

Cejpová, Miroslava; Biedermanová, Magdaléna

Murello per pignatte : topeniště s topnými šachtami v kuchyních Pražského hradu

Archaeologia historica. 2018, vol. 43, iss. 2, pp. 401-409

ISSN 0231-5823 (print); ISSN 2336-4386 (online)

Stable URL (DOI): <https://doi.org/10.5817/AH2018-2-5>

Stable URL (handle): <https://hdl.handle.net/11222.digilib/138344>

Access Date: 16. 02. 2024

Version: 20220831

Terms of use: Digital Library of the Faculty of Arts, Masaryk University provides access to digitized documents strictly for personal use, unless otherwise specified.

MURELLO PER PIGNATTE. TOPENIŠTĚ S TOPNÝMI ŠACHTAMI V KUCHYNÍCH PRAŽSKÉHO HRADU

MIROSLAVA CEJPOVÁ – MAGDALÉNA BIEDERMANOVÁ

Abstrakt: Práce se zabývá kuchyňskými topeništi s ohništěm umístěným na kovovém roštu v šachtě nalezenými na Pražském hradě, která jsou v zahraniční literatuře dobově označována například jako „fourneau“ či „potager“ ve francouzském prostředí, nebo jako „murello per pignatte“ v díle Bartolomea Scappiho. Tato topeniště se zde in situ dochovala tři. Dvě datovaná do druhé poloviny 16. století jsou v Ludvíkově křídle Starého paláce, jedno datované do druhé poloviny 19. století je v jižním křídle v suterénu tzv. Maximiliánových kuchyní. Další topeniště, která se nacházela v dnes již neexistujících kuchyních, známe díky historickým plánům z 18. a 19. století. Topeniště byla buď samostatná, většinou přizdělána k obvodové zdi, nebo byla součástí podesty pro otevřený oheň, zpravidla se nacházela na okraji její kratší strany. Některá topeniště nemají napojení na komín, což potvrzuje předpoklad, že produkovala minimum kouře, který bylo možné odvětrat oknem.

Klíčová slova: Pražský hrad – kuchyně – topeniště – 2. polovina 16. až 19. století.

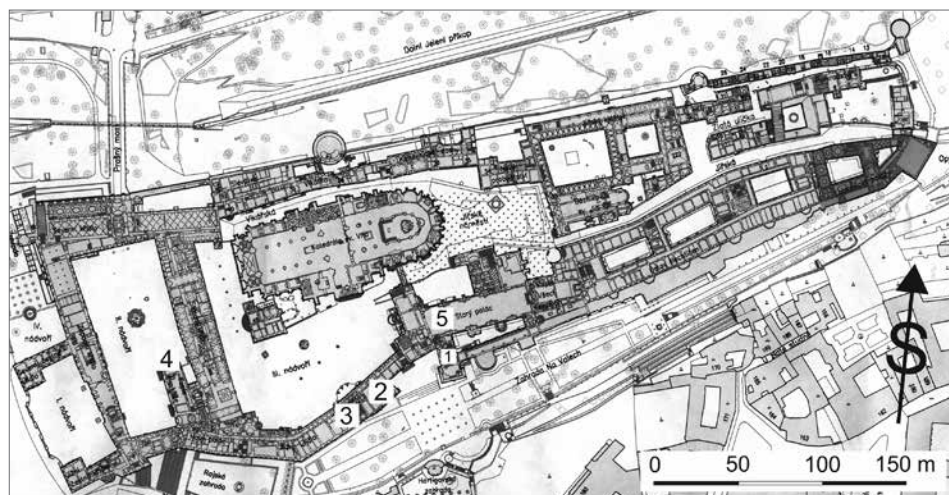
Murello per pignatte. Furnaces with heating shafts in the kitchens of Prague Castle

Abstract: This article discusses kitchen furnaces with hearths on a metal grid in a shaft, discovered at Prague Castle. In specialist literature of foreign provenance, they are referred to as fourneau or potager in the French milieu, or as murello per pignatte by Bartolomeo Scappi. Three furnaces were preserved at Prague Castle in situ. Two are dated to the second half of the 16th century and are located in the Ludwig Wing of the Old Palace, one is dated to the second half of the 19th century and is in the south wing, in the basement of “Maximilian kitchens”. Further furnaces located in now non-existent kitchens are known from historical plans from the 18th and 19th centuries. They were either individual, usually added to the perimeter wall, or were part of a base for open fire, typically by its shorter side. Some furnaces were not connected with chimneys, which confirms the assumption that they produced minimum smoke which could be eliminated by airing the room.

Key words: Prague Castle – kitchen – furnace – second half of the 16th century – 19th century.

