

Krajiny z cukru. Reliéfní skříňkové scenérie cukráře Václava Pospíšila aneb Umělecké cukrářství v Praze na sklonku 19. století

Magdalena Rudovská

Abstract: Sugar landscapes. Relief scenery boxes by the confectioner Václav Pospíšil, or artistic confectionery in Prague in the late 19th century

In the collections of Czech institutions, it is rare to find evidence of the supreme artistic form of confectionery, which accounted for a significant part of confectionery production in the second half of the 19th century. The range of decorative confectionery was dominated by the creation of small occasional figurines and decorations made of tragacanth, sugar, marzipan and chocolate but, alongside them, there were also elaborate and exclusive works made from confectionery for special occasions and artistic pieces that master confectioners and professional associations made to show off their skills at contemporary shows and popular exhibitions. One of the finest examples of artificial, artistic confectionery is a set of five hanging box sugar reliefs which were made in the first half of the 1890s in the confectioner's shop of Václav Pospíšil in the suburbs of Prague (Vysočany, Libeň) and which can now be found in the collection of the Prague City Museum. Pospíšil's reliefs all share their identical material, production technique, relief concept and box setting. In terms of form and subject matter, the set can be divided into a compact group of four, depicting landscapes with noteworthy Czech sites (the central Bohemian castles of Kokořín and Karlštejn, and the symbols of the Bohemian Paradise, the Hrubá Skála castle and the ruins of Trosky) and a solitary piece which has a different concept and depicts the façade of the historical building of the National Theatre. It can be reasonably assumed that the reliefs were created as part of Pospíšil's participation in prestigious exhibitions in Prague in 1881 (the Jubilee Provincial Exhibition) and 1895 (the Czechoslavic Ethnographic Exhibition), where he was awarded two bronze medals for his products among extensive confectionery competition.

Keywords: confectioners – sugar reliefs – trades – provincial exhibitions – noteworthy sites – Libeň – Vysočany



Obr. 1. Upomínka z výstavy umění cukrářského a odborných dodavatelů v Praze 1923, pohlednice, fotografie Neckář a Hertl, Praha 1923, MMP H 299.448

„Jelikož se mi obyčejné řemeslo nelíbilo a já přeci jen jakýmsi umělcem býti chtěl, zvolil jsem cukrářství“ (Polanský ed. 2022, 58).

Vzpomínka Matěje Warause (1839–1911) přímočaře zaznamenává touhu a sebevědomí mladého učeníka, budoucího žádaného berounského cukráře, vymanit se z rodinné tradice perníkářského řemesla a opanovat disciplínu formálně náročnější, opředenou puncem výjimečnosti. Cukrářství druhé poloviny 19. století tomuto profilu plně odpovídalo. K přijímání cukrářského sortimentu jako svého druhu exkluzivního zboží přispívala vazba na daleké, v pohledu Středoevropana exotické země, jejichž suroviny zpracovávala, přitažlivá vůně koření a ingrediencí, vizuálně podmanivé a barevně intenzivní podání cukrářských laskomin i apriorní povaha cukrovinek jako výjimečných pochutin přinášejících pocity libosti. Cukrářské výrobky nesměly chybět na banketních stolech vyšší společnosti, provázely jubilea i cyklicky se opakující festivity městského obyvatelstva, představovaly i vítané vybočení z běžného chodu života na maloměstě a venkově. Umělecké neboli ozdobnické cukrářství rozšiřovalo navíc standardní cukrárenský sortiment o dekorativní a artistní projevy z tragantu, cukru, marcipánu, čokolády a dalších pochutin, jejichž primární funkcí bylo zdobit a vizuálně uchvátit. Specifickou skupinu uměleckého cukrářství tvořila díla výtvarně náročná a ambiciózní, kterými se jednotliví cukráři, živnostenská společenstva a spolky prezentovali širokému plénu diváků na cukrářských přehlídkách a výstavách. Mezi projevy tohoto druhu můžeme včlenit i raritní konvolut skříňkových reliéfů cukráře Václava Pospíšila ze sbírek Muzea hlavního města Prahy. Soubor nevšední svým formálním charakterem a předpokládanou funkcí, unikátní též z hlediska zachování samotné cukrové materie jako výjimečný doklad cukrářské malovýroby a sebe prezentace cukrářského umění konce 19. století.



Obr. 2. Cínové tvořítka na formovanou zmrzlinu v podobě putti s rohem hojnosti, se sádrovým odlitkem, cca 1900, MMP H 34.954/001,002

Cukrářské živnosti 19. století, cukrovinky nejen pro potěchu jazyka

Historie řemeslné výroby sladkých pochutin na českém území je dlouhá, ovšem cukrářství v podobě, v jaké ho známe nyní, začalo psát svoji historii až v 19. století. Impulsem k zásadnímu rozkvětu cukrářského řemesla se stala na začátku století tzv. kontinentální blokáda císaře Napoleona,¹ v jejímž důsledku byl omezen dovoz cukrové třtiny ze zámoří, do té doby jediného zdroje cukru užívaného pro výrobu cukrovinek a sladkostí (nejen) v českých zemích. Snaha nalézt náhražkovou surovinu vedla v Čechách k pokusům se získáváním cukru např. z mrkve nebo z javorové či březové mízy, jako úspěšná alternativa obstála až cukrová řepa. Po prvních pokusech s rafinací řepného cukru v roce 1795 v rafinerii na Zbraslavi vyrostlo v prvních čtyřech desetiletích 19. století v Čechách několik desítek řepných cukrovarů. Po roce 1850 s rozvojem jejich technologie nastal i prudký rozmach cukrovarnictví. Masivní produkce řepného cukru umožnila zlevnění cukrové komodity, tím i rozvinutí cukrářské výroby (nejen ruční, postupně též manu-fakturní a tovární), doprovázené zásadním rozšířením okruhu odběratelů o široký proud středních vrstev.²

1 Kontinentální blokáda označuje zákaz obchodu s Velkou Británií, kterým se Napoleonova Francie v letech 1806–1814 snažila Británii vyloučit z evropského obchodu.

2 Na rozdíl od vzrůstajícího počtu cukrářů, dosud početné perníkářské živnosti v průběhu 19. století značně ztrácí. Na tomto jevu měly podíl měnící se preference zákazníků, omezení poutního provozu i rozšíření domácí přípravy perníků spolu se vstupem nabídky perníků do cukrářského sortimentu.



Obr. 3. Taneční pořádek plesu Společenstva cukrářů, perníkářů, čokoládníků a voskařů ve Velké Praze, pořádaného 15. ledna 1924 na Slovanském ostrově v Praze, tisk a výroba Kaplan, Scherling a spol. Praha, Štěpánská 45, MMP H 76.317

V rovině profesní organizace cukrářské výroby (a nejen jí) se stal mezníkem rok 1859, respektive květen 1860, kdy vešel v platnost nový živnostenský řád o svobodném podnikání, definitivně ukončující staletí trvající cechovní způsob profesního řemeslného uspořádání. Cukráři, do té doby fungující na platformě cechů perníkářských a pekařských,³ se začali včleňovat do nově ustavovaných živnostenských společenstev, sdružovaných podle příbuzného druhu či způsobu produkce, ojediněle (zejména v menších městech) podle územního principu. Pro pražské cukráře se stalo stěžejním orgánem odborné *Společenstvo cukrářů, perníkářů, čokoládovníků a voskařů Královského hl. města Prahy*, založené již v roce 1860, od roku 1879 měla v Praze sídlo *Cukrářská beseda*, první spolek cukrářských pomocníků v Čechách.

3 S prvními doklady cechovního uspořádání cukrářského řemesla v pražských městech se setkáváme až počátkem 17. století. Z roku 1615 pochází doklad o sporu starších cukrářů s Kryštofem Hilpartem, jenž projednával staroměstský šestipanský úřad. V novoměstském prostředí se objevuje ojedinělý výskyt starších cukrářů v soupise cechmistrů z roku 1637. Další osudy cukrářských cechů na území pražských měst jsou nejasné, lze předpokládat jejich zánik v důsledku třicetileté války, respektive asimilaci cukrářů příbuznými cechy perníkářskými, respektive pekařskými (Smrž 2019, 125–126).



Obr. 4. Oplatnice železná z cukrárny Antonína Hamerníka v pražské Valentinské ulici, konec 19. století, MMP H 137.483, detail

Cukrářská výrobní živnost, soustředěná až do konce 19. století zvláště v městském prostředí, zahrnovala široké spektrum sortimentu od sladkostí s omezenou trvanlivostí, jako byly obligátní dorty, krémové, ovocné či modelované dezerty, plněné koláče a bábovky, k trvanlivým cukrovinkám typu oplatek, sušenek, perníčků a specifických pochutin – turecký med, formovaný marcipán, pralinky, kandyty a jiné bonbony. S postupným vznikem specializovaných výrobců a obchodníků s trvanlivými cukrovinkami⁴ se nabídka cukrářů stále více zaměřovala na zboží rychleji podléhající zkáze včetně zmrzliny a zmrzlinových dortů, cukrové vaty, zavařeného ovoce, marmelád, kompotů, likérů a šťáv (Macková 2007, 419). Soudobé inzeráty pražských cukrářů dokládají, že příležitostí k odbytu a obměně nabídky měli cukráři po celý rok nespočet, od sladkostí k oslavám narozenin, jubileí a svateb přes velikonoční cukrové a čokoládové pochutiny k mikulášským pamlskům, cukrovinkám na vánoční stromky a pro novoroční příležitosti.

4 V Praze jen do sklonku 19. století byla založena např. firma Slabý Luna 1839, Jan Kluge a spol. 1861, Josef Kasýk 1870, A. Maršner – pozdější Orion 1896 nebo Vorlíček a Jerie 1899. Viz Krámský–Feitl (2008, 29–49).



