

PŘEDPECNÍ JÁMY VE VENKOVSKÝCH DOMECH V ČECHÁCH OD DRUHÉ POLOVINY 18. DO PRVNÍ POLOVINY 20. STOLETÍ

JIŘÍ ŠKABRADA

Za předpecní jámu se pokládá prohlubeň zpravidla kvádového tvaru, vytvořená v podlaze před ústím chlebové pece. Tyto útvary jsou známy především z mladšího období s tahovým vytápěním, protože většina pecí se logicky zachovala v takovéto mladší modifikaci. Užívaly se ale rovněž v tradičním starším systému, jak zjišťujeme na historických stavebních plánech a při stavebněhistorických průzkumech nebo archeologických výzkumech (naš nejstarší známý doklad pochází z předhusitského období, z archeologického výzkumu zaniklé vesnice Kravín u Turovce, tedy z jihočeského vesnického prostředí).¹⁾ V naší odborné literatuře je možné najít o předpecních jámách jen sporadické zmínky, bez vysvětlení příčin a způsobů budování s vazbou na další prvky v tradičním dymníkovém i mladším tahovém vytápěcím systému.²⁾

Následující stať se zabývá výskytem těchto útvarů v průběhu zhruba posledních tří staletí, kdy je již k dispozici větší množství věrohodného dokumentačního materiálu.³⁾ V tomto období je již všeobecně stabilizován tradiční vytápěcí systém s nepřímou obsluhou topidel a dymníkovými komíny, který se posléze kolem poloviny 19. století mění na obsluhu přímou s komíny tahovými. Důvodem pro budování předpecních jam byla výška od podlahy k otvoru pece, potřebná pro pohodlnou manipulaci při její obsluze – roztápění, vymetání popela, nakládání, kontrole pečení a vytažování bochníků chleba. Specifický požadavek, související s prostorem před pecí, je možnost manipulace s dlouhou násadou chlebové lopaty, která je nutně delší než hloubka pece. Chlebové pece byly běžně vybaveny izolacemi, jimiž byla samotná kobka pece obalena a zarovnána do tvaru poměrně velkého kvádrů. To vedlo k možnosti dalšího obvyklého využívání bloku pece jako celku, resp. její horní plošiny. V obou základních případech tradičního umístění chlebové pece – tedy v koutu světnice vesnického selského domu nebo v dymníkové (černé) kuchyni – se totiž pro úsporu místa mohla horní plocha pece využívat pro jinou činnost nebo umístění dalšího zařízení.

Při umístění pece uvnitř tradiční černé kuchyně se mohla horní plocha pece využít jako další nutná součást kuchyně, a to jako podesta pro otevřený oheň k vaření. Taková situace znamenala úsporu místa a současně pohodlnější variantu provozu, protože jinak by se vaření muselo odehrát na zpravidla menší podestě (nebo dokonce v nice) u stěny, nejčastěji ve vazbě na obslužné otvory topidel. Při „sudetské“ variantě umístění pece v kuchyni, ale zasunuté přitom přes zadní podélnou stěnu domu do vedlejšího traktu (nebo prostě vyčnívající za domem), se snížení pece s předpecní jámou obvykle užívat nemuselo. Výjimku, potvrzující toto pravidlo, zachycuje situace z Nového Boru na obr. 10.

Horní plochu pece bylo ale možné využít i při jejím dalším obvyklém umístění v koutu světnice, a to (kromě ponechání této plochy volné k odpočinkovému ležení) pro usazení tělesa kachlových kamen. Obvyklá poloha obou těchto vytápěcích těles vedle sebe (s kamny blíže vstupu ze síně a s pecí až v koutu světnice) byla samozřejmě pro obsluhu i další možnosti využití pohodlnější (ke kamnům se běžně umisťovaly lavice k sezení se zády u tepla), ale taková sestava zabírala poměrně velkou plochu.⁴⁾ Pokud se při koncipování domu preferovalo hledisko úspory plochy, mohlo se přikročit i k usazení kamen nad pecí. Obslužné otvory obou topidel v přilehlé černé kuchyni se v takovém případě ocitly nad sebou.

V obou těchto alternativách využití horní podesty pece by ale při umístění celého bloku pece nad podlahou vycházela úroveň horní podesty příliš vysoko. Řešení tudíž spočívalo v částečném zapuštění bloku pece do podlahy do té míry, aby se v úrovni podlahy zhruba ocitlo dno pece, resp. spodní linie jejího nakládacího otvoru. Taková situace by ale do té míry komplikovala obsluhu pece (při manipulaci by bylo třeba klečet nebo dokonce ležet), že bylo potřeba před pecí podlahu v alespoň minimálně nutném plošném rozsahu snížit pro možnost pohodlnější činnosti stojící, případně sedící osoby. Právě tomuto účelu sloužila předpecní jáma, kterou bylo ale nutné pro dobu mezi manipulacemi u pece překrývat poklopem.

Příklady budování předpecních jam je možné přiblížit dokumentací nálezových situací a zejména výběrem detailů z historických stavebních plánů, a to pro obě uvedené va-

1) Z. Smetánka, *Život středověké vesnice. Zaniklá Svídna*. Praha 1988, s. 99.

2) Zmínku o předpecních jámách např. neobsahuje encyklopedie V. Frolec – J. Vařeka, *Lidová architektura*. Praha 1983 (ani její doplněné vydání z roku 2007).

3) Téma bylo předneseno již na konferenci Dějiny staveb v roce 2012. Díky kolegiálnímu poskytování dokumentačních materiálů bylo možné doplnit argumentaci již bezprostředně na konferenci (P. Kodera, P. Růžička) i později (T. Efler, J. Pešta, J. Slavík, R. Tykal), a následně obohatit obrazovou dokumentaci výběrem z ilustrací spisu J. P. Jöndla (za zprostředkování přístupu k tomuto materiálu děkuji kolegovi J. Anderlemu). Tím se práce na elaborátu zdržela a jeho rozsah se do té míry rozšířil, že bylo dohodnuto jeho publikování na tomto místě.

4) Tento problém byl důvodem ke standardnímu částečnému vsouvání boční části bloku pece do zadní podélné stěny domu, což se projevuje zejména u roubených světnic vesnických domů charakteristickým způsobem při pohledu zvenčí, kde v rozsahu pece vystupuje ze stěny blok zdíva, u jehož koncové svislé linie stojí trámový sloupek, v němž končí příslušný počet dosedajících trámů roubení systémem pero – drážka.



Obr. 1: Roztoky (okres Praha-západ), zámek čp. 1 (foto T. Efler, 2012).

rianty využití horní podesty pece. Podrobnější plány, zachycující celou situaci jednoznačně, nám zprostředkují seznámení se všemi vzájemně souvisejícími součástmi celkového řešení, a tím následně umožňují pravděpodobnou interpretaci s předpokládaným provedením předpecních jam i v případech, kdy bylo zakreslení provedeno pouze zjednodušeně. Díky velkému počtu zachycených situací v různých variantách uspořádání kuchyní poskytují cennou, téměř učebnicovou možnost poučení zejména záznamy z ilustračních projektových plánů, doprovázejících známý spis J. P. Jöndla ze závěru dvacátých let 19. století.⁵⁾



Obr. 2: Chlum (okres Karlovy Vary), čp. 1 (foto P. Růžička, 2011).

1. TRADIČNÍ DYMNÍKOVÉ KUCHYNĚ – „ARCHEOLOGICKÉ“ NÁLEZOVÉ SITUACE PECÍ S PŘEDPECNÍMI JÁMAMI

Obr. 1: Roztoky (okres Praha-západ), zámek čp. 1. Předpecní jáma a spodní část pece, odkryté při stavebních pracích v podlaze někdejší kuchyně v přízemí zámku v Roztokách.

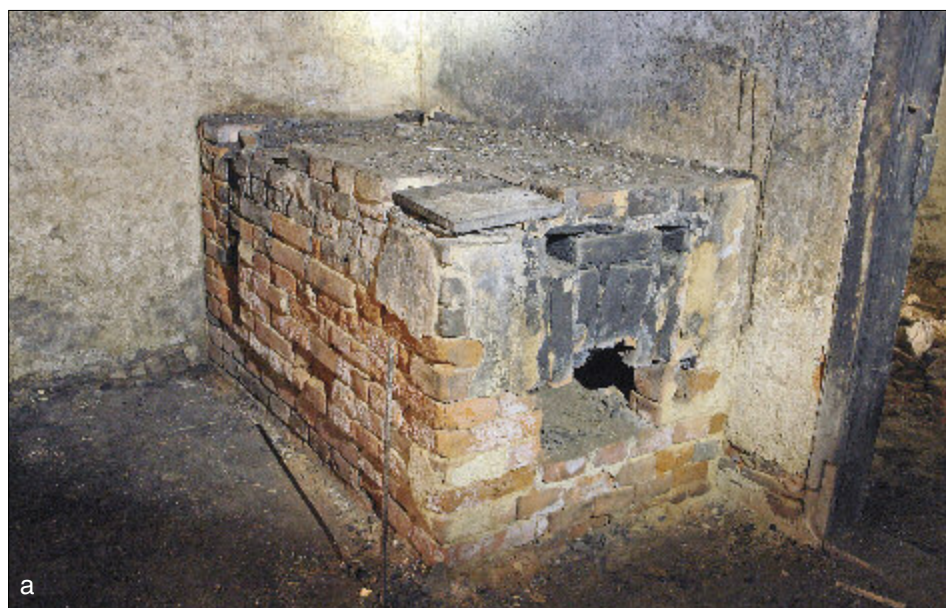
Obr. 2: Chlum (okres Karlovy Vary), čp. 1. a – při úpravách bývalé panské lesovny bylo v ploše někdejší černé kuchyně odkryto v úrovni cihlami dlážděné podlahy dno pece okrouhlého tvaru, vyložené oblázky se zbytky propáleného hliněného výmazu; b – snímek ukazuje předpecní jámu (po vybrání druhotné výplně) s půdorysným rozměrem cca 50 × 60 cm, situovanou bezprostředně před ústím pece.

2. TRADIČNÍ DYMNÍKOVÁ KUCHYNĚ – KOMPLETNÍ NÁLEZOVÁ SITUACE PECE S PODESTOU PRO OHEŇ A S PŘEDPECNÍ JÁMOU

Obr. 3: Milovy (okres Žďár nad Sázavou), čp. 5. U hráze rybníka se zachoval zbytek někdejšího areálu hamru – přízemní zděný dům s valbovou střechou, přestavěný ve čtyřicátých letech 19. století na bytový dům s řadovou sestavou tří bytů. Každý z těchto bytů je vybaven samostatnou černou kuchyní s valenou klenbou a v každé kuchyni je situován – vždy prisazen do koutu místnosti – z cihel vyzděný blok pece s podobnými půdorysnými rozměry cca 1×1,8 m. Pece náleží k typu s relativně pokročilým vedením dýmu pomocí dvojic sopouchů, začínajících v pozadí klenby pece a vedených směrem dopředu nad klenbou, s vyústěním v čelní stěně nad obslužným otvorem.

5) J. P. Jöndl, Die Landwirtschaftliche Baukunst in drei Bänden und einem Atlas mit 73 Tafeln. Prag 1829.

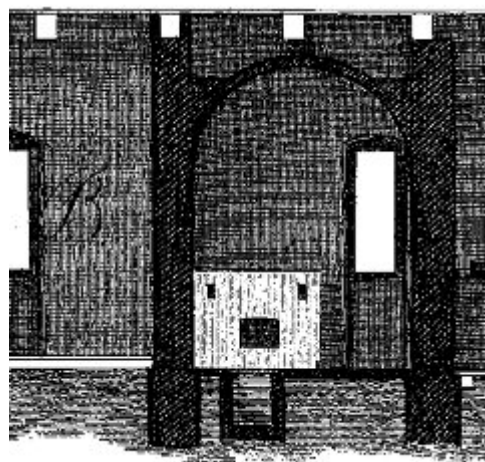
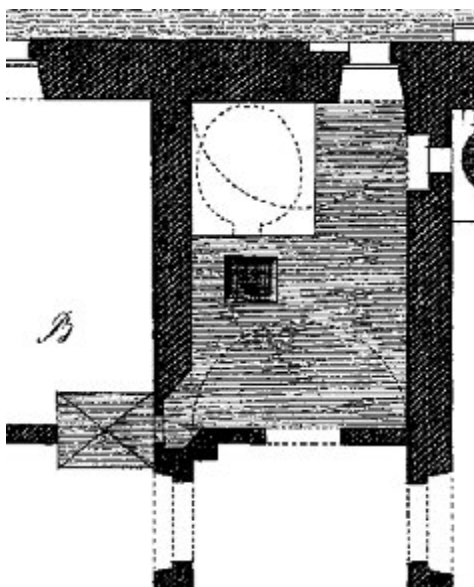
U ilustrací, doprovázejících spis J. P. Jöndla je zajímavé, že se tu vyskytují pouze pece, jejichž bloky jsou umístěny v kuchyních, a nikoli obvyklé „selské“ sestavy pecí s kamny v přilehlých koutech světnic. Zajímavé se jeví i několikrát zachycení nástěnného osvětlovacího krbu.



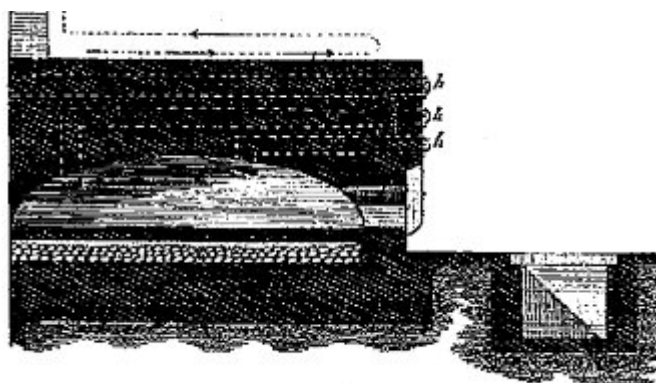
Obr. 3: Milovy (okres Žďár nad Sázavou), čp. 5 (foto J. Škabrada, 2011).

