



prameny & studie

64



Národní
zemědělské
muzeum



Národní
zemědělské
muzeum

**prameny
& studie**  **64**

NÁRODNÍ ZEMĚDĚLSKÉ MUZEUM, s. p. o.
2019

ISSN 0862-8483

*Časopis vychází za podpory Ministerstva zemědělství,
institucionální podpora MZE-RO0818.*

Časopis vychází dvakrát ročně

Zařazeno do Seznamu recenzovaných neimpaktovaných periodik vydávaných v ČR

Evidenční číslo: MK ČR E 18799

© Národní zemědělské muzeum, s. p. o., 2019
ISSN 0862-8483

OBSAH

SEKCE PŘÍRODOVĚDNÁ

Marie Voldřichová

Užití nástroje u seraua malého (*Capricornis crispus*) v Zoo Ústí nad Labem
Instrument Use in a Japanese Serow (*Capricornis crispus*) in Ústí nad Labem Zoo 9

Pavla Vrabcová, Helena Smolová, Hana Urbancová, Adéla Fajčíková

Strategie bioekonomiky pro udržitelnou Evropu a iniciativa BioEast
Bioeconomic Strategy for Sustainable Europe and the BioEast Initiative 17

Materiálová studie

Hana Urbancová, Adéla Fajčíková, Helena Smolová, Pavla Vrabcová

Česká akademie zemědělských věd slaví 95 let
The Czech Academy of Agricultural Sciences Celebrates 95 Years of Existence 29

SEKCE SPOLEČENSKOVĚDNÍ

Milan Jan Půček, Antonín Šimčík, Michal Plaček

Analýza rizik – zaměřeno na řízení muzeí
Risk Analysis with Focus on Museum Management 47

Petr Kozák

Kuchařská kniha kněžny Eleonory Lichnovské (1795–1873), rozené hraběnky Zichy
Příspěvek ke kultuře stravování šlechty v 1. polovině 19. století
The Cookbook of Countess Eleonora Lichnovská (1795–1873), Born Countess Zichy.
Contribution to Aristocratic Dining Culture in the First Half of the 19th Century 59

Pavel Novák

Hospodářské družstvo Kutná Hora na přelomu 19. a 20. století
Farmers' Cooperative Kutná Hora in Late 19th and Early 20th Century 95

Martin Kopeček

Přední JZD v období přestavby v Československu
Leading United Agricultural Cooperatives During the Period of Perestroika
in Czechoslovakia 105

Materiálová studie

Michaela Zeinerová Brachtlová

Fotoarchiv Národního zemědělského muzea
Photo Archive of the National Museum of Agriculture 121

Pokyny pro autory	139
Redakční rada	149
Autoři textů	151

SEKCE PŘÍRODOVĚDNÁ

UŽITÍ NÁSTROJE U SERAUA MALÉHO (*CAPRICORNIS CRISPUS*) V ZOO ÚSTÍ NAD LABEM

INSTRUMENT USE IN A JAPANESE SEROW (*CAPRICORNIS CRISPUS*) IN ÚSTÍ NAD LABEM ZOO

Marie Voldřichová

Abstrakt: Článek se zaměřuje na užití nástroje u sudo- a lichokopytníků a popisuje s nástrojem spojené chování samice seraua malého (*Capricornis crispus*) žijící v Zoo Ústí nad Labem. Tato samice používala neolistěnou větev jako nástroj k drbání zad. Větev byla používána účelově jako prodloužení, které jí umožnilo dosáhnout na určité partie těla, jež by pro ni byly jinak nedostupné prostřednictvím tlamy, rohů nebo nohou. Tudíž záměrně manipulovala s větví a používala ji jako prostředek k rozšíření svého fyzického dosahu. Podobné chování bylo opakovaně pozorováno u kopytníků s krátkými rohy nebo bezrohých, kteří nemohou používat dlouhé rohy, aby dosáhli na určité části těla. Naproti tomu u dlouhorohých zvířat, jako je kozorožec sibiřský (*Capra sibirica*), oryxové beisa (*Oryx beisa* spp.) či adax (*Addax nasomaculatus*), bylo často pozorováno, že k drbání využívají rohy.

Abstract: The article focuses on the use of tools among odd and even-toed ungulates and describes the tool behavior of the Japanese serow (*Capricornis crispus*) from the Ústí nad Labem Zoo. The female serow used a twig without foliage as a tool for scratching her back. The twig was used deliberately as an extension which enabled her to reach the specific part of her body unreachable by her mouth, horns or legs. She thus deliberately manipulated the twig to use it as a means to extend her physical influence. Similar behavior was repeatedly observed among ungulates with short or no horns, which can't use the long horns to reach certain parts of their bodies. In contrast, long-horned species, such as the Siberian ibex (*Capra sibirica*), beisa oryx (*Oryx beisa*), or addax (*Addax nasomaculatus*), have been frequently observed using their horns for scratching.

Klíčová slova: serau malý (*Capricornis crispus*); použití nástrojů u zvířat; nástroj; etologie; Zoo Ústí nad Labem.

Keywords: Japanese serow (*Capricornis crispus*); tool use in animals; tool; ethology; Ústí nad Labem Zoo.

Článek vznikl za podpory Ministerstva zemědělství,
institucionální podpora MZE-RO0818.

Pojmy „nástroj“ a „užití nástroje“ živočichy postrádají jasné, všeobecně přijímané vymezení a v jejich charakterizaci hraje svou roli určitá míra subjektivity.¹ V současnosti existuje hned několik definic, přičemž běžně používanou je ta formulovaná Shumakerem, Walkupovou a Beckem: „Externí použití nepřípevněného či přípevněného, avšak manipulovatelného objektu z okolního prostředí k efektivnějšímu pozměnění formy, pozice či stavu (kondice) jiného předmětu, organismu či sebe sama, kdy uživatel nástroje drží a přímo manipuluje s nástrojem během jeho použití či před tím, a je tak

¹ BENTLEY-CONDIT, Vicky, K. – SMITH, Euclid, O., Animal tool use: current definitions and an updated comprehensive catalog, 147(2), Behaviour 2010, s. 186.

přímo zodpovědný za správnou a účinnou orientaci (pozici) nástroje“ („the external employment of an unattached or manipulable attached environmental object to alter more efficiently the form, position, or condition of another object, another organism, or the user itself, when the user holds and directly manipulates the tool during or prior to use and is responsible for the proper and effective orientation of the tool“).² Další definice pojmu nástroj a jeho užití vyslovili například van Lawick-Goodall: (nástrojové chování) je použití externího objektu jako funkčního prodloužení tlamy, zobáku, ruky či drápů za účelem bezprostředního dosažení cíle;³ dále Finn, Tregenza a Mark Norman: (nástroj) je objekt zvířetem nesený či uchovávaný pro budoucí užití;⁴ Jones a Kamil: (užití nástroje) je vědomé použití fyzického objektu jiného, než je samotné tělo zvířete či jeho tělesné přívěsky, za účelem rozšíření fyzického vlivu živočicha;⁵ či Beauchamp a Frey: (nástroj) je objekt, který byl pozměněn tak, aby sloužil svému účelu, a neživý předmět, který je používán či určitým způsobem pozměněn tak, aby způsobil změnu ve vnějším prostředí, a usnadnil tak jeho uživateli dosažení konečného cíle.⁶ Beck do nástrojového chování zahrnul i sociální manipulaci, kdy jeden jedinec manipuluje chování druhého ke svému prospěchu.⁷ Významné je rozlišení skutečného použití nástroje, kdy se jedná o manipulovaný objekt nespojený s podkladem, od hraničního chování, kdy živočich využívá jako nástroj předmět spojený s podloží – například nabodávání kořisti na trny rostlin u tuhýkovitých (Laniidae) či užívání drbacích kmenů a kamenů kopytníky.⁸

Použití nástrojů vyhovujících definici Shumakera, Walkupové a Becka⁹ je rozšířené napříč fylogenetickými skupinami živočichů (je známo u savců, ptáků, ale též obojživelníků, ryb, měkkýšů, ostnokožců, koryšů, hmyzu i pavoukovic), není však vždy znakem inteligence.¹⁰ U řady zvířat se jedná o instinktivní užití objektů fixním způsobem, který je shodný u všech jedinců daného druhu a neobsahuje prvek učení (například použití proudu vody k sestřelení hmyzu rybami střikouny z čeledi Toxoti-

² SHUMAKER, Robert W. – WALKUP, Kristina R. – BECK, Benjamin B., *Animal tool behavior: The use and manufacture of tools by animals*, Baltimore 2011, s. 6.

³ LAWICK-GOODALL van, Jane, *Tool-using in primates and other vertebrates*, in: LEHRMAN, Daniel S. – HINDE, Robert – SHAW, Evelyn (edd.), *Advances in the study of behaviour*, Vol. 3., New York 1970, p. 196.

⁴ FINN, Julian K. – TREGENZA, Tom – NORMAN, Mark D., *Defensive tool use in a coconut-carrying octopus*, *Current Biology*, 2009, 19 (23), p. 1070.

⁵ JONES, Thony B. – KAMIL, Alan C., *Tool-making and tool-using in the northern blue jay*. *Science*, 1973, 180 (4090), p. 1076.

⁶ BEAUCHAMP, Tom L. – FREY, Raymond G., *The Oxford Handbook of Animal Ethics*, Oxford 2011, p. 232.

⁷ SHUMAKER, R. W. – WALKUP, K. R. – BECK, B. B., *Animal tool behavior*, c. d., p. 6.

⁸ BOSWALL, Jeffery, *Notes on tool-using by Egyptian vultures Neophron percnopterus*, *Bulletin of the British Ornithologists' Club*, 1977, 97, pp. 77–79; BOSWALL, Jeffery, *Tool using by birds and related behaviour*, *Avicultural Magazine* 1977, 83, pp. 83–88, 146–159, 220–228; BOSWALL, Jeffery, *Further notes on tool-using by birds and related behaviour*, *Avicultural Magazine*, 1978, 84, pp. 162–166; BOSWALL, Jeffery, *Tool-using and related behaviour in birds: more notes*, *Avicultural Magazine*, 1982, 89, s. 94–108; BOSWALL, Jeffery, *Tool-using and related behaviour in birds: yet more notes*, *Avicultural Magazine* 1983, 89, pp. 170–181.

⁹ SHUMAKER, Robert W. – WALKUP, Kristina R. – BECK, Benjamin B., *Animal tool behavior*, c. d.

¹⁰ LAWICK-GOODALL van, Jane, *Tool-using in primates and other vertebrates*, in: LEHRMAN, Daniel S. – HINDE, Robert – SHAW, Evelyn (edd.), *Advances in the study of behaviour*, Vol. 3., New York 1970, p. 244; HALL, Ronald K. L., *Tool-using performances as indicators of behavioural adaptability*, *Current Anthropology*, 1963, 4, pp. 485–486.

dae).¹¹ Rovněž tak výroba nástrojů může probíhat bez potřeby specificky rozvinutých kognitivně-adaptivních schopností.¹² Relativně nízký počet živočichů používajících nástroje (méně než jedno procento známých rodů živočichů)¹³ může být způsoben faktem, že nástroj samotný jen málokdy předčí fyzické adaptace živočichů a nebývá zásadní součástí ekologie a biologie daného druhu.¹⁴ V rámci savců se míra užití nástrojů mezi jednotlivými savčími skupinami i druhy výrazně liší. Nejzdatnějšími uživateli jsou novosvětští primáti a lidoopi (šimpanzi, orangutani, gorily). Následují starosvětští primáti a za nimi sloni, šelmy a hlodavci. Naopak kopytníci patří mezi savce s nejmenším počtem pozorovaného užití nástrojů. Shumaker, Walkup a Beck u nich uvádějí celkem čtyři kategorie použití nástrojů, které lze do češtiny volně přeložit jako „aplikace“ (affix/apply/drape), „hrabání“ (dig),¹⁵ „škrábání“ (scratch)¹⁶ a „mávání/třesení“ (wave/shake).¹⁷

Do kategorie nástrojového chování klasifikovaného jako „aplikace“ spadá chování samců některých zástupců jelenovitých (Cervidae) a turovitých (Bovidae), kteří si na paroží, respektive rohy nanášejí vrstvy bahna a trsy vegetace ve snaze opticky zvětšit jejich objem a mohutnost, což zvyšuje jejich šance na odrazení rivalů, a navyšuje tak jejich rozmnožovací potenciál. Toto chování bylo popsáno například Beckem,¹⁸ který pozoroval samce velkého kudu (*Strepsiceros* spp.) a jelena milu (*Elaphurus davidianus*) žijící v zajetí při nanášení bahna a sena na rohy a paroží. Obdobný jev byl zaznamenán rovněž u jelenů milu chovaných v Zoo Hellabrunn v Mnichově,¹⁹ Zoo Bronx v New Yorku²⁰ a v Smithsonian National Zoo's conservation and research center ve Front Royal²¹ ve Virginii.²² Zatímco k zachycení rostlinného materiálu v paroží může dojít náhodně při pasení či nabírání vegetace parožím během ritualizovaného chování, bahno si zvířata na paroží nanášela záměrně za použití specifického vzorce chování, které bylo stimulováno kontaktem s říjnými samicemi, agonistickými střety mezi samci a potřebou termoregulace.²³ Obdobné využití vegetace anebo bahna a půdy je

¹¹ SHUMAKER, R. W. – WALKUP, K. R. – BECK, B. B., Animal tool behavior, c. d.

¹² TESCHKE, Irmgard – CARTMILL, Erica A. – STANKIEWITZ, Sophia – TEBBICH, Sabine, Sometimes tool use is not the key: no evidence for cognitive adaptive specializations in tool-using woodpecker finches, *Animal Behaviour*, 2011, 82(5), p. 952; EMERY, Nathan J. – CLAYTON, Nicola S., Tool use and physical cognition in birds and mammals, *Current Opinion in Neurobiology*, 2009, 19(1), p. 32.

¹³ BIRO, Dora – HASLAM, Michael – RUTZ, Christian, Tool use as adaptation, *Philosophical Transactions of the Royal Society B*, 2013, 368, 20120408, p. 1.

¹⁴ HANSELL, Mike – RUXTON, Graeme D., Setting tool use within the context of animal construction behaviour, *Trends in Ecology & Evolution*, 2008, 23(2), p. 76.

¹⁵ SHUMAKER, R. W. – WALKUP, K. R. – BECK, B. B., Animal tool behavior, c. d., p. 67.

¹⁶ Tamtéž, p. 68.

¹⁷ Tamtéž, p. 67.

¹⁸ BECK, Benjamin B., Animal tool behavior, New York 1980.

¹⁹ HECK, Heinz, Der milu, Milu, 1970, 3, pp. 1–15.

²⁰ SCHALLER, George B. – HAMER, A., Rutting behavior of Père David's deer, *Elaphurus davidianus*, *Zoologische Garten*, 1978, 48, pp. 1–15.

²¹ WEMMER, C. – BECK, B. B. – COLLINS, L. – RETTBERG, B., The ethnogram. In: Père David's deer, *The Biology and Comparative Psychology*, 1983, 106(4), pp. 398–403.

²² SHUMAKER, R. W. – WALKUP, K. R. – BECK, B. B., Animal tool behavior, c. d., p. 70.

²³ BECK, Benjamin B. – LEJA, B. – ZEMANEK, K., Horn and antler adornment, Annual Meeting of the Animal Behavior Society, Seattle, Washington 1978; SHUMAKER, Robert W. – WALKUP, Kristina R. – BECK, Benjamin B., Animal tool behavior: The use and manufacture of tools by animals, Baltimore 2011, p. 70.



1 Kůň domácí (*Equus caballus*) se zkráceným ocasem používá větev k drbání jinak nedosažitelných partií těla. Zdroj: fotografie J. Chapman, in: LAWICK-GOODALL van, Jane, Tool-using in primates and other vertebrates, c. d., str. 207.

známo rovněž u barasingy (*Rucervus duvaucelii*), jelence běloocasého (*Odocoileus virginianus*), jelena evropského (*Cervus elaphus*), siky (*Cervus nippon*) a wapiti zakrslého (*Cervus canadensis nannodes*).²⁴ Užití nástroje v rámci kategorie „mávání/třesení“ zaznamenal Berger u tří zdivočelých domácích koní (*Equus caballus*) z populace čítající 135 jedinců.²⁵ Klisna trhala tlamou trsy pelyňku (rod *Artemisia*), které poté vrhala na výše postavené členy stáda, a stejné chování následně vykazovala i dvě další zvířata z její rodinné skupiny.²⁶ Campbell pozoroval koně (patrně opět *Equus caballus*), který používal větev k rozhrabování sněhu, a využíval ji tedy jako nástroj k hrabání.²⁷

Nejvíce uváděných příkladů užití nástrojů kopytníky se týká použití předmětů jako drbacích pomůcek. Grummt uvádí příklad buvola (*Bubalus bubalis*), který utrlh horní

²⁴ Wilson a Mittermeier jej jako samostatný poddruh *C. canadensis nannodes* neuznávají a zahrnují ho do druhu *C. canadensis*; WILSON, D. E. – MITTERMEIER, R. A., Handbook of the Mammals of the World, vol. 2 – Hoofed Mammals, Barcelona 2011, p. 423; SCHALLER, George B., The deer and the tiger: A study of wildlife in India, Chicago 1967, p. 118; PRUITT, William, Rutting behavior of the white-tail deer (*Odocoileus virginianus*), Journal of Mammalogy, 1954, 35, pp. 129–130; McCULLOUGH, Dale R., The tule elk: its history, behavior, and ecology, Berkeley 1971, p. 82.

²⁵ BERGER, Joel, The better to eat you with: Fear in the animal world, Chicago 2008.

²⁶ Tamtéž, p. 99.

²⁷ BECK, Benjamin B. – LEJA, B. – ZEMANEK, K., Horn and antler adornment, Annual Meeting of the Animal Behavior Society, Seattle, Washington 1978; SHUMAKER, Robert W. – WALKUP, Kristina R. – BECK, Benjamin B., Animal tool behavior: The use and manufacture of tools by animals, Baltimore 2011, p. 67.

břevno z ohrazení svého výběhu a poté si jej položil na temeno hlavy a do ohybu rohu tak, že se při pohybu hlavy nahoru a dolů třelo o jeho záda.²⁸ Pozorované chování vysvětlilo opakované uvolnění břevna z hrazení, které mátlو zaměstnanec zoo. Lau popsal téměř identické chování býka stejného druhu v Zoo Berlin.²⁹ Toto zvíře si navíc drbalo tyl hlavy tak, že rohem zaháklو a drželo jeden konec břevna, zatímco opačný konec spočíval na zemi. Když bylo břevno opřeno o ohradu, buvol jej záměrně shodil na zem a poté nabral na rohy, aby jej mohl použít. Pokud byl kůl vložen mezi břevna ohrady, býk ho vytáhl.³⁰ Dále pozoroval samce antilopy losí (*Taurotragus oryx*), který nejprve povalil drbací kládu o rozměrech telefonního stožáru a o několik dní později toto těžké poleno nabral mezi rohy a zvedl, aby si následně s jeho zadním koncem podrbl hřbet. Van Lawick Goodalová sledovala koně, který si drbal slabiny klackem drženým v tlamě. Zvíře mělo kupírovaný ocas, což výrazně omezovalo jeho schopnost zbavit se obtížného hmyzu dráždícího kůži, a mohlo ho tak podnítit k použití nástroje.³¹

Do stejné kategorie užití nástroje spadá i chování pozorované dne 21. 10. 2010 v odpoledních hodinách v Zoo Ústí nad Labem u samice seraua malého (*Capricornis crispus*) narozené 1. 3. 2002 v Zoo Magdeburg (v době pozorování byla osmiletá). Samice pomalu přecházela v blízkosti jehličnanu rostoucího ve výběhu s hlavou skloněnou k zemi v pozici odpovídající pasení, avšak potravu nepřijímala. Poté se zastavila a uchopila do tlamy tenkou přímou holou větev bez listů o délce cca 30–50 cm. Větev držela blíže k jejímu pravému konci a takto přiklonila hlavu ke svému pravému boku a začala pomocí výrazných kývavých pohybů hlavy ze strany na stranu přejíždět větví po svrchní straně svého hřbetu. Pohyb několikrát zopakovala, poté hlavu odklonila a několikrát překousla, aniž větev upustila, dokud nedržela větev přibližně uprostřed její délky. Poté se znovu začala drbat stejným způsobem (tato druhá fáze drbání trvala zřetelně déle než první a byla zaznamenána fotograficky) a nakonec větev upustila zpět na zem. Celé chování od uchopení větve až po její opětovné upuštění proběhlo za méně než tři minuty. Větev nebyla spojena s podložím a byla zjevně záměrně použita jako nástroj k rozšíření fyzického vlivu zvířete, který mu umožnil dosáhnout partií těla (svrchní strany hřbetu), které by pro něho byly jinak nedostupné. Chování seraua tak svým charakterem odpovídalo skutečnému užití nástroje dle všech definic uvedených v úvodu textu. Zajímavá byla rovněž pozorovaná úprava úchopu větve, která vedla k jejímu následnému účinnějšímu využití, i skutečnost, že samice si počínala při použití větve rychle a bez váhání, a je tedy možné, že u ní podobné chování proběhlo již dříve. Rovněž chování zvířete bezprostředně předcházející samotnému uchopení větve (přecházení s hlavou skloněnou k zemi) může být interpretováno jako apetenční chování zaměřené na vyhledání konkrétního objektu – nástroje, ačkoliv tato motivace samozřejmě nemůže být na základě jednoho pozorování prokázána.

²⁸ GRUMMT, Wolfgang, Werkzeuggebrauch beim Wasserbüffel (Bubalus arnee f. bubalis L.), Zoologische Garten, 1963, 27, pp. 262–263.

²⁹ LAU, D., Werkzeuggebrauch beim Kerabau, Bubalus arnee f. bubalis L., Zoologische Garten 1965, 31, pp. 269–271; SHUMAKER, R. W. – WALKUP, K. R. – BECK, B. B., Animal tool behavior, c. d.

³⁰ ANDERSON, D., pers. comm. In: SHUMAKER, R. W. – WALKUP, K. R. – BECK, B. B., Animal tool behavior: The use and manufacture of tools by animals, Baltimore 2011, p. 68.

³¹ LAWICK-GOODALL van, Jane, Tool-using in primates and other vertebrates, in: LEHRMAN, D. S. – HINDE, R. – SHAW, E. (edd.), Advances in the study of behaviour, Vol. 3., c. d., p. 207.



2 Samice seraua malého (*Capricornis crispus*) používá klacík jako drbátko. Zdroj: kresba Marie Voldřichová, překresleno ze sekvence fotografií pořízené autorkou článku.

Je vhodné poznamenat, že druhy kopytníků, u nichž bylo zaznamenáno a v literatuře popsáno používání nástrojů k drbání, se vyznačují relativně krátkými rohy či jsou zcela bezroží, a nemohou tak tyto tělesné výrůstky využít k drbání na hřbetních partiích těla. Naopak dlouhorohé druhy, jako je kozorožec sibiřský (*Capra sibirica*), oryxové beisa (*Oryx beisa* spp.) či adax (*Addax nasomaculatus*), často používají k drbání zad své rohy.³²

Prameny a literatura

- BEAUCHAMP, Tom L. – FREY Raymond G., The Oxford Handbook of Animal Ethics, Oxford: Oxford University Press 2011.
- BECK, Benjamin B., Animal tool behavior, New York: Garland STPM Publishing 1980.
- BECK, Benjamin B. – LEJA, B. – ZEMANEK, K., Horn and antler adornment, Annual Meeting of the Animal Behavior Society, Seattle, Washington 1978.
- BENTLEY-CONDIT, Vicky K. – SMITH, Euclid O., Animal tool use: current definitions and an updated comprehensive catalog, Behaviour 2010, 147(2), pp. 185–32A.
- BERGER, Joel, The better to eat you with: Fear in the animal world, Chicago: University of Chicago Press 2008.
- BIRO, Dora – HASLAM, Michael – RUTZ, Christian, Tool use as adaptation, Philosophical Transactions of the Royal Society B, 2013, 368, 20120408.
- BOSWALL, Jeffery, Notes on tool-using by Egyptian vultures *Neophron percnopterus*, Bulletin of the British Ornithologists' Club, 1977, 97, pp. 77–79.
- BOSWALL, Jeffery, Tool using by birds and related behaviour, Avicultural Magazine, 1977, 83, pp. 83–88, 146–159, 220–228.
- BOSWALL, Jeffery, Further notes on tool-using by birds and related behaviour, Avicultural Magazine, 1978, 84, pp. 162–166.
- BOSWALL, Jeffery, Tool-using and related behaviour in birds: more notes, Avicultural Magazine, 1982, 89, pp. 94–108.
- BOSWALL, Jeffery, Tool-using and related behaviour in birds: yet more notes, Avicultural Magazine, 1983, 89, pp. 170–181.
- EMERY, Nathan J. – CLAYTON, Nicola S., Tool use and physical cognition in birds and mammals, Current Opinion in Neurobiology, 2009, 19(1), pp. 27–33.
- FINN, Julian K. – TREGENZA, Tom – NORMAN, Mark D., Defensive tool use in a coconut-carrying octopus, Current Biology, 2009, 19(23), pp. 1069–1070.
- GRUMMT, Wolfgang, Werkzeuggebrauch beim Wasserbüffel (*Bubalus arnee f. bubalis* L.), Zoologische Garten, 1963, 27, pp. 262–263.
- HALL, Ronald K. L., Tool-using performances as indicators of behavioural adaptability, Current Anthropology, 1963, 4, pp. 479–494.
- HANSELL, Mike – RUXTON, Graeme D., Setting tool use within the context of animal construction behaviour, Trends in Ecology & Evolution, 2008, 23(2), pp. 73–78.
- HARRIS, Roy A. – DUFF, Kenneth R., Wild deer in Britain, New York: Taplinger 1970.
- HECK, Heinz, Der milu, Milu, 1970, 3, pp. 1–15.
- JONES, Thony B. – KAMIL, Alan C., Tool-making and tool-using in the northern blue jay, Science, 1973, 180(4090), pp. 1076–1078.

³² Srov. SHUMAKER, Robert W. – WALKUP, Kristina R. – BECK, Benjamin B., Animal tool behavior: The use and manufacture of tools by animals, Baltimore: Johns Hopkins University Press 2011.

- LAU, D., Werkzeuggebrauch beim Kerabau, *Bubalus arnee f. bubalis L.*, Zoologische Garten, 1965, 31, pp. 269–271.
- LAWICK-GOODALL van, Jane, Tool-using in primates and other vertebrates, in: LEHRMAN, Daniel S. – HINDE, Robert – SHAW, Evelyn (edd.), *Advances in the study of behaviour*, Vol. 3., New York: Academic Press 1970, pp. 195–249.
- MCCULLOUGH, Dale R., *The tule elk: its history, behavior, and ecology*, Berkeley: University of California Press 1971.
- PRUITT, William, Rutting behavior of the whitetail deer (*Odocoileus virginianus*), *Journal of Mammalogy*, 1954, 35, pp. 129–130.
- SHUMAKER, Robert W. – WALKUP, Kristina R. – BECK, Benjamin B., *Animal tool behavior: The use and manufacture of tools by animals*, Baltimore: Johns Hopkins University Press 2011.
- SCHALLER, George B., *The deer and the tiger: A study of wildlife in India*. Chicago: University of Chicago Press 1967.
- SCHALLER, George B. – HAMER, A., Rutting behavior of Père David's deer, *Elaphurus davidianus*, *Zoologische Garten*, 1978, 48, pp. 1–15.
- TESCHKE, Irmgard – CARTMILL, Erica A. – STANKIEWITZ, Sophia – TEBBICH, Sabine, Sometimes tool use is not the key: no evidence for cognitive adaptive specializations in tool-using woodpecker finches, *Animal Behaviour*, 2011, 82(5), pp. 945–956.
- WEMMER, C. – BECK, B. B. – COLLINS, L. – RETTBERG, B., The ethnogram, in: *Père David's deer, The Biology and Comparative Psychology*, 1983, 106(4), pp. 398–403.
- WILSON, Don E. – MITTERMEIER, Russell A., *Handbook of the Mammals of the World*, vol. 2 – Hoofed Mammals, Barcelona: Lynx Edicions 2011.



STRATEGIE BIOEKONOMIKY PRO UDRŽITELNOU EVROPU A INICIATIVA BIOEAST

BIOECONOMIC STRATEGY FOR SUSTAINABLE EUROPE AND THE BIOEAST INITIATIVE

Pavla Vrabcová, Helena Smolová, Hana Urbancová, Adéla Fajčíková

Abstrakt: S ubývajícími zásobami přírodních zdrojů exponenciálně roste poptávka po udržitelných produktech a spotřebě. Lze konstatovat, že intenzivní rozvoj bioekonomiky napomáhá k rychlejšímu pokroku v přechodu na oběhové a nízkouhlíkové hospodářství. BioEast je nejnovější iniciativa vybraných států střední a východní Evropy s oficiální podporou příslušných ministerstev zemědělství. Hlavním cílem tohoto příspěvku je klasifikovat složky strategií a politik bioekonomiky, identifikovat zainteresované strany bioekonomiky, představit iniciativu BioEast a vymezit její vztah k evropské strategii bioekonomiky.

Abstract: As reserves of natural resources are diminishing, we witness a growing demand for sustainable products and sustainable consumption. Intensive development of bioeconomy facilitates faster progress in transition to circulation and low-carbon economy. BioEast is the most recent initiative of some Central and Eastern European states, which enjoys the official support of the relevant ministries of agriculture. The main aim of this contribution is to classify the main elements of bioeconomy strategies and policies, identify the stakeholders of bioeconomy, introduce the BioEast initiative, and outline its relation to bioeconomy strategy in Europe as a whole.

Klíčová slova: bioekonomika; BioEast; strategie; státy EU; zemědělství; globální trendy.

Keywords: bioeconomy; BioEast; strategy; EU states; agriculture; global trends.

Úvod

Evropská komise¹ definuje biohospodářství jako souhrn produkce obnovitelných biologických zdrojů a přeměnu těchto zdrojů a toku odpadu na produkty s přidanou hodnotou, jako jsou potraviny, krmiva, bioprodukty a bioenergie. Z definice vyplývá, že se jedná o pojem komplexní, zahrnující mnoho vědních oborů, je tedy interdisciplinární a jeho existence v současné zemědělské, lesnické a potravinářské praxi nabývá stále více na důležitosti.² Lze shrnout, že pojem biohospodářství se zaměřuje na procesy a procesní stránku využívání přírodních zdrojů.

Velmi často se ale v rámci odborné veřejnosti diskutuje o terminologii biohospodářství a bioekonomiky. Nejedná se však o synonyma, jelikož bioekonomika je oproti biohospodářství zaměřena na to, aby se obnovitelné přírodní zdroje a biologické

¹ Evropská komise, Communication from the commission to the european parliament, the council, the economic and social committee and the committee of the regions, dostupné online: <<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2012:0060:FIN:EN:PDF>> [16. 5. 2019].

² HÁJEK, Miroslav – KUBOVÁ, Pavla – GAFF, Milan, et al., Lesnická bioekonomika, Praha 2018, s. 14.

procesy více využívaly a přinesly ekonomické efekty. Zaměřuje se tedy na služby společnosti s cílem zlepšit kvalitu života. Termín bioekonomika se používá převážně při odkazu na biotechnologickou a biologickou část existující ekonomiky, zatímco termín biohospodářství (biobased economy) se používá k popisu hospodářství, které je převážně založeno na biomase, krmivech, energii a fosilních zdrojích.³ Bioekonomiku lze tedy považovat za součást biohospodářství a lze usuzovat, že součástí bioekonomiky je tzv. princip sociální odpovědnosti. Právě socioekonomické aspekty jsou prioritou iniciativy BioEast.⁴

Nejenom vývoj celosvětové populace, neustálé změny prostředí, klimatu a ekosystémů a jejich negativní dopady zdůrazňují nutnost se problematikou bioekonomiky a biohospodářství v celém širokém kontextu zabývat, a to využitím znalostního a inovačního přístupu. Koncept ekonomiky založený na znalostech odráží vizi dosažení hospodářského růstu prostřednictvím odvětví špičkových technologií, což vyžaduje investice do inovací a vysoce kvalifikované pracovní síly.⁵ Hlavním cílem tohoto příspěvku je klasifikovat složky strategií a politik bioekonomiky, identifikovat zainteresované strany bioekonomiky, představit iniciativu BioEast a vymezit její vztah k evropské strategii bioekonomiky. Dílčím cílem bude vyhodnotit data o vybraných oblastech bioekonomiky v zemích V4+7.

Stav výzkumu a pramenů, použité metody

Problematika bioekonomiky má poměrně krátký historický vývoj.⁶ Hlavní charakteristikou bioekonomiky je produkce biomasy a její konverze na výrobky a energii.⁷ Ambicí je hledat nejučinnější technologie a postupy transformace obnovitelných surovin k nahrazení konvenčních neobnovitelných surovin. Bioekonomiku lze definovat jako ekonomiku, kde základní stavební kameny pro materiály, chemikálie a energii pocházejí z obnovitelných biologických zdrojů.⁸

Bez větších úprav nepřetržitě emise skleníkových plynů a související změny klimatických podmínek nezvratně poškodí globální ekosystém, což zahrne nevyčíslitelná ekonomická rizika.⁹ Bioekonomika se „zabývá výrobou obnovitelných biologických zdrojů a jejich přeměnou na životně důležité výrobky od potravin a krmiv k výrob-

³ STAFFAS, Louise – GUSTAVSSON, Mathias – MCCORMICK, Kes, Strategies and policies for the bioeconomy and bio-based economy: An analysis of official national approaches, Sustainability, 2013, 5, 6, s. 2755.

⁴ BioEast, Home page, dostupné online: <<http://www.bioeast.eu/>> [17. 5. 2019].

⁵ BIRNER, Regina, Bioeconomy Concepts, in: LEWANDOWSKI, Iris. (ed.), Bioeconomy, Cham 2018, s. 20.

⁶ HÁJEK, M. – KUBOVÁ, P. – GAFF, M., et al., Lesnická bioekonomika, c. d., s. 14.

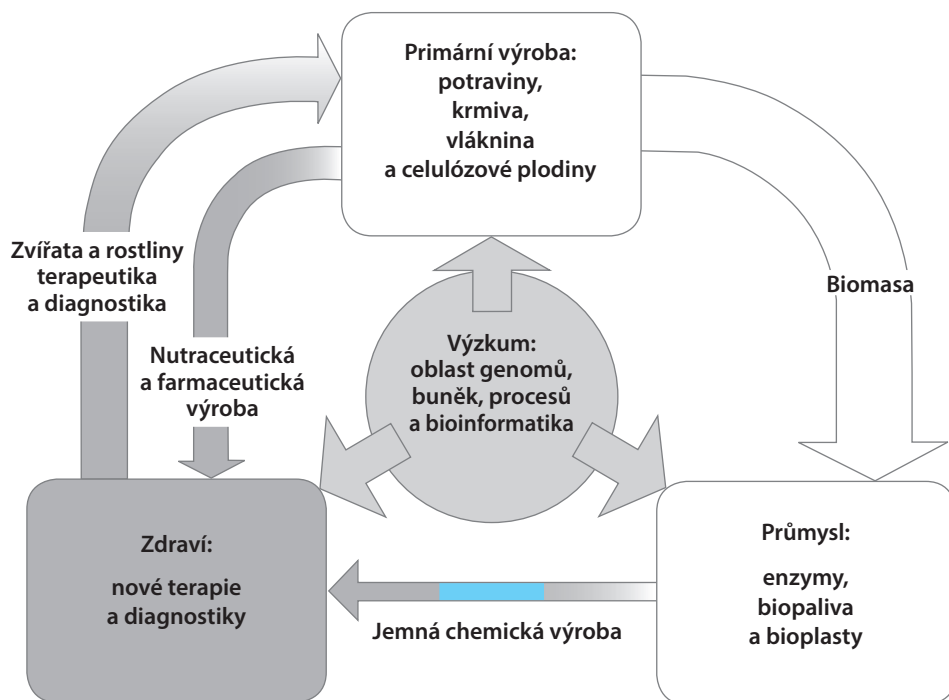
⁷ Výzkumný a vývojový ústav dřevařský, Cesta ke zvýšení spotřeby dříví vyrobeného v ČR v soudobém středoevropském kontextu, dostupné online: <<https://lesyrcz.cz/wp-content/uploads/2016/12/zvyseni-spotreby-drivi-web.pdf>> [20. 5. 2019].

⁸ MCCORMICK, Kes – KAUTTO, Niina, The bioeconomy in Europe: An overview, Sustainability, 2013, 5, 6, s. 2589.

⁹ BÖR – Biöekonomierat, Positions and strategies of the German bioeconomy – decided at the 8th session of the council 14. 5. 2014, dostupné online: <https://bioekonomierat.de/fileadmin/Publikationen/Englisch/Strategy_paper.pdf> [18. 5. 2019].

kům založeným na bioproduktu a bioenergii¹⁰. Lze konstatovat, že základem bioekonomiky je zemědělství, lesnictví, akvakultura, potravinářský průmysl, energetika, chemický průmysl a biotechnologická odvětví. Je tedy značně patrná interdisciplinarity daného oboru. Vědecký příspěvek k řešení těchto problémů proto nutně vyžaduje mnohostranný a integrovaný přístup nebo interdisciplinární výzkum.¹¹ Rozvoj biohospodářství lze chápat jako přechod procesu společenské změny.¹²

Zároveň je bioekonomika sociální ekonomikou, tedy službou společnosti, lidstvu a potažmo celé planetě, odpovědně vykonávanou za účelem zlepšení kvality života. Bioekonomika zahrnuje tři základní prvky,¹³ a to pokročilé znalosti genů a komplexních buněčných procesů, obnovitelnou biomasu a integraci biotechnologických aplikací v jednotlivých odvětvích, viz následující obr. 1.



1 Integrace napříč biotechnologickými aplikacemi. Zdroj: ARUNDEL, Anthony – SAWAYA, David, The bioeconomy to 2030: Designing a policy agenda, dostupné online: <http://biotech2030.ru/wp-content/uploads/docs/int/The%20Bioeconomy%20to%202030_OECD.pdf> [19. 5. 2019].

¹⁰ HÁJEK, M. – KUBOVÁ, P. – GAFF, M., et al., Lesnická bioekonomika, c. d., s. 16.

¹¹ HADORN, Gertrude Hirsh – BIBER-KLEMM, Susette – GROSSENBACHER-MANSUY, Walter – HOFFMANN-RIEM, Holger – JOYE, Dominique – POHL, Christian – ZEMP, Elisabeth (edd.), Handbook of transdisciplinary research, Dordrecht 2008, s. 69.

¹² GEELS, Frank, Technological transitions as evolutionary reconfiguration processes: a multi-level perspective and a case-study, Research policy, 2002, 31, 8–9, s. 2.

¹³ HÁJEK, M. – KUBOVÁ, P. – GAFF, M., et al., Lesnická bioekonomika, c. d., s. 16–17.

Aby bylo evropské biohospodářství úspěšné, musí vycházet ze zásad udržitelnosti a oběhovosti.¹⁴ Bioekonomika předpokládá těsné spojení s udržitelným rozvojem. Udržitelný rozvoj však není prioritou, ale doprovodným aspektem všech priorit. Nejznámější a také nejjednodušší definice trvale udržitelného rozvoje pochází ze zprávy Naše společná budoucnost, kterou vydala Světová komise pro životní prostředí a rozvoj OSN (UN WCED) v roce 1987: „Trvale udržitelný rozvoj je takový způsob rozvoje, který uspokojuje potřeby přítomnosti, aniž by oslaboval možnosti budoucích generací naplňovat jejich vlastní potřeby.“¹⁵ Je zajímavý paradox, že se pojem bioekonomika stal prominentním v politice, vědě a výzkumu, nicméně západní státy využívají koncept bioekonomiky k podpoře výzkumných a inovačních procesů s cílem vytvořit lepší ekonomický rozvoj a růst založený na biologických základech.¹⁶

Bioekonomické disciplíny se zabývají komplexními společenskými problémy a výzvami, v nichž jsou environmentální, ekonomické a sociální dimenze dynamicky provázány jak v konfliktním, tak ve vzájemně se zlepšujícím chování, což nazýváme jako „wicked problems“.¹⁷

Strategie pro biohospodářství z roku 2012 je sice platná, ale musela být aktualizována a přizpůsobena aktuálním podmínkám a poznatkům.¹⁸ Evropská komise proto zveřejnila novou aktualizovanou strategii Biohospodářství 2018. Účelem aktualizace strategie pro biohospodářství z roku 2012 je snaha o řešení těchto výzev prostřednictvím souboru čtrnácti konkrétních opatření, která budou dle Evropské komise¹⁹ zahájena nejpozději v roce 2019. Jedná se o několik velmi významných opatření, jež spočívají v přechodu od „snahy o bioekonomiku“ k realizaci a k podpoření Evropy jako jedničky v biohospodářství.

Přestože společná zemědělská ekonomika v uplynulých letech výrazně pomohla zlepšit v zemích střední a východní Evropy oblast zemědělství, potravinářství, životního prostředí či přispěla k rozvoji venkova, je nyní nutné klást v zájmu dalšího pokroku zvýšený důraz na výzkum, inovaci a nadnárodní spolupráci.²⁰ Je to například iniciativa BioEast, jejímž prostřednictvím tohoto posunu lze dosáhnout. Iniciativa nabízí společný strategický rámec pro výzkum a inovace pro práci na udržitelných biohospodářstvích v zemích střední a východní Evropy.²¹ Konkrétně jsou do této iniciativy zapojeny následující státy: Česká republika, Maďarsko, Polsko, Slovensko, Bulharsko,

¹⁴ Evropská komise, Udržitelné biohospodářství pro Evropu: posílení vazby mezi hospodářstvím, společností a životním prostředím, dostupné online: <<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/HTML/?uri=CELEX:52018D0673&from=EN>> [20. 5. 2019].

¹⁵ KEEBLE, Brian, The Brundtland report: Our common future, Medicine and War, 1988, 4, 1, s. 21.

¹⁶ STAFFAS, Louise – GUSTAVSSON, Mathias – MCCORMICK, Kes, Strategies, c. d., s. 2755.

¹⁷ BATIE, Sandra, Wicked problems and applied economics, American Journal of Agricultural Economics, 2008, 90, 5, s. 1176.

¹⁸ M'BAREK, Robert – PARISI, Claudia – RONZON, Tévécia, Getting (some) numbers right – derived economic indicators for the bioeconomy, dostupné online: <http://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC113252/jrc113252_eubce2018_proceedings_final_1.pdf> [20. 5. 2019].

¹⁹ Evropská komise, Udržitelné biohospodářství, c. d.

²⁰ JUHÁSZ, Anikó – VÁSÁRY, Viktória, BioEast: Central-Eastern European initiative for knowledge-based agriculture, aquaculture and forestry in the bioeconomy, Rural Areas and Development, 2017, 14, 18, s. 76.

²¹ Evropská komise, Udržitelné biohospodářství, c. d.

Estonsko, Chorvatsko, Litva, Lotyšsko, Rumunsko a Slovinsko.²² Uvedené země a regiony mají silnou pozici a zájem o vědy o živé přírodě, bioenergií, bioprodukty a průmyslová odvětví.

Iniciativa BioEast²³ zdůrazňuje, že hospodářská, společenská, geopolitická, kulturní a historická homogenita a složitost makroregionu mohou přispět k vytvoření rámcových podmínek příznivých pro hospodářský růst. Mezi základní cíle iniciativy BioEast patří:²⁴

- iniciace spolupráce a rozvoje politik založených na znalostech; je zde kladen důraz na znalostní ekonomiku;
- identifikace a rozvoj společných výzev, validace společných témat výzkumu;
- formulace strategie (včetně meziodvětvového přístupu k rozvoji strategií oběhového hospodářství a bioekonomiky) s důrazem na využívání synergického efektu;
- poskytnutí databáze dat (podpora založená na datech a relevantních informacích a faktech);
- zlepšení dovedností nové generace v řešených oblastech, důraz na sdílení znalostí a zkušeností;
- rozvíjení synergií (podpora financování na regionální, národní, unijní i mezinárodní úrovni s cílem podpořit udržitelný hospodářský růst);
- zvýšení viditelnosti dané problematiky (upozornit na specifické výzvy a výzkumný potenciál daného makroregionu prostřednictvím zapojení společnosti a podpory veřejného mínění).

Iniciativa BioEast je založena na předpokladu, že mnoho evropských makroregionů má velmi vysoký potenciál pro rozvoj bioekonomiky, využívání svých přírodních zdrojů, vodních ploch i odpadů, ale potýká se s problémy nedostatečných znalostí a inovací.²⁵ To s sebou přináší důsledky v nedostatečném využití systémového a integrovaného přístupu v oblasti bioekonomiky a nevyužití jejího potenciálu, který lze spatřovat v rámci různých odvětví i států a lze společně dosahovat synergického efektu v rámci znalostního a inovačního přístupu v oblasti bioekonomiky. Cílem iniciativy BioEast je odstranit překážky v rozvoji bioekonomiky s důrazem na přidanou hodnotu.

Rovněž i Evropský výbor regionů²⁶ vyjádřil přesvědčení, že rozvoj biohospodářství je spjat zejména s konkrétními projekty a stěžejními inovacemi, kdy právě jeden z takových projektů představuje iniciativa BioEast. Evropská komise tuto aktivitu pod-

²² PILLI, Roberto – FIORESE, Giulia – JONSSON, Ragnar – CAZZANIGA, Noemi – CAMIA, Andrea, Some aspects of the forest based bioeconomy in the BIOEAST region, dostupné online: <https://ec.europa.eu/knowledge4policy/sites/know4pol/files/jrc113701_jrc_researchbrief_bioeast_final.pdf> [20. 5. 2019].

²³ BIOEAST, Home page, c. d.

²⁴ BIOEAST, Central and Eastern European Initiative for Knowledge-based Agriculture, Aquaculture and Forestry in the Bioeconomy: Draft position paper, 2017, dostupné online: <https://eip.fm.gov.hu/document/bioeast/BIOEAST_PositionPaper_20170407_clean.pdf> [15. 5. 2019].

²⁵ JUHÁSZ, Anikó – VÁSÁRY, Viktória, BioEast, c. d., s. 76.

²⁶ Evropský výbor regionů, Návrh stanoviska Komise pro sociální politiku, vzdělávání, zaměstnanost, výzkum a kulturu – Udržitelné biohospodářství pro Evropu: posílení vazby mezi hospodářstvím, společností a životním prostředím, dostupné online: <<https://webapi2016.cor.europa.eu/v1/documents/COR-2018-06433-00-01-PA-TRA-CS.docx/content>> [14. 5. 2019].

pořila řadou tematických programů a grantů a dále by „měla by přispět společnosti propojením aktivit v oblasti přenosu technologií a regionálních zdrojů biomasy“.²⁷

Co se týče konkrétní formy podpory, například v rámci HORIZON 2020 byla zveřejněna výzva „RUR-18-2019: Support to the BioEast initiative: boosting knowledge and innovation-based bioeconomics“, v rámci níž by výsledky předkládaných projektů měly přispívat ke splnění cílů BioEast iniciativy.²⁸ V této souvislosti lze ovšem podotknout, že stávající rozdělení výzkumu a inovací v Evropě (Horizon 2020) začleňuje specifická výzkumná témata regionů střední a východní Evropy.²⁹

K iniciativě BioEast se v současné době vztahují zejména 3 následující stěžejní dokumenty:³⁰

1. 2016, Varšava, Polsko: 7 zemí se zavázalo spolupracovat a přispět k rozvoji Evropského výzkumného prostoru v odvětvích biohospodářství a zaplnit mezery v pracovním programu HORIZON 2020 na období 2018–2020 v rámci bioekonomiky Societal Challenge 2 Bioeconomy.
2. 2017, Visegrad, Maďarsko: prohlášení 8 zemí o podpoře iniciativy BioEast, a to zejména vypracováním společného plánu a vizí pro makroregiony.
3. 2018, Babolna, Maďarsko: společné prohlášení ministrů zemědělství Visegrádské skupiny a dalších sedmi zemí. Byla vytvořena BioEast Vision do roku 2030.

BioEast dále uvádí 2 oblasti zájmu, které jsou specifické pro daný makroregion CEE (Central and Eastern European) a jež by měly být zohledněny v dalších výzkumech, strategiích a cílech:

1. Výzvy vyplývající z klimatu a specifík klimatických změn a reakce na ně. Mezi klíčová témata lze zařadit produkci plodin, chov zvířat, lesnictví, akvakulturu, zpracování potravin, vytápění, kontrolu škůdců a chorob, řízení rizik nebo sdílení znalostí.
2. Reakce na politické a správní výzvy, které vyplývají ze socioekonomických charakteristik regionu CEE, neboť tyto země mají společnou řadu sociálních či správních problémů, které přímo ovlivňují rozvoj zemědělství, biohospodářství a venkovských oblastí. Jedná se zejména o nízkou míru inovací či moderních technologií, důsledky stárnutí obyvatelstva, výrazné rozdíly v míře zaměstnanosti ve venkovských a městských oblastech nebo o nízkou mírou informovanosti spotřebitelů.

Z výše uvedeného vyplývá, že spolupráce zemí v rámci iniciativy BioEast je aktivní a díky kontinuální spolupráci jsou vytvářeny klíčové strategické dokumenty, které napomáhají všem zapojeným zemím, primárně V4+7.

Na základě rešerše odborných zdrojů, legislativy a stávajících strategií a důležitosti tématu byl stanoven cíl, jehož rámec je vymezen komparací názorů autorů na danou problematiku. Článek vznikl na základě analýzy sekundárních a primárních zdrojů. Rovněž byla využita metoda komparace, deskripce, indukce a dedukce.

²⁷ Evropský výbor regionů, Návrh stanoviska, c. d.

²⁸ ČZU, HORIZON 2020 Work Programme 2018–2020: Stručný průvodce work programem v oblasti LIFE SCIENCES – výzvy SC2 a SC5 na rok 2019 a 2020, dostupné online: <<https://www.czu.cz/dl/71267?lang=n>> [20. 5. 2019].

²⁹ JUHÁSZ, Anikó – VÁSÁRY, Viktória, BioEast, c. d., s. 79.

³⁰ BIOEAST, Home page, c. d.

³⁰ BIOEAST, Central and Eastern European Initiative, c. d.

Výsledky

Vývoj koncepce biohospodářství ze strany institucí EU se odráží v úsilí o zavedení tohoto konceptu v členských státech EU. Obecněji řečeno, strategie bioekonomiky zdůrazňují cíle, jak reagovat na společenské výzvy, jako je růst světového obyvatelstva, změna klimatu, ztráta úrodnosti půdy, transformací hospodářství ze závislosti na fosilních zdrojích na „oběhový“ nebo „recyklační“ přístup.

Existují však značné rozdíly v tom, do jaké míry jsou tyto politiky a strategie konkrétně zaměřeny na biohospodářství, nebo spíše na související aspekty, jako je biotechnologie či obnovitelná energie. V tabulce 1 jsou uvedeny průřezové a tematické oblasti politiky.

Tabulka 1 Průřezové a tematické oblasti politiky s bioekonomikou

Průřezové oblasti politiky	Tematické oblasti politiky
soudržná politika	udržitelná výroba obnovitelných zdrojů
informace a veřejný dialog	procesy a hodnotové řetězce
základní a odborné vzdělávání	rostoucí trhy a inovace
	konkurence využívání půdy
	mezinárodní kontext

Zdroj: LEWANDOWSKI, Iris (ed.), *Bioeconomy*, c. d., s. 41, vlastní zpracování.

Obecně se diskutuje především o dvou zainteresovaných stranách, a to o průmyslu a široké veřejnosti.³¹ Autoři upozorňují zejména na to, že silné zaměření na biotechnologie je příliš omezující, protože neuznává úlohu jiných průmyslových odvětví. Dále je zpochybňováno i populární používání předpony „bio“.³² Pokud se používá termín biohospodářství nebo bioekonomika, zdá se, že neexistuje žádný kvantitativní limit. Chybí také prostředky k měření pokroku při dosahování ambicí a cílů stanovených v politikách a strategiích. Jedná se spíše o proces, nikoli cíl, který má svou podobu ve formulovaných strategiích.³³

Strategie a politiky pro bioekonomiku či biohospodářství musí být v určitém smyslu vnímány v kontextu silného tlaku na snížení závislosti na fosilních zdrojích.³⁴

Tabulka 2 obsahuje základní údaje o vybraných oblastech bioekonomiky v zemích zapojených do BioEast. Jedná se o údaje z roku 2015, novější informace v tomto rozsahu prozatím nejsou k dispozici.

³¹ SCHMIDT, Otto – PADEL, Susane – LEVIDOW, Les, The bio-economy concept and knowledge base in a public goods and farmer perspective, *Bio-based and Applied Economics*, 2012, 1, 1, s. 50.

³² BIRCH, Kean – TYFIELD, David, Theorizing the bioeconomy: Biovalue, biocapital, bioeconomics or... what?, *Science, Technology & Human Values*, 2013, 38, 3, s. 299.

³³ STAFFAS, Louise – GUSTAVSSON, Mathias – MCCORMICK, Kes, *Strategies*, c. d., s. 2756.

³⁴ TÍŽ, s. 2765.

Tabulka 2 Základní údaje o vybraných oblastech bioekonomiky

	Počet lidí zaměstnaných v oblasti bioekonomiky	Obrat v oblasti bioekonomiky (biliony EUR)	Obrat v jednotlivých oblastech bioekonomiky (miliony EUR)*					
			Potraviny, nápoje, tabákový průmysl	Zemědělství	Dřevěné produkty a nábytek	Lesnictví	Biotextil	Papír
Bulharsko	133,7k	3	×	×	745,34	740,65	863,3	361,8
Česká republika	375,9k	29	13,41k	4,45k	3,72k	2,21k	902,71	2,85k
Estonsko	68,6k	6	1,81k	832,54	2,29k	667,5	112,78	221,5
Chorvatsko	257,7k	10	5,48k	1,94k	948,77	302,83	755,42	421,9
Litva	2018k	11	4,06k	2,66k	1,77k	1,61k	340,67	418,3
Lotyšsko	130,6k	6	1,71k	1,28k	2,13k	938,9	119,95	115,8
Maďarsko	390,6k	26	11,98k	7,44k	1,29k	488,21	876,75	1,6k
Polsko	2,64M	115	58,51k	21,71k	12,87k	5,24k	2,35k	8,85k
Rumunsko	2,63M	37	12,26k	13,82k	4,21k	1,93k	2,45k	966,9
Slovensko	174k	11	4,23k	1,89k	1,87k	786,29	780,89	1,36k
Slovinsko	101,3k	6	2,21k	1,26k	931,19	402,13	366,73	773,8

Pozn.: Dalšími sledovanými oblastmi v reportu Jobs and Wealth in the European Union bioeconomy jsou například výroba elektřiny, chemický, farmaceutický, gumárenský a plastový průmysl a biopaliva.

× = data nejsou k dispozici, k = tisíce, M = miliony.

