

Univerzita Palackého v Olomouci

Filozofická fakulta

Katedra historie



**Vývoj českého gastronacionalismu v průběhu 2. poloviny
19. století**

Bakalářská práce

Nikol Vokelová

Vedoucí práce: Mgr. Jitka Kohoutová, Ph.D.

Olomouc 2024

Prohlašuji, že jsem tuto bakalářskou práci zpracovala zcela samostatně a že jsem všechny použité zdroje řádně citovala a uvedla v seznamu pramenů a literatury.

V Olomouci dne

.....

Nikol Vokelová

Na prvním místě bych ráda poděkovala vedoucí práce doktorce Jitce Kohoutové, neboť díky jejím radám, inspiraci, trpělivosti a ochotě se tato práce dočkala konce. Další poděkování patří mé rodině a blízkým, kteří mi byli po celou dobu studia velkou oporou.

„Proto přeji národu svému dobrých a dovedných kuchařek, které by zdraví rodáků svých špatnou a nechutnou stravou nepodkopávaly, ale svým kuchařským uměním je silily a prodlužovaly, a když nemohou v jiném, aspoň v směru tomto staly se užitečnými členy svého národa!“

– Hanna Dumková

Obsah

Úvod	6
1. Magdalena Dobromila Rettigová	15
1.1 Kuchařské knihy před Rettigovou	17
1.2 Odkaz Rettigové	18
2. Gastronacionalismus	21
2.1 Rettigová a gastronacionalismus	23
3. Politický vývoj	27
4. Postavení žen středních vrstev	29
5. Kuchařské knihy druhé poloviny 19. století	32
5.1 Jazyk a struktura kuchařských knih	32
5.2 Františka Hansgírová	34
5.3 Karolina Vávrová	42
5.4 Vlastimila Zábranská	45
5.5 Hanna Dumková	47
5.6 Julie Svobodová	52
5.7 Gabriela Triwaldová	55
5.8 Marie Axamitová	56
5.9 Pavla Moučková	58
Závěr	61
Seznam pramenů a literatury	66
Prameny	66
Kuchařské knihy	66
Periodika	68
Ostatní tištěné prameny	69
Literatura	70
Internetové zdroje	72
Chronologický soupis použitých kuchařských knih	73
Summary	78
Přílohy	79
Seznam obrazových příloh	79
Obrazové přílohy	81

Úvod

Kuchařské knihy jsou již od svého prvopočátku oblíbeným knižním žánrem, který se objevuje na policích knihkupců.¹ Jejich popularita se stala vděčným a jistým výdělkem nakladatelství a také kuchařů, kteří ze svého kulinářského umění přenesením na čistě bílé stránky tvoří recept a za sebou nechávají nesmrtelný odkaz na knižním trhu. V těchto chvílích se z kuchařského umu stává literární projekt, z kuchaře autor a z receptu dílo. Avšak i přesto se některé kuchařinky nevyhnuly posměchu, neboť literární a jazyková vynalézavost nezná hranic.²

Dnes se už velmi rozšířenému a oblíbenému jevu psaní kuchařských knih nijak nedivíme, dokonce jej mnohdy vnímáme jako samozřejmost. Dnešní význam kuchařek na českém knižním trhu dokládají žebříčky bestsellerů knihkupectví, kde se kuchařky sice neobjevují na prvních postech, avšak stále jsou mezi nejoblíbenějšími publikacemi. Například knihkupectví Martinus mezi dvaceti sedmi nejlepšími knihami roku 2014 uvádí čtyři kuchařky,³ Svaz českých knihkupců a nakladatelů dokonce uvádí jako nejprodávanější titul právě roku 2014 *Varíme s Láďou Hruškou – levně a chutně*.⁴ Knihkupectví Luxor mezi českými nejlepšími knihami roku 2022 uvádí například *Výživnou knihu o jídle*.⁵

Psaní kuchařských knih můžeme nazvat jakýmsi trendem, právě i proto byly vybrány jako vhodný pramen pro tuto bakalářskou práci. Jejich specifikum tví v tom, že spousta žen

¹ To dokládá množství reklam a článků upozorňujících na vydání nových kuchařských knih v dobových časopisech. Např.: „*Za pěkný a užitečný dárek vánoční doporučujeme novou knihu kuchařskou, jež právě úplně vyšla: Pražská kuchařka...*“ In: *Pěkný a užitečný dárek vánoční*. Národní listy, 6, 1866, č. 352, Příloha Národních Listů k číslu 352; nebo „*Pi Frant. Hansgirkové ... vydává se právě třetí, nyní ilustrované vydání... Paní spisovatelka dobyla si sepsáním této kuchařské knížky velikých zásluh, také její práce vydána jest velmi úhledně a vkusně. Práce sama jest dle úsudkův znalkyň výtečná a předčí důkladností a spolehlivostí svoji i něm. toho směru knihy... Vydání německého této knížky chystá se 2. vyd. k tisku, což svědčí o oblíbenosti dílka, neboť něm. kuchařských knížek máme nazbyt, ano i Lipští něm. nakladatelé provádějí obchody své kuch. knihami, nazývajíce je „Böhmische Küche,“ dobře vědouce, že česká kuchyně jest proslulá svou úpravností a výborností.*“ In: *Věstník bibliografický. Časopis pro literaturu, hudbu a umění*, 2, 1870, č. 8, s. 142.

² Také kuchařské knihy a kuchařky se staly terčem pisatelů vtipných a ironických textů v zábavných dobových časopisech. Např.: „*Vě společnosti mluví se též o frančtině, o angličtině a o vlastině. „Také jste se učila, slečno Julie, některým jazykům?“ tázal se můj přítel B. „Ó ano; co jsou v „kuchařské knize“, ty znám strojit všechny,“ odvětila slečna Julie s pýchou.*“ In: *Vzdělaná*. Paleček. Humoristický týdeník obrázkový, 2, 1873, č. 1, příloha s. 2.

³ *Snídaně u Florentýny, Jídlo na prvním místě, Menu podle Koko, Kitchennette – Rok v kuchyni* In: *Nejlepší knihy roku 2014*. In: <https://blog.martinus.cz/2014/12/nejlepsi-knihy-roku-2014> [cit. 3. 11. 2023]

⁴ „*Nejprodávanější knihou roku 2014 se stal titul Varíme s Láďou Hruškou – levně a chutně, mezi nejprodávanějšími tituly žebříčku SČKN bylo i několik dalších kuchařek.*“ In: MAGERA, Ivo: *Zpráva o českém knižním trhu 2014/2015*. Svaz českých knihkupců a nakladatelů. 2015, s. 7. In: <https://www.sckn.cz/zpravy-o-ceskem-kniznim-trhu/> [cit. 3. 11. 2023]

⁵ *Nejlepší knihy roku 2022*. In: https://www.luxor.cz/clanek/287/nejlepsi-ceske-knihy-roku-2022?gad_source=1&gclid=Cj0KCQjwJKqBhCaARIsAN_yS_nHU3nKvkbB1xUIkH107j-M6cqvRafIgw88lhW6u5q0MjfvOm_sq4aApyHEALw_wcB [cit. 3. 11. 2023]

v domácnosti, které v druhé polovině 19. století psala recepty pro ostatní dívky a ženy, se také snažila o emancipaci a podporu národního hnutí, ač vědomě či nevědomě, a tak vychovávala budoucí generace vlastenek a v určitých případech se i starala o výchovu dívek a rozvoj dívčího vzdělání v Čechách. Právě zde můžeme mezi řádky nalézat některé z hlavních principů národního hnutí, a také pozorovat odraz nacionalismu v tvorbě prvních tvůrců a tvůrkyň literárního kuchařského umění v českých zemích.⁶ S výchovou dívek se také samozřejmě pojí téma genderových rolí, které byly nejen v dlouhém 19. století jasně dané. Středostavovské dívky a ženy měly své předem dané místo, a proto byly vychovávány především k jejich budoucí úloze v rodině.⁷ Typické heslo „Kinder, Küche, Kirche“⁸ mluví za vše a důležitost kuchyně a domácího krbu staví ihned za hlavní prvek manželství a za plození dětí, poněkud ironicky před povinností každého křesťana.

Nacionalismus a jeho odraz v kuchařských knihách je hlavním tématem této bakalářské práce. Snaha o výchovu dívek v národním duchu se stala důležitým prvkem při vytváření ideje národní identity. O správnou výchovu se snažily též některé kuchařky, například Františka Hansgirková,⁹ avšak za hlavní cíl si kladly soupis receptů vhodné pro české ženy vlastenky, aby se tak šetrně postaraly o rodinný krb, vytvářely vhodné zázemí pro své muže, a tím pomohly budovat základ národa, pravou českou domácnost a rodinu.¹⁰ Zkoumaným tématem jsou způsoby, jakými se autorky kuchařských knih snažily pomoci ženám hospodyním k vytvoření ideální české domácnosti, jak se je snažily nacionálně ovlivnit a jak se podílely na formování české gastronomie jako součásti národní kultury.¹¹

Bakalářská práce se zaměřuje na období druhé poloviny 19. století nikoliv z důvodů politických. Ačkoliv na pozadí je tento aspekt nutno zmínit alespoň částečně, neboť bez jakéhokoliv zmínění politického a nacionálního vývoje událostí a historie českých zemí

⁶ Např. viz. PACOVSKÝ, Václav: *Knjžka Kuchařská, aneb, Zřeteltná ponaučenj*. Kutná Hora 1811; RETIKOWA, M.: *Domácý Kuchařka, aneb, Pojednánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské*. Hradec Králové 1826.

⁷ LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – KOZÁR, Aleš – ŘÍHA, Ivo: *"Spanilost Vaše cizozemcům se líbí..."*. *České kuchařské knihy v 19. století*. Červený Kostelec 2017, s. 246–247.

⁸ LENDEROVÁ, Milena: *K hříchu i modlitbě. Žena devatenáctého století*. Praha 2016, s. 106.

⁹ Např. viz. HANSGIRGOVÁ, Františka: *Hospodyně našeho věku. Krátké naučení vedení městského i venkovského hospodářství*. Praha 1865; také HANSGIRGOVÁ, Františka: *Průvodce dívky a budoucí hospodyně*. Praha 1869.

¹⁰ LENDEROVÁ, M. a kol.: *Spanilost*, s. 247.

¹¹ Typologií jednotlivých pokrmů či potravin jako ryze českých či národních se zabývají například Milena Lenderová nebo Marek Merhaut. LENDEROVÁ, M. a kol.: *Spanilost*; MERHAUT, Marek: *Národní kultura stravování a kulturní difuze*. Praha 2016.

by studie nebyla ani možná a ani zcela úplná. Právě v tomto období lze sledovat vliv Rettigové a vývoj gastronacionalismu spojený s poslední fází národního obrození. Následně se více rozvíjí vydávání kuchařských knih a jejich množství je značně rozsáhlejší než v první polovině století. Tím se rozšiřuje variabilita výzkumu a problematiku gastronacionalismu je možné zkoumat na větším počtu pramenů. Téma je zasazeno do prostředí pražské měšťanské společnosti, a to z důvodu čisté praktičnosti, neboť množství pramenů, se kterými studie pracuje, je poměrně rozsáhlé. Analýza dalších kuchařských knih by jistě znamenala rozšíření za hranice této bakalářské práce. V rámci této práce bylo nutné vynechat část knih, které se liší hlediskem časovým i zeměpisným a následně okruhem cílové skupiny, a tak vzniká další prostor pro bádání, neboť jistě by toto téma rozšířily a doplnily přidanou hodnotu komplexnějšího bádání. Nebyly využity publikace určené pro obyvatelstvo nepocházející z městských center, tedy obyvatelstvo venkovské, neboť podle obrozenců byl venkovský lid jádrem národní identity. Zároveň venkov a město mělo rozdílné potravinové možnosti a potřeby. Kuchařky pro venkov se zabývají odlišným sociálním kontextem a akcentovaly by spíše praktický účel podobně jako kuchařky pro chudší vrstvu populace. Také byly opomenuty recepty určené pro vyšší společnost a šlechtu, neboť zde je kuchařka určena pro kuchaře a služebnictvo nikoli pro následné strávníky. Šlechta navíc procházela jiným vývojem nacionalismu, v tomto aspektu by publikace komplikovaly následný výzkum.¹² Odlišný vývoj by se týkal i prostředí Moravy, kde panovala rozdílná dynamika národního hnutí a mírnější soudržnost s typickými českými centry.¹³

Hlavními prameny se staly kuchařky vydané mezi obdobím 1860 až 1900, data jsou pouze orientační a neudávají práci jasně dané časově omezené hranice, neboť dochází k jejich překročení, kde je to účelné. Tyto prameny tvoří pouze díla žen. Na počátku následujícího výzkumu stojí Magdalena Dobromila Rettigová, která sice nezapadá do časového vymezení práce, avšak v rámci sledování jejího odkazu v druhé polovině 19. století je nutné prozkoumat její tvorbu. Většinu svých knih věnovala městskému prostředí, které jí zdaleka nebylo cizí, neboť právě z něho pocházela a v něm žila, vynechána je z důvodů výše popsaných

¹² Srov. BEZECNÝ, Zdeněk: *Příliš uzavřená společnost: orliční Schwarzenbergové a šlechtická společnost v Čechách v druhé polovině 19. a na počátku 20. století*. České Budějovice 2005.

¹³ LENDEROVÁ, M. a kol.: *Spanilost*, s. 109.

kuchařka věnovaná venkovu.¹⁴ Díky jejímu manželovi, o němž bude ještě krátká zmínka v textu, knihy nepostrádají vlastenecký aspekt. Dala si za cíl inspirovat ženy a ukázat jim cestu ke spokojenému manželství. Její díla byla navíc srozumitelná a doplněná o zkušenosti z vedení domácího hospodářství, to vše přispělo k její velké oblíbenosti.¹⁵ Největší úspěch získala u vydání *Domácý kuchařky*.¹⁶ Přestože zdaleka nebyla první, kdo začal šířit kuchařské knihy mezi české obyvatelstvo, je v jistých ohledech možné Rettigovou vnímat jako zakladatelku českého gastronacionalismu. Právě v rámci srovnání je nutno zmínit alespoň některé z děl, na kterých budou následně ukázány prvky gastronacionalismu, se kterými studie pracuje.

Právě v druhé polovině 19. století můžeme sledovat nejen vývoj po Rettigové, ale především její odkaz, který ve svém díle zanechala pro další čtenářky, ať už budoucí či současné manželky a matky. I když po sobě zanechala velké množství publikací, je přirozeným jevem, že se kuchařky v pozdějších letech snažily o poněkud modernější recepty podle posledních trendů, které by jim mohly ulehčit domácí práci a rozšířit horizont znalostí. V této době začalo vznikat více a více kuchařek, knižní trh se rozrůstal a ženy si mohly vybírat z množství rad a receptů. Právě proto se spisovatelky snažily o výstižné názvy, které by čtenářky zaujaly, a především o to, aby v ideálním případě bylo popsáno, co nejvíce různých receptů a rad.¹⁷

Ke stěžejním pramenům této práce patří díla Františky Hansgirkové. Po Rettigové se na knižním trhu objevila díla různých spisovatelek, avšak málokteré se podařilo vyplnit prázdný prostor slavné autorky. Období mezi Rettigovou a Hansgirkovou se pokusily vyplnit dvě spisovatelky, a to Budislava Danešová a Marie Anna Lev, bohužel jejich díla nebyla pro účely bakalářské práce dohledána.¹⁸ Většího úspěchu se podařilo získat Hansgirkové. Podle

¹⁴ RETTIGOWÁ, Magdalena Dobromila: *Dobrá rada Slowanským wenkowankám, aneb pagednánj kterak by ony pokrmy sprostě lacině i chutně pripravowati, a tak se bud' pro budaucj swau domácnost, neb pro službu cwičiti mohly*. Hradec Králové – Praha 1838.

¹⁵ LENDEROVÁ, M. a kol.: *Spanilost*, s. 228.

¹⁶ RETIKOWA, M.: *Domácý Kuchařka*. Z důvodu oblíbenosti, což dokládá dotisk v letech 1831, 1837, 1844, 1850 a 1853, je i tato kniha použita jako pramen, i když se její vznik časově vymezuje zkoumanému období.

¹⁷ Např. viz. ZÁBRANSKÁ, Vlastimila: *Nejnovější česká kuchařka. Důkladný návod ku připravování jídel všeho druhu, obsahující 1134 nejlepších receptů mimo mnohé praktické pokynutí kuchařské*. Praha b. d. (dle Krameria mezi 1873 a 1875, dle *Spanilosti* 1874).

¹⁸ DANEŠOVÁ, Budislava: *Schopná kuchařka pro malé dívky*. Jindřichův Hradec 1850; LEV, Anna Marie: *Nowá česká kuchařka, aneb Zkussené a snadno pochopitelné poučení, kterak se na negchutněgssi a na negprospěšněgssj způsob masité a postnj pokrmy wařj, pekou a zaděláwajj*. Praha 1861. Poněkud zvláštně se jeví volba názvu, ten připomíná o čtyři roky mladší titul Rettigové, který vyšel až po její smrti roku 1857 *Domáci kuchařka, aneb, Snadno pochopitelné a vyskoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy nejchutnějším způsobem waří, pečou a zaděláwajj*.

dobového tisku „nastoupila Hansgirková úkol po Rettigové osiřely“¹⁹ a jak svými kuchařkami, tak i radami pro mladé slečny zaujala širokou veřejnost. Využila nedostatku knih a rad určených pro začínající hospodyně a vydala „svou zdařilou >Hospodyně našeho věku< (1869), kterou naše ženy dosud rády čítají“²⁰ a *Průvodce dívky a budoucí hospodyně*.²¹ Vedle spisů hospodářských a naučných vydala *Novou českou kuchařku*,²² kdy „proskoumavši mnoho tištěných kuchařských spisů, poznala, že mnohé věci proměnit a v prospěch skutečného zdaření se jídel zjednodušiti lze...“²³ jak sama uvedla v předmluvě další kuchařky. *Nová česká kuchařka* byla rozsáhlá, což přispívalo k vyšší ceně, a proto vydala v roce 1872 ještě *Malou Novou českou kuchařku*,²⁴ která byla svým obsahem zhruba o 60 stran kratší, tudíž levnější a dostupnější širšímu okruhu čtenářek. Do období tvorby Hansgirkové zasahovalo dílo Karoliny Vávrové, která zaujala trh třemi vydáními *Pražské kuchařky*,²⁵ především oslovila čtenářky druhým doplněným vydáním. Pro nezkušené kuchařky připravila Vlastimila Záborská všeobsahující a širokou *Nejnovější českou kuchařku*.²⁶ Dále bylo použito děl z pera Gabriely Triwaldové, a to *Praktická česká kuchařka pro každou domácnost*²⁷ a *Česká národní kuchařka*,²⁸ které byly vydané i po přelomu století. Velice plodnou spisovatelkou se stala Hanna Dumková, která se poprvé na trhu objevila se svou *Úpravou jídel zemákových*,²⁹ avšak bakalářská práce s ní pracuje jen okrajově, více jsou použity její další publikace. Zajímavé na Dumkové je skutečnost, že se ve svých kuchařkách často zaměřovala na jednu

¹⁹ *Národní album. Sbirka podobizen a životopisů českých lidí, prací a snahami vynikajících i zasloužilých*. Praha 1899, s. 308.

²⁰ *Národní album*, s. 308. Zde nastal omyl, kniha byla vydána v roce 1865, při výzkumu nebylo nalezeno další vydání, kterému by tento letopočet odpovídal, pouze odlišná publikace od téže autorky. HANSGIRGOVÁ, Františka: *Hospodyně našeho věku. Krátké naučení vedení městského i venkovského hospodářství*. Praha 1865.

²¹ HANSGIRGOVÁ, Františka: *Průvodce dívky a budoucí hospodyně*. Praha 1869.

²² HANSGIRGOVÁ, Františka: *Nová česká kuchařka, aneb, Navedení ku připravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost*. Praha 1864.

²³ Tamtéž, předmluva.

²⁴ HANSGIRGOVÁ, Františka: *Malá Nová česká kuchařka, dle níž mohou hospodyně i kuchařky pro menší domácnost všeliká jídla dobře a chutně připravovati*. Praha 1872.

²⁵ VÁVROVÁ, Karolína: *Pražská kuchařka, aneb, Praktický návod k nejchutnějšímu připravování všelikých druhů jednoduchých a nákladnějších pokrmů masitých, moučných a postních, jež v každé skrovnější i nádhernější domácnosti se vyskytují. Se spolehlivým návodem k zavařování ovoce a vařiva podle nejvhodnějšího a nejlacinějšího způsobu*. 3. vyd. Praha 1873.

²⁶ ZÁBRANSKÁ, Vlastimila: *Nejnovější česká kuchařka. Důkladný návod ku připravování jídel všeho druhu, obsahující 1134 nejlepších receptů mimo mnohé praktické pokynutí kuchařské*. Praha b. d. (dle Krameria mezi 1873 a 1875, dle *Spanilosti* 1874).

²⁷ TRIWALDOVÁ, Gabriela: *Praktická česká kuchařka pro každou domácnost. Sbirka 336 receptů na upravení osvědčených, silných a laciných pokrmů masitých i postních, mimo užitečná a podrobná navedení ku vedení kuchyně nejenom způsobu jemnějšího, nýbrž i také obyčejné domácí kuchyně, zároveň s poučením, jak lze v cukru a octu ovoce zavařovati*. Praha 1886.

²⁸ TRIWALDOVÁ, Gabriela: *Česká národní kuchařka. Příruční knížka, obsahující přes 1000 stručných a snadno pochopitelných předpisů k úpravě nejoblíbenějších pokrmů a nápojů*. Praha b. d. (dle Krameria mezi lety 1894 a 1912).

²⁹ DUMKOVÁ, Hanna: *Úprava jídel zemákových*. Praha 1880.

určitou potravinu, kdy na výčtu receptů ukazovala rozmanitost kulinářského umění.³⁰ Další zajímavostí u Dumkové byla předmluva, o které ještě bude řeč u *České kuchařky*,³¹ ve které se nechala inspirovat citáty Samuela Smilese. Tato kuchařka byla přednostně určena venkovankám, neboť sama na venkově mnoho let žila, nicméně přesto byla využita pro svou neobyčejnou předmluvu. Julie Svobodová vytvořila dvě kuchařky, první kuchařka *Vzorná hospodyně*, se zabývala spíše nakládáním a zavařováním pokrmů, avšak druhá *Malá pražská kuchařka* byla pro práci zajímavější, neboť autorka přidala i některé své názory na domácí hospodářství.³² V neposlední řadě ještě zmínka o Marii Axamitové, která se ve svých sedmdesáti osmi letech stala spisovatelkou, i přestože jako dítě chodila do německých škol a neuměla číst česky, vydala v tomto úctyhodném věku *Českou kuchařku*.³³ Poslední ze zkoumaných spisovatelek byla Pavla Moučková.³⁴ Její *Malá kuchařka* byla spíše souborem funkčních a osvědčených receptů z ostatních kuchařek té doby než kuchařskou knihu sestavenou z vlastních receptů. Nicméně *Malá kuchařka*, vydaná ke konci 19. století, jako poslední uzavírá hlavní část zkoumání. Práce z těchto knih zkoumá především předmluvy, neboť právě na tomto místě měly kuchařky možnost interpretovat své hlavní sdělení. Dále jazykovou formu a slovník v souvislosti s nacionální tematikou a vlivy cizích zemí.

Vedle kuchařských knih je v práci hojně používán i dobový tisk. Ten odráží nálady ve společnosti a také reflektuje názory na osobnosti spisovatelek a kuchařské knihy. Také díky dobovému tisku můžeme předpokládat veřejné mínění a popularitu jednotlivých kuchařek. Využito bylo široké spektrum tisku jako například noviny, alba, odborné publikace a podobné. Několikrát použité bylo Vilímkovo *Národní album*, které krátkými medailonky popsalo osobnosti národního obrození do roku 1899.³⁵ Práce čerpala i z dobového denního tisku, například *Národní listy*, *Ženské listy* a *Paleček*. Noviny obsahovaly povětšinou reklamy

³⁰ Např. DUMKOVÁ, Hanna: *Ovoce, užití jeho v domácnosti a kuchyni*. Mladá Boleslav b. d. (dle Krameria 1883 nebo 1884); DUMKOVÁ, Hanna: *586 jídel z vajec*. Mladá Boleslav b. d. (dle Krameria 1884 nebo 1885); DUMKOVÁ, Hanna: *Čokoládová jídla a nápoje*. Praha 1885; DUMKOVÁ, Hanna: *Rybí kuchyně. Úprava všech druhů ryb domácích i cizokrajných. Návod, jak nejhodněji za pokrm upravovati možno raky, žáby, hlemýžďe, škeble (mušle), ústřice, želvy a j.* Praha 1904; další její kuchařská kniha nebyla dohledána, a to DUMKOVÁ, Hanna: *Houbová jídla. 228 jídel a příprav hub s mnohými praktickými přídávky*. Praha 1887.

³¹ DUMKOVÁ, Hanna: *Česká kuchařka*. Praha b. d. (dle Krameria 1883).

³² SVOBODOVÁ, Julie: *Vzorná hospodyně. Zkušený rádce při nakládání ovoce a zelenin, při zavařování jich a připravování štáv, rosolů a j. Sbírká osvědčených receptů pro každou domácnost*. Praha b. d. (dle Krameria 1879); SVOBODOVÁ, Julie: *Malá pražská kuchařka. Navedení, jak připravovati lze chutné pokrmy, lahůdky i nápoje, zvláště pro menší domácnost*. 2.vyd. Praha b. d. (dle Krameria 1890).

³³ AXAMITOVÁ, Marie: *Česká kuchařka. Kniha pro každou českou domácnost*. Praha (dle Krameria po roce 1890, dle *Spanilosti* 1894).

³⁴ MOUČKOVÁ, Pavla: *Malá kuchařka. Pro kuchyň menších domácností na základě různých „Kuchařských knih“ a zkušeností vlastních sestavila Pavla Moučková*. Telč b. d. (dle Krameria 1899).

³⁵ *Národní album. Sbírká podobizen a životopisů českých lidí, prací a snahami vynikajících i zasloužilých*. Praha 1899.

upozorňující na nově vydané kuchařské knihy, ale v ojedinělých případech i různé texty o autorkách knih. Častěji se objevovaly jména dvou spisovatelek, a to Magdaleny Dobromily Rettigové a Františky Hansgirkové jako nejznámější průkopnice kuchařského umění a normativní literatury. V poslední řadě byla využita publikace, která se zabývala dobovým popisem tehdejší společnosti.³⁶

Co se týká sekundární literatury hlavní oporou práce se stala obsáhlá publikace *Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...*,³⁷ při jejímž prvotním prostudování vznikla idea této bakalářské práce. Zaobírá se kuchařskými knihami v celém 19. století a zkoumá knihy z několika úhlů. Pro účely bakalářské práce je nejpodstatnější první část, kde jsou popisovány otázky jazykové, národní i autorské. Zde se autoři věnují nacionálnímu aspektu jen okrajově, spíše z pohledu přínosu národního obrození pro celou vlasteneckou společnost. V dalších dvou částech jsou popsány jak z hlediska literárního významu, funkce a struktury, tak z hlediska čistě gastronomického. Ve velkém se v českém prostředí kuchařským knihám věnuje Milena Lenderová, která ve svých dílech popisuje jejich vývoj od dob veleslavínské literatury po období první světové války. Nahlíží na ně z pohledu každodennosti, genderu i chronologického vývoje.³⁸ Vedle Lenderové se této problematice věnuje i Magdalena Beranová,³⁹ ve spojitosti s nacionalismem je nutné zmínit i publikaci *Národní kulturní stravování a kulturní difuze* od Marka Merhauta.⁴⁰ Dalším přínosem ve zkoumaném tématu byl článek Miroslava Kouby, kde jako jeden z mála českých historiků použil termín gastronacionalismus. Tento termín je spíše aplikován na aktuální dění v souvislosti s globalizací v zahraniční odborné literatuře a v kontrastu s vývoji dalších středoevropských hnutí.⁴¹ V rámci gastronomie a gastronacionalismu byla přední publikací *Krajiny prostřených*

³⁶ VÍTÁK, Antonín K.: *O obcování s lidmi. Nový průvodce dobrou společností. 1. díl. Kniha pravidel pro cvik dobrých a jemných mravů, společenských vtipův a domácích povinností.* Praha 1885.

³⁷ LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – KOZÁR, Aleš – ŘÍHA, Ivo: *"Spanilost Vaše cizozemcům se líbí..."*. *České kuchařské knihy v 19. století.* Červený Kostelec 2017.

³⁸ LENDEROVÁ, Milena – JIRÁNEK, Tomáš – MACKOVÁ, Marie: *Z dějin české každodennosti. Život v 19. století.* Praha 2009; LENDEROVÁ, Milena: *K hříchu i k modlitbě. Žena devatenáctého století. 2. vyd.* Praha 2016.