Obr. 5. Plechová forma na zmrzlinu z pražského cukrářství, 1900–1920, MMP H 162.250

Obr. 6. Forma na bábovku měděná, pocínovaná, 2. polovina 19. století, MMP H 51.768

Specifickou cukrářskou disciplínu představovala produkce tzv. ozdobnického, ozdobného, uměleckého neboli umělého cukrářství. Tyto výrobky podobně jako renesanční a barokní *Schauessen*⁵ nebyly primárně určeny ke konzumaci, ale sloužily především jako dekorace cukrářských produktů, okouzující příležitostné drobnosti, velkolepé dary významným osobnostem, a stávaly se také nejvyššími formami prezentace cukrářského umu na hojně obesílaných výstavách a odborných sjezdech. Základní materií pro vytváření cukrových kreací byl i v 19. století tragantový cukr, hmota vznikající smísením jemného pudrového cukru s tragantovou pryskyřicí, doplněnou případně o další ingredience – bílek či bramborový škrob. Tragantová cukrová pasta se využívala pro zhotovování umělého cukrářství již v 16. století (Svoboda 2022, 224–228) a i cukráři o tři staletí později plně využívali její výborné modelovací kvality, schopnost věrného otištění formy i vstřícnost úpravám po vytvrdnutí.⁶ Reliéfní a figurální kreace ozdobnického cukrářství vznikaly využitím forem (tlačení, litím) i volnou modelací z ruky také z hmot čistě cukrových (sirup, karamel, fondán aj.), z mandlového marcipánu, ale také z kandytů nebo čokolády v široké škále výrobků od unikátních jednotlivin pro specifické příležitosti po stovky běžně prodejných drobných figurek, symbolických, žertovných i dekorativních námětů, květin a košů, čokoládových krajek a nejrůznějších okras na dorty a zákusky, vizuálně okrášlených použitím palety pestrých barev.⁷ Od konce sedmdesátých let 19. století lze zejména v zemských centrech zaznamenat rozšíření nabídky některých větších cukrářských provozoven o možnost konzumace zakoupených výrobků přímo v upraveném cukrářském prostoru, tedy cukrárně. Až do roku 1927 se tak dělo za podmínky nutnosti získání živnostenské koncese pro hostinské, kterou si musel vedle cukrářského oprávnění opatřit každý, kdo chtěl své výrobky nejen prodávat, ale také servírovat (Macková 2007, 419–420). Další rozšíření živnostenské koncese bylo vyžadováno v případě záměru podávat v cukrárně nápoje teplé nebo alkoholické. Legislativní proces zisku příslušné koncese nebýval pro cukráře zdaleka hladký, společenstva hostinských nezávadně vystupovala proti povolení

5 V 16. až 18. století se na obzvláště slavnostních tabulích a banketních stolech dvora uplatnila specifická skupina cukrářských výtvarů, označovaná termínem *Schauessen*, pokrm na podívanou. Jednalo se o cukrářská díla zhotovená z pomíjivých materiálů, především cukru, marcipánu či těsta, která nebyla primárně určená ke konzumaci, ale k okázalému okrášení stolu při slavnostní hostině. Tyto dekorativní iluzivní plastiky ve formě předmětů, figur či architektonických prvků, nezávadně komponovaných do monumentálních sousoší se symbolickým nebo alegorickým významem, se zhotovovaly již v 15. století v Itálii, odkud se s úspěchem rozšířily na další evropské dvory, české země nevyjímaje.

6 Tragantová pryskyřice se získává nařezáváním kůry kozincových keřů rostoucích převážně ve Středomoří. Tragant mísený se škrobem, karnaubským voskem, cukrem a dalšími přísadami se stal v 19. století materiálem mj. i pro výrobu vánočních ozdob, jesličkových figurek a celé řady kolorovaných figurálních kompozic adjustovaných pod skleněným poklopem, námětově navazujících na voskové analogie: poutní motivy, novozačerné scény, světecké figury aj. Viz Dvořáková (2006, 34–37).

7 Není bez zajímavosti, že přírodní původ a zdravotní nezávadnost barviv a pojidel byly, vedle přijatelných cen cukrářských výrobků, nejvíc zdůrazňované jakosti, které cukráři vyzdvihovali ve svých cenících a inzerátech jakožto osvědčení kvality a vymezení se vůči konkurenci.



Obr. 7. Sádrová forma na marcipánové a tragantové dekorace s motivem dubového listí a žaludů, kolem 1900, MMP H 364.310

Obr. 8. Dřevěná forma na tragantové dekorace, kolem 1900, MMP H 17.922

rozšíření koncese cukrářům, hájící své vlastní živnostenské zájmy.⁸ Cukráři úspěšní ve svých živnostenských žádostech nejčastěji servírovali ve svých prodejnách kávu, čokoládu a čaj, od konce 19. století i sodovou vodu, slazené limonády, likéry a o něco později i kakao.

8 Na rozdíl od cukrářů, kteří museli žádat o speciální koncesi, hostinští a kavárníci mohli ve svých provozech podávat zakoupené cukrovinky a lahůdky neomezeně. Srovnej <https://valassky.denik.cz/volny-cas/meli-cukrari-sladky-zivot-20150331.html> [přístup 21. 03. 2024]; Kořínková (2008, 119–123).



Obr. 9. Královská třída (dnešní Sokolovská) ve Vysočanech, 1910, pohlednice, autotypická reprodukce fotografie, MMP H 326.518. Vlevo část domu čp. 96, tzv. Ruský dvůr, místo prvního působiště Václava Pospíšila na předměstí Prahy

Cukrové skříňkové scénérie cukráře Václava Pospíšila

České cukrářství zažívalo na přelomu 19. a 20. století nebyvalou renesanci a sneslo srovnání s těmi nejlepšími v Evropě. Opíralo se o tradiční vysokou úroveň řemesla, jakostně kvalitní a invenční sortiment (obeznámený se zahraničními trendy), moderní technologické vybavení i nabízené služby. Jednu z vedoucích úloh v tomto vzepětí měla přirozeně Praha a její bezprostřední okolí.⁹ Právě sem do Vysočan a poté Libně se na samém konci osmdesátých let 19. století přestěhoval jičínský rodák Václav Pospíšil, aby zde založil cukrářskou živnost, která prosperovala ještě počátkem padesátých let 20. století, dvě desetiletí po Pospíšilově smrti.

Václav Pospíšil se narodil v Jičíně 25. září 1864 do rodiny sklenářského mistra (viz *Státní oblastní archiv v Hradci Králové*, sign. 70–3347). Sladké řemeslo měl ovšem v krvi, z matčiny strany byl vnukem Hynka Homoly, mistra cukráře a perníkáře v Turnově. Odtud také pocházela Pospíšilova první manželka Josefa Cermanová, s níž se 9. července 1889 na turnovské faře oženil (viz *Státní oblastní archiv v Hradci Králové*, sign. 5800). Několik měsíců předtím se čtyřicetiletý Pospíšil přestěhoval z Jičína do Vysočan u Prahy, kde si otevřel na Královské třídě (dnešní Sokolovská) ve vznosném domě zvaném Ruský dvůr čp. 96 cukrářství (obr. 9). Již v roce 1891 jej přesunul o dva kilometry blíže ku Praze do blízké Libně, kde definitivně zakotvil (viz Národní archiv, *Digitalizované pobytové přihlášky pražského policejního ředitelství 1850–1914*). V Libni se v roce 1893 manželům Pospíšilovým narodila dcera Jarmila, o tři roky později přibyl do rodiny syn Jaroslav.

9 K nejproslulejším pražským cukrárnám v centru Prahy, jejichž začátky spadají k přelomu 19. a 20. století, patřily podniky Antonína Bergera, Karla Juliše, Františka Myšáka či Josefa Reimanna.



Obr. 10. Primátorská třída (dnešní Zenklova) v Libni, cca 1905, pohlednice, světlotisková reprodukce fotografie, MMP H 299.719. Průhled do ulice Primátorské směrem k Palmovce, libeňské působiště Václava Pospíšila

Libeň patřila na sklonku 19. století k prudce se rozvíjejícím a početně narůstajícím průmyslovým předměstím Prahy s kvalitní infrastrukturou, obecním vodovodem, tramvajovým spojením s Karlínem, řadou nově budovaných činžovních domů, živoucím kulturním i společenským zázemím. Bohatnoucí obec byla v říjnu 1898 povýšena na město a 16. dubna 1901 se Libeň jako v pořadí druhé pražské předměstí stala součástí Prahy. Václav Pospíšil si za své libeňské působiště zvolil začátek tehdejší ulice Palackého v těsné blízkosti křižovatky Palmovka. Tato část dnešní Zenklovy ulice až k Horovu náměstí bývala vždy hlavní tepnou Libně, od roku 1896 ulicí jezdila Křižíkova elektrická dráha, obě strany ulice lemovaly četné obchody a řemeslné živnosti (obr. 10).¹⁰ Pospíšilovou první cukrářskou adresou v roce 1891 byl, dnes již neexistující, dům č. p. 340, o deset let později a již natrvalo přes ulici situovaný výstavný historizující dům č. p. 464 (obr. 11). Můžeme předpokládat, že Pospíšilovo cukrářství na sklonku 19. století nabízelo standardní škálu sladkého zboží a vedle toho též specifický sortiment ozdobnického cukrářství, jak sám Pospíšil svoji specializaci označil na jednom z cukrových reliéfů, které jsou nyní součástí sbírek Muzea hlavního města Prahy.

10 Jméno Františka Palackého nesla ulice v letech 1895–1904, poté získala označení Primátorská, v roce 1946 se stala ulice součástí třídy Rudé armády procházející celou Libní a Kobylisy, dnešní název Zenklova je platný od roku 1992. Viz Jungmann (2010, 17).



Obr. 11. Průvod sokolů Primátorskou (dnešní Zenklovou) ulicí v roce 1947, negativ, fotografka Amálie Decastellová, MMP HNN 23.121. Uprostřed snímku po pravé straně čp. 464 s výlohou cukrárny Marie Pospíšilové, cukrárna do roku 1934 vedena Václavem Pospíšilem

Historie pětice cukrových reliéfů a způsob jejich nabytí ve sbírkách městského muzea nejsou známy. Je nepochybné, že se staly součástí muzejního fondu o poznání dříve, než byly zaevidovány roku 2002 do prvostupňové evidence jako předměty z kategorie tzv. staré zásoby oddělení. Za opožděným zápisem předmětů do sbírky můžeme vidět intenzivnější evidenci sbírek v novém tisíciletí, svoji roli mohl sehrát patrně i proměňující se pohled na některé typy předmětů, doposud vnímaných jako spíše doprovodné nebo dokumentační. Cukrové reliéfy z Pospíšilova cukrářství spojuje shodný materiál,¹¹ technika výroby, reliéfní pojetí i skříňková adjustace. Po stránce formální a námětové lze celek rozčlenit na čtyřčlennou kompaktní skupinu zobrazující krajiny s památnými českými místy (hrady, zámky) a odlišně koncepčně pojatý solitér zpodobňující historickou budovu Národního divadla.

Cukrové krajiny s pohledy na Kokořín, Karlův Týn, Trosky a zámek Hrubá Skála

Krajinné reliéfy s motivy českých hradů a zámků, jejichž doprovodné nápisy nezavdávají pochyb o zpodobnění námětu, tvoří formálně i námětově homogenní skupinu.¹² Všechny artefakty mají podobu relativně rozměrných závěsných skříněk (délka 77 cm, šíře 61–68,5 cm, hloubka 7–10,5 cm) s masivními dřevěnými zdobenými rámy, které mezi dvěma skly vystavují reliéfní cukrové veduty doplněné cukrovou malbou a nápisy. Vizualní charakter cukrových reliéfů je v současnosti značně odlišný od podoby, kterou měly krajinné motivy v době svého vzniku. Můžeme předpokládat, že původní barevnost cukrových reliéfů byla smetanově bílá, odpovídající stupni čistoty cukrové hmoty. V důsledku času a podmínek skladování artefaktů (teplota, vlhkost) dnes barevnost reliéfů zahrnuje širokou škálu hnědé barvy, od tónů světlých krémových až po temně hnědou.¹³

11 Ke zjištění materiálového složení cukrové hmoty byla u všech reliéfů zvolena analýza ATR FT-IR. U reliéfů s krajinnými náměty byl průzkum proveden na konzervátorském pracovišti MMP, u reliéfu s Národním divadlem v Laboratoři technologie čokolády a cukrovinek VŠCHT. Analýzy krajinářských reliéfů identifikovaly sacharózu patrně s velmi malou příměsí mouky/škrobu, analýza VŠCHT prokázala pouze sacharózu. Počáteční předpoklad, že součástí cukrové hmoty bude i bílek či jiné pojivo, se nepotvrdil. Viz protokoly o materiálové analýze MMP; *Vojáčková (2024, 23)*.

