

České vysoké učení technické v Praze
Fakulta architektury
Ústav památkové péče



Miroslava Cejpová

Kuchyně ve středověku a raném novověku

Doktorská disertační práce

Vedoucí práce: doc. ing. Michael Rykl, Ph.D.
Studijní program: Architektura a urbanismus
Obor studia: Dějiny architektury a památková péče

2023

Prohlašuji, že jsem práci vypracovala samostatně a pouze na základě uvedených pramenů a literatury

Anotace

Předmětem práce je výzkum středověkých a raně novověkých kuchyní. Práce zkoumá stavební podobu kuchyní, jejich umístění v rámci stavby, případně širšího areálu (hradu, tvrze, zámku, kláštera), provoz a vybavení. Zaměřuje se na následující okruhy: problematika poznání dřevěných kuchyní, účel fungování provizorních kuchyní, počet kuchyní v rámci stavby nebo areálu, rozdíly ve využívání kuchyní, které fungovaly současně v jednom sídle, rozsah a velikost zázemí kuchyní a skladovací prostory, existence kuchyňských křídel a kuchyňských dvorů, zásobování kuchyní a odstraňování odpadů, podoba výlevků určených na odpadní vodu, konstrukce kuchyní a dole otevřených komínů používaných v kuchyních, zabezpečení kuchyní a existence tzv. podávacích oken, kterými se jídlo předávalo sloužícím, konstrukce a typy topenišť a úsporných kamen, využívání pecí v kuchyních, zajištění požární bezpečnosti v kuchyni. Práce vychází především z vlastních průzkumů, využívá stavebně historické průzkumy, odbornou literaturu, archivní a ikonografické prameny a historickou plánovou dokumentaci. Cílem práce je definování (popis, vysvětlení, formulování) vývoje kuchyní ve středověku a raném novověku, určení shod, podobností a rozdílností ve sledovaných okruzích a stanovení typických stavebních znaků, podle kterých by bylo možné identifikovat kuchyně dochované torzálně (zříceniny, stavby se složitým stavebním vývojem). Důraz je kladený na kuchyně ve feudálním prostředí, zkoumané však jsou i kuchyně v prostředí městském, venkovském a církevním. Práce se soustředí na lokality na území České republiky. Ty jsou doplněné o příklady především ze sousedních států, které leží, stejně jako Česká republika, v chladnějších oblastech s vnitrozemským klimatem a tradicí světlic vytápěných kamny.

Abstract

The subject of this thesis is the research of medieval and early modern kitchens. The thesis examines construction, the shape of the kitchens, their location within the building or wider area (castle, fortress, chateau, monastery), operation and equipment. It focuses on the following areas: the subject of knowledge of wooden kitchens, the purpose of functioning of temporary kitchens, the number of kitchens within the building or area, differences in the use of kitchens that functioned simultaneously (= operating at the same time) in one residence, the extent of the size of kitchen facilities and storage areas, the existence of kitchen wings and kitchen yards, supply of kitchens and removal of waste, shape of sinks intended for waste water, construction of kitchens and chimneys with bottom opening used in kitchens, security of kitchens and the existence of so-called delivery windows through which the food was handed over to the servants, the construction and types of stoves, including energy-saving ones, use of ovens in kitchens, ensuring fire safety in the kitchen. Thesis is primarily based on own researches, applies building historical researches (Researches and studies of the building history), technical literature, archival and iconographic sources and historical planning documentation (Historical plan documentation). The aim of the thesis is to define (description, explanation, formulation) development of kitchens in the Middle Ages and early modern times, determination of identities, similarities and differences in the observed areas and determination of typical building features, according to which it would be possible to identify kitchens preserved torsionally (ruins, buildings with complex construction development). The focus is on kitchens in a feudal environment, but also on kitchens in urban and rural environment and churches. The thesis is focused on locations in the Czech Republic. These are completed with examples mainly from neighboring states which, just as Czech Republic, are located in colder regions with the continental climate and the tradition of living rooms heated by stoves.

Klíčová slova

Kuchyně
Stavebně historický průzkum
Komín
Topeniště
Pec

Keywords

Kitchen
Architectural historical survey
Chimney
Stove
Furnace

Děkuji doc. ing. M. Ryklovi, Ph.D. za cenné rady a podporu při zpracování práce.

OBSAH

ÚVOD	7
UŽIVANÉ POJMY	9
UŽIVANÉ ZKRATKY	11
PRAMENNÁ ZÁKLADNA	12
STAV ZPRACOVÁNÍ PROBLEMATIKY	14
VZNIK KUCHYNÍ V RŮZNÝCH SOCIÁLNÍCH PROSTŘEDÍCH	16
DOCHOVÁNÍ KUCHYNÍ	18
POČET A SPECIALIZACE KUCHYNÍ	20
MODERNIZACE A PŘEMISŤOVÁNÍ KUCHYNÍ	26
ZÁZEMÍ KUCHYNÍ	27
Kuchyňské areály, kuchyňské dvory	27
Kuchyňská křídla	27
Kuchyně v budovách, které nejsou v pramenech označené jako kuchyňské křídlo	28
Skladovací prostory, spižírny, pivnice, sklepy	29
Technické vybavení v zázemí kuchyně určené pro dopravu jídla	30
Závěr	30
POLOHA KUCHYNĚ	31
Hrady a tvrze	31
Zámky	32
Církevní stavby	32
Města	33
Vesnické usedlosti	36
Hospodářské dvory	36
KONSTRUKCE KUCHYNÍ - DŘEVĚNÉ KUCHYNĚ	38
Hrady a tvrze	38
Města	40
Vesnice	42
Podoba dřevěných kuchyní	42
KONSTRUKCE KUCHYNÍ - DŘEVĚNÉ KUCHYNĚ - PŘÍLOHY	43
KONSTRUKCE KUCHYNÍ - ZDĚNÉ KUCHYNĚ	44
Konstrukce odvodu kouře - skupina 1	44
1.1.1 DČK ve tvaru osmibokého komolého jehlanu	46
1.1.2 DČK ve tvaru pravidelného čtyřbokého komolého jehlanu	51

1.1.3 DČK ve tvaru nepravidelného čtyřbokého komolého jehlanu	56
1.2 DČK ve tvaru kuželu	59
1.3 DČK ve tvaru klášterní klenby	59
1.4 Komín vytesaný ve skále nebo konstruovaný pomocí skalních bloků	61
Konstrukce odvodu kouře - skupina 2	63
Konstrukce odvodu kouře - skupina 3	68
Konstrukce odvodu kouře - skupina 4	69
Konstrukce odvodu kouře - skupina 5	72
Konstrukce odvodu kouře - skupina 6	79
KONSTRUKCE KUCHYNÍ - ZDĚNÉ KUCHYNĚ - PŘÍLOHY	81
VYBAVENÍ KUCHYNĚ	107
Podesty na vaření	107
Šachtová topeniště	110
Úsporná topeniště	112
Pece	114
Stoly	116
Výklenky	116
Rožně	116
Tyče na zavěšování masa a klobás na uzení	116
Mříže	117
Studny, cisterny, nádrže na vodu	117
Nakládání s odpady	118
Tzv. podávací okna	121
Podlahy	122
VYBAVENÍ KUCHYNĚ - PŘÍLOHY	123
STAVEBNÍ DĚJINY PODOBY KUCHYNÍ	139
EXKURS - STOLOVÁNÍ A FUNGOVÁNÍ KUCHYNĚ NA ŠLECHTICKÉM SÍDLE	143
ZÁVĚR	146
PRAMENY, LITERATURA A INTERNETOVÉ ZDROJE	149

ÚVOD

Cíl práce

Předmětem práce je výzkum středověké a raně novověké kuchyně, jejího provozu, vybavení, stavební podoby a umístění v rámci stavby, případně širšího areálu (hradu, tvrze, zámku, kláštera). Důraz je kladený na kuchyně ve feudálním prostředí, zkoumané však jsou i kuchyně v prostředí městském, venkovském a církevním. Cílem je definování (popis, vysvětlení, formulování) vývoje kuchyní ve středověku a raném novověku, určení shod, podobností a rozdílů ve sledovaných okruzích a stanovení typických stavebních znaků, podle kterých by bylo možné identifikovat kuchyně dochované torzálně (zříceniny, stavby se složitým stavebním vývojem). Těžiště práce je v určení a popisu stavební podoby kuchyní a především způsobu odvodu kouře, protože podrobné poznání konstrukčního řešení umožňuje identifikovat kuchyni nebo její stopy v objektu. Tato problematika je ze sledovaných otázek spojených se zkoumáním kuchyní nejméně probádaná.

Územní vymezení

Práce se soustředila na lokality na území České republiky, které byly doplněny o příklady především ze sousedních států, které jsou, stejně jako ČR, v chladnějších oblastech s vnitrozemským klimatem a tradicí světnic vytápěných kamny. Velká pozornost byla věnována kuchyním, ve kterých probíhaly v době zpracovávání disertace stavební práce (Buchlov, Jáchymov čp. 8, Praha, Celetná 553/2, Praha, Truhlářská 1113) nebo ve kterých jsou konstrukce dobře čitelné (Brtnice, Roupov, Velké Losiny), případně k nim byla zpracována dobrá dokumentace (Jindřichův Hradec, Křivoklát). U lokalit, na kterých probíhaly stavební práce, tak výběr ovlivnila náhoda. Do katalogových hesel byly zpracovány především ty lokality, na kterých byl prováděn podrobný průzkum v průběhu zpracování disertace, případně v rámci SGS, lokality, na kterých se podařilo doplnit nebo upřesnit již provedené, případně publikované průzkumy a lokality, které obsahují zásadní informace pro zpracovávanou problematiku. Největší pozornost byla věnována opevněným sídlům, kde se také kuchyně nejlépe zachovávají, uváděny jsou i lokality z prostředí církevního, městského a vesnického.

Pro srovnání byly vybrány lokality z okolních zemí, Polska, Slovenska, Maďarska a Rakouska, protože se jedná o země, jejichž minimálně část se nachází v území s podobnými klimatickými podmínkami, a proto zde vytápění i kuchyně fungovaly podobně jako u nás. Ve dvou případech byly pro srovnání využity výjimečně dobře dochované kuchyně z Francie, jejichž dispozice a způsob odvodu kouře byly stejné (Avignon) nebo srovnatelné (Dijon) s kuchyněmi u nás.

Časové vymezení

Konec 12. století - 18. století. Spodní hranice je daná stářím nejstaršího objektu, který se možné považovat za kuchyni, v tomto případě kuchyně v přízemí štaufské falce v Chebu. Horní hranice je daná koncem raného novověku na konci 18. století (jako konkrétní datum je brán rok 1789 jako začátek Velké francouzské revoluce. V několika případech (Brtnice, Buchlov) byly v rámci zpracování kuchyní na dané lokalitě využity i kuchyně z přelomu 18/19 století a 1/2 19. století.

Sledované okruhy

Práce sleduje vznik a dochování kuchyní, počet současných kuchyní a rozdíly v určení a fungování současných kuchyní, zázemí kuchyní, konstrukci kuchyní, především způsobu odvodu kouře. Způsob odvodu kouře významně ovlivňuje podobu kuchyně, a proto se stal hlavním kritériem pro dělení kuchyní. Vedle konstrukce kuchyně se práce zabývá také vybavením kuchyní, typy topenišť a úspornými kamny. Na základě shromážděných kuchyní je popsán stavební vývoj kuchyní a podle publikovaných historických pramenů je stručně zmíněna i organizace stravování a problematika fungování kuchyní a kuchyňského personálu v panských sídlech.

Metodologie

Při zpracování práce byl prováděn kombinovaný kvalitativní a kvantitativní výzkum (triangulace). Součástí kvalitativního výzkumu byly i případové studie, které byly provedené pro

některé lokality zařazené do SGS. V rámci SGS bylo možné provést i náročná měření - georeferencování archivních i nových měření do aktuální katastrální mapy, zpracování digitálních fotografií nasnímkovaných pro blízkou fotogrammetrii do 3D modelů a ortofot a zpracování dat laserového skenování do 3D modelů, horizontálních a svislých řezopohledů. Většina zpracovávaných kuchyní prošla delším stavebním vývojem, mnohdy i přestavbami, při kterých funkce prostoru jako kuchyně zanikla a byla překryta mladšími úpravami. Typickým příkladem je kuchyně v čp. 132 na Křivoklátě. Pro poznání co nejpřesnějšího vzhledu kuchyně v době jejího vzniku bylo třeba rozpoznat mladší zásahy, které ve starších průzkumech nebyly zpracované dostatečně podrobně. Tato dokumentace při tom výrazně pomohla.

UŽÍVANÉ POJMY

V práci jsou užívané termíny, jejichž obsah se v literatuře nebo historicky mírně liší. Proto je zde jejich význam upřesněn. Pojmy jsou řazené abecedně.

Dýmník x plášťík

Termín "dýmník" není termín historický, objevuje se až od 2/2 19. století (Ebel 2007, 181). V práci ho chápeme, v souladu s definicí J. Vařky a V. Frolce uvedenou v encyklopedii Lidová architektura (2007, 65)¹ jako dřevohliněnou konstrukci ve tvaru širokého trychtýře, který je obrácený rozšířenou stranou dolů. Je zavěšený ze stropu nad ohništěm a slouží k zachycování a odvádění dýmu z místnosti do podstřeší. Většinou je součástí jizby, v 17. a 18. století pravděpodobně fungoval i v kuchyních v domech, které neměly komín, v písemných pramenech jsou však kuchyně v domech výslovně uvedené (Ebel 2007, 181).

V odborné literatuře je termín dýmník opakovaně používaný také pro zařízení umístěné nad topeništěm - podestou na vaření, které odvádí kouř nikoliv do podstřeší, ale do komína, který vystupuje až nad střechu budovy. I toto zařízení může mít dřevohliněnou konstrukci.

Pro jasné odlišení konstrukce, která odvádí kouř do podstřeší od konstrukce, na kterou navazuje komín vystupující nad střechu, bez ohledu na materiál, používáme termíny dýmník a plášťík.

Dýmník (dymník)

1. Je zařízení, které odvádí kouř do podstřeší
2. Je zařízení v dýmné jizbě umístěné nad pecí nebo pecí s předsazeným ohništěm
3. Je zařízení v kuchyni umístěné nad podestou na vaření, případně i nad otvorem (otvory) určenými k obsluze kamen v sousední obytné místnosti
4. Je zařízení dřevohliněné konstrukce
5. Nemusí být vázán na obvodové zdi budovy, je zavěšený na stropních trámech

Plášťík

Termín plášťík je používaný ve stavebních předpisech ve smyslu německého výrazu Rauchmantel (Ebel 2007, např. 40).

1. Je zařízení, na které navazuje komín, který odvádí kouř nad střechu budovy
2. Je zařízení v kuchyni umístěné nad podestou na vaření, případně i nad otvorem (otvory) určenými k obsluze kamen v sousední obytné místnosti
3. Je zařízení jak dřevohliněné, tak zděné
4. Je vázán alespoň na jednu stěnu kuchyně. Neprochází stropem kuchyně,
5. Je vynášený trámem nebo úhlovou sestavou trámů, v nároží podepřenou sloupkem nebo vyvěšenou táhlem (kovaným nebo dřevěným) ukotveným ve stropu kuchyně. Zděný plášťík může vynášet pás na pilířích nebo sloupech nebo kovový pás zavěšený na tyčích ukotvených ve stropě. Tyto konstrukce zatím nebyly doložené.

Hrad, zámek

Některá sídla prošla dlouhým stavebním vývojem od středověkého hradu k novověkému zámku, např. Frýdlant. V práci je většinou používaný termín, který je v označení sídla uvedený v památkovém katalogu.

¹Dýmník, otvor nebo zařízení k odvádění kouře. Nejstarší doloženou formou na našem území je d. zavěšený na stropním trámu, zachycující a odvádějící kouř z topeniště na půdu, odkud postupoval střešními otvory ven (v Čechách dokládá J. Butzbach již v 15. stol.; ještě v 19. stol. rozšířeny na Chodsku, Chebsku, v Polabí). D. zasahující jen v jizbě nebo síni po strop měl jednoduchou dřevěnou konstrukci kónického tvaru, která byla vypletena proutím a omazána vrstvou hlíny, nebo byl zhotoven z prken. Kouř z d. odcházel do podstřeší, kde byla u stropního otvoru vybudována jednoduchá i píčka („piecka“, „pěcka“) zachycující žár a jiskry. D. tohoto druhu, známé z pozdního středověku ve většině evropských zemí, se vyskytovaly na našem území (hlavně v karpatské oblasti) ojediněle ještě v 1. polovině 20. stol. Jednoduché d. se postupně zvedaly do podstřešní části a posléze i do nadstřešního prostoru. V důsledku stavebních a protipožárních nařízení byly postupně nahrazovány zděnými komíny.

Komín

Komín je konstrukce určená k odvodu kouře z topeniště mimo objekt.

Dýmníkový komín

Tento termín používá J. Škabrada pro komín, jehož spodní část tvoří dýmníková část komína (např. Škabrada 2016, 73, 75). Komíny bývaly dřevěné, dřevohliněné, cihlové a kamenné. Zděné dýmníkové komíny měly v minulosti více konstrukčních možností. Mohou být postavené jako samostatné konstrukce bez vazby na zdi budovy, mohou být ke zdem připojené, takže de facto zeď budovy tvoří jednu ze stěn komína, mohou zdmi zcela nebo částečně procházet.

Dýmníková část komína, v textu je používaná zkratka DČK

Termín DČK vychází z textů J. Škabrady (např. 1999, 33). Je to spodní část komína, která se nálevkovitě rozšiřuje do tvaru jakéhosi obráceného trychtýře, který zakrývá prostor celé kuchyně, její části nebo otvoru v klenbě. Na DČK navazuje svislá část komínu. Poměr DČK ku svislé části komína je velice proměnlivý.

Svislá část komína

Termín je používaný pro část dýmníkového komína nasazeného na DČK. Termín není zcela přesný, protože tato část dýmníkového komína může procházet i šikmo, pokud se ve zdi vyhýbá jinému komínu, pokud ve zdi nebo v půdním prostoru směřuje k jinému komínu, aby se s ním spojila, případně směřuje ve zdi k vyústění nikoliv nad střechou, ale v obvodové zdi budovy.

Kuchyně

Kuchyně je dle Slovníku spisovného jazyka českého místnost, kde se připravují pokrmy, černá kuchyně je malá místnost s otevřeným topeništěm, sloužící stejnému účelu (dostupné z <http://www.translatoblog.cz/slovníky-cestiny-online/>). Kuchyně je tedy prostora určená primárně k vaření. Vzhledem k tomu, že je vázaná na konstrukci určenou k odvodu kouře, bývá v určitých typech staveb (měšťanské domy, vesnické domy, kláštery, fary apod.) situovaná tak, aby z ní mohla být obsluhovaná kamna v obytné místnosti (místnostech).

Pro prostory, určené k obsluze kamen v obytných místnostech, přístupné většinou z komunikačního prostoru (chodby), případně zvenku (nádvoří) je užíván termín příkladací prostory.

Černá kuchyně

Badatelský termín je používaný pro kuchyni, ve které je dýmný nebo polodýmný provoz.

Přípravna

Čistý prostor vydělený přímo v kuchyni, nebo na kuchyni bezprostředně navazující, kde probíhala bezprostřední úprava potravin před jejich tepelnou úpravou. Termín se neobjevuje v písemných pramenech, v textu je používaný pro zjednodušení popisu dispozic.

Sopouch

Termín prakticky není v práci používán. Sopouch je dle smyslu EN 1443 otvor v komínové tvarovce sloužící k propojení průduchu kouřovodu a komínového průduchu. Ani ve smyslu definice Vařky a Frolce (2007, 264)² není sopouch záměrně vyzděnou dutinou ve zdi, která odvádí kouř z topeniště mimo objekt (jeho ústí je nad střechou nebo v obvodové zdi).

Termín je v odborné literatuře (míněna literatura věnovaná stavební historii) používán pro úseky komínu vedené zdí, většinou pro úseky vedené šikmo. Definici sopouchu pro tyto případy se nepodařilo dohledat.

² sopouch, 1. *t* dýmník nad otevřeným ohništěm (Čechy, Morava); 2. kouřový otvor nebo dýmvod (obvykle plechová roura) ve stěně mezi světnicí a *i* síní (v prostoru nad *i* „čelustěmi“), jimiž odchází kouř z *i* pece a kamen do komína; 3. otvor v zadním rohu podélné strany pece sloužící k odvodu dýmu; při pečení chleba se jím svítilo do pece a dozíralo na pečení (sz. Slovensko); 4. větrací otvor ve chléve (střed. Morava). Vyskytuje se v různých nár. obměnách („*capuch*“ - Chodsko, „*sopúch*“ -jv. Morava, „*capouch*“ - již. Čechy, záp. Morava apod.; na záp. Moravě též „*tahoun*“).

UŽÍVANÉ ZKRATKY

APH Archiv Pražského hradu

DČK dýmníková část komína

1/2 16. století = 1. polovina 16. století, 3/4 15. století = 3. čtvrtina 15. století atd.

PRAMENNÁ ZÁKLADNA

Kuchyně nebo jejich stopy se dochovaly a jsou viditelné nebo rozpoznatelné při stavebně historickém průzkumu (dále SHP) nebo operativním průzkumu (dále OPD) ve stojících, funkčních stavbách i na zříceninách. Pozůstatky konstrukcí kuchyní se nachází i během záchranných archeologických výzkumů. Řada informací se nachází v písemných pramenech. Některé konkrétní kuchyně byly zachycené na pramenech ikonografických. Pro mladší období, od 17. století, ve větším počtu od století 18. přináší cenné informace historické plány. Doklady o existenci kuchyní v podobě nátěrů pokrytých vrstvami sazí se objevují v sondách prováděných při restaurátorském průzkumu.

SHP a OPD

Řada kuchyní byla identifikovaná a popsána během stavebně historických průzkumů nebo při provádění operativních průzkumů a dokumentací. Především starší SHP se soustředily především na poznání stavebního vývoje objektu a na jeho nejstarší vývojové fáze. Objekty jako kuchyně patří většinou do mladší historie stavby a jejich popis není dostatečně podrobný. SHP tak tvoří kvalitní výchozí materiál, který je třeba doplnit podrobným průzkumem. Neocenitelné je kvalitní zaměření a fotodokumentace z doby vzniku SHP. Cenná je i historická část včetně shromáždění starých plánů a ikonografie. Důležité informace přináší i OPD z probíhajících rekonstrukcí a revitalizací. V rámci OPD byly dokumentovány kuchyně např. v Praze v Celetné čp. 553/2 a Truhlářské 1113 (Piskáčková a kol. 2022). Důležité informace o velké kuchyni hradu Strakonice byly i v OPD severozápadní část strakonického hradu (Petrný 2007).

Záchranné archeologické výzkumy

Archeologicky zkoumaných kuchyní je dosud velmi málo. Většinou byla kuchyně zachycená jako během záchranného výzkumu vyvolaného stavebními pracemi při opravách stavby. Badatelský archeologický výzkum zaměřený na prostor kuchyně zatím nebyl provedený.

Ze starších výzkumů je možné jmenovat např. Bradlo, Cheb, Kozí Hrádek, Sion, z novějších Hefštýn, Litice, Litomyšl, Týřov, Vizmburk. Důležité informace přinesly výzkumy kuchyní na hradě Skály a Litomyšl.

Písemné prameny

Řada informací se nachází v písemných pramenech (v práci jsou využívány písemné prameny zpracované a publikované v odborném tisku). V 90. letech 20. století se česká historiografie zaměřila na problematiku šlechtických dvorů. V rámci tohoto bádání byla zpracovávána i problematika stravování, jak běžného, tak slavnostního. Unikátně dochované písemnosti z období cca 1550 - 1650 ze života dvorů posledních Rožmberků, pánů z Hradce, Pernštejnů, Lobkoviců, Ludaniců, olomouckých biskupů, Švamberků a Žerotínů obsahovaly účetní doklady, instrukce a předpisy osvětlují provoz kuchyní, povinnosti jednotlivých pracovníků a pravidla stolování (Hrdlička 2000, 5, 8-9). V některých případech (např. Jindřichův Hradec) je možné údaje spojit s konkrétní kuchyní. Tyto předpisy mohou mnohdy osvětlit i smysl některých konstrukčních detailů ve stavební podobě kuchyní. Např. existenci tzv. podávacích oken, kterými se vydávalo jídlo sloužícím, aby je odnesli do míst, kde se stolovalo, objasňují předpisy přísně vymezející malý okruh lidí, kteří měli povolení vstoupit do kuchyně. Důležité informace o počtu kuchyní a jejich vybavení je možné získat i z některých hradních a zámeckých inventářů. Polohu a počet kuchyní v městském domě lze zjistit i z některých pozůstalostních inventářů (Kodera 2007). Zajímavé informace o stavební podobě a materiálu i způsobu odvodu kouře jsou obsaženy v požárních řádech a stavebních předpisech (Ebel 2007).

Ikonografické prameny

Některé konkrétní kuchyně byly zachycené na pramenech ikonografických, které nám tak zprostředkují stavební podobu kuchyně, případně i její vybavení a provoz. Cenná jsou vyobrazení konkrétních kuchyní, např. kuchyně hradu Roupov a Křivoklát, která zachycují prakticky nedochované cimbuří na spojení obvodové zdi kuchyně a osmiboké dýmníkové části komína v Roupově nebo nedochované komíny křivoklátských kuchyní. Obě tato zobrazení navíc zdokumentovala otvory v DČK, v případě Křivoklátu i s určitými komínovými nástavci, které pravděpodobně sloužily ke zvýšení tahu. Důležité jsou žánrové snímky kuchařů, kuchyně v

pozadí jiných výjevů a v pozdější době i vyobrazení kuchyní včetně jejich vybavení např. v kuchařských knihách, které zachycují dnes jen ojediněle dochované vybavení kuchyní.

Plány

Pro mladší období, od 17. století, ve větším počtu od století 18. přinášejí cenné informace historické plány. V 17. v 1/2 18. století jsou to především plány šlechtických sídel a církevních objektů, mezi kterými je svou obsáhlostí výjimečný soubor plánů Pražského hradu. Od roku 1787 (dvorský dekret vyžadující předložení plánu pro novostavbu příslušné vrchnosti) a 1791 (guberniální nařízení požadující zakreslení půdorysu a řezu staré budovy) se začínají objevovat plány i pro městské domy a vesnické stavby. Bohužel tyto plány jsou ve větším množství dochované až od 40. let 19. století a především z doby po roce 1869, kdy stavební úřady přešly z okresů na obce, a to je už doba nástupu tahových komínů (Ebel, 2007, 39, 65, 105).

STAV ZPRACOVÁNÍ PROBLEMATIKY

Práce navazuje na zpracování stavebního vývoje českých a francouzských kuchyní, kterému se věnovala autorka v rámci své diplomové práce na FF UK v Praze, obor archeologie, v r. 1985 (*Potravinářská výroba a konzumace na hradě*), publikace části práce v roce 1987 (*Cejpová, M. 1987: Nástin vývoje české hradní kuchyně*). Konstrukci topenišť věnovala autorka článek *Topeniště dochovaná v hradních kuchyních*.

V Čechách, na Moravě ani na Slovensku se tomuto tématu dlouho nikdo speciálně nevěnoval, řada badatelů ho řešila v rámci širších prací věnovaných vývoji dispoic určitých typů staveb (tvrze, hrady, kláštery, zámky, městské domy, lidová architektura - vesnické stavby, např. *Petráň, J. a kol. 1985: Dějiny hmotné kultury. I; Petráň, J. a kol. 1995, 1997: Dějiny hmotné kultury. II, Praha; Durdík, T. 1999: Ilustrovaná encyklopedie českých hradů; Škabrada, J. 1999: Lidové stavby: architektura českého venkova; Škabrada, J. 2003: Konstrukce historických staveb; Plaček, M. 2001: Ilustrovaná encyklopedie moravských hradů, hrádků a tvrzí; Vlček, P. 2001: Ilustrovaná encyklopedie českých zámků; Foltýn, D. - Sommer, P. - Vlček, P. 2002: Encyklopedie českých klášterů; Foltýn, D. a kol. 2005: Encyklopedie moravských a slezských klášterů Praha. Vařeka, J. - Frolec, V. 2007: Lidová architektura: encyklopedie; apod.*)

Situace se změnila po roce 2015, kdy vyšlo několik publikací věnovaných zámeckým kuchyním a to jak jejich stavební podobě, tak provozu a stolování (*Kalousová, P. 2015.: Kuchyně a stolování na šlechtických sídlech; Štajnochr, V. 2017: Zámecké kuchyně. Zámecké kuchyně v kontextu evropského vývoje; Štajnochr, V. 2016: Prostřený stůl na hradě Pernštejn*). Na kuchyně a stolování na vévodských hradech se zaměřila kniha *S knížaty u stolu: kuchyně a kultura stolování na středověkých vévodských dvorech v Opavě a Ratiboři* (*Korbelářová, I. - Zezula, M. ed. 2018: Ostrava*), na níž se podílela i autorka (*spoluautorství kapitol Hradní kuchyně ve středověku - charakteristika, konstrukce, vybavení a Hradní kuchyně na dvorech opavských a ratibořských Přemyslovců*).

Specializovaných článků zaměřených na stavební podobu kuchyní není mnoho (*např. Kašička F. - Vilímková M. 1976: Císařské kuchyně Pražského hradu; Slavík, J. 2008: Vizmburské kuchyně; Podroužek, K. 2009: Černá kuchyně v patře domu čp. 80 v Litoměřicích; Belcredi, L. 2010: Dvě kuchyně hradu Skály; Zeman, L. - Kratochvílová, A. 2014: Soubor dymníkových kuchyní domu čp. 72 v Jáchymově; Minář, I. 2015: Černé kuchyně ve venkovských stavbách na Vysočině v 19. století; Rykl, M, v tisku: K otázce pozice větších kuchyní v podrobně probádaných staroměstských domech; Brož, V. – Sámel, I. 2018: Renesanční zámecká kuchyně v severovýchodním křídle vimperského Horního zámku; Štětina, J. 2018: Kurovice (okr Kroměříž), tvrz - stavební vývoj kuchyňského traktu; Kolář, F. a kol. 2021: Opavský hrad a středověké jádro tzv. Müllerova domu čp. 1*). Kuchyním se také věnují, v rámci zpracovávaného objektu, autoři jednotlivých SHP a OPD. Kuchyni na hradě Strakonice zpracoval v rámci OPD severozápadní části strakonického hradu M. Patrný v roce 2007.

Zvláště u starších SHP zpracovávaných SÚRPMO byl předmětem zájmu zpracovatelů stavební vývoj celého objektu (areálu) s důrazem na nejstarší stavební etapy. Kuchyně jsou v těchto elaborátech zmíněny stručně a pro potřeby práce bylo třeba SHP doplnit (*např. Krivoklát, Brtnice, Jindřichův Hradec*).

Publikace s výstupy z disertační práce se podařilo připravit ve spolupráci s ing. arch. M. Biedermanovou, vedle dalších druhů topenišť se věnovaly konstrukci, pro kterou autorky užívají název šachtová topeniště (*Biedermanová, M. - Cejpová, M. 2017: Příspěvek k poznání topenišť Ludvíkova křídla Pražského hradu; Cejpová, M. - Biedermanová, M. 2018: Murello per pignatte. Topeniště s topnými šachtami v kuchyních Pražského hradu*). Shrnutí stavebního vývoje kuchyní na panských sídlech prezentovala autorka na mezinárodní konferenci *Castrum Bene 16* v Chorvatsku v roce 2019, článek vyšel v r. 2021 (*Die Bauform der Küchen auf den Adelssitzen in den tschechischen Ländern im 13. - 16. Jahrhundert*). V rámci SGS byl zpracovaný článek *Cejpová, M.; Poloprutský, Z.; Poučová, Š.; Bujok, A.; Rykl, M. 2020: Application of geomatics methods in the research of structures of historical kitchens*.

Z historických prací věnovaných problematice kuchyní a jejich provozu je třeba jmenovat práci *J. Hrdličky* *Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550-1650)*, která vyšla v roce 2000 a navázala na sérii článků autora

věnovaných problematice provozu kuchyní a stolování na velmožských dvorech. Fungování kuchyní se dotkly i výzkumy zaměřené na raně novověké dvory, které probíhaly především v 90. letech 20. století (výsledky byly publikované např. ve sborníku *Opera historica* 5, 6, 7, 8). Zajímavé informace k počtu a umístění kuchyní v domě přineslo zpracování pozůstalostních inventářů Starého Města pražského z let 1584 - 1618 (Kodera, P. 2007: *Prostorová struktura městského domu v raném novověku. Možnosti výpovědi písemných pramenů. Příloha: Prostorová komunikační schémata staroměstských domů zpracovaná na základě vybraných pozůstalostních inventářů z l. 1582-1614*, Kodera, P. 2008: *Obraz prostorového uspořádání domů na Starém Městě pražském v předbělohorských pozůstalostních inventářích*).

Informace o obecních, potulných a příležitostných kuchyních a o některých způsobech odstraňování odpadů v městském prostředí publikoval Z. Winter (1890, 1892: *Kulturní obraz českých měst: život veřejný v XV. a XVI. věku I, II*). Dřevěné kuchyně, které se nacházely na ulicích a náměstích, dávno zanikly a jejich lehká konstrukce pravděpodobně nezanechala ani archeologické stopy.

Ze zahraniční literatury byly sledované především publikace zaměřené na výzkum hradů. Stejně jako u nás, i zde jsou kapitoly o vývoji kuchyní součástí encyklopedických prací, vedle toho existují i odborné stati. Pro zjištění podrobných informací o konstrukci konkrétní kuchyně je však většinou nutné provést průzkum přímo na místě. Na Slovensku je třeba jmenovat knihu, kterou zpracovaly historičky Duchoňová, D. - Lengyelová, T. 2016: *Hradné kuchyne a šľachtické stravovanie v ranom novoveku*. Těžiště práce je na dnešním Slovensku, protože však državy nejvýznamnějších rodů přesahovaly dnešní státní hranice, autorky se musely zabývat územím celého historického Uherka. V rámci již řadu let probíhajícího programu zaměřeného na opravu hradních zřícenin se významně rozšířilo poznání stavební historie řady slovenských hradů. Mezi slovenskými badateli jsou to např. M. Bóna nebo M. Šimkovič, jejichž průzkumy byly využité v této práci. V Maďarsku se kuchyním věnovala K. Orosz, a I. Feld (Orosz, K. 2010: *Várak és kolostorok konyháí a középkori Magyarországon*; Feld, I. – Orosz, K. 2007: *Burgküchen des Mittelalters und der frühen Neuzeit im Königreich Ungarn*; Feld, I. 2011: *Die bischöflichen Residenzen Ungarns im Spätmittelalter*). V Polsku vývoj kuchyní shrnula M. Chorowska (2003: *Rezydencje średniowieczne na Śląsku. Zamki, palace, wieże mieszkalne*). V Německu proběhla v roce 2006 konference na téma Kuchyně, vaření, výživa, z níž vyšel i sborník: Klein, U. - Jansen, M. - Untermann, M. ed. 2007: *Küche - Kochen - Ernährung*. Shrnutí vývoje kuchyní obdobné jako v Maďarsku nebo Slovensku se zatím pro území Rakouska a Německa nepodařilo zjistit, využité byly jen jednotlivé lokality. I zde bylo třeba průzkumy doplnit přímo v terénu. Poměrně bohatá je literatura věnovaná podobě a fungování kuchyní ve Francii. Problém je v tom, že větší část Francie je v teplejší oblasti, kde se topí v krbech a krby se užívají i k vaření, takže srovnání s kuchyněmi na našem území je problematické.

VZNIK KUCHYNÍ V RŮZNÝCH SOCIÁLNÍCH PROSTŘEDÍCH

Kuchyni jako samostatnou místnost zakomponovanou do obydlí dokážeme identifikovat již v antice. Doložené jsou už v řeckých domech v 5. - 4. století př.n.l. a nacházíme je v domech a římských villách (Svoboda a kol. 1973, 159-160, 674).

Ve středověku příprava jídla zřejmě původně probíhala přímo v obytných prostorách, případně i venku, záleželo na ročním období a klimatu. U vyšších společenských vrstev vedla snaha oddálit hluk, zápach, kouř a pohyb služebnictva od obytných a reprezentativních sálů k vytvoření kuchyní jako zvláštních oddělených prostor (le Goff J. 1964, 439). Již pro 9. století jsou doložené kuchyně na hradech ve Francii (Cejpová 1985, 43). Je pravděpodobné, že k tomuto procesu docházelo také u nás, na území přemyslovského knížectví, i když můžeme počítat s určitým zpožděním. Probíhal v době, kdy se u nás ještě stavěla hradiště, ne hrady.

Vznik kuchyně podle sémantického rozboru tohoto slova

Pro naše území předpokládá J. Macek (1991, 61), na základě sémantického rozboru slova kuchyně, že v domech vyšších společenských vrstev od 13. století vzniká kuchyně jako místnost určená speciálně k přípravě jídel. Časový horizont jejího nástupu odvozuje z jejího pojmenování. Slovo "kuchyně" vzniklo totiž z pozdně středohornoněmeckého „kuchyna“, a to z latinského „coquina“³. Rychlý nástup slova "kuchyně" do staročeské slovní zásoby je podle něj zřejmý z toho, že už v polovině 14. století je najdeme v literárních památkách a v Klaretových slovnících. J. Macek z toho vyvozuje, že již od počátku 14. století byly kuchyně stále častější součástí vybavy šlechtických, klášterních a patricijských domů.

Nejstarší kuchyně na našem území

Nejstarší zatím známé kuchyně na našem území jsou ve štaufské falci v Chebu, na královském hradě Týřově, v klášteře sv. Anežky České a na šlechtickém hradě Rotšten v Českém Ráji.

Štaufská falc v Chebu

Štaufská falc v Chebu vznikla na konci 12. století. Cheb byl v té době součástí říše. Stopy kuchyně objevil při výkopových pracích architekt Jonas v roce 1909, pokládal je však za součást vybavení stájí. Zprávu o nálezech publikoval v roce 1912 v Jahrbuch des Kunsthistorischen Institutes der K. k. Zentral-Kommission für Denkmalpflege. Kritické vyhodnocení výkopů v přízemí paláce zatím nebylo provedené, jako pozůstatky kuchyně je interpretoval architekt J. Sokol v roce 1966. Pokud objevené konstrukce jsou skutečně součástí kuchyně, je to již skutečná kuchyně oddělená od prostor určených k obývání nebo reprezentaci.

Královské hrady, hrad Týřov

Hradní kuchyně na královském hradě Týřově je datovaná před rok 1249. Dle T. Durdíka (2009, 16) vznikají první převážně královské hrady v přemyslovském království v 1/3 13. století, tj. krátce před výstavbou Týřova. Od 2/3 13. století pak dochází k výstavbě sítě královských hradů, které nahrazují hradskou soustavu tvořenou hradišti. Podle Týřova se dá předpokládat, že na těchto hradech již kuchyně existovaly také.

Týřovská kuchyně je stejně stará jako kuchyně v Anežském klášteře, ve srovnání s touto klášterní kuchyní je to stavba velice jednoduchá. Nakolik odpovídala standardům kuchyně na královském hradě, je obtížné odhadnout. Týřov byl především vojenská pevnost, jeho výstavba dle T. Durdíka (2009, 571) nebyla zcela dokončená, protože chybí kaple a reprezentativní prostory. Je možné, že, pokud by se ve výstavbě hradu pokračovalo, byla by dostavěná i lepší kuchyně, např. na úrovni kuchyně v klášteře sv. Anežky.

Šlechtické hrady

Na šlechtických hradech je zatím nejstarší kuchyně zčásti vysekaná v pískovcových skalních blocích na hradě Rotštejn v Českém Ráji. Hrad byl založený ve 2/2 13. století, datace kuchyně do doby výstavby hradu není stoprocentní, protože neobsahuje architektonické články a nejsou zde

³ Cituje Machek, V. 1968: Etymologický slovník, 2. vydání. Praha. 230.

dochované archeologické situace. Ve 14. století jsou kuchyně doložené na hradech Rábí (14. století), Kámen a Kozí Hrádek (1/2. 14. století), Loket (konec 14. století).

Na hradě Bradlo založeném po roce 1241 byla kuchyně v přístavku obytného prostoru a zcela samostatná ještě nebyla. Obytný prostor majitele byl ve zděné, věžovité stavbě. Na nejstarších šlechtických založeních, zvláště pokud šlo o jednodušší stavby s podílem dřevohliněných konstrukcí, mohlo ještě docházet ke spojení obytných prostor s kuchyní, tento obytný prostor ale zřejmě nepoužíval majitel hradu (Hejna 399, 403).

Kláštery, klášter sv. Anežky České

Několik specializovaných kuchyní pro klášterní areál dokládá plán ideálního benediktinského kláštera ze St. Gallen (Švýcarsko) z roku 830. Jestliže již v 9. století existovala představa o ideálním uspořádání kláštera, jehož součástí bylo několik kuchyní, neudivuje ani existence kuchyní v klášteře sv. Anežky České. V klášteře byly 2 kuchyně. Starší byla vystavěná v první stavební fázi a byla součástí konventu svěřeného v roce 1234. Nacházela se vedle refektáře, ve středu konventní budovy. V padesátých letech 13. století byla k západnímu rameni klariské křížové chodby připojena nová, samostatná budova klášterní kuchyně. Kuchyně je zděná, zaklenutá klášterní klenbou. Výstavná kuchyně dlouho vyhovovala potřebám kuchyně, v níž se vařilo na otevřeném ohni. Velká světlá klenutá místnost mohla dále fungovat v klášterním areálu i po té, co přestala fungovat jako kuchyně. To byl patrně důvod, proč se tato kuchyně z poloviny 13. století dochovala až do dnešní doby prakticky beze změn.

V kláštorech s vysokou pravděpodobností můžeme se samostatnou kuchyní počítat již od prvních založení u nás.

Kuchyně v měšťanských domech

Pro naše území předpokládá J. Macek (1991, 61), že již od počátku 14. století byly kuchyně stále častější součástí výbavy patricijských domů. Situace se však nepochybně lišila podle významu města a postavení měšťana. Kuchyně ze 3/4 14. století byla zachycená při OPD v Praze, v Celetné ulici 553/2. Existenci kuchyně v bohatých královských městech je pro 13. století pravděpodobná. Otázka je, kde se tyto kuchyně nacházely, zda přímo v měšťanských domech, nebo jako samostatné stavby na dvoře. Podle výzkumů některých domů na Starém Městě pražském M. Rykl předpokládá, že první kuchyně byly právě tyto samostatné budovy na dvorech (Rykl v tisku a). Na druhou stranu v menších městech existovaly ještě v 15. století dýmné jizby, což dokládá jizba v měšťanském domě datovaná do 15. století, objevená v loňském roce archeologickým výzkumem na severní Moravě (nepublikovaný výzkum).

Kuchyně ve vesnických domech

Kuchyně jako samostatná místnost se ve vesnickém prostředí objevuje od 16. století, proces končí na počátku 17. století. Vývoj probíhal nerovnoměrně, záleželo na sociálním postavení obyvatel vesnice a na regionu (Škabrada 2003, 266)

DOCHOVÁNÍ KUCHYNÍ

Jen výjimečně se dochovala celá kuchyně. Jmenovat můžeme kuchyni hradu Roupov (kolem 1500), tzv. Menhartku v Jindřichově Hradci (kolem 1500) nebo kuchyni v Anežském klášteře v Praze (kolem 1250). Dobře zachované jsou i do starší dispozice dodatečně vložené kuchyně, jako je na hradě Lemberk (1660 - 1680) nebo kuchyně na hradě Ostroh (Seeberg, polovina 16. století). Pod mladšími zásahy jsou rozpoznatelné původní dispozice kuchyní na zámcích Brtnice (2/2 16. století), Benešov nad Ploučnicí (1/2 16. století) a Frýdlant (1/4 16. století). Většina kuchyní však prošla řadou přestaveb, případně byla zrušená a přemístěná v průběhu některé z přestaveb domu nebo sídla. Za příznivých okolností může především spodní úroveň kuchyně zachytit archeologický výzkum (např. Týřov před 1249; Skály 2/2 14. - 14/15. století). Nesmíme také zapomenout na to, že řada staveb byla v minulosti dřevěných.

Ze stáří uvedených kuchyní je vidět, že kuchyně v Anežském klášteře je jediná kuchyně ze staršího období, ostatní dochované kuchyně jsou datované z doby kolem roku 1500 nebo mladší. Obdobná situace je i na Slovensku a v Maďarsku. D. Duchoňová a T. Lengyelová (2016, 22) konstatovaly, že hradní kuchyně, které se zachovaly na území bývalého Uherského království, pocházejí převážně až z konce středověku (15. století) a zejména z raného novověku. Ze 14. a 13. století je známých jen velmi málo objektů (v práci je bohužel konkrétně neuvádějí).

Kuchyně v budovách dřevěných a dřevohliněných

Předpokládá se, že mnoho kuchyní na hradech a tvrzích, zejména na starších nebo méně významných objektech, bylo ze dřeva a ty se do dnešní doby nedochovaly. Stopy dřevěných kuchyní může za příznivých nálezových okolností zachytit archeologie. Svědčí pro to např. dvě archeologicky zjištěné kuchyně na hradě Skály.

Informace o podobě těchto dřevěných kuchyní můžeme vyčíst z písemných pramenů. Např. ze zápisu z vyšetření stavu komínů na Starém Městě v Linhartské čtvrti v roce 1678: V domě P. z Talemherka u Matky Boží na Louži..." tam v světnici na vohnišťě jídlo strojejí pod pudou dřevěnou bez komínu, půda již všecka vočazená jest (Ebel 2007, 181) vyplývá, že v kritizované kuchyni byl dýmník, který odváděl kouř do podstřeší.

Dřevěné kuchyně najdeme také na historických plánech. V roce 1723 bylo vyhotoveno několik plánů na přístavbu kuchyně ke křídlu vysunutému od jihu do druhého hradního nádvoří Pražského hradu. Kuchyně byla určená pro korunovaci Karla VI. (Vilímková – Kašička 1976, 67). Ze srovnání plánů je zřejmé, že se zvažovaly 2 možnosti. První byla kuchyně ze dřeva, druhá, nakonec realizovaná, byla kuchyně zděná. Plány na dřevěnou kuchyni ukazují její zamýšlenou podobu a vypovídají o i podobě dřevěných kuchyní (APH, Stará plánový sbírka, sign. 114/3, 4).

Z písemných pramenů a dochovaných plánů z mladšího období víme, že se lehčí konstrukce využívaly také pro stavbu dočasných kuchyní, budovaných u příležitosti svateb, korunovaci apod. Zahraniční analogie podporují předpoklad, že tomu tak bylo i ve starším období. Výjimečně podrobný je plán na stavbu příležitostné dřevěné kuchyně určené patrně na korunovaci Karla VI. v roce 1723 nebo Marie Terezie v roce 1743 (APH, Stará plánový sbírka, sign. 114/18). Na plánu je zachycená nejenom vlastní stavba, ale i vybavení kuchyně doplněné popisem.

Kuchyně v budovách z nespalného materiálu

Jak již bylo uvedené výše, dochování celých kuchyní je výjimečné. Zrušená a přestavěná kuchyně může zanechat některé typické stopy, podle kterých je možné zjistit, kde stávala. Mezi nápadné pozůstatky kuchyní patří tzv. podávací okna nebo výlevky na odpadní vodu. Podávací okna jsou široká okna doplněná na vnější straně parapetem, často později odsekaným. Také výlevky bývaly po zrušení kuchyně odsekané a mnohdy se dochovala jen část žlábků procházející zdí bývalé kuchyně. Často se zachovávají také výklenky ve zdech kuchyně, ve kterých bývaly police.

Kuchyně s DČK ve tvaru oktogonu měla v rozích trompy, případně pendentivy. Charakteristická část této klenby zůstane ve stěnách kuchyně i poté, co je klenbička demolovaná a je možné je objevit na zříceninách (Švihov po 1473, Pravda 2/2 15. století) nebo se objeví při rekonstrukčních pracích (Kámen 1/2 14. století, Kurovice kolem 1460, Malenovice kolem 1490).

Dochovat se může i cimbuří (zazděné) nebo atika, které oddělovaly přechod mezi stěnami kuchyně a DČK (Kámen 1/2 14. století, Křivoklát přelom 15/16 století).

Rozpoznatelné jsou mladší zazdívky ústí komínů, které byly nad otvorem v klenbě nebo nad jedním klenebním polem v zaklenutí celé místnosti (Benešov nad Ploučnicí 1/2 16. století, Frýdlant začátek 16. století, Brtnice kuchyně 1 kolem 1593). Na Klenové (před polovinou 15. století) se při rekonstrukci objevily zazděné přístupy do komínků, které vystupovaly ze stěn kuchyně, nad níž se nacházelo další patro. Na polohu DČK ukazují i pasy při obvodových zdech kuchyně (Praha, Havelský trh 509, kolem 1600). Na základě těchto typických částí kuchyně je pak možné pokračovat v průzkumu a zjistit, kolik se dochovalo z obvodových zdí a kleneb kuchyně, případně z navazujících komínů.

Z vybavení kuchyní, které není součástí stěn kuchyně, se ve zrušených kuchyních nezachová nic a jsme odkázáni, tak jako u dřevěných kuchyní, na historické plány, pokud jsou dochované. Z vybavy kuchyně bývají zakreslené podesty na vaření, šachtová topeniště, zásobní nádoby na vodu, případně studny, výlevky. Lepší je situace na zříceninách nebo na stavbách, u kterých se při přestavbě navýšil terén. Tam může archeologický výzkum odkrýt i podesty (Vízmburk 1/2 14. století, Litomyšl 2/3 15. století).

POČET A SPECIALIZACE KUCHYNÍ

Hrady a zámky

Na některých hradech a zámcích se setkáváme s několika (nejčastěji 2) současně fungujícími kuchyněmi. Nejstarší jsou "zdvojené" kuchyně, které se zatím podařilo pro období 90. léta 14. století - 15/16. století. Od začátku 15. století se objevují dvojice velká - malá kuchyně, od přelomu 15/16. století jsou doloženy 2 stejně velké kuchyně v rámci 1 sídla.

"Zdvojené" kuchyně

Hrad Opava, tzv. Müllerův dům, 90. léta 14. století - 1/2 15. století, Kolář a kol. 2021, 37-84.

Maďarsko hrad Buda; doloženo na vyobrazení z roku kolem 1493; Orosz 2010, 563-590.

Portugalsko, královské sídlo Sintra, 15/16. století, dostupné z:

<https://cs.wikipedia.org/wiki/Sintra>, 6/3 2018.

Praha hrad, tzv. Maxmiliánovy kuchyně; 1/2 16. století, Kašička, Vilímková 1976, 67-69.

Loket konec 14. století, Kamenická 1995, 24?

Kuchyně zařazené do této skupiny mají 2 nebo více (Buda - na vyobrazení 6) dýmníkových komínů umístěných těsně vedle sebe. Zatím nejstarší kuchyně se nacházela v Opavě v tzv. Müllerově domě. Interiér domu byl rozdělený na 2 stejné části mohutnými hranolovými pilíři, které dle rekonstrukce vynášely prostřednictvím segmentových pasů dvojici zděných dýmníkových komínů ve tvaru čtyřbokého pravidelného komolého jehlanu. Odpovídá to záznamům v dobových písemných pramenech, které uvádějí dvě zděné kuchyně, respektive přední a zadní kuchyni.

Další lokalitou s takto uspořádanými komíny je Buda v Maďarsku. O kuchyních víme díky vyobrazení z roku 1493, na kterém jsou 2 řady komínů, 4 komíny v přední řadě, 2 komíny v zadní, stejného tvaru jako v Opavě. Archeologický výzkum zaznamenal dispoziční odpovídající 5 komínů, je zde tedy určitý rozpor, v každém případě se však jedná nejméně o 5 kuchyní seřazených těsně vedle sebe. Dvě kuchyně opět umístěné těsně vedle sebe fungovaly v areálu královského paláce v Portugalsku ve městě Sintra, letním sídlem královské rodiny. DČK obou kuchyní měly tvar komolých kuželů. V Opavě, Budě i Sintře byl nad kuchyní centrální komín, který nebyl zakrytý střechou, uplatňoval se jako helmice. V Maxmiliánových kuchyních na Pražském hradě byly obě kuchyně zaklenuté klášterní klenbou, která procházela přes patro na půdu a byla zakrytá střechou, nad níž vystupovala pouze svislá část komína. Kuchyně vedle sebe, byly posunuté, dotýkaly se rohem. Pokud se ptáme po důvodu výstavby 2 či více kuchyní vedle sebe, je třeba podívat se na jejich stavebníky. Jsou to panovnické rody, v případě Opavy vévodové. Na jejich sídlech probíhala četná politická jednání i bohatý společenský život. Nároky na kvalitu a množství připravovaného jídla byly veliké. Plošné zvětšení kuchyně bylo možné jen do určité míry kvůli konstrukci DČK, která se od určitých rozměrů stávala příliš těžkou nebo křehkou. Řešením bylo umístění 2 nebo více kuchyní vedle sebe. V interiéru kuchyní pravděpodobně fungovala pod každým komínem nejspíše 1 podesta na vaření. Rozmístění podest a dalšího vybavení kuchyně máme zachycené na plánech v APD.

Otázkou je, zda by takto nemohla vypadat i kuchyně na hradě Loket. DČK procházela stropem do střední části kuchyně, kde ji nesly 4 kamenné sloupy. Ty vymezovaly prostor 5 x 2,5 m. Nálezová situace nevyklučuje, že se ve středech delších stran mohly nacházet další 2 sloupy, jejichž stopy se nedochovaly. Šest sloupů by pak mohlo nést 2 komíny o rozměrech dýmníkových částí 2,5 x 2,5 m. Kolem dýmníkové části kuchyně byla čistá část kuchyně. DČK byla pravděpodobně krytá střechou.

I mladším obdobím se na velkých sídlech objevují 2 současné, velké kuchyně, jsou však už umístěné do různých částí sídla a obsluhují rozdílné skupiny strážníků.

Dvě stejně velké kuchyně

Od přelomu 15/16. století jsou 2 zhruba stejně velké kuchyně na dolním nádvoří hradu Křivoklátu. Ve stejném období k nim patřila ještě malá kuchyně ve věži Hudérce. Další dvojice stejně velkých kuchyní zatím evidujeme až od 3/3 16. století. Podle historických pramenů.

(Hrdlička 2000, 83, 125-126) se právě v té době objevují dvě velké kuchyně na hlavních venkovských sídlech nejvýznamnějších panských rodů. V pražských palácích jsou doložené od 1/4 17. století. Rozšíření počtu kuchyní souvisí s nárůstem počtu strážníků, což vedlo také ke zvýšení množství a rozmanitosti připravovaných pokrmů. Dvě kuchyně umožňovaly oddělit přípravu několika chodů pro šlechtice, jeho rodinu, fraucimor a privilegované úředníky od jednodušších jídel pro sloužící, kteří zajišťovali chod sídla. V neposlední řadě existence dvou kuchyní usnadnila přípravu většího množství pokrmů při slavnostních událostech

Hrad Křivoklát

Na hradě Křivoklátě byly při jagellonské přestavbě postavené 2 velké a 1 malá kuchyně (15/16 století). Velké kuchyně byly součástí zástavby při severní straně dolního hradu. Kuchyně v čp. 132 sousedila s tzv. královním palácem, se kterým byla spojená točitým schodištěm, které ústilo do kuchyně, nebo průjezdem. Je pravděpodobné, že tato kuchyně byla určena pro přípravu jídla pro vyšší sociální skupinu na horním hradě. Kuchyně se částečně dochovala ve hmotě čp. 132. Kuchyně ve střední části severní strany dolního hradu by pak byla určena pro posádku a sloužící, zanikla při mladších úpravách hradu. Podle vyobrazení z roku 1643 byly obě kuchyně zhruba stejně velké.

Zámek Jindřichův Hradec

Na jindřichohradeckém zámku pánů z Hradce se v poslední třetině 16. věku vařilo rovněž ve dvou kuchyních. Ve stále funkční pozdně gotické kuchyni, tzv. Menhartce, se připravovaly pokrmy převážně zámeckým služebníkům. Pro rodinu velmože a její doprovod se vařilo v nové kuchyni, která byla součástí tzv. Nového stavení budovaného od počátku šedesátých let 16. století (Hrdlička 2000, 84).

Zámek Český krumlov

Na rožmberském zámku v Českém Krumlově, renesančně přestavovaném od počátku šedesátých do konce osmdesátých let 16. století, se okolo roku 1600 nacházela tzv. horní kuchyně spolu se starší dolní kuchyní v horním suterénu v severovýchodním nároží západního paláce (Hrdlička 2000, 83; Cejpková 1985, 66-67).

Lobkovický palác v Praze

Roku 1620 sloužil v lobkovickém paláci na Pražském hradě kuchyňskému provozu velký a malý sklep a dvě kuchyně se dvěma komorami v přízemí (Hrdlička 2000, 85-6).

Valdštejnský palác v Praze

V paláci na Malé Straně, vystavěném v letech 1623-1629 pro Albrechta z Valdštejna, se kuchyňské místnosti nalézaly výhradně v přízemí. Jedna kuchyň měla společně s úřednickými příbytky a toaletou místo vlevo od hlavního vjezdu. Vlastní kuchyňské prostory byly umístěné okolo bočního dvora. Skládaly se z několika kuchyní, komory k uskladnění nádobí, komor pro personál a skladu. S ostatními místnostmi byly spojeny chodbou. (Hrdlička 2000, 86).

Hlavní a vedlejší kuchyně

Na některých lokalitách, jak na hradech, tak na zámcích nacházíme dvě současně fungující kuchyně, které se většinou odlišují velikostí. Není to však pravidlo. Přesnější označení je hlavní a vedlejší, kde hlavní je kuchyně připravující jídlo pro celé sídlo a vedlejší je kuchyně určená jen části obyvatel sídla, v níž se ohřívá, možná dokončuje, případně rožní nebo restuje maso apod. Jaký byl hlavní účel vedlejší kuchyně, ukazuje její poloha a vybavení, pokud se dochovalo, někde najdeme odpověď v písemných pramenech. V Uhersku písemné prameny dokládají v 17. století vedlejší, menší kuchyně situované v těsné blízkosti obytných místností jejich uživatelů. Vařilo se v nich pro „fracimor“, tedy ženskou část dvora a pro malé děti a jejich kojné. Velká kuchyně se v těchto pramenech označuje jako „stará“, což dokládá pozdější vznik těchto kuchyněk (Duchoňová - Lengyelová 2016, 35).

Kuchyně v NP 5 v Ludvíkově křídle na Pražském hradě se nacházela vedle místnosti označené v písemných pramenech jako jídelna. Byla součástí prostory na příkládání do kamen v jídelně a byla vybavená 3 šachtovými topeništi. Tato topeniště byla určena pro pomalé vaření

nebo ohřívání a umožňovala regulování žáru. To jednoznačně ukazuje na to, že v této kuchyňce se mělo jídlo přihrát nebo udržovat teplé před podáváním.

Rošt nalezený v manském domě na Křivoklátě byl používán pro rychlou úpravu masa, ve hmoždíři se drtilo koření na ochucení. Ostatní potraviny se sem donesly z velké hradní kuchyně, v kuchyni nebylo běžné kuchyňské nádobí. Nepochybně i v této kuchyni bylo možné hotové jídlo ohřát, měla však určitě širší využití než kuchyně v Ludvíkově křídle.

V lobkovickém paláci byla na konci 17. století "kávová" kuchyňka, patrně drobný prostor pro přípravu nápoje, který se ihned podával, zřejmě v sousední místnosti. Na arcibiskupském hradě v Ostřihomi a na hradě Weitenegg se vedlejší kuchyně velikostí nelišila výrazně od kuchyně hlavní, byla však patrová, přiléhala k paláci (nebo k budově před palácem) a umožňovala vstup přímo do patra paláce.

Hrad Litice, okr. Ústí nad Orlicí

Na hradě Litice bylo v době kolem roku 1400 postavené severní palácové křídlo a byla zahájena výstavba křídla jižního (Pařízková Čevonová v tisku). Archeologický výzkum bohužel neposkytl jednoznačné datování výstavby kuchyně do doby výstavby paláce, nelze vyloučit, že kuchyně mohla být do paláce vložena později.

Suterén severního paláce tvořily 3 navzájem propojené místnosti. V jihozápadním rohu prostřední místnosti byla při archeologickém výzkumu objevená pícka nebo topeniště o rozměrech 0,9 x 1,0 m. Uvnitř objektu byly malé kůstky náležející patrně ptákům a rybám. V místnosti byla vykopaná pouze 1 sonda, takže není známo, zda se zde nenacházelo nějaké další kuchyňské vybavení. Způsob odvodu kouře neznáme. Přítomnost nevelkého topeniště (pícky) a kostí (ryb a snad i ptáků) ukazuje na menší, druhou kuchyni, v níž se připravovalo menší množství jídla pro privilegovanou skupinu obyvatel hradu. Polohu velké hradní kuchyně neznáme, předpokládá se, že byla ve východním křídle mezi věží a severním palácem (Cejpová 1998, 251-254). Tato vedlejší kuchyně, zabírá 1/3 plochy suterénu paláce.

Hrad Jindřichův Hradec, kuchyně 1 ve Starém paláci

Kuchyně byla postavená v úzkém prostoru mezi bergfritem a Starým palácem po roce 1400. Drobná prostora byla zakrytá komínem s ozdobnou hlavicí, který byl až do přístavby nejmladší části paláce viditelný z nádvoří. Kde byla v této době, před postavením kuchyně ve věži Menhartce, velká hradní kuchyně, není známo. Malá kuchyně ve Starém paláci fungovala jako vedlejší kuchyně, snad ohřívací, případně dokončovací. V paláci se v této části v písemných pramenech uvádí fraucimor, kuchyně sloužila nepochybně této skupině obyvatel hradu.

Křivoklát, manský dům

Na začátku 15. století měli manové ve svém domě na Křivoklátě také vlastní kuchyni, která byla zničená spolu s domem při požáru hradu v roce 1422. Kuchyně se nacházela ve 2 patře vedle velkého sálu. Při archeologickém výzkumu zde byl nalezený železný rošt, hmoždíř, řetěz na zavěšování kotle, vidlice na posouvání nádob po podestě na vaření a patrně zlomky rožně. Chybělo větší množství kuchyňské keramiky či dalšího běžného kuchyňského vybavení a nástrojů. Dle T. Durdíka kvalitní, až honosné vybavení kuchyně umožňovalo pouze rychlé úpravy masa na ohni jako je rožnění a restování a ohřívání či dochucování jídla přineseného z velké hradní kuchyně. Používá pro ni moderní, ale výstižný termín minutková kuchyně. Kde se v této době nacházela velká hradní kuchyně, nevíme (Durdík 1995, 8-9).

Arcibiskupský hrad Ostřihom, Maďarsko

V arcibiskupském hradě v Ostřihomi byly v 15. století 2 kuchyně vedle paláce, větší a menší. Podle rekonstrukce v muzeu byla mezi palácem a kuchyní ještě jedna budova, podle rekonstrukce I. Felda (Korbelářová, Zezula 2018, 147) přiléhala jedna kuchyně přímo ke štítové zdi paláce. Kuchyně stojí vedle sebe a patrně mají 1 stěnu společnou. Čtyřboká DČK má pálenou krytinu. Menší kuchyně je vyšší, přiléhá k budově, nebo podle I. Felda k paláci. Větší kuchyně je nižší, patrně přízemní. Situace zde připomíná kuchyně na hradě Weitenegg, kde menší vyšší vedlejší kuchyně byla patrová, z kuchyně se vstupovalo přímo do paláce, větší hlavní kuchyně byla přízemní se vstupem z nádvoří.

Královský palác, Višegrád Maďarsko

Jednou z lokalit, kde se podařilo díky archeologickému výzkumu dokumentovat dvě současně fungující kuchyně, je zřícenina maďarského hradu Višegrád. Za vlády Matyáše Korvína (uherský král v letech 1458 - 1490, hrad nechal upravovat v letech 1476 - 1490) se velká kuchyně nacházela v přízemí severní části jihozápadního paláce, s hodovním sálem v prvním patře ji spojovalo schodiště.

Soukromá kuchyně královské rodiny byla v jihovýchodním rohu prvního patra severovýchodního paláce, kde se nacházely obytné místnosti panovníka i komnaty jeho syna Jana Korvína. Královna měla svoje místnosti ve druhém patře, odkud vedly do kuchyně schody. V kuchyni byla i pec, ve které bylo možné péci kromě pečiva i další pokrmy. Dvorní historiograf krále Antonio Bonfini zaznamenal, že král měl rád dobré jídlo a občas navštěvoval kuchyni, dohlížel na kuchaře a občas se sám zapojil do přípravy jídla, zejména do ochucování různými kořeními (Duchonová - Lengyelová 2016, 27-29).

Křivoklát, kuchyně ve věži Hudérce

Při jagellonské přestavbě hradu na přelomu 15/16. století byla vystavěna věž Hudérka. V patře věže se nacházela drobná kuchyně, do níž byla při renesančních úpravách hradu vložena pec a byl upravený odvod kouře vlašským komínem. Tato kuchyně se nacházela mimo reprezentační prostory hradu a sloužila nejspíše hradní posádce, patrně na ohřívání jídla.