Při ohledání dvou z těchto pecí – v severním a jižním bytu – bylo možné porovnat jejich parametry v souvislosti s existencí, resp. absencí předpecní jámy. V severní kuchyni má pec (a) vyšší blok (103 cm) bez jámy a dno pece, resp. nakládacího otvoru, ve výšce 30 cm nad podlahou. Kuchyně jižního bytu zastupuje nižší variantu se „zanořenou“ pecí (b) o výšce celého bloku 79 cm, s ústím jen 8 nad podlahou. Před touto pecí je ve vzdálenosti 32 cm v podlaze vyzděná předpecní jáma s půdorysnou velikostí 34×44 cm a celkovou hloubkou 48 cm, s obvodovou polodrážkou o šířce 14 a hloubce 8 cm. Obě pece mají svou horní plochu vybavenou stejně – tedy cihlovou dlažbou.

V kuchyni s nižší pecí, na níž byla manipulace s ohněm pohodlnější, je ale jako další možná podesta pro oheň k dispozici jen malá nízká plocha v poměrně úzké přibližovací nico před otvorem pro obsluhu kamen ve světnici, zatímco v kuchyni s vyšším blokem pece se na straně ke světnici před otvorem pro kamna nachází dlážděná podesta podstatně větší. Uvedené srovnání nepochybně potvrzuje vztah mezi výškou horní plochy pece a jejím využitím pro ohňovou podestu, a tedy potřebu zapuštění bloku pece, pokud má být jeho horní plocha pro umístění ohniště využitelná.



Obr. 4: Půdorys a řez tradiční dymníkové kuchyně z ilustrační tabule č. 31 spisu J. P. Jöndla (o. c. v pozn. 5).



Obr. 5: Podélný řez pecí s předpecní jámou z ilustrační tabule č. 65 spisu J. P. Jöndla (o. c. v pozn. 5).

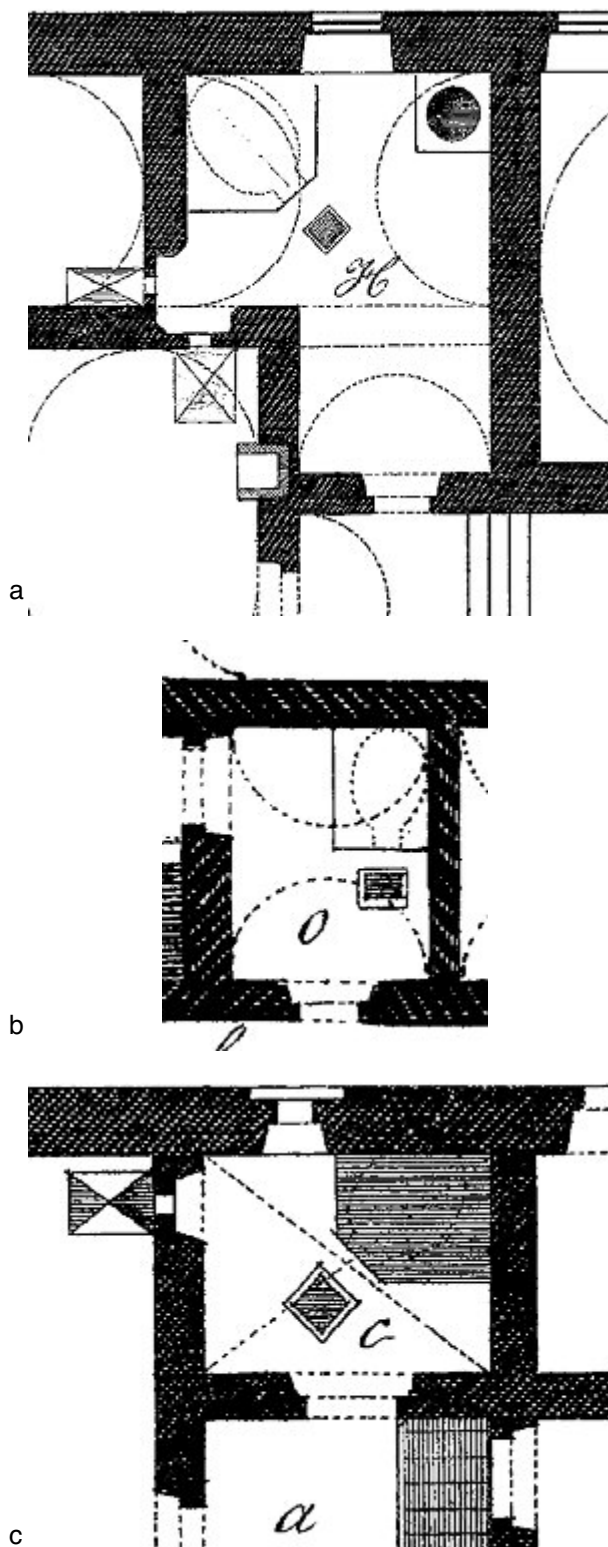
3. TRADIČNÍ DYMNÍKOVÉ KUCHYNĚ – JEDNOZNAČNÉ PROJEKTY PECÍ S PŘEDPECNÍMI JÁMAMI A S PODESTAMI PRO OHEŇ

Obr. 4: Půdorys a řez tradiční dymníkové kuchyně z ilustrační tabule č. 31 spisu J. P. Jöndla. Kuchyně, přístupná ze síně, je zaklenuta valenou klenbou. a – z kuchyně se nepřímým způsobem obsluhují vytápěcí tělesa v postranních místnostech – zejména kamna, vyhřívající obě světnice vlevo. V levém zadním koutu kuchyně je zakreslena chlebová pec kvádřového tvaru, jejíž horní plocha slouží nutně jako podesta pro otevřený oheň k vaření (protože tu jiná možnost pro tuto činnost neexistuje). b – řezové zobrazení je vedené právě předpecní jamou a zachycuje za ní v pohledu čelní stěnu bloku pece. Na té je patrný obslužný otvor a vyústění dvou kouřových sopouchů, vedených jistě ze zadní části pece nad její klenbou.

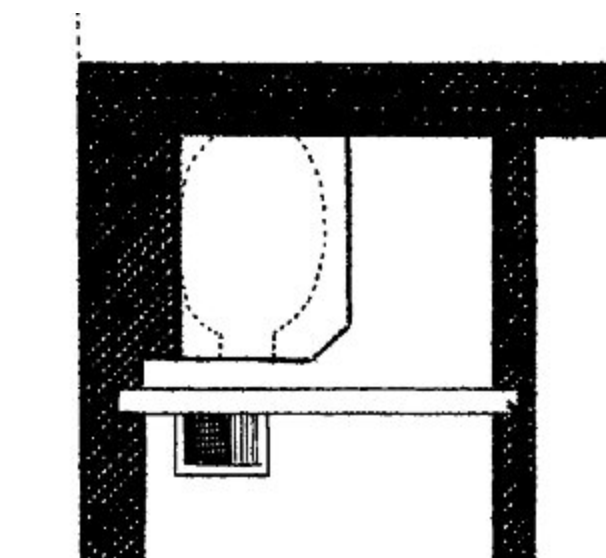
Obr. 5: Podélný řez pecí s předpecní jamou z ilustrační tabule č. 65 spisu J. P. Jöndla. Na zobrazení je patrné zapuštění celého bloku pece pod úroveň podlahy, výška dna pece a obslužného otvoru nízko nad podlahou a umístění i hloubka předpecní jámy, situované v určité vzdálenosti před pecí. Zakresleno je i polodrážkové rozšíření horního okraje jámy, určené pro vsazení nepochybně dosti důkladného poklopu. V horní části pece vidíme podrobně zakreslený poměrně složitý systém kouřových sopouchů, vedených dopředu nad klenbou pece, což v té době představovalo inovaci oproti starším jednodušším variantám odtahu dýmu z pecí.

Obr. 6: Půdorysy klenutých kuchyní, vybavených pecemi s předpecními jámami, ze spisu J. P. Jöndla. V těchto prostornějších kuchyních jsou pece umístěny vesměs v koutové pozici a jejich horní plochy musí sloužit jako podesty pro ohniště k vaření. Kuchyně z ilustrační tabule č. 5 (a) má složitější půdorys s dvojicí valených kleneb, oddělených pasem. Osa pece je situována diagonálně, takže předpecní jáma se ocitá uprostřed místnosti. Zajímavé je zakreslení výrazné niky v sousedství kamen ve světnici, která musí představovat osvětlovací krb, obvyklý ve venkovském prostředí jihozápadního sektoru Čech. Kuchyně většího domu z ilustrační tabule č. 40 (b) má jednoduchý půdorys s valenou klenbou a pec v základní (nikoli diagonální) pozici se zvýrazněnou předpecní jamou. Kuchyně menšího domu na tabuli č. 41 (c) má klenbu vyznačenu jen schematickým „psaníčkovým“ křížem čárkovaných linií a koutovou pec s předpecní jamou opět v diagonálním natočení.

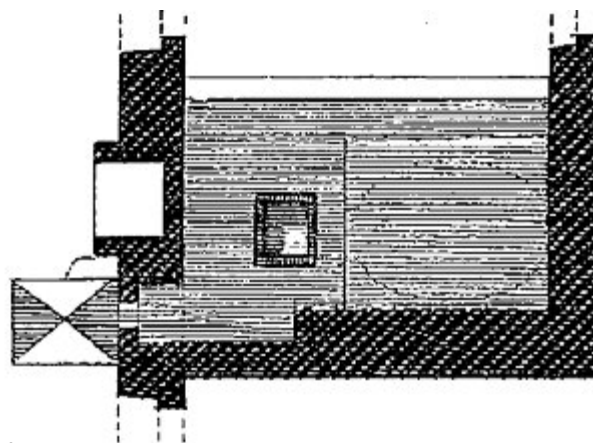
Obr. 7: Výběr (zhruba poloviční) z půdorysných záznamů menších kuchyní ze spisu J. P. Jöndla, vymezených vůči přístupovému prostoru pouze trámovým překladem („mandrholcem“), vynášejícím lapač dýmu - plášť rozšířeného ústí dymníkového komína. Pro absenci jiných možností je opět nutné předpokládat, že horní plochy pecí slouží jako podesty pro ohniště k vaření. V objektu na ilustrační tabuli č. 19 (a) zaujímá pec levou polovinu rozsahu ku-



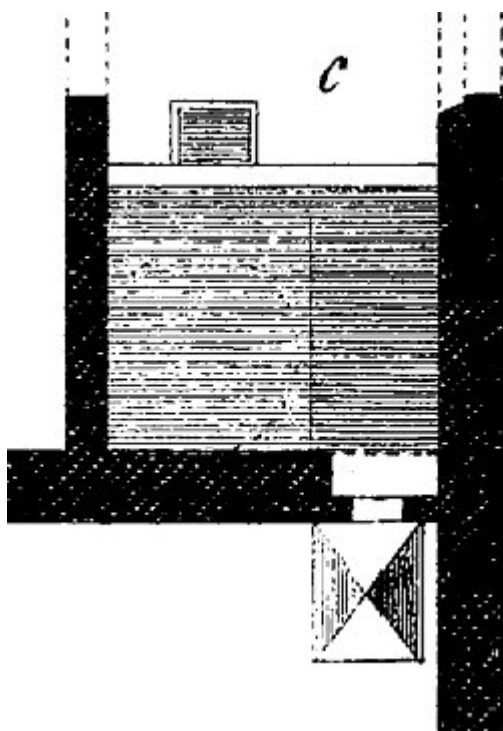
Obr. 6: Půdorysy klenutých kuchyní vybavených pecemi s předpecními jámami, ze spisu J. P. Jöndla (o. c. v pozn. 5).