12 Inventurní čísla: MMP H 364.290 Kokořín, 364.291 Karlův Týn, 364.292 Trosky, 364.293 Hrubá Skála.

13 Hnědé produkty jsou důsledkem neenzymatického štěpení cukru, ke kterému dochází při karamelizaci a Maillardově reakci. Partie s nejtemnější barevností patrně souvisí s pozdějšími opravami reliéfů, kdy byla použita hmota odlišného složení než původní.



Obr. 12. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Kokořín, před 1895, cukr, dřevo javorové a jehličnaté, sklo, hedvábí, kov, papír, MMP H 364.290, celkový pohled

Obr. 13. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Karlův Týn (Karlštejn), před 1895, cukr, dřevo javorové a jehličnaté, sklo, hedvábí, kov, papír, MMP H 364.291, celkový pohled



Obr. 14. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Hrubou Skálu, před 1895, cukr, dřevo javorové, ořechové, hrušňové, sklo, hedvábí, kov, papír, MMP H 364.293, celkový pohled

Obr. 15. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Trosky, před 1895, cukr, dřevo javorové, ořechové, hrušňové, sklo, hedvábí, kov, papír, MMP H 364.292, celkový pohled



Obr. 16. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Karlův Týn (Karlštejn), před 1895, MMP H 364.291, detail architektury Karlštejna s cukrovým nápisem

Výrazovým těžištěm skříňkových kompozic jsou vysoké cukrové reliéfy, které byly provedeny vrstvením cukrové hmoty na podkladové, blankytnou modří podmalované sklo, podložené tenkým papírovým kartonem. Modré partie horní třetiny kompozic vytváří vzdušné pozadí, od jehož nečleněné plochy se odpichují trojrozměrné cukrové scénérie, zachycující příslušný architektonický motiv v krajinném prostředí. Výtvarný rámec zpodobení námětu je přitom vždy tentýž, vedutistický pohled zdálky se značným podílem krajinné složky, drobnopisnost detailu a až na výjimky chybějící figurální prvek. Základní objemy (hmoty skal a krajiny) jsou pročleněny množstvím individualizovaných prvků (rozdílnosti druhů listnatých a jehličnatých stromů) i odpozorovaných detailů (křížek na karlštejnské Mariánské věži, prolomený otvor v krytině válcové věže hradu Kokořín – obr. 16, obr. 18),



Obr. 17. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Hrubou Skálu, před 1895, MMP H 364.293, detail figurky ptáčka v hruboskalských skalách

včetně žánrových motivů (ptáčci v proláklínách hruboskalských pískovcových skal, stébélko trávy vsazené do kokořínské věže aj. – obr. 17, 18). Václav Pospíšil pracoval s cukrovou masou až sochařským přístupem, hmoty i povrchy jsou rozmanitě formované a diferencované, byť lze pouze odhadovat použité pracovní nástroje. Lineární kontury a nejjemnější detaily byly provedeny cukrářskou zdobičkou s velmi malým průměrem. Ze základního reliéfního zpracování cukrových krajin se částečně vymyká pojetí zříceniny strážního hradu Kokořín. Válcová západní věž má plně trojrozměrnou formu, tedy je od skla odsazena, pobožené zdivo paláce bylo vytvořeno vrstvením cukrové pasty na papírovou konstrukci (obr. 18)



Obr. 18. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Kokořín, před 1895, MMP H 364.290, detail architektury Kokořína se stéblem trávy ve válcové věži a cukrovým nápisem



↑

Obr. 19. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Karlův Týn (Karlštejn), před 1895, MMP H 364.291, detail domků v podhradí

→

Obr. 20. RTG snímek cukrového skříňkového reliéfu s pohledem na Kokořín, před 1895, MMP H 364.290, detail drátěných opor cukrových prvků



Materiálově shodnou oporu využívají i drobná stavení v podhradí Karlštejna (obr. 19). Jiným zajímavým technologickým prvkem je užití drobných papírových lamel a tenkých drátků, které jsou v prvním případě viditelné pouhým okem, v druhém případě plně vykreslené na RTG snímcích. Pospíšíl je využil napříč reliéfy pro zajištění stability a konstrukce určitých cukrových prvků, především v řadách lesního jehličnatého porostu nebo v případě vysokého stromu (v současnosti zásadně degradovaného) v levé části pohledu na hrad Kokořín (obr. 20). Pastózní (třený) charakter cukrové hmoty, jež je hlavní materií ve všech čtyřech reliéfech a v předních plánech výjevů dosahuje značné materiálové výšky, doplňuje v povrchové vrstvě cukr v základní krystalické formě, který vytváří třpytivé odlesky.

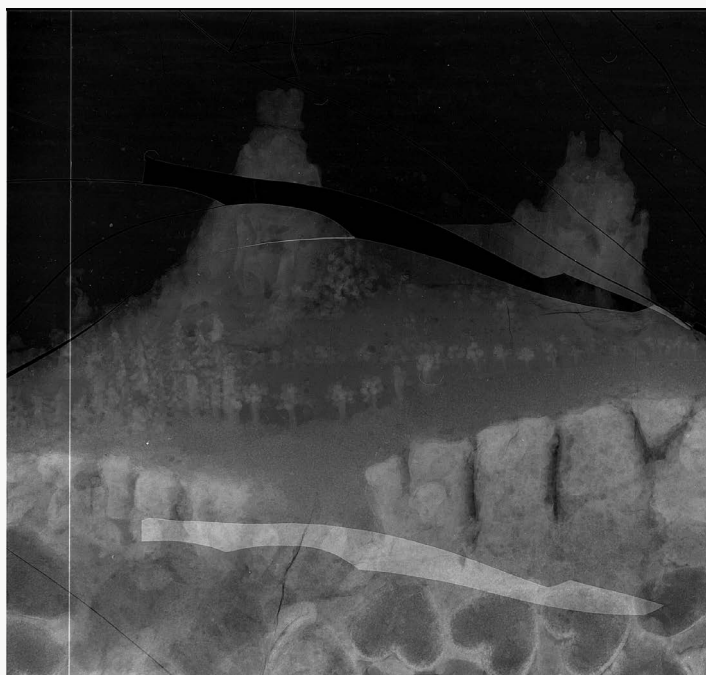


↑

Obr. 21. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Trosky, před 1895, MMP H 364.292, detail krajiny s jehličnany a vrstvou krystalového cukru

→

Obr. 22. RTG snímek cukrového skříňkového reliéfu s pohledem na Trosky, před 1895, MMP H 364.292, detail srdcových útvarů ve spodní části kompozice



Nejvýrazněji se prosazuje v krajinných vrstvách pod čedičovými skalami Trosek (obr. 21), v detailech se krystalky cukru blyští i v ostatních kompozicích. Krajinný záběr na Trosky je výjimečný ještě v jednom technologickém ohledu, a to využitím srdcových útvarů ve spodní části kompozice, jejichž přítomnost pod cukrovým nánosem prokázaly snímky RTG (obr. 22). Seskupení srdcovitých motivů mělo patrně za cíl navýšit podklad pro následné navržení cukrové vrstvy. Lze pouze odhadovat, že srdce neznámého složení byla cukrárenské povahy (pravděpodobně z těsta) a jednalo se o svého druhu recyklaci sortimentu, snad z důvodu staršího data výroby nebo přítomnosti případných defektů.



Obr. 23. Kokořín, fotografie, kabinetka, František Krátký, cca 1892, sbírka Pavla Scheuflera

Pospíšilova volba pohledů na danou krajinu byla vedena záměrem čitelnosti architektonického motivu a současně malebností scén. Pohlednicové panorama nabízí zámek Hrubá Skála s Troskami v pozadí v záběru od oblíbené Mariánské vyhlídky, charakteristickou kompozici předkládá zobrazení Karlštejna od jihozápadu z prostoru podhradí, žánrový přesah má krajina se zříceninou Kokořína, dekorativně působí Trosky od jihu. Z komparace jednoznačně vyplývá, že Pospíšil použil jako bezprostřední předlohy pro tvorbu svých cukrových krajin fotografie, které zhotovili čeští profesionální fotografové v sedmdesátých až devadesátých letech 19. století. Snímky hradů a zámků vydávané ve formátu kabinetky, vizitky či stereofotografie náležely v Čechách k nejstarším exteriérovým motivům, jejichž odbyt zajišťovali obdivovatelé historie i první turisté. K nejvýznamnějším představitelům české fotografie, orientovaným mj. na krajinářské snímky s jejich pamětihodnostmi, náleželi v poslední třetině 19. století Jindřich Eckert, František Fridrich, František Krátký či Hynek Fiedler (viz např. *Scheufler 2013*). I tato jména se objevují u autorství předloh, jež Pospíšil někdy až s úzkostlivou přesností reprodukoval v trojrozměrném cukrovém reliéfu. Jedním z těchto snímků je fotografie Kokořína (obr. 23), na níž kolem roku 1892 fotograf František Krátký zachytil podobu středověkého hradu před jeho rekonstrukcí v duchu pozdního romantismu.¹⁴

14 Zříceninu hradu Kokořín zakoupil roku 1894 podnikatel poštovských jízd, císařský rada, rytíř Václav Bedřich Špaček ze Starburgu (1840–1912). Jeho syn Jan ji nechal podle plánů arch. Eduarda Sochora v letech 1911–1918 rekonstruovat a přestavět v duchu pozdního romantismu do současné podoby.



Obr. 24. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Kokořín, před 1895, MMP H 364.290, detail poutníka s dýmkou procházejícího krajinou Kokořínska

Pospíšilův cukrový reliéf přejímá kompletní rozvrh Krátkého snímku s typologií a členěním vegetace včetně vysokého stromu v pravé části fotografie a muže s dýmkou procházejícího krajinou v popředí vlevo. Z fotografie je převzatý motiv pobožené střechy kokořínské věže a patrně i větvička na ní rostoucí. Ne zcela přesně se podařilo Pospíšilovi převést do cukrového reliéfu samotnou architekturu hradu Kokořín, která podlehla v reliéfu zřetelné prostorové deformaci, byť jí to neubralo na pohlednosti (obr. 12). V přesnější nápodobě se zdařila Pospíšilovi transpozice architektury Karlštejna v podobě před zahájením jeho zásadní puristické rekonstrukce podle plánů arch. Mockera.¹⁵ Jako předloha pro reliéfní kompozici Karlštejna v pohledu od jihozápadu mohla sloužit fotografie Františka Fridricha z doby kolem roku 1875, na níž zaujmou nezalesněné kopce pouze s detaily jednotlivých stromů na horizontu (obr. 25.)

