

Univerzita Pardubice

Filozofická fakulta

Dějiny kaváren a cukráren v Pardubicích

Barbora Žáková

Bakalářská práce

2013

Univerzita Pardubice
Fakulta filozofická
Akademický rok: 2010/2011

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Barbora Žáková**
Osobní číslo: **H10054**
Studijní program: **B7105 Historické vědy**
Studijní obor: **Kulturní dějiny**
Název tématu: **Historie kaváren a cukráren v Pardubicích**
Zadávací katedra: **Ústav historických věd**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Ve stručnosti se zmínit o fenoménu kávy a cukrářském umění. Hlavním cílem bakalářské práce je zmapovat kavárenské a cukrářské podniky na území města Pardubice od 19. století do roku 1948, a to na základě rešerše v adresářích města a v Státním okresním archivu Pardubice. Pokusit se identifikovat jednotlivé podnikatele provozující tyto živnosti a zmapovat jejich působení ve městě.

Rozsah grafických prací:

Rozsah pracovní zprávy:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

Bendová, Eva a kol. Pražské kavárny a jejich svět. Praha 2008. Cukrářské listy : odborový časopis pro cukráře, perníkáře, výrobce čokolády, kanditů, marcipánů, sušenek, sucharů, oplatkového zboží a veškerých orientálských cukrovinek v Československé republice. Červenka, Viktor. Příručka pro hostinské, výčepníky a kavárníky. Praha 1924. Dörfelová, Yveta; Dyková Věra. Kam se v Praze chodilo za múzami: Literární salony, kavárny, hospody a stolní společnosti. Praha, 2009. 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. Praha 2007. Historie a současnost podnikání na Pardubicku. Pardubice 2000. Holub, Karel. Umění a gastronomie. 2011. Krámský, Stanislav. Kniha o čokoládě. Historie výroby čokolády a cukrovinek v českých zemích. Praha 2008. Křížová, Alena. Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salónu. Brno, 2006 Labužník. List slouží cukrářům, perníkářům, hospodyním a živnostíem potravním. Sakař, Josef. Dějiny Pardubic, 1 díl. Pardubice. 1920-1923 Veselá, Petra. Kniha o kávě. Praha 2010. Viktorík, Michael. Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl v Olomouci. Olomouc, 2008.

Vedoucí bakalářské práce:

Mgr. Martina Halířová, Ph.D.

Ústav historických věd

Datum zadání bakalářské práce: **30. dubna 2011**

Termín odevzdání bakalářské práce: **31. března 2013**



prof. PhDr. Petr Vorel, CSc.

děkan

L.S.

doc. PhDr. Tomáš Jiránek, Ph.D.

vedoucí katedry

V Pardubicích dne 30. listopadu 2012

Prohlašuji:

Tuto práci jsem vypracovala samostatně. Veškeré literární prameny a informace, které jsem v práci využila, jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Byla jsem seznámena s tím, že se na moji práci vztahují práva a povinnosti vyplývající ze zákona č. 121/2000 Sb., autorský zákon, zejména se skutečností, že Univerzita Pardubice má právo na uzavření licenční smlouvy o užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona, a s tím, že pokud dojde k užití této práce mnou nebo bude poskytnuta licence o užití jinému subjektu, je Univerzita Pardubice oprávněna ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložila, a to podle okolností až do jejich skutečné výše.

Souhlasím s prezenčním zpřístupněním své práce v Univerzitní knihovně.

V Pardubicích 28. 6. 2013

Barbora Žáková

Poděkování:

Ráda bych zde poděkovala všem, kteří mi byli nápomocni při tvorbě mé bakalářské práce. Největší dík patří vedoucí mé práce Mgr. Martině Halířové, Ph.D. za konzultace a zejména za cenné rady. Zároveň bych chtěla také poděkovat celému kolektivu Státního okresního archivu v Pardubicích za zpřístupnění materiálů a ochotu, se kterou mi pomohli v pramenech bádát. S poděkováním nesmím zapomenout ani na kolektiv knihovny Východočeského Muzea v Pardubicích, kde mi byla poskytnuta literatura pro doplnění mého tématu.

ANOTACE

Zabývám se stručně historií kávy, čokolády a cukru. Rozvojem živností kavárenské a cukrářské. Postihuji období 19. století a má práce končí rokem 1948. Hlavní cílem práce je zmapovat a popsat činnosti podniků cukrářských a kavárenských v Pardubicích.

KLÍČOVÁ SLOVA

Cukrárna, kavárna, Pardubice, potravinářský průmysl, 19. století -1948

TITTLE

History of Pardubice's cafés and sweet-shops

ANNOTATION

I briefly deal with the history of coffee, chocolate and sugar, as well as with the development of coffeehouse and confectionary businesses. I cover the period of the 19th century up to the year of 1948. The main goal of my thesis is to map and describe the coffeehouse and confectionary business operations.

KEYWORDS

sweet-shops, cafés, Pardubice, food industry, 19th. century -1948

Obsah

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| Úvod..... | 1 |
| I. Historie kávy, čokolády, cukru | 9 |
| I. 1. Historie kávy | 9 |
| I. 2. Historie čokolády | 10 |
| I. 3. Historie cukru..... | 12 |
| II. Historie živností..... | 15 |
| II. 1. Kavárníci..... | 15 |
| II. 2. Cukráři | 17 |
| II. 3. Vztah cukrářů a kavárníků | 20 |
| II. 3. Živnosti | 21 |
| III. Průmyslová výroba cukrovinek a kávovin v Pardubicích | 23 |
| III. 1. Sušárny na čekanku – výroba kávovin v Pardubicích | 23 |
| III. 1. 1. Josef Lefnar | 23 |
| III. 1. 2. Emil Feldmann | 24 |
| III. 1. 3. Jindřicha Francka a synové..... | 24 |
| III. 2. Tovární výroba cukrovinek, čokolády, perníku v Pardubicích | 27 |
| III. 2. 1. Melartos, společnost s.r.o. pardubické továrny na perník | 27 |
| III. 2. 2. KAPO, Kafka a Popper továrna na výrobu perníku | 30 |
| III. 2. 3. Mellekta | 31 |
| IV. Cukrářny v Pardubicích | 32 |
| IV. 1. Josef Liška..... | 32 |
| IV. 2. Josef Hofman..... | 34 |
| IV. 3. Gotthard Tikva | 35 |
| IV. 4. Volejník Arnošt | 36 |
| IV. 5. Pešek Hugo | 37 |
| IV. 6. Langr Jan | 38 |
| IV. 7. Šimon Josef | 39 |
| IV. 8. Francák Josef..... | 39 |
| IV. 9. Další cukráři | 39 |
| V. Prodejci kávy v Pardubicích – obchodníci, hostinští..... | 41 |
| V. 1. Sochor Josef..... | 42 |
| V. 2. Hotel Veselka..... | 43 |

| | |
|---------------------------------------------|----|
| V. 3. Mrázek Willy | 44 |
| V. 4. Karel Kulík | 45 |
| V. 5. Krpata Emil..... | 45 |
| V. 6. Kučerová Františka..... | 46 |
| V. 7. Další kavárníci | 47 |
| VI. Závěr | 49 |
| Resumé | 51 |
| Resume | 51 |
| Seznam použité literatury | 52 |
| Použité prameny | 54 |
| Státní okresní archiv Pardubice | 54 |
| Fond Okresní úřad Pardubice | 54 |
| Fond Gothard Tikva a Marvanová Vlasta | 55 |
| Tištěné prameny | 55 |
| Internetová zdroje:..... | 55 |

Úvod

Bakalářská práce je zaměřena na bádání o živnostech v Pardubicích. Věnuje se historii kaváren a cukráren v období 19. století a především v první polovině 20. století. Rok, kterým mé bádání končí, je rok 1948, kdy v Československu došlo ke komunistickému převratu, velký počet podniků byl zestátněn, nebo byly zrušeny. V této práci bych ráda poukázala na činnost pardubických cukrářů a kavárníků. Základním úkolem je popsat jejich živnost a zmapovat nejvýznamnější podniky, které se na území Pardubic nalézaly. K tématu mne dovedla zajímavá tematika a především regionální charakter práce.

Bádání jsem zahájila rešeršemi adresářů města Pardubic v knihovně Východočeského muzea v Pardubicích a ve Státním okresním archivu v Pardubicích. Například v *Adresáři královského komorního města Pardubic*¹, v *Adresáři Pardubice staré a moderní*², v *Adresáři průmyslu*³ nebo v *Průmyslovém a obchodním adresáři*⁴. V těchto adresářích jsem našla již konkrétní jména cukrářů a kavárníků, kteří na území Pardubic v daném období fungovali. Celkem jsem našla přes 50 cukrářů, několik továren na cukrovinky, 10 prodejců kávy, 5 kaváren (spojené s restauracemi či hotelem) a 4 továrny na kávoviny. Poté, co jsem našla jména cukrářů, kavárníků a továren, jsem se přesunula do SOkA v Pardubicích, kde jsem zahájila vlastní výzkum pro mou práci. Tento výzkum mi je oporou ve třech posledních kapitolách.

Práce je rozdělena do pěti hlavních kapitol, které se dělí na podkapitoly. V prvních dvou kapitolách se věnuji převážně historii surovin a živností a čerpám z odborných knih či časopisů. V ostatních třech kapitolách se věnuji již určitým podnikům, které se zabývaly obchodem či výrobou cukrovinek nebo kávy. Tyto kapitoly jsou založeny na archivní rešerši. V hlavní části práce se věnuji popisu provozování živností kavárenské a cukrářské v Pardubicích.

V první kapitole, nazvané Historie kávy, čokolády a cukru, by se měl čtenář seznámit se složitou cestou těchto surovin až na náš evropský kontinent. Je dělena do tří podkapitol a v každé je popsána určitá surovina. První podkapitola je věnována kávě od období jejího

¹ *Adresář královského komorního města Pardubic. Spolu se stručnou kronikou městskou a průvodcem místopisným.* Pardubice. 1902.

² VINAŘ, Stanislav. *Pardubice staré a moderní.* Pardubice. 1941.

³ *Adresář průmyslu v Pardubicích.* Pardubice. 1920.

⁴ *Průmyslový a obchodní adresář východních Čech.* Hradec Králové. 1921.

objevení po její rozšíření do Evropy, což bylo koncem 17. století. V této podkapitole pro mě byla oporou kniha s názvem *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salónu*⁵ a zejména *Kniha o kávě*⁶. Další surovinou, která je popsána v druhé podkapitole, je čokoláda. Je jednou z hlavních ingrediencí cukrářů. Velice zajímavé je, jak se z hořkého nápoje postupem času vyvinula do tabulkové čokolády. Základní informace o kultivaci čokolády poskytla *Kniha o čokoládě*⁷. Poslední podkapitola je věnována cukru. Jelikož se používal a do teď používá jako dochucovadlo do kávy a cukráři by se bez něho také neobešli, je jednou ze základních surovin při výrobě cukrovinek. Proto jeho historie nemohla být v práci opomenuta. Knihy *Cukrovarnictví pro „kroniku práce“*⁸ a *Cukrovarnictví pro začátečníky, hospodáře, průmyslníky*⁹ poskytly základní informace o výrobě cukru. Celá kapitola je založena na popisu surovin, jejich rozšíření mezi širší obyvatelstvo. Všechny tyto tři suroviny, o kterých se zmiňují, byly velice drahé, byly znamením luxusu. V 19. století se začínají více rozšiřovat hlavně díky zdokonalení výroby a může si je dovolit postupem času širší veřejnost.

Druhá kapitola nese název Historie živností. Je zaměřena na vývoj živnosti cukrářů a kavárníků. Rozdělena je do čtyř menších podkapitol, každá se zabývá určitým problémem. Hlavním úkolem v této kapitole pro mě bylo popsat, jak se vyvíjelo cukrářské a kavárenské řemeslo. Velice obtížné pro mě bylo popsat živnost cukrářskou. Do této živnosti spadalo velké množství specializací na jeden určitý výrobek, jako například perníkáři, oplatkáři či pekaři. Proto jsem ji pojala jako celek a snažila jsem se dohledat co nejvíce informací o cukrářích celkově. Podkapitola o cukrářích zahrnuje časové období od 16. století po rok 1948. Pohled na vývoj cukrářské živnosti jsem získala v knize *Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl*¹⁰ a také ve sborníku *Dobrou chuť, velkoměsto*¹¹. Podkapitola o kávě je zaměřena na vznik prvních kaváren, které vznikaly na arabském poloostrově, ale zároveň je v ní popsán i vznik kaváren na území Českých zemí. Jedním z hlavních úkolů bylo uvést

⁵ KŘÍŽOVÁ, Alena. *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salónu*. Brno 2006. ISBN 80-86752-47.

⁶ VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě*. Praha 2010. ISBN 978-80-87049-34-1.

⁷ KRÁMSKÝ, Stanislav. *Kniha o čokoládě. Historie výroby čokolády a cukrovinek v českých zemích*. Praha 2008. ISBN 978-80-87040-13.

⁸ DIVIŠ, Jan. *Cukrovarnictví pro „kroniku práce“*. díl VI. Praha, 1880.

⁹ ŠEBOR, František. *Cukrovarnictví pro začátečníky, hospodáře, průmyslníky*. Praha, 1865.

¹⁰ VIKTORÍK, Michael. *Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl v Olomouci*. Olomouc, 2008. ISBN 978-80-244-2047.

¹¹ 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. Praha 2007. ISBN 978-80-86852-16-4.

čtenáře do atmosféry kavárny v 19. a na počátku 20. století. Kavárna byla pojímána zcela jinak než v dnešní době. Scházeli se v ní různé skupinky lidí jako umělci, politikové, spisovatelé apod. Prostředí kavárny je popsáno například v knize *Kam se v Praze chodilo za múzami*¹². V následující podkapitole jsem se jen krátce pozastavila nad vztahy cukrářů a kavárníků. Jejich vztah nebyl jednoduchý a často mezi nimi panovala velká konkurence. Pokud získal někdo koncesi hostinskou a stal se kavárníkem, mohl podávat kávu a zároveň mohl prodávat i cukrářské výrobky. Ale cukráři podávat teplé nápoje, jako byla káva, čaj nebo čokoláda, nemohli. To byl nejčastější bod jejich sporů, jelikož cukráři byli v této otázce znevýhodňováni. Také kavárníci se často zasazovali o to, aby cukrářům koncese na prodej horkých nápojů udělena nebyla, jelikož by sami přišli o zákazníky. Proto jsem tuto kapitulu vložila právě do kapitoly o historii živností jako ukázkou toho, jak byly tyto dvě živnosti vzájemně propojené. O vztahu mezi cukrářem a kavárníkem se dočteme v knize *Pražské kavárny a jejich svět*¹³. Poslední podkapitolu jsem nazvala Živnosti. V této podkapitole je poukázáno na to, jak se od sebe živnosti svobodné, koncesované a řemeslné lišily. Velké změny přinesl *Živnostenský řád*¹⁴, který zrušil cechy a určoval, co žadatel o živnost musí splnit. V této kapitole je popsáno, jak se živnosti dělily. Toto dělení bylo důležité, jelikož kavárníci spadali pod živnost koncesovanou a cukráři do živnosti řemeslné.

Třetí kapitola je zaměřena na průmyslovou výrobu cukrovinek a kávovin v Pardubicích. Jelikož na území Pardubic vzniklo množství továren, přišlo mi namísto jim tuto kapitolu věnovat. Kapitola je založena na bádání v SOkA Pardubice ve fondu městského úřadu¹⁵. Obsahem této části je popis fungování továren. Kávu žádná továrna nevyráběla, ale zato bylo v Pardubicích množství továren na kávoviny. Kávoviny byly náhražkou kávy vyráběné z cikorky. Podkapitolu o kávovinách jsem do práce zařadila záměrně, jelikož tato výroba byla na Pardubicku rozšířená. Kávoviny svou chutí i vůní připomínaly kávu. Toto téma je zpracované v práci s názvem *Výroba kávovin v pardubickém regionu v meziválečném období*¹⁶. V kapitole se zaměřuji na tři továrny na kávoviny. Největší, nejznámější a nejdůležitější firmou na výrobu kávovin je firma Jindřicha Francka a synové, která začala

¹² DÖRFELOVÁ, Yveta; DYKOVÁ Věra. *Kam se v Praze chodilo za múzami: Literární salony, kavárny, hospody a stolní společnosti*. Praha, 2009. ISBN 978-80-7021-961-4.

¹³ BENDOVI, Eva a kol. *Pražské kavárny a jejich svět*. Praha 2008. ISBN 978-80-7185-887.

¹⁴ *Řád živnostenský ze dne 20. prosince 1859, č. 227 ř. z., doplněný živnostenskými novelami, k němu se vztahujícími zákony, normálními a rozhodnutími úřadů, nálezy nejv. správního soudu a posudky obchodní a živnostenské komory pražské*. 3., rozmoženo a přeprac. vyd. Praha: Československý Kompas, 1936, xv, 1360 s.

¹⁵ Státní okresní archiv Pardubice. *Fond Okresní úřad*.

¹⁶ VTÍPIL, Jan. *Výroba kávovin v pardubickém regionu v meziválečném období*. Pardubice, 2009. 145 s. Diplomová práce. Univerzita Pardubice. Filozofická fakulta. Vedoucí práce doc. PhDr. Tomáš Jiránek, Ph.D.

fungovat v roce 1896 a provoz ukončila v roce 1948, kdy byla zestátněna.¹⁷ Dále zmiňuji továrnu Emila Feldmanna¹⁸ Josefa Lefnara¹⁹. Jelikož téma kávovin nespadá do tématu mé práce, věnovala jsem mu pozornost pouze okrajově. V druhé části třetí kapitoly se věnuji továrnám na výrobu cukrovinek. Je zaměřena na tři továrny, a to Melartos²⁰, Kapo²¹ a Mellekta²². Byly to továrny, které se zaměřovaly především na výrobu perníku. Základní informace jsou čerpány z fondu Okresního úřadu v SOkA Pardubice. Doplnující literaturou bylo *Podnikání na Pardubicku*²³. V této třetí kapitole se již informace o továrnách liší, jak délkou, tak i informací o činnosti samotné. Mé bádání bylo omezeno na počet uchovaných dokumentů, které jsem mohla probádat.

Čtvrtá kapitola je věnována cukrářům z Pardubic. Tato kapitola je členěna do podkapitol, v každé z nich je popsána činnost určitého cukráře. Informace získané o cukrářích se často liší, jelikož bylo moje bádání závislé na dochovaných dokumentech. Nejčastěji jsem pracovala s fondem Okresního úřadu v Pardubicích, který je uložen v SOkA v Pardubicích. V tomto fondu jsem nejčastěji pracovala s korespondencí cukráře a úřadu. Proto se v dokumentech často objevovaly různé žádosti o povolení přestavby, navýšení pracovní doby nebo o udělení koncese hostinské. Žádost o tuto koncesi byla nejčastější, jelikož umožňovala cukráři podávat kávu, čaj, čokoládu a jiné teplé nápoje. Jako například Josef Liška, který provozoval svou cukrářskou živnost v Pardubicích od roku 1926. V následujícím roce 1927 požádal o udělení koncese hostinské dvakrát, pokaždé ale neúspěšně.²⁴ O tuto koncesi měl zájem velký počet cukrářů, ale jen málo komu se podařilo ji získat. V Pardubicích v době, o které píši, fungovalo celkem přes 50 cukrářů. Z důvodu velkého množství jsem se nemohla věnovat všem, což by ale nebylo ani možné. O některých cukrářích, které jsem našla v adresářích města, jsem již nedohledala žádné informace v SOkA Pardubice. Proto jsem se v této kapitole věnovala jenom některým. Byli to převážně ti, o kterých jsem zjistila dostatek informací. Ke každému cukráři jsem se pokusila dohledat, kdy se narodil, kdy začal se svou živností, a v nemnoha případech se mi podařilo dohledat i to, kdy jeho živnost zanikla.

¹⁷ SOkA Pardubice. Okresní úřad Pardubice. *Francka Jindřicha synové*. kart. 400.

¹⁸ SOkA Pardubice. OkÚ Pardubice. *Emil Feldmann*. kart.97.

¹⁹ SOkA Pardubice. OkÚ Pardubice. *Josef Lefnar*. kart. 97.

²⁰ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Melartos, společnost s.r.o.: pardubické továrny na perník*. kart. 425.

²¹ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Kafka a Popper: tovární výroba perníku*. kart. 633.

²² SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Mellekta: továrna na perník, marcipán, cukrové těstové výrobky*. kart. 1212.

²³ BOROVEC, Petr. *Historie a současnost podnikání na Pardubicku*. Žehušice, 2007. ISBN 978-80-86699-47-9.

²⁴ SOkA Pardubice. OkÚ Pce, *Josef Liška*. kart. 422.

Poslední podkapitola je věnována ostatním cukrářům. Zde je jmenný rejstřík cukrářů, podle adresářů měst, o kterých jsem žádné informace nedohledala.

