

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE  
KATOLICKÁ TEOLOGICKÁ FAKULTA  
Ústav dějin křesťanského umění

Tereza Bíbová

**Kuchyně české středostavovské  
domácnosti v kontextu bytové  
architektury 20. století**

Bakalářská práce

Vedoucí práce: PhDr. Vladimír Czumalo, CSc.

Praha 2020

## **Prohlášení**

1. Prohlašuji, že jsem předkládanou práci zpracovala samostatně a použila jen uvedené prameny a literaturu.
2. Prohlašuji, že práce nebyla využita k získání jiného titulu.
3. Souhlasím s tím, aby práce byla zpřístupněna pro studijní a výzkumné účely.

v Praze dne 6. 5. 2020, Tereza Bíbová

## **Bibliografická citace**

Kuchyně české středostavovské domácnosti v kontextu bytové architektury 20. století [rukopis] : bakalářská práce / Tereza Bíbová; vedoucí práce: PhDr. Vladimír Czumalo, CSc. -- Praha, 2020 -- 108 s.

## **Anotace**

Předmětem této bakalářské práce je kuchyně ve vývoji architektury bydlení ve 20. století v Čechách. Při zpracování je odhlédnuto od krajních poloh (bydlení nejvyšších vrstev, dělnické bydlení atd.) a soustředěno na kuchyni ve středostavovském bytě. Nastíněn je dále vývoj místa kuchyně v dispozici bytu a jejího vybavení, zároveň v práci sleduji, jak se proměňují funkce kuchyně a její užívání ve vazbě na vývoj uchovávání potravin, přípravy a konzumace jídel v domácnosti. Stranou při tom nenechávám ani vývoj požadavků uživatelů na vizuální stránku kuchyně, nábytku a dalších zařizovacích předmětů. Součástí práce je obrazová příloha.

## **Klíčová slova**

Vývoj kuchyňského prostoru, kuchyně, kuchyňská sestava, kuchyňský nábytek, spotřebiče, kuchyně laboratoř

## **Abstract**

Kitchen of czech middle-class household in the context of architecture interior in the 20th century

The thesis focuses on the architectural development of kitchen amenities over the twentieth century in Bohemia. The author moves its focus away from extreme social positions (living standards of the highest class, living standards of the working class) and sets the aim on the kitchen facilities of the middle-

class. The author gives an outline of the kitchen evolution regarding space and equipment; simultaneously, kitchen development is followed concerning grocery storage, preparation, and consumption of food. Kitchen practicality notwithstanding, the thesis embodies the visual aspect of kitchen facilities, furniture, and other fixtures. The work comprises of pictorial supplement.

### **Keywords**

Development of kitchen interior, kitchen kits, kitchen furniture, appliances, kitchen laboratory

**Počet znaků** (včetně mezer): 146 986

## **Poděkování**

Na tomto místě bych chtěla upřímně poděkovat svému vedoucímu práce PhDr. Vladimíru Czumalovi, CSc. za jeho odborné vedení a konzultace, které i přes ztíženou situaci od konce března 2020 probíhaly v plnohodnotné formě, a za mnoho jeho pamětnických vzpomínek. Dále bych chtěla poděkovat své rodině za vytvoření bezpečného prostředí ke studiu.

# Obsah

Úvod.....	7
1. Přehled literatury a pramenů k tématu.....	8
2. Začátky vývoje kuchyní v činžovních domech.....	11
2.1. Koldom – zrušme kuchyně!.....	13
2.2. Kořeny racionalizace kuchyňského prostoru.....	18
2.3. Funkcionalistický program osvobození žen v domácnosti.....	20
2.4. Od frankfurtské kuchyně po laboratoř.....	23
2.5. Taylorismus – cesta k minimální kuchyni.....	27
3. Poválečný funkcionalismus.....	31
3.1. Dispoziční plány kuchyně v sídlišti Invalidovna.....	39
3.2. Kuchyňský nábytek.....	40
3.3. Ergonomie kuchyňského nábytku.....	44
3.4. Interiér jako záliba.....	45
4. Technologie a technická zázemí v kuchyni v průběhu 20. století.....	49
4.1. Spotřebiče.....	53
4.2. Odpadky.....	56
4.3. Odvětrávání.....	56
4.4. Osvětlení.....	57
4.5. Materiály a barvy v kuchyňském prostoru.....	58
4.6. Vaření a stravovací návyky.....	59
4.6.1. Ukládání potravin.....	65
4.6.2. Stolování a přidružené činnosti vykonávané v kuchyni.....	65
5. Porevoluční uvolnění.....	68
Závěr.....	72
Seznam použitých zkratk.....	75
Seznam literatury.....	76

Elektronické zdroje.....	77
Vyobrazení.....	79
Seznam vyobrazení.....	104

# Úvod

Kuchyňskému prostoru bylo během 20. století věnováno v kontextu racionalizace domácnosti snad nejvíce stran naučných textů bytové kultury. Z podstaty charakteru hospodářského zázemí kuchyně lze konstatovat, že tento prostor jakožto centrum dění reflektuje vývoj bytového interiéru v obecné rovině. Dále odráží postavení ženy jako hospodyně v domácnosti, která kuchyni užívá ve vazbě na vývoj uchovávání potravin, přípravy a konzumaci jídel a bytové architektury, jež určuje vývoj místa kuchyně v dispozici bytu a její funkci. Proměna kuchyně zkrátka sehrála v našich životech důležitou roli.

Základním cílem této práce je ucelený přehled o kuchyni ve vývoji architektury bydlení ve 20. století v Čechách v širokých souvislostech české středostavovské rodiny. Proto je při zpracování odhlédnuto od krajních poloh, a to bydlení nejvyšších vrstev, dělnické bydlení atd. Zkoumáním ovlivňujících faktorů podílejících se na racionalizaci kuchyně v Československu se snažím určit míru jejich vlivu. Hlavními podněty určení této míry zahrnuje problematiku feministických teoretiček, které zastávaly v racionalizaci práce v kuchyni různé názory. Dále je to využití taylorismu, teorie avantgardních československých architektů a vliv politického režimu v zemi. V práci se však držím linie středostavovského bytu, jehož reálnou podobu kuchyně dále zkreslovalo kutilství, dědictví, vkus každého jedince a finanční zázemí, od čehož nelze odhlédnout.

Primárním východiskem jsou literární počiny předešlých zmíněných skupin vyjadřující se k provozu a k podobě kuchyňského prostoru a periodikum *Domov*. Na zdroje je nutno bez výjimek nahlížet kritickým hodnocením a dbát na dobu jejich vzniku. První zmínky o racionalizaci kuchyni a objev nových myšlenek funkcionalismu aplikované na československé prostředí nesly znaky experimentu a posléze byly povětšinou masou lidí odmítnuty a kritizovány. Pro celé 20. století je dále typické seznamovat čtenáře s racionálním provozem kuchyně skrze příručky, a co více, učit ženy, jak být správnou hospodyňkou. Avšak i na tyto zdroje je nutno nahlížet s jistým



odstupem a porozuměním proměnlivého postavení ženy v domácnosti. Podstatnou součástí práce je obrazová dokumentace.

# 1. Přehled literatury a pramenů k tématu

Rešerše literatury a pramenů ilustrující v různém kontextu podobu a provoz kuchyňského prostoru 20. století je problematika velmi širokého záběru a kvantum i kvalita vyrovnaní s velkým objemem krajně nesourodé a kvalitativně velmi rozkolísané literatury, způsob zpracování a bohatství vnitřních témat může autora svádět k popisu příliš povrchovému, čehož jsem se snažila vyvarovat. K tomu mi dopomohl přesně definovaný záběr – kuchyně české středostavovské rodiny. Bádání 20. století s sebou nese i jistou výhodu dostupné dobové literatury, zahrnující i periodika a pamětnické výpovědi. Ve větší výhodě se autor nachází, píše-li o době, v níž se počátky zájmu o racionalizaci provozu kuchyňského prostoru v Čechách formulovaly. Ve 20. a 30. letech vznikala primární literatura teoretiků architektury počínaje **Karlem Teigem**, jenž roku 1932 napsal nejen v domácím, ale i celoevropském kontextu výjimečnou knihu.<sup>1</sup> V publikacích kladl důraz na souvislost mezi vědeckou prací v kuchyni, jejíž racionální řešení se uskutečňovalo pomocí myšlenek taylorismu. Taylorismus představil v Čechách **Stanislav Špaček**<sup>2</sup> publikací *Ekonomie domácnosti* z roku 1925. Podobně smýšlela i celá řada meziválečných avantgardní architektů od **Jiří Krohy**<sup>3</sup>, **Karla Honzíka**<sup>4</sup>, **Jana E. Kouly**<sup>5</sup> po **Karla Koželku**<sup>6</sup>, **Ladislava Žáka** a **Pavla Janáka**<sup>7</sup>.

Kritické bádání a třídění většího množství materiálů a první rekonstrukce vývoje kuchyňského prostoru, avšak s perspektivou tehdejších socialistických let v Československu, započal s architektkou **Emanuelou Kittrichovou**<sup>8</sup> v knize *Kuchyně: Knižnice Domova*, jež obsahuje i pasáže rad pro hospodyně. Jako jedna z mála teoretiků zasahovala reálně do podob sídlištních kuchyní s důsledky, které měly při hromadné

---

<sup>1</sup> TEIGE 1932.

<sup>2</sup> ŠPAČEK 1925, 40-45.

<sup>3</sup> KROHA 1973.

<sup>4</sup> HONZÍK 1937.

<sup>5</sup> KOULA 1931, 10-25.

<sup>6</sup> KOULA/KOŽELKA 1962.

<sup>7</sup> JANÁK 1933, 30-42.

<sup>8</sup> KITTRICHOVÁ 1990.

výstavbě charakter stejně hromadný. Paralelně publikovala **Božena Krchová**<sup>9</sup>, **Andrea Bohmannová**<sup>10</sup> a **Daniela Karasová**<sup>11</sup>, všechny též přispívající do periodika *Domov*.

Jenže vývoj kuchyně 20. století nelze popsat pouze v kontextu bytové architektury na základě publikací autorů výše zmíněných. Jsem si vědoma i toho, že myšlenka zpracovat vývoj kuchyně v tomto pojetí jako téma uměleckohistorické, by byla těžce splnitelná, protože v našem oboru mu dosud nebyla věnována prakticky žádná pozornost, a proto jsem pojala práci jako multidisciplinární s tím, že jsem při jejím zpracování usilovala nikde neopustit uměleckohistorickou perspektivu.

Těmi dalšími, kdo přispívali k podobě kuchyňského prostoru, byly myšlenky feministických představitelk razící osvobození žen od domácích prací, u nás se tomu věnovala například **Olga Stránská Absolonová**.<sup>12</sup> Koncepce kuchyně oscillovaly ve 20. a 30. letech stejně jako celé myšlení funkcionalismu mezi úctou k individualitě a privátnímu soukromí masarykovského humanistického feminizmu a kolektivismem levicových koncepcí, které ve 30. letech převažovaly. Poznávají i poválečné období, přesněji období po roce 1948, kdy byl funkcionalismus odmítnut jako formalismus a buržoazní kosmopolitismus a masarykovský humanismus byl tabuizovaným tématem. Funkcionalistické pojetí kuchyně, včetně zmíněné duality, nadále žilo v příručkách pro hospodyně, tak typických pro celé 20. století. Jednu z prvních poválečných napsala **Joza Břízová**.<sup>13</sup>

O největší kompletnost popisu kuchyňského vývoje v celé jeho šíři píše **Hubert Guzik**, ačkoliv kuchyni zasazuje do kontextu koldomů<sup>14</sup>, nebo feminizmu v Československu 1. poloviny 20. století.<sup>15</sup> Méně se věnuje podobě kuchyňského nábytku jako takového. Tu pospal **Ladislav Zikmund-Lender**<sup>16</sup> v kontextu s produkcí

---

<sup>9</sup> KRCHOVÁ 1969.

<sup>10</sup> BOHMANNOVÁ, 1974, 153-154.

<sup>11</sup> KARASOVÁ 1984, 34-37.

<sup>12</sup> STRÁNSKÁ-ABSOLONOVÁ 1920.

<sup>13</sup> BŘÍZOVÁ 1958.

<sup>14</sup> GUZIK 2014.

<sup>15</sup> GUZIK 2009.

<sup>16</sup> ZIKMUND-LENDER 2019.

nábytkového závodu Jitona. Sídlištnímu životu v socialistickém Československu se věnuje **Lada Hubatová-Vacková s Cyrilem Říhou**.<sup>17</sup>

Tento celistvý obraz rozšiřuji přidruženými aktivitami, kterými jsou stolování, stravování a příprava pokrmu v české středostavovské rodině, kterou se snažím zasadit do co nejméně nejvěrohodnějšího prostředí bez opomenutí aspektů, které s podobou kuchyně souvisejí na první dojem jen málo. A to role ženy v rodině, stravovací návyky, nákup potravin, kutilství, dědictví a různorodý vkus. Zdrojem mi bylo především periodikum *Domov*<sup>18</sup> a poznatky výzkumů, které se více, nebo jen okrajově věnují podobě a provozu v kuchyni, prováděné později především na půdě ÚBOK.<sup>19</sup>

---

<sup>17</sup> HUBATOVÁ-VACKOVÁ/ŘÍHA 2007.

<sup>18</sup> Mini byt. In: *Domov* IV, 1980, 44-45.

<sup>19</sup> KOMÁRKOVÁ 1979, 8-9.

## 2. Začátky vývoje kuchyní v činžovních domech

V novověké Evropě převažovala hospodářská část bytu nad obytnou částí. Kuchyně byly velké, rozměrné a mívaly mnoho funkcí. Kromě vaření se v nich pralo, žehlilo i jedlo. Činžovní domy stavěné do poloviny 80. let 19. století měly ještě přístup z pavlače přímo do kuchyně. Ty byly oddělené a pořád poměrně velké, ale už o něco málo menší než sousedící obytné pokoje.<sup>20</sup> Odlišná velikost kuchyňského prostoru v činžovních domech ve srovnání s dispozičním plánem bytu v panelovém domě je zjevná na první pohled. Takového prostoru jen pro obyčejnou kuchyň!<sup>21</sup> Velikost kuchyně v činžovních domech měla ve své době ještě jedno opodstatnění. Často to byla místnost, kde spávala služebná kvůli teplu z kachlových kamen.<sup>22</sup> Služebná byla nedílnou součástí domácností nejen smetánky, ale i střední vrstvy.<sup>23</sup>

První světová válka a následná hospodářská stagnace omezily bytovou výstavbu, jejímž důsledkem byl nedostatek bytů. Ničivost světové hospodářské krize podpořila problémy, jež reflektovala moderní architektura. Ta pak nastolila nová řešení bytové otázky.<sup>24</sup> Až sociální a politický tlak poválečných let si vynutil stavební činnost státu, obcí a družstev, kterou podpořil zákon o stavebním ruchu z roku 1921.<sup>25</sup> Tímto vypukla exploze stavebních prací a velká výstavba celých zahradních čtvrtí. Při jejich navrhování byl ideálem anglický a severský způsob bydlení, který předznamenal nástup nového tvarosloví a technologií. Takto koncipovaná výstavba většině běžné rodině mezi válkami vyhovovala, avšak slibný start násilně a definitivně přerušila druhá světová válka.<sup>26</sup>

---

<sup>20</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 15.

<sup>21</sup> Pro avantgardního architekta Jiřího Kroha představoval poměr kuchyně k ostatním částem bytu určující znak sociálně kulturní úrovně bydlení. KROHA 1973, 28.

<sup>22</sup> BRUNECKÝ 2009, 204.

<sup>23</sup> Postupně ve 20. a 30. letech racionalizace kuchyně a mechanizace úkonů v ní a systém zásobování potravin přímo do bytu vedl k tomu, že služebnictvo nebylo potřeba. Tento fakt naplňoval ideje levicových architektů, kteří chtěli služebnou v domácnostech eliminovat. GUZIK 2009, 34.

<sup>24</sup> CÍSAŘOVSKÝ 1967, 25.

<sup>25</sup> Tímto zákonem byl vymezen pojem „malého“ bytu do 80 metrů čtverečných plochy, na jehož výstavbu garantoval stát zápůjčky ve výši 50-70 % nákladů. Taková plocha již umožňovala byt o čtyřech místnostech, tedy i pokoj pro služku a příslušenství. BRUNECKÝ 2009, 204.

<sup>26</sup> BRUNECKÝ 2009, 206.

Nábytkové vybavení kuchyně na začátku 20. století se opíralo o anglické tradice a vídeňskou školu, ze které již čerpal *biedermeier*.<sup>27</sup> Vídeňský nábytek byl zmenšen a přiblížil se měřítku člověka správnými rozměry a vahou, byl snadno přenosný a učinil z bydlení v činžovních domech útulné domovy. Hlavními výrobci byly Vídeňské dílny a podnik Dům a zahrada.<sup>28</sup> Cenově dostupnější kuchyňské sestavy však představovala sektorová výroba podpořena uměleckoprůmyslovými závody U. P. Brno, při jehož zrodu stál arch. Josef Vaněk, nejprve, od roku 1912, se sídlem v Třebíči, poté spolu s Karlem Slavičkem založili podnik v Brně v roce 1921<sup>29</sup>, jejíž fasádu provozní budovy navrhl Josef Gočár.<sup>30</sup> Mizela stará zdobnost, těžké zahlcené prostory, nastoupila vzdušnost, lehkost a střídmost. Kuchyňský nábytek zaznamenal největší vývoj v nábytku obecně, protože byl ovlivněn rozvojem bytové techniky a ze solitérní sestavy se kuchyňský nábytek měnil na laboratorní styl.<sup>31</sup>

Do činžovních bytů byla zavedena voda, elektřina i plyn a byla vybudována kanalizace, která v těchto domech z počátku její výstavby chyběla. Tento komfort, do té doby výsadou luxusních domácností, si začala vychutnávat i střední vrstva.<sup>32</sup> Odstranění necek z kuchyně dovolilo její zmenšení, které nepřesáhlo 12 metrů čtverečných.<sup>33</sup> V kuchyni kromě spíže nalezneme i přípravnu a hospodářské balkóny přístupné z bytů nebo alespoň ze schodišťových podest. Začínaly se zřizovat i shozy odpadků a schránky pro dodávku potravin, hlavně mléka a pečiva. Více o shozech píší na straně 51-52.

Pravdou však zůstává, že se po desetiletí v mnohých domácnostech žilo dál stejně jako na konci století minulého, zejména v chudších částech města, ale i bohatší oblasti v roce 1918 měly k modernímu komfortu poměrně daleko.<sup>34</sup> Úroveň bydlení za první

---

<sup>27</sup> VONDRÁČEK 2010, 15.

<sup>28</sup> BRUNECKÝ 2009, 207.

<sup>29</sup> Tovární nábytkové a stavební truhlářství Spojené U. P. závody v Brně vznikly spojením UP závodů Jana Vaňka s firmou Karla Slavička.

<sup>30</sup> CHATRŇÝ/ŠIMKOVÁ 2008, 12.

<sup>31</sup> BRUNECKÝ 2009, 207.

<sup>32</sup> HOMOLOVÁ, Marie. *Bydlení v Česku. První republika, panelákové pohodlí a listopadový restart* (16.9. 2019) <[https://www.idnes.cz/bydleni/rekonstrukce/prvni-republika-architektura-vychazky-prochazky-panelaky-sidliste-chalupa-topeni-retro-rekonstrukce.A181107\\_110011\\_rekonstrukce\\_web](https://www.idnes.cz/bydleni/rekonstrukce/prvni-republika-architektura-vychazky-prochazky-panelaky-sidliste-chalupa-topeni-retro-rekonstrukce.A181107_110011_rekonstrukce_web)>.

<sup>33</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 80.

<sup>34</sup> HOMOLOVÁ, Marie. *Bydlení v Česku. První republika, panelákové pohodlí a listopadový restart* (16.9. 2019) <<https://www.idnes.cz/bydleni/rekonstrukce/prvni-republika-architektura-vychazky-prochazky>-

republiky byla samozřejmě dána tím, kde člověk pracoval a bydlel. V prvorepublikových bytech ve městech mělo elektřinu i plyn pouze 16 % domácností, samotnou elektřinu už 56 %. Jen třetina domácností měla vodovod zaveden do bytu. Tato statistická čísla však uvádějí domácnosti žijící nejen ve městech, ale i na venkově.<sup>35</sup>

## 2.1. Koldom – zrušme kuchyně!

Vstupním moderním slohem byla secese. Rozdíl od klasicismu vyslovil **Karel Honzík**, jeden z autorů věnující se podobě obytných prostor. Ve své knize *Tvorba životního slohu* hovořil takto: „*Byl-li klasicismus výrazem nového společenství, je secese ve své podstatě individualistická. Byl-li klasicismus racionalistický, je secese spiritualistická.*“<sup>36</sup> Pro druhé desetiletí dvacátého století bylo charakteristickým rysem obrovské množství tendencí, které se podobně jako v ostatních uměleckých oborech rozpadly do jednotlivých proudů.<sup>37</sup> V důsledku omezení stavební činnosti navíc byla většina myšlenek pouze teoretická a především nábytkářská produkce těchto avantgardních směrů byla určena v mnohých případech pro movité podnikatele nebo pro architekty samotné a jednalo se o zakázkovou výrobu. Podobu bydlení především kuchyňského prostoru středostavovské vrstvy tyto tendence nijak výrazně neovlivnily. Řeč je také o kubismu, národním slohu, purismu či art deco.

Prvním proudem ovlivňující masově podobu bydlení pracující třídy a chudší vrstvy obyvatel započal ve 20. a 30. letech 20. století.<sup>38</sup> Funkcionalisté řešili otázku sociálních podmínek pro společnost, přičemž díky architektuře mělo docházet k minimalizaci rozdílů v bydlení mezi lidmi. Velká pozornost nejen v kuchyňském prostoru byla věnována dobrému osvětlení, větrání, volbě správných materiálů, naplnění hygienických požadavků a samozřejmě předmětů. Budovy a nábytek měly splňovat

---

panelaky-sidliste-chalupa-topeni-retro-rekonstrukce.A181107\_110011\_rekonstrukce\_web>.

<sup>35</sup> HOMOLOVÁ, Marie. *Bydlení v Česku. První republika, panelákové pohodlí a listopadový restart* (16.9. 2019) <[https://www.idnes.cz/bydleni/rekonstrukce/prvni-republika-architektura-vychazky-prochazky-panelaky-sidliste-chalupa-topeni-retro-rekonstrukce.A181107\\_110011\\_rekonstrukce\\_web](https://www.idnes.cz/bydleni/rekonstrukce/prvni-republika-architektura-vychazky-prochazky-panelaky-sidliste-chalupa-topeni-retro-rekonstrukce.A181107_110011_rekonstrukce_web)>.

<sup>36</sup> HONZÍK 1976, 28.

<sup>37</sup> PECHAR/URLICH 1981, 33.

<sup>38</sup> BRUNECKÝ 2009, 200-202.

požadavek funkčnosti a účelnosti. Vystává však několik otázek – do jaké míry se na racionalizaci kuchyně v Československu podílela ženská hnutí, příchod myšlenek taylorismu nebo myšlenky avantgardních architektů, kteří přetvořili kuchyni do minimální podoby, která se leckdy nesečkávala s očekáváním hospodyň.

Ve 20. a především 30. letech se avantgardní československá architektura ocitla na velkém předělu doby.<sup>39</sup> Teprve tato léta začala měnit architekty na teoretiky a vznikala literatura o nové podobě bydlení. Kuchyně ale i koupelna tvořily prostory, kde byla proměna podoby nejméně výraznější. Tento fakt byl logický a vyplýval z technické povahy těchto místností. Vývoj techniky je rychlejší a zasahoval i do samotné podoby dispozic bytů. Fenoménu racionalizace kuchyně se v Československu věnovala řada architektů. Nové programy stavěly své cíle k vytvoření minimálního bytu pro nejširší vrstvy, tento aspekt se projevil ve výjimečném díle **Karla Teigeho** *Nejmenší byt*. V publikacích kladl také důraz na souvislost mezi vědeckou prací v kuchyni, jejíž racionální řešení se uskutečňovalo pomocí myšlenek taylorismu a propagoval radikální kolektivizaci bydlení jako jedinou představitelnou formu bydlení budoucnosti.<sup>40</sup> Tuto tezi razil také **Karel Honzík**. Karel Honzík byl jako vůbec nejzajímavější český architekt těchto domů, avšak s největšími známkami utopických myšlenek. Sliboval dokonce obyvatelům „štěstí“, jež se mělo v těchto minimálních dispozicích dostavit následkem dobrovolného omezení spotřeby. Nutno dodat, že opravdu předběhl svoji dobu.<sup>41</sup>

Na povrch se draly myšlenky normalizace a typizace nábytku v nových stylových tendencích bez ornamentu, které slučovaly funkčnost a účelnost. Často se však autoři při zvědečtění práce v kuchyni dostali až k samotnému stravování. V letech 1930-1933 vytvořil **Jiří Kroha** *Sociologický fragment bydlení*,<sup>42</sup> v němž vypracoval analýzu bytové otázky, jež obsahuje například statě, tabulky a grafy o fyziognomii lidí, výživě a podvýživě, času v bytě, nákupu potravin, nástupu ženy do práce.<sup>43</sup>

---

<sup>39</sup> CÍSAŘOVSKÝ 1967, 25.

<sup>40</sup> TEIGE 1932, 10-15.

<sup>41</sup> GUZIK 2014, 9.

<sup>42</sup> Vystavil ho roku 1933 v Brně a v Praze. CÍSAŘOVSKÝ 1967, 27.

<sup>43</sup> CÍSAŘOVSKÝ 1967, 26.-27.



Karel Teige v říjnu roku 1929 inicioval založení Levé fronty, v září roku 1930 se odtrhla architektonická sekce sdružení a vytvořila vlastní organizaci ASLEF. K neaktivnějším členům skupiny vyjadřující se k podobě nové architektury patřili Jiří Voženílek, Josef Kittrich, Karel Honzík, Ladislav Žák i Jiří Kroha. Architektonické projekty se nesly ve znamení opozice proti kapitalistickým společenským a hospodářským strukturám a tematicky se soustřeďovaly na problematiku bydlení nižších společenských vrstev. Patří sem projekty kolektivních obytných domů a společných zařízení.<sup>44</sup>

Hybná myšlenka kolektivního bydlení světového měřítka ovlivňující československé teoretiky bydlení přišla od architekta **Le Corbusier**<sup>45</sup>, který se snažil v tomto duchu vytvořit nové formy bydlení. „*Úspora je základní podmínkou krásy,*“ napsal Le Corbusier do časopisu *Bytová kultura* v roce 1924.<sup>46</sup> Samotné označení koldom skrývá v sobě mnoha další označení a není úplně snadné tento architektonický typ přesně definovat. V českých debatách se mluví také o hotelových domech, obytných úlech, úlových domech či domech s ústředními kuchyněmi, ale také i o *apartment houses*, *boardinghouses*, *žilkombinátech* či *domech-kommunách*.<sup>47</sup> [13] Celá koncepce byla spojena s představou hromadné výroby těchto prostorových buněk, při níž Le Corbusier definoval hlavní znaky funkcionalistické architektury. Tyto zásady pak uplatnil především ve svých rodinných domech či vilách, ale také při výstavbě domu Citrohan nebo Habitatu v Marseille. Znaky funkcionalistické architektury definované Le Corbusierem<sup>48</sup>:

1. Piloty vyzdvihují dům nad terén
2. Zahrada na střeše
3. Volný plán neomezen nosnými stěnami
4. Průběžná horizontální okna

---

<sup>44</sup> SPECHTENHAUSER 2007, 235-239.

<sup>45</sup> Roku 1928 se v La Sarraz mezinárodní organizace moderní architektury CIAM ustanovil program minimálního bytu vyplývající z racionalizace zastavovací metody. Ještě roku 1932 byl v Moskvě ohlášen IV. kongres řešící problém funkcionalistického, konstruktivistického města. CÍSAŘOVSKÝ 1967, 25-26.

<sup>46</sup> LE CORBUSIER 1924, 1.

<sup>47</sup> GUZIK 2014, 8.

<sup>48</sup> ŠVÁCHA 1995, 35-45.

## 5. Průčelí bez nosných prvků

Diskuze o kolektivním bydlení na půdě Československa se vedla již od počátku 20. století, nejen mezi architekty, ale i sociology, politiky, ekonomy a v neposlední řadě i mezi aktivistkami ženského hnutí, které zformulovalo pojetí domácích prací nejen v kuchyni.<sup>49</sup> Tato skupina jakéhosi prvorepublikového feminismu především v okruhu Tomáše Garrigua Masaryka nás bude zajímat nejvíce.<sup>50</sup>

V Československu kolektivních domů vzniklo jen pár. Započítáme-li i hotelové domy, šlo o pár desítek.<sup>51</sup> Nejznámější koldům vznikl ve městě Litvínov až po druhé světové válce, jeho výstavba trvala 12 let, od roku 1946 do roku 1958.<sup>52</sup> [16] V těchto domech byly minimální kuchyňky rodinných bytů doplněny společnou kuchyní s profesionálním personálem a jídelnou, které měly být obyvateli domu plně využity. [30] Přesněji v kolektivním domě Litvínov byla jídelna, jesle, školka a obchod s potravinami umístěny uprostřed. [17] Vše mělo prakticky a symbolicky podporovat dobrovolnou pracovní emancipaci žen. Zároveň se také patrně jednalo o reakci na odhadovaný brzký pokles porodnosti, který byl předpovídán na konec dekády, kdy měly do reprodukční fáze vstupovat slabé ročníky dob hospodářské krize. Skloubení pracovní emancipace s rolí domácí hospodyňky bylo v obou případech podpořeno jednak velkójídelnou a zároveň malou kuchyňkou, a tak zůstávalo na rozhodnutí a zodpovědnosti hospodyně samotné, zda kolektivní služby využije či nikoliv.<sup>53</sup> Praktická využití však nesplnila očekávání - společné stravovací zařízení se proměnilo v restauraci a obyvatelé bytu používali své kuchyně přesně jako ti, kteří bydleli v tradiční zástavbě, bohužel ve značně stísněných prostorových podmínkách.<sup>54</sup> Zkrátka šlo o přesunutí hospodářských a sociálních procesů mimo byt do sdílených prostor a centralizovaných servisních provozů. Zónování a určité zvlgarizování funkcionální teorie přísně oddělilo pracoviště, bydliště a místa rekreace. Vedle zmíněných jídelen se

---

<sup>49</sup> GUZIK 2014, 15.

<sup>50</sup> GUZIK 2014, 12.

<sup>51</sup> GUZIK 2014, 7.

<sup>52</sup> GUZIK 2014, 13.

<sup>53</sup> GUZIK, 2014, 95-97.

<sup>54</sup> KRCHOVÁ 1958, 54.

objevily i prádelny<sup>55</sup>, klubové a zájmové místnosti, knihovny, čítárny nebo přednáškové sály.<sup>56</sup> Předpokladem bylo propojení jednotlivých zón s bezvadně fungující dopravou. Řešením této otázky je dodnes palčivým problémem městských center. Nové obytné bloky sice vyhovovaly hygienickým požadavkům, ale přinesly řadu problémů sociologických a psychologických. Zcela vymizel prvek poloveřejného prostoru a veřejný prostor se stal anonymním, bez většího motivačního zájmu obyvatel o jeho stav.<sup>57</sup> V situaci krajní bytové nouze se však v koldomu ocitli i ti, kteří by o to jinak nestáli. Světlou stránkou kolektivního bydlení byla svoboda rozhodování například v otázce, zda dítě rodiče chtěli či nechtěli dát do školek nebo jeslí, to ve Skandinávii bylo zpravidla povinné.<sup>58</sup>

Diskuse o koldomech se staly určující pro podobu české domácnosti za socialismu. Klíčovou postavou, organizátorem, marxistickým teoretikem se stal Karel Teige.<sup>59</sup> Velké naděje Teige vkládal do soutěže komunistického družstva, ty se však nenaplnily. Zatímco Teige intelektuál složitě hledal ideu socialistického koldomu, družstvo očekávalo řešení, které zohlednilo politické realie. V Teigových textech najdeme řadu konkrétních návrhů. Kuchyně se měly omezit na nejmenší plochu, popřípadě na jeden kus nábytku, spojující kredenc s pracovní deskou, výlevkou a plynovým vařičem, anebo byl malý sporák vedle.<sup>60</sup> [20] Dospěl až k názoru, že nejideálnější typ kuchyně byla ve výklenku, protože se jednalo o nejlevnější alternativu zařízení bytu.<sup>61</sup> Kuchař se měl pohybovat efektivně v souladu s postupem vaření, proto mělo být zařízení v ní správně poskládané.

Koldomy stále představovaly hlavní inspiraci v oblasti architektonického experimentu za velké hospodářské krize 30. let, za protektorátu a během „zlatých šedesátých“. I přes nedostatky koldomů přivedla česká utopie architektky na širé pole

---

<sup>55</sup> Družstvo Osvobozená domácnost ustavené roku 1945 mělo poskytovat služby pro své členky. Ty obsahovaly žehlírnu, prádelnu, dokonce celou síť prádelen se uskutečnilo provozovat od roku 1948, organizovalo distribuci polotovarů nebo zapůjčovalo roboty do domácnosti. FARSKÝ 1945, 40-41.

<sup>56</sup> GUZIK 2017, 10-15.

<sup>57</sup> BRUNECKÝ 2009, 227.

<sup>58</sup> GUZIK 2014, 96.

<sup>59</sup> GUZIK 2014, 8.

<sup>60</sup> ZIKMUND-LENDER 2019, 13.

