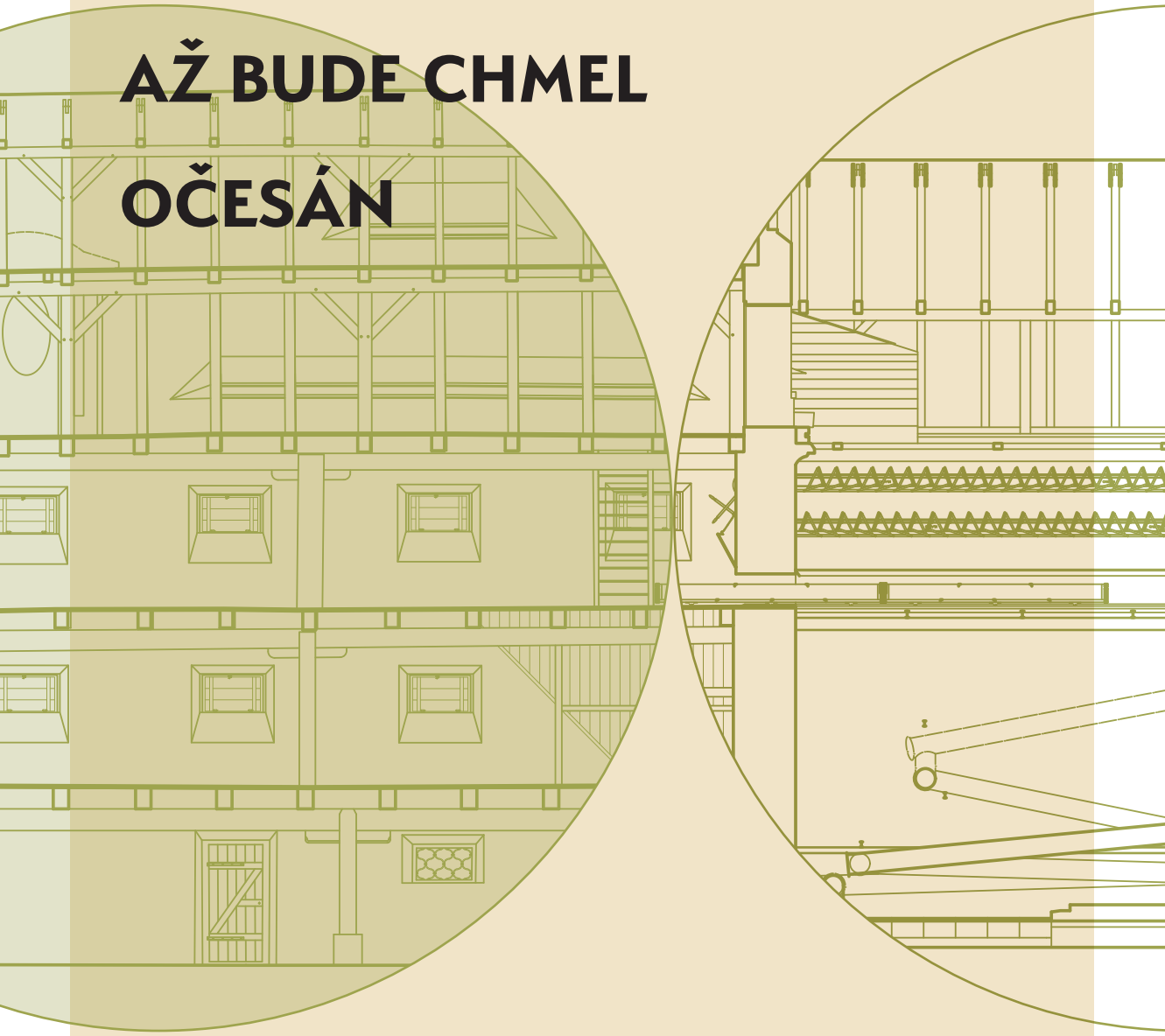
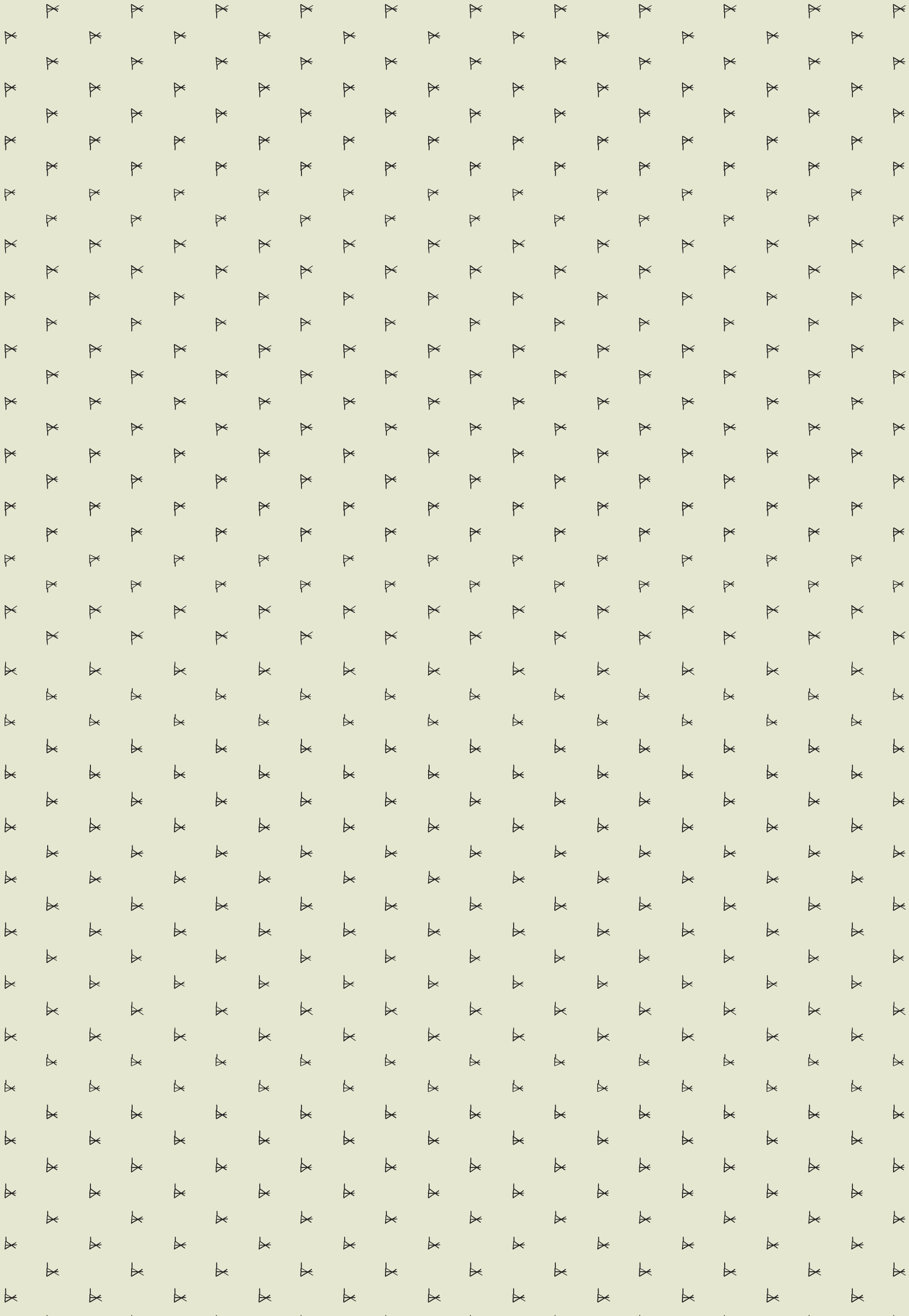
PIVA DŽBÁN BUDE DÁN, AŽ BUDE CHMEL OČESÁN

