

## Novinky v české gastronomické literatuře před 2. světovou válkou. O vývoji nových druhů kuchařských knih a proměnách tohoto žánru mezi lety 1900–1938

*Mgr. Vendula Cilečková*

Ústav historických věd Filozofické fakulty Univerzity Pardubice, Studentská 95,  
532 10 PARDUBICE

vendula.cileckova@student.upce.cz

### Úvodem

Kuchařské knihy jsou dnes zcela běžným artiklem každého knihkupectví. Píší je muži i ženy, ať jsou vzdělaní v gastronomii, či nikoli. Zajímají se o ně čtenáři z řad laické veřejnosti i profesionálů v oboru. Ale nebylo tomu tak vždy. Tento trend můžeme sledovat zhruba posledních 150 let. Nicméně vývoj kuchařských knih má velmi dlouhou historii. Tyto kuchařky ale měly úplně jiný charakter. Nejdříve se jednalo o rukopisné sbírky receptů pocházející povětšinou ze šlechtických rodin. Později se začaly objevovat první tištěné kuchařské příručky, které už byly spíše určené městským vrstvám. Až do závěru 18. století však nezaznamenáváme ve vývoji větší změny. Jednalo se o marginální druh literatury, o který ještě nebyl ze strany hospodyň velký zájem.

Zlom v tomto stagnujícím vývoji nastává na přelomu 18. a 19. století, kdy začínají být kuchařské knihy adresovány především hospodyním ze zámožné střední vrstvy a mění se i jejich vnitřní členění. Oproti dřívějšímu dělení podle církevního roku na jídla postní a masitá jsou recepty stále častěji uspořádávány podle hlavní suroviny v pokrmu a objevují se i první kuchařky zaměřující se na jeden druh potravin. Od 30. let 19. století už vnímáme kuchařské knihy jako oblíbený žánr ženské literatury. Autorství kuchařských knih se ujímají v tomto období na delší čas téměř výhradně ženy. Také pojetí kuchařské knihy, jež představuje recepty drahé i levné nabízející předpisy od polévek až po nápoje, se stalo v průběhu let určitým modelem tradiční kuchařky. Ten překonal různá období a navzdory všem trendům, které se během let proměňovaly, si udržel svůj vzhled i obsah jen s malými obměnami. Marie Orlová, jedna z autorek, takové tradičně laděné sbírky receptů, označila v předmluvě své knihy celkem výstižně za tzv. „routinové kuchařky“.<sup>1</sup>

---

1 ORLOVÁ, Marie: *Praktická česká kuchařka a hospodyňka. Sbírká 1350 nových, snadných a prakticky vyzkoušených předpisů ku přípravě levných a chutných jídel i nápojů všech druhů pro malé, střední i větší domácnosti jak ve městech, tak i na venkově...* Praha: Zemědělské knihkupectví A. Neubert, 1921.

## Výzkumné cíle

Předmětem zájmu ovšem nebudou tyto tradičně laděné kuchařské knihy, jako například opakovaná vydání *Knihy rozpočtů a kuchařských předpisů* Marie Janků-Sandtnerové, ale naopak vyzdvižení nových trendů v gastronomické literatuře.<sup>2</sup> Kromě určitého vymezení se vůči tradičním kuchařským knihám je tedy cílem této studie poukázat na příkladu pečlivě vybraných českých kuchařských knih z daného období na vývojové změny, které se odehrály v tomto žánru, ať už hovoříme o vzhledu, obsahu, nebo zaměření knih. Zároveň pak ukázat, že vývoj kuchařských knih po roce 1900 byl do jisté míry reakcí na zájem veřejnosti o nové formy stravování, ale vznikající kuchařky ovlivňovaly způsob stravování obyvatelstva na našem území i nadále.<sup>3</sup>

Vymezené roky 1900–1938 jsou takto vybrány zcela záměrně, jelikož téměř ihned se začátkem století můžeme reflektovat řadu novinek ve výživě a způsobu stravování a sbírky receptů to jen potvrzují. Bohužel to vše zabrzdí příchod druhé světové války, kdy i většina autorek svou autorskou činnost téměř pozastavuje a po válce se k psaní vrátí pouze některé z nich. Prostor je částečně uvolněn kuchařským knihám z německého prostředí, případně německým překladům původních českých kuchařek, a dále také třeba autorům a autorkám, kteří se věnovali spíše potravinářství, péči o domácnost apod. Toto dějinné období už tedy do kontextu zcela nezapadá, a proto se studie zabývá problematikou pouze do roku 1938.

Česky psané kuchařské knihy vydané mezi lety 1900–1938, které byly hlavním pramenem k výzkumu, z něhož studie vychází, jsou všechny volně přístupné ve fondu Národní knihovny. Jejich výběr podléhal jedinému kritériu, aby vykazovaly nějaká specifika oproti klasickým kuchařkám daného období. Na základě toho bylo shromážděno okolo třiceti knih, přičemž ne všechny zde mohly být zmíněny a podrobněji zapracovány do textu. V důsledku opakovaných vydání některých sbírek receptů a silnější produkci kuchařek hned po roce 1900 bylo pracováno především s těmi kuchařkami, jež byly vydány zhruba v první čtvrtině 20. století. Vzhledem k výše zmíněnému nebyly mezi prameny zařazeny kuchařské knihy německé produkce. Toto srovnání by ale jistě přineslo zajímavé výsledky, a tak může být předmětem dalších výzkumů.

Stanovené časové rozmezí let 1900–1938 je částí dějin stravování, která je v současné době stále ještě trochu mimo zájem, přestože celkově se téma stravování a výživy obyvatelstva na našem území stalo v posledních letech oblíbeným tématem

2 V celém znění JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie: *Knihy rozpočtů a kuchařských předpisů. Všem hospodyním k bezpečné přípravě dobrých, chutných i levných pokrmů*. Praha: Unie, 1925.

3 Z kuchařských knih z počátku 20. století jsem vycházela i při výzkumu ke své diplomové práci, viz CILEČKOVÁ, Vendula: *Pokrmý na talíři všedním i svátečním, za krize i míru, aneb proměny gastronomie mezi lety 1900–1938 v českých kuchařských knihách*. Diplomová práce. Pardubice: Univerzita Pardubice, Filozofická fakulta, 2020. Vedoucí prof. PhDr. Milena Lenderová, CSc.

historiků i historiček. Nejprobádanějším obdobím tohoto odvětví dějin je v současné chvíli rozhodně 19. století, kterému se v několika publikacích za spolupráce s dalšími badateli věnovala Milena Lenderová.<sup>4</sup> Podobně zpracované je i období 2. poloviny 20. století, které intenzivně studuje Martin Franc.<sup>5</sup> Zájmu autorů (např. Rudolf Kučera, Markéta Slabová nebo Gabriela Dudeková) se také těší problematika stravování a výživy obyvatelstva za první světové války. Nicméně rozsáhlejší literaturu směřovanou ke sledovanému období téměř nenajdeme. Pro zasazení do obecnějšího kontextu jsou však pro tuto studii důležité práce např. Lydie Petráňové z tematické řady Velkých dějin zemí Koruny české nebo zahraniční práce Massima Montanariho a dalších.<sup>6</sup> Na cizojazyčnou literaturu je v této studii záměrně rezignováno, jelikož získané informace by sice přinášely vzhled do evropské kulinářské literatury před 2. světovou válkou, ale komparace tohoto typu nebyla záměrem práce.

### Nová vnější a vnitřní podoba kuchařských knih

Kuchařské knihy se neměnily pouze tematicky, jak bude podrobně rozebráno níže, ale vyvíjela se i jejich vnější úprava a vnitřní struktura. Formální úprava kuchařských knih, ač na přelomu století bývá ještě velmi rozmanitá, se během prvních desetiletí ustaluje a přibližně od 30. let nacházíme až na výjimky a různé ojedinělé nevšednosti v podstatě jednotný koncept.<sup>7</sup> Na kuchařských knihách sledovaného období je jednou z prvních viditelných zajímavostí jejich vzhled, jelikož dominuje formát vazby A6 a A5, což z dnešního pohledu není úplně typické. Těžko však hodnotit důvod jejich používání. Kuchařské knihy díky tomu připomínají notesy, které si dříve vedly téměř všechny hospodyně a zapisovaly si do nich recepty získané většinou při neformálních sociálních kontaktech. Po otevření knih pak může člověka překvapit množství receptů a informací, které se autorkám podařilo do tak malých knížek vměstnat.<sup>8</sup>

4 Např. LENDEROVÁ, Milena a kol.: „*Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...*“ *České kuchařské knihy v 19. století*. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2017.

5 Např. FRANC, Martin: *Řasy, nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Praha: Výzkumné centrum pro dějiny vědy, 2003; FRANC, Martin: *Retrojídlo. Jak jsme jedli za socialismu*. Brno: CPress, 2020.

6 PETRÁŇOVÁ, Lydia: *Strava*. In: Bahenský, František a kol.: *Velké dějiny zemí Koruny české. Lidová kultura*. Praha: Paseka, 2014; MONTANARI, Massimo: *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha: NLN, 2003.

7 Některé kuchařské knihy vycházely původně časopisecky, než se dočkaly knižního vydání. Např. recepty z pozdější kuchařské knihy *Jitřenky* A. B. Seidlové vycházely ve stejnojmenném časopise mezi lety 1889–1909.

8 Srov. ORLOVÁ, Marie: *Praktická česká kuchařka a hospodyňka. Sbírká 1350 nových, snadných a prakticky vyzkoušených předpisů ku přípravě levných a chutných jídel i nápojů všech druhů pro malé, střední i větší domácnosti jak ve městech, tak i na venkově*. Praha: Zemědělské knihkupectví A. Neubert, 1921.

Podstatnou proměnou prošly také názvy kuchařských knih. První dvacetiletí totiž ještě přetrvával zvyk z 19. století, pro který byly typické velmi dlouhé tituly a podtituly.<sup>9</sup> Od počátku nového století je od tohoto ovšem postupně upouštěno. Název knihy se často spokojí s vernakulárním označením „kuchařka“, což je doplněno nějakým přívlastkem, jenž často vystihuje specializaci dané sbírky receptů. Můžeme se tak setkat s *Válečnou kuchařkou*, *První vegetářskou kuchařkou*, *Dělnickou kuchařkou* apod.<sup>10</sup> Po období české jazykové emancipace v 19. století se v době první republiky znovu v názvech kuchařek užívá výrazu „česká“, popř. „národní“. V tomto případě ovšem označení nepředstavuje snahu zaujmout česky mluvící obyvatelstvo, ale jde patrně o pokus vyslovení jisté národní hrdoosti a zároveň o upozornění, že se jedná o kuchařskou knihu obsahující české recepty.<sup>11</sup>

Nejdůležitější částí kuchařek je úvod kuchařské knihy, protože má pro historické bádání o dějinách stravování největší výpovědní hodnotu. V úvodu totiž autorka vyjadřuje své důvody, resp. podnět k sepsání dané kuchařské knihy. Obsahuje též určitý autorčin proslov ke čtenářkám. Zde autorka nabádá ženy ke správné, pečlivé a svědomité péči o domácnost a celou rodinu. Tyto poučné statě o dokonalé hospodyně, manželce a matce se opakují prakticky v každé kuchařce z tohoto období i přesto, že se doba postupně měnila a žena už nebyla brána jenom jako vykonavatelka těchto třech úloh. Autorka se v úvodu mnohdy odkazuje k poznatkům či názorům odborníků, popřípadě na vlastní zkušenosti, které se vztahují k tematickému zaměření její kuchařské sbírky (např. péče o nemocného). Úvody knih jsou nám tedy důležitým materiálem pro analýzu dobového kuchařského diskursu, názoru určité části veřejnosti. Zvláště ve specializovaných kuchařkách se můžeme dozvědět mnohé k dané problematice (např. stravování nemocných dětí, vegetariánství, stav ženského vzdělání, hospodyňské začátky, drahota, úspora času apod.).