<sup>61</sup> TEIGE 1932, 226-227.

sídlištního urbanismu.<sup>62</sup> Sám Karel Teige musel zpětně konstatovat, že levý funkcionalismus se zřejmě příliš zaměřil pouze na utilitární a technicistní aspekty a málo při tom bral ohled na člověka se všemi jeho individuálními, subjektivními a podvědomými potřebami.<sup>63</sup> Formálně střídmá, hranolovitá podoba bytových komplexů prošla ještě mnoha obměnami a transformacemi. Návaznost teorie a moderního bydlení v panelových bytech na meziválečnou avantgardu masarykovského Československa a funkcionalismu byla opatrně vyselektována.<sup>64</sup> I zde se objevily nedostatky funkcionální teorie. Akumulace obyvatel do vícepodlažních bloků ovlivnila komunikační vazby obyvatel a zvýšila anonymitu prostor v okolí domů. Postupné utváření mono-sociální struktury ekonomicky slabšího obyvatelstva podnítilo nárůst sociální patologie.<sup>65</sup>

Od popisu československých avantgardních architektů, kteří se stávali od 20. a 30. let teoretiky nového bydlení, v němž nejzásadnější proměnou prošel kuchyňský prostor, jsme se dostali až k úplnému vyústění levicového smýšlení o bytové kultuře v komplexním měřítku – k utopii s názvem koldom, který byl však realizován až v polovině 20. století. Mezi architekty ještě dříve rezonovalo téma racionalizace kuchyně, myšlenky taylorismu, inspirace podob kuchyní z Mnichova, Frankfurtu a Ameriky.

## **2.2. Kořeny racionalizace kuchyňského prostoru**

V mnoha dobových příručkách se dozvíme, kolik kilometrů ročně ušla hospodyňka v neracionálně postavené kuchyni. [12] To se stalo předmětem zkoumání i po druhé světové válce. V druhé polovině 20. století, jak již bylo naznačeno, přišli architekti s řešením v podobě panelových bytových jednotek.

Velikost kuchyně začínala být tím hlavním problémem, který vedl k neefektivnosti při práci v kuchyni. [37] Objevilo se řešení, které ukázalo, že na malé ploše lze soustředit vše, co kuchyně vyžaduje. Prvotní zkoumání racionalizace provozu přinesly

---

<sup>62</sup> GUZIK 20014, 10.

<sup>63</sup> SPECHTENHAUSER 2007, 268.

<sup>64</sup> HUBATOVÁ-VACKOVÁ/ŘÍHA 2007, 94.

<sup>65</sup> BRUNECKÝ 2009, 227.

poznatky z jiných zemí.<sup>66</sup> Průkopnické jsou v tomto ohledu především práce Američanky **Catharine Beecherové**.<sup>67</sup> Již v roce 1841 napsala brožuru s názvem *A Treatise on Domestic Economy*. Jako první požadovala spojení hospodářské a reprezentativní části domu, za čímž se skrývá obyčejné propojení kuchyně s jídelním stolem. Beecherová je také autorkou nákresů jakýchsi předchůdců dnešní kuchyňské linky, sestav složených ze dřezu, sporáku, dolních úložných skříněk a horních otevřených polic. Při práci v kuchyni apelovala na nutnost vytvářet zdravé domácí prostředí. Její výsledky práce se uplatnily především v ergonomickém měření – například hledání správné výšky pro pohodlnou práci vsedě.<sup>68</sup> Ve skutečnosti se pro budoucí uživatele mohla zdát tato sestava stísněná, cílem však bylo právě ušetření času dosud ztráčeného pobíháním po velké prostorné kuchyni. Dalšími ženami zabývající se racionalizací provozu byly Christina Fredericková, L. Gilbrethová a Marie Pattisonová. **Christine Fredericková** v rozsáhlém 250 stránkovém pojednání o efektivnosti řízení domácnosti z roku 1912 *The New Housekeeping: Efficiency Studies in Home Management* sepsala všechny pracovní postupy hospodyně v kuchyni, změřila dobu jejich výkonu a na základě těchto poznatků optimálně zorganizovala kuchyňský prostor.<sup>69</sup> Normalizovaná americká kuchyň měla rozměry 2,70 m × 3,30 m<sup>70</sup> a respektovala hygienická hlediska doby a účelnou návaznost varného, pracovního a mycího zařízení.<sup>71</sup> Měla odsávání zplodin a kotel na přípravu teplé vody.<sup>72</sup> Snad nejpopulárnějším kusem nábytku v racionalizované kuchyni dvacátých let byly tzv. americké kredence.<sup>73</sup> Ve druhé polovině dekády je měla ve své nabídce většina velkých nábytkových továren v Československu.<sup>74</sup> Kredence měly mnoho přihrádek a šuplíků,

---

<sup>66</sup> KRCHOVÁ 1969, 31.

<sup>67</sup> GUZIK 2014, 193.

<sup>68</sup> KRCHOVÁ 1969, 31.

<sup>69</sup> KYSALICA, Kateřina. *Design (a) moderní kuchyně* (7.7. 2019) <<https://www.czechdesign.cz/temata-a-rubriky/design-a-moderni-kuchyne>>.

<sup>70</sup> KRCHOVÁ 1969, 31-32.

<sup>71</sup> Racionalizovaná kuchyně Ch. Frederickové soustředovala zařizovací předměty do funkčních celků – příprava, vlastní vaření, mytí a ukládání nádobí. Obsahovala tyto předměty – stolní nádobí, dřez, židli, pomocný pracovní stůl, otvor pro odpadky, skříňky, sporák a stůl. KITTRICHOVÁ 1990, 32.

<sup>72</sup> KRCHOVÁ 1969, 33.

<sup>73</sup> GUZIK 2009, 36-37.

<sup>74</sup> CHATRNÝ/ŠIMKOVÁ 2008, 48.

kteře se zavířaly buď tradičně dvířky, nebo pomocí rolet. V bohatších domácnostech se v tomto období objevily také skříně a příborníky, vycházející ze staršího typu přípravy, přístupné z obou stran a opatřené servírovacím okénkem.<sup>75</sup> Úlohu kredence převzal v činžovních domech v jídelně nebo v obývacím pokoji příborník. Většinou měl podobu bývalé kredence a sloužil na ukládání vzácnějšího stolního nádobí, porcelánu, kávového či čajového servisu nebo příborů. V době panelových bytů ubýval zájem vystavovat jídelní servisy a alternativou se staly samotné kuchyňské linky, kde jako výstavní místo posloužily poličky či horní skřínky.<sup>76</sup>

V USA byly vhodné podmínky pro rozšiřování těchto snah, protože střední vrstvy žily většinou v rodinných domech a oproti československé hospodyňce pracovaly americké ženy v domácnosti samy bez výpomoci nájemné síly a o účelné zřícení byl trvalý zájem.<sup>77</sup> Mimo jiné hospodyňka díky ušetření času v racionální kuchyni logicky čas i získala, přičemž i zde příručky radily, aby čas žena využila na sebevzdělání, placené zaměstnání nebo veřejně prospěšnou práci.<sup>78</sup> Nacházíme se totiž i v době kořenů prvorepublikového feminismu. Podporu zvědečtění domácí práce deklarovaly také všechny významné ženské organizace, snad s výjimkou komunistek.

### **2.3. Funkcionalistický program osvobození žen v domácnosti**

Role ženy v domácnosti se formovala už koncem 19. století, kdy proti sobě stály dva názorové proudy feministek. První skupina reformátorek respektovala roli ženy hospodyně, chtěla racionalizovat její činnosti a požadovala, aby ženina práce byla finančně ohodnocena a dostávaly jakousi mzdu.<sup>79</sup> Druhá skupina chtěla domácí práce eliminovat, a umožnit tak ženám emancipaci na trhu práce.<sup>80</sup>

Druhá skupina šla ruku v ruce i s funkcionalistickým programem a ideami kolektivního bydlení. Vedení domácnosti bylo vnímáno jako úmorná činnost a volalo se po jeho zprofesionálnění a přesunutí do veřejné sféry, a to od přípravy jídel, praní až po

---

<sup>75</sup> GUZIK 2009, 12.

<sup>76</sup> SCHREIBEVÁ/SCHREIBER 2016, 396.

<sup>77</sup> KRCHOVÁ 1969, 31.

<sup>78</sup> KRCHOVÁ 1969, 46.

<sup>79</sup> GUZIK 2014, 17.

<sup>80</sup> GUZIK 2014, 13.

denní péči o děti. Tuto větev, jejíž názory prezentoval i Tomáš Garrigue Masaryk, představovala Američanka **Charollette Perkins Gilmanová**, socialistická spisovatelka a publicistka, která své názory shrnula v knize *Ženy a ekonomie* z roku 1898 a v knize *Domov: Jeho chod a odpad* z roku 1903.<sup>81</sup> Ideje feminismu zkombinované s funkcionalistickým programem kolektivního bydlení ovlivnily přímo vzhled kuchyňského prostoru, avšak jsou doložené jen návrhy, vzniklými v roce 1901 v německém prostředí.<sup>82</sup> Dům s ústřední kuchyní *Einküchenhaus* navrhla sociální demokratka **Lily Braunová**, která zveřejnila brožuru *Práce žen a vedení domácnosti*.<sup>83</sup> Autorka si představovala, že ve velkoměstských dělnických čtvrtích by měla být každá velká nájemní budova vybavena ústřední kuchyní, která by obyvatelům dodávala jídlo. Finanční úspory vzniklé díky společným nákupům měly posloužit k uhrazení nákladů na nezbytný personál takovýchto domů. Dům s ústřední kuchyní měl dle Braunové padesát až šedesát bytových jednotek se zahradou uprostřed. Padesát až šedesát kuchyní, ve kterých by se jinak staral o vaření stejný počet žen, by bylo zcela nahrazeno ústřední kuchyní, nacházející se v přízemí, která by byla vybavena všemi moderními přístroji usnadňujícími práci. Stravování by mohlo probíhat ve společné jídelně nebo v jednotlivých bytech. Návrh Braunové byl však rázně odmítnut sociálně demokratickým hnutím žen pod vlivem Clary Zetkinové, představitelky levého křídla strany.<sup>84</sup>

České publikum se s těmito názory seznámilo prostřednictvím Tomáše Garrigua Masaryka na půdě Dívčí akademie v Brně<sup>85</sup> a Ženského klubu českého. Masaryk kolektivní domy chápal jako pobídku pro lépe situované ženy, u nichž se vedení domácnosti soustřeďovalo často jen na management služebnictva, tedy využívání služeb zprostředkovaných koldomy.<sup>86</sup> Optimistické vize Masaryka o přetvoření společnosti pomocí architektury ovšem zůstaly za první republiky v podstatě pouze na papíře.<sup>87</sup>

---

<sup>81</sup> GUZIK 2014, 14.

<sup>82</sup> ZIKMUND-LENDER 2019, 20.

<sup>83</sup> GUZIK 2009, 63.

<sup>84</sup> GUZIK 2015, 27-28.

<sup>85</sup> GUZIK 2014, 13-15.

<sup>86</sup> GUZIK 20014, 15.

<sup>87</sup> GUZIK, 20014, 33.

Pojetí koldomu vyústilo až do krajních mezí, kdy ve dvoudílném rádcí *Praktická hospodyňka* autorka, tayloristka **Olga Stránská Absolonová** popisuje racionalizaci domácnosti pomocí zespolečenštění domácích prací v podobě jakéhosi *apartment house*. „Každý den předloží se jídelní lístek, na němž si rodina určí, co si přeje, budou-li hosté a kolik. V elektrických vytahovacích dopravujících se pokrmy do bytu. Stejně mechanicky odstraňuje se nádobí.“<sup>88</sup> Vykročení žen za práh domácnosti mělo přinést novou kvalitu veřejného života a tvořit protiklad ke komunistickému „sobectví“. Naopak marxistický projekt změny, který navrhoval Karel Teige, jehož jsme již zmínili jako hlavního propagátora koldomů, se soustřeďoval na kritiku zpravidla mužské výdělečné práce v kapitalismu a chtěl posílit revoluční potenciál dělnické třídy. Otázka revolučního potenciálu dělnické třídy se s étosem ženské rodinné a veřejné aktivity slučovaly jen stěží.<sup>89</sup> Důvodem nechtě najít společný jazyk mezi avantgardním umělcem a masarykovskými feministkami byla patrně i otázka architektonického slohu. Zatímco pro ženské organizace byla architektonická podoba úlových domů věcí podružnou, Teigeho koldům měl být výsledkem vědeckého funkcionalismu.<sup>90</sup>

Po druhé světové válce k základním útvarům a spolkům ženských hnutí patřila Rada československých žen, kde čelní pozice obsadily funkcionalistické architektky Augusta Mullerová a **Božena Krchová**, autorka první racionální kuchyně v Československu a zakladatelka Národní fronty žen.<sup>91</sup> Na stránkách periodika *Rada žen* najdeme příspěvky dalších architektek spojených nejen s avantgardou<sup>92</sup> ale i s racionalizací kuchyně po druhé světové válce a to Emanuely Kittrichové a Vlasty Sukové-Štrusové.<sup>93</sup> Požadavky hnutí však neměly nijak revoluční charakter, leninské nahlížení na domácí práce jako neproduktivní a vysilující sice některé feministky sdílely, ženské hnutí jako celek však

<sup>88</sup> STRÁNSKÁ-ABSOLONOVÁ 1920, 7.

<sup>89</sup> GUZIK 2014, 62.

<sup>90</sup> GUZIK 2014, 63.

<sup>91</sup> GUZIK 2014, 192.

<sup>92</sup> Mnozí členové avantgardních architektů, posléze i socialističtí architekti navazující na kolektivní bydlení v jakémkoliv slova smyslu pocházeli často z měšťanských rodin, někdy i bohatých a do svých projektů vnášeli to, co sami ze své rodinné zkušenosti pokládali za dobré a pěkné a snažili se to zpřístupnit lidu. Koncept oddělené velké kuchyně má své kořeny v tradičním venkovském typu bydlení, to se snažili architekti pozvolna z bydlení středních vrstev vymýtit. A poněvadž jsou Češi spíše konzervativnějšími, přijímání těchto změn bývalo nelehké. HUBATOVÁ-VACKOVÁ/ŘÍHA 2018, 119.

<sup>93</sup> GUZIK 20014, 64.



respektovaly spíše například názory matek, které by rády pracovaly třeba na částečný úvazek, nechtěly se však vzdávat své hospodyňsko-výchovné role. Proto bylo po válce běžné, že žena byla nezaměstnaná. Rodiny v té době fungovaly ještě v tradičním rozdělení rolí a muži se do domácích prací zapojovali pramálo. Pomocnice v domácnosti, do té doby celkem běžné, vymizely. Myšlenky reflektující práci v racionální kuchyni nejen Krchové a Kittrichové dále rozvíjím v kapitole *Poválečný funkcionalismus*.

## 2.4. Od frankfurtské kuchyně po laboratoř

V období do druhé světové války se konaly celkem čtyři mezinárodní kongresy moderní architektury věnované bydlení. Šlo o mezinárodní organizaci moderní architektury CIAM. Druhý kongres se konal ve Frankfurtu nad Mohanem v roce 1929, kde hlavním tématem bylo bydlení pro sociálně slabé obyvatele.<sup>94</sup> Ještě roku 1932 byl v Moskvě ohlášen IV. kongres řešící problém funkcionalistického, konstruktivistického města. Zde se objevily minimalizované koupelny a kuchyně, takzvaná frankfurtská lázeň či frankfurtská kuchyň. Podoba frankfurtské kuchyně byla odvozena z kuchyní v jídelních vozech a na lodích, které jsou promyšlené dodnes. Cílem bylo co nejvíce zjednodušit pracovní postupy a zkrátit čas strávený domácími pracemi.<sup>95</sup> Pracovní kuchyně byla oddělena od obytných prostor i od jídla, tedy od stolování. S jídelním koutem obývacího pokoje byla tato kuchyně někdy spojena jen podávacím okýnkem. Hospodyně pouze vařila a při této činnosti se nestýkala s rodinou. Později se však od tohoto druhu řešení opustilo a kuchyně tvořila například jen kuchyňský kout spojený s obytným prostorem, aby se žena necítila vyřazena ze života rodiny a mohla při vaření třeba dohlížet na děti.<sup>96</sup> Toho se však dočkáme o zhruba 60 let později. Autorkou frankfurtské kuchyně byla Rakušanka **Margarete Schutte-Lihotzky**<sup>97</sup> [10], již se první podařilo racionální kuchyni uplatnit v sériové výstavbě. Její minimální kuchyně se

---

<sup>94</sup> STAŇKOVÁ/PECHAR 1971, 62.

<sup>95</sup> FREEDMAN 2008, 253.

<sup>96</sup> KOULA 1976, 58-61.

<sup>97</sup> Margarete Schutte-Lihotzky se inspirovala texty *The New Housekeeping: Efficiency Studies in Home Management* Christiny Frederickové. FREEDMAN 2008, 253.

objevila v letech 1927-1930 ve zhruba deseti tisících bytech ve Frankfurtu nad Mohanem.<sup>98</sup> Jednalo se vlastně o vůbec první prefabrikovanou kuchyňskou sestavu, montovanou na stanovišti z dílců dovezených přímo z továren, a vystačila si plochou 5,6 metrů čtverečních.<sup>99</sup> Základní funkce, tedy skladování, příprava, mytí a vaření byly uspořádány do ideálního trojúhelníku. Vestavěnou spíž doplňovaly levné, lehké hliníkové nádoby na skladování potravin vyrobené z palet na munici. V přípravné zóně nechyběly na stěně věšáky na nádobí a náčiní. Dřevěnou pracovní desku umístila Lihotzky strategicky pod oknem, kvůli přístupu k dennímu světlu. Pod desku šikovně zabudovala šuplík na odpad, s otvorem přímo na povrch desky, takže hospodyňka odpad při krájení posílala rovnou do šuplíku, který pak jen vyprázdnila do koše.<sup>100</sup> Novinkou v kuchyni bylo odstranění praní, které se přemístilo do suterénu, po zavedení plynu, vody a elektřiny nebyla nutnost skladovat vodu či palivo. Vývoj racionální kuchyně doplňoval i potravinářský průmysl, který v začátku 20. století zvýšil oblibu a tím i nabídku konzervy a polotovary.<sup>101</sup>

Newyorská MoMA na výstavě s názvem *Counter Space: Design of the Modern Kitchen* na přelomu let 2010 a 2011 vystavovala jeden z posledních zachovalých modelů tzv. Frankfurtské kuchyně. [36] Čerpala ze své rozsáhlé sbírky designu 20. století, z níž prezentovala evoluci designu kuchyně ve 20. století, od meziválečných idejí standardizace po moderní vizi plně automatizovaných prostor.<sup>102</sup> [40, 41]

Po první světové válce se kompaktní kuchyně se smaltovaným vybavením staly vrcholem módy v průmyslově vyspělých zemích střední Evropy, Československo nevyjímaje, zejména v domech městské střední třídy.<sup>103</sup> Informace o podobě frankfurtské kuchyně nalezneme v publikacích **Jana E. Kouly**, ale i v českých

<sup>98</sup> Normalizovaná frankfurtská kuchyň dle dobové fotografie obsahovala – tříplamenný plynový sporák, odkládací plochu, pod ní byl stůl a mouka v malých zásuvkách, bednu na dovařování pokrmů a udržování v teple, sklopné žehlicí prkno, výřez na odpadky a pod ním zásuvka, otočnou židli, pracovní stůl, spížní skříň, mycí dřez, skříň na nádobí, úklidovou skříň a topné těleso. KITTRICHOVÁ 1990, 23.

<sup>99</sup> GUZIK 2014, 189.

<sup>100</sup> KYSALICA, Kateřina. *Design (a) moderní kuchyně* (7.7. 2019) <<https://www.czechdesign.cz/temata-a-rubriky/design-a-moderni-kuchyne>>.

<sup>101</sup> Poprvé konzervované potraviny předvedl Nicolas Appert v podobě skleněné konzervy už roku 1806, Peter Durand získal patent na plechové konzervy roku 1810.

<sup>102</sup> <<https://www.moma.org/calendar/exhibitions/1059?locale=en>>. (vyhledáno dne 3.7. 2019)

<sup>103</sup> FREEDMAN 2008, 253.

příručkách pro hospodyně.<sup>104</sup> Kuchyni typu frankfurtské či kompaktní nebo chceme-li hygienické se začalo přezdívat laboratoř.<sup>105</sup> **Karel Honzík** s tímto pojmenováním pracoval doslovně a byl názoru, že se zde nespí, nejí a jen a pouze vaří.<sup>106</sup> Jako by se vaření srovnávalo s chemickými postupy.<sup>107</sup> Koncepce Karla Honzíka byla sice humanisticko-antropologická, zohledňoval problematiku útulnosti a vlídnosti prostředí, bohužel však podlehl fordismu<sup>108</sup>. Příliš přisuzoval důležitost teorii provozu v bytě, co největší racionalizaci na co nejmenším prostoru. V jeho laboratorní kuchyni bylo opět vše ergonomicky uzpůsobeno a spočítáno tak, aby se žena pohybovala co nejméně.<sup>109</sup> Stejně tak v Koulově podání nabývá kuchyně významu laboratoře: „*Proto musí být tak vyřešena a zařízena, aby se mohla udržovat a čistit co nejsnadněji – tedy podlaha beze spár, celé stěny i nábytek omyvatelný. Pro ulehčení, zjednodušení a zrychlení práce v kuchyni musí být nádobí i vařivo uloženo tam, kde je toho zapotřebí: u pracovního stolu, u sporáku nebo u dřezu. Proto, místo abychom centralizovali vše v jedné universální skříni, tzv. Americké kredenci, třeba velmi dokonalé mašinerii, ale více méně jen pro parádu, navrhujeme menší speciální skříňky a skříně. Anebo se snažíme o to, aby se vyráběly normalisované, standardní skříňky, jednotky, z nichž je možné různě sestavovat větší celky a které lze uvnitř vybavovat podle potřeby zásuvkami, deskami atd. Mnoho vařiv bude vyrobeno napřed, továrně (např. moučné výrobky), budou spolehlivé konzervy všeho druhu, především konzervy zeleninové; i masa budou v prodeji roztríděna a připravena pro rychlé zpracování v kuchyni, jak je to již dávno běžné v cizině. Pak již samo sebou nebude třeba kuchyní ani velkých, ani vybavených vším možným zařízením, nýbrž jen malých, vždy pohotových, skromně, ale vtipně zařízených laboratoří.*“<sup>110</sup>

---

<sup>104</sup> KOULA 1947, 74.

<sup>105</sup> GUZIK 2014, 193.

<sup>106</sup> HONZÍK 1961, 10-15.

<sup>107</sup> GUZIK 2014, 191.

<sup>108</sup> Fordismus je pojetí výstavby, dokonce i bydlení, jako průmyslového procesu. Jinak řečeno, vyrábět byty jako fordku, jako standartní racionalisticky pojatý průmyslový výrobek. Prosazování industrializace stavebnictví touto formou za socialismu bylo velkou chybou, jejíž důsledky si tehdejší protagonisté industrializace neuvědomovali.

<sup>109</sup> HUBATOVÁ-VACKOVÁ/ŘÍHA 2008, 218.

<sup>110</sup> KOULA 1947, 75–76.

Do kuchyně laboratoře nesměly z bezpečnostních důvodů děti, nesměly se šířit po bytě kuchyňské výpary a ve dvacátých a třicátých letech se považovalo za nepřipustné mít i jídelní stůl v kuchyňském prostoru. Místo stolování se bralo jako reprezentativní část bytu. Vaření byla rukodělná práce, která měla být očím hostů skryta. Kuchyně byla přizpůsobená pro práci jedné hospodyně, tedy jednoho chemika, dle formulace Karla Honzíka<sup>111</sup>, a žena měla být oddělena od společenského života rodiny. Zámožnější rodiny měli ještě stále služebnou. Alespoň takto důsledná racionalizace vedla k rychlejší a efektivnější práci a ze své laboratoře mohla žena odcházet poměrně dříve. Přítomná filozofie inženýrství a taylorismu v přístupu bydlení se však ukázal jako naprostý nesmysl. Nelze filozofii technologického provozu vnášet do intimního prostoru, který navíc musí vyhovět proměnám domácnosti. Domov by měl být něco zcela jiného než fabrika.<sup>112</sup>

Již jsem zmínila, že první racionální kuchyni po frankfurtském vzoru [6, 7] u nás vytvořili manželé Ing. arch. Vojtěch a Božena Krchovi roku 1929.<sup>113</sup> [8] Jednalo se o malou pracovní sestavu do písmena U, která měla jednotlivá dvířka řešena tak, že je šlo vyklopit na dolní část skříněk a posloužila jako pracovní plocha. [7] Kuchyně umožnila jak práci ve stoje, tak práci vsedě.<sup>114</sup> Manželé Krchovi dále doporučovali místo americké kredence natrvalo spojené, mělké skřínky, které se zavěšovaly nad pracovní plochu. Kuchyňská sestava se tedy skládala už z jednotlivých, libovolně sestavitelných skříněk, přičemž tento princip byl od čtyřicátých do osmdesátých let 20. století výchozí.<sup>115</sup> V kontextu s kuchyní manželů Krchových se dočítáme o tzv. stolku „Líná Zuzanka“<sup>116</sup> – jednalo se o lehký servírovací stůl na kolečkách.<sup>117</sup> Hospodynkám měl ušetřit čas a ulevit od nošení těžkých podnosů.<sup>118</sup>

---

<sup>111</sup> HONZÍK 1961, 10-15.

<sup>112</sup> HUBATOVÁ-VACKOVÁ/ŘÍHA 2018, 217.

<sup>113</sup> Po vzniku naší první racionalizované kuchyně manželů Krchových se objevily začátkem 30. let 20. století i další návrhy a realizace nově koncipovaného zařízení – návrh kuchyně Hany Kučerové-Záveské, KITTRICHOVÁ 1990, 115.

<sup>114</sup> GUZIK 2014, 189.

<sup>115</sup> GUZIK 2009, 53.

<sup>116</sup> GUZIK 2004, 247-260.

<sup>117</sup> GUZIK 2009, 53-54.

<sup>118</sup> HONZÍK 1937, 11.

Krchová byla členkou skupiny Zkušebního a výzkumného ústavu pro domácí hospodaření, který přetrval do roku 1952 jako Studijní a zkušební ústav čs. žen, a dala popud pro založení Ústředí čs. žen, založeného roku 1928.<sup>119</sup>

Frankfurtská kuchyně byla sice i v Československu populární, čelila však velké kritice, a to především kvůli izolování ženy od ostatních částí bytu a chodu domácnosti. Na konci 20. let vzniklo řešení: Odbornice na vedení domácnosti **Erna Meyerová** z Mnichova spojila obývací pokoj s kuchyní velkou prosklenou stěnou, přičemž se stále dodržovaly hygienické požadavky.<sup>120</sup> [1] Princip frankfurtské kuchyně nicméně zaujal v příštích desetiletích nejvíce, i přes veškerou kritiku, která poukazovala na psychologické a sociální nevýhody kuchyně laboratoře.

## 2.5. Taylorismus – cesta k minimální kuchyni

Intuitivní výpočty Beecherové našly počátkem 20. století oporu ve vědeckém řízení práce, respektive v tzv. taylorismu podle jména amerického inženýra Fredericka Taylora. Cílem taylorismu bylo zvětšení výkonnosti dělníka v továrně. Tayloristé vyhodnocovali každý výrobní postup, zda některý z nich není příliš pomalý či dokonce zbytečný. Ke zrychlení práce mělo přispět především vhodné rozvržení pracovních pomůcek, zdokonalení náradí a jejich přizpůsobení, jak povaze daného výkonu, tak i ergonomickým potřebám zaměstnanců.<sup>121</sup>

Ve 20. letech 20. století se taylorismus do domácností dostal i v Československu. Největším propagátorem byl stavební inženýr **Stanislav Špaček**, který byl i zakladatelem Masarykovy akademie práce, špičkové vědecko-výzkumné instituce. Vydávala i brožury podobné těm od Američanek Ghilbretové a Frederickové. Publikace *Ekonomie domácnosti* z roku 1925 od Špačka byla pravděpodobně první souhrnnou publikací na toto téma u nás.<sup>122</sup> Vznikaly nové formy kuchyní od samotné izolované kuchyně přes kuchyňské kouty, niky až po minimální „skříně na vaření“. Kuchyňské

<sup>119</sup> Ústav udílel jakost značky a prováděl kontrolu značkových výrobků a rozhodoval o prodloužení či zániku značky. KRCHOVÁ 1969, 23-24.

<sup>120</sup> GUZIK 2014, 172.

<sup>121</sup> GUZIK 2014, 189.

<sup>122</sup> ŠPAČEK 1925, 40-41.

kouty a niky se zřizovaly zejména v komunální výstavbě domů s malými byty a garsoniériami, dříve se jim říkalo svobodárny.<sup>123</sup> Tyto minimální kuchyně byly také použity při výstavbě domů pro chudé obce pražské z roku 1934 v Břevnově pod vedením architektů Hilského, Jasenského a Koželky, kde k hlavní obytné místnosti přiléhala kuchyňský kout.<sup>124</sup> Maximální zracionalizování kuchyňského prostoru jen na přípravu jídla kritizoval architekt Jiří Kroha: „*Niky a kuchyňské kouty jsou pouhým kompromisem neřešícím hlavní sociálně ekonomické a humanistické vztahy. Definitivním řešením bude teprve odstranění každodenního vaření z bytu, v souvislosti se všespolečensky vyřešenou otázkou veřejného stravování.*“<sup>125</sup>

Oddělená kuchyně pomalu přestávala vyhovovat potřebám a stala se nežádoucí pro většinu žen. Tayloristé vyslovovali i své názory směřující ke kolektivnímu typu bydlení. Kolektivní stravování bylo podle nich stejně účelné jako racionalizovaná individuální práce v domácnosti. Stejný postoj zaujal i český propagátor taylorismu Stanislav Špaček, který vyzdvihoval nejen individuální racionální kuchyně pro jednotlivé hospodyňky, ale také newyorské kooperativy, které zřizovaly společné jídelny.<sup>126</sup> Dle něj měla být práce v kuchyni jen pro jednu osobu.

Taylorismus a funkcionalismus se vzájemně inspirovaly a těžily z dosavadních poznatků. Oba směry se snažily racionalizaci práce v kuchyni zvědečtit. Klady si otázky, na které hledaly obecně platné odpovědi a vycházely z výpočtů a dokládaly své poznatky čísly. Touto cestou se mělo dospět k dokonalé provozní organizaci půdorysu či jednotlivých místností v závislosti na jejich využití. Oba proudy také zdůrazňovaly, že při typizaci je potřeba zohlednit ergonomické potřeby uživatelů, zjištěné na základě vědeckých analýz. Tyto poznatky reflektoval i zájem o bytový design takových českých funkcionalistických architektů, jakými byli Jan E. Koula<sup>127</sup> a Karel Honzík. **Jan E.**

<sup>123</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 56.

<sup>124</sup> KRCHOVÁ 1958, 38.

<sup>125</sup> KROHA 1973, 30.

<sup>126</sup> ŠPAČEK 1925, 40-41.

<sup>127</sup> O vysvětlení architektova jména a interpretaci písmena „E“ se pokusila Marcela Suchomelová, která došla k závěru, že písmeno neoznačuje ani Evangelista, ani jméno Emil. Autorka vychází z posledního životopisu *Přípis k životopisu* z roku 1966, kde Jan E. Koula vysvětlil prostřední literu následovně: „Abych se odlišil od svého otce, který byl též architektem a který se jmenoval jako já Jan, připojil jsem si k svému jménu zkratku druhého jména, ‘E’, a tak vzniklo ‘Jan E. Koula’, kterého používám při označení

**Koula** se stal v nábytkové tvorbě průkopníkem jednoduchosti a účelnosti, navrhoval vestavěný a později také sektorový nábytek. Vycházel z lidové tvorby a své návrhy uplatňoval i ve spolupráci s Krásnou jizbou, kde vedl bytovou poradnu.<sup>128</sup> Publikační činností propagoval moderní a účelné bydlení, kromě četných článků vydal několik knih o bytovém interiéru např. roku 1931 *Obytný dům dneška*<sup>129</sup> či roku 1947 encyklopedii *Abecední průvodce po bytě aneb Bytový slovník* nebo v druhé polovině století roku 1962 spolu s **Karlem Koželkou** *Dnešní byt*.<sup>130</sup>

Nesmíme opomenout ani snahu **Pavla Janáka**, který na výstavě Svazu československého díla na přelomu roků 1921-1922<sup>131</sup> představil lidový byt (obývací kuchyň a ložnice bytu dělníka), přičemž výrobky uměleckého průmyslu splňovaly estetická i technická měřítká. Z Janákova interiéru kuchyně-jídelny byla patrná slohová i nekomfortní a jednoduchá strohost.<sup>132</sup> Interiér byl doplněn o lidovou keramiku a tkaný běhoun na stole. Obloučkový styl se nejvíce projevil na sedacím nábytku s u nohou stolu.<sup>133</sup> Marcela Suchomelová však o Lidovém bytě napsala následující: „*Architekti se sice pokoušeli o vskutku lidové formy interiérového zařízení, ale jednalo se spíše o imitace, bez uvědomění si samotného významu lidového umění, resp. lidové kultury.*“<sup>134</sup> Podoba kuchyně první poloviny 20. století v Československu byla formována progresivními myšlenkami z Ameriky ze stran feministických hnutí, která si kladla za cíl osvobodit ženu od domácích prací, avantgardními funkcionalistickými architekty, a myšlenkami taylorismu v duchu socialistického fungování společnosti, a tyto hodnoty převáděli českoslovenští architekti do publikací, kde však i inovativní přístupy zařizování obytného prostoru zůstaly a nebyly převedeny do praxe. Ve skutečnosti byly československé domácnosti velmi pozadu a ideální racionálně zařízené kuchyně

---

prací svých architektonických, literárních a malířských.“ SUCHOMELOVÁ 2017, 2.

