

# BÁNĚ, TRANSPORTNÍ HRNCE, SPÍŽNÍ HRNCE NA UKLÁDÁNÍ TUKŮ, KONVICE NA NÁHRAŽKOVOU KÁVU, HRNKY A HRNEČKY

## Studia funkcí novověké keramiky

---

Vítězslav Štajnochr

Studie prezentuje nástin historických funkcí vybraných specifických kategorií nádob v rámci systematických studií funkcí středoevropské novověké keramiky; část problematiky byla zpracována v rámci grantu.<sup>1</sup>

### I. BÁNĚ

Tzv. **báně**, nádoby s maximálně vydutým, hypertrofovaným korpusem, event. se zcela atrofovaným hrdlem, zůstaly odbornou literaturou téměř nepovšimnuty. V muzejních sbírkách jsme nicméně zaznamenali několik desítek exemplářů bání, žel, většinou bez spolehlivé funkční specifikace, nejčastěji zběžně označených jako „zásobnice“.

Pojem *báň*, aneb *báně*, *baňka*, *baněčka*, *banička* uvádí Jungmann: *nádoba zahrdlitá, břichatá, k rozličné potřebě, cínová, hliněná, skleněná...*<sup>2</sup>

Machek uvádí *báň*, stč. *báně*: *rozličné věci baňaté... mj. baňka – baňatá nádoba, džbán... slc. baňa... velká kulatá nádoba.*<sup>3</sup>

Klasifikace bání patří k nejobtížnějším v interpretaci historické keramiky. Báně náležely především **oikózním technologiím kvasné chemie**, technologii **palírenské**, technologii **octa**, technologii **konzervárenské**, které byly během 19. století převážně industrializovány. Také technologie bání **v mléčném hospodářství**, především smetanice a máselnice, tvarožnice a syrnice zanikly v důsledku industrializace mlékárenské technologie, a zvláště po masivním zavádění odstředivek.

#### Báně technologie palírenské

Bauer uvádí v samostatné typologické skupině dvouuché velkoobjemové báně, obsahu dvou až pěti desítek litrů, s extrémně vydutým korpusem, event. armovaným, s nízkým hrdlem, s relativně úzkým ústím

---

<sup>1</sup> Programový projekt Ministerstva kultury ČR 03/2000 *Evropská novověká keramika*: Štajnochr, V.: *Základní výzkum a systematická studia funkcí novověké keramiky*. Národní památkový ústav Praha 2001, s. 1–328, 779 obr.; výsledky systematických studií jsou také předmětem čtyřsemestrálních přednášek v oboru Keramologie na Ústavu etnologie Filozofické fakulty Univerzity Karlovy v Praze a na Katedře archeologie Filozofické fakulty Západočeské univerzity v Plzni; v tomto sborníku byly publikovány studie Štajnochr, V.: *Hrnce pro tepelné zpracování pokrmů. Studia funkcí novověké keramiky*, Archeologie ve středních Čechách 8, 2004, s. 801–851; Štajnochr, V.: *Džbány. Studia funkcí novověké keramiky*, Archeologie ve středních Čechách 9, 2005, s. 729–778; Štajnochr, V.: *Mísy. Studia funkcí novověké keramiky*, Archeologie ve středních Čechách 10, 2006, s. 959–1046.

<sup>2</sup> Jungmann 1835–1839.

<sup>3</sup> Machek 1968, s. 45.

s oblým okrajem (zhruba o průměru 10–20 cm), uzavíratelným hrnčírskou zátkou, ze zakuřované hrnčiny, uvnitř vysmolené. Několik exemplářů s výpustí při dnu. Tyto báně označil jako *Essigkrüge*, tj. *ocetnice*, sloužící k výrobě ovocného hruškového či jablečného octa.<sup>4</sup>

Technologický proces výroby octa je však charakteristicky *aerobní*, zoctovatění ovocného rmutu, výtažků-výlisků ovoce, či ovocného vína probíhá za přístupu vzduchu k médiu; v racionálních octárenských technologiích, aplikovaných pak v technologiích průmyslových, se účinná oxidace média racionálně stimuluje. Není tedy pravděpodobné, že by báně klasifikované Bauerem byly ocetnice, jsou-li uzavíratelné zátkou a mají-li úzké ústí. Pramenné údaje o ocetnicích uvedené Bauerem se týkají zcela jiné formy kvasných bání (srv. níže *Báně technologie octa*).

Naopak *anaerobní* proces je totiž charakteristický pro **fermentaci** tzv. **břečky**, tj. kvašení *rmutu*, nebo vinných *matolin* – výtažků, výlisků révy, či výtažků ovoce. Břečka kvasí po několik měsíců, např. od sklizně přes celou zimu. Z vykvašené břečky, tzv. **zápary** se pak destiluje – *pálí, táhne* pálenka. Velký objem nádob odpovídá velkému objemu břečky; z objemu zápary se získá zhruba desetina padesátiprocentní pálenky.

Palírenské nádoby **fermentační**, aneb **záparní** se proto neprodyšně uzavírají, víkem, poklicí, zátkou, zpravidla přimazané **hlínou**, nebo **smolou**. Vysmoluji se dokonce celé vnitřky porézních, prodyšných dřevěných soudků, také vnitřky bání ze zakuřované hrnčiny. Glazované hrnčírské báně jsou víceméně neprodyšné, nicméně olovnaté hrnčírské glazury silně degradují a kontaminují záparu. Dnes se např. palírenské švestkové břečky ukládají k fermentaci v polyetylenových baňkách s těsným šroubovým uzávěrem (z autopsie).

Tyto specifické technologické podmínky anaerobního procesu při kvašení břečky uvádí např. Průcha.<sup>5</sup>

Fermentační báně se zpravidla zároveň užívaly k **destilaci, pálení, tažení zápary**, jako **báně destilační** či **výtažní**.

V ústí báně se na místo zátky osadil **rektifikátor**, tj. nástavec s chladičem, a s boční trubicovou výpustí. Hrnčírsky pracovaný, nebo častěji plechový, který se lépe ochlazuje. Zvaný např. *křivule, alembík* – obr. 1.

Destilační, aneb **výtažní bání** se *otápěla*. Výpal zředěné, přesto husté zápary probíhal při obzřetném radičním ohřevu, zpravidla nad hrobcem žhavého popelu. V chladiči zkapaňuje lihovina, a odkapává boční trubicovou výpustí. Výpustí zároveň unikají doprovodné plynné frakce.<sup>6</sup>

Správnou klasifikaci dvouuché báně fermentační, resp. destilační uvedl Stieber, totiž *Weinbrandhafen*, tj. hrnec na pálenku, resp. nádoba palírenská.<sup>7</sup> Uvádíme reprodukci vyobrazení této báně – obr. 2.

Tu uveďme i vyobrazení báně podle Bauera, kterou ovšem klasifikujeme jako *bání fermentační a destilační* – obr. 3a, a vyobrazení speciální *zátky* báně – obr. 3b.

Z českého materiálu uvádíme *kvasné bání fermentační, resp. destilační* ze zakuřované hrnčiny a z běžné glazované hrnčiny, žel, bez zátek – obr. 4; 5; 6.

Některé báně z běžné hrnčiny, se významným úzkým ústím, mají *karbovaný povrch* bez glazury. Jsou to tedy nádoby varné. Karbované báně se používaly speciálně k destilaci, *výpalu zápary* – jako varné **báně destilační**, aneb **výtažní**.

Uvádíme speciální karbované *báně destilační – výtažní*, žel bez rektifikátorů – obr. 7; 8.

## Báně technologie octa

Nádoby technologie octa – nádoby ocetní, **ocetnice** náležejí do kategorie nádob *technologie kvasné chemie*, v kategorii *bání*.

Jako ocetnice, v dosavadní literatuře zvané jako *ocíáky*, se ovšem nesprávně klasifikují i fermentační báně, destilační báně technologie palírenské, báně mléčného hospodářství, báně technologie konzervárenské.

<sup>4</sup> Bauer 1976, s. 148–157, č. kat. 95–103; tu srv. též ocetnice č. kat. 217, 220, 222, 223, 233.

<sup>5</sup> Průcha 1947, s. 147.

<sup>6</sup> Srv. pálenky in Weinhold 1975, s. 178–180 – tu i vyobrazení dvou terénních destilačních pecí se zřetelnými rektifikátory z vyobrazení knihy *Liber de arte distillandi* z roku 1512; srv. též *Dějiny techniky* 1974, s. 190–191.

<sup>7</sup> Stieber 1967, s. 259, obr. 158.

Typus *ocetnice* – *Essikrug*, hrnčířské nádoby technologie hruškového či jablečného octa, uvádí např. Bauer. Klasifikovaný soubor ovšem reprezentuje fermentační a destilační báně technologie palírenské, nikoliv báně ocetní.<sup>8</sup>

Scheufler v morfologickém přehledu uvádí typus *ocíák*, ve dvou modifikacích, ovšem bez dalších relevantních podrobností.<sup>9</sup>

Dosavadní klasifikace ocetnic je tedy nedostatečná. Ačkoliv ocetnice reprezentovala, mezi jinými nádobami, *mistrovský kus* při cechovní aprobaci, jak z archivních pramenů dokládají Bauer i Scheufler.

Báně ocetní je tedy nutno specifikovat na základě poznání specifických oikózních technologií octa.

**Primigenní spontánní technologii octa** charakterizuje *spontánní proces zoctovatění uložených alkoholických vín a kvasů*. Vín révových, vín ovocných (z hrušek, jablek, bezu černého, malin, dřínků ad). Kvasů pивních, sladových, medových.<sup>10</sup>

**První oikózní racionální technologii octa** charakterizuje *proces zoctovatění vín a kvasů pomocí vsázky zralého silného matečního octa*.

Např. Hora popisuje domácí, selskou výrobu vinného octa, tzv. *spěšnou*:<sup>11</sup> do ocetnice se vlije asi třetina zralého silného octa jako mateční vsázka, a postupně se v určitých intervalech dolévá dvěma třetinami révového vína. Ocetnice je otevřená, proces zoctovatění je příznačně *aerobní*. Zhruba po jednom, dvou týdnech, při teplotě 20–35 °C, tj. při teplotě oikózního prostředí, médium zoctovává. Z ocetnice se stáhnou dvě třetiny hotového octa, třetina se ponechá jako mateční vsázka pro další cyklus zoctovatění vína.

Podobně se vyrábí *spěšný ocet z ovocného vína*.

Tuto domácí, selskou technologii uvádí také Zálešák, a specifikuje jako *metodu orleánskou*, resp. *francouzskou*.<sup>12</sup> Lze předpokládat, že technologie spēšného octa do selského prostředí pronikla z vrchnostenských velkostatků, s transgresí vinařské technologie francouzského typu.

**Druhou oikózní racionální technologii octa** charakterizuje *proces zoctovatění výluhů z výtažků, tj. výlisků révy či ovoce*.

Např. Průcha popisuje domácí, selskou výrobu *octa matolinového*:<sup>13</sup> čerstvé matoliny se rozdrobí do ocetnice, a zalijí pramenitou vodou. Ocetnice se neuzavírá, event. jen lehce, prodyšně přikryje; proces je rovněž příznačně *aerobní*. Médium v přirozeně teplém oikózním prostředí, po dvou, třech měsících zoctovává. Ocet se vycedí a ponechá dokvasit. Po dokvašení se stahuje hotový zralý ocet, a ukládá v uzavřených nádobách (srv. níže Spízní ocetnice).

Podobně se vyrábí *ocet z výtažků ovoce*.

**Třetí oikózní racionální technologii octa** charakterizuje *proces zoctovatění pomocí konstituentů silného zralého octa, nebo pomocí stimulantů*.



**Obr. 1.** Terénní destilační pec s charakteristickým rektifikátorem, tj. nástavcem s chladičem a s boční trubicovou výpustí. Výřez z vyobrazení knihy *Liber de arte distillandi* z roku 1512 (Weinhold 1975, s. 179, obr. 175)

<sup>8</sup> Bauer 1976, s. 148–157, č. kat. 95–103; tu srv. též ocetnice č. kat. 217, 220, 222, 223, 233.

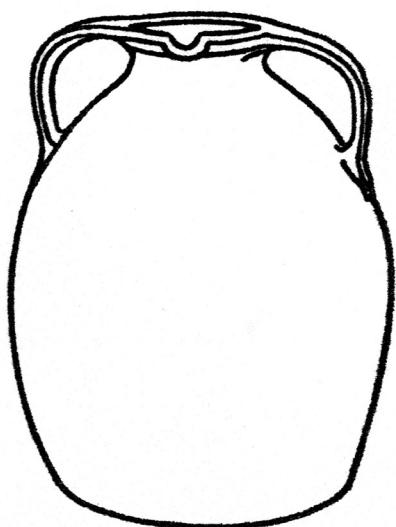
<sup>9</sup> Scheufler 1972, s. 31; s. 36, obr. 89–90; s. 44.

<sup>10</sup> Srv. *Technický slovník naučný 1927–1949 – ocet*; *Stoličná 2000*, s. 44–45 – octy z vín a z planého či lesního ovoce.

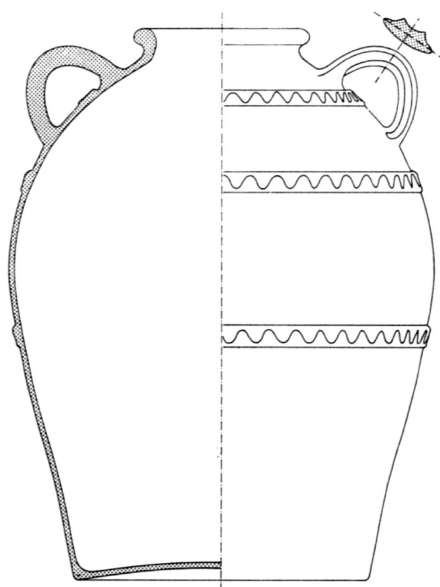
<sup>11</sup> Hora 1862, s. 81–83.

<sup>12</sup> Zálešák 1949, s. 446–447.

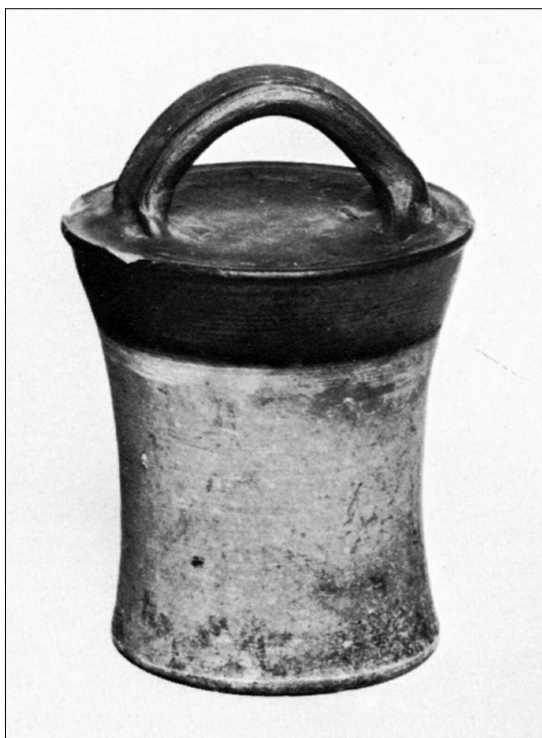
<sup>13</sup> Průcha 1947, s. 148–149.



**Obr. 2.** Weinbrandhafen, dvouuchá báň, významná úzké ústí, s hubicí v okraji. Báň fermentační a destilační. Hrnčina, malba, letopočet 1823, uvnitř glazovaná, vně bez glazury. Oberthulba, Lk. Bad Kissingen, Dolní Franky. Výška 34,6 cm, obsah 14,25 litru (Stieber 1967, s. 259, obr. 158)



**Obr. 3a.** Báň dvouuchá, významná úzké ústí s oblým okrajem. Báň fermentační a destilační. Zakuřovaná hrnčina, zalešovaná, s armaturami. Průměr ústí 14,3 cm, dna 24,4 cm, výška 45,7 cm, obsah 28,4 litru. Klasifikovaná jako Essigkrug – očetnice. Kröning nebo Binatal, kolem roku 1800 (Bauer 1976, kresba na s. 148, č. kat. 100)



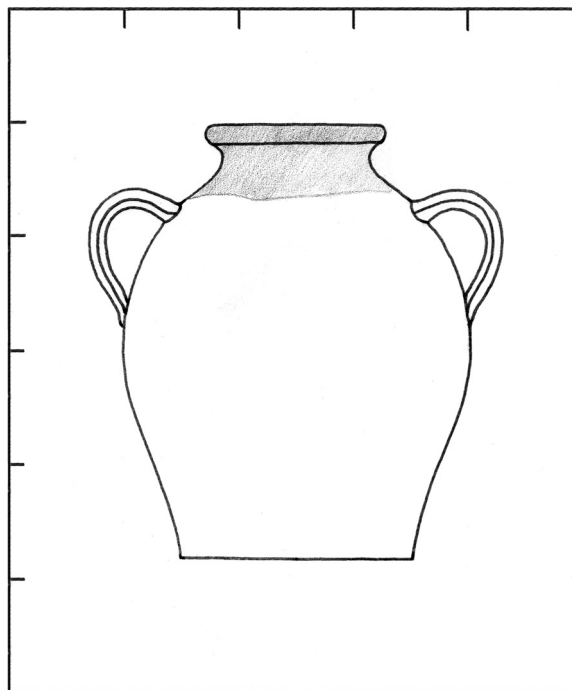
**Obr. 3b.** Stulpdeckel, zátka do fermentační bání, s obloukovým uchem. Zakuřovaná hrnčina. Rozměry neuvedeny (Bauer 1976, s. 253, č. kat. 222)



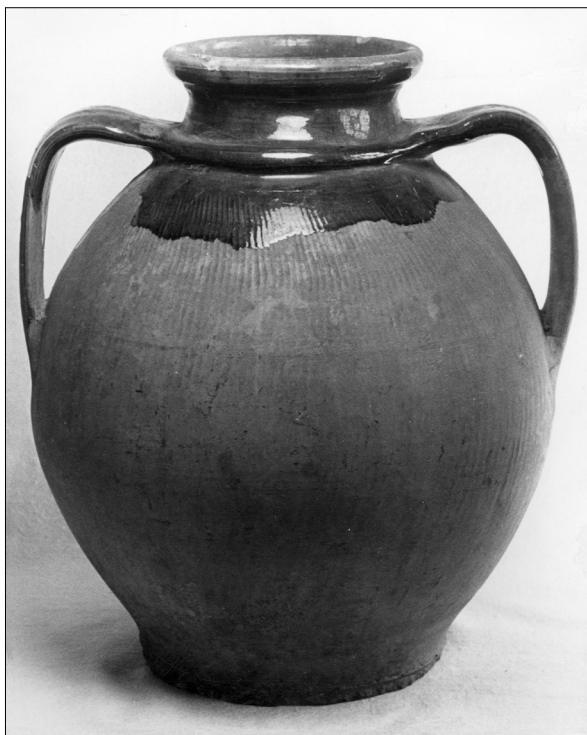
**Obr. 4.** Fermentační a destilační bání, dvouuchá, významná úzké ústí. Zakuřovaná hrnčina, zalešovaná, nálepové armatury. Průměr ústí 21 cm, dna 18 cm, výška 42,5 cm (MUZ Uherské Hradiště, sine; publikoval Scheufler 1972, příl. 63)



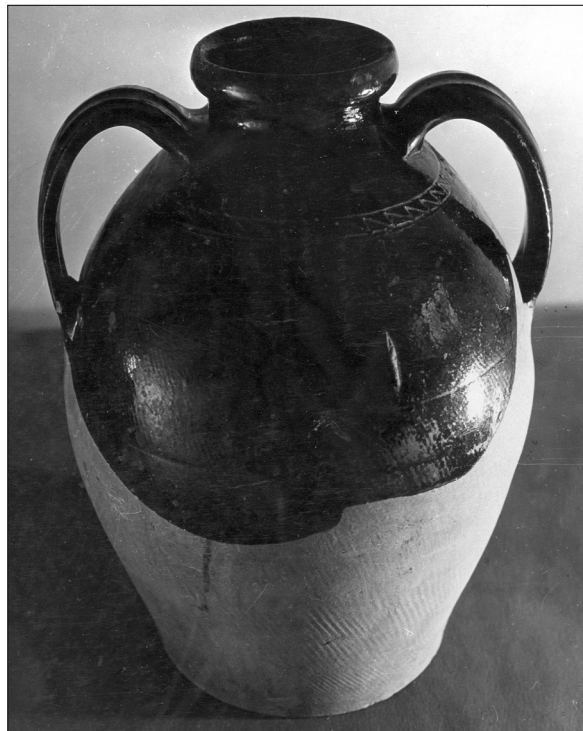
**Obr. 5.** Fermentační a destilační báň, dvouuchá, významné úzké ústí. Zakuřovaná hrnčina, zalešovaná, nálepkové armatury. Průměr ústí 15 cm, dna 19 cm, výška 39 cm (MUZ Mohelnice, č. i. 1343)



**Obr. 6.** Fermentační a destilační báň, dvouuchá, významné úzké ústí. Hrnčina, uvnitř glazovaná, vně pouze přes okraj, hrdlo, ucha. Průměr ústí 15,5 cm, dna 20,5 cm, výška 38,5 cm (kresba autor, podle exempláře MUZ Kačina, č. i. 20.465)



**Obr. 7.** Báň destilační, významné úzké ústí. Hrnčina, karbonovaný povrch, uvnitř glazovaná, vně pouze horní část nádoby. Údajně vyrobil František Vojtíšek. Průměr ústí 13 cm, dna 15 cm, výška 30 cm (MUZ Vysoké Mýto, sine)



**Obr. 8.** Báň destilační, významné úzké ústí. Hrnčina, karbonovaný povrch, uvnitř glazovaná, vně pouze horní část nádoby. Průměr ústí 9,5 cm, dna 17 cm, výška 34,5 cm (MUZ Libáň, sine)

Jako *konstituenta* nasycená silným zralým octem se na dno očetnice vkládají např. *kousky dřevěného uhlí*, nebo *prázdné žitné klasy*, či *bukové hobliny*. Proces této třetí racionální technologie je obdobný s procesem první racionální technologie.

Jako *stimulanty* se na dno očetnice vkládají např. *chlebové kůrky*, ovšem z chleba zadělávaného pivovarskými kvasnicemi, nebo *plané hrušky*.

Údaje o *bukových hoblinách* a *dřevěném uhlí* jako konstituentech silného octa v oikózní technologii octa uvádí např. Hora.<sup>14</sup>

Abelová dokládá výrobu *syrovátkového octa*, z Korytné, Podolí, Kopanic.<sup>15</sup> Tu se vyráběl ocet ze syrovátky stimulované *chlebovou kůrkou*. V Dolní Porubě se vyráběl ocet ze syrovátky stimulované *planou hruškou*. Proces zoctovatění probíhal asi po dobu dvou týdnů. Tyto doklady o výrobě syrovátkového octa patří k nejvýznamnějším v historické technologii mléčných produktů.

Z technologických charakteristik vyplývá, že bání pro výrobu octa mají příznačné *široké ústí*, po dobu aerobního procesu zoctovatění *otevřené*. Ocet se ovšem v technologické nádobě, nebo ve stejné nádobě ze série očetnic, event. ve speciální *spížní očetnici* také *ukládá* (srv. níže); bání s octem se uzavře *převlečnou poklicí*.

Uvádíme bání technologie octa z **glazované hrnčiny** – obr. 9; 10.

Ve sbírce pražského národopisného muzea jsme zaznamenali obdobnou bání technologie octa původem ze Strážnice, z doby kolem roku 1860, pocházející ze sbírky Heřmana Landsfelda.<sup>16</sup>

Dále uvádíme očetnice z **kameniny** a **polokameniny**, materiálů ve fermentačním procesu vysoce odolných – obr. 11; 12.

Očetnici z kameniny jsme zaznamenali také v ašském muzeu.<sup>17</sup>

V *Zemědělském muzeu* v Kačíně jsme zaznamenali tři bání, zjevně očetnice, pocházející z plzeňské Rosamovy sbírky reálií mléčného hospodářství, ovšem bez bližší specifikace.<sup>18</sup> Lze předpokládat, že tyto očetnice sloužily k výrobě a uložení *syrovátkového octa* – obr. 13.

### Sterilizační očetnice

Podstatný technologický detail technologie octa uvádí Zálešák:<sup>19</sup> v uloženém přírodním octě se postupně množí *háďátka octová* (*Anguillula aceti*). Ocet se proto **sterilizuje**, resp. **konzervuje** zahříváním na 60 °C. S touto technologií souvisejí keramické očetnice s karbovaným povrchem.

Uvádíme očetnice se signifikantním *karbovaným povrchem*, patrně určené ke *sterilizaci octa*, poté sloužící jako *nádoby spížní* k uložení sterilizovaného octa – obr. 14; 15.

Charakteristickou očetnici s karbovaným povrchem uvádí také Bauer, ovšem pod obecným označením *Bauchige Doppelhenkeltopf*.<sup>20</sup>

### Spížní očetnice

Bání s větší zásobou octa lze eventuálně zcela neprodyšně uzavřít, ocet se uchrání před oxidací a bakteriální kontaminací. Do speciálně tvarovaného vnějšího okruží se naloží **omazávka hlíny** či **smoly**, do které dosedne převlečná poklice. Nádoba se uloží do chladu, či do chladičí lázně. Po otevření bání omazávka na vnější straně ústí nemůže do nádoby vniknout. Omazávku lze snadno obnovovat.

Způsob zasmolování nádob je archaický. Např. Úlehlová-Tilschová cituje podle Zírta údaje Jošta z Rožmberka ze 16. století o konzervaci ovoce ve *vorudí hliněném*, *hrnci* nebo *džbánu*, který se potom dobře *zasmolí* a vpustí do *studnice* nebo *cisterny*.<sup>21</sup>

<sup>14</sup> Hora 1862, s. 82.

<sup>15</sup> Abelová 1977.

<sup>16</sup> NOHMNM, č. i. 79.650 – průměr ústí 18 cm, dna 17 cm, výška 34 cm.

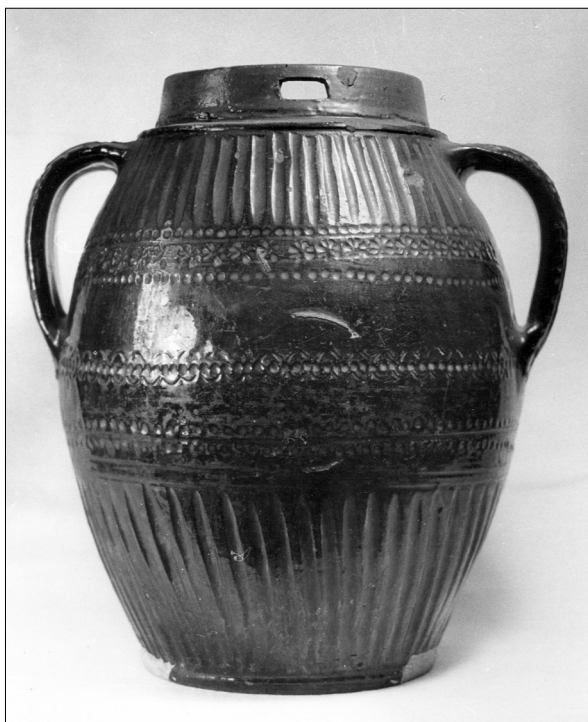
<sup>17</sup> MUZ Aš, sine – průměr ústí 18 cm, dna 16 cm, výška 35 cm.

<sup>18</sup> ZMUZ Kačina, č. i. 4473 – průměr ústí 16 cm, dna 17 cm, výška 26 cm; ZMUZ Kačina, č. i. 4514 – průměr ústí 18 cm, dna 21 cm, výška 35 cm.

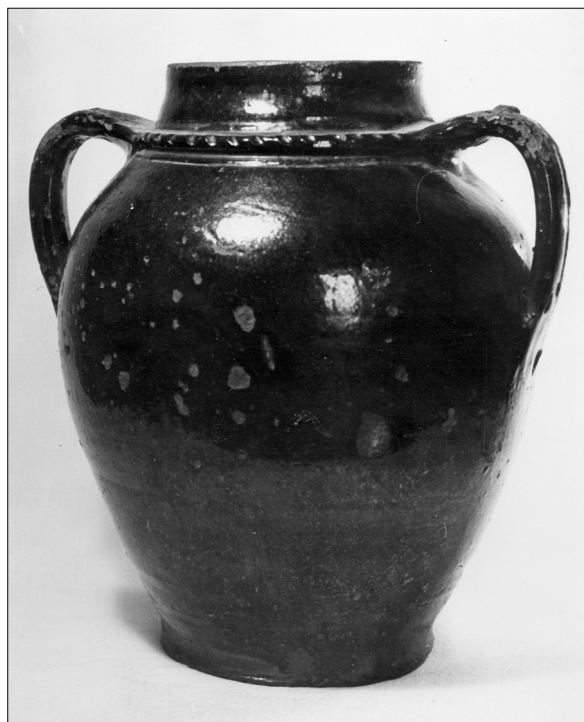
<sup>19</sup> Zálešák 1949, s. 447.

<sup>20</sup> Bauer 1976, s. 76. č. kat. 10 – Kröning, kolem roku 1850.

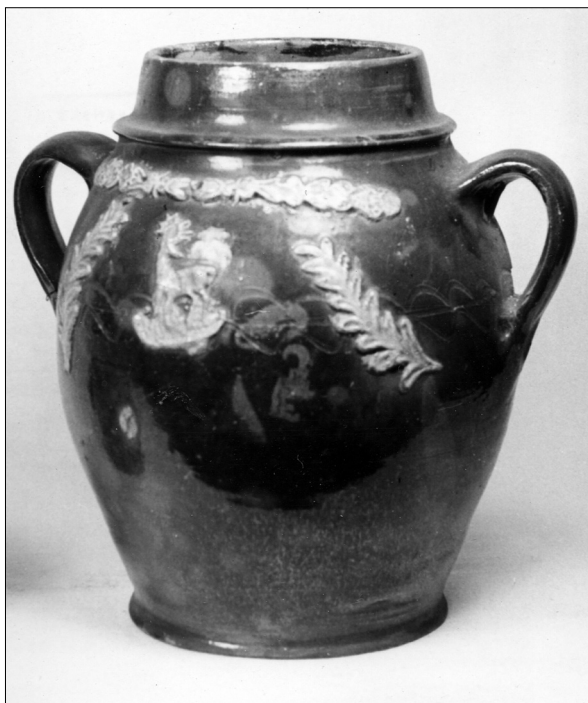
<sup>21</sup> Úlehlová-Tilschová 1945, s. 292.