Kuchařské knihy jsou ve většině případů rozděleny na dvě části. První je věnována receptům a druhá je určena kapitolám věnujícím se nauce o potravinách, technologickým postupům a dalším informacím hospodyňského spektra. Knihy mívají

9 Viz seznam pramenů. Srov. např. kuchařskou knihu A. Cardové (1901) a M. Úlehlové-Tilschové (1930).

10 Např. *Dělnická kuchařka*. Praha: A. Svěcený, 1914; JANČOVÁ, Zdenka: *Válečná kuchařka „České Domácnosti“*. Příručka pro střední, prosté domácnosti se zřetelem na dnešní poměry. Užití nezvyklých moučných výrobků. Pečení chleba a zemlé po domácku. Jídelní lístky. Praha: E. Beaufort, 1915.

11 Např. BARTHOVÁ, Ludmila – BARTH, Jaroslav: *První česká vegetářská kuchařka. Sbíрка vyzkoušených předpisů k přípravě chutných a zdravých pokrmů bez masa*. Praha: Nové kultura, 1909; TRACHTOVÁ, Marie: *Kuchařská kniha pro československé hospodyně*. Praha: A. Neubert, 1930; SEIDLOVÁ, Anastasie B.: *Kuchařka „Jitřenky“*. Jídelní lístky českých národních pokrmů pro celý rok. Praha: b. n., 1912.

odlišné množství receptů a někdy dosahují až tisíce předpisů.<sup>12</sup> V kuchařských knihách dochází od počátku století rovněž ke změně v textové části, pozorovatelné hlavně v receptech. Autorky totiž přestávají používat při popisu postupu práce stylu psaní typického např. pro kuchařské knihy Magdaleny Dobromily Rettigové. Ta svou čtenářku oslovovala, tykala jí a formulovala text do rozkazovacího způsobu. Nově se objevují sbírky receptů psané v pasivu, častěji pak v první osobě množného čísla, jež přetrval a dominuje v tomto slohovém útvaru dodnes.

Zajímavou novinkou ve vzhledu kuchařských knih se stávají též ilustrace a reklama. Ilustrace měla z počátku jen zcela dekorativní charakter. Téměř pravidlem se tak pro kuchařky první poloviny 20. století stává ilustrovaná obálka. Klasickým motivem je pohled do kuchyně.<sup>13</sup> Zcela nové jsou však ilustrace jako doprovod tištěného textu, plnící funkci názorných kreseb. Ty jsou ale ještě ve 30. letech výjimečné.<sup>14</sup> Postupně se množící reklamní upozornění byly různého typu, ale většinou nějakým způsobem tematicky souvisely s vařením, stolováním, případně úklidem domácnosti. Hlavně se ale lišily podle specializace kuchařské knihy. Jiná je reklama v kuchařce pro začínající hospodyně, jiná ve vegetariánské. Často jsou inzerovány různé ingredience a polotovary, případně reklamy upozorňují na nové přístroje, nádobí a jiné kuchyňské vybavení na trhu. Nakladatelem bývá také v kuchařkách propagována nově vycházející ženská literatura. Nedílnou součástí dnešních knih receptů je též obrazová dokumentace, která kromě ilustrace slouží pro ucelenou představu čtenářů, k jakému výsledku by se měli přibližně dopracovat. Fotografie hotových pokrmů ale v kuchařských knihách z počátku století rozhodně nenajdeme. V pozdějších letech, a hlavně po polovině století jsou ale stále běžnější.

## Recepty

Nejvíce rozdílné od dnešních kuchařských knih jsou překvapivě samotné recepty. Každý recept, který si dnes nalistujeme v kuchařce, obsahuje v první řadě výčet všech potřebných surovin k jeho přípravě, a to včetně váhového množství. Tomu následuje podrobný popis postupu práce, doba přípravy a případné další rady. Recepty z námi sledovaného období tento úzus ale nesplňují. Zabírají maximálně pár řádek, jsou velmi stručné až strohé. Takto koncipované předpisy mohly být logicky dosti

12 Např. RYTYCHOVÁ, Majolena: *Největší, nejnovější a nejpraktičtější česká domácí kuchařka a vzorná hospodyňka... Různé pokyny pro domácnost i dům*. Praha: E. Šolc, 1919; ORLOVÁ, Marie: *Praktická česká kuchařka a hospodyňka. Sbírká 1350 nových, snadných a prakticky vyzkoušených předpisů ku přípravě levných a chutných jídel i nápojů všech druhů pro malé, střední i větší domácnosti jak ve městech, tak i na venkově...* Praha: Zemědělské knihkupectví A. Neubert, 1921.

13 Příkladem mohou být obálky *Národní domácí kuchařky česko-americké* M. Rosické nebo *Dělnické kuchařky* A. Kejřové.

14 Unikátní jsou ilustrace doprovázející francouzskou kuchařku M. Janků-Sandtnerové z roku 1926. Srov. JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie: *Francouzská kuchyně. Pro zpestření jídelního lístku českých hospodyněk*. Praha: Unie, 1927.

problematické, pokud s nimi nepracovala zkušená hospodyně. Největším nedostatkem se však z dnešního pohledu jeví častá absence přesného váhového množství jednotlivých surovin.<sup>15</sup> Bez toho si lze jen těžko představit kvalitní a vydařené vaření. Pokud se v receptech objeví udání množství, jedná se většinou o hlavní surovinu, ze které je pokrm připraven, potřebné množství zbylých surovin zůstává na odhadu kuchařky. Případně jsou velmi často používány neurčité míry, jako „trochu, špetka, málo, kousek, několik, dost na 4 porce“ apod.<sup>16</sup>

Sbírký receptů se od konce dělení na jídla postní a masitá tradičně dělí buď podle hlavní suroviny pokrmu (např. jídla bramborová, vaječná apod.), případně podle jednotlivých chodů (studené, teplé předkrmy, masa, přílohy, deserty atd.). Někdy se tyto dva systémy vzájemně prolínají. V prvním třicetiletí 20. století se však velmi oblíbeným způsobem stala struktura řazení pokrmů do jídelních lístků a jednotlivých dnů.<sup>17</sup> Výjimkou z těchto konceptů byly kuchařské knihy soustředící se na konkrétní druh potravin (vejce, ryby, brambory apod.), zde se řazení různě liší.

Recepty v kuchařkách spíše tradičních nabízejí recepty buď stále známé a v Česku oblíbené, nebo jsou naopak méně známé, ale nemůžeme s určitostí prokázat, že už je nikdo nezná či dokonce nepřipravuje. Nemůžeme tedy ani hodnotit, zda jeho uvedená příprava je správná. Recept na určitý pokrm se v podstatě stále nachází v procesu. Chvilí stagnuje, chvíli se vyvíjí a mění podle doby, geografické oblasti, ročního období, kuchaře, jeho chuti a dalších faktorů. Recept není žádným striktním pravidlem, jak nějaký pokrm připravovat. Proto pro nás recepty nemají tak velkou výpovědní hodnotu. Použitelné pro výzkum jsou recepty vztahující se k určité tradici (Vánoce, Velikonoce apod.). Ve sledovaném období jsou logicky nejzajímavější recepty z tematicky zaměřených kuchařek, které, jak jsme předeslali, znamenaly na počátku minulého století jistý boom v gastronomické literatuře. S jejich pomocí se dá dobře mapovat stav české gastronomie v počátcích 20. století, jelikož můžeme hodnotit stravování různých skupin na základě dnešních poznatků.

### Nové druhy kuchařských knih

Na přelomu 19. a 20. století dochází k výrazné změně autorského zájmu. Autorky píšou pro nové cílové skupiny strávníků a zabírají se novými tématy. Předmětem zájmu autorek už tedy nejsou zámožné vyšší střední a střední vrstvy ale stále častěji nižší vrstvy společnosti. Kuchařské knihy se tak stávají literaturou dostupnou téměř

15 Např. M. Janků-Sandtnerová ve svých kuchařkách uvádí výčet všech surovin i váhové množství odděleně od samotného postupu.

16 Srov. BARTHOVÁ, Ludmila - BARTH, Jaroslav: *První česká vegetářská kuchařka. Sbírka vyzkoušených předpisů k přípravě chutných a zdravých pokrmů bez masa*, c. d.

17 Např. DRŮBKOVÁ, Anna: *Mladá hospodyňka. Kniha kuchařská, obsahující osvědčené předpisy pro přípravu jídel ku rozličným příležitostem dle doby denní a období ročních*. Praha: nákl. vlastním, 1902.

pro všechny. Vlivem různých okolností začínají autorky koncipovat méně obvyklé druhy kuchařek. K sepsání takových sbírek receptů mohly vést autorky různé důvody, například impulsy přicházející ze strany veřejnosti, která se sama začala zabývat o nové způsoby stravování. Najdeme ale i další, jako je změna ekonomické situace obyvatelstva, sílící gramotnost nižších vrstev, vznik vrstvy kvalifikovaného dělnictva.

Nicméně období 1. poloviny 20. století je významné především několika dějinnými zvraty, které zásadně ovlivnily právě stravování obyvatelstva Rakouska-Uherska, později Československé republiky. Mluvíme především o 1. světové válce a hospodářské krizi 30. let, ale i zdánlivě bohatším období první republiky. Např. válečné kuchařky nám dávají najevo, že autorky zjevně dokázaly hbitě reagovat na okamžitou potřebu svých čtenářek. Informace o autorkách nás také utvrzují v myšlence, že určujícím pro vznik tematických kuchařských knih byly i jejich životní události, např. vlastní zdravotní potíže nebo péče o nemocného.