V letech 2016–2017 byl prováděn průzkum Ludvíkova křídla Pražského hradu zaměřený na vytápění a kuchyňská topeniště. Během průzkumu byla dokumentována dvě kuchyňská topeniště, která byla jen stručně popsána ve stavebně historickém průzkumu, jejich konstrukce a fungování však v naší odborné literatuře publikovány nebyly. Analogie i odborná sdělení se podařilo zjistit v literatuře zahraniční. Pro zmíněná topeniště se zatím nepodařilo objevit v dobové literatuře český název, ve francouzských pramenech jsou zmiňovány například jako *potager* či *fourneau* (Sirot 2011, 135), v pramenech italských například jako *murello per pignatte* (Scappi 1570, v. 258), možnost převzetí některého z těchto výrazů se však nejvíce jeví jako opodstatnitelná, proto budeme pro účely tohoto článku používat termín topeniště s šachtou.

Jedná se o topeniště určená pro vaření na regulovaném ohni nebo pro ohřev či přihrátí již hotových jídel (Sirot 2011, 135). Obdobná, ale mladší topeniště se pak podařilo zjistit cíleně zaměřeným průzkumem i na dalších lokalitách a v dokumentech Staré plánové sbírky uložené v Archivu Pražského hradu (dále APH, SPS; obr. 1). Popis a fungování topenišť v Ludvíkově křídle byly již zveřejněny v rámci publikace výše zmíněného průzkumu (Biedermanová–Cejpová 2017, 112–115, 124–129), pro konferenci *Archaeologia historica* byl připraven příspěvek zaměřený na další topeniště doložená v plánové dokumentaci Hradu a na některé jejich analogie. Sledovaná topeniště obsahují jednu nebo více šachet, ve kterých je umístěn kovový rošt. Na tento rošt se vkládaly jinde připravené rozžhavené uhlíky, případně i dřevěné uhlí. Popel propadával roštem do spodní části šachty, která se zalamovala do pravého úhlu a ústila ve stěně topeniště, případně až u podlahy místnosti. Tímto manipulačním otvorem se vybíral popel. Průběh spalování, a tedy i intenzita hoření se pravděpodobně regulovala přístupem vzduchu pomocí



Obr. 1. Poloha kuchyní v areálu Pražského hradu. 1 – Ludvíkovo křídlo, 2 – Maxmiliánovy kuchyně, 3 – tzv. císařovna kuchyně, 4 – kuchyně postavená při korunovaci Karla VI., 5 – korunovační kuchyně ve Starém paláci.

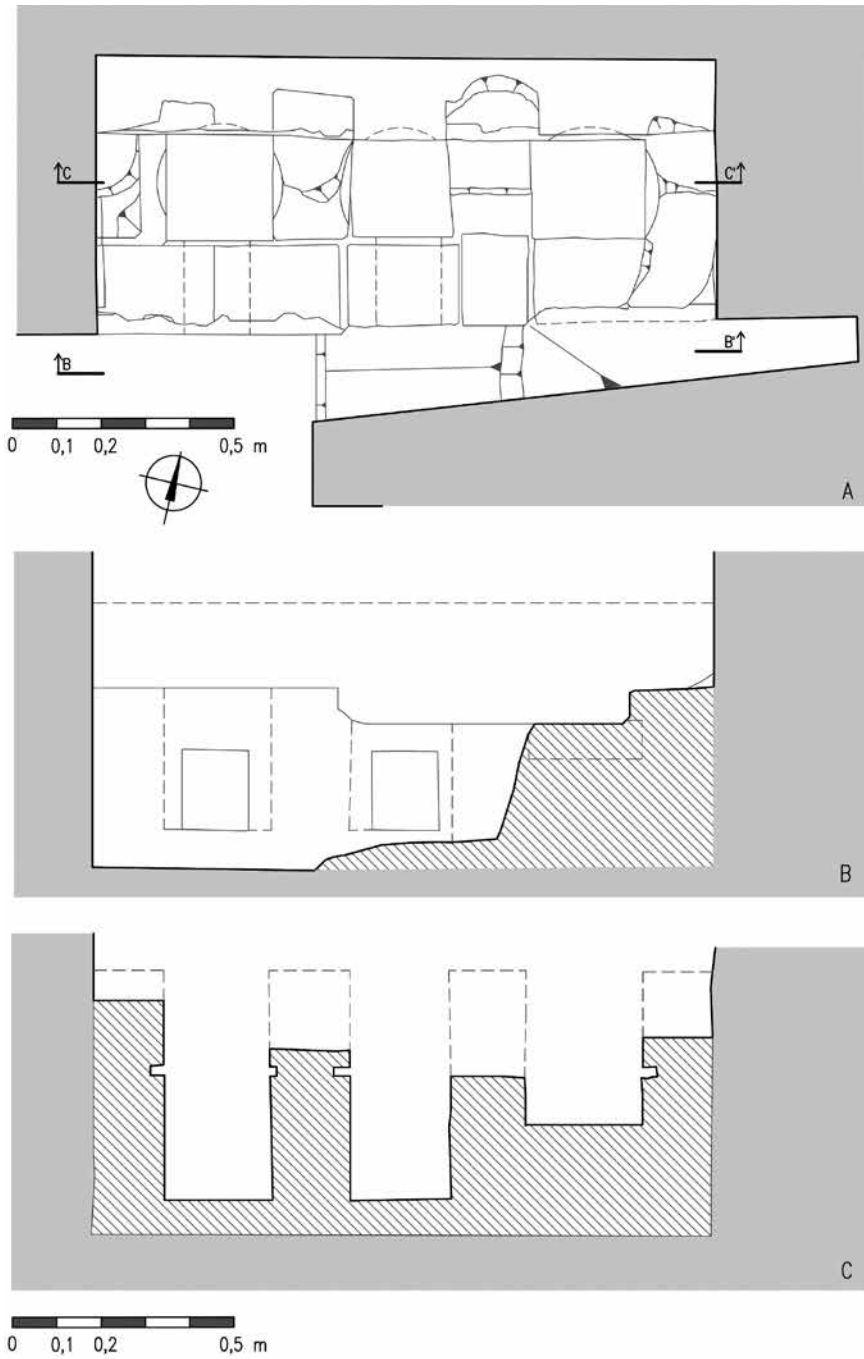
Abb. 1. Lage der Küchen im Areal der Prager Burg. 1 – Ludwigsflügel, 2 – Maximiliansküchen, 3 – sog. Kaiserinnenküche, 4 – zur Krönung von Karl VI. erbaute Küche, 5 – Krönungsküche im Alten Palast.

