezcitně a s touž bezstarostností by vám posloužil číškou

zpravidla otevřeno od šesti hodin večer do dvou hodin ráno, hosté si tu mohli přečíst až 200 cizojazyčných novin²⁰⁷, zahrát karty, kulečnick, šachy nebo domino, objednat si kávu, čaj či čokoládu, likéry a zmrzliny a pečivo na přání, význačné kavárny měly pro své hosty zdarma k použití telefon, deštník či jiné drobnosti. Návštěva byla společensky možná i pro ženu bez doprovodu (Míka, 2008, s. 83).

5. 4. 5. Cukrárny

Cukrárny tvořily zvláštní oblast potravinářství. Ačkoli nenabízely životně nutné potraviny, naopak se specializovaly na sladkosti a pochoutky, které si lidé dopřávali ke zvláštním příležitostem, měly své jisté místo v každé větší vesnici, malých venkovských městech i v těch větších již dlouho před první světovou válkou. Dokonce ani válečné období jejich počet žádným výraznějším způsobem neredukovalo, což se například o živnostech řezníků říci nedalo.

Nejednalo se však o cukrárnu, jak ji známe dnes. Cukráři vyráběli široký sortiment cukrovinek – především trvanlivé druhy jako perníky, oplatky, kandované zboží, čokoládu, turecký med a bonbony – nebo výrobky určené pro rychlou spotřebu – zmrzlinu, cukrovou vatu, koláčky, dorty, zákusky. Z původních malých rodinných cukrářství vznikly specializované výroby nebo závody s obchodním zastoupením. Na vesnicích a venkovských městech dlouho cukrárna nebyla jako prodejna s kavárnou, ale výrobní a prodejna sladkostí. „Velmi široce zapsané hostinské koncese neobsahovaly oprávnění nabízet hostům cukrovinky, s výjimkou kávy a horké čokolády. Dokonce i výčep sladkých likérů k nim běžně nepatřil a musel být zapisován jako speciální část oprávnění, které v praxi nebylo vždy udělováno“ (Macková In Fejtová, Ledvinka, Pešek, 2004, s. 418). Cukrovinky se zpravidla kupovaly s sebou na domácí slavnostní stůl. Jíst je na ulici bylo považováno za neslušné a dovolit si to mohly pouze děti. Časem cukráři nabízející sortiment rychle se kazících výrobků rozšířili svou prodejnu o posezení. „Novodobé cukrárny byly až do

ginu jako rybiho tuku. Pozorovali jste, že by se byl kdo z těchto obsluhujících pousmál nad zpropitným sebe větším?“ (F. *Maska necitelnosti*. Gentleman. Revue moderního muže, 1925, roč. II., č. 4, s. 86).

²⁰⁷ Do novin docházely stížnosti, že v kavárnách dosud nejsou noviny slovinské, polské a “jiné našich spojenců míst mnoha vídeňských, náprava jest nutná.” (NESG. *Noviny v kavárnách a restauracích*. Lidové noviny. 5. 1. 1919, roč. 27, č. 5, s. 4).

roku 1927 provozovány na základě zvláštní živnostenské koncese pro hostinské, kterou si musel vedle svého cukrářského živnostenského oprávnění opatřit každý, kdo chtěl své výrobky nejenom prodávat, ale i servírovat. K tomu snad od počátků patřilo též podávání kávy, čokolády, od přelomu 19. a 20. století i sodové vody a slazených limonád, jejichž výroba byla samostatnou a v dané době zřejmě poměrně výnosnou živností, a později kakaa. Proto docházelo ke spojování koncese cukrářské a kavárenské“ (Macková In Fejtová, Ledvinka, Pešek, 2004, s. 419). Výrobce sladkostí – cukráře, perníkáře, zmrzlináře a výrobce kandidů i sodové vody sdružovalo od roku 1860 Společenstvo, které se staralo o jejich profesní růst, seznamovalo své členy s novinkami a případně za ně lobbovalo v politických kruzích. Po vzniku republiky bylo členství povinné a sdružovalo 4400 členů (Habustová, Veselská, 2004, s. 141).

Ve městech sloužily cukrárny ke společenským účelům od svého vzniku, podobně jako kavárny. Zatímco v kavárnách se setkávali umělci, novináři, intelektuálové i honorace a diskutovali o současných problémech, cukrárny navštěvovaly spíše dámy (bez doprovodu) a lidé, kteří „nemusejí pracovat, ale mají peníze“ (Macková in Fejtová, Ledvinka, Pešek, 2004, s. 420). Týden příjemně rozděloval den, kdy se dámy scházely na pravidelnou dávku kávy se šlehačkou, dortík či štrúdl, informace z okolí i módního světa. V Praze patřily k nejvyhlášenějším Myšák²⁰⁸, Berger a Štěrba (Bondyová, 2009, s. 134).

Od poloviny 20. let se začaly masově rozmáhat nedělní procházky – ve městech po kolonádě, korzu, náměstí či podél řeky, na venkově po vyznačených stezkách po okolí - zakončené návštěvou restaurace na tzv. čaj o páté či sklenici piva či limonády. Podniky nelákaly pouze na občerstvení, ale i na hudební produkci – k tanci i poslechu. Stále více se rozmáhaly i turistické pochody a výlety do přírody, které bývaly s návštěvou hostince spojeny.

²⁰⁸ „K svátku nakoupíte krabice bonbonů, cukroví mandlové, čajové zákusky, proslulé dorty v bohatém výběru u fy. F. Myšák, Praha II., Vodičkova ulice.“ (Ženský svět. 1. 1. 1928, roč. XXXII, č. 1 – 2, s. 29).

5. 5. Výživa obyvatel v období 1918 – 1938

Zprávy o výživě se v novinách a časopisech objevovaly po celou dobu. Po válce upozorňovaly na zlepšení výživy obyvatel, psaly o prospěšnosti jednotlivých potravin a důležitosti pestré stravy (ačkoli se toto sousloví tehdy nepoužívalo) pro správný vývoj dětí a mladistvých, kteří válečnými útrapami trpěli nejvíce. Články doporučovaly dětem mléko²⁰⁹, ovoce a zeleninu, pokud to rozpočet dovolí, a dostatek cukru (jako obranu proti souchotinám²¹⁰). Stravováním se člověk měl vykrmit a získat sílu, zažehnat hlad.

Jak vyplývá z uvedených zjištění, obvyklá strava v meziválečném období – masové a moučné pokrmy, hodně brambor, málo ovoce a zeleniny - nerespektovala zásady zdravé výživy, lidé hromadně netloustli jen kvůli nedostatku potravin. Zhruba od poloviny 20. let se začaly objevovat první zprávy o nevhodnosti tuzemské stravy a o nutnosti opuštění typicky české kombinace – knedlíky – maso – omáčka či omáčka a brambory jednou až dvakrát denně – kvůli jejich energetické vydatnosti a nedostatečné výživnosti²¹¹. Příprava těchto pokrmů byla i časově a finančně náročná. Objevovaly se kurzy správné výživy²¹², prezident TGM podle vzoru v zahraničí požadoval zřízení říšského zdravotního ústavu pro výživu lidu²¹³, o zdravější stravě a

²⁰⁹ Koncem 20. a zač. 30. let fungovaly mléčné svačiny pro děti ve škole, které platili rodiče. „Kde nachází se mlékárna blízko škol, tam běží děti v přestávce dopolední na mléko. Bohužel, nalézáme blíže škol spíše cukrárnu než mlékárnu“ (NESG. *Mléko*. Naše domácnost. 28. 11. 1929, roč. III, č. 7, s. 4).

²¹⁰ B. P. *Domáci hospodaření*. Žena. 16. 8. 1919, roč. I. (X), č. 16, s. 6.

²¹¹ Například vyživovací kapitán Schaw americké misse vyživovací ve Věstníku min. pro zásobování lidu radí knedlík zlepšit chuťově a jeho přípravu tak, aby byl vhodnější pro městské obyvatelstvo se sedavým zaměstnáním (NESG. *Studium lidové výživy I.*. Ženské noviny. 6. 11. 1924, roč. VI., č. 42, s. 2).

²¹² „Agitační kroužek žen v Praze VII. a odbočka Dělnické akademie vedením soudr. V. Koušové pořádá v krásné Masarykově škole na Maninách ve vzorné kuchyni kurs správné výživy. Býti hostem kursu jest velmi příjemné, ale nával hostů by jistě rušil práci, pročež vás tam neposílám,“ účastnic je deset. Kurz vede vrchní sestra Červeného kříže – sl. Šindlerová, „v moderních názorech o správné výživě, reformujících naši převážně masitou stravu mlékem, zeleninou, ovocem atd. Práce taková obyčejně naráží v širokých vrstvách na nedostatek porozumění,“ každý čtvrtek od 18 do 22 hodin po deset večerů. Nejprve je hodina teorie - o hodnotě složení a významu potravin pro lidský organismus, vědecké výzkumy, výpočet energetické výhodnosti a finančního nákladu, pak část praktická – všichni dostanou recepty, rozdělí se práce, suroviny jsou nakoupeny. „Jedna účastnice každé skupiny vyúčtuje cenu připraveného pokrmu a určí náklad na porci pro jednoho strávnicka.“ Pak společně vaří, naaranžují na mísy, snědí, zhodnotí, uklidí a odcházejí, platí se za suroviny. (Hnátkovi, Jiří a Lidka. *Kurs správné výživy*. Ženské noviny. 16. 5. 1929, roč. XI, č. 20, s. 5).

²¹³ NESG. *Studium lidové výživy I.*. Ženské noviny. 6. 11. 1924, roč. VI., č. 42, s. 2.

správně poskládané výživě psaly i ženské listy (velmi odborně se problematice výživy věnuje Dr. Maria Tymichová²¹⁴ v Ženském světě). Dělnické listy upozorňují na škodlivost nadměrné konzumace masa a nabádají k zařazení většího množství zeleniny a rostlinné stravy do jídelníčku.²¹⁵

V listech pro ženy středních vrstev lze občas číst zprávu či zmínku o výhodách štíhlé postavy – z estetického i zdravotního hlediska. „Stravovací a estetický vzor štíhlosti²¹⁶, obohacený obvyklými implikacemi zdravotního rázu, se v Evropě významně rozšířil v první polovině 20. století, ale ještě v 50. letech se ženské postavy na reklamních plakátech většinou blížily tradiční představě kypré, „plné“ tělesnosti,“ (Montanari, 2003, s. 168). Ve 30. letech se začínal prosazovat kult štíhlosti – „nejen u žen, ale i celá řada mužů častokrát až ztřeštěně prahne po této moderní vymoženosti, a to takovým způsobem, že se dopouští až hříchu na vývoji své tělesné zdatnosti,“ píše Šroubek ve své kuchařce z roku 1935 (Šroubek, 1935, s. 174). Zaručené metody k zhubnutí prý častěji vedou ke smrti, hubnout má význam pouze u osob nemocných, které jsou unavené, slabé, krátkodeché apod. Kromě sportu je třeba upravit jídlo – „připravovati (...) pokrmy neobsahující tuku a látek, tloušťku podporujících,“ (Šroubek, 1935, s. 175). Doporučení se shodují se současnými poznatky – bílé maso místo červeného, zařazení více ryb, ovoce a zeleniny, sýr místo dezertu a víno místo piva.

²¹⁴ „V celku normální potrava má se skládati: 1. Z látek dráždivých (povzbuzujících) přizpůsobených svou jakostí a silou zvyklostem místním a individuálním. 2. Z látek dusíkatých, stavebních (bílkovin) reparujících ztráty tkání. 3. Z látek spalných, energetických a kalorifických (uhlohydrátů a tuků). 4. Z látek minerálních, podávaných v ústrojných asociacích protoplasmatických. 5. Z vitalisujících energií ve formě enzymů, vitaminů a produktů kvašených. 6. Z vody, která by rozpouštěla tyto rozličné látky a umožňovala jejich metabolismus. 7. Z odpadkových částic, nemajících význam přímo pro výživu, ale povzbuzujících mechanicky činnost zaživacího ústrojí.“ (Tymichová, Maria. *Hygienická výživa v kuchyňské praxi*. Ženský svět. Leden 1929, roč. XXXIII., č. 1, s. 10). „Nejdelikátnější část umění výživy spočívá beze sporu v přizpůsobení jejím komplexitě životních podmínek: klimatu, vlastnostem rasovým a rodinným, temperamentu, dřívějším zvykům a idiosynkrasiím, věku, pohlaví, zaměstnání, zdravotnímu stavu jednotlivce a konečně ročním a saisonním variacím.“ - záleží na individualitě a temperamentu (Tymichová, Maria. *Hygienická výživa v kuchyňské praxi III.*. Ženský svět. Květen 1929, roč. XXXIII., č. 5, s. 134).

²¹⁵ NESG. *Správná výživa*. Ženské noviny. 28. 12. 1933, roč. XV, č. 52, s. 4.

²¹⁶ Ideál krásy jakožto štíhlého či kyprého těla se nese celými dějinami lidstva a stravování, jak poukazuje Massimo Montanari v knize Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě: v Řecku a Římě byla střídmost vnímána jako ctnost v protikladu k severským státům a Germánům, kteří sami sebe vnímali jako bojovníky s obrovskou silou, kterou získávali z piva a masa. Již před naším letopočtem se proti sobě postavily dvě diety: středomořská zeleninová strava skládající se z chleba, vína, oleje, ryb a zeleniny a severská s masem a pivem. Posléze se chléb a víno začaly profilovat jako boží – vyvolené – pokrmy a maso a pivo jako pohanské, přeneseně jako protipól půstu a žranice.

Dělnice a chudší vrstvy však trpěly opačným problémem. V roce 1937 byla spotřeba potravin na jednoho obyvatele průměrně 2 500 kcal denně, což pokrývalo doporučenou denní dávku z 85 %. Jídelníček se z 60 % skládal z cukrů, z 29 % tuků a 11 % bílkovin²¹⁷, z toho 56 % rostlinných a 74 % živočišných, (Bartoš, Trapl, 2001, s. 69).

5. 5. 1. Oblíbené potraviny

Poválečný rozkvět s sebou přinesl nová jídla. „Vídeňské řízky, sekaná nebo karbanátky jsou dnes zlatým hřebem každého slavnostního oběda; a ještě Anna Kosinová, dcera rychtáře z Brda (narozena 1851) výslovně prohlašuje, že v jejím mládí (provдалa se v 18 letech) sekanou a řízky vůbec neznali. A tak to bude jistě i s jinými, dnes zcela běžnými jídly, s gulášem, paprikou apod.“ (Kaizl, 1944, s. 139) „I konsum dovážených sýrů značně stoupl a různé ty „á lá“ sýry takřka úplně zatlačily domácí syrečky a hořčák. Specializované lahůdkářské obchody byly u nás otevřeny teprve, když stoupal blahobyť po světové válce, ale zavedly se až po několika nezdarech.“ (Kaizl, 1944, s. 140). Rovněž rajská jablka byla novum, jedla se výhradně tepelně upravená, Kaizl jedl salát z rajčat poprvé ve Francii v roce 1926, ale když to zkoušel doma, nevyšlo to pro nevhodnost odrůd. Ženské listy²¹⁸ přinášely pravidelně recepty na úpravu rajčat – na omáčky, polévky, nákypy – několikrát ročně. Ze zahraničí se běžně dovážely banány a pomeranče, z domácího drobného ovoce (šípek, maliny) se nejčastěji zpracovávala šťáva. Ryby byly známé svou výživností a lehkou stravitelností, ale byly dost drahé, takže je lid nekupoval a neobjevují se ani v receptech (kromě na Vánoce). Kapři se proto vyváželi do Německa.

Ve městech nakupovaly ženy potraviny buď ve specializovaných krámcích – zelinářství, mlékárna, uzenářství, řeznictví, pekařství, na trhu²¹⁹ (v Praze Holešovice, Libeň, Uhelny trh, Ovocny trh a na Havlíčkově náměstí²²⁰, v Brně Zelný trh) nebo dělnice v konsumu²²¹, ve

²¹⁷ Dnešní doporučené složení vyvážené stravy je 50 – 55 % cukrů, 30 % tuků a 15 – 20 % bílkovin.

²¹⁸ Např. NESG. *Rajská jablčka*. Ženské noviny. 17.7.1924, roč. VI, č. 26, s. 3; NESG. *Nadíváná rajská jablčka – Co vařiti?* Ženské noviny. 22. 8. 1929, roč. X, č. 32, s. 3; NESG. *Rajská jablčka*. Rozsévačka. 17.7.1935, roč. X, č. 31, s. 7 a 24. 7. 1935, roč. X, č. 32, s. 7.

²¹⁹ V Lidových novinách se 8. 12. 1918 ve zpravodajství z trhů objevilo upozornění, „že kupci mohou vstoupit do areálu až po zazvonění zvonku“ (NESG. *Z masného trhu*. Lidové noviny. 8. 12. 1918, roč. 26, č. 337, s. 4).

²²⁰ „Trh na ovoce ve velkém bude od 25. července na nám. Havlíčkově, kdežto na trhu Ovocném, který je vyhrazen pro drobný prodej, tj. menší množství než 5 kg, nikomu obchod ve velkém trpěn nebude. Prodej zboží na volných

vesnicích zpravidla v hokynářství či koloniálu se smíšeným zbožím. „Vedle cukru, v této době už nikoli v homolích, ale kostkového, případně vanilkového prášku, soli, octa, droždí, kávy, mýdla přibyl chléb a pečivo, rozšířil se sortiment kávových náhražek. K dostání tu byly kypřicí prášky do bábovek, maggi do polévky (...)“ (Petráň, 2009, s. 254).

Ačkoli zahraniční potraviny začínaly být zejména v druhé polovině 20. a 30. let běžnou součástí nabídky lahůdkářství a obchodů s potravinami, koření se velké oblibě netěšilo. Nejčastěji se dochucovalo česnekem, cibulí a tuzemskými bylinkami, které nejlépe ladily k místním surovinám. Vůně – zejména z ústní dutiny – nebyla sice libá, ale lidé věřili, že česnek a cibule prospívají jejich zdraví (Kaizl, 1944, s. 139), pokrmy z cibule přinášely zejména v období její sklizně v září a říjnu hojně ženské listy²²².

Od jara do podzimu a v období levných vajec či masa zásobovaly čtenáře časopisy návody na konzervování potravin. Doplnovala je reklama na praktické vybavení. Recepty odrážely majetkové poměry adresátek. Např. časopis *Žena* v roce 1919 doporučuje gelé (huspeninu ze spadalého ovoce, protože čerstvé si nelze pro jeho drahotu koupit)²²³. Dostatečná zásoba naložené zeleniny²²⁴, konzervovaného ovoce a ovocných šťáv byla důležitá pro doplnění vitaminů v zimě, kdy čerstvé ovoce nebylo dostupné nebo moc drahé. Potíž však nastávala se

stánkách, tzv. čtvercích, v tržnici, dovolen v sobotu pouze do 1. (13.) hodiny“ (NESG. *Otázky zásobování a výživy*. Národní listy. 21. 7. 1921, roč. 61, č. 198, s. 4).

²²¹ List Rozsévačka svým čtenářkám doporučuje nakupovat v konsumu (vlastní spotřební družstvo), který je chrání před vykořisťováním, a svými penězi tak nepodporují kapitalisty: „nákupem rozhoduje, kdo má vládnout“. (NESG. *Proč nakupujeme v konsumu?*. Rozsévačka. 12. 7. 1928, roč. III, č. 26., s. 4)

²²² NESG. *Cibule v domácnosti*. Naše domácnost. 15. 11. 1928, roč. I, č. 43, s. 3; *Ženské listy* otiskly doporučení knihy *Cibule, česnek, pór a pažitka* (NESG. *Cibule, česnek, pór a pažitka*. *Ženské listy*. 15. 11. 1918, roč. 46, č. 12, s. 9).