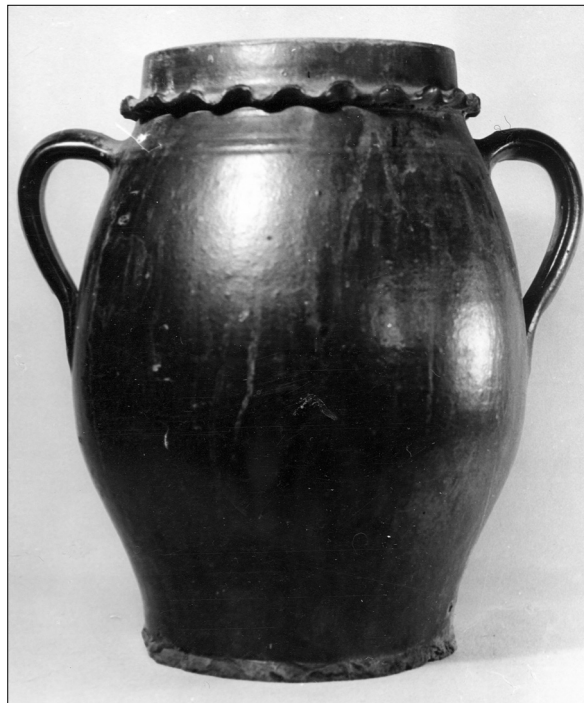
**Obr. 9.** Báň dvouuchá, signifikantní ústí pro převlečnou poklici. V okraji otvor (?). Ocetnice, technologická a spížní nádoba. Hrnčina, kanelovaný povrch, kolková faktura, uvnitř i vně glazovaná. Průměr ústí 14,5 cm, dna 16 cm, výška 34 cm (MUZ Opava, č. i. NK 138)



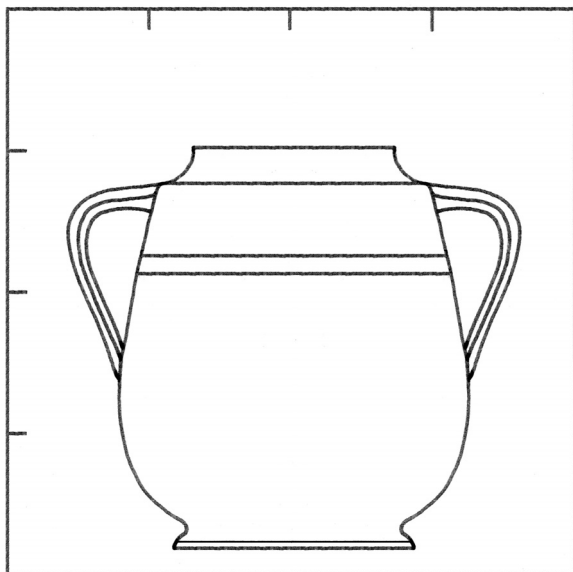
**Obr. 10.** Báň dvouuchá, signifikantní ústí pro převlečnou poklici. V okraji otvor (?). Ocetnice, technologická a spížní nádoba. Hrnčina, uvnitř i vně glazovaná. Průměr ústí 13 cm, dna 14 cm, výška 31 cm (MUZ Vizovice, sine)



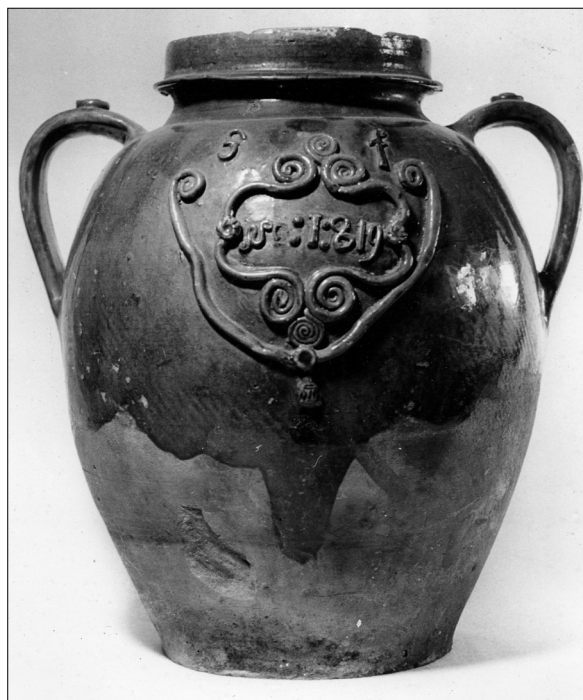
**Obr. 11.** Báň dvouuchá, signifikantní ústí pro převlečnou poklici. Ocetnice, spížní nádoba, patrně ze svatební výbavy parádním nádobím. Kamenina, hnědě glazovaná, plastické aplikace. Průměr ústí 11 cm, dna 13 cm, výška 23,5 cm. Pochází z obce Rejsko. Nejspíše výrobek z Bunzlau (MUZ Klatovy, č. i. 79.350)



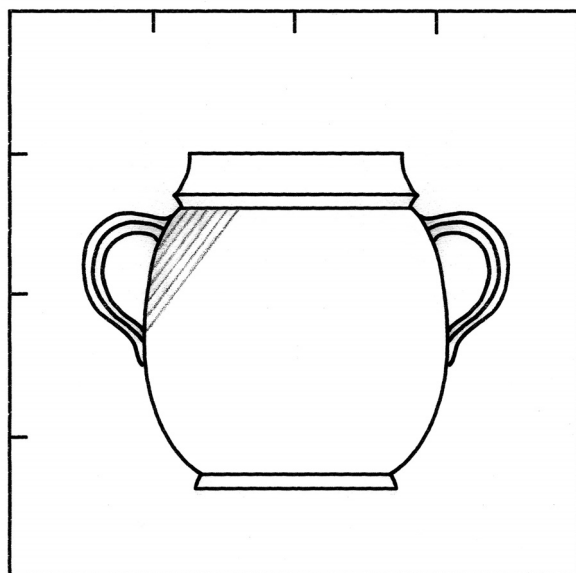
**Obr. 12.** Báň dvouuchá, signifikantní ústí pro převlečnou poklici. Ocetnice, technologická a spížní nádoba. Hrnčířská polokamenina, uvnitř i vně glazovaná. Průměr ústí 16 cm, dna 17 cm, výška 32 cm (kresba autor, podle exempláře MUZ Litoměřice, sine)



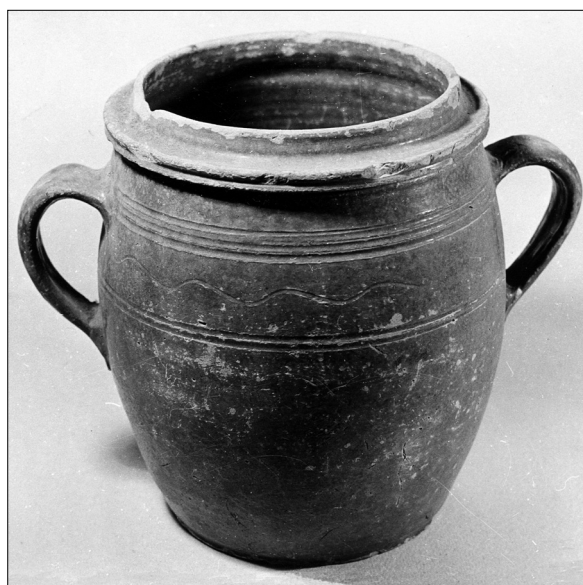
**Obr. 13.** Báň dvouuchá, signifikantní ústí pro převlečnou poklici. Ocetnice, patrně nádoba technologie syrovátkového octa, a spízní nádoba. Hrnčina, uvnitř i vně glazovaná. Průměr ústí 14,5 cm, dna 17,5 cm, výška 28,5 cm. Klasifikovaná jako krajáč. Pochází z plzeňské Rosamovy sbírky reálií mléčného hospodářství (kresba autor, podle exempláře MUZ Kačina, č. i. 20.468)



**Obr. 14.** Báň dvouuchá, signifikantní okruží pro převlečnou poklici. Hrnčina, karbovaný povrch, plastické nálepy, letopočet 1861, N° 1819, uvnitř glazovaná, vně asi z poloviny. Patrně sterilizační a spízní ocetnice. Průměr ústí 14,5 cm, dna 17 cm, výška 35,5 cm (MUZ Uherské Hradiště, sine)



**Obr. 15.** Báň dvouuchá, signifikantní okruží pro převlečnou poklici. Hrnčina, karbovaný povrch, uvnitř i vně glazovaná. Patrně sterilizační a spízní ocetnice na syrovátkový ocet; pochází z plzeňské Rosamovy sbírky reálií mléčného hospodářství. Průměr ústí 15 cm, dna 14 cm, výška 24 cm (kresba autor, podle exempláře MUZ Kačina, č. i. 20.467)



**Obr. 16.** Báň dvouuchá, ústí se signifikantním okružím pro omazávku, původně s převlečnou poklicí. Patrně spízní ocetnice. Hrnčina, rytá faktura, uvnitř i vně glazovaná. Průměr výduti 15,5 cm, výška 24 cm (MUZ Libáň, sine)

Uvádíme *spízní ocetnice* se zřetelným profilem speciálního okruží pro omazávku – obr. 16; 17.

Hrnčířské spízní ocetnice se zřetelným profilem speciálního okruží pro omazávku jsme zaznamenali také ve sbírce pražského národopisného muzea.<sup>22</sup>

Jako *spízní ocetnice*, či nádoba na ocet *ke kuchyni* či *ke stolu* může snad být klasifikována jedno- uchá bāň malého formátu, z boskovického muzea – obr. 18.

### Ocetnice s výpustí

V berounském muzeu se dochovala **ocetnice s trubicovou výpustí**, vyrobená z hrnčířské polokameniny, nesporně identifikovaná nápisem „*NEJJEMNĚJŠÍ / STOLNÍ OCET / L & K*“. Pravděpodobně *zásobní nádoba kupecká pro výčep octa*. Neuvádí se ovšem, jakého octa. Pod pojmem *nejjemnější stolní ocet* lze tušit průmyslově vyrobený, rafinovaný *ocet lihovarský*. Berounská ocetnice má však oblý okraj, tzv. *mléčný*, bylo by proto možno specifikovat i *ocet syrovátkový*. Nicméně nádobí z hrnčířské polokameniny namnoze postrádá signifikantní speciální konstrukce okrajů, okraje nádob mívají obecnou paušální formu, mj. např. oblý okraj, jehož forma vychází z ergonomie vytáčení z oblé rezervy kachlice. Uvádíme berounskou ocetnici – obr. 19.

V ocetnicích s výpustí lze ergonomicky výhodně vyrábět zvláště octy z révových či ovocných výtažků, octy sladové, octy s konstituenty, a octy se stimulanty (srv. výše). Při dokončení procesu lze totiž snadno **separovat** hotový ocet, pevná složka zůstává v nádobě.

V ocetnicích s výpustí lze dále předpokládat specializovanou **výrobu octa s posílenou oxidací aerobního procesu**. Tento speciální proces spočívá v postupné pomalé oxidaci kapek média dopadajících na konstituens se silným octem. Na dno ocetnice se kladou bukové hobliny, nebo dřevěné uhlí, či chlebové kůrky smočené v silném octu. Do ústí ocetnice se vloží cedník, do jehož otvorů jsou zasunuty prázdné žitné klasy. Do cedníku se vlije médium. Médium postupně prokapává na konstituens, přičemž účinně oxiduje a octovatí. Otevřenou výpustí ocetnice postupně odkapává hotový ocet do podstavené nádoby. V ocetnici se ovšem vytvoří jen slabý ocet, dostatečný však např. pro vaření kyselých pokrmů. V potřebě silnějšího octa se slabý ocet prohání ocetnicí opakovaně, event. v *koloně*, tj. sérii několika ocetnic.<sup>23</sup>

Na principu tohoto oikózního procesu výroby octa byla vybudována racionální průmyslová kontinuální technologie octa, praktikovaná v kolonách ocetnic, provozovaná zvláště při lihovarech.

V ocetnici s výpustí lze také výhodně **separovat** hotový *čirý ocet* a *octový kal*, který vzniká při dokvácení surového octa.

V karbovaných ocetnicích s výpustí lze hotový ocet **sterilizovat**, zahřátím na 60 °C (srv. výše Sterilizační ocetnice).

Ocetnice s výpustí s převlečnou poklicí, nejlépe s omazávku (srv. výše Spízní ocetnice), lze zajistě použít jako **nádoby spízní**, resp. **výčepní**; výpustí lze vypouštět potřebnou dávku octa (srv. výše ocetnici z berounského muzea).

Uvádíme charakteristické exempláře ocetnic s výpustí – obr. 20; 21.

Gaál uvádí charakteristickou ocetnici s výpustí jako *Rahmtopf*, tedy *smetanici*.<sup>24</sup> Lze uvažovat, že tato nádoba ze souboru nádobí mléčného hospodářství byla určena k výrobě *syrovátkového octa* a druhotně použita jako *smetanice*.

### Báně technologie konzervárenské

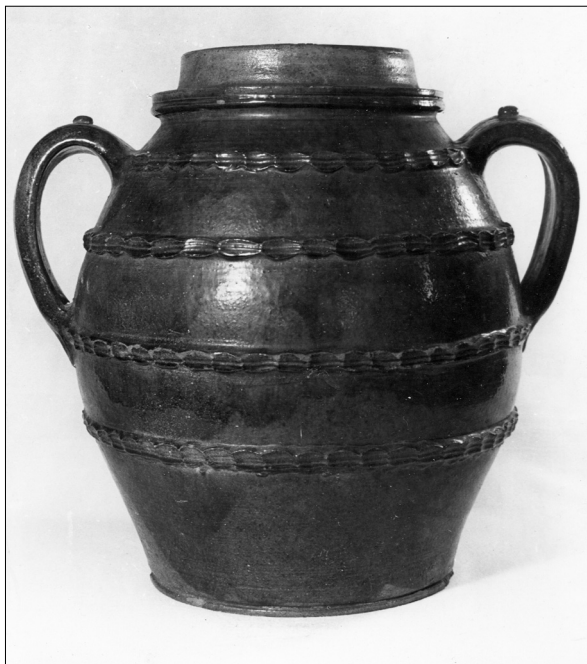
Úlehlová-Tilschová konstatuje, že úprava potravin **kvašením** patří k nejstarším a udržela se jen v méně civilizovaných zemích, zvláště na východě. Podle Maurizia *kvašení* následuje *sbíráni planého ovoce*, a daleko předchází např. *vaření kaší*, či *pečení chleba*.<sup>25</sup>

<sup>22</sup> NOHMNM č. i. 75.289 – průměr ústí 19 cm, dna 23 cm, výška 35 cm; NOHMNM č. i. 97.932 – průměr ústí 20 cm, dna 18,5 cm, výška 36,5 cm.

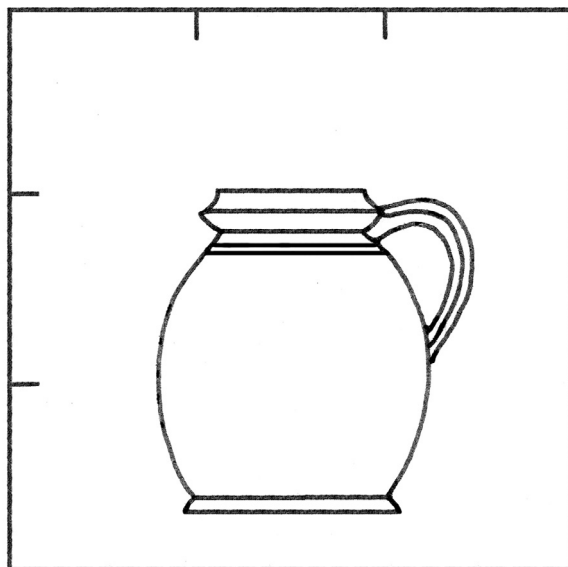
<sup>23</sup> *Hora* 1862, s. 82.

<sup>24</sup> *Gaál* 1969, obr. 47/8.

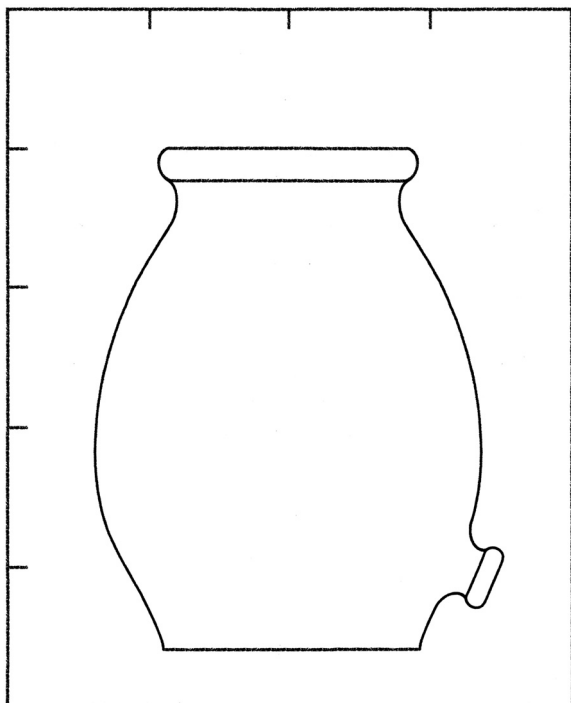
<sup>25</sup> *Úlehlová-Tilschová* 1945, s. 286.



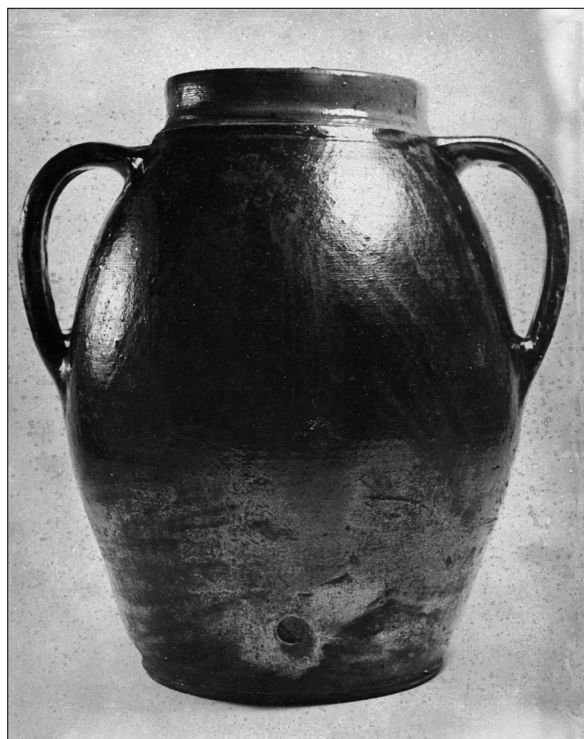
**Obr. 17.** Báň dvouuchá, ústí se significantním okružím pro omazávku, původně s převlečnou poklicí. Patrně spíží očetnice. Hrnčina, nálepkové armatury, uvnitř i vně glazovaná. Průměr ústí 14,5 cm, dna 19 cm, výška 34 cm (MUZ Tišnov, č. i. 4785)



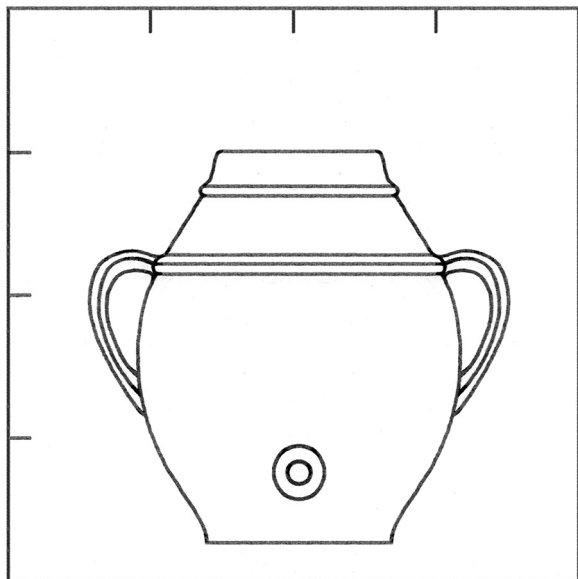
**Obr. 18.** Báň jednouchá, significantní okraj pro převlečnou poklici. Hrnčina, rytá faktura, uvnitř i vně glazovaná. Údajně kunštátský výrobek. Průměr ústí 8 cm, dna 11 cm, výška 17 cm. Patrně spíží očetnice, nádoba na ocet ke kuchyni či ke stolu (kresba autor, podle exempláře MUZ Boskovice, č. i. 118–XIII; publikoval Scheufler 1972, příl. 51)



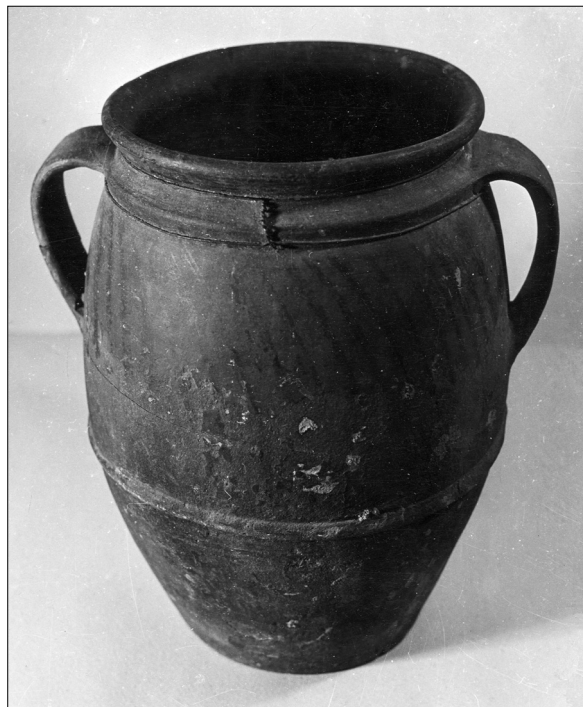
**Obr. 19.** Očetnice s trubicovou výpustí, bezuchá. Hrnčířská polokamenina, uvnitř i vně glazovaná. Patrně zásobní nádoba kupecká pro výčep octa. Nápis: „NEJEMNĚJŠÍ / STOLNÍ OCET / L & K“. Průměr ústí 18 cm, dna 18 cm, výška 36 cm. Kresba podle zběžného záznamu (kresba autor, podle exempláře MUZ Beroun, č. př. 79/85)



**Obr. 20.** Očetnice s výpustí, dvouuchá, significantní ústí pro převlečnou poklici. Nádoba technologie octa. Hrnčina, uvnitř i vně glazovaná. Průměr ústí 13 cm, dna 14,5 cm, výška 29,5 cm (MUZ Český Těšín, č. i. 2328)



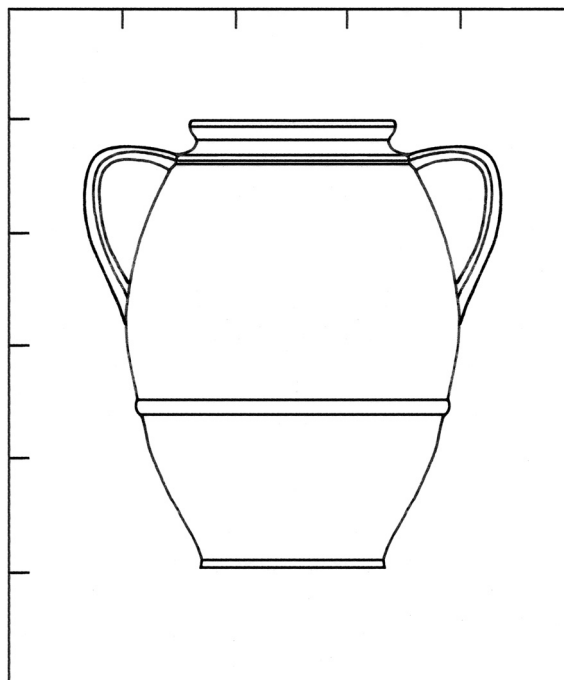
**Obr. 21.** Ocetnice s výpustí, dvouuchá, signifikantní ústí pro převlečnou poklici. Nádoba technologie octa, sterilizační a spíží oacetnice. Hrnčina, karbovaný povrch, uvnitř glazovaná, vně pouze přes okraj a horní část korpusu. Průměr ústí 11 cm, dna 12,5 cm, výška 22,5 cm. Asi Opavsko (kresba autor, podle exempláře NOHMNM č. i. 7330 / NVČ 221)



**Obr. 22.** Zelák, báň dvouuchá, široké ústí, signifikantní vysoký vyžlabený okraj. Zakuřovaná hrnčina, armovací nálep, zalešovaný povrch. Drátovaná. Průměr ústí 19,5 cm, dna 17 cm, výška 33 cm. Patrně fermentační báň na kysané zelí (MUZ Libáň, sine)



**Obr. 23.** Zásobnice, báň dvouuchá, široké ústí, signifikantní vysoký vyžlabený okraj. Zakuřovaná hrnčina, armovací nálep, rytá faktura, zalešovaný povrch. Drátovaná. Průměr ústí 17 cm, dna 19 cm, výška 36 cm. Patrně fermentační báň na kysané zelí (MUZ Mladá Boleslav, č. i. 1681)



**Obr. 24.** Zásobnice, báň dvouuchá, široké ústí, signifikantní vysoký vyžlabený okraj. Zakuřovaná hrnčina, armovací nálep, zalešovaný povrch. Průměr ústí 18,5 cm, dna 16,5 cm, výška 40 cm. Patrně fermentační báň na kysané zelí (kresba autor, podle exempláře MUZ Sobotka, č. i. II C 4/28; publikovali Plicková – Scheufler 1966, obr. 34)

Šapiro a kol. uvádějí **kvašení**, aneb **kysání-fermentaci** ovoce a zeleniny jako recentní technologii v Bělorusku. Šapiro a kol. rovněž konstatují, že *kysání* patří k nejstarším a nejrozšířenějším způsobům konzervace.<sup>26</sup>

Např. *jablka* (a jiné *ovoce*) se kladou do *polévané keramické nádoby* (také dubového soudku, smaltované či skleněné nádoby ap.) vystlané vypranou a spařenou *žitnou* či *pšeničnou slamou*. Jablka se zalijí *nálevem*, a zatíží se, např. dřevěnou destičkou, aby byla zcela ponořena v nálevu. Basální součástí nálevu je *zákvas* – buď *sladinka*, tj. svařený ječný slad, nebo *pospa*, tj. svařená žitná mouka. Úlehlová-Tilschová *zákvas* nazývá *nátěsta*. Jako *zákvas* lze použít i *kyselé mléko*, *kůrky žitného chleba*. Do *sladinky* nebo *pospy* se přidá *sladivo* – med, nebo cukr, také např. sladké hrušky, a *sůl*. Přidá se i *koření*. Ovoce se v nálevu ponechá fermentovat 6–7 dnů při *pokožové teplotě*, tj. teplotě oikózní. Poté se nádoba uloží do *chladného prostředí*, v kterém nálož kysá 1,5–2 měsíce.

Podobně se nakládá, v modifikovaných nálevech různých proporcí přísad, při různé teplotě, při různé době kysání, *košťálová zelenina* (např. *zelí*), *kořenová zelenina* (např. *červená řepa*), *plodová zelenina* (např. *okurky* – kvašené, nikoliv sterilované), *cibulová zelenina* (např. *mladé cibulky*), *vytrvalá zelenina* (např. *špenát*), *kořeninová zelenina* (např. *kopr*).

Nakládají se ovšem také *plané rostliny*. Stoličná uvádí např. *boršč*, tj. kysané listy *bolševníku* (*Heraclaeum sphondylium*), které se také na Slovensku pojídaly jako „salát“, označený dokonce jako „salát Slováků“. *Boršč*, česky *bršť*, se ovšem požíval i jako *nápoj – kvas*, také jako *vařivo*; veškeré kvasy byly vařivem velmi významným.<sup>27</sup>

Konzumuje se jednak *zakysané ovoce* či *zakysaná zelenina*, jednak *zakysaná tekutina*, tj. *kvas*. Některé fermentační technologie jsou specializovány pouze na výrobu **kvasu**, zpravidla mírně alkoholizovaného řízeným *dokvácením* cukrů.

Úlehlová-Tilschová uvádí, že kvasy ze západní Evropy vymizely. Zmiňuje balkánský kvas kvašený z prosa – *braga*, *bosa*, kavkazský *kumys* kvašený z kobyliho mléka, bulharský *rassol* kvašený ze zelí, slovinskou *repicu* kvašenou z červené řepy, ruský *kvas*.<sup>28</sup> Stoličná uvádí *kvas – kysel – žur* kvašený z obilnin, z planého ovoce, z medu, *zakysaný chlebovým kváskem* nebo chlebem, event. ještě chmelený.<sup>29</sup>

Jak konstatuje Úlehlová-Tilschová, technologie kvašení ovoce v západních zemích zanikla. Udrželo se ovšem všeobecně známé „nakládání“ zelí a „nakládání“ tzv. *rychlókvašných okurek* (nikoliv sterilovaných).

Scheufler např. uvádí v morfologickém přehledu tzv. *zelák*, nádobu na nakládání zelí, ovšem bez jednoznačné specifikace; stejné nádoby klasifikuje např. také jako *zásobnice*.<sup>30</sup>

Uvádíme tři vysoké velkoobjemové báně ze zakuřované hrnčiny, shodné formy, s relativně širokým ústím, se signifikantním vysokým vyžlabeným okrajem, báně lišící se od palírenských, ocetních, i mléčných bání. Lze uvažovat, že právě tyto báně sloužily technologii fermentace ovoce a zeleniny – obr. 22; 23; 24.

### Báně v mléčném hospodářství

Ve sbírce pražského národopisného muzea jsou uloženy čtyři dvouuché báně doložené funkčními specifikacemi – tři *na smetanu*, jedna jako *latka na mléko*. Tyto báně, o výšce okolo 30 cm, mají *mléčný okraj*, signifikantní pro nádoby mléčného hospodářství. Uvádíme první dvě *báně na smetanu*, obě vně neglazované, ovšem v proporcích rozdílné – obr. 25; 26.

Pozoruhodný název *prčák* souvisí s významy slovesa *prčiti*, tj. buď *páchnouti kozlím prkem* (nádobu na kozí mléko?, nebo páchnoucí syrnice na nakládání sýr?), nebo *spojovati se, kopulovati*, přeneseně pak *spojovati cokoliv dohromady* (třeba snad i jednotlivé výtěže smetany do *smetanice*).<sup>31</sup>

<sup>26</sup> Šapiro a kol. 1988, s. 20–21n.

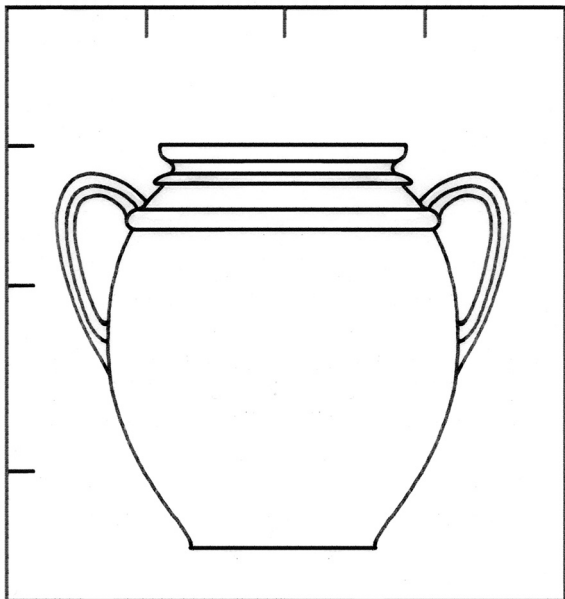
<sup>27</sup> Stoličná 2000, s. 60; Machek 1968, s. 69.

<sup>28</sup> Úlehlová-Tilschová 1945, s. 466.

