

Bc. Roman SOBOTKA, *České kuchařské knihy 18. století*, České Budějovice 2010 (diplomová práce Ústavu archivnictví a pomocných věd historických Filozofické fakulty Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích), 54 s. + 72 s. nestránkovaných příloh.

Posudek oponenta diplomové práce

Škála pramenů, které se nabízejí k využití pro různé směry historického bádání, je skutečně nepřeborná, jak naznačuje i diplomová práce Bc. Romana Sobotky věnovaná českým kuchařským knihám z 18. století.

Po úvodní části věnované přehledu bádání, pramenů a literatury, ale také srovnání charakteristických znaků „kuchařek“ pocházejících ze 16. a z 18. století a jejich odlišností, je práce rozdělena do šesti kapitol. První z nich pojednává o kuchařské knize vydané A. K. Koniášovou roku 1712, druhá až čtvrtá o kuchařských knihách vydaných A. M. Högerem a K. J. Jaurlichem v letech 1729 a 1763, pátá kapitola o kuchařské knize označované jako „Vídeňská“ od Leopolda Neubauera, vydané v roce 1792, a konečně šestá kapitola přinášející celkové srovnání všech čtyř dochovaných a studovaných kuchařských knih.

Struktura popisu a rozboru jednotlivých kuchařských knih přibližuje každý z těchto tisků jak po formální a obsahové, tak i po knihopisné stránce. Je zde popsáno vnitřní členění, obsah, vzájemné souvztahnosti i odlišnosti mezi nimi. Zajímavým nápadem v rámci závěrečného shrnutí je rozbor receptů podle surovin, které zpracovávají, stejně jako statistika druhů poživatin, které se v české kuchyni 18. století uplatňovaly. Neméně zajímavou pasáží je přehled užívaných měr a způsobů dávkování v kuchařských předpisech.

V práci nebylo zapomenuto ani na další důležité části, jako je seznam použitých pramenů a literatury, seznam obrazových příloh a za edicí v příloze též slovníček historických pojmů. (Zde bych autora upozornila, že „kel“ je vlastně jen jiným označením kapusty, a „amulet“ vaječného svítku; oba tyto pojmy se na moravské Hané užívají dodnes.)

Hlavní přílohou předložené práce je zdařilá edice tzv. Vídeňské kuchařské knihy sestavené Leopoldem Neubauerem a vydané v roce 1792 v Brně. Kromě drobných překlepů a přehlédnutí bych zde autorovi vytkla snad jen to, že edici z neznámých důvodů nestránkoval a neoznačil v ní čísla ani jednotlivá folia editovaného textu, natož pak jednotlivé recepty.

Diplomová práce Bc. Romana Sobotky představuje velmi zajímavý pokus o přiblížení a částečně i ediční zpřístupnění jednoho typu velmi netradičního historického pramene, využitelného pro bádání v překvapivě velkém věcném rozptylu. Diplomovou práci proto ráda doporučuji k obhajobě a navrhuji hodnocení stupněm **v ý b o r n ě**.

Pelhřimov, 20. srpna 2010

Mgr. Lenka Martínková, Ph. D.

Martínková