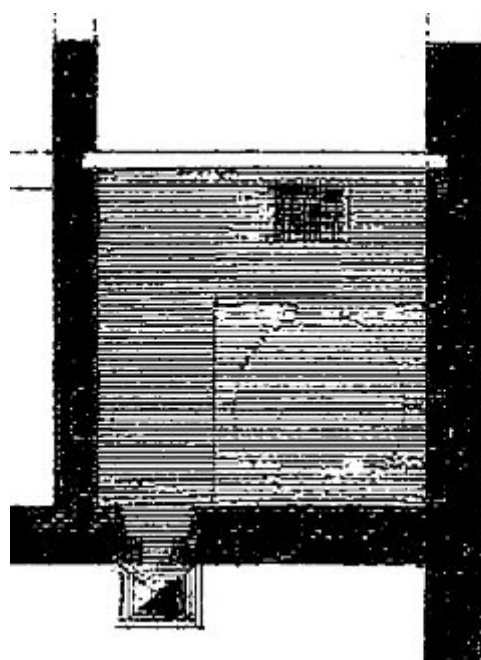
a



b



c



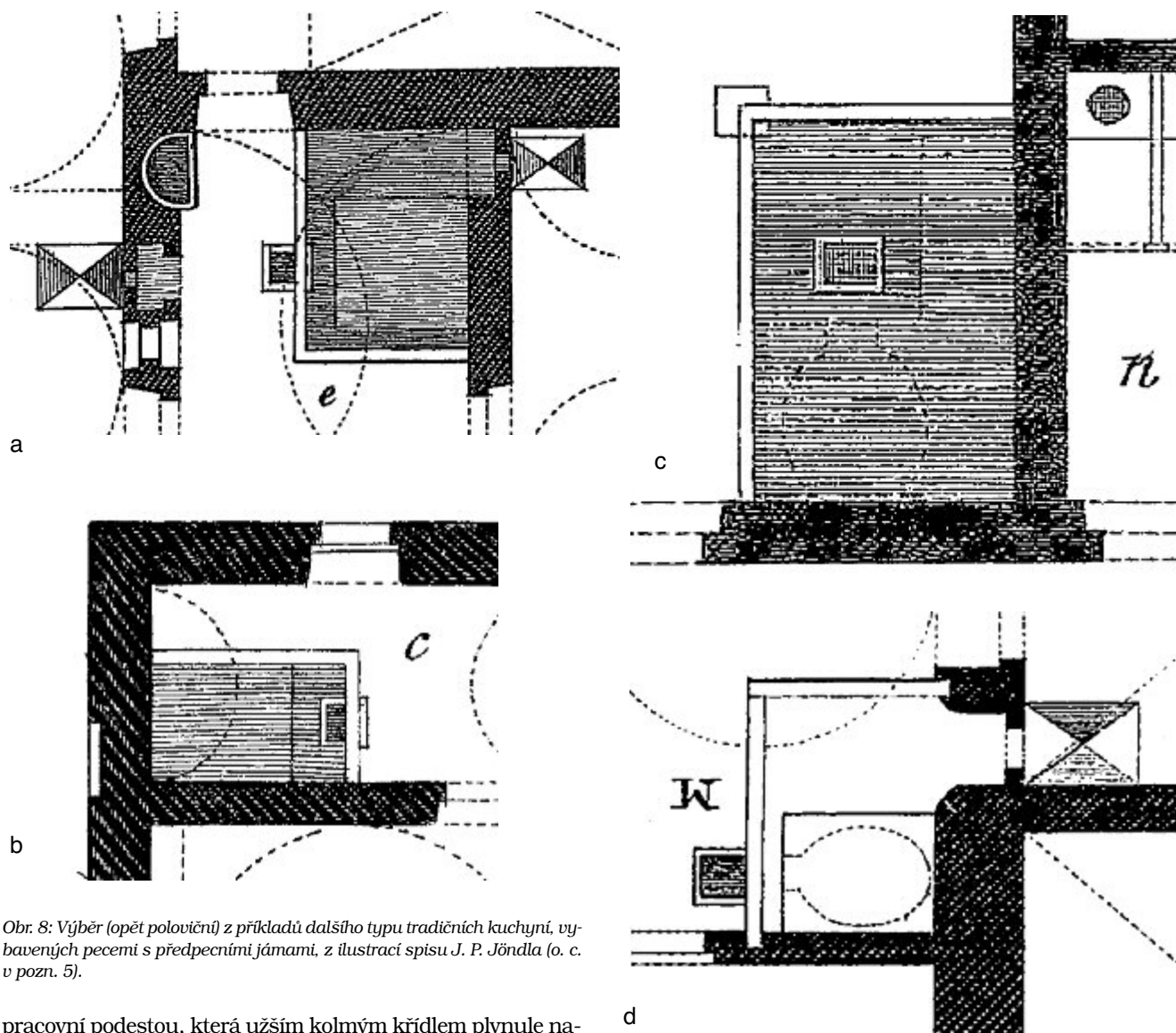
d

Obr. 7: Výběr (zhruba poloviční) z půdorysných záznamů menších kuchyní ze spisu J. P. Jöndla (o. c. v pozn. 5).

chyně a předpecní jáma je z větší části svého půdorysu umístěna před linií trámového překladu, vymezujícího velikost kuchyně (nároží bloku pece je zkosené, aby nepřekáželo pohybu kolem bloku pece při vaření). V kuchyni z domu na tabuli 38 (a) je v poněkud větším prostoru pec natočena oproti předešlému případu vůči vstupní straně kuchyně opačně – podélně. Z manipulačního prostoru před pecí je přístupný i kout s nepřímou obsluhou kamen v přilehlé světnici, kde vidíme opět poměrně velké těleso nástěnného osvětlovacího krbu. Kuchyně menšího domu na tabuli č. 46 (b) zachycuje podobně skromnou kuchyni jako na tabuli č. 19, kde ale úzký zbývajcí koridor vedle pece slouží pro přístup k obsluze kamen v sousedící obytné místnosti. Kuchyně je opět tak malá, že je předpecní jáma situována před linií trámového překladu. V podobné, zrcadlově obrácené situaci kuchyně domu střední velikosti na tabuli č. 48 (d) je zachyceno prostornější řešení, v němž je zahrnuta předpecní jáma

do plochy kuchyně i při svém výraznějším odstupu od bloku pece.

Obr. 8: Výběr (opět poloviční) z příkladů dalšího typu tradičních kuchyní, vybavených pecemi s předpecními jámami, z ilustrací spisu J. P. Jöndla. V poměrně složitém útvaru kuchyně z domu na tabuli č. 37 (a) vidíme v koutu pod valenou klenbou tehdy obvyklým způsobem znázorněný průmět úhlové sestavy trámů, vynášející dvoustranný plášť dymníkového komínového ústí. Pod tímto pláštěm je zachycen čtverec bloku pece, sloužící jistě i jako podesta pro ohniště k vaření, vedle pece koridor pro nepřímou obsluhu kamen ve vedlejší obytné místnosti a před pecí předpecní jámu s charakteristickým vyznačením polodrážky pro poklop. Ve valeně klenuté kuchyni v menším objektu na tabuli č. 40 (b) je zakreslena trámová sestava, vynášející plášť pod komínem, pouze nad pecí s předpecní jámou. Kuchyně ve větším z objektů na tabuli č. 46 (c) se odlišuje sloupkovým či pilířovým podepřením trámového nároží a velkou

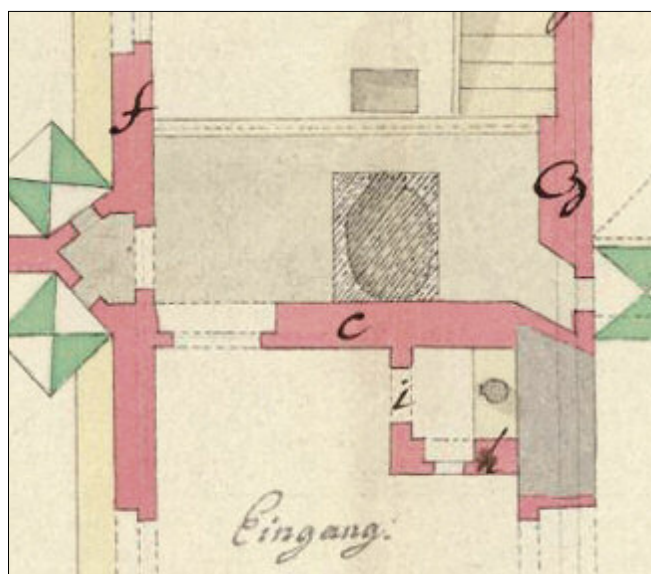


Obr. 8: Výběr (opět poloviční) z příkladů dalšího typu tradičních kuchyní, vybavených pecemi s předpečními jámami, z ilustrací spisu J. P. Jöndla (o. c. v pozn. 5).

pracovní podestou, která užším kolmým křídlem plynule navazuje na blok pece. Kuchyně z tabule č. 67 (d) jen jiným způsobem zakreslení opakuje nejčastěji zachycené schema s pecí, obsluhou kamen a podestou pro oheň, která musí být situována na horní ploše bloku pece.

Obr.9: Výřez z půdorysného plánu adaptace starší přízemní zděné budovy v Chomuticích (vesnici severně od Nového Bydžova – součásti komorního panství Pardubice) pro vesnickou školu s bytem učitele z roku 1784.⁶⁾ V kuchyni je část prostoru s topidly vymezena trámovým překladem, vynášejícím plášť dymníkového ústí komína. Z tohoto prostoru se obsluhují kamna ve velké třídě (vpravo) a v obou obytných místnostech bytu učitele (vlevo). Chlebová pec s horní podestou pro oheň stojí zhruba uprostřed tohoto prostoru. Předpeční jáma je situovaná v odstupu před pecí, před linií trámového překladu.

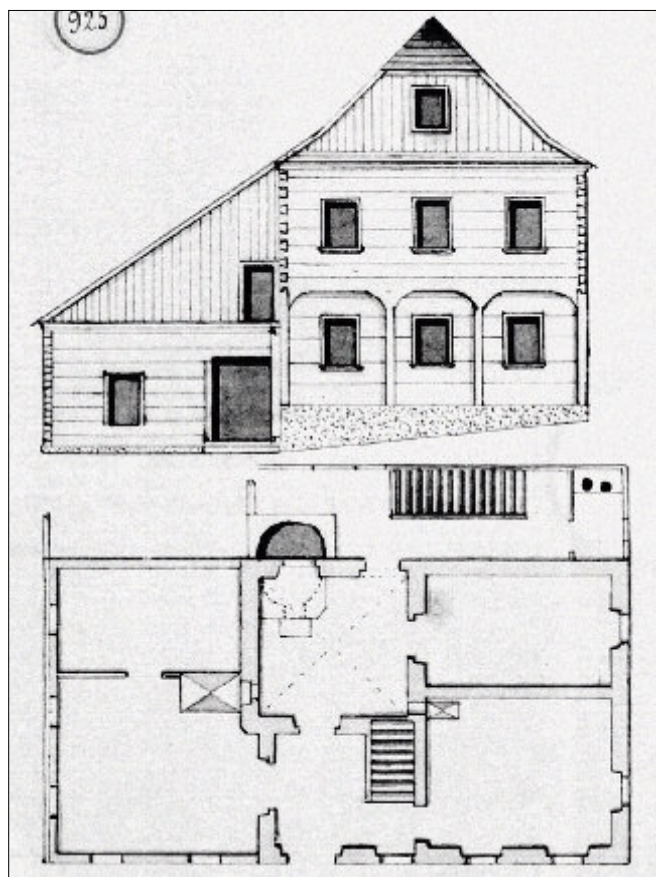
Obr. 10: Kuchyně ve zděné střední části přízemí charakteristického patrového „sklářského“ domu v Novém Boru na projektu Filipa Ehrliche nepochybně z počátku 19. století.⁷⁾ V klenuté a průchozí kuchyni je zakreslena nepřímá obsluha kamen do světnic v obou krajních dílech a také velká chle-



Obr. 9: Výřez z půdorysného plánu adaptace starší přízemní zděné budovy v Chomuticích (vesnici severně od Nového Bydžova – součásti komorního panství Pardubice) pro vesnickou školu s bytem učitele z roku 1784 (o. c. v poznámce 6).

6) Národní archiv Praha, ČDKM VI, kt. 239.

7) Státní okresní archiv (dále SOKA) Česká Lípa, Archiv města (dále AM) Nový Bor, sign. Würfel 925, kt. 169.



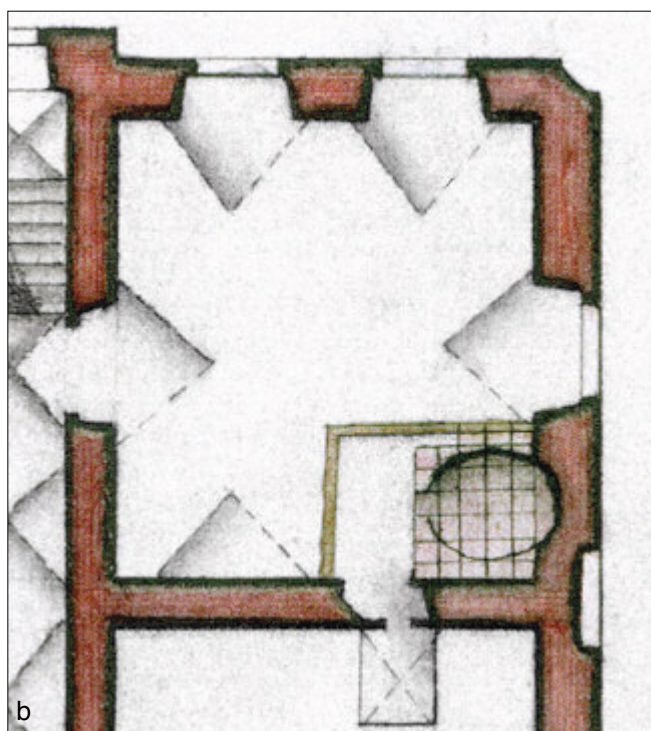
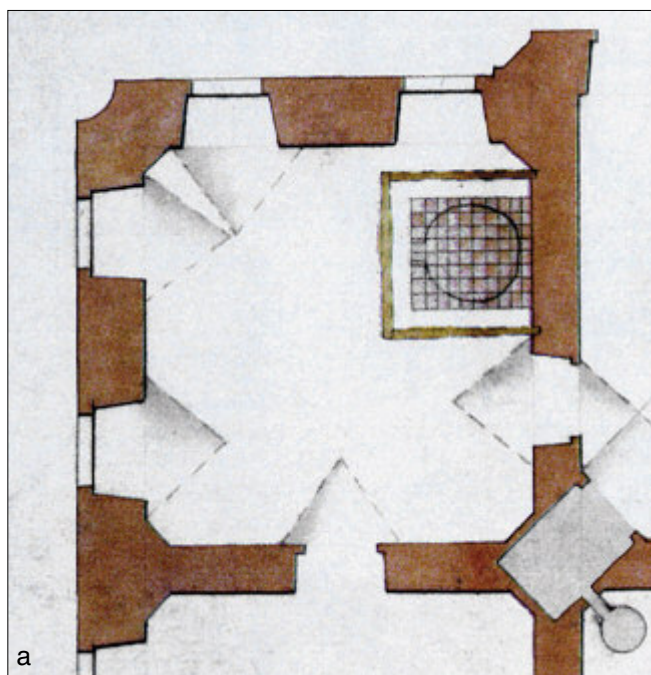
Obr. 10. Kuchyně ve zděné střední části přízemí charakteristického patrového „sklářského“ domu v Novém Boru na projektu Filipa Ehrlicha nepochybně z počátku 19. století (o. c. v pozn. 7).

bová pec, vsunutá zčásti do hospodářského zadního traktu dispozice. Rozmístění obsluhy topidel po obvodu kuchyně znamená, že dým na cestě k otevřenému komínovému ústí pokrýl dehtem celou klenební plochu. Absence podesty pro otevřený oheň k vaření nepochybně znamená, že byla pro tento účel vydlážděna horní plocha bloku pece. Ten musel ale být (kvůli výšce) poněkud zapuštěn do podlahy, což naznačuje i umístění okna nad pecí. Situaci dokresluje obdélníček před ústím pece, znázorňující jistě předpecní jámu.

4. TRADIČNÍ DYMNÍKOVÉ KUCHYNĚ – NEÚPLNÉ ZAKRESLENÍ PECÍ S PODESTAMI PRO OHEŇ

Obr. 11: Půdorysy kuchyní v přízemí dvou variant pozdně barokního zděného patrového domu „farového“ typu ze sbírky plánů Josefa Jägera.⁸⁾ Kuchyně jsou v obou případech umístěné v nároží dispozice a jsou zaklenuté klášterní klenbou s trojbokými výsečemi. V prvním případě je plášťový lapáč dýmu pod ústím komína, vymezený úhlovou sestavou tří trámů, navržen pouze nad blokem pece. Ve druhé dispozici je v koutu kuchyně zakreslen plášť pro lapání dýmu jako obvyklejší úhlová sestava trámů. Pod tímto útvarem je umístěn kromě bloku chlebové pece ještě přístup k obsluze kamen v sousední místnosti. V obou případech je u peci zakreslen nejen obrys samotné klenuté dutiny, ale i čtvercový rastr dlažby v celém rozsahu obvodu bloku pece. Znázorněna je tím jis-

8) M. Ebel – J. Mendelová – P. Vlček, Josef Jäger – kopířaře. Praha 1998, svazek s ilustracemi, s. 40 a 62.