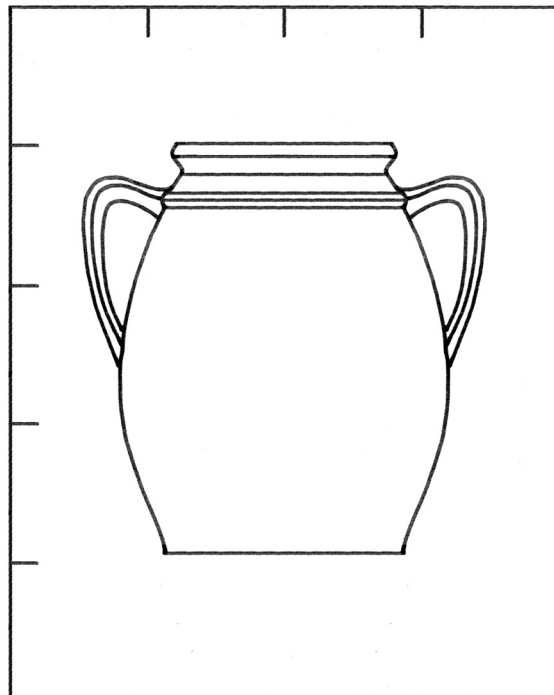
<sup>29</sup> Stoličná 2000, s. 49.

<sup>30</sup> Scheufler 1972, s. 36, obr. 87; týž uvádí na obr. 86 jako *zelák* i džbán s trubicovou výlevkou; srv. rozdílnou klasifikaci *zelák* a *zásobnice* níže.

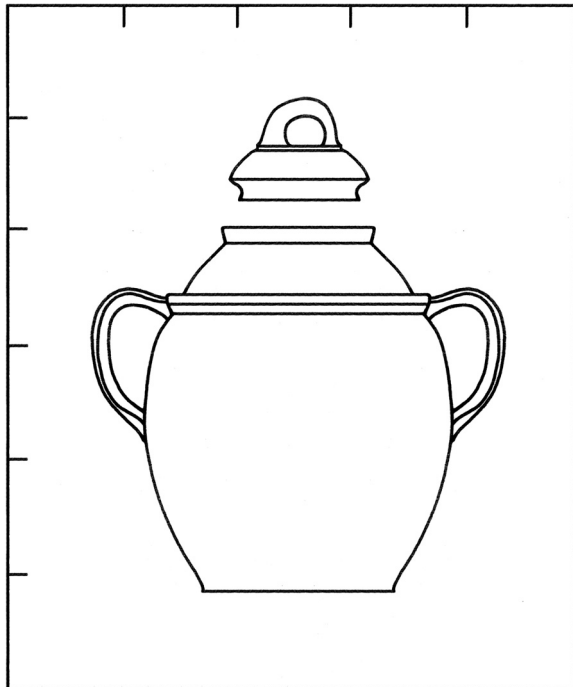
<sup>31</sup> Machek 1968, s. 482.



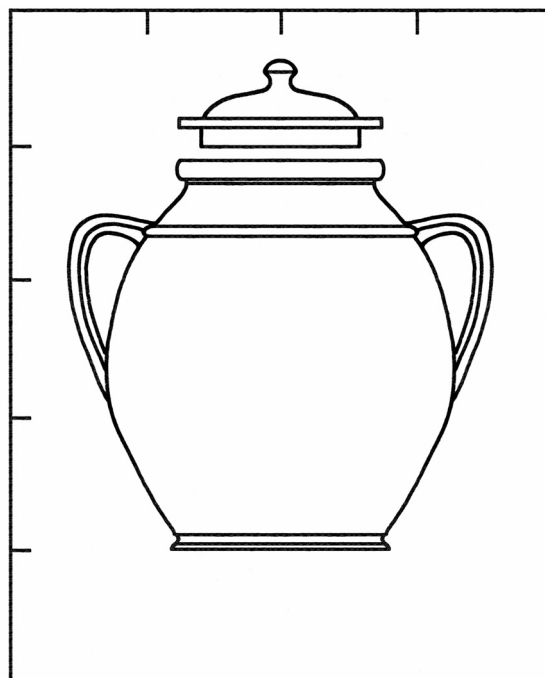
**Obr. 25.** Smetanový hrnec, bání dvouuchá, signifikantní mléčný okraj. Hrnčina, armovací nálepy, uvnitř glazovaná, vně bez glazury. Průměr ústí 17,5 cm, dna 14 cm, výška 29 cm. Bernartice nad Odrou. Nádoba po babičce, narozené asi roku 1846 (kresba autor, podle exempláře NOHMNM, č. i. 59.450)



**Obr. 26.** Prčák na smetanu, bání dvouuchá, signifikantní mléčný okraj. Hrnčina, armovací nálepy, uvnitř glazovaná, vně bez glazury. Průměr ústí 16 cm, dna 16 cm, výška 30 cm. Dar J. a B. Duspivových z České Třebové (kresba autor, podle exempláře NOHMNM, č. i. 21.984)



**Obr. 27.** Bání dvouuchá, s poklicí, nízký oblý okraj. Hrnčina, karbovaný povrch, armovací nálepy, uvnitř i vně glazovaná. Uvnitř silně korodovaná. Průměr ústí 13 cm, dna 17 cm, výška 32 cm, obsah 11 litrů. Určena na smetanu, spíše tvarožnice či syrnice. Pochází ze Vsetínska (kresba autor, podle exempláře NOHMNM, č. i. 30.311)



**Obr. 28.** Latka na mléko, bání dvouuchá, s poklicí, nízký oblý okraj. Hrnčina, karbovaný povrch, armovací nálepy, uvnitř i vně glazovaná. Průměr ústí 15 cm, dna 15,5 cm, výška 29 cm. Spíše tvarožnice či syrnice. Pochází z Frenštátu pod Radhoštěm. Původně ve sbírce Františka Řehoře (kresba autor, podle exempláře NOHMNM, Č 4226ab)

Konstrukce báně s hypertrofovaným vydutým korpusem a s podsazenými uchy je charakteristická pro celou řadu *fermentačních nádob* (srv. výše). Také *smetanice* patří mezi fermentační nádoby.

Do *báně-smetanice* se smetana může **střádat** z jednotlivých nádob na ustávání mléka. V báni se střídaná smetana může postupně **zahušťovat**. V báni se smetana může **zakysávat** *smetanovým zákyssem*, resp. **očkovat** specifickým komplexem bakterií s dominantním typem *streptococcus cremoris*, nejčastěji pomocí zbytku odsmetaněného mléka po předchozím cyklu střídání, zahušťování a zakysávání, resp. zaočkování. Zakysávání se provádí při specifické teplotě, zpravidla v *chladném prostředí*, kolem 15 °C (nikoliv při podchlazení).

*Smetanový zákys* se označuje také jako *smetanový zákvas*; *smetanice* se označuje také jako **zákvasnice**.<sup>32</sup>

Nicméně druhé dvě smetanice z pražského národopisného muzea mají *karbovaný povrch*, signifikantní pro nádoby varné. Funkční specifikace bání jako smetanic není tedy jednoznačná. Lze uvažovat, že karbované báně jsou původně spíše *tvárožnice* či *syrnice*, charakteristicky exponované v příhřevu, a druhotně užitě jako smetanice – obr. 27; 28.

Uvádíme obdobnou karbovanou bání ze sbírky muzea ve Vysokém Mýtě, blíže neurčenou – obr. 29.

Konstrukčně obdobná karbovaná bání, ovšem s *výpustí* nad dnem, blíže neurčená, pochází ze štramberského muzea. Patrně rovněž *tvárožnice* či *syrnice*, specializovaná pro separaci syrovátky pomocí výpusti – obr. 30.

Dále uvádíme i celoglazovanou bání se signifikantním mléčným okrajem, patrně rovněž smetanici – obr. 31.

Celoglazované báně se signifikantními mléčnými okraji jsme zaznamenali také v nelahozeveském a vsetínském muzeu.<sup>33</sup>

Smetanice typu bání jsme rovněž evidovali v terénním materiálu.<sup>34</sup>

### Báně – máselnice

Bauer uvádí bání se signifikantním mléčným okrajem zjevně upravenou jako **máselnici**; nádoba má v ústí osazený příklop s krčkem a otvorem pro moutvici – obr. 32.

Bauer ovšem máselnici nerozpoznává, bání klasifikuje obecně jako *Bauchiger Doppelhenkeltopf mit Deckel* a konstatuje, že *Deckel* je cizorodý a velikostí nevyhovující ústí bání. Martiny však uvádí dvouuchou bání se signifikantním mléčným okrajem, opatřenou zcela *nezávislým dřevěným příklopem* s otvorem pro dřevěnou moutvici.<sup>35</sup> Tento příklad dokumentuje jeden ze způsobů adaptace nádoby na máselnici. Ačkoliv se zdá, že bavorská bání dle Bauera byla na máselnici použita druhotně, příklad Martinyho potvrzuje, že bání mohly být vybaveny *nezávislým dřevěným příklopem* a dřevěnou moutvicí.

Některé bání jsou vybaveny speciálním *zdvojeným*, event. *ztrojeným okrajem*, který je mj. signifikantní pro nádoby technologie másla.<sup>36</sup> Lze proto předpokládat, že bání se signifikantním *zdvojeným*, event. *ztrojeným okrajem* jsou **korpusy máselnic**, které byly původně vybaveny **nezávislým stloukacím zařízením**, např. právě dřevěným příklopem s dřevěnou moutvicí.

Nezávislé stloukací zařízení umožňovalo využít bání také jako *smetanici*, ke střídání, zahušťování a zakysávání smetany (srv. výše); v takové báni byla pak smetana připravena ke stloukání – *nezávislým stloukacím zařízením*.

Uvádíme příklad bání se signifikantním *zdvojeným okrajem* ze sbírky pražského národopisného muzea, obecně označenou jako *Gefäss* – obr. 33.

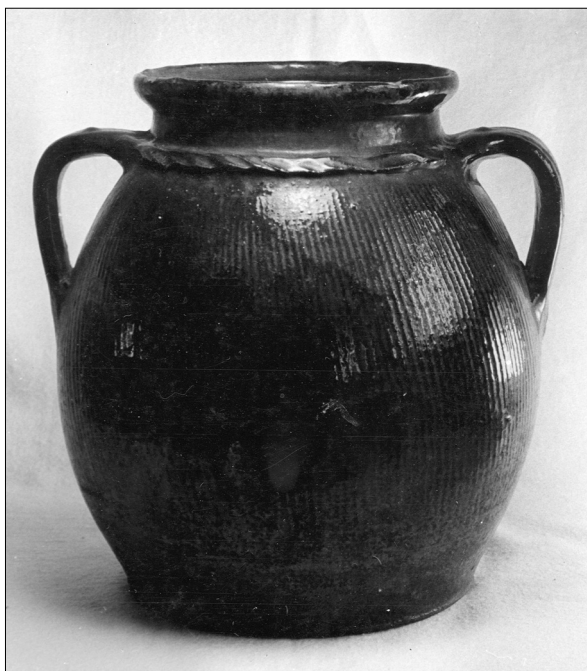
<sup>32</sup> Hojdar – Kněz – Fiala 1948, s. 189–195.

<sup>33</sup> MUZ Nelahozeves, sine – průměr ústí 20 cm, dna 21 cm, výška 33 cm; MUZ Vsetín, č. i. 11.884 – průměr ústí 23,5 cm, dna 19 cm, výška 34 cm.

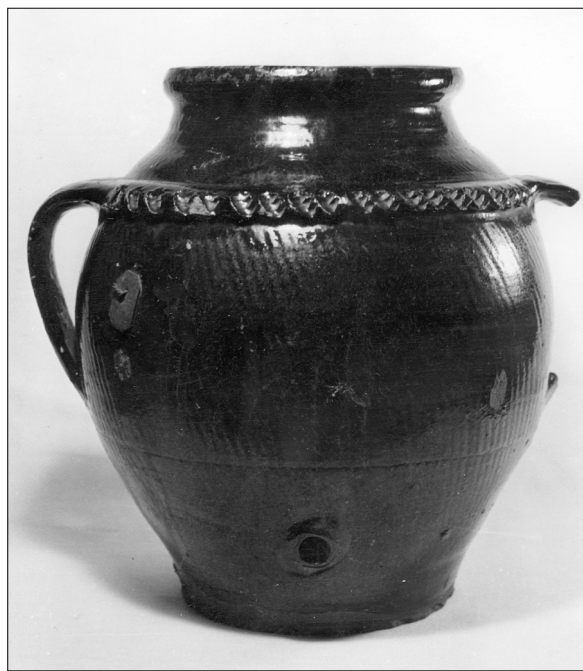
<sup>34</sup> Javorník, o. Trutnov: *baňák na smetanu* – v této nádobě se smetana ukládala v *předsklepi na steláži*; Valdov, o. Jičín: *puclák* – smetanice formy bání.

<sup>35</sup> Martiny 1895, obr. 5.

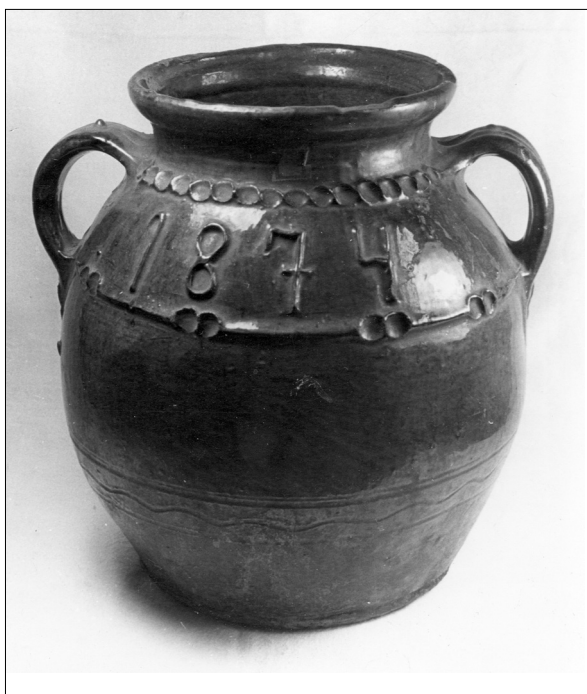
<sup>36</sup> Srv. Štajnochr 2006, s. 997–998.



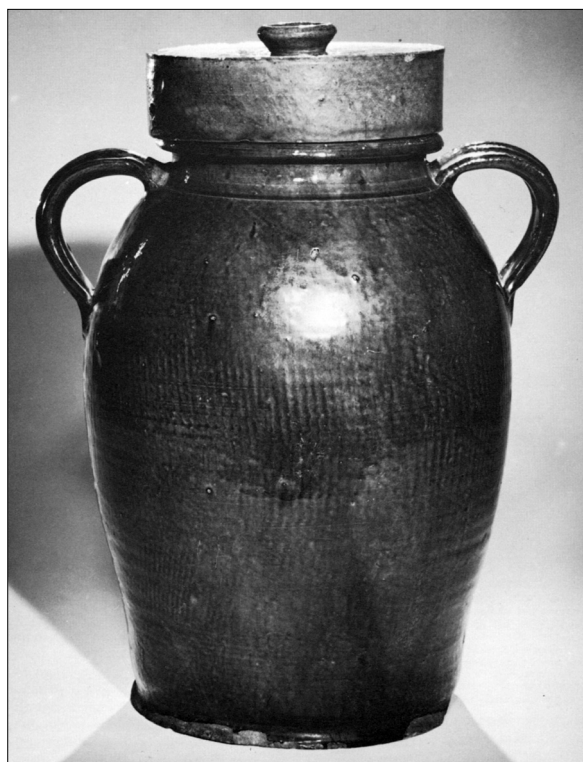
**Obr. 29.** Báň dvouuchá, mléčný okraj. Hrnčina, karbovaný povrch, armovací nálep, uvnitř i vně glazovaná. Průměr ústí 13 cm, dna 15 cm, výška 35 cm. Údajně vyrobil František Vojtíšek. Patrně tvarožnice či syrnice (MUZ Vysoké Mýto, sine)



**Obr. 30.** Báň s výpustí, dvouuchá, mléčný okraj. Hrnčina, karbovaný povrch, armovací nálep, uvnitř i vně glazovaná. Průměr ústí 16 cm, dna 16 cm, výška 30 cm. Patrně tvarožnice či syrnice (MUZ Štramberk, sine)



**Obr. 31.** Báň dvouuchá, signifikantní mléčný okraj. Patrně smetanice ze svatební výbavy parádním nádobím. Hrnčina, armovací nálepy, letopočet 1874, rytá faktura, uvnitř i vně glazovaná. Průměr ústí 20 cm, dna 20 cm, výška 33 cm (MUZ Vysoké Mýto, sine)



**Obr. 32.** Bauchiger Doppelhenkeltopf mit Deckel, báň dvouuchá s nástavcem pro moutvici, signifikantní mléčný okraj. Máselnice. Hrnčina, karbovaný povrch, uvnitř i vně glazovaná. Průměr ústí 12,3 cm, dna 16,5 cm, výška 30,6 cm. Východní Dolnobavorsko, asi kolem roku 1850 (Bauer 1976, s. 273, č. kat. 242)

## Báně s výpustí

Také **báně s výpustí**, se signifikantním zdvojeným a ztrojeným okrajem, doložené jako nádoby mléčného hospodářství, byly nejspíše korpusy máselnic s nezávislým stloukacím zařízením, resp. *smetanice* a *máselnice* zároveň. Výpust mohla sloužit, jak vyplývá ze srovnání s mísovitými nádobami s výpustí<sup>37</sup>, jednak k **vypouštění zbytku odsmetaněného mléka** po zahušťování a zakysávání smetany, jednak k **vypouštění podmáslí** po stlučení másla, zároveň k **praní másla** při současném hnětení hrudky v nádobě. Báně s karbovaným povrchem či s povrchem bez glazury mohly být exponovány v **příhřevu** zakysané smetany před stloukáním na oikózní teplotu, při které se máslo nejlépe stlouká.

Uvádíme bán s výpustí se signifikantním zdvojeným okrajem ze sbírky reálií mléčného hospodářství zemědělského muzea v Kačině, pocházející z plzeňské Rosamovy sbírky reálií mléčného hospodářství – *obr. 34*.

Dále uvádíme bán s výpustí se signifikantním ztrojeným okrajem, dle Gaála, který tuto bán klasifikuje jako *Rahmtopf*, tj. *smetanici* (autor uvedl další údaje o báních v mléčném hospodářství – srv. výše Báně technologie octa) – *obr. 35*.

## II. TRANSPORTNÍ HRNCE

### Hrnce s obloukovým uchem

K jedné nejhrouževnatějších floskulí českého národopisu patří pojmenování veškerých hrnců s obloukovým uchem jako *koutních hrnců, koutňáků*.<sup>38</sup> Přitom hrnce s obloukovým uchem patří mezi nejvýznamnější kulturní reálie středoevropských selských poměrů.

Totíž hlavní část denní stravy, tj. zhruba tři jídla denně, v sezóně celkem až pět jídel denně,<sup>39</sup> zemědělci požívali v převážné části zemědělského roku přímo v terénu,<sup>40</sup> na poli, v oblastech vinařských viníků na vinici, v oblastech dřevařsko-zemědělských dřevařů v lese, převážně v zimní sezóně. Např. Úlehlová-Tilschová cituje: „*To se rozumí samo sebou, že (na Moravském Slovensku o žních) k obědu nechodívají domů, nýbrž že jim hospodyně nese v nůši na zádech (jídlo) v nosáku, hrnci s uchem přes vrchní otvor (na pole)*...“<sup>41</sup>

Hrnčír Volf z Kolovče informoval o *polivečnicku*, hrnci s obloukovým uchem, obsahu až 8–10 litrů, v kterém se nosila polévka na pole.<sup>42</sup>

Polonec – Turzová uvádějí *obedáre*, hrnce s obloukovým uchem ze sbírek Slovenského Národního muzea v Martině; název je signifikantní.<sup>43</sup>

Ve sbírce pražského národopisného muzea je mj. uložena *baňka do pole* s obloukovým uchem, z hrnčírské polokameniny, výrobek Ladislava Podsedníka v Sychotíně, o. Blansko, s příznačným nápisem „*Buh žehnej práci naší!*“<sup>44</sup>

Stieber uvádí v typologickém přehledu *Bügeltopf – essentragl – tragbidschei*, hrnec s obloukovým uchem, z Dolního Bavorska, z doby kolem roku 1880. Název *essentragl* příznačně vypovídá o funkci nádoby.<sup>45</sup>

Podrobnější informace přináší Bauer. Uvádí typus *bügeltopf – bunghofa*, určený pro primo k *nošení jídla na pole*. Dále *na páteční nákup jelit, jitřnic v polévce od řezníka. Na sobotní nákup pivovar-*

<sup>37</sup> Štajnochr 2006, s. 1001–1005.

<sup>38</sup> Např. Scheufler 1972, s. 30 a 36, obr. 70–72, s. 43; Vondruška – Kopřivová – Grulich 1987, s. 22.

<sup>39</sup> Dějiny hmotné kultury II/2, s. 842; Úlehlová-Tilschová 1945, s. 428.

<sup>40</sup> Např. Úlehlová-Tilschová 1945, s. 430, 536, 550, 502 – nošení jídla na pole, na louky; snídaně, svačiny, obědy v terénu.

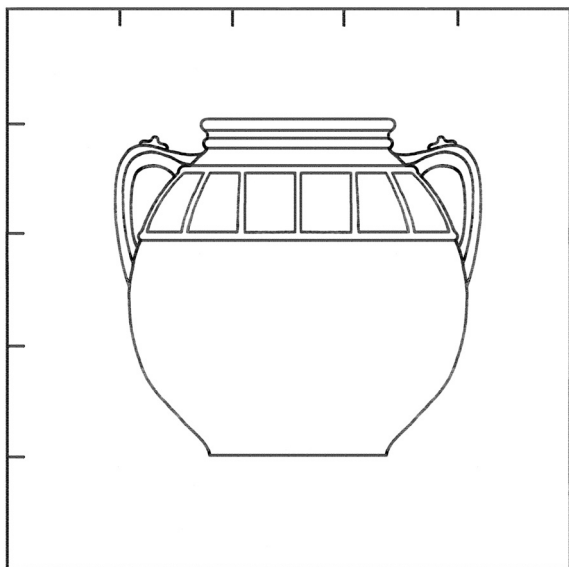
<sup>41</sup> Úlehlová-Tilschová 1945, s. 602.

<sup>42</sup> Podle terénního záznamu.

<sup>43</sup> Polonec – Turzová 1962, s. 6; s. 26, obr. 6; foto č. 7; kat 28–31.

<sup>44</sup> NOHMNM, č. i. 49.930.

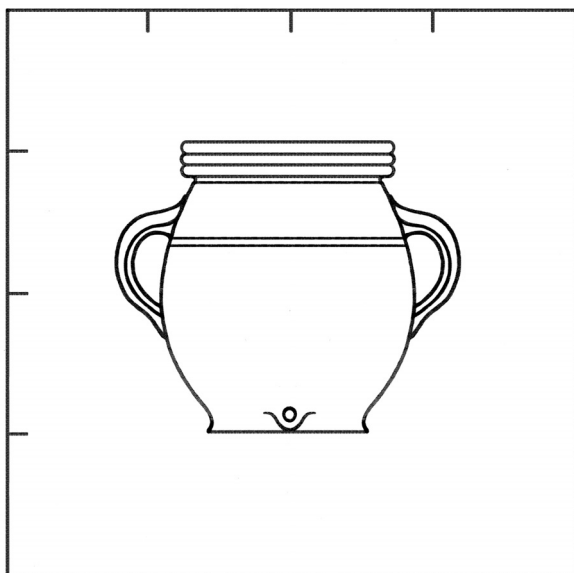
<sup>45</sup> Stieber 1967, s. 259, obr. 159.



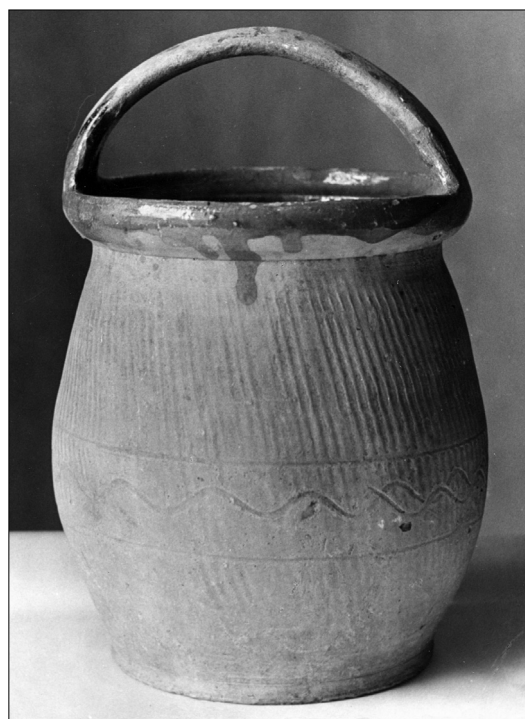
**Obr. 33.** Gefäss, báň dvouuchá, významný zdvojený okraj. Snad korpus máselnice, původně s nezávislým stloukacím zařízením. Hrnčina, armovací nálepy, uvnitř i vně glazovaná. Průměr ústí 17 cm, dna 15,5 cm, výška 30 cm (kresba autor, podle exempláře NOHMNM, č. i. 22.283)



**Obr. 34.** Báň s výpustí, dvouuchá, významný zdvojený okraj. Hrnčina, uvnitř glazovaná, vně pouze z jedné třetiny. Drátovaná. Letopočet 1865. Pochází z plzeňské Rosamovy sbírky reálií mléčného hospodářství. Patrně smetanice, zároveň máselnice, původně s nezávislým stloukacím zařízením. Průměr ústí 19 cm, dna 19 cm, výška 39,5 cm (kresba autor, podle exempláře MUZ Kačina, č. i. 24.308)



**Obr. 35.** Rahmtopf, báň s výpustí, dvouuchá, významný ztrojený okraj. Asi hrnčina. Průměr ústí 14,8 cm, dna 11,2 cm, výška 20,8 cm. Smetanice, patrně zároveň máselnice, původně s nezávislým stloukacím zařízením (kresba autor, podle Gaála 1969, obr. 47/3)



**Obr. 36.** Hrnec s obloukovým uchem, významný šikmý okraj. Patrně polní polévečnice. Hrnčina, uvnitř glazovaná, vně bez glazury. Karbovaný povrch. Průměr ústí 18 cm, dna 14 cm, výduť 18 cm, výška 21,5 cm (MUZ Bystřice nad Pernštejnem, č. i. 16)

ských kvasnic do těsta (např. na nedělní pečivo, nudle ap.). Na polévku rodičce do kouta ze sousedské výpomoci. Sekundárně na uložení škvarků. Pozoruhodný je i typus nádob vyobrazených v Bauerově katalogu; hrnce s obloukovým uchem se šikmým okrajem totiž mají signifikantní vyžlabené, struktivně vyvinuté hrdlo sloužící manipulaci vidlicí, jsou to nádoby hrobcového typu.<sup>46</sup>

Bauer dále uvádí skupinu *bettelhefa* – *bettelhafen*, hrnců s obloukovým uchem, event. s poklicí. Tu zpřesňuje informace: *bettelhefa* se užívá při delší práci na poli, např. o žních, na přinášení jídla, polévky – *saure suppn*, *brennsuppn*, *trebernsuppn*. Název *bettelhefa* se odvozuje od toho, že chudí lidé si do takové nádoby vyprošovali, vyžebravali od sedláků kyselé mléko. Dále uvádí názvy *tragbitschei* a *essentragl*. Pozoruhodný je i ergonomický detail; hrnce s vysokým uchem, zpravidla velké, se nosily na paži, hrnce s nízkým uchem, zpravidla malé, se nosily v ruce.<sup>47</sup>

V uvedené Bauerově sérii dokladů hrnců s obloukovým uchem lze rozpoznat **hrnce se šikmým okrajem**, tedy evidentně nádoby na tekuté pokrmy, **hrnce s okrajem s výžlabky**, tedy evidentně nádoby na tuhé pokrmy, **hrnce s mléčným okrajem**, tedy evidentně nádoby na mléčné pokrmy.

Uvádíme hrnce s obloukovým uchem těchto druhů z českého materiálu. Transportní, především plní hrnce s obloukovým uchem, zpravidla s výpravnou fakturou, byly obligátní součástí vybavy svaatebním parádním nádobím – obr. 36; 37; 38.

Dále uvádíme vzácnější formu hrnce s obloukovým uchem **typu pecního hrnce** s vyžlabeným hrdlem pro pecní vidlici<sup>48</sup> – obr. 39.

Transportní hrnce s obloukovým uchem přirozeně vyhovovaly i **transportu při obchodování** potravinami, např. právě mléčnými produkty na trhu (srv. výše údaje Bauerovy). Dále k transportu při **odvodu naturálních dávek, přidělů**, např. vymíněné stravy výměnkáři. K transportu při **sousedské směně, vyrovnávce, výpomoci, obdarování**. Např. i šestinedělka mohla dostávat *do kouta* sousedskou výpomoc mimo jiné i vydatné teplé stravy, v běžném transportním hrnci s obloukovým uchem (ovšem i v běžném hrnci varném, v párové míse apod.)<sup>49</sup>

Speciální hrnce s obloukovým uchem s výpravnou fakturou malby, s výpravnou fakturou plastických nálepu signifikantní tematiky – tzv. **hrnce koutní** byly určeny speciálně pro křestní kmotru narozeného dítěte, která tuto speciální iniciační nádobu, zcela novou pořídila na iniciační elixír, např. vinný, pивní, mandlový, masový (např. slepičí vývar), vesměs označovaný jako „polévka“. Štika uvádí, že na Valašsku kmotra nosila *do kúta* třikrát, ostatní ženy ze sousedství jedenkrát<sup>50</sup> – obr. 40; 41.

Uvedme ještě prototypy hrnců s obloukovým uchem:

Hrnčířská bezuchá nádoba s úvazem kolem hrdla a s úchopem nad ústím; ve studii o džbánech jsme uvedli bezuchý džbán s úvazem úchopu.<sup>51</sup>

Bečvářsky pracovaná nádoba s obloukovým uchem v poklici na čepu, nebo v poklici zaklesnuté v ústí nádoby; ve studii o džbánech jsme uvedli korbel s obloukovým uchem.<sup>52</sup>

Patrně nejzazším prototypem jsou archaické nádoby hotovené z březové kůry s obloukovým uchem v poklici zaklesnuté v ústí cylindrické nádoby. Uvádíme nádobu tohoto typu – obr. 42.

### Hrnce typu suden

Jídlo k dílu v terénu se nosilo nejen v hrncích s obloukovým uchem, ale také v běžných varných hrncích, v kterých se jídlo připravovalo, jednouchých či dvououchých hrncích pro boční ohřev, hrncích pecních, hrncích hrobcových, hrncích plotnových.<sup>53</sup>

<sup>46</sup> Bauer 1971, s. 132–134, kat. 25–27; srv. Hrobcové hrnce in Štajnochr 2004, s. 811–818.

<sup>47</sup> Bauer 1976, s. 92–95, kat. 29–33; s. 272, kat. 241; s. 306, kat. 288.

<sup>48</sup> Srv. Pecní hrnce in Štajnochr 2004, s. 829–833.