<sup>128</sup> VLČKOVÁ/HEKRDLOVÁ 2019, 216.

<sup>129</sup> KOULA 1931, 10-25.

<sup>130</sup> KOULA/KOŽELKA 1962, 9.

<sup>131</sup> KOULA 1976, 21.

<sup>132</sup> JANÁK 1933, 30-42.

<sup>133</sup> SUCHOMELOVÁ 2017, 55

<sup>134</sup> SUCHIMELOVÁ 2017, 55.

bychom ve středostavovských rodinách hledali obtížně, protože ti, kteří si mohli dovolit zaplatit architekta, bydleli ve vilách nebo rodinných domcích.



### 3. Poválečný funkcionalismus

Společnost se probudila z hrozivého snu druhé světové války. Vývoj bydlení byl deformován jejími ničivými dopady, avšak českoslovenští architekti navázali tam, kde skončili – tedy stále viselo ve vzduchu téma kolektivního bydlení a racionalizace s domýšlením vyšší efektivity práce v kuchyni byl prioritní cíl, nehledě na politické poměry v Československu. Ideu moderního bytu a jeho vybavení v dispozičně funkčně řešeném interiéru u nás otevřela meziválečná generace architektů a teoretiků, a to zejména Karel Honzík, Karel Teige, Jan E. Koula, Ladislav Žák, Jiří Kroha, Pavel Janák aj. Architekti a interiéroví designéři se na sklonku 60. a 70. let při řešení otázek bydlení pro nejširší vrstvy vraceli k funkcionalismu avantgardy 30. let.<sup>135</sup> Nicméně hospodářství a politika v zemi ovlivnila přeci jen cestu k onomu cíli a doba udávala konečnou možnou podobu bydlení. Na rozvoj národního hospodářství neměla žádná země kapitál, a tak v západní Evropě došlo roku 1948 k obnově Marshallova plánu, pomocí něhož se rekonstruovalo hospodářství, průmysl i zemědělství. Pod nátlakem SSSR východoevropské státy smlouvu odmítly. V prvních poválečných parlamentních volbách v Československu vyhrála Komunistická strana Československa se ziskem 40 % hlasů a současně se země ocitla v moci Sovětského svazu.<sup>136</sup> Padesátá léta byla charakterizována politickými represemi jak vůči odpůrcům režimu, tak postupně i proti samotným představitelům KSČ. K uvolnění došlo až po XX. sjezdu KSSS. Relativně liberální 60. léta, která byla v Československu dobou významného rozvoje kultury, přinesla ve své druhé polovině i uvolnění politické, jež vyvrcholilo po zvolení Alexandra Dubčeka do čela KSČ v lednu 1968, avšak skončilo 21. 8. vstupem vojsk Varšavské smlouvy na československé území.<sup>137</sup> V říjnu 1968 přijalo Národní shromáždění zákon o federativním uspořádání státu. V roce 1969, po dubnovém plénu KSČ, se prvním tajemníkem ÚV KSČ stal Gustav Husák, který na téměř dvacet let soustředil ve svých rukou nejvyšší stranické a státní funkce a nastalo dvacetileté období normalizace charakterizované hospodářským úpadkem.<sup>138</sup> Tématem bydlení byla opět

---

<sup>135</sup> GUZIK 2014, 21.

<sup>136</sup> BRUNECKÝ 2009, 131.

<sup>137</sup> BRUNECKÝ 2009, 140.

<sup>138</sup> BRUNECKÝ 2009, 113.

bytová nouze, která se stala celosvětovým jevem. Bytová politika nemohla zajistit vyhovující ubytování pracující třídě, která byla neustále doplňována zproletarizovaným přírůstkem lidí z venkova.<sup>139</sup> Nutnost zajistit bydlení byla uchopena ve funkcionalistickém duchu hromadnou stavební výstavbou, která ho však vulgarizovala a mechanickou interpretací z něho vyloučila tvůrčí proces.<sup>140</sup> Sídlištní výstavba počala masově v 70. letech. Čím více byla země postižena válečnými škodami, tím více byla potlačena estetičnost a kvalita. Komfort zkrátka ustupoval kvantitě, o to víc, patřili-li země do socialistického tábora, což Československo splňovalo. Přes všechny nedostatky v hodnotách kvality vyplynulo z výzkumu prováděného na téměř dvou a půl tisíc obyvatel nových sídlišť z roku 1978, že přes 60 % z nich je se svým bydlením spokojeno.<sup>141</sup> Výběr domácností byl proveden tak, aby podal reprezentativní obraz o bydlení mladých lidí v novém, ale již zabydleném sídlišti. To není až tak vysoké číslo, protože kvůli zmíněné bytové krizi žili mladí lidé v domácnostech o více generací, a to způsobovalo samo o sobě jisté konflikty a nespokojenost. Kladné hodnocení plynulo především z vybavenosti nájemných jednotek. Byty v nových sídlištních, oproti pavlačovým činžákům IV. kategorie, byly vybaveny teplou vodou a ústředním topením, vestavěnou kuchyňskou linkou a zařízenou koupelnou.<sup>142</sup> Dalším dokreslujícím měřítkem života v bytové jednotce průměrného občana Československa byl fakt, že sice našel ve své socialistické novostavbě kuchyňskou linku a volně stojící sporák, zbytek bytu však představoval obvykle holou pustinu čtverečných metrů.<sup>143</sup>

Téma kuchyně se dokonce dostalo i do samotné politiky tzv. kuchyňskou debatou. Roku 1959 se uskutečnila v Moskvě Americká národní výstava.<sup>144</sup> [28] Amerika východnímu bloku představila, jak moderní technologie přispívají ke zvyšování životního standardu běžného Američana. A právě na této výstavě v kuchyni značky General Electric proběhla ona debata mezi prvním tajemníkem komunistické strany Sovětského svazu Nikitou Chruščovem a americkým viceprezidentem Richardem Nixonem. Chruščov byl nespokojen s expozicí představující nejlepší výtobytky

<sup>139</sup> KOULA/KOŽELKA 1962, 33.

<sup>140</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 215.

<sup>141</sup> KOMÁRKOVÁ 1979, 8-9.

<sup>142</sup> PETROV 2013, 162.

<sup>143</sup> PETROV 2013, 165.

<sup>144</sup> GUZIK 2014, 184-186.

technologie v kuchyni. Americký sociolog David Riesman totiž ve své utopické eseji roku 1951 tvrdil, že studenou válku Američané vyhrají až tehdy, kdy se jim u obyvatel východního bloku, především u žen, podaří vzbudit takové konzumní tužby, které by centrální řízení jen těžko dokázalo uspokojit. Tyto myšlenky byly později zformulovány v doktríně tzv. nylonové války.<sup>145</sup> A tak v 60. letech SSSR začalo intenzivně investovat do výroby spotřebního zboží. Dokonce některé poválečné optimistické ideje počítaly s omezením hospodářské funkce bydlení a s vyčleňováním některých činností bytu a jejich přenesení do oblasti služeb.<sup>146</sup> Podle předpokladů mělo být praní prádla postupně omezeno, jenže technický boom v dalších desetiletích natolik zdokonalil elektrické pračky s odstředivkami, že veřejné prádelny a zde strávený čas nepředstavovaly pro zaměstnanou ženu výhodu. Technický a společenský vývoj tak radikálně změnil předpokládaný trend, pod jehož vlivem však, bohužel, bylo koncipováno půdorysné řešení bytů, kde teď někdy jen těžko nacházíme prostor pro umístění potřebného zařízení.<sup>147</sup> Vzpomeňme si jen, kolik rodin v našem okolí je leckdy nuceno mít pračku právě v kuchyni. A to i samotné rozměry kuchyňského prostoru v panelových sídlištích zabíraly pouze pár metrů čtverečních.

Vraťme se k výstavám prezentující nejmodernější výtobytky ze světa interiérového bydlení. Američané nebyli jedinými vystavujícími, i Sovětský svaz chtěl československé obyvatelstvo nadchnout svou tzv. elektronickou kuchyňskou linkou. Koncem roku 1978 proběhla v paláci U Hybernů v Praze výstava s názvem Sovětská elektronika. Zde vystavovanou kuchyňskou linku popsala pro rozhovor do časopisu *Domov* sovětská odbornice z Institutu elektrického vybavení, inženýrka Fjodorová. **[32]** Celkový obrázek představuje nejmožnější dostupnou kvalitu, elektroniku a vybavenost kuchyňského prostoru, nikoliv klasickou kuchyni v bytových jednotkách. „*Kuchyňská linka je dřevěná s tmavě červeným povrchem a je jednou z variant nového typu kuchyně, kterou vyvinul Institut elektronického vybavení a která by se měla od roku 1981 vyrábět sériově. Linka se skládá z chladničky Minsk 11 s mrazničkou, jejíž povrch je ve stejném barevném provedení jako linka.* **[31]** *V další části linky je umístěn elektrický ostříč nožů*

---

<sup>145</sup> DLABAL 2000, 186.

<sup>146</sup> GUZIK 2014, 187.

<sup>147</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 14.

*a robot s nejmodernějším příslušenstvím – šlehač, hnětač, mixér, mlýnky, lis, struhadla, ale i kávovar na překapávanou kávu, která je současně udržována v horkém stavu. Nerez dřez je doplněn drtičem odpadků. Sporák je elektrický, topná tělesa jsou kryta sitalovou deskou, která se velmi snadno udržuje a má tu vlastnost, že se ohřívá jenom v místě, pod kterým je zapnuta el. plotýnka. Nad sporákem je odsávač par. Elektrická trouba s oběhem horkého vzduchu je umístěna v pohledu očí a její dvířka jsou prosklena. Jednotlivé skříňky jsou účelně uspořádané a vybavené praktickými vnitřky.*<sup>148</sup>

**[33]** Takto stručně postiženo, kam spěla podoba kuchyňské linky druhé poloviny 20. století. Tuzemský vývoj byl však pod vlivem bytové výstavby a nábytkových závodů a bytových architektů pracujících pro ÚBOK.

Střední vrstva obyvatelstva, případně sociálně slabší se stali největšími spotřebiteli levného velkosériově vyráběného nábytku. Levnost s sebou samozřejmě přinesla snížení kvalitativních znaků nábytku. Mezi tyto výrobce patřily Interiér Praha, Jitona Soběslav, Český nábytek Týniště nad Orlicí, UP závody Rousínov, UP Bučovice, TON Bystřice.<sup>149</sup> Funkčnost tohoto nábytku přepokládala častou obměnu, která však nebyla naplněna kupní silou obyvatel. Na druhé straně znakem druhé poloviny 20. století je skutečnost, že se nábytek stává téměř běžným spotřebním zbožím nejširších sociálních vrstev obyvatelstva. Jeho nové postavení je umožněno vzrůstem technické úrovně výroby a celkovým hospodářským vzestupem, který podmínil i zvýšení životního standardu obyvatel. Ještě v první polovině 20. století měl nábytek charakter investice pro celý život a například kuchyňské sestavy se dědily z generace na generaci. Ve druhé polovině už docházelo k její častější obměně podle měnících se fází a potřeb rodinného a stravovacího životního stylu. Obměnu šlo sledovat ve dvou hlavních fázích. Poprvé se objevil těsně po svatbě nebo získání vlastního bytu, druhé období představoval odchod dětí z domova, kdy si rodiče zařizovali byt dle svých skutečných potřeb.<sup>150</sup> To se ale týkalo spíše drobného nábytku nikoliv kuchyňského prostoru, který stejně jako dnes byl vnímán jako vyšší investice, obsahující i nové technologie v podobě spotřebičů. A když už investice, tak do promyšleného nábytku.

<sup>148</sup> Elektronická kuchyňská linka. In: Domov II, 1979, 33-34.

<sup>149</sup> BRUNECKÝ 2009, 205.

<sup>150</sup> BRUNECKÝ 2009, 218-219.

V Československu se rozpracovalo téma kuchyně různými analýzami, jejichž některé výsledky v textu zmiňuji. Z počátku se analyzovalo na půdě Ústředí československých hospodyň a po válce ve Studijním a zkušebním ústavu svazu čs. žen a v Ústavu bytové a oděvní kultury.<sup>151</sup> Dopady některých těchto prací jsou očividné v panelových bytech dodnes. Cílem výzkumů bylo usnadnit vaření a zbavit hospodyňku zbytečného nepohodlí a dřiny, jako tomu bylo i za první poloviny 20. století. Následující práce Dr. Evy Librové a Ing. Anny Veselé z Výzkumného ústavu výstavby a architektury podává přehled postupů a priorit při zřizování bytu. Jedná se o studii z 60. let a řadí aktivity člověka v bytě z hlediska časového a funkčního využití místností.

1. Příprava jídla
2. Stolování
3. Spaní
4. Hygiena a péče o vlastní osobu
5. Udržování pořádku v bytě
6. Čistění šatstva a obuvi
7. Drobné práce
8. Praní
9. Údržbářské práce
10. Duševní práce dospělých v bytě
11. Zábava, záliba
12. Bdělý odpočinek
13. Práce dětí
14. Hry dětí
15. Fyzická péče o děti
16. Pedagogická péče o děti
17. Rozhovory, besedování
18. Návštěvy

Zařizování kuchyně byla tedy alfou a omegou celého bytu, ta nejdůležitější část tvořící základní činnost, tedy vaření a následné konzumování, v podstatě biologického charakteru, které budou vždy v rodinném bytě zachovány.<sup>152</sup> Na přípravu jídla dokonce připadal 60 % z času průměrně věnovaného domácímu provozu.<sup>153</sup>

Velmi významnou událostí určující podobu kuchyňského prostoru byla začátkem 60. let výstavba experimentálního obytného okrsku sídliště na Invalidovně v Praze 8.

---

<sup>151</sup> GUZIK 2014, 19.

<sup>152</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 89.

<sup>153</sup> KRCHOVÁ 1969, 8.

Jednalo se o ambiciózní architektonický projekt z hlediska stavebního, ale i interiérového designu pro 4100 obyvatel v 1100 bytových jednotkách.<sup>154</sup> Výsledkem byly kompletně zařízené byty v různých velikostních kategoriích od jednoho člena domácnosti až po pětičlennou rodinu. Zařízení interiéru pěti bytů bylo řešeno pracovníky ÚBOKu<sup>155</sup> a vedoucí oddělení pro prostorové vytváření bytů Ústavu byla Ing. arch. **Emanuela Kittrichová**.<sup>156</sup> Vstupní myšlenka projektu si kladla za cíl se přizpůsobit mnohotvárnosti života různých typů rodin, dané věkem, zaměstnáním, dokonce i psychickým založením jedince, a vytvořit tak největší míru proměnlivosti a přizpůsobení bytové jednotky. Vznikly tak dispoziční studie bytů s vypracovanými grafy a výkresy modelů bytů. V konečném důsledku však utváření bytových jader omezilo možnosti kuchyňského pracoviště a variabilita se týkala spíše obytných prostor nebo ložnice. Z ideje vycházela ještě jedna rozporuplnost – masovost ať už bytové výstavby, tak výroby sektorového nábytku spojená s jakousi individualitou. Karel Koželka polemizoval nad tím, že čím více individuálního zařízení bude navrženo, tím snáze a rychleji lze nalézt jednotící principy usnadňující sériovou velkovýrobu předmětů vnitřního zařízení.<sup>157</sup> Pokud tedy šel nábytkářský průmysl cestou velkosériové efektivní výroby, musel znát individuální potřeby modelových rodin.

Dispozici a zařízení kuchyní v podobě skříňového řešení kuchyně v sídlišti Invalidovna řešila Emanuela Kittrichová<sup>158</sup> společně s Jaroslavem Horným. Pravda byla

---

<sup>154</sup> ZIKMUND-LENDER 2014, 86-92.

<sup>155</sup> Ústav bytové a oděvní kultury byl založen roku 1959 reorganizací instituce Textilní tvorba, která měla za sebou desetiletou historii. Součástí ústavu byl odbor bytové kultury, na jehož formování se sešli architekti, z nichž někteří před válkou pracovali ve Svazu československého díla a kteří se na formulaci moderního bytového prostoru podíleli již dlouho – Emanuela Kittrichová, Karel Koželka, Jaroslav Horný, Stanislav Dlabal, Daniela Karasová, Ivana Čapková, aj. HUBATOVÁ-VACKOVÁ/ŘÍHA 2018, 100-101.

<sup>156</sup> V rozhovoru Ivana Čapková popisuje ÚBOK jako zvláštní instituci s mnoha absolventy VŠUP, k tomu spolupracovali s řadou teoretiků, k dispozici byla dobře vybavená knihovna, kterou se bohužel nepodařilo uschovat. Vládla tam vcelku přátelská a dělná atmosféra. Ať byly cíle systému jakékoliv, strana měla svou představu o kulturní politice, kterou jim stálo za to udržovat. A tak existoval ÚBOK jako příspěvková organizace bez příspěvků. Díky starším kolegům arch. Karlu Koželkovi a Emanuele Kittrichové jsme se ctily zásady dobrého a přiměřeného bydlení pro široké vrstvy, v přímé generační návaznosti a na meziválečné úsilí avantgardy. Vypracovali jsme studie, občas něco navrhovali, to se někdy vyvzorovalo a vystavilo, ale pak se to stejně nevyrobělo nebo jen krátce. HUBATOVÁ-VACKOVÁ/ŘÍHA 2018, 261-266.

<sup>157</sup> KOULA/KOŽELKA 1962, 35.

<sup>158</sup> Narodila se 10. ledna 1909 v Horažďovicích a zemřela 8. prosince 1989 v Praze. V letech 1927–1933 vystudovala architekturu v ateliéru profesora Antonína Engela na Českém vysokém učení technickém v Praze. Nepůsobila však pouze jako architektka (z realizací je známa například Sluneční observatoř v Ondřejově) ale i jako designérka bytového zařízení. V roce 1934 se stala manželkou architekta Josefa

však taková, že centralistické socialistické hospodářství následně nebylo schopné toto vybavení vyrobit, takže si je lidé nakonec nemohli nikde koupit a zařízení na počátku 60. let zůstalo jen v prototypch a Invalidovna se nikdy své velkosériové výroby nedočkala.<sup>159</sup> Nedostatek požadovaného zboží z hlediska spotřebitelů doprovázelo celé období socialismu nehledě na to, zda šlo o 60., 70. nebo 80. léta.<sup>160</sup> Nicméně rostoucí nárok spotřebitelů inspirovaný konzumem na Západě, vzpomeňme si na utopii sociologa Davida Riesmana, přinesla v 89. roce změny k lepšímu.

Sídliště ovšem byla napříč Československem celá řada a věnovat se jim není předmětem této práce, ukázková čtvrť vyrostla i v pražských Kobylisích pod názvem Sídliště Ďáblice nebo Ládví.

**Emanuela Kittrichová** významně obohatila literaturu zaměřenou na problematiku kuchyně. Především v pozdější dekádě 70. let, kdy vznikaly publikace jako *Nábytek, člověk, bydlení: základy navrhování nábytku a zařizování bytových interiérů (1977)*<sup>161</sup> nebo *Kuchyně pro novou generaci (1971)*.<sup>162</sup> V ÚBOK se Kittrichová zaměřila na kuchyňskou a hospodářskou část v bytové dispozici. Ve spolupráci s Boženou Krchovou vytvořila teoretickou základnu, která se stala podkladem pro vývoj nových kuchyní druhé půlky 20. století. Kromě teoretických činností se účastnila i hodnocení a posuzování výrobků a výrobních programů a poskytovala konzultace výrobcům. Radila například Okresnímu podniku služeb města Rýmařov, autorům sestavovací kuchyně Lena. Těmi byli Kováč a Vinklárek, vycházeli z doporučení ÚBOK a s Kittrichovou se průběžně radili.<sup>163</sup> V roce 1969 vyšla edice knih s názvem Malá rodinná škola. Svazky byly určené pro novomanžele, s čímž se automaticky pojilo i založení rodiny, kde se seznamujeme s radami, jak si funkčně a efektivně s „progresivními“ tendencemi zařídit byt. Edice ilustruje nejen podobu kuchyně a celého bytu ale i postavení ženy

---

Kittricha, s kterým ji pojil program funkcionalismu. V roce 1945 přišlo částečné zhmotnění utopie českých koldomů, kdy dle návrhu Josefa Kittricha měly tvořit až desetinu bytové výstavby právě kolektivní bydlení. Nakonec však vznikly jen dva projekty – v Horním Litvínově 1946-1958, a druhý z iniciativy obuvnické firmy Baťa ve Zlíně v letech 1947-1951. Spolupracovali na výstavě Svazu českého díla *Lidový byt (1942)*, kde navrhli řadu bytových zařízení.

<sup>159</sup> VESELKOVÁ, Ivana. (21.3. 2019) <<https://wave.rozhlas.cz/kniha-experimentalni-sidliste-invalidovna-mapuje-historii-unikatni-vystavby-5250543>>.

<sup>160</sup> ŽIKMUND-LENDER 2014, 99.

<sup>161</sup> DLABAL/KITTRICHOVÁ 1977.

<sup>162</sup> KITTRICHOVÁ 1971.

<sup>163</sup> KARASOVÁ 1984, 34-37.

domácnosti jako hospodyně, jejíž požadavky neměly nijak revoluční charakter. O působení feministických hnutí podrobněji píšou v kapitole *Funkcionalistický program osvobození ženy v domácnosti*. Jedná se o kapesní svazky až roztomilého rozměru, obsahující knihy o vaření, šití, kosmetice, manželství, mateřství, kuchyni a bytě.

První zmínky o racionalizaci kuchyni psali ve svých výše zmíněných publikacích Jiří Kroha a Karel Honzík či Stanislav Špaček, můžeme je vnímat jako objevení nových myšlenek funkcionalismu aplikované na československé prostředí mnohdy s náznaky experimentu. V druhé půlce 20. století je pro literaturu na toto téma typické seznamovat čtenáře s racionálním provozem kuchyně skrze příručky, a co více, jak být v této kuchyni správnou hospodyňkou.

Kittrichová kuchyni popisuje jako hospodářskou místnost a nejdůležitější část bytu. Dbá na co nejučelnější a uspořádané zařízení, aby se prostor dobře udržoval v čistotě a v pořádku a vedl k co nejsnadnějšímu provozu, což funkcionalismus často spojuje s úsporou času. Tedy berme v potaz i čas strávený nákupem potravin a jeho přípravou. Avšak měření času není jediným rysem funkcionalistické poválečné kuchyně, nýbrž i snížení námahy při práci žen v kuchyni, což ukazuje Kittrichová na příkladu hospodyně v kuchyni v tzv. neefektivním uspořádání minulých let. *„Spočítejte si jen kroky, které hospodyně udělala při pobíhání okolo stolu uprostřed místnosti pro předměty uložené v kuchyňské kredenci a používané na sporáku! Upravujeme-li si tedy sami kuchyňské pracoviště, ať už ve starším bytě nebo rodinném domku, mějme na paměti hlavně dobrý provoz.“*<sup>164</sup>

### 3.1. Dispoziční plány kuchyně v sídlišti Invalidovna

Rozeznáváme několik druhů kuchyně – laboratorní čili malou oddělenou pracovní kuchyni – hygienický ideál 20. let, kuchyně s jídelním koutem nebo kuchyni otevřenou a propojenou s obytným prostorem. Blíže rozebereme dispoziční plán v experimentálním sídlišti Invalidovna, kde je názorně vidět řešení bytu pro různé početné rodiny.<sup>165</sup>

<sup>164</sup> KITTRICHOVÁ 1969, 43.

<sup>165</sup> V 60. letech pořádal stát „diskuse o bydlení“ a začaly vycházet publikace o tom, jak bydlet. Výzkumný ústav výstavby a architektury přišel s návrhem, že by součást diskuse mohly být výstavy s maketami bytů v měřítku 1:1. Tyto byty měly typologicky odlišné půdorysy. Jednak konzervativní půdorys s menším



V prvním plánu vidíme kuchyň připojenou k obytnému prostoru se vstupem z předsíně. Kuchyňská linka byla řešena do písmena L s jídelním koutkem.<sup>166</sup> [21] Zatímco typový byt TO-8B byl určen pro tříčlennou rodinu, a kuchyňská linka byla pomocí pultové skřínky oddělena na část pracovní a jídelní a též byla přístupná přes koupelnu i hospodářskou komoru.<sup>167</sup> [22] Pro oddělení kuchyně od obytného prostoru posloužila i skříňková příčka. Na obrázku vidíme i vestavnou myčku na nádobí. [22] U typu TO-6B byl kuchyňský prostor řešen jako menší průchozí místnost spojená s osvětlenou a větranou jídelnou přístupnou z obytného pokoje. V celostátní diskusi o bydlení byla tomuto řešení dávána jednoznačně přednost před řešením s větší kuchyní, ale bez jídelního koutu.<sup>168</sup> Ženy odmítaly izolované pracovní kuchyně a vyslovovaly se jednoznačně pro kuchyně spojenou s přilehlým obytným pokojem.<sup>169</sup> [23] A poslední typ bytu v panelovém domě představoval byt pro pětičlennou rodinu, kde byla kuchyně spojena s hospodářskou místností a s malou lodží.<sup>170</sup> Jako vyobrazení interiéru kuchyně v sídlišti Invalidovna přikládám dobovou fotografii od Zdeňka Voženílka.<sup>171</sup> [29]

Dalším možným řešením, nejmladším a nikoliv zastoupeným v sídlišti Invalidovna, byla otevřená kuchyň. Publikace vydaná v 90. letech tuto dispozici pojmenovává jako extrémní případ, přičemž o 15 let později jde o nejčastější a *trendy* řešení nejen v rodinných domcích, ale i panelových bytech. Autorka dokonce přirovnává kuchyni k selským jizbám. „*Jde pouze o pracoviště pro přípravu pokrmů. Předpokladem je ovšem nejvyšší úroveň technického vybavení. Při společenském styku nepovažujeme za závadu, jestliže hosté přihlížejí přípravě pohoštění, nevzdalujeme se od nich, případně*

---

počtem větších místností, nebo naopak rozdrobený půdorys s větším počtem menších místností. Makety byly vybaveny nábytkem, takže lidé procházeli zařízením a mohli si vybrat, který typ půdorysu se jim více zamlouvá. Výstavy se konaly ve všech velkých krajských městech a sociologové získali rozsáhlý vzorek, na jehož základě stanovovali preference v bydlení. Čím lidé byli mladší, vzdělanější a více spojení s městem, tím ochotněji přijímali větší počet menších místností a také další nové prvky, jako bylo propojení obývacích prostorů s kuchyní. HUBATOVÁ-VACKOVÁ/ŘÍHA 2018, 217.

<sup>166</sup> KITTRICHOVÁ 1969, 21.

<sup>167</sup> KITTRICHOVÁ 1969, 23.

<sup>168</sup> KITTRICHOVÁ 1969, 25.

<sup>169</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 39.

<sup>170</sup> KITTRICHOVÁ 1996, 26.

<sup>171</sup> CZUMALO, Vladimír. *Sídliště jako experiment* (10.3. 2019) <<https://czumalo.wordpress.com/2013/02/10/jestejednou-z-invalidovny/>>.

*ani neodmítáme jejich pomoc.*“<sup>172</sup> Formy lidského bydlení se zkrátka stále mění, a to, co se ještě nedávno zdálo být nepřijatelné, se stává více běžným v souladu s potřebami postmoderního životního způsobu bydlení. Z oddělené místnosti, z kuchyně pojaté čistě jako dílna nebo chcete-li laboratoř, se stalo uvolněnější a kreativnější místo s atmosférou spolupráce všech členů rodiny.<sup>173</sup> Tyto kuchyně se samozřejmě nijak nevzdávaly tradičního rozdělení na funkční zónu, a dokonce ani ergonomických výpočtů, avšak z počátku jak vidno z citace, byla tato dispozice něčím úplně novým.

### **3.2. Kuchyňský nábytek**

Pro popis užitého umění 50. až 70. let a drtivé většině produkce nábytku 80. let se užívá označení socialistický modernismus. Mezi modernismem předválečným a tím, co a jak se navrhovalo po válce, můžeme najít více kontinuit než diskontinuit. Tím, co se musí stát, aby byl modernismus socialistický, se mezi válkami zabývala řada zmíněných architektů a teoretiků, počínaje Karlem Teigem, přes Jiřího Voženilka až po Karla Honzíka, kteří razili architekturu cestou znárodněného stavebnictví a bydlení s minimálními kuchyňkami, které měly v důsledku i vliv na samotnou přípravu pokrmů.<sup>174</sup> Socialistický modernismus se snažil zpřístupnit výdobytky designérského modernismu všem, zejména pracující třídě. Obsahoval také důležitý aspekt umožňující rozvoj kuchyňského nábytku – emancipaci žen. Avšak činnosti v ní uskutečněné patřily stále výhradně ženám. Literatura o vybavování kuchyně, praní a úklidu bytu byla rovněž určená ženám. Emancipace se týkala především ženské zaměstnanosti a institucionalizované péče o děti v raném věku.<sup>175</sup>

Nově si mladí lidé vybavovali kuchyni od základů a neskladovaly se nepoužívané, poškozené předměty. Zařízení bylo předpokladem racionální práce, které bylo zajištěné menším pracovním místem, vystačilo se i s redukováným úložným prostorem, než jaké bývaly v dřívějších kuchyních. Nepokládalo se za nutné, aby se vše zavíralo do skříně. Pracovně výhodnější byl způsob, kde byla část předmětů, především denně používaných, volně postavena nebo zavěšena (např. naběračky, teflonové pánve,

<sup>172</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 44.

<sup>173</sup> GUZIK 2014, 194.

<sup>174</sup> ZIKMUND-LENDER 2019, 11-13.

<sup>175</sup> ZIKMUND-LENDER 2019, 13.

závěsné váhy).<sup>176</sup> Také úložný systém v podobě horních skříněk o hloubce 30 cm byl zavěšen nad dolními skřínkami. Obytná kuchyně se přeměňovala povětšinou jen do malého kuchyňského pracoviště, kdy se mnohým zdálo, že pro kuchyni bylo všeho škoda a každý čtverečný metr bylo nutné využít s rozmyslem. Kuchyňské zařízení se stěhovalo do různých koutů, předělávaly se pro ně komory, spíže nebo kumbály.

Výroba sektorového nábytku<sup>177</sup> se promítla i do kuchyňských sestav, bohužel velmi neestetickými měřítky a jen ve třech variantách. Ze sektorové řady bylo vybráno několik prvků a ty byly spojeny do jednodílného pevného monobloku se zapuštěným dřezem a doplněno plynovým sporákem s vlastními odstavnými plochami. Takto vytvořená sestava sloužila jako základní zařízení bez ohledu na požadavky nebo na tvar a velikost prostoru. Vůbec první sektorová sestava u nás byla kovová kuchyně Sfinx hluboká pouhých 30 cm. Měla jednotlivé skřínky, které se sestavovaly do pracovní plochy a nahradily kuchyňskou kredenc. Moduly se daly různě prodlužovat a později byly řešeny tak, že délka narůstala po 10, 15, nebo 20 cm. Československá firma sektorového nábytku značky Jitona se výrobě kuchyňského nábytku věnovala už od jejího založení v roce 1951.<sup>178</sup> [47] Tato poválečná produkce navazovala na předválečné snahy o efektivizaci a hygienizaci kuchyní. V sortimentu Jitony se objevil dřevěný masivní lakovaný nábytek – masivní kredence a příborníky a nízké úložné skřínky (typy 1001-1004), ale také prototyp souvislé kuchyňské linky (nazývané příborník 1005). Významnější racionalizace kuchyňské linky nastala až v 60. a 70. letech. V 70. letech u nás byly představeny dvě nové kuchyně. **Hubert Nepožitek** navrhl kuchyni Nina, která se vyráběla v závodu Břasy. **Vladimír Štekl** navrhl kuchyň Asta, která se vyráběla v závodu Český Krumlov. [46] Obě kuchyně představovaly nové trendy, které hýbaly evropským bytovým designem. Kombinace principu sektoru a použití nových materiálů

<sup>176</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 47.

<sup>177</sup> Tehdejší sektorový nábytek získal špatné přívěskové především proto, že se chrlil v milionových sériích, byl nekvalitní, nudný. Sektorový systém samotný ovšem nebyl vůbec špatný, moduly byly promyšlené a sestavy propracované, jenže existoval v podstatě pouze Universal, později například sestava Princip. Problém spočíval v tom, že všichni měli doma nábytek stejný ve stejném barevném provedení. Pro dosaženou levnost se používala odýhovaná dřevotřísková, kuchyňské linky se vyznačovaly omyvatelným povrchem – PVC, v pastelových barvách či velmi časté výrazné oranžové barvě. Záchranou pro vybavování bytu byla nábytkářská družstva (např. Hikor Písek nebo Dřevotvar Jablonné nad Nisou), která nabízela designově a materiálově kultivovanější nábytkové sestavy. HUBATOVÁ-VACKOVÁ/ŘÍHA 2018, 250.