³⁹ BERANOVÁ, Magdalena: *Tradiční české kuchařky. Jak se vařilo před M. D. Rettigovou.* Praha 2001; také ZUBÁKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo: *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu.* Pardubice 2017.

⁴⁰ MERHAUT, Marek: *Národní kultura stravování a kulturní difuze.* Praha 2016.

⁴¹ KOUBA, Miroslav: *Podoby gastronacionalismu ve středoevropských národních hnutích „dlouhého“ 19. století.* In: ZUBÁKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo: *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu.* Pardubice 2017, s. 116–144.

*i prázdných stolů II.*⁴² Pro účely bádání v okruhu gender history a dějin žen v 19. století byly použity publikace například Mileny Lenderové *K hřichu i modlitbě*,⁴³ *Dějiny žen aneb Evropská žena od středověku do 20. století v zasetí historiografie*⁴⁴ nebo *Počátky emancipace žen v Čechách*.⁴⁵ K osobě Magdaleny Dobromily Rettigové bylo využito převážně dílo od Josefa Johanidese.⁴⁶ Další hojně využívanou literaturou byly díla zabývající se tematikou nacionalismu v 19. století, především od jednoho z předních českých historiků Miroslava Hrocha, který ve svých dílech rozebírá jednotlivé principy, fáze a vývoj národních hnutí nejen v souvislosti s českým prostředím.⁴⁷ Následně byly využití autoři jako kupříkladu Vladimír Macura.⁴⁸ Podstatnou sekundární literaturou byly jednotlivé díly *Velkých dějin zemí Koruny české* a díla Milana Hlavačky.⁴⁹ Doplnujícími publikacemi na téma knižního trhu a knihtisku byly *Česká kniha v proměnách staletí* a *Knihy kupovati*.⁵⁰

Díla Magdaleny Dobromily Rettigové byla již několikrát popsána, avšak při studiu literatury nebyla nalezena publikace či studie zabývající se odkazem a vlivem jejich děl na tvorbu kuchařek v druhé polovině 19. století. Její jméno je zmiňováno skoro ve všech publikacích, které se zabývají jak gastronacionalismem, tak kuchařskými knihami i emancipací žen, avšak není zmiňován odkaz, který po sobě zanechala. Bakalářská práce právě tento přesah sleduje a snaží se zmapovat možný vliv, který na budoucí autorky kuchařských knih měla. Mezi kuchařské knihy studie řadí i průvodce či příručky věnované dívkám pro rozšíření jejich znalostí. Problematikou kuchařských knih se zabývají výše zmínění jako například Milena Lenderová, avšak popisují knihy spíše z literárního a jazykového hlediska. Lenderová se sice věnuje vývoji kuchařek v čase od počátku 19. století do první světové války, avšak nezkoumá

⁴² ZUBÁKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo: *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*. Pardubice 2017. Pro srovnání s cizokrajnou tvorbou na téma gastronomie: FREEDMAN, Paul: *Jídlo. Dějiny chutí*. Praha 2008; MONTANARI, Massimo: *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Praha 2003.

⁴³ LENDEROVÁ, Milena: *K hřichu i modlitbě. Žena devatenáctého století*. 2. vyd. Praha 2016.

⁴⁴ ČADKOVÁ, Kateřina – LENDEROVÁ, Milena – STRÁNÍKOVÁ, Jana (eds.): *Dějiny žen aneb Evropská žena od středověku do 20. století v zasetí historiografie*. Pardubice 2006.

⁴⁵ BAHENSKÁ, Marie: *Počátky emancipace žen v Čechách. Dívčí vzdělávání a ženské spolky v Praze v 19. století*. Praha 2005

⁴⁶ JOHANIDES, Josef: *Magdalena Dobromila Rettigová*. Rychnov nad Kněžnou 1995.

⁴⁷ HROCH, Miroslav: *Evropská národní hnutí v 19. století. Společenské předpoklady vzniku novodobých národů*. Praha 1986; HROCH, Miroslav: *Hledání souvislostí. Esej z komparativních dějin Evropy*. Praha 2016; HROCH, Miroslav: *Na prahu národní existence. Touha a skutečnost*. Praha 1999; HROCH, Miroslav: *Národy nejsou dílem náhody. Příčiny a předpoklady utváření moderních evropských národů*. Praha 2009; HROCH, Miroslav: *V národním zájmu. Požadavky a cíle evropských národních hnutí devatenáctého století v komparativní perspektivě*. Praha 1996.

⁴⁸ MACURA, Vladimír: *Znamení zrodu. České národní obrození jako kulturní typ*. 2. vyd. Praha 1995.

⁴⁹ HLAVAČKA, Milan a kol.: *České země v 19. století. Proměny společnosti v moderní době*. Praha 2014.

⁵⁰ BOHATCOVÁ, Mirjam a kol.: *Česká kniha v proměnách staletí*. Praha 1990; ŠIMEČEK, Zdeněk – TRÁVNÍČEK, Jiří: *Knihy kupovati... Dějiny knižního trhu v českých zemích*. Praha 2015.

vliv Rettigové, ani hledisko nacionalismu. Podobně Kouba se věnuje popisu střeoevropských kuchařských knih, ty však staví do kontrastu. Práce si klade za úkol popsat nacionální aspekt, který byl v kuchařských knihách patrný a jeho vývoj, neboť vývoji nacionalismu v kuchařkách je věnován příliš malý prostor. Následně je zde také zkoumáno, jakým způsobem se spisovatelky snažily ovlivnit své čtenářky a jejich nacionální mínění. Většina historiků se uspokojí pouze se zmínkou o vlivu nacionalismu na genderové role v období biedermeieru a utvářením národních hnutí, nikoliv jeho podrobným popisem.

Na konec jen několik pár slov ke struktuře bakalářské práce. Práce je členěna do tří částí. V první části bude osvětlena tvorba Magdaleny Dobromily Rettigové, následně bude blíže popsán a vysvětlen pojem gastronacionalismus, který bude názorně popsán na příkladu Rettigové. Druhá část obsahuje úvod do politického kontextu doby, popis situace a vzdělání žen středních vrstev v druhé polovině 19. století. Třetí část bude stěžejní, neboť zde budou popsány a rozebrány jednotlivé kuchařské knihy. Podkapitoly třetí části jsou rozděleny podle jednotlivých autorek. Prameny poslouží k sledování gastronacionalismu, tedy jakým způsobem autorky se podílely na utváření české gastronomie a jak se snažily nacionálně ovlivnit své čtenářky a zda se tyto snahy v čase vyvíjely. Také bude sledován odkaz Rettigové a její vliv v druhé polovině 19. století. Pro lepší orientaci v pramenech je přiložen i chronologický soupis kuchařských knih použitých v bakalářské práci. Při odkazování na prameny a sekundární literaturu je vždy v první zmínce použita celá citace a v dalších již zkrácená citace. Pokud se v texty objevují zahraniční autorky, jejich příjmení jsou použita v nepřechýlené verzi.

1. Magdalena Dobromila Rettigová

Magdalena Dobromila Rettigová, rozená Artmannová, se narodila roku 1785 do rodiny panského úředníka ve Všeradících a Osově a poté v Statenicích, tedy do vrstvy, kde hlavním jazykem byla němčina, také ze snahy o uznání a vyšší postavení ve společnosti. Sama své dětství nepopisovala nijak pozitivně, jako dítěti z úřednické rodiny jí bylo zakázáno hrát si s dětmi pocházejícími z obyčejných rodin. Její sourozenci se nedožili dospělosti, a tak vyrůstala prakticky sama. Další nešťastnou událostí byla v jejích devíti letech smrt otce. Díky těmto okolnostem její matka vůči ní projevovala silné emociální pouto. Vychovávána byla přísně, jakákoliv zahálka nebo odbočení od normálu bylo trestáno, vzdělávána byla převážně matkou v domácím prostředí a poněkud omezeně.⁵¹ Bez hlavy rodiny matka s dcerou vyžívaly poměrně chudě, často se stěhovaly a jezdily za příbuznými. Rettigová už od útlého dětství tíhla k vytváření romantických příběhů, což je patrné z jejích osobních spisů, a měla pracovitý charakter. Brzy ji začali obklopotvat lichotkami mladí muži, avšak až po nějaké době vyhrálo dlouholeté přátelství s právníkem Janem Rettigem, které se proměnilo v silnou náklonost. Nebyl ztělesněním ideálního partnera, ale po určitých zvratech nakonec matka a příbuzní se sňatkem souhlasili.⁵²

Její manžel byl hlavním strůjcem její literární činnosti. Její píle a vlastenecké prostředí vedlo k tomu, že se Magdalena naučila česky hovořit, psát i číst a začala se ve větší míře věnovat literární tvorbě, prakticky jako samouk.⁵³ Co se týče snah o vzdělání žen, už při jejím pobytu v Přelouči je možné zaznamenat jedny z prvních pokusů o rozšíření dívčích znalostí a dovedností. Snažila se zde více popularizovat zavařování ovoce v podobě kompotů a také učila mladé místní dívky domácím pracím a vaření. Následně se manželé přestěhovali z Přelouče do Ústí nad Orlicí, kde Rettig zastupoval post radního. Maloměsto jim nabídlo více společenských možností a seznámili se tak s místními vlastenci.⁵⁴

Ve městě, jak už bylo řečeno, mělo rozšíření vlasteneckých názorů a emancipačních snah poněkud jiný spád než na venkově, a především než na Moravě a ve Slezsku. Je nutné si uvědomit jazykovou základnu měst a hlavně Prahy. Na českém venkově, kde Rettigová působila, obyvatelé mluvili převážně česky, avšak jejich slovní zásoba českého jazyka nebyla

⁵¹ JOHANIDES, J.: *Magdalena*, s. 20–30.

⁵² Tamtéž, s. 32–44.

⁵³ Tamtéž, s. 56–57.

⁵⁴ Tamtéž, s. 72, 77.

nijak valná, znalost němčiny se často pohybovala okolo několika frází a jejich úroveň vzdělání kolísala. V městském prostředí se vyskytovala mnohem intenzivnější míra germanizace, němčina byla hlavním jazykem všech úředníků, ale také učitelů, farářů, podnikatelů a dalších, kteří prošli poněmčeným školstvím. Následně i snaha o ztotožnění nebo o napodobení zvyků aristokracie vzalo za své, mnoho osob ve snaze sebeidentifikovat se s místní šlechtou a získat si jejich přízeň používalo výhradně němčinu. Právě v takovém prostředí byl více než neobvyklý zájem o češtinu. Snaha jednotlivců musela být značná, pokud projevíli vůli při zkoumání češtiny a jejím rozšiřování.⁵⁵

Johanides uvádí, že Rettigová vstoupila mezi vlasteneckou společnost nejpozději roku 1819. Díky zájmu o vlastenectví se setkala s různými významnými osobnostmi z řad patriotů, především z prostoru Královéhradecka. Pro její další kariéru bylo důležité přátelství s knihtiskařem J. H. Pospíšilem a profesorem J. Zieglerem, který jí byl inspirátorem a pomocníkem při její literární tvorbě.⁵⁶ První polovina dvacátých let byla symbolem plodnosti, neboť jak Magdalena, tak i její manžel se pilně ponořili do literární činnosti. Nejdříve se Rettigová věnovala próze a poezii v horizontu krásné literatury, napsala několik básní a povídek pro dopívající dívky, jejichž vlastenecký apel byl jakousi nutností.⁵⁷ I právě v těchto letech vznikala její první kuchařka, avšak ne první kniha, *Domácý Kuchařka, aneb, Pojednání o masných a postných pokrmech pro dcerky České a Moravské*.⁵⁸

Následně se Rettigovi přestěhovali do Rychnova nad Kněžnou, i zde byla Magdalena velmi aktivní nejen v literární sféře. Po vydání první kuchařky nezanevřela ani na poezii, ani na prózu, dále psala básně, písně, prózy pro dívky, texty do časopisů, pokračovala v druhém vydání *Domácý Kuchařky* a věnovala se kurzům pro dívky, všechny tyto činnosti zvládala spolu se starostmi o domácnost, manžela a děti.⁵⁹ Poté utrpěla úraz pravé ruky, na krátkou dobu jí bylo odepřeno psát, avšak odluka neměla nijak valný negativní účinek na její další tvorbu. V následujících letech činorodě psala kuchařky, věnovala se psaní vzdělávacích i náboženských textů, dále pokračovala s kurzy pro dospívající děvčata.⁶⁰ Od poloviny dvacátých let začala být

⁵⁵ Tamtéž, s. 78–79.

⁵⁶ Tamtéž, s. 102, 104.

⁵⁷ Tamtéž, s. 135.

⁵⁸ RETIKOWA, M.: *Domácý Kuchařka*.

⁵⁹ Co se týče dětí Rettigových, jejich přesný počet je zkomplikovaný častým stěhováním, které stěžovalo úkol matrikám. S určitostí víme, že tři jejich děti se dožily dospělého věku. Snad jednou Magdalena prodělala potrat a nejspíše tři děti zemřely krátce po narození. JOHANIDES, J.: *Magdalena*, s. 170–171, 204.

⁶⁰ Např.: RETTIGOWÁ, Magdalena Dobromila: *Dobrá rada Slowanským wenkowankám, aneb pagednáníj kterak by ony pokrmy sprosté lacině i chutně připrawowati, a tak se buď pro budaucj swau domácnost, neb pro službu cwičiti mohly*. Hradec Králové – Praha 1838; JOHANIDES, J.: *Magdalena*, s. 174, 180–183, 343–344.

povědomější české vlastenecké společnosti, navázala přátelství s mnoha významnými a vzdělanými osobnostmi jako byl např. Dominik Kinský, také se setkala i s mladým Františkem Palackým. Během svého života se setkala s předními nejvýznamnějšími buditeli a vlastenci dané doby, kteří působili mimo Prahu i v Praze, znala se prakticky s velkou částí vlastenecké společnosti v českých zemích.⁶¹ Posledních jedenáct let strávila v Litomyšli. Zemřela v roce 1845, o rok později než její manžel, ve věku šedesáti let.⁶²

1.1 Kuchařské knihy před Rettigovou

České země byly po dlouhé období prostorem německým i českým zároveň. Původ česky psaných kuchařek najdeme již v dobách veleslavínského humanismu, následný vývoj prodělal své rozmachy i propady, nejvýraznější úpadek nastal v pobělohorském období. Knihy se prakticky přestaly vydávat, souvisí to nejspíše s problematikou knihtisku, úpadkem měst, s cílovou skupinou, neboť gramotných žen bylo stále pomálu a s celým kulturním kontextem 17. a 18. století.⁶³

I když na počátku národního hnutí existovalo pár českých kuchařských knih,⁶⁴ často spíše docházelo k překladům německých kuchařek jako tomu je například u *Pražské kuchařky, aneb co strojiti dnes?*⁶⁵ nebo u titulů Marie Anny Neudecker.⁶⁶ Recepty byly členěny s ohledem na náboženské zvyklosti, tedy na jídla masitá a postní, organizace však stagnovala u pokrmů sladkých, ovocných či zeleninových, kam se započítávaly luštěniny a později i brambory, ty se většinou mísily a nebyly jim vyčleněny vlastní kategorie. Jednu kuriozitu představuje česky psaná *Hospodářská pražská kuchařka*,⁶⁷ která byla rozdělena na měsíce a měla ustanovený recept na každý den v roce, recepty se navíc málokdy opakovaly. Kuchařka obsahovala i souborný rejstřík, který byl ještě v té době výjimkou.⁶⁸

⁶¹ HLAVAČKA, Milan – KAŠE, Jiří – KUČERA, Jan P. – TINKOVÁ, Daniela: *Velké dějiny země Koruny české*. Sv. XI. b 1792–1860. Praha – Litomyšl 2013, s. 254; JOHANIDES, J.: *Magdalena*, s. 180.

⁶² JOHANIDES, J.: *Magdalena*, s. 180, 250.

⁶³ KOUBA, M.: *Podoby gastronacionalismu*, s. 125.

⁶⁴ PACOVSKÝ, Václav: *Knjžka Kuchařská, aneb, Zřetedlná ponaučenj*. Kutná Hora 1811.

⁶⁵ TOMSA, František Bohumil: *Pražská kuchařka, aneb co strojiti dnes? Kniha příruční pro šetrné hospodyně jednající o připravování 200 chutných polívek, 450 masitých pokrmů a paštik, 500 rybných, moučných a vaječných krmí, tak též o připravování vařiva, pak 400 všelijakého druhu rosolin (Crème 's), zrmzlin (Gelée 's) a cukrovinek*. Praha 1823.

⁶⁶ NEUDECKER, Maria Anna: *Baborská kuchařka v Čechách. Kniha kuchařská, která jak pro panskou, tak i domácí kuchyň zřízená jest a v obojí obzvláštním prospěchem užívána býti může*. Pardubice 1810.

⁶⁷ *Hospodářská pražská kuchařka*. Praha 1819.

⁶⁸ BERANOVÁ, M.: *Tradiční české kuchařky*, s. 17–18.

Jak je patrné, potřeba česky psaných kuchařek od českých spisovatelek českým ženám byla naléhavá. Rettigová poslechla rady okolí a využila příležitosti, její první kuchařka zaplnila díru na trhu a stala se prakticky ihned knižním trhákem.⁶⁹ Sama si přitom absence uvědomovala: „*Všeobecná, a dílem sprawedliwá stjžnost jest, že se w nassj mateřské řeči žádná knjžka kuchařská nenachází, podle které by se djwčinky w malých městech, jakož y na statcích, zámkách, farách a dědinách řjdiiti mohly.*“⁷⁰ Její další kuchařské knihy byly také úspěšné.

1.2 Odkaz Rettigové

Osobnost Magdaleny Dobromily Rettigové se intenzivně zapsala do českých dějin, její jméno zní v souvislosti nejen s kuchařskými knihami, ale i s národním hnutím. Její činnost byla rozhodně obsáhlá, avšak do jaké míry její odkaz vnímáme v rovině vlastenecké, emancipační gastronomické či gastronacionalistické? Otázku, jak se zapsala do druhé poloviny 19. století práce sleduje v následujících kapitolách.

Značnou část její tvorby obsahují beletristická díla spadající spíše do okruhu krásné literatury.⁷¹ Prostřednictvím normativní literatury, v tomto případě často povídky s výchovnou funkcí, se obracela k dospívajícím dívkám. Docílila tak, že čtenářky četly českou literaturu s didaktickými a moralizujícími prvky, kde byly vyzdvihovány jejich ctnosti a oslovovány „*dcerky České! citelnost Wasse dokazuje, že dusse Wasse ctnostmi ozdobena gest.*“⁷² Patrně věřila, že dívky českou národní identitu přijmou za svou a budou si počínat morálně, vlastenecky a v určitých aspektech si rozšíří horizont svých znalostí.⁷³ Jak už bylo zmíněno vedle psaní literatury se věnovala i kurzům pro dívky, zde se děvčata věnovala vařením, ručním pracím a kulturním programům. Nicméně ač lze Rettigové připsat nespornou zásluhu, základ její práce spočíval v okruhu domácnosti, vyčítán může být tedy absentující přesah podpory dalšího rozšíření vědomostí. Sice sama poukazovala na důležitost vzdělání: „*neb vssude jsau sskoly, kde se i nejchudssich chalupnjků a podruhů djtky, gak náboženstwj, tak čtenj, psanj a počjtánj učít mohau, a gen nedbalj trestuhodnj rodičowé takowýmto dobrodinjm newděčně pohrdagjce... Gest wssak gesstě gedno uměnj, kterého pro pohlawj mé newyhmutedlně zapotřebí*

⁶⁹ JOHANIDES, J.: *Magdalena*, s. 143.

⁷⁰ RETIKOWA, M.: *Domácý Kuchařka*, s. 3.

⁷¹ Např. RETTIGOWÁ, Magdalena Dobromila: *Narcisky. Sbjrka historického i mrawního obsahu k ponaučenj i obweselenj*. Hradec Králové 1834.

⁷² RETTIGOWÁ, Magdalena Dobromila: *Mařenčin Kossjček. Dárek malý pro Dcerky České*. Hradec Králové 1821, s. 7.

⁷³ LIGURSKÁ, Martina: *Proměny dívčí normativní literatury 19. století se zaměřením na tvorbu Magdaleny Dobromily Rettigové, Sofie Podlipské a Elišky Krásnohorské*. (Nepublikovaná magisterská diplomová práce) Olomouc 2018, s. 38.

gest, kterému se ve škole neučj, a jinak se naučit příležitosti není...“⁷⁴ avšak evidentně v textu zdůrazňuje umění kuchařské a další okruhy vzdělání nezmiňovala. Byl zde vytvořen vzor české vlastenky, jejíž přínos národu spočíval ve správné výchově potomků a v péči o domácnost, právě proto Marie Bahenská vystupuje proti těm názorům, které považují Rettigovou za feministku, neboť uznávala tradiční úlohu žen a koncepci rodiny, nikoliv politickou emancipaci.⁷⁵

Díky své tvorbě a popularizaci češtví byla její osoba vnímána na stejné úrovni spolu s předními agitátory národního hnutí. To dokazuje například *České album* sloužící školním účelům otisknuté v Humoristických listech, kde jsou zmíněni ti, „kteří život svůj zasvětili povznesení národa svého.“⁷⁶ Zde se například vedle Jana Husa, Jana E. Vocela a Karolíny Světlé objevuje i jméno Rettigové.⁷⁷ Prostor také dostala v dalším periodiku, kde je vyzdvihován především zájem o češtinu: „se stala nejen spisovatelkou ale i horlitelkou pro jazyk a literaturu českou ... se snažila dle možnosti lásku k češtině vzbuzovati, a třeba že všude i vždy nesvítěžila, přece tu a tam rozlítla posvátnou jiskru v mladých srdcích.“⁷⁸ Docházelo také k oslavám jejích výročí. Článek na pokračování k příležitosti stého výročí jejího narození vyšel i v Ženských listech. Nechybí popis jejího života, přátelství s mnoha vlastenci, pár vtipných historek a vykreslení její osoby jako příkladné vlastenky.⁷⁹ Ke stejnému výročí se vyjadřují i Humoristické listy, které ji popisují v dosti podobném smyslu: „že byla Rettigová více než pouhou hospodyní, že byla novotářkou a smělou reformátorkou, že odvážně se emancipovala z předsudků své doby a první křisitelkou národního vědomí v ženách českých se učinila.“⁸⁰ V reakci na 100. výročí v roce 1885 vzniká spolek a kuchařská škola Domácnost, „aby šířil domácnostní umění v kruzích českých dívek, budoucích hospodyň.“⁸¹ Jedná se zde o určitý návrat k tradicím Rettigové a často se k její osobě iniciátorky spolku odkazovaly.⁸²

⁷⁴ V textu nijak nepodceňuje význam obecného vzdělání, avšak jasně patrné jest, že vzdělání dívek v kuchyni považovala za prvořadou povinnost rodičů a matek. In: RETTIGOVÁ, M. D.: *Dobrá rada Slowanským wenkowankám*, s. 2.

⁷⁵ BAHENSKÁ, M.: *Počátky emancipace*, s. 16.

⁷⁶ *České album*. Vilímkův kalendář humorů na rok 1891, 8, 1891, č. 1, s. 100.

⁷⁷ Tamtéž.

⁷⁸ *Působení žen českých*. Litoměřický všeobecný, domácí a hospodářský kalendář na přestupný rok 1864. Pro občany stavu úřednického, měšťanského, zvláště pro úřady obecní a obchodníky, 47 (nového vydání 15), 1864, č. 1, s. 89–91.

⁷⁹ BAČKOVSKÝ, František: *Magdalena Dobromila Rettigová*. Ženské listy. Časopis pro záležitosti žen a dívek československých, 13, 1885, č. 1–13.

⁸⁰ *Magdalena Dobromila Rettigová*. Humoristické listy, 27, 30. ledna 1885, č. 5, s. 36.

⁸¹ LUŽICKÁ, Věnceslava: *Deset roků činnosti spolku „Domácnost“*. Česká škola kuchařská. Praha 1896, s. 9, 15.

⁸² BAHENSKÁ, M.: *Počátky emancipace*, s. 125.

Po své smrti se určité prestiže dočkala, psaly se na její počest oslavné články a díla.⁸³ Její kuchařské knihy byly vydávány i po její smrti, buď ve změněné nebo nezměněné podobě, spousta autorek se nechala inspirovat její tvorbou a začlenila část děl do svých nových kuchařek.⁸⁴ Její knihy nesmazatelně zůstanou v povědomí české gastronomie. Co se týče vlasteneckého a buditelského aspektu, soustředil se na prostředí rodiny a domova, následně byla v její tvorbě více vyzdvihována podpora jazykového programu, pedagogické snahy a zdůrazňování morálních zásad žen.

⁸³ Jednu ze svých her jí věnoval i Alois Jirásek.

⁸⁴ Např. RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila – DUŠÁNKOVÁ, Antonie: *Magdaleny Dobromily Rettigové Domáci kuchařka, čili, Snadno pochopitelné a prozkoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy všeho druhu nejchutnějším způsobem vaří, pekou a zadělávají*. Praha 1868; RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila: *Domáci kuchařka*. Praha 1898.

2. Gastronacionalismus

S tímto pojmem se v českém prostředí setkáváme pouze velmi ojediněle, širší veřejnosti je prakticky zahalen pod rouškou tmy a odborná část společnosti se s ním setkala spíše v kontextu literatury Spojených států amerických a Velké Británie. Absence publikací doplňuje i nedostatečné množství studií a článků. Jedním z hlavních průkopníků tohoto tématu u nás je Miroslav Kouba, který se vedle zkoumání českého či československého prostředí věnuje i studiím dalších cizojazyčných národních hnutí. Právě pro nízkou rozšířenost pojmu se v této práci nachází jeho definice.⁸⁵

Gastronacionalismus neboli kulinární nacionalismus, můžeme současně chápat jako využití gastronomie a potravin k prezentaci národní identity daného státu. Gastronomie, potraviny a jiné se tady stávají jakýmsi symboly, pomocí kterých dochází k sebeurčení daných národů. Michaela DeSoucey je jedním z akademiků, kteří se gastronacionalismem zabývají, specializuje se především na prostředí Francie a Velké Británie. Ve svých textech přichází s teorií, kterou v českém prostředí využívá i Miroslav Kouba, tedy že „*koncept ,gastronacionalismu‘ ... analyzují (za 1.) způsoby, kterými se může produkce, distribuce a spotřeba potravin vymezit a udržet emotivní sílu národní pospolitosti a (za 2.) jak nacionalistické nálady mohou formovat výrobu a marketing potravin.*“⁸⁶ Bakalářská práce na prameny aplikuje první způsob a zkoumá, které recepty a suroviny mohly být vnímány jako národní.

Dále DeSoucey tvrdí: „*Z hlediska gastronacionalismu je jídlo základním aspektem kolektivní identity. Koncept jako takový je zvláště užitečný v kontextu globálních a nadnárodních trhů, protože vrhá do ostrého reliéfu politickou dynamiku propojení lokalizovaných kultur jídla s nacionalistickými projekty.*“⁸⁷ V souvislosti s globalizací

⁸⁵ KOUBA, M.: *Podoby gastronacionalismu*, s. 118–119.

⁸⁶ „*concept of "gastronationalism," ... I analyze (1) the ways in which food production, distribution, and consumption can demarcate and sustain the emotive power of national attachment and (2) how nationalist sentiments, in turn, can shape the production and marketing of food.*“ DESOUCHEY, Michaela: *Gastronationalism. Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union*. In: *American Sociological Review*, 75, 2010, č. 3, s. 432–434. Pro srov. Miroslav Kouba, uvádí že „*gastronacionalismus se v aktuálním diskurzu soustředí zejména na chápání potravin jako jednoho z atributů národní a kulturní identity, jejichž tradice současně potvrzuje kulturněhistorickou kontinuitu daného národa.*“ In: KOUBA, M.: *Podoby gastronacionalismu*, s. 121.

