

## 14. 1. Zajišťování stravy

Základním zdrojem stravy obyvatel venkova bylo to, co si sami vypěstovali nebo odchovali ve svém hospodářství. To se ovšem lišilo podle profese a velikosti zemědělských závodů. I tam, kde zemědělství tvořilo jen doplňkovou činnost vedle hlavního zaměstnání, tj. jak u kovorolníků zaměstnaných v městských továrnách, tak i u řemeslníků, obchodníků či hospodských nebo i lékaře a učitele či hospodářského úředníka, kteří žili na venkově, se všechny tyto venkovské vrstvy snažily mít alespoň tři čtyři měřice pole, aby si mohly vypěstovat svoje brambory, žito, vlastní zeleninu, případně ovoce. Tyto výpěstky sloužily nejenom k výživě lidí, ale i k vykrmení vepře, případně něco obilí drůbeží apod. Vlastní výpěstky ale na obživu nestačily a bylo nutné potraviny přikupovat. To samé platilo i u většiny rodin zemědělského dělnictva a u nejmenších zemědělců. Deputátníci sice měli svoje malé hospodářství a dostávali deputát v podobě zemědělských plodin, které jim umožňovaly omezit nákup potravin na minimum. Přesto oni a také i jinak zcela soběstační sedláci museli některé potraviny dokupovat.

Bylo to dáno výrobní oblastí, neboť v některých oblastech se prostě některým zemědělským produktům nedařilo. Typickým příkladem byl ječmen, či proso, kterému se v podhůří nedařilo stejně tak tomu bylo např. s čočkou a hrachem. Při samozásobení se uplatňoval ještě jeden vliv, a to tržní orientace zemědělských závodů a jejich specializace. Závody, které se specializovaly na mléčnou produkci, prodávaly naprostou většinu mléka a v rodině se s mlékem, jehož hodnoty si byl takto specializovaný závod plně vědom, šetřilo podstatně více než v jiných hospodářstvích. Obdobně tomu bylo v zelinářských oblastech i jinde. Ve větších hospodářstvích se dokupovalo méně masa, neboť se vykrmila prasata, hovězí se zpravidla prodávalo a nespotebovávalo v domácnosti. 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 a na svátek. V některých krajích se kupovali bagouni, kteří se na jaře honili až z Uher a ti se dokrmili a poté zabili.

Nakupovat se chodilo především do města na trh, případně na jarmark a o pouti. To se ale muselo něco donést prodat, aby byly k dispozici peníze v hotovosti, které jinak nebyly k dispozici buď ve vůbec žádné, nebo jen v minimální míře. S některými druhy potravin dojížděli na venkov prodejci. Z „kraje“, tj. z úrodnějších oblastí se vozilo do podhůří např. zelí, na Moravě se vozilo do vyšších poloh proso. Dováželo se však i ovoce, zelenina, povidla a další druhy potravin. Některé druhy potravin dováželi i zcela odlišně specializovaní výrobci např. vápeníci, případně svým zaměstnancům zajišťovaly potraviny i faktoři<sup>68</sup>.

Zásoby se na venkově ukládaly v domácnostech v zásadě na třech místech. Prvním z nich byl sklep, kde byly na hromadě uloženy brambory a řepa a stála zde i bečka později hrncem zelák s naloženým nakrouhaným zelím. Hned pod schody, trochu vedle, aby se do nich nešláplo, stávaly v letním období hrnce s mlékem. Někde se dával na okénko i česnek a cibule. Druhým místem byla dolní komora situovaná přes síň proti světnici. Ta měla funkci především příručního skladu a bývala zde uložena povidla v dřevěném škopíčku či kameninovém hrnci, sádlo v hliněném nebo železném sádelníku. V žebříčku zde bývaly uloženy pecny chleba tak, aby k nim mohl neustále vzduch a neplesnivěly. V čase žní zde mívala hospodyně hrncem napěchovaný tvarohem a vedle toho také různé nádoby, ale i stoupy a ruční mlýnek na mouku. Třetí úložnou prostorou byla horní komora, tj. malá místnost v patře u patrových domů či u domů s polopatrem nebo na půdě. U domů chlévního typu tato místnost musela nahradit dolní komoru. Zde se ukládalo především obilí, a to ve vysokých sudech, případně v dlouhých truhlách. V takovýchto truhlách s řadou vnitřních přepážek zvaných moučnice, byla po jednotlivých druzích ukládána i mouka. Pytle na mouku se začaly prosazovat při jejím ukládání v domácnosti až ve 20. století, a to pouze u mouky dovezené ze mlýna nikoliv vyrobené v domácnosti, neboť hospodyně dlouho měly za to, že mouka v pytlích zatuchne. Zde také bývaly uloženy zásoby dalších potravin jako byly např. luštěniny. Někdy zde viselo na ráhne nebo bylo schováno v otrubách i uzené maso a špek. Menší množství potravin, které vyžadovalo naprosté sucho a teplo a nebylo ho velké množství, bylo uloženo přímo nad kamny v pytlících. Takto ukládán byl např. mák, křížaly, houby či bylinky.

Ukládání zásob potravin se rovněž v detailech lišilo mezi nížinnými a horskými oblastmi. V horách často nebývaly sklepy a některé druhy potravin jako byly např. brambory se ukládaly mimo dům ve vykopaných hlínou zakrytých jamách. Mléko se zde ukládalo v haltýřích, které v nížinách nebylo možno vzhledem k nedostatku malých vodních toků se spádem zřídít. V nížinách se většina zásob ukládala přímo v usedlosti. Další regionální rozdíl podmíněný ovšem výrobní specializací zemědělského závodu spočíval v tom, zda se jednalo o lidový dům komorového či chlévního typu. Odlišnosti v ukládání zásob existovaly i v nezemědělských domácnostech na venkově.