<sup>178</sup> ZIKMUND-LENDER 2019, 81.

a povrchových úprav stejně jako sociometricky vypilovaný provoz měly zaručit revoluci v přípravě pokrmů. Níže charakterizoval nabídkový katalog vskutku ambiciózně: „*Díly této nezníčitelné kuchyně se snadno udržují čisté, umakartový a laminovaný povrch odolává všem vlivům kuchyňského provozu. Jeden z příborníků je opatřen minutovníkem a dvouzásuvkou pro zapojení kuchyňských elektrických spotřebičů.*“<sup>179</sup>

Kromě sektorového nábytku byla na trhu dostupná i tzv. skladebná kuchyně v co největší variabilitě, aby usnadnila tvorbu různých forem sestav dle požadavků zákazníka a tvaru místnosti. [15] Z počátku byl tuzemský trh poněkud v úzkém výběru a musel být z části doplněn i dovozem. Nechyběly ani prvky určené pro vestavování spotřebičů a možnost rohových prvků, které umožňovaly tvořit zalomené sestavy. Kuchyně se daly vytvořit i předěly mezi hospodářskou, pracovní nebo jídelní částí větší kuchyně.<sup>180</sup> Uspořádání nemuselo být nutně přímé, bylo možné volit pracovní sestavu do písmena L, U, dvojstrannou sestavu apod.<sup>181</sup> Bezkonkurenčním hitem skladebné kuchyně se stala Asta. Asta byla původně vyvinuta pro typové montované domy, avšak využitelná měla být i pro panelové byty. [46] Už v roce 1972 byla nominována na cenu interiérového designu,<sup>182</sup> následně se pravidelně objevovala jako prototyp moderní kuchyně v článcích časopisu *Domov*. Hned následující rok byla Asta vystavena na veletrhu nábytku Brno 1973. Asta byla uvedena na trh v roce 1975. Katalog její přednosti charakterizoval následovně: „*Kuchyni Asta lze použít i tam, kde je kuchyně přímo napojena na obytný prostor, protože je vybavena odsavačem par. Kuchyně Asta je vyráběna buď ve standardním provedení, v kterém jsou skřínky opatřeny normálními dvířky a mycí dřez je smaltovaný, nebo v provedení luxusním výsuvným systémem ve spodních skřínkách a dvojitým dřezem z nerezové oceli.*“<sup>183</sup> Od druhé poloviny 70. let se začaly kromě sytě oranžové s šedozelenými lištami objevovat i různé barevné varianty – zelená, modrá atd. [27] To bylo umožněno novou technologií jednobarevnými plastickými fóliemi

<sup>179</sup> ZIKMUND-LENDER 2018, 87.

<sup>180</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 118.

<sup>181</sup> BOHMANNOVÁ 1974, 90-10.

<sup>182</sup> Ten krásný žlutý dům. In: *Domov IV*, 1975, 4.

<sup>183</sup> ZIKMUND-LENDER 2018, 88.

dokončující povrchy kuchyně, která představovala důležitý vývojový stupeň, z něhož se dále rozvíjelo úsilí designérů a výrobců.

Vedle Asty se na trhu objevila ještě velmi podobná kuchyň Carmen od architekta **Josefa Korce**, vyráběná národním podnikem Mier Topolčiany. Poprvé byla představena na veletrhu kuchyně v roce 1975, o němž referoval *Domov*.<sup>184</sup> Asta tedy byla pro kuchyni Carmen vzorem, tyto návrhy však často bývají zaměňovány. Vedle barevně i skladebně nejvariabilnější kuchyně Asta vyráběla Jitona ještě kuchyni Karemela v tmavších odstínech, Aplina v kontrastu smetanové s tmavě hnědými lištami a úchytkami.<sup>185</sup> [46]

Národní podnik Interier, založený roku 1950, konkuroval kuchyni Asta svým sektorově vyráběným kuchyňským nábytkem Lena, jehož cena byla značně vyšší, a tedy méně dostupná mase lidí. [15] Autory byli architekti Kováč a Vinklárek a jak jsem již zmínila na straně 36, rádcem při návrhu tohoto skladebného typu byla architektka Emanuela Kittrichová, členka ÚBOK. Prvně vystavena byla roku 1972 v Olomouci v několika sestavách lišící se formou, objemem, vnitřním vybavením i povrchovou úpravou. Počátkem 70. let přišel podnik na trh s druhou kuchyní Betina.<sup>186</sup> K sehnání byla ještě skladebné kuchyně Aroma od architektky Zdeňky Maňákové, která rovněž spolupracovala s Emanuelou Kittrichovou.<sup>187</sup>

Pro malé byty či garsoniéry bylo většinou zbytečné kupovat standartní chladničku nebo rozlehlou pracovní linku. Odpovědí výrobců byla novinka mini-kuchyně uvedená na trh kolem roku 1970. První typy vycházely ze standartních stolových chladniček o výšce 85 cm připojením obdobně velké skříňky s dvířky, otevírané na opačnou stranu, bez tepelné izolace vznikla stolová část o půdorysu 60 x 120 cm, zvýšená o cca 15 centimetrový nástavec, který obsahoval dřez, dvě elektrické plotýnky a pracovní desku. Začátkem 80. let se nabídka mini-kuchyní rozšířila. [34] Zásadně byla dodržována standartní výška celé stolové části 85 cm, nejmenší typy začínaly už na půdorysu 60 x 60 cm a obsahovaly opět dřez, dvě malé elektrické plotýnky a chladničku o obsahu 130 litrů. Pod dřezem byl umístěn speciální plochý protizápachový ventil, vodovodní baterie

<sup>184</sup> Kuchyně In: *Domov IV*, 1975, 17-21.

<sup>185</sup> ZIKMUND-LENDER 2018, 81-85.

<sup>186</sup> KARASOVÁ, 1984, 36.

<sup>187</sup> KARASOVÁ, 1984, 37.

byla umístěna ve zdi. Mini-kuchyně vyráběla jugoslávská firma Gorenje, jež byla prezentována každoročně na jarním veletrhu v Brně. Co se týče československé výroby malých kuchyní, zabývala se jím firma Mora.<sup>188</sup> [35]

### 3.3. Ergonomie kuchyňského nábytku

Člověk je měřítko všech věcí – tak zní i jedno z hesel abecedního průvodce po bytě Jana E. Kouly.<sup>189</sup> [38] Druhá polovina 20. století tuto pravdu znovu zdůrazňuje a připomíná i práce především žen z první poloviny tohoto století. O přizpůsobení výšky nábytku k tělesné výšce pracující ženy psala ve 30. letech Ch. Fredericková [4, 38]. Z rozměrů lidského těla vyplývají rozměry nejrůznějších nábytkových i hygienických zařízení: židlí, postelí, stolů, van i kuchyňských souprav. Znakem nábytku druhé poloviny 20. století je maximální snaha přizpůsobit jeho funkci potřebám a požadavkům člověka, proto byla snaha z antropometrických, fyziologických a ergonomických poznatků zvýšit komfort ženy při vaření a jiných činnostech v kuchyni. Studijní a zkušební ústav Svazu čs. žen se zabýval touto otázkou a pozměnil výšku spodních skříněk ze 79 cm na 86 cm.<sup>190</sup> Měřením se zjistilo, že normalizovaná výška 86 cm nebyla jedinou a nejvýhodnější. V případě kuchyně s různě vysokými skřínkami byla pro mytí nádobí, krájení apod. ideální výška 92 cm, pro vaření 82 cm a pro práci vsedě 65 cm. Výškové řešení vyhovovalo průměrné velikosti žen, kterých bylo 68 %. Výsledkem byla kuchyňská sestava se třemi různými výškami, pracovní plocha tedy nebyla v jedné linii. Tento trend postupně vymizel a nyní se těžko s takovouto poměrně individuální sestavou setkáme. Kvůli výraznému zvýšení tělesné výšky za poslední desetiletí provedli v letech 1963 a 1966 pracovníci VÚVA a ÚBOK ve spolupráci s antropology pedagogické fakulty UK antropometrické šetření s cílem připravit podklady pro navrhování kuchyňského zařízení. Šetření proběhlo ve dvou etapách, nejprve na souboru dívek (15,5 až 18,5 let) a dále na nehomogenní skupině žen (21 až 57 let) s různými pracovními návyky. I zde se prokázalo, že pro vhodné pracovní výšky rozhodovala tělesná výška, přesněji výška po loketní kloub.<sup>191</sup> Pro výškové řešení

<sup>188</sup> MACH 1980, 56-57.

<sup>189</sup> KOULA 1947, 25.

<sup>190</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 59.

<sup>191</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 59.

úložných prostor byly rozhodující průměrné výšky dosahu. Při ukládání do vysokých skříňových korpusů to bylo cca 176 cm. Šlo-li o ukládání do kuchyňských skříněk, zavěšených nad pracovní plochou, počítalo se s 60 cm hlubokými skřínkami a dosah se snížil na 170 cm.<sup>192</sup>

Dalším odkazem Ch. Frederickové byla racionální sestava nábytku v kuchyni. S tímto diagramem [11] se čtenář mohl seznámit poprvé v knize **Bruno Tauta** *Nové bydlení* vydané v českém překladu roku 1926.<sup>193</sup> A ani Božena Krchová nezapomněla ve své knize *Kuchyň*, příručce pro mladé novomanžele či rodinu, na seznámení, jak správně sestavit kuchyňský nábytek. Stůl a sporák, případně vařič by měly být vedle sebe. Studijní a zkušební ústav Svazu čs. žen zjistil, že při přípravě obvyklého oběda se cesta sporák – stůl opakuje asi padesátkrát. Trouba však takové umístění nepotřebovala, a proto se mnohdy ze sporáku a trouby stávaly dva samostatné odlišně umístěné spotřebiče.

### 3.4. Interiér jako záliba

U sousedů to za socialismu vypadalo jako přes kopírák. Sehnat nábytek nebylo jen tak, což odstartovalo boom kutilství. Časopisy i televize hýřily návody, jak si do kuchyně vyrobit poličky na míru nebo kam a jak vystavit bábokové formy. Televizní kutilský magazín Přemka Podlahy se stal jedním z fenoménů socialistického vysílání, který přežil i změnu politických poměrů.<sup>194</sup> Reálnou podobu kuchyně zkreslovalo nejen kutilství ale i dědictví, vkus každého jedince, finanční zázemí a samozřejmě stylový vývoj, který byl formován nejen jednotlivými dekádami 20. století, ale také zásahy feministických myšlenek teoretiček i architektek a architektů a zároveň i politickými režimy v zemi. Spotřebitel za socialismu byl perfektně informován různými prodejními výstavami, například v obchodních domech jako byla Kotva.<sup>195</sup> Inzerce a články informující o nejmodernějších výtvořích v bytové kultuře si mohl čtenář vyhledat v časopise *Domov*. Na přelomu 70. a 80. let začal vycházet časopis *Bydlení*. Byl tu také

<sup>192</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 59.

<sup>193</sup> GUZIK 2014, 189.

<sup>194</sup> HOMOLOVÁ, Marie. *Bydlení v Česku. První republika, panelákové pohodlí a listopadový restart* (16.9. 2019) <[https://www.idnes.cz/bydleni/rekonstrukce/prvni-republika-architektura-vychazky-prochazky-panelaky-sidliste-chalupa-topeni-retro-rekonstrukce.A181107\\_110011\\_rekonstrukce\\_web](https://www.idnes.cz/bydleni/rekonstrukce/prvni-republika-architektura-vychazky-prochazky-panelaky-sidliste-chalupa-topeni-retro-rekonstrukce.A181107_110011_rekonstrukce_web)>.

<sup>195</sup> BOHMANNOVÁ 1974, 97-100.

časopis *Um*, cílený na kutily, ale bydlení se věnoval hodně. Na trhu byl i německý časopis *Schöne Wohnen*.

Výzkum stovky bytů v sídlišti Praha – Bohnice provedený v roce 1978 přišel na to, že při zařizování bytu většina domácností nehledala žádnou odbornou radu, 95 % dotázaných nepoužilo poradenství v prodejně ani radu architekta. Hlavní zdroje informací o problematice bydlení čerpali dotazovaní z časopisů, přesněji 72 %.<sup>196</sup>

Prvním dostupným periodikem byl časopis *Věci a lidé* s podtitulem *Časopis pro hmotnou kulturu*. Od roku 1947 jej vydávalo Ústředí lidové umělecké výroby (ÚLUV), což byl „potomek“ prvorepublikové Krásné jizby, založené roku 1927, a Svazu českého díla, založeného roku 1914. Ty tenkrát navazovaly na Deutscher Werkbun. Časopis *Věci a lidé* přestal vycházet v roce 1954 a o dva roky později jej nahradil čtvrtletník *Umění a řemesla* téhož vydavatele. Časopis *Domov* byl ovšem nejpopulárnější. Vycházel od roku 1960 a skoro čtyřicet let byl dominantním titulem o bydlení a životním stylu v Československu, až do 90. let minulého století. *Domov* se zabýval nejen otázkami bydlení a zařizování bytu, ale také přesahoval do příbuzných oblastí a oborů – architektury, urbanismu a designu. Ve spolupráci s Ústavem bytové a oděvní kultury zde bývaly zveřejňovány i novinky ze zahraničí. Náklad všech tištěných periodik byla stanovena Hlavní správou tiskového dohledu. *Domov* měl tenkrát povolený „ohromný“ náklad – nejprve asi 60 tisíc, pak až 100 tisíc. Přesto se jednalo o podpultové zboží.<sup>197</sup> Ke změně došlo po roce 1989, kdy začaly pravidelně vycházet další stejně zaměřené tituly. Střední vrstva se tak poprvé intenzivně zajímala o to, jak bydlí, i jak bydlí ostatní. Častým tématem *Domova* byla návštěva rodin, které prezentovaly svůj moderní a originální interiér, ačkoliv originalita byla často tvořena jen prostředky zmíněného kutilství.

Nyní bych chtěla porovnat studii vypracovanou ÚBOK o reálné podobě kuchyňského prostoru s několika návštěvami rodin a jejich popisem kuchyňské linky v periodiku *Domov*. Studie z roku 1981 zpracovaná ÚBOK zohledňovala různé aspekty ovlivňující podobu kuchyně. Je vydána knižně pod názvem *Člověk v bytě*<sup>198</sup>,

<sup>196</sup> KOMÁRKOVÁ 1979, 8-9.

<sup>197</sup> HUBATOVÁ-VACKOVÁ/ŘÍHA 2018, 251.

<sup>198</sup> ŠTĚPOVÁ 1981, 80.



Respondenti v různých fázích rodinného života, vyznávající rozdílný životní styl, různého věku a vzdělání, avšak všichni žijící v typickém sídlištním bytě, zodpověděli, jak to u nich doma vypadá v kuchyni. Kuchyně a jídelny nebyly uváděny jako prostor, kterému je věnována prvořadá estetická péče. Přesto se ukázala užitá přemíra dekoru se snahou překrýt dispoziční a nábytkovou unifikaci použitím vyřezávaných poliček s keramikou, lahvemi alkoholu, kuchyňskou symbolikou v podobě nepoužívaného nádobí, hmoždířů, perníkových a bábovkových forem atd. Byl to jediný prostor v bytě, kde si spotřebitel troul být originální. S projevem vlastní individuality však vybíral tolikrát opakované doplňky, že vedly k jednotnému výrazu.<sup>199</sup>

### **Rodina Nováků, 80. léta 20. století**

Rodina Nováků bydlela v družstevní bytové jednotce čtyři plus jedna, platila měsíčně 500 Kčs plus inkaso a do prvotní rekonstrukce vložila osmadvacet tisíc. Novákoví trochu pozměnili půdorys bytu, přičemž propojili jednotlivé bytové prostory a vybourali luxferovou stěnu, což popsali jako záležitost jednoho víkendu. Kuchyně dostala skutečně jen roli přípravny jídel a nikoliv místností, kterou se neustále procházelo. „*Dříve nám připadalo, že bydlíme v soustavě naskládaných místností, teď to bydlení dostalo jakousi vzdušnost, atmosféru, jeden se druhému nevyhýbá,*“ popsala majitelka a maminka dvou dětí Jarka v rozhovoru pro *Domov*. V obývacím pokoji vznikl jídelní kout, manželův výtvar, čtyřmístné sezení ze starých thonetek a stolku z papírového barelu a kulaté dřevěné desky.<sup>200</sup> [42]

### **Minibyt manželů Machalických, 70. léta 20. století**

Žili v stísněném bytě dva plus jedna, pro nějž družstvo Dřevotvar Nová Paka vyrobilo nábytek na zakázku, a to i jídelní kout a část kuchyně – vysoký pult. Nebylo to nic neobvyklého, nábytkářská družstva se zakázkové výrobě věnovala. Z malé předsíňky se vcházelo do haly, která byla rozdělena na kuchyňku, jídelnu a pracovnu. Všechny tyto části byly miniaturní. Kuchyně s běžnou linkou byla řešena s racionálním a minimalistickým přístupem. Obsahovala odsavač par, horní uzavřené skříňky, elektrický sporák a dřez. Postrádala jakýkoliv dekor či vzor. Od jídelního prostoru byla

<sup>199</sup> ŠTĚPOVÁ 1981, 80.

<sup>200</sup> VELEK 1980, 44-45.

oddělena vysokým pultem s barovými židličkami. Na pultu byla z jedné třetiny polička s vystaveným porcelánem a čajovým servisem, natolik stroze, že skrze ni měl člověk v kuchyni stále výhled na jídelní kout. U pultu rodina obvykle snídala. Ostatní rodinné stravování probíhalo u jídelního stolu, jehož tvar obepínal cihlový sloup. Spíše, než o stůl šlo o širokou polici, u níž se sedělo stejně jako u pultu na barových židličkách. Machaličtí tak využili prostor na maximum a vytvořili jídelní kout na míru, který v prostoru kuchyně prakticky využil široký sloup.<sup>201</sup>

### **Byt Vlastimila Tesky v Písku**

Manželé Teskovi bydleli bytě dva plus jedna v panelovém domě. Kuchyňský kout byl spojen s jídelní částí. Místnost byla vybavena základní kuchyňskou linkou. Zvláštním detailem byly červené soustružené úchytky. Ty linku odlišovaly a posouvaly ji za hranice sériovosti. Mohutný popínavý břecť'an odděloval kuchyňský a jídelní kout sestávající z jídelního stolu a se třemi zrestaurovanými a nově očalouněnými thonetkami. [44] Na horních skříňkách byly vystaveny kameninové džbány a na protější straně kuchyňské linky umístěna chladnička. Na stěně byly zavěšeny jednotlivé pokličky od kastrolů.<sup>202</sup>[43]

---

<sup>201</sup> Mini byt. In: Domov IV, 1980, 44-45.

<sup>202</sup> VANCLOVÁ 1980, 17-20.

## 4. Technologie a technická zázemí v kuchyni v průběhu 20. století

Nástup elektřiny začal vytlačovat plyn z bytů na přelomu 19. a 20. století a o zdokonalení plynárenství a přebudování plynáren se začalo teprve vážně uvažovat. Svítiplyn se sice přestával užívat k osvětlení, zato se rychle rozvíjela jeho spotřeba pro pohon motorů, vytápění, a hlavně pro rozvoj plynových vaříčů. Plynová kamna, která postupně v období 1880–1930 nahradila uhelná, byla z dlouhodobého hlediska výhodnější než kamna na uhlí, a to ze čtyř důvodů. Byla rychlejší v dosažení požadované teploty a umožňovala přesnou regulaci teploty, což také představovalo značnou úsporu energie, nevytvářela žádný popel a nebylo nutno tahat uhlí ze sklepa či kůlny a udržovat jeho zpravidla denní zásobu přímo v bytě.<sup>203</sup> Na začátku 20. století u nás nebyl žádný tuzemský výrobce plynových spotřebičů pro domácnosti. Dodávaly je k nám zahraniční firmy – především Siemens a Junkers. Strmý nárůst spotřeby plynu po první světové válce si v Praze vynutil postavení nové velké plynárny v Michli. Rozsáhlý areál byl vybudován v rekordně krátkém čase v letech 1925–1927. V domácnostech byly hojně používány sporáky značky Moravia z Hluboček u Olomouce, jejíž tradice sahá až do první poloviny 19. století.<sup>204</sup> Roku 1919 započala firma výrobu prvních plynových přístrojů pro domácnost a od téhož roku začala užívat nové logo MORA.<sup>205</sup> [26] Elektrický vaříč<sup>206</sup>, který se rozšířil od třicátých let, omezil zdroj tepla na jediný kruh.<sup>207</sup> V pozdějších letech socialismu se běžně vařilo buď na elektrických sporácích nebo ještě na svítiplynu, kdežto dnes se vaří na zemním plynu. Dřívější klasický kachlový sporák vyžadoval odstup od ostatního nábytku, zatímco vestavný sporák bylo možné umístit v pracovní sestavě.<sup>208</sup> Po stranách prvních

<sup>203</sup> FREEDMAN 2008, 251.

<sup>204</sup> HORÁK, Jan. *Muzeum, jež ukazuje i historii domácnosti* (14.7. 2019)

<[https://prazsky.denik.cz/zpravy\\_region/muzeum-jez-ukazuje-i-historii-domacnosti20110226.html](https://prazsky.denik.cz/zpravy_region/muzeum-jez-ukazuje-i-historii-domacnosti20110226.html)>.

<sup>205</sup> Vyhledáno dne 18.7. 2019 <<https://www.mora.cz/tradice-od-roku-1825/>>.

<sup>206</sup> První elektrické vaříče pocházejí ze Spojených států. Jeden z prvních byl vystaven na Chicagské světové výstavě v roce 1893. Od 20. let 20. století se vyráběly v masovém měřítku s využitím modelu montážní linky používané v automobilovém průmyslu. V Německu se začaly elektrické vaříče vytlačovat plynové ve třicátých letech, ale teprve v padesátých letech se z nich stalo standardní kuchyňské vybavení.

FREEDMAN 2008, 252.

<sup>207</sup> FREEDMAN 2008, 251.

<sup>208</sup> BOHMANNOVÁ 1974, 99-101.

plynových sporáku bývaly přídavné desky, aby se zvětšila plocha pro odstavování. V 60. letech je už u nejnovějších sporáků nenajdeme, předpokládalo se, že v kuchyni je dostatek pracovní plochy na nábytkovém zařízení.<sup>209</sup> Plyn znamenal podstatnou úsporu místa v bytě, nebylo třeba uskladňovat palivo a plynový sporák **[1,2,3]** byl o polovinu menší než sporák uhelný. Odpadlo tak ohřívání vody, topení v kamnech nebo například chození do sklepa pro uhlí, činnost poměrně běžná.<sup>210</sup> Přejídným typem byl kombinovaný sporák na plyn a uhlí, v 60. a 70. letech byl však stále mň využíván, protože šlo o přeinvestované a nevhodné řešení.<sup>211</sup> Nová kamna na plyn či elektrický sporák **[2]** vyžadovaly vhodné nádoby a kovodělný průmysl proto začal vyrábět železné hrnce s plochým dnem různých velikostí. Na trhu se také objevilo ohnivzdorné keramické nádoby. Nejpopulárnějším nádobím se však stal smaltovaný hrnec, který kombinoval všechny výhody železa a skla. Nicméně od poloviny dvacátých let nastoupil materiál lehčí a tenčí – aluminium. Tento nerezavějící kov byl vhodný i na izolační nádoby a uzávěrky lahví, což umožnilo lidem brát si teplé jídlo a nápoje z domova do práce.

Revoluční proměnou prošlo u nás kulinářství díky masivnímu rozšíření chladniček. Mezi válkami se ještě běžně dodávaly do domácností kvádry ledu, které se pak vkládaly do tepelně izolované skříně pro ukládání potravin. Jednalo se opravdu o přírodní led, který postupně tál a vnitřek skříně ochlazoval na teplotu 0 °C.<sup>212</sup> Říkalo se jim sice lednice, ale takové, jaké známe dnes, se u nás začaly vyrábět teprve ve třicátých letech a pro vysokou cenu si je mohl dovolit málokdo.

I přestože je v Československu vyrábělo několik firem, šlo řádově o pouhé stovky kusů ročně a masově se začaly šířit až ve znovu nastolených mírových časech.<sup>213</sup> Masová výroba sice počala po válce, ale opravdový zájem u spotřebitelů se projevil až v letech 1949–1951. Ve Zlatých Moravcích byl vybudován závod na kompresorové chladničky a výroba absorpčních chladniček byla soustředěna v továrně Elektrosvit Nové Zámky. **[25]** Absorpční ledničky byly plynové nebo využívaly kapalné chladicí

---

<sup>209</sup> BOHMANNOVÁ 1974, 224-255.

<sup>210</sup> BOHMANNOVÁ 1974, 254.

<sup>211</sup> BOHMANNOVÁ 1974, 255.

<sup>212</sup> PACOLD 1887, 121-122.

<sup>213</sup> PETROV 2017, 204.

médium, dnes se častěji setkáme v domácnostech s elektrickými kompresorovými chladničkami.<sup>214</sup>

Na základě absorpce byla lednička udržována plynovým plamenem s nepatrnou spotřebou plynu v žádané teplotě.<sup>215</sup> Pokrok při výrobě chladniček nastal v roce 1955, kdy starší typy byly nahrazeny ledničkami s monoblokovým soustrojím, jehož přednost byla v tom, že pro spotřebitele znamená menší spotřebu elektrické energie a tím i finanční úsporu. Taktéž se snížily výrobní náklady a mohla být zavedena velkosériová výroba.<sup>216</sup> Podle statistických údajů se vybavenost domácností chladničkami zvýšila z 58 % v roce 1970 na 90 % v roce 1979, v tomto údaji jsou však zahrnuty i mrazničky. Ty se však ve větší míře začaly vyskytovat v domácnostech až v osmdesátých letech.<sup>217</sup> Pro nový spotřebič bylo nutné racionální a efektivní začlenění do kuchyňské sestavy, protože lednička nesměla stát bezprostředně u tepelného zdroje. Pracovně nejvýhodnější bylo umístění přímo v kuchyni, tam ale nebylo někdy místo a lze se tak setkat s umístěním v chodbě či předsíni.

Zavedení kanalizace a vodovodu zásadně ovlivnily půdorys bytu. Skončilo namáhavé čerpání vody ze studní nebo donášení vody z veřejných kašen. V roce 1876 bylo v Praze jen dvacet domů napojených přímo na vodovod.<sup>218</sup> Dřezy nahradily dřívější mycí stolky se dvěma vyjímatelnými dřezy z pozinkovaného plechu. Dřezy pak byly fayencové, litinové, nebo smaltované.<sup>219</sup> Rozdíl mezi dřezem a mycím stolem je překvapivě především v tom, co se dělo s nádobím po jeho umytí. Při mytí v mycích stolech (všeobecně se mu říkalo *mycák* nebo *myčák*, někdy *vaštyš* podle německého *Waschtisch*) se nádobí nenechávalo odkapávat. Umělohmotné odkapávače na talíře se u nás objevily až někdy na přelomu 60. a 70. let, odkapávací tácy až v 70. letech. Ale utírání nádobí bylo dlouho nevykořenitelné. Nejen proto, že domácnost je pole tradičně konzervativní. Jak se tedy mytí v mycích stolech odehrávalo, mi detailně popsal doktor Vladimír Czumalo, který si mycí stůl vybavuje ze svého dětství: „*Vysunula se velká*

---

<sup>214</sup> Chladnička bývá obvykle elektrická, ale existují i typy plynové, případně využívající jiných zdrojů energie.

<sup>215</sup> BOHMANNOVÁ 1974, 255.

<sup>216</sup> PETROV 2017, 203-208.

<sup>217</sup> Statistická ročenka Československé socialistické republiky 1980, 538.

<sup>218</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 28.

<sup>219</sup> KOULA 1974, 74.

*zásuvka pod pracovní deskou stolu (u většiny se s ní vysunuly i dvě nohy). Oba dřezy měly válcový tvar, rovné dno a horní hranu obíhal lem, za nějž držely v kruhových výřezech další desky. Do levého dřezu se zpravidla dávalo během dne špinavé nádobí. Na sporáku se ohřála v hrnci voda a nalila se sem a přidal saponát. (Když byla nalévána voda moc horká, občas nějaká sklenička či hrnek praskly.) Přidala se podle potřeby voda studená, aby bylo možno ponořit ruce, a totéž se učinilo v levém dřezu, jen se tam nepřidával mycí prostředek. V levém dřezu se každý kus umyl s pomocí hadříku (odtud příměr smrdí jak hadr na nádobí, v časech houbiček už nepříliš srozumitelný), event. drátěnky a opláchl se v pravém dřezu. U leváků samozřejmě stranově obráceně, ale leváctví se tehdy bralo jako porucha a odnaučovalo se. Těžké dřezy bylo nutno nakonec vyjmout (lem byl sice na dvou místech mírně zdvižený, aby se daly podstrčit prsty, ale snadné to nebylo), odnést k výlevce, vyprázdnit, opláchnout a vytřít utěrkou. Když mi otec tuto práci předal, neboť jsem k ní dorostl, mnohokrát jsem se tou hnusnou mastnou a špinavou vodou polil, o podlaze kuchyně nemluvě. Dřezy se pak uložily na místo a celá zásuvka zasunula. Také to nebylo snadné, zásuvku bylo třeba malinko nadzdvihnout, aby nohy nedrhly o podlahu a neširoká zásuvka se co chvíli zkrřížila. Chtělo to um a trpělivost.“*

První volně stojící myčka s pevným přívodem vody přišla až v roce 1920. Plně automatická myčka se sušením se objevila o 20 let později, ovšem k masivnímu rozšíření došlo až v 70. letech.<sup>220</sup> Božena Krchová v knize *Kuchyň* z roku 1969 píše: „Zatím se u nás myčka nevyrábí, má však být vyvinuta a zavedena do výroby v omezeném počtu patrně již v tomto roce.“<sup>221</sup> Schreiberovi v knize *Chvála české kuchyně* uvádějí rok 1964, kdy firma Bosch uvedla na československý trh myčku pro běžné použití v domácnosti, dále dodává, že myčka se sušením nádobí byla k dostání až v 80. letech.<sup>222</sup> Ale i v těchto letech byly myčky firmy Bosch pro běžně placeného pracujícího těžko dostupné i finančně a kupovaly se v Tuzexu, sehnal-li tuzexové poukázky na černém trhu.

---

<sup>220</sup>DAŇKOVÁ, Dana. *Historie kuchyně* (14.7. 2019)

<<http://www.dumazahrada.cz/bydleni/kuchyne/2008/10/17/historie-kuchyne-ii-moderni-doba-vareni-a-stolovani/>>

<sup>221</sup>KITTRICHOVÁ 1990, 53.

<sup>222</sup>SCHREIBEROVÁ/SCHREIBER 2016, 410-411.

Protože stavba panelových domů sloužila jako rychlé a levné bydlení, z ekonomických a konstrukční důvodů se kanalizaci a vodovod soustředily tak, aby bylo co nejméně odpadního potrubí. Dnes míváme často jen jedinou instalační příčku, v níž jsou vedena veškerá potrubí, kanalizační, vodovodní i plynové. Na tuto příčku se upevňují zařizovací předměty jako umyvadla, kuchyňské dřezy a jiné. Kuchyně, koupelna a toaleta tak tvořily v dispozici instalační blok a navzájem spolu sousedí. Přešlo se de facto k nejvyššímu stupni prefabrikace zdravotních instalací, tedy k bytovému jádru.<sup>223</sup> To zahrnovalo už dělicí příčky, hotová ventilační zařízení a zařízenou kuchyň, koupelnu i záchod. První bytová jádra byla navržena Výzkumným ústavem stavební techniky v Praze ve čtyřech variantách.<sup>224</sup> V rozhovoru v knize *Husákovo 3+1: bytová kultura 70. let* architekti Jan Kouba a Milan Míšek vzpomínají, jak výstavba bytových jednotek s jádrem probíhala: „...kuchyně byly pochopitelně součástí stavby. Než zaklopili strop do dalšího podlaží, musela se vložit jádra, protože jinak by se tam nedostala. Bytové jádro byl komplet, který se vysazoval jako celek. [19] (...) Patřila sem umakartová kuchyň, jádro s odsáváním, což byly ty GaGy hlavice (vzduchotechnika s centrálním odsáváním), které přestaly časem fungovat. To byla obrovská bandaska ve střeše na odsávání par. Jednalo se vždy o jednu sběrnou ventilační šachtu s přípojkami ze všech bytů. Když se to spustilo, panelák krátce.<sup>225</sup>

#### 4.1. Spotřebiče

Výskyt spotřebičů se v čase a v jednotlivých domácnostech různí. Výstižně to popsal Jiří Kroha roku 1933: „Jsou různé formy přípravy jídla: proletářské ženy s nejprimitivnějším pracovním zařízením, středostavovské hospodyně s pomocí konvenčních i modernějších technických kuchyňských zařízení. Kapitalistická žena se přípravou jídla nezabývá, na to má kuchařku a většinou nejvyšší kuchyňské zařízení.“<sup>226</sup>

Počátky úsilí o jednoduchou mechanizaci některých domácích prací spadají již do 19. století a první poloviny 20. století. Můžeme jmenovat např. ruční šlehače,

<sup>223</sup> FREEDMAN 2008, 251-252.

<sup>224</sup> BOHMANNOVÁ 1974, 255.

<sup>225</sup> KOUKALOVÁ 2018, 242.

<sup>226</sup> KROHA 1973, 28.

kávomlýnky a jiné předměty využívající základních mechanických principů. Zásadní zvýšení výkonu a rozšíření funkčních vlastností a vývoj nových spotřebičů byl možný až s rozvojem elektrotechniky. Základem všech těchto moderních elektromechanických spotřebičů je malý elektromotor.<sup>227</sup> Většina domácností si již nemohla dovolit platit hospodyně, což v první polovině 20. století bylo ještě častým jevem, i tato skutečnost mimo jiné podnítila vývoji nejrůznějších technických pomocníků. Přispíval i fakt, že počet zaměstnaných žen se začal postupně zvyšovat.