zakrývání manipulačního otvoru. Ovlivňoval ho zřejmě i tvar otvoru a velikost nádoby, v níž se pokrm vařil či ohříval (Biedermanová–Cejmová 2017, 104, 112–115).

V době přípravy článku vyšla kniha *Zámecké kuchyně* od V. Štajnocha, která tomuto typu topenišť věnuje jednu z podkapitol. Autor zde definoval „topeniště s vhloubeným ohništěm“, která rozdělil podle konstrukce do čtyř skupin na topeniště s vhloubeným ohništěm shora a zpědu otevřeným, topeniště s vhloubeným ohništěm se čtvercovým či kruhovým ústím, topeniště s vhloubeným ohništěm s roštem a popelníkem a topeniště s vhloubeným ohništěm s roštem. Pro francouzský kontext přejímá též výraz *potager*, jehož archaickou formu popisuje jako topeniště se sérií vhloubených ohnišť opatřených otevřeným čtvercovým či kruhovým ústím s roštem (Štajnochr 2017, 85–95).

Topeniště dochovaná v Ludvíkově křídle Pražského hradu je možné přiřadit dle výše uvedené dělení k topeništím s vhloubeným ohništěm s roštem a popelníkem. Nachází se ve čtvrtém a pátém podlaží křídla. První topeniště bylo někdy ve třetí čtvrtině 16. století vloženo do niky ve zdi oddělující Ludvíkovo křídlo od Vladislavského sálu v severní místnosti čtvrtého podlaží (obr. 2). Nika vznikla na místě původního krbu. Topeniště vysoké 60 cm je 138 cm dlouhé a 60 cm široké. I když má přední část poškozenou, je možné rekonstruovat jeho podobu. Obsahovalo tři symetricky umístěné svislé topné šachty o průřezu zhruba 24 × 24 cm, které končí 9 cm nad podlahou místnosti. Přístup do spodní úrovně šachet umožňovaly manipulační otvory, které ústily na čelní straně topeniště. V šachtách se v hloubce 22 cm dochoval otisk kruhového roštu uloženého do silné vrstvy malty. Obdobná je konstrukce topeniště v pátém podlaží (obr. 3). Bylo vloženo do výklenku okna v prostoru určené k obsluze kamen v sále, přímo na keramickou dlažbu, pravděpodobně až po požáru, který místnost poškodil v roce 1541. Jeho rozměry dané nikou okna jsou 126 × 59 × 156 × 52 cm, výška je 54 cm. Topné šachty jsou o několik centimetrů menší než ve čtvrtém podlaží, dosahují až na podlahu místnosti, kde se otvírají manipulační otvory. V hloubce 20 cm od povrchu topeniště byl zazděný rošt, podle otisků ho tvořily volné tyče. Obě topeniště byla postavena z cihel na vápennou maltu a omítnuta (Biedermanová–Cejmová 2017, 104, 112–115).