Nádobí na venkově, které nepřišlo do styku s ohněm, bylo vyráběno ze dřeva. Jednodušší kusy si vyrobil sám hospodář, složitější či reprezentativnější se kupovaly od řemeslníků, ty nejhezčí na jarmarku ve městě. Vařečky a kvedlačky se dávaly do vařečnicků – dřevěných destiček s otvory, případně se ukládaly do loubkových schránek se zvýšenou zadní stěnou zavěšených poblíž kamen na stěně. Na nabírání mouky i dalších poživatin se používaly dřevěné lopatky různého tvaru a velikosti. K zadělávání těsta sloužily necičky a okříny. Řada kuchyňských prací se dělala na vále či desce. K rozmělnění maku i dalších druhů potravinářských surovin se užívalo dřevěné trdlo. Voda se nosila v dřevěných džberech, které se kupovaly u bednáře a nosily se na vážkách na ramenou zavěšeny na háčkách na řetízích nebo v putýnkách s řemeny nebo popruhy na zádech. V domácnosti se voda nalila do velkého štandlíku kónického tvaru s odklápěcí polovinou víka. V menších štandlicích se ukládalo sádlo a povidla. Bednář dodal i další nezbytný díl k vybavení kuchyně - škopek na mytí nádobí, ale i sudy na obilí a různé díže. Nádobí pletené z lipového lýka, loubků či slámy se někde vyráběly přímo v domácnostech, jinde je nosili na prodej podomní obchodníci, na jižní Moravě často Slováci. Jednalo se především o různé pletené ošatky užívané na chléb, ale i mouku, vejce, křída apod. Luštěniny se někdy ukládaly do celopletených velkých baňatých nádob, do jakých se ukládalo též sedrané peří. Z loubků byly i opálky na nošení nejrůznějších poživatin, často se jich používalo i při krmení dobytka, různé druhy v kuchyni používaných sít, v prvé půli 19. století ještě s lýkovým výpletem, později již s výpletem drátěným.

Tam, kde bylo dřevo hůře dostupné, obzvláště v odlesněných nížinách, a kde byla naopak snadno dostupná hrnčířská hlína, se používaly ve zvýšené míře hliněné hrnce. Ty se obvykle hned po nákupu preventivně drátovaly. Používaly se i v druhé polovině 19. století, kdy je začaly vytlačovat železné hrnce. Nejdéle se udržely při ukládání mléka a vytlačily je až mlékařské konve poté, co se prodávalo mléko v první polovině 20. století do mlékáren. V hliněném nádobí se vařilo mnohde i poté, co již měly hospodyně nádobí plechové, a to pro dobytek. Některé hliněné výrobky se udržely i později. Patřila k nim hliněná forma na bábovku, hrnky a džbánky, formy na velikonočního beránka apod.

Od druhé poloviny 19. století se začalo používat nádobí železné. Nejdříve se prosadily litinové mohutné a těžké hrnce užívané na škvaření a ukládání sádla. Litinové byly i pekáče, lívanečníky či např. formy na bábovku. Používalo se i litinových trojnožek přežívajících z dob, kdy se vařilo na otevřeném ohništi. Litinové příliš těžké a poměrně snadno rozbitné hrnce a další nádobí nahradilo nádobí plechové. Bylo také mnohem levnější, jemněji propracované a s větší variabilitou povrchových úprav. Převládalo jednobarevné smaltované nádobí, pouze sváteční kusy byly zdobené. Ještě v meziválečném období se začalo používat ve městech nádobí hliníkové, na venkov však pronikalo jen velmi pomalu a zůstalo zpravidla omezeno na hrnce na ohřívání mléka s dvojitou stěnou. Z plechu se vyráběly především nejrůznější druhy a velikosti hrnců, kastrolů, pekáčů a mís. Kovové bylo rovněž další kuchyňské náčiní – různé nože, vidlice, sekáčky, sběračky, cedníky, hmoždíře, struhadla a především přístroje. Plechový byl i kamnovec zazděný k peci sloužící k uchování teplé vody.

Nádobí mělo výraznou sociodistinktivní funkci. Nejlepší kusy hospodyňky vystavovaly a ve větších hospodářství bylo vystavováno nádobí, které se nikdy nepoužívalo. Nemuselo jít nutně pouze o keramiku, která se uplatnila i mimo kuchyň na poliče ve světnici či později v glaskostnu v parádním pokoji, ale třeba i o mosazné naběračky, cínové talíře či měděné konvice a o stříbrné přístroje.

Strava českého venkova se v regionálním ohledu lišila podle surovin dostupných v jednotlivých regionech. Strava vyrobená ze stejných surovin se však lišila spíše v detailech a především v názvech. Regionální rozrůzněnost stravy byla nejvýraznější právě v průběhu v 19. století, směrem k jeho konci a poté v první polovině 20. století se pod vlivem industrializace spojené s pronikáním městské stravy a s rozšířením tištěných kuchařek regionální strava začala vytrácet. Koncem sledovaného období a někde až dodnes se přesto již v jednotlivých regionech udržely některé krajové recepty.

V 19. století již zcela zdomácněly ve venkovských kuchyních brambory, které se začaly pěstovat ve velkém v druhé polovině 18. století. U nižších sociálních vrstev měly brambory v jídelníčku převahu, ale i na selských gruntech se brambory jídávaly s polévkou nebo s mlékem i ke snídani a k večeři. Zde však převládala moučná a luštěninová jídla.

Z moučných výrobků se jedl na venkově především chléb. Pekl se téměř po celé 19. století doma a musel vydržet i dva týdny. Od konce 19. století zejména v chudším prostředí se pro chleba začalo chodit k pekaři. V průběhu týdne se běžně pekly lívance a vdolky. Ve sváteční dny i koláče a koblihy. Bílé pečivo se jedlo i během žní a dalších nárazových namáhavých pracích.

Z dalších moučných jídel se jídávaly knedlíky z ječné a žitné mouky a dále moučné noky známé pod názvem šterc, které se polévaly mlékem nebo se mastily. Kaše, ať již krupičná nebo prosná, patřily ke svátečním pokrmům.

V hospodářstvích, kde se mléko neprodávalo ve velkém do měst, se hojně konzumovalo v domácnosti, a to jak jako nápoj, tak ale i jako součást pokrmů, především polévek, a to především kyselých. Z mléka se vyráběla řada

výrobníků, hlavně sýr, homolky, tvaroh a máslo. Máslo se však používalo jen ve velmi omezené míře, naprostá většina se ho zpeněžila. Pokud se konzumovalo, tak zpravidla nikoliv čerstvé, ale přepuštěné případně konzervované solením. Na smažení se používalo sádlo a do zasmažek lůj.

