

Pekari v Ceskych Budejovicich od stredoveku do soucasnosti

Mgr. Vaclav Vondra

**Jihoceska univerzita v Ceskych Budejovicich, Zdravotne socialni fakulta
Univerzita tretho veku : Solill 2001**

Summary:

Since the foundation of Ceske Budejovice in 1265, a lot of craftsmen were coming into the town. There were many bakers among them however the bread was mostly baked at home. In 1398 there were 12 bakers. That means 1 baker per 229 inhabitants. In 1653, there were already 23 bakers (1 baker per 718 inhabitants). Originally the bakers gathered in religious brotherhood with its own banner. After that the baker's guild arose from the brotherhood. The first articles are known from 12th October, 1561. Following rules of guild were bestowed by Ferdinand III. and Leopold I. The guild was canceled in 1859 and was replaced by The Association of Bakers. In 1875, there were 33 bakers, and in 1948 there were 48 bakers (1 baker per 858 inhabitants). The association functioned till 1949. After that the national enterprise The Bakery of the South Bohemia was founded and the private crafts were closed down.

Souhrn:

Jiz pri zalozeni mesta Ceskych Budejovic roku 1265 prichazeli s ostatnimi remeslniky i pekari, trebaze bylo tehdy caste peceni chleba v domacnosti. Roku 1398 se pripomina 12 pekaru, tj. jeden na 229 obyvatel a tvorili 14 % z potravinarskych remesel. Pekari se sdruzovali nejdrive v nabozenске bratrstvo, pozdeji v pekarsky cech s vlastnimi cechovnimi pravidly. Prvni artikule jsou z roku 1561, dalsi pak udelil budejovickym pekarum cisar Ferdinand III. Cech byl zrusen 1859 a nahradilo jej Spolecenstvo pekaru. Jeste v roce 1948 bylo ve meste 48 pekaru, to jest jedna zivnost na 858 obyvatel. Spolecenstvo pusobilo do roku 1949, kdy vznikl narodni podnik Jihoceske pekarny a soukrome zivnosti byly uzavreny.

Z historie pekarstvi obecne

Pekarstvi bylo remeslo, jehož ukolem bylo peceni moucnych pokrmu z testa bez pomoci forem ve zvlastni pekarske peci. Vyroby pekarenskeho oboru patryly k tem zakladnim potravinam, ktere i v budoucnu zustanou dulezitou soucasti denniho jidelnicku.

Ubehla mnoha staleti, nez rolnici poznali, ze zrala zrna nekterych divoce rostoucich travin lze pestovat a mezi kameny rozdrtit. Vynalez mleti byl asi jednim z nejvetsich objevu lidstva, nebot byl dulezitou fazi pripravy chleba z obili.

Nejstarsi chleb v Evrope byl nalezen v kolovych stavbach za neolitu pred vice nez 6000 lety. Obili se drtilo mezi plochymi kameny, v latenske dobe jiz na dvoudilnych rotacnich mlynech. Mnohem pozdeji se zacalo pouzivat mouky, z niz otruby byly odstraneny. Chleb se tehdy pek v rodinach, az pozdeji se pekarstvi oddelilo jako samostatne remeslo. V Rime jiz v roce 173 pred Kristem byli verejni pekari nadani mnohymi vysadami. Dokonce za cisare Augusta bylo v Rime na 300 samostatnych pekaru. V Cechach je prvni zminka o pekarich v listinach z XI. století, v nekterych mestech jsou Pekarske ulice, v Ceskych Budejovicich se jedna ulice nazyva Pekarska. Je jednou z nejstarsich komunikaci

na uzemi mesta, nebot jiz ve 13. stoleti, jeste pred zalozenim kralovskeho mesta, tudy prochazela cesta spojujici starou osadu Budivojovice s Treboni. Protoze ze vsi vychodne od Ceskych Budejovic touto cestou chodivaly pohrebni pruvody na staromestsky hrbtiov, lidove se ji rikalo "cesta mrtvych". V 18.stoleti vznikly zde budovy vojenskych zasobaren a pekaren. Protoze cesta prochazela tesne kolem nich, zacalo se ji rikat Pekarenska-Backhausgasse, dolozeno jiz v roce 1824, oficialne od roku 1875.