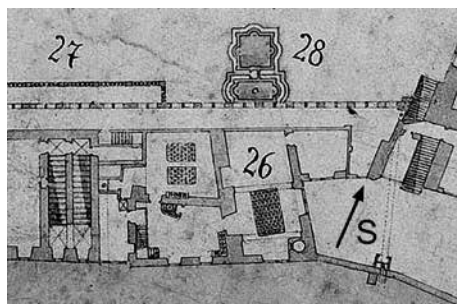
Topeniště v Ludvíkově křídle, která se nacházela mimo vlastní kuchyni, sloužila k přehřátí pokrmů před podáváním. Ve čtvrtém podlaží pro úředníky české kanceláře, která sem byla



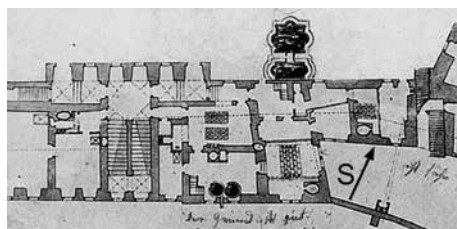
Obr. 2. Topeniště se šachtami ve čtvrtém podlaží Ludvíkova křídla. Podle Cejpková–Biedermanová 2017.
Abb. 2. Feuerstätte mit Schächten im vierten Stockwerk des Ludwigsflügels. Nach Cejpková–Biedermanová 2017.



Obr. 3. Topeniřtě s řachtami v pátém podlaží Ludvíkova křídla. Foto M. Cejřová.
Abb. 3. Feuerstätte mit Schächten im fünften Stockwerk des Ludwigsflügels. Foto M. Cejřová.



Obr. 4. Tzv. Maxmiliánovy kuchyně před tereziánskými úpravami. Zdroj APH, SPS, sign. 157A, inv. ř. 1.
Abb. 4. Sog. Maximiliansküchen vor den theresianischen Umbauten. Quelle Archiv der Prager Burg, Alte Plänesammlung, Sign. 157A, Inv.-Nr. 1.

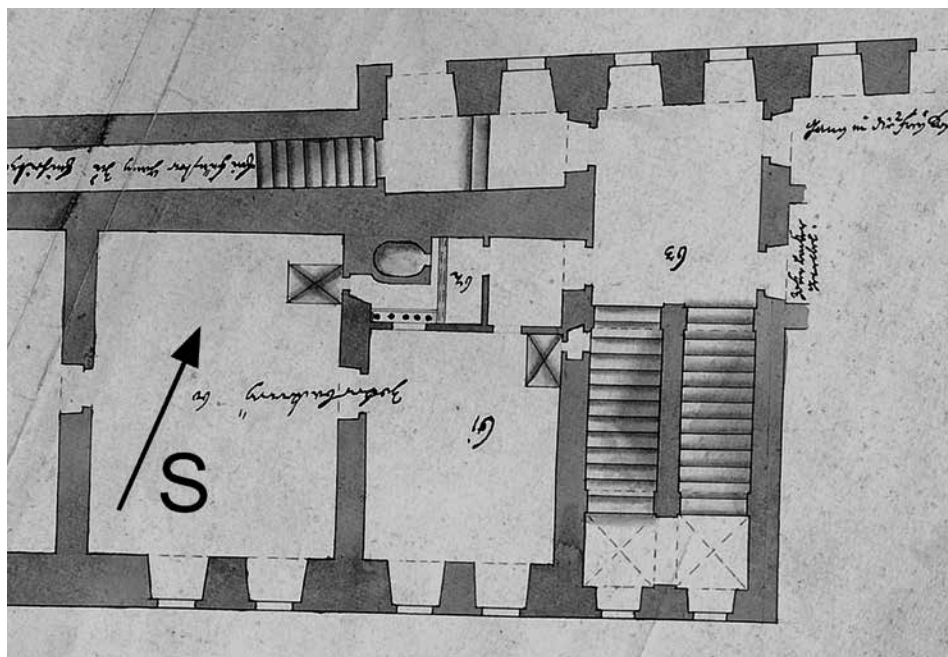


Obr. 5. Tzv. Maxmiliánovy kuchyně těsně před tereziánskými úpravami, kolem roku 1758. Zdroj APH, SPS, sign. 157A, inv. ř. 2.
Abb. 5. Sog. Maximiliansküchen kurz vor den theresianischen Umbauten, um das Jahr 1758. Quelle Archiv der Prager Burg, Alte Plänesammlung, Sign. 157A, Inv.-Nr. 2.

umístěna někdy mezi lety 1543–1576, v pátém podlaží pro královskou hodovní síň, která zde byla do 17. století. Zruřena byla až mezi lety 1620–1676, pravděpodobně v souvislosti s dokonřením stavebních úprav jižního křídla Ferdinandem III. v letech 1643–1644 (Vilímková 1972, 100–101). Nahradila ji řířská kancelář a předpokládáme, že topeniřtě pak sloužilo pro její úředníky.

