



Z historie řemesel a živností na Suchdole

CUKRÁŘ

Cukrovinky se vyráběly již ve starém Egyptě kolem roku 3400 př. Kr. (nález v Tutanchamónově hrobce). Na počátku našeho letopočtu se v Indii poprvé začal z cukrové třtiny vyrábět cukr v krystalické formě. Do Evropy se odtud cukrovinky dostaly v době křížáckých válek. Po objevení Ameriky v 15. století začalo být používáno kakao. V 17. stol. se začaly vyrábět cukrářské výrobky v bohatých kláštrech i na francouzském královském dvoře. Velký rozvoj ve výrobě cukrovinek nastal v první polovině 19. stol. V té době byl silně omezen dovoz třtinového cukru ze zámoří, což vedlo k výrobě cukru z domácí suroviny - cukrové řepy.

První cukrovar v Čechách byl založen roku 1810 na Zbraslavi. Později byly v cukrářském řemesle zaváděny stroje, i když ještě v r. 1880 byly v Praze pouze dva primitivní třecí stroje. V současné době mají cukráři a pekaři svoje provozovny ve velkém počtu. Ještě v polovině 19. stol. zhotovovali „cukrové dílo“ - konfekty a zavařeniny - i apatykáři a konkurovali tak cukrářům. (H.B.)

Cukrárna - Antonín Marek

Text a fotografie Zuzana Černá.



Antonín Marek, Milada Michálková. Partnerské foto, 9.10.1929. [1]



Antonín Marek. [1]



Milada Marková, roz. Michálková. [1]



„Děda Antonín Marek se vyučil v Kladně cukrářem a po svatbě s mojí babičkou Miladou si našli svoje nové společné působiště v Suchdole u Prahy. Nejdříve byli v pronájmu v domě naproti základní škole, v Roztocké ulici č.p. 91, kde si děda otevřel první cukrárnu. Čekali, až bude dostavěn jejich dům na dnešní Suchdolské ulici č.p. 469. Ve vlastním domě si pak děda otevřel novou provozovnu. Veškeré cukrářské zboží vlastní výroby pak děda tvořil v kuchyni. Babička mu pomáhala při práci a jakmile zaslechla z cukrárny zvoneček nad dveřmi, že někdo vešel, běžela prodávat.“

Ale v podnikání se dařilo a děda se po čase rozhodl pro přístavbu domu směrem ke škole a v nově vzniklých prostorách si zařídil prostorné a na tu dobu moderně vybavené zázemí cukrářské dílny.

Po válce ještě dva roky fungoval, ale po únoru 1948 o živnost přišel. Zpočátku se sice zdálo, že by se mohl udržet, protože byl sám, neměl nikdy žádné zaměstnance ani učedníka a bylo přislíbeno, že tyto drobné živnosti se rušit nebudou, ale nakonec došlo i na něho. Za všechno vybavení a zařízení obdržel částku 2.000 Kč, a přestal být jeho majitelem, jakož i svého domu. Děda po roce 1948 s cukrářským řemeslem jako se svou obživou definitivně skončil.

Cukrárnu začal zavázet podnik Pramen a do prostor nově přistavěné dílny byl umístěn mandl. Babička zůstala v cukrárně zaměstnaná jako prodáváčka, ale vzhledem k jejímu od mládí poškozenému srdci musela odejít poměrně brzy do invalidního důchodu. Dveře mezi cukrárnou a kuchyní se zadělaly a v cukrárně místo babičky začala prodávat paní Vránová.“



Paní Marková v prodejně. [1]



Antonín Marek 1969. [1]



