

Univerzita Palackého v Olomouci
Filozofická fakulta
Katedra historie

**TVARŮŽKÁŘSTVÍ NA OLOMOUCKU V KONTEXTU
POTRAVINÁŘSKÉHO PRŮMYSLU OD SEDMDESÁTÝCH LET
19. STOLETÍ DO TŘICÁTÝCH LET 20. STOLETÍ**

Eva Špičková

Bakalářská diplomová práce

Olomouc, 2021

Vedoucí práce: Mgr. Ivan Puš, Ph.D.

Děkuji vedoucímu práce Mgr. Ivanu Pušovi, Ph.D. za odborné vedení a za poskytnutí množství podnětů a cenných rad. Dále můj dík patří vedoucím Muzea Olomouckých tvarůžků Ph.D. Pavlu Pospěchovi a Mgr. Vladimíru Kovářovi.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracovala samostatně, že jsem řádně citovala všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia, či k získání jiného nebo stejného titulu.

V Mohelnici, dne 2. 5. 2021

Anotace

Práce se zabývá historií olomouckého tvarůžku jakožto významnou součástí potravinářského průmyslu na Olomoucku. Vedle tvarůžkářství jsou zohledněny i sladovnictví a čokoládovnictví. Popisuje největší výrobce od konce 19. století do třicátých let 20. století. Větší důraz je kladen na profily tvarůžkářů a jejich veřejné působení v obci. Práce věnuje kapitulu rovněž tvarůžkům v současné době.

Klíčová slova: Olomoucké tvarůžky, historie tvarůžku, rodinné podnikání, angažmá podnikatelů v obci

Annotation

The thesis deals with the history of “Olomoucké tvarůžky” (Olomouc curd cheese), as an important part of food processing in Olomouc region. The thesis takes into account malt and chocolate production as well. It describes the biggest producers of “Olomoucké tvarůžky” from an end of the 19th century till the thirties of the 20th century. It gives an emphasis on profiles of enterprisers and their public engagement in the town. The thesis also contains a chapter about present state of “Olomoucké tvarůžky”.

Key words: Olomouc curd cheese, history of curd cheese, family business, engagement of the enterprisers in the town

Obsah

Úvod.....	8
1. Hospodářství a průmysl druhé poloviny 19. století	14
1. 1 Zásah hospodářské krize	18
1. 1. 1 Zemědělská krize	18
1. 2 Zrušení cechů a vznik živnostenských společenstev	20
2. Významná odvětví potravinářského průmyslu na Olomoucku v 19. století	22
2. 1 Potravinářský průmysl na Olomoucku.....	23
2. 2 Sladovnictví	25
2. 2. 1 Postavení Židů ve společnosti.....	25
2. 2. 2 Rozšíření podnikání	27
2. 2. 3 Sladovníci a Olomouc	28
2. 3 Cukrovinky a čokoládovnictví	30
2. 3. 1 Průmysl čokolády a cukrovinek	30
2. 3. 2 Malovýroba cukrovinek	30
2. 3. 3 Velkovýroba čokolády a cukrovinek	32
2. 4 Průmysl v Hněvotíně a Lošticích do roku 1918.....	34
2. 4. 1 Hněvotín.....	34
2. 4. 2 Loštice	35
2. 5 Řazení voličů do sborů.....	37
3. Historie tvarůžků	39
3. 1 Postup výroby tvarůžků před zavedením strojové výroby	44
3. 2 Typ rodinného podnikatele	46
3. 3 Tvarůžkáři v 1. polovině 20. století	49
3. 4 Zástupci olomouckých tvarůžkářů	52
3. 5 První hanácká továrna na tvarůžky, rybí konzervy a jiné poživatiny	53
3. 6 První světová válka a hospodářství	54

3. 6. 1 Odras světové války a krize v tvarůžkářství	54
4. Hněvotín – základna tvarůžkové produkce	57
4. 1 Historie obce Hněvotín	57
4. 2 Výrobci tvarůžků a sýrů	61
4. 2. 1 Rodina Schindler	63
4. 2. 2 Rodina Meixner	64
5. Loštice	67
5. 1 Historie obce	67
5. 2 Začátky výroby tvarůžků v Lošticích	70
5. 3 Zástupci tovární výroby	72
5. 3. 1 Jaroslav Dubský	75
5. 3. 2 Karel Pivný	77
6. Tvarůžky dnes	79
Závěr	82
Seznam pramenů a použité literatury	84
1. Prameny	84
Archivní	84
Tištěné	84
2. Literatura	84
Periodika	86
Elektronické zdroje	86
Seznam příloh	88

Seznam zkratek

AM	Archiv města
č.	číslo
ČSR	Československá republika
HP	koňské síly
inv. č.	inventární číslo
KS	krajský soud
okr.	okres
OÚ	okresní úřad
OŽK	Obchodní a živnostenská komora
pob.	pobočka
roč.	ročník
s.	strana
sg.	signatura
SOkA	Státní okresní archiv
ZA	Zemský archiv

Úvod

Tvarůžky, syrečky, hanácky tvargle, německy Quarkkäse či Quargel, všechny názvy označují specifický zrající sýr, jehož výrobcem je dnes už jen firma *A. W. společnost s ručením omezeným*, Loštice. Johann Kux, olomoucký historik a archivář udává, že první písemná zmínka o výrobě tvarůžků pochází z roku 1459.¹ Tvarůžky se v okolí Olomouce po domácnostech vyráběly již od středověku, ale opravdová živnostenská produkce je spojena až s Hněvotínem. Johann Kux uvádí k roku 1770 dvě živnostensky vedené tvarůžkárny v Hněvotíně. Byly spojené se jmény Josef Schindler a Johan Lantsch.² V minulosti je také vyzdvihována specifická jakost olomouckého tvarůžku, která vznikla díky dobré úrovni chovu dobytka, chemickému složení půdy a rodinné tradici výroby, jež se předávala z generace na generaci.³ Tento fakt poukazuje na to, že tvarůžkářství bylo předmětem rodinného podnikání. Právě u tohoto typu podnikání se know-how výroby předávalo na mladší generace.

Tato bakalářská práce se věnuje tvarůžkářství, jakožto odvětví, které má v olomouckém regionu dlouhou tradici. Jako hlavní cíl práce jsem si vytyčila postihnout historii tvarůžkářství a jejich producentů z obcí Hněvotín a Loštice. Práce bude zaměřena na rodinný typ podnikání, který reprezentují firmy z Hněvotína i z Loštic. Důležitým bodem mé práce je také zmapování veřejného angažmá vybraných rodin tvarůžkářů, zejména rodiny Meixner a Schindler z Hněvotína a výrobců Wessels, Pivný a Dubský z Loštic. U těchto rodin bude zkoumán postup výroby v letech a angažovanost majitelů ve veřejném životě. Dále bych chtěla nastínit postavení tvarůžků v rámci vývozu. Z časového hlediska je zkoumána doba od sedmdesátých let 19. století, kdy byla na vrcholu produkce hněvotínských firem, do konce první světové války, potažmo třicátých let 20. století, kdy roli hlavního producenta přebírají Loštice. Časové vymezení překročím při zmínce o zániku hněvotínské výroby, čímž se fakticky přestává o Hněvotíně hovořit jako o tvarůžkářské obci a tuto roli zcela převezmou Loštice.

V práci budou mimo tvarůžky zohledněna dvě významná odvětví potravinářského průmyslu na Olomoucku, a to čokoládovnictví a sladovnictví. Tato

¹ Kux, Johann: *Die Deutschen Siedlungen um Olmütz*, Olmütz 1943, s. 465.

² Papajík, David–Novotný, Lubomír: *Dějiny Hněvotína*. Hněvotín 2018, s. 241.

³ Fischer, Richard: *Cesta mého života, III. díl: Olomouc od r. 1896-1918, 2. část*. Olomouc 1937, s. 66.

dvě odvětví jsem do práce zařadila pro účely porovnání s tvarůžkářstvím, například při zřizování spolků či zásahu první světové války.

Pramennou základnu mé práce tvoří firemní spisy z fondu Krajského soudu Olomouc, jež je deponován v olomoucké pobočce Zemského archivu v Opavě. Konkrétně využiji převážně registraturu a prezidiální spisy. Z fondu budu čerpat záznamy o vzniku a zániku firem, popřípadě prepis firmy na jiného majitele. Fond dále obsahuje například korespondenci mezi firmami a okresním hejtmanstvím v Olomouci, pod nějž spadaly veškeré firemní záležitosti. Důležitým fondem je Archiv města Olomouc, uložen ve Státním okresním archivu Olomouc. Nemohu opomenout fondy Archiv obce Hněvotín a Archiv města Loštice, oba deponované ve Státním okresním archivu Olomouc. Archiv města Loštice je uložen také ve Státním okresním archivu Šumperk. Fond Archiv města Loštice, deponován ve Státním okresním archivu Šumperk je základním fondem k dějinám města od 16. století do roku 1945. Zachovaly se v něm městské knihy od roku 1534, protokoly schůzí zastupitelstva a rady po roce 1850. Z fondu je velmi cenná kronika města z let 1924–1945, jež zachycuje i události dřívější doby. Kronika je rovněž důležitá pro moji práci, obsahuje několik informací k veřejnému životu loštických tvarůžkářů. Materiál fondu Archiv obce Hněvotín dokumentuje dějiny obce od počátku 18. století. Fond obsahuje různorodý soubor spisů a řadu úředních knih, mezi nimiž vynikají tzv. artikule obce Hněvotína z let 1771–1847, gruntovní kniha z let 1764–1817, kniha pozůstalostí a svatebních smluv z let 1701–1798, protokoly schůzí orgánů obecní samosprávy z let 1891–1939 a kronika obce z let 1924–1945. Cenná je rovněž kolekce map a plánů z 18.–20. století. Fond Archiv města Olomouc patří k nejzachovalejším a historicky nejvzácnějším souborům svého druhu v České republice. Obsahuje základní prameny k dějinám města od jeho historických počátků ve 13. století do konce druhé světové války. Pro práci jsem využila především materiály spadající pod Olomouc-venkov. Část informací, která přesahuje časové vymezení práce a spadá do let před druhou světovou válkou, bude vycházet i z pozůstalosti rodiny Meixner z Hněvotína, jež je uložena v Muzeu Olomouckých tvarůžků v Lošticích. Pozůstalost obsahuje různé položky, týkající se exportu a obchodu jako jsou korespondenční a objednávkové lístky, ceník tvarůžků, šeky, formuláře pro účty a jiné. V pozůstalosti jsem dále studovala povolání k jazykové zkoušce, instrukce vůdcům propagandy či korespondenci Jana Meixnera s Nacionální stranou.

Informace o tvarůžcích dále předkládají dobová periodika, do kterých přispívali i samotní mlékárenští a sýrařští odborníci, jako například Jan Věnceslav Pavelka do *Letáčku zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně*.⁴ Jako další periodikum zmiňující tvarůžky mohu uvést *Průmysl potravin* či *Sborník československé akademie zemědělské*.

Tvarůžky se zabývá podrobně Pavel Pospěch. Působil v Olomouci ve Vlastivědném muzeu. Odtud přešel do Národního památkového ústavu (do r. 2001) a pokračoval na odbor kultury a památkové péče Krajského úřadu Olomouckého kraje. Předmětem jeho zájmu je především hanácká tematika a tvarůžky. Napsal paměti několika obcí z Olomouckého kraje a přispívá do Hanáckého kalendáře. Roku 1986 vyšla publikace *Výroba olomouckých tvarůžků: minulost a současnost*.⁵ Autor popisuje výrobu tvarůžků před rokem 1918 a po něm, zmiňuje výrobní proces, organizace tvarůžkářů a například i sociální poměry. V roce 2001 u příležitosti 125. výročí založení firmy *A. W. spol. s r. o.* vyšla populárně-naučná publikace s názvem *Již 125 let na Vašem stole: pravé olomoucké tvarůžky*.⁶ Tato útlá kniha seznamuje čtenáře s prvními zmínkami či pověstmi o tvarůžkách. Dále představuje podnikatele Aloise Wesselse a mapuje vzestup firmy. Následně seznamuje s postupem výroby v minulosti a jak se tvarůžky vyrábí dnes. Hovoří i o sortimentu, který můžeme nalézt na prodejních pultech. V neposlední řadě zmiňuje Muzeum Olomouckých tvarůžků v Lošticích, jež vzniklo v roce 1994.

Mlékárenství i tvarůžkům společně se věnuje dvoudílná *Historie mlékárenství v Čechách a na Moravě*⁷ z roku 1998. Mimo seznam tvarůžkářů a popis jednotlivých závodů a mlékáren obsahuje i dobové reklamy. K mlékárenství poskytuje množství přínosných informací, avšak jedná se o publikaci populárně-naučnou.

Historii loštické firmy *A. W. spol. s r. o.* zmiňuje dále publikace *Pivo, zbraně i tvarůžky* s podtitulem *Podnikatelé meziválečného Československa ve víru konjunktur a krizí*⁸ od Drahomíra Jančíka a Barbory Štolleové. Do kolektivní monografie přispěl i Petr Sedláček statí s názvem „*Pravé olomoucké má jen firma Wessels*“ aneb *po stopách výrobců olomouckých tvarůžků*.

⁴ Pavelka, Jan Věnceslav: Olomoucké tvarůžky in: *Letáček zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně*, č.2, Brno 1907.

⁵ Pospěch, Pavel: *Výroba olomouckých tvarůžků: minulost a současnost*. Olomouc 1986.

⁶ Pospěch, Pavel: *Již 125 let na Vašem stole: pravé olomoucké tvarůžky*. Olomouc 2001.

⁷ Broncová-Klicperová, Dagmar a kol.: *Historie mlékárenství v Čechách a na Moravě*. Praha 1998.

⁸ Jančík Drahomír–Štolleová Barbora (eds.): *Pivo, zbraně i tvarůžky. Podnikatelé meziválečného Československa ve víru konjunktur a krizí*. Praha 2014.

Významnou loštickou osobností byl Richard Fischer. Za svůj život vydal několik desítek publikací. Pro moji práci budou důležité jeho autobiografie, *Cesta mého života* (šestisvazkové dílo), kde popisuje své mládí, rodiště, studia v Olomouci a jak si vypracoval kariéru. Dále využiji knihu s názvem *Loštice ve svém národním, kulturním, politickém a hospodářském vývoji od roku 1848*. Kniha slouží jako exkurz do hospodářského života Loštic.

Práce zkoumá časové období, pro které je jednou z nejdůležitějších publikací dvousvazkové dílo *Dějiny Olomouce*⁹, jež vyšlo v roce 2009. Jedná se o kolektivní práci z nakladatelství Univerzity Palackého. Knihy jsou završením dlouholetého bádání o Olomouci a navazují na publikace *Malé dějiny Olomouce* z roku 1972 a *Malé dějiny města* z roku 2002. Tvarůžky zmiňují okrajově, hovoří jen o větších producentech.

Z metodologického hlediska je pro moji práci velmi přínosná monografie *Rodinné podnikání v moderní době*¹⁰ od Milana Hlavačky a Pavla Beka. Výzkum rodinného moderního podnikání, který kniha předkládá, začíná v první polovině 19. století a končí zhruba s koncem druhé světové války. Jde o souhrn prací, jež se zabývají především fenoménem „family business“ a způsobem, jak tento jev ovlivnil ekonomiku a průmysl. Jelikož budu pracovat s typem rodinného podnikatele, kniha je pro mě výchozí základnou k jeho teoretickému vymezení.

Průmyslu druhé poloviny 19. století se věnuje také kniha Miloslava Čermáka *Historie a současnost podnikání na Olomoucku*¹¹, vydaná v roce 2004. Kniha předkládá ucelený pohled na olomoucký region, zabývá se, jak název napovídá, nejen historií, ale i současným průmyslem této oblasti a nabízí přehled firem okolních vesnic.

Pro zmapování obce Hněvotín využiji vedle archivních materiálů i publikaci autorské dvojice David Papajík a Lubomír Novotný s názvem *Dějiny Hněvotína*.¹² Jedná se o podrobnou monografii k historii obce od pravěku až k dnešní době. Zabývá se tedy i vyhrocenými spory mezi Čechy a Němci, obývajícími obec. Pro moji práci bude nejprínosnější tematická kapitola s názvem *Sýrařství*, kde se Novotný věnuje právě tvarůžkům a jejich produkci, až k zániku hněvotínské výroby, nicméně kapitola není příliš obsáhlá. Dále kniha hovoří i o členech rodiny Meixner, kteří provozovali

⁹ Schulz, Jindřich (ed.): *Dějiny Olomouce*. Olomouc 2009.

¹⁰ Hlavačka, Milan – Bek, Pavel a kol: *Rodinné podnikání v moderní době*. Praha 2018.

¹¹ Čermák, Miloslav: *Historie a současnost podnikání na Olomoucku*. Žehušice 2004.

¹² Papajík, David–Novotný, Lubomír: *Dějiny Hněvotína*. Hněvotín 2018.

výrobu tvarůžků a zároveň zastávali funkce v obecním zastupitelstvu, dokonce i na pozici starosty obce. Jméno Meixner je zmiňováno v kontextu s již zmíněnými spory mezi Čechy a Němci. Další hněvotínští tvarůžkáři byli rovněž veřejně činní. Kniha obsahuje i rozsáhlou obrazovou přílohu.

Pro svoji práci použiji i kvalifikační práce, zabývající se tvarůžkovou a sýrařskou tematikou. Petr Sedláček tvarůžky zpracoval ve své bakalářské práci s názvem *Olomoucké tvarůžky – produkce, podnikání, konzum*.¹³ Práci obhájil v roce 2011 na Filozofické fakultě Univerzity Karlovy v Praze. Tvarůžkům se věnoval následně i v diplomové práci. Jeho poznatky využiji i pro moji práci. Práce jsou založeny na velmi podobném konceptu, ve své práci se však zabývám i ostatními odvětvími potravinářského průmyslu olomouckého regionu, aby bylo nastíněno postavení tvarůžků. Ve své práci také podrobněji zohledňuji kontext doby, tvarůžkáře ve veřejném životě a větší důraz je kladen také na srovnání Hněvotína a Loštic. Další prací je diplomová práce *Stanovení texturních vlastností sýru zrajícího pod mazem objektivními metodami při různých způsobech skladování*¹⁴ od Jany Strnkové. Její práce je zaměřena spíše technicky, tedy na hodnocení texturních vlastností sýru zrajícího pod mazem a následné stanovení a zhodnocení texturních vlastností tvarůžků skladovaných v různých teplotních podmínkách s cílem najít optimální způsob skladování z hlediska výsledné textury tvarůžků. Přesto v její práci najdeme krátkou zmínku o historii tvarůžků a taktěž jejich výrobě.

Jak jsem již naznačila výše, v práci budu využívat komparativní metodu. Vedle tvarůžkářství nastíním další významná odvětví potravinářského průmyslu na Olomoucku, konkrétně čokoládovnictví a sladovnictví. Pro tuto část mi poslouží monografie Michaela Viktořika. V roce 2007 byla vydána jeho publikace s názvem *Osudy olomouckých sladoven a sladovnických firem v kontextu vývoje sladovnického průmyslu: (od 60. let 19. století do roku 1948)*¹⁵, kde zohledňuje historii samotného sladovnictví, a následně osudy jednotlivých sladovnických rodin a firem. Ke zmíněnému čokoládovnictví se vztahuje monografie *Čokoládovnický a*

¹³ Sedláček, Petr: *Olomoucké tvarůžky – produkce, podnikání, konzum*. Praha 2011. Bakalářská práce. Univerzita Karlova v Praze. Filozofická fakulta. Ústav hospodářských a sociálních dějin.

¹⁴ Strnková, Jana: *Stanovení texturních vlastností sýru zrajícího pod mazem objektivními metodami při různých způsobech skladování*. Brno 2012. Diplomová práce. Mendelova univerzita v Brně. Agronomická fakulta. Ústav technologie potravin.

¹⁵ Viktořík, Michael: *Osudy olomouckých sladoven a sladovnických firem v kontextu vývoje sladovnického průmyslu (od 60. let 19. století do roku 1948)*. Olomouc 2007.

*cukrovinkářský průmysl v Olomouci*¹⁶, publikovaná roku 2008. Kniha předkládá počátky tohoto odvětví a přibližuje osudy šesti velkých firem, působících v Olomouci.

¹⁶ Viktorčík, Michael: *Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl v Olomouci*. Olomouc 2008.

1. Hospodářství a průmysl druhé poloviny 19. století

Po revoluci roku 1848 byla reformováno policie, ale také vojsko, školství a hospodářská sféra.¹⁷ Státní systém potřeboval po revolučních událostech posílit, sjednotit, zbavit pochybností a nejistot. Potřeboval stmelit jednotící ideou, kterou měl být rakouský stát. Jak Milan Hlavačka píše: „*Vláda musela počítat s „náladou obyvatelstva“.* Měla zájem ji nejen registrovat, ale i ovlivňovat, ovšem nechtěla se jí nechat vést. Měla zájem získat na svou stranu ty, kteří náladu obyvatelstva vytvářejí.“¹⁸ O těchto „náladách“ obyvatelstva se podávala vládě hlášení. Jedním z důležitých témat hlášení byla hospodářská situace a postoje měšťanstva. Měšťané byli ve městech díky příhodné obchodní konjunktře se situací spokojeni, ale i tak panovala v živnostenském a panském stavu rozmrzelost ohledně stávajících peněžních poměrů a kolísání kurzů jako důsledku porušení kreditu a tím způsobeným nedostatkem důvěry. Mnoho stížností se zaznamenalo na nerovnost ve zdanění živností. Informátoři taktéž upozorňovali na problémy s pašováním, které vzkvétalo vždy v době politické nestability. Znatelné důsledky mělo například pašování tabáku, jenž poškozovalo státní tabákový monopol. Dále informátoři dohlíželi např. na zbožnost obyvatel na venkově, jejich nespokojenost se sedláky, kteří dle nich měli výhody, nebo na působení úředníků.¹⁹

Hospodářství v době neoabsolutismu prodělalo velké změny. Přestože revoluce byla poražena, hospodářský rozvoj už zastavit nešlo. Velká pozornost byla věnována ekonomickým otázkám. Uvolňování poměrů předbřeznového období otevřelo cestu industrializaci. Reformní hospodářská politika sledovala taktéž velké politické cíle. Především se jednalo o odstranění výjimečného politického a hospodářského postavení Uher a měla být více posilněna rakouská pozice v německém, severoitalském a balkánském prostoru. Zrušila se vnitřní celní hranice a byla uvolněna živnostenská, celní i obchodní politika.²⁰

Vývoj českých zemí, především hospodářský, nelze vyložit bez přihlídnutí k rozdělení práce mezi jednotlivé regiony a části monarchie. Zapojování Rakouska a Rakouska-Uherska do mezinárodní dělby práce posléze umožňovalo českým

¹⁷ Hlavačka, Milan: *České země v 19. století: Proměny společnosti v moderní době*. II. svazek. Praha 2016, s. 109.

¹⁸ Tamtéž, s. 116.

¹⁹ Tamtéž, s. 119, 120.

²⁰ Pánek, Jaroslav–Tůma, Oldřich a kol.: *Dějiny českých zemí*. Praha 2008, s. 334.

podnikům i podnikům s převahou etnicky českého kapitálu navázat vztahy přímo se zahraničními partnery, ať už na Balkáně nebo ve vzdálenějších oblastech západní Evropy i Asie. Struktura českého průmyslu orientovaná na lehký spotřební průmysl tomu jen napomohla. České země spolu s Dolními Rakousy a Štýrskem tvořily ekonomické jádro Předlitavska i samotné monarchie.²¹

Rozvoj hospodářství monarchie byl ovlivněn také právním řádem. Potlačení revoluce 1848 a počátek neoabsolutismu byl na druhé straně vyvážen podporou podnikatelských aktivit. Z pohledu hospodářského zákonodárství můžeme o padesátých letech 19. století hovořit jako o době velkého rozkvětu (1852 spolkový patent, 1854 železniční koncesní zákon a horní řád, 1859 živnostenský řád). Většina těchto předpisů platila až do zániku monarchie, poté i na území Československé republiky do poloviny dvacátých let 20. století.²²

První změnou hospodářské politiky, zmíněnou již výše, bylo zrušení celních hranic s Uhrami v roce 1850 a taktéž většiny vývozních a dovozních omezení o rok později. Další krok vpřed měl podobu vytvoření obchodních a živnostenských komor dle francouzského vzoru. V českých zemích bylo zřízeno osm komor se sídlem v Praze, Liberci, Plzni, Chebu, Českých Budějovicích, Brně, Olomouci a Opavě.²³ Obchodní a živnostenské komory vznikaly jako veřejnoprávní korporace, chránící zájmy podnikatelů, především při přípravě zákonů a nařízení, týkajících se podnikání, ale i železniční dopravy, celní nebo daňové politiky. Komory musely každoročně podávat zprávu o stavu průmyslu, obchodu a živností v okruhu jejich působnosti.²⁴ Obchodní a živnostenské komory se mohly vyjadřovat ke komerčním i politickým aspektům živnostenského práva, k daňovým a finančním otázkám, k dopravním problémům, podávat dobrozdání, podporovat technický pokrok a nové formy podnikání.²⁵ Na počátku šedesátých let 19. století komory získaly oprávnění vysílat své zástupce do zemských sněmů. V roce 1873 byla stanovena rovněž samostatná volební kurie obchodních a živnostenských komor.²⁶

²¹ Jakubec, Ivan: *Hospodářský vývoj českých zemí v období 1848–1992*. Praha 2008, s. 12

²² Tamtéž, s. 17,18.

²³ Jakubec, Ivan–Jindra, Zdeněk a kol.: *Hospodářský vzestup českých zemí od poloviny 18. století do konce monarchie*. Praha 2016, s. 70,71.

²⁴ Schulz, Jindřich (ed.): *Dějiny Olomouce, 2. svazek*. Olomouc 2009, s. 22, 23.

²⁵ Jakubec, I.: *Hospodářský vývoj českých zemí v období 1848–1992*, s. 18-20.

²⁶ Jakubec, I.–Jindra, Z. a kol.: *Hospodářský vzestup českých zemí od poloviny 18. století do konce monarchie*, s. 70,71.

V Olomouci došlo k zřízení komory 6. května 1851 a její obvod tvořila tři autonomní města – Olomouc, Kroměříž a Uherské Hradiště. Vedle toho se skládala navíc z dvanácti a později šestnácti hejtmanství. Od Únorové ústavy z roku 1861 volila olomoucká obchodní a živnostenská komora tři zástupce do zemského sněmu. Byli jimi majitel cukrovaru ve Velké Bystrici Paul Franz Primavesi, šumperský továrník Karel Oberleithner a ředitel cukrovaru v Kvasicích Ferdinand Urbánek. O rok později byl přijat nový zákon, jenž rozšiřoval pravomoci komor a roku 1873 mohly komory volit své zástupce v říšské radě.²⁷

Hospodářský liberalismus se promítal i do právních předpisů, které limitovaly podnikatelské aktivity. Nejvýznamnějším opatřením v hospodářské politice padesátých let 19. století byla příprava nového živnostenského řádu, jenž měl odstranit roztržitost právních předpisů, libovůli v jejich výkladu a přizpůsobit právní normy modernímu hospodářskému životu. Realizován byl návrh ministra K. L. von Brucka a účinnosti nabyl 1. května 1860. Živnostenský řád měl tři části. První tvořil uvozovací patent, jenž obsahoval článek o zrušení předcházejících předpisů, pokud se nesrovnávaly s novým zákonem. Dále první část obsahovala poskytnutí ochrany již nabytým právům a vymezovala, které činnosti, ačkoliv měly povahu živnosti, ustanovením živnostenského řádu nepodléhaly. Řád se nevztahoval na státní monopoly, například mincovní, tabákový. Druhou část tvořilo vlastní živnostenské právo. Po zaplacení taxy měli teoreticky všichni občané přístup ke všem živnostem bez vyžadování průkazu nebo vzdělání. Živnosti byly rozděleny na svobodné a koncesované.²⁸ Živnostenský řád zrušil cechy a nahradil je společenstvy. Zprvu organizace společenstev vážla, k masovému rozvoji došlo až po roce 1883. Dozor nad živnostenskými společnostmi jako veřejnoprávní korporací měly živnostenské úřady. V živnostenských společnostech se organizovalo i nemocenské a starobní pojištění členů. Nemocenskou pokladnu zřizovala valná hromada společenstva. Starobní pojištění se opíralo o Jubilejní zemský pojišťovací ústav císaře Františka Josefa I. Ústav pojišťoval osoby z nemajetných a málo majetných vrstev.²⁹

Změny prodělalo rovněž finančnictví. Roku 1853 byla založena Dolnorakouská eskomptní banka a v listopadu roku 1855 byl zprovozněn například

²⁷ Schulz, J. (ed.): *Dějiny Olomouce*, 2. svazek, s. 22, 23.