Topeniřtě s topnými řachtami byla tēž součástí vybavení hradních kuchyní. Tyto kuchyně, kromě mladší fáze tzv. Maxmiliánových kuchyní, se bohužel do dneřní doby nedochovaly, můžeme však vycházet z plánů Staré plánové sbírky uložených v Archivu Pražského hradu a ze zpracovaných stavebně historických průzkumů, především části zabývající se historií. Topeniřtě s řachtami je možné identifikovat na plánech zachycujících půdorys. Jejich zakreslení však není zcela jednoznačné, protože nepoznáme, zda součástí konstrukce byl i rořt. Domníváme se, že se jedná o topeniřtě s řachtou s rořtem a popelníkem, která by se v prostředí panovnického dvora nejlépe hodila na přípravu náročných jídel pro královskou tabuli.

Nejstarřší známé kuchyně se nacházely západně od Starého paláce. Jejich suterén je dosud zachovaný ve východní části jižního paláce. Kuchyně bývají označovány jako Maxmiliánovy, jsou však starřší, vznikly v rámci jagellonské přestavby Pražského hradu. Byly postaveny na místě kuchyní starřších nebo vznikly jejich přestavbou (Vilímková–Kařička 1976, 97–70). V písemných pramenech jsou poprvé uvedeny v roce 1554 (Vilímková 1972, 44). Kuchyně tvořil hloubkový dvojtrakt, který se nacházel v parkánu mezi románskou a gotickou hradbou. Jeho zadní čelo tvořila románská hradba, na niž byla přistavěna chodbovitá nástavba, která kuchyně převyšovala. Chodba spojovala starý královský palác s novým stavením arcivévodý Ferdinanda



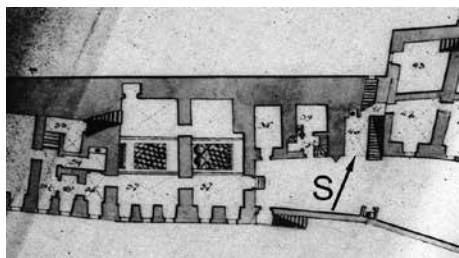
Obr. 6. Císařovna kuchyně v roce 1744. Zdroj APH, SPS, sign. 109, inv. č. 2.

Abb. 6. Kaiserinnenküche im Jahr 1744. Quelle Archiv der Prager Burg, Alte Plänesammlung, Sign. 109, Inv.-Nr. 2.

a umožňovala spojení hradních kuchyní s hodovnými síněmi obou paláců (Vilímková–Kašička 1976, 67–70). V přízemí každého traktu se nacházela prostora určená přípravným pracím a vlastní kuchyně zaklenutá klášterní klenbou, jejíž vrchol se otevíral do komína (Cejpová, v tisku). V západním traktu byly v kuchyni dvě menší podesty na vaření, ve východním traktu byla podesta topeniště jen jedna, ale větší. Poloha a počet topenišť s topnými šachtami se měnily. Na nejstarších plánech z doby před tereziánskou přestavbou¹ jsou jen v západním traktu, šachty jsou umístěny v topeništích při obvodových zdech, čtyři ve vlastní kuchyni, tedy s přímým odtahem do komína, sedm v sousední přípravné místnosti, kde mohlo ventilaci zajistit pouze okno (APH, SPS, sign. 110, inv. č. 35; sign. 157A, inv. č. 1). Liší se i zakreslení šachet, na plánu 110/35 jsou pravouhlé, zhruba čtvercové, na plánu 157A/1 jsou kruhové (obr. 4). Bližší určení stáří plánu 110/35 neznáme, plán 157A/1 vznikl po roce 1723, protože je na něm zakreslena další kuchyně postavená v roce 1723. Můžeme jen spekulovat, zda rozdílný průřez šachet ve shodně zakreslených topeništích ukazuje na jejich přestavbu, nebo je to detail, kterému kreslíř nevěnoval pozornost.

Ve staré plánové sbírce se zachovaly nejen plány skutečného stavu, ale i plánovaných stavebních úprav. Do roku 1722 klade M. Vilímková plán se signaturou 109, inventárním číslem 1, který zachycuje návrh na úpravy jižního křídla v souvislosti s připravovanou korunovací Karla VI. v roce 1723. Zpracoval ho stavební pisář J. H. Dienebier (Vilímková 1972, 112). Podle tohoto návrhu měla být topeniště s šachtami umístěna v obou kuchyních, v západní v přízedních zídkách, ve východní na obou kratších stranách topeniště. Další plán zachycující Maxmiliánovy kuchyně je až z roku 1758 (APH, SPS, sign. 157A, inv. č. 2). Situace se od zařízení kuchyní navrženého v roce 1722 liší jen v detailech (obr. 5).