²²³ „Děti je samy nasbírají, vyperou a červivý střed vykrájí. Dobré části i se slupkou dají se vařit dvakrát až třikrát. Slitá šťáva se povaří s cukrem tak dlouho, až zhoustne jako sirup. Právě tak lze připravit šťávu z rybízu a malin. Rozvařené maliny se ubrouskem na nohy obrácené židle upevněným procedím, nechají se vykat do podstaveného hrnce a s cukrem povaří, až šťáva zhoustne. Šťáva či huspenina nalévá se do ohřáté láhve se širokým hrdlem při stálém potřásání, aby neutvořily se v ní dutinky vzdušné. Na vrch dáme trochu – na špičku nože – kyseliny salicylové. Ovážeme mastným pergamenovým papírem a uschováme v suché, chladné místnosti. V zimě budeme mítí vítanou přísadu do čaje a občas mls pro naše malé.“ (B. P.. *Domácí hospodaření*. *Žena*. 16. 8. 1919, roč. I. (X), č. 16, s. 6)

²²⁴ „Tak např. lze naložit kvěťák či karfiol. Růžice kvěťáku se vyperou a rozkrájí na čtvrtky. Ve slané vodě asi 5 minut se vaří. Srovná se vychladlý do láhve a na to nalije se zvařený ocet s kořením dle osobní chuti (cibulka, nové koření, pepř); ocet musí se také dát dříve vychladnout. Láhev se pak uzavře pergamenovým papírem.“ (B. P.. *Domácí hospodaření*. *Žena*. 16. 8. 1919, roč. I. (X), č. 16, s. 6).

skladováním. „Tolik zeleniny, aby stačila na celý rok, si průměrná hospodyně konzervovat nemůže, protože v nových bytech není místa pro velké zásoby a když, je výhodnější konzervovat ovoce.“²²⁵ Mělo zčásti vystačit na sezonu od února do června, kdy zelenina v tuzemsku nebyla, nebo se sem draho dovážela. Maso se konzervovalo do skla principem sterilizace.²²⁶

5. 5. 2. Oblíbené nápoje

Běžně se pila voda, z různých studánek, studní a pramenů, jejichž kvalita byla však velmi kolísavá a nezřídka se jednalo o zkaženou či zdravotně závadnou vodu. Veřejný vodovod – a tak i zásobování pitnou vodou - se začal stavět až začátkem 20. století. Městské vodovody dodávaly až do první světové války vodu pouze užitkovou, konkrétně v Praze směs říční vody a přirozeně filtrované z vltavských vodáren nebo městských – ne vždy kvalitních – studní. Až do 30. let používali Pražané pitnou vodu ze štol pod Petřínem. Dělnictvo pilo kávu, „v chudších rodinách či dobách krize její cikorkové náhražky. Čaj v dělnickém prostředí příliš konzumován nebyl“ (Holubec, 2009, s. 173). Čaj nebyl příliš rozšířen ani mezi ostatním obyvatelstvem, o čemž svědčí detailní návod na jeho přípravu²²⁷ v časopise *Naše domácnost*, pil se spíše na výletech²²⁸ (doma připravený v termosce s sebou). Bohatší vrstvy si dopřávaly minerální vodu z českých a moravských lázní (Šaratice, Luhačovice, Hanácká kyselka a Mattoniho Kysibelka) i sodovou vodu z velkého množství sodovkáren. „Stolní voda“²²⁹ v dnešním pojetí se nevyskytovala,“ (Jásek In Fejtová, Ledvinka, Pešek, 2004, s. 400).

²²⁵ NESG. *Jídelní lístky*. *Naše domácnost*. 5. 9. 1929, roč. II, č. 46, s. 2.

²²⁶ NESG. *Konzervování pokrmů*. *Žena*. 15. 4. 1924, roč. VI. (XV.), č. 4, s. 6.

²²⁷ „Naše hospodyňky, i když jsou výbornými kuchařkami, zřídka dovedou připravit dobrý čaj. (...)„K vaření je potřebí hrnek ((lepší pro nalévání je konvice), pokud možno nový, předem několikrát vyvařený. Malá čajová konvička (...) Sklenice neb koflíčky i lžičky, které na jiné nápoje neupotřebíme,“ (NESG. *Příprava čaje*. *Naše domácnost*. 22. 11. 1928, roč. II, č. 8, s. 4). Příprava byla jako dnes – zalití lístků horkou vodou a jejich krátké vylouhování.

²²⁸ NESG. *Chladivé nápoje v létě*. Rozsévačka. 14. 8. 1935, roč. X, č. 30, s. 11; NESG. *Šťávy a mošty*. Rozsévačka. 21. 8. 1935, roč. X, č. 31, s. 12; Kozderková, Libuše. *Neděle žen*. *Ženské noviny*. 2. 7. 1929, roč. XI, č. 20, s. 1.

²²⁹ Balená stolní voda se v Praze objevila až na počátku 20. století. „Začal ji dodávat Vladimír Vaněk na popud svého švagra MUDr. Františka Veselého z Luhačovic s garancí kvality roku 1905, vozila se ze Zdib (dopravce Josef Stejskal) v pětilitrových tmavých skleněných láhvích se zátkou. Denně proudilo do Prahy 800 těchto sklenic, 1 láhev stála 20 haléřů, odběrateli byli většinou majetní Češi a Němci, pražští Židé, kteří tuto vodu používali i na mytí“

Velmi oblíbeným běžným nápojem bylo pivo a víno – zasytilo a nebylo zdraví škodlivé jako závadná voda, spotřeba však záležela na koupěschopnosti jedince. Nezřídka se podávalo pivo i dětem pro jeho výživovou hodnotu²³⁰, proti čemuž brojily noviny i abstinenční spolky. Pivo pili téměř všichni²³¹, víno si dopřávaly zejména úřednické a měšťanské rodiny. Víno bylo po celé období první republiky vnímáno jako luxusní nápoj elity a jeho spotřeba nebyla nijak velká, spíše na něj chodili do své oblíbené vinárny či zahradní restaurace stálí hosté²³².

Výčep a ceny piva podléhaly platnému nařízení z 3. srpna 1918 č. 29 říšského zákona. Piva se dělila na dva druhy dle sacharometrických stupňů: 1. druh extrakt o 4 SS, 2. druh extrakt pod 4

(Jásek In Fejtová, Ledvinka, Pešek, 2004, s. 398). Prodej stolní vody skončil k 1. lednu 1914, po zavedení pitné káranské vody do pražské vodovodní sítě, v roce 1929 začala vodu čistit Podolská vodárna.

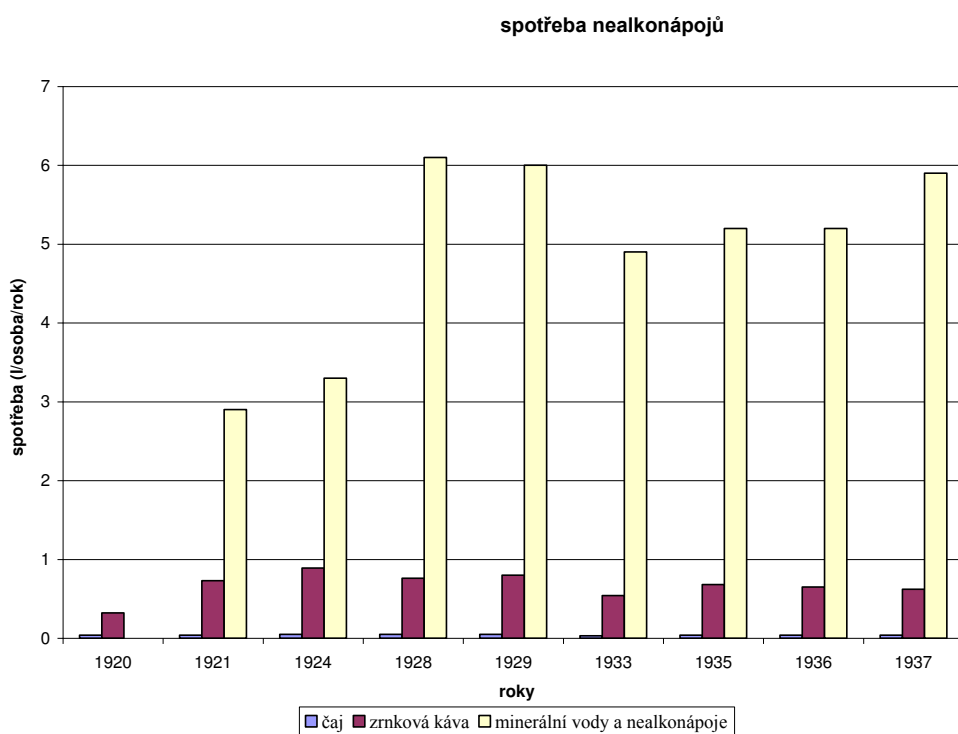
²³⁰ „Hodnota potravin a nápojů nespočívá jen v jejich výživném obsahu, ale i v tom, jak snadno přejdou jejich výživné části do lidského organismu, jak jsou stravitelné. Chléb a pivo vynikají nad jiné potraviny a nápoje i v tomto ohledu, neboť z jejich výživných látek přejde do organismu a je jím využito 90 – 95 %. I v tomto ohledu „není nad pivo““ (NESG. *V čem vynikají chléb a pivo?* Venkov. 9. 8. 1938, roč. XXXIII., č. 197, s. 5).

²³¹ Pivu věnoval jediný ze svých sloupků o jídle Karel Čapek v Lidových novinách – 18. dubna 1936, konkrétně tzv. šnytu – pivu s velkou mírou pěny, jejíž množství záleží na hostinském a tvoří ideální přechod mezi žádným a jedním malým pivem: „Šnyt jak známo patří mezi míry duté; není to půllitr ani malé pivo, nýbrž míra toliko přibližná. Malé pivo si dávají nepijáci; piják piva, když se nechce napít, nýbrž toliko se zavlažit, nedá si třetinku, za niž by se jaksí před celým světem styděl, nýbrž šnyt. Šnyt je půllitr, ale nenapěchovaný, s pěnou do půl sklenice; záleží na dobré vůli hospodského, kolik té pěny do půllitru nadělá. A právě z toho vznikl aktuální problém šnytu. Jde totiž o dlouhý boj hostinců s pivovary; a protože se pivovary nechtějí dát, hrozí šenkýři, že zruší šnyty, jelikož prý na nich prodělávají, a že budou prodávat jen pivo do poslední kapky odměřené jako chemikálie ve zkumavce. To tedy by znamenalo konec šnytu, míry neurčité a přesně neodměřené; a dobří pitci v hospodách by nemohli hlaholit, že si dnes už žádnou nedají a jdou do hajan, a pak se obměkčit a říci: "Tak pane vrchní, ještě jeden šnyt." Pijákům by chyběla ta poslední krupěj na rozloučenou, které se říkalo šnyt. Ale žádné strachy: mnoho z věcí, které nám hrozí, se nesplní. Ani šnyt nezanikne, neboť s ním by zmizel oblíbený přechod a kompromis mezi "dát si jednu" a "nedat si už nic". Šnyt je aspoň něco víc než nic, i když to není plná sklenice. A proto se udrží jako většina kompromisů.“ (Čapek, Karel. *Ohrožený šnyt*. Lidové noviny. 18. 4. 1936, roč. 46, č. 197, s. 3).

²³² Například do Vlkovy vinárny v Kuřimi (což byl ke konci 20. let velmi odvážný počín místního hoteliéra a znalce vína) chodívala místní inteligence a Jan Vlk podával kromě jihomoravských vín i španělská (z Malagy) či podkarpatoruská (Altman in Fasora (ed.), 2006, s. 276). V Grand Hotelu Šroubek se podávala tuzemská vína z Mělníka, Roudnic a Žernosek²³² zhruba za 30 – 50 Kč, moselská, rýnská, francouzská a tokajská. Zajímavá je nabídka šampaňských vín – Veuve Clicquot (150 Kč), G. H. Mumm (140 – 160 Kč) a Heidsieck (Monopol, 150 Kč) patří k dobrým domům i dnes. Z tuzemských vinařství vyráběly a Šroubkovi dodávaly sekt Chateau Žernoseky, Chateau Mělník (dokonce i růžové) a Palugay (Šroubek, 1939, s. 33). „(...) po převratě sedávali při láhvi burgundského ve sklepech „U černého koně“ (...) Naši páni obchodníci dovážejí raději bílé bordeauxské Haute Sauternes, Graves a Barsac. Vína bordeauxská jsou trpčí než burgundská. Hodí se na těžší večere. Jsou-li ve společnosti dámy, snad raději uvítají z lehčích druhů vín moselských neb saarských Piesporter, Berncasteler či rýnských neb falckých, Johannisberg knížete Metternicha, Hochheimer, Rüdersheimer a další –heimer až po onen Liebfrauenmilch, který jest zasvěcen ženám.“ (Miloš Mollenda. *Meditace Antiprohibiční*. Gentleman. Revue moderního muže. 1925, roč. II., č. 11, s. 282 – 283).

SS. Zákon zakazoval čepovat současně pivo a pivní náhražky. V Čechách se v roce 1919 slabší prodávalo za cenu 1,20 – 1,60 Kč, silnější za 1,60 – 2 Kč, plzeňská a vícestupňová za 2,60 Kč; na Moravě bez rozdílu stupňovitosti za 1,80 Kč a plzeňská za 2,40 Kč za litr. Výčepy měly kontrolovat okresní správy. V lednu 1919 se rozhodlo, že kvůli zlepšení jakosti piva bude udělována pivovarská koncese a výroba piva druhé jakosti i pivních náhražek bude podléhat kontrole, zároveň dojde ke zvýšení výroby o 10 – 12 % díky přidělu ječmene ze Slovenska²³³.

Graf č. 7: Spotřeba nealkoholických nápojů



Zdroj: vlastní graf na základě údajů o spotřebě z ročenek a statistik (viz literatura).

Podle Bartoše a Trapla (2001) obnášela spotřeba alkoholických nápojů na osobu a rok v roce 1937: 7,2 litrů vína, 2,6 l 40 % lihovin, 5,9 l minerálních, sodových vod a limonád a 56,5 l piva (zde došlo oproti roku 1929 k poklesu o 24,5 l). V následujícím roce se spotřeba alkoholických

²³³ NESG. *Zvýšení výroby piva*. Lidové noviny. 20. 2. 1919, roč. 27, č. 551, s. 4.

nápojů zvýšila: výstav piva v červnu 1938 stoupl oproti červnu minulého roku o 9,6 %, vína z hroznů se za stejné období zdanilo o 12,7 % více, z jiného ovoce o 11,4 % více, naopak klesala spotřeba limonád (o 13,5 %), sodových vod (o 11,7 %) a minerálních vod (o 14,1 %) ²³⁴.

V létě se hodně pily domácí šťávy z ovoce, chladné mléko s ovocem (jahodami, borůvkami, malinami) nebo různě zkvašené nápoje z ovoce (borůvkové pivo), šípkové a borůvkové víno, ovocné mošty (z jablek, hroznů, oSTRUŽIN, borůvek), vše domácí provenience ²³⁵. O dostatek receptů se v sezoně postaraly ženské listy.

5. 5. 3. Alkoholismus a boj proti němu

„Bílá mouka a cukr zahubily za posledních 50 let mnohem větší počet lidí, nežli kořalka, pravil na sjezdu amerických lékařů dr. John P. Sutherland z Bostonu.“

(Ženské noviny, 31. 7. 1924, s. 3)

Jednomu ze závažných problémů tehdejší doby – alkoholismu ²³⁶ – se obšírněji věnuje Antologie studijních textů k novověkým sociálním dějinám. Alkoholismus postihl zejména rodiny nezaměstnaných, dělníků a mnoho oblastí na Slovensku a Podkarpatské Rusi, „kde čeští úředníci a učitelé zažívali ze široce rozšířeného konzumu alkoholu skutečný kulturní šok“ (Holubec, 2009, s. 169). Míru závažnosti problému dobře ilustrují výsledky šetření stavu alkoholismu Zemského výboru a místopředsedství v Praze pro 8. protialkoholní kongres ve Vídni, který doprovází Petici za zákaz kořalky z 20. let předloženou parlamentu a podepsanou mnoha lidmi ze všech regionů. Uvádí, že alkoholismus postihuje 100 000 lidí: „V mnohých opozdějších a chudších krajinách i širší vrstvy obyvatelstva požívají pálenky, ba jsou i místa, o nichž bylo

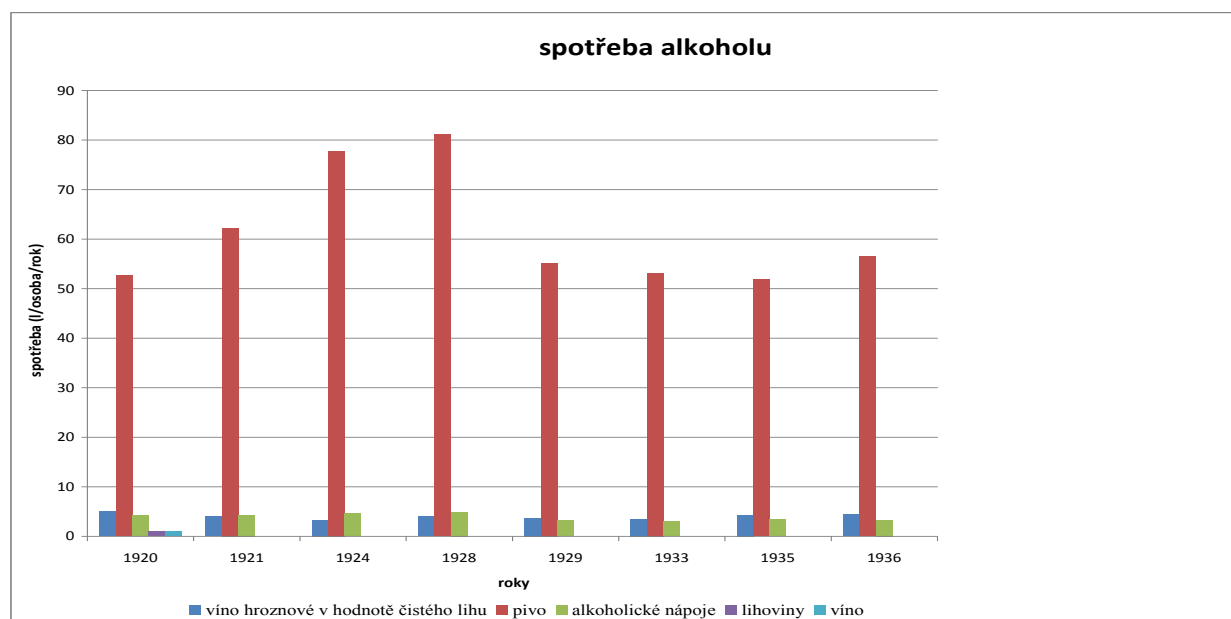
²³⁴ NESG. *Konsum piva a vína stoupá*. Venkov. 14. 8. 1938, roč. XXXIII, č. 203, s. 14.

²³⁵ NESG. *Chladivé nápoje v létě*. Rozsévačka. 14. 8. 1935, roč. X, č. 30, s. 11; NESG. *Šťávy a mošty*. Rozsévačka. 21. 8. 1935, Hf. *Co pít v parných dnech?*. Ženské noviny. 26. 7. 1928, roč. X, č. 19, s. 5.

²³⁶ Pití alkoholu je poměrně mladé, teprve na přelomu 15. a 16. století začala být pálenka k mání nejen v lékárnách, ale i v domácnostech a hostincích, v 17. století již v oblíbenosti konkurovala vínu. „Brzy se k ní přiřadily destiláty z melasy (rum), ovoce (calvados, třešňovice, maraskino), obilnin (vodka, whisky, gin) a sladké likéry (punč, rosolka). Ty byly v Evropě velmi módní v 17. století – nastal tzv. „triumf sladkého““ (Montanari, 1993, s. 123).

vyšetřeno, že s dospělými často i děti²³⁷ pojídají lžícemi z mísy místo polévky pálenku, do níž byl nalámán chléb. A jestliže ubylo někde hrubého alkoholismu kořalečného, začíná se naproti tomu rozšiřovati, zejména v majetnějších vrstvách, pít drahých likérů, koňaku, těžkých vín. A tak zase vidět po ulicích měst i venkova potácející se opilce“ (Čechurová, ed., 2003, str. 50). Často se dětem dávalo pivo jakožto výživný nápoj, stejně jim však prospěje ovocná šťáva, v létě je osvěží pramenitá voda či mléko. „Nápoje nealkoholické jsou stále u nás málo rozšířeny a především se pijí málo v domácnostech. Každá žena by měla mít ve své domácnosti vlastní zásobu domácí šťávy a nedopustit, aby její děti si zvykaly na pivo.“²³⁸

Graf č. 8: Spotřeba alkoholických nápojů v letech 1920 – 1937.