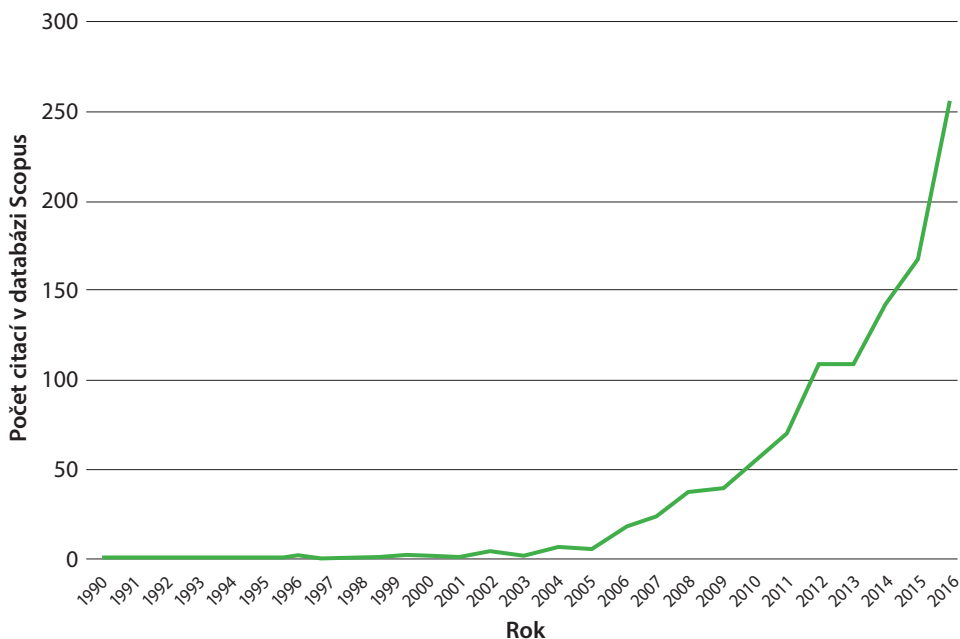
Zdroj: vlastní zpracování dle Evropská komise, Jobs and Wealth in the European Union Bioeconomy, dostupné online: <<https://datam.jrc.ec.europa.eu/datam/mashup/BIOECONOMICS/index.html>> [20. 5. 2019].

Jak uvádí tisková zpráva Evropské komise: „Bioekonomika zahrnuje všechna odvětví a systémy, v nichž se využívají biologické zdroje. Je to jedno z největších a nejvýznamnějších odvětví EU, do kterého spadá zemědělství, lesnictví, rybolov, potravinářství, bioenergetika i produkce výrobků z biologických materiálů. Jeho roční obrát činí zhruba 2 biliony eur a zaměstnává přibližně 18 milionů lidí.“³⁵ Informace získané z provedených průzkumů se na jedné straně vyznačují nízkou úrovní zralosti bioekonomiky (potenciál z hlediska zaměstnanosti, tvorba přidané hodnoty nebo produktivita práce atd.) a na druhé straně silnou vůlí zúčastněných stran spolupracovat.³⁶ Jedná se především o kraje či akademické, obchodní a politické zainteresované skupiny. Vzestup biohospodářství jako globálního konceptu se projevuje nejen v rostoucím počtu zemí, které mají strategie a politiky související s biohospodářstvím, ale také ve vědecké literatuře,³⁷ viz následující obrázek 2.

³⁵ Evropská komise, Nová strategie bioekonomiky pro udržitelnou Evropu, dostupné online: <http://europa.eu/rapid/press-release_IP-18-6067_cs.htm> [19. 5. 2019].

³⁶ VÁSÁRY, Viktória – DOROTTYA, Szabó, Characteristics of sustainable bioeconomy in the CEE macro-region, Central European Review of Economics & Finance, 2018, 27, 5, s. 20.

³⁷ BIRNER, Regina, Bioeconomy concepts, c. d., s. 21–22.



2 Počet publikací týkajících se bioekonomiky uvedených v databázi Scopus. Zdroj: BIRNER, Regina, *Bioeconomy concepts*, c. d., s. 22.

Pozn.: Obrázek 2 zachycuje počet záznamů, které mají jeden z následujících výrazů v názvech, souhrnech nebo klíčových slovech: „bioekonomika“, „ekonomika založená na biotechnologiích“ nebo „biohospodářství“.

S ohledem na obr. 2 lze vyvodit, že od roku 2005 došlo k postupnému nárůstu počtu článků zaměřených na bioekonomiku, velký progres nastal především v roce 2015.

Diskuse

Jak bylo uvedeno výše, základem bioekonomiky je zemědělství, lesnictví, akvakultura, potravinářský průmysl, energetika, chemický průmysl a biotechnologická odvětví, včetně farmacie. Jedná se o novou progresivní mezioborovou výzkumnou oblast. Bioekonomika zároveň předpokládá těsné spojení s udržitelným rozvojem.³⁸ V roce 2012 byla přijata Evropská strategie biohospodářství, která cílila na produkci obnovitelných biologických zdrojů, jejich následnou přeměnu na životně důležité produkty a rovněž na bioenergie. V roce 2018 jednotlivá opatření Evropská komise zrevidovala a aktualizovala. Tyto kroky jsou reakcí na obavy o dlouhodobou životaschopnost v současnosti uplatňovaného ekonomického modelu, který je náročný na zdroje.³⁹ Strategie se za-

³⁸ HÁJEK, Miroslav, *Bioekonomika a cirkulární ekonomika*, dostupné online: <<https://euractiv.cz/section/prumysl-a-inovace/opinion/bioekonomika-a-cirkularni-ekonomika/>> [18. 5. 2019].

³⁹ EEA – European Environment Agency, *The circular economy and the bioeconomy: Partners in sustainability*, dostupné online: <<https://www.snpambiente.it/wp-content/uploads/2018/09/The-circular-economy-and-the-bioeconomy-THAL18009ENN.pdf>> [18. 5. 2019].

měřuje na inovativní využití biomasy při transformaci společnosti na nízkouhlíkovou ekonomiku a zároveň dosažení nových ekonomických a pracovních příležitostí. Jak uvádí Evropská komise,⁴⁰ na vytvoření udržitelné oběhové bioekonomiky se musí podílet společně veřejný i soukromý sektor prostřednictvím 14 konkrétních opatření zaměřených na 3 hlavní cíle – rozšířit a posílit odvětví založená na biotechnologiích, rychle rozšířit bioekonomiku po celé Evropě a chránit ekosystém a porozumět ekologickým omezením bioekonomiky.

Pro splnění formulovaných cílů Komise mimo jiné vyčlenila na výzkum řešení postavených na biotechnologiích 3,85 miliardy eur v rámci programu Horizont 2020 a na období 2020–2027 navrhla vyčlenit na oblast potravin, přírodních zdrojů a biotechnologií 10 miliard eur z programu Horizont Evropa.⁴¹ Pro účely přiblížení pojmu bioekonomika široké veřejnosti spojily síly s ohledem na budoucí trendy dvě instituce, a to Česká akademie zemědělských věd a Platforma pro bioekonomiku České republiky, a společně budou propagovat obsah této důležité problematiky ovlivňující budoucí zaměření V4+7 v rámci strategických koncepcí.

Prameny a literatura

- BATIE, Sandra, Wicked problems and applied economics, *American Journal of Agricultural Economics*, 2008, 90, č. 5, s. 1176–1191.
- BIRCH, Kean – TYFIELD, David, Theorizing the bioeconomy: Biovalue, biocapital, bioeconomics or... what?, *Science, Technology & Human Values*, 2013, 38, č. 3, s. 299–327.
- BIRNER, Regina, Bioeconomy concepts, in: LEWANDOWSKI, Iris. (ed.), *Bioeconomy*, Cham: Springer 2018, s. 17–38.
- GEELS, Frank, Technological transitions as evolutionary reconfiguration processes: a multi-level perspective and a case-study, *Research Policy*, 2002, 31, č. 8–9, s. 1257–1274.
- HADORN, Gertrude Hirsh – BIBER-KLEMM, Susette – GROSENBACHER-MANSUY, Walter – HOFFMANN-RIEM, Holger – JOYE, Dominique – POHL, Christian – ZEMP, Elisabeth (edd.), *Handbook of transdisciplinary research*, Dordrecht: Springer Netherlands 2008.
- HÁJEK, Miroslav – KUBOVÁ, Pavla – GAFF, Milan, a kol., *Lesnická bioekonomika*, Praha: Česká zemědělská univerzita v Praze 2018.
- JUHÁSZ, Anikó – VÁSÁRY, Viktória, BioEast: Central-Eastern European initiative for knowledge-based agriculture, aquaculture and forestry in the bioeconomy, *Rural Areas and Development*, 2017, č. 14, s. 75–91.
- KEEBLE, Brian, The Brundtland report: Our common future, *Medicine and War*, 1988, 4, č. 1, s. 17–25.
- LEWANDOWSKI, Iris (ed.), *Bioeconomy: Shaping the transition to a sustainable, biobased economy*, Cham: Springer 2017.
- MCCORMICK, Kes – KAUTTO, Niina, The bioeconomy in Europe: An overview, *Sustainability*, 2013, 5, č. 6, s. 2589–2608.
- SCHMIDT, Otto – PADEL, Susane – LEVIDOW, Les, The bio-economy concept and knowledge base in a public goods and farmer perspective, *Bio-based and Applied Economics*, 2012, 1, č. 1, s. 47–63.

⁴⁰ Evropská komise, *Nová strategie*, c. d.

⁴¹ Tamtéž.

STAFFAS, Louise – GUSTAVSSON, Mathias – MCCORMICK, Kes, Strategies and policies for the bioeconomy and bio-based economy: An analysis of official national approaches, Sustainability, 2013, 5, s. 2751–2769.

VÁSÁRY, Viktória – DOROTTYA, Szabó, Characteristics of Sustainable Bioeconomy in the CEE Macro-region, Central European Review of Economics & Finance, 2018, 27, č. 5, s. 5–26.

Internetové zdroje

ARUNDEL, Anthony – SAWAYA, David, The bioeconomy to 2030: Designing a policy agenda, dostupné online: <http://biotech2030.eu/wp-content/uploads/docs/int/The%20Bioeconomy%20to%202030_OECD.pdf> [19. 5. 2019].

BIOEAST, Central and Eastern European Initiative for Knowledge-based Agriculture, Aquaculture and Forestry in the Bioeconomy: Draft position paper, 2017, dostupné online: <https://eip.fm.gov.hu/document/bioeast/BIOEAST_PositionPaper_20170407_clean.pdf> [15. 5. 2019].

BIOEAST, Home page, dostupné online: <<http://www.bioeast.eu/>> [17. 5. 2019].

BÖR – Biökonomierat, Positions and strategies of the German bioeconomy – decided at the 8th session of the council 14. 5. 2014, dostupné online: <https://bioekonomierat.de/fileadmin/Publikationen/Englisch/Strategy_paper.pdf> [18. 5. 2019].

CORDELL, Dana – DRANGERT, Jan-Olof – WHITE, Stuart, The story of phosphorus: global food security and food for thought, Global Environmental Change, 2009, 19, č. 2, s. 292–305.

ČZU, HORIZON 2020 Work Programme 2018–2020: Stručný průvodce work programem v oblasti LIFE SCIENCES – výzvy SC2 a SC5 na rok 2019 a 2020, dostupné online: <<https://www.czu.cz/dl/71267?lang=n>> [20. 5. 2019].

EEA – European Environment Agency, The circular economy and the bioeconomy: Partners in sustainability, dostupné online: <<https://www.snpambiente.it/wp-content/uploads/2018/09/The-circular-economy-and-the-bioeconomy-THAL18009ENN.pdf>> [18. 5. 2019].

Evropská komise, Communication from the commission to the european parliament, the council, the economic and social committee and the committee of the regions, dostupné online: <<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2012:0060:FIN:EN:PDF>> [16. 5. 2019].

Evropská komise, Jobs and Wealth in the European Union Bioeconomy, dostupné online: <<https://datam.jrc.ec.europa.eu/datam/mashup/BIOECONOMICS/index.html>> [20. 5. 2019].

Evropská komise, Nová strategie bioekonomiky pro udržitelnou Evropu, dostupné online: <http://europa.eu/rapid/press-release_IP-18-6067_cs.htm> [19. 5. 2019].

Evropská komise, Udržitelné biohospodářství pro Evropu: posílení vazby mezi hospodářstvím, společností a životním prostředím, dostupné online: <<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/HTML/?uri=CELEX:52018DC0673&from=EN>> [20. 5. 2019].

Evropský výbor regionů, Návrh stanoviska Komise pro sociální politiku, vzdělávání, zaměstnanost, výzkum a kulturu – Udržitelné biohospodářství pro Evropu: posílení vazby mezi hospodářstvím, společností a životním prostředím, dostupné online: <<https://webapi2016.cor.europa.eu/v1/documents/COR-2018-06433-00-01-PA-TRA-CS.docx/content>> [14. 5. 2019].

HÁJEK, Miroslav, Bioekonomika a cirkulární ekonomika, dostupné online: <<https://euractiv.cz/section/prumysl-a-inovace/opinion/bioekonomika-a-cirkularni-ekonomika/>> [18. 5. 2019].

M'BAREK, Robert – PARISI, Claudia – RONZON, Tévécia, Getting (some) numbers right – derived economic indicators for the bioeconomy, dostupné online: <http://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC113252/jrc113252_eubce2018_proceedings_final_1.pdf> [20. 5. 2019].

PILLI, Roberto – FIORESE, Giulia – JONSSON, Ragnar – CAZZANIGA, Noemi – CAMIA, Andrea, Some aspects of the forest based bioeconomy in the BIOEAST region, dostupné online: <https://ec.europa.eu/knowledge4policy/sites/know4pol/files/jrc113701_jrc_researchbrief_bioeast_final.pdf> [20. 5. 2019].

Výzkumný a vývojový ústav dřevařský, Cesta ke zvýšení spotřeby dříví vyrobeného v ČR v soudobém středoevropském kontextu, dostupné online: <<https://lesycr.cz/wp-content/uploads/2016/12/zvyseni-spotreby-drivi-web.pdf>> [20. 5. 2019].



ČESKÁ AKADEMIE ZEMĚDĚLSKÝCH VĚD SLAVÍ 95 LET

THE CZECH ACADEMY OF AGRICULTURAL SCIENCES CELEBRATES 95 YEARS OF EXISTENCE

Hana Urbancová, Adéla Fajčíková, Helena Smolová, Pavla Vrabcová

Úvod

Vývoj zemědělské vědy a výzkumu probíhal postupně, a to v řadě různorodých organizací. V současné době je jednou z organizací reprezentujících výsledky vědy a výzkumu v zemědělské oblasti právě Česká akademie zemědělských věd (dále ČAZV), která je od roku 1993 státní příspěvkovou organizací Ministerstva zemědělství. Dle aktuální Zřizovací listiny ze dne 30. 7. 2018 (č. j.: 22558/2001-3030) je ČAZV odbornou organizací, která zajišťuje vědeckou poradní funkci pro Ministerstvo zemědělství a jejím základním posláním je trvalé zvyšování vědecké úrovně výzkumné činnosti a úrovně vzdělávání v resortu zemědělství. Dalším úkolem ČAZV je účinně přispívat k popularizaci vědeckých poznatků, čehož je primárně dosahováno vydáváním celkem 11 mezinárodních vědeckých časopisů, z nichž 9 má udělen impakt faktor.

ČAZV navazuje na činnost Československé akademie zemědělské, zřízené výnosem Ministerstva zemědělství (dále MZe) ze dne 29. 11. 1924 (č. j.: 91224-1a/24) a Ministerstva vnitra ze dne 15. 12. 1924 (č. j.: 81505/6/24), jako ústřední vědecká zemědělská instituce. Za zemědělský výzkum jsou považovány obory přírodních, technických, ekonomických a společenských věd z oblasti zemědělské a lesnické prvovýroby, z oblasti zpracování a užití zemědělských a lesních produktů a surovin, výživy obyvatel a kvality potravin. Dále pak z oblasti ochrany zdraví zvířat a rostlin, ochrany a využívání základních přírodních zdrojů, půdy, vody, lesů, ochrany a tvorby krajiny, rozvoje venkovského prostoru jako celku, vzdělávací činnosti a osvěty. V tomto smyslu její činnost přesahuje rámec působnosti resortů a jednotlivých vědních oborů. Lze tedy konstatovat, že ČAZV je organizací zabezpečující komplexní šíři zemědělské vědy a výzkumu, a to díky své široké vědecké základně členů působících celkem v 11 odborech. K 1. 1. 2019 čítala členská základna ČAZV celkem 655 odborníků v zemědělských vědách.

Cílem předkládaného článku je představit široké veřejnosti vývoj zemědělské vědy a výzkumu při příležitosti významného výročí 95 let od vzniku Československé akademie zemědělské.

Struktura článku prezentuje vývoj zemědělské vědy a výzkumu v uplynulých 95 letech, představuje vybrané osobnosti zemědělského výzkumu v členské základně, přináší aktuální poznatky z vydavatelské činnosti akademie a uvádí další směry jejího rozvoje.

Vývoj zemědělské vědy a výzkumu 1924 až 2019

V kapitole jsou sumarizovány jednotlivé hlavní milníky vývoje zemědělské vědy, výzkumu a vývoje. Jednotlivé části popisují pouze stěžejní aspekty tohoto vývoje – podrobné informace lze získat v publikaci *Osobnosti zemědělského výzkumu 20. století*, kterou v roce 2017 ČAZV vydala jako svůj propagační materiál. Článek vznikl na základě teoretických metod poznání za použití analýzy, syntézy, indukce a dedukce.

Československá akademie zemědělská (ČAZ) 1924–1952

Československá akademie zemědělská (ČAZ) byla zřízena výnosem MZe ze dne 29. 11. 1924 a Ministerstva vnitra ze dne 15. 12. 1924 (ČAZV, 2017). Jednalo se o třetí vědeckou společnost v Evropě, která byla zaměřena na agrární problematiku (Kraus, 2012; Altérová, 2009). Působnost této organizace byla všestranná a postupně se stala interdisciplinární, kdy zastřešovala všechny zemědělské obory.¹ Cíl ČAZ vyjádřil Reich slovy: „Jest to buď vědecká, nebo praktická a osvětová činnost v zemědělství, přičemž intelektuální stránka převládá a zdůrazňuje se veřejný zájem a prospěch z této činnosti.“² K jejím hlavním úkolům patřila péče o rozvoj zemědělské vědy, předávání vědeckých poznatků veřejnosti a výchova odborníků. ČAZ při organizaci vědecko-výzkumné činnosti mohla navázat na hojné aktivity řady výzkumných ústavů a stanic, které na území ČSR v té době existovaly a jež spolupracovaly se zahraničím. V meziválečném období ČAZ kromě řízení vědy a výzkumu realizovala rozsáhlou publikační a vydavatelskou aktivitu. V tomto období byl založen také Dům zemědělské osvěty a zemědělské knihovny na pražských Vinohradech, který již od svého otevření sloužil a stále slouží jako centrum zemědělského školství a osvěty. O výstavbě domu rozhodl Dr. Ing. Eduard Reich, člen agrární strany, ekonom a později také ministr zemědělství, který zároveň spoluzakládal Československou akademii zemědělskou. Byl to pak také Reich, který svěřil realizaci kompletně do rukou Josefa Gočára. Veřejnosti byl Dům zemědělské osvěty otevřen 28. října 1926,³ tedy k 8. výročí založení Československa a také k 1. výročí prvního valného shromáždění Československé akademie zemědělské.⁴ Dne 3. července 1926, tedy ještě před jeho oficiálním otevřením, navštívil zasedací síň Československé akademie zemědělské osobně i prezident T. G. Masaryk.⁵ Ve stejném roce začala akademie vydávat sborník, ve kterém byla publikována řada vědeckých prací či sdělení.⁶ Tento fakt výrazně podtrhuje dlouhodobou vydavatelskou

¹ Srov. ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, *Osobnosti zemědělského výzkumu 20. století*, Praha 2017, s. 484.

² REICH, Edvard, *Vznik, organizace a program Č. A. Z.*, *Věstník Československé akademie zemědělské*, 1925, roč. I, č. 1, s. 9.

³ Srov. SLEZÁK, Lubomír, *Dům zemědělské osvěty – centrum pro kulturní a odborné povznesení venkova a zemědělství*, in: *Zemědělské školství, výzkum a osvěta jako předpoklad hospodářského a sociálního rozvoje venkova v 19. a 20. století*, *Studie Slovákého muzea*, 9/2004.

⁴ Srov. ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, c. d., s. 484.

⁵ ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, *Blíží se výročí návštěvy TGM v ČAZV*, Česká akademie zemědělských věd, 2019f, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/blizi-se-vyroci-navstevy-tgm-v-cazv/> [28. 4. 2019].

⁶ VESELÝ, František, *Vývoj organizace vědecké práce v českých zemích*, III. *Pokroky matematiky, fyziky a astronomie*, 1963, vol. 8, No. 6, s. 313–331.

činnost současné ČAZV. V roce 1934 byla ustanovena Kulturní rada zemědělská, která sdružovala všechny významné instituce, jež provozovaly a podporovaly zemědělskou kulturní a osvětovou politiku.⁷ V období 1939–1945 došlo ke stagnaci hlavních aktivit a částečně i k omezení přednáškové, poradenské a vydavatelské činnosti. V říjnu 1945 byla zcela obnovena činnost ČAZ, primárně se zaměřovala na plnění aktuálních úkolů vyplývajících z rozvoje poválečného zemědělství a znovuoobnovení mezinárodní spolupráce. Po únorovém převratu 1948 a dalších fázích vývoje ukončila v roce 1952 ČAZ svou činnost.⁸

Československá akademie zemědělských věd (ČSAZV) 1952–1962

Po skončení činnosti ČAZ, ale i zrušení Svazu výzkumných ústavů zemědělských, došlo dle ČAZV k hledání a reorganizaci v zemědělském výzkumu.⁹ Tyto změny nepřispívaly k žádoucímu rozvíjení zemědělských věd a docházelo k ochuzování zemědělské praxe. Díky vyhlášení vládního usnesení o nové organizaci vědy, výzkumu a propagace však začaly postupně vznikat nové ústavy. Zákonem č. 90/1952 Sb. byla založena Československá akademie zemědělských věd (ČSAZV), která byla poznamenána (primárně v počátečním období) „vědeckým“ potenciálem podobné instituce v SSSR. Jiří Plachý zdůrazňuje oprávnění ČSAZV „k udělování vědeckých titulů kandidáta a doktora věd“.¹⁰ V činnosti ČSAZV byl přelomovým obdobím rok 1956, kdy byla akademie financována samostatně a dostala právo udělovat vědecké hodnosti.¹¹ Organizační strukturu ČSAZV tvořilo Valné shromáždění, které řešilo zásadní organizační otázky, stanovilo směrnice pro výzkumnou práci, schvalovalo zprávu o činnosti, volilo členy a předsednictvo akademie. Předsednictvo ČSAZV zastávalo funkci poradního orgánu v rozsáhlé odborné vědecké činnosti. Především se zabývalo celostátním plánem výzkumných prací v oboru zemědělství a lesnictví a výchovou vědeckých pracovníků.

Podle ČAZV byla činnost ČSAZV v letech 1952–1962 přednostně zaměřena na budování socialistické přestavby v zemědělství a upevnění JZD v procesu kolektivizace.¹² Na druhé straně přínosem tohoto desetiletí bylo posílení vědecko-výzkumné základny v rostlinné a živočišné výrobě, zahájení praktického uplatňování velkovýrobních technologií, rozpracování řízení podnikového hospodářství a vznik nových výzkumných pracovišť. Činnost ČSAZV byla politickým rozhodnutím ukončena na 19. valném shromáždění v roce 1962.¹³

⁷ ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, c. d., s. 484.

⁸ Tamtéž; VESELÝ, F., Vývoj organizace vědecké práce, c. d., s. 313–331.

⁹ ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Osobnosti zemědělského výzkumu 20. století, c. d., s. 484.

¹⁰ PLACHÝ, Jiří, Některé aspekty vývoje právního řádu v Československu v letech 1948–1954, in: VOREL, Jaroslav – ŠIMÁNKOVÁ, Alena – BABKA, Lukáš (edd.), Československá justice v letech 1948–1953 v dokumentech, díl II., Praha 2004, s. 24.

¹¹ ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Osobnosti zemědělského výzkumu 20. století, c. d., s. 484.

¹² Tamtéž.

¹³ Tamtéž; FRANC, Martin – KUNŠTÁT, Miroslav, Jak psát dějiny Akademie věd?, Práce z dějin Akademie věd, Masarykův ústav a archiv Akademie věd ČR, roč. 4, č. 2, Praha 2012.



1 Záběr z plenární schůze v zasedací místnosti ČSAZV. Zdroj: Sborník ČSAZV, 1953.

Stav zemědělské vědy a výzkumu v letech 1962–1974

Zrušení ČSAZV vedlo dle ČAZV k reorganizaci vědecko-výzkumné a vývojové základny v zemědělství, lesnictví a potravinářství. Celá základna akademie byla rozdělena do tří složek:

- Do Československé akademie věd byla převedena speciální výzkumná pracoviště, k čemuž došlo na základě zákonného opatření předsednictva Národního shromáždění z 11. 5. 1962 č. 47/1962 Sb., o začlenění ČSAZV do ČAV, a to „v zájmu komplexního řešení základních teoretických problémů zemědělské vědy za účasti všech vědních oborů“.
- Do působnosti Ministerstva zemědělství, přičemž konečné řešení vhodného řízení vyústilo 1. 6. 1967 v založení Ústředí zemědělského a potravinářského výzkumu (ÚZPV) jako samostatné rozpočtové organizace ministerstva. Řízení výzkumu bylo soustředěno do sedmi odborů a několika stálých komisí. Hlavním úkolem ÚZPV bylo plánovitě řídit rozvoj aplikované vědy a vědecký pokrok v oblasti zemědělství a výživy a zabezpečovat k tomu spolupráci všech výzkumných pracovišť v zemědělství, potravinářství a v ostatních navazujících odvětvích bez ohledu na jejich resortní příslušnost.
- Do nově vzniklého Ústavu pro vědeckou soustavu hospodaření (ÚVSH), který vznikl 1. 1. 1962.¹⁴

¹⁴ ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, , Osobnosti zemědělského výzkumu 20. století, c. d.

Podle ČAZV bylo období 1961–1962 ÚVSH spojeno se zpracováním podkladů pro koncepci zprůměrnění zemědělství a vlastní obsahová koncepce vznikala v letech 1962 až 1965. Činnost ÚVSH byla usměrňována v souladu s vývojem koncepce a specializace zemědělské výroby a v období 1971–1975 byla motivována k dalšímu rozvoji výrobních sil, efektivnímu uplatnění velkovýrobní technologie a techniky spojené s cílevědomou koncentrací a specializací rostlinné a živočišné výroby. Důležitým mezníkem v činnosti ÚVSH byl rok 1975, kdy byl všestranně podpořen další dynamický rozvoj zemědělského a potravinářského průmyslu.¹⁵

Je nutné také zmínit, že v souladu s federálním uspořádáním v oblasti zemědělství a výživy byly dne 7. 11. 1968 založeny tři samostatné zemědělské organizace a stávající výzkumná a vývojová základna byla delimitována podle územního principu (Mihulka, 2004; ČAZV, 2017):

- Československá akademie zemědělská (ČSAZ),
- Česká akademie zemědělská (ČAZ),
- Slovenská poľnohospodárska akadémia (SPA).¹⁶

V 70. letech minulého století došlo ve všech složkách akademie a její činnosti k procesu politické a personální „konsolidace“.¹⁷ Významné místo zaujímal poradenství, které bylo zajišťováno jak vědeckými pracovišti, tak zemědělskými oborovými podniky. Významným novým opatřením bylo převedení pěti specializovaných výzkumných ústavů (obilnářský, bramborářský, řepařský, okrasného zahradnictví, rybářský a hydrobiologický) do působnosti oborových podniků. Dle stejného zdroje byl vývoj po roce 1970 ovlivňován rozhodnutími státních a politických orgánů, které preferovaly hlavně vědecko-technický rozvoj jako jedinou možnou cestu dalšího posilování ekonomiky státu.

Československá akademie zemědělská (ČSAZ) 1974–1992

Rozhodnutím předsednictva vlády ČSSR 30. 6. 1974 došlo k zániku národních akademií a federální vláda zřídila od 1. 10. 1974 Československou akademii zemědělskou (ČSAZ) včetně stanovení jejích hlavních úkolů.¹⁸ Výzkumné ústavy zrušených národních akademií byly převedeny do přímé podřízenosti národních ministerstev zemědělství a výživy – pouze tři výzkumné ústavy na území ČSR (Výzkumný ústav ekonomiky zemědělství a výživy v Praze, Výzkumný ústav zemědělské techniky v Praze – Řepích a Ústav vědeckotechnických informací pro zemědělství v Praze) byly řízeny přímo federálním ministerstvem zemědělství a výživy, kterému byla podřízena také Státní zkušebna zemědělských strojů v Praze – Řepích, kde byl zřízen odbor pro řízení vědy a výzkumu.¹⁹ K těmto významným změnám došlo ve snaze o ustanovení vědecké instituce, která se zabývá zemědělstvím, a to na centrální úrovni.²⁰

¹⁵ Tamtéž.

¹⁶ Tamtéž; MIHULKA, Stanislav, Československá akademie zemědělská a její nástupnické organizace, Praha 2004.

¹⁷ ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Osobnosti zemědělského výzkumu 20. století, c. d.

¹⁸ Tamtéž.

¹⁹ Tamtéž.

²⁰ MIHULKA, S., Československá akademie zemědělská, c. d.

Hlavní směry činnosti ČSAZ v 80. letech minulého století byly zaměřeny především na konkrétní priority, a to na celospolečensky sledované úsilí o zabezpečení soběstačnosti ve výrobě potravin, na rozvoj komplexní mechanizace a automatizace a na ochranu a zlepšování životního prostředí.²¹ Aktivity akademie byly široké a pro vědecko-výzkumnou základnu přínosné. K nejdůležitějším z nich, kromě organizace a řízení vědy a výzkumu, patřila tisková a vydavatelská činnost. Přelom roku 1989–1990 poznamenal strukturu a činnost ČSAZ. Do procesu přeměny akademie se postupně zapojili iniciativní skupiny i jednotlivci. Vědecké odbory ČSAZ rekonstruovaly svou členskou základnu, stanovily směry činnosti a hlavní úkoly, založily komise a navázaly potřebné styky nutné pro činnost v nových podmínkách. V závěrečné fázi působení této organizace bylo důležité její dubnové valné shromáždění v roce 1992, které vyjádřilo nesouhlas s postupem a způsobem privatizace výzkumné a vývojové základny v resortu. Ke dni 31. 12. 1992 v souvislosti s připravovaným rozdělením federace byla ČSAZ usnesením vlády ČSFR zrušena.

Česká akademie zemědělských věd 1993–2019

V rámci vzniku samostatné České republiky v roce 1993 navázala na činnost zrušené ČSAZ Česká akademie zemědělských věd, stejně tak Slovenská akadémia pôdohospodárskych vied.²² Pro tuto etapu činnosti ČAZV je dle ČAZV charakteristické, že její vývoj probíhal v převratných podmínkách tržního hospodářství, kdy stát prostřednictvím MZe garantoval základní finanční, organizační a kompetenční podmínky pro plnění vybraných směrů a aktuálních úkolů vědy a výzkumu. Významnou pobídkou pro odbornou práci byly i nové možnosti získání prostředků pro výzkum z alternativních zdrojů, konkrétně z EU, z podpory mezinárodní spolupráce, zakázek z hospodářské oblasti, mezinárodních i tuzemských grantů. V procesu restrukturalizace vědecko-výzkumné základny část výzkumných ústavů přešla ze státního do privátního sektoru, přičemž v roce 2004 působilo v resortu MZe 10 výzkumných ústavů spolufinancovaných ze státních zdrojů a na rozvoji zemědělských, potravinářských, lesnických věd a dalších příbuzných vědních oborů se podílelo 13 privatizovaných výzkumných ústavů.²³ Dle stejného zdroje byla činnost ČAZV v tomto období různorodá, kromě tradiční koordinované podpory rozvoje zemědělských věd a výzkumu, zavádění nových poznatků do praxe včetně nezbytné osvěty směrem k veřejnosti, přistoupily v souvislosti s rozvojem společnosti nové žádané úkoly, a to: propojení zemědělského výzkumu mezi resorty zemědělství, životního prostředí, zdravotnictví a školství, získávání pravidelných informací z oblasti výzkumu zemědělství, potravinářství, lesního a vodního hospodářství a jejich vyhodnocování. V rámci tohoto období byly definovány nové priority výzkumu (Koncepce výzkumu a vývoje resortu MZe) a ČAZV začala plnit nezastupitelnou úlohu při rozvoji vědních oborů celého agrárního sektoru. Od tohoto období kontinuálně roste úroveň vydavatelské činnosti akademie, a to nejenom v tuzemsku, ale i v zahraničí.

²¹ ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Osobnosti zemědělského výzkumu 20. století, c. d.

²² Srov. ALTĚROVÁ, Libuše, Zemědělská věda má u nás tradici, Zemědělec, 2009, roč. 17, č. 25.

²³ ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Osobnosti zemědělského výzkumu 20. století, c. d.

K 30. 7. 2018 byla přijata nová Zřizovací listina a došlo také ke změně Statutu a jednacího řádu ČAZV.²⁴ S nově přijatými dokumenty došlo především ke změně vymezení pravomocí a odpovědností jednotlivých orgánů akademie a rozšířila se také oprávnění o jiné než hlavní předmět činnosti akademie. Změna Zřizovací listiny byla provedena v souladu s platnou legislativou, v souladu s rozpočtovými pravidly státní příspěvkové organizace včetně dodržení zákonných podmínek vymezení statutárního orgánu.

Statutárním orgánem ČAZV je ředitel, kterého jmenuje a odvolává zřizovatel, tedy MZe.²⁵ Ředitelkou ČAZV byla jmenována Ing. Hana Urbancová, Ph.D. Předsednictvo je odborným vědeckým poradním orgánem ředitele složeným z předsedů odborů a zástupců věcně příslušného útvaru Ministerstva zemědělství. V čele předsednictva stojí předseda, který je garantem odborných výstupů ČAZV a odpovídá za činnost předsednictva a odborů. Podle Fialové a ČAZV nabytím účinnosti nového Statutu a jednacího řádu ČAZV byla také zrušena Rada a Kontrolní výbor ČAZV.²⁶

V rámci živnosti volné je ČAZV oprávněna provádět aktivity v oblasti vydavatelské činnosti a polygrafické výroby, mimoškolní výchovy, vzdělávání a lektorské činnosti, poradenské a konzultační činnosti a také v oblasti reklamní činnosti, marketingu a mediálního zastoupení.²⁷ Díky změně zřizovací listiny se tak může ČAZV v průběhu horizontu 2019–2022 zaměřit na rozvoj smluvně pořádaných kurzů, školení, poradenské a konzultační činnosti.

Dodatkem č. 1 k Statutu a jednacímu řádu ČAZV ze dne 5. 12. 2018 byl rozšířen počet členů Vydavatelské rady z pěti na sedm.²⁸ Z titulu svých funkcí jsou jimi ředitel ČAZV, předseda předsednictva, dva zástupci zřizovatele jmenovaní náměstkem ministra, vedoucí oddělení redakce, zástupce editorů jmenovaný předsedou předsednictva. Sedmého člena jmenuje předseda předsednictva po projednání se zřizovatelem z řad členů předsednictva. Tento člen Vydavatelské rady se stává předsedou Vydavatelské rady.

Osobnosti zemědělského výzkumu v členské základně

Velkým přínosem zemědělského výzkumu je rozsáhlá skupina odborníků, kteří zemědělství, jeho rozvoji a jeho kráse zasvětili dle ČAZV mnohdy celé své profesní i osobní životy.²⁹ Též v rámci jednotlivých odborů ČAZV se jedná o desítky a stovky vysoce ceněných odborníků v jednotlivých oblastech zemědělství. Nelze v jednom článku vy-

²⁴ ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Zřizovací listina České akademie zemědělských věd, Česká akademie zemědělských věd, 2018c, dostupné online: <https://www.cazv.cz/wp-content/uploads/2018/08/Zrizovaci_listina_CA_ZV_2018.pdf> [28. 4. 2019].

²⁵ Tamtéž.

²⁶ FIALOVÁ, Zuzana, Větší komercionalizace výsledků, Zemědělec, 2019, 12, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/wp-content/uploads/2019/03/zemedelec12strana10.pdf>> [28. 4. 2019]; ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Kontrolní výbor, Česká akademie zemědělských věd (2018a), dostupné online: <<https://www.cazv.cz/o-cazv/organy-cazv/kontrolni-vybor/>> [28. 4. 2019].

²⁷ ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Zřizovací listina České akademie zemědělských věd, Česká akademie zemědělských věd, 2018c, dostupné online: <https://www.cazv.cz/wp-content/uploads/2018/08/Zrizovaci_listina_CA_ZV_2018.pdf> [28. 4. 2019].

²⁸ ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Statut a Jednací řád Vydavatelské rady vědeckých časopisů České akademie zemědělských věd a Redakčních rad, Česká akademie zemědělských věd, 2018b, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/wp-content/uploads/2019/01/Statut-Vydavatelске-rady.pdf>> [28. 4. 2019].

²⁹ ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Osobnosti zemědělského výzkumu 20. století, c. d.

jmenovat všechny, je však možné doporučit knihu Osobnosti zemědělského výzkumu 20. století, kde jsou uvedeny osobnosti s datem narození před rokem 1935.³⁰ V rámci sumarizace vývoje zemědělské vědy a výzkumu 1924 až 2019 však nelze opomenout alespoň předsedy akademie v období 1924–2019. V tomto období bylo jmenováno do funkce předsedů celkem 12 odborníků v oblasti zemědělského výzkumu.³¹ Podle chronologické návaznosti jejich funkcí, bez ohledu na délku funkce, to byl: prof. PhDr. Milan Hodža; prof. Ph.Dr. Karel Kavina; prof. Dr. Tech. Ing. Václav Novák, DrSc.; prof. Ing. Antonín Klečka, DrSc.; prof. MVDr. Koloman Boďa, DrSc.; prof. Ing. Karel Kudrna, DrSc.; prof. Ing. Miroslav Špelina, CSc.; prof. MVDr. Karel Hruška, CSc.; prof. Ing. Jan Hron, DrSc., dr. h. c.; Mgr. Jan Lipavský, CSc.; prof. Ing. Vilém Podrázský, CSc.; RNDr. Jan Nedělník, Ph.D.

V rámci vývoje akademie bylo zřízeno celkem 11 odborů, které reprezentují celou šíři oborů v oblasti zemědělství. Jedná se o odbor rostlinné výroby; rostlinolékařství; živočišné výroby; veterinárního lékařství; zemědělské techniky, energetiky a výstavby; potravinářské technologie a techniky; výživy obyvatelstva a jakosti potravin; ekonomiky, řízení, sociologie a informatiky; pedologie; vodního hospodářství a lesního hospodářství. Složení členské základny dle odborů zobrazuje tabulka 1.

Tabulka 1 Stav členské základny k 1. 1. 2019

1. Odbor rostlinné výroby	102 členů
2. Odbor rostlinolékařství	72 členů
3. Odbor živočišné výroby	91 členů
4. Odbor veterinárního lékařství	40 členů
5. Odbor zemědělské techniky, energetiky a výstavby	74 členů
6. Odbor potravinářské technologie a techniky	27 členů
7. Odbor výživy obyvatelstva a jakosti potravin	40 členů
8. Odbor ekonomiky, řízení, sociologie a informatiky	71 členů
9. Odbor lesního hospodářství	40 členů
10. Odbor pedologie	38 členů
11. Odbor vodního hospodářství	60 členů

Zdroj: ČZV – Česká akademie zemědělských věd, O ČZV, Česká akademie zemědělských věd, 2019b, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/o-cazv/> [28. 4. 2019].

ČZV uvádí, že členem ČZV se může stát odborník s titulem Ph.D. či jeho ekvivalentem, u odborníků bez Ph.D. je vyžadována minimálně 5letá praxe v oboru či ve vědě a výzkumu. Podmínkou přijetí je také aktivní publikační činnost a nenulový h-index.³²

³⁰ Tamtéž.

³¹ Tamtéž.

³² ČZV – Česká akademie zemědělských věd, Členství, Česká akademie zemědělských věd, 2019a, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/clenstvi/>> [28. 4. 2019].

ČAZV se snaží přilákat nové členy nejen mezi odborníky akademické obce, ale také široké škály výzkumných a odborných organizací, což bylo prezentováno předsedou předsednictva i ředitelkou ČAZV na březnovém Plénu ČAZV.³³ Mezi hlavní výhody členství v ČAZV patří možnost participovat na přípravě, tvorbě i vyhodnocování zemědělských programů (NAZV), sdílet znalosti a zkušenosti se členy ČAZV nejen v rámci svých odborů, získat či rozvíjet mezinárodní kontakty, podporovat transfer výsledků výzkumu do praxe, publikovat své výsledky ve vědeckých časopisech vydávaných ČAZV aj. Členové jednotlivých odborů ČAZV se mohou zapojit do připomínkových řízení připravovaných legislativních dokumentů, participovat v rámci pracovních skupin na společné zemědělské politice, v oblasti biohospodářství, BioEast a dalších. Členové ČAZV se účastní odborných diskusí a snaží se tak o ovlivňování jak obecnějších, tak i naprosto konkrétních témat dle priorit výzkumu v zemědělství důležitých pro samotné zemědělce. ČAZV klade důraz na maximalizaci transferu a využití výsledků zemědělského výzkumu, vývoje a vzdělávání směrem od výzkumných institucí v závislosti na požadavcích zemědělské praxe.

Vydavatelská činnost největšího vydavatele zemědělských vědeckých časopisů

Vydavatelská činnost ČAZV má dlouholetou tradici, navazuje na úspěšnou práci v předcházejících vývojových obdobích a neustále dochází k jejímu zdárnému rozvoji.



2 Příklady časopisů publikovaných ČAZ v roce 1937. Zdroj: TUKAL, Jindřich, Ekonomický prozkum zemědělské výroby politického okresu poděbradského a nymburského, Zemědělské otázky časové č. 67, Praha: Československá akademie zemědělská 1937.

³³ FIALOVÁ, Z., Větší komercionalizace výsledků, c. d.

Již v období ČAZ se vydávalo několik druhů a řad publikací a časopisů (ať již populárních či odborných a vědeckých), z nichž každý má svou historii a některé pouze se změnou názvu časopisu vycházejí dodnes.³⁴

V současné době ve vydavatelské činnosti ČAZV dominuje 11 mezinárodních vědeckých časopisů vydávaných v anglickém jazyce, které jsou až na výjimky pokračovateli dřívějších titulů. Každý z časopisů má svou mezinárodní redakční radu sestavenou vždy z odborníků daného oboru.

Macháček a Srholec v této souvislosti zdůrazňují, že „prvotním účelem vědeckých časopisů je kritická reflexe a sdílení badatelských výsledků“.³⁵

Spoluvydavatelem vědeckých časopisů ČAZ (popř. ČAZV) byl od 60. let minulého století až do roku 2010 dnešní Ústav zemědělských a ekonomických informací (ÚZEI), který byl dříve součástí ČAZ a později samostatnou institucí.³⁶ V době do roku 1993, tedy do rozdělení Československa, byla po několika let spoluvydavatelem některých titulů také Slovenská akadémia pôdohospodárskych vied.

Dle ČAZV jsou všechny vědecké časopisy, které ČAZV vydávala (např. Sociologie venkova a zemědělství a Pedologie a meliorace) nebo stále vydává (většina titulů), fyzicky uloženy v Knihovně Antonína Švehly (KAŠ) a díky povinnému výtisku časopisů i v Národní knihovně v Praze (NKP) a novější ročníky také v dalších knihovnách. Bibliografické informace o nich jsou dostupné jak v katalogu KAŠ, tak v katalogu NKP. Dle informací vedení ČAZV jsou od roku 2002 všechny vydávané časopisy také přístupné online na webových stránkách akademie. Všechny časopisy jsou zařazeny do prestižních databází, přičemž všech 11 je zařazeno v SCOPUS a 9 z nich ve WOS (Web of Knowledge), viz tabulka 2.³⁷

Tabulka 2 Časopisy ČAZV a jejich hodnocení

Název časopisu	IF (2018)	SJR (2018)
Agricultural Economics (AE)	1.0	0.44
Czech Journal of Animal Science (CJAS)	1.008	0.49
Czech Journal of Food Sciences (CJFS)	0.846	0.4
Czech Journal of Genetics and Plant Breeding (CJGPB)	0.652	0.42
Horticultural Science (HS)	0.623	0.37
Journal of Forest Science (JFS)	–	0.25
Plant Protection Science (PPS)	1.464	0.4
Plant, Soil and Environment (PSE)	1.337	0.63
Research in Agricultural Engineering (RAE)	–	0.18
Soil and Water Research (SWR)	1.21	0.46
Veterinární medicína (VM)	0.636	0.29

Zdroj: ČAZV (2019c)

Poznámka: IF – impakt faktor – Web of Science (Thomson Reuters); SJR – ScImago Journal Rank – SCOPUS.

Jak uvádí Fajčíková a Urbancová, v roce 2018 byli náměstkem ministra zemědělství Ing. Pavlem Sekáčem, Ph.D., jmenováni do funkcí editoři jednotlivých časopisů, kterými jsou prof. Ing. Eva Tůmová, CSc. (CJAS); doc. RNDr. Jana Řepková, CSc. (CJGPB); Ing. Jan Blažek, CSc. (HS); prof. Ing. Václav Vaněk, CSc. (PSE); prof. Ing. Aleš Lebeda, DrSc. (PPS); Ing. Zdeněk Pastorek, CSc., prof. h. c. (RAE); prof. MVDr. Eva Baranyiová, CSc. (VM); prof. Ing. Vladimír Filip, CSc. (CJFS); prof. Ing. Vladimír Jeníček, DrSc. (AE); doc. RNDr. Marian Slodičák, CSc. (JFS); prof. Ing. Josef Kozák, DrSc., dr. h. c. (SWR). V průběhu roku 2019 byla jmenována novou editorkou časopisu CJFS prof. Ing. Kateřina Demnerová, CSc.³⁸

V současné době dochází na ČAZV díky aktivnímu jednání Vydavatelské rady k řadě změn, které napomáhají jak k plnění legislativních opatření, tak ke zlepšení vydavatelské činnosti a redakční práce. V uplynulém roce byl například po schválení Vydavatelskou radou a předsednictvem sjednocen vizuální styl jednotlivých publikovaných článků a všech 11 vydávaných časopisů získalo nové obálky.



3 Obálky vědeckých časopisů ČAZV v roce 2019. Zdroj: ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Vydavatelská činnost, Česká akademie zemědělských věd, 2019c, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/vydavatelaska-cinnost/>> [28. 4. 2019].

Byly také vytvořeny etické kodexy pro autory, editory a lektory, které jsou nedílnou součástí žádosti o udělení impakt faktoru u časopisů, jež doposud impakt faktor udělen nemají (RAE, JFS). Rovněž je připravováno využívání registru ORCID (Open Research and Contributor ID), které opět přispěje ke zvyšování kvality vydávaných vědeckých časopisů.

³⁴ ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Osobnosti zemědělského výzkumu 20. století, c. d.

³⁵ Srov. MACHÁČEK, Vít – SRHOLEC, Martin, Místní časopisy ve Scopusu, Studie 17, Praha 2017.

³⁶ ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Osobnosti zemědělského výzkumu 20. století, c. d.

³⁷ Tamtéž.

³⁸ FAJČÍKOVÁ, Adéla – URBANCOVÁ, Hana, Náměstek ministra jmenoval editory, Zemědělec 2018, 51, dostupné online: <https://www.cazv.cz/wp-content/uploads/2018/12/zemedelec51_strana8.pdf> [28. 4. 2019].

Směřování České akademie zemědělských věd

ČAZV je institucí s dlouhou tradicí³⁹ a do budoucna se předpokládá její další progresivní rozvoj v souladu s globálními trendy vývoje v oblasti vědy, výzkumu a inovací, kde je stále více patrná internacionalizace a sladování s mezinárodními trendy a již nastoupenými tendencemi moderního přístupu a rozvoje.⁴⁰ Tyto tendence formují plány a cíle dalších aktivit ČAZV a jsou v souladu se strategickými cíli Koncepce výzkumu, vývoje a inovací Ministerstva zemědělství na léta 2016–2022. Vizí ČAZV je kontinuální zvyšování kvality vědecko-výzkumných výsledků pro MZe i celou odbornou veřejnost a základním posláním ČAZV je ovlivňovat vědeckou úroveň výzkumné činnosti a vzdělávání v oblasti její působnosti, pečovat o její soustavný rozvoj a účinně popularizovat získané vědecké poznatky.

ČAZV bude pokračovat ve spolupráci a partnerství s Národním zemědělským muzeem, které mohou výrazně přispět ke zvýšení povědomí o výzkumu a vývoji v agrárním sektoru a jejich významných výsledcích. Tato spolupráce spočívá například v každoroční výměně výsledků publikační činnosti⁴¹ a týká se také možnosti využívat tzv. Objevovnu.⁴² Stejně tak výše uvedené instituce participují na vědecko-popularizační akci Noc vědců.

Na podzim roku 2018 také vyhlásila ČAZV první ročník literární soutěže pro žáky základních a středních škol, jejímž cílem bylo zejména vzbudit zájem o literární činnost u dětí školního věku a také samozřejmě zvýšit povědomí o zemědělské činnosti.⁴³ Soutěž byla vyhlášena ve dvou kategoriích. První téma „Zvířata na české farmě“ bylo určeno pro žáky do 14 let a téma „Zdravé potraviny pro zdravý život“ pro žáky od 15 let věku. ČAZV, jakožto největší vydavatelský dům odborných vědeckých časopisů v oblasti zemědělských věd v ČR, vytvořila při příležitosti slavnostního vyhlášení této soutěže speciální číslo časopisu s názvem „České zemědělství pohledem žáků“, do kterého bylo vybráno 5 příspěvků ze zaslaných prací.

V roce 2019 se ČAZV rovněž stala členem Platformy pro bioekonomiku České republiky. Jedním ze základů bioekonomiky je samozřejmě i zemědělství, lesnictví apod., a proto vzájemná spolupráce může přinést řadu výhod a přínosných výsledků. V současné době je například společně chystán první veřejný workshop „Využití recyklovaného dřeva v nábytkářském průmyslu“.

ČAZV je však aktivní také na mezinárodní úrovni, kdy zvláště úzce spolupracuje se Slovenskou akadémiou podohospodárskych vied. Od roku 2000 je akademie také členem Unie evropských zemědělských akademií (UEAA), jejíž už 10. valné shromáždění

³⁹ Srov. ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, c. d.

⁴⁰ ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Osobnosti zemědělského výzkumu 20. století, c. d.

⁴¹ ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Podepsáno Memorandum o spolupráci a partnerství s NZM, Česká akademie zemědělských věd, 2019e, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/podepsano-memorandum-o-spolupraci-a-partnerstvi-s-nzm/> [28. 4. 2019].

⁴² Prostor vybavený audiovizuální a další technikou pro přednášky i bádání; URBANCOVÁ, Hana, Nové možnosti popularizace zemědělské vědy a výzkumu, Zemědělec, 2018, 7, dostupné online: <https://www.cazv.cz/wp-content/uploads/2018/02/zemedelec07_strana12.pdf> [cit. 28. 4. 2019].

⁴³ ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Vyhodnocení literární soutěže ČAZV a slavnostní předávání ocenění, Česká akademie zemědělských věd, 2019d, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/vyhodnoceni-literarni-souteze-cazv-a-slavnostni-predavani-oceneni/>> [28. 4. 2019].



4 Osobnosti zemědělského výzkumu 20. století a další propagační materiály ČAZV v roce 2019. Zdroj: ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, 10. valné shromáždění Unie evropských zemědělských akademií se konalo ve Florencii, Česká akademie zemědělských věd, 2018d, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/cazv-na-10-valnem-shromazdeni-unie-evropskych-zemedelskych-akademii/>> [28. 4. 2019].

se konalo v roce 2018 ve Florencii. Česká republika zastoupená prof. Ing. Vilémem Podrázským, CSc., místopředsedou představenstva, zůstává i nadále členem Řídícího výboru UEAA.⁴⁴

ČAZV bude dále v návaznosti na změnu grafického designu (loga, obálek časopisů a celkové jednotné organizační identity) modernizovat webové stránky organizace, vytvoří anglické stránky, zaměří se na intenzivnější využívání sociálních sítí v rámci vlastní propagace a bude využívat nové směry v PR a marketingu.

Závěr

Jak již bylo uvedeno, na konci roku 2019 slaví ČAZV 95. výročí svého založení, za pět let tedy akademie oslaví významné kulaté výročí 100 let. Na základě představeného přehledu základních historických milníků ČAZV a specifikace její činnosti lze říci, že její přínos je v českém i mezinárodním prostředí neoddiskutovatelný. Jedná se o instituci se značným vědeckým a výzkumným významem, která neustále dbá

⁴⁴ ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, 10. valné shromáždění Unie evropských zemědělských akademií se konalo ve Florencii, Česká akademie zemědělských věd, 2018d, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/cazv-na-10-valnem-shromazdeni-unie-evropskych-zemedelskych-akademii/>> [28. 4. 2019].

o svůj rozvoj a je schopna přizpůsobit se novým trendům a požadavkům. Členská základna akademie je tvořena více než 650 významnými odborníky z řad vzdělávacích, výzkumných i dalších odborných institucí a stále se rozrůstá o nové osobnosti, které mají mimo jiné také zájem podporovat transfer výsledků výzkumu do praxe a zapojit se do připomínkových řízení připravovaných legislativních dokumentů či participovat v rámci nejrůznějších pracovních skupin. ČAZV na národní i mezinárodní úrovni reprezentuje vědecko-výzkumnou a akademickou obec. Rozsáhlá spolupráce s odbornými institucemi, které ČAZV aktivně využívá, vytváří předpoklady pro efektivní využívání prostředků k popularizaci vědy, výzkumu a vzdělávání agrárního sektoru a prostřednictvím zpětné vazby ovlivňuje směr vědecko-výzkumného rozvoje a vzdělávání. Svou osvětovou a zejména vydavatelskou činností přispívá ke zvýšení úrovně našeho zemědělství. S 11 mezinárodními vědeckými časopisy je ČAZV největším vydavatelským domem odborných vědeckých časopisů v oblasti zemědělských věd v České republice.

The Czech Academy of Agricultural Sciences Celebrates 95 Years of Existence

Summary: The Czech Academy of Agricultural Sciences (CAAS) is a scientific advisory body to the Ministry of Agriculture of the Czech Republic, and its basic mission is to continuously increase the scientific standard of research and education activities in the agricultural sector. In 2019, the academy has been celebrating 95 years of its existence, though over the years in various forms. This article aims to introduce to the public the development of agricultural science and research on the occasion of an important anniversary of the establishment of the Czechoslovak Agricultural Academy. The structure of the article presents the development of agricultural science and research in the last 95 years, presents selected personalities of agricultural research in the membership base, brings current findings from the publishing and other activities of the academy and presents further directions of its development. The CAAS continues to be not only a quality partner of the Ministry of Agriculture but also a dynamically developing modern organisation. The development of the organisation is focused primarily on raising the awareness of the professional and lay public about its activities, supporting the participation of the CAAS at international conferences, promoting the organisation and research in the agrarian sector within printed periodicals and promoting the role of the counselling within all specialised departments of the CAAS.

Prameny a literatura

- ALTĚROVÁ, Libuše, Zemědělská věda má u nás tradici, *Zemědělec*, 2009, roč. 17, č. 25.
- ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, *Osobnosti zemědělského výzkumu 20. století*, Praha 2017.
- FRANC, Martin – KUNŠTÁT, Miroslav, Jak psát dějiny Akademie věd?, *Práce z dějin Akademie věd, Masarykův ústav a archiv Akademie věd ČR*, roč. 4, č. 2, Praha 2012.
- KRAUS, Josef, *100 let ústavu zemědělské ekonomiky a informací*, Praha: ÚZEI 2012.
- MACHÁČEK, Vít – SRHOLEC, Martin, *Místní časopisy ve Scopusu*, *Studie 17*, Praha: Národohospodářský ústav AV ČR 2017.
- MIHULKA, Stanislav, *Československá akademie zemědělská a její nástupnické organizace*, Praha: Česká akademie zemědělských věd ve spolupráci s Ministerstvem zemědělství ČR a Slovenská akadémia pôdohospodárskych vied ve spolupráci s Ministerstvom pôdohospodárstva SR 2004.

