

Cejpová, Miroslava

Nástin vývoje české hradní kuchyně

Archaeologia historica. 1987, vol. 12, iss. [1], pp. 367-374

Stable URL (handle): <https://hdl.handle.net/11222.digilib/139708>

Access Date: 22. 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.

Nástin vývoje české hradní kuchyně

MIROSLAVA CEJPOVÁ

Příprava jídla, jedna z důležitých každodenních činností na hradě, zřejmě původně probíhala přímo v obytných prostorách budovy. Vývoj kultury bydlení a snaha šlechty manifestovat svou nadřazenost, k čemuž právě příprava, množství a kvalita jídla poskytovaly výbornou příležitost, vedly ke vzniku kuchyně jako samostatné místnosti (le Goff J. 1964, 439).

Podobu i umístění kuchyně ovlivňoval také způsob odvodu kouře. Z nejstarších kuchyní se odváděl kouř buď prostou ventilací otvory v obvodových stěnách nebo pomocí dýmníků umístěných nad ohništěm nebo pecí.

Některý z těchto způsobů byl pravděpodobně užít v kuchyni z konce 12. stol. umístěné v přízemí štaufské falce v Chebu. Kuchyně byla objevena při archeologickém výzkumu, který zde v roce 1911 provedl J. Jonas. Ten však její zbytky považoval za pozůstatky komor na obrok z doby, kdy zde byla konirna. Jako kuchyni interpretoval tuto prostoru až J. Sokol (1966). Přízemí paláce bylo na rozhraní nízkých a vysokých střílen rozděleno příčnou zdí ve dvě místnosti spojené dveřmi v této zdi. Ve východní místnosti byly nalezeny tři sloupy podpírající strop, v západní dva sloupy. Mezi těmito dvěma sloupy bylo objeveno místo vypálené do velké hloubky a šířky a okolo něho zbytky stavby ze zdiva spojeného hlinou. Ve všech čtyřech koutech se nacházely základy okrouhlých staveb bez vypálené hlíny. Podobné základy se našly i ve východní místnosti a to jednak základ v severozápadním koutě, jednak půlkruhový základ při jižní stěně. Nalezené objekty lze interpretovat jako pozůstatky kuchyně s pecí uprostřed, se zvýšenými ohništi v koutech a s cisternou nad polokruhovým základem poblíž původní vodoteče (J. Sokol 1966, 5—8).

Odvod kouře otvory v obvodových stěnách byl užít i na lokalitě Bradlo u Hostinného. Kuchyně zde byla součástí největší hradní budovy, rozdělené dvěma řadami kůlů na část obytnou a kuchyňskou. Budova byla přízemní, zachovaly se části zdí kladených na jíl, značná část konstrukce byla ze dřeva. Ohniště o rozměrech 2 × 2 metry se nacházelo ve čtverhranném kamenném výklenku na západní straně stavby (A. Hejna 1974, 372—375, 399).

Protože provoz kuchyně nesl s sebou hluk, kouř a zápach a zanedbatelné nebylo ani nebezpečí ohně, vedla snaha oddělit kuchyni od obytných a reprezentačních prostor ke vzniku kuchyně jako samostatné budovy. Tato budova však zůstává v těsné blízkosti paláců, protože jídlo bylo třeba podávat teplé, a proto vzdálenost mezi kuchyní a hodovnicí musela být co nejmenší. Kuchyně samostatné, které se u nás objevují před polovinou 13. století, existují současně s kuchyněmi umístěnými v interieru budov. Na základě současných znalostí se však zdá, že se až do druhé poloviny 15. století dávala přednost kuchyním samostatným, které mizí teprve s nástupem renesance. Renesanční architektura vyžadovala symetrické fasády a pravidelné dvory

obestavěné palácovými křídly, proto v těchto stavbách nebylo místo pro samostatnou budovu kuchyně a ta se umísťuje do sklepů nebo neobytných přízemí (Violet le Duc 1978, 395).