Pražský hrad, tzv. Maxmiliánovy kuchyně a 2 kuchyně + šachtové topeniště v Ludvíkově křídle

Od 3/4 16. století na Pražském hradě společně fungovaly jako velké tzv. Maxmiliánovy kuchyně a jako vedlejší kuchyně v Ludvíkově křídle. V Ludvíkově křídle byly 3 objekty, které můžeme označit jako kuchyňská topeniště. Ve NP 3 to byla podesta krytá pláštěm vložená do příkladacího prostoru pro kamna ve vedlejší místnosti, určená pro Českou komoru. V NP 4 to bylo šachtové topeniště vložené do niky po zrušeném krbu, určené pro Českou kancelář. V NP 5 to bylo šachtové topeniště vložené do příkladacího prostoru pro kamna ve vedlejší jídelně, určené pro tuto jídelnu.

Hrad Weitenegg, Rakousko

Na hradě Weitenegg stojí na hradním nádvoří starší velká a mladší menší kuchyně, která je přistavěná k paláci. Kuchyně společně fungovaly v 16. století. Větší kuchyně byla přístupná z nádvoří. Menší, vedlejší kuchyně byla patrová. V přízemí měla skladovací prostory, vlastní kuchyně byla až v patře, odkud byl přístup přímo do paláce.

Lobkovický palác v Praze

Během radikálních přestaveb paláce za Václava Eusebia z Lobkovic byly v letech 1651-1658 byla palácová kuchyně i s přilehlou spízní komorou částečně přemístěna a vydlážděna osmihrannými dlaždicemi. Společně s touto kuchyní stála u paláce také vedlejší kuchyňka, zvaná „kávová“ (Hrdlička 2000, 85-6)

Církevní stavby

V klášterech bývalo několik kuchyní. Kuchyně pro obyvatele klauzury byla vedle refektáře, další kuchyně bývaly v opatském domě, ve špitále, v domě pro hosty apod., záleželo na reguli a velikosti kláštera.

Měšťanské domy

Počet kuchyní x počet bytových jednotek v domě

Větší počet kuchyní v domě ukazuje na to, že v domě bylo více bytových jednotek, není však možné dávat rovnítko mezi počet bytů a počet kuchyní. Ještě v roce 1828 je v Brněnském stavebním řádu uvedený požadavek na to, aby i nejmenší byty ve městě měly obytnou světnici, kuchyni a komoru. Dle M. Ebela (2007, 63) je to zcela ojedinělý požadavek v dosavadním stavebním právu, nicméně ukazuje na to, že ještě ve 2/4 19. století nebylo samozřejmé, aby součástí bytu byla i kuchyně.

Informace o pronajímání bytů již ve 14. století poskytují rejstříky městské sbírky. Z jejich údajů vyplývá, že již ve středověku bylo ve městech množství tzv. podruhů, tedy lidí, kteří nevlastnili svůj dům. Počet podruhů vůči majitelům domů mezi roky 1363 - 1509 kolísal od 17% do 133 %. S určitým zjednodušením lze říci, že v klidnějších dobách za prosperity se pohyboval ve větších městech kolem 3/4 podružských domácností vůči majitelům domů. Odečteme-li drobné domky chudých, ve kterých nebyl prostor, který by bylo možné pronajmout, pak podružské domácnosti zhruba odpovídaly počtu majitelů domů (Hoffmann 1998, 20-21). Počet pronajímaných prostor tedy musel být vysoký. Podobnou situaci v pronajímání bytů v měšťanských domech zjistil P. Kodera (2007) ze studia předbělohorských pozůstalostních inventářů na Starém Městě pražském pro 4/4 16. - 1/4 17. století a M. Musílek (2020, 2-36).

Z prostorové skladby domů, sestavené na základě inventářů P. Koderou, vyplývá, že v domě se nacházela většinou jen jedna kuchyně. Ve 3 případech byly uvedené 2 kuchyně, z toho ve 2 případech byla z dvojice kuchyní vždy jedna na dvoře. Kuchyně na dvoře byla sice označena jako kuchyně, ale obsahovala kotel na prádlo, takže zřejmě do staré kuchyně byla umístěná prádelna. Pro tyto domy se zachovaly i zápisy o cca 20 let mladší, v nichž kuchyně na dvoře už uvedená není. Pouze v jedné případě byly uvedené 2 kuchyně, z toho jedna v patře a jedna patrně v přízemí, které byly zřejmě obě funkční.

Na základě zjištění písemných pramenů máme před sebou řadu měšťanských domů minimálně od 2/2 14. století obývaných majitelem (rodinou majitele), nájemníky, případně pouze nájemníky a podnájemníky. Podle pozůstalostních inventářů z 4/4 16. - 1/4 17. století většina těchto domů obsahovala pouze 1 kuchyni.

P. Kodera předpokládá, že stolování všech obyvatelů domu bylo společné a probíhalo nejspíše v mázhauzu, kterému tuto funkci přisuzují i soudobé slovníky. Poukazuje na vhodné dispoziční umístění tohoto prostoru na všem snadno dostupné, „neutrální“ (tedy ani „soukromé“, ani „veřejné“) komunikační trase v domě, které mohlo vyvážit i jeho nevýhody, především častou absencí přímého osvětlení (Kodera 2007, 128-130).

Písemné prameny neposkytují podklady pro řešení otázky financování takového společného stravování. Byli nájemníci (v pramenech označovaní jako pokojníci) v domě "na byt a stravu", tedy bylo součástí nájemní smlouvy i poskytování stravy? Bylo povinností nájemníka dostavit se k jídlu na určitou hodinu? A jak se řešilo poskytnutí zaplacené stravy, pokud se nájemník např. k obědu nedostavil? Jak se řešilo stravování podnájemníků (v pramenech podruhů)? Nebo si nájemníci platili každé jídlo zvlášť? Anebo patřila kuchyně do společných prostor v domě a nájemník ji mohl užívat? Nevíme, jak bylo řešené vytápění pronajímaných prostor, z nichž některé vytápěné být musely. Nemohlo být vaření spojené s vytápěním tak jako v Celetné čp. 553/2 (viz níže) a kuchyně se do inventáře neuvedla, protože v ní nebyl mobiliář, který by patřil zesnulému?

Existence vydávacího okna v kuchyni v 1. patře domu čp. 509 na Havelském trhu v Praze ukazuje na omezený vstup do kuchyně a tím podporuje předpoklad vaření v režii majitele domu, který hotové jídlo vydává nájemníkům k tomu určeným oknem (Rykl v tisku a).

Máme ale doložené i domy s několika kuchyněmi. V Celetné čp. 553/2 v roce 1514 (dendro datum) fungovala velká kuchyně s oktogonálním komínem (doložená již pro 3/4 14. století). Vedle toho byly v dvorním křídle domu 4 malé kuchyně, které patřily k pronajímaným bytům složeným z vytápěné a nevytápěné místnosti. Jaký byl vztah mezi velkou kuchyní a malými kuchyňkami nevíme. Že se v kuchyňkách vařilo, dokládá očazení jejich stěn i mimo příkládací otvory do kamen v bytě. Jako pravděpodobnější se zdá, že kuchyňky sloužily k vaření pro příslušné byty.

V Truhlářské čp. 1113 na Novém Městě pražském fungovaly ve 2/2 16. století 3 kuchyně. V přízemí byla kuchyně s podávacím oknem, která je interpretovaná jako kuchyně pro čeled' majitele domu, povozníka. Čeled' neměla do kuchyně přístup, dokládají to i stopy po uzavírání dveří, jídlo dostávala podávacím oknem. V patře nad kuchyní byla kuchyně napojená na stejný komín, která patřila k pronajímanému bytu. Ve východní části domu v patře byla kuchyně, která 2020 byla součástí bytu majitele.

V Pardubicích v Zámecké čp. 18 (po roce 1538) byly 2 kuchyně. Byly umístěny nad sebou ve střední části domu v 1. a 2. patře, využívaly stejný komín. Podle počtu kuchyní by měl být v domě nejméně 1 nájemní byt.

Několik kuchyní je uváděno v domech čp. 8 a 72 v Jáchymově (1/2 16. století), zde je však třeba vzít v úvahu to, že domy v Jáchymově vytvářely kancelářské zázemí pro úředníky, kteří měli na starosti důlní podnikání ve městě a to se odrazilo i v dispozici domů.

Pro měšťanské domy v 16. století se ukazuje řada variant pro počet a využívání kuchyní v domě. Máme písemnými prameny doložené domy na Starém Městě pražském kromě jednoho případu jen s 1 kuchyní, dům v Praze na Starém Městě s velkou kuchyní a několika malými kuchyněmi, které patří pronajímaným bytům, dům na Novém Městě se 3 kuchyněmi, z nichž 1 patří k pronajímanému bytu, dům na Starém Městě s kuchyní s podávacím oknem, dům v Pardubicích se 2 kuchyněmi, z nichž 1 by měla patřit k pronajímanému bytu, domy v Jáchymově s kuchyněmi určenými pro úředníky, kteří zde pracovali. V Praze v Truhlářské ulici ani v Pardubicích v Zámecké ulici nemáme žádný doklad pro to, že druhá kuchyně v domě znamená jen 1 pronajímaný byt, nájemníků mohlo být více.

Vývoj v baroku 17. - 18. století směřoval ke vzniku samostatně hospodařících jednotek s vlastní kuchyní (Rykl v tisku a), požadavek v Brněnském stavebním řádu z roku 1828 na to, aby minimální bytová jednotka obsahovala vedle pokoje a komory i kuchyně ukazuje, že to ještě v té době nebylo samozřejmostí.

Vesnické usedlosti

Ve vesnických usedlostech se s další kuchyní setkáváme v případě existence výměnku, v tomto případě však šlo o samostatnou obytnou a hospodářskou jednotku.

Hospodářské dvory

V hospodářských dvorech byla vždy kuchyně spojená s ratejnou, další pak mohla sloužit šafáři. Pokud měl ovčák samostatný dům, mohla v něm být také kuchyně. Jestliže byl v areálu církevního dvora dům pro církevního správce, byla i v něm samostatná kuchyně (Žižka 2016, 161).

MODERNIZACE A PŘEMÍSTOVÁNÍ KUCHYNÍ

Jak již bylo řečeno výše, umístění a stavební podoba kuchyně byly úzce spojené se stavebním vývojem domu nebo sídla. Při přestavbě domu se přestavovala i kuchyně nebo se, jako reakce na změnu dispozice, zřizovala kuchyně nová. Také vybavení kuchyně reagovalo na technický rozvoj a modernizovalo se. U historických objektů, které jsou dosud funkční, došlo s největší pravděpodobností v době od konce 18. do poloviny 19. století k zavedení tahových komínů, které měly zásadní vliv na podobu a lokaci kuchyně. Některé, většinou velké kuchyně, zůstaly funkční, ale prošly přestavbou. Ta spočívala v uzavření otevřeného přístupu do komína a v jeho přeměně na komín tahový (byť jeho šíře se neměnila a v řadě případů byla podstatně větší, než cca 16 cm, případně 21 cm, jak bylo u tahového komína zvykem), a ve vybavení kuchyně novým topeništěm - sporákem (Škabrada, Ebel 2001,174). Tyto změna proběhla např. u některých kuchyní na panských sídlech. Z řady případů můžeme jmenovat kuchyni zámku Frýdlant (kuchyně v Dolním hradě), kde se dochoval již mladší sporák z r. 1907 (Štajnochr 2017, 113) nebo kuchyni hradu Buchlov, v níž se zachoval jeden z nejstarších zděných sporáků u nás. V měšťanských domech a na vesnicích, kde byla kuchyně často ve středu dispozice a bez oken, dochází mnohdy k jejímu přesunu do obytných prostor, někdy i s kuriózním dlouhým vedením různě podpíraného kouřovodu přes další prostory do původního kuchyňského komína. V dnešní době často nalzáme v bývalých kuchyních měšťanských domů koupelny.

Pokud byla kuchyně v rámci přestavby přemístěná na jiné místo, muselo dojít v původní kuchyni k uzavření přístupu do komína. Jestliže se otvor do komína otevíral v klenbě místnosti, často po něm zůstala v klenbě určitá nepravidelnost. Jestliže byla kuchyně zaklenuta několika poli většinou křížové klenby, byla k uzavření komínu užitá klenba jiná, valená segmentová, někdy stoupající nebo placková.

ZÁZEMÍ KUCHYNÍ

Kuchyňské areály, kuchyňské dvory

Potřeba mít další prostory sloužící v přípravě jídla vznikala především u velkých kuchyní, ve kterých se připravovalo jídlo pro početnější, případně i náročnější skupinu lidí. Doklady o seskupování kuchyní, skladů, pekáren a dalších pomocných místností přináší archeologické výzkumy od 15. století, v mladším období i inventáře a popisy sídel. Na větších a významnějších lokalitách můžeme předpokládat jejich existenci i ve starším období.

Seskupení prostor, ve kterých probíhaly činnosti, které se přímo i nepřímo podílely na přípravě jídla, do jedné části areálu nebo do jednoho křídla, usnadňovalo provoz i pohyb personálu.

Na území Slovenska s přesahy do Maďarska⁴ sledovaly zmínky o pomocných kuchyňských prostorech D. Duchoňová a T. Lengyelová (2016, 33-35, 37). Na Visegrádu v Maďarsku za vlády krále Zikmunda Lucemburského byla v blízkosti kuchyně i udírna ryb. Na hradě Biely Kameň byla v letech 1412 a 1425 vedle kuchyně samostatná místnost s chlebovou pecí. Při dělení hradu Čabrad' v roce 1476 byl udělaný popis hradu, z jehož formulací je zřejmé, že kuchyně, sklad a sýpka byly v těsné blízkosti. Popisy a soupisy ze 16. a 17. století pravidelně zachycují kuchyně a pekárny, ale i sklady, v těsném sousedství. V roce 1597 byl sepsaný inventář hradu Deutschkreutz (Rakousko, Burgenland). Vedle sebe se zde nacházely lis, pekárna, kuchyně, dům kuchařů, dům šafáře a před ním studna, nedaleko octárna. Vedle kuchyně u velikého komína byl sklad potravin. Na Povážském hradě kuchyně sousedila s pekárnou, nad nimi byla přijímací místnost a hodovní sál. V renesančním zámečku Zborov v roce 1684 byla malá a velká kamenná kuchyně. Vedle ní byl dům, kde se vařily paštiky, následovala místnost kuchaře a pekárna. I když se z popisů nedá určit přesná dispozice, je zřejmé, že se prostory související s přípravou potravy soustředily do jednoho místa.

Zmínky o rozsáhlém zázemí kuchyní i existenci tzv. kuchyňských dvorů, tedy přímo částí areálu hradu věnovaných přípravě jídla, na významných sídlech v Anglii a ve Francii uvádí i publikace S knížaty u stolu (Korbelářová, Zezula 2018, 135). Na anglických hradech, především královských, se kuchyně a její doprovodné prostory (pantry - spižírna, saucery - přípravná omáček, lardery - úpravna masa, - pastery přípravná desertů, buttery - vinné sklepy, scullery - umývárna nádobí, bakehaus - pekárna apod.) koncentrovaly kolem tzv. kuchyňského dvora (kitchen court), sousedícího bezprostředně s velkým sálem paláce (např. Clarendon, Windsor, Eltham, Sonning. Kuchyně, pekárna a pivovar jsou písemnými prameny doložené na hradě Conwy ve Walesu.

Kuchyňské komplexy vznikaly také na významných hradech ve Francii. Archeologickým výzkumem byl odkrytý hrad Thierry. S pomocí písemných pramenů se v kuchyňském areálu z 15. století podařilo identifikovat vedle velké kuchyně přípravnu omáček (sausserie), sklad ovoce (fruiterie), úpravnu masa (larderie) a rybí sádky.

V Maďarsku v areálu královského paláce na hradě Visegrádu uvádí 2 kuchyňské komplexy, jeden z doby vlády krále Zikmunda, druhý z doby krále Matyáše, K. Orosz (2010, 564).

V mladším období se nacházel kuchyňský, ze všech 4 stran obestavěný dvůr, ve Valdštejnském paláci v Praze. Podle plánu paláce zaznamenávajícího stav kolem roku 1740 se zde v té době nacházely 4 kuchyně. Přístup byl z dnešní Letenské ulice. Další kuchyně byla na levé straně vstupního dvora. Kolem byly úřednické byty, takže zřejmě patřila k nim (Petraň a kol. 1995, 296-297).

Kuchyňská křídla

V písemných pramenech nacházíme pro určité budovy označení kuchyňské křídlo. Jedná se o budovu, v níž je několik prostor, z nichž jedna byla kuchyně, kde se vařilo na otevřeném ohni. Zbývající prostory sloužily jako zázemí kuchyně, kde s největší pravděpodobností probíhala příprava potravin před tepelnou úpravou, zřejmě zde byly i prostory skladovací.

⁴ Slovensko bylo součástí Uherského království a majetky významných rodů se nacházely jak na území Slovenska, tak Maďarska.

Na našem území máme existenci objektů v popisech přímo označených jako kuchyňská křídla doloženou pro hrady Rábí a Cheb. Na hradě Rábí bylo k jižní straně vrátnice středního hradu přistavěné severojižně orientované kuchyňské křídlo datované do 14. století, na nádvoří středního hradu se nacházela studna. Hrad je zřícenina, z křídla se dochovaly spodní části zdí. Kuchyňské křídlo se dělilo na tři místnosti. Zachovala se severní zeď, fragment východní zdi severní místnosti a jen zbytky zdi jižní místnosti a úzké střední chodby, jež oba prostory dělila. V severní místnosti - vlastní kuchyni se kromě toho dochoval fragment střední zdi, jež patrně probíhala napříč a nesla valenou klenbu, jejíž stopa byla zjištěna na vnějším průčelí vrátnice. Do severního prostoru se vstupovalo hned vpravo od průjezdu brány. V severní místnosti přibližně uprostřed je zajímavé obdélné obezděné zvýšení terénu - pravděpodobně pozůstatek podesty na vaření. V nepravidelné jižní místnosti je v celém rozsahu značné prohloubení, takže se dá předpokládat, že místnost byla podsklepená. Úroveň podlahy naznačují pravouhlé výklenky v západní zdi jižního prostoru, přiložené ke skále.

Mezi lety 1475—1490 vzniklo kuchyňské křídlo hradu Cheb. Budova přizděná k západní zdi paláce byla rozdělena podélně na dvě, příčně na tři části. Dnes je tato budova zřícenina, v roce 1694, v době, kdy stavba ještě stála a fungovala, byly vyhotovené její plány. Podle nich se kuchyně nacházela v severozápadní místnosti přízemí (Cejpová 1985, 100-101, 70-71). Dle půdorysu patra se nad kuchyní tyčil komín s DČK ve tvaru čtyřbokého komolého jehlanu. DČK byla v úrovni 1. patra budovy, nad střechu vystupovala jen svislá část komína.

Prostory související s kuchyňským provozem bývaly napojené na kuchyně také v kláštorech. Kuchyňské křídlo bylo vystavěné mezi lety 1680 - 1682 v kapucínském klášteře v Zákupcích. Vzhledem k tomu, že kapucínské kláštery se stavěly velmi podobně jak disposičně, tak vnějším vzhledem, můžeme existenci kuchyňských křídel předpokládat i u dalších klášterů tohoto řádu (Stoček 2015, 233 - 234). Na plánu přízemí kláštera piaristů v Kosmonosech postaveného v letech 1688 - 1694 jsou za sebou refektář, kuchyně, jídelna pro žáky, sklad, spižirna a pekárna (Petraň a kol. 1997, 693).

Kuchyňská křídla nacházíme i na zámcích. Podle půdorysných plánů a popisů architekta F. A. Neumanna z roku 1768 (v Ústředním archivu řádu německých rytířů ve Vídni) je možné rekonstruovat dispoziční zámku v době vzniku inventáře v roce 1625. V severovýchodním křídle zámku vedle průjezdu byly umístěny komora, kuchyně, spiž, pekárna a předsíň (Petraň a kol. 1995, 304).

V zahraničí můžeme za kuchyňské křídlo označit např. soubor budov v sídle burgundských vévodů, jejichž stavba byla ukončena v roce 1433. Tvořila je kuchyně, pekárna a cukrárna⁵.

Kuchyně v budovách, které nejsou v pramenech označené jako kuchyňské křídlo

Kumulaci kuchyně a prostor, ve kterých probíhala příprava potravin a pomocné práce bezprostředně související s vařením jídla (nepředpokládáme, že by se zde nacházel např. pivovar) můžeme očekávat i tam, kde se v pramenech nedochovalo označení kuchyňské křídlo nebo podobná formulace. Spojení kuchyně a jejího zázemí je nejpravděpodobnější v těch lokalitách, kde se kuchyně nachází v budově o více prostorách, které mají na kuchyni komunikační vazbu (nemusí se jednat o přímý vstup, stačí přístup přes chodbu). Rozsah pomocných prostor se odvíjel od velikosti sídla a jeho postavení v rámci panství (hlavní sídlo, sídlo navštěvované je občas). Např. ve spodních patrech Horního zámku v Českém Krumlově byla po polovině 16. století zbudovaná panská kuchyně. Nacházela se pod maškarním sálem, přístupná byla ze zadního nádvoří. Z kuchyně, do které se vcházelo po schodech, bylo možné sejít po několika dalších schodech do pekárny se dvěma pecemi. S kuchyní sousedily spižirny (Kalousová 2015, 54).

Zázemí kuchyně také vznikalo postupně. Ve Strakonících byla mezi roky 1500 - 1520 vystavěná samostatná kuchyně. V poslední čtvrtině 16. století byla mezi kuchyní a prostor brány vložena místnost spojená s kuchyní, která nepochybně sloužila jako její zázemí. Zároveň byla zaklenutá plochostropá přípravná. Dosud volná ulička mezi kuchyní a purkrabstvím byla

⁵ Un palais et un musée emblèmes de la Bourgogne. Dostupné z : https://beaux-arts.dijon.fr/sites/default/files/musee/pdf/2010_livret_palais_des_ducs_et_des_etats_bourgogne.pdf

zaklenutá a nad takto upraveným přízemím, s vynecháním prostoru, kde procházel dýmníkový komín kuchyně, bylo vystavěné patro. Původně samostatná kuchyně se svým novým zázemím se tak stala součástí širší zástavby severozápadní části nádvoří.

Určení, zda určitá místnost tvořila zázemí kuchyně, je obtížné, většinou tato činnost nezanechává stopy. Vedle komunikační návaznosti na příslušnost ke kuchyňskému provozu ukazují např. v klenbě ukotvené železné háky na vyvěšování masa nebo výlevky (pokud je výlevka v prostoru s návazností na kuchyni).

Jako zázemí kuchyně sloužily prostory s kuchyní spojené dveřmi, někdy přístupné jen přes kuchyni. Jako zázemí kuchyně zřejmě sloužila místnost západně od kuchyně na zámku Brtnice, spojená s ní dveřmi, z níž byl vstup na první nádvoří. Ve výstavných měšťanských domech v Jáchymově čp. 8 a čp. 72 navazovaly na kuchyni další prostory, většinou přístupné pouze z kuchyně. V literatuře jsou označeny jako kvelby (obdobná dispozice je i v dalších domech). V kvelbu vedle kuchyně 1 v čp. 72 v Jáchymově se zachovala výlevka (Zeman, Kratochvílová, 2014, 123-132.). To ukazuje na to, že se kvelby využívaly pro zpracování potravin. Je pravděpodobné, že zároveň tyto místnosti sloužily i jako skladovací prostory pro trvanlivé potraviny nebo pro potraviny bezprostředně připravené na zpracování v kuchyni, mohlo se zde také ukládat kuchyňské i stolní nádobí.

V zázemí kuchyně se někdy nacházely i prostory, které nesouvisely s přípravou jídla, ale s personálem, který v kuchyni pracoval. Na tvrzi Cukněstěj byla při přestavbě ve fázi III (2/3 16. století) postavená v sousedství kuchyně věž. V přízemí věže byla obytná vytápěná místnost (kamna se obsluhovala z kuchyně) přístupná pouze z kuchyně. Vezmeme-li v úvahu omezený počet lidí, která mohl do kuchyně vstoupit, je velice pravděpodobné, že to byla místnost kuchaře (Rykl 2009, 29). Také v sousedství výše zmíněné pekárny na zámku v Českém Krumlově se nacházely místnosti služebnictva (Kalousová 2015, 54).

Skladovací prostory, spižírny, pivnice, sklepy

Spolu s výrazem kuchyně se ve středověkých písemných pramenech objevují slova spižírna a pivnice. Slovo spižírna je vytvořeno z německého „speise“. Krátký výraz "spíž" označoval potraviny, zásoby jídla či vojenského proviantu. Slovo „spižierna" se používalo pro zvláštní místnost, v níž se uchovávaly potraviny. Uvádí je už Klaret, takže lze předpokládat, že existovaly už od 13. století. Rozdíl mezi pivnicí, spižírnou a sklepem ukazuje odpověď univerzitních mistrů Janu Zající z Házmburku z roku 1489, v níž mistři kritizují bohatství mnišských řádů, jejich „spižierny naplněné i pivnice neb sklepy". Zatím co pivnice, zčásti zapuštěná do země, byla prostorem, kde bylo možno uchovávat v chladu maso a pití, spižírna byla místnost, do níž se skladovaly především zásoby už připravených potravin nebo poživatiny a předměty, jež nepodléhaly rychlé zkáze. Sklep byla prostora klenutá, umístěná kdekoli v sídle, která sloužila i jiným účelům, než bylo skladování potravin či nápojů. Je přirozené, že spižírny a pivnice mohly vzniknout nejprve v těch domácnostech, kde bylo vůbec možno nebo nutno takové zásoby hromadit - to znamená na hradech a v klášteřích, kde se muselo počítat s obživou posádky či členů konventu (Macek 1991. 61-62). Návaznost na kuchyni měly především spižírny, kde se ukládaly potraviny určené k bezprostřednímu zpracování v kuchyni v daném dni, tedy spižírny náležející k velkým kuchyním. Skladovací funkci měl prostor v přízemí mladší kuchyně ze 16. století na hradě Weiteneck v Dolním Rakousku. Menší kuchyně určená pro palác se nacházela v patře nad ním (Geöninger, R. 2009, 77 - 83). V 1/2 16. století byla vystavěna nebo zásadně přestavěna kuchyně na tvrzi Cukněstěj. Součástí fáze II bylo zřízení severního křídla, které obsahovalo v přízemí sklad přístupný z kuchyně (Rykl 2009, 29, 32). Na zámku Třebešicích (4/4 17. století) byla spíž umístěná v přízemí vedle kuchyně a s kuchyní propojená dveřmi. Do klenby spíže byly během klenutí zazděné kovové kruhy, které sloužily k zavěšení nejspíše masa. Vedle dveří do kuchyně byl poklop, pod nímž se nacházel vchod do sklepa (Haniš, Hablová 2018, nestránkováno). V zámku tak byly skladovací prostory včetně chladných pro potraviny podléhajících zkáze v bezprostřední blízkosti kuchyně.

Mezi skladovací prostory můžeme počítat i sádky na ryby. V 1/3 18. století jsou doložené na plánech kanalizace v klášteře v Pacově (okr. Pelhřimov). Nacházely se v samostatné budově,

odpadní voda z nich byla vedena odpadem do hlavní kanalizační stoky ((Vlček, Sommer, Foltýn 1997, 64)

Spižírny v městských domech zaznamenal v pozůstalostních inventářích P. Kodera (2007, příloha). Ze 45 inventářů uvádělo spižírnu 9 inventářů, umístěná byla v patře domu, stejně jako kuchyně. Vedle nádobí, potravin (ty nemusely být do inventáře zapisované) se zde nacházely i věci, které s kuchyní nesouvisely, např. nábytek.

Skladovací prostory nepochybně existovaly na vesnici, souvisely však s provozem domu a hospodářství, nikoliv se zázemím kuchyně.

Technické vybavení v zázemí kuchyně určené pro dopravu jídla

V areálu zámku Český Krumlov se nachází letohrádek Bellarie, postavený mezi lety 1690 - 1692, rokokově přestavěný v letech 1755 - 1757.

V suterénu letohrádku se nachází kuchyně vybavená podestou a několika šachtovými topeništi. V roce 1746 byla vedle kuchyně, v místnosti pod krajním sálem letohrádku, zřízená zdviž na dopravu jídel ke "kouzelnému stolu" v přízemí, takže stolující nemuseli být obtěžováni služebnictvem. Zdviž se dochovala a je součástí expozice (Letohrádek Bellarie, dostupné z: <https://castle.ckrumlov.cz/img.php?img=2836&LANG=cz>).

Závěr

Kuchyně klášterní i kuchyně v panských sídlech mívaly návaznost na skladovací prostory a zdroje vody. Skladovací prostory určené pro trvanlivé potraviny nebo potraviny určené k okamžitému zpracování se většinou nacházely v bezprostřední blízkosti kuchyně. Sklepní prostory, kde se uchovávaly potraviny, které musely být v chladu, jsou někdy od kuchyně dále, protože ne všude bylo možné vyhloubit sklep v blízkosti kuchyně.

Rozsah zázemí kuchyně se odvíjel od bohatství a společenského postavení majitele a tedy i nutnosti reprezentovat. Vždy bylo výhodné přípravu jídla a úpravu potravin koncentrovat na jednom místě, jak z pohledu organizace práce, tak z pohledu zajištění přehledu o nakládání s potravinami a zásobami. U větších lokalit to bylo výhodné i kvůli zajištění požární bezpečnosti.

Vznik přímo uzavřeného kuchyňského dvora se u nás podařilo prokázat ve Valdštejnském paláci, kuchyňská křídla jsou častější. Seskupení prostor určených na zpracování potravin a přípravu jídla dokládají především písemné prameny, hlavně různé inventáře. Ztotožnit vyjmenované prostory s konkrétními místnostmi je však obtížné, protože dispozice sídla se od sepsání inventáře dále přestavovala a po zbourání pecí a přezdění komínů není jak místnost bezpečně identifikovat. Někde zůstávají háky na zavěšení masa (Seeberg), případně výlevky, které bývají umístěné i mimo kuchyně

Jídlo bylo třeba do jídelen dopravit co nejrychleji, při větší vzdálenosti kuchyně se objevují při hodovních sálech drobné kuchyňky určené na přehřívání jídla. Zařízením, které urychlilo dopravu hotového jídla na hodovní stůl, byla i zdviž dochovaná v Bellarii v Českém Krumlově. Toto zařízení navíc i omezilo pohyb služebnictva, které nerušilo panstvo.

POLOHA KUCHYNĚ

Umístění kuchyně se liší podle typu sídla.

Hrady a tvrze

Velké kuchyně bývaly často samostatné budovy (např. Menhartka v Jindřichově Hradci), případně byly zapojené do zástavby nádvoří (např. Locket, Křivoklát, Vízmburk, Považský hrad a Starhrad na Slovensku) v sousedních budovách se pak mohlo nacházet zázemí kuchyně a další prostory související s potravinářskou výrobou. Někdy je kuchyně spolu s těmito prostory označena jako kuchyňské křídlo. Prostorové a konstrukční uspořádání těchto prostor bylo různé. Ovlivňovala ho dispozice, velikost a výstavnost sídla. V blízkosti kuchyně se většinou nacházely i vstupy do skladovacích, případně i sklepních prostor. Nedaleko kuchyně se mohly nacházet i místnosti pro kuchyňský personál (Cukněstěj).

Kuchyně musela být kvůli plynulému zásobování blízko zdroje vody a skladovacích prostor (potraviny a palivo). V některých případech se podařilo umístit studnu přímo do kuchyně (Český Krumlov, starší kuchyně; Lipa, Polsko). Pro běžný provoz bylo vhodné, aby se nacházela co nejbližší hodovním prostorám, protože jídlo bylo třeba donést na stůl teplé. Proto kuchyně častěji nalézáme v hradním jádře. V případě, že bylo v jádře málo místa, mohla se kuchyně objevit v předhradí nebo na dolním hradě, jak tomu bylo např. u kuchyně v opavském hradě (předhradí u mostu do hradního jádra) nebo na Křivoklátě. Zde byly 2 velké kuchyně na dolním hradě, kuchyně určená pro horní hrad (v dnešním čp. 132) se nacházela vedle hradního jádra.

Kvůli zásobování a často také kvůli konstrukci dýmníkového komína bývaly kuchyně přízemní. Některé dýmníkové komíny neumožňovaly postavit nad kuchyní další patra, především se jedná o ty, které mají DČK ve tvaru osmibokého komolého jehlanu. Např. kvůli zřízení patra nad kuchyní byl zbouraný oktogonální komín na tvrzi Kurovice.

Vedlejší kuchyně umístěné v patře

Poloha kuchyně ve vyšších podlažích ve většině případů ukazuje na její specifickou funkci. Tyto kuchyně byly většinou menší než kuchyně hlavní. Bývaly to kuchyně určené pro zvláštní skupinu strážníků a předpokládáme, že většinou sloužily pro ohřívání nebo dokončování jídel. Nález železného roštu v kuchyni v manském domě na Křivoklátě dokládá i roštění, tedy rychlou úpravu masa. Z dalších kuchyní to je např. kuchyně ve věži Hudérka na Křivoklátě, kuchyně v Ludvíkově křídle Pražského hradu nebo kuchyně 1 ve Starém paláci v Jindřichově Hradci.

Kuchyně v Hudérce snad sloužila ozbrojencům zajišťujícím obranu hradu. V Ludvíkově křídle Pražského hradu byly kuchyně zřízené patrně až po r. 1541, kdy hrad vyhořel. Ve třetím a pátém podlaží byly vloženy do místností určených pro přikládání do kachlových kamen, ve čtvrtém podlaží (tj. na úrovni Vladislavského sálu) umístili 3 šachtová topeniště do niky po zrušeném krbu. Větší počet kuchyní souvisel se změnou využití paláce. Původnímu účelu v té době sloužila pouze císařská jídelna v pátém podlaží. Třetí a čtvrté podlaží obsadila Česká komora a Česká kancelář a kuchyně byly určeny pro její úředníky.

Kuchyně 1 v Jindřichově Hradci se nacházela v prostoru, kam písemné prameny kladou fraucimor a sloužila zřejmě pro tuto skupinu obyvatel hradu.

Hlavní kuchyně umístěné v patře

Na některých lokalitách však byla v patře umístěna i hlavní kuchyně. Můžeme jmenovat hrad Orlík nad Vltavou (před rokem 1515) a Hrádek v Kutné Hoře (konec 15. st.). Na Orlíku byla kuchyně v patře kvůli skalnímu výchozu, který vyplňoval přízemí jižního křídla, dá se říci, že to bylo i kvůli nedostatku místa, protože jinak by kuchyni umístili do jiné části hradu, kde by do ní byl jednodušší přístup kvůli zásobování. Také v Hrádku byl nedostatek místa, svoji roli mohla hrát i potřeba dostat na stísněném prostoru komín co nejvýše, aby kouř nemohl vnikat do obytných prostor.

Kuchyně v dominantních polohách

Kuchyně, které měly DČK ve tvaru oktogonu, vypadaly jako věže a často zaujímaly dominantní pozice v rámci hradu. Např. na Roupově stála kuchyně vedle vstupní brány, dvě kuchyně na Křivoklátě byly součástí zástavby severní strany dolního hradu a spolu s věží

Huděrkou, která měla helmici stejného tvaru jako DČK kuchyní, tvořily dominanty této části hradu. Na hradě Kámen předpokládá T. Durdík (2009, 239), že se situování donjonu v nejchráněnější poloze hradu stalo podnětem k budování dalších věží. Právě kuchyně s DČK, která byla obehnaná cimbuřím, navozuje dojem další hradní věže.

V dominantní poloze na střeše komína, viditelný z nádvoří, byl i komín zakončený ozdobnou hlavicí kuchyně 1 ve Starém paláci v Jindřichově Hradci.

Zámky

V zámcích byly na kuchyně kladené podobné nároky jako na hradech a tvrzích. Situace se lišila v tom, že zámky již měly pravidelné dispozice. Proto mizí kuchyně jako samostatná stavba. Je umísťovaná do přízemí v blízkosti schodiště do patra.

Renesanční zámky

Od renesance se přecházelo od nepravidelné k pravidelné stavební dispozici. V zámcích se vyčleňovaly prostory určené k obývání pro jednotlivé členy rodiny pána domu, místnosti k ubytování hostů, společenské místnosti přijímací a stolovací, části sloužící provozně technickým účelům (kuchyně, sklady, spíže, sklepy, šatny aj.), zbrojnice, postupně i různé „kunstkomory“, knihovny, laboratoře, chodby, schodiště a příslušenství hygienické (záchody). Vyčleněné části zámků a městských paláců sloužily k ubytování služebnictva, jako kanceláře a byty úředníků. Toto rozčlenění bylo vázané na velikost sídla, tedy na finanční možnosti majitele.

Velké kuchyně nacházíme většinou v přízemích budov. Přízemí bývala určena převážně pro skladovací prostory, komory, spíže, kuchyně, lázně, čelední světnice a komory, vinopalny, zřídka tu bývaly situovány panské reprezentativní místnosti. Výhradně skladovací funkci měly podzemní sklepy. V prvním poschodí míval obydlí pán domu, bývaly tu reprezentační shromažďovací místnosti, jídelny a ubytování pro vznešené hosty. Ve druhém poschodí často bývalo obydlí fraucimoru, původně situované v 1. patře. Jádro fraucimoru tvořily pokoje a komory manželky pána domu a dětský pokoj.

Kuchyně umístěné v přízemí bývaly v blízkosti schodišť do patra a do sklepů. Vedle hodovních světnic se zpravidla nacházely komory sloužící jako přípravný pokrmů a nápojů před servírováním. I zde platí, že kuchyně umístěné ve vyšších patrech jsou určené pro jasně danou skupinu obyvatel zámku a často jde jen o kuchyně ohřívací a dokončovací, případně se objevují kuchyně určené na přípravu stravy pro děti. U bohatých rodů, které měly několik sídel, bývala odlišná situace na vedlejších sídlech, kde často nebyla panská kuchyně a pokrmy se v době pobytu panstva připravovaly v kuchyni šafářky. (Petráň a kol, 1995, 226, 228, 232, 276, část textu doslovné citace).

Barokní zámky

Na konci 17. století pominula doba velkých dvorů a v rezidencích ubylo šlechtických dvořanů. Panská domácnost se kromě rodiny a několika trvalých hostů redukovala na komorní služebnictvo. Vzhledem k různým kulturním zájmům, které od pozdní renesance aristokraty již neopustily, bylo nutné vyčlenit v rezidencích pokoje k obývání pro bibliotékaře, archiváře, literáty, malíře a jiné umělce a učence. To vše ovlivnilo strukturu obytných prostor i zázemí. Kuchyně zůstává v přízemí, rozšiřují se zadní schodiště, která sloužila pro pohyb služebnictva, tedy i pro donášku hotového jídla z kuchyně (Petráň a kol. 1995, 319, 327). V baroku se již nepoužívají tzv. podávací okna.

Církevní stavby

Umístění kuchyní v církevních stavbách s výjimkou klášterů se výrazně neodlišovalo od obdobných světských staveb. Jiná situace byla v klášterních stavbách, které vycházely z řádových regulí a kde jedna nebo více kuchyní zajišťujících stravu pro všechny obyvatele kláštera (trvalé i dočasné) byly součástí určitými pravidly svázané klášterní dispozice (kromě klášterů se specifickou řeholí, např. kartuziánů). Kuchyně se umísťovala v těsném sousedství refektáře, buď s ním přímo souvisela, nebo od něj byla oddělená chodbou, ve které bývalo umístěné lavabo. Podle uspořádání kláštera mohly být další kuchyně ve špitále, v opatském domě apod.

Pět kuchyní je zachyceno i na slavném plánu ideálního benediktinského kláštera, který se dochoval v archivu kláštera St. Gallen. Plán kláštera chovaný v klášteře Sankt Gallen nechal vypracovat reichenavský opat Haito (zemřel v roce 836). Plán je nejstarším dochovaným dokladem plně vyvinutého benediktinského kláštera. Je zde zakreslená jedna kuchyně samostatná a 4 kuchyně, které se nacházejí v domě spolu s dalšími zařízeními spojenými s užíváním ohně. Samostatná kuchyně je největší, je to kuchyně mnichů umístěná západně od refektáře a spojená s ním zalamující se chodbou. Jižně od kuchyně se nachází pekárna a pivovar mnichů. V dalších objektech je kuchyně se spíží a lázní, která patřila k domu opata, kuchyně s lázní pro nemocnici a kuchyně s lázní pro noviciát, kuchyně s přípravou, pekárnou a pivovarem pro dům hostů. Zajímavé je, že k domu poutníků patřila pouze pekárna a pivovar, nikoliv kuchyně (Vlček, Sommer, Foltýn 1997, 33-35).

V cisterciáckých kláštorech se důsledně oddělovaly prostory určené kněžím a bratrům laikům, což vedlo i ke zřízení oddělených kuchyní vázaných na samostatné refektáře. Kuchyně i refektáře se umísťovaly většinou do jižního křídla kláštera.

Kapucínské kláštery byly stavěné podle jednotného vzoru, navzájem se podobaly jak dispozicí, tak vnějším vzhledem. V křídle kolmo navazujícím na refektář byla vždy kuchyně, u kapucínů zcela zvláště řešená. Střední chodba zde vytvářela trojtrakt a oddělovala tak kuchyni od ambitu. Chodba sloužila provozům souvisejícím s vařením a stolováním. Vzájemně spojovala refektář s místností určenou k mytí a uskladnění nádobí, která byla položena za kuchyní, často dokonce až za schodištěm do patra. V místnosti se nalézala vodní nádrž a zřejmě i odpad. Dýmná část kuchyně celým svým objemem vystupovala ze hmoty křídla, s čistou částí byla propojená širokým průchodem. Takové neobvyklé řešení si vyžádala ochrana dřevěných stropních konstrukcí v klášteře. Dýmná část kuchyně s topeniště byla pouze přízemní, nad ní byl dýmníkový komín, jehož spodní část zakrývala celou plochu kuchyně. Z kuchyně vedlo podávací okénko do refektáře, vchod do střední chodby, ale také zvláštní východ mimo klášter do přístěnku u kuchyňského křídla, v němž bývalo uskladněno dřevo na topení. Na opačné straně od východu, přes prostor ohniště, bylo okno, umožňující alespoň trochu osvětlit celý prostor kuchyně. Vlastní ohniště lépe zásobila světlem dvojice okének v bočních stěnách kuchyně.

Ve františkánských kláštorech býval klenutý refektář v zadním (východním) křídle. Vedle refektáře bývala kuchyně spojená s ním podávacím okénkem. Z kuchyně vedlo schodiště do sklepa na potraviny. Obdobné uspořádání bývalo u minoritů, chyběl však přímý vstup do sklepa.

V kláštorech servitů býval velký refektář přístupný z chodby ambitu, propojený s kuchyní podávacím okénkem. Kuchyně mívala vlastní komínovou konstrukci, k níž často po druhé straně přiléhala pekařská pec. U augustiniánů poustevníků nejsou rozlehlé kuchyně spojované s refektářem podávacím oknem. Velké kuchyně mívali také obutí augustiniáni.

V barokním benediktinském klášteře v Břevnově byla poloha kuchyně, zimního a letního refektáře zvolená tak, aby z kuchyně mohla vést podávací okna do obou refektářů. V cisterciáckém klášteře v Plasích byla kuchyně před přestavbou v jižním křídle. Toto křídlo je zakreslené na plánu z doby před rokem 1711. Přízemí tohoto křídla sloužilo ke stolování a kuchyňským provozům. Byl tu zimní refektář, velká předsíň (z níž se dalo vcházet do sklepa na potraviny), následovala kuchyně, k níž patřila ještě spíž a místnost kuchaře s kamny. Přes ambit proti předsíni, již v prostoru rajskeho dvora, byla studniční stavba s kamennou nádrží a pramenem vody. Její situace jistě odpovídala původní gotické. Velký letní refektář byl připojen jako samostatné, k jihu vybíhající křídlo. Po Santiniho přestavbě se kuchyně nacházela ve východním rondelu. Byla napojená na kanalizaci, kamenný kanálek vycházející z jižní strany kuchyně byl zachycený archeologickým výzkumem⁶(Vlček, Sommer, Foltýn 1997, 42, 54-55, 58-59, 65, 71, 73).

Města

Problematikou měšťanských domů se zabývala řada badatelů. Řešení existence kuchyně v domě a její polohy v dispozici domu se věnovali především J. Muk, M. Radová a M. Hauserová, M. Rykl a P. Kodera, aktuálně též E. Seifertová/Racková a J. Slavík (2022).

⁶ Ústní informace vedoucí výzkumu PhDr. E. Kamenická

Stav poznání na základě odborných publikací

J. Muk

Shrnutí své představy o vývoje vnitřní dispozice domu podal J. Muk v článku "Středověký městský dům ve výsledcích stavebně historického průzkumu". Odstavec věnovaný kuchyním uvádím v doslovné citaci (Muk 1988-1991, 93-94): "Pozornosti si zaslouží i proměny vnitřní struktury půdorysu. Nejstarší domy, patrně bezprostředně nahrazující dvorcovou zástavbu souvislým zastavením, se prozrazují s výjimkou příčných stavení charakteristickou příčně jednotraktovou dispozicí, přičemž zadním traktem je dvorní křídlo. V těchto domech dosud postrádáme charakteristické černé kuchyně, nebo lze prokázat, že tyto vznikaly dodatečně. Vytápělo se pouze otevřenými krby⁷. Kuchyněmi byly tedy rozsáhlejší prostory, nebo snad dokonce nebyly jako samostatné funkční jednotky vyčleněny. Za předpokladu správného odhadu původnosti středního traktu jsou černé kuchyně a jejich střední trakt v Domažlicích doloženy již v první polovině 14. století. Kuchyně měly charakteristickou klenbu a dýmník. Dodatečnost vzniku středního traktu a černé kuchyně vestavbou byla přesvědčivě prokázána v Mostě čp. 226 a v řadě dalších lokalit. Vývoj k tomuto zdokonalenému systému vytápění neprobíhal jednotně, např. na Špiši se setkáváme se soustavami krbů ještě v 15. století."

J. Muk tedy předpokládal, že kuchyně jako samostatná místnost se v domech objevuje až ve 14. století a to ve středních traktech. Tyto střední trakty jsou součástí novostaveb, do starších domů jsou vkládané dodatečně. Černé kuchyně dávají do souvislosti s vytápěním: "Černé kuchyně, nacházející se ve středním traktu patrně souvisely s rozšířením kachlových kamen v jizbách." (Muk 1999, 338). Tyto teze uvádí i v dalších publikacích, černé kuchyně spojuje vždy s problematikou vytápění, jejich provoz jako kuchyní neřeší.

M. Radová a M. Hauserová

Polohy kuchyní v síňovém domě se v souvislosti s vytápěním dotkly i M. Radová a M. Hauserová v článku věnovaném genezi a rozšíření síňového domu v Evropě a u nás (Radová, Hauserová 1992, 108). Doslovná citace: "Od řemeslnických domů jižní a západní Evropy se však náš síňový dům a dům dolnoněmeckých a polských měst odlišuje mimo jiné zejména existencí zadního, odlišně patrového komorového křídla. Nad jeho spodní, v archaičtějším případech polozapuštěnou komorou bývá situována obytná místnost. Ve většině případů je dochována v podobě poznamenané četnými přestavbami. I ty však nezřídka svědčí o snaze zdůraznit náročnější obytný charakter interiéru zvláštním architektonickým řešením. O vytápění těchto prostor svědčí pozůstatky topných komor nebo černých kuchyní na úrovni mezipatra" I v tomto případě se autorky přiklání k lokaci kuchyně do střední části dispozice, zvažují však i vytápění obytné prostory pomocí topné komory. Kde by se v tomto případě měla nacházet kuchyně, již neřeší.

M. Rykl

Problematikou lokace větších kuchyní v nejstarších podrobně probádaných staroměstských domech se zabýval také M. Rykl. Vyhodnotil stavebně historické průzkumy v domech Karlova 150-153, Jilská 234, Havelský trh 509 a 510 a Husova 156 a upozornil na skutečnost, že v předních - uličních částech těchto domů nebyly nalezené žádné pozůstatky kuchyní starších než renesančních. Tyto domy jsou velké či jinak výlučné, proto se zdá logické, aby v nich byla velká kuchyně. Domy byly podrobně probádané a otázce vytápění, tím i pozici kuchyně, byla u všech věnovaná značná pozornost. Je tedy téměř jisté, že se v nich nenacházely kuchyně podobná té, jejíž pozůstatky byly objevené v Celetné čp. 553/2. Na základě vyhodnocení informací, které jsou o domech k dispozici, předpokládá, že kuchyně těchto domů byla samostatné stavby, nacházely se na dvorech a jídlo se do domu nosilo.

Koncem 16. a v 17. stol. se kuchyně v těchto domech budují dodatečně uvnitř dispozice, a to převážně v patře, nejsou však spojené se světnicí a jejím vytápěním, jako je v domech v menších městech (Rykl v tisku a, Rykl v tisku b).

P. Kodera

Polohou kuchyně v domě se zabýval také P. Kodera v rámci své práce Prostorová struktura městského domu v raném novověku (možnosti výpovědi písemných pramenů). Předpokládal, že

⁷ V současné době se přikláníme k vytápění kamny pecí nebo mezistupněm mezi pecí a kachlovými kamny

se v průběhu vývoje městského domu přesunula kuchyně spolu s bydlením ze svého místa v přízemí do nově přistavěného prvního patra. Prostor bývalé přízemní kuchyně mohl být využíván jako malá komora. V přízemí byla kuchyně často umístěná na středu dispozice vedle schodiště, v patře při straně prostředního traktu. Upozornil však také na to, že ve středověku i v raném novověku mohla kuchyně stát i mimo vlastní stavení.

V předbělohorském období v souboru domů, které ve své práci sledoval, byly v inventářích uvedené jen 2 kuchyně umístěné ve dvoře. Společně s nimi byly zapsané i kuchyně v patře domu. Podle vybavení - obě kuchyně na dvoře obsahovaly kotle na praní - v době sepsání inventáře (1582 a 1588) již fungovala jako prádelny, nikoliv jako kuchyně (Kodera 2007, 129-130).

E. Seifertová/Racková, J. Slavík

Na základě řady průzkumů autoři konstatují, že ve východních Čechách jsou dochované domy až pozdně středověké a především raně novověké. Hlavní kuchyně domu se nachází v patře vedle světnice nebo v zadním mezipatře. Z kuchyně se obsluhují i kamna v obytné místnosti (2022, 145-147).

Celetná čp. 553/2, dosud nepublikovaný OPD

V Celetné v čp. 553/2 byla ve 3/4 14. století velká kuchyně s centrálním komínem, jehož dýmníková část měla tvar osmibokého komolého jehlanu. Nacházela se v patře jednopatrového domu. Tuto konstrukci komínu známe z hradního prostředí, v 1/2 14. století byla použita na hradě Kámen. Otázka je, proč se kuchyně nachází v 1. patře. Důvodem mohl být nedostatek prostoru a s tím související problém s kouřem, který bylo třeba odvést do dostatečné výše, aby nepronikal do obytných prostor domu. Bude zajímavé, zda se podaří obdobnou konstrukci DČK doložit i v dalších patricijských domech v Praze nebo v jiných významných královských městech.

Ve stavební etapě datované dendrochronologicky do roku 1514 byly v 1. patře dvorního křídla 4 byty k pronájmu tvořené vytápěnou a nevytápěnou místností. V prostoru síní k bytům přiléhaly drobné kuchyně s centrálním komínem ve tvaru asymetrického čtyřbokého komolého jehlanu s jednou šikmou stěnou, která klesala od obvodové zdi bytu ke zdi kuchyně. Kuchyně byly přístupné ze síně, vstup byl pravděpodobně vedle vstupu do bytu. Komín do kuchyní sestupoval nikou ve zdi bytu, v dolní části niky byly příkládací otvor do kamen a otvor pro odvod kouře. Na stěně proti vstupu byly stopy očazení od ohně na podestě na vaření.

Písemné doklady kuchyní umístěných v přízemí

V plzeňském listáři je zápis, v němž roku 1404 zapisuje plzeňský měšťan své manželce spižírnu a kuchyni na dvoře: ...spižírnu na dvoře domu podle stáje a kuchyni na pravé ruce na dvoře domu jdouce postavenú... (Kodera 2007, 74).

V novoměstských městských knihách je k roku 1548 zpráva o prohlídce a demolici domu na zahradě:...že [...] obhlíželi kuchyň, která stála v zahradě [...] a protože byla špatná, celou ji zbořili (Kodera 2007, 130).

Obecní, potulní a příležitostné kuchyně

V popisování poloh kuchyní nesmíme zapomenout na dřevěné obecní, potulní a příležitostné kuchyně. Obecní a příležitostné kuchyně se obvykle nacházely na náměstích, potulní kuchyňky si stavěli měšťané, např. řezníci u masných krámů (Winter 1890, 508-509, 521-522).

Shrnutí

Kuchyně se dle sémantického rozboru J. Macka (1991, 61) objevují v patricijských měšťanských domech od začátku 14. století.

Nacházíme je jako samostatné budovy na dvorech domů, v přízemích a v patrech domů. Pokud je kuchyně v domě, bývá ve střední části domu, často v prostorách bez přímého osvětlení. Jsou-li v domě kuchyně v každém podlaží, bývají umístěné nad sebou a spojují se do jednoho komína. V 15. století zřejmě začíná přesun kuchyní z přízemí do patra.

Od 16. století jsou kuchyně umísťované přednostně do patra, ačkoliv to znamená jak složitější zásobování (voda, palivo, potraviny), tak obtížnější odstraňování odpadů. Kuchyně na dvorech, jestliže ještě stály, měly už jiné využití, sloužily např. jako prádelny. V přízemí zůstávají kuchyně tam, kde to vyžaduje provoz domu. Např. v Jáchymově, kde jsou v domech vedle obytných

prostor i kanceláře a kromě majitelů se zde pohybují úředníci, kterým slouží kuchyně v přízemí, případně i v 1. patře domu, nebo v Truhlářské 1113, kde kuchyně sloužila pro čeled' majitele. Od 17. století narůstá počet drobných kuchyní, které jsou přistavované pro pronajímané byty, doklady o nich přinášejí stavební plány dochované ve větší míře od 18. století. Pro přesnější výsledky by bylo třeba zpracovat větší počet domů.

Vesnické usedlosti

Ve vesnickém prostředí se dlouho udržoval dýmný provoz. Vaření probíhalo v obytné místnosti. Kuchyně vydělené do vstupní síně se objevují od 2/2 16. století v západní části ČR. V průběhu 17. století se rozšiřují v nížinných oblastech. Nejpomaleji probíhalo jejich zavádění ve východních oblastech republiky. Kuchyně se nejdříve objevují v hostincích, mlýnech a na farách. Nejstarší se nacházely v zadní části síně, od níž nebyly oddělené, vývoj pak směřoval ke vzniku samostatné místnosti opatřené dveřmi (Vařeka, Frolec 2007, 29). Z kuchyně se přikládalo do pece a kamen ve světnici. V německy mluvících pohraničních oblastech bývala pec vysunutá za zadní stěnu domu, ústím obrácená do kuchyně.

V celkovém utváření domů se v 18. století projevují regionální varianty a tomu odpovídá i poloha kuchyně v domě. V jihozápadních Čechách byly běžné valeně klenuté kuchyně na celou šířku síně, které umožňovaly vytápění zadní světnice ve třetím půdorysném dílu domu. Valená klenba kuchyně mírně stoupala směrem k DČK, která mohla být umístěná uprostřed klenby, ale častěji byla kvůli lepší spodní opoře při některé čelní stěně, buď na straně k přední, nebo na straně k zadní světnici. Vodítkem pro situování komína bylo zřejmě umístění pece, která byla častěji vložena jako jediné vytápěcí zařízení do zadní světnice. Komín byl nad jejím ústím, proto vystupoval ze střechy nad zadním koncem kuchyně. Doprovodným prvkem těchto kuchyní byly nástěnné osvětlovací krby, umístěné ve stěně mezi kamny a vstupem do světnice. Krbečky měly šikmý sopouchový odtah pod klenbu kuchyně.

V severních Čechách v patrových dřevěných domech byla kuchyně v zadní části vstupní síně, kterou zakrýval dřevohliněný dýmníkový komín. DČK byla ve směru od stěny světnice opřena do nejbližšího stropního trámu, pod nímž byla ještě lehká příčka nesená vodorovným trámem, která zabraňovala průniku kouře do prostoru síně. Od 2/2 18. století byly tyto domy zcela nebo částečně zděné. Vyzdívané byly přednostně hospodářské části, především kuchyně, které od síně odděloval klenební pas.

V menších severočeských domech a dále v celých severovýchodních Čechách, kde převažovala přízemní zástavba, bylo umístění kuchyní podobné. V zadní části síně se přimykaly na stranu světnice. Dřevohliněná DČK se opírala o první stropní trám, rozměry kuchyně se nezměnily ani po výstavbě zděného komína. Kuchyně byly malé, nikové, na vstupní straně byl trámový překlad nebo pas. Od konce 18. století měly nikové kuchyně lichoběžníkový půdorys s šikmo umístěnou vstupní stěnou.

V domech s průjezdy a běžněji na českomoravském pomezí i dále na moravské straně Vysočiny bylo typické odsunutí kuchyně ze zadní části síně do druhého užšího traktu za světnici, kde se kuchyně podělila o část pruhu, vyhrazeného dříve světničce. Odvod kouře i zde přecházel od dřevohliněné ke zděné formě (Škabrada 2003, 276-277).

Hospodářské dvory

V hospodářských dvorech byla vždy kuchyně určená přípravě stravy pro čeled' v těsné blízkosti ratejny. Pokud se ve dvoře nacházelo obydlí šafáře, byla další kuchyně určená šafáři a jeho rodině v přízemí této stavby. Ratejna i obydlí šafáře bývaly napojené na hospodářskou část, zejména chlévy. Obydlí šafáře se většinou nacházelo u hlavní brány, kuchyně i světnice byly přístupné ze vstupní chodby nebo síně. Kuchyně bývaly klenuté valenými klenbami s výsečemi, později klenbami plackovými, s podestami u zdi nebo v koutě. Objevují se ale i kuchyně s centrálním komínem, např. kuchyně ve dvoře v Němčicích (okr. České Budějovice) z let 1708 - 1719. Nad kuchyní se tyčí cihlový komín, jehož DČK má tvar čtyřbokého pravidelného komolého jehlanu. Ve velkých dvorech cisterciáckých, benediktinských a premonstrátských klášterů byly obytné budovy, které se blížily panským domům nebo zámečkům. Tyto budovy byly patrové,

kuchyně a další provozní prostory se nacházely v přízemí, v patře byl refektář, jedna nebo dvě obytné místnosti a většinou i domácí kaple (Žižka 2016, 161, 165).

KONSTRUKCE KUCHYNÍ - DŘEVĚNÉ KUCHYNĚ

Řada staveb v minulosti byla dřevěných. Platí to i pro kuchyně. Do dnešní doby se z nich dochovaly části zaniklých komínů, zachycují je plány, za příznivých nálezových okolností může stopy dřevěných kuchyní zachytit archeologie. Bližší informace o dřevěných kuchyních se podařilo zjistit pro prostředí hradů a měst.

Hrady a tvrze

Obr. 1-2.

Katalog:

Týřov obr. 6.

Skály obr. 2-9.

Předpokládá se, že mnoho kuchyní na hradech a tvrzích, zejména na starších nebo méně významných objektech, mělo konstrukci dřevěnou, dřevohliněnou nebo smíšenou. Určitý podíl dřeva byl pravděpodobně užitý v nadzemních konstrukcích zčásti zahloubené kuchyně na hradě Týřově (před rokem 1249, Durdík1987, 361-362). Je pravděpodobné, že pro odvod kouře byl použitý dřevohliněný dýmník, takže se mohlo jednat o polodýmný provoz. Dřevěné kuchyně se podařilo objevit při plošném archeologickém výzkumu hradu Skály.

Z písemných pramenů a dochovaných plánů z mladšího období víme, že se lehčí dřevěné konstrukce využívaly také pro stavbu dočasných kuchyní, budovaných u příležitosti svateb, korunovací, pohřbů apod. V APH se zachoval plán na stavbu dřevěné příležitostné kuchyně s popisem. Jednalo se zřejmě o kuchyni postavenou při příležitosti korunovace Karla VI (1723) nebo Marie Terezie (1743). Plán přináší informace o výbavě a konstrukci kuchyně, které jinak nemáme možnost zjistit. Z roku 1723 pochází nerealizované plány na přístavbu kuchyně ve 2. hradním nádvoří.

Kuchyně na hradě Skály

Dřevohliněná byla konstrukce DČK kuchyně 1 na hradě Skály (2/2 14. století), opřená o kamennou čelní zeď kuchyně a kamenné části převisu, který překrýval prostor nad kuchyní. Unikátně se dochovala složitá konstrukce DČK kuchyně 2 (14/15. století). Tato kuchyně, spojená se strážnicí, byla roubená. Připojovala se ke skalnímu masivu, který tvořil dvě stěny budovy. DČK byla na pomezí mezi dýmníkem a dýmníkovým komínem. Stěny DČK tvořila na západě příčná zeď, která oddělovala horní a dolní hrad, na jihu skála, na severu a východě dřevohliněné stěny. DČK tak měla čtyřboký asymetrický tvar se dvěma stěnami svislými a dvěma šikmými. Konstrukce šikmých stěn byla složitá. Základ tvořily podélné trámy, které byly asi 125 cm od sebe. Do nich byly odspodu začepované hranoly o straně 10-13 cm vzdálené 100-140 cm od sebe. Na ně byly příčně z horní strany natlučeny užší desky, k nimž byly zespodu hřebíky přibity laťky o stranách 2 až 3 cm o nezjištěné délce. Vzdálenost mezi hřebíky byla jen 4 až 5 cm. Mezi horními užšími deskami a spodními laťkami procházely hranoly, takže mezi nimi byla mezera cca 10 cm. Na spodní laťky pak byly přibité pomocné desky, které zachytily jíl, kterým byla konstrukce odshora vyplněná. Po naplnění konstrukce jílem byla z horní strany též překryta deskami a na ně položen pravděpodobně šindel. Když celá masa mazanice dostatečně proschla, bylo možné odstranit pomocné desky ze spodní strany. Celý výmaz pak držel na tisících hřebíků, ale i na lištičkách a hranolech, které se ocitly uvnitř hmoty. Následně bylo možné pod dýmníkem zatopit a dalším vypalováním se stával stále tvrdším a kompaktnějším, takže jeho část přežila i pád z poměrně velké výšky. Velikost celé DČK je obtížné stanovit. Lze předpokládat, že zabíral celou šikmou plochu nad ohništěm a snad i celou šířku místnosti, tudíž lze velikost odhadovat na 5,00 x 4,60 m. Je velice nepravděpodobné, že by se jednalo o výjimečné řešení vymyšlené na místě. Z historie hradu vyplývá, že úpravy na hradě prováděla jeho posádka, snad za účasti lidí z okolí, takže můžeme předpokládat, že využívali techniky, které znali z kuchyní na dalších hradech a tvrzích, na kterých se pohybovali. Vyloučit nemůžeme ani dýmníky v některých vesnických stavbách (Belcredi, 2010: 346–370.).

Návrh na stavbu dřevěné kuchyně z 2/4 18. století v archivu Pražského hradu

V APH je ve Staré plánové sbírce pod inv. č. 114/18 uložený návrh na stavu dřevěné kuchyně (rozměry plánu jsou 26 x 44 cm). Můžeme předpokládat, že je to návrh dočasné kuchyně postavené u příležitosti nějaké významné události. Nabízí se korunovace Karla VI. v roce 1723 nebo korunovace Marie Terezie v roce 1743. Rozměry kuchyně jsou udávány v loktech, pro přepočítání byl použitý český loket (59,014 cm), protože při použití vídeňského lokte (77,75 cm) by výška vstupních dveří do kuchyně vycházela na 2,72 m, což je nepravděpodobné.

Kuchyně je obdélná stavba o rozměrech 36-37 loktů x 22 loktů (21,29 m x 22,13 m). Síla stěn byla cca 1/2 lokte (cca 30 cm). Do kuchyně vedly 2 hlavní vstupy umístěné ve středech delších stran a 3 vstupy v zadní kratší stěně bez oken. Při této stěně byly příčkami vyčleněny 3 prostory, komora na uhlí (plán č. 19), dřevník (plán č. 20) a místnost na přípravu jídel. Vstupy do dřevníku a komory na uhlí zvenku sloužily pro doplňování paliva, zevnitř kuchyně umožňovaly přístup k palivu, které se odnášelo k podestám na vaření. V místnosti na přípravu jídel (plán č. 21) byla ve stěně sousedící s interiérem kuchyně police (ve funkci odkládací plochy), která se při sklopení měnila v okenici, jíž se zavíralo okno do interiéru kuchyně. U boční a zadní stěny této místnosti byla lavice pro pážata. S největší pravděpodobností se na polici podávalo hotové jídlo, které odebírala zde čekající pážata a odnášela ho do jídelen. Vstupy uzavíraly dveře o rozměrech 7/4 x 3 1/2 lokte (1,03 x 2,07 m). Rozměry uvedených místností byly zhruba 3,8 x 6,5 lokte (2,25 x 3,84 m; komora na uhlí), 3,8 x 8,2 lokte (2,25 x 4,85 m; dřevník) a 3,8 x 5,3 lokte (2,25 x 3,13 m; místnost na přípravu jídel). U čelní kratší stěny prolomené okny byly na krajích pekárna (plán č. 22) a umývací komora (plán č. 18). Rozměry pekárny a umývací komory byly 3,8 x 7,3 lokte (2,25 x 4,32 m), každou osvětlovalo jedno okno. Ve střední části o rozměrech 3,8 x 5,4 lokte (2,25 x 3,20 m) byly umístěny 2 různě velké pece (plán č. 14). Jejich rozměry byly 2,0 x 1,8 lokte (1,18 x 1,06 m) a 2,5 x 2,2 lokte (1,48 x 1,30 m). Menší pec měla postačit na 10 bochníků, větší na 14-15 bochníků domácího chleba. V umývárně měly být 1 nebo 2 obyčejné stoly 8 umývacích škopků a 8 konví na vodu. Do pekárny se měl vyrobit pekařský stůl z tvrdého nebo přinejmenším z lipového dřeva.