Zdroj: vlastní graf na základě údajů o spotřebě z ročenek a statistik (viz literatura).

²³⁷ Alkoholismu dětí se věnuje dotazník rozdaný dětem na obecné měšťanské škole v obci Vepřová z období před první světovou válkou (situace po válce je podobná, jak se píše v úvodu textu). Učitel se ptal svých 9 – 14letých svěřenců, jak je mezi nimi rozšířeno pití alkoholu. Ve vesnické třídě bylo nejvíce dětí rolníků a chalupníků, méně tkalců, jeden obchodník a několik dělníků zemědělských a průmyslových. Pivo a kořalku pili všichni žáci (s. 52), vína nepili tři z 27 (chlapců) a 27 (dívek), čaj s rumem nepilo 16 dětí. V době pilných prací polních dostává k jídlu 13 dětí kořalku, čaj s rumem zvláště v zimě k večeři 24 dětí, jen výjimkou lihové nápoje k jídlu 39 dětí, na radu lékaře v době nemoci pije 14 dětí. Rodiče nikoho z dotázaných nejsou abstinenti, v 19 rodinách jsou známy případy pijáctví, v celém okrese je znám pouze jeden učitel - abstinent. Učitel konstatoval, že za uplynulá léta lze vidět jisté zhoršení, zejména mezi majetnějšími obyvateli (Čechurová, ed., 2003, s. 53 – 54).

²³⁸ NESG. *Žena proti alkoholu*. Ženské noviny. 6. 8. 1929, roč. XI, č. 32, s. 1.

Mezi pražským dělnictvem pijáctví rozšířeno tolik nebylo. Holubec vidí příčinu v růstu jejich životní úrovně v 30. letech, uměli s penězi lépe hospodařit, trávili čas smysluplněji a strach z užití rodiny neventilovali v alkoholu. Vliv měly jistě i vládní protialkoholní kampaně vedené celá 20. léta a komunistický tisk: „Lihové či alkoholní nápoje jsou (...) nejhorší škůdci pracujícího člověka hned po kapitalistovi.“²³⁹ Následuje vysvětlení vzniku alkoholu a co obsahuje. „Říká se, že je (pivo) také výživné. Jaká je ta výživnost? Směšně nepatrná. Litr těžkého bavorského piva rovná se svou výživnou hodnotou asi tak – jedné housce. (...) Víno je u nás pro chudé lidi takřka nedostupné. Je o něco méně škodlivé než pivo tím, že se ho nemůže takové množství jako piva do žaludku vlít. (...)V ČSR se ročně prochlastá za 19 milionů Kč lihovin.“²⁴⁰

Vymýcení alkoholismu si vzaly za své různé abstinentní spolky a o škodlivosti pití alkoholu pravidelně informoval tisk a přinášel odstrašující zprávy o osudech (rodin) alkoholiků, kteří buď zemřou na nemoc či zcela zpustnou a v bídě a osamění zůstane celá rodina²⁴¹, nebo je na ní páčáno domácí násilí. Řešení se často hledá v USA, kde zrovna platil suchý zákon²⁴², nebo v Belgii, kde se od roku 1892 vyučovala protialkoholická prevence na školách²⁴³. Ženské časopisy často psaly o škodlivosti alkoholismu a nabádaly své čtenářky ke správné výchově dětí, bez alkoholu: „Ve Francii i u nás panuje ještě zastaralý náhled, že víno, ovocné mošty a pivo jsou proti páleným lihovinám neškodné zvláště ženám a dětem. Ale již počíná svítati.

²³⁹ NESG. *O škodlivosti alkoholu*. Rozséváčka. 28. 2. 1929, roč. IV, č. 8, s. 8.

²⁴⁰ NESG. *O škodlivosti alkoholu*. Rozséváčka. 28. 2. 1929, roč. IV, č. 8, s. 8.

²⁴¹ NESG. *Démon alkohol*. Ženské noviny. 6. 3. 1919, roč. 1, č. 9, s. 5; NESG. *Alkohol nepřítel*. Ženské noviny. 9. 8. 1928, roč. X, č. 30, s. 2.

²⁴² NESG. *Pít či nepít?* Národní listy – Literární příloha. 4. 8. 1919, roč. 59, č. 175, s. 2.

²⁴³ „Roku 1898 bylo nařízeno, aby nejméně půl hodiny v týdnu bylo věnováno protialkoholovému vyučování. Dnešní stav protialkoholové propagandy v belgických školách jest tento: 1. Protialkoholové vyučování jest zavedeno ve všech školách, ve všech stupních beze změny školní osnovy a bez rozmnožení vyučovacích hodin; 2. všechny námítky lhotejných a odporujících učitelů byly skvěle vyvráceny; 3. učitelům poskytuje se ve zvláštních kursech příležitost vzdělání se v otázkách protialkoholových a jsou proto 4. schopni účelně tomu vyučovati; 5. inspektoři školní bedlivě přihlížejí k takovému vyučování; 6. zvláštní sešit, do něhož žáci činí si poznámky o protialkoholovém vyučování bude jim průvodčím i v časech dospělosti; 7. školní tato práce žákovu má také blahodárný vliv na rodinu žákovu. – Jaký skvělý výsledek toto opatření tehdejší „klerikální“ vlády belgické má, toho nejlepším důkazem jest, že spotřeba čistého alkoholu, která v Belgii činila ročně 11 litrů na jednoho obyvatele, klesla na 5,26 litru“ (NESG. *Proti požívání lihovin. Škola a protialkoholová činnost*. Česká Žena. 10. 11. 1921, roč. XIV, č. 2, s. 5).

Francouzský lékař prof. Devoce praví ve své „Hygieně“: „Pokud vzrůst dítěte není ukončen, působí víno na jeho výživu škodlivě. Pokud se týče dospělých, praví, že žena je dvojnásob citlivější než muž, čili že snese jen polovinu toho co muž. Je-li žena v jiném stavu nebo kojí-li, musí se přísně varovati všeho alkoholu, neboť líh by mohl přejíti do krve jejího dítěte a způsobiti tam velikou škodu. Všecky lihoviny působí vždy jedovatě a sice tím více, čím více lihu obsahují.“²⁴⁴ O tři roky později však časopis Česká Žena přináší recept na medovinu na posilněnou²⁴⁵. Ženské noviny přetiskly čtyři obrazy vydané Abstinentským svazem v Praze o změnách ústrojů lidských vlivem alkoholismu.²⁴⁶

V roce 1905 byl zřízen Zemský spolek proti alkoholismu, po roce 1918 vznikl Československý abstinentský svaz. „Vydával propagační letáky a tisky, pořádal osvětové přednášky na venkově. Mezi jeho aktivní členy patřila např. Alice Masaryková, TGM, jehož záporný vztah k alkoholu byl veřejně znám, byl od roku 1929 čestným členem,“ (Čechurová, ed., 2003, s. 49). Státní správa reagovala na vzrůstající se alkoholismus různými nařízeními²⁴⁷. Na nádražích se tak vedle piva začala prodávat i minerální voda, sodovka nebo mléko.²⁴⁸

Zatímco tisk a Československý abstinentský svaz brojil proti vysoké konzumaci alkoholu, výrobci lihovin²⁴⁹ se nedali zastrašit: „V roce 1921 pokusili se čeští lihovarníci čelit „nebezpečí

²⁴⁴ NESG. *Proti požívání lihovin. Víno, ženy, děti.* Česká Žena. 10. 11. 1921, roč. XIV, č. 2, s. 5.

²⁴⁵ Potřebujeme 2 l vody, 500 g medu, kousek skořice, 1 citron, 4 kousky hřebíčku, 1/16 litru dobrého araku nebo koňaku. Voda, med, skořice, hřebíček a citronová kůra se dohromady vaří a pěna se sbírá. Po vyvaření tekutiny na polovinu, přidat šťávu z citronu, přecedit, nakonec přilít arak či koňak a vše nalít do lahví. Místo citronu lze i pomeranč (Grossmannová – Brodská, L. *Zdravotní kapitolka. Medovina na posilněnou.* Česká Žena, 3. 4. 1924, roč. XVII, č. 4, s. 6).

²⁴⁶ NESG. *Změny ústrojů lidských vlivem alkoholu.* Ženské noviny. 20. 3. 1924, roč. VI, č. 11, s. 5.

²⁴⁷ např. v srpnu 1925 navrhla zvolenská župa na Slovensku restrikcii licencí na provoz hospodských zařízení, omezení doby prodeje, uzavření krčem v blízkosti továren a umožnění samostatného rozhodování obcí o udělování výčepní koncese. Dále požadovala, aby 1 % výnosu z daně z lihu bylo věnováno ve státním rozpočtu na protialkoholní propagandu, k návrhu se připojily i ostatní župy (NESG. *Boj proti alkoholismu na Slovensku.* Venkov. 11. 8. 1925, roč. XX, č. 205, s. 3).

²⁴⁸ NESG. *Mléko.* Naše domácnost. 28. 11. 1929, roč. III, č. 7, s. 4.

²⁴⁹ „Ve výrobním období 1923/24 bylo v činnosti v celé ČSR 905 hospodářských a průmyslových lihovarů a v nich se vyrobilo 455 802 hl čistého lihu. Mimo to bylo v činnosti 2777 pálenic, v nichž se opět vyrobilo 13 972 hl lihu, tedy v celku 469 804 hl čistého lihu“ (Čechurová, ed., 2003, s. 50). Odečteme-li 25 % lihu vědeckým a průmyslovým potřebám, k výrobě octa a pálení zbude 75 % (v textu 65 % - pozn. aut.) celé výroby lihu k výrobě pálenky a alkoholu.

střízlivosti“ založením „Společnosti proti výstřednímu abstinentismu“²⁵⁰. Na výrobě alkoholických nápojů se ve značné míře podíleli Židé²⁵¹.

5. 6. Jak se naučit vařit

„Kuchařem se člověk vyučí - dobrým kuchařem však se narodí.“

(Šroubek, 1935, s. 2)

Domácímu vaření se věnovaly zejména ženy, ať už pro svoji vlastní rodinu či jako pomocnice či služebné v měšťanských rodinách. Nakupovat a chutně připravovat pokrmy se naučily buď doma, od ostatních žen v rodině, či v kuchařských školách či na kurzech. Kuchařské knihy sloužily jako návod pro přípravu složitějších pokrmů a posléze i jako průvodce po vlastní kuchyni mladých dívek.

5. 6. 1. Kurzy vaření

Za první republiky se vaření vyučovalo na školách, od roku 1919 smíšených. Šéfkuchaři a kuchaři se však stávali převážně muži. Ženy navštěvovaly kurzy vaření a péče o domácnost v soukromých kurzech nebo školách pro dívky, tzv. hospodyňských, živnostenských nebo rodinných (ty byly čtyřleté a fungovaly do roku 1949). Základy vaření absolvovala každá dívka na měšťanské škole. Denní studium bývalo zpravidla dvouleté (od roku 1922), kurzy zaměřené na přípravu konkrétních pokrmů několikahodinové a nabízely je jako večerní různé dívčí školy (teprve od roku 1920 byly státní specializované školy na domácí hospodaření s jednotnými učebními texty). Ke konci 20. let bylo v ČSR 137 takových škol a absolvovalo je ročně kolem 25 000 dívek. Vyučovaly nejen vaření, ale i základy zdravé výživy, rozpočty na jednotlivá jídla, na měsíc či rok celé domácnosti. Vaření vyučovaly kuchařky a autorky kuchařek i renomovaní kuchaři z restaurací a hotelů (Dvořáková-Janů, 1999, s. 87).

²⁵⁰ NESG. *Obhájci alkoholismu*. Ženské noviny. 14. 2. 1924, roč. VI, č. 7, s. 3.

²⁵¹ Většina likérek a palíren měla židovské majitele, např. natrpklý likér Altvater od Gesslerů z Krnova, višňový likér či griotka od bratří Vantochů z Nymburka. „Stále se ještě připravovaly likéry doma, z višně, pomerančů, broskví, citronů; ve své košer kuchařce uvádí vdova Kaudersová dokonce čokoládový likér připravený z francovky“ (Bondyová, 2009, s. 86 – 87).

Lydia Petráňová uvádí ve svém příspěvku na konferenci o Dějinách evropského stravování dva směry kuchařských škol a kurzů – pro dívky z měst o domácím hospodaření a pro dívky z venkova o vedení domácnosti. Například v roce 1885 založil spolek Domácnost v Praze první českou školu vaření se sylabem od Magdaleny Dobromily Rettigové určenou pro dobré zvládnutí praktického denního života, časem se vyvinuly profesionální standardy ve výuce vaření. Kurzy trvaly tři měsíce a dívky si musely samy zaplatit školné a zajistit ubytování. „V oddělených kuchyních ukazovali vždy dva kuchaři přípravu pokrmů z masa a přílohy, nechyběl kurz šití a zásobování domácnosti (nákup potravin),“ šest učitelů za rok vyučilo přes 300 žákyn. Každý večer se uvařené jídlo prodávalo jako menu ve dvou cenových relacích – polévka, dvě masová jídla a dezert, část jídla škola poskytovala zdarma českým studentům vysokých škol. Posléze škola organizovala i večírky a bankety, čímž vydělávala na svůj provoz. Dopoledne probíhala praktická výuka, odpoledne teorie a každá absolventka dostala certifikát. Škola fungovala až do roku 1949 (Petráňová in Oddy a Petráňová (ed.), 2005, s.172). Rozmach kurzů vaření se pozitivně odrazil na stravování střední a dělnické třídy, mnoho kurzů bylo určeno dělnicím.

Dívky se učily vařit ve školních kuchyních. „Nesloužila však stravování školních dětí, ale k výuce vaření začek této školy (měšťanská škola v Hořovicích v 20. letech 20. století – pozn. aut.). Nanejvýše ony samy si snědly to, co samy uvařily. Pro chudou školní mládež však přesto existovala možnost veřejného stravování, a to ve veřejné kuchyni (tj. jídelně) provozované obvykle okresní péčí o mládež“ (Novák, 2007, s. 320).

Dívky a ženy mohly navštěvovat i krátké – denní či měsíční - kurzy, které se zpravidla konaly večer či v neděli v některé z místních škol a zvaly na ně inzeráty v novinách, např. v deníku Venkov vycházely téměř denně z celé republiky v rubrice Odbory pro zájmy venkovských žen: „Kurs kuchařsko-hospodyňský (nedělní), pořádaný místním odborem, bude zahájen 10. února,²⁵² ve Lhotě Víchovské u Jilemnice, nebo avízo na měsíční kurs zavařování podzimního ovoce: 1. – 21. 10. 1924, 6 čtyřhodinových lekcí 2 x týdně buď 2 – 6 hodin nebo 6 – 10 hodin večer, zápisné 20 Kč, v časopise Žena.²⁵³ Tříměsíční kurzy se konaly při městských dívčích odborných školách rodinných, schválilo je ministerstvo školství a národní osvěty a účastnice

²⁵² NESG. *Do Lhoty Víchovské u Jilemnice*. Venkov. 22. 1. 1924, roč. XIX, č. 19, s. 6.

²⁵³ NESG. *Zápis do lidových kursů*. Žena. 9. 9. 1924, roč. VI. (XV.), č. 9, s. 5.

obdržely právoplatné vysvědčení. „Účelem těchto kursů jest poskytnouti ženám dalšího teoretického i praktického vzdělání v oboru vaření jednoduchého i jemného, zavařování letního a podzimního ovoce, paličkování krajek, kreslení stříhů, šití prádla a šatů. (...) Prvý lidový kurs vaření konati se bude od 15. září do 15. prosince 1924 (v rodinné škole v Hradci Králové – pozn. aut.). Bude obsahovati 24 tříhodin. lekcí, dvakrát týdně, vždy od půl sedmé do půl 10. hodiny večer. Kromě zápisného 30 Kč jiných poplatků není.“²⁵⁴ Kurzy vaření organizovaly i kroužky žen spjaté s politickými stranami – např. Kurz dělnického vaření v odborné škole pro ženská povolání v Praze II. pro nemajetné ženy, „umožněno laskavostí správy místní školy, vládním radou p. dr. Zahradníkem a naší milou soudr. posl. Jurnečkovou,“²⁵⁵ sociální demokratkou.

5. 6. 2. Kuchařské knihy

Boom českých kuchařských knih²⁵⁶ nastal v první čtvrtině 19. století. Kromě receptů obsahovaly i cenné praktické rady, jak nakupovat, uchovávat a konzervovat potraviny, jak zatápět, cítit nádobí apod. (Petraňová in Oddy a Petraňová (ed.), 2005, s. 174). Cílem kuchařky bylo všestranně vzdělat čtenářku – naučit ji vařit i šetrně vést domácnost. Z dnešního pohledu nejsou tehdejší kuchařky tak přesné, v pár větách popsaly postup a doplnily jej gramáží surovin, ale nikterak detailně, vycházely již z jisté znalosti a zkušenosti čtenářů.

Hospodyně a ženy z měst vařily podle kuchařky Anuše Kejřové *Úsporná kuchařka*, která vyšla ještě před první světovou válkou, v roce 1905 v Třeboni, v roce 1928 se dočkala osmého vydání

²⁵⁴ NESG. *Zápis do lidových kursů*. Žena. 9. 9. 1924, roč. VI. (XV.), č. 9, s. 5, podobné inzeráty se objevují i v jiných listech: Při odborné škole pro ženská povolání „Světlá“ ve Velkém Meziříčí (otevívá se kurz, pětíměsíční a tříměsíční pro vedení domácnosti ve vzorně vedeném švýcarském penzionátu). *Ženské noviny*. 28. 8. 1929, roč. XI, č. 35, s. 6.

²⁵⁵ NESG. *Z kurzů vaření*. *Ženské noviny*. 21. 9. 1933, roč. XV., č. 42, s. 5.

²⁵⁶ Žánr kuchařských knih jakožto soupisu receptů, předpisů, způsobů úpravy a použití surovin se poprvé objevil ve staré Indii – zhruba 500 let př. n. l. zde vznikla kniha *Vasavarajeyam* psaná sanskrtem, následovali Řekové (Mitháikos ze Syrakus, Chrýsippos a Ethydémos) a Římané (Archestratos, Númerios a Apicius) (Poštulka, 2011, s. 10) a pak v Evropě až anonymní autoři ve 13. století. „Tyto kuchařky jsou nejzřetelnějším a nejhmataelnějším projevem nového zájmu o potěšení z jídla“ (Montanari, 1993, s. 62). Kuchařky vznikaly paralelně ve dvou prostředích a bylo jasné patrné, komu jsou určeny – kuchařům ve službách šlechticů či movitým měšťanům nebo třeba provozovatelům krčem ve městech, obracely se výhradně na profesionální publikum. Ženy doma sice vařily, ale nepotřebovaly k tomu žádné knihy. Teprve v druhé polovině 17. století se začaly tisknout a postupně se rozšiřovaly mezi čtenáře, uchovávaly dobré recepty a informace o stravování rodící se buržoazie, nejprve ve Francii (Goody, 1998, s. 131). Masovější oblibě (i v Čechách) se však začaly těšit koncem 19. a počátku 20. století.

