

VITAMÍNY NA FRONTU A DO NEMOCNIC. PŘÍSPĚVEK K DĚJINÁM KAŽDODENNOSTI PRAŽANŮ V DOBĚ PRVNÍ SVĚTOVÉ VÁLKY

JANA KONVIČNÁ

Starosti se zásobováním obyvatelstva potravinami tížily samosprávy měst a obcí od počátku války. Už během první poloviny roku 1915 se potvrdilo, že nikoli zbytečně. Zavedení státního monopolu na distribuci obilí a následně i dalších potravin a surovin prostřednictvím státních ústředen postavilo mimo zákon dosavadní běžnou praxi nakupování přímo u výrobců, na což doplácela zejména města, která byla na rozdíl od venkova na nákupu a dovozu potravin závislá. Spolu se zaváděním regulace trhu s potravinami se stát snažil o vytvoření co nejkomplexnějšího systému racionalizované distribuce a konzumace potravin, opřené o poslední výsledky vědeckých bádání evropských dietologů a fyziologů. O tyto výzkumy se v době kritického nedostatku některých základních potravin, jako např. mouky, opíraly i předpisy stanovující složení jejich náhražek.¹

Druhou oblastí, které samosprávy měst a obcí věnovaly během války značnou pozornost, byla podpůrná činnost pro vojáky ve válce a jejich rodiny. Pomocné válečné akce, především sbírky peněz a naturálií všeho druhu, se vedle obecních samospráv staly doménou velkého množství charitativních korporací, ať už státních, církevních nebo soukromých. Hlavním úkolem všech těchto sdružení byla péče o raněné, o rodiny vojinů povolanych do války, vdovy a sirotky po padlých, ovšem neméně důležitou součástí jejich práce byla snaha zpříjemnit vojákům situaci přímo v poli, např. zásilkami českých knih a časo-

1 Kučera, Rudolf: Život na příděl. Válečná každodennost a politiky dělnické třídy v českých zemích 1914–1918. Praha 2013, s. 20–35. Z novějších publikací reflektujících se i zásobování českých zemí během první světové války např. Šedivý, Ivan: Češi, české země a Velká válka 1914–1918. Praha 2001; Borovička, Michal – Kaše, Jiří – Kučera, Jan P. – Bělina, Pavel: Velké dějiny země Koruny české. XII. b. 1890–1918. Praha 2013. K problému zásobování Prahy kromě kompendií věnovaných jejím dějinám např. Scheufler, Pavel: Zásobování potravinami v Praze v letech 1. světové války. Etnografie dělnictva 9, 1977, s. 143–197; Pojar, Vojtěch: Nedostatek potravin za první světové války a legitimita komunálních elit v Praze. Hospodářské dějiny 28, 2013, č. 2, s. 177–225; Konvičná, Jana: První světová válka a pražská samospráva: nástin situace. Documenta Pragensia 35, 2016, s. 63–76.

pisů. I v případě pomocných válečných akcí stát často vystupoval v roli jejich iniciátora a koordinátora.