Nejstarší dosud zjištěnou samostatnou kuchyní na našem území je cihlami a kameny obložená zemnice s pecí z doby před polovinou 13. století na hradě Týřově (T. Durdík 1984, 53—55). Tato kuchyně měla pravděpodobně ještě dymný provoz s odvodem kouře otvory v obvodových stěnách. Existenci řady obdobných objektů s technicky nepřilíživě náročným vyřešeným odvodem kouře můžeme předpokládat i v pozdějším období, ačkoliv je jich známo velmi málo. Je to způsobeno tím, že technicky dokonalé celokamenné kuchyně je možné objevit i povrchové nebo stavebně-historickým průzkumem, avšak tyto jednoduché, často i částečně dřevěné stavby může zjistit pouze archeologický výzkum.

Jako příklad může sloužit kuchyně hradu Sionu postaveného v letech 1426—1427. K západní hradbě se zde připojovala dlážděná kuchyně s ohništěm v přístavbě při hradební zdi. Budova kuchyně byla podle autorky patrová s dřevěnými stropy (E. Janská 1965, 5—72). Odvod kouře byl zřejmě vyřešen ventilací z přístavku.

Do druhé poloviny 13. století je datovaná první fáze kamenné kuchyně v severní části jádra hradu Vizmburku. Z této kuchyně se zachovala část zvýšeného kamenného topeniště a valouny a pískovcovými deskami vyložená podlaha. Odvod kouře není znám, osmiboký komín vznikl podle A. Hejny (1981, 25) až při přestavbě v první polovině 15. století.

Osmiboké komíny, vztyčené nad prostorem kuchyně, umožňovaly dokonalý odvod kouře. Čtverhranný půdorys kuchyně byl na osmiboký převeden čtyřmi rohovými trompy. Stěny kuchyně byly zpravidla vyztuženy segmentovými pasy spočívajícími na koutových pilířích, které nesly tíhu oktogonu.

Zatím nejstarším bezpečně zjištěným užitím tohoto způsobu odvodu kouře je dnes zaniklá, pouze stavebně-historickým průzkumem zjištěná kuchyně na hradě Kámen. Nacházela se na východní straně hradu ve věži, v níž je dnes rytířský sál (D. Menclová I/196, 391—392).

Aplikací tohoto schématu na podmínky skalního hradu je kuchyně z druhé poloviny 13. století na hradě Rotštejně (na kuchyni mě upozornil ing. arch. P. Chotěbor). Tato ze dvou třetin ve skále vytesaná kuchyně, na vstupní straně uzavřená dnes zaniklou stěnou lehčí konstrukce, měla kapkovitý tvar zužující se do komínu vytesaného do skalního bloku. Zachovalo se zde také ve skále vytesané zvýšené topeniště připojené k zadní stěně kuchyně.

Odvod kouře osmibokým komínem předpokládá D. Menclová (I/1976, 429—430) také pro kuchyni na Kozím Hrádku, která byla zapojená do bloku dalších budov při jižní straně předhradí. Výzkumem A. Švehly ve druhém desetiletí tohoto století byly objeveny spodní části odvodových stěn.

V první polovině 15. století byla přestavěna kuchyně na hradě Vizmburku. Mladší objekt kuchyně byl vybudován na zvýšené podlaze. Novou konstrukci tvořily nárožní pilíře přisazené k původním stěnám a nesoucí na segmentových pasech oktogon kouřovodu. Vnitřní vybavení kuchyně tvořilo kamenné topeniště a doplňovaly je dva čtyřboké výklenky v severní a jižní stěně. Kuchyně byla přístupná přímo z nádvoří a spojena byla se severní místností severovýchodního objektu, jehož příslušnost k provozu kuchyně dokládá nález měděného nádoby (A. Hejna 1981, 25).

Kuchyně hradu Roupova datovaná do druhé poloviny 15. století až přelomu 15. a 16. století má jako jediná z našich kuchyní zachovaný cihlový osmiboký komín ukončený hranolovým, vzhůru se zužujícím nástavcem. Ko-

mín je na nárožích vyztužen žebry. Nasazení komína na zdivo kuchyně krylo zvenci dekorativní cimbuří. Stěny kuchyně byly vyztuženy segmentovými pasy s pilíři, na kterých spočívala tíha komína, jedním z těchto pasů se otvírala do připojené předsíně. Ve stěnách byly půlkruhové výklenky (D. Menclová II/1976, 142—143).