Připomeňme původ pojmu slova robot. Pro literární drama R.U.R. napsané v roce 1920 Karlem Čapkem, jej odvodil jeho bratr, malíř Josef, ze slova robota – práce. Pojem robot brzy zmezinárodněl a dal i název novému odvětví, robotizaci. První český přínos v kuchyňských robotech byl Porkert, výrobek továrny ručních kuchyňských strojů ve Skuhrově v Orlických horách, který byl připravován v čase druhé světové války. Tento český robot měl originální redukci otáček motoru pomocí planetového soukolí, dvě pracovní polohy a umožňoval i hnětení těžkého těsta. Výbava pracovními strojky byla sice skromnější než u amerických robotů, ale domyšlená a postačující.<sup>228</sup>

Poválečný mixér Pragomix pro domácnost vytvořil český designér Miloš Hájek, který přišel do Hlinska v roce 1956 pracovat pro firmu Elektor-Praga, která nesla později známější název ETA. V Československu snad neexistovala domácnost, ve které by nebyl alespoň jeden výrobek nesoucí tuto značku.<sup>229</sup> Podnik se nechal inspirovat zahraničím, a tak na trh dodával zboží považované za vysoce moderní jako například hnětač, šlehač, strojek na mletí masa, mlýnek na kávu, strojek na zmrzlinu, krouhací strojky, elektrické otevírače na konzervy, ostříče nožů nebo lis na citrusové plody.

Kuchyně byla mnohdy zařízena různými nepotřebnými strojky používanými jen zřídka. Dalším typem elektrospotřebičů jsou spotřebiče pro tepelnou úpravu jako je remoska, trouba, mikrovlnné ohříváče, grily nebo varné konvice. Konvice na vodu<sup>230</sup> byla obvykle prvním vybavením kuchyně tak nezbytná pro zalití „turka“<sup>231</sup>, podrobněji

<sup>227</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 140-143.

<sup>228</sup> REINHARDT 1993, 11.

<sup>229</sup> PETROV 2016, 215-217.

<sup>230</sup> Největší boom zažily rychlovarné konvice v sedmdesátých letech, kdy byly k vidění ve většině domácností západního světa. Do Čech se dostaly až začátkem let devadesátých.

<sup>231</sup> „Turek“ se píl spíše na pracovišti. Obvyklá ranní káva byla bílá káva z melty a cikorky s mlékem, do níž se nalámal krajíc chleba.



o stravování píše v kapitole *Vaření a stravovací návyky*. K ohřevu jídla přichystaného předešlý den maminkou bylo využíváno pomocí sporáku. Přestože se o zařízení typu mikrovlnné trouby hovořilo již v padesátých letech, ani v 80. letech k dispozici vesměs nebyla.<sup>232</sup> Vraťme se ale ke zmíněným remoskám, jedná se totiž o český vynález. Zařízení zrekonstruoval Oldřich Homuta na počátku 50. let. První prototypy nesly označení HUT a v roce 1957 byla výroba přenesena do nového závodu v Kostelci nad Černými Lesy, kde se všech velikostí Remosky do roku 1991 vyrobilo 2,7 miliónu kusů. Pak zde byla výroba zastavena. Po připojení podniku místního hospodářství REMOS výrobek získal i nové jméno. Roku 1994 zakoupil ochrannou známku dvojice podnikatelů Blažek a Uličník.<sup>233</sup>

Ani největší výběr pomocníků do domácnosti v době socialismu nepředstavoval snadné zvládnutí ženských povinností v bytě. O tom, že kuchyňských spotřebičů bylo v domácnostech zastoupeno poměrně hojně, informoval výzkum stovky bytů v sídlišti Praha-Bohnice provedený v roce 1978. Kuchyňské strojky (šlehač, mixér) vlastnilo 81 % domácností a chladničku 100 % domácností.<sup>234</sup>

Ještě pár slov o bezpečnosti. Nebezpečí klasických kuchyňských kamen je především požární. Ale lze se otrávit oxidem uhelnatým, stejně jako v případě svítiplynu. Nicméně požární rizika má i plyn a elektřina, vadná elektroinstalace stojí jako příčina požárů ve statistikách vysoko. Proto se zavedením plynu a elektřiny stoupl počet úrazů, a to i smrtelných kvůli nedodržení bezpečného zacházení. Elektrické kabely nesměly být v blízkosti vodovodního potrubí nebo ústředního topení. U plynu byla rizika ještě větší, mohl škodit, i když byla přívodní instalace i spotřebič v pořádku.<sup>235</sup>

## 4.2. Odpadky

V době výstavby činžovních domů se vynášely odpadky na dvůr do přesypných nádob, což bylo hygienicky závadné. V Praze ve 20. letech existoval například tzv. shoz vyzváňkou. Ulicí projížděl vůz a obyvatelé (hlavně služební) upozornění zvoněním, sbíhali na ulici a sypali z domácích nádob odpadky (převážně popel) přímo na vůz.

<sup>232</sup> HUBATOVÁ-VACKOVÁ/ŘÍHA 2018, 124-125.

<sup>233</sup> SCHREIBEROVÁ/ SCHREIBER 2016, 404-405.

<sup>234</sup> KOMÁRKOVÁ 1979, 8-9.

<sup>235</sup> KRCHOVÁ 1958, 30-32.

V roce 1923 se začaly používat popelnice, které se nakládaly, odvážely na skládky a prázdné zase rozvážely. To bylo nebezpečné epidemiologicky. Systém popelnic vyprazdňovaných na místě (kuka vozy) se v Praze zaváděl až v 1. polovině 30. let. Nic z toho ale není logické zdůvodnění, proč se začaly užívat domovní shozy. Primárně jde o pohodlí obyvatel (nemusí se před dům nebo na dvůr do popelnice) a přeci jen zlepšení hygienických dopadů. Zkrátka je to možnost, jak se zbavit odpadků hned a neskladovat je v bytě, dokud se nevyplatí je vynést. Dle provozu rozeznáváme shozy suché čili studené a horké se s palováním. Studené shozy měly šachty vyzděné, hladce omítnuté nebo vylechované. Svrhovací otvory bývaly v každém podlaží u schodiště nebo v lepším případě na hospodářských balkónech kuchyní v jednotlivých bytech.<sup>236</sup> Šachty ústily v podzemí do sběrné komory se šikmým dnem, z níž se odpadky vysypávaly do sběrných nádob. Nevýhodou tohoto systému bylo, že na stěnách shozy se tvořil sliznatý povrch organických látek a jejich rozkladem vznikaly zápachy. Horké šachty byly vzhledově identické s těmi suchými, měly však v podzemí spalovací pec. Zde byla nevýhoda proniknutí kouřového plynu do bytu, a proto se nedoporučovala mít dvířka shozy přímo v kuchyni. Drcení odpadu se objevilo v Československu až 80. letech. Drtící mlýnek se občas připojoval přímo na kuchyňský dřez, jehož odpad byl připojen na kanalizaci. Takto se odstraňovaly odpadky pouze organického původu. Neorganické se sbíraly klasicky do odpadkových košů a opět se přesypávaly do sběrných nádob.

### 4.3. Odvětrávání

S pojmem kuchyně-laboratoř byl nerozlučně spojen i požadavek dokonalého odvětrávání a osvětlení. Větrání muselo odstranit horký vzduch, pachy, páru a kouř. Kuchyně se odvětrávala především samočinně, a to otevřenými okny. Tam, kde nebylo okno, bylo větrání mnohdy řešeno i průduchy ve zdech. Jednalo se například o spížírnu. Toto větrání se řešilo už při stavebních plánech bytových jednotek. V kuchyni bylo však nutno využít důmyslnějšího odvětrávacího systému řešeného trychtýřovitými lapači par, umístěnými nad sporákem a spojenými se svislými průduchy. Poté se přešlo na elektrický ventilátor.<sup>237</sup>

<sup>236</sup> BOHMANNOVÁ 1974, 276-277.

<sup>237</sup> BOHMANNOVÁ 1974, 249.

#### 4.4. Osvětlení

V nájemních domech se přirozené osvětlení kuchyně podceňovalo a často byl kuchyňský prostor situován dispozičně na nejhorším místě a okno bývalo s výhledem do nepřívětivého uzavřeného dvora.<sup>238</sup> Samozřejmě i při dispozičním zařizování kuchyně v bytových jednotkách panelového sídliště závislosti na okně platilo několik zásad. Sluneční světlo by mělo dopadat ze strany, nikoliv do zad. Kuchyňský nábytek měl být světlý, aby barva světelné paprsky nepohlcovala, ale odrážela, a to platilo i pro výmalbu stěn.<sup>239</sup> Co však slunce neosvítilo, osvítilo umělé světlo. Klasické stropní světlo osvětlující strop a horní část stěny nebylo jediným dostačujícím zdrojem pro příjemnou práci v kuchyňském pracovišti. Dále se umisťovalo světlo nad sporákem a pracovní linkou. Osvětlení však bylo třeba řešit nejen z hlediska estetického, ale také ekonomického a hygienického. Tato práce však nemá pojednávat o jednotlivých druzích žárovek a jejich světelném výkonu, proto se zaměřím spíše na hygienické hledisko. Protože kuchyňský prostor není místem odpočinku, ale práce, volilo se silné bílé světlo, které by mělo být zároveň měkké. Jan E. Koula radí ve své knize *Dnešní byt: „Pro všeobecné osvětlení se doporučuje osvětlení polopřímé, protože se světlem odraženým od stopu a stěn stíny změkčí a nevzniká oslnění. Nejnižší bod svítidla má být asi dva metry nad podlahou. Nad sporákem instalujeme vodotěsné porcelánové ramínko, aby bylo dokonale vidět na přípravu jídel.“*<sup>240</sup>

#### 4.5. Materiály a barvy v kuchyňském prostoru

V barevném zpracování se vyskytovaly jednak pastelové barvy v provedení umělých plastických hmot, kterou bytovou kulturu ovládly v 70. letech, nebo klasické dřevěné materiály navozující klidnou důvěrnou atmosféru. Pokud byl kuchyňský nábytek vyroben ze dřeva bylo, natírané, aby do dřeva nepronikala mastnota a pachy z vaření. Jan E. Koula ve svém *Abecedním průvodci po bytě* definuje kuchyni jako dokonalou laboratoř.<sup>241</sup> Právě toto pojetí udávalo a vymezilo použité materiály a

---

<sup>238</sup> KRCHOVÁ 1969 81.

<sup>239</sup> KRCHOVÁ 1969, 80-82.

<sup>240</sup> KOULA/KOŽELKA 1962, 98

<sup>241</sup> KOULA 1974, 74-75.

barevnost v kuchyni druhé poloviny 20. století.<sup>242</sup> [9] Pojetí kuchyně laboratoře podpořila doba po II. světové válce, kdy plasty masivně vstoupily do každodenního života lidí jako levná náhrada klasických materiálů, dřeva, skla, oceli a jiných kovů. Kuchyně se stala snadno omyvatelná a pracovní plocha s dvířky nepohlcovala světlo. Tento materiál se volil dle praktičnosti, nikoliv dle kvality. Podobné to bylo například i se sendvičovou deskou z polystyrénu mezi sololitovými deskami zevně krytými umakartem<sup>243</sup> nebo dřevotřísková deska krytá umakartem. To nahradilo pořádné zdivo.

V 50. letech se hojně používaly různé krytiny a všem se říkalo lino (což je zkrácené linoleum, termín, vycházející z latinského linum oleum, lněný olej): korkové linoleum, guma, papír natřený (potištěný) olejovými barvami. Krytina z měkčeného polyvinylchloridu, tedy PVC se v 50. letech teprve začala prosazovat. Jejich vzor si nájemníci v nově postavených sídlištních bytech samozřejmě vybrat nemohli, lepilo se zrovna to, co bylo k mání, a většinou šlo ve výsledku o žíhané cosi – do šeda, modra, běžova, vínova. V Československu vyráběla tradičně PVC Fatra Napajedlo, stejně jako celou řadu jiných výrobků z plastů.<sup>244</sup> Podlaha byla beze spár a též jako nábytek byla dobře omyvatelná.<sup>245</sup> Dalším možným a výrazně odolnějším materiálem byla teraca – cementové mazaniny s přídavkem barevné kamenné drti, nebo dlaždice. Stěny se pokrývaly buďto světlým umakartem, nebo latexovým nátěrem, a to do výšky úložných skříněk. Také se používal akulit, nebo stejně jako na podlahu dlaždice.<sup>246</sup> Na kuchyňské plochy se používaly častěji světlé barvy z důvodu lepší kontroly čistoty. Sám Jan E. Koula jako nejvhodnější barvu do kuchyně volil sterilní bílou.<sup>247</sup> Použitím vzorů v kuchyni se dokonce vysvětlovala možná příčina únavy očí, a tak byly pracovní plochy nejen světlé, ale i jednobarevné. Zvykem bylo police ve skříních krýt umakartem nebo fólií z PVC.

---

<sup>242</sup> KOULA 1947, 71-76.

<sup>243</sup> V Československu se umakart vyráběl od roku 1943, kdy si jej jako obchodní název zaregistrovala pardubická Synthesia. Umakart se stejně jako panely vyráběl sériově a bytové jádro se z něj spíše skládalo, než že by se doopravdy stavělo. < <https://living.iprima.cz/bydleni/koupelny/co-je-umakart>>, vyhledáno dne 16.4. 2020.

<sup>244</sup> PETROV 2016, 216.

<sup>245</sup> KOULA 1974, 74.

<sup>246</sup> KRCHOVÁ 1969, 80.

<sup>247</sup> KOULA 1974, 74.

## 4.6. Vaření a stravovací návyky

V jednotlivých rodinách byly a jsou stravovací návyky velmi různé. Někde se stále udržoval tradiční jídelníček, vařily se obědy i večeře a připravovaly se složité náročné pokrmy. Naproti tomu se v některých mladých rodinách počítalo jen s přípravou snídaně a málo pracné večeře.<sup>248</sup> A k tomu všemu přispívaly především v druhé polovině 20. století výrobky potravinářského průmyslu, polotovary i některé hotové pokrmy, ale také spotřebiče zjednodušující přípravu pokrmů nebo rozvoj závodního stravování provázející stoupající zaměstnanost žen.

Nejprve si zaměstnanci na šichtu brali s sebou svačiny nebo manželka či potomek donášeli na polední pauzu do fabriky v kastrůlku doma uvařený oběd, jak bylo zvykem na vesnici, kde se nosil při intenzivních pracích oběd na pole. Pak se objevili různí párkaři, trakéři atd., prodávající dělníkům jídlo na místě. Prvorepublikoví továrnici tuto teorii přetavili v praxi. Vybudovali pro své zaměstnance závodní jídelny za účelem zvýšení efektivity práce.<sup>249</sup> Baťův obchodní dům ve Zlíně připravoval pro zaměstnance jídelní lístek s výběrem pěti jídel k obědu a šesti k večeři.<sup>250</sup> „*Kázněme především zažívací a vyměšovací ústrojí. Ráno naplníme dokonale prázdný žaludek a vyprázdníme se. Nemusíme tak myslet dopoledne ani na restaurace, ani na toaletu,*“ cituje Hanáčková knihu *Baťa: Myšlenky, činy, život a práce* z roku 1929.<sup>251</sup>

Myšlenku kolektivního stravování razil i teoretik architektury Karel Teige ve svých statích o koldomech. Obyvatel kolektivních domů by měl být ideálně osvobozený od domácích prací, případně si vystačit se zařízením v podobě minimální kuchyně. Teige vysvětloval, že by si pracující člověk v továrně našel o polední pauzu stěží čas pro oběd doma.<sup>252</sup>

Rychlý rozvoj závodního stravování nastal po roce 1945. V prvních dnech po osvobození se stravovalo v kantýnách celkem 98 tisíc pracujících a za dalších 8 měsíců

---

<sup>248</sup> KRCHOVÁ 1969, 9.

<sup>249</sup> KAŠPÁREK, Michal. *Malé dějiny kantýny* (18.4. 2020) < <https://finmag.penize.cz/recenze/304255-male-dejiny-kantyny>>.

<sup>250</sup> KÁRNÍK 2002, 126.

<sup>251</sup> KAŠPÁREK, Michal. *Malé dějiny kantýny* (18.4. 2020) < <https://finmag.penize.cz/recenze/304255-male-dejiny-kantyny>>.

<sup>252</sup> KAŠPÁREK, Michal. *Malé dějiny kantýny* (18.4. 2020) < <https://finmag.penize.cz/recenze/304255-male-dejiny-kantyny>>.

jich bylo téměř 400 tisíc.<sup>253</sup> Na to poslanci v komunistickém režimu ČSR plynule navázali a řešili z počátku především otázku školního stravování.<sup>254</sup> Ačkoliv na závodním stravování měli větší podíl němečtí okupanti než poválečné programy péče o pracující. Kritiku dopadů kolektivního stravování zaznamenal Guzik<sup>255</sup> mezi ženskými autorkami v roce 1949 u Zuzany Tobolkové-Kotíkové: „Závodní jídelny jsou pro pracujícího člověka skutečným dobrodiním. Ovšem zvyk, aby se všichni nebo většina členů rodiny scházela alespoň k jednomu hlavnímu dennímu jídlu, by měl být zachován.“<sup>256</sup>

Roku 1955 bylo v Československu kolem 7000 závodních jídelen a stravovalo milion a půl lidí denně, což představovalo zhruba třetinu pracujících. V roce 1974 to bylo pouhých 17,4 %.<sup>257</sup> Komunistický režim nedokázal přilákat a přesvědčit o přínosu stravování v závodních jídelnách. To, že tento systém příliš neuspěl, bylo dáno hlavně tím, že servírovaná strava, i vinou přísného normování, byla fádni. A dělo se to v dosti nekulturním až ošklivém prostředí.

Potraviny v prášku nebo jinak konzervovaná plně vyhovovaly funkcionalistickému přístupu k životu moderní rodiny a přípravě jídla v kuchyni.<sup>258</sup> [45] Kolik času ušetří a usnadní životy hospodyněk, přesto i dnes dáváme přednost čerstvě připravenému pokrmu. K tomuto postoji také přispíval trend zdravé životosprávy, který se v názorech po dekadách ne-li rocích různí. A protože vychází ze zásady vaření z opravdových surovin, kulinářství, ať už na jakékoliv úrovni, nebude z půdorysu bytu v podobě kuchyně nikdy vymýceno.

---

<sup>253</sup> RŮŽIČKOVÁ 1979, 8-9.

<sup>254</sup> KAŠPÁREK, Michal. *Malé dějiny kantýny (18.4. 2020)* < <https://finmag.penize.cz/recenze/304255-male-dejiny-kantyny>>.

<sup>255</sup> GUZIK 2009, 48.

<sup>256</sup> TOBOLKOVÁ-KOTÍKOVÁ 1949, 40.

<sup>257</sup> KAŠPÁREK, Michal. *Malé dějiny kantýny (18.4. 2020)* < <https://finmag.penize.cz/recenze/304255-male-dejiny-kantyny>>. Kašpárek píše o knize Stroj na stravování, kterou vydala Vysoká škola uměleckoprůmyslová v Praze.

<sup>258</sup> Své místo si mezi polotovary vydobily různé směsi na přípravu jídel například knedlíky v prášku, různé perníky, buchtý či bábovky. Poměrně bohatý výběr polotovarů za socialismu nabízely mrazírny – od různých taštiček a plněných knedlíků, přes rybí prsty až po mraženou zeleninu. I plechové konzervy nabízely široký sortiment – mléčné, masité, ovocné. Velký pojmem se staly také pytlíkové polévky produkované značkou Vitana. Jejich kvalita byla při nejmenším sporná a hospodyňky se je snažily všemožným způsobem vylepšovat. Výsostně postavení si udržoval především bujón v kostce – Masox. Na československý trh byl uveden v roce 1959. HUBATOVÁ-VACKOVÁ/ŘÍHA 2018, 131-133.

Obecné tvrzení o stravování shrnula **Marie Tilšová-Úlehlová** v knize *Česká strava lidová*. Výživu každého národa rozhodujícím způsobem určují přírodní podmínky a kulturní zvyklosti.<sup>259</sup> Druhé tvrzení o české národní kuchyni vychází z teze, že je příliš sytá, tučná a mastná. Není to tak zcela pravda, většina našich jídel je vyvážená a nabízí vhodné kombinace masa, zeleniny a ovoce, avšak záleží na výběru a množství sněžených potravin u každého jedince.<sup>260</sup>

Kittrichová ve své knize *Kuchyň: Knížnice domova* rozděluje domácnosti 20. století do dvou skupin: První tvoří domácnosti s úplným kuchyňským provozem, kde se pravidelně připravovalo alespoň jedno hlavní jídlo denně. Řadí sem rodiny s dětmi i rodiny neúplné, například staré manželské páry. Druhou skupinu pak domácnosti jednotlivců, ale i mladých manželů. Tuto skupinu nazývá domácnost s částečným kuchyňským provozem, kde se hlavní jídlo připravuje pouze občas.<sup>261</sup> Dělení by mohlo univerzálně platit pro celé 20. století, je však jasná individualita každé rodiny a jedince.

A kdo v kuchyni jídlo připravoval? V příručkách pro vedení domácnosti či hospodaření zjišťujeme, že muž zkrátka vařil jen za určitých podmínek.<sup>262</sup> Vaření zůstávalo trvalou ženskou složkou domácího provozu a z mnoha hledisek (časových, finančních, nutričních) nabývalo na významu, přestože některé prognózy počítaly s jeho podstatným omezováním.<sup>263</sup> Podrobněji se tomuto tématu věnuji v kapitole *Koldom – utopie české architektury*.

**Martin Franc** se v knize *Husákovo 3+1* zmiňuje v kapitole *Jeden den v jedné kuchyni* o relativně malém množství odpovídajících písemných pramenů o stravování nejen v panelových domech, ale obecně dělnické vrstvy obyvatel v průběhu 20. století. Sestavit dobový jídelníček je obtížný úkol, i když řada novin a časopisů měla své rubriky pro domácí vaření, specializovaná periodika kupodivu neexistovala.<sup>264</sup> Velký problém představuje i využití kuchařských knih, které existující realitu vystihují jen velmi nedokonale a v mnoha ohledech silně zkreslují výsledný obraz.<sup>265</sup>

<sup>259</sup> TILŠOVÁ-ÚHELOVÁ 2011, 22.

<sup>260</sup> SCHREIBEROVÁ/SCHREIBER 2016, 109.

<sup>261</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 45.

<sup>262</sup> DUFEK 1978, 26.

<sup>263</sup> KRCHOVÁ 1969, 54.

<sup>264</sup> FRANC 2018, 119.

<sup>265</sup> K známým osobnostem české gastronomie patřila Joza Břízová. Řídila Knížnici domácího hospodaření, zabývala se moderními trendy v gastronomii, jídelníčkem, dětskou stravou závodními

Architekt Jiří Kroha v díle *Socialistický fragment bydlení* ze 30. let rozdělil domácnosti oproti Kittrichové dle sociálního postavení na proletářskou, středně duševně pracující a rodinu kapitalistickou a dále popsal jejich stravovací návyky následovně: Proletářská rodina snídala narychlo doma, obědvala v místě pracoviště, svačila příležitostně a večeřela v domácnosti. Často některé z jídel odpadlo a rodina se k jídlu společně scházela jen jednou denně večer, a to v kuchyni. Střední duševně pracující vrstva snídala v ložnici, eventuálně u rodinného stolu, obědvala doma mezi 14. a 15. hodinou. Svačila v kavárně a večeřela opět doma, případně v restauraci. Rodina se společně scházela ke dvěma až třem jídlům, hlavně k obědu a večeři. Kapitalistická rodina snídala, obědvala, svačila i večeřela u rodinného stolu, eventuálně každý člen rodiny dle svého vkusu a denního programu.<sup>266</sup>

Válečná období v dějinách stravování byla však tak ojedinělá a natolik chudá, že lze v těchto dobách vykreslit podobu stravy nejspíše nejvěrohodněji. V této práci nevěnuji válečnému období nijak velký prostor, jelikož podoba kuchyňského nábytku se v dobách velkých válek nijak nevyvinula a pokrmy se v těchto období razantně smršklý do přípravy jen z pár základních potravin. Druhým faktorem, který utvářel jídelníček Čechů a Slováků, byl přidělový systém. Nedělním polepšením mohla být třeba polévka vyvařená z týden shromažďovaných kůží od salámů. „*Tehdejší experti spočítali, kolik je potřeba kalorií pro kterou práci. Protože docházely zdroje kalorií, tak se vědecké recepty během 1. světové války soustředily na to, jak nahradit chybějící potraviny, a přitom neumenšit kalorický příjem, tedy jak mají hospodyňky vařit bez masa, bez brambor, bez mouky.*“<sup>267</sup> Na přiděl dostávaly rodiny cukr, čaj, chléb, vložky, margarín, sýr, mléko. Vedle toho se mohlo dostat i maso, ovoce a zelenina.

Zvládnutí zásobovací situace během druhé světové války měla napomoci vydaná kuchařka **Marie Schneiderové** *Vařte s námi úsporně, ale výživně a chutně* (1943) a kniha **Marie Preisové** *Zkušená hospodyně radí* (1944). Jídelníček všedních dnů byl

kuchyněmi a školním stravováním. Vydala řadu populárních a oblíbených kuchařek: *Vaříme chutně a hospodárně* (1951), *Vaříme z polotovarů a konzerv* (1963), *1000 rad pro domácnost* (1971). Další autorkou myslící na ženy, které neměly vaření jako hlavní zaměstnání byla A. Fialová. Napsala kuchařky: *Dobře a rychle vaříme i po práci* (1977), *Moderní kuchařka pro ženu i muže* (1984). SCHREIBEROVÁ/SCHREIBER 2016, 105.

<sup>266</sup>KROHA 1973, 28.

<sup>267</sup>NOVÁK, Ondřej. *Jídelníček dělníků za 1. světové války?* (1.7. 2019) <<https://plus.rozhlas.cz/jidelnicek-delniku-za-1-svetove-valky-bez-masa-brambor-a-mouky-popisuje-historik-7171658>>.



následující: kyselo, šklubánky s mákem, k večeři opečené nudle. K nedělnímu obědu se vařila hovězí polévka nebo karbanátek. Při přípravě kynutého těsta měla využívat hospodyně brambory namísto drahé mouky nebo rýže. Učilo se, že tuk může nahradit voda, a pokud nebylo maso, postačily dobře tepelně zpracované kvasnice.<sup>268</sup> Šetřit se však muselo i po válce. Přídělový systém u nás trval až do roku 1953. Byl přísně limitován a odlišen dle věku a povolání.<sup>269</sup> Pro vojáky na frontách bylo připraveno hovězí v konzervách často pouze s jedním krajícem chleba, čaj a tvrdé sušenky bez chuti. Úroveň gastronomie obecně byla fakticky nulová. V období druhé světové války během německé okupace hrozil trest smrti nebo koncentrační tábor všem, kdo riskovali nenahlášené zabíjačky, domácí výrobu másla, mouky a jiných surovin. Skrývání potravin byl ještě větší prohřešek.

Teprve v roce 1953 se do volného oběhu dostala mouka a chleba, jež považujeme dnes za úplný základ. Toho roku se volný trh s potravinami významně zvětšil, přibyly pokrmy jako šunka od kosti, uzený bůček, vinné klobásy, krůta, kapr, uzená slanina, čočka, sádlo, čokoláda, rozinky, ořechy, datle, jablka, hrušky, pomeranče. Tyto potraviny byly v omezeném množství a stály se na ně fronty.<sup>270</sup>

V mnoha domácnostech během éry 60., 70. a 80. let se snídalo velmi chudě. Obvykle se jednalo o čaj či kávu, pro děti třeba kakao a obložený chléb nebo pečivo. Do škol se dětem připravovali svačiny – opět šlo o housku či chléb se sýrem, salámem nebo pomazánkou a často se objevoval i třeba jablka nebo nějaké buchty či koláče.<sup>271</sup> I v poledne se jedlo jen v některých panelových bytech, většina dospělých konzumovala oběd v závodní jídelně, děti navštěvovaly školní jídelny. Na některých sídlištích přitom školní kuchyně představovaly skutečné velkovývařovny, továrny-kuchyně zcela v duchu utopických představ kolektivního bydlení.<sup>272</sup> Hlavní jídlo dne v mnoha sídlištních bytech představovala večeře. Jedině v tento čas se mohla rodina sejít kompletně. Jedly se i průmyslově vyráběné potraviny, ačkoliv nebyly levnější než jídlo připravené z primárních surovin. V oblibě byly kvůli rychlé přípravě. Mezi polotovary

<sup>268</sup> ZIBRT 2012, 74.

<sup>269</sup> SCHREIBEROVÁ/SCHREIBER 2016, 121.

<sup>270</sup> NOVÁK, Ondřej. *Jídelníček dělníků za 1. světové války?* (1.7. 2019) <<https://plus.rozhlas.cz/jidelnicek-delniku-za-1-svetove-valky-bez-masa-brambor-a-mouky-popisuje-historik-7171658>>.

<sup>271</sup> FRANC 2018, 122-123.

<sup>272</sup> FRANC 2018, 124-125.

se hojně vyskytovaly vepřové konzervy, karbanátky či čevabčiči.<sup>273</sup> Velmi oblíbený byl Luncheon Meat. Opečené plátky „lanšmítu“ s volským okem a přílohou byla docela častá večeře. Z mletého masa se dalo udělat ledacos, varianty se týkaly spíš tvaru než chuti. Rychlé a levné jídlo byly také špagety s kečupem a strouhaným sýrem. Nebo se nějaké dny nevařilo a dojídalo se jídlo z předešlého dne.

Co se týkalo technologie přípravy pokrmů, velké oblibě se v sedmdesátých a osmdesátých letech v českých domácnostech těšilo především smažení. Za jedno z typických jídel panelákové kuchyně můžeme bezpochyby považovat vídeňský řízek, přestože v kombinaci s bramborovým salátem zároveň stále plnil roli svátečního pokrmu. Toto jídlo však zaujalo mimořádnou pozici v českém jídelníčku několik desítek let předtím. Určitou kuriozitou představovala tzv. čína – pokrm z vepřového, případně kuřecího masa krájené na nudličky měla do autentické čínské kuchyně daleko. Sójová omáčka se nahrazovala worcestrovou a polévkovým kořením Vitana. Bambusové výhonky pórkem nebo černým kořenem. Variabilita oproti unifikovanému kuchyňskému nábytku byla ovšem značná a prakticky každá rodina měla svou unikátní recepturu.<sup>274</sup>

#### 4.6.1. Ukládání potravin

Ze spíže se staly příruční komory. Občas byly nahrazovány větranými spízními skříňkami, v nichž byly otvory v přilehlé venkovní zdi a mohly být umístěny i v kuchyni. Spíže měly účelné vnitřní vybavení, kde se ukládaly i při malých rozměrech zásoby postačující pro normální potřebu domácnosti. Ukládaly se zde především brambory, zelenina, konzervy, zavařeniny a nápoje.<sup>275</sup> Skladovacími prostory byly značně stísněné, v některých případech chyběly úplně. Dlouho se v panelových bytech považovala za příslušenství i sklepní kóje. Ty běžně sloužily opět k uskladnění brambor, zavařenin, kompotů atd. Samozásobitelský model a částečné zásobování městských příbuzných venkovskými přetrvávaly de facto až do 90. let.

Nákup potravin v druhé polovině 20. století běžně probíhal v samoobsluhách. První byla otevřena v roce 1955 a nakupovat se chodilo s látkovou taškou nebo tzv. síťovkou.

<sup>273</sup> FRANC 2018, 127.

<sup>274</sup> FRANC 2018, 124-125.

<sup>275</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 76.

Výběr potravin se proměňoval s jeho dostupností na trhu, cenovou politikou a politickými poměry obecně. Například Břízová v knize *1000 rad pro domácnost* z roku 1981 radí nakupovat vitamín C levně v šípkovém čaji oproti drahé variantě v citrusových plodech. Tedy příklad Břízové v reálu znamenal, že lidé byli nuceni kupovat v dobách socialismu zdroje výživných látek v co nejlevnější alternativě. Navíc citrusové plody některá léta nebyly na trhu vůbec, nejvýše flekaté kubánské pomeranče na 1. máje ve stánku na Letné, nebo byly jen pro známé zelináře a zbytek pro ty, kdo si je vystáli ve frontě. Jiří Kroha se vyslovil k nákupu potravin takto: „*Středostavovská žena často starostlivě přemýšlí, čeho se prodejem zbaviti, čeho se na čas trvale zřící, na čem možno ušetřit, aby nemusela kupovat na dluh.*“<sup>276</sup> Tím by se dala shrnout meziválečná situace v Československu.

#### 4.6.2. Stolování a přidružené činnosti vykonávané v kuchyni

Stolování je za přípravou pokrmů nejdůležitější funkcí v kuchyni se socializačními projevy. Důležitost a četnost této činnosti dokázal sociologický průzkum z roku 1987 v tehdejší ČSFR, kdy 82 rodin ze sta uvedlo, že v kuchyni každý den stoluje.<sup>277</sup> Jenže v kuchyni se nejen vařilo a jedlo. Tento průzkum je především přínosný v tom, že poodhaluje spektrum činností provozovaných v kuchyni, tedy i jak lze kuchyni vnímat komplexně a v kontextu fungování rodiny. Dvacet dva procent rodin se v kuchyni u stolu jen scházelo a debatovalo, 8 % zde přijímalo návštěvy, 6 % sledovalo televizi, 29 % poslouchalo rozhlas, 48 % zde vyřizovalo domácí administrativu, 16 % zde studovalo a četlo, 10 % pralo, 69 % žehlilo, 12 % se zabývalo ručními pracemi, 12 % koničky, 8 % dospělých zde odpočívalo, pro 11 % to byla dětská herna, pro 10 % studovna a 3 % žen mělo v kuchyni kosmetický koutek. Zkrátka co rodina, to unikát, jiné možnosti, zvyky, počet členů a preference.