5. září 1915 uveřejnily Národní listy pod titulkem *Akce na opatření vojska a nemocnic ovocnými konzervami* informaci o tři dny starém oběžníku, kterým se české místodržitelství obracelo na politické úřady s výzvou, aby se zapojily do organizování charitativní sbírky ovocných a zeleninových konzerv pro vojáky. Jak bylo v oběžníku zmíněno, v předchozím roce uspořádala se značným úspěchem zavařování ovoce a nakládání zeleniny Hospodářská společnost ve Vídni, a jelikož prognózy úrody ovoce a zeleniny pro rok 1915 byly velmi pozitivní, apelovalo místodržitelství na vlasteneckou strunu obyvatelstva ve snaze zapojit do akce co největší počet lidí. Aby byl projekt úspěšný, doporučovalo místodržitelství na prvním místě zřídit zvláštní komitáty, které by byly pověřeny organizačním zajištěním celé akce. Svůj komitát měl mít každý politický, případně každý soudní okres. Jeho členy se měli stát zástupci okresních hejtmanství, okresních válečných pomocných úřadů, okresních výborů, hospodářských a hospodyňských škol, dívčích obecních škol, okresních pokusných stanic pro využití ovoce a důležitých zemědělských korporací. Vedením a dohledem nad konzervačními pracemi měl komitát pověřit osobu se vzděláním v příslušném oboru. Kromě zapojování žákyní vyšších tříd obecních a hospodářských škol bylo doporučováno pořádat kurzy o možnostech využití ovoce a zeleniny jako doprovodné akce projektu. Místodržitelství nechtělo ponechat náhodě ani kvalitu výsledných produktů a jako návod pro zpracování ovoce a zeleniny doporučovalo příručku odborného učitele ze Štýrska Otty Brüderse, jejíž překlad s názvem *O domácím využití ovoce a zeleniny* v září 1915 samo vydalo a za 16 haléřů nabízelo ke koupi. Výtěžek z prodeje příručky byl určen pro sirotčí fond po padlých vojácích z Čech. Celá akce měla být ukončena nejpozději do konce října, kdy jednotlivá okresní hejtmanství měla podat zprávu o výsledcích projektu.

Několik okresních úřadů položených ve vyšší nadmořské výšce místodržitelství záhy informovalo, že se do přípravy ovocných a zeleninových produktů nemohou zapojit, neboť s ohledem na drsné přírodní podmínky jejich obyvatelé ovoce a řadu druhů zeleniny vůbec nepěstují, a tak nemají ani zkušenosti s jejich konzervováním. Místodržitelství uvedené důvody neuznalo a dotčeným okresům doporučilo zaměřit se na sběr lesních plodů včetně šípků a hub a jejich sušení, případně zavařování.²

Pražský magistrát vyzvalo místodržitelství k zapojení do dobročinné sbírky ovoce a zeleniny a jejich následného zpracování rovněž oběžníkem z 2. září 1915. Během první fáze příprav na vlastní konzervování město oslovilo zvláštním pří-

2 Archiv hlavního města Prahy (AHMP), fond Magistrát hl. města Prahy I., Prezidium rady a magistrátu (MHMP I., Prezidium), 1914–1937, sign. 83/67, kart. 894.

pisem pěstitele a prodejce ovoce a zeleniny, zejména majitele velkostatků a zahrad v Praze a okolí, spolky pěstitelů ovoce a zeleniny, spolky obchodníků prodávajících na trzích a instituce zabývající se pěstováním a šlechtěním ovoce a zeleniny, a s odkazem na charitativní charakter projektu žádalo o darování jakéhokoli množství čerstvých plodů, případně již hotových kompotů, marmelád nebo sušených plodů. Část ovoce a zeleniny chtěla na zpracování poskytnout i sama pražská obec, která od jara 1915 začala řešit zhoršující se situaci na trhu s potravinami jejich výrobou ve vlastní režii: vedle pečení chleba a chovu králíků pěstovala i obilí, ovoce a zeleninu. Zatímco bramborami byly osázeny obecní pozemky na Letné a v Dejvicích, ovoce a zelenina se pěstovaly v městských parcích a zahradách a na zahradách městských zařízení, jako např. v zahradě městského sirotčince na Hradčanech, zahradě městské vychovatelny manželů Olivových v Říčanech, zahradě u Zbrojnice na Malé Straně, Kinského či Lumbeho zahradě.³