(Šebela, 1997, s. 10). Oblíbená byla i *Domácí kuchařka* Magdalény Dobromily Rettigové (poprvé vyšla roku 1826), podle obou se vařilo ve většině kuchařských kurzů a škol pro hospodyně a dívky. Kuchařské knihy psaly i odborné učitelky vaření, například Marie Sandtnerová, odborná učitelka vaření a domácího hospodářství městské dívčí odborné školy rodinné v Praze II, v roce 1925. Nejnovější kuchařská kniha s rozpočty potravin – *60 obědů a večeří s výměrem potravin pro pět osob podle čtyř ročních období a Cukrovinky a pamlsky na vánoční stromeček a stoleček* vyšly nákladem České grafické unie, a.s. a stály 6,50 Kč, nejpopulárnější však byla *Knih rozpočtů a kuchařských předpisů* z roku 1924. Tato šestisetstránková publikace se dočkala dodnes více jak 50 edic. „Vedle podrobně popsáných návodů na přípravu jednoduchých i složitějších jídel a pečiva obsahovala jako novum podrobné návody pro diety při různých nemocech, všímala si kalorické hodnoty potravin, radila jak zavařovat, péct moučníky atd.“ (Habustová, Veselská, 2004, s. 59). Slečna Anna Kofránková vyučovala na kuchařské škole spolku Ludmila v Českých Budějovicích a její knihu *Kuchařské předpisy* doporučovaly *Ženské listy*²⁵⁷. Přes sto tisíc výtisků a pěti dotisků se dočkala kniha *Jak se vaří u Šroubka*²⁵⁸, sepsaná hoteliérem nejslavnějšího pražského hotelu Karlem Šroubkem ve spolupráci s šéfkuchařem Oskarem Dietlem a manželkou Bertou.

²⁵⁷ H. G. „Našim hospodynkám i adeptkám kuchařského umění doporučujeme znovu vřele „Kuchařské předpisy“ slečny Anny Kofránkové, které jim spolehlivě odpoví na úzkostlivou otázku „co vařiti“, již si naše dámy tak často kladou. Předností této knížky jest, že všechny recepty byly vyzkoušeny na kuchařské škole spolku „Ludmila“ v Českých Budějovicích, kdež je slečna Komárková správkyň. U ní lze knihu objednat.“ *Ženské listy*. Červenec – srpen 1919, roč. 47, č. 8- 9, text doplňuje na straně 6 noticka, zdá se inzerát: „Tak prakticky sestavenou a všestranně vyhovující kuchařskou knihu, jako jsou „Kuchařské předpisy“ od Anny Kofránkové, správkyně kuchařské školy spolku „Ludmila“ v Českých Budějovicích, postrádaly jsme všeobecně. Jest to pomoc každé hospodyně, každé paní a dívce. Bez okolků se dle předpisů těch dá vařit cokoliv, a to výtečně, bezpečně, bez plýtvání a dlouhého študování. Bohatost obsahu je překvapující, cena knihy 10 Kč mírná vzhledem k veliké praktičnosti.“ Marie Kolářová, kuchařka nádr. rest. v Praze.

²⁵⁸ Poprvé vyšla v roce 1912 samonákladem se 169 recepty, v reedici a rozšířené verzi s 800 recepty v roce 1935 při příležitosti 25. výročí hotelu a nově v roce 2008 v nakladatelství Paseka. Obsahovala recepty jídel, která se v Grand Hotelu Šroubek pravidelně vařila, tj. francouzské a české pokrmy – polévky, guláše, omáčky, úpravy ryb, drůbeže, pečeně, zvěřiny, minulek, přílohy, moučníky, dietní jídla a další pod názvem různé. V dotisku je vlepená oprava v receptech na bábovku s mákem, vánočku a mazanec. Kniha začíná popisem sezonních potravin (nejčerstvější a nejlevnější) během roku a recepty doplňují praktické rady a vtipné perokresby. Šroubek nabízí i pokrmy při dietách – „při chorobách žaludečních, rheumatismu a ledvinových, pro diabetiky, při zkonatění tepen, odtučňovací, neslaná, při průjmeh i zácpě, při nervose“ (Šroubek, 1935, s. 172 – 177) a představuje i vliv jednotlivých druhů ovoce a zeleniny na zdraví člověka. Na závěr Šroubek uděluje dobré rady při nákupu, zpracování, uchování potravin a různé figle na zaručený úspěch a nechybí detailní popis hotelu. Čtenářům knihy nabízí radu i pomoc: „(...) jsme milerádi ochotni v případném zájmu o kterýkoliv pokrm, tento, na určitou dobu, stanovenou majitelem knihy, nechati upravití za jeho přítomnosti neb i spolučinnosti,“ (Šroubek, 1935, s. 224).

Meziválečné kuchařky přinášely tradiční a léty prověřené recepty i novinky ze světových kuchyní. Vlastní publikace s recepty vydávaly i různé potravinářské firmy – např. s recepty na dezerty od firmy Dr. A. Oetker, pečení od firmy Jiří Schicht²⁵⁹ (umělé tuky Ceres a Visan) a konzervování potravin: zdarma je poskytovaly zákaznicím za určitý počet obalů z daných potravin nebo jen tak prostřednictvím sítě obchodníků či na vyžádání. Běžná kuchařka stála od 10 do 34 Kč.

Většina žen, zejména dělnických či vesnických, však vařila podle zkušenosti své či svých přítelkyň a sousedek, kuchařky používaly pouze pro složitější a dražší slavnostní dezerty či pečivo, nebo si recepty opisovaly či vystříhovaly z novin a ženských časopisů. Dodávala je redakce, ale např. časopis *Žena* vyzval své čtenářky, aby se s ním o své zkušenosti podělily. „Těžko, přetěžko vařilo se ženám za války, a ani nyní ještě nejsou poměry upraveny tak, aby ženy podle dřívějších receptů mohly pokrmy upravovati. Rozumná a šetrná hospodyňka nabyla také během války značných zkušeností, které zajisté mileráda se svými družkami sdělí.“²⁶⁰ Ženské noviny uveřejnily v září 1924 výzvu svým čtenářkám, které vaří levně, aby své recepty a triky poslaly paní spisovatelce Anně Hegerové, která by vše sepsala, „protože to je mnohem víc třeba než panské kuchařky či válečná, kde se vaří z másla a vajec“²⁶¹.

Představení nových knih z oblasti gastronomie v periodikách se omezilo pouze na sporadické zmínky o kuchařkách, zpravidla na poslední straně či v rubrice inzerátů. Nelze spolehlivě určit, zdali se jednalo o naprosté novinky, nebo jen vhodné publikace k tématu, např. zavařování jako v časopise *Žena*, který doporučoval knihu z vlastního knihkupectví v červenci 1919. „Je u Vás hodně třešní nebo višní? Opatřete si rychle skutečně praktickou a cennou knížku Bláhové-Kašparové „Třešně a višně v kuchyňské úpravě“. Obsahuje na 300 předpisů s obrázky. V Praze za 3,50 Kč, mimo Prahu 3,68 Kč vydalo Zemědělské knihkupectví A. Neubert v Praze,

²⁵⁹ Jiří Schicht byl sudetoněmecký výrobce margarínů, kteří koncem 30. let přesídlili do Anglie a společnost Schicht a.s. se stala součástí celosvětové společnosti Unilever (Bařa, 1991, s. 36). Schichtova kuchařka – Moučníky, Masné pokrmy – zdarma, za zaslání 50 obalů ¼ kg nebo 24 obalů ½ kg kostek pokrmového tuku Ceres, mléčného margarínu Visan, margarínu Rita nebo omastku do pečiva Maja. „V každém dílu této kuchařské knihy jsou jen vyzkoušené, pečlivě vybrané předpisy, užitečné rady a pokyny i mnoho barevných vyobrazení.“ (NESG. *Dobré jídlo*. Ženské noviny. 12. 9. 1929, roč. XI, č. 37, s. 3)

²⁶⁰ Kosařová, L. *Domácí hospodaření*. *Žena*. 16. 1. 1919, roč. I (X), č. 1, s. 8.

²⁶¹ NESG. *Lidová kuchařka*. *Ženské noviny*. 18. 9. 1924, roč. VI., č. 34, s. 3.

Hybernská 12 a dodá každý knihkupec, zvláště pak „Družstevní knihkupectví v Hradci Králové, Adalbertinum.“²⁶² Stejně knihkupectví nabízelo Kuchařku „*Jitřenku*“ Anastazie B. Seidlové ve dvou dílech: *Díl I.* jedná o přípravě pokrmů od jídel nejprostších až k jídlům nejjemnějším a složitým (stojí 27 Kč nevázaný, 34 Kč vázaný). *Díl II.* obsahuje hlavně jídelní lístky dle různých ročních období, takže je velmi praktickým doplňkem dílu I. a rádcem hospodyňky (17 a 34 Kč)²⁶³. Deník Venkov měl o víkendu rubriku Co nového v literatuře, kam publikace vybíral dle sezony, např. v srpnu 1938 uváděl knihu *Sběratel hub: stručné popisy hub, poučení o jejich životě a úpravě za pokrm* (12 stran včetně 59 obrázků za 16 Kč) od F. Filsaka, a *Dožínky. Slavnostní dožínková scéna* od J. Kalivody (22 stran za 7,50 Kč)²⁶⁴. Doporučení na knihy, přístroje či výrobky se objevovaly i v textu, psané stejným žurnalistickým stylem, že se jedná o reklamu, se poznalo díky malému číslu na konci textu. Kuchařské knihy představovaly v rubrice Literatura i Ženské listy.²⁶⁵ Ženské noviny přetiskovaly občas recepty z aktuálních kuchařek – např. z *Kapitol ze vzorného domácího hospodářství*²⁶⁶, v rubrice Literatura představily knihu odborné učitelky pro hospodyňské kurzy Růženy Lodrové z roku 1923.

²⁶² NESG. *Drobnosti*. Žena. 3. 7. 1919, roč. I. (X), č. 13, s. 8.

²⁶³ Každá hospodyňka má mít stále po ruce kuchařku Anastazie B. Seidlové. Inzerát *Žena*. 15. 1. 1924, roč. VI. (XV), č. 1.

²⁶⁴ NESG. *Co nového v literatuře*. Venkov. 14. 8. 1938, roč. XXXIII., č. 200, s. 8.

²⁶⁵ „Cibule, česnek, pór a pažitka, jejich pěstování, množení a využitkování. Napsal Al. J. Kulišan. Se 46 vyobrazeními za 5 Kč i s poštovním. Vydalo Zemědělské knihkupectví A. Neubert v Praze, Hybernská ulice 18. Vždy časová tato knížka přichází v pravou dobu, kdy snaha každého pěstitele zeleniny směřuje k racionální kultuře a intenzivnímu využitkování půdy. Obsahuje nejenom návody ku pěstování všech druhů cibulových zelenin v malém i velkém, v zahradě i na poli, ale i poučení o jejich sklizni, uschování, využitkování a léčivosti. Také hospodyňkami bude však uvítána, neboť přináší i četné, poněkud původní a vyzkoušené předpisy k úpravě cibulovin v kuchyni“ (NESG. *Literatura*. Ženské listy. 15. 11. 1918, roč. 46, č. 12, s. 9).

²⁶⁶ NESG. *Úprava mas*. Ženské noviny. 31. 1. 1924, roč. VI, č. 5, s. 3 a s. 4 (rubrika Literatura): „Již název sám praví, že dostává se tu do ruky našim hospodyňkám a děvčátům kniha, jež musí vzbuditi jejich zájem, neboť na každé stránce, ba v každém řádku najdou něco, v čem po celý život pracují, ač často si rady nevědí. V „Kapitolách“ přispěchal jim na pomoc vzácný přítel a nepostradatelný rádce. Kniha je velmi vkusně upravena, vyšla nákladem „Mílotického hospodáře“ v Milovicích nad Bečvou a stojí franko 7,80 Kč. V dnešním čísle přinášíme ukázkou z této praktické knihy.“

5. 7. 3. Organizace kuchyně a stolování

V důsledku masového zapojení do zaměstnání, neměly ženy dostatek času na práce v domácnosti a musely její správu a především vaření zefektivnit. Časopisy přinášely různé návody, především na uspořádání kuchyně, aby žena nemusela dělat zbytečné kroky, a přístroje, které šetří čas a energii – Papinův hrnec, plynový vaříč, kredence apod. Autoři a autorky článků se většinou inspirovali v zámoří, kde na začátku 20. století vyšla objevná práce Frederika Winslowa Taylora o její organizaci. Taylor zkoumal průmyslovou výrobu a zaváděl do ní opatření, která ji co nejvíce zefektivnila. Americké ženské hnutí jeho návrhy rychle adaptovalo pro práci v domácnosti a v průběhu 20. let vyšlo mnoho knih a článků na toto téma²⁶⁷.

Kuchyň měla být zařízena jednoduše a vymalována světlou barvou, ideálně bílou emailovou (aby se dala lehce omývat), nebo alespoň nalakovat místa u výlevky, prostor kolem zapuštěného umyvadla ve zdi a v okolí plotny. „Na podlaze je vhodné lino jasného tónu, kuchyň získá na jasnosti a snadno se čistí.“²⁶⁸ „Příkazem moderního zařízení kuchyňského jest, aby každá věc měla své místo.“²⁶⁹ Ušetří se tím čas a kuchařka není nervní, nádobí by se nemělo věšet po zdech, kde se na něj jen práší. J. A. Moravcová doporučuje stůl k omývání nádobí a druhý na přípravu pokrmů. V roce 1928 se v Evropě objevily kredence, neboli tzv. reformní kuchyně: „Skládaly se z kredence²⁷⁰, skříně na nádobí, skříně na potraviny, skříně na boty, mycí soupravy,

²⁶⁷ V USA zkoumali, kolik kroků se nachodí zbytečně v neúčelně zařízené kuchyni. „Proto pracovalo se na plánu, jak upravit kuchyň, aby se například nošení jídel z kuchyně na stůl a zase uklízení nádobí nevyžadovaly zbytečně mnoho chůze. Také různé kuchyňské vynálezy uspoří mnoho kroků a cesty. Když někdo nemůže si pro nákladnost takové náčiní pořídit, může se spokojit tím, že si podle modelu upraví přístroj sám, jenž mu uspoří mnoho zbytečných cest.“ Například pan Grays z Washingtonu zkoumal, kolik kroků žena v kuchyni udělá a jak jejich počet snížit. „Hospodyně ve Snohomish County nosila pedometr při práci v kuchyni, a když jej později prohlížela, vypočítala, že si uspořila zlepšením úpravy a zařízením kuchyně 5544 kroků za týden, tedy 4 a 3/4 míle za měsíc a za rok 54 a 8/13 míle. Žena tato uspořila si za rok 236 631 zbytečných kroků, které by byla jinak musila vykonat a ztratit ovšem čas,“ při výrobě chleba tak ušetřila 20 kroků a 5 minut a při topení dříví 400 kroků (NESG. *Kolik mil se zbytečně prochodí v kuchyni?* Ženské noviny. 24. 1. 1924, roč. VI., č. 4, s. 4). A proč by žena měla spořit čas? Aby se mohla poohlédnout po užitečnějším zaměstnání!

²⁶⁸ Moravcová, J. A. *Jak zařizujeme kuchyni a jídelnu*. Kalendář paní a dívek na přestupný rok 1924, 1924.

²⁶⁹ NESG. *Moderní kuchyně*. Naše domácnost. 31. 1. 1929, roč. II, č. 18, s. 7.

²⁷⁰ Hlavním nábytkem kuchyně je kredenc, občas v kombinaci s chladničkou (zejména v USA). Nádobí je v ní naskládáno, nikoliv vystaveno. Vrchní část kredence mívá zásuvky na mouku, luštěniny, koření atd., opatřené patentním vysouváním, které znemožňuje usazování mouky apod. v rozích, a tím znečišťování zásuvek.“ Článek pokračuje popisem moderní americké kuchyně (využívání sporáku na plyn, myčky nádobí, posuvná elektrická žárovka nad sporákem apod.) a končí povzdechem: „V takto zařízené kuchyni – dá se jistě rychle a čistě pracovat. Je pro nás – proletariát – jen snem. Je však třeba přibližovati se snu...“ (NESG. *Moderní kuchyně*. Ženské noviny.

stolu a židle. (...) Později kombinovány s různými elektrospotřebiči (Dvořáková – Janů, 1999, s. 76). Vyráběly se ze dřeva a lakovaly se nabílo, aby kuchyň vypadala upraveně. Nádobí bylo buď železné, smaltované (oprýskávalo) či hliníkové (rozehřáté pálí, je třeba mít dřevěné držadlo a dostatek utěrek), na servírování porcelánové.

Socialistické listy se zabíraly myšlenkou společných kuchyní, které by ušetřily čas a chutně nasýtily sdružené lidi²⁷¹. Stejným směrem pracovali i funkcionalističtí architekti – ve 20. a 30. letech navrhovali domy se společnou kuchyní (v ČSR tzv. kolektivní domy). Návrh se však pro nedostatek podpory veřejnosti a její silnou touhu po soukromí neprosadil (Dvořáková – Janů, 1999, s. 76).

Ženské listy, především orientované na střední a vyšší střední třídu, přinášely alespoň jednou ročně článek na téma správného chování u stolu. Ženám kladly na srdce, že i doma je třeba stolovat na úrovni a učit tomu i děti: „I v rodinách jednoduchých mají býti u stolu v užívání ubrousky. (...) V domácnostech má každý člen svůj a jsou pro ně pásky nebo dřevěné kroužky s označením, komu patří a do kroužku se zase po obědě svinutý ubrousek zastrčí, aby dostal každý vždy svůj. Při obědě ve společnosti se ubrousek neskládá, ale upotřebený položí nesložen vedle příboru. Ubrousek se před jídlem rozloží a položí lehce na kolena. Nezastrkuje se za krk ani do knoflíkové dírky, ani špendlíkem nepřipíná, ani kolem krku neváže.“²⁷² Nechyběly ani obecné informace, například kdy se v Evropě začalo jíst vidličkou.²⁷³

22. 3. 1928, roč. X, č. 12, s. 2), dělnické kuchyně se sestávají zpravidla jen z koutu na vaření kolem kamen a jídelního nábytku v obytné části (NESG. *Obytná kuchyň*. Ženské noviny. 12. 4. 1928, roč. X, č. 15, s. 5).

²⁷¹ Ema Holancová myšlenku prosazuje v satirickém článku jakožto reakci na články o nouzi o služebné v Ženských listech a Národní politice. Společné kuchyně, o nichž ženy socialistky dlouho sní, by problém vyřešily a vařil by tam ten, komu by se chtělo. (Holancová, Ema. *Společné kuchyně*. Ženský list. 24. 2. 1921, roč. IV, č. 8, s. 1).

²⁷² NESG. *Společenská výchova. Obědy a večeře*. Naše domácnost. 15. 11. 1928, roč. II, č. 7, s. 1; dále viz NESG. *Jak se má jísti?* Naše domácnost. 18. 7. 1929, roč. II, č. 39, s. 7.

²⁷³ Zhruba před 550 lety, tj. nyní před 630 lety viz NESG. *Dějiny vidličky*. Naše domácnost. 28. 11. 1929, roč. III, č. 7, s. 4. NESG. *Zajímavosti pro ženy*. Venkov, příloha Žena – Domov. 14. 8. 1938, roč. XXXIII, č. 30, s. 4. NESG. *K dějinám vidličky*. Gentleman. Revue moderního muže. 1925, roč. II., č. 2, s. 50

6. Gastronomie na stránkách prvorepublikového tisku

Obraz prvorepublikového stravování v různých vrstvách společnosti vychází z monografií a tiskovin. Tato kapitola detailněji představí způsob zpracování informací o jídle.

Do analýzy bylo zahrnuto 981 článků ze 13 listů. Nejvíce relevantních článků se objevilo v časopise *Ženský svět*, zhruba o třetinu méně v *Lidových novinách*, týdeníku *Ženské noviny* a deníku *Venkov*.

Graf č. 9: Počet článků s tématem gastronomie v analyzovaných periodikách.