- PLACHÝ, Jiří, Některé aspekty vývoje právního řádu v Československu v letech 1948–1954, in: VOŘEL, Jaroslav – ŠIMÁNKOVÁ, Alena – BABKA, Lukáš (edd.), Československá justice v letech 1948–1953 v dokumentech, díl II., Praha: Úřad dokumentace a vyšetřování zločinů komunismu 2004.
- REICH, Edvard, Vznik, organizace a program Č. A. Z., Věstník Československé akademie zemědělské, 1925, roč. I, č. 1.
- Sborník Československé akademie zemědělských věd z roku 1953.
- SLEZÁK, Lubomír, Dům zemědělské osvěty – centrum pro kulturní a odborné povznesení venkova a zemědělství, in: Zemědělské školství, výzkum a osvěta jako předpoklad hospodářského a sociálního rozvoje venkova v 19. a 20. století, Studie Slovákého muzea, 2004, 9.
- ŤUKAL, Jindřich, Ekonomický prozkum zemědělské výroby politického okresu poděbradského a nymburského, Zemědělské otázky časové č. 67, Praha: Československá akademie zemědělská 1937.
- VESELÝ, František, Vývoj organizace vědecké práce v českých zemích, III. Pokroky matematiky, fyziky a astronomie, 1963, vol. 8, No. 6, s. 313–331.
- Zákonné opatření předsednictva Národního shromáždění o začlenění Československé akademie zemědělských věd do Československé akademie věd č. 47/1962 Sb.

Internetové zdroje

- ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Kontrolní výbor, Česká akademie zemědělských věd (2018a), dostupné online <<https://www.cazv.cz/o-cazv/organy-cazv/kontrolni-vybor/>> [28. 4. 2019].
- ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Statut a Jednací řád Vydavatelské rady vědeckých časopisů České akademie zemědělských věd a Redakčních rad, Česká akademie zemědělských věd, 2018b, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/wp-content/uploads/2019/01/Statut-Vydavatelске-rady.pdf>> [28. 4. 2019].
- ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Zřizovací listina České akademie zemědělských věd, Česká akademie zemědělských věd, 2018c, dostupné online: <https://www.cazv.cz/wp-content/uploads/2018/08/Zrizovaci_listina_CA_ZV_2018.pdf> [28. 4. 2019].
- ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, 10. valné shromáždění Unie evropských zemědělských akademií se konalo ve Florencii, Česká akademie zemědělských věd, 2018d, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/cazv-na-10-valnem-shromazdeni-unie-evropskych-zemedelskych-akademii/>> [28. 4. 2019].
- ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Členství, Česká akademie zemědělských věd, 2019a, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/clenstvi/>> [28. 4. 2019].
- ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, O ČAZV, Česká akademie zemědělských věd, 2019b, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/o-cazv/>> [28. 4. 2019].
- ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Vydavatelská činnost, Česká akademie zemědělských věd, 2019c, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/vydavatelaska-cinnost/>> [28. 4. 2019].
- ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Vyhodnocení literární soutěže ČAZV a slavnostní předávání ocenění, Česká akademie zemědělských věd, 2019d, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/vyhodnoceni-literarni-souteze-cazv-a-slavnostni-predavani-oceneni/>> [28. 4. 2019].
- ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Podepsáno Memorandum o spolupráci a partnerství s NZM, Česká akademie zemědělských věd, 2019e, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/podepsano-memorandum-o-spolupraci-a-partnerstvi-s-nzm/>> [28. 4. 2019].
- ČAZV – Česká akademie zemědělských věd, Blíží se výročí návštěvy TGM v ČAZV, Česká akademie zemědělských věd, 2019f, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/blizi-se-vyroci-navstevy-tgm-v-cazv/>> [28. 4. 2019].

- FAJČÍKOVÁ, Adéla – URBANCOVÁ, Hana, Náměstek ministra jmenoval editory, *Zemědělec*, 2018, 51, dostupné online: <https://www.cazv.cz/wp-content/uploads/2018/12/zemedelec51_strana8.pdf> [28. 4. 2019].
- FIALOVÁ, Zuzana, Větší komercionalizace výsledků, *Zemědělec*, 2019, 12, dostupné online: <<https://www.cazv.cz/wp-content/uploads/2019/03/zemedelec12strana10.pdf>> [28. 4. 2019].
- URBANCOVÁ, Hana, Nové možnosti popularizace zemědělské vědy a výzkumu, *Zemědělec*, 2018, 7, dostupné online: <https://www.cazv.cz/wp-content/uploads/2018/02/zemedelec07_strana12.pdf> [cit. 28. 4. 2019].

SEKCE SPOLEČENSKOVĚDNÍ

ANALÝZA RIZIK – ZAMĚŘENO NA ŘÍZENÍ MUZEÍ

RISK ANALYSIS WITH FOCUS ON MUSEUM MANAGEMENT

Milan Jan Půček, Antonín Šimčík, Michal Plaček

Abstrakt: Většina muzeí v ČR se dobře vyrovnává s věcnými riziky, tedy těmi, které se týkají nakládání se sbírkovými předměty, respektive se správou a prezentací sbírky. Muzea však čelí také rizikům v dalších oblastech, jako jsou finanční rizika (nedostatek prostředků na provoz či investice, ale také finanční dopady krádeží, podvodů, vandalismu či korupce), právní rizika (chyby ve smlouvách, předpisech muzea, ale i nenaplnování legislativních požadavků), organizační či personální rizika (tedy chyby při řízení, chyby zaměstnanců, ale také například odchody klíčových zaměstnanců), technická rizika (poruchy vybavení či techniky, havarijní stav budov a podobně). Článek si klade za cíl provést v této oblasti vstupní analýzu problému, identifikovat potenciál pro další výzkum a vymezit problematiku finančních, právních, organizačních a technických rizik ve vztahu k muzeím v ČR.

Abstract: Most museums in the Czech Republic are well prepared to deal with material risks, i.e. challenges related to items in their collections, as well as with the administration and presentation of their collections. Nevertheless, museums also face risks in other areas, including financial risks (shortage of resources for operation and investments, but also the financial impact of theft, fraud, vandalism, or corruption), legal risks (errors in contracts and agreements, in museum's directives, as well as those stemming from failure to conform to legislative requirements), personnel and organisation risks (management errors, errors of the staff, but also e.g. departure of some key employees), and technological risks (malfunctions of equipment, poor state of facilities, etc.). The aim of this article is to present an initial analysis of this problem, identify potential for further research, and outline the subject of financial, legal, organisational, and technological risks in relation to museums in the Czech Republic.

Klíčová slova: muzeum; riziko; řízení rizik; analýza rizik.

Keywords: museum; risk; risk management; risk analysis.

*Článek vznikl za podpory Ministerstva zemědělství,
institucionální podpora MZE-RO0818.*

1. Úvod

Každá aktivita či činnost, která je prováděna muzei (respektive šířeji kurátory či jinými zaměstnanci muzeí nebo zaměstnanci dodavatelů muzeí; dále pak také badateli či návštěvníky muzeí) v muzejních budovách, během muzejních akcí, ve vztahu ke sbírkovým předmětům, knihovním fondům a podobně, nese své riziko. Toto riziko je možné vyhodnotit a dle potřeby usilovat o jeho snížení. Samotný pojem riziko lze vymezit dle normy ISO k řízení rizik¹ jako „účinek nejistoty na cíle“, přičemž tento účinek chápe

¹ Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a zkušebnictví, Management rizik – norma ČSN ISO 31000, Praha 2018, s. 9.

norma ISO jako odchylku od očekávaného stavu. Odchylka může být negativní – pak je normou chápána jako hrozba. Taktéž ve smyslu normy ISO může být pozitivní – pak je vnímána jako příležitost. Toto vymezení nepovažujeme z hlediska zkoumaného problému za adekvátní. Jde o to, že potřebujeme rizika a příležitosti jednoznačněji vymezit. Proto v rámci tohoto článku chápeme pojem riziko dle Ochrany a kol.² jako „nebezpečí vzniku události, která může negativně ovlivnit dosažení stanovených cílů“. Přičemž příležitost je protipólem rizika a je spojována s příznivými vlivy a dopady³. V tomto smyslu pak budeme pojímat příležitost jako možnost vzniku události, která může pozitivně ovlivnit dosažení cílů. V našem případě cílů muzea. U rizika i příležitosti jde o budoucí událost (ještě se tedy nestala) a tato budoucí událost má náhodnou povahu – tedy může, ale nemusí nastat.

Prováděný výzkum ve vazbě na tento článek si vytyčil dva cíle. Prvním cílem je vymezit a provést vstupní analýzu problematiky řízení rizik ve vztahu k muzeím v České republice. Druhým cílem je odpovědět na následující dvě otázky: (1) Je z hlediska zkoumaného problému účelné členit rizika do pěti skupin, tedy na finanční, právní, organizační, věcná a technická rizika? (2) Existuje v této oblasti potenciál pro další výzkum?

Výzkum prováděný v článku navazuje z hlediska problematiky řízení muzeí na monografii s názvem Management a hospodaření muzeí⁴ a z hlediska řízení rizik na monografii publikovanou v anglickém jazyce Detecting and reducing corruption risk and fraud in the public sector⁵, obě vydané v nakladatelství Karolinum.

2. Teoretická východiska a metody

Při prováděném výzkumu a při naplňování výzkumných cílů článku byl autory použit mix jak normativní, tak pozitivní metodologie⁶ ve smyslu vysvětleném níže. Pozitivní metodologie byla v rámci výzkumu používána při popisu a při analýze výzkumných problémů, dále také v rámci desk research dostupné literatury a dalších zdrojů týkajících se problematiky rizik a příležitostí muzeí. U pozitivní metodologie jsou základní kritériální otázkou při tomto druhu analýzy následující otázky: „Co se skutečně stalo? Jaký je stav problému, který je předmětem zkoumání?“ Následně po nalezení uspokojivých odpovědí na položené otázky bylo autory formulováno „nejlepší“ (ve smyslu optimálního) řešení s ohledem na zvolená kritéria v rámci výzkumu. Fakticky tak jde o normativní otázku, která hledá odpověď na: „Jaký výsledný cílový stav by byl vhodný (respektive žádoucí) pro řízení rizik muzeí v podmínkách ČR?“ Při pro-

² OCHRANA, František – PLÁČEK, Michal – PŮČEK, Milan Jan – ŠIMČÍK, Antonín, Management a hospodaření muzeí, Praha 2018, s. 187.

³ Toto chápání viz například Ministerstvo financí, Metodiky přípravy veřejných strategií, Praha 2012, s. 106, dostupné online: <https://www.mmr.cz/getmedia/4ebb3cc7-6f5c-4f37-ad1f-97054a212483/metodika-pripravy-verejnych-strategii_listopad-2012.pdf> [9. 4. 2019], nebo také v publikaci OCHRANA, František – PŮČEK, Milan Jan – PLÁČEK, Michal, Detecting and reducing corruption risk and fraud in the public sector, Praha 2017, s. 50.

⁴ OCHRANA, F. – PLÁČEK, M. – PŮČEK, M. J. – ŠIMČÍK, A., Management a hospodaření muzeí, c. d.

⁵ OCHRANA, F. – PŮČEK, M. J. – PLÁČEK, M., Detecting and reducing corruption risk and fraud in the public sector, c. d.

⁶ OCHRANA, František, Metodologie vědy: úvod do problému, Praha 2009, s. 11.

váděném výzkumu autoři použili kombinaci vědeckých metod, přičemž mezi nimi je klíčová metoda analýzy, která byla použita při zkoumání literatury, legislativy platné v ČR a dalších dostupných zdrojů ve vazbě na problematiku rizik. Dále byla autory z obecně vědních metod uplatněna metoda dedukce (a to zejména při vyvozování závěrů z již existujících přístupů k problematice řízení rizik obecně a ve veřejné správě), metoda analogie (při vyvozování závěrů z řízení rizik obecně), metoda indukce (při vyvozování závěrů z analýzy jednotlivých primárních a sekundárních dat). Z hlediska použitých dat v rámci prováděného výzkumu byla využita data NIPOS Ministerstva kultury⁷ a interní data Národního zemědělského muzea.

V tabulce 1 je uvedeno deset hlavních přístupů ke zkoumání problematiky muzeí a muzejnictví, a jak je z tabulky patrné, problematika může být zkoumána z různých hledisek.

Tabulka 1 Deset hlavních přístupů ke zkoumání fenoménu „muzejnictví“ a „muzeum“

Č	Přístup	Základní rysy a výstupy daného přístupu
1	statistický přístup	statistika muzeí jako neziskových organizací a jejich návštěvnosti
2	historicko-genetický přístup	geneze muzeí a muzejnictví jako společensko-historických a kulturních jevů
3	muzeologický přístup	muzeologie jako věda zkoumající muzejní fenomén
4	správní a veřejně politický přístup	muzeum jako objekt veřejné politiky; veřejná politika jako rámec pro činnost aktérů a spravování muzeí; koncepty veřejné politiky jako zdroj pro tvorbu muzejní politiky. Příslušná explicitní analýza problému dosud v literatuře chybí – problém řešen v rámci vztahu veřejné politiky a samosprávy.
5	edukační přístup	výchova v muzeologii
6	funkční přístup	muzeum jako organizace umožňující naplňovat společenské funkce; muzejnictví jako cílevědomá činnost tradičně plnící určité společenské funkce
7	ekonomicko-finanční a právní přístup	muzeum jako příspěvková a nezisková organizace
8	ekonomicko-kulturní přístup	muzeum jako instituce produkující „muzejní službu“, instituce pečující o kulturní dědictví a produkční systém realizující výkon, ekonomika kultury nebo muzeum jako nástroj pro realizaci cílů kulturní politiky
9	manažerský a marketingový přístup	muzejní management – muzeum jako cílevědomě řízený a spravovaný systém realizující určité funkce nebo muzejní marketing; management muzea cílevědomě přístupující k uspokojení návštěvníků muzea jako svých „klientů“ nebo marketing a kulturní dědictví
10	geografický a regionálně rozvojový přístup	muzea a jejich rozmístění v území; muzea jako aktéři regionálního rozvoje

Zdroj: OCHRANA, F. – PLAČEK, M. – PŮČEK, M. J. – ŠIMČÍK, A., Management a hospodaření muzeí, s. 14–15, upraveno.

S ohledem na předmět zkoumání vycházíme v rámci tohoto textu zejména z ekonomicko-finančního a právního přístupu (řádek 7), z ekonomicko-kulturního přístupu (řádek 8) a manažerského přístupu (řádek 9). Současně se v rámci provedeného vý-

⁷ NIPOS je organizace určená pro sběr dat týkajících se muzeí a památek (Národní informační a poradenské středisko pro kulturu).

zkumu i při zpracování článku autoři opírají z hlediska teoretických konceptů uplatňovaných ve veřejné správě (muzea chápeme jako nedílnou součást veřejné správy) zejména o koncept new public managementu. Přičemž teorie týkající se new public managementu (dále jen NPM) je charakteristická jiným koncepčním přístupem k řízení veřejných zdrojů a k managementu veřejné správy⁸ (a v našem případě také managementu rizik, a to včetně řízení rizik muzeí). Pro NPM je charakteristické, že využívá osvědčených manažerských nástrojů ze ziskového sektoru – v našem případě tak jde o řízení rizik.⁹ Koncept NPM lze charakterizovat pomocí hesla „řízení je řízení“ („management is management“), kdy NPM vychází z toho, že řízení má shodnou podstatu ať ve veřejném, či v ziskovém sektoru. Základy konceptu NPM ovlivnila řada směrů a proudů¹⁰ (např. teorie veřejné volby, teorie principal-agent, teorie transakčních nákladů atd.), přičemž za hlavní tvůrce konceptu NPM jsou považováni Aucoin,¹¹ Walsh,¹² Pollitt.¹³

3. Výsledky

3.1 Vstupní analýza tématu řízení rizik – analýza dostupné literatury

Jak již bylo zmíněno v úvodu, článek si klade za cíl vymezit a provést vstupní analýzu problematiky řízení rizik a příležitostí ve vztahu k muzeím v České republice. Problematika rizik obecně je v literatuře v ČR relativně dobře popsána. Mimo jiné jsou v ČR dostupné normy ISO k řízení rizik a další postupy, jako je například česká metoda RIPRAN k hodnocení rizik v projektech. Metoda RIPRAN, jejímž autorem je doc. Branislav Lacko, představuje empirickou metodu pro analýzu rizika projektů, založenou na systémovém přístupu k analýze rizik projektu.¹⁴ Z hlediska členění rizik na jednotlivé druhy je v literatuře možné dohledat různé přístupy, z našeho pohledu je klíčové, jak je vhodné členit rizika ve veřejném sektoru, kde je možné rizika členit na finanční, právní, technická, organizační a věcná.¹⁵

Problematika rizik (a zejména problematika příležitostí) ve vazbě na muzea není v literatuře v ČR řešena v dostatečném rozsahu, respektive je v literatuře řešena přede-

⁸ BARZELAY, Michael, *The new public management: Improving research and policy dialogue*, Berkeley 2001, p. 3–4.

⁹ Problematika řízení rizik obecně nebo ve vazbě na ziskový sektor je v české i zahraniční literatuře dobře popsána. Celosvětově získané zkušenosti a ověřené nástroje se pak pravidelně promítají například do úprav mezinárodních norem ISO, v českém jazyce jde o ČSN ISO 31000 (s názvem *Management rizik – Směrnice*) a ČSN EN 31010 (*Management rizik – Techniky posuzování rizik*).

¹⁰ NEMEC, Juraj – MIKUŠOVÁ MERIČKOVÁ, Beáta – VOZÁROVÁ, Zuzana, *Agencification in Slovakia: The Current Situation and Lessons Learned*, *Transylvanian Review of Administrative Sciences*, 2011, no. 5, p. 140–159.

¹¹ AUCOIN, Peter, *Administrative Reform in Public Management: Paradigms, Principles, Paradoxes and Pendulums, Governance*, 1990, vol. 3, no. 2, p. 115–137.

¹² WALSH, Kieron, *Public Services and Market Mechanisms: Competition, Contracting and the New Public Management*, London 1995.

¹³ POLLITT, Christopher, *Managerialism and the Public Services: The Anglo-American Experience*, Cambridge 1990.

¹⁴ LACKO, Branislav, *Systémový a procesní přístup v metodě RIPRAN*, *Acta Informatica Pragensia*, 2017, roč. 6, č. 1, s. 87.

¹⁵ Viz šablona k registru rizik dle vládní Metodiky přípravy veřejných strategií, dostupné online: <<https://www.mmr.cz/cs/Microsites/PORTAL-STRATEGICKE-PRACE-V-CESKE-REPUBLICE/Nastroje-a-metodicka-podpora/Vystupy-projektu/Metodika>> [29. 3. 2019].

vším ve vazbě na ochranu sbírky. V rámci českých muzeí řeší problematiku, zejména předmětové ochrany sbírky (tedy v našem pojetí „věcná“ rizika), Metodické centrum konzervace Technického muzea v Brně, které publikovalo řadu textů a také metodiky o restaurování a nakládání se sbírkou (například „Metodika uchovávání předmětů kulturní povahy“). Podobně Národní památkový ústav vydává texty a postupy k problematice památkové péče (tedy včetně problematiky rizik) a provozuje také „Památkovou databázi“, v níž shromažďuje informace o památkách a péči. Památková péče se vztahuje k movitým a zvláště nemovitým památkám.

V podmínkách ČR se autoři ve vztahu k muzeím věnují zejména věcným rizikům (tedy rizikům spojeným se správou a nakládáním se sbírkou), případně technickým rizikům budov. Například problematikou popisu věcných rizik muzeí z hlediska krádeží se zabýval Pavel Jirásek,¹⁶ riziky týkajícími se živelních pohrom v muzeích Kukralová,¹⁷ problematikou technického zabezpečování budov muzeí Buchar.¹⁸ Hodnocení rizik a příležitostí zmínil ve své knize též Kesner.¹⁹ Jak již bylo uvedeno, téma rizik je řešeno v monografii Ochrana, Plaček, Půček a Šimčík, a to na cca 3 stranách v kapitole 15.2 (a také na dalších místech v textu).²⁰ Problematice finančních rizik, rizik korupce a podvodů ve veřejné správě se věnuje více autorů, například monografie řešitelů tohoto projektu Ochrana, Půček, Plaček,²¹ žádná se však nezabývá přímo problematikou těchto rizik v muzeích či památkách. Z metodického hlediska neexistuje ucelený postup, který by napomáhal k identifikaci a hodnocení všech rizik muzeí (finančních, právních, organizačních a personálních, technických, věcných). Není k dispozici žádná veřejně přístupná databáze rizik muzeí a ani volně přístupný software k hodnocení rizik muzeí.

Z hlediska analýzy české legislativy je klíčový zákon o ochraně sbírek, který se však problematice rizik přímo nevěnuje, respektive řeší „ochranu sbírek“, kdy vlastník sbírky je povinen zajistit ochranu sbírky před krádeží a vloupáním; dále zajistit ochranu sbírky před poškozením, zejména nepříznivými vlivy prostředí; zajistit preparaci, konzervování a restaurování sbírky, je-li to třeba k jejímu trvalému uchování.²² Ochrana sbírek je popsána též v prováděcí vyhlášce k tomuto zákonu,²³ a to zejména z hlediska režimu zajišťujícího ochranu a uchování sbírek. Zákon i prováděcí vyhláška tak nepřímou vymezuje okruhy věcných rizik. V návaznosti na problematiku řízení rizik v muzeích je třeba též uvést, že pokud je muzeum zřízeno státem, krajem či obcí, vztahuje se na něj zákon o finanční kontrole, který při nakládání s veřejnými prostředky nařizuje s nimi nakládat efektivně, hospodárně a účelně. Taktéž nařizuje identifikovat a sledovat rizika, která by efektivnímu, hospodárnému nebo účelnému

¹⁶ JIRÁSEK, Pavel, Stanovení rizika krádeží v paměťových institucích, *Muzeológia a kultúrne dedičstvo*, 2017, roč. 5, č. 2, s. 191–202.

¹⁷ KUKRALOVÁ, Kateřina, *Problematika povodňových katastrof v archivech, muzeích a knihovnách*. Brno 2008.

¹⁸ BUCHAR, Daniel, *Zabezpečení budovy muzea prostředky technické ochrany*, Ostrava 2009.

¹⁹ KESNER, Ladislav, *Marketing a management muzeí a památek*, Praha 2005, s. 274–275.

²⁰ OCHRANA, F. – PLAČEK, M. – PŮČEK, M. J. – ŠIMČÍK, A., *Management a hospodaření muzeí*, c. d.

²¹ OCHRANA, F. – PŮČEK, M. J. – PLAČEK, M., *Detecting and reducing corruption risk and fraud in the public sector*, c. d.

²² Viz zákon č. 122/2000 Sb., § 9 Ochrana sbírek.

²³ Vyhláška Ministerstva kultury č. 275/2000 Sb.

nakládání s veřejnými zdroji bránila. Většina muzeí má systém v souladu se zákonem o finanční kontrole vybudován. Nelze však dohledat v dostupných zdrojích žádné příklady dobré či špatné praxe v této oblasti. Z hlediska účetnictví se muzea řídí zákonem č. 563/1991 Sb., o účetnictví (týká se všech právnických osob), a účetními standardy. Na hospodaření muzeí v právní formě státních příspěvkových organizací se vztahuje zákon č. 218/2000 Sb. a zákon č. 219/2000 Sb., o majetku ČR a jejím vystupování v právních vztazích. Příspěvkové organizace zřizované obcí či krajem hospodaří dle zákona č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů. Na muzea se též vztahuje obecná legislativa týkající se bezpečnosti práce, požární ochrany a podobně, kde je v rámci této legislativy problematika rizik na dané téma řešena.

Ze zahraniční literatury je důležitá metodická příručka ICOM (autor Boylan),²⁴ která se týká provozování a řízení muzeí, v rámci ní jsou rizika popisována včetně příkladů, jež se převážně týkají věcných rizik muzeí. Klíčová je kapitola „Museum Security and Disaster Preparedness“ řešící problematiku rizik, jejímž autorem je Pavel Jirásek. Základní zásady týkající se ochrany sbírek a zdraví návštěvníků řeší také profesní etický kodex Mezinárodní rady muzeí.²⁵ Z anglické literatury byly dohledány desítky textů, které se problematice rizik muzeí věnují – převážně z hlediska věcných rizik, tedy ochrany sbírky. Z německé a rakouské literatury jsou známy publikace řešící především preventivní konzervaci a ochranu sbírek, práce navazují na kanadský institut konzervování. V zahraniční literatuře existuje řada článků zabývajících se rizikem korupce a podvodů, nevěnují se však těmto jevům v muzeích.

Z analýzy dostupné české a zahraniční literatury vyplývá, že existuje řada textů, které řeší problematiku rizik z obecného hlediska. Řízení rizik ve vazbě na muzea je obvykle nahlíženo ve vazbě na ochranu sbírky, konzervaci, restaurování, živelní pohromy, technickou ochranou budov a podobně. V ucelených publikacích o managementu muzeí je většinou část, jež se problematiky rizik týká. S ohledem na rozsah však téma nebývá řešeno komplexně. Z tohoto hlediska má výzkum problematiky rizik (a příležitostí) v muzeích značný potenciál, a to nejen z hlediska ČR, ale také mezinárodního dopadu.

3.2 Vstupní analýza tématu řízení rizik – analýza činnosti muzeí

Jak již bylo uvedeno v úvodu, riziko je nebezpečí vzniku události, která může negativně ovlivnit dosažení stanovených cílů, respektive poslání muzea. Riziko tak chápeme jako nebezpečí vzniku události, kdy za „událost“ můžeme považovat činnost, situaci, problém a podobně, jež se odehraje v budoucnosti. Tato událost má tu vlastnost, že

²⁴ BOYLAN, Patrick J. (ed.), *Running a museum: A practical handbook*, Paris: International Council of Museums, ICOM, Paris 2004, dostupné online: <http://www.icom-deutschland.de/client/media/198/running_a_museum.pdf> [10. 4. 2019].

²⁵ ICOM: Profesní etický kodex muzeí, Mezinárodní rada muzeí (ICOM). Profesní etický kodex Mezinárodní rady muzeí (ICOM) byl jednomyslně přijat na 15. valném shromáždění ICOM v Buenos Aires (Argentina) dne 4. listopadu 1986, jeho změny i nový název Profesní etický kodex ICOM pro muzea schválilo 20. valné shromáždění v Barceloně (Španělsko) dne 6. července 2001, revizi provedlo 21. valné shromáždění v Soulu (Korejská republika) dne 8. října 2004; dostupné online: <http://www.cz-museums.cz/web/deni_v_oboru/eticky-kodex-muzei> [9. 4. 2019].

může negativně ovlivnit dosažení cílů či poslání muzea. Proto je pro naši vstupní analýzu důležité, jak jsou vymezeny cíle a poslání muzea. Poslání konkrétního muzea je vymezeno ve zřizovací listině, ale velmi často vychází z definice muzea ze zákona o sbírkách²⁶ nebo z definice muzea dle ICOM,²⁷ která je podstatně širší. Cíle muzeí pak vyplývají z poslání muzeí a velmi často se týkají sbírky, výzkumu, tvorby výstav a expozic, pořádání akcí, publikační činnosti, návštěvnosti, ale také mají vazbu na výkonnost, správu či obnovu majetku ve správě muzea, získávání dotací či tržby, a to jak pro muzea jako celek, tak pro jednotlivé pobočky muzeí.

Ze statistiky muzeí NIPOS²⁸ plyne, že v České republice bylo v roce 2017²⁹ celkem 477 muzeí (včetně galerií a památníků). Tato muzea měla kromě svého sídla také dalších 329 poboček, což znamená, že návštěvníci mohli muzejní expozici či výstavu navštívit na 806 místech v rámci ČR. Na každém z těchto míst jsou uloženy (například v depozitářích) či vystaveny (v expozicích či na výstavách) sbírkové předměty a při nakládání s nimi vznikají věcná rizika, ale taktéž se zde vyskytují rizika finanční (například riziko krádeže, korupce, nehospodárného chování atd.), rizika organizačně-personální (například odchod klíčového zaměstnance), rizika technická (například poruchy techniky či exponátu, havarijní stav budov) a rizika právní (např. chyby ve smlouvách). V ČR platí, že převážná část muzeí působí v budovách, či šířeji v objektech, které jsou chráněnou kulturní památkou (případně národní kulturní památkou). Ze statistiky NIPOS plyne, že jich muzea v roce 2017 využívala 829. Přičemž správa památek je velmi náročná činnost a nese s sebou svá specifická rizika (spojená s nutností dodržovat platnou legislativu, ale také samotné budovy s ohledem na dobu vzniku mají celou řadu technických omezení). Problematika správy, oprav a obnovy budov a vybavení je předmětem technických rizik.

Muzea existují v různých právních formách a mají různé zřizovatele, přičemž státních muzeí bylo 33 (v právní formě státní příspěvková organizace, je jich 6,9 %), kraje mají 93 muzeí (v právní formě příspěvková organizace, je jich 19,5 %), obce a města mají 252 muzejních institucí (nejčastěji jako příspěvkové organizace, ale také jako organizační složku úřadu či součást úřadu, tvoří 52,8 %), 99 muzeí je soukromých (z toho 54 provozují fyzické nebo právnické osoby a 45 neziskové organizace, celkem je to 20,8 %). Státních, krajských nebo obecních muzeí je dohro-

²⁶ Viz § 2 odst. 4 zákona č. 122/2000 Sb.: „Muzeem je instituce, která získává a shromažďuje přírodniny a lidské výtvořiny pro vědecké a studijní účely, zkoumá prostředí, z něhož jsou přírodniny a lidské výtvořiny získávány, z vybraných přírodnin a lidských výtvořin vytváří sbírky, které trvale uchovává, eviduje a odborně zpracovává, umožňuje způsobem zaručujícím rovný přístup všem bez rozdílu jejich využívání a zpřístupňování poskytováním vybraných veřejných služeb, přičemž účelem těchto činností není zpravidla dosažení zisku.“

²⁷ ICOM, 2001, Profesionální etický kodex muzeí, Příloha „Definice muzea a odborného muzejního pracovníka“, článek 2, § 1: „Muzeem je stálá nevědecká instituce ve službách společnosti a jejího rozvoje, otevřená veřejnosti, která získává, uchovává, zkoumá, zprostředkuje a vystavuje hmotné doklady o člověku a jeho prostředí za účelem studia, vzdělávání, výchovy a potěšení.“

²⁸ Národní informační a poradenské středisko pro kulturu. Muzea, galerie (muzea výtvarných umění) a památníky 2017, Výběr ze základních statistických údajů o kultuře v České republice, Praha: NIPOS, s. 2–3, dostupné online: <https://statistikakultury.cz/wp-content/uploads/2018/11/Statistika_2017_muzea_a_pamatniky.pdf> [25. 3. 2019].

²⁹ Při zpracování článku ještě nebyla k dispozici data za rok 2018.

mady 378, tedy 79,2 %. Každý typ právní formy s sebou nese rozdílný způsob řízení daného muzea (a s tím též spojené právní riziko), z našeho hlediska se orientujeme zejména na muzea zřizovaná státem, kraji a obcemi. Muzea též vystupují ve smluvních vztazích (uzavírají různé typy smluv), vypisují veřejné zakázky, vytvářejí různé provozní či návštěvnické řády apod. – všechny tyto a podobné aktivity podléhají právním rizikům.

Návštěvníci mohli v muzeích v roce 2017 celkem navštívit 2 071 expozic nebo 4 095 výstav. Přípravu každé expozice či každé výstavy je možné chápat jako náročný projekt, kdy cílem daného projektu je připravit výstavu či expozici na dané téma, a to v konkrétních termínech a dle stanoveného rozpočtu. Každý projekt, tedy i příprava výstavy, nese svá specifická rizika, která je třeba řídit. Celkový počet návštěvníků těchto expozic a výstav v roce 2017 činil 13,5 mil. osob. Efektivně a účelně obsloužit takto vysoký počet návštěvníků není snadné – každý člověk přichází do muzea s očekáváním něco se dozvědět či prožít, ne vždy však respektuje pokyny průvodů nebo dozoru expozic, a tak při návštěvnickém provozu vzniká řada rizik. Muzea též pořádají pro své návštěvníky kulturně výchovné či vzdělávací programy (akce) – celkem ve všech muzeích jich za rok 2017 bylo 14 851 a tyto akce navštívilo takřka 2 mil. návštěvníků. Samotná příprava akcí nese svá rizika. Při realizaci akce se často stává, že dochází k velké koncentraci osob v muzejních prostorách, což klade zvýšené požadavky na zaměstnance muzeí.

Tabulka 2 Vybrané údaje statistiky muzeí

	Údaje v letech			Komentář ve vztahu k rizikům muzeí
	2015	2016	2017	
Celkem muzeí	484	485	477	Muzea i jejich pobočky podléhají všem pěti druhům rizik – věcným, právním, technickým, organizačně-personálním i finančním. V expozici/výstavě jsou obvykle prezentovány sbírkové předměty (věcná rizika), další exponáty (technická rizika – např. z hlediska poruchy). Poškození expozice nebo např. sbírkových předmětů vede k finančním rizikům. Při přípravě akcí, výstav, expozic může docházet k chybám při řízení, k selhání konkrétních zaměstnanců – to se týká organizačních rizik.
Celkem muzeí včetně poboček	827	825	806	
Počet expozic	2 065	2 138	2 071	
Počet uspořádaných výstav	4 254	4 101	4 095	
Počet uspořádaných přednášek a jiných kulturně výchovných akcí	14 299	14 722	14 851	
Počet návštěvníků expozic a výstav (v mil.)	11,768	13,072	13,486	
Počet návštěvníků přednášek a jiných kulturně výchovných akcí (v mil.)	1,704	1,854	1,913	

Zdroj: autoři dle statistiky NIPOS.

V muzeích v ČR pracuje přes 6 tisíc zaměstnanců (respektive v roce 2017 jich bylo 6 047). Z nich cca 49 % zabezpečuje odbornou správu sbírek. Tito zaměstnanci se starají o přibližně 65 mil. kusů sbírkových předmětů, každý předmět má svoji kulturní (a také finanční) hodnotu a vyžaduje odbornou péči. Z uvedeného výčtu vybraných činností muzeí je patrné, že muzea pečují o sbírky a majetek význam-

né kulturní i finanční hodnoty. Odborní zaměstnanci se též starají o konzervaci, restaurování či preparování sbírkových předmětů – v roce 2017 tímto procesem prošlo v muzeích v ČR celkem 486,9 tis. sbírkových předmětů (a to jak přičiněním vlastních zaměstnanců, tak pomocí externích dodavatelů). Zaměstnanci zajišťují též ekonomické a správní agendy včetně hospodaření s prostředky a majetkem, účetnictví, daňových záležitostí, přípravy smluvních vztahů, přípravy a realizace veřejných zakázek, přípravy a realizace oprav a investic do majetku, přípravy a realizace dotačních projektů (například z fondů EU) a podobně. K typickým organizačně-personálním rizikům patří odchod klíčového zaměstnance (např. nemoc), chyby nekompetentních zaměstnanců a podobně.

Muzea též hospodaří s finančními prostředky a majetkem. V roce 2017 byly celkové neinvestiční výdaje muzeí zřizovaných státem, kraji či obcemi ve výši 5 281,9 mil. Kč, jejich příjmy činily 960,3 mil. Kč (z toho ze vstupného 522,7 mil. Kč). Soběstačnost těchto muzeí počítaná jako podíl celkových příjmů k celkovým neinvestičním výdajům byla v roce 2017 ve výši 18,2 %. Stát, kraje či obce tak svým příspěvkem dofinancovaly přes 80 %. Nakládání s finančními prostředky a majetkem v muzeích je tudíž společensky významné téma. Kromě rizika plýtvání (nehospodárného, neefektivního či neúčelného nakládání s finančními prostředky) je relevantní též problematika rizika korupce (například v oblasti zadávání veřejných zakázek).

Z uvedeného výčtu činností muzeí plyne, že muzea podléhají všem pěti oblastem rizik, tedy rizikům věcným, finančním, právním, technickým, organizačně-personálním.

4. Diskuse

V rámci literatury týkající se teorie muzeologie je za běžné členění činností muzeí možné považovat členění na muzejní selekci, muzejní tezauraci, muzejní komunikaci a institucionalizaci.³⁰ Toto členění v rámci našeho článku chápeme jako klasické muzejní funkce. Pokud tento přístup uplatníme a současně propojíme s pěti oblastmi rizik (věcná, finanční, právní, technická, organizační), vznikne následující matice, kde jednotlivé sloupce jsou selekce, tezaurace, komunikace a institucionalizace a v řádcích se nachází pět výše uvedených oblastí. V následující tabulce 3 jsou pak pro jednotlivé oblasti rizik uvedeny příklady.

Z tabulky 3 je patrné, že jednotlivá rizika je možné přiřadit jak k jednotlivé oblasti, tak dle muzejních funkcí. V tabulce jsou uvedeny jen příklady rizik. V rámci dalšího výzkumu této problematiky bude zapotřebí se na identifikaci rizik v jednotlivých oblastech a také ve vazbě na muzejní funkce zaměřit.

³⁰ Viz například STRÁNSKÁ, Edita – STRÁNSKÝ, Zbyněk Z., *Základy štúdia muzeológie*, Banská Štiavnica 2000, s. 64–74.

Tabulka 3 Příklady rizik v členění dle oblastí rizik a klasických muzejních funkcí

	Klasické muzejní funkce			
	Muzejní selekce	Muzejní tezaurace	Muzejní komunikace	Institucionalizace
Věcné riziko	– chybný postup/ neznalost	– chybný postup/ neznalost	– chybný postup/ neznalost	– přírodní rizika (živelní pohromy) – mimořádné události (válka, terorismus...) – velké havárie mimo muzeum, které jej ovlivní
Technické riziko	– porucha vybavení na terénní výzkum	– zatekání do depozitáře – porucha odvlhčovače v depozitáři	– nefunkční exponát v expozici – porucha muzejního webu	– nefunkční kopírka v kancelářích
Organizačně- -personální riziko	– odchod/nemoc klíčového pracovníka výzkumu – chybně stanovený úkol či cíl	– odchod/nemoc klíčového dokumentátora, konzervátora atd. – chybně stanovený úkol či cíl	– odchod/nemoc klíčového lektora – chybně stanovený úkol či cíl	– odchod/nemoc klíčového ekonomického pracovníka – chybný postup/ neznalost – chybně stanovený úkol či cíl
Finanční riziko	– korupce, podvod – krádež/poškození vybavení pro výzkum	– korupce, podvod – krádež/poškození vybavení kurátora – krádež/poškození sbírkového předmětu	– krádež/poškození exponátu v expozici	– korupce, podvod – krádež/poškození vybavení – snížení rozpočtu na provoz/investice
Právní riziko	– nepříznivá změna zákona o sbírkách – chyba v interním předpisu týkající se výzkumu – chyba ve smlouvě	– nepříznivá změna zákona o sbírkách – chyba v interním předpisu týkající se sbírek	– nepříznivá změna zákona o sbírkách – chyba v interním předpisu týkající se komunikace	– zrušení muzea ze strany zřizovatele – nepříznivá změna zákona o rozpočtování, veřejných zakázkách atd. – chyba v interním předpisu k účtování, rozpočtu zakázek atd.

Zdroj: autoři.

K funkcím muzea je možné přistupovat též i jinak – lze je vymezit jejich paměťovou, vzdělávací a zážitkovou funkcí.³¹ Je tak možné vytvořit podobnou matici jako v tabulce 2 s tím, že ve sloupcích by byly místo klasických funkcí muzea uvedeny paměťová funkce, zážitková funkce, vzdělávací funkce a poslední sloupec by byl institucionalizace. V dalším výzkumu je potřeba ověřit, zda by toto členění bylo účelné.

5. Závěr

Výzkum prováděný v rámci přípravy tohoto článku prokázal, že problematika rizik muzeí není v podmínkách ČR adekvátně v literatuře řešena. Muzea nakládají se znač-

³¹ Viz například HÁJEK, Oldřich – PŮČEK, Milan J. – NOVOSÁK, Jiří, Marketing muzeí: případová studie muzeí Zlínského kraje, Časopis Slezského zemského muzea, série B – vědy historické, Opava, Slezské zemské muzeum, 2011, roč. 60, č. 3, s. 201–212.

nými kulturními i finančními hodnotami, a to nejen v podobě cca 65 milionů kusů sbírkových předmětů, ale také s více než osmi sty památkově chráněnými budovami. O tyto sbírkové předměty, o muzejní areály, budovy a expozice se stará více než 6 tisíc zaměstnanců.

Dle názoru autorů výzkum též prokázal, že z hlediska zkoumaného problému je účelné členit rizika do pěti skupin, tedy na finanční, právní, organizační, věcná a technická rizika. Jak je patrné z diskuse, je však vhodné vzít v potaz i další možná členění rizik. Výzkum v této oblasti má další potenciál.

Prameny a literatura

- AUCOIN, Peter, *Administrative Reform in Public Management: Paradigms, Principles, Paradoxes and Pendulums, Governance*, 1990, vol. 3, no. 2, p. 115–137.
- BARZELAY, Michael, *The new public management: Improving research and policy dialogue*, Berkeley: University of California Press 2001.
- BOYLAN, Patrick J. (ed.), *Running a museum: A practical handbook*, Paris: International Council of Museums, Paris: ICOM 2004.
- BUCHAR, Daniel, *Zabezpečení budovy muzea prostředky technické ochrany*, Ostrava: VŠB-TU, 2009.
- HÁJEK, Oldřich – PŮČEK, Milan J. – NOVOSÁK, Jiří, *Marketing muzeí: případová studie muzeí Zlínského kraje*, *Časopis Slezského zemského muzea, série B – vědy historické*, Opava, Slezské zemské muzeum, 2011, roč. 60, č. 3, s. 201–212.
- JIRÁSEK, Pavel, *Stanovení rizika krádeží v paměťových institucích*, *Muzeológia a kultúrne dedičstvo*, 2017, roč. 5, č. 2, s. 191–202.
- KESNER, Ladislav, *Marketing a management muzeí a památek*, Praha: Grada Publishing 2005, s. 274–275.
- KUKRALOVÁ, Kateřina, *Problematika povodňových katastrof v archivech, muzeích a knihovnách*, Brno: Masarykova univerzita, Filozofická fakulta 2008.
- LACKO, Branislav, *Systémový a procesní přístup v metodě RIPRAN*, *Acta Informatica Pragensia*, 2017, roč. 6, č. 1, s. 87.
- NEMEC, Juraj – MIKUŠOVÁ MERIČKOVÁ, Beáta – VOZÁROVÁ, Zuzana, *Agencification in Slovakia: The Current Situation and Lessons Learned*, *Transylvanian Review of Administrative Sciences*, 2011, no. 35, p. 140–159.
- OCHRANA, František, *Metodologie vědy: úvod do problému*, Praha: Karolinum 2009.
- OCHRANA, František – PŮČEK, Milan Jan – PLÁČEK, Michal, *Detecting and reducing corruption risk and fraud in the public sector*, Praha: Karolinum 2017.
- OCHRANA, František – PLÁČEK, Michal – PŮČEK, Milan Jan – ŠIMČÍK, Antonín, *Management a hospodaření muzeí*, Praha: Karolinum 2018.
- POLLITT, Christopher, *Managerialism and the Public Services: The Anglo-American Experience*, Cambridge: Basil Blackwell 1990.
- STRÁNSKÁ, Edita – STRÁNSKÝ, Zbyněk Z., *Základy štúdia muzeológie*, Banská Štiavnica: Univerzita Mateja Bela, Fakulta prírodných vied, Katedra eko-muzeológie 2000, s. 64–74.
- WALSH, Kieron, *Public Services and Market Mechanisms: Competition, Contracting and the New Public Management*, London: Palgrave Macmillan 1995.

KUCHAŘSKÁ KNIHA KNĚŽNY ELEONORY LICHNOVSKÉ (1795–1873), ROZENÉ HRABĚNKY ZICHY

Příspěvek ke kultuře stravování šlechty v 1. polovině 19. století

THE COOKBOOK OF COUNTESS ELEONORA LICHNOVSKÁ (1795–1873), BORN COUNTESS ZICHY
Contribution to Aristocratic Dining Culture in the First Half of the 19th Century

Petr Kozák

Abstrakt: Studie je příspěvkem k diskusi o problematice rukopisných kuchařských knih v aristokratickém prostředí první poloviny 19. století. Analýze byla podrobena rukopisná kuchařská kniha používaná dle tradice v domácnosti kněžny Eleonory Lichnovské na zámku v Hradci nad Moravicí nedaleko Opavy. V první fázi došlo k verifikaci provenienci spisu, a tím i doby jeho vzniku. Následný rozbor obsahu byl doprovázen podrobným katalogem pokrmů zmíněných v kuchařské knize, včetně charakteristiky pracovních postupů a soupisů použitých surovin.

Abstract: This case study contributes to a discussion and study of hand-written cookbooks within the aristocratic environment of the first half of the nineteenth century. The subject of analysis is a hand-written cookbook that was traditionally used in the household of Countess Eleonora Lichnovská at a chateau in Hradec nad Moravicí near Opava. First of all, the manuscript was studied for authenticity of origin and thereby also dated. Subsequent analysis of its contents went hand in hand with a detailed catalogue of dishes mentioned in the cookbook, including characterisations of food preparation methods and lists of ingredients used in cooking.

Klíčová slova: 19. století; šlechta; knížata Lichnovští; hrabata Zichy; kulinární dějiny; kuchařské knihy; food studies.

Keywords: 19th century; Counts Lichnovský; Counts Zichy; culinary history; cookbooks; food studies.

*Studie byla vypracována v rámci řešení projektu id. č. DG18P02OVV067
(Kulinární dědictví českých zemí: paměť, prezentace a edukace),
financovaného z Programu na podporu aplikovaného výzkumu
a experimentálního vývoje NAKI II.*

Výzkumu z oblasti kulinární kultury, dějin gastronomie a stravovacích zvyklostí, jenž by se v rovině žádoucích metodologických inspirací vřadil do kontextu tzv. food studies či antropologie jídla (jak je tomu po delší čas obvyklé v západní, ale rovněž v českém prostředí geograficky a historickými tradicemi bližší střední Evropě, nevyjímaje sousední Polsko či Maďarsko), se v posledních letech dostává pozornosti rovněž u české historické vědy. Výraznou koordinační roli v tomto ohledu sehrává zejména pardubické univerzitní pracoviště, jehož pracovníci se pod vedením Mileny Lenderové před nedávnem pokusili shrnout dosavadní stav poznání problematiky, formulovat úkoly bádání pro futuro a současně vřadit často roztržštěné (nejen tematicky, ale též metodicky) výzkumy na národní úrovni do souvislostí mezinárodní

vědy.¹ Na poli teorie i praxe pak pardubickému pracovišti sekunduje univerzitní pracoviště opavské, kde výzkum kulinárních tradic vhodně propojuje Ústav historických věd s Ústavem lázeňství, gastronomie a turismu.²

Významným komponentem takto rozvržených výzkumů je zaměření na dochované kuchařské knihy. Analýza jejich obsahu i např. vydavatelských (v případě tištěných kuchařek) strategií může poodhalit hlubší souvislosti sociokulturního vývoje v (nej)obecnějším smyslu. Pokrmy, nápoje a symbolické i praktické konotace jejich konzumace, které lze shrnout pod pojmy „kulinární kultura“ a „stravovací návyky“, totiž v mnohém přesahují konvenční rámec dějin každodennosti, jsou tradičně úzce spojeny se světem náboženských představ a s žitými komunikačními vzorci včetně demonstrace sociální příslušnosti či mocenské reprezentace. Konzumace potravin napříč staletími (spolu)utvářela a kultivovala pravidla chování a kvalitu společenské a kulturní komunikace. Dochované kuchařské knihy proto disponují potenciálem přispět osobitým způsobem k poznávání proměn kulturního klimatu a posunů uvnitř jednotlivých sociálních segmentů i společnosti jako celku.

Kuchařským knihám, zejména však tištěným, byla v posledních letech věnována náležitá pozornost a výzkum na tomto poli byl sklenut rovněž na stránkách ucelené monografie.³ Pokud jde o souběžně se vyskytující rukopisné sbírky kuchařských receptů, je však situace – bezpochyby i s ohledem na torzovitost či spíše nahodilost jejich dochování – prozatím složitější.⁴ Smyslem předkládané práce je tudíž přispět alespoň dílčím způsobem k diskusi o problematice rukopisných kuchařských knih. Zacíleno přitom bude na elitní (aristokratické), jazykově německé prostředí první půle 19. století, konkrétně na vzácně dochovanou rukopisnou kuchařskou knihu používanou dle tradovaných představ v domácnosti kněžny Eleonory Lichnovské na zámku v Hradci nad Moravicí nedaleko Opavy.⁵ Po stránce metodické půjde o standardní obsahovou analýzu, verifikovat však bude současně třeba taktéž provenienci spisu, a tím přeneseně i dobu jeho vzniku. Autor nezastírá, že se jedná o studii povahy spíše materiálové, což odpovídá stávajícím pokrokům v bádání. Nedílnou součástí textu dále bude podrobný katalog všech pokrmů zmíněných ve studované kuchařské kni-

¹ Srov. v tomto ohledu zejména dvojdílnou publikaci JEDLIČKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo (edd.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů I. Evropská gastronomie v proměnách staletí*, Pardubice 2016; TÍŽ (edd.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů II. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu*, Pardubice 2017, kde lze nalézt přehledné zhodnocení dosavadního stavu poznání problematiky (včetně odkazů na relevantní literaturu) v českém i zahraničním kontextu.

² Z publikovaných výsledků srov. kolektivní monografii KORBELÁŘOVÁ, Irena, a kol., *Kulinární kultura Slezska a střední Evropy. Východiska, metody, interdisciplinarita*, Opava 2015.

³ LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – KOZÁR, Aleš – ŘÍHA, Ivo, „Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“ *České kuchařské knihy v 19. století*, Červený Kostelec 2017.

⁴ Z publikovaných rozborů se zaměřením na 19. století zmiňme alespoň studie MIKLOVIČOVÁ, Lucie, *Analýza dvou šlechtických rukopisných kuchařských knih a jedné sbírky receptů z „dlouhého“ 19. století*, *Theatrum historiae* 2013, 12, s. 21–45; LENDEROVÁ, Milena, *Všední a sváteční tabule v paláci Schliků. Rukopisná kuchařka Filipiny Schlikové*, in: FEJTOVÁ, Olga – LEDVINKA, Václav – PĚŠEK, Jiří (edd.), *Dobrou chuť, velkoměsto. Sborník příspěvků z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy, Praha 2007*, s. 281–293.

⁵ Rukopis uchovává Zemský archiv v Opavě (dále jen ZAO), fond: Rodinný archiv a ústřední správa Lichnovských, Chuchelná. Fondové oddělení I – Rodinný archiv Lichnovských 1403–1945(1966), (dále RAUSL – odd. I), k. č. 42, inv. č. 581.

ze, opatřený charakteristikou pracovních postupů a zevrubnými seznamy použitých surovin. Zvolený přístup by tak měl umožnit návaznou aplikaci teoreticky získaných poznatků např. formou experimentálních rekonstrukcí kulinárních zvyklostí (vyšší) šlechty dané epochy a regionu při nejrůznějších kulturních akcích či festivalech jídla, přístupných široké veřejnosti.

Eleonora, rozená hraběnka Zichy-Vászonykó (* 24. 5. 1795, † 30. 5. 1873), pocházela ze starobylého uherského šlechtického rodu, jehož předky pišíci se „de Zich“ lze na základě dochovaných písemných pramenů bezpečně vysledovat hluboko do středověku, do poloviny 13. století. Jejím otcem byl hrabě Karel Josef Zichy (1753–1826) z karlsburské linie rodu, jejíž jméno se odkazovalo k zámku Karlsburg (maďarsky Oroszvár, slovensky Rusovce), stojícímu dodnes na katastru slovenské metropole Bratislavy při pravém břehu Dunaje jižně od čtvrti Petržalka. Hrabě Karel Josef se svého času počítal mezi nejvlivnější osoby habsburské monarchie. Nesporný diplomatický talent spojený s neotřesitelnou věrností trůnu, kterou vytrvale osvědčoval i v době válek s napoleonskou Francií, ho předurčil k oslnivé kariéře nejen na uherském politickém kolbišti, ale též v centrálních vídeňských úřadech, kde opakovaně vystupoval coby člen sboru ministrů (např. roku 1809 působil jakožto ministr války, v letech 1813–14 jako ministr vnitra). Matkou jeho ženy Eleonory byla Anna Maria, pocházející z říšského hraběcího rodu von Khevenhüller-Metsch (1759–1809). Mimořádné postavení, jemuž se v habsburské monarchii přelomu 18. a 19. století hrabata Zichy těšila, lze demonstrovat i na skutečnosti, že se třetí manželkou všemocného státního kancléře Klemense Václava knížete Metternicha stala Melánie hraběnka Zichy (1805–1854), která byla tetou Eleonory.⁶

Sprízněnost s osobou kancléře Metternicha zmnožila rovněž sociální kapitál, jímž se mohl pyšnit manžel paní Eleonory, kníže Eduard Maria (1789–1845) ze starého, ve Slezsku usazeného rodu Lichnovských z Voštic. Eduard Maria, dramatik, sběratel umění, historik habsburského domu a také překladatel děl Voltaira a abbého Lamennaise, žil ovšem dlouhá léta z profesních i osobních důvodů v odloučení od rodiny, s níž udržoval převážně korespondenční styky. De facto totéž pak bylo možno říci i o jeho nejstarším synovi a hlavním dědici, knížeti Felixovi Lichnovském, neboť také tento romantický bouřlivák, jehož život ukončil 18. září roku 1848 ve Frankfurtu nad Mohanem rozlícený dav, strávil většinu dospělosti na dobrodružných cestách po Evropě. Starost o každodenní chod rodového dominia knížat Lichnovských, rozkročeného mezi Prusko (stat-

⁶ Základní genealogická data sumarizoval a nárysy kariér významnějších členů rodu nabídl WURZBACH, Constant, *Biographisches Lexikon des Kaiserthums Oesterreich, Sechzigster Theil, Zichy-Žyka*, Wien 1891, s. 1–37 (informace k osobě hraběte Karla Josefa a jeho rodiny pak zejména na s. 28–30). Společenské postavení hrabata Zichy lze ilustrovat i na skutečnosti, že mezi lety 1871 a 1931 vznikl monumentální dvanáctisvazkový diplomatář věnovaný středověkým dějinám rodu (jednotlivé díly byly navíc opatřeny úvodními historickými exkurzy). Viz NAGY, Imre – NAGY, Iván – VÉGHÉLY, Dezső (edd.), *Codex diplomaticus domus senioris comitum Zichy de Zich et Vasonkeő. A Zichi és Vásonkeői gróf Zichy-család idősb ágának okmánytára I–IV, Pest 1871–1878; V–VI, NAGY, Imre (ed.), Budapest 1888–1894; VII/1, BARABÁS, Samu (ed.), Budapest 1903; VII/2, ÁLDÁNY, Antal (ed.), Budapest 1905; VIII–X, KAMMERER, Ernő (ed.), Budapest 1895–1907; XI, KAMMERER, Ernő – DÓRY, Ferencz (edd.), Budapest 1815; XII, LUKCSICS, Pál (ed.), Budapest 1931. Stručný životopisný medailon hraběte Karla Josefa Zichy pak obsahuje Magyar életrajzi lexikon 1000–1990, KENYERES, Ágnes (ed.), Magyar Elektronikus Könyvtár, dostupné online: <<http://mek.oszk.hu/00300/00355/html/ABC17155/17267.htm>> [18. 10. 2018].*

ky s centrem v Chuchelné) a Rakousko (statky s centrem v Hradci nad Moravicí), tak v první polovině 19. století do značné míry spočívala na bedrech paní Eleonory. Zřejmě prakticky založená hraběnka se osvědčila jakožto zdatná hospodářka, která dokázala navzdory tlaku věřitelů udržet majetek zatížený manželovými nemalými dluhy a současně dohlížet na výchovu osmi dětí: čtyř dcer (Marie Adelheidy, Leocadie, Antonie a Melánie) a čtyř synů (mimo zmiňovaného Felixe ještě Karla, Roberta a Othenia).⁷ Aníž by přitom rezignovala na společenské role odpovídající jejímu postavení aristokratky, když byla na jaře roku 1824 jmenována dvorní dámou čtvrté ženy císaře Františka I., rakouské císařovny Karolíny Augusty, dcery bavorského krále Maxmiliána I.⁸

Praktický naturel kněžny Eleonory se zdá dokládat rovněž rukopisně vyvedená kuchařka, která je v centru našeho zájmu. Je třeba podotknout, že dílko je anonymní a postrádá rovněž jakýkoli formální název. Kněžně Eleonoře Lichnovské byl rukopis připisán zřejmě až při pořádání archivního fondu pracovníci Zemského archivu v Opavě Jaromírou Knapíkovou a Irenou Moravcovou.⁹ Dlužno dodat, že archivářky zůstaly při dedikaci spisu spíše opatrné, neboť ji mohly opřít toliko o volně vložený list, jenž byl sice součástí kuchařské knihy, mohl však do ní být začleněn neznámo kdy a kým teprve druhotně. List obsahující několik receptů, mimo jiné i recept na silný hovězí vývar (*Kraft Suppe*), byl datován v Hradci nad Moravicí 12. března roku 1833 a podepsán blíže neznámou osobou jménem Peter Zapffel. Adresován byl však výslovně právě kněžně Eleonoře Lichnovské. Předpoklad, že kuchařská kniha skutečně náležela paní Eleonoře, která nikdy nezapomněla na své uherské kořeny a ke zvládnutí úskalí maďarského jazyka vedla rovněž své děti,¹⁰ se nicméně zdá potvrzovat rovněž samotný obsah svazku. Mezi recepty totiž nechybí návod na masový guláš ochucený pálivými feferonkami.¹¹ A divokou kachnu je zde výslovně doporučováno podlévat tzv. černým (tedy velmi tmavým červeným) vínem, ideálně pocházejícím přímo z uherské metropole Budína.¹² Určení, že rukopis kuchařské knihy patřil kněžně Eleonoře, lze tudíž považovat přinejmenším za velmi pravděpodobné.