Maso se jedlo téměř výhradně jen v neděli a během svátků. Nejvíce se jedlo skopové, od druhé poloviny 19. století ho s úpadkem vlnařství výrazně ubylo, a vepřové, spíše ojediněle i hovězí a telecí a od počátku 20. století i drůbež a ještě o něco později i králíci. Málo se jídávaly masité polévky. Maso se podávalo i během namáhavých sezónních prací. Maso se v domácnostech udilo a sušilo, takže zejména ve větších hospodářstvích bývalo k dispozici po celý rok. Slanina se jedla obzvláště v zimě s chlebem.

Velmi nerovnoměrná byla spotřeba ovoce, což souviselo s omezenou možností jeho pěstování v podhorských oblastech. Obdobně tomu bylo se zeleninou. V zelinářských oblastech patřila k základním složkám lidové potravy. Výjimečnou pozici mělo mezi zeleninou zelí, které se pěstovalo i v neúrodných oblastech, a až do rozšíření brambor je nahrazovalo.

Nejběžnějším nápojem byla v 19. století i v první polovině 20. století voda. V domácnostech se připravovaly ovocné šťávy, spíše ojediněle se na přelomu 19. a 20. století připravovaly i ovocné limonády. Také se vařily ovocné čaje. Pravý čaj se rozšířil na venkově ve větší míře až ve 20. století. Novým nápojem byla káva. V některých regionech začala na venkov pronikat již počátkem 19. století, ale k jejímu rozšíření došlo až v druhé polovině 19. století a ve století dvacátém, kdy tvořila často neodmyslitelnou součást jídla, které si nosili lidé do práce. Pravá káva však bývala vzácností, pila se jen ve svátek a hojně se používaly kávovinové náhražky vyrobené hlavně ze žita, pražené čekanky, a dalších náhražkových surovin. Dále se pilo mléko, případně k některým pokrmům i podmáslí.

Z alkoholických nápojů se pila kořalka, které se konzumovalo často v řadě regionů a obzvláště v chudších sociálních vrstvách ohromné množství. Jednalo se o jednak o destiláty vyráběné místními lihovary a vinopalnami, které si obyvatelé venkova kupovali v hospodě resp. v kořalně. Často býval majitelem výčepu kořalky Žid. Vedle toho se pálilo i podomácku bez ohledu na možný úřední postih. Ve vinorodých oblastech pálenku nahrazovalo víno. Dalším alkoholickým nápojem bylo pivo, na které chodili chlapi do hospody, ale které se také někdy posílalo během žní žencům na pole.

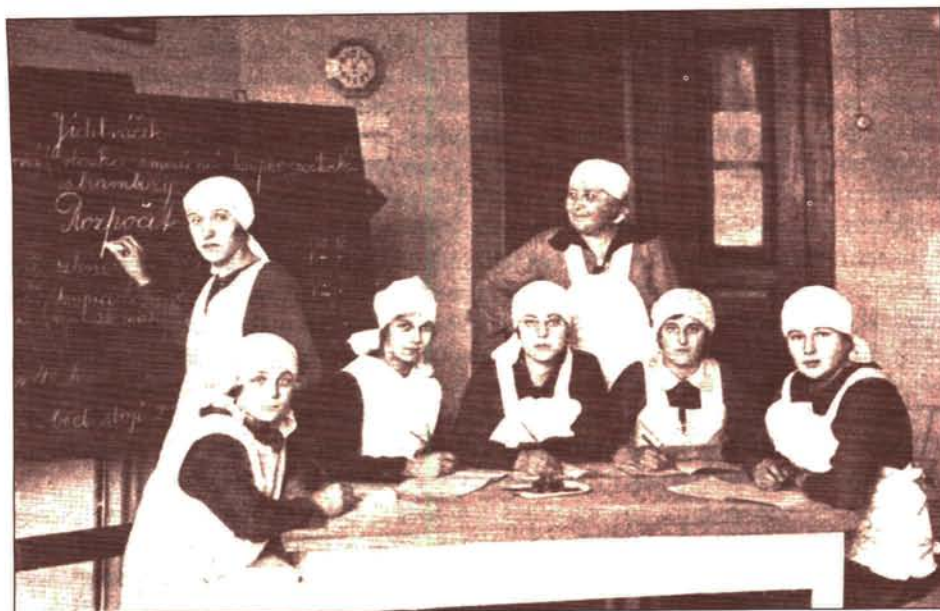
Jídávalo se obvykle třikrát denně. Hlavním denním jídlem byl oběd. Kde se obědvalo doma, tam se dbalo na to, aby se k obědu shromáždili všichni členové rodiny a aby se jedlo v určenou hodinu, obvykle v poledne. Se zahájením jídla se čekalo na hospodáře, případně na nejstaršího člena rodiny, který jídlo vždy zahajoval společnou modlitbou. Když někdo pracoval přes oběd na poli, v lese či někde daleko mimo domov, oběd ženy na pole donášely. Jinak tomu bylo u lidí, kteří pracovali trvale mimo domov, ať již dojížděli do fabriky nebo pracovali např. v cihelně nebo v lese, ti si s sebou oběd nosili. Pak měl obvykle podobu namazaného chleba s nápojem, od druhé poloviny 19. století s kávou resp. meltou. U těchto lidí bývala hlavním jídlem večeře, která představovala jediné vařené jídlo, které měli ten den. V takovýchto rodinách se často stravovací zvyklosti přizpůsobovaly dojíždějícímu živiteli rodiny. Druhým nejvýznamnějším jídlem byla snídaně. V zemědělských rodinách se snídalo obvykle až poté, co se nakrmil dobytek a snídaně byly vydatné, neboť musely dodat energii až do oběda a u dojíždějících, kde byl oběd velmi lehký, ještě déle. Proto se obvykle jídávala polévka s chlebem a bramborami, někde i různé kaše. Po první světové válce se začala snídat i káva. Večeři bývala věnována jen malá pozornost – s výjimkou osob dojíždějících za prací, kterým večeře nahrazovala hubený oběd. Velmi často bývaly zbytky od oběda a nezbylo-li nic, tak se často večeřely brambory či chléb s mlékem. Svačiny nebyly obvyklé, svačilo se jen v době nárazových namáhavých prací a svačina se na pole např. za ženci nosila. Bývala lehká, chléb s tvarohem, v bohatších hospodářstvích se sádlem a k tomu mléko, někdy i pivo či pálenka. Svačinu znali i všichni školáci. Nosili si s sebou do školy krajíc chleba namazaný sádlem, u chudších dětí s důlkem uprostřed, do něhož se schoval tvaroh a ti nejméně se museli spokojit pouze se suchým chlebem. Chleba se sádlem býval častým předmětem výměn mezi venkovskými a městskými dětmi, které za něj měnily housky a další druhy bílého pečiva, které byly na venkově věci prakticky neznámou.