Kuchařské knihy vycházející na našem území byly logicky orientované na českou kuchyni a její regionální variace. Vliv rakouské, resp. vídeňské kuchyně, tolik patrný v 19. století se v období 1. poloviny 20. století začíná vytrácet.<sup>18</sup> Snad jen přetrvávající nákladnost některých receptů ukazuje na jejich původ ve vídeňských zámožných domácnostech.<sup>19</sup> Když odhlédneme od tehdejší příslušnosti českých zemí k Rakousku-Uhersku, tak už ze samé podstaty geografické polohy naší země a s ohledem na dějinné události je logické, že se česká kuchyně permanentně střetávala s gastronomickými vlivy odjinud. Různé recepty odkazující na kuchyni např. italskou, maďarskou, někdy německou (především bavorskou) aj. Velkým trendem v oblasti gastronomie byla od konce 18. století také kuchyně francouzská. Zajímavá je v této souvislosti kniha o francouzské kuchyni Marie Janků-Sandtnerové.<sup>20</sup> A rovněž česko-americká kuchařka autorky Marie Rosické.<sup>21</sup> Svým obsahem a strukturou

18 Vliv vídeňské kuchyně přisuzujeme především kuchařským knihám s nákladnými recepty s množstvím drahých surovin. To pozorujeme častěji v tzv. tradičních kuchařkách, vydaných před rokem 1914, které se orientují na hospodyně ze středních vrstev. Po 1. světové válce se v kuchařkách stále silněji akcentuje snaha o šetrnost a přípravu levných pokrmů. Tento trend je zřejmý nejen z receptů, ale promítá se i do názvů kuchařských knih, např. KRATOCHVÍLOVÁ, Věnceslava: *Úsporná kuchyně. Úprava chutných, výživných a levných jídel pro českou domácnost*. Praha: Em. Šolc, 1919; SEIDLOVÁ, Anastasie B.: *Úsporná kuchařka*. Hradec Králové: Tiskové družstvo, 1925; atd.

19 Výzkumy ukazují, že česká a rakouská kuchyně se ovlivňovaly navzájem. Česká kuchyně měla vliv na rakouskou prostřednictvím pomocnic v domácnosti přicházejících z českých zemí nejčastěji do Vídně.

20 M. Janků-Sandtnerová získala poznatky o francouzské gastronomii na svém studijním pobytu ve Francii, který jí byl zprostředkován Ministerstvem školství a národní osvěty v roce 1926.

21 Marie Rosická se narodila v roce 1854 v Klatovech. Roku 1874 se v Omaze ve státě Nebraska provdala za českého přistěhovalce Jana Rosického, který byl redaktorem a vydavatelem časopisu českých přistěhovalců *Hospodář*. Její kuchařka měla sloužit českým hospodyním v USA pro udržení paměti na českou kuchyni, a naopak českým hospodyním v ČSR měla být seznámením s kuchyní americkou.

náležejí ale lépe k tradičním kuchařským knihám, ač na profilaci české gastronomie měly nejspíš větší vliv než všechny ostatní druhy kuchařek. Ucelené sbírky receptů spojující naši kuchyni s cizími zeměmi jsou ale v prvních letech 20. století spíše výjimečné.

V důsledku změny sociálních a hospodářských poměrů se některé kuchařské příručky orientují i na dělnictvo a také na venkovské obyvatelstvo. Venkov byl počátkem minulého století reprezentován jako vzor tradiční české kuchyně, který je hodný následování a nejvíce vyhovuje našemu organismu. O venkovském stravovacím stereotypu hovoří ve své knize *Česká strava lidová* Marie Úlehlová-Tilschová, další věhlasná autorka a propagátorka racionální výživy. Přesto byla pozornost venkovské stravě více věnována až v pozdějších letech. Za zmínku stojí také *Kuchařská kniha pro hospodyně venkovské* z roku 1902, jejíž autorství připadá Marii Trachtové.<sup>22</sup>

Stejně okrajově se autorky zabývaly stravováním dětí. Ač by se mohlo zdát, že kuchařky speciálně určené pro dětské strážníky jsou dobrým vydavatelským počinem, v období 1. poloviny 20. století tak rozšířené nebyly. Můžeme předpokládat, že je nejspíš zastupovaly příručky určené matkám, kterým se naopak věnovala řada lékařů i různých odborníků na výživu. Ucelené návrhy jídelníčků pro děti pak častěji nacházíme až na přelomu 1. a 2. poloviny 20. století, stále však pouze v naučné literatuře věnované mateřství. Opravdové sbírky receptů určené dětské výživě jsou zcela obvyklé až v 2. polovině 20. století.<sup>23</sup> Jedinou autorkou, která věnovala dětské stravě pozornost už před 2. světovou válkou, byla Iška Posnerová.<sup>24</sup> Ale i ta se ve své *Kuchařské příručce pro rodinu o třech a více členech* z roku 1924 zaobírala problematikou dětské stravy na pouhých třech stranách.

### **Kuchařské knihy pro mladé hospodyňky**

Naopak autorsky velmi oblíbeným druhem kuchařek byly ty určené mladým dívkám, hospodyním – začátečnicím. Kuchařské knihy pro mladé hospodyně vycházely už v 19. století a celou první polovinu 20. století byly asi jedním z nejvíce

22 Marie Trachtová (9. 11. 1865 – 12. 7. 1924) byla učitelkou ale také zemědělskou odbornicí, zakladatelkou a inspektorkou hospodyňského školství. Vedla první hospodyňskou školu ve Stěžerách u Hradce Králové. V roce 1919 jí byl svěřen dozor nad veškerým hospodyňským školstvím v ČSR. TRACHTOVÁ, Marie: *Kuchařská kniha pro venkovské hospodyně*. Chrudim: M. E. Holakovský, 1909.

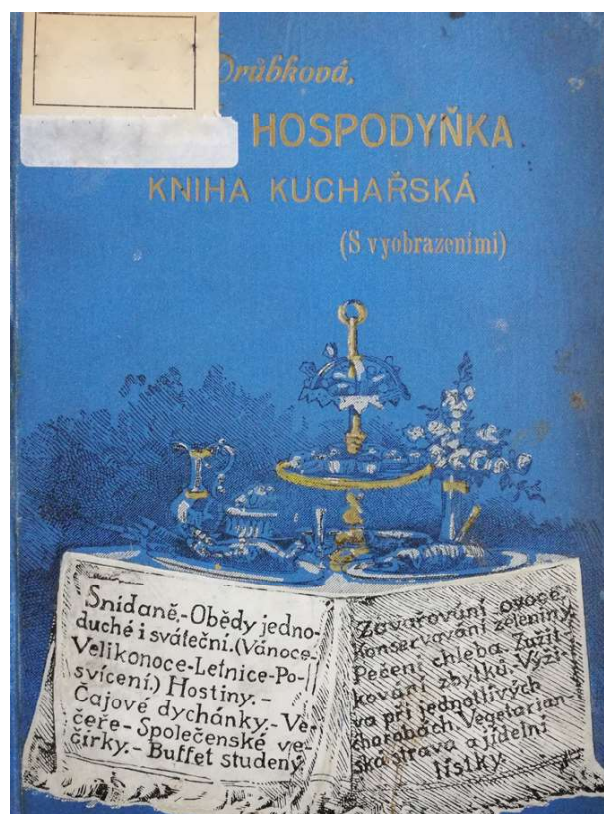
23 Např. příručka Jozy Břízové s recepty i jídelníčky vycházela opakovaně už od roku 1954. Viz BŘÍZOVÁ, Joza - JAREŠOVÁ, Jiřina - KLIMENTOVÁ, Maryna: *Vaříme dětem od 1–12 let*. Praha: Práce, 1954.

24 Iška Posnerová byla manželkou méně známého českého spisovatele, překladatele a redaktora Karla Čvančary. Kromě kuchařek a příruček pro hospodyně se věnovala i ženské próze. Zároveň byla redaktorkou ženské a dětské přílohy časopisu *Rozkvět*, kde působil i její manžel.



vydáváných druhů kuchařek.<sup>25</sup> Kdo jiný také potřebuje kuchařskou knihu než právě mladé ženy seznamující se svou novou úlohou? Autorky tohoto žánru si to dobře uvědomovaly, protože se řada z nich kromě psaní věnovala také výuce v různých odborných kurzech nebo v nově vznikajících hospodyňských školách.<sup>26</sup> Ty znamenaly na počátku 20. století velký vzestup v dívčím vzdělávání a do roku 1949, kdy byly jejich brány nuceně uzavřeny, vychovaly několik generací hospodyň.<sup>27</sup>

Školení dívek ve vaření stejně tak jako v jiných domácích pracích bylo po dlouhou dobu privátní záležitostí mezi matkou a její dcerou. Nešlo o nějakou systematickou výuku. Byl to přirozený proces, kdy dívky při pomoci své matce v domácnosti postupně odpozorovaly vše potřebné. Snahou většiny matek bylo předat dcerám veškeré své zkušenosti a dovednosti, které se zase ony naučily v domě své matky. Dívky, které se málo učily, pak jen těžko doháněly, co v době dospívání zanedbaly. V některých případech bohužel neměly příležitost, jelikož vyrůstaly bez matky. Právě pro ně byly tyto kuchařské příručky velmi důležité. Zřejmě trápení některých mladých žen v počátku jejich samostatného hospodaření v nové domácnosti zapříčinilo, že zhruba od poloviny 19. století se začal prosazovat názor, že takto nabyté zkušenosti mnohdy ženám nestačí (např. když se vdají do jiného společenského prostředí) a nemohou pak obstát ve své nejdůležitější životní úloze. Když tedy není dívkám umožněno téměř žádné vzdělání a je jim určena pouze role matky, manželky a hospodyně, pak at' v nich jsou dostatečně proškolené.



Obr. 1. Obálka pátého vydání kuchařské knihy *Mladá hospodyňka* Anny Drůbkové (1913). Archiv autorky, 2018.

25 Známe tyto práce už od M. D. Rettigové, např. RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila: *Malá kuchařka, neboli, Dobrá rada jak se dívky bud' pro budoucnost nebo pro službu cwičiti mohou*. W Hradci Králové: Tisk Ladislawa Pospišila, 1863; RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila: *Dobrá rada Slowanským wenkowankám, aneb, Pogednánj kterak by ony pokrmý sprosté lacině i chutně připrawowati, a tak se bud' pro budaucj swau domácnost, neb pro službu cwičiti mohly*. Praha: Jan H. Pospjšsil, 1838.

26 Např. Marie Janků Sandtnerová, Anuše Kejřová a další.

27 DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra: *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999, s. 75.