<sup>49</sup> Srv. Párové mísy in Štajnochr 2006, s. 984–985.

<sup>50</sup> Úlehlová-Tilschová 1945, zvl. s. 391–397; s. 466–469; s. 566; Scheufler 1972, příloha 91, 92; Štika 1980, s. 119; Plicková 1996, obr. 50.

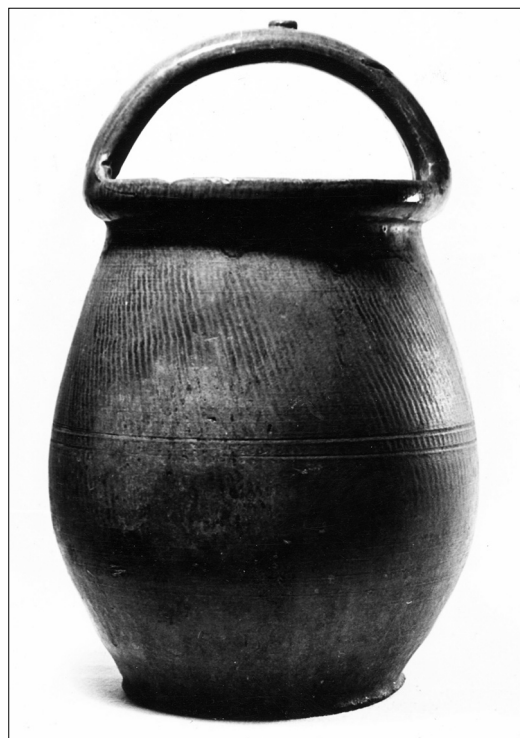
<sup>51</sup> Srv. Štajnochr 2005, Džbány..., obr. 85.

<sup>52</sup> Srv. Štajnochr 2005, Džbány..., obr. 98.

<sup>53</sup> Srv. Štajnochr 2004.



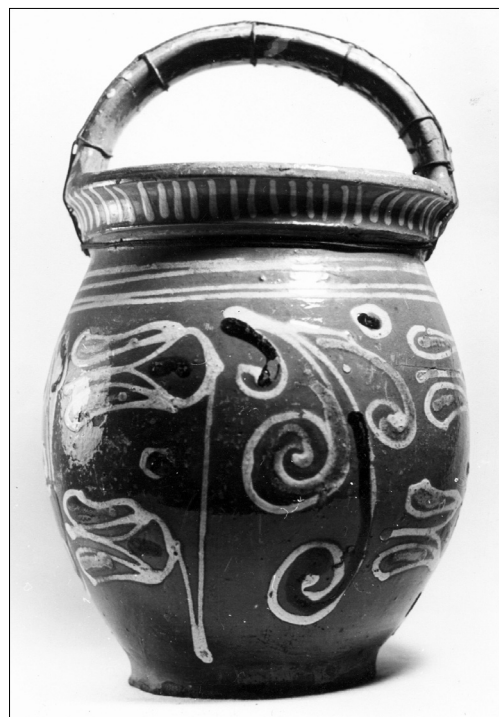
**Obr. 37.** Hrnec s obloukovým uchem, významný okraj s výžlabky. Patrně polní hrnec na tuhou stravu. Hrnčina, uvnitř glazovaná, vně bez glazury. Karbovaný povrch. Průměr ústí 17 cm, dna 15 cm, výška 21,5 cm (MUZ Olomouc, č. i. 607)



**Obr. 38.** Hrnec s obloukovým uchem, významný mléčný okraj. Patrně polní hrnec na mléčné pokrmy. Hrnčina, uvnitř glazovaná, vně bez glazury. Karbovaný povrch. Průměr ústí 16 cm, dna 12,5 cm, výduť 19 cm, výška 24 + 8 cm (MUZ Klobouky u Brna, sine)



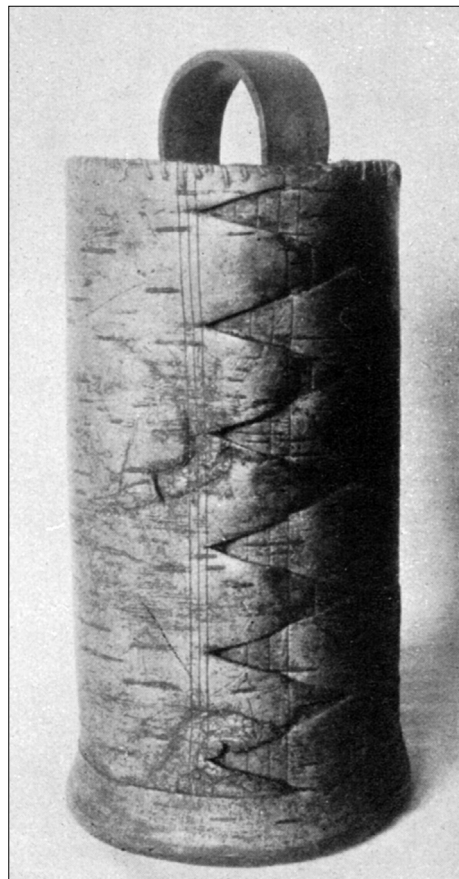
**Obr. 39.** Hrnec s obloukovým uchem, typu pecního hrnce, významný vyžlabené hrdlo, šikmý okraj. Patrně polévečnice. Hrnčina, uvnitř i vně glazovaná. Průměr ústí 16,5 cm, dna 15,5 cm, výška 16 + 6 cm (MUZ Zbiroh, č. i. 2002)



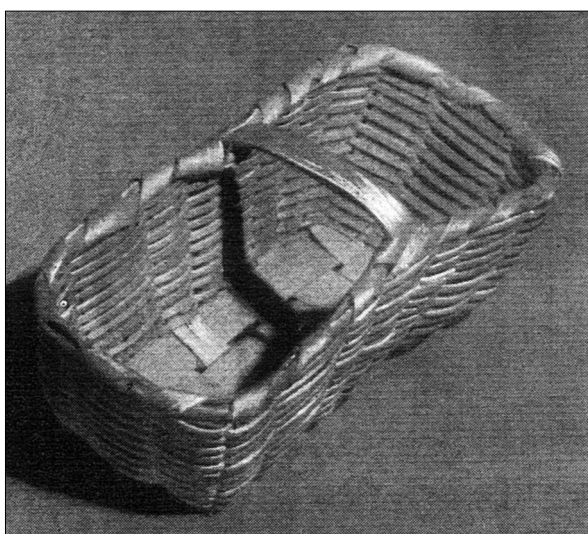
**Obr. 40.** Koutní hrnec s obloukovým uchem, významný šikmý vyžlabený okraj. Patrně polévečnice. Hrnčina, výpravná malířská faktura, uvnitř i vně glazovaná. Drátěná vazba. Průměr ústí 17 cm, dna 11 cm, výduť 18 cm, výška 21,5 + 8,5 cm (MUZ Přerov, č. i. 146)



**Obr. 41.** Koutní hrnec s obloukovým uchem, signifikantní mléčný okraj, patrně na mléčný elixír. Hrnčina, výpravná plastická faktura, uvnitř i vně glazovaná. Karbovaný povrch. Výška 23,5 cm. Pochází z Uherskohradištska (MUZ Brno, č.i. 20.534)



**Obr. 42.** Milchbehälter, nádoba na mléko s obloukovým uchem v poklici zaklesnuté v ústí nádoby. Březová kůra, dvouplášťový korpus, poklice s uchem a dno dřevěné. Rusko, gubernie Wologda. Výška 23,5 cm (Dexel 1943, obr. 230)



**Obr. 43.** Polní koš typu suden, s obloukovým uchem, k uložení páru nádob s jídlem do vystýlky. Dubové a lískové loubky. Výrobek Pavola Melicha, Striežovce (Stano 1960, obr. 17)



**Obr. 44.** Polní párový hrnec, nádoba vlevo se šikmým okrajem, nádoba vpravo s okrajem s výžlabky. Kruhové ucho. Hrnčina, uvnitř glazovaná, vně bez glazury. Dřevěná pokrývka. Průměr ústí 14,5 cm, dna 10,5 cm, výška 13 + 9 cm. Pochází z Čížkova u Blovic (Soukromý majetek)

Hrnce s teplou stravou, některé naopak se stravou chlazenou, se k transportu vázaly **do textilie**, ukládaly **do koše, do nůše, do košiny** vozu ap., zpravidla se slaměnou, koudelnou, textilní aj. **vystýlkou**, která udržovala teplotu pokrmu.

Jeden ze specifických košů na uložení páru hrnců či džbánů byl tzv. **suden, sudnec, sudník**, koš archaického typu, pracovaný nejčastěji z draného smrkového kořene, či z draných loubků. Suden byl určen speciálně k transportu nádob do terénu.<sup>54</sup> Uvádíme polní koš typu *suden* slovenského původu – *obr. 43*.

Konstrukce **párových hrnců typu suden** nepochybně vychází z archaického principu uložení páru nádob v polním koši. Nádoby jsou ovšem konstrukčně spojeny a opatřeny obloukovým nebo kruhovým uchem. Konstrukce však měla jistou nevýhodu, párová nádoba se totiž obtížněji chránila před ochlazením. Nicméně nádobu bylo možno opatřit textilním zábalením, či uložit do vystýlky do koše, nůše, košiny – poněkud paradoxně.

Do **polních párových hrnců** se pokrm pouze **porcoval**, obsah nádob odpovídá jedné osobní porci tekutého a tuhého pokrmu, event. **přihřival**, a z nádob přímo **konzumoval**; v těchto polních nádobách transportních a servírovacích se pokrm nepřipravoval.

O polních párových hrncích typu suden např.:

Scheufler uvádí *srostlíky* k nošení jídel na pole v morfologickém přehledu a jeden exemplář v obrazové příloze.<sup>55</sup>

Polonec – Turzová uvádějí pukanecké hrnčířské *párničky* na nošení jídel do pole, obsahu 1–3 litry.<sup>56</sup>

Plicková uvádí *dvojitě obedáře* z Modry.<sup>57</sup>

Obdobně specifikuje párové nádoby, *dvojnáčku, nosák, párník* Landsfeld. Kresbu párové nádoby doplňuje signifikantními nápisy: „*POLIEVKA*“ na jedné nádobě, „*OMÁČKA / KNEDLE*“ na druhé nádobě.<sup>58</sup>

Uvádíme polní párové hrnce v obrazovém materiálu.

Např. pozoruhodný polní párový hrnec z Čížkova u Blovic; nádoba vlevo má zřetelný šikmý okraj, byla tedy určena na tekutý pokrm, nádoba vpravo má okraj s výžlabky, byla tedy určena na tuhý pokrm. Obě nádoby jsou kryty společnou dřevěnou pokrývkou, tzv. *dénkem* archaického typu, které se navléká přes obloukové ucho – *obr. 44*.

U polního párového hrnce z hlineckého muzea se zachovaly hrnčířské pokličky. Nádoby jsou karbované, mohly tedy být exponovány **v přihřevu**, např. u polního ohně – *obr. 45*.

Polní párový hrnec z poličského muzea dokládá formální regresí konstrukce nádoby typu hrobcového hrnce se struktivně vyvinutým vyžlabeným hrdlem pro pecní vidlici; užití vidlice je ovšem ergonomicky nepravděpodobné – *obr. 46*.

Párové hrnce typu suden sloužily také jako **nádoby koutní**. Funkce nádoby je obdobná, šestinedělka dostává porci teplého jídla z výpomoci či z kmotrovského závazku. Párové koutní hrnce typu suden jsou opatřeny výpravnou fakturou.

Uvádíme párový koutní hrnec s letopočtem 1847 s plastickými nálepy scény *Střelba ku jelenu*, oblibátního křesťanského barokního tématu – *obr. 47*.

Scheufler uvádí také *srostlík troják*, polní nádobu **o třech spojených nádobách**, s kruhovým uchem.<sup>59</sup>

Uvádíme trojdílný polní hrnec z bývalého počáteckého muzea – *obr. 48*.

Plicková dokládá dokonce *obedár o čtyřech spojených nádobách*, z Banské Štiavnice.<sup>60</sup>

<sup>54</sup> Machek 1968, s. 591.

<sup>55</sup> Scheufler 1972, tab. IV, obr. 73; příl. 68.

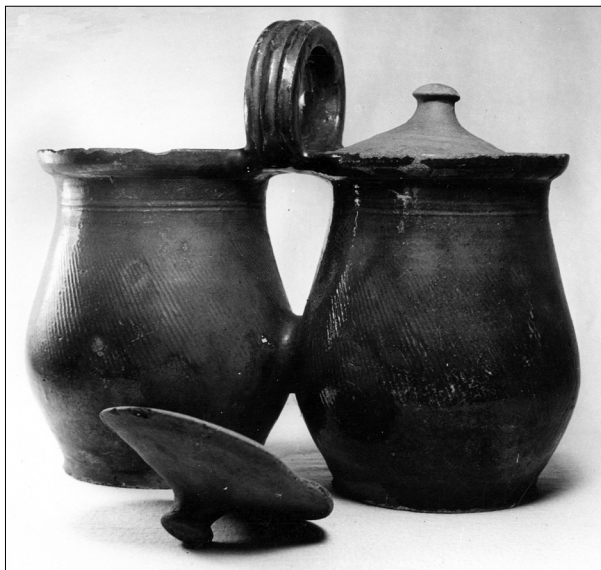
<sup>56</sup> Polonec – Turzová 1962, s. 7.

<sup>57</sup> Plicková 1996, obr. 48/49.

<sup>58</sup> Landsfeld 1950, s. 99.

<sup>59</sup> Scheufler 1972, tab. IV, obr. 74; s. 30.

<sup>60</sup> Plicková 1996, s. 53, obr. 37.



**Obr. 45.** Polní párový hrnec, s pokličkami, kruhové ucho, šikmé okraje s osazením pro pokličky. Hrnčina, uvnitř i vně glazovaná, karbovaný povrch. Průměr ústí 13 cm, dna 10,5 cm, výška 18 + 6 cm (MUZ Hlinsko, sine)



**Obr. 46.** Polní párový hrnec, kruhové ucho, vyžlabená hrdla. Hrnčina, uvnitř glazovaná, vně pouze přes okraj. Průměr ústí 11 cm, dna 9 cm, výška 14 + 6 cm (MUZ Polička, č. i. II De 68)



**Obr. 47.** Párový koutní hrnec, kruhové ucho, šikmý okraj. Hrnčina, plastické nálepy, karbovaný povrch, uvnitř i vně glazovaná. Průměr ústí 10 cm, dna 7 cm, výška 12,5 + 5 cm (MUZ Brno, č. i. 20.525)



**Obr. 48.** Polní hrnec, tři spojené nádoby, šikmé okraje, kruhové ucho (původně s pokličkami). Hrnčina, uvnitř glazovaná, vně bez glazury. Průměr nádoby 11 cm, výška 13,5 cm (MUZ Počátky, sine)

### III. SPÍZNÍ HRNCE NA UKLÁDÁNÍ TUKŮ

#### Spízní hrnce na přepuštěné máslo

Uvádí se, že **čerstvé máslo**, *putr*, *putra* bylo výhradně kosmetickou masťou, léčivou masťou, technickým mazivem (např. k mazání vozových kol), svítivem. Zatímco konzumním produktem, do novověku výhradním, bylo **máslo přepuštěné**; *máslem* se rozuměl právě přepuštěný mléčný tuk.

Ačkoliv předmětem našeho zájmu je máslo přepuštěné, připojme několik poznámek k obecné problematice spotřeby mléčného tuku.

Nutno zdůraznit, že v oblastech primigenních technologií mléka byla cílovým produktem **smetana**, nikoliv máslo; potřeba mléčného tuku byla saturována výhradně smetanou.<sup>61</sup>

V interpretaci elementárních konzumních úrovní nelze opomenout primigenní technologii **skorupu**, vyvářeného z plného čerstvého nebo střídaného mléka; potřeba mléčného tuku byla saturována výhradně skorupem.

Úlehlová-Tilschová převzala vzácné údaje o archaické technologii **vyváření rostlinného tuku**, z drčeného *bezu červeného* (*Sambucus racemosa*, L.), používaného jako *omastku* pokrmů a jako *prsní masti* při zánětu plic.<sup>62</sup>

Nelze také opomenout čerstvé **máslo konzervované solením**, obecně známé především v severských zemích, doložené ovšem i na českém území; např. Úlehlová-Tilschová podle *Černínské instrukce* z roku 1648 uvádí, že máslo s dobře zahrněnou solí se ukládalo v suchém a studeném sklepe.<sup>63</sup>

Preferovaným máslem pro obřadní účely, eo ipso i pro účely farmaceutické, bylo jednak *máslo májové*, vyráběné z *májového mléka*, tj. mléka získaného po prvním jarním výhonu dojnic na pastvině,<sup>64</sup> tedy *prvotiny*, jednak máslo vyráběné z mléka *prvotek*, tedy rovněž *prvotiny* (např. k odvodu dávků pro kostel na svícení).

Jako technické mazivo bylo zpravidla používáno *máslo vadné* (žluklé, hořké, plesnivé ap.).

Selské čerstvé máslo bývalo významným předmětem povinných naturálních *dávek*, *odvodů* vrchnosti, klášteru, kostelu. Také preferovaným *tržním artiklem*. Selské čerstvé máslo produkované ze sekundárně zakysávané smetany bylo bezkonkurenčním artiklem i po zavedení odstředivek; průmyslově vyráběné máslo z odstředěné smetany totiž nedosahovalo organoleptické hodnoty selského másla.

**Přepuštěné máslo** je slévaná čirá olejovitá frakce tuku z roztaveného čerstvého másla, varem rafinovaného a sterilizovaného; vysrážené a připravené netuky zůstávají při dnu tavicí nádoby. Po vychlazení je ovšem tuk kalný a má zrnitou konsistenci.

Zbytek po slévání frakce tuku se označuje jako **máslový kal**, aneb *kalovina*, *cmour*, *cmerky*, *cmer*, *rantaš*, *rankaš*, *máselnice*, *varmuž*, *varmuže*.<sup>65</sup> Máslový kal, barvy bílé až hnědé, podle stupně zapražení a karamelizace netukových složek, má kašovitou konsistenci. Máslový kal lahodné nasládlé chuti se konzumoval zpravidla čerstvý, event. se na krátkou dobu ukládal.<sup>66</sup>

Přepuštěné máslo se uchovávalo na *období březosti krav*, na *zimní období*, na *postní období*, na *období extrémní spotřeby*, např. o žních, výmlatu, orbě ap., na *období hodů* např. masopustních, posvácných ad., na *období iniciačních příležitostí*, např. svateb.

Přepuštěné máslo bylo v selském hospodářství preferováno jako **omastek pokrmů**, jednak čerstvě přepuštěné, jednak konzervované přepuštěné, **vařiva**, patrně v největší frekvenci ve formě zápražky z čerstvě přepuštěného nebo konzervovaného přepuštěného másla s moukou – *jíšky*, **pečiva**, nejčastěji vmísené do těsta, maštěné na těsto.

<sup>61</sup> Srv. *Štajnochr 2005*, Džbány..., s. 760.

<sup>62</sup> Úlehlová-Tilschová 1945, s. 35–36.

<sup>63</sup> Úlehlová-Tilschová 1945, s. 198; srv. *Hojdar – Kněz – Fiala 1947*, s. 221 – *solení másla*.

<sup>64</sup> Srv. *Štajnochr 2005*, Džbány..., s. 757.

<sup>65</sup> V terénním materiálu jsme mj. zaznamenali několik názvů pro máslový kal v těchto lokalitách: **Trpišovice**, o. Havlíčkův Brod – *kal*; **Žinkovy**, o. Plzeň-jih – *kalovina*; **Čmelíny**, o. Plzeň-jih – *máselnice*; **Třebčice**, o. Plzeň-jih – *máselnice*.

<sup>66</sup> Srv. *Laxa 1936*, s. 177 – *složky másla – netuky*.

Přepuštěné máslo se ukládalo mj. do **spízních hrnců se signifikantními podsazenými uchy, se signifikantním mléčným okrajem**.

Spízní hrnce na přepuštěné máslo zůstaly v české literatuře takřka nepovšimnuty. Snad jedinou solidní informaci uvedl Karel; hrnce na přepuštěné máslo zvané *máselníky* jsou štíhlé hrnce s poklicí mající ucha na výduti.<sup>67</sup>

Landsfeld specifikoval jeden z hrnců z osobní sbírky jako *máselník*, exemplář se signifikantními podsazenými uchy a se signifikantním mléčným okrajem překlenutým, s vázací drážkou pod okrajem. Karbovaný korpus svědčí o možnosti přihřevu celé zásoby přepuštěného másla – obr. 49.

Velkoobjemový hrnec obdobné konstrukce, se signifikantními podsazenými uchy, signifikantním mléčným okrajem překlenutým, jsme evidovali v kosteleckém *Muzeu hrnčiny*. Velký objem byl určen pro extrémní zásobu přepuštěného másla. Drážka v okraji sloužila k úvazu *povázky*, např. z voskovaného papíru; drátěnou armaturu bylo možno vázat v hrdlu pod okrajem – obr. 50.

Hrnci se signifikantními podsazenými uchy a signifikantním mléčným okrajem, nesporně užívaný v mléčném hospodářství, uvádí Oswald. *Bockseckel*, pro primo v modifikaci džbánů se signifikantním uchem nasazeným v okraji, pro secondo v modifikaci hrnce s podsazenými uchy, klasifikuje jako nádobu na ustávání mléka.<sup>68</sup> Odlišná modifikace nádoby, hrnce s podsazenými uchy, nepochybně svědčí o jiném specifickém účelu; hrnec *bockseckel* byl patrně určen na přepuštěné máslo.

Bauer uvádí typus *Hoher Topf*, vyšší hrnec, ovšem rozmanitých modifikací, užívaný k rozmanitým účelům, mj. na ukládání přepuštěného másla. Jeden z hrnců, obecně klasifikovaný jako *Bauchiger Doppelhenkeltopf*, se signifikantními podsazenými uchy a signifikantním mléčným okrajem instrumentálně drážkovaným, s osazením pro poklici v ústí, patrně mohl být určen právě na přepuštěné máslo.<sup>69</sup>

*Parádní* hrnec z českobudějovického muzea, patrně ze svatební výbavy, se signifikantním podsazeným uchem, signifikantním mléčným okrajem, s hrnčírskou poklicí, s karbovaným korpusem, lze nejspíše klasifikovat jako spízní hrnec na přepuštěné máslo. Karbovaný povrch svědčí o možnosti přihřevu celé zásoby přepuštěného másla – obr. 51.

V *Zemědělském muzeu* v Kačíně, ve fondu plzeňské Rosamovy sbírky reálií mléčného hospodářství, jsme zaznamenali velkoobjemový hrnec se signifikantními podsazenými uchy a signifikantním mléčným okrajem překlenutým, a s charakteristickými nálepovými armaturami na plecích, klasifikovaný však pouze obecně jako *ucháč*. Hrnec nepochybně sloužil v mléčném hospodářství, podle signifikantních znaků patrně na ukládání přepuštěného másla; armatury zajišťují nádobu při tepelných nárazech při nalévání várek přepuštěného másla.<sup>70</sup>

Dále uvedme skupinu spízních hrnců na přepuštěné máslo se signifikantními **horizontálními podsazenými uchy**.

Spízní hrnce na přepuštěné máslo s podsazenými horizontálními uchy specifikuje Lippert. V ceníku boleslavského kameninového zboží (a z okolních dílen) z roku 1936 uvádí *Smalzhafen*, hrnec na přepuštěné máslo se signifikantními podsazenými horizontálními uchy, jako nádobu **rýnské či jihoněmecké formy** – *rheinische und süddeutsche Form*<sup>71</sup> – obr. 52.

Martiny uvádí *Milchtopf*, hrnec se signifikantními podsazenými horizontálními uchy a signifikantním mléčným okrajem, evidentní rýnské či jihoněmecké formy, výrobek z mužakovské kameniny. Tento typ nádoby prý vytlačil dříve v okolí Mužakova užívaný hrnec zvaný *mloko*, či *šerak*, určený ovšem na ustávání mléka. *Milchtopf*, spízní hrnec na přepuštěné máslo adventivní formy se v okolí Mužakova používal na ustávání mléka sekundárně<sup>72</sup> – obr. 53.

Martiny také uvádí **autentickou rýnskou formu** kameninového hrnce na přepuštěné máslo se signifikantními podsazenými uchy (sekundárně ovšem používaného na ustávání mléka) – obr. 54.

<sup>67</sup> Karel 1938, s. 98.

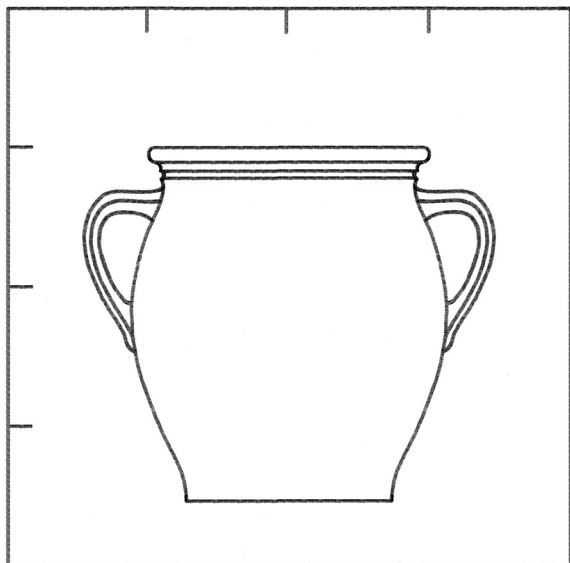
<sup>68</sup> Oswald 1941.

<sup>69</sup> Bauer 1976, s. 75–77, kat. 11.

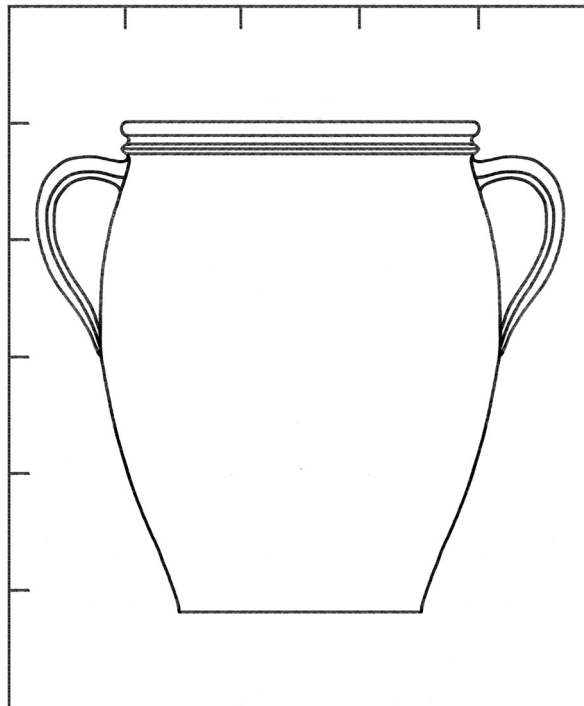
<sup>70</sup> MUZ Kačina, č. i. 4468 – průměr ústí 23,5 cm, dna 19,5 cm, výška 29,5 cm.

<sup>71</sup> Lippert 1982, s. 138–138, obr. 3.

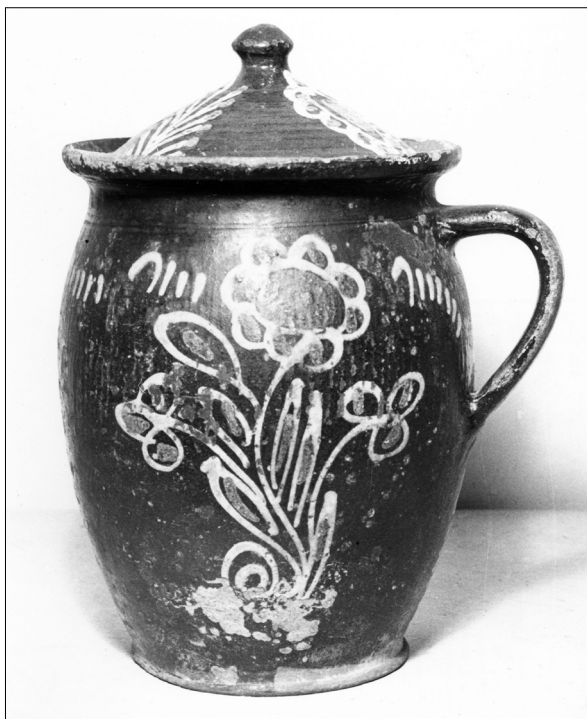
<sup>72</sup> Martiny 1909, text k obr. 15.



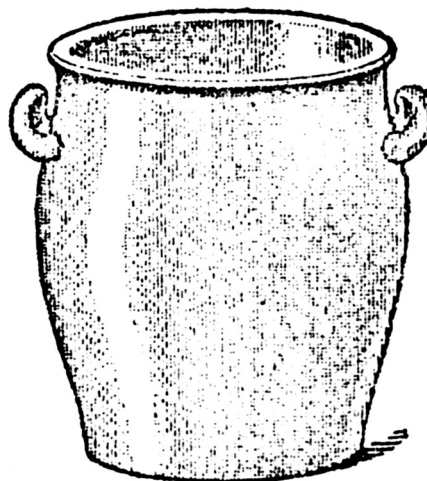
**Obr. 49.** Máselník, hrnec se signifikantními podsazenými uchy, signifikantní mléčný okraj překlenutý, pod okrajem drážka pro úvaz. Spízní hrnec na přepuštěné máslo. Hrnčina, uvnitř glazovaná, vně pouze přes hrdlo, karbovaný korpus. Drátovaný. Průměr ústí 20 cm, dna 15 cm, výška 25,5 cm, obsahu 6 litrů. Kroměřížsko či Litovelsko. Původně ve sbírce Heřmana Landsfelda ve Strážnici (kresba autor, podle exempláře NOHMNM, č. i. 79.585)



**Obr. 50.** Spízní hrnec na přepuštěné máslo, signifikantní podsazená ucha, signifikantní mléčný okraj překlenutý, v okraji drážka pro povázku. Hrnčířská polokamenina, hnědá zemitá glazura. Průměr ústí 30 cm, dna 21 cm, výška 42 cm. Výrobek z Kostelce nad Černými lesy (kresba autor, podle exempláře MUZ Kostelec nad Černými lesy, č. i. 1157)



**Obr. 51.** Spízní hrnec na přepuštěné máslo, s poklicí, signifikantní podsazené ucho, signifikantní mléčný okraj. Hrnčina, karbovaný korpus, výpravná faktura malby, uvnitř i vně glazovaná. Průměr ústí 19 cm, dna 14 cm, výška 25 cm. Údajně pochází z oblasti Netolicko – Vodňansko (MUZ České Budějovice, č. i. 35/1930)



**Obr. 52.** Smalzhafen, hrnec se signifikantními podsazenými horizontálními uchy, signifikantní mléčný okraj. Spízní hrnec na přepuštěné máslo. Forma klasifikovaná jako rheinische und süddeutsche Form. Kamenina, hnědá zemitá glazura. Rozměry neuvedeny. Vyobrazení v ceníku boleslavského zboží z roku 1936 (Lippert 1982, s. 138–138, obr. 3)

Hrnce na přepuštěné máslo se signifikantními podsazenými horizontálními uchy se také **exportovaly do českých zemí**.