Ve střední části kuchyně byly 2 podesty na vaření (plán č. 11 a 12). Podesty se měly vyzdít z cihel, vyplnit dusanou hlínou a vydláždít. Větší topeniště mělo rozměry 8 1/2 x 6 1/2 lokte, (5,03 x 3,84 m). Jeho výška byla 13 až 14 coulů (33 - 36 cm). Na okraji podesty byla šachtová topeniště (německý název je „Wienth Öffen“), v první řadě 7 běžné velikosti, v druhé řadě 2 velká. Rozměry bohužel nebyly v popisu uvedené.

Podesta označená č. 12 byla postavená stejným způsobem. Její rozměry jsou 6 1/2 lokte x 5 1/2 lokte (3,84 x 3,25 m). Vysoká je stejně jako č. 11. Na jednom okraji podesty měla být dle popisu 3-4 šachtová (vhloubená) topeniště (zakreslená jsou 4), na druhém okraji se nacházel rožeň. Ten měl být pouze na 1/2 cihly silný, méně než 2 střevice (59 cm) široký a 3 střevice (89 cm) vysoký. Nad oběma podestami se neměl usazovat žádný trám. Nad kuchyní se měla udělat střecha jako na cihelně, která by odváděla kouř a velké teplo.

Vybavení kuchyně doplňovalo 5 stolů, 4 podél delších stran, 1 podél zadní kratší strany (plán č. 14). Jejich rozměry byly šíře 1 1/2 loktu (0,88 m), výška 1 loket (0,59 m), délka 8 loktů (4,73 m). Nad každým stolem byla s konstrukcí stolu spojená police vysoká 1 loket (59 cm), široká 1/2 lokte (30 cm) na odkládání nádobí. Další police měla být pod stolem, široká stejně jako stůl. Konstrukci stolu s policemi ukazuje skica na boku plánu.

Na 3 místech byly řeznické špalky vysoké 1 1/2 loktu (0,88 m), dlouhé 2 lokty (1,18 m), široké do jednoho loktu (do 0,59 m).

V rozích kuchyně bylo umístěno 5 vodních kádí (sudů, plán č. 15), každá s ruční dřevěnou stříkačkou. Dále zde měly být 2 sudy na ryby či na vodu, každý o 7 vědrech (zhruba 690 l).

Venku měl být na každé straně kuchyně být požární žebřík vedoucí na střechu a měly zde být připravené konve s kbelíky s vodou.

Nerealizované plány na přístavbu kuchyně na 2. hradním nádvoří

Z roku 1723 pochází také několik plánů na přístavbu kuchyně ke křídlu vysunutému od jihu do druhého hradního nádvoří. Tato kuchyně byla v provozu až do tereziánské přestavby Hradu (Vilímková – Kašička 1976, 67). Dnes se zde nachází kaple sv. Kříže. Ze srovnání plánů je

zřejmě, že se zvažovaly 2 možnosti. První byla kuchyně ze dřeva, druhá, nakonec realizovaná, byla kuchyně zděná (APH, Stará plánový sbírka, sign. 114/3, 4). Dřevěná kuchyně měla být o něco užší, než budovy, ke kterým se připojovala. Byla obdélná, orientovaná delší stranou sever - jih (stejně jako kuchyně zděná). Na jihu se připojovala ke starší stavbě. Kuchyně byla příčkami rozdělená na 5 částí. Mezi kuchyní a starší budovou byla dvoudílná předsíň. Západní část předsíňe osvětlená 2 okny propojovala kuchyni se starší budovou a vcházelo se z ní do východní části. Do té směřovalo široké podávací okno s parapetem. Ve střední části kuchyně byl před tímto oknem stůl.

Střední část kuchyně byla osvětlená 5 okny, 3 na západě, 2 na východě. Mezi východními okny byl hlavní vstup. Uprostřed střední části kuchyně byla podesta na vaření, která měla na jižní kratší straně 6 a na navazující delší východní straně 2 šachtová topeniště. Kolem podesty byly 4 trámy, které nesly DČK. Podél obvodových stěn jsou nakreslené stoly.

V severní části kuchyně byly vedle sebe 2 pece ústím nasměrované do střední části. Prostor vedle pecí a za pecemi byl od střední části kuchyně oddělený příčkami se vstupy a krátkou příčkou za pecemi byl rozdělený na 2 části. Každá takto vzniklá prostora byla osvětlená 2 okny. Nejsou zde zakreslené žádné stoly. Na podrobném plánu provizorní kuchyně zmiňovaném výše je v tomto místě umístěná pekárna a umývací komora.

Určitá nejasnost je kolem odvodu kouře z pecí. Pokud by DČK byla pouze nad podestou, nesená 4 pilíři, které jsou kolem podesty, nezachytíla by kouř z pecí. Je možné, že DČK byla delší a zasahovala až nad pece, kde ji nesly příčky oddělující místnůstky za pecemi.

Závěr

O středověkých kuchyních umístěných na panských sídlech zatím máme velmi málo informací. Pravděpodobně se budou objevovat při archeologických výzkumech, především na sídlech s krátkou dobou existence, kde je šance, že jejich stopy nezaknily při mladších stavebních úpravách objektu.

Od 18. století už máme zachované plány. Díky plánu s popisem z 1/2 18. století z APH známe i detaily o vybavení kuchyní. Jedinečné jsou údaje o podobě stolů s odkládacími policemi, o polici (odkládací desce) v místnosti na přípravu jídel (plán č. 21), která se sklopením změnila v okenici určenou na zavření okna, o konstrukci podesty na vaření, o německém názvu šachtových topenišť a v neposlední řadě o protipožárních zabezpečovacích opatřeních, jejichž součástí byly i ruční dřevěné stříkačky.

Města

Kuchyně, ve kterých nakládalo s otevřeným ohněm, byly často místem, kde vypukl požár, který v husté městské zástavbě mohl zničit celé město. Požadavky na bezpečné umístění topenišť se odrazily již v nejstarším sepsání stavebních zvyklostí na našem území, které připravil brněnský městský písař Jan kolem roku 1353.

Komíny a kuchyně byly předmětem kontrol, z nichž se v mladším období dochovaly zápisy s popisem zjištěných závad. Přetrvávající používání dřevěných kuchyní, jakož i další prohřešky proti požární bezpečnosti ve městech dokládají opakující se zákazy a nařízení v opakovaně vydávaných požárních předpisech.

V písemných pramenech se také objevují zprávy o kuchyních příležitostných, obecních nebo "potulných", které byly rovněž stavěné ze dřeva.

Doklady o dřevěných kuchyních v požárních předpisech

Domy bez komínů

Písemné prameny dokládají pro 17 i 18. století existenci domů bez komínů s výslovně uvedenými kuchyněmi. Je pravděpodobné, že tyto kuchyně fungovaly jako polodýmne jízby. Zarážející je, že domy bez komínů byly ve 2/2 17. století i v Praze. M. Ebel (2007, 181) uvádí 3 případy ze zápisu z vyšetření stavu komínů na Starém Městě v Linhartské čtvrti v roce 1678: 1) U sv. Jana na břehu.... Ítem nachází se tam kuchyňka dřevěná nebezpečná bez komínu. 2) V domě P. z Talemherka u Matky Boží na Louži..." tam v světnici na vohniště jídlo strojejí pod pudou

dřevěnou bez komínu, půda již všecka vočazená jest. 3) V hodinářském domě: nebezpečně v síni na dvou místech bez komínu se topí."

V prvním případě se výslovně uvádí již existující samostatná místnost pojmenovaná kuchyně, avšak s dýmným nebo spíše polodýmným provozem. Ve druhém případě se hovoří o přípravě jídla ve světnici bez komína, v tomto případě se zřejmě jedná o jizbu s okny a dýmníkem, protože je očazená půda a dýmník odvádí kouř právě na půdu. Zajímavé je použití termínu světnice, i když šlo o jizbu.

Kuchyně fungující bez komínů existovaly ještě v 1/4 18. století v Českém Brodě. Českobrodské radní protokoly z let 1712-1716 dokumentují, že ve městě dosud dožívaly staré systémy vytápění dýmných provozů. V roce 1712 neuvedený počet měšťanů neměl ještě žádné komíny. Těm, kteří by si nepostavili komín do čtyř týdnů, měla být kuchyně a pec zapečetěna. Přesto všichni měšťané nesplnili příkaz a nařízení muselo být ještě 2x zopakováno (v letech 1713, 1716). V r. 1713 dostalo 5 českobrodských měšťanů termín 8 dnů na zřízení komínů, poté měly být jejich kuchyně a pece zapečetěny. O 3 roky později v r. 1716 neměli ještě 2 měšťané žádné komíny a 4 měšťané pouze špatně. Opět se opakuje povinnost opravy do 8 dnů, v případě neuposlechnutí zapečetění (Ebel 2007, 181).

V uvedených protokolech se výslovně hovoří o kuchyních, tedy o specializovaných místnostech určených k vaření jídla. Nepochybně v měšťanském domě byla vedle kuchyně i vytápěná obytná místnost - světnice, v níž byla kamna obsluhovaná z kuchyně. V takové kuchyni je provoz jako v dýmné jizbě nepravděpodobný. Spíše se dá předpokládat, že v kuchyni byl místo komínu dýmník, který dokázal pochytat a usměrnit většinu kouře do podstřeší. Ve fungování kuchyně s dýmníkem a kuchyně s dýmníkovým komínem zřejmě nebyl tak zásadní rozdíl, jestliže měšťané opakovaně nařízení o stavbě komínu neplnili. Požární nebezpečí však bylo u dýmníku podstatně větší, než u komínů. Domy bez komínů jsou doložené ještě ve 2/2 18. století např. v Tyrolech či v Haliči.

Obecní, potulné a příležitostné kuchyně

Obecní kuchyně, zvané též pouliční kuchyňky, tzv. potulné kuchyňky a příležitostné kuchyně zachytily písemné prameny. Zprávy o nich z 15. - 17. století shrnul Z. Winter. Kuchyně stávaly samostatně, nebyly součástí městské zástavby, byly to nevelké stavby, většinou ze dřeva (V reg. purk. Hrad. Král. 1605 čte se: „Vávrovi tesaři od stavění kuchyně na rynku k strojení jídel k příjezdu arcikněž. Constancie z Štýrska"). Obecní kuchyně⁸ byly v majetku obce a byly pronajímány za poplatek, potulní kuchyňky si stavěli měšťané, např. řezníci u masných krámů, i z jejich činnosti se platily poplatky do městské pokladny.

Příležitostné kuchyně nechávala stavět městská rada na náměstí, kdykoliv měl město navštívit nebo městem projet vzácný host. V Kouřimi roku 1484 při návštěvě krále Vladislava měšťané vystavěli na rynku prkennou kuchyni, v níž se připravovalo pohoštění (Winter 1890, 508-509, 521-522).

Příležitostné kuchyně stavěla při významných událostech také šlechta. Při mimořádně nákladném pohřbu předního českého aristokrata, triadvacetiletého Albrechta Václava Smiřického,

⁸ Winter 1892, 564-566, doslovná citace: Jako lázně tak i najímali konšelé obecní kuchyňky, které bývaly v mnohých městech na rynku pro pohodlí chudšího lidu. Na příklad o kuchyni kutnohorské dí zpráva z r. 1462, že byla „ku potřebě lidu dělného". Kuchynníkům se ukládalo v Hoře, aby bili čisté dobytky, vepře, aby strojili pečité i vařené a kury. Na proti tomu r. 1572 Staroměstští určili, aby v obecních kuchyních neprodávaly se husy, kuřata, ptáci, ani masa hovězího, telecího, jeheničího, skopového aby nebylo pečeno, ani vařeno; kuchař měl tu prodávati vepřovinu, játra, plíce a „dršťky všeliké. Určili tak, aby hospodští nežehrali na obecnou kuchyni; lidem chudým měla prostší strava staroměstské rady postačovati. Ale nepřicházela do kuchyni obecných jen chudina; vcházel sem také měšťané zámožní najíst a napít se. V malostranské obecní kuchyni scházeli se k přátelskému hovoru, kdykoli do Prahy přišli, vyslanci rakovníčtí, přední osoby z obecních starších a jiní vzácní sousedé z jiných měst. Do staroměstské obecní kuchyně, postavené r. 1588 proti Veliké kolleji, chodívali také učení páni mistři na pečení a salát. Konšelé dosazovali kuchaře sami; někde měli podací návrh řezníci městští v rukou. Čteteť o litoměřické kuchyni obecní r. 1600, že na ten čas zavřena bez kuchaře zůstává, což některým domácím i přespolním lidem, a zvláště chudším nádenním, na nemalé stížnosti jest, protož aby řezníci mezi sebou vosobu hodnou neprodleně obrali do též kuchyně, a koho by obrali, toho aby do rady dali, ač by se pánům líbil". Příjmy z kuchyni obecních nebyly z valných. Na konci XV. stol. přinášel obecní kuchař v Jindřichově Hradci ročně z obecní kuchyně po čtyřech kopách. Kuchyňský důchod stával se menším čím dál to více: snad proto, že vznikaly obecní kuchyňkám všude po ulicích konkurenční kuchyňky, jež obci také důchodek přinášely.

postavili měšťané v Jaroměři na náměstí provizorní „valní kuchyň“ opáženou prkny a zásobenou z náchodského panství (Petráň a kol. 1995, 218).

Vesnice

Dřevěné kuchyně a domy bez komínů existovaly i na vesnicích. O požární bezpečnost zde usilovala i vrchnost, mimo jiné i ve vrchnostenských instrukcích. Na některých panstvích na stavbu zděných kuchyní a komínů vrchnost přispívala. Roku 1694 pod dojmem požáru v Novém Sedle nařídil a finančně podporoval Ferdinand kníže ze Schwarzenberka na svých panstvích Hluboká a Třeboň povinnost mít zděné komíny a kuchyně, obdobnou podporu poskytovali k roku 1708 na Krumlově i Eggenberkové (Ebel 2007, 29).

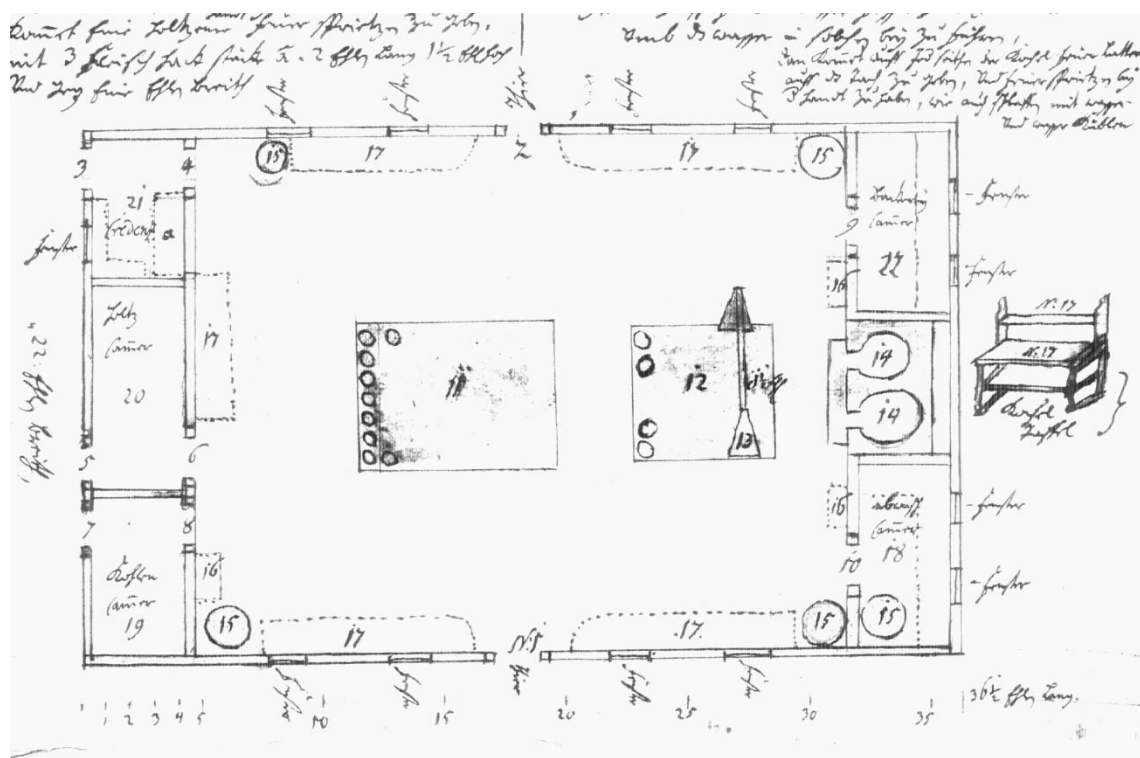
Dřevěné komíny a s nimi zřejmě i dřevěné kuchyně přetrvávaly hlavně v německy mluvících pohraničních oblastech severních Čech s patrovými dřevěnými domy, kde se ostatně poslední příklady těchto zařízení dodnes dochovaly. Konstrukce těchto dymníků se objevovala ve dvou základních modifikacích - roubené a hrázděné, přičemž obě varianty se při průchodu domem směrem vzhůru charakteristickými způsoby „chytaly“ konstrukcí stěn, stropů a krovu, takže lze jejich někdejší existenci sledovat i v případech, kdy byly později nahrazeny komíny zděnými. Poslední užití dřevohliněných dymníků v novostavbách se dá v odlehlejších místech severních Čech zachytit na rozhraní 3. a poslední čtvrtiny 18. století v prostředí městečka (Zákupy) a na vesnicích dokonce až v pokročilém počátku 19. století (okolí Krásné Lípy ve šluknovském výběžku). Pro většinu zdejší stavební produkce však platí, že od konce 18. století byl administrativní tlak proti dřevěné výstavbě a zejména proti dřevěnému provedení kuchyní a komínů úspěšný a tato zařízení se nadále budovala zděná. Nutno však připomenout, že v tradičním dřevěném, resp. dřevohliněném provedení zůstával obrovský podíl těchto zařízení ve starších domech, kde postupovalo přezdívaní při následných úpravách jenom pomalu (Škabrada 2003, 272, doslovná citace).

Podoba dřevěných kuchyní

Zachované plány velkých kuchyní ukazují rozmístění pomocných prostor (dřevníku, uhlárny, komory na mytí nádobí, pekárny, přípravny jídel) a dokládají umístění podesty na vaření ve střední části kuchyně a pracovních stolů podél zdi jak v hlavní části s podestou, tak v menších místnostech.

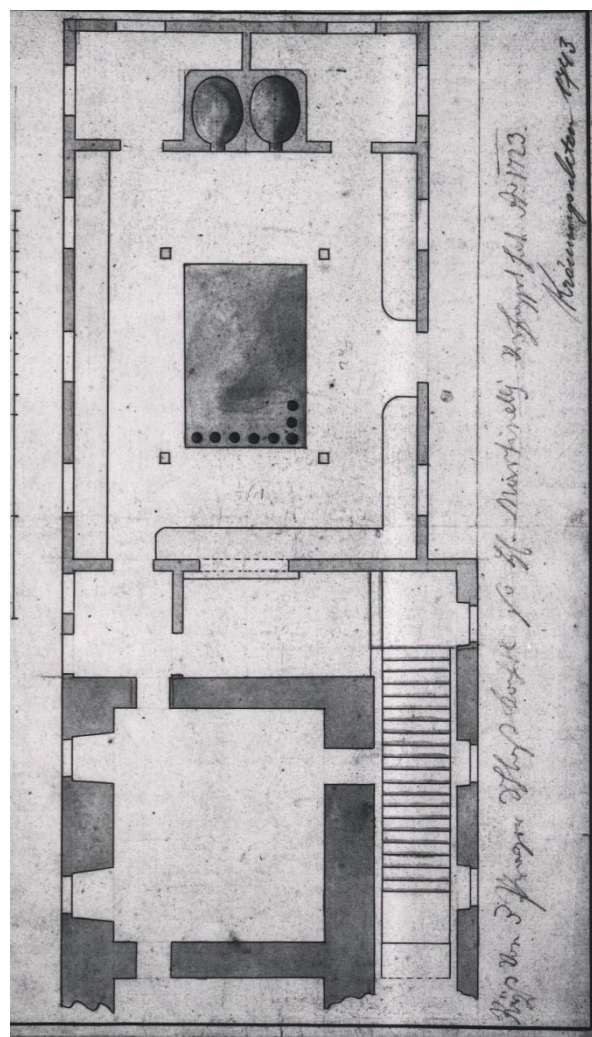
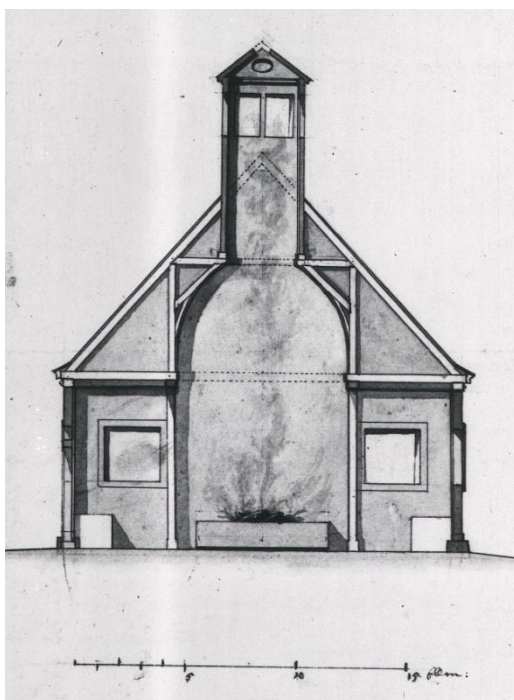
Pro menší kuchyně v měšťanských domech a na vesnici plány nemáme, určité informace lze vyčíst z požárních předpisů. Podle Požárního řádu pro Prahu z 3. února 1755 ohniště nesměla být pod nízkými komíny a u dřevěných stěn (Ebel 2007, 33). Vzhledem k tomu, že z kuchyně se většinou obsluhovala kamna ve světnici, případně pec a jejich ústí bylo zděné, připojovalo se nejspíše topeniště k nim a dispozice se tam zásadně nelišila od dispozice zděných kuchyní.

V mnoha předpisech se objevovaly buď požadavky na nehořlavé podlahy nebo zákazy podlah dřevěných. Podlahy měly být kamenné, z cihel či z lepenice nebo alespoň dusané hliněné (Ebel 2007, 36-37).



Obr. 1: Příležitostná dřevěná kuchyně, plán z 1723 nebo 1743, výřez.
APH Stará plánová sbírka, sign. 114/18.

Obr. 2: Nerealizovaný plán na dřevěnou variantu kuchyně postavené pro korunovaci Karla VI. v roce 1723.
APH Stará plánová sbírka, sign. 114/3, 4.



KONSTRUKCE KUCHYNÍ - ZDĚNÉ KUCHYNĚ

V kuchyních byly ve sledovaném období používané dýmníkové komíny. Právě způsob odvodu kouře do tohoto komína a konstrukce dýmníkové části komína měly na podobu zděných kuchyní největší vliv. V rámci práce bylo definováno 6 pracovních skupin rozdělených ještě na další podskupiny. Odvod kouře předpokládáný J. Sokolem v chebské falci není do členění zařazený, protože výzkum v přízemí falce ze začátku 20. století zatím nebyl kriticky vyhodnocený.

Konstrukce odvodu kouře - skupina 1

První skupinu tvoří kuchyně, u kterých DČK zakrývala celou dýmnou část kuchyně, resp. klenba dýmné části kuchyně (kromě podskupiny 1.4) tvořila dýmníkovou část komína. Konstrukci DČK můžeme rozdělit takto:

- 1.1 komolý jehlan
 - 1.1.1 oktagon
 - 1.1.1.1 oktagon, všechny stěny stejně široké
 - 1.1.1.2 oktagon, 4 stěny delší, 4 stěny kratší
 - 1.1.1.2.1 oktagon, 4 stěny delší, 4 stěny kratší - nad trompy
 - 1.1.1.2.2 oktagon, 4 stěny delší - nad trompy, 4 stěny kratší
 - 1.1.1.3 oktagon, 2 stěny delší, 6 stěn kratších
 - 1.1.1.3.1 oktagon, 2 stěny delší - nad stěnami kuchyně, 6 stěn kratších
 - 1.1.2 pravidelný čtyřboký komolý jehlan
 - 1.1.3 nepravidelný čtyřboký komolý jehlan
 - 1.1.3.1 nepravidelný čtyřboký komolý jehlan, 1 stěna svislá, 3 stěny šikmé
 - 1.1.3.2 nepravidelný čtyřboký komolý jehlan, 2 stěny svislé, 2 stěny šikmé
 - 1.1.3.3 nepravidelný čtyřboký komolý jehlan, 3 stěny svislé, 1 stěna šikmá
- 1.2 *komolý kužel, zatím u nás nedoložený*
- 1.3 klášterní klenba
- 1.4 komín vytesaný ve skále nebo konstruovaný pomocí skalních bloků

1.1.1 oktagon, příklady

U těchto kuchyní neznáme poměry stran oktagonu

Lokalita	Datace
Avignon, Francie, sídlo papeže, hrad	1342 -352
Kámen, hrad	1/2 14. století
Starhrad hrad (Starý hrad), Slovensko	2/2 15. století

1.1.1.1 oktagon, všechny stěny stejně široké, příklady

Lokalita	Datace
Praha, Celetná čp. 553/2 měšťanský dům	3/4 14. století
Laa an der Thaya, Rakousko, hrad	15. století
Somló, Maďarsko, hrad	2/2 15. století
Švihov, hrad	po 1473
Visegrád, velká kuchyně Matyáše Korvína, areál královského paláce	2/2, možná 4/4 15. století, přestavba sídla proběhla mezi lety 1486-1484
Roupov, hrad	kolem 1500
Orlík, hrad	před 1515
Bouzov, hrad	1/2 16. století

1.1.1.2.1, oktogon, 4 stěny delší, 4 stěny kratší - nad trompy, příklady

Lokalita	Datace
Vízmburk, hrad	1/2 15. století
Kurovice 1, tvrz	1460

1.1.1.2.2 oktogon, 4 stěny delší - nad trompy, 4 stěny kratší, příklady

Lokalita	Datace
Pravda, hrad	2/2 15.

1.1.1.3.1, oktogon, 2 stěny delší - nad stěnami kuchyně, 6 stěn kratších, příklady

Lokalita	Datace
Malenovice, hrad	kolem 1490

1.1.1.3.2 oktogon, 4 krátké, nad oktogonem, 2 stěny středně dlouhé nad kratšími zdmi, 2 stěny dlouhé nad delšími zdmi kuchyně

Lokalita	Datace
Křivoklát čp. 132, hrad	15/16. století

1.1.2 pravidelný čtyřboký komolý jehlan, příklady

Lokalita	Datace
Opavský hrad	90. léta 14. st. - 1. polovina 15. století
Cheb 2, hrad	1475-1490
Weitenegg, severní kuchyně, hrad	15. století, DČK 16/17. století
Hrádek v Kutné Hoře	4/4 15. století
Buda, Maďarsko, hrad	4/4 15. století (vyobrazení 1493)
Lipa Polsko, hrad	Před polovinou 16. století
Weitenegg, hrad	16. století
Ostřihom, Maďarsko, biskupský palác, hrad	4/4 16. století (vyobrazení 1595)
Nový Jičín Křížíkova 91/7, měšťanský dům	Cca mezi 1580-1620
Němčice, dvůr	1708 - 1709

1.1.3.1 nepravidelný čtyřboký komolý jehlan, 1 stěna svislá, 3 stěny šikmé, příklady

Lokalita	Datace
Strakonice 1, hrad	1500 - 1520
Buchlov 3, hrad	Po roce 1690

1.1.3.2 nepravidelný čtyřboký komolý jehlan, 2 stěny svislé, 2 stěny šikmé, příklady

Lokalita	Datace
Buchlov 8, hrad	1/2 18. století

1.1.3.3 nepravidelný čtyřboký komolý jehlan, 3 stěny svislé, 1 stěna šikmá, příklady

Lokalita	Datace
Jindřichův Hradec K1A, hrad	Po roce 1400
Jindřichův Hradec K1B, hrad	Před 1492
Celetná 553/2	1514

1.2 komolý kužel, příklady

Lokalita	Datace
Sintra, Portugalsko, sídlo krále, hrad	14/15. století
Buda, Maďarsko, hrad	4/4 15. století, vyobrazení 1493

1.3 klášterní klenba, příklady

Lokalita	Datace
Praha, Anežský klášter, kuchyně 2, klášter	Kolem 1250
Dijon, Francie	1433
Cuknštejn, tvrz	1/2 16. století
Praha, Pražský hrad, Maxmiliánovy kuchyně	1/2 16. století
Vlksice, tvrz	Před polovinou 16. století
Zákupy, klášter	1680 - 1682
Opočno, klášter	1676 – 1677

1.4 komín vytesaný ve skále nebo konstruovaný pomocí skalních bloků, příklady

Lokalita	Datace
Rotštejn, hrad	2/2 13. století
Skály 1, hrad	14/15. století

1.1.1 DČK ve tvaru osmibokého komolého jehlanu

Obr. 1-9.

Katalog:

Křivoklát, čp. 132 obr. 8, 15.

Kurovice 1 obr. 2, 6, 9, 10, 14.

Orlík obr. 2-4.

Praha, Celetná čp. 553/2, obr. 2-4.

Roupov obr. 4, 5, 13, 22, 26-51.

Vízmburk obr. 3-12.

Zahraniční analogie:

Laa an der Thaya obr. 3-6, 8-9.

Somló obr. 4-8.

Visegrád obr. 3.

Stěny DČK těchto komínů jsou buď stejně široké, nebo se jejich šíře různě liší, zatím se podařilo dokumentovat 3 možnosti. Šíře stěn oktogonální DČK však nemá žádný vliv na použití tohoto typu komína, vychází z rozměrů kuchyně, které jsou v některých případech upravované pomocí pasů nebo trompů.

Doba používání DČK ve tvaru osmibokého komolého jehlanu

Zatím nejstarším bezpečně zjištěným užitím tohoto způsobu odvodu kouře je dnes zaniklá, pouze stavebně historickým průzkumem zjištěná kuchyně na hradě Kámen, datovaná do 1/4 14. století. Většina zjištěných objektů je datovaná do 2/2 15. století, nejmladší zatím zjištěný je komín na hradě Orlík z 1/4 16. století. S užíváním dýmníkového komína, jehož spodní část má tvar oktogonu, můžeme počítat od 14. do 1/2 16. století.

Umístění kuchyně s DČK ve tvaru osmibokého komolého jehlanu v areálu sídla

Dýmníkový komín s DČK ve tvaru oktogonu se používal pro velké kuchyně. Ze 14 zjištěných kuchyní s tímto typem dýmníkového komína bylo 13 na hradech, 1 na tvrzi, 1 v měšťanském domě a 1 v areálu fary. Kuchyně v Praze na Starém městě a na Orlíku byly umístěné v patře budovy, na Orlíku se DČK pohledově neuplatňovala, situace zjištěné v domě U Sixtů při operativních průzkumech se zpracovávají, pohledové uplatnění kuchyně zatím nevíme.

Jako samostatná budova je rekonstruovaná kuchyně v Laa an der Thaya. Zbývající kuchyně na hradech a tvrzi byly samostatné budovy, které sousedily s dalšími stavbami, nebo byly součástí větší stavby (Praha, Staré Město, hrad Orlík). Při umístění takové kuchyně do větší stavby bylo třeba počítat s tím, že nad ní už nemůže být další patro. Některé kuchyně byly v dispozici objektu umístěné tak, že se dýmníkový komín, který připomínal věž, pohledově uplatňoval. Ve dvou případech to byla skutečně dominantní poloha. Na hradě Kámen kuchyně vystupovala v dálkových pohledech jako další věž, na Roupově stála vedle vstupní brány. Také na Křivoklátě se

dýmníkové komíny obou velkých kuchyní na dolním hradě uplatňovaly v dálkových pohledech na hrad i při pohledu na dolní nádvoří od vstupní brány.

V Somló v Maďarsku byla kuchyně součástí budov v hradním jádře, v Avignonu ve Francii byla v horním patře na úrovni sálu, ve kterém se stolovalo. Obě kuchyně se uplatňovaly v dálkových pohledech na hrad.

Důvodem, proč užití tohoto typu komína ztratilo význam, byl přechod k pravidelným dispoicím, ve kterých se velké kuchyně stávají součástí přízemí budov.

Materiál DČK

Pro konstrukci DČK se užívá kámen i cihly. Z lomového kamene byla postavená celá kuchyně 3 na hradě Vizmburku, torza trompů na hradě Pravda jsou rovněž z lomového kamene jako dochované obvodové stěny kuchyně, je proto pravděpodobné, že kamenná byla i celá DČK. V zahraničí je kamenná celá kuchyně na hradě Somló v Maďarsku, z kamenných kvádrů je i kuchyně v Avignonu ve Francii. Stěny kuchyně a trompy byly kamenné na Starém hradě na Slovensku (Bóna, Šimkovic, Janura 2021, 23-24), vzhledem k tomu, že kamenné jsou zde i mladší konstrukce, dá se předpokládat, že z kamene byl i oktogon. Cihlové byly trompy na tvrzi Kurovice (Štětina 2018, 100), a na hradě Malenovice (Vrla 2018, 82-83, 85). Na hradě Švihově byly cihly použité nejen na trompy, ale i na vyklenutí arkád přistavěných ke starší zdi. Podobně jako na Švihově postupovali stavitelé i na Roupově. Obvodové zdi kuchyně jsou z lomového kamene, klenby pasy, trompy i celý dýmníkový komín jsou z cihel. Na královském Křivoklátě jsou doložené kamenné krakorce pod trompy, u kterých předpokládáme především dekorativní funkci. Zbytky trompů jsou skryté pod omítkami, na základě konstrukce oktogonální helmice stejně staré věže Huděrky můžeme předpokládat, že i v kuchyních byly na stavbu DČK použité cihly.

Vnější strana komínů byla omítaná, vzhledem k tomu, že komíny nebyly zastřešené, ale fungovaly jako helmice, musela být tato omítka velmi kvalitní.

Konstrukce DČK

Pasy a arkády

DČK byla nesená obvodovými stěnami (Kurovice kuchyně 2) nebo pasy (patrně Visegrád). Někdy to byla kombinace pasu (pasů) a obvodových stěn (Roupov kuchyně 1, či arkád - Švihov). Pasy či arkády se přistavovaly ke starší, již existující zdi, aby se do těchto zdí nemuselo zasahovat kvůli založení stěny DČK a trompů (Švihov).

Pasy se někdy používaly pro zmenšení klenutého prostoru kuchyně a tím i výše komína (patrně Visegrád), nebo úpravu obdélného půdorysu kuchyně a jeho přiblížení čtverci (Roupov, kuchyně 1, jihozápadní strana). Důvodem této úpravy bylo snadnější zakládání a vyzdívání osmiboké DČK nad čtvercem. Tyto úpravy jsou zatím doložené jen pro pasy, ale to může být dáno i malým počtem dostatečně dochovaných objektů.

Pasy či arkády, které nesly stěnu DČK, zároveň někdy propojovaly dýmnou část kuchyně s další, již nezakouřenou částí kuchyně, která zřejmě sloužila jako přípravná. (pasy: Roupov kuchyně 1, Somló v Maďarsku, Avignon ve Francii, arkády: Křivoklát čp. 132).

Trompy a pendentivy

Převod pravoúhlého půdorysu na osmiboký prováděli stavitelé pomocí trompů, výjimečně užívali pendentivy, které jsou primárně určené k převodu pravoúhlého půdorysu na kruhový. Použití pendentivu vždy znamenalo určitou neznalost nebo bezradnost stavitele, který potřeboval vytvořit přímou, nikoliv zaoblenou plochu. Pendentiv byl proto použitý jako tromp, pouze v koutě místnosti a byl geometricky upravený, plochý.

Trompy, které bylo možno posoudit, tvořily výseč z kusého válce (Roupov, Somló v Maďarsku) nebo kusého kužele (Avignon ve Francii).

Z vyjmenovaných lokalit byly pendentivy použité na hradě Vizmburku, v kuchyni zděné z lomového kamene. Můžeme předpokládat, že to bylo způsobeno neznalostí zedníka, který práci prováděl. Tvar pendentivu spíše než sférickou plochu připomíná trojúhelník. Pendentivy použité jako trompy vyplňují pouze kout kuchyně a to v tak malé ploše, že délka stěn oktogonu nad pendentivy je menší než délka stěn oktogonu nad zdi kuchyně. V geodetické dokumentaci zaměřené archeologickým výzkumem odkryté části oktogonu je skica s délkami 4 stěn oktogonu

(měřeno na jeho vnější straně), které jsou 2,5 m, 2,2 m, 1,6 m a 1,6 m. Stěny s délkou 1,6 m byly nad pendentivy. Bohužel v plánu tyto rozdíly zakreslené nebyly. Nové měření není možné provést, protože část oktogonu se při pokračování výzkumu zřítla.

Druhý zjištěný případ použití pendentivů je podařilo dokumentovat v Praze v Celetné ulici čp. 553/2, v domě U Sixtů. Kuchyně se zde nacházela v prostoru 1. patra domu. Při rekonstrukci spojené s otlučněním částí omítek se objevily stopy po odbouraných rohových klenbičkách, u nichž se při bližším ohledání zjistilo, že je tvoří ve spodní části pendentivy, na něž v horní části nasedají trompy. Klenbičky byly vyzděné z cihel s malou příměsí kamene. Užití pendentivů a trompů v jedné konstrukci ukazuje na určitou bezradnost zedníka, který je klenul.

Většina kuchyní, které měly DČK ve tvaru oktogonu neseného trompy nebo pendentivy, byla časem přestavěná nebo se změnila ve zřícenině. Dýmníkový komín byl odstraněný nebo se zřítla, zmizely nebo byly vybourané i koutové klenbičky. Z trompů a pendentivů se dochovaly jen paty klenby vložené do obvodových zdí místnosti. Poměrně snadná je jejich identifikace na zříceninách, např. na hradě Pravda (okr. Louny) nebo Švihov (okr. Klatovy). V případě Švihova je už dokumentace pozůstatků trompů trochu složitější, protože kuchyně byla zastřešená a je zde expozice. Ve stojících objektech jsou pozůstatky trompů skryté v mladších úpravách. V již zmíněném domě U Sixtů v Praze byly koutové klenbičky odstraněné až na úroveň líce obvodových zdí místnosti a objevily se až po odstranění omítek. Na Malenovicích (Vrba 2018, 82-83, 85) i na Kurovicích (Štětina 2018, 100) byly pozůstatky trompů objevené nad mladší klenbou přízemí při rozkrytí zásypů pod podlahou prvního patra. Je pravděpodobné, že stopy dalších trompů se při rekonstrukcích budou objevovat, jak v klenebních zásypech, tak pod omítkami.

Celé trompy a pendentivy je možné dokumentovat v některých stojících objektech. Pendentivy ve zdivu z lomového kamene na hradě Vízmburku již byly zmíněné výše. Cihlové trompy jsou na hradě Roupově, trompy z lomového kamene se zachovaly na hradě Somló v Maďarsku. Zde se trompy mírně liší velikostí a tvarem. Kuchyně není zcela pravidelná prostora a je zjevné, že různé velikosti trompů tyto nepravidelnosti eliminují a vytvářejí co nejpravidelnější oktogon pro založení DČK.

Délka stěn DČK

Při dokumentaci DČK a pozůstatků trompů byly zjištěné 3 možnosti utváření stěn osmiboké DČK.

- 1.1.1.1 všechny stěny oktogonu jsou stejně dlouhé
- 1.1.1.2 4 stěny oktogonu jsou delší, 4 jsou kratší, varianta má 2 podvarianty
 - 1.1.1.2.1 stěny oktogonu nad obvodovými zdmi kuchyně jsou delší stěny nad trompy nebo pendentivy
 - 1.1.1.2.2 stěny oktogonu nad obvodovými zdmi kuchyně jsou kratší než stěny nad trompy nebo pendentivy
- 1.1.1.3. kuchyně má obdélný půdorys, délka stěn oktogonu se liší, tvoří skupiny 2+6 a 4+2+2
 - 1.1.1.3.1 kuchyně má obdélný půdorys, 2 stěny jsou delší, 6 je stejně dlouhých
 - 1.1.1.3.2 kuchyně má obdélný půdorys, 4 stěny nad tromp jsou stejně dlouhé, stěny nad kratšími stěnami kuchyně jsou delší, stěny nad delšími stěnami kuchyně jsou nejdelší

Sklon stěn DČK

Sklon stěn DČK je údaj, který se zatím příliš nesledoval a neuvádí se ani v SHP. V terénu je měření problematické, protože málokdy je ke stěně DČK přístup. Sklony stěn byly dokumentované při zpracování 3D modelu hradu Roupov. Jednotlivé stěny oktogonu měly sklon mírně odlišný, pohyboval se od 13° do 17°, měřeno od svislé osy DČK. Sklon bylo možné změřit také na torzu DČK na hradě Vízmburk, zde byl 11°. Menší sklon lze naměřit na řezu kuchyní v Laa an der Thaya. Otázka je, nakolik je plán spolehlivý, možná nepřesnost ale bude malá, odhadem kolem 2°. V Laa je sklon v exteriéru 21°, v interiéru v horní polovině DČK 19°. Značná strmost stěn těchto komínů je zřejmá i při pouhém vizuálním posouzení.

Přechůlková klenba nebo klenutí blízké klášterní klenbě?

Při zahájení práce se předpokládalo, že DČK, které vycházejí z tvaru komolého kužele, jsou stavěné nepravou, přechůlkovou klenbou. V létě roku 2022 bylo možné provést průzkum v kuchyni 3 hradu Buchlova, díky rekonstrukci hospodářského traktu, v němž se kuchyně nachází (u této kuchyně má DČK tvar nepravidelného čtyřbokého komolého jehlanu). Statická porucha kuchyně způsobila trhlinu ve zdivu, která odhalila založení šikmé stěny DČK do obvodové zdi kuchyně. Jak na ukotvení stěny DČK, tak na jejím pokračování bylo jasně vidět, že se nejedná o přechůlkovou klenbu a že cihly jsou ve zdivu uloženy šikmo. Pro tuto klenbu se nepodařilo zjistit zavedený odborný termín. Je možné říci, že má nejbližší ke klenbě klášterní.

Po zjištění existence této klenby byly přezkoumány i stěny DČK hradu Roupova. I zde se potvrdilo, že se nejedná o přechůlkovou klenbu a že konstrukce je stejná, jako u kuchyně 3 na Buchlově. Klenba byla použita i v domě U Sixtů v Celetné ulici 553/2 v Praze na Starém Městě na zaklenutí malé kuchyně v 1. patře. Jena šikmá stěna DČK je ve spodní části mírně vzdutá, v horní části má sklon 26° , cihly tedy mají sklon 64° (ke svislé ose klenby). V domě jsou k roku 1514 dendrochronologicky datované 4 nájemní byty složené z vytápěné a nevytápěné místnosti a malé kuchyně, z níž byla obsluhovaná i kamna. Vcelku uniformní uspořádání bytů dovoluje předpokládat, že stejně byly konstruované klenby i v dalších, hůře dochovaných kuchyních (Rykl, v tisku b).

Podle fotografií se zdá, že klenba byla použita i pro stěny oktogonu na hradě Vízmburku, hypotézu však bude třeba ověřit na místě, protože zdivo je z lomového kamene a sklon stěny je jen 11° , takže posouzení podle fotografie je možné brát pouze jako předpoklad. Pro použití klenby svědčí dochované otisky bednění používaného při stavbě oktogonu.

DČK, která vychází u komolého jehlanu, má stejný způsob výstavby jako zděná helmice na věži. Proto je možné předpokládat, že i zde by se mohl použít tento specifický druh klenby. Proto je třeba hledat zde analogie. Zatím byla prohlédnuta pouze věž Hudérka na Křivoklátě, zdá se, že i v této věži byl použit stejný způsob klenutí jako v Buchlově v kuchyni 3 a na Roupově, předpoklad bude třeba ověřit měřením. Pro hledání dalších analogií bude třeba podívat se do dochovaných věží kostelních, radničních (Radaň) či hradních (např. Kašperk).

Postup klenutí DČK

Na dochovaných částech DČK na hradě Vízmburku se zachovaly otisky bednění, v popise hradní kuchyně bednění uvádí i V. Razím (2012, 96). Je tedy pravděpodobné, že se při klenutí DČK uplatňoval nějaký druh bednění. Určitou analogií by mohla být krovová konstrukce, na kterou se připevňovalo bednění při stavbě věže. Konstrukce se dochovala ve čtyřboké jehlancové helmici kostela Nejsvětější Trojice ve Všestarech u Hradce Králové. Stavba věže je datovaná letopočtem 1551 vyrytým na středním stropním trámu zvonového patra (Václavík 2003, 175, 178). Helmice má čtyřboký tvar, takže stavba dřevěné konstrukce byla jednodušší než u tvaru osmibokého, princip upevnění bednění je ale stejný, takže je pravděpodobné, že se obdobné konstrukce používaly i při výstavbě dýmníkových komínů, jejichž dýmníková část měla tvar oktogonu.

Síla stěn DČK

Sílu stěn DČK (měřeno mimo zesilující žebra, včetně omítky) známe na hradě Roupově, je zachycená na řezopohledech kuchyně (Hlavenka, Benda 2020). Pohybuje se od 25,5 do 31,0 cm. Rozměry cihel změřené na ortofotech (Hlavenka, Sýkora 2018) jsou $16 \times 13 \times 6$ cm, dle ortofot se ve zdivu nepravidelně střídají běhouny a vazáky. Podle uvedených rozměrů (byť měření na ortofotech bude třeba ověřit), musely být ve zdivu používány i dělené cihly. Poměrně tenká stěna komína byla na hranách vyztužená žebry. Nelze vyloučit, že žebra byla použita kvůli zpevnění vysoké svislé části komína.

Síla stěny DČK z lomového kamene byla zaznamenána i na skice k zaměření hradu Vízmburka (archiv ARÚ AV ČR Praha, v.v.i, složka Vízmburk, nedigitalizováno), byla 0,50 m. Je zřejmé, že klenba z lomového kamene musela být silnější, než stěna z cihel.

Statika DČK

Paty DČK jsou vloženy do obvodových zdí kuchyně, případně pasů (arkád), které jsou k těmto zdem přiložené nebo oddělují dýmnou část kuchyně od části čisté. Zdi kuchyně (pasy,

arkády) tvoří opěru klenby a zachycují šikmé i svislé tlaky klenby. Ze statických důvodů musí patu klenby DČK převyšovat, aby eliminovaly šikmé tlaky klenby. Na Roupově je koruna zdíva obvodových zdí kuchyně nad patou klenby DČK 61 - 75 cm. Protože koruna zdíva je porušená, původně to asi bylo o něco více. Na Buchlově v kuchyni 3 byla koruna obvodových zdí kuchyně 63 - 68 cm nad patou klenby.

Otvory ve stěnách DČK

Velice zajímavou otázku představují otvory v dýmníkové části komína. Zatím se je podařilo identifikovat v dýmníkovém komíně hradu Roupova a hradu v Laa an der Thaya (Rakousko). Jejich existenci můžeme předpokládat i na hradě Křivoklátě. Zde jsou na vyobrazeních z roku 1643, které zachycují hrad Křivoklát před a po požáru, na obou velkých kuchyních zakreslené útvary, které vypadají jako úzké komínky vystupující z DČK. S největší pravděpodobností se jedná o konstrukce nasazené na obdobných otvorech. Komíny se bohužel nedochovaly. Obdobné otvory zaznamenal a publikoval R. Geöninger (2009, 81) ve čtyřboké DČK na hradě Weitenegg v Dolním Rakousku.

Tyto otvory v DČK hradu Roupova jsou dnes druhotně zazděné. Tři jsou doložené bezpečně, 4. není ještě zcela jistý, protože se nachází ve špatně dostupné horní části DČK. Největší z otvorů je zachycený i na vyobrazeních a je rozpoznatelný i na starých fotografiích hradu. Otvory nemají záklenky, nejsou nad nimi vylehčovací oblouky, jsou zděné ledabyle. Nepodařilo se objevit žádné stopy po jakékoliv konstrukci, pouze na Liebscherově vyobrazení v Sedláčkových hradech (1893, 211) je kolem otvoru pravděpodobně šambrána. Zásadní otázkou je účel těchto otvorů. Komínky podobné těm z vyobrazení Křivoklátu známe z francouzských kuchyní. Francie však patří do oblasti s využíváním krbů jak k topení, tak k vaření a tyto komínky slouží k odvodu kouře z krbů umístěných po obvodu kuchyně.

Jako nejpravděpodobnější se zdá, že tyto otvory a konstrukce s nimi spojené sloužily k regulaci tahu. Stejně je interpretoval i R. Geöninger (2009, 81). Je ale zarážející, že tyto otvory nacházíme na Roupově, který má nad DČK ještě cca 8 m vysokou svislou část komína, která by měla příznivě působit na tah v kuchyni. Výpočtem tahu v netahových komínech se však nezabývají ani zájemci o historické komíny, kteří se věnují především komínům továrním. Určitou pomocí by mohly být výpočty pro tahy ve výhních. Podle prvních předběžných výsledků ing. V. Karla by otvory mohly zvýšit tah až o 15%. Otázka využívání těchto otvorů v DČK zůstává zatím otevřená pro další bádání.

Výška dýmníkového komína

Dýmníkový komín má 2 části, spodní je DČK, na ni nasedá horní svislá část, jejíž délka je proměnlivá. Nejdlejší dokumentovaná je u komína na hradě Roupově, její výška je dnes cca 8,05 m (hlavice není rovná), v minulosti byla přezděná, takže přesnou výši neznáme, pohybovala se kolem 8 metrů. Na hradech Avignon (Francie) a Laa an der Thaya (Rakousko) je svislá část komína minimální, hlavice nasedá přímo na DČK.

Výška svislé části ovlivňovala tah komína. Avšak existence komínů, u nichž svislá část byla minimální, naznačuje, že primárním důvodem výstavby svislé části komína problémy s tahem nebyly. Je možné, že úkolem svislé části komína bylo odvést kouř do dostatečné výše a zabránit tak jeho průniku okny do obytných prostor. D. Duchoňová a T. Lengyelová (2016, 30) uvádějí, že výška komínu se v písemných pramenech obvykle neuvádí, ale že zřejmě platila určitá pravidla. Vycházejí ze zprávy z roku 1557. Palatín Tomáš Nádasdy při přestavbě hradu Lockenhaus požadoval, aby byl komín kuchyně co nejvyšší, aby dým neznepříjemňoval život obyvatelům hradu. Úředník mu v listě oznamoval, že stavba komínu pokračuje a za krátkou dobu dosáhne výšky věže, takže není třeba obávat se, že hrad bude zakouřený. Právě snaha odvést kouř co nejvýše mohla být důvodem výstavby vysoké svislé části komína na hradě Roupově, protože vedle kuchyně (nad přípravnou a průjezdem brány) se nacházela dvoupatrová budova s okny. Dobře to ukazuje rekonstrukce D. Menclové (II/1976, 434), na níž komín kuchyně převyšuje střechu sousední stavby.

Výstavba 8 m vysoké svislé části komína musela být technicky náročná. Takto vysoký komín mohl ohrožovat i silný vítr. Je možné, že proto byl roupovský komín doplněn zpevňujícími žebry.

Zcela hypoteticky můžeme zvažovat, zda snaha odvést kouř nad okna domu a při tom nestavět vysokou svíslou část komína neovlivnila umístění kuchyně do 1. patra v domě U Sixtů na Starém Městě v Praze, případně i v Hrádku v Kutné Hoře.

Úprava prostoru kolem DČK

Prostor kolem DČK kuchyně na hradě Roupově ohraničovalo cimbuří, které je zachycené na knižní malbě z doby před polovinou 18. století (soukromá sbírka). Podle této knižní malby byl ve 2/2 18. století vyobrazený Roupov v matrice fary Vřestkovice (Rožmberský 2006, 6.). Cimbuří obklopovalo dýmníkový komín i na hradě Kámen.

Plochu kolem komína kuchyně na hradě Křivoklátě čp. 132 ohraničovala atika z cihlových tvarovek. Tato atika byla velice zdobná. Stála na členěné kamenné římse. Tvořila ji vpadlá pole široká 87 cm, vysoká 82 cm z gotických cihel se zataženými spárami s panelováním. Pole jsou vyzděná z cihlových tvarovek, na kterých vystupují zvýšené pásy. Ty se ve zdivu skládají do dekorativních pásů, které se protínají v konvexkonkávních křivkách. Na povrchu pásů byl maltou připevněný nějaký obklad (dochovaly se jeho otisky), jehož povrch zřejmě kontrastoval s cihlovou plochou atiky. Vpadlá pole atiky byla oddělená sloupky vyzděnými z výrazně profilovaných cihlových tvarovek. Atiku uzavřela nahoře vodorovná vrstva cihel. Atika se dochovala na půdě čp. 132 na straně do nádvoří, spodní části atiky vystupují ze zdiva čp. 132 obráceného do parkánu horního hradu. Podle vyobrazení z roku 1643 byla atika i na vnější straně hradu obrácené do údolí pod hradem. Dle tohoto vyobrazení horní část atiky tvořily nedochované trojúhelné útvary vyzděné ze tří řad cihel, které je možné je přirovnat k jednoduchým akroteriím. Při průzkumu se dosud nerozpoznané pozůstatky atiky podařilo dohledat na straně do údolí a do parkánu. Atika obíhala 3 strany kuchyně, na 4. straně byl sousední dům.

Ohrzení prostoru kolem komína měla, dle vyobrazení z roku 1643, i druhá velká kuchyně v areálu dolního hradu Křivoklátu. Podle kresby to snad byla nějakým způsobem členěná obvodová zídka.

V zahraničí můžeme připomenout kuchyni v Avignonu ve Francii. Kolem DČK je velká plocha, protože se nachází jak nad kuchyní, tak nad přípravnou a schodištěm. Podle fotografie je obehnaná kamennou zídkou.

Cimbuří na Roupově a Kameni i vyobrazení Křivoklátu se zdobnou atikou vylučují, že by DČK byla skrytá pod střechou. Naopak potvrzují reprezentativní a dekorativní roli exteriéru těchto kuchyní.

Střecha je kolem kuchyně v Laa an der Thaya, protože se původně samostatná kuchyně stala součástí mladší zástavby, je tedy výsledkem pozdějších úprav. Střecha je také na vyobrazení a řezu v minulosti zbourané kuchyně z 1/2 16. století na hradě Bouzov (Prokop 1904, 55). Ze zaměření se zdá, že i zde byla střecha mladší úprava.

Závěr

Kuchyně, jejichž dýmníková část komína měla tvar oktogonu, měly v mnoha případech vedle funkce kuchyně i roli reprezentační (Roupov, Křivoklát) a někdy vytvářely i dojem věže (Kámen). Otevřená pro další bádání zůstává funkce otvorů v DČK.

V budoucnosti můžeme očekávat objevení dalších těchto komínů při provádění stavebních zásahů, protože stopy po odbouraných trompech zůstávají v obvodovém zdivu bývalých kuchyní jasně čitelné. Zajímavé by bylo jejich zjištění v dalších měšťanských domech, protože by přispělo k hledání podoby a polohy velkých kuchyní v měšťanských domech ve 14. - 1/2 16. století. Tuto problematiku otevřel v roce 2016 na 15. konferenci SHP na téma Městský dům M. Rykl.

1.1.2 DČK ve tvaru pravidelného čtyřbokého komolého jehlanu

Obr. 10-21.

Zahraniční analogie:

Buda, Maďarsko, obr. 2, 4-7.

Lipa, Polsko, obr. 10-14.

Doba používání DČK ve tvaru čtyřbokého komolého jehlanu

Nejstarší kuchyně, jejichž DČK by měla mít tvar čtyřbokého komolého jehlanu, se nedochovaly, jejich podoba byla rekonstruovaná na základě archeologického výzkumu, stavebně historického průzkumu a analogií. Měly se nacházet na předhradí Opavského hradu, v tzv. Müllerově domě, jejich vznik je datovaný do 90. let 14. - 1/2 15. století. Dýmníkové komíny tohoto typu máme doložené pro 15. a 16. století, často pro velké hradní kuchyně (Lipa v Polsku, Buda a Ostrihom v Maďarsku, Weitenegg v Dolním Rakousku).

Na začátku 18. století, v letech 1708 - 1709, byla vystavěná kuchyně pro ratejnu v hospodářském dvoře v Němčicích, okr. České Budějovice (Žižka 2016, 165). Šlo o velkou kuchyni určenou pro větší počet lidí, umístěnou v přízemním objektu. Patrně proto byla celá zakrytá dýmníkovým komínem s DČK ve tvaru pravidelného komolého jehlanu. Stěny DČK mají menší sklon (vůči svislé ose komína) než starší komíny.

S tím, jak se postupně velké kuchyně stávají součástí přízemí na zámcích a nad nimi se nacházejí další patra, mění se odvod kouře, protože je nevýhodné, aby DČK zasahovala do pater nad kuchyní. DČK zakrývající celý prostor kuchyně se nadále užívá především pro malé kuchyně v přízemních stavbách nebo v horních patrech a ve většině případů je asymetrická s rovnými stěnami nad obvodovými zdmi kuchyně. V této podobě se používá až do doby, kdy se přechází na tahové komíny.

Pravidelná DČK se v mladším období užívá pro technologická zařízení. Např. ve Znojmě v hospodářském křídle domu čp. 459/3 ve Velké Mikulášské ulici se zachovala přečnělkovou klenbou zděná cihlová DČK pekárny. Ve Hnojnici (okr. Louny) je cihlová DČK v památkově chráněné cihelně datované do roku 1781.

Materiál DČK

Jako materiál je doložený jak kámen (Lipa Polsko, jižní kuchyně Weitenegg Dolní Rakousko), tak cihly (Buchlov kuchyně 3, severní kuchyně Weitenegg Dolní Rakousko).

Umístění kuchyně s DČK ve tvaru pravidelného čtyřbokého komolého jehlanu v areálu sídla

Kuchyně na Opavském hradě se nacházely v budově na předhradí, dle kolektivu autorů to bylo především kvůli nedostatku místa v areálu hradu (Kolář a kol. 56-70). Kuchyně v Chebu byla součástí kuchyňského křídla, součástí kuchyňského areálu byly nepochybně i baterie 6 kuchyní v Budě (Maďarsko) nebo 2 vedle sebe umístěné kuchyně vedle arcibiskupského paláce v Ostrihomu (Maďarsko). Dvě kuchyně na hradě Weitenegg se nacházely na nádvoří. Jsou různé staré. Starší je větší, přízemní kuchyně, určená patrně pro celý hrad. O století mladší kuchyně byla umístěná v patře samostatné budovy přistavěné k paláci a fungovala zřejmě pro určitou omezenou skupinu spojenou s palácem, tedy pro držitele hradu, případně nejvyšší úředníky. Přízemí mělo skladovací funkci. Poloha kuchyně na hradě Lipa v Polsku byla pravděpodobně zvolená s ohledem na polohu studny, která se nachází v interiéru kuchyně. Kuchyně v Novém Jičíně i ve dvoře v Němčicích se nacházely v přízemních objektech. V patře byla umístěná velká kuchyně v Hrádku Kutné Hoře. Je otázka, proč byla velká kuchyně umístěná patře, protože to komplikovalo zásobování kuchyně i odnášení odpadů. Důvodem mohl být nedostatek prostoru. Nedostatek prostoru se nemusel týkat jen samotné polohy kuchyně, ale mohl souviset i s odvodem kouře z kuchyně. V případě umístění kuchyně s odvodem kouře dýmníkovým komínem s DČK ve tvaru pravidelného čtyřbokého komolého jehlanu v přízemí by se mohlo stát, že by komín nebyl dostatečně vysoký a kouř by mohl pronikat do obytných a reprezentativních prostor hrádku, pro potvrzení této hypotézy však nemáme dostatek dokladů.

Konstrukce DČK (Lipa Polsko)

V tzv. Müllerově domě čp. 1 v Opavě se dle kolektivu autorů (Kolář a kol. 56-70) nacházely vedle sebe 2 dýmníkové komíny. Tato interpretace vychází písemných pramenů 16.-17. století, ve kterých se uvádí přední a zadní kuchyně. Dům vznikl v koncové partii východního úseku městského parkánu. Vnitřní prostor obdélné dispozice byl rozdělený na dvě stejně velké části dvojicí protilehlých masivních hranolových patek (šířka 2,6 m, hloubka základů 2,2 m), situovaných na střed západní a východní obvodové zdi objektu. F. Kolář s kolegy předpokládají, že tyto pilíře nesly segmentové pasy, které vynášely po jedné stěně z dýmníkové části každého komína.

Další taková kuchyně byla dle plánu z roku 1694 v severozápadní místnosti kuchyňského křídla přistavěného v letech 1475 - 1490 k chebské falci, objekt je dnes zřícenina. Stěny DČK nesly obvodové zdi kuchyně.

Dnes již neexistující kuchyně jsou zachycené na vyobrazení hradu Buda ve Světové kronice Hartmanna Schedela (Weltchronik) v roce 1493. U 3 dýmníkových komínů ze 6 je DČK ve tvaru pravidelného čtyřbokého komolého jehlanu. Ze zakreslení se zdá, že na hranách byla žebra obdobná jako u komína kuchyně na hradě Roupově. Zajímavé je zakončení komínů. Všechny mají hlavice, které nasedají na DČK, od níž je odděluje jen ozdobný kruhový prstenec. Svislá část komína zde byla u 3 komínů velice krátká, u 2 zřejmě chyběla zcela, pouze u jednoho byla delší, tento komín však byl za ostatními komíny a délka komína nemusí odpovídat skutečnosti, může vycházet ze snahy autora kresby zobrazit všechny komíny. Hlavice jsou 3 různých typů, všechny jsou nahoře uzavřené, pro odvod kouře mají otvory po stranách. Podobné hlavice byly zakreslené na řezu Maxmiliánovými kuchyněmi Pražského hradu (zde ovšem DČK ve tvaru klášterní klenby) cca v roce 1756 (APH 112A/5). Hlavice byla od komína oddělená římsou. Komín, nepochybně zděný z cihel, byl zaklenutý výsečí kulové plochy, pod níž se otevíraly otvory pro odvod kouře. Klenbu chránila sedlová stříška krytá prejzy.

I. Feld publikoval rekonstrukci biskupského hradu v Ostřihomi v 15. století (Feld 2011, 185). Vedle palácové stavby se nacházely 2 kuchyně, které dnes mají zachované jen obvodové zdi. U obou je komín zobrazený jako pravidelný čtyřboký komolý jehlan. Zajímavé je, že kuchyně těsně navazující na palácovou stavbu je patrová, kuchyně stojící vedle ní je přízemní. Tento rozdíl jasně ukazuje na rozdílnou funkci kuchyní, dá se předpokládat, že patrová kuchyně byla určená pro patro paláce. Je to obdobná situace jako na hradě Weitenegg v dolním Rakousku.

Ve 4/4 15. století byla vystavěna kuchyně v Hrádku v Kutné Hoře. Podle vyobrazení J. Willenberka z doby kolem roku 1600 a kresby z roku 1790 se kuchyně nacházela v patře. V baroku pak byla přesunutá do přízemí. Pro původní polohu kuchyně v 1. patře svědčí i v patře zachované okno, které rozměry odpovídá tzv. výdejním oknům. Dle obrázku z roku 1790 měla DČK tvar čtyřbokého komolého jehlanu, patrně pravidelného (Rykl 2009, 116, 120, 125).

S kuchyněmi, nad nimiž se tyčí klenba ve tvaru pravidelného čtyřbokého komolého jehlanu, se můžeme setkat také ve městech, v kuchyních, nad nimiž už není další patro. Mezi lety 1580 - 1620 byla vystavěna renesanční kuchyně ve starším domě na okraji města Nového Jičína (Křižíkova 91/7), v sousedství městských hradeb. Dochovala se větší polovina DČK, menší část zanikla při vložení mladšího světlíku, který prosvětloval střední část domu (komín byl svisle rozdělený). Odbouraná část DČK byla uzavřena svislou stěnou, kterou vynáší pas rozepjatý mezi stěnami kuchyně. Kuchyně pod zachovanou částí dýmníkového komína byla zaklenutá plackovou klenbou založenou do stěn kuchyně a výše zmíněného pasu. Ke komínu je proto přístup pouze z půdního prostoru. Je možné nahlédnout i dovnitř komína, protože do stěny DČK byla vložena železná komínová dvířka. DČK má zaoblené hrany, sklon stěn se mění, ve spodní části (cca 1/4 - 1/3) je strmější, stěny jsou téměř svislé, nad kuchyní tak vzniká určitý sokl, výše je sklon mírnější. Zachovala se i část svislé části komína včetně hlavice. Komín je dnes celý v půdním prostoru, původní střecha byla nižší⁹.

Kolem roku 1600 byla zřízena kuchyně v 1. patře domu v Havelské 509 v Praze. Odvod kouře z ní předpokládá M. Rykl dýmníkovým komínem, jehož spodní část měla tvar pravidelného čtyřbokého komolého jehlanu (Rykl v tisku a).