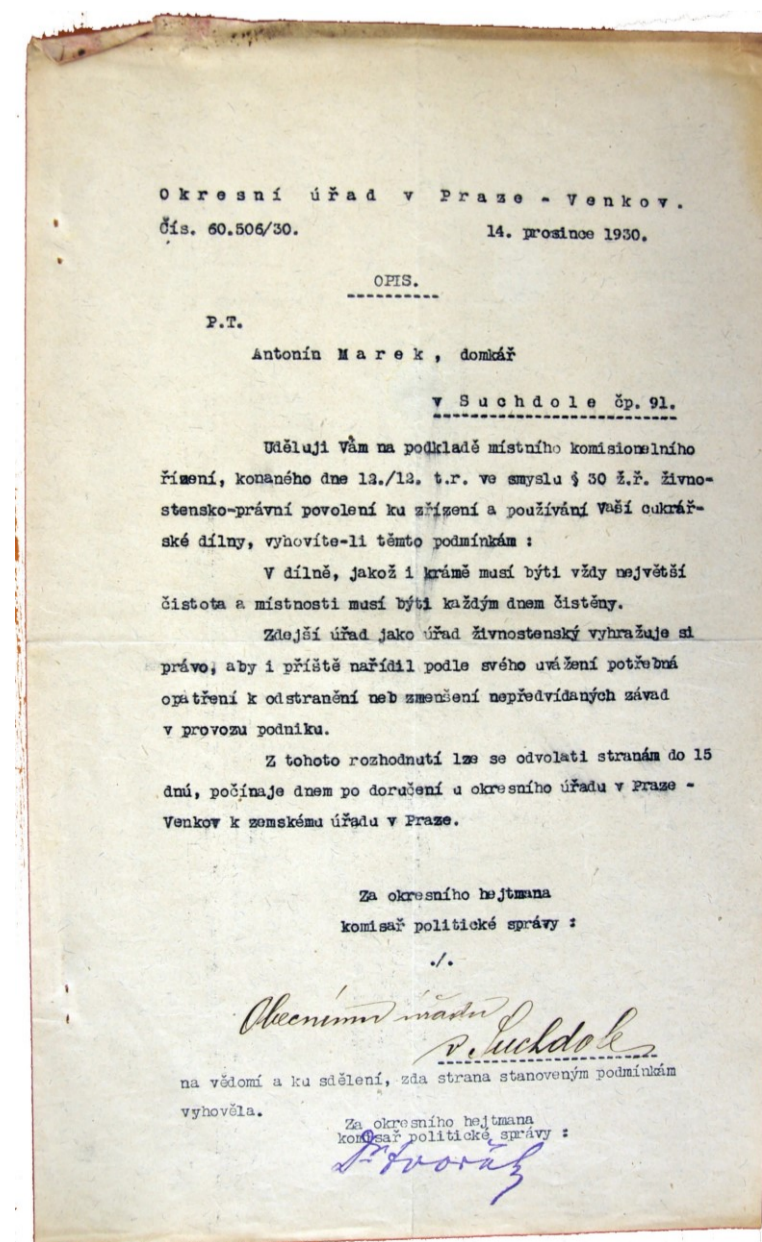
Cukrárna v ulici Roztocká č.p. 91 (dnes K Roztokům), rok 1930. [1]