¹⁵ Celková rekonstrukce a regotizace hradu Karlštejn v duchu puristických zásad proběhla v letech 1887–1905 podle plánů arch. Josefa Mockera, za spolupráce arch. Fridricha Schmidta.



Obr. 25. Karlštejn, fotografie, vizitka, František Fridrich, cca 1875, sbírka Pavla Scheuflera



Obr. 26. Hrubá Skála, fotografie, vizitka, Wenzel Ferdinand Jantsch, cca 1875, sbírka Pavla Scheuflera

Pospíšilův cukrový reliéf respektuje dobový pohled včetně lokace několika prostších domků v podhradí, zachycených v popředí kompozice (obr. 13). Z pohledu od známé Mariánské vyhlídky je zachycen areál zámku Hrubá Skála s detailem předhradí zcela vpravo, s majestátními pískovcovými skalami v popředí a pohledem na krajinu Českého ráje s Troskami při levé straně kompozice (obr. 14). Podobnou panoramatickou šíři má např. fotografie Wenzela Ferdinanda Jantsche, zhotovená kolem roku 1875 (obr. 26). Cukrový reliéf zdařile objemově zachycuje majestátnost věžových skálních útvarů i vzdálenost od zříceniny Trosk v mlžném pozadí, jakkoli o přesné nápodobě předlohy mluvit nelze. Poslední ze čtyř cukrových reliéfů zachycuje zříceninu hradu Trosky s ikonickými věžemi Panna a Baba z pohledu od jihu (obr. 15). Fotografickou předlohu se mi v aktuálním stavu bádání nepodařilo ztotožnit. Cukrové zpodobení Trosk výtvarně staví na dekorativním střídání skálních sestav a zalesněných pásů, v nichž se z vrstev krystalického cukru vynořují jednotliviny jehličnanů a listnatých stromů. Celkové působení reliéfu je bohužel citelně poznamenáno degradací cukrové hmoty i prasklinami na podkladovém a krycím skle, které zásadně znehodnotily charakter výjevu a zejména jeho čitelnost.



Obr. 27. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Hrubou Skálu, před 1895, MMP H 364.293, detail architektury zámku Hrubá Skála s cukrovým nápisem

Aby nebyl divák na pochybách, kterou pamětihodnost cukrové reliéfy zachycují, jsou na podkladovém skle vedle architektonických objektů ozdobně vyvedeny cukrovou malbou jejich názvy. V případě Karlštejna ve starší podobě jména odvozeného z německého názvu Karlstein, tedy Karlův Týn. Cukrové reliéfy osazené na podmalovaném podkladovém sklu jsou usazeny do hlubokých dekorativně pojatých dřevěných rámců uzavřených krycím sklem. Obvodové vnitřní pláště skříňek jsou pokryty našasenými aranžovanými hedvábnými textiliemi, v současnosti silně degradovanými a s jednotným barevným tónovým rozptylem na škále od smetanově bílé po temně hnědou. Úzké partie hedvábí kryté při uzavření skřínek dřevěným rámem prokazují, že původní barevnost textilií měla různé odstíny, jemně růžová je patrná u veduty Kokořína, namodralá u záběru na zámek Hrubá Skála. Silně dekorativní účín cukrových reliéfů zintenzivňuje i cukrová lineární malba, která na vnitřní straně skla repetitivně folklorně zabarvených motivů utváří bordurový rámeček, skrze nějž jsou krajinné scénérie nahlíženy.



Obr. 28. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Karlův Týn (Karlštejn), před 1895, MMP H 364.291, cukrový reliéf po vyrámování

Obr. 29. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Trosky, před 1895, MMP H 364.292, cukrový reliéf po vyrámování



↑

Obr. 30. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Kokořín, před 1895, MMP H 364.290, detail pyrografického dekoru rámu a cukrové podmalby na skle

→

Obr. 31. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Karlův Týn (Karlštejn), před 1895, MMP H 364.291, detail vrcholové části rámu s pyrografickým dekorem

Zásadní podíl na vizuálně bohatém působení zasklených reliéfů mají dřevěné rámy, které svým výtvarným pojednáním přesahují pouhou adjustační funkci standardního zarámování. Ve všech čtyřech případech si rámy zachovávají analogickou symetrickou výrazně členitou kartušovou formu, se zdůrazněným centrálním vydutím, charakter zpracování plochy rámu přitom utváří z kompaktní skupiny dvě odlišná párová uskupení. U reliéfů zpodobňujících středočeské hrady Karlštejn a Kokořín je čelní dýhovaná plocha rámu zdobena symetricky komponovanými lapidárně stylizovanými florálními motivy, doplněnými o obvodové, akanty připomínající listoví. Obrisy motivů jsou provedeny technikou pyrografie (vypalování) a vyplněny plošně pojatou barevnou malbou v červených, okrových a zelených tónech (obr. 30, 31). Na rozdíl od poněkud nenáročné a na zpodoběných námětech nezávislé výzdoby těchto dvou rámu, v případě cukrových reliéfů znázorňujících hrad Trosky a zámek Hrubá Skála jejich rámy vykazují nevšední řemeslnou úroveň i výtvarnou invenci. Oba rámy jsou celoplošně dýhovány a dekorovány intarzií s figurálními a vegetabilními motivy. Barevná kompozice dýhových motivů je na rámech vzájemně zrcadlově protikladná, což odpovídá použité výzdobné technologii prořezávání. Okrajové partie rámu určují intarzované motivy akantů, vnitřní části rámu vyplňují zavíjející se úponky zasahující i do svislých ploch, jimž dominují párové figury.



Obr. 32. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Hrubou Skálu, před 1895, MMP H 364.293, detail vrcholové části rámu s intarzovaným prořezávaným dekorem a podmalbou na skle



↑

Obr. 33. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Trosky, před 1895, MMP H 364.292, detail postranní části rámu s intarzovaným dekorem husitského bojovníka a podmalbou na skle

→

Obr. 34. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Hrubou Skálu, před 1895, MMP H 364.293, detail postranní části rámu s intarzovaným dekorem renesančního mladíka s kordem a podmalbou na skle

Hrad Trosky z bočních ploch rámu střeží stojící postavy husitských bojovníků se zpodobněným kalichem na hrudi, opírající se o dlouhou palici s ostny připomínající kropáč (obr. 33). Volba dvojice „božích bojovníků“ v souvislosti s motivem Trosek je nasnadě. Majestátní hrad se stal v období husitské revoluce centrem protikališnického odboje na východě Čech a byl neúspěšně husity dobýván. Na rámu s vyobrazením zámku Hrubá Skála (a Trosek v levém okraji kompozice) sekundují postavám kališníků zrcadlově obrácené figury dvou mladých mužů s renesančními kordy v rukou, jejichž odění s určitou výtvarnou licencí lze stylově zařadit do období druhé poloviny 16. století (obr. 34). Je možné, že přítomnost renesančních ozbrojenců měla upomínat na soudobou představbu středověkého hradu na zámek, ale motivace pro volbu figur mohla být i zcela jiná. K určení autorství řemeslného zpracování dřevěných rámu nemáme bohužel žádná vodítka.



Obr. 35. Cukrový skříňkový reliéf s pohledem na Trosky, před 1895, MMP H 364.292, detail postranní části rámu s intarzovaným dekorem husitského bojovníka a podmalbou na skle

Lze předpokládat, že autorem celkové výtvarné koncepce a stěžejním tvůrcem cukrových reliéfů byl sám Václav Pospíšil. Dílčím přínosem mohli přispět i cukrářští pomocníci, které Pospíšil ve své živnosti zaměstnával.¹⁶ Všechny reliéfy jsou v pravém spodním rohu osazeny drobnými papírovými podélnými štítky s ozdobnou tištěnou signaturou „V. Pospíšil, v Libni“ (obr. 35). Časová orientace dle topografie vyobrazení, datace fotografií sloužících za předlohy i údaje na autorských štítcích shodně vymezují realizaci čtyř krajinných skříňkových reliéfů nejdříve po roce 1891.

¹⁶ V inzertní příloze Národní politiky od března 1889 do října 1891 se opakovaně objevují Pospíšilovy výzvy k přijetí učedníků do jeho cukrářství, nejprve ve Vysočanech a poté v Libni.



Obr. 36. Cukrový skříňkový reliéf se zobrazením Národního divadla, cca 1890, cukr, dřevo sklo, kov, papír, MMP H 364.294, celkový pohled

Národní divadlo z cukru, zdobené a ozdobnické

Čtveřici krajinářských pohledů na památná místa střední Čech a Českého ráje z hlediska vzniku patrně časově předchází realizace cukrového reliéfu zpodobujícího průčelí historické budovy Národního divadla (obr. 36).¹⁷ Základní forma reliéfu, materiál i technika zůstávají shodné. Opět se jedná o reliéf vytvořený nanášením cukrové hmoty na podmalované (modře a červeně) sklo, podložené kartonem, opět je zde patrná detailní práce s cukrářskou zdobičkou, stejně jako krajinné reliéfy je i plasticky ztvárněné Národní divadlo zaskleno a uzavřeno dřevěným rámem osazeným prvky pro zavěšení. Po technické stránce se zde opět setkáváme s drátěnými podpůrnými prvky stabilizujícími konstrukci především figur a kandelábrů veřejného osvětlení, reliéf je i tentokrát označen papírovým štítkem v pravém dolním rohu kompozice, tentokrát s ozdobně vyvedenou psanou signaturou „Václav Pospíšil, ozdobnické cukrářství“ (obr. 37).

17 Inventární číslo: MMP H 364 294.



Obr. 37. Cukrový skříňkový reliéf se zobrazením Národního divadla, cca 1890, MMP H 364.294, detail papírového štítku s ozdobně psanou signaturou



Obr. 38. Cukrový skříňkový reliéf se zobrazením Národního divadla, cca 1890, MMP H 364.294, detail rizalitu a červené podmalby

Výrazové pojetí skříňkového reliéfu s pražskou divadelní scénou je však ve srovnání s krajinářským konvolutem zásadně odlišné. U Národního divadla je znatelná stereotypnější práce s cukrovou hmotou jako plastickou materií, ráz podání architektury, její sochařské výzdoby i figurální stafáže je jednotný, výška reliéfu je mělká, materiálová hloubka scény malá. Oproti krajinným vedutám a jejich dekorativnímu celkovému vyznění, na němž se podílely všechny výtvarné složky skříňkových artefaktů, je u divadla zvýrazněná zdobnost vázána na samotný cukrový reliéf, ať v rytmizaci cukrových prvků, rozmístění a četnosti žánrové figurální stafáže, aplikaci drobné krajkové porty lemující nábrežní zed' nebo ve využití bytostně cukrářských prostředků jako ornamentálního prvku – vlysy drobných profilovaných špiček a jiných dekorativních motivů tvořených cukrářskou tryskou.