Dvě kuchyně se nacházely na dolnorakouském hradě Weitenegg (Geöninger, R. 2009, 77 - 83). Větší severní kuchyně je datovaná do 15. století, ale DČK byla přezděná na přelomu 16/17. století, nové zdivo bylo cihelné na rozdíl od staršího, kamenného. Mladší, menší kuchyně z 16. století, má DČK z kamene. Obě kuchyně mají prostor mezi vnějším lícem DČK a vnějším lícem obvodových zdí kuchyně vyzděný tak, aby vznikla šikmá plocha, která bude odvádět vodu z povrchu komína. Konstrukce připomíná zdivo překrývající místo, kde se odděluje DČK od obvodové zdi v kuchyni 3 na hradě Buchlově.

Velká kuchyně spojená pasem s přípravnou, vybavená podestou na vaření, studnou a dvěma kamennými odtokovými žlábkami vznikla před polovinou 16. století na hradě Lipa v Polsku.

⁹ Děkuji kolegům Kolářovi a Kaniové z NPÚ ÚOP v Ostravě za upozornění na kuchyni a možnost zúčastnit se jejich průzkumu v objektu.

Bohužel větší část DČK byla přezděná v letech 1830 - 1831, takže originální detaily konstrukce komína zanikly.

Dýmníkový komín, jehož spodní část zakrývá celou velkou kuchyni, se dochoval ve velké kuchyni určené pro ratejnu ve dvoře Němčice (panství Třeboň), dokončeném v r. 1709. Budova je vyzděná z cihel (Žižka 2016, 165).

Pasy

Také u kuchyní s DČK ve tvaru pravidelného komolého jehlanu máme doklady o tom, že stěny DČK mohly nést i pasy. Pasy při obvodových zdech kuchyně jsou v Praze, Havelské 509. Na hradě Lipa v Polsku odděloval pas dýmnou část kuchyně od přípravný, je to obdobná dispozice jako např. na hradech Roupov či Strakonice.

Délka stěn DČK

Dochované DČK kuchyní na hradě Lipa a v měšťanském domě v Novém Jičíně byly postavené nad půdorysem obdélníku, na hradě Weitenegg to byly zhruba čtverce. Podle plánů kuchyňského křídla na hradě v Chebu a Hrádku v Kutné Hoře byl půdorys kuchyně přibližně čtvercový, v Havelské 509 na Starém Městě v Praze byla kuchyně obdélná. DČK ve tvaru pravidelného čtyřbokého komolého jehlanu překlenula bez problémů prostor čtvercový i obdélný.

Sklon stěn DČK

Měření sklonu stěn u zatím zjištěných, stojících dýmníkových komínů dosud nebylo provedené. Vizualně se zdá, že se objevují DČK velice strmé (hrad Weitenegg) i se sklonem větším (vůči svislé ose DČK) než u DČK oktagonálních, zřejmě to je např. u komína ve dvoře v Němčicích.

Přečnělková klenba nebo klenutí blízké klášterní klenbě?

Tuto otázku se zatím podařilo sledovat pouze v Novém Jičíně (Křížíkova 91/7), zdá se, že v tomto případě byla přečnělková klenba použita ve spodní části DČK, v části horní byla klenba blízká klenbě klášterní.

Síla stěn DČK

Sílu stěn se u dochovaných komínů podařilo rozpoznat pouze u Nového Jičina (Křížíkova 91/7), kde byla DČK zděná na šíři cihly. Dle fotografie cihelného zdiva (střídání vazáků a běhounů) a otvorů ve zdivu DČK v severní kuchyni hradu Weitenegg (Geöninger, R. 2009, 81) se zdá, že DČK je zděná na délku cihly. Silnější je kamenné zdivo DČK na hradě Lipa, v tomto případě se však jedná o zdivo z 19. století.

Postup klenutí DČK

V dochovaných dýmníkových komínech se otisk bednění nebo jinou stopu vnitřní konstrukce zatím zjistit nepodařilo zjistit, u velkých kuchyní je jejich použití pravděpodobné. Otisky v omítce u déle používaných kuchyní jsou však pokryté dehtovými vrstvami, případně dehet odpadá i s vrchní vrstvou omítky, takže dochování nebo identifikace otisků jsou problematické.

Statika DČK

Statické zajištění stěn DČK je u čtyřbokého tvaru stejné jako u tvaru osmibokého.

Otvory ve stěnách DČK

Otvory ve stěnách DČK se zachovaly ve větší kuchyni na hradě Weitenegg. Nad přízemní kuchyní z 15. století se tyčí DČK, která na přelomu 16/17. století nahradila starší, poškozenou část komína. Je postavená z cihelného zdiva. V horní část DČK je na jižní a východní straně otvor, který R. Geöninger (2009, 81) interpretuje jako otvory pro osvětlení a tah. Je to analogie pro situaci zjištěnou na hradě Roupov a kresebně zaznamenanou u 2 velkých kuchyní na hradě Křivoklát. Analogické situace pro Rakousko R. Geöninger neuvádí.

Výška dýmníkového komína

Z dochovaných dýmníkových komínů se horní svislá část komína dochovala v Novém Jičíně (Křížíkova 91/7) a v Němčicích. V Novém Jičíně měla patrně čtvercový průřez, hrany jsou stejně jako na DČK zaoblené, mezi hlavicí a svislou částí komína je římsa. Hlavice je stejně široká jako komín pod ní. Výška svislé části komína včetně hlavice je cca 1,5 m. V Němčicích byla horní

svislá část komína vysoká nejméně tolik, jako DČK, zakončená byla hlavicí oddělenou od vlastního komína římsou stejně jako v Novém Jičíně.

DČK na mladší kuchyni (16. století) na hradě Weitenegg v Dolním Rakousku (Geöninger 2009, 82) je v horní části převedená překlady na osmiboký půdorys. Použití překladů místo trompů zřejmě umožnila malá šíře komína. Tato úprava by patrně nebyla provedená, pokud by nad DČK nepokračovala svislá část komína.

Na vyobrazení komínů na hradě Buda z roku 1493 se zdá se, že 3 komíny měly svislou část velice krátkou, 2 ji neměly vůbec, 1 komín ji měl delší. Tento komín byl za ostatními komíny a délka horní části komína mohla být na kresbě upravená, aby byl komín vidět.

Je pravděpodobné, že většina komínů alespoň krátkou svislou část měla. Zajímavá je zdobnost komínových hlavic s otvory pro kouř na bocích zaznamenaná na vyobrazení Budy a patrně oktogonální horní část komína na hradě Weitenegg.

Úprava prostoru kolem DČK

U velkých kuchyní bychom očekávali pochozí prostor kolem paty komínů kvůli údržbě a opravám spodní části komínů. Na hradě Weitenegg je však tento prostor překrytý šikmým zdivem, které odvádělo srážkovou vodu stékající po komíně mimo korunu zdí. Pokud bylo třeba dělat opravu komína, museli postavit lešení. Vzhledem ke strmosti DČK a jejich velké výšce by možnost obcházení DČK umožnila přístup jen k malé části komína. Komín na hradě Lipa je mladší, prostor kolem něho byl zcela změněný položením patrně betonového věnce. Nelze však vyloučit, že by mohly existovat nějaké dosud nepublikované archivní prameny, na kterých by prostor kolem komína mohl být zachycený. Na vyobrazení hradu Buda jsou komíny těsně vedle sebe, stejně to je i na rekonstrukci. V Novém Jičíně byla větší část dýmníkového komínu přístupná z půdního prostoru domu.

Zatím se zdá, že reprezentativní a zdobné zakrytí přechodu svislých stěn kuchyně do DČK bylo vyhrazeno pro komíny oktogonální, přesto, že i čtyřboké komíny mohly navozovat dojem další věže. Pro potvrzení této hypotézy však zatím není dostatek dokladů.

Závěr

Kuchyně s DČK ve tvaru pravidelného čtyřbokého komolého jehlanu nacházíme především v hradním prostředí jako samostatně stojící velké kuchyně určené pro větší počet strážníků. V konstrukci komínů těchto kuchyní se pravděpodobně už neuzivá ozdobné ohraničení přechodu mezi zdmi kuchyně a dýmníkového komína (jako např. cimbuří na Roupově nebo atika na Křivoklátě).

Zajímavé je ikonograficky doložené používání komínových hlavic, které jsou nahoře uzavřené a otvory pro odvod kouře mají na boku. Užití 3 různých typů na 6 komínech zaznamenané na vyobrazení ve Světové kronice Hartmanna Schedela (Weltchronik) v roce 1493 ukazuje, že hlavice byly umělecky zpracované a vedle funkce praktické měly i úlohu reprezentativní.

Existence otvorů v DČK v severní kuchyni na hradě Weitenegg, datovaných na přelom 16/17. století, ukazuje na používání tohoto konstrukčního prvku i u DČK ve tvaru čtyřbokého komolého jehlanu.

Dýmníkové komíny tohoto typu byly používány i pro kuchyně umístěné ve větších budovách. Jejich dýmníková část byla skrytá uvnitř domu. V Chebu je taková kuchyně zaznamenaná na historickém plánu z roku 1694 v patrovém kuchyňském křídle přistavěném k budově falce mezi roky 1475 - 1490. DČK v Chebu procházela patrem budovy, horní svislá část komína prošla krovem a vystoupila nad střechu. Pravidelnou čtyřbokou DČK měl i komín v přízemním domě v Novém Jičíně (mezi lety 1580 - 1620). DČK a spodní partie svislé části komína se nacházely na půdě domu, nad střechu vystupoval jen konec komína s hlavicí.

V pozdějším období se velké kuchyně (zámky, kláštery) umísťovaly především do přízemí domů, kde se soustřeďovaly provozní prostory. Zde se napojovaly na komíny procházející zdí. Velká kuchyně celá zakrytá DČK se užívá pro velké kuchyně v přízemních stavbách, jako to bylo u kuchyně pro ratejnu na ve dvoře v Němčicích. Najdeme je také ve vesnických domech a to až do 19. století. Jeden z příkladů publikoval I. Minář (2015, 34). V plánu na přestavbu komína v kuchyni v domě ve Větrném Jeníkově, okres Jihlava, z roku 1892, je na vyobrazení původního

stavu zachycená čtyřboká DČK nad kuchyní. Dalším zařízením, kde se používaly velké komíny s DČK ve tvaru čtyřbokého jehlanu, byly pekárny nebo cihelny.

1.1.3 DČK ve tvaru nepravidelného čtyřbokého komolého jehlanu

Katalog

Strakonice obr. 2-5.

Buchlov 3, obr. 45-54, 83-85, 88.

Buchlov 8, obr. 116-121.

Jindřichův Hradec kuchyně 1A, obr. 6-14, 18.

Jindřichův Hradec kuchyně 1B, obr. 15-19.

Praha, Celetná 553/2: obr. 3-5.

Varianty DČK ve tvaru nepravidelného čtyřbokého komolého jehlanu

- 1.1.3.1 nepravidelný čtyřboký komolý jehlan, 1 stěna svislá, 3 stěny šikmé
- 1.1.3.2 nepravidelný čtyřboký komolý jehlan, 2 stěny svislé, 2 stěny šikmé
- 1.1.3.3 nepravidelný čtyřboký komolý jehlan, 3 stěny svislé, 1 stěna šikmá

DČK ve tvaru nepravidelného čtyřbokého komolého jehlanu byla velice oblíbená především pro zaklenutí menších kuchyní.

Doba používání DČK ve tvaru nepravidelného čtyřbokého komolého jehlanu

Nejstarší zatím doložené použití DČK ve tvaru čtyřbokého komolého jehlanu se 3 stěnami svislými a jednou stěnou šikmou je doložené v kuchyni určené patrně fraucimoru ve 2. patře ve Starém paláci v Jindřichově Hradci (po 1400). Tato kuchyně mezi ostatními vyniká jak svou konstrukcí, tak datací, další kuchyně vznikla až mezi lety 1500 - 1520 na hradě ve Strakonících. V práci je nejmladší kuchyní s touto konstrukcí odvodu kouře kuchyně 8 na hradě Buchlově (1/2 18. století). Pro menší kuchyně především ve vesnickém prostředí se DČK ve tvaru čtyřbokého komolého jehlanu užívala až do doby přechodu na tahové komíny v průběhu 1/2 19. století.

Umístění kuchyně s DČK ve tvaru nepravidelného čtyřbokého komolého jehlanu v areálu sídla

Nevelká kuchyně 1A v Jindřichově Hradci (po 1400) se nacházela v horním patře paláce vedle prostor určených dle písemných pramenů pro fraucimor a byla určena pro tuto skupinu obyvatel hradu. Sloužila zřejmě jako kuchyně ohřívací nebo dokončovací. Stejnou funkci měla i po přestavbě a rozšíření, kdy se celá kuchyně 1A stala součástí dýmníkového komína kuchyně 1B (před 1492). Tato stísněná kuchyně na nepravidelném půdorysu daném připojením ke kruhovému bergfritu měla široký kruhový, nahoře uzavřený komín, zakončený ozdobnou hlavicí připomínající korunu. Horní svislá část komína s touto hlavicí vystupovala ze střechy paláce a zhruba jedno století, až do zvýšení traktu před kuchyní spojeného s výstavbou kuchyně 1B, byla viditelná při pohledu ze 3. nádvoří, resp. zdobila střechy Starého paláce.

Velká kuchyně na hradě Strakonice (1500 - 1520) byla umístěná v křídle, které obsahovalo další prostory spojené s přípravou jídla na hradě. Nebyla na exponovaném místě a její komín se nijak výrazně neuplatňoval v pohledech na hrad.

V 1. patře domu U Sixtů v Celetné ulici 553/2 v Praze na Starém Městě jsou k roku 1514 dendrochronologicky datované 4 nájemní byty složené z vytápěné a nevytápěné místnosti a malé kuchyně, z níž byla obsluhovaná i kamna. Kuchyně byly přiložené ke stěně obytné místnosti, nacházely se již v prostoru síní, 3 ze 4 kuchyní byly v koutě síně. Nad kuchyněmi se tyčila DČK ve tvaru nepravidelného komolého jehlanu, jeho 3 stěny byly svislé a 1 šikmá. Svislé stěny tvořily zdi domu a severní stěny, šikmá byla východní stěna opřená o zeď vytápěné místnosti, její sklon byl cca 26° od svislé osy DČK. Ve zdi bytu byla v kuchyni nika, která ji zeslabovala. Dole umožňovala přístup k příkladacímu otvoru do kamen, nahoře do ní ústila DČK. Stěna kuchyně proti vstupu byla očázená, při této stěně se patrně nacházela podesta na vaření (Rykl v tisku b).

Jako ohřívací, případně dokončovací fungovala i kuchyně 8 na hradě Buchlově (1/2 18. století), která se nacházela v patře jižního paláce, v bezprostředním sousedství obytných místností. I tato nevelká kuchyně byla určena úzce vymezené skupině obyvatel hradu, majiteli s rodinou, případně nejvyšším úředníkům. Kuchyně 3 (po 1690) v přízemním hospodářském křídle

v Buchlově patrně patřila k sousední místnosti, jejíž kamna se z kuchyně obsluhovala. Tato místnost je velká, mohla být využívána pro čeled' (ratejna).

Materiál DČK

DČK i dochovaná horní část komína ve Strakonících jsou z kamenného zdiva. V Jindřichově Hradci je z cihel až horní, svislá část komína a ozdobná hlavice. Přesné určení materiálu v kuchyni 8 v Buchlově není možné, stěny jsou omítnuté. Kuchyně 3 na Buchlově byla postavená z cihel.

Konstrukce DČK

Konstrukce kuchyně v Jindřichově Hradci je výrazně ovlivněná atypickým prostorem, do kterého byla vložena. DČK má 3 stěny svislé, které jsou pokračováním obvodových zdí kuchyně, a 1 šikmou. Svislá část komína má kruhový průřez, pravoúhlá DČK je na kruhový tvar převedená pendentivem. Horní část komínu je uzavřena klenbou ve tvaru paraboloidu, kouř odcházel otvory po stranách. Komín je zakončený hlavicí. Tu tvořil prstencem, který překrýval konec komína s otvory pro odchod kouře. Dým tak procházel mezi horní částí komína a prstencem a do volného prostoru odcházel nad a pod prstencem. Toto uspořádání bylo ryze účelové a mělo zabránit průniku srážkové vody a větru a vracení kouře do komína. Konstrukce prstence nesená krakorci byla doplněná nástavci, jejichž jediným úkolem bylo komín zdobit. Komín byl takto vyzdobený zcela záměrně, protože se uplatňoval v dálkových pohledech na Starý palác ze 3. nádvoří.

Kuchyně ve Strakonících má 3 stěny DČK šikmé, 1 svislou. Svislá je stěna nesená pasem mezi dýmnou částí kuchyně a přípravnou. Dýmníkový komín je vztyčený nad obdélným prostorem 3,3 x 1,8 m. Ukazuje se, že DČK ve tvaru nepravidelného čtyřbokého komolého jehlanu zaklenula bez problému i kuchyni s výrazně obdélným půdorysem.

Kuchyně 3 na hradě Buchlově prošla složitým stavebním vývojem. Byla dodatečně vložena do renesančního hospodářského traktu. DČK má 3 stěny šikmé, 1 svislou. Ve svislé stěně je příkladací prostor pro kamna ve vedlejší místnosti. Pro snadné příkládání bylo třeba stěnu zeslabit, proto je v horní části rozepjatý pas na koutových pilířích, který stěnu zesiluje, aby unesla tíhu stěny dýmníkového komína. Další pas byl použitý u vedlejší zdi, v místě, kde byla kuchyně přizděná ke starší renesanční zdi. Pas nesly koutový pilíř a vnější zeď kuchyně. Stěna DČK tak byla založená na pasu a do starší zdi se nemuselo zasahovat. U této kuchyně je zajímavé i zakončení DČK, které je u jednotlivých stěn v rozdílné výši. Předpokládáme, že se tak stavitel snažil korigoval umístění svislé části komína pod prostup krovem budovy.

Kuchyně 8 na hradě Buchlově byla dodatečně vestavěná do kouta větší prostory. DČK má 2 stěny svislé, založené na obvodových zdech místnosti, 2 šikmé, založené na obvodových zdech kuchyně.

Pasy

Ve Strakonících pas, který nesl jednu stěnu DČK, odděloval také dýmnou část kuchyně od přípravnou. Je to stejná dispozice jako na hradě Roupov, Lipa (Polsko) a Somló (Maďarsko). V kuchyni Buchlov 3 byly užité 2 pasy. První umožňoval zeslabení zdi pod ním. Zeslabení bylo třeba, protože ve zdi byl příkladací otvor do kamen v sousední místnosti. Druhý pas byl přistavěný ke starší renesanční zdi. Vytvářel prostor pro založení šikmé stěny DČK, bez toho, aby se muselo zasáhnout do starší zdi. Stejně byl použitý pas na hradě Švihov.

Délka stěn DČK

Jak už bylo uvedené výše na příkladu kuchyně hradu Strakonice, DČK ve tvaru čtyřbokého jehlanu (symetrického i asymetrického) umožňovala překlenutí kuchyni i s velkými rozdíly v délce stěn.

Sklon stěn DČK

Sklon stěn DČK bylo možné provést na zaměření kuchyně hradu Strakonice a na stěnách kuchyně 3 v Buchlově.

Ve Strakonících je východní širší stěna DČK svislá, západní stěna má sklon 20°, užší jižní a severní stěna má sklon 28° (vůči svislé ose komína). V Buchlově je západní stěna DČK svislá, jižní má sklon 22-24°, východní 24-25°, severní 18-20°.

Zdá se, že u menších kuchyní, mezi které na základě rozměrů můžeme zařadit i hradní strakonickou kuchyni, býval sklon stěn DČK o několik stupňů větší, než u kuchyní s DČK oktogonální, zatím je však provedené jen minimum měření.

Přečnělková klenba nebo klenutí blízké klášterní klenbě?

Posoudit vyzdění stěn DČK je v uvedené podskupině možné jen u kuchyně 3 na Buchlově, v Praze v Celetné 553/2 a ve Strakonících. Právě statická porucha kuchyně 3 v Buchlově umožnila podrobnou prohlídku kladení cihel a jednoznačně ukázala šikmé kladení cihel. V Praze v Celetné se zachoval otisk šikmé stěny DČK na zdi síně, sklon cihel (54°) je zcela zřejmý. Ohledání DČK na hradě Strakonice bude třeba opakovat, dle fotodokumentace se zdá, že i zde je použita klenba stejná jako na Buchlově. Zbývající kuchyně mají stěny pod omítkou.

Síla stěn DČK

Sílu stěn bylo možné posoudit pouze v kuchyni 3 na Buchlově, stěny DČK jsou zděné na šíři cihly.

Postup klenutí DČK

Pro postup klenutí v této podskupině zatím žádné doklady nemáme, situace s možným dochováním otisků je stejná jako u symetrických čtyřbokých DČK.

Statika DČK

Statické zajištění šikmých stěn DČK je u čtyřbokého tvaru stejné jako u osmibokého.

Otvory ve stěnách DČK

Otvory ve stěnách DČK nebyly zjištěny. Vzhledem k tomu, že se zde jedná o kuchyně menších rozměrů, je spíše pravděpodobné, že, pokud opravdu otvory řešily tah v kuchyni, nebyly používány.

Výška dýmníkového komína

Horní část DČK na hradě Strakonice byla v minulosti upravovaná, svislá část komína je cihlová, patrně zcela nová. Její výše je cca 4,2 m. Můžeme předpokládat, že se výše nového komína příliš nelišila od původní.

Výšku komína je možné posoudit pouze u kuchyně 3 na hradě Buchlov. Tato kuchyně byla vložena do interiéru starší budovy, DČK z přízemí mírně zasáhla do půdního prostoru, kde se na ni připojila vysoká svislá část komína, která procházela půdou nad střechem.

Úprava prostoru kolem DČK

U kuchyní zařazených do podskupiny 1.1.3 se prostor kolem napojení DČK na obvodové zdi kuchyně většinou nijak neupravoval. Pouze v kuchyni 3 na Buchlově bylo místo, kde se DČK odděluje od obvodových zdí kuchyně, překryté cihlovou konstrukcí (z celých cihel i zlomků) na maltu. Po omítnutí tak DČK plynule přecházela na korunu obvodového zdiva kuchyně. V Jindřichově Hradci byla původně DČK na půdě, komín vystupoval nad střechem. Ve Strakonících je podél západní stěny DČK úzká rovná plocha naznačující sílu obvodového zdiva kuchyně, severní strana byla výrazně upravovaná v souvislosti s osazením mladšího okna po zrušení kuchyně. V Novém Jičíně vystupuje DČK do prostoru půdy, její okolí nijak upravované není. DČK v kuchyni 8 na Buchlově je skrytá za obvodovými zdmi kuchyně a přiklání se ke komínu v síle zdi paláce.

Závěr

Konstrukce komína, jehož dýmníková část měla tvar nepravidelného čtyřbokého komolého jehlanu, se používala až do 19. století. Využívala se především pro drobnější kuchyně, hradní kuchyně ve Strakonících je do značné míry výjimkou, i když i tuto kuchyni s rozměry 3,3 x 1,8 m můžeme zařadit mezi ty menší. Nejčastější varianta byla 1.1.3.2, 2 stěny svislé, 2 stěny šikmé. Dochovaná je v plánové dokumentaci, především na vesnicích, v různých variantách, časově už za hranicí práce.

Kuchyně ve Starém paláci v Jindřichově Hradci je určitým solitérem, protože její tvar je dán především umístěním vedle hradního bergfritu. Zdobnost hlavice komína, který se uplatňoval v

dálkových pohledech na palác, ji radí spíše vedle reprezentativních kuchyní, jako byly kuchyně na Roupově či Křivoklátě.

1.2 DČK ve tvaru kuželu

Obr. 22.

Katalog

Buda, Maďarsko, obr. 2, 7.28.

Tento tvar pro DČK se pro naše území zatím nepodařilo doložit. Známe ho z ikonografie a ze zahraničí. Hradní kuchyně s DČK ve tvaru komolého kužele je na vyobrazení č. 15 v rukopisu Bellifortis (Ten, kdo je silný ve válce) Konráda Kyesera z Eichstättu, který vznikl v letech 1402 - 1405 v Českém království, v blízkosti dvora Václava IV. Rukopis je příručkou válečnického umění, jeho autor se pohyboval po Evropě s Lucemburky, takže míst, kde čerpal inspiraci, bylo mnoho (Stavitelé katedrál, dostupné z: <http://www.stavitele-katedral.cz/nejkrasnejsi-stredoveke-rukopisy-xvi-%E2%80%93-bellifortis-konrada-kyesera-z-eichstattu/>). Kuchyně je samostatná budova mezi hradbou a bergfritem, kruhový půdorys má i vlastní stavba. Vstup je dveřmi s lomeným portálem, vedle dveří je širší okno, patrně podávací. Na DČK nenasedá ani svislá část komína, ani hlavice.

Vzdáleným příkladem kuchyní s kuželovou DČK jsou kuchyně královského paláce v Sintře v Portugalsku, datované do přelomu 14/15. století. Dvě kuchyně, které mají DČK ve tvaru komolého kužele, jsou zachycené na vyobrazení Budy ve Světové kronice Hartmanna Schedela (Weltchronik) v roce 1493.

Závěr

Věže s helmicí ve tvaru kužele se na našem území stavěly, namátkou můžeme jmenovat věž Jakobínku na hradě Rožmberk nebo věž hradu Kokořín, proto nelze vyloučit, že se při dalších průzkumech podaří objevit i takto tvarovaný dýmníkový komín kuchyně.

1.3 DČK ve tvaru klášterní klenby

Obr. 23-28.

Katalog

Praha, Klášter sv. Anežky České, obr. 3-7.

Dobrý tah ve velké kuchyni umožňovalo zaklenutí DČK klášterní klenbou. Svislá část komína nasedala na kruhový otvor ve vrcholu klenby. Výhodou mohla být i nižší výška DČK.

Doba používání DČK ve tvaru klášterní klenby

DČK tvořená klášterní klenbou se používala především pro velké kuchyně. Zatím se podařilo zjistit 6 kuchyní. Nejstarší je kuchyně v Anežském klášteře v Praze z doby kolem roku 1250. Tzv. Maxmiliánovy kuchyně se nacházely západně od Starého paláce. Vznikly v rámci jagellonské přestavby Pražského hradu. Byly postavené na místě starších kuchyní nebo vznikly jejich přestavbou (Vilímková – Kašička 1976, 97–70). V písemných pramenech se poprvé uvádějí roku 1554 (Vilímková 1972, 44), v provozu byly až do poloviny 18. století, kdy zanikly při tereziánských přestavbách Pražského hradu. V 1/2 16. století byla klášterní klenba využita pro konstrukci DČK na tvrzích Cuknštejn a Vlksice. V mladším období už býval odvod kouře z velkých kuchyní řešený jiným způsobem, tak, aby bylo možné využít komín v síle zdi a kuchyni umístit do přízemí patrové stavby. Pokud se stavěly kuchyně jako samostatné stavby, klášterní klenba mohla být použita. Nacházíme ji v kapucínských klášteřích, kde bývala kuchyně vysunutá vně obvod kuchyňského křídla. Bezpečně je její využití doložené na řezu kuchyní z 1/2 19. století v kapucínském klášteře v Opočně. Její užití v kuchyni můžeme spojit s výstavbou kláštera v letech 1676 - 1677 (Vlček, Sommer, Foltýn 1997, 55, 401-402). Na základě povrchového průzkumu předpokládá pravděpodobně užití této klenby i M. Stočes v kapucínském klášteře v Zákupích, 1680 - 1684 (Stočes 2015, 241).

Umístění kuchyně s DČK ve tvaru klášterní klenby

DČK ve tvaru klášterní klenby se používala ve velkých kuchyních, většinou umístěných v samostatné budově. Svislá část komína umístěná nad středem klenby nemohla být kvůli zatížení klenby příliš vysoká, proto nebylo vhodné umístit nad kuchyni další patra. Existence patra nad kuchyní na tvrzi ve Vlksicích však ukazuje, že to možné bylo.

V Anežském klášteře byla kuchyně 2 připojená k jižnímu konci západního ramene křížové chodby, z níž byl do kuchyně vstup. Po výstavbě kuchyně fungoval ještě starý refektář při severním konci východního ramene křížové chodby. Jídlo se do refektáře muselo přenášet přes křížovou chodbu. Teprve ve 2/2 14. století byl vystavěn nový refektář umístěný vedle kuchyně, s kuchyní propojený dveřmi.

Tzv. Maxmiliánovy kuchyně tvořily hloubkový dvojtrakt, umístěný do v parkánu mezi románskou a gotickou hradbou. Zadní čelo kuchyní tvořila románská hradba, na které byla přistavěná chodbovitá nástavba vyšší než kuchyně. Chodba spojovala hradní kuchyně s hodovnicí síněmi starého královského paláce a nového stavení arcivévodý Ferdinanda (Vilímková – Kašička 1976, 67–70). Dvojtrakt kuchyní byl příčně rozdělený vždy na 2 prostory, kuchyně s klášterní klenbou byly umístěné uhlopříčně.

V 1/2 16. století byla vystavěná nebo zásadně přestavěná kuchyně na tvrzi Cuknštejn, umístěná v severozápadním rohu čtyřkřídlé tvrže. Kuchyně na tvrzi Vlksice se nacházela v přízemí tvrže, která v době zaklenutí tvrže obsahovala 6 místností. Zde je doložené umístění kuchyně do přízemí patrové stavby. (Chotěbor 1994, 138).

Užití klášterní klenby je doložené u DČK v kuchyních kapucínských klášterech v Zákupech a v Opočně. Kuchyně v těchto klášterech byly vždy vysunuté mimo hmotu kuchyňského křídla, vně obvodu kláštera. Důvodem byla požární bezpečnost, protože v těchto klášterech se dělaly dřevěné stropy. Dispoziční řešení kapucínských klášterů bylo uniformní, kuchyně vystupující z obvodu kláštera byla typickým znakem (Vlček, Sommer, Foltýn 1997, 55).

Materiál DČK

Klenba kuchyně v Anežském klášteře je z lomového kamene, klenební žebra a ostění jsou tesaná z pískovce. Klenba kuchyně na Cuknštejně byla cihlová, založená na kamenných zdech místnosti (Rykl 2009, 29). Pro další lokality údaje o materiálu nemáme.

Konstrukce DČK

Klenba kuchyně v Anežském klášteře má žebra, která se ve vrcholu klenby sbíhají do otevřené obruče, na níž je postavená svislá část komína. Zesílený lem kolem otvoru do svislé části komína můžeme předpokládat i u dalších klášterních kleneb použitých v kuchyních. Při klenutí bylo použité bednění, jeho otisky se na omítce dochovaly dodnes. Klenbu v Anežském klášteře připomíná klenba kuchyně burgundských vévodů v Dijonu, postavená v roce 1433. Kuchyně je místnost o straně 12 m. Centrální klášterní klenba je nesená 6 přímými klenbami a 2 lomenými oblouky, které spočívají na 8 kamenných sloupech. Kolem zaklenutého centrálního prostoru obíhá chodba, v níž jsou na 3 stranách umístěné krby s vlastními komínky, v nichž se vařilo. Na 4. straně jsou za lomenými oblouky 4 okna, která kuchyni osvětlovala. Je pravděpodobné, že další prostor na vaření byl i ve střední části kuchyně pod klášterní klenou¹⁰. Odlišným způsobem byl provedený přechod mezi klenbou a svislou částí komína. V Dijonu je v klenbě otvor nejen ve vrcholu klenby v obruči, v níž se sbíhají klenební žebra, ale i kolem této obruče. Na rub klášterní klenby na prostor s otvory nasedá drobná kupole a svislá část komína navazuje teprve na otvor v této kupoli.

Zajímavé informace poskytuje řez Maxmiliánovými kuchyněmi na Pražském hradě (APH 112A/2 cca 1756). Spodní část klenby je ještě v patře budovy, teprve horní část zasahuje do krovu. Ve spodní části klenby je otvor, na který navazuje nika, jejíž záklenek je dle řezu provázaný s klenbou. Nika končí otvorem ve stěně budovy. Na plánu není zakreslené žádné zařízení, které by se mohlo použít k ovládnutí otevírání nebo zavírání otvoru.

Je otázka, k čemu otvor sloužil. Jeho vyústění na budově více vypadá jako okno, resp. otvor k osvětlování, protože zasklené okno by se brzy pokrylo sazemí a přestalo by propouštět světlo. Ať

¹⁰ Un palais et un musée emblèmes de la Bourgogne. Dostupné z : https://beaux-arts.dijon.fr/sites/default/files/musee/pdf/2010_livret_palais_des_ducs_et_des_etats_bourgogne.pdf

už otvor sloužil k osvětlení nebo k regulaci tahu, bylo by třeba mít možnost ho uzavřít, v dešti, prudkém větru, sněhové vánici apod. Plán bohužel není dostatečně podrobný a bez analogií můžeme pouze spekulovat.

Z půdorysu Maxmiliánových kuchyní, který vznikl mezi lety 1722 - 1748 (APH 109/1) je možné vyčíst, že klenbu severozápadní kuchyně (blíže nádvoří) nesly zdi kuchyně, klenbu jihovýchodní kuchyně nesly na západě a východě zdi kuchyně, na severu a jihu pasy rozepjaté mezi přízedními pilíři. Pod pasy jsou zakreslené dřevěné trámy, které pravděpodobně podpíraly příčky na jednu cihlu spuštěné od pasů směrem dolů. Tyto příčky zabraňovaly průniku kouře do čistých částí kuchyně.

Klenba kuchyně na Cuknštejně byla dostavěná s určitým časovým odstupem od stavby obvodových zdí kuchyně. Byla postavená z cihel, založená byla na ústupcích v obvodovém kamenném zdivu kuchyně. Lze ji rekonstruovat jako klášterní s hrotitými diagonálními oblouky (Rykl 2009, 29).

Ve Vlksicích byla kuchyně zaklenutá vysokou, ne zcela pravidelnou klenbou, která připomíná klenbu klášterní otevřenou nestejnými lunetami. Otvor pro odvod kouře je dodatečně zazděný, přibližně čtvrtina klenby kuchyně se nedochovala a byla nahrazená mladší plackovou klenbou (Chotěbor 1994, 134-135).

Kuchyně v kapucínském klášteře v Zákupích byla postavená v roce 1682. Byla součástí kuchyňského křídla, z něhož celým svým objemem vystupovala. S interiérem křídla byla propojená širokým průchodem s cihelným záklenkem. Podle barokního plánu se podesta nacházela ve středu kuchyně. Osvětlení poskytovala, tak jako v dalších kapucínských kuchyních, okna v bočních stěnách kuchyně. Klášterní klenba byla založená na obvodových zdech kuchyně a na vnější zdi kuchyňského křídla, kde byla pro patu a bok klenby vynechaná mělká kapsa, jejíž zadní stěna jde šikmo směrem nahoru až do roviny fasády objektu. Na dýmnou část kuchyně navazovala čistá část, která fungovala jako přípravná. V přípravě byl vstup do příkladacího prostoru kamen v refektáři a podávací okno. To bylo atypicky úzké, protože zde, kvůli vstupu do příkladacího prostoru, bylo málo místa (Stoček 2015, 234-241). Podle půdorysu a řezu kuchyní a navazujícím křídlem byla stejná situace i v klášteře v Opočně (Vlček, Sommer, Foltýn 1997, 55).

Díky vysunutí kuchyní z obvodu kapucínských klášterů jsou kuchyně snadno identifikovatelné a uvádějí se často v jejich popisech. Bohužel způsob zaklenutí kuchyní konkretizován není. Předmětem dalšího výzkumu proto bude zjištění, zde se pro DČK nepoužívaly i jiné konstrukce, nabízí se především čtyřboký komolý jehlan, pravidelný i nepravidelný (1 stěna svislá, 3 šikmé).

Závěr

Klášterní klenba byla používána především pro velké kuchyně, je to nejstarší doložená konstrukce DČK. Využívala se hlavně pro kuchyně zcela samostatné (Anežský klášter, Cuknštejn) nebo umístěné v samostatné budově (Maxmiliánovy kuchyně, Pražský hrad). Pro kuchyně umístěné v přízemí zámeckých nebo klášterních budov, případně měšťanských domů, nad nimiž bylo třeba postavit další patra, vhodné nebyly. V mladším období se uplatňovaly tam, kde přetrvaly samostatné kuchyně, např. v kapucínských kláštřech.

Zajímavé je srovnání dvou stejně starých kuchyní: v prostředí klášterním - Anežský klášter a v prostředí hradním - královský hrad Týřov. Vedle sebe zde stojí honosná stavba s žebrovou klenbou a zemnice nejspíše s polodýmným provozem s odvodem kouře dýmníkem.

1.4 Komín vytesaný ve skále nebo konstruovaný pomocí skalních bloků

Obr. 29.

Katalog

Skály obr. 5, 8-9.

Na hradech Rotštejn a Skály se zachovaly kuchyně, které jako obvodové stěny a komín využily příhodně formovaných skalních bloků. Kuchyně můžeme rekonstruovat jako místnosti, které v části formované skálou plynule přecházely do dýmníkového komína, který se tyčil nad celým prostorem kuchyně.

Kuchyně na hradě Rotštejn (okr. Semily) je datovaná, stejně jako celý hrad, do 2/2 13. století (Cejpová 1987, 103), archeologický výzkum, který by upřesnil datování kuchyně, zde není možné provést, protože v kuchyni nejsou žádné archeologické vrstvy (podlaha i podesta na vaření jsou vytesané z pískovce). Její mladší dataci tak nemůžeme vyloučit.

Rotštejn leží na pískovcových skalách v Českém Ráji. Kuchyně je částečně vytesaná ve skále, zepředu byla zřejmě doplněná zděnou, dřevěnou nebo dřevohliněnou konstrukcí. Má kapkovitý tvar, který se nahore zužuje v komín. Ten mohl využít, případně upravit, přirozenou skalní puklinu. Ze zadní, pískovcové stěny kuchyně vychází čtverhranné vyvýšené topeniště, také vytesané z kamene. Protože pískovec špatně odolává žáru, je velice pravděpodobné, že kamenný základ podesty na vaření byl obezděný a jeho povrch byl zakrytý, nejspíše stavební keramikou nebo jílovým výmazem, žádné stopy této předpokládané konstrukce se však nedochovaly.

Obdobně jako rotštejnská kuchyně také starší kuchyně hradu Skály (přelom 14/15. století) využila skalních bloků a převisů, které byly doplněné kamenným zdivem. O zdivo a skálu se opíral dřevohliněný dýmníkový komín, který doplňoval a uzavíral mezery mezi skalními bloky (Belcredi 2010, 347-354).

Závěr

Je pravděpodobné, že při dalších průzkumech, především v prostředí pískovcových skalních měst, budou identifikované další hradní kuchyně, které využily příhodně formované skalní bloky.

Konstrukce odvodu kouře - skupina 2

Obr. 30-38.

Katalog:

Velehrad obr. 3-9.

Brtnice obr. 6-18.

Velké Losiny obr. 5-6, 8-9.

Strakonice obr. 2-5.

Do druhé skupiny řadíme kuchyně, u nichž dýmníková část komína procházela zastropěním kuchyně a zasahovala do podlaží nad kuchyní. Často jde o kuchyně, nad kterými byla další patra. Většinou jsou to kuchyně, které jsou tak velké, že by centrální komín (skupina 1) nemohl zakrýt celý jejich prostor, nebo by byl tak mohutný, že by zabíral v patře příliš místa.

Podesta pro otevřený oheň byla umístěná ve středu kuchyně nebo byla připojená k jedné její stěně. Kolem podesty se nacházely nebo v rozích stály sloupy nebo pilíře (pro starší období máme doložené 4, v mladším období i 6). Na ně nasedaly pasy nebo překlady, které nesly komín. DČK prostupovala stropem do pater nebo podkroví nad kuchyní. Konstrukčně se jednalo o čtyřboký komolý jehlan. Pro ten mohla být použita klenba blízká klenbě klášterní nebo nepravá klenba přečnělková, bohužel se DČK dochovaly pouze u kuchyní druhotně vložených do starších staveb. Prostor přípravný kolem DČK mohl být zaklenutý nebo plochostropý.

V případě DČK skupiny 2 se jedná o velmi oblíbenou disposici. Jako novostavba byla používána výhradně pro velké kuchyně určené pro početné skupiny strážníků, v případě vložení takové kuchyně do starší stavby se můžeme setkat i s kuchyní menší, jako je tomu na hradě Strakonice.

- 2 Kuchyně je rozdělená na část dýmnou pod DČK a část čistou kolem DČK (přípravnu). DČK prochází stropem kuchyně do podlaží nad kuchyní.
 - 2.1. DČK je zhruba ve středu kuchyně.
 - 2.1.1 DČK je zhruba ve středu kuchyně, nad kuchyní DČK pokračuje, postupně se zužuje, v podkroví přechází do svislé části komínu.
 - 2.1.2 DČK je zhruba ve středu kuchyně, nad kuchyní končí a otevírá se do mezipatra, které se rozprostírá nad celou kuchyní. Z mezipatra kouř odvádějí komíny v síle obvodových zdí.
 - 2.1.3 *DČK je zhruba ve středu kuchyně, nad kuchyní se připojuje k příčné zdi, stoupá podél této zdi a postupně se zužuje, v podkroví přechází do svislé části komína nebo v některém z podlaží nad kuchyní končí a přechází do komína v síle zdi. Předpokládaný průběh DČK na zámku Brtnice.*
 - 2.2 DČK je připojená k jedné ze stěn kuchyně, přípravna ji obklopuje ze 3 stran. Nad kuchyní stoupá podél této zdi a postupně se zužuje, v podkroví přechází do svislé části komína nebo v některém z podlaží nad kuchyní končí a přechází do komína v síle zdi.
 - 2.3 Kuchyně byla vložena do starší místnosti. DČK je připojená k jedné ze stěn kuchyně, pro průchod DČK byl v klenbě místnosti prolomený otvor. Nad kuchyní DČK stoupá podél této zdi a postupně se zužuje, v podkroví přechází do svislé části komína nebo v některém z podlaží nad kuchyní končí a přechází do komína v síle zdi.

2.1 příklady

Lokalita	Datace	Odvod kouře
Loket, hrad	Konec 14. století	2.1
Velehrad, klášter	2/3 15. století	2.1

Moravská Třebová, hrad	15/16. století	2.1.1
Fuzér, hrad, Maďarsko	1560	2.1
Brtnice 2, zámek	Kolem poloviny - 2/2 16. století	2.1
Velké Losiny, zámek	2/2 16. století	2.1.2
Wilhelmsburg, hrad, Německo	4/4 16. století	2.1
Pražský hrad, zaniklá kuchyně postavená pro korunovaci Karla VI.	1723	2.1
Pražský hrad, zbořená kuchyně zbudovaná při tereziánské přestavbě hradu	1757 - 1758	2.1.1
Považský hrad, Slovensko	17. století	2.1

2.2 příklady

Lokalita	Datace	Odvod kouře
Janowiec - Bobrzany, zámek, Polsko	Polovina 16. století	2.2

2.3 příklady

Lokalita	Datace	Odvod kouře
Lemberk, zámek	1660 - 1680	2.3
Strakonice 2, hrad	1/2 18. století	2.3

Doba používání DČK skupiny 2

Zatím nejstarší zjištěné užití je na hradě Loket na konci 14. století. Nejmladší byla velká kuchyně z tereziánské přestavby Pražského hradu (1757 - 1758). Tato kuchyně prošla přestavbou při přechodu na tahové komíny a sloužila až do začátku 20. století. Zbouraná byla v roce 1928 při přestavbách Pražského hradu.

Umístění kuchyně s DČK skupiny 2

Větší část kuchyní se nacházela v přízemí větších budov. V Brtnici zaujala kuchyně přízemí starší obytné věže, také kuchyně v Moravské Třebové byla v samostatné budově přistavené zvenčí k obvodové hradbě hradu na místě původního příkopu. Kuchyně postavená pro korunovaci Karla VI. na Pražském hradě byla přistavená k již stojícím budovám na 2. nádvoří. Kuchyně vystavěná při tereziánské přestavbě obsadila přízemí bývalého domu nejvyššího komořího, který byl pro zřízení kuchyně vykoupený. Z vyjmenovaných kuchyní se nacházela v patře pouze kuchyně ve Strakonících. Barokní kuchyně byla vložena do 2. patra klášterního křídla s kapitulní síní a ambity vedle věže Jelenky.

Materiál DČK

Materiál, z něhož byla postavená DČK, známe bezpečně na zámcích Brtnice a Velké Losiny (kámen) a Janowiec - Bobrzany (cihly). Z kamene byly vystavěny i obvodové zdi kuchyní na Lokti, ve Velehradě a v Považském hradě.

Konstrukce DČK

Kuchyně na hradě Loket

Kuchyně na hradě Lokti byla místnost o rozměrech cca 8,25 x 7 m. DČK nesly žulové sloupky široké 0,4 m, jejichž spodní část tvořily žulové hranoly. Vzhledem k tomu, že vymezovaly prostor 2,5 x 5 m, nelze vyloučit, že původně bylo sloupů 6 a že nad nimi mohly být 2 dýmníkové komíny. Nad kuchyní nebylo patro.

Kuchyně v klášteře Velehrad

Také kuchyně na velehradském klášteře byla v přízemní stavbě. Její rozměry byly 9,93 x 8,88 m. DČK byla nesená 4 pilíři, které byly patrně druhotně použité z jiných, rozměrnějších staveb, pro DČK byly předimenzované. Nad kuchyní nebylo patro, předpokládáme, že DČK přecházela do svislé ještě v půdním prostoru a nad střechu vystupovala již svislá část komína.

Kuchyně na hradě Moravská Třebová

Kuchyni z hradu, později zámku Moravská Třebová známe především z plánu u A. Prokopa. (1904, 56). Velké dvoupatrové čtverhranné stavení bylo na západní straně přistavené zvenčí k obvodové hradbě hradu na místě původního příkopu (Plaček 2001, 63, 402). Kuchyně se nacházela v přízemí. Ve středu místnosti byly 4 sloupy spojené pasy, které nesly dýmníkový komín ve tvaru pravidelného čtyřbokého komolého jehlanu. Komín se postupně zužoval, pravděpodobně až v prostoru půdy přecházel do svislého komína. Pod komínem se nacházela podesta na vaření, v době demolice části hradu, kdy vzniklo zaměření, byla v kuchyni i pec, jejíž ústí směřovalo do prostoru pod komínem. Kuchyně byla demolovaná spolu s částí hradu, přízemí kuchyně je dochované jako sklepní prostor.

Kuchyně na zámku Brtnice

Kuchyně 2 na zámku Brtnice o rozměrech 7,94 x 11,51 m byla umístěná do starší obytné věže. Kuchyně prošla složitým stavebním vývojem. V době vzniku se ve středu místnosti nacházela DČK nesená 6 tesanými sloupy. Na sloupech ležely kamenné překlady. Na jejich spojích byly kamenné tesané bloky. DČK neslo 6 klenebních pasů, založených na zmíněných blocích, pouze na vstupní straně konstrukce doplněných o další kamenný blok s vytesanými lůžky pro umístění pasů. V místě styku byly pasy vždy provázané. Na jižní straně kuchyně byla DČK propojená s jižní obvodovou zdí dalšími dvěma pasy a zdí nad nimi. Kuchyně měla přístup na první a druhé nádvoří. Kolem DČK je volný prostor zaklenutý křížovými klenbami s hřebínky, u některých klenb i se svorníky. Tyto klenby jsou výše, než pasy nesoucí DČK, což je vzhledově působivější než např. ve Velkých Losinách, kde jsou pasy a klenby ve stejné výši, ale komplikovalo to statiku DČK a vyvolalo to umístění výše zmíněných bloků s vytesanými lůžky pro umístění pasů.

Kuchyně na zámku Velké Losiny

Kuchyně ve Velkých Losinách o rozměrech 8,19 x 8,75 m se nachází v přízemí severního křídla zámku. Dýmný prostor byl ve střední části kuchyně. Vymezovaly ho 4 sloupy vyzděné z cihel. Sloupy nesly pasy, na nichž stálo zdivo, které propojovalo kuchyni s mezipatrem umístěným nad kuchyní. Kolem dýmného prostoru byla klenutá čistá část kuchyně, přípravná.

Dým z kuchyně vystupoval do mezipatra, které bylo využíváno k uzení. Prostor pro umístění potravin určenými na uzení byl nad přípravnou. Ve 2 obvodových zdech mezipatra byly výklenky, nad kterými se otevíraly komíny určené pro odvod kouře z mezipatra. Komíny procházely zdmi 1. patra do podkrovní a dále nad střechu.

Korunovační kuchyně na Pražském hradě

V roce 1723 byla na 2. nádvoří Pražského hradu postavená kuchyně pro korunovaci Karla VI. Kuchyně byla zbořená, její půdorys se dochoval na plánech uložených v APH (113/1). Kuchyně o rozměrech cca¹¹ 10,3 x 16 m měla ve střední části dýmný prostor o rozměrech cca 10 x 5,6 m, vymezený 6 pilíři. Do dýmného prostoru směřovala ústí 2 pecí, mezi nimiž se nacházela malá podesta na vaření o rozměrech cca 1,9 x 1,5 m, s povrchem z cihel. Dále pak následovala velká zděná podesta s cihlovým povrchem a zaoblenými rohy. Podesta měla na jednom z kratších konců 7, na přiléhajících delších stranách vždy 1 šachtové topeniště. Dochoval se pouze půdorys, proto nevíme, zda se nad kuchyní nacházela další podlaží ani podrobnosti k podobě DČK.

Kuchyně z tereziánské přestavby Pražského hradu

Zhruba o 30 let později proběhla tereziánská přestavba Pražského hradu. V letech 1757 - 1758 byla v rámci této přestavby zbudovaná velká kuchyně vložená do domu nejvyššího komořího, který byl pro tento účel zakoupen. Kuchyně existovala až do roku 1928, kdy byla zbouraná v rámci stavebních úprav hradu. Na jejím místě je dnes sloupový sál s nástupem do Španělského sálu. V APH se zachovaly plány, které dokumentují i modernizace kuchyně a úpravy pro přechod na tahové komíny.

Půdorys kuchyně (APH 120/4) daný rozměry staršího domu nebyl zcela pravidelný, cca 14,2 x 11,7 - 10,2 m. DČK o rozměrech cca 7,7 x 5,2 m nesly 4 pilíře (cca 0,59 x 0,59 m), podesta na

¹¹ Rozměry jsou přepočítávané z měřítek v sáhových mírách uvedených u plánů, k dispozici byly scany mikrofilmů plánů, míry jsou proto pouze orientační.

vaření o rozměrech cca 5,7 x 3,9 m měla zaoblené rohy. Na jednom z jejích kratších konců bylo 7 šachtových topenišť, na přiléhajících delších stranách podesty pak ještě po 2 (na každé straně, celkem tedy 11).

Kolem DČK byl čistý prostor přípravy zaklenutý plackovými klenbami. Na nejkratší straně kuchyně bylo točité schodiště, vedle něho ve hmotě zdi 2 pece. Jejich ústí vedlo do čistého zaklenutého prostoru, takže v tomto klenebním poli vznikl další dýmný prostor kuchyně. Pro odvod kouře z pecí byl v klenbě nad pecemi čtvercový otvor. Nad klenbou musel být pro kouř nějaký průchod do centrální DČK nad podestou, protože jiný komín v tomto místě na půdorysech 3 pater nad kuchyní zakreslený není (APH 120/5-7). Na řezu (APH 120/3) však žádný průchod zakreslený není.

Na půdorysech pater nad kuchyní je zakreslený průchod centrální DČK, je vidět, jak se její rozměry postupně zmenšovaly. Prostor pro průchod DČK nad kuchyní je zachycený i na fotografii z bourání kuchyně z roku 1928 (APH sbírka fotografií, 665).

Na půdoryse přízemí kuchyně jsou zakreslené trámy, které byly zazděné do pilířů, podle již zmiňované fotografie z roku 1928 pod hlavicemi. Tyto trámy nesly lehké příčky spuštěné od klenebních pasů. Příčky zabraňovaly průniku kouře do čisté části kuchyně. Proto byly tyto příčky udělané i pod pasy, které vymezovaly klenební pole s odvodem kouře nad ústími pecí. Příčka byla i mezi prostorem pod DČK a klenebním polem nad pecemi. První plánová dokumentace kuchyně je z roku 1758, tedy z roku výstavby kuchyně, takže je zřejmé, že od počátku se počítalo jak s pecemi, tak s odvodem kouře z pecí otvorem v klenbě nad nimi. Z nějakého důvodu (tah?) nebyla zvažovaná možnost odvodu kouře z pecí nikoliv otvorem v klenbě, ale vynecháním příčky mezi prostorem pod DČK a klenebním polem nad pecemi.

Trámy byly dle plánu široké cca 30 cm. Na fotografii z bourání kuchyně z roku 1928 (APH sbírka fotografií, 665) je vidět zpevnění příček nesených trámy. Vodorovně je umístěné patrně železné táhlo zazděné do pilířů nad hlavicí. Svisle, zhruba ve středu příčky, je táhlo o menším průměru, který prochází dole dřevěným trámem a nahoře klenebním pasem. Jeho rozšířený konec trčí nad zčásti již odbouranou klenbou. Je pravděpodobné, že na obou koncích táhla byly kotvy, které jsou nad klenbou již odstraněné.

Patra nad kuchyní byla vybavená kuchyní a záchodem. První patro bylo přístupné točitým schodištěm z kuchyně, do 2. a 3. patra byl přístup schodištěm z patra prvního a z vedlejšího domu. První patro se vstupem z kuchyně by mohlo sloužit jako zázemí kuchyně, další jako byty pro kuchyňský personál, tyto hypotézy by bylo třeba upřesnit, případně opravit údaji z archivních pramenů.

Kuchyně dodatečně vložené do starších prostor, Lemberk, Strakonice

Lemberk

Mezi lety 1660 - 1680 byla vložená kuchyně do jižního křídla hradu Lemberk. Místnost je od jihu osvětlená třemi okny. Mezi západní a střední okno byl vložený komín, který se do kuchyně otevíral nikou ve zdi. Ke komínu byla přiložená zděná podesta na vaření. Nad podestou byla vyzděná DČK, jejíž svislé stěny nesly dřevěné trámy. Tím, že se na obou stranách DČK nacházela okna s okenními nikami, byl problém s ukotvením těchto trámů do zdi. Zeď mezi okny byla krátká, a tak boky trámů vycházely do stěny niky. Patrně to bylo důvodem toho, že severní trám byl protažen až k západní zdi kuchyně, kde mohl být do zdi dobře upevněný a mohl bránit vysunutí západního trámu do strany. Pod trámy byly v místech spojů jako pilíře 2 trámy. Třetí podpíral východní vodorovný trám v místě, kde byl zazděný do jižní zdi kuchyně vedle niky středního okna.

Vedle zděné DČK pokračovala příčka spuštěná od klenby místnosti na jižní trám ukotvený do západní zdi, která vymezila jihozápadní kout místnosti osvětlený dvěma okny.

DČK procházela klenbou kuchyně do místnosti nad kuchyní, kde se její čelní stěna skláněla ke zdi a v prostoru mezi 1. a 2. patrem se připojovala na komín v síle zdi. DČK přispívala k temperování této místnosti.

Strakonice

Malá kuchyně byla vložená do velkého sálu ve 2. patře v části patřící ke klášteru, vedle věže Jelenky, nad okrouhlou věžicí, která mírně vystupuje z obvodové hradby. Kuchyně byla

přistavěná do jihozápadního kouta sálu. Pod kuchyní prochází schodiště z 1. patra, proto je její podlaha vůči podlaze sálu vyvýšená a do kuchyně se vstupuje po několika schodech. Prostor kuchyně byl od sálu zcela oddělený bočními zdmi a byl uzavřený vlastním stropem neseným mohutnými trámy, které zároveň podpíraly DČK. Jižní a západní stěnu kuchyně tvoří obvodové zdivo sálu, severní a západní stěny byly přistavěné. K západní zdi je připojena DČK, která má mírně nepravidelný tvar blížící se části klášterní klenby. Na DČK navazuje svislá část komína, která prochází stropem sálu do podkrovní. Do prostoru kuchyně zasahuje jen nejspodnější část DČK. Zhruba na šíři svislé části komína je ve zdi nika, která se směrem dolů mírně rozšiřuje a sestupuje až do kuchyně, kde je pod ní nevelká podesta. Původní, nedochovaná podesta na vaření byla o něco menší než je DČK.

Dle stavebně historického průzkumu je zdivo v komíně s nikou, stejně jako celá kuchyně, barokní, přistavěné ke staršímu zdivu renesančnímu (Vilímková, Heroutová, Líbal 1967, analytický plán NP3).

Kuchyně skupiny 2 v zahraničí

Tyto kuchyně nacházíme i v zahraničí. Archeologickým výzkumem byla objevená kuchyně z doby kolem r. 1560 na hradě Fuzér v Maďarsku. Kuchyně měla tvar nepravidelného čtyřúhelníka. Uprostřed stály 4 kamenné pilíře o rozměrech 80 x 80 cm, které nesly nedochovaný komín (Duchoňová - Lengyelová 2016, 30). Kuchyně zámku Wilhelmsburg v Duryňsku je datovaná do konce 16. století. Nacházela se v přízemí (Štajnochr 2017, 28). Dýmná část byla ve středu kuchyně. Vymezovaly ji 4 obdélné pilíře, na kterých ležely překlady zakončené římsou. Nad překlady byly nízké pasy, které nesly DČK. Prostor mezi pasy a římsou byl vyplněný úzkou zídou. V rozích stály na patkách pasů dřevěné pilířky, které podpíraly průvlaky dřevěného stropu kuchyně, zároveň zatížením řešily statiku pasů. Do skupiny 2 je pravděpodobně možné zařadit i kuchyni v Janowicci - Bobrzanech v Polsku (Chorowská 2003, 289). DČK v Bobrzanech byla připojena k obvodové zdi kuchyně. V Povážském hradě na Slovensku byla v 17. století zřízená kuchyně o rozměrech 6,6 x 6,9 m. V ní byla postavená podesta o rozměrech 2,2 x 2,8-3 m, v níž byla použita jako stavební materiál řada pozdně gotických a renesančních architektonických článků. V rozích podesty, na nízkých soklicích, byly umístěné druhotně použité renesanční sloupky, které nesly nedochovanou DČK¹² (Matějka, Bóna 2017, 10, 12, 33)

Závěr

Jak už bylo uvedeno výše, kuchyně skupiny 2 nalézáme na hradech a zámcích jako kuchyně určené na vaření pro velký počet strážníků. Jedná se o velké kuchyně, většinou klenuté, výstavné. DČK nesou tesané sloupy nebo pilíře (Loket, Velehrad, Moravská Třebová, Brtnice, Povážský hrad). Na Velehradě a na Povážském hradě byly pilíře a sloupy použité druhotně, různých druhů, na Povážském hradě renesanční. Vzhledu kuchyní tedy byla věnována pozornost, stavitelé však neváhali využít starší architektonické články, které se už jinam nehodily.

Zatím jen na Povážském hradě byly sloupky nesoucí DČK umístěné přímo na podestě na vaření. Pod sloupky stály nízké kamenné soklíky. Sloupky se tak dostávaly do bližšího kontaktu s ohněm na podestě. Nelze vyloučit, že při takto umístěné DČK mohl kouř z ohně na okraji podesty pronikat do čisté části kuchyně, experimentálně však tato hypotéza ověřená nebyla. Zda bylo takové umístění sloupků zvolené proto, aby bylo možné použít sloupy, které byly k dispozici, nebo zda se toto řešení používalo častěji, zatím nevíme, je třeba najít obdobné situace.

V Moravské Třebové, Brtnici a na Pražském hradě v domě nejvyššího komořího jsou kuchyně umístěné v samostatných domech, které zřejmě byly určené jako zázemí kuchyně (Pražský hrad, 1. patro) a pro ubytování čeledě, nejspíše kuchyňského personálu, proto neváhalo, že domem prochází rozměrná DČK. Vyčlenění celého domu pro provoz kuchyně bylo možné jen v opravdu velkých sídlech.

¹² Děkuji arch. Bónovi za poskytnutí materiálů a dokumentace kuchyně

Konstrukce odvodu kouře - skupina 3

Katalog

Jindřichův Hradec obr. 21-32.

Třetí skupinu tvoří velké kuchyně, u kterých umístění několika komínů po obvodu místnosti umožnilo postavení patra nad kuchyní. Kuchyně byla klenutá, v rozích nebo ve středech stran kuchyně byly v klenbě otvory, které odváděly kouř do komínů umístěných na vnější straně obvodových stěn budovy. Komíny v rozích má tzv. Menhartka v Jindřichově Hradci (kolem r. 1500), otvory ve středech stran měla kuchyně na hradě Klenová (konec 15. st.).

Lokalita	Datace	Odvod kouře
Klenová, hrad	Konec 15. století	3.2
Jindřichův Hradec, hrad	Kolem 1500	3.1

Klenová

Kuchyně v Klenové (konec 15. st.) se nacházela v přízemí na konci pozdně gotického purkrabství. Objevil ji stavebně historický průzkum. Kuchyně byla zaklenutá cihlovou křížovou klenbou s lomenými čely. Odvod kouře zajišťovaly tři komíny umístěné ve středech stran. Otvory v klenbě měly obdélníkový tvar s delší stranou na styku obvodových zdí s klenbou. Jejich rozměry jsou 0,95 x 0,65 m na jihu, 1,05 x 0,65 m na západě a 1,05 x 0,63 m na severu. Řešení komínů vně budovy není známo, protože komíny zanikly při renesanční přestavbě purkrabství, zachovaly se jen zazděné otvory v klenbě. Čtvrtá strana komín neobsahovala, protože zde pokračovala budova další místností¹³. Komíny zanikly při renesanční přestavbě purkrabství (Cejpová 1985, 77).

Jindřichův Hradec tzv. Menhartka nazývaná též Červená věž

Tzv. Menhartka je asi nejznámější česká hradní kuchyně. Fungovala v nezměněné podobě až do 19. století. Kuchyně je věžovitá stavba. V přízemí se nachází kuchyně, v patře nad ní je reprezentativní prostora. Kuchyně je zhruba v polovině výšky rozdělena soustavou čtyř klenebních pasů, které vytvářejí ohoz. Pasy jsou podchyceny krátkými konzolami. V křížení pasů v rozích místnosti jsou umístěné kamenné „svorníky“ s otvory. Další otvory jsou ve vrcholech pasů. Otvory s největší pravděpodobností sloužily k zavěšení konstrukce, na kterou se pokládaly nebo věšely potraviny na uzení. Kuchyně je zaklenutá valenou klenbou, na kterou v rozích navazují prostupy do komínových průduchů. Z rohů budovy pak vystupují samostatné komínky. Na střeše je dnes pálená krytina, dle stavebně historického průzkumu však střechu původně tvořila helmice.

Závěr

Obě kuchyně jsou jedinečné. Tato konstrukce se pravděpodobně uplatnila ještě na hradě Lipnice, průzkum zatím není dokončený¹⁴. Další analogie se k nim zatím nepodařilo najít. Případ Klenové však ukazuje, že po odstranění předpokládaných komínků zůstane pouze zazděný otvor v klenbě. Kuchyně v Klenové byla součástí větší stavby, nebyla to věž jako tzv. Menhartka. Objevení další kuchyně s tímto způsobem odvodu kouře v poloze podobné kuchyni na hradě Klenová je možné.

¹³ Ing. arch. F. Kašička, ústní informace 1984

¹⁴ Ústní informace

Konstrukce odvodu kouře - skupina 4

Obr. 39-42.

Katalog

Frýdlant, obr. 2.

Benešov nad Ploučnicí, obr. 2-3.

Bílovec, obr. 4-9.

Brtnice, obr. 2-4.

Do čtvrté skupiny byly zařazené velké kuchyně zaklenuté několika poli křížové klenby (zatím doložené 4 a 6 polí) na 1 nebo více pilířů či sloupů. Jedno klenební pole bylo vynechané, jeho volné okraje byly opatřené pasy, které podpíraly okolní klenební pole a dýmníkovou část komína. Pasy byly rozepjaté mezi pilíři a mezi pilíři a obvodovou zdí kuchyně.

Vždy je třeba předpokládat, že od pasů byly spuštěné lehké příčky nesené trámy nebo železnými pásy (méně pravděpodobné, konstrukce dochovaná na zámku Velké Losiny), které zabraňovaly průniku kouře do čistých částí kuchyně.

DČK se na zjištěných lokalitách dochovala pouze na hradě Rochlitz. DČK měla tvar nepravidelného čtyřbokého komolého jehlanu, jeho svislou stěnu (nebo 1 ze svislých stěn) nesla (případně tvořila) obvodová zeď kuchyně. DČK měla šikmou minimálně 1 stěnu, maximálně 3, v Rochlitzu byly šikmé 3 stěny (podskupina 4.1). DČK v tomto případě zasahuje do patra nad kuchyní.

Procházející DČK přispívá k temperování místnosti, především u reprezentačních sálů byl však takový zásah nežádoucí. Řešení nabízelo zaklenutí kuchyně stoupající, většinou valenou segmentovou klenbou, která směřovala kouř ke komínu. Ten procházel do kuchyně v podobě niky v zadní stěně dýmného prostoru. Nad klenbou dýmného prostoru kuchyně se komín rozšiřoval do stran (podskupina 4.2; zámek Bílovec), nelze vyloučit, že toto rozšíření bylo i směrem ke stoupající klenbě. Potom by jeho čelní stěna ležela na klenbě. Hypoteticky se mohl směrem do místnosti rozšířit tolik, že by v klenbě musel vzniknout výřez, toto řešení však zatím nebylo doložené. Použití stoupající valené klenby, i když v jiné skupině odvodu kouře, pro přelom 15/16. století dokládá klenba v malé kuchyni ve věži Hudérce na Křivoklátě.