První pracovní schůzka k připravovanému konzervování ovoce a zeleniny se sešla na Staroměstské radnici za předsednictví starostova náměstka Josefa Schröttra v sobotu 25. září 1915. Porady se zúčastnili mj. i ředitel správy pražských trhů Vojtěch Kuthan, ředitel městských sadů Karel Skalák, ředitel Karas z Vydrovy továrny poživatin a slečna Marie Sandtnerová, učitelka Vyšší dívčí školy ve Vodičkově ulici. Porada se zabývala složením komitétu dohlížejícího nad celou akcí, jehož členkami se měly stát dámy z českých i německých charitativních korporací, sumarizací potřeb nezbytných pro konzervování a hledáním vhodného prostoru nejen pro vlastní zavařování, ale i ke skladování čerstvých surovin a hotových výrobků. Vedle velkostatkářů se měl magistrát obrátit s žádostí o dar pro připravovanou akci i na další profese a instituce disponující ingrediencemi a potřebami pro zavařování nezbytnými, jako např. lahůdkáře, cukráře, hoteliéry, hostinské, sklady cukru, chemické laboratoře a výrobce skleněných lahví. Nabídka Vydrovy továrny poživatin, že ke zpracování ovoce a zeleniny poskytne jak prostory, tak přístroje, musela být nakonec odmítnuta, neboť jak ukázala prohlídka přímo na místě, továrna byla vhodná pro zpracování potravin ve velkém, nikoli pro menší akci, jakou mělo být „magistrátní zavařování“. Náhradní prostory byly nakonec nalezeny v kuchyni Komitétu pro stravování chudé školní mládeže, umístěné v čp. 856 v Bílkově ulici na Starém Městě. Odborným vedením pověřil magistrát Marii Sandtnerovou,⁴ jejímž prv-

3 K pěstování zeleniny chtěla pražská obec využít i pozemky nového hřbitova v Ďáblicích, na kterých se zatím nepohřbívalo. Tento záměr ale narážel na zamítavé stanovisko pražského fyzikátu. Na hřbitovních pozemcích byly nakonec vysázeny brambory. Viz AHMP, MHMP I., Prezidium, 1914–1937, sign. 14/475, kart. 672.

4 Jde o Marii Sandtnerovou, provdanou Janků (1885–1946), pozdější známou autorku kuchařek a propagátorku zdravé výživy. V letech 1916–1918 ji pražský magistrát angažoval i ve vedení

ním úkolem bylo sestavit přesný harmonogram konzervování včetně návržení konkrétních konzervovacích postupů.⁵

Mezi vítané dary pro „magistrátní zavařování“ patřil cukr. V roce 1915 se tato potravina na pultech pražských obchodů sice stále objevovala, pro nejchudší vrstvy obyvatelstva se kvůli ceně pomalu stávala nedostupnou. Nutnost zákroku proti zvyšování ceny cukru projednávala na svém zasedání 28. ledna 1915 i městská rada, neboť cukr byl počátkem roku 1915 údajně o 15 K dražší než v Německu.⁶ Situaci na trhu s cukrem mělo stabilizovat rozhodnutí vídeňského ministerstva obchodu o prodeji většího množství cukru obcím napříč monarchií, čímž měly být pokryty alespoň nejnnutnější potřeby konzumentů. Cukr měl poskytnout Komitét spojených rakouských rafinérií, který s ohledem na své možnosti korigoval také objednávky jednotlivých obcí. Praze bylo z požadovaných 600 vagónů dodáno pouze 150 a výsledek následné objednávky byl stejně tristní: místo objednaných 250 vagónů cukru bylo hlavnímu městu Českého království přiděleno deset. Ředitelství zásobovací a přejímací komise⁷ dalo ihned do prodeje 120 vagónů cukru, což v daném okamžiku představovalo zhruba 2 kg cukru na jednoho obyvatele Prahy⁸ – to bylo také maximální množství, které si Pražané mohli koupit v prodejních po předložení odběrních lístků vydaných pražskou samosprávou a distribuovaných prostřednictvím chlebových komisí a majitelů domů. Lístky byly platné do konce července 1915.⁹ Od dubna následujícího roku začal podléhat regulaci také prodej kostkového cukru v krabicích a množství cukru prodaného jednotlivým kupujícím v jednom dni nesmělo přesáhnout čtvrt kilogramu.¹⁰

Dary jednotlivců i korporací určené na konzervování ovoce a zeleniny pro vojáky v poli a nemocnicích měly být zaslány do prezidiální kanceláře na Staroměstské radnici. Přesný výkaz poskytnutých surovin a dalších náležitostí pro za-

vývařovny pro chudé a strádající obyvatelstvo. Více Szabo, Miloš: Pražské hřbitovy. IV. Olšanské hřbitovy. Praha 2012, s. 118–119.