Ceskobudejovicti pekari ve stredoveku

Brzy po zalozeni Ceskych Budejovic Premyslem Otakarem II. roku 1265 prichazeli s ostatnimi remeslniky i pekari, i kdyz existovalo peceni chleba v domacnostech. Ve meste se soustredovala remeslnicka vyroba a obchod. Doklady o remeslech mame z mestskych knih, prvni byla z roku 1351. Do nich se zapisovala dulezita pravni ujednani soukromniku i cele obce. Jen ale nekde jsou mestane urcovani podle remesla. Prevladaji remesla potravinarska a odevni, predevsim reznik, pekar, sladovnik. V nekterych privilegiih se uvadi, ze urcite svobody a prava remeslniku trvaji od zalozeni mesta. Mezi tato remesla patrili reznici a pekari. Ceske Budejovice se staly typickym remeslnickym mestem, kde vice nez 60 % obyvatelstva pracovalo v 56 remeslnickych odvetvich. Nejsilnejsim odvetvim byla potravinarska remesla, ktera vlastnila 54 % veskereho priznavaneho majetku. V ramci remesel vlastnili potravinari temer polovinu domu a 92 % pozemku. Nejpocetnejsi skupinou potravinaru /kolem 90 clenu/ byli reznici /50 clenu/, sladovnici /23 clenu/ a pekari /12 clenu/. Pekarem vsak nebyl kazdy, kdo pekl chleb, ale pouze ten, kdo prinasel chleb a pecivo na mistni trh.

Jednim ze znaku mistniho trhu bylo pravo milove, ktere stanovilo, ze do vzdalenosti jedne mile kolem mesta se nesmi provozovat zadne remeslo krome tech, ktera byla v privilegiu vyjmenovana. Potiz byla ve stanoveni vzdalenosti, obecne se udava asi 9 km. Zvlast k tomu urcena komise premerovala mili kolem mesta a zjistila, ze saha az za Kamenny Ujezd. Pravo milove dostalo mesto od cisare Karla IV. roku 1351, ktery rozhodl, "aby okolo nadepsaneho mesta se vsech stran v jedne mili cele zadne krcmy nebyly, ani pekari, sevci, kovari, reznici ani ktera jina remesla."

Na rynku se schazeli domaci i zahranicni kupci a remeslnici. Asi budejovicke namesti nebylo v te dobe dostojnym prostredim pro trhy, staly zde nevzhledne domy, chlebne lavice a masne kramy. Karel IV. nalehal, aby je mesto odstranilo. Roku 1364 doslo k premisteni masnych kramu na roh Hroznove ulice, kde po stavebni uprave stoji dodnes. Chlebne kramy byly premisteny do Krajinske ulic

Goticko-renesancni dum na rohu Hroznovy a Krajinske ulice byval pekarstvim, je zde dolozeno od roku 1601, od roku 1630 patrilo pekari Petru Schnarcherovi a jeho potomkum. Od konce 18. stoleti vlastnila dum rodina Etmayeru. Demolice domu v roce 1911, dnes zde budova banky. Vyrobní postup se cela staleti az do poloviny minuleho stoleti nezmenil. Prvni praci pekare bylo zadelavani mouky s vodou na chleb a pridani kvasu. Na housky se zadelavalo s mlekem a pouzivalo se kvasnic. Po vykynuti se opet pridavala mouka a testo se premisilo v dizi. Z testa se valem bud chleb nebo housky, nechavalo se na teplem miste dokynout, natiralo se vodou a sazelo do pece.

Pec byvala nizko klenuta, stavena z cihel a hlíny, dvakrat delsi nez sirsi, usti pece bylo nizke. Pec se vytapela suchym smolnym drivim, ktere se v peci postrkovalo od zadu dopredu. Kdyz pec byla dostatecne vytopena, popel se vyhrabal na picku umistenou stranou pred peci. Vytapeni pece se tehdy povazovalo za nejvetsi pekarovu dovednost. Ani pretopena ani nedotopena pec nevypece chleb uplne. Sazeni se jiz tehdy provadelo plochymi lopatami na dlouhych nasadach. Lopatou se chleb dopravil do pece a smekalo se rychlym odtrzenim lopaty. Velke bochniky potrebovaly 1-3 hodiny do spravneho vypeceni.

Jaky sortiment budejovicti vyrabeli? Byl to bily a rezny chleb, bochnik chleba byl za gros, jeho vahu vsak nezname. Ctvrtina bochniku byly "husce" nebo "calty". Jeden druh husci se oznacoval jako "strajchovane". Dale se pekly zemle, dve bile byly za haler, rohliky - "spicliky", kolace /do cechu patrili kolacnici / a precliky, ktere mel cech ve znaku. Jaky byl pocet pekaru ve meste? Nejpocetnejsi po cele obdobi byli reznici, pak sladovnici a na tretim miste byli pekari.