⁸⁷ „*From the standpoint of gastronationalism, food is a fundamental aspect of collective identity. As such, the concept is especially useful in the context of global and transnational markets, as it throws into sharp relief the political dynamics of connecting localized food cultures with nationalist projects.*“ DESOUCHEY, Michaela: *Gastronationalism*. In: RITZER, George (ed.): *The Wiley-Blackwell Encyclopedia of Globalization*. Chichester, s. 226. In: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/9780470670590.wbeog226> [cit. 3. 12. 2023] Pro srov. může

je především spojován s politickým gastronacionalismem, který je patrně viditelný v politice Evropské unie, která se snaží o zviditelnění individuality jednotlivých států pomocí štítků „národních“ potravin, jejichž původ je spjat s vnitrostátním vývojem, čímž se snaží o podporu kulturního dědictví.⁸⁸

Vzhledem k současnému nahlížení na gastronacionalismus a problémy globalizace, lze podle Miroslava Kouby uplatnit podobnou spojitost mezi utvářením národních států a gastronacionalismem, neboť „*na prahu národního hnutí přelomu 18. a 19. století se jedná stejně jako v naší současnosti o součást politické i kulturní identity...*“⁸⁹ Na „národní“ gastronomii má samozřejmě vliv několik aspektů jako klimatické přírodní podmínky, prolínání sousedních kultur či regionální způsoby stravování.⁹⁰ Pokud vnímáme odkaz tradiční národní kuchyně v rámci etnického společenství s určeným geografickým vymezením a jazykem, pak jeho počátky nejspíše pramení v „dlouhém“ století. Gastronomicalismus 19. století lze vnímat jako jeden z dalších znaků národních hnutí, tedy využití jednotlivých potravin a pokrmů, jakožto národních atributů, které pomohly podpořit sílu kolektivního vědomí o svých stravovacích hodnotách a odlišnosti od ostatních společenství. Potom je možné společné národní chutě a kuchyni vnímat jako jeden ze symbolů emancipačních snah.⁹¹

Výzkum komplikují autorky kuchařských knih, které velmi málo hovořily o určitých surovinách a pokrmech jako o typicky českých, a tak můžeme číst mezi řádky, které to tedy byly. Důležitým aspektem pro hledání typicky českých surovin je dostupnost, velmi záleželo na podmínkách pěstování a podnebí, záleželo také na trvanlivosti a způsobu skladování potravin, neboť nebyly k dispozici moderní konzervace potravin. S tím je také spojen rozmach zavařování a kompotů. Vedle toho se kladl důraz na jednoduchost přípravy a levné potraviny. S tím se pojí často zmiňovaná šetrnost a spořivost jako důležitá vlastnost českých hospodyněk. O národním pokrmu můžeme hovořit s ohlednutím na tyto aspekty. Zároveň četnost určitých receptů nám naskýtá pohled na jejich oblíbenost a určitou možnost sebeidentifikace s pokrmy.

být použita publikace RANTA, Ronald – ICHIO, Atsuko: *Food, national identity and nationalism. From everyday to global politics*. Basingstoke 2016.

⁸⁸ KOUBA, M.: *Podoby gastronacionalismu*, s. 119.

⁸⁹ Tamtéž, s. 122.

⁹⁰ MERHAUT, M.: *Národní kulturní stravování*, s. 19.

⁹¹ KOUBA, M.: *Podoby gastronacionalismu*, s. 122.

2.1 Rettigová a gastronacionalismus

Vnímání kuchařek jako součást gastronacionalismu může působit poněkud nepatřičně, avšak není tomu tak. Výše v textu studie popisuje především využití potravin, distribuce a propagace jako atributy kulinárního nacionalismu. Pokud nejsou kuchařské knihy brány pouze jako soupis receptů, ale jako edukativní příručky, mají své jasně vymezené místo, neboť jsou součástí kulturní emancipace, literárním ztělesněním symbolů a zároveň propagací gastronacionalismu.⁹² Taky zde dochází k sociálnímu a kulturnímu obrazu a dále dokladu úrovně kulinární terminologie v rámci vývoje češtiny.⁹³ Právě kuchařské knihy se v 19. století podílely na utváření národní literatury a jsou tak dalším příkladem dobové literární kultury, avšak vznikají po německém vzoru, slovy Miroslava Kouby: „*Kuchařské knihy se tak stávají nejen slabě vymezeným literárním žánrem v rámci obrozenského písemnictví, jehož podoba se teprve utvářela, ale také dobově aktuálním obrazem v praxi naplňované emancipace českého programu, který se neomezoval pouze na oblast jazykové prestiže češtiny.*“⁹⁴ Během 19. století se ženy identifikovaly s rolí hospodyně a matky. Pokud mělo dojít k sebeidentifikaci ženy coby Češky a vlastenky musel se, vzhledem množství volného času, najít způsob, jak tuto příslušnost k národu ženám vštípit.⁹⁵ Ideálním příkladem jsou právě kuchařské knihy, neboť ty byly určeny femininní části společnosti, kde ženy vedle receptů našly i spoustu rad, zároveň se v nich probouzelo národní cítění a přistupovalo se k nim jako k vlastenkám. V rámci utváření nové podoby češtiny docházelo i k vytváření vhodné terminologie pro gastronomické účely, čímž defacto byly ženy v domácnostech silně ovlivněny. Tím pádem byl spolu s česky hovořícími muži utvářen ideál vlastenecké rodiny.⁹⁶

Kuchařské knihy Magdaleny Dobromily Rettigové lze vnímat jako ideální příklad českého gastronacionalismu v 19. století. České národní hnutí se podobně jako ostatní začalo odvíjet od povznesení společenského života a kultury, teprve následně přešlo k politickým požadavkům formujícího se národa.⁹⁷ Ve dvacátých letech se podle Miroslava Hrocha nacházíme ve fázi B, tedy v té části národního hnutí, kdy už zájem několika osvícených o český

⁹² Tamtéž, s. 124.

⁹³ LENDEROVÁ, M. a kol.: *Spanilost*, s. 94.

⁹⁴ Tamtéž, s. 131.

⁹⁵ MACHAČOVÁ, Jana: *Žena v 19. století jako „přívěšek“?* In: ČADKOVÁ, Kateřina – LENDEROVÁ, Milena – STRÁNÍKOVÁ, Jana (eds.): *Dějiny žen aneb Evropská žena od středověku do 20. století v zasetí historiografie*. Pardubice 2006, s. 209.

⁹⁶ LENDEROVÁ, M.: *K hříchu i modlitbě*, s. 241.

⁹⁷ BĚLINA, Pavel – HLAVAČKA, Milan – TINKOVÁ, Daniela: *Velké dějiny země Koruny české*. Sv. XI.a 1792–1860. Praha – Litomyšl 2013, s. 280.

jazyk, kulturu, dějiny a etnicitu přechází ke snaze o agitaci.⁹⁸ Diskuse učenců o lingvistických aspektech přešly v potřebné hledání ucelené jazykové normy, kterou by všichni přijali za svou, a tím by získali silný argument k další propagaci národního hnutí.⁹⁹ Symbolem této fáze se stal jazyk, který posloužil nejen jako argument, ale i nástroj.¹⁰⁰ Bylo nutné vypořádat se s množstvím rozdílných dialektů, očistit jazyk od cizích vlivů a zdokonalit spisovný jazyk.¹⁰¹ Podle Macury v první polovině 19. století došlo k obrovské změně v jazykovém systému, například nové názvosloví, stabilní morfologie a podobně, vše ve prospěch funkčnosti a estetiky pro potřeby moderní společnosti.¹⁰² Právě Rettigová byla první, kdo se postaral o základ nové české kulinářské terminologie.¹⁰³ Jazykový program byl spolu s recepty nejdůležitější složkou kuchařek, protože tyto dva prvky udávaly jasnou podobu knih, a především cílovou skupinu.

Rettigová si svou cílovou skupinu jasně vymezila ihned v předmluvě své první kuchařky: „*djwčinky w malých městech, jakož y na statcích, zámkách, farách a dědinách...*“¹⁰⁴ Obrací se zde na skupinu žen či dívek z maloměšťanské společnosti, které upřednostní kuchařku v českém jazyce. Pro své čtenářky používá různá oslovení s patrným nacionálním aspektem: „*mogim milým Wlastenkám*“,¹⁰⁵ „*swogim milým kragankám*“,¹⁰⁶ „*děwčátka slowanská*“¹⁰⁷ nebo „*kuchařinky*“.¹⁰⁸ Avšak jak k ženám tímto způsobem promlouvá? Základna vlastenecké společnosti pocházela z měst či od duchovních. Jejich jediným dorozumivacím jazykem byla čeština, avšak jak bylo napsáno, pro potřeby vyšší společnosti byla používána němčina a čeština byla odkázána na pomyslné nižší druhé místo. Jelikož vlastenci zastupovali neexistující ryze český společenský život, vznikala pro jejich potřeby nová čeština, která by odpovídala jejich úrovni komunikace a postavení. Nebylo žádoucí používat takovou češtinu, kterou využívaly převážně chudší vrstvy, tedy ponižovat vlasteneckou společnost na úroveň nižšího stavu.¹⁰⁹ Jelikož Magdalena sama mezi vlasteneckou společnost patřila, snažila se své

⁹⁸ HROCH, M.: *Evropská národní hnutí v 19. století*, s. 64.

⁹⁹ HROCH, M.: *Národy nejsou dílem náhody*, s. 209.

¹⁰⁰ HROCH, M.: *V národním zájmu*, s. 60.

¹⁰¹ Tamtéž, s. 62.

¹⁰² MACURA, V.: *Znamení zrodu*, s. 50.

¹⁰³ LENDEROVÁ, M. a kol.: *Z dějin české každodennosti*, s. 147.

¹⁰⁴ RETIKOWA, M.: *Domácý Kuchařka*, s. 3.

¹⁰⁵ Tamtéž, s. 4.

¹⁰⁶ RETIKOWA, M. D.: *Domácý Kuchařka, aneb, Pojednání o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Moravské*. 2. vyd. Hradec Králové – Praha 1831, s. XI.

¹⁰⁷ RETIKOWA, M. D.: *Domácý Kuchařka, aneb, Pojednání o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Moravské*. 3. vyd. Hradec Králové – Praha 1837, s. XV.

¹⁰⁸ RETTIGOVÁ, Magdalena Dobromila: *Pogednání o Telecjm Mase každému, komu se přegjdá*. Praha 1843, s. 1.

¹⁰⁹ MACURA, V.: *Znamení zrodu*, s. 118–119, 122–123.

čtenářky, které oslovuje jako své přítelkyně, včlenit skrz domácí práce mezi tento společenský okruh. I vzhledem k tomu, že první jazykový předpoklad vstupu mezi vlastence již splnily. Během třicátých let již dochází k většímu pokroku v přijmutí nové identity.¹¹⁰

Aby více podpořila důvěryhodnost svých receptů, obrací se na rodovou tradici opět s nacionálním aspektem: „*zbrjka gjdel, gak ge má babička a máti (obě Čessky) wařily*“,¹¹¹ avšak nezmiňuje informace, že podle Johanidese matka upřednostňovala němčinu. Zde může tento odkaz připomínat historický argument národního hnutí, který má ukázat českou minulost a následně legitimizovat předložené informace.¹¹² Následný apel ve třetím vydání *Domácý Kuchařky* opět popisuje představu české národní identity s ohledem na vaření a důrazem na rodovou tradici: „*neb snažnost má toliko tam směřuge, aby moge milé kraganky powěst českých kuchařek, od matek swých zděděnau, powždy zachowaly*.“¹¹³ Zde Rettigová podporuje kolektivní vědomí národní hrdosti na minulost, čímž podporuje historickou kontinuitu jako součást národního diskurzu.

Češtinu jako podstatnou součást národního života bylo zapotřebí zmodernizovat a uzpůsobit do takové míry, aby mohla sloužit nejen k účelům komunikace vyšší společnosti a inteligence, ale také k tvorbě literatury, kterou by bylo možné srovnávat s díly ostatních vyspělých národů Evropy.¹¹⁴ Co se týče prvních desetiletích 19. století byl hlavním bodem literatury, aby dané dílo vůbec vzniklo v českém jazyce.¹¹⁵ Na příkladu Rettigové je patrná snaha o popularizaci češtiny a zároveň typického „*vlastenecko-výchovného apelu*“.¹¹⁶ Právě u knížky věnované přípravě kávy se zmiňuje o svém vztahu k českému jazyku: „*neboť ráda w Čechách česky myslím a česky pjssu...*“¹¹⁷ Neboť si je vědoma významu kulturních akcí spojených s konzumací kávy, popřípadě sladkého: „*I nu! myslila jsem, když se takowého německy dočjsti možná, bylo by snad i těm milým kragankám a kraganům whod poslouženo, které a kteří sice rádi kaffčko pigau, ale přitom raděgi w milé mateřčině se bawj, když bych gim cos podobného podala česky*.“¹¹⁸ Jedná se o inspiraci z německého jazyka, která u nás neměla

¹¹⁰ BĚLINA, P. – HLAVAČKA, M. – TINKOVÁ, D.: *Velké dějiny*, Sv. XI.a, s. 295.

¹¹¹ RETIKOWA, M.: *Domácý Kuchařka*, s. 4.

¹¹² HROCH, M.: *Hledání souvislostí*, s. 246.

¹¹³ RETIKOWA, M. D.: *Domácý Kuchařka*, 3. vyd., s. XV.

¹¹⁴ HLAVAČKA, M. – KAŠE, J. – KUČERA, J. P. – TINKOVÁ, D.: *Velké dějiny*, Sv. XI. b 1792–1860, s. 256.

¹¹⁵ MACURA, V.: *Znamení zrodu*, s. 57.

¹¹⁶ LENDEROVÁ, M. a kol.: *Spanilost*, s. 95.

¹¹⁷ RETTIGOWÁ, Magdalena Dobromila: *Kaffčko a wsse co ge sladkého. Sto předpisů, kterak se wsseliké nápoje, i to co ge k přikausnutj, při besedách aneb společnostech panj a pánů, ráno, odpoledne i večer pripravowati magj*. Praha 1845, s. 4.

¹¹⁸ RETTIGOWÁ, M. D.: *Kaffčko*, s. 3.

obdoby a s jistou odměřeností konstatuje vznik podobného, avšak účelnějšího, díla v češtině: „*Učjnjm tudy w česstině knižečku podat snad a beze snadu laciněgssj a spoň poučugjcy, než ona německá gest...*“¹¹⁹

V rámci jednotného jazyka bylo zapotřebí utvoření spisovné češtiny. Nedochovalo však jen k obohacování slov a slovních spojení pro účely vlastenecké inteligence, ale i v jednotlivých vědeckých a humanitních oborech. K vytváření nových slov docházelo různými způsoby, často při tvorbě a puristických zásazích docházelo k napodobování principů němčiny, například využitím složenin. Po vzorech řeckolatinských a německých tak vznikaly neologismy, které využívaly základů češtiny nebo dalších slovanských jazyků.¹²⁰ Některé ukázky můžeme najít i v dílech Rettigové, například zajímavé je slovo sekaná, neboť ve svém díle zmiňuje *sekaninku*¹²¹ jako *faš* z německého *faschierte* neboli mletý, avšak tomuto názvu se nevymezuje a v textu jej hojně používá v obou variantách.¹²² V knihách se snaží o popularizaci nových pojmů, avšak do závorky připisuje starší více známou variantu, aby se hospodyňky v receptech lépe zorientovaly, například *kadeřávek* neboli *der Braunköhl*, *růžové koblihy* jako *der Rosenkrapfen*, *sedliny* neboli *rosoly* jako *die Sülze*¹²³ nebo *der Aspik*.¹²⁴

V rámci národního obrození docházelo k propagaci a požadavkům na fungující rodinu, která se identifikovala s ideálem vlastenecké a národně uvědomělé rodiny. Díky zachování správného chodu domácí kuchyně tak bylo možné dosáhnout spokojené domácnosti, jak Rettigová píše: „*gesstě toliko, že čistota, pořádek, a dobré vyhowěnj každé y maličké wěcy w kuchyni, základ celého uměnj kuchařského gest...*“¹²⁵ nebo „*Učte se tedy pilně kraganky milé! Neb wězte, že rozličně připrawená potrawa wždy s chutj se zaige, a k duchu gde, a Wám domácí spokogenost, y život déle zachowá... a pak lásku k domácnosti upewnjte...*“¹²⁶ Právě spokojená domácnost s vlasteneckými prvky byla základem české národní společnosti.¹²⁷

¹¹⁹ Tamtéž, s. 4.

¹²⁰ JELÍNEK, Milan: *O českém jazykovém purismu v 19. a v první třetině 20. století*. In: RUSINOVÁ, Eva: *Přednášky a besedy z 38. běhu LŠSS 13, 2005*, s. 46–48.

¹²¹ RETTIGOVÁ, M. D.: *Pogednánj*, s. 62.

¹²² Tamtéž, s. 38, 42–44, 58, 62.

¹²³ RETIKOWA, M.: *Domácý Kuchařka*, s. 11, 76, 59.

¹²⁴ RETTIGOVÁ, M. D.: *Pogednánj*, s. 16.

¹²⁵ RETIKOWA, M.: *Domácý Kuchařka*, s. 4.

¹²⁶ RETIKOWA, M. D.: *Domácý Kuchařka*, 3. vyd., s. XVI.

¹²⁷ LENDEROVÁ, M. a kol.: *Spanilost*, s. 94.

3. Politický vývoj

Společnost v porevolučních letech nabyla nových znalostí, přestože se revoluce přímo dotýkala měst, jejich obyvatelstvo některé diskutované problémy ani neznalo a nechápalo. Každá společenská vrstva si vykládala požadované změny po svém. Dělnictvo si představovalo zvýšení platů, inteligence zrušení cenzury apod. Vedle zrušení roboty, což pro mnohé znamenalo aktuální přítěž než úlevu, došlo také ke vzniku samosprávy a její modernizaci. Revoluce také přinesla nacionální konflikt mezi českou a německou stranou, který během první poloviny století pomalu narůstal a gradoval právě v průběhu revolučních dní. Národní hnutí tak zaznamenalo výrazné změny, kdy nastalo jasné vymezení politického programu, následně zničení veškerých vztahů a sounáležitosti mezi Čechy a Němci. V padesátých letech v rámci bachovského absolutismu byla potlačována jakákoliv politická činnost. Rázné ukončení rozvolněných poměrů během revoluce znamenalo vyžádání politické a společenské pasivity.¹²⁸

Následně monarchie prohrála bitvu u Solferina, což vedlo k uvolnění poměrů, tedy odvolání Bacha a ukončení absolutismu. Císařem svolaná říšská rada se shodla na odporu vůči bývalému absolutistickému režimu a rozdělila se na dva tábory, které vedly intenzivní diskuse o podobě samosprávy. Různorodé názory říšské rady se však neshodovaly s názory císaře. Vydání říjnového diplomu, který byl vnímán jako nejednoznačný, znamenalo jakési vítězství větší aristokratické a konzervativnější části rady, avšak liberálové, centralisté a ani federalisté nebyli spokojeni. Následně byla vydána únorová ústava, která byla vnímána sice jako centralistická. Množství kompromisů, ale stále nedostačovalo, oproti ostatním ústavám západní Evropy byla ústava značně omezená, například v ní nijak nebyla zmíněna občanská práva. Podle ústavy dochází k obnovení parlamentarismu a ústavnosti a v roce 1861 byly konány zemské volby do sněmů. Od šedesátých let hovoříme o státoprávním boji.¹²⁹

Počátky politického stranictví v českých zemích souvisely se vznikem parlamentarismu, rozvojem veřejného mínění a v neposlední řadě s rozmachem politického a spolkového života. Právě spolky se staly základem politických stran, které se začaly formovat při volbách do zemského sněmu a říšské rady. Tyto strany neměly nijak valnou organizovanost, zato měly úzkou sociální základnu a byly tak tvořeny významnými osobnostmi. Od šedesátých do devadesátých let zde působil trend elit, vzniklé politické strany byly tvořeny výhradně

¹²⁸ BĚLINA, P. – HLAVÁČKA, M. – TINKOVÁ, D.: *Velké dějiny*, Sv. XI.a, s. 361, 365, 367, 372.

¹²⁹ BOROVIČKA, Michael – KAŠE, Jiří – KUČERA, Jan P. – BĚLINA, Pavel: *Velké dějiny zemí Koruny české*. Sv. XII.a 1860–1890. Praha – Litomyšl 2012, s. 60–75, 90–102.

elitami, zatímco od devadesátých let se strany stávají masovou a stavovskou záležitostí. Během první poloviny šedesátých let se mezi voliči ustanovily tři strany. Strana konzervativního velkostatku zastupovala především šlechtu vzývající federalismus. Ústavověrný velkostatek podporoval liberální centralismus a také spolupráci s německými svobodomyšlnými stranami. Vedle těchto dvou stála Národní strana, která zastupovala převážně liberální měšťanstvo. Strana si předsevzala za svůj politický program zastupování celého českého národa a snahu o uznání českého státního práva, v čele stál například František Palacký a František Ladislav Rieger.¹³⁰

Politické strany nesouhlasili s politickým vývojem v říši, následně roku 1863 zareagovali pasivní rezistencí, v dalším dění nesouhlasili ani s dualismem, který považovali za aroganci českých práv. Národní strana byla rozdělena na dvě větve, staročesi, kteří zastupovali větší konzervativnější křídlo; a mladočeši, kteří stáli v opozici se svou radikální a liberální rétorikou. Sedmdesátá léta byla ve znamení politické diferenciaci. Mladočeši nesouhlasili s pasivní rezistencí, která podle nich zbavovala českou politiku možnosti působit v některých oblastech samosprávy. Následně došlo k odštěpení liberální větve a vznikla Národní strana svobodomyšlná v čele s Karlem Sladkovským. V dalších volbách do říšské rady (roku 1879) byla posílena konzervativní pravice, vlády se ujal Eduard Taaffe (se svým „železným kruhem pravice“) a česká politická scéna ukončila pasivní rezistenci spojením stran (staročesi, mladočeši a Strana konzervativního velkostatku) do Českého klubu. Český klub podporoval Taafeho vládu za předpokladu ústupků, nejznámějším ústupkem se stala Stremayerova jazyková nařízení. V druhé polovině osmdesátých letech došlo k oživení aktivit mladočechů, avšak ti utrpěli porážku při zemských volbách. Následně se vláda snažila o česko-německé vyrovnání pomocí punktací, což mělo znamenat jakési usmíření stran, avšak mladočeši, kteří nebyli přizváni k jednání s tímto postupem nesouhlasili. Při volbách do říšské rady v roce 1891 zvítězili mladočeši a na čas převzali žezlo lídrů na české politické scéně. Jak již bylo zmíněno v devadesátých letech začaly vznikat masovější politické strany a dochází k diferenciaci politického života. Přelom století je spojený s bojem za všeobecné volební právo.¹³¹

¹³⁰ BOROVIČKA, Michael – KAŠE, Jiří – KUČERA, Jan P. – BĚLINA, Pavel: *Velké dějiny*, Sv. XII.a, s. 17–23, 39–41, 49, 60–75, 160–168, 171.

¹³¹ BOROVIČKA, Michael – KAŠE, Jiří – KUČERA, Jan P. – BĚLINA, Pavel: *Velké dějiny*, Sv. XII.a, s. 239–241, 279, 288, 293–294, 354–357, 363, 383–385.

4. Postavení žen středních vrstev

Od padesátých let nastal trvalý růst obyvatel spojen s průmyslovou revolucí, který byl přerušen válkou v roce 1866 a epidemií cholery. Díky tomu vznikala nová průmyslová centra jako Brno, Kladensko, Plzeňsko a Praha, která byla důležitá stran železnice, strojírenství, manufaktur, řemesel, obchodu, školství, kultury a spousty dalších. Stala se jakýmsi středobodem českých zemí, kde sílil počet obyvatel díky přistěhovalectví a růstu jednotlivých předměstí. S tím se také pojí rozdílné uplatnění žen v profesích a domácnostech. V první polovině 19. století je žena vnímána jako hospodyně a matka, avšak identifikace s těmito rolemi u vyšších a nižších vrstev společnosti probíhala jen částečně. U šlechty se ženy ztotožňovaly s matkami a manželkami, avšak identifikace s rolí hospodyně zde scházela. Co se týče chudší části obyvatelstva, zde jsou ženy brány hlavně jako pomocnice, následně až jako hospodyně a matky.¹³² Na ekonomickou aktivitu žen je možné nahlížet z hlediska nutného zabezpečení sociálních potřeb. Kladně pro ženy byly přijímány profese jako učitelky, vychovatelky, společnice, dělnice nebo služky, avšak na ostatní společnost hleděla s pohrdáním a předsudky.¹³³ I přes společenské stigma, které ekonomická aktivita žen představovala, hospodyň neboli žen v domácnostech rapidně ubývalo a ke konci století se staly spíše záležitostí bohatších středních a vyšších vrstev. Pavla Vošáhlíková uvádí, že pouze necelých 59 % žen v Předlitavsku k roku 1880 bylo bez vlastního příjmu. Právě ženy hospodyně a vynikající kuchařky byly symbolem středních vrstev, kdy reprezentovaly zázemí uvnitř rodiny.¹³⁴

Jejich postavení záviselo na pracovní pozici muže, který finančně zajišťoval celou rodinu. Tím jsou zde myšleny děti a manželka, obvykle nebylo normou soužití několika generací pohromadě. K osazenstvu rodiny také patřilo služebnictvo, které také symbolizovalo postavení rodiny. Tím pádem veškeré fyzické práce nezávisely na ženě, jako tomu bylo u chudší vrstvy, přesto všechny povinnosti zastupovala. Žena se z části podílela na běžném chodu domácnosti, avšak její hlavní úloha spočívala ve správě a vedení domácnosti, byla hlavním manažerem rodiny. Nicméně celý status ovlivňovala i sama žena, bylo nežádoucí, aby se o hospodyně šířily nevhodné klepy, například o jejím špatném vaření nebo úklidu. V takovém případě byla ohrožena celá rodina, neboť mohlo nastat ke společenskému faux pas, k dočasnému vyřazení ze společenských akcí, nedobrovolnému ukončení styků se spřátelenými

¹³² MACHAČOVÁ, J.: *Žena v 19. století*, s. 209–211.

¹³³ BOROVIČKA, M. a kol.: *Velké dějiny*, Sv. XII.a, s. 430–433, 463.

¹³⁴ VOŠÁHLÍKOVÁ, Pavla: *Jak se žilo za časů Františka Josefa I.* Praha 1996, s. 111–112.

rodinami a pomluvám.¹³⁵ Středostavovský ideál byl tak spojen s funkcí ženy v soukromé sféře, neboť veřejná patřila výhradně muži a tím byla způsobena nerovnost mezi pohlavími. Žena měla vnímat tuto podřízenost jako pevně danou. Jejím úkolem byla výchova potomků, organizace celé domácnosti, práce v kuchyni, nákupy a další domácí ruční práce. K tomu se také přidávalo účetnictví a péče o zahradu. Měla být spravedlivá i přísná, laskavá i kritická a vždy připravená vyslechnout strasti svého muže. To vše a spousta jiných prací se skrývala v poslání ženského pohlaví. I když ženy často vstávaly dříve než muži a jejich pracovní náplň byla časově náročnější než práce mužská, jejich působení v domácnosti bylo opomíjeno. I když byla symbolem rodiny, v čele stál muž.¹³⁶

Pro potřeby národního hnutí bylo nutné vytvořit vzor vzdělané Češky s morálními zásadami, která bude nejen vlastenkou, ale partnerkou vlastence a správnou matkou, která vychovává děti v národním duchu, samozřejmě s přirozeným zájmem o národní věc. Tento trend byl prodchnutý v celém 19. století. V druhé polovině 19. století již bylo češství rozšířené mezi širší masy obyvatel a v určitých kruzích se kladl důraz na českou domácnost. Žena měla být svou pozicí v rodině a společnosti užitečná svému národu. Aby tuto úlohu splnila, musela mít určitou dávku vzdělání, neboť nedostatečně vzdělaná matka nevychová své děti plnohodnotným způsobem, tak aby byly prospěšné národu. Jistým pokrokem se staly ženské spolky. Věnovaly se především dovednostem spojenými s fungováním v rodině. Často se věnovaly ručním pracím nebo vzděláním žen v oblasti domácího hospodářství, kuchařského umění či výchově potomků. Tato spolková činnost už byla vnímána jako součást ženské emancipace.¹³⁷

Problém také nastal s všeobecným vzděláním žen. Pokud byly ženy vzdělávány v oblastech, které jim příslušely, bylo jejich vzdělání žádoucí. Jestliže se vymezovaly svému poslání v domácnosti nebyly přijímány pozitivně. Problémem bylo tedy překročení pomyslné hranice vzdělání. Na jedné straně stála vzdělaná žena, matka, manželka, hospodyně, která svými dovednostmi prospěla rodině, domácnosti a národu. Na té druhé byla žena toužící po vědomostech přesahujících rámec domova. S tím byla často spojená i samostatnost, jak fyzická, partnerská, tak ekonomická. Tato hranice byla často symbolizována úplným ukončením středního vzdělání. Proti snahám žen o dokončené střední a vyšší vzdělání stála

¹³⁵ HLAVÁČKA, Milan a kol.: *České země v 19. století. Proměny společnosti v moderní době*. 1. díl. Praha 2014, s. 264.

¹³⁶ LENDEROVÁ, M.: *K hříchu i modlitbě*, s. 123, 128.

¹³⁷ Tamtéž, s. 241–242.

nejen celá společnost, ale také politici a čeští vlastenci, ti vnímali postavení ženy v jasně daném měřítku a nebyli pro ně tyto snahy žádoucí. Ženská emancipace byla přijímaná pozitivně do té míry, pokud její výsledek spočíval v rozšíření znalostí v rámci domácnosti, kam se podle dobových představ měla soustředit veškerá ženská práce.¹³⁸

¹³⁸ BOROVIČKA, M. a kol.: *Velké dějiny*, Sv. XII.a, s. 463–464.