Dvě samostatné kuchyně na hradě Křivoklátě byly postaveny s využitím staršího parkánu mezi lety 1475—1525 při severní hradbě mezi manskými domky (T. Durdík 1984, 306). První kuchyně byla postavena ve vzdálenosti 6 metrů od severozápadního nároží vnitřního hradu, komunikaci s budovami jádra umožňoval vstup do přízemí královnina paláce. Kuchyně se původně otvírala do mohutného oktogonu. Kolem komína i sousední valeně zaklenuté komory bylo dosud zčásti zachované cimbuří vyzděné z cihelných tvárnic. Druhá kuchyně měla stejnou konstrukci jako první, zanikla však při přestavbách manských domků (D. Menclová II/1976, 432—433).

Z doby na přelomu 15. a 16. století pochází kuchyně hradu Švihova. Je vestavěna do jihozápadního rohu parkánu mezi jižní palác a hradu při Bílé baště. Tvoří ji zhruba čtvercová prostora se vstupy od západu a východu. Na severní stěně jsou zachované dva segmentové oblouky. V rozích místnosti jsou patrné náběhy na trompy. (Na existenci kuchyně mě upozornil PhDr. T. Durdík, CSc.)

Mezi lety 1494—1524 byla postavena také nová kuchyně hradu Kost. Téměř čtvercová budova s osmibokým komínem byla přizděna k východní hradební zdi jádra. Fungovala až do roku 1874, kdy byla zrušena, komín byl zbořen a stavba byla nově zastřešena (K. Knop). Nedávno byla objevena výlevka, která vedla z kuchyně skrz hradbu do parkánu (informace PhDr. J. Nováková).

Na začátku 16. století vznikla kuchyně hradu Dobronice. Byla připojena k severnímu konci západního paláce. Existenci osmibokého komína můžeme předpokládat podle zachovaného segmentového oblouku a koutových pilířů, přizděných k jediné zachované severní stěně místnosti (D. Menclová II/1976, 460—461, A. Sedláček VII/1890, 38).

Vedle osmibokých komínů máme v pozdní gotice doložený ještě další způsob odvodu kouře, který, i když jen za určitých podmínek, umožňoval postavit nad kuchyni další patro. Místo jednoho centrálního komína se užívá komínů několik, na Jindřichově Hradci jsou to čtyři komíny v rozích budovy, na Klenové jsou to tři komíny ve středech stran.

Jindřichohradecká kuchyně zvaná též Menhartka nebo Červená věž je naší jistě nejpůvabnější hradní kuchyní. Byla kolem roku 1500 přistavěna k raně gotické parkánové hradbě mezi třetí a čtvrtou branou. Hmota věže Menhartky obsahuje tři části zhruba stejné výšky. Mohutnější soklový úsek představující o 0,9 metru před střední díl, střední část architektonicky členěnou čtyřmi nárožními komíny kuchyně a třemi arkýři Soudnice — místnosti umístěné nad kuchyní a spojené na západě se sousedním křídlem a poslední horní díl tvořený stanovou střechou krytou prejzy. Kuchyně se nachází v přízemí věže. Do výšky soklu sahají segmentové oblouky spadající na koutové pilíře, které jsou svázané s obvodovým zdívem. Ve značné výši probíhají další segmentové pasy neznámého účelu. Spočívají na drobných konzolách. V klenbě prostoru jsou otevřené otvory pro odchod kouře do nárožních komínů, které mají rozšíření hlavy na drobných konzolách (M. Vilímková, J. Muk 1976, 285—299). V západním rohu kuchyně se zachovalo otevřené topeniště.

Podobný způsob odvodu kouře jako v Jindřichově Hradci se zachoval na Klenové, i když je tato kuchyně umístěna v interieru budovy pozdně gotického purkrabství dolního hradu. Po renesanční přestavbě se z budovy zachovalo jen

přízemí, které obsahovalo tři místnosti, z nichž západní, zaklenutá cihlovou křížovou klenbou s lomenými čely sloužila jako kuchyně. Odvod kouře obstaraly tři komíny umístěné ve středech severní, západní a jižní stěny. Na východní pokračovala budova další místností, proto zde komín nebyl. Otvory v klenbě měly obdélníkový tvar s delší stranou na styku obvodových zdí s klenbou. Jejich rozměry jsou $0,95 \times 0,65$ na jihu, $1,05 \times 0,65$ na západě a $1,05 \times 0,63$ na severu. Řešení komínů vně budovy není známo, protože komíny zanikly při renesanční přestavbě budovy (F. Kašička 1981, 89—99, podrobnosti o konstrukci F. Kašička ústní informace).