Poslední, pátá kapitola nese název Prodejci kávy v Pardubicích. Jelikož samostatných kaváren v Pardubicích bylo velice málo, zahrnuje i obchodníky s kávou a hoteliéry. I tato kapitola je rozdělena do menších podkapitol, které jsou zaměřeny na činnost určitého prodejce kávy či hoteliéra. Získání potřebných informací k této kapitole nebylo snadné, jelikož zahrnuje i hoteliéry a restauratéry. Z množství informací, které se o nich dochovaly, je většinou jen velmi malý zlomek věnovaný kavárnám. Proto jsem se snažila postihnout celou šíři jejich fungování. Pokud jsem dohledala určitou zmínku o kavárně, byly to většinou jenom žádosti a informace o přestavbách. Ve své práci se snažím postupovat chronologicky a podle probírané tematiky, aby byla pro čtenáře srozumitelná.

Práce je podložena množstvím literatury, zejména ve dvou prvních kapitolách. Základní literaturou pro mě byly knihy, které popisovaly historii kávy a čokolády. Jako první bych ráda zmínila knihu od Stanislava Krámského a Josefa Feitla, která nese název *Knih o čokoládě*²⁵. V této knize je popsána historie kakaa a čokolády od nejstarších civilizací, které ji pěstovaly, až po 20. století. Autoři se věnují širokému časovému úseku, ale informace v ní jsou velice srozumitelně a chronologicky seřazené. V knize jsem se také seznámila se vznikem prvních továren na čokoládu. Zmiňují zde také první továrny v Českých zemích a popisují jejich historii. Proto bych tuto knihu označila jako jednu z opěrných bodů pro mou práci. Díky ní jsem si mohla utvořit názor, jak moc byla čokoláda důležitá pro cukrářskou živnost. Ale i to, jak dlouhou cestu čokoládová zrna musela urazit, než si získala takovou přízeň, jakou v 19. a 20. století získala, ať už v jakékoliv úpravě. Kniha, kterou napsala Alena Křížová, se jmenuje *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salónu*²⁶. Již název knihy napovídá, že se v ní autorka věnuje tomu, jak se káva, čaj a čokoláda rozšířily až do šlechtického salónu. Zabývá se nejen šlechtickým salónem, ale popisuje v ní i historii pěstování kávových a kakaových bobů. Ve šlechtických salónech se popíjení kávy a čokolády rozšířilo nejdříve, jelikož to bylo znamením určitého luxusu. Lidé z nižších vrstev si tyto nápoje nemohli dovolit. Až později se rozšířilo pití kávy a čokolády i mezi ostatní společenské vrstvy. Tato kniha mi pomohla v kapitole o čokoládě i o kávě. V obou těchto oborech byla velice hezky zpracovaná a popsána chronologicky. Kniha nezabíhá do zbytečných podrobností, ale věnuje se všem

²⁵ KRÁMSKÝ, Stanislav -FEITL, Josef. *Knih o čokoládě. Historie výroby čokolády a cukrovinek v českých zemích*. Praha 2008. ISBN 978-80-87040-13.

²⁶ KŘÍŽOVÁ, Alena. *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salónu*. Brno, 2006. ISBN 80-86752-47.

důležitým událostem, které popíjení těchto nápojů ovlivnilo. Jako jedna z mála knih se zabývá například i atmosférou kaváren, kdo do nich docházel a kdo nikoliv. Autorka se zde zastavuje například i nad ženou jako konzumentkou čokolády a kávy. Zmiňuje vznik prvních domácích salónů a nezapomněla věnovat jednu podkapitulu i porcelánu na podávání těchto exotických nápojů. Jediným negativem této knihy je to, že není vždy úplně faktograficky přesná. Kniha od Michala Viktoříka nese název *Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl v Olomouci*²⁷. Tato kniha mi nastínila základní princip fungování továren a jejich složitou situaci hospodaření během válek i v období meziválečném. Nejdůležitější pro mě byl popis fungování továren a postoje státu v nesnadných dobách, kdy probíhala válka a stát fungování továren příliš nepodporoval. Michal Viktořík se ve své knize věnuje převážně Olomouci a továrnám, které v Olomouci vznikaly. V knize se autor zabývá také spory mezi cukráři a velkovýrobci. Jednou z nejdůležitějších věcí, které Michael Viktořík ve své knize popisuje, jsou zákony, vyhlášky či zákazy, které vydával stát a tím velice znesnadňoval fungování cukrářů. Nesmím opomenout ani sborník od editorů Olgy Fejtové, Václava Ledvinky a Jiřího Peška *Dobrou chuť, velkoměsto*²⁸, kde jsem se opírala o článek od Marie Mackové, který se jmenuje *Cukrárna. Nejen o cukrářích a cukrovinkách*.²⁹ V tomto článku autorka popisuje základní rozdíl mezi cukrářem, který svou živnost provozoval ve městě, a mezi cukrářem vesnickým. Článek obsahuje popis cukrářského řemesla a pozastavuje se v něm i nad tím, jak cukrárna fungovala a vypadala. Poukazuje zde, jak vypadaly prostory určené k podávání cukrovinek a jak se k těmto prostorům s postupem času připojovalo i podávání kávy. Tento článek, který měl necelých deset stran, mi poskytl velice cenné informace, které jsem v jiné literatuře nenašla. Pro doplnění informací mi sloužila kniha od Josefa Sakaře *Dějiny Pardubic nad Labem*³⁰. Dočetla jsem se mnoho informací o vývoji Pardubic a základní informace o prvních továrnách na cukrovinky nebo o sušárnách na čekanku apod. Jelikož tyto továrny ale vznikaly v druhé polovině 19. století, nikde jinde jsem o nich další informace nemohla dohledat. Kniha má velice široký rozsah informací o dění v Pardubicích od politické po společenské a kulturní akce. Jsem proto velice ráda, že se autor zmiňuje i o mém problému.

²⁷ VIKTOŘÍK, Michael. *Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl v Olomouci*. Olomouc, 2008. ISBN 978-80-244-2047.

²⁸ 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. Praha 2007. ISBN 978-80-86852-16-4.

²⁹ MACKOVÁ, Marie. *Cukrárna, nejen o cukrářích a cukrovinkách*. In. FEJTOVÁ, Olga (ed.). *Dobrou chuť velkoměsto*. Praha, 2007. ISBN 978-80-86852-16-4.

³⁰ SAKAŘ, Josef, *Dějiny Pardubic nad Labem*. Díl 1. Pardubice, 1920.

Nicméně poněvadž se autor věnuje tolika tématům, nebylo příliš jednoduché z jeho knihy informace získat. *Kam se v Praze chodilo za múzami*³¹ je kniha od Yvety Dörfelové. Jak už samotný název vypovídá, kniha je zaměřena na kávu a hlavně na kavárny v hlavním městě Praze. Popisuje nejznámější kavárny a jejich známé zákazníky. Tato kniha pro mou práci neměla žádnou větší váhu. Poskytla mi možnost, abych se dočetla, jaké množství kaváren v Praze bylo a jaké mezi nimi byly rozdíly. V knize jsem se také dočetla o vzniku prvních salónů, které byly spojeny s podáváním kávy a čokolády. Autorky se pozastavily také nad historií českých kaváren, především na území Prahy. Ale větší množství informací, ze kterých jsem mohla čerpat, mi nenabídla, jelikož největší část je věnovaná Praze a ta se mého tématu netýká. Další kniha s podobným tématem nese název *Pražské kavárny a jejich svět*³². Autory jsou Eva Bendová, Tomáš Dvořák, Dominik Hrodek a spol. Tato kniha je v porovnání s předchozím titulem pro mou práci přínosnější. Autoři se věnovali nejznámějším pražským kavárnám. Věnují se atmosféře kaváren, umělcům či politikům, kteří je navštěvovali. V této knize jsem se dočetla i o vývoji kaváren a o tom, jak se měnil jejich vzhled. Informace o kávě jsem našla v knize, která nese název *Knih o kávě*³³ od Petry Veselé. Lépe zpracovanou historii kávy jsem v jiných knihách nenašla. Autorka zde popisuje i vzhled a druhy kávovníků. Ale co je pro mě důležité, v první polovině knihy se Petra Veselá dopodrobna věnuje i historii kávy. V druhé polovině se zabývá současným pěstováním kávy a jejím druhům. Méně podstatná pro mě byla velice obsáhlá kniha s názvem *Umění a gastronomie*³⁴. Tato monumentální kniha obsahuje vývoj gastronomie od nejstarších dob po současnost. Pro mou práci neměla žádný větší význam. Autor se o cukrářích i o kavárnících zmiňuje pouze okrajově. Dále jsem se ve své práci opírala i o odborné časopisy pro cukráře, které mi sloužily především k doplnění určitých problémů.

Vedle odborné literatury je v této práci využito řady pramenů. Jedním z nich jsou *Cukrářské listy*³⁵, ve kterých jsem se pokoušela nalézt problémy cukrářů. Skvěle mi posloužily i k dokreslení zákazů prodeje cukrovinek a jiných omezení od státu. V tomto odborném časopise se můžeme dočíst vše, co cukrář potřeboval pro svou činnost. Jsou v něm obsaženy

³¹ DÖRFELOVÁ, Yveta- DYKOVÁ, Věra. *Kam se v Praze chodilo za múzami: Literární salony, kavárny, hospody a stolní společnosti*. Praha, 2009. ISBN 978-80-7021-961-4.

³² BENDOVIÁ, Eva a kol. *Pražské kavárny a jejich svět*. Praha, 2008. ISBN 978-80-7185-887.

³³ VESELÁ, Petra. *Knih o kávě. Průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Praha, 2010. ISBN 978-80-87049-34-1.

³⁴ HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7.

³⁵ *Cukrářské listy: odborový časopis pro cukráře, perníkáře, výrobce čokolády, kanditů, marcipánů, sušenek, sucharů, oplatkového zboží a veškerých orientálských cukrovinek v československé republice*. Praha, 1906-1922.

recepty, zákony, ale i kdo z cukrářské obce zemřel. Bádání v těchto listech nebylo nijak jednoduché. Jako časté téma se v tomto časopise objevuje také spor mezi kavárníkem a cukrářem o udělování hostinských koncesí. Tento časopis je umístěn i v SOkA Pardubice ve fondu Gotharda Tikvy.³⁶ Další prameny, na kterých je práce postavena, jsou výsledky mého bádání ve fondu Okresního úřadu v Pardubicích, kde jsem bádala po cukrářích, hostinských a kavárnících. Jedním z cukrářů, o kterém jsem zjistila nejvíce informací, byl Hugo Pešek³⁷. Tento cukrář získal živnostenský list pro provozování cukrářství v roce 1919. Tento cukrář byl výjimečný tím, že svou cukrárnu několikrát za svého působení přesunul a zároveň vybudoval moderní cukrárnu spojenou s kavárnou. Dále jsem pracovala například s informacemi o hotelu Veselka. Tento hotel vedl zpočátku Kašpar František³⁸ a poté Arnošt Košťál³⁹. Nejčastější zprávy, které se o hotelu dochovaly, byly žádosti o přestavbu hotelu a úpravy prostor. V tomto kartonu bylo popsáno i to, jak na hotel dopadla válka a válečné hospodářství. O každém, ať už o cukráři, či kavárníkovi a hostinském, jsem se pokusila nalézt co nejvíce zajímavých informací.

Literatura, která by se přímo tímto tématem kaváren a cukráren v Pardubicích zabývala, neexistuje. Cukrářské řemeslo na Pardubicku je částečně popsáno ve sborníku *Historie a současnost, podnikání na Pardubicku*⁴⁰ nebo v časopise *AB-Zet klub přátel Pardubicka*⁴¹ jsem našla zmínky o cukrářích, ale i o prodejcích kávy nebo o provozu obchodů se smíšeným zbožím, kde se káva často také dala sehnat. O kavárnách v Pardubicích jsem žádnou specializovanou literaturu nenalezla.

Hlavním úkolem mé práce je tedy seznámit čtenáře s historií cukrářské a kavárnické živnosti. Zmapovat podniky v Pardubicích a zároveň popsat fungování živností. Součástí práce by měl být i popis toho, jak živnostníci komunikovali s úřady a jaké měli problémy.

³⁶ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Gothard Tikva, Vlasta Marvanová*. kart 15.

³⁷ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Hugo Pešek*. kart 1224.

³⁸ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Kašpar František a Anna*. kart. 412.

³⁹ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Košťál Arnošt*. kart. 1197.

⁴⁰ BOROVEC, Petr. *Historie a současnost podnikání na Pardubicku*. Žehušice, 2007. ISBN 978-80-86699-47-9.

⁴¹ BOROVEC, Petr. *AB-Zet Pardubicka- Stručná historie živností, obchodu a průmyslu v Pardubicích*. sešit 12. Pardubice, 2006.

I. Historie kávy, čokolády, cukru

I. 1. Historie kávy

Kávovník je rostlina, kterou řadíme do rodu *Coffea*, který spadá do čeledi mořenovitých. Je známo, že kávovník dorůstá různých velikostí. Výška může být až 15 metrů. Jeho listy jsou krásně zelené a lesklé a dorůstají až 15 cm. Tyto rostliny mají několikrát do roka bílé květy, ze kterých rostou kávové plody, ty se také někdy nazývají kávové třešně a zrají přímo na rostlině⁴². Kávovník se rozšířil z Afriky, kde rostl na území Etiopie mezi velkými jezery v hornaté, zalesněné oblasti v provincii Kaffa. Ke kávovníku se váže pověst, že ho objevily kozy, pasoucí se v divoké přírodě. Jejich čilosti si prý všiml pastýř, který tyto červené bobule také ochutnal a pocítil jejich účinky.⁴³ Afričani odvar z kávy neznali, kávová zrna zpočátku žvýkali. Káva se dostávala z Afriky do nových oblastí. Nejprve do Jemenu, kam ji přinesli poutníci. Ti se postarali o její další kultivování. Také právě na Arabském poloostrově vznikly první plantáže.⁴⁴ O kávě se poprvé zmiňuje arabský lékař Rhazema. Tato zmínka je v knize, která je datována do 10. století. Arabové převzali název kávy, který s ní přišel z Etiopie, říkalo se jí Bunn. Ale odvar z plodů, který Arabové připravili jako první, nazvali quahwah nebo gahwa, což znamenalo v arabském slovníku víno.⁴⁵ Arabové tušili, jaké bohatství se v rostlince ukrývá, a tak její tajemství dlouhou dobu sřežili. Pěstovali ji jen oni, vyváželi pouze zelená surová zrna. Bez dužiny a pergamenu, které kávové zrno obsahuje, aby ji nemohl vysadit nikdo jiný. V 15. století byla káva poutníky donesena i do Mekky a Mediny, kde byly zakládány první kavárny.⁴⁶ Jako první začali pít kávu arabští mystici. Říkalo se jim súfové. Zjistili, že nápoj zahání únavu a povzbuzuje při meditacích. V prvních kavárnách se setkávali pouze muži, ti si kromě kávy dopřávali i zábavu prostřednictvím tance, hudby, ale i široce debatovali o politice. Vládcí měli proto velký zájem na zrušení kaváren a kávu chtěli prohlásit za zakázaný nápoj. To ale neměli podložené islámem, a tak se jejich snahy neuskutečnily.⁴⁷ Na evropský kontinent se káva dostala až později. Prvními Evropany, kteří se s kávou setkali, byli převážně cestovatelé. Prvním cestovatelem z Českých zemí, který se

⁴² VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě: Průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*. Praha, 2010, s. 12-15. ISBN 978-80-87049-34-1.

⁴³ KŘÍŽOVÁ, Alena. *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salónu*, Národní památkový ústav, Brno, 2006, s. 4. ISBN 80-86752-47.

⁴⁴ VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě*, s. 47.

⁴⁵ KŘÍŽOVÁ. *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salónu*, s. 4.

⁴⁶ VESELÁ. *Kniha o kávě*, s. 47.

⁴⁷ KŘÍŽOVÁ. *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salónu*, s. 5.

zmiňuje o kávě, byl Krištof Harant z Polžic a Bezdruzic. Ten ji poznal na své cestě do Cařihradu v roce 1598. Ital Peitro della Valle poznal nápoj v roce 1615, nazval ho Cahve. O rok později známe popis kávy od pasažéra holandské lodi, Van den Brocka, která kotvila v Jemenu. Evropskou kultivaci kávy odstartovali jako první Holanďané na Srí Lance.⁴⁸ Káva je na starém kontinentě požívána od roku 1650 hlavně díky arabským vyslancům. Nejprve se rozšiřovala jako znamení luxusu, převážně na šlechtických dvorech. Ludvíkovi XIV. ji představil vyslanec od Mohameda IV. Soliman Aga. Ludvíka káva velice zaujala a představil ji širokému aristokratickému světu. Ve Vídni je káva známá od roku 1665, kdy sem byla dopravena také prostřednictvím osmanského vyslance. Její lahodná chuť se začala rychle šířit do intelektuálních a uměleckých kruhů. Sazenici kávovníku darovali Holanďané v roce 1714 francouzskému králi Ludvíku XIV. Ten si ho velice vážil, nechal pro něj postavit speciální skleník. Ludvík XIV. měl stejné úmysly jako několik stovek let před ním Arabové a nechal tajemství kávovníku střežit. Měl v plánu vybudovat ve francouzských koloniích plantáže a vytvořit francouzský monopol na kávu. To se mu samozřejmě nepovedlo. Počátkem 90. let 17. století byla káva vysazena i na Jávě. Rychle se rozšířila a v 18. století byla známa již po celé Asii a Indii. Během dalších dvou století se začala pěstovat i v Keni, Tanganice, na Jamajce, Havaji, ale také ve Vietnamu. Její oblibu dokazuje například to, že na její počest Johann Sebastian Bach složil skladbu, která nese název Caffé Cantata.⁴⁹

I. 2. Historie čokolády

Kakaovník je listnatý, stále zelený strom, který dorůstá 6–10 metrů. První civilizace, která tento strom objevila a začala používat jeho plody již před třemi tisíci lety, byli Olmékové, kteří žili v tropických pralesích na území dnešního Mexika. Na území kmene Olméků, kde se kakaovník pěstoval, se ve čtvrtém století usadili Mayové. Ti jako první civilizace začali z kakaovníku vařit hořkou tekutinu. Věřili, že kávovník je strom bohů, a proto kakaové boby používali k náboženským rituálům. Dalším doloženým kmenem na tomto území byli Toltékové. Ti podobně jako Mayové používali kakaové boby k náboženským obřadům, například jako vykuřovadlo nebo jako opojný prostředek. Největší změnu však přinesli Aztékové, další civilizace, která se na tomto území usadila. Ti do nápoje z kakaových bobů jako první přidali další ingredience, pro zlepšení chuti. Vanilka, pepř nebo chilli papričky se stali novou ingrediencí při přípravě tohoto božského nápoje.⁵⁰ Ze staromexického jazyka

⁴⁸ KŘÍŽOVÁ. *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salónu*, s. 4-5.

⁴⁹ KŘÍŽOVÁ. *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salónu*, s. 7.

⁵⁰ KRÁMSKÝ, Stanislav- FEITL, Josef. *Kniha o čokoládě*. Praha, 2008, s. 7. ISBN 978-80-87040-13.

pochází základ pro slova čokoláda a kakao – xocoatl a kakuatl. Pod slovem xocuc se skrývá označení krutý a drsný a pod slovem latl se skrývá voda. Podle Aztéků je čokoláda nápojem bohů, což se odrazilo v jejím latinském pojmenování Theobroma cacao (jídlo bohů kakao). Když Hernán Cortéz zakotvil v roce 1519 u mexických břehů, objevil v paláci aztéckého vůdce Montezuny velké zásoby kakaových jader. Z nich se připravoval nápoj a placky pro císaře. V zemi Aztéků sloužily kakaové boby také jako platidlo. Aztékové je sušili na slunci, po upražení se zbavili slupek a mezi kameny byly nadrceny na prášek.⁵¹ Jako první přivezl kakaové boby do Evropy Kryštof Kolumbus, když se vracel ze čtvrté výpravy. Ten je získal darem od domorodců z ostrova Guanja, poblíž dnešního Hondurasu. Na španělském dvoře Isabely Kastilské a Ferdinanda II. Aragonského se ale žádného docenění nedočkal. Není ani divu. Tento nápoj se připravoval upražením a rozemletím bobů. Do této hmoty se posléze přidala voda, koření a míchala se do pěny. Až o 20 let později poznal jeho opravdové kouzlo Hernán Cortéz. Tak se v roce 1528 královna Isabela a král Ferdinand setkali s nápojem podruhé, nyní už měl jinou chuť, nebyla to jen pálivá tekutina bez větší chuti.⁵² Odtud se dále čokoláda šířila do Francie, Anglie a Holandska. Jako neznámý nápoj byla čokoláda pro Evropany příliš hořká a ostrá, k rozpuku její oblíbenosti došlo až v 17. století. V aristokratických kruzích dopomohla k jejímu rozšíření dcera španělského krále Filipa III. (1598–1621) Anna. Tato žena se stala v roce 1615 manželkou Ludvíka XIII. (1610–1643) a zavedla pití čokolády na francouzském dvoře. Ve Vídni se čokoláda podávala nejprve na dvoře Karla VI. (1711–1740) a poté se jeho dcera Marie Terezie rozhodla podávat tento osvěžující nápoj společně s čajem a kávou ve vysoké kvalitě na plesích a jiných společenských akcích. Pití čokolády zažilo největší rozkvět v době rokoka, kdy byl tento nápoj spojován s účinky afrodiziaka. Veřejné provozovny na podávání čokolády jsou známy od 17. století, o století později se již káva prodávala i na ulicích a ve století devatenáctém se dostala i do měšťanských kruhů. V průběhu doby se měnila chuť i příprava čokolády. Zprvu byla velice ostrá a hořká, většinou šlehaná do pěny. Ve vyšší společnosti se k čokoládě a kávě začalo podávat sladké pečivo, zmrzlina a pralinky.⁵³ V 19. století se staly sladkosti součástí měšťanského a šlechtického života a v období biedermeieru vznikaly první veřejné cukrárny. Z kakaových bobů se ale začaly vyrábět i pochutiny, nejen nápoje. Čokoláda v pevném stavu se začala vyrábět již koncem 17. století v Belgii. V Holandsku byla založena Conradem J. Houtenem firma, která si roku 1828 nechala patentovat výrobu kakaového prášku. Tato

⁵¹ KŘÍŽOVÁ. *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salónu*, s. 16.