- 5 AHMP, MHMP I., Prezidium, 1914–1937, sign. 83/1, kart. 892.
- 6 Věstník obecní královského hlavního města Prahy (Věstník) 22, 1915, č. 3, s. 33. Na téže schůzi bylo upozorněno i na vzrůstající cenu soli, kterou někteří obchodníci libovolně navyšovali v rozporu se státem stanovenými maximálními cenami potravin.
- 7 Ředitelství zásobovací a přejímací komise zřídila pražská samospráva v srpnu 1914 jako institut pověřený zajišťováním potravin pro veškeré obyvatelstvo hlavního města. Od srpna 1915 jeho agendu vykonávala kancelář Apropizačních ústavů královského hlavního města Prahy.
- 8 Zbýlý cukr si pražská obec ponechala ve své dispozici.
- 9 Věstník 22, 1915, č. 13 a 14, s. 194–195. O nedostatku cukru vypovídá i omezování výroby cukrářských výrobků: dle magistrátní vyhlášky z 30. listopadu 1915, vydané na základě o týden staršího nařízení českého místodržitelství, se cukrářské zboží mohlo nadále vyrábět jen ve středu a v sobotu. Srov. Věstník 22, 1915, č. 23 a 24, s. 320–321.
- 10 Věstník 23, 1916, č. 6, s. 102 a Věstník 23, 1916, č. 8, s. 134.

vařování nezbytných se nedochoval, nejpozději od počátku října 1915 ale začal magistrát evidovat první dodané suroviny.¹¹ Mezi největší dárce ovoce patřili správa arcibiskupského velkostatku v Dolních Břežanech, opatství Královské kanonie premonstrátů na Strahově či obecní starší Ladislav Myslík. Cukr věnoval např. Chemický výzkumný ústav a kontrolní stanice pro průmysl a hospodářství (30 kg), ředitelství cukrovaru knížete Ferdinanda z Lobkovic v Dolních Beřkovicích (40 kg) nebo Technická a chemicko-analytická laboratoř Dr. J. Friedrich (10 kg).¹² O sklenice na zavařování se z velké části postaraly Sklárný a rafinerie Josef Inwald akc. spol. (500 kusů), firma C. Stölzleho synové, akc. spol. pro výrobu skla (100 kusů) a Vydrova továrna poživatin. Se stejnou vděčností ale pražská radnice přijímala i dary v podobě bedýnky mišpulí či červené řepy, nůše mrkve nebo sudu octa.¹³

Vlastního konzervování ovoce a zeleniny se střídavě účastnilo přibližně 30 žen, mezi nimiž převládaly učitelky a manželky úředníků. K těm nejaktivnějším patřily Anna Dobnerová, manželka ředitele pražské vychovatelny v Libni, a Tekla Chudobová, choť praktického lékaře z Nového Města. I když nevíme, zda při práci využívaly místodržitelstvím doporučovanou příručku *O domácím zužitkování ovoce a zeleniny*, nebo spíše spoléhaly na zkušenosti ze svých rodin a domácností, případně odborné vedení Marie Sandtnerové, stojí Brüdersův drobný tisk alespoň za stručné připomenutí. Nejedná se o „pouhé“ recepty na konkrétní výrobky z ovoce a zeleniny, autor uživatelkám nabízí informace o nejvhodnějších formách zpracování jednotlivých druhů ovoce a zeleniny, pracovních postupech při zhotovování různých ovocných a zeleninových výrobků i možnostech jejich dalšího uchovávání. Vždy nabádá ke zužitkování všech částí plodů a varuje také před některými příčinami kažení ovocných a zeleninových produktů.¹⁴

Konečné výsledky „magistrátního zavařování“ z roku 1915 neznáme, akce ale musela zaznamenat jistý ohlas, a to i na zemské úrovni, neboť v roce 1916 vyzvalo české místodržitelství k jejímu zopakování. Při realizaci použila pražská samospráva model osvědčený v předchozím roce včetně využití kuchyně Komitétu pro stravování chudé školní mládeže v Bílkově ulici a pověření Marie Sandtnerové odborným vedením zavařování. Na rozdíl od roku 1915, kdy se místodržitelství

11 Některé z oslovených institucí se z účasti na magistrátní akci omluvily s tím, že už mají uzavřenou dohodu o dodávání ovoce a zeleniny, případně z nich vyrobených produktů, přímo s nemocnicemi, lazarety eventuálně vojenskými jednotkami. Mezi tyto korporace patřil např. Královský český zemský pomologický ústav v Troji nebo pivovar a velkostatek Františka Ringhofferů.