Příprava jídel vyžadovala často větší prostor, než byla samotná kuchyně. U řady lokalit je doložena vazba kuchyně na další prostory. Provozu kuchyně sloužily obě prostory v přízemí paláce v Chebu, na Vizmburku byla kuchyně spojena se severní místností severovýchodního objektu, k zachované kuchyni na Křivoklátě patřila valeně zaklenutá komora, ke kuchyni na Roupově předstíň. Doložena jsou také celá kuchyňská křídla.

Nejstarší zatím známé je z první poloviny 14. století a nachází se na hradě Rábí. Bylo připojeno k severní straně vrátnice dolního hradu a skládalo se ze severní valeně zaklenuté místnosti — vlastní kuchyně, vybavené pravděpodobně zvýšeným topeništěm, střední chodby a jižní, zřejmě podsklepené místnosti (L. Lancinger, D. Líbal 1970, 52). Odvod kouře není znám.

Při přestavbě v roce 1377 vzniklo jednotraktové kuchyňské křídlo hradu Kost, vložené mezi severozápadní věž a starý palác, oddělený od křídla chodbou. Z této chodby se vstupovalo do kuchyně a z této dále na sever do místnosti, která tvořila příslušenství kuchyně. Pod kuchyní byl valeně zaklenutý sklep přístupný po žebříku, s větracími otvory do nádvoří. Po pozdně gotické přestavbě se zachoval jen sklep a zvýšené přízemí, jehož místnosti byly nově zaklenuty. Způsob odvodu kouře z kuchyně není znám (K. Knop).

Mezi lety 1475—1490 vzniklo kuchyňské křídlo hradu Cheb. Budova přizděná k západní zdi paláce byla rozdělená podélně na dvě, příčně na tři části. Podle plánu z roku 1694 se kuchyně nacházela v severozápadní místnosti. Způsob odvodu kouře není znám (J. Sokol 1966, 9).

V posledních dvou desetiletích 15. století vznikly tzv. Maxmiliánovy kuchyně Pražského hradu. Tvoří je hloubkový dvojtrakt vysunutý do parkánu mezi románskou a gotickou jižní hradbu, kterou kuchyně převyšovaly o víc než polovinu. Kryla je dvojice sedlových, na jižní straně zvalbených střech, rozdělených středním žlabem. Zadní čelo kuchyní tvořila vnitřní románsko-gotická hradba s chodbou nástavbou umožňující spojení kuchyní s hodovními síněmi paláců. Jednotlivá podlaží kuchyně byla spojena s touto chodbou schodištěm ve čtverhranném věžovitém přístavku v koutě při západním boku objektu (M. Vilímková, F. Kašička 1976, 67—70). Odvod kouře zde umožňovaly bezpochyby krbové komíny.

Krby se v kuchyních v našem prostředí začínají užívat poměrně pozdě, doloženy jsou až od druhé poloviny 15. století. Zatím byly objeveny pouze v kuchyních umístěných v interierech budov. Návrat kuchyní do obytných staveb byl spojen s rostoucími nároky na bydlení. Na některých novostavbách nebo přestavovaných a rozšiřovaných objektech vzniká několik palácových křídel, která často obklopují pravidelné nádvoří. Samostatná budova kuchyně by zde rušila nebo na ni vůbec nezbyvá místo. Proto se kuchyně umísťuje do přízemí a nižších neobytných pater. Technicky tento proces umožňuje užití krbu, jehož plášť se klene nad vyvýšeným topeništěm a odvádí kouř do komínu v síle zdi (u novostaveb) nebo do kouřovodu ke starší zdi přizděnému (u kuchyní dodatečně vložených do místnosti při přestavbě). Je možné, že se kuchy-

ně s krby umístěné v interierech budov mohly uplatnit i na starších lokalitách s pravidelnou dispozicí, bohužel však z těchto staveb není zatím známá žádná kuchyně.