5. Kuchařské knihy druhé poloviny 19. století

V následujících podkapitolách bude popsán vývoj gastronacionalismu a odkaz Rettigové v druhé polovině 19. století. Kuchařské knihy začaly být čím dál oblíbenější a jejich množství ke konci století značně vzrostlo. Kuchařky nebyly pouhým seznamem surovin a receptů, ale propojením receptáře a příručky k vedení domácnosti. Spisovatelky se obracely výhradně na ženy čtenářky. Knihy byly především určené pro ženy v domácnosti, později také pro absolventky vyšších odborných škol, vychovatelky a soukromé učitelky. Poslání hospodyně, jak je popisováno v práci, mělo v druhé polovině století svůj význam, avšak tento trend středních vrstev prakticky zanikl s příchodem první světové války. České hospodyně byly vnímány jako součást národního hnutí, pro které měl rodinný život velký význam. Hospodyňky utvářely české domácnosti a stávaly se matkami budoucích vlastenců. Podpora nacionalismu v domácnosti byla pro národní vývoj velmi důležitá. S tím byl spojen i větší důraz na vzdělání. Zde zmíněné kuchařské knihy se liší stylem i obsahem, tím poskytují o to zajímavější pohled na kuchařskou knižní kulturu. Bohužel se nepodařilo nalézt prameny z padesátých let, a tak výzkum započíná až od šedesátých let Františkou Hansgirkovou.

5.1 Jazyk a struktura kuchařských knih

Právě během národního hnutí docházelo k silicím hlasům o úpravu pravopisu, tedy nahrazení některých cizích slov, slovních spojeních a písma – například zaměření českého obyvatelstva k „*novým kulturním potřebám*“¹³⁹ ve smyslu přechodu z nepopulárního švabachu vnímaného jako německého, neforemného a zastaralého k latince. Navrhované změny byly například následující: místo písmene „w“ používat latinské „v“ nebo nahradit německé „au“ českým „ou“.¹⁴⁰ Nahrazení švabachu latinkou trvalo více jak půl století a úspěch nastal až v roce 1848, kdy se začala čeština v učebnicích tisknout pouze latinkou. Švabach dále přetrvával až do osmdesátých let 19. století, především v prostředí venkova.¹⁴¹ Tento přechod byl patrný i v kuchařských knihách, kdy Rettigová samozřejmě používala švabach, ale díla Hansgirkové byla tisknuta už latinkou. Následně už od poslední fáze národního obrození docházelo k připomínkám na objevující se germanismy a německé vlivy. Nátlak na jejich potlačení prostoupil hluboko do druhé poloviny 19. století, kdy došlo k výraznějším snahám o oproštění češtiny od těchto vlivů za předpokladu vzniku slov odlišných. Tento jev byl spojený s vývojem

¹³⁹ MACURA, V.: *Znamení zrodu*, s. 43.

¹⁴⁰ Tamtéž, s. 43.

¹⁴¹ BOHATCOVÁ, M. a kol.: *Česká kniha*, s. 352.

česko-německých vztahů a s úspěchy Čechů v oblastech vědy, kultury i politiky. V souvislosti s purismy někteří jedinci poukazovali na zhoubnost tohoto úsilí, neboť se v některých situacích jednalo o pojmy, které se ustálily v běžné mluvě a komplikovaly následný přirozený jazykový vývoj.¹⁴²

Na počátku celého výzkumu stojí díla Rettigové, tak alespoň malé zastavení k podobě kuchařek. *Domácý Kuchařka* byla členěna podobně jako ostatní kuchařské knihy v té době, na část masitou a část postní. Na počátku knih jsou předmluvy, ke každému vydání byla přidána další. Následovaly recepty, poté ponaučení o některých přípravách a pořádek pokrmů na tabuli stolu při hostinách. Výhodou jejich děl byl soupis všech receptů i s čísly stránek, který se nacházel vždy na konci knihy, následně u dalších vydání byly připojeny seznamy jednotlivých nově přidávaných receptů pro lepší orientaci. *Pogednánj o Telecjm Mase každému, komu se přegjdá* a *Kafjčko a wsse co ge sladkého* byly uzpůsobeny dosti podobně, tedy na počátku byla předmluva, následně soupis receptů či obsah. Lišily se pouze v číslování, v knize o kávě nebyly recepty číslovány, na rozdíl od první zmíněné kuchařky, kde se již čísla receptů vyskytovala. Její knihy byly vydávány ve švabachu. S velkou pravděpodobností se její knihy svou podobou a organizací staly vzorem pro mnohé další autorky.

Již od poloviny předminulého století se kuchařské knihy staly běžnějším zbožím, než tomu bylo na počátku století.¹⁴³ Už byla také přednostně využívána latinka, to se projevuje i v kuchařských knihách, pomyslným mezníkem byla díla Hansgirkové a od té doby již nacházíme české kuchařky pouze v latince. K čtenářkám autorky promlouvaly buď v pasivu například „*povaří se, pak se procedí na rybu omáčka a přidá cukru*“¹⁴⁴ nebo je přímo oslovovaly tykáním, vykání se příliš neujalo, „*dej štrudli ještě chvíli kynout, a upeč ji pak pěkně.*“¹⁴⁵ V receptech se nenacházel výčet jednotlivých potravin využitých při vaření jako tomu je zvykem v dnešních kuchařkách.¹⁴⁶ Počátkem knih vždy byla předmluva, která hospodyni uvítala u nového díla. V druhé polovině 19. století již bylo běžným zvykem zahrnout do knih jak abecední seznam, tak obsah, který se buď nacházel na začátku v úvodní části, nebo na konci knihy, avšak číslování receptů nebylo vždy samozřejmostí.¹⁴⁷ Recepty

¹⁴² JELÍNEK, M.: *O českém jazykovém purismu*, s. 48, 50.

¹⁴³ LENDEROVÁ, M. a kol.: *Z dějin české každodennosti*, s. 147.

¹⁴⁴ DUMKOVÁ, H.: *Česká kuchařka*, s. 192.

¹⁴⁵ HANSGIRGOVÁ, F.: *Malá Nová česká kuchařka*, s. 150.

¹⁴⁶ NOVOTNÁ, Petra: *Vývoj kuchařky jako knižního žánru*. (Nepublikovaná bakalářská práce) Olomouc 2016, s. 10–12.

¹⁴⁷ Výjimku tvoří DUMKOVÁ, Hanna: *Rybi kuchyně. Úprava všech druhů ryb domácích i cizokrajných. Návod, jak nejhodněji za pokrm upravovati možno raky, žáby, hlemýždě, škeble (mušle), ústřice, želvy a j.* Praha 1904.

se už nedělily na masité a postní, ale byly rozděleny do více kategorií jako například polévky, hovězí masa, pečená, moučná jídla a podobně. Dále se vyskytovaly individuální zajímavé pomůcky a ponaučení. U Františky Hansgirkové nacházíme za obsahem vysvětlení cizích pojmů, převážně francouzských, a krátké ponaučení. Ke konci knihy se objevil pořádek pokrmů na tabuli. *Pražská kuchařka* Karoliny Vávrové sice neobsahovala pořádek jídel při hostinách, ale zato se zde vyskytovaly rady, jak sestavit jídelní lístky, či přímo předepsané jídelní lístky na celý rok rozdělené podle měsíců, nebo také seznam potravin podle jejich využití v ročním období.¹⁴⁸ Se zavedením metrické soustavy bylo také zapotřebí ustálit nové míry. Nové míry a váhy a jejich převody se poprvé objevily v *Nové pražské kuchařce* od Triwaldové z roku 1877. V *Úpravě jídel zemákových* a v *České kuchařce* od Hanny Dumkové také nalézáme převod nových a starých měr a vah, zatímco v ostatních jejích pozdějších kuchařkách se vyskytoval pouze obsah a recepty. Další zvláštnost nacházíme u Axamitové, která místo abecedního rejstříku použila název *ukazatel*, avšak se stejným účelem.

5.2 Františka Hansgirková

Hansgirková se narodila roku 1823. Svou první kuchařku napsala v době, kdy jí bylo přes čtyřicet let, podobně jako Rettigové. Obě se zapsaly do podoby, a především do počátků české gastronomie. Podobnost v osudu měly ještě jednu, obě si vzaly muže, kteří se snažili přispívat k obrození národa, propagovali češtinu, pohybovali se ve vlasteneckých kruzích a znali významné osobnosti tehdejší společnosti. Jistý vliv partnerů zde musel být patrný. Antonín Hansgirk „český vlastenec a spis.[ovatel]“¹⁴⁹ byl především velice aktivní ve své tvorbě, studoval filozofii a právo a stal se gymnaziálním profesorem a spisovatelem.¹⁵⁰ Když v roce 1871 Hansgirková zemřela, její nekrolog byl otisknut v Národních listech: „Dne 26. června, zemřela v Praze po delší nemoci Františka Hansgirková, manželka profesora a paní vůbec ctěná, který byla též známa co česká spisovatelka. Pohřeb odbyván včera odpoledne na hřbitov vyšehradský.“¹⁵¹ Význam její osoby dokazuje i místo spočívání jejího těla, tedy hřbitov na Vyšehradě. Ještě o třicet let později se o ní píše „*choť gymnasiálního profesora*

a AXAMITOVÁ, Marie: *Česká kuchařka. Kniha pro každou českou domácnost*. Praha b. d. (dle Krameria po roce 1890, dle *Spanilosti* 1894).

¹⁴⁸ Například pro měsíc únor jsou typické následující potraviny, v kategorii maso je to hovězí, telecí, skopové, uzené, šunka, kapouni, krocani, zajáci, tetřevi nebo staré slepice, jako ryby jsou doporučeni kapři, tresky, nasolené a marinované. Do poslední kategorie vařivo a další jsou uvedeny potraviny jako pastinák, mrkev, celer, kyselé zelí, kapusta, kolník, brambory, řepicha a zimní ovoce. In: VÁVROVÁ, K.: *Pražská kuchařka*, s. 478.

¹⁴⁹ OTTO, Jan: *Ottův slovník naučný*. Praha 1896, s. 864.

¹⁵⁰ Tamtéž. V Ottově slovníku naučném je Hansgirková zmíněna na konci hesla svého chotě. Vlastního hesla jí zde nebylo dopřáno.

¹⁵¹ *Denní zprávy*. Národní listy, 11, 1871, č. 175, s. 2.

a českého spisovatele Antonína Hansgirga, přiučivši se jazyku českému a seznavši literaturu a dějiny svého národa, stala se horlivou vlastenkou a pilnou a dovednou spisovatelkou v oboru domácího hospodářství.¹⁵² V širším povědomí byla vnímaná velmi pozitivně, stala se pokračovatelkou propagace ideálu české kuchyně a hospodyně, který nastavila Rettigová. Podle veřejného mínění vydala spisy „vesměs velmi praktické“.¹⁵³

První vydanou knihou Františky Hansgirgové byla *Nová česká kuchařka*, avšak než přistoupíme k samotnému dílu, naskýtá se příležitost nahlédnout na nakladatele. Již tato informace je velmi zajímavá, neboť dotyčným nakladatelem byl Ignác Leopold Kober. Kober byl mezi prvními, kteří dokázali konkurovat velmi silným německým firmám, jež v padesátých letech převládaly na knižním trhu. Zprvu působil v Táboře, kde vydával německé spisy a překlady, avšak posléze se přestěhoval do Prahy, zde začal vydávat pouze české spisy.¹⁵⁴ Vydával například spisy Tyla, Klicpery a Máchy a proslavil se prvním českým naučným slovníkem.¹⁵⁵ Jeho podnik se natolik rozrostl, že v roce 1862 založil Národní knihtiskárnu, pod kterou spadala všechna díla Hansgirgové.¹⁵⁶

Hansgirgová své první dílo pojala s velkou pečlivostí, kuchařka měla přes dvě stě třicet sedm stran a pouze sešitá bez vazby stála jeden zlatý dvanáct krejcarů, nebyla to tedy pro spornou hospodyně levná záležitost.¹⁵⁷ S odkazem na historickou tradici se s úctou obracela na čtenářky: „poznávši nejlepší spisy, jenž po více než čtyřicet let v českém jazyku o kuchařství vyšly.“¹⁵⁸ Jak sama zmiňovala pokusila se o vznik kuchařské knihy, která měla sloužit jak znalým, tak méně zkušeným kuchařkám.¹⁵⁹ Není s podivem, že od dob vydání první kuchařky Rettigové uběhlo již několik desítek let, během kterých došlo k určitým změnám v oboru. Nejednalo se pouze o novinky v kuchyňském náčiní, ale i v úpravě pokrmů podle požadavků doby.¹⁶⁰

¹⁵² KLIKA, Josef – SOKOL, Josef: *Stručný slovník pedagogický. Abecední soubor nejdůležitějších nauk z pedagogiky, z metodiky obecné a metodik zvláštních, z dějin vychovatelství a školství, ze zákonodárství školního a statistiky školní v zemích našich a cizích i z pomocných věd vychovatelských: diaetiky, psychologie, ethiky, sociologie a logiky se zřetelem k učitelstvu škol obecných a měšťanských*. 2. díl. Praha 1893, s. 396.

¹⁵³ BAČKOVSKÝ, František: *České spisovatelky. Ženské listy. Časopis pro záležitosti žen a dívek československých* 10, 1882, č. 6, s. 89.

¹⁵⁴ BOHATCOVÁ, M. a kol.: *Česká kniha*, s. 385.

¹⁵⁵ Riegrův slovník naučný.

¹⁵⁶ BOROVIČKA, M. a kol.: *Velké dějiny*, Sv. XII.a, s. 571.

¹⁵⁷ Pro srovnání za jeden zlatý bylo možné koupit například přes padesát kilo brambor. SEJBAL, Jiří: *Základy peněžního vývoje*. Brno 1997, s. 314.

¹⁵⁸ HANSGIRGOVÁ, F.: *Nová česká kuchařka, předmluva*

¹⁵⁹ „...přesvědčila jsem se, že lze ještě pokusiti se o sepsání takové kuchařské knihy, jenž by tak zřízena byla, aby i méně vycvičená kuchařka podle ní sama vařiti mohla, nepotřebujíc docela poptávati se jiných zkušenějších hospodyn, čemuž často ostýchavost ženského pohlaví překáží.“ In: HANSGIRGOVÁ, F.: *Nová česká kuchařka, předmluva*.

¹⁶⁰ Tamtéž.

Své čtenářky buď nijak specificky neoslovovala nebo využívala zděděné oslovení *mé vlastenky*. Kladla důraz na zkušenosti, které za dobu vedení své domácnosti nasbírala, tím také upozorňovala na osvědčené recepty a zkušenosti podobně jako Rettigová.¹⁶¹

První kuchařka Hansgirkové z roku 1863 vyšla i v německém vydání a v roce 1879 vyšlo poslední čtvrté vydání. I přes fakt, že měla úspěch, byla jí vyčítána cena, a tak o devět let později sepsala ještě *Malou Novou českou kuchařku*.¹⁶² Toto dílo mělo posloužit jako menší, zkrácená a levnější verze původní kuchařky. Pro bádání je také zajímavější, neboť Hansgirková přidala krátké *Slovo ke kuchařkám* neboli text, ve kterém popisuje, jak si má správná kuchařka počínat. Více nacionálně zabarvený text nacházíme ke konci předmluvy. Zde zvolila emocionálnější směr textu, kdy poukazovala na lásku, kterou chovala ke svým vlastenkám a zároveň se tato láska stala základem všech jejích spisů, které těmto dívkám věnovala.¹⁶³ Hansgirková také počítala s možností, že by kuchařku mohly číst služky a hojně kritizovala některé služebné kvůli jejich lenivému a nedbalému charakteru.¹⁶⁴

Vyzdvihována byla všechna její díla: „*Svou zdařilou >Hospodyně našeho věku< (1869), kterou naše ženy dosud rády čítají, svou >Novou českou kuchařkou< (1863), svým >Průvodcem dívky a budoucí hospodyně< a jinými drobnějšími knížkami nastoupila Hansgirková úkol po Rettigové osiřelý. Třeba že bylo její hlavní snahou vychovati dívky české v řádné matky a spořivé hospodynky, vyčítáme mezi praktickými radami všude její lásku ke krásnu, souladu, k umění. Splnila pěkně svou skromnou úlohu, a dosud její jméno tkví na rtech našich hospodyněk bedlivých.*“¹⁶⁵ Ale především velmi oblíbenými publikacemi byly *Hospodyně našeho věku* a *Průvodce dívky a budoucí hospodyně*, které ze všech jejích děl byly nejvíce vychvalovány: „*Spisy tyto neměly by v žádné domácí knihovně scházeti.*“¹⁶⁶ Právě tuto druhou stranu její tvorby představovaly spisy, které řadíme mezi normativní literaturu. Možná se zde jednalo o inspiraci z Francie, neboť podobné francouzské příručky byly známy a prodávány po celé Evropě.

¹⁶¹ Tamtéž.

¹⁶² HANSGIRGOVÁ, F.: *Malá Nová česká kuchařka*, předmluva.

¹⁶³ Tamtéž.

¹⁶⁴ Tamtéž, s. 6. Naopak popisuje negativní vlastnosti a chování některých služek, proti kterým se spisovatelka vymezuje: „*Hospodyně hledá pomocníci spolehlivou, lenivou, marnou, zkrátka nespolehlivou. Služka práci jí uloženou koná nevrle a tím nedobře, nikdy se jí dost všeho nedostává, jelikož žádného spoření nezná, pěkné věci do práce bere a proto je hned uvodná a ničí. Místo aby sobě v prázdné chvíli něco podělala, spravila aneb v užitečné knize čtla, raději s rovnými ji služkami klepá aneb docela s milovníkem čas prolaškuje a proběhá, myslíc při tom na vdavky, na samostatnou paní, již žádný více neporučí; nerozvažujíc, že za drahých našich časů sebe menší domácnost mnoho peněz stojí, žeby mnohem více pracovati a sobě nejnmutnější potřeby odeprítí musila, aby jenom zlému rozmaru nevzdělaného muže ušla, zvláště když rodiny přibývá.*“ In: Tamtéž, s. 6.

¹⁶⁵ *Národní album*, s. 308.

¹⁶⁶ VÍTÁK, A. K.: *O obcování s lidmi*, s. 87.

Na rozdíl od francouzské normativní literatury, české spisy byly ovlivněny českým nacionalismem a výrazně se v nich vyskytovala propagace vlastenectví.¹⁶⁷ V těchto didaktických příručkách spisovatelky cílily na výchovu dívek, podle Ligurské „*se tak setkávají dvě tendence – výuka ke správnému ženství a ke správnému češství*.“¹⁶⁸ V druhé polovině 19. století se v normativních spisech týkajících se kuchařského umění a vedení domácnosti objevovaly stejné prvky. Logickým společným prvkem byly rady, jak správně vést vlastní domácnost, dále šířily lásku k vlasti, národu, práci a českému jazyku. Hansgirková poukazovala na domácnost jako půdu celého národa. Domov byl místem porozumění a odpočinku tvůrce národa, ale také i určitou jistotou v jeho životě.¹⁶⁹ Proto byla péče o domácnost v národní agitaci spisovatelek tak důležitá. Tyto prvky zaznamenáváme už u Rettigové – například péče o domácnost jako spolupráce ženy na utváření českého národa. Dále pokračoval ideál ženy jako manželky, matky a hospodyně v tradičním směru vnímání ženství.¹⁷⁰ Velmi důležitou vlastností pro Hansgirkovou se jevila obětavost, která pocházela od Boha. Myšlenka, že spokojenost a prospěch rodiny závisí na správném řízení domácnosti, měla ženu povzbudit k další práci. Starost ženy spočívala v péči o druhé, neboť ji záleželo na blahu druhých. Nezištnost tvořila z obyčejných žen české vlastenky.¹⁷¹

Prvním čistě normativním dílem Hansgirkové byl *Průvodce dívky a budoucí hospodyně*. Podobná díla zabývající se nejen domácím hospodářstvím, ale i hospodářstvím obecně se těšila oblibě.¹⁷² Svého *Průvodce* pojala jako soubor návodů a rad, které dospívajícím dívkám pomohou na cestě k jejich vlastní domácnosti.¹⁷³ Nesnažila se dívky kárat nebo napomínat, naopak přikračovala k nim vlídně a přátelsky. Využívala oslovení *milované dívky* a snažila se pochopit jejich strasti. Pomocí popisu svého mládí a porozumění jejich situaci chtěla dívkám ukázat, že právě tato publikace je odpovědí, kterou hledaly.¹⁷⁴ V textu nám zanechala popis jejího vnímání českých dívek: „*České děvče, přirozeně vzdělané, v tom ohledu zajisté všude i ve všem snadno sobě pomůže, rozhodujíc nahodilě se dotyčné otázky, někdy dosti těžké, s přirozenou*

¹⁶⁷ LENDEROVÁ, M.: *K hříchu i modlitbě*, s. 216.

¹⁶⁸ LIGURSKÁ, M.: *Proměny dívčí normativní literatury*, s. 34.

¹⁶⁹ „*Půda ale, na které v skutku prospěšné pokroky děti se mohou, kde duše spokojená žádnými malichernými věcmi a starostmi ve svém sledování, pátrání a vzdělání sebe zdržována nebývá, a vždy více a více rozhledu a jistoty na své dráze nabývá a naznačeného sobě cíle dojíti může, takovou půdou jest domácnost, dobře zřízená, ve které pohlaví mužské opravdového odpočínutí, soustrasti a dorozumění se nachází.*“ In: HANSGIRGOVÁ, F.: *Průvodce dívky*, s. 5.

¹⁷⁰ Tamtéž, s. 35.

¹⁷¹ „...šlechtná matka po blahu draze milovaných prahne.“ In: HANSGIRGOVÁ, F.: *Hospodyně našeho věku*, s. 1.

¹⁷² „*Literatura hospodářská se v novější době velmi pilně pěstuje.*“ In: BAYER, František: *Stručné dějiny literatury české*. Olomouc 1878, s. 267.

¹⁷³ HANSGIRGOVÁ, F.: *Průvodce dívky*, s. předmluva.

¹⁷⁴ Tamtéž.

*bystrostí a jemností; neboť přirozená povaha českých dívek podobá se velmi francouzským, vynikajícím nad všechny ostatní děvice čílostí, něžností a milostností.*¹⁷⁵ Ke konci šedesátých let, kdy byla kniha vydaná, se stále zvyšovala nespokojenost ve vztahu mezi Čechy a Němci. Tato nelibost se projevovala hlavně na politickém poli, nicméně gastronomie a normativní literatura se začaly pod vlivem aktuálních situací snažit o odlišnost. I zde byla patrná snaha o vymezení se vůči německým dívkám. Hansgirková zde české dívky přirovnávala k Francouzským. Ty byly vnímány spíše lascivně a vyzývavě, rády šlechtily svůj vzhled a velice dbaly na svém zevnějšku. S velkou pravděpodobností se zde nejednalo o podobné vnímání dívek těchto dvou zemí, ale o vymezení se vůči německým dívkám. Francouzsky byly totiž také vnímány jako křehké a jemné, na rozdíl od silných, bojovných a statných Němek, jejichž propaganda působila spíše na vojenský aspekt nacionalismu.¹⁷⁶

Při pohledu na díla Hansgirkové je nutné si uvědomit, že se zde nejednalo o nutnost vštípit ženám-hospodyním myšlenku české hospodyně, avšak spíše uvědomění si, jak si taková správná česká žena počínala při svém povolání. Nebylo zde nutné, aby své čtenářky oslovovala českými ekvivalenty a neustále jim připomínala, že ony jsou těmi Češkami, o to se již postarala Rettigová. Naopak se zde jednalo o potřebu popisu vlastností, které by každé české hospodyně neměly chybět a vytvořit tak ideální postavu české hospodyně, která měla být vzorem všech českých žen. Prakticky ze všech spisů Hansgirkové byly patrné tytéž vlastnosti, které by žádné hospodyně neměly být cizí. Správná hospodyně měla být spořivá, čistotná, skromná, pracovitá, pečlivá, hodná, trpělivá a pobožná, pokud měla všechny tyto vlastnosti, dočkala se uznání od svého chotě. Samozřejmě by zde mohla být zmíněna i dobrá výchova dětí.¹⁷⁷

Důležitým sdělením byla i skutečnost, že Hansgirková vnímala hospodaření v domácnosti jako povolání, čímž zdůrazňovala výjimečnost této pozice v rodině.¹⁷⁸ Když zde pomineme zmíněnou důkladnost, z textu vyplýval význam ženského hospodaření v domácnosti. Sice pro ženy mohla jejich úloha v domácnosti znamenat povinnost, avšak pokud ji vnímaly s určitou dávkou lásky, stala se pro ně povoláním a posláním. Slovo láska nebylo používáno v sexuální smyslu, například mileneckého vztahu dvou jedinců či milostného vzplanutí, ale jako

¹⁷⁵ HANSGIRGOVÁ, F.: *Průvodce dívky*, s. 28.

¹⁷⁶ LENDEROVÁ, M.: *K hříchu i modlitbě*, s. 283.

¹⁷⁷ „Jenom ženština nábožná, něžná, při tom rozšafná i statečná, práce milovná a vůbec vzdělaná s to jest vlasti hodné syny a dobré dokonale dcery odchovati.“ In: HANSGIRGOVÁ, F.: *Průvodce dívky*, s. 31; HANSGIRGOVÁ, F.: *Hospodyně našeho věku*, s. 1.

¹⁷⁸ „ona musí důkladnou známost míti všech povinností povolání svého.“ In: HANSGIRGOVÁ, F.: *Hospodyně našeho věku*, předmluva.

přátelský vztah založený na respektu a pochopení bez erotického podtextu. Zde bylo povětšinou používáno slovo láska jako něco krásného, převážně symbolizovalo nějakou náklonnost či zálibu s praktickým účelem.¹⁷⁹ Hansgirková se snažila vštípit ženám lásku ke své práci, neboť správná hospodyňka byla základem spořádané rodiny, která symbolizovala ideál vlastenecké rodiny. Jisté je, že už v těchto dobách existovaly názory, které se se stanoviskem spisovatelky neshodovaly. Tyto emancipační snahy Hansgirková nevnímala jako pozitivní, naopak k nim přistupovala kriticky: „*Není tedy povolání ženských malé a liché, jak některé nespokojené, krátkozraké ženštiny je nazývají, opovrhující svým úkolem zajisté krásným, rozsáhlým i důležitým a chtějíce ve své pozdilosti působiti v oboru mužském a se emancipovati.*“¹⁸⁰

Další problematikou se jevila podstata úlohy žen a jejich postavení v rodině a ve společnosti. Hansgirková vnímala jejich úlohu takto: „*K domácnosti, ku správě totiž i řízení domácího i rodinného života, podlé duševní i tělesné povahy své povolána jest hlavně ženská, buďto co manželka, buď toliko co hospodyně... Žena, od přírody tišší, skromnější i čilejší než mužské pohlaví, k tomu určena, aby muže na pouti vezdejší provázec, usnadnila jeho zevnitřní působení zpříjemnění jeho živobytí, čehož rozšafným vedením hospodářství dokáže.*“¹⁸¹ Podle tělesných a duševních predispozic byla pro ženu určena úloha v domácnosti. Spisy Hansgirkové byly velmi vzdálené myšlenkám o ženské emancipaci. Sice sama nijak neurčovala ženám druhořadou pozici, avšak ani nezmiňovala rovnost mezi partnery. Podporovala stereotypy, které ustanovily dělbu práce podle pohlaví, jak to určila příroda. Vnímala pozice muže a ženy rozdílně, přitom každý měl své dané místo a povinnosti.¹⁸² Ženě bylo určeno, aby se snažila o střízlivost svého chování a dokonalou domácnost, neboť jedině tak uspěla u svého muže a byl jí zaručen respekt a spokojenost.¹⁸³ I když text mohl působit dojmem, že žena nutně musela potlačit veškeré projevy, nebylo tomu tak. Spisovatelka si byla vědoma mužských vlastností a považovala ženy za stvoření obdařené sebekontrolou, která jim pomohla se při neshodách v manželství zachovat tak, aby nedošlo k velkému sporu. Radila ženám, aby se snažily utvářet příjemné zázemí pro své muže, to vedlo k jejich spokojenosti, a tak malému množství svárů.

¹⁷⁹ LENDEROVÁ, M.: *K hříchu i modlitbě*, s. 96; Srov. „*Náležitá hospodyně musí pravou láskou ke zpravování domu svého přilnouti a ráda i ochotně domácí povinnosti vykonávati. Ochotnost jest s půl práce a přemůže všeliké obtíže.*“ In: HANSGIRGOVÁ, F.: *Hospodyně našeho věku*, předmluva.

¹⁸⁰ HANSGIRGOVÁ, F.: *Průvodce dívky*, s. 5–6.

¹⁸¹ HANSGIRGOVÁ, F.: *Hospodyně našeho věku*, předmluva.