Skupina 4, příklady

4. Kuchyně je zaklenutá několika poli křížové klenby na 1 nebo více na pilířů či sloupů. Jedno klenební pole bylo vynechané nebo zaklenuté jinak, jeho volné okraje byly opatřené pasy, které podpíraly okolní klenební pole a dýmníkovou část komína nebo okolní klenební pole a odlišnou klenbu ve volném poli.
 - 4.1 DČK je nad volným klenebním polem, zasahuje do patra nad kuchyní
 - 4.1.1 DČK je nad celým volným klenebním polem, zasahuje do patra nad kuchyní.
 - 4.1.2 *DČK je nad částí volného klenebního pole (bližší komínu), zasahuje do patra nad kuchyní. Konstrukce není jednoznačně doložená.*
 - 4.2 Klenební pole je zaklenuté valenou segmentovou stoupající klenbou, DČK je umístěná v šíři zdi, sestupuje do kuchyně jako nika, nezasahuje do patra nad kuchyní.

Lokalita	Datace	Odvod kouře
Frýdlant, zámek	1/4 16. století	4.2.1, možná i 4.1.1
Benešov nad Ploučnicí, zámek	1/2 16. století	4.1.1 nebo 4.1.2
Bílovec, zámek	3/4 16. století	4.2
Český Krumlov, zámek, mladší renesanční kuchyně	1563	4
Brtnice 1, zámek	Kolem 1593	4
Jihlava, klášter dominikánů s kostelem Povýšení sv. Kříže	4/4 17. století	4

Rochlitz, Německo, Sasko, hrad

| 16. století

| 4.1.1

Doba používání dýmníkových komínů skupiny 4

Používání tohoto odvodu kouře máme doložené především pro 16. století, objevuje se i ve století 17. Je pravděpodobné, že další kuchyně tohoto typu dosud nebyly identifikované, protože odlišné zaklenutí jednoho klenebního pole není tak nápadný znak, aby hned vedl ke zkoumání možnosti, zda se nejedná o kuchyni.

Konstrukce DČKZámek Frýdlant

Na zámku Frýdlant byla kuchyně zaklenutá 5 poli křížové klenby na 2 pilíře, střední pole při zdi do parkánu bylo určeno pro dýmnou část kuchyně. Dnes je tato část kuchyně zaklenutá valenou segmentovou stoupající klenbou. Situace kuchyně umožňuje 2 možné rekonstrukce původního stavu kuchyně.

Varianta 1, použití 4.1.1; následně 4.2

DČK zasahovala do patra nad kuchyní. Komín procházel obvodovou zdí západního křídla do úrovně stropu 1. patra nebo do určité výše pod ní. Zde se ke komínu v síle zdi připojovala DČK ve tvaru nepravidelného čtyřbokého jehlanu s minimálně 1 svislou stěnou, kterou patrně tvořila zeď budovy. DČK se rozšiřovala a nasedala na pasy, šikmá klenba ještě neexistovala. DČK přispívala k temperování sálu nad kuchyní.

Při stavebních obnovách interiérů po požárech hradu v letech 1676 a 1682, když byl sál nad kuchyní vybavený vlašským krbem, byla DČK zrušená, komín byl dotažen až ke stropu kuchyně a pokračoval dále do kuchyně v podobě niky. Dýmná část kuchyně byla zaklenutá stoupající valenou segmentovou klenbou. Varianta 1 odvodu kouře tak byla nahrazená variantou 2.

Varianta 2, použití 4.2

DČK nezasahovala do patra nad kuchyní. Komín byl vedený obvodovou zdí západního křídla do úrovně stropu přízemí a pokračoval dále do kuchyně v podobě niky. Prostor dýmné části kuchyně byl od začátku zaklenutý stoupající valenou segmentovou klenbou.

Zámek Benešov nad Ploučnicí

Kuchyně v Benešově se nacházela v přízemí zámku. Byla zaklenutá 3 poli křížové klenby na střední sloup. Čtvrté pole bylo vyhrazené pro dýmnou část kuchyně. Dnes je zaklenuté klenbou, která má 2 odlišné části, ve výsledku zhruba odpovídá pruské placce. Dostupná dokumentace je pro jednoznační určení podoby DČK nedostatečná, umožňuje 2 hypotetické rekonstrukce původního stavu kuchyně.

Hypotéza 1, použití 4.1.1

DČK zasahovala do patra nad kuchyní. Komín procházel obvodovou zdí budovy do úrovně stropu 1. patra nebo do určité výše pod ní. Zde se ke komínu v síle zdi připojovala DČK ve tvaru nepravidelného čtyřbokého jehlanu s minimálně 2 svislými stěnami, které patrně tvořila zeď budovy. DČK se rozšiřovala a nasedala na pasy. Temperovala místnost nad kuchyní.

Hypotéza 2, použití 4.1.2

Prostor volného klenebního pole byl zhruba z poloviny zaklenutý stoupající valenou segmentovou klenbou. Zbývající část zakrývala DČK, která zasahovala do místnosti nad kuchyní, kde se připojovala ke komínu. Ten procházel zdí budovy do úrovně stropu 1. patra nebo do určité výše pod ní. DČK měla tvar nepravidelného čtyřbokého komolého jehlanu s minimálně 2 svislými stěnami, které patrně tvořila zeď budovy. Stěny na pasu a na klenbě byly buď obě šikmé, nebo byla 1 šikmá a 1 svislá, kvůli statické klenby je pravděpodobnější, že na klenbě byla rovná stěna. Při rušení dýmného provozu byla volná část klenebního pole doklenutá. DČK temperovala místnost nad kuchyní.

Zámek Bílovec

Kuchyně v Bílovci se nachází v suterénu jižního křídla zámku, v nárožní, západní místnosti. Prostora má klenbu o 6 polích podpíranou dvěma pilíři. Travé jsou členěná trojbokými i

pětibokými výsečemi, ve východní části je od sebe je oddělují pasy. Ve středním poli východní části je stoupající valená klenba, která směřuje k výklenku ve východní, renesanční zdi kuchyně, nad kterým se nachází komín (Grůza, Augustinková 2001, 76, 82). Komín tak sestupuje do kuchyně pomocí niky.

Zámek Český Krumlov, renesanční kuchyně v přízemí západního paláce

Bývalý hradní kuchyně je přístupná z průjezdu paláce. Je zaklenutá 6 poli klenby do dvou středních toskánských sloupů, přístěnných pilířků a římsových tesaných konzol. Pět klenebních polí je zaklenuto křížovou klenbou, střední pole při východní zdi je zaklenuté valeně s bočními výsečemi. V této části bývala dýmná část kuchyně. Komín sestupoval do kuchyně v podobě niky. Dispozice kuchyně je velice podobná kuchyni 1 na zámku Brtnice, která je o 2 pole klenby menší a o 30 let mladší (Lancinger, Muk 1991, 175, 205).

Zámek Brtnice, kuchyně 1

Kuchyně je čtvercová místnost zaklenutá třemi poli křížové klenby s velkými hřebínky na hranách a jedním polem valené segmentové klenby na střední sloup. V kuchyni ani v místnosti nad kuchyní není průběh komína vidět, na plánech zámku nejsou komíny zakreslené. Ve střeše nad kuchyní je však na leteckém snímku komín vidět. Stopy DČK, které by umožnily přesněji určit odvod kouře, se nedochovaly. Ze dvou možností odvodu kouře se hypoteticky jeví jako pravděpodobnější podskupina 4.2, protože v takto reprezentativním paláci by přítomnost DČK v prostoru prvního patra vadila.

Jihlava, bývalý klášter dominikánů s kostelem Povýšení sv. Kříže, Křížová ulice

Na plánu A. Prokopa z roku 1904 je v severovýchodní části kláštera vedle refektáře velká kuchyně, zaklenutá 3 poli křížové klenby na střední pilíř. Čtvrté, jihovýchodní pole, je od místnosti oddělené patrně dvěma pasy. Nika, která by ukazovala na polohu komína, na plánu zakreslená není. Kuchyně byla patrně zřízená v roce 1693, kdy byly prakticky zcela znovu budovány konventní budovy kolem kvadratury (Foltýn 2005, 342, 344).

Rochlitz

Kuchyně z 16. století¹⁵ na zámku Rochlitz v Německu je zaklenutá 6 poli křížové klenby na 2 střední pilíře zděné z kamenných kvádrů. Střední pole na straně do nádvoří je vynechané a nad ním se tyčí DČK.

Mezi pilíři a mezi pilíři a obvodovou zdí kuchyně jsou položeny vždy dvojice mohutných trámů. Trámy jsou zazděné do zdi a leží na povrchu pilířů, kolmo na sebe ležící trámy jsou nepochybně tesařsky spojené, spoje jsou skryté ve zdivu z lomového kamene, které pokračuje nad trámy i nad pilíři. Ve zdivu nad trámy jsou vyklenuté pasy, nad nimiž leží DČK. Ta je vyzděná z cihel, patrně přečnělkovou klenbou, ve zdivu se střídají řádky vazáků a běhounů.

Zdi nesené trámy zabraňovaly pronikání kouře do čistých částí kuchyně. Zámek Rochlitz je jediný objekt mezi popisovanými, kde se dochovaly.

Závěr

Kuchyně skupiny 4 byly užívány pro velké kuchyně určené na vaření pro větší skupinu strávníků. Pokud komín procházel zdí a do kuchyně vstupoval nikou v zadní stěně dýmného prostoru, mohly bez problémů fungovat i v patrových objektech. Je pravděpodobné, že v budoucnu budou zjištěny další kuchyně této skupiny.

¹⁵ *Schloss Rochlitz*, dostupné z: https://de.wikipedia.org/wiki/Schloss_Rochlitz, 20.2.2019

Konstrukce odvodu kouře - skupina 5

Do páté skupiny řadíme kuchyně, jejichž strop se podílel na směřování kouře do komína. Kuchyně byly většinou klenuté, zachycená byla i kuchyně plochostropá (letohrádek Bellarie). Pokud nad kuchyní nejsou patra, DČK pokračuje do podkroví budovy, kde přechází do svislé části komína. Jestliže nad kuchyní patra jsou, komín prochází zdi a jeho DČK se do kuchyně otevírá dvěma způsoby: buď vystupuje ze zdi, nebo zůstává v síle zdi.

Pokud DČK vystupuje ze zdi, je v klenbě kuchyně pravoúhlý otvor, na jehož okraje DČK dosedá. V tomto případě se alespoň některé okraje otvoru v klenbě zesilují pasy umístěnými na rubu klenby. Tento způsob se mohl použít pouze pro klenuté kuchyně. Otvor v klenbě bývá většinou při mladších úpravách spojených s přechodem na tahové komíny zazděný, projevuje se prasklinami, někdy je do něj nasměrovaná kouřová trubka tahových kamen nebo sporáku. Pokud byla uzavírka v klenbě příliš vysoko, bývalo ve zdi pod komínem vylámané jeho pokračování až do výše, ve které bylo možné bez problémů připojit plechový kouřovod (Buchlov kuchyně 1).

Jestliže DČK zůstává v síle zdi, rozšiřuje se většinou oproti svislé části komína do stran a pokračuje do prostoru kuchyně v podobě niky. Šířka a hloubka niky odpovídá rozměrům DČK. Svislá délka niky je různá. Může končit již v horní části zdi, častěji zřejmě dosahovala až k podestě na vaření. Tato situace bývá zachycená na starých plánech. Šíře niky se rovná šíři podesty nebo je o něco menší. Při přechodu na tahové komíny bývaly niky zazděné a komín byl dále využíván jako tahový, i když jeho proporce tahovým komínům neodpovídaly. Tento způsob odvodu kouře je blízký konstrukci krbů.

Objevují se samozřejmě i přechodné tvary, kdy komín sestupuje do kuchyně v podobě niky, v klenbě však na niku navazuje výřez, který rozšiřuje ústí DČK (Roupov, příkladací prostor kamen, původně zvažovaný jako kuchyně 2).

Způsob odvodu kouře, u kterého se na směřování kouře do komína podílí klenba (strop) místnosti, se používal pro různé velké kuchyně. U menších kuchyní, především v měšťanských domech, bývala celá kuchyně zaklenutá většinou stoupající klenbou, nejčastěji valenou, doložená je i klenba necková. Stoupání klenby pomáhalo směřovat kouř do komína. V těchto případech byl celý prostor kuchyně dýmný.

Větší kuchyně už bývaly rozdělené zděnou příčkou spuštěnou od klenby kuchyně na trám zazděný v obvodových zdech kuchyně, případně nesený konzolami nebo krakorci. V domech čp. 8 a 72 v Jáchymově jsou kuchyně rozdělené na část čistou a část dýmnou klenebními pasy, jejichž vrchol je níže než vrchol kleneb v obou částech kuchyně. Pas tak působí podobně jako příčka.

Ve velkých kuchyních bývala dýmná část kuchyně vydělaná 2 - 3 příčkami nesenými úhlovou sestavou trámů. V Českém Krumlově v pozdně gotické, renesančně přestavěné kuchyni v horním suterénu západního paláce jsou 2 příčky ohraničující dýmný prostor pece z konce 18. století vynášené železnými pásy nesenými železnými tyčemi ukotvenými na rubu klenby kuchyně. Obdobná konstrukce byla použita na Kaceřově. Zde mělo ohraničení dýmného prostoru kuchyně tvar čtyřbokého komolého jehlanu, jehož svislou stěnu tvořila zeď kuchyně, zbývající stěny byly šikmé.

- 5 kuchyně je zaklenutá nebo je plochostropá, klenba (strop) se podílí na směřování kouře do komína
 - 5.1 klenba nebo stoupající klenba
 - 5.1.1 klenba nebo stoupající klenba, DČK stojí částečně na klenbě
 - 5.1.2 klenba nebo stoupající klenba, komín se do kuchyně otevírá nikou
 - 5.2 dýmná část kuchyně je od čisté oddělená 1 příčkou (sestupujícím pasem)
 - 5.2.1 dýmná část kuchyně je od čisté oddělená 1 příčkou (sestupujícím pasem) DČK stojí částečně na klenbě
 - 5.2.2 dýmná část kuchyně je od čisté oddělená 1 příčkou (sestupujícím pasem), komín se do kuchyně otevírá nikou
 - 5.3 dýmná část je vydělaná 2 - 3 příčkami nesenými úhlovou sestavou trámů nebo železnými pásy vynášenými tyčemi, které jsou ukotvené v klenbě
 - 5.3.1 dýmná část je vydělaná 2 - 3 příčkami a úhlovou sestavou trámů, DČK stojí částečně na klenbě

5.3.2 dýmná část je vydělaná 2 - 3 příčkami a úhlovou sestavou trámů, komín se do kuchyně otevírá nikou

5.1, 5.1.1, 5.1.2 příklady

Lokalita	Datace	Odvod kouře
Křivoklát Huderka	15/16 století	5.1
Stoupající klenba v kuchyni	16. století	
Praha Truhlářská čp. 1113, 1	2/2 16.	5.1.1
Jáchymov čp. 08, K1	Kolem 1520	5.1.1
Jáchymov čp. 08, K2	Kolem 1520	5.1.1
Pardubice Zámecká čp. 18	Po 1538	5.1.1
Litoměřice čp. 80	1720	5.1.2
Buchlov 7	1/2 18. století	5.1.1
Buchlov 1, J část kuchyně	1/2 18. století	5.1.1

5.2, 5.2.1, 5.2.2 příklady

Lokalita	Datace	Odvod kouře
Jáchymov čp. 72, K1	Kolem 1518	5.2.1
Jáchymov čp. 72, K2	Kolem 1518	5.2.2?
Jáchymov čp. 72, K3	Kolem 1518	5.2.1
Ostroh - Seeberg	Polovina 16. století	5.2.1
Buchlov 4	1/2 18. století	5.2.1
Buchlov 1, S část kuchyně	1/2 18. století	5.1.1

5.3.1, 5.3.2 příklady

Lokalita	Datace	Odvod kouře
Český Krumlov, stará kuchyně v horním suterénu západního paláce po renesanční přestavbě	16. století	5.3.1
Příčovy zámek, okr. Příbram	1712-1714	5.3.1
Kurovice, kuchyně 2	1/4 16. století	5.3.2
Kaceřov	1552	5.3.2
Tlustec, okr. Česká Lípa	Před 1586	5.3.2
Opava, jezuitská kolej	1642	5.3.2
Hradec Králové, jezuitská kolej	1695	5.3.2
Cheb, jezuitská kolej	1696	5.3.2
Třebešice zámek, okr. Benešov		
Kuchyně 1	4/4 17. století	5.3.2
Kuchyně 2	3/4 18. století	5.3.2
Český Krumlov letohrádek Bellarie	1745-1755	5.3.2

5.1, 5.1.1, 5.1.2 kuchyně je zaklenutá klenbou nebo stoupající klenbou

Obr. 43-46, 54.

Katalog

Praha, Truhlářská 1113, obr. 7.

Litoměřice čp. 80, obr. 1.

Buchlov 7, obr. 113-115.

Buchlov 1, J část kuchyně, obr. 14-16.

Doba používání DČK 5.1, 5.1.1, 5.1.2

Malé kuchyně zaklenuté většinou stoupající klenbou máme zatím doložené v širokém intervalu od přelomu 15/16. století až do 1/2 18. století.

Konstrukce DČK

Věž Hudérka, Křivoklát

Kuchyně klenutá většinou stoupající klenbou, nerozdělená na část čistou a část dýmnou, se užívala v malých kuchyních. Drobná kuchyně ve věži Hudérce na hradě Křivoklátě byla postavená společně s věží. Odvod kouře byl upravený při renesančních úpravách věže, kdy byl na vnější straně věže na konzolách postavený vlašský komín. K ústí komínu směřovala kouř stoupající segmentová valená cihlová klenba.

Praha, Truhlářská čp.1113

Stoupající cihlová valená klenba byla použita v kuchyni 1 v Truhlářské čp. 1113. Klenba 2 nezakrývala celý prostor kuchyně, končila zhruba ve 2/3 šíře kuchyně. Volný prostor vyplnily dvě valené klenby orientované kolmo ke klenbě stoupající. Obě jsou opřené o čelo klenby 2 a obvodovou zeď kuchyně. Prostor pro průchod kouře byl mezi těmito klenbami.

Jáchymov čp. 8, Litoměřice čp. 80

V Jáchymově čp. 8 je v dýmné části kuchyní 1 a 2 použití stoupající klenby velice pravděpodobné, předpokládané klenby jsou však zatím skryté v násypch pod podlahami. V tomto případě se jedná o větší kuchyně, které byly rozdělené pasem na část čistou a dýmnou. Dochovaná je stoupající necková cihlová klenba v kuchyni domu čp. 80 v Litoměřicích, která dokládá používání i jiné klenby než jen valené.

Pardubice Zámecká čp. 18

Dům je součástí renesančního města vystavěného za pánů z Pernštejna. V dispozici domu se podařilo identifikovat kuchyně v 1. a 2. patře. Komín kuchyně ve 2. patře se připojoval ke komínu kuchyně 1. patra. Obě kuchyně byly drobné místnosti (2,5 x 3 m NP2, 2,65 x 2,25 m NP3) ve střední části dispozice domu, bez oken, umístěné nad sebou. V kuchyni ve 2. patře se stoupající klenba dochovala, v kuchyni 1. patra ji můžeme, na základě dochovaných stop, rekonstruovat.

Hrad Buchlov, kuchyně 7

Na hradě Buchlově byl v 18. století vložený byt do 1. patra budovy sýpky. Součástí bytu byla i kuchyně. Místnost byla osvětlená dvěma okénky. Její pravá část byla zaklenutá valenou klenbou, nad levou částí se tyčil dýmníkový komín. DČK měla tvar nepravidelného čtyřbokého komolého jehlanu s 1 svislou a 3 šikmými stěnami. Prakticky celá vystupovala do půdního prostoru, kde přecházela do svislé části komína.

Hrad Buchlov, kuchyně 1, jižní část

Složitá je konstrukce odvodu kouře v kuchyni 1 na hradě Buchlově. Je to dané tím, že kuchyně byla vložena do starších prostor. Starší valená klenba byla v jižní části kuchyně vybouraná a nahrazená mladší valenou segmentovou klenbou. Mezi oběma klenbami vznikl dlouhý, úzký lichoběžný prostor, v jehož západní části se otevíralo ústí DČK. Ve východní části byla mírně stoupající valená segmentová klenbička, která se podílela na směrování kouře do komína. Dýmnou část kuchyně však tvořil celý jižní konec kuchyně, nejen výše popsaná část mezi klenbami, proto je tato část kuchyně popisovaná i v následujícím oddíle.

5.2, 5.2.1, 5.2.2 kuchyně je zaklenutá, dýmná část kuchyně je od čisté oddělená 1 příčkou (pasem)

Katalog

Jáchymov čp. 72, K1, obr. 3-4.

Jáchymov čp. 72, K2, obr. 8-9.

Jáchymov čp. 72, K3, obr. 10-11.

Buchlov 4, obr. 98-99.

Buchlov 1, S část kuchyně, obr. 22.

Doba používání DČK 5.2, 5.2.1, 5.2.2

Menší klenuté kuchyně, které jsou rozdělené lehkou příčkou spuštěnou od klenby, nesenou trámem, který je zazděný do obvodových zdí nebo leží na konzolách či krakorcích, zaznamenáváme zatím od 1/2 16. do 1/2 18. století.

Konstrukce DČK

Jáchymov čp. 8 a čp. 72

Kuchyně 1 v čp. 72 v Jáchymově nebyla rozdělená pasem, předpokládáme, že na část čistou a dýmnou ji dělila příčka. V kuchyni č. 3 se tato příčka dochovala, volný prostor pod ní byl později zazděný zdí s vloženými dveřmi, při této úpravě byl zřejmě odstraněný trám, který příčku držel. Starší příčka je silnější než mladší zazdívka s dveřmi.

V kuchyni 2 v Jáchymově čp. 72 a v kuchyních 1 a 2 v čp. 8 byly kuchyně rozdělené na část čistou a dýmnou pasem. Pas, jehož vrchol byl níže než vrcholy klenem v obou částech kuchyně, zadržoval kouř v dýmné části stejně jako příčka. Přesto by i pod takovým pasem mohla být příčka. V místech, kde byla na pasu a na zdivu pod pasem opadaná omítka, se však žádné stopy po zazděném trámu nepodařilo najít. Zatím se zdá pravděpodobnější, že na zadržení dýmu postačoval pas.

V kuchyních v domě čp. 8 a v kuchyních 1 a 3 v čp. 72 DČK vystupovala ze zdi a zasahovala nad prostor kuchyně. V kuchyni 2 v čp. 72 není poloha DČK zřejmá, z dispozice domu se však jeví jako nejpravděpodobnější situování komína do střední části východní zdi kuchyně a jeho otevření do prostoru kuchyně prostřednictvím niky v této zdi.

Hrad Ostroh (Seeberg)

Dodatečně byla vložena kuchyně do místnosti v 1. patře věže na hradě Ostroh (Seeberg), současně se zaklenutím prostoru. Dýmná část kuchyně zabrala konec místnosti. Valená klenba byla před dýmným prostorem ukončena pasem rozepjatým mezi obvodovými zdmi. V dýmné části kuchyně byla mezi pas a obvodovou zeď kuchyně vložena segmentová klenba. Pas ukončující valenou klenbu, segmentová klenba a na ně navazující obvodové zdi obvodové zdi vymezily prostor pro DČK.

DČK má tvar zhruba čtyřbokého komolého jehlanu, prochází do podlaží nad kuchyní. V prostoru zčásti hrázděného 2. patra jsou její stěny vyztužené žebry procházejícími středem stěn. V půdním prostoru DČK přechází do svislé části komína a vystupuje nad střechu.

Dýmný prostor kuchyně byl od čisté oddělený příčkou spuštěnou od pasu, který podíral odbouranou klenbu místnosti a nesl vloženou, kolmo položenou segmentovou klenbu. Příčku nesl trám uložený vpravo na konzole, vlevo zazděný do pilířku přizděného ke zdi. Zda byl pilíř původní, nebylo možné přes omítky poznat. Trám vynášela jedna kovaná tyč ukotvená v pasu pod valenou klenbou místnosti. Cihlová příčka byla zděná na nejmenší šíři cihly. Někdy po roce 1984 byl prostor kuchyně opravený a byla zde zřízena expozice, v níž byla kuchyně prezentovaná. Patrně neznalostí a nepochopením byly při těchto úpravách originální příčka a trám odstraněny.

Hrad Buchlov, kuchyně 4

Kuchyně 4 na hradě Buchlově byla vložena do přízemního renesančního hospodářského traktu. Místnost byla zaklenutá cihlovou valenou klenbou, v níž se otvíral obdélný otvor, na který dosedala drobná DČK. Ta vystupovala do půdního prostoru, kde přecházela do svislé části komína. Místnost byla rozdělená příčkou nesenou trámem, širokou 14 cm (na 1 cihlu), po níž se až do poslední opravy dochoval otisk.

Hrad Buchlov, kuchyně 1

V kuchyni 1 na Buchlově byly 2 dýmné prostory. V severní části kuchyně se nacházel blok pecí. Dýmný prostor před pecemi byl od čisté části kuchyně oddělený příčkou nesenou trámem podepřeným krakorcí (dnešní stav je výsledkem úprav kuchyně spojených s vytápěním tzv. přípravny). Druhá dýmná část byla na jihu, kde byla podesta na vaření a malá pec. Podle staré fotografie byla celá jižní část kuchyně s podestou a pecí zakouřena. Předpokládáme, že tato dýmná část byla od části čisté oddělená podobně, doklad o existenci příčky ani o způsobu jejího podepření však nemáme.

5.3.1, 5.3.2 kuchyně je zaklenutá nebo plochostropá, dýmná část je vydělená 2 - 3 příčkami a úhlovou sestavou trámů

Obr. 47-53.

Katalog

Kurovice, kuchyně 2, obr. 8, 14.

Opava, jezuitská kolej, obr. 1.

Hradec Králové, jezuitská kolej, obr. 3-4, 10.

Cheb, jezuitská kolej, obr. 1.

Doba používání DČK 5.3.1, 5.3.2

Kuchyně, jejichž DČK je tvořená 2 - 3 příčkami nesenými úhlovou sestavou trámů nebo železnými pásy vynášenými tyčemi, které jsou ukotvené v klenbě, zaznamenáváme zatím od 16. do 3/4 18. století.

Konstrukce DČK

Český Krumlov, stará renesanční kuchyně

V Českém Krumlově se nachází v horním suterénu západního paláce pozdně gotická kuchyně, která byla při renesančních úpravách paláce zaklenutá. Při tom bylo nepochybně upravené i topeniště. Dýmnou část kuchyně vymezovala příčka nesená dřevěným trámem podél větší části západní stěny. Trám ležel na boční stěně topeniště, vpravo od topeniště ho vynášela kovová táhla nepochybně ukotvená na rubu klenby. Vstup do komína byl v jihozápadním koutě. V roce 1782 byla do kuchyně vložena pekařská pec při jižní stěně. Také pro pec se musel vydělit dýmný prostor. Dvě příčky, které ho vymezovaly, nesly železné pásy široké 6,2 cm, silné 1,5 cm. Kovový pás procházel i pod výše zmíněným dřevěným trámem. Příčky silné 7 cm byly zděné na výšku 1 cihly (Lancinger, Muk 1991, 158, 159).

Zámek Příčovy

Na nevelkém zámku Příčovy byla kuchyně v přízemí, vedle reprezentativní místnosti. Dýmný prostor vydělený dvěma příčkami se nacházel v rohu při zdi sousedící s výše uvedeným reprezentativním sálem. Po příčkách se dochovaly částečné otisky, rozsah dýmné části kuchyně ukazují stěny pokryté sazemi s dehtovými usazeninami. Příčky byly nesené trámy, na severní stěně je vidět zazděnou kapsu po vyjmuté, trámu, obdobná, ale hůře rozpoznatelná zazdívka je i na východní zdi. V rohu dýmného prostoru v místě spojení obou trámů musel být dřevěný trám, který je podpíral, protože v klenbě nejsou žádné stopy po železné tyči, která by je mohla vynášet.

Tvrz Kurovice, kuchyně 2

Kuchyně 1 na tvrzi byla zaklenutá centrálním osmibokým komínem. Úpravy kuchyně vyvolala výstavba patra nad kuchyní. Kvůli patru se musel zbourat osmiboký centrální komín, kuchyně byla zaklenutá valenou klenbou. Zbořený komín nahradil komín nový vložený do severní stěny věže, k níž byla kuchyně přistavěná. Komín sestupoval pod klenbu kuchyně v podobě krátké niky. Podle publikované dokumentace se komín nad kuchyní nerozšiřovat, neměl tedy dýmníkovou část.

Dýmnou část kuchyně ohraničovaly 3 subtilní svislé příčky nesené úhlovou sestavou trámů. Otisky příček a dvě, ve zdi dodatečně vyhloubené kapsy po trámcih se dochovaly na jižní stěně kuchyně a v neúplně podobě také na lících kleneb. Spoje trámů vynášela 2 táhla z kované pásoviny tloušťky 1-1,5 cm, z níž nad rubem klenby vystupovalo oko, provlečené masivním kovaným trnem oválného průřezu. Oba konce trnu, výrazně přečnívajícího přes oko, byly podloženy subtilnějšími železnými pásky tloušťky asi 1 cm a délky 36 a 38 cm. Pásky, vsazené do maltového lože, roznášely bodové zatížení, způsobené hmotností zavěšeného dýmníku a znemožňovaly tak vytržení kovové kotvy z rubu klenby (Štětina 2018, 98).

Zámek Kaceřov

Na zámku Kaceřov se kuchyně nacházela v jihozápadním rohu přízemí. Ve střední části západní zdi zámku probíhal komín, který do kuchyně sestupoval jako nika, která se v obvodové zdi kuchyně ještě rozšiřovala na širší podesty. Končila v úrovni povrchu podesty na vaření.

Ohraničení dýmného prostoru kuchyně mělo tvar čtyřbokého komolého jehlanu, jehož svislou stěnu tvořila zeď kuchyně, zbývající stěny byly šikmé, ve spodní části ukončené římsou. Stěny byly vyzděné z cihel, na čelní byly 2 znakové štukové kartuše a nad nimi obdélná tabule s letopočtem MDLII (1552).

Stěny ohraničující dýmný prostor nesla železná kovaná kostra, která vymezuje půdorysný obvod o velikosti 260 x 260 cm. Svislé závěsy jsou tyče kruhového až polygonálního profilu o průměru 3,5 cm. Jsou ukotvené na rubu klenby kuchyně. Vodorovné prvky jsou tyče s obdélným profilem 3 x 3,5 cm (Škabrada 2007, 267). Svislé tyče procházely od klenby svisle mimo šikmé stěny ohraničující dýmný prostor a do hmoty stěn pronikaly až těsně nad římsou.

Kuchyně na Kaceřově je zatím jediná, jejíž dýmný prostor má ohraničení ve tvaru komolého jehlanu. Mimořádná je také štuková výzdoba jeho čelní stěny.

Tvrz Tlustec

Na tvrzi Tlustec se nacházela kuchyně v přízemí. Komín sestupoval do kuchyně nikou umístěnou mezi dvěma okny (Rykl 2009, 491). Na niku navazoval otvor v klenbě místnosti. Způsob vydělení dýmného prostoru se nedochoval, pravděpodobně to bylo příčkami a úhlovou sestavou trámů.

Opava, jezuitská kolej

Kuchyně se nacházela v severovýchodním rohu koleje, vcházelo se do ní od západu. Nebyla přímo spojená s refektářem. Komín sestupoval do kuchyně nikou širokou stejně jako podesta na vaření. Kolem podesty byla dýmná část kuchyně vymezená 3 příčkami. Příčky nesla buď úhlová sestava trámů s rohy podepřenými trámy či vyvěšenými do klenby nebo železný pás, který držely kovové tyče ukotvené do klenby.

Hradec Králové, jezuitská kolej

Kuchyně v jezuitské koleji v Hradci Králové je podrobně zakreslená na plánech z roku 1695. Měla se nacházet v jižní části koleje, podesta na vaření měla být v jihozápadním koutě. Konečná dispozice se od plánu odchylovala, kuchyně byla posunutá k jihu, podesta byla pravděpodobně při západní zdi. Plánovaná podesta byla v dýmném prostoru vyčleněná dvěma příčkami nesenými úhlovou sestavou trámů. Plán nezachycuje žádný sloup ani pilíř, je pravděpodobné, že měly být podepřené trámem nebo vyvěšené na železných tyčích ukotvených v klenbě. Komín se měl otevírat do kuchyně nikou širokou stejně jako podesta na vaření.

Cheb, jezuitská kolej

V jezuitské koleji v Chebu komín sestupoval do kuchyně nikou užší, než byla šíře podesty na vaření. Způsob vydělení dýmného prostoru plán nezachycuje. Předpokládáme, že dýmný prostor zabíral jihozápadní část kuchyně a vymezovaly ho 2 příčky. Příčky nesla buď úhlová sestava trámů s rohem podepřeným trámem nebo vyvěšeným do klenby nebo železný pás, který držely kovové tyče ukotvené do klenby.

Zámek Třebešice

Na zámku se nacházela kuchyně v přízemí, vedle ní byla umístěná spíž se vstupem do sklepa. Komín do kuchyně sestupoval nikou, pod níž se nacházela podesta na vaření. Kuchyně má 2 vývojové fáze. V obou fázích byla dýmná část kuchyně vymezená příčkami nesenými úhlovou sestavou trámů. Po příčkách se zachovaly stopy ve vrstvách omítek a nátěrů, po trámech kapsy a zadržky těchto kapes. Ve starší fázi (4/4 17. století) byla dýmná část kuchyně větší, zabírala jihozápadní kout kuchyně, ohraničovaly ji 2 příčky. V mladší fázi (3/4 18. století) byla komínová nika zúžená zadržkou, aby bylo možné dýmnou část posunout východním směrem. Dýmná část se zmenšila, ohraničovaly ji 3 příčky (Haniš, Hablová 2018, nestránkováno).

Letohrádek Bellarie, Český Krumlov

Kuchyně je v suterénu pod středním sálem letohrádku, v pětiúhelné místnosti sousedící s krajní prostorou s mechanismem tzv. kouzelného stolu, který umožňoval dopravu hotových jídel z kuchyně do patra nad kuchyní na principu zdviže. Ohraničení dýmné části kuchyně, vzhledem k půdorysu místnosti, není pravoúhlé. Tvoří ho 3 příčky nesené úhlovou sestavou trámů. Krajní trámy jsou zazděné do obvodových zdí. Trámy jsou tesařsky spojené, ve spojích podepřené

pilířky. Komín se nachází ve zdi za zadní stěnou dýmného prostoru, do kuchyně se otevírá nikou ve zdi.

Konstrukce odvodu kouře - skupina 6

Šestou skupinu tvoří kuchyně, ve kterých zachycoval a odváděl kouř do komína pláštík. Pláštík je konstrukce připojená k jedné nebo dvěma stěnám kuchyně (pokud je v koutě místnosti). Stěny pláštíku mohou být zděné nebo dřevohliněné, mívají tvar části komolého jehlanu, klášterní klenby nebo kupole. Dole jsou vynášené trámovou obrubou s rohy spojenými tesařskými spoji. Rohy (roh u koutové polohy) jsou podepřené dřevěnými nebo zděnými sloupky či pilíři, nebo vyvěšené dřevěnými či kovanými táhly ukotvenými ve stropě kuchyně. Některé zděné pláštíky ležely na pasech nesených zděnými nebo tesanými sloupy či pilíři. Pláštík je možné použít i tehdy, má-li kuchyně dřevěný strop.

- 6.1. zděný pláštík nesený zděnými pasy
- 6.2 pláštík nesený úhlovou sestavou trámů podepřenou trémem, sloupem, pilířem, zídou
- 6.3 pláštík nesený úhlovou sestavou trámů vyvěšenou na táhlech ukotvených do stropu

Lokalita	Datce	Odvod kouře
Visegrád, soukromá kuchyně Matyáše Korvína	Přestavba hradu 1486-1484	6.2?
Praha hrad, Ludvíkovo křídlo, NP3	16. století	6.1
Buchlov kuchyně 5	1/2 19. století	6.2

Katalog

Visegrád, soukromá kuchyně Matyáše Korvína, obr. 2, 6.

Praha hrad, Ludvíkovo křídlo, NP3, obr. 5-18, 37.

Buchlov kuchyně 5, obr. 102-107.

Doba používání DČK 6.1, 6.2, 6.3

Kuchyně, ve kterých zachycoval a odváděl kouř do komína pláštík, jsou rekonstruované již pro konec 15. století. Pláštíky byly používány až do 19. století do doby přechodu na tahové komíny.

Konstrukce DČK

Visegrád, soukromá kuchyně Matyáše Korvína

Soukromá kuchyně označovaná v pramenech jako coquina privata se nacházela v jihovýchodním rohu prvního patra severovýchodního paláce.

Kuchyně byla objevená při vykopávkách, našla se zadní stěna kuchyně, topeniště, část pece a zřícená klenba. Místnost má rozměry 7x10 m, v koutě místnosti vedle vstupu se nacházelo topeniště 3,3x2,7 m připojené k obvodovým zdem místnosti. Kuchyně byla vydlážděná cihlami. Pec ani stopy po způsobu odvodu kouře z dýmné části kuchyně se nedochovaly, rekonstrukce byla provedena per analogiam.

Pražský hrad, Ludvíkovo křídlo, 3. podlaží

Kuchyně byla dodatečně vložena nevelké do prostory (158 x 260 x 239 x 269 cm) ve 3. podlaží Ludvíkova křídla Pražského hradu. Prostor sloužil k obsluze kamen v sousední obytné místnosti. Před zřízením kuchyně zde byla nika uzavřená pasem, do níž ústila DČK. V zadní stěně niky se nacházel příkládací otvor kamen a nad ním otvor pro odvod kouře.

Pro zřízení kuchyňského topeniště byla využita nika a odkládací prostor před ní. Pas uzavírající niku byl vybouraný, topeniště zabralo celý výklenek a pokračovalo také podél východní zdi. Zabralo tak jihovýchodní kout místnosti. Odvod kouře do komína zajišťoval pláštík, který zakryl celý kout. Stávající pláštík ve tvaru části kupole je již druhý v pořadí, z prvního pláštíku se zachoval jen otisk, jeho přesný tvar neznáme. Mladší pláštík je vyzděný z cihel, nese ho přímý oblouk opřený, stejně jako celý pláštík, o jižní a východní stěnu místnosti.

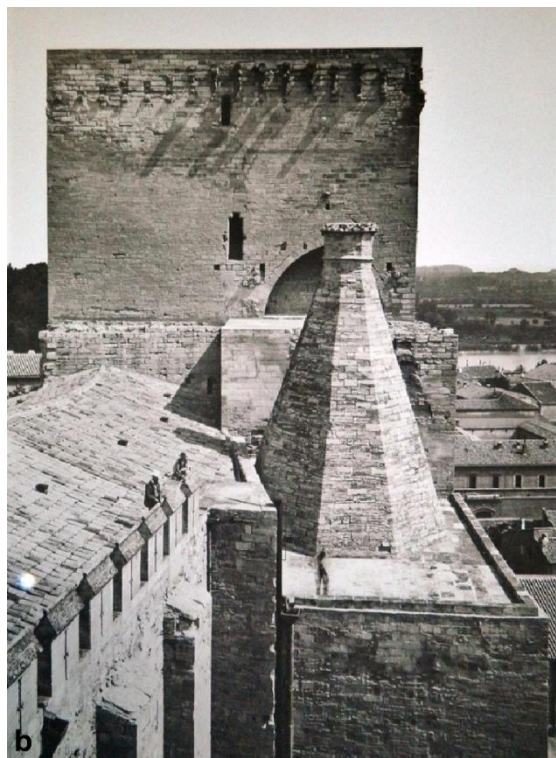
Hrad Buchlov kuchyně 5

Kuchyně 5 se nachází v patře purkrabství, je součástí bytů, které zde byly zřízeny v 1/2 19. století. Kuchyně byla přistavěná před starší příkládací prostor a využívala jeho komínu.

Kouř z ohně zachycoval vně omítnutý cihlový plášťík vyzděný z přečnělkové klenby, který ho směroval k jiŹně stěně kuchyně. V tě byl otvor, který vedl do koměna nad starším pŹiklĀdacěm prostorem. Podobu plĀšťěku ovlivnil nedostatek prostoru v kuchyni. Stěny plĀšťěku nesly na severu a věchodě zdi, jeŹ ohraniĉovaly kuchyni, a na zĀpadě trĀm, zazděně do severně a jiŹně zdi kuchyně.

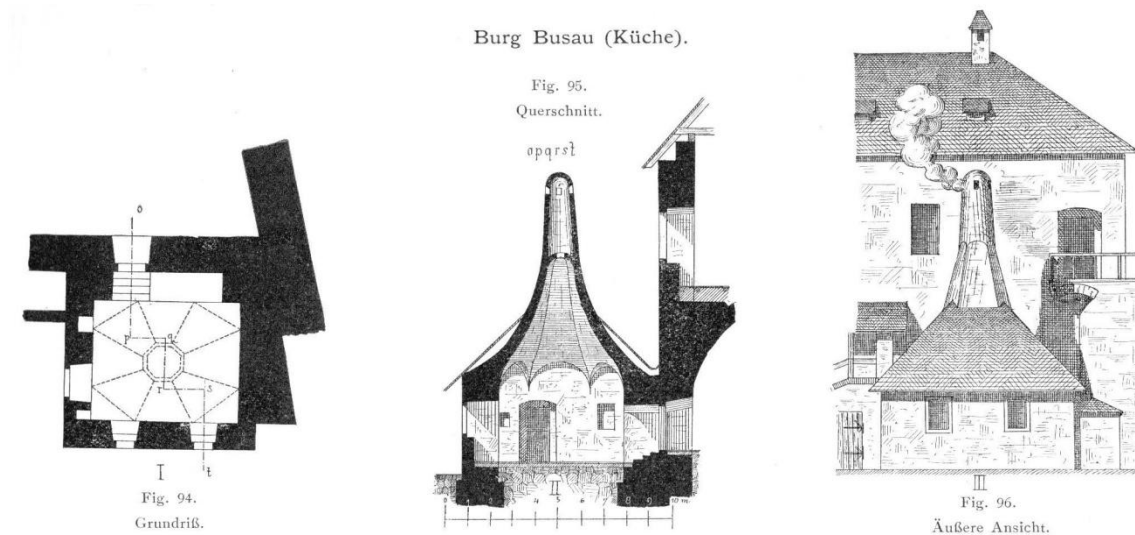
KONSTRUKCE ODVODU KOUŘE, SKUPINA 1.1.1

Avignon



Obr. 1: Avignon, starý snímek, podle Korbelařová, Obr. 2: Avignon, pohled do oktogonu.¹⁶
Zezula 2018, 138.

Bouzov



Obr. 3: Zbořená kuchyně na hradě Bouzov. Podle Prokop 1904, 55.

¹⁶ Dostupné z:

https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fi.pinimg.com%2F736x%2Fa3%2Fbf%2F33%2Fa3bf3335e1dcd8728f4272dd09a65eb1.jpg&imgrefurl=https%3A%2F%2Fwww.pinterest.fr%2Fpin%2F530158187384169525%2F&tbnid=ipaQpA39sWGnrM&vet=12ahUKEwjzgmH9Or8AhUkTKQEHTWIBj8QMMygBegUIARCQAQ..i&docid=_Er7rsZ2mp1aDM&w=550&h=733&itg=1&q=avignon%20cuisine%20des%20papes&hl=cs&ved=2ahUKEwjzgmH9Or8AhUkTKQEHTWIBj8QMMygBegUIARCQAQ

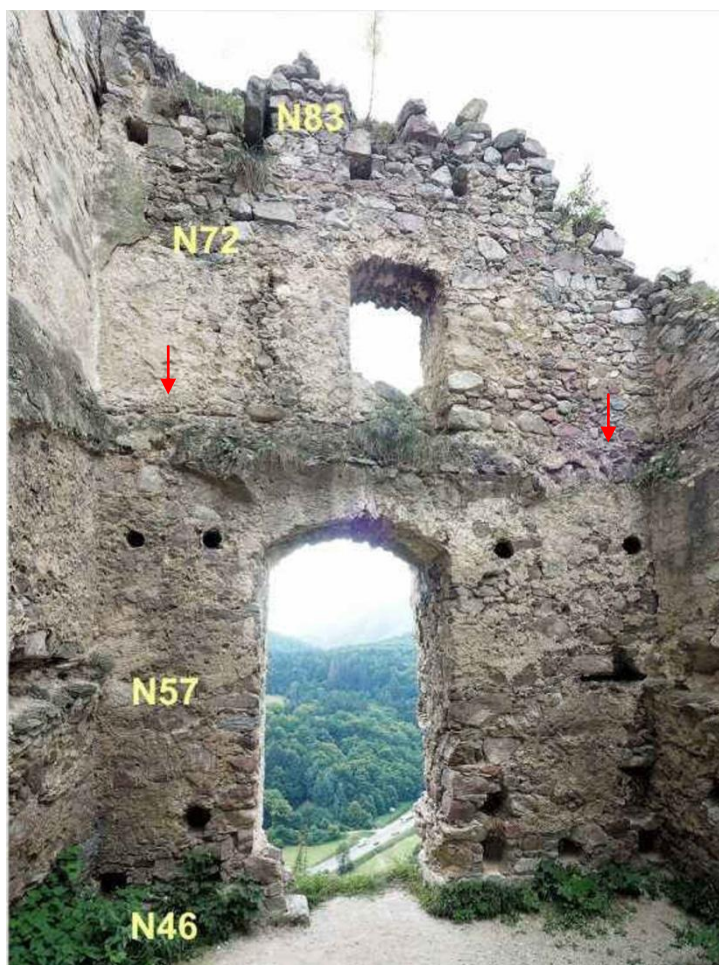
Pravda



Obr. 4: Hrad Pravda, stěna kuchyně. Šipky označují pozůstatek trompu a vstup.

Starý hrad (Starhrad), Slovensko.

Obr. 5: Starý hrad (Starhrad), Slovensko. Šipky označují pozůstatky trompů. Podle Bóna, Šimkovic, Janura, T. 2021, obr. 67.



Švihov



Obr. 6: Švihov, stěna kuchyně. Šipky označují pozůstatky cihlových trompů. Stav 1984.

Obr. 7: Švihov,
detaily trompů.



Obr. 8: Švihov,
detaily trompů.





Obr. 9: Švihov, pohled do kuchyně z lešení. Stav 1984.

KONSTRUKCE ODVODU KOUŘE, SKUPINA 1.1.2

Opava

Obr. 10: Opava, Müllerův dům, rekonstrukce DČK půdorys.

Podle Korbelařová, Zezula, ed. 2018, 56.

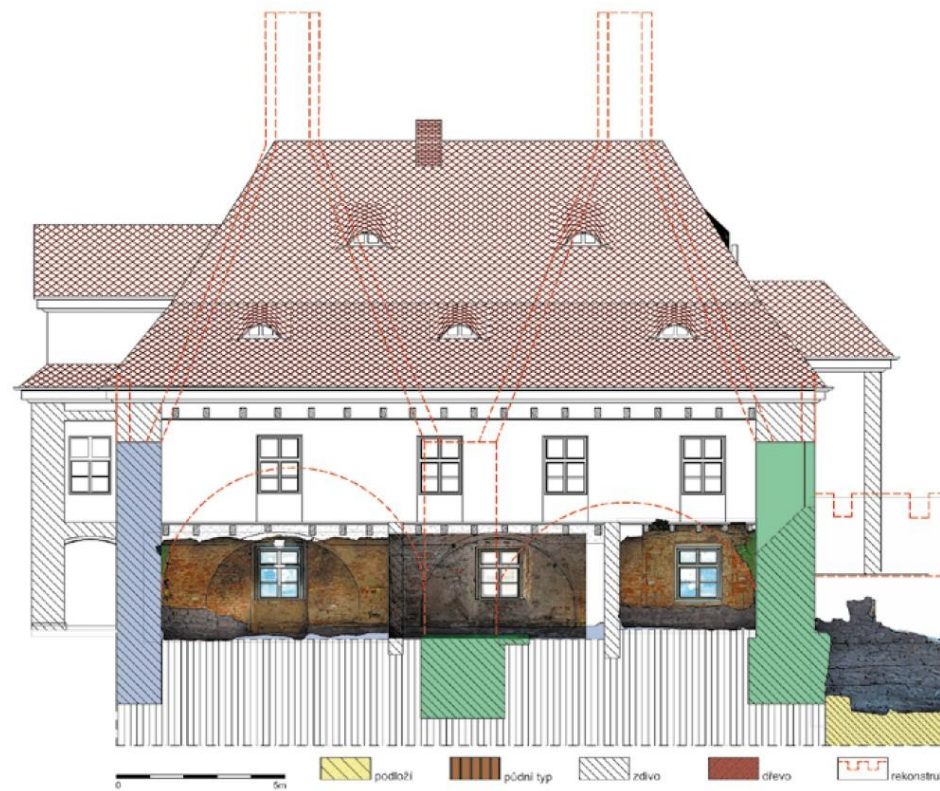
Růžová - stavební fáze I, polovina 13. století.

Modrá - stavební fáze II, 80/90. léta 14. století - začátek 15. století.

Zelená - stavební fáze III, 90. léta 14. století - 1/2 15. století.

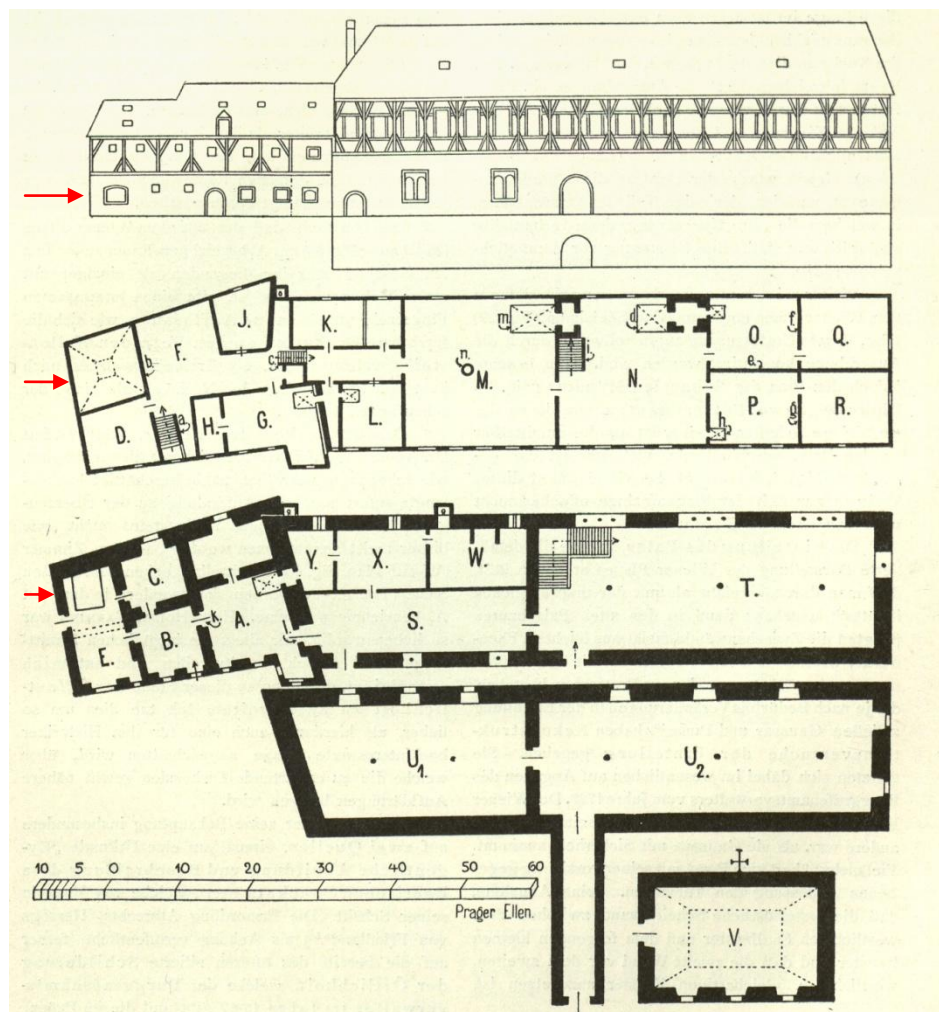


Obr. 11: Opava, Müllerův dům, rekonstrukce DČK, řez. Podle Korbelářová, Zezula, ed. 2018, 64.



Cheb

Obr. 12. Cheb, půdorys kuchyňského křídla z roku 1694. Podle Jonas 2012, obr. 45. Šipky označují podávací okno kuchyně, DČK, interiér kuchyně s podestou na vaření.

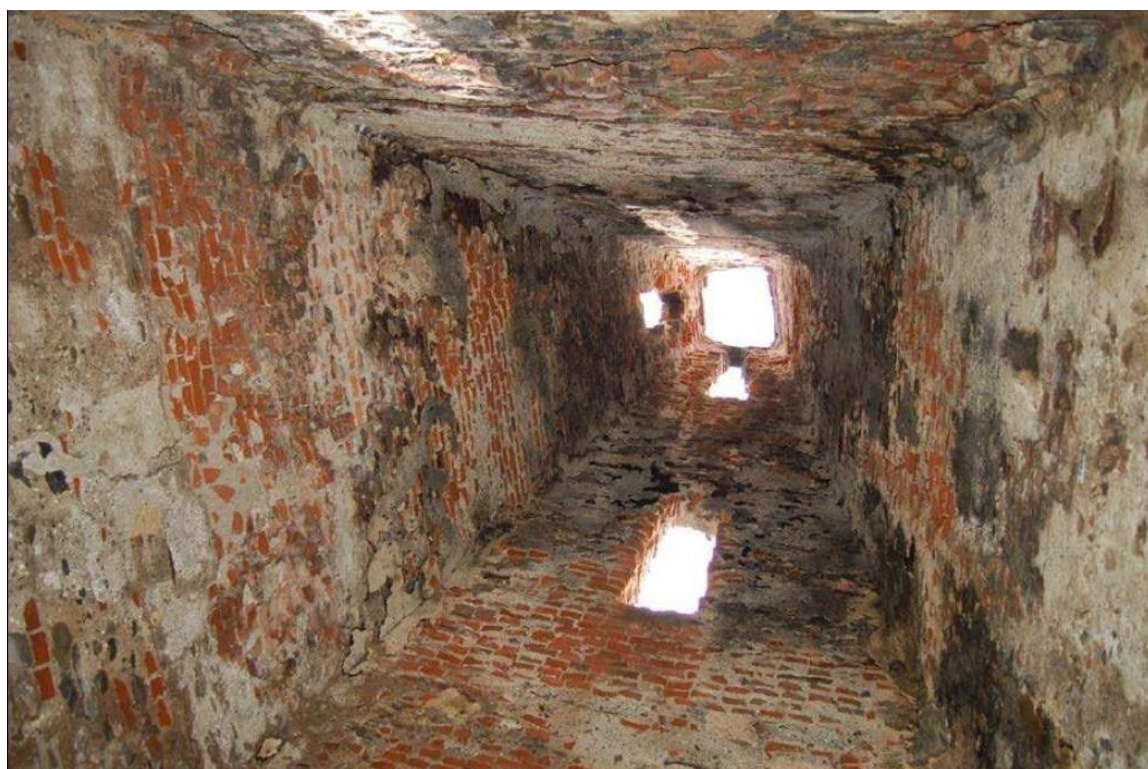


Weitenegg

Obr. 13: Hrad Weitenegg, pohled na nádvoří se dvěma kuchyněmi. Vlevo hlavní kuchyně z 15. století, vlevo vedlejší kuchyně ze 16. století. Podle Geöninger 2009, 78.



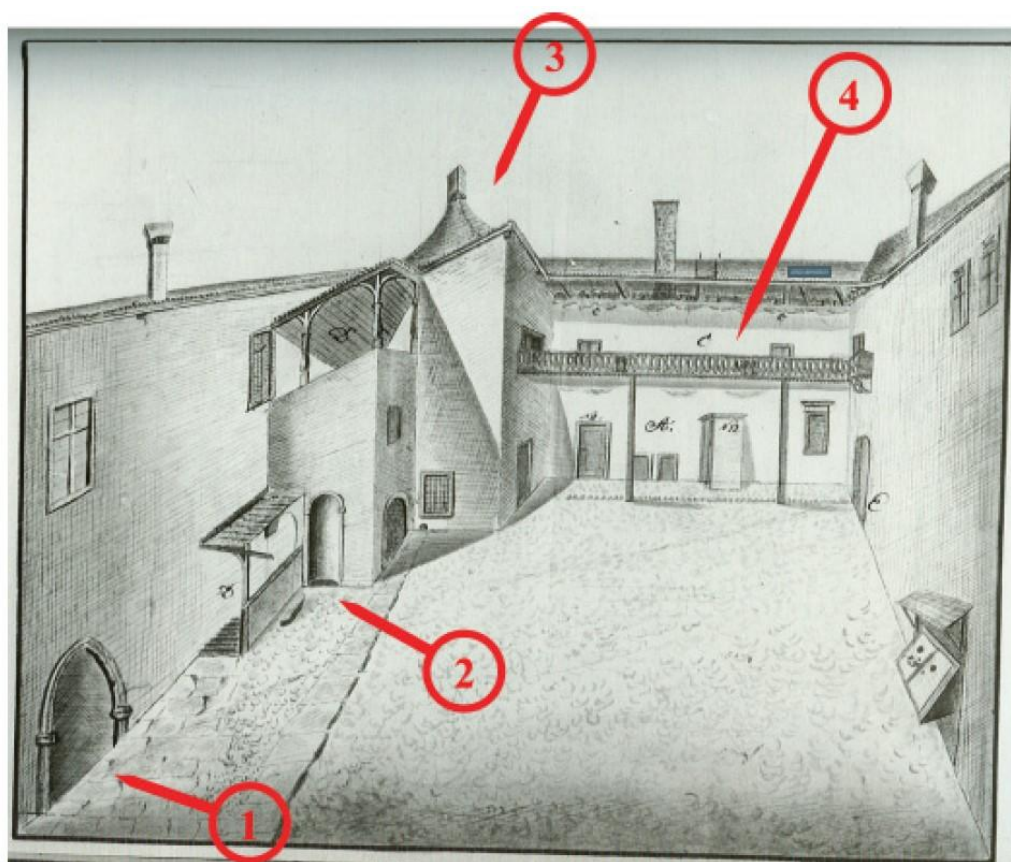
Obr. 14: Pohled do DČK hlavní kuchyně, nahoře okénka pro osvětlení a na regulaci tahu. Podle Geöninger 2009, 81.





Obr. 15: Pohled do DČK vedlejší kuchyně, nahoře překlady pro převod půdorysu svíslé části komína ze čtyřboké na osmibokou. Podle Geöninger 2009, 81.

Hrádek Kutná Hora

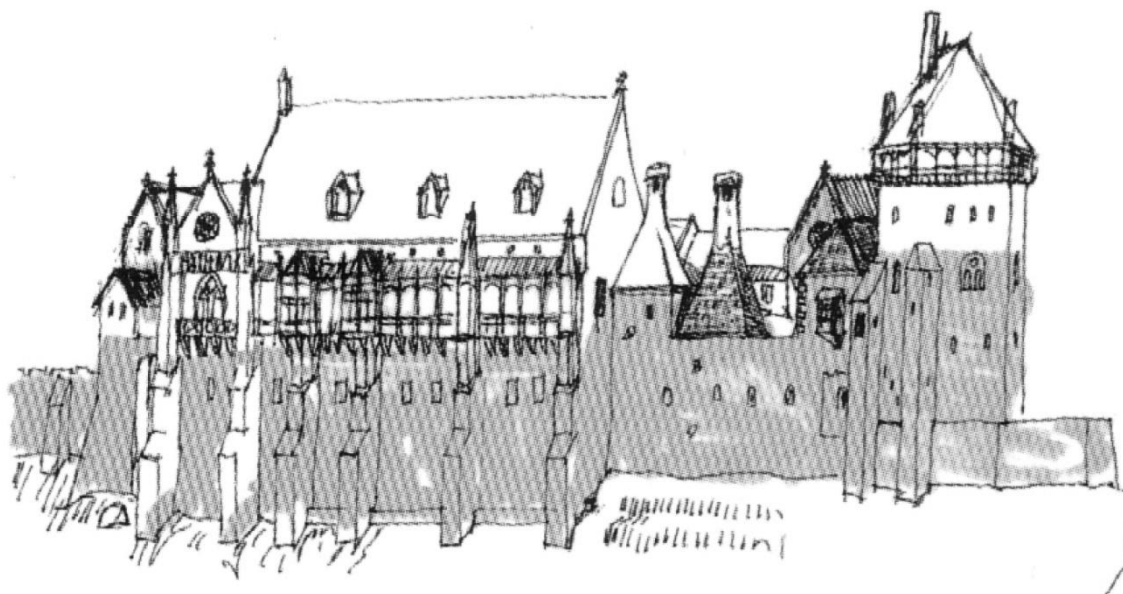


Obr. 16: Kutná Hora Hrůdek. Pohled na J část nádvoří na vyobrazení z r. 1790. Převzato z průzkumu J.Muka a P.Zahradníka 1984. Č. 3 označuje dýmníkový komín kuchyně. Podle Rykl 2009, 125.

Obr. 17: Kutná Hora Hrádek. Výřez z veduty města J. Willenberga, kol. r. 1600. Černá šipka označuje dýmníkový komín kuchyně. Podle: Kutnohorsko - Vlastivědný sborník 10/08.



Ostřihom



Obr. 18: Hrad Ostřihom, rekonstrukce možné původní podoby jižního paláce v 15. století, šedě dochované partie, kresba (převzato z: FELD, István. Die bischöflichen Residenzen Ungarns im Spätmittelalter. In: Zeune, Joachim – Hofrichter, Hartmut (edd.). Burg und Kirche. Herrschaftsbau im Spannungsfeld zwischen politik und Religion. Würzburg 2011, s. 185). Podle Korbelařová, Zezula 2018, 147.



Obr. 19: Hrad Ostřihom, rekonstrukce možné původní podoby.
Dostupné z: <https://www.varmegom.hu/archivum>

**Nový Jičín,
Křížíkova 91/7**

Obr. 20: Dochovaná
část DČK na půdě
domu.



Němčice

Obr. 21: Němčice, okr. České Budějovice, dýmníkový komín nad ratejnou.
Podle Žižka 2016, 165.



KONSTRUKCE ODVODU KOUŘE, SKUPINA 1.2



Sintra

Obr. 22: Sintra, Portugalsko- Komíny kuchyní.
Dostupné z: https://cs.wikipedia.org/wiki/Sintra#media:Soubor:Sintra_Palacio_Nacional.jpg

KONSTRUKCE ODVODU KOUŘE, SKUPINA 1.3

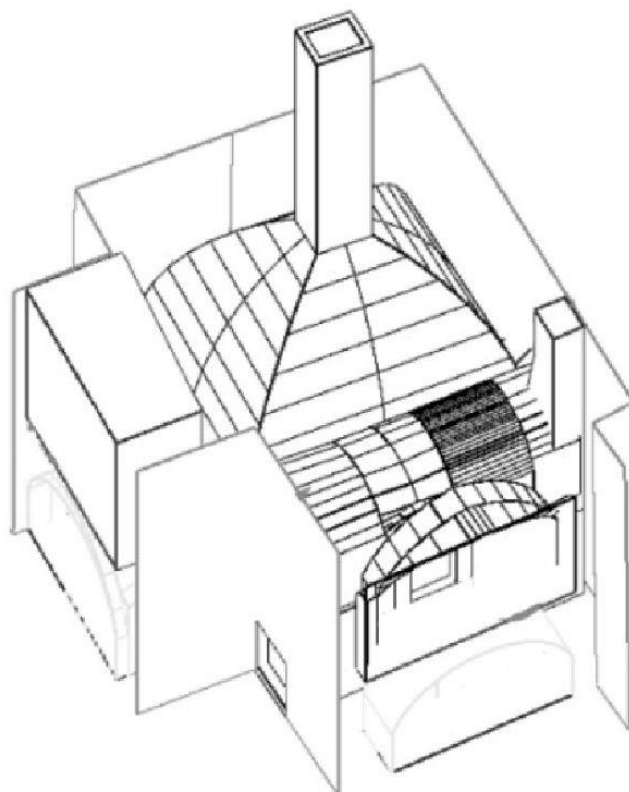
Dijon



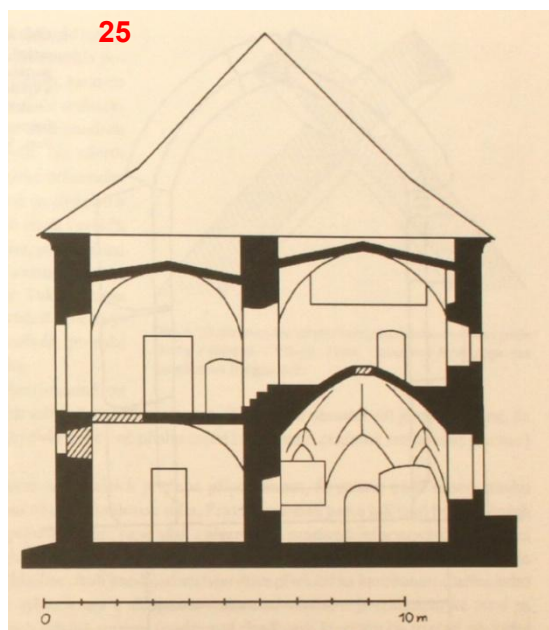
Obr. 23: Dijon, vévodský palác, Francie, kuchyně. Podle Korbelařová, Zezula 2018, 144.