⁵² KRÁMSKÝ. *Kniha o čokoládě*, s. 9.

⁵³ KŘÍŽOVÁ. *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salónu*, s. 17-18.

výroba byla založena na vylisování bobů na prášek, který byl zbaven asi dvou třetin tuku, který se označoval jako kakaové máslo, to bylo základní surovinou pro výrobu pevné čokolády. První tabulková čokoláda byla vyrobena v Anglii. Ve firmě Fry's v Bristolu kolem roku 1847.⁵⁴ Důležitým mezníkem pro milovníky čokolády byl rok 1875, kdy Švýcar Daniel Peter vyrobil první mléčnou čokoládu. Použil na ni sušené mléko, které vyvinul Henry Nestlé. Roku 1879 vytvořil Rudolphe Lind poprvé tzv. „Fondat schokolade“. Byla to snadno rozpustná, velice jemná čokoláda vysoké kvality a velkým podílem kakaového másla.⁵⁵ Jako nejmladší je označována bílá čokoláda. Je vyráběna pouze z kakaového másla bez kakaového prášku. Tuto výrobu zahájila firma Nestlé až ve třicátých letech 20. století.

I. 3. Historie cukru

Cukru je známo několik druhů, podle toho z jaké plodiny se vyrábí. Jako první byl rozšířen cukr z třtinové řepy, až později je objeven cukr z cukrové řepy. Méně známý je například cukr z buráku, javoru cukernatého nebo z kukuřice. Nejstarší doložené zmínky o třtinovém cukru známe již od Řeků a Římanů. Již roku 320 před naším letopočtem je znám popis zvláštního medu, který se vyráběl z rákosu. Nejstarší označení cukru byl med z Asie nebo cukr arabský. Původní vlastí cukrové třtiny je Indie. Právě zde nabyli Řekové první informace o cukru při cestách Alexandra Velikého ve 4. století. Řekové byli jedním z největších výrobců třtinového cukru. Velký rozkvět při zpracování cukru nastal za křižáckých válek. Surová šťáva, která se dostávala z rákosů rozmlýváním, byla upotřebena křižáky při období hladu. Po ukončení svatých válek přinesli poutníci cukrovník na Sicílii a do jižní Itálie, Arabové rozšířili pěstování třtiny do Španělska. Do západní Evropy se třtinový cukr dostává až ve století třináctém. V této době se Benátčané naučili rafinovat cukr, který pocházel nejčastěji z mysu Dobré naděje, a dále jej prodávali v dlouhých homolích⁵⁶. První velká doprava cukru z Benátek do Londýna byla v roce 1319. V Německu je znám první případ rafinování cukru z roku 1573 měšťanem Rothem v Augšpurku. V čele všech zemí v pěstování cukrové třtiny byla Kuba již od 16. století.⁵⁷

Cukrovník, označovaný také jako cukrový rákos nebo jako cukrová třtina, je latnatá mnoholetá tráva, která vyrůstá z kloubnatého, plazivého oddenku. Její hladká, tlustá stébla dorůstají výšky od 2 do 6 metrů. Ve stéblech je dužina, která obsahuje ve šťávě rozpustný

⁵⁴ KRÍŽOVÁ. *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salónu*, s. 18.

⁵⁵ KRÁMSKÝ. *Kniha o čokoládě*, s. 9.

⁵⁶ Homole- balení cukru

⁵⁷ DIVIŠ, Jan. *Cukrovarnictví pro „kroniku práce“*. díl VI. Praha, 1880, s. 24-25.

cukr. Třtina se sklízí po každém vypučením, ale dříve, než stéblo vykvete. Tato stébla se rozmačkají a suší na slunci, cezením je šťáva očištěna a poté se syrobou odpařuje. Po tomto procesu chladne a vyzrňuje se. Ze zbylé cukroviny se vytahuje matečný škrob, který se nazývá melasa a je základní surovinou při výrobě rumu.⁵⁸

Roku 1747 Andreas Sigismund Marggraf, berlínský lékárník, upozornil na látku, která se hodí na výrobu cukru. Byla to cukrová řepa. Tato surovina ale nenašla žádnou podporu dalších 50 let. Až koncem 18. století si ji povšiml Franz Karl Achard, který za podpory pruského krále založil první cukrovar ve Slezsku na výrobu surového cukru z cukrové řepy. Z počátku byla výroba velice nedokonalá a drahá, ze 100 liber řepy se vyrobily pouze 2 libry cukru. K pohánění strojů se používala síla koňů a volů. Řepu krouhali dělníci na kruhadlech, poté byla z řepové kaše vytlačována šťáva přes lisu. Dále se lučila přes síta a poté se na pánvích nechala vypařovat, dokud nezkrystalizovala. V průběhu 19. století se zpracování řepy změnilo. K výrobě cukru se začaly používat stroje, které celý postup zjednodušily, zdokonalily a zrychlily. Důležité byly ovšem vlastnosti řepy. Pro výrobu cukru byla nejvhodnější cukrová řepa nebo bílá slezská řepa. Druhy se liší podle toho, jak jsou cukernaté jejich šťávy. Toto množství je neurčité a vliv na něj má klima v krajině, kde řepa roste, hnojení, půda, ale i velikost řepy. Malá řepa je například bohatší na procento cukru ve šťávách. Cukr se zpracovává v cukrovarech, kde se vyrábí surový cukr nebo bílé zboží prodávané v homolích. Výroba nebyla jednoduchá a probíhala v několika krocích. Zaprvé se musela dovezená řepa očistit a vyprat, posléze se nakrouhala a byla z ní vymačkána šťáva. Poté se šťávy zčeřily pomocí vápna a dále se tyto šťávy musely nasýtit pomocí tzv. uhličitky. V tomto bodě se šťáva cedila poprvé, nyní byla řídká. Postavena na oheň se nechala vypařovat a poté se znovu cedila, nyní ale byla již v hustém stavu. Jako poslední krok se tato hustá šťáva nechala svařit, než začala krystalizovat.⁵⁹ První zmínku o cukrovarnictví ve Zbraslavi u Prahy známe z roku 1787, kdy zde byla založena akciová společnost na rafinerii třtinového cukru, kterou řídil De Sauraique⁶⁰. Tato rafinerie byla zřízena v prostorách zavřeného cisterciáckého kláštera. Roku 1812 byl založen první cukrovar na zpracování surového cukru na území Českých zemí. Založil ho Antonín Richter také ve Zbraslavi u Prahy. Dne 20. srpna 1812 obdržel zemské privilegium na zpracování cizího surového cukru. Ale díky kontinentální blokádě byla výroba cukru velice ztížena.⁶¹ Dále vyráběl cukr

⁵⁸ DIVIŠ. *Cukrovarnictví pro „kroniku práce“*, s. 26.

⁵⁹ ŠEBOR, František. *Cukrovarnictví pro začátečníky, hospodáře, průmyslníky*. Praha, 1865, s. 2-15.

⁶⁰ Křestní jméno nedohledáno

⁶¹ DIVIŠ. *Cukrovarnictví pro „kroniku práce“*, s. 34-33.

například Fischer⁶² v Žákách u Čáslavi nebo Jakub Veith v Libochově a Semilech. Nový rozkvět cukrovarnictví nastal až po roce 1830, kdy byl cukr osvobozen od daní na dobu 10 let. Po tomto uvolnění, které výrobě cukru přálo, byly zakládány nové cukrovary, například Karel Weinrich založil cukrovar v Dobrovicích, Malé Chuchli, ve Svinařích atd.⁶³

⁶² Křestní jméno nedohledáno

⁶³ *Otův slovník naučný*. díl. 4. Praha, 1892, s. 762.

II. Historie živností

II. 1. Kavárníci

V roce 1554 byla otevřena první kavárna v Cařihradu. Tato kavárna byla vzorem kavárnám po celém evropském kontinentě. Roku 1647 byla otevřena první evropská kavárna v Benátkách, ve Velké Británii držel prvenství Oxford, který předstihl s první kavárnou Londýn o dva roky. Londýnská kavárna byla založena roku 1652. V roce 1685 získal jistý Polák Koleczycki povolení otevřít kavárnu ve Vídni od císaře Leopolda I. Pokud se přesuneme do Českých zemí, tak první kavárna je zde datována roku 1702 a nacházela se v Brně.⁶⁴ Do Prahy dodával kávu Georgos Hatalah il Damaški. Jeho původ není přesně znám, ale dočteme se, že to měl být Arab či Armén. Jeho počestlé jméno je známé jako Jiří Deodat. Zprvu se snažil kávu prodávat v pražských ulicích, jak v této době bylo zvykem. První kavárna v Praze byla založena roku 1714 na Malé Straně již zmiňovaným Jiřím Deodatem. Koncem 19. století bylo v Praze celkem 33 velkých a 38 menších kaváren. To ukazuje na velkou oblibu kávy a kaváren. Na přelomu 19. a 20. století se kavárny otvíraly ve všech větších městech. V kavárnách vzniká jedinečná atmosféra. Secese kavárnám také přála, měla ráda krásno a pohodlí. Proto znamenala pro kavárny zlatý věk. Kavárny se staly elegantními podniky, kde se podávala chutná černá káva. S rozvojem měst a městského osvětlení se rozvíjí i noční život, a kavárny tak svítí až do pozdních nočních hodin.⁶⁵ Do konce 19. století byly návštěvy kaváren pouze mužskou záležitostí. Ženy si kávu vychutnávaly doma. Pořádaly takzvané „kávové věnečky“. Bylo to setkání dam z vyšší společnosti. Scházely se často. Jednou za týden, ale i denně v návštěvních pokojích soukromých sídel. Na přelomu 19. a 20. století jejich schůzky začali postupně doplňovat i muži. Dámy popíjely kávu a ochutnávaly sladkosti, muži k této činnosti přispěli hrou karet a vnesli do konverzací nová témata. Tato domácí sešlost přetrvala po celé 20. století a určitým způsobem až do dnešní doby.⁶⁶ Největší rozkvět kaváren na území Českých zemí nastal ve velkých městech, zejména v Praze a v Brně. Mezi nejznámější kavárny v Praze bezpochyby patřily kavárny Union, Národní kavárna či Arco, ale i mnoho dalších. Vzorem byly kavárny vídeňské, berlínské a zejména pařížské. Kavárna nabízela svým zákazníkům jedinečný nápoj, ale i jedinečnou atmosféru. Do kavárny se chodilo z mnoha důvodů. Za příjemným posezením, kvůli rozhovoru s přáteli, ale také

⁶⁴ KŘÍŽOVÁ. *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salónu*, s. 7.

⁶⁵ BENDOVIÁ, Eva- DVOŘÁK, Tomáš- HRODEK, Dominik a spol. *Pražské kavárny a jejich svět*. Paseka, Praha, 2008, s. 5-8. ISBN 978-80-7185-887.

⁶⁶ KŘÍŽOVÁ. *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salónu*, s. 9.

pracovat, psát, sbírat informace. Díky vřelým debatám, které v kavárnách probíhaly, se staly důležitými shromaždišti informací z města, ale i z ciziny. Neodmyslitelně patří k politickému, společenskému a kulturnímu životu. Kavárna byla také jakýmsi reprezentantem moderní společnosti a součástí života ve víru velkoměsta. Podle typu návštěvníků, kteří do kaváren zavítali, byly také rozdělovány do mnoha druhů. Jsou známy kavárny literární, noční, umělecké nebo také hotelové. V technickém slovníku naučném z roku 1931 bychom rozdělení kaváren našli s ohledem na kavárny samostatné nebo na ty, které jsou přidružené k jinému většímu celku, jako je hotel, nádraží nebo k obchodnímu domu⁶⁷. Poté je dělí na malé a velké. Velkokavárny byly víceúčelové. Měly zvláštní prostory, ve kterých se často pořádaly taneční zábavy, koncerty nebo byly v těchto prostorách umístěny herny. Malé kavárny jsou skromné, přizpůsobené jen k pití kávy. Ale například čítárna byla součástí každé kavárny, často byla spojena s jejím provozem. Toto rozdělení typů je spojováno s rozvojem velkoměsta. Velice zajímavým příkladem jsou kavárny umělecké. Jejich tradice vznikla ve Francii. Pro „bohémy“ začaly nahrazovat ateliéry. Hledali v kavárnách inspiraci a často klidné místo k tvorbě. Svá umělecká díla zde tvořili spisovatelé, ale často i malíři. Známy je například obraz Edgara Degasa s názvem „Absinthe“. Vznikl v roce 1878 a je jedním z nejznámějších obrazů vystihující stinnou stránku kavárny. Na obraze je znázorněna žena, smutná a křehká postava se sklenicí absintu. V tomto pohledu máme důkaz, že v 19. století patří mezi návštěvníky kaváren muži i ženy. Mezi nejznámější návštěvníky pražských kaváren patřili například Vítězslav Nezval, Jaroslav Seifert, Toyen (Marie Čermínová), Eduard Bass, Jaroslav Hašek, Franz Kafka apod. Kavárenské prostředí bylo jistou dobu spojováno s Devětsílem, seskupením českých avantgardních umělců, kteří se v různých kavárnách po Praze scházeli.⁶⁸ Jedním z přelomových let v prodeji kávy byl rok 1901. Tehdy Luigi Bezzera vynalezl espresso. Poptávka po kávě byla vysoká, ale zákazníci si vyprošovali „rychlou kávu“. Za tímto účelem získal Luigi Bezzera pomocí vysokého tlaku a teploty z umleté kávy silnou emulzi. Vyrobil první stroj, který měl uvnitř bojler, jenž udržoval tlak i teplotu, a tím zároveň uspokojil poptávku zákazníků, kteří neměli čas na dlouhé vysedávání v kavárně.⁶⁹ Od první světové války se v kavárně objevuje žena, jako samotářka. V předchozí době bylo nemyslitelné, aby žena přišla do kavárny sama, bez doprovodu muže a popíjela kávu. Za druhé světové války vyvstaly časté problémy s cukráři. Kavárníci i cukráři trpěli nedostatkem

⁶⁷ BENDOVI. *Pražské kavárny a jejich svět*, s. 94.

⁶⁸ BENDOVI. *Pražské kavárny a jejich svět*, s. 9-100.

⁶⁹ VESELÁ. *Kniha o kávě: Průvodce světem kávy s recepty na její přípravu*, s. 47.

zásobování. Byl omezen prodej a pražení kávy, ale největší úpadek kaváren nastal v padesátých letech 20. století s komunistickým režimem.⁷⁰

Jak správně připravit kávu doma? Podle Magdaleny Dobromily Rettigové se káva připravovala pomocí zelených kávových zrn, která se nasypala na pánvičku, jež byla nad ohněm. Míchalo se s nimi, dokud nezežloutla a nezačala vydávat omamnou vůni. Poté se vložil kus tlučeného cukru a dále se s nimi míchalo, dokud kávová zrna nezačala hnědnout, až do upražení. Dále se takto upražená zrna umlela a vložila do vařící vody. Důležité bylo, aby tato nádoba byla přikryta pokličkou, aby jejich vůně neunikla. Aby se káva pročistila, přidával se do ní rozšlehaný žloutek, který se do takto vařené kávy vлил, a káva se znovu přivedla k varu. Poté se dolila trocha studené vody a káva se nechala ustát. Na jeden koflíček⁷¹ kávy bylo zapotřebí minimálně 60 zrn kávy. Poté bylo důležité kávu scedit a znovu přilít vodu. Přísad do kávy bylo velké množství, a proto používal každý tu, kterou měl v oblibě. Někdo například cikorii, někdo žaludy, šípková jádérka atd. Tyto přísady se přidávají do lógru⁷² a společně se vaří.⁷³

III. 2. Cukráři

První zprávy o provozování cukrářské činnosti můžeme hledat v Popisu obyvatelstva hlavního města Prahy. Za prvního cukráře je označován Mates z Malé Strany. Jeho působení se datuje od roku 1501.⁷⁴ Zmínka o prvním prodejci čokolády v hlavním městě Čech je z roku 1770. Byl to měšťan Filip Watzke. Čokoláda se podávala především kavárenským způsobem. Průmyslová revoluce, probíhající v 19. století, k rozvoji přispěla velkým způsobem, zaváděla mechanické stroje a přispěla hlavně k masové výrobě cukrovinek.⁷⁵ Cukráři ale nebyli fenoménem jenom města. Samozřejmě je můžeme hledat i v menších městech nebo ve větších vesnicích. Cukrářskou živnost nalezneme především v hlavních městech, kde byl dostatek populace na to, aby si cukráři mohli dostatečně vydělat.⁷⁶ Roku 1859 byl vydán Živnostenský řád a spolu s ním byly zrušeny cechy. Živnostem byla tedy dána poměrná svoboda v podnikání. Cukráři se často sdružovali do společenstev. Právě v 19. století s pomocí mechanizace začal rozkvět továren. Jako první továrna je označována firma Františka

⁷⁰ BENDO VÁ, *Kam se v Praze chodilo za múzami*, s. 8-120.

⁷¹ Koflíček- malá nádobka, hrníček.

⁷² Lógr- sedlina vyvařených kávových zrn

⁷³ RETTIGOVÁ, Magdalena, Dobromila. *Domácí kuchařka*. Praha, 1986. s. 297.

⁷⁴ KRÁMSKÝ. *Kniha o čokoládě*, s. 18.

⁷⁵ KRÁMSKÝ. *Kniha o čokoládě*, s. 19.

⁷⁶ MACKOVÁ, Marie. *Cukrárna, nejen o cukrářích a cukrovinkách*. In. FEJTOVÁ, Olga (ed.) *Dobrou chuť velkoměsto*. Praha, 2007, s. 417. ISBN 978-80-86852-16-4.

Slabého, která nesla název Luna. První tovární výrobek pojmenoval Čokoláda s indiánem. Například v Opavě vznikla v této době továrna Theodora Fiedora (1840), další továrna byla v Praze-Holešovicích, kterou založil Philip Kheisl (1863).⁷⁷

Cukrářská živnost v sobě zahrnovala široké spektrum sortimentu. Výroba spočívala především ve výrobě trvanlivých cukrovinek, jako byly například perníčky, oplatky, kandované zboží, čokoláda, turecký med či bonbóny. Také k výrobě cukrovinek často patřil prodej, který měl v městech podobu cukrárny. Cukrárna měla být prostorem, kde si zákazník mohl vychutnat zakoupenou sladkost, k posezení či k setkání s přáteli. Ale výjimkou nebyl ani konzum v domácnostech jako tečka za slavnostní tabulí. V nemnohých případech, zejména na konci 19. Století, se změnila živnostenská výroba na výrobu tovární. To znamenalo, že cukrovinky byly dodány k zákazníkovi přes obchodníka. Živnostníkům cukrářům tím odpadla práce a vyráběli jen menší výrobky, jako byla zmrzlina, cukrová vata, koláče a zákusky. K posezení v cukrárně patřilo i podávání nápojů. Čokoláda, čaj, káva či sodové vody a slazené limonády byly typickými nápoji, které nabízel skoro každý cukrář. Roku 1927 vyšel zákon o provozování živnostenské koncese pro hostinské. Toto oprávnění musel získat každý, kdo chtěl výrobky a nápoje nejen prodávat, ale i servírovat. V tuto chvíli se začíná spojovat živnost cukrářská a kavárenská. Tyto změny pozorujeme již od 70. let 19. století.⁷⁸ Opět zde začíná rozhořčení cukrářů nad kavárníky, kteří koncesi na podávání nápojů měli a zároveň ve svých kavárnách mohli podávat i cukrovinky.⁷⁹ Velké výnosy přinášeli cukrářům svátky, při kterých si mohli značně přivydělat. Ve výrobě cukrovinek výrazně převažovali muži, za to ženám a dětem patřil svět konzumování cukrovinek, kávy a čokolády.⁸⁰ Ale protože konkurence byla často veliká, mnoho cukrářským mistrů opustilo svou živnost a šli pracovat do továrny.⁸¹ Čokoládové výrobky byly vždy dražší než cukrovinky, ale v 90. letech 19. století se toto postavení změnilo. V tomto období také přichází nový fenomén a tím jsou nejrůznější francouzské bonbóny. Jako například pralinka či

⁷⁷ KRÁMSKÝ, Kniha o čokoládě, s. 19-20.