Rok	1398	1543	1653	1748	1839
Pocet pekaru	12	13	23	15	33
% z potravinarskych remesel	14,8	16,2	26,7	22,3	34
% ze vsech remesel	3	5	7	5	7
Pocet obyvatel na 1 pekare	229	296	718	360	246

Pekari se sdružovali původně v náboženské bratrstvo, společně navštěvovali obrady v dominikánském kostele, kde měli vyhrazené lavice. Z roku 1478 jsou zachovány články Bratrstva tovaryšů pekárských, o Bratrstvu při kostele Panny Marie jedna také listina biskupa Jana z roku 1490.

Z náboženských bratrstev se vytvářely cechy. Bylo to sdružení příslušníků jednoho nebo několika příbuzných řemesel. V roce 1513 bylo v Českých Budejovicích 253 řemeslníků sdružených do 14 cechu. Datum založení pekárského cechu však není známo. První cechovní artikule jsou zachovány z 12. 10. 1561 "Artickelsbrief der loblichen Zunfft und Bruderschaft des loblichen Handtwercks der Beckhenknecht zu Behemischen Budweiss Geschriben".

Bohatá cechovní korespondence obsahuje snahy cechu o nové vydání artikulu. Nové cechovní články vydala pro pekáře městská rada v roce 1609. Cechy byly určeny k ochraně práv členu a k zajištění jejich prosperity. Byl proto omezen počet samostatných mistrů, jim se mohl stát jen ten, kdo měl městské právo a byl ženatý. Továři tak deset i více let čekal, než se mohl stát mistrem. Usazování nebylo jednoduché, potřebné bylo i osvědčení o vstupu do manželství, nejčastěji s mistrovou vdovou či dcerou. Vandrovaní mistrova syna trvalo 1 rok, tovaryš musel vandrovat dva roky. Samozřejmostí bylo vyučení a svolení starších cechu.

Pekárský cech se snažil vytvořit stejné odbytové podmínky, dbal na jakost a hygienu a na odstranění případné konkurence. V některých artikulech se narizovalo, jak mohla být velká pec, kolik zboží mohl mistr vyrobit a kolik donést na trh. Cech měl samosprávu v celé s cechmistrem a jeho činnost se řídila psanými pravidly. Z roku 1751 je "Popis radných i mimoradných povinností přísazných cechmistru". Autorem byl budejovický pekárský mistr Lukáš Bernard Schneider. Jsou zde uvedena jména budejovických pekarů té doby, např. Ferdinand Sykora, Johanness Schnarcher, Tomáš Ledl, Andreas Hosselner a další. Cechmistr musel kontrolovat mistry v pekárnách i doma. Pro pekáře bylo typické, že jejich obydlí bylo současně i dílnou, kde kromě mistra bydleli i tovaryši.

Cechovní články udělil českobudejovickým pekářům v roce 1655 císař Ferdinand III. a zadal o zaslání vyhlášeného budejovického chleba ke dvoru. Cechovní artikule znovu potvrdil císař Leopold I./1657-1705/ ve Vídni dne 22. 1. 1663.

Cech konal kvartální porady, kde se projednávaly aktuální záležitosti, přijímali se noví členové a byly vystavovány vyučovací a mistrovské listy. Mistři se pry scházeli v hospodě U vola, tovaryši v hospodě U hroznů. Když se mistr provinil, pak tovaryši pili na jeho účet. Cech měl svou cechovní truhlici k uschování písemností, hotovosti, cechovního práva a případně korouhve s pekárským znakem.

K písemnostem patřily cechovní knihy, seznamy členu, seznamy vyučených, rejstříky příjmu a vydání. Členové cechu povině navštěvovali mše, účastnili se velkolepých průvodů, poradných o Božím tele a v památných dnech. Do průvodu i při vítání krále a velmože se řemesla se svými korouhvemi radila podle určitého pořadí. Pekáři chodili pod červenou korouhvi, na níž byly namalovány přelíky. Cech svým členům vypravil slušný a důstojný pohřeb.

Budejovický cech se těšil velké vážnosti i v okolních městech, jak dokládá dopis z roku 1632, poslány trebonskými pekáři, tazajícími se na radu. Z té doby jediná česká listina v pekárském archivu. Ceny obilí ve středověku byly určovány podle potřeby nebo podle konselského uvážení. Mnohem později se řídily podle cen obilí. Když přišly neurodné roky nebo v dobách válek obilí podražilo, pekáři zvyšovali ceny chleba.

Později vykonávaly úřady nad pekáři přísný dohled. Na mostě v Praze visel do roku 1688

pripraveny kos pro nepoctive pekare a v nem je potapeli, jestlize pekl chleb lehký nebo spatny. Nebo pri spatne kvalite musel postizeny zaplatit patricnou pokutu. Od 18. stoleti se musela mouka prodavat podle urednich ceniku a pekar mohl vyrabet chleb jen dle uredni sazby. Aby bylo mozne postihnout nehodne pekare, museli sve zbozi oznacovat vtlacenyimi znackami.