¹ Datace plánů uvedená v textu vychází z inventáře Sbírký historických plánů (Neznámý 1973).



Obr. 7. Tzv. Maximiliánovy kuchyně po přestěhování do suterénu. Zdroj APH, SPS, sign. 157A, inv. č. 20.
Abb. 7. Sog. Maximiliansküchen nach Umzug ins Souterren. Quelle Archiv der Prager Burg, Alte Plänesammlung, Sign. 157A, Inv.-Nr. 20.

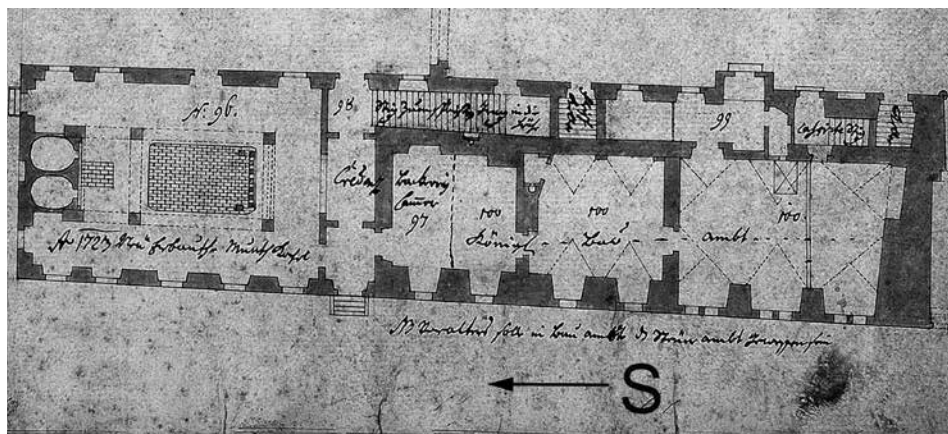
níkem i mimo něj), jedno mají společné. V kuchyni se nachází pec, předpokládáme, že určená pro pečení masa, a topeniště s šachtami, chybí podesta pro otevřený oheň (obr. 5, 6). Zdá se, že pro úpravu jídla určeného na stůl císařovny toto postačovalo.

Při tereziánské přestavbě Pražského hradu, někdy mezi lety 1758–1761, byly tzv. Maximiliánovy kuchyně přesunuty do prvního suterénu (Cejpková, v tisku). I zde byla zachována původní dvoutraktová dispozice, ve střední části západního i východního traktu bylo topeniště, na východě záhy doplněné dvěma pecemi (obr. 7). Topeniště s topnými šachtami byla na západě při obvodových zdech, na východě na okraji topeniště (APH, SPS, sign. 157A, inv. č. 20, rok 1792), později byla pouze při zdech v západní kuchyni (APH, SPS, sign. 157A, inv. č. 26 a 32, rok 1819). V roce 1836 byl zpracován plán na modernizaci kuchyní (APH, SPS, sign. 108, inv. č. 2). Vedle dvou sporáků a pece měla být v obou kuchyních také samostatná topeniště s šachtami. Z dochovaných plánů vyplývá, že přestavba plánovaná v roce 1836 realizována nebyla, k modernizaci kuchyní došlo až po roce 1853. Nabízí se, že to bylo při přípravě kuchyní pro plánovanou korunovaci Františka Josefa I. v gotických prostorách Starého paláce Pražského hradu v 60. a 70. letech 19. století, tuto hypotézu by však musel potvrdit archivní průzkum. Modernizovanou kuchyni vidíme na plánu z roku 1899 (APH, SPS, sign. 157A, inv. č. 109). Část vybavení zaznamenaného na tomto plánu se v kuchyních, které jsou součástí depozitářů Archivu Pražského hradu, dochovala do dnešní doby. Je mezi nimi i topeniště se třemi topnými šachtami, které mají každá jiný tvar ústí.

V souvislosti s přípravami na korunovaci Karla VI. v roce 1723 došlo ke stavebním úpravám hradu. Jednou z nich bylo zřízení nové kuchyně, která byla přistavěna ke křídlu vysunutému od jihu do druhého hradního nádvoří (Vilímková–Kašička 1976, 67). Dnes se zde nachází kaple sv. Kříže, podobu kuchyně tak známe jen z dochovaných plánů (APH, SPS, sign. 113, inv. č. 1; sign. 114, inv. č. 1). Kuchyně byla přízemní, měla obdélný půdorys (obr. 8). Nad její střední částí se tyčil dymníkový komín na obdélném půdoryse nesený šesti pilíři. Pod komínem se nacházela velká obdélná podesta na vaření, přístupná ze čtyř stran, severně od ní byla mezi ústími dvou sousedících pecí menší podesta. Na kratší straně většího topeniště bylo umístěno devět šachet (Cejpková, v tisku).