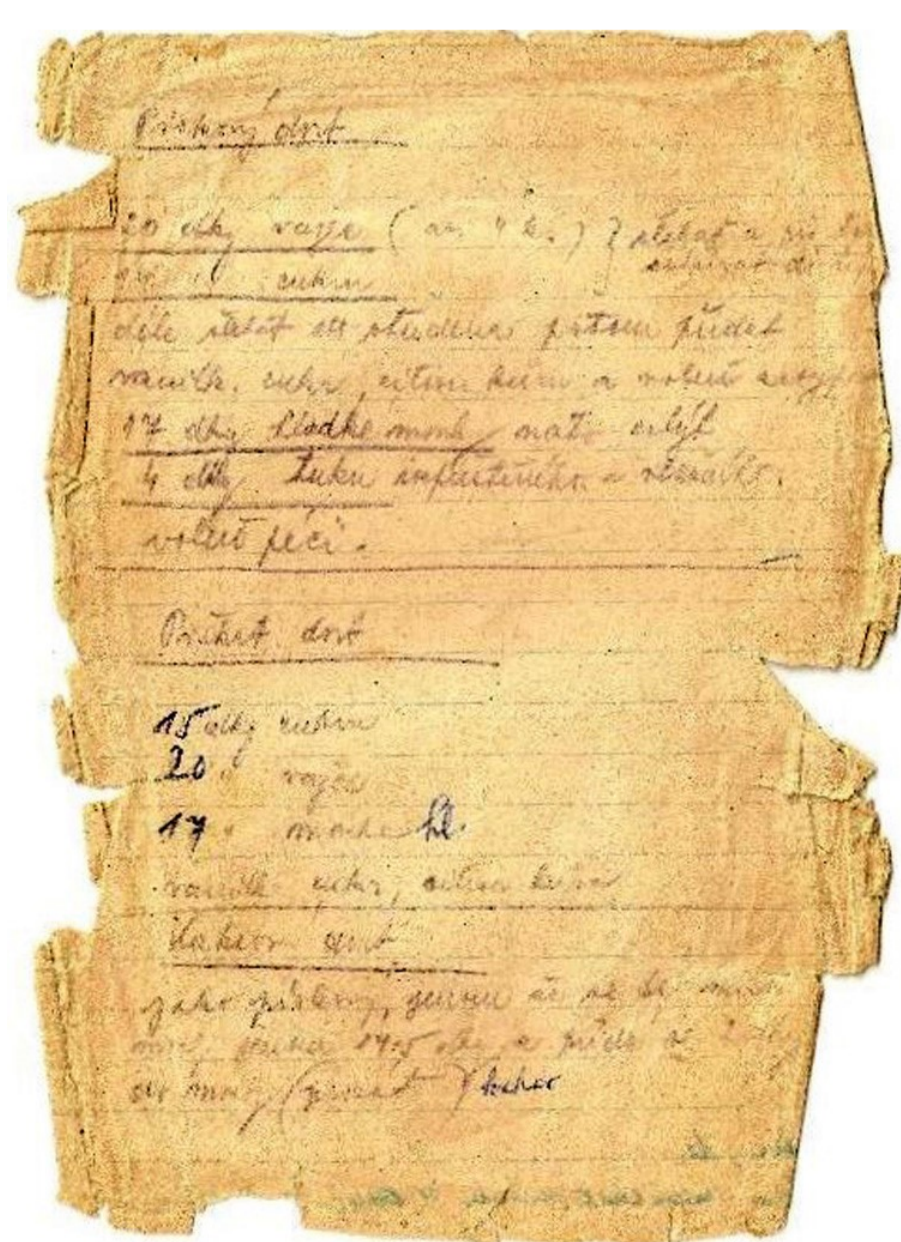
Cukrárna v ulici Suchdolská 469/57, rok 1936. [1]