Otázkou zůstává, zda se kněžna Eleonora na vzniku kuchařské knihy nějakým způsobem podílela. Je to však – alespoň v rovině chuťové inspirace – očekávatelné, neboť personál zámecké kuchyně přirozeně zohledňoval chuťové preference zaměstnavatelů. Pokud jde o vzhled rukopisného svazku, jedná se o papírovou knihu o rozměrech 232 × 367 mm (vazba), resp. 222 × 361 mm (vnitřní listy). Rovněž vazba dílka je papírová, na hřbetu textilní, zdobená standardním mramorováním v odstínech hnědé barvy (textil na hřbetu má barvu nazelenalou). Kniha čítá celkem 89 folií bez prvního,

⁷ Srov. zejména monografii UHLÍŘ, Dušan, Slezský šlechtic Felix Lichnovský. Poslední láska kněžny Zaháňské, Praha – Litomyšl 2009, passim, či hutný genealogický přehled STIBOR, Jiří – MYŠKA, Milan, Lichnovští z Voštic, in: Biografický slovník Slezska a severní Moravy 6, Ostrava 1996, s. 78–87 (zejména pak s. 83–84).

⁸ K Eleonořinu jmenování dvorní dámou císařovny Karolíny Augusty srov. list hofmistra Wurmbranda uložený v ZAO, fond: RAUSL – odd. I, k. č. 7, inv. č. 194, sign. B XVI 2.

⁹ KNAPÍKOVÁ, Jaromíra – MORAVCOVÁ, Irena, Rodinný archiv a Ústřední správa Lichnovských, Chuchelná. Fondové oddělení I – Rodinný archiv Lichnovských 1403–1945 (1966). Inventář, Inventáře a katalogy Zemského archivu v Opavě, Opava 2013, s. 241.

¹⁰ Přinejmenším její syn Felix maďarštinu ovládal, jak srov. UHLÍŘ, D., Slezský šlechtic Felix Lichnovský, c. d., s. 29.

¹¹ ZAO, fond: RAUSL – odd. I, k. č. 42, inv. č. 581, f. 15r–15v.

¹² Tamtéž, f. 23v–24r.

nečíslovaného listu, očíslovaných sekundárně rukou archiváře v průběhu 20. či 21. století. Popsána je ovšem pouze přibližně polovina stran knihy: paginy 9v, 17r, 18v a především 45r–89v zůstaly prázdné. Obyčejný, ničím výrazný vzhled a zpevnění častým ohýbáním namáhaného místa vazby (hřbetu) odpovídá předpokladu každodenního užívání. Písmo je standardní, německá novogotická kurziva. Úhlednost písma přitom ukazuje na to, že recepty byly do knihy zapisovány s rozmyslem, a tedy plánovitě (snad ze zběžněji vyhotovených písemných poznámek či předloh typu vloženého dopisu). Kuchařku psaly celkem tři písařské ruce. První z nich je třeba připsat autorství naprosté většiny zápisů (jedná se o texty na paginách 1r–44r). Plynule na ni navázala druhá ruka (jedná se o noticku v závěru strany 44r a o texty na paginách 44v–45r). Třetí ruka pak po sobě zanechala toliko obyčejnou tužkou vyvedenou poznámku *Mehl?* u receptu na biskupský chlebiček (f. 44v). Za vznikem rukopisu tudíž ve skutečnosti stáli pouze první dva písaři, přičemž naprostá většina knihy byla sepsána rukou první. Dochovaná originální (tedy nikoli ve formě kopií) korespondence kněžny Eleonory s jejím vnukem Karlem Maxmiliánem dokládá odlišnost rukopisu hradecké paní od obou písařských rukou, které se podílely na sestavení analyzované kuchařské knihy.¹³ Fakt, že kněžna Eleonora Lichnovská osobně nebyla autorkou rukopisu,¹⁴ tak lze mít za empiricky prokázaný.

Identitu autorů či autorek rukopisu bohužel neznáme (pohlaví pisatelů není v textu nijak, např. gramaticky, specifikováno). „Majitel/ka“ druhé písařské ruky však svůj první záznam opatřil/a iniciálami „M. K.“. Patrně nebudeme daleko od pravdy, označíme-li za faktického pisatele (zhotovitele) dochované kuchařské knihy někoho z personálu hradecké zámecké domácnosti, snad vrchní hospodyně či osobu stojící na její socioprofesionální úrovni. In margine dodejme, že prázdné stránky ukazují na skutečnost, že kuchařka nevznikla naráz, ale byla sestavována postupně, ačkoli se v ní od jistého momentu nepokračovalo. Jednoslovná poznámka z pera třetí osoby pak svým grafickým charakterem přesvědčivě dokládá setrvalé používání rukopisu v hradecké zámecké kuchyni ještě ve druhé polovině 19. století. Domněnku, že rukopis skutečně vznikl v Hradci nad Moravicí v průběhu první půle 19. století, přitom nepotvrzuje pouze vložený list datovaný do roku 1833. Existuje zde celá řada dalších více či méně nepřímých indicií. Již na první pohled zaujme dokonalá absence jednotek metrické soustavy,¹⁵ naopak se v textu pracuje s žejdlíky či jinými archaickými mírami, objevují se však také lžice, ačkoli současně platí, že přesné určení množství surovin v receptech spíše není, než je (jak tomu bývalo obvyklé). Rovněž jednotky času v dochovaných receptech ponejvíce nenacházíme. Údaj *½ Viertel Stund* je proto mnohem spíše příslu-

¹³ Jedná se sice o korespondenci ze sklonku života kněžny Eleonory, konkrétně z let 1869–1872, písmo však nejen prozrazuje přetrvávající elán pisatelky, ale především při srovnání s oběma rukopisy z kuchařky vykazuje výrazné tvarové odlišnosti, které nelze vysvětlit věkem. Srov. ZAO, fond: RAUSL – odd. I, k. č. 48, inv. č. 696, sign. C VI 19.

¹⁴ Případy, kdy sbírky kuchařských receptů sestavovaly skutečně (i vysoce postavené) šlechtičny osobně, ilustroval např. na příkladu paní Polyxeny z Lobkovic, dcery Vratislava z Pernštejna, HRDLIČKA, Josef, *Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550–1650)*, České Budějovice 2000, s. 187.

¹⁵ V případě česky psaných kuchařek se metrická soustava objevuje až od roku 1877, srov. NOVOTNÁ, Petra, *Vývoj kuchařky jako knižního žánru*. Nепublikovaná diplomová práce, Olomouc: Katedra bohemistiky Filozofické fakulty Univerzity Palackého 2016, s. 12.

večnou výjimkou potvrzující pravidlo. Numerická specifikace potřebné doby se objevuje zpravidla tehdy, má-li se vyčkávat vícero hodin až dnů. Podstatně obvyklejší bývá v textu neurčitě formulace v podobě *kleine Weile* apod. Také technologické vybavení zámecké kuchyně zámožného aristokrata odpovídá spíše první polovině 19. století. Hovoří se sice o pečení v troubě (*Ofen*) i na sporáku (*Herd*), běžně se však kalkuluje rovněž s úpravou pokrmů nad otevřeným ohněm či za pomoci řeřavých uhlíků (*Gluth, Glut*), často ekvivalentně k pečení v moderní troubě (*bacher es in Ofen, oder gebe oben und unter Gluth*). I s ohledem na „uherské“ gastronomické vlivy lze proto uzavřít, že kuchařská kniha vznikala v průběhu první poloviny 19. století na zámku v Hradci nad Moravicí, jenž byl hlavní rezidencí Lichnovských. Ačkoli rukopis ani jeho část osobně nese-psala sama kněžna Eleonora, byla sbírka receptů užívána při chodu její domácnosti, a odpovídala tudíž její představě o vhodné podobě stravování.

Za mimořádně cenný lze považovat fakt, že dochovaná kuchařka ilustruje každodenní, tedy nikoli zvláštní (slavnostní) způsob stravování aristokratické rodiny první půle 19. století. Vyplývá to zřetelně nejen ze skladby jednotlivých pokrmů, která je svou povahou poměrně všední, ale zejména z předdefinovaného počtu strávníků, pro něž byla jednotlivá jídla připravována. Recepty totiž bývají velmi často opatřeny výslovnou poznámkou, pro kolik osob je daný pokrm určen (přesnější specifikace chybí ponejvíce u dezertů). Uvedené počty osob pak přesvědčivě ukazují, že se zpravidla jednalo o úzký rodinný kruh. Nejčastěji se v kuchařce objevují jídla pro šest osob, nechybí však ani krmě vystrojená jen pro dva, tři či čtyři strávníky. Chutě největšího počtu stolujících měl pak uspokojit recept na masový rosol (*Fleisch Aspik*), který byl doporučován až pro 12 osob. Ačkoli ani toto číslo není ve výsledku nijak ohromující, jednalo se v rámci analyzované kuchařské knihy o naprostou výjimku.

Bylo již řečeno, že pokrmy zaznamenané v kuchařce kněžny Eleonory byly svým složením poměrně decentní, ačkoli samozřejmě gastronomické standardy knížecí rodiny nesnesly srovnání s laciným vařením většinové populace. Odpovídalo to plně dobovým trendům, které se programově odkláněly od staršího – středověkého a raně novověkého – důrazu na nákladné (v porovnání s dneškem nadměrné) kořenění a okázalý způsob stolování, jehož účelem bylo demonstrovat veřejně sociální exkluzivitu aristokratické společnosti.¹⁶ Hlavním heslem se naopak stala elegantní uměřenost a střídmost, kdy podobu kuchyně začínalo diktovat nastupující středostavovské prostředí.¹⁷ I v případě pepře si tak pisatel/ka kuchařky neodpustil/a poznámku v tom smyslu, že je ho třeba užívat velmi uvážene, neboť ve větším množství pálí.¹⁸ Jak bude ukázáno níže, byl svět doporučovaných ingrediencí v zásadě prostý a v mnohém se

¹⁶ Srov. výběrově KOZÁK, Petr, Meals and beverages on Prince Sigismund's dining table. Some remarks on the possibilities of knowing the diet of the Jagiellonian rulers at the turn of the 15th and 16th centuries, *Perspektywy kultury* 2016, 15, 2, s. 61–107; BERANOVÁ, Magdalena, Jídlo a pití v pravěku a ve středověku, Praha 2012, *passim*; JANUSZEK-SIERADZKA, Agnieszka, Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce, *Studia Mediaevalia Bohemica* 2009, 1, s. 259–273; DVOŘÁKOVÁ, Daniela, Rytier a jeho král. Stibor zo Stiboric a Žigmunt Luxemburský. Sonda do života stredovekého uhorského šľachtica s osobitným zreteľom na územie Slovenska, Budmerice – Bratislava 2010, s. 197–209, abychom vedle českých reálií zohľadnili např. též blízké poměry polské či uherské.

¹⁷ Za všechny srov. alespoň LENDEROVÁ, M. – KOUBA, M. – KOZÁR, A. – ŘÍHA, I., *České kuchařské knihy v 19. století*, c. d., s. 30.

¹⁸ ZAO, fond: RAUSL – odd. I, k. č. 42, inv. č. 581, f. 10r („von Pfeffer nicht viel sein darf, weil der brennt“).

blížil dnešnímu způsobu stravování. Dobově módní anglické vlivy prozrazoval rostbíf (*Roswef*),¹⁹ s uherským původem kněžny Eleonory lze pak nejspíše dát do souvislosti objevení se bifteků (*Büffteck*)²⁰ a masa označovaného jako „peča“ (*Peča*).²¹ Občasné poznámky o nevhodnějším způsobu servírování prozrazují setrvalost podávání jídel v mísách, z nichž se poté stolovníci obsluhovali sami. Tento tzv. francouzský způsob stolování je však na stránkách analyzované kuchařské knihy, jak se alespoň jeví, v několika málo případech obohacen o tehdy nově se prosazující způsob ruský, kdy byla potrava (obzvláště maso) porcována přímo v kuchyni a před strážníky putovaly jednotlivé porce na samostatných talířích. Každý ze stolovníků tak – stejně jako dnes – obdržel jídlo ve stejném čase i kvalitě.²²

Pokud jde o kuchařské nádobí a náčiní, případně o technické vybavení kuchyně, je analyzovaná kuchařka na informace poměrně skoupá. Když pomineme zmínky o troubě či sporáku, o nichž bylo v jiné souvislosti pojednáno výše, setkáváme se vedle sít užívaných při pasírování především s nejrůznějšími druhy mís, hrnců a kastrolů, přičemž důraz byl kromě tvaru, případně velikosti vždy kladen na jejich materiálovou podstatu, tedy zda se jednalo o nádobí kovové (plechové), nebo keramické. Je totiž nasnadě, že rozdílné vlastnosti těchto materiálů byly vhodné pro přípravu různých druhů pokrmů. Ani jazyková, či spíše stylistická stránka kuchařské knihy kněžny Eleonory nevybočovala z dobových zvyklostí typických i pro tištěné publikace. Recepty jsou v knize psány jak v pasivu (v podobě: *vezme se... apod.*), tak také za užití oslovení čtenáře (ve stylu: *polož, vezmi, opeč*).

Rukopisná kuchařka je vnitřně určitým způsobem strukturována, dělení do tematicky sevřenějších bloků ovšem nebylo dodržováno důsledně, a to ani pokud šlo o jednu písařskou ruku. Některé oddíly nebyly opatřeny žádným nadpisem, jenž by je měl obsahově nějak blíže charakterizovat. U jiných sice titul nechybí, navzájem je však odlišuje to, že některé pisatel/ka opatřil/a římskou číslicí (např. *III. Abtheilung, der verschiedenen Eierspeisen*), jiné ovšem nikoli. Současně platí, že vyskytující se číslování jednotlivých oddílů nevytváří ucelenou řadu, a to ani v případě, že oddíly zvýrazníme uměle. Vnitřní skladba kuchařky je následující (kurzivou psané texty v hranatých závorkách jsou autorským konstruktem):

[*I. Polévky a polévkové vložky*], f. 1r–9r

[*II.*] Masa a omáčky k masům, f. 10r–18r

III. Vaječné pokrmy, f. 19r–21v

[*Nesourodá směsice pokrmů z telecího a hovězího masa, ale též ryb, hub a zeleniny*], f. 21v–33r

VIII. Pečené (telecí, drůbež, zvěřina, vepřové), f. 33v–34v

[*IX. Moučníky (koláče, štrúdlý, bábovky, piškoty, ale též ovocné rosoly apod.)*], f. 34v–45r

¹⁹ Tamtéž, f. 14v.

²⁰ Tamtéž, f. 14r.

²¹ Tamtéž, f. 27r.

²² Srov. LENDEROVÁ, M. – KOUBA, M. – KOZÁR, A. – ŘÍHA, I., *České kuchařské knihy v 19. století*, c. d., s. 298.

Jak vidno, mezi výslovně uvedeným „třetím“ a „osmým“ oddílem se nalézají směsice pokrmů všech možných druhů, vůní a chutí. Osmý oddíl navíc klame tělem, neboť avizovanému názvu ve skutečnosti odpovídají jen tři recepty, zbytek by se hodil spíše do předchozího „nesourodého“ bloku. Hypotéza v tom smyslu, že se kniha možná nedochovala celá, či že byla druhotně převážána a původní sled stránek byl při tom porušen, se při bližším prohlédnutí originálního svazku nepotvrdila. Nezbyvá tak než uzavřít, že se jednalo o autorský záměr, jenž však ve výsledku nebyl při zaznamenávání (pravděpodobně s jistým časovým odstupem získávaných) receptů naplněn. Podotýkám, že lze v analyzované kuchařce vysledovat očekávatelné dělení na postní a „běžnou“, zpravidla tedy masitou stravu. První kapitola dokonce obsahuje speciální pododdíl věnovaný postním polévkám.

Jestliže pomineme sféru moučníků a dezertů, dominuje způsobu přípravy jídel vaření a dušení, když vařeny bývaly např. i uzené ryby. Nechybí však přirozeně ani pečení nebo smažení (opisované v receptech obvykle coby pečení na tuku). Velmi často však docházelo při přípravě pokrmů ke kombinaci vícero tepelných úprav, tedy postupně se připravované jídlo vařilo, dusilo i opékalo. Téměř každodenní využití nacházel přitom v hradecké zámecké kuchyni hovězí vývar, jímž byly pokrmy podlévány, dusilo se ale také na bílém či červeném víně. Oblíbený způsob úpravy masa představovalo ragú, nechyběla dokonce ani ragú polévka. Vedle polévek, sladkostí a masitých i bezmasých jídel byly v kuchařské knize evidovány rovněž recepty na husté ovocné šťávy (*Salse*) a především na omáčky (označované občas módním termínem *Souca*,²³ obvykleji však *Soß* nebo *Sauce*), ať již se jednalo o omáčky teplé či studené, sladké nebo slané. Detailnější vhled do skladby jídel a způsobu jejich přípravy nabídne avizovaný katalog receptů umístěný v závěru této studie.

Nakonec zbývá nabídnout zevrubný přehled surovin, s nimiž se dle receptů dochovaných v rukopisné kuchařce Eleonory Lichnovské v průběhu 19. století pracovalo v hradecké zámecké kuchyni. Široké uplatnění nacházela slepičí vejce. Mezi tuky užívanými při přípravě jídel dominovalo sádlo a máslo, kuchř/ka nejednou sahal/a po špeku. Pouze výjimečně přicházel ke slovu olej, objevuje se však i tzv. jablečné sádlo, ořechové máslo nebo hovězí lůj. V případě mléčných výrobků se (kromě tuků) setkáváme pravidelně s čerstvým mlékem, sýrařské produkty ovšem zastupuje poněkud překvapivě výhradně importovaný italský parmazán. Mnohostranné využití naproti tomu v kuchyni našly různé druhy smetany – zakysaná, sladká, resp. její jemnější varianta (označovaná německým termínem *Obers*). Z druhů masa výrazně převládalo maso hovězí (obvykle bez další charakteristiky, setkáváme se však rovněž s roštěnou, svičkovou, žebry, šunkou, jazykem, oháňkou nebo kýtou), pravidelně se doporučovalo požívání masa telecího (občas specifikována kýta či hrudí) a nechyběla ani drůbež (slepice, kohouti, kapouni). Jen výjimečně se naproti tomu na stránkách analyzované kuchařky setkáváme se zpracováváním masa vepřového a kromě divokých kachen absentují rovněž zmínky o přípravě zvěřiny. Pokud jde o vnitřnosti, našla na knížecím stole uplatnění játra (hovězí i drůbeží), slezina, kostní morek a samozřejmě celé kosti

²³ Typicky např. u pokrmů kombinovaných s italským parmazánem, jak viz ZAO, fond: RAUSL – odd. I, k. č. 42, inv. č. 581, f. 11r.

používané k přípravě vývarů. I pro aristokratickou kuchyni zkrátka platilo, že nic nemělo přijít nazmar. Podle očekávání byly na jídelníčku hojně zastoupeny ryby, oblíbené nejen coby tradiční postní jídlo, ale i jako každodenní pochoutka: recepty počítaly se sladkovodními i mořskými druhy ryb (okoun, lín, hlavátka, štika, sardel, treska, sled, drobné rybičky). Přehled konzumovaných vodních živočichů pak uzavírali raci a z dnešního pohledu poněkud exotické žáby.

Obiloviny zastupovala zejména mouka, a ačkoli není nikde specifikováno, o jakou mouku se mělo jednat, lze předpokládat, že knížecí kuchyně odebírala ušlechtlejší mouku pšeničnou. Mezi populární obiloviny se ovšem řadila také rýže, doporučovaná jako příloha, hlavní chod i coby jedna z ingrediencí při přípravě komplikovanějších pokrmů. Dále je třeba zmínit strouhanku, jejíž využití v zámecké kuchyni bylo – podobně jako v případě smetany – skutečně mnohostranné. Ačkoli se většinou jednalo o strouhanku chlebovou, připomínají se i exkluzivnější (jemnější) strouhanky – piškotová, žemlová a dortová. Při zadělávání těsta se pak kuchyně neobešla bez pivních kvasnic.

Ovoce se v hradecké kuchyni používalo čerstvé i sušené, domácí i to, jež bylo třeba nakupovat na více či méně vzdálených trzích. K importům se řadily především citrusy – pomeranče, citrony a cedráty, ale (s ohledem na nepříznivou geografickou polohu hradeckého panství) nejspíše i kvalitní vinná réva. Regionálně běžně dostupné druhy ovoce reprezentovaly višně, jablka, jahody a maliny. Nesporně větší druhová pestrost než u ovoce panovala u zeleniny. Na stránkách analyzované kuchařské knihy se běžně setkáváme se zeleninou kořenovou (řepa, petržel, mrkev, celer, pastinák, křen, tuřín), cibulovitou (cibule a cibulky, šalotka, pórek, česnek), košťálovou (kedlubna, zelí, květák), listovou (petrželová nať, portulák, kerblík, pažitka, špenát) nebo plodovou (okurky, feferonky, chřest). Příprava podstatné části receptů vyžadovala rovněž použití bramborových hlíz a ořechů, především mandlí, ale např. též piniových oříšků a pistácií. Aristokratická společnost přitom nepohrdla ani různými (podotkneme, že blíže neurčenými) druhy hub včetně smržů, které byly nejspíše považovány za vyhledávanou pochoutku. Alespoň se tomu zdá nasvědčovat fakt, že byl smržům nakládáným ve víně a dušeným na horkém másle věnován samostatný recept.

Základ dochucovadel představovala sůl spolu s cukrem a octem. Zejména sladké dezerty se však neobešly bez ovocných šťáv a sirupů (z meruněk, višní, švestek, rybízu, jahod), rafinovanější chuti a barvy bylo dosahováno pomocí anýzového či vanilkového likéru, čokolády nebo kávy. Jak již bylo uvedeno, kořenit se mělo s rozvahou, což ovšem neznamenalo, že se zámecká kuchyně koření a voňavým bylinkám vyhýbala. V jednotlivých receptech je naopak pravidelně užíváno hřebíčku, tymiánu, majoránky, šalvěje, zázvoru, bobkového listu, rozmarýnu, šafránu, nového koření, černého i bílého pepře, muškátového oříšku, muškátového květu, hořčice, kaparů (nerozvinutých pupat květů keře kapary trnité) nebo dnes již pozapomenutého bertrámu. Příprava sladkých pokrmů se zpravidla neobešla bez skořice, vanilky, citronové kůry (čerstvé i kandované), rozinek či cibéb (částečně seschlých bobulí vinné révy).

Úvahy a faktografická data z předchozích řádků lze tedy shrnout následujícím způsobem. Předně se podařilo verifikovat doposud spíše intuitivní domněnku, že vzácně dochovaná rukopisná kuchařka, která je uložena v opavském Zemském archivu v rámci fondu Rodinný archiv a ústřední správa Lichnovských, se dobou svého vzniku

vskutku hlásí do první poloviny 19. století. Zámecká kuchyně v Hradci nad Moravicí ji tudíž skutečně používala v době, kdy faktickou správu rodového dominia vykonávala jménem nepřítomného manžela Eduarda Marii, resp. nejstaršího ze synů Felixe kněžna Eleonora, rozená hraběnka Zichy-Vászonykő. Obsahová analýza kuchařské knihy přitom napověděla, že na skladbu receptů (a tím i na podobu jídelníčku) měla paní domu nezanedbatelný vliv. Knížecí tabule podle očekávání odpovídala dobovým trendům v oblasti stravování i stolování, jimž – ve srovnání se standardy aristokratické kuchyně středověku a raného novověku – dominovala relativní střídmost a uměřenost. Volba surovin při přípravě každodenních jídel, stejně jako způsob jejich zpracování se tak, zjednodušeně řečeno, v zásadě velmi blížila dnešním představám o akceptovatelné „tradiční“ podobě stravy. Obdobně tomu bylo rovněž v případech vizuální úpravy pokrmů a kultury stolování, kdy analyzovaná kuchařka potvrdila pozvolný přechod k servírování hotových jídel v podobě zvlášť připravených porcí.

Recepty z kuchařské knihy kněžny Eleonory Lichnovské

Předkládaný „katalog“ obsahuje veškeré recepty, které se vyskytují v kuchařské knize kněžny Eleonory Lichnovské, rozené hraběnky Zichy-Vászonykő. Důsledně bylo respektováno pořadí jednotlivých receptů (a tím i vnitřní struktura kuchařské knihy). Skladba hesel je následující: 1) název pokrmu v podobě českého překladu doprovázeného v kulaté závorce originální německou variantou; 2) umístění receptu v původním rukopisu; 3) soupis všech potřebných surovin, dochucovadla a koření nevyjímaje; 4) přehledná charakteristika výrobního postupu včetně doporučené podoby servírování, pokud byla v receptu uvedena. Převody staré německé kulinární terminologie do češtiny přirozeně nebyly prosty problémů. Při překladech bylo využito řady lexikografických prací, z nichž jmenujme alespoň monumentální dílo bratří Wilhelma a Jacoba Grimmů,²⁴ „ekonomickou encyklopedii“ Johanna Georga Krünitze²⁵ a především důkladný, průběžně dopracovávaný přehled německé slovní zásoby (se zaměřením na českému prostředí blízký rakouský prostor) spojené s kuchyní a kuchařským provozem přelomu 18. a 19. století z pera Hanse Zottera.²⁶ V případě některých pojmů, jejichž český překlad by mohl být vnímán jako ne zcela synonymní, uvádíme v závorce originální znění.

Hnědá polévka neboli Schü (*Braune oder Schü Suppe*), f. 1r

Suroviny: špek, cibule, hovězí maso, hovězí játra, hovězí a telecí kosti, drůbeží játra, křídla, krky, nohy, celer, žlutá řepa, kořen petržele, pastinák, portulák, zelí, hřebíček, hovězí polévka, zázvor, muškátový oříšek.

²⁴ GRIMM, Jacob – GRIMM, Wilhelm, Deutsches Wörterbuch; šestnáctisvazkový slovník, jenž tiskem vycházel v letech 1854–1961, dostupné online: <<http://dwb.uni-trier.de/de/>> [18. 10. 2018].

²⁵ KRÜNITZ, Johann Georg, Oekonomische Encyklopaedie, oder allgemeines System Staats- Stadt- Haus- und Landwirtschaft in alphabetischer Ordnung; všech 242 svazků z let 1773–1858 bylo digitalizováno a zpřístupněno, dostupné online: <<http://www.kruenitz1.uni-trier.de/>> [18. 10. 2018].

²⁶ ZOTTER, Hans, Die Grazer Küchensprache um 1800. Ein Beitrag zur Österreichischen Küchensprache. Kumuliertes Glossar; dostupné online: <<http://sosa2.uni-graz.at/sosa/druckschriften/dergedeckteTisch/pdf/kulmen4.pdf>> [18. 10. 2018].

Postup: Hrnec obložíme plátky špeku, dáme nahrubo nakrájenou cibuli a ostatní suroviny. Nejprve opékáme, pak zalijeme hovězí polévkou a vaříme. Po scedění dodáme rýži nebo makarony dle chuti.

Kohoutí pekáč (*Han-Pfanzl*), f. 1r–1v

Suroviny: máslo, vaječné žloutky, uvařený telecí mozeček, žemle, sladká smetana (*Obers*), mouka, sůl, muškátový květ.

Postup: Vyjmenované suroviny smícháme a upečeme. Podáváme nakrájené na kousky (obvykle coby vložku namísto nudlí v polévce).

Bílá štouchaná polévka (*Weisse, gestossene Suppe*), f. 1v

Suroviny: slepičí prsa, vaječné žloutky, roztlučené mandle, žemle z jemné pšeničné mouky (*Mundsemmel*), hovězí vývar, bobkový list, rozmarýn, šafrán, muškátový květ, sůl.

Postup: Prsa z dozlatova opečené slepice smícháme v hmoždíři se žloutky, vaříme v hrnci s vývarem a ostatními surovinami. Na závěr propasírujeme a dochutíme solí, šafránem a muškátovým květem.

Ragú polévka (*Ragu Suppe*), f. 1v–2r

Suroviny: telecí hlava, hovězí vývar, sádlo či polévkový tuk (*Suppenfett*), mouka, cibule, petrželová nať, žemle.

Postup: Maso z telecí hlavy zbavené kůže a nakrájené na nudličky vaříme v silném hovězím vývaru, přidáme polévkový tuk či (pokud ho nemáme) sádlo, trochu mouky, najemno nasekanou cibuli a nakonec petrželku a žemli nakrájenou na tenké plátky.

Bešamelové knedlíky (*Peschannmehlknödel*), f. 2r–2v

Suroviny: mouka, mléko, vejce, sádlo, sůl.

Postup: Mouku opékáme a poté zalijeme horkým čerstvým mlékem, po vychladnutí přidáme do těsta celé vejce a žloutek, osolíme. Těsto vyválíme a nakrájíme, kolečka opečeme na sádle. Opečené podáváme v hovězím vývaru nebo (neopečené) vaříme spolu s polévkou.

Špekové knedlíky (*Abgerührte Speckknödel*), f. 2v

Suroviny: špek, hovězí nebo vepřové maso, žemle, mléko, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Špek nakrájený na kousky osmažíme, přidáme na kousky nakrájené maso, na kostky nakrájené, v mléce máčené žemle a strouhanku, promícháme a uvaříme.

Pečené knedlíčky z masové sekaniny (*Faschknöderl gebachene*), f. 2v–3r

Suroviny: žemle, vejce, máslo nebo sádlo, drůbeží nebo telecí maso, petrželová nať, majoránka, mouka, sádlo, hovězí vývar.

Postup: Žemle zbavíme tvrdých okrajů, rozkrojíme a namočíme ve vodě. Přidáme vejce, rozpuštěné máslo nebo sádlo, vaječné žloutky, sníž z ušlehaných bílků, mouku a sekaninu připravenou z drůbežího nebo telecího masa s přísadkou petrželové natě a majoránky. Tvarujeme malé kuličky, které pak opečeme na sádle. Zalijeme kořeněným hovězím vývarem, servírujeme.

Bramborové knedlíky do polévky (*Erdäpfelknödel auf der Suppe*), f. 3r

Suroviny: brambory, vejce, zakysaná smetana, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), mouka, žemle, vývar, sůl.

Postup: Připravíme si těsto z doměkka uvařených brambor, vajec, trochy zakysané smetany, trochy chlebové strouhanky, trochy mouky a soli. Tvarujeme malé knedlíčky (doprostřed každého knedlíčku vložíme opečenou kostku žemle), které poté vaříme ve vývaru.

Pečené zelí (*Köhl gebachen*), f. 3r–3v

Suroviny: zelné listy, telecí maso, zakysaná smetana, sladká smetana, vejce, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), sádlo.

Postup: Zelné listy zbavíme tvrdých středů a předvaříme. Přidáme náplň z telecího masa smíchaného se zakysanou a sladkou smetanou a srolujeme. Plněné zelné rolky poté máčíme ve vajíčku, vyválíme v chlebové strouhance a smažíme na sádle dozlatova. Servírujeme s polévkou.

Piškoty (*Piskoten*), f. 3v

Suroviny: vaječné žloutky, vaječné bílky, máslo (*Ei werth Butter*) nebo sádlo, jemná mouka, sůl.

Postup: Z připravených surovin (vaječné bílky je třeba rozšlehat na sníh) uhněteme těsto, které pak pečeme do žluta v míse vytřené máslem či sádlem. Po vychladnutí nakrájíme na piškoty, servírujeme v kořeněném vývaru či polévce.

Zeleninová polévka (*Kräutliche Suppe*), f. 3v–4r

Suroviny: kerblík, polévkový tuk (*Suppenfette*) či sádlo, mouka, žloutky, žemle.

Postup: Kerblík nasekáme a vložíme do hrnce s horkým polévkovým tukem či sádlem, přidáme trochu mouky, dusíme a povaříme v polévku. Vaječné žloutky (na každého strážníka jeden) rozmícháme s několika kapkami studené vody, přilijeme připravenou polévku. Servírujeme s žemlí nakrájenou na kostičky.

Silná polévka neboli Glas (*Kraftsuppe oder Glas*), f. 4r–5r

Suroviny: čtyři staré slepice, dva volské ohony, uzená šunka (*Landschinken*), telecí i jiné kosti, hovězí játra, drůbeží vnitřnosti (*Leberl und Magerl vom Geflügel*), velké řepy nebo mrkve, celer, petrželové kořeny, muškátový oříšek.

Postup: Nástroje, jimiž se zpracovávalo maso, neumýváme, ale vyvaříme, vzniklou pěnu odebereme. Zásadně nesolíme. Suroviny pozvolna vaříme po dva dny, až se vývar zredukuje na silný koncentrát (tzv. Glas). Výsledná tekutina musí být tak hustá, že když ji nabereme stříbrnou lžící a necháme ukápnout na talíř, nesmí volně téct. Po vychlazení výsledný produkt nakrájíme na kousky, z nichž jeden každý vydá na pohár polévky. Skladujeme na čerstvém vzduchu pouze překryté papírem proti prachu.

Pečený hrách (*Gebachene Erbsen*), f. 5r–5v

Suroviny: vejce, mouka, zakysaná smetana, mléko, sádlo, sůl.

Postup: Suroviny (mimo sádlo) zpracujeme v těsto, to přepasírujeme přes cedník do horkého sádla. Vzniknou tím smažené kuličky podobné hrachu, servírujeme v kořeněném vývaru.

Játrová polévka (*Andere Art Leber Suppe*), f. 5v

Suroviny: telecí játra, mouka, sádlo, cibule, petržel, mrkev, celer, žemle, hovězí polévka, muškátový květ.

Postup: Telecí játra nakrájíme na kousky, vyválíme v mouce a dozlatova opečeme na sádle. Na sádle pak zvlášť orestujeme rovněž zeleninu s žemlí. Vše smícháme, stlučeme v hmoždíři, zalijeme hovězí polévkou a vaříme, dokořeníme muškátovým květem. Servírujeme s žemlí pokrájenou na kostičky nebo s rýží.

Ztracený kohoutek neboli žemlové svítky (*Verlohrenes Hendel ... oder Brotschöbel*), f. 5v–6r

Suroviny: žemle, mléko, vejce, sádlo, majoránka, petržel, zakysaná smetana.

Postup: Žemli nakrájíme nadrobno. Na sádle zprudka orestujeme majoránku a petržel a výsledným produktem zalijeme nakrájené žemle. Přidáme mléko, vejce, smícháme a necháme odstát. Těsto vylijeme do nádoby vymazané sádlem a pečeme. Svítky nakrájíme na kousky, zalijeme kořeněnou polévkou, kterou dozdobíme zakysanou smetanou.

Polévkové nudle (*Nudelvandel auf der Suppe*), f. 6r

Suroviny: vejce, vaječné žloutky, máslo, sůl.

Postup: Ze žloutků si připravíme nudle, povaříme je a necháme vychladit, poté do nich vmícháme celá vejce se žloutky. Vymažeme nádobu máslem a dáme do ní těsto, vaříme na páře. Servírujeme v kořeněné hovězí polévce.

Játrové svítky do polévky (*Leberscheberl auf der Suppe*), f. 6r–6v

Suroviny: játra, majoránka, petrželová nať, jablečné sádlo (*Apfelschmalz*), vejce, žemle, sladká smetana (*Obers*), mouka, sádlo, sůl.

Postup: Játra smícháme s majoránkou a petrželkou. Přidáme jablečné sádlo, vaječné žloutky, bílky ušlehané ve sních, žemli nakrájenou na kostičky a máčenou ve sladké smetaně, trochu soli a mouky. Těsto dáme do nádoby vytřené sádlem, pečeme. Rozkrájíme, podáváme v hovězí polévce.

Hnědá rybí polévka (*Braune Fischsuppe*), f. 6v–7r

Suroviny: sádlo, ryby (okoun nebo lín), cibule, mrkev nebo žlutá řepa, kedlubna, celer, pórek, petržel, zelí, šalvěj, zázvor, hřebíček, nové koření, vejce, žemle, postní polévka (*Fastensuppe*).

Postup: Hrncem vytřeme sádlem a dáme do něj cibuli nakrájenou na kolečka, rybí maso nakrájené na kousky a dále vyjmenovanou zeleninu, kořenoviny i koření (zelí dílem nakrájíme, dílem ponecháme celé listy), přidáme i trochu tuku. Dusíme, podléváme postní polévkou. Nakonec přidáme na kostičky nakrájené, ve vajíčku obalené a opražené žemle a vaříme, až dokud polévka není krémová. Propasírujeme, servírujeme s rýží nebo makarony.

Šťouchaná rybí polévka (*Gestossene Fishsuppe*), f. 7r–7v

Suroviny: okoun, mouka, sádlo, petržel, mrkev nebo žlutá řepa, cibule, celer, zelí, vejce, žemle, muškátový květ, sůl.

Postup: Rybu nařežeme na plátky, poprášíme moukou a omastíme sádlem, zelí obalíme v mouce a opečeme na sádle. Vše podrtíme v hmoždíři společně s vyjmenovanou zeleninou, kořenovinami a na plátky nařezanou žemlí. Pomalu vaříme, osolíme, nakonec propasírujeme přes síto a okořeníme muškátovým květem. Servírujeme s rýží, moučnými nočky nebo s opečenými plátky žemle s vejcem.

Mléčná polévka (*Milchsuppe*), f. 7v

Suroviny: vaječné žloutky, mléko, jemný cukr.

Postup: Žloutky smícháme s cukrem. Zalijeme čerstvým mlékem a za míchání zvolna vaříme, dokud polévka nezhoustne. Servírujeme s opečenými kostičkami žemle.

Račí polévka (*Krebsensuppe*), f. 7v–8r

Suroviny: raci, máslo nebo sádlo, mouka, voda, vejce, kořen petržele, zelí, drobné rybičky (*Fischel*), máslo, majoránka, muškátový květ, pažitka, sůl.

Postup: Raky uvaříme a očistíme. Skelety z raků stlučeme v hmoždíři s trochou másla. Poté je vložíme do rozpáleného sádla nebo másla, přidáme trochu mouky, vařené vejce, petržel, zelí, rybičky a vše povaříme. Nakonec dodáme máslo, majoránku, račí maso pokrájené na kostičky a muškátový květ. Polévku osolíme a ozdobíme pažitkou.

Mandlová polévka (*Mandelsuppe*), f. 8r–8v

Suroviny: mléko, mandle, žemle, vaječné žloutky, cukr, skořice.

Postup: Mandle roztlučeme v hmoždíři a vaříme spolu s mlékem a polovinou žemle. Smícháme žloutky s cukrem a skořicí a do směsi přilijeme polévku. Servírujeme ozdobené opečenou, na kostičky nakrájenou žemlí.

Višňová polévka (*Weichselsuppe*), f. 8v–9r

Suroviny: víno, sušené višně, voda, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), sádlo, citronová kůra, hřebíček, nové koření, sladká smetana, žemle, cukr.

Postup: Sušené višně vaříme ve víně a vodě (obojí tekutiny zhruba půl na půl). Poté je vypeckujeme, roztlučeme v hmoždíři a vrátíme zpět do polévky. Přidáme zavárku z mouky a sádla. V hrnci opečeme na sádle strouhanku, vložíme povařené višně a dusíme. Nakonec přidáme citronovou kůru, hřebíček, nové koření, větší množství cukru a sladkou smetanu a povaříme. Polévku podáváme s plátkou žemle opečenými na sádle.

Dušené hovězí maso (*Gedünstetes Rindfleisch*), f. 10r

Suroviny: hovězí maso, špek, mrkev, cibule, nové koření, pepř, mouka, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), víno, voda, ocet.

Postup: Hovězí prošpikujeme špekem s novým kořením a pepřem. Do hrnce dáme špek, mrkev a cibuli, na to položíme předpřipravené maso a vše dusíme ve vodě a víně. Po určité době maso vyjmeme, posypeme moukou a strouhankou a opečeme. Opět zalijeme omáčkou. Podle potřeby podléváme vodou a vínem s trochou octa, dusíme doměkka.

Dušené maso se šunkou (*Gedünstes Fleisch mit Schinken*), f. 10v

Suroviny: hovězí maso, polévkový tuk (*Suppenfette*), šunka, sardele, zakysaná smetana.

Postup: Maso uvaříme, poté opečeme v polévkovém tuku a nakonec dusíme do hněda. Nakonec k němu přidáme šunku smíchanou se sardelmi a zakysanou smetanou a kratičce povaříme.

Maso s parmazánem (*Fleisch mit Parmasankäss*), f. 10v–11r

Suroviny: maso, tuřín, mrkev, celer, kořen petržele, sádlo, mouka, hovězí vývar, sůl, hřebíček, nové koření, zakysaná smetana, parmazán.

Postup: Kořenovou zeleninu pokrájíme a opečeme na sádle, poté ji zasypeme moukou, dusíme a uvaříme v hovězím vývaru. Uvařenou zeleninu propasírujeme a takto získanou omáčku dosolíme a okořeníme muškátovým oříškem, hřebíčkem a novým kořením. Maso uvaříme, nakrájíme na plátky, vložíme do mísy po vrstvách prolívaných zakysanou smetanou. Nakonec zalijeme omáčkou, zasypeme parmazánem a zapečeme. Na stůl servírujeme celou mísu.

Maso s parmazánem (*A[ndere] Art Fleisch mit Parmasankäs*), f. 11r

Suroviny: hovězí maso, vaječné žloutky, zakysaná smetana, sladká smetana, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), parmazán, máslo, mouka.

Postup: Maso uvaříme tak, aby neztratilo šťávu, a poté zatáhneme na horkém tuku. Smícháme žloutky, zakysanou smetanu, strouhanku a sýr a v tomto těstíčku maso obalujeme a opékáme, postup opakujeme třikrát. Nakonec si připravíme máslovou omáčku promícháním másla s trochou mouky, strouhanky a sladké smetany.

Hovězí maso pečené v bešamelu (*Rindfleisch in Pischamehl verbachen*), f. 11v

Suroviny: hovězí maso, polévkový tuk (*Suppenfette*), mrkev, cibule, mouka, masový vývar, ocet, bobkový list, rozmarýn, vejce, bešamelové těsto.

Postup: Maso předvaříme. V hrnci rozpálíme trochu polévkového tuku, přidáme nakrájenou uvařenou mrkev a syrovou cibuli, poté i maso. Dusíme, poprášíme moukou a dále dusíme. Poté přilijeme trochu masového vývaru a octa, dodáme bobkový list a rozmarýn, povaříme. Na závěr maso nakrájíme na plátky, zakapeme šťávou a přelijeme obvyklým bešamelovým těstem, do kterého přimícháme vejce. Zapečeme.

Dušené maso s malými cibulkami (*Gedünstetes Fleisch mit kleinen Zwiebel*),

f. 11v–12r

Suroviny: hovězí maso, polévkový nebo kapouní tuk (*Kapaun- oder Suppenfette*), víno, polévka, sádlo, cukr, mouka, cibulky, ocet.

Postup: Maso nejprve opékáme na polévkovém či kapouním tuku, poté přilijeme víno a polévku, přivedeme k varu. Ze sádla, cukru a mouky si připravíme jíšku, kterou přilijeme k masu a společně povaříme. Cibulky uděláme na sádle a cukru s trochou polévky a octa. Při servírování vytvoříme z cibulek kolem masa věnec, zakapeme omáčkou (šťávou).

Dušené maso na šalvěji (*Gedünstes Fleisch mit Salbei*), f. 12r–12v

Suroviny: libové maso, špek, šalvěj, celer, žlutá řepa, kedlubna, zelí, kořen petržele, cibule, česnek, ocet, polévkový tuk (*Suppenfette*) nebo sádlo, cukr, mouka, sůl.

Postup: Maso prošpikujeme špekem a lístky šalvěje. Na špeku orestujeme pokrájený celer, žlutou řepu, kedlubnu, zelí, petrželový kořen, cibuli, česnek, přidáme maso a dusíme pod pokličkou s trochou vody a octa. Přidáme jíšku, kterou si připravíme z polévkového tuku nebo sádla, cukru a mouky. Posolíme, okořeníme, dobře povaříme. Servírujeme zakapané omáčkou.

Dušené maso s bramborovými plátky (*Gedünstetes Fleisch mit Erdäpfelscheiben*),
f. 12v

Suroviny: maso, polévkový nebo kapouní tuk (*Kapaun- oder Suppenfette*), ocet, polévka, sádlo, cukr, mouka, rozmarýn, bobkový list, sůl, nové koření, hřebíček, zakysaná smetana, brambory.

Postup: Napůl uvařené maso orestujeme na polévkovém či kapouním tuku, poté podlijeme polévkou a octem a přidáme zlatavou jíšku, kterou si připravíme z polévkového tuku, sádla, cukru a mouky. Okořeníme rozmarýnem, bobkovým listem, novým kořením a hřebíčkem a dosolíme. Na závěr přidáme lžici zakysané smetany. Brambory uvaříme a nakrájíme na plátky. Servírujeme zakapané omáčkou.

Dušené maso (*Gedünstetes Fleisch*), f. 12v–13r

Suroviny: hovězí maso, malé brambory, celer, mrkev, kedlubna, petrželový kořen, zelí, cibule, případně další druhy zeleniny, polévkový tuk (*Suppenfett*), sádlo, mouka, cukr, hovězí vývar, majoránka, hřebíček, nové koření, muškátový květ, citronová kůra, ocet, malé okurky.

Postup: Zeleninu pokrájíme a orestujeme na polévkovém tuku nebo sádle. Poté ji poprášíme moukou a dusíme v hovězím vývaru, na závěr dochutíme majoránkou, hřebíčkem, novým kořením, muškátovým květem a citronovou kůrou. Propasírujeme, přilijeme trochu octa. Do takto připravené polévky (omáčky) vložíme uvařené maso, povaříme. Brambory uvaříme a osmažíme s cukrem rozpuštěným v sádle, nakonec je pak kratičce necháme povařit v omáčce. Při servírování dáme maso do středu, kolem naaranžujeme brambůrky a buď zakapeme omáčkou, nebo ji podáváme ve zvláštní misce. K tomu nabídneme malé okurky.

Roštěná pečeně s cibulí (*Rostbratel oder Presserl mit Zwiebel*), f. 13v

Suroviny: roštěná, polévkový tuk (*Suppenfett*), cibule.

Postup: Maso naklepeme a opékáme na rozpáleném polévkovém tuku, mírně podléváme vodou. Cibuli nakrájíme na plátky a osmažíme. Maso podáváme na cibulce zakápnuté omáčkou.

Roštěná pečeně ve smetanové omáčce (*Rostbraten oder Preserl in der Rahmsoß*),
f. 13v–14r

Suroviny: roštěná, špek, česnek, mouka, zakysaná smetana, ocet, sůl, polévka.

Postup: Maso nakrájíme na plátky, odstraníme šlachy a naklepeme, prošpikujeme česnekem a špekem. Pečeme, podléváme vodou. Odlijeme vypečený tuk, posolíme, zaprášíme moukou a opět pečeme, přilijeme zpět odstraněný tuk. Přidáme vodu či polévku, zakysanou smetanu a trochu octa. Získáme tím omáčku, kterou při servírování maso zakapeme.

Biftek z nakrájené svičkové pečeně (*Büffteck anderer Art von geschnittenen Lungenbraten*), f. 14r

Suroviny: svičková pečeně, petrželová nať, špek, sardele, máslo, polévkový tuk (*Suppenfett*), polévka, brambory.

Postup: Maso nakrájíme na plátky a prošpikujeme petrželkou a špekem. Nakrájené sardele smícháme s máslem a směsí potřeme maso, které následně opékáme na rozpáleném másle nebo polévkovém tuku. Podlijeme polévkou a povaříme. Brambory uvaříme a posypeme petrželkou.

Svičková pečeně v hnědé omáčce (*Lungenbraten in der braunen Soss*), f. 14r–14v

Suroviny: svičková pečeně, špek, tymián, rozmarýn, bobkový list, česnek, šalvěj, citronová kůra, polévkový tuk (*Suppenfett*), mrkev, kedlubna, celer, petržel, cibule, cukr, zakysaná smetana, muškátový květ, nové koření a hřebíček.

Postup: Směs špeku, tymiánu, rozmarýnu, bobkového listu, česneku, šalvěje a citronové kůry zapracujeme hluboko do masa. Nakrájenou kořenovou zeleninu a cibuli orestujeme na rozpáleném polévkovém tuku, poté ji podlijeme trochou vody a vaříme. Tuk slijeme, rozpustíme v něm cukr, přidáme zakysanou smetanu a dusíme. Poté do takto připravené jíšky přidáme vývar spolu se vši zeleninou a maso uvaříme. Nakonec omáčku propasírujeme, dochutíme muškátovým květem, novým kořením a hřebíčkem a naposledy prohřejeme.

Rostbíf (*Roswef*), f. 14v–15r

Suroviny: hovězí maso (tzv. *Hupfenfleisch*), citronová kůra, pepř, nové koření, hřebíček, rozmarýn, bobkový list, špek, mrkev, kedlubna, celer, kořen petržele, cibule, sádlo, žemle, víno, ocet, hovězí vývar, mouka.

Postup: Maso decentně naklepeme, posolíme, posypeme citronovou kůrou, pepřem, novým kořením a hřebíčkem, srolujeme do podoby uzenky a svážeme nití. Do hrnce dáme nakrájený špek, kořenovou zeleninu, cibuli a kousky žemle opečené na sádle. Na tuto směs pak položíme připravené maso, přihodíme rozmarýn a bobkový list, zalijeme vínem, octem a hovězím vývarem či vodou, dusíme pod pokličkou doměčka. Vyjmeme maso, omáčku propasírujeme a smícháme s jíškou připravenou z vypečeného tuku a mouky. Ještě jednou omáčku povaříme.

Masový guláš (*Auf eine sehr gute Art Kolasfleisch*), f. 15r–15v

Suroviny: maso (tzv. *Mulbraten*), špek, cibule, mouka, víno, hovězí polévka, feferonky.

Postup: Maso nakrájíme na hrubé kostky a dusíme ho v hrnci společně s cibulí a větším množstvím špeku nakrájeného na malé kostičky. Zасыpeme moukou a orestujeme dozlatova. Poté podlijeme vínem a opětovně dusíme, následně podlijeme hovězí polévkou a přidáme čerstvé feferonky.

Dušené hovězí maso (*Eine sehr gute Art das Rindfleisch gedünstet*), f. 15v–16r

Suroviny: hovězí žebra, syrová šunka nebo jazyk, špek, celer, mrkev, kořen petržele, kedlubna, cibule, víno (tzv. *Marwein*), sůl, mouka a hovězí polévka, rozmarýn, bobkový list, majoránka, citronová kůra, muškátový květ, nové koření, hřebíček, okurky.

Postup: Žebra vykostíme, maso bohatě prošpikujeme, špek a šunku či jazyk nařežeme na plátky délky masa z žeber a vše svážeme dohromady provázkem. Do hrnce vložíme nakrájený špek, kořenovou zeleninu, cibuli, přidáme připravené maso včetně oddělených kostí, zalijeme vínem a vodou, osolíme, vaříme a dusíme. Po změknutí maso vyjmeme, oddělíme vývar a zbylou zeleninu zasypanou moukou opětovně restujeme na vyvařeném tuku. Vratíme vývar i maso, podlijeme trochou hovězí polévky a přidáme rozmarýn, bobkový list, majoránku a citronovou kůru. Na závěr omáčku propasírujeme, dokořeníme muškátovým květem, novým kořením a hřebíčkem a prohřejeme. Omáčku servírujeme v omáčníku, k jídlu podáváme okurky.

Naklepaná roštěnka se sardelemi (*Faschirte Rostbraten mit Sardellen*), f. 16r–16v

Suroviny: roštěná, sardele, špek, petrželová nať, tuk, cukr, mouka, hovězí polévka, citronová kůra, sůl.

Postup: Maso nakrájíme, zbavíme šlach i kostí a naklepeme. Na každý plátek masa dáme směs z pokrájených sardelí, špeku a petrželky, maso srolujeme a svážeme nití tak, aby náplň nemohla ven. Rozpálíme tuk, vložíme do něj připravené maso, podlijeme vodou a dusíme. Nakonec dodáme masu barvu tím, že ho po separaci vypečené šťávy orestujeme v cukru a mouce. Šťávu smícháme s trochou hovězí polévky a citronovou kůrou a povaříme, čímž získáme omáčku. S ohledem na použité sardele solíme velmi opatrně.

Pomerančový neboli císařský křen (*Pomeranzen oder Kaiser Kren*), f. 17v

Suroviny: křen, pomeranč, cukr, sůl, ocet.

Postup: Křen nastrouháme, přimícháme k němu pomerančovou dužinu i šťávu, trochu soli a octa.

Citronová omáčka (*Limoni-Soss*), f. 17v

Suroviny: sádlo, cukr, mouka, víno, voda, citronová kůra, nové koření, hřebíček, piškotová strouhanka (*Bropiskoten Brosen*).

Postup: Zpěníme trochu cukru na rozpáleném sádle, přisypeme mouku. Jakmile chytne barvu, vlijeme půl na půl víno a vodu, přidáme citronovou kůru, koření a trochu piškotové strouhanky. Povaříme, cukru dáme tolik, aby omáčka zesládla.

Jablečný křen (*Aepfel Kren*), f. 17v

Suroviny: křen, jablka (tzv. *Tafeet-Äpfel*, tj. odrůda Roter Augustiner), cukr, sůl, ocet.

Postup: Křen nastrouháme, jablka oloupeme a nastrouháme, smícháme s trochou cukru, trochou soli a octa. Podáváme k hovězímu masu.

Mandlový křen (*Mandel Kren*), f. 17v–18r

Suroviny: křen, mléko, jemné žemle, mandle, cukr.

Postup: Žemle nakrájíme a povaříme v čerstvém mléce. Přidáme drcené mandle vlhčené mlékem, uvaříme, nakonec přihodíme nastrouhaný křen a trochu cukru a vše ještě jednou prohřejeme. Podáváme k hovězímu masu či k drůbeži.

Pomerančový neboli císařský křen (*Pomeranzen oder Kaiser Kren*), f. 18r

Suroviny: křen, cukr, pomeranč, sůl, ocet.

Postup: Cukr promneme s pomerančovou dužinou. Přidáme nastrouhaný křen, pomerančovou šťávu, trochu soli a octa, nemícháme. Podáváme k běžně upravenému masu.