A tak se od osmdesátých let 19. století objevovaly první pokusy o ženské hospodyňské vzdělávání.<sup>28</sup> Různé kurzy vaření pořádané ženskými spolky nebo různými odbornicemi ale vznikaly už mnohem dříve. Nicméně myšlenka vzdělávání dívek ve vedení domácnosti byla aktuální i v první polovině 20. století. Hospodyňské školy už byly v této době zavedenými institucemi. Dívky, které se tam vyučily, nemusely nutně vést dobře pouze svou domácnost, ale řada z nich se stávala profesionálními hospodyněmi. Pro ty, které se takto z finančních důvodů vzdělávat nemohly, nebo už hospodyňskou školu dokončily, byly určeny všechny vycházející příručky pro hospodyňky.<sup>29</sup> Jejich autorky se shodovaly v názoru, že je třeba dívkám nabídnout kvalitní materiály, aby se mohly samy dále zlepšovat. Kuchařky neobsahovaly jen recepty. Většina z nich je jakýmsi domácími rádci, kde je možné se dočíst, jak pečovat o zahradu, jak si zorganizovat jarní úklid, nebo najít různé tipy na zavařování ovoce a zeleniny či praní prádla.

Kromě hojně vydávaných kuchařských knih pro mladé hospodyně byly na trhu i kuchařské příručky sloužící jako výukové pomůcky právě v hospodyňských školách. Na receptech z těchto kuchařek se dívky cvičily ve svém kulinářském umění, ale knihy byly využitelné i při nábviku dalších dovedností, jelikož jednotlivé kapitoly pojednávaly například o prostírání tabule, názvosloví kuchyňského náčiní nebo základech nauky o potravinách. Asi nejznámější „učebnicí“ vaření je *Kuchařská kniha Domácnost*, která vznikla pro potřeby známé pražské kuchařské školy Domácnost, jejíž založení vzešlo z iniciativy stejnojmenného spolku.<sup>30</sup> Kuchařka *Domácnost* vyšla opakovaně v nejméně 35 vydáních mezi lety 1891–1935.<sup>31</sup> Kniha *Kuchařské předpisy pro žákyně kuchařských škol i domácnost* sestavená Annou Kofránkovou sloužila zase žákyním odborné školy pro ženská povolání spolku Ludmila.<sup>32</sup> Anna Cardová Lamblová svůj *Návod mladým hospodyňkám* směřuje i dalším institucím, jako jsou nemocnice a obecní kuchyně.<sup>33</sup> Kniha je také na rozdíl od ostatních věno-

28 RÝDL, Karel: Vznik a vývoj odborného školství pro gastronomii v českých zemích do roku 1948. In: Zubáková, Blanka (ed.): *Krajiny prostřených i prázdných stolů I. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017, s. 240.

29 Např. Kurz v Kuchařské škole Domácnost trval tři měsíce a stál 30 zl.

30 Členkami spolku byly kulturně činné ženy a manželky významných mužů tehdejší české společnosti, např. spisovatelka a publicistka Anna Lužická Srbová, Josefa Náprstková, zakládající členka Amerického klubu dam a manželka Vojty Náprstka, nebo Marie Neffová, manželka českého podnikatele a mecenáše Jana Neffa.

31 Kuchařská škola Domácnost sídlila v Lazarské ulici v Praze.

32 Anna Kofránková byla odbornou učitelkou na odborné škole pro ženská povolání spolku Ludmila v Českých Budějovicích.

33 Anna Cardová Lamblová (1836–1919) nejmladší z dětí ze známé vlastenecké rodiny. Jejím bratrem byl Dušan Vilém Lambl, pražský lékař, ale také překladatel slovanských jazyků. Anna Cardová Lamblová mimo knihy *Levně a chutně. Návod mladým hospodyňkám, jak upravit chutné, výživné a levné pokrmy* sepsala také knihu *Skromně a čistě. Dopisy staré tety, návod mladým hospodyňkám, jak mají zařídit domácnost* aj.

vána spíše hospodyním z nižších vrstev. Autorka tak předkládá velmi jednoduché a levné recepty, včetně jídelních lístků pro malou domácnost nebo ústav – opatrovnu na jeden měsíc. Jedná se o jednu z nejstarších kuchařských knih sledovaného korpusu; zajímavostí je, že se zde stále ještě setkáváme s tykáním čtenářkám, které používala Magdaléna Dobromila Rettigová a které se během 1. poloviny 20. století velmi rychle vytrácelo. Velmi zajímavá je kniha Kristy Kovaříčkové, která věnovala svou kuchařku opravdu mladým dívkám ve věku 12–14 let. Autorka promlouvá k dívkám jako dobrá přítelkyně. Text je hravý a proložený různými básničkami, promluvkami o škole, přátelství apod.

### Zdravotní a dietetické kuchařské knihy

Jestli je období prvních desetiletí 1. poloviny 20. století štědré na nové a zvláštní druhy kuchařských příruček, pak zaměření kuchařské knihy nemocným je asi nejméně překvapujícím tématem. Nemocní lidé jsou skupinou strážníků, kde bychom příručku o vhodném stravování předpokládali už mnohem dříve.

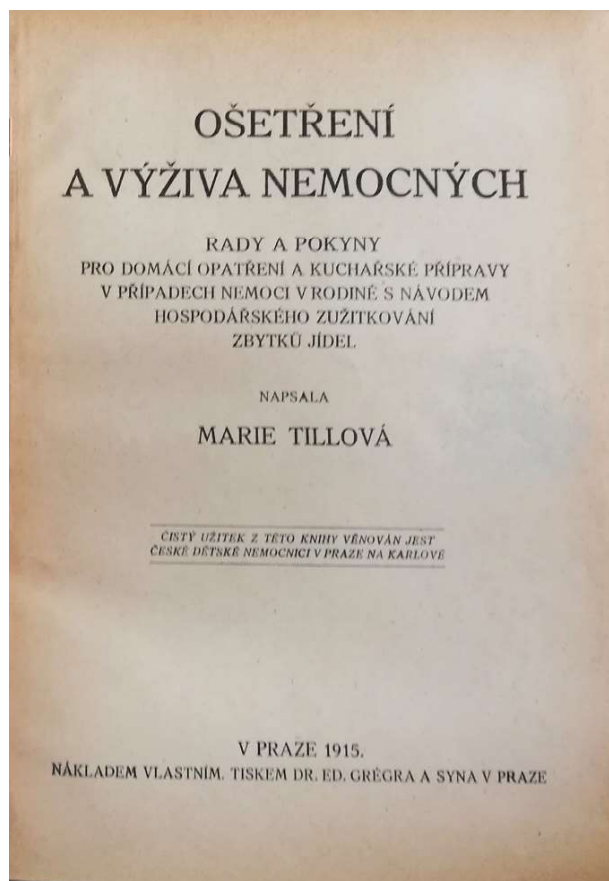
Různé dietetické recepty či rady nemocným se objevují v kuchařkách jako okrajové doplňující kapitoly už před vznikem prvních zdravotních kuchařských knih. Stále bylo ale dietní stravování spíše problematikou pro různé domácí lékaře a jiné příručky. Autorky zdravotních kuchařských knih se většinou zabývaly civilizačními chorobami, tedy konkrétním spektrem onemocnění. Byly jimi nemoci kardiovaskulárního systému nebo různé choroby zažívacího traktu. Ke zjištění, jaké bylo povědomí autorek o vhodnosti překládaných receptů určitým pacientům, by bylo zapotřebí vyjádření odborníka. Nicméně z historického hlediska je pozoruhodný už fakt, že se najednou na počátku 20. století objevují autorky, které se zabývají otázkou, jak těmto lidem pomoci, aniž by třeba měly s nějakými chorobami osobní či zprostředkované zkušenosti.

První dochovanou kuchařskou knihou s touto tematikou je patrně sbírka z roku 1913. Autorství patří Ludmile Barthové a jejímu muži, lékaři Jaroslavu Barthovi.<sup>34</sup> Manželé se v ní zabývali diabetem.<sup>35</sup> Důvodem k sepsání kuchařky byla skutečnost, že čeští cukrovkáři zatím neměli knihu, která by jim podávala informace o správném způsobu stravování, vhodném při jejich nemoci.<sup>36</sup> Kuchařská kniha byla nejspíše

34 Jsou autory první české vegetariánské kuchařky, viz níže.

35 Léčba cukrovky speciální dietou omezující přísun cukru byla dlouhodobě jedinou známou metodou. K objevu inzulínu jakožto účinného prostředku ke stabilizaci cukru v krvi, a tedy k podchycení příznaků cukrovky, došlo v roce 1922, kdy byl podán prvnímu pacientovi. Do té doby byla nemoc v řadě případů smrtelná. Kuchařská kniha manželů Barthových vyšla 13 let před prvním použitím inzulínu na území Československa v roce 1926. Srov. BARTH, Jaroslav - BARTHOVÁ, Ludmila: *Sbírka kuchařských předpisů pro nemocné cukrovkou (diabetiky)*. Praha: Nová kultura, 1913.

36 BARTH, Jaroslav - BARTHOVÁ, Ludmila: *Sbírka kuchařských předpisů pro nemocné cukrovkou (diabetiky)*, c. d., s. 4.



Obr. 2. Titulní strana kuchařské knihy Marie Tillové (1915). Archiv autorky, 2019.

dyň. Tillová měla v plánu jej později věnovat svým dětem. Když ale zjistila, že lidé v jejím okolí často nemají tušení, jak se stravovat v případě nemoci, mají o její rady zájem a jsou za ně vděční, rozhodla se nakonec svou knihu na vlastní náklady vydat v roce 1915.<sup>37</sup> Veškerý zisk vzešlý z jejího vydání následně věnovala České dětské nemocnici Na Karlově.<sup>38</sup> Její kniha s názvem *Ošetření a výživa nemocných* je rozdělena na dvě části. V první části autorka pojednává o potravinách a jejich výživové hodnotě a předkládá recepty na vhodné pokrmy pro nemocné, které dělí do tří skupin podle stravitelnosti. V druhé části hovoří o jednotlivých druzích chorob a obsahuje péče o takto nemocné. Nevynechává ani pacienty po operacích. Zmiňuje také rady pro ženy v těhotenství a šestinedělí. Naprosto unikátní je poslední kapitola, kde se autorka obrací na čtenáře podnikající zahraniční cestu. V ní je informuje, jak se správně vypořádat s některými situacemi týkající se nejen stravování, které je mohou cestou potkat.

37 TILLOVÁ, Marie: *Ošetření a výživa nemocných. Rady a pokyny pro domácí opatření a kuchařské přípravy v případech nemoci v rodině s návodem hospodářského zužitkování zbytků jídel*. Praha: Marie Tillová, 1915, s. 1.

38 Byla otevřena 13 let předtím v roce 1902.

směřována do prostředí vyšších středních a středních vrstev. Svědčí o tom pojednání o některých dražších druzích potravin, např. humrech, krabech, ústřicích, želvách či kaviáru a jejich vhodnosti pro nemocné cukrovkou. Kniha obsahuje přes tři sta receptů na jídla slaná i sladká. Zajímavostí je, že sladké recepty se opravdu obejdou bez jediného gramu cukru, případně jsou použita umělá sladidla. Ludmila Barthová v knize také propaguje svůj odborný závod Pomona, kde bylo možné nakoupit upravené potraviny pro osoby s touto nemocí.