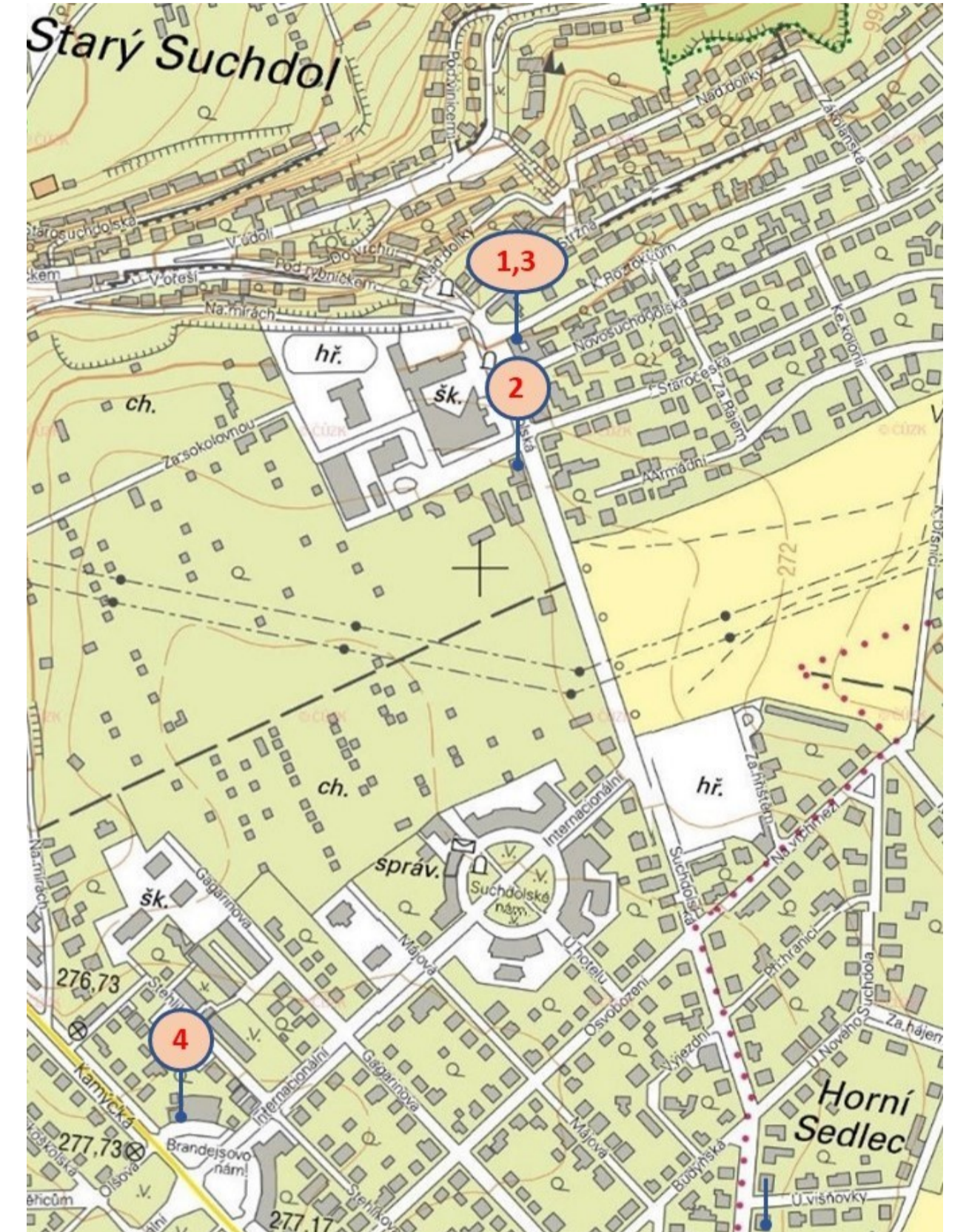
Cukrárna v ulici Roztocká č.p. 91, dnes K Roztokům, rok 1930. [1]



Koncese 1930. [1]



Recept na piškotový dort. [1]