Obr. 39. Národní divadlo dle nákresu arch. J. Schulze, 1880, barvotisk Vítek & Starý v Praze, sign. Vlastnictví výboru pro zřízení Národního divadla v Praze, MMP H 53.153

Jako předlohu pro cukrové ztvárnění Národního divadla v diagonálním pohledu od Smetanova nábřeží Pospíšil tentokrát nevybral fotografický snímek, ale využil zřejmě některou z reprodukcí vytvořených podle návrhu architekta Josefa Zítka z roku 1867, tak jak byly publikovány mj. v soudobých periodikách (obr. 39).¹⁸ Tato volba mohla být parciálně motivována relativně pozdním dokončením divadelní budovy, respektive postupným osazováním její sochařské výzdoby. Kolem roku 1890, kdy byl Pospíšilův cukrový reliéf realizován, nebyly ještě na nárožních pylonech umístěny vznosné Schnirchovy Trigý,¹⁹ které tvoří bezpochyby vizuální dominantu průčelí a zcela zásadně formují i celkovou siluetu divadelní budovy. Pospíšil z grafických předloh převzal základní kompozici i žánrový motiv kočáru projíždějícího ulicí u nároží divadla (obr. 40), doplnil figurální stafáž a ve velmi volné nápodobě zpracoval sochařskou výzdobu nábřežní fasády (obr. 41). Ta neodpovídá Zítkově řešení, ovšem v počtu, charakteru i umístění postav není totožná ani s reálnou situací po osazení sousoší Zpěvohry od Antonína Wagnera na levý rizalit nábřežního průčelí. Činohra, Wagnerovo sousoší na pravém rizalitu, není v cukrovém reliéfu dochována vůbec. Zásadní degradaci podlehlly také plastiky na průčelí divadla směrem do Národní třídy, kde zcela chybí Schnirchova skupina Apollóna a devíti Múz na atice lodžie a pouze torzálně je dochována jedna z dvojice Trig.

18 Např. Světozor, 15. 5. 1868, nestr. Národní divadlo v Praze. Dle plánu prof. Zítka kreslil J. Scheiwl; Květy II, 1867/2, č. 3, s. 21 Velké Národní divadlo v Praze. Dle Zítkova plánu. Kreslil Würbs.

19 Bronzové trigý byly umístěny na nárožní pylony až v roce 1911. Realizaci provedli Schnirchovi žáci F. Rous, E. Hallmann a L. Šaloun.



Obr. 40. Cukrový skříňkový reliéf se zobrazením Národního divadla, cca 1890, MMP H 364.294, detail parteru divadla s jedoucím kočárem

Obr. 41. Cukrový skříňkový reliéf se zobrazením Národního divadla, cca 1890, MMP H 364.294, detail torza nárožní Trigvy a cukrových plastik na levém rizalitu

Náročný převod plošné předlohy velkolepé neorenesanční divadelní budovy s množstvím architektonických detailů do provedení nízkého reliéfu byl Pospíšilem proveden zručně pouze s dílčími perspektivními nesrovnalostmi, patrnými nejvíce v převýšení divadelní střechy a u profilace nábrežní zdi. Oproti krajinářským cukrovým pohledům obratně navozujícím trojrozměrný dojem použitím téměř sochařských prostředků, ztvárnění Národního divadla vykazuje plošný dekorativní charakter. Ten vyplývá i z dojmu určité neukotvenosti architektury, vycházející z redukce reálného prostředí obklopujícího divadelní budovu. Cukrový reliéf ve svém záběru nezaznamenává ani budovu Prozatímního divadla, viditelnou na grafických předlohách ještě jako samostatnou stavbu, tj. před rekonstrukcí divadla podle návrhu architekta Schulze po roce 1881, ani existenci jednoho z klasicistních nájemních tzv. Kaurových domů na levé straně kompozice,²⁰ na jejichž místě dnes stojí tzv. Nová scéna Národního divadla.

Charakterová plošnost mělkého reliéfu umožnila zasklení díla do nízké skříňky, oproti cukrovým krajinám s absencí hedvábné draperie. S drobnopisným pojetím cukrového reliéfu, ovšem ani s motivem impozantní divadelní budovy není zcela sourodý dřevěný vyřezávaný mořený rám, stylizovaný do formy čtveřice překřížených větví s centrálními vystupujícími květinovými kartušemi, jehož historizující pojetí je značně konvenční. Nabízí se otázka, zda reliéf nebyl původně adjustován v rámu jiném. Na rozdíl od pohledů na hradní památky, zpodobení Národního divadla není doprovázeno cukrovou malbou na skle, a to ani lineární ornamentální podmalbou na čelním skle, ani nápisovou kresbou označující zobrazený výjev. Na tu ostatně ani není na podkladovém skle místo, neboť znázornění architektury zaplňuje téměř celou obrazovou plochu. Výtvarným prvkem, který se objevuje pouze u ztvárnění divadelní budovy, je geometrická kresba tužkou, která má evokovat sesazení původní měděné krytiny střechy a skladbu zdiva nábrežní zdi.

Václav Pospíšil zhotovil cukrový reliéf s námětem Národního divadla zcela jistě až po svém odchodu z Jičína, tedy nejdříve v druhé polovině roku 1889. Zda byl reliéf realizován ještě ve Vysočanech nebo vznikl až v době Pospíšilova působení v Libni v roce 1891, lze pouze odhadovat.

20 Název Kaurovy domy označuje trojici klasicistních nájemních budov vystavěných v letech 1844–1848 stavitelem Josefem Kaurou. Blok domů zaujímal prostor mezi voršílským klášterem a budovou Národního divadla, jeho demolice proběhla na konci 50. let 20. století.



Obr. 42. Cukrový skříňkový reliéf se zobrazením Národního divadla, cca 1890, MMP H 364.294, cukrový reliéf po vyrámování



Obr. 43. Plakát Všeobecné zemské výstavy v Praze 1891, návrh Vojtěch Hynais, litografie Wildner a Pick v Teplicích, 1890, MMP H 8.062

Pospíšilovy „plastické obrazy“ a cukrářství na reprezentativních výstavách 1891/1895

V případě existence jediného cukrářského kusu, jako je skříňkový reliéf s Národním divadlem, bychom teoreticky mohli uvažovat o účelu jeho vzniku ve smyslu jakéhosi propagačního mistrovského předmětu, určeného do výlohy cukrářství za účelem upoutání pozornosti stávajících a zejména potenciálních zákazníků, i když ani v případě divadelního reliéfu není tato hypotéza stěžejní. U konvolutu čtyř cukrových vedut s krajinářskými pohledy je vysvětlení realizace souboru jakožto cukrářského reklamního poutače nesmyslné. Forma polyptychu, charakter námětu i náročnost provedení synergicky poukazují na jejich vznik v souvislosti s některým ze soudobých prestižních výstavnických počinů.

V první polovině devadesátých let 19. století opanovaly pražskou metropoli hned dvě monumentální reprezentativní přehlídky, které manifestovaly sebevědomí emancipujícího se českého národa. Tou první byla Jubilejní zemská výstava, která se konala (na oslavu stého výročí první průmyslové výstavy v Klementinu 1791) na nově vybudovaném výstavišti v Královské oboře na okraji Prahy od 15. května do 18. října 1891. Návštěvníci

této hospodářské, kulturní a společenské výstavy měli možnost seznámit se s aktuálním stavem i historií mnoha odvětví českého průmyslu, hospodářství a zemědělství, s činností zemských spolků a korporací, se společenskou stránkou života v Čechách, s uměleckými a uměleckořemeslnými památkami. Vedle centrálních výstavních objektů byla na výstavě řada menších pavilonů, drobných expozic, stánků a restaurací, které dokreslovaly vyspělost soudobé řemeslné výroby i kvalitu pohostinství. Velkou škálou produktů se představilo české cukrářství, zastoupené továrním provozem i malovýrobou cukrářských mistrů, jejichž sortiment mohli návštěvníci obdivovat především v pravém křídle budovy hospodářského průmyslu (obr. 44) a v ochutnávnách. Z hlediska tématu této studie je zajímavá v první řadě početná účast specialistů uměleckého cukrářství. Pražská firma F. J. Dvořák vystavila tragantové plastické práce představující čtyři scény z českých dějin (Přemysla Oráče, Libuši, Žižkovu smrt a Bílou Horu), díly z tragantu se zúčastnil také spolek Cukrářská beseda (zpravodaj Emil Cífka vyzdvihl v reprezentativní publikaci o zemské výstavě jmenovitě košíček růží V. Brůžka, ulmský dom Schmozarta a model Kolumbovy věže J. Hlouška) nebo pražská firma Josefa Siegla (*Cífka 1894*, 543). Figurálními a ornamentálními cukrovými kusy (kytice ve vázách, fontána) obeslal výstavu František Netáhlík,²¹ renomovaný cukrář z Kouřimi, Jakub Kubla z Kladna vystavil cukrový reliéf Kladenských hutí, litomyšlský cukrář František Sum zámek v Litomyšli vyrobený z kanditu. Přehled dalšího cukrářského zboží dokresluje šíři zejména trvanlivého sortimentu soudobého cukrářství. Zastoupeni na výstavě byli výrobci sušenek (desertní, pasiánky, šampaňské biscuity), medového pečiva a chleba, perníků, výrobků z mandlového marcipánu, koláčů, sucharů a oplatek (karlovarské, vídeňské skládanky, olipy, slípánky), hořících trubiček, pečiva máslového i cukrového, bonbonů (francouzské, medové, kandity aj.), cukrovinek máslových i čokoládových, zavařeného a konzervovaného ovoce a šťáv atp. (*Všeobecná zemská výstava 1891*, 66–79). V Cífkově výčtu účastníků se „ostatních venkovských odborníků“ nechybí ani Václav Pospíšil, ovšem bez uvedení specifík prezentovaného zboží (*Cífka 1894*, 543). Konkretizaci nepřináší ani hlavní výstavní katalog z roku 1891, ve kterém Václav Pospíšil figuruje pod číslem 1854 s lapidárním popisem „*Pospíšil Václav, cukrář, Vysočany. Zboží cukrářské*“ (*Všeobecná zemská výstava 1891*, 73). Výjimečný doklad a přiblížení Pospíšilovy účasti na Jubilejní výstavě nacházíme v příloze Národních listů k číslu 135 ze dne 17. 5. 1891, jež byla zčásti věnována zahájení výstavy za přítomnosti arcivévodky Karla Ludvíka v doprovodu jeho choti arcivévodkyně Marie Terezie. Příspěvatel skrytý pod zkratkou [uf] při popisu exponátů, jež arcivévodu zaujaly v hospodářském výstavním pavilonu, poznamenal: „*Také výrobek cukráře pana V. Pospíšila v Libni, věrně provedené průčelí musea českého z cukru, neušlo jeho pozornosti.*“²² Nabízí

21 František Netáhlík byl respektovaný kouřimský cukrář, malíř a řezbář samouk. Za své cukrářské umění byl mnohokrát oceněn. Ve sbírce Muzea Kouřimska v Kouřimi se nachází rozsáhlý autorský soubor Netáhlíkových cukrářských modelů a forem čítající více jak tisíc kusů.

22 *Zemská jubilejní výstava*, nestr. Rozdíl v uvedení Pospíšilova místa působení v Národních listech a katalogu výstavy pravděpodobně souvisí s přestěhováním jeho cukrářství z Vysočan do Libně v jarních měsících roku 1891, tedy v době těsně před zahájením Jubilejní výstavy.