Jablečná omáčka s citronovou šťávou (*Aepfel Soss mit Limonisaft*), f. 18r

Suroviny: jablka (tzv. *Tafeet-Äpfel*, tj. odrůda Roter Augustiner), citronová šťáva, křen, cukr.

Postup: Jablka nastrouháme, přidáme citronovou šťávu, strouhaný křen a najemno podrcený cukr. Servírujeme v omáčnicku k masům.

Vejce na zvláštní způsob, která lze podávat coby dezert (*Auf eine besondere Art die Eier zu machen, welche man auf die Zuspeise geben kann*), f. 19r

Suroviny: vejce, petrželová nať, sádlo, chlebová strouhanka (*Brotbroseln*).

Postup: Vejce uvařená natvrdo pokrájíme a smícháme s nasekanou zelenou petrželkou. Na rozpáleném sádle smažíme syrové vejce, přidáme směs vajíček natvrdo a petrželky, posypeme strouhankou. Servírujeme buď jako vaječný pokrm, nebo coby dezert.

Zvláštní vaječný pokrm (*Eine besondere Eierspeis*), f. 19r–19v

Suroviny: vejce, ořechové máslo, mouka, mléko (tzv. *Käsermilch*), sůl.

Postup: Vajíčka uvaříme natvrdo, žloutky vyjmeme, bílky pokrájíme. Na rozpáleném ořechovém másle restujeme mouku a nakrájené bílky, zalijeme mlékem, posolíme a vaříme, dokud pokrm nezhoustne. Hotové jídlo posypeme uvařenými žloutky.

Plněná vejce se sardlemi (*Gefüllte Eier mit Sardellen*), f. 19v

Suroviny: vejce, žemle, mléko, sardele, šalotky, petrželová nať, máslo, zakysaná smetana, sladká smetana, chlebová strouhanka (*Brotprosen*), parmazán, sůl.

Postup: Vajíčka uvaříme natvrdo, rozřízneme na poloviny, žloutky vyjmeme, zbytek uschováme. Žemlovou střídu máčíme v mléce, poté mléko vymačkáme. Na rozehrátém másle restujeme najemno nakrájené sardele, šalotky a petrželku, přidáme připravenou žemlovou střídu. Přimícháme uvažené žloutky a zakysanou smetanu, dobře promísíme. Talíř potřeme zakysanou nebo sladkou smetanou, položíme na něj uvařená, žloutku zbavená vejce a plníme je přichystanou směsí. Zalijeme trochou zakysané nebo sladké smetany, posypeme strouhankou a zapečeme, mírně posolíme a posypeme nastrouhaným parmazánem. Nakonec ještě jednou krátce dopečeme.

[Vaječný] náryp (*Aufgelaufenes*), f. 20r

Suroviny: vejce, zakysaná smetana, sladká smetana, pažitka, sůl, máslo.

Postup: Vejce, oba druhy smetany a nasekanou pažitku promícháme, trochu posolíme. Pečeme v míse vytřené máslem.

Plněné, ve smetaně zapečené vaječné fleky (*Gefüllte in Rahm verbachene Eierflöckel*), f. 20r–20v

Suroviny: vejce, mléko, mouka, sůl, špenát, sádlo, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), sladká smetana, zakysaná smetana.

Postup: Z vajec, mléka, mouky a trochy soli si připravíme fleky. Na sádle orestujeme strouhanku, přidáme k ní pokrájený špenát a dusíme. Podlijeme mlékem a opět podusíme, na závěr po částečném vychladnutí promícháme se sladkou smetanou. Vytráme mísu smetanou, položíme vrstvu fleků smíchaných se špenátovou směsí a tu přelijeme směsí sladké a zakysané smetany s vejcem. Postup ve vrstvách několikrát opakujeme, poslední smetanovou vrstvu pak zasypeme chlebovou strouhankou. Zapečeme.

Sázená vejce (*Gesetzte Eier*), f. 20v

Suroviny: vejce, sladká smetana, sůl, česnek, sádlo.

Postup: Vejce sázíme do smetany, dáváme pozor, aby žloutky zůstaly vcelku. Osolíme, posypeme nasekaným česnekem. Pečeme, žloutky ovšem musí zůstat měkké. Na závěr pokropíme vejce horkým sádlem.

Vaječné klobásky servírované coby vaječný pokrm (*Eier Würstel als Eierspeis zu geben*), f. 20v–21r

Suroviny (mimo vaječné fleky): sardele, sádlo, žabí maso, petrželová nať, jemná sladká smetana (*Obers*), běžná sladká smetana, zakysaná smetana, vejce, sůl, račí ocasy, žemle, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Připravíme si nerozřezané vaječné fleky. Sardele očistíme, zbavíme kostí a hlav a osmažíme na sádle. Žabí maso upečeme. Obojí poté nakrájíme a smícháme dohromady spolu s petrželkou, sladkou a zakysanou smetanou, vejcem, račími ocasy a žemlovou střídou máčenou v jemné sladké smetaně (*Obers*). Takto připravenou náplň dáme na fleky, které poté srolujeme do rolek ve tvaru klobás. Mísu vylijeme smetanou, vložíme do ní jednu vedle druhé „klobásky“, zalijeme směsí sladké a zakysané smetany s vejcem a na závěr posypeme trochou strouhanky. Zapečeme.

Pečené račí klobásky (*Verbachene Krebswürstel*), f. 21r

Suroviny (mimo vaječné fleky): mandle, cukr, sůl, vaječné žloutky, račí máslo, račí ocasy, zakysaná smetana, sladká smetana, jemná sladká smetana (*Obers*), žemle, sádlo.

Postup: Připravíme si vaječné fleky, které nařežeme na plátky. Mandle podrtíme a smícháme spolu s trochou cukru a vaječnými žloutky. Přidáme račí máslo, zakysanou smetanu, na kostičky nakrájené račí ocasy a žemlovou střídu máčenou v jemné sladké smetaně (*Obers*), vše promícháme, posolíme. Takto připravenou náplň dáme na fleky, které poté srolujeme do rolek ve tvaru klobás. Mísu vymažeme sádlem, vložíme do ní jednu vedle druhé „klobásky“, zalijeme směsí sladké a zakysané smetany s vaječnými žloutky. Zapečeme.

Vaječina s přimíchanými vaječnými fleky (*Eierspeis mit Eierflecken untermengt*), f. 21r–21v

Suroviny (mimo vaječné fleky): sladká smetana, zakysaná smetana, vejce, pažitka, sůl, máslo.

Postup: Připravíme si vaječné fleky, které nařežeme na nudle. Smícháme sladkou a zakysanou smetanu, přidáme vaječné žloutky, sníh z ušlehaných bílků a nakrájenou pažitku, posolíme. Mísu vytráme máslem, vlijeme vrstvu směsí a na ni položíme vrstvu fleků, postup opakujeme, uzavřeme vrstvou směsí. Zapečeme.

Masový rosol (*Aprobirte Fleisch Aspik*), f. 21v–22v

Suroviny: telecí nohy, hovězí maso, hovězí játra, kapoun, šunka, kýta, žlutá mrkev, petrželový kořen, celer, cibule nebo pórek, šalvěj, bobkový list, muškátový květ, zázvor, ocet, sůl, cukr, vaječný bílek.

Postup: Telecí nohy vykostit a vyvaříme, po vychlazení se udělá sulc. Připravíme si silný vývar z kousku hovězího masa, hovězích jater, poloviny kapouna a obvyklé zeleniny (žlutá mrkev, petržel, celer, cibule nebo pórek), na dochucení použijeme šalvěj, bobkový list, muškátový květ a zázvor. Z hotového vývaru pak odebereme všechnu tuk. Sulc z telecích nohou zalijeme takto připraveným vývarem, v průběhu vaření přimícháme ocet, sníh z ušlehaných bílků, sůl a trochu cukru, jenž dodá tekutině žádoucí barvu. Vaříme, tekutinu čistíme proléváním přes hustou látku. Do formy nalijeme tekutiny do výše prstu a necháme přituhnout. Na vzniklou vrstvu položíme různá srdíčka, hvězdičky, kytičky apod. dle fantazie vykrojené ze šunky. Opět zalijeme a celý postup několikrát opakujeme (ozdoby vykrajujeme střídavě ze šunky a z kýty). Necháme zatuhnout.

Populární omáčka k rosolu (*Die bekannte Soss zu der Aspik*), f. 23r

Suroviny: vejce, tzv. červené žloutky, olej (tzv. *prowasser Öl*), francouzská hořčice, bílý pepř, šalotka, petrželová nať, citronová šťáva, aspik, sůl.

Postup: Vejce uvařená natvrdo propasírujeme přes síto a smícháme s červenými žloutky, olejem, francouzskou hořčicí, špetkou bílého pepře, nasekanou šalotkou, nasekanou petrželkou a trochou aspiku. Dochutíme šťávou z citronu, octem a solí. Omáčka musí být velmi hustá, podáváme ji např. též ke smaženým rybám.

Kýta se šťávou od pana Gittiho (*Schöpfener Schlägel mit Saft vom Herr Gitti*), f. 23r–23v

Suroviny: kýta, hovězí lůj (*Kernfette*),²⁷ špek, česnek, cibule, kedlubna, žlutá řepa, celer, petrželový kořen, zelí, bobkový list, petrželová nať, muškátový květ, citronová kůra, tymián, cedrát (*Schetrei*),²⁸ červené víno, cukr, sůl.

Postup: Maso vykostíme a posolíme. Zapracujeme do něj špek, citronovou kůru, cedrát, tymián, česnek, bobkový list a petrželovou nať, okořeníme muškátovým květem. Takto připravené maso srolujeme a svážeme provázkem. Hrnec vyložíme plátky špeku a cibule, vložíme maso a přidáme trochu hovězího loje, kedlubnu, žlutou řepu, celer, kořen petržele, zelí, tymián, bobkový list a cedrát. Dusíme, poté podlijeme červeným vínem a opět dusíme. Připravíme si jíšku z cukru a přidáme ji do hrnce. Na závěr maso vyjmeme, omáčku propasírujeme, maso vrátíme a vše ještě jednou prohřejeme.

²⁷ Užitý výraz „Kernfette“ odpovídá rodině tuků, k nimž patří hovězí lůj, stejně jako např. vepřové sádlo či palmový nebo olivový olej. Srov. např. WINTER, Fred, *Handbuch der gesamten Parfumerie und Kosmetik*, Wien 1949, s. 292.

²⁸ Latinsky „*citrus medica*“, patří do stejného rodu jako citron, plody oválné, hladké nebo vrásčité. Používá se v potravinářství i k léčebným účelům. Slovo „*Schetrei*“ nejspíše vzniklo fonetickou reprodukcí italského výrazu „*Cedri*“ (plurál od „*Cedro*“). V italské kuchyni se na plátky nakrájené plody cedrátu používají např. při přípravě salátů. Za konzultaci je autor povinován díky Dipl. Ing. Peteru Prokopovi. Dodejme, že na italský původ slova snad ukazují i příjmení „Gitti“, jež evokuje právě italské jazykové prostředí.

Divoká kachna v omáče (*Wilde Aenten in der Soss*), f. 23v–24r

Suroviny: divoká kachna, špek, cibule, mrkev, celer, kořen petržele, tymián, bobkový list, zázvor, citronová kůra, cedrát (*Schetrei*), muškátový květ, nové koření, hřebíček, bílé či červené víno (tzv. černé víno, v orig. *schwarzer Wein*), masový vývar, máslové těsto, cukr, sůl.

Postup: Kachnu očistíme, osolíme a vložíme do hrnce vyloženého plátky špeku a cibule, přidáme mrkev, celer, petržel, cedrát, tymián, bobkový list, zázvor a citronovou kůru. Pomalu dusíme, poté podlijeme bílým nebo ještě lépe tzv. černým vínem (ideálně z Budína), později též masovým vývarem a dále pomalu dusíme. Maso vyjmeme, do hrnce přidáme jíšku, kterou si připravíme z cukru. Na závěr omáčku propasírujeme, vrátíme do ní kachnu a dokořeníme za pomoci muškátového květu, nového koření, hřebíčku a citronové kůry, povaříme. „Začistíme“ máslovým těstem. Obdobným způsobem lze připravit rovněž domácí kačenu.

Telecí masové nudličky (*Kalbstendrous*), f. 24r–24v

Suroviny: telecí hrudí, pepř, vejce, žemlová strouhanka (*Semmelpresel*), sůl, rýže, brambory.

Postup: Maso vykostíme, povaříme, osolíme a nakrájíme na kousky. Poté jej opepříme, obalíme ve vajíčku a strouhance a osmažíme na pánvi. Podáváme s dušenou rýží nebo restovanými bramborami.

Lahodný řízek (*Bester Schnizerl*), f. 24v–25r

Suroviny (bez jíšky): telecí maso, hovězí lůj (*Kernfette*), kostní morek (*Beinmark*), žemle, vejce, muškátový oříšek, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), hovězí vývar, pepř, ocet, zakysaná smetana, kapary, citrony.

Postup: Maso zbavíme kůže a dobře naklepeme, přimícháme k němu trochu hovězího loje a kostního morku. Žemle máčíme ve studené vodě, poté vodu vymačkáme a vzniklým těstíčkem maso dobře obalíme. Osolíme, obalíme ve vajíčku a posypeme jemnou chlebovou strouhankou. Osmažíme na pánvi. Připravíme si omáčku: zlatohnědou jíšku zalijeme hovězím vývarem, dochutíme pepřem, octem a zakysanou smetanou. Při servírování ozdobíme kapary a citrony nakrájenými na nudličky.

Ruské karbanátky (*Rusische Polpeten*), f. 25v

Suroviny: hovězí maso, špek, česnek, vejce, zelí, petrželová nať, majoránka, citronová kůra, zakysaná smetana, rýže, muškátový oříšek (*Muskapli*), pepř, sůl, sádlo, mouka, polévka.

Postup: Maso nakrájíme najemno a smícháme s vejci, špekem, petrželkou, majoránkou, muškátovým oříškem, česnekem, citronovou kůrou, zakysanou smetanou, rýží a pepřem, posolíme. Zelné listy zbavíme tvrdých středů a stonků a ponoříme na chvíli do vařící vody. Každý z listů pak opatříme připravenou masovou náplní a zavineme na způsob štrúdlu. Závítky položíme jeden vedle druhého na rozpálené sádlo, podusíme, opékáme, poté posypeme moukou a opětovně opékáme. Na závěr podlijeme polévkou a společně prohřejeme, čímž získáme omáčku.

Příprava smržů (*Wie man die Maurachen macht*), f. 25v–26r

Suroviny: smrže, víno, kerblík, petrželová nať, chlebová strouhanka, máslo, sůl, sladká smetana.

Postup: Čerstvé houby zbavíme nožiček, nakrájíme a omyjeme nejprve ve vodě a poté ve víně. Jakmile houby víno dostatečně natáhnou, nakrájíme k nim kerblík a petrželku a zasypeme strouhankou. Pomalu dusíme na horkém másle, nakonec posolíme a přidáme sladkou smetanu. Použit lze i sušené smrže, ty je však třeba nechat přes noc namočené v mléce.

Hlavatka pečená ve smetaně (*Die Huchen in Rahm verbachen*), f. 26v

Suroviny: uzená hlavatka, ocet, cibule, rozmarýn, bobkový list, petrželová nať, zakysaná smetana, vývar z ryby, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Uzenou rybu vaříme v nálevu z vody a octa s cibulí, rozmarýnem a bobkovým listem. Poté vylijeme nádobu zakysanou smetanou, na ni dáme připravené rybí maso, zalijeme opět zakysanou smetanou a posypeme strouhankou a petrželkou. Podlijeme trochou polévky vzniklé při vaření ryby, čímž získáme omáčku. Zapečeme.

Postní klobásky (*Fasten Würsteln auf der Zuspeis*), f. 26v

Suroviny (mimo vaječné fleky): uzená ryba, sušené houby, petrželová nať, zakysaná smetana, sladká smetana, vejce, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), sádlo, sůl.

Postup: Připravíme si vaječné fleky. Uzenou rybu uvaříme ve vodě, vykostíme a zbavíme kůže. Sušené houby uvaříme. Obojí nakrájíme na kousky a smícháme s petrželkou, zakysanou a sladkou smetanou, žlutky a trochou strouhanky, osolíme. Takto připravenou náplň dáme na fleky, které poté srolujeme do rolek ve tvaru klobás. Roleky namočíme do vajíčka, obalíme ve strouhance a smažíme na sádle.

Telecí klobáska neboli klobáska ze sleziny (*Die kälberne Wurst auf der Zuspeis oder die Wurst aus der Milz*), f. 27r

Suroviny: slezina, vejce, špek, citronová kůra, majoránka, petrželová nať, pepř, muškátový květ, nové koření, hřebíček, sladká smetana, sádlo, sůl.

Postup: Maso lehce naklepeme a zapracujeme do něj citronovou kůru, majoránku a najemno nasekanou petrželku. Poté si připravíme náplň ze sladké smetany, vejce, špeku nakrájeného „na klobásky“, pepře, muškátového květu, nového koření a hřebíčku, osolíme. Směs položíme na maso, které následně smotáme do „klobásky“. Tyto „klobásky“ poté nejprve vaříme ve troše vody a pak opékáme na tuku. Podáváme nakrájené na kolečka.

Slezina na jiný způsob neboli slezinové plátky (*Die Milz auf eine andere Art ... oder Milz-Schnitten*), f. 27r–27v

Suroviny: slezina, špek, citronová kůra, majoránka, petrželová nať, pepř, muškátový květ, hřebíček, nové koření, cibule, sladká smetana, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), sádlo, hovězí polévka, žemle.

Postup: Maso nakrájíme najemno spolu s citronovou kůrou, majoránkou, petrželkou a špekem. Na sádle opečeme strouhanku, přidáme připravenou masovou směs, podlijeme trochou hovězí polévky a dusíme. Nedlouho před dovařením dodáme sladkou smetanu, pepř, muškátový květ, hřebíček a nové koření. Žemle opečeme na sádle, smočíme je v polévce, nakrájíme na plátky a potřeme uvařenou směsí.

Treska zapečená ve smetaně (*Der Stockfisch in Rahm verbachen*), f. 27v

Suroviny: treska, sardele, sůl, sladká smetana, zakysaná smetana, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Rybu zbavíme kůže, nakrájíme na plátky, mírně osolíme a uvaříme ve vodě. Připravíme si hustou sardelovou omáčku, kterou necháme vychladit. Smícháme sladkou a zakysanou smetanu, na ni do mísy položíme připravené rybí maso, polijeme sardelovou omáčkou, posypeme strouhankou a zapečeme.

Sekané kyselé zelí (*Faschirtes saures Kraut*), f. 27v–28r

Suroviny: zelí, vepřové maso, špek, cukr, sůl, sádlo, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), vejce, sladká smetana, zakysaná smetana.

Postup: Zelí nakrájíme a uvaříme. Na rozpáleném špeku orestujeme cukr, přidáme vařené zelí, trochu soli a dusíme dohněda. Poté vychladíme. Nádoby vytřeme sádlem a posypeme strouhankou, přidáme vrstvu zelí, na zelí poklademe nakrájené libové vepřové maso a vše zalijeme směsí vejce se sladkou a zakysanou smetanou. Postup opakujeme, poslední vrstvu zasypeme strouhankou, zapečeme.

Brambory zapečené s vepřovým masem (*Erdäpfel mit Schweinernen verbachen*), f. 28r–28v

Suroviny: brambory, vepřové maso nebo klobáska, majoránka, petrželová nať, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), zakysaná smetana, sladká smetana, vejce, sůl.

Postup: Brambory uvaříme a nakrájíme na plátky. Vepřové maso pokrájíme, osolíme, uvaříme doměkka a smícháme s majoránkou, petrželkou a chlebovou strouhankou. Dno nádoby zalijeme zakysanou smetanou, poklademe vrstvou brambor, na ní vrstvou masa a vše zalijeme směsí vejce se sladkou a zakysanou smetanou. Postup opakujeme, poslední vrstvu bohatě zalijeme smetanou, posypeme strouhankou, zapečeme.

Chřest v máslové omáčce (*Spargel in der Butter-Soss*), f. 28v

Suroviny: chřest, máslo, mouka, hovězí vývar, vaječné žloutky, sůl.

Postup: Chřest zbavíme slupky a uvaříme ve slané vodě. Připravíme si omáčku z rozehrátého másla, mouky, hovězího vývaru a žloutků, kterou chřest při servírování zakapeme.

Rýže s dušenými houbami (*Reis mit gedünsten Schwämmen*), f. 28v–29r

Suroviny: houby, rýže, máslo, olej, sádlo, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), cibule, petrželová nať, citronová kůra, pepř, muškátový květ, nové koření, zakysaná smetana, sůl.

Postup: Houby omyjeme, nakrájíme, posolíme a necháme chvíli marinovat. Na směsi oleje a sádla orestujeme strouhanku, cibuli, petrželku a citronovou kůru. Přidáme připravené houby, podlijeme vodou a dusíme. Dochutíme pepřem, muškátovým květem a novým kořením, nakonec zakapeme trochou zakysané smetany. Rýži dusíme na másle s najemno nakrájenou cibulkou. Při servírování naaranžujeme na talíř rýžové „hnízdo“ a doprostřed položíme houby.

Plněné brambory (*Gefüllte Erdäpfel*), f. 29r–29v

Suroviny: telecí maso, brambory, polévkový tuk (*Suppenfett*), hovězí polévka, cibule, žemle, mléko, zakysaná smetana, sádlo, mouka, sůl, cukr.

Postup: Brambory oškrábeme a vydlabeme. Telecí maso vykostíme, nakrájíme najemno a v hmoždíři smícháme s žemlovou střídou máčenou v mléce, posolíme a vzniklou směsí naplníme brambory. Mísu vytřeme polévkovým tukem, přidáme hovězí polévku a plátky cibule a do toho vložíme připravené plněné brambory. Dusíme doměkka. Připravíme si jíšku z cukru a mouky, které zpěníme na sádle. Jíšku zalijeme hovězí polévkou, dosolíme a dobře povaříme, na závěr přidáme zakysanou smetanu. Získanou omáčkou zakapeme hotové brambory.

Květák zapečený ve smetaně (*In Rahm verbachener Karfiol*), f. 29v–30r

Suroviny: květák, šunka, sladká smetana, zakysaná smetana, vejce, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Květák nakrájíme na kousky, uvaříme v osolené vodě a poté vychladíme. Mísu vylijeme sladkou smetanou, do ní položíme připravený květák, eventuálně doplněný o vařenou šunku. Vše zalijeme směsí sladké a zakysané smetany s vejcem, zasypeme strouhankou a zapečeme. Namísto šunky lze použít též vepřové či telecí maso.

Dezert ze zelných košťálů (*Eine Zuspeis aus den Kraut Stengel*), f. 30r

Suroviny: zelné košťály, hovězí polévka, mouka, sádlo, sůl.

Postup: Oloupané, na kostičky pokrájené košťály dusíme doměkka v hovězí polévce. Poté je pomoučíme, zakapeme sádlem, posolíme a ještě chvíli dusíme.

Dušený kohoutek či kapoun s rýží (*Andere Art gedünste Händel oder Kapaun mit Reis*), f. 30r–30v

Suroviny: kohout nebo kapoun, polévkový tuk (*Suppenfett*) nebo máslo, cibule, rýže, hovězí polévka, muškátový květ.

Postup: Kohoutka či kapouna upečeme. Na polévkovém tuku nebo másle orestujeme cibuli a rýži, poté zalijeme hovězí polévkou a dusíme. Nakonec přidáme upečenou drůbež, podlijeme ještě jednou hovězí polévkou a dochutíme muškátovým květem.

Brambory zapečené ve smetaně se sardelí a vejci (*Erdäpfel in Rahm verbachen mit Sardellen und Eier*), f. 30v

Suroviny: herink (sled), vejce a dále viz výše recept na plněné brambory (*Gefüllte Erdäpfel*).

Postup: Jídlo připravujeme podobně jako v případě plněných brambor s tím rozdílem, že použijeme natvrdo uvařená, na plátky nakrájená vejce a na kostky nakrájeného herinka.

Pečená štika (*Den Hecht auf eine gute Art zu braten*), f. 30v–31r

Suroviny: štika, chléb, zakysaná smetana, kapary, sardele, sůl.

Postup: Rybu osolíme a nakrájíme na řízky. Mísu vylijeme trochou zakysané smetany, na ni položíme štiku, kterou posypeme nařezanými kapary, sardelmi a kousky chleba. Zalijeme zakysanou smetanou a upečeme.

Kohoutek v sardelové omáče (*Händel in der Sardellen Soss*), f. 31r–31v

Suroviny: kohout, špek, sardele, celer, kedlubna, kořen petržele, mrkev, cibule, hovězí polévka, máslo, mouka, vejce, citronová šťáva.

Postup: Nakrájíme na kousky špek, celer, kedlubnu, petržel, mrkev a cibuli a vše uvaříme doměkka v hovězí polévce. Přidáme kohoutka, přilijeme ještě trochu polévky a povaříme. Na rozpáleném másle zpěníme mouku, přidáme nakrájené sardele a vytvoříme těstíčko. Kohoutka vyjmeme z vývaru, ten propasírujeme a přilijeme k sardelovému těstíčku. Přidáme vaječný žloutek a citronovou šťávu a nakonec i kohoutka. Necháme vše dohromady ještě několikrát povařit. Namísto kohoutka je možné použít rovněž kapouna.

Fašírovaný zajíc ze zbytkového hovězího (*Den faschirten Hasen vom überbliebenen Rindfleisch*), f. 31v

Suroviny: hovězí maso, vejce, sladká smetana, zakysaná smetana, petrželová nať, majoránka, pepř, citronová kůra, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), sůl.

Postup: Maso nakrájíme najemno a smícháme s vejci, sladkou a zakysanou smetanou, petrželkou, majoránkou, citronovou kůrou, pepřem, strouhankou a trochou soli. Plechový talíř omastíme zakysanou smetanou, z připravené směsi vytvarujeme zajíce, posypeme strouhankou a upečeme. Na závěr zakapeme zakysanou smetanou a ještě krátce zapečeme.

Telecí sekaná (*Kälberne Karminatel*), f. 31v–32r

Suroviny: telecí maso, mléko, vejce, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), cukr, sůl.

Postup: Telecí sekanou nakrájíme, naklepeme a osolíme. Poté ji postupně namočíme do mléka a vejce, obalíme ve strouhance a opečeme. Opražíme cukr v zakysané smetaně a tou pak vymažeme mísu. Do ní vložíme sekanou, kterou opět zalijeme připravenou smetanou s cukrem. Opakujeme ve vrstvách, na závěr posypeme strouhankou a zapečeme.

Telecí ptáčky v hnízdě (*Kalbsvögerl im Neste*), f. 32r

Suroviny: telecí kýta, špek, petrželová nať, citron, cibule, česnek, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), mouka, sádlo, zakysaná smetana, hovězí polévka, muškátový květ, šafrán, sůl.

Postup: Kýtu nakrájíme na plátky a osolíme. Pokrájíme špek, petržel, plátky citronu, cibuli a česnek a získanou směsí potřeme na prst silnou vrstvou plátky masa. To pak srolujeme do rolády a svážeme provázkem. Rolády dáme do hrnce, posypeme moukou, strouhankou a zalijeme horkým sádlem, opékáme. Jakmile maso chytne barvu, přidáme trochu zakysané smetany, podlijeme hovězí polévkou a dusíme. Dochutíme muškátovým květem a šafránem. Při servírování uděláme po obvodu talíře „hnízdo“ z máslového těsta a „ptáčky“ umístíme do jeho středu.

Pečené masové kuličky v omáče (*Gebachene Polpeten in der Soss*), f. 32v

Suroviny: telecí pečeně nebo drůbež, majoránka, petrželová nať, citronová kůra, muškátový květ, šafrán, rozmarýn, bobkový list, zakysaná smetana, vejce, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), mouka, sádlo, víno, hovězí vývar.

Postup: Maso nakrájíme najemno s majoránkou a petrželkou. Smícháme zakysanou smetanu a vejce, přidáme připravené maso a strouhanku. Z takto přichystaného „těsta“ tvarujeme kuličky, které poté vyválíme ve směsi strouhanky a mouky. Restujeme na sádle, následně podlijeme hovězím vývarem, okyselíme vínem a dusíme. Okořeníme bobkovým listem, citronovou kůrou, majoránkou, muškátovým květem, šafránem a trochou rozmarýnu. Po dovaření pevné části koření odstraníme, získanou omáčkou pak zakapeme maso při servírování.

Špikovaná telecí kýta (*Gespickter kälberner Schlegel*), f. 32v–33r

Suroviny: telecí kýta, špek, cibule, rozmarýn, muškátový květ, tymián, petrželová nať, citronová kůra, bobkový list, nové koření, voda, hovězí polévka, ocet, citronová šťáva, sádlo, cukr, sůl, mouka, zakysaná smetana, kořenová zelenina.

Postup: Maso vykostíme a prošpikujeme směsí najemno nakrájeného špeku, tymiánu, petrželky a citronové kůry s bobkovým listem, posolíme. Smícháme půl na půl ocet s vodou a prohřejeme spolu s novým kořením, tymiánem, bobkovým listem a cibulí. Takto získaným nálevem přelijeme maso a necháme několik hodin marinovat. Poté maso upečeme. Rozpálíme sádlo, v něm orestujeme trochu cukru a mouky, přidáme najemno nakrájenou cibuli. Do vzniklé jíšky pak přidáme ještě zakysanou smetanu a obvyklé druhy kořenové zeleniny, podlijeme trochou hovězí polévky a dobře povaříme. Následně omáčku okyselíme citronovou šťávou, vložíme do ní upečené maso, muškátový květ a rozmarýn, ještě jednou prohřejeme, servírujeme.

Císařský telecí řízek (*Kälberne Kaiser Schnitzel*), f. 33v

Suroviny: telecí maso, mouka, máslo, zakysaná smetana, sůl.

Postup: Maso nakrájíme na řízky, naklepeme a osolíme. Řízky obalíme v mouce a osmažíme na másle, aniž bychom maso vysušili. Vypečenou šťávu smícháme se zakysanou smetanou. Připravíme si tím omáčku, v níž následně řízky ještě jednou prohřejeme.

Plněná svíčková pečeně (*Gefüllter Lungen-Braten*), f. 33v–34r

Suroviny: svíčková pečeně, špek, kostní morek, žemle, mléko, vejce, citronová kůra, petrželová nať, muškátový květ, nové koření, rozmarýn, bobkový list, citronová kůra, kořen petržele, celer, mrkev, cibule, hovězí vývar/polévka, ocet, sádlo, mouka, zakysaná smetana, sůl.

Postup: Maso prošpikujeme špekem a podélně si ho nařízneme tak, aby obě poloviny držely u sebe. V hmoždíři smícháme větší množství kostního morku s odkrojky ze svíčkové. Přidáme žemlovou střídu máčenou v mléce, z níž ovšem nejprve mléko vymačkáme. Dále ke směsi přidáme citronovou kůru, zelenou petrželku, rozmíchaná vejčka, muškátový květ a nové koření, osolíme a promícháme. Takto připravenou náplň dáme do rozříznuté svíčkové pečeně. Maso opékáme na rožni, zaléváme hovězím vývarem a potíráme marinádou z cibule, rozmarýnu, bobkového listu, kořenu petržele, celeru, mrkve, citronové kůry a octa (tato marináda je vynikající rovněž ke zvěřině). Nakonec maso polijeme horkým sádlem a posypeme moukou a pečeme dozlatova. V hrnci povaříme zakysanou smetanu s dílem marinády a hovězí polévky. Takto připravenou omáčkou nejprve lehce zakapeme maso v závěrečné fázi pečení a zbývajícím dílem podlijeme pečení při servírování.

Čerstvý jazyk ve smetanové omáčce (*Andere Art frische Zunge in Rahm-Soss*),
f. 34r–34v

Suroviny: hovězí jazyk, čerstvé sardele, polévkový tuk (*Suppenfett*), chlebová strouhanka (*Brotbrose*), zakysaná smetana, citronová šťáva, citron, sůl.

Postup: Hovězí jazyk osolíme a uvaříme. Čerstvé sardele vykostíme a nakrájíme na nudličky. Uvařený jazyk prošpikujeme sardelemi, přelijeme polévkovým tukem, zasypeme strouhankou a opékáme. Jakmile chytne žlutavou barvu, přidáme zakysanou smetanu a omáčku dochutíme citronovou šťávou. Podáváme s citronem nařezaným na nudličky.

Koláčky (*Köchlein*), f. 34v

Suroviny: jemná mouka (*Mundmehl*), vejce, sádlo, cukr, sůl.

Postup: Mouku zpracujeme podobným způsobem, jako se to dělá v případě polenty (*Sterz*). Osolíme a mícháme. Připravené těsto vyválíme válečkem do hladka. Poté do těsta vmícháme celá vejčička nebo samostatné žloutky, trochu cukru a opět posolíme. Koláčky zvolna opékáme na rozpáleném sádle, servírujeme bohatě pocukrované.

Vinný koláč (*Wein-Koch*), f. 35r

Suroviny: cukr, vejce, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), víno, sádlo.

Postup: Smícháme cukr a vaječné žloutky. Následně přimícháme strouhanku vlhčenou ve víně a sníh z ušlehaných bílků. Vytřeme mísu sádlem, nalijeme těsto a upečeme.

Citronový koláč (*Limonie-Koch*), f. 35r

Suroviny: cukr, vejce, šťáva z citronu, citron, sádlo, dortová strouhanka (*Tortenbrösel*).

Postup: Smícháme cukr a vaječné žloutky, přidáme šťávu z citronu a nakonec sníh z ušlehaných bílků. Vytřeme mísu sádlem, nalijeme těsto a upečeme. Při servírování zasypeme koláč nejmenno nasekaným citronem a dortovou strouhankou.

Oplatkový štrúdl s mandlemi (*Oblat-Strudel mit Mandel*), f. 35r–35v

Suroviny (mimo oplatky): vejce, mandle, cukr, citronová kůra, sádlo, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Mandle podrtíme nejmenno v hmoždíři a smícháme s nejmenno rozdrceným cukrem, žloutky, citronovou kůrou a sněhem z ušlehaných bílků. Takto připravenou náplň potřeme oplatkové těsto a srolujeme na způsob štrúdlu. Rolky máčíme ve vejčičku, vyválíme v chlebové strouhance a smažíme na sádle. Nakonec zasypeme cukrem.

Žemlový či rohlíčkový koláč (*Semmel- oder Kipfel-Koch*), f. 35v–36r

Suroviny: žemle, mléko, máslo, vejce, cukr, sůl, citronová kůra, rozinky, sádlo, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Žemli zbavíme tvrdých okrajů, nakrájíme na kousky a máčíme a povaříme v teplém mléce. Poté necháme vychladit. Rozehřejeme máslo a vmícháme do něj vaječné žloutky, trochu cukru a soli, citronovou kůru, rozinky, připravené žemle a na závěr sníh z ušlehaných bílků. Těsto poté nalijeme do nádoby vytřené sádlem a posypané strouhankou, upečeme.

Polévková vložka ze zakysané smetany (*Einbund von sauren Rahm anderer Art*), f. 36r
Suroviny: zakysaná smetana, vejce, mouka, sádlo, máslo, sůl, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Zakysanou smetanu, vajíčka, mouku a sůl dobře promícháme. Těsto nalijeme do nádoby vymazané sádlem a posypané strouhankou, vaříme na páře. Nakonec zasypeme strouhankou a polijeme sladkým máslem.

Rýžový pokrm (*Eine gute Reis-Speis*), f. 36r

Suroviny (mimo fleky): rýže, máslo, vejce, mandle, mléko, cukr, sůl, sladká smetana, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Rýži uvaříme v mléce a smícháme ji s máslem, vaječnými žloutky, podrcenými mandlemi, trochou soli a cukru a sněhem z ušlehaných bílků. Uvaříme si vaječné fleky a potřeme je připravenou náplní. Poté je srolujeme a takto přichystané „štrúdlíky“ vyskládáme do nádoby vymazané máslem. Vše zalijeme směsí ze sladké smetany, žloutku a trochy cukru. Nakonec posypeme strouhankou a upečeme.

Jemný mandlový „boudin“ (*Feiner Mandel-Bodin*), f. 36r–36v

Suroviny: mandle, vejce, citronová kůra, máslo, žemlová strouhanka (*Semmelbrose*), chlebová strouhanka (*Brotbrose*), vinné šodó (*Wein Schatto*).

Postup: Mandle podrtíme najemno a smícháme s celými vejci, vaječnými žloutky, citronovou kůrou, žemlovou strouhankou a sněhem z ušlehaných bílků. Připravené těsto vylijeme do nádoby vytřené máslem a vysypané chlebovou strouhankou. Vaříme na páře, nakonec přelijeme vinným šodó.

Bramborové koblížky (*Erdäpfel-Krapfel*), f. 36v

Suroviny: brambory, vejce, sádlo, sůl.

Postup: Brambory střední velikosti uvaříme, rozmačkáme a smícháme s vejci, posolíme. Tvarujeme do podoby koblížků a opékáme na rozpáleném sádle.

Rýžový trhanec (*Reisschmarn*), f. 36v

Suroviny: rýže, mléko, jablečné máslo (*Apfel Butter*), vejce, zakysaná smetana, sůl, cukr, sádlo.

Postup: Rýži uvaříme v mléce a necháme vychladit. Poté ji smícháme s jablečným máslem, vejci, zakysanou smetanou a trochou cukru, posolíme. Těsto následně vlijeme do rozpáleného sádla a pečeme. Před servírováním natrháme.

Jablka se šodó (*Äpfel mit Schatto*), f. 36v–37r

Suroviny: míšeňská jablka (*Meschanzger-Äpfel*), vejce, mouka, sádlo, vinné šodó.

Postup: Jablka oloupeme, zbavíme jader, pokrájíme, vyválíme v mouce a opečeme na sádle. Připravíme si obvyklé husté vinné šodó a po vychlazení ho smícháme se sněhem z ušlehaných vaječných bílků. Směsí zalijeme přichystaná jablka a vše upečeme.

Zalévané piškoty se šodó (*Gegossene Piskoten mit Schatto*), f. 37r

Suroviny: piškoty, hustá ovocná šťáva (*Salse*), vanilka, anýzový likér (*Rosolie*), vinné šodó.

Postup: Piškoty z jedné strany potřeme hustou ovocnou šťávou a vyskládáme vedle sebe. Zасыпeme vanilkou a zvlhčíme anýzovým likérem. Připravíme si obvyklé vinné šodó, do kterého přimícháme trochu anýzového likéru. Zalijeme s ním piškoty, servírujeme namísto sladkého zákusku.

Kvasnicový „wandl“ (*Gute abgetriebene Gerben-Vandl*), f. 37r

Suroviny: sádlo, máslo, vejce, pивní kvasnice, mléko, mouka, sůl, cukr.

Postup: Dobře promícháme máslo a sádlo, přimícháme celá vejce, vaječné žloutky, pивní kvasnice, vlažné mléko, mouku, trochu soli a cukru. Mísu vytřeme sádlem, nalijeme těsto a necháme vykynout. Upečeme, pocukrujeme.

Anglické piškotové těsto (*Englischer Piskoten-Teig*), f. 37r–37v

Suroviny: nejjemnější mouka (*feinstes Mundmehl*), vejce, cukr.

Postup: Najemno podrcený cukr smícháme za pozvolného ohřívání s vejci ve sníh. Po vychlazení do směsi přimícháme jemnou mouku. Získáme tak těsto, které lze využítkovat vícero způsoby, nejen z něj upéct piškoty (např. jako podklad či ho lze plnit ovocnou šťávou jako koblíhy).

Jablečná klobáska (*Aepfel-Würstel*), f. 37v

Suroviny (mimo vaječné fleky): jablka (tzv. *Tafeet-Äpfel*, tj. odrůda Roter Augustiner), víno, cukr, sádlo, hustá ovocná šťáva (*Salse*).

Postup: Jablka oloupeme, pokrájíme a dusíme s trochou vína a cukru. Poté je zbváme přebytečné šťávy a smícháme s ovocným sirupem. Připravíme si vaječné fleky, potřeme je přichystanou náplní a srolujeme. Restujeme na sádle, před podáváním zasyпeme cukrem.

Koláč s piniovými oříšky (*Bionolen-Koch*), f. 37v–38r

Suroviny: žemle, mléko, máslo (*Eierwerth Butter*), vejce, citronová kůra, kandovaná citronová kůra (*Zitronat*), piniové oříšky, cukr, sůl, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Žemle zbváme tvrdé kůrky, pokrájíme na kousky a máčíme v mléce. Rozehřejeme máslo, přidáme do něj připravené žemle a dusíme. Po vychladnutí přimícháme vaječné žloutky, citronovou kůru, cukr, špetku soli a sníh z ušlehaných bílků. Vrstvu těsta vylijeme do nádoby vymazané máslem a vysyпанé strouhankou. Posypeme piniovými oříšky a kandovanou citronovou kůrou. Poté nalijeme druhou vrstvu těsta a opět zasyпeme piniovými oříšky a kandovanou citronovou kůrou. Upečeme.

Sirupový rohlík (*Salsen Kipfel*), f. 38r–38v

Suroviny: máslo, vejce, pивní kvasnice, jemná mouka (*Mundmehl*), sladká smetana (*Obers*), hustá ovocná šťáva (*Salse*), mandle, cukr, sůl.

Postup: Smícháme máslo, vaječné žloutky, celá vejce, pивní kvasnice, trochu cukru a špetku soli. Poté přimícháme jemnou mouku a sladkou smetanu a necháme těsto na teplém místě vykynout. Následně těsto vyválíme, vyřízneme z něj trojhránky, které uprostřed opatříme hustou ovocnou šťávou, a ty pak zavineme a vložíme do máslem vytřené nádoby. Pečeme. Smícháme máslo s vejcem a touto směsí rohlíčky před dopečením polijeme, současně je posypeme ještě i nahrubo sekanými mandlemi s trochou cukru. Dopečeme.

Vanilkový koláč (Vanilie Koch), f. 38v

Suroviny: vejce, cukr, mandle, sladká smetana, mouka, vanilka, sádlo, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Smícháme celá vejce, vaječné žloutky, trochu cukru, najemno podrcené mandle, sladkou smetanu, trochu mouky a najemno podrcenou vanilku. Připravené těsto poté vylijeme do nádoby vymazané sádlem a vysypané strouhankou, upečeme.

Vídeňský višňový koláč (Wiener Weichselkuchen), f. 38v–39r

Suroviny: máslo, vejce, mandle, višně, citronová kůra, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), cukr, sůl.

Postup: Smícháme máslo a najemno podrcený cukr. Přimícháme drcené mandle, celá vejce i vaječné žloutky, strouhanku, višně, citronovou kůru a špetku soli. Těsto nalijeme do nádoby vytřené máslem a posypané strouhankou, pomalu upečeme.

Vídeňská bábovka (Abgetriebener Wiener Kugelhupf), f. 39r

Suroviny: máslo, sádlo, vejce, sladká smetana (*Obers*), jemná mouka (*Mundmehl*), pивní kvasnice, rozinky, bertrám, cukr, sůl.

Postup: Smícháme máslo a sádlo, přimícháme žloutky, najemno rozdrcený cukr, sladkou smetanu, mouku, špetku soli, sníh z ušlehaných bílků a pивní kvasnice. Dle chuti přidáme rozinky a bertrám. Nádobu vytřeme máslem, necháme v ní těsto na teplém místě vykynout. Nakonec potřeme vajíčkem a upečeme.

Citronový koláč s mandlemi (Limonie-Koch mit Mandel), f. 39r–39v

Suroviny: vejce, citronová šťáva, citronová kůra, mandle, máslo, chlebová strouhanka (*Brotbrose*), cukr.

Postup: Smícháme vaječné žloutky a najemno rozdrcený cukr, přimícháme citronovou šťávu a kůru, najemno nasekané mandle a sníh z ušlehaných bílků. Těsto nalijeme do nádoby vymazané máslem a vysypané strouhankou, pomalu upečeme.

Sirupový koláč s tragantem (Salsen-Koch mit Dragond), f. 39v–40r

Suroviny: hustá ovocná šťáva (*Salse*) z meruněk, višní, švestek a rybízu, máslo, vejce, tragant, mandle, pistácie, cukr.

Postup: Sirup z meruněk, višní, švestek a rybízu smícháme se sněhem z ušlehaných vaječných bílků (přimícháváme postupně), drceným tragantem a trochou cukru. Těsto vlijeme do máslem vytřené nádoby, posypeme drcenými mandlemi a pistáciemi, upečeme. Před podáváním pocukrujeme.

Švýcarské nudle (Schweizer-Nudel), f. 40r

Suroviny: mouka, vejce, zakysaná smetana, mléko, máslo, sůl, cukr.

Postup: Připravíme si nudlové těsto z mouky, celého vajíčka, vaječného žloutku a špetky soli. Těsto vyválíme, poté ho potřeme mírně osolenou zakysanou smetanou, srolujeme a nakrájíme na nudle. Ty pak poválíme v horkém mléce a zasypeme kousky másla. Upečeme. Před podáváním pocukrujeme.

Mandlové rolky z křehkého kvasnicového těsta (*Mandel-Potizen aus Morbgerben-Teig*), f. 40r–40v

Suroviny: mouka, máslo, vejce, mléko, pивní kvasnice, mandle, vanilka, čokoláda, zakysaná smetana, sádlo, cukr, sůl.

Postup: Smícháme mouku, máslo, vaječné žloutky, vlažné mléko, pивní kvasnice, zakysanou smetanu. Těsto řádně propracujeme a osolíme, necháme vykynout. Připravíme si náplň z najemno podrceného cukru, nasekaných mandlí, celých vajec a vaječných žloutků. Těsto vyválíme, potřeme přichystanou náplní a posypeme nadrcenou vanilkou a čokoládou. Pak těsto srolujeme, roládu vložíme do nádoby vytřené sádlem, posázíme celými mandlemi, potřeme vajíčkem a upečeme.

Žemlovka (*Scheiterhaufen*), f. 40v–41r

Suroviny: žemle, mléko, káva, máslo, vejce, rozinky, ciběby, cukr, sladká či zakysaná smetana.

Postup: Žemle zbavíme tvrdých okrajů, pokrájíme na plátky a máčíme ve směsi kávy a mléka. Do máslem vymazané nádoby vložíme vrstvu takto připravených žemlí, zasypeme cukrem, rozinkami, cibébami a kousky másla. Postup v několika vrstvách opakujeme, poslední vrstvu pak posypeme toliko cukrem a máslem a přelijeme směsí mléka s vejcem. Upečeme. Hotovou žemlovku podle chuti zalijeme sladkou nebo zakysanou smetanou.

Mandlové rolky (*Mandel-Potizen*), f. 41r–41v

Suroviny: vejce, mandle, citronová kůra, skořice, mléko, máslo nebo sádlo, cukr, sůl, chlebová (*Brotbrösel*) nebo piškotová strouhanka (*Piskotenbröserl*).

Postup: Vejce rozmícháme ve vlažném mléce, přidáme sůl, trochu cukru a připravíme si kvasnicové těsto, které po zpracování necháme vykynout. Přichystáme si náplň z mandlí opražených na sádle a poté najemno nasekaných, taktéž najemno podrceného cukru, citronové kůry, skořice a chlebové či piškotové strouhanky. Těsto vyválíme, potřeme nejprve směsí sádla či másla s rozšlehaným vejcem a poté přichystanou náplní. Pak těsto srolujeme, vpíchneme do něj několik mandlí a roládu upečeme.

Koláč ze zakysané smetany (*Koch von saure Rahm*), f. 41v

Suroviny: vejce, mouka, zakysaná smetana, citronová kůra, máslo, cukr.

Postup: Smícháme cukr, vaječné žloutky, mouku, zakysanou smetanu, citronovou kůru a sníh z ušlehaných bílků. Těsto nalijeme do nádoby vymazané máslem, upečeme.

Míchané plněné těstoviny (*Gerührte Posteten*), f. 41v–42r

Suroviny (mimo vaječné fleky): máslo (*Eierwerth Butter*), vejce, mouka, citronová kůra, meruňkový sirup (*Salse*), cukr.

Postup: Smícháme máslo, najemno podrcený cukr, vaječné žloutky, mouku, citronovou kůru a sníh z ušlehaných bílků. Připravíme si vaječné fleky nebo oplatky, které potřeme meruňkovým sirupem a zalijeme vrstvou přichystaného těsta. Postup ve vrstvách opakujeme, poslední vrstvu však musí tvořit jen těsto. Upečeme a pocukrujeme.

Vaječné flíčky s rozinkami a cibébami (*Eierfleckel mit Weinberl und Zweben*), f. 42r
Suroviny: vejce, mléko, máslo, mouka, skořice, rozinky (*Rosinen und Weinberl*), sladká smetana, cukr, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Připravíme si vaječné fleky z vajec a mléka. Do máslem vytřené a moukou poprášené nádoby dáme vrstvu fleků, kterou zasypeme rozinkami, cukrem, skořicí, zalijeme vejcem rozmíchaným ve smetaně a nakonec posypeme strouhankou. Postup několikrát opakujeme a celek svrchu zalijeme smetanou a posypeme strouhankou. Upečeme.

Koláč se smetanou (*Koch mit Rahm*), f. 42r

Suroviny: vejce, máslo, žemle, hustá ovocná šťáva (*Salse*), sladká smetana, cukr, sůl.

Postup: Smícháme vaječné žloutky, sladkou smetanu, špetku soli a sních z ušlehaných bílků. Nádobu vymažeme máslem, pokrájíme do ní na plátky žemli, kterou zakapeme sirupem a posypeme cukrem. Přelijeme připravenou náplní. Postup několikrát opakujeme, přičemž finální vrstvu musí tvořit náplň. Upečeme.

Piškotový koláč (*Piskoten Koch*), f. 42v

Suroviny: piškoty, vejce, pomerančová šťáva, citronová šťáva, vinné šodó (*Weinschatto*), máslo, cukr, chlebová strouhanka (*Brotbrose*).

Postup: Piškoty zvlhčíme směsí pomerančové a citronové šťávy a smícháme s cukrem. Z vaječných žloutků si připravíme vinné šodó, necháme ho vychladnout a poté smícháme se sněhem z ušlehaných bílků. Do máslem vymazané a strouhankou vysypané nádoby vlijeme směs šodó a sněhu z bílků a do ní položíme vrstvu přichystaných navlhčených piškotů. Postup opakujeme, přičemž poslední vrstvou musí být šodó. Upečeme.

Tyrolský štrúdl z kvasnicového těsta (*Tiroller-Strudel von Gerbenteig*), f. 42v–43r

Suroviny: sádlo, vejce, jemná mouka (*Mundmehl*), mléko, pивní kvasnice, mandle, piniové oříšky, pistácie, rozinky, citronová kůra, skořice, muškátový květ, hřebíček, sirup, vanilkový likér (*Vanilie-Rosolie*), cukr, sůl.

Postup: Smícháme sádlo s celým vejcem, vaječným žloutkem a jemnou moukou. Přidáme vlažné mléko, pивní kvasnice, cukr a špetku soli. Takto připravené kvasnicové těsto řádně propracujeme. Nasekáme nahrubo mandle, piniové oříšky, pistácie a rozinky, přimícháme k nim citronovou kůru a trochu skořice, muškátového květu a hřebíčku. Do hrnce nalijeme sirup, přisypeme nasekané oříšky s kořením a zakapeme vanilkovým likérem. Prohřejeme na plotně. Těsto vyválíme, potřeme náplní a srolujeme. Takto připravenou roládu poté vložíme do sádlem vymazané nádoby a upečeme v troubě.

Výběrové máslové těsto (*Butterteig auf die allerbeste Art*), f. 43r–43v

Suroviny: máslo, mouka, vaječný žloutek, zakysaná smetana, víno, citronová šťáva, sůl, voda.

Postup: Smícháme mouku, máslo, žloutek, zakysanou smetanu, víno, citronovou šťávu, přiměřené množství vody a sůl. Těsto řádně uhněteme, postupně do něj zapracováváme další díly másla. Opakovaně vyválíme, upečeme.

Jahodový rosol (*Erdbeer Sulzen*), f. 43v–44r

Suroviny: vyzina (sušený rybí měchýř, *Hausenblatter*), mléko, citronová kůra, jahodový sirup (*Erdbeersalsen*), vanilka, cukr.

Postup: Nadrčenou vyzinu zvlhčíme ve vodě a přidáme do ní trochu cukru a citronové kůry. Takto připravenou směs nalijeme přes plátno do jahodového sirupu a promícháme. Zpěníme mléko a smícháme ho s vanilkou a připravenou směsí vyziny a sirupu. Ponecháme den ledovat, čímž vznikne žádoucí rosol.

Jahodový sirup (*wie man ... Erdbeersalsen kocht*), f. 44r

Suroviny: jahody, cukr.

Postup: Jahody nemyjeme, pouze přebereme. Propasírujeme je skrz síto tak, abychom se zbavili zrněk. Cukr vaříme, jak je tomu u ovocných šťáv (*Salse*) obvyklé, přilijeme k němu propasírované jahody, uvaříme.

Malinová zálivka (*Himbeeren Abguß*), f. 44r

Suroviny: maliny, cukr.

Postup: Maliny rozmačkáme rukou a necháme tři dny v chladu odpočívat. Poté z nich přes plátno vymačkáme šťávu, kterou následně smícháme s cukrem.

Koláč ze sladké smetany s meruňkovým nákypem (*Oberskoch mit Marillen Auflauf*), f. 44v

Suroviny: meruňkový sirup (*Marillen Salse*), vejce, sladká smetana (*Obers*), mouka, vanilka, cukr.

Postup: Smícháme meruňkový sirup, cukr a vaječný bílek. Poté do směsi přimícháme sladkou smetanu, mouku a vaječný žloutek. Těsto prohřejeme a následně vychladíme. Do vychlazeného těsta zapracujeme ještě další vaječné žloutky, cukr, vanilku a sníh z ušlehaných bílků. Upečeme.

Biskupský chlebiček (*Bischofbrot*), f. 44v

Suroviny: vejce, rozinky (*Rosinen*), hrozný (*Weinbeere*), mandle, citronová kůra, cukr, [mouka].²⁹

Postup: Smícháme cukr, celá vejce a vaječné žloutky. Přidáme sníh z ušlehaných bílků, rozinky, hrozný, celé mandle a citronovou kůru, [mouku, upečeme].

Tyrolský štrúdl (*Tiroller Strudel*), f. 44v–45r

Suroviny: mouka, máslo, vejce, mléko, kvasnice, zavařenina (*Eingesottene*), sůl.

Postup: Smícháme máslo a mouku, přidáme vejce, špetku soli, vlažné mléko a kvasnice. Opět těsto řádně prohněteme a zpracujeme válečkem. Nakonec těsto vyválíme, potřeme zavařeninou, svineme do rolády a upečeme.

Mléčný pletenec (*Milch Struzen*), f. 45r

Suroviny: pšeničná žemlová mouka (*Auszugmehl*), vejce, máslo, mléko, sladká smetana, kvasnice, cukr, sůl.

²⁹ Poznámka *Mehl?* byla připsána obyčejnou tužkou jinou (identifikovanou třetí) rukou.

Postup: Smícháme mouku, cukr, vejce, máslo, špetku soli, vlažné mléko a kvasnice. Těsto uhněteme a vyválíme na válečky, které propleteme. Na závěr pletenec potřeme směsí sladké smetany s vajíčkem, upečeme.

Zrosolovatělá jablka (*Gesulzte Äpfel*), f. 45r

Suroviny: jablka, vyzina (*Hausenblätter*), vaječné žloutky, sladká smetana (*Obers*), mléko, mandle, vanilka, cukr.

Postup: Jablka dáme do mísy. Nadrcenou vyzinu zvlhčíme v teplé vodě a přidáme k ní cukr, sladkou smetanu, najemno nasekané mandle s mlékem a trochu vanilky. Smícháme, propasírujeme, poté přidáme žloutky a vše vylijeme do mísy. Necháme ledovat, čímž vznikne žádoucí rosol.