Historické stavby sloužící pro zpracování chmele

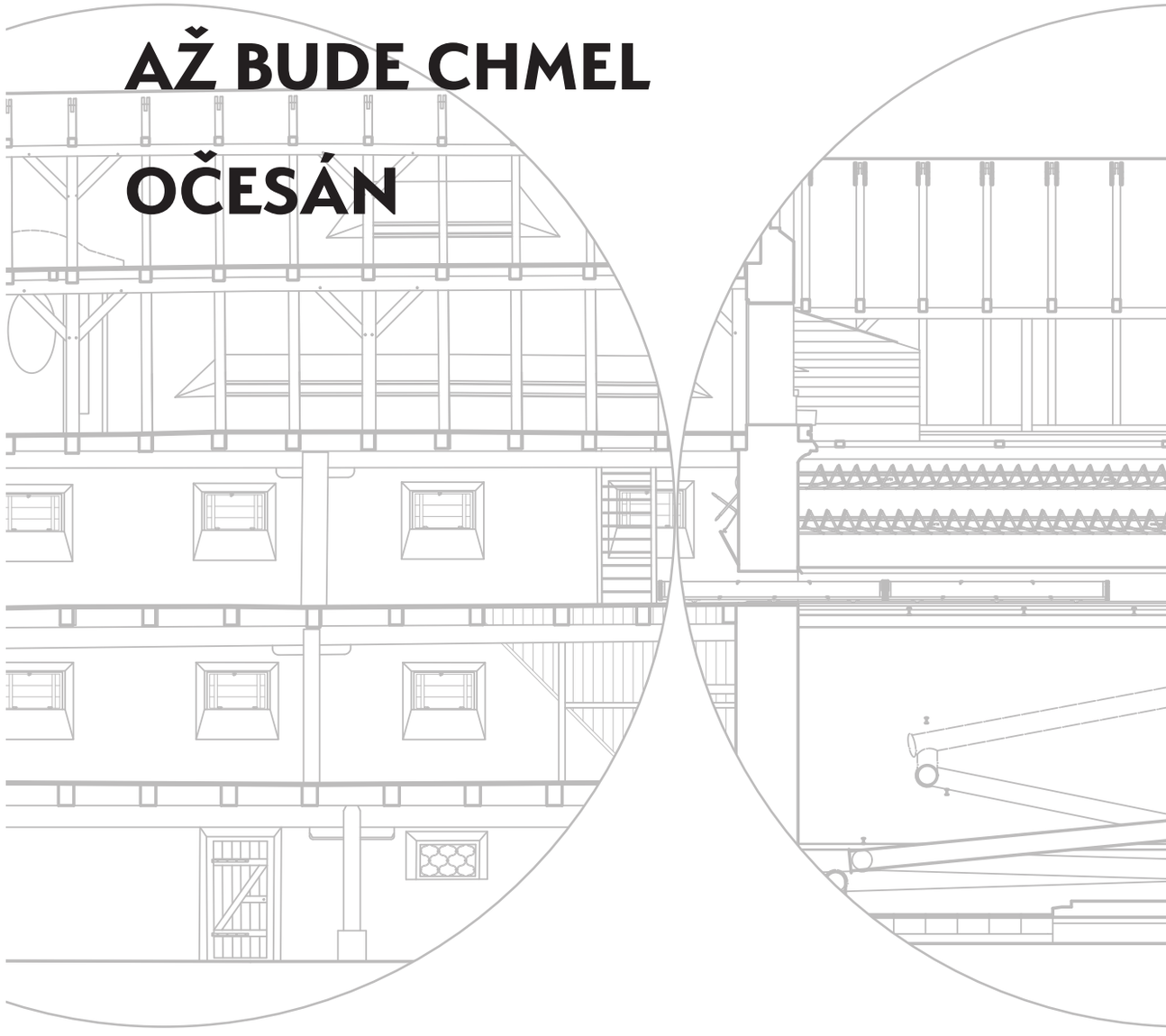


Lucie Radová a kolektiv



PIVA DŽBÁN BUDE DÁN, AŽ BUDE CHMEL OČESÁN

Historické stavby sloužící pro zpracování chmele



Lucie Radová a kolektiv

Lektorovali: Mgr. Vojtěch Pojar a Ing. Milan Starec

Publikace vznikla v rámci projektu aplikovaného výzkumu MK ČR Národní a kulturní identity Dokumentace historických staveb sloužících pro zpracování chmele, DG 16P02B021. Řešitelé: Národní památkový ústav, územní odborné pracoviště v Ústí nad Labem a Univerzita Jana Evangelisty Purkyně v Ústí nad Labem, Filozofická fakulta.

© Lucie Radová, Roman Švec, Jiří Kaláb, Miroslav Papoušek, 2019
© Národní památkový ústav, územní odborné pracoviště v Ústí nad Labem | ISBN: 978-80-85036-72-5 (NPÚ, Ústí nad Labem)
© Filozofická fakulta Univerzity Jana Evangelisty Purkyně v Ústí nad Labem | ISBN: 978-80-7561-226-7 (UJEP, Ústí nad Labem)
Ilustrations © Lucie Radová, Petr Bažant, Roman Švec, David Skalický, Jan Horák, Miroslav Kaláb, Jiří Papoušek.

„Piva džbán bude dán,
až bude chmel očesán…"

Jedním z nejfrekventovanějších sousloví ve veřejném prostoru je dnes „rozdělená společnost". Definuje se tak současný svět, v němž je hledání společné shody nad většinou témat obtížné, ne-li nemožné. Rozdělují nás názory na domácí i zahraniční politiku, na postavení mužů a žen, na výchovu dětí, na roli církve, na důchodovou reformu a řadu dalších témat. A tak je česká pivní kultura,[1] kterou často považujeme za historickou součást naší národní identity, možná jedním z mála témat, která nás naopak spojují. Úspěch českého pivovarnictví by ovšem nebyl myslitelný bez českého chmele – ikonické plodiny, „zeleného zlata", jehož pěstování a zpracování v minulosti ovlivňovalo životy tisíců lidí. Ve chmelařských oblastech se zásadně podepsalo na podobě krajiny i sídel a svůj odraz našlo – jak dokládá název naší publikace, který jsme si vypůjčili z písně česáčů chmele z 19. století – i v lidové slovesnosti.

Rádi bychom poděkovali zástupcům obecních samospráv dotčených obcí za poskytnutí informací a materiálů. Zvláštní dík patří všem vlastníkům, kteří umožnili pořídit příslušnou dokumentaci svých objektů, jakož i dalším osobám především za poskytnutí ikonografických materiálů. Výsledná podoba knihy by nemohla vzniknout bez cenných rad Vladimíra Valeše a Nadi Žurkové z Chmelařského muzea Žatec a Ing. Vladimíra Nesvadby, Ph.D. z Chmelařského institutu. V neposlední řadě je třeba poděkovat recenzentům knihy Mgr. Vojtěchovi Pojarovi a Ing. Milanu Starcovi za podnětné připomínky.

1 Termín je nutné vnímat v širokých souvislostech jako odraz mnohavrstevného historického procesu, v jehož centru je zachování a předávání tradice vaření piva se všemi jeho technologickými, historickými, hospodářskými a společenskými souvislostmi a dopady. Za pivní kulturu zcela jistě nelze považovat prostou konzumaci nápoje v restauračním zařízení.

OBSAH

ÚVOD / 10

KNĚŽEVES / 32

LIBĚŠICE / 38

LOUNKY / 42

MĚCHOLUPY / 48

RYBŇANY / 54

SOBĚCHLEBY / 60

STEKNÍK / 66

TRNOVANY / 72

TRŠICE / 82

ZUBRNICE / 86

SHRNUTÍ / 90

SEZNAM LITERATURY / 92

Chmelové stavby
náhled dat projektu:
https://arcg.is/0qC811

https://www.facebook.com/chmel.cz/

ÚVOD

Nahoře: Siřem, sušárny chmele v jižní části obce.

Na počátku našeho výzkumu stálo zjištění, že stovky nenávratně zanikajících sušáren chmele na Žatecku, Lounsku, Rakovnicku a Roudnicku zcela unikají širšímu badatelskému zájmu. Současná odborná literatura se v některých případech zmiňuje o jejich existenci,[1] publikace, které považujeme pro lidovou architekturu za základní, o nich však mlčí.[2] Stavby sloužící pro sušení chmele jsou přitom mimořádně hodnotnou součástí stavebního fondu českých vesnic. Jejich velikost, hmotové řešení i řada detailů dávají vesnicím ve sledovaném území specifický a od jiných území naší vlasti zcela odlišný charakter. Připočteme-li k tomu skutečnost, že těchto objektů jsou dochovány stovky,[3] je jejich odborné opomíjení minimálně zarážející. Vzhledem ke komplikovanému historickému vývoji v českoněmeckém pohraničí, obecně nazývaném „Sudety“, kam část chmelařských obcí spadá, spolu s totální změnou způsobu hospodaření, ke které došlo ve druhé polovině 20. století, je zřejmé, že život těchto objektů se nenávratně chýlí ke svému konci. Jsme pravděpodobně poslední generací, která je může v takovém rozsahu dokumentovat in situ. Jejich zánik bude mít dopad nejen na podobu vesnic, ale bude znamenat také definitivní ztrátu jejich výpovědní hodnoty. Cíl našeho výzkumu byl v tomto směru poněkud neambiciózní – co nejjednodušším způsobem uchovat alespoň elementární informace o existenci a podobě těchto objektů a pokusit se definovat změny ve vývoji technologie zpracování chmele, ke kterým docházelo v námi sledovaném období, tzn. od poloviny 19. století do začátku druhé světové války. Čím hlouběji jsme během našeho výzkumu pronikali do málo známé problematiky českého chmelařství,[4] tím naléhavěji se objevovala i další otázka: Co, nebo spíše kdo stojí za jeho úspěchem?

Náš výzkum byl jasně časově omezen, přesto nebylo možné se při něm vyhnout i přesahům do starších období. Za nejstarší listinu, v níž je zmiňována existence a využívání chmele na našem území, byla nejčastěji považována listina Vratislava II. z roku 1090, v níž věnuje desátek z chmele z celé země nově založené Vyšehrad-

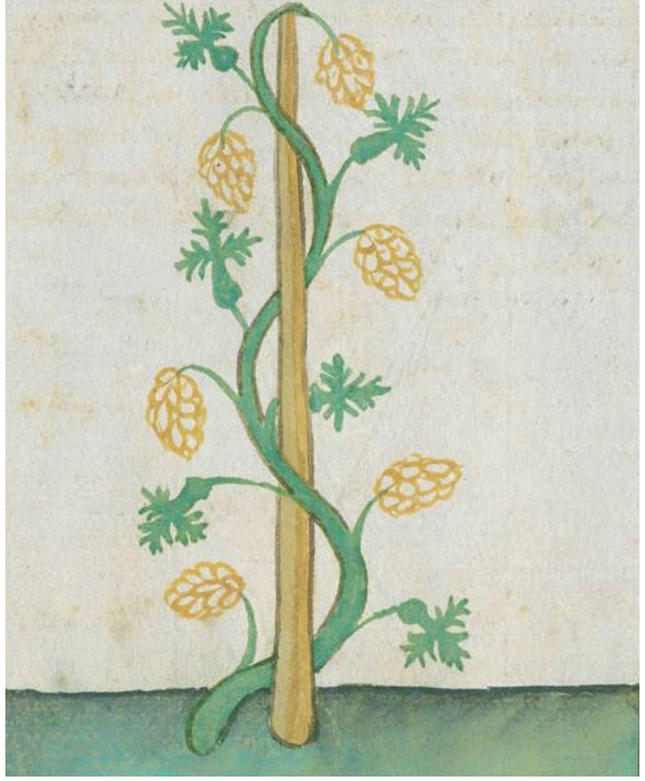
Nahoře: Chmelnice u Ročova (okr. Louny).