↑

Obr. 44. Ústřední budova hospodářská na Jubilejní zemské výstavě v Praze 1891, fotografie na kartonu, autor Fr. Dvořák, MMP H 39.321/022. Hospodářská budova byla mj. centrem prezentace cukrářského zboží

→

Obr. 45. Reklamní nálepka perníkářství Bedřicha Pulcharta, tisk, MMP H 45.480/078



se spekulace, zda se přispěvatel Národních listů v líčení Pospíšilova výtvoru nedopustil záměny zpodobněné architektury a ono průčelí *musea českého z cukru* ve skutečnosti nebylo průčelím Národního divadla, tedy cukrový reliéf ze sbírky Muzea hlavního města Prahy. K této hypotéze přispívá skutečnost, že budova Národního muzea byla stavebně dokončena a otevřena až 18. května 1891, tedy zcela současně se zemskou výstavou. Navíc námět Národního divadla, stavby ztělesňující touhu českého národa po svébytnosti, by s národním étosem Jubilejní výstavy bezvýhradně korespondoval. Tuto otázku patrně nezodpovíme. V každém případě z referátu Národních listů vyplývá, že Václav Pospíšil zvolil jako vrcholnou formu prezentace své cukrářské zručnosti na prestižní výstavě cukrový reliéf, pravděpodobně nikoli provedením vzdálený skříňkovým artefaktům, které se nacházejí ve sbírce městského muzea. Pospíšilovo profesní představení na zemské výstavě bylo úspěšné, šestadvacetiletý cukrář získal bronzovou medaili zemědělské rady (*Seznam cen udělených na Všeobecné zemské výstavě*, 85) a prokázal tak vysokou úroveň své uměleckořemeslné tvorby v široké cukrářské konkurenci. Tuto skutečnost potvrdil o čtyři roky později svou účastí na Národopisné výstavě československé.

Národopisná výstava československá se konala na shodném místě jako výstava jubilejní, tedy na výstavišti v Královské oboře, a to od 15. května do 31. října 1895. Hlavním obsahem výstavy měla být demonstrace kulturních a národních hodnot českého a slovanského lidu, představení jednotlivých zemských regionů, jejich svébytné historie, tradice, umění a náboženství, a to v šíři, které nemohlo být na zemské výstavě dosaženo. Vedle centrálních expozic, krajinských výstavek, expozice krojů, zvykosloví atp. dostaly svůj prostor také prezentace obsahu Národopisné výstavy vzdálenější. Soudobému průmyslu od řemeslných výrobků po tovární produkty (textil, nábytek, hudební nástroje, papírnictví, stroje atp.) byl vyčleněn především pavilon tzv. průmyslového paláce (obr. 47), v jehož levém křídle se v rámci oddělení potravin a požitkoviny představili také cukráři, ovšem v počtu násobně menším, než tomu bylo o čtyři roky dříve na výstavě jubilejní. Mezi účastníky obou výstav bychom našli pražského továrníka Josefa Siegla se škálou tragtantových výrobků, specialistku na karlovarské oplatky Marii Suchardovou, z Lomnice přivezl opět suchary Antonín Jína (*Kavka 1895*, 455–467), výrobky charakteru uměleckého cukrářství prezentoval spolek Cukrářská beseda – cukrový vinohradský kostel od p. Tichého, marcipánový dort p. Nemanského ml. nebo první květ a první sníh od p. Schmozarta (*Wych 1895*, 160). V expozici v průmyslovém paláci byl zastoupen i Václav Pospíšil, figurující ve výstavním katalogu pod č. 962 s popiskou „*Pospíšil Václav, cukrářství v Libni u Prahy*, č. 340. *Plastické obrazy z cukru a různé výrobky cukrářské*“ (*Kavka 1895*, 466). Pospíšil se tedy opět prezentoval náročnou formou cukrového reliéfu a tentokrát ne solitérního. Vzhledem k charakteru, námětu i výtvarnému zpracování cukrových reliéfů s krajinnými náměty ve sbírce městského muzea můžeme snad opodstatněně vznést domněnku, že právě tyto čtyři cukrové scénérie jsou ony *plastické obrazy z cukru*, které Pospíšil pro Národopisnou výstavu připravil a zde vystavil. Jednoznačně této domněnce odpovídají krajinné náměty zachycující památné české stavby, tak jak byly tematicky prezentovány



Obr. 46. Plakát Národopisné výstavy československé v Praze r. 1895, návrh Vojtěch Hynais, litografie V. Neubert na Smíchově, 1894, MMP H 36.880



↑

Obr. 47. Pavilon moderního průmyslu Národopisné výstavy československé 1895, skleněná fotografická deska, MMP HNX 6. Průmyslový pavilon byl mj. centrem prezentace cukrářského zboží

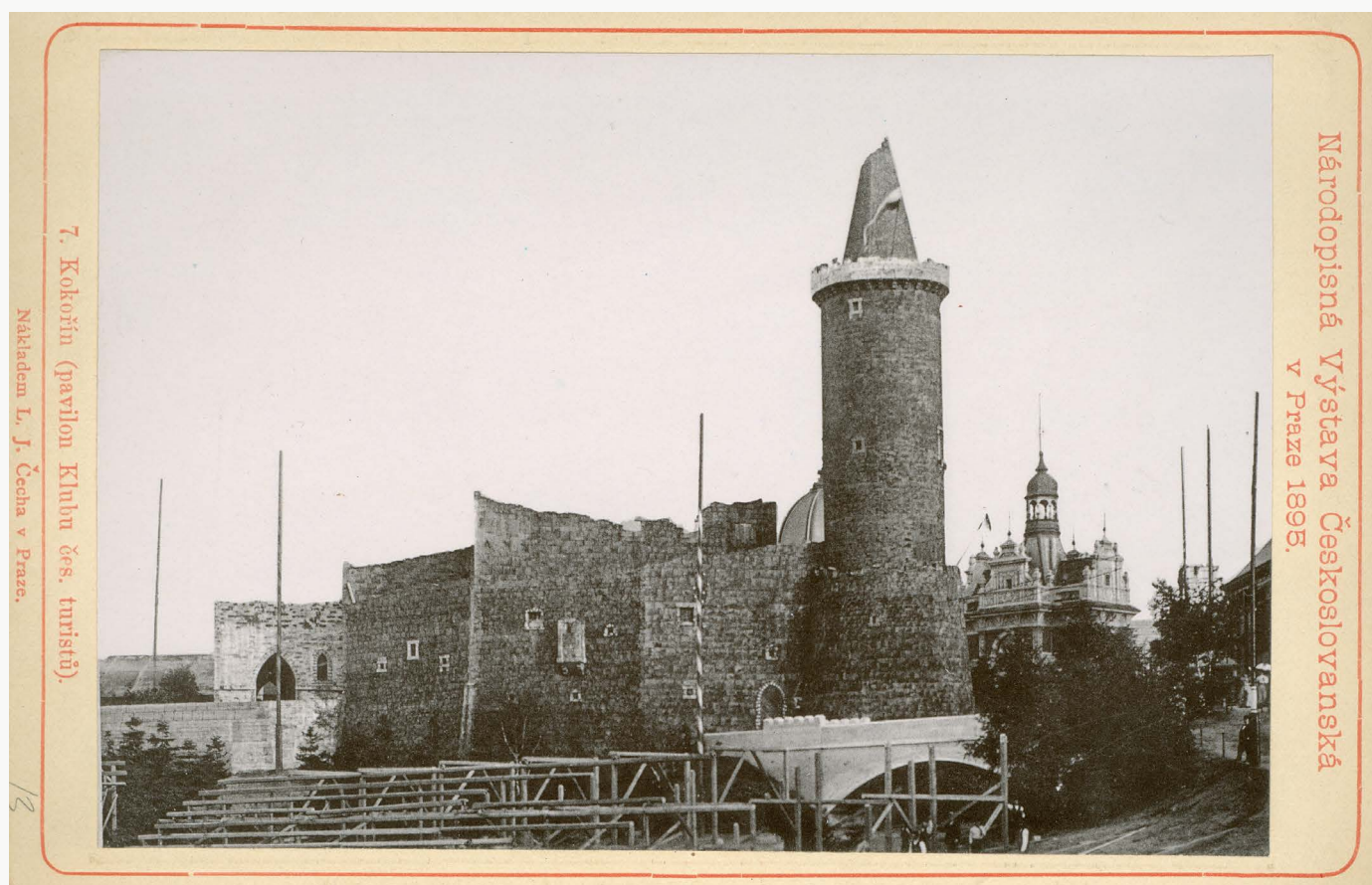
→

Obr. 48. Reklamní nálepka pražského cukráře Karla Nemanského, před rokem 1900 starosty Společenstva cukrářů, perníkářů, čokoládovníků a voskařů Královského hl. města Prahy, tisk, MMP H 45.480/072

na Národopisné výstavě v mnoha dílčích pavilonech a krajinských výstavkách. Bezprostřední analogii můžeme nalézt v expozici Klubu českých turistů, který svůj pavilon pojal jako maketu zříceniny hradu Kokořín s interiérem upraveným pro výstavní účely (obr. 49). V samostatné části hradu se nacházelo monumentální Alšovo dioráma na námět Boje Sasíků pod Hrubou Skálou roku 1203,²³ další část Kokořína zaujímaly expozice jednotlivých odborů Klubu (krajinařské fotografie a obrazy, plány a mapy, diplomy a plakáty).²⁴ Vedle volby námětu cukrových reliéfů zpodobňujících majestátní hrad středních Čech a symboly Českého ráje odpovídalo by přizpůsobení obsahu Národopisné výstavy také výrazové zpracování cukrových reliéfů, zvláště cukrová lineární podmalba na skle s repetitivními motivy bezprostředně inspirovanými folklorní ornamentikou nebo pyrografický dekor dřevěných rámu. Časově shodná je také rámcová datace krajinných cukrových reliéfů (terminus post quem 1891), hypotézu jejich ztotožnění s vystavenými plastickými obrazy nepřímo potvrzuje i skutečnost, že dalších, časově blízkých reprezentativních výstavních počínů přelomu 19. a 20. století v Praze (Výstava architektury a inženýrství 1898, Jubilejní výstava Obchodní a živnostenské komory 1908) se již Václav Pospíšil nezúčastnil. Důkazy, které by bezvýhradně potvrdily tuto domněnku, ovšem prozatím nebyly nalezeny. Pospíšilova prezentace na Národopisné výstavě byla opět úspěšná a tentokrát korunovaná bronzovou medailí dedikovanou městem Prahou (*Národopisná výstava československá, XL*).

23 Rozměrné dioráma (10 m × 8,5 m) zhotovil Mikoláš Aleš ve spolupráci s Vojtěchem Bartoňkem, K. V. Maškem a Václavem Jansou.

24 *Průvodce Kokořínem...* (1895). Součástí Kokořína byla též výstava Válečnického odboru Národopisné výstavy.



Národopisná Výstava Československá
v Praze 1895.

7. Kokořín (pavilon Klubu čes. turistů).

Nakladem L. J. Čecha v Praze.