Stolování bylo ve venkovském prostředí poměrně různorodé a lišilo se podle jednotlivých společenských vrstev. Zatímco v chudých zemědělských usedlostech se jídávalo až do druhé světové války a místy i po ní z jedné mísy lžící a jako talíř posloužil krajíc chleba, u sedláků, kde měli služku, ale i tam, kde servírovala hospodyně osobně, se již opravdu stolovalo a k výbavě selské kuchyně zde patřily jak mělké, tak i hluboké talíře a příbory včetně vidličky. Vzhledem k nákupu celé servírovací soupravy se i do venkovského prostředí dostaly desertní talířky a malé hrníčky na kávu. Využívány byly jen v omezené míře, neboť dezert byl na venkovském stole jen výjimečně, a to v podobě buchty či kusu štrúdlu a ten si vzal zemědělec i řemeslník přímo do ruky. Káva se pila pro uhasení žízně případně jako součást pokrmu a nikoliv jako součást společenské záležitosti – pití kávy, a proto se i na kávu používaly obvykle velké hrnky a pokud zemědělec vůbec malé hrníčky měl, tak se používaly pouze při svátečních příležitostech. Specializované příbory, např. rybí byly ve venkovském prostředí prakticky věci ne-

známou. Jinak tomu ale bylo u venkovské honorace. Na velkých statcích, stejně jako v rodině venkovského lékaře, faráře nebo učitele se stolovalo jako v měšťanských rodinách a stolování bylo prestižní záležitostí. Venkovská šlechta si ve způsobu stolování nezádala se šlechtou žijící ve městech a v hlavním městě.

Ještě v první polovině 19. století se udržel ve středních a vyšších vrstvách společnosti francouzský způsob stolování, kdy se jídlo přinášelo na mísách a každý stolovník si nabíral sám. Jídlo mělo dva až osm chodů a každý chod se mohl skládat z několika jídel. Jeden chod byl vždy přinesen naráz na stůl. Stolovníci přibližně čtvrt hodinu přinesené jídlo konzumovali a poté číšníci odnesli nesnědené zbytky jídla a přinesli další chod. Celé jídlo trvalo hodinu až dvě. Po polovině 19. století se prosadil ruský způsob stolování, který se od francouzského lišil tím, že na stůl byly předkládány již jednotlivé porce připravené v kuchyni. Tento způsob stolování se na venkově týkal pouze šlechty, případně nešlechtických velkostatkářů, ostatní venkovské vrstvy stolovaly výrazně jednodušeji. Oběd měl dva chody, polévku a hlavní jídlo a někdy v bohatších vrstvách k nim přistupoval i desert. Ostatní jídla měla obvykle jeden chod.

Způsob přípravy stravy se v průběhu 19. století poměrně výrazně změnil. Zavádění sporáků s železnými pláty a trub zabudovaných do sporáků výrazně zjednodušovalo přípravu některých pokrmů. Obdobně rozšíření plechového a železného nádobí ovlivnilo způsob vaření a pečení. Celkově se v 19. století a v první polovině 20. století způsob přípravy stravy výrazně zjednodušil a sortiment pokrmů i způsobů přípravy stravy se výrazně rozšířil. Ve venkovském prostředí ovšem k příliš výrazným změnám nedošlo.



#### **Rozpočet na oběd v hostomické škole**

*Velká pozornost byla na hospodyňských školách věnována vaření. Ostatně se základy vaření se dívky seznámily již na měšťance. Zde ale byla stejná pozornost jako vaření věnována otázkám zdravé výživy a také přípravě rozpočtů na každé jídlo a na sestavení celkového měsíčního či dokonce ročního rozpočtu na jídlo i na celou domácnost. (456)*



*Hliněné nádobí*



*Plechové nádobí*

*Láče a v některých případech i lepší užitkové vlastnosti, zejména nerozbitnost vedly v druhé polovině 19. století k postupné výměně hliněného nádobí za plechové, sériově vyráběné. Na výrobu nádobí se specializovaly nejenom jednotlivé firmy, ale i celé lokality. Jednou z nich byla Svratka na česko-moravském pomezí. Nejprve se zde vyrábělo hliněné nádobí a poté, co začal zájem o ně upadat, zde vyrostla řada klempířských firem, které se specializovaly na výrobu plechového nádobí. (457, 458)*

### **Moučná truhla**

Mouka patřila ve venkovských domácnostech k základním surovinám. V některých domácnostech si mouku sami mleli na ručních mlýncích – kašnicích, jinde pro mouku chodili do nejbližšího mlýna. Nekupovala se ani nemlela na kila, ale na pytle a mouku bylo nutno v domácnosti bezpečně uložit, aby nezvlhla a nedostal se do ní hmyz. K uložení sloužily truhly moučnice, vevnitř rozdělené na několik přihrádek podle druhu ukládané mouky a truhla bývala často umístěna na půdě, kde bylo naprosté sucho. (459)



### **Magdalena Dobromila Rettigová 1785-1845**

Nejslavnější českou kuchařkou zřejmě zůstane Magdalena Dobromila Rettigová, jejíž „Domáci kuchařka, aneb, Snadno pochopitelné a vyskoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy nejchutnějším způsobem vaří, pečou a zadělávají; kterak se tabule nejnovějším způsobem pokrývají; kromě mnohých jiných užitečných, v domácnosti nevyhnutelně potřebných věcí“ poprvé vydaná v roce 1844 představuje základní kuchařské dílo českého kuchařství. Málo známou skutečností je, že již roku 1838 vydala knihu určenou venkovským hospodyním s názvem „Dobrá rada Slowanským wenkowan-kám, aneb pagednánj kterak by ony pokrmy sprosté lacině i chutně připrawowati, a tak se buď pro budaucj swau domácnost, neb pro službu cwičiti mohly“. (460)