Řešení stolování v dispozici bytu byla různá a odvíjela se jak od velikostních možností bytu, tak i od samotných preferencí uživatelů. [18] Dokonce nacházíme řešení v podobě dvou míst pro stolování. Hlavní, tedy větší stůl se používal k podávání jídla pro celou rodinu nebo při sváteční příležitosti a často se nacházel v obývacím pokoji.

---

<sup>276</sup> KROHA 1973, 31.

<sup>277</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 98.

Norma velikosti stolu 85 × 120 cm dle Krchové nevyhovovala.<sup>278</sup> Zabíral příliš mnoho místa, výhodněji se jevil stůl užší a delší s rozměrem 60 × 135 cm. Druhý stůl, zpravidla menší, který se nacházel téměř vždy v kuchyni, sloužil k podávání snídaní, svačtin dětem nebo k postupnému podávání večeře členům rodiny dle jejich příchodu domů ze zaměstnání. Dokonce menší stolek byl v ideálním případě řešen ze stejného materiálu a se stejnou šířkou jako hlavní stůl.<sup>279</sup> I zde proběhla redukce výšky ze 78 cm na 72 cm.<sup>280</sup> Další možností jídelního stolu, nelze mluvit o stolu v pravém slova smyslu, bylo pultové řešení. Tvořil společný prvek pro kuchyni a obývací část. Jeho funkce byla obdobná jako u menšího přídatného stolu v kuchyni, tedy k rodinné snídani apod.<sup>281</sup> Co se týče sedacího nábytku, při zařizování vzorových bytů v sídlišti Invalidovna se vycházelo z výběru nejnovějších typů v nábytkářských podnicích, a to značky TON Bystřice pod Hostýnem.<sup>282</sup> Od 60. let se spustila lavina takzvaných tonetek. Lehké židle TON úspěšně nahradily dřívější masivní židle z kompletů jídelen.<sup>283</sup>

A jak funkcionalismus za socialismu hodnotí prostírání? I přes odolné materiály, z něhož byly stoly vyráběny (úpravy povrchu z nových hmot, nebyly tak náchylné jako dřívější leštěné desky), je prostírání žádané, „*tlumí hluk, stůl je upravenější, udrobené pečivo tolik neruší jako na hladkém prostředí, a zvláště děti udržují lepší kázeň, vědí-li, že se skvrna neodstraní utěrkou.*“<sup>284</sup> Mnohé publikace se sjednocují a doporučují lněnou textilií, ať jako ubrus nebo i jako utěrku, pro lepší sací schopnost. Do kuchyně laboratoře perfektně sedl bílý ubrus bez jakýchkoliv barevných vzorů. Donedávna totiž bylo toto stolní prádlo přezdobeno a teprve roku 1937 se objevily i u nás bílé ubrusy a ubrusky bez ornamentů podle návrhu Antonína Kybala pro Krásnou jizbu DP.<sup>285</sup> **Andrea Bohmannová** ještě dodává, že výzkumem se zjistilo, že pouhých 15 % československých rodin prostírá aspoň jednou denně a společně stoluje.<sup>286</sup>

---

<sup>278</sup> KRCHOVÁ 1969, 69.

<sup>279</sup> BOHMANNOVÁ 1974, 77.

<sup>280</sup> KRCHOVÁ 1969, 70.

<sup>281</sup> KRCHOVÁ 1969, 69.

<sup>282</sup> ZIKMUND-LENDER 2014, 88.

<sup>283</sup> ZIKMUND-LENDER 2014, 98.

<sup>284</sup> KITTRICHOVÁ 1990, 70.

<sup>285</sup> KOULA 1947, 107-108.

<sup>286</sup> BOHMANNOVÁ 1974, 108.

Kontakt k prostřenému stolu, kdy přímo z trouby lze podávat z kuchyně na stůl, se nevytratil po celé století. Nádobí pro přípravu pokrmů patřilo a patří k tomu nejdůležitějšímu vybavení. O tom, kolik hrnců, pánviček by měla naše kuchyně obsahovat, rozhodoval především způsob života, nikoliv výpočty z grafů. Materiály byly však už kritériem, které se vyvíjelo s dobou. Nádoby z keramiky, porcelánu a skla se mohly používat i k servírování na stole. V 70. letech se objevila na trhu unifikovaná řada smaltovaného nádobí. Zvykem bylo mít i porcelánové nádoby k slavnostním příležitostem, které se nutně neprodávalo jen po setech. Firmy počítaly i s možným rozbitím, a tak šlo parádní talířek koupit po kusech.<sup>287</sup> V době socialismu se ve školních a závodních jídelnách a v menzách jednoznačně a bezvýhradně využívaly hliníkové přístroje, v domácnostech jeho využití spíše jen převažovalo. Pak nerezová ocel postupně nahradila všechny druhy materiálů, které se dříve na přístrojích používaly. Hliníkové se těm nerezovým nemohly vyrovnat po praktické, ani po vzhledové stránce.<sup>288</sup>

---

<sup>287</sup> BOHMANNOVÁ 1974, 106.

<sup>288</sup> KRCHOVÁ 1969, 8.

## 5. Porevoluční uvolnění

Koncem roku 1989 se komunistická vláda zhroutila a Československo nastoupilo cestu budování parlamentní demokracie.<sup>289</sup> O postmodernismu mluvíme v designu již od druhé poloviny 80. let díky nejmladší generaci architektů.<sup>290</sup> Nejvýznamnější tendencí devadesátých let byla tzv. ekologická vlna, která se v tomto období stávala i výrazným kritériem při práci v kuchyni. Prudký průmyslový rozvoj vytvořil zejména v Evropě požadavek ochrany životního prostředí. Kuchyňský nábytek začal být přísně posuzován i z hlediska hygienické nezávadnosti, což také vedlo k preferenci klasických přírodních materiálů.<sup>291</sup> „Dnešní představa ideálu je velká obytná místnost, kde se vaří, stoluje i odpočívá,“ řekla architektka Dana Smejkalová v rozhovoru na portálu indes.cz.<sup>292</sup> Nutno dodat, že nejčastější rekonstrukcí panelových jednotek z 60. 70. a 80. let bývalo a stále bývá propojení kuchyňského prostoru s obývacím pokojem, nikoliv vyhrazení jedné velké samostatné místnosti pro kuchyň. Pokud tedy statik dělicí příčku svolil vybourat alespoň z části, z bývalé kuchyně laboratoře se nově stal kuchyňský kout, v lepším případě otevřený prostor propojený pomocí jídelního stolu s obývacím pokojem. To, co na začátku 20. století představovalo formu nezdvornosti a nutilo hospodářskou část zcela oddělit od té obytné, v druhé polovině si hospodyňky naopak přály, avšak jejich tužby nebyly avantgardními ani socialistickými architekty vyslyšeny. V poslední dekádě 20. století a ve 21. století byla a je otevřená kuchyň standartním řešením nejen pomocí zbouraných dělicích příček – projektanti nových sídlišť většinou staví v duchu tohoto trendu. Vybavení kuchyně, zejména pokud jde o spotřebiče, převzalo reprezentativní úlohu, která dříve byla přisuzována obývacímu pokoji.<sup>293</sup>

Za socialismu dalo práci si zařídit byt podle svých představ, protože nabídka na trhu byla minimální. Postupně od roku 1989 se stala nabídka tak pestrá, že mohlo a stále může být pro někoho komplikované si vybrat. Zjišťovat dnes různé cenové relace

<sup>289</sup> BOHMANNOVÁ 1974, 153.

<sup>290</sup> ZIKMUND-LENDER 2019, 11.

<sup>291</sup> BRUNECKÝ 2009, 161.

<sup>292</sup> HOMOLOVÁ, Marie. *Bydlení v Česku. První republika, panelákové pohodlí a listopadový restart* (16.9. 2019) <[https://www.idnes.cz/bydleni/rekonstrukce/prvni-republika-architektura-vychazky-prochazky-panelaky-sidliste-chalupa-topeni-retro-rekonstrukce.A181107\\_110011\\_rekonstrukce\\_web](https://www.idnes.cz/bydleni/rekonstrukce/prvni-republika-architektura-vychazky-prochazky-panelaky-sidliste-chalupa-topeni-retro-rekonstrukce.A181107_110011_rekonstrukce_web)>.

<sup>293</sup> ŘEZNIČKOVÁ 2003, 13.

identického zboží je časově náročné, tenkrát všechno a všude stálo stejně. Nabídka trhu se stala tak bohatá, že je těžké vyjmenovat všechny varianty. Jednoduše by se daly kuchyně rozdělit podle tvarů dvířek na hladké a zdobné, podle barevnosti na bílé a barevné a podle materiálu na masivní a dýhované, foliové a lakované. Nová řešení se objevila ve způsobu uzavírání úložných prostor. Pevná dvířka se častěji nahrazovala průhlednými nebo průsvitnými dvířky v rámech. Bezpečnější způsoby otevírání dvířek nahrazovaly prostorově náročné klasické otevírání křídel do boku a objevilo se i prostorově úsporné roletové zavírání.<sup>294</sup> Povětšinou však kuchyňský nábytek stále vycházel z funkčnosti. Tato tendence má v České republice hluboké kořeny již z období začátku 20. století, kdy firma Spojené závody UP Brno produkovala kuchyňský nábytek, který byl přítomen v mnoha domácnostech.<sup>295</sup>

Velkou oblibu získaly stavebnicové a demontovatelné systémy, jejichž variabilita a cenová dostupnost vyhovovala zejména mladým obyvatelům sídlišť. **Kanická** ve své knize *Nábytek* popisuje výhody 90. let, které s sebou nábytková produkce přinesla. Po vzoru švédské firmy IKEA se část výrobního procesu přenesla na zákazníky, a to konečná montáž nábytku. Tento systém výroby a prodeje nábytku byl úspornější a umožnil snížení finální ceny kuchyňského nábytku díky přepravě v demontovatelném stavu.<sup>296</sup> S příchodem obchodního domu IKEA s nábytkem na český trh roku 1991 zaznamenal největší slávu skandinávský styl bydlení.

Převratů v bydlení najdeme po pádu železné opony opravdu mnoho, počínaje otevřeným trhem, přes dovoz, tisk různých periodik píšících o interiérech až po inspiraci všemožnými styly. Byt reflektuje osobnost svého majitele a tvorba kuchyňského interiéru se rozpadla do mnoha podob uplatňujících různé vlivy jako zážitky z dětství, životní styl, koníčky, přejaté vzorce od rodičů a další. Originální slohový nábytek v bydlení vymizel, přesto mnozí milovníci tohoto zařízení mohou vlastnit solitéry nebo dokonce komplety z období secese nebo biedermeieru, to mluvíme například o jídelní sestavě. Socialistické velkosériové universální kuchyňské linky však v domácnostech přetrvávají taktéž. Psát odpovědně o nábytkovém umění konce

---

<sup>294</sup> KANICKÁ 2008, 68-73.

<sup>295</sup> SITWELL 2014, 100.

<sup>296</sup> KANICKÁ/HOLOUŠ 2011, 24.

dvacátého století je obtížné. Neexistuje jednotný vývoj, jak tomu bylo v předcházejících etapách.<sup>297</sup> Poslední poznámku proto věnuji citaci **Andrey Bohmannové**, která popsala utopickou představu o podobě kuchyně 21. století v knize *Dnešní byt a věci kolem nás* z roku 1974:

*„Odborníci například soudí, že se kuchyň budoucnosti změní od základu – lépe řečeno, že prakticky více méně zmizí. Nahradí ji vařicí blok v koutě obytného pokoje nebo jídelny. Vařič, chladnička, myčka nádobí atd. budou schovány za pultem, takže nebudou z místnosti vidět. Kuchyňské výpary a pára budou odčerpávány výparníky. Rozdíl mezi kuchyní a obývací místností zanikne, oba prostory budou navzájem splývat, za to budou na několika místech bytu zásobárny a plotýnky. Zmrazená hotová jídla se mohou rozmrazit a podávat v obývacím pokoji nebo ložnici, aniž při tom vznikají obtížné pachy. Celý problém stravování se tedy v podstatě řeší jídelním koutem, zásobárnou, zařízením pro rozmrazování a ohříváním potravin a lapačem odpadků. Soudí se, že v domácnosti 21. století se nebude třeba zabývat dlouhou a pracnou přípravou potravin. Vykoná ji spolehlivý pomocník – naprogramovaný domácí robot s akumulátorovým jádrem. Kuchař či kuchařka budoucnosti si jen vezme děrný štítek a jednoduše si naprogramuje žádaný oběd. Sporák robot vyjme automaticky z chladničky hotové jídlo, rozehřeje se a ohřeje mikrovlnami – vše v několika minutách. Oběd či večeři si bude možné zabezpečit i telefonicky, prostě zavolat domů a objednat si určité jídlo. Elektronický sporák přijme objednávku a ihned začne s přípravou. Ovšem žádané jídlo musí být vždy připraveno v chladničce, jinak by robot nereagoval.*

*Představa této přípravy jídla je opravdu lákavá – mohla by však ohrozit ty, pro které je vaření zálibou a koníčkem. Jistě ani v budoucnu nebudou v tomto směru ochuzeny – vždyť automatizace kuchyně by neměla potlačovat ani individuální přípravu jídla, spojenou s rozvinutím fantazie toho, kdo se chce ve volných chvílích věnovat přípravě jídla. K dalšímu zjednodušení domácích prací poslouží určitě přístroj, který okamžitě plynem spálí všechny odpadky – papíry, zbytky jídel, kartóny a všechny předměty, kterých se dosud většinou musíme pracně zbavovat.“<sup>298</sup>*

---

<sup>297</sup> DLABAL 2000, 288.

<sup>298</sup> BOHMANNOVÁ, 1974, 153-154.



Jedno je jasné – kuchyně z půdorysu bytu nevyumizí, i když jsou přítomny různé služby dovozu hotového jídla a polotovarů je na trhu víc než dost, lidé se budou stále zabývat vařením, možná přesněji řečeno zdravým životním stylem, který z vaření z opravdových potravin vychází. Představy o podobě kuchyňské linky a smart elektrospotřebičích se pomalu naplňují, avšak i v druhé dekádě 21. století je jejich zastoupení v domácnostech na samotném začátku a tato úvaha psaná před 54 lety stále neztrácí futuristický charakter.

## Závěr

Tato bakalářská práce se snaží uceleně popsat vývoj kuchyně v kontextu architektury bydlení ve 20. století v Čechách v širokých souvislostech české středostavovské rodiny s přihlédnutím k přidruženým aktivitám jako jsou stolování, stravování a příprava pokrmů a vyhodnotit určující a zásadní vlivy na její podobu.

Kuchyňský nábytek zaznamenal největší vývoj v nábytku obecně, protože byl ovlivněn rozvojem bytové techniky a ze solitérní sestavy se kuchyňský nábytek měnil do racionálně zařízené kuchyně, jejíž podoba inklinovala k laboratornímu pojetí.

Na začátku práce jsem vycházela z podob kuchyní činžovních domů konce 19. století a snažila jsem se vyzdvihnout hlavní parametry v porovnání s novým pojetím racionalizace kuchyně. Došla jsem k závěru, že zhruba do období první republiky se v mnohých domácnostech žilo stejně jako na konci minulého století, zejména v chudších částech města, ale i v bohatších oblastech. Proud masově ovlivňující podobu bydlení pracující třídy a chudší vrstvy obyvatel započal ve 20. a 30. letech 20. století. Po vyčerpávající 1. světové válce dopadla tíživost bytové krize. Nedostatek finančních prostředků byl určujícím faktorem v hledání východiska z naléhavé situace, jejíž řešení nabídla architektonická avantgarda, který vycházel z programu kolektivizace a z poznatků tehdejší sociologie, zkoumající proměny vyvinuté kapitalistické společnosti 30. let. Funkcionalisté řešili otázku sociálních podmínek pro společnost, přičemž díky architektuře mělo docházet k minimalizaci rozdílů bydlení mezi lidmi. Vystává však několik otázek – do jaké míry se na racionalizaci kuchyně v Československu podílela ženská hnutí, příchod myšlenek taylorismu, myšlenky avantgardních architektů nebo politické režimy v zemi.

Inspiračními zdroji racionalizace v jejím počátku nacházeli architekti a ženská hnutí v Československu v různých oblastech amerického řešení domácího hospodářství. Ve 20. letech 20. století se taylorismus do domácností dostal skrze stavebního inženýra Stanislava Špačka. Vydával brožury, podobné jako od Američanek Ghilbretové a Frederickové. Teoretik architektury Karel Teige roku 1932 napsal nejen v domácím, ale i celoevropském kontextu výjimečnou knihu *Nejmenší byt*. Ten se měl stát průsečíkem dvou zdánlivě neslučitelných faktorů – minimální plochy a maximální bydlitelnosti.

Krohův *Sociologický fragment bydlení* z téže doby zase aplikoval taylorovské pojetí času na jednotlivé společenské třídy a pohlaví. Tyto přejaté myšlenky znamenaly v Československu inovativní přístup k bydlení, který však dlouho zůstával jen v teoretické rovině. Jeho realizace pro širokou veřejnost se dočkáme až v letech 1946-1958. Racionalita kuchyňského provozu vyústila s ideologickou rétorikou levicového smýšlení o bytové kultuře v komplexním měřítku k utopii jménem koldom. V těchto domech byly minimální kuchyňky doplněny společnou kuchyní a jídelnou, které měly být obyvateli domu plně využity. To se však neslučovalo s nároky jejich uživatelů. Přesto koldomy představovaly hlavní inspiraci v oblasti architektonického experimentu i během šedesátých let. Sám Karel Teige zpětně konstatoval, že levý funkcionalismus není vhodný přístup k řešení bydlení, to ale komunistické soudruhy neodradilo. Pojetí funkcionalismu avantgardních architektů a teoretiků aplikovali ve velké míře do podob kuchyní panelových bytů s jistými odchylkami, v zásadě ale bez přístupu individualizace obytného prostoru.

Co se týče reflexe ženských hnutí reagujících na provoz v kuchyni ve 20. a 30. letech, měly spíše, fascinovány dynamikou amerického životního stylu. módní dosah v ženských časopisech. Výsledkem jsou povětšinou velmi rozsáhlé nebo naopak úsporné příručky pro hospodyně (Olga Stránská Absolonová 1920) a experimentální projekty kuchyní na míru. Tou první byla kuchyně architektů a manželů Krchových z roku 1929. Božena Krchová spolupracovala od konce 50. let s architektkou Emanuelou Kitrichovou v ÚBOK. Vývoj bytové výstavby a nábytkových závodů Československa byl pod vlivem jeho pracovníků. Vedoucí oddělení pro prostorové vytváření bytů byla Ing. arch. Emanuela Kittrichová. Právě tato žena se zasloužila o masový vliv podoby kuchyně v sídlištních bytech sektorové výroby. A ačkoliv volání hospodyň středostavovských rodin byla zjevná – ženy odmítaly izolované pracovní kuchyně a vyslovovaly se jednoznačně pro kuchyně spojené s přilehlou obytnou místností – jejich prosby nebyly vyslyšeny ani dlouho poté. A co více, komunistický režim se snažil pracující lid přilákat a přesvědčit o přínosu stravování v závodních jídelnách. Sliby o zajištění kvality vyšší životní úrovně širokým vrstvám obyvatelstva KSČ nenaplnila. Žena v domácnosti, pracující žena, ale i muž, rodina či celá domácnost po téměř celé století inklinovali

k individuálním, subjektivním a podvědomým potřebám, ať šlo o vaření, stravování, hospodaření, praní a jakékoliv jiné přidružené činnosti spojené s kuchyňským provozem, které byly avantgardními architekty mylně přehlíženy.

Za socialismu obyvatelé trpěli plošným nedostatkem výběru potravin, kuchyňských spotřebičů, stavebních materiálů, barevného provedení a samotného kuchyňského nábytku. Proto jsem v práci vyhodnotila kutilství a bytovou kulturu v časopise *Domov* jako jeden ze zásadních vlivů na podoby kuchyně. Na první pohled by se dalo očekávat, že je domácnost individualizovaná. Přesto se ukázala plošně užitá přemíra dekoru se snahou překrýt dispoziční a nábytkovou unifikaci, která byla v domácnostech často obdobná.

Představa ideálního, a především individuálního prostoru pro kuchyň jako velkou obytnou místnost, kde se vaří, stoluje i odpočívá, se naplnila po pádu komunistické strany v 90. letech a dále v současnosti. Život se vyvíjí, potřeby se mění, technika se zdokonaluje a úprava kuchyňského pracoviště nebude nikdy skončenou záležitostí.

## **Seznam použitých zkratk**

ASLEF – Architektonické sdružení Levé fronty

HUT – označení pro první prototypy remosek

KSČ – Komunistická strana Československa

MoMA – The Museum of Modern Art v New Yorku

SSSR – Svaz sovětských socialistických republik

TON – zkratka slov Továrna na ohýbaný nábytek

ÚBOK – Ústav bytové a oděvní kultur

ÚLUV – Ústředí lidové umělecké výroby

ÚV KSČ – Ústřední výbor Komunistické strany Československa

VÚVA – Výzkumný ústav výstavby a architektury

Závody U. P. Brno – uměleckoprůmyslové závod

## Seznam literatury

- BOHMANNOVÁ 1974 — Andrea BOHMANNOVÁ: Dnešní byt a věci kolem nás. Praha 1974
- BRUNECKÝ 2009 — Petr BRUNECKÝ: Dějiny a bydlení. Brno. 2009
- BŘÍZOVÁ 1958 — Joza BŘÍZOVÁ: Naše domácnost. Praha 1958
- CÍSAŘOVSKÝ 1967 — Jiří CÍSAŘOVSKÝ: Jiří Kroha a meziválečná avantgarda. Praha 1967
- DLABAL 2000 — Stanislav DLABAL: Nábytkové umění. Praha. 2000
- DLABAL/KITTRICHOVÁ 1977 — Stanislav DLABAL / Emanuela KITTRICHOVÁ: Nábytek, člověk, bydlení: základy navrhování a zařizování bytových interiérů. Praha 1977
- DUFEK 1978 — Oldřich DUFEK: Muž v kuchyni, Sešity domácího hospodaření. Praha 1978
- DULLA 2014 — Matuš DULLA: Kapitoly z historie bydlení. Praha. 2014
- FARSKÝ 1945 — Roman FARSKÝ: Význam veřejných prádelen, in: Naše domácnost I. Praha 1945
- FRANC 2018 — Martin FRANC: Jeden den v jedné kuchyni. Vaření v panelákové kuchyni v 70. letech 20. století. In: Husákovo 3+1: bytová kultura 70. let. Praha 2018, 119-129
- FREEDMAN 2008 — Paul FREEDMAN (ed.). Jídlo: Dějiny chuti. Praha 2008
- FRONEK/BROŽKOVÁ 2008 — Jiří FRONEK / Helena BROŽKOVÁ: Artěl: umění pro všední den 1908-1935. Praha 2008
- GUZIK 2009 — Hubert Kamil GUZIK, *Architektura a feminismus v Československu 1. poloviny 20. století* (disertační práce), FFUK, Praha 2009
- GUZIK 2014 — Hubert GUZIK: Co zbylo z minimální kuchyně? In: Kapitoly z historie bydlení. Praha. 2014, 183-198
- GUZIK 2014 — Hubert GUZIK: Čtyři cesty ke koldomu: Kolektivní bydlení – utopie české architektury 1900-1989. Praha 2014
- GUZIK 2017 — Hubert GUZIK: Bydlet spolu. Praha 2017
- GUZIK: "Líná Zuzanka" avantgarda, ženy a taylorismus v československé domácnosti In: Umění, Praha 2004, roč. 52, č. 3, s. 247-260.
- HEKRDLOVÁ/VLČKOVÁ 2019 — Alice HEKRDLOVÁ / Lucie VLČKOVÁ: Krásná jizba DP. Praha 2019
- HONZÍK 1937 — Karel HONZÍK: Moderní byt. Praha 1937
- HONZÍK 1961 — Karel HONZÍK: Věci kolem nás. Praha 1961
- HONZÍK 1976 — Karel HONZÍK: Tvorba životního směru: stati o architektuře a užité tvorbě. Praha 1976
- HUBATOVÁ-VACKOVÁ/ŘÍHA 2018 — Lada HUBATOVÁ-VACKOVÁ / Cyril ŘÍHA: Husákovo 3+1: bytová kultura 70. let. Praha 2018
- CHATRNÝ/ŠIMKOVÁ 2008 — Jindřich CHATRNÝ / Anežka ŠIMKOVÁ Halabala a Spojené uměleckoprůmyslové závody v Brně. Brno 2008
- JANÁK 1933 — Pavel JANÁK: Sto let obytného domu nájemného v Praze. Praha 1933
- KANICKÁ 2008 — Ludvika KANICKÁ: Design nábytku v současném světě. Praha 2008
- KANICKÁ/HALOUŠ 2011 — Ludvika KANICKÁ / Zdeněk HALOUŠ: Nábytek, typologie a základy tvorby. Praha 2011
- KARASOVÁ 1984 — Daniela KARASOVÁ: Ing. Arch. Emanuela Kittrichová jubluje. In: Domov II, 1984, 34-37.
- KARNÍK 2002 — Zdeněk KARNÍK: Na úsvitu dějin české sociální demokracie. Praha 2002
- KITTRICHOVÁ 1969 — Emanuela KITTRICHOVÁ: Malá rodinná škola: Byt. Praha 1969
- KITTRICHOVÁ 1971 — Emanuela KITTRICHOVÁ: Kuchyně pro novou generaci. Praha 1971
- KITTRICHOVÁ 1990 — Emanuela KITTRICHOVÁ: Kuchyň. Praha 1990
- KOMÁRKOVÁ 1979 — Růžena KOMÁRKOVÁ: 100 bytů na sídlišti. In: Domov VI, 1979, 8-9
- KOUKALOVÁ 2018 — Šárka KOUKALOVÁ: Rozhovor s Janem Koubou a Milanem Míškem v Teplicích. In: Husákovo 3+1: bytová kultura 70. let. Praha 2018, 235-245

- KOULA /KOŽELKA 1962 — Jan E. KOULA / Karel KOŽELKA: Dnešní byt. Praha 1962
- KOULA 1931 — Jan E. KOULA: Obytný dům dneška. Praha 1931
- KOULA 1947 — Jan E. KOULA: Abecední průvodce po bytě aneb, Bytový slovník. Praha 1947
- KOULA 1976 — Jan E. KOULA: Moderní bytový interiér. Praha 1976
- KOULA 2013 — Jan E. KOULA: Důvěrná architektura. Praha 2013
- KRCHOVÁ 1958 — Božena KRCHOVÁ: Naše domácnost. Praha 1958
- KRCHOVÁ 1969 — Božena KRCHOVÁ: Kuchyň. Praha 1969
- KROHA 1973 — Jiří KROHA: Sociologický fragment bydlení. Brno 1973
- LE CORBISIER 1924 — LE CORBISIER: Nové umění. Konstrukce v sériích, In: Bytová kultura. Praha 1924
- MACH 1980 — Vítězslav MACH: Moderní kuchyně. In: Domov IV, 1980, 56-57
- PACOLD 1887 — Jiří PACOLD: Stavitelský praktik. Praha 1887
- PETROV 2016 — Michal PETROV: Retro ČS, Praha 2016
- REINHARDT 1993 — Zdeněk REINHARDT: Historie strojků pro domácnost. Praha 1993
- RŮŽIČKOVÁ 1979 — Marie RŮŽIČKOVÁ: Závodní stravování – součást péče o pracující. In: Vlasta VI, 1979, 8-9.
- ŘEZNIČKOVÁ 2003 — Alena ŘEZNIČKOVÁ: Moderní kuchyně. Praha 2003
- SCHNEIDROVÁ 1933 — Marie SCHNEIDROVÁ: Úsporná kuchyně a její zařízení. Praha 1933
- SCHREIBEVÁ/SCHREIBER Jarmila SCHREIBEVÁ / Hugo SCHREIBER: Chvála české kuchyně. Praha 2016
- SITWELL 2014 — William SITWELL: Dějiny jídla ve 100 receptech. Praha 2014
- STAŇKOVÁ/PECHAR 1972 — Jaroslava STAŇKOVÁ / Jiří PECHAR: Tisíciletý vývoj architektury. Praha 1972
- STRÁNSKÁ-ABSOLONOVÁ 1920 — Olga STRÁNSKÁ-ABSOLONOVÁ: Ekonomizace domácí práce. Praha 1920
- SUCHOMELOVÁ 2017 — Marcela SUCHOMELOVÁ, *Krajina s nábytkem Návrhy, plány a konstrukce Jana E. Kouly (1896–1975) (disertační práce)*, FFUK, Praha 2017
- ŠPAČEK 1925 — Stanislav ŠPAČEK: Ekonomie domácnosti. Praha 1925
- ŠTĚPOVÁ 1981 — Vlasta ŠTĚPOVÁ: Člověk v bytě. Praha 1981
- ŠVÁCHA 1995 — Rostislav ŠVÁCHA: Od moderny k funkcionalismu. Praha 1995
- TEIGE 1932 — Karel TEIGE: Nejmenší byt. Praha 1932
- TILSCHOVÁ-ÚHELOVÁ 1962 — Marie TILSCHOVÁ-ÚHELOVÁ: Otázky výživy lidu ve zdravotním výboru. In: Výživa lidu 17, 1962, 7
- TILSCHOVÁ-ÚHELOVÁ 2011 — Marie TILSCHOVÁ-ÚHELOVÁ: Česká strava lidová, Praha 2011
- TOBOLKOVÁ-KOTÍKOVÁ 1949 — Zuzana TOBOLKOVÁ-KOTÍKOVÁ: Prostřený stůl a jeho dějiny. Praha 1949
- VANCLOVÁ 1980 — Hana VANCLOVÁ: Byt v čp. 1819. In: Domov V, 1980, 17-20
- VELEK 1980 — Josef VELEK: Jak se vám bydlí, Novákovi? In: Domov IV, 1980, 44-45
- VONDRÁČEK 2010 — Radim VONDRÁČEK: Biedermeier. Umění a kultura v českých zemích 1814-1848. Praha 2010
- ZÍBRT 2012 — Čeněk ZÍBRT: Česká kuchyně za dob nedostatku. Praha 2012
- ZIKMUND-LENDER 2019 — Ladislav ZIKMUND-LENDER: Tvary, barvy, pohodlí: Nábytek Jitona. Cheb 2019

## Elektronické zdroje

DAŇKOVÁ, Dana. *Historie kuchyně* (14.7. 2019)

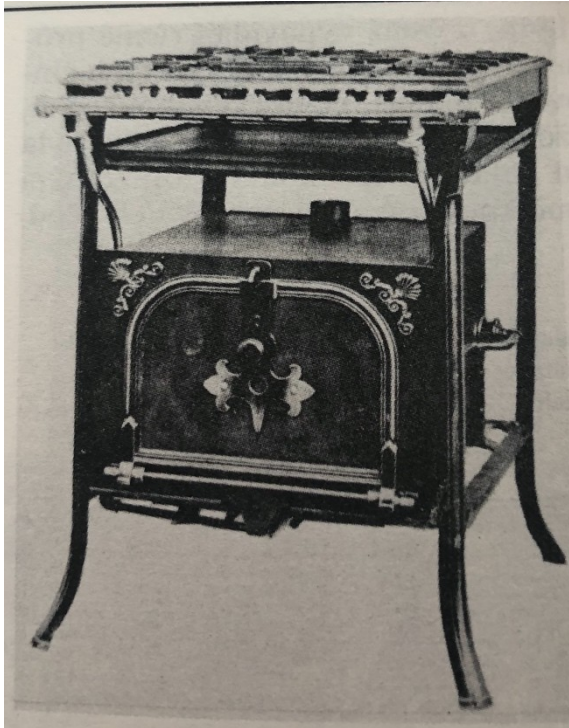
<http://www.dumazahrada.cz/bydleni/kuchyne/2008/10/17/historie-kuchyne-ii-moderni-doba-vareni-a-stolovani/>

- HOMOLOVÁ, Marie. *Bydlení v Česku. První republika, panelákové pohodlí a listopadový restart* (16.9. 2019) <[https://www.idnes.cz/bydleni/rekonstrukce/prvni-republika-architektura-vychazky-prochazky-panelaky-sidliste-chalupa-topeni-retro-rekonstrukce.A181107\\_110011\\_rekonstrukce\\_web](https://www.idnes.cz/bydleni/rekonstrukce/prvni-republika-architektura-vychazky-prochazky-panelaky-sidliste-chalupa-topeni-retro-rekonstrukce.A181107_110011_rekonstrukce_web)>.
- HORÁK, Jan. *Muzeum, jež ukazuje i historii domácností* (14.7. 2019) <[https://prazsky.denik.cz/zpravy\\_region/muzeum-jez-ukazuje-i-historii-domacnosti20110226.html](https://prazsky.denik.cz/zpravy_region/muzeum-jez-ukazuje-i-historii-domacnosti20110226.html)>.
- KAŠPÁREK, Michal. *Malé dějiny kantýny* (18.4. 2020) <<https://finmag.penize.cz/recenze/304255-male-dejiny-kantyny>>.
- KYSALICA, Kateřina. *Design (a) moderní kuchyně* (7.7. 2019) <<https://www.czechdesign.cz/temata-a-rubriky/design-a-moderni-kuchyne>>.
- MOMA gallery <<https://www.moma.org/calendar/exhibitions/1059?locale=en>>. (vyhledáno dne 3.7. 2019)
- NOVÁK, Ondřej. *Jídelníček dělníků za 1. světové války?* (1.7. 2019) <<https://plus.rozhlas.cz/jidelnicek-delniku-za-1-svetove-valky-bez-masa-brambor-a-mouky-popisuje-historik-7171658>>.
- VESELKOVÁ, Ivana. (21.3. 2019) <<https://wave.rozhlas.cz/kniha-experimentalni-sidliste-invalidovna-mapuje-historii-unikatni-vystavby-5250543>>.