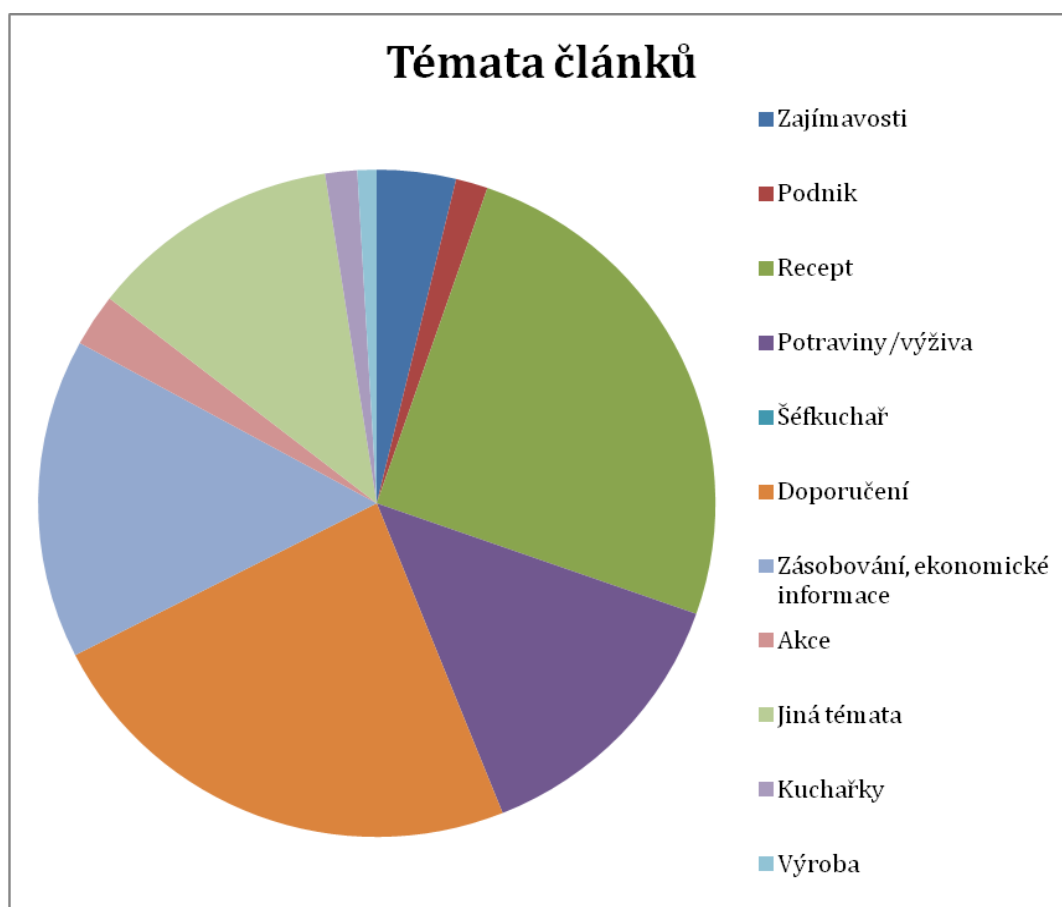


6. 1. Jaké gastronomické zprávy lidé tehdy četli

Články předkládaly recepty či doporučovaly konkrétní výrobek. Velmi časté byly i ekonomické zprávy o zásobování a z oblasti výživy. Šéfkuchař se v tisku neobjevil ani jednou. Rovněž ani

pozvánky do nově otevřených podniků či na gastronomické akce nebyly časté²⁷⁴. Ženské listy (až na dělnické) obsahovaly rubriku s recepty, kde předkládaly více či méně sezonní pokrmy dle svých čtenářů a čtenářek, zřídka doplněné o tipy na užitečné domácí spotřebiče²⁷⁵. Doporučení se věnovala spíše konkrétním výrobkům a úpravám jídel, radám do domácnosti. Skladba jídelníčku se do popředí dostávala až ve druhé polovině 20. let, nejprve byl důraz kladen na zajištění dostatečné výživy obyvatel, zejména dětí.

Graf č. 10: Zaměření článků v analyzovaných periodikách.



²⁷⁴ Z analyzovaných článků se o pohostinských zařízeních zmiňovalo 15, většinou ve formátu skryté reklamy. Výjimku tvoří např. zpráva o přejmenování hotelu U arcivévodý Štěpána v Praze na hotel Wilson (NESG. *Hotel „Wilson“ v Praze*. Venkov. 29. 10. 1918, roč. XIII., č. 300, s. 9.), článek o dějinách vináren a restaurací (NESG. *Vinárny a restaurace – něco z historie*. Venkov. 12. 8. 1925, roč. XX, č. 205, s. 3.) nebo o personálu restaurací (NESG. *Číšník učitelem hosta*. Gentleman. Revue moderního muže. 1925, roč. II., č. 5, s. 119).

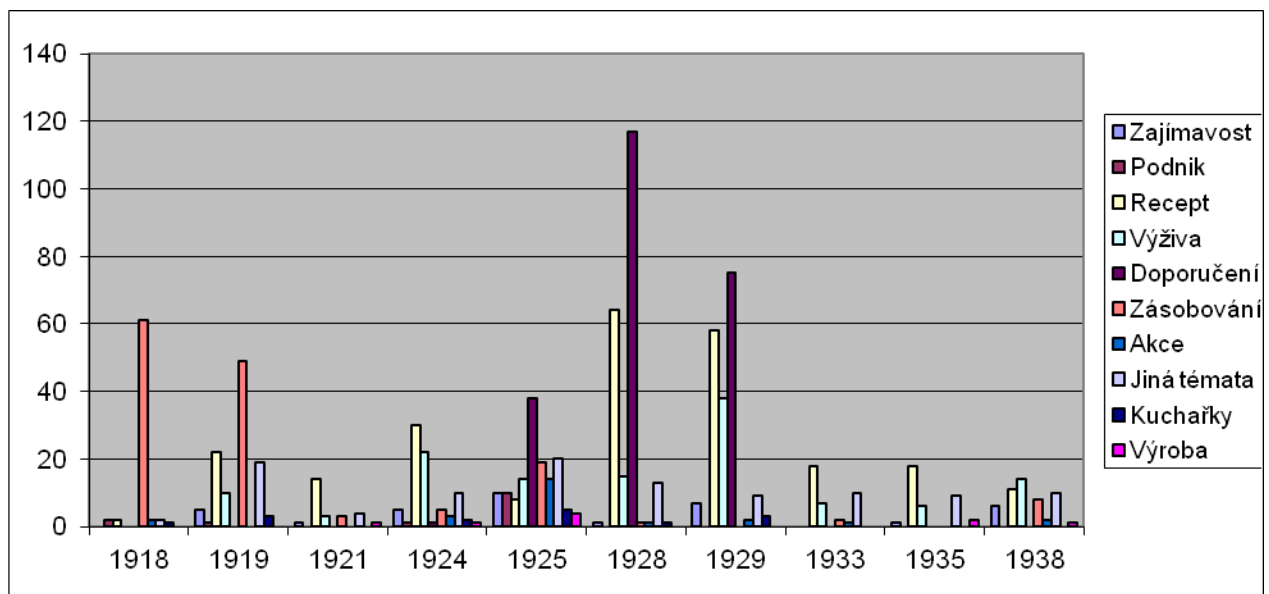
²⁷⁵ Novinkou této doby je lihovar, tlakový hrnec, skládací vařič, vaření na plynu, nábytek do kuchyně.

Pod označením Jiná témata se řadí články o hladu, demonstracích proti hladu a lichvě, charita, stížnosti na jakost potravin i stížnosti zemědělců, alkoholismus a prohibice i zajímavosti jako požár cukrovaru, zatčení ředitele pekárny či otrávené dorty. Zařadila jsem sem i různé rady v domácnosti, které se týkaly úpravy potravin, vybavení kuchyně, stolničení i stravování.

6. 2. Skladba témat v období první republiky

V poválečných letech (1918 – 1919) přinášel tisk informace o zásobování, lichvářích, cenách potravin, recepty byly spíše z levnějších a dostupných surovin (mouka, vejce, brambory), od poloviny 20. let přinášela ženská periodika složitější a dražší recepty dle své cílové skupiny (různé úpravy mas, dorty s krémem, koláče s ovocem, zavařování), v období hospodářské krize (1933) noviny plnily zprávy o vládní pomoci, přidělech potravin a ze žní. Ve 30. letech ve zpravodajství dominovala pasterizace mléka a správná výživa, jak ukazuje graf č. 11. Objevovalo se hojně zajímavostí – z historie stravování, ze zahraničí, doporučení správného stolování a po celé období první republiky články proti alkoholismu.

Graf č. 11: Vývoj témat v průběhu vybraných let v analyzovaných periodikách.

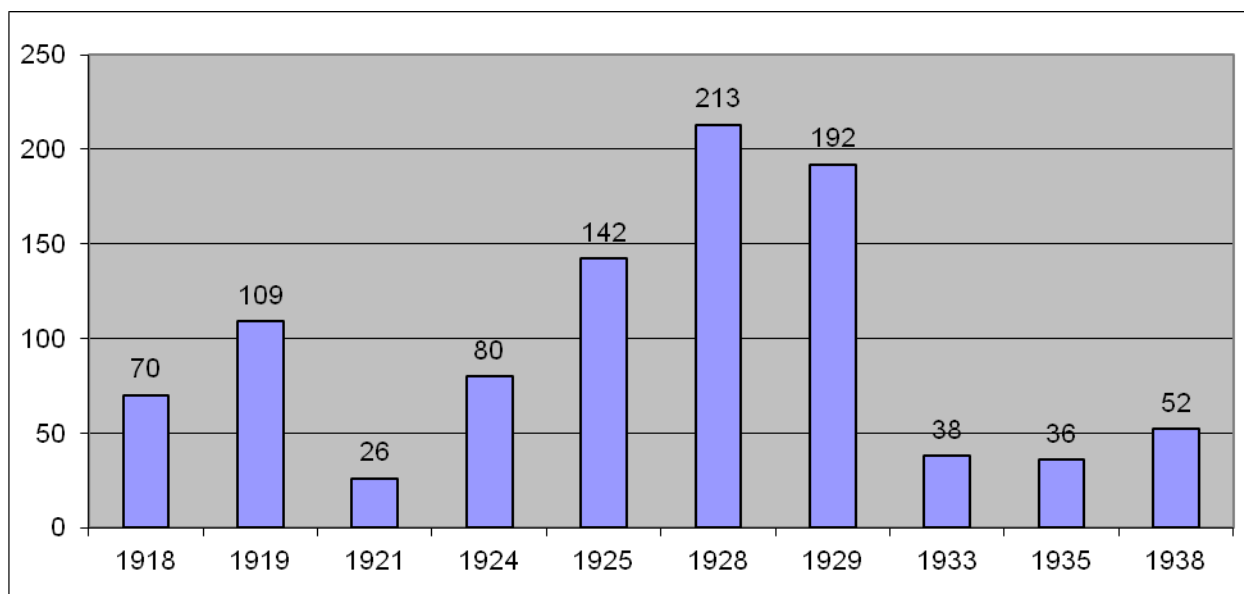


Podobu grafu určuje i nerovnoměrné zastoupení jednotlivých titulů. V roce 1918 dominovalo zpravodajství z deníků (hlavně Lidové noviny, Venkov a Národní listy), v roce 1919 se prosazují Ženské noviny (zejména se zpravodajstvím o zásobování a s tématy lichvy a bídy), Ženské listy se drží převážně receptů a Česká Žena přináší recepty a doporučení výživy (stejný koncept drží i v krizových letech). Zásobování a receptům se věnují Ženské noviny i v letech 1921 a 1924, kdy se však zaměření článků ubírá spíše směrem k zajímavostem, doporučením konkrétních výrobků a kuchařek. Recepty samozřejmě nechybí. V letech 1928 a 1929 převažují v obsahu Ženských novin recepty a tipy na zařízení kuchyně, nákup nádobí a produktů. V čase krize se témata omezují na levnější recepty a správnou výživu. Časopis Gentleman informuje v roce 1925 převážně o restauracích, ale přináší i recepty. V roce 1925 se Lidové noviny zaměřují na doporučení výrobků a akcí a nevynechávají ani zpravodajství o zásobování a cenách potravin. Deník Venkov se po celé sledované období zaměřuje hlavně na zprávy o zásobování, potravinách a výživě obyvatelstva, které občas prokládá novinkami z pohostinství, zajímavostmi, recepty a doporučeními. Dělnická Rozséváčka se od roku 1928 do roku 1935 soustředí na recepty a sociální témata (lichva, hlad, špatná výživa dělníků, drahota). Ženský svět je v analýze zahrnut v letech 1928 a 1929. Věnuje se nejvíce doporučením výrobků a potravin, výživě a receptům. Kalendář čs. paní a dívek přináší pár receptů, tipy na vaření, stolování a úpravy kuchyně a informace o výživě a stravování v letech 1919, 1924, 1928 a 1930. Podobný koncept sleduje i Žena – katolický list v letech 1921 – 1924. Recepty doplňuje statěmi o konzervování, stolničení a výživě. Detailní zpracování témat v jednotlivých listech viz příloha.

Lze tedy říci, že ve vypjatých momentech – v období poválečné bídy (1918 a 1919) a hospodářské krize (1929, 1933) komunikují listy témata pro své čtenáře aktuální a v mezích svého stylu. Zejména je to patrné v novinách a sociálnědemokratických listech Rozséváčka a Ženské noviny. Ostatní časopisy byly apolitické.

Zajímavé je i mediální pokrytí jednotlivých let. Kolik článků v kterém roce vycházelo, jak ukazuje graf č. 12.

Graf č. 12: Počet článků v jednotlivých analyzovaných letech.



Graf ukazuje, že nejvíce článků vycházelo v letech 1928 a 1929, ale dokazuje to pouze to, že v tuto dobu vycházelo nejvíce zkoumaných listů. Tento fakt ilustruje následující tabulka počtu článků v jednotlivých ženských listech v analyzovaných letech (denní tisk je v počtu článků s týdeníky či měsíčníky neporovnatelný). Žlutá výplň označuje, kdy daný list vycházel. Pokud list vycházel a k příslušnému roku není uveden počet článků, znamená to, že list nebyl dostupný k analýze.

Tabulka č. 4: Počet článků v analyzovaných ženských listech ve vybraných letech.

Médium/Rok	1918	1919	1921	1924	1925	1928	1929	1933	1935	1938
Ženský list			2							
Rozséváčka						17	2	17	36	0
Ženský Svět			1	0	0	143	96			
Ženské noviny		16	12	39	0	26	42	20	0	
Kalendář čs.		1		1	0	5	0	0	0	

paní a dívek										
Česká Žena		25	5	4	0	22	52			
Žena		2	0	4	0					
Žena – katolický list			6	27						
Ženské listy	3	7	0	0	0					

Pro porovnání ještě čísla z časopisu Gentleman – v roce 1925 vyšlo 17 článků, v roce 1926 vyšly 4 články a v roce 1927 v analyzovaném období 2 články. Revue moderního muže vycházela v letech 1924 – 1931.

6. 3. Gastronomická žurnalistika za první republiky

Deníky informovaly zpravodajským stylem o zásobování obyvatel, případně o zajímavostech z historie či světa. Zprávy o lichvářích a (ne)dostupnosti potravin byly více citově zabarvené a volba jazykových prostředků závisela na zaměření listu. Například Venkov se často ohrazoval proti nařčení ostatních novin, Český deník používal lidovější jazyk (vycházím z ostatních zpráv, v tomto listu jsem žádné gastronomické zprávy neobjevila). V novinách se o jídle psalo v rubrice Národní hospodář, Zásobování, Domácnost (Lidové noviny), Národní hospodář „Venkova“, později Hospodářství, Žena - Domov (Venkov), Otázky zásobování a výživy (Národní listy), vlastní rubriku neměl jen Český deník.

Větší rozdíly ve výrazivu a obsahu jsou patrné v ženských časopisech. Rozsévačka a Ženský list často svým čtenářkám tykaly. Kalendář paní a dívek a Ženský svět preferovaly delší analytické publicistické články. Ženský svět oslovoval své čtenářky „hospodyně či hospodyňky,“ katolický list Žena se zaměřoval na dcery čtenářek – „malé kuchařičky“. Ženské listy a Žena přinášely pravidelně recepty, Česká Žena a Ženské noviny je navíc doplňovaly praktickými radami a články na téma výživa, stravování, stolování, zajímavosti z historie a světa apod. Dělnický tisk (Rozsévačka, Ženský list) akcentoval chudobu dělnictva a obtíže při stravování. Ženské noviny informovaly o jídle pravidelně v rubrikách Domácnost a hospodářství a Kuchyně, později Co

vařit / Co vařít? (přehled receptů). V Ženském světě stačilo nalistovat rubriku Pêle-mêle, v Ženě Domácnost a hospodářství, Ze ženského světa, Praktické pokyny, Rozmanitosti, Domácí hospodaření, Kuchyňka nebo Drobnosti. V České Ženě se o jídle psalo v Radách pro domácnost (od roku 1928 Drobné rady) a v Našich obědech (později Kuchařské předpisy). Rozsévačka přinášela rady a recepty v rubrikách Rady pro domácnost, Rady pro naše maminky, Pro naše hospodyně a Dělnická domácnost. Ostatní listy pevné rubriky k tématu neměly.

Zprávy byly zpravidla krátké – jeden až dva odstavce, bez uvedení autora. Výjimku tvořily delší články v Ženských listech, zde se občas objevovaly jména členek redakce – Maria Tymichová, Em. Čumpelíková nebo Julie Vlasáková, a víceodstavcové statě v časopise Gentleman. Gastronomii se zde věnovali Dr. E. Štern, Miloš Mollenda a autoři se zkratkou TG a Ši.

Přesné provázání inzerce s redakcí nelze dohledat, neznámé jsou i příjmy z inzerce v jednotlivých titulech. Zjistit (a doložit) bohužel nelze ani skrytou redakční podporu, ačkoliv se lze domnívat, že tak redakce činila – např. v úvodnicích nebo doporučeních redakce v inzertních stranách. Tato doporučení měla zpravidla tuto podobu: „Firmy, které inserují v naší revue, doporučujeme vám pro dobré zboží i levnou cenu. Kupujte pouze u nich!“²⁷⁶

²⁷⁶ Gentleman. Revue moderního muže. 1925, roč. II., č. 6

7. Závěr

Analýza dobových periodik prokázala, že tisk se gastronomii věnoval, avšak v mnohem menší míře než dnes. Lidé se stravovali především podle toho, co si mohli dovolit. Přes polovinu obyvatel tvořili dělníci, jejichž strava byla poměrně jednotvárná a levná. Téměř čtvrtinu zaujímalí zemědělci, kteří měli výhodu vlastního políčka či možnosti získání zemědělských plodin. Vydatná a vyvážená strava s luxusními prvky, na kterou se tak rádi odkazují současní šéfkuchaři, tzv. vyhlášená prvorepubliková kuchyně, se ve skutečnosti týkala stěží 10 % obyvatel.

Stravování prvních poválečných let po první světové válce určoval lístkový systém, státem řízené zásobování, nedostatek zboží, nízké mzdy, vysoké ceny a rozšířená lichva s potravinami i zbožím, „zlatá dvacátá léta“ představovala zlepšení životní úrovně všech vrstev, rozkvět vyhlášených restaurací, zvýšený zájem dívek o kurzy vaření a péči o domácnost a zároveň uvolnění trhu s potravinami a pomalý ústup od české kaloricky bohaté avšak málo výživné stravy ve prospěch lehčích jídel. Vleklá hospodářská krize v letech 1929 – 1933 rozkvět utlumila, drobní zemědělci a dělníci se opět ocitli na pokraji hladu a stravování museli výrazně omezit. Od poloviny třicátých let se životní úroveň opět zvedala, ale slibný rozvoj společnosti přerušila druhá světová válka.