⁷⁸ MACKOVÁ, Marie. *Cukrárna, nejen o cukrářích a cukrovinkách*. In. FEJTOVÁ, Olga (ed.) *Dobrou chut' velkoměsto*, s. 419-422.

⁷⁹ VIKTORÍK, Michael. *Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl v Olomouci*. Olomouc, 2008, s. 21. ISBN 978-80-244-2047.

⁸⁰ MACKOVÁ, Marie. *Cukrárna, nejen o cukrářích a cukrovinkách*. In. FEJTOVÁ, Olga (ed.) *Dobrou chut' velkoměsto*, s. 419-422.

⁸¹ VIKTORÍK, Michael. *Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl v Olomouci*, s. 20.

fondán.⁸² Novinku, kterou se stalo pití kaka, přinesla na území Českých zemí jubilejní výstava konající se roku 1891, kde holandská firma Van Houten nabízela šálky horkého kaka.

Období první světové války bylo obdobím velkým změn. Válka samozřejmě dolehla i do čokoládovnického a cukrovinkářského průmyslu. Velice výrazně zabrzдила pokrok, některé továrny zastavila zcela. Blokáda na dovoz kakaových bobů způsobila vyčerpání starých zásob. V roce 1915 musel celý průmysl přejít na náhražkovou výrobu.⁸³ Po první světové válce byl velký nedostatek cukru. Jelikož cukr byla základní surovina pro výrobu cukrovinek, byla tato výroba velice ztížená. Stoupala také poptávka po cukrovinkách, ale zároveň klesala výroba, což vedlo k neuspokojení trhu. Tovární podniky neměly jednoduchou situaci. Netěšily se podpoře státu. Od roku 1916 do roku 1921 bylo v českých zemích, posléze v Československu, stanoveno takzvané vázané hospodářství. Pro výrobu cukrovinek to znamenalo velký problém a zároveň snížení výroby. Veškeré suroviny byly na přiděl a některé suroviny, jako například kakaové boby, se nesměly dovážet vůbec. Stát také pevně držel veškeré množství cukru. Jako držitel monopolu s cukrem si diktoval podmínky a ceny. Díky tomu musely starší továrny omezit výrobu, dostávaly cukr pouze na přiděl. Zato nově založené továrny mohly dostat cukru tolik, kolik jen požadovaly. Jelikož stát podporoval nově vzniklé továrny. V tuto dobu bylo zakládáno velké množství továren na cukrovinky právě pro poptávku a díky tomu, že měly podporu státu.⁸⁴ Tato situace trvala do roku 1921, kdy byl cukr uvolněn. Což mělo za příčinu vlnu zavírání nových továren, protože jim byla přisouzena stejná práva jako dříve založeným továrnám. I po uvolnění cukru byl cukr poměrně drahý, stát bral cukr jako jednu ze svých hlavních komodit. A začal se zaměřovat na prodej především pro zahraniční odběratelé. Více než polovina domácího cukru byla vyvezena. Například v roce 1921 se cena cukru v Československu pohybovala kolem 10 Kč za kg, ale rakouské továrny kupovaly cukr o 2 Kč levněji. V roce 1927 si mohl švýcarský podnikatel koupit kilogram československého cukru včetně dopravy za 1,70 Kč. Ale československý podnikatel kupující přímo v rafinérii měl kilogram za 4,40 Kč. Jako přesný opak by se dala považovat 30. léta 20. století, kdy byl dostatek surovin, ale naopak odbyt byl velice zanedbatelný. V tuto nesnadnou dobu bylo nejdůležitější najít trvalé odbytiště v zahraničí, které by dopomohlo k rozkvětu průmyslu čokolády a cukrovinek. Československo ale zaplavily cukrovinky ze zahraničí. Dopomohlo tomu snížení celní ochrany o 50 %. Proto se firmám vyplatilo dovážet ze zahraničí. Jedním z dalších problémů byla koupě kakaových bobů a jiného exotického

⁸² KRÁMSKÝ. Stanislav. *Kniha o čokoládě*, s. 19.

⁸³ KRÁMSKÝ. Stanislav. *Kniha o čokoládě*, s. 21.

⁸⁴ VIKTORÍK. *Čokoládovnický a cukrovarnický průmysl v Olomouci*, s. 62-63.

zboží, které československé firmy kupovaly od holandských nebo německých firem, jež si účtovaly přírážky za dopravu. Z toho vyplývá, že podnikání v oboru čokolády a cukrovinek bylo velmi rizikové. Vliv na to mělo i silné daňové zatížení, konkurence a neustálý boj o nedostatečné suroviny. Po roce 1938 se na našem území nacházelo kolem 1 387 továren. Po odtržení Slovenska a okupaci bylo nastoleno válečné hospodářství čili znovu lístkový systém. O rok později, tedy v roce 1939, byla vydána vyhláška, která zakazovala vyrábět celočokoládové zboží.⁸⁵ Byl také omezen prodej cukrovinek. Prodejce mohl vydat spotřebiteli pouze 100 g výrobku bez originálního balení (tudíž vážených cukrovinek), anebo 250 g cukroví v původním balení. Výrobek mohl být vydán pouze najednou, více druhů cukroví i jakosti, ale vždy maximálně předepsaná váha cukrovinek, a to 100 g.⁸⁶ Také v roce 1941 byl vyhláškou zakázán prodej cukrovinek židovskému obyvatelstvu. Zakázáno bylo také vyrábění mikulášského a vánočního zboží. Radikálně se situace zhoršila v roce 1945. Ve většině továren se přestalo vyrábět a ty, které provoz nezastavily, mohly vyrábět pouze tzv. studenou cestou. Po válce se snažil stát obnovit hospodářství. Jedním z dekretů byl například ten, který byl vydán 19. května 1945 a nařizoval všem podnikům, aby do své správy dosadily národní správce. Zároveň probíhala první vlna znárodnění podniků. Od 1. ledna 1948 měly být zestátněním znárodněny všechny podniky, které měly více než 50 zaměstnanců. Podniky, jejichž provoz stát nepodporoval, byly ze znárodnění vyloučeny a byla jim od státu doporučena likvidace. Znárodněné podniky byly začleněny do nové struktury výroby cukrovinek a čokolády.⁸⁷

II. 3. Vztah cukrářů a kavárníků

Vztahy cukrářů a kavárníků nebyly příliš dobré. Zpočátku vývoje kavárenské živnosti nebyla co do činnosti nijak blízká cukrářskému povolání. Ale s postupem času a s náročností zákazníků se začaly tyto dvě živnosti částečně překrývat. Dalo by se říci, že kavárníci měli jistou výhodu. Mohli podávat nápoje, ale současně i drobné pochutiny. Tyto pochutiny, které nabízeli svým zákazníkům ke kávě, čaji či jiným horkým nápojům, byly nejčastěji cukrovinky. Kupovali je tedy od cukrářů nebo od pekařů. Cukráři byli naopak ve velké nevýhodě. Mohli pouze prodávat své výrobky. Pokud chtěli prodávat teplé nápoje nebo alkohol, museli získat příslušnou koncesi na prodej kávy, čaje, čokolády a alkoholových

⁸⁵ VIKTOŘÍK. *Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl v Olomouci*, s. 62-77.

⁸⁶ *Cukrářské listy: oborový časopis pro cukráře, perníkáře, výrobce čokolády, kanditů, marcipánů, sušenek, sucharů, oplatkového zboží, a veškerých orientálských cukrovinek v Československé republice*, ročník XXI, vydáno dne 15. 2. 1942, Praha. číslo 2, s. 2.

⁸⁷ VIKTOŘÍK. *Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl v Olomouci*, s. 77-79.

likérů a sodových limonád. Cukráři se s tím snažili vypořádat. Získat konfesi nebyl lehký úkol. Pokud se to cukráři nepodařilo, prodával tzv. na černo. Kavárníci se ale proti oběma způsobům bouřili, jelikož tím přicházeli o své drahocenné zákazníky a tím pádem i o peníze. V tomto okamžiku tedy vznikají spory mezi těmito dvěma profesemi. Konkurence byla veliká a cukráři si mohli dovolit nasadit nižší ceny cukrovinek, protože si je sami vyráběli a nemuseli platit zprostředkovateli, na rozdíl od kavárníků. Během obou světových válek se spory uklidnily. Obě živnosti byly sklíčeny nedostatkem zásobování. Poté se ale spory rozhořely znovu. Po válce se často začala řešit hygiena. Kavárníci upozorňovali na prostředí cukráren, kde se podávala káva. Cukrářny neměly často oddělené prostory cukrářské a kavárenské. Kavárníci poukazovali na to, že muži i ženy v cukrárně u kávy kouří a sladké zboží je kolem. A upozorňovali na to, že v kavárnách se toto neděje.⁸⁸

II. 3. Živnosti

Přesně specifikované živnosti nalezneme v Živnostenském řádu. Byl vydán císařským patentem Františka Josefa I. dne 20. prosince 1859. V platnost vstoupil 1. května 1860 na celém území Rakouské monarchie (kromě správního obvodu benátského a Vojenské hranice). Objevovalo se v něm přesné vymezení živností, které byly rozděleny na tři skupiny, podle toho, jaké výrobky vyráběly. Byly to živnosti svobodné, řemeslné a koncesované. Řemeslné živnosti se vyznačovaly tím, že při nich šlo zejména o zručnost. Tuto zručnost mohl žadatel o koncesi získat vyučením nebo zaměstnáním v oboru. Mezi tyto živnosti patřila velká řada povolání, jako například hrnčíři, kramáři, sklenáři, kováři, holiči, řezníci, mydláři. Ale co je pro mne nejdůležitější, v této skupině nalezneme i cukráře, koláčníky, mandoletáře⁸⁹ a výrobce kanditů⁹⁰. Do této skupiny řemeslných živností ovšem nepatří podniky, které byly provozovány jako továrny. Žadatelé o živnost museli být plnoletí. Všichni měli stejná práva bez ohledu na práva občanská nebo politická, bez ohledu na rasu, jazyk či náboženství. Pokud se rozhodl provozovat živnost nezletilý, kterému bylo více než 18 let, musel požádat úřad o propuštění z otcovské moci. Další živnost byla koncesovaná. Mezi koncesovanými živnostmi nalezneme například živnost plaveckou, výrobu a prodej stělivy a zbraní, vetešníky, ale nalezneme zde i živnost hostinskou a výčepnickou. Poslední živností byla živnost svobodná, kam spadaly živnosti, které stát nijak neomezoval. Živnostník musel mít pouze dostatečný

⁸⁸ BENDOVI, *Pražské kavárny a jejich svět*, s. 119-123.

⁸⁹ Mandoletář- prodejce mandlí a oříšků

⁹⁰ Kandyty- tvrdé bonbóny, různých příchutí

kapitál k tomu, aby svůj podnik mohl provozovat. Živnostenský řád byl několikrát novelizován a požadavky v něm byly upraveny.⁹¹

⁹¹ BUCHTELA, Rudolf, ŠTĚDRÝ, Bohumil, *Živnostenský řád*, 3 vydání, Praha 1859, s. 1-46.

III. Průmyslová výroba cukrovinek a kávovin v Pardubicích

V 19. století, a zejména na počátku 20. století, se Pardubice začaly průmyslově rozvíjet. První lokomotiva přijela do Pardubic v roce 1845. Právě v tuto dobu se Pardubice stávají důležitým hospodářským uzlem, jelikož přes Pardubice vedl železniční spoj Olomouc–Praha. Jeden z posledních větších úpadků města nastal při prusko-rakouské válce v roce 1866. Město bylo přes dva měsíce okupované a utrpělo velké ztráty. Zejména z ekonomického hlediska. Skutečný rozvoj tedy začíná od 70. a 80. let 19. století. Město se začalo rozrůstat a vznikalo velké množství nových firem. Vznikají firmy jako „Francovka“, Mrázek apod., o kterých se budu ještě dále zmiňovat. V 80. letech 19. století je v Pardubicích zapojeno první elektrické osvětlení pražskou firmou F. Křižík. Ale tři hlavní průmyslové pilíře, díky kterým se Pardubice rozrostly, jsou potravinářský, strojní a chemický průmysl. Od počátku 20. století se v Pardubicích daří velkému počtu živností, jako byli například fotografové, obchodníci, ale i cukráři.⁹²

III. 1. Sušárny na čekanku – výroba kávovin v Pardubicích

Kávoviny bývaly označovány také jako kávové náhražky, v lidovém prostředí bychom je našly také pod pojmem cikorka. Z kávovin se připravuje nápoj, který je svou vůní i chutí velice podobný kávě. Ale dalo by se říci, že kávoviny jsou levnější variantou kávy. Kávové náhražky se nejčastěji vyráběly ze sušených obilovin nebo cikorky.⁹³ Nápoje, které se z těchto plodin vyráběly, byly tak oblíbené díky své hospodářské dostupnosti. Popíjeli se i proto, že byly označovány za velice zdravé.⁹⁴

III. 1. 1. Josef Lefnar

Firma Josefa Lefnara se nacházela v Pardubicích na Zeleném Předměstí 436. Tato firma se zabývala výrobou kávy z čekanky, náhražky kávy. První zmínka o této továrně je ze dne 5. září 1893, kdy Josef Lefnar požádal o zřízení sušárny na čekanku. V této žádosti uvádí, že je katolík a zcela zachovalý. Dne 12. února 1894 mu přišla odpověď s výměrem pozemku, kde má sušárna stát. Měl to být pozemek 1739/3, který se nacházel na okraji města. Tento pozemek byl zvolen, aby kouř, který ze sušárny měl vycházet, neobtěžoval sousedy. V jejím sousedství se měl nacházet pivovar. Při žádosti o zřízení sušárny byl přiložen i projekt

⁹² BOROVEC, Petr. *AB-Zet Pardubicka. Stručná historie živností, obchodu a průmyslu v Pardubicích*. Sešit 12. Pardubice, 2000, s. 4-20.

⁹³ Cikorka- kořen čekanky

⁹⁴ VTÍPIL, Jan. *Výroba kávovin v pardubickém regionu v meziválečném období*. Pardubice, 2009. 145 s. Diplomová práce. Univerzita Pardubice. Filozofická fakulta. Vedoucí práce doc. PhDr. Tomáš Jiránek, Ph.D., s. 31-54.

na fungování sušárny. Podle projektu se zřídilo 32 pecí a z nich vedl systém rour. Ty měly sloužit k vytápění sušicích místností a zároveň k odvádění koksových plynů do komínů. Důležitý byl průvan, zejména pro dělníka, který pracoval na liskách. Větrat se muselo pravidelně, aby dělníci nepřišli k újmě na zdraví. Ke schválení musela do sušárny přijít komise z okresního hejtmanství v Pardubicích. V sušárně Josefa Lefnara našli několik nedokonalostí, ale s tím si majitel dobře poradil, a proto se 10. září 1894 rozjela sušárna naplno a počalo se zde pracovat. Až o tři dny později byla podána žádost na kolaudaci sušárny. Poslední zmínka o této firmě je ze dne 16. října 1895, kdy Josef Lefnar žádal o udělení živnostenské daně.⁹⁵

III. 1. 2. Emil Feldmann

První zmínkou je jeho dopis na hejtmanství v Pardubicích. Tento dopis je z 14. února 1894 a zmiňuje se zde, že zamýšlí vystavět sušárnu na čekanku a řepu. Tato žádost je téměř ze stejné doby jako žádost Lefnara. Zajímavé je, že Feldmann chtěl sušit čekanku úplně jiným způsobem než Josef Lefnar. Zamýšlel ji sušit podle patentu Nebricha⁹⁶ na Smíchově a Josefa Karabáčka v Kolíně. Postup práce byl odlišný v tom, že se dělník neměl vůbec dostat do kontaktu s kouřem. Čekanka a řepa se ve strojrně řádně vyprala, na řezačce nakrájela, výtahem se přesunula na půdu, kde se pomocí systému pohyblivých košů přesouvala na místo, kde se dále zpracovávala. Dělníci do komory na sušení vůbec nevstupovali, a proto škodlivým výparům vystaveni nebyli. Komory k sušení byly malých rozměrů, každá měla vlastní topení a větrání. Byly umístěny ve středu dvou chodeb, z kterých dělník sledoval a řídil sušení. Tento způsob sušení byl více mechanizovaný. Stavba proběhla rychle a dne 7. září 1894 přišel od majitele na okresní hejtmanství protokol o dokončení sušárny se žádostí o její kolaudaci a o udělení povolení k provozu. Od 10. října byla sušárna Emila Feldmanna oficiálně schválena s několika podmínkami. Například že chodby musí být dobře ventilované a osvětlené nebo že schody vedoucí na půdu musí být 125 cm široké a ohnivzdorné. Toto je poslední zmínka, která se o Emilu Feldmannovi vyskytuje.⁹⁷

III. 1. 3. Jindřicha Francka a synové

V roce 1896 byla firma „Jindřicha Francka synové“ zapsána do rejstříku společností c.k. krajského soudu v Chrudimi jako firma na výrobu a obchod s náhražkami kávovin. Jako veřejní společníci byli uvedeni: Johann Heinrich Franck, zakladatel firmy, Robert Franck,

⁹⁵ Státní okresní archiv Pardubice. Okresní úřad Pardubice. *Josef Lefnar*. karton. 97.

⁹⁶ Křestní jméno nedohledáno

⁹⁷ SOKA Pardubice. OkÚ Pardubice. *Emil Feldmann*. kart. 97.

obchodník v Ludwigsburgu, Walter Franck, taktéž obchodník v Ludwigsburgu. Zástupcem firmy se stal Václav Růžička, pocházející z Jaroměře. Tato firma získala živnostenský list až ke dni 21. dubna 1898. Sídlem firmy byl pozemek 515 na Zeleném předměstí. První zmínka o této firmě je z 1. ledna 1896, kdy požádala o povolení stavby továrny na kávové náhražky. Továrna měla být postavena u silnice vedoucí na Chrudim. V okolí byl pouze sklad na uhlí a státní dráha. Kolaudace této továrny proběhla v září 1897. Továrna zpracovávala 4–5 tisíc kg usušené čekanky denně. Výroba kávových náhražek zde probíhala pražením ve zvláštních, k tomuto účelu vyrobených pražírnách. Jako přísada se při pražení používalo tabulkového oleje. Olej se přidával podle vlastností surové čekanky. Její vlastnosti se měnily každou sklizní a také podle jakosti. Jako první krok při výrobě kávovin se musí čekanka očistit. Čištění probíhalo v čistírnách, a to nasucho, nepřidávalo se žádných chemických látek, a proto nedocházelo k znečištění vody. Očištěná čekanka se opraží a poté je převezena do mlýnů, které ji rozkouskují. Zboží se vyčistilo a balilo se do pytlíků, ve kterých bylo převezeno do skladů, kde zrál. Doba, po kterou zboží zrál, se pohybovala kolem půl roku. Záviselo to na klima, podle toho se odvíjela doba uzrávání. Důležité bylo, jestli v místnostech, kde hotový výrobek zrál, bylo vlhko, či sucho. V továrně se používala voda jenom na napájení kotlů. Spotřeba se pohybovala od 10 do 20 tisíců litrů vody, která se čerpala ze speciálních studní. Několik let po založení firmy o jejím fungování nemáme žádné informace. Od června 1906 se vedení firmy rozhodlo, že by pro své dělníky vařilo černou nebo bílou kávu, aby zamezili požívání alkoholu. Zároveň podávání této kávy mělo působit pro blaho dělníků. Doloženo máme, že vedení žádalo o povolení okresní hejtmanský v Pardubicích. Prodej měl být za výrobní cenu. Tři decilitry černé kávy byly prodávány za 2 halíře a stejné množství bílé kávy bylo prodáváno za 4 halíře. Podávána měla být černá káva značky „Enril“. Jako přílohu k žádosti dodala firma propočty, za kolik firma kávu vyrobí a za kolik by ji chtěla prodávat svým zaměstnancům. Z čísel vyplývá, že firma musela na prodávanou kávu ještě dopláct a že z ní neměla žádné výnosy. Roku 1907 firma požádala o postavení skladiště, pražírny a kotelny při budovách továrny na pozemku 2520/3 v Pardubicích. Nová budova skladišť měla být v suterénu, kde byly sklady hotového zboží. V prvním patře měla být místnost určená pro balení čekanky a ve druhém patře byly prostory, kde se uskladoval papír. Přístavba kotelny měla již postavenou kotelnu zvětšit. Ve stávající kotelně byly umístěny dva kotle značky Cornwallsky. Kotelna byla vystavěna na železné konstrukci. Ve strojovně byl umístěn starší parní stroj o 30 koňských silách, a proto se firma rozhodla pro jeho výměnu na kotel novější a výkonnější, o 60 koňských silách. Změny se týkaly také pražírny. Byly postaveny dvě nové pece určené k pražení čekanky a jiných, k výrobě kávovin