Snad nejpozoruhodnější je kuchařská kniha autorky Marie Tillové, která svou práci nespécifikovala, ale věnuje se v ní všem pacientům. Bohužel o samotné autorce toho mnoho nevíme. Její kniha původně vůbec nebyla určena k publikování. Jednalo se patrně o domácí zápisník různých receptů, rad a zkušeností, který si píše řada hospo-

Jedinou kuchařkou, která vychází z vlastní zkušenosti autorky, je kniha s názvem *Úprava pokrmů pro nemocné kornatěním tepen* od Anastasie B. Seidlové. Autorka v předmluvě uvádí, že onemocnění srdce trpí od mládí, což ji přivedlo k sepsání kuchařské knihy.<sup>39</sup> Z předložených informací a receptů vyplývá, že znalost správné životosprávy v souvislosti s onemocněním srdce byla v roce 1924 už dobře známá. Kuchařka je pro přehlednost sestavena do týdenních jídelních lístků. Autorka tuto strukturu použila už ve svých starších kuchařkách *Jitřenky* a *Lady*, které vyšly v letech 1912 a 1913.<sup>40</sup> Zdravotní kuchařské knihy byly velmi žádané a mají asi nejpočetnější zastoupení. Postupně se do tvorby těchto kuchařských knih pustili i muži. Jmenujme například *Kuchařskou knihu pro nemocné. I, Nemoci žaludeční a střevní* od Leopolda Fischla z roku 1936 nebo *Diabetickou kuchařku dnešní doby* pocházející z roku 1942 od prof. Jiřího Syllaby, lékaře, pedagoga a pozdějšího přednosta interní kliniky v pražské fakultní nemocnici Královské Vinohrady.

### Vegetariánské kuchařky

Byť počátek dějin vegetariánství sahá až do starověku, kde má své kořeny v hinduismu a buddhismu, počátky českého vegetariánství datujeme až do 2. poloviny 19. století. Přes anglosaské a německé prostředí k nám tento nový trend ve stravování doputoval přibližně v 60. letech.<sup>41</sup> Díky propagaci Emanuelem Mírohorským, svobodným pánem Salomonem z Friedbergu, se vegetariánství brzy stalo u části veřejnosti velmi populární.<sup>42</sup> Právě on se v roce 1884 stává autorem první známé české publikace o vegetariánství.<sup>43</sup> Za jeho přispění následně v roce 1893 vzniká první vegetariánský spolek Český Kneipp a v roce 1898 také první vegetariánská jídelna.<sup>44</sup>

Vegetariánství bylo postupně podporováno řadou lékařů a odborníků z příbuzných oborů pro své blahodárné účinky na zdraví. Zároveň mělo v lékařském prostředí

39 SEIDLOVÁ, Anastasie, B.: *Úprava pokrmů pro nemocné kornatěním cév a různé rady zdravotní*. Hradec Králové: Tiskové družstvo, 1924, s. 6.

40 SEIDLOVÁ, Anastasie B.: *Kuchařka „Jitřenky“*. *Jídelní listky českých národních pokrmů pro celý rok*. Praha, b. n., 1912; SEIDLOVÁ, Anastasie B.: *Kuchařka „Lady“*. *Sbírku vyzkoušených jídelních předpisů pro malou neb větší domácnost*. Mladá Boleslav: nákl. Karel Vačleny, 1913.

41 První vegetariánská společnost byla založena v Manchesteru roku 1847.

42 Emanuel Salomon Friedberg-Mírohorský (1829–1908), člen slezského rodu Salomonů z Friedbergů, polní podmaršálek rakouské armády a také spisovatel a malíř. Po své vojenské kariéře se po zbytek života věnoval propagaci vegetariánství a mimo jiné také vedení spolku Český Kneipp a stejnojmenného měsíčníku.

43 FRIEDBERG-MÍROHORSKÝ, Emanuel S.: *O vegetarismu*, Praha: E.S. Friedberg-Mírohorský, 1884.

44 Sídliila v Praze v souběhu ulic Konviktské a Karolíny Světlé a provozovala ji Pavla Wágnerová.

ale i řadu odpůrců.<sup>45</sup> Ti zdůrazňovali nedostatečnost rostlinné stravy na obsah některých látek, která by hlavně těžce pracujícím mohla způsobit vážné zdravotní potíže. Oblíbení nebyli vegetariáni ani u většiny veřejnosti, která je považovala přinejmenším za podivíny. Zároveň vegetariánství naráželo v několika případech na nepřízeň doby. Tím bylo například období po první světové válce nebo hospodářská krize, kdy sužující nedostatek potravin nedával prostor inovativním směrům životosprávy. Většina obyvatelstva o ně ani nestála. Přesto si vegetariánství postupně nacházelo velké množství příznivců, u kterých se začalo rychle těšit oblibě. Stále častěji bylo také předmětem úvah v odborné literatuře i tisku, kde se můžeme seznámit s oběma pohledy na věc. Co ovšem v těchto textech postrádáme, jsou informace o tom, jak se vegetariáni opravdu stravovali, resp. jak byla v praxi vegetariánská strava pojímána. V tomto ohledu jsou bezesporu nejlepším pramenem vegetariánské kuchařské knihy.

Přestože se vegetariánství etablovalo už na konci 19. století, jeho příznivci si museli na *První českou vegetariánskou kuchařku* nejméně dvě desítky let počkat. Tuto kuchařku vydala v roce 1909 už jmenovaná Ludmila Barthová.<sup>46</sup> Ta se kromě autorství kuchařských knih věnovala rovněž příspěvkům do časopisu *Nová kultura*.<sup>47</sup> Vydavatelem tohoto periodika byl její manžel, doktor Jaroslav Barth. Ludmila Barthová v kuchařce nabízí v patnácti kapitolách recepty ze všech druhů zeleniny, obilnin i luštěnin, ale též recepty na sladká a moučná jídla. V poslední části knihy nalezneme jídelní lístky pro čtyři roční období. Barthová překvapivě není zastáncem dlouhodobého nebo dokonce celoživotního vegetariánství. Svým čtenářům s pevným zdravím doporučuje vegetariánskou stravu po dobu 6–8 týdnů.<sup>48</sup> Jde tedy spíše o jakousi formu očištění půstu. Permanentní bezmasou stravu ordinuje pouze nemocným. Její pojetí vegetariánství je však z dnešního pohledu nepřesné a až příliš přísné. Barthová zakazuje kromě masa i požívání alkoholu, kávy, příliš slaných a kořeněných jídel. Poněkud v rozporu se zdravou stravou její kuchařka doporučuje spoustu jídel moučných, smažených a sladkých.<sup>49</sup>

---

45 Např. Josef Roček, zakladatel a přednosta ústavu hygieny lékařské fakulty Masarykovy univerzity, se vyjádřil k vegetariánství ve své práci *Lidová zdravotní věda* nebo psycholog, filozof a politik František Krejčí publikoval své názory v textu *Positivní etika jakožto mravouka na základě přirozeném*. Viz ROČEK, Josef: *Lidová zdravotní věda*. Praha: Státní nakladatelství, 1924; KREJČÍ, František: *Positivní etika jakožto mravouka na základě přirozeném*. Praha: Jan Laichter, 1922.

46 Mimoto byla majitelkou potravinářského závodu Pomona, který se specializoval na zdravou výživu.

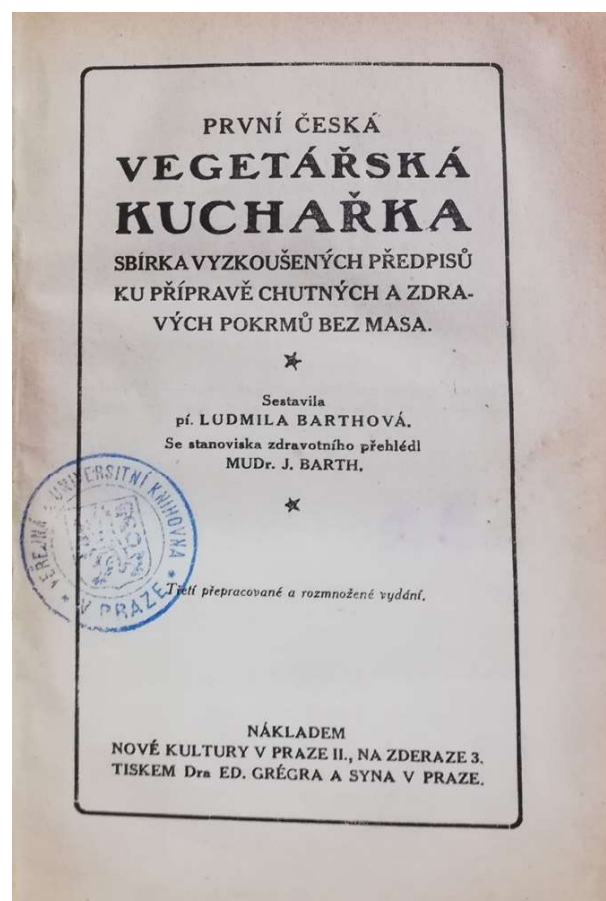
47 Celým názvem: *Nová kultura. Časopis věnovaný zdravotnictví, rozumné životosprávě, přirozenému léčení (terapii fyzikálně dietetické) a pěstění osobní dokonalosti v ohledu duševním a tělesným*. Časopis vycházel mezi lety 1907–1941.

48 BARTHOVÁ, Ludmila - BARTH, Jaroslav: *První česká vegetariánská kuchařka. Sbírnka vyzkoušených předpisů k přípravě chutných a zdravých pokrmů bez masa, c. d., s. 3.*

49 Podobné chyby, tedy nepochopení termínu „vegetariánský“, se dopouští i Anastasie B. Seidlová, jejíž kuchařka *Jitřenky* obsahuje zvláštní oddíl „Pokrmy rostlinné a vegetariánské“.

Tento paradox se nachází ve většině dochovaných vegetariánských kuchařek.<sup>50</sup> V období prvních desetiletí 20. století totiž všeobecně pokulhává interpretace vegetariánství. Není odlišován rozdíl mezi vegetariány od veganů a samozřejmě nejsou definovány ani další podskupiny. Vegetariánství bylo v českém prostředí chápáno jako druh zdravotní diety nebo moderní alternativa půstu, až později se rozvinulo ve variantu zdravého životního stylu. S podobným přístupem jako Barthová přichází záhy autorka Anna Drůbková.<sup>51</sup> Tato podporovatelka mladých a nezkušených hospodyň byla sama nejdříve hospitantkou kurzů spolku Domácnost. Když ovdověla, začala se věnovat psaní kuchařské knihy.<sup>52</sup> Vegetariánství a receptům z rostlinné stravy věnovala ve své kuchařce *Mladá hospodyňka* z roku 1913 jednu kapitolu. Autorství této kapitoly je však připisováno její dceři Lidce. Přesné důvody neznáme.