Mezi novostavby patří Nový Hrad u Jimlína, jehož pravidelné nádvoří uzavírala na severu a západě hradba, na jihu a východě palácová křídla. Kuchyně se nacházela v přízemí východního křídla ve čtvrté místnosti od severu (D. Menclová II/1976, 345—246) (mezi lety 1465—1474).

Z konce 15. století je kuchyně v Kostelci nad Černými Lesy. Byla umístěna do jednopatrového hospodářského křídla na předhradí. Skládala se ze tří za sebou jdoucích místností. První a třetí byly valeně zaklenuté a do prostřední se otvíraly segmentovými pasy. Celá střední prostora — vlastní kuchyně — byla překlenuta mohutným dýmníkem, který ústil do komína v síle zdi ve stěně mezi druhou a třetí místností.

Kuchyně ve věži Huderce na Křivoklátě vznikla současně se stavbou věže mezi lety 1425—1475 v síle její východní zdi. Vstupuje se do ní z pudy přilehlého objektu. Kuchyně je zaklenutá polokruhově valenou klenbou. V severozápadním koutě je v klenbě nad vyvýšeným cihlovým topeništěm původní otvor pro odvod kouře, který směřoval do dnes zaniklého komína, který byl při renesanční přestavbě nahrazen vlašským komínem umístěným na konzolách na severním průčelí věže. Místo dýmníku zde kouř do komína odváděla klenba kuchyně. Naproti topeništi byla ve zdivu dodatečně umístěna chlebová pec (O. Novosadová, D. Líbal, J. Muk 1975, 15—16).

Z doby na přelomu 15. a 16. století pocházejí kuchyně na hradě Strakonice a Bor u Tachova. Na Strakonících se kuchyně nacházela ve druhém patře křídla stojícího mezi komendou a jižním palácem. Zachoval se z ní jen mohutný dýmník ústící do komína v síle zdi, původní rozsah kuchyně není znám. Hrad Bor u Tachova se po pozdně gotické přestavbě skládal ze tří křídel seskupených kolem nepravidelného nádvoří uzavřeného na východní straně hradbou. Kuchyně byla umístěna v komunikačním centru na rozhraní jižního a západního křídla. Zachovala se z ní jen místnost bez náznaku odvodu kouře, který však jistě umožňoval krbový komín (D. Menclová II/1976, 450).

Ve třetí čtvrtině 16. století byla vestavěna kuchyně do prvního patra románského věžovitého paláce na hradě Ostroh (Seeberg). Místnost má nepravidelný půdorys, její hlavní západní část je lehce lichoběžná, na východní straně se připojuje nepravidelně lichoběžná část obsahující zvýšené cihlové, na obvodu kamennými kvádry obložené topeniště. Jeho čelní a pravá boční stěna jsou otevřeny segmentem zaklenutými obloučky. Prostor pod topeništěm je vyklenut z cihel. Nad topeništěm se klene mohutný konický nahoru se zužující dýmník (L. Lancinger, D. Líbal, M. Heroutová, A. Lišková 1975, 47—48).

Zvláštním případem jsou kuchyně hradů Orlík nad Vltavou a Lipnice. Zde, ačkoliv byly kuchyně umístěny v palácových budovách, byl užit k odvodu kouře šestiboký (Orlík) a osmiboký (Lipnice) komín. Obě jsou proto umístěny v horních patrech budov.

Kuchyně Orlíku nad Vltavou vznikla roku 1514. Mírně lichoběžné nádvoří obklopovaly ze čtyř stran paláce. Kuchyně se nacházela v novém jižním křídle v prvním patře (Menclová II/1976, 451—453). Měla tvar pravouhlého trojúhelníka s obloukovitě vypnutou přeponou, rozdělená byla klenebním pasem na dvě části. V obloukovité stěně byly dva segmentové oblouky, v rozích se v mladší klenbě zachovaly tři trompy, dokládající užití šestibokého komína.