1 Např. Pešta, Jan, *Encyklopedie českých vesnic IV. Ústecký kraj*, Praha 2008; Žižka, Jan, *Hospodářské dvory bývalých panství v Čechách*, Praha 2018. Výjimkou jsou starší a dosud nepřekonané studie Zdeňka Tempíra, Josefa Křivky a Ladislava Štěpánka.

2 Máme na mysli zejména publikaci Vařeka, Josef – Frolec, Václav, *Lidová architektura*, Praha 2007.

3 Přehled staveb zdokumentovaných v rámci plnění výzkumného úkolu přináší mapová aplikace dostupná z: https://arcg.is/0qC811.

4 Pod termínem „české chmelařství“, popř. „český chmel“ máme na mysli chmel, který byl vypěstovaný na území dnešní České republiky. Termín nemá žádnou spojitost s národností pěstitelů, obchodníků, sedláků či obyvatel v chmelařských oblastech.



Vlevo nahoře: Nejstarší vyobrazení chmele z doby kolem roku 1300 v Saském zrcadle. Zdroj: https://digi.ub.uni-heidelberg.de/diglit/cpg164/0029/image.

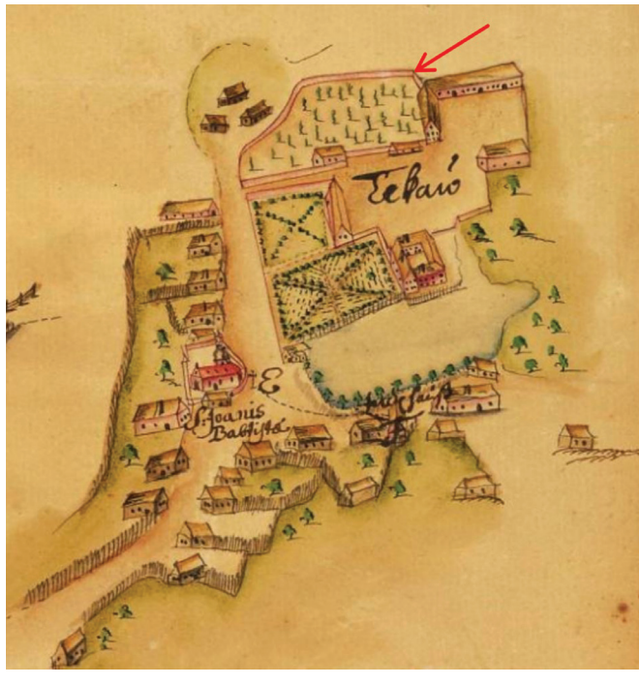
Vlevo dole: Vyobrazení tyčové chmelnice na grafice neznámého autora, datováno 1501–1525. Zdroj: http://diglib.hab.de?grafik=graph-res-a-171-recto.

Vpravo: Nejstarší vyobrazení chmele pnoucího se kolem tyče v Herbáři Johannese Hartlieba z roku 1462. Zdroj: https://digital.staatsbibliothek-berlin.de/werkansicht?PPN=PPN620313544&DMDID=DMDLOG_0001&PHYSID=PHYS_0172&view=overview-toc.

ské kapitule.[5] Německá literatura 19. století[6] však znala i starší zmínku. Je opět z královské listiny, tentokrát je jejím původcem Břetislav I., který Staroboleslavské kapitule v roce 1030[7] věnuje desátek z chmele pěstovaného na královském dvorci v Žatci.[8] V této době tedy již pro naše území můžeme předpokládat cílené a kulturní pěstování chmele, který je důležitou surovinou pro výrobu piva, prodlužující díky svým vlastnostem jeho trvanlivost.[9]

Uvažujeme-li o chmelařství před polovinou 19. století, je nutné mít na paměti, že se pohybujeme v období, kdy technická omezení neumožňují pěstovat tuto plodinu na větších rozlohách a s případnými přebytky pak obchodovat.[10] Zásadní limity jsou tři – neschopnost chmel usušit a po delší dobu skladovat, omezená dopravní infrastruktura a nedostatek pracovních sil.[11] Chmelnice jsou proto rovnoměrně rozmístěny po celém území, a to i v polohách, které pro pěstování neposkytují ideální podmínky. Dokládají to hospodářské instrukce ze druhé poloviny 16. a první poloviny 17. století, které jsou ideálním pramenem pro alespoň základní ozřejmění fungování chmelařství. V souladu s jejich požadavky byl dohledem nad chmelnicemi pověřen sládek, jeho nejdůležitější povinností bylo zabezpečit, aby měl každý z pivovarů dostatek vlastního chmele a nemusel jej kupovat. Sládek zároveň musel dohlížet na práce na chmelnicích, které se měly pravidelně řezat, rýt a tyčit. Důležitou povinností byla kontrola a doplňování sádě. Dalším uváděným úkolem bylo všechny práce správně načasovat.[12] Obsahově velmi obdobná nařízení přitom existovala jak pro městské prostředí,[13] tak i pro komorní statky.[14]

Zásadní zvrat ve chmelařství přichází po třicetileté válce. Válečné útrapy, plenění území a hromadné odchody obyvatel měly po ukončení konfliktu fatální dopad nejen na chmelařství, ale na celé zemědělství. Kritická situace v této době je dokládána celou řadou pramenů. Pro městské prostředí ji lze přiblížit na příkladu Žatce, kde bylo opuštěno minimálně 127 chmelnic.[15] Podobnou situaci ve venkovském prostředí na Lounsku barvitě zachytil Jan Veselý,[16] a to včetně popisu zpustlých vinic a chmelnic a opuštěných statků. Jím uvedené prameny, pro druhou polovinu 17. století zejména šlechtické testamenty, mluví o chmelnicích sice funkčních, ale stále ještě pustých a po válce neobnovených. Dále potvrzují i další, pro dokumentování vývoje českého chmelařství minimálně v Žatecké oblasti mimořádně důležitou informaci o tom, že až po 30leté válce zde začíná chmelařství výrazně převažovat nad vinařstvím.[17] Kromě stoupající prestiže žateckého



Nahoře: Chmelnice v Děkově (okr. Rakovník) na plánu obce z roku 1727. Zdroj: http://www.veduty.cz/veduty/.

5 Šmelhaus, Vratislav, *Vývoj zemědělské výroby v českých zemích v době předhusitské*, Praha 1980 (= Prameny a studie Zemědělského muzea č. 21), s. 32.

6 Této listiny, mimořádně důležité pro dějiny českého chmelařství, si už v roce 1874 povšiml Conrad Lamprecht. Srov. Lamprecht, Conrad, *Der Hopfen*, Breslau 1874, s. 9.

7 Sama listina se datuje do 30–40. let 11. století. Srov. Žemlička, Josef, *Čechy v době knížecí* (1034–1198), Praha 1997, s. 179. Podle Žemličky se jedná o pozdější falzum. V další odborné regionální literatuře (např. Křivka, Josef, *Územní rozšíření a plocha chmele v Čechách od poloviny 17. do poloviny 19. století*, Litoměřicko 7, 1970, s. 45–69.) se proto můžeme setkat i s jinou datací.

8 Basařová, Gabriela – Hlaváček, Ivo, *České pivo*, Pacov 1998, s. 273.

9 Hozeski, Bruce, W., *Hildegard's Healing Plants: From Her Medieval Classic Physica*, Boston 2002, s. 56.

10 Prodej chmele v tomto období probíhal omezeně, v rozsahu nesrovnatelně nižším než v námi sledovaném období druhé poloviny 19. a první poloviny 20. století. Privilegia Jana Lucemburského udělená v roce 1325 saské Pirně však již v této době dokládají vývoz chmele po Labi (Plavec, Michal, *Vývoz piva a surovin k jeho výrobě po Labi do Saska. Několik poznámek k českému exportu od dob nejstarších do konce třicetileté války*, in: Veselý, Martin (ed.), *Orosené dějiny*, Ústí nad Labem 2019 s. 43–54). Pro druhou polovinu 16. století také existují zmínky o prvních překupnících vykupujících v Žatci chmel za účelem jeho prodeje v Německu (*Svědectví z morového času. Kniha svědeckých výpovědí u městského soudu v Žatci z let 1580–1587*, (ed.) Roedl, Bohumír, Praha 2003, s. 57).

11 Nedostatek pracovních sil byl částečně „kompenzován" robotní povinností poddaných.

12 Instrukce Frýdlantská z r. 1628. Viz *Archiv český, čili, Staré písemné památky české i moravské, sebrané z archivů domácích i cizích. Díl XXIII, Řády selské a instrukce hospodářské 1627–1698*, (ed.) Kalousek, Josef, Praha 1906 (dále jen AČ XXIII), s. 43, 60 a 89. Podobně i Instrukce Černínská z r. 1648 Srov. AČ XXIII, s. 199. Studie vypracovaná v rámci plnění výzkumného úkolu prokázala, že podobné požadavky platily i pro schwarzenberské statky (Pávek, Vít, *Schwarzenberská panství Nový Hrad a Postoloprty,* rukopis, uloženo na NPÚ ÚOP v Ústí n. L.).

13 Z instrukce Rakovnické o hospodářství z r. 1751. Viz *Archiv český, čili, Staré písemné památky české i moravské, sebrané z archivů domácích i cizích. Díl XXIV, Řády selské a instrukce hospodářské 1698–1780*, (ed.) Kalousek, Josef, Praha 1908, s. 339.

14 Instrukce na panstvích komorních 1603–1702. Viz *Archiv český, čili, Staré písemné památky české i moravské, sebrané z archivů domácích i cizích. Díl XXII, Řády selské a instrukce hospodářské 1350–1626*, (ed.) Kalousek, Josef, Praha 1905, s. 411.

15 Bílek, Tomáš V., *Dějiny konfiskací po roce 1618*, část II, Praha 1883.

16 Veselý, Jan, *Geschichte der fürstlich Schwarzenberg'schen Domaine Postelberg einschliesslich Priesen, Ferbenz, Lišau*, Praha 1893. V okolních obcích, které nebyly součástí schwarzenberského dominia, byla situace obdobná, k tomu např. Roedl, Bohumír, *Tuchořice, Nečemice a Třeskonice*, Tuchořice 2014, s. 22; Mareš, Jan, *Bitozeves: Nehasice, Tatinná, Vidovle,* Bitozeves 2018, s. 30.