Pokud přístup k vegetariánství Barthové a Drůbkové byl zarputilejší, než by tento způsob stravování ve skutečnosti vyžadoval, pak uznávaná autorka kuchařských příruček Anuše Kejřová koncipovala svou představu o vegetariánství jako systém zdravé odlehčené stravy, ovšem nikoli striktně bezmasé.<sup>53</sup> Její *Zdravotní polovegetariánská kuchařka* nabízí nicméně obě varianty. Kejřová známá především jako podporovatelka různých skupin strávníků neopomněla ani na vegetariány. Kuchařka vyšla v roce 1925. Kejřová čtenářům předložila recepty na pokrmy, které aplikovala dlouhodobě sama na sobě a konzumovaly je i její žačky.<sup>54</sup> Svou kuchařskou



Obr. 3. Titulní strana druhého vydání „První vegetariánské kuchařky“ Ludmily Barthové (1922). Archiv autorky, 2019.

50 Dalšími autorkami vegetariánských kuchařek jsou např. Marie Sezemská a Marie Úlehlová-Tilschová, viz seznam literatury.

51 Anna Drůbková, roz. Fabiánová, se narodila do pekařské rodiny z Českých Budějovic. Její manžel Ferdinand Drůbek byl pedagog a ředitel školy na pražském Smíchově.

52 Kuchařská kniha *Mladá hospodyňka* vycházela opakovaně. Poslední 10. vydání se uskutečnilo v roce 1948.

53 KEJŘOVÁ, Anuše - KUTHAN, František: *Zdravotní polovegetariánská kuchařka*. Praha: Pražská akciová tiskárna, 1925, s. 11.

54 Byla mimo jiné majitelkou c. k. koncesované kuchařské školy.

knihu sepisovala pod dohledem odborníka, lékaře a majitele sanatoria v Tišnově, MUDr. Františka Kuthana. Dozor či pomoc odborníka při koncipování sbírky receptů je v 1. polovině 20. století stále častější a stává se určitým územ v případě, že kuchařská kniha nějak pracuje s poznatky vědy, tj. dietetiky a příbuzných oborů.

Vegetariánské kuchařské knihy ovšem nebyly chápány pouze jako inspirace pro konzumenty rostlinné stravy. Sloužily také jako učebnice v kuchařských školách, kde utvářely návštěvnicím kurzů představu o nových směrech stravování, ale rovněž je informovaly o možnostech přípravy zeleninových pokrmů. Takovou příručkou je např. kniha *O výživě zeleninou a ovocem*, jejímiž autory jsou sami učitelé Kuchařsko-hospodyňské školy v Praze.<sup>55</sup> Známe ale i kuchařské příručky zaměřující se na rostlinnou stravu, aniž by za jejich vznikem stál zájem o vegetariánství. Jmenujme knihu Marie Sezemské s názvem *Levná lidová kuchařka prostá masa*, která vznikla v roce 1916 v době začátku válečné zásobovací krize.

### Dělnické kuchařky

Dělnické kuchařské knihy jsou velmi zvláštním druhem sbírek receptů, jež se svým obsahem obrací ke konkrétní skupině strávnicků, která se způsobem stravování lišila od zbytku společnosti. Uvnitř této skupiny pak existovaly značné rozdíly mezi kvalifikovanými a nekvalifikovanými dělníky, přičemž stravovací stereotyp byl jedním z nich. Vlivem řady faktorů se stravování obou skupin postupem času vyznačovalo svými specifiky. Zatímco se první dělníci přicházející z venkovského prostředí do velkých průmyslových měst snažili zachovat stravovací zvyklosti místa, ze kterého pocházeli, jejich potomci už postupně přivykali novému způsobu stravování ovlivněného různými okolnostmi.<sup>56</sup> Dělnická strava se svými původními krajovými zvláštnostmi se tak s postupující dobou pomalu začala přizpůsobovat novému stylu života.<sup>57</sup> Tradiční pokrmy se musely různě modifikovat, nebo byly zcela vyřazeny z jídelníčku. S dalšími generacemi se stravování dělnictva více či méně sjednotilo, jelikož dělnictvo mělo všude v podstatě stejné možnosti.<sup>58</sup> Kromě ekonomických důvodů mohla za jídelníček nekvalifikovaných a špatně placených dělníků z velké části trisťní bytová situace, která dělnictvo sužovala ještě celou první polovinu 20. století. Rodiny dělníků často obývaly sklepní byty činžovních domů, které čítaly pouze jednu větší místnost, kde se odehrávalo vše, včetně vaření a stolování.<sup>59</sup> Obdobně špatná byla i podoba a vybavenost kuchyně.

55 Jednou z autorek a zároveň učitelkou této školy byla známá autorka kuchařek Marie Janků–Sandtnerová.

56 PETRÁŇOVÁ, Lydia: Strava. In: Bahenský, František a kol.: *Velké dějiny země Koruny české. Lidová kultura*, c. d., s. 254.

57 Tamtéž.

58 Tamtéž.

59 ŠTASTNÁ, Jarmila - ROBEK, Antonín - MORAVCOVÁ, Mirjam (eds.): *Stará dělnická Praha. Život a kultura pražských dělníků 1848–1939*. Praha: Academia, 1981, s. 183.



Dalším problémem byla absence vlastního hospodářství, jelikož uprostřed dělnických čtvrtí se dala jen těžko chovat zvířata a pěstovat zelenina.<sup>60</sup> Dělnictvo se tak stalo závislé pouze na nákupu potravin za peníze.<sup>61</sup> To komplikovalo jeho situaci, jelikož se většina dělnictva potýkala s nekončící hmotnou nouzí. Hospodyně se při nákupu nutně musely soustředit pouze na levné potraviny a různé náhražky. Výživa dělnictva se tím stala chudou a nedostačující. Strava častokrát neobsahovala zeleninu, ovoce, maso, mléčné výrobky, cukry a tuky. Skladba potravin se tak v řadě domácností omezila především na brambory, obilniny, luštěniny, zelí a podřadné druhy masa.<sup>62</sup> Z nápojů to byla hlavně náhražková káva. Z vyjmenovaného vyplývá, že pokrmy pro dělnické rodiny měly hlavně zasytit a vyznačovaly se neobyčejnou jednoduchostí. Stravování dělníků se tedy stalo tématem pro kuchařské knihy z logické potřeby oslovit početnou část obyvatelstva, která si nemohla dovo-

lit vařit podle receptů sepsaných pro střední vrstvy. Dělnictvo potřebovalo vlastní kuchařské předpisy, přizpůsobené jejich možnostem. Dělnické kuchařské knihy jsou charakteristické velmi skromnými recepty a nemají svým obsahem daleko k válečným kuchařkám. Recepty dbají na nízkou finanční náročnost pokrmů a nízké nároky na čas. Zároveň mají co nejvyšší výživovou hodnotu, jelikož jsou určeny především lidem s velkou fyzickou zátěží. V kuchařských knihách jsou ale často uvedeny recepty lepší (kvalita potravin, zpracování atd.), než se dalo připravit ve skutečnosti. Realita stravovacího stereotypu byla mnohdy daleko žalostnější, ale záleželo na kvalifikovanosti živitele rodiny. Kvalifikovaní dělníci se v některých případech mohli mít lépe než malí živnostníci. Je tedy velmi pravděpodobné, že to byly právě rodiny kvalifikovaných dělníků, které si mohly kuchařskou knihu koupit. Naopak v rodině nekvalifikovaného dělníka by kuchařská kniha byla považována za zbytečný výdaj.



Obr. 4. Obálka „Dělnické kuchařky“ Anuše Kejřové (1914). Archiv autorky, 2019.

60 Tamtéž, s. 183.

61 PETRÁŇOVÁ, Lydia: *Strava*, c. d., s. 254.

62 Tamtéž.

Ač jsou dělnické knihy receptů velmi zajímavým pramenem k dějinám stravování i dějinám dělnického hnutí, nemůžeme bohužel čerpat z nepřeberného množství pramenného materiálu. Autorek, které se tomuto tématu věnovaly, nebylo mnoho. Asi nejznámější je v tomto ohledu Anuše Kejřová. Velkou část své kariéry odborné učitelky a spisovatelky směřovala svůj zájem právě na vzdělávání žen z nižších vrstev. Pořádala kurzy vaření pro dělnické ženy a jako první autorka sepsala i *Dělnickou kuchařku*, která vyšla v roce 1914. Dělnické kuchařky jsou ale příkladem literární práce, za jejichž vznikem stála i instituce, což není v této době u literatury zaměřené na gastronomii úplně běžné. Asi nijak nepřekvapí, že se jednalo o Ústřední dělnické nakladatelství.<sup>63</sup> To v roce 1914 předložilo čtenářkám již druhé vydání své kuchařky.

Obě dělnické knihy receptů si kladou za úkol pomoci ženám z řad dělnictva tak, aby nasytily svoji rodinu chutně a kvalitně, ale přesto levně a rychle. Autoři z Ústředního dělnického nakladatelství tvrdí, že ne každá žena je stvořena k roli hospodyně, a pokud už na sebe vzala toto břímě, tak ať vaří co nejlépe.<sup>64</sup> Tento názor ovšem předpokládá, že má žena na výběr, stane-li se hospodyní, resp. ženou v domácnosti, nebo podlehne vlivům emancipace a zůstane svobodná, což jak víme, nebylo příliš častým jevem. Neobratnost hospodyň při vaření je podle nich zapříčiněna ženskou nevzdělaností. Většina z nich totiž uměla uvařit pouze to, co se naučily v domácnosti své matky nebo jiné příbuzné, odkud mnohdy okoukaly i různé chyby. Z výše zmíněného ale vyplývá, že situace byla komplikovanější. Spojíme-li však všechny činitele dohromady, je jasné, že pokud ženě nebyl dán určitý přirozený talent, který role hospodyně vyžaduje, mohlo být plnění těchto povinností poměrně velkým trápením. Kuchařky si tak kladly za cíl možná více než jiné pomáhat hospodyním zvládat každodenní péči o domácnost. Předkládat věcné rady, které budou v dělnických domácnostech použitelné a recepty, které budou časově i finančně dosažitelné.

*Dělnická kuchařka* Ústředního dělnického nakladatelství předkládá přes pět set receptů. Mimoto kniha obsahuje rady pro domácnost, ale také nauku o potravinách doplněnou o různé výživové tabulky. Recepty jsou řazeny dnes obvyklým způsobem, tj. dle druhu pokrmů (polévky, maso, saláty, nápoje atd.). Anuše Kejřová zvolila koncept jídelních lístků, nabízející rozpis receptů na obědy a večeře po dobu čtyř týdnů. Unikátní je v této knize cenový rozpis u každého jídla, což nenajdeme v žádné jiné kuchařce z tohoto období. Doporučené recepty jsou velmi jednoduché a rychlé. Pokrmy jsou většinou bezmasé. Naproti tomu zmíněná kuchařka Ústředního dělnického nakladatelství navrhuje hospodyním recepty, které se podmiňuje laciností často dost vzdalují. Pokrmy hýří nadbytečným množstvím surovin, drahá je v některých případech i jejich úprava. Mějme ale na paměti, že ne každá dělnická rodina na tom byla úplně

63 Nakladatelství založil v roce 1907 Antonín Svěcený, původní profesí knihkupec, který se později angažoval v politice. Byl poslancem za sociální demokracii, od roku 1920 pak senátorem Národního shromáždění. Jeho nakladatelství sídlilo v Hyberské ulici v Praze.