¹⁸² „*Ženská hlavě ustanovena jest podlé své útlejší a něžnější povahy k vedení a ošetřování domácnosti a ke všemu, co toho se týká... Mužské pohlaví, jakožto silnější i hmotnější, podle své povahy ustanoveno jest k vedení i řízení všech zevnějších záležitostí; neboť muž musí do světa, musí podle činnosti své duševní aneb tělesní chléb svůj vydobývat, musí práva hájit, musí vzdělávat.*“ In: HANSGIRGOVÁ, F.: *Průvodce dívky*, s. 5.

¹⁸³ HANSGIRGOVÁ, F.: *Hospodyně našeho věku*, s. 4.

V *Nové české kuchařce* se jako v jediné kuchařské knize ze zkoumaných pramenů objevil i seznam cizích slov, které byly nadále používány v gastronomické terminologii. Seznam plnil funkci slovníku pro ty kuchařky, které se v převážně francouzských termínech neorientovaly. Vyskytovala se zde slova jako *braisirovati*, *dekorirovati* nebo *farcirovati*.¹⁸⁴ Vedle názvů určitých způsobů úpravy pokrmů a potravin zde byly zaznamenány i pojmy z francouzské kuchyně a stolování jako například *diner*, *serviette* a *dessert*.¹⁸⁵ S ohledem na období vzniku knihy, tedy šedesátá léta, se objevuje možnost, že tato terminologie nebyla v českém prostředí natolik známa. Tím by byl vysvětlen důvod vzniku této specifické kapitoly. Nicméně ke konci 19. století byly tyto pojmy běžnou součástí receptů, aniž by byl přidán popisný výklad. Vedle francouzských pojmů se také v rámci jazykového purismu setkáváme s novotvory německých názvů. Hansgírgová zmiňuje *hromostřil* jako český název pro *špargl* neboli *chřest*. V tomto případě se nové slovo neujalo a v pozdějších kuchařkách se setkáváme s *chřestem*.¹⁸⁶ Vzhledem k tomu, že *Malá Nová česká kuchařka* byla pouze zkrácenou variantou původní verze, obsah obou kuchařek byl prakticky identický. Velký rozdíl nacházíme v množství receptů – zkrácená varianta jich obsahovala mnohem méně. Dále proběhlo pár dílčích úprav, například v názvech receptů, avšak k tomu se práce věnuje níže.

Na počátku kuchařky byly ze všech denních jídel ty nejdůležitější, a to polévky. Hansgírgová dokonce zmiňovala, že dobrá polévka se stala prvním pokrmem, na který se těší i nemocný. Podobné názory nacházíme i v pozdějších letech. Hanna Dumková hovořila o nejlepší polévce z hovězího masa a jejím prospěchu hlavně u starších a nemocných osob. Naopak Pavla Moučková přiznávala polévkám větší důraz, neboť byly dobře stravitelné a na jejich přípravě se poznaly zkušenosti dané hospodyňky.¹⁸⁷ Pro základ bylo využíváno hovězí maso, které se povařilo s dalšími surovinami, převážně s kořenovou zeleninou. Tento základ byl součástí všech následujících polévek, například polévky z jater, s rýží nebo s mozečky.¹⁸⁸ Polévky se často cedily a následně k nim byly přidány různé svitky a knedlíčky.

¹⁸⁴ *Braisirovati* neboli *brézovati*, dušené maso na másle a zelenině podlévané polévkou. *Dekorirovati* znamená dnešní dzobiti. *Farcirovati* neboli *farsovati*, pojem vystihoval nádívání něčeho sekanou z masa a dalších surovin. In: HANSGIRGOVÁ, F.: *Nová česká kuchařka*, s. 1–2.

¹⁸⁵ *Diner* neboli skvostný oběd. *Serviette* neboli ubrousek. *Dessert* byl vnímán v mnohem rozšířenějším smyslu, než je tomu v dnešní době. „*Dessert (desér)*, fr., *pojídánky, jídla ježto se dávají k zakončení tabule, jako cukroví, pečivo, ovoce, sýr. Pod ně brávají se menší talířky, řeč. Desertové, a k tomu desertní vína, jako tokajčina, muškát, lunel a žampánské.*“ In: Tamtéž.

¹⁸⁶ Tamtéž, s. 45.

¹⁸⁷ DUMKOVÁ, H.: *Česká kuchařka*, s. 1–2, 33; MOUČKOVÁ, P.: *Malá kuchařka*, s. 17.

¹⁸⁸ HANSGIRGOVÁ, F.: *Nová česká kuchařka*, s. 12–16.

Knedlíky nacházíme jak v polévkách, tak jako přílohu, nebo ve sladké i slané verzi jako hlavní chod. Už u Rettigové se setkáváme s několika recepty na knedlíky, avšak oproti Hansgirkové jejich množství bylo velmi malé, navíc byly používány spíše v polévkách a jako příloha k masu.¹⁸⁹ Velká oblíbenost a variabilita knedlíků byly způsobené základním receptem, který byl jednoduchý a levný. Součástí bylo máslo, vajíčka, mouka, žemle a mléko nebo voda. Pár hlavních surovin, které nesměly chybět v žádné kuchyni postačily k vytvoření tohoto univerzálního pokrmu. Proto nacházíme knedlíčky využité na mnoho způsobů. Knedlíčky v polévce byly již zmíněny, vedle toho se v kuchařce objevily knedlíky *s hovězím masem, z ryb, bramborové, tvarohové* a pak jsou zmíněny knedlíky *obyčejné, dobré a oblíbené*. V přípravě se od receptu na *obyčejné* nebo *dobré* liší pouze přidáním tvarohu a švestkové náplně. Právě *oblíbené* dostaly v *Malé Nové české kuchařce* nový název, Hansgirková o osm let později přejmenovala naprosto identický recept na *české švestkové knedlíky*.¹⁹⁰ Ve zkrácené verzi byl tento recept jediný, který nesl přídavné jméno *české*. Hansgirková se nejspíše identifikovala s tímto pokrmem a rozhodla se jej povznést na úroveň národního pokrmu. Jedním z důvodů mohlo být využití surovin, které vnímala jako typické pro českou krajinu, tedy švestky, tvaroh, mléko, pšeničnou mouku a další. Dalším důvodem mohl být silný rozmach knedlíků v celé škále pokrmů. Dále vysoká úspěšnost pokrmu, což může doložit jeho původní název *oblíbené*. Recept mohl být natolik známý a populární, prakticky szitý se středostavovskými kuchyněmi, že se stal pevnou součástí české kuchyně.

S knedlíky se pojily i náplně a posypy, které byly často využívány i do koláčů. Knedlíky se sypaly strouhanými žemlemi, ale i mákem, nebo se také přidávala povidla. Ta se spolu s tvarohem stala typickými nádivkami pro sladké pokrmy a součástí české kuchyně. Vyskytovaly se po celé 19. století, od Rettigové po Moučkovou. Recepty na tyto nádivky se nepříliš lišily. Povidla byla oblíbenou součástí moučných receptů, neboť to byl užitečný způsob, jak zachovat ovoce a jejich příprava byla velmi levná a jednoduchá.¹⁹¹

Tak jako v *Malé Nové české kuchařce* byly *české švestkové knedlíky*, v *Nové české kuchařce* byl *český nákyp*.¹⁹² Ten se později již ve zkrácené verzi nevyskytl. Nákypy se jeví jako velmi populární, již Rettigová ve své *Domácý kuchařka* měla nespočet variant nákypů.¹⁹³

¹⁸⁹ RETIKOWA, M.: *Domácý Kuchařka*, s. 20–21.

¹⁹⁰ HANSGIRGOVÁ, F.: *Nová česká kuchařka*, s. 117–119; HANSGIRGOVÁ, F.: *Malá Nová česká kuchařka*, s. 100.

¹⁹¹ HANSGIRGOVÁ, F.: *Nová česká kuchařka*, s. 231.

¹⁹² Tamtéž, s. 103.

¹⁹³ RETIKOWA, M.: *Domácý Kuchařka*, s. 120–149.

Hansgirgová zmiňovala například nákyp ze *smažených nudlí*, z *čočky* nebo *škrálouповý*.¹⁹⁴ Recept na tento sladký pokrm nejspíše poněkud překvapí, poněvadž se mezi surovinami objevily i citrony, dokonce hned šest kusů. Dále se od ostatních odlišoval obsahem mandlí a skořicí. V mnoha ostatních receptech bylo hlavní tekutinou víno nebo smetana, v našem receptu bylo použito mléko. Vzhledem k netradiční surovině jako byly citrony, které nebyly přímo typické pro české země, volba názvu není zcela zřejmá. Jistou možností byla snaha o odlišení receptu od ostatních. O oblíbenosti zde nejspíše hovořit nemůžeme, protože recept se ve zkrácené verzi kuchařky neobjevil, pro Hansgirgovou neměl takový význam, aby jej zařadila do své novinky.

Dalšími často zmiňovanými pokrmy byly sladké *pudinggy*¹⁹⁵ a různé kaše, ať jako přílohy nebo samostatné jídlo. Velmi hojně využívanou surovinou byly brambory. Ty můžeme nalézt prakticky ve všech podobách, jaké jsou v gastronomii možné. Autorka popisovala recepty na bramborový *pudingg*, salát, nákyp, nudle, knedlíky, mouku a moučná jídla. Hojný výskyt brambor a jejich užití v kuchyni později doložila Dumková se svou *Úpravou jídel zemědělských*. Mezi regionální zvláštnosti určitě řadíme i tvarůžky. Recept na tento aromatický sýr nacházíme i u Hansgirgové, avšak v jiné podobě, než jej známe dnes, zde připomínají sýrové karbanátky. Tvarůžky sestávaly z kozího syrečku, vajec, másla, pažitky a strouhanky, vše se spojilo v pevné těsto a na másle usmažilo.¹⁹⁶

5.3 Karolina Vávrová

Mezi díla sepsaná v sedmdesátých letech spadalo i třetí vydání *Pražské kuchařky* Karoliny Vávrové. Podle Miroslava Kouby se zde jednalo o zajetý model jakési „pražské kuchyně“, která si podle dobových podmínek žádala větší přístupnost nejen k receptům, ale také k potravinám a času. Právě proto bylo dílo Vávrové tolikrát vydáno, neboť recepty byly účelné, nenáročné a doopravdy praktické, jak sliboval název titulu.¹⁹⁷ Tento jediný literární počín autorky měl hned pět vydání v letech 1866, 1869, 1873 (zde zkoumané), 1881 a 1891. V předmluvě ke třetímu vydání popisovala úspěch dvou minulých, které splnily požadavky společnosti obsahově i cenově, čímž ospravedlnila důvod dalšího vydání.¹⁹⁸ Více než rady českým hospodyňkám nebo propagaci národního citění byl v díle patrný jazykový purismus

¹⁹⁴ HANSGIRGOVÁ, F.: *Nová česká kuchařka*, s. 100–117.

¹⁹⁵ Tamtéž, s. 135–139.

¹⁹⁶ Tamtéž, s. 170.

¹⁹⁷ LENDEROVÁ, M. a kol.: *Spanilost*, s. 203.

¹⁹⁸ „Přízeň, jež se v době nedlouhé dostala dvěma vydáním mojí ‚Pražské kuchařky‘ a zejména druhému nad obyčej četnému, utvrzuje mne v přesvědčení, že jsem v druhém rozmnoženém vydání jak co do srozumitelnosti tak i co rozmnožení uhodila na pravou cestu ...“ In: VÁVROVÁ, K.: *Pražská kuchařka*, předmluva.

a nacionalismus: „*Vystříhala jsem se také všelikých cizích slov, majíc za to, že i pokrmy od jinud k nám přinesené, u nás zdomácnělé a ponejvíce u nás zdokonalé pod domácím jménem ujímati se mohou. Jen při pokrmech ryze cizonárodních ponechán je i název cizojazyčný.*“¹⁹⁹ Autorka zde odkazovala na používání nově utvořených slov, které měly nahradit původní německé názvy pokrmů. Názvem cizojazyčným byl myšlen například pokrm z francouzské, italské či anglické kuchyně například *risotto, pudding, omelette soufflée* nebo *madelaines*.²⁰⁰ Zmíněná *cizí slova* zde převážně zosobňovala německé názvy, příliš nezáleželo na původu pokrmu, ale zda byl pokrm zaznamenán v německém či jiném jazyku. Jiné než německé názvy byly v kuchařce ponechávány beze změny, germanismy byly vynechávány a překládány. Jelikož některé nové české pojmy nebyly širší veřejnosti známy, ponechala autorka německé známější názvy alespoň v závorce, především pro lepší orientaci hospodyněk. Toto jazykové vymezení se vůči němčině dokládá vliv nacionalismu, kdy bylo zapotřebí odlišit se od německých prvků, cizí vlivy francouzské nebo anglické nepředstavovaly takové komplikace.

Kromě jazyka byly na publikaci zajímavé poslední stránky, kde můžeme nalézt například rady určené k problematice trávení: „*Jak má hospodyně hleděti na záživnost jídel...zažívání dle druhu potravy trvá od 1 až do 4 hodin; čím déle žaludek na trávení pracovati musí, tím méně záživné je jídlo požitě. Ačkoli stáří, tělesná povaha, pohlaví, letora a jiné okolnosti mnohé odchylky od pravidla zakládají...*“²⁰¹ Vávrová také uvedla průměrnou dobu zažívání jednotlivých potravin, například vařená rýže se trávila jednu hodinu, chřest hodinu a půl a beránek vařený dvě a půl hodiny.²⁰² Tato kapitola mohla symbolizovat zvýšený zájem o zdraví, s čímž bylo vaření neodmyslitelně spojené. Autorka zde nejspíše odpovídala na požadavek společnosti, kdy již nezáleželo pouze na chutném pokrmu, ale také na vhodných surovinách a záživnosti jednotlivých jídel. Zdravější strava byla spojena se zájmem o lidské tělo. K tomu přispěl objev volného času a také zjištění, že pohyb byl pro člověka prospěšný. S větší popularitou zdraví se také pojil rozmach spolků v šedesátých a sedmdesátých letech, které se věnovaly pohybu a cvičení. I když v českém prostředí se spolkovou činností souvisel poměrně důležitý politický kontext, situaci nemění skutečnost, že v množství nově vzniklých spolků se objevilo i několik těch, které se zajímaly o lidské tělo a pohybové aktivity.²⁰³ Tento jev se v gastronomické literatuře objevil poprvé. Rettigová si kladla za cíl především chutnost

¹⁹⁹ Tamtéž.

²⁰⁰ Tamtéž, s. 62, 95, 118, 345.

²⁰¹ Tamtéž, s. 468.

²⁰² Tamtéž, s. 469.

²⁰³ Typickým příkladem je spolek Sokol a jedno z jejich hesel: *V zdravém těle zdravý duch*. In: LENDEROVÁ, M. a kol.: *Z dějin české každodennosti*, s. 376, 392.

pokrmů. V jejích publikacích nacházíme hojné používání masa, másla a sádla, které Vávrová naopak kritizuje: „*Přílišná přísada oleje, tuku a kyselin znesnadňuje zažívání...*“²⁰⁴ Zde byl patrný jasný posun v přístupu ke stravě, kdy již hospodyně mohly více vnímat, jaké potraviny používaly. Se surovinami se již zacházelo s větší pečlivostí a důrazem na jejich stravitelnost.

Vávrová svou *Pražskou kuchařku* uspořádala do mnoha kapitol, avšak nejdůležitějšími byly tři kategorie – jídla masitá, moučná a postní. Na masité a postní rozdělila i polévky, jejichž počet byl v kuchařce značný. Zajímavý přístup autorka měla k masu. Ve způsobech přípravy bylo na hlavních pozicích dušení a pečení, dále vaření a nejméně zmiňované bylo smažení masa. S jistou nadřazeností vnímala hovězí maso, ke kterému bylo přiřazeno hned sedmáct omáček a získalo svou vlastní kapitolu věnovanou dušenému a pečenému způsobu přípravy. Většinu dalších druhů masa shrnula do jedné kapitoly, nicméně zde se nacházelo jak hovězí, tak telecí, kuřecí (ve většině případech zmiňované jako *dušená kuřátka*), husí, kachní, nechyběli ani bažanti, holubi, kapouni a zvěřina. Velmi málo receptů nacházíme k vepřovému masu, zatímco paštikám autorka dala větší prostor. Vzhledem k velké oblibě brambor nepřekvapí ani *paštika z bramborů*. Vedle toho kuchařka obsahovala rozmanitý výběr rybích receptů, neboť ryby byly vnímány jako postní surovina. Nacházíme tak recepty na lososy, kapouny, candáty (neboli častěji zmiňované *lupice*), sumce, pstruhy, ale také žáby, želvy, mušle, ústřice a jiné. Vedle ryb byly hojně využívanou postní surovinou vejce, zde se často vyskytovaly v míchané podobě a *omeletky*. Ze zeleniny se často objevovaly již zmíněné brambory, karfiol, špenát, zelí, kapusta a chřest. Mezi luštěninami byly nejoblíbenějšími hrách a čočka. Co se týče sladkých pokrmů, své dané místo měly nákypy, knedlíky, *štrudle* a koláče. Opět se zde nacházelo velké množství receptů k přípravě *puddingů*.

Dále například zmiňovala rady, jak pořádat hostiny a klást jídla na stůl, jak sestavovat jídelní lístky, nebo jaké potraviny se hodí v určité roční období. Poslední zajímavostí, která čekala na kuchařky byl předpis jídelního lístku na celý rok, a tak například na druhou neděli neboli druhý týden v dubnu Vávrová doporučovala polévku z jarních bylin, hovězí vařené maso s křenem a žemličkou, dále jehněčí kotletky, pečené nadívané holubi a maltézský dort.²⁰⁵ K úplnému konci kuchařky můžeme nalézt dva obsahy, jeden určoval abecední seznam receptů a druhý čísla stránek.

²⁰⁴ VÁVROVÁ, K.: *Pražská kuchařka*, s. 471.

²⁰⁵ Tamtéž, s. 482.

5.4 Vlastimila Zábranská

V sedmdesátých letech také vydala svou *Nejnovější českou kuchařku* Vlastimila Zábranská, která na tři sta dvaceti stránkách uvedla hned tisíc sto třicet čtyři receptů. V předmluvě působila poněkud kriticky k dané situaci mezi dospívajícími děvčaty: „*Umění kuchařské není tak snadné, jak se zdá. Vidáme bohužel přecho, jak věc tato zanedbána bývá a za vedlejší považována při vychování děvčat u nás a že klade se větší váha na to, by dívka uměla hovořiti francouzsky a hrát piano i bůh ví co – třeba že to nebude jakživa potřebovati, že nepřijde do Francie a nebude nikdy mluvíti s Francouzem a též tak ostatní treti, jimiž vychování takových dívek bývá vyšňořeno – nežli aby se vyznala v hospodaření a zvláště v kuchaření.*“²⁰⁶ Tato silná slova Zábranské kritizovala výchovné tendence tehdejší společnosti. Podle autorky české dívky neměly důvod k znalosti francouzštiny, natož k hře na piano. Naopak od nich očekávala znalost domácího hospodaření, které bylo opomíjeno na úkor ostatních aspektů vzdělání. Nicméně v rámci společenského života se významnější část střední vrstvy setkávala k debatám a zábavě. Například v rámci salonů byl klavír nedílnou součástí vybavení pokoje. I když byl salón převážně mužskou záležitostí, své místo zde ženy měly také. Znalost cizího jazyka byla pro ženu velkou výhodou, dívky tak mohly lépe porozumět konverzaci. V rámci salonů, tanečních plesů a podobných zábav se setkávala různá řada významných osob nejen z prostředí pražské smetánky.²⁰⁷ Zábranská se společenského života spíše stranila a snažila působit střídme, vázala se k soukromé stránce rodiny a nekladla důraz na působení ženy na veřejnosti. S nevolí přijímala neznalost kuchařského umění, které pokládala za základní chybu ve vzdělání dívek, a právě její kniha, vhodná i pro úplné začátečnice, měla být odpovědí na tyto nedostatky.²⁰⁸

Podobně jako Vávrová ponechala názvy cizojazyčných pokrmů ve své původní verzi, např. *olla potrida*, *beefsteak*, *chaudeau*.²⁰⁹ Naopak použila již ustálené názvy těch receptů a surovin, které původně pocházely z jiných krajín, například již typický chřest.²¹⁰ U Zábranské si bylo možné povšimnout větší snahy o vynechávání německých názvů, avšak i přesto se na některých místech germanismy opět vyskytovaly v závorkách: „*Májový nápoj. Na tři listy černé*

²⁰⁶ ZÁBRANSKÁ, V.: *Nejnovější česká kuchařka*, předmluva.

²⁰⁷ LENDEROVÁ, M.: *K hřichu i modlitbě*, s. 183–189.

²⁰⁸ ZÁBRANSKÁ, V.: *Nejnovější česká kuchařka*, předmluva.

²⁰⁹ Tamtéž, s. 33, 53, 307.

²¹⁰ Tamtéž, s. 156.

meruzalky a dvě hrstě mařinky (Waldmeister)...²¹¹ nebo „*Knedlíky se slaninou (špekové)*“.²¹² Některé přejaté německé pokrmy si zanechaly své původní názvy, pouze byly počestěny, například *štrudle*.²¹³ Tento trend byl známý už od u Hansgigrové. Názvy pokrmů v jiném jazyku než v němčině neznamenal pro autorky takové nepříjemnosti, a tak se dále v kuchařkách objevovaly ve své původní verzi. Jazykový purismus působil pouze na germanismy. Naopak Rettigová ve svém díle nezmiňovala pokrmy v českém kuchyni neznámé, v tomto smyslu míněno cizojazyčné, například francouzské či italské. Místo toho spíše nacházíme počestěné názvy receptů známých jak v českém, tak v německém prostředí.

V *Nejnovější české kuchařce* se podobně jako u Vávrové vyskytovalo velké množství receptů věnovaných polévkám. Některé polévky jako bramborová, rybí nebo čočková čtenáře nikterak nepřekvapí, avšak setkáváme se zde například i s polévkou jahodovou, z mléka, z piva nebo z čokolády. Vedle polévek se zde nacházel například recept na pomerančový ocet nebo mandlové mléko. I Zábranská zmiňovala nákypy, nudle a knedlíky. Důležitou součástí také byly omáčky, ty se většinou zakládaly na jedné hlavní surovině. Autorka popisovala například omáčku citronovou, kaparovou nebo lanýžovou. Vzhledem k hojnosti receptů obsahujících maso byly masité pokrmy časté a běžné, z čehož vyplývá, že v druhé polovině 19. století bylo maso na středostavovské tabuli naprosto běžné. Oblíbené byly sekaniny, karbanátky, mozečky, ledvinky, jazyky, játra, maso dušené, vařené, pečené, uzené i roštěné. Velmi časté byly i rosoly. Vedle různých druhů masa a ryb se v kuchařce hojně propagovaly brambory na nespočet způsobů. U Zábranské se více vyskytují kaše, které u Vávrové poněkud chyběly. Nescházely ani potraviny jako mák, polenta, čočka, hrách, rýže (v kuchařské knize jako *rejže*), řepa a mrkev.

Zmínka zde byla i o kuchyňském náčiní, kde autorka zaznamenala výrazné zlepšení: „*Pokrok všeobecný i zde jeví se, i nelze nám opomenouti obrátit pozornost kuchařek našich a hospodyň na mnohé zlepšené nástroje kuchyňské, jimiž usnadní se práce aneb rychleji a dokonaleji provéstí mohou.*“²¹⁴ například zmiňovala pražidlo na kávu, hrnec neilbrouský a papínský nebo sekací stroje na maso, zeleninu a cukr.²¹⁵ Nejspíše se sama spisovatelka novým výtvarným nebránila, spíše naopak novinky ocenila v rámci ulehčení domácích prací.

²¹¹ Tamtéž, s. 307.

²¹² Tamtéž, s. 168.

²¹³ Tamtéž, s. 157.

²¹⁴ Tamtéž, s. 16.

²¹⁵ Tamtéž, s. 16.

Jako jedna z prvních kuchařek také obsahovala „*Tabulky k porovnání vah a měr starých s novými*“,²¹⁶ které uváděly převod na metrický systém.

5.5 Hanna Dumková

Dumková začala tvořit na počátku osmdesátých let, když jí bylo kolem třiceti let, avšak za dobu svého literárního působení vytvořila deset kuchařek a zapsala se tak do širokého povědomí, takto o ní hovořilo Národní album: „*Manželé Dumkovi i v působení svém veřejném kráčeli ruku v ruce; kdežto choť poučoval živým slovem i perem rolníky, paní Hanna D. starala se o hospodyňky, jimž často s málem jest vycházeti.*“²¹⁷ Jako choť spisovatele a učitele zabývajícím se hospodářstvím neměla k tomuto oboru daleko, a tak není s podivem, že její první kuchařkou se stala *Úprava jídel zemákových*.²¹⁸ Již v této knize autorka zmiňovala přípravy dalších kuchařek, které se věnovaly jak venkovskému, tak i městskému prostředí.²¹⁹ V předmluvě její prvotiny nacházíme fráze typické pro propagaci českých kuchařek druhé poloviny 19. století: „*Hospodyně naše dovedou ze zemáků upravovati různá, chutná jídla...*“²²⁰ Zajímavostí kuchařky bylo vložení krátkého textu, který se týkal historie brambor a jejich příchodu do Evropy, avšak tuto část nenapsala sama autorka, avšak její manžel.²²¹

Dalším dílem Dumkové byla *Česká kuchařka*,²²² která obsahovala přes šest set stran plných rad a receptů. Jak již bylo zmíněno v úvodu, autorka zde v předmluvě použila citáty Samuela Smilese, který se také věnoval domácímu hospodaření.²²³ První z citátů nejvíce poukazoval na rozdělení práce podle pohlaví, v určitém aspektu byl citát podobný tezímu, které propagovala i Hansgirgová: „*Ženy nejsou více schopny práce na světě, než muži práce ženské.*“

²¹⁶ Tamtéž, předmluva.

²¹⁷ *Národní album*, s. 307.

²¹⁸ Tato kuchařka vyšla v rámci stého výročí příchodu brambor do Čech. Na této události se výrazně podílel její manžel Josef Dumek: „*odborný spisovatel a kočující učitel ... R. 1872 převzal Dumek hospodářský ústav v Doubravících, jež řídil až do roku 1876, kdy se stal polním kazatelem ve službách rady zemědělské. Od té doby D. uspořádal nespočetné přednášky hospodářské, procestoval Čechy kříž na kříž, přičiniv se tak značně p vzdělání lidu rolnického. Ke přednáškové své činnosti družil D. již po celé čtvrtstoletí i pilnou činnost spisovatelskou.*“ In: *Národní album*, s. 205.

²¹⁹ „*Mimo spis tento, který, téhož druhu v naší literatuře první a jenž odporučuji přízni ct. paní českých, připravuji k tisku: ‚Kuchaření na venkově,‘ a ‚kuchaření městské,‘ čímž doufám zavděčiti se nejen našim venkovským hospodyňkám na statku, ale i hospodyním a paním městským.*“ In: DUMKOVÁ, H.: *Úprava jídel zemákových*, předmluva.

²²⁰ Tamtéž.

²²¹ Tamtéž, s. 1.

²²² „*Mladým damám vhodný dárek jest Česká kuchařka. Sepjala Hanna Dumková.*“ Tak promlouvá reklama v *Nových pařížských modách* ještě ve roce 1911. Česká kuchařka vyšla totiž pouze ve dvou vydáních, a to podle Krameria v roce 1883 a 1913. In: *Nové pařížské mody*, 23, 1911, č. 9, s. 20.

²²³ Například: „*Špatně připravené obědy jsou začasto pramenem největších mrzutostí v rodině.*“ In: DUMKOVÁ, H.: *Česká kuchařka*, předmluva.