Cuknštejn

Obr. 24: Cuknštejn, tvrz. Prostorový model severozápadní části tvrze ve fázi II, podle Rykl 2007, katalog, 43.

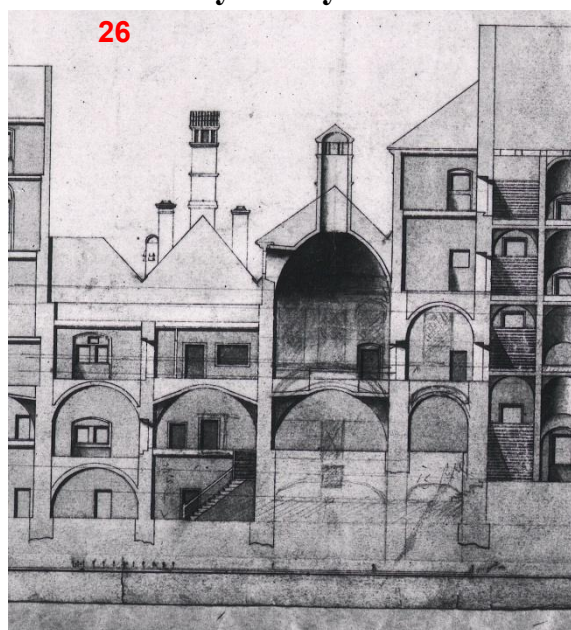


Vlksice



25

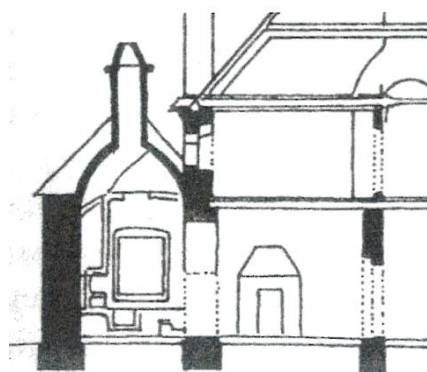
Maxmiliánovy kuchyně



26

27

Opava



Obr. 25: Tvrz Vlksice, podle Chotěbor 1994.

Obr. 26: Maxmiliánovy kuchyně, APH sign, 112A/5

Obr. 27: Kuchyně v kapucínském klášteře v Opavě. Podle Stočes 2015, 243.

Obr. 28: Klášter Zákupy, rekonstrukce polohy kuchyně. Podle Stočes 2015, 242.

Zákupy

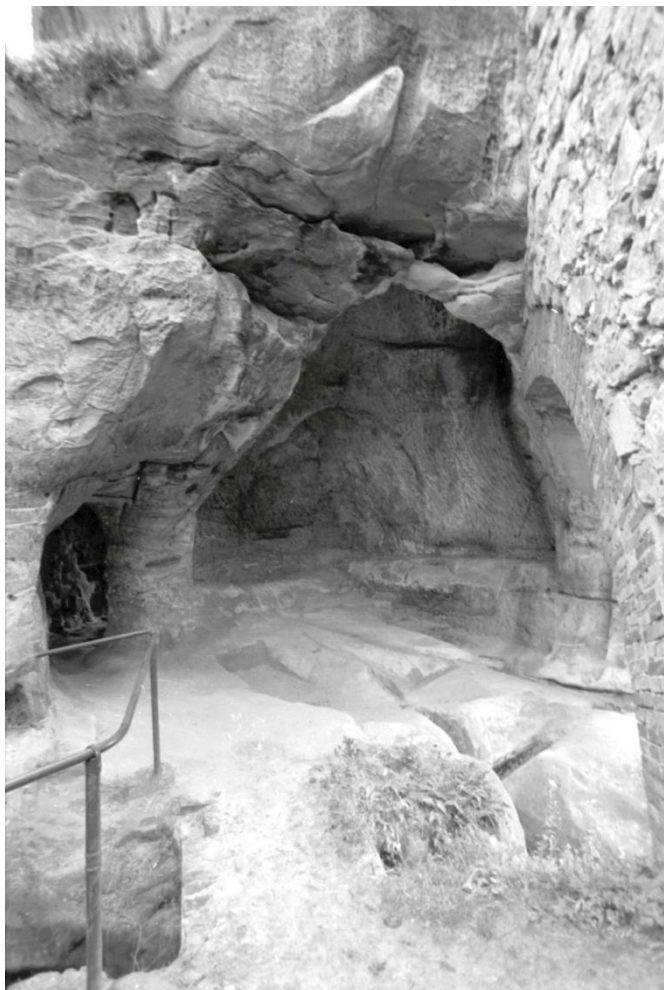


28



KONSTRUKCE ODVODU KOUŘE, SKUPINA 1.4

Obr. 29: Kuchyně na Rotštejně. Stav 1984.

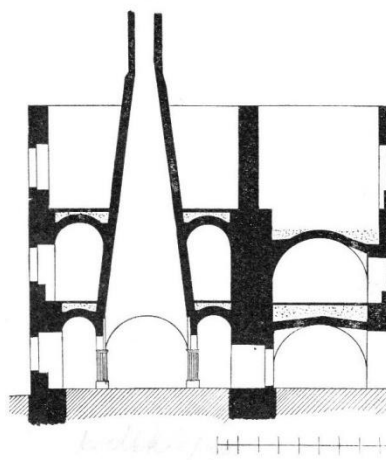


KONSTRUKCE ODVODU KOUŘE, SKUPINA 2

Obr. 30: Loket, kuchyně v průběhu výzkumu. Šipka označuje základ kamenného sloupku během výzkumu. Podle Kamenická 1995.



Moravská Třebová



Obr. 31: Moravská Třebová,
podle Prokop 1904, 56.

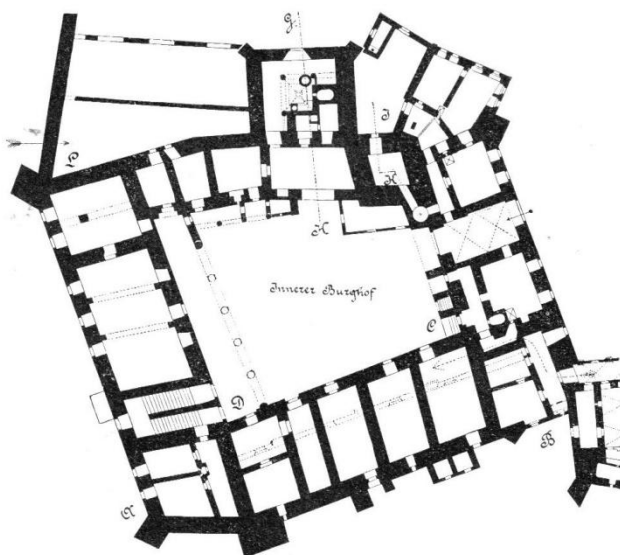
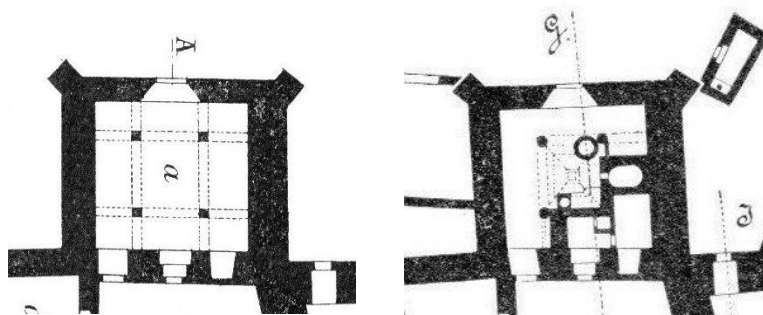


Fig. 97.



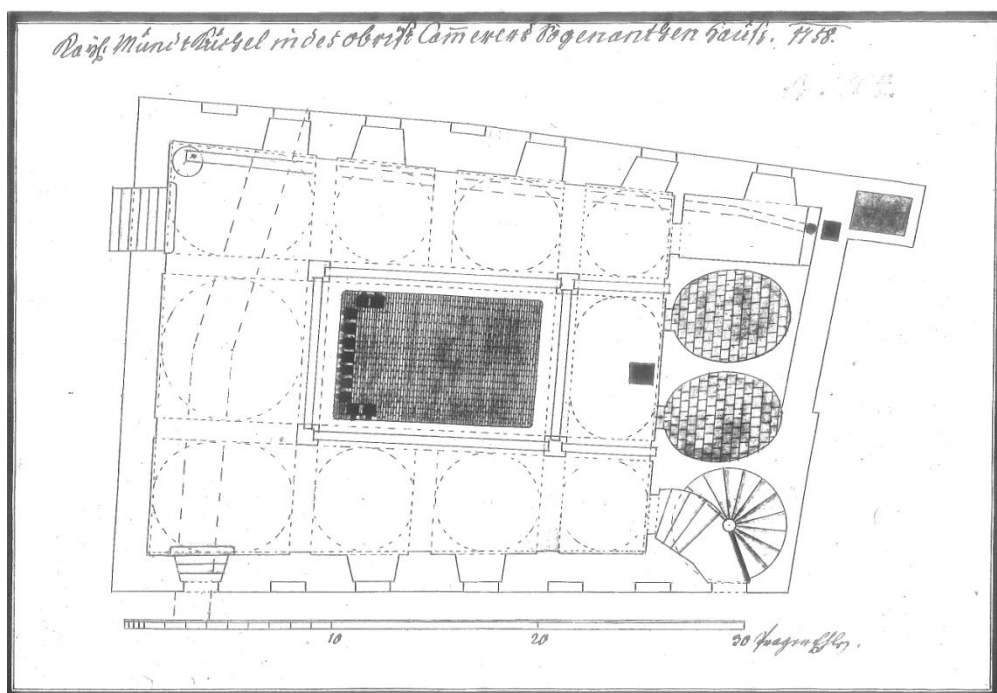
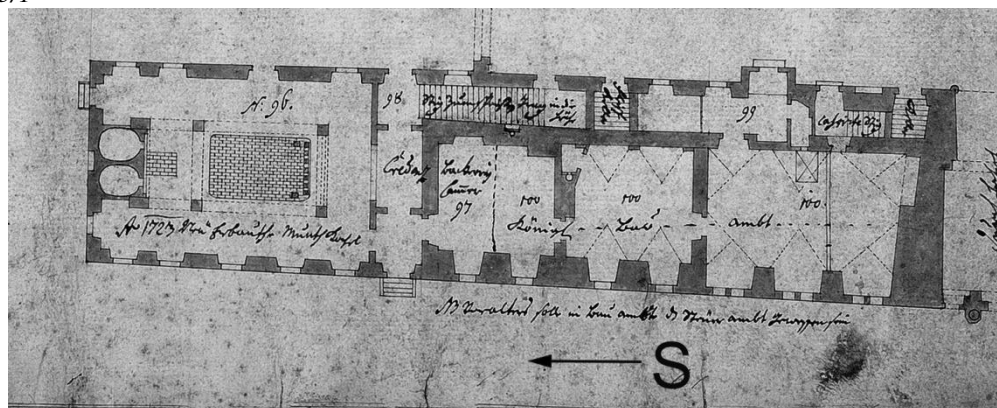
Wilhemsburg

Obr. 32: Wilhemsburg,
podle Štajnochr 2016,
28.



Pražský hrad

Obr. 33: Pražský hrad, kuchyně postavená na korunovaci Karla VI. roku 1723, APH Stará plánová sbírka, sign.113/1



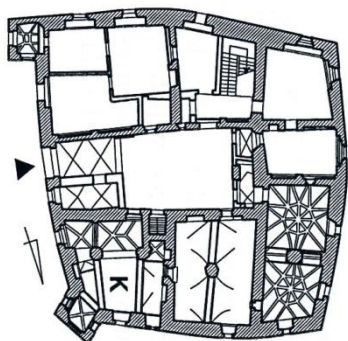
Obr. 34: Považský hrad, podle Matejka, Bóna 2017, obr. 34.





Obr. 35: Považský hrad, podle Matejka, Bóna 2017, obr. 16.

Janowiec - Bobrzany

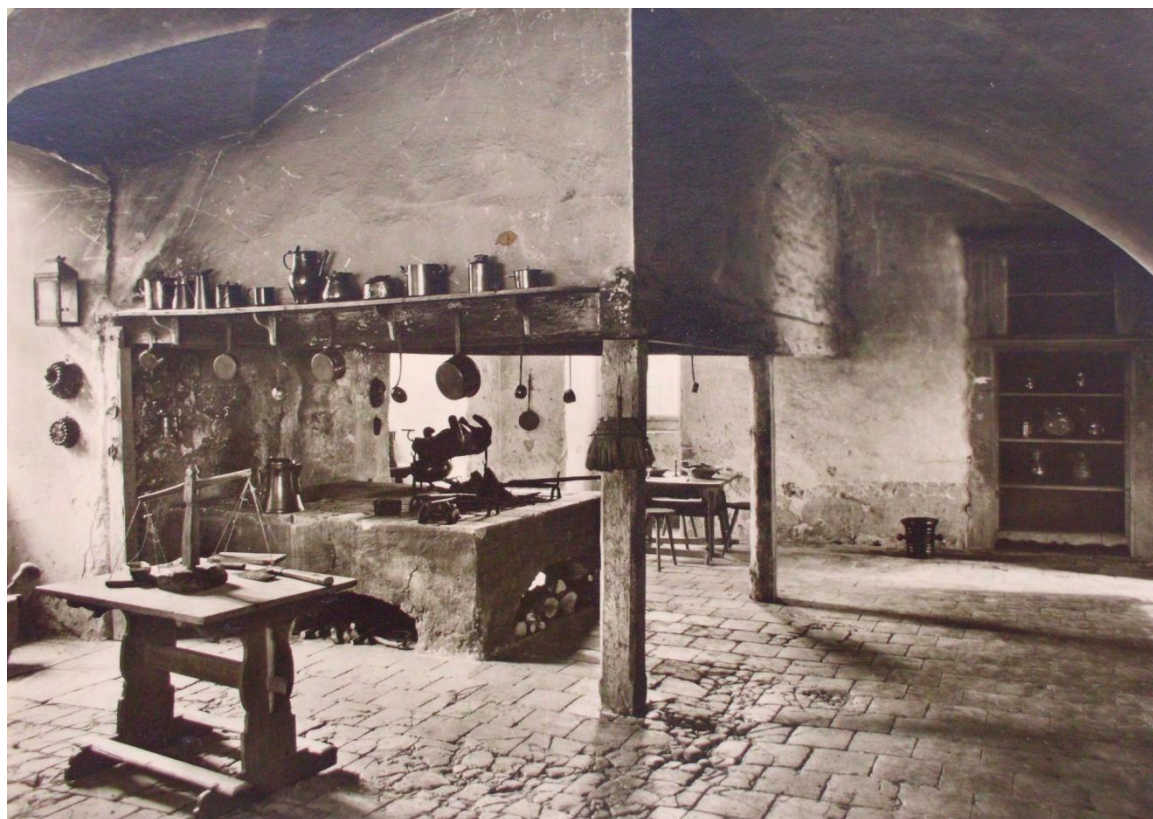


Obr. 36: Janowiec - Bobrzany, plán podle Chorowska 2003, 289. Písmeno "K" označuje kuchyni. Foto M. Rykl.

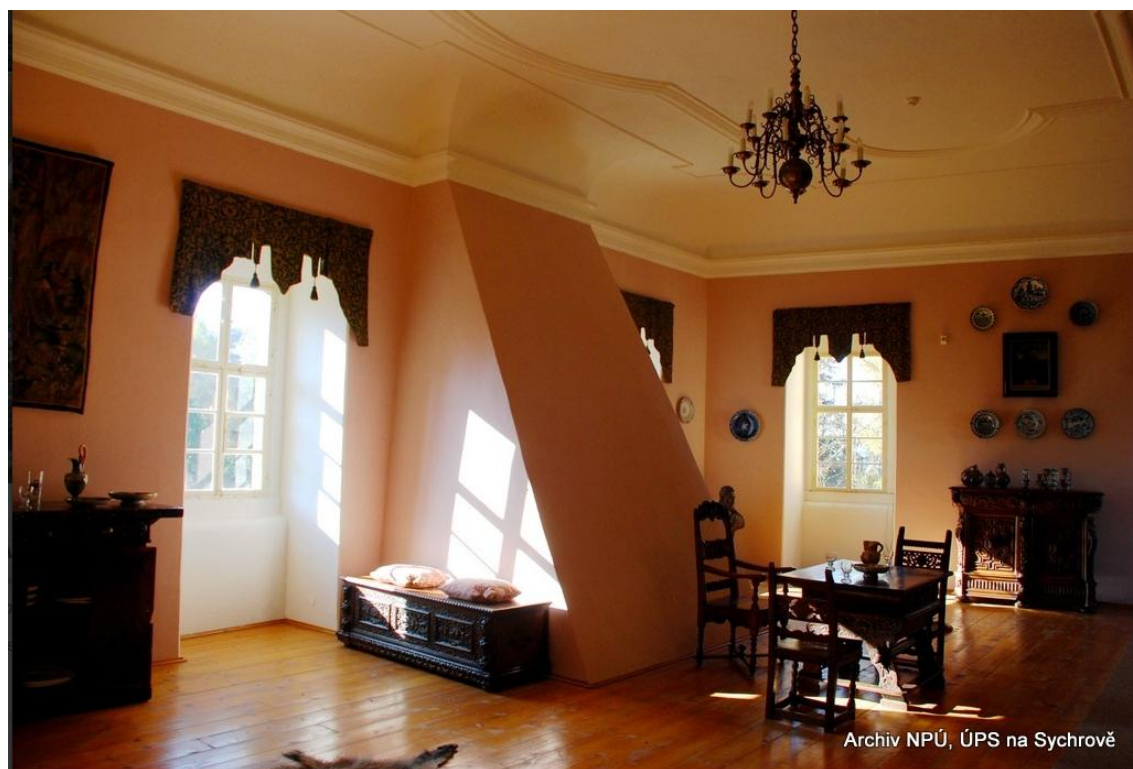


Lemberk

Obr. 37: Hrad Lemberk, stará pohlednice. Uloženo: archiv autorky.

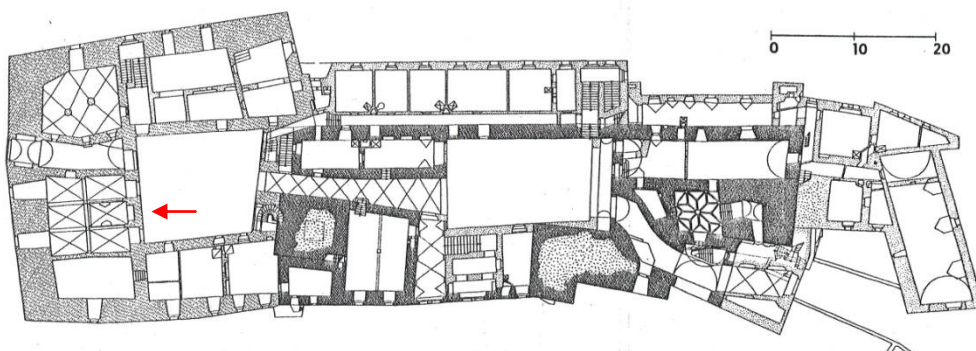


Obr. 38: Hrad Lemberk. Místnost nad kuchyní, DČK. Dostupné z: <https://www.vylety-zabava.cz/tipy-na-vylet/luzicke-hory/1080-zamek-lembek-prochazka-okolo-pohadkoveho-zamku> 14/11 2018.



KONSTRUKCE ODVODU KOUŘE, SKUPINA 4

Český
Krumlov



Obr. 39: Český Krumlov, renesanční kuchyně v přízemí západního křídla. Šipky označují dýmnou část kuchyně s odlišnou klenbu. Foto - stav1984. Plán - podle Menclová 1976/I, 406.

Jihlava

Obr. 40: Jihlava, dominikánský klášter. Šipka označuje kuchyni. Podle Foltýn a kol. 2005, 342.

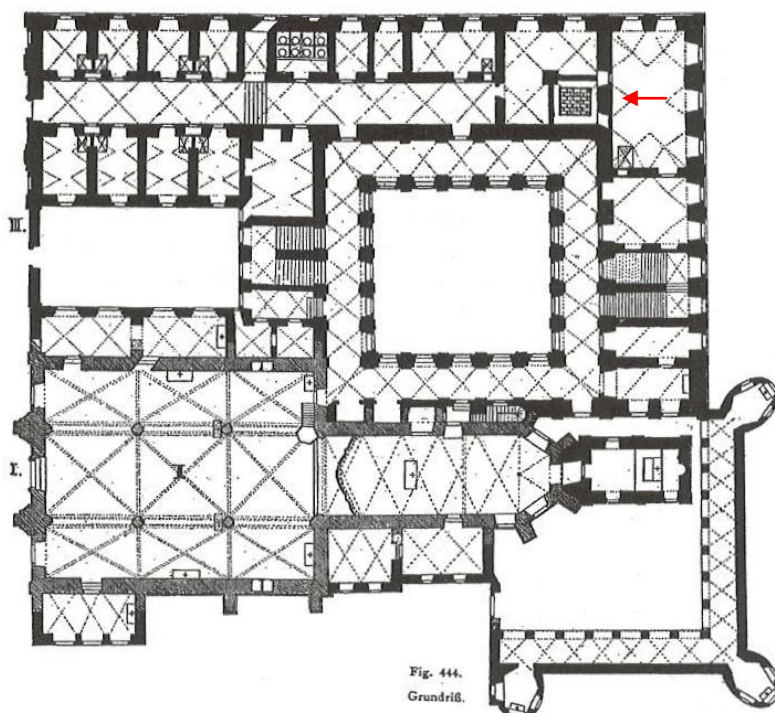
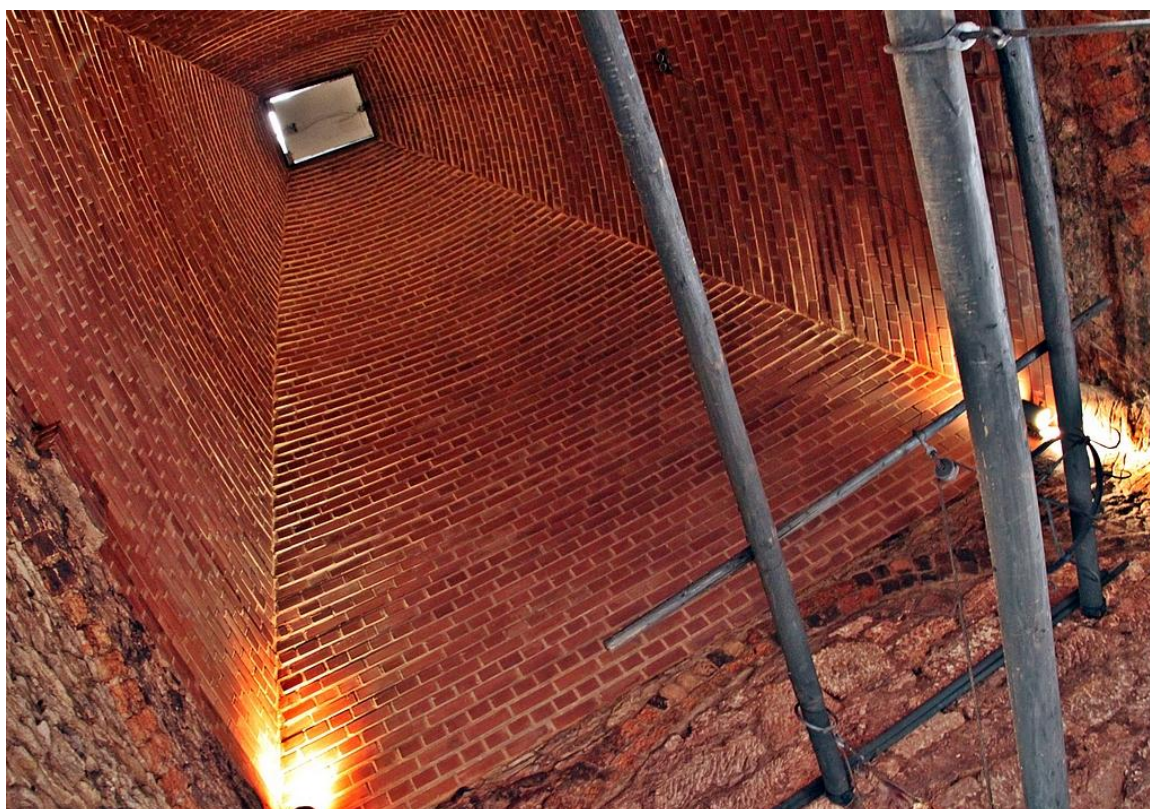


Fig. 444.
Grundriß.

Rochlitz



Obr. 41: Hrad Rochlitz, kuchyně. Dostupné z: <https://www.leipzig.travel/poi/schloss-rochlitz>



Obr. 42: Hrad Rochlitz, pohled do DČK kuchyně. Foto N. Kaiser
Dostupné z: [https://commons.wikimedia.org/wiki/Schloss_Rochlitz#/media/File:Schloss_Rochlitz_-_Rauchfang_der_Gro%C3%9Ffen_Hofk%C3%BCche_\(01-2\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/Schloss_Rochlitz#/media/File:Schloss_Rochlitz_-_Rauchfang_der_Gro%C3%9Ffen_Hofk%C3%BCche_(01-2).jpg)

KONSTRUKCE ODVODU KOUŘE, SKUPINY 5.1, 5.1.1, 5.1.2

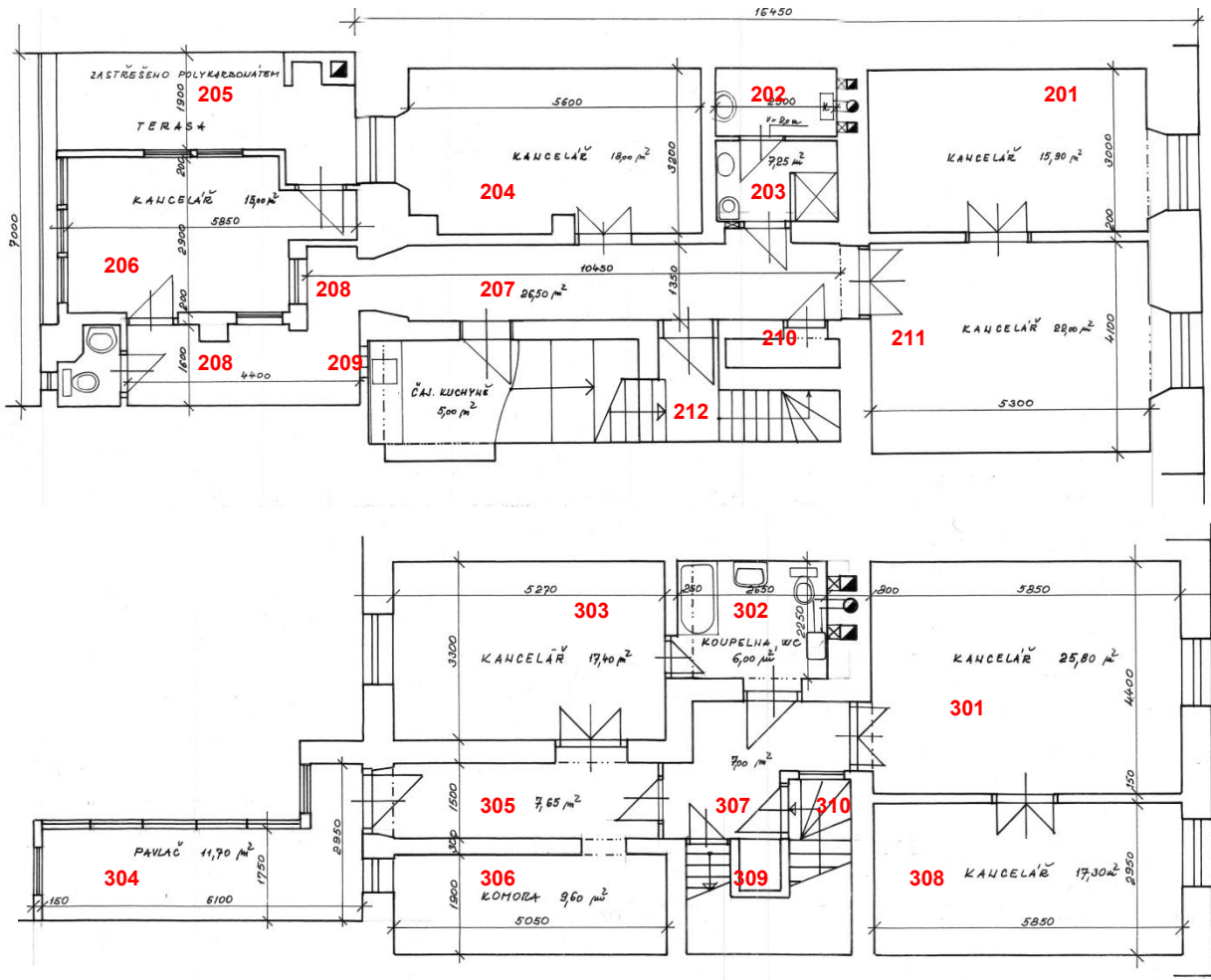
Křivoklát,
Hudérka

Obr. 43:
Stoupající
klenba.



Pardubice Zámecká čp. 18

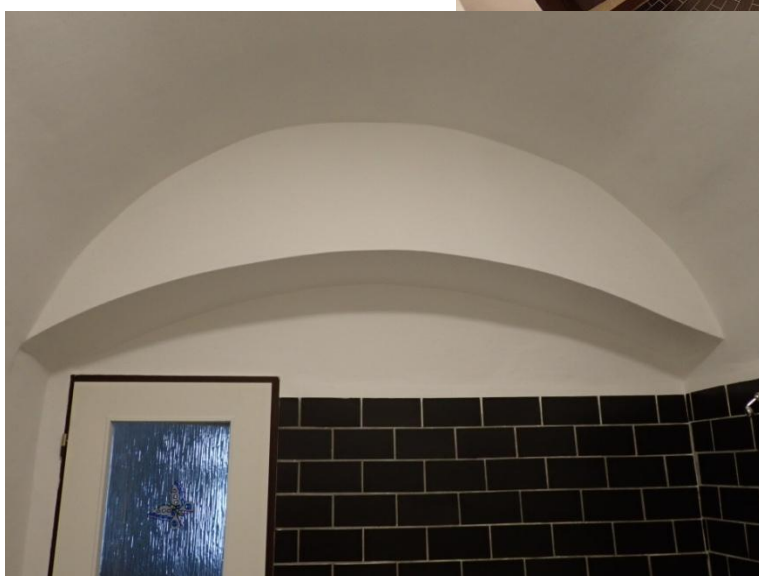
Obr. 44: Půdorys NP2 a NP3. Kuchyně byly v místnostech č. 202, 203 a 302.





Obr. 45: Pardubice Zámecká čp. 18. NP2, místnosti 202, 203 mají plochý strop, pod ním jsou v místnosti 203 na stěně směrem k chodbě 207 náběhy na valenou klenbu. Náběhy na klenbu, které se dochovaly na stěně k chodbě, nejsou na protější stěně v místnosti 202 tj. na obvodové zdi domu. To ukazuje na existenci stoupané valené klenby.

Obr. 46: Pardubice Zámecká čp. 18. NP3, místnost 302. Místnost 302 je zaklenutá stoupající valenou klenbou, výškový rozdíl je 36 cm.



KONSTRUKCE ODVODU KOUŘE, SKUPINY 5.3.1, 5.3.2

Český Krumlov

Obr. 47: Český Krumlov, kuchyně v horním suterénu západního paláce. Zelená šipka ukazuje na táhlo, které vynáší dřevěný trám, na němž leží příčka ohraničující dýmný prostor. Červená šipka ukazuje na táhlo, které vynáší železné pásy. Tyto pásy podpirají cihlovou příčku, která vymezuje dýmný prostor pro pec z roku 1782. Stav 1984.



Obr. 48: Český Krumlov, kuchyně v horním suterénu západního paláce, dýmný prostor pece z roku 1782. Červená šipka ukazuje na táhlo ve zdi, zelená na spodní rozšířenou část táhla a pás podpírající příčku. Stav 1984.



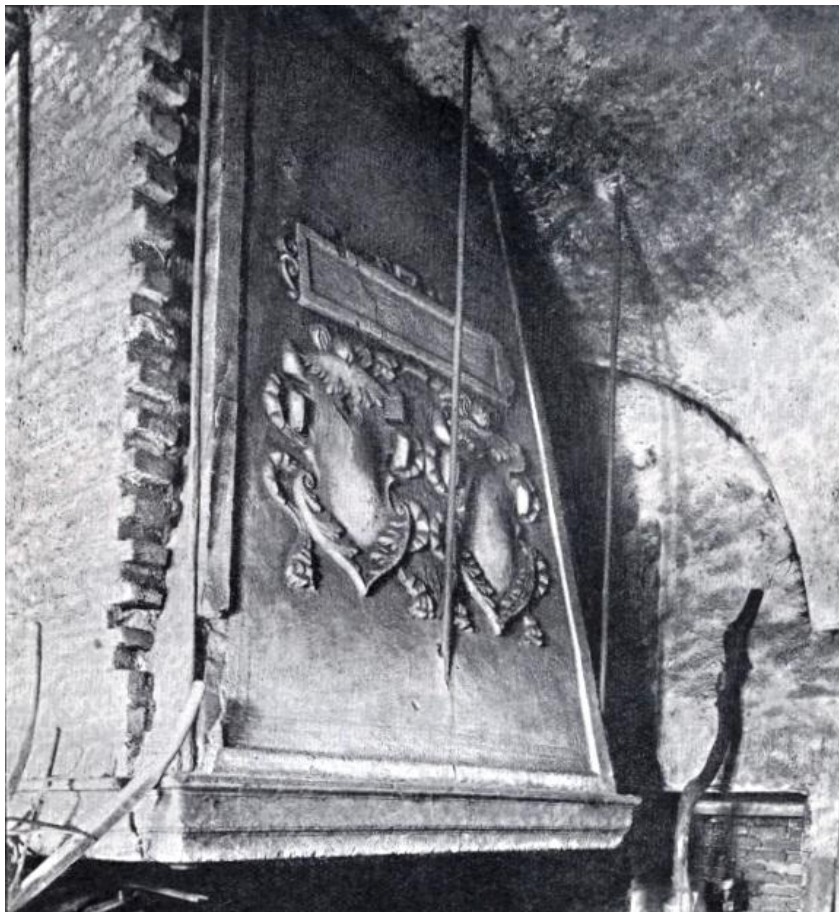
Příčovy



Obr. 49: Příčovy, dýmný prostor kuchyně, příčky, které ho ohraničovaly, byly vybourané.

Kaceřov

Obr. 50: Příčky vymezující dýmný prostor kuchyně, stav před demolicí. Podle Podlaha 2012, 42.



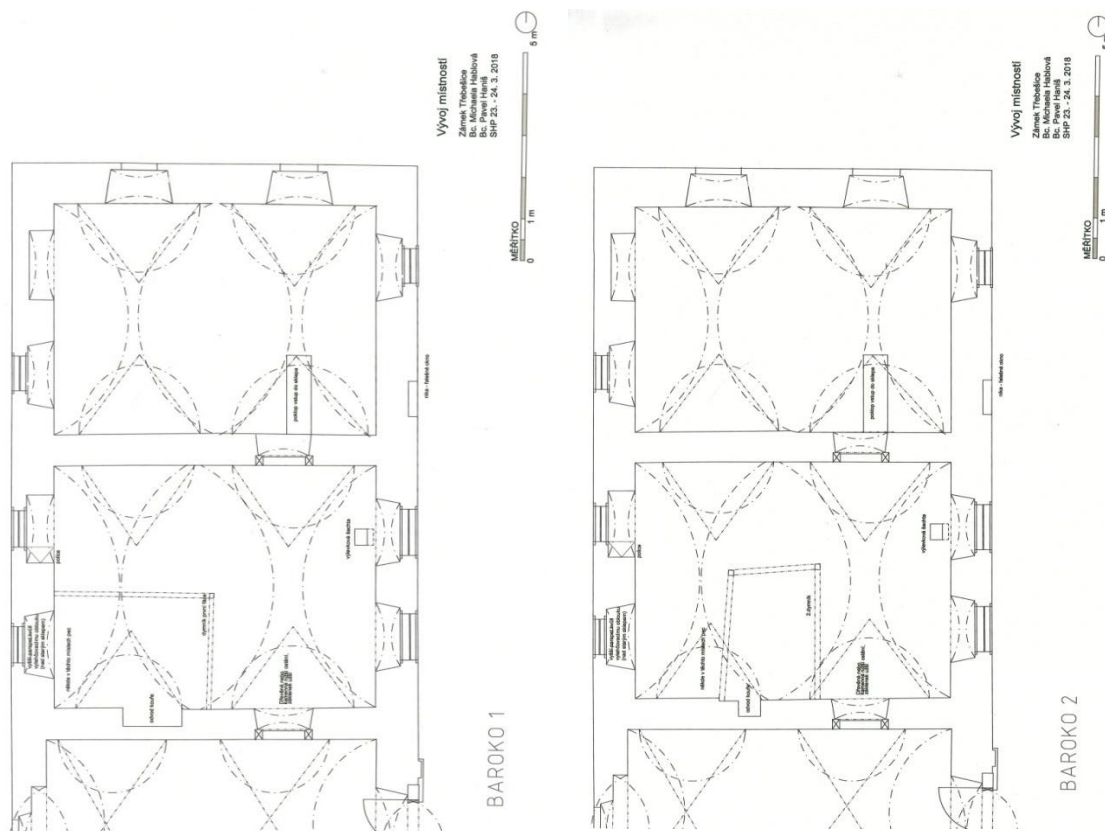
Tlustec

Obr. 51: Tvrz Tlustec, nika, kterou se komín otevíral do místnosti. Na niku navazoval otvor v klenbě. Přístup do komína je zazděný. Podle Rykl 2009, 494.

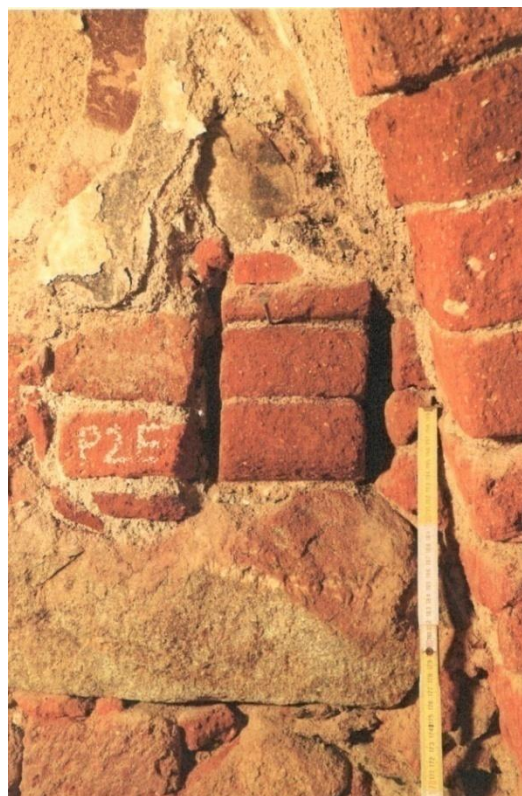


Třebešice

Obr. 52: Třebešice, poloha průzkumem zjištěných dýmných částí kuchyně. Podle Haniš, Hablová 2018, nestránkováno.



Obr. 52: Třebešice, zazděný otvor po dřevěném trámu, který vynášel příčky vydělující dýmnou část mladší kuchyně (baroko 2, 3/4 18. století). Podle Haniš, Hablová 2018, nestránkováno.



Bellarie



*Obr. 53: Český Krumlov, letohrádek Bellarie, kuchyně v suterénu objektu.
Dostupné z: [google.cz/search?q=kdy+vznikla+%C4%8Dern%C3%A1+k^](https://www.google.cz/search?q=kdy+vznikla+%C4%8Dern%C3%A1+k^) 5/5 2017*

Ostroh (Seeberg)

Obr. 54: Ostroh (Seeberg), pohled na příčku, která oddělovala část čistou od části dýmné a byla zbouraná patrně při opravě kuchyně. Stav 1984.



vybavení kuchyně

Kuchyně byla denně v provozu, proto se musela průběžně opravovat (archeologicky máme doložené např. opravy podesty na vaření na hradě v Litomyšli, 2/3 15. století).

Z vnitřního vybavení kuchyní známe vyvýšené podesty na vaření, úsporná topeniště, pece, od 16. století i topeniště s topnými šachtami. Důležité bylo zásobování vodou. Pokud to bylo možné, byla studna přímo v kuchyni. Tam, kde se voda musela donášet, byly v písemných pramenech uváděné sudy nebo kádě na vodu, v bohatých sídlech jsou v pramenech zmiňované kamenné nádrže. Ve zdech bývaly kamenné výlevky na splaškovou vodu, některé kuchyně byly napojené na kanalizaci. Ve zdech kuchyně nacházíme výklenky, v nichž byly police. V písemných pramenech jsou zmiňované i stoly, špalky na sekání a hasičské stříkačky. Pro zabezpečení jídla byla na dveřích zámky.

Podesty na vaření

Příloha, obr. 1-5, 22.

Katalog:

Vízburk obr. 4-6.

Skály obr. 3, 7.

Vaření na podestě nebo na podlaze?

Odpověď na tuto otázku úzce souvisí s vytápěním obydlí, v němž se kuchyně nacházela a v němž se řešilo, jak bude kuchyně vypadat. Evropu je možné rozdělit na oblasti s mírnějším klimatem a oblasti s mrazivými zimami.

V přímořských zemích západní i jižní Evropy i v zemích při Severním moři a v Pobaltí si v zimě vystačí s temperováním obytných síní a komor krbem. Krb v síni je „srdcem domu“, v něm se vaří a kolem něj se lze shromáždit. Vytápěné a zateplené světnice zde nemají.

Potřeba udržet teplo roste směrem na východ - v Duryňsku, Sasku, Švábsku, Frankách a přirozeně pod Alpami v Bavorsku. Do stejného pásma náležejí i české země. Stejná situace je i v zemích s vnitrozemským klimatem položených dále na východ (Slezsko, Uhry, Slovensko, část Polska) a v prostředí alpských zemí (Korutany, Štýrsko, Tyrolsko i Rakousy). V této části Evropy nacházíme světnice vytápěné kamny a často zateplené dřevem (Dulla a kol. 2014, 34).

Podobná situace je i ve vybavení kuchyní. V teplejších oblastech, kde se užívá krb, se v krbech většinou také vaří. Jen ve velkých kuchyních, především na hradech nebo zámcích, se staví velké kuchyně, které kombinují krby a centrální topeniště (např. hrad Montreuil-Bellay, Maine-et-Loire, 14. století; vévodský palác v Dijonu, Côte-d'Or, 14. - 15. století; zámek Château-Thierry, Aisne, 14. - 15. století; Blary, Cocula, 2014, 143). Tato centrální topeniště však nemají podesty, stejně jako v krbu, i zde je oheň rozdělaný na zemi.

V našich zemích se, bez ohledu na způsob odvodu kouře, vařilo, v drtivé většině případů, na vyvýšené podestě.

Dochování podest

Vyvýšené podesty patřily k běžnému vybavení kuchyní až do doby přechodu na tahové sporáky. Jejich velikost se měnila podle velikosti i sociálního postavení majitelů kuchyně. Po přechodu na tahové komíny však nahradily černé kuchyně sporáky v obytných místnostech a podesty byly bourány, aby uvolnily místo novému využití bývalé kuchyně. Ve vesnických nebo měšťanských domech, stejně jako v kláštrech se zachovaly jen výjimečně v objektech zanedbaných nebo nevyužívaných.

Lepší situace byla na hradech a zámcích, kde se některé kuchyně zachovaly, protože nová, moderní kuchyně byla zřízená jinde. Některé podesty se také podařilo objevit při archeologickém výzkumu objektů zaniklých.

Řadu podest vidíme na historických plánech dochovaných ve větším počtu od 18. století. Žánrové snímky většinou měšťanských kuchyní nacházíme v kuchařských knihách ve větším počtu vydávaných cca od 2/2 16. století.

Popis podest

Tvar podesty

Většina podest má tvar kvádrů, u některých jsou čelní nebo boční strany otevřené nikami překlenutými segmenty. Podle ikonografie byly tyto výklenky používány jako odkladový prostor nebo se do nich dávala příruční zásoba dřeva.

Poloha podesty v kuchyni

Podesta je vždy umístěná pod konstrukcí, která odvádí kouř do komína. Podle velikosti kuchyně bývá umístěná ve středu kuchyně, takže je k ní přístup ze všech 4 stran (zámek Brtnice, kolem 1623), nebo je kratší stranou připojená k jedné ze stěn (hrad Lemberk, 1660-1680, hrad Ostroh - Seeberg, polovina 16. století). U menších kuchyní může být podesta vložena do rohu kuchyně, v malých kuchyních často zasahuje i před příkladací otvor kamen, která se nacházejí v sousední místnosti (případně před obslužné otvory kamen a pece ve vesnických domech, kde ve světnici byla chlebová pec i kamna).

Rozměry podesty

Šíře podesty bývá do 4 metrů, kvůli pohybu s nádobím na ploše podesty. Délka bývala větší, dle potřeby dané kuchyně. Výška podest bývala cca do 0,80 m kvůli pohodlné obsluze.

V příležitostné dřevěné kuchyni, jejíž návrh je uložený v Archivu Pražského hradu (inv. č. 114/18¹⁷), měly být 2 opravdu velké podesty na vaření o rozměrech 3,84 x 5,03 m a 3,84 x 3,25 m. Podle autora návrhu se dá předpokládat, že kuchyně měla sloužit při korunovaci Karla VI. (1723) nebo Marie Terezie (1743). Tato velká společenská událost by vysvětlovala velikost podest i celé kuchyně.

Konstrukce a materiál podesty

Pozůstatky nejstarší prokazatelně kuchyňské podesty¹⁸ na vaření (2/2 13. století nebo přelom 13/14. století) byly odkryté archeologickým výzkumem pod vedením A. Hejny na hradě Vizmburku. Podrobné informace o konstrukci podesty A. Hejna bohužel neuvádí. Propálený povrch "krbu ohniště", tedy podesty kuchyně 2 se nacházel v nejspodnější části vnitřní výplně podesty kuchyně 3. Protože podesta kuchyně 3 ležela na podlaze kuchyně 3, která byla 20 cm nad podlahou kuchyně 3, dá se předpokládat, že podesta kuchyně 2 byla vysoká něco málo přes 20 cm (Hejna 1981a, 29-30).

Do 2/2 13. století, tedy do doby vzniku hradu, by bylo možné datovat kuchyni na hradě Rotštejně (okr. Semily), nelze však vyloučit, že může být i o něco mladší. Kuchyně využila pískovcové skalní bloky, které byly upravené přitesáním. Do skalního bloku byla vytesaná i podesta na vaření, resp. její základ. Protože pískovec špatně odolává žáru, je velice pravděpodobné, že podesta byla obezděná a její povrch byl zakrytý buď stavební keramikou (cihly, dlaždice) nebo jílovým výmazem.

Podesty z přelomu 14/15 a ze začátku 15. století byly objeveny archeologickým výzkumem na hradě Skály. Podesty dělí kolem 25 let, přesto se jejich konstrukce liší. Starší podesta (přelom 14/15. století) byla přiložená do kouta tvořeného skalními bloky. Přední část ohraničoval zděný plášť široký 60 cm. Vnitřní část podesty byla vyplněná vyrovnávací vrstvou malty, výplně tvořenou hlinou s odpadním materiálem (střepy apod.) a vrchními jílovými výmazem. Mísovitě prohloubení povrchu podesty zatím spíše přičítáme potřebě ochránit skalní bloky před žářem a snaze zabránit pádu žhavých uhlíků do obslužného, velmi stísněného prostoru kuchyně. Další informace mohou dodat jen nové archeologické výzkumy.

Mladší podesta (dendro datum kuchyně 1425) měla dřevěné, patrně roubené obvodové stěny. Její zhruba polovinu vyplňovalo atypicky konstruované neklenuté těleso pece, z kamene a maltového bloku, který nahradil klenbu. Zbytek podesty byl vyplněný, stejně jako u podesty starší, několika vrstvami výplně. Vyrovnávací vrstvu zde tvořily keramické střepy, následovala

¹⁷ V archivu Pražského hradu je ve Staré plánové sbírce pod inv. č. 114/18 uložený návrh na stavu příležitostné dřevěné kuchyně. Jeho autorem je dle inventáře fondu Jan Jindřich Dienebier (Neznámý 1973, inv. č. 114), který byl roku 1722 jmenován stavebním písařem Pražského hradu, do jehož gesce spadala péče o veškeré české komorní nemovitosti (Krumholz 2011, 384).

¹⁸ Zatím není ukončena diskuse o funkci tzv. kovárny, kterou považuje J. Slavík za první vizmburskou kuchyni, V. Razím za kovárnu. Proto není podesta v tzv. kovárně zahrnutá do tohoto textu.

hliněná výplň se zlomky keramiky apod. a na povrchu byl opět jílový výmaz ((Belcredi 2010, 349-353, 362). Zarážející je použití dřeva na obvodové stěny konstrukce, na které se používal otevřený oheň. Že to nebylo neobvyklé, dokládají opakované zápasy v požárních předpisech z mladšího období. V moravském požárním řádu určeném pro venkovská města, městečka a vesnice z roku 1751 je požadavek na vyzdění ohniště, tedy podesty, z kamene či cihel. Nařízení na stavbu topeniště z kamene nebo pálených cihel je i v požárním řádu pro Brno z r. 1775, což dokládá, že problém s užíváním dřeva v konstrukci topeniště byl i ve městech. Problémy s používáním dřeva přetrvávaly, protože ještě ve stavebním řádu pro Čechy z roku 1833 se opakuje požadavek na zděná ohniště (podesty, Ebel 2007, 49, 58, 61).

Zhruba stejně stará jako mladší kuchyně na hradě Skály, ale daleko výstavnější, byla kuchyně 3 na hradě Vízmburk. Rozdílu mezi kamennou klenutou kuchyní na Vízmburku a roubenou stavbou na hradě Skály odpovídá i rozdíl mezi podestami. Vízmburská podesta byla postavená z pískovcových bloků na maltu, její horní obvod byl vyložený velkými opracovanými kvádry. Výplň byla obdobná jako na hradě Skály, ovšem bez vložené pece. Byla hlinitá, v horní části silně vypálená, její povrch tvořila tvrdá křusta. Můžeme uvažovat o jílovém výmazu povrchu výplně, i když to A. Hejna výslovně neuvádí.

Jen o něco málo mladší je podesta, kterou odkryl archeologický výzkum části kuchyně z 2/3 15. st. na zámku v Litomyšli (zámek stojí na místě staršího hradu). Výzkum zachytil kuchyňské topeniště o rozměrech 158 x 236 cm, které bylo porušené pozdějšími zásahy do terénu. Díky tomu se podařilo zjistit jeho konstrukci. Obvod topeniště byl vybudovaný z cihel a kamenů, jeho vnitřek byl vyplněný litým zdívem z malty, drobných kamenů a úlomků cihel. Povrch podesty byl dvakrát upravovaný, dožilá vrstva byla vždy překryta vrstvou novou, takže se výše topeniště postupně zvyšovala z 35 na 55 cm (nad úroveň dlažby kuchyně). Nejstarší povrch podesty tvořily keramické dlaždice kladené do jílového lůžka. Po propálení dlaždic umístili po obvodu podesty cihly na vrstvu jílu a celou vnitřní část topeniště vymazali jílem. Při poslední úpravě byl celý povrch vydlážděný cihlami položenými na vrstvu jílu. Boky podesty byly omítnuté vápennou maltou. Na rozdíl od podesty v kuchyni 2 na hradě Skály, bylo topeniště v Litomyšli založené pod úrovní podlahy, dlažba byla k němu přiložená (Cejpová 1993, 337).

Z druhé poloviny 15. až počátku 16. století pochází kuchyně hradu Orlíku u Humpolce. Kuchyně byla vybavená topeništěm v severovýchodním rohu o rozměrech 1,3 x 0,8 m a velkou chlebovou pecí o rozměrech 2,4 x 1,8 x 0,7 m v jihozápadním rohu. Později bylo před pecí při západní stěně postaveno další topeniště, které nahradilo původní topeniště v severovýchodním rohu. Obě topeniště měla obvodové stěny z kamene spojovaného jílem, vnitřní část byla vyplněná hliněným zásypem (Cejpová 2003, 90).

Konstrukce topeniště tvořeného obvodovou zídou vyplněnou odlišným materiálem se používala i v pozdějším období. V již zmíněném plánu inv. č. 114-18 v APH je doprovodný text, ve kterém se uvádí, že podesty se mají vyzdít z cihel, vyplnit dusanou hlinou a vydláždít.

Podesta na vaření je zachycená také na řezu Maxmiliánovými kuchyněmi na Pražském hradě, konkrétně kuchyní, která byla blíže nádvoří. Řez (APH 112A/2) je datovaný cca do roku 1756. Prochází i podestou, která je založená hluboko pod podlahou, její základy dosedají na rub klenby z podlaží pod kuchyní.

Zatím nebylo možné nahlédnout do konstrukce podesty, která má v boční nebo čelní stěně niky zaklenuté většinou segmentem. I zde vznikal prostor, de facto klenební kapsy, který bylo třeba vyplnit. Je pravděpodobné, že byl zaplněný zásypem, otázka je, kde to byl zásyp, jako bývá nad klenbami, nebo ona, ve zmiňovaném plánu uváděná, dusaná hlína.

Boky zděných podest byly omítané. Na povrchu podest bývala stavební keramika, cihly nebo dlaždice (tzv. topinky), nebo jílová vymazávka, případně kombinace stavební keramiky a jílu, protože tyto materiály nejlépe odolávaly žáru. Přesto se po určité době musel vyměnit nebo opravit. Někdy, v případě malého poškození, možná i z důvodů finančních, byl k opravě povrchu ze stavební keramiky použitý jílový výmaz. Pokud se materiál dá určit na historických plánech, je to zase stavební keramika. Kámen se používal málo. Doložený je na podestě na hradě Ostroh - Seeberg. Nepokryval ale celý povrch podesty, tvořil jen obvodový rám.

Na podestách, které se nacházely v kuchyních, jejichž majitelé byli bohatí a měli vyšší společenské postavení, nacházíme také šachtová topeniště. Bývají umístěná na jedné nebo na obou kratších stranách podesty. Podestu s těmito topeništi, u které by bylo jisté, že neprošla

novodobými zásahy, zatím neznáme, podesty jsou zachycené na historických plánech, konkrétně jsou na řadě plánů uložených v Archivu Pražského hradu (Cejpová, Biedermanová 2018, 401-409). Šachtová topeniště byla na podestách v tzv. Maxmiliánových kuchyních, v kuchyni na 2. nádvoří postavené ke korunovaci Karla VI (1723), na podestě kuchyně postavené při tereziánské přestavbě Pražského hradu v letech 1757 - 1758 i ve zmiňovaném návrhu kuchyně J. H. Dienebiera.

Informace o materiálu, ze kterého se podesty stavěly, vyčteme také z požárních a stavebních předpisů, informace mohou být i městském právu. V Pražském městském právu Brikcího z Lieska je omezení pro polohu topeniště, které se muselo stavět 31/2 stopy (103.7 cm) od plotu souseda (s drobnými výjimkami) a topeniště se muselo omazat hlínou, aby z něj nevytlékaly jiskry. Stavební předpisy tím, že uvádějí požadovanou podobu kuchyní, ukazují na zaběhnuté závady, které často přetrvávaly a nařízení proti nim se musela opakovat. Chronologicky nejstarší právní normou zabývající se stavem topenišť je příloha lesního řádu z roku 1754, který uvádí zřejmě běžné závady - ve špatných domech, v nichž nemohly být založeny komíny, byla údajně často topeniště při nedostatku kamene ohrazována dřevěnými stěnami do potřebné výšky. Navzdory tomuto nařízení se i v dalších předpisech opakovaně požaduje, aby topeniště bylo postavené z kamene či cihel, případně zděné (Morava: požární řád z 21. srpna 1751, pro venkovská města, městečka a vesnice; Morava: požární řád pro Brno, 1775; Čechy: stavební řád 1833, zásady pro stavbu kuchyně; Ebel 2007, 23, 49, 61, 173). Tato opakující se nařízení dokládají, že se ještě v 19. století objevovaly kuchyně, jejichž podesty měly obvod ze dřeva. Je pravděpodobné, že u takové podesty se dělal výmaz jílem jak na vnitřní ploše podesty, tak na povrchu dřevěné obruby.

Šachtová topeniště

Příloha, obr. 5-12.

Katalog:

Praha Hrad, Ludvíkovo křídlo obr. 21. 24-26, 29-30, 32, 34-36.

Umístění šachtového topeniště v kuchyni

Šachtová topeniště nacházíme na okrajích podest na vaření jako součást podesty nebo samostatně v zídkách přizděných ke stěnám kuchyně. Šachtové topeniště nemusí být v dýmné části kuchyně. Pokud je několik šachtových topenišť v zídce vedle sebe, stává se, že zídka leží zčásti v dýmné, zčásti v čisté části kuchyně. Jestliže jsou šachtová topeniště součástí podesty na vaření, nachází se většinou na okraji kratší strany podesty.

Dochování šachtových topenišť

Šachtová topeniště nebyla běžnou součástí kuchyní jako podesty na vaření, nicméně pro jejich dochování platí totéž, co pro podesty. Nacházíme je na hradech a zámcích, kde zůstaly ve staré kuchyni po zřízení kuchyně nové, umístěné někde jinde v areálu sídla.

Popis šachtového topeniště

Šachtová topeniště, která se zatím podařilo dokumentovat, tvoří šachta ve tvaru písmene "L". Svislá, různě dlouhá část prochází okrajem podesty nebo zídkou, v dolní části se lomí do pravého úhlu a ústí manipulačním otvorem ve stěně podesty (zídky). Tato vodorovná část šachty bývá někdy oproti svislé části zmenšená. Horní otvor má většinou čtvercový nebo mírně obdélný tvar, který vychází z formátu cihel, ze kterých je podesta (zídky) vyzděná, možný je ale i otvor kruhový. V určité hloubce pod horním ústím topeniště byl do šachty zazděný železný rošt nebo byl tento rošt vytvořený zazděním několika železných tyček vedle sebe.

V mladším období (19. století) se začaly prodávat průmyslově vyráběné kovové vložky s roštem, které se vkládaly do ústí šachty. Tyto vložky byly v různých velikostech i v několika tvarech (Štajnochr 2017, 90).

Další varianty šachtového topeniště na základě našich¹⁹ i zahraničních příkladů popsal V. Štajnochr (2017, 90-92), který pro ně používá termín „topeniště s vhloubeným ohništěm“. Topeniště rozdělil podle konstrukce do čtyř skupin na topeniště s vhloubeným ohništěm shora a zředu otevřeným, topeniště s vhloubeným ohništěm se čtvercovým či kruhovým ústím, topeniště s vhloubeným ohništěm s roštem a popelníkem a topeniště s vhloubeným ohništěm s roštem. Pro francouzský kontext přejímá též výraz *potager*, jeho archaickou formu popisuje jako topeniště se sérií vhloubených ohnišť opatřených otevřeným čtvercovým či kruhovým ústím s roštem (Štajnochr 2017, 85–95).

Šachtová topeniště popsaly i D. Duchoňová a T. Lengyelová (2016, 030) pro území Slovenska: *"Iným typom ohniska boli múriky pozdĺž steny, s otvormi na prednej strane, kde sa ukladalo drevo. Horná strana bola takisto vymurovaná, s otvormi, kde sa na kovový rošt naložilo najčastejšie drevené uhlie, ktoré slúžilo ako kuřivo. Nad otvor sa postavili kovové nohy, do ktorých sa vkladali kotlíky a hrnce. Takéto ohnisko môžeme vidieť napríklad na Krásnej Hôrke"*

Fungování šachtového topeniště

Fungování takového topeniště dokumentuje například rytina kuchyně v díle Opera italského kuchaře Bartolomea Scappiho, kde je ukázkově zobrazena tato konstrukce s řadou hrnců, kolem nichž šlehají plameny, a s popiskem „murello per pignatte“ tedy zídka pro hrnce. Z vyobrazení je zároveň zřejmé, že tento typ topeniště nedisponuje vlastním komínem či dymníkem, a není tedy přímo vázán na odtah spalin. Je otázka, nakolik jsou šlehající plameny jen uměleckou licenci, zdůrazňující funkci topeniště ve výrazových prostředcích rytiny, a nakolik se v tomto případě skutečně jedná o intenzivnější plamen. Většina autorů se nicméně shoduje, že se jedná o topeniště sloužící pro vaření a ohřívání na uhlících. Žhavé uhlíky se nasypou do otvoru, zřejmě vybaveného mřížkou, nad nějž se umístí hrnec - ten tedy nesedí na mřížce, ale na hraně horního otvoru. Uhlíky si spodním otvorem nasávají vzduch a pomalu prohořívají. To samozřejmě nabízí myšlenku možné regulace tepla zakrýváním čelního otvoru, které se nám zatím nepodařilo pramenně podložit, avšak experimentální ověření ukazuje na jeho plnou funkčnost. V každém případě se jedná o pomalé vaření, tedy vaření po delší čas při nižší teplotě. Podle Daniele Alexandre-Bidon je navíc způsob vaření na žhavých uhlících přímo spojen s užíváním hliněných hrnců, bez vymezení využívaného typu ohniště (Biedermanová, Cejpková 2017, 124).

Vznik šachtových topenišť

Šachtové topeniště je součástí drobné zděné konstrukce, která je po zániku kuchyně nebo při její přestavbě snadno odstraněná prakticky beze stop, proto je hledání doby, kdy se tato topeniště objevují, velmi obtížné. Vzniku šachtových topenišť se věnovali odborníci především ve Francii, předpokládají, že bezpečně existovala již v 2/4 14. století, protože s nimi spojují písemné zmínky z let 1330 a 1339. Jeho původ odvozují od laboratorních topenišť, která sloužila pro výrobu léčiv a destilaci (Biedermanová, Cejpková 2017, 125).

Šachtová topeniště u nás

Zatím nejstarší dokumentovaná šachtová topeniště se nacházejí v Ludvíkově křídle na Pražském hradě. Vždy 3 topeniště v zídkách z cihel na maltu jsou umístěná ve výklenku po zrušeném krbu ve 4. podlaží, tj. v úrovni Vladislavského sálu a ve výklenku v příkládací prostře v 5. podlaží, v sousedství místnosti, kterou ztotožňujeme s písemnými prameny doloženou královou jídelnou. Obě topeniště vznikla až poté, co část křídla zabraly úřady (Česká komora a Česká kancelář) po přesídlení dvora Vladislava jagellonského do Budína. Topeniště datujeme do 2/2 16. století, do doby po požáru Hradu v roce 1541. Rošty se v topeništích nedochovaly, podle otisků je však možné určit jejich tvar. Ve 4. NP byly rošty kruhové, v 5. NP byl rošt vytvořený z jednotlivých kovových tyček. Tato odlišnost ukazuje na rozdílnou dobu vzniku topenišť.

Do začátku 17. století jsou datovaná 2 šachtová topeniště v zámecké kuchyni v Jevišovicích. Topeniště mají obdobnou konstrukci jako v Ludvíkově křídle.

¹⁹ Omylem používá i šachtová topeniště v podestě kuchyně na tvrzi v Malešově, kde je kuchyně novotvar vytvořený na základě analogií.

Pravděpodobně už v 16. století mohla existovat šachtová topeniště v tzv. Maxmiliánových kuchyních Pražského hradu. Kuchyně jsou poprvé zmiňované v roce 1554 (Kašička, Vilímková 1976, 68), jejich nejstarší plán, který přítomnost šachtových topenišť dokládá, je z 2/4 18. století (APH, Stará plánová sbírka, sig. 109, inv.č. 1). Zajímavé je vybavení tzv. císařovny kuchyně, která se nacházela západně od tzv. Maxmiliánových kuchyní a císařovna schodiště (schodiště vedle kuchyní). Tuto kuchyni snad můžeme spojovat se soukromou císařovninou kuchyní, která se měla zřídit ve staré pekárně vedle císařovna schodiště při přípravách na korunovaci Karla VI. (Vilímková 1972, 114–115). Kuchyně je zakreslena na návrhu úprav z 2/4 18. století (APH, Stará plánová sbírka, sign. 109, inv. č. 1) i na několika plánech pozdějších. I když se plány v prostoru císařovny kuchyně v detailech liší (topeniště s šachtami je zakreslené pod DČK i mimo ni), jedno mají společné. V kuchyni se nachází pec, předpokládáme, že určená pro pečení masa, a topeniště s šachtami, chybí podesta pro otevřený oheň. Pravděpodobně jídlo připravované pro císařovnin stůl vyžadovalo tento kvalitnější způsob přípravy (Biedermanová, Cejpková 2018, 406). Kuchyně byla osvětlována okénkem ze sousední místnosti, 4 šachtová topeniště se nacházela pod tímto oknem, z kuchyně se obsluhovala kamna v sousední místnosti.

Podesta na vaření se šachtovým topeništěm se patrně dochovala v kuchyni 2 v Jindřichově Hradci, pro potvrzení tohoto předpokladu by bylo třeba provést průzkum topeniště. Pro dataci podesty nemáme podklady, pokud by souvisela s instalací kamen ve střední části kuchyně, mohlo by se jednat o konec 17. století. Kuchyně s podestou na vaření a několika šachtovými topeništi se zachovala v letohrádku Bellarie v Českém Krumlově (1745-1755).