12 O rok později darovaly největší množství cukru na zavařování pro vojáky Živnostenská banka v Praze (100 kg) a Rolnická akcijní rafinerie cukru v Lounech (50 kg).

13 AHMP, MHMP I., Prezidium, 1914–1937, sign. 83/1, kart. 892 a tamtéž, sign. 83/67, kart. 894.

14 Brüders, Otto: *O domácím zužitkování ovoce a zeleniny*. Praha 1915. Tisk in AHMP, MHMP I., Prezidium, 1914–1937, sign. 83/67, kart. 894.

obrátilo na politické úřady až na počátku září, došlo v roce 1916 k posunutí začátku projektu na letní měsíce, aby mohly být zužitkovány i dříve dozrávající plody. Se zpracováváním ovoce a zeleniny se započalo 15. července, a když Marie Sandtnerová o čtyři měsíce později sestavovala konečnou bilanci, byl její výsledek následující: 1 136 lahví kompotů z višní, třešní, rybízu, angreštu, švestek, broskví, meruněk, brusinek, šípků, bobulí vinné révy a hrušek, které byly zavařovány buď se zázvorem, s citronem nebo s octem. Mezi kompoty bylo započítáno i ovoce naložené v cukru, konkrétně dýně, meloun, jablka a také zelená rajčata. Další položky výkazu tvořilo 118 lahví marmelád (angrešťová, rybízová, šípková, hrušková, mrkvová a dýňová), 171 lahví ovocných šťáv a vín (z bezinek, borůvek, brusinek, malin, černého i červeného rybízu a hrušek), 20 lahví ovocných rosolů z jablek a hroznového vína, 20 lahví povidel z bezinek, hrušek, jablek, švestek, případně míchaných z hrušek a švestek, 50 kg sušeného ovoce (švestky, hrušky), 19 lahví sušené zeleniny, především kapusty, mrkve, petržele a brukví, 4 lahve červené řepy a cibulek naložených v octě, 100 kg ovocné pasty, 7 kdoulových dortů a 6 jablkových salámů.¹⁵ Ačkoli místodržitelství předpokládalo, že o přidělování produktů vyrobených v rámci charitativního konzervování ovoce a zeleniny budou rozhodovat okresní válečné pomocné úřady, nechalo prezidium pražského magistrátu rozdělit veškeré ovoce a zeleninu zpracované v jeho režii mezi vojáky zotavující se v pražských nemocnicích a lazaretech.

Pro hospitalizované vojáky byl mimořádný příděl ovoce a zeleniny jistě vítaným zpestřením jídelníčku, jinak závislém na zužujícím se sortimentu nabízeném na trhu s potravinami. Zásobovací situace v Praze se přes veškeré aktivity zástupců obce a jejich intervence u místodržitele i státních úřadů ve Vídni nadále zhoršovala. Přestože v roce 1916 nakoupily Apropizační ústavy zboží za více než 21 milionů korun,¹⁶ potravin na trhu bylo stále méně, což vedlo i ke zmenšování přídělů obyvatelstvu, a jejich kvalita byla stále horší. Do konce roku 1916 přešel na lístkový systém v podstatě veškerý prodej základních potravin a některé z nich byly určeny jen vybraným příjemcům.¹⁷ V zimě 1917 začala být zásobovací situace nejenom v Praze kritická a do konce války se její stav nezlepšil.

Za daných okolností se pražský magistrát v roce 1917 již do akce konzervování ovoce a zeleniny pro vojáky nezapojil. Ostatně záhy se ukázalo, že stále náročnější

15 Zpráva Marie Sandtnerové o výsledku konzervování ovoce a zeleniny pro vojáky v poli a nemocnicích z 24. listopadu 1916. Viz AHMP, MHMP I., Prezidium, 1914–1937, sign. 83/67, kart. 894.