Média situaci reflektovala dle svého zaměření a publika. Denní tisk akcentoval zpravodajství, zejména ekonomické a zásobovací informace, občas prostřídáné doporučením, představením nového podniku či receptu. To se týkalo zejména Lidových novin a Národních listů, Venkov se zabýval více požadavky zemědělců. V Českém deníku se bohužel ve sledovaném období články s gastronomickou tematikou neobjevily. Ženský tisk přinášel množství receptů, tipů a rad pro usnadnění práce v domácnosti, věnoval se i stolování a novinkám z oblasti vaření a stravování. Dělnické listy (hlavně Rozséváčka, Ženské noviny) tento obsah navíc doplňovaly komentovaným zpravodajstvím s důrazem na chudobu, sociální poměry, drahotu potravin, nedostatečnou výživu dělnictva a zvláště dětí. Časopis Gentleman vštěpoval mužům, jak se mají chovat v restauraci, jak se mají dobře stravovat i jak mohou svou vyvolenou potěšit vlastnoručně uvařenou večeří.

Práce popisuje stravování v Československu v období první republiky v různých vrstvách české společnosti na základě pramenů i analýzy v dobovém tisku. Avšak třetina obyvatel se hlásila

k národnosti německé, v příštím směru výzkumu by bylo tedy zajímavé zmapovat i jejich stravovací návyky v tomto období a porovnat obě národnostní skupiny. Po celé republice vycházel německý tisk, ať už denní, nebo určený ženám, který by jistě také stál za analýzu.

Summary

The analysis of the historical periodicals proved that the Czech gastronomy was in focus of press, but much less than today. People took their meals in accordance with their financial situation. More than half of the population were workers, whose alimentation was rather monotonous and cheap. Almost ¼ were peasants, who benefited from the ownership of their small field or producing their own products. Ample and well-balanced diet with luxurious delicacies, which is so often mentioned by modern-day chefs, so-called the renowned First Republic cuisine, was affordable for less than 10% of the inhabitants.

The postwar market after WW I was driven by coupon system, state controlled supplies, lack of goods, low wages, high prices and widespread grey market and profiteering with elementary basic needs. „Golden twenties” represented a rising standard of living for all classes within the society, blooming of the most famous restaurants, rising interest of young women in gastronomy, cooking and housekeeping. The food market was liberated and the healthy lifestyle and nutrition started prevailing over typical Czech cuisine. This period was noticeably influenced by the Great Depression in 1929 – 1933, small farmers and workers were on the verge of starvation once again and their habits changed heavily. The standard of living was rising back in the second half of thirties, but the promising expansion and development of the society was disrupted by the Second World War.

Media reflected the current situation according to their bias and reader. The daily newspapers wrote about news, esp. information regarding economy and daily supplies, from time to time we can find there some recommendations, new restaurant introductions or interesting recipes. This was the case especially of Lidové noviny and Narodní listy. Venkov was focused on farmers life and difficulties. Český deník unfortunately didn't publish any gastronomical articles in the given period. Women's journals brought plenty of recipes, tips and hints on making household keeping easier, they also paid attention to dining and news on cooking and alimentation. Labor press (mainly Rozséváčka and Ženské noviny) emphasized besides these themes topics covering poverty, social inequities, high prices of products and insufficient nourishment of workers, particularly children. Gentleman showed the modern men, which good manners to have in restaurants, how to eat well and how to prepare dinner for their loved ones.

This thesis describes the alimentation of various social classes in the period of the First Czechoslovak Republic based on sources and analysis of the historical press. Nevertheless 1/3 of the population registered themselves as being German nationality. It could be interesting to map alimentation habits of these people in the given period and compare both nationalities. There were lots of German newspapers and woman's journals in then Czechoslovakia. These sources are definitely worth analysing.

Použitá literatura

ANDRLE, Alois. *Vývoj československých měst 1869 – 1980*. Vyd. 1. Praha: Československá redakce MON, 1986. 76 s. ISBN neuvedeno

BARTOŠ, Josef; TRAPL, Miloš. *Československo 1918 – 1938*. Vyd. 3. Olomouc: Univerzita Palackého, 2001, 156 stran, ISBN 80-244-0267-X

BAŤA, Tomáš J. *Švec pro celý svět*. Vyd. 1. Praha: Melantrich, 1991. 245 s. ISBN 80-7023-106-8

Bevölkerungsbewegung in der Čechoslovakischen Republik in den Jahren 1919 – 1920. Prag: Statistisches Staatsamt, 1929. 391 s. edice Čechoslovakische Statistik. Reihe XIV. Band 53. Heft 1

Bevölkerungsbewegung in der Čechoslovakischen Republik in den Jahren 1921 – 1922. Prag: Statistisches Staatsamt, 1929. 392 s. edice Čechoslovakische Statistik. Reihe XIV. Band 59. Heft 2

Bevölkerungsbewegung in der Čechoslovakischen Republik in den Jahren 1923 – 1924. Prag: Statistisches Staatsamt, 1929. 392 s. edice Čechoslovakische Statistik. Reihe XIV. Band 63. Heft 3

Bevölkerungsbewegung in der Čechoslovakischen Republik in den Jahren 1925 – 1927. Prag: Statistisches Staatsamt, 1932. 721 s. edice Čechoslovakische Statistik. Reihe XIV. Band 77. Heft 4

Bevölkerungsbewegung in der Čechoslovakischen Republik in den Jahren 1928 – 1930. Prag: Statistisches Staatsamt, 1936. 404 s. edice Čechoslovakische Statistik. Reihe XIV. Band 121. Heft 5

Bevölkerungsbewegung in der Čechoslovakischen Republik in den Jahren 1931 – 1933. Prag: Statistisches Staatsamt, 1938. 521 s. edice Čechoslovakische Statistik. Reihe XIV. Band 145. Heft 6

BONDYOVÁ, Ruth. Boží hody. *Jak jedli Židé v Čechách a na Moravě*. Vyd. 1. Praha: Nakladatelství Franze Kafky, 2008. 177 s. ISBN 978-80-86911-16-8

BŮŽEK, Václav (a kol.). *Úvod do studia historie*. Vyd. 1. České Budějovice: Pedagogická fakulta JU, 1994. 88 s. ISBN 80-7040-063-3

- ČECHUROVÁ, Jana (ed). *Antologie studijních textů k novověkým sociálním dějinám*, V.12. Vyd. 1. Praha: Nakladatelství Karolinum, 2003. 252 s. ISBN 80-246-0461-2
- ČEP, Tomáš. *Životní spotřeba zemědělské rodiny jako sociologický problém*. Vyd. neuvedeno, Brno: Svobodné učení selské, 1934. 71 s. ISBN neuvedeno
- ČERNÁ, Růžena. *Kuchařská abeceda. Kniha výborných receptů a přesných návodů ke všem pracím kuchařského umění*. Vyd. 3. Praha: Prometheus, 1930. 440 s. ISBN neuvedeno
- DVOŘÁKOVÁ – JANŮ, Věra. *Lidé a jídlo*. Vyd. 1. Praha: ISV, 1999. 182 s. ISBN 80-85866-41-2
- FABIAN, František. *Bibliografie časopisů Západočeského kraje*. Vyd. 1. Plzeň: Krajské nakladatelství, 1961. 186 s. ISBN neuvedeno.
- FAY, Brian. *Současná filosofie sociálních věd, multikulturní přístup*. Praha: Slon, 2002, 324 stran, ISBN 80-86429-10-5
- FASORA, Lukáš (et al., eds.). *Člověk na Moravě v první polovině 20. století*, Vyd. 1. Brno: Centrum pro studium demokracie a kultury, 2006. 503 s. ISBN 80-7325-105-1
- FEJTOVÁ, Olga; LEDVINKA, Václav; PEŠEK, Jiří. *Dobrou chuť, velkoměsto: sborník příspěvků z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy, uspořádané ve spolupráci s Institutem mezinárodních studií Fakulty sociálních věd Univerzity Karlovy ve dnech 5. a 6. října 2004 v Clam-Gallasově paláci v Praze*. Vyd. Neuvedeno. Praha: Scriptorium: Archiv hlavního města Prahy, 2007. 465 s. ISBN 978-80-86852-16-4
- FIALOVÁ, Ludmila (et al.). *Dějiny obyvatelstva českých zemí*. Vyd. 1. Praha: Mladá fronta, 1996. 399 s. ISBN 80-204-0283-7
- FRITSCH, Heřman, P. (uspořádal). *Liturgický kalendář na rok 2008 – 2009*. Vyd. neuvedeno. Praha: Katolický týdeník, 2008. 186 s. ISBN 978-80-86615-16-5
- GOLDGSTÜCKER, Eduard. *Vzpomínky 1913 – 1945*. Vyd. 1. Praha: G plus G, 2003. 150 s. ISBN 80-86103-63-3
- GOODY, Jack. *Food and Love. A cultural history of east and west*. Vyd. 1. London, New York: Verso, 1998. 305 s. ISBN 1-85984-829-X
- HABUSTOVÁ, Milena; VESELSKÁ, Jiřina. *Tradiční pečivo*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2004, 162 s. ISBN 80-247-0692-X
- HAJNA, A. *Ročenka ČSR 1922*, Plzeň: Tiskový odbor čsl. Národní demokracie, 1922, 438 stran, ISBN neuvedeno

HENDL, Jan. *Kvalitativní výzkum: základní teorie, metody a aplikace*. Vyd. 2. přepracované a aktualizované. Praha: Portál, 2008. 407 s. ISBN 978-80-7367-485-4

HOLUBEC, Stanislav. *Lidé periferie: Sociální postavení a každodennost pražského dělnictva v meziválečné době*. Vyd. 1. Plzeň: Západočeská univerzita v Plzni, 2009, 329 s. ISBN 978-80-7043-834-3

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

KAFKA, Luboš. *Dárek z pouti, poutní a poutové umění*. Vyd. 1. Praha: Lika Klub, 2009. 293 s. ISBN 978-80-86069-52-4

KAIZL, Ladislav. *Lidová výživa: význam lidové stravy, její zvláštnosti, návrat k lidové stravě a dnešní doba. Část 1: Strava v Podkrkonoší*, Vyd. 1. Praha: Dr. Eduard Grégr a syn, 1944, 154 s. ISBN neuvedeno

KÁRNÍK, Zdeněk. *České země v éře První republiky (1918 – 1938). Díl první: Vznik, budování a zlatá léta republiky (1918 – 1929)*. Vyd. 1. Praha: Libri, 2000. 571 s. ISBN 80-7277-027-6

KÁRNÍK, Zdeněk. *České země v éře První republiky (1918 – 1938). Díl druhý: Československo a České země v krizi a ohrožení (1930 – 1935)*. Vyd. 1. Praha: Libri, 2002. 577 s. ISBN 80-7277-031-4

KÁRNÍK, Zdeněk. *České země v éře První republiky (1918 – 1938). Díl třetí: O přežití a o život (1936 – 1938)*. Vyd. 1. Praha: Libri, 2003. 803 s. ISBN 80-7277-119-1

KONČELÍK, Jakub; VEČEŘA, Pavel; ORSÁG, Petr. *Dějiny českých médií 20. století*. Vyd. 1. Praha: Portál, 2010. 344 s. ISBN 978-80-7376-698-8

KŘEČEK, Stanislav. *Pracoval jsem u Baťů*. Vyd. 1. Praha: Český komitét pro vědecké řízení, 1992. 241 s. ISBN 80-02-00938-X

KŘEŠŤAN, Jiří. BLODIGOVÁ, Alexandra. BUBENÍK, Jaroslav. *Židovské spolky v českých zemích v letech 1918 – 1948*. Vyd. 1. Praha: Sefer, 2001. 191 s. ISBN 80-85924-27-7

KUBÍČEK, Jaromír (a kol.). *Česká retrospektivní bibliografie. Řada 1, Noviny. Díl 2. Noviny České republiky 1919 – 1945*. Vyd. 1. Brno: Sdružení knihoven ČR, 2004. 276 s., ISBN 80-86249-27-1

KUBÍČEK, Jaromír (a kol.). *Česká retrospektivní bibliografie. Řada 2, Časopisy. Díl 2. Časopisy České republiky 1919 – 1945*. Vyd. 1. Brno: Sdružení knihoven ČR, 2006 – 2007, 4 svazky. ISBN 80-86249-26-3

- KUČERA, Milan. *Populace České republiky 1918 – 1991*. Vyd. 1. Praha: Sociologický ústav AV ČR, 1994. 197 s. ISBN 80-901674-7-0
- KUČERA, Milan; SRB, Vladimír. *Atlas obyvatelstva ČSSR*. Vyd. 1. Praha: Ústřední správa geodézie a kartografie, 1962. 91 s. ISBN neuvedeno
- KUČERA, Milan; VYSUŠILOVÁ, Dagmar. *Demografická příručka*. Vyd. neuvedeno. Praha: Státní úřad statistický, 1959. 110 s. ISBN neuvedeno.
- KUMPEROVÁ, Iva. *Chodská kuchařka*. Vyd. 1. Domažlice: Chodské nakladatelství – Josef Haas, 1992. 31 s. ISBN 80-900202-4-0
- KUNETKA, František. *Liturgický rok ve slavení církve*. Vyd. 1. Olomouc: Matice cyrilometodějská, 1995. 35 s. ISBN neuvedeno
- KUHN, Thomas. S. *Struktura vědeckých revolucí*, Praha: Oikoymenh, 1997, 206 stran, ISBN 80-86005-54-2
- LANGHAMMEROVÁ, Jiřina. *Čas velikonoc*. Vyd. neuvedeno. Praha: Jamart, 1993. 26 s. ISBN neuvedeno
- LANGHAMMEROVÁ, Jiřina. *Čtvero ročních dob v lidové tradici*. Vyd. neuvedeno. Praha: Petrklíč, 2008. 163 s. ISBN – 978 80 7229 171 7
- LANGHAMMEROVÁ, Jiřina. *Lidové zvyky: výroční obyčeje z Čech a Moravy*. Vyd. 1. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2004. 341 s. ISBN – 80 7106 525 0
- LINDLOF, Thomas R.; TAYLOR, Bryan C. *Qualitative Communication Research Methods*. Vyd. 2. USA: SAGE, 2002, 357 s. ISBN 978-0-7619-2493-7
- MARTIN, Pavel. *Vánoce ve staročeské i nové netradiční kuchyni*. Vyd. 1. Třebíč: Akcent, 2001a. 259 s. ISBN 80-7268-198-2
- MARTIN, Pavel. *Velikonoční kuchařka*. Vyd. neuvedeno. České Budějovice: Dona, 2000. 181 s. ISBN 80-86136-63-9
- MIČKA, Vladimír (předmluva). *Historická statistická ročenka ČSSR*. Vyd. 1. Praha: Státní nakladatelství technické literatury, 1985. 910 s. ISBN neuvedeno
- MÍKA, Zdeněk. *Staropražské vánoce*. Vyd. 1. Praha: Muzeum hlavního města Prahy, 2002. 46 s. ISBN 80-85394-44-8
- MÍKA, Zdeněk. *Zábava a slavnosti staré Prahy od konce 18. do počátku 20. století*. Vyd. 1. Praha: Ostrov, 2008. 351 s. ISBN 978 – 80-86289-61-8

MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě*. Vyd. 1. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2003. 227 s. ISBN 80-7106-560-9

NOELLE-NEUMANN, Elisabeth; SCHULZ, Winfried; WILKE, Jürgen. *Das Fischer Lexikon Publizistik / Massenkommunikation*. Aufl. 3. Frankfurt/M: Fischer Taschenbuch Verlag, 2004. 768 s. ISBN 978-3-596-15495-1

NOVÁK, Pavel (et al.). *Dějiny hmotné kultury a každodennosti českého venkova 19. a první poloviny 20. století*. Vyd. 1. Praha: Národní zemědělské muzeum Praha, 2007. 341 s. ISBN 978-80-86874-06-7

Odbor statistiky obyvatelstva. *Časové řady základních dat demografické statistiky ČR v letech 1900 – 1999*. Vyd. 1. Praha: Český statistický úřad, 2000. 101 s. ISBN 80-7223-422-6

ODDY, J. Derek; PETRÁŇNOVÁ, Lydia (ed.). *The diffusion of food culture in Europe from the late eighteenth century to the present day*. Vyd. 1. Praha: Academia, 2005. 300 s. ISBN 80-200-1325-3

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

PĚKNÝ, Tomáš. *Historie Židů v Čechách a na Moravě*. Vyd. 2. přepracované a rozšířené. Praha: Sefer, 2001. 702 s. ISBN 80-85924-33-1

PERNES, Jiří. *Svět Lidových novin 1893 – 1993. Stoletá kapitola z dějin české žurnalistiky, kultury a politiky*. Vyd. 1. Praha: Nakladatelství Lidových novin, 1993. 143 s. ISBN 80-7106-056-9

PETRÁŇ, Josef. *Dvacáté století v Ouběnicích: soumrak tradičního venkova*. Vyd. neuvedeno. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2009. 572 s. ISBN 978-80-7106-605-7

POLÁKOVÁ, Zdena. *Viš, co jíš, aneb co a jak se dříve jedlo*. Vyd. 1. Brno: Moravské zemské muzeum, 2001. 20 s. ISBN 80-7028-164-2

RANDÁK, Jan. *Historiografie jako umění?* In Bláhová, K., Sládek, O. (eds.). *O psaní dějin. Teoretické a metodologické problémy literární historiografie*. Praha: Academia, 2007, 229 stran, s. 109 – 122, ISBN 978-80-200-1544-0

REIFOVÁ, Irena (et al.). *Slovník mediální komunikace*. Vyd. 1. Praha: Portál, 2004, 327 s. ISBN 80-7178-926-7

SCHULZ, Winfried; SCHERER, Helmut; HAGEN Lutz; REIFOVÁ, Irena; KONČELÍK, Jakub. *Analýza obsahu mediálních sdělení*. Vyd. 1. Praha: Karolinum, 2004. 149 s. ISBN 80-246-0827-8

SKOPOVÁ, Kamila. *Hody, půsty, masopusty*. Vyd. 1. Praha: Akropolis, 2007. 201 s. ISBN 978-80-86903-46-0

SLANINA, Antonín. *Stravování zemědělců u srovnání se stravováním úředníků, zřízenců a dělníků*. Vyd. neuvedeno. Praha: Zemědělský ústav účetnicko-spravovědný, 1933. 48 s. ISBN neuvedeno

SRB, Vladimír. *1000 let obyvatelstva českých zemí*. Vyd. 1. Praha: Karolinum, 2004. 275 s. ISBN 80-246-0712-3

SRB, Vladimír. *Populační problém velkoměst*. Vyd. 1. Praha: Václav Petr, 1948. 32 s. ISBN neuvedeno

STOLIČNÁ, Rastislava. *Jedlá a nápoje našich předků*. Vyd. 1. Bratislava: Veda, 1991. 240 s. ISBN 80-224-0255-9

ŠEBELA, Jan. *Pohled do kuchyně minulých časů*. Vyd. neuvedeno. Česká Třebová: Městské muzeum, 1997. 11 s. ISBN 80-238-0984-9

ŠROUBEK, Karel. *Grand Hotel Šroubek*. Vyd. neuvedeno. Praha: Karel Šroubek, 1939, 37 s. ISBN neuvedeno

ŠROUBEK, Karel. *Jak se vaří u Šroubka?* Sbíрка kuchařských receptů jídel. Vyd. neuvedeno. Praha: Karel Šroubek, 1937, 239 s. ISBN neuvedeno

ŠTIKA, Jaroslav. *Lidová strava na Valašsku*. Vyd. 1. Ostrava: Profil, 1980. 170 s. ISBN neuvedeno

TRNKOVÁ, Klára. *Devatero kvítí. Jarní a letní obyčeje naší babičky*. Vyd. 1. Praha: Studio trnka, 2010, 47 s. ISBN 978 80 87209 52 3

TRNKOVÁ, Klára. *Vánoční zvyky a obyčeje naší babičky*. Vyd. 1. Praha: Studio trnka, 2009, 47 s. ISBN 978 80 87209 44 8

TRNKOVÁ, Klára. *Velikonoční koledy, zvyky a obyčeje naší babičky*. Vyd. 1. Praha: Studio trnka, 2009a, 47 s. ISBN 978 80 87209 17 2

ÚLEHLA, Vladimír. *Jičín na konci 19. století*. Vyd. 1. Jičín: TomTour, 2006. 159 s. ISBN 80-239-8171-4.