potřebných surovin. Veškeré stavby byly bez větších problémů dostavěny a zkolaudovány. O rok později, tedy v únoru 1908, podala firma žádost o stavbu kovárny, kde měla být uzavřena kovářská a zámečnická dílna. Veškeré přístavby či novostavby byly od městského úřadu povoleny. Roku 1914 oznámila firma, že převzala provoz sušárny na čekanku, která sídlila v čp. 56 v Plátenicích, dříve ji vlastnil Josef Tobiáš, ale ten byl od 9. ledna 1912 nezvěstný. Roku 1917 továrna žádala o povolení k postavení sušárny na čekanku a řepy s příslušenstvím. O tři roky později, tedy 1920, továrna oznámila, že od linecké tiskařské firmy odkoupila dva tiskařské stroje a hodlá je umístit do tovární místnosti. Tyto stroje chtěla využívat k soukromému tištění obalů na zboží. Ve stejném roce žádala továrna živnostenský inspektorát v Pardubicích o prominutí daně z každého propuštěného zaměstnance. Továrna totiž měla povinnost platit za každého zaměstnance po rozvázání pracovního poměru 3 měsíce 1 korunu denně. Například v Plátenicích se zaměstnávali dělníci jenom sezóně, na sušení čekanky a cukrovky. Práce trvaly jen na podzim, tedy 2 až 3 měsíce po sklizni. Celkem bylo v roce 1920 zaměstnáno 48 lidí, převážně mužů, kteří vykládali vagóny s čekankou nebo cukrovkou. V roce 1923 se objevil článek v časopise „Rudý východ“, který pojednává o práci ve firmě „Jindřicha Francka synové“ na cikorii a kávové náhražky. V článku bylo uvedeno, že dělníci ve firmě musí pracovat více než 11 hodin denně. Firma na tento článek okamžitě reagovala, jelikož byl tento článek vydán v listopadu, tudíž ve sklizni čekanky. Lidé, o kterých byla v článku řeč, vykládali vagóny s čerstvou čekankou, nebyli k práci nuceni, sami se nabídli. Mohli si vydělat od 8 do 13 Kčs za hodinu. Tuto práci musela továrna zavést kvůli tomu, že dráha zkrátila vykládací lhůtu z 9 na 6 hodin. Dalším problémem bylo to, že vedení továrny nikdy nemohlo předpokládat, kolik vagónu ten určitý den bude přistaveno, proto muselo být vždy připraveno dost lidí. Na rok 1925 plánovala firma přístavbu pražírny. V pražicí místnosti byla umístěna 3 plechová pražidla, která poháněla transmise umístěná na stropě. Transmise byla poháněna elektromotorem. V těchto pražidlech se zpracovával žitný slad. Nad pražicí místností byly umístěny rezervoáry⁹⁸ s pitnou vodou, zde bylo namáčeno žito. Přístavba byla myšlena pro celkovou rekonstrukci. Jedna z posledních zmínek v SOkA Pardubice o této firmě je datována na rok 1927. V lednu bylo firmě uděleno povolení na přeměnu firmy na akciovou společnost. Název firmy byl „Jindřicha Francka synové akciová společnost“ v Praze, převzala též pobočný závod v Pardubicích. V červnu 1927 firma oznámila, že se vzdává oprávnění k provozování obchodu se smíšeným zbožím v Praze čp. 829-II, Václavské náměstí čp. 33, ale stejně tak i v pobočných závodech v Pardubicích

⁹⁸ Rezervoár- nádrž

čp. 515, Chomutově, Plzni, Hořicích atd.⁹⁹ Firma fungovala až do roku 1948, kdy byla zestátněna.¹⁰⁰

III. 2. Tovární výroba cukrovinek, čokolády, perníku v Pardubicích

Již už od středověku měly na podnikání v Pardubicích velký vliv cechy. Což byly řemeslné organizace, které chránily domácí městský trh před cizím. První zmínky o pardubických perníkářích jsou již z dob Viléma z Pernštejna. Po celou dobu jejich působení (tedy až do roku 1859, kdy byly cechy zrušeny) si perníkáři nezaložili vlastní cech. Spadali do cechu mlynářského, pekařského a sladovnického. První perníkář byl na území Pardubic již v roce 1515. V průběhu 19. století bylo perníkářů jen málo. Největší rozkvět pardubického perníkářství nastává na počátku 20. století.¹⁰¹

Továrny na cukrovinky nejčastěji vyráběly z kakaava, tedy z kakaových bobů. Jejich zpracování bylo vcelku složité. Kakaové boby musely být v továrně očištěny, poté se pražily v bubnech. Při pražení se dával velký důraz na to, na jaký stupeň a jaký druh kakaava se praží. Po upražení se kakaovo muselo rychle zchladit a bylo přesunuto do drtiče, kde bylo zbaveno slupek. Takto zpracované kakaovo se mlelo na mlýnech nebo v ocelových válcích a zpracovalo se na kakaový prášek, který se dále používal jako přísada do cukrovinek.¹⁰²

III. 2. 1. Melartos, společnost s.r.o. pardubické továrny na perník

Celý název společnosti zněl: „Továrny na perník, cukrovinky, jemné pečivo a čokoládu, akciová společnost v Pardubicích“. Byla to nejvýznamnější firma na výrobu perníku.¹⁰³ Živnostenský list byl firmě vydán dne 28. července 1913. Podle stanov tuto akciovou společnost řídily čtyři osoby: Adolf Kříž, průmyslník v Berouně, Jaroslav Groh, průmyslník v Praze, František Koudelák, generální ředitel družstva „Soja“ v Praze, a Rudolf Hladík, bankéř v Praze. Ve stanovách se přesně vymezuje účel, působnost a několik bodů účelů společnosti. Firma vyráběla perník, cukrovinky, jemné pečivo a čokoládu a mohla s nimi obchodovat, nakupovat potřebné suroviny a materiál, přebírat a po živnostensku provozovat jiné podniky zabývající se tímto druhem podnikání. Výše počátečního kapitálu akciové společnosti byly dva miliony korun. Jednou z dochovaných zmínek o firmě je žádost z ledna

⁹⁹ SOKA Pardubice. OkÚ Pce. *Francka Jindřicha synové*. kart. 400.

¹⁰⁰ BOROVEC, Petr. *AB-Zet Pardubicka. Stručná historie živnosti, obchodu a průmyslu v Pardubicích*. Sešit 12. Pardubice. 2000, S. 19.

¹⁰¹ ¹⁰¹ BOROVEC, Petr. *AB-Zet Pardubicka. Stručná historie živnosti, obchodu a průmyslu v Pardubicích*. Sešit 12. Pardubice. 2000, s. 8-9.

¹⁰² *Cukrářské listy. Odborový časopis pro cukráře*. Ročník I. Číslo 8. Praha, vydáno 1. srpna 1929, s. 8.

¹⁰³ BOROVEC, Petr. *Historie a současnost podnikání na Pardubicku*. Žehušice, 2007, s. 109.

1914, kdy Hugo Redlich, náměstek firmy, žádá o povolení na stavbu jednopatrové budovy, která měla být postavena na zahradě budovy čp. 2098/2. Nová budova měla sloužit jako dílna k výrobě perníkového zboží. K této žádosti je přiložena i zpráva o tom, že u stavby má být komín na odvětrávání výparů, který měl zamezit zanášení kouře do vnitřku města. Stavba byla povolena a v dubnu 1916 žádal zástupce firmy Hugo Redlich o komisionální řízení. To ovšem nedopadlo vůbec dobře. Bylo zjištěno, že provedená stavba je postavena zcela odlišně než na plánech, které firma dodala na hejtmanství. Vzniklé potíže se vyřešily snadno. Firma dodala plán skutečného provedení a postavila komín, který byl nezbytně nutný, poté byla budova zkolaudována. Hugo Redlich pro firmu vypracoval pracovní řád, kde vymezoval, co vše musel dělník dělat, a dopodrobna popisoval vybavení továrny. Pracovní řád uváděl, že každý dělník, bez rozdílu věku a pohlaví, je před vstupem do pracovního poměru povinen opatřit si pracovní knížku, kterou si vlastník živnosti nebo jeho zástupce ponechá. Při řádném výstupu z práce měla být kniha vrácena zpět. Děti, pokud jim nebylo plných 14 let, se v továrně nezaměstnávaly. Přijímali se pouze učňové, a to na základě učební smlouvy do učení na dobu tří let. Zaměstnanci ve firmě mohli být pouze vyučení cukráři a perníkáři nebo dělníci či dělnice, kteří jim pouze vypomáhali při výrobě a expedici perníkového zboží. Na lehčí práce byli zaměstnáváni pouze mladiství – učni nebo ženy. Ženy pracovaly nejčastěji ve výrobě pečiva a balení. Tyto dvě skupiny lidí nesměly pracovat při nočním provozu, který byl od osmé hodiny večer do pěti hodin ráno. V továrně se pracovalo každý den mimo neděli. Denní pracovní doba začínala v sedm hodin ráno a končila v šest hodin odpoledne. Pauzy se dodržovaly podle předpisů, dělníci měli nárok na tři přestávky. Odpočinek dopoledne a odpoledne trval deset minut, polední pauza trvala hodinu. Počátek a konec práce se ohlašoval zvoněním. Pokud bylo potřeba, bylo požádáno o prodloužení pracovní doby na 11 hodin. Nebylo zapomenuto i na práci ve svátek, kdy se pracovalo pouze dopoledne, a to od sedmi do dvanácti hodin. Práce ve svátek byla ovšem povolena jenom těm, které to neomezovalo ve vyznání. Čas k odpoledním návštěvám kostela byl dělníkům umožněn. O velkých svátcích, jako byly Vánoce, Boží hod nebo Velikonoce, se nepracovalo. Uvádí se, že mzda byla domluvena při nástupu do pracovního poměru, ale v jaké výši se pohybovala, se nedozvíme. Výplatu dostávali v sobotu, po páté hodině odpoledne. Jako samozřejmost se uvádí nemocenské a úrazové pojištění.¹⁰⁴ V květnu 1913 požádala firma, aby jí byl vydán živnostenský list na výrobu a prodej perníkového zboží pro dům čp. 216. K této žádosti byl přiložen i popis, jak by měla dílna na výrobu perníku vypadat. Zaprvé, plánovala firma koupit

¹⁰⁴ SOKA Pardubice. OkÚ Pce. *Melartos, společnost s.r.o.: pardubické továrny na perník*. kart. 425.

nové pece. Byly to tři parní pece, které se nazývaly výtažní, měly být vytápěny speciálními rourami, kterým se říkalo „Perkinsonovy“. Roura byla zvláštní v tom, že byla částečně naplněna tekutinou a jeden její konec byl zahříván v topeništi. Tyto pece měly sloužit k pečení perníkového zboží. Určené zboží bylo naskládáno na plechy a ty srovnány na plošně, která se zasunula do pece. Velkou výhodou bylo, že pečicí prostor byl všude stejný, a proto se dalo docílit stejnoměrného upečení. Drobnější výrobky se ale v této peci péct nedoporučovaly, protože měly krátkou pečicí dobu, asi 8–14 minut, pekly se v peci řetězové. Délka pečení závisela na velikosti, tudíž menší výrobky nepotřebovaly péci dlouhou dobu. Řetězová pec byla vyhřívána podobným způsobem jako pec výtažní. Zboží se narovnálo na jednom konci pece na plechy nebo na mřížky, které se pomalu pohybovaly celou délkou pece. Plechy byly v peci posouvány pomocí řetězů. Na druhé straně vyjížděly upečené výrobky, které se odebíraly a odnášely. V přízemí se nalézaly dva hnětací stroje „Universal“, oba měly dvě proti sobě hnětací ramena. Suroviny na přípravu těst se nacházely ve sklepě, kde byl umístěn výtah, který dopravoval suroviny do přízemí k hnětacím strojům. Vlažná voda se napouštěla z nádoby umístěné na stěně přímo do hnětacího stroje. Když byl stroj naplněn potřebnými surovinami a těsto hotové, vyklopilo se do vozíku. Muselo být tuhé, aby mělo ke zpracování dobrý stav. Tehdy se přesunulo k válcům, které se nacházely ve strojovně. Aby těsto bylo na všech koncích stejně široké, vylévalo se na stoly a tlačilo se mezi dva otáčející se válce. Následoval stroj vypichovací, kde hlavní úlohu má nahoru a dolů se pohybující hlavice, která má dole umístěný vypichovač. Ten dodával těstu požadovaný tvar. V přízemí se nalézaly i další menší přístroje, jako například stroj na tření mandlí, šlehač na sníh nebo mlýnek na cukr. V prvním patře se nacházely dva stroje k prosívání mouky. Mouka se nasypala do násypky a padala přímo dolů, do umístěné plechové nádržky s hrdlem a záklopkou. Pokud se záklopka zvedla, padala čistá mouka do hnětacího stroje, který byl o patro níže. Všechny stroje v továrně byly poháněny transmisí, která byla napojena na elektrický motor. Medové a perníkové výrobky se nedaly na vypichovacím stroji dělat, proto se vyráběly ručně v dílně, která se také nacházela v prvním patře. V této dílně dělníci formovali perníky do různých tvarů. Pokud byl výrobek takto připraven, byl dopraven do pecí v přízemí a posléze na vozících přepraven do výpravny. To byla místnost, která sloužila k zabalování výrobků, které se dále přepravovaly do skladů. Jako doklad o dodržování pracovního řádu může sloužit žádost o zvýšení pracovní doby, aby při vypichování a pečení polotovarů, vánočního a mikulášského zboží, dále při namáčení čokoládou mohli 4 muži a 35 žen pracovat po dobu čtyř týdnů od 17. listopadu do 3. prosince o dvě hodiny přesčas. Tato práce byla zvlášť placena a také byly dodržovány pravidelné, přesně určené přestávky.

Byl dodržován i předpis o svátečním a nedělním klidu. Práce žen v sobotu musela končit nejpozději ve dvě hodiny odpoledne. Tato žádost byla podaná 15. listopadu 1930 a byla vyřízena pozitivně. Žádosti tohoto typu byly podávány často. Ve většině případů jim bylo vyhověno. V říjnu 1931 stanovila firma nového náměstka, kterým byl Ludvík Hausmann. Předchozí náměstek Hugo Redlich zemřel. Velice podstatný byl rok 1939, kdy se pardubické továrny na cukrovinky a perník rozhodly založit jednu akciovou společnost „Panis“. Povolení od Ministerstva vnitra v Praze dostal Adolf Křížík, Croh¹⁰⁵ a Rudolf Hledík. Pod tuto společnost měly spadat firmy: B. Schütz a spol., Mellekta, Kafka a spol., Kapo a firma Josef Šimon. Již v prosinci 1939 nová společnost žádala o vydání živnostenského listu na výrobu perníku, marcipánu, jemného pečiva, těstovin, čokolády a oplatkového zboží všeho druhu. Hned vzápětí se objevuje žádost o zrušení živnostenského listu z důvodu, že firma nevyrábí a je v likvidaci. Firma Melartos se tedy 24. ledna 1940 vzdala živnostenského oprávnění.¹⁰⁶

III. 2. 2. KAPO, Kafka a Popper továrna na výrobu perníku

Kapo byla továrna na výrobu perníku. Jako sídlo firmy byla uvedena adresa Rožkova čp. 1009, Pardubice. Založil ji Pavel Kafka, dlouholetý zástupce firmy Melartos. Firmu vlastnilo několik společníků, těmi byli Pavel a Irma Kafkovi a bratři Alfred a Richard Popperové. Založena byla roku 1935 v době, kdy byla zastavena výroba ve firmě Melartos. O firmě nalezneme první datovanou zprávu z 2. července 1935, která přišla na Okresní úřad v Pardubicích. Byla to žádost o rekonstrukci a nástavbu budovy čp. 1009. Budovu na této adrese chtěli navýšit o jedno patro, kde měla být zřízena továrna na perník. Tato žádost byla vyřízena pozitivně a již v říjnu daného roku obdržela firma živnostensko-správní schválení provozovny na tovární výrobu perníku. V listopadu 1935 navštívila firmu kolaudační komise. Kolaudace dopadla velice dobře. Továrna dostala povolení užívat prostor na výrobu perníku. V prosinci 1935 vydal Pavel Kafka oznámení o tom, jaké stroje se v jeho firmě nalézají. V suterénu stál jeden lehčí stroj od firmy Meissner a spol., který byl vyroben v Třešti na Moravě. V přízemí byla varna, kde byl jeden míchací stroj systému Werner a Pfleiderer. Vedle varny se nacházel velký pracovní sál, ve kterém byl umístěn hnětací a vyvalovací stroj a dále jedna vytahovací pec. V prvním poschodí bychom našli jeden melanzér¹⁰⁷, mlýnek, šlehací stroj a jeden mlýnek na strouhání housky. Dále o firmě nemáme žádné informace.¹⁰⁸

¹⁰⁵ Křestní jméno neuvedeno

¹⁰⁶ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Melartos, společnost s.r.o. pardubické továrny na perník*. kart. 425.

¹⁰⁷ Melanzér- přístroj na přípravu čokolády a krémů

¹⁰⁸ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Kafka a Popper: tovární výroba perníku*. kart. 633.

III. 2. 3. Mellekta

Mellekta byla továrna na perník, marcipán, cukroví a těstové výrobky. V čele této továrny stál Bernard Schütz, a nacházela se v Pardubicích na Masarykově ulici čp. 258. Hlavní sídlo této firmy bylo v Praze na Chrudimské ulici, v Pardubicích měla jenom pobočný závod, pro ten byl jmenován vždy určitý správce. Živnostenský list vlastnila firma od 15. května 1936. Jako první zástupce byl jmenován Bernard Schütz, který se narodil v roce 1878 v Lukavci, ale jelikož byl Žid, musel být v roce 1939 odvolán. Na základě výnosu říšského protektora, který vyšel 21. června 1939, byl správcem firmy jmenován Rudolf Meiner. V roce 1941 žádala firma Zemský úřad v Praze o zvýšení dosavadních cen různých druhů perníku, jelikož jejich výrobní cena se díky zdražování surovin a pomocných hmot zvyšovala. A zvyšovaly se i mzdy dělníků a ostatní režie. Této žádosti bylo vyhověno a ceny některých druhů se poté zvýšily.¹⁰⁹

¹⁰⁹ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Mellekta: továrna na perník, marcipán, cukrové těstové výrobky*. kart. 1212.

IV. Cukrárny v Pardubicích

Cukrárny spadaly pod živnost řemeslnou. Žadatel o tuto živnost musel předložit průkaz o řádném ukončení učňovských zkoušek. Pokud se člověk vyučil u živnostníků, kteří byli členem společenstva, byl mu vystaven tovaryšský list. Druhá možnost, kde se vyučit, byly továrny. Tedy podniky, jejichž majitel nespadal pod žádné společenstvo. Zde učeň obdržel po ukončení studií učební vysvědčení potvrzené obecním úřadem. Učební lhůta nesměla být kratší než dva roky a delší než čtyři. K žádosti o povolení řemeslné živnosti musel být předložen průkaz o způsobilosti. Výjimku tvořili ti živnostníci, kteří již v minulosti koncesi řemeslnou vlastnili. Pokud se jí zřekli a nějaký čas tuto živnost neprovozovali, tak když žádali o udělení znovu, nemuseli tento průkaz o způsobilosti již předkládat.¹¹⁰

V cukrárnách se vyráběl široký sortiment pochutin. Jako například zmrzliny, trvanlivé pečivo typu perníků, oplatek, kandovaného zboží, čokolády, tureckého medu nebo bonbóny. Cukrárna byla místem, kde se posedělo a konzumovalo. Nejčastějšími návštěvníky byly především ženy a děti. Naopak majiteli cukráren byli nejčastěji muži.¹¹¹ Cukrářům vznikla na počátku 20. století obrovská konkurence a tou byly továrny. Průmyslový rozvoj dovolil vyrábět cukrovinky za pomoci strojů. Tovární výrobky byly levnější a vyprodukováno jich bylo více. Proto mnoho cukrářů svou živnost ukončilo a šlo pracovat do továrny. Cukrárny měly také státem určenou otevírací dobu, která se měnila. Nejčastěji měly otevřeno do sedmé hodiny večerní v zimě a do osmé hodiny večer v létě.¹¹²

IV. 1. Josef Liška

Josef Liška bydlel v Pardubicích ve Štrossově ulici čp. 122. Prodejní místo jeho cukrovinek bylo na Náměstí legií čp. 704, na rohu Smilovy ulice. Pocházel z Čeperky, která se nachází nedaleko Pardubic. První zmínkou o Josefu Liškovi je prosba o prominutí neúplných dokladů k provozování živnosti na výrobu cukrovinek, kanditů a čokolády. K této prosbě je přiložena i omluva, že nedokončil studia, protože musel do války. Byl mu vydán učební list pouze mistrem, nikoliv společenstvem cukrářů a perníkářů. Z války se vrátil dne 15. června 1918 se zápallem pohrudnice a z toho důvodu se chtěl vrátit k cukrářské živnosti. Tato žádost není datována. Jako odpověď mu přichází dopis od Živnostenské komory v Praze, a to 16. října

¹¹⁰ BUCHETA, ŠTĚDRÝ. *Živnostenský řád*, s. 123-158.