1/2

Obr. 49. Fotografie Kokořína, pavilonu Klubu českých turistů na Národopisné výstavě československé 1895, detail upomínkového leporela, MMP H 51.135/003

Pospíšilovo libeňské cukrářství v novém století

Jak bylo řečeno, následujících reprezentativních přehlídek po roce 1895 se již Václav Pospíšil neúčastnil. V roce 1901, patrně v návaznosti na připojení Libně ku Praze, vstoupil Pospíšil do pražského Společenstva cukrářů, perníkářů, čokoládovníků a voskařů (*AHMP, Hlášení živností*, 51, pořadové číslo 387). V novém století dále vedl v Libni v Palackého (pozdější Primátorské) ulici své cukrářství, v němž vyškolil řadu učňů, včetně vlastního syna Jaroslava.²⁵ Václav Pospíšil se nadále angažoval i v občanských spolcích,²⁶ byl členem školního výboru Všeobecné průmyslové pokračovací a odborné pokračovací školy strojnické v Praze-Libni (*Karlínské listy* 9. 5. 1908, *Hlasy z Holešovic...*, 5) a měl i politické aspirace.²⁷ S jeho respektovaným společenským postavením korespondovala činnost tzv. otce chudých, kterou vykonával od roku 1903 v Libni pro okres „na Palmovce“ (*Almanach...* 1907, 282). Jeho cukrářství fungovalo řadu let jako prostor předprodeje vstupenek pro divadelní a další kulturní akce pořádané nejen na Praze VIII.²⁸ Při přípravě první specializované Výstavy umění cukrářského a odborných dodavatelů v Praze konané 16.–21. června 1923 v pražském Průmyslovém paláci nebyl Pospíšil jedním z vystavujících, ale zastával funkci člena Čestného výboru.²⁹

V roce 1921 Václav Pospíšil ovdověl (viz *AHMP* 1) a o dva roky později pojal v kostele sv. Markéty v Břevnově za manželku o 32 let mladší Marii rozenou Vodovou (viz *AHMP* 2). Ta po jeho smrti 3. října 1934 (viz *AHMP* 3) převzala vedení cukrářského závodu v Libni, udržela jej i v době válečné a vedla jej ještě počátkem padesátých let 20. století, byť tehdy již pod hlavičkou národního podniku Pražské pečivárny a na adrese příznačně přejmenované na třídu Rudé armády.³⁰ Snad právě Marie Pospíšilová či některý z Pospíšilových potomků s pietou uchovávali soubor cukrových reliéfů Václava Pospíšila jako rodinnou památku a doklad cukrářského mistrovství konce století. Absence dokladů týkajících se akvizice skříňkových cukrových reliéfů do Muzea hlavního města Prahy je v tomto ohledu fatální.

25 Jaroslav Pospíšil se vyučil v otcově dílně v letech 1910–1913 a za člena pražského cukrářského společenstva byl zapsán o 10 let později 22. 11. 1923. Viz *AHMP Matrika učňů*, 65, pořadové číslo 968; *Hlášení živností*, 67, pořadové číslo 955.

26 Ještě v roce 1890 byl zvolen do předsednictva Společenstva různých živnostníků ve Vysočanech, viz *Národní politika* 7. 6. 1890. V roce 1907 byl zvolen do nového výboru Občanského klubu v Praze VIII (Libni), viz *Karlínské listy* 23. 3. 1907 příloha *Hlasy z Holešovic*, Libně a Vysočan, s. 5.

27 V říjnu 1901 se Pospíšil neúspěšně účastnil doplňovacích voleb do obecního zastupitelstva Královského hl. města Prahy za Starou Libeň. Viz *Věstník obecní Král. hlavního města Prahy* 16. 11. 1901, 210–211.

28 Viz řada inzerátů zejména v *Karlínských listech*.

29 *Katalog výstavy umění cukrářského...* 1923, s. 9. V seznamu členů Čestného výboru je Pospíšil uváděn jako cukrář a odborný učitel. K výstavě též: *Z letošní cukrářské výstavy v Praze 1923*, 50–54.

30 *Adresář hlavního města Prahy* 1936, 28; *Úřední telefonní seznam pro pražskou místní síť* 1950, 300. V telefonním seznamu pro rok 1954 je cukrárna již vedena pod podnikem Pramen, viz. *Telefonní seznam pro pražskou místní síť* 1954, 280.

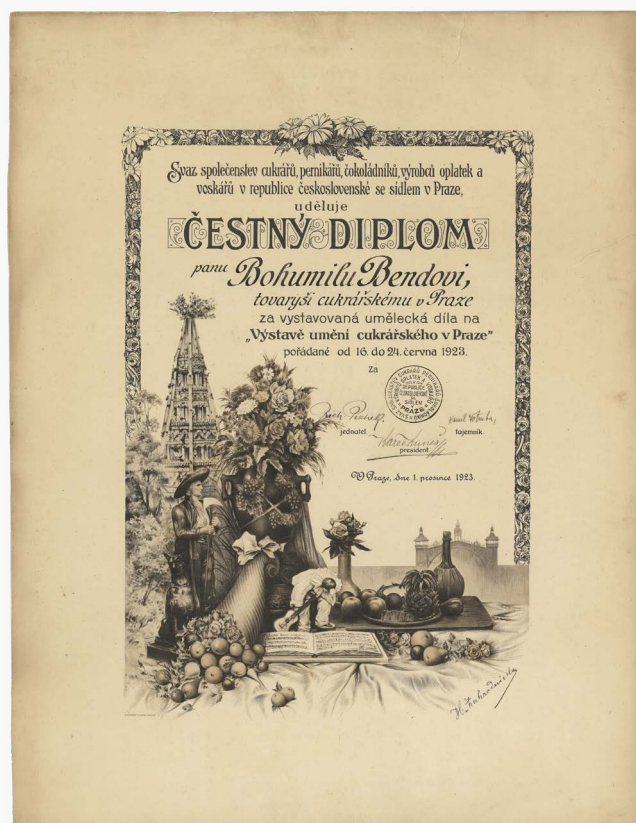


Obr. 50. Plakát Výstavy umění cukrářského a odborných dodavatelů v Praze konané v Průmyslovém paláci v červnu 1923, návrh O. Fray, 1923, tisk Václav Neubert a synové, MMP H 330.129



↑
Obr. 51. Perníková chaloupka Bedřicha Pulcharta na Výstavě umění cukrářského a odborných dodavatelů v Praze v Průmyslovém paláci 1923, fotografie Neckář a Hertl, Praha 1923, MMP H 219.852. Pernikář Bedřich Pulchart vedl svoji živnost stejně jako Václav Pospíšil v Libni, v Palackého (Primátorské, dnešní Zenklově) ulici čp. 10

→
Obr. 52. Diplom udělený Bohumilu Bendovi, tovaryši cukrářskému v Praze za vystavovaná díla umělecká na Výstavě umění cukrářského v Praze, v červnu 1923 v Průmyslovém paláci, MMP H 212.410



Závěrem

Ve fondech řady českých sbírkových institucí se nachází drobné předměty upomínající na nejrozšířenější produkci ozdobnického cukrářství 19. století, zejména vánoční ozdoby z tragantu či těsta. V pražském městském muzeu mezi tyto doklady náleží také malebné miniatury královské koruny a žezla z polychromované a plátky cínu dekorované moučné hmoty, kterými byl dozdoben zmrzlinový lev na slavnostním banketu redakční komise Jubilejní výstavy v roce 1891 (obr. 53, 54). Bez úspěchu bychom ovšem napříč muzejními sbírkami hledali analogie k Pospíšilovým artifičním cukrovým reliéfům jednoznačně výstavních kvalit. Pouze vzácně, křehkosti a pomíjivosti materiálu navzdory, se dochovaly artefakty hmotou a funkcí příbuzné. Jedním z těchto výjimečných předmětů je maketa třípatrového dekorativního dortu z cukrové hmoty na lepence z let 1875–1890, součást sbírky Muzea Vysočiny Pelhřimov.³¹ Pouze fragmentárně je dochován model jindřichohradeckého sloupu se sousoším Nejsvětější Trojice z roku 1877, dílo tamního truhláře Františka Tomaska a cukráře Václava Albrechta, předmět ze sbírky Muzea Jindřichohradecka,³² kompletní degradaci podlehly četné modely uměleckých kusů renomovaného kouřimského cukráře Františka Netáhlíka, jež byly součástí jeho rozsáhlé pozůstalosti ve sbírce Muzea Kouřimska v Kouřimi.³³ Soubor cukrových reliéfů Václav Pospíšila ze sbírky Muzea hlavního města Prahy se i ve světle tohoto výčtu jeví jako bezesporu unikátní dokument uměleckého cukrářství a mimo to i zcela výjimečné svědectví o prezentaci cukrářského umění na reprezentativních výstavách pořádaných v Praze v samém závěru 19. století.

31 Maketa dortu neznámé provenience je vedená ve sbírce Muzea Vysočiny Pelhřimov pod přírůstkovým číslem 12087/1901–1977. Viz Benešová (2009, 61–72). Za informaci děkuji Mgr. Monice Koteňové, kurátorce Muzea Vysočiny Pelhřimov.

32 Za poskytnutou informaci děkuji MgA. Jakubu Valáškov, kurátorovi Muzea Jindřichohradecka.

33 Za poskytnutou informaci děkuji historiku Michalu Veverovi, kurátorovi Muzea Kouřimska v Kouřimi.



Obr. 53. Miniatura korunky, kterou měl osazenou na hlavě český lev ze zmrzliny, dezert na banketu redakční výstavní komise Jubilejní zemské výstavy 1981, moučné těsto, polychromie, kovové plátky, MMP H 8.009/001

Obr. 54. Miniatura žezla, které třímal český lev ze zmrzliny, dezert na banketu redakční výstavní komise Jubilejní zemské výstavy 1981, moučné těsto, polychromie, kovové plátky, MMP H 8.009/002



Shrnutí

Ve fondech českých sbírkových institucí bychom jen ojediněle našli doklady uměleckého cukrářství, které v druhé polovině 19. století tvořilo výraznou specializaci cukrářské produkce. Vedle drobných příležitostných figurek a dekorací z tragantu, cukru, marcipánu i čokolády vznikala v ozdobnických neboli uměleckých cukrářstvích exkluzivní sladká díla určená pro výjimečné příležitosti i artistní umělecké kusy, kterými prokazovali svůj um cukrářští mistři i profesní spolky na hojně obesílaných soudobých přehlídkách. Jedním ze zcela výjimečných dokladů uměleckého cukrářství je soubor pěti cukrových skříňkových reliéfů, které byly zhotoveny v první polovině devadesátých let 19. století v cukrářství Václava Pospíšila na předměstí Prahy a nyní se nachází ve sbírce pražského městského muzea. Způsob a datum akvizice ani poslední majitel cukrového konvolutu nejsou známy, součástí muzejního fondu byly předměty nicméně jistě dříve, než byly roku 2002 zapsány do prvostupňové evidence. Všech pět cukrářských děl bylo zhotoveno vrstvením cukrové hmoty obdobného složení do formy mělkého až vysokého reliéfu adjustovaného do skříňkového rámu mezi dvěma skly. Výtvarným pojetím a námětem se z konvolutu vyčleňuje čtyřdílná kompaktní skupina reliéfů s krajinnými pohledy na významné české pamětihodnosti (středočeské hrady Kokořín a Karlštejn, symboly Českého ráje zámek Hrubá Skála a zřícenina Trosky) a soliterně stojící reliéf znázorňující průčelí historické budovy Národního divadla. Autorem cukrových reliéfů byl bezpochyby Václav Pospíšil, jak ostatně jednoznačně uvádí papírové štítky s ozdobnou signaturou v dolním rohu reliéfních kompozic. Jičínský rodák se přestěhoval na předměstí Prahy do Vysočan v roce 1889 a o dva roky později zakotvil definitivně v Libni, v těsné blízkosti Palmovky. Účelem vzniku cukrových reliéfů byla jistě manifestace cukrářského mistrovství. Lze důvodně předpokládat, že účelem vzniku reliéfů byla Pospíšilova účast na předních reprezentativních výstavách v Praze v letech 1891 (Jubilejní výstava zemská) a 1895 (Národopisná výstava československá), na nichž byl za své prezentované „plastické obrazy“ v široké cukrářské konkurenci oceněn ziskem dvou bronzových medailí.