²⁸ Koncese = úřední povolení, pro povolení nutno splnit zákonné požadavky.

²⁹ Jakubec, I.–Jindra, Z. a kol.: *Hospodářský vzestup českých zemí od poloviny 18. století do konce monarchie*, s. 72, 73.

Úvěrní ústav. S vytvářením moderního úvěrového systému a s rozvojem akciového podnikání prováděl stát další četná hospodářská opatření, jež ulehčovala všechny druhy podnikání. Jednalo se o již zmíněné zrušení vnitřní celní hranice a o založení obchodní a živnostenské komory jako polooficiální zájmové organizace podnikatelů a živnostníků s vlivem na utváření legislativy.³⁰

Revolucí roku 1848 byla otevřena cesta ke kapitalistické přeměně hospodářství a společnost zbavená stavovství začala vykazovat již značné samosprávné a autoreferenční rysy, které jsou typické pro moderní občanskou společnost.³¹ Nový živnostenský zákon znamenal průlom do světa malého a středního podnikání. Éra skutečného hospodářského liberalismu byla zahájena. České země ze změněného klimatu výrazně profitovaly. Bohatší měšťané a šlechta, která získala jmění z výkupu z roboty a poddanství, se vrhli do zakládání průmyslových a dopravních akciových společností. V obchodních a živnostenských komorách získali velcí i malí podnikatelé vlivné zájmové zastoupení a jejich přání byla respektována centrální vládou. Konjunkturu zažilo dolování uhlí na severu Čech, na Kladensku, v okolí Brna a na severní Moravě. Mimo jiné bylo propojeno sítí tzv. uhelných železnic s říčními přístavy a velkými městy. Se stavbou železnic a přílivem venkovského obyvatelstva do měst a nových průmyslových oblastí zažilo rozmach také stavebnictví, textilnictví, strojírenství a zemědělství. V té době získaly české země statut energetické, železářské, strojírenské a potravinářské základny Habsburské monarchie.³²

Pro konec 19. století se v literatuře užívá termínu organizovaného kapitalismu či tzv. korporativního kapitalismu. Ten charakterizuje vysoce koncentrovaný systém, užší propojení průmyslového a bankovního kapitálu, oddělením vlastnictví kapitálu a řízení podniku, větší zásahy státu do hospodářské politiky (např. zřízením poradních rad ministerstev jako jsou Průmyslová rada, Zemědělská rada aj., celní a obchodní politika, živnostenská inspekce...). V monarchii byly patrné úvěrové, kapitálové a personální vazby mezi průmyslovými podniky a bankami. Banky pomáhaly akcionovat podniky a zakládat podniky nové, zasedaly v grémiích, zřizovaly obchodní oddělení pro tyto podniky, dále byly zúčtovacím místem kartelů a syndikátů a fungovaly jako jejich byra.³³

³⁰ Pánek, J.–Tůma, O. a kol.: *Dějiny českých zemí*, s. 335.

³¹ Hlavačka, M.: *České země v 19. století: Proměny společnosti v moderní době*. I. svazek, s. 40.

³² Pánek, J.–Tůma, O. a kol.: *Dějiny českých zemí*, s. 336.

³³ Jakubec, I.: *Hospodářský vývoj českých zemí v období 1848–1992*, s. 10.

1. 1 Zásah hospodářské krize

Do velké hospodářské krize nikdo nepochyboval o účelnosti a vhodnosti úpravy živnostenského práva. Krize ohrožovala především kapitálově slabší drobnou a střední řemeslnickou výrobu, proto se odtud začaly ozývat hlasy požadující revizi dosavadního liberalismu, který upřednostňoval tovární výrobu. Vliv ohlasů se projevil až s nástupem konzervativního Taaffeho kabinetu v roce 1879. V osmdesátých letech 19. století tak vláda uskutečnila několik reforem, kterými byla zahájena éra státního intervencionismu do hospodářské politiky. V roce 1883 byla navíc přijata novela živnostenského řádu, kdy se k volným a koncesovaným živnostem přidaly živnosti řemeslné. Podstatnější revizí však byla novela z roku 1907, která zavedla vázané obchodní živnosti, k jejichž výkonu byl požadován průkaz způsobilosti. Novela zavedla navíc institut živnostenských inspektorů. Dozírali na dodržování zákonů v oblasti bezpečnostních předpisů, sociálních a hygienických podmínek zaměstnanců, ale také na modernizaci závodů. Svoji činnost sepisovali a následně publikovali v ročních zprávách, které jsou významným pramenem hospodářských dějin.³⁴

1. 1. 1 Zemědělská krize

Intenzita zemědělství prudce rostla od čtyřicátých let 19. století. Rozvoj kapitalistického zemědělství s sebou ovšem nesl problémy. Rozmach byl brzděn opakujícími se krizemi z nadbytku výroby. V roce 1873 v Evropě nastoupila vleklá zemědělská krize, která postihla i naše země. Této krizi předcházela krize průmyslová, obchodní a bankovní. V českých zemích měla agrární krize dvě fáze. První trvala mezi lety 1873–1878 a nebyla tolik hluboká, probíhala v souvislosti s celkovou krizí z nadvýroby, druhá fáze se týkala let 1879–1904. Počátek krize mírnil rozmach řepářství a bramborářství koncem sedmdesátých a počátkem osmdesátých let 19. století. Tento rozmach byl vyvolán konjunkturou v cukrovarnictví a lihovarnictví, rovněž celkovým oživením v ostatních odvětvích průmyslu. Neúroda roku 1882 a následný dovoz levnějšího uherského obilí vedly k prohloubení druhé fáze agrární krize. Skutečnost se

³⁴ Jakubec, I.–Jindra, Z. a kol.: *Hospodářský vzestup českých zemí od poloviny 18. století do konce monarchie*, s. 73, 74.

nejtíživěji projevila u pšenice, jejíž cena mnohonásobně poklesla a pěstitelé ztratili největší zisky. Živočišná výroba byla zasažena podstatně méně, dokonce prožívala jistou konjunkturu a ceny masa a másla poklesly jen při nejhlubší fázi krize v polovině osmdesátých let 19. století. Charakteristickým jevem druhé agrární krize bylo vypuknutí řepařské krize. Agrární krize tak postihla celou rostlinnou výrobu, vrcholu dosáhla v letech 1894–1895.

Zemědělství se muselo důsledkům krize přizpůsobit. Docházelo k přesunům od pěstování rostlin k chovu hospodářských zvířat, v rámci rostlinné výroby se více pěstovaly pícniny a průmyslové plodiny. Na všech větších hospodářstvích se věnovala pozornost především živočišné výrobě. Sledovalo se zvýšení produkce mléka, přihlíželo se k žíru skotu a k rozšíření podílu krmných plodin v osevním postupu.

Krize nepoznamenala životní úroveň velkostatkářů, naproti tomu malorolníci trpěli krizí nejvíce, neměli totiž finanční zdroje ani rezervy. V poslední čtvrtině 19. století se silně rozšířilo zadlužení zemědělských usedlostí.

S agrární krizí souvisí částečně vylidňování venkova a vystěhovalectví do zahraničí. Jednalo se o typické jevy nejchudších krajů českých zemí. Krize mimo jiné ukázala na nutnost ekonomiky hospodaření, jež se stala požadavkem vzdělávání rolnictva. Dále byla nutná přesná evidence zemědělské půdy. Do konce 19. století tak byly zavedeny pozemkové knihy, kam se zapisovaly převody nemovitostí včetně břemen a dluhů, které se na ně vázaly. V důsledku krize došlo k dynamickému rozvoji živočišné výroby.³⁵

Výsledkem 19. století bylo vybudování tržní kapitalistické ekonomiky a nově strukturované moderní společnosti. Změna proběhla díky průmyslové revoluci, industrializaci, ekonomickému růstu, změnám v demografickém vývoji ale též v agrární, dopravní, komunikační, obchodní a peněžní sféře.³⁶ Jakubec v *Hospodářském vývoji českých zemí* udává: „*Dlouhé 19. století bývá někdy historickou odbornou literaturou charakterizováno čtyřmi faktory: přechodem od absolutismu ke konstitucionalismu, přechodem od poddanství k občanství, přechodem od zemského vlastenectví k nacionalismu a přechodem od tradiční společnosti ke průmyslové.*“³⁷

³⁵ Jakubec, I.–Jindra, Z. a kol.: *Hospodářský vzestup českých zemí od poloviny 18. století do konce monarchie*, s. 162–165.

³⁶ Jakubec, I.: *Hospodářský vývoj českých zemí v období 1848–1992*, s. 7.

³⁷ Jakubec, I.: *Hospodářský vývoj českých zemí v období 1848–1992*, s. 11.

1. 2 Zrušení cechů a vznik živnostenských společenstev

Císařským patentem, který vstoupil v platnost 1. května 1860, byly zrušeny řemeslnické cechy a obchodní grémia. Nahradil je živnostenský řád. Provedené změny ukončily nejen hospodářský liberalismus padesátých let 19. století, ale i feudální přežitky, brzdící vývoj výrobních sil ve městě i ve společnosti. Došlo ke zvýšení intenzity vnitřního trhu, což vedlo k rozšíření společenské dělby práce mezi továrním průmyslem a modernizovaným zemědělstvím, vznikla průmyslová střediska.³⁸

Zánikem cechů skončila éra liberalismu v živnostenském podnikání, jež umožňovala podnikání v manufakturách i ceších a zároveň byl zaveden princip volného přístupu k řemeslu pro každého svéprávného občana, platícího daně. Aby živnosti mohly být vykonávány, musely být přihlášeny na magistrátě, nebo bylo zapotřebí zvláštního úředního povolení okresního úřadu, tzv. koncese. Přijetím nového řádu byl ve skutečnosti smazán rozdíl mezi řemeslnickou dílnou a manufakturou.³⁹

Namísto zrušených cechů byla zřizována obligatorní živnostenská společenstva, v nichž měli být soustředěni ti, jež provozovali stejné nebo podobné živnosti v obci či jejím blízkém okolí. Společenstva na rozdíl od cechů neměla oprávnění omezovat vznikání živností a řemesel, k jejich povolování se mohla pouze vyjadřovat. Společenstva se zakládala dle živností, když byly některé málo početné, vznikala i společenstva smíšená. V Olomouci k novinkám přistupovali pozvolna. Olomoučtí vzali sice na vědomí zrušení cechů, ale až 20. července 1860 město cechy vybídlo, aby odevzdaly na magistrát a jeho prostřednictvím do moravského stavovského archivu v Brně všechna svá privilegia a artikule. Příkazu většina cechů neuposlechla a později, již jako společenstva odevzdala veškerý materiál do městského průmyslového muzea v Olomouci.⁴⁰ To bylo založeno jako Průmyslové muzeum Františka Josefa a otevření se dočkalo roku 1875. Mimo něj vznikla ještě další dvě německá muzea: Městské historické muzeum a Přírodovědné muzeum arcivévodky Josefa Ferdinanda, které získalo prostory ve zrušeném klášteře klarisek na dnešním náměstí Republiky. Češi se dočkali své muzejní instituce v září roku 1883, kdy byl založen Musejní spolek olomoucký, později Vlastenecký spolek musejní v Olomouci.

³⁸ Čermák, Miloslav: *Historie a současnost podnikání na Olomoucku*. Žehušice 2004, s. 58.

³⁹ Tamtéž.

⁴⁰ Tamtéž, s. 59, 60.

Při tomto spolku vzniklo i první české muzeum na Moravě. U zrodu stáli slezský buditel Vincenc Prasek, středoškolský profesor Jan Havelka, archeolog a lékař Jindřich Wankel a kněz Ignác Wurm.⁴¹

⁴¹ Historie. *Vlastivědné muzeum v Olomouci*: [online]. [Cit. 24. 3. 2020]. Dostupné z: <https://www.vmo.cz/o-nas-vlastivedne-muzeum-v-olomouci/>

2. Významná odvětví potravinářského průmyslu na Olomoucku v 19. století

Potravinářský průmysl se od třicátých let 19. století stával jedním ze základních prostředků postupného pronikání nezemědělského kapitálu do zemědělství a vystupoval jako výrazný prvek kapitalizace výroby na vrchnostenských velkostatkách. Rozšiřování výroby potravin a jejich následné průmyslové zpracování bylo spojeno s úsilím velkostatku o eliminaci výkyvů hospodářského cyklu, zhodnocení vlastních surovin a s využitím levné pracovní síly poddaných. Zpracování potravin při velkostatkách totiž nebylo investičně náročné a zajišťovalo rychlý vysoký zisk. V potravinářství se začali proto uplatňovat obchodní, peněžní, průmysloví, zejména textilní podnikatelé. Potravinářství fungovalo jako racionalizační prostředek mezi průmyslem a zemědělstvím. Často iniciovalo a řídilo pěstování nových nebo vylepšovaných plodin jako základních surovin, tím podporovalo přechod od úhorových soustav k efektivnějšímu střídavému systému. Tento jev se projevoval zejména u řepných cukrovarů, bramborářských lihovarů, škrobáren a sladoven. Velký význam pro počátky racionalizace zemědělství byla skutečnost, že odpady z průmyslového zpracování zemědělských produktů postupně rozšiřovaly sortiment krmiv a hnojiv. Co se týče řepného cukru a bramborového lihu, začaly se vytvářet efektivní hospodářské jednotky propojené s rostlinnou i živočišnou výrobou. V oborové struktuře potravinářského průmyslu se v tomto období cukrovarnictví podílelo asi jednou třetinou, zbylé rozhodující obory jako mlynářství, pivovarnictví, sladovnictví a lihovarnictví se podílely pěti až patnácti procenty.⁴²

⁴² Jakubec, I.–Jindra, Z. a kol.: *Hospodářský vzestup českých zemí od poloviny 18. století do konce monarchie*, s. 265, 266.

2. 1 Potravinářský průmysl na Olomoucku

Vývoj průmyslu v Olomouci byl brzděn skutečností, že Olomouc byla pevnostním městem. Až do zbourání a zrušení pevnosti se takřka nemohl rozvinout, a i po zbourání se veškeré nové závody zakládaly z prostorových důvodů za hradbami města. Na prvním místě, co do počtu továren, figuroval potravinářský průmysl, jenž využíval hojnosti surovin a dopravního spojení s ostatními oblastmi země, kde získával vhodná odbytíště. Díky skvělé bonitě půdy měly hlavní zemědělské plodiny – především řepa a ječmen – vysoké výnosy, a tak dávaly podnikatelům jistotu návratnosti investic.⁴³

S růstem produkce obilí a řepy na Hané docházelo k zakládání lihovarů a cukrovarů.⁴⁴ K prvním lihovarům patřil například Knöpfelmacherův na Nové Ulici, založený už v roce 1850. Další lihovar společně s drožd'árnou vznikl v Hejčíně a zakladateli byli bratři Mayové. Spolu s cukrovarem a rafinerií téže firmy představovali největší olomoucký potravinářský závod. Firma Singer a Hamburger také založila lihovar a drožd'árnu v Pavlovičkách a na Sokolské ulici. V Hodolanech byla roku 1878 zřízena sladovna firmy Heller a Husserl. Rok na to vznikla sladovna Franze Langer. Dále v blízkosti Olomouce fungovala výroba a prodej likérů, esencí, sodovek, rosolek, octa.⁴⁵ Ve spojitosti s Olomoucí je také nutno zmínit cukrovinkářský a čokoládovnický průmysl. Ten se zde rodil dlouhá desetiletí a za první Československé republiky dosáhl největšího rozkvětu. Ve městě fungovalo šest továrních podniků, několik závodů menšího rozsahu a Olomouc rovněž předčila ostatní města svými malovýrobci-cukráři.⁴⁶ V adresáři města Olomouc z roku 1899 se například objevuje jméno továrníka Philippa Deutsche spolu s reklamou na jeho továrnu na cukrovinky.⁴⁷

Olomoucký mlékárenský průmysl měl svoji specialitu ve výrobě sýrů a tvarůžků. Výroba byla rozšířená po celé Hané, ať už se jednalo o výrobu živnostenskou či domácí. První zmínku, jež dokládá existenci tvarůžků uvádí k roku 1459 historik a archivář Johann Kux.⁴⁸ O století později už probíhala výroba v řadě vesnic kolem Olomouce, odkud se tvarůžky vozily do Olomouce a na vzdálenější trhy. Od roku 1770

⁴³ Čermák, M.: *Historie a současnost podnikání na Olomoucku*, s. 65.

⁴⁴ Tamtéž, s. 65

⁴⁵ Tamtéž, s. 65.

⁴⁶ Viktorčík, M.: *Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl v Olomouci*, s. 9.

⁴⁷ Hudeczek, Richard: *Adressbuch der königlichen Hauptstadt Olmütz*. Olomouc 1899, s. 106.

⁴⁸ Kux, Johann: *Die Deutschen Siedlungen um Olmütz*. Olmütz 1943, s. 465.

existují záznamy o závodech, jež se zabývaly výrobou ve větším měřítku. V poslední třetině 19. století byla v Pekařské ulici v provozu továrna na výrobu sýrů *Erste Olmützer Käsefabrik* firmy Seliger a Zweig, kterou později vlastnil Moritz Zweig.⁴⁹ Po roce 1900 je doložena výroba sýrů J. Cizikowsky a provozovna podnikatele Neorala v Olomouci – *První moravská továrna na sýry, rybí konzervy a kysané zelí*. Z Hněvotína známe výrobu a prodej syrečků Leonharda Schindlera, výrobu sýrů od Aloise Knilla, Edmunda Niessnera a v neposlední řadě první větší olomouckou továrnu tvarůžků a sýrů s parním a strojním provozem a exportem Johanna Lantsche.⁵⁰

⁴⁹ Schulz, J. (ed.): *Dějiny Olomouce*, 2. svazek, s. 25.

⁵⁰ Tamtéž, s. 67.

2. 2 Sladovnictví

Sladovnictví patří mezi nejstarší cechovní řemesla v našich zemích. Úzce souvisí také s pivovarnictvím, kdy byla od sebe řemesla po dlouhou dobu oddělena, následně začala splývat a konečně v 19. století se opět sladovnictví osamostatnilo. Již od konce 18. století se ve výrobě sladu i piva začalo užívat více technického přístupu. Obě řemesla také významně ovlivnila průmyslová revoluce, která s sebou přinesla vynález parního stroje, jenž se začal ve sladovnictví hojně využívat. Jako převrat ve výrobě piva bývá označován rok 1842, kdy v Plzni zavedli nový technologický postup výroby.⁵¹

Centrem sladovnického průmyslu byla od počátku oblast Hané, a to díky úrodnosti její půdy. Produkce pivovarského ječmene byla nad rámec regionální spotřeby. Hanácký ječmen byl vyhledávanou surovinou nejen pivovary v tuzemsku, ale i v zahraničí. Od šedesátých let 19. století se začal vyvážet přímo slad.⁵²

Vzestup sladovnictví souvisí i s dalšími změnami, které byly pro rozvoj průmyslu nezbytné. Již v první polovině 19. století prodělalo zemědělství strukturální proměny. Například trojpolní systém byl nahrazen střídavým systémem hospodaření, čímž došlo ke kvalitativním a kvantitativním změnám v osevní struktuře regionu. K celkovým proměnám však přispěly i nově nastolené sociální poměry a fenomén industrializace.⁵³

2. 2. 1 Postavení Židů ve společnosti

Prvními, kdo začal podnikat ve sladovnictví, byli Židé. Jejich postavení ve společnosti bylo však velmi obtížné. V Habsburské monarchii tvořili samostatné společenství. Charakteristickým znakem jejich společenství byla autonomní židovská obec, jež zahrnovala veškeré náboženské, vzdělávací a dobročinné instituce. Navíc představovala samosprávný politický orgán s pravomocí zavádět daně. Její obyvatelé

⁵¹ Viktořík, Michael.: *Osudy olomouckých sladoven a sladovnických firem v kontextu vývoje sladovnického průmyslu (od 60. let 19. století do roku 1948)*. Olomouc 2007, s. 23.

⁵² Tamtéž, s. 24.

⁵³ Tamtéž.

podléhali odlišným zákonům a spadali pod jinou jurisdikci. V občanech samostatná existence Židů posilovala jejich vymezenost vůči této skupině obyvatel.⁵⁴

Ke změně židovského postavení postupně docházelo po revolučním roce 1848, hovořilo se o takzvané emancipaci Židů. Široká veřejnost se k emancipaci vyjadřovala v zásadě negativně. Výjimku tvořily dva deníky Die Neue Zeit a Brüner Zeitung, na jejichž stránkách se Židům dostalo podpory. Šlo v zásadě o společenské a právní hranice oddělující křesťany od Židů.⁵⁵ Zrovnoprávnění Židů s křesťany bylo potvrzeno už v kabinetním listě z 8. dubna 1848, ale zásadnější význam mělo až zrušení zvláštních židovských berní patentem z 20. října 1848. V Praze se pak židovské město spojilo s ostatními čtvrtěmi 27. dubna 1850. Byl zrušen i familiantský zákon a potvrzeno právo právoplatných sňatků včetně dodatečných záznamů v rodných matrikách. I přesto křesťanská společnost přijímala Židy nerada a s obtížemi. Protokoly pražské obchodní a živnostenské komory ukazují především strach z obchodní a živnostenské zdatnosti staronových spoluobčanů.⁵⁶ Nabytých práv mohli Židé užívat pouze do roku 1853, kdy byla obnovena omezení týkající se uzavírání sňatků a omezení ve věci vlastnictví nemovitého majetku. Až ústava z roku 1867 přiznala Židům stejná práva jako ostatním obyvatelům země, mohli se tak stěhovat a počet židovských obcí stoupal.⁵⁷

Olomoučtí Židé představovali relativně početnou a v hospodářské a společenské elitě i vlivnou složku obyvatel. Těžiště podnikatelských aktivit spočívalo nejprve v obchodu, ať už šlo o prodej potravin, textilního a koženého zboží či vína. Malé procento Židů se živilo jako řemeslníci a v menším počtu se vyskytovali jako právníci, lékaři, učitelé a úředníci. Od poslední třetiny 19. století hospodářsky vystoupili podnikatelé v potravinářském průmyslu, finančnictví a zčásti i v tiskárenství. Nejvýraznější z nich byli Eduard Hamburger, Franz Langer, Ignaz a Wilhelm Briessovi, Filip Deutsch, Josef Groag, Markus Zweig a jiní.⁵⁸ Mnozí z nich zaujímali vlivná místa v moravských i rakouských obchodních a živnostenských grémiích, finančních radách bank, ale i v OŽK. Navíc měli Židé od roku 1884 pravidelně svého voleného zástupce na radnici. V soutěžení na trhu se střetávaly se

⁵⁴ Miller, Michael L.: *Moravští Židé v době emancipace*. Praha 2015, s. 212-260.

⁵⁵ Tamtéž, s. 212-260

⁵⁶ Hlavačka, M.: *České země v 19. století: Proměny společnosti v moderní době*. II. svazek, s. 381, 382.

⁵⁷ Miller, Michael L.: *Moravští Židé v době emancipace*, s. 212-260.

⁵⁸ Viktořík, M.: *Osudy olomouckých sladoven*.

zájmy německých a vyhraněněji českých podnikatelů. Zejména místní český tisk nejednou napadal židovské prodejce.⁵⁹

2. 2. 2 Rozšíření podnikání

Sladovnictví od počátku souviselo s obchodem obilím. Židé měli dostatek vstupního kapitálu, který mohli investovat do nákupu kvalitního ječmene. Ten zpracovali a následně prodávali do zahraničí. Podnikání bylo velice lukrativní a poptávka stále sílila. Obchodníci byli nuceni rozšiřovat kapacity závodů a inovovat technická zázemí. Zpočátku sladovníci fungovali v pronajímaných panských sladovnách, což se postupem času nejevilo tak výhodně. Sladovníci se snažili provozovny odkupovat, či získávat jiné objekty v ječmenářských oblastech. Nejednou proběhlo adaptování pily nebo škrobárny na sladovnu.⁶⁰

Během sedmdesátých a osmdesátých let 19. století se utvořilo zázemí sladovnického průmyslu. Sladovníci se poté dali rozdělit do tří typologických skupin: židovští obchodníci, němečtí a v omezené míře i české soukromokapitalistické podniky. Během těchto let se na trhu vytvořilo mnoho nových společností. Nejvlivnější skupinou byli německo-židovští podnikatelé. Ti vlastnili nejsilnější kapitál. Od ostatních skupin se lišili tím, že nebyli vázáni na vlastní podnik, rozsahem klientely a množstvím kapitálu. Konkurencí německo-židovským podnikatelům byly české soukromokapitalistické podniky a rolnické sladovny. Rolnické akciové sladovny však byly velmi zranitelné, v konkurenci nedokázaly navázat styky se zahraničím. Proto se velmi často stávalo, že svůj slad prodávaly právě židovským podnikatelům.⁶¹

Význam olomouckých sladovníků můžeme pozorovat i na základě jejich pravidelných návštěv na Vídeňské plodinové burze. Sladovníci následně vyvíjeli velké snahy o to, aby se burza konala i v Olomouci, což ale neprosadili kvůli centralistickým opatřením Vídně.

Zemědělské zázemí bylo úzce propojeno s průmyslem a cena sladu se odvíjela od potřeb průmyslu. V prvních letech sladovnictví zaznamenalo obrovský boom a

⁵⁹ Schulz, J. (ed.): *Dějiny Olomouce*, 2. svazek, s. 50, 51.

⁶⁰ Viktořík, M.: *Osudy olomouckých sladoven a sladovnických firem v kontextu vývoje sladovnického průmyslu (od 60. let 19. století do roku 1948)*, s. 26.

⁶¹ Tamtéž, s. 27, 28.

v roce 1890 se vyváželo již 1, 28 mil. q sladu. Například oproti vývozu čokoládovnického zboží z republiky to byl obrovský rozdíl.

Ačkoliv se průmysl rozvíjel velkou rychlostí, vyvstaly potíže, související s hospodářskou krizí, jež započala v roce 1873. Ve sladovnictví se projevila více od roku 1878. Především německé státy chtěly chránit svůj trh tím, že zavedou clo na ječmen a slad. Tamní sladovnictví a pivovarnictví totiž bylo v ruinách. To se ovšem nelíbilo vývozcům z Rakouska-Uherska. Ve Vídni se sešel spolek třiceti největších exportérů s cílem německému clu zabránit, avšak povedlo se jim ho jen oddálit na rok 1881. Roku 1883 clo zavedla i Itálie. Díky clu a protekcionismu německé sladovnictví prodělalo vzestup a Rakousko začalo stagnovat. Kromě cla Německo zavedlo i nové železniční tarify. Rakousko tedy bylo nuceno hledat nová odbytiště jako například v Africe, Asii a Americe. Od roku 1906 docházelo k ostrým bojům s Němci. Během poslední dekády 19. století ustalo zakládání nových sladoven a na přelomu století se průmysl u nás obrací dovnitř, dochází k modernizaci a rozšiřování. Přestože německé sladovny produkovaly dostatek sladu, tamní pivovary požadovaly slad hanácký, pro stabilní kvalitu a trvanlivost piva.⁶²

Změna ve sladovnickém průmyslu nastala s první světovou válkou. Přešlo se na řízené hospodářství a vše bylo na přiděl. Navíc válka přerušila veškerý vývoz do zahraničí, tudíž předchozí konkurenti získali v oblastech vývozu převahu. V letech 1918 až 1924 se poměry zkonsolidovaly. I přestože se trh změnil, o československý slad byl stále zájem. Zahraniční odběratelé byli ochotni kupovat za příznivou cenu. V počátcích Československé republiky byl povolen vývoz pouze dvou komodit, a to cukru a sladu.⁶³

2. 2. 3 Sladovníci a Olomouc

Jak je zmíněno výše, prvními podnikateli byli Židé. Hlásili se povětšinou k německému. Mezi kompletně asimilované olomoucké židovské rodiny patřili například Bermannovi, Briessovi, Groagovi, Winterovi či Fürstovi. Tito sladovníci nebyli nikdy označováni jako „židovští“, sami se identifikovali jako Moravané, „sladovníci z Hané“ či Olomoučané. Do roku 1919 v Olomouci fungovaly pouze dvě sladovny, po vzniku

⁶² Viktořík, M.: *Osudy olomouckých sladoven a sladovnických firem v kontextu vývoje sladovnického průmyslu (od 60. let 19. století do roku 1948)*, s. 31-34.