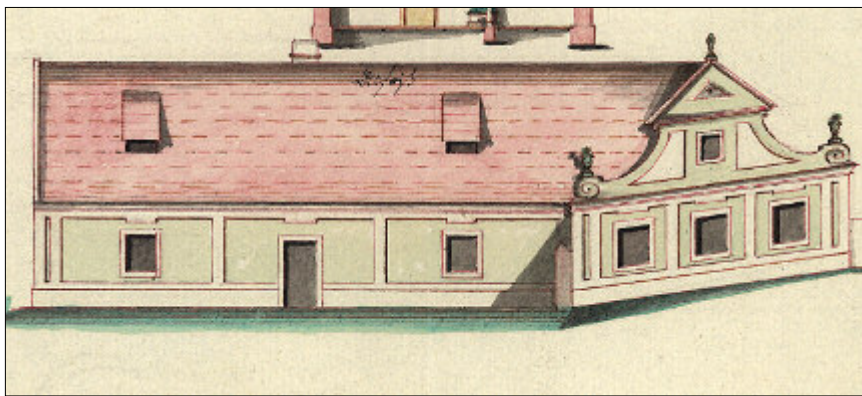


OBR. 11.: Půdorysy kuchyní v přízemí dvou variant pozdně barokního zděného patrového domu „farového“ typu ze sbírky plánů Josefa Jägera (o. c. v pozn. 8).

tě dlažba na horní ploše bloku, sloužící jako podesta pro oheň k vaření. Tato situace nepochybně vyžaduje existenci předpecní jámy, která ale zakreslena není.

Obr. 12: Detail z plánu domu pro Pražské předměstí v Českých Budějovicích, který zhotovil roku 1801 zednický mistr Johann Pritsch.⁹⁾ Dům je zděný a přízemní, vybavený typickým barokizujícím štítem. Kuchyně byla patrně koncipována jako jednotně zaklenutý prostor, rozdělený střední příčkou na dvě poloviny (pro dvě domácnosti v při-

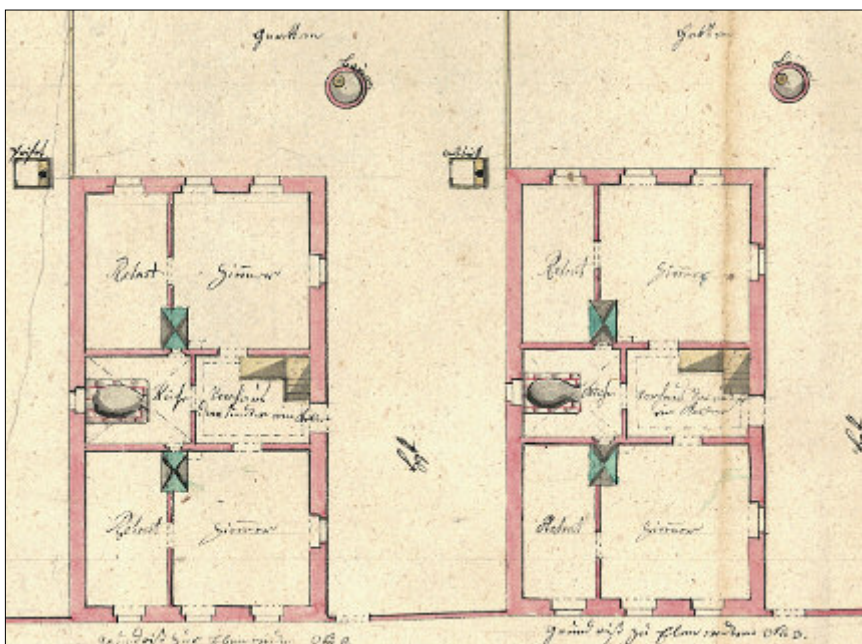
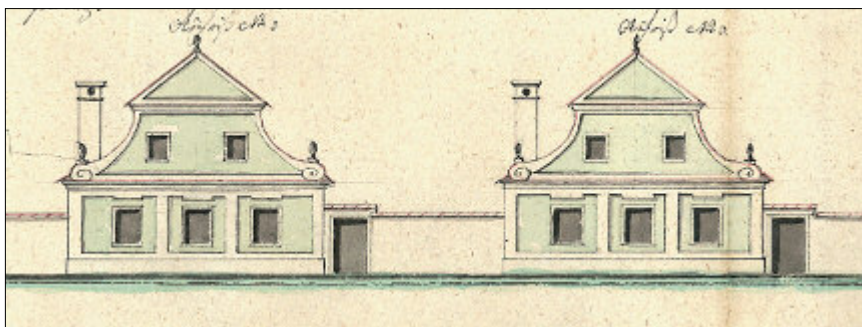
9) SOKA České Budějovice, AM České Budějovice, sbírka map a plánů.



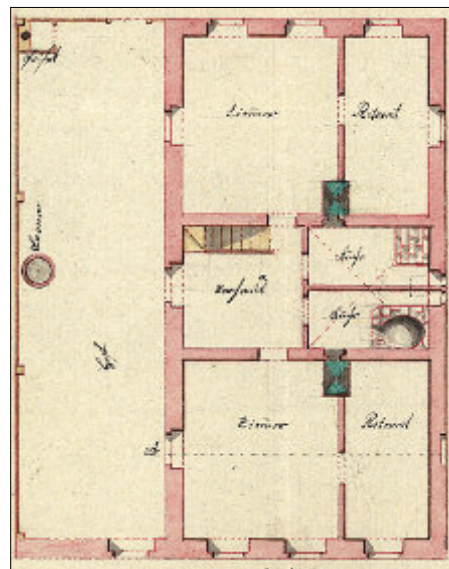
Obr. 12. Detail z plánu domu pro Pražské předměstí v Českých Budějovicích, který zhotovil roku 1801 zednický mistr Johann Pritsch (o. c. v pozn. 9).

lehlých obytných místnostech, vytápěných kamny). Kuchyně se liší vybavením – pro dolní byt je tu větší blok se zakreslenou pecí, zatímco ve vedlejší kuchyni vidíme pouze menší podestu pro oheň se zakreslenou dlažbou. Stejná dlažba kolem zmíněné pece jistě znamená, že horní plocha nad pecí fungovala jako podesta pro oheň, což by mělo znamenat zapuštění bloku do podlahy s vybudováním předpecní jámy, která ale není zakreslena.

Obr. 13: Další detail ze zachovaných projektů typově koncipované výstavby na nově vznikajícím Pražském předměstí



Obr. 13. Další detail ze zachovaných projektů typově koncipované výstavby na nově vznikajícím Pražském předměstí Českých Budějovic (z roku 1802, autorem je rovněž zednický mistr Johann Pritsch) (o. c. v pozn. 9).



Českých Budějovic (z roku 1802, autorem je rovněž zednický mistr Johann Pritsch).¹⁰⁾ Objekty (zděné a přízemní, opět s tvarovanými štíty) mají členění své trojdílné symetricky obytné dispozice ve dvoutraktovém uspořádání zakreslené poněkud schematicky (stejně tenké stěny u plochostropých i klenutých prostor). Za vstupní síní se stropem s omítaným podhledem (je vyznačen průmět jeho fabionového lemu) je umístěna černá kuchyně, v jejíž ose pod oknem v zadní stěně stojí pec. Zakreslena je samotná kobka pece i dlažba na obvodu, což jistě znamená soužití s podestou pro vaření. Blok pece by tudíž měl být zčásti zanořený do podlahy a před pecí by měla být předpecní jáma, která ale zakreslena není.

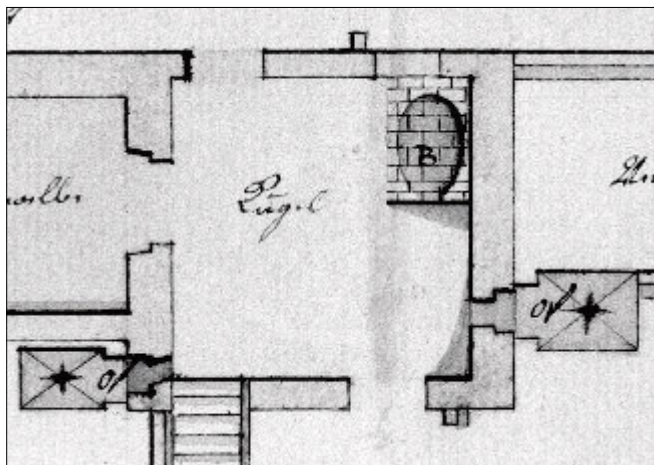
Obr. 14: Kuchyně na půdorysu přízemí z projektu domu čp. 23 v Novém Boru od zednického mistra Franze Pau-meho z roku 1804.¹¹⁾ Dům je z větší části roubený, s podstávkou při čelní stěně. Zděná měla být provedena pouze hospodářská část přízemí s poměrně prostornou průchozí kuchyní a přilehlou spížní komorou. V koutu kuchyně je ve vzájemném překryvu zakreslena dlážděná podesta pro vaření a chlebová pec (označená písmenem **B** – tedy Backofen). Blok pece by měl být zapuštěný a tudíž vybavený předpecní jámou, která ale není zakreslena.

Obr. 15: Plán pro stavbu domu do Rybní ulice v Českých Budějovicích od zednického mistra Johanna Marka Hofferera z roku 1818.¹²⁾ Klenuté kuchyně jsou v obou podlažích umístěny v zadní části středního vstupního dílu dispozice a obsluhují se z nich kamna v přilehlých obytných místnostech. V koutu spodní

10) Jako níže v pozn. 12.

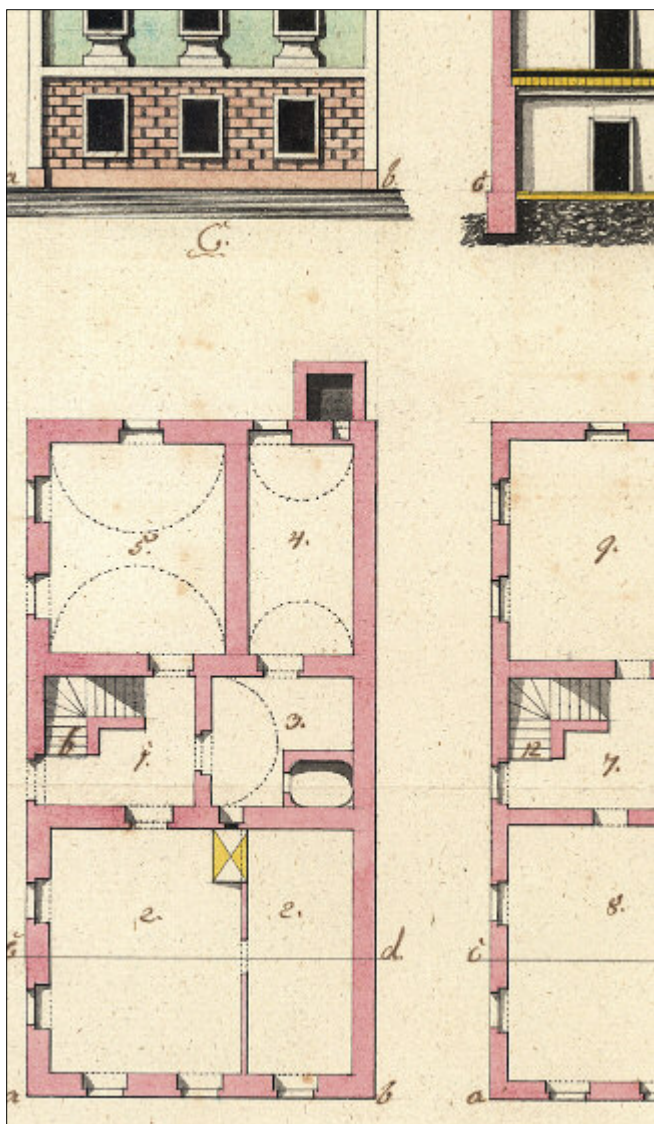
11) SOKA Česká Lípa, o. c. v pozn. 7, sign. Würfel 934, kt. 169.

12) SOKA České Budějovice, o. c. v pozn. 9.

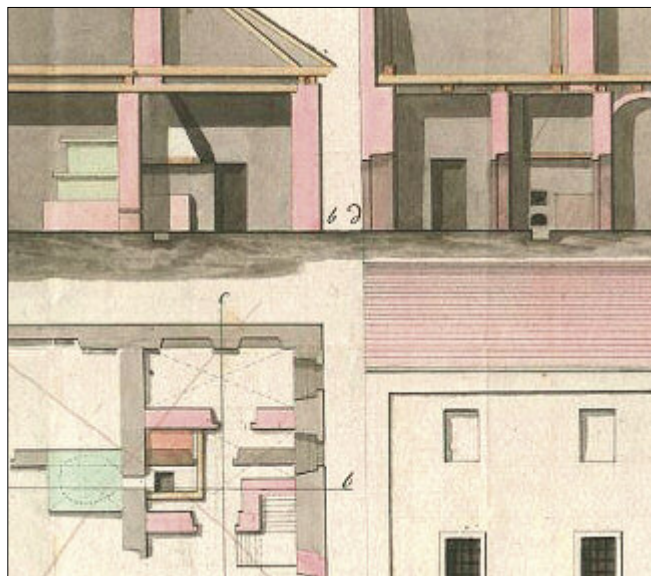


Obr. 14. Kuchyně na půdorysu přízemí z projektu domu čp. 23 v Novém Bóru od zednického mistra Franze Paumeho z roku 1804 (o. c. v pozn. 11).

kuchyně stojí chlebová pec, která by na sobě měla mít podestu pro oheň k vaření (protože jiná možnost tu není vyznačena) a před sebou předpecní jámu, která rovněž není zakreslena.



Obr. 15. Plán pro stavbu domu do Rybní ulice v Českých Budějovicích od zednického mistra Johanna Marka Hofera z roku 1818 (o. c. v pozn. 9).