Kromě **lužických importů** kameninového spotřebního zboží byly časté **saské importy** kameninového spotřebního zboží do českých zemí (z Porýní se dováželo spíše zboží exkluzivní). Uvedme např. výrobek saský, patrně z Bürgelu, evidovaný v litomyšlském muzeu – *obr. 55*.

Spízní hrnce na přepuštěné máslo adventivní porýnské či jihoněmecké formy se vyráběly také **v dílnách hrnčířské polokameniny v českých zemích**. Uvádíme výrobek z Kostelce nad Černými lesy – *obr. 56*.

Laxa zaznamenal spízní hrncem na přepuštěné máslo se signifikantními podsazenými uchy z hrnčířské polokameniny podle exempláře sbírky *Rolnické mlékařské školy* v Plzni.<sup>73</sup>

### Spízní hrnce na sádlo

Sotva kdy se podaří identifikovat nádoby na ukládání **zasoleného syrového vepřového sádla**, doloženého např. Úlehlovou-Tilschovou.<sup>74</sup>

V *bečkách* na nakládání masa loužené řemeny sádla – *slaniny* byly ovšem v archaickém dýmném provozu zpravidla ještě vystaveny pozvolnému spontánnímu *zauzování*.

Kupodivu ani spízní hrnce na vyškvařené vepřové sádlo nejsou v literatuře pregnantně specifikovány.

Podle statistiky z roku 1933 se v selském prostředí konzumovalo ročně 8,02 kg vepřového tuku – sádla, škvarků, včetně slaniny, oproti 6,65 kg másla.<sup>75</sup> To znamená, že spízní hrnce na škvařené vepřové sádlo a na sádlo se škvarky se vyráběly v množství srovnatelném s množstvím vyráběných spízních hrnců na máslo.

V materiálu ve skupině hrnců s podsazenými uchy lze vskutku zřetelně odlišit hrnce se signifikantním *mléčným okrajem* a hrnce se signifikantním *šikmým okrajem*, zhruba ve srovnatelné frekvenci dokladů. Hrnce se signifikantním šikmým okrajem byly nepochybně určeny na slané pokrmy, totiž na ukládání sádla.

Úlehlová-Tilschová uvádí, že škvařené vepřové sádlo se ukládalo do *vysokých krajáčů*.<sup>76</sup>

Scheufler specifikuje pojem *sádlák* podle Pražáka, a v morfologických tabulkách uvádí vyobrazení tří forem této nádoby.<sup>77</sup> První formu reprezentuje právě hrncem se signifikantními podsazenými uchy a signifikantním šikmým okrajem (druhé dvě formy jsou obecné, bez signifikantních znaků).

Typus spízního hrnce na sádlo jsme ověřili v roce 1968 u bývalých hospodářů velkostatku v Brňanech, o. Litoměřice (na přání nejmenovaných). Dva zaznamenané exempláře **hrnců se signifikantními podsazenými uchy a signifikantním šikmým okrajem** byly prokazatelně určeny jako *hrnce na sádlo*, větší formát na škvařené *vepřové sádlo*, menší formát na vypékané *husí* či *kachní sádlo* – *obr. 57; 58*.

**Velikosti** spízních hrnců na sádlo se lišily jednak **podle absolutní potřeby uložení tuku**, jednak **podle specifického produktu**. Bylo zajisté nutno rozpoznávat hrnce určené na *sádlo plsní* a na *sádlo řemenové*. Také *škvarky zalité v sádle*, či *maso zalité v sádle*, se ukládaly do zvláštních hrnců. Menší formáty údajně sloužily také k uložení *husího sádla*, event. *husích jater zalitých v sádle*, či uložení *kachního sádla*.

Spízní hrnce na sádlo byly event. opatřeny **drátěnou armaturou**, vázanou jednak pouze v hrdlu pod okrajem, jedním nebo spletaným drátem, jednak po celém korpusu, drátěnou sítí. Armatura zajišťuje hrncem při tepelných nárazech nalévanými várkami sádla. Spízní hrncem se ovšem před upotřebením **sterilizoval** intenzivním ohřevem, takže tepelný náraz nebyl prudký, vyhřátý hrncem byl ochráněn před destrukcí.

Dále uveďme z muzejního materiálu hrnce z hrnčířské polokameniny a hrnčířské bělniny konstrukce shodné s exempláři zaznamenanými na brňanském velkostatku – *obr. 59; 60*.

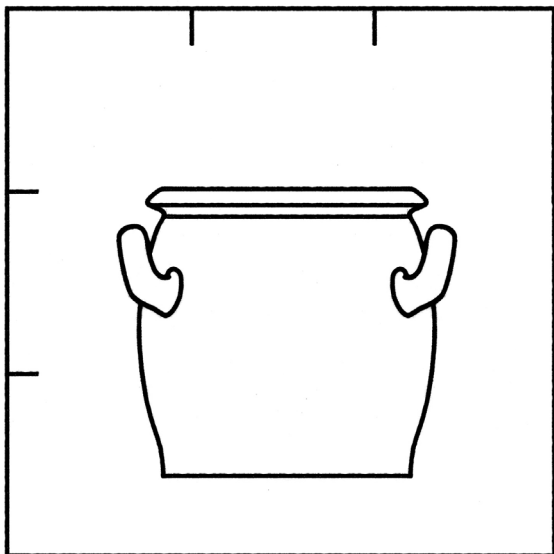
<sup>73</sup> Laxa 1907 – průměr ústí 20 cm, dna 18 cm, výška 28 cm.

<sup>74</sup> Úlehlová-Tilschová 1945, s. 274.

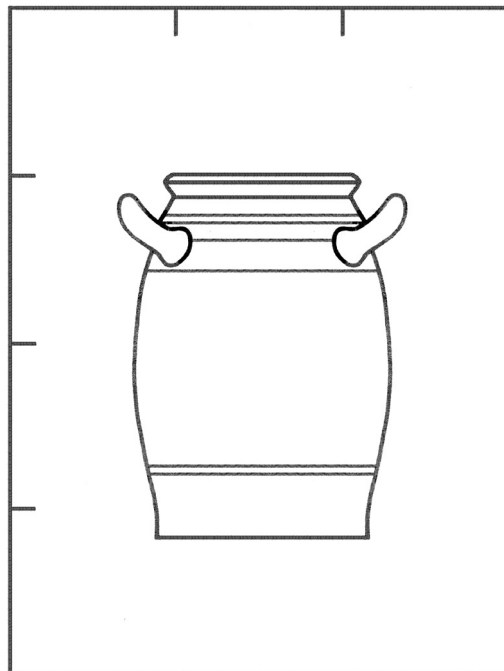
<sup>75</sup> Úlehlová-Tilschová 1945, s. 196.

<sup>76</sup> Úlehlová-Tilschová 1945, s. 578.

<sup>77</sup> Scheufler 1972, s. 30, obr. 67, 68, 69 na str. 35; Pražák 1956, s. 249–250.



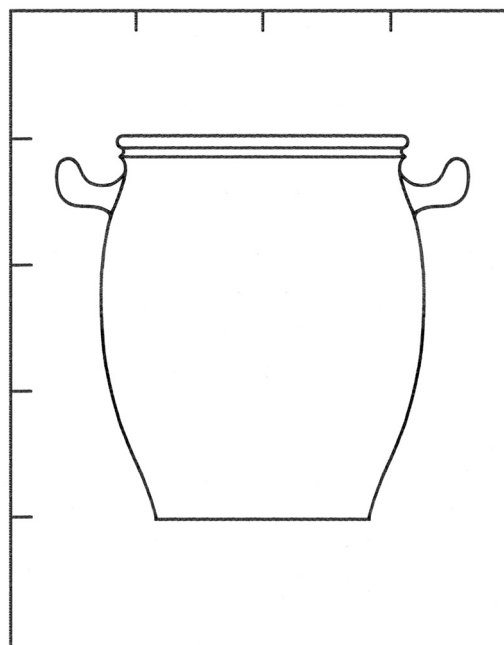
**Obr. 53.** Milchtopf, hrnec se signifikantními podsazenými horizontálními uchy, signifikantní mléčný okraj. Kamenina se soleným povrchem. Průměr ústí 13,8 cm, dna 13,6 cm, výška 14,8 cm, obsahu 2,6 litru. Výrobek z Mužakova – Muskau, Lužice. Spízní hrnec na přepuštěné máslo (máslový kal) adventivní rýnské a jihoněmecké formy, sekundárně používaný na ustávání mléka (kresba autor, podle Martinyho 1909, obr. 15)



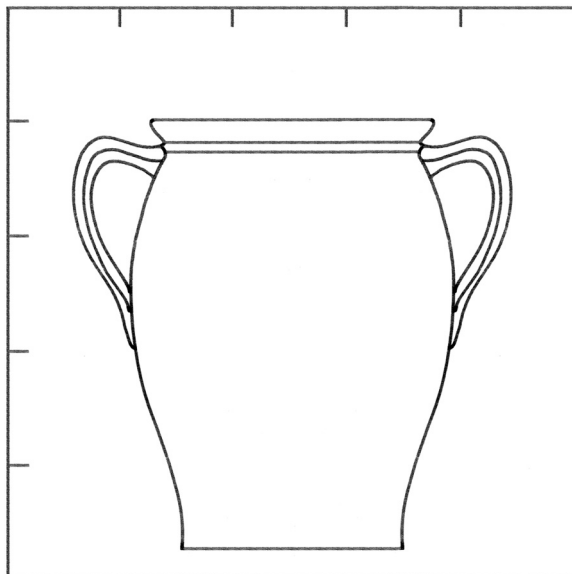
**Obr. 54.** Milchhafen, hrnec se signifikantními podsazenými horizontálními uchy, signifikantní mléčný okraj. Autentická rýnská forma spízního hrnce na přepuštěné máslo, sekundárně používaného na ustávání mléka. Kamenina se soleným povrchem. Průměr ústí 11,9 cm, dna 12,4 cm, výška 20,9 cm, obsahu 2,5 litru. Rothenburg (kresba autor, podle Martinyho 1909)



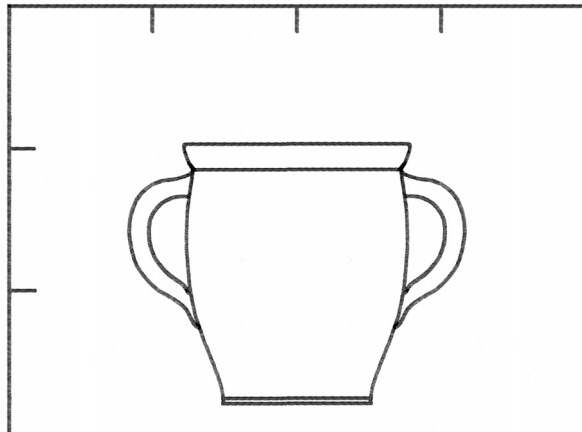
**Obr. 55.** Spízní hrnec na přepuštěné máslo, se signifikantními podsazenými horizontálními uchy, signifikantní mléčný okraj. Kamenina, kobaltová faktura, solený povrch. Drátovaný. Průměr ústí 23 cm, dna 20 cm, výška 32,5 cm. Adventivní rýnská či německá forma. Import ze Saska, Bürgel? (MUZ Litomyšl, sine)



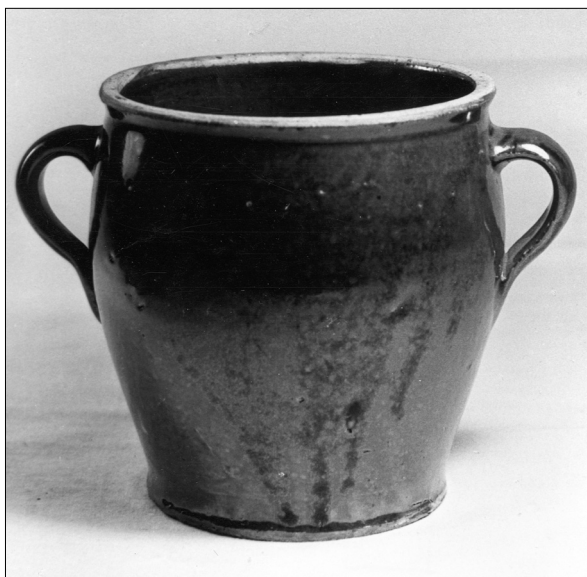
**Obr. 56.** Spízní hrnec na přepuštěné máslo, se signifikantními podsazenými horizontálními uchy, signifikantní mléčný okraj s vázací drážkou. Adventivní rýnská či jihoněmecká forma. Hrnčířská polokamenina, hnědá zemitá glazura. Průměr ústí 22,5 cm, dna 17 cm, výška 30,5 cm. Výrobek z Kostelce nad Černými lesy (kresba autor, podle exempláře MUZ Kostelec nad Černými lesy, č. i. 232)



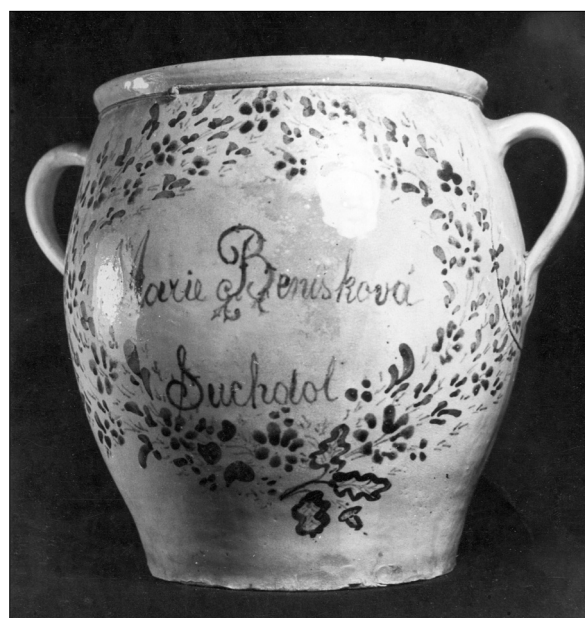
**Obr. 57.** Hrnec na sádlo, se signifikantními podsazenými uchy, signifikantním šikmým okrajem, s vázací drážkou pod okrajem. Do padesátých let 20. století užívaný jako spízní hrnec na škvařené vepřové sádlo. Hrnčířská polokamenina, hnědá zemitá glazura. Drátovaný (nezakresleno). Průměr ústí 25 cm, dna 19,5 cm, výška 38 cm. Výrobek z Kostelce nad Černými lesy. Pochází z velkostatku Brňany, o. Litoměřice (kresba autor, podle exempláře ze soukromého majetku)



**Obr. 58.** Hrnec na sádlo, se signifikantními podsazenými uchy, signifikantním šikmým okrajem. Do padesátých let 20. století užívaný jako spízní hrnec na husí nebo kachní sádlo. Hrnčířská polokamenina, hnědá zemitá glazura. Průměr ústí 15,5 cm, dna 11 cm, výška 18 cm. Pochází z velkostatku Brňany, o. Litoměřice (kresba autor, podle exempláře ze soukromého majetku)



**Obr. 59.** Sádlák, hrnec se signifikantními podsazenými uchy, signifikantním šikmým okrajem. Hrnčířská polokamenina, hnědá zemitá glazura. Průměr 13 cm. Klasifikovaný jako sádlák. Podle formátu patrně na husí či kachní sádlo. Údajně výrobek dílny Rudolfa Morana v Horních Tošanovicích, po roce 1920 (MUZ Český Těšín, sine)



**Obr. 60.** Sádlák, hrnec se signifikantními podsazenými uchy, signifikantním šikmým okrajem. Hrnčířská bělnina, bílá glazura, malovaná faktura. Drátovaný. Osobní dedikace „Marie Benišková / Suchdol“, letopočet „1898“. Klasifikovaný jako sádlák. Patrně ze svatební výroby parádním nádobím. Průměr ústí 20,5 cm, dna 15,5 cm, výška 26 cm. Výrobek J. Beniška v Klikově (MUZ Suchdol nad Lužnicí, č. i. 301)

Jedno z největších výrobních středisek hrnčířské polokameniny v Čechách bylo v Kostelci nad Černými lesy; v kosteleckém *Muzeu hrnčiny* jsme zaznamenali charakteristický exemplář spízního hrnce na sádlo z místní výroby. Exemplář s letopočtem 1883 pochází ze svatební výbavy<sup>78</sup> (srv. výše obr. 57, rovněž výrobek kostelecký).

Charakteristická **porýnská či jihoněmecká forma**, aplikovaná na lužických kameninových výrobcích, mj. také na spízních hrncích na sádlo, byla zjevně známa i v **průmyslové výrobě bělniny**; znojemská průmyslová bělnina s charakteristickým hnědým nástřepím imituje právě výrobky z lužických hrnčířských dílen kameniny – obr. 61.

Spízní hrnce na sádlo porýnské či jihoněmecké formy, se signifikantními podsazenými horizontálními uchy a signifikantním šikmým okrajem, byly pravděpodobně určeny specifickému produktu. Např. právě v potřebě odlišení zásoby plsního sádla a řemenového sádla, nebo škvarků zalitých v sádle, masa zalitého v sádle, mohly být použity nejen hrnce odlišné velikosti, ale i hrnce s odlišnou konstrukcí ucha.

Horizontální ucha jsou ergonomicky vhodná k manipulaci hrncem v závěsu.

Karbovaný korpus spízního hrnce na sádlo z berounského muzea svědčí o možnosti použití v tepelném provozu; např. při přihřevu celé zásoby sádla pro specifický účel (např. na smažení velkého množství masopustních koblih) – obr. 62.

#### IV. KONVICE NA NÁHRAŽKOVOU KÁVU

Konvice na náhražkovou kávu hrnčířských i průmyslových forem náležejí do skupiny nádob pro tepelné zpracování pokrmů.<sup>79</sup>

Podle signifikantních okrajů konvic studované řady, konvic se šikmým okrajem a konvic s mléčným okrajem, lze sledovat dva rozdílné prototypy.

##### Konvice se šikmým okrajem

Forma konvic se signifikantním šikmým okrajem vychází z prototypu **varného hrnce na tekuté slané pokrmky**. Vývoj konvic se šikmým okrajem na náhražkovou kávu totiž souvisí s alimentárním denním cyklem ranních, dopoledních, poledních, odpoledních a večerních **polévek**, které, alespoň v části cyklu, **alternovala náhražková káva**. Ve výměnkářském režimu stravování event. v celém denním cyklu; náhražková bílá káva s chlebem, pečivem byla namnoze celodenní stravou výměnkářů. Úlehlová-Tilschová vypočítává, že ranní káva má srovnatelnou nutriční hodnotu se snídaňovou polévkou.<sup>80</sup>

Dále lze rozlišit konvice konstruované podle prototypu varného hrnce pro boční ohřev, varného hrnce pro kombinovaný spodní a boční ohřev, varného hrnce hrobcového a varného hrnce plotnového.

Uvedme ergonomii konvic na náhražkovou kávu:

V konvici lze kávu vařit, resp. **připravit jako záparu**; do vroucí vody nebo přímo do vroucího mléka se vsype kávovina. Po vzkypění se konvice odstaví s ohně – podle typu konvice, při bočním, kombinovaném, hrobcovém, plotnovém ohřevu.

Záparu připravenou v jiné varné nádobě lze do konvice pouze **slévat**; ve varné nádobě zůstane kávová ssedlina, výluh se separuje, slévá, event. zcezuje do konvice. Konvice na slévanou kávu pak nemusí být konstruována jako nádoba varná.

Zásoba kompletní zápary kávy, nebo zásoba slévané kávy se v konvici, zpravidla zaklopené pokličkou, vystavuje **přihřevu pro celodenní potřebu**. Rovněž při bočním, kombinovaném, hrobcovém či plotnovém ohřevu, často i ve vytopené peci, na peci, ve sporákové troubě, v otevřeném prostoru sporákové věžice, na kraji sporákové plotny, také v loučném krbečku.

Konvice přirozeně slouží jako **nálevní nádoba**. Manipulaci při nalévání kávy do konzumních nádob slouží specifické osazení ucha a konstrukce ucha konvice. Běžné vertikální ucho s kořenem v okraji konvice slouží universální manipulaci, tj. přenášení konvice i nalévání kávy. Specializované

<sup>78</sup> MUZ Kostelec nad Černými lesy, č. i. 225 – průměr ústí 18 cm, dna 14 cm, výška 27,5 cm, nápis: „1883 / K. Králová“.

<sup>79</sup> Srv. *Štajnochr 2004*; též *Štajnochr 2005*, Džbány..., s. 768–771.

<sup>80</sup> Úlehlová-Tilschová 1945, s. 594; káva s. 586–594.

podsažené ucho s kořenem v hrdlu konvice je ergonomicky optimální pro nalévání kávy, ovšem při přenášení je zpravidla nutno konvici podepřít druhou rukou. Ergonomicky specializované ucho s palcovou oporou pak optimálně vyhovuje jak přenášení konvice, tak nalévání kávy.

Káva se ovšem také nalévala **naběračkou**.

Uvádíme obecnou ergonomii nádob s uchy – *obr. 63*.

Pozoruhodná je konstrukce výlevky konvic.

Tzv. *hubička*, *hubice* je výlevka oble tvarovaná přímo v okraji, nebo částečně i v hrdlu konvice.

Tzv. *zobák*, *zobec*, *zobáček* (něm. *Schnabel*) je výlevka tvarovaná do špice. Tato modifikace je charakteristická pro konvice průmyslových tvarů; při zatáčení do sádrových forem se materiál šablonou rozhájí až do zobce tvarovaného ve formě, zobec je ovšem plný, následně se šikmými vřezy čepelí vyřízne klínová polodrážka výlevky.

Tzv. *pysk* (něm. *Schnauze*) je hluboká výlevka, zpravidla tvářená jako samostatná struktivní část, která se přilepí k točírskému či zatáčenému polotovaru nádoby proříznuté podle profilu výlevky. Hluboké výlevky jsou také charakteristické pro konvice vyrobené litím do sádrové formy.

Sémantika názvů *hubička*, *zobák*, *pysk* ap., resp. sémantika nádob, souvisí s významy *životodárné nádoby* a s etologií krmení lidských, zvířecích, ptačích mláďat z úst do úst, z tlamy do tlamy, ze zobáku do zobáku. Je to ovšem specifický problém jazykovědný.<sup>81</sup>

Některé z dochovaných konvic byly určeny pro **iniciační potřebu**. Konvice s adresnou osobní dedikací, event. konvice s výpravnou standardní obecnou ikonografickou fakturou byly předměty svatební výbavy parádním nádobím, nebo předměty iniciačních darů při odchodu na výměnek. Nicméně některé konvice ve výměnkářských inventářích pocházely z výstavu svatební výbavy, po léta působnosti hospodně prakticky nepoužívané.

Uvádíme konvici na náhražkovou kávu formy vysokého hrnce pro boční ohřev z živnostenské produkce **hrnčírské polokameniny**, se signifikantním šikmým okrajem, s charakteristickým pyskem. Výpravná faktura s adresnou osobní dedikací k roku 1876 je charakteristická pro iniciační, nejspíše výměnkářskou potřebu. Konvice byla patrně určena na slévanou kávu, resp. k příhřevu a nalévání porcí kávy – *obr. 64*.

Prototypem konvic z hrnčírské polokameniny (také hrnčírské bělniny) byly **kameninové kávové konvice exportované z Bunzlau** v bývalém Prusku (dnes Boleslawiec v Polsku) v obrovském množství do zemí rakousko-uherské monarchie. Výrobci hrnčírských polokamenin imitovali právě výrobky s hnědou zemitou glazurou, bezolovnatou, zdravotně nezávadnou. Kromě konvic běžné spotřeby se dovažely konvice pro obecnou iniciační potřebu.

Uvádíme příklad exportní iniciační boleslavské konvice na náhražkovou kávu s charakteristickou výpravnou fakturou plastických nálepů – *obr. 65*.

Lippert v ceníku standardního spotřebního kameninového boleslavského zboží (a okolních dílen) z roku 1936 uvádí konvice obdobné formy, se signifikantním šikmým okrajem – *Schnabeltopf* a *Schnauztopf*, ovšem blíže funkčně nespecifikované.<sup>82</sup> Lze usuzovat, že to byly např. konvice na vymíněný příděl mléka.

Konvice z **hrnčírské bělniny**, formy nízkého hrnce hrobcového či hrnce pro kombinovaný ohřev, se signifikantním šikmým okrajem, charakteristickým pyskem, má původní poklici. Výpravná faktura s adresnou osobní dedikací je charakteristická pro iniciační, nejspíše výměnkářskou potřebu. Rovněž tato konvice byla určena na slévanou kávu, příhřev a nalévání – *obr. 66*.

Početnou řadu konvic na kávu nízké formy hrobcového hrnce či hrnce pro kombinovaný ohřev z produkce klasické hrnčiny uvádí Bauer. Specifikuje typus *Kaffeehafele*, obvyklý ve druhé polovině 19. století v jižním Tyrolsku v selském prostředí. „*Konvice na sladovou kávu stávala na plotně*“.<sup>83</sup>

Řada forem konvic typu hrnců pro boční, kombinovaný a hrobcový ohřev byla modifikována na formu **konvice plotnové**. Výroba plotnových konvic na náhražkovou kávu se stala **jedním ze stěžej-**

<sup>81</sup> *Srv. Drvota 1979, s. 234.*

<sup>82</sup> *Lippert 1982, s. 142–143, obr. 58, 62.*

<sup>83</sup> *Bauer 1976, s. 372–383, kat. 377–379, 381, 383–392; srv. Úlehlová-Tilschová 1945, s. 593 – káva „bývá ve velkých hrncích v troubě po ruce vlastně celý den“.*

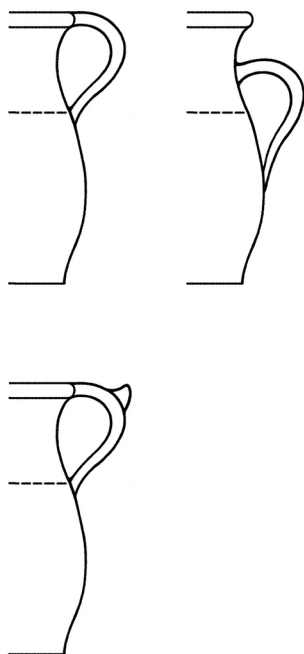


**Obr. 61.** Spízní hrnec na sádlo, se signifikantními podsazenými horizontálními uchy, signifikantním šikmým okrajem. Adventivní porýnská či jihoněmecká forma.

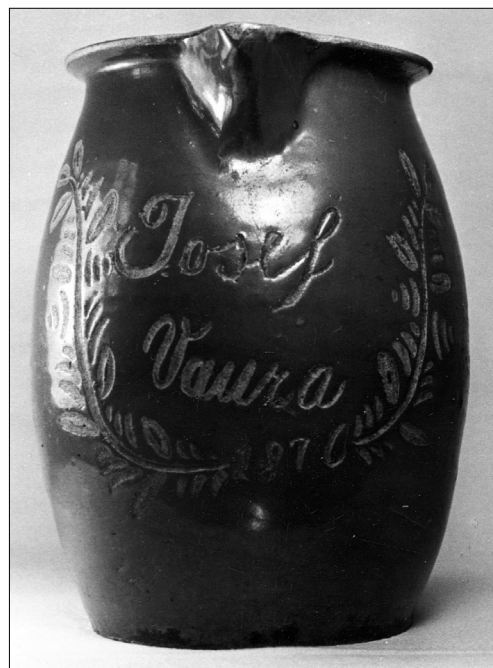
Průmyslová bělnina, hnědé nástřepí, rytá faktura, transparentní glazura. Průměr ústí 19 cm, dna 15 cm, výška 25 cm. Neznačený průmyslový výrobek některé továrny ve Znojmě či v okolí (MUZ Třebíč, č. i. E 91)



**Obr. 62.** Spízní hrnec na sádlo, se signifikantními podsazenými horizontálními uchy, signifikantním šikmým okrajem. Adventivní porýnská či jihoněmecká forma. Kamenina, karbovaný korpus, malovaná faktura, solený povrch. Drátovaný. Průměr ústí 24,5 cm, dna 17 cm, výška 24,5 cm. Výrobek z Mužakova – Muskau, Lužice (MUZ Beroun, sine)



**Obr. 63.** Ergonomie nádob s uchy různých modifikací  
– ucho s kořenem v okraji, k běžné universální manipulaci nádoby  
– podsazené ucho s kořenem v hrdlu, optimální pro nádoby nálevní  
– ucho se speciální palcovou oporou, optimální pro manipulaci nádoby jednou rukou při přenášení i při vylévání (kresba autor)



**Obr. 64.** Konvice na náhražkovou kávu, jedouchá, formy vysokého hrnce pro boční ohřev, signifikantní šikmý okraj, charakteristický pysk. Hrnčířská polokamenina, hnědá zemitá glazura, rytá faktura. Adresná osobní dedikace k roku 1876: „Josef Vaura“. Průměr ústí 14,5 cm, dna 13 cm, výška 23 cm. Patrně výměnkářská konvice na slévanou kávu, přihřev, nalévání. Pochází z Herálce (MUZ Pardubice, č. i. 94–58)

**ních sortimentů živnostenské výroby hrnčířské bělniny** od šedesátých let 19. století až do zániku živnostenské výroby v roce 1950.

Plotnové konvice mají charakteristické těžiště v dolní části korpusu a dno o relativně větším průměru než konvice typů hrnců pro boční, kombinovaný ohřev a hrnců hrobcových.

Uvádíme charakteristické exempláře plotnových konvic z hrnčířské bělniny se standardní obecnou ikonografickou fakturou pro obecný iniciační účel – obr. 67; 68.

### Konvice s mléčným okrajem

Forma konvic na náhražkovu kávu se signifikantním **mléčným okrajem** vychází z prototypu hrnce nebo džbánu na mléko, mléčné produkty, mléčné pokrmy, resp. varného hrnce či džbánu na mléko, mléčné produkty, mléčné pokrmy.

Patrně basálním prototypem formy je **výměnkářský mléčný hrnec či džbán** na vymíněný denní příděl mléka jako elementárního pokrmu, resp. mléka pro přípravu kávy jako celodenního elementárního pokrmu.

Např. Martiny uvádí jednouchý široký velkoobjemový hrnec s hubicí – *Milchhafen* z bavorského Kreussenu, evidentní formy hrnce hrobcového, který klasifikuje jako *hrnec na ustávání mléka*. Tato konvice patrně primárně sloužila k tepelnému zpracování mléka, mléčných produktů, mléčných pokrmů, event. i bílé náhražkové kávy, sekundárně pak na ustávání mléka. Velký objem o 6 litrech by mohl poukazovat na zpracování tvarohu. Tu by byla nasnadě i konstatovaná funkce ustávání mléka; odsmetané mléko se vystavilo přehřevu k zakysání a vysrážení.<sup>84</sup>

Martiny dále uvádí konvici obdobné modifikace, ovšem nikoliv širokou, formy hrnce pro kombinovaný spodní a boční ohřev, obsahu 2,2 litru, a klasifikuje obecně jako *hrnec na mléko*. Konvice nejspíše sloužila k tepelnému zpracování mléka, mléčných produktů, mléčných pokrmů, event. bílé náhražkové kávy – obr. 69.