⁶³ Tamtéž, s. 37.

Velké Olomouce už jich bylo osm, a když vezmeme v úvahu i Holice a Týneček, napočítali bychom jich deset. Ze všech deseti sladoven pouze jednu nevlastnil židovský majitel.⁶⁴

V Klášterním Hradisku založili v roce 1870 sladovnu bratři Kubelkové. Po roce 1901 se jmenovala *Kubelka a Co., Erste Export-Hanna-Malzfabrik, fabrikmässige Erzeugung von Malz*. Bruno Winter zde od roku 1906 vyráběl sladové přípravky. Sladovna na Bělidlech vznikla roku 1872 pod vedením Hermanna Bracha. Od roku 1893 fungovala jako akciová společnost. Ignaz a Wilhelm Briessovi založili sladovnu v Pavlovicích (dnes Pavlovičky) roku 1873. Další sladovny vznikly na Lazcích (Markus Zweig) a v Hodolanech (Heller a Husserl), Černovíře, Týnečku či na Nové Ulici (Ed. Hamburger a syn).⁶⁵

⁶⁴ Viktořík, M.: *Osudy olomouckých sladoven a sladovnických firem v kontextu vývoje sladovnického průmyslu (od 60. let 19. století do roku 1948)*, s. 113.

⁶⁵ Čermák, M.: *Historie a současnost podnikání na Olomoucku*, s. 66.

2. 3 Cukrovinky a čokoládovnictví

Cukrovinkářský průmysl se v Olomouci rodil po dlouhá desetiletí. Největšího rozmachu dosáhl v časech první Československé republiky. Tou dobou v Olomouci působilo šest továrních podniků, několik menších závodů a město se mohlo pyšnit i početnou skupinou malovýrobců-cukrářů. Ve třicátých letech 20. století se Olomouc označovala jako centrum cukrovinkářského průmyslu ČSR.⁶⁶

2. 3. 1 Průmysl čokolády a cukrovinek

Počátky čokoládovnického průmyslu v českých zemích můžeme nalézt již v první polovině 19. století, ale plně se rozvíjel až v polovině druhé. Podstatná část průmyslu byla v rukou rakouských podniků. V Olomouci se ve zmiňované době nacházeli spíše živnosti a jediným „velkým“ závodem byla *Zora*, založená na konci 19. století.⁶⁷

České továrny fungovaly v této době spíše v regionálních trzích a začaly vyvážet až na sklonku 19. století, zejména na Balkán. Po první světové válce se český trh začal rozvíjet díky omezení dovozu z rakouského trhu.⁶⁸

Přestože surovin na výrobu cukrovinek byl dostatek, nepatřily československé továrny mezi silné exportéry. Důvodem bylo vázané hospodářství, veškeré suroviny byly na příděl, některé se dokonce nesměly dovážet. Navíc Československo po válce prosazovalo odvětví jako strojírenství, sklářství a textilnictví. I tak se na vcelku malém území Československa vybudovalo mnoho významných firem. Jen v Olomouci působilo vedle *Zory* dalších pět významných podniků – *Olfedo*, *Union*, *Josef Mikšovský*, *Toko* a *F. J. Svoboda*.⁶⁹

2. 3. 2 Malovýroba cukrovinek

Když budeme hledat historii a kořeny cukrářů, zjistíme, že patřili do tzv. necechovních řemesel a ani po roce 1859, kdy se zrušily cechy nemáme o cukrářích

⁶⁶ Viktořík, Michael.: *Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl v Olomouci*. Olomouc 2008, s. 58-61.

⁶⁷ Tamtéž, s. 58-62

⁶⁸ Tamtéž.

⁶⁹ Tamtéž.

záznamy. První zmínka pochází až z roku 1884. Váže se ke vzniku Společenstva živností v oboru výživy. Cukráři působili vedle mlynářů a pekařů až do roku 1919, kdy bylo ustaveno samostatné společenstvo pekařů a cukrářů. V roce 1922 se po častých sporech cukráři a pekaři rozdělili a vzniklo vlastní společenstvo cukrářů. Společenstvo se stalo členem několika organizací. Mezi Svazem společenstev v Praze byli olomoučtí cukráři také členy Zemské jednoty cukrářů na Moravě, Okresní jednoty společenstev a zástupce měli i v Olomoucké obchodní a živnostenské komoře.

Členství ve společenstvu bylo povinné. Kterýkoliv cukrář, tovaryš, či učeň s působištěm v obvodu politických okresů Olomouc a Litovel a v obvodu hlavního města Olomouc musel být členem daného společenstva. Musel se řídit stanovami, hlásit jakékoliv změny a platit příspěvky.⁷⁰ V porovnání s tvarůžkářským odvětvím se jednalo o striktní nařízení. Výroba tvarůžků byla klasifikována jako volná živnost, její provozování tedy nebylo úředně vázáno na žádný výuční list ani na koncesi. Pro výrobu tvarůžků byly nejdůležitější znalosti a dovednosti, získávané po generace. Co se týče společenstva tvarůžkářů, krátkou dobu fungoval Svaz výrobců olomouckých tvarůžků a následně od roku 1920 vznikl Svaz sýráren severo- a středomoravských, členství však bylo dobrovolné.⁷¹

Ve 20. století se cukráři museli přizpůsobit novým poměrům souvisejícím s rozvojem čokolády a cukrovinek, jež zásoboval trh velkým množstvím sladkostí, čímž se zúžila možnost výdělku pro klasického cukráře. Společenstvo si alespoň vehementně bránilo svůj omezený prostor. Cukráři např. vystupovali proti označování některých obchodů s cukrovinkami „cukrárny“. Vztahy cukrářů s velkopodniky byly různé. Pro prostého cukráře bylo na jednu stranu výhodou, udržoval-li dobré vztahy s velkovýrobcem, jelikož od nich mohl odebírat levnější suroviny a polotovary. Cukráři s továrnami často spolupracovali. Když se podnik chtěl prezentovat na výstavě, cukráři pro něj vytvořili reklamní výrobky. Příkladem je *Zora*, která si nechala péct od cukrářů dorty a oni pak mohli prodávat její výrobky. Mnozí mistři dokonce zanechali svých živností a odešli pracovat do továren. Na straně druhé velké podniky poškozovaly malovýrobce, kteří jim cenově a kvantitou výroby nedokázali konkurovat.⁷²

⁷⁰ Viktořík, M.: *Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl v Olomouci*, s. 18.

⁷¹ Sedláček, Petr: *Olomoucké tvarůžky – produkce, podnikání, konzum*. Praha 2011. Bakalářská práce. Univerzita Karlova v Praze. Filozofická fakulta. Ústav hospodářských a sociálních dějin, s. 66, 67.

⁷² Viktořík, M.: *Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl v Olomouci*, s. 20, 21.

Největší rozkol nastával v obdobích krize průmyslu čokolády a cukrovinek. Mezi hlavní projevy patřil konkurenční boj, kdy velkovýrobci na prosté cukráře nebrali ohled. Nejvíce se boj projevil, když velké podniky zakládaly filiální prodejny, které poškozovaly cukrárny. Během třicátých let počet těchto prodejen narostl a co víc, prodávaly i v neděli a o svátcích. Proti tomu samozřejmě cukráři brojili, ale většinou nebyli vyslyšeni.⁷³

Z řad olomouckých živnostníků si dovolím zmínit jednoho zástupce, Josefa Štafla. Štafl se učil u svého strýce cukrářem a následně prošel přes několik dalších cukrářských mistrů. Nakonec se dostal přes inzerát do Olomouce. I přes velkou konkurenci se mu podařilo zavést podnik a časem začal provozovat cukrárnu na Nádražní ulici. Vedle toho vyučoval na odborné škole cukrářské a zastával čelní funkci ve společenstvu cukrářů v Olomouci.⁷⁴

2. 3. 3 Velkovýroba čokolády a cukrovinek

V Olomouci, jakožto centru průmyslu čokolády a cukrovinek, se nacházelo několik velkovýrobců, jejichž význam překročil hranice regionu. Fungovaly zde dvě podoby velkovýroby, a to tovární podniky a protokolované firmy. Z právního hlediska je protokolovaná firma ta, jež je zapsána do obchodního rejstříku. Tovární výroba se vyznačovala dělbou práce, zapojením strojů poháněných elektrickým proudem a prací na sklad. Majitel se do výroby nezapojoval, pouze řídil podnik. Dalším znakem tovární výroby byl minimální počet patnácti až dvaceti dělníků, export a kapitálové investice. Postupem času, kdy se specifika výroby měnila, přestal existovat jednotný vzorec pro obecné určení tovární výroby. V čokoládovnickém a cukrovinkářském průmyslu rozdíl mezi malovýrobou a velkovýrobou spočíval hlavně v daňovém zatížení. Na malovýrobce nebyly kladeny takové nároky, co se týče vedení účetních knih. Toho spousta živnostníků využívala a nakupovali některé suroviny „pod rukou“. Mezi další rozdíly patřil také způsob výroby a druh vyráběného sortimentu.⁷⁵

Jako zástupce olomoucké velkovýroby zmíním nejznámější *Zoru*, zpočátku fungující pod názvem *První společná moravská továrna*. Společnost byla ustanovena 25. listopadu 1898 a vznikla z úzkého okruhu ryze českých obchodníků. Počátky

⁷³ Viktořík, M.: *Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl v Olomouci*, s. 21-25.

⁷⁴ Tamtéž, s. 22-31.

⁷⁵ Tamtéž, s. 34-37.

továrny však nebyly snadné. Hlavní překážkou českého podnikání byla snaha německých podnikatelů o udržení německé majority v obchodování. Zostřené vztahy mezi Čechy a Němci byly koneckonců úkazem nejen v Olomouci, ale také ve většině českých a moravských měst.⁷⁶

Továrna se s neustálými problémy a nepříjemnými zásahy ze stran německých obchodníků vyrovnala a od roku 1903 začala intenzivněji vyvážet do Uher. Podniku se dařilo, a tak postupem času došlo ke změnám. Dosavadní útvar se stal akciovou společností a vedení hledalo místo pro stavbu nové tovární budovy. Akciová továrna rozšiřovala okruh svých zákazníků, jež si získala širokou nabídkou sortimentu, dobrou cenou, kvalitou a stále více se rozšiřující reklamou. Továrna si dala záležet, aby se její plakáty objevovaly na veřejných místech, v restauracích. Zároveň se snažila prezentovat na různých výstavách.⁷⁷

⁷⁶ Viktořík, M.: *Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl v Olomouci*, s. 82-86.

⁷⁷ Tamtéž, s. 86.

2. 4 Průmysl v Hněvotíně a Lošticích do roku 1918

V obcích Hněvotín a Loštice se rozvíjela v druhé polovině 19. století kromě sýrašství řada dalších průmyslových odvětví. Padesátá léta 19. století jsou chápána jako roky politického útlumu. Stát se na druhé straně snažil o ekonomický rozvoj výstavbou železnic, silnic a podporou obchodu. Státní správa podněcovala rozvoj místních řemesel, živností a v rámci možností napomáhala podnikavosti obyvatel, jak bylo rovněž řečeno výše.

2. 4. 1 Hněvotín

V záznamech fondu Archiv obce Hněvotín najdeme korespondenci s okresním hejtmanstvím, jež se týkala přímo živnostenských záležitostí. Do provozu vešla palírna, byl povolen druhý výčep piva v obci, hostinské koncese, provoz řeznické živnosti pro Josefa Pospíšila, koncese pro kolářskou živnost, žádosti spojené se zájmy sýrařů.⁷⁸ Vyskytovala se i řemesla jako stoláři, zedníci, kováři, krejčí, švadleny, obuvníci, klempíři, zámečníci, zelináři. V obci se nacházelo několik hostinců, obchod se smíšeným zbožím, mlékem, pošta, četnická stanice, řada českých, německých i utrakvistických spolků, rovněž mateřské školy obou národností.⁷⁹

Od sedmdesátých let 19. století se začala také hojně pěstovat cukrová řepa. Haná náležela k řepařským oblastem číslo jedna nejen na Moravě, ale i v českých zemích a Předlitavsku. Pěstování cukrové řepy a sladovnického ječmene tvořilo základ prosperity hanáckého venkova. Počátek cukrovarnictví byl však obtížný, kvůli rozličným pověrám, které kolovaly mezi rolníky (že řepa vysaje půdu do posledního zbytku sil, že dobytek z řepného chrástu dostane běhavku aj.).⁸⁰ Nakonec si sedláci zvykli, pěstování řepy bylo výhodné finančně a zároveň využívali i necukrové odpady. Vedle výroby syrečků, které se vyvážely až do Vídně a Terstu, se tak objevil další výnosný zemědělský obchod. Dobytek měl lepší krmivo a tím se začalo rozrůstat i mlékařství.⁸¹

⁷⁸ Papajík, David–Novotný, Lubomír: *Dějiny Hněvotína*. Hněvotín 2018, s., 88.

⁷⁹ Tamtéž, s. 104.

⁸⁰ Tamtéž, s. 122,123.

⁸¹ Tamtéž, s. 122,123.

2. 4. 2 Loštice

Průmyslová revoluce poloviny 19. století vyvolala změny v charakteru loštického řemeslné výroby, avšak řemeslnicko-obchodnický ráz města nesmazala. Jako i jinde došlo k rozpadu cechů, kterých v Lošticích tou dobou bylo sedm. Tkalci a hrnčíři se navzdory zákonu udrželi ještě několik let. K tradičním cechům přibyli právě tvarůžkáři a hojně byli zastoupeni ševci. Od poloviny 19. století zde také existovalo několik obchodů se smíšeným zbožím, například Rosa Fischer, který fungoval mezi lety 1891 až 1942.⁸² V roce 1857 se v Lošticích nacházelo na 280 samostatných živnostníků a obchodníků. Roku 1887 byla vytvořena dvě společenstva: koncesovaných a svobodných živností a společenstvo řemeslných živností.⁸³

Průmyslová výroba se rozvíjela o něco později. V podstatě se dá do osmdesátých let 19. století mluvit pouze o dvou loštických podnicích továrního charakteru. Prvním byla vlčická papírna, druhým pak loštický mešťanský pivovar. Co se týče podomácké výroby, je nutno zmínit tzv. bílé vyšívání (prádla, šátků, kapesníků, záclon...). Dle hlášení z roku 1813 se jím zabývalo v Lošticích a okolí na 600 lidí. Zboží nacházelo odbyt i v Německu. Z původně podomácké výroby tvarůžků, která se do Loštic dostala z Hněvotína na přelomu sedmdesátých a osmdesátých let 19. století, se ještě před první světovou válkou stala výroba továrního charakteru. Zejména zásluhou Aloise Wesselse a jeho zeťů Karla Pivného a Jaroslava Dubského. Roku 1916 se v Lošticích nacházelo již 13 výrobců tvarůžků, kteří zaměstnávali až 100 lidí.⁸⁴

Výroba syrečků v Lošticích si zaslouží zvláštní pozornost. Za první republiky bylo město nejvýznamnějším střediskem výroby. Tvarůžky byly expedovány na mnohá místa v republice i zahraničí. Z původní rukodělné a domácké výroby se postupně stávala modernizovaná. I přesto byla výroba stále převážně založena na manufakturních základech. V roce 1924 se v Lošticích nacházelo patnáct výrobců tvarůžků, mezi větší podniky ovšem patřily pouze firmy Karel Pivný a Jaroslav Dubský, oba nástupci Aloise Wesselse. Mzdy dělníků se ve třicátých letech 20. století pohybovaly kolem 124 Kč týdně, u žen pak 85 Kč týdně. Mezi další výrobce tvarůžků

⁸² Zemský archiv v Opavě – pobočka Olomouc, fond Krajský soud Olomouc – Firemní spisy, inv. č. 352, sg. JdIII264, karton 17, Rosa Fischer, obchod smíšeným zbožím, Loštice.

⁸³ Bartoš, Josef a kol.: *Loštice od minulosti k dnešku: sborník*. Loštice 1983, s. 42,43.

⁸⁴ Tamtéž, s. 44.

v Lošticích patřili povětšinou nástupci Anny Sekaninové, která přišla do Loštic z Hněvotína, dřívější základny tvarůžkové produkce. Přišla do Loštic jako žena Friedmanna a výrobu tvarůžků přinesla s sebou. Její nástupci zaměstnávaly jen několik dělníků a postupně byli vytlačováni již zmíněnými továrníky. Tvarůžkářství se mimo jiné věnovaly i některé židovské rodiny. Jak Bartoš píše: „*Lze říci, že výroba tvarůžků byla nejstabilnější částí loštické ekonomiky.*“⁸⁵ Vzhledem k vysokému počtu malých výrobců v obci a dvou továrním podnikům, které zaměstnávaly desítky lidí, byla výroba tvarůžků opravdovým byznysem a ekonomika obce díky ní vzkvétala.

⁸⁵ Bartoš, J. a kol.: *Loštice od minulosti k dnešku: sborník*, s. 60.

2. 5 Řazení voličů do sborů

Veřejná činnost majitele firmy v komunální, zemské a státní politice nebyla v našem prostředí zřejmě žádnou výjimkou, avšak motivace k vstupu do politiky byly v historických epochách rozdílné. Důležitou kapitolou vztahu podniků a politiky bylo rovněž spolufinancování komunální politiky či komunálních projektů v místě sídla podniku.⁸⁶ Práce zkoumá tvarůžkáře i z hlediska jejich politické činnosti, proto je smyslem této podkapitoly vysvětlit, jakým způsobem se zařazovali občané do voličských sborů. Využila jsem pramene v podobě *Rakouského práva veřejného*, rok vydání 1895. Následující pasáž je citací zmíněného dokumentu:

Kterak se vřaďují voličové do sborů §55

Základní myšlenkou vymezení voličských sborů, pokud se jedná o poplatníky ve třech sborech volící, je ta, že všichni voliči-poplatníci, kteří platili spolu po jedné třetině daní přímých, tvoří dohromady jeden voličský sbor, jsou-li pak toliko sbory dva, že poplatníci, kteří platili dohromady polovici daní přímých, spojeny jsou v jeden voličský sbor. Za tím účelem rozdělit i jest sumu daní všech voličů, v seznamu uvedených, na tři a pokud se týče dva díly, a dle toho vymezení voličské sbory. Poněvadž při tom dojde z pravidla k tomu, že některý volič se svou daní se octne ve dvou sborech volebních, sluší jeho přičísti k tomu sboru voličskému, do něhož spadá větší část jeho daně. Dle tohoto provizorního rozvržení tvoří ovšem nejvyšší poplatníci první, střední druhý a nejmenší poplatníci třetí sbor volební, počet voličů ovšem dle přirozené povahy věci bude ve sboru druhém větší než ve sboru prvním a ve sboru třetím větší než ve sboru druhém.

Když takto prozatím se objevují v hrubých rysech sbory volební, sluší přikročiti k přikázání honoraci do jednotlivých sborů. V příčině té bylo znění §15 českého řádu volebního zákonem ze dne 18. dubna 1869 č. 44 z. z. změněno v ten smysl, že jisté honorace bez ohledu k dani jimi placené vřaďují se do prvního sboru voličského, ostatní pak kromě měšťanů že náležejí, platí-li vůbec nějakou přímou daň, do druhého, všechny ostatní pak honorace, které v obci žádné přímé daně neplatí, i s měšťany do třetího sboru voličského. Přitom arcit' se rozumí samo sebou, a jest také v zákoně na

⁸⁶ Hlavačka, Milan–Bek, Pavel a kol.: *Rodinné podnikání v moderní době*. Praha 2018, s. 87.

zbyt výslovně podotčeno, že honorace, která vzhledem k své dani by náležela do nějakého vyššího sboru volebního, volí v tomto sboru vyšším, byť i dle toho, co právě bylo uvedeno, jako honorace měla voliti v některém sboru nižším.⁸⁷

Sbory voličské se tvoří jednak s ohledem k zájmům poplatníků jakožto třídy, reprezentující majetnost, jednak s ohledem k zájmům honorací jakožto třídy, reprezentující inteligenci...

Vedle toho však platí dle našich nařízení obecních zásada, že počet osob volících má býti aspoň dvojnásobný počtu osob volených, pročez nezbytno jest, by v každém sboru voličském bylo dvakráte tolik voličů, kolik členů zastupitelstva obecního, čítajíc v to i náhradníky, sbor dotčený má voliti (§16 českého volebního řádu, §15 mor. řádu). Hledíme-li pak k počtu členů výboru a náhradníků, stanovenému §14 českého zřízení obecního, shledáváme, že třeba jest k tomu konci, by mohlo se voliti ve třech sborech voličských, aspoň 30 voličů a k tomu, by voliti se mohlo ve dvou sborech voličských, aspoň 24 voličů, není-li ani tento počet dosažen, volí se v jiném sboru volebním. Při volbě do zastupitelstva místního sestaví se vždy pouze dva sbory voličské, není-li v místě více než 12 osob, majících právo voliti, jsou osoby tyto bez volby zastupitelstvem místním (§109 českého zřízení ob.)⁸⁸

Pro účely práce jsem pracovala s listinami voličských sborů a narazila právě na opakování stejných jmen ve více sborech. Domnívám se tudíž, že nebylo striktně dáno, aby se volič nacházel jen v jednom sboru. V případě Loštic se jednalo například o tvarůžkáře Annu a Jakuba Sekaninovi, nacházeli se na listinách druhého i třetího voličského sboru. Stejně tak Alois Wessels.⁸⁹

⁸⁷ Pražák, Jirí: *Rakouské právo veřejné*. Praha 1895, s. 239.

⁸⁸ Tamtéž, str. 232, 233.

⁸⁹ SOKA Šumperk, fond AM Loštice, inv. č. 448, sg. III., karton 214, Obecní volby 1892–1898.

3. Historie tvarůžků

Tvarůžky z Hané jsou nezaměnitelné a na trhu s velkou konkurencí si vždy našly místo. Jak píše Jana Strnková ve své diplomové práci, zabývající se vlastnostmi zrajících sýrů: „*Zcela jedinečné a nenapodobitelné chuti se dosahuje vlivem působení přírodních podmínek zeměpisné oblasti Haná. Na biologické procesy zrání mají vliv mikroklimatické podmínky tohoto regionu s lužními lesy, vápencovým a náplavovým podložím a používanou pitnou vodou.*“⁹⁰

V patnáctém století byla na Hané výroba tvarůžků běžným jevem. Jednalo se o podomáckou výrobu, kdy lidé využívali zkyslé kravské mléko a z něj vyrobené tvarůžky sušily na šindelích nad kamny. Nesly označení „selské tvarůžky“. Tvarůžky jsou z historie známy i z Čech, užívalo se ale jiného označení – homolky, syrečky, či maldříky. Macalík tvrdí, že i proces výroby v Čechách byl oproti hanácké odlišný.⁹¹

Jak bylo uvedeno výše, v době patrimoniální správy se tvarůžky vyráběly pouze podomácku, a to z důvodu nedostatku tvarohu. Kdy přesně došlo ke vzniku živnostenské výroby nevíme kvůli chybějícím záznamům. Výroba tvarůžků na Hané se rozšířila pravděpodobně za vlády císaře Leopolda II. (1747-1792). Z jeho doby pochází ústní podání o daru Hanáků právě císaři Leopoldu II., a to pro jeho svatební hostinu s Marií Luisou Španělskou v podobě tradičního velmi neobvyklého sýru. Nemůžeme s jistotou říct, který sýr byl tehdy darován, ale o tvarůžky jít mohlo, faktem totiž zůstává, že v Hněvotíně Johan Lantsch a Josef Schindler zřídili roku 1770 první tvarůžkárny.⁹² Historickou událost zmiňuje například *Historie mlékárenství v Čechách a na Moravě*.⁹³ Dle Macalíka můžeme tvrdit, že obyvatelé Hněvotína byli první na Hané, kdo dodával tvarůžky do obchodu, kterého se posléze zmocnili olomoučtí obchodníci. Důležité je také zmínit, že v této době ještě nefungovala železnice, tvarůžky tudíž rozvážely formanské vozy po císařských silnicích, jež byly hojně

⁹⁰ Strnková, Jana: *Stanovení texturních vlastností sýru zrajícího pod mazem objektivními metodami při různých způsobech skladování*. Brno 2012. Diplomová práce. Mendelova univerzita v Brně. Agronomická fakulta. Ústav technologie potravin, s. 14, 15.

⁹¹ Macalík, Basil: Dějiny mlékařství na Hané, in: *Sborník československé akademie zemědělské*, Praha 1931, s. 317.

⁹² Pospěch, P.: ... již 125 let na Vašem stole, s. 6-10.

⁹³ Broncová-Klicperová, Dagmar a kol.: *Historie mlékárenství v Čechách a na Moravě*, Praha 1998, s. 213-216.

lemovány hospodami. Protože se tvarůžky hodily k pivu, staly se součástí dobového pohostinství. Tímto vzrostl odbyt a mohla se rozvíjet živnostenská výroba.⁹⁴

Pavel Pospěch v časopise firmy *A.W. spol. s. r. o. Tvarůžek* udává, že tento jedinečný sýr byl ve své době i platidlem. Tuto informaci nalezneme rovněž na oficiálních stránkách Muzea Olomouckých tvarůžků. Fakta jsou uvedena na případu hloubení studny v Hradečné roku 1601, kdy dostali studnaři odměnu v podobě jednoho zlatého a dvou kop tvarůžků za vyhloubený sáh. Podobně byl odměněn i jistý pokrývač Mikuláš Řešítko, který dostal za opravu litovelské radniční věže v roce 1688 rovněž odměnu v podobě tvarůžků.⁹⁵ Tvarůžky dle těchto tvrzení měly na přelomu 17. a 18. století pevné místo na dobovém jídelníčku. Tvarůžky se také často podávaly jako svačina při sezónních pracích, například na polích. Pracovníky zasytily a byly bohaté na živiny.⁹⁶

Samostatnou kapitolou v novodobé výrobě tvarůžků jsou mlékárny. Především ty, jež vznikaly na přelomu 19. a 20. století jako rolnické družstevní podniky. Produkce se soustředila především na základní zpracování mléka. Tvaroh, tedy základní surovinu pro výrobu tvarůžků, tak mohli skupovat tvarůžkáři. Tvaroh dodávali do tvarůžkáren soukromníci, handlíři, specializovaní překupníci, mlékárny, popřípadě byl nakupován výrobcí na trzích. Už v 19. století je doložen dovoz tvarohu na Olomoucko z oblasti Nový Jičín–Fulnek a před rokem 1920 je doložen dokonce import z Dánska.⁹⁷ Mlékařští odborníci se snažili prosadit výrobu tvarůžků v mlékárnách, ale nebyli příliš úspěšní. Mezi lety 1920–1937 zpracovávaly rolnické družstevní mlékárny jen 3–6 % tvarohu na tvarůžky s tím, že jeho celková výroba se výrazně zvyšovala.⁹⁸

Se vznikem družstevních mlékáren se postupně začala rozmáhat i živnostenská výroba tvarůžků. Rozšíření exportu a celkově dosavadních odběratelů přinesla v druhé polovině 19. století rychle budovaná železniční síť. Takto se produkty mohly přepravovat a vyvážet do vzdálenějších míst. Kromě střední Evropy je koncem 19. století doložen export do jižní Evropy, Ruska, Anglie a USA, kde na krátkou dobu vyřadila import domácí tvarůžkářna, ale s počátkem 20. století opět A. Wessels

⁹⁴ Broncová-Klicperová, Dagmar a kol.: *Historie mlékárenství v Čechách a na Moravě*, s. 213–216.