16 Věstník 24, 1917, č. 3, s. 35.

17 Např. mléko bylo dle magistrátní vyhlášky z 3. června 1916 určeno přednostně kojícím matkám, kojencům, dětem do 6 let a nemocným v ústavním ošetřování. V září byl tento výčet s odkazem na ustanovení místodržitelství rozšířen o těžce nemocné osoby ošetřované v domácnosti. Viz Věstník 23, 1916, č. 19, s. 302.

bude i zajišťování zeleniny pro samotné Pražany. V září 1917 vydal místodržitel-ský úřad nařízení, které v obvodu pražské obce a okresních hejtmanství na Žižkově, Královských Vinohradech, Smíchově a v Karlíně zakazovalo přímý odběr zeleniny u výrobce; v budoucnu musela být veškerá zelenina nakupována na oficiálních trzích, což ve svém důsledku znamenalo její další zdražování. Samosprávy zasažených obcí, včetně pražské, se ve spolupráci se zástupci okresních hejtmanství pokusily omezit negativní dopad nařízení na zásobování zejména nejchudších vrstev obyvatelstva dohodou o společném nakupování zeleniny prostřednictvím Aprovizačních ústavů. Takto získaná zelenina měla být mezi jednotlivé obce rozdělena podle předem stanoveného klíče, jehož základem byl oficiální počet obyvatel obcí. V obecních prodejnách pak byla zelenina prodávána až o 50 % levněji, než kolik za ni požadovali trhovci.

Jak ukázaly první zkušenost z října 1917, nákup zeleniny prostřednictvím Aprovizačních podniků její nedostatek na trhu s potravinami ani zdaleka neřešil. Zajištěných 23 700 kg tuřínu, 132 600 kg zelí, 38 350 kg kapusty, 6 200 kg kedluben a 45 700 kg mrkve bylo považováno za velmi špatný výsledek,¹⁸ takže zelenina mohla být dále distribuována pouze do nejlidnatějších částí Prahy. Pražská obec se pokoušela nepříznivé situaci čelit již v průběhu roku 1917, kdy rozšířila plochy pro pěstování zeleniny ve vlastní režii o pozemky u čistící stanice v Bubenči. Zřizování nových polí naráželo nejen na nedostatek vhodných obecních pozemků, ale i na v důsledku války chybějící pracovní síly. Závažným problémem byla také celková vyčerpanost zemědělských ploch. Zelenina vyžadovala pro svůj optimální růst dobře prohnojenou půdu, ovšem i hnůj byl jednou z položek ze seznamu špatně dostupných komodit. O jeho nedostatku v důsledku snížení chovu hospodářských zvířat se hovořilo již od roku 1915, a pokud byl o dva roky později vůbec k sehnání, vyšplhala se cena za jednu fůru na 150 až 200 K.¹⁹ Problémy a náklady spojené s pěstováním zeleniny se nakonec samozřejmě odrazily v její prodejní ceně. Tu do značné míry navyšovala i cena semen a sazenic, v běžném prodeji zcela nesehnatelných. Rajská zahrada, vyhrazená k pěstování sazenic, již obecní poptávku ani zdaleka nepokrývala, a tak nezbyvalo než obrátit se na vídeňskou ústřednu s žádostí o včasné zajištění dostatečného přídělu semen, přestože jejich ceny dosahovaly závrtných hodnot: za 1 kg kedluben zaplatil kupující 1 200 K, stejné množství květáku stálo 5 000 K, mrkve či zelí 800 K a špenátu 500 K. V dané situaci pražská obec na pěstování zeleniny ve vlastní režii do jisté míry rezignovala a problém s jejím zásobováním

18 Skutečné množství získané zeleniny bylo ještě o něco menší, neboť uvedená čísla představují odhadované výnosy z polí, nikoli hmotnost reálně koupené zeleniny.