17 Roedl, Bohumír, *Vinohradnictví v Žatci do začátku třicetileté války*, Časopis Společnosti přátel starožitností 116, č. 1, 2008, s. 29–38.

chmele[18] ve světě v tomto hrály důležitou roli také klimatické změny a nástup tzv. malé doby ledové s výrazným poklesem teplot.[19]

Chmelařství se ve druhé polovině 18. a první polovině 19. století nadále věnují měšťané (kromě Žatce, Loun, Rakovníka a Úštěku písemné prameny dokládají i četné aktivity měšťanů roudnických nebo mosteckých), sedláci a v některých částech námi sledovaného území také církev (např. liběšičtí jezuité).[20] Nade všemi přesto dominuje chmelařství vrchnostenské. Zejména aktivita Schwarzenbergů na severočeských panstvích byla v tomto směru mimořádná, neboť ovlivnila i způsob hospodaření na jejich jihočeském dominiu. V severozápadních Čechách vlastnili od roku 1662 panství Mšec, jehož produkce chmele však byla v poměru k velikosti všech pivovarů zcela bezvýznamná. Neúspěšná snaha získat v 60. letech 17. století také Nový Hrad v Jimlíně obrátila jejich pozornost k Postoloprtům, které kupují v roce 1692 a jež se vzápětí stalo centrem jejich severočeského panství.[21] Zkušenost se zdejším chmelařstvím vedla k postupnému poznání, že dosud provozované chmelařství na jihočeských panstvích je zcela nerentabilní. Důsledkem toho byla likvidace chmelnic (v této oblasti Janem ze Schwarzenbergu v roce 1789).[22] Zvýšený zájem naopak směřoval do severozápadních Čech, kde ve vyhlášených chmelařských lokalitách kupují další velkostatky – v roce 1803

Nahoře: Divice (okr. Louny), centrum správy schwarzenberského statku. V popředí výparník nad hvozdem v hospodářské části statku, v pozadí gotická věž původní tvrze.

Dole: Obec Stvolínky s tyčovými chmelnicemi na vedutě Johanna Venuta z roku 1819. Zdroj: https://picryl.com/media/das-zum-leitmeritzer-bistum-gehorige-schloss-und-staedtchen-drum-na-emlich-kreises-eda939.

18 "Nejlepší chmel rodí česká země," konstatuje Bohuslav Balbín v roce 1681. Srov. *Bohuslav Balbín. Krásy a bohatství české země*, (edd.) Businská, Helena – Tichá, Zdeňka, Praha 1986, s. 144.

19 Brázdil, Rudolf – Kotyza, Oldřich, *History of Weather and Climate in the Czech Lands IV: Utilisation of Economic Sources for the Study of Climate Fluctuation in the Louny Region in the Fifteenth-Seventeenth Centuries*, Brno 2000, s. 109.

20 Informace vychází z archivního průzkumu Markéty Holubové, zpracovaného v rámci grantového úkolu. Rukopis *Kryštof Fišer a chmelařství*, který je výstupem archivního bádání, je uložen na NPÚ ÚOP v Ústí n. L.

21 Informace vychází z archivního průzkumu Víta Pávka, zpracovaného v rámci grantového úkolu. Rukopis *Schwarzenberská panství Nový Hrad a Postoloprty,* který je výstupem archivního bádání, je uložen na NPÚ ÚOP v Ústí n. L.

22 Křivka, Josef, *Zánik chmelařství na schwarzenberských velkostatcích v 2. polovině 18. století*, Jihočeský sborník historický 23, 1964, s. 16.

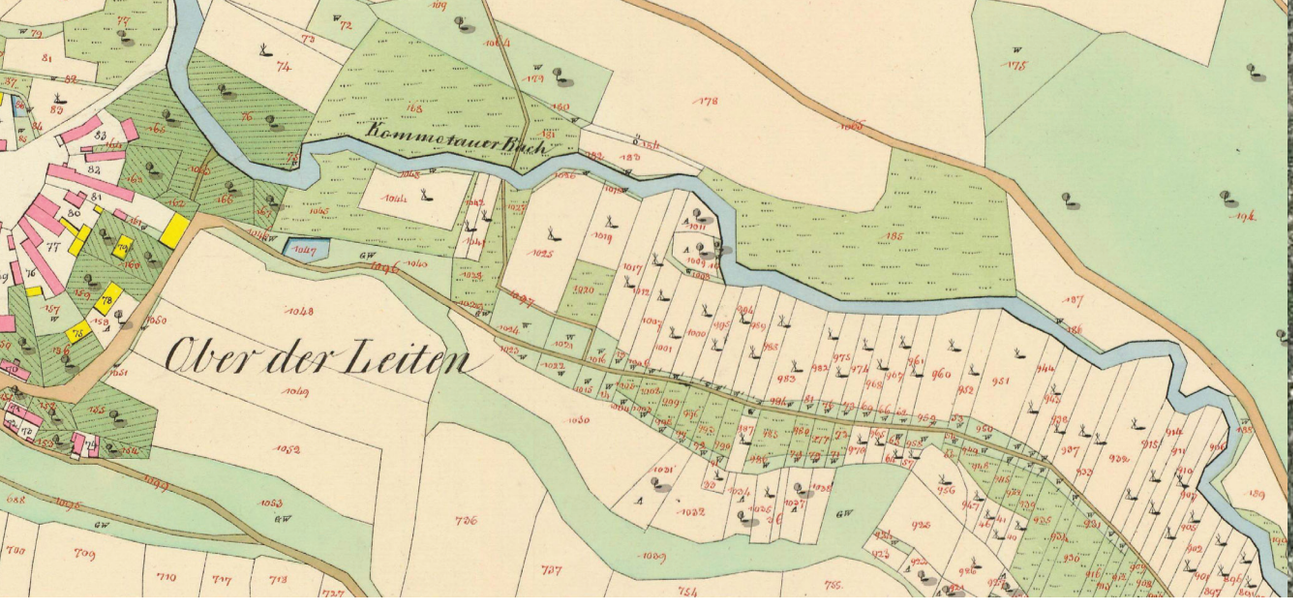
Nahoře: Pohled chmelnice před schwarzenberským pivovarem v Postoloprtech (okr. Louny).

Cítoliby, Lenešice, Divice a Domoušice a v roce 1812 Nečemice.[23] Schwarzenbergové tak v první polovině 19. století dominovali severočeskému chmelařství. Jejich cílená snaha zvyšovat produktivitu zemědělské výroby, podporovaná vzděláním a inovacemi, zaváděním nových metod a zlepšováním organizace práce, byla úspěšná, produktivita chmelařství rychle rostla.[24] Sedlácké a městské prostředí s malým kapitálem a omezenějším přístupem k inovativním myšlenkám jim dokázalo konkurovat jen obtížně.

Podoba chmelnic v tomto období s velkou pravděpodobností odpovídala tomu, co známe z historických vyobrazení první poloviny 19. století a mapových podkladů (zejména stabilního katastru). Samotné chmelnice mají oproti plochám, na kterých jsou pěstovány jiné plodiny, poměrně malou rozlohu. Jsou umístěny v blízkosti sídel, často přímo „za humny", popřípadě ve větší vzdálenosti, nicméně vždycky tak, aby byly dopravně dostupné. V blízkosti se nachází potok, řeka nebo jiná vodní plocha. Chmelnice jsou tyčové, s výškou tyčí pohybující se v závislosti na podmínkách chmelnice, její poloze i osazenému kultivaru v rozmezí 4–8 metrů, výjimečně jsou ohrazené. Tyče se při sklizni vyjímají a skládají

23 Zatímco v roce 1833 se sklidilo na severočeských panstvích průměrně 372 kg chmele na jedno panství, v padesátých letech to bylo již 808 kg. Pávek, Vít, *Schwarzenberská panství Nový Hrad a Postoloprty,* rukopis, uloženo na NPÚ ÚOP v Ústí n. L.

24 SOA Třeboň, pobočka Český Krumlov, Sbírka rukopisů, sign. 533 (Srov. Jirman, Michal, *Vývoj pěstování chmele ze Schwarzenberské perspektivy*, rukopis uložen na NPÚ ÚOP v Ústí n. L.).



Vlevo nahoře: Bitozeves (okr. Louny). Chmelnice podél toku Chomutovky na Císařském otisku stabilního katastru. Zdroj: ČÚZK.

Vlevo dole: Obec Robeč (okr. Litoměřice) obklopená chmelnicemi na fotografii z počátku 20. století. Zdroj: sbírka starých fotografií p. Zdeňka Fořta.

Vpravo dole: Luká (okr. Olomouc). Chmelnice na historické fotografii z 1. třetiny 20. století.

do charakteristických pyramidálních útvarů, vizuálního prvku, který označuje chmelnice na mapách stabilního katastru.

Osvícenství a jeho reformy, zejména reformy pozemkové, zrušení nevolnictví nebo patenty týkající se dědického práva, měly pozitivní dopad na povzbuzení zemědělské výroby, jejíž produkce rostla. Od začátku 19. století se postupně měnila skladba rostlinné výroby, prosazovaly se nové šlechtěné kultury a uplatňovat se začaly také

nové technologie.[25] Nositelem těchto změn byly především ekonomicky silné velkostatky, které také od první poloviny 19. století zavádějí model střídavého hospodářství, který se až později dostává mezi ostatní rolníky. Chmelnice, do té doby stále více či méně rozptýlené po celém území, proto na většině míst nahrazují jiné, vhodnější plodiny (brambory, řepa, obilí, jetel) a chmelařství se udržuje a rozvíjí jen v těch lokalitách, které mají pro pěstování příhodné podmínky. Jedná se o dnešní Žatecko, Lounsko, Podbořansko, Rakovnicko, Roudnicko, okolí Dubé a části Litoměřicka a Mostecka, ke kterým se v polovině 19. století přidává i moravské Tršicko.