64 *Dělnická kuchařka*. Praha: Ústřední dělnické nakladatelství, 1914, s. 5.

špatně a kuchařské knihy by měly především přinášet nápady a tvořit povědomí o tom, jak je možné se stravovat, proto musí předkládat i recepty dražší a náročnější.

### Válečné kuchařky

Asi nejspecifičtějšími kuchařskými knihami, které se během 1. poloviny 20. století objevily, jsou kuchařky válečné.<sup>65</sup> První světová válka je totiž nebyvalou etapou lidského stravování, která dovedla tehdejší gastronomii až na samé dno. Většina běžných potravin se stala ze dne na den nedostupným artiklem. Nejdříve kvůli vysoké ceně, později nebyly k sehnání vůbec. Přídělový systém začal fungovat v roce 1915.<sup>66</sup> Černý trh vznikl téměř okamžitě po začátku války. Starosti hospodyň se zúžily na obstarávání potravin a jejich následné zpracování tak, aby bylo zaručeno co nejdelší zasyčení členů rodiny. Přesto velká část obyvatelstva během války prokazatelně trpěla hladem. Někteří se ve své bídě dostali tak daleko, že nakonec nebyli schopni zajistit si obživu sami a stali se zcela závislými na veřejných válečných kuchyních. Zdejší strava se ale s postupující krizí stále zhoršovala a ke konci války už byla téměř nepoživatelná, někdy i zdraví nebezpečná. Není tedy divu, že řada lidí trpěla silnou podvýživou a zdravotními potížemi.<sup>67</sup>

Nedílnou součástí válečné stravy se nutně staly také náhražkové suroviny. Existovaly náhražky syntetické, těm předcházela chemický výzkum, a tak většina zůstala spíše ve fázi pokusů.<sup>68</sup> Pak existovalo několik typů náhražek přírodních, které se používaly k nastavení či nahrazení původní suroviny. Právě těch byly nuceny využívat i hospodyně. Některé potraviny však byly zastoupeny méně známými ale paradoxně zdravějšími substituty, dnes uznávané v rámci racionální výživy, např. pšeničná mouka byla nahrazována moukou z kukuřice, ovsa, ječmene či tapiokou a čirokem.<sup>69</sup> Místo masa se zase používaly dnes cenově méně dostupné vnitřnosti. Obdobně byla substituována i zelenina (např. sedmikráska, kopřiva, šťovík).<sup>70</sup>

Některé autorky kuchařských knih tato situace přivedla k myšlence, že je třeba

65 Válečné kuchařky, které vznikly za 1. světové války nejsou jediným pokusem tohoto typu.

66 KUČERA, Rudolf: *Život na příděl. Válečná každodennost a politiky dělnické třídy v českých zemích 1914–1918*. Praha: NLN, 2013, s. 25.

67 Řada pramenů naznačuje, že kromě výše zmíněného se do válečného stravovacího stereotypu obyvatelstva mnohdy řadila i konzumace masa zdechlin a tabuizovaných druhů masa (např. chrousti, psi). Do jídelníčku se dostaly i rostliny a jejich části dříve určené pouze pro dobytek, ba i suroviny pro člověka nepoživatelné jako piliny, křída nebo popel. Vcelku běžná byla konzumace starých nebo zkažených potravin.

68 FRANC, Martin: Výmysly německých profesorů i návrat ke zkušenostem předků. Přírodní potravinové náhražky za 1. světové války v českých zemích. *Práce z dějin Akademie věd* 4, 2012, č. 1, s. 9.

69 DUDEKOVÁ, Gabriela: Vojnová gastronomie. Změny stravování a stravovacích zvyklostí za prvej svetovej vojny v Rakúsko-Uhorsku. In: Zubáková, Blanka a kol. (eds.): *Krajiny prostřených i prázdných stolů I. Evropská gastronomie v proměnách staletí*. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2016, s. 190.

70 SLABOVÁ, Markéta: „Kdo si v létě nesušil ovoce a houby, bude v zimě sušit hubu.“ Strava a stravování ve válečných letech 1914–1918. In: Zubáková, Blanka (ed.): *Krajiny prostřených i prázdných stolů I. Evropská gastronomie v proměnách staletí, c. d.*, s. 224.



Obr. 5. Obálka „Válečné kuchařky“ Anuše Kejřové (1915). Archiv autorky, 2018.

a jednoduchost přípravy pokrmů hledí na pestrost, chutnost a důrazně varují před jednotvárností. Při zmiňovaném nedostatku masa je překvapující, že všechny tři autorky nabízejí recepty, které maso obsahují. V receptech s ním není nijak zvlášť šetřeno, ale zaujmou některé zvláštní druhy, jako např. vrány či žáby. Z receptů je ale možné vyčíst, že jsou ošizeny o nadbytečné množství mouky, tuku, cukru a vajec. Knedlík, nejběžnější příloha v české kuchyni, je nahrazován jinými. Místo moučnicků jsou doporučovány ovocné dezerty, místo masových polévek zase zeleninové.

71 V této souvislosti můžeme zmínit práci Čeňka Zíbrta, historika a etnografa, který se ve své práci taktéž snaží ukázat možné alternativy stravování v době války, ale na rozdíl od jiných odborníků opírá svá tvrzení o historická fakta z let 1817, kdy sužoval Evropu poslední velký hladomor po napoleonských válkách. Viz ZÍBRT, Čeněk: *Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety*. Praha: Zemědělské nakladatelství A. Neubert, 1917.

72 KEJŘOVÁ, Anuše: *Úsporná válečná kuchařka. 1914–1915*. Praha: Emil Šolc, 1915; SOUČKOVÁ, Marie: *Válečná kuchařka. Návod k vaření levných, výživných a chutných jídel s nejmenší potřebou mouky, masa a omastků, návod k pečení chleba v domácnosti*. Hradec Králové: Boh. Melichar, 1915; JANČOVÁ, Zdenka: *Válečná kuchařka „České Domácnosti“*. Příručka pro střední, prosté domácnosti se zřetelem na dnešní poměry. Užití nezvyklých moučných výrobků. Pečení chleba a žemlí po domácku. *Jídelní lístky*. Praha: E. Beaufort, 1915.

Válečné kuchařské knihy jsou dozajista fenoménem daného období. Jejich problémem je však z dnešního pohledu velmi krátká použitelnost, resp. aktuálnost. Zmiňované tři kuchařky vznikly v roce 1915, kdy hospodářská situace nebyla ještě natolik vážná. Rapidně rostly ceny potravin a některé zboží nebylo dostupné, řada lidí si ale stále dokázala udržovat životní standard. Pokud ovšem přihlídneme k informacím o tristní hospodářské situaci Rakouska-Uherska o další tři roky později, je zcela logické, že válečné kuchařské knihy z roku 1915 už byly nepoužitelné. Je také možné se domnívat, že už v pozdějších letech války žádné další podobné práce nevyšly. Vzhledem k finanční tísní většiny obyvatelstva by vydání knihy, jejíž obsah nemusí být následující den použitelný, bylo zcela zbytečné a finančně nevýhodné.

### **Závěrečné shrnutí**

Cílem studie bylo potvrdit, že kuchařské knihy byly od počátku minulého století překotně se rozvíjejícím žánrem, jelikož právě v tomto období se začal výrazně měnit jejich vnější i vnitřní vzhled a stále více i jejich obsah. Nedílnou součástí kuchařských publikací se stala reklama a ilustrace, která ale měla zatím spíše praktický účel v podobě nákresů uvnitř knihy a dekorativní úkol pro získání atraktivity plnila pouze na obálkách knih. S postupující dobou se ustálilo i vnitřní členění. Recepty se začaly stabilně řadit buď podle chodů, nebo dominující suroviny v pokrmu. Určitým nedostatkem byl v některých sbírkách chybějící výčet surovin, případně nepřesné váhové množství u jednotlivých receptů nebo detailněji zpracovaný postup práce. Z pohledu historického bádání se jako největší zdroj informací pro studium dějin stravování ukázaly být úvody v kuchařských knihách, které nás informují o postojích autorky, ale i názorech společnosti, a zvláště o rozsahu odborných znalostí a zkušeností se specifickými způsoby stravování apod.

Zároveň se změnou vzhledu se s počátkem minulého století začaly na pultech objevovat nové specifické druhy kuchařek, které se liší především obsahově a před rokem 1900 nemají obdobu. Je logické se domnívat, že za vznik těchto kuchařek mohl zájem autorek o změnu, a tak se zaměřily na různé typy strávnicků, způsoby stravování, nebo měly snahu o pomoc hospodyním v nastalé složité životní situaci. Nicméně tomuto novému zaměření autorek předcházela změna ve společnosti, která se začala zajímat o francouzskou a americkou gastronomii, trend vegetariánského stravování přicházející z Anglie, o dietní formy výživy ale také o možnosti, jak vylepšit úděl hospodyně a inovovat fungování domácností. Nové kuchařské knihy objevující se po roce 1900 jsou tedy odrazem modernizace společnosti a jejího smýšlení o výživě a možnostech stravování. Byly sice stále dosti rozdílné od těch dnešních, ale rozhodně se v době mezi lety 1900–1938 podnikly výrazné kroky směrem k moderní podobě kuchařských knih