Obr. 16. Výřez z projektu přestavby objektu se služebním bytem, který byl součástí Říšské (západní) brány v Rokycanech, z počátku 19. století (o. c. v pozn. 13).

5. TRADIČNÍ DYMNÍKOVÁ KUCHYNĚ – SUPERPOZICE PECE A KAMEN SE ZAKRESLENÍM PŘEDPECNÍ JÁMY

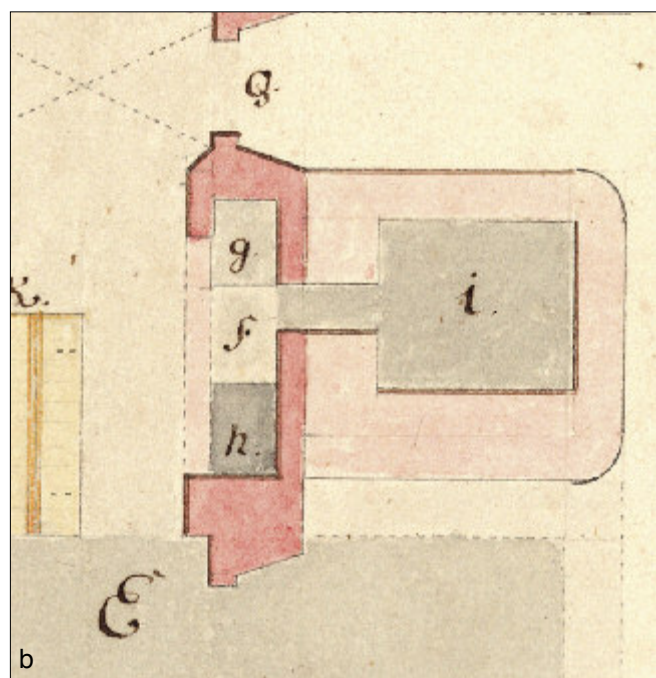
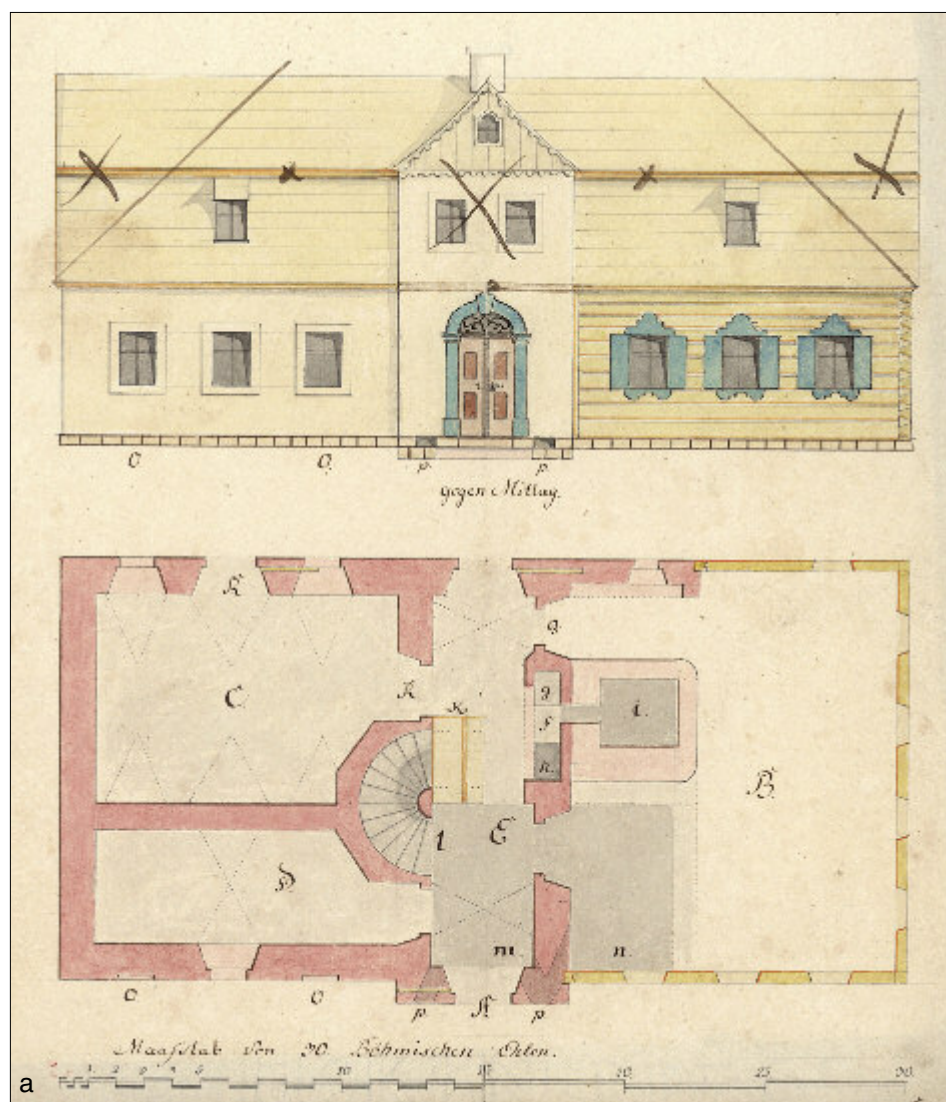
Obr. 16: Výřez z projektu přestavby objektu se služebním bytem, který byl součástí Říšské (západní) brány v Rokycanech z počátku 19. století.¹³ Nevelká kuchyně má dymníkové ústí komína vnesené úhlovou sestavou trámů. Specifická situace topidel je srozumitelná díky provedení obou řezů, na nichž je zachyceno jak usazení obvyklého dvoustupňového kvádrů kamen na vysoké podestě, tvořené blokem pece, tak odpovídající sestava obslužných otvorů (spodní s oblým záklenkem pro pec a horní obdélný pro kamna). Jednoznačně je zakreslena i předpecní jáma, a to v půdorysu i v obou řezech. Podestu pro oheň k vaření nese blokový útvar, zabírající polovinu rozlohy kuchyně. Zajímavý je i názorový střet, patrný ze zásahu do projektu: půdorys je škrtnutý a vybavený přeplečkou, na níž je zakreslena jiná varianta řešení. Ta se odlišuje právě jen v situaci obou topidel, při níž v obytné místnosti zůstávají pouze kamna a pec se odsouvá do poněkud odlišně koncipované kuchyně (se dvěma bočními stěnami a trámovým překladem). Obrys pece byl zakreslen v původním bloku ohňové podesty, ale bez předpecní jámy, kterou by toto řešení pokud možno vyžadovalo. Uvedená úprava projektu by mohla naznačovat, že superpozice pece a kamen se pokládala za řešení poněkud krkolomné a naopak spojení pece s podestou pro oheň za variantu prostorově úspěšnou.

6. TRADIČNÍ DYMNÍKOVÉ KUCHYNĚ – SUPERPOZICE PECE A KAMEN S NEÚPLNÝM ZAKRESLENÍM

Obr. 17: Celek a detail z plánu maloskalského vrchnostenského stavitele Johanna Benesche z roku 1819 na stavbu domu ve Sněhově u Železného Brodu.¹⁴ Na půdory-

13) OA Rokycany, AM Rokycany, 1. odd., kt. 023.

14) Státní oblastní archiv Děčín, Velkostatek Malá Skála, sign. XIII/3, č. 16, kt. 57.



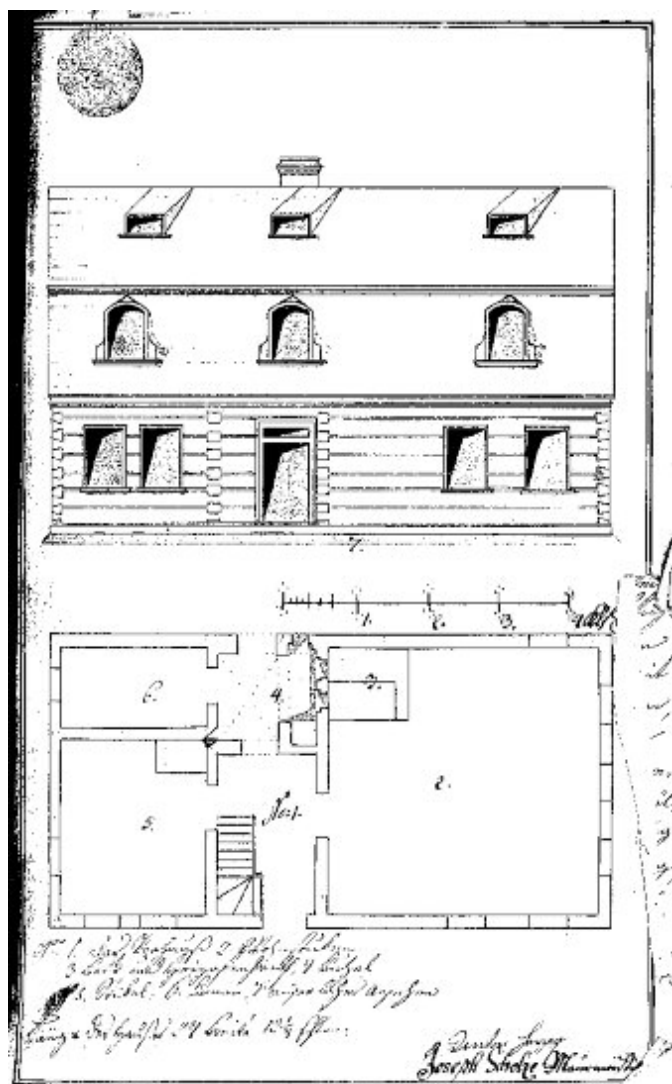
Obr. 17. Celek a detail z plánu maloskalského vrchnostenského stavitele Johanna Benesche z roku 1819 na stavbu domu ve Sněhově u Železného Brodu (o. c. v pozn. 14).

su je patrné poněkud nezvyklé řešení vytápěcí sestavy zejména z uvolnění koutu světnice, zaplněného obvykle blokem pece. Tělo kamen je neobvykle velké, vybavené jakoby velkorysou obvodovou sestavou lavic. Barva tohoto lemu ale není žlutá, jako třeba u roubených stěn světnice nebo u dřevěného schodiště v siní, nýbrž růžová – tedy „zdeňná“. Situace je naštěstí jasně vysvětlena písmenovou legendou, podrobněji koncipovanou právě v oblasti topeniště: ... **F. kuchyňský záklenek, g. malé ohniště, h. komín, i. kamna a pod nimi pec**, ... V kuchyňské nise, jejíž mělkost již signalizuje závěrečnou fázi zdejšího regionálního typu tradičních dymníkových kuchyní, je tedy za vstupním klenebním pasem označeno jednak komínové ústí na obvyklé straně, blízké hřebenu střechy, tak protější jen nevelká podesta pro oheň k vaření. Velký čtverec se zaoblenými vnějšími rohy pod kamny pak označuje blok pece, vystupující z podlahy nepochybně právě do té míry, aby se na něm lavice daly umístit. Takováto situace by nutně vyžadovala existenci předpecní jámy, jejíž poklop by byl umístěn v provozně zatížené střední části

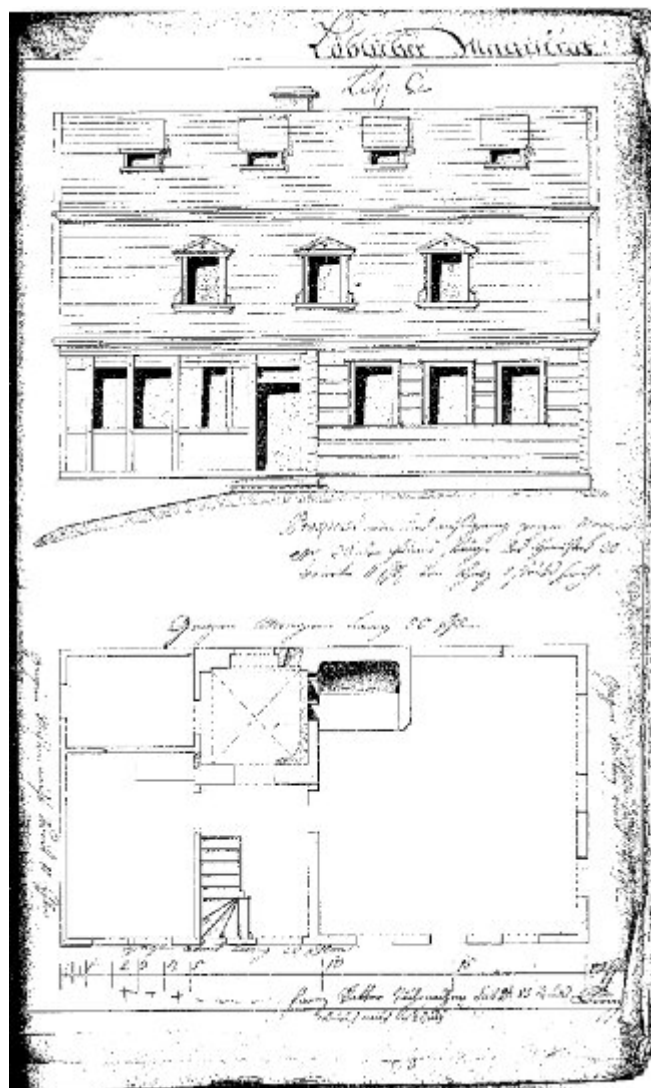
ti kuchyňské niky a asi by vystupoval i do průchozí síně právě v místě zúžení poklopem nad schody ke sklepu. Jáma však není zakreslena ani zmíněna legendou.