Na Lipnici se kuchyně nacházela v prvním patře pozdně gotického paláce vzniklého ve třicátých letech 16. století přestavbou gotického purkrabství. Mohutný osmiboký komín čněl vysoko nad někdejší střechu budovy až do

roku 1916, kdy jej s sebou strhla zřícená boční zeď sousední velké věže. Na zachované stěně kuchyně se dodnes zachoval segmentový pás s koutovými pilíři (J. Eliáš, D. Líbal, M. Heroutová, A. Lišková 1975, 187—189).

Z vnitřního vybavení hradních kuchyní jsou známá topeniště a pece. Zvýšená topeniště umožňovala lepší přístup k ohni a usnadňovala manipulaci s nádobami, rošty apod. Jejich konstrukce je různá: kamenný věnec vyplněný hlinou (Cheb), topeniště postavené z kamenů (Vizmburk), vytesané ze skály (Rotštejn) nebo vyzděné z cihel (Ostroh, Křivoklát-Huderka). Pece v kuchyních jsou dvojího druhu. Ve starším období (Cheb — konec 12. století a Týřov — před polovinou 13. století) jsou to volně stojící kopulové pece, na pozdně gotických objektech (Křivoklát-Huderka mezi lety 1475—1525, Jindřichův Hradec kolem roku 1500, Ostroh třetí čtvrtina 16. století) jsou pece zabudovány v síle boční zdi nebo plenty k této zdi připojené.

„Současný výzkum hradů je charakterizován komplexním přístupem k problematice. Hrad je zkoumán jako složitý komplex formovaný celou řadou vlivů a funkcí, vzájemně se prolínajících. Jde především o funkci residenční, vojenskou a ekonomicko-správní“ (T. Durdík 1981, 8). Právě otázce hospodářské úlohy a běžného života hradu byla dosud věnována nejmenší pozornost. Cílem příspěvku bylo přispět na základě současného stavu bádání k rozšíření znalostí o každodenním životě hradu. Doufám, že archeologické výzkumy, povrchové i stavebně-historické průzkumy stejně jako studium ikonografických a archivních materiálů přinesou ke sledované problematice ještě mnoho nových poznatků.

Literatura

- Durdík T., 1981: Problematika výzkumu hradů v Čechách. AH 6, 7—13.
— 1984: České hrady. Praha.
Eliáš J., Líbal D., Heroutová M., Lišková A., 1975: Hrad Lipnice. SÚRPMO Praha.
Hejna A., 1974: Bradlo u Hostinného nad Labem, příspěvek k výzkumu opevněných sídel v severovýchodních Čechách. Pa LXV, 365—418.
— 1981: Výsledky archeologického výzkumu pozdní doby přemyslovské v severovýchodních Čechách. AH 6, 19—33.
Janská E., 1965: Hrad Jana Roháče z Dubé Sion. Sborník oblastního musea v Kutné Hoře č. 6—7, řada A, 5—72.
Kašička F., 1981: Státní hrad Klenová — stavební vývoj a nové kulturní využití památky. AH 6, 89—101.
Kašička F., Vilímková M., 1976: Císařská kuchyně Pražského hradu. ZPP, 67—70.
— 1928: A Jerussálemi Szent János-lovag-rend Magyarországon. II. Budapest.
Knop K., nepublikovaná práce
Lacinger L., Líbal D., Heroutová M., Lišková A., 1975: Hrad Ostroh u Chebu. Stavebně historický průzkum. SÚRPMO Praha
le Goff J., 1964: La civilisation de l'occident médiéval. Paris
Menclová D., 1976: České hrady. Praha
Novosadová O., Líbal D., Muk J., 1975: Hrad Křivoklát. Věž Huderka. Stavebně historický průzkum. SÚRPMO Praha
Sedláček A., 1890: Hrady, zámky a tvrze království českého VII. Praha
Sokol J., 1966: Cheb. Městská památková rezervace a hrad. Cheb
Vilímková M., Muk J., Muková J., 1976: Jindřichův Hradec. Stavebně historický průzkum. SÚRPMO Praha
Violet le Duc., 1978: Encyclopédie médiévale. Paris