Na počátku mimořádné konjuktury českého chmelařství ve druhé polovině 19. století byly dva impulzy. Prvním bylo vydání robotního patentu, díky němuž získali sedláci zbavení robotní povinnosti více času pro práci na vlastních statcích. Mohli jej nově věnovat péči o chmelnice, náročné na zajištění pravidelné lidské práce, a to nejen během růstu rostliny, ale také při jejím sklízení a sušení. Druhým impulzem byla zvyšující se obliba nových spodně kvašených piv plzeňského typu, pro jejichž vaření byly jemně aromatické chmele nenahraditelné. Snaha zvětšovat rozlohu chmelnic ovšem měla stále stejné mantinely spočívající v limitované možnosti pěstitelů chmel zpracovat a skladovat. V tomto období proto do-

Vlevo: Chmelnice v Čechách na vyobrazení publikace Bilderschatz zur Länder- und Völkerkunde od Alwina Ludwiga Oppela z roku 1894. Zdroj: http://gei-digital.gei.de/viewer/resolver?urn=urn:nbn:de:0220-gd-9335664

Vpravo: Chmelnice u Ostrého (okr. Litoměřice) na historické fotografii z první poloviny 20. století. Zdroj: http://www.deutschefotothek.de/documents/obj/90088274.

chází k zásadním technologickým změnám. Týkaly se především zavádění inovativních postupů při pěstování chmele a jeho následném uchovávání. Cílem našeho výzkumného úkolu, vytyčeného již při formulování zadání, bylo identifikovat nositele těchto nových postupů. Předpokládali jsme přitom, že jejich původci byli buď ti nejvýznačnější pěstitelé (zejména Dreherové nebo Schwarzenbergové), kterým chmelařství přinášelo vysoké zisky, nebo naopak lokální producenti motivovaní snahou maximalizovat výnosy ze svých rozlohou omezených chmelnic.

Chmelařství je natolik specifickým segmentem zemědělské výroby, že jej v našich podmínkách nelze srovnávat s žádným jiným zemědělským odvětvím. Rozdíly se projevují už při samotném zakládání chmelnic, které bylo spojeno s velkými

25 Jindra, Zdeněk a kol., *Hospodářský vzestup českých zemí od poloviny 18. století do konce monarchie*, Praha 2015, s. 147.

Nahoře: Chmelnice u Staňkovic (okr. Louny).

Dole: Chmelnice mezi Stekníkem a Trnovany (okr. Louny).

finančními náklady.[26] Důležitý byl výběr místa s vhodnými přírodními podmínkami, zásadní byl charakter půdy, její struktura, podloží, zrnitost i objem terénu, společně s úrovní spodní vody. Neméně důležitá byla také členitost pozemku, jeho pozice vůči světovým stranám, lokální klima, sluneční expozice a povětrnostní podmínky. S ohledem na důležitost rychlého zpracování chmele po očesání bylo nutné vzít v úvahu také vzdálenost chmelnice od sídla, resp. od usedlosti jejího majitele. To vše mohlo ovlivnit nejen kvalitu pěstovaného chmele, ale i kvalitu následně

Vlevo nahoře: Žaluziové výplně a nakládací vikýř na sušárně chmele.

Dole: Prostory navazující na hvozd a sloužící pro další zpracování usušeného chmele.

Vpravo nahoře: Detail prkna zabraňujícího propadnutí chmele podlahou.

Vpravo uprostřed: Typické provětrávací vikýře na střechách chmelařských staveb.

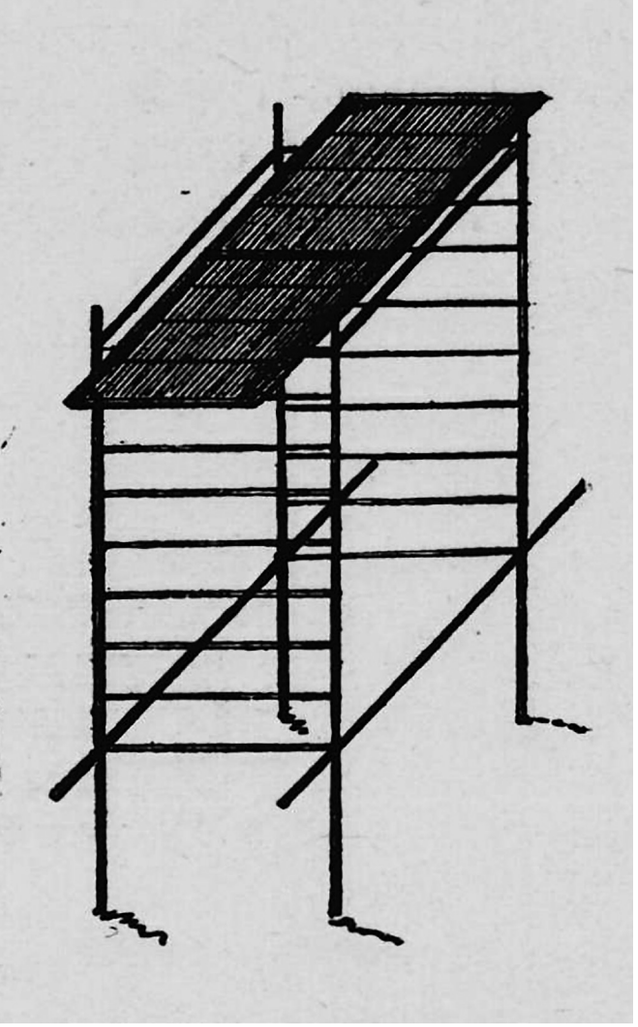
zpracovaného produktu. Všeobecně uznávanou potřebou bylo chránit chmelnice před severovýchodními a severozápadními větry, ideálně přírodní bariérou (jako je tomu např. u chmelnic ve Staňkovicích u Žatce, situovaných pod Blažimskou plošinou, v Trnovanech u Žatce nebo u žateckých chmelnic v historické lokalitě pod Starým vrchem). Není-li možné využít terén, je nutné bariéru zřídit uměle vysazeným stromořadím (tento způsob se uplatňoval zejména v rovinatých částech Roudnicka a Litoměřicka).

Půda měla být písčitá, aby dobře propouštěla vlhkost. To bylo nutné pro dobré zakořenění rostliny a pro její schopnost čerpat spodní vodu. Důležité bylo také stabilní podnebí, v průběhu dne by na chmelnici nemělo docházet k velkým teplotním rozdílům. Apelováno bylo na to, aby chmelnice nebyly zakládány v blízkosti mlýnů, uhelen, kováren a cest, protože prach z těchto provozů chmelnicím škodí.[27] Někteří autoři příruček pro chmelaře také doporučovali zakládat chmelnice na vysušených rybnících.[28] Mimořádně důležitá byla blízkost řeky. Podle některých autorů je to kvůli pravidelným záplavám, které půdu obohacují o důležité živiny, později je zdůrazňován spíše jejich pozitivní vliv na mikroklima chmelnice, ve kterém dokáže chmel ze vzdušné vlhkosti absorbovat část vody důležité pro jeho růst. Tyto podmínky splňují nejvýznačnější chmelařské lokality. Nachází se v krajině kolem Žatce

26 K tomu např. Komers, Antonín Emanuel – Špatný, František, *Ústrojí polnohospodářské, čili Hospodářská správověda*, Praha 1871, s. 106–108.

27 Donát-Pelhřimovský, Jan, *Chmelařství. Za pomoci jiných se zvláštním zřetelem k pěstování na Moravě*, Praha 1888, s. 25–26; Mezírka, Josef, *Hospodář devatenáctého století: návod ku vzdělání půdy, setbě, zvelebení luk, chovu zvířectva ...: nové vydání Messirkova Pokročilého hospodáře*, Praha 1870, s. 223–224; Strádal, Ferdinand, *Podřipský chmelař: krátký nástin o pěstování chmele*, Roudnice nad Labem, 1875, s. 13–15. Definice vhodných podmínek pro založení chmelnice se v průběhu druhé poloviny 19. a v první polovině 20. století zásadně nemění. K tomu Osvald, Karel, *Pěstování chmele*, Praha 1946 (= Zemědělská knižnice sv. 7), s. 9.

28 Strádal, Ferdinand, *Podřipský chmelař*, s. 13. Podobně Křivka (Křivka, Josef, *Vývoj chmelařství na polepských Blatech*, Litoměřicko 6, 1969, s. 26) uvádí, že v roce 1785 byla na vysušeném rybníku založena chmelnice v Encovanech. Tuto skutečnost ovšem dává do souvislostí s osvícenskými snahami přeměňovat pastviny na úrodnou půdu.