Je zachovan uredni cenik z 12. ledna 1711: /citace/ "Taxa aneb posazeni victualnich veci od panu mistodrzicich. Chleb z dobre mauky dobre vyvaleny pekny a k vaze hodny: rezny: za 1 krejcar o vaze 1 libry 2 kvintiky /tj. 521 gr/, vejrazkovy za 1 krejcar o vaze 27 lotu /tj. 472 gr./ z druhe mouky zemlickove par nebo bochnik za 1 krejcar 21 lotu"

V dalsim stoleti se cechy stavaly brzdou pokroku. Ve tricatytech letech 18. stoleti vydal cisar artikule, zavazne pro vsechny cechy v monarchii. Dnem 20.2. 1859 byly cechy zruseny a nahradila je zivnostenska spolecenstva.

Spolecenstvo pekaru pro Ceske Budejovice

Spolecenstvo pekaru bylo volne profesni sdruzeni, vznikle na zaklade cisarskeho patentu z 20. 12. 1859. Prakticky pusobilo do roku 1949, i kdyz uredne bylo rozpusteno 31. 12. 1952. Opravneni k provozovani pekarstvi vydaval zivnostensky urad na zaklade splnenych predpokladu. Na dodrzovani predpisu dohlizela zivnostenska inspekce a postihy udelovaly zivnostenske soudy. Zruseni cechu vedlo k narustu pekarskych zivnosti:

Rok	1875	1906	1933	1948
Pocet pekarstvi v C. Budejovicich	33	62	35	48
% z potravinarskych zivnosti	22	31	21	34
% ze vsech zivnosti ve meste	5	3	3	4
Pocet obyvatel na 1 pekare	527	718	1251	858

Nejvice pekaru bylo v Ceskych Budejovicich pred prvnim svetovou valkou, za hospodarske krize tricatytech let se snizil pocet skoro o polovinu zivnosti. Proto v te dobe byl nejvetsi pocet konzumentu na jednoho pekare. Povalecne obdobi bylo zase charakterizovano odsunem nemeckeho obyvatelstva z mesta. Pekari tvorili petinu az tretinu z potravinarskych zivnosti, ze vsech remeslniku a obchodniku ve meste to byla ctyri procenta.

Mistr casto pracoval sam, nejvyse mel 3-4 tovaryse nebo ucne : testare /mladka/, pomocnika pro vytapeni pece, pro pripravu testa k peceni / tencire/, sazece do pece/ helfire/. Pekari pracovali po celou noc ve vedru v uzavrenych dilnach. V dilnach byl spatny vzduch, preplneny moudnym prachem a take prachem z vyhrabavaneho popelu pri vytapeni pece.

Konkurenci jim tvorili mlynari a statkari v okoli mesta, kteri si osobovali pravo na peceni a nasledny prodej na trzich v Ceskych Budejovicich. Zatkove pekarnie u Litvinovicke silnice, vznikle roku 1883, se podarilo ziskat hromadne dodavky do ruznych ustavu a tim vytlacovala z trhu male zivnostniky. Po vybudovani zeleznice Ceske Budejovice - Viden cenove konkurovala mistnim mlynarum a pekarum levna uherska mouka.

Prumerne ceny obili na trzich v Ceskych Budejovicich, z nichz se pak odvozovala cena chleba /vlastni vypocet/:

Rok	Psenice	Zito
	<i>Cena za 1 hl ve zlatych a krejcarech</i>	
1876	9,82	7,13
1880	9,56	7,09
1885	6,88	5,39
1890	6,79	5,29
1895		
	<i>Cena za 100 kg v korunach a v halerich</i>	
1914	42	34

1918	55	55
1922	308	260

Pekari sve výrobky prodávali v malých kramcích nebo jen na pultech v průjezdech domu na náměstí nebo v ulicích. Také prodávali na trzích či překupníkům. Učnové s rohlíky v kosích na zádech objížděli na kolech jednotlivé obchodníky.

Kolem roku 1900 byla spotřeba pekářských výrobků na 1 osobu a rok asi 155 kg, v současnosti je asi 75 kg .

Na pekářské remeslo přicházeli chlapci často z těch nejchudších rodin. Byli přijímáni na celé zaopatření -na byt a stravu.Ve všech pekářských dílnách vládly patriarchální poměry s vazbou na rodinný život mistra. Za vyučení syna museli jeho rodiče zaplatit. Společenstvo tvořili nejen mistři,ale i tovaryši a učni. Pravidelně se konaly schůze a jednou ročně slavnost v pivovaru Budvar.