České koláče (*Böhmische Kolazhen*), f. 45r

Suroviny: máslo, sádlo, vaječné žloutky, kvasnice, mléko, hustá ovocná šťáva (*Salse*), vejce, mandle, cukr, sůl.

Postup: Smícháme máslo, sádlo, žloutky, kvasnice, něco mléka, cukr a sůl. Těsto pracujeme a necháme vykynout. Připravíme si čtverrohé kousky těsta, doprostřed každého z nich dáme ovocný sirup a rohy spojíme k sobě. Potřeme vajíčkem, posypeme mandlemi a cukrem. Upečeme.

Prameny a literatura

Prameny

Zemský archiv v Opavě:

- fond Rodinný archiv a ústřední správa Lichnovských, Chuchelná.

ÁLDÁNY, Antal (ed.), *Codex diplomaticus domus senioris comitum Zichy de Zich et Vasonkeő.*

A Zichi és Vasonkeői gróf Zichy-család idősb ágának okmány VII/2, Budapest: Societas historica Hungarica 1905.

BARABÁS, Samu, *Codex diplomaticus domus senioris comitum Zichy de Zich et Vasonkeő. A Zichi és Vasonkeői gróf Zichy-család idősb ágának okmány VII/1, Budapest: Societas historica Hungarica 1903.*

KAMMERER, Ernő – DÖRY, Ferencz (edd.), *Codex diplomaticus domus senioris comitum Zichy de Zich et Vasonkeő. A Zichi és Vasonkeői gróf Zichy-család idősb ágának okmány XI, Budapest: Societas historica Hungarica 1815.*

KAMMERER, Ernő (ed.), *Codex diplomaticus domus senioris comitum Zichy de Zich et Vasonkeő. A Zichi és Vasonkeői gróf Zichy-család idősb ágának okmány VIII–X, Budapest: Societas historica Hungarica 1895–1907.*

LUKCSICS, Pál (ed.), *Codex diplomaticus domus senioris comitum Zichy de Zich et Vasonkeő. A Zichi és Vasonkeői gróf Zichy-család idősb ágának okmány XII, Budapest: Pécsi egyetemi könyvkiadó 1931.*

NAGY, Imre – NAGY, Iván – VÉGHÉLY, Dezső (edd.), *Codex diplomaticus domus senioris comitum Zichy de Zich et Vasonkeő. A Zichi és Vasonkeői gróf Zichy-család idősb ágának okmánytára I–IV, Pest: Societas historica Hungarica 1871–1878.*

NAGY, Imre (ed.), *Codex diplomaticus domus senioris comitum Zichy de Zich et Vasonkeő. A Zichi és Vasonkeői gróf Zichy-család idősb ágának okmánytára V–VI, Budapest: Societas historica Hungarica 1888–1894.*

Literatura

- BERANOVÁ, Magdalena, Jídlo a pití v pravěku a ve středověku, Praha: Academia 2012.
- DVOŘÁKOVÁ, Daniela, Rytier a jeho král. Stibor zo Stiboric a Žigmunt Luxemburský. Sonda do života stredovekého uhorského šľachtica s osobitným zreteľom na územie Slovenska, Budmerice – Bratislava: Rak 2010.
- GRIMM, Jacob – GRIMM, Wilhelm, Deutsches Wörterbuch, dostupné online: <<http://dwb.uni-trier.de/de/>> [18. 10. 2018].
- HRDLÍČKA, Josef, Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na raně novověkých aristokratických dvořech v českých zemích (1550–1650), České Budějovice: Historický ústav Jihočeské univerzity 2000.
- JANUSZEK-SIERADZKA, Agnieszka, Artykuły luksusowe na stole królewskim w późnośredniowiecznej Polsce, *Studia Mediaevalia Bohemica* 2009, 1, s. 259–273.
- JEDLIČKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo (edd.), Krajiny prostřených i prázdných stolů I. Evropská gastronomie v proměnách staletí, Pardubice: Univerzita Pardubice 2016.
- JEDLIČKOVÁ, Blanka – LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – ŘÍHA, Ivo (edd.), Krajiny prostřených i prázdných stolů II. Evropská gastronomie v interdisciplinárním přístupu, Pardubice: Univerzita Pardubice 2017.
- KENYERES, Ágnes (ed.), Magyar életrajzi lexikon 1000–1990, dostupné online: <<http://mek.oszk.hu/00300/00355/html/ABC17155/17267.htm>> [18. 10. 2018].
- KNAPÍKOVÁ, Jaromíra – MORAVCOVÁ, Irena, Rodinný archiv a Ústřední správa Lichnovských, Chuchelná. Fondové oddělení I – Rodinný archiv Lichnovských 1403–1945 (1966). Inventář, Inventáře a katalogy Zemského archivu v Opavě, Opava 2013.
- KORBELÁŘOVÁ, Irena, a kol., Kulinární kultura Slezska a střední Evropy. Východiska, metody, interdisciplinarita, Opava: Slezská univerzita v Opavě 2015.
- KOZÁK, Petr, Meals and beverages on Prince Sigismund's dining table. Some remarks on the possibilities of knowing the diet of the Jagiellonian rulers at the turn of the 15th and 16th centuries, *Perspektywy kultury* 2016, 15, 2, s. 61–107.
- KRÜNITZ, Johann Georg, Oekonomische Encyklopaedie, oder allgemeines System Staats-Stadt- Haus- und Landwirtschaft in alphabetischer Ordnung, dostupné online: <<http://www.kruenitz1.uni-trier.de/>> [18. 10. 2018].
- LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – KOZÁR, Aleš – ŘÍHA, Ivo: „Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“ České kuchařské knihy v 19. století, Červený Kostelec: Pavel Mervart 2017.
- LENDEROVÁ, Milena, Všední a sváteční tabule v paláci Schliků. Rukopisná kuchařka Filipiny Schlikové, in: FEJTOVÁ, Olga – LEDVINKA, Václav – PEŠEK, Jiří (edd.), Dobrou chuť, velkoměsto. Sborník příspěvků z 23. vědecké konference Archivu hlavního města Prahy, Praha: Scriptorium 2007, s. 281–293.
- MIKLOVIČOVÁ, Lucie, Analýza dvou šlechtických rukopisných kuchařských knih a jedné sbírky receptů z „dlouhého“ 19. století, *Theatrum historiae* 2013, 12, s. 21–45.
- NOVOTNÁ, Petra, Vývoj kuchařky jako knižního žánru. Nепublikovaná diplomová práce. Olomouc: Katedra bohemistiky Filozofické fakulty Univerzity Palackého 2016.
- STIBOR, Jiří – MYŠKA, Milan, Lichnovští z Voštic, in: Biografický slovník Slezska a severní Moravy 6, Ostrava: Ostravská univerzita 1996, s. 78–87.
- UHLÍŘ, Dušan, Slezský šlechtic Felix Lichnovský. Poslední láska kněžny Zaháňské, Praha – Litomyšl: Paseka 2009.
- WURZBACH, Constant, Biographisches Lexikon des Kaiserthums Oesterreich, Sechzigster Theil, Zichy-Žyka, Wien: Kaiserliche Akademie der Wissenschaften 1891.
- ZOTTER, Hans, Die Grazer Küchensprache um 1800. Ein Beitrag zur Österreichischen Küchensprache. Kumuliertes Glossar, dostupné online: <<http://sosa2.uni-graz.at/sosa/druckschriften/dergedeckteTisch/pdf/kulmen4.pdf>> [18. 10. 2018].



HOSPODÁŘSKÉ DRUŽSTVO KUTNÁ HORA NA PŘELOMU 19. A 20. STOLETÍ

FARMERS' COOPERATIVE KUTNÁ HORA IN LATE 19th AND EARLY 20th CENTURY

Pavel Novák

Abstrakt: Problematika je řešena v kontextu dějin hospodářské svépomoci s prvky sociálního podnikání v českých zemích. Studie se zaměřuje na otázku cen obilnin jako základních zemědělských produktů, s nimiž obchodovalo hospodářské družstvo v Kutné Hoře, ve srovnání s cenami na městském trhu v Kutné Hoře v letech 1898–1913. Cílem této práce je zjistit, jak hospodářská družstva obstála v konkurenci ostatních podnikatelských subjektů a jak výhodné bylo pro jeho členy, případně nečleny obchodovat s družstvem, a nikoliv s ostatními obchodníky s obilím. Řešení je založeno na komparaci cen a jejich kolísání během roku. Zohledněn je i objem obilí prodávaného jednotlivými rolníky a jeho vliv na dosahované ceny. Odhadnuta je také „cena služeb“ hospodářského družstva jeho členům a zjištěna dostupnost členství v hospodářském družstvu pro malé a střední rolníky. Mezi významná zjištění patří skutečnost, že družstvo nabízelo vyšší ceny než městský trh a že dokázalo prodej oddálit do měsíců s vyšší hladinou nákupních cen. Podstatný je fakt, že ceny obilí jsou jen minimálně závislé na objemu dodávek obilí od jednoho dodavatele. Klíčovým zjištěním je skutečnost, že družstvo obchodovalo i s nečleny za ceny jen nepatrně se lišící od cen pro členy. Tím povýšilo zisk nad solidární princip vlastní družstvům. Problém není vyřešen v úplnosti, neboť scházejí podklady pro třetího aktéra na trhu s obilím – soukromé obchodníky.

Abstract: This particular subject is addressed within a wider context of history of economic self-help with elements of social enterprise in the Czech Lands. The study focuses on the issue of the price of corn, which constituted a large part of produce traded by the farmers' cooperative in Kutná Hora, and to compare it with prices for which corn was traded at the municipal market in the same town in 1898–1913. The aim of this study is to find out how well did cooperatives perform in competition with other kinds of economic subjects and how advantageous it was for their members, or non-members, to sell corn to cooperatives rather than other corn merchants. The research is based on a comparison of prices and their changes in the course of a year. It takes into account also the volume of corn sold by individual farmers and its influence on prices at which it sold. Also considered is the 'service fee' which the cooperative charged to its members as well as availability of membership in the cooperative in case of small and middle-sized farmers. Important findings include the information that the cooperative offered higher prices than the municipal market and it could postpone further resale to months when corn prices were generally higher. Of great significance is the finding that corn prices were minimally dependent on the volume sold by a supplier as well as the fact that the cooperative traded with members and non-members at almost the same price. In doing so, it elevated gain over the solidarity principles on which cooperatives were supposed to be based. What remains to be investigated is the role and functioning of another actor in the corn market, namely private traders. This subject has not, however, been studied since information was not available.

Klíčová slova: hospodářská družstva; přelom 19. a 20. století; Kutná Hora; ceny; obilí.

Keywords: Trading cooperatives; late 19th and early 20th century; Kutná Hora; prices; corn.

*Článek vznikl za podpory Ministerstva zemědělství,
institucionální podpora MZE-RO0818.*

Historie hospodářských družstev je poměrně dobře zpracovaná. Již v meziválečném období jí byla věnována velká pozornost především ze strany vrcholných družstevních funkcionářů spojených s agrární stranou. Práce mají apologetický charakter, přesto ale přinášejí řadu velmi podstatných informací.¹ Marxistickou historiografii zastupuje text L. Špirka.² V něm podrobil meziválečná zemědělská družstva zdrcující kritice. Mladší monografie věnované hospodářským družstvům neexistují. Ústřední jednotě hospodářských družstev jako celku se věnoval V. Kristen.³ Samostatného zpracování své historie se dočkalo např. Hospodářské družstvo v Čejetičkách⁴ a v Uhřicích⁵.

Dějiny kutnohorského hospodářského družstva zatím nejsou zpracovány. Stručná rekapitulace historie kutnohorského hospodářského družstva je obsažena v již zmíněném Zemědělském družstevnictví československém.⁶ Z novějších prací se o něm zmiňuje P. Novák v publikaci Z dějin podnikání na Kutnohorsku. Jde však o pouhý stručný faktografický přehled.⁷ Tentýž autor se věnuje sociálnímu podnikání kutnohorského hospodářského spolku, na něž hospodářské družstvo v Kutné Hoře navazovalo.⁸

Studium podnikání hospodářského družstva v Kutné Hoře umožňuje jeho relativně dobře dochovaný, byť zatím nezpracovaný archivní fond.⁹ Charakter podnikání tohoto družstva nejlépe poznáme z hlavní úvěrní knihy členů, případně nečlenů. Doplnkový charakter má pokladní kniha, v níž se zachycovaly denní tržby, a knihy členů a členských podílů. Zápisy ze schůzí představenstva a valných hromad, které bývají nejvýznamnějším zdrojem informací o daném subjektu, se pro sledovaná léta nedochovaly. Pro bližší určení charakteru podnikání hospodářského družstva byl využit srovnávací materiál, kterým se staly protokoly o cenách na městském tržišti v Kutné Hoře, jež vedl místní policejní úřad.¹⁰

Pro studium charakteru podnikání hospodářského družstva v Kutné Hoře bylo zvoleno počáteční období jeho existence, kdy se rozhodovalo o tom, jak bude

¹ Z početných prací uvádíme pouze dvě zásadního významu. První je publikace HŮLKA, Antonín, Družstevní čin, Praha 1938, která přináší vedle podrobné rekapitulace historického vývoje hospodářských družstev a jejich centrály Ústřední jednoty hospodářských družstev i zásady, jimiž se družstva řídila. Druhou je OBRTTEL, František, Zemědělské družstevnictví v Československu, Praha 1928, jež uvádí rovněž historii zemědělských družstev a mezi nimi i družstev hospodářských, ale těžiště práce spočívá v medailoncích jednotlivých družstev.

² ŠPIRK, Ludvík, Zemědělské družstevnictví v kapitalistické a lidově demokratické ČR. Uplatnění Leninova družstevního plánu, Praha 1959.

³ KRISTEN, Vladimír, Ústřední jednoty hospodářských družstev a její úloha v agrárním hnutí, in: K úloze a významu agrárního hnutí v českých a československých dějinách, Praha 2001, s. 223–236.

⁴ JUNĚCOVÁ, Jiřina, Hospodářská družstva skladištní a výrobní v Čejetičkách a v Benešově. Příspěvek k prvorepublikánskému zemědělskému družstevnictví, in: Osudy zemědělského družstevnictví ve 20. století. Sborník příspěvků z mezinárodní konference konané ve dnech 15.–16. května 2002, věnovaný Lubomíru Slezákovi k 70. narozeninám, Uherské Hradiště 2002, s. 167–175.

⁵ NĚMEC, Karel, Hospodářské družstvo Uhřice, in: Věstník Historicko-vlastivědného kroužku v Žarošicích, č. 8, Žarošice (1999), s. 30–33.

⁶ OBRTTEL, F., Zemědělské družstevnictví, c. d., s. 111–114.

⁷ Srov. NOVÁK, Pavel, a kol., Historie a současnost podnikání na Kutnohorsku a Čáslavsku, Žehušice 2003.

⁸ NOVÁK, Pavel, Pozapomenutá kapitola z dějin sociálního podnikání v zemědělství na příkladu hospodářských spolků Kutná Hora a Čáslav, Prameny a studie 58, Praha 2016, s. 87–95.

⁹ Státní okresní archiv Kutná Hora (dále jen SOKA), fond Hospodářské družstvo v Kutné Hoře (dále jen HD-KH), inv. č. 3, 22–27, 48, 56.

¹⁰ SOKA Kutná Hora, fond Policejní úřad města Kutné Hory, inv. č. 350–351.

družstvo hospodařit. Hlavní úvěrní knihy jsou dochovány od roku 1907, ale údaje o cenách obilí obsahují až od roku 1908. Policejní protokoly jsou k dispozici pro léta 1898–1908. Rozvoj podnikání hospodářského družstva je sledován až do první světové války.

Předkládaná studie hojně využívá komparativní metodu a srovnává ceny jak vzhledem k cenám na městském tržišti, tak i v průběhu času. V článku jsou používány následující označení pro ceny: nákupní, které jsou cenami, za něž nakupovalo družstvo od členů i nečlenů obilí. Vedle těchto cen jsou uváděny i ceny prodejní, tj. ceny, za které družstvo prodávalo členům i nečlenům obilí.

Dochovaný archivní materiál umožňuje porovnávat ceny, případně objemy obilí, s nímž se obchodovalo. Těto skutečnosti byl přizpůsoben i okruh výzkumných hypotéz, které dokládají či popírají sociální charakter podnikání hospodářského družstva. Pokud družstvo svým členům poskytovalo výhodnější podmínky než nečlenům a pokud by jim nabízené ceny byly výhodnější než ceny na městském tržišti, pak by bylo možno jeho podnikání označit za sociální.

Kutnohorské hospodářské družstvo bylo založeno již v roce 1890 a prvních pět let své existence se potýkalo s řadou problémů, jež málem dospěly až k zániku družstva. Na valné hromadě roku 1896 nastal zvrát poté, co byl do čela družstva postaven mladý sedlák z Přitok Václav Novotný. Vlastní skladiště si družstvo vybudovalo v roce 1906 v sousedství nově zřizovaného městského nádraží na právě dokončené trati Kutná Hora – Zruč nad Sázavou. Po čtyřech letech zvýšilo kapacitu skladiště ze 60 na 100 vagonů. Skladiště bylo moderně vybaveno šrotovnicí, mačkadlem na oves, drtičem na pokrutiny, čistícími stroji na obilí a jetel i strojem na výrobu jáhel. I přesto v roce 1913 provedlo družstvo rekonstrukci strojního zařízení. Takto mohutně se rozvíjející družstvo muselo prosperovat.¹¹

Hospodářské družstvo mělo sice představenstvo složené z rolníků, ale mezi jeho členy byla celá řada nezemědělců. Vedle povolání, která měla z hlediska své podstaty co do činění s obilím, jako bylo mlynářství, pekařství či povoznictví, byla členy družstva i řada příslušníků inteligence. Byli mezi nimi lékaři i právníci a také několik učitelů. Členem hospodářského družstva byl i okresní hejtman Karel Blažek či starosta okresního zastupitelstva Jan Výborný. Ti samozřejmě obilí družstvu neprodávali, naopak ho od družstva kupovali. Podle druhů obilí a jeho množství sloužilo toto obilí převážně jako krmivo, případně po semletí na vaření. Vedle inteligence byly členy družstva i různí řemeslníci, obchodníci a hospodští.

Členy hospodářského družstva nebyli pouze venkované, ale i obyvatelé měst, především Kutné Hory. Mělo však též členy z Čáslavi, Uhlířských Janovic, Kolína aj. Povolání členů je uváděno jen výjimečně, a tak se lze domnívat, že šlo především o zemědělce hospodařící v katastru města s bydlištěm ve městě a dále o již výše zmínované profese. Totéž platí i o vesnici; přestože zde byli dominující většinou členy rolníci, našli bychom mezi členy i řemeslníky, obchodníky a hostinské. Členové družstva pocházeli nejenom z okresu Kutná Hora, ale i z okresů sousedních. Výjimku tvoří člen s domácí adresou v Drážďanech. Družstvo obchodovalo také s nečleny,

¹¹ OBRTEL, F., *Zemědělské družstevnictví*, c. d., s. 112.

mezi nimiž nalezneme řadu různých institucí od vojenských správ až po trestnice. V průběhu doby se počet zemědělců postupně zvyšoval a původně profesně nepřilíš vyhraněné družstvo se profilovalo jako družstvo zemědělské.

Do hospodářského družstva mohl vstoupit každý, kdo si koupil alespoň jeden podíl. Jeho cena činila 100 K. Tato cena odpovídala zhruba tržbě za obilí z třetiny hektaru osetého obilninami v letech 1909–1913 u rolníka se dvěma hektary a ze čtvrtiny hektaru u rolníka s pěti hektary veškeré půdy.¹² Nutno si však uvědomit, že zemědělské závody vlastnily vedle orné půdy i louky, pastviny, zahrady aj. a že obilniny (jař plus ozim) mohly pěstovat pouze na části orné půdy a že jen část obilí, která zbyla po zkrmení, vysetí či použití v domácnosti, mohla být prodána. Navíc v této době jen asi čtvrtina výnosu u rolníků vlastních do 5 hektarů byla realizována na trhu. Zbytek byl zkrmen, zkonzumován v domácnosti či opět zaset.¹³ Okamžitě dostupné členství bylo pro rolníky od čtyř hektarů, u menších pak již na úkor úspor. Je však nutno zohlednit, že nejmenší zemědělské závody zužitkovaly celou sklizeň obilnin přímo v závodě a na trh obilí nedodávaly. Tyto zemědělské závody vedle členů-nezemědělců tvoří zřejmě část anonymního velkého množství členských závodů, které obilí pouze v družstvu kupovaly, ale žádné do družstva nedodávaly. Z hlediska otevřenosti členství a reálné možnosti zakoupení podílu bylo kutnohorské hospodářské družstvo podnikem sociálním.

Členové kutnohorského hospodářského družstva si mohli nakoupit libovolné množství podílů podle svých finančních možností, ale měli maximálně šest hlasů při jakémkoliv hlasování o družstevních záležitostech. V polovině roku 1915 mělo kutnohorské hospodářské družstvo 849 členů s 1 778 podíly, tj. na jednoho člena připadalo 2,1 hlasu.¹⁴ Většina družstevníků s jediným hlasem tak měla reálnou šanci přehlasovat menšinu s více hlasy. Skutečnost, že v hospodářských družstvech neplatila zásada co člen, to hlas, byla marxistickou historiografií vydávána za důkaz jejich nedemokratičnosti. Majetnější podle nich vždy přehlasovali ty méně majetné a odsouhlasili si vysoké členské podíly nedostupné pro drobné a střední rolníky, a tím jim zamezili v přístupu do družstva.¹⁵ V kutnohorském hospodářském družstvu se nic takového nestalo a ještě hluboko v meziválečném období mělo členské podíly v nezměněné výši 100 Kč. Služby poskytované hospodářským družstvem zde zůstávaly přístupné i pro nepřilíš majetné členy či zájemce o členství. Vedle toho mělo působení družstva kladný vliv i na nečleny.

Hromadící se finanční prostředky z obchodu s obilím a dalšími komoditami hospodářské družstvo v Kutné Hoře reinvestovalo do nových staveb a do technického vybavení.

Hospodářské družstvo bylo založeno proto, aby svým členům zajišťovalo potřeby pro jejich hospodářství. Jednalo se především o hnojiva, krmiva, stroje a zařízení,

¹² Jako podklady k výpočtu byly použity statistické údaje z publikace *Výrobní podmínky, organizace a výsledky zemědělských závodů v Československu*, II. oddíl. Zpracování výsledků šetření zemědělských závodů, Praha 1930.

¹³ *Výrobní podmínky, organizace a výsledky zemědělských závodů v českých zemích v letech 1909–1913*, II. oddíl. Zpracování výsledků šetření zemědělských závodů, oddíly: Poměr kultur, s. 8–9, Poměr plodin, s. 34–35, *Naturální bilance rostlinné výroby*, s. 8–9, 20–21, Praha 1930.

¹⁴ SOKA Kutná Hora, fond HD-KH, k. č. 1, inv. č. 3, zápis z 30. 6. 1915.

¹⁵ ŠPIRK, L., *Zemědělské družstevnictví*, c. d., s. 99.

ale i o uhlí či benzín, naftu nebo petrolej. Družstvo rovněž opatrovalo členům osivo a sadbu. Tím, že odebíralo velké množství, dosahovalo množstevních slev. Vykupování obilí, případně dalších produktů, od členů bylo mnohem náročnější operací, neboť družstva musela zajistit zemědělským produktům odbytiště. Nákupní činnost se tak rozebíhala jen pozvolna a v Kutné Hoře družstvo vykupovalo od členů obilí až do poloviny první dekády 20. století pouze ve velmi omezené míře. Rozjezd této formy obchodu s obilím v Kutné Hoře nastal až po roce 1905. Určitý vliv na rozvoj nákupu mělo nepochybně zřízení vlastního obilního skladiště. Poměrně překvapivé je zjištění, že v počátcích nákupní činnosti nemělo převahu obilí, ale kukuřice a brambory.¹⁶ Přitom Kutná Hora leží v řepařské a vyšší polohy v obilnářské oblasti. Po celé sledované období měla prodejní činnost družstva ve svém celku převahu nad nákupem zemědělských produktů členů i nečlenů družstva.

Podle meziválečného družstevního pracovníka A. Hůlky spočíval hlavní význam společného odbytu obilí družstvem v tom, že družstva zajistila rolníkovi vliv na tvoření cen na místním trhu a zbavila ho závislosti na obchodnících s obilím. Zatímco ti si ceny utvářeli volně podle místní situace, hospodářská družstva zavedla burzovní ceny.¹⁷ Podívejme se na ně nyní blíže.

Na městském tržišti již statistiku cen vytvořili komisaři tržní policie, takže víme, kolik stál metrický cent jednotlivých druhů obilí, ovšem v případě hospodářských družstev je třeba obdobnou statistiku vytvořit. V tomto případě nelze operovat s trhy, ale je nutno ji sestavit z jednotlivých tržních transakcí členů i nečlenů družstva. To je jako celek obtížně realizovatelné. Proto byl vybrán vzorek tržních transakcí. Nahodile bylo vybráno 150 „klientů“ družstva a jejich obchodní transakce byly sledovány po léta 1898–1914.¹⁸ Vzhledem ke skutečnosti, že nákup obilí se ve větší míře rozeběhl až po roce 1905, jsou údaje o cenách v hospodářském družstvu do této doby pro malý počet transakcí spíše ilustrativní povahy. Obzvláště to platí pro pšenici, která byla nakupována nejméně. V letech 1898 až 1908 se ceny v hospodářském družstvu zvýšily u pšenice o 26 %, u žita poklesly naopak o 2 %, u ječmene se zvedly o 12 % a u ovsa o 25 %. Zvýšení se kumuluje do období 1906–1908, zatímco v předcházejících letech jsou kromě abnormálního roku 1898 nižší. Do první světové války vzrostly ceny u žita až o polovinu a u ovsa o třetinu. U zbývajících obilovin byl vzestup menší. Na městském tržišti ve srovnatelném období vzrostly ceny pšenice o 11 %, žita o čtvrtinu, ječmene o 16 % a ovsa o celou třetinu.¹⁹ Absolutní výši cen uvádí tabulka 1.

¹⁶ SOKA Kutná Hora, fond HD-KH, k. č. 5, inv. č. 23, úvěrní kniha pro členy 1901–1904, jednotlivé zápisy o nákupech od členů.

¹⁷ HŮLKA, A., Družstevní čin, c. d., s. 45.

¹⁸ Nejedná se vždy o stejné dodavatele, případně odběratele obilí, jednak proto, že členská základna se měnila, a jednak proto, že běžně se stávalo, že po několik let daný dodavatel obilí vůbec nedodával, případně ani neodebíral. V polovině roku 1915 mělo kutnohorské hospodářské družstvo 849 členů, vzorek tedy zastupuje 17,7 % členské základny družstva (SOKA Kutná Hora, fond HD-KH, k. č. 1, inv. č. 3, Kniha členských podílů). Ve výběru jsou zahrnuti jak velcí dodavatelé, případně odběratelé, tak i ti drobní, a to nejenom zemědělci, ale též příslušníci dalších profesí. Zastupují jak řepařskou, tak obilnářskou i obilnářsko-bramborářskou výrobní zemědělskou oblast.

¹⁹ SOKA Kutná Hora, fond HD-KH, k. č. 4–6, inv. č. 22–27, úvěrní knihy členů 1898–1913.

Tabulka 1 Ceny základních druhů obilnin v hospodářském družstvu (HD) a na městském tržišti (MT) v Kutné Hoře v letech 1889–1914²⁰

	Pšenice HD	Pšenice MT	Žito HD	Žito MT	Ječmen HD	Ječmen MT	Oves HD	Oves MT
1898–1904	19,5	17,1	14,7	14,6	17,6	14,0	13,4	12,8
1905–1910	20,8	18,2	14,4	15,1	16,8	15,6	14,5	14,8
1911–1914	26,6		21,4		22,3		19,2	

Zdroj: SOKA Kutná Hora, fond HD KH, k. č. 4–6, inv. č. 22–27, úvěrní knihy členů 1898–1913, fond Policejní úřad Kutná Hora, inv. č. 350–351.

Aby hospodářské družstvo uspělo na trhu s obilím a nejenom dodávalo potřeby pro zemědělce, muselo nabídnout výhodnější ceny než další obchodníci. Z porovnání cen hospodářského družstva a na městském tržišti v Kutné Hoře vyplývá, že u pšenice byly ceny v hospodářském družstvu vyšší ve sledovaném období o 10 %. Výjimku tvoří rok 1906, kdy naopak dosahovaly jen 90 % cen na tržišti, a rok 1905, kdy družstvo nakupovalo obilí za cenu o 50 % vyšší než na městském tržišti. U žita byl poměr vyrovnanější a pohyboval se od 90 do 110 % cen na tržišti a po tři léta byly ceny v družstvu nižší než na tržišti. U ječmene byla situace příznivější. Ceny v žádném roce neklesly pod úroveň cen, za něž se ječmen prodával na tržišti, pouze v roce 1906 se ceny v družstvu a na tržišti shodovaly. V ostatních letech sledovaného desetiletí družstvo nabízelo nákupní ceny o 10 až 40 % vyšší. Vývoj vzájemné relace nákupních cen a cen na tržišti kopíroval cenový vývoj žita.²¹ To bylo nepříznivé pro rolníky z kopcovité části okresu v Posázaví, kde se pěstovaly především „horské“ druhy obilí, tj. žito a oves. Tzv. nestálí, tj. členové družstva dodávající obilí jen příležitostně a spíše výjimečně, obvykle dosahovali mírně nižších cen za dodané obilí než stálí dodavatelé.

Zatímco na městském tržišti existovaly jedny ceny, v hospodářském družstvu byly ceny dvojí, a to nákupní a prodejní. Členové i nečlenové hospodářského družstva v družstvu nakupovali obilí. Převažovalo obilí ke krmení a k setí, ale mlynáři kupovali obilí k mletí a nepochybně malá část obilí sloužila k lidskému konzumu. Nákupy obilí nebyly příliš rozšířeny a mezi stálými klienty nacházíme především mlynáře a povozníky. Seťové obilí začali kupovat zemědělci ve větší míře až před první světovou válkou. Hospodářské družstvo nabízelo svým členům obilí za ceny nižší, než za které je od rolníků nakupovalo, a to o 5–15 %. Tento přístup měl vést rolníky k tomu, aby nakupovali kvalitnější obilí, zejména seťové, místo aby přesívali opakovaně obilí vlastní. Na druhou stranu byly družstevní ceny vyšší než na městském tržišti, u ova činil rozdíl v některých letech až 20 %. To rolníky od nakupování obilí v hospodářském družstvu odrazovalo. Prameny bohužel neumožňují posoudit, zda členové družstva opravdu všechno vypěstované obilí prodávali družstvu. Zdůraznění této povinnosti ve výroční zprávě spíše napovídá, že nikoliv.²² Např. nájemce úmonínského hospodářského dvora

²⁰ Tamtéž.

²¹ Tamtéž.

²² Výroční zpráva Hospodářského družstva skladištního v Kutné Hoře za rok 1917, Kutná Hora 1918, s. 13.

Alois Snížek odebíral obilí v tunách, ale neprodával žádné.²³ Postupné pozvolné zvyšování objemu prodeje obilí družstvem ve sledovaném období dokládá, že prodej obilí členům i nečlenům nebyl zřejmě prioritou družstva a tvořil jen malý zlomek v celkovém objemu prodeje.

Hospodářské družstvo v Kutné Hoře velmi rychle zjistilo, že pouze obchod se členy mu trvalou prosperitou nezajistí. Již v roce 1898 začalo obchodovat i s nečleny. Z porovnání cen, za něž dodávali členové obilí do hospodářského družstva, s cenami dosahovanými nečleny vyplývá, že ceny nečlenů byly v průměru o 3–4 % nižší.²⁴ V jednotlivých případech však občas dostávali za obilí vyšší ceny než členové. Družstvo prodávalo nečlenům i další zboží, ale obilniny v něm tvořil okrajovou záležitost a nepodařilo se shromáždit dostatečný vzorek, který by umožnil vzájemné porovnání kupních cen členů a nečlenů.

Jedním z důvodů, proč byla hospodářská družstva zřizována, bylo i to, že v družstevních velkých skladištích bylo možno nakoupené obilí ponechat až do doby, kdy jeho ceny na trhu vzrostly, a teprve pak je prodat. Zemědělci, jejichž sýpky neměly potřebnou kapacitu, a těch byla většina, si tento odklad dovolit nemohli. Srovnání pohybu cen nakupovaného obilí v hospodářském družstvu a na městském tržišti v Kutné Hoře dosahovaných v jednotlivých měsících roku tak umožní posoudit, zda se toto očekávání podařilo naplnit.

Za nejnižší ceny se obilí nakupovalo v měsících těsně po sklizni. Objem nákupů obilí byl proto v pozdním létě minimální. Neplatil však všeobecně opak, že nejvyšší ceny by měly být těsně před sklizní. Platilo to pouze u pšenice a ovsa, zatímco u žita a ječmene byly nejvyšší ceny na jaře v době setí. Na poklesu cen v pozdním jaru se podílela i vzájemná nahraditelnost jednotlivých druhů obilí i možnost jejich náhrady zeleným krméním. Obdobný průběh měly ceny na městském tržišti. Podle jednotlivých obilnin a v závislosti na úrodnosti daného roku se vyvíjel cenový rozdíl mezi nejvyššími a nejnižšími cenami obilí během roku. V úrodných letech nepřevyšoval 4–12 % a v neúrodných vzrostl až na 30–40 %. Ještě větší diference měly ceny obilí na městském tržišti. Hospodářské družstvo tak pomohlo stabilizovat ceny obilí, což poskytovalo jeho členům konkurenční výhodu oproti nečlenům.

Z hlediska počtu obchodních transakcí a u tržiště počtu tržních dnů, kdy se obchodovalo s jednotlivými druhy obilí, patřil k nejvíce nakupovanému i prodávanému druhu obilí oves. Zásahu na tom měli především povozníci, kteří pravidelně nakupovali u hospodářského družstva krméní pro koně. Jednotlivé nákupy malých množství ovsa před žněmi pravděpodobně realizovali sedláci, jimž došel oves na krméní. Naopak nejméně se obchodovalo s pšenicí. Většina se jí spotřebovávala přímo v domácnosti ke krméní drůbeže, případně ke šrotování pro krméní prasat, a zřejmě spíše výjimečně i pro domácí mletí na mouku. Hlavními klienty byli mlynáři.²⁵

²³ SOkA Kutná Hora, fond HD-KH, k. č. 6, inv. č. 26, úvěrní kniha členů 1905–1907, účet Aloise Snížka.

²⁴ SOkA Kutná Hora, fond HD-KH, k. č. 14, inv. č. 48, úvěrní kniha nečlenů.

²⁵ Mlynáři vystupují nejenom jako kupující, ale v menší míře i jako prodávající obilí. Často měli vedle mlýna i zemědělské pozemky, a tudíž byli producenty obilí. Část obilí pravděpodobně představovaly „přebytky“ při obchodním mletí, kdy mlynář již „nesměňoval“ obilí za mouku s tím, že mu část semelku zůstávala jako cena jeho práce, ale obilí kupoval.

Na městském tržišti se nejvíce obchodovalo s obilím v listopadu a prosinci a poté se počet tržních dnů, kdy se obilí na tržišti prodávalo a kupovalo, postupně snižovalo. Pro prodejce to bylo nevýhodné, neboť na podzim bývaly kromě neúrodných let ceny nižší než v následujících měsících. V hospodářském družstvu se obchodní transakce s obilím kumulovaly do prosince až února, kdy již byly ceny pro prodávající výhodnější. Posun prodeje do měsíců s vyššími nákupními cenami měl na členy družstva příznivý ekonomický dopad a v tomto smyslu má činnost hospodářského družstva sociální charakter. Koupě obilí členy ve družstvu se víceméně řídila agrotechnickými termíny. Počet transakcí dominoval v měsících jarního a podzimního setí, zatímco v ostatních měsících byl kromě již zmíněných povozníků, případně mlynářů nevýznamný.

Často zdůrazňovaný výchovný cíl hospodářských družstev – neprodávat obilí nastojato a nehospodařit na dluh – družstva soustavně porušovala. Svým členům i nečlenům prodávala zcela běžně na úvěr. Z neúplných údajů lze odhadnout, že cena služeb hospodářského družstva, které poskytovalo svým členům, činila do 10 %.²⁶ Vedle úvěru za zatím nedodané obilí obsahovala i cenu zapůjčených pytlů apod. Srovnatelný údaj pro soukromé obchodníky s obilím v Kutné Hoře nemáme k dispozici, vzhledem k rozvoji obchodu s obilím v hospodářském družstvu toto družstvo poskytovalo výhodnější podmínky.

Údaje o nakupovaném a prodávaném obilí umožňují pouze zprostředkovaně odhadnout velikost zemědělských závodů – členů družstva. Lze však posoudit velikost dodávek a k nim příslušejících realizačních cen. Ze sledovaného vzorku nevyplývá, že dodavatelé velkých objemů obilí dosahují výhodnějších cen než drobní dodavatelé. Výjimečně se dochovaly údaje o přírážkách k základní ceně. Obvyklá přírážka činila 20–30 haléřů na metrál, v jediném případě 1 korunu. Pokud měla velikost dodávek, a tím i výměry dodavatelského zemědělského závodu vliv na výši ceny, pak jen nevýznamnou. Dobře to ilustruje případ dvou nájemců dvorů – Vojtěcha Vraného, pozdějšího známého agrárního činitele, jenž hospodařil ve dvoře v Třebešicích a který dosahoval až o polovinu vyšších cen obilí než druhý z nájemců dvorů Vincenc Kubínek z červenojanovického dvora.²⁷ Naopak někteří drobní dodavatelé prodávající jen několik málo metrických centů obilí dosahovali nadprůměrných cen. Spíše než množství zde hrála roli kvalita dodaného obilí. Třídní hledisko se v rozporu s tvrzením marxistických badatelů v těchto případech neuplatnilo.

Kutnohorské hospodářské družstvo podnikalo v pro ně výhodných podmínkách. Nemělo zde vážného konkurenta. Význam obchodu s obilím na městském tržišti postupně opadal, soukromí obchodníci s obilím měli na trhu zanedbatelný význam a lidovecká družstva zde žádná nevznikla.

²⁶ Údaje v úvěrních knihách neumožňují přesnou rekonstrukci výše úroku, ceny zápůjčky pytlů apod. U pravidelných dodavatelů je však nápadná cena jedné z dodávek obilí, často té poslední, kterou družstvo kupuje za výrazně nižší, mnohdy jen poloviční cenu. Pravděpodobně právě tato srážka představuje „cenu služeb“ hospodářského družstva.

²⁷ SOKA Kutná Hora, fond HD-KH, k. č. 5–6, inv. č. 26–27, úvěrní knihy pro členy 1905–1914, účet Vojtěcha Vraného a účet Vincence Kubínka.

Sledované družstvo prosperovalo nejenom zásluhou svého uvážlivého hospodaření, ale i díky tomu, že bylo členem Ústřední jednoty hospodářských družstev, která mu poskytovala bezpečné zázemí a servis v účetních a právních otázkách. Hospodářské družstvo patřilo mezi nejvýznamnější hospodářské instituce, jež zajišťovaly nákup a prodej zemědělských výrobků a potřeb. Vedle nich se počátkem 20. století na Kutnohorsku etablovala i Ústřední jednota řepařská, která pomohla výrazně zlepšit pozici zemědělců-řepařů vůči cukrovarům. Z dalších organizací rozvíjejících některý z oborů rostlinné výroby měl na Kutnohorsku největší význam Svaz křenařů v Malíně, který povznesl malínský křen na celostátně známý obchodní artikl, jenž se prodával např. i v Německu. Naproti tomu chovatelské spolky rozvíjející živočišnou výrobu hrály v tomto období v daném regionu jen okrajovou roli a do oblasti obchodu s živočišnými produkty nezasahovaly. Družstevní podniky zpracovávající zemědělské produkty vznikly na Kutnohorsku až v meziválečném období.

Závěrem můžeme konstatovat, že kutnohorské hospodářské družstvo začalo teprve v polovině prvního desetiletí 20. století výrazněji pronikat na trh s obilím. Hospodářské družstvo poskytovalo své služby i městskému obyvatelstvu a nezemědělským vrstvám vesnice z celého okresu i ze vzdálenějších lokalit. Výškou členského podílu bylo členství v hospodářském družstvu přístupné již rolníkům se dvěma hektary veškeré půdy. Přestože mohl mít člen podle množství podílů až šest hlasů, před první světovou válkou připadaly na jeden hlas dva podíly, a rozhodování v družstvu tak bylo relativně demokratické.

Hospodářské družstvo velmi záhy rozšířilo své podnikání i na nečleny, kteří dostávali za obilí ceny nižší o 3–4 % než členové. Pro desetiletí 1898–1908 je k dispozici srovnání mezi cenami obilí v hospodářském družstvu a na městském tržišti v Kutné Hoře. Vyplývá z něj, že nákupní ceny ve družstvu byly o 10 až 20 % vyšší než na tržišti. Družstvo obilí i prodávalo, a to za ceny o 5–15 % nižší než ceny nákupní, vždy však vyšší než na tržišti. To mnohé členy od koupě obilí v družstvu odrazovalo a kupovali jen kvalitní seťové obilí. Vzhledem k rozsáhlým skladovacím prostorám se hospodářskému družstvu podařilo posunout prodej obilí oproti městskému tržišti o jeden až dva měsíce na přelom roku, kdy již byly ceny vyšší. Rovněž dosáhlo mírné stabilizace cen, resp. zmenšení jejich výkyvů během jednotlivých měsíců v průběhu roku. Družstvo běžně poskytovalo zálohy na ještě nesklizené obilí a cena tohoto úvěru plus dalších služeb nepřesahovala 10 procent. Výše realizačních cen nebyla závislá na výměře zemědělské půdy dodavatele, resp. objemu prodávaného obilí, odvíjela se spíše od kvality obilí.

Prameny a literatura

Prameny

Státní okresní archiv Kutná Hora:

- fond Hospodářské družstvo v Kutné Hoře,
- fond Policejní úřad města Kutné Hory.

Literatura

- HŮLKA, Antonín, Družstevní čin, Praha: Ústřední jednota hospodářských družstev 1938.
- JUNĚCOVÁ, Jiřina, Hospodářská družstva skladištní a výrobní v Čejetičkách a v Benešově. Příspěvek k prvorepublikánskému zemědělskému družstevnictví, in: Osudy zemědělského družstevnictví ve 20. století. Sborník příspěvků z mezinárodní konference konané ve dnech 15.–16. května 2002, věnovaný Lubomíru Slezákovi k 70. narozeninám, Uherské Hradiště: Slováké muzeum 2002, s. 167–175.
- KRISTEN, Vladimír, Ústřední jednota hospodářských družstev a její úloha v agrárním hnutí, in: K úloze a významu agrárního hnutí v českých a československých dějinách, Praha: Karolinum 2001, s. 223–236.
- NĚMEC, Karel, Hospodářské družstvo Uhřice., in: Věstník Historicko-vlastivědného kroužku v Žarošicích, č. 8, Žarošice (1999), s. 30–33.
- NOVÁK, Pavel, a kol., Historie a současnost podnikání na Kutnohorsku a Čáslavsku. Žehušice: Městské knihy 2003.
- NOVÁK, Pavel, Pozapomenutá kapitola z dějin sociálního podnikání v zemědělství na příkladu hospodářských spolků Kutná Hora a Čáslav, Prameny a studie 58, Praha: NZM 2016, s. 87–95.
- OBRTTEL, František, Zemědělské družstevnictví v Československu, Praha: František Obrtel nákladem vlastním 1928.
- ŠPIRK, Ludvík, Zemědělské družstevnictví v kapitalistické a lidově demokratické ČSR. Uplatnění Leninova družstevního plánu, Praha: SNPL 1959.



PŘEDNÍ JZD V OBDOBÍ PŘESTAVBY V ČESKOSLOVENSKU

LEADING UNITED AGRICULTURAL COOPERATIVES DURING THE PERIOD OF PERESTROIKA
IN CZECHOSLOVAKIA

Martin Kopeček

Abstrakt: Příspěvek na příkladu vybraného vzorku předních JZD z celého Československa ukazuje, v jaké ekonomické kondici byla ve druhé polovině 80. let, v období československé přestavby, přední družstva v porovnání mezi sebou i vzhledem k celkovému průměru. Při interpretaci výsledků JZD se opírá o typizaci a snaží se vytvořit typologii předních JZD z hlediska jejich výsledků, přírodních podmínek a oborového zaměření. Zabývá se rovněž vlivem přestavbových opatření na hospodaření předních JZD. Alespoň náznakem se snaží odpovědět na otázku, do jaké míry mohla přední JZD splnit naděje vkládané do nich v odborných i veřejných diskusích.

Abstract: Using a number of selected leading united agricultural cooperatives (JZD) from all over the former Czechoslovakia, this contribution outlines their economic situation in the mid-1980s, i.e. during the period of perestroika in Czechoslovakia. It offers an assessment of their economic situation both in mutual comparison and in relation to the economic situation in average agricultural cooperatives of the time. In interpreting the economic results of these JZD's, the author tries to define certain types and classify the leading cooperatives with respect to their results, natural conditions, and main products. The contribution also discusses the effect of perestroika measures on the economy of leading Czechoslovak agricultural cooperatives and tries to at least outline to what extent they had the potential to fulfil the hopes placed in them in discussions about perestroika.

Klíčová slova: přední JZD; socialistické zemědělství; chozrasčot; přestavba v zemědělství; JZD Chelčice; JZD Jílové u Prahy; JZD Práče; JZD Hustopeče; JRD Šenkvice; JRD Cífer; JRD Lehnice.

Keywords: Leading united agricultural cooperatives (JZDs); socialist agriculture; khozraschyot; perestroika in agriculture; JZD Chelčice; JZD Jílové u Prahy; JZD Práče; JZD Hustopeče; JRD Šenkvice; JRD Cífer; JRD Lehnice.

Článek byl podpořen Grantovou agenturou Univerzity Karlovy (projekt č. 235115, Řízení československých zemědělských družstev v období „normalizace“ jako „třetí cesta“ reformy hospodářství).

Úvod

Činnosti předních JZD se v období přestavby v Československu dostávalo v mediálních diskusích nemalé pozornosti. V různých komentářích byly vysoce hodnoceny způsoby, kterými JZD dosahovala nadprůměrných hospodářských výsledků – motivovaností a nasazením pracovníků, efektivní organizací a koordinací v činnosti družstva, koncepčností a orientovaností jeho vedení. V činnosti těchto družstev spatřovali někteří tehdejší ekonomové dokonce možný základní prvek nové organizace zemědě-

sko-potravinářského komplexu (dále též ZPoK).¹ Přední JZD se měla stát integrátory výrobní vertikály produkce potravin, a tím vytvořit tlak na dosavadní zpracovatelské podniky a jejich řídicí struktury. Přestavba v zemědělství, probíhající koncem 80. let v předstihu před jinými sektory hospodářství, se však realizovala v atmosféře protichůdných zájmů, kdy se jednotlivé části výrobní vertikály jejím prostřednictvím snažily získat co možná nejvíce. Otázka, jestli se přední družstva mohla takovými hegemony stát, případně jaké „mocenské“ překážky tomu mohly bránit v cestě, je však nad rámec tohoto příspěvku a zaslouží si další bádání. Poněkud skromnějším předmětem článku bude čtenáře seznámit: (1) s konkrétními finančními výsledky vybraných předních JZD a zasadit je do kontextu výsledků průměrných a výjimečných (JZD Slušovice). Dále si při interpretaci těchto dat pomoci (2) typologizací s vytvořením několika výrobně-organizačních typů předních JZD a konečně (3) se podívat na vývoj finančních výsledků vybraných družstev v reakci na soubor nových pravidel financování z roku 1986 a zhodnotit jejich vliv na výsledky těchto JZD. Otázkám předchází nezbytné načrtnutí ekonomicko-historického kontextu, ve kterém se vyvíjel agrární sektor v 80. letech.

Téma JZD v období normalizace a přestavby v Československu je zatím jen málo probádané. V současné odborné literatuře najdeme pouze okrajové zmínky o problematice. Platí to i u cizojazyčných publikací, kde nejvíce údajů o čs. zemědělství nalezneme v pracích anglických hospodářských historiků Nigela Swaina a Martina Myanta.² Více informací můžeme vysledovat – byť ostražitěji – v dobové odborné literatuře, statích v odborných časopisech nebo monografiích. Nezastupitelnou roli mají archivní dokumenty, k nimž je však nutno přistupovat s jistou obezřetností.^{3, 4}

¹ BAŠEK, Václav – SMETANA, Tomáš, Perspektivy potravinářské finalizace v zemědělských podnicích, *Zemědělská ekonomika*, 1990, 36, č. 3, s. 191–202; ZAJÍC, Miroslav, 40 let československého socialistického zemědělství, *Zemědělská ekonomika*, 1989, 35, č. 5, s. 336.

² SWAIN, Nigel, Collective Farms as Sources of Stability and Decay in Centrally Planned Economies of East-Central Europe, in: *The system of Centrally Planned Economies in Central-Eastern and South-Eastern Europe after World War II and the Causes of its Decay*: international pre-congress conference, Praha 1994, s. 86–135; MYANT, Martin, *The Czechoslovak Economy 1948–1988*, Cambridge 1989.

³ Především fondy vlastních JZD a fondy okresních a krajských zemědělských správ. Číselné údaje byly získány z účetních výkazů, závěrečných zpráv, případně ročních přehledů OZS nalezených ve fondech dotyčných JZD či fondech příslušných OZS. Samostatnou skupinou jsou rovněž publikace propagačního charakteru: letáky, jubilejní knihy, družstevní zpravodaje aj. **JZD Chelčice**: Státní okresní archiv (dále jen SOkA) Strakonice, fond Zemědělské družstvo Chelčice, Roční výkazy 1985, 1988 (nezpracovaný fond); SOkA Strakonice, fond Okresní zemědělská správa Strakonice, Roční výkazy hospodaření – přidružená výroba 1980–1985, k. č. 32; **JRD Lehnice**: Štátní archiv (dále jen ŠA) v Nitře, pobočka Šala, fond Okresná polnohospodářská správa Dunajská Streda, Komplexné rozbor PP, k. č. 234; ŠA v Nitře, pobočka Šala, fond Agrokombinát PD Lehnice, štatistické výkazy za roky 1985–1998, k. č. 14; **JZD Hustopeče**: SOkA Břeclav, fond Okresní zemědělská správa Břeclav, Rozborové tabulky, k. č. 215; SOkA Břeclav, fond Okresní zemědělská správa Břeclav, Výkazy hospodaření organizací, k. 216; SOkA Břeclav, fond Knihovna periodik a literatury, Přehled ekonomického rozvoje JZD od roku 1981 do roku 1988, in: *Družstevní zpravodaj JZD Rudé armády Hustopeče*, 1989, č. 2, s. 5; **JZD Práče**: SOkA Znojmo, fond JZD Mír Práče, Roční výkaz JZD 1954–1987, Roční rozbor hospodaření, k. č. 12; SOkA Znojmo, fond Okresní hospodářská správa, Komplexní rozbor činnosti v roce 1985 (JZD Ji – V), k. č. 149; **JRD Cífer**: HRADSKÝ, O., 40 rokov JRD Mier Cífer, Bratislava 1989 (oddíl ekonomika a hospodaření, údaje o finančních výsledcích roku 1988), bez paginace; BLAŽEK, Leo, Podiel komplexnej racionalizačnej brigády pri zavádzaní vedecko-technických poznatkov, Bratislava 1987, s. 19 (finanční výsledky 1985); BERNÁDIČ, Ladislav, a kol., Cífer: vlastivedná monográfia, Bratislava 1991, s. 170 (finanční výsledky roku 1988); **JRD Šenkvice**: ŠA v Bratislave se sídlem v Modre, fond Jednotné roľnícke družstvo v Šenk-

Stav a vývoj zemědělského sektoru v 80. letech⁵

V průběhu 70. let, s výjimkou klimaticky nepříznivého roku 1976, výkony socialistického zemědělství rostly. Hrubá produkce rostlinné výroby dosáhla svého vrcholu v polovině 80. let (roky 1984 a 1985), celková hrubá zemědělská produkce (dále též HZP) se pak do roku 1989 zvyšovala zásluhou živočišné produkce.⁶ Přesto už počátkem 80. let se zemědělský sektor začal potýkat s krizí. Indikátorem byl především neúměrný růst materiálních nákladů na výrobu. K dalším problémům patřila nevyrovnanost ve výkonnosti/nákladovosti zemědělských podniků vyjádřená neúměrným růstem diferenciálních příplatků podnikům z horších podmínek a současně i stagnace objemu odvodů z podniků hospodařících v nadprůměrných podmínkách. Pokrytí celkových výrobních nákladů zemědělských podniků bylo pro stát velmi nákladné. Jestliže v roce 1967 se na krytí těchto nákladů podílel částkou 2,5 mld. v diferenciálních příplatcích (při výběru 1,1 mld. zemědělské daně), tak v roce 1987 to bylo již 12,3 mld. k pouhým 1,3 mld. vybraným zemědělskou daní.⁷ Neméně důležitým problémem byl i předstih živočišné výroby před rostlinnou, vyjádřený stoupající mírou hodnoty produkce živočišné výroby vzhledem ke stagnujícím výsledkům rostlinné výroby. Daný rozpor vycházel z vyšších realizačních cen živočišných výrobků (maso, mléko) než rostlinných. Podniky touto cestou využívaly možností, jak maximalizovat své výsledky. Avšak tento trend ohrožoval stabilitu zásobování obilím, neboť si vynucoval jeho stále vyšší množství pro tento účel (jádrová krmiva na bázi obilnin jsou zásadní krmnou složkou) na úkor potravinářského zpracování. Případné dovozy krmných směsí z nesocialistických států hrály při tehdejší politice soběstačnosti jen malou úlohu.⁸

viciach, Rozbor hospodárenia za rok 1985, k. č. 1; ŠA v Bratislave se sídlem v Modre, fond Jednotné roľnícke družstvo v Šenkviaciach, Rozbor hospodárenia za rok 1988, k. č. 1; JZD Jílové u Prahy, fond Knihovna periodik a literatury, Posázavský družstevník, 1986, 12, č. I.–II., s. 3; Posázavský družstevník, 1989, 15, č. I.–II., s. 1–3.

⁴ Jádro studie je postaveno na výkazech (účetních, statistických) hospodářských výsledků jednotlivých JZD. Jednalo se o interní dokumenty, u kterých není falšování údajů příliš pravděpodobné. Tyto hospodářské výkazy jsou proto jedinečným zdrojem informujícím o ekonomice daného JZD, který není možné nahradit ničím přesnějším. Výkazy lze najít ve fondech příslušných JZD nebo ve fondech Okresních zemědělských správ. Další možností získání údajů o ekonomice konkrétních JZD jsou komplexní rozbory okresních zem. správ. Informace z výkazů lze konfrontovat i ve více „narativních“ pramenech – v zápisech z představenstev JZD nebo členských schůzí, kde se objevovaly informace o hospodaření JZD. Výsledky hospodaření se uveřejňovaly i v tisku (zejm. vlastní družstevní noviny), propagačních materiálech nebo v odborných publikacích. V těchto případech je namístě větší ostražitost. U této studie jsme se museli spolehnout na poslední zmíněnou skupinu dokumentů v případě dvou JZD – Cíferu a Jílového u Prahy, u nichž jsou statistické prameny zatím nedostupné.

⁵ Výrazný podíl družstevního sektoru na celkové zemědělské výrobě v ČSSR umožňuje zobecňovat výsledky tohoto dominantního sektoru na celou oblast zemědělské výroby. Sektor JZD hospodařil na 65 % zemědělské půdy a zaměstnával 71,5 % pracovníků zemědělské výroby. Zbytek se omezoval na státní sektor (státní statky) a stále ubývající podíl jednotlivě hospodařících rolníků (v roce 1985 připadalo na JHR 4,1 % půdy a 1,03 % pracovníků sektoru zemědělství). KRAUS, Josef, Sociálně ekonomická přestavba čs. zemědělství, Zemědělská ekonomika, 1987, 33, č. 10, s. 752.