Bohatá plánová dokumentace v Archivu Pražského hradu zachycuje bohaté využívání šachtových topenišť v 18. a dále i v 19. století a to i s prvními sporáky určenými pro tahová kamna. Příkladem toho je sporák patrně ze začátku 19. století v kuchyni hradu Buchlova. Sporák má půdorys ve tvaru písmene "L". Vpravo je topeniště původně překryté litinovými pláty, které odpovídá nákresům sporáků publikovaných v roce 1808 v publikaci s popisem nových sporáků a topenišť vhodných pro vojenské i civilní použití (Kolektiv 1808, Tab. XVIII). Vlevo je zděný blok se šachtovým topeništěm s mřížkou. Šachtové topeniště tak funguje společně se sporákem na tahový komín.

Šachtová topeniště v archivních pramenech a dobové literatuře

Jak již bylo uvedené výše, šachtová topeniště i podesty na vaření po zrušení kuchyně velice snadno a prakticky beze stopy mizely. Jejich podobu, polohu a počet však zachytily stavební plány. Na plánech je snadno identifikujeme jako pravoúhlé nebo oválné otvory na podestách, častěji na jejich kratších stranách. Mimo podesty se šachtová topeniště nacházejí v zídkách přizděných k obvodovým zdem kuchyně. V tomto případě častěji mívají kruhový tvar. Otvory o větším průměru však nemusí být šachtová topeniště, mohou zaznamenávat kotle na ohřev vody nebo výlevky na odpadní vodu (někdy je zakreslená i kanalizace, na kterou byla výlevka napojená).

V posledních letech probíhá digitalizace archivních pramenů a řada plánů je dostupných na internetu. Na stránkách <https://digi.ceskearchivy.cz> jsou dostupné např. půdorysné plány treboňského zámku, na nichž je možné dohledat řadu šachtových topenišť.

Otázkou je český název těchto topenišť. Termín "šachtová topeniště" používaný v této práci je v podstatě popisné označení. Podobné označení - topeniště vhloubená - volí i V. Štajnochr. Český název zatím neznáme. Víme, jak se označovalo německy. Pro 2/2 19. století zaznamenal V. Štajnochr (2017, 90) termíny Henigrubchen, či Windöfchen, které přeložil jako kamnový ohrobec a otevřená kamínka „s průvanem". V plánu provizorní kuchyně uloženém ve staré plánové sbírce v APH (sign.114/18) je užitá dobové německé označení „Wienth Offen“.

Úsporná topeniště

Obr. 13-17.

Úsporným topeništěm se v rámci výzkumu základních tendencí ve vzorníkové literatuře k otopným zařízením v německy mluvících oblastech střední Evropy a v Čechách věnoval M. Ebel. Předběžnou zprávu o výsledcích výzkumu publikoval v roce 2003.

Důvod vzniku úsporných topenišť

Důvodem vzniku úsporných topenišť byl nedostatek a z toho pramenící vysoká cena paliva v zemích západně a severozápadně od nás. Řada praktiků i teoretiků se pokoušela sestrojít kamna s úsporným provozem jak pro vytápění, tak pro vaření. Přelomovým dílem pro střední Evropu se stala práce malíře a geometra Franze Kesslera, který roku 1618 vydal knihu s mědirytinami o úspoře dřeva. Dílo zřejmě sumarizuje veškeré do té doby provedené pokusy s využitím ohně (Ebel 2003, 241).

Při zpracování vybavení kuchyně 2 v tzv. Menhartce v Jindřichově Hradci bylo zřejmé, že minimálně část kamen v severovýchodní části kuchyně je možné srovnat v úspornými kamny pro velké kuchyně v Kesslerově knize. Také kamna vyobrazená v kuchařce z roku 1733 (Drunauer 1733) vykazují řadu společných znaků s Kesslerovými úspornými kuchyňskými kamny.

Zděná kuchyňská kamna v kuchyni 2 ve věži Menhartce na zámku v Jindřichově Hradci

Kamna²⁰, jejichž vznik lze s určitou opatrností spojit s písemnou zprávou z roku 1690, se nachází v severovýchodní polovině kuchyně. Skládají se ze 3 částí (A, B, C), které se odlišují tvarem a výškou. Obsahují 4 topeniště. Části B a C jsou určené pro ohřev vody nebo vaření v kotlích, které byly celé vloženy do prostoru topeniště. Topilo se pod kotli, obě topeniště mají otvor pro přikládání a pod ním otvor do šachty na popel. Na dně topeniště byl za otvorem na přikládání rošt, kterým propadával popel šachty na popel, odkud se vybíral patrně lopatkou.

Vyzdění interiérů topenišť je přizpůsobené tvaru kotlů. Větší topeniště je vyzdívané do oblouku, menší topeniště má tvar osmiúhelníku. Pro odvod kouře jsou z horních částí topeniště vyzděné šachty ve tvaru písmene "L", které ústí ve střední části kamen. Topeniště s velkou pravděpodobností vycházejí z konstrukce kamen pro kotle do velkých kuchyní, která publikoval F. Kessler v roce 1618.

V části A kamen jsou 2 zhruba čtvercová topeniště s okosenými rohy. Přikládání a odvod kouře jsou stejné jako u topenišť 3 a 4. Rekonstrukce jejich původní podoby je problematictější, protože jejich horní část byla v minulosti upravovaná a jsou do nich vloženy nepůvodní části - 2 tyče do topeniště 1 a rám pro osazení litinových plátů do topeniště 2. Nejasný je i odvod kouře z topenišť. U topeniště 1 je porušené zdivo v zídce, které topeniště odděluje. Zde se mohl nacházet otvor pro odvod dýmu, bylo by třeba zde provést podrobný průzkum. U topeniště 2 odvádí kouř kouřová plechová trubka a přes oplechování není jasné, zda je nasazená na původním nebo druhotném otvoru.

Zatím se rýsují 2 varianty původního vzhledu. Podle varianty 1 byly na topeništi 1 a 2 položené železné rošty, na které se stavěly nádoby. Podle varianty 2 byla i toto úsporná kamna. Na zděném povrchu topeniště byly otvory pro vložení nádob (toto by odpovídalo vyobrazení v kuchařské knize Grunauer 1733), nebo zde byly vloženy pláty a otvory byly v těchto plátech, kamna fungovala podobně jako úsporná kamna v Kesslerově publikaci. Rekonstrukce podle Kesslerových kamen (Grunauerova vyobrazení) je už velmi hypotetická, protože jednak na kamnech samých nemáme žádnou viditelnou stopu původní podoby jejich povrchu, jednak neznáme konstrukci (především vnitřní) kamen publikovaných Kesslerem a zobrazených u Grunauera.

Zděná kuchyňská kamna na vyobrazení v kuchařské knize z roku 1733

Důležitým pramenem pro podobu používaných topenišť jsou dobové ilustrace v kuchařských knihách. Zajímavé topeniště bylo otištěné jako ilustrace ke kuchařské knize J. A. Grunauera (1733). Vidíme z cihel zděné topeniště vyšší než před ním stojící stůl, zadní stranou připojené ke zdi kuchyně. Ve stěně topeniště je obloukem zaklenutý otvor do prostoru uvnitř topeniště, kde plane oheň. Otvor nemá žádná dvířka. Na povrchu topeniště jsou 2 kruhové otvory, v nichž jsou 2 nádoby. Dolní polovina nádob je skrytá v otvoru. Další nádoba na topeništi stojí. Zdá se, že nádoby jsou kovové. Ve středu zadní části topeniště, u zdi, vyčnívá z topeniště trubka s ovalným okrajem, ze které se valí kouř.

²⁰ Podrobný popis a rozměry jsou uvedené v katalogovém heslu.

Topeniště funguje na stejném principu jako úsporná kamna pro velké kuchyně, která publikoval F. Kessler v roce 1618 (vyobrazení 26-30). Kesslerova kamna mají oddělená topeniště pro každý otvor, více menších výdechů pro kouř a dvířky uzavíraný příkládací otvor.

Oboje kamna se snaží využít plně teplo z ohně hořícího v uzavřeném prostoru. Ani u jedné kamen není zřejmá jejich konstrukce. Povrch kamen tvoří vodorovně položené cihly, na vyklenutí nemají kamna dostatečnou výšku, zdá se tedy, že horní část kamen leží na přecladech, např. železné mříži. Pro tuto hypotézu však nemáme dostatek informací, je to stejná situace jako u kamen z Jindřichova Hradce.

Nádoby vložené do horní části kamen mají u Kesslera na těle plastický límec, který jim brání v propadnutí a zároveň utěšňuje otvor, v němž jsou vložené. Na vyobrazení v kuchařské knize je přední nádoba vložená do většího otvoru a kolem ní je volný prostor, zadní vyplňuje celý otvor. Je možné, že v těchto kamnech byly v otvoru mřížky, na které se nádoby stavěly.

Pece

Obr. 9, 18-21, 23-25.

Katalog:

Týřov obr. 2, 5.

Skály obr. 7.

Buchlov obr. 14, 23, 24.

Podoba pecí

Pece měly kopulovitý tvar, kamenné pece mívaly také tvar kvádrů nebo krychle. V 18. a 19. století dostala pec tvar rozměrné krychle (Vařeka, Frolec 2007, 201).

Dochování pecí

Ve stojících stavbách se pece, stejně jako další vybavení kuchyní, dochovaly málo, jen tam, kde byla stará kuchyně ponechána beze změny, protože nová kuchyně se přesunula na jiné místo a prostor staré kuchyně nebylo třeba využít pro jiné účely. Větší šance na zjištění pece je tam, kde se stavba změnila ve zříceninu. Mnoho informací, ale až pro mladší období, přinášejí stavební plány.

Druhy pecí, umístění chlebových pecí

Více pecí s rozdílným využitím můžeme čekat pouze ve vyšším společenském prostředí. Zde se v písemných pramenech objevují záznamy o pecích cukrářských nebo paštikových. Prostory s chlebovými pecemi jsou popisované jako pekárny.

Pokud však pro dochovanou pec nemáme písemný záznam, který by osvětlil, k čemu byla používána, můžeme na její určení usuzovat jen podle její velikosti. Pro území Slovenska uvádějí D. Duchoňová a T. Lengyelová (2016, 51), že dle výsledků archeologických výzkumů se pekárny objevují později než kuchyně. Chlebové pece byly původně umístěny mimo budovy a teprve v 16. století se tyto pece začaly obezdívat a zastřešovat nebo se začaly stavět samostatné pekárny. Chlebová pec v kuchyních nebývala.

Pece v kuchyních na hradech, zámcích a tvrzích

Na našem území máme doloženou pec v kuchyni z poloviny 13. století na královském hradě Týřově. U této pece můžeme předpokládat, že se jednalo o chlebovou pec, protože hrady většinou musely být ve výrobě potravin soběstačné.

Zajímavá pec byla na hradě Skály (1425). Tato pec byla umístěna v podestě na vaření. Takto situované pece známe především z mladšího období, používaly se hlavně kvůli nedostatku místa, což mohl být i tento případ. Pec zřejmě sloužila jako chlebová, stejně jako na Týřově.

Pozůstatky pícky nebo topeniště z 2/2 14. století byly objeveny v prostřední místnosti severního paláce na hradě Litice v okrese Ústí nad Orlicí, v archeologické sondě XXXII/96. Objekt byl přiložený ke zdem v jihozápadním rohu suterénní místnosti paláce, vedle se nacházel vstup do západní místnosti. Jižní část objektu byla zničená geologickou šachticí č. 44 z roku 1973,

dochovala se severní část o rozměru 1,0 x 0,5 m, původní rozměry celého objektu byly 1,0 x 0,9 m. Objekt měl obvod z cihel spojovaných jílem, zachovaly se 2 - 3 řady, horní část objektu nebyla zachovaná ani v destrukci. Ve výplni se našly drobné kosti ryb a patrně ptáků. Podle velikosti objektu se zdá, že objekt sloužil k přípravě malého množství potravy. Nalezené kůstky ukazují na vybrané potraviny. Dá se tedy předpokládat, že se zde nacházela druhá, menší hradní kuchyně určená pro obyvatele paláce (Cejpová 1998, 253).

Z druhé poloviny 15. až počátku 16. století pochází kuchyně hradu Orlíku u Humpolce. V jihozápadním rohu kuchyně byla velká pec o rozměrech 2,4 x 1,8 x 0,7 m, s předpecní lavicí se dvěma nikami. Pec byla částečně vysunutá mimo objekt kuchyně, byla postavená na upraveném zdivu starších staveb. Dno pece se k ústí svažovalo, tvořila je vypálená jílová vrstva, která obsahovala kousky štípaného křemene. Vlastní těleso pece bylo z pálených cihel, způsob uzavření ústí se nedochoval. Při rozebírání rozrušené klenby se podařilo dokumentovat způsob odvodu kouře z pece. Zajišťovaly ho dva kanálky v její zadní části, které se ve vrcholnici spojovaly v jediný, který byl vyvedený nikoliv nad ústí pece, ale mimo prostor kuchyně do boční východní zdi (Kocman 1998, 49-51, ústní informace).

V 1/2 16. století, ve stavební fázi II podle M. Rykla, byla současně s výstavbou nebo zásadní přestavbou kuchyně vystavěná pec v místnosti vedle dýmné části kuchyně na tvrzi Cuknštejn. V místnosti byl zřízený komín, který odváděl kouř z pece (Rykl 2009, 29, 32). V polovině 16. století byla vložena kuchyně do 1. patra románského věžového paláce na hradě Ostroh (Seeberg) (Cejpová 1995, 95-96). Její součástí je dnes také pec, jejíž dnešní podoba je výsledkem mladších úprav. Zda pec byla součástí kuchyně od začátku, nebo byla do kuchyně vložena později, není bez podrobného průzkumu zřejmé.

Při renesanční přestavbě byla vložena pec do zdi v kuchyni ve věži Huderka na hradě Křivoklátě (Novosadová, Líbal, Muk 1974, 15-16, 23). Tato pec snad vzhledem k umístění mimo hlavní hradní kuchyně sloužila k pečení jiných potravin než chleba.

Tři pece byly, dle plánu z 2/4 18. století, součástí tzv. Maxmiliánových kuchyní na Pražském hradě. Mohly se tak současně připravovat 3 různé druhy pokrmů, např. paštíky, cukrářské výrobky a pečivo. Zda byla každá pec určená na určitý druh jídla, nevíme. Kuchyně 1 hradu Buchlova (1/2 18. století) určená patrně jen rodině majitele, případně nejvyšším úředníkům, byla vložena do starší, prostorné místnosti. V jižní části kuchyně byla vedle podesty na vaření vložena do starší zdi menší pec. V severní části kuchyně, která je v pramenech označovaná jako pekárna, byl vyzděný větší blok, který obsahoval 2 různě velké pece. Rozdílná velikost pecí naznačuje i různé využití. Odvod kouře z pecí vyhříval uzavřený prostor na peci, který sloužil jako sušárna. Kuchyně 1 by la vložena do starších prostor, ke spojení s pekárnou snad vedla snaha dostatečně využít velký prostor kuchyně.

Patrně v 18. století byla vestavěná pec do prostoru, který původně fungoval jako skládek vedle přípravný v hradní kuchyni ve Strakoncích. S pecí se v kuchyni nepočítalo, protože pro ni nebyl zajištěný odvod kouře, při vestavbě pece museli pro dým prorazit otvor nad pasem, který odděloval dýmnou část kuchyně od přípravný. Z čisté přípravný se po vestavbě pece stala de facto dýmná jizba.

Pece v měšťanských a vesnických domech

V měšťanských domech pece nenacházíme, pečivo se většinou nakupovalo. Ve vesnických domech byla pec obsluhovaná z kuchyně, ležela však mimo kuchyni. Většinou to bylo ve světnici, kde bývala spojená s kamny. V oblasti Krušných hor a Smrčín, ale i hlouběji ve vnitrozemí se chlebové pece kolmo napojovaly na zadní domovou stěnu, takže byly obsluhovány z interiéru, obvykle ze síně. V bývalých německých vsích jihozápadních Čech se chlebové pece v závěrečné vývojové fázi umísťovaly na dvoře nebo na zahradě (Vařeka, Frolec 2007, 203).

Pece a kamna, které byly obsluhované z kuchyně, mohly být v topně sezoně využívány i na vaření.

Stoly

Obr. 3.

K běžnému vybavení kuchyní patřily stoly, bývají zaznamenané i v inventářích. V návrhu na stavbu dřevěné kuchyně ve Staré plánové sbírce V Archivu Pražského hradu, inv. č. 114/18, je popsáno 5 stolů, které měly být v kuchyni umístěny. Nejsou to jednoduché stoly tvořené dřevěnou deskou na nohách. Stoly o velikosti 59 x 4,73 m měly 59 cm nad deskou umístěnou odkládací polici spojenou s deskou stolu o rozměrech 30 x 4,73 m. Další police, široká jako pracovní deska stolu, měla být umístěná pod stolem.

Výklenky

Katalog:

Buchlov obr. 26.

Roupov obr. 29.

Orlík obr. 3.

Vízmburk 7, 8.

Výklenky ve stěnách kuchyně sloužily na umístění polic, na které se odkládalo např. nádobí. Nacházíme je především ve velkých kuchyních, např. na Buchlově v kuchyni 1, na Roupově, na Orlíku, na Považském hradě na Slovenku, drobné výklenky byly v kuchyni hradu Vízmburku.

Rožně

Katalog:

Loket obr. 6.

K vybavení kuchyní patřily rožně. Ikonografické prameny zachycují také zařízení na otáčení rožňů. Vedle jednoduchého otáčení rukou se používaly na otáčení různé mechanismy poháněné horkým vzduchem nebo závažím.

Stopy po technickém zařízení určeném patrně k otáčení rožně se dochovaly před kuchyní hradu Loket. Při začističování povrchu archeologické sondy na nádvoří těsně před tzv. podávacím oknem byla ve skalním podloží nalezená vybroušená drážka široká 8 - 10 cm, situovaná v ose okna. Dle vedoucí výzkumu E. Kamenické zde bylo umístěné nějaké zařízení související s provozem kuchyně, které bylo ovládané kolem většího průměru. V kuchyni se za oknem se nacházela DČK a pod ní podesta na vaření, hypoteticky tedy můžeme předpokládat, že se zde mohlo nacházet zařízení určené na otáčení rožně. Vzhledem k tomu, že zařízení využilo pro přístup do kuchyně podávací okno, a tím je vyřadilo z provozu, je pravděpodobné, že bylo instalováno dodatečně, až po určité době života kuchyně.

Tyče na zavěšování masa a klobás na uzení

Katalog:

Jindřichův Hradec obr. 28, 29.

V každé kuchyni, kde to odvod kouře umožňoval, byly v DČK zazděné tyče nebo trámký (podle šíře DČK), na které se zavěšovaly potraviny na uzení. Tyče bývaly dřevěné, v pozdějším období byla snaha nahradit je tyčemi kovovými. To se odrazilo i v požárních předpisech, kde se objevují zákazy používání dřevěných tyčí v komínech na uzení, např. v moravském požárním řádu pro Brno z roku 1775. Zákaz se opakuje ve stavebním řádu pro Čechy z roku 1833 (Ebel 2007, 49, 61). Zajímavostí je, že tyče na uzení nebyly pouze v kuchyních, na moravském zámku Vizovice jsou i v prostorách na příkládání do kamen.

Stopy po konstrukci, dle polohy určené na položení nebo zavěšení potravin na uzení, se nacházejí v černé kuchyni, tzv. Menhartce, na zámku v Jindřichově Hradci. Konstrukce byla

součástí vybavení kuchyně již od její výstavby. Ve složitém systému ochozů ve výškově střední části kuchyně byla 8 otvorů, které se nacházely v rozích, kde se stýkaly ochozy a ve středech vnější konstrukce ochozů. Otvory procházely tyče, na kterých byla zavěšená konstrukce, která se ovládala z prostoru kuchyně, vytahovala se a zase spouštěla. Na konstrukci se pokládaly nebo zavěšovaly potraviny na uzení. Nejnížší otvory jsou 5,10 m nad podlahou kuchyně. Materiál konstrukce neznáme, v některých otvorech se zdá, že tam ještě pozůstatek tyče je, k místu však není přístup. Určení materiálu a toho, zda jde skutečně o pozůstatek konstrukce a ne o náhodně zapadlý úlomek, bude snad možné, až dojde na údržbu ochozů. Používání konstrukce je pravděpodobněji před instalací úsporných kamen v kuchyni.

Mříže

K vybavení kuchyní patřily i mříže na oknech a zámky na dveřích. Dokládají je i instrukce a předpisy, které upravují provoz kuchyně i celého sídla. Mříže a zámky byly určené na zabezpečení potravin, nešlo o strach z otravy.

Studny, cisterny, nádrže na vodu

Katalog:

Jezuitská kolej s gymnasiem a seminářem u kostela nanebevzetí P. Marie, Hradec Králové, obr. 3.

Zahraniční analogie:

Lipa obr. 22.

Voda byla pro provoz kuchyně nezbytná a bylo jí třeba velké množství. V kuchyních bývaly nádrže a kádě na vodu, pokud to bylo možné, byla kuchyně spojena se studnou.

Voda na hašení

Voda v kuchyni nebyla určena jen na vaření a úklid. V kuchyni se pracovalo s otevřeným ohněm a zásoba vody v kuchyni se mohla použít i na hašení. Na plánu dřevěné provizorní kuchyně z 2/4 18. století uloženého v Archivu Pražského hradu pod inv. č. 114/18 jsou uvedené také konve a kbelíky s vodou připravené na hašení.

Hrady a tvrze

Na hradech a tvrzích byla snaha umístit kuchyni v blízkosti zdroje vody. Umístění studny nebo cisterny však ovlivňoval terén, případně poloha budov, z nichž byla voda do cisterny sváděná, polohu kuchyně zase nutnost držet co nejkratší vzdálenost od prostor, kde se stravovali privilegovaní strážníci, takže muselo docházet ke kompromisům.

Již ve středověku máme doložené zásobování hradů vodou pomocí vodovodů. Vodovod na Křivoklátě byl postavený zřejmě již za vlády Václava IV. Ve 2/2 16. století nechali Thurzové zavést vodovod do kuchyně, která se nacházela v přízemí Thutzovského paláce na Oravském hradě. V roce 1645 měli v kuchyni na Čachtickém hradě 2 velké kádě na vodu (Duchoňová, Lengyelová 2016, 31, 48).

Zásobníky s vodou bývaly přímo v kuchyni. Účty ze 17. století za kamenné nádrže na vodu do kuchyně se zachovaly v Jindřichově Hradci. V roce 1600 se platilo za kámen na kašnu do kuchyně a za její postavení celkem 11 kop a 12 grošů, v roce 1690 se platilo kameníku Andresovi Bardtovi za novou kamennou nádrž na vodu do kuchyně (Muk, Vilímková 1976, 57). Kamenná jímka na vodu byla vestavěná v místnosti označované jako kuchyně v horním sklepním podlaží na severní straně Horního zámku v Českém Krumlově. Záznam o ní je z roku 1655 (Kalousová 2015, 54). V těchto případech se jednalo o sídlo velmože, v běžných kuchyních můžeme předpokládat skladování vody v sudech nebo vědrech.

V ideálním případě bylo možné postavit kuchyni přímo u zdroje vody. Studnu přímo v kuchyni měli před polovinou 16. století na polském hradě Lipa. J. Muk předpokládá, že existence studny ovlivnila polohu pozdně gotické kuchyně na hradě Český Krumlov. Kuchyně byla přestavěna renesančně, fungovala ještě v roce 1792, kdy do ní byla vestavěna pekařská pec.

Studna se nachází přímo pod kuchyní, J. Muk se domníval, že přístup do studny byl přímo z kuchyně (Lancinger, Muk 1991, 199). Bylo by to logické, bohužel možný přístup do studny se v kuchyni nedochoval a klenební zasypy v kuchyni byly při opravách odebrány bez archeologického výzkumu.

Kláštery

O co nejsnazší přístup k vodě se snažili i v klášteřích. V plánech na stavbu jezuitské koleje v Hradci Králové v roce 1695 umístili kuchyni nad pramen vody a plánovali studnu dovést až do prostoru kuchyně, ačkoliv museli řešit její zabudování do obvodové zdi kuchyně. Plány se později změnilly, kuchyně se posunula, takže studna byla v suterénu pod kuchyní a vedly k ní schody z chodby před kuchyní (plán přízemí uložený v Bibliothèque nationale de France, Bayer 1695). Kláštery také budovaly gravitační vodovody. Od klášterů se tato znalost dostávala do měst.

Zámky

V zámku v Kostelci nad Černými lesy podle inventáře z roku 1615 byly dvě studny, první v předzámčí v koutě při konírnách levého křídla, druhá v hlavní zámecké budově v místnosti vedle kuchyně. Přímo v kuchyni byla kamenná "kašna" na vodu. Voda ze dvou studní pro zámek nestačila, a proto na předzámčí umístili na roubený základ velkou dřevěnou kád', do níž se sváděla gravitačním vodovodem voda ze tří studní ze vzdálenějších luk černokosteleckých sousedů za Hlubokým dolem (Petráň a kol. 1995, 233-235).

Města

Pokud to bylo možné, bývaly ve městech studny na pozemcích domů. Špatné hygienické podmínky, velký počet lidí a chov domácích zvířat vedly k tomu, že voda ve studnách byla kontaminována průsaky ze žump a hnojišť. Studny pak byly využívány jako odpadní jámy. Poměrně záhy se začaly budovat gravitační vodovody (v Praze a dalších velkých městech už ve 14. století), později vodárenské věže, které rozváděly vodu do kašen (Petráň a kol. 1985, 527-529). Z kašen se voda nosila do domu, v kuchyni nepochybně musela být kád' nebo sud, v níž se voda skladovala.

Nakládání s odpady

Odpady vznikaly v každém druhu sídla, kuchyňské odpady činily jen část z celkového objemu. Odstraňování odpadů se lišilo podle druhu sídla i podle doby, kterou se zabýváme. V práci jsou popisované konstrukce, které jsou bezprostředně spojené s kuchyní a je zřejmé, že byly primárně určené na odpad vzniklý při přípravě jídel. Tyto konstrukce jsou spojené s odstraňováním tekutých odpadů. Pevný odpad byl patrně vyhazovaný na hnůj, do žump nebo do odpadních jímek.

Výlevky

Obr. 26-28.

Katalog:

Buchlov obr. 101.

Celetná 553/2 obr. 5.

Praha Hrad Ludvíkovo křídlo obr. 19, 20.

Zahraniční analogie:

Lipa obr. 25-29.

Buda obr. 2, 7.

Výlevky se skládají z nádrže, do které se lije špinavá voda, a z ní vycházejícího žlabu, který prochází obvodovou zdí kuchyně a přesahuje až za líc zdi, aby voda nestékala po zdivu a nepoškozovala ho. Nejlépe jsou dochované výlevky vytesané z kamene, zvláště jejich zazděné části. Při mladších úpravách mohla být výlevka odstraněná a kamenný žlab uražený, jeho torzo

však ze zdi nevyndávali, takže mnohdy bývá na fasádě viditelný. Výlevky bývaly umístěné nízko nad podlahou, tak, aby se do nich dobře vylévala voda ze džberu.

Přítomnost výlevky ukazuje na to, že se v místnosti mohla nacházet kuchyně, není to však pravidlem, např. na hradě Buchlově se nachází výlevka v rytířském sále. Výlevky se využívaly tam, kde je bylo možné nasměrovat mimo sídlo, do svahů, podobně jako prevety. Proto je nacházíme především na opevněných sídlech v dominantních polohách.

Ve 3/4 14. století existovala kamenná výlevka v kuchyni v Praze, v Celetné čp. 553/2, v domě U Sixtů. Kamenná výlevka z přelomu 14/15. století byla objevená v kuchyni v tzv. Müllerově domě na Opavském hradě (Kolář a kol. 2021, 70). Výlevka směřovala do svahu pod hradem v severní kuchyni hradu Weitenegg v Dolním Rakousku (15. století, Geöninger, 2009, 79).

Na hradě Kost se nacházely 2 kuchyně, obě měly výlevky. Výlevka kuchyně z 1/4 16. století, která stojí na nádvoří jádra, směřovala do parkánu, dochovala se jen část zazděná ve zdi. Kuchyně z 2/4 16. století v Biberštejském paláci se dochovala celá. Oválná nádržka vytesaná v obdélném pískovcovém bloku byla umístěná pod oknem kuchyně v rozšířené části okenní niky.

Výlevka byla pod oknem v kuchyni ze začátku 16. století na zámku Frýdlant, vedla do parkánu. Vzhledem k výškovým rozměrům je vůči parkánu v úrovni 1. patra. Dvě kamenné výlevky, resp. dva kamenné žlábků procházející bočními zdmi kuchyně (vlastní výlevka v interiéru kuchyně se nedochovala) byly v kuchyni polského hradu Lipa (před polovinou 16. století). Celá výlevka vyhloubená do kamenného bloku se zachovala na maďarském hradě Somló (2/2 15. století). Kamenná výlevka z 1/2 18. století se dochovala na hradě Buchlov, patřila ke kuchyni 4, nebyla však přímo v kuchyni, ale v bezprostřední blízkosti vstupu do kuchyně.

Na Pražském hradě v Ludvíkově křídle ve 3. NP se v kuchyni dodatečně zřízené v 16. století v prostoru pro příkládání do kamen nacházela odpadní šachta vložená do nádvorní zdi budovy. Výlevka byla později, zřejmě po zrušení kuchyně, přeměněna na záchod. Uvnitř šachty se nachází dřevěná konstrukce, která se vkládala do záchodů, aby zajistila proudění vzduchu a tak bránila poškozování zdi. Zda se takové konstrukce používaly i pro jiné odpadní šachty, než záchodové, se zatím nepodařilo dohledat.

Ve 2/4 18. století byla výlevka v kuchyni na tvrzi v Lošanech. V tvrzi Sudkův Důl se po bližší neurčitelnou dobu po roce 1490 používalo jako výlevka malé okénko v 1. patře. Používání okénka bez žlabu trčícího z fasády, který zabraňoval stékání vody po fasádě, zde vedlo k vyplavení pojiva ze zdí pod okénkem (Rykl 2009, 265, 463 - 462).

Pravděpodobně existovaly i výlevky dřevěné, nasvědčuje tomu rytina s vyobrazením maďarského hradu Buda z roku 1493. Z budovy, nad níž se tyčí dýmníkové komíny, trčí 3dlouhé, dle barvy dřevěné útvary, vykreslené tak, že by se mohlo jednat o žlaby. Dva vycházejí z oken ochozu, jeden začíná pod střechou. Útvary jsou podepřené na konci rozeklanými kládami. Dvě klády jsou šikmo vzepřené o stěnu domu, jedna stojí vedle domu. Vzepření zabezpečuje, aby žlaby probíhaly šikmo a jejich konce byly vzdálené od stěn domu. Útvary by mohly sloužit jako dřevěné žlaby určené na vylévání odpadní vody z kuchyně, i když účel žlabu umístěného pod střechou nám uniká (na obrázku této ani žádné další střechy není rozpoznatelný okap, který by mohl do žlabu směřovat vodu ze střechy). Dřevěné žlaby na odpadní vodu, trčící do ulice, jsou uvedené v písemných pramenech v Praze pro 1/2 16. století (Ebel 2007, 206). I když je to analogie prostorově vzdálená, používání žlabů na odvod odpadní vody dokládá.

Kanalizace

Obr. 9, 29-30.

Kanalizace přímo v kuchyni by se mohla týkat pouze kuchyní ve vyšším sociálním prostředí, na zámcích a v kláštrech. Na hradech je pravděpodobnější používání výlevek.

Kláštery

V zahraničí je z kamene zbudovaný odpadní kanál doložený ve středověké kuchyni v cisterciáckém klášteře Lekno ve Velkopolsku (Wyrwa 2004, 75).

Pro karmelitánský konvent v Pacově (okr. Pelhřimov) se zachovaly plány kanalizace z 1/3 18. století. Přimo z kuchyně vedly dva odpady do centrální stoky. Další odpad byl svedený ze

samostatné budovy s vodní nádrží, nepochybně sádkou pro ryby (Vlček, Sommer, Foltýn 1997, 64).

Ve 2/2 18. století byla na kanalizaci napojená kuchyně v klášteře v Plasích. Kamenný odpadní kanálek byl zachycený archeologickým výzkumem před jižní stěnou kuchyně²¹.

Hrady a zámky

V zámku v Kostelci nad Černými lesy podle inventáře z roku 1615 se pomyje z kuchyní (i v hlavní budově), močůvka ze stájí a dešťová voda z okapů v celém areálu odváděly kamennými trativody do opevnovacího příkopu. Sběrné jímky byly kryté železnými mřížemi, aby se trativody nezanášely blátem a smetím (Petráň a kol 1995, 233).

Patrně 2 různě konstruované výlevky napojené na kanalizační stoku jsou zakreslené v kuchyni zbudované při tereziánské přestavbě Pražského hradu v letech 1757 - 1758 (APH 120/4).

Trubky a žlaby ve městech

Ve městech mezi střechami sousedních domů bývaly žlaby uložené na pozednicích. Jejich úlohou bylo odvádět dešťovou vodu, vylévala se na ně i odpadní voda z domu. O žlab měli pečovat majitelé sousedních domů kvůli této péči docházelo k častým sporům. Žlab býval dosti široký, jeho šíře v Praze měla být taková, aby se po něm mohlo volně chodit. Žlaby původně trčely daleko do ulice, postupně se začaly zkracovat (Winter 1890, 403). Vedle toho se používaly patrně dřevěné trubky přichycené k domovním zdem. K těmto trubkám musely být připojené nějaké výlevky, do kterých se voda vylévala, v pramenech ani v literatuře však popisované nejsou.

Žlaby a trubky jsou doložené v několika písemných pramenech. Záznam z Prahy z roku 1508 uvádí: Vylívání a bláto: ...z rozkázání pana purkmistra a pánův všech voláno po ulicích, aby žádný z sousedův nedal z oken neb z kuchyní lití ani žlabův z nich míti, a to pod starodávní pokutou..... aby žlaby dlouzí a střechy, kteréž jsou při domích, kterýmiž a na něž lidé lejí nečistoty z domův, trpění žádnému nebyli, nebo jsou ke škodě lidem a k hanbě městu: než toliko místo těch žlabův a střech aby byly trouby dolů při zdech dělaný tak jakž od starodávna bývávalo a těmi aby lito bylo a jináč nic". Obdobná informace je z roku 1538 z Litoměřic: O záповědi vylévání ven z domovních voken nečistých vod a jiných nepříjemností. ... aby jeden každý souseď v domě svém i před domy čistotně se chovali. A z voken na ulice, kdežto lidé obyčej mají chodili, vylévání nečistých vod čeládce své nedopouštěli. Ale jeden každý aby troubu sobě připravili k tomu náležitě dal a neb děvečkám a služebnicem svým takové vody nečisté dolů na strouhy nositi, a odtud vodami čistými spláchnouti poručil." (Ebel 2007, 206). O trubce vedoucí z kuchyně je zmínka i v zápise z roku 1553: kupuje sobě Václav Vůz z Rovin v Praze krám kramářský při domě staré rychty u vokna apatěky podle trouby, s hůry z kuchyně vodu vylévající... (Winter 1890, 403).

Shrnutí

Písemné prameny nás informují o několika způsobech odstraňování tekutých odpadů. Nejjednodušší způsob byl vylít ho přímo z okna na ulici. Tomu se snaží městská rada bránit, stejně jako vylévání odpadních vod na střechy a odtud žlaby na ulice. Doporučené je používání trubek, které vodu nasměrovaly do odpadních struh na ulicích nebo odnášení do místních vodotečí. Vzhledem k tomu, že tyto trubky směřovaly z oken ve štítové straně domu do ulice, nenacházely se v kuchyních, které bývaly v době, ze které jsou záznamy, umístovány do střední části dispozice. Můžeme spekulovat o tom, v jakých domovních dispozicích se tento způsob odstraňování odpadů používal, ve vytápěné obytné světnici pravděpodobně neotevírali okno a nevylévali odpad. Pokud v přední straně domu byla síň nebo komora, bylo by to představitelné.

²¹ Ústní informace PhDr. E. Kamenická

Tzv. podávací okna

Obr. 31-33.

Katalog

Loket, obr. 5.

Kurovice, obr. 5, 11-12.

Jindřichův Hradec, obr. 20.

Benešov nad Ploučnicí, obr. 1-3.

Praha, Truhlářská 1113, obr. 4-5.

Tzv. podávací nebo vydávací okna patří k typickým součástem hradních a zámeckých kuchyní až do renesance, bývá to jeden z nejčastěji dochovaných pozůstatků zrušené kuchyně, ale nacházíme je i v městských domech.

Podávací okna mají kamenné ostění, jsou široká a mívala dnes často osekanou ven vysazenou parapetní římsu, na kterou bylo možné pokládat vydávané hotové jídlo. Existence těchto oken dokládá přísnou evidenci potravin v sídle. V instrukcích, které upravovaly provoz kuchyně, byl kladen velký důraz na evidenci zpracovávaných potravin a na hospodárnost. Instrukce také často uváděly seznam lidí, kteří mají do kuchyně přístup. Sloužící, kteří roznášeli potraviny k jednotlivým hodovním stolům, do kuchyně nevstupovali, jídlo přebírali prostřednictvím těchto oken a nosili ho ke stolům po hlavních schodištích.

Okna končí s renesancí, v barokních kuchyních je už nenacházíme. Snad to souvisí s koncem velkých dvorů na konci 17. století, kdy v rezidencích ubylo šlechtických dvořanů. U kuchyní se zřizují zadní schodiště, po kterých se pohybují sloužící a tudy se nosí i jídlo (Petraň a kol. 1995, 319, 327).

V Jindřichově Hradci ve věži Menhartce je toto okno sdružené. Ve Velkých Losinách byla 2 okna vedle sebe, širší a užší. Na Křivoklátě je na vyobrazení z roku 1643 záclonové okno, které se podařilo v kuchyni dohledat. Další okna byla se segmentovým zakončením (např. Praha, Havelský trh 509, nebo s půlkruhovým záklenkem (Benešov nad Ploučnicí)

Loket, hrad	konec 14. století
Grabštejn, hrad	15. století
Weitenegg, hrad	15. století
Kurovice, tvrz	kolem 1460
Cheb, hrad	1475 - 1490
Křivoklát, hrad	15/16. století
Jindřichův Hradec, hrad	kolem 1500
Kost, hrad, kuchyně v horním hradě	1/4 16. století
Benešov nad Ploučnicí, zámek	1/2 16. století
Velké Losiny, zámek	2/2 16. století
Praha Truhlářská čp. 1113, měšťanský dům	2/2 16. století
Praha, Havelský trh, měšťanský dům	kolem 1600

Podlahy

Obr. 4.

Katalog

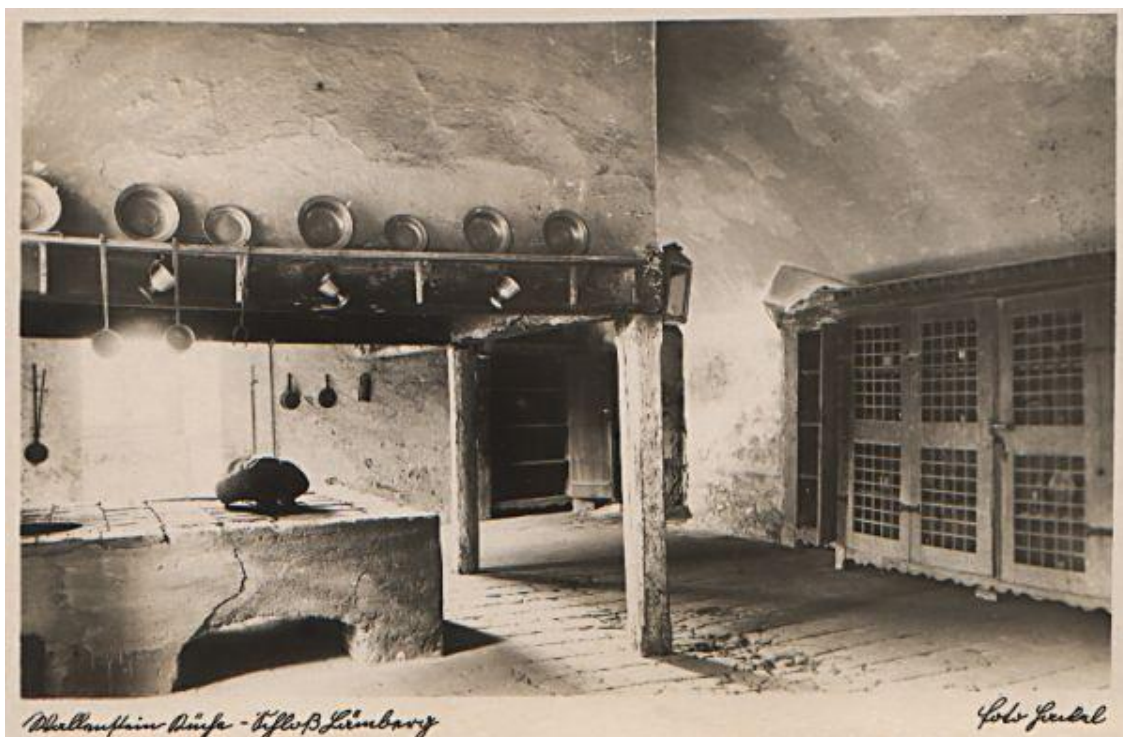
Buchlov, obr. 21.

Podlahy v dochovaných kuchyních tvoří nejčastěji keramická dlažba, která byla nespalná a snadno se udržovala. Nejčastější jsou cihly (např. Hudérka, Křivoklát, 15/16. století), používají se i dlaždice, tzv. topinky (Litomyšl, 2/3 15. století). Užívala se kamenná dlažba z desek (např. Buchlov kuchyně 1, 1/2 18. století, Praha – Celetná čp. 553/2, druhotně použitá dlažba, pravděpodobně 2/2 14. století), objevuje se i kamenná dlažba z oblázků (např. Praha, Truhlářská 1113, 2/2 16. století, hrad Rochlitz, 16. století). Ve městech a na vesnicích bývala v kuchyních podlaha dřevěná. Dokládají to opakované zákazy dřevěných podlah v požárních předpisech., někdy doplněné určením, jaký materiál má být na podlahu použitý - kámen, cihly, lepenice nebo alespoň dusaná hlína (např. Požární řád z 25. července 1785, Stavební řád z roku 1833, Ebel 2007, 36-37, 49, 159).

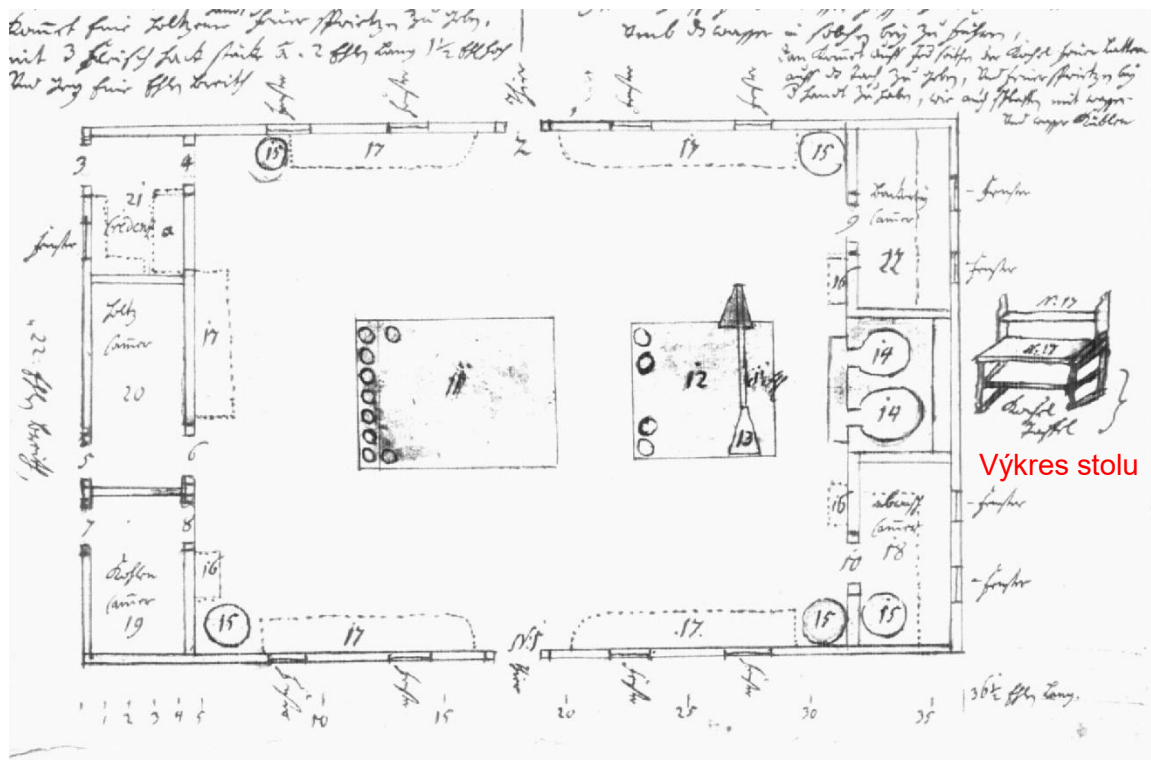
Podesty na vaření



Obr. 1: Žánrové vyobrazení kuchyně na titulní straně kuchyňské knihy z roku 1598 (Wecker 1598).



Obr. 2: Hrad Lemberk, kuchyně. Podle Černá, Krumholz, Kurešová 2016, 72.



Obr. 3: Příležitostná dřevěná kuchyně, plán z APH, 1723 nebo 1743, výřez.



Obr. 4: Zámek Litomyšl, podesta z 2/3 15. století.

Obr. 5:
Maxmiliánovy
kuchyně,
Pražský hrad.
APH sign. 109/1.

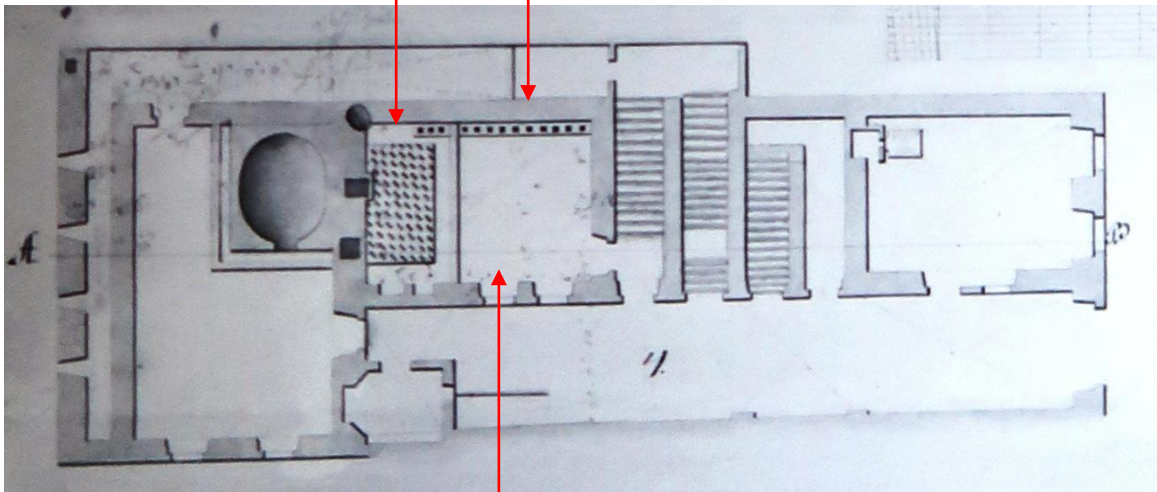


Šachtová topeniště



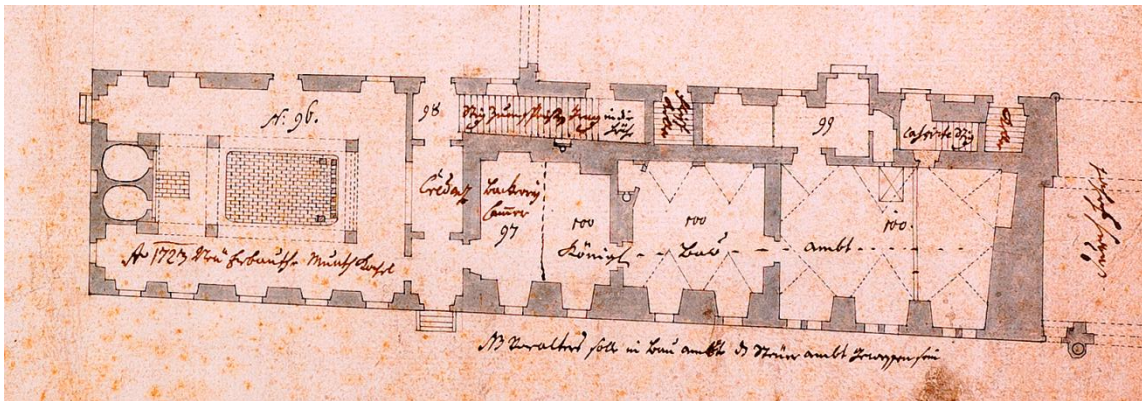
Obr. 6: Pražský hrad, 5. podlaží, šachtové topeniště.

dýmná část kuchyně šachtová topeniště



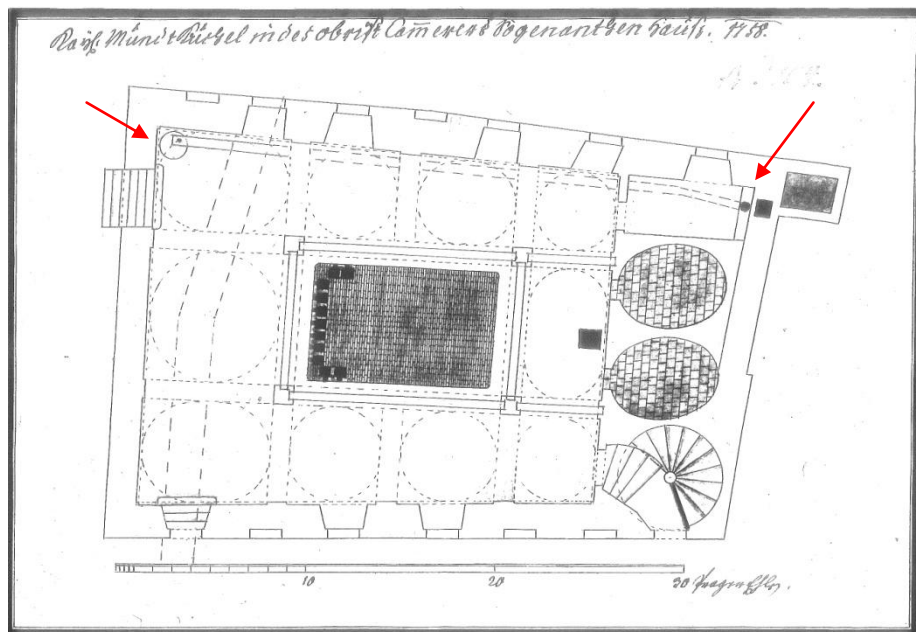
čistá část kuchyně

Obr. 7: Pražský hrad, obytný dům.



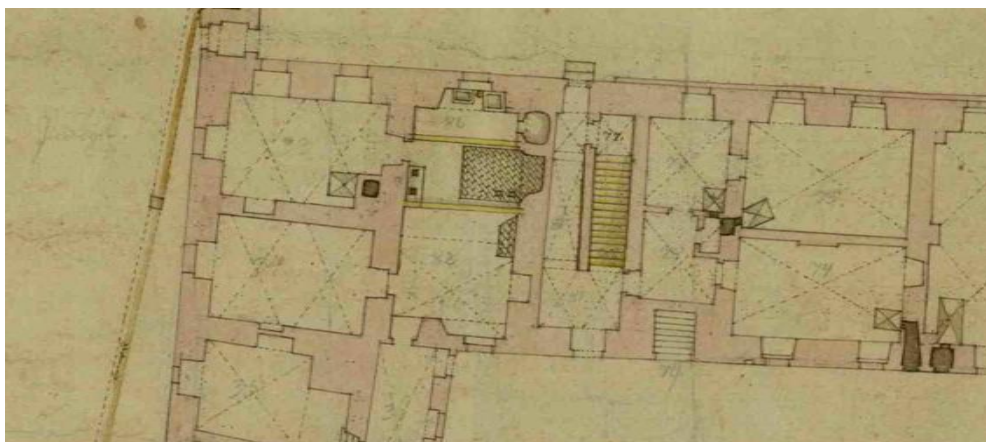
Obr. 8: Pražský hrad. Kuchyně postavená pro korunovaci Karla VI. V roce 1723. APH sign. 113/1.

Obr. 9: Pražský hrad, kuchyně postavená při tereziánské přestavbě. APH sign. 120/4
Šipky označují kanalizační stoku v prostoru kuchyně.

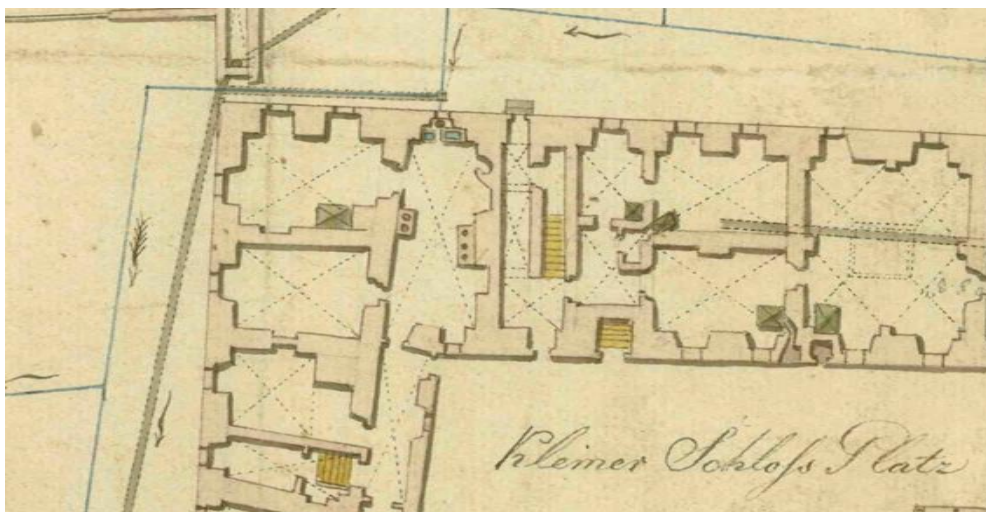


Zámek Třeboň, vývoj dispozice jedné z kuchyní mezi lety 1802 - 1839

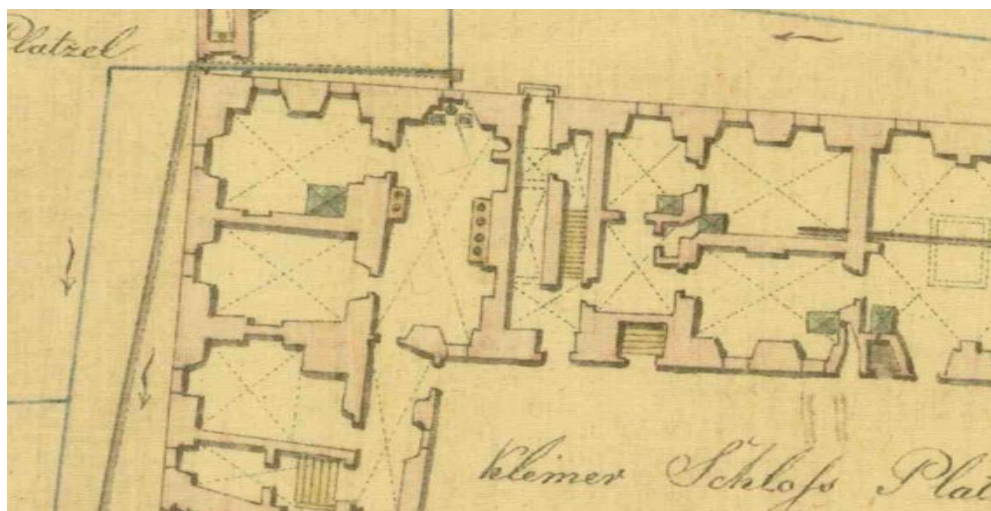
Obr. 10: Půdorysný plán přízemí třeboňského zámku roku 1802, inv. č. 1544, sign. IC 6 B Nro 1a. Dostupné z: <https://digi.ceskearchivy.cz/542855/1/3969/4010/50/0>. V kuchyni je nad podestou vymezený dýmný prostor, 2 šachtová topeniště jsou na podestě, 2 jsou samostatně.



Obr. 11: Půdorysný plán přízemí třeboňského zámku roku 1838, inv. č. 1546, sign. IC 6 B Nro 1a. Dostupné z: <https://digi.ceskearchivy.cz/542855/1/2712/2832/80/0>. Kuchyně je bez podesty, šachtová topeniště jsou v prostoru bez přímého napojení na komín.



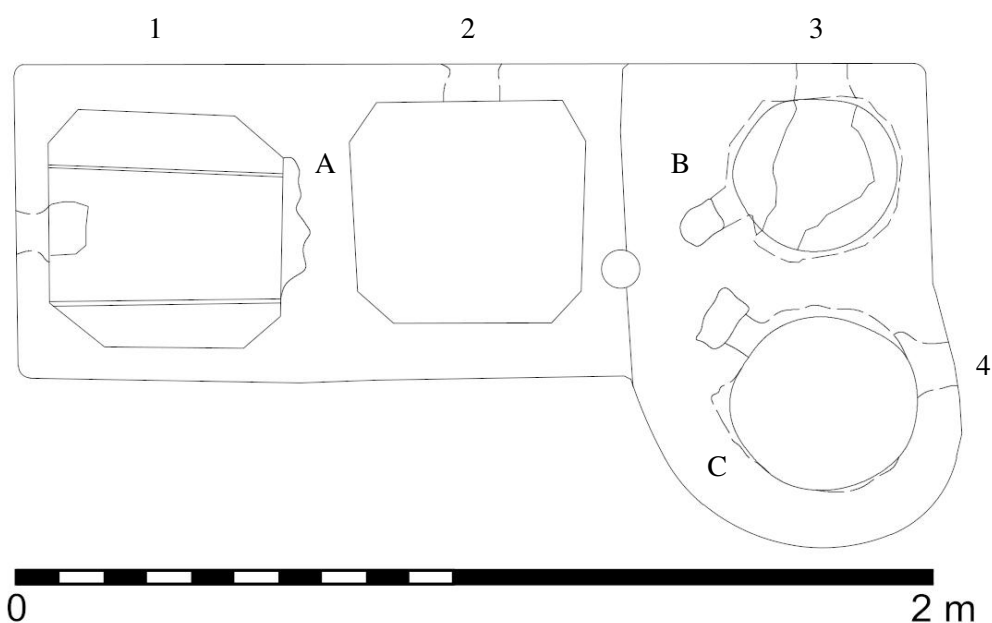
Obr. 12: Půdorysný plán přízemí třeboňského zámku roku 1839, inv. č. 1547, sign. IC 6 B Nro 1a. Dostupné z: <https://digi.ceskearchivy.cz/542856/1/2727/2479/90/0>. Oproti plánu z roku 1838 se změnil počet šachtových topenišť na pravé straně kuchyně.



Úsporná topeniště



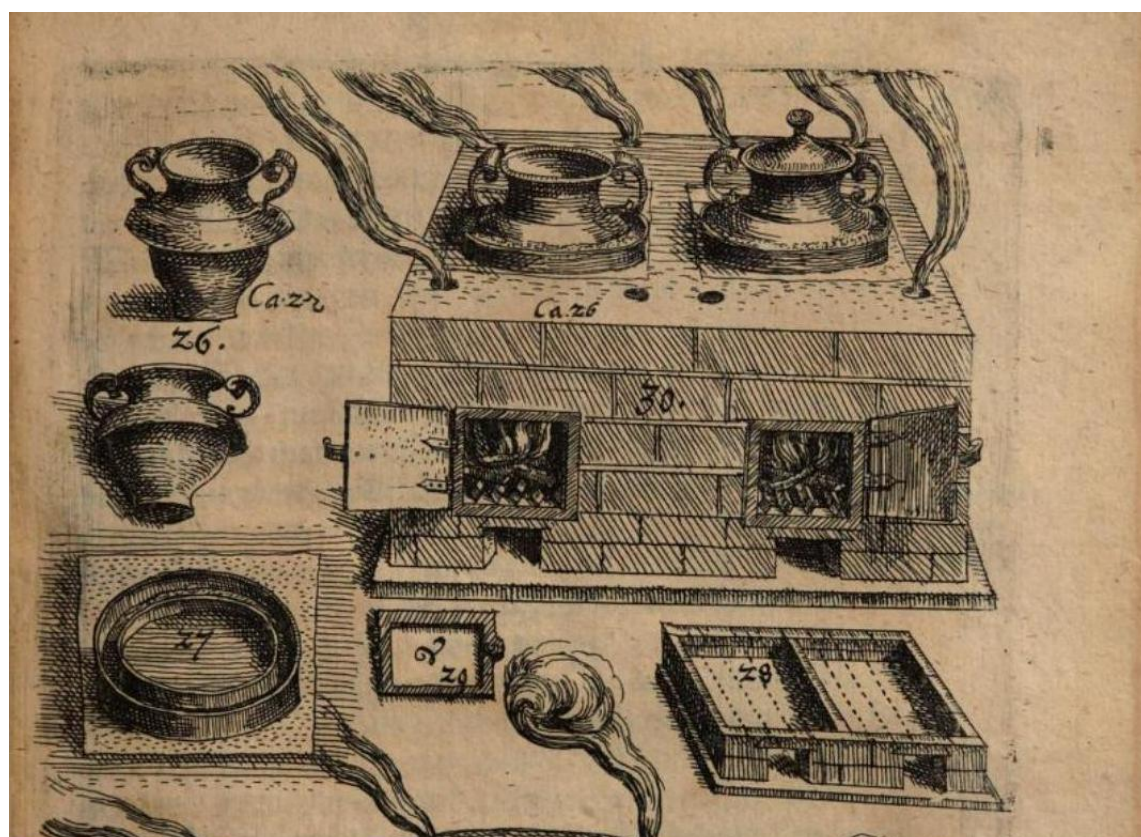
Obr. 13: Jindřichův Hradec, kuchyně v tzv. Menhartce, historická pohlednice, dostupné z: <https://www.zlatakorunacz.czeshopjindrichuv-hradec-stredoveka-t-zv-cerna-kuchyn>.



Obr. 14: Jindřichův Hradec, kuchyně v tzv. Menhartce, kamna umístěná umístěné ve středu kuchyně. Číslo označují topeniště. Cejpková a kol. 2019-2020, výstup z pozemního laserového skenování, půdorys zpracovala Š. Poučová.



Obr. 15: Úsporná kamna pro velké kuchyně s uzavřeným topeništěm. Podle Kessler 1618, vyobrazení č. 31.



Obr. 16: Úsporná kamna s vertikálním dělením a uzavřeným topeništěm. Podle Kessler 1618, vyobrazení č. 26-30.