### **Schránka na hrách**

Dřevěná skříňka na fotografii sloužila k ukládání hrachu. Její velikost však naznačuje, že nebyla uložena tam, kde byla mouka, kroupy, jáhly apod., tedy v moučnici na půdě, ale někde více po ruce, pravděpodobně v komoře v přízemí a když se hrách spotřeboval, opět se do skříňky ze zásob z půdy doplnil. (461)





#### **Vaření ve světnici**

*Vaření ve světnici nebyvalo příliš příjemné, neboť nízká světnice s malými okénky se rychle vytopila a přílišné teplo ani výpary z vaření neměly kudy utíkat ven, neboť na venkově se větralo jen minimálně. Nejhorší to bylo v létě, kdy bylo nejtepleji. Proto měly větší usedlosti přes dvůr tzv. letní kuchyni, malou dobře odvětranou místnost využívanou často i jako prádelna, kde hospodyně o velkých letních vedrech vařila. (462)*

## **14. 2. Veřejné stravování**

Veřejné stravování se na venkově poměrně výrazně odlišovalo od městského a to v mnohem užším výběru možností, kde se bylo možno najíst a napít. Již od středověku bývala v téměř každé vesnici krčma, později nazývaná hospoda, která byla zpravidla ve vlastnictví vrchnosti. V zásadě tato situace zůstala zachována i ve století 19., ovšem s tou změnou, že někdy vrchnost již v 18. století hospodu prodala a zbytek dosud vrchnostenských hospod byl prodán v druhé polovině 19. století. To souviselo především s ústupem podnikání velkostatku ve vlastní režii po krizi 70. let. Vedle těchto vrchnostenských hospod však vznikaly i hospody poddaných, někdy hospodu provozoval i rychtář a po vzniku obecního zřízení i starosta.

Počet těchto 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. Poté se velmi často mezi sebou hospody lišily svojí klientelou. Některé hospody byly výlučně selské, jiné chalupnické a do dalších chodili jen domkáři a zemědělství dělníci. Ale i tam, kde byla hospoda jediná, byl vyhrazen nejlepší stůl pro sedláky, a chalupníci a ti ještě chudší seděli a pili někde v rohu. Obdobně se lišily i venkovské tancovačky pořádané v jednotlivých hospodách. Velký počet hospod se udržel na venkově až do likvidace živností v 50. letech 20. století, kdy byla ponechána v každé vesnici obvykle jen jediná hospoda a i ta často dříve či později zanikla.

Jen v některých z těchto hospod se ale bylo možné najíst. Většina byla přizpůsobena pouze svojí stálé klientele, kterou byli zemědělci, kteří byli přes den na poli, nebo řemeslníci, kteří se stravovali v rodině mistra. V hospodách se především pilo, a to zejména pivo, a bylo možné dostat k němu pouze něco jednoduchého k zakousnutí jako byli utopenci či preclíky. Existoval i omezený počet hospod, které vařily. I zde však vyvážení mělo spíše podobu uvaření více stejného jídla, které jedla rodina hostinského. Tyto hospody měly obzvláště v některých dnech a některých obdobích poměrně stálou klientelu. Zejména v neděli, kdy se chodívalo do kostela, se sedláci, ale i méně majetní venkovaní stavovali v hospodě na skleničku a sedláci zde občas zůstávali i po mši, někdy až do večera a v hospodě nejenom pili, ale i jedli. Rovněž v zimě, když neměli sedláci co dělat,

a na rozdíl od chalupníků si nemuseli hledat doplňkový zdroj obživy, často vysedávali v hospodě. Obraz takového sedláků podávají zejména bratři Mrštíkové v Roku na vsi.

Na některých vesnicích a v malých venkovských městech bývaly vedle hospod i pivovary. Bylo to zpravidla pouze v sídlech feudálních panství a statků, přitom často nerozhodovalo, zda panství tvořily desítky vesnic nebo vesnice jediná. Malé statky však byly již v 18. století intenzivně pohlcovány velkými panstvími a s centralizací hospodářské správy těchto zvětšených panství byly likvidovány některé hospodářské provozy a mezi nimi i panské pivovary a vinopalny. Tam, kde pivovar či vinopalna zůstaly zachovány, byla možnost návštěvy veřejného podniku širší.

V druhé polovině 19. století se začaly na vesnicích a v malých městečkách objevovat i další veřejné podniky a to kořalny. Bývaly obvykle ve vlastnictví Židů a jejich vznik souvisel s dokončením zrovnoprávnění židovského obyvatelstva v roce 1848. V kořalnách se obvykle čepovala pouze kořalka, a to především žitná, a další pálenky z běžně dostupných zemědělských produktů, méně již ovocné destiláty typu slivovice. Nejedlo se zde. Přepočteno na množství alkoholu, a tím na alkoholické opojení spojené s konzumací, byla kořalka levnější než pivo a kořalečníci představovali koncem 19. století velmi vážnou konkurenci hospodským čepujícím především pivo. Řada Židů vlastnila vedle licence na výčep kořalky i licenci na výrobu lihovin studenou cestou a míchali tak různé destiláty, které ve svém výčepu rovnou prodávali. Nejbohatší z venkovských Židů kupovali v závěru 19. století celé bývalé velkostatkové dvory nebo je alespoň pronajímali a již dříve bylo možné velmi často Židy spatřit mezi nájemci či vlastníky bývalých vrchnostenských vinopalen. Kořalny byly ve většině vesnic, někde dokonce dvě. Se stupňujícím se odchodem Židů za lepším do měst ve druhé polovině 19. století začal postupně počet kořalen na vesnicích klesat a ve 20. století již byl samostatný výčep kořalky na vesnicích dosti vzácný. Velmi často se Židé adaptovali na hokynáře, kramáře či jiné obchodníky a při této živnosti provozovali i prodej lihovin. Klientelu židovských kořalen tvořili obvykle nejnižší venkovské společenské vrstvy.