*A kdekoli žena zbavila se rodiny a domácnosti, aby vstoupila do práce jiné, všude byly následky pro společnost nešťastné.*²²⁴ Nicméně i přes autorčinu horlivost pro Smilese, dodala k jeho vybraným citátům vlastní text, ve kterém popisovala své dílo. Kniha neobsahovala nijak nové recepty, ale zato osvědčené, které autorka sama vyzkoušela. Dále zmiňovala lásku k vaření, kterou propagovala už Hansgírgová. Bez náklonnosti ke svému poslání byly jakékoliv snahy hospodyňky bez účelu. Také určitá dávka vkusu a kreativity kuchařkám pomáhala v přípravě pokrmů.²²⁵ Avšak neobešla se ani bez kritiky. Nejvíce odmítala ty výchovné tendence, které opomíjely kuchařské umění a domácí práce, což následně způsobovalo nepřipravenost dívek do budoucího života.²²⁶ Dumková, stejně jako předešlé autorky, podporovala ideál české hospodyně. Nejvíce zmiňovala šetrnost a spořivost, ale také čistotu a organizovanost.²²⁷

Na rozdíl od Vávrové a Zábranské se Dumková více věnovala propagaci nacionalismu. Její nacionální cítění bylo patrné, když popisovala: „*Hospodyní starati se jest především o domácnost; neposlední část působení jejího náleží zajisté kuchyni. Za našich dob mluvívá a smýšlí se s malou vážností o zaměstnání tomto, a přece vzdělanost národa i po způsobu upravování potřebného pokrmu poznává se.*“²²⁸ S podobnými tendencemi posuzování národů podle jejich stravy a naopak se setkáváme později i u Axamitové: „*Vždyť se praví, že i ,osud národů závisí od způsobu výživy jejich.*“²²⁹ V českém prostředí, hlavně v rámci pojetí Dumkové, by to jistě byla zdravá a chutná strava. Jídelníček měl být pestrý a vyvážený, nedoporučovalo se některé potraviny neustále opakovat. Součástí také byla postní kuchyně, způsob, jakým se naši předci stravovali byl ovlivněn regionálními zvyky a tradicemi, avšak v městském prostředí se tyto zvyky mísily a měnily. Nicméně přesto se ve většině kuchařských knih setkáváme s odkazem na šetrnost. Suroviny měly být čerstvé a levné, s tím se pojila i propagovaná jednoduchost jídel jako lépe stravitelných. Prospěch domácího hospodářství a dobrého jídla stával se i prospěchem národa. Její typické oslovení „*milé naše hospodyně*“²³⁰ se objevovalo prakticky ve všech

²²⁴ Tamtéž.

²²⁵ „*Jako ve všem, tak i v kuchaření musí mít kuchařka k povolání tomu náklonnost, zálibu a ve vykonávání a upravování pokrmů zvláštní vkus, chuť a praktické nápady, jinak nebude moci i dle nejlepší knihy kuchařské vařiti.*“ In: Tamtéž.

²²⁶ „*Zanedbávání tohoto odvětví domácí práce je zvláště u středního stavu velmi škodlivé, poněvadž nechtít dívek k zaměstnání tomuto bývá budoucímu povolání jejich na velikou újmu...*“ Není jisté, zda zmíněným povoláním byla míněna role ženy jako hospodyně nebo i možné budoucí zaměstnání dívky. Ani opomenutí střední vrstvy zde nemuselo mít valný význam, neboť Dumková se snažila oslovit čtenářky nižších i středních vrstev, avšak i Hansgírgová vnímala úlohu hospodyně jako povolání. Jak již je napsáno výše, Pavla Vošáhlíková uvádí, že ke konci století rostl počet samostatně výdělečných žen a finanční nezávislost se zvyšovala i mezi střední vrstvou. In: Tamtéž, s. 1.

²²⁷ Tamtéž, s. 1–3.

²²⁸ Tamtéž, s. 1.

²²⁹ AXAMITOVÁ, M.: *Česká kuchařka*, s. 240.

²³⁰ DUMKOVÁ, H.: *Ovoce*, předmluva.

kuchařkách, bez rozdílu na dobu vydání. Toto oslovení s emocionálním aspektem bylo v druhé polovině 19. století hojně využíváno velkou částí spisovatelek, používala ho i Karolina Fantová ve své *Rychlé kuchařce*.²³¹

U Dumkové se již po druhé setkáváme s trendem většího zájmu o lidské zdraví. Pomocí kuchařky *586 jídel z vajec* se více snažila o propagaci vajec jako syté a zdravé potraviny. Vedle toho byly vejce brány jako nedílná součást postních pokrmů. V souvislosti s vejci a zdravou potravou, zmínila i sokolské heslo.²³² Více propojovala zdraví s nacionalismem, když uváděla, že každá dobrá hospodyňka se svým přímým jednáním podílí na zdraví svých potomků a členů národa. Vzhledem k pozici ženy mělo být vaření, starost o domácnost a potomky, hlavně péče o jejich zdraví, hlavní možnosti, jak se hospodyně mohla podílet na štěstí svého národa. Zde nebylo zdraví vnímáno v rámci trávení a zažívání jednotlivých potravin a pokrmů, ale spíše z pohledu zisku a užitku pro lidské tělo, které díky živinám přinášely prospěch těla i ducha. Více než na trávení potravin se na ně hledělo jako zdravé a tělu prospěšné.

Velmi propagovala zeleninu a její pěstování na zahradách jako zdroj zdravých potravin a přínos do rodinné pokladny.²³³ Vedle kladného přijímání zeleniny jako zdravé suroviny, byla podporována i její jemná chuť. Dumková zmiňovala hlavně ty druhy, které měly největší zastoupení v české kuchyni, a to cibuli, česnek, celer, pažitku, petržel a salát.²³⁴ Nejen zelenina, ale i ovoce bylo zdrojem síly, více zmiňovala jablka, hrušky a hroznové víno.²³⁵ Avšak na rozdíl od zeleniny, shnilé ovoce považovala za prospěšné, neboť se dalo využít k výrobě moštu nebo octa. Tyto dva nápoje velmi doporučovala a jejich konzumace měla být velmi zdravá.²³⁶ Vedle toho mléčné výrobky byly zdravé především pro děti a jejich růst, například sýr, máslo nebo i zkyslé mléko mělo blahodárné účinky. Pro děti a mládež byla vhodná zelenina a moučná jídla, naopak maso bylo pro děti těžce stravitelné.²³⁷ Pečené maso bylo považováno za nejzdravější

²³¹ „Účelem praktické této knižičky jest, aby našim hospodyňkám poradila...“ In: FANTOVÁ, Karolina: *Rychlá kuchařka. Návod k rychlému upravení snídaní, obědů i večeří obzvláště za doby letní*. Praha b. d. (dle Kramera 1888), předmluva.

²³² „Zdravým a chutným jídlem udržuje se zdravé tělo a v těle bytuje i svěží duch. Dobrá kuchařka tudíž pomáhá odchovávatí národu svému zdravé členy, zdravé potomstvo, - a to přece úkol vznešený a veledůležitý! Proto přeji národu svému dobrých a dovedných kuchařek, které by zdraví rodáků svých špatnou a nechutnou stravou nepodkopávaly, ale svým kuchařským uměním je sílily a prodlužovaly, a když nemohou v jiném, aspoň v směru tomtu staly se užitečnými členy svého národa!“ In: DUMKOVÁ, H.: *586 jídel z vajec*, předmluva.

²³³ „Zelinářskou zahrádkou připraví sobě hospodyně mnohé vyrazení a radosti, pro domácnost svou pak hojného užitku a zdravé pochoutky.“ In: DUMKOVÁ, H.: *Česká kuchařka*, s. 604.

²³⁴ Tamtéž, s. 28.

²³⁵ DUMKOVÁ, H.: *Ovoce*, s. 254.

²³⁶ DUMKOVÁ, H.: *Česká kuchařka*, s. 552, 594.

²³⁷ Tamtéž, s. 32.

a nejživnější pokrm, na rozdíl od masa smaženého, vařeného nebo dušeného.²³⁸ Pojmu zdraví využívala i v souvislosti s místem určení, když popisovala místo uskladnění vyrobené brusinkové šťávy, hovořila o *zdravé místnosti*.²³⁹ Dumková velmi často zmiňovala určité potraviny jako zdravé či zdraví prospěšné, její kuchařky byly těmito pojmy naprosto prodchnuty, což dokládá rozkvět zájmu o lidské zdraví a s ním spojené aspekty života, především stravování. Oproti předchozí Vávrové vnímala zdraví z trochu odlišného pohledu, kdy se méně zajímala o trávení a více propagovala zeleninu a ovoce, jenom bramborům a ovoci dokonce věnovala dvě samostatné kuchařky.

Vedle častých zmínek o zdraví bylo také velmi patrné úsilí vymezit se vůči německým sousedům. Text zabývající se historií brambor v *Úpravě jídel zemákových* byl značně ovlivněn panujícími neshodami. Popisoval velkou nevoli Němců, kterou měli vůči nové plodině. Tu se snažil rozšířit panovník, aby zamezil obdobím hladu. Nicméně Němci tuto potravinu nepřijali kladně a začali pustošit veškerou úrodu brambor.²⁴⁰ Oproti tomu hodnocení českého lidu a jeho přijetí bylo poněkud vlídnější.²⁴¹ Německých recepty se i přesto v kuchařkách objevovaly, zmíněné bylo například bavorské zeli, německé koláče, které naopak konkurovaly pražským, německé bochánky, kterým konkurovaly moravské buchty.²⁴² V rámci souboje byly vždy české recepty na předních místech, zatímco německé na koncích kapitol.

Gastronacionalismus se u Dumkové propagoval více než u jiných autorek, především v její *České kuchařce*, kde na hojných místech nalézáme pokrmy nazývané *české*. Zde vybrané recepty byly často definované jednoduchostí přípravy či prostotou surovin. Autorka dále nevy světlovala, jaký byl důvod k takovému pojmenování, nicméně můžeme se domnívat, že recepty byly natolik oblíbené, až naprosto zdomácněly. Dalším důvodem jistě byl důraz na spořivost, a tak se v kuchyních za běžného provozu připravovala jídla především levná, například *české šišky*. Především záleželo na dostupnosti potravin. Jistě nepřekvapí využití brambor, mouky ani vajec, vedle toho se objevovalo i droždí, mléko a jiné.

²³⁸ Tamtéž, s. 9.

²³⁹ DUMKOVÁ, H.: *Ovoce*, s. 18.

²⁴⁰ „O rozšíření zemáků v Německu dobyt sobě hlavních zásluh Bedřich Veliký... zaopatřiti zemím svým vhodnou potravní látkou a zároveň ochranu proti hladu. Německý lid, jevě velkou nechuť k nové plodině této, ničil pole zemáky posázená...“ In: DUMKOVÁ, H.: *Úprava jídel zemákových*, s. 2.

²⁴¹ „V horách českých nalézaly zemáky dosti záhy vědeckých ochráncův, ano zatím v středu země velmi málo o ně pečováno.“ In: Tamtéž, s. 3.

²⁴² Tamtéž, s. 81–84.

V rámci kuchařky o bramborách byly jako jediné koláče zmíněné *české*, zde byly koláče po upečení plněny malinami. Zatímco v *České kuchařce* autorka zmiňovala hned několik receptů na koláče, nebyl zde žádný pojmenován *český*.²⁴³ Dumková hned několik pokrmů vnímala jako *české*. Objevily se *české halušky*, které dnes vnímané jako národní jídlo Slováků. Nicméně recept byl velmi jednoduchý, avšak oproti dnešním zvykům nebyly použity brambory, sýr ani slanina. Kuchařka obsahovala poměrně hodně receptů na šklubanky a zároveň se zde vyskytovaly *české šišky a slejšky*. *České šišky* se od klasického receptu lišily obyčejností. Zatímco v klasických šíškách nacházíme smetanu a žloutky, zde zmíněné byly prosté těchto surovin, obsahovaly pouze mouku, trochu mléka, lžici cukru a droždí. *Šišky a slejšky* se lišily podobou a surovinami, *šišky* byly tenké a dlouhé, kdežto *slejšky* měly být ještě o něco delší. *Slejšky* byly i složením o něco bohatší, na jejich přípravu se bylo zapotřebí více cukru, másla, smetany a žloutků.²⁴⁴ Dumková zmiňovala i lívance, které byly na dalších místech v kuchařce označeny jako *české*.²⁴⁵ Další sladkostí byl český dort, který obsahoval velké množství vajec, u přípravy dortů nic výjimečného, také byly na přípravu využity citrony, od ostatních se lišil především bramborovou moukou, podobně jako *české koláče* z brambor.²⁴⁶ Posledním českým pokrmem, který *Česká kuchařka* zmiňovala, byl *český salát*. Tento recept byl poněkud zajímavější, potřebné suroviny pro vyhotovení receptu byly chřest, *zelniček* (zde se nejspíše jednalo o druh salátu či jiné zelené zeleniny), *zelené boby* (nejspíše hrášek nebo edamame), mrkev, salát, vařená vejce, račí ocásky a ocet.

Jako jistá zajímavost v konzumaci pokrmů a nápojů v českých zemích se jevila oblíbenost punče, kterou zmiňovala v kuchařce *Ovoce, užití jeho v domácnosti a kuchyni*. Punč byl původně indickým nápojem, který rozšířili Angličané. Do Čech přišel punč v polovině 18. století, avšak zpočátku velký úspěch neslavil, až později se rozmohl natolik, že se stal jakýmsi hlavním nápojem při oslavách a dalších společenských akcích. Oblibu tohoto nápoje dokládala i *Domácý kuchařka* Rettigové, kde se nacházel recept na tento nápoj, a dokonce i recept na přípravu punčové zmrzliny.²⁴⁷ Autorka zmiňovala, že již v době vydání kuchařky se konzumace punče zmírnila a do popředí se dostávaly jiné nápoje, jako čaj, šampaňské a *české víno*.²⁴⁸

²⁴³ DUMKOVÁ, H.: *Úprava jídel zemědělských*, s. 89; DUMKOVÁ, H.: *Česká kuchařka*, s. 345–352.

²⁴⁴ DUMKOVÁ, H.: *Česká kuchařka*, s. 358.

²⁴⁵ Tamtéž, s. 60, 244.

²⁴⁶ Tamtéž, s. 416.

²⁴⁷ RETIKOWA, M.: *Domácý Kuchařka*, s. 288, 293.

²⁴⁸ DUMKOVÁ, H.: *Ovoce*, s. 199–200.

Co se týče jazykové stránky, často nacházíme francouzštinu. Hojně ji Dumková využívala u pokrmů převzatých z ciziny či francouzské kuchyně a zvyklostí, francouzské názvy se vyskytovaly povětšinou v závorkách: „*Při velké večeři (souper)*...“²⁴⁹ „*Huspenina (geleé)*“²⁵⁰ jinde můžeme nalézt i nefrancouzskou formu „*Rosol ovocný (huspeniny)*“²⁵¹ „*O zákuskách (dessert)*“²⁵² „*Cremes*“²⁵³ „*Chladicí nápoje (Sorbet)*“²⁵⁴ naopak pro vanilkový krém již nepoužívala název *chaudeau*, ale počestěnou verzi „*Šodó*“²⁵⁵.

Pro své čtenářky si v *České kuchařce* připravila i rozpis potravin podle jejich vhodného období v roce. Následně také sepsala jídelní lístky na celý rok podle týdnů, tento soupis byl rozdělen na několik částí, a to na snídani, svačiny a večeře, dále na jídla masitá, postní a poslední, které se věnovaly plesovým akcím. Její rozpis byl sice organizovaný a pro některé kuchařky jistě lépe přehledný, avšak oproti Vávrové postrádal čísla receptů nebo stránek, kde by kuchařky jednotlivé recepty našly.²⁵⁶ V kuchařce se nacházelo i porovnání starých a nových měr a vah,²⁵⁷ dále „*Poměrná cena staré a nové váhy, jakož i staré a nové míry*“²⁵⁸ a také již tradiční pravidla při sestavování hostin.²⁵⁹

5.6 Julie Svobodová

Další autorkou byla Julie Svobodová. Bohužel autorka nezanechala žádnou předmluvu ani údaje, které by něco vypověděly o její osobě. Její první kniha *Vzorná hospodyně* byla čistou prací na téma nakládání a zavařování ovoce, zeleniny a podobných. Bohužel nepopisovala žádná jiná poučení, která by zmiňovala, jak taková vzorná hospodyně vypadala, zde byl název knihy poněkud zavádějící. Kniha pojednávala o jednotlivých druzích zeleniny a ovoce a jejich způsobu úpravy. Vyčtení všech by nebylo účelné a vznikl by pouze seznam pěstovaných plodin, nicméně některé stály za povšimnutí. Jako první zelenina zde bylo zmíněno zelí. Zelí bylo vedle brambor, mrkve a dalších typickým příkladem domácí produkce.²⁶⁰ Nakládání zelí mělo velký úspěch, Svobodová jeho přípravě věnovala velký počet receptů, které byly velmi levné,

²⁴⁹ DUMKOVÁ, H.: *Česká kuchařka*, s. 30.

²⁵⁰ Tamtéž, s. 27.

²⁵¹ Tamtéž, s. 539.

²⁵² Tamtéž, s. 28.

²⁵³ Tamtéž, s. 403.

²⁵⁴ Tamtéž, s. 488.

²⁵⁵ Tamtéž, s. 413.

²⁵⁶ Tamtéž, s. 60.

²⁵⁷ Tamtéž, s. 621.

²⁵⁸ Tamtéž, s. 627.

²⁵⁹ Tamtéž, s. 631.

²⁶⁰ LENDEROVÁ, M. a kol.: *Z dějin české každodennosti*, s. 130.

na přípravu bylo zapotřebí jen koření a vhodná nádoba.²⁶¹ Další oblíbenou zeleninou byly okurky, množství příprav a receptů bylo dokonce největší ze všech. Okurky se zavařovaly v různých, ale často podobných nálevech s kořením a octem. Lišila se i doba kvašení, některé vydržely celý rok, jiné bylo nutné zkonsumovat, co nejdříve. Vedle klasických receptů na nakládání okurek do nálevů Svobodová zmiňovala i okurky nadívané křenem a kořením nebo krájené s křenem, česnekem, pepřem, fenyklem a kmínem, třikrát zalité horkým octem.²⁶² V knize se nevyskytoval ani jeden recept či surovina, který by byl přímo spojován s českým nacionalismem. Můžeme se pouze domnívat, s ohledem na množství příprav, jaké plodiny byly oblíbené a typické pro českou krajinu. Nicméně autorka poskytla pohled na jazykovou základnu kuchařky. Už klasicky se objevily verze původně německých názvů surovin a receptů, neboť čtenářky nemusely znát českou verzi potraviny, ale za to jim německá verze mohla být bližší: typický příklad *chřest (špargl)*,²⁶³ *kapusta (květné zelí, karfiol)*²⁶⁴ a *rosoly (huspeniny)*.²⁶⁵

V druhé a nejspíše poněkud známější publikaci, neboť se jí dostalo druhého vydání, Svobodová odkazuje na šetrnost, vnímavost a cit: „*Kuchařka neb hospodyně má hleděti, by v každé roční době upravila přiměřené pokrmy a sice za cenu nejlevnější. Má také dbáti, by dnes nedala na stůl samé záživné a zítra samé těžké pokrmy.*“²⁶⁶²⁶⁷ Ideál spořivé kuchařky se objevoval už od Rettigové a prakticky u všech předešlých spisovatelek. Vedle spořivosti se Svobodová hojně věnovala i zdraví. Znovu se zde objevilo i téma záživnosti jídel a poukázala na zdravotní stav jako důležité téma gastronomie. Zdůrazňovala rozdílnou stravu u nemocných, dětí, dospívajících a starců. Pro dospělé určovala jako nejdůležitější součást stravy hlavně chléb a maso, dále zeleninu, rýži, brambory, sádlo a vodu. Autorka několikrát zmiňovala význam *živné stravy*, tímto pojmem bylo vnímáno hlavně maso, protože dodávalo sílu, proto jeho hlavními konzumenty byli muži, kteří zajišťovali rodinu. Jako přílohy byly voleny brambory, různá zelenina a nepříliš luštěniny. Poněkud kritický byl její postoj k zelenině, neboť podle Svobodové obsahovala *sklípkovatimu*, která u starších rostlin přecházela v dřevo a její trávení bylo komplikovanější. Brambory obsahovaly jak zmíněnou *sklípkovatimu* (šest procent), tak *škrobovitu* (sedmáct procent), sůl, bílkoviny a vodu (sedmdesát tři procent), jejich složení nepřinášelo prakticky žádnou výživu. Vedle toho luštěniny naopak obsahovaly ještě větší

²⁶¹ SVOBODOVÁ, J.: *Vzorná hospodyně*, s. 1–4.

²⁶² Tamtéž, s. 16–21.

²⁶³ Tamtéž, s. 10.

²⁶⁴ Tamtéž, s. 15.

²⁶⁵ Tamtéž, s. 59.

²⁶⁶ SVOBODOVÁ, J.: *Malá pražská kuchařka*, s. 146.

²⁶⁷ Tamtéž, s. 148.

množství škrobu (dvacet tři procent), nicméně dokázaly nahradit maso a s omáčkou byly chutné. Z toho autorka vyhodnotila luštěniny, ale hlavně rýži jako nejvhodnější a nejzáživnější přílohy. Zmíněný popis poukazuje na skutečnost, že autorka si byla vědoma složení surovin, především vnímala bílkoviny jako důležitou součást výživy. Snažila se s těmito informacemi pracovat a nabádala čtenářky k sestavení vhodného jídelníčku, tak aby pokrmy přinesly tělu nejvíce živin. Více než na zdravou a vyváženou stravu poukazovala na střídání jídel a dobu trávení jednotlivých potravin. V této kuchařce se nehovořilo o zdravém životním stylu, ale o uvědomělejší výživnější stravě, než tomu bylo například u Rettigové.²⁶⁸

Svobodová ve svých knihách nijak výrazně nepodporovala český nacionalismus, jediné její tendence se omezovaly na zemskou příslušnost, kdy například zmiňovala velkou spotřebu brambor (u nás).²⁶⁹ Spojení „u nás“ použila ještě několikrát, avšak není jasné, zda neurčeným místem myslela Prahu, jak by napovídal název kuchařské knihy, nebo české země či monarchii. V tomto smyslu hovořila i o falšování některých potravin, kdy se za účelem zisku zhoršovala jejich kvalita. Například u falšování mouky docházelo při použití k tomu, že těsto špatně kynulo a bylo těžké. Klasickou pšeničnou mouku doporučovala nahradit moukou bramborovou nebo rýžovou, které bylo možné připravit v domácím prostředí a rýžovou dokonce nejvíce schvalovala, neboť z ní připravené recepty byly chutnější. Mléko se nejčastěji ředilo vodou nebo rýžovou vodou, v takto naředěném mléce se po odstátí oddělila vrchní až modrá voda a na dně láhve se usadil maz.²⁷⁰

Kuchařka obsahovala všelijaké základní i pokročilejší recepty, návody a rady týkající se příprav, krájení, volby pokrmů, kuchyňského nádobí, umývání kuchyňského nádobí, dále také převod starých měr a vah na nové a pořádek pokrmů při hostinách. Zajímavostí byla kapitola s názvem „*Některé cizí významy kuchařské*“,²⁷¹ kde byly abecedně za sebou vysvětleny všechny cizí pojmy. Autorka vždy k cizojazyčnému názvu přiložila do závorky výslovnost a následně význam pojmu, například *fricando*, *hors d'oeuvres* nebo *ragout*.²⁷²

²⁶⁸ Tamtéž, s. 146–149.

²⁶⁹ „Zemčat spotřebuje se u nás na potravu veliké množství.“ In: Tamtéž, s. 148.

²⁷⁰ Tamtéž, s. 138.

²⁷¹ Tamtéž, s. 158.

²⁷² „*Fricandeaux (fricando)*, druh dušeného masa slaninou prostrkaného (špikovaného)... *Hors d'oeuvres (dor dévr)*, příchoutky... *Ragout (ragú)*, míchanina z masa, ryb a zelenin dušených...“ In: Tamtéž, s. 158–159.

5.7 Gabriela Triwaldová

Triwaldová za svého života sepsala dvě kuchařky *Praktickou českou kuchařku pro každou domácnost* a *Českou národní kuchařku*, avšak datum vydání *České národní kuchařky* není známo, a tak není jisté, která kuchařka vyšla jako první. Obě kuchařské knihy nejdříve vyšly v německém jazyce, až poté se jim dostalo českého vydání.²⁷³ Nicméně v obou se objevovaly již typické věty pro kuchařské knihy druhé poloviny 19. století. V *Praktické české kuchařce* nalézáme psychologický efekt poptávky a nabídky, čímž měla autorka potvrdit důvěryhodnost vzniku kuchařky.²⁷⁴ Vedle toho se v předmluvách často vyskytovaly kritiky špatných kuchařek, které kvůli nedobře upravenému a nechutnému jídlu způsobovaly nespokojenost v manželství.²⁷⁵ Následně čtenářkám nabízel pomocnou ruku a zaručovala účinnost receptů, která byla způsobena dlouholetou praxí.²⁷⁶ Vedle nezkušenosti kuchařek a neznalosti kuchařských postupů kritizovala i způsoby, kterým byly kuchařky napsány, což mohlo čtenářkám zkomplikovat přípravu receptů. Naopak její knihy takovou podobu neměly, byly prosté a srozumitelné.²⁷⁷

Vzhledem k tomu, že se zde jednalo o německé překlady lze stěží hodnotit míru českého nacionalismu. Zatímco v němčině se kuchařka jmenovala *Praktische Kochbuch für Alle*, v češtině byla známa pod názvem *Praktická česká kuchařka*. Nicméně v obou česky vydaných kuchařkách se hojně vyskytovaly recepty propagované jako *české*. Například hrách a čočka na *český způsob*, kdy se obě luštěniny uvařily ve vodě, osolily a následně se k nim přidalo uzené maso nebo třeba karbanátky. Vzhledem k tomu, že přípravy byly opravdu velmi jednoduché, byly zde recepty nejspíše vnímány jako *české* kvůli lacinosti a jednoduchosti, které byly typické pro české hospodyně.²⁷⁸ Dalším čistě českým pokrmem byl i *kapr na černo*, s tím se později setkáváme i u Pavly Moučkové.²⁷⁹ V rámci sladkých pokrmů se zde opět setkáváme s koláči. Triwaldová uvádí *český svatební koláč* neboli *hnětinka*. Ten se nenacházel v ostatních kuchařkách, nicméně na jeho přípravu nebylo zapotřebí nijak zvláštních či nedostatkových surovin. Nejspíše se zde jednalo o krajovou zvláštnost.²⁸⁰ Autorka vedle toho například zmiňovala

²⁷³ LENDEROVÁ, M. a kol.: *Spanilost*, s. 168.

²⁷⁴ „Byvši s mnohých stran vybidnuta, bych vydala spis o jemnějších a obyčejných pokrmech měšťanských, sepsala jsem toto dílo k upravování silné stravy domácí, dle něhož může každá začátečnice řídit se, aniž by obávati se musela, že něco pokazí.“ In: TRIWALDOVÁ, G.: *Praktická česká kuchařka*, předmluva.

²⁷⁵ TRIWALDOVÁ, G.: *Česká národní kuchařka*, předmluva.

²⁷⁶ Tamtéž.

²⁷⁷ Tamtéž.

²⁷⁸ TRIWALDOVÁ, G.: *Praktická česká kuchařka*, s. 37.

²⁷⁹ Tamtéž, s. 76.

²⁸⁰ TRIWALDOVÁ, G.: *Česká národní kuchařka*, s. 261.

i koláč německý i uherský. Triwaldová popisovala jak české, tak německé recepty, její kuchařky sloužily oběma národům a nepreferovala ani jednu ze stran.

5.8 Marie Axamitová

U studie kuchařky Marie Axamitová je nutné přihlédnout na věk autorky, neboť své dílo napsala už v pokročilém věku, čímž se liší od většiny zmíněných autorek. Většina zkoumaných žen započala svou literární kariéru okolo třiceti či čtyřiceti let, tedy v produktivním věku, avšak v tomto případě musíme vzít v potaz starší věk spisovatelky, vždyť její názory a zkušenosti byly převážně utvářeny v dobách dospívání a brzké dospělosti, tedy před padesáti až třiceti lety. Podle *Národního alba* se narodila roku 1817 a její *Česká kuchařka* údajně vyšla po roce 1890, navíc jak autorka sama psala měla v té době již sedmdesát osm let.²⁸¹ Vzhledem k tomu, že se Axamitová nikdy nevdala, byla její kuchařka oproštěna od rad týkajících se spokojeného manželství. Nicméně o výchově dětí a vedení domácnosti toho věděla mnoho, neboť se podílela na výchově svého synovce a starala se o domácnost svého bratra, věhlasného středoškolského profesora matematiky.²⁸²

Autorka *České kuchařky* v předmluvě využila prostor pro osvětlení své kuchařské kariéry, a tak zdůvodnila motivaci k sepsání díla.²⁸³ Nejspíše se zde inspirovala německými vzory, neboť německé kuchařky obsahovaly podobné psychologické strategie, které měly podpořit důvěryhodnost předložené knihy a popsáných receptů. Tento německý prvek se objevoval v kuchařkách po celou druhou polovinu 19. století.²⁸⁴ Autorka se naučila psát česky až v dospělejším věku, jako dítě sice četla německy, bohužel nevěděla, co čte. Školní docházky se účastnila pouze do deseti let, proto jí slouží ke cti, že podobně jako Rettigová se později česky doučila. Do předmluvy začlenila i motivační text, kde cílila především na snahu a pracovitost.

²⁸¹ AXAMITOVÁ, M.: *Česká kuchařka, předmluva; Národní album*, s. 307.