Obr. 17: Úsporná kamna, výřez z vyobrazení v kuchařské knize, Brunauer 1733. Dostupné z: https://books.google.cz/books?id=wCZAAAAAcAAJ&pg=PP3&lpg=PP3&dq=Bayer+Staatsbibliothek+36607354490010&source=bl&ots=9P-8cA7sS8&sig=ACfU3U26xHx1L16ZECXvSHCF-z47WDwd8g&hl=cs&sa=X&ved=2ahUKEwjHobKA1bL8AhVEh_OHHWR2AQ0Q6AF6BAGIEAM#v=onepage&q=Bayer%20Staatsbibliothek%2036607354490010&f=true



Pece

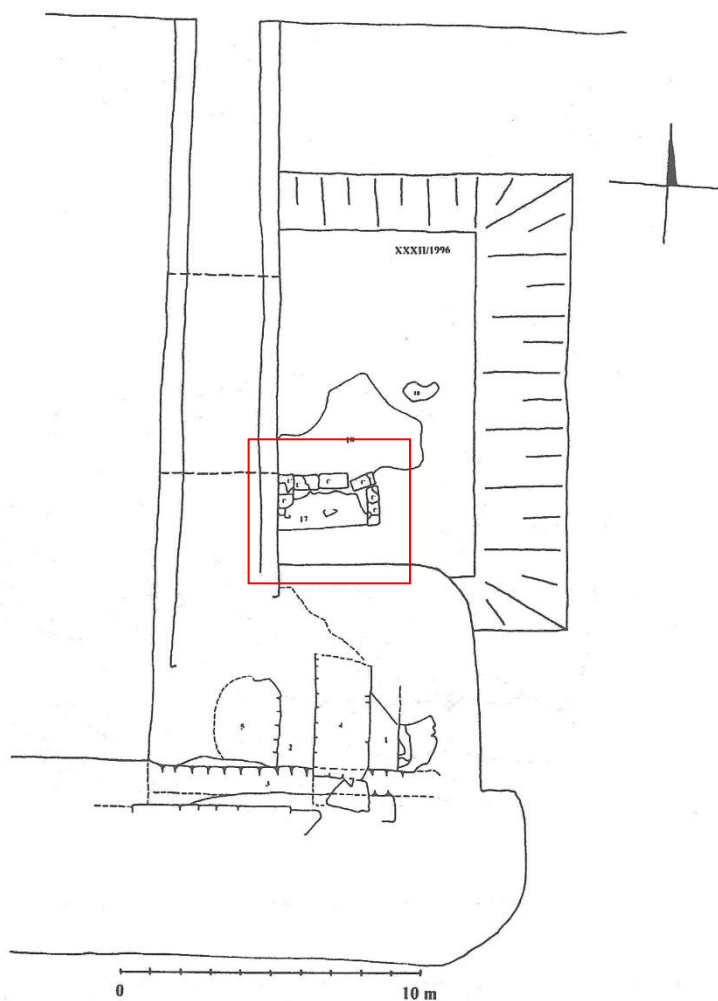


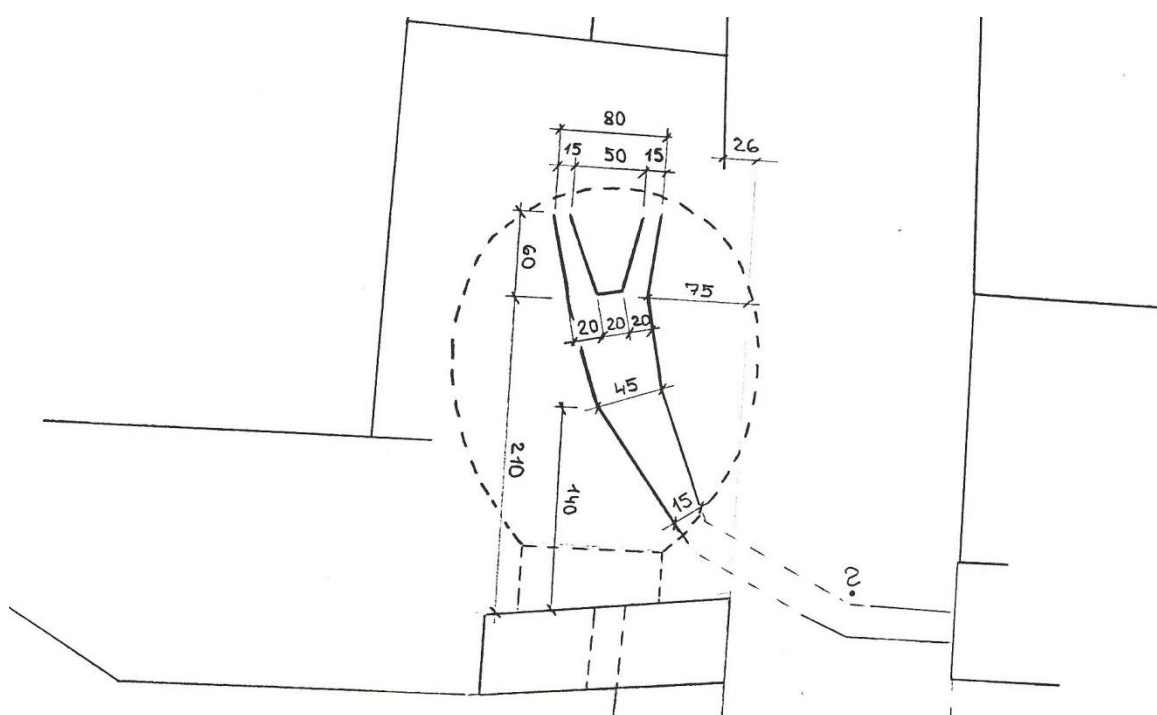
Obr. 18: Litice hrad, pozůstatky pícky nebo topeniště. Pohled od východu.



Obr. 19: Litice hrad, pozůstatky pisky nebo topeniště. Pohled od severu.

Obr. 20: Litice hrad, sonda XXXII/1996, červeně označené pozůstatky pisky nebo topeniště.





Obr. 21: Hrad Orlik u Humpolce. Foto - pohled na pec z prostoru kuchyně. Situace v průběhu výzkumu v roce 1995, po rozebrání rozrušené klenby pece. Výkres - zakreslení kanálků pro odvod kouře objevených při výzkumu v rozrušené klenbě pece. Foto a zaměření F. Kocman²².

²² Děkuji F. Kocmanovi za poskytnutí dokumentace pece



Podesta

*Obr. 22: Hrad Ostroh, (Seeberg),
podesta na vaření. Stav 1984.*

Pece

*Obr. 23: Hrad Ostroh, (Seeberg), pec.
Stav 1984.*





Obr. 24: Pec ve věži Hudérka na Křivoklátě.



Obr. 25: Výrazně rekonstruovaná pec na hradě Strakonice.

Výlevky



Obr. 26: Výlevka ze severní kuchyně hradu Weitenegg v Dolním Rakousku, 15. století, podle Geöninger, 2009, 79.



Obr. 27: Hrad Kost. Výlevka z kuchyně z 1/4 16. století, nasměrovaná do parkánu, zachovala se jen část ve zdivu.



Obr. 28: Výlevka z 2/4 16. století vytesaná v bloku pískovce, umístěná pod oknem kuchyně v Biberštejském paláci na hradě Kost.



Obr. 29: Plasy, kanalizační kamenný kanál vedoucí z kuchyně. Foto z archivu E. Kamenické.



Obr. 30: Plasy, kanalizační kamenný kanál vedoucí z kuchyně. Foto z archivu E. Kamenické.

Tzv. podávací okna



Obr. 31: Tzv. Podávací okno, hrad Grabštejn.



Obr. 32: Tzv. Podávací okno, hrad Kost.

Tzv. podávací okno



Obr. 33: Tzv. podávací okna na zámku Velké Losiny.

STAVEBNÍ DĚJINY PODOBY KUCHYNÍ

Proměny řešení odvodu kouře

Naše poznání kuchyní je výrazně ovlivněné jejich dochováním. Kuchyně se často přestavovaly. V souvislosti s přestavbami sídla, ve kterém se nacházely, se měnila jejich poloha nebo způsob odvodu kouře, opravovat se muselo i vnitřní vybavení kuchyně, doložené jsou četné opravy podest na vaření. Pro existující kuchyně pak byl zásadní změnou nástup tahových komínů zhruba od začátku 19. století. Tato změna vedla k přestavbě a často i zániku mnohých kuchyní.

Kuchyně v přízemí palácové stavby s vývodem kouře na vnější stěně budovy

Pokud je správná interpretace J. Sokola, nejstarší kuchyně na našem území, datovaná do konce 12. století, byla v přízemí falce v Chebu. Cheb v době vzniku falce nepatřil k Čechům a samotná hradní dispozice - falc - je disposičním typem u nás ojedinělým. Umístění kuchyně v jejím přízemí odpovídá německým a francouzským analogiím. Kuchyně byla objevená při archeologickém výzkumu, resp. při výkopových pracích, které prováděl se souhlasem Centrální komise pro umělecké a historické památky ve Vídni architekt J. Jonas v roce 1911. Výkopové práce provedené v přízemí falce dosud nebyly nově vyhodnoceny, věnoval se jim pouze J. Sokol, který v publikaci z roku 1966 interpretoval konstrukce objevené Jonasem jako pozůstatky topenišť a pece v hradní kuchyni. Pro kuchyni zatím nemáme u nás analogii.

DČK ve tvaru osmibokého komolého jehlanu (1.1.1)

Tento způsob odvodu kouře se používal pro velké, hlavní kuchyně. Tyto kuchyně měly v mnoha případech vedle funkce kuchyně i roli reprezentační (Roupov, Krivoklát) a někdy vytvářely i dojem věže (Kámen). Jejich užívání končí ve chvíli, kdy nastupují pravidelné zámecké dispozice a kuchyně se umísťují do jejich přízemí.

Zatím nejstarším bezpečně zjištěným užitím tohoto způsobu odvodu kouře je dnes zaniklá, pouze stavebně historickým průzkumem zjištěná kuchyně na hradě Kámen, datovaná do 1/2 14. století. Většina zjištěných objektů je datovaná do 2/2 15. století, nejmladší zatím zjištěný je komín na hradě Orlík z 1/4 16. století.

V budoucnosti můžeme očekávat objevení dalších pozůstatků těchto komínů při provádění stavebních zásahů, protože stopy po odbouraných trompech (pendentivech) zůstávají v obvodovém zdivu bývalých kuchyní jasně čitelné. Zajímavé by byly především jejich nálezy v měšťanských domech. Pro další bádání je otevřená otázka účelu a používání otvorů ve vyšších partiích DČK. Používání DČK ve tvaru osmibokého komolého jehlanu je zatím doložené od 1/4 14. do 1/4 16. století.

DČK ve tvaru pravidelného čtyřbokého komolého jehlanu (1.1.2)

Nejstarší předpokládané užití tohoto způsobu odvodu kouře je v 90. letech 14. - 1/2 15. století na předhradí Opavského hradu, v tzv. Müllerově domě. Dýmníkové komíny tohoto typu jsou doložené v 15. a 16. století, často ve velkých (hlavních) hradních kuchyních (Lipa v Polsku, Buda a Ostrihom v Maďarsku, Weitenegg v Dolním Rakousku), najdeme je ale i v měšťanském domě (Nový Jičín).

Doba jejich používání je dlouhá. Na začátku 18. století, v letech 1708 - 1709, byla takto vystavěná kuchyně pro ratejnu v hospodářském dvoře v Němčicích, okr. České Budějovice. Šlo o velkou kuchyni určenou pro větší počet lidí, umístěnou v přízemním objektu. Užívaly se i pro menší kuchyně ve vesnických domech a to až do 19. století, např. ve Větrném Jeníkově, okres Jihlava, byla kuchyně s čtyřbokou DČK rušená teprve v roce 1892. Dalším zařízením, kde se používaly velké komíny s DČK ve tvaru čtyřbokého jehlanu, byly pekárny nebo cihelny (Znojmo čp. 459/3 ve Velké Mikulášské, Hnojnice, okr. Louny). Používání DČK ve tvaru pravidelného čtyřbokého komolého jehlanu je zatím doložené od přelomu 14/15. do 19. století.

DČK ve tvaru nepravidelného čtyřbokého komolého jehlanu (1.1.3)

Nejstarší zatím doložené použití DČK ve tvaru čtyřbokého komolého jehlanu se 3 stěnami svislými a jednou stěnou šikmou je doložené v kuchyni určené patrně fraucimoru ve 2. patře ve

Starém paláci v Jindřichově Hradci (po 1400). Tato kuchyně mezi ostatními vyniká jak svou konstrukcí, tak datací, další kuchyně vznikla až mezi lety 1500 - 1520 na hradě ve Strakonících. V práci je nejmladší kuchyní s touto konstrukcí odvodu kouře kuchyně 8 na hradě Buchlově (1/2 18. století). Pro menší kuchyně především ve vesnickém prostředí se DČK ve tvaru čtyřbokého komolého jehlanu užívala až do doby přechodu na tahové komíny v průběhu 1/2 19. století.

Konstrukce komínu, jehož dýmníková část měla tvar nepravidelného čtyřbokého komolého jehlanu, se používala především pro drobnější kuchyně, hradní kuchyně ve Strakonících je do značné míry výjimkou, i když i tuto kuchyni s rozměry 3,3 x 1,8 m můžeme zařadit mezi ty menší. Nejčastější varianta byla 1.1.3.2, 2 stěny svislé, 2 stěny šikmé. Dochovaná je v plánové dokumentaci, především na vesnicích, v různých variantách, časově už za hranicí práce.

Kuchyně ve Starém paláci v Jindřichově Hradci je určitým solitérem, protože její tvar je dán především umístěním vedle hradního bergfritu. Zdobnost hlavice komínu, který se uplatňoval v dálkových pohledech na palác, ji řadí spíše vedle reprezentativních kuchyní, jako byly kuchyně na Roupově či Křivoklátě, proto ji zatím do doby trvání podskupiny nezapočítáváme. Používání DČK ve tvaru nepravidelného čtyřbokého komolého jehlanu je zatím doložené od začátku 16. do 1/2 19. století.

DČK ve tvaru klášterní klenby (1.3)

DČK tvořená klášterní klenbou se používala především pro velké kuchyně. Zatím se podařilo zjistit 6 kuchyní. Nejstarší je kuchyně v Anežském klášteře v Praze z doby kolem roku 1250. Tzv. Maxmiliánovy kuchyně se nacházely západně od Starého paláce. Vznikly v rámci jagellonské přestavby Pražského hradu. Byly postavené na místě starších kuchyní nebo vznikly jejich přestavbou. V písemných pramenech se poprvé uvádějí roku 1554, v provozu byly až do poloviny 18. století, kdy zanikly při tereziánských přestavbách Pražského hradu. V 1/2 16. století byla klášterní klenba využita pro konstrukci DČK na tvrzích Cuknštejn a Vlksice. V mladším období už býval odvod kouře z velkých kuchyní řešený jiným způsobem, tak, aby bylo možné využít komín v síle zdi a kuchyni umístit do přízemí patrové stavby. Pokud se stavěly kuchyně jako samostatné stavby, klášterní klenba mohla být použita. Nacházíme ji v kapucínských klášteřích, kde bývala kuchyně vysunutá vně obvod kuchyňského křídla. Bezpečně je její využití doložené na řezu kuchyní z 1/2 19. století v kapucínském klášteře v Opočně. Její užití v kuchyni můžeme spojit s výstavbou kláštera v letech 1676 - 1677. Na základě povrchového průzkumu předpokládá užití této klenby i M. Stočes v kapucínském klášteře v Zákupích vystavěném v letech 1680 - 1684. Používání DČK ve tvaru klášterní klenby je zatím doložené od poloviny 13. do konce 17. století.

Komín vytesaný ve skále nebo konstruovaný pomocí skalních bloků (1.4)

Na hradech Rotštejn (2/2 13. století nebo o něco později) a Skály (starší kuchyně přelom 14/15. století) se zachovaly kuchyně, které jako obvodové stěny a komín využily příhodně formovaných skalních bloků. Kuchyně můžeme rekonstruovat jako místnosti, které v části formované skálou plynule přecházely do dýmníkového komína, který se tyčil nad celým prostorem kuchyně. Je pravděpodobné, že při dalších průzkumech, především v prostředí pískovcových skalních měst, budou identifikované další hradní kuchyně, které využily příhodně formované skalní bloky. Komíny kuchyní vytesané ve skále nebo konstruované pomocí skalních bloků jsou zatím doložené od poloviny 2/2 13. do přelomu 14/15. století.

Kuchyně, u nichž DČK procházela zastropěním kuchyně a zasahovala do podlaží nad kuchyní (2)

Zatím nejstarší zjištěné užití je na hradě Loket na konci 14. století. Nejmladší byla velká kuchyně z tereziánské přestavby Pražského hradu (1757 - 1758). Tato kuchyně prošla přestavbou při přechodu na tahové komíny a sloužila až do začátku 20. století. Zbouraná byla v roce 1928 při přestavbách Pražského hradu. Kuchyně skupiny 2 nalézáme na hradě a zámcích jako kuchyně určené na vaření pro velký počet strážníků, jde o často používanou dispozici. Jedná se o velké kuchyně, většinou klenuté, výstavné. Zatím jsou doložené od konce 14. do poloviny 18. století.

Kuchyně, u kterých umístění několika komínů po obvodu místnosti umožnilo postavení patra nad kuchyní (3)

Zatím se podařilo zjistit jen 2 případy použití tohoto typu, na hradech v Klenové (konec 15. století) a v Jindřichově Hradci - ve věži Menhartce (kolem roku 1500). Objevení dalších kuchyní se způsobem odvodu kouře jako na hradě Klenová je možné. Kuchyně jsou doložené pro 4/4 15. s přesahem do 16. století.

Kuchyně zaklenuté několika poli křížové klenby s dýmnou částí pod jedním z těchto polí, které je buď nahrazené ústím DČK nebo je jinak zaklenuté a napojené na komín (4)

Používání tohoto odvodu kouře máme doložené od 1/4 16. století, objevuje se i ve století 17. Užíval se v kuchyních určených na vaření pro větší skupinu strážníků. Pokud komín procházel zdí a do kuchyně vstupoval nikou v zadní stěně dýmného prostoru, mohly tyto kuchyně bez problémů fungovat i v patrových objektech. Je pravděpodobné, že v budoucnu budou zjištěné další kuchyně této skupiny.

Kuchyně zaklenuté klenbou nebo stoupající klenbou (5.1, 5.1.1, 5.1.2)

Jedná se o malé kuchyně, jejichž celý prostor je dýmný. Zatím jsou doložené v širokém intervalu od přelomu 15/16. století až do 1/2 18. století.

Klenutá kuchyně, dýmná část klenuté kuchyně je od čisté oddělená 1 příčkou nebo pasem (5.2, 5.2.1, 5.2.2)

Jedná se o menší kuchyně, které jsou rozdělené na část dýmnou a část čistou buď klenebním pasem nebo lehkou příčkou. Příčka je spuštěná od klenby, je nesená trémem, který je zazděný do obvodových zdí nebo leží na konzolách či krakorcích. Zatím jsou doložené od 1/2 16. do 1/2 18. století.

Klenutá nebo plochostropá kuchyně, dýmná část kuchyně je vydělená 2 - 3 příčkami nesenými úhlovou sestavou trámů (5.3.1, 5.3.2)

Kuchyně, jejichž DČK je tvořena 2 - 3 příčkami nesenými úhlovou sestavou trámů nebo železnými pásy vynášenými tyčemi, které jsou ukotvené v klenbě, zaznamenáváme zatím od 16. do 3/4 18. století.

Kuchyně, ve kterých zachycoval a odváděl kouř do komína pláštík (6)

Kuchyně, ve kterých zachycoval a odváděl kouř do komína pláštík, jsou rekonstruované již pro konec 15. století (Visegrád). Pláštíky byly používány až do 19. století do doby přechodu na tahové komíny. Pláštíky se používaly především tam, kde byly v kuchyních dřevěné stropy, dokládají to i požární předpisy, např. v Českolipském stavebním řádu zpracovaném krátce po požáru z 12. na 13. května 1820 se požaduje (s odkazem na dodržování soudobých platných nařízení), aby každá kuchyně byla klenutá nebo byl klenutý alespoň její pláštík. Stejný požadavek, doplněný o nařízení pobít strop rákosem a omítnout ho, je uvedený v Brněnském stavebním řádu z roku 1828 a ve Stavebním řádu z roku 1833 (Ebel 2007, 42-43, 49, 63).

Nástin proměny stavební podoby kuchyní s důrazem na způsob odvodu kouře

Nejstarší kuchyně měly centrálně umístěný komín s dýmníkovou částí ve tvaru oktogonu a klášterní klenby. Spolu s nimi se objevuje také dýmníkový komín skupiny 2, který prostupuje stropem kuchyně do krovu nad kuchyní. Mezi těmito komíny vyniká komín s DČK ve tvaru oktogonu, který se často uplatňuje v dominantních polohách a zřejmě měl vyvolávat dojem další věže. Tento komín, nad nímž nebylo možné postavit další patro, končí při nástupu pravidelných, již zámeckých dispozic.

Další centrální komíny se od 16. století používají nad malými kuchyněmi v přízemních objektech (1.1.2 a 1.1.3) nebo nad kuchyněmi, které i nadále stojí jako samostatné budovy, jako jsou kuchyně v kapucinských kláštřích nebo kuchyně v hospodářských dvorech (1.3). Pro kuchyně umístěné v patrových budovách, v měšťanských domech, na zámcích či v kláštřích se

začínají používat způsoby odvodu kouře, které se dokážou napojit na komín v síle zdi, skupiny 4, 5 a 6. Z těchto skupin zřejmě dříve mizí skupina 4.

Velkou životnost prokázala skupina 2, která byla použita ještě v polovině 18. století na výstavbu velké kuchyně na Pražském hradě. Důvodem pro použití této konstrukce bylo zřejmě to, že z používaných konstrukcí zde bylo možné udělat největší dýmný prostor a tím největší pracovní plochu na podestách na vaření. Také tah pod tímto komínem byl zřejmě větší, než pod komíny v síle zdi.

Proměny stavebního vybavení kuchyně

Podesty na vaření

V konstrukci podest se pod tlakem na požární bezpečnost ustupuje od užívání dřeva. Po nástupu šachtových topenišť zřejmě v 16. století se objevují tato topeniště většinou na kratších stranách podest, jak přesně tento proces probíhal, nevíme, zatím nejstarší doklady o šachtových topeništích máme na plánech z roku 1723 v APH. Při dalších průzkumech se toto datum nepochybně upřesní.

Šachtová topeniště

Zatím nejstarší použití máme z Pražského hradu z Ludvíkova křídla z doby po roce 1541, dochovaná jsou na některých zámcích jak samostatně, tak jako součást podest na vaření. Topeniště jsou užívaná ještě společně s prvními sporáky na začátku 19. století, dokladem je dochovaný sporák v kuchyni I na hradě Buchlově (snad se při archivním průzkumu podaří dohledat přesnější datace), kde je šachtové topeniště součástí sporáku.

Úsporná kamna

Úsporná kamna jsou dochovaná v kuchyni v tzv. Menhartce na zámku v Jindřichově Hradci, postavená snad roku 1690. V zámeckých kuchyních jsou většinou prezentované mladší sporáky připojené k tahovým komínům, je možné, že se ještě nějaká další kamna podaří najít.

EXKURS - STOLOVÁNÍ A FUNGOVÁNÍ KUCHYNĚ NA ŠLECHTICKÉM SÍDLE

Stolování na slezských vévodských dvorech ve 14. a 15. století

Stolování vévodské rodiny a společensky výše postavených příslušníků dvora

Na šlechtických sídlech se jedlo dvakrát denně, v pozdějším dopoledni a v podvečer. Mezi 9. a 12. hodinou dopoledne, obvykle okolo 10., se podávala pozdní snídaně, či časný oběd V pozdním odpoledni nebo v podvečer, mezi 15. a 18. hodinou, se usedalo k večeři. Při slavnostní příležitosti mohly být hostiny pořádány snad i v jinou denní či večerní dobu, jednalo se ale spíše o výjimky. Podle věrohodných zpráv byly 10. hodina ranní a 18. hodina večerní určeny pro podávání oběda a večeře rovněž na dvoře francouzského krále Karla V. Dvě jídla denně se udržovala až do 18. století, kdy se z Francie rozšířilo dnešní rozvržení na snídani, oběd a večeři doplněné 2 svačinami. V kláštrech, kde se vstávalo velmi brzy, byl režim odlišný, podávala se časná snídaně, oběd a večeře a v mezidobí svačiny.

Již v této době se ke stolování vytvářely skupiny s trávnicků dle jejich sociálního postavení. Stolovalo se v obytných prostorách, jídelna určená pouze ke stravování se objevuje později, masově až od 18. století. Jen výjimečně se mohlo jíst také v ložnicích, bylo to při významných událostech, jako byly svatby, křty a pohřby, kdy se sjel velký počet hostů a nedostávalo se místa.

Stolování mělo u vévodských dvorů bezpochyby svůj poměrně pevný řád. K jídlu bylo potřeba se dostavit v příhodném oděvu podle příležitosti. U šlechtických, tím spíše vévodských dvorů se pečlivě dbalo na dobrou výchovu synů i dcer a vštípení pravidel chování u stolu bylo její součástí. Každé jídlo začínalo ve středověkých domácnostech bez ohledu na sociální status děkovnou modlitbou. U dvora, zejména (ale nikoli výhradně) při slavnostních příležitostech, náleželo k jídlu také obřadní umytí rukou, protože řadu pokrmů si stolující dopravovali do úst rukou. Vybavení pro umytí rukou mohla být vestavěnou součástí hlavních sálů (Korbelářová, Zezula ed. 2018, 47-51, 73)

Stolování služebnictva a čeládky

Pravidla pro stolování a stravování se týkala nejen vévodské rodiny a dvořanů, ale i služebnictva a čeládky. Byli rozdělení do skupin podle svého sociálního statutu, tzv. stolů. K jídlu se jim prostíralo, podle jejich postavení, v různých částech hradu či dvora. Také jídlo, které dostávali, bylo odstupňované. Část pokrmů, zejména masitých a sofistikovaně připravených, byla po ukončení jídla u vévodských stolů postupně podávána v hierarchii níže postaveným dvořanům a vyšším a nižším úředníkům, osobnímu služebnictvu příslušníků vévodské rodiny, specializovaným zaměstnancům v domě (včetně kuchmistřů, kuchařů, pekařů) a v hospodářském zázemí.

Pomocná obsluha, zaměstnanci stájí, různí řemeslníci, pacholci, pradelny, děvečky a další dostávali podle všeho spíše samostatně připravené, méně nákladné jídlo, ne nepodobné venkovské stravě. Je pravděpodobné, že podobně probíhalo stolování i na dalších dvorech šlechty obdobného společenského postavení té doby (Korbelářová, Zezula ed. 2018, 94-95).

Organizace provozu kuchyně na dvorech Rožmberků, Lobkoviců, Kouniců, olomouckých biskupů a Švamberků mezi roky 1550 - 1650.

Cenné informace o struktuře a chodu velmožského dvora, jeho personálním složení a povinnostech jednotlivých úředníků a služebníků poskytují dvorské instrukce. Kuchyňského hospodaření se nejvíce dotýkaly instrukce vydávané panským kuchmistřům. Zajímavé informace přináší také zasedací pořádky, jež předepisovaly jednotlivým dvorským osobám místo u konkrétní hodovní tabule.

Významné šlechtické rody měly několik sídel. Nejpočetnější kuchyňský personál byl ve druhé polovině 16. a na počátku 17. století na hlavním venkovském sídle, od druhé čtvrtiny 17. věku i v některých pražských palácích. V kuchyni pracoval kuchmistr, několika kuchařů, kuchtíků či

kuchyňských pacholat. Mohl mezi nimi být i specializovaný paštikář. Pravidelně jim pomáhalo několik žen pověřených mytím nádobí.

Povinnosti pracovníků uváděly kuchmistrovské instrukce. Na různých dvorech se lišily podrobností i zaměřením. Většina z nich kladla důraz na podrobnou evidenci přijímaných a vydávaných poživatin a omezení přístupu „nepovolaných“ osob do kuchyní i prostor, kde byly uskladněny potraviny nebo nápoje.

Přístup ke stolům, u nichž jedly dvorské osoby, podléhal na aristokratických dvorech přísným omezením. Stejně jako na slezských vévodských dvorech, i zde byli členové dvora rozdělení podle svého sociálního postavení. Nejstarším dosud známým zasedacím pořádkem jsou „registra“ Viléma z Rožmberka pro českokrumlovský zámek z roku 1557. V tomto roce tu 143 úředníků a ostatních služebníků zasedalo ke čtrnácti stolům pojmenovaným podle jejich profese. Jednalo se o stůl starších (úředníků), jejich pacholat, dvořanských pacholat, obročníků, sladovníků, formanů, maštalířů, dělníků, hlásných, chudých, pěších, písařů, šenků a kuchařů. Ne v každém případě obsadily osoby těchto profesí celý stůl, a proto je doplňovali ještě další členové velmožova dvora. Nejvíce uzavřenou společnost hostily stoly úředníků, jejich osobních služebníků a osobních pacholat urozených dvořanů, kam neměl nikdo jiný přístup. Opakovaně vydávané zasedací pořádky ukazují změny v počtu a složení členů dvora.

Součástí kuchmistrovských instrukcí byly také pokyny k tzv. „přestavování, při němž se nesnědené pokrmy z tabulí velmože odnášely do kuchyně a po nezbytné úpravě se servírovaly na stoly níže postavených osob. Přednější pokrmy ze stolu Petra Voka z Rožmberka byly v polovině devadesátých let 16. století ponechány v kuchyni či spižímě a předkládaly se mu při následující příležitosti. Ostatní směřovaly na stoly fraucimoru, panských úředníků, komorníků, mladších dvořanů a lokajů. Obdobně se postupovalo na lobkovickém dvoře před polovinou 17. století. Pážata a lokajové obdrželi kromě pokrmů z panské tabule pravidelně také porce hovězího a skopového masa. Na slavkovském dvoře Fridricha z Kounic dostávali podle normativního nařízení z roku 1617 stolovníci zasedající u druhého stolu masité pokrmy pouze z prvního neboli panského stolu. Žádné zvlášť upravované hovězí, telecí ani skopové maso jim nenáleželo. Z druhého „panenského“ stolu se poté po úpravě v kuchyni dostaly pokrmy na třetí a případně i další stoly. Mimo přestavených pokrmů však dvorské osoby u následujících stolů dostávaly i své pravidelné porce, v nichž dominovalo hovězí maso (Hrdlička 2000, 105, 156-157, 225-226, 284).

Část instrukce Fridricha z Kounic pro kuchmistra na zámku ve Slavkově z roku 1617

1. Na stůl můj ať se obyčejně dává krmí ke každému jídlu po dvoje nošení, kterýžto jídla na druhý stůl, totiž panenský, když to sbíráti [z] stolu mého budou, mají se stavěti. Kromě když by se hosti trefili, tu podli potřeby a dotázání se mne bude se moci více dáti strojiti.
2. S panenského stolu pak když se ty krmě seberou, ať se zas od kuchmistra a čeládky k tomu nařízené do kuchyně se nesou a potom s kuchyně plaše, švarně a teplé na komorníci stůl a čeládku rozdělí podle dobrého zdání kuchmistra a prvnějšího obyčeje.
3. Mimo to však ať se na každý stůl dá co jest napřed nařízeno od masa hovězího, a to tak uvařené neb upečené, aby se jisti mohlo.
4. Maso hovězí ať se utrácí toliko v masitý den, totiž v neděli, v pondělí, v outerý, v středu a ve čtvrtek, skopový a telecí i v rybný dny.
5. Na ty stoly, na který se z mého stolu nic nedostane, ať se mimo to ordinální jim nařízené utracené maso dá polívka a chleba do ní s potřebů, a krmě dobrá od nějakého vaření neb těsta, totiž knedli aneb koláčů, však aby to plaše a náležitě připraveno bylo.
6. Více pak ať se neutrácí jak masa tak i jiných věcí mimo nahoře psané vyměření, a jestli by kdy co více se utratilo, ať se příčina ukáže pod každou věcí obzvláště poznamenána. Tak podobně jestli bych já neb kdo z čeládky ubyl, aby se podli ubytí osob i outraty umenšilo. Však míním, kdyby ubyla osoba jedna neb dvě, než kdyby jich ubylo šest, sedm nebo více, tu aby se na to pozor mělo, aby se také i outraty umenšilo.

Organizace provozu kuchyně v Uhersku

Situace v Uhersku byla obdobná jako v Čechách. Provoz kuchyně v pozdním středověku a raném novověku byl popsán v instrukcích, které striktně určovaly okruh osob, které měly vstup do kuchyně. Důvodem tohoto omezení nebyl strach z otrávení jídla, v Uhersku v této době bylo

užívání jedů velmi výjimečné. Cílem těchto omezení bylo především zajistit kvalitu a dostatečné množství připravovaných jídel a zabránit krádežím. To dokládají i mříže na oknech skladovacích prostor, závory a zámky na dveřích.

Instrukce přikazují přesně sledovat kvalitu a množství potravin a zakazují plýtvání. Juraj I. Rákóczy nařídil, aby před kuchyní stálo 8 dveřníků, kteří mají být k dispozici kuchmistřovi a provizirovi. Kromě pomocných prací, jako bylo nošení vody, bylo jejich povinností hlídat, aby se nic neztratilo. Kuchmistři byli povinni zaznamenávat vydané množství jídla na kuchyňských dveřích, zřejmě na připevněném listu papíru. Rákóczy v instrukci zvláště zdůraznil, že kdo nemá nárok na jídlo z jeho kuchyně, ať se tam ani neopovazuje jít, protože kuchmistři mají právo ho potrestat. Štefan Csáky nařídil, aby správce dal kuchmistřovi k dispozici jednoho drabanta (ozbrojeného člena stráže), který se měl postarat o to, aby se do kuchyně nedostal nikdo cizí nebo ten, který tam nemá co hledat. František Nádasdy vydal svému kuchmistřovi nařídil, aby do kuchyně nepouštěl nikoho, kdo tam není zaměstnaný a nemá tam žádné povinnosti a aby jmenoval dveřníka, který bude strážit kuchyňské dveře. Ani kuchaři nesměli bez povolení opustit svoje pracoviště (Duchoňová, Lengyelová 2016, 39).

ZÁVĚR

Práce se zaměřila na výzkum středověké a raně novověké kuchyně, jejího provozu, vybavení, stavební podoby a umístění v rámci stavby, případně širšího areálu. Důraz byl položený na kuchyně ve feudálním prostředí, práce se zabývala také kuchyněmi v prostředí městském, venkovském a církevním.

V práci se podařilo zmínit více jak 110 kuchyní dokumentovaných vlastními průzkumy, publikovaných v odborné literatuře, zpracovaných v rámci SHP, zachycených na plánech nebo na ikonografii. Nejvíce nových informací bylo získáno vlastními průzkumy (hrad Buchlov, zámek Frýdlant), nebo průzkumy, kde jsem měla možnost se podílet jako člen týmu (Pražský hrad Ludvíkovo křídlo, Praha Truhlářská 1113, Praha Celetná 553/2) nebo vedoucí týmu (Praha Anežský klášter, hrady a zámky Benešov nad Ploučnicí, Brtnice, Jindřichův Hradec, Krivoklát, Roupov, Velké Losiny).

Těžišť práce bylo v určení a popisu stavební podoby kuchyní a především způsobu odvodu kouře, který se ukázal jako základní faktor, který ovlivňoval stavební podobu kuchyní. Podrobné poznání konstrukčního řešení kuchyně a způsobu odvodu kouře umožňuje identifikovat kuchyni nebo její stopy v objektu. Bylo vyčleněno 6 skupin způsobů odvodu kouře, které byly podrobně popsány a byly stanovené typické stavební znaky, podle kterých je možné identifikovat kuchyně dochované torzálně, např. na zříceninách nebo ve stavbách se složitým stavebním vývojem. Popis se zaměřil také na některé detaily, ve kterých se při kresebných rekonstrukcích dělají chyby, jako je založení DČK ve tvaru osmibokého komolého jehlanu do obvodového zdiva kuchyně a úhel sklonu DČK, který býval velmi strmý.

Při zkoumání konstrukčního řešení odvodu kouře byly zjištěné některé důležité konstrukční detaily. Nejvíce jich bylo v první skupině, u kterých DČK zakrývala celou dýmnou část kuchyně. V kuchyních, které mají DČK ve tvaru oktogonu, musí být převedený čtyřboký půdorys na osmiboký. Ideálně se to provádělo pomocí trompů. V kuchyni v Celetné čp. 553/2 byl tento převod provedený klenbičkou, která ve spodní části používala konstrukci pendentivu, v horní části trompu. Podobná situace byla na hradě Vízmburku, kde je v rozích kuchyně konstrukce vyzděná technikou pendentivu, ale její umístění ve zdivu odpovídá trompu. Oba tyto případy ukazují na určitou bezradnost provádějícího zedníka, možná i stavitele.

Při dokumentaci trompů byly zjištěné rozdílné konstrukce samotných trompů, které jsou tvořené buď výsečí kusého válce nebo kusého kužele. Způsob zdění bude třeba dokumentovat i u dalších dostupných objektů, aby se zjistilo, zda užití toho kterého typu trompu je náhodné nebo má určitou zákonitost, např. časovou nebo místní.

Pro další bádání zůstává otevřená velice zajímavá otázka využívání otvorů v horních partiích dýmníkových částí centrálních komínů. U nás byly zjištěné a podrobně dokumentované u oktogonálního komína na hradě Roupov, doložené jsou také na vyobrazeních kuchyní na hradě Krivoklát, v zahraničí (Rakousko) jsou evidované i u tvaru čtyřbokého. Zatím hypoteticky předpokládáme, že otvory, alespoň někde doplněné komínky, sloužily pro regulaci tahu.

Z hodnocených kuchyní s DČK ve tvaru čtyřbokého nebo osmibokého komolého jehlanu měla pouze roupovská kuchyně vysokou svislou část komína. Ostatní komíny měly svislou část kratší nebo úplně krátkou a to i komíny zachycené ikonograficky. Hypoteticky je možné předpokládat, že délka svislé části komína souvisela s potřebou zajistit hlavicí takovou výšku komína, aby kouř nepronikal do obytných prostor. Tuto hypotézu bude třeba prověřit na dalších lokalitách.

Důležité bylo zjištění existence klenby blízké klenbě klášterní, které se podařilo při podrobném průzkumu na hradě Buchlově (kuchyně 3) a později se potvrdilo na dalších lokalitách (Roupov, Celetná čp 553/2). Tato klenba je doložená v DČK tvaru osmibokého nebo čtyřbokého komolého jehlanu. Původně se pro tyto dispozice předpokládalo použití pouze nepravé, přechnělkové klenby.

Z dalších vyčleněných typů odvodu kouře se často a dlouho používaly komíny ze skupiny 2, to jsou kuchyně, u nichž dýmníková část komína procházela zastropěním kuchyně a zasahovala do podlaží nad kuchyní. Kuchyně jsou doložené od konce 14. do poloviny 18. století, kdy tato dispozice byla využita pro novou velkou kuchyni na Pražském hradě. Jejich obliba snad pramenila i z toho, že dokázaly vytvořit velký pracovní prostor v dýmné části kuchyně, který byl doplněný o

čisté prostory kolem dýmné části, takže kuchyně mohla být opravdu velká. Centrální komín patrně zajišťoval i dobrý tah.

Je zvláštní, že se nenašlo více kuchyní, které by využily dispoici kuchyně Menhartky v Jindřichově Hradci. Dispoice skupiny 3 kromě Klenové najdeme na zámku ve Velkých Losinách, ale již modifikovanou pro kuchyni umístěnou v interiéru renesančního zámku.

Pokud nebyl celý prostor kuchyně dýmný, setkáváme se s rozdělováním kuchyně na část dýmnou a část čistou (skupiny 2, 4 a 5 kromě 5.1). Pro toto rozdělení byly používány lehké příčky zděné na půl nebo čtvrt cihly spuštěné od klenby kuchyně. Příčky zabraňovaly pronikání kouře z dýmné části kuchyně do části čisté. Tyto příčky byly nesené trámem nebo úhlovou sestavou trámů. V menších kuchyních stačil jeden trám zazděný do stěn kuchyně, ve větších byly 2 nebo 3 trámy v rozích provázané a podepřené dřevěnými sloupky nebo pilířky. Méně časté je jejich podchyzení železnými pásky vyvěšenými na táhlech od stropu (Český Krumlov). Tato táhla zároveň sloužila jako výztuha a opora tenké cihlové příčky. Dosud v literatuře nepopisovaný způsob se podařilo dokumentovat ve Velkých Losinách. Zde byly příčky podepřeny železnými pásy ukotvenými ve sloupech. Sloupy nesly pasy, na nichž byla založená klenba kuchyně a DČK.

Překvapením bylo objevení malého počtu pláštíků, je otázka, zda to bylo menším počtem užití nebo špatným dochováním.

Z popisu kuchyní v některých panských sídlech vyplynula i velká pozornost, která byla vzhledu kuchyni věnována. Výjimečné postavení zde mají kuchyně s centrálním osmibokým komínem. Většina zjištěných komínů byla umístěná v dominantní poloze, kde se zřejmě využívalo i jejich podoby s hradní věží. Prostor, kde je nasazený komín, býval ohraničený cimbuřím (Roupov, Kámen), na Křivoklátě byl vymezený cihlovou atikou na kamenné tesané římse, s plasticky členěnými poli patrně s barevně kontrastním obkladem. Stavitelé křivoklátské kuchyně věnovali pozornost i interiéru kuchyně, kde pod trompy umístili kamenné tesané krakorce s překladem, jejichž role byla čistě dekorativní.

Obdobná pozornost byla věnována i dalším velkým kuchyním, např. na zámku Brtnice (kuchyně 1 i 2), v Benešově nad Ploučnicí nebo v Českém Krumlově (renesanční kuchyně), kde byly v kuchyních použité kamenné tesané sloupy. Na Považském hradě na Slovensku se pojila šetrnost s reprezentativností, DČK zde byla nesená staršími, druhotně použitými renesančními tesanými kamennými sloupky.

Zajímavé informace lze vyčíst z fungování několika současných kuchyní. V panských sídlech nacházíme kuchyně stejně velké, v obdobné pozici, nebo kuchyně, které je možné označit jako hlavní a vedlejší. Mezi stejně velkými kuchyněmi tvoří zvláštní skupinu kuchyně zdvojené, které jsou tvořené dvěma nebo více centrálními komíny umístěnými vedle sebe. Důvodem pro vznik této kuchyně byla patrně potřeba zvětšit prostor kuchyně tak, aby odpovídal potřebám sídla a majitele. Archeologickým výzkumem byla zdvojená kuchyně tvořená dvěma dýmníkovými komíny s DČK ve tvaru čtyřbokého jehlanu doložená na vévodském dvoře v Opavě, tato dispoice by se dala očekávat i na dalších významných hradních stavbách. Počet velkých kuchyní narůstá od 16. století, kdy jedna kuchyně vaří už jen pro služebnictvo. Vedlejší kuchyně bývají většinou v patře a měly specifickou funkci. Objevují se u místností, ve kterých se stolovalo, jídlo se v nich ohřívalo nebo udržovalo teplé. Další mohly být umístěné v manském domě (Křivoklát), u fraucimoru (Jindřichův Hradec). Písemné prameny dokládají kuchyni určenou výhradně Matyáši Korvínovi s tím, že panovník rád do kuchyně chodil a účastnil se přípravy jídla.

Počet kuchyní v městském domě ukazuje jinou problematiku. Jde o to, jak fungovalo stravování majitele domu a nájemníků, pokud v domě byla jen jedna kuchyně, nebo zda počet kuchyní měl souvislost s počtem pronajímaných bytů. Situace zřejmě byla velmi rozmanitá. Pozůstalostní inventáře, které zpracoval P. Kodera, uvádějí 2 kuchyně jen výjimečně a z inventáře vyplývá, že druhá kuchyně už ani jako kuchyně nefungovala. Vedle toho v Celetné 553/2 byly ve dvorním křídle byty nepochybně určené k pronájmu, ke kterým kuchyně patřila.

Poloha kuchyně v panských sídlech je různá dle dispoice sídla, většinou bývá v hradním jádře nebo v jeho blízkosti, se vznikem zámků s pravidelnými dispoicemi se kuchyně stěhuje do přízemí sídla a využívá odvod kouře umožňující napojení na komín v síle zdi. V kláštřech se většinou kuchyně umísťuje vedle refektáře. V městském domě postupně přechází z přízemí do patra, pro některé staroměstské pražské domy se předpokládá kuchyně na dvoře, objevila se i kuchyně s centrálním komínem, snad se časem ukáže, zda to byla situace výjimečná nebo

běžnější. Ve vesnických sídlech kuchyně v základní dispozici kuchyně bývá vázaná na síň a světnici.

Otázku vybavení kuchyně je třeba řešit s využitím plánů a ikonografie, protože pokud se vybavení dochovalo, většinou bývá až z 19. století. Lepší je situace na panských sídlech, kde někdy stará kuchyně přestala být využívána, a proto se v ní mobiliář dochoval. Velice cenné je zachované vybavení v kuchyních v Ludvíkově křídle na Pražském hradě, především šachtových topenišť, zatím nejstarších u nás. Výjimečné je dochování úsporných kamen v kuchyni v Jindřichově Hradci, pozornost si zaslouží i sporák se šachtovým topeništěm na hradě Buchlov.

K provozu a vybavení kuchyní v 1/2 18. století (pravděpodobně lze tyto informace použít i dále do minulosti) přinesl zásadní informace plán dřevěné kuchyně uložený v APH. Vedle potvrzení poznatků o výstavbě a výplni podest na vaření ukázal i poměrně složitou konstrukci stolů doplněných odkládacími policemi. Zajímavá byla velká pozornost věnovaná požární bezpečnosti, která ukazuje, že větší zásoba vody použitelná na okamžité hašení bývala v každé kuchyni. Podesty na vaření, šachtová topeniště, zásobníky na vodu i pece je možné najít na starých plánech, které jsou pro feudální sídla dochované od 18. století, někdy i dříve. Vybavení kuchyní bývá zachyceno i v ikonografických pramenech, mimo jiné i v kuchařských knihách. Zde je však třeba sledovat nejen místo vydání, ale i to, zda vyobrazení není již přejaté z jiného díla a pokud ano, odkud, protože vybavení v oblastech s tradicí topení a vaření v krbech bylo jiné než v našich zemích.

Kuchyně byla důležitou součástí každého domu či sídla. Jejich velikost a výbava se lišila podle společenského postavení majitele. Doufám, že tato práce přispěla k jejich poznání a poslouží jako východisko pro další bádání.

LITERATURA

- Anderle, J 2008: Uspořádání bytů v některých velkých hradech doby Karla IV. In: Svorník 6, 13-32.
- Belcredi, L. 2010: Dvě kuchyně hradu Skály. In: Zaměřeno na středověk. Sborník k 60. narozeninám prof. Z. Měřínského, 346–370. Brno.
- Biedermanová, M. - Cejpová, M. 2017: Příspěvek k poznání topenišť Ludvíkova křídla Pražského hradu. In *Castellologica bohemica* 17. 99-134.
- Blary, F. - Cocula, M. 2014: Archéologie des grandes cuisines seigneuriales des XIV et XV siècles à partir de l'étude de Château- Thierry (Aisne). A la recherche des complexes culinaires perdus...In: *Châteaux, cuisines & dépendances*. Ausonius Édition. *Scripta Medievalia* 26. 129-146 .
- Bóna, M. - Šimkovic, M. - Janura, T. 2021: Nezbudská Lúčka - NKP Hrad Starhrad (Starý hrad, č. ÚZPF 12062/1-15). Architektonicko-historický výskum vybraných objektov hradného jadra (veža obytná, palác hradný 11., veža dělová, koridor)
- Brož, V. – Sámel, I. 2018: Renesanční zámecká kuchyně v severovýchodním křídle vimperského Horního zámku. In: *Památky jižních Čech* 9, 91-107.
- Cejpová, M. 1985: Potravinářská výroba na hradě, diplomová práce na FF UK, Praha, obor archeologie. Uloženo: archiv autorky.
- Cejpová, M. 1987: Nástin vývoje české hradní kuchyně. In: *Archaeologia historica* 12. 367-374.
- Cejpová, M. 1993: Příspěvek k podobě pozdně gotického hradu v Litomyšli. In: *Castellologica bohemica* 3. 337-340.
- Cejpová, M. 1998: Státní hrad Litice nad Orlicí, okres Ústí nad Orlicí – poznámky ke stavebnímu vývoji hradu. In: *Castellologica bohemica* 6, 245-256.
- Cejpová, M. 2003: Topeniště dochovaná v hradních kuchyních. In: Svorník 1/2003, 85-94.
- Cejpová a kol. 2019-2020: Výstupy z SGS č. 19/116/OHK1/2T/15, Číslo FIS: 161-1611906E000. Uloženo: archiv autorky.
- Cejpová, M. - Biedermanová, M. 2018: Murello per pignatte. Topeniště s topnými šachtami v kuchyních Pražského hradu. In: *Archaeologia historica* 43/2. 401-409.
- Cejpová, M. 2021: Die Bauform der Küchen auf den Adelssitzen in den tschechischen Ländern im 13. - 16. Jahrhundert. In: *Castrum Bene* 16, 352-366.
Dostupné z https://ffzg.academia.edu/SilvijaPisk?from_navbar=true
- Cejpová, M. 1993: Příspěvek k podobě pozdně gotického hradu v Litomyšli. In: *Castellologica bohemica* 3, 337-340.
- Černá, R. - Krummholz, M. - Kurešová, J. 2016: Proměny zámeckého areálu Lemberk. Sychrov.
- Duchoňová, D. - Lengyelová, T. 2016: Hradné kuchyne a šľachtické stravovanie v ranom novoveku. *Radosti slávností, strasti každodennosti*, Bratislava.
- Dulla, M. a kol. 2014: Kapitoly z historie bydlení, Praha.
- Durdík, T. 1987: Zemnice na českých královských hradech 13. století. In: *AH* 12, 355-365.
- Durdík, T. 1995: "Minutková" kuchyně křivoklátských manů. In: *Starožitnosti a užité umění* 1995/10, 8-9.
- Durdík, T. 2009: *Ilustrovaná encyklopedie českých hradů*, Praha.
- Ebel, M. 2003: Furnologie aneb hledání cesty k úspornému topení do poloviny 19. století v soudobých vzornících. In: Svorník 1, 241-254.
- Ebel, M. 2007: *Dějiny českého stavebního práva*, Praha.
- Feld, I. 2011: Die bischöflichen Residenzen Ungarns im Spätmittelalter. In: Zeune, J. – Hofrichter, H. edd: *Burg und Kirche. Herrschaftsbau im Spannungsfeld zwischen politik und Religion*. Würzburg. 179-187.
- Foltýn, D. a kol. 2005: *Encyklopedie moravských a slezských klášterů* Praha.
- Gagniere, S. 1974: *Le palais des papes d'Avignon*. Caisse nationale des monuments historiques, 61–62.
- Geöninger, R. 2009: Bericht zur Bauforschung auf Burgruine Weiteneegg an der Donau (Niederösterreich). Frankfurt am Main.
- Le Goff J. 1964: *La civilisation de l'occident médiéval*. Paris.

- Grunauer, J. A. 1733: Das vollständige und auf die neueste Art eingerichtete Koch-Buch, bestehend in 37. Capiteln, und 1030. wohlzugerichteten Speisen; In Suppen / Potagen / Mußen / Ragout, Fricasée, à la touge, Rolaten, Boeuf-à la mode, angeschlagene, gefüllte, gedämpfte Essen, Auch von allerhand Geflügel, Fischen, Garten=Gewächsen, Eyern, Schwammen, Morgeln, Driffeln, Dartoffeln, Obst, Gallery, Gellée, Salaten, Gebratenes, Torten, Pasteten und Schmaltz gebackenes; Wie solche auf eine kurtze und leicht=practicable Manier zuzubereiten, und man bey vorfallender Gelegenheit allezeit damit fertig seyn kann; Nebst noch einem Anhang von 150 Sorten Speisen. Nürnberg.
- Dostupné z:
https://books.google.cz/books?id=wCZAAAAcAAJ&pg=PP3&lpg=PP3&dq=Bayer+Staatsbibliothek+36607354490010&source=bl&ots=9P-8cA7sS8&sig=ACfU3U26xHx1L16ZECXvSHCF-z47WDwd8g&hl=cs&sa=X&ved=2ahUKEwjHobKA1bL8AhVEh_OHHWR2AQ0Q6AF6BAgIEAM#v=onepage&q=Bayer%20Staatsbibliothek%2036607354490010&f=true
- Grúza, A. - Augustinková, L. 2001: Stavebně-historický průzkum zámku v Bílovci. Strojopis uložený v archivu NPÚ-ÚOP v Ostravě.
- Haniš, P. - Hablová, M. 2018: Zámek Třebešovice. Stavebně - historický průzkum 23. - 24. 3 2018. Neustránkováno. Uloženo: archiv autorky.
- Hejna, A. 1981a: Devátá etapa archeologického výzkumu hradu Vizmburk, k. o. Havlovice, o. Trutnov v roce 1980. In: Zpravodaj KMVČ VIII/1, 28-32.
- Hlavenka, P. - Benda, M. 2020: Hrad Roupov, řezopohledy, půdorysy a řezy (M. Benda) zpracované na základě 3D modelu a fotogrammetrie (P. Hlavenka). Uloženo v archivu autorky.
- Hlavenka, P. - Sýkora, M. 2018: Hrad Roupov - dokumentace vnitřních prostor kuchyně. Firma Ing. Pavel Hlavenka, Ph Agentur. Uloženo v archivu NPÚ-ÚOP v Ostravě.
- Hoffmann, F. 1998: Bydlení chudých vrstev ve středověkých městech. In: Documenta Pragensia XVI. Ponížení a odstrčení města versus katastrofy. 17-26.
- Hrdlička, J. 2000: Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550-1650). České Budějovice.
- Chorowska, M. 2003: Rezydencje średniowieczne na Śląsku. Zamki, pałace, wieże mieszkalne. Wrocław.
- Chotěbor, P. 1994: Povrchový průzkum tvrze ve Vlksicích. In: Castellologica bohemia 4, 133-142.
- Jonas, J. E. 1912: Bericht über die Ausgrabungsarbeiten auf der Kaiserburg zu Eger im Jahre 1911: Jahrbuch des Kunsthistorischen Institutes der K. K. Zentralkommission für Denkmalpflege, Beiheft VI. Wien.
- Kalousová, P. 2015.: Kuchyně a stolničení na šlechtických sídlech (Kitchens and table settings of the nobility, Küchen und Tafelkultur in Adelsitzen). Plzeň.
- Kamenická, E. 1995: Hrad Loket. Výsledky archeologických výzkumů 1992 - 1994 doplňující SHP hradu z roku 1964. ČVUT V Praze. Fakulta architektury. Strojopis. Uloženo v knihovně ČVUT.
- Kašička F. - Vilímková M. 1976: Císařské kuchyně Pražského hradu. ZPP 1976/36, č. 2, 67-69.
- Kessler, F. 1618: Holtzsparkunst: Das ist, Ein solche new, zuvorn niemahln gemein, noch am Tag gewesene inuention etlicher vnterschiedtlicherer Kunstöfen, Vermittelst deren Gebrauch jedes Jahrs insonderheit, vber hundert mahl tausent Gulden,, (doch vnabbrüchlicherer Notiurfft,) können ersparet werden. Allen nachfolgenden Freyen Reichs: auch Chur vnd Fürstlichen Stätten, sampt ihren Gemeindten zu sonderem Nutz vnnd Gefallen, beschrieben, vnd mit läuterlichen Figuren erkläret. Frankfurt n/M.
- Klein, U. - Jansen, M. - Untermann, M. ed. 2007: Küche - Kochen - Ernährung. Paderborn.
- Kocman, F. 1998: Chlebová pec na hradě Orlik u Humpolce. In: Vlastivědný sborník Pelhřimovsko 9, 49-54. P
- Kodera, P. 2007: Prostorová struktura městského domu v raném novověku (Možnosti výpovědi písemných pramenů). Příloha: Prostorová komunikační schémata staroměstských domů zpracovaná na základě vybraných pozůstalostních inventářů z l. 1582-1614. Doktorská disertační práce. Uloženo v Ústřední knihovně ČVUT v Praze.

- Kodera, P. 2008: Obraz prostorového uspořádání domů na Starém Městě pražském v předbělohorských pozůstalostních inventářích. In: Svorník 6, 113-126.
- Kolář, F. - Kaniová, P. - Koudelová, J. - Prix, D. - Rosová, R. - Zezula, M. 2021: Opavský hrad a středověké jádro tzv. Müllerova domu čp. 1. In: Průzkumy památek XXVIII/2, 37-84. Citováno jako Kolář a kol. 2021.
- Kolektiv 1808: Beschreibung neuer holzsparenden Oefen und Feuerherde, zum Militär - und Civil-Gebrauch. Wien.
- Korbelářová, I. - Zezula, M. ed. 2018: S knížaty u stolu: kuchyně a kultura stolování na středověkých vévodských dvorech v Opavě a Ratiboři, Ostrava.
- Krummholz, M. 2011: Gallasovský hofmistr Johann Heinrich Dienebier (1677–1748). In: *Theatrum historiae* 9 (2011), 375-395.
- Lancinger, L. - Muk, J. 1991: Český Krumlov. Stavebně historický průzkum. Horní zámek. Uloženo: archiv NPÚ-ÚOP v Českých Budějovicích.
- Lehký, I. 2013: Skica zdiva kuchyně hradu Pravda. Uloženo: archiv M. Sýkory, archiv M. Cejpové.
- Macek, J. 1991: K sémantice středověkého domu a jeho vnitřního členění. In: Husitský Tábor, sborník Husitského muzea 10 (1988-1991). 47-66.
- Matejka, M. - Bona, M. 2017: Považsky hrad. Doplnkový architektonicko-historický výskum severného palácového křídla a obrannej veze (č. ÚZPF 760/8+9). Uloženo v archivu autorky.
- Minář, I. 2015: Černé kuchyně ve venkovských stavbách na Vysočině v 19. století. In: *Památky Vysočiny* VI/2014, 27-39.
- Menclová, D. 1967: Zámek Frýdlant. Stavebně historický průzkum. Uloženo: archiv NPÚ-ÚOP v Liberci, sbírka SHP 0182/a.
- Menclová, D. 1976: České hrady I, II. Praha.
- Muk, J. 1988-1991: Středověký městský dům ve výsledcích stavebně historického průzkumu. In: Husitský Tábor 10. 87-96
- Muk, J. 1999: Pozdně gotický městský dům v Čechách. In: *Zprávy památkové péče* 59, 333-339.
- Muk, J. - Vilímková, M. 1976: Jindřichův Hradec, státní zámek, stavebně historický průzkum. Pasport SÚRPMO. Uloženo: archiv NPÚ-ÚOP v Českých Budějovicích.
- Musílek, M. 2020: Majitelé – nájemci – podnájemníci. Topografické, hospodářské a sociální souřadnice nájemního bydlení ve středověké Praze. In: *Staletá Praha XXXVI/2020/2*, 2-36.
- Orosz, K. 2010: Várak és kolostorok konyhai a középkori Magyarországon. In: *A középkor és a kora újkor régészete Magyarországon I-II*. Szerk, ED. E. Benkő - G. Kovács, 562–596.
- Pařízková Čevonová, J.: Litice - hrad s kaplí, v tisku
- Patrný, M. 2007: Strakonice, okres Strakonice. Areál hradu – severozápadní část r. č. národní kulturní památky 196. Operativní průzkum a dokumentace. Zpracováno v rámci institucionálního úkolu v+v 21301. OPD severozápadní část strakonického hradu. Uloženo: Archiv NPÚ, generální ředitelství.
- Památkový katalog. Hrad a zámek Klenová. Dostupné z: <https://pamatkovykatalog.cz/hrad-a-zamek-klenova-18892117>. 10/11 2022.
- Petráň, J. a kol. 1985: Dějiny hmotné kultury. I, Kultura každodenního života od 13. do 15. století, Praha.
- Petráň, J. a kol. 1995: Dějiny hmotné kultury. II/1, Kultura každodenního života od 16. do 18. století, Praha.
- Petráň, J. a kol. 1997: Dějiny hmotné kultury. II/2, Kultura každodenního života od 16. do 18. století, Praha.
- Piskáčková, A. - Rykl, M. - Cejpocá, M. - Semerád, M. 2022: Truhlářská č. p. 1113/8, Praha 1 – Nové Město. Černá kuchyně. Nálezová zpráva OPD. Uloženo v archivu NPÚ-ÚOP v Praze. Citováno jako Piskáčková a kol. 2022.
- Plaček, M. 2001: Ilustrovaná encyklopedie moravských hradů, hrádků a tvrzí. Praha.
- Podlaha, A. 1912: Soupis památek historických a uměleckých v politickém okrese Kralovickém. Praha.
- Podroužek, K. 2009: Černá kuchyně v patře domu čp. 80 v Litoměřicích. Užití a význam operativního průzkumu a dokumentace. In: *Monumentorum custos* 2008, 21-26.
- Poche, E. 1977: Umělecké památky Čech. 1, A-J. Praha.

- Poche, E. 1978: Umělecké památky Čech. 2, K-O. Praha.
- Poche, E. 1980: Umělecké památky Čech. 3, P-Š. Praha.
- Pražák, V. 1966: Vývojové epochy a stupně topenišť v českém a slovenském lidovém obydlí. In: Český lid LIII, 321-348.
- Prokop, A. 1904: Die Markgrafschaft Mähren in kunstgeschichtlicher Beziehung. Wien.
- Radová, M. - Hauserová, M. 1992: Síňový dům. In: *Archaeologia historica* 17. 99-113.
- Razím, V. 2012: Vizmburk. Raně gotický hrad a jeho proměny. Příloha časopisu *Průzkumy památek* XIX.
- Rykl, M. 2009: Skladba obytné části středověké tvrze v Čechách II. Disertace, FA ČVUT v Praze. Nepublikovaný rukopis.
- Rykl, M. a kol. "Panský dům" v Týnci nad Labem: dějiny vzestupů a úpadků jednoho domu. Praha
- Rykl, M. v tisku a: K otázce pozice větších kuchyní v podrobně probádaných staroměstských domech.
- Rykl, M. v tisku b: K proměně prostorového uspořádání v městských domech mezi pozdním středověkem a raným novověkem na Starém Městě pražském.
- Seifertová Racková, E. - Slavík, J. 2022: Nejstarší měšťanské domy východních Čech. Josefov.
- Schedel, H. 1493: *Liber Chronicarum*. Norimberk.
- Slavík, J. 2008: Vizmburské kuchyně. In: *Castellologica bohemica* 11, 287-295.
- Sokol, J. 1966: Hrad a podhradí. In: *Cheb, městská památková rezervace a hrad*. Praha.
- Stoček, M. 2015: Klášter Zákupy - doplnění stavebně-historického průzkumu kuchyňského křídla. In: *Dějiny staveb* 2015, 233-248.
- Svoboda, L. ed. a kol. 1973: *Encyklopedie antiky*, Praha.
- Škabrada, J. 1999: *Lidové stavby: architektura českého venkova*, Praha.
- Škabrada, J. 2003: *Konstrukce historických staveb*, Praha.
- Škabrada, J. 2016: *Přehled vývoje historických konstrukcí*. Pardubice.
- Štajnochr, V. 2016: Prostřený stůl na hradě Pernštejn: stolování na velmožském sídle Pernštejnů v 15. a 16. století: stolování na hraběcím sídle Mittrowských z Nemyšle v 19. a 20. století: kritický katalog k tematické instalaci na Státním hradu Pernštejn, Praha.
- Štajnochr, V. 2017: *Zámecké kuchyně. Zámecké kuchyně v kontextu evropského vývoje*, Praha
- Štětina, J. 2018: Kurovice (okr Kroměříž), tvrz - stavební vývoj kuchyňského traktu. In: *Průzkumy památek* 25/2, 86-106.
- Švehla J. 1915: *Kozí Hrádek*. Tábor.
- Václavík, F. R. 2003: Zděná helmice a ochoz věže kostela Nejsvětější Trojice ve Věstarech. In: *Dějiny staveb* 2002, 175-180
- Vařeka, J. - Frolec, V. 2007: *Lidová architektura: encyklopedie*, Praha.
- Vilímková, M. 1972: *Pražský hrad. Jižní křídlo. Dějiny*. Strojopis. Uloženo: Archiv Pražského hradu.
- Vilímková, M. – Kašička, F. 1976: *Císařské kuchyně Pražského hradu*. In: *Zprávy památkové péče*, 67–70.
- Vilímková, M. - Heroutová, M. - Líbal, D. 1967: *Strakonický hrad. Stavebně historický průzkum*. Uloženo v archivu Muzea středního Pootaví Strakonice.
- Vlček, P. - Sommer, P. - Foltýn, D. 1997: *Encyklopedie českých klášterů*, Praha.
- Vlček, P. 1999: *Ilustrovaná encyklopedie českých zámků*, Praha.
- Vrta, R. 2018: Hrad Malenovice – výsledky průzkumů prováděných v letech 2017–2018. In: *Průzkumy památek* 25/2, 76–86.
- Winter, Z. 1890: *Kulturní obraz českých měst: život veřejný v XV. a XVI. věku I*, Praha.
- Winter, Z. 1892: *Kuchyně s stůl našich předků*, Praha.
- Winter, Z. 1892: *Kulturní obraz českých měst: život veřejný v XV. a XVI. věku II*, Praha.
- Wyrwa A. M. 2004: W kuchni i przy stole „szarych mnichów”, czyli o wyżywieniu cystersów w iwiecie źródeł normatywnych. In: *Archaeologia Historica Polona* 14, 51-113.
- Zeman, L. - Kratochvílová, A. 2014: Soubor dymníkových kuchyní domu čp. 72 v Jáchymově. Příklad úředního a panského domu v horním městě s nezbytným provozním zázemím. In: *Dějiny staveb* 2014, 123-132.
- Žižka, J. 2016: *Hospodářské dvory bývalých panství v Čechách*. Praha.

Prameny

- Archiv Pražského hradu, Stará plánová sbírka do r. 1918. Citováno jako APH, signatura/inv.č.
Archiv Pražského hradu, Sběrka fotografií Stavební správy Pražského hradu z období 60. léta 19. století - rok 1969. Citováno jako APH, Sběrka fotografií, inv.č.
Neznámý 1973: Archiv Pražského hradu, Stará plánová sbírka, Sběrka plánů do r. 1918 - jmenný a místopisný rejstřík, 1569 - 1918, ev. č. 16.
Novosadová, O. - Líbal, D. - Muk, J: 1974: Hrad Křivoklát, stavebně historický průzkum, I. dílčí etapa. Věž Huderka. Strojopis. Uloženo: Archiv NPÚ-ÚOP ve středních Čechách.

Internetové zdroje

- Letohrádek Bellarie. Český Krumlov, světové dědictví UNESCO. Dostupné z: <https://castle.ckrumlov.cz/img.php?img=2836&LANG=cz>, 2/5 2020.
- Un palais et un musée emblèmes de la Bourgogne: dostupné z https://beaux-arts.dijon.fr/sites/default/files/musee/pdf/2010_livret_palais_des_ducs_et_des_etats_bourgogne.pdf, 8.1.2021.
- Plány uložené v Bibliothèque nationale de France, dostupné z: <http://gallica.bnf.fr/services/engine/search/sru?operation=searchRetrieve&version=1.2&startRecord=45&maximumRecords=15&page=1&query=%28gallica%20all%20%22FOL-HD-4%22%29%20and%20%28dc.type%20all%20%22image%22%29%20sortby%20dc.title%2Fsrt.ascending%20%29%20%29> 7/6 2019.
- Schloss Rochlitz, dostupné z: https://de.wikipedia.org/wiki/Schloss_Rochlitz. 20.2.2019
- Stavitelé katedrál. Nejkrásnější středověké rukopisy XVI. – Bellifortis Konráda Kyesera z Eichstättu. Dostupné z: <http://www.stavitele-katedral.cz/nejkrasnejsi-stredoveke-rukopisy-xvi-%E2%80%93-bellifortis-konrada-kyesera-z-eichstattu/>. 12/7 2022.