Obr. 18: Projekt pro stavbu domu čp. 197/II v Liberci z roku 1797 od zednického mistra Josefa Scholzeho.¹⁵⁾ Na plánu s půdorysem přízemí a pohledem na podélnou vstupní stranu domu je v půdorysu zachycena schematicky sestava topidel, jejíž uspořádání objasňuje legenda: ... **3. pec a kamna, 4. kuchyně** ... Kuchyně náleží ke standardnímu regionálnímu typu, obrácenému do síně klenutým pasem. Podesta pro oheň k vaření je umístěna v nise vpravo, v koutu pod ústím komína, protože v protilehlém koutu vidíme nepříliš běžný drobný okenní otvor. Kamna jsou vyznačena obvyklým obdélníkem za obslužným otvorem vpravo, takže peci musí náležet celý větší čtverec, na němž jsou nepochybně jako na podestě kamna usazena. Obslužné otvory obou těles jsou ale zakresleny vedle sebe a není tu zachycena předpecní jáma, která je v takové vzájemné pozici obou těles nanejvýš pravděpodobná. Tímto nebo velmi podobným způsobem je zakresleno vytápěcí zařízení na větším počtu projektových plánů, zachovaných pro výstavbu menších domů venkovského charakteru v Liberci z konce 18. a počátku 19. století, přičemž nejméně v jednom dalším

15) Statutární město Liberec, archiv, stavební spis čp. 197/II.



Obr. 18. Projekt pro stavbu domu čp. 197/II v Liberci z roku 1797 od zednického mistra Josefa Scholzeho (o. c. v pozn. 15).



Obr. 19. Celek a detail z projektového plánu domu pro soukeníka z Liberce (čp. 91/I) od stavitele Johanna Karla Kunze z roku 1801 (o. c. v pozn. 16).

případě je stejným způsobem v legendě pojmenováno překrytí pece a kamen.

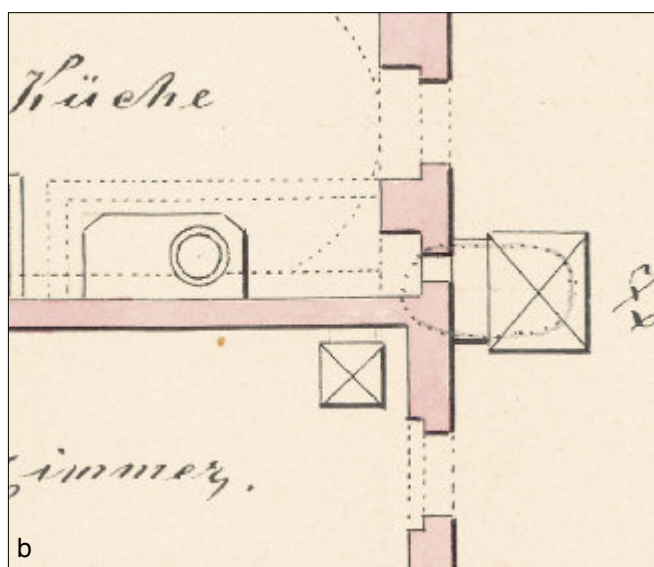
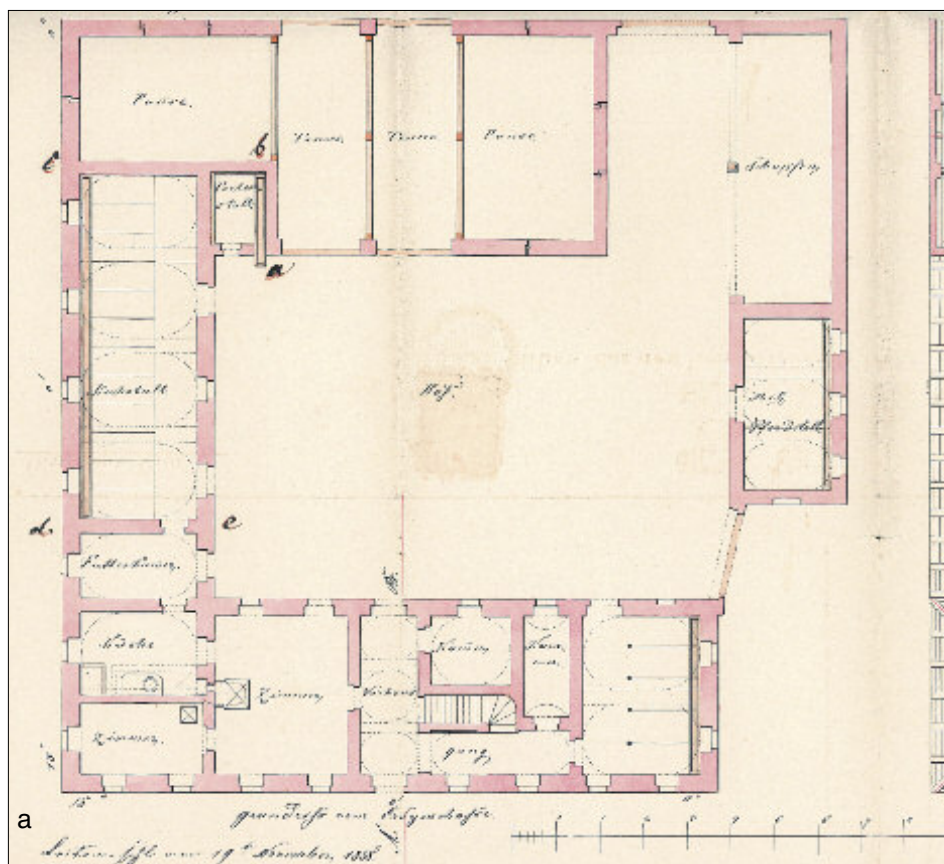
Obr. 19: Celek a detail z projektového plánu domu pro soukeníka z Liberce (čp. 91/I) od stavitele Johanna Karla Kunze z roku 1801.¹⁶⁾ V trojdílné dispozici je jako zděný navržen pouze blok klenuté dymníkové kuchyně a topeniště v koutu světnice; jinak je dům dřevěný s roubenou světnicí a třetím dílem hrázdným. V koutu světnice je zakreslena obvyklá vytápěcí sestava kamen a chlebové pece včetně charakteristického detailu „zasunutí“ bloku pece až do vnějšího líce zadní podélné stěny. Kuchyně náleží prostornějšímu typu průchozí místnosti, vybavené (schematicky naznačeným) zaklenutím. Kromě vstupního otvoru, dveří, malého okna v zadní stěně a otvorů pro obsluhu topidel je v ploše kuchyně zakreslena pouze podesta pro oheň k vaření. Sestavu topidel ve světnici upřesňuje i odlišné zakreslení obslužných otvorů – kamen vpravo (v pohledu z kuchyně) a vlevo pece, jejíž otvor má u sebe ještě druhou část – úzkou pozorovací šterbinu. Superpozice obou těles je potvrzena i tím, že tmavěji vybarvená dutina pece s charakteristicky zaoblenými vnějšími rohy má zachycenu

pouze svou polovinu, končící uprostřed nakládacího otvoru. Rovněž tento způsob detailnějšího zakreslení poloviny pece v sousedství kamen se v libereckých projektech z této doby vyskytuje vícekrát.

Obr. 20: Půdorys domu a detail kuchyně z projektu nové výstavby usedlosti čp. 151 v Koclířově u Svitav od litomyšlského stavitele Františka Hlaváčka z roku 1858.¹⁷⁾ Velký zděný a patrový dům je vybaven v této době již archaickou dymníkovou kuchyní. Zacházení s dýmem v prostoru kuchyně, zaklenutém plackovou klenbou, vysvětluje zalomená tečkovaná dvojlinka, která určité vyznačuje spodní obvod pláště dymníku, tvořený trámovou obrubou, vyvěšenou z klenby. Z koutu kuchyně pod tímto dymníkem se obsluhuje nepochybně ještě tradičním nepřímým způsobem dvojice kamen, situovaných v sousedních obytných místnostech. Charakteristická nika je zakreslena jen v silnější stěně u větších kamen, vyhřívajících velkou světnici. Zde byl (zřejmě dodatečně, jako vysvětlení zamýšleného řešení) zakreslen ještě tečkovaný ovál. Ten znamená zcela jistě půdorys dutiny velké chlebové pece, která v takto velkém selském domě, vybaveném jedinou komínovou linií, musela

16) Viz pozn. 15, stavební spis čp. 91/I.

17) SOKA Svitavy, OÚ Litomyšl, per. 1855–1868, sign. 9/10/53, kt. 157.



Obr. 20. Půdorys domu a detail kuchyně z projektu nové výstavby usedlosti čp. 151 v Koclířově u Svitav od litomyšlského stavitele Františka Hlaváčka z roku 1858 (o. c. v pozn. 17).

existovat někde v těchto místech. Takto umístěná pec nepochybně musela být ze strany kuchyně vybavena předpecní jamou, která ale nebyla zakreslena.

Při změně vytápěcího systému z tradičního dymníkového na tahový, kterou český venkov přijímal v době kolem poloviny 19. století, odpadlo z variant uspořádání pecí jejich využití pro podestu otevřeného ohně k vaření, protože to se nadále odehrávalo prostřednictvím nového tahového topidla – sporáku. Dým, který již pece nevypouštěly volně do prostoru kuchyně, se odváděl do uzavřeného tahového ko-

mína mezerou mezi dosavadní čelní stěnou s otvory a nově představenou stěnou s charakteristickými železnými dvířky.

Tato nová situace s možností operativnějšího a delšího odvádění dýmu uzavřenými sopouchy do tahového komína znamenala rozšíření možností v umisťování pece oproti poměrně úzkému repertoáru starších tradičních pozic. I díky tomu zřejmě nedošlo k ustálení typických možností pro využití horní plochy.¹⁸⁾

Mezi novými pozicemi pecí byly logicky preferovány takové, které oproti dosavadním místům nezabíraly tolik volné plochy. K takovým úsporným řešením patřilo zejména zasunutí bloku pece pod nástupní rameno schodů do podkrovní či do patra. Protože taková (i další podobné) situace byly prostorově tím úspornější, čím více se mohl blok pece zapustit do podlahy, byly v těchto situacích opět běžně budovány i předpecní jamy.

7. TAHOVÝ SYSTÉM – KOMPLETNÍ NÁLEZOVÉ SITUACE

Obr. 21: Standardní vnějškový projev tělesa pece v novějším – tahovém systému vytápění, kdy její blok neuplatňuje navenek jako samostatné těleso. Patrný je pouze nákladací otvor, skrytý za typickými železnými dvířky, kryjí-

18) Teplá horní plocha bloku pece mohla např. sloužit pro lhnutí a odchov kuřat (za informaci děkuji J. Peštovi).



Obr. 21: Skalsko (okres Mladá Boleslav), selská usedlost. Standardní vnějškový projev tělesa pece v novějším – tahovém systému vytápění, situace v domu selské usedlosti (foto J. Škabrada, 1977).



Obr. 22: Záměl, okres Rychnov nad Kněžnou – kuchyně někdejší hospody čp. 27 (foto J. Škabrada, 2013).

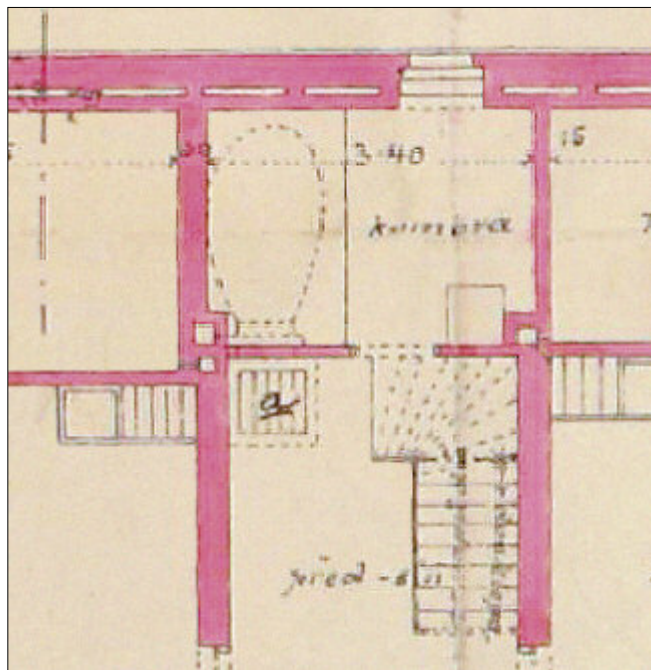
cími i odtah dýmu ze sopouchů nad kobkou pece do komína. V případě částečného zapuštění bloku pece (většinou tak, že se její dno a tedy i otvor ocitají nízko nad podlahou) se před jejím ústím nachází předpecní jáma, krytá odnímatelným poklopem. Situace v domě selské usedlosti ve Skalsku.

Obr. 22: Záměl (okres Rychnov nad Kněžnou) – kuchyně někdejší hospody čp. 27. Při současných opravách byly odhaleny zbytky obslužné části někdejší pece včetně zachované předpecní jámy. Ta má půdorysné rozměry 80 krát 88 cm a hloubku 63 cm, se schodovým stupněm pro snadnější přístup. Zřízení celé sestavy v zachované podobě pochází z nejmladší přestavby kuchyně, která se (podle zachované vestavěné kredence v těsném sousedství pece) odehrála až v meziválečném období v 1. polovině 20. století. Na fotografii jsou ústí pece i obvod předpecní jámy již vyžděny v nové rekonstrukci.

8. TAHOVÝ SYSTÉM – PROJEKTY PECÍ S PŘEDPECNÍMI JÁMAMI

Obr. 23: Půdorys kuchyně z projektu novostavby domu čp. 29 v Hodoníně u Stach od Josefa Bublíka z roku 1894.¹⁹⁾ Zděná přízemní stavba je vybavena charakteristickým „nádražním“ vzezřením a v obytné části dispozice má dvoutraktové členění, navazující plynule na starší trojdílné vesnic-

19) SOKA Prachatice, OÚ Prachatice sign. 9/12, kt. 79, stavební záležitosti 1894–97.



Obr. 23: Hodonín u Stach, půdorys kuchyně z projektu novostavby domu čp. 29 od Josefa Bublíka z roku 1894 (o. c. v pozn. 19).

ké uspořádání. Obytné místnosti po obou stranách vstupní síně jsou vytápěny sporáky, takže se v nich současně i vařilo. Tam, kde se ve starších domech nacházela černá kuchyně, vidíme komoru, v níž ale zůstávají důležitá vytápěcí zařízení – velká chlebová pec a v koutech dva tahové komíny. Pro pec je vyhrazen samostatný sopouch většího průřezu.²⁰⁾ Blok pece je jistě zčásti zapuštěn do podlahy komory, protože před pecí v síni je zakreslen poklop, kryjící předpecní jámu (tuto funkci mělo ozřejmit legendové písmeno *a* – jediné na plánu a nepochybně připsané dodatečně, jehož vysvětlení ale na výkresu není zapsáno; u pece byla vybarvením omylem „zazděna“ dvířka).