K poslednímu přemístění velké hradní kuchyně došlo při tereziánské přestavbě Pražského hradu (Vilímková 1972, 123). Nová kuchyně v západním křídle vznikla v letech 1757–1758 přestavbou domu nejvyššího komořího. Existovala až do roku 1928, kdy byla zbourána v rámci stavebních úprav, na jejím místě byla vybudována sloupová síň podle návrhu arch. J. Plečnicka. Zatím se na žádném z plánů, které zachycují půdorys kuchyně, nepodařilo objevit topeniště s topnými šachtami. Souběžně s touto kuchyní fungovaly i tzv. Maximiliánovy kuchyně přemístěné do suterénu jižního paláce, ve kterých tato topeniště byla. Zda byla v kuchyních připravována strava pro odlišné skupiny strážníků, by mohl osvětlit archivní průzkum (Cejpková, v tisku).

Zajímavá kuchyně se nachází západně od tzv. Maximiliánových kuchyní a císařovnického schodiště (schodiště vedle kuchyní). Tuto kuchyni snad můžeme spojovat se soukromou císařovnickou kuchyní, která se měla zřídit ve staré pekárně vedle císařovnického schodiště při přípravách na korunovaci Karla VI. (Vilímková 1972, 114–115). Kuchyně je zakreslena na návrhu úprav z roku 1722 (APH, SPS, sign. 109, inv. č. 1), na plánu zachycujícím úpravy provedené v souvislosti s korunovací Marie Terezie v roce 1743 (APH, SPS, sign. 109, inv. č. 2) i na plánu z roku 1758. I když se plány v prostoru císařovnické kuchyně v detailech liší (topeniště s šachtami je zakreslené pod dým-



Obr. 8. Kuchyně postavená v roce 1723 pro korunovaci Karla VI. Zdroj APH, SPS, sign. 113, inv. č. 1.

Abb. 8. Im Jahr 1723 zur Krönung von Karl VI. erbaute Küche. Quelle Archiv der Prager Burg, Alte Plänesammlung, Sign. 113, Inv.-Nr. 1.

V 60. a 70. letech 19. století se připravovala korunovace Františka Josefa I. Pro plánované oslavy měly být zřízeny kuchyně v gotickém patře starého hradního paláce. Mezi lety 1861–1872 vznikla řada návrhů tzv. korunovačních kuchyní v tomto prostoru. Na většině plánů se objevují vedle tahových sporáků ještě přízdní topeniště s šachtami v několika velikostech, některé i značně rozměrné.

Na plánové dokumentaci v Archivu Pražského hradu je zachyceno množství dalších, menších kuchyní. Tyto vedlejší kuchyně byly určeny k soukromé potřebě různých arcivévodů a jejich doprovodů, případně dalších vzácných hostů při jejich návštěvách v Praze. Některé z nich byly také součástí bytů obývaných úředníky a dalšími zaměstnanci (Vilímková–Kasička 1976, 67). I některé z těchto kuchyní byly vybaveny topeništi s šachtami. Pro jejich posouzení by bylo třeba vědět, pro koho byla kuchyně určena. To je již úkol pro archivní rozbor dochované dokumentace a pramenů.

Závěr

Topeniště s topnými šachtami (předpokládáme, že i u topenišť zachycených pouze na plánech se jedná o variantu s roštem a popelníkem) byla využívána na Pražském hradě již od 16. století. Topeniště dochovaná v Ludvíkově křídle Starého paláce jsou zatím nejstarší známá v českých zemích. Byla využívána pro ohřev nebo přihřátí již hotových jídel, z vyhodnocení plánů je však zřejmé, že měla své zastoupení i v hradních kuchyních. Poloha topenišť jak v Ludvíkově křídle, tak v přízemí Maxmiliánových kuchyní nebo v císařovnině kuchyni dokládá, že při vaření na uhlicích nebo dřevěném uhlí nebylo nutné přímé odkouření do komína, ale postačovalo případně odvětrání oknem. Zajímavá je absence podesty pro otevřený oheň v císařovnině kuchyni a topeniště s šachtami v kuchyni z tereziánské přestavby Pražského hradu. Plány na zřízení korunovační kuchyně z 19. století i dochovaná konstrukce v suterénu Maxmiliánových kuchyní dokládají využívání topenišť s šachtami společně s tahovými sporáky ještě ve druhé polovině 19. století.

Prameny

- APH, SPS: Archiv Pražského hradu, fond Stará plánová sbírka.
APH, SPS–JMR: Archiv Pražského hradu, fond Stará plánová sbírka. Neznámý: sbírka plánů do r. 1918 – jmenný a místopisný rejstřík, 1569–1918. Rejstřík, 1973, ev. ř. 16.
SCAPPI, B., 1570: Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco divisa in sei libri. Nel primo si contiene il ragionamento que fa l'autore con Gio. suo discepolo. Nel secondo si tratta di diverse vivande di carne, si di quadrupedi, come di volatili. Nel terzo si parla della statura e stagione de pesci. Nel quarto si mostra.