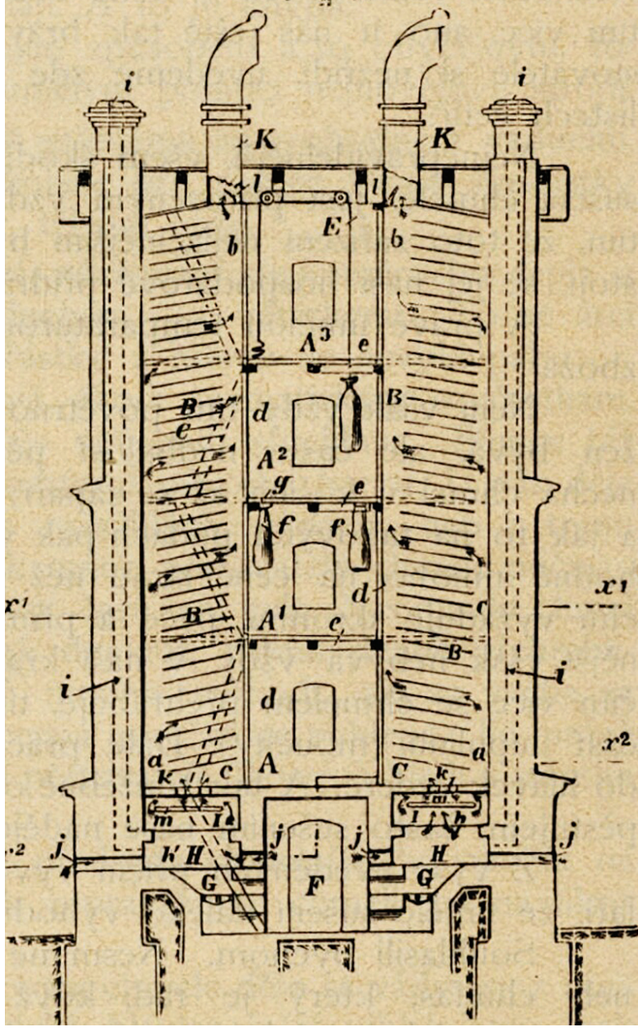


Vlevo: Obrázek Konstrukce pro zavěšení výsuvných lísek. Zdroj: Tomeš, Jan, *Chmel. Jeho význam, vypěstování a ošetřování*, Praha 1891, s. 214.

mezi Ohří a Zlatým potokem a jejich věhlas už v 19. století překračoval naše hranice.[29]

Snahu o rozšiřování chmelnic ovšem nelimitovalo pouze vlastnictví vhodného pozemku a finanční zajištění. Stejně podstatné bylo, zda dotčený chmelař disponuje dostatečnými skladovými kapacitami, které mu umožní úrodu následně zpracovat a chmel dobře usušit.[30] Až do třetí čtvrtiny 19. století probíhalo sušení převážně přirozeným způsobem, tj. proudem vzduchu. Chmel navršený do 10–15 cm vysokých hromad byl položen na dřevěnou podlahu půdy a pravidelně obracen. Důsledně přitom bylo dbáno na to, aby se nezapařil (a to jak při samotném sušení, tak i později při žokování) a aby zbytečnou manipulací nedocházelo k poškození hlávky a ztrátě lupulínu, obsahujícího cenné silice a ovlivňujícího jeho kvalitu a následně i cenu při prodeji. Přirozené sušení trvalo v závislosti na venkovním počasí a vlhkosti 5–20 dní. Dobře usušená rostlina se vyznačovala krásně lesklým povrchem, typickou vůní a citrónovou barvou moučky. Pro sušení chmele byly v „předprůmyslovém“ období[31] přizpůsobeny zejména půdy nad hospodářskými objekty. Jejich charakteristickým znakem se staly soustavy vikýřů (volských ok nebo vikýřů průběžných) osazené v několika výškových úrovních na střešních rovinách a zajišťující odvětrání půdy. V interiérech, kromě kruhových nebo čtvercových otvorů v podlahách, sloužících pro manipulaci s žoky, můžeme podél obvodového zdiva (na kterém leží pozednice) identifikovat osazení zajišťujících prken zabraňujících propadnutí chmele do nižších pater a ulehčujících práci při jeho obracení během sušení. Bylo-li pro sušení využíváno také půdní polopatro, je jeho zdivo otevřeno systémem obdélných provětrávacích otvorů zajištěných žaluziemi nebo méně často pevnými okenicemi. Díky nim bylo možné v případě pro sušení nepříznivého počasí zabránit pronikání nežádoucí vlhkosti, popř. slunečního svitu. Hmotově objemné přístavby, dostavby nebo nástavby v usedlostech s výše uvedenými charakteristickými znaky jsou dodnes definující pro podobu obcí v chmelařských oblastech s převažující zděnou architekturou.[32] Jednalo se o velmi univerzální stavební typ, vhodný nejen pro dobu, kdy přirozené sušení převažovalo, ale i pro dobu pozdější, kdy byl chmel sušen uměle a pak na těchto chmelových půdách pouze dosoušen. Důležitá pro zajištění schopnosti chmel usušit byla dostatečná rozloha prostor, kde mohl tento proces probíhat a kterou – dle zpráv v tisku a dobové literatuře – chmelaři často podceňovali.[33]

Snaha zvětšit, resp. nahradit podlahovou plochu potřebnou pro sušení vedla po vzoru sušení ovoce k rozvíjení konstrukce fungující na jednoduchém principu pod sebou zavěšených lísek připevněných na trámy krovů a sýpek. Dobové prameny dokládají i umisťování stojanů s lískami do světnic s topeništěm.[34] První sušárnu fungující na obdobném principu, většinou označovanou za sušárnou lískovou, si postavil J. Séman z Pnětluk.[35] Mimo to byly v době sklizně pro sušení využívány také sladovny a sporadicky i sušárny na ovoce. Právě ty se staly východiskem pro další experimentování s umělým sušením chmele. Prvotní inspiraci čeští chmelaři získali během svých cest do zahraničí, zejména do Anglie, kde bylo umělé sušení chmele ve speciálních stavbách díky nestabilnímu klimatu na vysoké úrovni. Zprávy o těchto cestách vycházely v dobovém tisku, takže základní informace o způsobu procesu „anglického“ sušení[36] byly dostupné i ostatním chmelařům, kteří si cestu do zahraničí nemohli dovolit. Přesto je pátrání po autorech, resp. majitelích nejstarších specializovaných sušáren chmele u nás velmi obtížné, a to navzdory našemu dlouholetému výzkumu. Informace z dobových pramenů i pozdější odborné literatury jsou rozporuplné, nejednotné, často bez uvedení relevantních zdrojů – podle Světozoru si první sušárnu u nás na konci 60. let 19. století postavil Václav Kratochvíl v Lounkách,[37] podle Mohla



Vpravo: Řez sušárnou patentu Hejak. Zdroj: Tomeš, Jan, *Chmel. Jeho význam, vypěstování a ošetřování*, Praha 1891, s. 219.

29 Jedná se zejména o Staňkovice, Rybňany, Tvršice, Bezděkov, Trnovany, Postoloprty, Hřivice, Nečemice, Dobříčany, Veletice, Tuchořice, Libořice, Liběšice, Dubany, Líčkov, Měcholupy, Holetice, Soběchleby, Malou a Velkou Černoc. Srov. Hubert, Anton, *Der rationelle hopfenbau nach den verfahrungsarten derjenigen gegenden und länder, insbesondere Böhmens, Bayerns und Englands, wo gegenwärtig der beste und feinste hopfen gebaut wird, nebst andeutungen über den hopfenhandel*, Wiemar 1861, s. 68; Breitenbach, Philipp Franz, *Das Ganze des Hopfenbaues, oder vollständiger Unterricht in der Wartung, Pflege, dem Einärnten und dem Aufbewahren des Hopfens*, Erfurt 1803, s. 25; Stamm, Ferdinand, *Das Buch von Hopfen: Die Geschichte des Hopfens*, Saaz 1854, s. 148.

30 K významu sušení mj. článek *Chmel a jeho důležitost*, uveřejněný v časopise Epocha: rozhledy a úvahy časové o novějších objevech moderní techniky a přírodovědy s zvláštním zřetelem na vzduchoplavbu 14(11), Praha 1908–1909, s. 163.

31 Tímto termínem označujeme dobu do cca 80. let 19. století, kdy sušení chmele probíhalo přirozeným způsobem.

32 Vlivu chmelařství na podobu venkovských usedlostí na Mladoboleslavsku, Mělnicku a v Krušnohoří si povšiml Štěpánek, Ladislav, *Chmelařství Mladoboleslavska a Mělnicka a lidová architektura z konce 18. století*, Vědecké Práce Československého Zemědělského Muzea, Praha 1968, s. 199–212; Týž, *Jak příchod horníků měnil životní formy v některých částech Chomutovska*, Český lid LXVII, 1980, s. 94–101. Podobně pro námi sledované oblasti pak i příspěvky Zdeňka Tempíra, Jany Štefanikové, Lubomíra Procházky a Jiřího Kalába ve sborníku *Vliv vinařství, chmelařství a sadařství na charakter vesnických sídel a lidových staveb* (el. publikace z konference v Šatově v roce 2005, dostupné z: http://previous.npu.cz/download/1345107548/2005+%C5%A0atov.pdf).

33 Pražské hospodářské noviny: časopis věnovaný veškerým odvětvím a potřebám hospodářským, Praha 15. 03. 1901, 24(7). s. 71.

34 Tomeš, Jan, *Chmel. Jeho význam, vypěstování a ošetřování*, Praha 1891, s. 212.

35 Lůžek, Bořivoj, *České chmelařství v 19. století*. Ústí nad Labem, 1971, s. 59. Žádná z těchto sušáren již fyzicky neexistuje, jedna z posledních, stojící v Trnovanech, byla zbořena v 80. letech 20. století.

36 V těchto zprávách můžeme také vidět počátky terminologické zmatečnosti výrazu „anglická sušárna,“ díky které je za takovou později nesprávně považována každá sušárna, která má kruhový hvozd.

37 Nekrolog Václava Kratochvíla. Světozor 1893, číslo 39, roč. 27, s. 468; podobně i Strádal, F., *Podřipský chmelař*, s. 34.

Vlevo: Dubá (okr. Česká Lípa), č. p. 195, sušárna anglického typu.

v roce 1890 Gustav Procházka, resp. v roce 1891 Kulhánek (oba z Ročova).[38] Naproti tomu Mezírkův hospodář ještě v roce 1870 předpokládá pouze přirozené sušení chmele a o sušárnách se nezmiňuje.[39] Leopold Zeithammer mezi prvními uvádí sušárnu Josefa Hejáka z Měcholup (byť zmiňuje i „sušení na zvláštních hvozdech dírkovaných“),[40] Jan Tomeš sušárnu Antonína Bařtipána z Hředel.[41] Lůžek pak v tomto směru vyzdvihuje aktivitu Českého chmelařského spolku při Království českém, který v 90. letech 19. století inicioval výzkum sušení chmele. Podle jeho informací postavil první hvozdovou sušárnu Gustav Procházka z Ročova.[42] Ve své dřívější práci ovšem za průkopníka ve zřizování sušáren označil stejně jako Leopold Zeithammer Josefa Hejáka[43] a stejné jméno pak uvádí i Jan Donát.[44] Situaci značně komplikuje terminologická nejednotnost autorů, kteří s termíny hvozdová, žaluziová, parní, lísková a anglická sušárna nakládají značně svévolně, a to často i v rámci jedné publikace nebo článku.