ÚLEHLOVÁ – TILSCHOVÁ, Marie. *Česká strava lidová*. Vyd. neuvedeno. Praha: Družstevní práce, 1945. 631 s. ISBN neuvedeno

VACULÍK, Jaroslav; ČAPKA, František. *Úvod do studia dějepisu a historický proseminář*. Vyd. 2, upravené. Brno: Masarykova univerzita, 2004. 104 s. ISBN 80-210-3393-2

VAVŘINCOVÁ, Valburga. *Abeceda Vánoc*. Vyd. 1. Praha: Krásná paní, 2010. 63 s. ISBN 978-80-86713-69-4

Tisk

Český deník (1919 - 1938)

Lidové noviny (1918 - 1938)

Národní listy (1918 – 1938)

Venkov (1919 - 1938)

Česká Žena (1909 – 1927), později Naše domácnost (1927 – 1932)

Československá žena. Kalendář paní a dívek (1923 - 1936)

Rozsévačka (1926 – 1938)

Žena (1919 - 1925)

Ženské noviny (1922, 1930, 1931 a 1935)

Ženský list (1920 - 1922)

Ženský svět (1918 – 1930)

Ženské listy (1918 - 1926)

Gentleman (1924 – 1931)

Online zdroje

<http://epaper.lidovky.cz/lidove-noviny/kdo-jsme/vice-z-historie> - cit. 2. 12. 2010

http://www.czso.cz/csu/redakce.nsf/i/obyvatelstvo_hu - cit. 2. 12. 2011

<http://www.merriam-webster.com/dictionary/historiography> - cit. 28. 8. 2013

<http://www.merriam-webster.com/dictionary/history> - cit. 28. 8. 2013

Přílohy

Emailová komunikace s Českým statistickým úřadem.

Kristina Šemberová, 27. 11. 2011.

Dobrý den, pane inženýre Kobesi,

obracím se na Vás s prosbou a dotazem ohledně statistiky spotřeby potravin v letech 1920 - 2006.

Píši diplomovou práci na téma Gastronomická žurnalistika na stránkách prvorepublikového tisku na Fakultě sociálních věd Univerzity Karlovy a objevila jsem Vaše statistiky spotřeby potravin, které by se mi v práci velmi hodily. Po otevření dokumentu je však mnoho políček prázdných, údaje jsou vyplněny velmi sporadicky a pouze u některých potravin.

Nemáte prosím kompletní tabulku, z které bych mohla ve své práci vycházet a dle platných norem ji ocitovat?

Děkuji a přeji pěkný týden,

s pozdravem

Kristina Šemberová

Zdeněk Kobes, 30. 11. 2011

Přeji hezký den,

v publikaci jsou uvedena data, která jsou k dispozici, jiná data nemáme.

Je třeba vzít v úvahu, že územní rozdělení republiky bylo zcela jiné než je dnes (také jiný střední stav obyvatelstva byl jiný) a hlavně se sledovaly potraviny z dovozu. Na případné Vaše dotazy rád odpovím.

S pozdravem Kobes

Spotřeba potravin v letech 1920 – 1937 v ČSR

Tabulka č. 5: Spotřeba potravin v letech 1920 – 1937 v ČSR (v kg / l na osobu a rok)

Komodita-rok	1920	1921	1924	1928	1929	1933	1935	1936	1937
Rýže	1,8	3,8	3,6	3,6	3,3	3,9	4,4	3,6	4
obiloviny v hodnotě mouky	-	-	110,4	-	111,2	107,8	111,1	121,1	-
pšeničná mouka	-	-	60,1	62,3	62,9	57,1	56,1	62,6	-
kroupy, ječná krupice, ovesné vločky	-	-	-	-	-	-	-	1,4	-
žitná mouka	-	-	41,7	-	41	43,8	48,6	53	-
chléb	-	-	72,8	77,3	77,9	78,5	80,9	84,7	-
pšeničné pečivo	-	-	-	8,3	9,2	11	11,2	11,7	-
těstoviny	-	-	-	-	-	-	-	0,6	-
maso v hodnotě na kosti (celkem)	-	-	25	30,4	29,7	26,3	28,4	34	-
vepřové maso	-	-	10,4	13	12,6	11,7	13,1	13,2	-
hovězí maso	-	-	11,6	13,6	13,5	11,5	11,9	13	-
telecí maso	-	-	-	-	-	-	-	2,8	-
skopové, kozí, koňské	-	-	-	-	-	-	-	0,6	-
drůbež	-	-	-	-	-	-	-	2,5	2,4
zvěřina	-	-	-	-	-	-	-	0,4	-
králíčí	-	-	-	-	-	-	-	-	-
vnitřnosti	-	-	-	-	-	-	-	2,3	-
ryby celkem	1,1	0,8	1,5	1,6	2	1,4	1,7	2,1	2,2
mléko a mléčné	-	-	-	-	-	-	-	205,4	211,5

výrobky (bez másla)									
kravské mléko konzumní	-	-	-	-	-	154	157	154,9 (159,1)	-
sýry	-	-	-	-	-	-	-	0,8	-
mléčné konzervy	-	-	-	-	-	-	-	0,1	-
tvaroh	-	-	-	-	-	-	-	1,4	-
ostatní mléčné výrobky	-	-	-	-	-	-	-	1,4	-
vejce (ks)	-	-	-	-	-	-	-	138	140
olej a tuky	-	-	-	-	-	-	-	17,4	-
máslo	-	-	-	-	-	4,7	4,7	4,9	4,9
sádlo	-	-	6,9	6	6,1	4,5	4,7	5,5	5
jedlé rostlinné tuky a oleje	-	-	-	-	-	-	-	5,2	-
ovoce (jablka/ hrušky/ citrusy)	-	-	-	27,62	10,26 (23)	24,36 (41)	18,9	42,9	-
zelenina	-	-	-	-	-	-	-	65,5	-
luštěniny (hrách a čočka)	-	-	-	2,48	1,83	1,73	1,49	4 (2,08)	-
brambory	66	57	83	106	131	98	87	118,9	123,5
cukr	21,5	20,8	25,5	25,9	25,6	24,7	25,1	23,2	26
kakaové výrobky	-	-	-	-	-	-	-	1,8	-
nečokoládové cukrovinky	-	-	-	-	-	-	-	1,1	-
cukrářské výrobky	-	-	-	-	-	-	-	1,4	-
včelí med	-	-	-	-	-	-	-	0,3	-
mák	-	-	-	-	-	-	-	0,7	-

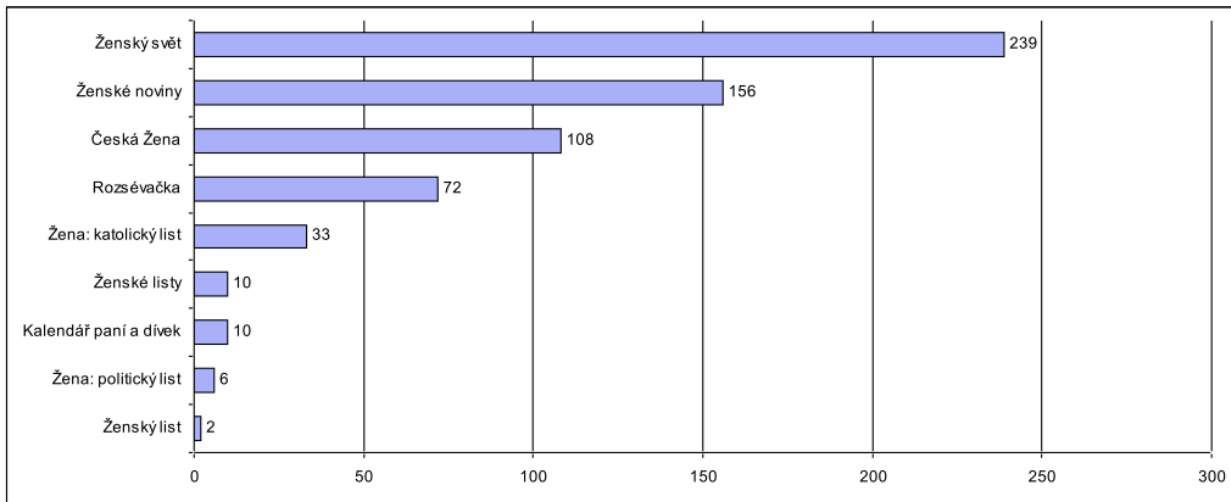
droždí	-	-	-	-	-	-	-	-	-
polévkové koření	-	-	-	-	-	-	-	-	-
sůl	-	-	-	-	-	-	-	-	-
čaj	0,04	0,04	0,05	0,05	0,05	0,03	0,04	0,04	0,04
zrnková káva	0,32	0,73	0,89	0,76	0,8	0,54	0,68	0,65	0,62
minerální vody a nealko nápoje	-	2,9	3,3	6,1	6	4,9	5,2	5,2	5,9
alkoholické nápoje (v hodnotě čistého lihu)	-	4,2	4,3	4,6	4,9	3,2	3	3,4	3,3
lihovin (40 %)	-	6,6	4,7	4,4	4,6	2,6	2,3	2,4	2,6
víno	-	-	-	-	-	-	-	7,2	7,2
víno hroznové v hodnotě čistého lihu	-	5	4	3,3	4	3,7	3,5	4,3	4,4
pivo	-	52,7	62,2	77,8	81,1	55,2	53,2	51,8	56,5

Zdroj: *Spotřeba potravin a nealkoholických nápojů v letech 1920 až 1946* (ČSÚ, tabulka 1a)²⁷⁷, *Demografická příručka* - dle bilanční metody na 1 obyvatele ČSR 1936 (tabulka 70, s. 76), Bartoš, Trapl, 2001, s. 68 (údaje v závorce), ročenka *Československo 1918 – 1937* (1938, s. 857 – 858), ročenka *Spotřeba potravin 1920 – 2010*, Český statistický úřad, 2008, dostupné z <http://www.czso.cz/csu/2008edicniplan.nsf/p/3014-08>, cit. 2. 12. 2011.

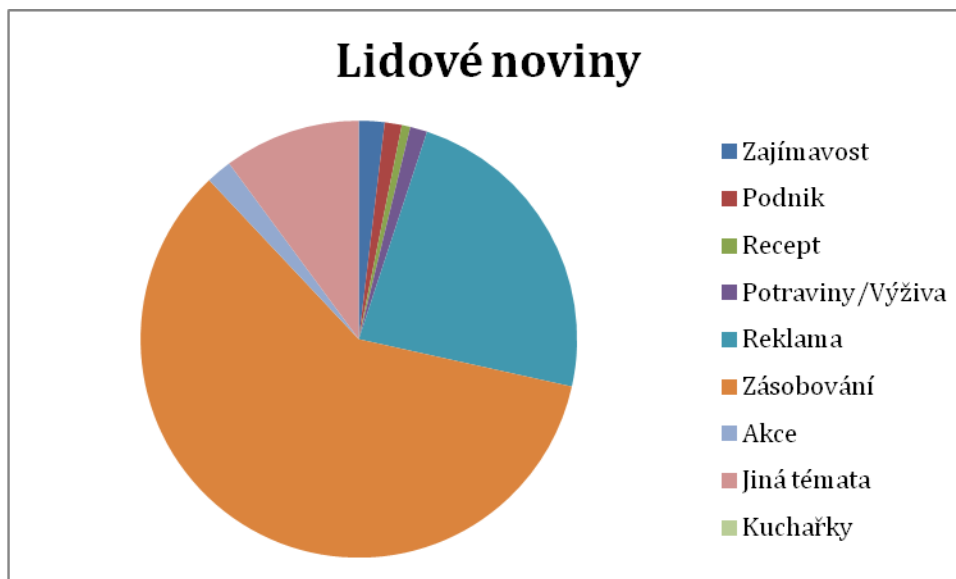
²⁷⁷ Se spotřebou se pojí i ceny jednotlivých komodit: „V roce 1929 byla průměrná mzda všech pojištěnců v ČSR 28,40 Kč/den (7353 Kč/rok) – chléb stál 3,40 Kč, hrubá mouka 3,90 Kč, brambory 0,95 Kč, vepřové maso 16,90 Kč, hovězí zadní 14,60 Kč, vepřové sádlo 20,60 Kč, máslo 25,75 Kč, cukr 6,20 Kč, mléko 1,95 Kč, vejce 0,85 Kč, jablka 4,25 Kč, obyčejné pivo 2,90, zrnková káva 45,90 Kč (kg/l/kus),“ (Bartoš, Trapl, 2001, s. 67).

Doplňující grafy k analýze dobového tisku

Graf č. 9: Počet článků s tématem gastronomie v periodikách určených pro ženy.

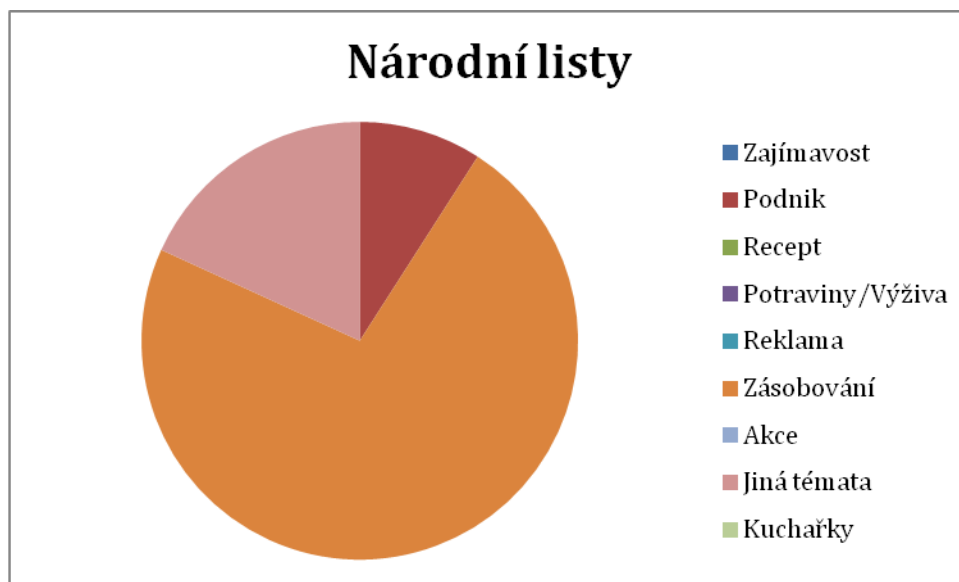


Graf č. 10: Tematické zaměření článků v Lidových novinách.



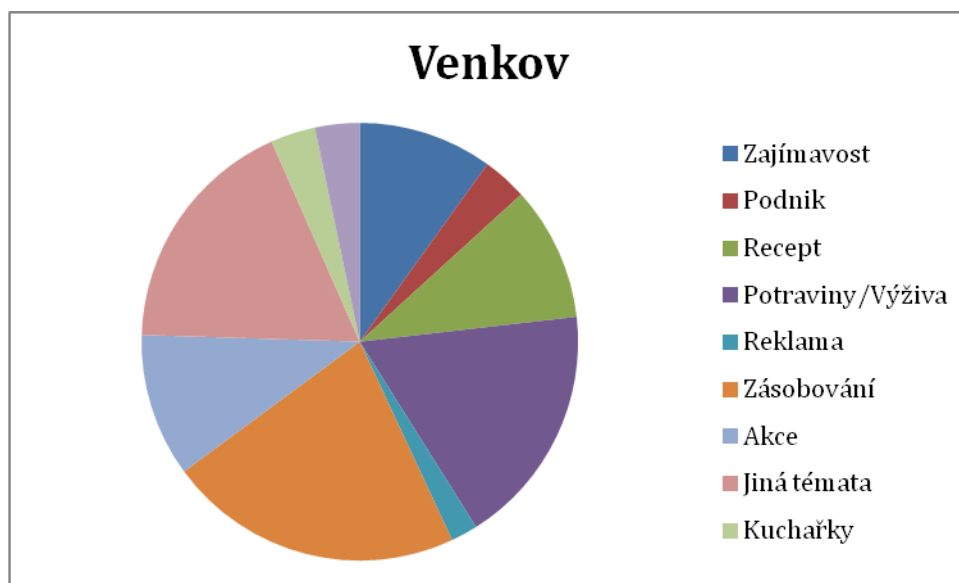
N = 158, Jiná témata: hlad, demonstrace proti zdražování a lichvě, stížnosti na jakost, otrávené dorty, požár cukrovaru. Reklama označuje doporučení výrobků v textu.

Graf č. 11: Tematické zaměření článků v Národních listech.



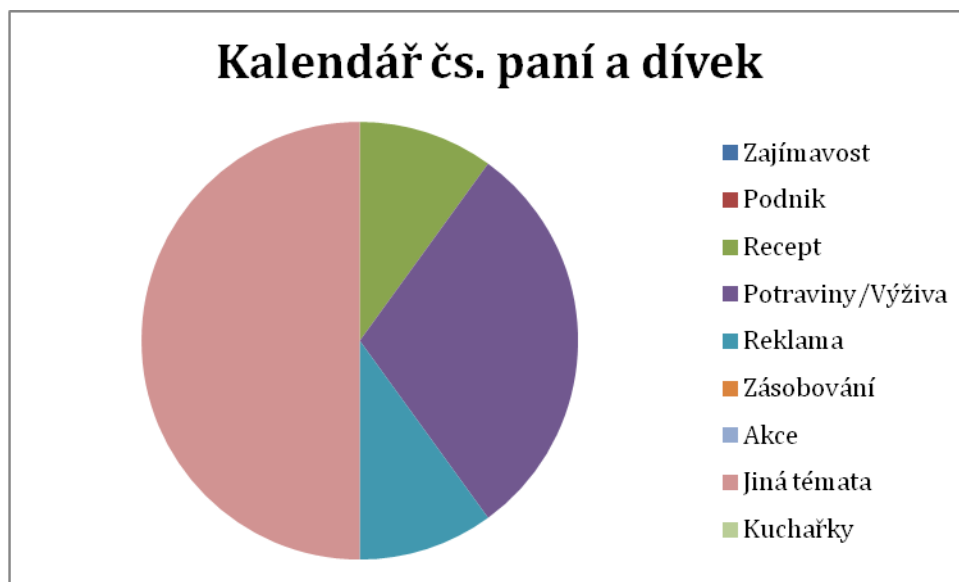
N = 11, Jiná témata: alkoholismus. Reklama označuje doporučení výrobků v textu.

Graf č. 12: Tematické zaměření článků v deníku Venkov.



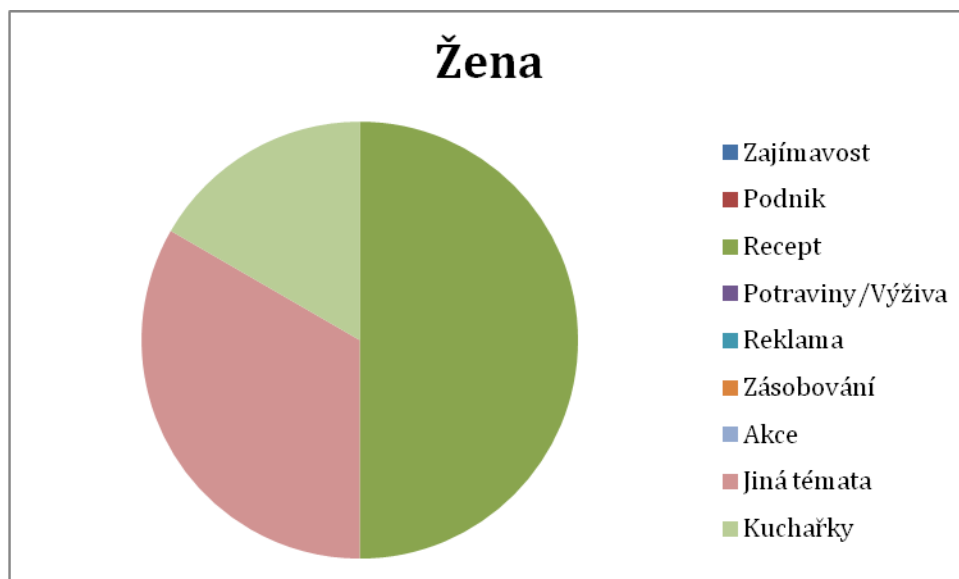
N = 151. Jiná témata: lichva, žně, charita, potraviny jako dárek, stížnosti, jakost. Reklama označuje doporučení výrobků v textu.