Obr. 24: Půdorys z projektu hájovny na katastru obce Roudnička u Hradce Králové z roku 1897.²¹⁾ Objekt (opět s dobově typickým nádražním vzhledem) už je vybaven systémem tahových komínů, běžným na přelomu 19. a 20. století – dvěma liniemi v bocích střední části trojdílné dispozice. Přední obytná místnost má charakter obytné kuchyně a vaří se v ní na sporáku, jehož plotna je přisazena ke komínu a trouba zasahuje za jeho vystupující část. Vedle sporáku vystupuje do obdobné výšky zadní polovina bloku pece.²²⁾ Ta tedy ještě mohla sloužit odpočinku jako ve starších světnicích (s tím omezením, že její půdorysná plocha má v kuchyni jen rozměry cca 1 × 1 m). Pec je obsluhována z vedlejší komory, což se z půdorysu pozná podle čtverce předpecní jámy, přisazené bezprostředně k peci a vybavené zřejmě třemi schodovými stupni, usnadňujícími sestup.

Obr. 25: Pro úplnost výčtu možných variant vzájemných pozic sporáku a chlebové pece zařazujeme výřez z půdorysu projektu domu do Hrušové u Vysokého Mýta z roku 1903,

20) Ve vesnickém prostředí se od závěru 19. století ustálily odlišné profily tahových sopouchů – pro komín, do něhož byl veden dým z pece profil 45 × 45 cm, pro „kamnové“ komíny 30 × 30 cm.

21) SOKA Hradec Králové, AM HK, fasc. 6, inv. č. 5056. Za poskytnutí reprodukce půdorysu děkuji J. Slavíkovi.

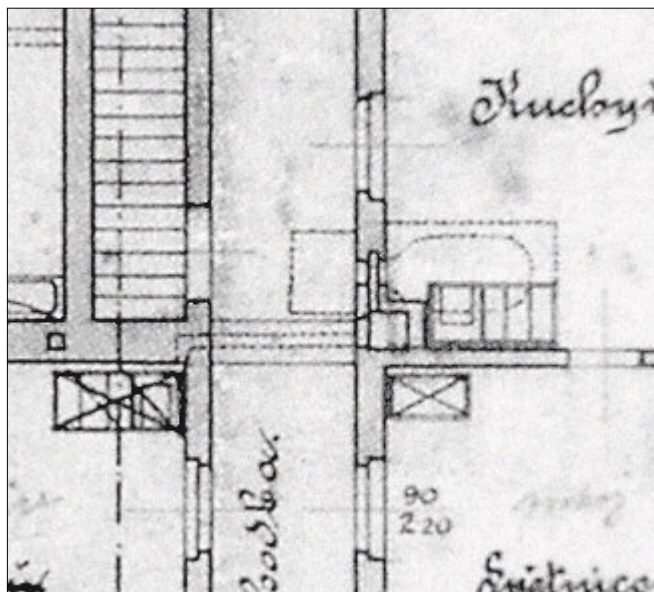
22) Tuto situaci je možné na projektu sledovat v pohledu, protože světnici (s pohledem na celou vytápěcí sestavu) je veden příčný řez.

publikovaného již před časem R. Urbánkem.²³⁾ V kuchyni je tu zakreslena pec, jejíž blok musí být z podstatné části nebo spíše úplně zapuštěn do podlahy kuchyně. Průmět obvodu pece a její kobky je vyznačen tečkovaně a nad polovinou pece stojí v koutu kuchyně sporák. Věrohodně, včetně charakteristické distance (mezi vnějšími dvířky a vlastním ústím pece) s odtahem dýmu do komína je zakresleno čelo pece ve stěně mezi kuchyní a chodbou. Zde, před ústím pece je tečkovaně vyznačen obdélný obvod předpecní jámy. Fungování takovéto sestavy je ale jen obtížně představitelné – předpecní jáma by měla téměř studnový charakter s hloubkou minimálně 1,2 m, a bylo by nemožné zde před ústím pece manipulovat chlebovou lopatou, jejíž násada musela být vždy delší, než hloubka pece.

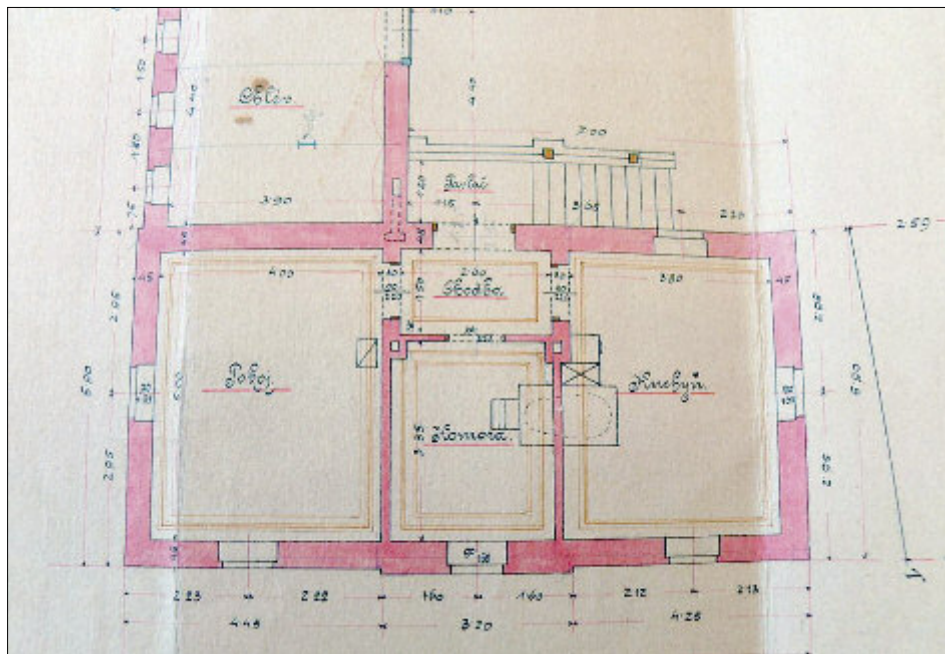
9. TAHOVÝ SYSTÉM – PROJEKTY S NEÚPLNÝM ZÁZNAMEM BEZ ZAKRESLENÍ PŘEDPECNÍ JÁMY

Obr. 26: Detail z projektu přestavby domu čp. 241 v Křinčích u Broumova.²⁴⁾ Projekt z počátku 20. století zachytil v půdorysu přízemí stav před zamýšlenou přestavbou, odpovídající výstavbě domu někdy v 2. polovině 19. století (podle typologie vytápěcího zařízení; na mapě stabilního katastru z roku 1840 není stavba ještě zakreslena). Zachycený systém vytápění domu je vázán na tahový komín s velkým

23) R. Urbánek, Dřevo, hlína, opuka. Lidové stavitelství na Vysokomýtsku. Vysoké Mýto 2004, s. 53. V doprovodném textu se autor o peci nezmiňuje.



Obr. 25: Hrušová (okres Vysoké Mýto), výřez z půdorysu projektu domu z roku 1903, publikovaného R. Urbánkem (o. c. v pozn. 23).

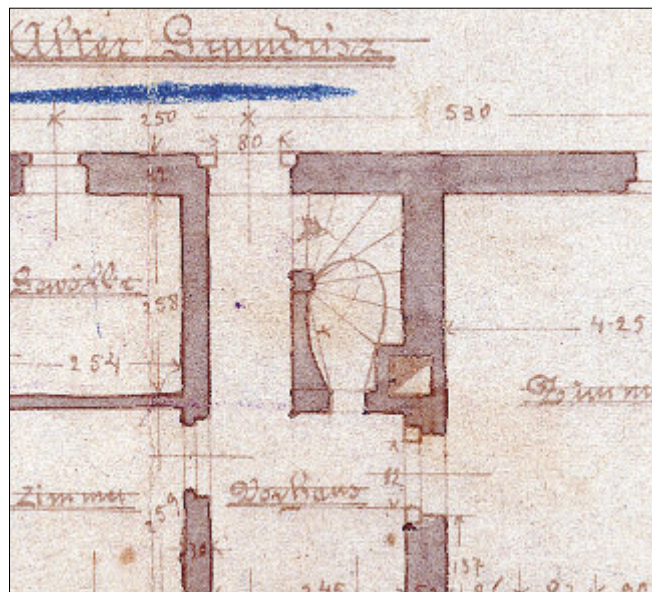


Obr. 24: Půdorys z projektu hájovny na katastru obce Roudnice u Hradce Králové z roku 1897 (o. c. v poznámce 21).

profilem, u jehož paty je umístěna pec. Její těleso je vsunuto pod stoupající rameno schodů a směřuje ústím do vstupní síně. Zakreslení je ale provedeno poněkud zjednodušeně – chybí tu především potřebná mezera mezi dvířky a samotnou kobkou pece pro odvod dýmu do komína, která tu v této době u takto umístěné pece musela existovat (zjednodušení je jistě způsobeno tím, že předmětem projektu byla radikální přestavba objektu s nástavbou patra, při níž se zmíněná partie s pecí vybourala). Zakreslen není ani půdorysný obrys předpecní jámy, která zde v této situaci pece nepochybně musela být.²⁵⁾

24) Městský úřad Broumov, archiv.

25) Pečlivěji zakreslenou situaci s pecí pod schody, napojenou na tahový komín, reprodukoval R. Urbánek z projektu z roku 1896 (viz R. Urbánek, o. c. v pozn. 23, s. 49).



Obr. 26: Detail z projektu přestavby domu čp. 241 v Křinčích u Broumova (o. c. v pozn. 24).

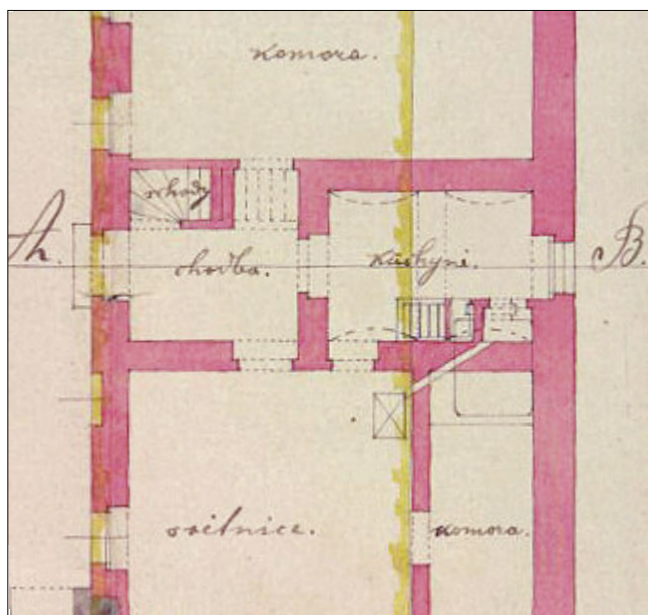
Obr. 27: Detail střední části půdorysu z projektu nové výstavby domu usedlosti čp. 12 v obci Krtely u Netolic, který provedl stavitel Karel Jelínek roku 1871.²⁶⁾ Projekt zachycuje novostavbu v místě zbořeného dosavadního menšího domu. Dispozice nové stavby zřejmě v zásadě opakuje typologický rozvrh staršího domu včetně umístění kuchyně a jejího vztahu ke vstupní síni a přední světnici. Ta je vybavena pokojovými kamny, protože vaření se odbývá v kuchyni na sporáku. Sporák je svou vyšší částí s troubou usazen nad přední část tělesa pece, jejíž blok dále pokračuje pod dělicí stěnou do sousední komory (v obvyklé pozici světničky vedle světnice). U přední části pece je pečlivě zakreslena distance mezi dvířky a kobkou pro odvedení dýmu do tahového komína, jehož pata s dalšími dvířky se nachází vedle sporáku právě nad pecí.²⁷⁾ Vzhledem ke vzájemnému překryvu se sporákem musí být pec „zatlačena“ svými dvířky až k podlaze a tudíž vybavena předpecní jámou, ale ta zakreslena není.

ZÁVĚR

Předpecní jámy se budovaly v souvislosti s částečným zapouštěním bloků pecí do podlahy v období tradičního dymníkového vytápění i později, při vytápění s mladším tahovým systémem, a to kvůli potřebě dalšího úsporného využití prostoru nad blokem pece. Ve starším dymníkovém období se jednalo zejména o využití horní plochy pece jako podesty pro otevřený oheň k vaření v černé kuchyni, méně často pro usazení kachlových kamen na peci, umístěné ve světnici. Ve stavebních plánech, navrhujících či předpokládajících

26) SOKA Prachatice, spisy A. O. Krtely, inv. č. 14, stavební záležitosti 1891–1944.

27) Prostorné paty vesnických tahových komínů z 2. poloviny 19. století, vybavené většími železnými dvířky, sloužily kromě vybírání sazí i jako udrny.



Obr. 27: Detail střední části půdorysu z projektu nové výstavby domu usedlosti čp. 12 v obci Krtely u Netolic, který provedl stavitel Karel Jelínek roku 1871 (o. c. v pozn. 26).

dajících taková uspořádání vytápěcích zařízení, je zřejmě třeba počítat s častým zjednodušeným záznamem bez zakreslení předpecní jámy. V mladším tahovém systému, kdy z rejstříku vytápěcích zařízení odpadly podesty pro oheň k vaření a pro umístění pecí bylo možné hledat další prostorově úsporná místa, se dále setkáváme s částečným zapouštěním bloků pecí s předpecními jámami, nejčastěji s umístěním pod nástupní rameno schodů. I v tomto období je třeba ve stavebních plánech počítat se zjednodušeným zakreslováním bez vyznačení předpecní jámy.

DIE GRUBEN VOR DEN BACKÖFEN IN DEN DORFHÄUSERN IN BÖHMEN SEIT DER 2. HÄLFTE DES 18. BIS IN DIE 1. HÄLFTE DES 20. JAHRHUNDERTS

Für die Grube vor dem Backofen hält man eine überwiegend quadratische Vertiefung des Fußbodens vor dem Brotbackofenloch. Diese Gebilde sind vor allem aus der jüngeren Periode mit der Zugbeheizung vorhanden, da die Mehrheit der Öfen sich logisch in dieser späteren Modifikation erhielt. Sie waren in Verwendung ebenfalls im traditionellen älteren System, wie man auf den historischen Bauplänen oder bei der historischen Bauforschung feststellt. In der tschechischen Fachliteratur findet man nur sporadische Erwähnungen von den Gruben dieses Typs, ohne Erklärung der Anlässe zu ihrer Errichtung und der Bauweise mit Verknüpfung zu weiteren Elementen im traditionellen Rauchfang- sowie dem jüngeren Zugbeheizungssystem.