¹¹¹ MACKOVÁ, Marie. *Cukrárna, nejen o cukrářích a cukrovinkách*. In. FEJTOVÁ, Olga (ed.) *Dobrou chut' velkoměsto*, s. 419-422.

¹¹² VIKTOŘÍK, Michael. *Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl v Olomouci*, s. 20.

1926 se zprávou o pozitivním vyřízení. Společenstvo cukrářů v Hradci Králové nemá žádné námitky, aby byl do jejich společenství zapsán. Byla mu udělena cukrářská koncese k 25. říjnu 1926. Díky tomuto povolení otvírá, dne 15. října následujícího roku, vlastní prodejnu. Zároveň zřizuje i dílnu na cukrovinky. Dne 24. ledna 1927 přichází na Okresní správu politickou do Pardubic další žádost od Lišky. Tentokrát žádá o udělení kavárenské koncese v tom rozsahu, aby při své živnosti cukrářské mohl prodávat také čokoládu, čaj, kávu a jemné slazené likéry. Místnost na prodej těchto nápojů se měla nacházet na Štrossově ulici čp. 188. Odpověď, která mu přišla od Společenstva hostinských, výčepníků a kavárníků v Pardubicích 1. dubna 1927, nebyla přívětivá. O jeho žádosti proběhlo jednání, ale usnesení bylo zamítavé, a to z důvodu, že místní potřeba si toho nevyžaduje a také proto, že o koncese tohoto druhu je ve městě dostatečně postaráno. Josef Liška chtěl dosáhnout svého, a tak zaslal žádost o udělení koncese znovu, s menší změnou. O koncesi žádal pro dům čp. 704, namísto čp. 188. Zastupitelstvo zasedalo 21. července 1927 a v jednání projednávali i žádost Josefa Lišky. Usneslo se, že žádosti vyhoví, ale jen za podmínky, že se bude jednat pouze o prodej kávy, čaje a čokolády a jiných teplých nápojů, nikoliv jemných likérů. Odvolání ale přišlo 27. září. Žadatel o koncesi se odvolával na několik bodů. Podotýkal, že se nejedná o kavárnu, jež by sloužila jako středisko společnosti, nýbrž jenom o podávání kávy a čokolády k různým zákuskům. Dále zmiňuje, že místnost k podávání nápojů je precizně vybavena a navíc se místo prodeje nalézá na frekventovaném tahu a v okolí je několik škol. Jako poslední důvod uvádí, že závod pořídil s větším nákladem, ale konzum výrobků je poměrně malý a tato koncese by mu mohla dopomoci k lepším výdělům. Bylo mu znovu odpovězeno, že koncese mu udělena bude, ale jen na prodej horkých nápojů bez přidání alkoholu. Dne 15. února 1929 zemská politická správa v Praze propůjčila Josefu Liškovi koncesi na podávání čaje, kávy a čokolády.¹¹³ Svou firmu řídil se společníkem, kterým byl jeho bratr František Liška. Společně začali cukrovinky vyrábět továrně. Proto se dále budu zmiňovat o firmě „Liška a spol., tovární výroba cukrovinek v Pardubicích“. Od roku 1929 do roku 1937 nejsou známy dokumenty z jejich činnosti. První zmínka o Františku Liškovi jako o společníkovi této firmy je z 2. února 1937. Jako zástupce firmy oznamuje, že otevřou obchod s cukrovinkami v Bubeníkových sedech čp. 122, kde dříve provozovali tovární výrobu. Tento obchod chtěli provozovat hlavně tak, že od výrobců budou cukrovinky kupovat a obchodníkům je dovážet. V tuto dobu začala mít firma problémy. Přišlo na ní udání, že práce v tomto domě probíhá i přesto, že Okresní úřad v Pardubicích provoz neschválil. Za tento prohřešek mohla firma

¹¹³ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Josef Liška*. kart. 422.

dostat pokutu až 50 tisíc korun nebo trest vězení na šest měsíců odnětí svobody. Hrozba byla ale zažehnána a Společenstvo cukrářů a pernikářů se sídlem v Pardubicích firmě žádost na provozování obchodu schválilo. Nemělo žádné námitky, aby si František Liška zřídil prodej cukrovinek, jelikož neřídil žádný krám, ale čistě jenom vyráběl a kupoval tovární výrobky, které rozprodával po krabicích do cukráren a obchodů po celém městě. Podnik, který František Liška provozoval spolu se svým bratrem Josefem, nicméně neprosperoval, a proto byla na čas pozastavena jeho činnost. K žádosti ze dne 30. srpna 1943, která přišla na Okresní hejtmanství v Pardubicích, F. Liška jako důvod k přerušení uvádí zastavení přídělu surovin ve velkém do továren, a proto nemůže dodávat cukrovinky do obchodů. Během dvou let, a to od roku 1943 do roku 1945, František Liška oznámil, že bude živnost dále provozovat, ale zanedlouho ji pozastavil znovu, kvůli omezenému přídělu cukru. Ten stačil pouze na malou výrobu a díky tomu docílil jen minimálního finančního obratu. Ovšem to ještě bratři netušili, jaká trnitá cesta je čeká dále. Roku 1947 žádal František Liška o obnovení živnosti, kterou by vykonával v domě na Smilově ulici čp. 704. Této žádosti ale nebylo vyhověno. V lednu 1948 mu přišla odpověď, že výroba z hlediska hospodářského není nutná a jeví se zbytečnou. Další snahy na odvolání nebyly úspěšné a firma Liška a spol. již nikdy znovu nezačala vyrábět.¹¹⁴

IV. 2. Josef Hofman

Josef Hofman byl cukrář, který svou živnost provozoval na Pasáži čp. 60. Josef Hofman se narodil roku 1888 v Býsicích, okres Mělník. První zmínka o jeho cukrářství je z 26. října 1937, kdy žádal o omezenou koncesi k podávání čaje bez alkoholových přísad, čokolády a kakaa při své živnosti cukrářské. Jako důvod zde udává, že doposud tato koncese nebyla povolena žádnému cukráři v Pardubicích. Odpověď mu přišla 22. února 1937 od okresního úřadu v Pardubicích. Okresní úřad neměl žádných námitek pro udělení koncese. Ale takto jednoduché to nebylo. Josefa Hofmana čekala ještě dlouhá léta podávání žádostí. Počátek jeho trápení je negativní odpověď od Společenstva hostinských, výčepníků a kavárníků v Pardubicích z 8. prosince 1937. Jeho žádost zamítli z důvodu, že si to místní potřeba nevyžaduje, a uvádí, že v objektu, kde jeho cukrářství sídlí, je celá řada objektů, které vlastní hospodskou koncesi. Proto bylo uvedeno, že celá místní potřeba je pokryta a jeho koncese byla zamítnuta. Městský úřad v Pardubicích se pokoušel Josefu Hofmanovi pomoci a již na schůzi 20. prosince 1937 rozhodl doporučit žádost Josefa Hofmana na podávání čaje, kakaa a čokolády. Z četnické stanice pro okres Pardubice přišlo přezkoumání, zda by měla být udělena koncese pro Josefa Hofmana. Jako výsledek oznámila, že vzdálenost živností, které

¹¹⁴ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Josef Liška*. kart. 1206.

podávají čaj, čokoládu a kakao od prodejny Josefa Hofmana v Pasáži čp. 60 je následující: 15 kroků k Františku Malíkovi (živnost hostinská), 120 kroků do restaurace Kopeček, kterou vede Václav Novák, 230 kroků do hotelu Paříž a 380 kroků do hotelu Veselka. Proto byla jeho žádost zamítnuta. Dalším zklamáním byl zamítací dopis ze dne 17. září 1940. V říjnu 1940 se Josef Hofman rozhodl napsat dopis Zemskému úřadu v Praze. V tomto dopise popisoval svou snahu získat živnost hostinskou a své neúspěchy. Jako důvod, proč o ni žádal, byl ten, že se jeho hosté často ptají na kávu, čaj a čokoládu. Uváděl, že mezi jeho zákazníky nepatří pouze čeští zákazníci, ale často i cizinci. Jako další důvod, proč by měl koncesi dostat, uváděl, že hostinec je málo, uměle osvětlen a chodí do něj pouze mužská společnost. Proto by jeho hlavními zákazníky byly ženy, neboť nerady chodí do kaváren, kde bývají okukovány a často obtěžovány lidmi, kteří jsou se slušností na štíru. Toto by se podle Hofmana stát v cukrárně nemohlo. Jako odpověď mu přišlo oznámení, že se živnostenský úřad pokusí okolnosti projednat, ale že se v okolí 800 kroků nalézají 16 koncesovaných podniků. Konečně Josef Hofman dosáhl svého až 25. července 1940, kdy bylo jeho žádosti vyhověno. Dostal povolení na provozování koncese na podávání čaje bez alkoholových přísad, čokolády a kakaa ve spojitosti s vlastní živností cukrářskou. V listopadu 1941 obdržel koncesní dekret k provedení úprav, lhůtu dostal do 30. června 1942. Při provozování živnosti ale musel zachovávat i jiné předpisy. Jako například že hostinská místnost se nesmí používat k jiným účelům, zejména kuchyně nesmí sloužit jako ložnice ani jako místnost obytná. V místnostech mělo být čisto, měly být často větrány a podle potřeby vymalovány na světlou barvu. Malování těchto prostor muselo probíhat nejméně jednou za rok. V místnosti určené pro kavárnu musel být vyvěšen zákaz veřejného plivání a v prostorách musel být umístěn dostatečný počet plivátek s vodní náplní, která bude denně vyměňována. V červnu 1942 přišla na Okresní úřad v Pardubicích žádost o prodloužení lhůty k provedení úprav. Josef Hofman dané úpravy nestíhal z důvodů trvání války. Této žádosti bylo vyhověno a lhůta byla prodloužena do 30. června 1943. Následující rok se tato žádost opakovala a lhůta byla prodloužena až do května roku 1944.¹¹⁵

IV. 3. Gotthard Tikva

Gotthard Tikva se narodil 5. května 1881(5) v České Lípě. Byl to cukrář, který měl svou cukrárnu v Pardubicích na Alžbětině třídě a poté na Zeleném předměstí čp 1253. Potvrzení o zahájení provozu cukrárny mu bylo uděleno ke dni 11. února 1911. Jednou z prvních informací, kterou můžeme o Gotthardu Tikvovi nalézt, jsou účty, ze kterých si můžeme

¹¹⁵ SOKA Pardubice. OkÚ Pce. *Hofmann Josef*, s. 1-62. kart. 1174.

představit, jaké starosti měl. Roku 1927 si nechal přistavět ke svému domu druhé patro. Toho roku mu byl zaslán i účet za zhotovení mříže k jeho obchodu, za kterou zaplatil 598 Kč. O rok později, tedy v listopadu 1928, mu byl doručen účet za opravu několika strojů z jeho obchodu, šlehače a míchačky, celkem za 182 Kč. Další dochovaný účet byl za vybavení obchodu. Objednal si regál se čtyřmi dveřmi, jeden pult uhlový, který měl být zasklený, vitrínu a oboustranný regál, který měl mít nahoře hranaté hodiny, či čtyři stolky se skleněnou deskou. Vše, co do svého cukrářského obchodu objednával, mělo být v bílé emailové barvě. Za toto vybavení zaplatil celkem 2 700 Kč.¹¹⁶ Dále se o Gothardu Tikvovi několik let nic nedochovalo. Je dochována jeho legitimace do Československé domobrany z Itálie z roku 1931. Další informací je až dopis z roku 1941, který byl určen velitelskému dělostřeleckému pluku na Mělnici. Tento dopis napsal Gothard Tikva, ale nebyl odeslán. Žádá v něm velitelství, aby propustili z vojenské služby jeho syna Miroslava Tikvu, který se narodil v roce 1912. Jako důvod jeho propuštění uvádí to, že jeho syn byl u něho zaměstnán jako cukrářský tovaryš a od doby, kdy byl předvolán do vojenské služby, což bylo v roce 1936, je na vše sám. Dalším důvodem, který uvedl, bylo to, že se již necítí dobře a nemůže cukrářský závod vést.¹¹⁷ Bohužel se o fungování jeho cukrářského závodu více informací nedochovalo. O Gothardu Tikvovi se dozvídáme pouze to, že byl zatčen gestapem za poslech zahraničního rádia a byl spojen s nelegální skupinou. Proto byl transportován do Terezína, kde v březnu 1945 zemřel. Dále se této živnosti ujala jeho manželka.¹¹⁸

IV. 4. Volejník Arnošt

Jeho obchod se nacházel na Havlíčkově třídě čp. 1035. Arnošt Volejník se narodil roku 1898 v Žehuni, v poděbradském okrese. Živnostenský listu mu byl vydán k 20. lednu 1925.¹¹⁹ Roku 1930 žádal Okresní úřad v Pardubicích o schválení cukrářské dílny. Tato dílna byla přístupná i z domovní chodby. Měl se v ní nacházet sporák, moderní cukrářská kamna, strojní míchačka, třecí stroj. Všechny tyto stroje měly být poháněny transmisí. Celá dílna byla osvětlena elektrickým osvětlením. V tomto podniku zaměstnával Arnošt Volejník dva dělníky, kteří v závodu nebyli ubytováni. Obchod byl prostorný, vzdušný a čistý, tedy plně vyhovující. Proto byla tato dílna dne 28. února 1930 schválena a mohlo se v ní začít vyrábět.¹²⁰ Roku 1933 se pokoušel o získání koncese hostinské k podávání kávy, čaje

¹¹⁶ SOkA Pardubice. *Tikva Gothard a Marvanová Vlasta*. kart. 3.

¹¹⁷ SOkA Pardubice. *Tikva Gothard a Marvanová Vlasta*. kart.2.

¹¹⁸ SOkA Pardubice. *Tikva Gothard a Marvanová Vlasta*. kart. 3.

¹¹⁹ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Arnošt Volejník*. kart. 655.

¹²⁰ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Volejník Arnošt*. kart. 457.

a čokolády bez alkoholických přísad. Tato hostinská koncese mu udělena nebyla, jelikož byla v okolí dostatečně pokryta. Závod Arnošta Voleníka byl poblíž nádraží a byl vyhledáván převážně ženami, které nesnesou kouř, a proto nechodí do kaváren, uváděl ve své další žádosti o koncesi hostinskou. Ale ta mu udělena nebyla ani tentokrát.¹²¹

IV. 5. Pešek Hugo

Byl to cukrář, zároveň v průběhu své živnosti získal i koncesi hostinskou a výčepnickou. Narodil se roku 1885 v Lohnici, v okrese Hradce Králové. Jeho obchod s cukrovinkami se nacházel na Masarykově třídě čp. 227, poté na Wilsonově třídě čp. 86 a poté v téže ulici v čp 312. Živnostenský list mu byl vydán 30. června 1919.¹²² Na konci ledna 1923 zaslal Hugo Pešek oznámení na Okresní správu politickou v Pardubicích, že od 1. února hodlá svůj závod na Masarykově třídě změnit na pobočný. Hlavní závod chtěl vybudovat na Wilsonově třídě čp. 86, v domě paní Hrušové. A při této příležitosti zároveň požádal o udělení koncese hostinské a výčepnické pro tento jeho závod. Jako důvod pro udělení koncese uvádí, že se chystá vybudovat moderní velkoměstskou cukrárnu s náležitým komfortem, kde by se měla podávat i káva, čaj, čokoláda a jiné teplé nápoje.¹²³ Dne 25. ledna 1923 získal koncesi k provozování živnosti hostinské a výčepnické v domě čp. 86 v na Wilsonově třídě, a to sice pro přízemní místnosti, kde měla být umístěna jídelna od cukrářského obchodu a místnost na podávání kávy. Koncese obsahovala právo podávat kávu, čaj, čokoládu a jiné teplé nápoje a občerstvení. Vztahovala se i na čepování jemných sladkých likérů. Koncese ale směla být provozována pouze pod podmínkami, které byly předem určené. Jako například že koncese hostinská smí být provozována pouze ve spojitosti s živností cukrářskou. Živnost směla být provozována pouze od 1. dubna do 30. září do desáté hodiny večerní a v ostatní měsíce do devíti hodin večer. Stejně tak musel Hugo Pešek splnit jisté podmínky, aby svou nově nabytou koncesi mohl využít. Musel například v jídelně zřídit elektrickou ventilaci, do místnosti umístit plivátka, ve kterých měla být udržována čistá voda. V jídelně se nesmělo kouřit a místnost pro přípravu kávy musela být vymalována do výšky půl metru hladkým emailovým nátěrem. Dále měl přesně stanovené následující předpisy. Hostinská místnost nesměla být používána k jiným účelům, než k jakým byla určena. Potraviny a nápoje podávané hostům musely být vždy čerstvé, dobré jakosti a správné váhy a míry. K obsluze hostů nesměly být pouštěny osoby nemocné, zvláště ty, které byly postiženy kožní nemocí.

¹²¹ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Arnošt Volejník*. kart. 655.

¹²² SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Pešek Hugo*. kart. 1224.

¹²³ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Pešek Hugo*. kart. 431.

Důležité také bylo, aby stolní nádobí, prádlo a náčiní bylo udržováno čisté. Nesmělo se nalévat alkohol osobám mladším 18 let, ani v přítomnosti dospělé osoby. Koncese byla platná pouze pro osobu, které byla udělena, proto musela být živnost provozována majitelem, či právoplatným náměstkem.¹²⁴ Ve stejném roce, tedy 1923, obdržel Hugo Pešek dopis od Živnostenského inspektorátu v Praze, kde ho na základě prohlídky závodu upozorňovali na několik vyhlášek, které by měl dodržovat. Měl založit a správně vést seznamy dělnictva, pracovní doba dělníků a prodavaček nesměla činit během týdne více než 48 hodin. Bylo také určeno, že dělníci i prodavačky měli dostat nepřetržité volno aspoň na 32 hodin. Přísný zákaz platil také na výrobu koláčů v neděli, protože koláče nebyly zbožím, které mohli výrobci mít v zásobě. Cukrářství Huga Peška bylo zkolaudováno a dostalo povolení k provozu ke dni 28. února 1927. Na podzim roku 1929 ovšem Hugovi Peškovi vypršela nájemní smlouva v domě čp. 86 na Wilsonově třídě, a tak svou živnost přesunul na protější ulici čp. 312 také na Wilsonově třídě. O přesun živnosti požádal, ale 26. listopadu 1929 přišlo udání, že provozuje kavárnu bez koncese. V prosinci byl tedy předvolán na Okresní úřad, aby zde obhájil, proč provozuje živnost bez koncese hostinské? Ve výpovědi majitele Peška bylo uvedeno, že stěhoval svou živnost velice narychlo a neuvědomil si, že koncese mu byla udělena pro jiný dům. Proto musel požádat o přenesení koncese a zaplatit pokutu 500 Kč za obchod na černo.¹²⁵ Několikrát mu byla jeho žádost o přenesení koncese odmítnuta, ale v dubnu 1930 mu bylo přenesení schváleno. Jednou z posledních informací o Hugovi Peškovi bylo jeho oznámení z října 1931, že ruší svůj pobočný závod na Masarykově třídě čp. 122 a zároveň žádá o přenesení koncese hostinské a výčepní do pavilonu v parku v Bubeníkových sadech. V červenci 1933 mu byla tato žádost povolena, ale pouze provizorně. Tedy ve spojitosti s cukrářstvím a byla omezena na měsíce duben až září. K roku 1936 žádal Hugo Pešek o další přesun své koncese, a to na čp. 911, čemuž bylo v březnu 1937 také vyhověno.¹²⁶

IV. 6. Langr Jan

Byl to cukrář, živnostenský list získal ke dni 7. ledna 1921. Narodil se 15. srpna 1884 v Sobotnici. Bydlel v Pardubicích na Pichlově ulici čp. 726. Dílnu na výrobu cukrovinek bychom našli Na Skřivánku čp. 537. Podnik, který vlastnil, byl malý. V dílně byly umístěny dvě pece na perník. Jako výdělek uváděl 250 Kč za týden. Vyráběl převážně perník a pracovní doba byla pravidelná, od 7 do 12 hodin a poté od 13 do 21 hodin, navzdory tomu, že byla

¹²⁴ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Pešek Hugo*. kart. 1224.

¹²⁵ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Pešek Hugo*. kart. 431.