⁹⁵ Pospěch, Pavel: Historie tvarůžků a tvarůžkářů. *Tvarůžek*. Magazín tradiční a jedinečné pochoutky. Loštice, jaro/léto 2019, s. 12, 13.

⁹⁶ Jančík, D.–Štolleová, B. (eds.): *Pivo, zbraně i tvarůžky*, s. 48–61.

⁹⁷ Pospěch, Pavel: Výroba tvarůžků na Moravě od konce 19. století. *Vlastivědný věstník moravský*. Brno: Muzejní a vlastivědná společnost, 1987, 39(3). s. 293–303.

⁹⁸ Tamtéž.

dodával výrobky i na severoamerické trhy. Před první světovou válkou je doložen export i do Turecka, Egypta a Argentiny.⁹⁹

V rámci popisu hospodářského vývoje v Čechách se olomouckým tvarůžkům krátce věnuje i R. Fischer, kdy využívá poznatků knihy Václava Nešpora *Velký Olomouc*¹⁰⁰. Zmiňuje se o znalosti tvarůžku v zahraničí, kdy udává, že dvě třetiny celkové výroby sýra se zkonsumovaly v zahraničí a do první světové války byla největším konzumentem Vídeň. Fischer nejvíce oceňuje českou originalitu tvarůžků, jelikož sýry typu roquefort, romadour apod. byly pouze napodobeninami francouzských, švýcarských či holandských sýrů. Hovoří i o sídlech tvarůžkářských závodů jako byla Olomouc, Prostějov, Litovel a Loštice.¹⁰¹ Nejvýznamnější vesnicí od sedmdesátých let 19. století byl Hněvotín, kde působilo přes dvacet výrobců tvarůžků.¹⁰²

Tvarůžky zastávaly významnou pozici v předválečném období. Jako doklad může sloužit poznatek, že olomoucká Obchodní a živnostenská komora vede od roku 1891 samostatnou kapitolu na výrobu sýrů, od roku 1914 dokonce kapitolu tvarůžkářský průmysl. Význam tvarůžků zůstal zachován i po dobu první republiky.¹⁰³ Veškerá produkce tvarůžků pocházela v období první republiky z Českých zemí, přičemž Čechy měly na celkové produkci v roce 1920 podíl 8 %, v letech 1933–1937 pak necelých 20 %. Výroba na Moravě přesahovala v roce 1920 90 % celkové produkce, v letech 1933–1937 se pak pohybovala mírně nad 80 %. Na celkové produkci sýrů v ČSR se tvarůžky podílely v letech 1933–1937 2/5, v rámci českých zemí pak více než polovinou. Výrobou tvarůžků se zabývaly specializované závody, tvarůžkárny, které obstarávaly v letech 1933–1937 téměř 90 % veškeré produkce tvarůžků.¹⁰⁴

Většina doložených tvarůžkáren měla malovýrobní charakter a část z nich využívala pouze pracovní síly z okruhu rodiny. Neskupovali ani větší množství tvarohu v době, kdy jeho cena výrazně klesala, kdy dostupné prameny ukazují, že

⁹⁹ Pospěch, Pavel: Výroba tvarůžků na Moravě od konce 19. století. *Vlastivědný věstník moravský*. Brno: Muzejní a vlastivědná společnost, 1987, 39(3). s. 293–303.

¹⁰⁰ Nešpor, Václav: *Velký Olomouc*. Olomouc 1924.

¹⁰¹ Fischer, Richard: *Cesta mého života, III. díl: Olomouc od r. 1896-1918*, 2. část. Olomouc 1937, s. 66.

¹⁰² Pospěch, Pavel: Výroba tvarůžků na Moravě od konce 19. století. *Vlastivědný věstník moravský*. Brno: Muzejní a vlastivědná společnost, 1987, 39(3). s. 293–303.

¹⁰³ Jančík, D.–Štolleová, B. (eds.): *Pivo, zbraně i tvarůžky*, s. 48-61.

¹⁰⁴ Sedláček, P.: *Olomoucké tvarůžky – produkce, podnikání, konzum*. Praha 2011. Bakalářská práce. Univerzita Karlova v Praze. Filozofická fakulta. Ústav hospodářských a sociálních dějin, s. 68.

právě vztah mezi cenou suroviny a cenou hotového výrobku tvořil klíčovou otázku úspěšnosti jednotlivých tvarůžkáren. Malé výroby také více trpěly hospodářskou krizí, projevující se především neschopností odběratelů zaplatit za dodané zboží. Tento jev se projevoval celkovým poklesem malých provozoven, a naopak růstem středních a velkých závodů. Statistické údaje za léta 1924–1938 ukazují výrazné rozdíly v cenách a jejich pohyb podle lokalit i podle ročního období. Velké tvarůžkárny mohly v příhodných podmínkách kupovat tvaroh do zásoby a zároveň počítat s cenovým zvýhodněním ze strany mlékáren, které pro udržení odběratele snižovaly prodejní ceny až o 30 % vzhledem k nejnižší uváděné částce, což se podstatně projevovalo na prosperitě tvarůžkáren, kde 2/3 veškerých nákladů spojených s výrobou představovala cena suroviny.¹⁰⁵

Výroba tvarůžků se řadila k volné živnosti, nebyla vázána na výuční list ani na koncesi. Jelikož má výroba tvarůžků nízké náklady na vstupní investice a prostředky, o to důležitější je znalost výrobního postupu. Ta se často v rodinách předávala z generace na generaci. V komparaci s ostatními mlékařskými odvětvími se tvarůžky lišily vysokou mírou zisku. Nejčastější formou výroby byla živnostenská malovýroba, která probíhala v domácnostech s přispěním rodinných příslušníků.¹⁰⁶

Zajímavé jsou též poznatky týkající se tvarůžkářské tradice a jejího přenášení. U některých lokalit nelze přesně určit, jestli se jednalo o místní či přenesenou tradici, nicméně u všech velkých a řady menších výrobců lze doložit přímý či zprostředkovaný vztah k Hněvotínu či dalším výrobcům na Olomoucku. Rozhodující je období po roce 1870. Během deseti let jsou doloženy tři případy přenesení výroby z Hněvotína do Loštic. Zde nejvýznamnější tradici založil Josef Wessels, otec Aloise Wesselse. A. Wessels stál u zrodu tří závodů – dva v Lošticích, kdy vlastní podnik předal svému zeti a druhému pomohl finančně založit další výrobu, a jeden v Olomouci, kde provozoval výrobu jeho syn. Dále Pospěch zmiňuje Annu Sekaninovou a označuje ji jako „první loštickou tvarůžkářku“, která přišla z Hněvotína. V blízké Mohelnici si otevřel výrobu její syn Matyáš.¹⁰⁷

Roku 1872 se tvarůžky dostaly na výstavu do Vídně, kde získaly výstavní stříbrnou a bronzovou medaili. Mezi drobnými výrobci vynikly některé hněvotínské

¹⁰⁵ Pospěch, Pavel: Výroba tvarůžků na Moravě od konce 19. století. *Vlastivědný věstník moravský*. Brno: Muzejní a vlastivědná společnost, 1987, 39(3). s. 293–303.

¹⁰⁶ Jančík, D.–Štolleová, B. (eds.): *Pivo, zbraně i tvarůžky*, s. 48–61.

¹⁰⁷ Pospěch, P.: Výroba tvarůžků na Moravě od konce 19. století. *Vlastivědný věstník moravský*. Brno: Muzejní a vlastivědná společnost, 1987, 39(3). s. 293–303.

dílny (Lantsch, Knill, Mádr) a z Loštice potom Wessels s rodinou. S postupem doby se středem výroby stávaly Loštice, kde základy položil již zmíněný Josef Wessels a jeho syn Alois před první světovou válkou patřil mezi největší výrobce.¹⁰⁸

Tvarůžky v dobovém periodiku Obzor: list pro poučení a zábavu

Obzor vydávala Moravská akciová knihtiskárna Brno. V Národní digitální knihovně jsou zpřístupněny ročníky 1878–1910. *Obzor* obsahoval odborné statě, věnované osobnostem, básně, epigramy, ale i humoresky a příběhy na pokračování, určené především k pobavení. Právě v těchto příbězích a humoreskách byly několikrát zmíněny i tvarůžky. Například v humoresce *Nešťastní šumaři* od Václava Kosmáka nalezneme pasáž, hovořící o tvarůžkách: „*Na velikonoční Boží hod po požehnání dostávali páni muzikanti od obce vědro piva za celoroční oslavu při službách božích. Pan učitel dával jim ze svého chléb a tvarůžky.*“¹⁰⁹ Dalším příkladem je popis žně na Hané: „*Ve žně na Hané vstávali o druhé hodině, před sluncem východem šli do práce a odcházeli z pole až za tmy. O 8 hodinách snídalo se na poli s půlhodinovým odpočinkem. K snídání byl chléb se sýrem nebo s tvarůžky, jichž každá hospodyň kolik kop na žně nachystala.*“¹¹⁰ Na těchto příkladech můžeme pozorovat, že tvarůžky opravdu byly nedílnou součástí dobového jídelníčku a na Hané toto tvrzení dle mého názoru platilo dvojnásob.

¹⁰⁸ Broncová-Klicperová, Dagmar a kol.: *Historie mlékárenství v Čechách a na Moravě*, s. 213-216.

¹⁰⁹ *Obzor: List pro poučení a zábavu*. Brno: Moravská akciová knihtiskárna, 20.1.1884, 7(2). s. 28. ISSN 1803-4233. Dostupné také z: <https://ndk.cz/uuid/uuid:79259197-a67c-49b6-a2d4-b9c0e21191f9>

¹¹⁰ *Obzor: List pro poučení a zábavu*. Brno: Moravská akciová knihtiskárna, 5.1.1896, 19(1). s. 4. ISSN 1803-4233. Dostupné také z: <https://ndk.cz/uuid/uuid:15985176-17a0-46db-8209-905cb5c02384>

3. 1 Postup výroby tvarůžků před zavedením strojové výroby

Postup výroby tvarůžků u podomácké a živnostenské výroby se odlišoval. Hlavní rozdíl spočíval v rozsahu výroby, kdy živnostenská výroba probíhala ve větších rozměrech a zabývali se jí specializovaní výrobci – tvarůžkáři. Nejvíce jich působilo v olomouckém okolí a ve všeobecnou známost sýr vešel díky olomouckému trhu, dle kterého vznikl název *Olomoucké tvarůžky*.

Základem pro výrobu tvarůžků je tvaroh. Výrobci tvaroh původně získávali od místních rolníků nebo na trzích. Pro tento typ tvarohu se užívalo označení „selský tvaroh“. Postupně se začal odebírat tvaroh z rolnických mlékáren.¹¹¹ Skoupený tvaroh se na nízkých vanách vyztužil, osolil a ručně či na mlýnku rozmělnil, poté se nechal zaležet. Nejjednodušším způsobem promíchávání tvarohu bylo jeho šlapání. Od počátku 20. století se k promíchávání začalo užívat ručních mlýnků na tvaroh, později byl ruční pohon nahrazen elektrickým.

Postup výroby pokračoval formováním tvarůžků. Ty se nejprve pleskaly ručně. Při ruční výrobě „pleskačka“ převážila potřebné množství tvarohu a vytvarovala ho v dlani, aby byl rovnoměrně tlustý. Následně ho zakulatila a urovnala hrany otáčením na stole. Zručné pleskačky vyrobily za den 50 až 70 kop, tedy 3000-4200 kusů tvarůžků. Výroba závisela na dovednostech každé pracovnice.¹¹² Tvarůžky od živnostníků byly menší než tvarůžky z domácí výroby. V loštickém závodě „pleskačky“ denně vyrobily až 6000 kusů tvarůžků. S modernizací výroby se celý postup výroby urychlil. Místo pleskání se užívaly nejčastěji klapačky, formy, jež tvořily přesné kusy tvarůžků. Takto se vyrobilo i 9000 kusů za den.¹¹³ Upleskané tvarůžky se kladly na šindele a následně se přesunuly do sušárny. Množství soli ovlivňovalo dobu zrání. Pavelka udává, že na 100 kg tvarohu se dávalo v létě 3,5-4 kg soli, v zimě až 5 kg. V létě se očekával dobrý odbyt, tudíž se solilo méně. V zimě se užívalo soli více, prodlužovala dobu zrání a tvarůžky byly trvanlivější.¹¹⁴

Macalík dodává, že sušení bylo náročnou částí výrobního procesu. Nedosušené tvarůžky se lámaly a měly sklony plesnivět, přesušené pomalu zrály a dostávaly

¹¹¹ Papajík, D.–Novotný, L.: *Dějiny Hněvotína*, s. 242.

¹¹² Pavelka Jan Venceslav: *Olomoucké tvarůžky*, in: *Letáček zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně*, č.2, Brno 1907, s. 10.

¹¹³ Macalík, B.: *Dějiny mlékařství na Hané*, in: *Sborník československé akademie zemědělské*, Praha 1931, s. 321.

¹¹⁴ Pavelka J. V.: *Olomoucké tvarůžky*, in: *Letáček zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně*, č.2, Brno 1907.

štiplavou chuť. Usušené nažloutlé tvarůžky se daly ve sloupcích do bedny, aby více zažloutly. Poté se omyly ve slané vodě a uskladnily v bednách s navrtaným dnem. Po okapání se bedny dávaly křížem přes sebe a každé dva dny se přehazovaly. Po třetím přehození se obvykle tvarůžky již naskládaly do beden, kde zrály až do jejich expedice.¹¹⁵

¹¹⁵ Macalík, B.: Dějiny mlékařství na Hané, in: *Sborník československé akademie zemědělské*, Praha 1931, s. 316.

3. 2 Typ rodinného podnikatele

Tvarůžkářství bylo s rodinným typem podnikání spjata až do poloviny 20. století, následně došlo k znárodnění podniků.

Nejpřednější dokument, upravující kapitalistické podnikání v Habsburské monarchii je *Živnostenský řád* z roku 1859. Řád sice nedefinuje pojem firma, avšak rozlišuje mezi podnikáním koncesovaným, vyžadujícím zvláštní odbornou způsobilost či důvěru státu a podnikáním volným, jenž mohl provozovat každý, kdo nebyl živnostenským řádem z podnikání vyloučen. Podnikatel měl ohlašovací povinnost, která spočívala v ohlášení zahájení volného podnikání úředním místům, nicméně nebylo explicitně dáno, kde má být povinnost naplněna. U koncesovaného podnikání bylo nutno získat předem úřední koncesi, kdy povolovací kompetence byly vyhrazeny vrchnímu státnímu úřadu v zemi – guberniu.¹¹⁶

V českých zemích protokolování firmy (zanesení do firemního rejstříku) a formování firemních identit nabývá na síle ke konci 19. století. Rychlejší postup mělo v průmyslu a službách, pomalejší a volnější pak v agrárním prostředí. Firmy se dále dělily na „společnosti veřejné“ s kolektivním vlastnictvím a veřejnoprávním statutem a „firmy jednotlivé“ ve vlastnictví konkrétního majitele, nazývaly se taky soukromé. Jednotlivá firma je právě ta, jež bývá retrospektivně označována za firmu rodinnou. Podnik ve vlastnictví jednotlivce s angažmá rodiny v minulosti a dnes nemůžeme stavět na rovnost. Firma 19. století často ani neoddělovala peníze podniku od peněz rodinných.¹¹⁷

Sousloví rodinná firma či rodinný podnik nejsou ve většině současných ekonomických učebnic reflektována. Přesto se označení objevuje denně. Existuje vícero definic rodinné firmy. Širší hovoří o tom, že se podnik nachází ve vlastnictví jednotlivce s rodinným zázemím, případně přímo rodiny. Zároveň se předpokládá strategický vliv rodiny majitele v rodinném podniku na jeho další směřování. Právní status podniku není rozhodující, může se jednat o živnost, veřejnou obchodní společnost, komanditní společnost, společnost s ručením omezeným či dokonce o akciovou společnost. Užší definice popisují, že v podniku je zainteresováno více rodinných generací, které se na práci podílí a na řízení pak rozhodujícím způsobem.

¹¹⁶ Hlavačka, M.–Bek, P. a kol.: *Rodinné podnikání v moderní době*, s. 34

¹¹⁷ Tamtéž, s. 35–37.

Členové rodiny v něm mají manažerské postavení, které přesahuje postavení vlastnické. Dle široké definice je obtížné určit, které firmy se řadí do kolonky rodinné. Hlavním kritériem pro určení rodinné firmy jsou vlastnické vztahy. Dalším kritériem je i míra angažovanosti rodinných členů. Podnikání jako takového se totiž nemusí vůbec účastnit, vztah může být čistě rentiéřský. Autoři knihy se kloní k definici užší. Ta vyjadřuje pospolitost členů rodiny a jejich angažmá v podnikatelských aktivitách firmy. V tomto smyslu je firma rodinnou hodnotou a je budována s perspektivou generací. Tímto má rodinná firma značný potenciál rozvoje, pokud nedojde na problémy rodinného podnikání. Jedním z problémů může být tzv. paternalismus, kdy otec drží firmu autokraticky ve svých rukou a jen neochotně se vzdává svých pozic ve prospěch mladších členů. Jako další je například množství rodinných příslušníků, kteří vzájemně zápasí o vliv ve firmě. Je nutno podotknout, že příbuzní bývají upřednostňováni před odborníky nepatřícími do rodiny při obsazování klíčových funkcí.¹¹⁸ V případě Wesselse o problému paternalismu nemáme záznamy a dle mého názoru tento problém nenastal. Ba naopak, obě jeho dcery dostaly věno dostatečné na to, aby v tvarůžkářské tradici mohly pokračovat. Dcera Marie s Jaroslavem Dubským založili vlastní výrobu a dcera Františka s Karlem Pivným vedli továrnu poté, co ji Wessels Pivnému předal. Wessels finančně pomohl i synu Vincencovi, když zakládal výrobu v Olomouci. U hněvotínských tvarůžkářů rovněž nejsou o tomto fenoménu záznamy, jisté však je, že potomci živnostníků pokračovali v tradici rodičů a nezdědka vyráběli ještě společně. Za všechny mohu zmínit Josefa Schindlera, který podnik vedl spolu se svým otcem až do otcovi smrti.

Autoři knihy v jedné ze statí provedli malé shrnutí aspektů rodinného podnikání do pěti bodů¹¹⁹:

1. Označení rodinná firma v lidech evokuje pocit tradiční kvality a poctivé práce. Nabídka s tímto pojmem marketingově pracuje a hraje na pocit sounáležitosti konzumní společnosti s malopodnikáním.
2. Někde se pracuje s kontinuitou unikátního rodinného know how, kde je důležitý mezigenerační přenos vědomostí a znalostí.

¹¹⁸ Hlavačka, M.–Bek, P. a kol.: *Rodinné podnikání v moderní době*, s. 27.

¹¹⁹ Tamtéž, s. 38

3. Pojem rodinné firmy lze užít i pro stanovení určitých norem chování, jednání, přičemž „otec zakladatel“ je vzorem pracovní morálky a výkonu, disciplinuje zaměstnance a potomky.
4. Komunikace na úrovni rodinných firem otevírá cestu integraci zájmů jak vůči státu, tak dalším podnikatelským subjektům na trhu.
5. Příslib příštím generacím ale zároveň úcta k dědictví předků.

Osobně nejvíce souhlasím s prvním bodem, kdy rodinná firma představuje jakousi záruku kvality a ctění tradice. Na toto dle mého názoru sázeli i rodiny tvarůžkářů z Loštic a Hněvotína. Alois Wessels předal firmu s již vybudovanou dobrou pověstí svému zeti, který z této situace mohl profitovat, zároveň však musel takzvaně „udržet nastavenou laťku“. Hněvotínští výrobci si zase vytvořili jméno především na rakouském trhu.

Dle autorů knihy je pojem rodinná firma spojen s kapitalistickým typem podnikání. Cechovní řemeslnické dílny středověku a raného novověku by pod pojem neměly spadat, přestože pracovaly na rodinném základě. Zrod moderní firmy je spojen s množstvím předpokladů. Kapitalismus podnikání institucionalizuje, mění vztah širší společnosti k penězům, jejich teauraci, vnímání peněz jako prostředku zisku, tedy jako kapitálu. Firma je ústřední institucí kapitalismu. Podnik ve vlastnictví rodiny představuje nejstarší typ podniku, na něj pak navazují další typy. Především podnik už není místo organizace výroby, ale stává se institucí s právním, fiskálním a účetním rozměrem, stává se z něj firma. Má pevné vnitřní struktury, byrokratizuje se a růst je spojen s profesionalizací manažerského výkonu a technických kádrů. Dále autoři se zrodem moderní firmy spojují formování identity. Firma dbá na trhu na svou jedinečnost. Ta má podobu formální a v nejlepším případě i jinou, především v know how a jeho uplatnění. Identita je součástí firemní kultury, upevňuje sepětí zaměstnanců s firmou, a právě rodinná tradice bývá nezaměnitelným znakem. Dalším atributem zrodu moderní firmy je přechod od malého a středního podnikání k velkopodnikům, které razantněji vstupují do veřejného prostoru. Moderní firma vstupuje i do sféry politiky.

3. 3 Tvarůžkáři v 1. polovině 20. století

S příchodem 20. století se tvarůžkářství potýkalo s nepříznivou situací. Na jedné straně se jednalo o nedostatek kvalitního tvarohu, jehož ceny byly vysoké, na straně druhé s početnou konkurencí, jež udržovala cenu výrobku na nízké úrovni. Problém mělo vyřešit vytvoření spolku tvarůžkářů, který by zajišťoval prosazování zájmů svých členů.

První projev vycházel z okruhu hněvotínských tvarůžkářů. Mezi lety 1899–1900 vydávali vlastní zájmově zaměřený čtvrtletník, jehož výtisky se bohužel nedochovaly. V období 1907–1909 někteří čeští tvarůžkáři působili v mlékárenském spolku. Odlišné zájmy a stanoviska tvarůžkářů a producentů tvarohu pak vedly v roce 1911 ke svolání ustavující schůze Spolku olomouckých výrobců tvarůžků, jenž sdružoval výrobce obou národností. Cíle Spolku spočívaly v rozvoji výroby tvarůžků, pomoci členům při nákupu surovin, výrobě a prodeji tvarůžků, prosazení společné a pro všechny členy závazné podmínky nákupu, prodeje a zprostředkovávání kontaktů. Z činnosti spolku se však dochovala pouze zpráva o dohodě na jednotné ceně pro čtyři základní velikosti tvarůžků a zmínka o nepřehledných vztazích ve výrobě tvarůžků.¹²⁰ Spolek se pravděpodobně netěšil delšímu trvání, ročenka olomoucké OŽK shrnující rok 1911 totiž uvádí, že všechny dosavadní pokusy o vytvoření organizace výrobců tvarůžků navzdory všem snahám ztroskotaly. Ročenky z následujících dvou let již jen konstatují, že pokusy tvarůžkářů o vytvoření zájmové organizace byly neúspěšné. Spolek tudíž nejspíše zanikl počátkem roku 1912. Co vedlo k jeho rychlému zániku a proč si navzdory nepříznivým podmínkám nedokázali výrobci tvarůžků vytvořit zájmovou organizaci, prosazující jejich zájmy zůstává otázkou.¹²¹ Možným faktorem mohlo být velké množství výrobců na trhu. Jen v Hněvotíně bylo v roce 1911 čtrnáct výrobců olomouckých tvarůžků a dle publikace *Velký Olomouc* k roku 1924 jejich počet stoupl na 36. V dalších obcích kolem Olomouce se též vyráběly tvarůžky, stejně tak v mlékárnách a v samotných Lošticích se mezi lety 1891 až 1938 objevuje 25 tvarůžkářů. Tímto způsobem se dle mého názoru zájmy prodejců střetávaly, a ti se nebyli schopni domluvit na společném postupu.

¹²⁰ Pospěch, P.: *Výroba tvarůžků na Moravě od konce 19. století. Vlastivědný věstník moravský*. Brno: Muzejní a vlastivědná společnost, 1987, 39(3). s. 293–303.

¹²¹ Sedláček, P.: *Olomoucké tvarůžky – produkce, podnikání, konzum*. Praha 2011. Bakalářská práce. Univerzita Karlova v Praze. Filozofická fakulta. Ústav hospodářských a sociálních dějin, s. 67.

Signifikantní význam přinesla činnost Svazu sýráren severo- a středomoravských ustaveného roku 1921. Jeho prvním předsedou byl olomoucký majitel tvarůžkárny v Hodolanech Rudolf Hrabě.¹²² Mezi další členy vedení patřili J. Dubský, K. Pivný a S. Ekstein z Loštic, J. Schindler a F. Filip z Hněvotína a L. Burian z Prostějova.¹²³ Postupně se jeho členy stalo na šedesát tvarůžkářů z této oblasti, což bylo více než dvě třetiny všech výrobců z tehdejší Československé republiky. Hlavní činnost spolku představovalo navazování válkou přerušovaných obchodních kontaktů, snahu o udržení tradičních odbytišť, propagaci olomouckých tvarůžků a snahu o prosazení ochranné známky pro olomoucké tvarůžky, která by se vztahovala jen na výrobce z oblasti střední, respektive severní Moravy.¹²⁴

Samostatnou kapitolou je založení Celostátního svazu výrobců olomouckých tvarůžků v Republice československé. Tento svaz vedl J. Sukaný ze Žamberka a činnost byla zaměřena proti snaze tvarůžkářů z Pomoraví (R. Hrabě), kteří nechtěli, aby ostatní výrobci užívali označení *olomoucké tvarůžky*. Dle dochovaných pramenů mělo totiž označení již na přelomu 19. a 20. století vliv na odbyť tvarůžků. Spor byl ukončen kompromisem roku 1950.¹²⁵

Záznamy z Obchodní živnostenské komory v Olomouci dokládají počátkem dvacátého století export do Srbska, Hercegoviny, Rumunska, Bulharska, Turecka, Haliče, Uher, rozsáhlý vývoz do Rakouska a olomoucká firma Neoral uváděla svého zástupce i pro Argentinu. Po první světové válce byla většina exportovaných tvarůžků vyvezena do střední Evropy, Itálie, Anglie, Francie, Palestiny. Jaroslav Dubský z Loštic dostal své tvarůžky i na severoamerický trh. Po něm se prosadili i výrobci z Olomouce a K. Vaněk z Litovle. Tato obchodní spojení však téměř všechna zanikla ještě před vypuknutím druhé světové války.¹²⁶

Mezi lety 1913–1937 se tvarůžky intenzivně vyráběly ve 34 družstevních mlékárnách. Těšily se velké oblibě i v zahraničí, dokonce takové, že ani trojnásobné clo nezabránilo jejich vývozu. Maďarsko přistoupilo na luxusní daň a Rakousko dovoz

¹²² Rudolf Hrabě byl majitelem tvarůžkárny ve 20.–40. letech. 20. stol. v Olomouci-Hodolanech. Jeho podnik patřil mezi pět největších tvarůžkáren v Československu. Hrabě působil ve 20.–40. letech jako předseda organizace tvarůžkářů, tedy Svazu sýráren severo- a středomoravských a později Svazu tvarůžkáren v Čechách a na Moravě.

¹²³ *Velký Olomouc. Informace o jeho přítomném stavu a jeho významu.* Olomouc 1924.

¹²⁴ Sedláček, P.: *Olomoucké tvarůžky – produkce, podnikání, konzum.* Praha 2011. Bakalářská práce. Univerzita Karlova v Praze. Filozofická fakulta. Ústav hospodářských a sociálních dějin, s. 67.

¹²⁵ Pospěch, P.: Výroba tvarůžků na Moravě od konce 19. století. *Vlastivědný věstník moravský.* Brno: Muzejní a vlastivědná společnost, 1987, 39(3). s. 293–303.

¹²⁶ Pospěch, P.: *Výroba olomouckých tvarůžků: minulost a současnost,* s. 14.

olomouckých tvarůžků zakázalo úplně. Vzrůst domácí spotřeby však vyrovnával ztráty ze zahraničního trhu. S příchodem druhé světové války a s ní spojeným řízeným hospodářstvím došlo ke zrušení mnoha malých mlékáren. Tímto se zvýšila zátěž větších provozů natolik, že řada z nich se přestala výrobě tvarůžků věnovat.¹²⁷

¹²⁷ Broncová-Klicperová, Dagmar a kol.: *Historie mlékárenství v Čechách a na Moravě*, s. 213-216.