Martiny uvádí mezi nádobami na ustávání mléka i *Melkpot* z Apeldornu. Konvice ovšem nepochybně sloužila na mléko, mléčné produkty, mléčné pokrmy, event. na bílou náhražkovou kávu. Byla-li užívána ve výměnkářském provozu, lze uvažovat i konsekventní užití na ustávání mléka; hospodyně z přídělů čerstvého mléka těžila trochu smetany, kterou užila např. do kávy, do omáčky apod.

### Konvice adventivní formy

Uvedme ještě dvě konvice na náhražkovou kávu charakteristické adventivní formy.

Signifikantní vzdušný, konkávní profil korpusu točírských konvic je odvozen ze **soustruženého tvaru**, nejen např. nádob cínových, či nádob dřevěných. Tvar je rovněž příznačný pro konstrukce soustružených dřevěných či sádrových *patric*, potřebných ke zhotovení sádrových forem v průmyslové technologii lití z tekuté hmoty, tzv. *břečky*.

Oba exempláře patrně pocházejí z některé valašské průmyslové výroby *majolínu*, z poloviny 19. století<sup>85</sup> – obr. 70; 71.

### Hrnky a hrnečky s hubicí – konvičky

Hrnky a hrnečky s hubicí dosud nebyly spolehlivě klasifikovány.

Dudášová uvádí porcelánový hrnek s hubicí klasifikovaný jako *horňa na smetanu*.<sup>86</sup> Tento skrovný údaj by se mohl vztahovat také k hrnkům a hrnečkům s hubicí z klasické hrnčiny.

Uvedme typus hrnčířské konvičky s hubicí, na mléko či smetanu, podle Naumanna klasifikované jako *Milchtopf*, tj. *hrnek na mléko* či *mléčný hrnek*; označení *Milch-* ovšem může být užito pro jakoukoliv specifickou funkci nádoby v mléčném hospodářství – obr. 72.

Hrnčířská forma (kromě forem adventivních) nepochybně byla prototypem **příborových konviček na mléko či smetanu** ze souborů kávového nádobí, fajánsového, kameninového, bělninového (anglického typu *creamware*), porcelánového.

<sup>84</sup> Martiny 1909, obr. 9.

<sup>85</sup> Srv. např. *Válka 1981*, s. 17.

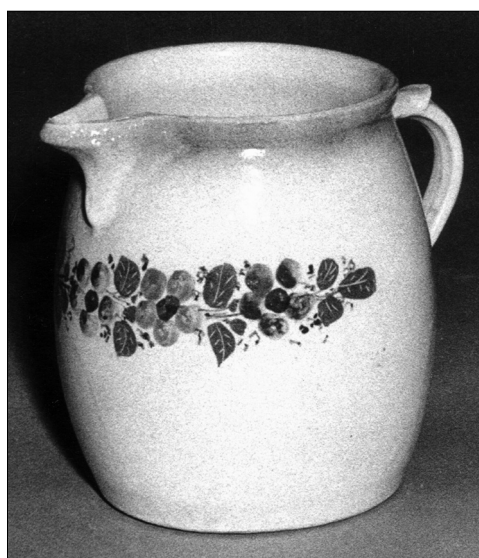
<sup>86</sup> *Dudášová 1976*.



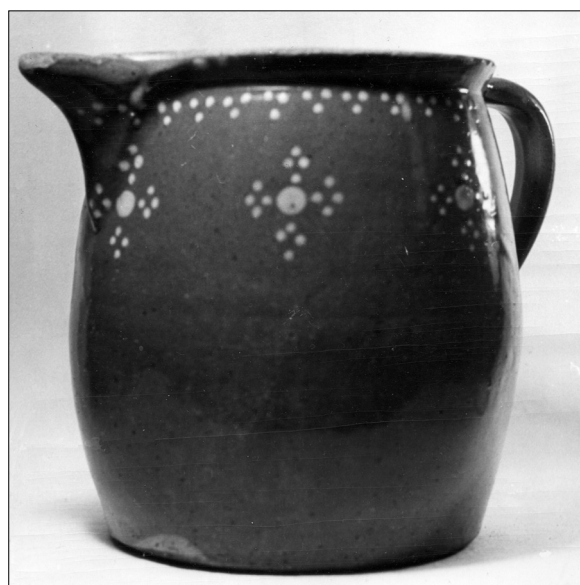
**Obr. 65.** Konvice na náhražkovou kávu, jednouchá, původně s poklicí, formy vysokého hrnce pro boční ohřev, signifikantní šikmý okraj, charakteristický pysk. Kamenina, uvnitř bílá glazura, vně hnědá zemitá glazura s plastickými nálepy z tillensdorfské hlíny. Průměr ústí 14 cm, dna 12,5 cm, výška 21 cm. Standardní obecná ikonografická faktura. Konvice pro obecnou iniciační potřebu, na slévanou kávu, přihřev, nalévání. Výrobek z Bunzlau, asi třicátá léta 19. století (MUZ Mladá Boleslav, č. i. 4625)



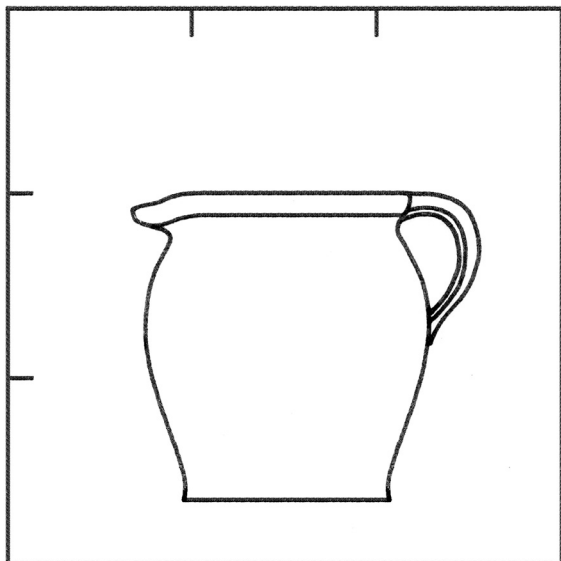
**Obr. 66.** Konvice na náhražkovou kávu, jednouchá, s poklicí, formy hrobcového hrnce či hrnce pro kombinovaný ohřev, signifikantní šikmý okraj, charakteristický pysk. Hrnčířská bělnina, barevná malovaná faktura, uvnitř i vně glazovaná. Průměr 16,5 cm, dna 16 cm. Adresná osobní dedikace: „Anna Mitrichova“. Patrně výměnkářská konvice na slévanou kávu, přihřev, nalévání (MUZ Rychnov, fond Kostelec nad Orlicí, sine)



**Obr. 67.** Plotnová konvice na náhražkovou kávu, s podsazeným uchem se speciální palcovou oporou, signifikantní šikmý okraj, charakteristický pysk. Hrnčířská bělnina, barevná malovaná faktura, transparentní glazura. Průměr dna 20 cm, výška 21 cm. Výrobek dílny J. Lipana v Nové Pace (Soukromý majetek dílny J. Lipana v Nové Pace)



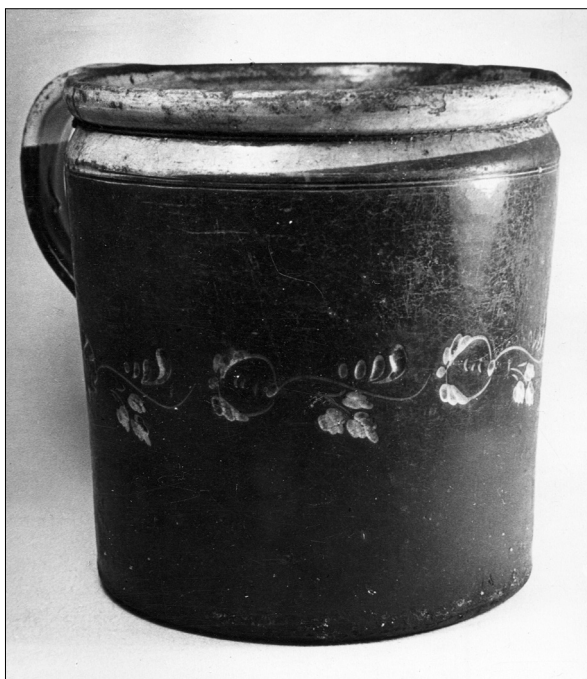
**Obr. 68.** Plotnová konvice na náhražkovou kávu, jednouchá, signifikantní šikmý okraj, charakteristický pysk. Hrnčířská bělnina, modrá glazura, v glazuře bílý dekor. Průměr ústí 17 cm, dna 16 cm, výška 21,5 cm. Patrně výrobek z Levína (MUZ Česká Lípa, sine)



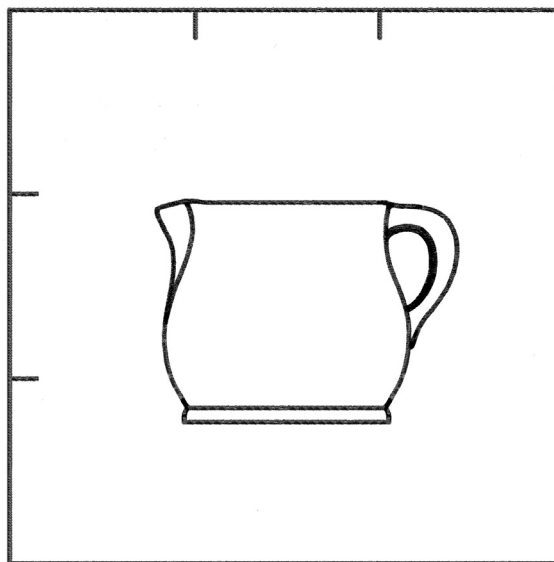
**Obr. 69.** Milchhafen, nízká konvice typu varného hrnce pro kombinovaný spodní a boční ohřev, signifikantní mléčný okraj, charakteristická hubice. Patrně hrnčina, blíže nespecifikováno. Průměr ústí 18,5 cm, dna 11,2 cm, výška 16,6 cm, obsahu 2,2 litru. Klasifikovaná jako hrnec na mléko. Rothenburg, střední Franky (kresba autor, podle Martinyho 1909, obr. 6)



**Obr. 70.** Konvice jednouchá, s boční hubicí, signifikantní mléčný okraj, původně s poklicí, konkávní profil korpusu, adventivní forma. Patrně majolín, bílé nástřepí, rytá faktura, transparentní glazura. Průměr 17 cm, výška 20 cm. Iniciační konvice na mléko, či bílou náhražkovou kávu. Průmyslový výrobek některé továrny na Valašsku, polovina 19. století (MUZ Vysoké Mýto, sine)



**Obr. 71.** Konvice jednouchá, s hubicí, signifikantní mléčný okraj, původně s poklicí, konkávní profil korpusu, adventivní forma. Patrně majolín, bílé nástřepí, rytá faktura, transparentní glazura. Průměr 18,5 cm, výška 20 cm. Iniciační konvice na mléko, či bílou náhražkovou kávu. Průmyslový výrobek některé továrny na Valašsku, polovina 19. století (MUZ Hlinsko, sine)



**Obr. 72.** Milchtöpf, jednouchý hrnek s hubicí, bez okraje, tektonizovaná patka. Hrnčina, uvnitř i vně glazovaná. Průměr ústí 11 cm, dna 11 cm, výška 12 cm. Patrně konvička na mléko či smetanu (do kávy, do pokrmu?). Marjoss, Hessensko (kresba autor, podle Naumanna 1975, č. kat. 28)

Uvedme charakteristickou příborovou konvičku na mléko či smetanu do kávy hrnčířské formy ze salzburgské produkce fajánsí 18. století, se signifikantním mléčným okrajem a s pokličkou, a příborovou konvičku téže formy z průmyslového majolínu z fondu muzea v Kouřimi – obr. 73; 74.

Bauer uvádí jednouché hrnky s **boční hubicí** a dokládá, že byly speciálně určeny pro export do jižního Tyrolska.<sup>87</sup> První exemplář – *Milchhafen* – má signifikantní šikmý okraj, tedy evidentní znak charakteristický pro nádoby na tekuté slané pokrmy. Lze tedy uvažovat o používání např. na jíšku, jíchu, omáčku spíše, než na použití v mléčném hospodářství. Druhý exemplář – *Bauchiger Henkletopf* – má signifikantní mléčný okraj. Podsazené ucho a boční hubice svědčí o ergonomii obezřetného vylévání obsahu hrnku, např. přihříváního přepuštěného másla na pokrmy – obr. 75.

## V. HRNKY A HRNEČKY

Hrnky a hrnečky **autentických forem** hrnčířských, vyráběné z klasické hrnčiny, po roce 1860 převážně z hrnčířské bělniny a hrnčířské polokameniny, mají **deminutivní formy téměř celé škály forem hrnců**. Uvedeme některé deminutivní formy hrnců pro tepelné zpracování pokrmů, sub. sp. formy nádob mléčného hospodářství.

Hrnky a hrnečky **adventivních forem** v hrnčířském sortimentu vykazují filiace s cizorodými formami nádob – porcelánových, bělninových, cínových, plechových, dřevěných, pletených ad., některé modifikace byly výrazně dotčeny slohovými formami (např. antickými tvary), organickými formami (např. květních kalichů, plodů, mušlí, ořechů ad.), aj. Adventivními formami, filiacemi forem se speciálně zabýval např. Dixel.<sup>88</sup>

Za *hrnky* lze považovat nádoby limitované velikostí **jedné osobní porce** nápoje či pokrmu. Obecné množství jedné porce vyjadřuje archaický antropometrický objem *přehršle*, tj. např. objemu pramenité vody, nebo objemu kašoviny (obilniny), který lze pojmout do dvou spojených dlaní, tj. přibližně 0,5 litru.<sup>89</sup>

Za *hrnečky* lze považovat nádoby o antropometrickém objemu *jedné hrsti*, tj. přibližně 0,25 litru.

Také objem *dětské porce* je polovinou objemu porce dospělé, tj. přibližně objemu jedné hrsti (upomeňme recentní dětskou láhev na mléko, kaši objemu 0,25 litru).

V objemu 0,25 litru se popíjely iniciační nápoje (např. *elixír* ze svařeného vína či piva s přísadami, *pravá zrnková káva*), nápoje léčivé a posilující (např. bylinná *zápara* – „čaj“, *slepičí vývar*), nápoje na přilepšenou (např. *smetana*) a další příležitostné, výjimečné nápoje (podobně z *číší*, *pohárů*, *šálů*).

Iniciační hrnečky, většinou *předměty svatební výbavy parádním nádobím* a hrnečky *příležitostně zhotovené na zakázku*, např. k životnímu jubileu, se ovšem zpravidla užívaly jen o iniciační příležitosti, poté zůstávaly vystaveny.<sup>90</sup>

Výstav svatební nebo příležitostně darované soupravy kávového nebo čajového nádobí byl všeobecně známý ještě ve druhé polovině 20. století; nádobí bylo po léta pouze vystaveno např. v *kredenci* či ve *vitrině*, nepoužívalo, event. jen výjimečně, např. o vánocích. Při kuchyni se na kávu a čaj užívalo běžné spotřební nádobí.

### Hrnky a hrnečky formy hrnců pro boční ohřev

Některé hrnky a hrnečky deminutivní formy varných hrnců pro boční ohřev byly rovněž užívány jako varné nádoby pro boční ohřev při otevřeném ohni (srv. Kap. Hrnce pro tepelné zpracování pokrmů; Hrnce pro boční ohřev).

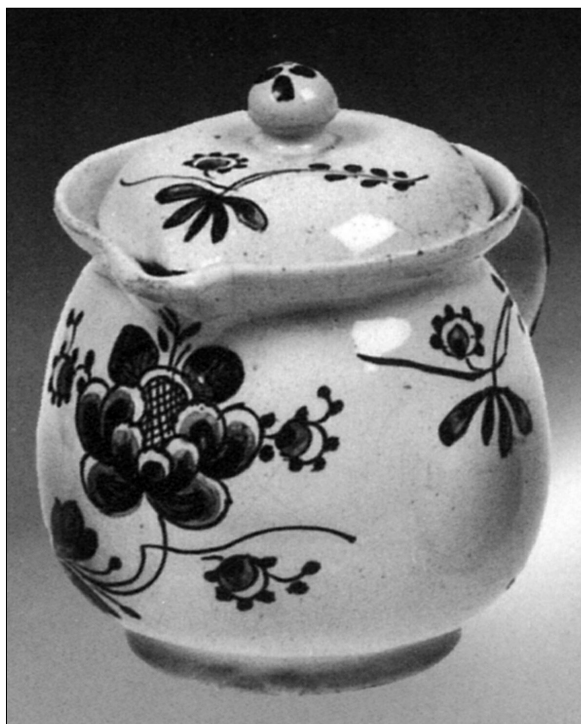
Např. hrnek ze vsetínského muzea, deminutivní formy vysokého jednouchého varného hrnce pro boční ohřev, tzv. *hrnce špidlatého*, má signifikantní kouřové líčko na laterální straně a šikmý okraj. Byl

<sup>87</sup> Bauer 1976, s. 78, kat. 13; s. 386, kat. 396–387.

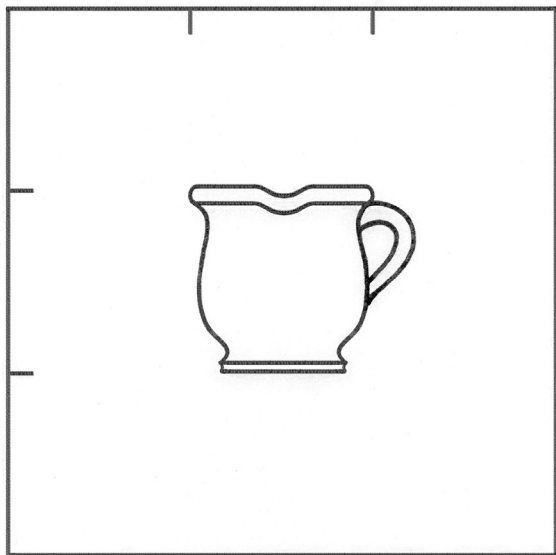
<sup>88</sup> Dixel 1935; 1943; 1958.

<sup>89</sup> Srv. Chvojka – Skála 1982, s. 193; srv. též Štajnochr 2003, Studie o kalichu..., s. 387.

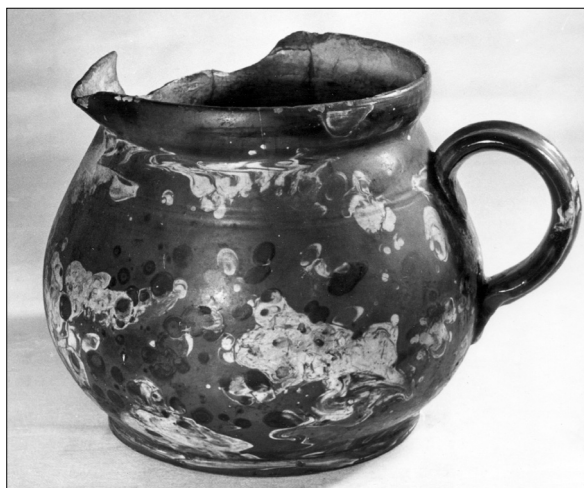
<sup>90</sup> O iniciačních nádobách, resp. o iniciačních miskách – čiších speciální studie Štajnochr 1998; Štajnochr 2003, Studie o kalichu...; Štajnochr 2003, Gmundenské Godenschalen...; Štajnochr 2005, Svaté šály...



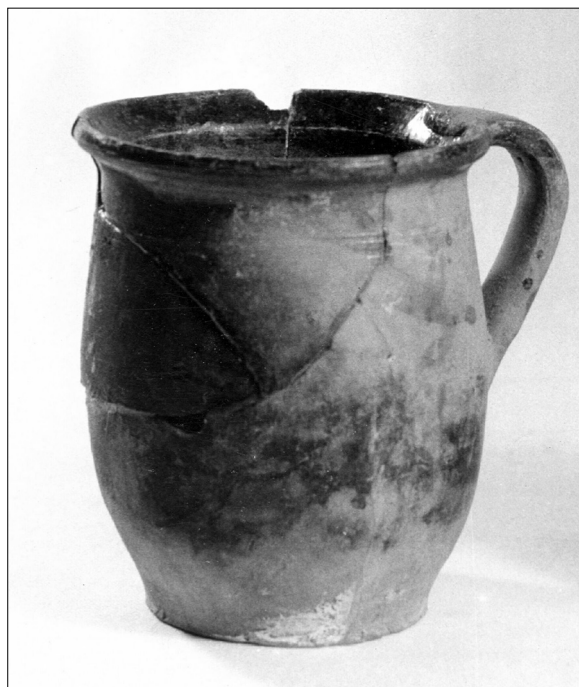
**Obr. 73.** Milchkännchen, příborová konvička na mléko či smetanu do kávy, jednouchý hrnek s hubicí, pokličkou, tektonizovaná patka, hrnčířská forma. Fajáns, bílá podkladní glazura, kobaltová a manganová malba do glazury. Výška 10 cm. Dílna Moserova v Salzburgu, druhá polovina 18. století. Z fondu muzea Salburger Museum Carolino Augusteum (Langer 1988, s. 149, obr. 48)



**Obr. 75.** Bauchiger Henkeltopf, hrneček se signifikantní boční hubicí, signifikantní mléčný okraj. Hrnčina, uvnitř i vně glazovaná. Průměr ústí 10,1 cm, dna 7,3 cm, výška 9,9 cm. Hrneček pro optimální manipulaci horkým médiem (při vylévání přepuštěného másla?), ze sortimentu exportního zboží do jižního Tyrolska. Kröning, Dolní Bavorsko, kolem roku 1850 (kresba autor, podle Bauera 1976, s. 78, č. kat. 13)



**Obr. 74.** Příborová konvička na mléko či smetanu do kávy, jednouchý hrnek s hubicí, původně s pokličkou, tektonizovaná patka, hrnčířská forma. Majolín, uvnitř bílá glazura, vně dvoubarevné mramorování, transparentní glazura. Průměr ústí 14 cm, dna 12,5 cm, výška 14,5 cm. Průmyslový výrobek některé továrny na Valašsku, polovina 19. století (MUZ Kouřim, č. i. 4000)



**Obr. 76.** Hrnek jednouchý, deminutivní forma vysokého hrnce pro boční ohřev, šikmý okraj, v ústí osazení pro pokličku. Hrnčina, uvnitř glazovaná, vně bez glazury, signifikantní kouřové líčko. Průměr ústí 9,8 cm, dna 7,7 cm, výška 12 cm. Hrnek pro boční ohřev při otevřeném ohni, na osobní porci tekutého slaného pokrmu (MUZ Vsetín, č. i. 13.200)

tedy určen na tekuté slané vařivo, pravděpodobně sloužil k **přípravě** či **příhřevu osobní porce**, např. polévky – obr. 76.

Vysoké varné hrnky pro boční ohřev při otevřeném ohni lze evidovat zvláště v pozdně stře-dověkém a raně novověkém materiálu, později spíše jen v materiálu z archaických oblastí s provozem kuchyní s otevřeným ohněm – obr. 77.

Typus vysokého hrnku deminutivní formy vysokého hrnce pro boční ohřev uvádí Lippert v ceníku kameninového boleslavského standardního spotřebního zboží (a z okolních dílen) z roku 1936, ozna-čený jako *Töpfchen, hohe Form*.<sup>91</sup>

Šikmý okraj vysokých varných osobních hrnků sloužil zároveň jako *ústí* při konzumaci nápoje. Pokrm, resp. nápoj se ovšem z hrnku nejen *popíjel*, nýbrž i *pojídal lžící*, např. vývar s nalámaným chle-bem, nebo husté kyselé mléko lžící přibírané k příkrmu.<sup>92</sup>

Vysoké varné osobní hrnky jsou rovněž charakteristické pro *výměnkářský provoz*; přiděl vymíněné osobní porce, např. ranní či večerní polévky, výměnkářka event. přihřívala a přímo v hrnku podávala ke konzumaci.

Vysoké varné osobní hrnky se signifikantním *mléčným okrajem* byly určeny výhradně k vaření či příhřevu a ke konzumaci osobní porce mléčných pokrmů, resp. nápojů.

Závažná je *alternace polévky bílou náhražkovou kávou*. Obecně se dovozuje, že s preferencí kávy v selském prostředí postupně zanikalo pravidelné požívání polévek, zvl. ranních a večerních, přičemž tzv. náhražková káva se spojuje s pravou zrnkovou kávou.<sup>93</sup> „Náhražkovou kávou“ se sice právě rozumí náhrada pravé zrnkové kávy, o které mj. vypovídá i dobový diskurz, nicméně tato náhražková káva není, než archaickým pokrmem, vůbec s pravou zrnkovou kávou nesouvisejícím. Totiž *zápary* z praže-ných obilnin, aneb *sladové kávy*, podobně zápary z pražených luštěnin, zápary ze sušených plodů (dnes jsou to *čaje*), sušených kořenovin (*cukrovka, cikorka*), historicky předcházejí import pravé zrnkové kávy počátkem 18. stol., jsouce rudimentárními pokrmy. Nenahrazují ani polévky, neboť zápary mezi polévky patří. Bílá káva s lámaným pečivem byla ostatně preferovaným celodenním hlavním jídlem výměnkářů (mohli bychom pokračovat – kvašené zápary jsou *kvasy*, ve specializované modifikaci *piva*).

Jakobeitovi uvádějí i pozoruhodnou *alternaci kávy a piva*; z vysokých jednouchých osobních hrnků se signifikantním mléčným okrajem určených na kávu se dámy, vybavené lžicemi, chystají kon-zumovat pivo.<sup>94</sup>

### Hrnky hrobcové manipulované vidlicí

Raně novověké hrnky hrobcové deminutivní formy varných hrnců hrobcových, nebo raně novověké hrnky pecní deminutivní formy varných hrnců pecních, a odvozené formy hrnků, bývají opatřeny signi-fikantním struktivně vymezeným hrdlem pro *manipulační vidlici*. Horní část hrdla s okrajem slouží také jako *ústí*, které se vkládá do úst při pití.

Uvádíme příklad raně novověkého hrobcového hrnku se signifikantním **hrdlem pro manipulační vidlici**, a se signifikantní **neglazovanou dolní částí korpusu**, kterou hrnek spočívá přímo v hrobcí žhavého popelu, nebo v prstencové podstavě nad hrobcem – obr. 78.

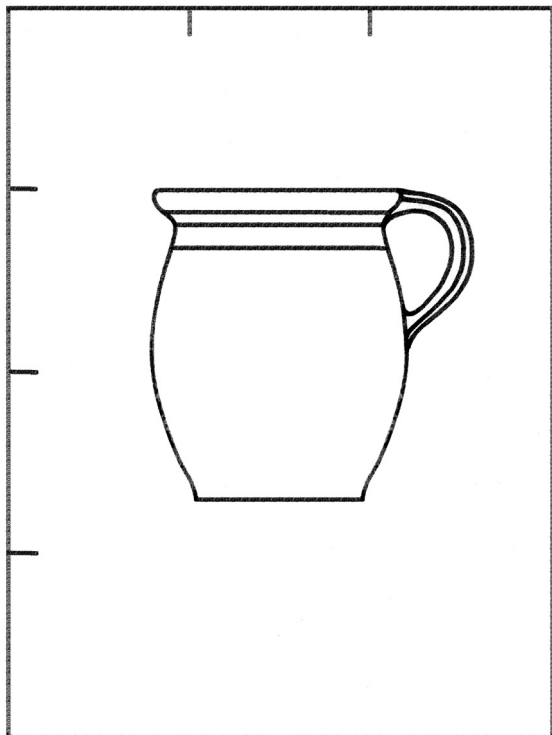
Dále uvádíme hrobcový hrnek archaické formy vyrobený v šedesátých létech 20. století na Slo-vensku, patrně v Pozdišovcích, se signifikantním struktivně vymezeným hrdlem pro manipulační vid-lici, a s charakteristickou neglazovanou dolní částí korpusu, kterou hrnek spočívá přímo v hrobcí žhavé-ho popelu, nebo v prstencové podstavě nad hrobcem – obr. 79.

<sup>91</sup> Lippert 1982, s. 138–139, č. 13.

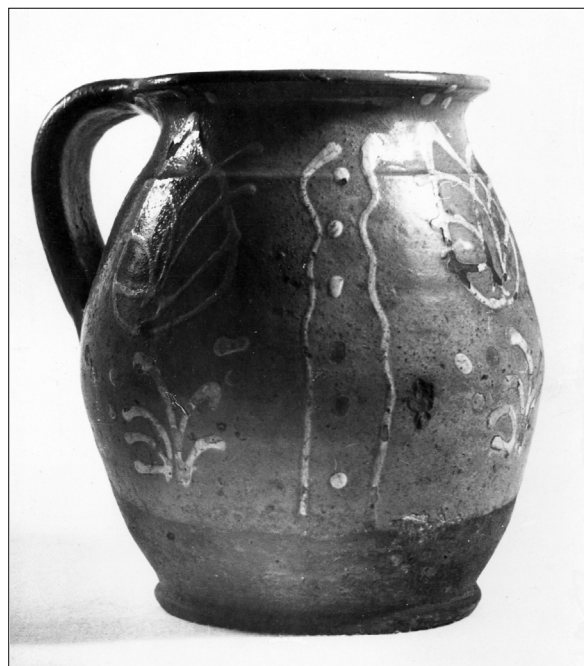
<sup>92</sup> Srv. Úlehlová-Tilschová 1945, s. 599 – při odpolední svačině při polních pracích „*kyselé mléko nemíchané se lžící úhledně rýpalo z latky a chléb se podle libosti přikusoval*“.

<sup>93</sup> Srv. in Jacobeit 1985, s. 203–206; Úlehlová-Tilschová 1945, s. 586–594.

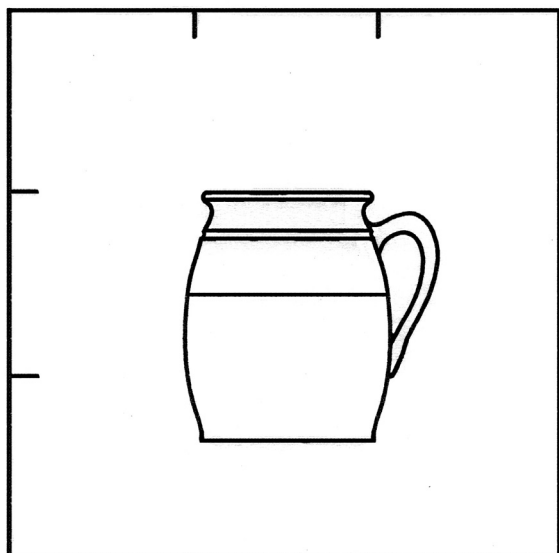
<sup>94</sup> Jacobeit 1985, s. 207, obr. 248 – k vyobrazení nazvanému *Bierkränzchen* ze Saterlandu z doby kolem r. 1800 uveden text: *Auch Frauen sprachen auf ihre Weise dem Bier zu, wenn villeicht der Kafee fehlte*. Tu mj. vyobrazeny osobní hrnky se signi-fikantním mléčným okrajem.