Již v průběhu 18. století se na venkově začal objevovat i další typ institucí veřejného stravování a tím byly zájezdní hostince. Na rozdíl od běžných venkovských hospod zde bylo stravování kombinováno i s ubytováním. Zájezdní hostince byly budovány v pravidelných vzdálenostech na poštovních trasách a tyto zájezdní hostince sloužily zároveň jako přepřahací stanice. V nich bylo možné nejenom vyměnit koně, ale zároveň se občerstvit a v případě, že poštovní vůz přijížděl do stanice večer, zde bylo možné i přenocovat a v cestě – pokud nechtěl cestující cestovat přes noc – pokračovat až ráno. Zde se mohl najíst i napít. Tyto hostince byly přístupny komukoliv, ale mnohdy byly na samotách mimo vesnice či město a jejich klientela se v těchto případech omezovala především na cestující. Tou měrou, jak byly budovány císařské silnice a jak se rozšiřovala poštovní síť, se rozrůstala i síť zájezdních hostinců. Ty měly v 19. století již poněkud jinou podobu než ve století osmnáctém, kdy zájezdní hostinec měl podobu dvou stejných stavení, z nichž v jednom byly prostory pro ubytování lidí a hostinský sál a v druhém byly stáje pro koně a kolny pro povozy. Obě dvě budovy byly spojeny bytelnou zdí s velkými obvykle klenutými vjezdy, takže celý areál zájezdního hostince býval často podélně průjezdný. Řada zájezdních hostinců měla výraznou barokní podobu často vynikající úrovně odvozenou od šlechtické architektury. Hostince 19. století dostaly trochu jinou podobu. Opět se jednalo o uzavřený dvůr, ale směrem do silnice byla umístěna brána a v zadním, případně v bočních traktech dvora byly situovány stáje a kolny pro povozy. Často bylo se zájezdním hostincem spojeno i hospodářství hostinského a pak tvořily součást areálu i chlévy, stodoly a sýpka. S rozvojem dopravy v průběhu 19. století sloužily zájezdní hostince nejenom cestujícím poštovních dostavníků, ale i formánům, povozníkům a ve dvacátém století i automobilistům a motocyklistům.

S rozvojem železnice se i na vesnicích objevil další typ veřejného stravování. Byly to nádražní hostince. Větší vesnice si již v průběhu 19. století vymohly zřízení vlastní zastávky a při nich byly buď nově vybudovány nádražní hostince, případně byly v těsném sousedství pro účely nádražního hostince adaptovány starší budovy, případně se nádražnímu provozu přizpůsobily staré vesnické hospody. Zde se bylo možné nejenom napít, ale i najíst a na rozdíl od venkovských hospod, kde krom neděle bylo možné zákazníka najít jenom v podvečer a večer, byly nádražní hostince v provozu podle jízdního řádu, aby se mohl cestující, který na zastávce vystupuje či nastupuje, kdykoliv občerstvit. Nádražní hotely byly výlučně městskou záležitostí a na venkově se tento typ ubytovacího a stravovacího zařízení neuplatnil.

Již od závěru 19. století se však na venkově začíná objevovat i další typ zařízení veřejného stravování, a tím byly výletní hostince. Jejich vznik a rozvoj je spojen s turistikou. Výletní hostince budovali iniciativní venkované poblíž zajímavých turistických cílů, tj. v sousedství hradů a zámků, poblíž skalních měst či jen uprostřed krásné přírody. Turistům zde poskytovali jídlo i pití a pokud měli zájem, mohli zde i přenocovat. Při radě takového zařízení byly jako doplňkové služby již v 19. století vybudovány kuželníky, někdy byl pro jejich hosty organizován i program. Bylo si např. možné pronajmout průvodce, který prováděl hosty skalním městem, jinde byl pro hosty k dispozici kočár, opět jinde lodičky. Ubytovací zařízení, která však byla schopna poskytnout i základní



stravování, si od přelomu 19. a 20. století budoval a provozoval ve vlastní režii i Klub českých turistů a později v menší míře např. i Sokol.

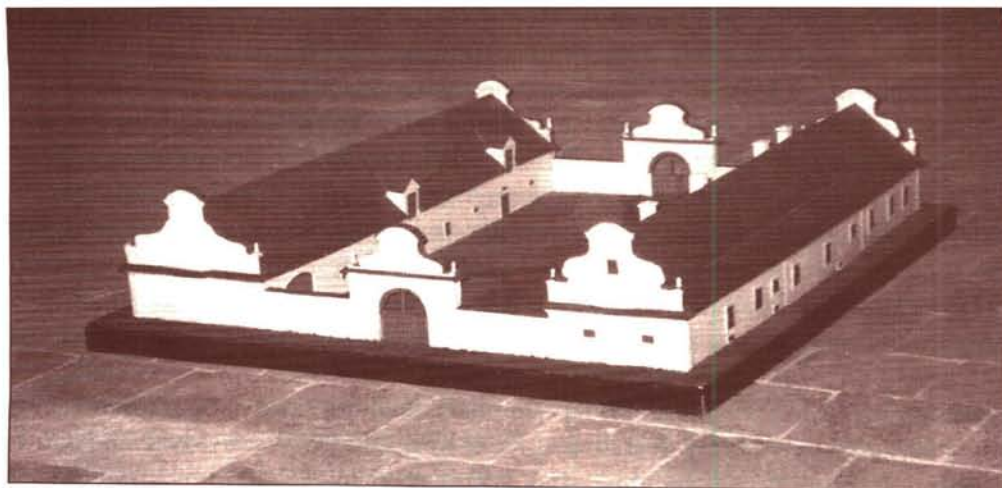
Specifickou kategorií ubytovacích zařízení ve venkovském prostoru byly lázeňské hotely, které byly často bezprostředně svázány se zemědělským provozem a měly např. vlastní mlékárnu. Ty byly zařízení na dlouhodobý pobyt hostů, kterým musely vedle dlouhých procházek a léčebných kúr nabízet i zajímavý společenský a kulturní program. Tomu se podřízovalo i jejich vybavení i celá jejich architektura. Klientela těchto hotelů byla téměř výlučně městského původu a pocházela z vyšších společenských vrstev. Obdobně horské hotely, které vznikaly od konce 19. století přeměnou bývalých horských bud – tedy zemědělských usedlostí, které dodávaly píci pro dobytek na zimu a kde byl přes léto pasen dobytek – byly zaměřeny na letní a od počátku 20. století i na zimní turistiku. Mnohé z nich nabízely svým městským klientům ze středních a vyšších vrstev i výuku lyžování s vlastním instruktorem.