⁶ SÁLUSOVÁ, Dana, České zemědělství očima statistiky 1918–2017, Praha 2018, s. 10.

⁷ ČERNÝ, Rudolf, Zaměření stranické práce při zabezpečování dalšího rozvoje ZPoK. In: Dosažené výsledky v ZPoK a jeho úkoly v roce 1988, Oddělení propagandy a agitace ÚV KSČ, 1988, s. 11.

⁸ PODEBRADSKÝ, Zdeněk, K současné ekonomické situaci československého zemědělství, Zemědělská ekonomika, 1990, 36, č. 8, s. 610–612.

Roku 1982 byla pod názvem Zásady zdokonalení soustavy plánovitého hospodaření v zemědělství vydána nová pravidla pro hospodaření zemědělských podniků, která konkretizovala Soubor opatření ke zdokonalení soustavy plánovitého řízení národního hospodářství z předchozího roku pro zemědělskou výrobu a celkově prostředí agrokomplesu.⁹ Nejen centrálním orgánům bylo stále zřetelnější, že se do- savadní extenzivní model postavený na přednostním růstu hrubé zemědělské produkce vyčerpával. Ocítl se pod tlakem hned z několika stran: z ekonomické, z důvodu malé rentability zemědělské výroby; z ekologické, z důvodu enormního zatěžování životního prostředí; spotřebitelské, z důvodu nepružné reakce na požadavky spotřebitelů.¹⁰ Nejvýznamnějším externím faktorem ovlivňujícím celý zemědělský sektor byl růst všech vstupů (zejména materiálních nákladů), což platilo pro celá 80. léta. Nejvíce se to týkalo pohonných hmot a energií (zvláště drahé dovozy ze SSSR), nezanedbatelně i zemědělské chemie a strojírenských výrobků. Externím faktorem na opačné straně výrobního procesu byl tlak centrálních orgánů státu a KSČ na nižší hladinu cen zemědělských výrobků neodpovídající trendu zvyšování cen vstupů. Ekonomika zemědělské výroby v ČSSR se tak nevyhnutelně nacházela v pomyslných vnějších kleštích.

Tlak centrálních opatření vedoucích k větší hospodárnosti zemědělských podniků se však do reálného chování těchto podniků přenášel se zpožděním a často jen formálně. Situaci komplikovala řada korigujících vyhlášek a nařízení, které zaváděly četná omezení a výjimky omezující účinnost hlavních norem. Centrální orgány tímto dvojakým způsobem vyjadřovaly obavy z rychlého uvádění změn do praxe, dílčími korekcemi změkčovaly dopady nově zavedených norem a pomáhaly slabším podnikům vyrovnávat se s novými podmínkami.

Přes zastavení růstu a stagnaci objemu HZP v rostlinné výrobě však nadále ve druhé polovině 80. let celkové výkony zemědělských podniků rostly. Bylo tomu tak zásluhou nejen živočišné výroby, ale především přidružených výrob.¹¹ V období tzv. přestavby došlo ke dvěma důležitým normativním úpravám zemědělského systému, v roce 1986 a 1989. Podnikům byla postupně přenechána jistá větší volnost při roz-

⁹ „Soubor opatření“ nabyl pro národní hospodářství platnosti k 1. 1. 1981. „Zachoval objemové měření výsledků výroby, zároveň však zavedl „očistěné“ ukazatele výroby v podobě upravených vlastních výkonů (výroba zboží bez materiálových nákladů s výjimkou odpisů). Na druhé místo v pořadí důležitosti se za ÚVV posunul ukazatel rentability výrobních fondů. Soubor se také snažil pomocí vstřícného plánování donutit podniky z hlediska úrovně efektivnosti přijmout náročnější plán než překročit plán měkčím“, cit. dle MARKUŠ, Jozef, a kol., *Hospodárky mechanizmu riadenia agrokomplesu*, Bratislava 1987, s. 42.

¹⁰ „K největším problémům socialistického zemědělství patřily: vysoká nákladovost, neúměrná spotřeba materiálů i energie na jednotku produkce, nedostatečný předstih rostlinné výroby před ostatními segmenty (zejm. krmiva), chronické nedostatky ve výrobě a zpracování cukrovky, zeleniny, ovoce, malotonážních plodin, nezdůvodnitelné rozdíly výsledků jednotlivých oblastí a podniků, přetrvávání podprůměrnosti a zaostávání, problémy v kvalitě některých výrobků.“ ZAJÍC, M., 40. let československého socialistického zemědělství, c. d., s. 337.

¹¹ VALENTA, František, Průmyslová výroba v zemědělských družstvech – faktor zvyšování efektivnosti zemědělské výroby, *Zemědělská ekonomika*, 1988, 34, č. 6, s. 397–407.

¹² Vyhláška č. 73/1985 stanovila pouze dva závazné ukazatele státního plánu nákupu – nákup obilí a nákup jatečných zvířat. To posílilo samostatnost podniků v rozhodování o skladbě výroby. Vyhláškou byla ukončena praxe, kdy státní nákupní organizace byla povinna odkoupit veškeré množství produktů, které podnik nad rámec uzavřených hospodářských smluv nabídl. Nákupní organizace má povinnost

hodování o podnikové strategii.¹² Společně s těmito opatřeními došlo i k významným změnám podmínek financování zemědělských podniků. Pokud jde o cenové nástroje, od 1. ledna 1986 se výrazně snížil objem dotací na vstupy (pohonné hmoty, osivo, minerální hnojiva, pesticidy). Zároveň se zvýšily státní nákupní ceny zemědělských produktů, které však neodpovídaly zvýšeným cenám vstupů. Nadále zůstaly zachovány diferenciální příplatky náležející podnikům hospodařícím v horších než průměrných výrobních podmínkách. Podniky z lepších než průměrných přírodních podmínek byly naopak zatíženy daní z pozemků. Výše diferenciálních příplatků byly vázány na konkrétní objem tržní produkce daného podniku, proto i tento nástroj je považován za cenový. Avšak další doplňující cenové nástroje, kterými stát pozitivně stimuloval aktivitu družstev, byly nyní podstatně omezeny nebo zrušeny (prémie k nákupním cenám, prémie za přírůstek tržní produkce – dohromady byla zrušena polovina doplňujících cenových nástrojů). Ušetřené finanční prostředky ze státního rozpočtu posloužily částečně ke zvýšení nákupních cen (jak bylo zmíněno výše), místo do „jakostních bonusů“ jako v minulosti proudily od nynějška subvence v režimu přímých dotací (tzv. mimocenové nástroje). Mezi ně patřily stabilizační dotace, účelové subvence, subvence na rozvoj základních prostředků nebo subvence na rozvoj pracovních sil. Jestliže z dřívější úpravy profitovaly především výkonnější podniky, od roku 1986 se tyto prostředky přesunuly k podnikům průměrným a zůstávajícím na jejich stabilizaci.¹³

I tehdejší ekonomové se v debatách shodovali, že výsledky opatření z roku 1986 nenaplnily původní očekávání. Ideálně měl být posílen chozrasčotní přístup v zemědělských podnicích (samofinancování), snížena důchodová diferenciace mezi jednotlivými podniky a zabezpečen přednostní rozvoj rostlinné výroby před živočišnou. Při mírném růstu objemu tržní zemědělské produkce u průměrných a podprůměrných JZD se ve výsledku poněkud „perverzním“ způsobem povedlo snížit diferenciaci mezi podniky v oblasti nákladovosti, kde u podniků hospodařících v lepších klimatických oblastech rostly materiálové a finanční náklady více než jinde (osivo, hnojiva, stavební materiál), a nákladovost se tak vyrovnala.¹⁴ Co se naopak zhoršilo, byla masa důcho-

odebrat veškeré nabízené množství jen u výrobků zvláštního významu – obilovin, luštěnin, olejnin, jatečného skotu, telat a prasat, mléka a smetany. Tyto produkty směla zemědělská družstva nabízet pouze státním nákupním organizacím. Na důležitosti nabyly hospodářské smlouvy mezi nákupním podnikem a zemědělskými družstvy, které určovaly množství, dodací lhůty, cenu a jakost. Vyhláška vymezovala i skupinu výrobků (brambory, ovoce a zelenina, drůbež a vejce), které mohla zemědělská družstva po splnění dodávek státním nákupním organizacím dodávat i jiným odběratelům – socialistickým organizacím a za určitých podmínek i občanům pro jejich vlastní spotřebu. Tato eventualita mohla podle vyhlášky nastat tehdy, kdy odmítnutím nákupní organizace vznikne hrozba bezprostředního znehodnocení výrobku. Dostupné online: <<https://www.psp.cz/sqw/sbirka.sqw?cz=73&r=1985>> [11. 6. 2019], dále též KOHOUT, František, V nových podmínkách jen hospodárně a v dobré kvalitě. K nové vyhlášce o základních podmínkách dodávky zemědělských výrobků, Posázavský družstevník, XI, 1985 č. 10–11, s. 1.

¹³ Pro celkovou ilustraci: ve Slovenské socialistické republice (SSR) bylo v roce 1986 v sektoru JRD hrazeno z nákupních cen jen 78,2 % produkčních nákladů, u státních statků dokonce jen 58 %. Zbytek byl pokryt diferenciálními příplatky a mimocenovou úhradou; IŽÁKOVÁ, Viera, Chozrasčotné postavenie poľnohospodárskych podnikov v SSR z aspektu úprav ekonomických nástrojov v roku 1986, Zemědělská ekonomika, 1988, 34, č. 10, s. 726.

¹⁴ IŽÁKOVÁ, V., Chozrasčotné postavenie poľnohospodárskych podnikov, c. d., s. 727–728.

du, kterou mohla JZD rozdělovat.¹⁵ K nivelizaci přispěla i vyhláška o dodatečném zdanění zisku JZD s převažující mírou nezemědělské činnosti, jejímž cílem bylo omezení zvýhodnění plynoucích z přidružené výroby (platná poprvé s odvodem za rok 1986). Omezením míry tohoto jedinečného faktoru – samostatného nakládání se ziskem – ztrácela JZD možnost provádět samostatnější hospodářskou politiku.¹⁶ I přes tyto překážky zaznamenala přidružená výroba ve druhé polovině 80. let výrazný růst, všem družstvům neohledně na jejich výkonnost umožňovala kompenzovat ztráty v zemědělské produkci.¹⁷

Právě velká míra nezemědělské činnosti charakterizovala obecně skupinu předních zemědělských podniků. Objem přidružené výroby se navíc u těchto podniků v průběhu druhé poloviny 80. let nadále zvyšoval. Politika nivelizace a dodatečných odvodů ze strany centrálních orgánů eskalovala a vyostřila spor mezi centrem a podniky. Navzdory tomuto tlaku sebevědomí vedení předních družstev neochabovalo. Nahrávala tomu povaha společenské diskuse o probíhající přestavbě, která v činnosti předních družstev spatřovala činitele přestavby zemědělsko-potravinářského komplexu.

Dosavadní organizace agrokomplexu spočívala na oborovém řízení jednotlivými ministerstvy. Pomyslná produkční vertikála výroby potravin zasahovala do mnoha resortů. Snahou reformních ekonomů bylo tuto vertikálu zjednodušit a sjednotit do několika hlavních podoblastí, které by zahrnovaly i dodávky výrobních prostředků pro prvovýrobu. Jedinou oblastí, kde se něco podobného podařilo uskutečnit, byl do té doby pouze drůbežářský průmysl. Stát však nebyl schopen, přes rady ekonomů, podobné reformy realizovat. Narážel na nezájem nákupních organizací, a především zpracovatelských podniků, jež neměly na podobných změnách zájem. V představách ekonomů měla integrační roli místo nepřehledné sítě výrobních, nákupních, zpracovatelských a obchodních organizací sehrát přední družstva, která přechodem na agrokombinátní formu v sobě měla perspektivně integrovat celou potravinovou vertikálu a finalizací vlastních výrobků vytvořit konkurenční tlak na potravinářské podniky.¹⁸

¹⁵ Tamtéž, s. 731; o negativních důsledcích opatření se debatovalo i na schůzích Federálního shromáždění: „Tyto změny ekonomických nástrojů měly v zemědělských podnicích v mém volebním obvodu, kterým je okres Přerov, negativní dopad do snížení zisku kolem 40 mil. Kčs, tj. o 30 %. Totiž výrazný finanční efekt v chovu skotu se nedostavil, neboť zrušením specializačních příplatků k nákupní ceně mléka se zhoršila ekonomika výroby mléka. Nesnížila se spotřeba průmyslových hnojiv. Rovněž spotřeba krmných směsí se vzhledem k jejich kvalitě nezměnila.“ Z projevu poslankyně Zdeňky Benešové, 10. společná schůze FS ČSSR, 14. června 1988, dostupné online: <<http://www.psp.cz/eknih/1986fs/slsn/stenprot/010schuz/s010005.htm>> [11. 6. 2019].

¹⁶ V průměru u předních JZD mohl činit podíl přidružené výroby na zisku téměř 80 %. Průměr podílu zisku z přidružené výroby na zisku JZD v ČSSR v roce 1987 činil 55 %, v roce 1988 už 67,7 (52,6 % v ČR a 93 % v SSR); SENKO, Vlastimil, Diverzifikace v zemědělsko-potravinářském komplexu ČSSR, Zemědělská ekonomika, 1990, 36, č. 4, s. 280.

¹⁷ „Zemědělské podniky reagovaly na uvedený vývoj rozvojem přidružené výroby a jiných činností. Vedle zabezpečování materiálních potřeb pro průmyslové podniky i zajišťování nedostatkových výrobků pro obyvatelstvo se postupně tato činnost stávala stále významnějším zdrojem celkové úhrady zemědělských podniků. Jestliže např. v roce 1985 činil u družstevních organizací v okrese Přerov zisk z přidružené výroby 11 %, potom v plánu roku 1988 činí již 39 %. Ani uvedený nárůst zisku z přidružené výroby však nedokázal vyrovnat pokles celkového zisku, který je stále pod úrovní roku 1985, i když se v okrese Přerov hrubá zemědělská produkce zvyšuje v plánu roku 1988 o 8 %.“ Z projevu poslankyně Zdeňky Benešové, 10. společná schůze FS ČSSR, 14. června 1988, dostupné online: <<http://www.psp.cz/eknih/1986fs/slsn/stenprot/010schuz/s010006.htm>> [11. 6. 2019].

¹⁸ ZAJÍC, M., 40. let československého socialistického zemědělství, c. d., s. 331–340.

Přední JZD v období přestavby

Přes značný tlak na nivelizaci vykrytalizovala v socialistickém zemědělství kategorie předních JZD. Jednalo se o podniky dosahující nadprůměrné hospodářské výkonnosti.¹⁹ Dosahování podobných výsledků bylo podmíněno řadou faktorů a ani tato skupina nebyla co do vlastních úspěšných strategií rozhodně uniformní. Cest k prosperitě, z tehdejšího pohledu, byla řada. Důležité byly bezpochyby přírodní podmínky, motivace a nasazení pracovníků, vhodné řídicí a rozvojové strategie, v neposlední řadě i kontakty. Přední JZD byla často díky kontaktům oblíbená u okresních, krajských a jiných funkcionářů. Kontakty pomáhaly při alokaci investičních prostředků nebo při pověřování specializačními projekty. Jen úplně výjimečně mohlo určité družstvo vynikat pouze díky přízni orgánů. Mnohem častěji to bylo výsledkem shora zmíněných faktorů, nikoli pouhého účelového chování založeného na kontaktech nebo využívání různých systémových mezer.²⁰

V rámci tohoto příspěvku jsme vybrali 7 předních JZD z celého Československa.²¹ Tato družstva byla oceňována pro zavádění inovativních vědecko-technických postupů v zemědělské výrobě.²² Dobová očekávání vkládala do urychleného zavádění vědeckých poznatků do praxe, spojených se zvyšováním produktivity práce, naději na zlepšení hospodářské a finanční kondice celého sektoru, který stále vykazoval poloviční vybavenost výrobními fondy oproti průmyslu. Výchozím je pro náš příspěvek rok 1985. Roky 1984 a 1985 jsou posledními lety před nástupem přestavby v Československu, zároveň roku 1984 bylo dosaženo nejvyššího objemu v rostlinné výrobě v poválečném období. Tyto roky tvoří pomyslný mezník ukončující dvě desetiletí extenzivního rozvoje zemědělství (1965–1985). Následující tabulka 1 ukazuje, jakých výsledků dosáhla vybraná JZD v roce 1985 (v Kčs). Tabulka 2 nabízí rozšiřující informace o družstvech.

¹⁹ Pro účely kategorizace v rámci okresů existovaly tři výkonnostní třídy: družstva podprůměrná (HZP do 12 000/ha; výkony do 16 000/ha), průměrná (HZP 12 000–20 000/ha; výkony 16 000–28 000/ha) a družstva přední (HZP nad 20 000/ha; výkony nad 28 000/ha). V několika ukazatelích však některá JZD z našeho výběru podmínky pro zařazení do kategorie předních nesplňují. V ukazatelích HZP a produktivity práce (přední jsou nad 180 000 výkonů/prac.) kritéria nesplňují JZD Jílové u Prahy a JZD Šenkvice. CHOMA, Dimitrij, Diferenciace, efektivnost a hmotná zainteresovanost, *Zemědělská ekonomika*, 1987, 33, č. 1, s. 6–9; Družstevní sektor v procesu přestavby československé ekonomiky, *Zemědělská ekonomika*, 1988, 34, č. 3, s. 147–160.

²⁰ Více o zneužívání diferenciálních příplatků: VALEŠ, Lukáš, *Životní příběhy českých zemědělců v éře komunistického režimu a společenské transformace*, in: VANĚK, Miroslav – KRÁTKÁ, Lenka (edd.), *Příběhy (ne)obyčejných profesí: česká společnost v období normalizace a transformace*, Praha 2014, s. 489.

²¹ Hospodářské výsledky tohoto souboru zhruba kopíruje cca 10 % vybraných JZD ze vzorku 286 družstev analyzovaných Dimitrijem Chomou. Můžeme proto volně usuzovat, že asi max. 10 % ze všech JZD v ČSSR mohlo být předních; CHOMA, Dimitrij, Družstevní sektor v procesu přestavby československé ekonomiky, *Zemědělská ekonomika*, 1988, 34, č. 3, s. 151–152.

²² Družstva jsou vybrána na základě projevu předsedy SDR ČSSR a poslance Pavola Jonáše ze společné schůze SL a SN Federálního shromáždění z 24. 6. 1986, který je zmiňuje jako přední družstva aplikující vědecko-technické poznatky v praxi zemědělské výroby: „Medzi popredné podniky, ktoré sa zaoberajú nielen aplikáciou, ale i vývojom a výrobou, sú napr. v Českej socialistickej republike JZD Slušovice, Chelčice, Hustopeče, Jílové a v Slovenskej socialistickej republike JRD Šenkvice, Lehnice, Cífer a ďalšie.“ Vzorek pokrývá obě části federace a až na výjimku (horská výrobní oblast) i všechny výrobní oblasti ČSSR (kukuřičná, řepařská, bramborářská, bramborářsko-ovesná). Přední družstva jsou pestrá i co do velikosti obhospodařované půdy a počtu aktivních členů (pracovníků).

Tabulka 1 Finanční výsledky vybraných JZD v roce 1985 a jejich srovnání s průměry oblastí a ČSSR^{23,24}

	1985	Ha	Prac.	HZP/ha	Výk./ha	Nákl./ha	Zisk/ha	PV %	N/100 Kčs v.
<i>Zemědělský</i>	Chelčice	3 900	527	24 923	28 879	25 947	2 931	14	89,9
	Ø B-0			14 209	21 764	18 814	2 120		
	Lehnice	3 650	591	26 344	34 130	32 703	5 571	23	95,8
	Ø K			18 800	23 685	20 083	2 732		
<i>Obchodní</i>	Jílové u P.	4 158	1 359	19 321	48 924	45 918	3 006	61	93,9
	Ø B			15 878	22 529	19 249	2 071		
	Práče	3 042	945	26 726	86 726	56 452	12 164	69	65,2
	Ø Ř			19 207	24 172	20 198	2 868		
<i>Technologický</i>	Cífer	2 610	494	23 045	43 342	36 350	6 992	47	83,9
	Ø K			18 800	23 685	20 083	2 732		
	Hustopeče	2 353	488	23 097	49 301	38 243	10 994	53	77,6
	Ø Ř			19 207	24 172	20 198	2 868		
	Šenkvice	1 383	368	17 085	41 027	36 777	4 250	58	89,6
	Ø K			18 800	23 685	20 083	2 732		

Zdroj: z archivních zdrojů (viz pozn. č. 3) sestavil autor.

Tabulka 2 Rozšiřující informace o vybraných JZD²⁵

	1985	Ha	Prac.	Ha/prac	Rent. %	ZP/ha	ZP/prac.	Produkt.
<i>Zemědělský</i>	Chelčice	3 900	527	7,4004	11,3	53 064	392 700	213 721
	Ø B-0			6,5				
	Lehnice	3 650	591	6,176	17	48 913	302 091	210 792
	Ø K			5,7				
<i>Obchodní</i>	Jílové u P.	4 158	1 359	3,0596	6,5	62 126	190 081	149 691
	Ø B			6,8				
	Práče	3 042	945	3,219	21,5	54 875	344 974	279 365
	Ø Ř			6				
<i>Technologický</i>	Cífer	2 610	494	5,2834	19,2			228 998
	Ø K			5,7				
	Hustopeče	2 353	488	4,8217	28,8	56 229	271 125	237 412
	Ø Ř			6				
	Šenkvice	1 383	368		11,6	55 883	210 016	154 188
	Ø K			5,7				
	Ø ČSSR			6,2	11,04			

Zdroj: z archivních zdrojů (viz pozn. č. 3) sestavil autor.

Vedle obecného poznatku, že se stoupající mírou přidružené výroby roste i zisk, nás výsledky družstev při jejich interpretaci vedou k jisté typizaci. Při té využijeme i jiné nečíselné charakteristiky jednotlivých družstev získané z dalších archivních zdrojů. Pro zjednodušení přeskočíme konkrétní charakteristiky jednotlivých JZD a zmíníme je pouze v souvislosti s jednotlivými typy.

K jednotlivým typům: (1) skupinu tvoří JZD Chelčice a JRD Lehnice. Jednalo se o typ předních družstev s převažující zemědělskou výrobou (zemědělský typ), jejíž podíl na celkových výkonech však v průběhu druhé poloviny 80. let dále klesal. V rámci celkových výkonů přidružená výroba nehrála dominantní roli, byť v obou případech se významně podílela na celkovém zisku družstva. Strategii těchto družstev bylo rozvíjet přidruženou výrobu v úzké návaznosti na samotnou zemědělskou produkci (produkce pesticidů/herbicidů, sanitární chemie, výroba krmiv). Snažení v oblasti vědy a výzkumu se soustředilo na řešení zemědělských otázek – např. komplexní ploidinové programy, biologická ochrana rostlin šetřící prostředky na pesticidy nebo inovace napomáhající vyšší hospodárnosti zemědělské výroby (např. budování meliorací v JRD Lehnice a předávání zkušeností do dalších družstev). Družstva tohoto typu byla středně velká, obhospodařovala větší plochy, jimž odpovídaly větší zemědělské plochy na 1 pracovníka. K jejich znakům patřila i dobrá vybavenost základními prostředky (přepočteno na 1 pracovníka), což je při velké výměře půdy a nižším počtu pracovníků vysvětlitelné vyššími požadavky na techniku. Během 2. poloviny 80. let obě družstva tendovala ke kombinátnímu způsobu – snažila se o finalizaci vlastní zemědělské produkce a přímý vstup na trh (např. vlastní obchody ve městech). Míra přidružené výroby u nich během druhé poloviny dekády průběžně stoupala. Zmíněná družstva se nacházela v relativní blízkosti městských center (Bratislava, České Budějovice), své výhodné polohy využívala k přilákání vzdělaných odborníků a dalších schopných pracovníků do družstva.

Zřetelnou skupinou (2) je družstvo kombinátně-obchodního typu. Zařadili bychom tam JZD Práče nebo již zmiňované JZD AK Slušovice (nejsou součástí tohoto vzorku). Jednalo se o sloučená velká družstva hospodařící na velké ploše s mnoha pracovníky. Typická je pro ně expanzivní strategie spojená se snahou zvyšovat podíl nezemědělských činností. Zpočátku se jednalo o různé typy přidružených výrob (např. kovo-výroba – jako jeřábní technika v JZD Jílové – nebo dřevovýroba v JZD Práče), které doplňovala obchodní činnost. Postupem doby obchodní činnost v celkové proporcii převážila a zastínila všechny dosavadní činnosti.²⁶ Snahou vedení těchto JZD bylo

²³ Vysvětlivky k tabulce: Ha – obhospodařovaná plocha, Prac. – počet aktivních členů/pracovníků, HZP/ha – hrubá zemědělská produkce na hektar, PV – podíl přidružené výroby v % na celkových výkonech, N/100 Kčs – náklady na 100 Kčs výkonů.

²⁴ B-O – bramborářsko-ovesná oblast (Chelčice); K – kukuřičná oblast (Lehnice, Cífer, Šenkvice); B – bramborářská oblast (Jílové u Prahy); Ř – řepařská oblast (Práče, Hustopeče).

²⁵ Ha/prac. – počet pracovníků na hektar; Rent. % – rentabilita výroby; ZP/ha – hodnota zákl. prostředků na hektar půdy v Kčs; ZP/prac. – hodnota zákl. prostředků na 1 pracovníka JZD v Kčs; Produkt. – produktivita práce v Kčs.

²⁶ Podíl hrubé zemědělské produkce na celkových výkonech koncem 80. let – Slušovice 4 %, Práče 20 %. Cit. dle DIVILA, Emil, JZD Agrokombinát Slušovice. Moderní zemědělský podnik, Zemědělská ekonomika, 1989, 35, č. 5, s. 371–381; SOKA Znojmo, fond JZD Mír Práče, Roční výkaz JZD 1954–1987, Roční rozbor hospodaření, k. č. 12.

expandovat do mnoha oblastí (např. provozování restaurací a hotelů v turistických centrech) a také se výrazně veřejně propagovat. Tato družstva se nebála obchodovat s partnery v západních státech (např. JZD Práče bylo výhradním distributorem rakouských traktorů Steyr v ČSSR) nebo v rámci výhodné kooperace pěstovat a dovážet obilí ze států RVHP. Jestli v Československu mohly existovat druhé Slušovice, mohlo to být jedině v jihomoravských Práčích, byť byly jejich výsledky koncem 80. let ve srovnání s nimi pouze desetinové.²⁷ Z tabulky 3 je patrné, jak moc byly Slušovice vzdálené nejen průměrným družstvům, ale i předním JZD. Jejich případ je v československém kontextu přesahující a výjimečný.

Specifický je případ družstva v Jílovém u Prahy, které se svou velikostí a oborovou činností přibližuje výše uvedenému typu. Ambice vedení, i díky méně vhodným přírodním podmínkám, se však místo kýžených výkonů projevily ve vysokém dluhovém zatížení v provozním úvěru. Po změně vedení koncem roku 1985, kdy na místo nastoupil dosavadní ředitel Okresní zemědělské správy Kladno Bohuslav Ževel, byla řídicí struktura družstva reorganizována.²⁸ Snahou družstva bylo snižovat provozní dluh. Během následujících let se to více či méně podařilo, avšak jak uvidíme na následujících číslech, za cenu zastavení expanze.

Tabulka 3 Orientační výsledky JZD Slušovice (v tis. Kčs)

Rok	Výměra	Počet prac.	HZP	HZP/ha	Zisk	Zisk/ha	Výkony	Výkony/ha
1984	5 215	3 096	178 562	31 195	202 158	38 764	2 067 666	396 484
1989	5 215	5 000			800 000	153 403	7 000 000	1 342 282

Zdroj: DIVILA, Emil, JZD Agrokombinát Slušovice, c. d., s. 371–381; TRNKA, František – ČUBA, František, Motivace k zavádění vědeckotechnických poznatků do praxe, *Zemědělská ekonomika*, 1985, 31, č. 9, s. 804.

Skupinou (3) byla pak menší družstva technologicko-inovačního typu, kam bychom zařadili JZD Hustopeče, JRD Cífer a s výhradami i Šenkvice, které byly specializovaným vinařským družstvem. Obhospodařovanou plochou přibližně 3/5 oproti družstvům zemědělského typu, avšak do počtu pracovníků téměř podobné. Výsledkem byla nižší výměra plochy připadající na pracovníka, nižší podíl základních prostředků na pracovníka. Podíl zemědělské a nezemědělské činnosti byl téměř vyrovnaný. Úspěchem byla neztrátová zemědělská výroba doplněná přidruženou výrobou přinášející zisk a vysokou produktivitu práce. V zemědělské výrobě tato družstva zaváděla řadu inovací, které vedle jiných výhod šetřily i vlastní práci a prostředky (např. chov dobytka v otevřených – pouze zastřešených – kravínech). Zároveň se těmto podnikům podařilo udržet na přijatelné míře nákladovost, což souvisí s dobře nastaveným vnitropodnikovým systémem řízení a vhodnou podnikovou strategií. Přidružená výroba se orientovala na produkci špičkových výrobků vyvíjenou vlastními vědecko-inovačními programy (bioplynové stanice, přenos embryí),

²⁷ Srov. tabulku 3 odkazující na orientační výsledky JZD Slušovice. JZD Práče viz tabulka 4.

²⁸ Posázavský družstevník, 1985, XI, č. 2, s. 5.

vycházející z podmínek zemědělství či přednostně zaměřenou na jeho potřeby. Oproti zemědělskému typu zde v oblasti přidružené výroby nehrála finalizace potravinářských výrobků takovou roli. Zajímavá byla vysoká rentabilita hospodaření. Všechna tato družstva spojovala bezprostřední blízkost městských center (Hustopeče, Trnava). Společným znakem těchto družstev byla snaha jejich managementu o stabilitu výsledků a minimalizaci rizik.

Na výsledcích družstev z roku 1988 (tabulka 4) a ještě lépe na indexovém porovnání let 1985/1988 (tabulka 5) lze vidět, jak se hospodaření družstev vyvíjelo v průběhu přestavby.

Tabulka 4 Finanční výsledky vybraných JZD v roce 1988 a jejich srovnání s průměry oblastí a ČSSR

	1988	Produkt	Rent.	HZP/ha	Výk./ha	Nákl./ha	Zisk/ha	PV %	N/100 Kčs v.
Zemědělský	Chelčice	320 155	20,1	28 044	43 262	36 007	7 255	35	83
	Ø B-0		7,81	14 898	23 602	21 893	1 709	25,8	92,76
	Lehnice	313 764	18,7	27 947	50 804	40 368	7 532	45	79
	Ø K		9,73	19 527	27 239	24 824	2 415	16,5	91,12
Obchodní	Jílové u P.	134 555	10	0	43 978	39 982	3 996		91
	Ø B		6,73	16 250	25 155	23 616	1 539	27,6	93,65
	Práche	370 000	12	0	105 856	94 873	10 939	80	90
	Ø Ř		8,98	19 711	26 868	24 654	2 214	14,9	91,76
Technologický	Cífer	293 113	13,3	23 295	55 478	48 965	6 513	58	88
	Ø K		9,73	19 527	27 239	24 824	2 415	16,5	91,12
	Hustopeče	274 781	16,1	26 984	57 749	47 120	7 595	53,27	82
	Ø Ř		8,98	19 711	26 868	24 654	2 214	14,9	91,76
	Šenkvice	172 090	11,4	21 068	45 791	41 101	4 690	53,8	90
	Ø K		9,73	19 527	27 239	24 824	2 415	16,5	91,12
	Ø ČSSR		8,15		25 473	23 554	1 919	23	92,47

Zdroj: z archivních zdrojů (viz pozn. č. 3) sestavil autor.

Tabulka 5 Index 1985–1988 (1985 = 100)

	1988	Produkt	Rent.	HZP/ha	Výk./ha	Nákl./ha	Zisk/ha	PV %	N/100 Kčs v.
Zemědělský	Chelčice	150	178	113	150	139	248	250	92
	Ø B-0			105	108	116	81		
	Lehnice	149	110	106	149	123	135	196	82
	Ø K			104	115	123	88		

	1988	Produkt	Rent.	HZP/ha	Výk./ha	Nákl./ha	Zisk/ha	PV %	N/100 Kčs v.
Obchodní	Jílové u P.	90	154		90	87	132		97
	Ø B			102	112	122	74		
	Práče	132	53		122	168	90	116	138
	Ø Ř			103	111	122	77		
Technologický	Cífer	128	69	101	128	135	93	123	105
	Ø K			104	115	123	88		
	Hustopeče	116	56	117	117	123	69	101	106
	Ø Ř			103	111	122	77		
	Šenkvice	112	98	123	111	112	110	93	100
	Ø K			104	115	123	88		
	Ø ČSR		74		107	110	81	121	103

Zdroj: z archivních zdrojů (viz pozn. č. 3) sestavil autor.

Porovnáme-li data, je patrné, že vývoj během přestavby pomohl družstvům zemědělského typu udržujícím výkonnou zemědělskou výrobu kombinovanou s expanzí do nezemědělských provozů. Ty byly orientovány na finalizaci vlastních potravinářských produktů (ovocné koncentráty a džusy z vlastních sadů, kukuřičný snack vyrobený z vlastní kukuřice) nebo na dodavatelské služby pro zemědělství. JZD Chelčice a JRD Lehnice dosahují v roce 1988 nejvyšší intenzity hrubé zemědělské produkce na hektar z celého vzorku. K tomu se jim koncem 80. let daří zprovoznit velké investiční projekty v nezemědělské zpracovatelské oblasti (růst výkonů, zisku i míry přidružené výroby). Dobře organizovaná zemědělská výroba, vysoký podíl automatizovaných činností v přidružené výrobě, případně produktivní aplikace výzkumu a vývoje se zdají být klíčovými faktory pro dobrou bilanci mezi náklady a výkony, která řadí tato družstva k nejefektivnějším. Na druhou stranu úspěch těchto družstev se neobešel bez podpory státu. Velké investiční celky byly financovány z mimořádných státních investičních titulů. Rozvíjení specializačních programů také záviselo na konkrétních pověřeních orgány KSČ a OZS. Obě JZD/JRD byla výrazně preferována v rámci svých okresů, případně krajů. Jejich předsedové zaujímali významná postavení v orgánech KSČ na okresní, krajské, ale i republikové úrovni. Přesto za jejich výkony vidíme konkrétní organizátorskou a řídicí práci.²⁹ Do přízně mocných se dostali vlastními výkony, které státní podpora později jen znásobila. Takových družstev však nebylo mnoho, jejich úspěchy byly dány specifickými lokálními podmínkami, historií oblasti nebo působením výjimečných organizátorských osobností.

²⁹ Předsedy všech družstev ze vzorku byly mocné a vlivné osobnosti, minimálně v rámci svého regionu: např. předseda JZD Chelčice Josef Čížek byl členem předsednictva OV KSČ a členem ÚV KSČ (v roce 1989 dokonce členem Předsednictva ÚV KSČ). Předseda JRD Lehnice Alexander Andrassy byl členem KV KSS a členem ÚV KSS. Předseda JZD Hustopeče Ludvík Podešva měl kontakty na nejvyšších místech státu a stýkal se i s činiteli sovětských okupačních vojsk. Přesto vybudovat výkonné přední JZD znamenalo především obrovské organizátorské a řídicí úsilí. V socialistickém hospodářství také kontakty znamenaly kapitál a tito předsedové si to uvědomovali a podle toho i jednali.

Neméně zajímavým rysem je naopak relativní stagnace menších technologicko-inovačních družstev v nově nastavených podmínkách. Tyto podniky si udržovaly proporcii nezemědělské výroby a soustředily se na rozvíjení stávajících technologických výrobních programů. Podmínky nově nastavených pravidel je znevýhodňovaly (preferování zemědělské produkce, mimořádné odvody ze zisku z přidružené výroby atd.), přesto dále pokračovaly ve vlastních podnikových strategiích. Tato koncepčnost kombinovaná s určitou umírněností se ukázala být výhodnou v následující transformační dekádě. Na rozdíl od zbytku vzorku z jiných skupin žádné z JZD této skupiny nezaniklo, svou činnost družstva úspěšně udržovala a udržují s velkým renomé v podstatě až do současnosti.³⁰

Příklad JZD Práce zase dokumentuje, jak moc obtížné bylo pro velká družstva vymknout se zavedeným představám o JZD a dále expandovat výrobně-obchodním směrem. Závažné důsledky pro toto družstvo mělo přičlenění sousedního, hospodářsky slabšího, JZD v roce 1986, ale i nově nastavené podmínky přestavby znevýhodňující družstva s vysokým počtem zaměstnanců (vysoký odvod z mezd a zvýšené sociální a zdravotní odvody). Masivní růst výkonů v obchodní a výrobní činnosti byl vykoupen všeobecně vysokými náklady, průměrnou rentabilitou a mírou zisku naprosto neodpovídající výkonům.³¹ Zvýšení odvodů, ještě více zdůrazněných opatřeními z roku 1989, v důsledku omezovalo možnost výrazné tvorby zisku z přidružených výrob, což je patrné i z údajů v tabulkách – výsledky družstev s vysokým podílem přidružené výroby stagnovaly. Přidružená výroba se více vyplácela taková, která se mohla odrazit ve vlastní zemědělské činnosti, ve zvyšování její výkonnosti a hospodárnosti (např. vývojem vlastních řešení a technologií přispět ke snižování nákladů).

Po dlouhých přípravách začátkem roku 1989 vstoupil v platnost nový zákon o JZD, schválený roku 1988. Spolu s ním začala platit řada dalších norem, které ve dvouletém předstihu před průmyslem a jinými odvětvími prováděly ekonomickou reformu v zemědělství. Změna byla vedena myšlenkou „zrealnit náklady při zachování relace maloobchodních cen“ – důležitých pro společenskou stabilitu. „Zrealnit“ se měla i cena pracovní síly, odvod z mezd byl nově stanoven na 50 % z objemu mzdových prostředků.³² Toto opatření mělo podniky donutit hospodařit s pracovní silou, s jejím

³⁰ JRD Šenkvice a JRD Cífer se transformovala v zemědělská družstva a v této formě úspěšně působí do současnosti. JZD Hustopeče se transformovalo v akciovou společnost ZVOS Hustopeče, jejíž akciová struktura kopírovala původní družstevní. Původní předseda byl ve vedení společnosti až do počátku nového tisíciletí. Společnost v této formě fungovala do roku 2008. Srov. VLASATÁ, Zuzana, Žlutý baron: skutečný plán Andreje Babiše zřídí stát jako firmu, Brno 2017, s. 43–52.

³¹ Srov. STŘELEČEK, František, Jaké podmínky pro samofinancování vyplývají pro zemědělské podniky z růstu objemu výkonů, *Zemědělská ekonomika*, 1990, 36, č. 12, s. 969–979. Autor se v článku zabývá vztahem mezi růstem výkonů a zisku. Snaží se odpovědět na otázku, kdy se růst výkonů vyplácí a kdy naopak jen neúměrně zvyšuje náklady. Na základě vyhodnocení hromadných dat z výkazů JZD Jihočeského kraje stanovuje několik typových skupin s různými variantami vztahu mezi výkony, náklady a zisky.

³² Na přezaměstnanost a vysoké objemy mzdových nákladů neodpovídající výkonnosti a produktivitě práce sektoru upozorňují i autoři komparativní studie z porevolučního roku 1990; BEČVÁŘOVÁ, Věra, a kol., *Komparace československého zemědělství*, Praha 1990, s. 10.

množstvím, pracovní dobou zaměstnanců a jejím optimálním využitím v různých vegetačních obdobích. Jednalo se o velmi tvrdá opatření nutící podniky uvědomit si realitu nákladů a cestu, jak je přimět k úsporám. Diferenciální příplatky byly nadále v určité míře zachovány, ale propastný rozdíl mezi výběrem zemědělské daně a příplatky (alespoň o 5 mld.) se měl výrazně snížit. Zároveň při přerozdělování diferenciálních příplatků se měly brát do úvahy jen rozdíly geografické, nikoli organizační (tj. ukončení zvýhodňování státních statků). Odhadovalo se, že při hypotetickém skokovém odstranění příplatků by se jedna třetina JZD nebyla schopna samofinancovat. Přesto se předpokládalo, že i nadále bude přibližně 300 JZD trvale zaostávajících a při neplnění stabilizačních opatření se počítalo s jejich rušením. Významným způsobem se rovněž měnila organizace zemědělství. Byly zrušeny okresní zemědělské správy, které se přeměnily na expozitury republikových ministerstev. Řízení se zjednodušilo na jednostupňové, kdy existoval pouze jeden orgán dohlížející na činnost zemědělských organizací.

Závěr

Přechod na nové podmínky koncem 80. let byl striktní restrukturalizací systému. Provázela jej kampaň vyzývající k přísné hospodárnosti a efektivitě, nutnosti stát se nejen spolehlivými výrobci, ale i hospodáři. V atmosféře prohlášení o nevyhnutelnosti změny, nutnosti přizpůsobení za každou cenu spojené s hrozbou zániku, podniky vyhlížely reformu z roku 1989 s obavami. Především omezení tvorby zisku z přidružené výroby snížilo možnosti dalšího strategického rozvoje družstev. I přední družstva se především snažila přežít a adaptovat se, jejich integrační potenciál byl za těchto podmínek velmi ztížený. Lze proto konstatovat jistou dvoukolejnost v názorech na rozvoj předních JZD v odborných kruzích, podnikových managementech a vládnoucí elitě. Na jedné straně je u předních JZD oceňován jejich integrační potenciál a jako nejperspektivnější jejich agrokombinátní forma. Reálná opatření státu v průběhu druhé poloviny 80. let se však snaží JZD od této formy odradit a obrátit jejich pozornost zpět k zemědělské produkci – její výkonnosti a hospodárnosti. Nejvíce to pocítila ambiciózní družstva kombinátně-obchodního typu, ale i družstva technologicko-inovačního typu, která se nemohla opřít o velké zemědělské plochy a zůstávala odkázána na přidruženou výrobu. Přesto existovala malá skupina předních družstev, která si v době přestavby polepšila. Podniky s velkou výměrou, průměrným počtem družstevníků/zaměstnanců, dobrým strojovým vybavením, provozující výkonnou zemědělskou výrobu kombinovanou s příbuznou (na zemědělství) orientovanou přidruženou výrobou, kterým se navíc během období přestavby podařilo s pomocí státních dotací spustit nové potravinářské provozy. Úspěšné bylo i družstvo v Jílovém u Prahy, jemuž se v tomto jinak pro družstva nelehkém období povedlo ekonomicky stabilizovat a téměř umořit vysoký dluh v provozním úvěru. Úspěch to však byl pomíjivý, složitou dobu transformace zvládla jen družstva technologicko-inovačního typu, zbytek družstev zanikl v průběhu 90. let.

Seznam zkratk

JZD	– jednotné zemědělské družstvo
JRD	– jednotné rolnické družstvo
HZP	– hrubá zemědělská produkce
OZS	– okresní zemědělská správa
PV	– přidružená výroba
ZPoK	– zemědělsko-potravinářský komplex

Prameny a literatura

Prameny

Štátny archív v Bratislave se sídlem v Modre:

- fond Jednotné rolnické družstvo v Šenkviaciach,
- fond Jednotné rolnické družstvo v Šenkviaciach.

Štátny archív Nitra, pobočka Šaľa:

- fond Okresná poľnohospodárska správa Dunajská Streda,
- fond Agrokombinát PD Lehnice.

Státní okresní archiv Strakonice:

- fond Zemědělské družstvo Chelčice,
- fond Okresní zemědělská správa Strakonice.

Státní okresní archiv Znojmo:

- fond JZD Mír Práče,
- fond Okresní hospodářská správa,
- knihovna, P-IV-255, Zpravodaj JZD Mír Práče,
- knihovna, Z-II-521, JZD Mír Práče, nositel Řádu práce, Práče 1988.

Státní okresní archiv Praha-Západ se sídlem v Dobřichovicích:

- fond Knihovna periodik a literatury, Posázavský družstevník, 1986, 12, č. I.–II., s. 3; Posázavský družstevník, 1989, 15, č. I.–II., s. 1–3.

Státní okresní archiv Břeclav se sídlem v Mikulově:

- fond Okresní zemědělská správa Břeclav,
- fond Knihovna periodik a literatury, Přehled ekonomického rozvoje JZD od roku 1981 do roku 1988, Družstevní zpravodaj JZD Rudé armády Hustopeče, 1989, č. 2, s. 5.

Literatura

BEČVÁŘOVÁ, Věra, a kol., Komparace československého zemědělství, Praha: VÚEZVž 1990.

BERŇADIČ, Ladislav, Cífer: vlastivedná monografia, Bratislava: Obzor 1991.

BAŠEK, Václav – SMETANA, Tomáš, Perspektivy potravinářské finalizace v zemědělských podnicích, Zemědělská ekonomika, 1990, 36, č. 3, s. 191–202.

BLAŽEK, Leo, Podiel racionalizační brigády na JRD Cífer při zavazdaní vedecko-technických poznatků, Bratislava: Příroda 1987.

ČERNÝ, Rudolf, Zaměření stranické práce při zabezpečování dalšího rozvoje ZPoK, in: Dosažené výsledky v ZPoK a jeho úkoly v roce 1988, Praha: Oddělení propagandy a agitace ÚV KSČ 1988, s. 5–25.

DIVILA, Emil, JZD Agrokombinát Slušovice. Moderní zemědělský podnik, Zemědělská ekonomika, 1989, 35, č. 5, s. 371–381.

HRADSKÝ, O., 40 rokov JRD Mier Cífer, Bratislava: Příroda 1989.

- CHOMA, Dimitrij, Diferenciace, efektivnost, zainteresovanost, *Zemědělská ekonomika*, 1987, 33, č. 1, s. 3–12.
- CHOMA, Dimitrij, Družstevní sektor v procesu přestavby československé ekonomiky, *Zemědělská ekonomika*, 1988, 34, č. 3, s. 147–160.
- IŽÁKOVÁ, Viera, Chozrasčotné postavenie poľnohospodárskych podnikov v SSR z aspektu úprav ekonomických nástrojov v roku 1986, *Zemědělská ekonomika*, 1988, 34, č. 10, s. 722–732.
- KOHOUT, František, V nových podmínkách jen hospodárně a v dobré kvalitě. K nové vyhlášce o základních podmínkách dodávky zemědělských výrobků, *Posázavský družstevník*, XI, 1985 č. 10–11, s. 1.
- LEBEDA, Petr, Nezemědělské výroby jako faktor efektivnosti řízení, *Zemědělská ekonomika*, 1987, 33, č. 2, s. 149–158.
- MARKUŠ, Jozef, a kol., *Hospodárky mechanismus riadenia agrokomplexu*, Bratislava: Príroda 1987.
- MYANT, Martin, *The Czechoslovak Economy 1948–1988*, Cambridge: Cambridge University Press 1989.
- PODĚBRADSKÝ, Zdeněk, K současné ekonomické situaci československého zemědělství, *Zemědělská ekonomika*, 1990, 36, č. 8, s. 610–612.
- SÁLUSOVÁ, Dana, *České zemědělství očima statistiky 1918–2017*, Praha: Český statistický úřad 2018.
- SENKO, Vlastimil, Diverzifikace v zemědělsko-potravinářském komplexu ČSSR, *Zemědělská ekonomika*, 1990, 36, č. 4, s. 273–286.
- STŘELEČEK, František, Jaké podmínky pro samofinancování vyplývají pro zemědělské podniky z růstu objemu výkonů, *Zemědělská ekonomika*, 1990, 36, č. 12, s. 969–979.
- SWAIN, Nigel, Collective Farms as Sources of Stability and Decay in Centrally Planned Economies of East-Central Europe, In: *The system of Centrally Planned Economies in Central-Eastern and South-Eastern Europe after World War II and the Causes of its Decay: international pre-congress conference*, Praha: VŠE 1994, s. 86–135.
- TRNKA, František – ČUBA, František, Motivace k zavádění vědeckotechnických poznatků do praxe, *Zemědělská ekonomika*, 1985, 31, č. 9, s. 803–812.
- VALENTA, František, Průmyslová výroba v zemědělských družstvech – faktor zvyšování efektivnosti zemědělské výroby, *Zemědělská ekonomika*, 1988, 34, č. 6, s. 397–407.
- VALEŠ, Lukáš, Životní příběhy českých zemědělců v éře komunistického režimu a společenské transformace, in: VANĚK, Miroslav – KRÁTKÁ, Lenka (edd.), *Příběhy (ne)obyčejných profesí: česká společnost v období normalizace a transformace*, Praha: Karolinum 2014, s. 461–509.
- VLASATÁ, Zuzana, *Žlutý baron: skutečný plán Andreje Babiše zřídit stát jako firmu*, Brno: Referendum 2017.
- ZAJÍC, Miroslav, 40 let československého socialistického zemědělství, *Zemědělská ekonomika*, 1989, 35, č. 5, s. 331–340.

FOTOARCHIV NÁRODNÍHO ZEMĚDĚLSKÉHO MUZEA

PHOTO ARCHIVE OF THE NATIONAL MUSEUM OF AGRICULTURE

Michaela Zeinerová Brachtlová

*Článek vznikl za podpory Ministerstva zemědělství,
institucionální podpora MZE-RO0818.*

Úvod

Národní zemědělské muzeum uchovává rozsáhlý Fotoarchiv, který se utvářel již od doby založení muzea. Přesné okolnosti jeho vzniku zatím nejsou objasněny. Fotoarchiv dokumentuje způsob života a pracovní činnosti na českém, moravském a slovenském venkově 20. století. Následující text je prvním krokem k systematickému a kritickému popisu a zhodnocení této podsbírky. Představuje několik zajímavých obrazových celků, kterými by se další výzkum mohl zabývat. Některé časové úseky jsou ve Fotoarchivu zachyceny poměrně důkladně, naopak mezery jsou například v období pro vývoj našeho současného zemědělství důležitém – přelomu 20. a 21. století.

Charakteristika podsbírky Fotoarchiv

Mnoha lidem chybí všestranné uvědomění, že jsme všichni, s naší základní fyzickou potřebou potravy, závislí na přírodě a na schopnosti z ní potravu získat. Je to cyklus, který se opakuje již tisíce let – obdělávání půdy, sklizeň úrody, chov zvířat. Mění se okolnosti, ale podstata života zůstává stejná. S trochou nadsázky ji vyjadřuje nápis, který fotograf Jindřich Štreit zachytil v nejmenovaném agropodniku: „I přes veškerý vývoj vědy a techniky dokáže pouze zemědělec vyrobit z hnoje chléb. Všichni ostatní jsou schopni jen procesu opačného.“

Fotoarchiv NZM je obsáhlá sbírka obrazového materiálu, který neocenitelným způsobem doplňuje naše vědomosti o historickém vývoji československého zemědělství, potravinářství, lesnictví, myslivosti, rybářství, chovu hospodářských zvířat, proměnách krajiny, rurální architektury a dalších aspektech venkovského života a každodenní práce. Dokumentace probíhala cíleně v rámci výzkumných úkolů, nákupem jednotlivých fotografií nebo obrazových celků, mnoho fotografií bylo získáno darem. Založení Fotoarchivu je úzce spojeno se vznikem a fungováním celého muzea. Proto jsou v něm zastoupeny i záběry sbírkových předmětů a jednotlivých expozic v interiérech. V současnosti je tento typ dokumentace ukládán v „živém archivu“ a součástí sbírky se vybrané položky stanou až s časovým odstupem. Během existence muzea měl Fotoarchiv v souvislosti se změnami v jeho organizační

struktury různé zařazení, například v 50. letech minulého století byl Fotoarchiv a filmotéka jedním z deseti odborných oddělení, v 80. letech pak působil retrospektivní fotoarchiv a muzejní knihovna vedle deseti odborných referátů. V roce 2002 se stal jednou z podsbírek Sbírkou Národního zemědělského muzea Praha. Během let své existence se ale zatím ne zcela jasným způsobem prolínal se Sbírkou písemných dokumentů (SPD; v současnosti podsběrka Archiválie). Přibližně před deseti lety byla z podsbírký Archiválie přesunuta do podsbírký Fotoarchiv některá fotografická alba a řada dalších pozitivů. Díky tomu se nyní stává, že k negativům z Fotoarchivu dohledáme pozitivní kopie, které byly původně zařazený v SPD, ale nebylo mezi nimi žádné evidenční propojení.

Fotoarchiv je pravidelně využíván k výstavním a prezentačním účelům nebo jako zdroj ilustračního doprovodu odborných publikací. Podsběrka obsahuje skleněné a plastové negativy různých formátů, pozitivy – jak samostatné, tak v rámech – a diapositivy. Součástí je i audiovizuální materiál – CD, videokazety a rozsáhlý soubor vzdělávacích, naučných a dokumentárních filmů z 50. až 80. let minulého století na 16 a 35mm filmovém pásu. Fotoarchiv je velmi podrobně rozdělen do 15 skupin a mnoha tematických podskupin. Nejpočetněji zastoupenými tématy jsou pěstování rostlin, chov zvířat nebo zpracování zemědělských produktů. V současnosti je v elektronické databázi přes polovinu ze 48 363 položek zapsaných v CES. Další desetitisíce hlavně skleněných negativů, kolorovaných skleněných diapositivů 8,5 × 8,5 cm a papírových pozitivů čeká na zpracování. Při převodu katalogu do elektronické databáze evidujeme již přes 120 autorů, kteří do Fotoarchivu přispěli. Fotoarchiv je uložen v depozitáři s kontrolovaným prostředím, badatelům je přístupný částečně elektronicky, plně prostřednictvím lístkové kartotéky, kterou vedeme souběžně s postupně doplňovanou elektronickou databází.

Dnes je velmi oblíbená formulace připojovat k čemukoliv „příběh“, který v širším slova smyslu prodává – ať jsou to domy, auta, marmelády nebo třeba fotografie. Také do Fotoarchivu se dostal požadavek na fotografii s příběhem. Pro někoho možná překvapivě to není tak snadné, jak by se zdálo. Fotoarchiv NZM je bohatým zdrojem informací, ale detaily vzniku jednotlivých fotografií ani bližší údaje o jejich autorech velmi často známé nejsou. Celkově se však prostřednictvím desetitisců fotografických negativů a pozitivů vytváří příběh československého zemědělství za posledních 100 let a naší snahou je v něm pokračovat.

Významné obrazové celky

Jednou z nejstarších dosud identifikovaných položek Fotoarchivu je soubor Krkonoše Jana F. Langhanse (1851–1928). Fotoateliér Jana F. Langhanse patřil k nejvýznamnějším v Praze a k největším v rámci českých zemí. Přelom století byl pro ateliér velice úspěšným obdobím, kdy poskytoval komplexní fotografické služby a nabízel kromě jiného i krajinářskou fotografii.¹ Soubor uložený v NZM obsahuje 19 samostatných

¹ SCHEUFLER, Pavel, Životní osudy Jana Langhanse, dostupné online: <<http://scheufler.cz/cs-CZ/files/2427/Langhans.pdf>> [5. 1. 2019].



1 Album Krkonoše, č. 14, pozitiv 28,8 × 23,1 cm, Jan F. Langhans, asi 90. léta 19. stol. Zdroj: fotoarchiv NZM.

kartonů s nalepenými fotografiemi uloženými v deskách. Jedna z těchto fotografií (obr. 1) byla publikována v knize Krkonoše Václava Durycha, vydané v roce 1898, která obsahuje bohatý fotografický doprovod autorů Jana F. Langhans² a Jindřicha Eckerta. Deset fotografií s námětem Krkonoš se nachází ve sbírce Krkonošského muzea ve Vrchlabí, s kolekcí uloženou v NZM se shodují 4 snímky. Další album 16 fotografií bylo objeveno také ve fondu knihovny Ústavu dějin umění AV,³ kde je shoda v 8 fotografiích. Jak NZM album získalo, bude předmětem bádání, ale výsledek je nejistý vzhledem ke způsobu zápisu přírůstků v předválečném období.