**Prameny**

- BARTH, Jaroslav - BARTHOVÁ, Ludmila: *Sbírka kuchařských předpisů pro nemocné cukrovkou (diabetiky)*. Praha: Nová kultura, 1913.
- BARTHOVÁ, Ludmila - BARTH, Jaroslav: *První česká vegetářská kuchařka. Sbírka vyzkoušených předpisů k přípravě chutných a zdravých pokrmů bez masa*. Praha: Nová kultura, 1909.
- BARTHOVÁ, Ludmila - BARTH, Jaroslav: *První česká vegetářská kuchařka. Sbírka vyzkoušených předpisů k přípravě chutných a zdravých pokrmů bez masa*. Praha: Nová kultura, 1922.
- CARDOVÁ, Anna: *Návod mladým hospodyňkám, jak upravit chutné a levné pokrmy ve skrovných domácnostech, nemocnicích, obecných kuchyních i jednoduchých měšťanských rodinách. Se 46 jídelními lístky pro domácnost a měsíčním jídelním lístkem v „Ochranově“*. Praha: nákl. vlastním, 1901.
- Dělnická kuchařka*. Praha: A. Svěcený, 1914.
- DRŮBKOVÁ, Anna: *Mladá hospodyňka: Kniha kuchařská, obsah. osvědč. předpisy pro přípravu jídel k rozličným příležitostem dle doby denní a období ročního*. Smíchov: nákl. vlastním, 1913.
- FRIEDBERG-MÍROHORSKÝ, Emanuel Salomon: *O vegetarismu*. Praha: E. S. Friedberg-Mírohorský, 1884.
- HOLNOVÁ, Božena - CHLUMECKÁ, Marie - JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie: *O výživě zeleninou a ovocem*. Praha: Městská dívčí průmyslová škola, 1915.
- JANČOVÁ, Zdenka: *Válečná kuchařka „České Domácnosti“*. Příručka pro střední, prosté domácnosti se zřetelem na dnešní poměry. Užití nezvyklých moučných výrobků. Pečení chleba a žemlí po domácku. Jídelní lístky. Praha: E. Beaufort, 1915.
- JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie: *Francouzská kuchyně. Pro zpestření jídelního lístku českých hospodyňek*. Praha: Unie, 1927.
- JANKŮ-SANDTNEROVÁ, Marie: *Francouzská kuchyně pro zpestření jídelního lístku českých hospodyňek*. Praha: Česká grafická Unie, 1940.
- JAROŠOVÁ, Vilma: *Vzorná hospodyňka. Praktické vědomosti, rady a pokyny ku zdárnému a hospodárnému vedení domácnosti*. Praha: Švejda, 1916.
- KOVÁŘÍČKOVÁ, Krista: *Dívkám hospodyňkám. Výchovné rozmluvy a rady pro domácnost i jednoduché předpisy kuchařské*. Praha: Bačkovský a Hach, 1925.
- KEJŘOVÁ, Anuše: *Dělnická kuchařka*. Hradec Králové: A. Kejřová, 1914.
- KEJŘOVÁ, Anuše: *Dělnická kuchařka*. Praha: A. Svěcený, 1923.
- KEJŘOVÁ, Anuše: *Úsporná válečná kuchařka 1914–1915*. Praha: Emil Šolc, 1915.
- KEJŘOVÁ, Anuše - KUTHAN, František: *Zdravotní polovegetariánská kuchařka*. Praha: Pražská akciová tiskárna, 1925.
- KOFRÁNKOVÁ, Anna (ed.): *Kuchařské předpisy pro žákyně kuchařských škol i pro domácnost*. České Budějovice: K. Ausobský, 1932.

- KOVÁŘÍČKOVÁ, Krista: *Dívkám hospodyňkám. Výchovné rozmluvy a rady pro domácnost i jednoduché předpisy kuchařské*. Praha: Bačkovský a Hach, 1925.
- KREJČÍ, František: *Positivní etika jakožto mravouka na základě přirozeném*. Praha: Jan Laichter, 1922.
- ORLOVÁ, Marie: *Praktická česká kuchařka a hospodyňka. Sbíрка 1350 nových, snadných a prakticky vyzkoušených předpisů ku přípravě levných a chutných jídel i nápojů všech druhů pro malé, střední i větší domácnosti jak ve městech, tak i na venkově...* Praha: Zemědělské knihkupectví A. Neubert, 1921.
- POSNEROVÁ, Iška: *Kuchařská příručka pro rodinu o třech i více členech: Praktické rady pro mladé hospodyňky se zřetelem na dnešní poměry prodejně*. Praha: A. Neubert, 1913.
- RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila: *Domácí Kuchařka, aneb, Pogednánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské*. W Hradcy Králowé nad Labem a Orlicy: Jan Host. Pospjssil, 1826.
- ROČEK, Josef: *Lidová zdravotní věda*. Praha: Státní nakladatelství, 1924. 211 s.
- ROSICKÁ, Marie: *Národní Domácí Kuchařka Česko-americká. Vyzkoušené a praktické návody ku přípravě pokrmů způsobem českým i americkým, s připojením užitečných předpisů pro různé potřeby v domácnosti*. Omaha, Nebraska: Národní tiskárna, 1926.
- RYTYCHOVÁ, Majolena: *Největší, nejnovější a nejpraktičtější česká domácí kuchařka a vzorná hospodyňka... Různé pokyny pro domácnost i dům*. Praha: E. Šolc, 1919.
- SEIDLOVÁ, Anastasie, B.: *Kuchařka „Jitřenky“*. Jídelní lístky českých národních pokrmů pro celý rok. Praha, 1912.
- SEIDLOVÁ, Anastasie, B.: *Kuchařka „Lady“*. Sbíрка vyzkoušených jídelních předpisů pro malou neb větší domácnost. Mladá Boleslav: Karel Vačlena, 1913.
- SEIDLOVÁ, Anastasie, B.: *Kuchařka „Lady“*. Díl II., Mladá Boleslav: Karel Vačlena, 1924.
- SEIDLOVÁ, Anastasie, B.: *Úprava pokrmů pro nemocné kornatěním cév a různé rady zdravotní*. Hradec Králové: Tiskové družstvo, 1924.
- SEZEMSKÁ, Marie: *Levná lidová kuchařka prostá masa, (vegetariánská)*. Nová Paka: knihovna „Nových Směrů“, 1916.
- SOUČKOVÁ, Marie: *Válečná kuchařka. Návod k vaření levných, výživných a chutných jídel s nejmenší potřebou mouky, masa a omastků, návod k pečení chleba v domácnosti*. Hradec Králové: Boh. Melichar, 1915.
- TILLOVÁ, Marie: *Ošetření a výživa nemocných. Rady a pokyny pro domácí opatření a kuchařské přípravy v případech nemoci v rodině s návodem hospodářského zužitkování zbytků jídel*. Praha: Marie Tillová, 1915.
- TRACHTOVÁ, Marie: *Kuchařská kniha pro venkovské hospodyně*. Chrudim: M. E. Holakovský, 1909.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, Marie: *Moderní kuchařka. Systém racionálního vaření*. Praha: Československý kompas, 1930.

VRKOČOVÁ, Božena, *Dietní karlovarská kuchařka*. Karlovy Vary: nákl. vlastním, 1927.

## Literatura

BORTEL, Roman a kol.: *Alchymie v kuchyni*. Praha: Národní zemědělské muzeum, 2010.

CILEČKOVÁ, Vendula: *Pokrmý na talíři všedním i svátečním, za krize i míru, aneb proměny gastronomie mezi lety 1900–1938 v českých kuchařských knihách*. Diplomová práce. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2020. Vedoucí prof. PhDr. Milena Lenderová, CSc.

DUDEKOVÁ, Gabriela: *Vojnová gastronomie. Zmeny stravovania a stravovacích zvyklostí za prvej svetovej vojny v Rakúsko-Uhorsku*. In: Zubáková, Blanka a kol. (eds.): *Krajiny prostřených i prázdných stolů I. Evropská gastronomie v proměnách staletí*. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2016, s. 182–206.

DVOŘÁKOVÁ-JANŮ, Věra: *Lidé a jídlo*. Praha: ISV, 1999.

FRANC, Martin: *Retrojídlo. Jak jsme jedli za socialismu*. Brno: CPress, 2020.

FRANC, Martin: *Řasy, nebo knedlíky? Postoje odborníků na výživu k inovacím a tradicím v české stravě v 50. a 60. letech 20. století*. Praha: Výzkumné centrum pro dějiny vědy, 2003.

FRANC, Martin: *Výmysly německých profesorů i návrat ke zkušenostem předků. Přírodní potravinové náhražky za 1. světové války v českých zemích*. *Práce z dějin Akademie věd* 4, 2012, č. 1, s. 1–16.

KUČERA, Rudolf: *Život na příděl. Válečná každodennost a politiky dělnické třídy v českých zemích 1914–1918*. Praha: NLN, 2013.

LENDEROVÁ, Milena: *České kuchařské knihy v „dlouhém“ 19. století*. In: Zubáková, Blanka a kol. (eds.): *Krajiny prostřených i prázdných stolů II. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017, s. 159–184.

LENDEROVÁ, Milena a kol.: *„Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“*. *České kuchařské knihy v 19. století*. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2017.

LENDEROVÁ, Milena (ed.): *Žena v českých zemích od středověku do 20. století*. Praha: NLN, 2009.

MONTANARI, Massimo: *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha: NLN, 2003

NOVOTNÁ, Petra: *Vývoj kuchařky jako knižního žánru*. Bakalářská práce. Olomouc: Univerzita Palackého, 2016. Vedoucí Mgr. Lenka Pořízková, Ph.D.

PETRÁŇOVÁ, Lydia: *Strava*. In: Bahenský, František a kol.: *Velké dějiny zemí Koruny české. Lidová kultura*. Praha: Paseka, 2014, s. ???



- RÝDL, Karel: Vznik a vývoj odborného školství pro gastronomii v českých zemích do roku 1948. In: Zubáková, Blanka a kol. (eds.): *Krajiny prostřených i prázdných stolů. I., Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017, s. 237–259.
- SLABOVÁ, Markéta: „Kdo si v létě nesušil ovoce a houby, bude v zimě sušit hubu.“ *Strava a stravování ve válečných letech 1914–1918*. In: Zubáková, Blanka a kol. (eds.): *Krajiny prostřených i prázdných stolů I. Evropská gastronomie v proměnách staletí*. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2016, s. 227–226.
- ŠŤASTNÁ, Jarmila - ROBEK, Antonín - MORAVCOVÁ, Mirjam (eds.): *Stará dělnická Praha: život a kultura pražských dělníků 1848–1939*. Praha: Academia, 1981.
- ŠTĚPÁNOVÁ, Irena: *Kuchařská škola Domácnost. Vaření jako (národní) umění a věda*. In: Zubáková, Blanka a kol. (eds.): *Krajiny prostřených i prázdných stolů II. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*. Pardubice: Univerzita Pardubice, 2017, s. 222–229.

## Summary

### **Novelties in Czech Gastronomic Literature before World War II. About the Development of New Types of Cookbooks and the Transformations of this Genre between 1900 and 1938**

Cookbooks are currently a very popular literary genre in the field of gastronomy, but this was not always the case. Until the end of the 19th century, cookbooks were intended only for wealthy middle-class female readers. The study tries to show that the situation changed at the beginning of the 20th century, and cookbooks that were unprecedented before 1900 appeared. Their authors began to focus on particular groups of diners, types of ingredients, and different ways of eating. They also aimed at lower social classes, such as the working class and the countryside. The first cookbooks inspired by foreign gastronomy or the new dietary phenomenon – vegetarianism – were also produced. The development was also influenced by several historical events, such as World War I, when several war cookbooks were written. The female authors of cookbooks are an important aspect in the research on gastronomy. They are no longer just experienced housewives who share their recipes and advice, but include women dealing with education, and health and food science. Some of the authors' names are still well-known today.

### **Key words**

Gastronomy – Czech cookbooks – female authors – 1st half of the 20th century