Provoz výletních hostinců u významných turistických cílů se nejvíce blížil dalším stravovacím a ubytovacím zařízením, které byly typické pro město, jako byly hotely, restaurace, kavárny a vinárny. V ubytovacích hostincích bylo možné najít nejenom výčep, ale i jídelnu, kavárnu, někdy i cukrárnu, případně i hernu a taneční sál a k tomu samozřejmě i místnosti k ubytování. Ve 20. století se i na venkově začal šířit název restaurace, ale kromě výše uvedených výletních hostinců, které poskytovaly často širokou paletu služeb, se jednalo pouze o módní název, za kterým se skrývala stará venkovská hospoda. Hotely s výjimkou výrazně turisticky navštěvovaných lokalit nebylo možno na venkově nalézt a jejich klienty nebyli lidé z vesnice. Ti tam pouze nacházeli práci. S hotely se mohli ale setkat venkované ve městech. Ubytovat se zde mohli ale pouze ti nejbohatší, většinou jen velkostatkáři. Naopak chudé venkovské vrstvy, především venkovští řemeslní tovaryši na vandru nacházeli zejména v 19. století ubytování ve městech v herbercích. Ve městech se také mohli setkat s dalším stravovacím „zařízením“, a to s pekáčovými bábami, které na pekáči, pod nímž se topilo, přímo před očima zákazníků připravovaly nudle, jahelník i masité pokrmy a k tomu vařily v konvici kávu. Zrychlující se životní styl uvedl ve městech ještě na sklonku 19. století do života i zařízení rychlého stravování a tím byly bufety. Na venkově je ovšem nebylo možné najít, neboť tam život ještě dlouho probíhal v ustálených kolejích a potřeba rychle se najíst zde nebyla silná.

### **Číšník obsluhující společnost**

*Svět lepších restaurací a kaváren ve městě měl svá vlastní pravidla. Pro mnoho venkovských studentů ale i poslanců zemského sněmu či říšské rady a později parlamentu představovala tato zařízení veřejného stravování první školu společenského styku, v němž se seznamovali se zásadami stolování vyšší společnosti. (463)*





### **Formanská hospoda**

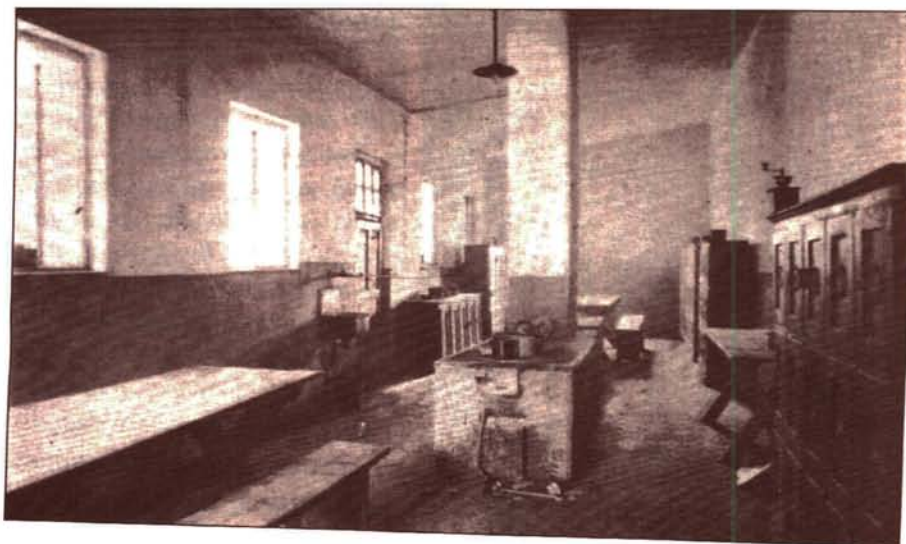
Staré formanské hospody poskytovaly stravu, pití i nocleh nejenom formanům, ale i cestujícím poštovních diligencí i prostým venkovanům, které osud přinutil cestovat na delší vzdálenosti. Na rozdíl od běžných hospod ty formanské byly zařízeny nejenom na ubytování hostů, ale i na ustájení koní a garážování vozů. Z tohoto důvodu měly staré tj. barokní formanské hospody

podélně průjezdný dvůr; na jehož jedné straně stála obytná budova a na druhé přístřešky pro kočáry a stáje. Mladší zájezdní hospody z 19. století měly uzavřený obdélníkový půdorys, kde po obou stranách čelní budovy hospody byly dva kočárové vjezdy a stáje a přístřešky byly umístěny v zadním traktu usedlosti. (464)



### **Odpoledne ve venkovské hospodě**

Venkovské hospody měly poněkud jiný účel než hospody zájezdní. Především se v nich dalo dobře napít a najíst a vedle toho se zde pořádaly zábavy. Proto stabilní součástí těchto hospod tvořil velký sál, který býval mnohdy využíván i jako divadelní či schůzovní. Venkovské hospody patřily k nejvýstavnějším venkovským budovám a nesly mnohdy znaky vysoké architektury. Návštěva hospody byla často pro mnohé sedláky jedinou zábavou a trávili tam každou volnou chvíli. Nebyly vzácné případy, kdy sedlák propil celý statek. Takový sedlák se stal stálým hostem – štamgastem a měl obvykle vyhrazen vlastní stůl na příhodném místě buď u kamen, nebo blízko výčepní stolice a někdy i vlastní židli. (465)



### **Kuchyně v továrně**

Pro dělníky z venkova představovaly závodní jídelny, které se začaly od druhé poloviny 19. století postupně šířit v jednotlivých továrnách, velkou novinku. Jídlo v nich bylo sice dražší než to, co si přinesli z domova, ale přišlo levněji než si něco kupovat v kantýně či ve městě u kupce. Navíc to bylo teplé jídlo. (466)