Abriß der Entwicklung der tschechischen Burgküche

Die Zubereitung der Speisen verlief ursprünglich offenbar unmittelbar in den Wohnräumen der Gebäude. Die Entwicklung der Wohnkultur und das Streben des Adels, seine Superiorität zur Schau zu stellen, wozu gerade die Zubereitung, Menge und Qualität der Speisen die beste Gelegenheit boten, führten zur Entstehung der Küche als selbständigem Raum (le Goff J. 1964, 439). Form und Lage der Küche beeinflussten auch die Art des Rauchabzugs. Aus den ältesten Küchen führte man den Rauch entweder durch einfache Öffnungen in den Umfangmauern oder mit Hilfe von Rauchabzügen ab, die über der Feuerstätte oder dem Ofen lagen. Als Beispiel kann hier eine Küche vom Ende des 12. Jahrhunderts im Erdgeschoß der Stauer-Pfalz in Eger dienen, die mit einem Ofen, 5 erhöhten Feuerstätten und einer Zisterne ausgestattet war (J. Sokol 1966, 5—8), oder die Küche aus der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts auf Burg Bradlo bei Hostinné, die neben einem Wohnraum lag und eine Feuerstätte in einer Nische besaß.

Nachdem der Küchenbetrieb Lärm, Rauch, Gerüche aller Art mit sich brachte und nicht einmal die Brandgefahr zu unterschätzen war, führte das Streben nach Abteilerung der Küche von den Wohnräumen zur Entstehung der Küche als selbständigen Gebäudes. Sie bleibt jedoch in knapper Nähe der Paläste, weil man das Essen warm servieren mußte. Selbständige Küchen, die bei uns vor der Mitte des 13. Jahrhunderts erscheinen, existieren gleichzeitig mit Küchen, die im Interieur der Gebäude lagen. Nach den bisherigen Kenntnissen hat es jedoch den Anschein, als hätte man bis in die zweite Hälfte des Jahrhunderts selbständigen Küchen den Vorzug gegeben, die erst mit dem Antreten der Renaissance verschwinden. Zu den selbständigen Küchen mit Rauchbetrieb gehören mit Ziegeln und Steinen ausgekleidete Grubenhäuser mit Herden aus der Zeit vor der Mitte des 13. Jahrhunderts: Na Týřově, offenbar die erste Phase der Küche auf Vizmburk aus der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts und die Küche mit Feuerstätte in dem kleinen Zubau eines Stockwerkbaus auf Sion aus den Jahren 1426—1427.

Seit der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts sind Küchen mit Rauchabzug durch achteckige Kamine bekannt. Die über den Küchenraum hervorragenden Schornsteine ermöglichten den vollendeten Abzug des Rauches. Der viereckige Küchengrundriß wurde mit Hilfe von vier Eckentrompen in ein Achteck verwandelt. Die Küchenwände wurden in der Regel mit auf Eckpfeilern ruhenden Segmetbändern versteift, welche die Last des Oktogons trugen. Achteckige Schornsteine befanden sich auf Burg Kámen (um 1300), auf der Felsenburg Rotštejn war die diesem Typ entsprechende Küche aus dem Fels ge- (2. 1/2 des 13. Jh.), auf Kozi Hrádek (1. 1/2 14. Jh.), auf Vizmburk (1. 1/2 15. Jh.), auf Roupov (2. 1/2 15. Jh. — Wende des 15. und 16. Jh.), wo ein an den Ecken mit Rippen versteifter und von einem prismatischen, sich nach oben zu verjüngenden Ansatzstück beendeter Kamin bis heute erhalten blieb (D. Menclová II/1976, 142—143); auf Křivoklát gab es zwei Küchen dieses Typs (zwischen 1476—1525 — D. Menclová II/1976, 432—433), auf Švihov (Wende des 15. und 16. Jahrhunderts), auf Burg Kost (zwischen 1494—1524), auf Dobronice (Anfang des 16. Jahrhunderts).

Neben achteckigen Kaminen ist aus der Spätgotik noch eine weitere Art des Rauchabzugs belegt, der es — wenn auch unter bestimmten Bedingungen — ermöglichte, über der Küche ein Stockwerk zu erbauen. Statt eines zentralen Kamins verwendet man mehrere Kamine, auf Jindřichův Hradec sind es vier in den Gebäudeecken, auf Klenová drei in der Mitte der Seiten (diese Küche ist der Randraum eines größeren Gebäudes).