Die Studie befasst sich mit dem Vorkommen dieser Gebilde im Laufe der ungefähr drei letzten Jahrhunderte, in den schon eine größere Menge an glaubwürdigem Material zur Verfügung steht. In dieser Periode ist schon das traditionelle Beheizungssystem mit indirekter Bedienung der Heizkörper und den Rauchfangschornsteinen stabilisiert, das sich um die Mitte des 19. Jahrhunderts in die Direktbedienung mit Zugschornsteinen umwandelt.

Den Grund für die Errichtung der zu behandelnden Gruben war die Höhe des Ofenlochs über dem Fußboden, die für bequeme Manipulierung bei der Wartung des Ofens notwendig war – für das Anheizen, Aschenentfernen, Hineinschieben vom Backgut, die Aufsicht über das Backen und das Herausnehmen der Brotlaibe. Die spezifische, mit dem Raum vor dem Ofen zusammenhängende Forderung ist die Manipulierung mit dem Brotspatenstiel, der natürlich länger als die Ofentiefe sein muss. Die Brotbacköfen waren oft mit Isolierung ausgestattet, die den Ofen umhüllte und in die Gestalt eines verhältnismäßig großen Quaders verwandelte. Das führte zur Möglichkeit den Ofen als ein Ganzes, vor allem aber das Plateau oben auszunützen. In beiden Grundfällen der traditionellen Lage des Brotbackofens im Bauernhaus – also in der Ecke der Stube oder in der Rauchküche – um des Platzersparnisses wegen konnte man die obere Fläche des Ofens für weitere Tätigkeiten oder zum Aufstellen weiterer Einrichtungen verwenden.

Bei der Lage des Ofens innerhalb der traditionellen Rauchküche konnte man seine obere Fläche ebenfalls als einen weiteren Bestandteil solcher Küche, und zwar als ein Podest für die Feuerstelle fürs Kochen

benützen. Dieser Zustand bedeutete Platzersparnis und dabei auch eine bequemere Betriebsvariante, da sonst man hätte auf einem in der Regel kleineren Podest an der Wand (oder sogar in einer Nische) kochen müssen, am öftesten im Verhältnis zu den Bedienungsöffnungen der Heizkörper.

In der deutschen Sprachregion im westlichen und nördlichen Grenzgebiet bediente man sich einer etwas unterschiedlichen Variante der Lage des aus der Küche über die hintere Längswand in den Nebentrakt verschobenen (oder sogar nach außen hinter dem Haus hinaustretenden) Ofens. Das Niedrigersetzen des Ofens mit der Grube vor dem Ofenloch wurde gewöhnlich in diesem Fall nicht erforderlich (als Ausnahme aus dieser Regel s. das Beispiel aus Nový Bor [Haida], Abb. 21).

Die obere Fläche des Ofens konnte man auch bei seiner weiteren Lage in der Stubenecke ausnützen, und zwar (außer dem Überlassen der Fläche frei zum Ausruhen und Liegen) für das Aufstellen des Kachelofenblocks. Das gewöhnliche Nebeneinanderstellen beider Heizkörper (mit dem Kachelofen näher zum Eingang aus dem Flur und dem Backofen erst in der Ecke der Stube) war natürlich für die Bedienung sowie weitere Benutzungsmöglichkeiten bequemer (an den Kachelofen stellte man die Bänke zum Sitzen mit Rücken zur Wärmequelle), aber solche Anlage nahm eine verhältnismäßig große Fläche ein. Hat man beim Hausbau das Flächensparnis präferiert, dann war es möglich den Kachelofen auf den Backofen zu stellen. Die Bedienungsöffnungen beider Heizkörper befanden sich in der anliegenden Rauchküche übereinander.

In beiden beschriebenen Alternativen der Ausnutzung des oberen Backofenplateaus hätte sich aber bei der Aufstellung des ganzen Backofenblocks über dem Fußboden die Ebene des oberen Plateaus zu hoch befunden. Die Lösung wurde in der Teilversenkung des Ofenblocks in den Fußboden in dem Maß, damit der Ofenboden, bzw. die untere Linie des Ofenlochs sich in der Fußbodenhöhe befindet, gefunden. Eine solche Lage hätte aber die Bedienung des Ofens kompliziert (man hätte bei der Manipulierung knien oder sogar liegen müssen), so dass man den Fußboden vor dem Ofenloch im wenigstens notwendigen Flächenausmaß niedriger situieren sollte um damit der stehenden, bzw. sitzenden Person die bequemere Arbeit zu ermöglichen. Bereits zu diesem Zweck diente die Grube vor dem Ofenloch, die man aber in der Zeit zwischen den Arbeiten am Ofen mit einem Deckel überdecken mußte.

Die Beispiele der Errichtung der Gruben vor dem Backofen lassen sich mittels Dokumentierung der Fundsituationen und vor allem bei der Auswahl der Details von historischen Bauplänen, und zwar für beide erwähnte Varianten der Ausnutzung des oberen Plateaus finden. Die detaillierten Pläne, die die ganze Lage eindeutig aufnehmen, vermitteln uns das Erkennen aller gegenseitig zusammenhängenden Teile der Gesamtlösung und dadurch ermöglichen uns die wahrscheinliche Deutung samt der vorausgesetzten Durchführung der Gruben auch in den Fällen, in denen die Aufzeichnung nur schematisch war.

Bei der Änderung des Beheizungssystems vom traditionellen Rauchfang- zu dem Zugschornsteinsystem, das das Land in Böhmen in der Zeit um die Mitte des 19. Jahrhunderts aufnahm, entfiel von den Varianten der Anordnung der Öfen ihre Ausnutzung für die Feuerstelle fürs Kochen, da dazu der in den Zugschornstein mündende Sparherd weiterhin diente. Der Rauch, der von den Backöfen nicht mehr frei in den Küchenraum strömte, wurde in den abgeschlossenen Zugschornstein durch eine Fuge zwischen der bisherigen Vorderseite mit Öffnungen und der neuerichteten Vorderwand mit charakteristischen Eisentüren geleitet. Der Bedarf an Errichtung der Gruben vor den Backöfen wurde jedoch eher höher, da mit der Möglichkeit der operativeren und längeren Rauchabführung durch die abgeschlossenen Fühse die Öfen mehrere Möglichkeiten zu ihrer Aufstellung erhielten. Sie konnten daher ein verhältnismäßig enges Repertoire ihrer traditionellen Positionen zugunsten der Lösungen verlassen, die im Gegensatz zu den traditionellen Positionen nicht so viel vom freien Platz eingenommen hätten. Zu solchen Ersparnis bringenden Lösungen zählt vor allem das Schieben des Backofenblocks unter den Antrittsarm der Treppe in das Ober- oder Dachgeschoss. Weil diese (und ähnliche) Situationen räumlich um je sparsamer waren, desto mehr der Ofenblock in den Fußboden eingesenkt werden konnte, wurden auch in diesen Fällen die Gruben vor dem Ofen errichtet.

ABBILDUNGEN

Abb. 1: Roztoky (Bez. Prag-West, Kr. Mittelböhmen), Schloss Nr. Konkr. 1 (Foto T. Efler, 2012).

Abb. 2: Chlum (Klum, Bez. Karlovy Vary [Karlsbad], Kr. Karlovarský [Karlsbader Kr.]), Nr. 1 (Foto P. Růžicka, 2011).

Abb. 3: Milovy (Bez. Žďár nad Sázavou [Saar], Kr. Vysočina), Nr. 5 (Foto J. Škabrada, 2011).

Abb. 4: Traditionelle Rauchküche mit Funkenhut, Grundriss und Schnitt, aus dem Werk von J. P. Jöndl, Taf. 31.

Abb. 5: Backofen mit der Grube vor dem Ofenloch, aus dem Werk von J. P. Jöndl, Taf. 65.

Abb. 6: Grundrisse der gewölbten Küchen mit Backöfen mit Gruben, aus dem Werk von J. P. Jöndl.

Abb. 7: Auswahl (ungefähr eine Hälfte) der Grundrissaufnahmen der kleineren Küchen, Illustrationen aus dem Werk von J. P. Jöndl.

Abb. 8: Auswahl (ungefähr eine Hälfte) der Beispiele eines weiteren Typs der traditionellen Küchen mit Öfen mit Gruben, Illustrationen aus dem Werk von J. P. Jöndl.

Abb. 9: Chomutice (bei Nový Bydžov – Kammeraldomäne Pardubice), Ausschnitt aus dem Grundrissplan für die Adaptierung des älteren gemauerten Gebäudes für die Dorfschule mit der Lehrerwohnung, 1784 (Nationalarchiv Prag, ČDKM VI, Karton 239).

Abb. 10: Nový Bor (Haida, Bez. Česká Lípa [Böhmisch Leipa], Kr. Liberecký [Reichenberger Kr.]), Küche im gemauerten Mittelteil des charakteristischen „Gläserhauses“, Projekt von Filip Ehrlich, ohne Zweifel Anfang des 19. Jahrhunderts (SOKa [Staatliches Bezirksarchiv] Česká Lípa, Archiv der Stadt Nový Bor, Sig. Würfel 925, Karton 169).

Abb. 11: Grundrisse von Küchen im Erdgeschoss, zwei Varianten des einstöckigen Spätbarockhauses vom „Pfarrhaus-Typ“ aus der Plänesammlung von Josef Jäger.

Abb. 12: České Budějovice (Budweis), Prager Vorstadt, Detail vom Plan eines Hauses, Johann Fritsch 1801 (SOKa České Budějovice, AM České Budějovice, Mappen- und Plänesammlung).

Abb. 13: České Budějovice, Prager Vorstadt, weiteres Beispiel aus den erhaltenen Projekten der typisiert konzipierten Bebauung der neu entstehenden Vorstadt (1802, ebenfalls Maurermeister Joh. Fritsch – SOKa České Budějovice, AM České Budějovice, Mappen- und Plänesammlung).

Abb. 14: Nový Bor Nr. 23, Grundriss vom Erdgeschoss, Küche. Aus dem Projekt vom Maurermeister Franz Paume, 1804 (SOKa Česká Lípa, Archiv der Stadt Nový Bor, Sig. Würfel 934 Karton 169).

Abb. 15: České Budějovice, Plan für den Bau des Hauses in Rybní ul. (Fischergasse) vom Maurermeister Johann Maria Hofer, 1818 (SOKa České Budějovice, AM České Budějovice, Mappen- und Plänesammlung).

Abb. 16: Rokycany, Reichstor, Ausschnitt aus dem Projekt für den Umbau des Objektes mit der Dienstwohnung, Anfang des 19. Jahrhunderts (OA [Bezirksarchiv] Rokycany, AM Rokycany, 1. Abt., Karton 023).

Abb. 17: Sněhov bei Železný Brod (Bez. Jablonec nad Nisou [Gablonz], Kr. Liberecký), das Ganze und Detail vom Plan für den Hausbau vom herrschaftlichen Baumeister Johann Benesch, 1819 (SOA Děčín [Staatliches Regionalarchiv Tetschen], Vs Malá Skála, Sig. XIII/3, Nr. 16, Karton 57).

Abb. 18: Liberec (Reichenberg), Projekt für den Bau des Hauses Nr. 197/II vom Maurermeister Josef Schloze, 1797 (Statutarische Stadt Liberec, Archiv, Bauakten zu Nr. Konkr. 197/II).

Abb. 19: Liberec, Nr. 91/I, das Ganze und Detail vom Projektplan des Tuchmacherhauses, Baumeister Johann Karl Kunz, 1801 (Statutarische Stadt Liberec, Archiv, Bauakten zu Nr. Konkr. 91/I).

Abb. 20: Koclířov bei Svítavy (Kötzelsdorf, Bez. Svítavy [Zwittau], Kr. Pardubický), Plan für den Neubau des Hofes Nr. 151, Grundriss des Hauses, Detail der Küche, Baumeister František Hlaváček aus Litomyšl, 1858 (SOKa Svítavy, Fonds OÚ Litomyšl, Periode 1855-1868, Sig. 9/10/53, Karton 157).

Abb. 21: Skalsko (Bez. Mladá Boleslav), Bauernhof. Der standard Umriss des Ofenkörpers im neueren Beheizungssystem – dem Zugsystem, Situation im Wohnhaus des Bauernhofes (Foto J. Škabrada, 1977).

Abb. 22: Záměš (Bez. Rychnov nad Kněžnou [Reichenau], Kr. Královéhradecký [Königgrätzer Kr.]) – Küche vom einstigen Wirtshaus Nr. 27 (Foto J. Škabrada)

Abb. 23: Hodonín bei Stachy (Bez. Prachatic, Kr. Südböhmen), Nr. 29 – Grundriss der Küche aus dem Projekt für den Neubau von Josef Bublík, 1894.

Abb. 24: Grundriss vom Projekt des Hegerhauses in der KG Roudnička bei Hradec Králové, 1897 (SOKa Hradec Králové, AM HK, Fasz. 6, Inv.-Nr. 5056).

Abb. 25: Hrušová (Hruschow, Bez. Ústí nad Orlicí [Wildenschwert], Kr. Pardubický) – Projekt für den Baus eines Hauses, 1903. Ausschnitt, veröffentlicht von R. Urbánek.

Abb. 24: Krtely b. Netolice (Bez. Prachatic, Kr. Südböhmen) Neubauprojekt für das Haus im Bauernhof Nr. 12, Baumeister Karel Jelínek, 1871, Grundriss, Detail vom Mittelteil (SOKa Prachatic, Akten A. O. Krtely, Inv.-Nr. 14, Baueingetragenheiten 1891-1944).

Abb. 26: Křínice bei Broumov (Weckersdorf, Bez. Náchod, Kr. Královéhradecký [Königgrätzer Kr.]), Projekt für den Umbau des Hauses Nr. 241, Detail (Stadtamt Broumov, Archiv).

(Übersetzung J. Noll)