²⁸² „Za jubilea zasloužilého profesora matematiky Ig. Axamita zajisté mnohému na mysl připadlo i jméno jeho sestry; bylať slečna Marie Axamitová po mnohé roky správkyní jeho osiřelé domácnosti a milující matkou jeho záhy zesnulému synáčkovi Ladislavovi. Pěstitelé hečvábnictví znali ji dávno jako horlivou stoupenkyni, jejíž byt podoben byl spíše zelenému háji než světnici. V pozdním věku svoje hojné kuchařské zkušenosti sebrala v knihu, kterou vydalo k užítku hospodyněk nakladatelství Vilimkovo.“ In: *Národní album*, s. 308. Josef Richard Vilímek zahájil svou kariéru jako publicista a vydavatel *Humoristických listů*. V roce 1871 si založil vlastní tiskárnu. Vydával díla domácí i zahraničí, jeho oblibou byla spíše díla humoristická, avšak také dobrodružné spisy pro mládež. In: BOHATCOVÁ, M. a kol.: *Česká kniha*, s. 386.

²⁸³ „Kdybych byla tázána, kde jsem se učila vařiti, musila bych odpověděti, že nikde ... žila jsem u své babičky, která byla rozená zemanka; též neuměla čísti ani psáti, ale znamenitě vařiti. U ní se dělalo cukroví, neb v Písku nebyl cukrář, a strojily se tabule, při nichž já již jako dítě jsem ji byla nápomocna... Dědeček zase brával mne s sebou pro maso. Jako čtyřleté dítě jsem už znala všechny názvy mas a nic mě tak nezajímalo a po ničem jsem tak netoužila, jako po vaření.“ In: AXAMITOVÁ, M.: *Česká kuchařka, předmluva*.

²⁸⁴ LENDEROVÁ, M. a kol.: *Spanilost*, s. 168.

Jako inspiraci použila svůj vlastní příběh, kdy pomocí skromnosti, obětavosti a vlastní píce docílila toho po čem vždy toužila, vědomostí jak v oblasti vaření, tak i v dalších ženských oborech.²⁸⁵

Axamitová také pořádala hostiny a do své kuchařky zahrnula i poučení o uspořádání hostin, avšak to nebylo sepsáno autorkou, ale panem Fáčkem, hoteliérem u rakouského císaře.²⁸⁶ Jedna z rad zněla takto: „Zvyk a finanční poměry jsou dosud hlavními činiteli v tomto směru, a nevím, proč my bychom po jiných národech opičiti se měli. Rus pije kořalku před jídlem, a nepřinutí ho žádná moc ani zvyk jeho souseda, aby se žrekl své navyklosti. My jsme zvykli na pivo, a jakým právem hledí se u lepší tabule, aby pivo vůbec ke stolu nepřišlo?“²⁸⁷ Bohužel text nenapsala autorka knihy, přesto i tak dokládá příklad gastronacionalismu. Zde došlo k určení potravin či surovin, v citaci alkoholických nápojů, k jednotlivým národům. Gastronomie symbolizuje kulturní dědictví, se kterým se národy postupně identifikují. Zmíněný obyčej se stal symbolem kultury a národní identity. Jednalo se o dlouhodobý vývoj, kdy na počátku stál určitý produkt gastronomie, který se vžíval do kultury a stával se zvykem. Tento zvyk se asimiloval a stával se plnohodnotným prvkem kultury společnosti, státu či národa. Určité společenství se s ním ztotožnilo natolik, že došlo k přeměně rolí, kdy zvyk nebo produkt již nebyly pouhou součástí kultury, ale staly se symbolem této kultury i národa. Při nedostatku kvalitní vody se obyvatelé obraceli na další možnosti, mezi ty patřil mošt, pálenka, víno a pivo, s ohledem na regionální zvyklosti. Rozšířené pivo bylo vnímáno jako zdroj vitamínů, a především podporovalo trávení. V druhé polovině 19. století došlo k většímu rozmachu produkce, pivovarů a hostinců. V nacionální rovině jej využívali vlastenci jako slovanský nápoj, který propojoval a symbolizoval kulturu národa.²⁸⁸ Pivo se objevuje jako součást tabule nebo i receptů velice často, prakticky v každé kuchařce nalézáme alespoň jeden recept, ve kterém bylo použito i pivo. Znormalizovalo se natolik, že například v *České kuchařce* Hanny Dumkové jej nacházíme v kategorii o obyčejné domácí stravě, kdy vedle vody neodmyslitelně patřilo na stůl také pivo. Dětem doporučovala vodu, starším pivo a letitým víno.²⁸⁹

Dosud nebyl dán prostor k popisu některých pokrmů, které se v kuchařkách opakovaly. Nezmiňným a často vyskytovaným pokrmem byla *svíčková*. Tu nacházíme již u Rettigové jako

²⁸⁵ AXAMITOVÁ, M.: *Česká kuchařka*, předmluva.

²⁸⁶ Tamtéž, s. 231.

²⁸⁷ Tamtéž, s. 237.

²⁸⁸ LENDEROVÁ, M.: *K hříchu i modlitbě*, s. 134–135, 150–151.

²⁸⁹ „Čistá voda nejlepší je nápoj pro mladé, pivo svědčí staršímu a víno letitým.“ In: DUMKOVÁ, H.: *Česká kuchařka*, s. 31–33.

„*Tak nazwaná swjčkowá pečeně. (Lungebraten)*“,²⁹⁰ následně se vyskytovala ve všech kuchařkách Rettigové i dalších autorek v obměněné podobě. U Axamitové tento recept nacházíme také, postup se prakticky nezměnil, suroviny byly stejné, jen od dob Rettigové se již tak často nepoužívala zkyslá smetana, ale polévka.²⁹¹ Podobným pokrmem byly také *karbanátky*, ty se objevovaly u Rettigové v poněkud jednodušší formě, avšak nacházíme je i v zeleninové verzi bez masa, zatímco u Axamitové byly pouze masové. Axamitová více dbala na propracovanost receptů, často například používala citronovou kůru a velké množství vajec.²⁹² Naopak odlišným pokrmem byli *španělští ptáčci*. Zatímco Rettigová používala sekané maso, které s kořením zabalila do uvařených listů a nechala je na smetaně upéct, Axamitová svíčkovou zabalila do svitku a na zelenině jej nechala dusit a podlévala polévkou. Zde se recepty lišily výběrem masa, zeleniny i koření, a především v přípravě.²⁹³ Ve srovnání s Hansgirgovou, kde se příprava i suroviny na *španělské ptáčky* také různily, lze jen poznamenat, že obliba španělských ptáčků neklesala, avšak každá autorka si pod tímto pojmem představovala jiný pokrm.²⁹⁴ Některé recepty zůstávaly již od dob Rettigové stejné, například tomu tak bylo u nárypů, jiné se v čase vyvíjely a odlišovaly. Záleželo na aktuálním trendu a znalostech kuchařky.

5.9 Pavla Moučková

Pavla Moučková vydala svou *Malou kuchařku* již ke konci století. Malá opravdu byla, oproti ostatním kuchařkám měla pouze sto čtrnáct stran, skoro o polovinu méně, než bylo zvykem. Kuchařka vznikla na podkladu známých kuchařek, jak autorka sama dodává. Vybrala ty nejpraktičtější recepty a doplnila je vlastními zkušenostmi. Moučková ihned v úvodu zmiňovala informaci, že kniha byla určena pro střední vrstvy.²⁹⁵ To potvrzovala podoba receptů, které nebyly příliš komplikované a náročné ani příliš jednoduché. Používané suroviny byly typické pro střední vrstvy, například polévky byly spíše masité, zatímco pro venkovské obyvatelstvo byly častější nemasité polévky.²⁹⁶ Moučková svou kuchařku s podrobným popisem množství surovin a udáním doby trvání pokrmů (i ke konci 19. století nepříliš časté), doplnila o široký úvod, ve kterém čtenářkám radila v jednotlivých úskalích vaření. Také napomínala své čtenářky, aby si na pokrmech a jejich úpravě nechaly záležet, nejen při hostinách, ale při

²⁹⁰ RETIKOWA, M.: *Domácý Kuchařka*, s. 33.

²⁹¹ RETIKOWA, M.: *Domácý Kuchařka*, s. 38, 72, 88; AXAMITOVÁ, M.: *Česká kuchařka*, s. 23.

²⁹² AXAMITOVÁ, M.: *Česká kuchařka*, s. 101–104.

²⁹³ RETIKOWA, M.: *Domácý Kuchařka*, s. 83; AXAMITOVÁ, M.: *Česká kuchařka*, s. 27.

²⁹⁴ HANSGIRGOVÁ, F.: *Nová česká kuchařka*, s. 37–38, 70.

²⁹⁵ MOUČKOVÁ, P.: *Malá kuchařka*, předmluva.

²⁹⁶ LENDEROVÁ, M. a kol.: *Z dějin české každodennosti*, s. 133.

každodenním vaření, neboť: „*žaludek je pánem velikým a činitelem důležitým.*“²⁹⁷ Vedle úpravy jídel také nabádala k již typické vlastnosti českých hospodyň – k šetrnosti.²⁹⁸

Opět se zde objevilo téma zdraví a čistoty.²⁹⁹ K čistotě v kuchyni, tedy kuchyňských ploch a kuchyňského nádobí, se vyjadřovala již Rettigová, kdy upozorňovala, že i podoba kuchyně vypovídala mnoho o paní domu. U Hansgirkové nacházíme podobné zmínky o čistotě kuchyně, ale i oděvu kuchařky. Vávrová o dvacet let dříve zmiňovala dobu trávení určitých pokrmů a potravin, pro vývoj životosprávy byla stravitelnost velmi důležitá. Vedle stravitelnosti Moučková hovořila o výživě a zažívání, když upozorňovala na význam polévek: „*Význam polévky není hledati ve výživnosti její, ale ve snadné stravitelnosti její i v tom, že nervy ústrojí zaživacích dráždí a tím i trávení vůbec podporuje.*“³⁰⁰ Zde byl patrný pokrok od dvacátých a třicátých let, kdy se na pokrmy nenahlíželo z pohledu jejich výživnosti, ale chutnosti. Životní péče se zkvalitnila a vzrostla úroveň medicíny, což se odrazilo i v kuchařském umění. Popularizovala se jednoduchá a střídavá strava, větší podíl v kuchyni získala zelenina. Postní strava se hlavně ve městech odpoutávala od náboženského významu a získala nový smysl, kdy se stávala trendem ve zdravé výživě.

Důležitým konstatováním při pohledu na kuchařskou knihu bylo, že Moučková nezmiňovala žádný recept ani potravinu jako ryze *českou*. Určitý význam pro ni měly polévky jako základ českého jídelníčku. Nicméně nesetkáváme se s přímým propagováním gastronacionalismu. Nejvíce prostoru v kuchařské knize získaly omáčky a polévky, Moučková jako základ používala převážně hovězí vývar. Součástí byly různé zavářky jako knedlíčky, svitky, krupice, kroupy a podobné. U polévek a omáček hojně volila zahuštění pomocí másla a mouky, tak zvaná zápražka. Máslo volila jako nejčastěji používaný tuk, sádlo (velmi oblíbené u Rettigové) se vyskytovalo méně a povětšinou u receptů spojených s masem. Typickým masem pro kuchařku bylo hovězí, neboť k němu směřovalo velké množství omáček a příloh. Vzhledem k důrazu Moučkové na přípravu omáček, díky nimž se prý teprve poznala dovednost kuchařky, můžeme hovořit o typické součásti české kuchyně. K jejich přípravě byla nutná preciznost, neboť bylo nutné, aby omáčka nebyla ani hustá ani tekutá, záleželo na silné chuti a propojení s masem.³⁰¹ Vedle různých druhů mas se samozřejmě vyskytovala i zvěřina či drůbež, nicméně ryby

²⁹⁷ MOUČKOVÁ, P.: *Malá kuchařka*, předmluva.

²⁹⁸ „... a přispěje tak hřivnou nemalou ku spokojené domácnosti...“ In: Tamtéž.

²⁹⁹ „Dobrá kuchařka tedy vždy bude pamětliv, aby se upravenými pokrmy uspokojila chuť, aby dbala všech pravidel zdravotnictví, čistoty, pořádku, spořivosti a vhodného času.“ In: Tamtéž, s. 5–6.

³⁰⁰ Tamtéž, s. 17.

³⁰¹ Tamtéž, s. 41.

již měly mnohem menší zastoupení, než byly čtenářky zvyklé z dřívějších kuchařek. Pro ochucování v mnoha případech volila ocet a podporovala sladkokyselejší chutě pokrmů. Spíše kyselejší chutě volila při přípravě ryb, čočky, zvěřiny a všech druhů masa. Vedle octa, využívala i citron nebo kyselou smetanu. Vedle kyselé smetany byly mléčné výrobky spíše ojedinělé, sýry se prakticky nevyužívaly ve dvou receptech použila parmazán, avšak v obou příkladech se jednalo o pokrmy z italské kuchyně. Ty k nám mohly být dovezeny italskými dělníky, kteří se v českých zemích podíleli na výstavbě železničních tratí. Další způsob importu italské gastronomie by mohl být vliv pobytu vojáků na území severní Itálie během jejich plnění vojenské služby v rakouské armádě. Skoro až specifický pro kuchařku Pavly Moučkové se jeví černý způsob úpravy, kdy maso ke konci úpravy získalo tmavé až černé zbarvení. Pro získání specifické barvy a chuti se využíval alkohol, červené víno nebo pivo, popřípadě i *pálený cukr* (karamel), hnědá zápražka nebo třeseň.³⁰²

V souvislosti s jazykovým purismem se výskyt němčiny výrazně omezil. Německé výrazy se objevovaly zřídka, spíše u již zažitých názvů (opět chřest neboli *špargl* a květák tedy *karfiol*). Jiné hledisko zaujímaly cizozemské pokrmy. Pronikání cizokrajných kulturních zvláštností bylo sice něčím zajímavým a přitažlivým, avšak zcela běžným. U Hansgírgové nacházíme spoustu cizokrajných pokrmů, ani u Moučkové tomu nebylo jinak. Zaznamenala například recept na *roastbeef*, *uherský guláš*, *mayonnaise*, *pilaf* a *risotto*.³⁰³ Zajímavostí byl také určitý vývoj ve vaření, přibývalo novot a jednou z nich byl také prášek do pečiva. Naproti klasickým kvasnicím prášek do pečiva nezpůsoboval přílišné *kysání*.³⁰⁴

³⁰² Například černý zajíc, černá zvěřina nebo kapr na černo. In: Tamtéž, s. 79, 80, 91.

³⁰³ Tamtéž, s. 34, 38, 47, 67, 101.

³⁰⁴ Tamtéž, s. 14.

Závěr

Kuchařské knihy mají neodmyslitelné místo v národním emancipačním hnutí, neboť svými snahami o vytlačení germanismů, jazykovým programem a nacionalismem ovlivňovaly myšlení čtenářek. Staly se všudypřítomným prvkem národní kultury. Zde zkoumané prameny se věnovaly především měšťanským vrstvám, a konkrétně ženám, jejichž životní úděl spočíval v péči o manžela, potomky a domácnost. Ženy ze středních vrstev trávily většinu svého života v soukromé sféře, jejich denní program byl většinou ohraničený zdmi domova, smyslem jejich práce bylo, aby své povinnosti plnily, jak nejlépe uměly. Podle mínění obrozenců měly velký význam pro utváření nových generací českého národa. Proto také vznikaly kuchařské knihy, příručky a díla normativní literatury, neboť tyto spisy se staly nejpřímějším zprostředkovatelem myšlenek národního hnutí českým hospodyňkám.

Magdalena Dobromila Rettigová se stala symbolem českého gastronacionalismu. Propojila snahy národního hnutí s každodenním životem a každodenním stravováním. Velmi důležitou část její práce tvořil jazykový program. Pomohla při formování gastronomického názvosloví a nastolila směr vývoje kuchařských knih prakticky až do první světové války. Více propojila kuchařské knihy s poradními příručkami a návody, dala vzniknout českým kuchařkám s výchovnou funkcí, příručkám pro dívky zkušené i nezkušené. Nabídla pomocnou ruku té části čtenářek, které se po svém sňatku objevily v nové situaci, se kterou často předtím nebyly blíže seznámeny. Výchovný apel a praktické návody se staly hlavním cílem jejich děl a spisovatelky v druhé polovině 19. století toto následovaly. Propagovala vlastenectví, znalost kuchařského umění a přípravu na rodinný život, avšak poněkud opomíjela ostatní oblasti vzdělání. Přesto vytvořila ideál české vlastenky, jejíž místo působení bylo v domácnosti a cílem její práce bylo vytvořit vhodné prostředí pro svého vlastence a v nacionálním duchu vychovat potomky prospěšné národu.

Kuchařské knihy v druhé polovině 19. století v menší i větší míře dokazují určitý vliv českého národního hnutí a naopak. V každém případě se staly velmi zajímavým pramenem, jak pro studii gastronacionalismu, tak pro studii knižní kultury. Nacionalismus se v těchto spisech objevoval po celou druhou polovinu 19. století. Nejvíce jej propagovaly spisovatelky zvučnejších jmen jako byly Františka Hansgirková a Hanna Dumková. V kuchařských knihách nepřilíš známých autorek se objevoval méně či vůbec. Nejvíce byl nacionalismus viditelný od šedesátých do osmdesátých let, v devadesátých letech se ze zkoumaných pramenů již vytrácel.

Každá ze spisovatelek měla svůj vlastní styl, a tak není jisté, zda tento jev opravdu zanikal nebo pouze absentoval zájem spisovatelek o národní věc.

Ideálu vlastenky, jak ho známe od Rettigové, se držely prakticky všechny spisovatelky. Sice nepřímou, ale s určitostí odkazovaly na Rettigovou – stejné vnímání ženské role ve společnosti, podobné vnímání své práce a také podpora nacionalismu. Českou hospodyní, jak ji popsala Rettigová, nacházíme po dobu celého 19. století. Spisovatelky nabádaly své čtenářky k usilovnému plnění svého poslání. Hansgigrová vnímala působení v domácnosti jako poslání, které ženám bylo uděleno a pro které byly stvořeny, tak jak jim určila sama příroda. Obecně téma poslání v domácnosti často zdůrazňovala a pobízela čtenářky, aby si ke svým povinnostem našly cestu a hlavně lásku. Jedině tak budou schopny pilně odvádět svou práci. Spisovatelky uznávaly rozdělení rolí podle pohlaví a tuto rétoriku vštěpovaly i svým čtenářkám. Dále potvrzovaly své myšlenky skutečností, že pokud se ženy podřídí své úloze, budou v manželství šťastny a zamezí množstvím svárů. Veškerou svou práci měly odvádět pro blaho národa. Především Hansgigrová a Dumková propagovaly všudypřítomnou myšlenku práce pro národ a Boha, samozřejmě součástí jejich názorů byla také víra. Ve všech spisech, které se více vyznačovaly nacionalismem, se objevoval opakující se popis vlastností správné hospodyně, která měla být především šetrná k financím (české ženy si zakládaly na spořivosti, tato vlastnost se opakovala nejčastěji a stala se jedním z hlavních symbolů žen i kuchyně), dále měla být pořádná, pracovitá, hodná, trpělivá, nedílnou součástí byla i víra a úcta k manželovi. Vedle toho byla velmi podporována výchova potomků v národním duchu.

S nacionalismem je neodmyslitelně spjatý jazykový purismus, který se v kuchařkách často vyskytoval. V šedesátých a sedmdesátých letech se nejčastěji setkáváme s tendencemi úplného vymezení se proti německým pojmům. Autorkám příliš nezáleželo na tom, zda byl pokrm z české, německé či bavorské kuchyně, nevalně byl přijímán jeho německý název. Nejčastěji německé názvy byly nahrazovány novými českými ekvivalenty, avšak v určitých případech se stále vyskytovaly německé názvy alespoň v závorkách pro lepší orientaci čtenářek, neboť nové ještě neustálené tvarosloví nemusely znát. Později se také vyskytovaly recepty, které ve svém názvu měly přídavné jméno *německé*. Nicméně německá slova byla na ústupu, hojně se vyskytovaly francouzské, italské či anglické pokrmy ve svém původním znění. Ty autorky nijak nenahrazovaly, naopak je propojovaly se stávajícími recepty. Kuchařky cizokrajné vlivy přijímaly a nesnažily se je nahradit či se proti nim vymezit jako tomu bylo u německé kuchyně. To staví do kontrastu dvě tendence: snahy o minimalizování němčiny a častější vyskytování

cizokrajných vlivů. Zatímco německé názvy se staly nepřáteli autorek, cizokrajné vlivy dále prostupovaly kuchařkami po celou druhou polovinu 19. století. Autorky se podobně jako Rettigová velice snažily o minimalizování němčiny, avšak narozdíl od pozdějších spisovatelek u ní se neseťkáváme s tak výrazným prostupováním cizokrajných kuchyní. Jazykový purismus znamenal pouze nahrazení německých slov novým českým tvaroslovím, povětšinou přejímaným od Rettigové, recepty jako takové v kuchařkách nadále zůstaly. Jednalo se již o pokrmy sžité s českým prostředím a v podstatě nedocházelo k vymizení těchto receptů. Ke konci století již česká kuchyně měla podobu, na které se podílely německé, francouzské, italské, anglické i uherské vlivy.

Vedle linky nacionalistické a gastronomické se v kuchařských knihách postupně objevoval trend zdraví a zájmu o lidské tělo. První zmínky nacházíme v sedmdesátých letech u Vávrové, která vnímala zdraví z pohledu záživnosti jednotlivých jídel, když zmiňovala dobu trávení určitých potravin. Poněkud obsáhlejší a také modernější přístup nastavila Dumková. Více propagovala zdraví v rámci nacionalismu, neboť vnímala úlohu ženy jako pečovatelky o zdraví svého národa. Dumková více uvažovala v rámci zdravých potravin, více podporovala zeleninu a mléčné potraviny. Poslední zmínku nacházíme u Svobodové, která nastavila naprosto odlišný přístup, k již zmiňovaným surovinám. Například zeleninu vnímala mnohem negativněji než Dumková, naopak zdůraznila význam luštěnin. Svobodová se vrátila k rétorice Vávrové a více popisovala zdravou výživu z pohledu výživnosti a stravitelnosti jednotlivých surovin. Dumková naopak zavedla odlišný přístup, kdy vnímala jednotlivá jídla více propojeně, již ne z pohledu stravitelnosti, ale užitku pro tělo.

Sestavit podobu české kuchyně je poměrně nelehká záležitost, neboť při zkoumání kuchařských knih zjišťujeme, že se prakticky nejedná o české pokrmy. Nicméně autorky popisovaly různé recepty, které vnímaly jako ryze české. Povětšinou se jednalo o jednoduché recepty, které sestávaly z dostupných potravin, které se v daném regionu vyskytovaly. Propagování nacionalismu jednotlivých pokrmů probíhalo především pomocí surovin. Většinou se recepty skládaly z mouky, vajec, mléka (či z jiných snadno dostupných mléčných výrobků), brambor nebo kořenové zeleniny. Nejvíce byly propagované ty recepty, které byly sžité s českým prostředím. V konkrétních případech tomu bylo především u knedlíků, koláčů a nákypů. Vedle toho můžeme v rámci identity české kuchyně vnímat ty recepty, které sice v názvech neměly ekvivalent slova *český*, ale za to se vyskytovaly ve všech kuchařkách kromě Moučkové. Především se jednalo o dostupné suroviny a levné recepty, i zde se setkáváme s ideálem české hospodyně

jako především šetrné kuchařky. U surovin to jistě byl mák, švestky, jablka, hrušky, dále luštěniny (především hrách a čočka), kořenová zelenina, brambory a mléko (zkyslé mléko, mléko, smetana, tvaroh), máslo, a především hovězí maso. U pokrmů mohly českou kuchyni symbolizovat polévky (především masité), různé omáčky, moučná jídla (již zmiňované nákypy a koláče), knedlíky, bramborové pokrmy, a především pečené maso. Nicméně kuchařské knihy ve většině situacích nepropagovaly jednotlivé recepty jako ryze české, avšak mezi řádky můžeme vnímat tento aspekt, který se postupně vyvíjel. Především se vyvíjela oblíbenost bramborových receptů, která časem stoupala, vedle toho také koláčů. Zatímco polévky a omáčky byly nedílnou součástí české kuchyně již od počátku.

Z tohoto pohledu nebyla česká gastronomie přilnuta k určitým pokrmům, se kterými by se ztotožnila. Jedinou zmínku nacházíme u Axamitové, která zmiňovala pivo. Jednotlivé autorky popisovaly jako *české* odlišné recepty, jednalo se spíše o náhodné používání slova. Používání tohoto pojmu v názvech receptů se v čase vyvíjelo a záleželo i na přístupu autorek, avšak oproti Rettigové docházelo k postupnému opouštění jeho aplikace v textu. Z hlediska gastronomie autorky kuchařských knih příliš nehledaly podobu české kuchyně. Důležitějším aspektem pro ně byly dostupné místní suroviny. Nejvíce záleželo na jednoduché, levné a chutné stravě. Právě šetrnost se stala klíčovou oblastí kuchařských knih a také symbolem české kuchyně, do které se postupně mísily i cizokrajné vlivy.

Vedlejším výsledkem práce byl i popis francouzského vzoru. Nejvíce byl tento fenomén zaznamenán u Hanny Dumkové, avšak francouzské recepty se objevovaly v každé zkoumané kuchařské knize. Jistý úvod do francouzské terminologie poskytla Hansgířgová ve své první knize, jí vybrané pojmy se dále vyskytovaly během celé druhé poloviny 19. století. Inspirace Francií a ostatními cizokrajnými kuchyněmi se v knihách často vyskytovaly. Společné měly vymezení se vůči germánským kulinařským kulturám, i když germanismy se v pracích stále nacházely a zcela nevymizely.

V některých kuchařských knihách se objevovala určitá omezenost v pohledu na problematiku vzdělání mladých dívek. Nejpatrnější ukázkou byla Záborská, která intenzivně kritizovala jakékoliv snahy ve vzdělání dívek v jiném než kuchařském oboru. Nejspíše se jednalo o vývojovou tendenci, kdy se kuchařské knihy staly svou cenou i jazykem dostupnějšími pro širší čtenářskou skupinu, která zároveň ovlivňovala styl, jakým byly kuchařky napsané. Následně přibývalo autorek, které nepocházely z elit na rozdíl od Rettigové nebo Hansgířgové.

Kuchařky byly přístupnější střední vrstvě a některé středostavovské ženy byly proti vzdělání a emancipaci, zatímco formující se ženské hnutí bylo posláním vzdělavců a vzdělankyň.

Práce nastolila pouze jeden určitý pohled na kuchařské knihy a normativní příručky. V rámci rozsahu práce ani nebylo možné popsat další výzkumné téma. Některé již zpracovali například Milena Lenderová nebo Miroslav Kouba, avšak kuchařské knihy se stále jeví jako prameny plné neprobádaných témat. V bakalářské práci byl zkoumán pohled autorek na české domácnosti, jejich snahy ovlivnit „naše“ hospodyně, podobu gastronomie a způsoby stravování. I když se míra nacionalismu v jednotlivých kuchařkách značně proměňovala, byl nacionalismus silnou součástí kulinářské knižní kultury.

Seznam pramenů a literatury

Prameny

Kuchařské knihy

AXAMITOVÁ, Marie: *Česká kuchařka. Kniha pro každou českou domácnost*. Praha b. d. (dle Krameria po roce 1890, dle *Spanilosti* 1894).

DUMKOVÁ, Hanna: *586 jídel z vajec*. Mladá Boleslav b. d. (dle Krameria 1884 nebo 1885).

DUMKOVÁ, Hanna: *Česká kuchařka*. Praha b. d. (dle Krameria 1883).

DUMKOVÁ, Hanna: *Ovoce, užití jeho v domácnosti a kuchyni*. Mladá Boleslav b. d. (dle Krameria 1883 nebo 1884).

DUMKOVÁ, Hanna: *Úprava jídel zemákových*. Praha 1880.

FANTOVÁ, Karolina: *Rychlá kuchařka. Návod k rychlému upravování snídaní, obědů i večeří obzvláště za doby letní*. Praha b. d. (dle Krameria 1888).

HANSGIRGOVÁ, Františka: *Hospodyně našeho věku. Krátké naučení vedení městského i venkovského hospodářství*. Praha 1865.

HANSGIRGOVÁ, Františka: *Malá Nová česká kuchařka, dle níž mohou hospodyně i kuchařky pro menší domácnost' všeliká jídla dobře a chutně připravovati*. Praha 1872.

HANSGIRGOVÁ, Františka: *Nová česká kuchařka, aneb, Navedení ku připravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost*. Praha 1864.

HANSGIRGOVÁ, Františka: *Průvodce dívky a budoucí hospodyně*. Praha 1869.

MOUČKOVÁ, Pavla: *Malá kuchařka. Pro kuchyň menších domácností na základě různých „Kuchařských knih“ a zkušeností vlastních sestavila Pavla Moučková*. Telč b. d. (dle Krameria 1899).

