

FFUK , Katedra PVH a archivního studia, 2014, ved. práce : Doc. PhDr.Ivana Ebelová CSc

Bakalářská práce

Eliška Vávrová

Českobudějovické hostince a jejich provozovatelé v 16. – 19. století.

Pohostinství, jako takové zaujímal mezi živnostmi zvláštní postavení již od středověku, jako místo uspokojování základních lidských potřeb i vzájemných setkávání. Městem, kde význam této profese vyniká, vzhledem k jejímu významu v rámci českého pivovarnictví, jsou České Budějovice. Tomuto druhu živnosti a v tomto městě je věnována bakalářská práce Elišky Vávrové.

Část práce je zaměřena, vzhledem k existenci samostatného cechu hostinských v Českých Budějovicích, na cechovní problematiku. Vzhledem k tomu, že hostinští byli poskytovatelé služeb, a nikoli výrobci – řemeslníci, sleduje autorka postavení jejich cechu vedle ostatních cechů a význam jejich sdružování, a srovnává je s ostatními.

K práci bylo využito soupisů cechovních artikulí pražských měst, protože budějovické se ve fondu cechu hostinských v českobudějovickém okresním archivu nedochovaly. Autorka vychází především z fondů SOkA České Budějovice, a to z dosud nezpracovaného fondu, kde využívala hlavně písemnosti listinné povahy. Od podrobnějšího studia městských knih bylo upuštěno vzhledem k rozsahu materiálu a možnostem typu předkládané práce. Další, autorkou využití archiválie byly nalezeny, jak již bylo řečeno, ve fondech cechů Archivu hlavního města Prahy, dále v Národní knihovně a v Národním archivu. Kromě obecnějších pomůcek typu katastrů, encyklopedií, topografií, dějin správy a řady knih Zikmunda Wintera, poskytla autorce další konkrétní podněty rozsáhlá regionální literatura. Jako srovnání se zahraničím posloužila především práce Eda Gibbonse.

Po úvodu a shrnutí dosavadního bádání k danému tématu se autorka nejprve zabývá vývojem cechovního zřízení obecně a působností a významem jednotlivých cechů. Stěžejní částí práce jsou však kapitoly, které se věnují cechům šenkýřů (hostinských) i profesím s těmito činnostmi spojeným – jako jsou sladovníci s nákladníky, a také instrukcím a výsadám, které tyto profese získávaly od panovníků nebo městských rad.

Další kapitoly jsou věnovány pohostinským zařízením a jejich vývoji od středověku do počátku 20. století obecně. Autorka vytvořila typologii hospod středověku a raného novověku, od středověkých šenků přes zájezdní hostince a cechovní hospody po veřejné domy, a typologii hospod 18. – 19. století, která již vynikala pestrostí, počínaje nálevnami a konče národními domy a zábavními podniky. Po této typologii následuje kapitola s názvem „Historie vaření piva v Českých Budějovicích“. Provede nás touto problematikou od právozárečných domů a nejstaršího dokladu k várečnému právu z roku 1351 ke zřízení obecního pivovaru na konci 15. století. Budějovickému pivovarnictví se nevyhnul ani úpadek během třicetileté války. V roce 1722 byl založen právozárečnými měšťany společný pivovar. Po jeho spojení s pivovarem obecním v roce 1795 a výstavbě nových výrobních prostor se stalo místní pivo pod značkou Budweiser Bräuberechtigten významným vývozním artiklem. Další osudy českobudějovického pivovarnictví ovlivňovaly i národnostní spory, jejichž výsledkem bylo založení Českého akciového pivovaru na konci 19. století. Místní pivovary po mnoha peripetiích vyšly ze situace na konci 20. století bez větších problémů.

V další kapitole věnované provozování pohostinství v Českých Budějovicích, autorka na základě zpracované typologie zařadila českobudějovické podniky do jednotlivých kategorií a sledovala jejich rozmístění v rámci města. Významnou pomůckou jí byla Kubákova českobudějovická topografie. Nejprve jsme seznámeni s právozárečnými domy a šenky, s hostinci na rynku ve středověku a raném novověku a s pohostinstvím a ubytováním v témže městě v 18. a 19. století. Tyto kapitoly nás provedou hospodami, pivnicemi, vinárnami, kavárnami také zájezdními i formanskými hostinci, které vznikaly v tomto městě v centru i na předměstích. Pozornost byla věnována i domovním znamením a názvům podniků. Vzhledem k možnostem bakalářské práce bylo zkoumáno především historické jádro města, původně obehnané hradbami, a od 17. století pak předměstí se zájezdními hostinci, v rámci rozvoje formanské dopravy.

Po shrnujícím závěru a soupisu pramenů a literatury je práce doplněna tabulkami a přílohami – dokumentací k domovním znamením a mapkám se zakreslenými českobudějovickými hospodami a jinými podniky.

Autorce se podařilo vystihnout problematiku postavení cechu šenkýřů a hostinských, jeho odlišnost oproti cechovním organizacím jiných typů řemesel, včetně jeho postavení ve společnosti, s důrazem na jeho pozici živnosti poskytující služby. Výroba piva byla složitým výrobním procesem, na němž se podílela řada dalších profesí, nejprve včetně šenkýřů, které soudně a částečně i organizačně patřily např. v pravobřežních pražských městech do pravomoci nákladnického – osmipanského soudu s nižší delegovanou pravomocí. Šenkýři a hostinští tvořili poslední a důležitý článek, který zprostředkoval kontakt se spotřebitelem.

Předkládaná bakalářská práce je úspěšnou sondou do dané problematiky, na níž může autorka úspěšně navázat dalším studiem písemných pramenů, především z fondů SOkA České Budějovice a rozšířením práce o témata, která ve své bakalářské práci sama naznačila. Práci hodnotím a navrhuji jako výbornou.

Jaroslava Mendelová  
Archiv hl. města Prahy