Situaci nepomohl příliš osvětlit ani terénní výzkum. Kratochvílovu sušárnu v Lounkách se i přes problémy s pozdějším přečíslováním domů v obci podařilo identifikovat. V době průzkumu byla sice nepřístupná, nicméně její špatný stav i tak umožnil její částečnou prohlídku. Interiéry byly výrazně upravené (viz heslo Lounky), typ topeniště však napovídal, že – pokud se opravdu jedná o jednu z nejstarších sušáren – její technologické vybavení bylo na počátku 20. století modernizováno tak, že starší způsob jejího fungování už nebyl čitelný. Obtížnější byla identifikace Hejákovy sušárny v Měcholupech,[45] a to i kvůli zániku části historického stavebního fondu obce. Žádný z pramenů, až na jedinou

38 Mohl, Antonín, *Chmelařství. I., (Dějiny chmelařství), Pěstování chmele po stránce povšechné i podrobné*, Praha 1906, s. 148.

39 Mezírka, J., *Hospodář devatenáctého století*.

40 Zeithammer, Leopold M., *Chmel a jeho pěstování*, Praha 1890, s. 71 a 74.

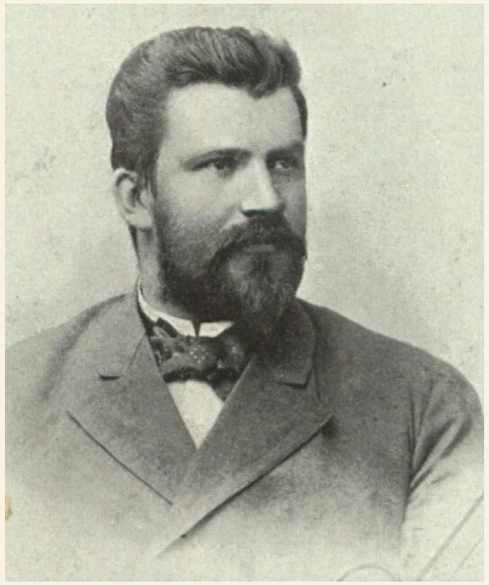
41 Tomeš, J., *Chmel*, s. 214.

42 Lůžek, B., České chmelařství, s. 55–57.

43 Lůžek, Bořivoj, *Chmel a chmelařství na Žatecku včera a dnes.* Rukopis, uloženo v knihovna NPÚ ÚOP v Ústí n. L., Praha 1948, s. 155.

44 Donát-Pelhřimovský, Jan, *O chmelařství: se zvláštním zřetelem k pěstování na Moravě*, Dačice 1888, s. 68.

45 Konstrukce Hejákovy sušárny byla inspirována lískovými sušárnami chmele, věžovitá stavba měla v přízemí topeniště, z něj vycházející topné roury procházely *přes* celou její výšku. Vedle nich byly ve vzdálenosti 30 centimetrů nad sebou umístěny lísky, na kterých byl rozprostřený chmel.



Nahoře: Portrét Antonína Mohla. Zdroj: Filipi, Josef Jaroslav. *Národní album: sbírka podobizen a životopisů českých lidí prací a snahami vynikajících i zasloužilých: s ornam. J. Filipiho.* [V Praze]: Vilímek, 1899. s. 86.

výjimku, stavbu blíže nekonkretizoval. Výjimkou byl Jan Donát, který podotkl, že autor sušárny je zaměstnancem (Dreherova) měcholupského statku.[46] Bylo by tak možné uvažovat o tom, zda se nemůže jednat o kruhový objekt dosud dochovaný v areálu jeho statku (viz heslo Měcholupy), zejména když archivní prameny uvádí její vznik v 70. a následné úpravy v 80. letech 19. století.[47] Vzhled současné stavby ovšem nekoresponduje s plány sušárny publikovanými v dobové literatuře. Žádná podobná technologie není v objektu dochována a ani stavební stopy nesvědčí o tom, že by zde kdy byla umístěna. Na základě našeho výzkumu tak předpokládáme, že první nástup staveb pro umělé sušení chmele můžeme zařadit do 70. let 19. století s následným masivním rozvojem v dalším dvacetiletí, během nějž se jednotliví chmelaři snažili účinnosti těchto zařízení vylepšit. Ideálně to lze dokumentovat na příkladu sušárny v Dubé (č. p. 195) – jak dokládají původní stavební plány – jedné ze tří sušáren anglického typu dosud dochovaných na našem území. Jižní kruhový hvozd byl postaven v roce 1877, krátce poté následovala stavba druhého (západního). V roce 1889 byla budova rozšiřována o skladovou část a třetí hvozd.[48] Ten už tentokrát nebyl anglického typu, ale s největší pravděpodobností se jednalo o „českou“ variantu technologie vycházející z hvozdů pivovarských. V 80. a 90. letech dochází k velkému boomu ve vývoji chmelových sušáren. Inovace probíhají poměrně živelně a angažují se v nich především sami chmelaři (prvoproducenti). Jen v letech 1895 a 1899 je přihlášeno několik desítek patentů chmelových sušáren,[49] další typy si pak chmelaři staví sami „na koleni“ bez toho, že by se snažili si je nechat patentovat. Situace je velmi nepřehledná, jednotlivé sušárny se zásadně liší v účinnosti, nákladech na zřízení i v počtu lidí, kteří zajišťovali jejich obsluhu. Z pověření *Jednoty žateckých obcí* chmel pěstujících proto Antonín Mohl připravil nezávislé posouzení v té době funkčních sušáren. Kromě popisů jednotlivých technologií jeho dílo obsahuje i informace důležité pro pochopení mimořádného rozvoje chmelařství od 70. let 19. století, kdy na našem území existují sušárny chmele v počtu jednotek kusů, do doby vydání tohoto Posouzení: „Proto bez dobrých sušíren dnes žádný pěstitel obejíti se nemůže a chmelařství bez nich vůbec ani mysliti se nedá, jelikož spočívá pouze na náhodě.“[50] S koncem 19. století však tento rozvoj nijak neutichá, naopak, i přes různé krize, kterými chmelařství procházelo, počet sušáren nadále roste. Dokládají to sčítání Jednoty chmelařské, která jen v žatecké chmelařské oblasti v roce 1931 evidovala 2569 sušáren chmele,[51] a potvrzují výsledky našeho plošného

46 Donát-Pelhřimovský, J., *O chmelařství*, s. 67.

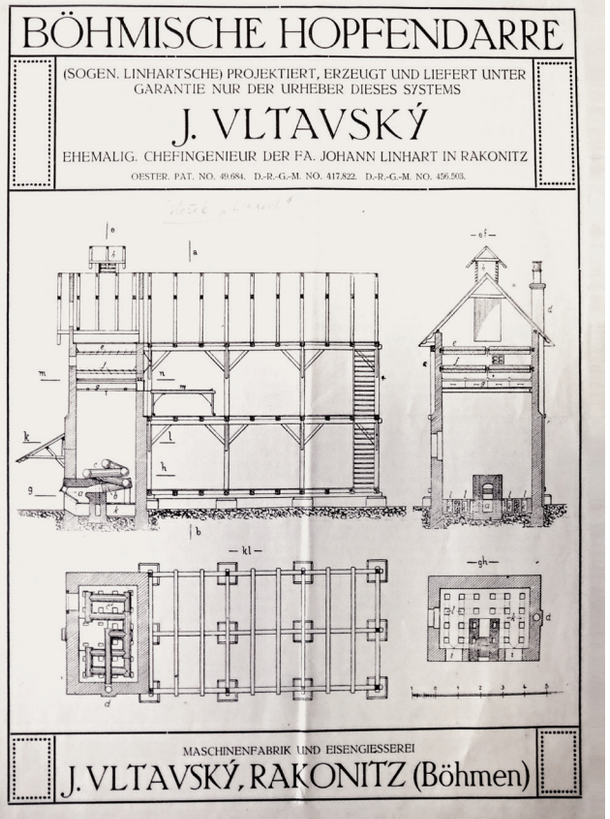
47 SOA Litoměřice, pobočka Kamýcká ulice, VS Měcholupy, karton 15.

48 Nová, Eliška – Panáček, Michal, *Dubá. Dům čp. 195, bývalá sušárna chmele, výzkumný pasport*, Česká Lípa 2005.

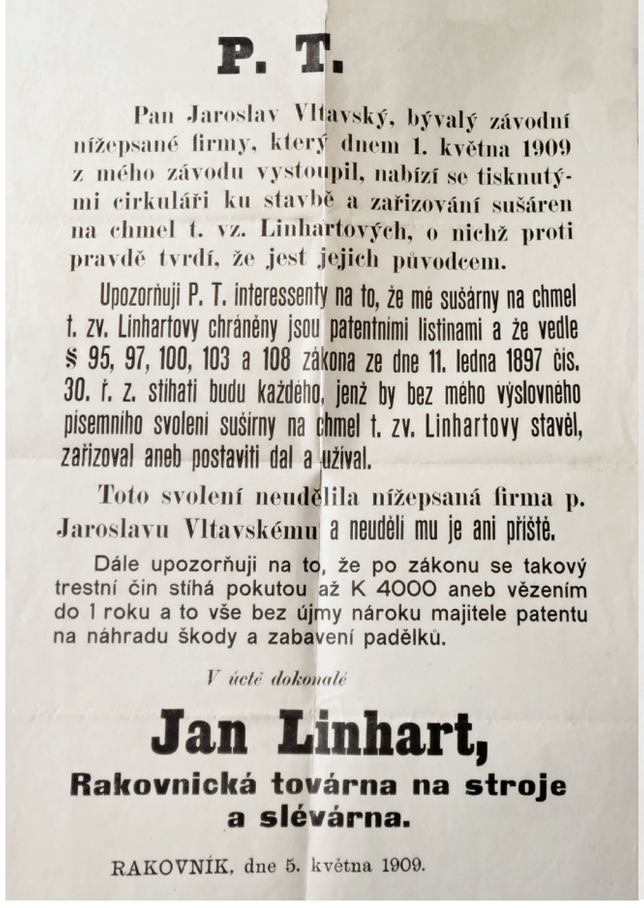
49 Přehled zapsaných patentů uváděl časopis Epocha.