3. 4 Zástupci olomouckých tvarůžkářů

Olomouc byla městem, kde se s tvarůžky obchodovalo nejen na trzích, ale působili zde i stálí prodejci a výrobci tohoto speciálního sýru.

Ve fondu Archiv města Olomouc ve spojitosti s výrobou sýrů se vícekrát objevila jména Haasz, Taussky či Zorn. První zmiňovaný Eliáš Haasz provozoval nejprve „obchod se sýrem“, později „obchod s tvarůžky“. Oznámení o živnosti pochází z roku 1909. V roce 1918 přešla živnost do klidu. Haasz ji opět začal provozovat od 1. ledna 1919. Fungovala do roku 1939. Tvarůžkům od Haasze se říkalo „bordelky“, protože na rohový dům s výrobnou navazovaly dva nevěstince a další byl opodál na rohu Uhelne a Mlýnské.¹²⁸

Henrietta Tausská z Holic je uváděna jako „obchodnice se sýry,“ provozující živnost na Dolním náměstí 46. K jejímu jménu se vázal i výkup másla. Se jménem Ernestina Zorn jsou spojeny sklady tvarůžků a v roce 1903 přibývá *Továrna na výrobu syrečků a rybích konzerv* ve Chvalkovicích 187. Z českých obyvatel tvarůžky vyráběl například Jan Vincour, jenž byl obchodníkem z Řepčína a dne 14. 1. 1920 mu byl udělen list k živnosti výroby a prodeje syrečků v Olomouci–Řepčíně 2.¹²⁹ I jméno Wessels má spojitost s Olomoucí. Vincenc Wessels, syn A. Wesselse, s přispěním svého otce založil roku 1928 továrnu na tvarůžky v Olomouci Hodolanech.¹³⁰ Důležitým jménem mezi velkým počtem olomouckých tvarůžkářů je Rudolf Hrabě. Od roku 1920 měl živnostenský list na firmu *Olomoucká sýrárna R. Hrabě, výroba sýra a volný obchod se zbožím*. Firma sídlila v Nových Hodolanech 169. Růst výroby je doložen do roku 1942. Zajímavé informace jsou spojeny také se jménem Antonín Neoral. Vyráběl sýry v Nových sadech 136. Dle vyprávění pamětníka ze Žerůvek sestra onoho pamětníka vozila jedenkrát týdně k Neoralovi 150–200 kg tvarohu, který vykoupila od sedláků.¹³¹ Z této informace je patrné, že Neoral odebíral tzv. selský tvaroh.

¹²⁸ *Seznam tvarůžkářů dle obcí a okresů*. Seznam, doplněný o údaje k jejich firmám či výrobnám se nachází v Muzeu Olomouckých tvarůžků v Lošticích. Muzeum poskytlo seznam pro účely práce.

¹²⁹ Tamtéž.

¹³⁰ Fischer, Richard: *Loštice ve svém národním, kulturním, politickém a hospodářském vývoji od roku 1848. Díl III. Část 1 a 2, Část hospodářská*. Olomouc 1930, s. 562.

¹³¹ *Seznam tvarůžkářů dle obcí a okresů*. Seznam, doplněný o údaje k jejich firmám či výrobnám se nachází v Muzeu Olomouckých tvarůžků v Lošticích. Muzeum poskytlo seznam pro účely práce.

3. 5 První hanácká továrna na tvarůžky, rybí konzervy a jiné poživatiny

První hanácká továrna na tvarůžky, rybí konzervy a jiné poživatiny se nacházela na adrese Olomouc 2., Hodolany. V červenci roku 1908 žádali zástupci továrny Josef Prikryl a Jan Krejčíř C. k. okresní hejtmánství v Olomouci o možnost stavby továrny. Žádosti bylo vyhověno a již v listopadu 1908 mohla být provedena kolaudace. Ve fondu Archiv města Olomouc (Olomouc-venkov), se nachází plány na výstavbu a následné přestavby továrny, kde jsou patrné i sklady a místnosti určené pro sušení tvarůžků. Z tohoto faktu lze vypožorovat, že metoda výroby tvarůžků již musela mít své zákonitosti, aby mohla továrna produkovat ve velkém. Roku 1912 byla továrna zapsána do rejstříku firem.¹³² O První Hanácké továrně na tvarůžky, rybí konzervy a jiné poživatiny v Hodolanech najdeme zmínku také u Richarda Fischera v jeho díle *Cesta mého života* (III. díl).¹³³

Továrna se počátkem roku 1914 potýkala s problémy, kdy neohlášená prohlídka živnostenského inspektora odhalila nedostatečné hygienické podmínky a nepovolené rozšíření prostor. Co se hygienických problému týče, jednalo se hlavně o nedostatečný odtok splaškových a jiných vod. C. k. okresní hejtmánství dalo továrně za úkol vše napravit, aby byla opět schopna provozu. Díky tomu vedla továrna rozsáhlou korespondenci s hejtmánstvím v Olomouci. Továrna získala nutná povolení zpětně a závady odstranila. Z roku 1917 se zachovala zpráva, kde podnik žádá o rozšíření svého sortimentu, a to o výrobu kávové náhražky. Připravený a rozřezaný materiál měl být dodáván z holického pivovaru. Této žádosti bylo vyhověno. Největšího rozmachu továrna pravděpodobně dosáhla za první republiky.¹³⁴

¹³² ZA Opava, pob. Olomouc, fond Krajský soud Olomouc – firemní spisy, inv. č. 4735, sg. CI26, karton 283.

¹³³ Fischer, Richard: *Cesta mého života, III. díl: Olomouc od r. 1896-1918, 2. část.* Olomouc 1937, s. 39. Fischer zmiňuje seznam českých akciových podniků, veřejných společností a továren jednotlivců v Olomouci a blízkém okolí.

¹³⁴ ZA Opava, pob. Olomouc, fond Krajský soud Olomouc – firemní spisy, inv. č. 4735, sg. CI26, karton 283.

3. 6 První světová válka a hospodářství

První světová válka radikálně zasáhla do života obyvatel v zázemí. Muži mezi osmnáctým a padesátým rokem byli odvedeni na frontu, na uvolněná místa nastoupily ženy. Život byl zredukován na přežívání ze dne na den a shánění základních životních komodit ve špatně zásobených obchodech. Již 25. července 1914 byly stanoveny maximální výkupní ceny a výše povinných dávek zemědělských produktů. Následně byly stanoveny maximální ceny mouky, avšak ani za ty nebylo možno nakupovat, reálná cena byla mnohonásobně vyšší. Ceny rostly nejen s nedostatkem potravin, ale i s bující lichvou. S příchodem května roku 1915 vyšlo nařízení o snížení maloobchodního prodeje masa a omezení přípravy masných jídel na pět dní v týdnu. Nařízení se vztahovalo na všechny restaurace a domácnosti. Roku 1916 se začalo vařit pivo z náhražek, jako náhražka tabáku se užívalo bukového či březového listí. Většina výroby putovala vojsku na frontu. Od dubna 1916 byly zavedeny lístky na cukr a postupně se přidala káva, tuk i brambory. Došlo k redukci spotřeby mléka a másla. S prohlubující se krizí stoupaly ceny potravin. Rostla pozice černého trhu a s posledním rokem války byl stav zásobování obyvatelstva kritický. „*Drahota je moc veliká a na mnohých místech začínají nepokoje, neboť mnoho věcí není ani k dostání nebo jsou strašně drahé,*“ zapsala si do deníku 28. května 1916 třebičská rodačka Augusta Nováková a pokračovala: „*Máslo stojí jeden kilogram 3 zlaté 60 krejcarů, litr mléka 15 až 16 krejcarů, jedno vejce 7 až 10 krejcarů; jeden malý salám, co stál dříve 4 krejcarej je za 20 korun, ale to vše jsou ceny zde v Třebíči, ve velkých městech je vše ještě mnohem dražší. Lidé houfem běhají po vsích a ani tam není nic k dostání.*“ Z českých zemí totiž šlo 36–52 % veškeré zemědělské produkce pro potřeby zásobování vojska a na pomoc hladovějící Vídni.¹³⁵

3. 6. 1 Odraz světové války a krize v tvarůžkářství

Světová válka znamenala další vývoj tvarůžkářských dílen. Mlékárenský průmysl stagnoval a spolu s válečným hospodářstvím vedly k uzavření některých provozoven na straně jedné a k vzestupu výroby některých větších výrobců, kterým se

¹³⁵ Hlavačka, Milan: *V zákopech myslí*. Praha 2014, s. 10-21.

podářilo zajistit si dodávky tvarohu, na straně druhé. V období první světové války vyvstal problém s nedostatkem mléka, který postihl celou řadu výrobců, nejvíce těch drobných. Důsledkem první světové války byla i ochranářská celní politika. Potíže nastaly hlavně s vývozem do Rakouska. Tímto trpěla zejména hněvotínská produkce, která byla ze 74 % orientovaná na vývoz, a navíc většinu jejich odběratelů tvořil rakouský trh a Vídeň. Omezování a následné zastavení dovozu mléka do Vídně z oblastí jižní Moravy mělo za následek nadprodukcii tvarohu, proto vznikaly v tomto okolí nové tvarůžkárny, např. v Hodoníně, Mikulově, Moravské Nové Vsi a Kyjově. Export byl omezen ale i do Maďarska a Polska. Tvarůžkáři tak hledali kromě uvedených zemí nové odběratele v Itálii, Francii, Palestině a koncem třicátých let se jim podařilo zařídit rozsáhlý export do Severní Ameriky.¹³⁶

První polovina dvacátých let se nesla ve znamení vzestupu výroby většiny dílen, ale posléze nastaly potíže s odbytem, což vedlo k úpadku nebo poklesu výroby, ale také k počátkům tovární velkovýroby. To se týkalo především Loštic a podniků spojených se jménem Wessels. Už na počátku dvacátých let byla provozovna A. Wesselse největší moravskou tvarůžkárnou. V roce 1917 ji převzal jeho zeť Karel Pivný. S počínající konjunkturou roku 1915 navazovala výroba plynule až k rekordní produkci roku 1935. I přes potíže s odbytem po roce 1918 stále fungovala řada tvarůžkářských dílen, které se snažily odolávat tlaku velkovýroby. V samotné Olomouci přetrvával velkoobchod s tvarůžky, který ale pozvolna upadal vzhledem ke snaze výrobců přímo dodávat. Z Hodolan známe z tohoto období čtyři velké výrobny: Wessels, Hrabě, Koutný, Zdařil. V okolních obcích se udržely významnější výrobci pouze v Topolanech a Doloplazech. Poměrně významné postavení zastávali i tvarůžkáři v Hněvotíně.¹³⁷

Za první světové války prodělalo mlékařství hlubokou krizi, ale i přesto si družstevní mlékárenství udrželo rozhodující úlohu ve zpracování a distribuci mléka, mléčných výrobků či polotovarů. I v sýrařství dosahovala řada mlékáren dobrých výsledků, což bylo dáno růstem odborné vzdělanosti a pravidelných kontrol. Od roku 1920 do roku 1937 zpracovaly mlékárny v průměru jen 3–6 % vyrobeného tvarohu na tvarůžky, přestože zakladatel moravského mlékárenství prosazoval výrobu sýrů a tvarůžků zejména, mlékárny stále dávaly přednost prodeji tvarohu. Tvarůžky se

¹³⁶ Pospěch, P.: Výroba tvarůžků na Moravě od konce 19. století. *Vlastivědný věstník moravský*. Brno: Muzejní a vlastivědná společnost, 1987, 39(3). s. 293–303.

¹³⁷ Pospěch, P.: *Výroba olomouckých tvarůžků: minulost a současnost*, s. 9-11.

v různé intenzitě vyráběly mezi lety 1913–1937 ve 34 družstevních mlékárnách. Ve dvacátých letech představovala produkce 40–60 000 kop tvarůžků ročně, což je 2,4 až 3,6 milionů kusů. Období krize znamenalo stagnaci a na původní úroveň se výroba dostala těsně před druhou světovou válkou.¹³⁸

¹³⁸ Pospěch, P.: *Výroba olomouckých tvarůžků: minulost a současnost*, s. 17

4. Hněvotín – základna tvarůžkové produkce

„Hněvotínu patří jedno prvenství, které je mu odpíráno, a to výroba tvarůžků. Tvarůžkářství na Moravě má doložené počátky právě v Hněvotíně. Dnes již ale nikdo nemluví o hněvotínských tvarůžcích, ale o loštických či spíše olomouckých.“¹³⁹

4. 1 Historie obce Hněvotín

Obec Hněvotín patří k nejstarším obcím na Hané. Předpokládá se, že její jméno pochází od jména Hněvota, jenž mohl být lokátorem vesnice či vlastníkem poddaných, kteří se ve vsi usadili.¹⁴⁰

Na území obce byl proveden archeologický výzkum, který odhalil zlomky keramických nádob či různých nástrojů z mladší a pozdní doby kamenné. Jako první písemná zmínka o Hněvotínu bývá mylně¹⁴¹ uváděna listina z roku 1078, kdy daroval olomoucký přemyslovský kníže Ota I. Sličný vesnici Hněvotín (spolu ještě s několika dalšími vesnicemi a pozemky) olomouckému klášteři Hradisko. Za nejstarší písemnou zmínku je tedy považován zápis v listině, kterou roku 1141 vydal olomoucký biskup Jindřich Zdík, jenž zastával úřad mezi lety 1126–1150.¹⁴² Píše se v ní, že probošství sv. Václava v Olomouci patří tři popluží v Hněvotíně. Listina není datována, tudíž nemůžeme s jistotou tvrdit, že vznikla právě roku 1141, avšak v odborné obci převažuje příklon k tomuto roku.¹⁴³ Tyto písemné zápisy svědčí o tom, že vesnice Hněvotín je slovanského původu. Pozdější převahu německého obyvatelstva způsobilo nejspíše povolání německých osadníků králem Přemyslem Otakarem II. v průběhu 13. století. Pro označení vesnice se začalo používat výrazu Nebotein.

Ke konci 17. století zasáhl Hněvotín velký požár a celá vesnice vyhořela. Hněvotínští poté zažili ještě několik ničivých požárů. V roce 1832 byly zničeny nejen domy, ale i fara a kostel.

¹³⁹ Papajík, D.–Novotný, L.: *Dějiny Hněvotína*, s. 5.

¹⁴⁰ Tamtéž, s. 8.

¹⁴¹ Zakládací listina se v originále nedochovala, ani její opis, text listiny je znám až ze 17. století a čtyř opisů z 18. století. Zmínka pochází z hradištské listiny, která je jako celek pravá, avšak její části byly později zpadělány. Nákelský odstavec (obsahuje zmínku o Hněvotíně) byl do listiny pravděpodobně vložen ve 13. století. (Dějiny Hněvotína, s. 23)

¹⁴² Papajík, D.–Novotný, L.: *Dějiny Hněvotína*, s. 25.

¹⁴³ Tamtéž.

Oblast českého Slezska a severní Moravy měla multietnický charakter. Již od středověku se zde stýkaly české, polské a německé vlivy, jež byly posíleny ekonomickou migrací 19. a 20. století. Od konce 19. století rostl etnický nacionalismus. Mírnily ho sice snahy socialistů a katolické církve, ale ani ty nezabránilly prohlubování národnostních antagonismů. Mezi Němci se dlouhodobě prosazovala idea velkoněmectví, jež byla prohlubována vazbami na Prusko. Nacionalismus pronikal i do dělnického prostředí, z části díky agitaci vzdělanců přicházejících do pohraničí a zčásti kvůli tlaku některých zaměstnavatelů na pracující, aby se hlásili k německé obcovací řeči a posílali děti do německých škol.¹⁴⁴ Fakt, že v Hněvotíně německví převažovalo můžeme vidět i v obsazování funkce starosty obce. Až do zániku mocnářství se ve funkci střídaly rodiny Meixnerů, Schindlerů, Melzerů, Knillů, Nowotných apod.¹⁴⁵

Hněvotín byl národnostně pestrou a bohatou obcí, k hlavní obživě patřilo zemědělství (obchodníci s dobyt看em, mlékaři), často se tedy v Hněvotíně hovořilo o rolnících. Velká část obyvatel se věnovala tvarůžkářství. Obec měla ve druhé polovině 19. století téměř 1400 obyvatel. Sociálně, majetkově, finančně a politicky držela své pozice německá většina. S příchodem 19. století vyvstaly problémy se soužitím Čechů a Němců. V roce 1880 byla převaha německého obyvatelstva patrná a nacionalismus zasáhl Hněvotín v plné síle. V obci vznikaly nejprve zvláště německé a potom i české spolky. Rivalita mezi některými německými a českými obyvateli, projevující se menšími či většími spory, se táhla až do roku 1945, kdy proběhl odsun německého obyvatelstva z Československa. První masový odsun hněvotínských Němců se uskutečnil 7. května 1946, kdy bylo vysídleno celkem padesát osob do amerického pásma v Bavorsku. Další odsuny se konaly 22. května, vysídleno bylo 87 osob, 2. června 144 osob, 10. června opět 144 osob, 26. června čtyři osoby, 1. července 156 osob. Další transfer se uskutečnil až 22. srpna a vysídleno bylo 69 Němců. V posledním patnáctém transferu 19. října byl vystěhován Franz Vetr, symbolicky poslední osoba fáze hromadného vysídlování. V těchto čtyřech měsících Hněvotín opustilo na 650 Němců. Zanechali za sebou domovy, ve kterých jejich předkové žili povětšinou stovky let.¹⁴⁶

¹⁴⁴ Kolář, Ondřej a kol.: *Polská a německá menšina ve Slezsku a na severní Moravě*. Opava 2019, s. 64.

¹⁴⁵ Papajík, D.–Novotný, L.: *Dějiny Hněvotína*, s. 84.

¹⁴⁶ Tamtéž, s. 180.

Na zemědělských usedlostech tvořila rodina se služebnictvem jednu domácnost, kterou řídil hospodář. Ten zařizoval a řídil polní práce, ale také s ostatními pracoval. Hospodyně měla na starost dobytek, ale především se starala o stravování domácnosti. Rodina jídávala spolu se služebnictvem za jedním stolem stejné jídlo. V každodenní konzumaci zastávaly první místo obilniny, pokrývaly nezbytný kalorický příjem tím nejméně nákladným způsobem, obilí bylo asi jedenáctkrát levnější než maso. Nejčastěji se obilí konzumovalo v podobě chleba. Vedle obilí se uplatňovala rovněž zelenina a ovoce. V českých zemích se jednalo především o zelí, mrkev a vodnici, z ovoce pak jablka, hrušky a švestky. Brambory se rozšířily na konci 18. století. Ve velkém množství se jedly husté a bezmasé polévky, které se často mastily a sypaly tvarohem. V nezámožném a venkovském prostředí se konzumovaly i třikrát denně.¹⁴⁷ Do sedmdesátých let 19. století se na svačinu a snídani podával výhradně chléb, tvarůžky a kořalka. Posléze se přidala káva nebo mléko, tvarůžky byly stále zvykem.¹⁴⁸

V historii obce je dále významné období, kdy se obyvatelé Hněvotína snažili zřídit vlastní školu. První zmínka o německé škole pochází z roku 1657. Když při požáru o sto let později škola vyhořela, s učením se nepřestalo, ale bylo potřeba najít prostory k výuce. V roce 1871 se rozhodlo o stavbě nové školy, která začala fungovat o rok později. Spory mezi Čechy a Němci se projeví i ve školství. České obyvatelstvo požadovalo, aby se učilo i v českém jazyce, což Němci odmítali. Přes mnohé útrapy a soudní řízení byla česká škola znovu otevřena roku 1904. Česká mateřská škola přišla na řadu o několik let později, roku 1912. V roce 1924 se česká soukromá škola přeměnila na měšťanskou státní školu a tou dobou měla již 77 žáků, kteří docházeli z celého okolí. Z důvodu zvyšujícího se počtu žáků musela být postavena nová budova, kde se vyučovalo od roku 1929 až do září 1939. Po dobu druhé světové války fungovala česká měšťanská škola v Těšetících. Čeští učitelé byli poslání do koncentračního tábora. Po válce se česká škola vrátila zpět a v současné době zde funguje mateřská a základní škola.

Důležitým úkolem dvacátých let bylo zlepšení infrastruktury v podobě zavedení elektrifikace. Šlo o nákladnou investici, obec se stále vyrovnávala s válečnými dluhy. Nově vzniklé dluhy zaváděním elektrifikace nebyly splaceny, jak se předpokládalo navíc elektrifikace se nevyvedla a problémy přetrvávaly hluboko do

¹⁴⁷ Lenderová, Milena. *Z dějin české každodennosti: život v 19. století*. Praha 2009, s. 118–124.

¹⁴⁸ Papajík, D.–Novotný, L.: *Dějiny Hněvotína*, s. 124.

třicátých let.¹⁴⁹ Přesto v dubnu 1926 začala jezdit přes Hněvotín první soukromá autobusová doprava Olomouc–Hněvotín–Lutín–Slatinice.¹⁵⁰

¹⁴⁹ Papajík, D.–Novotný, L.: *Dějiny Hněvotína*, s. 134.

¹⁵⁰ Historie obce. *Obec Hněvotín*: [online]. [Cit. 4. 2. 2020]. Dostupné z: <https://www.hnevotin.cz/informace-o-obci/historie>

4. 2 Výrobci tvarůžků a sýrů

Tvarůžky se v domácnostech vyráběly v okolí Olomouce již od středověku, ale opravdová živnostenská výroba a produkce vůbec je spojena s Hněvotínem. Z *Dějiny Hněvotína* víme, že k roku 1770 jsou doložené dvě živnostensky vedené tvarůžkárny. Majiteli byli Josef Schindler a Johan Lantsch. Tyto starobylé rody z Hněvotína se na výrobě tvarůžků podílely až do roku 1945.¹⁵¹ Stejnou informaci udává ve svém díle i R. Fischer, když píše, že dle zprávy olomoucké OŽK za rok 1857–1859 se vyráběly tvarůžky/syrečky ve velkém množství v Hněvotíně u Olomouce. Roku 1862 pak bylo v obvodu olomouckého berního inspektorátu na 130 sýrařů a tvarůžkářů. Nejznámější z nich byly rodiny Knill, Lantsch, a Mádr.¹⁵²

Výroba sýra tvořila spolu s klasickou zemědělskou činností hlavní obživu obyvatel Hněvotína. S tvarůžky bychom se setkali na každé usedlosti. Někde se vyráběly pro vlastní potřebu, někde pro prodej na místním trhu a někde jako hlavní činnost pro prodej nejen na střední Moravě, ale v rámci celého mocnářství.¹⁵³

Jakub Lantsch začal stavět továrnu v roce 1909. Zaměstnával na třicet lidí, k práci využíval žentourový a benzinový pohon, k sušení pak ústřední topení. Tato strategie se mu nevyplatila, vedla totiž ke krachu firmy. Další továrna v Hněvotíně byla Edmunda Niessnera. Menší tvarůžkáři, kterých bylo okolo dvaceti, se stále drželi i vedle továrních podniků a konkurovali tak rovněž Lošticím.¹⁵⁴ Loštice nebyly pro Hněvotín jedinou konkurencí. Od hněvotínských výrobců se tvarůžkářství učily okolní vesnice jako např. Slavonín, Bystročice, Ústín, Topolany. V Topolanech se od devadesátých let 19. století začal prosazovat výrobce Leonard Zelinka. Měl tři až čtyři zaměstnance. Dalším byl například Jaroslav Chudoba. S rozvojem pěstování cukrové řepy se rozvíjelo i dobytkářství, z toho rostla produkce mléka a vznikaly rolnické mlékárny. Mlékárna v Olšanech začala taktéž vyrábět syrečky. S rostoucí konkurencí bylo třeba hledat nové trhy. Výrobu tvarůžků podpořil rozvoj železnice. Po vybudování železničního spojení s Moravskou Ostravou a s Prahou ve čtyřicátých letech 19. století byla propojena Olomouc také s obcemi ve Slezsku, a to

¹⁵¹ Kux dokládá jejich kořeny až k 16. století. (*Dějiny Hněvotína*, s. 241.)

¹⁵² Fischer, R.: *Loštice ve svém národním, kulturním, politickém a hospodářském vývoji od roku 1848. Díl III. Část 1 a 2, Část hospodářská*, str. 561.; V Historickém místopise Moravy a Slezska se v letech 1848-1960 o Hněvotíně udává, že k roku 1911 zde působilo na 14 výrobců olomouckých tvarůžků. Dle publikace Velký Olomouc jich bylo v Hněvotíně k roku 1924 už 36, pět větších a 31 menších výrobců.

¹⁵³ Papajík, D.–Novotný, L.: *Dějiny Hněvotína*, s. 242.

¹⁵⁴ Macalík, B.: *Dějiny mlékařství na Hané*, s. 318.

v sedmdesátých letech 19. století.¹⁵⁵ I přes konkurenci měly hněvotínské tvarůžky nejlepší postavení na trhu a výrobci se snažili dodávat i do Rakouska, především do Vídně. Záznamy olomoucké OŽK dokládají z počátku 20. století export do Srbska, Bosny a Hercegoviny, Rumunska, Bulharska, Turecka, Haliče, Uher a do Vídně.¹⁵⁶

Mnoho výrobců sýrů a tvarůžků z Hněvotína muselo ze svých živností vytvořit protokolované firmy zápisem do obchodního rejstříku firem. Velká část tak učinila v roce 1912. Jednalo se například o Aloise Knilla, jehož firma s předmětem činnosti „výroba a obchod sýry“ sídlila v Hněvotíně na č. p. 112. Firma byla vymazána roku 1926. S rodinou zřejmě souvisí vyprávění, že Jakub Knill vozil tvarůžky do Ostravy. Manželka Aloise Knilla pocházela z Držovic a její sestra byla manželkou tvarůžkáře Šindlera. Knillovi se veřejně prezentovali svými příspěvky na opravu památek. V roce 1937 měli Knillovi věnovat 100 000 K na opravu kostela na Kopečku a Alois Knill s manželkou Cecílií pak pořídili hodiny na kostel v obci. Rovněž se udává, že manželku Aloise Knilla znásilnili Rusové.¹⁵⁷

Taktéž výroba syrečků Edmunda Niessnera byla protokolována k roku 1912, stejně tak „výroba a obchod sýry“ Leonharda Schindlera na č. p. 123 a Josefa Meixnera z čísla 117.¹⁵⁸ Pro rok 1913 byli hlavními výrobci Jan Lantsch a Jan Zbořil.¹⁵⁹

Po první světové válce, následném vzniku hranic a obnově cel se export značně omezil. Z Hněvotína přitom šlo 74 % výroby na vývoz do Rakouska. Tento fakt přispěl k národnostním bojům mezi Čechy a Němci. Navíc hněvotínským tvarůžkářům německého původu rostla konkurence ze strany Čechů, když zaměstnanci odcházeli do vedlejších obcí a s sebou si odnášeli znalost technologického postupu. Hlavním problémem však zůstávala cla.

Z roku 1921 existuje rozsáhlá korespondence hněvotínských tvarůžkářů s olomouckou OŽK a ta následně komunikovala s Ministerstvem pro zásobování lidu v Praze. Svaz výrobců olomouckých sýrů v Hněvotíně chtěl obnovit vývoz tvarůžků do zahraničí, ale vyvstaly otázky, zda je kryta potřeba tvarůžků v republice či zda nebude vývoz tvarůžků ohrožovat zásobování lidu mlékem. Olomoucká OŽK

¹⁵⁵ Popelka, Petr: *Moravsko-slezská centrální dráha a vznik železniční sítě v západním Slezsku*. Časopis Matice moravské 125, č. 1, 2006, s. 111-133.

¹⁵⁶ Papajík, D.–Novotný, L.: *Dějiny Hněvotína*, s. 244.

¹⁵⁷ Tyto informace k hněvotínským tvarůžkářům poskytl Muzeum Olomouckých tvarůžků, vedoucí Mgr. Vladimír Kovář.

¹⁵⁸ ZA Opava, pob. Olomouc, fond Krajský soud Olomouc, č. pomůcky 597, inv. č. 1582, 1588, 1598, kartony 96, 97; FIREMNÍ SPISY, DÍL III. (SPISY FIREM ZAPSANÝCH DO OBCHODNÍHO REJSTŘÍKU Z R. 1906) (1864) 1906-1958.