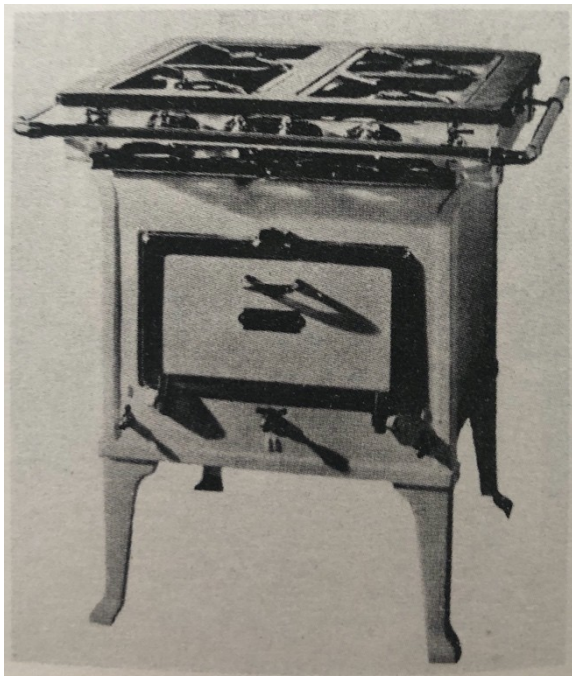


## Vyobrazení

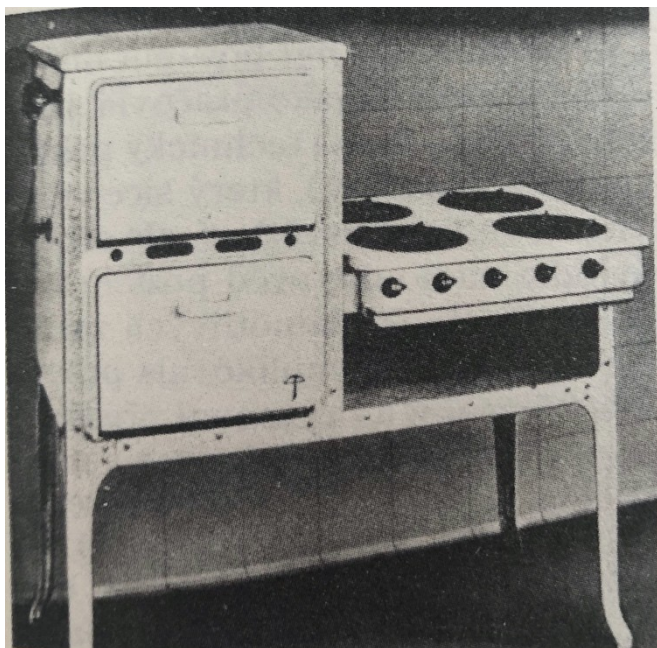
1. Plynový sporák, vyráběn od roku cca 1898–1903



2. Zjednodušená forma plynového sporáku, 1920



3. Plynový sporák zaznamenal zlepšení umístěním trouby do vhodné pracovní výšky, ale brzy přestal být vyráběn, 30. léta 20. století



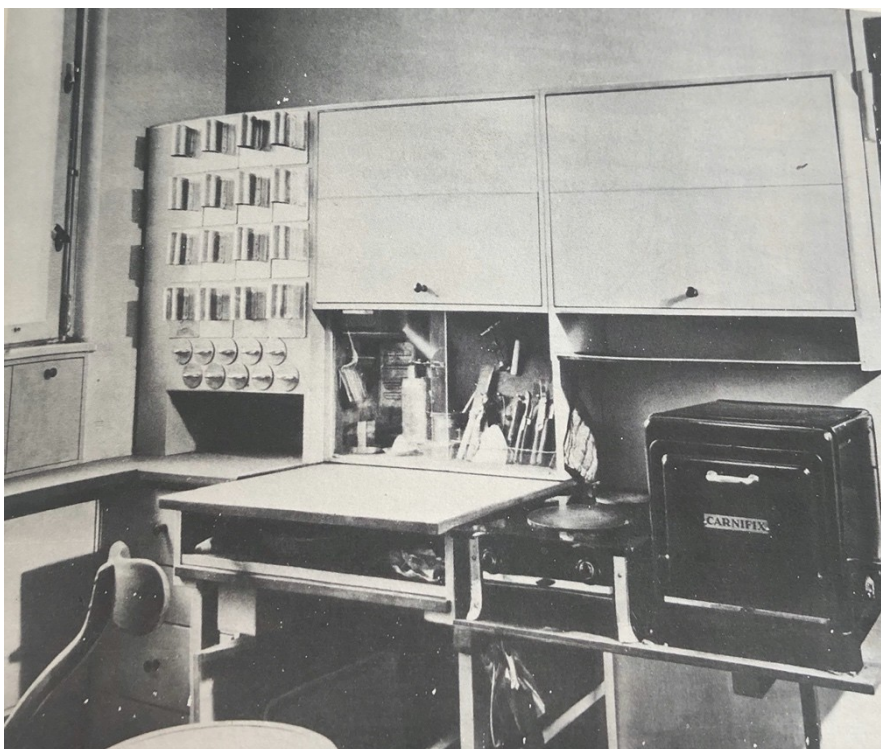
4. Elektrický sporák se dvěma plotýnkami od firmy Siemens, která sídlila v Mohelnici na Moravě, počátek 30. let 20. století



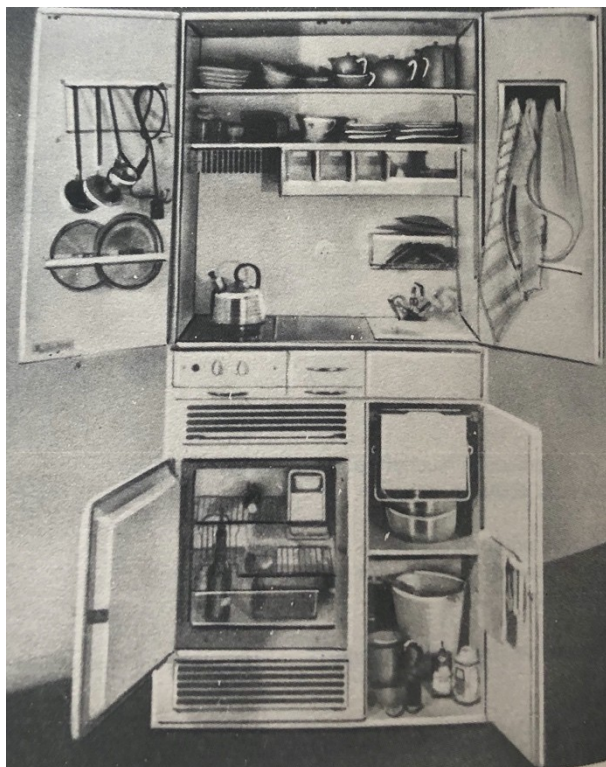
5. Kuchyně Ch. Frederickové. Pracovní deska je umístěna přímo ve skříni, kde jsou uloženy pracovní pomůcky a potraviny, 20. léta 20. století



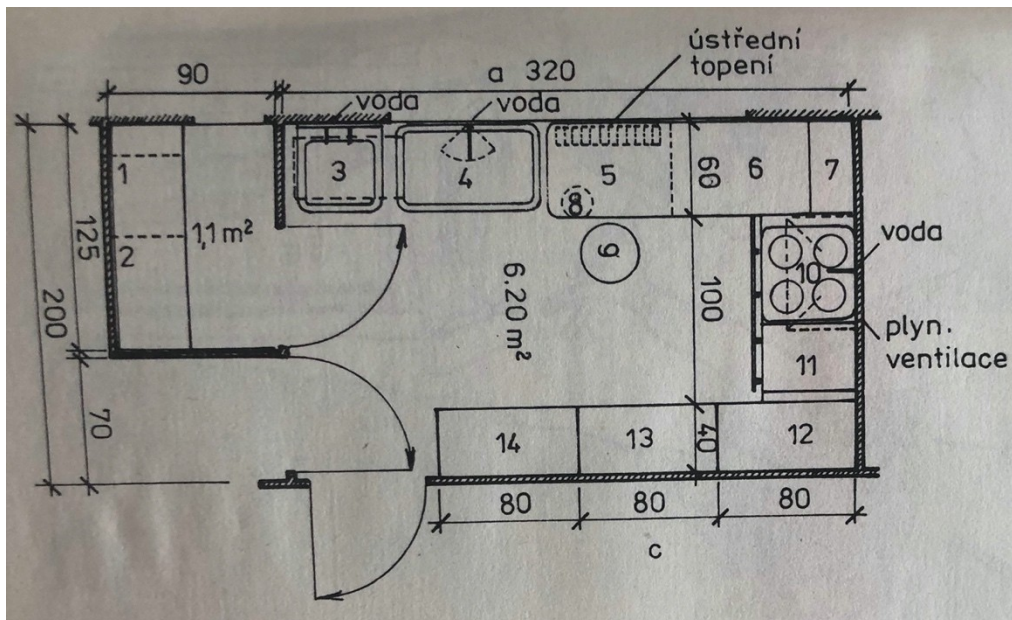
6. Racionalizovaná kuchyně Ing. arch. V. Krcha a B. Krchové, 1929



7. Skříňková kuchyně s ledničkou, vhodná pro svobodárny, firma Haas, 50. léta 20. století



8. Po vzniku naší první racionalizované kuchyně manželů Krchových se objevují i další návrhy, koncept kuchyně Hany Kučerové-Záveské, začátek 30. let 20. století



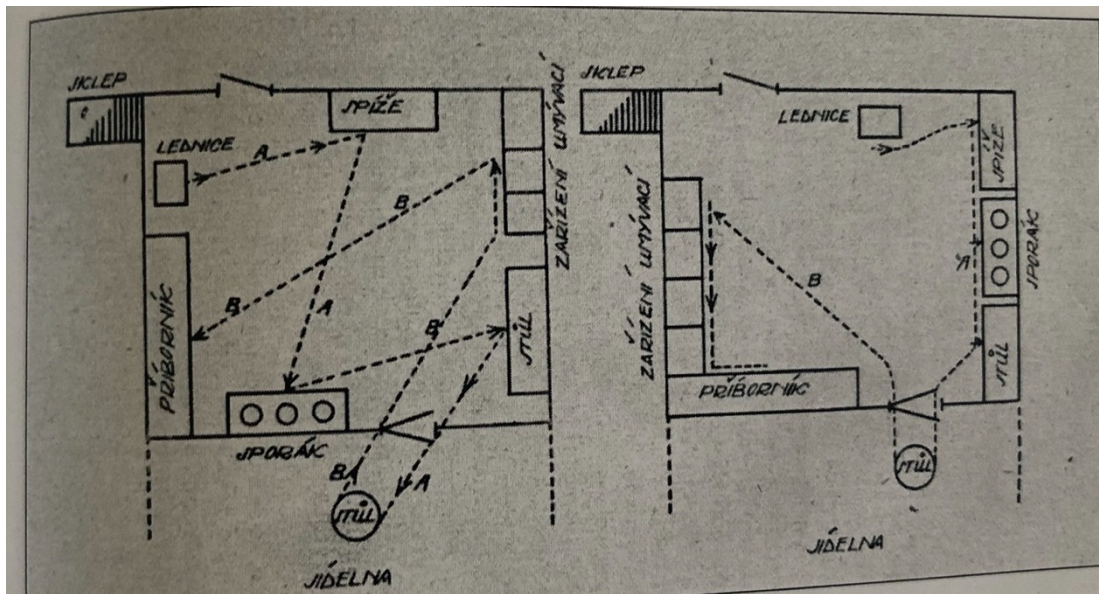
9. Vzorník tapet, barevnosti kuchyňského nábytku, doporučené barevnosti prostírání, 70. a 80. léta 20. století



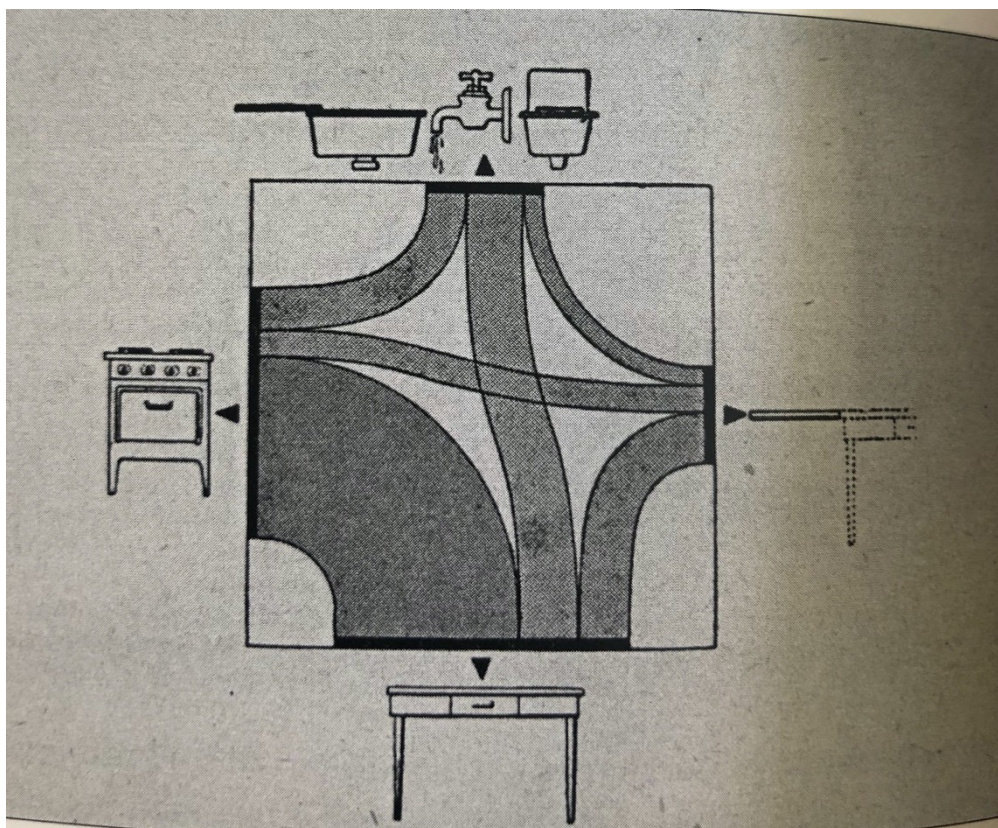
10. Celkový pohled do kuchyně Margerete Schütte-Lihotzky, Frankfurtská kuchyně o rozměrech 187-344 cm, 1927-1930



11. Diagram neúčelného (vlevo) a racionálního (vpravo) rozestavení nábytku v kuchyni od Christine Frederickové, počátek 20. století



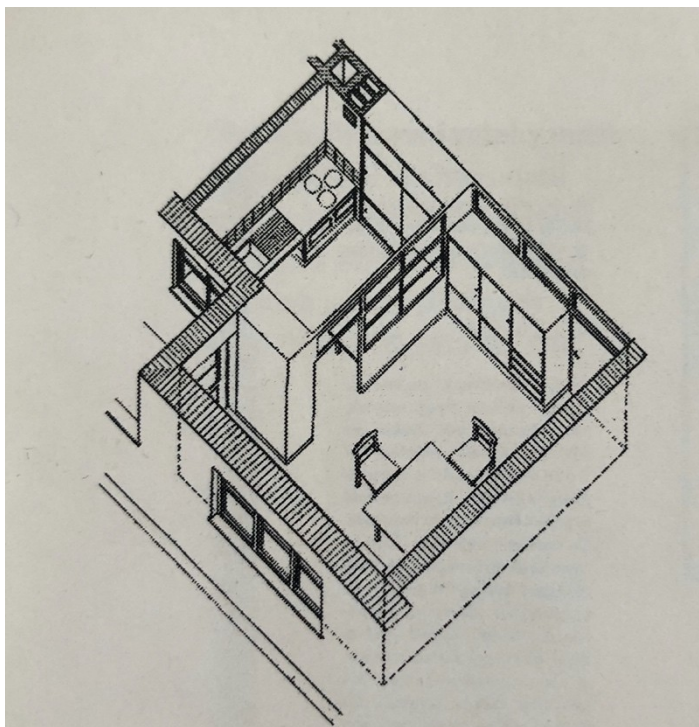
12. Pracovní vztahy mezi jednotlivými kuchyňskými zařízeními, 50. léta 20. století



13. Kuchyně restauračního vozu, asi 20. léta 20. století



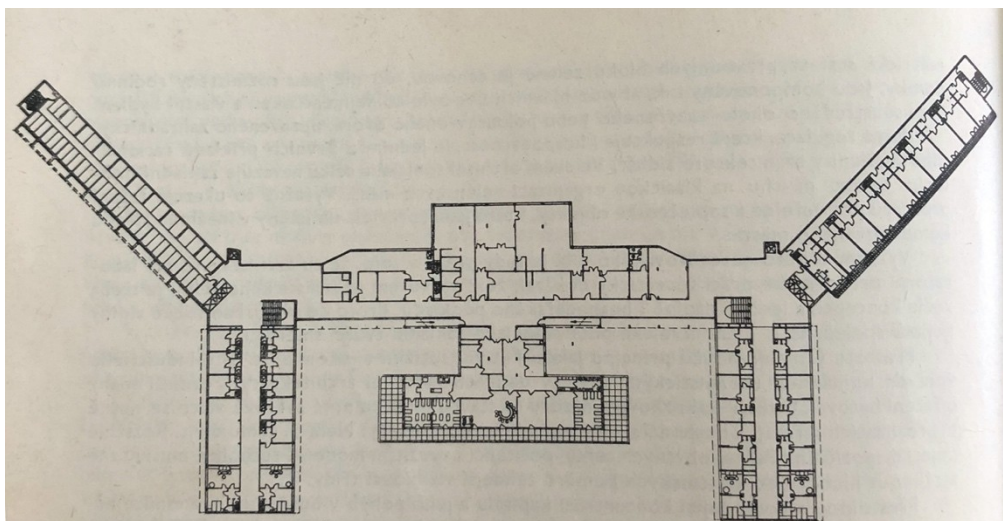
14. Izometrický pohled na Mnichovskou kuchyni od Erna Mayera, 1928



15. Dvoustranná kuchyňská pracovní sestava se zvýšeným mycím centrem, typ Lena, výroba Oblastní komunál. Služby města Rýmařova



16. Václav Hliský a Evžen Linhart – Kolektivní dům v Litvínově, půdorys, první polovina 20. století





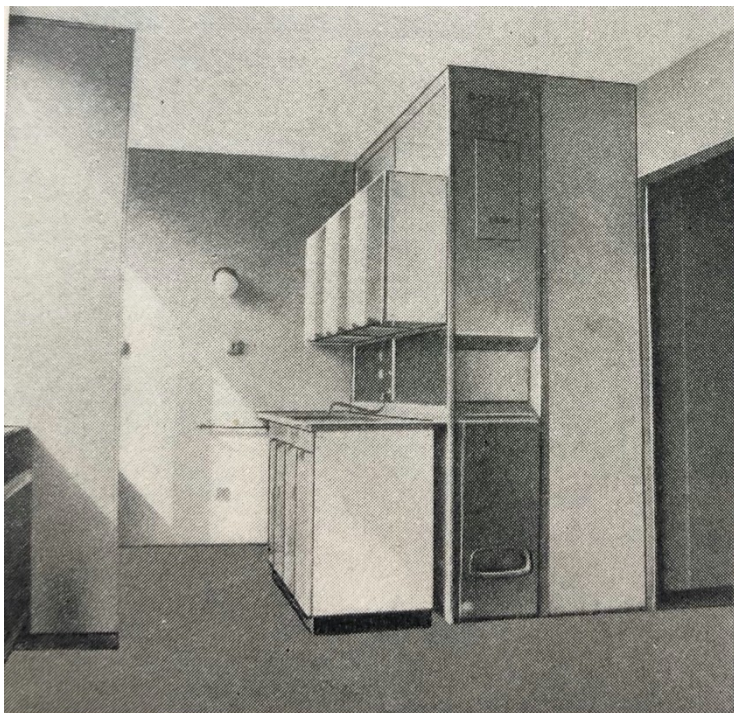
17. Václav Hlinský a Evžen Linhart – Kolektivní dům v Litvínově, pohled z jihu 1958



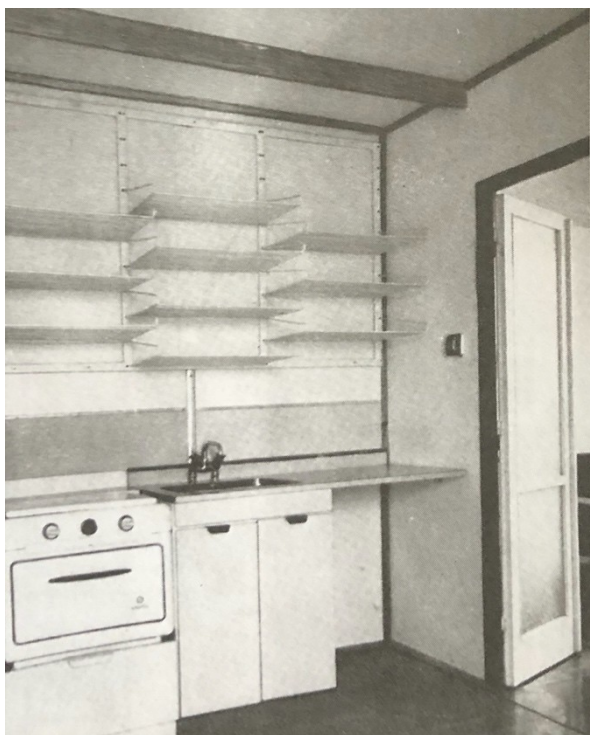
18. Oldřich Osolsobě a Josef Srb – Kuchyňský příborník se zabudovanou ledničkou ve výšce pracovní plochy a se sklápěcí deskou pro malé jídlo v kuchyni, VNP Brno, 1958



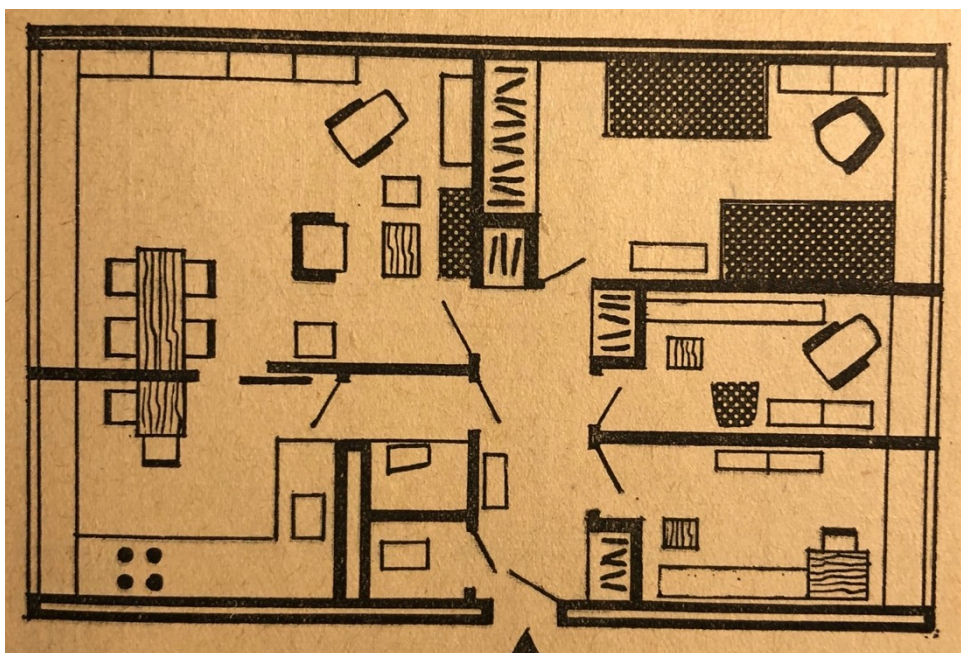
19. Bytové jádro s kuchyňskou linkou a plynovým automatickým vytápěním zařízením pro etážové topení, od inženýra J. Lázněvského pro experimentální byty, 1961



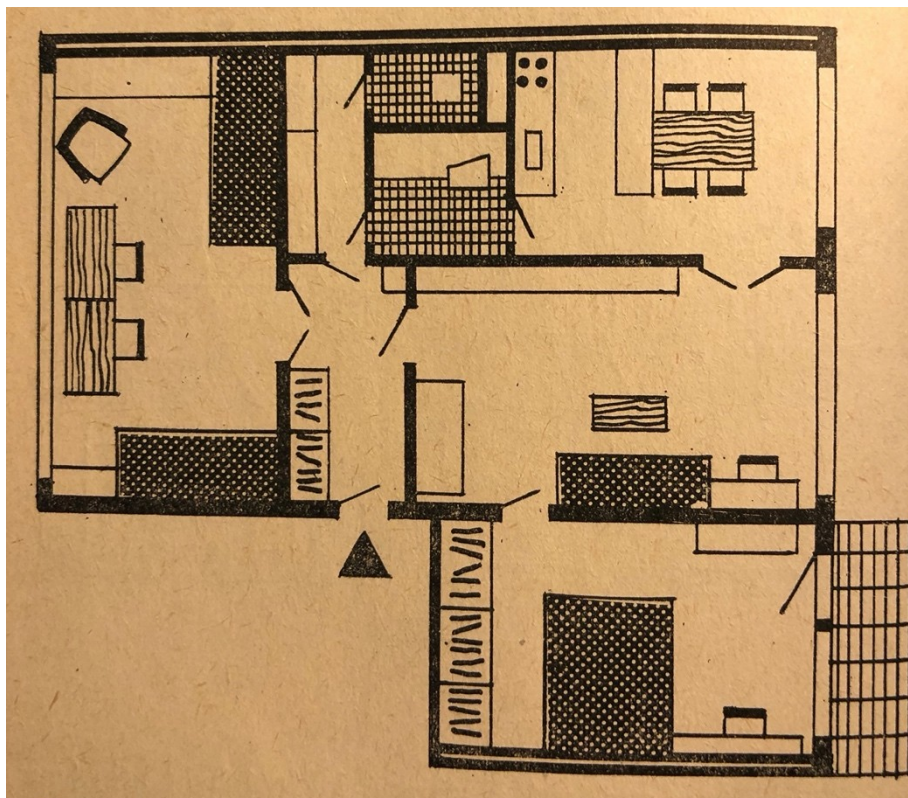
20. Skříňová kuchyňka, před rokem 1963



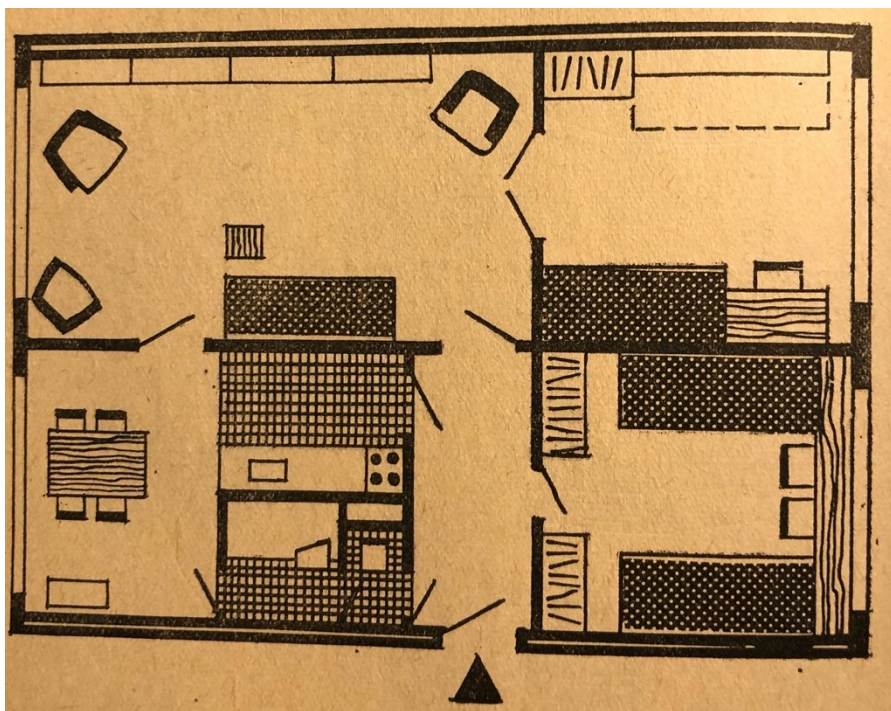
21. Půdorys bytu v Invalidovně, větraná kuchyně byla připojena k obytnému prostoru, 1958



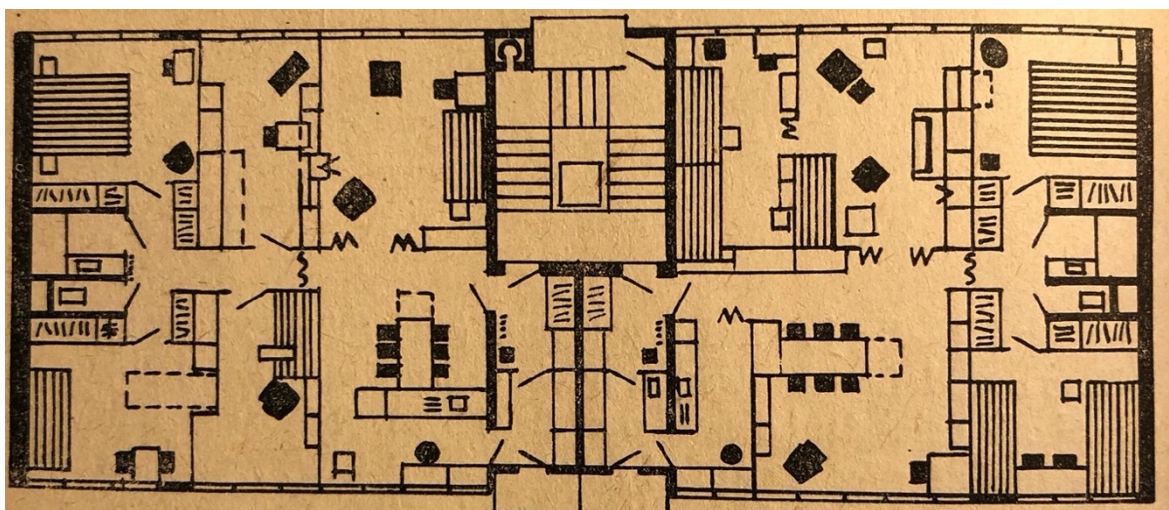
22. Typový byt TO-8B určeny pro tříčlennou rodinu, sídliště Invalidovna, 1958



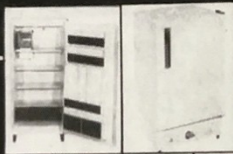
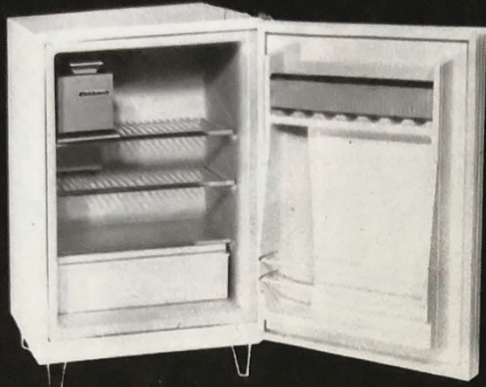
23. Typový byt TO-6B, kde je kuchyňka spojena s malou větranou jídelnou, 1958



24. Studie variabilního bytu, E. Kittrichová a K. Koželka, Sídliště Invalidovna, 1958



# Jste dobří hospodáři?



poradna

Jistě se domníváte, že jste. A přece se i vám někdy stane, že musíte třeba dojíždět do obchodu za potravinami. Proč? Třeba jen proto, že jste se dozvěděli, že v minulých letech došlo k nedostatku chladniček. Křídlné však? Samozřejmě chladnička máte — a přece. Chuděra, dostáváte se v ní do práce, kterou už není schopna. Nebo máte sice výkonnou chladničku, ale chybí vám na chlébů a v chládku, kde trávíte léta. Ale jak mít chladničku, když nemáme přívod elektrické energie? Jednoduše, protože existují i chladničky na propan-butan! Hned si o chladničkách — elektrických i plynových — začneme povídat. Uvodem ještě třeba dodat, že vesměs půjde o absorpční chladničky, které vyrábí ELEKTROSVIT n. p. Nové Zámky. Tento podnik složil letos již 25. výročí výroby absorpčních chladniček a za celé toto léta nasbíral mnoho zkušeností a nových poznatků. Vidíme to již na celkovém řešení chladniček a dokazují to i technické parametry, jimiž absorpční chladničky ELEKTROSVIT sněhají konkurenci zahraničních výrobců vysoké úrovně. Příklad skvělé a dveře se vyrábějí z ocelového plechu, vnitřní část chladničky je z plastické hmoty. Polystyren, který slouží jako izolační hmota, zaručuje dokonalou izolaci i při tenkých stěných chladničky, její chladič výkon vyhovuje pro skladování potravin a výrobu ledu při okolní teplotě až +32 °C. Dveře mají speciálně magnetické těsnění a jejich vnitřní výplň je tvořena z hornin prstovými tvarovanými dvojitými uskladňovacími, ve středním nápoje a v dolním — máme-li chladničku ELEKTROSVIT 100 l — másto a sje. Hned si také povíme, jak nejlépe využít prostoru chladničky. V prostoru vešle vřepníku umístíme otevřené kompoty, rozličné luhy, nádobky a dorty, ale mlásmo sem dít i konzervy. Na rošlech pod vřepníkem máme sypové maso, drůbež, ryby, tzv. měkké solámy, páky a mojaněz. Na rošlech vpravo pod

vřepníkem máme vařené pokrmy, mléko v sáčcích, uzeniny, pudinky, potraviny v oblech z plastických hmot a obložené misky. V prostoru pod skleněným roštem máme čerstvé ovoce a zeleninu. Pro menší domácnosti i chatu je ideální bezhlázná absorpční chladnička ELEKTROSVIT 65 l, typ 309.01. Má tvarovanou výplň dveří a přestavitelné rošty, pořadovanou předem stavenou teplotu automaticky udržuje termostat. Hrubý objem této chladničky je 65 dm<sup>3</sup>, příkon 70/30 W, napětí 220 V. A rozměry! Výška 691 mm, šířka 520 mm, hloubka 557 mm. Chladnička ELEKTROSVIT 65 l stojí 1770,— Kčs. Obdobnou chladničku vyvinul ELEKTROSVIT n. p. Nové Zámky i na propan-butan, aby sloužila všude tam, kde nejsou přístupné elektrické a jiné výškové energetické zdroje. Za to si jistě zaslouží výrobce pochvalu! Plynová absorpční chladnička na propan-butan — 65 l, typ 309.61 jh, jak vidíme již z názvu, opět založena na osvědčeném bezhlázném absorpčním systému, který je u těchto chladniček zvlášť úsporný. Vyhřívací zařízení je umístěno v podstavci chladničky a zajištěno termostatickou pojistkou. Přívod instalace se připojuje na láhev s propan-butaneem, která musí být opatřena regulátorem tlaku. Ovládací prvky zapalování a regulace teploty vyřizovacího zařízení jsou na panelu v části podstavce. Plynová absorpční chladnička na propan-butan — 65 l má výšku 737 mm, šířku 520 mm a hloubku 408 mm. Hmotnost je 36 kg, hrubý objem 65 dm<sup>3</sup>, jmenovitý tlak 3 kPa, chladič výkon 13,7 W. Cena je 2100,— Kčs.