CUKRÁŘ

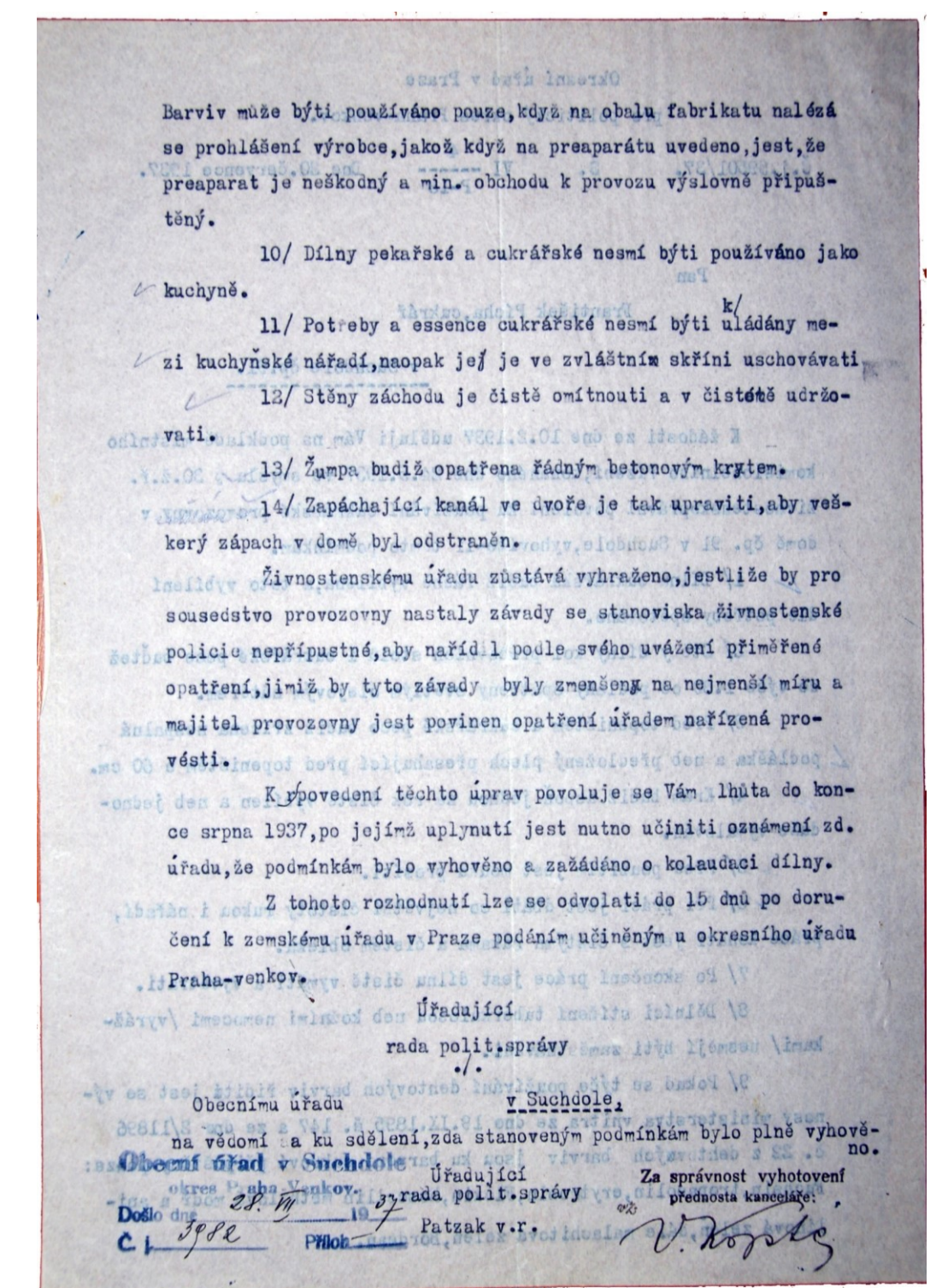
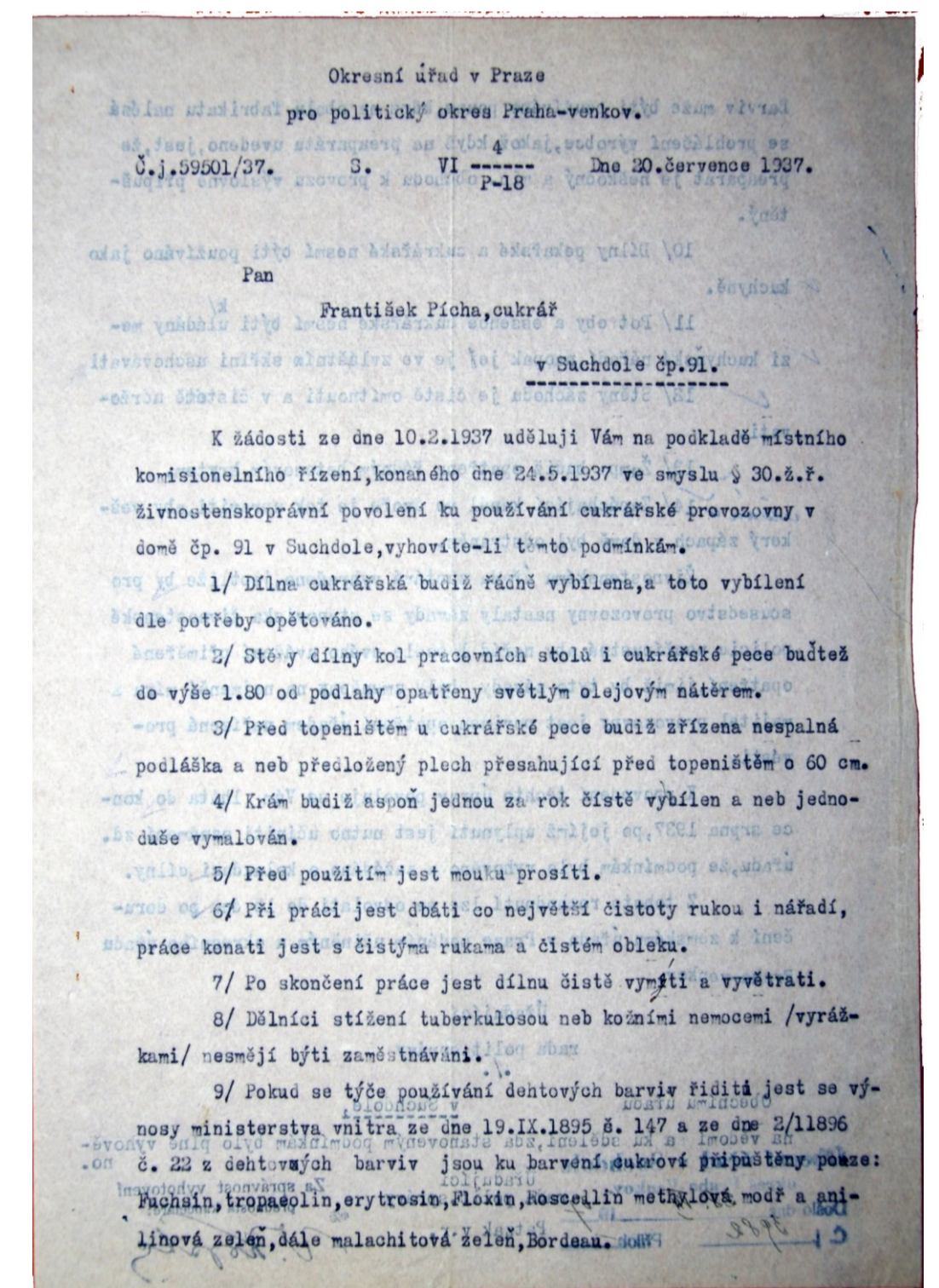
- 1 Marek Antonín K Roztokům 91 (Roztocká),
- 2 Marek Antonín Suchdolská 469/57 (Národní)
- 3 Pícha Karel K Roztokům 91 (Roztocká)
- 4 Hrudka Václav Brandejsovo nám. 496/8

Zdroj: Obecní kronika, SOKA Praha-západ

3

Kdo chce dobré cukroví mít, musí k Píchovi proti škole jít. K. PÍCHA, cukrář proti škole.

Cukrárna - Karel Pícha



Povolení k používání provozovny, 1937. [1]

Zdroj:

- [1] historiesuchdola.cz
- [2] poznejte-remesla.cz
- [3] M. Janotka, K. Linhart: Zapomenutá řemesla, 1984