¹²⁶ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Hugo Pešek*. kart. 1224.

nařízena osmihodinová pracovní doba. Dříve pracoval v továrně na perník Melartos. V roce 1925 oznámil, že končí se svou živností pekařskou v ulici Na Skřivánku, a zároveň navrátil živnostenský list. Ve stejném roce požádal o povolení zřízení pekárny na perník ze sedlovny a stáje ve dvoře domu čp. 94 na Wilsonově třídě. V roce 1926 již žádal o kolaudaci dílny na Wilsonově třídě čp. 96. Mezi poslední dochované dokumenty patřila žádost o schválení výrobních prostor, ve kterých se měl zhotovovat perník. Tato dílna se měla skládat z přízemí a prvního patra. V přízemí byla umístěna dílna na zpracování těsta a na výrobu perníku. V prvním patře se již vyrobený perník měl balit. Dne 15. července 1931 oznámil, že svou dosavadní dílnu a živnost přesune na ulici Na Zavadilce, a právě zde chtěl pokračovat se svou živností na výrobu perníku a marcipánu. Další informace o Janu Langerovi nebyly uvedeny.¹²⁷

IV. 7. Šimon Josef

Cukrářem, který přišel do Pardubic z Opatovic, byl Josef Šimon. Živnostenský list mu byl vydán dne 28. dubnu 1906. V roce 1911 svůj obchod přestěhoval do Pardubic na Smilovu ulici čp. 310. Chtěl provozovat pekařství a zároveň obchod se smíšeným zbožím. Roku 1911, kdy se přestěhoval do Pardubic, žádal o povolení přestavby pekařské dílny. Měl v plánu zbourat starou pec, kterou měl v plánu vyměnit za novou. Hlavním bodem této žádosti bylo povolení o rozšíření jeho dílny. V roce 1915 požádal o rozšíření své živnosti. Žádal o udělení dispensu na výrobu a prodej perníkového zboží. Tento dispens mu udělen nebyl.¹²⁸

IV. 8. Francák Josef

Byl jedním z cukrářů, kteří prodávali své pamlsky na ulici ve stánku. Bydlel na ulici Zámecké čp. 18. Josef Francák prodával převážně zmrzlinu a jeho stálé místo bylo u Libského mostu. Povolení na tento pouliční prodej získal od státu dne 15. května 1931. Na tomto místě mu bylo povoleno, aby na určeném místě mohl stát jeho vozík a prodávat zmrzlinu. Tento prodej byl pouze pobočný vedle jeho cukrárny.¹²⁹

IV. 9. Další cukráři

Další cukráři v Pardubicích, kteří svou živnost provozovali již v roce 1902, byli například Terezie Červená, Moravec Eduard, Tušková Anna, Ureš Václav.¹³⁰ V té době začíná největší

¹²⁷ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Langr Jan.* kart. 421.

¹²⁸ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Šimon Josef.* kart. 458.

¹²⁹ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Josef Francák-cukrář.* kart. 1166.

¹³⁰ *Průmyslový a obchodní adresář východních Čech.* Hradec Králové. 1921.

rozmach cukrářského řemesla. Proto již v roce 1911 cukrářů přibývalo. Bis Václav, Marlík Josef, Moravec Jaroslav, Reisich Josef, Urbánek František nebo Tuček Alois.¹³¹ Do roku 1930 tento počet ještě vzrostl, roku 1930, bylo v Pardubicích více než 30 cukrářů, jako byli Blažková Marie, Dobrovolný František, Kišner Karel, Lev Josef atd.¹³² Od roku 1940 se počet cukrářů nepatrně snižuje.¹³³ V letech 1940 až 1948 mělo v Pardubicích svou živnost 24 cukrářů, jako byli například Václav Blažek, Giovanni Pivieroto, Stanislav Reich nebo Ludvík Ludvík.¹³⁴ Tímto výčtem jsem chtěla doplnit informace o počtu cukrářů a poukázat na jejich množství. Cukráři, kteří byli v kapitole zmíněni, měli největší problémy se získáním koncesí hostinských, na podávání kávy, čaje, čokolády a jiných teplých nápojů. Zároveň jejich činnosti byly rozdílné.

Všichni tito uvedení cukráři se při provozu své živnosti pokoušeli získat i koncesi hostinskou. Zejména tu část na podávání kávy, čaje, čokolády a jiných teplých nápojů, jelikož z této koncese pro cukráře plynuly velké výhody. Nejkompletnější informace v této kapitole jsou o cukráři Josefu Liškovi, o kterém jsou dochované informace od založení jeho cukrárny přes jeho žádosti o koncese hostinské až po zánik jeho firmy, kterou provozoval s pomocí bratra Františka¹³⁵. Stejnou koncesi pro své cukrářství získali i Hofman Josef¹³⁶, Volejník Arnošt¹³⁷ a Pešek Hugo¹³⁸. Zajímavým cukrářem byl Francák Josef¹³⁹, který vlastnil cukrářství a cukrářskou dílnu a zároveň se dochovaly dokumenty, ze kterých je patrné, že provozoval stánkový prodej. Z výčtu těchto cukrářů je možné představit si, jak provoz dílny na cukrovinky fungoval. Z popisů některých dílen je i zřejmé, jak cukroví připravovali, pekli a skladovali.

¹³¹ POTĚŠIL, František. *Adresář města Pardubic spolu s průvodcem po městě a okolí*. Vyd. Jan Liebich. Pardubice, 1911, s. 195-223.

¹³² *Almanach Pardubic*. Redakce František Potěšil. Praha, 1930, s. 9-44.

¹³³ VINAŘ, Stanislav. *Velké Pardubice- Adresář průmyslu, živností, řemesel, obchodů, úřadů, škol, institucí, lékařů, advokátů, notářů atd.* Pardubice, 1942, s. 15-46.

¹³⁴ BOROVEC, Petr. *Sladká historie Pardubic- cukrárny v letech 1940-1948*. KKP [online]. 24.9.2009. [cit 18.06.2013]. Dostupné z: <http://www.kpp.iipardubice.cz/1222292445-sladka-historie-pardubic.php>.

¹³⁵ SOKA Pardubice. OkÚ Pce. *Josef Liška*. kart. 422.

¹³⁶ SOKA Pardubice. OkÚ Pce. *Josef Hofman*. kart. 1174.

¹³⁷ SOKA Pardubice. OkÚ Pce. *Arnošt Volejník*. kart. 658.

¹³⁸ SOKA Pardubice. OkÚ Pce. *Pešek Hugo*. kart. 1224.

¹³⁹ SOKA Pardubice. OkÚ Pce. *Josef Francák*. kart. 1166.

V. Prodejci kávy v Pardubicích – obchodníci, hostinští

Pro provoz kavárny musel živnostník získat povolení od státu, takzvanou koncesi, konkrétně tedy koncesi hostinskou. S koncesí hostinskou a výčepnickou mohl žadatel získat tato práva: přechovávat cizince, podávat pokrmy, výčep piva, vína a vína ovocného, výčep a drobný prodej lihových nápojů, podávat kávu, čaj, čokoládu a jiné teplé nápoje a obdržel i povolení hraní her. Tato práva mohl stát propůjčit žadateli všechna naráz, nebo pouze některá. Tato koncese opravňovala jejího majitele provozovat vyjmenované činnosti v místnosti, která byla k provozu živnosti určena. Například k podávání kávy sloužily místnosti kavárenské, k přechovávání cizinců byly určeny pokoje. Další podmínkou pro získání koncese bylo, aby žadatel byl bezúhonný a spolehlivý. Bezúhonností se myslelo dobré mínění veřejnosti, aby nebyl v minulosti trestán. Při propůjčení koncese se samozřejmě přihlíželo i k potřebám obyvatelstva a také k tomu, zda místnost, kde živnost měla být provozována, byla k tomu dostatečně připravená a vybavená (například aby byla na ulici u náměstí či u silnice a aby ji policie mohla snadno kontrolovat). Než úřad někomu koncesi propůjčil, předcházelo tomu prozkoumání živnostenského a policejního úřadu. Poté musela být podána i zpráva na místní společenstvo hostinských a výčepníků. Pokud byla žádost vyřízena negativně, mohlo být podáno odvolání do 14 dnů od zamítnutí.¹⁴⁰ Zákonem ze dne 15. července 1927 byl zaveden průkaz způsobilosti pro živnost hostinskou a výčepnickou. Měl být podán s listem výučním, který dotyčný nebo dotyčná obdrželi po řádném složení zkoušek učňovských. Tyto učňovské zkoušky trvaly 3 roky u příslušného společenstva. Osvobozen od předložení tohoto listu způsobilosti byl ten, kdo nabyl vzdělání ještě před vydáním paragrafu. Ale osvobozen by měl být i cukrář, který žádal pouze o koncesi vztahující se jen na podávání kakaa, čokolády a čaje bez alkoholových přísad se spojením s vlastní živností cukrářskou. Důležitou roli zde ale hrála i místní spotřeba. Pokud bylo v okolí již několik koncesí hostinských a výčepnických, mohl mít cukrář problém se získáním koncese. Do koncese hostinské a výčepnické patřilo několik odvětví a byla udělována podle počtu obyvatel v okolí. Například koncese kavárenská a vinárenská byla propůjčována jedna na 5 000 obyvatel. Za kavárnu je považována ta živnost, která hlavně podává kávu a ostatní oprávnění bylo vedlejší.¹⁴¹

Kavárna byla často místem setkávání širší veřejnosti a součástí života velkoměsta. Od hospod a barů byly kavárny tišší a umožňovaly soustředěné pozorování a myšlení. Typickým znakem kavárny byly kulaté stolky, tonetky a hrnek či sklenice vonící kávy. Neodmyslitelnou součástí

¹⁴⁰ BUCHTELA, ŠTĚDRÝ. *Živnostenský řád*, s. 160-184.

¹⁴¹ BUCHETA, ŠTĚDRÝ. *Živnostenský řád*, s. 654-671.

kavárny jsou noviny, které dělaly společnost osamělým osobám. Tento fenomén vzniká na přelomu 19 a 20. století. Fenomén veřejné čítárny. Kavárna byla především světem mužů, žena nebyla moc častou návštěvnicí kavárny. Pokud žena přišla do kavárny sama, bez doprovodu, byla předmětem mužských pohledů a byla zařazena do kategorie kurtizán. Často byla přítomnost ženy vnímána jako možnost k flirtu. Vše se ale mění po první světové válce, kdy se ženy stávají častějšími návštěvnicemi kaváren. Stejně tak se fenoménem první republiky stávají i koncertní kavárny. Dále jsou známé i kavárny literární, spolkové činnosti, zábavní nebo umělecké kavárny. Vznikají podle potřeby městské společnosti. Kavárny byly definované společnou aktivitou hostů. Jednotlivé místnosti, které jsou součástí kavárny či restaurace, jsou vzájemně propojeny a zároveň průchozí. Šlo zejména o propojení s různými terasami v patrech domů či na ulicích před kavárnou.¹⁴²

V. 1. Sochor Josef

Byl to hostinský, který svou restauraci provozoval na Wilsonově třídě čp. 68. Dům, kde byl od roku 1881 provozován hotel Střebský, koupil Josef Sochor dne 22. prosince 1917. Koncesi hostinskou získal ke dni 13. července 1918. Živnost provozovala do roku 1916 Marie Střebská. Dne 2. října byly Josefu Sochorovi uděleny požadavky, kterými mu bylo stanoveno, jak mají být místnosti v hotelu upraveny. Například že má v hotelu zřídit či upravit restauraci, kuchyň, hernu, bufet apod. S koncesí, kterou dostal také v tomto roce, zároveň dostal práva přechovávat cizince, podávat pokrmy, výčep piva, vína a vína ovocného, výčep drobných lihových nápojů, podávat kávu, čaj, čokoládu a jiných teplých nápojů a občerstvení a trpění dovolených her. Již následující rok, tudíž roku 1919, žádal Josef Sochor o schválení Josefa Teubera jako zástupce hotelu Sochor. Jako důvod uvedl, že je vedle tohoto hotelu majitelem i řeznictví a uzenářství, jehož provoz byl následkem válečných poměrů přerušen. V tu dobu se Josefu Sochorovi podařilo získat určité finance, aby předchozí živnost znovu otevřel, a proto se nemohl naplno věnovat oběma živnostem. Takto jeho hostinská živnost se zástupcem fungovala do roku 1922, kdy Sochor oznámil, že svou živnost bude vykonávat znovu osobně. Mezi poslední dochované dokumenty o Josefu Sochorovi patří žádost z roku 1928, kdy žádal o schválení přestavby sklepních místností jeho hotelu. Zároveň žádal o přenesení koncese hostinské do jiných místností ve stejném domě. Tyto nové místnosti měly být v přízemí a

¹⁴² BENDOVÁ. *Pražské kavárny a jejich svět*, s. 49-105.

v prvním patře ve stejném domě jako předtím, tedy v čp. 68. Bývalé hostinské místnosti pronajal České průmyslové bance.¹⁴³

V. 2. Hotel Veselka

Tento hotel jsme mohli nalézt na Wilsonově třídě 76. Mezi prvními majiteli a provozovateli tohoto hotelu byli František a Anna Kašparovi. První informace, kterou o jejich podnikání můžeme dohledat, je ze dne 24. října 1905, kdy jim bylo uděleno vysvědčení od města Pardubic na provozování hostinské a výčepnické živnosti, která se v tomto domě provozovala od nepaměti. V listopadu stejného roku zažádal František Kašpar hejtmanství v Pardubicích o schválení místností hostinských. Předpokládal, že vytvoří zcela novou místnost, která bude používána pouze jako místnost kavárenská a hostinská. Žádal zároveň o provedení zatěžkávací zkoušky pod dozorem státního technika. V protokolu ze šetření komise bylo uvedeno, že galerie byla zatěžkávací zkoušce podrobena a její zkouška proběhla bez problémů. V nově vystavěných místnostech měla být kavárna, herna v přízemí a nová spolková místnost. Nový kavárenský sál byl adaptovaný ze starého tím způsobem, že majitel zachoval obvodové zdi a vyboural pouze meziokenní pilíře, aby do místnosti mohl umístit větší a světlejší okna. Díky tomuto kroku byla galerie prosvětlena denním světlem.¹⁴⁴

Dále o hotelu Veselka několik let nic nevíme. Až s rokem 1925 se 25. ledna objevuje žádost nového provozovatele hotelu Josefa Košťála na schválení přestavby hotelu Veselka. Přístavba měla být umístěna v přední části domu, kde byla doposud umístěna kavárna. Plánovaná přístavba měla být třípatrová. V plánu bylo snížit strop kavárny a vybudovat nové místnosti, jako např. ložnice s lázněmi, novou síň pro konání slavností, několik salónů, pokoje pro cizince atd. Tato přestavba byla povolena v červnu 1925. Již v září stejného roku byla přestavěna kavárna, která byla již kolaudačně schválená. Dne 5. března 1926 se Josef Košťál vzdává koncese pro nemoc. Zároveň zažádal o přenesení koncese pro hotel Veselka na svého syna Arnošta. Jeho syn Arnošt Košťál se narodil 26. června 1894 v Polici nad Metují. Podle výučného listu společenstva hostinských, výčepníků a kavárníků se 1. července 1921 vyučil číšníkem. Dále tedy tento hotel vedl Arnošt. V průběhu několika let se jeho společníci v podnikání stala Anna Košťálová. Koncese, které se jeho otec vzdal, mu byla udělena až k 18. březnu 1937. Získal ji ovšem pro oba dva objekty, tedy pro hotel Veselka i pro Grand, který se nacházel na Smetanově náměstí čp. 1400. Hotel Veselka v tuto dobu byl třípatrovou budovou, kde se v přízemí nacházela restaurace, kavárna, přednáškový sál, kuchyně, bufet

¹⁴³ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Sochor Josef: hostinský Pardubice*. kart. 444.

¹⁴⁴ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Kašpar František a Anna*. kart. 412.

a vstupní hala. V prvním poschodí bychom našli dva kompletní apartmány, 17 hotelových pokojů, svatební síň, čtyři koupelny. V druhém poschodí bylo 28 pokojů a dvoje lázně a v posledním patře bylo umístěno 22 pokojů. Roku 1937 se stala veřejnou společnicí pro hotel Grand i Veselka Jarmila Košťálová. Roku 1940 přišla Arnoštu Košťálovi upomínka od Úřadovny cenové komory zemského úřadu se sídlem v Pardubicích. V této upomínce se jednalo o to, že v menu hotelu Veselka není uvedena kalkulace černé kávy, proto cenová komora žádala o nápravu a přesné kalkulace. V roce 1942 přišlo na Okresní úřad v Pardubicích oznámení, že každé pondělí se musí v hotelu Veselka uzavřít bufet z důvodu nedostatku jídla. A v roce 1945 zažádala Jarmila Košťálová o uzavření hotelu každé pondělí z důvodu, že tři roky okupace Němců hotel značně poškodily a je zapotřebí volna k provedení renovací. Zároveň chtěli toto volno využít jako volný den pro personál, když nemohli dodržovat nedělní klid.¹⁴⁵

V. 3. Mrázek Willy

Obchod se smíšeným zbožím se nalézal na Bílém předměstí čp. 146. Jako prvního majitele můžeme dohledat Václava Mrázka. První zmínka o jeho činnosti je z roku 1907. Jednalo se o komisionální schválení elektrického zařízení pražírny na kávu. Šlo o míchače kávy poháněné dynamem. Veškeré plyny se z této pražírny odvětrávaly do komínů. Roku 1920 přišlo na Okresní správu v Pardubicích oznámení, že se Václav Mrázek vzdává obchodu s koloniálním zbožím ve velkém i malém pod protokolovanou firmou W. Mrázek ve prospěch svého syna Františka Mrázka. Ten měl tuto firmu vést dále ve stejném rozsahu jako jeho otec. Odpověď na toto jeho oznámení z Gubernia obchodníků byla pozitivní. Neměli žádných námitek na změnu vedení firmy.¹⁴⁶ V dubnu roku 1933 přišlo Františku Mrázkovi upozornění, že ve své pražírně používá elektrického zařízení, na které neměl povolení. Byl pozván na úřad. Zde vypověděl, že neměl tušení, že o toto povolení musí žádat. Proto v dubnu 1933 požádal o schválení elektrické velkopražírny, a jelikož povolení předchozího majitele Václava Mrázka nebylo k dispozici, žádal o vlastní povolení. Výsledek komisionálního šetření byl pozitivní. Pražírna byla umístěna v přízemí jednopatrového domu čp. 288. A vznikla přestavbou bývalého obydlí. V oknech byla umístěna sklopná větrací křídla, i ve zdi byl umístěn větrací průduch. V pražírně byl umístěn pražicí stroj s chladicím sítím. Tento stoj již nebyl zcela moderní, ale vyhovující. Byl vytápěn koksem. Ohniště bylo vyvedeno do komína, který odváděl kouř i páry s prachem z pražicího bubnu. Skladiště bylo umístěno ve vedlejší

¹⁴⁵ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Košťál Arnošt*. kart. 1197.

¹⁴⁶ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Václav Mrázek*. kart. 426.

domě čp. 145/6. Tyto dvě budovy byly propojeny. Při obsluze pražicího stroje byl zaměstnán pouze jeden člověk. V celém závodě bychom našli celkem 15 osob.¹⁴⁷

V. 4. Karel Kulík

Byl to pražský prodejce a dovozce kávy. Tato firma získala živnostenský list pro obchod se smíšeným zbožím ke dni 16. dubna 1910. Sídlo této firmy bylo v Praze VIII, v Drahobejlově ulici čp. 42. První prodejnu zřídil v září 1928 v Praze, poté v říjnu v Hradci Králové, v Pardubicích a Plzni. Dne 8. října 1928 zaslal na Okresní správu politickou v Pardubicích oznámení, že ve městě Pardubicích otevře pobočku svého pražského závodu. Tento obchod byl umístěn na Wilsonově třídě čp. 58. Vedením pobočky byl pověřen Václav Fára. Již v roce 1930 byl jmenován zástupcem firmy Václav Řepa, který v této funkci vydržel až do roku 1939, posléze na jeho místo nastoupil Václav Prevíza. Roku 1940 přišla do firmy Karla Kulíka stížnost, že jeho filiálka v Pardubicích je nedostatečně dvojjazyčně označena. V lednu roku 1941 požádala firma Karla Kulíka o povolení další filiálky v Pardubicích. Tato filiálka byla na Zeleném předměstí čp. 58.¹⁴⁸

V. 5. Krpata Emil

Tato firma se nazývala Krpata Emil nástupci, se sídlem na Smilově ulici čp. 358. Majitelkou firmy byla Ludmila Fialová. Mezi první dochované dokumenty, které se firmy týkaly, patřila žádost Úrazové pojišťovny dělnické pro Čechy v Praze datovaná na rok 1928. Ta po Okresní správě v Pardubicích chtěla zjistit nesrovnalosti týkající se odebírání elektrického proudu. Od elektrárny odebírala firma proud od ledna 1925, ale zřízena byla až od října 1927. Podle okresní správy byla firma zřízena v roce 1927, ovšem v předchozích letech byla ve stejném domě provozována bonbonárna, která byla zrušena v roce 1926. Dále v této firmě Krpata a nástupci pracoval Josef Kratochvíl, spolumajitel firmy. Od roku 1926 zde pracoval sám. Po zrušení bonbonárny se živil pražením kávy. K úrazovému pojištění se přihlásil až od ledna roku 1927, jelikož práci sám nestíhal a musel přijmout zaměstnance, kterého musel nahlásit k pojištění.¹⁴⁹ V dalších letech se firma začala zabývat i velkoobchodním prodejem koloniálního zboží. V domě, kde prodej probíhal, bylo v přední části domu skladiště. V přízemí se nalézala pražírna kávy, která stála samostatně mimo ostatní místnosti. V pražírně byl umístěn jeden pražicí stroj, který byl vytápěn koksem. Nastrouhané slupky z kávových zrn měly být zachycovány lapačem, který byl pravděpodobně poškozen, jelikož si sousedé

¹⁴⁷ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Mrázek Willy*. kart. 639.