Svou chvilku s výrobky n. p. ELEKTROSVIT, Nové Zámky, zakončíme seznámením s elektrickou absorpční chladničkou ELEKTROSVIT 100 l, typ 310.01. Má opět tvarovanou výplň dveří a přestavitelné rošty, nastavenou teplotu samostatně udržuje termostat. Hrubý objem této chladničky je 100 dm<sup>3</sup>, příkon 95/40 W, napětí 220 V. Výška je 913 mm, šířka 520 a hloubka 557 mm. Chladnička ELEKTROSVIT 100 l stojí 2130,— Kčs. Na všechny chladničky dává výrobce — ELEKTROSVIT n. p. Nové Zámky — záruční lhůtu 6 let. Všechny si můžete prohlédnout ve speciálních prodejních podniku Domáci potřeby, elektrické absorpční chladničky ELEKTROSVIT 65 l a 100 l ve speciálních prodejních podniku ZELEZARSTVÍ. Na všechny se vztahuje možnost nákupu bez hotovosti na účelovou půjčku. Uvažujete-li ještě o dalším doplnění své kuchyně, dejte si ve speciálních prodejních ELEKTRO, podniků Domáci potřeby, představit dva výrobky KOVOPODNIKU Praha-střed. Jsou to univerzální grill — typ UG 1 a minigrill — typ MG 1. Pro oba pletí napětí 220 V a příkon 666 W. První je v kombinaci varného skla Simax s kovem a slouží ke grilování, pečení a smažení. Stojí 295,— Kčs. Druhý je vyroben z ušlechtilé oceli a jeho cena je 185,— Kčs.

**Elektrosvit**

## Chladnička v domácnosti

Mít chladničku je v celém světě jedním ze znaků vyšší životní úrovně. A jak to vypadá u nás? Po druhé světové válce v roce 1945 byla u nás výroba chladniček sice zavedena, ale výrobky chyběly nedostačovaly ani po stránce kvality ani po stránce kvantitativy. Zájem o výrobu chladniček u spotřebitelů se však projevil a tak v letech 1949 až 1951 byl ve Zlatých Moravcích vybudován závod na kompresorové chladničky a výroba absorpčních chladniček byla soustředěna v továrně Elektrosvit Nové Zámky. Kvalitativní pokrok při výrobě chladniček byl učiněn v roce 1955, kdy starší typy byly nahrazeny chladničkami s monoblokovým soustrojím, jehož přednost je v tom, že pro spotřebitele znamená např. menší spotřebu elektrické energie a tím i finanční úsporu. Také manipulace s chladničkou pozbyla náročnosti a i její servisní opravy se zjednodušily. Zavedením monoblokového soustrojí se snížily také výrobní náklady a mohla být zavedena velkosériová výroba. Znamená-li rok 1965 první pokrok, mnohem větší nastal ve vývoji v posledních letech. Díky tomu stojí za to provést si malou přehlídku současných nabídek na trhu. Její předností je výběr řady chladniček. To umožňuje dobře vybavit každý z typů domácnosti, které u nás máme. Je přirozené, že nejmenší chladnička s obsahem chladicího prostoru velikosti 40 litrů (továrna ji označuje jako typ 381 A) je určena pro malou domácnost. Má regulovatelný příkon. Zvláštní zajímavostí je u ní to, že ji lze na zvláštní podpěry zavěsit i na zeď, místo aby byla umístěna na zemi. Nejbližším sousedem v této řadě je chladnička o obsahu 75 litrů (Tovarůn typ 373 A.) Má již speciálně tvarovanou vnitřní stěnu dveří, kde jsou prostory na ukládání vajec, másla, mléka v lahvích apod. Třetím typem je chladnička Calex 100 Specid. Číslo 100 zde označuje, že má středně velký obsah. Termostat v ní udržuje takovou teplotu, jaká je nastavena regulačním knoflíčkem. V poslední řadě typických chladniček pro domácnost běžného rozsahu je chladnička Calex 120 Unipersal. Má nejen podobné vlastnosti jako Calex 100, ale opět u ní byly vyřešeny dvě zevnitř tak, aby se i sem daly ukládat různé potraviny. Oba tyto typy chladniček jsou řešeny tak, aby typově dobře zapadaly do dnes vyráběných sektorových kuchyní. Při jejich umístění v takové kuchyni je možno využít jejich horní pracovní desky ze světlého umakartu pro všechny běžné práce v kuchyni. Bývaly doby, kdy při nákupu chladničky se konzument rozhodoval převážně podle ceny. Dnes však už je všeobecně známo, že malá chladnička ve velké domácnosti je totéž, jako žádná chladnička. Znamená-li denní nákup velké časové zatížení pro zaměstnanou ženu, je to právě chladnička, která jí dovolí daleko lépe využít času tím, že při dobrém plánování nákupu stačí pak kupovat jednou nebo dvakrát týdně. Je zbytečné znovu připomínat, že prostor chladničky při takovém způsobu života musí odpovídat množství jídla nakupovaného pro domácnost. Pro zaměstnanou ženu je rozhodně

významné i to, že chladnička vůbec nevyžaduje nějakou obsluhu a že péče o ni je to nejmenší, co je možno si představit. Není to nic víc, než udržování čistoty uvnitř a vyřazení chladničky dvakrát do měsíce poté, když se nechá rozmrazit. Je to nepatrná chvilka ve srovnání s časem, který se ušetří při nákupu. A nakonec je třeba říci majitelům chladničky d o b r o u h u f ! Nikdy předtím nebyvalo v domácnosti tak dobré maslo, tak řízná pivo, tak lahodné bílé víno, má-li se mluvit o to věšněji, stane se přirozeně celé stravování v domácnosti pláno- vítější a rodina spokojenější. Jestliže chladničku ještě nemáte — kdy přijde na řadu? K. R.

Elektrická chladnička na 40 l, typ 381 A.



Elektrická chladnička CALEX 373 A na 75 litrů.



Elektrická chladnička CALEX 120 UNIPERSAL na 120 l. FOTO ČESKÁ



# SPORÁK

## PRO MODERNÍ DOMÁCNOST

Odedávna bývala kuchyně jakýmsi teplým místem v domácnosti. Snad že má dnešní člověk ve svém spěchu rád tu chvíli pohody u dobrého jídla, zastává kuchyně svou roli stejně výtvale dodnes. Proti dřívější se však v ní odehrály výrazné změny. Její prostředí nám zkrátilo a dnešní hospodyňka by si těžko dala říci, aby se velkou část dne točila okolo plotny, jak tomu bylo dříve.

Do dnešní kuchyně patří hezký sporák, na kterém je možno upéct a uvařit v co nejkratší době. A že je třeba šetřit tepelnou energií, žádáme sporák, který ji co nejlépe využije.

Nyní se tedy podívejme do prodejen Domácích potřeb, jak je to s nabízenými kuchyňskými sporáky. Je jich zde řada typů jak plynových tak i kombinovaných s plynovými vařidlovými hořáky a elektrickou pečicí troubou. Od nejjednodušších až po ty složitě a nevybavenější. Koncernový podnik ZVS — Maravia, HLUBOCKY — MARIÁNSKÉ ÚDOLÍ se snaží volit vybavení jednotlivých typů tak, aby splnil požadavky nejširšího okruhu zákazníků.

Vyrábí proto plynové sporáky typu MORA 210, MORA 211, MORA 212 a elektroplynové sporáky typu MORA 812 a MORA 813.

Vybavení jednotlivých typů je patrné z přehledu:

Typ sporáku MORA	210	211	212	812	813
Příklop	●	●	—	●	●
Čtyři vařidlové hořáky	●	●	●	●	●
Elektrické zapalování hořáků	●	—	—	●	—
Pojistka plamene trouby	●	●	●	—	—
Termostat trouby	●	●	—	—	—
Regulátor teploty trouby	—	—	—	●	●
Elektrické grilovací topné těleso	●	●	—	●	●
Elektricky poháněný otočný rožňák	●	—	—	●	—
Osvětlení pečicí trouby	●	●	—	●	●
Skleněná přední stěna dvířek trouby	●	—	—	●	—
Dvířka trouby s okénkem	—	●	—	—	●

Horní pracovní plochu tvoří u všech typů smaltovaná vařidlová deska. Je tvarována tak, aby se překypělé kapaliny shromažďovaly v jejím zahloubení a při čištění zůstávaly snadno přístupné. Čtyři hořáky dvou velikostí jsou nové konstrukce s vyšší účinností při vaření. Jsou z nerezávajících boreměných kovů.

Těleso trouby je svařeno z ocelového plechu. Svařované spoje jednotlivých dílů mají výhodu v tom, že je vnitřní prostor trouby hladší a snadnější se čistí. Trouba je smaltována, což na maximální míru prodlužuje její životnost. U plynových sporáků je při pečení vyhříváno litinovým hořákem, u elektroplynových sporáků dvěma elektrickými topnými tělesy. U všech sporáků vybavených grilem slouží ke grilování horní elektrické topné těleso.

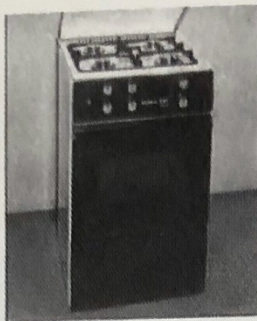
Ve spodní části sporáku je uzavřený odkládací prostor se sklopnými dvířky.

Sporáky mající elektrické funkční prvky jsou vybaveny přívodní šňůrou a napojují se do zásuvky elektrické sítě ve zdi.

Všechny typy sporáků se vyrábějí na svítiplyn, zemní plyn a propan-butan, v bílé, černé nebo hnědé barvě a v jejich kombinacích.

Ceny jednotlivých typů:

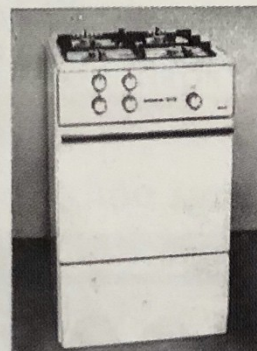
- MORA 210 Kčs 3870,—
- MORA 211 Kčs 2650,—
- MORA 212 Kčs 1980,—
- MORA 812 Kčs 4230,—
- MORA 813 Kčs 3060,—



MORA 210



MORA 211



MORA 212

MORA 812



### NOVINKA NA NAŠEM TRHU — VESTAVNÁ VARNÁ JEDNOTKA MORA 551

Skládá se ze čtyřhořákové plynové vařidlové desky a elektrické pečicí trouby s ventilátorem. Vařidlová deska se zabudovává do výřezu v desce stolu, pečicí trouba do sloupové kuchyňské skříňky.

Pečení pokrmů v této elektrické troubě probíhá novým způsobem, pomocí nucené cirkulace ohřátého vzduchu, zajišťované ventilátorem. Při tomto způsobu pečení je možno péci pokrmy ve čtyřech státech nad sebou, pečení je naprosto rovnoměrné a pokrmy různého charakteru vzájemně nepřebírají pachy ani příchutě. Regulace teploty je provedena polovodičovým regulátorem. Dvířka trouby mají přední stěnu skleněnou a jsou pro lepší čištění odejímatelná.

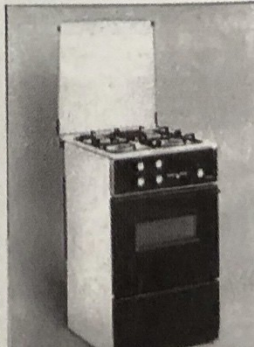
Cena Kčs 3230,—

Prodávají prodejny Domácích potřeb  
Vyrábí koncernový podnik ZVS — MORA VIA,  
HLUBOCKY — MARIÁNSKÉ ÚDOLÍ



MORA 551

MORA 813



27. Na kuchyňské lince nechybí kakao Granko, velká bombičková láhev na sodovku či menší na šlehačku. Fotografie z výstavy Vánoce za socíku v Tančícím domě, foceno 4. 1. 2019



28. Lidé v SSSR mají možnost poprvé vidět, jak se žije na západě, Americká národní výstava v Moskvě v roce 1959





29. „Stylově tak absolutně čistý, až oko bolí“, napsal na svůj web Vladimír Czumalo, fotografie interiéru ze sídliště invalidovna





30. Ženy v kuchyni domu s ústřední kuchyní, Berlín, 1908



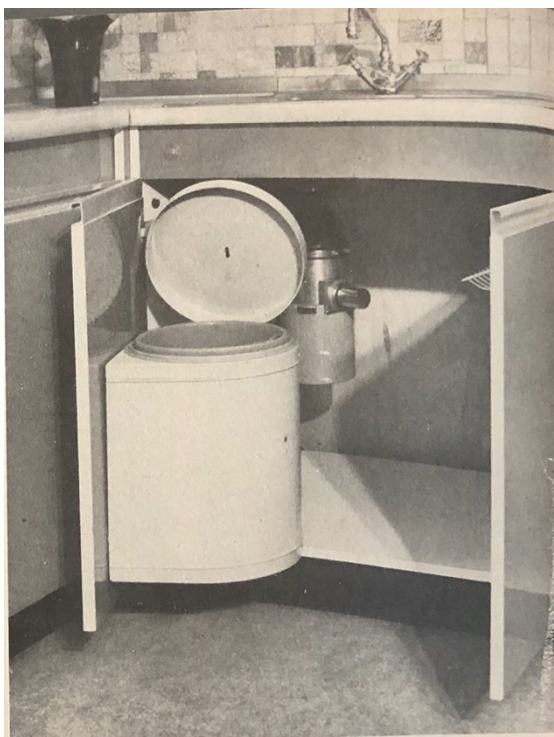
31. Chladnička Minsk 11, na výstavě Sovětská elektronika 1978



32. Celkový pohled na sovětskou elektrickou kuchyni, 1978



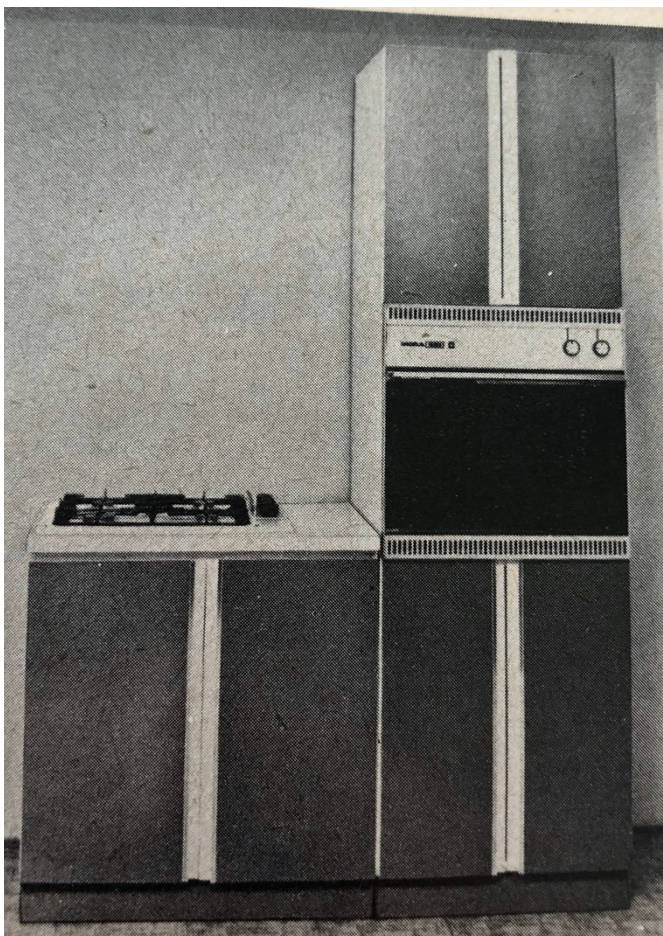
33. Nerez dřez s drtičem odpadu v sovětské elektrické kuchyni, 1978



34. Mini-kuchyně čs. výroby Mora, zabudovaná do skříněk kuchyně Multiform, 80. léta 20. století



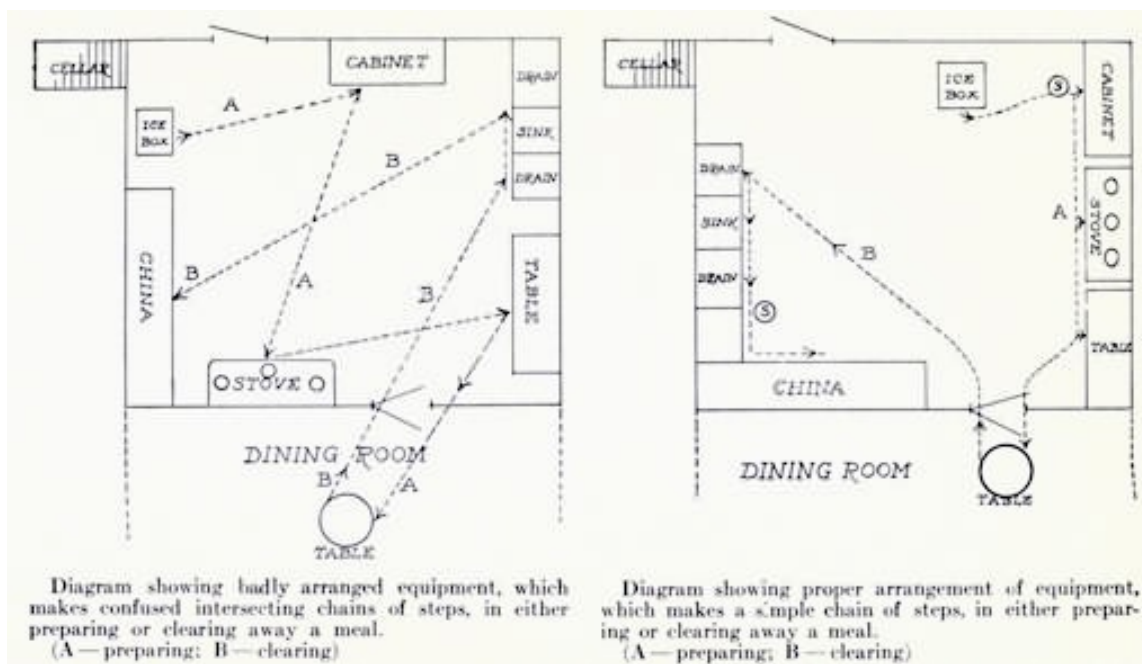
35. Mini-kuchyně jugoslávské firmy Gorenje, cca 70. léta 20. století



36. Pohled na výstavu „Counter Space: Design of the Modern Kitchen“ v MoMě



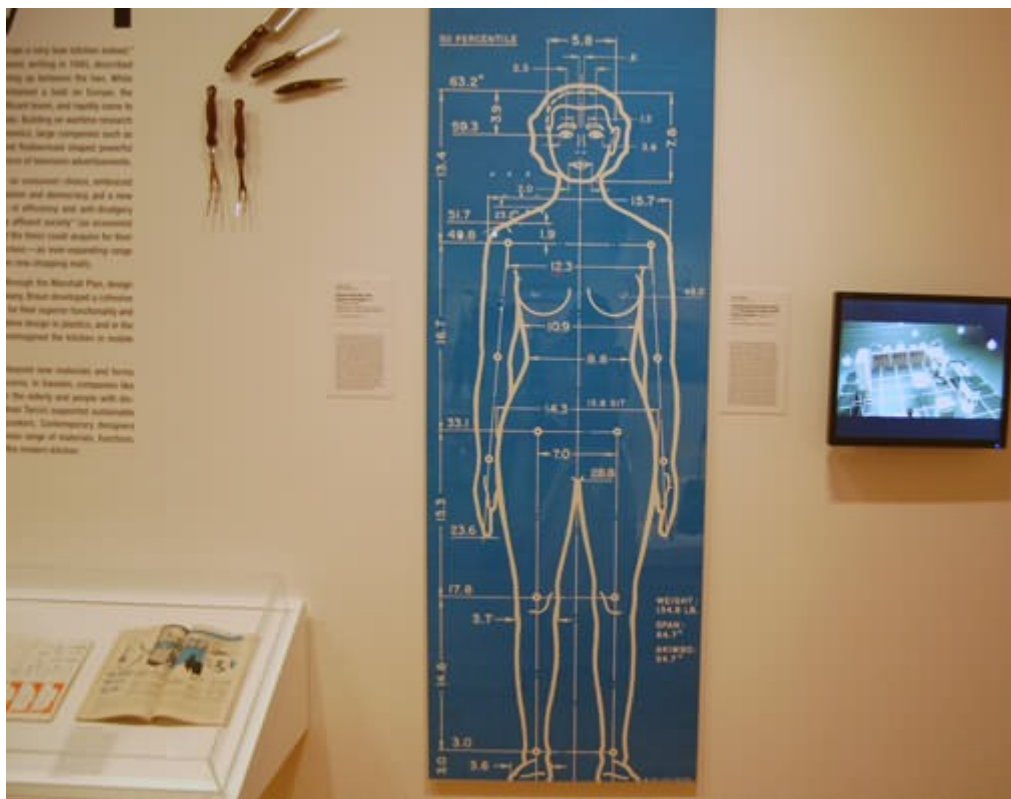
37. Ukázka špatně (vlevo) a dobře zorganizované kuchyně, 1912



38. Christine Fredericková ve své experimentální kuchyni



39. „Josephine“ – pomůcka průmyslového designéra Henryho Dreyfusse pro aplikaci ergonomie v designu



40. Frankfurtská kuchyně od Margarete Schütte-Lihotzky, 1926-1927



41. Pohled do Frankfurtské kuchyně od Margarete Schütte-Lihotzky ve sbírce MoMy, 1926-1927



42. Kuchyňský kout a průhled jídelního kout přes kuchyňku rodiny Nováků. 80. léta 20. století



43. Kuchyňská sestava manželů Tesky v Písku, 70. léta 20. století



44. Příklad kutilství, jídelní stůl se čtyřmi tonetkami



45. Polévky z prášku značky Vitana

Proč jsou stále více žádány  
HOTOVÉ POLÉVKY?

*Vitana*

Dobrá, výživná polévka, jak ji dovedla uvařit „jen maminka“, vyžadovala obvykle značné práce a času. Jen si vzpomeňte třeba na hrachovou polévku: nákup hrachu, jeho přebírání a máčení, zdlouhavé vaření, lisování, zahušťování, kořenění sedmero kořením — a když pak už stála polévka konečně na stole, hospodyňka si často pro samý spěch ani nepochutnala.

Dnes to jde hravě! Nákup HOTOVÝCH POLÉVEK VITANA si opatříte příležitostně, neboť za jejich jakost ručíme 3–6 měsíců ode dne výroby. Můžete je tedy mít po ruce, kdykoli si na dobrou polévku vzpomenete. Jakost je prvotřídní, výběr pestrý a doba vaření krátká.

Navíc je i cena výhodná, tak výhodná, že byste polévku tak výtečné chuti a kvality doma za tutéž cenu nepořídili.

JAKOST — POHOTOVOST — RYCHLOST —  
VÝHODNÁ CENA jsou přednosti  
HOTOVÝCH POLÉVEK VITANA!



46. Kuchyňská linka Asta, autor Vladimír Štekl, 1970, na trhu od roku 1975



47. Kuchyňská linka Alpina, autor asi Vladimír Štekl, druhá pol. 70. let



## Seznam vyobrazení

1. Plynový sporák, vyráběn od roku cca 1898–1903. Reprodukce z: KITTRICHOVÁ 1990
2. Zjednodušená forma plynového sporáku, 1920. Reprodukce z: KITTRICHOVÁ 1990
3. Plynový sporák zaznamenal zlepšení umístěním trouby do vhodné pracovní výšky, ale brzy přestal být vyráběn, 30. léta 20. století. Reprodukce z: KITTRICHOVÁ 1990
4. Elektrický sporák se dvěma plotýnkami od firmy Siemens, která sídlila v Mohelnici na Moravě, počátek 30. let 20. století. Reprodukce z: KITTRICHOVÁ 1990
5. Kuchyně Ch. Frederickové. Pracovní deska je umístěna přímo ve skříni, kde jsou uloženy pracovní pomůcky a potraviny, 20. léta 20. století. Reprodukce z: KITTRICHOVÁ 1990
6. Racionalizovaná kuchyně Ing. arch. V. Krcha a B. Krchové, 1929. Reprodukce z: KITTRICHOVÁ 1990
7. Skříňková kuchyně s ledničkou, vhodná pro svobodárny, firma Haas, 50. léta 20. století. Reprodukce z: KITTRICHOVÁ 1990.
8. Po vzniku naší první racionalizované kuchyně manželů Krchových se objevují i další návrhy, koncept kuchyně Hany KUČEROVÉ-ZÁVESKÉ, začátek 30. let 20. století. Reprodukce z: KITTRICHOVÁ 1990
9. Vzorník tapet, barevnosti kuchyňského nábytku, doporučené barevnosti prostírání, 70. a 80. léta 20. století. Reprodukce z: KITTRICHOVÁ 1990
10. Celkový pohled do kuchyně Margerete Schütte-Lihotzky, Frankfurtská kuchyně o rozměrech 187-344 cm, 1927-1930. Reprodukce z DULLA 2014
11. Diagram neúčelného (vlevo) a racionálního (vpravo) rozestavení nábytku v kuchyni od Christine Frederickové, počátek 20. století. Reprodukce z DULLA 2014
12. Pracovní vztahy mezi jednotlivými kuchyňskými zařízeními, 50. léta 20. století. Reprodukce z DULLA 2014
13. Kuchyně restauračního vozu, asi 20. léta 20. století. Reprodukce z DULLA 2014
14. Izometrický pohled na Mnichovskou kuchyni od Erna Mayera, 1928, Reprodukce z DULLA 2014
15. Dvoustranná kuchyňská pracovní sestava se zvýšeným mycím centrem, typ Lena, výroba Oblastní komunal. Služby města Rýmařova. Reprodukce z BOHMANNOVÁ 1974
16. Václav Hlinský a Evžen Linhart – Kolektivní dům v Litvínově, půdorys, první polovina 20. století. Reprodukce z KOULA 1962
17. Václav Hlinský a Evžen Linhart – Kolektivní dům v Litvínově, pohled z jihu 1958. Reprodukce z KOULA 1962

18. Oldřich Osolobě a Josef Srb – Kuchyňský příborek se zabudovanou ledničkou ve výšce pracovní plochy a se sklápěcí deskou pro malé jídlo v kuchyni, VNP Brno, 1958.  
Reprodukce z KOULA 1962
19. Bytové jádro s kuchyňskou linkou a plynovým automatickým vytápěním zařízením pro etážové topení, od inženýra J. Lázňovského pro experimentální byty, 1961. Reprodukce z KOULA 1962
20. Skříňová kuchyňka, před rokem 1963. Reprodukce ze ZIKMUND-LENDER 2014
21. Půdorys bytu v Invalidovně, větraná kuchyně byla připojena k obytnému prostoru, 1958.  
Reprodukce z KITTRICHOVÁ 1969
22. Typový byt TO-8B určený pro tříčlennou rodinu, sídliště Invalidovna, 1958. Reprodukce z KITTRICHOVÁ 1969
23. Typový byt TO-6B, kde je kuchyňka spojena s malou větranou jídelnou, 1958.  
Reprodukce z KITTRICHOVÁ 1969
24. Studie variabilního bytu, E. KITTRICHOVÁ a K. KOŽELKA, Sídlíště Invalidovna, 1958.  
Reprodukce z KITTRICHOVÁ 1969
25. Reklamní tisk, chladnička Elektrosvit, období socialismu. Reprodukce z PETROV 2015
26. Reklamní tisk, sporák MORA, období socialismu. Reprodukce z PETROV 2015
27. Na kuchyňské lince nechybí kakao Granko, velká bombičková láhev na sodovku či menší na šlehačku. Fotografie z výstavy Vánoce za socíku v Tančícím domě, foceno 4. 1. 2019
28. Lidé v SSSR mají možnost poprvé vidět, jak se žije na západě, Americká národní výstava v Moskvě v roce 1959, <https://www.reflex.cz/clanek/fotogalerie/86705/vystava-ktera-vzbudila-udiv-lide-v-sovetskem-svazu-poprve-uvideli-zapadni-zbozi.html>, vyhledáno dne 28.6. 2019
29. „*Stylově tak absolutně čistý, až oko bolí*“, napsal na svůj web Vladimír Czumalo, fotografie interiéru ze sídliště invalidovna, <https://czumalo.wordpress.com/category/k-posledni-peripateticke-prednasce/page/10/>, vyhledáno dne 28.6. 2019
30. Ženy v kuchyni domu s ústřední kuchyní, Berlín, 1908
31. Chladnička Minsk 11, na výstavě Sovětská elektronika 1978. Reprodukce z Domov II, 1979.
32. Celkový pohled na sovětskou elektrickou kuchyni, 1978. Reprodukce z Domov II, 1979.
33. Nerez dřez s drtičem odpadu v sovětské elektrické kuchyni, 1978. Reprodukce z Domov II, 1979.
34. Mini-kuchyně čs. výroby Mora, zabudovaná do skříňek kuchyně Multiform, 80. léta 20. století, Reprodukce z Domov II, 1979.

35. Mini-kuchyně jugoslávské firmy Gorenje, cca 70. léta 20. století, Reprodukce z Domov II, 1979.
36. Pohled na výstavu „Counter Space: Design of the Modern Kitchen“ v MoMě, <https://www.moma.org/calendar/exhibitions/1059>, vyhledáno dne 10.7. 2019
37. Ukázka špatně (vlevo) a dobře zorganizované kuchyně, 1912, <https://www.moma.org/calendar/exhibitions/1059>, vyhledáno dne 10.7. 2019
38. Christine Fredericková ve své experimentální kuchyni, <https://www.moma.org/calendar/exhibitions/1059>, vyhledáno dne 10.7. 2019
39. „Josephine“ – pomůcka průmyslového designéra Henryho Dreyfusse pro aplikaci ergonomie v designu, <https://www.moma.org/calendar/exhibitions/1059>, vyhledáno dne 10.7. 2019
40. Frankfurtská kuchyně od Margarete Schütte-Lihotzky, 1926-1927, <https://www.moma.org/calendar/exhibitions/1059>, vyhledáno dne 10.7. 2019
41. Pohled do Frankfurtské kuchyně od Margarete Schütte-Lihotzky ve sbírce MoMy, 1926-1927, <https://www.moma.org/calendar/exhibitions/1059>, vyhledáno dne 10.7. 2019
42. Kuchyňský kout a průhled jídelního kout přes kuchyňku rodiny Nováků. 80. léta 20. století. Reprodukce z VELEK 1980.
43. Kuchyňská sestava manželů Tesky v Písku, 70. léta 20. století. Reprodukce z Domov IV, 1980.
44. Příklad kutilství, jídelní stůl se třemi tonetkami. Reprodukce z VANCLOVÁ 1980.
45. Polévky z prášku značky Vitana. Reprodukce z PETROV 2015
46. Kuchyňská linka Asta, autor Vladimír Štekl, 1970, na trhu od roku 1975. Reprodukce ze ZIKMUND-LENDER, 2019
47. Kuchyňská linka Alpina, autor asi Vladimír Štekl, druhá pol. 70. let. Reprodukce ze ZIKMUND-LENDER, 2019