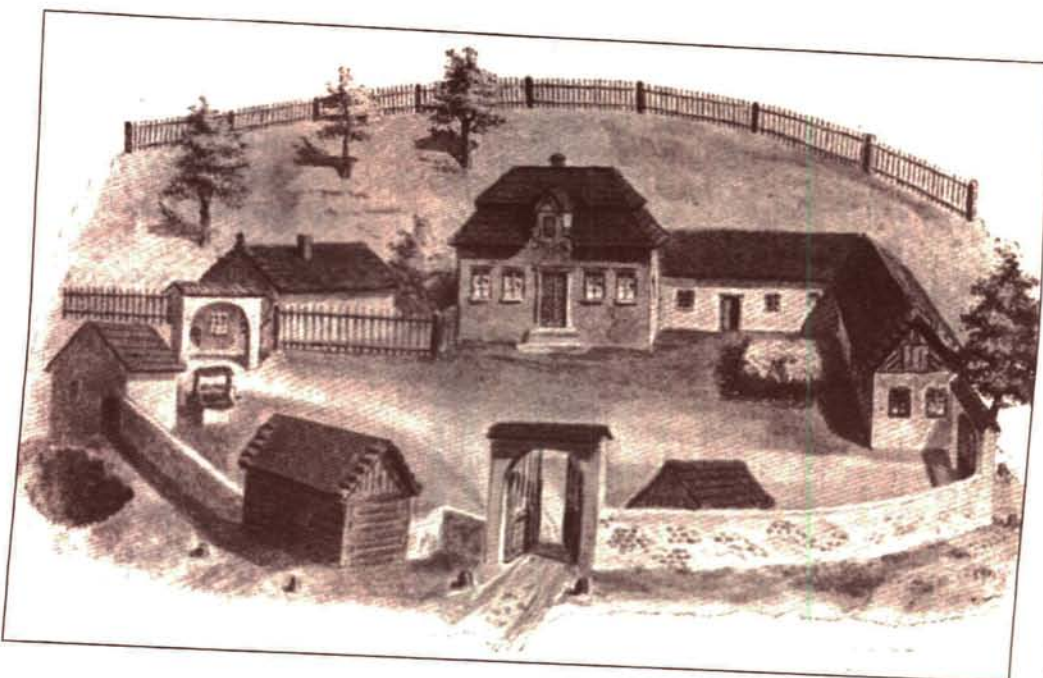
### **Kuchyně v hotelu**

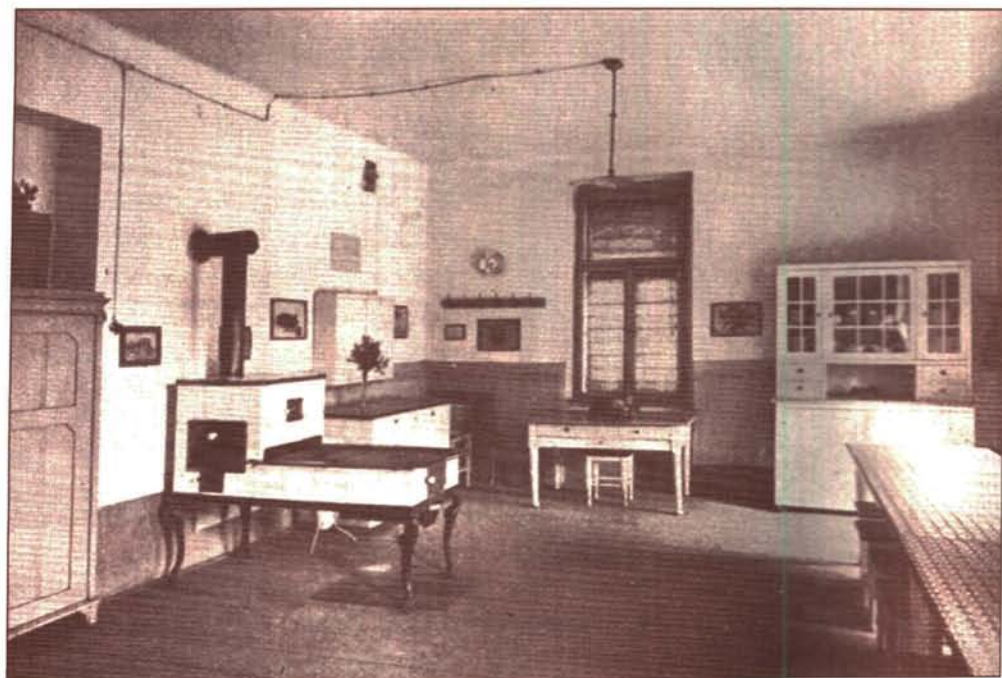
Pohled do hotelové kuchyně zůstal většině obyvatel venkova, pokud právě nepatřili k dodavatelům čerstvé zeleniny, vajíček či jiné suroviny, utajen. Hotelové kuchyně zásluhou svého každodenního provozu patřily k nejlépe a nejmoderněji vybaveným. Jako první byly vybaveny elektrickými sporáky a troubami, ledničkami a řadou strojů jako byly hnětače těsta apod., které ulehčovaly kuchařům práci. Služeb hotelových kuchyni však využívali pouze staikáři a bohatí sedláci, a to až od přelomu 19. a 20. století obvykle v rámci svých rodinných výletů či lázeňských pobytů. (467)



### **Stará hospoda**

Vyobrazení staré hospody v Oskořinku z 19. století ukazuje hospodu starého typu, která počítala, že její návštěvníci přijedou vozem /mezi časté hosty patřili formani/, nakrmí a napojí zde své koně, sami se občerství a případně zde i přespí. Tomuto provozu je uzpůsoben celý uzavřený komplex budov. Naproti tomu mladší hospody již nemají stáje pro koně a povozy svých zákazníků, neboť ti se zde stavovali již jen kvůli občerstvení. (468)





### Školní kuchyně

Fotografie představuje hořovickou školní kuchyni ve 20. letech 20. století. Nesloužila však stravování školních dětí, ale k výuce vaření žáček této školy. Nanejvýše ony samy si snědly to, co samy uvařily. Pro chudou školní mládež však i přesto existovala možnost veřejného stravování, a to ve veřejné kuchyni /tj. jídelně/ provozované obvykle okresní péčí o mládež. Před rokem 1918 vedly v řadě měst veřejné jídelny dobročinné spolky a přispívala na ně obec. (469)



### Výčepní stolice

Zatímco v 19. století se pivo čepovalo ještě přímo ze sudu pipou, v první polovině 20. století se již prosadily i na venkově výčepní stolice. Ty měly pivo umístěné ve sklepně, kde byl i kompresor, kterým bylo trubkami pivo tlačeno až do výčepní stolice, kde byl kvůli správné teplotě i spirálový trubkový chladič. K výbavě hospody patřil dřez na mytí půllitrů a především sklenice a půllitry. Na rozdíl např. od Německa se u nás příliš neprosadily třetinky a tupláky tj. sklenice na jednu třetinu a jeden litr. (470)