¹⁵⁹ Papajík, D.–Novotný, L.: *Dějiny Hněvotína*, s. 244.

následně jednala s mlékaři a výrobcí syrečků, kdy např. A. Matějček píše: „*Olomoucké syrečky vyrábí se většinou z tvarohu z hor, tedy z obcí od dráhy vzdálených, kde je mléka dostatek, které se však do měst nemůže zasílati. Vyrábí se ve velkém rozsahu. Jest vyloučeno, aby výroba syrečků ohrožovala obyvatelstvo zásobováním mlékem. Vývoz tvarůžků není pouze v zájmu výrobců, nýbrž v zájmu celé republiky.*“¹⁶⁰

V roce 1926 navíc rakouská vláda začala ve velkém podporovat vlastní mlékárny a sýrárny, což vedlo k podlomení československého exportu do Rakouska. Řešení situace se protáhlo o několik dalších let. Svaz sýráren severo- a středomoravských v Olomouci v roce 1928 navrhl velkou propagační akci, jež by připomněla na zahraničních trzích pojem olomouckých tvarůžků.¹⁶¹

V Hněvotíně dochází od roku 1918 postupně k poklesu výroby. Po roce 1945 v rámci odsunu německého obyvatelstva odešla většina hněvotínských tvarůžkářů a poslední přeživší Hrudníková výrobná skončila činnost v květnu roku 1950.¹⁶²

4. 2. 1 Rodina Schindler

Leonhard Schindler pocházel přímo z Hněvotína. Narodil se roku 1862. Už před rokem 1900 založil na č. p. 123 sýrařskou živnost. Dle předepsaných daní patřila živnost po celou dobu ke středně velkým provozovnám. Jak je zmíněno výše, v roce 1912 živnost protokoloval jako firmu s názvem „Leonhard Schindler – výroba sýrů“. Dle odhadu z předepsaných výdělkových daní vykazovala výroba podniku stabilní tendenci až do počátku třicátých let, kdy výše daňového předpisu a s ním nejspíš i rozsah klesá, a firma se tak zařadila po bok malých výrobců.¹⁶³ Leonhard Schindler vedl podnik se svým synem Josefem až do své smrti v roce 1940. Poté byla živnost dána do klidu. Leonhard Schindler po celou dobu náležel ke středním výrobcům, u kterých průměrně pracovalo šest až sedm zaměstnanců, přičemž se na výrobě podílel sám vlastník, často i s jedním členem své rodiny. Průměrná roční produkce se pohybovala kolem 40 000 kg tvarůžků. Tento typ závodu byl vybaven alespoň jedním

¹⁶⁰ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 13060, sg. VIBd, karton 1625.

¹⁶¹ Papajík, D.–Novotný, L.: *Dějiny Hněvotína*, s. 245.

¹⁶² Pospěch, P.: Výroba tvarůžků na Moravě od konce 19. století. *Vlastivědný věstník moravský*. Brno: Muzejní a vlastivědná společnost, 1987, 39(3). s. 293–303.

¹⁶³ Sedláček, P.: *Olomoucké tvarůžky – produkce, podnikání, konzum*. Praha 2011. Bakalářská práce. Univerzita Karlova v Praze. Filozofická fakulta. Ústav hospodářských a sociálních dějin, s. 25, 26.

elektromotorem, jehož průměrný výkon činil 3,4 HP.¹⁶⁴ Kromě výroby tvarůžků zasahoval Schindler také do dění v obci, kdy se jeho jméno objevuje v protokolech ze zasedání obecního zastupitelstva. Jeho syn Josef byl v obci rovněž činný a roku 1929 jej okresní výbor jmenoval členem finanční komise. K tomu, jak již bylo řečeno, vedl sýrařský podnik se svým otcem.¹⁶⁵

Franz Schindler byl bratrem Leonharda Schindlera. Narodil se v roce 1866. Provozoval výrobu tvarůžků na č. p. 106. Živnost provozoval od roku 1895, dle tradice však vyráběl ještě dříve. Firmu protokoloval k roku 1911 a dle předpisu daní se ve dvacátých letech pohyboval mezi středním a velkým výrobcem. V Hněvotíně se mu přezdívalo „zlatý pán“, z čehož můžeme usuzovat, že se jeho podniku dařilo a patřil k zámožným obyvatelům obce. Jeho firma zanikla roku 1936 a o rok později zemřel.¹⁶⁶

Jakob Schindler se narodil roku 1876, co se týče jeho osudů po druhé světové válce, nejsou záznamy, avšak je velmi pravděpodobné, že jakožto Němec byl odsunut. Provozoval výrobu tvarůžků na č. p. 119. Se Schindlerovými výše má však společné pouze jméno a tvarůžky, do rodiny nepatřil. Dle doložených daní se jednalo o středního výrobce. V jeho výrobně pracovaly oba jeho synové a služka. Tento fakt můžeme opět vidět jako typický případ rodinného podnikání, kdy výroba fungovala za přispění rodinných příslušníků. Jakob byl mimo výrobu tvarůžků v obci činný jakožto obecní zastupitel. Při volbě starosty, náměstka a radních 5. června roku 1929 byl zvolen jedním z radních a k tomu dostal funkci předsedy místní školní rady.¹⁶⁷

4. 2. 2 Rodina Meixner

Jméno Meixner patřilo v Hněvotíně k nejčastějším. Meixneři patřili k nejstarším, nejbohatším a nejctěnějším rodům v Hněvotíně. Někteří členové rodiny zastávali funkci starosty obce, část se zabývala výrobou tvarůžků a obchodem a jistý Jakub Meixner byl pro změnů stolářem.¹⁶⁸

¹⁶⁴ Sedláček, P.: *Olomoucké tvarůžky – produkce, podnikání, konzum*. Praha 2011. Bakalářská práce. Univerzita Karlova v Praze. Filozofická fakulta. Ústav hospodářských a sociálních dějin, s. 25, 26.

¹⁶⁵ SOkA Olomouc, fond Archiv obce Hněvotín, č. pomůcky 1299, Úřední knihy, inv. č. 7, 8, Protokol zasedání obecního zastupitelstva, 1910–1925, 1925–1939.

¹⁶⁶ Tyto informace k hněvotínským tvarůžkářům poskytl Muzeum Olomouckých tvarůžků, vedoucí Mgr. Vladimír Kovář.

¹⁶⁷ SOkA Olomouc, fond Archiv obce Hněvotín, č. pomůcky 1299, Úřední knihy, inv. č. 8, Protokol zasedání obecního zastupitelstva 1925–1939.

¹⁶⁸ Papajík, D.–Novotný, L.: *Dějiny Hněvotína*, s. 236.

Josef Meixner se narodil v Hněvotíně roku 1850. Firma Josefa Meixnera (Josef Meixner, výroba sýrů) byla protokolována v srpnu roku 1912, avšak živnostensky Meixner firmu provozoval minimálně od roku 1910. Jeho firma se vázala k č. p. 117. V roce 1926 Josef Meixner zemřel a firma přešla na jeho dceru Mathildu Czepiczkovou a vnuka Johanna Meixnera, původně obchodníka z č. p. 88. Výroba fungovala pod jménem *Josefa Meixnera nástupci* a majitelé i nadále vyráběli a obchodovali se sýrem. Johann Meixner firmu opustil roku 1928 a majitelkou zůstala pouze Mathilda Czepiczková, která firmu vedla do roku 1932. V roce 1935 byla firma vymazána z rejstříku.¹⁶⁹

Johann, čili Jan Meixner byl v Hněvotíně významnou postavou. Mnohými byl označován za hlavu hněvotínských Němců a za jejich duchovního vůdce. Narodil se 2. dubna 1897 v Hněvotíně, živil se jako tvarůžkář a obchodník. Z protokolů zasedání obecního zastupitelstva je patrné, že Meixner mimo funkci obecního zastupitele v roce 1929 vykonával funkci obecního pokladníka a rovněž působil ve finanční komisi.¹⁷⁰ Od konce třicátých let byl jedním z předních pohlavárů v hněvotínské SdP. Po splynutí SdP a NSDAP se stal vedoucím nacistické propagandy v obci. Za války působil u dělostřelectva a na jejím konci byl zajat americkou armádou. Po propuštění ze zajateckého tábora pracoval jistý čas v Rakousku a následně Württembersku. V Československu na něj byl vydán zatykač. Američané jej ve své zóně zatkli a prostřednictvím mise generála prof. JUDr. Bohuslava Ečera stanul před krajským soudem v Olomouci. Bohuslav Ečer působil jako profesor pro mezinárodní právo trestní na Masarykově univerzitě. Byl rovněž generálem justiční služby, členem Komise Spojených národů pro vyšetřování válečných zločinů a předsedou československé delegace u Mezinárodního vojenského tribunálu pro potrestání válečných zločinců v Norimberku. Dále zastával funkci soudce Mezinárodního soudního dvora v Haagu.¹⁷¹

Stanice hněvotínské SNB Jana Meixnera označila za jednoho z nejhorlivějších nacistů v obci, germanizátora okolí a člověka, který svým udáním zavinil smrt několika občanů Hněvotína. Meixner tyto informace popíral a dosvědčoval jen běžnou

¹⁶⁹ ZA Opava, pob. Olomouc, fond Krajský soud Olomouc, č. pomůcky 597, inv. č. 1582, karton 96, sg. AI309, FIREMNÍ SPISY, DÍL III. (SPISY FIREM ZAPSANÝCH DO OBCHODNÍHO REJSTŘÍKU Z R. 1906) (1864) 1906-1958.

¹⁷⁰ SOKA Olomouc, fond Archív obce Hněvotín, č. pomůcky 1299, Úřední knihy, inv. č. 8, Protokol zasedání obecního zastupitelstva 1925-1939.

¹⁷¹ Generál prof. JUDr. Bohuslav Ečer, 2020. *Internetová encyklopedie dějin Brna*: [online]. [Cit. 30. 4. 2021]. Dostupné z: https://encyklopedie.brna.cz/home-mmb/?acc=profil_osobnosti&load=5794

politickou činnost, již měl jako vedoucí propagandy na starost. Ani nikdo z předvolaných svědků nemohl potvrdit, že by právě Jan Meixner podal udání, které mělo za následek odeslání dvou hněvotínských občanů do koncentračního tábora. Nakonec byl Meixner odsouzen k osmi letům odnětí svobody. Trest mu byl přerušen v roce 1950 a byl odeslán do Německa.¹⁷²

Jméno Meixner je také spojeno se dvěma starosty obce Hněvotín. Jedním z nich byl Vincenc Meixner, syn tvarůžkáře Josefa Meixnera. Byl zvolen do úřadu roku 1921. Před starostováním vykonával funkci člena obecního zastupitelstva. V roce 1919 byla vytvořena první českoněmecká obecní rada, ve které Vincenc rovněž působil. Figurovalo v ní šest Němců a deset Čechů. O dva roky později se tento počet upravil na deset Němců a osm Čechů. Dopisem zemské politické správy ze dne 2. prosince 1924 byl Meixner z funkce starosty sesazený. Zemské řízení odhalilo jeho nekalé praktiky s obecními penězi, související s elektrizací.¹⁷³

Posledním německým starostou v Hněvotíně byl Adolf Meixner, rolník, zastávající úřad od roku 1935 do konce druhé světové války.¹⁷⁴

¹⁷² Papajík, D.–Novotný, L.: *Dějiny Hněvotína*, s. 240.

¹⁷³ SOKA Olomouc, fond Archiv obce Hněvotín, č. pomůcky 1299, Úřední knihy, inv. č. 8, Protokol zasedání obecního zastupitelstva 1925–1939.

¹⁷⁴ Moláček, Jiří: *Deutsch-tschechisches Zusammenleben in Hněvotín in Aussagen der Zeitzeugen und Dokumenten im Kontext des 19. und 20. Jahrhunderts*. Olomouc 2017. Bakalářská práce. Univerzita Palackého v Olomouci. Pedagogická fakulta. Ústav cizích jazyků, s. 38.

5. Loštice

Loštice byly hospodářským střediskem českých obcí jižní části soudního okresu Šumperk. Nejdůležitější byl potravinářský průmysl, především výroba tzv. olomouckých tvarůžků, díky kterým jsou Loštice proslulé dodnes.¹⁷⁵ „*Jediný průmysl, který zde oživuje jest tovární výroba syrečků... Loštické syrečky rozesílají se na všechny strany.*“¹⁷⁶

5. 1 Historie obce

Loštice byly založeny jako trhovía ves někdy ve 13. století. Z písemností se poprvé připomínají v roce 1353, kdy představují jedno z nejvýznamnějších hospodářských, politických a správních středisek jižní části šumperského okresu. Loštice se rozkládají po obou stranách říčky Třebůvky, jež je přítokem řeky Moravy. Díky dobré geografické poloze a příznivým klimatickým a hydrologickým poměrům byla zaručena dlouhodobost a trvalost osídlení.¹⁷⁷

Název obce pochází nejspíše od jména Lošek, Loček, tedy ves lidí Loškových. Německý název Loschitz je pouze přizpůsobení původního slovansko-českého názvu. Na počátku figurovaly Loštice jako samostatný statek, ale již v polovině 14. století byly zařazeny k bouzovskému panství, k němuž patřily až do roku 1585. Následně spadaly pod správu královského Uničova, a to až do konce feudálního období v roce 1848. Poté byly přičleněny k politickému okresu Zábřeh a k soudnímu okresu Mohelnice.¹⁷⁸

Loštice byly největším a nejvýznamnějším střediskem českého národního a politického života v celém soudním okrese, v tomto směru soupeřily dlouhodobě s německou Mohelnicí. V roce 1869 se zde konal národní tábor českého lidu z celé severní Moravy.¹⁷⁹

¹⁷⁵ Bartoš, Josef–Trapl, Miloš–Schulz, Jindřich: *Historický místopis Moravy a Slezska v letech 1848-1960, svazek IV*. Olomouc 1974, s. 201.

¹⁷⁶ SOkA Šumperk, AM Loštice, č. pomůcky 402, Úřední knihy, inv. č. 119a, Pamětní kniha obce Loštice (1923-1945), s. 3.

¹⁷⁷ Bartoš, Josef a kol.: *Loštice od minulosti k dnešku: sborník*, s. 7.

¹⁷⁸ Tamtéž, s. 9,10.

¹⁷⁹ Bartoš, J.–Trapl, M–Schulz, J: *Historický místopis Moravy a Slezska v letech 1848-1960, svazek IV*, s. 202.

Po Mnichovu 1938 zůstaly Loštice v okleštěné republice a za protektorátu připadly k Litovli. Po skončení druhé světové války se vrátily opět k zábřežskému okresu a po reorganizaci z roku 1960 jsou součástí okresu Šumperk.¹⁸⁰

Do osmdesátých let 19. století se Loštice vyznačovaly jako město s obchodně řemeslnickým charakterem a silně rozvinutou zemědělskou výrobou, jež dominovala v Žádlovicích, které k Lošticím patří. Od té doby v Lošticích začal růst průmysl.

Loštice patří k hornohanácké oblasti, což se projevovalo v dřívějším způsobu života i v jazyce. Vlivem rozšíření vzdělání a migrace obyvatelstva jazykové i zvykové zvláštnosti téměř vymizely. Stejně tak zmizely hanácké grunty, jež však stihl zachytit na svých kresbách Adolf Kašpar. Kašpar se narodil roku 1877 v Bludově. Po absolvování měšťanky a gymnázia v Olomouci byl přijat na pražskou malířskou akademii. Stal se malířem a ilustrátorem. Snad nejznámější Kašparovu ilustraci najdeme v díle *Babička* od Boženy Němcové. V Lošticích trávil léto s rodinou mezi léty 1911–1932. Kašpar zemřel poblíž Železné Rudy roku 1934.¹⁸¹

V Lošticích se nachází řada památkově chráněných objektů. Jedním z nich je pozdně gotický farní kostel sv. Prokopa z 15. století, dále několik měšťanských domů, kašna a sousoší Nejsvětější Trojice. Za zmínku stojí také památky loštické židovské obce jako židovská synagoga nebo hřbitov, jenž byl založen už v roce 1554 a nalezneme na něm řadu pozoruhodných náhrobků.¹⁸²

K Lošticím je nutno zmínit osobu Richarda Fischera. Fischer zastával funkci starosty Olomouce v éře první Československé republiky. Narodil se v Lošticích roku 1872. Jeho otec Gustav Fischer, loštický sládek, se politicky angažoval. Fischer maturoval na Slovanském gymnáziu v Olomouci a pokračoval na české Právnické fakultě Karlo-Ferdinandovy univerzity v Praze. Roku 1896 získal titul doktora práv. Vrátil se do Olomouce, kde nastoupil praxi u krajského soudu a v advokátní kanceláři A. Geislera. Podnikl cestu do Německa, Dánska a Švédska. V roce 1902 se oženil s Aurelií Böseovou, dcerou mlynáře z Loštic a spolu vychovali dva syny a dceru. V Olomouci si roku 1903 otevřel samostatnou advokátní kancelář a rychle se zavedl. Vyznal se ve finančních, národohospodářských a školských otázkách a k tomu se jako

¹⁸⁰ Bartoš, J. a kol.: *Loštice od minulosti k dnešku: sborník*, s. 9,10.

¹⁸¹ Doc. PhDr. Stanislav Balík, Ph.D., 2013. Adolf Kašpar. In: *Bludov.cz*: [online]. 21. 3. [Cit. 21. 2. 2021]. Dostupné z: <https://www.bludov.cz/O-Bludove/Vyznamni-rodaci-a-osobnosti-obce/Adolf-Kaspar.html>

¹⁸² Bartoš, J. a kol.: *Loštice od minulosti k dnešku: sborník*, s. 11,12.

poslanec moravského zemského sněmu (1906–1918) stal autoritou české střední a severní Moravy. V Olomouci stál v čele Revolučního národního výboru a přebíral politickou moc orgány československého státu. Poté co v listopadu 1918 získal jmenování vládním komisařem pro správu města Olomouce, vzdal se členství v Revolučním národním shromáždění. Vytvořil Velkou Olomouc připojením třinácti samostatných českých obcí, takže se počet obyvatel výrazně zvýšil a město se změnilo na převážně české. V letech 1923, 1928 a 1932 byl zvolen olomouckým starostou, ačkoli jeho národnědemokratické straně pozvolna popularita klesala. Až do roku 1939 se v této funkci zasloužil o demokratickou správu města, o udržení korektních vztahů mezi Čechy a dříve vládnoucími Němci, o všestranný rozvoj obce. Zaměřil se na stavby školních a veřejných budov, zvětšení rozlohy parků a veřejné zeleně, řešení dopravních poměrů zavedením městské autobusové dopravy, která byla v Olomouci zřízena 1927 jako v prvním městě na Moravě. Fischer vynikl rovněž přednáškovou činností a obsáhlou publicistickou aktivitou, napsal a zveřejnil více než čtyřicet samostatných publikací a dále desítky časopiseckých a novinových článků.¹⁸³

¹⁸³ Cibulka, Pavel, 2018. FISCHER Richard 27. 3. 1872–5. 2. 1954. In: *Biografický slovník, Historický ústav AV ČR*: [online]. [Cit. 29. 10. 2019]. Dostupné z: http://biography.hiu.cas.cz/Personal/index.php/FISCHER_Richard_27.3.1872-5.2.1954

5. 2 Začátky výroby tvarůžků v Lošticích

Ve Sborníku *Loštice od minulosti k dnešku* Bartoš uvádí, že výrobu v Lošticích započal roku 1874 Emanuel Siegel a Friedmann. Druhý zmiňovaný dovedl z Hněvotína vdovu Annu Sekaninovou. Ta měla čtyři syny a čtyři dcery. Pět z jejich dětí se věnovalo tvarůžkářství. O výrobě Wesselse se sborník zmiňuje až s rokem 1876.¹⁸⁴ R. Fischer taktéž píše, že výroba byla do Loštic přenesena z Hněvotína, avšak udává, že vznikly spory o to, kdo založil první výrobnu. Dle Fischera se jednalo o Josefa Wesselse, punčocháře, jenž dodával do Hněvotína tvaroh. Po něm si měl výrobnu zřídit již zmíněný Friedmann, který vlastnil navíc obchod máslem, tvarohem a vejci. I Fischer udává, že Anna Sekaninová, kterou si Friedmann dovedl z Hněvotína, měla velký vliv na rozšíření tvarůžkářství v Lošticích. Dcery Sekaninové Mariana a Františka se svými manžely pokračovaly ne zcela úspěšně v tvarůžkářské tradici. Synové Jakub a Matěj taktéž vyráběli tvarůžky. Matěj po krátkém působení v Lošticích přenesl výrobu do Mohelnice.¹⁸⁵ Pavel Pospěch ve své publikaci *Výroba olomouckých tvarůžků* uvádí, že dle ústní tradice zachované v literatuře je počátek výroby tvarůžků v Lošticích spojen s rokem 1870, kdy si obchodník Friedmann přivedl z Hněvotína do Loštic Annu Sekaninovou, dceru Josefa Schindlera a Mariany Krausové, kdy byli oba spojeni s výrobou tvarůžků.¹⁸⁶ Osobně se tedy přikláním k tvrzení, že Josef Wessels zakládá tvarůžkářskou tradici později.

Vyššího stupně výroby v Lošticích dosáhl až Wesselsův syn Alois, jenž převzal živnost roku 1897 a zvelebil ji natolik, že byl nucen firmu protokolovat. Tou dobou měl už strojní výrobu. Za působení A. Wesselse činil peněžní obrat asi 1 milion K.¹⁸⁷

V tradici pokračovaly Aloisovy dcery v Lošticích a syn Vincenc v Olomouci. Společně byli v čele tří nejvýznamnějších tvarůžkáren.¹⁸⁸ Vedle těchto velkovýrobců fungovala v Lošticích stále ruční výroba.¹⁸⁹

¹⁸⁴ Bartoš, J. a kol.: *Loštice od minulosti k dnešku: sborník*, s. 60–70.

¹⁸⁵ Fischer, R.: *Loštice ve svém národním, kulturním, politickém a hospodářském vývoji od roku 1848. Díl III. Část 1 a 2, Část hospodářská*, s. 562.

¹⁸⁶ Pospěch, Pavel: *Výroba olomouckých tvarůžků: minulost a současnost*, s. 10.

¹⁸⁷ Fischer, R.: *Loštice ve svém národním, kulturním, politickém a hospodářském vývoji od roku 1848. Díl III. Část 1 a 2, Část hospodářská*, s. 562.

¹⁸⁸ Pospěch, Pavel.: *Výroba olomouckých tvarůžků: minulost a současnost*, s. 10.

¹⁸⁹ Fischer, R.: *Loštice ve svém národním, kulturním, politickém a hospodářském vývoji od roku 1848. Díl III. Část 1 a 2, Část hospodářská*, s. 562.

Jako další loštické tvarůžkáře můžeme uvést například Ludvíka Urbana, který s výrobou započal roku 1879, Františka Jeneše, Antonína Gerlicha, Marii Sekaninovou či Siegfrieda Ecksteina. Výroba tvarůžků se šířila a zakládalo ji mnoho lidí. Za první světové války se tvarůžkáři potýkali s nedostatkem tvarohu, který odebírali z okolních mlékáren. Nad průměr dobové produkce v Lošticích vynikaly kromě Wesselse ještě dvě tvarůžkářské dílny: provozovna Irmy Wischnitzerové a Siegfrieda Ecksteina. Mezi lety 1891 až 1938 se v Lošticích objevuje 25 tvarůžkářů od malovýroby domácí až po tu tovární.¹⁹⁰ Fischer se dále zmiňuje, že několik lidí z Loštic odešlo do Znojma, Tullnu, Hodonína a České Lípy, aby se rozšířil způsob výroby loštických tvarůžků. Jeho stať končí slovy: „*Jisto je, že tvarůžky přinášejí ze světa do Loštic mnoho peněz, což je k dobru obci, dělnictvu i občanstvu.*“¹⁹¹ Jeho tvrzení vidím jako oprávněné, jelikož díky tvarůžkům obchod a průmysl v Lošticích vzkvétal, a navíc se díky nim Loštice těšily dobré pověsti.

Dle Historického místopisu pak bylo v Lošticích roku 1911 na jedenáct tvarůžkářů, roku 1924 patnáct a devět jich bylo v roce 1935.¹⁹²

¹⁹⁰ Pospěch, Pavel.: *Výroba olomouckých tvarůžků: minulost a současnost*, s. 11.

¹⁹¹ Fischer, R.: *Loštice ve svém národním, kulturním, politickém a hospodářském vývoji od roku 1848. Díl III. Část 1 a 2, Část hospodářská*, s. 563.

¹⁹² Bartoš, J.–Trapl, M.–Schulz, J. *Historický místopis Moravy a Slezska v letech 1848-1960, svazek IV*, s. 201.

5. 3 Zástupci tovární výroby

O rozvoji velkovýroby v Lošticích můžeme hovořit již ve spojitosti s A. Wesselsem. Wessels zpočátku provozoval tvarůžkářství jako živnostník od roku 1897. Od roku 1912 byla firma zapsána v obchodního rejstříku.¹⁹³ Růst Wesselsova podniku lze hrubě sledovat na výši předepsaných výdělkových daní. V letech 1899–1904 činily shodně 8 korun. V porovnání s ostatními tvarůžkáři šlo o nízkou sazbu. Velkovýrobci totiž platili daně mnohonásobně vyšší. Když vezmeme v úvahu hněvotínské výrobce, výše daně se u nich pohybovala mezi 56 K až 80 K. V roce 1906 ale Wesselsovi předepsanou daň zdvojnásobili a v průběhu dalších dvou let došlo k opětovnému zdvojnásobení, daň tak dosáhla 36 K. V nárůstu výše daní se tudíž s velkou pravděpodobností zrcadlí zvýšená produkce v důsledku rozšíření výrobních prostor z roku 1907. Poptávka nadále rostla, jelikož v roce 1909 Wessels přistavil další prostory pro výrobu.¹⁹⁴ V roce 1910 předepsaná daň stoupla na 48 K a firma se tak pravděpodobně stává největším výrobcem tvarůžků v Lošticích. V roce 1912 proběhlo již zmíněné protokolování firmy. K velkému růstu Wesselsova podniku mohlo napomocet jeho členství v Zemském mlékařském spolku pro markrabství Moravské. Významnou část spolku totiž tvořila mlékařská družstva, u kterých si mohl zajistit pravidelné a třeba i cenově výhodné dodávky tvarohu. Jiní tvarůžkáři se naopak v tomto spolku objevují jen minimálně. Tento fakt mohl Wesselsovi poskytnout jistou výhodu. S úderem první světové války mnoho výrobců tvarůžků stagnuje či upadá, avšak Wesselsova firma nadále rostla, jeho výši předepsaných daní se totiž žádný jiný výrobce z Loštic ani z Hněvotína nevyrovnal.¹⁹⁵ Ještě před koncem první světové války, roku 1917, Alois Wessels předal firmu Karlu Pivnému, manželé své dcery Františky.¹⁹⁶

Postavení tvarůžkářů bylo dáno rozsahem výroby v jejich dílnách. Většina tvarůžkáren měla charakter domácké malovýroby a zaměstnanci tvořili především

¹⁹³ ZA Opava, pob. Olomouc, fond Krajský soud Olomouc, inv. č. 1688, sg: AII28, karton 101, Alois Wessels, nástupce K. Pivný, Loštice, tovární výroba syrečků Loštice.

¹⁹⁴ SOkA Šumperk, fond OÚ Zábřeh, inv. č. 874, karton 147, srpen 1907 – povolení na č. p. 57 v Lošticích ku přístavbě skladiště a pracovny, schválení již stojícího skladiště tvarohu a komory pro výrobu; v roce 1909 přistaveny další prostory pro výrobu.

¹⁹⁵ Sedláček, P.: *Olomoucké tvarůžky – produkce, podnikání, konzum*. Praha 2011. Bakalářská práce. Univerzita Karlova v Praze. Filozofická fakulta. Ústav hospodářských a sociálních dějin, s. 22, 23.

¹⁹⁶ ZA Opava, pob. Olomouc, fond Krajský soud Olomouc, inv. č. 1688, sg: AII28, karton 101, Alois Wessels, nástupce K. Pivný, Loštice, tovární výroba syrečků Loštice. Předání Karlu Pivnému 16. 7. 1917, zapsáno 25. 7. 1917.