19 Návrhy na nahrazení chlévské mrvy kostní moučkou byly na doporučení městského fyzika zamítnuty kvůli hrozbě šíření nakažlivých chorob. Viz *Věstník* 22, 1915, č. 12, s. 174–175.

se rozhodla řešit podporou pěstování zeleniny drobnými vlastníky půdy a zahrádkářskými spolky.²⁰

Konzervované ovoce a zelenina určené pro vojáky v nemocnicích a na bojištích sice znamenalo vítané zpestření jídelníčku, na celkovém stavu zásobování armády se však nijak výrazně nepodepsalo. Jak bylo avizováno už v iniciačním místodržitelenském oběžníku, akce měla především charitativní ráz, státní úřady a pravděpodobně i řada zúčastněných ale považovaly aktivní zapojení do projektu za projev vlastenectví a podpory c. k. rakouské armády a tím i celé habsburské monarchie. A jistě by stálo za to vědět, zda si místodržitelský úřad při sestavování výzvy ke konzervování ovoce a zeleniny uvědomoval důležitost vitamínů pro lidský organismus.

20 K přehledu situace Prahy v zásobování zeleninou v roce 1917 viz protokol VI. schůze okresní hospodářské rady, konané 28. ledna 1918. AHMP, MHMP I., Prezidium, 1914–1937, sign. 14/475, kart. 672.

Vitamine an die Front und in die Spitäler. Ein Beitrag zur Alltagsgeschichte der Prager in der Zeit des Ersten Weltkrieges

Die Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln und die Unterstützungstätigkeit für Soldaten und ihre Familien zählten in der Zeit des Ersten Weltkriegs zu den Haupttätigkeiten der Kommunalverwaltungen. Der Lebensmittelmangel begann sich schon während der ersten Jahreshälfte 1915 zu äußern. Die Prager Selbstverwaltung versuchte dieses Problem wenigstens teilweise durch Lebensmittelherstellung in eigener Regie in den Griff zu bekommen, u.A. züchtete sie auf Gemeindegärten Obst und Gemüse. In den Jahren 1915 und 1916 verwendete sie einen Teil ihrer Obst- und Gemüseproduktion auf einer charitativen Aktion zur Herstellung von Obst- und Gemüsekonserven für Soldaten im Feld und im Krankenhaus, die durch die böhmische Statthalterei ausgerufen wurde. Unter Mitwirkung der Prager Bevölkerung versammelte die Kommune eine größere Menge an Obst und Gemüse, aber auch Zutaten und Ausrüstung, ohne die ein Einkochen nicht möglich wäre. Mit der fachlichen Leitung der Konservierung wurde Marie Sandtnerová betraut, eine Lehrerin der Höheren Mädchenschule in Prag und zukünftige Autorin von populären Kochbüchern. Die Produkte, die unter ihrer Aufsicht ungefähr 30 Frauen herstellten, wurden an Soldaten in den Prager Krankenhäusern verteilt. Im Jahr 1917 war die Situation am Lebensmittelmarkt schon so schlecht, dass sich das Prager Magistrat in die Konservierungsaktion von Obst und Gemüse für Soldaten nicht mehr einbrachte.

Vitamins to the Front and to Hospitals. Contribution to History of Everyday of Prague population in the time of World War I.

The supplying the population with food and support activities for soldiers and their families belonged to the main activities of municipalities during WW I. The lack of food first manifested as early as in the first half of 1915. The Prague municipal administration tried to deal with this issue at least partially by self-production of groceries, among others, it planted vegetables and fruit trees on municipal land. In 1915 and 1916, it used a part of its vegetables and fruit production for a charitable action, proclaimed by the Bohemian Governor's Office, consisting in production of fruit and vegetable preserves for front soldiers and for hospitals. In cooperation with Prague inhabitants, it put together a big amount of fruit and vegetables, also ingredients and equipment necessary for conservation of food. The professional management of the action was given to Marie Sandtnerová, teacher at the High School for Girls in Prague and future author of popular cooking books. The products that were made by approx. 30 women under her supervision were given to soldiers in Prague hospitals. However, in 1917 the situation on the food market was so bad already that the Prague municipality did not get involved in the conserving of fruit and vegetables for soldiers any more.