Společenstvo navazalo na tradice cechu a převzalo jeho archivní materiál. Mělo vlastní spolkový praporek a stejnojmenný kroj, odvozený od kroje barácníků: na hlavě nízká beranice, bílý kabát s kapsami a s pozlacenými knoflíky ve dvou řadách a s modrou vazankou se zláčenými trásnami, bílá zástěra složená do cípu, tmavé kalhoty černé polobotky. Praporečnick nosil ještě bílé kožené rukavice.Pekari se shromáždili se svými zaměstnanci buď u nadraží nebo na Senovážném náměstí, pochodovali přes náměstí Krajinskou ulici a Pražskou silnici do pivovaru, kde se slavnost konala.

Druhá světová válka a nacistická okupace Čech a Moravy znamenala omezení pekářské výroby, byly zavedeny jednotné výrobní postupy pro všechna pekářství a jednotné ceny. Od 1. 10. 1939 byl chléb na příděl a pekari byli nuceni tyto drobné ústřížky lepit po večerech na velké archy a až po jejich odevzdání dostali příděl mouky.

Poválečná doba byla krátká, v roce 1949 byli živnostníci vyvlastněni a násilně zarazováni do komunálních podniků nebo družstev. I potom zajišťovali veskerou výrobu chleba a pečiva pro město, protože až od 1.1. 1960 začala pracovat strojní velkopekárna v Suchém Vrbném a skoro všechny živnostenské pekárny byly zlikvidovány.

Příběh zaniklé pekárny

Podrobně líci osudy svých rodičů a sourozenců, jak se seznámila se svým budoucím manželem a jak po svatbě koupili pekářství v Otakarově ulici:

"Pekari nám dělali spáličky po schodech do kostela až k oltáři. Oddával nás pan Jurásek. Moje rodiče viděli snahu, že sám chce si založit pekářství, tak se snažili mu pomoci, až se jednou dozvěděli, že to pekářství v Otakarově ulici bude volné, že ten majitel si koupil velké pekářství v Praze, a toto prodává i s domem. Tak naši rodiče, co měli dům v Havlickově kolonii, ten že prodají a koupí ten dům s pekářstvím v té Otakarově ulici, teď se to všechno uskutečnilo a my s tam po svatbě stěhovali." Vložit rukopis.

Vedle obchodu vedla na dvůr široká chodba, která dříve sloužila jako sklad pytlů s moukou. Z chodby vedl vchod do sklepa, kde bylo složeno dříví a uhlí pro topení v pecích. Na dvorku bylo odkladisko nepotřebného pekářského nářadí.

Pekárna se skládala :1. z místnosti na rozdělování a kynutí těsta, osvětlené oknem ze dvora;
2. z předpece,z něhož se pec vytápěla a sazely do pece výrobky,osvětlené oknem vedle vchodu;
3. z vlastní pece.

Byla překlenuhá vejčitou klenbou z cihel na hliněnou maltu. Ústí mělo asi 1 m šířky 30 cm výšky, zavíralo se litinovými dvířky se zavazím. Po pravé straně byl otvor asi 14 cm, kterým se vnitřek pece osvětloval. Pec se roztápěla dřívím a uhlím, po dostatečném zahrnutí se zhavý popel vyhrabal.

Testo se puvodne michalo rucne, pozdeji michackou .Vykytnute testo se vkladalo do necek a pak se na valu vyvalely bochniky. Ty se kladly na prkna, vecky se vkladaly do moukou vysypanych slamenych osatek. Dobre vykytnute bochniky se omyly vodou, aby vrchni kurka byla pekne hladka. K tomu slouzila strejchovacka - stetka. Bochniky se pak spodni stranou pokladaly na drevenou lopatu a vkladaly do pece. Sazely se tak , ze se nejdrive zaplnily zadni kouty, pak strany nakonec prostredek. Po urcite dobe se presazovaly, vice peceny bochnik se posadil na misto mene peceneho. Hotovy vyrobek odnasel mistr do kramu.

/.Do kramu to nosili primo od pece a tez ucni rozvazeli teple pecivo v nusich na kolech po obchodech, jak si to majitele objednali. Ucne jsem mela na stravu i na nocleh, za kuchyni byl takovy mensi pokoj, tomu se rikalo slofarna, tam je sel manzel budit, kdyz mel jiz testo vykytnute, aby sli do dilny pracovat. Vzdy museli dva michat testo, tak jsme setrili, aby bylo mozne koupit michacku./