členové rodiny. Drobný výrobce neměl možnost nakoupit a uložit větší množství tvarohu v době, kdy jeho cena klesla pod roční průměr, jelikož malovýroby měly nevyhovující pracovní prostředí. Pracovní doba drobných tvarůžkářů byla určována potřebou výroby. Pokles cen tvarůžků, hospodářská krize a s ní spojený menší odbyt, neschopnost odběratelů zaplatit za dodané zboží, případně nemoc v rodině – to vše bývalo příčinou úpadku a složení živnosti. Část středních a majitelé velkých tvarůžkáren vyráběli továrním způsobem. Tento prosperující způsob u největších tvarůžkářů znamenal velmi výnosnou výrobu. Zisky původních dílen je obtížné vypočítat. Před rokem 1914 přinášely tvarůžky rolnické mlékárně zhruba 15 % zisku z investované částky, u soukromých výrobců byl zisk vyšší, a to úměrně se stoupajícím rozsahem produkce. Při ručním pleskání, tedy bez použití klapačky, se denní výkon jednoho pracovníka pohyboval okolo 50 až 60 kop. Po roce 1918 radikální obrat přinesl formovací stroj, který zvládl v průměru 30 kop za hodinu. Rozhodující otázkou byla stále cena tvarohu. Zvýhodnění byli opět velcí výrobci, skladovací kapacitou a kapitálem mohli bez větších ztrát překonat období, kdy poměr cen tvarohu a tvarůžků byl pro výrobce méně příznivý. Společným rysem některých středních a všech velkých výrobců byly malé investice z čistého zisku zpět do výroby. Povětšinou šlo o jednorázové částky, které často byly určeny na přestavbu provozovny, strojní vybavení, menší část pak na úpravy dané dobovými hygienickými předpisy pro výrobu potravin. Většina čistého zisku byla dávana do realit, do koupě velkostatku. Příkladem možností daných velkovýrobou je právě rodina Wesselsů z Loštic. Kapitál A. Wesselse byl využit pro vznik dalších rodinných podniků v Lošticích a Olomouci. Rozvoj výroby byl umožněn dostatkem kvalitního tvarohu na straně jedné a nabídkou levných pracovních sil na straně druhé. Zemědělství i omezený průmysl poskytovaly málo pracovních pozic a umožňovaly vyplácet hodinový plat pod hranicí dobového průměru. Přes vysoký životní standart daný prosperitou výroby se majitelé loštických provozoven aktivně podíleli na chodu výroby. Odbyt se udržel i v období krize.¹⁹⁷

Veřejný život A. Wesselse v Lošticích

Ve fondu Archiv města Loštice se mezi hlasovacími listinami do obecních voleb vyskytuje jméno Wessels. V roce 1900 Wessels patřil ke třetímu voličskému sboru a v listině vystupoval touto dobou ještě jako „povozník“. S tímto označením se

¹⁹⁷ Pospěch, Pavel: *Výroba olomouckých tvarůžků: minulost a současnost*, s. 18,19.

v listinách objevoval ještě ve volbách roku 1901 a 1904. Z archivních materiálů nebylo patrné, kdy přesně se jeho status změnil, avšak v roce 1908 se vedle kolonky s jeho jménem objevuje označení „vyrábitel syrečků“.¹⁹⁸

Z archivních záznamů je patrné, že Wessels byl členem obecního zastupitelstva, a to od roku 1908. Dle zasedacích protokolů v zastupitelstvu figuroval mezi lety 1908 až 1917. Členy zastupitelstva byli i ostatní sýraři z Loštic. V protokolech se objevovala hlavně jména Jakuba Sekaniny a Jana Nevrlého.¹⁹⁹

Situace ve velkých tvarůžkárnách

Většina velkých tvarůžkáren měla společný rys v podobě malých investic do vlastní výroby, jako byly nutné adaptace či úpravy dané přísnějšími hygienickými předpisy. K. Pivný byl jedním z nejvýznamnějších tvarůžkářů, ve třicátých letech měl kolem padesáti stálých zaměstnanců. Za prioritním postavením obou loštických závodů stála jejich výhodná poloha. Vedle dostatku kvalitního tvarohu tu byla i trvalá nabídka levných pracovních sil, jelikož české obyvatelstvo si v podhorském kraji s převahou německých závodů obtížně hledalo zaměstnání. Výplatní listiny ukazují, že platy v tvarůžkárně K. Pivného se pohybovaly pod hranicí dobového průměru. Nízký věk zaměstnanců zase značí častější obměnu pracovních sil. I přes tovární charakter výroby a vysoký osobní životní standard se majitelé provozoven a někteří rodinní příslušníci museli podílet na vedení tvarůžkárny a sledovat především přesné dodržování technologie, protože byť jen malé opomenutí by znamenalo velké ztráty. Co se týče vztahu zaměstnavatele a dělníka u středních, a hlavně větších tvarůžkáren rozhodovala jednoznačně vůle majitele a pracovní řády měly význam jen formální. Odborové hnutí do tvarůžkáren nezasáhlo, tím pádem se nelišily od drobných a specializovaných závodů své doby. Jako za první světové války došlo i v letech 1939–1945 k poklesu výroby i počtu tvarůžkáren a v srpnu 1945 pracovalo na území ČSR celkem 36 závodů (z toho 13 v Čechách). V roce 1948 se ukázalo, že kromě čtyř velkých tvarůžkáren, jež měly rezervu v kapacitě výroby (Pivný a Dubský v Lošticích, Wessels a Hrabě Olomouc), byl možno u dalších sedmi závodů počítat s jejich dalším rozvojem, ostatní svou výrobní kapacitou a celkovým stavem nebylo možné nadále využívat. Znárodňovací dekret se tvarůžkáren nedotkl a následná socializace probíhala

¹⁹⁸ SOkA Šumperk, fond AM Loštice, inv. č. 449, sg IV., karton 215, Obecní volby 1901–1911.

¹⁹⁹ SOkA Šumperk, fond AM Loštice, č. pomůcky 402, Úřední knihy, inv. č. 125, poř. č. 97, Protokoly zasedání obecního zastupitelstva, 1907–1926.

dle směrnice ministerstva potravinářského průmyslu. K 1. 1. 1950 uzavřeli majitelé smlouvu o pronájmu strojů a budov, materiál výrobě byl odkoupen. Současně došlo k vytvoření čtyř provozoven, které se po roce reorganizovaly na tři závody. Poslední výrazná změna proběhla 30. 12. 1952 a jednalo se o vytvoření Olomouckých tvarůžkáren, národního podniku Loštice, který sdružoval 13 tvarůžkáren.²⁰⁰

5. 3. 1 Jaroslav Dubský

Jaroslav Dubský je prvním ze zástupců tovární výroby v Lošticích. Narodil se v Radobicích roku 1883. Výrobcem tvarůžků se stal po sňatku s dcerou Aloise Wesselse, Marií, s níž roku 1912 založil výrobu Olomouckých tvarůžků v malém rozsahu.²⁰¹

Firemní a stavební záležitosti

V roce 1920 komunikoval s obecním úřadem v Lošticích o povolení přístavby místnosti k ukládání syrečků a místnosti pro stolářskou dílnu. Jeho žádosti bylo vyhověno jak ze strany úřadu, tak ze strany sousedů, bez jejichž souhlasu by ke stavbě nemohl přistoupit.²⁰²

V roce 1923 žádal o další povolení ke stavbě v Polní ulici č. 369. Tentokrát se jednalo o zbourání stodoly a následné postavení přízemní obytné budovy se sklepy. I této žádosti bylo vyhověno. Na těchto příkladech můžeme sledovat praktiky jednání o stavebním povolení dvacátých let minulého století. Nejprve musel občan obeznámit se svým záměrem městskou radu, kdy se užívalo formálního oslovení „Slavná městská rado“. Poté se provedlo komisionální řízení se sousedy, kteří byli na hranicích pozemku se zamýšlenou stavbou a až po vyjasnění všech okolností bylo žádosti vyhověno.²⁰³

²⁰⁰ Pospěch, Pavel: Výroba tvarůžků na Moravě od konce 19. století. *Vlastivědný věstník moravský*. Brno: Muzejní a vlastivědná společnost, 1987, 39(3). s. 293–303.

²⁰¹ SOkA Šumperk, AM Loštice, č. pomůcky 402, Úřední knihy, inv. č. 119a, Pamětní kniha obce Loštice (1923-1945), s. 253.

²⁰² SOkA Šumperk, fond AM Loštice, inv. č. 399, sg. XXV, karton 157, Obecní nové, časový rozsah 1903–1943, Přístavba tvarůžkárny J. Dubského 1920-1923 (33).

²⁰³ SOkA Šumperk, fond AM Loštice, inv. č. 399, sg. XXV, karton 157, Obecní nové, časový rozsah 1903–1943, Žádost k postavení obytné budovy, podaná J. Dubským 23. 7. 1923.

Už v roce 1924 Dubský přestěhoval sýrařský závod do nových budov, jež byly roku 1930 nadále zvětšeny. Opis z jednání o „Povolení ku zřízení živnostenských provozoven“ je taktéž uložen ve Státních okresním archivu v Šumperku. Stavební povolení pro strojní a živnostenské provozovny bylo uděleno za podmínek předložených živnostenskou policií.²⁰⁴ Tímto počinem začal Dubský s provozem tovární a strojové výroby. Měl na sedmdesát zaměstnanců. Jeho závod se stal jedním z nejpřednějších podniků svého druhu v Československé republice.²⁰⁵

Veřejné angažmá

K jeho angažmá ve veřejném životě Loštic lze uvést dlouholeté působení v obecním zastupitelstvu. V záznamech fondu Archiv města Loštice se v zastupitelstvu objevuje od roku 1923. Vystupoval za československou živnostensko-obchodnickou stranu středostavovskou. Pro kandidátku na rok 1923 měl v kolonce povolání uvedeno sýrařství, pro pozdější roky na témže místě nalezneme obchodník.

Pro volby z května 1924 byl za živnostenskou stranu kandidátem číslo 1. Stal se opět členem obecního zastupitelstva, což lze dokázat jeho podpisem na listině, slibující věrnost Československé republice. Jeho jméno taktéž figuruje na vyhláše o výsledku voleb.²⁰⁶ Vrcholem Dubského politické kariéry v Lošticích byl post starosty obce, na který byl zvolen roku 1931.²⁰⁷

Pamětní kniha města Loštice uvádí Dubského, jakožto majitele sýrařského velkozávodu, místopředsedu Svazu sýráren severo- a středomoravských a právě jakožto starostu Loštic. Po dobu, kdy zastával funkci místopředsedy Svazu sýráren severo- a středomoravských se věnoval podpoře rozvoje československého sýrařského průmyslu. Byl taktéž členem Svazu průmyslníků v Olomouci. Kvůli chorobě nejprve odstoupil z postu starosty Loštic a v roce 1934 nemoci podlehl.²⁰⁸ Továrna fungovala

²⁰⁴ SOkA Šumperk, fond AM Loštice, inv. č. 402, sg. XXIX, karton 163, Obecní nejnovější, časový rozsah 1847–1931, Rozšiřování zdejších tvarůžkářských výroben J. Dubského a K. Pivného 1929 (42,44).

²⁰⁵ SOkA Šumperk, AM Loštice, č. pomůcky 402, Úřední knihy, inv. č. 119a, Pamětní kniha obce Loštice (1923-1945), s. 253.

²⁰⁶ SOkA Šumperk, fond AM Loštice inv. č. 449a, karton 215a, Obecní volby, konané v letech 1919-1929 a 1923-1938.

²⁰⁷ SOkA Šumperk, fond AM Loštice, č. pomůcky, Úřední knihy, inv. č. 152, poř. č. 124, Revizní protokol města Loštic, 1924-1931.

²⁰⁸ SOkA Šumperk, AM Loštice, č. pomůcky 402, Úřední knihy, inv. č. 119a, Pamětní kniha obce Loštice (1923-1945), s. 253.

i nadále a v roce 1938 čítala padesát zaměstnanců.²⁰⁹ V roce 1950 byla vyvlastněna a zařazena do národního podniku. V restituci byla továrna rodinně vrácena.

5. 3. 2 Karel Pivný

Karel Pivný se narodil roku 1891. Oženil se s mladší dcerou A. Wesselse, Františkou. Oba Wesselsovi zeťové tak pokračovali v tvarůžkářském řemeslu. Dcera Marie s Jaroslavem měli vlastní firmu a Pivný pokračoval v továrně A. Wesselse, který mu firmu roku 1917 protokolárně předal.

Firemní záležitosti

Pamětní kniha Loštice udává, že v roce 1921 Pivný dokončil stavbu domu a tovární budovy na výrobu syrečků v Palackého třídě č. 57.²¹⁰ Pod vedením Pivných firma nadále rostla. Se stoupající produkcí se snažili výrobu zefektivnit postupným zaváděním strojní výroby. V roce 1924 měl být zaveden do provozu první formovací stroj.²¹¹ Další strojní vybavení, jež muselo být schváleno, sestávalo ze stroje na značkování, samočinně zapínající a vypínající pumpy, stroje na mytí prken, mlýnu na mletí tvarohu, dvou pleskacích strojů, pračky na tvarůžky a stroje na sbíjení beden. Tímto došlo k mechanizaci všech fází výrobního procesu. Stroje se začaly používat i k omývání prken, na nichž tvarůžky zrály a ke sbíjení beden pro expedici.²¹² Koncem července roku 1929 podal Pivný žádost o stavební povolení k rozšíření výroben. Nová tovární budova byla dokončena v červnu 1930.²¹³ Do roku 1938 čítala firma na sedmdesát zaměstnanců.²¹⁴

²⁰⁹ Bartoš, J.–Trapl, M.–Schulz, J. *Historický místopis Moravy a Slezska v letech 1848-1960, svazek IV*, s. 201.

²¹⁰ SOkA Šumperk, AM Loštice, č. pomůcky 402, Úřední knihy, inv. č. 119a, Pamětní kniha obce Loštice (1923-1945), s. 112.

²¹¹ Pospěch, Pavel. *Výroba olomouckých tvarůžků, minulost a současnost*. Olomouc 1986, s. 13.

²¹² Sedláček, P. *Olomoucké tvarůžky – produkce, podnikání, konzum*. Praha 2011. Bakalářská práce. Univerzita Karlova v Praze. Filozofická fakulta. Ústav hospodářských a sociálních dějin, s. 23.

²¹³ SOkA Šumperk, fond AM Loštice, inv. č. 402, sg. XXIX, karton 163, Obecní nejnovější, časový rozsah 1847–1931, Rozšiřování zdejších tvarůžkářských výroben J. Dubského a K. Pivného 1929 (42,44).

²¹⁴ Bartoš, J.–Trapl, M.–Schulz, J. *Historický místopis Moravy a Slezska v letech 1848-1960, svazek IV*, s. 201.

Veřejné angažmá

Stejně jako Dubský, i Pivný byl členem obecního zastupitelstva. Vystupoval za československou národní demokratickou stranu. Karel Pivný se už v roce 1919 objevuje jako náhradník členů obecního výboru. V roce 1923 se stal členem obecního zastupitelstva. Na kandidátce měl uvedeno povolání obchodník. Toto tvrzení lze doložit například listinou z 30. září 1923, kdy byla svolána schůze všech členů obecního zastupitelstva ke složení slibu věrnosti Československé republiky, volbě starosty, dvou náměstků a volbě radních. Pivný působil v pozdějších letech i jako člen finanční komise. V archivních záznamech fondu Archiv města Loštice byl podepsán konkrétně v letech 1926 a 1927.²¹⁵ V prvních obecních volbách v republice byl jedním z kandidátů Občanské strany. Do výboru se ale v těchto volbách nedostal.

²¹⁵ SOKA Šumperk, fond AM Loštice inv. č. 449a, karton 215a, Obecní volby, konané v letech 1919-1929 a 1923-1938.

6. Tvarůžky dnes

Dnes je jediným výrobcem Olomouckých tvarůžků v České republice firma *A. W. společnost s ručením omezeným*, zapsaná v Obchodním rejstříku u Krajského soudu v Ostravě. Nachází se v Lošticích, Palackého 57/4.

Tvarůžkárna se nevyhnula znárodnění a postupně byla součástí několika národních a státních podniků. V padesátých letech klesl export na minimum, tržní druhy tvarůžků se omezily jen na velké kulaté tvary a tvarůžkový zlom, tzv. kousky. Výroba dlouhodobě klesala, do technologie a objektů tvarůžkárny se téměř neinvestovalo. V lednu 1991 byla tvarůžkárna vrácena potomkům původních majitelů v rámci restituce. Okamžitě byla zahájena výroba s 25 zkušenými zaměstnanci, z nichž někteří pracovali ještě u Karla Pivného. Úkolem nově založené společnosti bylo udržet tradiční výrobu v prostředí rodícího se tržního hospodářství a současně provést přeměnu devastovaného majetku tak, aby se v konkurenci schopném stavu uplatnila na evropském trhu. Mezníkem se stal rok 1997, kdy proběhla zásadní změna technologického zařízení. Zastaralé formovací stroje byly nahrazeny automatickou formovací linkou s dvojnásobnou kapacitou a současně byly dřevěné desky (tzv. šindele) nahrazeny nerezovými zracími rošty. Výroba Olomouckých tvarůžků se tímto dostala na úroveň, která představuje hygienicky a mechanizačně současný světový standard. S rostoucí výrobou se zvyšoval počet pracovníků. V současnosti jich je kolem 130. Základním a jediným výrobním sortimentem jsou Olomoucké tvarůžky. Vyrábějí se ve více než třiceti různých tvarových a hmotnostních variantách. Olomoucké tvarůžky jsou také velmi vhodnou a žádanou surovinou dalších výrobků, např. tavených a krémových tvarůžkových sýrů, tvarůžkových pomazánek a mnoha jiných lahůdek vyráběných řadou českých i slovenských výrobců. Jediným vlastnostem Olomouckých tvarůžků se v srpnu 2010 dostalo vysokého uznání, kdy jim bylo Evropskou komisí uděleno chráněné zeměpisné označení.²¹⁶

²¹⁶ O nás. *A. W. Olomoucké tvarůžky*: [online]. [Cit. 24. 3. 2020]. Dostupné z: <https://www.tvaruzky.cz/o-firme>

Muzeum a Tvarůžková cukrárna

Muzeum Olomouckých tvarůžků bylo veřejnosti otevřeno v roce 1994. Bylo vybudováno přímo v prostorách závodu, což značně omezovalo výrobu. Proto vedení rozhodlo o přesunu muzea do samostatného objektu. Nové muzeum se veřejnosti otevřelo v roce 2014. V rámci prohlídky se návštěvník seznámí s tvorbou tvarůžků v minulosti, nástroji, které se používaly, a dokonce si může vyzkoušet šlapání tvarohu na simulátoru. Zajímavá je také projekce krátkého filmu o Wesselsovi a jeho nástupcích. Muzeum se těší velké návštěvnosti, díky níž prosperuje i podniková prodejna, do které ústí východ muzea. Autorem koncepce muzea a zároveň jeho bývalým vedoucím je Pavel Pospěch. *A. W. spol. s r. o.* také vydává časopis *Tvarůžek – magazín tradiční a jedinečné pochoutky*. První číslo vyšlo v roce 2017. Od té doby vychází dvakrát ročně. Obsahuje tematické články, rozhovory i recepty na tvarůžkové pokrmy.

V Lošticích se těší oblibě i Tvarůžková cukrárna, kde najdeme nejen zákusky v kombinaci s tvarůžky ale dokonce tvarůžkovou zmrzlinu.²¹⁷

Společenské akce spojené s Olomouckým tvarůžkem

V Lošticích již několik let probíhá víkendová akce s názvem *Slavnosti hudby a tvarůžků*. V roce 2019 proběhl již XXIV. ročník. Pátek tradičně začíná country večerem. Sobotní den se nese ve znamení tvarůžků, dopoledne je věnováno dětskému programu, odpoledne potom vystupuje několik zájmových skupin z okolí, soutěží se v tvarůžkovém klání a večer je opět zakončen hudbou. Neděle patří festivalu dechových hudeb *Pod loštickým nebem*.²¹⁸

Další tradiční akci pořádá Klub českých turistů, odbor Loštice a jedná se o *Putování za Loštickým Tvarůžkem*. Pro pěší jsou určeny trasy 8, 15, 25, 35 a 50 km, pro cyklisty potom 15, 27, 30, 40, 50 a 65 km. Pochod probíhá vždy koncem května a těší se velké oblibě turistů nejen z Olomouckého kraje. Každý účastník obdrží účastnický list, razítko do záznamníku a na konci na něj čeká Hanácká svačina. Pro rok 2020 byl pochod naplánován na 30. května, z důvodu pandemické situace spojené s koronavirem však neproběhl.²¹⁹

²¹⁷ *Tvarůžková cukrárna*: [online]. [Cit. 16. 2. 2020]. Dostupné z: <http://www.tvaruzkovacukrarna.cz/>

²¹⁸ *Slavnosti hudby a tvarůžků, 2019. Město Loštice*: [online]. [Cit. 25. 3. 2020]. Dostupné z: <http://www.mu-lostice.cz/akce/7125-slavnosti-hudby-a-tvaruzku-2019-ccqk>

²¹⁹ *Putování za Loštickým Tvarůžkem, 2020. Klub českých turistů Loštice*: [online]. [Cit. 24. 3. 2020]. Dostupné z: <https://okctlostice.webnode.cz/plt/>

V dubnu roku 2016 se uskutečnil v Olomouci první ročník *Olomouckého tvarůžkového festivalu*. Návštěvníci festivalu mají možnost ochutnat tvarůžky v teplé i studené kuchyni v nabídce restaurací, jež jsou součástí projektu *Ochutnejte Hanou* a propagují tak tradiční hanáckou gastronomii. Samozřejmostí jsou i speciality jako tvarůžkové dezerty a pivo z hanáckých minipivovarů. Připraven je zajímavý doprovodný program včetně vystoupení hanáckých folklorních souborů.²²⁰

Tvarůžky mají stále své příznivce a díky společenským akcím se dostávají do podvědomí v souvislosti se zábavou a sportovními zážitky.

²²⁰ *Olomoucký tvarůžkový festival*, 2019: [online]. [Cit. 24. 3. 2020] Dostupné z: <https://tvaruzkovyfestival.olomouc.eu/tvaruzkovy-festival-2019/>

Závěr

Tvarůžky jsou už po staletí významnou součástí regionu Haná. Svoji specifickou chutí a skvělými nutričními hodnotami se u spotřebitelů stále těší velké oblibě. Z původní domácí výroby, kdy bychom tvarůžky našly téměř na každém statku v okolí Olomouce, dnes Olomoucké tvarůžky produkuje pouze firma *A. W. spol. s r. o.* Postup výroby se s dobou pozměnil a práci významně ulehčilo zavedení automatické strojní výroby, avšak hlavní specifika technologického postupu zůstávají.

Od druhé poloviny 19. století se hospodářství ubíralo směrem ke kapitalistickému podnikání a vůbec prodělalo několik zásadních změn. Za všechny zmíněné došlo ke zrušení cechů a vzniku živnostenských společenstev. V poslední třetině 19. století došlo také k rozsáhlé hospodářské krizi. Změny proběhly i ve volebním systému a v platnost vešlo fungování tří voličských sborů, kdy součástí tohoto volebního systému byli i mnou sledovaní tvarůžkáři.

Ve své práci jsem mimo tvarůžkářství zahrnula dvě potravinářská odvětví, sladovnictví a čokoládovnictví, pro účely srovnání výroby, zahrnutí do spolků a zakládání organizací. Tvarůžkáři oproti sladovníkům a cukrářům nemuseli být vázáni na výuční list ani na koncesi, výroba tvarůžků se totiž řadila k volné živnosti. U tvarůžků je dodnes nejdůležitější znalost a dovednost, získávaná po generace. Co se týče společenstva tvarůžkářů, krátkou dobu fungoval Svaz výrobců olomouckých tvarůžků. Pokus o sjednocení tvarůžkářů se vydařil v roce 1920, kdy vznikl Svaz sýráren severo- a středomoravských, členství ve Svazu však bylo dobrovolné.

Jedním z cílů mé práce bylo postihnout historii výroby tvarůžků, přičemž tomuto tématu se v minulosti dopodrobna věnoval Pavel Pospěch. V rámci mého zkoumání jsem sledovala výrobní postup v průběhu staletí, kdy se od domácí výroby, šlapání tvarohu a ručnímu pleskání přešlo přes tzv. klapačky k pleskacím strojům a strojové výrobě vůbec. V této kapitole jsem se věnovala také vývoji rodinného podnikání, jenž bylo pro tvarůžkáře typickým jevem. Jak v Hněvotíně, tak v Lošticích výroba tvarůžků probíhala za pomoci rodinných příslušníků a potomci výrobců mnohdy v rodinném řemesle pokračovali.

Hlavním tématem mé práce bylo vysledovat, zda tvarůžkáři zasahovali do dění obce či se politicky angažovali. Všichni mnou sledovaní tvarůžkáři byli ve své

době členy obecního zastupitelstva. Vincenc Meixner z Hněvotína, který sám tvarůžky nevyráběl, ale byl synem Josefa Meixnera – výrobce tvarůžků, působil ve funkci starosty obce. Jaroslav Dubský z Loštic se z funkce radního rovněž ve třicátých letech dostal k postu starosty. Za pozoruhodný případ angažmá v obci pak považují tvarůžkáře a obchodníka Jana Meixnera z Hněvotína, který byl před druhou světovou válkou hlavou hněvotínských Němců a vedl nacistickou propagandu v obci.

Tvarůžkáři z Loštic se oproti Hněvotínu nemuseli tolik potýkat s národnostními problémy, přeci jen v Hněvotíně bylo Němců více než v Lošticích, a tak k „třenicím“ docházelo častěji. Hněvotínští výrobci se dle mého názoru hůře vyrovnávali se zásahem krize po válce, kdy nefungoval export a jejich výroba byla orientována převážně na vývoz do Rakouska. Loštická výroba A. Wesselse rostla, když ostatní stagnovali, měl talent pro obchod, bohužel o jeho počinech nemáme příliš mnoho záznamů. Výsledek se však nemění, Wesselsova firma se stala jednou z nejprosperujících tvarůžkáren své doby a dnes je firmou jedinou. Dalším možným faktorem, proč hněvotínská výroba postupně zanikla, je odsun Němců, jak již bylo řečeno, většina výrobců tvarůžků v Hněvotíně byla německého původu.

Poslední kapitola byla věnována tvarůžkům v současnosti a tomu, jaký osud měla firma A. W. od padesátých let minulého století. Přes znárodnění, pokles výroby, následnou restituci a restart výroby dnes firma A. W. spol. s r. o. nadále funguje a těší se věhlasu nejen v republice, ale i ve světě.

Seznam pramenů a použité literatury

1. Prameny

Archivní

Zemský archiv Opava, pobočka Olomouc

Fond Krajský soud Olomouc

Státní okresní archiv Olomouc

Fond Archiv obce Hněvotín

Fond Archiv města Olomouc

Fond Archiv města Loštice

Státní okresní archiv Šumperk

Fond Archiv města Loštice

Fond Městský národní výbor Loštice

Fond Okresní úřad Zábřeh

Muzeum Olomouckých tvarůžků Loštice

Pozůstalost po Janu Meixnerovi, uloženo v Muzeu Olomouckých tvarůžků A. W., Loštice, sbírky 980–1018

Seznam tvarůžkářů dle obcí a okresů, uložen v Muzeu Olomouckých tvarůžků A. W., Loštice

Tištěné

Hudeczek, Richard: *Adressbuch der königlichen Hauptstadt Olmütz*. Olomouc 1899.

Pražák, Jiří: *Rakouské právo veřejné*. Praha 1895.

Obzor: List pro poučení a zábavu. Brno: Moravská akciová knihtiskárna 1884, 1896.

2. Literatura

Bartoš, Josef a kol.: *Loštice od minulosti k dnešku: sborník*. Loštice 1983.

Bartoš, Josef–Trapl, Miloš–Schulz, Jindřich: *Historický místopis Moravy a Slezska v letech 1848-1960, svazek IV*. Olomouc 1974, s. 201.