Die Zubereitung der Speisen erforderte häufig einen größeren Raum, als ihn die Küche selbst bot. An einer Reihe von Fundorten ist eine Bindung der Küche an weitere Räume belegt: dem Küchenbetrieb dienten beide Räume im Erdgeschoß des Palastes zu Eger, in Vizmburk war die Küche mit dem nördlichen Raum des Nordost-Objekts verbunden, zur erhaltenen Küche in Křivoklát gehörte eine Kammer mit Tonnengewölbe, zur Küche auf Raupov ein Flur. Belegt sind auch ganze Küchenflügel: auf Rábí (1. 1/2 14. Jh.) enthielt dieser die Küche, den Gang und einen unterkellerten Raum (L. Lancinger, D. Libal 1970, 52), auf Kost (1377) zwei Räume und einen Keller (K. Knop), auf Eger (zwischen 1475—1490) besaß dieser Flügel sechs Räume (J. Sokol 1966, 9), auf der Prager Burg lag die Küche in einem zweitraktigen Gebäude (letzte zwei Jahrzehnte des 15. Jh. — F. Kašička, M. Vilímková 1976, 67—70).

Relativ spät beginnt man bei uns in den Küchen offene Herde zu verwenden, die erst seit der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts belegt sind. Vorläufig wurden sie nur in Küchen entdeckt, die in Innenräumen der Gebäude lagen. Die Rückkehr der Küchen in Wohnbauten war mit den steigenden Ansprüchen an das Wohnen verbunden. An manchen neugebaute oder umgebauten und erweiterten Objekten entstehen mehrere Palastflügel, die häufig einen regelmäßigen Hof umgeben. Ein selbständiges Küchengebäude hätte gestört oder keinen Platz gefunden. Deshalb wurde die Küche im Erdgeschoß oder in tieferen, unbewohnten Etagen angebracht. Dieser Vorgang ermöglichte in technischer Hinsicht die Verwendung offener Herde, deren Mantel sich über der erhöhten Heizstelle wölbte und den Rauch in Mauerstärke (bei Neubauten) oder durch den an der älteren Mauer angebrachten Rauchabzug (bei nachträglich im Zuge von Umbauten zugebauten Küchen) abführte. Zu den Neubauten gehören Nový Hrad bei Jimlín (1465—1474), Kostelec nad Černými Lesy (Ende 15. Jh.) und die Küche im Huderka-Turm auf Krivoklát (1425—1475). Bei Umbauten entstanden Küchen in Strakonice und Bor bei Tachov (Wende 15. und 16. Jh.) und Ostroh (3. 1/4 16. Jh.). Ein Sonderfall sind die Küchen auf Hrad Orlik nad Vltavou (1514) und in Lipnice (30er Jahre 16. Jh.). Obwohl diese hier in Palastgebäuden lagen, wurde zum Rauchabzug ein sechseckiger (Orlik) und achteckiger (Lipnice) Kamin verwendet. Beide Küchen wurden deshalb in den oberen Stockwerken der Gebäude untergebracht.

Von Inneneinrichtungen der Küchen sind Feuerstätten und Herde bekannt. Erhöhte Feuerstätten ermöglichten einen besseren Zutritt zum Feuer und erleichterten die Manipulation mit Geschirr, Rosten u. a. Konstruiert waren sie verschiedenartig: steinerner, mit Lehm gefüllter Kranz (Eger), aus Steinen erbaute Heizstätte (Vizmburk), aus dem Felsen gehauen (Rotštejn), aus Ziegeln gemauert (Ostroh, Krivoklát-Turm Huderka). Küchenöfen gibt es zweierlei: In der älteren Zeit (Eger, Týřov) waren es frei stehende Kuppelherde, an spätgotischen Objekten (Křivoklát-Turm Huderka, Jindřichův Hradec, Ostroh) wurden die Öfen in der Stärke der Seitenwand oder der an diese Wand angeschlossenen Blende eingebaut.