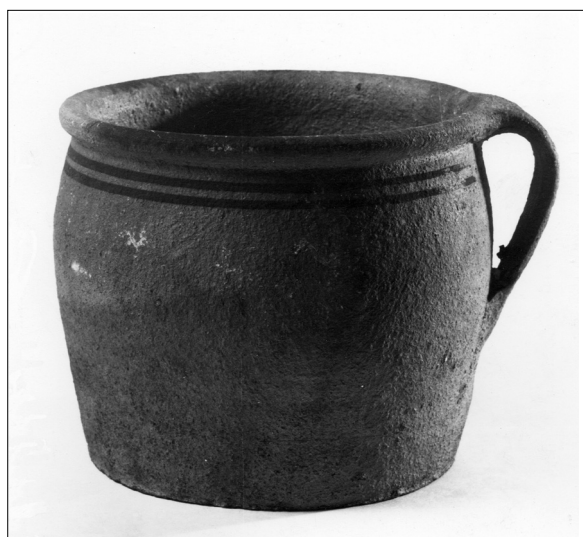
**Obr. 77.** Hrnek jednouchý, deminutivní forma vysokého hrnce pro boční ohřev, signifikantní šikmý okraj. Hrnčina, vně rezná, uvnitř expozice glazury neuvedena. Průměr 14 cm, výška 17 cm. Pochází z výkopu v Sobotišti, údajně z doby kolem roku 1630. Hrnek pro boční ohřev při otevřeném ohni, na osobní porci tekutého slaneého pokrmu (kresba autor, podle Landsfelda 1981, s. 10, obr. 4)



**Obr. 78.** Hrnek jednouchý, vysoká forma, šikmý okraj, signifikantní struktivně vymezené hrdlo pro manipulační vidlici. Hrnčina, dolní část korpusu příznačně bez glazury, ostatní části glazovány. Výpravná hlinková podglazurní faktura. Patrně hrobcový hrnek ze svatební výbavy parádním nádobím. Průměr ústí 10,5 cm, dna 9 cm, výška 16 cm. Údajně berounský výrobek z přelomu 16/17. století (MUZ Beroun, č. i. 3405, Nv 5)



**Obr. 79.** Hrnek jednouchý, vysoká forma, šikmý okraj, signifikantní struktivně vymezené hrdlo pro manipuační vidlici. Hrnčina, dolní část korpusu příznačně bez glazury, ostatní části glazovány. Patrně hrobcový hrnek. Průměr ústí 9 cm, dna 9,5 cm, výška 13,5 cm. Slovensko, patrně výrobek pozdišovský, šedesátá léta 20. století (kresba autor, podle exempláře ze soukromého majetku)



**Obr. 80.** Hrnek jednouchý, nízká forma, signifikantní mléčný okraj. Hrnčina bez glazury, kroužkování. Výška 12,4 cm. Patrně osobní hrobcový hrnek pro vaření a přihřev mléčného pokrmu či nápoje v hrobcí či nad hrobcem žhavého popelu, manipulovaný ohřeblem. Pochází z nálezu z Ledvic, o. Teplíce, klasifikovaný jako raně novověký (Odd. starších českých dějin HMNM v Praze, sine)

## Hrnky hrobcové a pecní manipulované ohřebem

Některé hrobcové či pecní hrnky ovšem nemají struktivně či tektonicky vymezené hrdlo, neboť se **manipulovaly ohřebem za ucho**.<sup>95</sup>

Např. raně novověký nízký hrnek z nálezů z Ledvic, se signifikantním mléčným okrajem, vyrobený z neglazované hrnciny, nejspíše sloužil k přípravě či přihřevu osobní porce mléčného pokrmu či nápoje v hrobcu či nad hrobcem žhavého popelu, manipulovaný ohřebem zaklesnutým v uchu, a zároveň ke konzumaci pokrmu, nápoje – obr. 80.

Hrnek z vysokého muzea má evidentní formu nízkého pecního hrnce typu *Rutschhafen* – šoupák, se dnem o relativně velkém průměru pro kontaktní příjem tepla, s karbovaným povrchem pro příjem radiačního tepla, signifikantní mléčný okraj. Mohl být použit v pecním provozu, manipulovaný ohřebem, nebo ve sporákovém provozu, manipulovaný pouze za ucho. Osobní hrnky pecní formy se ovšem k přihřevu stavěly i do sporákové trouby, také do otevřeného prostoru sporákové věžice – obr. 81.

## Hrnky a hrnečky typu hrnce pro kombinovaný ohřev

Uvádíme příklad prototypu osobního hrnečku, modifikace doložené kontinuálně od středověku, totiž deminutivní formy hrnce pro kombinovaný spodní a boční ohřev<sup>96</sup>, údajně z roku 1640, pocházející z vykopaček z Košolné – obr. 82.

Hrneček na kávu, ovšem deminutivní formy hrnce pro kombinovaný ohřev, se signifikantním ústím bez okraje, pocházející z osobní výbavy Teresie Riegrové, ilustruje typus spotřebního osobního hrnečku z masové produkce výrobců hrnčírské polokameniny, určené nelišně pro městskou i selskou spotřebu; tentýž sortiment lze evidovat ve vrchnostenských čelednicích, v hospodách, v kantýnách (dělnických, vojenských, vězeňských), v klášterních refektářích aj. – obr. 83.

Lippert v ceníku kameninového boleslavského standardního spotřebního zboží (a z okolních dílen) z roku 1936 uvádí hrneček široké formy – *Töpfchen, breite Form*, resp. deminutivní formy hrnce pro kombinovaný ohřev.<sup>97</sup>

## Hrnky a hrnečky průmyslových tvarů

Řada mléčných hrnků a hrnečků má formu disponovanou **technologíí zatáčení na mechanickém kruhu**.

Technologie zatáčení nádob na mechanickém kruhu, reprodukční technologie nádob v sériích, povstala v anglických výrobních průmyslové keramiky typu *creamware* a typu *stoneware* a *porcelánu*. S transgresí insulárních průmyslových technologií na evropský kontinent po polovině 18. století byla v nových továrnách zaváděna i technologie zatáčení nádob na mechanickém kruhu, také v českých zemích, od devadesátých let 18. století.

V šedesátých letech 19. století se průmyslová technologie zatáčení na mechanickém kruhu šířila i v privátních živnostenských dílnách, zvláště v dílnách zakládaných někdejšími zaměstnanci továren keramiky. V živnostenských dílnách *hrnčírské bělniny* typu anglického *creamware* a *hrnčírské polokameniny* typu *boleslavské kameniny* se ovšem nadále převážně produkovalo rukodělné točírské *bílé zboží* a *hnědé zboží*, vyráběné na klasickém hrnčírském kruhu.

Technologie zatáčení na mechanickém kruhu se v továrnách keramiky a v drobné výrobě keramiky, např. družstevní, užívala ještě v sedmdesátých letech 20. století<sup>98</sup> – obr. 84.

Nejběžnější byla **technologie zatáčení nádob otevřených tvarů**. Uvádíme technologické schéma zatáčení otevřených tvarů a schematické matice otevřených tvarů zatáčených nádob – obr. 85; 86.

Uvádíme příklady zatáčených hrnků z **hrnčírské bělniny**. Téměř cylindrický, resp. mírně obkónický tvar je nejčastější. Hrnky tohoto tvaru byly totiž určeny také k *vaření* – zvláště hrnky se dnem o maximálním průměru, a k *přihřevu* – zvláště hrnky se zúženou, oblou a jinak modifikovanou patou, většinou při sporákovém provozu, a ke *konzumaci* pokrmu či nápoje.

<sup>95</sup> Srv. *Štajnochr* 2004, obr. 80.

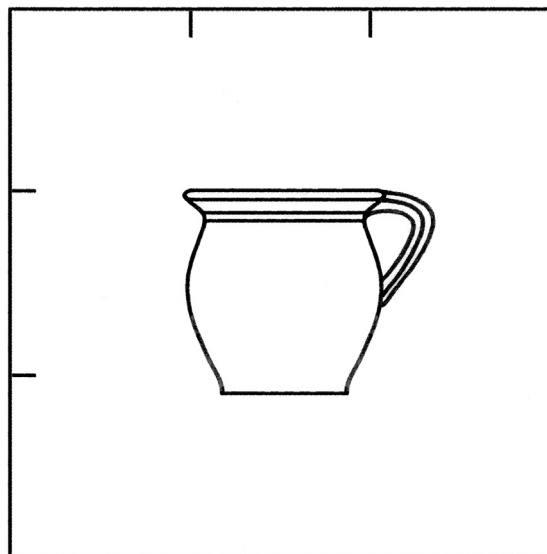
<sup>96</sup> Srv. *Štajnochr* 2004, s. 818–829.

<sup>97</sup> Lippert 1982, s. 138–139, č. 14.

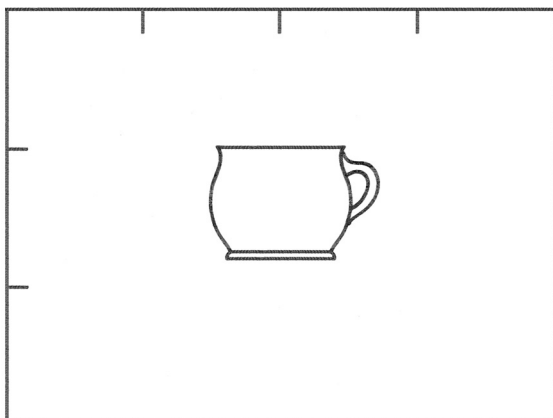
<sup>98</sup> Srv. *Štajnochr* – Scheufler 1993.



**Obr. 81.** Hrnek jednouchý, nízká forma pecního typu Rutschhafen, dno o velkém průměru, signifikantní mléčný okraj. Hrnčina, karbovaný korpus, uvnitř i vně glazovaná, charakteristické kouřové líčko. Průměr ústí 15 cm, dna 15,5 cm, výška 12,5 cm. Osobní hrnek pecní formy (MUZ Vysoké nad Jizerou, č. i. 85)



**Obr. 82.** Hrneček jednouchý, signifikantní šikmý okraj, v ústí osazení pro pokličku. Patrně osobní hrneček na tekuté slané vařivo. Hrnčina bez glazury. Průměr 10,5 cm, výška 11 cm. Pochází z vykopávek v Košolné, údajně asi z doby kolem roku 1640 (kresba autor, podle Landsfelda 1981, obr. 4 na str. 9)



**Obr. 83.** Hrneček na kávu, jednouchý, signifikantní ústí bez okraje, instrumentálně tvářená patka. Hrnčířská polokamenina, hnědá zemitá glazura. Výška 8,5 cm. Standardní spotřební sortiment. Pochází z osobní výbavy Teresie Riegrové v pražském bytě v Palackého ul. (kresba autor, podle exempláře Odd. starších českých dějin HMNM, fond Palackého, č. i. HA 143.663)

Hrnky se *šikmým okrajem* byly určeny na slaný tekutý pokrm, např. polévku; v hrnku se polévka event. přehřívala a pojídala lžící, nebo popíjela. Šikmý okraj byl také výhodně využit jako *ústí*, které se vkládalo do úst. Proto i hrnky se signifikantním šikmým okrajem se téměř universálně užívaly jak pro pokrmy, resp. nápoje typu polévky, tak pro mléko, mléčné produkty, mléčné pokrmy, resp. nápoje (zvl. *bílou kávu*), event. nápoje jiného typu, např. bylinné *zápary*, „čaje“, ap.

Hrnky s *mléčným okrajem* byly určeny na mléko (čerstvé, ssedlé, vařené), mléčné produkty (sbírané mléko, kyšku, podmáslí, smetanu, syrovátku), mléčné pokrmy (nejčastěji *bílou kávu* s nalámaným pečivem), popíjené či pojídané – obr. 87; 88.

Dále uvádíme záznam zatáčeného hrnku s konvexkonkávním profilem korpusu (srv. shora Morfografii zatáčených nádob), vyrobeného v dílně hrnčířské bělniny v Klínci – obr. 89.

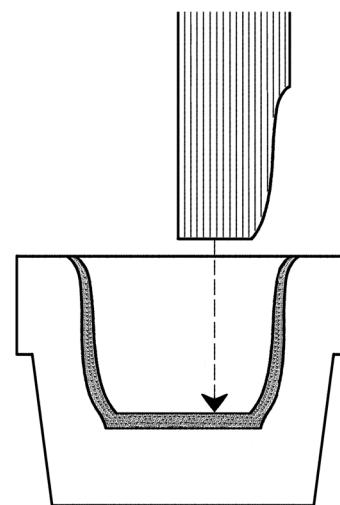
Hrnky, hrnečky průmyslových tvarů, vyráběné zatáčením do sádrových forem v dílnách hrnčířské polokameniny a bělniny, také v továrnách průmyslové bělniny a průmyslové plokameniny ve velkých sériích, byly přirozeně levnější než rukodělné zboží. Sériově vyráběné zatáčené nádobí proto postupně zaplavilo trh. **Průmyslové tvary se postupně staly konvenčními**; hospodyně pak žádaly nádobí průmyslových tvarů i od hrnčířů točířské rukodělné výroby.

Hrnky většího objemu, orientačně výšky kolem 15 cm, resp. nad 15 cm, byly většinou určeny potřebě výměnkářské, na vymíněné denní přiděly pokrmů a nápojů. Hrnky a hrnečky menší, orientačně



**Obr. 84.** Mechanické zatáčecí kruhy. Tři kruhy s charakteristickými masivními hlavicemi a charakteristickými kyvnými rameny; na třetím ramenu zřetelná šablona, pod stolicí sádrové formy. Reprodukce fotografie blíže neurčené dílny z doby kolem roku 1960 (soukromý majetek)

- Obr. 85.** Schéma technologie zatáčení otevřených tvarů nádob
- do sádrové formy volně nasazené v rotujícím kruhu se naloží hrudka tvárného materiálu,
  - shora se postupně zasouvá dřevěná či kovová šablona fixovaná na kyvném ramenu,
  - šablona rozhání materiál po vnitřním povrchu formy a profiluje vnitřní stěnu nádoby,
    - poté se rameno vysune,
    - forma s polotovarem se vyjme z kruhu,
  - sádrová forma postupně odsává vodu z polotovaru, polotovar se postupně objemově smršťuje a odlepuje se od formy,
    - polotovar se vyjme,
    - retušuje se vnější styková hrana okraje tzv. obtáčením,
    - nádoba se event. opatří uchem, uchy
- (kresba autor)



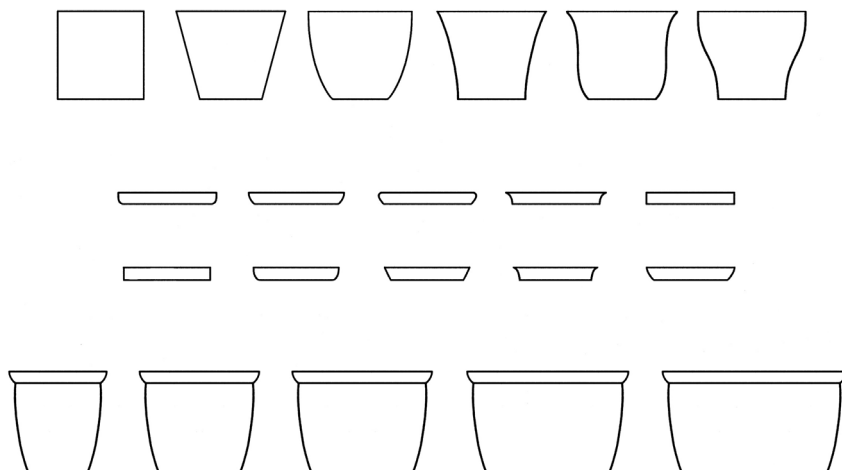
výšky kolem 10 cm, sloužily běžnému režimu nejen v selských domácnostech, nýbrž běžnému režimu domácností městských, ve vrchnostenských čelednicích, v hospodách, v kantýnách (dělnických, vojenských, vězeňských), v klášterních refektářích aj.<sup>99</sup>

Uvádíme charakteristický točířský hrnek z **rukodělné výroby hrncířské polokameniny** imitující průmyslový tvar – obr. 90.

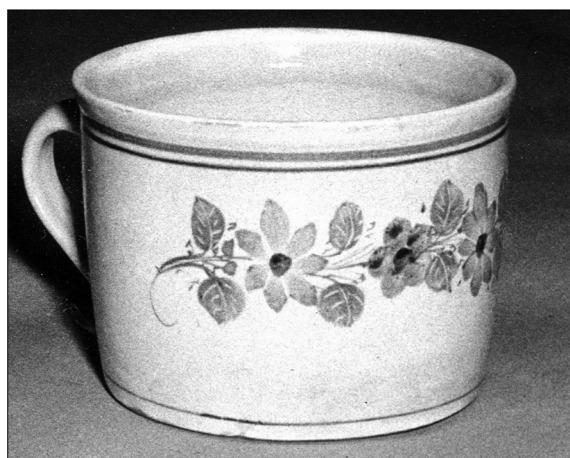
Na tomto místě připomeňme hrnky, hrnečky pro přípravu *jíšky*, tj. zavářky z mouky pražené v tuku, či pro přípravu *jíchy*, tj. „kašičky“, „omáčky“ zadělávané *jíškou*<sup>100</sup> – obr. 91.

<sup>99</sup> Srv. např. nádobí z refektáře pražských karmelitek in *Průvodce výstavou...* 1993, obr. na s. 75.

<sup>100</sup> Srv. Útehllová-Tilschová 1945, s. 579–585.



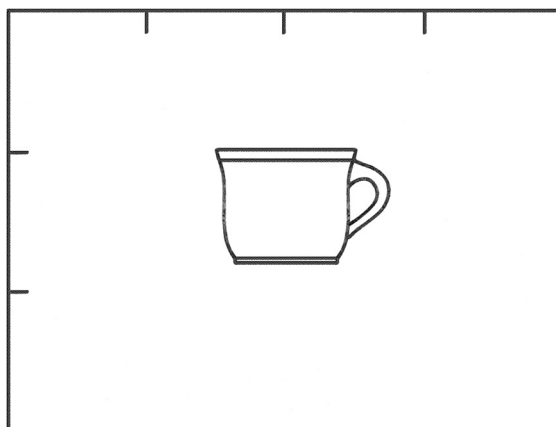
- Obr. 86. Morfografie zatáčených nádob**
- schematická matice obecných otevřených tvarů zatáčených nádob,
  - schematická matice obecných tvarů okraje a obecných tvarů paty zatáčených nádob,
  - schematická matice obecných otevřených tvarů zatáčených nádob (kresba autor)



**Obr. 87. Hrnek jednouchý, mírně obkónický, šikmý okraj. Průmyslový tvar. Hrnčířská bělnina, zatáčený do sádrové formy, dekor, uvnitř i vně glazovaný. Dílna J. Lipana v Nové Pace. Průměr dna 19 cm, výška 13 cm. Osobní hrnek k vaření, příhřevu, konzumaci pokrmu, nápoje (soukromý majetek)**



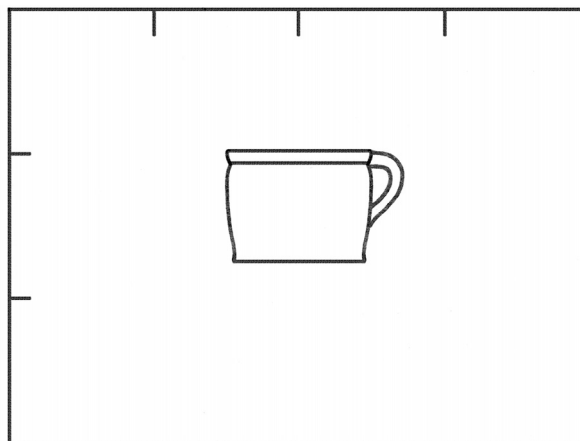
**Obr. 88. Hrnek jednouchý, mírně obkónický, šikmý okraj, oblá pata. Průmyslový tvar. Hrnčířská bělnina, zatáčený do sádrové formy, nástřepí, rytá faktura, uvnitř i vně glazovaný. Adresná osobní dedikace „Karel“. Výška 10 cm. Osobní hrnek k vaření, příhřevu, konzumaci pokrmu, nápoje (MUZ Týn nad Vltavou, č. i. 2601)**



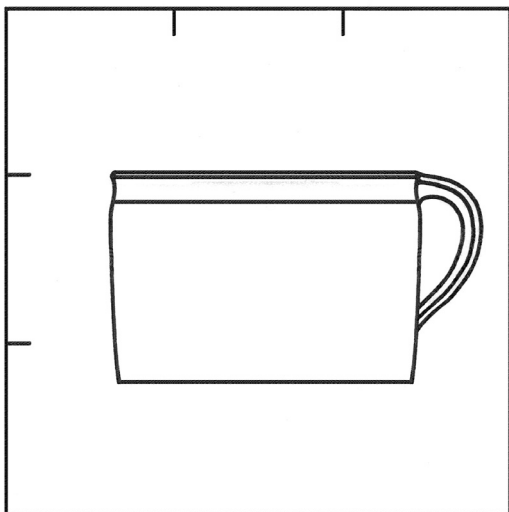
**Obr. 89. Hrnek jednouchý, konvexkonkávni profil korpusu, patka, šikmý okraj. Hrnčířská bělnina, zatáčený do sádrové formy, uvnitř i vně glazovaný. Výrobek z dílny hrnčířské bělniny v Klínci, o. Praha-západ. Průměr ústí 10 cm, dna 7 cm, výška 8 cm. Osobní hrnek na konzumaci, event. k příhřevu pokrmu, nápoje (kresba autor, podle exempláře ze soukromého majetku)**



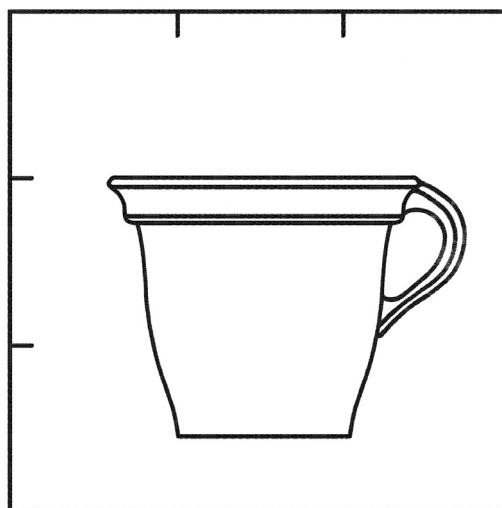
**Obr. 90.** Hrnec jednouchý, mírně vydutý obkónický tvar, zřetelná točířská patka, šikmý okraj. Hrnčířská polokamenina, točířská imitace průmyslového tvaru, uvnitř i vně glazovaný. Průměr ústí 18,5 cm, dna 15,5 cm, výška 14 cm. Hrnec k vaření, přihřevu a konzumaci pokrmu, nápoje, patrně výměnkářský (MUZ Kralovice, sine)



**Obr. 91.** Hrneček na jíšku, původně s pokličkou. Varný hrneček. Hrnčířská polokamenina, točířská imitace průmyslového tvaru, uvnitř i vně glazovaný. Průměr ústí 10 cm, dna 9,5 cm, výška 7,5 cm. Pochází z velkostatku v Brňanech, o. Litoměřice; tu užíván na jíšku – zavářku z mouky pražené v tuku (kresba autor, podle exempláře ze soukromého majetku)



**Obr. 92.** Milchtopf, hrnek jednouchý, široký, signifikantní zúžené ústí pro pití. Rukodělná technologie, materiál neuveden. Imitace průmyslového tvaru, proporce vycházející z pecního hrnce typu Rutschhafer. Průměr ústí 18,2 cm, dna 17,4 cm, výška 13 cm, obsah 2,8 litru. K vaření, přihřevu, konzumaci mléka, mléčných produktů, mléčných pokrmů. Patrně výměnkářský hrnek, klasifikovaný jako hrnek na ustávání mléka. Ermland (kresba autor, podle Martinyho 1909, obr. 5)



**Obr. 93.** Spitzhaferl, hrnek obkónické formy, jednouchý, signifikantní šikmý překlenutý okraj. Hrnčina, uvnitř i vně glazovaná. Průměr ústí 16 cm, dna 9,7 cm, výška 12,8 cm, obsahu 1,4 litru. Osobní hrnek na tekuté slané pokrmy, snad výměnkářský. Dolní Bavorsko, kolem roku 1880 (kresba autor, podle Bauera 1976, s. 270, kat. 239)

## Speciální hrnky a hrnečky v mléčném hospodářství

Martiny uvádí dva točírské rukodělné hrnky – *Milchtöpfe*, mírně obkónického tvaru imitujícího průmyslový tvar.<sup>101</sup> Oba hrnky mají charakteristické ústí pro vložení do úst při pití.<sup>102</sup> Martiny je klasifikoval jako *hrnky na ustávání mléka*. Hrnky sice mohly být užity na mléko, resp. na pití mléka, mléčných produktů a mléčných pokrmů, např. bílé kávy, na ustávání mléka ovšem druhotně. Konstrukce prvního hrnku zřetelně vychází z prototypu širokého pecního hrnce typu *Rutschhafen* určeného ke spodnímu ohřevu.<sup>103</sup> Druhý vysoký hrnek lze rovněž vystavit spodnímu ohřevu. Označení *Milchtöpfe* tedy sice vypovídá o užívání nádob v mléčném hospodářství, nikoliv však specificky o technologii ustávání mléka. Sekundární užití různých nádob na ustávání mléka je příznačné zvl. ve výměnkářském provozu; výměnkářka těžší smetanu, např. do kávy, do omáčky ap. z denního vymíněného přídělu čerstvého mléka právě ve výměnkářském hrnku – *obr. 92*.

Bauer zmiňuje speciální formu hrnku – *spitzhaferl*, kterou hypoteticky dokládá dvěma exempláři hrnků obkónické točírské formy, se signifikantním archaickým šikmým překlenutým okrajem. Hrnky klasifikuje jako nádoby na ustávání smetany, přihlížeje k údajům z okolí Straubingu, kde byly tyto hrnky označeny jako *weidlingy*, tj. nádoby na ustávání mléka.<sup>104</sup>

Lippert v ceníku kameninového boleslavského standardního spotřebního zboží (a z okolních dílen) z roku 1936 uvádí dolnošpičatý hrnek téže modifikace, rovněž označený jako *Milchweitlig*.<sup>105</sup>

Název *spitzhaferl*, tj. špičatý hrnek označuje obkónický, resp. dolnošpičatý hrnek (obdobně v bečvářské terminologii: *dolnošpičatý*; srv. *špidlatý hrnek, špidlák*);<sup>106</sup> Lippert v ceníku kameninového boleslavského standardního spotřebního zboží (a z okolních dílen) z roku 1936 uvádí hrnek téže modifikace, označený jako *Topf, spitze Form*.<sup>107</sup> Signifikantní šikmý překlenutý okraj ovšem náleží archaickým nádobám na slané tekuté vařivo (podobně zmíněné *špidláky*). Šikmý překlenutý okraj mohl být výhodně využit i jako *ústí* při pití. Lze tedy spíše uvažovat, že *spitzhaferl* primárně byl osobní hrnek pro konzumaci, event. přípravu slané tekuté pokrmu, např. polévky, nejspíše ve výměnkářském provozu. Druhý hrnek nemá vnější glazuru, je tedy pravděpodobné, že mohl být vystaven tepelné expozici, např. v hrobcí žhavého popelu, či na podstavě nad hrobcem. Sekundárně mohl být užíván i pro konzumaci mléčného pokrmu či nápoje. Terciárně hrnek s vymíněným přídělem čerstvého mléka mohl být používán i k ustávání mléka – *obr. 93*.

## Iniciační hrnky a hrnečky

Osobní iniciační hrnky a hrnečky byly zpravidla obligátní součástí **svatební výbavy parádním nádobím**.

Modifikace s fakturou konkrétních **adresných dedikací** hrnčíři vyráběli **na zakázku**, zpravidla typu sourodého s ostatním nádobím výbavy vyrobeným v regionu, z kterého pocházela nevěsta.

Modifikace se **standardní obecnou ikonografickou fakturou** vyráběli hrnčíři jako **standardní sortiment**, běžně dostupný na hrnčířských trzích.

**Na zakázku** hrnčíři zhotovovali také osobní iniciační hrnky a hrnečky **pro příležitostnou potřebu**, např. k životnímu jubileu hospodáře, hospodyně, event. výměnkáře, výměnkářky,<sup>108</sup> zpravidla vyba-vené fakturou adresné dedikace. K jubileu se ovšem zakupovaly i hrnky a hrnečky ze standardního hrnčířského sortimentu, se standardní obecnou ikonografickou fakturou.

Specifickou kategorií reprezentují příležitostné osobní **hrnky a hrnečky pamětní**. Příležitostně zakoupené, resp. příležitostně věnované pamětní hrnky a hrnečky byly zpravidla vypraveny signifikant-

<sup>101</sup> Martiny 1909, obr. 4, 5.

<sup>102</sup> Srv. Štajnochr 2005, Džbány..., s. 740–741.

<sup>103</sup> Srv. Štajnochr 2004, s. 829.

<sup>104</sup> Bauer 1976, s. 270–271, kat. 239–240.

<sup>105</sup> Lippert 1982, s. 142–143, č. 68.

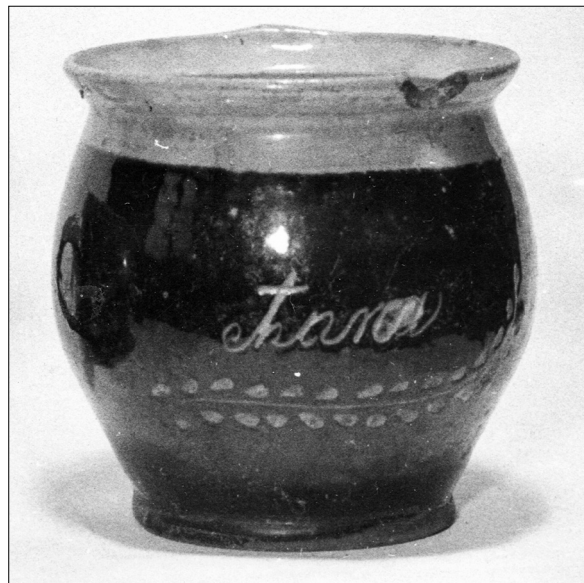
<sup>106</sup> Štajnochr 2004, s. 802 a obr. 3.

<sup>107</sup> Lippert 1982, s. 138–139, č. 8.

<sup>108</sup> Srv. Štajnochr 2005, Džbány..., s. 742.