¹⁴⁸ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Karel Kulík*. kart. 1204.

¹⁴⁹ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Krpata Emil, pražírna kávy*. kart. 418.

stěžovali, že z komínů vylétají slupky, které je obtěžují. Do vyšších pater vedl elektrický výtah. V prvním patře byli ubytováni zaměstnanci závodu. Byly jim určeny tři pokoje. V roce 1933 firma žádala o schválení pražírny na kávu a zároveň žádala o povolení elektrického pohonu o síle 3 HP. Tato žádost jim byla schválena pod podmínkou spravení odsávacího stroje, aby slupky z kávových zrn nelétaly v okolí.¹⁵⁰ Po vzniku Protektorátu Čechy a Morava byl omezen prodej kávy. Od roku 1939 firma opakovaně žádala o povolení pražení kávy. Poprvé v prosinci 1939, kdy firma požadovala povolení k upražení 20 kg zelené zrnkové kávy pro nemocné a na lékařské předpisy pro pardubickou nemocnici. Této jejich žádosti bylo vyhověno. V průběhu roku 1940 žádala firma o zvýšení množství upražené kávy. Pokaždé povolení získala a na konci roku 1940 mohla firma upražit až 100 kg kávy pro nemocnici. Poslední dokument, který se o firmě zmiňuje, je datován na listopad 1948. V tomto dokumentu je ustanovení prezidenta republiky ze dne 19. května 1945, kde nad podniky ustanovuje národní správu a zároveň i národního správce. Proto se k názvu firmy od roku 1948 vždy připojovalo záhlaví „Národní správa firmy“.¹⁵¹

V. 6. Kučerová Františka

Byla majitelkou kavárny na ulici Úzké čp. 54. Koncesi k provozování živnosti kavárenské získala 11. října 1903 z práva vdovského. Její manžel provozoval kavárnu od roku 1872, po jeho smrti kavárnu vedla ona. Od roku 1909 se Františka Kučerová snažila získat ke své dosavadní koncesi kavárenské i koncesi hostinskou. Koncese, kterou vlastnila, se vztahovala pouze na podávání kávy, čaje a jiných teplých nápojů a občerstvení. Měla v úmyslu v domě na Úzké ulici vybudovat i restauraci s výčepem. Chtěla k těmto účelům nechat vybudovat zcela nové místnosti. Dům čp. 54 se nacházel poblíž nově zbudovaného městského divadla. To byl jeden z hlavních důvodů, proč o koncesi hostinskou žádala. Přestavba se měla týkat především dvou pater budovy. V přízemí domu měla zůstat restaurace, kde měl být nově vybudován výčep. Kuchyně se měla nacházet za restaurací. Kavárna měla zůstat na původním místě, ale s novou estrádou, která byla určena pro hudebníky. V prvním patře budovy měly být zbudovány tři pokoje hostinské a v druhém patře dalších jedenáct pokojů. Za tímto účelem byla vyslána do domu Františky Kučerové komise, která tuto přestavbu zamítla. Stejně zamítavě se k této žádosti vyjádřilo i Společenstvo hostinských, výčepníků a kavárníků v Pardubicích. Podle jejich názoru bylo o hostinskou koncesi v okolí postaráno dostatečně. Od roku 1922 se majitelka koncese rozhodla svou kavárnu pronajímat. V květnu 1922 oznámila

¹⁵⁰ SOkA Pardubice. UkÚ Pce. *Krapata Emil nástupci*. kart 636.

¹⁵¹ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Emil Krapata nástupci: velkoobchod koloniálním zbožím*. kart. 1201.

na Okresní správu politickou v Pardubicích, že svou kavárnu pronajme Rudolfu Khainovi, který byl vyučeným číšníkem. Ten byl od roku 1923 členem společenstva hostinských, výčepníků a kavárníků. Roku 1924 oznámila, že svou živnost bude provozovat sama. V tu dobu požádala znovu o udělení koncese hostinské a 29. července 1924 ji získala. Již v dubnu roku 1925 byl Rudolf Khain uveden znovu jako nájemce, a to až do 31. prosince 1928. Od 1. ledna 1929 byl novým nájemníkem kavárny Antonín Švadrlík. Narodil se v roce 1893 a pocházel z Rychnova nad Kněžnou. Byl vyučený číšník a již v předchozích letech si pronajímal kavárnu v Jesničankách. Ale ani Antonín Švadrlík neměl kavárnu v podnájmu dlouho a od 10. dubna 1930 provozovala Františka Kučerová živnost opět sama s pomocí vyškolených učňů. V průběhu let se její zdravotní stav zhoršil a v roce 1935 svou živnost kavářenskou a hostinskou dala do pronájmu Antonínu Švadrlíkovi podruhé. Od této doby o Františce Kučerové nejsou žádné další dokumenty dochované, jelikož zemřela. Na okresní správu přišla žádost od Antonína Švadrlíka o udělení koncese hostinské a kavářenské. Žádal o povolení výčepu piva, vína a ovocného vína a zároveň o podávání kávy, čaje, čokolády a jiných teplých nápojů a občerstvení. Jeho žádost byla oprávněná tím, že majitelka koncese Františka Kučerová zemřela a její dědici nemají nic proti tomu, aby si dále pronajímal prostory hostinské a kavářenské. Této jeho žádosti ale vyhověno nebylo. V následujících dvou letech se o získání koncesí pokoušel ještě několikrát, ale nikdy nebyl úspěšný. Dne 28. března 1927 přišel na okresní správu dopis od jeho ženy Julie Švadrlíkové, že Antonín Švadrlík zemřel. Tímto dopisem prohlásila všechny jeho žádosti za bezpředmětné s tím, že dále tuto živnost provozovat nechce.¹⁵²

V. 7. Další kavárníci

Na počátku 20. století jsou uvedeni kavárníci jako Pleše Narcis a Marie Střebská.¹⁵³ V roce 1911 kavárníků přibýlo, jako například Donát Viktor a Františka Kučerová.¹⁵⁴ V období 30. let 20. století jsou uvedeny i další kavárny, jako byl Imperial, Sochor, Veselka, Opera, Peškova kavárna, Kavárna u Jezírka.¹⁵⁵ V roce 1940 je v Pardubicích známo i několik

¹⁵² SOKA Pardubice. OkÚ Pce. *Kučerová Františka*. kart. 636.

¹⁵³ *Adresář královského komorního města Pardubic spolu se stručnou kronikou městskou a průvodcem místopisným*. Vydal Jan Liebich. Pardubice, 1902.

¹⁵⁴ POTĚŠIL, František. *Adresář města Pardubic spolu s průvodcem po městě a okolí*. Vyd. Jan Liebich. Pardubice, 1911, s. 194-223.

¹⁵⁵ *Almanach Pardubic*. Redakce František Potěšil. Praha, 1930, s. 9-44.

prodejců kávy, jako například Mrázek Willy, Karel Kulík, Julius Meinl, Vilém Damián Sýkora nebo Emil Krpata.¹⁵⁶

Jak si lze povšimnout z výčtů kavárníků, hostinských a prodejců kávy, jejich činnosti se velice lišily. Josef Sochor¹⁵⁷, manželé Kašparovi¹⁵⁸ a poté Josef a Arnošt Košťálovi¹⁵⁹ patřili mezi pardubické hoteliéry. Jejich koncese hostinská jim byla přidělena v plném znění, mohli například i přechovávat cizince, ale zároveň mohli i čepovat pivo a zároveň prodávat kávu. Jen částečnou koncesi vlastnila Františka Kučerová¹⁶⁰, která dlouhou dobu provozovala pouze kavárnu, bez výčepu piva. Úplně jinou skupinou byli prodejci kávy, jako byli například pražský prodejce Karel Kulík¹⁶¹, Mrázek Willy¹⁶² a Emil Krpata¹⁶³. Všichni tito lidé, kteří měli společnou práci s kávou, měli nejčastěji své podniky poblíž městského centra. Podniky soustředili do míst, kde se pohybovalo obyvatelstvo.

¹⁵⁶ VINAŘ, Stanislav. *Velké Pardubice- Adresář průmyslu, živností, řemesel, obchodů, úřadů, škol, institucí, lékařů, advokátů, notářů atd.* Pardubice, 1942, s. 15-36.

¹⁵⁷ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Josef Sochor*. kart. 444.

¹⁵⁸ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Kašpar František*. kart. 412.

¹⁵⁹ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Košťál Arnošt*. kart. 1197.

¹⁶⁰ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Kučerová Františka*. kart. 636.

¹⁶¹ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Karel Kulík*. kart. 1204.

¹⁶² SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Mrázek Willy*. kart. 639.

¹⁶³ SOkA Pardubice. OkÚ Pce. *Krpata Emil*. kart. 418.

VI. Závěr

Práce je zaměřena na cukráře a kavárníky v Pardubicích. Cílem bylo poukázat na množství problémů, se kterými se tyto dvě živnosti potýkaly, a zároveň kolik měly společného. Cukrářské řemeslo je velice staré, ale v průběhu časů se velice změnilo. Zásadním rokem byl rok 1859, kdy byl vydán Živnostenský řád. Tím byly zrušeny cechy a vznikly samostatné cukrářské živnosti. Také cukráři se začali sdružovat do různých společenstev. V průběhu 19. a zejména ve 20. století se začalo na cukrovinky nahlížet jinak. V dřívějších dobách byly cukrovinky znamením luxusu a nebyly dostupné pro každého. V 19. století se začaly konzumovat častěji i v nižších vrstvách. Nejčastěji při slavnostních událostech, jako bylo posvícení či jarmarky. Velký zlom nastal ve 20. století, kdy se postupem času staly cukrářské výrobky součástí jídelníčku. Přispěl k tomu i velký rozvoj cukráren a hlavně tovární výroba. Nejčastějšími návštěvníky cukráren byly ženy s dětmi. Setkávaly se tu a probíraly problémy denního života, ale zároveň i dění ve světě. Jako pravý opak se na počátku 20. století jeví kavárna. Jestliže cukrářny byly čistě plné žen, tak kavárny byly spíše prostředím, kde se setkávali muži. Seděli u kulatých stolů a kouřili cigarety. Kavárny prošly také určitou změnou. Již od samého vzniku k nim neodmyslitelně patřila konverzace o vážných politických událostech. Největší problémy oběma živnostem ale přinesly obě světové války. Byla omezována výroba cukrovinek, velice byl omezen i dovoz surovin nebo pražení kávy.

Právě ve 20. století se dělo nejvíce změn a zároveň se dochovalo nejvíce informací o tomto tématu. Největší autoritou se stal stát. Žádný podnik ani soukromá živnost se nemohla vyhnout omezením, která stát vydával. Za první světové války byl omezován dovoz kakaových bobů a byl omezen prodej cukru. Po ukončení války se hospodářství začalo vzpamatovávat a zároveň se živnostníci dostali z područí státu. Největší problém nastal za Protektorátu Čechy a Morava a poté za druhé světové války. Bylo stanoveno, kolik kávy se smí upražit či kolik cukrovinek se může prodat. Několikrát bylo zakázáno i cukrovinky prodávat.

V práci jsem se pokusila naznačit, jak se práce cukrářů a kavárníků lišila a jaké měli problémy. Na cukráře a kavárníky v Pardubicích jsem zvolila zejména pohled ze strany státu. Jejich problémy a žádosti. Nespočet cukrářů mi dovolil vybrat ty, o kterých jsem dohledala co nejvíce informací, ale nemohla jsem opomenout ostatní. Proto jsem na konec kapitoly o kavárnících i cukrářích doplnila alespoň další jména těch, o kterých jsem nedohledala více informací.

Vlastní výzkum jsem zaměřila především na období první poloviny 20. století, kdy jsem našla nejvíce informací o cukrářích a kavárnících. Hlavním cílem práce bylo identifikovat jednotlivé podnikatele a živnostníky a zmapovat jejich působení ve městě. Výzkum jsem prováděla od 19. Století, ale zejména v první polovině 20. století. Bádání jsem ukončila rokem 1948, jelikož po ukončení druhé světové války nastalo mnoho změn. Už v průběhu války mnoho podniků zaniklo. Ať už kvůli vyznání vlastníka živnosti, nebo kvůli slabému prodeji. S nástupem komunistické strany k moci v roce 1948 bylo velké množství podniků zestátněno, ale mnoho jich i zaniklo, jelikož byly státem omezovány. Výsledkem mé práce je to, že jsem našla určitý počet podniků, které se nalézaly nejčastěji na frekventovaných místech. Kolem náměstí, nádraží či u městského divadla. Pokusila jsem se popsat jejich činnost.

Resumé

Bakalářská práce je věnovaná historii kaváren a cukráren v Pardubicích v 19. století a převážně v první polovině 20. století. Celá práce je rozdělena do dvou oddílů. V první část je věnovaná historii a kultivaci kávy, cukru a čokolády. Zároveň také historii živností cukrářské a kavárenské ve světě a v Českých zemích.

Druhá část je tvořena vlastním výzkumem v pramenech. Zaměřila jsem se na zmapování cukráren a kaváren v Pardubicích. Věnovala jsem se popisu živností a zároveň jsem se snažila poukázat na jednání cukrářů a kavárníků se státními úřady. V této části práce se zmiňuji i o pracovních řádech, o vybavení dílen či o problémech, které se živností týkaly.

Resume

In my bachelor thesis I attend to history of cafeés and sweetshops in Pardubice during the 19th century and mostly in the first half of the 20th century. My thesis is divided to two sections. In the first section I attend to history and cultivation of coffee, sugar and chocolate. I follow history of confectionary and coffee business worldwide as well as in the Czech Republic.

Second section is formed by my own research in information sources. I focused on mapping sweetshops and cafes in Pardubice. I attended to description of particular businesses and I also aimed to refer to parley of confectioners and coffee shopkeepers with administration. In this part of my thesis I mention also about working regulations, shop accessories and difficulties that were related to particular bussinesses.

Seznam použité literatury

AB-ZET. *Pardubicka*. Společenstvo pro rozvoj Pardubicka. Klub přátel Pardubicka. Sešit 12. Pardubice, 2000.

BENDOVIÁ, Eva a kol. *Pražské kavárny a jejich svět*. Praha 2008. ISBN 978-80-7185-887.

BOROVEC, Petr. *Historie a současnost podnikání na Pardubicku*. Žehušice, 2007. ISBN 978-80-86699-47-9.

Cukrářské listy: odborový časopis pro cukráře, perníkáře, výrobce čokolády, kanditů, marcipánů, sušenek, sucharů, oplatkového zboží a veškerých orientálských cukrovinek v Československé republice. Praha. 1906-1922.

ČERVENKA, Viktor. Příručka pro hostinské, výčepníky a kavárníky. Praha 1924.

DÖRFELOVÁ, Yveta; DYKOVÁ Věra. *Kam se v Praze chodilo za múzami: Literární salony, kavárny, hospody a stolní společnosti*. Praha, 2009. ISBN 978-80-7021-961-4.

DIVIŠ, Jan. *Cukrovarnictví pro „kroniku práce“*, díl VI., Praha, 1880.

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. Praha 2007. ISBN 978-80-86852-16-4.

HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. 2011. ISBN 978-80-904283-1-7.

KRÁMSKÝ, Stanislav. *Kniha o čokoládě. Historie výroby čokolády a cukrovinek v českých zemích*. Praha 2008. ISBN 978-80-87040-13.

KŘÍŽOVÁ, Alena. *Káva, čaj, čokoláda ve šlechtickém salónu*. Brno 2006. ISBN 80-86752-47.

Labužník: list slouží cukrářům, perníkářům, hospodyním a živnostem potravním. Praha. 1899-1922.

OTTO, Jan. *Ottův slovník naučný.* 4 díl. Praha, 1892.

RETTIGOVÁ, Magdalena, Dobromila. *Domácí kuchařka.* Praha, 1986.

Řád živnostenský ze dne 20. prosince 1859, č. 227 ř. z., doplněný živnostenskými novelami, k němu se vztahujícími zákony, normáliemi a rozhodnutími úřadů, nálezy nejv. správního soudu a posudky obchodní a živnostenské komory pražské. 3., rozmnožené a přeprac. vyd. Praha: Československý Kompas, 1936, xv, s. 1360.

SAKAŘ, Josef. *Dějiny Pardubic,* 1 díl. Pardubice. 1920-1923.

ŠEBOR, František. *Cukrovarnictví pro začátečníky, hospodáře, průmyslníky.* Praha, 1865.

VESELÁ, Petra. *Knih o kávě.* Praha 2010. ISBN 978-80-87049-34-1.

VIKTOŘÍK, Michael. *Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl v Olomouci.* Olomouc, 2008. ISBN 978-80-244-2047.

VTÍPIL, Jan. *Výroba kávovin v pardubickém regionu v meziválečném období.* Pardubice, 2009. 145 s. Diplomová práce. Univerzita Pardubice. Filozofická fakulta. Vedoucí práce doc. PhDr. Tomáš Jiránek, Ph.D.

Použité prameny

Státní okresní archiv Pardubice:

Fond Okresní úřad Pardubice

Číslo kartonu 422, Josef Liška, cukrář

Kart. 1206, Josef Liška, Pardubice, Štrosova ulice čp 122

Kart. 1174, Josef Hofman, cukrář, Pasáž 60 (Na Zeleném).

Kart. 655, Volejník Arnošt, prodávání kaka, čokolády, čaje, cukrářství, Havlíčkova Třída čp. 1035.

Kart. 457 Volejník Arnošt, cukrář, Pce.

Kart. 1224 Pešek Hugo, pohostinství a výčepnictví, cukrářství, Pce Wilsonova 86.

Kart. 431, Pešek Hugo, cukrář, Masarykova třída.

Kart. 1224, Sochor Josef, hostinský, Pce.

Kart. 444, Sochor Josef, hostinský Pce.

Kart. 412 Kašpar František a Anna, hotel Veselka, Zelené Předměstí 76.

Kart. 1197 Košťál Arnošt a spol. hoteliér, hotel Veselka, Wilsonova 76.

Kart. 426, Václav Mrázek, Bílé Předměstí čp. 146.

Kart. 639, Mrázek Willy velkoobchod koloniálním zboží, Pce, Arnoštská 145/146.

Kart. 1204, Karel Kulík, dovoz kávy a čaje, Praha, Spálená 31, obchod smíšeným zbožím.

Kart. 97, Josef Lefnar, Pardubice, Zelené předměstí 436, sušárna na čekanku.

Kart. 97, Emil Feldmann.

Kart. 400, Jinřicha Francka a synové.

Kart. 425, Melartos.

Kart. 633, Kafka a Kapo: tovární výroba perníků.

Kart. 1212, Mellekta.

Kart. 421, Langer Jan.

Kart 458, Šimon Josef.

Kart. 1166, Josef Francák.

Kart. 418, Krpata Emil.

Kart. 636, Krpata Emil.

Kart. 1201, Krpata Emil.

Kart. 636, Kučerová Františka.

Fond Gothard Tikva a Marvanová Vlasta

Kart 2-3, Gothard Tikva a Marvanová Vlasta, Pardubice, přírůstkové číslo 14/2008.

Tištěné prameny

Almanach Pardubic. Redakce František Potěšil. Praha, 1930.

Adresář královského komorního města Pardubic. Spolu se stručnou kronikou městskou a průvodcem místopisným. Pardubice. 1902.

Adresář průmyslu v Pardubicích. Pardubice. 1920.

POTĚŠIL, František. *Adresář průmyslu města Pardubic. Sborník Městského průmyslového musea v Pardubicích IV. Se stručným průvodcem po městě.* Pardubice, 1920.

Průmyslový a obchodní adresář východních Čech. Hradec Králové. 1921.

POTĚŠIL, František. *Adresář města Pardubic spolu s průvodcem po městě a okolí.* Vyd. Jan Liebich. Pardubice, 1911.

VINAŘ, Stanislav. *Velké Pardubice: Adresář průmyslu, živností, řemesel, obchodů, úřadů, škol, institucí, lékařů, advokátů, notářů atd.* Pardubice, 1942.

VINAŘ. Stanislav. *Pardubice staré a moderní.* Pardubice. 1941.

Internetová zdroje:

BOROVEC, Petr. *Sladká historie Pardubic- cukrárny v letech 1940-1948.* KKP [online]. 24. 9. 2009. [cit 18.06.2013]. Dostupné z: <http://www.kkp.iipardubice.cz/1222292445-sladka-historie-pardubic.php>.