Literatura

- BIEDERMANOVÁ, M.–CEJŘOVÁ, M., 2017: Příspěvek k poznání topeniřtř Ludvikova křídla Pražského hradu – Ein Beitrag zur Erforschung der Feuerstätten im Ludwigsflügel der Prager Burg, CB 17, 99–134.
CEJŘOVÁ, M., v tisku: Kuchyně Pražského hradu.
SIROT, E., 2011: Allumer le feu. Paris.
ŠTAJNOCHR, V., 2017: Zámecké kuchyně. Praha.
VILÍMKOVÁ, M., 1972: Pražský hrad. Jižní křídlo. Stavebně historický průzkum. Dějiny. Ulož. v Archivu Pražského hradu ve Sběrce stavebně historických průzkumů, inv. ř. 84.
VILÍMKOVÁ, M.–KAŠIČKA, F., 1976: Cisařské kuchyně Pražského hradu, ZPP 36, 67–70.

Zusammenfassung

Murello per pignatte. Feuerstätten mit Heizschächten in den Küchen der Prager Burg

Die vorliegende Arbeit behandelt Küchenfeuerstätten mit auf einem Eisenrost in einem Schacht befindlichen Feuerungen, die *in situ* oder in Plandokumentationen auf der Prager Burg entdeckt wurden. Solche Feuerstätten hat man in französischer Umgebung als *fourneau* bzw. als *potager* bezeichnet, im Werk von Bartolomeo Scappi als *murello per pignatte*. Zwei Feuerstätten *in situ* (Ludwigsflügel, 4. und 5. Stockwerk) wurden in die zweite Hälfte des 16. Jahrhunderts datiert und enthalten drei Schächte, in denen ein Eisenrost untergebracht war. Vom Rost sind Abdrücke erhalten geblieben. Auf diesen Rost legte man woanders vorbereitete glühende Kohle, ggf. auch Holzkohle. Die Asche fiel durch den Rost in den unteren Teil des Schachtes, der im rechten Winkel abfiel und in der Wand der Feuerstätte, ggf. erst am Fußboden des Raumes eine Mündung hatte. Durch diese Bedienungsöffnung wurde die Asche entnommen. Der Brennvorgang und demnach auch die Brennintensität hat man wahrscheinlich durch die Luftzufuhr, d.h. durch Verdecken der Bedienungsöffnung reguliert, was offenbar auch durch die Form der Öffnung und die Größe des Gefäßes beeinflusst wurde, in dem man die Speisen gekocht oder erhitzt hat. Diese Feuerstätten mit Schacht sind bislang die ältesten solcherart, die man in der Tschechischen Republik entdeckt hat. Eine dritte Feuerstätte aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts (Souterrain der sog. Maximiliansküchen, Südflügel der Prager Burg) funktionierte nach dem gleichen Prinzip, die Bedienungsöffnung wurde durch eine kleine Eisentür verschlossen. Weitere Feuerstätten mit Schacht konnten auf historischen Plänen entdeckt werden. Sie waren entweder isoliert und zumeist an der Außenmauer angemauert, oder Teil eines Podestes für offenes Feuer, das sich in der Regel am Rand von dessen kürzeren Seite befand. Einige Feuerstätten haben keinen Schornsteinanschluss, was die Annahme bestätigt, dass sie ein Minimum an Rauch produzierten, der durch das Fenster abziehen konnte. Sie befanden sich im Erdgeschoss der Maximiliansküchen (Pläne aus der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts), in der sog. Kaiserinnenküche im Südflügel (um 1722, dort ist das Fehlen eines Podestes für offenes Feuer interessant) und in der für die Krönung von Karl VI. im Jahr 1723 erbauten Küche. Man plante ihren Bau auch in den sog. Krönungsküchen, die im gotischen Stockwerk des Alten Palastes gebaut werden sollten. In den Plänen sind dort Feuerstätten mit Schächten zusammen mit

Zugöfen eingezeichnet. Sie waren kein Bestandteil der großen Küche, die beim Umbau der Burg unter Maria Theresia (1757–1758) erbaut worden war, jedoch wurde diese Küche zusammen mit den im Souterrain befindlichen Maximiliansküchen betrieben.

Mgr. Miroslava **Cejpová**, Sopřeč 30, 533 16 Vápno u Přelouče, Česká republika, *cejpova@post.cz*

Ing. arch. Magdalena **Biedermanová**, Vilímovská 24, 160 00 Praha 6, Česká republika, *magdalena.biedermanova@gmail.com*