- Broncová-Klicperová, Dagmar a kol: *Historie mlékárenství v Čechách a na Moravě*. Praha 1998.
- Čermák, Miloslav: *Historie a současnost podnikání na Olomoucku*. Žehušice 2004.
- Fischer, Richard: *Cesta mého života, III. díl: Olomouc od r. 1896-1918, 2. část*. Olomouc 1937.
- Fischer, Richard: *Loštice ve svém národním, kulturním, politickém a hospodářském vývoji od roku 1848*. Olomouc 1930.
- Hlavačka, Milan: *V zákopech mysli*. Praha 2014.
- Hlavačka, Milan – Bek, Pavel a kol.: *Rodinné podnikání v moderní době*. Praha 2018.
- Jakubec, Ivan: *Hospodářský vývoj českých zemí v období 1848–1992*. Praha 2008.
- Jakubec, Ivan–Jindra, Zdeněk a kol.: *Hospodářský vzestup českých zemí od poloviny 18. století do konce monarchie*. Praha 2016.
- Jančík, Drahomír–Štolleová, Barbora (eds.): *Pivo, zbraně i tvarůžky. Podnikatelé meziválečného Československa ve víru konjunktur a krizí*. Praha 2014.
- Kolář, Ondřej a kol.: *Polská a německá menšina ve Slezsku a na severní Moravě*. Opava 2019.
- Kux, Johann: *Die Deutschen Siedlungen um Olmütz*, Olmütz 1943.
- Lenderová, Milena. *Z dějin české každodennosti: život v 19. století*. Praha 2009.
- Macalík, Basil: Dějiny mlékařství na Hané, In: *Sborník československé akademie zemědělské*, Praha 1931.
- Miller, Michael L.: *Moravští Židé v době emancipace*. Praha 2015.
- Moláček, Jiří: *Deutsch-tschechisches Zusammenleben in Hněvotín in Aussagen der Zeitzeugen und Dokumenten im Kontext des 19. und 20. Jahrhunderts*. Olomouc 2017. Bakalářská práce. Univerzita Palackého v Olomouci. Pedagogická fakulta. Ústav cizích jazyků.
- Pánek, Jaroslav–Tůma, Oldřich a kol.: *Dějiny českých zemí*. Praha 2008
- Papajík, David–Novotný, Lubomír: *Dějiny Hněvotína*. Hněvotín 2018.
- Popelka, Petr: *Moravsko-slezská centrální dráha a vznik železniční sítě v západním Slezsku*. Časopis Matice moravské 125, č. 1, 2006.
- Pospěch, Pavel: Historie tvarůžků a tvarůžkářů. *Tvarůžek*. Magazín tradiční a jedinečné pochoutky. Loštice, jaro/léto 2019.
- Pospěch, Pavel: *Již 125 let na Vašem stole: pravé olomoucké tvarůžky*. Olomouc 2001.
- Pospěch, Pavel: *Výroba olomouckých tvarůžků: minulost a současnost*. Olomouc 1986.

Pospěch, Pavel: Výroba tvarůžků na Moravě od konce 19. století. *Vlastivědný věstník moravský*. Brno: Muzejní a vlastivědná společnost, 1987, 39(3).

Sedláček, Petr: *Olomoucké tvarůžky – produkce, podnikání, konzum*. Praha 2011. Bakalářská práce. Univerzita Karlova v Praze. Filozofická fakulta. Ústav hospodářských a sociálních dějin.

Schulz, Jindřich a kol.: *Dějiny Olomouce*. Olomouc 2009.

Strnková, Jana: *Stanovení texturních vlastností sýru zrajícího pod mazem objektivními metodami při různých způsobech skladování*. Brno 2012. Diplomová práce. Mendelova univerzita v Brně. Agronomická fakulta. Ústav technologie potravin.

Viktořík, Michael: *Čokoládovnický a cukrovinkářský průmysl v Olomouci*. Olomouc 2008.

Viktořík, Michael: *Osudy olomouckých sladoven a sladovnických firem v kontextu vývoje sladovnického průmyslu (od 60. let 19. století do roku 1948)*. Olomouc 2007.

Periodika

Pavelka, Jan Věnceslav. Olomoucké tvarůžky, In: *Letáček zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně, č.2*, Brno, 1907.

Elektronické zdroje

Cibulka, Pavel, 2018. FISCHER Richard 27. 3. 1872–5. 2. 1954. In: *Biografický slovník, Historický ústav AV ČR*: [online]. [Cit. 29. 10. 2019]. Dostupné z: http://biography.hiu.cas.cz/Personal/index.php/FISCHER_Richard_27.3.1872-5.2.1954

Doc. PhDr. Stanislav Balík, Ph.D., 2013. Adolf Kašpar. In: *Bludov.cz*: [online]. [Cit. 21. 2. 2021]. Dostupné z: <https://www.bludov.cz/O-Bludove/Vyznamni-rodaci-a-osobnosti-obce/Adolf-Kaspar.html>

Generál prof. JUDr. Bohuslav Ečer, 2020. *Internetová encyklopedie dějin Brna*: [online]. [Cit. 30. 4. 2021]. Dostupné z: https://encyklopedie.brna.cz/home-mmb/?acc=profil_osobnosti&load=5794

Historie. *A. W. Olomoucké tvarůžky*: [online]. [Cit. 24. 3. 2020]. Dostupné z: <https://www.tvaruzky.cz/historie>

Historie. *Vlastivědné muzeum v Olomouci*: [online]. [Cit. 24. 3. 2020]. Dostupné z: <https://www.vmo.cz/o-nas-vlastivedne-muzeum-v-olomouci/>

Historie obce. *Obec Hněvotín*: [online]. [Cit. 4. 2. 2020]. Dostupné z: <https://www.hnevotin.cz/informace-o-obci/historie>

Muzeum Olomouckých tvarůžků. *A. W. Olomoucké tvarůžky*: [online]. [Cit. 24. 3. 2020]. Dostupné z: <https://www.tvaruzky.cz/muzeum-olomouckych-tvaruzku>

O nás. *A. W. Olomoucké tvarůžky*: [online]. [Cit. 24. 3. 2020]. Dostupné z: <https://www.tvaruzky.cz/o-firme>

Olomoucký tvarůžkový festival, 2019 [online]. [Cit. 24. 3. 2020]. Dostupné z: <https://tvaruzkovyfestival.olomouc.eu/tvaruzkovy-festival-2019/>

Putování za Loštickým Tvarůžkem, 2020. *Klub českých turistů Loštice*: [online]. [Cit. 24. 3. 2020]. Dostupné z: <https://oketlostice.webnode.cz/plt/>

Slavnosti hudby a tvarůžků, 2019. *Město Loštice*: [online]. [Cit. 25. 3. 2020]. Dostupné z: <http://www.mu-lostice.cz/akce/7125-slavnosti-hudby-a-tvaruzku-2019-ccqk>

Tvarůžková cukrárna: [online]. [Cit. 16. 2. 2020]. Dostupné z: <http://www.tvaruzkovacukrarna.cz/>

Seznam příloh

Příloha č. 1

Fotografie A. Wesselse

Příloha č. 2

A. Wessels uprostřed svých zaměstnanců

Příloha č. 3

Ochranná známka firmy Jaroslava Dubského

Příloha č. 4

Vinětka Haná

Příloha č. 5

Stavební plány továrny Jaroslava Dubského

Příloha č. 6

Korespondence Jana Meixnera s NSDAP

Příloha č. 7

Tisk NSDAP

Příloha č. 8

Korespondeční lístek firmy Jana Meixnera

Příloha č. 9

Korespondence Jana Meixnera s polskou firmou

Příloha č. 10

Klapačka, stroj na formování tvarůžku

Příloha č. 11

Muzeum Olomouckých tvarůžků A. W.

Příloha č. 12

Interiér muzea s ukázkou šindelů na sušení tvarůžků

Příloha č. 13

Zákusky z tvarůžkové cukrárny

Příloha č. 1



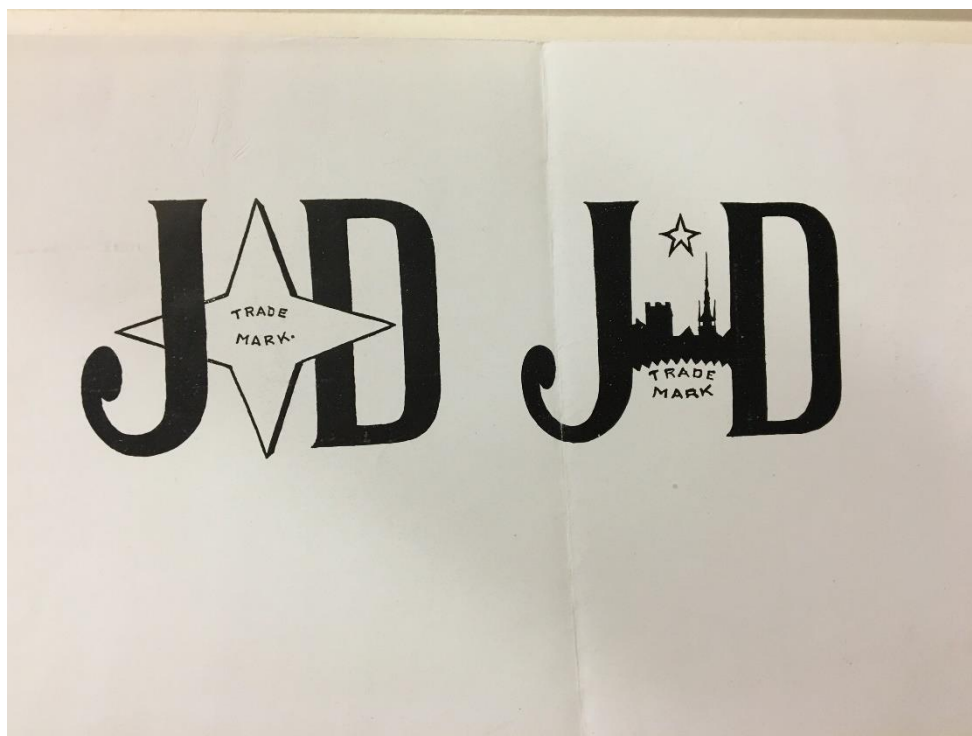
Alois Wessels, zdroj: <https://www.tvaruzky.cz/historie>

Příloha č. 2



A. Wessels mezi svými zaměstnanci, zdroj: <https://www.tvaruzky.cz/historie>

Příloha č. 3



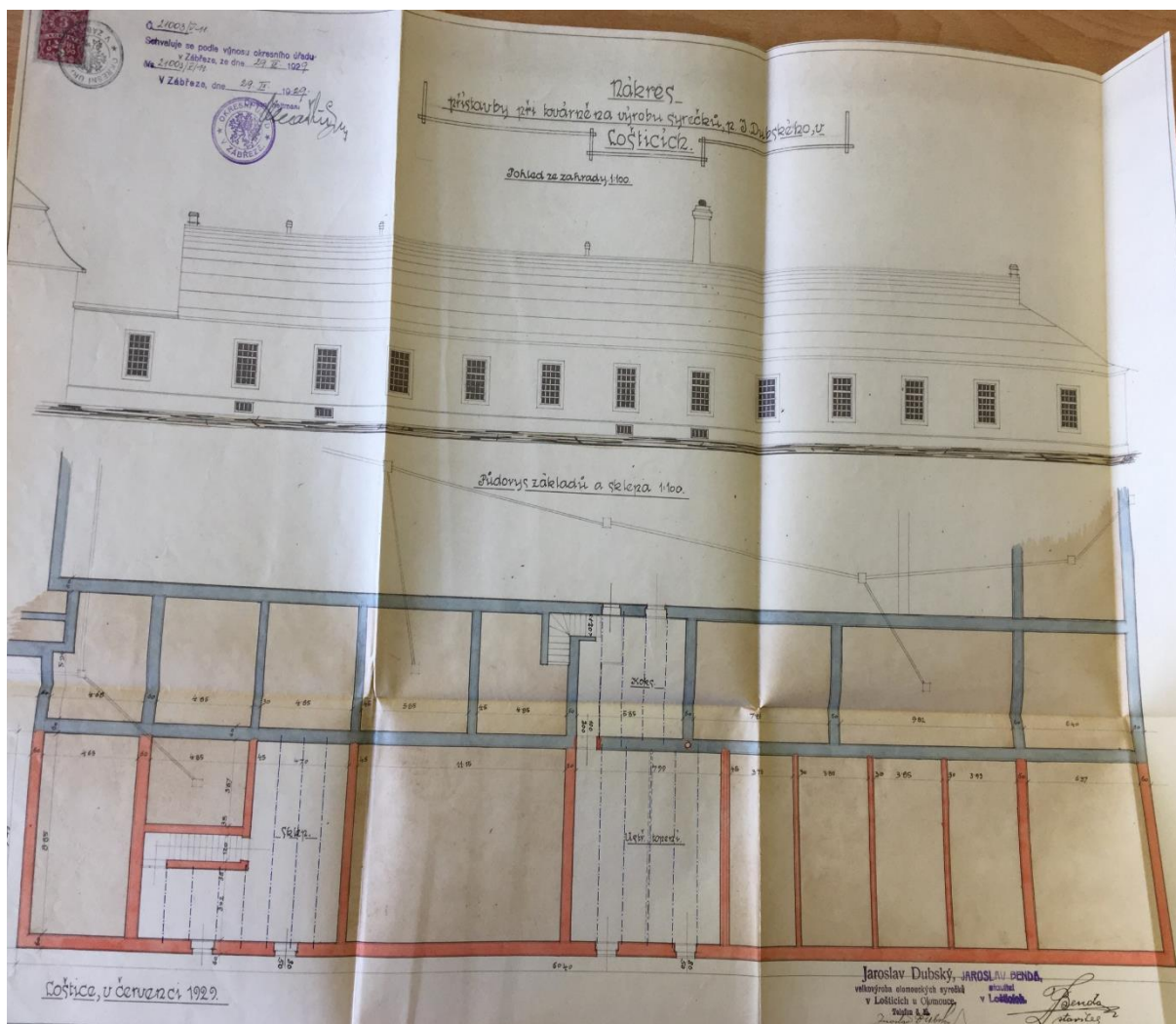
Ochranná známka firmy Jaroslava Dubského, zdroj: ZA Opava, fond OŽK Olomouc, poř. č. 1759, karton 1752.

Příloha č. 4



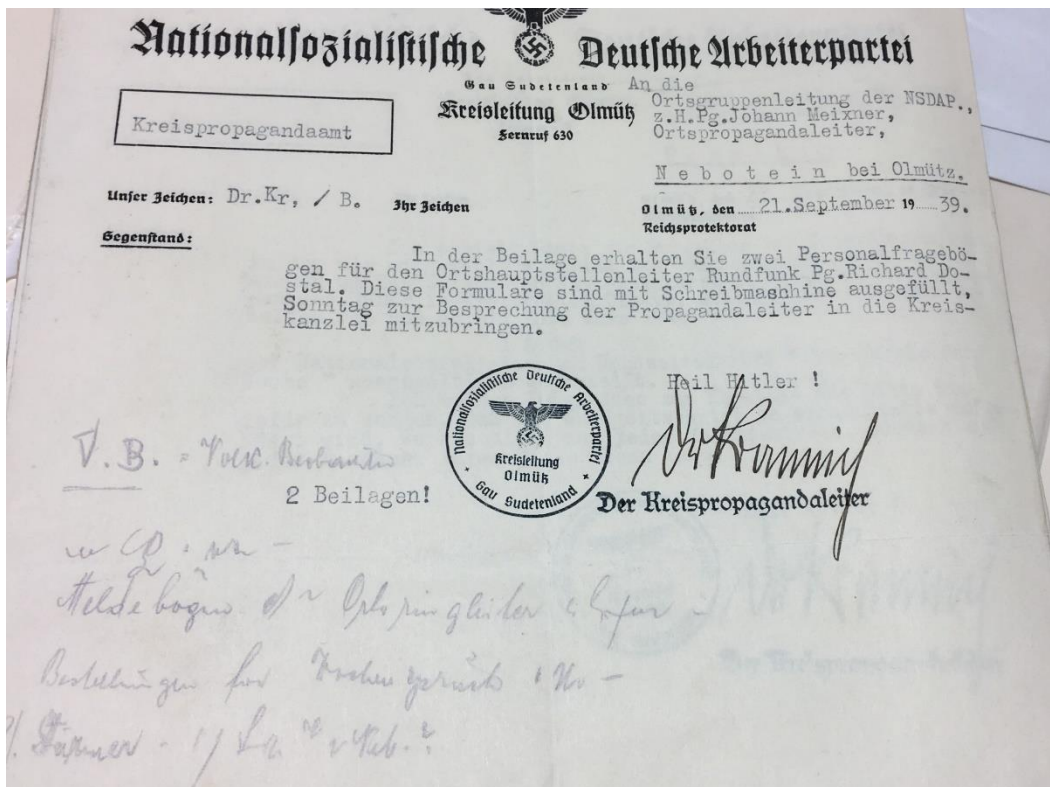
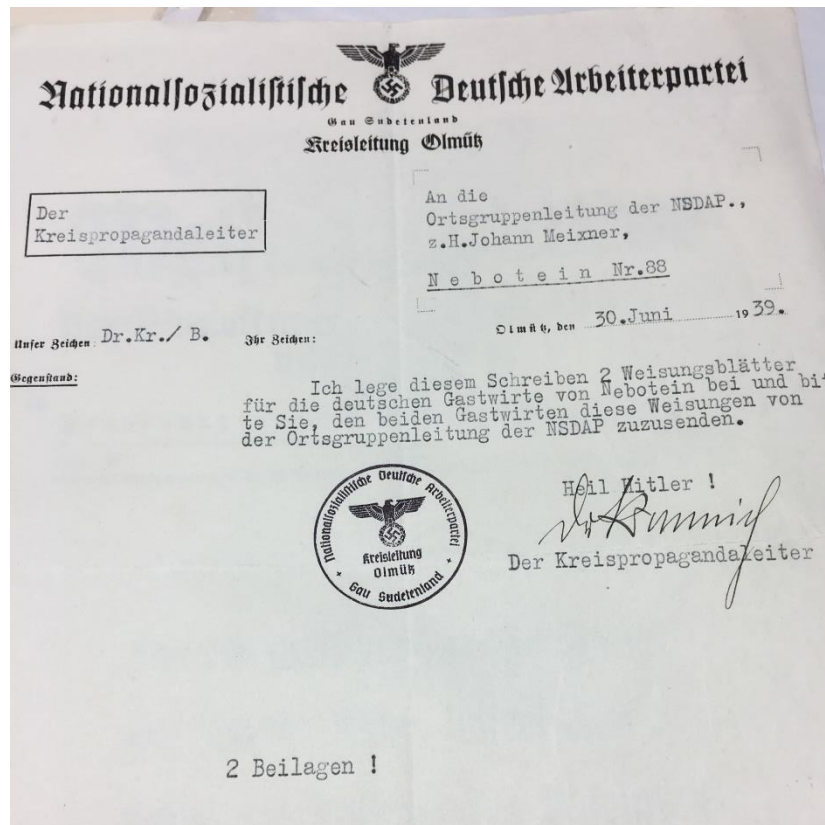
Vinětka Haná, zdroj: sbírka 980, pozůstalost po Janu Meixnerovi, uloženo v Muzeu Olomouckých tvarůžků A. W., Loštice.

Příloha č. 5



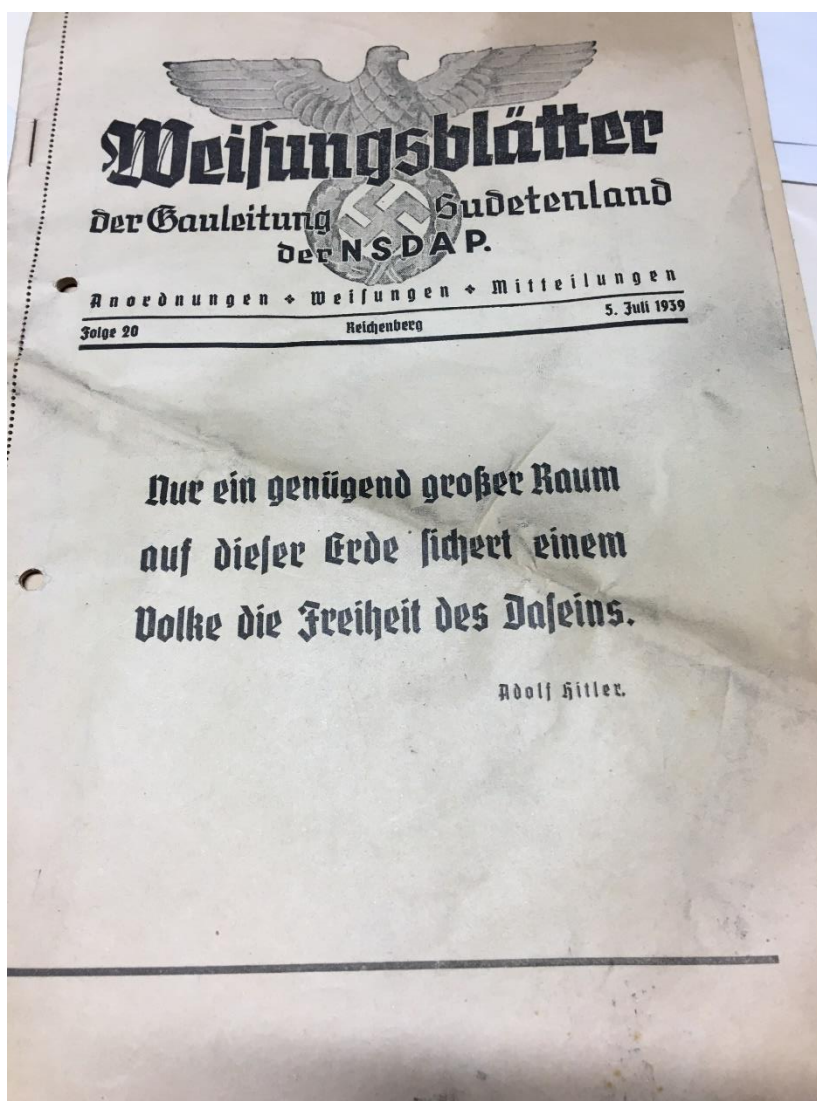
Stavební plány k továrně Jaroslava Dubského, zdroj: SOKA Šumperk, fond AM Loštice, inv. č. 399, sg. XXV, karton 157, Obecní nové, časový rozsah 1903–1943, Přístavba tvarůžkárny J. Dubského 1920–1923.

Příloha č. 6



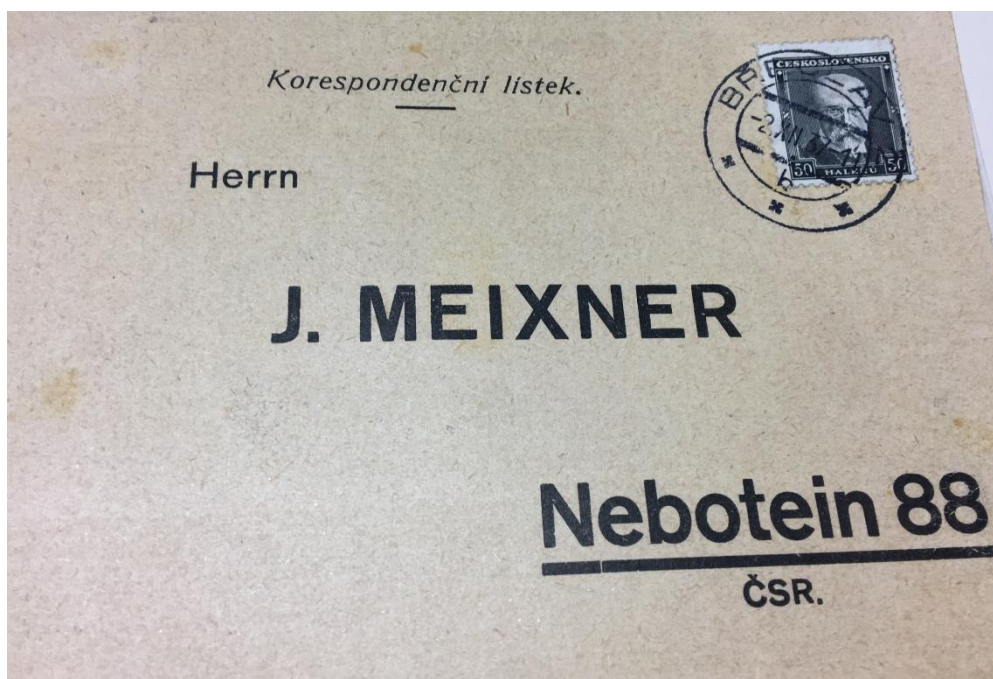
Korespondence Jana Meixnera s NSDAP, zdroj: sbírka 1013, pozůstalost po Janu Meixnerovi, uloženo v Muzeu Olomouckých tvarůžků A. W., Loštice

Příloha č. 7



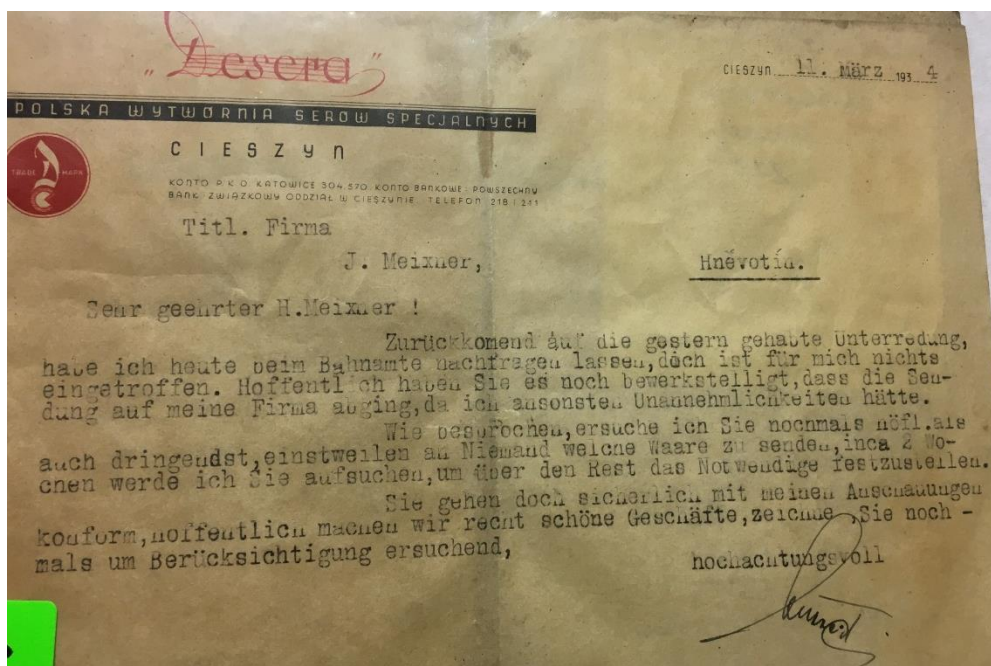
Tisk NSDAP, zdroj: sbírka 1013, pozůstalost po Janu Meixnerovi, uloženo v Muzeu Olomouckých tvarůžků A. W., Loštice

Příloha č. 8



Korespondenční lístek firmy J. Meixnera, zdroj: sbírka 986, pozůstalost po Janu Meixnerovi, uloženo v Muzeu Olomouckých tvarůžků A. W., Loštice

Příloha č. 9



Korespondence J. Meixnera s polskou firmou Desera, zdroj: sbírka 1009, pozůstalost po Janu Meixnerovi, uloženo v Muzeu Olomouckých tvarůžků A. W., Loštice

Příloha č. 10



Klpačka, fotografie: Michal Maňas, lokalita: Hanácké muzeum v Příkazech

Příloha č. 11



Zdroj: <https://www.tvaruzky.cz/muzeum-olomouckych-tvaruzku>

Příloha č. 12



Nejstarší fotografie výroby tvarůžků, Prostějov 1886, zdroj:

<https://www.tvaruzky.cz/historie>

Příloha č. 13



Zákusky z Tvarůžkové cukrárny v Lošticích, zdroj:

<http://www.tvaruzkovacukrarna.cz/>