RETIKOWA, M. D.: *Domácý Kuchařka, aneb, Pojednání o masných a postních pokrmech pro dcerky České a Moravské*. 2. vyd. Hradec Králové – Praha 1831.

RETIKOWA, M. D.: *Domácý Kuchařka, aneb, Pojednánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské*. 3. vyd. Hradec Králové – Praha 1837.

RETIKOWA, M.: *Domácý Kuchařka, aneb, Pojednánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské*. Hradec Králové 1826.

RETTIGOWÁ, Magdalena Dobromila: *Dobrá rada Slowanským wenkowankám, aneb pagednánj kterak by ony pokrmy sprosté lacině i chutně připrawowati, a tak se bud' pro budaucj swau domácnost, neb pro službu cwičiti mohly*. Hradec Králové – Praha 1838.

RETTIGOWÁ, Magdalena Dobromila: *Kafjčko a wsse co ge sladkého. Sto předpisů, kterak se wsseliké nápoje, i to co ge k příkausnutj, při besedách aneb společnostech panj a pámi, ráno, odpoledne i večer připrawowati magj*. Praha 1845.

RETTIGOWÁ, Magdalena Dobromila: *Mařenčin Kossjček. Dárek malý pro Dcerky České*. Hradec Králové 1821.

RETTIGOWÁ, Magdalena Dobromila: *Pagednánj o Telecjm Mase každému, komu se přegjdá*. Praha 1843.

SVOBODOVÁ, Julie: *Malá pražská kuchařka. Navedení, jak připravovati lze chutné pokrmy, lahůdky i nápoje, zvláště pro menší domácnost*. 2.vyd. Praha b. d. (dle Krameria 1890).

SVOBODOVÁ, Julie: *Vzorná hospodyně. Zkušený rádce při nakládání ovoce a zelenin, při zavařování jich a připravování šťáv, rosolů a j. Sbíрка osvědčených receptů pro každou domácnost*. Praha b. d. (dle Krameria 1879).

TRI WALDOVÁ, Gabriela: *Česká národní kuchařka. Příruční knížka, obsahující přes 1000 stručných a snadno pochopitelných předpisů k úpravě nejoblíbenějších pokrmů a nápojů*. Praha b. d. (dle Krameria mezi lety 1894 a 1912).

TRI WALDOVÁ, Gabriela: *Praktická česká kuchařka pro každou domácnost'. Sbíрка 336 receptů na upravení osvědčených, silných a laciných pokrmů masitých i postních, mimo užitečná a podrobná navedení ku vedení kuchyně nejenom spůsobu jemnějšího, nýbrž i také obyčejné domácí kuchyně, zároveň s poučením, jak lze v cukru a octu ovoce zavařovati*. Praha 1886.

VÁVROVÁ, Karolina: *Pražská kuchařka, aneb, Praktický návod k nejchutnějšímu připravování všelikých druhů jednoduchých a nákladnějších pokrmů masitých, moučných a postních, jež v každé skrovnější i nádhernější domácnosti se vyskytují. Se spolehlivým návodem k zavařování ovoce a vařiva podle nejvhodnějšího a nejlacinějšího způsobu*. 3. vyd. Praha 1873.

ZÁBRANSKÁ, Vlastimila: *Nejnovější česká kuchařka. Důkladný návod ku připravování jídel všeho druhu, obsahující 1134 nejlepších receptů mimo mnohé praktické pokyny kuchařské*. Praha b. d. (dle Krameria mezi 1873 a 1875, dle *Spanilosti* 1874).

Periodika

BAČKOVSKÝ, František: *České spisovatelky*. *Ženské listy*. Časopis pro záležitosti žen a dívek československých 10, 1882, č. 6, 88–90.

BAČKOVSKÝ, František: *Magdalena Dobromila Rettigová*. *Ženské listy*. Časopis pro záležitosti žen a dívek československých, 13, 1885, č. 1–13.

České album. Vilímkův kalendář humorů na rok 1891, 8, 1891, č. 1.

Denní zprávy. *Národní listy*, 11, 1871, č. 175, s. 2.

Magdalena Dobromila Rettigová. *Humoristické listy*, 27, 30. ledna 1885, č. 5, s. 36.

Nové pařížské mody, 23, 1911, č. 9.

Pěkný a užitečný dárek vánoční. *Národní listy*, 6, 1866, č. 352, Příloha *Národních Listů* k číslu 352.

Působení žen českých. Litoměřický všeobecný, domácí a hospodářský kalendář na přestupný rok 1864. Pro občany stavu úřednického, měšťanského, zvláště pro úřady obecní a obchodníky, 47 (nového vydání 15), 1864, č. 1, s. 89–91.

Věstník bibliografický. Časopis pro literaturu, hudbu a umění, 2, 1870, č. 8.

Vzdělaná. *Paleček*. *Humoristický týdeník obrázkový*, 2, 1873, č. 1, příloha.

Ostatní tištěné prameny

BAYER, František: *Stručné dějiny literatury české*. Olomouc 1878.

KLIKA, Josef – SOKOL, Josef: *Stručný slovník pedagogický. Abecední soubor nejdůležitějších nauk z pedagogiky, z metodiky obecné a metodik zvláštních, z dějin vychovatelství a školství, ze zákonodárství školního a statistiky školní v zemích našich a cizích i z pomocných věd vychovatelských: diaetetiky, psychologie, ethiky, sociologie a logiky se zřetelem k učitelstvu škol obecných a měšťanských*. 2. díl. Praha 1893.

Národní album. Sbírká podobizen a životopisů českých lidí, prací a snahami vynikajících i zasloužilých. Praha 1899.

VÍTÁK, Antonín K.: *O obcování s lidmi. Nový průvodce dobrou společností*. 1. díl. *Kniha pravidel pro cvik dobrých a jemných mravů, společenských vtipův a domácích povinností*. Praha 1885.

Literatura

BAHENSKÁ, Marie: *Počátky emancipace žen v Čechách. Dívčí vzdělávání a ženské spolky v Praze v 19. století*. Praha 2005.

BĚLINA, Pavel – HLAVAČKA, Milan – TINKOVÁ, Daniela: *Velké dějiny zemí Koruny české*. Sv. XI.a 1792–1860. Praha – Litomyšl 2013.

BERANOVÁ, Magdalena: *Tradiční české kuchařky. Jak se vařilo před M. D. Rettigovou*. Praha 2001.

BOHATCOVÁ, Mirjam a kol.: *Česká kniha v proměnách staletí*. Praha 1990.

BOROVÍČKA, Michael – KAŠE, Jiří – KUČERA, Jan P. – BĚLINA, Pavel: *Velké dějiny zemí Koruny české*. Sv. XII.a 1860–1890. Praha – Litomyšl 2012.

ČADKOVÁ, Kateřina – LENDEROVÁ, Milena – STRÁNÍKOVÁ, Jana (eds.): *Dějiny žen aneb Evropská žena od středověku do 20. století v zasetí historiografie*. Pardubice 2006.

DESOUCEY, Michaela: *Gastronationalism. Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union*. In: *American Sociological Review*, 75, 2010, č. 3, s. 432–434.

FORST, Vladimír (red.): *Lexikon české literatury. Osobnosti, díla, instituce*. II. sv. Praha 1993.

HLAVAČKA, Milan – KAŠE, Jiří – KUČERA, Jan P. – TINKOVÁ, Daniela: *Velké dějiny zemí Koruny české*. Sv. XI. b 1792–1860. Praha – Litomyšl 2013.

HLAVAČKA, Milan a kol.: *České země v 19. století. Proměny společnosti v moderní době*. Praha 2014.

HROCH, Miroslav: *Evropská národní hnutí v 19. století. Společenské předpoklady vzniku novodobých národů*. Praha 1986.

HROCH, Miroslav: *Hledání souvislostí. Esej z komparativních dějin Evropy*. Praha 2016.

HROCH, Miroslav: *Na prahu národní existence. Touha a skutečnost*. Praha 1999.

HROCH, Miroslav: *Národy nejsou dílem náhody. Příčiny a předpoklady utváření moderních evropských národů*. Praha 2009.

HROCH, Miroslav: *V národním zájmu. Požadavky a cíle evropských národních hnutí devatenáctého století v komparativní perspektivě*. Praha 1996.

JELÍNEK, Milan: *O českém jazykovém purismu v 19. a v první třetině 20. století*. In: RUSINOVÁ, Eva: *Přednášky a besedy z 38. běhu LŠSS 13, 2005*, s. 43–52.

JOHANIDES, Josef: *Magdalena Dobromila Rettigová*. Rychnov nad Kněžnou 1995.

LENDEROVÁ, Milena – JIRÁNEK, Tomáš – MACKOVÁ, Marie: *Z dějin české každodennosti. Život v 19. století*. Praha 2009.

LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – KOZÁR, Aleš – ŘÍHA, Ivo: *"Spanilost Vaše cizozemcům se líbí..."*. *České kuchařské knihy v 19. století*. Červený Kostelec 2017.

LENDEROVÁ, Milena: *K hříchu i modlitbě. Žena devatenáctého století*. 2. vyd. Praha 2016.

LENDEROVÁ, Milena: *K hříchu i modlitbě. Žena devatenáctého století*. Praha 2016.

LIGURSKÁ, Martina: *Proměny dívčí normativní literatury 19. století se zaměřením na tvorbu Magdaleny Dobromily Rettigové, Sofie Podlipské a Elišky Krásnohorské*. (Nepublikovaná magisterská diplomová práce) Olomouc 2018.

LUŽICKÁ, Věnceslava: *Deset roků činnosti spolku „Domácnost“*. *Česká škola kuchařská*. Praha 1896.

MACURA, Vladimír: *Znamení zrodu. České národní obrození jako kulturní typ*. 2. vyd. Praha 1995.

MERHAUT, Marek: *Národní kultura stravování a kulturní difuze*. Praha 2016.

NOVOTNÁ, Petra: *Vývoj kuchařky jako knižního žánru*. (Nepublikovaná bakalářská práce) Olomouc 2016.

OTTO, Jan: *Ottův slovník naučný*. Praha 1896.

SEJBAL, Jiří: *Základy peněžního vývoje*. Brno 1997.

ŠIMEČEK, Zdeněk – TRÁVNÍČEK, Jiří: *Knihy kupovati... Dějiny knižního trhu v českých zemích*. Praha 2015.

VOŠÁHLÍKOVÁ, Pavla: *Jak se žilo za časů Františka Josefa I.* Praha 1996.

ZUBÁKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo: *Krajiny prostřených i prázdných stolů. II. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*. Pardubice 2017.

Internetové zdroje

DESOUCEY, Michaela: *Gastronomicalism*. In: RITZER, George (ed.): *The Wiley-Blackwell Encyclopedia of Globalization*. Chichester, s. 226. In: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/9780470670590.wbeog226> [cit. 3. 12. 2023]

MAGERA, Ivo: *Zpráva o českém knižním trhu 2014/2015*. Svaz českých knihkupců a nakladatelů. 2015. In: <https://www.sckn.cz/zpravy-o-ceskem-kniznim-trhu/> [cit. 3. 11. 2023]

Nejlepší knihy roku 2022. In: https://www.luxor.cz/clanek/287/nejlepsi-ceske-knihy-roku-2022?gad_source=1&gclid=Cj0KCQjwJKqBhCaARIsAN_yS_nHU3nKvkbB1xUlKH107j-M6cpvvRafIgw88lhW6u5q0MjfvOm_sq4aApyHEALw_wcB [cit. 3. 11. 2023]

Snídaně u Florentýny, Jídlo na prvním místě, Menu podle Koko, Kitchennette – Rok v kuchyni
In: Nejlepší knihy roku 2014. In: <https://blog.martinus.cz/2014/12/nejlepsi-knihy-roku-2014>
[cit. 3. 11. 2023]

Chronologický soupis použitých kuchařských knih

1826

RETIKOWA, M.: *Domácý Kuchařka, aneb, Pojednánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské*. Hradec Králové 1826.

1831

RETIKOWA, M. D.: *Domácý Kuchařka, aneb, Pojednánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské*. 2. vyd. Hradec Králové – Praha 1831.

1837

RETIKOWA, M. D.: *Domácý Kuchařka, aneb, Pojednánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské*. 3. vyd. Hradec Králové – Praha 1837.

1838

RETTIGOWÁ, Magdalena Dobromila: *Dobrá rada Slowanským wenkowankám, aneb pogednánj kterak by ony pokrmy sprosté lacině i chutně připrawowati, a tak se buď pro budaucj swau domácnost, neb pro službu cwičiti mohly*. Hradec Králové – Praha 1838.

1843

RETTIGOWÁ, Magdalena Dobromila: *Pogednánj o Telecjm Mase každému, komu se přegjdá*. Praha 1843.

1845

RETTIGOWÁ, Magdalena Dobromila: *Kafjčko a wsse co ge sladkého. Sto předpisů, kterak se wsseliké nápoje, i to co ge k příkausnutj, při besedách aneb společnostech panj a pámi, ráno, odpoledne i wečer připrawowati magj*. Praha 1845.

1864

HANSGIRGOVÁ, Františka: *Nová česká kuchařka, aneb, Navedení ku připravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost*. Praha 1864.

1865

HANSGIRGOVÁ, Františka: *Hospodyně našeho věku. Krátké naučení vedení městského i venkovského hospodářství*. Praha 1865.

1866

HANSGIRGOVÁ, Františka: *Nová česká kuchařka, aneb, Navedení ku připravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost*. 2. vyd. Praha 1866.

VÁVROVÁ, Karolina: *Pražská kuchařka, aneb, Praktický návod k nejchutnějšímu připravování všelikých druhů jednoduchých a nákladnějších pokrmů masitých, moučných a postních, jež v každé skrovnější i nádhernější domácnosti se vyskytují. Se spolehlivým návodem k zavařování ovoce a vařiva podle nejvhodnějšího a nejlacinějšího způsobu*. Praha 1866.

1869

HANSGIRGOVÁ, Františka: *Průvodce dívky a budoucí hospodyně*. Praha 1869.

VÁVROVÁ, Karolina: *Pražská kuchařka, aneb, Praktický návod k nejchutnějšímu připravování všelikých druhů jednoduchých a nákladnějších pokrmů masitých, moučných a postních, jež v každé skrovnější i nádhernější domácnosti se vyskytují. Se spolehlivým návodem k zavařování ovoce a vařiva podle nejvhodnějšího a nejlacinějšího způsobu*. 2. vyd. Praha 1869.

1871

HANSGIRGOVÁ, Františka: *Nová česká kuchařka, aneb, Navedení ku připravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost*. 3. vyd. Praha 1871.

1872

HANSGIRGOVÁ, Františka: *Malá Nová česká kuchařka, dle níž mohou hospodyně i kuchařky pro menší domácnost' všeliká jídla dobře a chutně připravovati*. Praha 1872.

1873

VÁVROVÁ, Karolina: *Pražská kuchařka, aneb, Praktický návod k nejchutnějšímu připravování všelikých druhů jednoduchých a nákladnějších pokrmů masitých, moučných a postních,*

jež v každé skrovnější i nádhernější domácnosti se vyskytují. Se spolehlivým návodem k zavařování ovoce a vařiva podle nejvhodnějšího a nejlacinějšího způsobu. 3. vyd. Praha 1873.

1874

ZÁBRANSKÁ, Vlastimila: *Nejnovější česká kuchařka. Důkladný návod ku připravování jídel všeho druhu, obsahující 1134 nejlepších receptů mimo mnohé praktické pokyny kuchařské.* Praha b. d. (dle Krameria mezi 1873 a 1875, dle *Spanilosti* 1874).

1879

HANSGIRGOVÁ, Františka: *Nová česká kuchařka, aneb, Navedení ku připravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost.* 4. vyd. Praha 1879.

SVOBODOVÁ, Julie: *Vzorná hospodyně. Zkušený rádce při nakládání ovoce a zelenin, při zavařování jich a připravování šťáv, rosolů a j. Sbíрка osvědčených receptů pro každou domácnost.* Praha b. d. (dle Krameria 1879).

1880

DUMKOVÁ, Hanna: *Úprava jídel zemákových.* Praha 1880.

1881

VÁVROVÁ, Karolina: *Pražská kuchařka, aneb, Praktický návod k nejchutnějšímu připravování všelikých druhů jednoduchých a nákladnějších pokrmů masitých, moučných a postních, jež v každé skrovnější i nádhernější domácnosti se vyskytují. Se spolehlivým návodem k zavařování ovoce a vařiva podle nejvhodnějšího a nejlacinějšího způsobu.* 4. vyd. Praha 1881.

1883

DUMKOVÁ, Hanna: *Česká kuchařka.* Praha b. d. (dle Krameria 1883).

DUMKOVÁ, Hanna: *Ovoce, užití jeho v domácnosti a kuchyni.* Mladá Boleslav b. d. (dle Krameria 1883 nebo 1884).

1884

Dumková, Hanna: *586 jídel z vajec*. Mladá Boleslav b. d. (dle Krameria 1884 nebo 1885).

1886

TRIWALDOVÁ, Gabriela: *Praktická česká kuchařka pro každou domácnost'. Sbirka 336 receptů na upravení osvědčených, silných a laciných pokrmů masitých i postních, mimo užitečná a podrobná navedení ku vedení kuchyně nejenom způsobu jemnějšího, nýbrž i také obyčejné domácí kuchyně, zároveň s poučením, jak lze v cukru a octu ovoce zavařovati*. Praha 1886.

1890

SVOBODOVÁ, Julie: *Malá pražská kuchařka. Navedení, jak připravovati lze chutné pokrmy, lahůdky i nápoje, zvláště pro menší domácnost*. 2.vyd. Praha b. d. (dle Krameria 1890).

1891

VÁVROVÁ, Karolina: *Pražská kuchařka, aneb, Praktický návod k nejchutnějšímu připravování všelikých druhů jednoduchých a nákladnějších pokrmů masitých, moučných a postních, jež v každé skrovnější i nádhernější domácnosti se vyskytují. Se spolehlivým návodem k zavařování ovoce a vařiva podle nejvhodnějšího a nejlacnějšího způsobu*. 5. vyd. Praha 1891.

1894

AXAMITOVÁ, Marie: *Česká kuchařka. Kniha pro každou českou domácnost*. Praha b. d. (dle Krameria po roce 1890, dle *Spanilosti* 1894).

TRIWALDOVÁ, Gabriela: *Česká národní kuchařka. Příruční knížka, obsahující přes 1000 stručných a snadno pochopitelných předpisů k úpravě nejoblíbenějších pokrmů a nápojů*. Praha b. d. (dle Krameria mezi lety 1894 a 1912).

1896

TRIWALDOVÁ, Gabriela: *Praktická česká kuchařka pro každou domácnost'. Sbirka 336 receptů na upravení osvědčených, silných a laciných pokrmů masitých i postních, mimo užitečná a podrobná navedení ku vedení kuchyně nejenom způsobu jemnějšího, nýbrž i také obyčejné domácí kuchyně, zároveň s poučením, jak lze v cukru a octu ovoce zavařovati*. 2. vyd. Praha 1896.

1899

MOUČKOVÁ, Pavla: *Malá kuchařka. Pro kuchyň menších domácností na základě různých „Kuchařských knih“ a zkušeností vlastních sestavila Pavla Moučková.* Telč b. d. (dle Krameria 1899).

Summary

In today's concept, gastronationalism is perceived within the framework of globalization, throughout which we try to find and formation of identity of each nation through cultural aspects such as gastronomy, but we can also use it for research of nationalism in the 19th century. The cookbooks became one of the mediators of national elements in forming the identity of Czech women. In the beginning, they were only a pragmatic list of recipes, but later they developed into the tools of literary culture to influence Czech women.

This Bachelor thesis focuses on eight women authors who were active in the second half of the 19th century and aimed their cookbooks for middle-class women. At the beginning of Czech gastronationalism, there was Magdalena Dobromila Rettigová, who determined the shape of the cookbooks of her followers. She contributed significantly to the form of Czech gastronomic terminology and connected cookbooks with normative literature. Authors who were active later in the 19th century stuck with this concept. The ideal of a middle-class woman, as we know her from Rettigová, was maintained in the rhetoric of cooks until the First World War. More famous authors like Františka Hansgírgová and Hanna Dumková used their cookbooks to more intensively promote a patriotic view of the household, the role of women, and their duties. By the end of the 19th century, these nationalistic ideas slowly disappeared from cookbooks. The authors did not agree on the perception of certain dishes as purely Czech, but some recipes kept repeating themselves. In a general sense, we can put together a form of Czech cuisine using soups based on beef broth, beef in general, sauces, dumplings, dumplings and cakes.

Another link was to define against using the German words, by this the German slowly disappeared from Czech cookbooks, but the German recipes remained. In later cookbooks we can find aspects of foreign cuisine mostly French, English and Italian, this was a big change from the works of Rettigová, where the foreign aspects of the cuisine were absent. Another new thought that appeared in later cookbooks was the phenomenon of health and proper digestion. While Rettigová did not pay much attention to health or the choice of food, later authors more focused on the right choices of food, the vitality of meals and nutritional values. However, the individual authors differed in their view of healthier eating. Each author approached her cookbook differently, some of them followed more strictly the heritage of Rettigová, some of them were open to the new phenomena, but all of them followed the frame she made for cookbooks and the form of national cuisine.

Přílohy

Seznam obrazových příloh

Příloha 1: Portrét Magdaleny Dobromily Rettigové kolem roku 1837

In: RETIKOWA, M. D.: *Domácý Kuchařka, aneb, Pojednánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské*. 3. vyd. Hradec Králové – Praha 1837.

Příloha 2: Titulní list prvního vydání *Domácý kuchařky*

In: RETIKOWA, M.: *Domácý Kuchařka, aneb, Pojednánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské*. Hradec Králové 1826.

Příloha 3: Úvodní ilustrace k *Nové české kuchařce*

In: HANSGIRGOVÁ, Františka: *Nová česká kuchařka, aneb, Navedení ku připravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost*. Praha 1864.

Příloha 4: Portrét Františky Hansgirkové

In: *Národní album. Sbíрка podobizen a životopisů českých lidí, prací a snahami vynikajících i zasloužilých*. Praha 1899, s. 245.

Příloha 5: Ilustrace v *Nové české kuchařce*, kde byl patrný odkaz na „sporákovou revoluci“

In: HANSGIRGOVÁ, Františka: *Nová česká kuchařka, aneb, Navedení ku připravování všelikých pokrmů, hodících se pro skrovnou i skvostnější domácnost*. Praha 1864, s. 111.

Příloha 6: Úvodní ilustrace *Hospodyně našeho věku*

In: HANSGIRGOVÁ, Františka: *Hospodyně našeho věku. Krátké naučení vedení městského i venkovského hospodářství*. Praha 1865.

Příloha 7: Úvodní ilustrace *Pražské kuchařky*

In: VÁVROVÁ, Karolina: *Pražská kuchařka, aneb, Praktický návod k nejchutnějšímu připravování všelikých druhů jednoduchých a nákladnějších pokrmů masitých, moučných a postních, jež v každé skrovnější i nádhernější domácnosti se vyskytují. Se spolehlivým návodem k zavařování ovoce a vařiva podle nejvhodnějšího a nejlacinějšího způsobu*. 3. vyd. Praha 1873.

Příloha 8: Titulní list *Nejnovější české kuchařky*

In: ZÁBRANSKÁ, Vlastimila: *Nejnovější česká kuchařka. Důkladný návod ku připravování jídel všeho druhu, obsahující 1134 nejlepších receptů mimo mnohé praktické pokyny kuchařské.* Praha b. d. (dle Krameria mezi 1873 a 1875, dle *Spanilosti* 1874).

Příloha 9: Portrét Hanny Dumkové

In: *Národní album. Sbírká podobizen a životopisů českých lidí, prací a snahami vynikajících i zasloužilých.* Praha 1899, s. 245.

Příloha 10: Titulní list *Úpravy jídel zemákových*

In: DUMKOVÁ, Hanna: *Úprava jídel zemákových.* Praha 1880.

Příloha 11: Titulní list *Vzorné hospodyně*

In: SVOBODOVÁ, Julie: *Vzorná hospodyně. Zkušený rádce při nakládání ovoce a zelenin, při zavařování jich a připravování šťáv, rosolů a j. Sbírká osvědčených receptů pro každou domácnost.* Praha b. d. (dle Krameria 1879).

Příloha 12: Marie Axamitová v době sepsání své kuchařky

In: AXAMITOVÁ, Marie: *Česká kuchařka. Kniha pro každou českou domácnost.* Praha b. d. (dle Krameria po roce 1890, dle *Spanilosti* 1894).

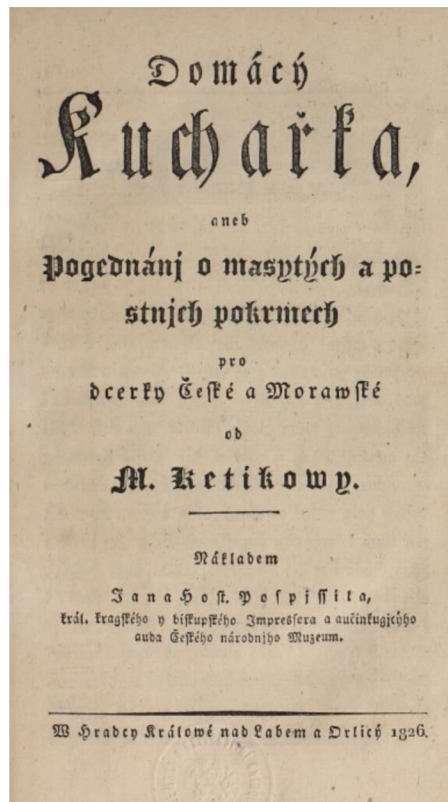
Obrazové přílohy

Příloha 1: Portrét Magdaleny Dobromily Rettigové kolem roku 1837



DOBROMILA MAGDAL. RETTIGOWA.
narozena dne 21 ledna 1837.

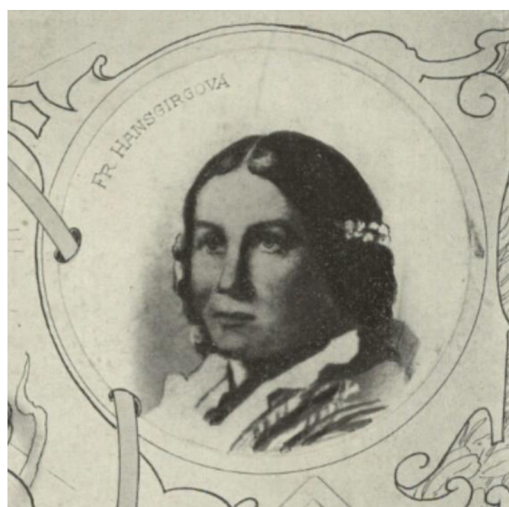
Příloha 2: Titulní list prvního vydání *Domácý kuchařky*



Příloha 3: Úvodní ilustrace k *Nové české kuchařce*



Příloha 4: Portrét Františky Hansgirkové



Příloha 5: Ilustrace v *Nové české kuchařce*, kde byl patrný odkaz na „sporákovou revoluci“



Příloha 6: Úvodní ilustrace *Hospodyně našeho věku*



Příloha 7: Úvodní ilustrace třetího vydání *Pražské kuchařky*



Příloha 8: Titulní list *Nejnovější české kuchařky*



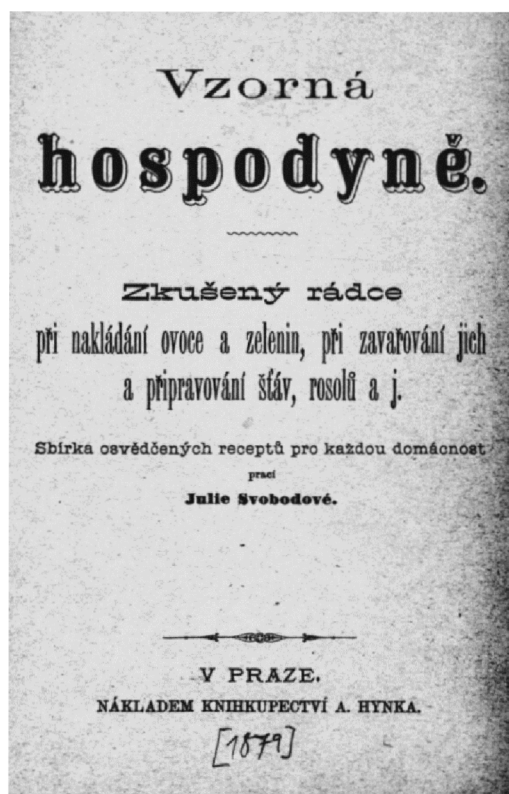
Příloha 9: Portrét Hanny Dumkové



Příloha 10: Titulní list *Úpravy jídel zemákových*



Příloha 11: Titulní list *Vzorné hospodyně*



Příloha 12: Marie Axamitová v době vydání své kuchařky



Marie Axamitová.