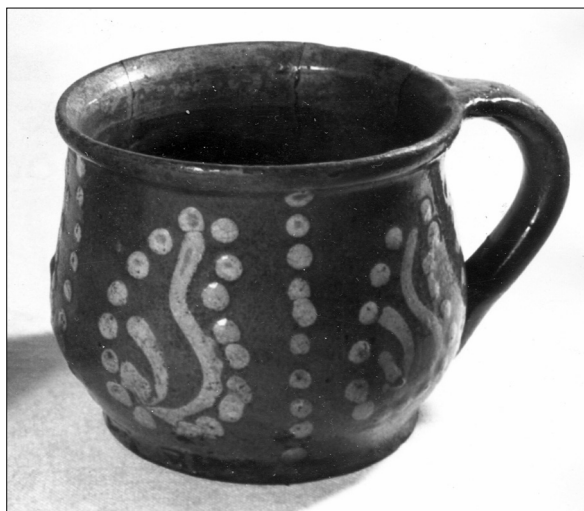
**Obr. 94.** Hrneček jednouchý, deminutivní forma hrnce pro kombinovaný ohřev, šikmý okraj, instrumentálně tvářená patka. Hrnčina, hnědé nástřepí, rytá faktura, uvnitř i vně glazovaná. Drátovaný. Průměr ústí 10 cm, dna 9 cm, výška 10 cm. Adresná osobní dedikace „Lyška Jan“. Iniciační osobní hrneček zhotovil na objednávku hrnčář František Vačkář v Bavorově (MUZ Bavorov, sine)



**Obr. 95.** Hrneček jednouchý, deminutivní forma hrnce pro kombinovaný ohřev, šikmý okraj, instrumentálně tvářená patka. Hrnčina, hnědé nástřepí, rytá faktura, transparentní glazura. Výška 11 cm. Adresná osobní dedikace „Anna“. Iniciační osobní hrneček, patrně ze svatební výbavy parádním nádobím (MUZ Týn nad Vltavou, č. i. 1497)



**Obr. 96.** Hrněk jednouchý, deminutivní forma vysokého hrnce pro boční ohřev, signifikantní šikmý okraj. Hrnčina, výpravná rytá faktura, letopočet 1872 a věnec ratolestí. Příležitostný osobní iniciační hrnek. Průměr ústí 11 cm, dna 8 cm, výška 12 cm (MUZ České Budějovice, č. i. N 421)



**Obr. 97.** Hrneček jednouchý, deminutivní formy hrnce pro kombinovaný ohřev, signifikantní mléčný okraj, instrumentálně tvářená patka. Hrnčina, hlinkový dekor, uvnitř i vně glazovaná. Standardní obecná ikonografická faktura. Výška 7,8 cm. Iniciační osobní hrneček k nespécifické iniciační příležitosti (MUZ Kouřim, č. i. 4023)

ními nápisy, uvozenými např. slovy „*Památka z ...*“, „*Upomínka z ...*“, z konkrétního poutního místa, z konkrétního lázeňského místa apod. Pamětní hrnky, hrnečky běžného spotřebního sortimentu byly vypraveny pouze obecným, neadresným nápisem. Příležitostně zakoupené, resp. příležitostně věnované pamětní hrnky, hrnečky se užívaly v obecné iniciační potřebě, nejčastěji však byly vystaveny v souboru parádního nádobí.

Výjimečně lze v českých selských inventářích evidovat **adventivní typy** osobních iniciačních hrnků a hrnečků, nejčastěji průmyslové provenience, zvláště např. z průmyslové bělniny a průmyslové polokameniny, a koncem 19. století již běžně také z porcelánu, většinou hrnků a hrnečků na *bílou kávu*.

Preferovalo se **importované zboží**, zvláště např. z oblastí výroby pravé kameniny, převážně z oblasti lužické, zvláště v sortimentu hrnků na *bílou kávu*, event. *kávových souprav* (s konvicí, konvičkou na mléko či smetanu, cukřenkou), v Čechách také z oblastí výroby fajánsí, převážně z oblastí panonské.

Typus hrnku na náhražkovou kávu s mlékem, či kávu zavářenou v mléce, je jednak disponován genezí hrnců pro tepelné zpracování pokrmů, jak výše uvedeno, jednak adventivními formami koflíků na pravou zrnkovou kávu.

Prototypem evropských **koflíků na pravou zrnkovou kávu** je předovýchodní forma bezuché kovové či keramické kávové číšky s nožkou; vývoj souvisí s importem kávy z arabských oblastí trhu.

Podobně prototypem evropských **šálků na čaj** je dálněvýchodní forma čajové keramické misky-číše; vývoj souvisí s importy čaje z koloniálních oblastí na Dálném východě. V zemích exportu se také vyráběly modifikované čajové misky-číše s uchy pro evropský trh. Dálněvýchodní prototyp misek-číší se setkal s evropským prototypem iniciačních misek-číší.

Prototypem evropského **koflíku na čokoládu** se signifikantním nadklenutým uchem je forma severské iniciační dřevěné naběrací nádoby, kterou se čerpala osobní porce iniciačního nápoje z nádoby společné; vývoj souvisí s importem kakaa do evropských zemí prostřednictvím holandského obchodu. Severský prototyp naběrací nádoby byl reaktualizován anglickými slohovými imitacemi antické formy iniciační naběrací nádoby typu *kyathos*.

Uvádíme příklady **adresně dedikovaných** osobních iniciačních hrnečků – obr. 94; 95.

Příklad **příležitostného**, výročního osobního iniciačního hrnku vyrobeného na zakázku – obr. 96.

Příklady osobních iniciačních hrnků a hrnečků ze **standardního hrnčířského sortimentu**, se **standardní obecnou ikonografickou fakturou** – obr. 97; 98.

Příklad **pamětního hrnečku** z běžného průmyslového sortimentu, s obecným nápisem – obr. 99.

Příklad hrnečku charakteristické **adventivní formy** – obr. 100.

Tzv. *perlové hrnečky* byly součástí *kávových souprav*, vyráběných ve velkých sériích v početných továrnách průmyslové bělniny ve Znojmě a v okolí. Soupravy byly zpravidla značeny. *Perlové hrnečky* distribuované na hrnčířské trhy lze evidovat v městských i venkovských, také v selských inventářích.

Příklad hrnečku adventivní formy z lužického importu – obr. 101.

Hnědé kameninové zboží pocházející z dolnoslezské Boleslavi – Boleslawiec (Bunzlau v bývalém Prusku) a z okolních dílen – Naumburg am Queis, Löwenberg, Tillendorf, Birkenbrück, Ullersdorf ad., bylo proslulým zbožím vyváženým do celé střední Evropy, do českých zemí od 16. století. Takřka v každé české i moravské sbírce keramiky lze evidovat *boleslavské zboží*, pocházející rovněž ze selských inventářů. Po roce 1860 živnostenská výroba hrnčířské polokameniny v českých zemích imituje právě *boleslavské zboží*.<sup>109</sup>

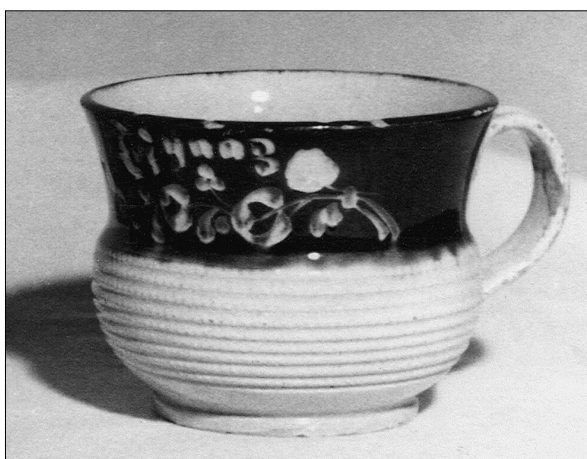
<sup>109</sup> Srv. ceník kameninového boleslavského standardního spotřebního zboží, a z okolních dílen, z roku 1936 in Lippert 1982.



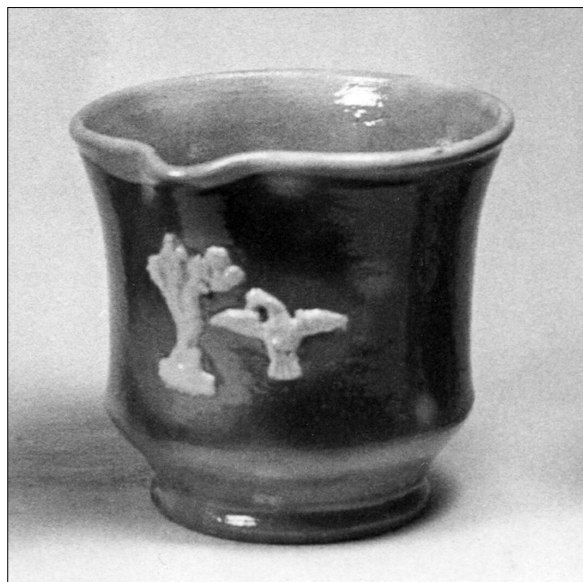
**Obr. 98.** Hrnek jednouchý, typu hrnce pro kombinovaný spodní a boční ohřev, signifikantní šikmý vyžlabený okraj, instrumentálně tvářená patka. Průmyslová bělnina, hnědé nástřepí, rytá faktura, uvnitř i vně glazovaná. Znojemský výrobní okruh průmyslové bělniny. Standardní obecná ikonografická faktura. Průměr ústí 12 cm, dna 10,5 cm, výška 13,5 cm. Patrně výměnkářský hrnek na vymíněný příděl polévky (MUZ Pardubice, sine)



**Obr. 99.** Pamětní hrneček, jednouchý, šikmý okraj, patka. Průmyslová bělnina, barevná malovaná faktura, transparentní glazura. Obecný nápis „Andenken“. Bez dalších údajů (Soukromý majetek)



**Obr. 100.** Perlový hrneček, jednouchý, baňatý korpus, vysoké hrdlo bez okraje, patka. Průmyslová bělnina, signifikantní plastická perlová faktura, hnědé nástřepí s rytou fakturou, uvnitř i vně transparentní glazura. Značený: „ZNAIM“. Výška 8 cm. Hrneček z kávové soupravy (MUZ Jilemnice č. i. 32/60)



**Obr. 101.** Konvička na mléko, jednouchá, zvoncová forma, patka. Kamenina, hnědá zemitá glazura, plastické nálepy. Výška 10 cm. Součást kávové soupravy. Importované boleslavské zboží (MUZ Klatovy, sine)

Pozn.: NOHMNM – Národopisné oddělení Historického muzea Národního muzea v Praze. Ostatní muzea jsou uvedena pouze obecnou zkratkou MUZ; během čtyřiceti let studií totiž tyto instituce měnily názvy, řada lokálních muzeí byla zrušena, tehdejší fondy převedeny do jiných institucí.

## LITERATURA

- Abelová, V. 1976: Mliečne hospodárenie na okolí Trenčína, Zborník Slovenského národného múzea 70, 93–124.
- Abelová, V. 1977: Mliečne hospodárenie na okolí Trenčína, Zborník Slovenského národného múzea 71, 63–80.
- Bauer, I. 1971: Treuchtlinger Geschirr. München – Berlin.
- Bauer, I. 1976: Hafnergeschirr aus Altbayern. München – Berlin.
- Dějiny hmotné kultury II/2. Praha 1997.
- Dějiny techniky v Československu do konce 18. století. Praha 1974.
- Dexel, W. 1935: Unbekanntes Handwerksgut. Berlin.
- Dexel, W. 1943: Holzgerät und Holzform. Berlin.
- Dexel, W. 1958: Keramik. Stoff und Form. Berlin.
- Drvota, S. 1979: Od zvířete k člověku. Praha.
- Dudášová, M. 1976: Spôsoby chovu hovädzieho dobytku v oblasti Hornej Cirochy. In: Naukovij zbirnik 8. Prešov.
- Etnografický atlas Slovenska. Bratislava 1990.
- Gaál, K. 1969: Zum bäuerlichen Gerätebestand im 19. und 20. Jahrhundert. Wien.
- Hojdar, P. – Kněz, V. – Fiala, A. 1948: Mlékaření – Máslařství – Sýrařství. Tábor.
- Holub, J. – Lyer, S. 1978: Stručný etymologický slovník jazyka českého. Praha.
- Hora, J. A. 1862: Technologie. Praha.
- Chvojka, M. – Skála, J. 1982: Malý slovník jednotek měření. Praha.
- Jacobeit, S. a W. 1985: Illustrierte Alltagsgeschichte der deutschen Volkes 1550–1810. Leipzig – Jena – Berlin.
- Jungmann, J. 1835–1839: Slovník českoněmecký I–V. Praha.
- Karel, M. 1938: Zemědělství. In: Plzeňsko, sv. 2. Národopis lidu československého. Praha, 97n.
- Landsfeld, H. 1950: Lidové hrnčířství a džbánkařství. Praha.
- Landsfeld, H.: Habánská keramika a lidová hrnčina. Strážnice s.a. (1981).
- Langer, H. 1988: Österreichische Fayencen. München.
- Laxa, O. 1907: Dějiny mlékařství. In Chemické listy pro vědu a průmysl. Praha.
- Laxa, O. 1936: Chemie mléka a mléčných výrobků. Praha.
- Lippert, E. 1982: Bunzlauer Brauzeug. Anmerkungen zu seiner Herstellung nach 1800. Volkstümliche Keramik aus Europa, Band 2. München, 127–146.
- Machek, V. 1968: Etymologický slovník jazyka českého. Praha.
- Martiny, B. 1895: Kirne und Girbe. Ein Beitrag zur Kulturgeschichte, besonders zur Geschichte der Milchwirtschaft. Leipzig.
- Martiny, B. 1909: Geschichte der Rahmgewinnung. Leipzig.
- Moszyński, K. 1967: Kultura ludowa Slowian I. Kultura materialna. Warszawa.
- Naumann, J. 1975: Hessische Töpferei zwischen Spessart, Rhön und Vogelsberg. Kassel.
- Oswald, A. E. 1941: Tongefässe in der Milchwirtschaft. In: Volkswerk 1941, 227–247.
- Plicková, E. 1996: Krása hlíny. Tri storočia hrnčiny na Slovensku. Bratislava.
- Plicková, E. – Scheufler, V. 1966: Lidová hrnčina v Československu. Kultura a tradice 6. Práce Slovákkeho muzea. Uherské Hradiště.
- Polonec, A. – Turzová, M. 1962: Pukanská keramika. Bratislava.
- Pražák, V. 1956: Kunštátské hrnčířství. Národopisný věstník čsl. 33, 3/4.
- Průcha, J. 1947: Vinařství II. Bzenec.
- Průvodce výstavou z dějin karmelitánského řádu, Karmel v Čechách. Kostelní Vydří 1993.
- Scheufler, V. 1972: Lidové hrnčířství v českých zemích. Praha.
- Stano, P. 1960: Košíky v slovenskej ľudovej umeleckej výrobe. Bratislava.
- Stieber, P. 1967: Deutsches Hafnergeschirr. München.
- Stoličná, R. 2000: Tradičná strava Slovenska. Bratislava.
- Šapiro, D. K. a kol. 1988: Ovoce a zelenina ve výživě člověka. (Minsk 1983) Praha.
- Štajnochr, V. 1998: Dva etnoikonografické exkurzy do novověké keramiky a keramika v archeologii, Archeologické rozhledy 50, 35–42.
- Štajnochr, V. 2003: Studie o kalichu, Archeologie ve středních Čechách 7, 363–406.
- Štajnochr, V. 2003: Gmundenské Godenschalen (kmotrovské šály), Zprávy památkové péče 63, 305–319.
- Štajnochr, V. 2004: Hrnce pro tepelné zpracování pokrmů. Studia funkcí novověké keramiky, Archeologie ve středních Čechách 8, 801–851.
- Štajnochr, V. 2005: Džbány. Studia funkcí novověké keramiky, Archeologie ve středních Čechách 9, 729–778.
- Štajnochr, V. 2005: Svaté šály loretské, svatý prach a svatá voda z Loreta, Zprávy památkové péče 65, 34–47.
- Štajnochr, V. 2006: Mísy. Studia funkcí novověké keramiky, Archeologie ve středních Čechách 10, 959–1046.

- Štajnochr, V. – Scheufler, V. 1993: Rukodělné bělniny v Čechách, na Moravě a ve Slezsku, Sborník Národního muzea v Praze, řada A, 1–2, 1–32, I–XVI.
- Štika, J. 1980: Lidová strava na Valašsku. Ostrava.
- Technický slovník naučný. Praha 1927–1949.
- Úlehlová-Tilschová, M. 1945: Česká strava lidová. Praha.
- Válka, M. 1981: Rajnochovická keramika. Katalog výstavy. Kroměříž.
- Vondruška, V. – Kopřivová, V. – Grulich, T. 1987: Etnografický slovník 1. Domácí kuchyňské nářadí, nádobí a náčiní. Praha.
- Weinhold, R. 1975: Vivat Bacchus. Eine Kultur-geschichte des Weines und des Weinbaus. Leipzig.
- Zálešák, H. 1949: Nauka o zboží organickém. Praha.

## KUPPELFÖRMIGE GEFÄßE, TRANSPORTTÖPFE, SPEISEKAMMERTÖPFE ZUR FETTAUFBEWAHRUNG, KANNEN FÜR ERSATZKAFFEE, KLEINE TÖPFE UND TÖPFCHEN

### Studien zur Funktion neuzeitlicher Keramik

*Der Beitrag beschäftigt sich mit den historischen Funktionen ausgewählter Gefäßkategorien im Rahmen von systematischen Studien zu Funktionen mitteleuropäischer neuzeitlicher Keramik.*

#### I. Kuppelförmige Gefäße

*Die sog. kuppelförmigen Gefäße sind die Objekte mit maximal ausgebauchtem, hypertrophem Gefäßkörper, bzw. gänzlich atrophiertem Hals. Sie wurden in häuslichen Technologien der Gärungschemie sowie der Milcherzeugung angewendet.*

**Kuppelförmige Gefäße in der Brennerei-Technologie.** Kuppelförmige Fermentgefäße in der Brennerei-Technologie dienten sowohl der Fermentation, d.h. der Gärung von gequetschten oder gepressten Weintrauben und Obst als auch der Gärung von ausgepressten Weintrauben und Obst. Aus dem Gärungsprodukt wurde dann Branntwein destilliert. Für die Destillation benötigte man kuppelförmige Fermentgefäße oder kuppelförmige Destilliergefäße mit einem speziellem Aufsatz – dem Rektifikator.

**Kuppelförmige Gefäße bei der Essigherstellung.** Kuppelförmige Gefäße in der Essigtechnologie, sog. Essiggefäße dienten der häuslichen Essigherstellung.

**Kuppelförmige Sterilisieressiggefäße.** Im eingelagerten Naturessig vermehren sich häufig Essigälchen (*Anguillula aceti*). Der Essig wird daher im kuppelförmigen Gefäß sterilisiert, bzw. durch Erhitzung (60 °C) konserviert.

**Kuppelförmige Kammeressiggefäße.** Die bei der Essigherstellung verwendeten Gefäße haben einen charakteristischen Überwurfdeckel zum Verschließen des kuppelförmigen Essiggefäßes nach der Einlagerung des fertigen Essigs. Größere Menge von Essig kann eventuell luftdurchlässig in einem speziellen kuppelförmigen Gefäß mit Überwurfdeckel (auf der doppelten Mündung des Gefäßes) durch Abdichten mit Ton oder Harz geschlossen werden. Die kleineren kuppelförmigen Gefäße wurden als kuppelförmige Essiggefäße in der Küche sowie am Tisch verwendet.

**Kuppelförmige Essiggefäße mit Ausguss.** In dem kuppelförmigen Essiggefäß mit Ausguss können der reife reine Essig, feste Bestandteile (ausgepresste Reste, Kohle, Ähren, Hobelspäne) sowie der Essigsatz, welche während der Gärung entstehen, separiert werden. Der Ausguss ermöglicht es, die erforderliche Essigmenge herauszulassen. Die kuppelförmigen Essiggefäße mit dem Ausguss ermöglichen überdies, eine spezifische Technologie zur Essigerzeugung anzuwenden. Dieser Prozess besteht in der fortlaufenden Oxydation von Wein- und Fermenttropfen, die auf mit konzentriertem Essig getränkte Buchenhobelspäne, Holzkohle oder Brotkrusten fallen. Aus der geöffneten Mündung tropft der fertige Essig schrittweise ins Gefäß ab.

**Kuppelförmige Gefäße in der Konservierungstechnologie.** Die Gärung oder Säuerung von Speisen gehört zu den ältesten und häufigsten Konservierungstechnologien.

**Kuppelförmige Gefäße in der Milchwirtschaft.** Die kuppelförmigen Gefäße mit charakteristischem Milchrand benutzte man in der Milchwirtschaft. Sie wurden vor allem zur Vorbereitung der Sahne sowie

zur Säuerung mit Säurewecker angewendet. Die Gefäße mit charakteristischen, gefalteten Oberflächen setzten sich in der Quark- und Käsetechnologie durch.

**Kuppelförmige Gefäße – Buttergefäße.** Kuppelförmige Gefäße für die Sauersahne kamen auch als Buttergefäße in der Butbertechnologie zur Geltung, wobei die eigenständige Vorrichtung zum Buttern, d.h. der Holzdeckel mit Kolben oder Quirl, oftmals auf die Mündung der Kuppel aufgesetzt wurde.

**Kuppelförmige Gefäße mit Ausguss.** Kuppelförmige Gefäße mit charakteristischem doppelten oder dreifachen Rand und Ausguss dienten ebenfalls als Sahne- und Buttergefäße.

## II. Transporttöpfe

**Töpfe mit bogenförmigem Henkel.** Die Speisen wurden u. a. in Töpfen mit bogenförmigem Henkel ins Terrain transportiert. Die Landwirte aßen nämlich den Hauptteil ihres täglichen Gerichts draußen auf dem Feld, und zwar fast in der ganzen Saison. Die Töpfe mit bogenförmigem Henkel wurden weiter nicht nur zum Transport im Lebensmittelhandel, sondern auch bei der Abgabe der Naturalsteuer und Verpflegungssätze verwendet. Auch im Nachbarschaftsaustausch sowie bei der Kompensation, Aushilfe und Beschenkung wurden sie angewendet. Sogenannte Ecktöpfe mit anspruchsvollem Dekor wurden für eine Taufpatin des geborenen Kindes bestimmt. Die Taufpatin brachte der Wöchnerin das Gericht in der Regel dreimal in die Ecke, andere Frauen aus der Nachbarschaft nur einmal.

**Töpfe des Typs „Suden“.** Die Speisen, welche für das Gelände bestimmt waren, transportierte man häufig in den üblichen Kochtöpfen, wobei das Gericht in diesen Gefäßen auch vorbereitet wurde. Die Töpfe mit warmen oder kalten Speisen wurden beim Transport in Textilien verpackt und in den Korb oder in die Rückentrage, oftmals mit Stroh-, Werg- oder Textilpolsterung gelegt. Der sog. „suden, sudnec, sudník“ wurde zum spezifischen Korb für die Einlagerung eines Paares von Gefäßen. Die paarigen Töpfe des Typs „suden“ waren konstruktiv verbunden und mit einem bogen- oder ringförmigen Henkel versehen. In die paarigen Feldtöpfe wurde das Gericht nur tranchiert. Im Gelände wurde es dann gegebenenfalls aufgewärmt. Die paarigen Töpfe dienten auch als Eckgefäße. Es sind auch Töpfe mit drei oder vier verbunden Gefäßen belegt.

## III. Speisenkammertöpfe zur Fettaufbewahrung

**Speisenkammertöpfe für ausgelassene Butter.** In Vergangenheit bedeutete das Wort Butter vorwiegend ein ausgelassenes MilCHFETT (und einen Buttersatz, d. h. einen Rest nach dem Butterauslassen). Die ausgelassene Butter wurde für die Zeit der Trächtigkeit der Kühe, die Winterzeit und Fastenzeit sowie für Zeiten des gesteigerten Verbrauches eingelagert. Sie wurde vor allem in Speisenkammertöpfen mit charakteristischen untergesetzten Henkeln und typischem Milchrand deponiert. Die Gefäße mit untergesetzten horizontalen Henkeln werden als Gefäße rheinländischer oder süddeutscher Form bezeichnet. Der Buttersatz wurde in den kleineren Speisenkammertöpfen gespeichert.

**Speisenkammertöpfe für Fett.** Speisenkammertöpfe mit charakteristischen untergesetzten oder horizontalen Henkeln (rheinländische und süddeutsche Formen) und typischem Schrägrand wurden vorwiegend für die Einlagerung von ausgelassenem Schweinefett, Griebenfett, der Grieben und von Fleisch im Fett bestimmt. Die kleineren Formen dieser Speisenkammergefäße dienten auch zur Einlagerung von ausgelassenem Gänsefett, evtl. auch Gänselebern in Fett bzw. Entenfett.

## IV. Kannen für Ersatzkaffee

**Kannen mit Schrägrand.** Die Form der Kannen mit dem charakteristischen Schrägrand geht vom Prototyp des Kochtopfes für flüssige und salzige Gerichte aus. Die Entwicklung der Kannen für den Ersatzkaffee hängt nämlich mit täglichem Alimentarzyklus von Morgen-, Vormittags-, Mittags-, Nachmittags- und Abendsuppen, bei dem der Ersatzkaffee zumindest einen Teil des Zyklus ersetzte, zusammen.

**Kannen mit Milchrand.** Die Form der Kannen für den Ersatzkaffee mit typischem Milchrand ist eng mit dem Prototyp des Topfes oder Kruges für Milch, Milchprodukte und Milchspeisen verbunden.

**Kannen der übernommenen Form.** Das charakteristische, aufgeblähte und konkave Profil dieser Keramikannen ist von der gedrehten Form von Zinn- und Holzgefäßen abgeleitet. Diese Form ist ebenfalls typisch für gedrehte Holz- oder Gipsmodellen, welche zur Anfertigung von Gipsformen in der industriellen Gusstechnologie dienen (Guss aus flüssiger Keramikmasse).

**Kleine Töpfe und Töpfchen mit Düse – Kännchen.** Der kleine keramische Topf sowie das Töpfchen mit Düse (Kännchen) für Milch und Sahne wurden zum Prototyp der Tischkännchen für Milch und Sahne – Standardbestandteile von der Kaffeegarnitur.

#### V. Kleine Töpfe und Töpfchen

Die Gefäße mit dem Fassungsvermögen für eine Portion Kaffee oder Essen, d.h. von ca. 0,5 l können als kleine Töpfe bezeichnet werden. Töpfchen dagegen sind Gefäße mit einem Inhalt von zirka 0,25 l. Im Falle der kleinen Töpfe und Töpfchen mit gleichartigen Formen existierte eine Reihe von Verkleinerungsformen. Die kleinen Töpfe und Töpfchen mit übernommenen keramischen Formen sind mit Gefäßen aus Porzellan, Steingut, Zinn, Blech, Holz und Korbmateriale usw. verwandt. Manche Modifizierungen stehen unter ausdrucksvollem Einfluss von Stilformen oder organischen Formen. Die kleinen Initiationsstöpfe und Initiationsstöpfchen – typische Hochzeitsgeschenke, d.h. Bestandteil der keramischen Hochzeitsaustattung – sowie die gelegentlich auf Bestellung angefertigten Töpfchen (z. B. zu Lebensjubiläen) wurden überwiegend nur bei den Initiationsgelegenheiten verwendet, danach wurden sie ausgestellt.

**Kleine Töpfe und Töpfchen für die Seitenheizung.** Manche Töpfe und Töpfchen in Form von Kochtöpfen für eine seitliche Beheizung wurden auch als Kochgefäße für eine seitliche Erhitzung am offenen Feuer, zur Vorbereitung oder zum Aufwärmen einer Portion angewendet. Die kleinen Töpfe mit charakteristischem Schräggrad benutzte man nur zum Kochen von flüssigen und salzigen Speisen. Die kleinen Töpfe mit typischem Milchrand waren ausschliesslich für Milchgerichte bestimmt.

**Kleine Haufentöpfe für die Handhabung mit der Ofengabel.** Frühneuzeitliche kleine Töpfe – die Verkleinerungsform der Kochhaufentöpfe und Kochofentöpfe – sowie abgeleitete Formen der kleinen Töpfe sind mit einem charakteristischen Hals für die Handhabung mit der Ofengabel versehen. Der obere Halsteil mit dem Rand dient auch als Mündung, welche man beim Trinken in den Mund einlegt.

**Kleine Haufentöpfe und Ofentöpfe für die Handhabung mit der Holzofenharke.** Manche der kleinen Haufen- und Ofentöpfe handhabte man mit Hilfe einer Holzofenharke, welche im Henkel eingehakt wurde. Diese wurde auch für die Aschehandhabung am offenen Feuer angewendet. Ähnliche kleine Haufen- oder Ofentöpfe setzten sich auch beim Kochen am Küchenherd durch.

**Kleine Töpfe und Töpfchen für kombinierte Beheizung.** Kleine Töpfe und Töpfchen – die Miniaturformen der Töpfe für kombinierte Beheizung – kamen häufig vor. Es wird der Beleg eines kleinen Topfes vom spätmittelalterlichen Typ zusammen mit dem Beleg eines häufigen spätneuzeitlichen kleinen Topfes aus der Massenproduktion von Halbsteinzeug für den städtischen und bäuerlichen Bedarf erwähnt. Die gleiche Ware tritt in herrschaftlichen Gesindestuben, Bierstuben, Klosterrefektorien sowie in Arbeiter-, Militär- und Gefängniskantinen auf.

**Kleine Töpfe und Töpfchen (Industrieformen).** Die Form mehrerer kleiner Töpfe und Töpfchen geht von der Technologie des Drehens auf der mechanischen Drehscheibe aus. Diese Technologie, d.h. die Serienproduktion entstand für die Herstellung von der Industriekeramik in englischen Fabriken im 18. Jahrhundert. In den 60-er Jahren des 19. Jahrhunderts erschien diese Technologie auch im privaten gewerblichen Töpfermilieu.

**Spezielle kleine Töpfe und Töpfchen in der Milchwirtschaft.** Die Erkenntnis der Funktionen von speziellen kleinen Töpfen und Töpfchen der Industrieformen sowie von parallel traditionell hergestellten kleinen Töpfen und Töpfchen scheint kompliziert zu sein. Die Gefäße der Industrieformen haben nämlich häufig keine traditionellen Funktionsmerkmale, wobei die Benutzer diese Merkmale nicht vermissen.

**Kleine Initiationsstöpfe und Initiationsstöpfchen.** Kleine private Initiationsstöpfe bzw. -stöpfchen stellten häufig einen Bestandteil der Brautausstattung – der Pardegarnitur dar. Töpfer erzeugten die kleinen Töpfe und Töpfchen mit persönlichen Widmungen auf Bestellung. Der Typ dieser Keramik entsprach der anderen in der Brautregion hergestellten keramischen Hochzeitsware. Die Modifikation mit standardisierten, allgemeinen Motiven wurde vom Töpfer als übliches Sortiment hergestellt. In den bäuerlichen Bereich fanden ebenfalls kleine Töpfe und Töpfchen aus industrieller Herstellung Eingang. Importierte Ware wurde ebenfalls hoch gewertet. Weiterhin verfertigten die Töpfer auf Bestellung private Initiationsstöpfe und Initiationsstöpfchen, und zwar für besondere Gelegenheiten (zum Lebens-

*jubiläum des Wirtes, Ausgedingers oder ihrer Frauen). Im Falle eines Jubiläums wurden allerdings auch kleine Töpfe und Töpfchen aus dem standardisierten Töpfersortiment eingekauft. Eine spezifische Rolle spielten die Gedenktöpfe und Gedenktöpfchen, welche gelegentlich in bestimmten Wallfahrts- oder Kurorten gekauft werden konnten.*

VÍTĚZSLAV ŠTAJNOCHR

NÁRODNÍ PAMÁTKOVÝ ÚSTAV, ÚSTŘEDNÍ PRACOVIŠTĚ, VALDŠTEJNSKÉ NÁMĚSTÍ 3, 118 01 PRAHA 1

ÚSTAV ETNOLOGIE UNIVERZITY KARLOVY, CELETNÁ 20, 110 00 PRAHA 1