Z počátku 20. století se ve sbírce nachází soubor několika set skleněných negativů různých formátů. Až do konce 20. let 20. století jsou to především práce dvou autorů – Josefa Štursy, který působil v okolí Nového Města na Moravě, a Josefa Tachecího,⁴ jehož máme v inventární knize zapsaného jako ze Žižkova. Jejich fotografie byly zakoupeny vždy po několika desítkách až stovkách kusů během let 1931–1932.

Josef Štursa provozoval fotografickou živnost nejprve v Kuklíku a od roku 1927 v Novém Městě na Moravě⁵. Jeho tvorba a okolnosti, za jakých byly negativy zakoupeny do muzea, jsou momentálně předmětem dalšího zkoumání. Nicméně víme, že například svoje krajinářské záběry publikoval ve formě pohlednic. Některé negativy ze sbírky je možné spojit s dostupnými historickými pohlednicemi (obr. 2 a 3). Je pravděpodobné, že si sám upravil kazetu na negativy, která mu umožňovala zaznamenat více záběrů na jednu skleněnou desku. Díky tomu mohl vytvořit neobvyklé fotografie s konceptuálním přístupem, jako jsou snímky prázdné návsi a inscenovaného skupinového portréty obyvatel vesnice (obr. 4). Soubor fotografií Josefa Štursy ve Fotoarchivu většinou pochází z oblasti Nového Města na Moravě a Svratecka a čítá řádově asi 900 kusů. J. Štursa byl již před prodejem svých fotografií muzeu napojen na Národopisnou společnost československou, jak dokládá snímek horáckého skla publikovaný v Národopisném věstníku československém, č. XXI (1928).⁶ Zemědělské oddělení bylo vedeno okresními muzejními odbory při městských muzeích mimo jiné i v Novém Městě na Moravě, je proto možné, že s ním spolupracoval.

Přibližně u 350 negativů je uvedeno, že byly zakoupeny od Josefa Tachecího po 4 korunách za kus, a to včetně zajímavé kolekce 69 portrétů obyvatel slovenské vesnice Dobšiná (obr. 5). Jestli je přímo jejich autorem, není zcela zřejmé. Většina portrétů byla pořízena s ateliérovým pozadím, jen výjimečně v exteriéru. Bohužel nevíme, za jakým účelem přesně vznikly. Vymykají se ostatním fotografiím tohoto autora, mezi nimiž jiné ucelené série nejsou. Ani o samotném autorovi bohužel nic bližšího není známo. Podle dosavadních informací to byl úředník, který žil a pracoval v Praze. Důvody jeho působení v oblasti dokumentace života zemědělců jsou zatím

² Manželka J. F. Langhans Pavla Holubová pocházela ze Svobody nad Úpou, takže mohl mít ke Krkonošům vztah i z tohoto důvodu.

³ Krkonošské muzeum Vrchlabí, fond Langhans, J. F., album Das Riesengebirge; Ústav dějin umění Akademie věd ČR, v. v. i., Knihovna, Langhans, J. F., album Das Riesengebirge, F 117.

⁴ Národní archiv, fond Policejní ředitelství Praha II – evidence obyvatelstva, fond Policejní ředitelství Praha II – všeobecná spisovna.

⁵ Státní okresní archiv Žďár nad Sázavou, fond Okresní úřad Nové Město na Moravě, inv. č. 780, čj. 4110 G.

⁶ Národopisný věstník československý, dostupné online: <<http://www.narodopisnaspolecnost.cz/index.php/virtualni-badatelna/digitalizovane-casopisy/item/35-narodopisny-sbornik>> [4. 1. 2019].



2 Inv. č. 5606, Bývalá skelná huť a její okolí v českých Milovách, v pozadí Čtyřpaličaté skály, SN 12 × 16,5 cm, J. Štursa, 1923. Zdroj: fotoarchiv NZM.



3 Pohlednice Českomoravská vysočina: Čtyřpaličaté skály, J. Štursa. Zdroj: soukromá sbírka.



4 Inv. č. 5195, Dva pohledy na náves v Čejči u Hodonína, SN 13 × 18 cm, J. Štursa, 1920. Zdroj: fotoarchiv NZM.



5 Inv. č. 7961, Typy slovenských obyvateľ, Dobšiná, J. Tachecí, SN 9 × 12 cm, 20. léta 20. stol. Zdroj: fotoarchiv NZM.



6 Stavba z Podkrkonoší, Vidonice čp. 43, pozitiv 9 × 13 cm, Okresní sdružení republikánského dorostu československého venkova v Nové Pace, 20. léta 20. stol. Zdroj: fotoarchiv NZM.

zahaleny tajemstvím. Fotografie Josefa Štursy i Josefa Tachecího zahrnují širší škálu témat – krajina, zemědělské práce, řemesla nebo třeba společenské události a další.

Rozsáhlá kolekce ve Fotoarchivu je věnována lidovým stavbám, například soubor více než 400 záběrů lidových staveb z Podkrkonoší (nedatováno, pravděpodobně 20. léta 20. století). Jedná se o fotografie 9 × 13 cm adjustované na barevných kartonkách velikosti cca A4, uložené vždy v deskách podle jednotlivých vesnic, ze kterých pocházely (obr. 6). Československé zemědělské muzeum vypracovalo podrobné instrukce k dokumentaci, které již bohužel k dispozici nemáme. Se shromažďováním sbírkového materiálu pro budoucí zemědělské muzeum pomáhaly tzv. Muzejní odbory při okresních sdruženích dorostu (zakládáné již od roku 1911), které prováděly i soupisy lidových staveb. Zmíněné fotografie dodalo Okresní sdružení republikánského dorostu československého venkova v Nové Pace.

Další zajímavá kolekce jsou například pozitivy s tématem plemen koní. Přes 200 kusů bylo zakoupeno od firmy Bruner-Dvořák v letech 1927 a 1928. Nyní máme asi 50 kusů, v rámech i bez rámu. Část z nich je podlepena šedým kartonem. Druhá část, podlepená tenkým hnědým kartonem, má na reversu nalepeny noviny z dvacátých



7 Inv. č. 11286, Favory, lipický hřebec, pozitiv 18 × 24 cm, Bruner-Dvořák, 1. pol. 20. let 20. stol. Zdroj: fotoarchiv NZM.

let. Autorství těchto fotografií není úplně zřejmé. Rudolf Bruner-Dvořák (1864–1921, významná postava české fotografie přelomu 19. a 20. století) rád fotografoval koně, mimo jiné v Lipici ve Slovinsku (obr. 7).⁷ Zemřel ale v roce 1921 a dědicem díla i firmy se stal jeho mladší bratr Jaroslav Bruner-Dvořák (1881–1942), který se u Rudolfa vyučil fotografem, byl jeho pomocníkem, ale i spoluautorem. Je proto možné, že autorem fotografií, které se nacházejí ve Fotoarchivu, je právě Jaroslav. Velké množství fotografií koní (a dalších hospodářských zvířat) obsahuje zatím nezpracovaný archiv významného hipologa prof. PhDr. et MUDr. Františka Bílka, DrSc. (1885–1972). František Bílek ve své práci propojoval několik vědních oborů – biologii, zoologii, genetiku, fyziologii a další.⁸ Podílel se na založení a rozvoji oboru zootechniky na tehdejší VŠZ, zasloužil se mimo jiné o vznik hipologického muzea ve Slatiňanech a z jeho impulsu vzešla snaha o záchranu koní Převalského, jejichž chov je pýchou pražské zoo.

⁷ Významný hřebčín rakousko-uherské monarchie.

⁸ BALÍK, Jiří, předmluva, in: GOTTHARDOVÁ, Lenka – BÍLEK, Jaromír, a kol., František Bílek, otec české hipologie a zootechniky, Hostomice 2012, s. 4.

Dokumentace činnosti muzea a aktivity pracovníků

Muzeum je již ze své podstaty institucí, která má za úkol přispívat ke vzdělávání a studiu prostřednictvím zpřístupňování svých sbírek a vlastní výzkumné činnosti. Ve Fotoarchivu se nacházejí i soubory dokumentující muzejní expozice (obr. 8). Cennou součástí fotografické sbírky představuje 26 skleněných negativů, které zobrazují expozice z první budovy Československého zemědělského muzea, kdy muzeum sídlilo v Kinského zahradě na Smíchově. Jsou na nich zachyceny dnes již neexistující výstavní prostory s exponáty, například sbírka ptačích vajec nebo koňských podkov (obr. 9). Negativy o rozměrech 13 × 18 cm jsou datovány rokem 1928. Muzeum si pravděpodobně objednalo profesionální dokumentaci, podle záznamů byly zakoupeny od firmy Posselt za cenu 35 Kč. Ateliér Jana Posselta též sídlil na Smíchově a patřil k významným pražským fotografickým ateliérům. Již v roce 1925 se Jan Posselt (1885–1970) účastnil soutěže,⁹ kterou vypsal Odbor lidových staveb při Národopisné společnosti československé. Výsledky této soutěže pak prezentovalo ČZM jako první výstavu právě ve své budově v Kinského zahradě.¹⁰



8 Inv. č. 17373, ČZM v Brně – sbírky oddělení myslivosti se sbírkou parohaté zvěře, SN 18 × 24 cm, Petrůj, 1941. Zdroj: fotoarchiv NZM.

⁹ Archiv Akademie věd ČR, fond Národopisná společnost československá, k. č. 79, dopis J. Posselta ze dne 4. 5. 1925.

¹⁰ Podsbírka Archiválie Sbírkový Národního zemědělského muzea, Zprávy o činnosti, k. č. 2.2.3, Zpráva o činnosti Československého zemědělského muzea za rok 1925.



9 Inv. č. 1110, Pohled do expozice ČZM, SN 13 × 18 cm, ateliér Posselt, 1928. Zdroj: fotoarchiv NZM.

Pracovníci muzea aktivně vytvářeli sbírkové fondy a tuto činnost spojovali se sběry v terénu a pořizováním fotografické a filmové dokumentace. Ve Fotoarchivu můžeme zvýšené úsilí sledovat přibližně od 40. let minulého století. Promítla se tam i činnost spojená s přípravou expozic a vědecko-výzkumná práce, včetně experimentů, rekonstrukce náradí a způsobů práce. Série o sklizni máku (obr. 12) je příkladem toho, jakým komplexním způsobem k dokumentaci přistupovali. Po krátké epizodě, kdy muzeum působilo ve své budově na Letné, muselo ji v roce 1950 opustit a využívat jiné prostory. Jedním z hlavních objektů se tak stal zámek Kačina u Kutné Hory. Součástí intenzivní práce a sběrů v terénu bylo pořizování fotografické i filmové dokumentace při přípravě expozice Cesta naší vesnice k socialismu v 50. letech minulého století, která byla instalována v pěti sálech právě na Kačině. Velkou část expozice tvořily panely s fotografiemi a texty (obr. 13).

Z odborných pracovníků muzea byli fotograficky velice aktivní především Ing. Zdeněk Tempír, CSc., (ředitel muzea 1965–1972), který se věnoval hlavně dějinám zemědělství a přispěl několika tisíci záběrů (zatím máme elektronicky evidovaných přes 3 500 snímků). Podle vzpomínky Z. Tempíra měli všichni odborní pracovníci k dispozici fotoaparát, jejich povinností bylo využívat ho při práci a v týmu byl i profesionální fotograf.¹¹ Dalšími autory tedy jsou Ing. Lumír Loudil, CSc., jehož oborem byl chov zvířat (ředitel muzea 1972–1977, přes 400 fotografií), Ing. František Šach, který

¹¹ Pracovníci muzea natáčeli také filmy nebo na nich spolupracovali – např. Poslední vor, 1971–1972.



10 Inv. č. 71984, Sběr sbírkových předmětů, nakládání na nákladní vůz, Abelová, PN 6 × 6 cm, Z. Tempír, 1973. Zdroj: fotoarchiv NZM.



11 Inv. č. 32676, Natáčení plavby voru na Otavě u Zvíkova, PN 6 × 6 cm, J. Andreska, 1960. Zdroj: fotoarchiv NZM.



12 Inv. č. 25973–25994, Sklizeň máku, PN 6 × 6 cm, V. Maryška, 1952. Zdroj: fotoarchiv NZM.



13 Inv. č. 28627, Z expozice Cesta naší vesnice k socialismu, PN 6 × 6 cm, J. Jaroš, 1955. Zdroj: fotoarchiv NZM.

se zabýval živočišnou výrobou a zpracováním živočišných produktů (ředitel muzea 1953–1959, přes 1 000 fotografií), a Ing. Jiří Andreska, CSc., který měl na starosti myslivost a rybářství (kolem 500 fotografií). Do Fotoarchivu významně přispěli i další pracovníci, hlavně Jiří Jaroš, který fotografoval od druhé poloviny 40. let do konce 70. let minulého století (dosud elektronicky evidováno přes 5 000 fotografií). Jiří Jaroš se v roce 1947 zúčastnil fotografické soutěže vyhlášené Ministerstvem zemědělství jako autor č. 88–90. Žádné jiné informace o něm zatím nemáme. Fotografie z této soutěže získalo muzeum. Po roce 1948 se stal J. Jaroš zaměstnancem muzea a měl v budově na Letné k dispozici několik místností včetně fotokomory. Jeho následovnicí byla v 80. a 90. letech minulého století Božena Kulmanová. Z této doby pochází značné množství reprodukcí různých tištěných materiálů, případně fotografií předmětů z jiných sbírek, mnohem méně autorských snímků.

Současné přírůstky

Významným celkem ve Fotoarchivu se nedávno stal také osobní fotografický archiv bioklimatologa a hydrologa Vladimíra Krečmera z 50.–90. let minulého století, který obsahuje přibližně 1000 záběrů. Ing. Vladimír Krečmer, CSc., (1928–2019) se zabýval ekoklimatologickými tématy, jako např. vlivem sucha na růst dřevin, bioklimatem obnovných sečí apod. Později se zaměřil na ekologické funkce lesa (zejména ve vztahu k hydrologii), klimatologii, environmentální politiku, vztah lesa a prostředí.¹² Mnoho z jeho fotografií (obr. 14) bylo publikováno v odborné literatuře.

Fotoarchiv bohužel neodráží přechod na soukromé hospodaření v 90. letech 20. století, zavádění nových technologií v zemědělské výrobě apod. Na dokumentaci současného zemědělství v Čechách a na Moravě v dlouhodobějším horizontu se však intenzivně pracuje.

V roce 2018 byl spuštěn velkorysý projekt, v jehož rámci se tomuto úkolu bude věnovat každý rok jiný autor. Jako první byl osloven Jindřich Štreit (*1946). Fotografování venkovského života je s jeho jménem neoddělitelně spojeno. Tématem se zabývá již od 70. let minulého století a řada z jeho fotografií se stala doslova ikonickými záběry české dokumentární fotografie. Do sbírky jsme získali kolekci fotografií z 80. let 20. století, tedy z doby, kdy autor sám v zemědělství pracoval. Významným aktuálním obohacením Fotoarchivu je také jeho nový rozsáhlý soubor, který vznikl opět především na severomoravském venkově a v několika tamních potravinářských provozech (obr. 16).

Zajímavou novou akvizicí je archiv fotografa Jana Regala (*1938), který v letech 1978–1989 zpracovával fotografické zakázky pro zemědělské družstvo Slušovice. Obsahem archivu je celková činnost družstva od zemědělské a potravinářské výroby po rozsáhlé další aktivity.

¹² NOVOTNÝ, Radek, Ing. Vladimír Krečmer, CSc., oslavil významné životní jubileum, 2018, dostupné online: <http://www.vulhm.cz/sites/File/vydavatelstva_cinnost/bulletin_tei/Krecmer_Vladimir_90.pdf> [4. 1. 2019].



14 Inv. č. 31658, Sněhové vody v lese, PN 6 × 9 cm, Ing. Vladimír Krečmer, CSc., 1955. Zdroj: fotoarchiv NZM.



15 Inv. č. 11560, Zařízení sýrárny, Státní rolnická škola Záturčie, SN 12 × 16,5 cm, V. Ruml, nedatováno. Zdroj: fotoarchiv NZM.



16 Nuselská sýrárna, s. r. o., v Litovli, dig. data, autor Jindřich Štreit, 2018. Zdroj: fotoarchiv NZM.

Rozvoj a zpracování sbírky

Projekt dokumentace současnosti, na kterém by se měli podílet renomovaní autoři, podpoří význam Fotoarchivu jako sbírky kvalitních fotografií včetně autorských celků, proto je důležité, aby v něm bylo možné nadále pokračovat. Zároveň je potřeba zacelit zmíněnou mezeru z konce 20. a začátku 21. století. Naším úkolem je také zpracovat fotografie přesunuté z SPD a pokusit se vysvětlit jejich původ, případně je propojit s negativy Fotoarchivu. S tím souvisí i průzkum počátků Fotoarchivu, pokud to bude vůbec možné. V přírůstkových knihách, ale i v písemných dokumentech (Zprávách o činnosti muzea atd.) jsou informace často poměrně kusé (koupeno, ev. darováno x kusů fotografií bez jakékoli bližší specifikace nebo uvedení inventárního čísla).

Závěr

Fotoarchiv byl až donedávna vnímán víceméně jen jako podpůrný zdroj dokumentačních a ilustračních materiálů. Systematická práce na doplňování autentického materiálu v určitých obdobích (např. 20. léta, poválečné období) se nyní s odstupem času pochopitelně jeví jako nejzajímavější a z řady tehdejších „pouhých záznamů“ situace se i díky jejich nesporným obrazovým kvalitám stávají hodnotné fotografie nejen v původním smyslu, ale dotvářející celkový kontext doby. O tom, jaký význam spatřo-

vali již naši předchůdci v dokumentaci změn v životě vesnice, svědčí i citát z projevu na Valné hromadě ČZM dne 19. 3. 1927: „Víme dobře, jak ještě před dvěma, třemi desetiletími vypadala naše vesnice a jak změněný obraz kulturní, hospodářský i sociální poskytuje dnes. Mění se nejen venkovský člověk ve svém dosavadním jednotvárném způsobu života, mění se venkovská kultura, mění se rozsah materiálních i kulturních zájmů, mění se výrobní technika, zkrátka mění se celý venkov. Tu jest třeba, aby zachycen byl pro paměť, vzpomínku a studium našich potomků v budoucích věcích obraz, jak vypadal a vypadá dnešní československý zemědělec nejen ve svém vlastním osobitém životě, jakožto individuum, nýbrž i jak vypadá v životě rodinném, jak ve svém záměru a konečně jakým jest jako člen různých společenských útvarů, zejména jako příslušník vesnice a jako státní občan. Tento krásný úkol vzalo na sebe zemědělské muzeum...“¹³

Myšlenka tohoto citátu je dnes stejně aktuální. V následné správě podsbírký se proto zaměříme na dokumentaci současného zemědělství a doplňování mezery z přechodu ze socialistického způsobu na soukromé hospodaření. Badatelským tématem je historie podsbírký a jejího dřívějšího propojení s SPD, s tím související průzkum konkrétních významnějších souborů fotografií a získávání informací o jednotlivých autorech.

Fotoarchiv Národního zemědělského muzea je nepříliš známá, nicméně pozoruhodná sbírka, která nabízí mnoho studijního materiálu. Zemědělství bylo zásadním prvkem při vzniku každé civilizace a je na nás, abychom dokázali podstatné informace z minulosti odhalit a využít je při formování budoucnosti.

Seznam zkratk

- ČZM – Československé zemědělské muzeum
- NSČ – Národopisná společnost československá
- NZM – Národní zemědělské muzeum, s. p. o.
- PN – plastový negativ
- SN – skleněný negativ
- SPD – Sbírký písemných dokumentů
- UDU AV – Ústav dějin umění Akademie věd České republiky

Photo Archive of the National Museum of Agriculture

Summary: This contribution offers a brief characterisation of the Photo Archive subcollection of the National Museum of Agriculture. Photo Archive is a large collection of pictorial and audio-visual materials which has been added to since the foundation of the museum. It covers a wide range of subjects linked to agriculture, forestry, animal husbandry, processing of agricultural products and rural life, but also activities of the National Museum of Agriculture. Research of the history of this sub-collection, of its links to other sub-collections of the museum, as well as assessment of

¹³ Podsbírký Archiválie Sbírký Národního zemědělského muzea, Zprávy o činnosti, k. č. 2.2.3, z uvítání přítomných na Valné hromadě ČZM dne 19. 3. 1927.

its contents had only just begun. So far, it has been found that the Photo Archive has a significantly greater potential than has so far been appreciated and used. The article draws attention to this fact, highlights some interesting units within the Photo Archive, which could be subjected to further research, and indicates certain directions of future development of this sub-collection.

Prameny a literatura

Prameny

Archiv Akademie věd České republiky:

- fond: Národopisná společnost československá.

Národní archiv:

- fond Policejní ředitelství Praha II – evidence obyvatelstva,
- fond Policejní ředitelství Praha II – všeobecná spisovna.

Podsbírka Archiválie Sbírký Národního zemědělského muzea, Zprávy o činnosti.

Podsbírka Fotoarchiv Sbírký Národního zemědělského muzea.

Státní okresní archiv Žďár nad Sázavou:

- fond Okresní úřad Nové Město na Moravě.

Knihovna Ústavu dějin umění Akademie věd ČR, v. v. i.:

- Langhans, Jan F., album Das Riesengebirge.

Literatura

GOTTHARDOVÁ, Lenka – BÍLEK, Jaromír, a kol., František Bílek, otec české hipologie a zootechniky, Hostomice: Ing. Lenka Gotthardová 2012.

SCHEUFLER, Pavel – HOZÁK, Jan, Krásné časy, Praha: Grafoprint-Neubert 1995.

STEINOVÁ, Šárka, Osudový příběh Československého zemědělského muzea, Praha: NZM 2013.

TEMPÍR, Zdeněk, Zemědělské muzeum 1891–1981, Vědecké práce Zemědělského muzea, č. 21, Praha: ZM ÚVTI FMZVŽ 1981, s. 35–97.

Internetové zdroje

LANGHANS, Jan F., album Das Riesengebirge, Krkonošské muzeum Vrchlabí, dostupné online: <<http://sbirky.krnep.cz/vademecum/SearchBean.action?searchType=basic>> [4. 1. 2019].

Národopisný věstník československý, dostupné online: <<http://www.narodopisnaspolocnost.cz/index.php/virtualni-badatelna/digitalizovane-casopisy/item/35-narodopisny-sbornik>> [4. 1. 2019].

NOVOTNÝ, Radek, Ing. Vladimír Krečmer, CSc., oslavil významné životní jubileum, 2018, dostupné online: <http://www.vulhm.cz/sites/File/vydavatelstva_cinnost/bulletin_tei/Krecmer_Vladimir_90.pdf> [4. 1. 2019].

SCHEUFLER, Pavel, Životní osudy Jana Langhanse, dostupné online: <<http://scheufler.cz/cs-CZ/files/2427/Langhans.pdf>> [5. 1. 2019].

Tyto ***Pokyny pro autory*** platí pro autory veškerých textů, které vydává Národní zemědělské muzeum, s. p. o., v rámci své ediční činnosti (odborný článek, monografie, recenze, zprávy aj.). Redakce přijímá pouze původní práce vniklé na základě badatelské činnosti autora. **Všichni autoři předkládají svá díla redakci jako články původní a potvrzují, že předložené práce nebyly zkopírovány nebo plagiovány zcela nebo zčásti z děl jiných autorů či vlastních (autoplagiát).**

Pokyny pro úpravu rukopisu

1. Příspěvky dodávejte v jednom výtisku a na označeném CD/DVD nebo zašlete elektronicky na adresu redakce: **redakce@nzm.cz** ve formátu .doc (tj. vytvořené editorem WORD). Používejte list A4, standardní styl Normal, písmo Times New Roman při zadání velikosti písma 12 bodů, řádkování 1,5, okraje 2,5. Text neformátujte! Nepoužívejte zvětšení mezer mezi odstavci ani tabulátor na jejich začátcích, příp. změny proložení znaků; odstavce, titulky, podtitulky graficky neupravujte a necentrujte, neboť grafická úprava bude provedena jednotně. Tučné písmo (bold), kurzíva (italic) či podtržení v textu budou respektovány.
2. K textu článku a monografie přiložte abstrakt (do 600 znaků),¹ klíčová slova, resumé (rozsah od 800 znaků do 5 normostran dle typu rukopisu), to vše v českém jazyce, případně v anglickém jazyce. V případě vypracování recenze je třeba připojit stručný medailonek autora (jméno, narození, vzdělání, současné zaměstnání, odborná specializace, výběr z díla – rozsah do 500 znaků).
3. Rozsah textu by neměl převýšit počet normostran dohodnutý s vedoucím redaktorem. Rozsah textu a počet příloh může být ve výjimečných případech překročen, ale pouze po konzultaci s vedoucím redaktorem. Články do časopisu *Prameny a studie*: rozsah max. 15 NS + seznam použitých zdrojů + ev. seznam zkratk + popisky k obrázkům v samostatném souboru + seznam příloh v samostatném souboru + přílohy v samostatném souboru.
4. Za text, tabulky a grafy odpovídají autoři. Autoři jsou plně odpovědní za autorská a reprodukční práva. Rukopisy projdou recenzním řízením; konečnou úpravu rukopisu si vyhrazuje redakce (formální stránku).
5. Po vydání se poskytují autorské výtisky.

¹ Doporučení jak koncipovat *abstrakt* naleznete v Příloze č. 3 těchto Pokynů pro autory.

6. Odpovědný redaktor si vyhrazuje právo zásahu do textu v rámci korektur, eventuálně právo vyloučit příspěvek z důvodu odborné či jiné nedostatečnosti. Autor bude v takovém případě vyzván k nápravě. K případným změnám v textu se bude autor moci vyjádřit v rámci autorských korektur.

7. Dodržujte následující pokyny v textu:

- název příspěvku
- uvedení grantové či jiné podpory včetně institucionální afiliace
- abstrakt (v rozsahu do 600 znaků)
- text (nadpisy jednotlivých kapitol, podkapitol možné)
- seznam použitých pramenů a literatury dle citační normy uvádějte na závěr textu (nečíslovaný a v abecedním pořadí)
- v případě užití zkratk v textu nutno dodat seznam zkratk
- na konci příspěvku uveďte korespondenční adresu (jméno a příjmení s tituly, název a adresa pracoviště, e-mailová adresa)
- typografická pravidla: po čárce a tečce použijte vždy mezeru, rozlišujte mezi pomlčkou (–) a spojovníkem (-), v případě rozmezí letopočtů, dat a stránek, používejte výhradně pomlčku bez mezer (např. 1962–1967, 22.–26. května 1964, s. 1–5); klávesová zkratka Alt + 0150; znak „%“ odděluje od číslice mezerou
- další doporučení viz přílohy těchto Pokynů pro autory.

8. Příprava obrázků, tabulek, grafů a popisků

U všech obrazových příloh musí být uveden jejich zdroj, jméno autora obrazové přílohy, jedná-li se o dílo autorské (např. fotografie nebo kresba), a rovněž musí být opatřeny obsahovými popisky, případně originálním/oficiálním názvem (pokud takový existuje), jinak nebudou otištěny. U fotografií bude označení typu „fotoarchiv autora“ akceptováno pouze tehdy, pokud je autor držitelem autentického originálu. V opačném případě je **povinností autora uvést originální zdroj. Ošetření případných autorských a reprodukčních práv k daným vyobrazením je povinností autorů příspěvků.** Přílohy se předávají buď v elektronické podobě (e-mailem), nebo umístěné na vhodném nosiči dat, např. CD/DVD/USB flash disk. V takovém případě je třeba jednotlivé soubory umístěné na CD/DVD/USB flash disku přehledně a srozumitelně pojmenovat.

- Obrázky dodávat v elektronické podobě jako samostatné, zřetelně označené soubory zvlášť, mimo text, a to jako soubory jpg nebo tiff.
- Fotografie z digitálních fotoaparátů dodávat v nejlepší možné kvalitě bez úprav.
- Černobílé obrázky (pérovky) dodávat v rozlišení minimálně 600 dpi, obrázky barevné a v odstínech šedi v rozlišení minimálně 300 dpi.
- Obrázky číslovat v pořadí tak, jak požadujete jejich umístění v textu; důležitý je zřetelný odkaz v textu, a to tímto způsobem: (obr. 1), (tab. 3).
- Grafy a tabulky tvořit v editoru EXCEL nebo v textovém editoru WORD.
- Popisky k obrázkům, tabulkám a grafům dodávat zvlášť mimo text, identicky označené k příslušnému obrázku, nejlépe číslicí, opět neformátovaný text.
- Za poslední větu popisku dělat tečku.

9. V textu používejte následující úpravu:

Povinný poznámkový aparát k textu uvádějte pod čarou, nikoliv na konci textu. Poznámky vytvářejte pomocí funkce *Poznámka pod čarou* v MS Word. Každá poznámka začíná velkým písmenem a končí tečkou. Poznámkový aparát má trojí funkci:

1. bibliografický záznam, odkud citát pochází – pramen nebo zdroj informace;
2. vysvětlení, komentování nebo podrobnější vysvětlení a rozvedení určité myšlenky z textu (které by v textu působilo nesourodě), je možné uvést i další díla, která se příslušným problémem blíže zabývají;
3. odkázání na ty pasáže v textu, které s myšlenkou souvisejí.

Pro citace z pramenů a literatury používejte následujících pravidel a vzorů:

Citační pravidla:

- příjmení a jméno oddělujte čárkou; příjmení pište velkými písmeny. Mezi údajem o autorovi a údaji o názvu používáme čárku, autoři se oddělují pomlčkou;
- pro citaci článku ze sborníku či kapitoly z monografie je nutné použít před údaji o zdrojové publikaci slovo „in“, za kterým následuje dvojtečka;
- název monografie, článku ve sborníku či periodiku je oddělen čárkou;
- u monografií a sborníků vždy uvádíme místo vydání, rok vydání a odkaz na stranu, ze které citujeme (v seznamu literatury odkaz na citovanou stranu nahrazujeme rozsahem zdrojového článku ze sborníku nebo kapitoly z monografie);
- u periodik vždy píšeme rok vydání, ročník, číslo (pokud takové existují) a odkaz na stranu, ze které citujeme (v seznamu literatury odkaz na citovanou stranu nahrazujeme rozsahem zdrojového článku);
- u dokumentů z webového zdroje uvádíme příslušný hypertextový odkaz ve špičatých závorkách, k němuž připojujeme v hranatých závorkách údaj o časovém přístupu ke zdroji;
- v případě vícero po sobě jdoucích citací od stejného autora se používá velkým písmem TÝŽ, TÁŽ, TÍŽ;
- zkrácenou formu úplného jména autora (PEKAŘ, J.) a zkratky časopisu, archivu, fondu uvádějte až po první úplné citaci, přičemž u ní je nutné uvést v závorce dále používanou zkratku: Český časopis historický (dále jen ČČH), Státní okresní archiv Náchod (dále jen SOKA Náchod). Způsob citací a zkracování musí být v celém rukopise jednotný;
- používat zkratku srov., ne srv.

Citace archivního pramene:

Archiv, fond Název fondu, ukládací jednotka, číslo ukládací jednotky, inventární číslo (pokud takové existuje), signatura (pokud taková existuje), co nejbližší specifikace dokumentu.

Používejte přesný název archivního fondu. Můžete ho nalézt na adrese:

<http://aplikace.mvcr.cz/archivni-fondy-cr/default.aspx>

Příklad:

Národní archiv Praha (dále jen NA Praha), fond Úřad říšského protektora, Praha, k. č. 11, inv. č. 117/f, sign. 746, dokument z 13. května 1943.

Státní oblastní archiv v Zámrsku (dále jen SOA Zámorsk), fond Rodinný archiv Šliků, k. č. 25, inv. č. 371, sign. VII.1., Vidimus z r. 1475 o podělení Matese a Václava Šliků.

Citace v seznamu pramenů:

Národní archiv Praha, fond Úřad říšského protektora, Praha.

Státní oblastní archiv v Zámrsku, fond Rodinný archiv Šliků.

Citace monografie:

PŘÍJMENÍ, Jméno, Název monografie, Místo vydání rok vydání, citovaná strana.

Příklad:

PEKAŘ, Josef, Bílá hora. Její příčiny a následky, Praha 1921, s. 19.

KUBŮ, Eduard – PÁTEK, Jaroslav, Mýtus a realita hospodářské vyspělosti Československa mezi světovými válkami, Praha 2000, s. 167.

Opakovaná citace:

PEKAŘ, J., Bílá hora, c. d., s. 19.

Citace v seznamu literatury a pramenů:

PEKAŘ, Josef, Bílá hora. Její příčiny a následky, Praha: Vesmír 1921.

KUBŮ, Eduard – PÁTEK, Jaroslav, Mýtus a realita hospodářské vyspělosti Československa mezi světovými válkami, Praha: Karolinum 2000.

Citace kapitoly v kolektivní monografii:

Příklad:

LOZOVIUK, Petr, Etnografie jako národní věda, in: KAISEROVÁ, Kristina – KUNŠTÁT, Miroslav (edd.), Hledání centra. Vědecké a vzdělávací instituce Němců v Čechách v 19. a v první polovině 20. století, Ústí nad Labem 2001, s. 77.

Citace v seznamu literatury:

LOZOVIUK, Petr, Etnografie jako národní věda, in: KAISEROVÁ, Kristina – KUNŠTÁT, Miroslav (edd.), Hledání centra. Vědecké a vzdělávací instituce Němců v Čechách v 19. a v první polovině 20. století, Ústí nad Labem: Albis International, UJEP – Ústav slovansko-germánských studií FF 2001, s. 59–98.

Citace článku v periodiku:

PŘÍJMENÍ, Jméno, Název článku, Název časopisu, rok vydání, ročník, číslo, citovaná strana.

Příklad:

KUČERA, Jaroslav, Mezi Wilhelmstrasse a Thunovskou (finanční podpora Německé říše Sudetoněmecké straně v letech 1935–1938), Český časopis historický (dále jen ČČH), 1997, 95, 2, s. 399.

Opakovaná citace: KUČERA, J., Mezi Wilhelmstrasse, c. d., s. 398.

Citace v seznamu literatury:

KUČERA, Jaroslav, Mezi Wilhelmstrasse a Thunovskou (finanční podpora Německé říše Sudetoněmecké straně v letech 1935–1938), Český časopis historický, 1997, 95, č. 2, s. 387–410.

Citace článku ve sborníku:

PŘÍJMENÍ, Jméno, Název článku, in: Název sborníku, EDITOR, Jméno (ed.), Místo vydání rok vydání, citovaná strana.

Příklad:

KOTISOVÁ, Markéta, Patscheiderův proces, in: Opava. Sborník k dějinám města 3, Opava 2003, s. 90.

LEMBERG, Hans, Von den Deutschböhmen zu den Sudetendeutschen. Der Beitrag der Geschichtswissenschaften und Geschichtspolitik, in: BRENNER, Christiane – FRANZEN, Erik – HASLINGER, Peter – LUFT, Robert (edd.), Geschichtsschreibung in den böhmischen Ländern im 20. Jahrhundert. Wissenschaftstraditionen – Institutionen – Diskurse, München 2006, s. 101.

Opakovaná citace: KOTISOVÁ, M., Patscheiderův proces, c. d., s. 89.

Citace v seznamu literatury:

KOTISOVÁ, Markéta, Patscheiderův proces, in: Opava. Sborník k dějinám města 3, Opava: Maticе Slezská 2003, s. 90–91.

LEMBERG, Hans, Von den Deutschböhmen zu den Sudetendeutschen. Der Beitrag der Geschichtswissenschaften und Geschichtspolitik, in: BRENNER, Christiane – FRANZEN, Erik – HASLINGER, Peter – LUFT, Robert (edd.), Geschichtsschreibung in den böhmischen Ländern im 20. Jahrhundert. Wissenschaftstraditionen – Institutionen – Diskurse, München: Oldenbourg 2006, s. 95–108.

Citace akademické práce:

PŘÍJMENÍ, Jméno, Název. Údaje o typu práce. Místo vzniku: školící pracoviště rok vzniku, citovaná strana.

Příklad:

KNOTEK, Petr, Kultura jako péče o duši. Nepublikovaná diplomová práce. Praha: katedra andragogiky Filozofické fakulty Univerzity Karlovy 1999, s. 53. + ev. odkaz na internetový zdroj.

Opakovaná citace: KNOTEK, P., Kultura, c. d., s. 15.

Citace v seznamu literatury:

KNOTEK, Petr, Kultura jako péče o duši. Diplomová práce. Praha: katedra andragogiky Filozofické fakulty Univerzity Karlovy 1999.

Citace hesla ve slovnících, lexikonech, příručkách apod.:

Příklad:

Heslo Práce: Velký sociologický slovník, II., Praha 1996, s. 824.

Opakovaná citace: Heslo Práce: Velký sociologický slovník, c. d., s. 825.

Citace v seznamu literatury:

Velký sociologický slovník, II., Praha: Karolinum 1996.

Zdroj na internetu:

PŘÍJMENÍ, Jméno, Název dokumentu, dostupné online: <hypertextový odkaz> [dd. mm. rrrr].

Příklad:

KOPEC, Jakub, Architektura je řeč. Daniel Libeskind v Ostravě, dostupné online: <<http://www.archiweb.cz/news.php?action=show&id=9320&type=6>> [11. 4. 2010].

Poslanecká sněmovna N. S. R. 1922, I. volební období, 6. zasedání, dostupné online: <http://www.psp.cz/archiv/1920ns/ps/tisky/T3808_01htm> [11. 12. 2009].

Opakovaná citace: KOPEC, J., Architektura, c. d.

Příspěvky zasílejte na adresu redakce:

Redakce

Národní zemědělské muzeum, s. p. o.

Kostelní 44

170 00 Praha 7

nebo elektronicky na e-mail: redakce@nzm.cz

KRITÉRIA VĚDECKÉHO VÝZKUMU

1. Jasně definované a vymezené téma. Předmětem výzkumu je poznatelný či identifikovatelný předmět, jenž musí být označován a definován tak, aby byl poznatelným a identifikovatelným rovněž pro ostatní. Pojmenovat předmět znamená určit podmínky, za nichž o něm můžeme mluvit, a to na základě pravidel, která stanovíme nebo která stanovili jiní, již dříve. Určíme-li pravidla, máme k dispozici nástroje, které činí náš předmět poznatelným a identifikovatelným.
2. Výzkum se musí dopracovat k tomu, aby o předmětu našeho zájmu sdělil věci, které ještě řečeny nebyly, anebo aby se podíval novým pohledem na věci, které již řečeny byly. I kompilační dílo může mít určitý vědecký smysl, pokud ještě nic podobného v daném oboru neexistuje. Kompilátor shromažďuje a organicky spojuje názory, které byly vysloveny různými badateli na dané téma. Kompilace ovšem bývá (ve většině případů opodstatněně) jako vědecký produkt často zpochybňována.
3. Výzkum musí být užitečný a prospěšný pro ostatní.
4. Výzkum musí poskytnout předpoklady pro potvrzení nebo vyvrácení předpokladů, z nichž vychází. Nesmí znemožnit to, aby kdokoliv jiný mohl v uvedeném bádání pokračovat.
5. Vědecké dílo musí dodržovat terminologické standardy příslušného oboru. Jazyk díla by měl být živý, pestrý. Vyjadřovací styl však musí být věcný, seriózní, neurážející dobrý vkus.
6. Autor by měl dodržovat etiku vědecké práce, tj. soustavu mravních zásad. Cílem etiky ve výzkumu je zajistit, aby nikomu nebylo ublíženo a nikdo netrpěl důsledky našeho výzkumu.

PŮVODNÍ ČLÁNEK V ODBORNÉM PERIODIKU (ČASOPISE)

Článkem se rozumí odborná studie zveřejněná v odborném periodiku bez ohledu na stát vydavatele. Prezentuje původní výsledky výzkumu, který byl uskutečněn autorem nebo týmem, jehož byl autor členem. Jedná se o celé texty prací s členěním podle požadavků vydavatelů periodika na strukturu vědecké práce (nejčastěji souhrn, úvod, přehled literatury, pramenný materiál a metody, výsledky, diskuse, závěr) s v časopise obvyklým (zpravidla předepsaným) způsobem citování zdrojů, nejčastěji v poznámkovém aparátu.

Odborným periodikem je vědecký časopis, který je recenzován, je vydáván jako periodická publikace v tištěné nebo elektronické podobě a má přidělen ISSN kód (mezinárodní standardní číslo seriálové publikace). Odborným periodikem není denní tisk ani populárně naučný časopis.

Články v odborném periodiku (časopise) se člení na:

J_{imp} – původní/přehledový článek v recenzovaném odborném periodiku, který je obsažen v databázi Web of Science (dále „WoS“) s příznakem „Article“, „Review“, nebo „Letter“;

J_{SC} – původní/přehledový článek v recenzovaném odborném periodiku, který je obsažen v databázi SCOPUS5 s příznakem „Article“, „Review“, nebo „Letter“;

J_{ost} – původní / přehledový článek v recenzovaném odborném periodiku, které nespadá do žádné z výše uvedených skupin. Seznam recenzovaných neimpaktovaných periodik se nepoužije. Rozhodující je, zda recenzovaný odborný článek splňuje obecné požadavky na tento druh výsledku a prošel řádně procesem recenzního řízení.

Článkem v odborném periodiku nejsou:

- reprinty, abstrakta apod., byť publikovaná v odborném periodiku, články informativního nebo popularizačního charakteru o výsledcích výzkumu;
- ediční materiály, opravy, recenze, rešerše a souhrny;
- článek typu „preprint“, tj. verze článku uveřejněná před recenzním řízením;
- pro J_{ost} články s nižším rozsahem než jsou 2 strany textu, přičemž platí, že do rozsahu stran se nezapočítávají fotografie, grafy, mapové přílohy, obrázky, tabulky a reklamy.

U volby časopisu pro zveřejnění studie je třeba dát pozor, zda se nejedná o **podvodného vydavatele**. V poslední době se objevuje praxe:

- uvádění **falešného impakt faktoru**,
- vytvoření **falešných internetových stránek** impaktovaného časopisu, který ve skutečnosti vlastní stránky vůbec nemusí mít (tzv. hijacking). Často se jedná o úzce zaměřené časopisy původně publikující v jiném než anglickém jazyce, které se „nově staly“ multidisciplinárně zaměřenými a publikují v angličtině,
- na trhu fungují tzv. **předátorské časopisy**, které lákají k uveřejňování textů nezkušené vědce, či akademiky, kteří chtějí snadno a rychle vykázat publikační aktivitu. V tom jim vydavatelé rádi vycházejí vstříc, neboť za publikaci od nich inkasují poplatky a vydělávají. Kvalita vydávaných „odborných“ textů je to poslední, co je zajímá.

Jazyk, frekvenci vydávání, ISSN a skutečný vědecký obor časopisu můžete zkontrolovat podle Journal Citation Reports na stránkách *Web of Science*.

Doporučená struktura odborného článku:²

Název

Název článku by měl vyjadřovat obsah celé práce. Jedna ze základních rešeršních metod totiž je založena na vyhledávání klíčových slov v titulku.

Autoři

V práci se uvádí všichni autoři, kteří se rozhodujícím způsobem podíleli na daném výzkumném úkolu a sepsání článku. Uvádí se pracoviště autorů a kontaktní informace, vč. e-mailové adresy. Nedílnou součástí článku je uvedení grantové či jiné podpory včetně institucionální afiliace.

Abstrakt

Srov. samostatná příloha „Pokynů pro autory“. Abstrakt je vůbec nejdůležitější část publikace. Je to jakási miniatura celého článku. V abstraktu nesmí být obsaženo to, co není ve vlastním textu článku. Abstrakt by měl obsahovat všechna důležitá klíčová slova – usnadní se tak nalezení článku při jeho budoucím fulltextovém vyhledávání. Abstrakt se uvádí jak v českém, tak v anglickém jazyce.

Klíčová slova

Klíčová slova se uvádějí samostatně, jako obligatorní a nedílná součást abstraktu, a to v českém a anglickém jazyce.

Úvod

Uvést, na co se v článku navazuje, vymezit předmět výzkumu, proč je nutné jej řešit, co je cílem výzkumu, uvést stanovené hypotézy, z nichž se při výzkumu vycházelo.

Stav výzkumu a pramenů, použité metody

Analýza literatury by měla představovat kritickou rešerši; analýza pramenů částečně stanoví metody výzkumu. U metod obecně známých stačí zmínka, u méně běžných je nutný odkaz na odbornou literaturu a zvláště je popsát, rovněž tak jako metody vzácné nebo námi modifikované.

Výsledky

Přehledně zpracované rezultáty všech analýz, pokusů a pozorování. Nedílnou součástí by měly být prostředky vizuální komunikace (tabulky, grafy, statistiky). Třebaže je to nesmírně těžké, uvádí se i výsledky, které nepodporují naši hypotézu. Jednak je to mravné, jednak to paradoxně přispěje evaluaci validity naší práce ze strany kolegů odborníků.

Diskuse

Diskuse slouží ke konfrontaci námi dosažených výsledků s tím, co uvádí dosavadní vědecká teorie a praxe. Máme zde možnost vysvětlit i případné výše uvedené „záporné“ výsledky. Diskuse by měla končit potvrzením (úplným, částečným, podmíněným) nebo naopak nepotvrzením původní hypotézy.

Seznam pramenů a literatury

Jedná se o citování informačních zdrojů. Na seznam primárních pramenů navazuje seznam literatury. Uvádíme české i zahraniční autory, kteří mají nějaký významný vztah k probíranému problému a z jejichž prací jsme čerpali nebo přímo citovali. Ze seznamu by mělo být na první pohled patrné, jakou pozornost jsme věnovali přípravě řešení – jak jsme obeznámeni s dosavadním stavem v daném oboru, jaký prostor věnujeme i opozičním názorům, atd. Formální úprava citací vychází z požadavků redakce.

Dalšími částmi klasického článku může být **obrazová příloha, seznam použitých zkratk** aj.

² Navrhnutá struktura umožňuje další variace v souladu s tématem a požadavky redakce.

ABSTRAKT

Abstrakt spolu s názvem vědecké práce a seznamem klíčových slov slouží k prvotní informaci o vědecké práci, odborném článku či studii. Sděluje, jaký je stanoven cíl, jaký byl zvolen způsob jeho dosažení a jaký je přínos práce k řešenému tématu (tj. co z dané problematiky předkládaná práce pokrývá, co nikoli a co je v ní původní). Autor může vyjádřit účel svého textu i v jedné nebo dvou větách o několika slovech. V tomto případě platí, čím stručněji, tím lépe. Nutné je vyhnout se vágním formulacím. Koncipování abstraktu autorovi pomůže ujasnit si podstatné momenty v textu a smysl své vědecké práce.

Doporučená struktura abstraktu:

Abstrakt vědecké práce se zpravidla skládá ze čtyř částí, přičemž každá část má jednu až tři věty a třetí část se obvykle prolíná se čtvrtou částí. Tyto čtyři části nabízejí stručné odpovědi na následující čtyři otázky: 1. **Jaký problém se řeší?** 2. **Jaké řešení práce nabízí?** 3. **Jaké jsou přesně výsledky?** 4. **Jaký je význam práce?**

Na začátek abstraktu je možné vložit stručné uvedení do kontextu, ve kterém se problematika odehrává. Není to však nutností:

Práce/článek/studie je řešena v kontextu...

Práce/článek/studie staví na ... výsledcích... (odkaz na aktuální historiografii)

I. část – Jaký se řeší problém? Jaké je téma? Jaký je cíl?

Tato práce/článek/studie řeší...

Cílem této práce/článku/studie je...

Práce/článek/studie se zaměřuje na...

II. část – Jak je problém řešen? Jak je dosaženo cíle?

Zvolený problém je řešen za pomoci ... / aplikací...

V řešení bylo použito ... metody /... postupu /... analýzy...

Při zpracování dat bylo použito ... nástrojů...

Provedeno bylo ... vyhodnocení...

(možno charakterizovat použité prameny)

III. část – Jaké jsou konkrétní výsledky? Jak dobře je problém vyřešen?

Během výzkumu byl vytvořen systém, který...

Nabízené řešení poskytuje ... možnosti...

Provedeným výzkumem bylo zjištěno...

IV. část – Čím jsou výsledky práce užitečné.

Přínosem této práce/článku/studie je...

Hlavním zjištěním je...

Hlavním výsledkem je...

Na základě zjištěných údajů je možné...

Výsledky této práce/článku/studie/analýzy umožňují...

REDAKČNÍ RADA

prof. Ing. IVANA BOHÁČKOVÁ, CSc.
Česká zemědělská univerzita Praha
Kamýčká 129
165 21 Praha 6 – Suchdol
bohackiv@pef.czu.cz

prof. PhDr. JANA BUREŠOVÁ, CSc.
Katedra historie FF UP
Na Hradě 5
771 80 Olomouc
jana.buresova@upol.cz

PhDr. PAVEL DOUŠA, Ph.D.
Národní zemědělské muzeum, s. p. o.
Zámek Kačina
Svatý Mikuláš 51
284 01 Kutná Hora
pavel.dousa@nzm.cz

PhDr. LUDOVÍT HALLON, DrSc.
Historický ústav SAV
Klemensova 19
814 99 Bratislava
ludovit.hallon@savba.sk

PhDr. MILOŠ HOŘEJŠ, Ph.D.
Národní technické muzeum
Kostelní 42
170 00 Praha 7
milos.horejs@ntm.cz

prof. PhDr. IRENA KORBELÁŘOVÁ, Dr.
Slezská univerzita v Opavě
Filozoficko-přírodovědecká fakulta
Ústav historických věd
Masarykova třída 343/37
746 01 Opava
irena.korbelarova@fpf.slu.cz

Mgr. LUCIE KUBÁSKOVÁ
Národní zemědělské muzeum, s. p. o.
Kostelní 44
170 00 Praha 7
lucie.kubaskova@nzm.cz

prof. PhDr. EDUARD KUBŮ, CSc.
Ústav hospodářských a sociálních dějin FF UK
nám. Jana Palacha 2
116 38 Praha 1
eduard.kubu@ff.cuni.cz

doc. Ing. MICHAL PLAČEK, Ph.D., M.Sc.
Soukromá vysoká škola ekonomická Znojmo
Studijní středisko Znojmo
Loucká 656/21
669 02 Znojmo
placek@svse.cz

doc. Ing. MILAN JAN PŮČEK, MBA, Ph.D.
Národní zemědělské muzeum, s. p. o.
Kostelní 43
170 78 Praha 7
milan.pucek@nzm.cz

PhDr. MIROSLAV SABOL, Ph.D.
Historický ústav SAV
Klemensova 19
814 99 Bratislava
Miroslav.Sabol@savba.sk

doc. PhDr. JIŘÍ ŠOUŠA, CSc.
Katedra pomocných věd historických
a archivního studia FF UK
nám. Jana Palacha 2
116 38 Praha 1
doc.sousa@seznam.cz

doc. PhDr. MIROSLAV VÁLKA, Ph.D.
Ústav evropské etnologie
FF Masarykovy univerzity
Arna Nováka 1/1
602 00 Brno
valka@phil.muni.cz

AUTOŘI TEXTŮ

Ing. ADÉLA FAJČÍKOVÁ

Česká akademie zemědělských věd
Praha
adela.fajcikova@cazv.cz

Mgr. et Mgr. MARTIN KOPEČEK

Filozofická fakulta Univerzity Karlovy
Praha
martin.kopecek@nzm.cz

doc. Mgr. PETR KOZÁK, Ph.D.

Zemský archiv v Opavě
Slezská univerzita v Opavě
p.kozak@zao.archives.cz
petr.kozak@fpf.slu.cz

PhDr. PAVEL NOVÁK, CSc.

Národní zemědělské muzeum, s. p. o.
Zámek Kačina, muzeum českého venkova
pavel.novak@nzm.cz

doc. Ing. MICHAL PLÁČEK, Ph.D., M.Sc.

Národní zemědělské muzeum, s. p. o.
Praha
michalplacek@seznam.cz

doc. Ing. MILAN JAN PŮČEK, MBA, Ph.D.

Národní zemědělské muzeum, s. p. o.
Praha
milan.pucek@nzm.cz

Ing. HELENA SMOLOVÁ, Ph.D.

Česká akademie zemědělských věd
Praha
Smolova.helena@gmail.com

Mgr. ANTONÍN ŠIMČÍK

Národní zemědělské muzeum, s. p. o.
Praha
antonin.simcik@fpf.slu.cz

Ing. HANA URBANCOVÁ, Ph.D.

Česká akademie zemědělských věd
Praha
hana.urbancova@cazv.cz

Mgr. MARIE VOLDŘICHOVÁ

Národní zemědělské muzeum, s. p. o.
Zámek Ohrada, muzeum lesnictví, myslivosti
a rybářství
marie.voldrichova@nzm

Ing. PAVLA VRABCOVÁ, Ph.D.

Česká akademie zemědělských věd
Praha 1
vrabcovap@fld.czu.cz

**Mgr. MICHAELA ZEINEROVÁ
BRACHTLOVÁ, Ph.D.**

Národní zemědělské muzeum, s. p. o.
Praha
michaela.zeinerovabrachtlova@nzm.cz

prameny & studie 64

Redakce:

Vedoucí redaktor: prof. PhDr. Eduard Kubů, CSc.

Výkonný redaktor: PhDr. Miloš Hořejš, Ph.D.

Redakční rada:

prof. Ing. Ivana Boháčková, CSc., prof. PhDr. Jana Burešová, CSc., PhDr. Pavel Douša, Ph.D.,
PhDr. Ludovít Hallon, SrSc., PhDr. Miloš Hořejš, Ph.D., prof. PhDr. Irena Korbelářová, Dr.,
Mgr. Lucie Kubásková, prof. PhDr. Eduard Kubů, CSc., doc. Ing. Michal Plaček, Ph.D., M.Sc.,
PhDr. Miloslav Sabol, Ph.D., doc. PhDr. Jiří Šouša, CSc., doc. PhDr. Miroslav Válka, Ph.D.

Adresa redakce:

Národní zemědělské muzeum, s. p. o.

Kostelní 44

170 78 Praha 7

E-mail: redakce@nzm.cz

Web: <http://www.nzm.cz/prameny-a-studie/>

Recenzovali:

prof. Ing. Ivana Boháčková, CSc.

Mgr. Dalibor Dostál

PhDr. Pavel Dufek, Ph.D.

doc. Ing. Miroslav Hájek, Ph.D.

Mgr. Libor Jün, Ph.D.

Mgr. Kateřina Lounová

Ing. Gabriela Machalová, Ph.D.

doc. PaedDr. Naděžda Morávková, Ph.D.

prof. PhDr. František Ochrana, DrSc.

PhDr. Jan Slaviček, Ph.D.

Mgr. Jitka Sobotková, Ph.D.

Ing. Lukáš Štěrba

Jazykové korektury: PhDr. Lucie Zikmundová

Návrh obálky: Martin Feikus

Sazba a grafická úprava: Kateřina Řezáčová, akad. malířka

Překlady: Anna Pilátová, Ph.D.

ISSN 0862-8483

Vydalo: Národní zemědělské muzeum, s. p. o.

Tisk: Rain tiskárna, s.r.o., Jindřichův Hradec

Prameny a studie č. 64

2019

OBSAH

ODBORNÉ ČLÁNKY

- Užití nástroje u seraua malého (*Capricornis crispus*) v Zoo Ústí nad Labem
- Strategie bioekonomiky pro udržitelnou Evropu a iniciativa BioEast
- Analýza rizik – zaměřeno na řízení muzeí
- Kuchařská kniha kněžny Eleonory Lichnovské (1795–1873), rozené hraběnky Zichy
Příspěvek ke kultuře stravování šlechty v 1. polovině 19. století
- Hospodářské družstvo Kutná Hora na přelomu 19. a 20. století
- Přední JZD v období přestavby v Československu

MATERIÁLY A ZPRÁVY

- Česká akademie zemědělských věd slaví 95 let
- Fotoarchiv Národního zemědělského muzea

www.nzm.cz

ISSN 0862-8483



08628483