Graf č. 13: Tematické zaměření článků v Kalendáři čs. paní a dívek.



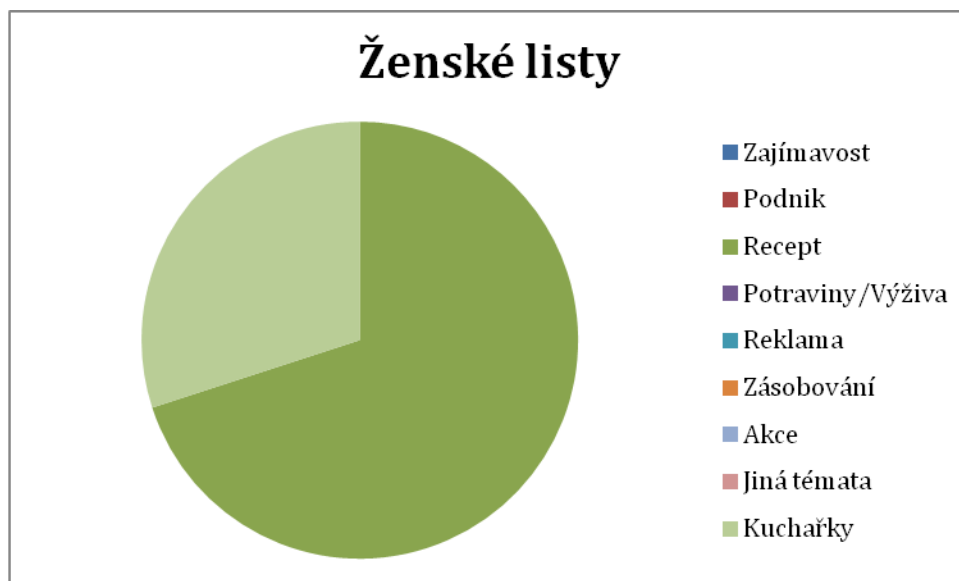
N = 10. Jiná témata: Stolování, rady do domácnosti. Reklama označuje doporučení výrobků v textu.

Graf č. 14: Tematické zaměření článků v časopise Žena.



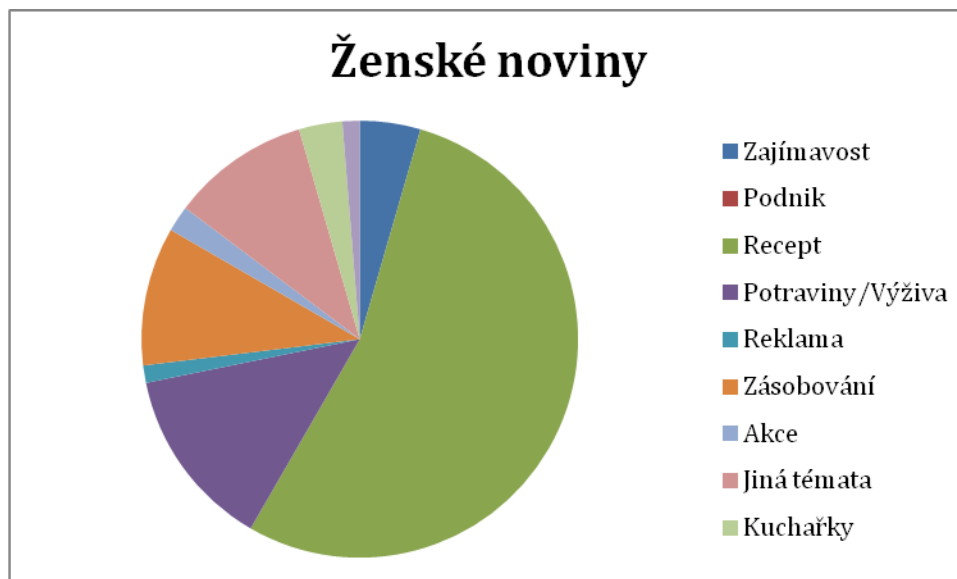
N = 6. Jiná témata: zavařování, rady do domácnosti. Reklama označuje doporučení výrobků v textu.

Graf č. 15: Tematické zaměření článků v časopise *Ženské listy*.



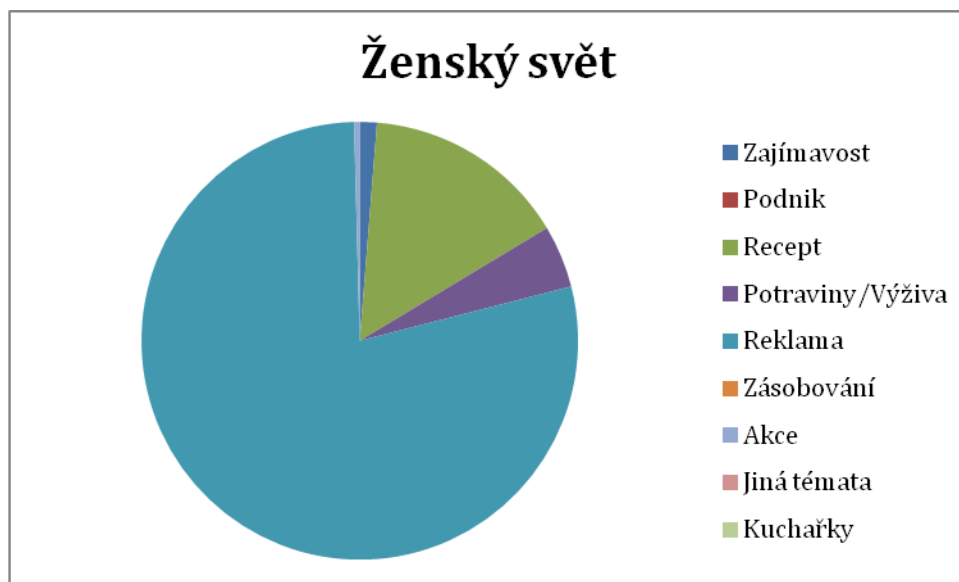
N = 10. Reklama označuje doporučení výrobků v textu.

Graf č. 16: Tematické zaměření článků v časopise *Ženské noviny*.



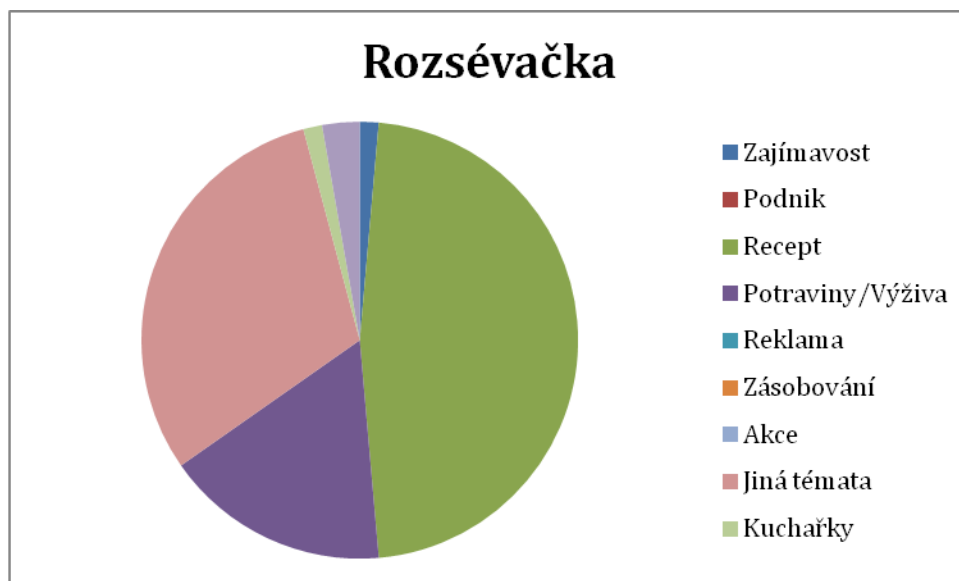
N = 156. Jiná témata: lichva, hlad, alkoholismus, zařízení kuchyně, rady. Reklama označuje doporučení výrobků v textu.

Graf č. 17: Tematické zaměření článků v časopise *Ženský svět*.



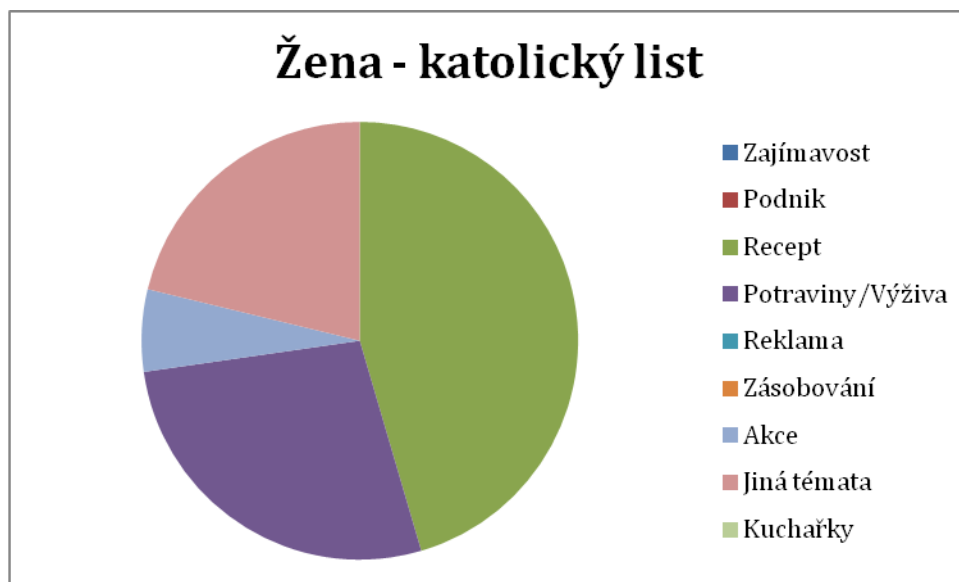
N= 238. Reklama označuje doporučení výrobků v textu.

Graf č. 18: Tematické zaměření článků v časopise *Rozséváčka*.



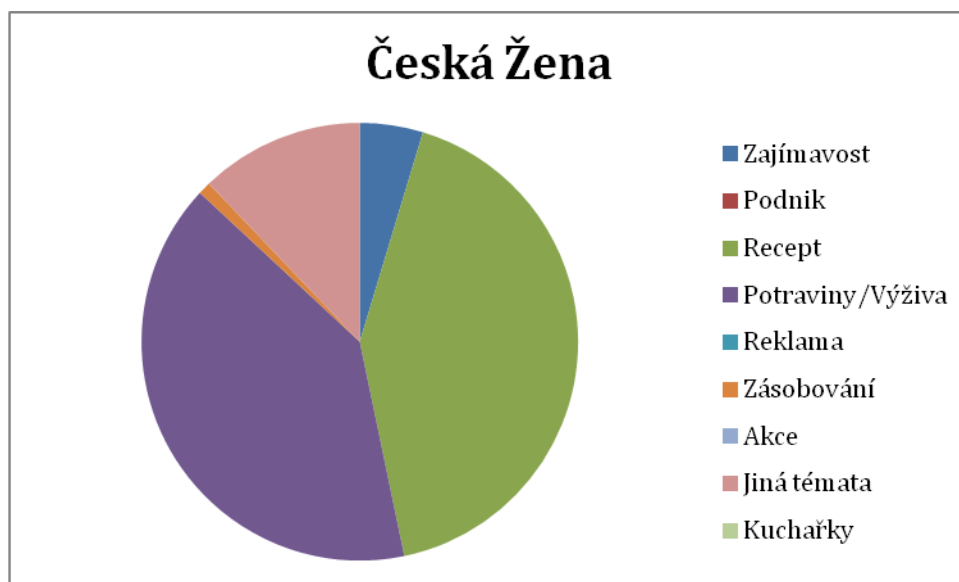
N = 72. Jiná témata: drahota, chudoba, alkoholismus. Reklama označuje doporučení výrobků v textu.

Graf č. 19: Tematické zaměření článků v časopise Žena – katolický list.



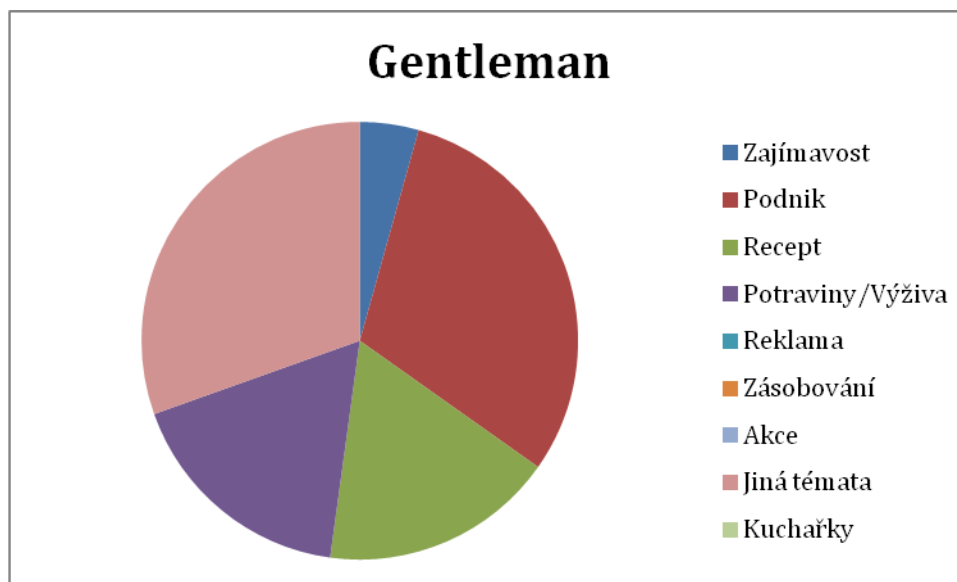
N = 33. Jiná témata: krmení chudiny, konzervování, stolování, rady. Reklama označuje doporučení výrobků v textu.

Graf č. 20: Tematické zaměření článků v časopise Česká Žena.



N = 107. Jiná témata: vybavení kuchyně, stolování, alkoholismus. Reklama označuje doporučení výrobků v textu.

Graf č. 21: Tematické zaměření článků v časopise Gentleman. Revue moderního muže.



N = 23. Jiná témata: personál restaurací, závodní stravování, žvýkání. Reklama označuje doporučení výrobků v textu.

Ilustrace č. 1: Jídelní lístek jídelen Baťova obchodního domu ve Zlíně



JÍDELNÍ LÍSTEK

od 10. ledna do 17. ledna 1938

5., 6., 7. etáž Obchodní dům **Baťa**

<p>PONĚLÍ:</p> <p>POLÉVKA: Se strouháním, zasm. zelenin. - .50</p> <p>MASA A PŘÍKRMY: Hovězí, koprová, knedlík 2.50 Vepřová, zelí, knedlík 3.- Svíčková na smetaně, knedlík 3.- Sekaná, brambory, okurek 3.- Kynuté knedlíky 1 kus - .50</p> <p>VEČEŘE: Uzené, brambory, okurek 3.- Sekaná, brambory, okurek 3.- Dušená játra s rýží 3.- Řízek, bramborový salát 3.50 Vaječina, chléb, okurek 3.- Telecí na paprice, knedlík 3.-</p>	<p>ÚTERÝ:</p> <p>POLÉVKA: Krupicová, zasm. jaternicová - .50</p> <p>MASA A PŘÍKRMY: Hovězí, houbová, knedlík 2.50 Vepřová, zelí, knedlík 3.- Jaternice, zelí, brambory 3.- Vepřový kotlet na papr. s rýží 5.- Nudlový nákyp 2.-</p> <p>VEČEŘE: Vepřová, zelí, knedlík 3.- Svíčková na smetaně, knedlík 5.- Šunka, chléb, okurek 3.- Palačinky s marmeládou 1 ks 1.- Kyselé mléko, brambory 1.- Šunkové flíčky, okurek 2.50</p>	<p>STŘEDA:</p> <p>POLÉVKA: S kapáním, zasm. bramborová - .50</p> <p>MASA A PŘÍKRMY: Hovězí, špenát, brambory 2.50 Vepřová, zelí, knedlík 3.- Znojemská roštěná, rýže 3.- Segedinský guláš, knedlík 3.- Šunkové flíčky 3.-</p> <p>VEČEŘE: Vepřová, zelí, knedlík 3.- Vepřový kotlet na papr. s rýží 3.- Nářez, chléb, okurek 3.- Ruská vejce 3.- Kyselé mléko, brambory 1.- Smažený řízek, bramb., komp. 4.50</p>
<p>ČTVRTEK:</p> <p>POLÉVKA: Rýžová, zasm. fazolová - .50</p> <p>MASA A PŘÍKRMY: Hovězí, okurková, knedlík 2.50 Vepřová, zelí, knedlík 3.- Sekaná, bramborový salát 3.- Hovězí pečené, makarony 2.50 Zemlovka 2.- Kynuté knedlíky 1 kus - .50</p> <p>VEČEŘE: Vaječina, chléb, okurek 3.- Bramborové placky - .50 Kyselé mléko, brambory 1.- Vepřová, zelí, knedlík 3.- Telecí peč. bramb., okurek 5.- Domácí zabijačka, zelí, bramb. 2.50</p>	<p>PÁTEK:</p> <p>POLÉVKA: Nudlová, zasm. rýžová - .50</p> <p>MASA A PŘÍKRMY: Hovězí, kapusta, brambory 2.50 Vepřová, zelí, knedlík 3.- Uzené, hrách se ikvar., ok. 3.- Dušená játra s rýží 3.- Rýžový nákyp 2.- Kynuté knedlíky 1 kus - .50</p> <p>VEČEŘE: Sekaná, brambory, okurek 3.- Dušená játra s rýží 3.- Nářez, chléb, okurek 3.- Palačinky s marmeládou 1 ks 1.- Kyselé mléko, brambory 1.- Domácí uzené, zelí, knedlík 3.-</p>	<p>SOBOTA:</p> <p>POLÉVKA: Flíčková, hrachová - .50</p> <p>MASA A PŘÍKRMY: Hovězí, rajská, knedlík 2.50 Vepřová, zelí, knedlík 3.- Svíčková na smetaně, knedlík 3.- Sekaná, brambory, okurek 3.- Kynuté knedlíky 1 kus - .50</p> <p>VEČEŘE: Vepřová, zelí, knedlík 3.- Vaječina, chléb, okurek 3.- Ruská vejce 3.- Klobáska, hořčice, chléb 2.50 Roštěná s rýží 3.- Smaž. řízek, bramb. salát 3.50</p>
<p>NEDĚLE:</p> <p>POLÉVKA: Nudlová - .50</p> <p>MASA A PŘÍKRMY: Vepřová, zelí, knedlík 3.- Uzené, zelí, knedlík 3.- Sekaná, brambory, okurek 3.- Řízek, bramborový salát 3.50 Husa, zelí, knedlík 4.-</p>	<p>VEČEŘE: Řízek, bramborový salát 3.50 Vepřová, zelí, knedlík 3.- Palačinky s marmeládou 1 ks 1.- Kyselé mléko, brambory 1.- Uzenky, bramborová kaše 2.- Trhanec se škvou 2.50 Čočka s vejci, chléb 2.50 Restované ledvinky s rýží 3.50</p>	<p>Kromě teplých jídel podáváme ve velkém výběru jídla studená. - Naším návštěvníkům přejeme dobré pochutnání. Každé úterý a čtvrtek domácí zabijačka.</p>

Jídelny jsou otevřeny od 5 do 21 hodin.

Jídelní lístek z jídelny Baťova Obchodního domu ve Zlíně z ledna 1938.