Summary

In the collections of Czech institutions, it is rare to find evidence of artistic confectionery, which was a particular specialisation in confectionery production in the second half of the 19th century. Alongside the small occasional figurines and decorations made of tragacanth, sugar, marzipan and chocolate, decorative and artistic confectioners also created exclusive sweet products for special occasions and artistic pieces that master confectioners and professional associations would make in order to demonstrate their skills at popular contemporary shows. One of the finest examples of artistic confectionery is a set of five hanging box sugar reliefs, which were made in the first half of the 1890s in the confectioner's shop of Václav Pospíšil in the suburbs of Prague and which can now be founded in the Prague City Museum's collection. Neither the method and date of acquisition nor the last owner of this set of confectionery are known; however,

the objects were certainly part of the museum's collection before they were entered into the first-level records in 2002. All five confectionery works were made by layering sugar paste of a similar composition to form a shallow to high relief adjusted into a box frame between two pieces of glass. The creative concept and theme of the set can be divided into a four-part compact group of reliefs depicting landscape views of noteworthy Czech sites (the central Bohemian castles of Kokořín and Karlštejn, and the symbols of the Bohemian Paradise, the Hrubá Skála castle and the ruins of Trosky) and a solitary piece portraying the façade of the historical building of the National Theatre. The sugar reliefs are undoubtedly the work of Václav Pospíšil, as is clearly indicated by the paper labels with decorative signatures in the bottom corner of the relief compositions. This native of Jičín moved to Vysočany in the suburbs of Prague in 1889 and two years later he finally settled in Libeň, near to Palmovka. The purpose of creating the sugar reliefs was doubtless to demonstrate his confectionery craftsmanship. It can be reasonably assumed that the reliefs were made for Pospíšil's participation in prestigious exhibitions in Prague in 1881 (the Jubilee Provincial Exhibition) and 1895 (the Czechoslavic Ethnographic Exhibition), where he was awarded two bronze medals for his "three-dimensional paintings" among extensive confectionery competition.

Seznam pramenů a literatury

Archivní prameny

Adresář hlavního města Prahy, Praha 1936.

Adresář obce libeňské, Praha 1896.

Almanach Král. hlav. města Prahy na rok 1907, Praha 1907.

Archiv hlavního města Prahy (AHMP), fond Společenstvo cukrářů, perníkářů, čokoládovníků a voskařů pro Velkou Prahu a okolí 1890–1952, kniha inv. č. 1 Matrika učňů, kniha inv. č. 6 Hlášení živností.

Věstník obecní Král. hlavního města Prahy, 16. 11. 1901.

Úřední telefonní seznam pro pražskou místní síť 1950, Praha 1950.

Telefonní seznam pro pražskou místní síť 1954, Praha 1954.

Literatura

ASSMAN, Jan – VLK, Miloslav 1988: Stolničení a výtvarné umění pěti staletí. Praha.

BENEŠOVÁ, Marie 2009: Chemicko-technologický průzkum historické makety dortu. In: Vlastivědný sborník Pelhřimovska. Pelhřimov, 61–72.

BROUČEK, Stanislav – PARGAČ, Jan – SOCHOROVÁ, Ludmila – ŠTĚPÁNOVÁ, Irena 1996: Mýtus českého národa aneb národopisná výstava československá 1895. Praha.

CÍFKA, Emil 1894: Cukrářství a perníkářství. In: Jubilejní výstava zemská království českého v Praze 1891. Praha, 542–544.

DVOŘÁKOVÁ, Hana 2006: Svět pod sklem. Brno.

DVOŘÁK, František 2010: O Národním divadle. Praha.

HLAVAČKA, Milan 1991: Jubilejní výstava 1891. Praha.

HYNEK, Alois 1891: Hynkův průvodce po Praze a po zemské jubilejní výstavě v roce 1891. Praha.

HYNEK, Alois 1895: Hynkův průvodce národopisnou výstavou československou. Praha.

JANEČKOVÁ, Jitka a kol. 2020: Život je sladký. Z historie cukrářského řemesla na Plzeňsku. Plzeň.

Jubilejní výstava zemská království českého v Praze 1891. Praha 1894.

JUNGSMANN, Jan 2010: Libeň. Zmizelý svět. Praha.

Katalog výstavy umění cukrářského a odborných dodavatelů v Praze. Praha 1923.

KAVKA, Josef (red.) 1895: Hlavní katalog a průvodce Národopisné výstavy československé v Praze 1895. Praha.

KAVKA, Josef (red.) 1891: Illustrovaný průvodce všeobecnou zemskou jubilejní výstavou s průvodcem Prahou. Praha.

KOŘÍNKOVÁ, Šárka 2008: Upíři kaváren. In: Eva Bendová – Tomáš Dvořák – Dominik Hrodek – Šárka Kořínková, Pražské kavárny a jejich svět. Praha, 115–128.

KRÁMSKÝ, Stanislav – FEITL, Josef 2008: O čokoládě. Praha.

KUNČÍK, Bedřich 1927: Praktický cukrář. Odborná kniha cukrářská. Kyjov.

Národopisná výstava československá. Praha 1895.

MACKOVÁ, Marie 2007: Cukrárna. Nejen o cukrářích a cukrovinkách. In: Documenta pragensia XXV. Dobrou chuť velkoměsto. Praha, 417–423.

POLANSKÝ, Zdeněk (ed.) 2022: Spisy a zápisky Matěje Vlastislava Warause z Berouna. Beroun.

Průvodce Kokořínem, pavilonem klubu českých turistů, katalog výstavy turistické a válečnické. Praha 1895.

Seznam cen udělených na Všeobecné zemské výstavě v Praze roku 1891 pod protektorem jeho cís. a král. Veličenstva Františka Josefa I. Praha 1892.

SCHEUFLER, Pavel 2013: Osobnosti fotografie v českých zemích do roku 1918. Praha.

SLEZÁKOVÁ, Jitka 2016: Z historie cukráren na Valašskomeziříčsku. In: Valašsko, vlastivědná revue 36, 18–20.

SMRŽ, Jiří 2019: Cechy v pražských městech od prvních zpráv ve 13. století až do jejich zrušení v roce 1860. Praha.

SVOBODA, Milan 2022: Cukr jako umělecké dílo, symbol společenského postavení, luxusu i humoru. In: Listy cukrovarnické a řepařské. Praha, 224–228.

VAŠÁK, Jaroslav 2017: První republika u stolu. Praha.

VOJÁČKOVÁ, Lucie 2024: Z cukru. Restaurování reliéfu Národního divadla. In: Fórum pro konzervátory – restaurátory. Praha, 21–26.

VOKÁČOVÁ, Petra 2007: Korunovační hostina na Pražském Hradě v roce 1723. In: Documenta Pragensia XXV. Dobrou chuť velkoměsto. Praha, 265–279.

Všeobecná zemská výstava 1891 v Praze, Hlavní katalog. Praha 1891.

WYCH, František X. 1895: Dodatek. In: Čeněk Zíbrt: Staročeské rýmování o perníkářství z roku 1744. Praha, 153–161.

Periodika

Karlínské listy, příloha Hlasy z Holešovic, Libně a Vysočan (ročníky 1889–1912).

Květy II 1867/2, č. 3, 21.

Národní politika (ročníky 1889–1910).

Světozor, 2, č. 20, 15. 5. 1868.

Zemská jubilejní výstava, I. příloha Národních listů k číslu 135, 17. 5. 1891, nestr.

Z letošní cukrářské výstavy v Praze, Český svět, 42–43, 1923, 50–54.

On-line prameny

Archiv hlavního města Prahy (AHMP)

AHMP 1: <https://katalog.ahmp.cz/pragapublica/permalink?xid=427658C-D2B4D4B1088BD1B81E7525BB1&scan=54#scan54> [přístup 29. 04. 2024]

AHMP 2: <https://katalog.ahmp.cz/pragapublica/permalink?xid=D433BC7E76B8460E-B44A230DABC9C75B&scan=188> [přístup 29. 04. 2024]

AHMP 3: <https://katalog.ahmp.cz/pragapublica/permalink?xid=7659C8D634004B148A-4A86043768801C&scan=69> [přístup 29. 04. 2024]

AHMP 4: <https://katalog.ahmp.cz/pragapublica/permalink?xid=B811EEEB7F3011E2A-3F974F06DCD07FC&scan=1#scan1> [přístup 29. 04. 2024]

Státní oblastní archiv v Hradci Králové

Sbírka matrik Východočeského kraje, sign.: 70–3347 (poř. č. 4445), 5.1857–11.1871. <https://aron.vychodoceskearchivy.cz/apu/4211000c-46b1-4364-808c-bd01f6b66d-dd/dao/4211000c-46b1-4364-808c-bd01f6b66ddd/file/9a86d317-576e-417d-b-981-d8415e4e0e57> [přístup 22. 04. 2024]

Sbírka matrik Východočeského kraje, sign.: 5800 (poř. č. 10611), 9.1860–11. <https://aron.vychodoceskearchivy.cz/apu/988def16-79df-4300-81ec-a1fd6764b5e8/dao/988def16-79df-4300-81ec-a1fd6764b5e8/file/1798e1ae-1231-4b62-be02-f4f5cd5bba04> [přístup 22. 04. 2024]

Národní archiv

Digitalizované pobytové přihlášky pražského policejního ředitelství (kon-skripce) 1850–1914. <https://digi.nacr.cz/prihlasky2/?action=link&ref=cza-arch:CZ-100000010:874&karton=481&folium=108> [přístup 22. 04. 2024]

Další on-line zdroje

<https://valassky.denik.cz/volny-cas/meli-cukrari-sladky-zivot-20150331.html> [přístup 21. 03. 2024]

Foto: Matěj Adámek, Jan Diviš, Jan Vrabec

RTG snímky: Kristýna Charlotte Strachotová