50 Mohl, Antonín, *Posouzení našich stávajících chmelových sušíren*, Louny 1897, s. 5.

51 Holodňák, Petr a kol., Žatec, Praha 2004 s. 439.



Vlevo nahoře: Reklamní leták Jana Vltavského z roku 1913 s plánem jím dodávané sušárny.



P. T.

Pan Jaroslav Vltavský, bývalý závodní nížepsané firmy, který dnem 1. května 1909 z mého závodu vystoupil, nabízí se tisknutými cirkuláři ku stavbě a zařizování sušáren na chmel t. zv. Linhartových, o nichž proti pravdě tvrdí, že jest jejich původcem.

Upozorňuji P. T. interessenty na to, že mé sušárny na chmel t. zv. Linhartovy chráněny jsou patentními listinami a že vedle § 95, 97, 100, 103 a 108 zákona ze dne 11. ledna 1897 čís. 30. ř. z. stíhati budu každého, jenž by bez mého výslovného písemního svolení sušírny na chmel t. zv. Linhartovy stavěl, zařizoval aneb postaviti dal a užíval.

Toto svolení neudělila nížepsaná firma p. Jaroslavu Vltavskému a neudělí mu je ani příště.

Dále upozorňuji na to, že po zákonu se takový trestní čin stíhá pokutou až K 4000 aneb vězením do 1 roku a to vše bez újmy nároku majitele patentu na náhradu škody a zabavení padělků.

V úctě dokonalé

Jan Linhart,
Rakovnická továrna na stroje a slévárna.

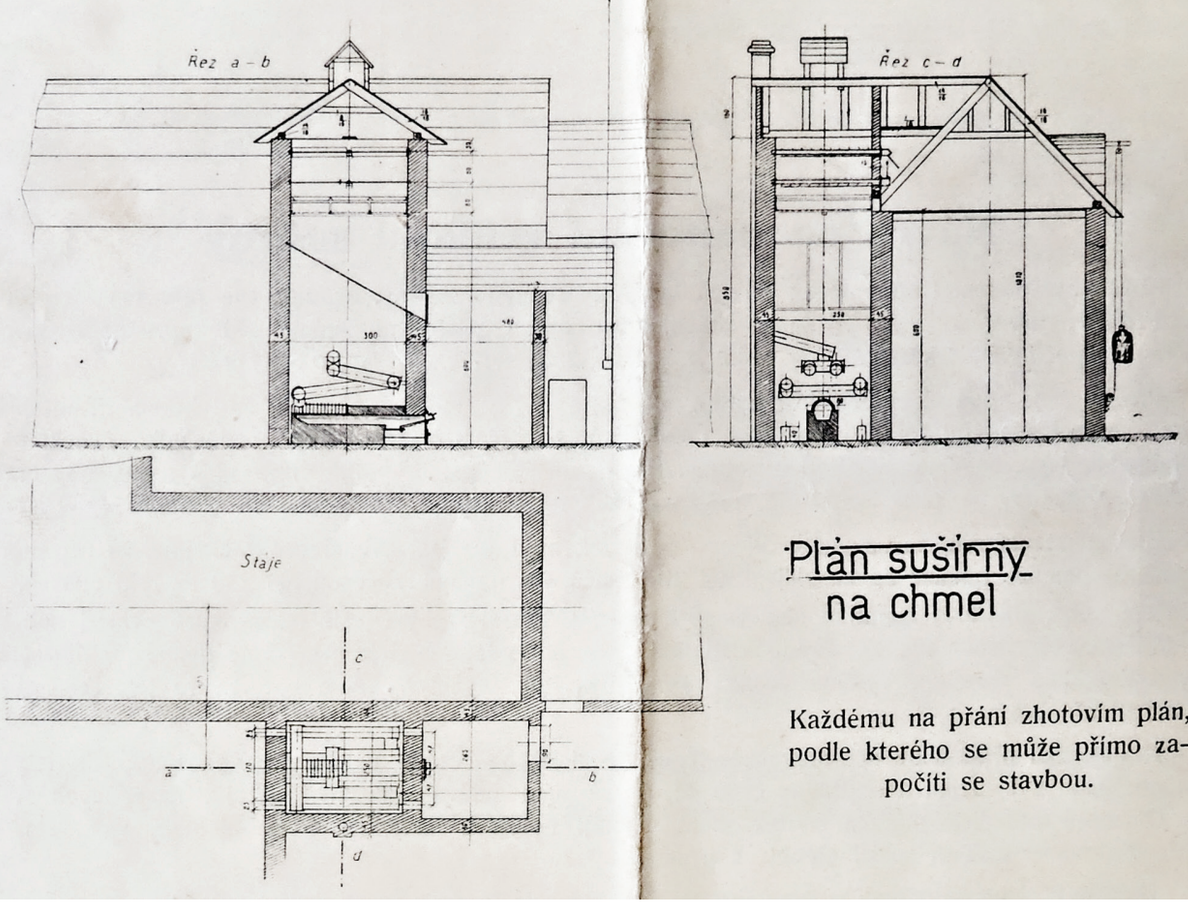
RAKOVNÍK, dne 5. května 1909.

Vpravo nahoře: Leták Jana Linharta k patentnímu sporu s Janem Vltavským. Zdroj: Soukromý archiv autorky.

Vlevo dole: Pohled na továrnu Jana Vltavského v Rakovníku na konci 20. let 20. století.

terénního výzkumu, při němž byly ve stěžejních chmelařských obcích na Žatecku a Rakovnicku zaznamenány sušárny v počtu desítek staveb, kdy chmelová sušárna stojí prakticky u každé zemědělské usedlosti v obci.[52] V tomto období se ovšem už jedná o stavby s odlišnou technologií – na rozdíl od předchozího období, kdy se uplatňují desítky různých typů sušáren, po roce 1900 zcela převládají typy hvozdových sušáren patentu Linhart nebo Vltavský.

52 Některé velké statky dodnes disponují i dvěma sušárnami, zajímavé je ale zjištění, že samostatné sušárny stojí i u relativně malých obydlí patřících skupině vesnických domkářů. Fakt, že se jim vyplatilo investovat do jejich stavby, dokládá vysokou ekonomickou výnosnost pěstování chmele v centrálních chmelařských oblastech. Stavební plány dochované v archivech pak zaznamenávají i existenci dalších malých sušáren „domácího" typu, které nelze – vzhledem k tomu, že jejich přítomnost se nijak neprojevuje na vnějším vzhledu stavby – v terénu dnes identifikovat. S ohledem na schematické zobrazení stavebních plánů také nelze o jejich technologii a způsobu fungování říci nic bližšího. (Archivní průzkum zaměřený na vyhledávání stavebních plánů provedla v rámci výzkumného úkolu Mgr. Renata Kuprová. Rukopis je uložen na NPÚ ÚOP v Ústí n. L.)



Nahoře: Plán hvozdové sušárny nabízené lounskou továrnou V. Kurky. Zdroj: SOkA Louny, AO Deštnice, archivní rešerše zpracovaná Mgr. Renatou Kuprovou za rok 2016.

Jan Linhart, majitel strojírenské firmy v Rakovníku, začal první sušárny stavět v roce 1898.[53] Nebyl jediným, kdo se při jejich konstrukci inspiroval pivovarskými hvozdy. Byl ovšem jedním z mála, kteří si tuto technologii nechali patentovat. Za přispění svého zaměstnance Jana Vltavského vytvořil ideálně propracovaný systém, v němž se výška hvozdu odvíjela od velikosti jeho půdorysu, pro každou sušárnu byl odvětrávací systém připraven na míru tak, aby teplý vzduch rovnoměrně proudil v celé komoře, její velikosti odpovídala i dimenze topeniště. Oproti „soupeřům", rekrutujícím se především z řad samotných chmelařů, měl velkou výhodu v zázemí své firmy, díky níž byl schopen sušárny dodávat částečně jako typizovaný výrobek ve velkém. Jeho sušárny během prvního desetiletí doslova zaplavily Žatecko, Lounsko i Rakovnicko a zcela vytlačily všechny jiné, do té doby užívané systémy. Staly se také předmětem patentního sporu mezi Janem Linhartem respektive po jeho smrti mezi jeho ženou Marií a Janem Vltavským. Ten z firmy odešel a začal vyrábět sušárny konstrukčně v podstatě totožné. Soudní spor byl dlouholetý a patrně velmi komplikovaný, protože bylo velmi těžké prokázat autorství jednotlivých součástí vybavení sušáren a prakticky ani rozdíl mezi sušárnami vyráběnými oběma firmami.[54] Spor měl zajímavou reflexi v dobovém tisku, kde jednotlivé strany své

53 Srov. *Počátky železářského průmyslu rakovnického,* Lidové noviny 11. 5. 1941, č. 287, s. 11.

54 Ani při terénním průzkumu není prakticky možné tyto dva typy odlišit. Zdá se, že rozdíly jsou (jen v některých případech) viditelné pouze v úrovni přízemí topenišť, kde mají sušárny Vltavský propracovanější systém větracích kanálků vyvedených malými otvory v soklových partiích ven na fasádu.

Vpravo nahoře: Typická sestava komínu ve štítu a na něj navazujícího výparníku (párníku) odvětrávajícího hvozd.

Vlevo nahoře: Pohled na topeniště s obslužným prostorem a pecemi.

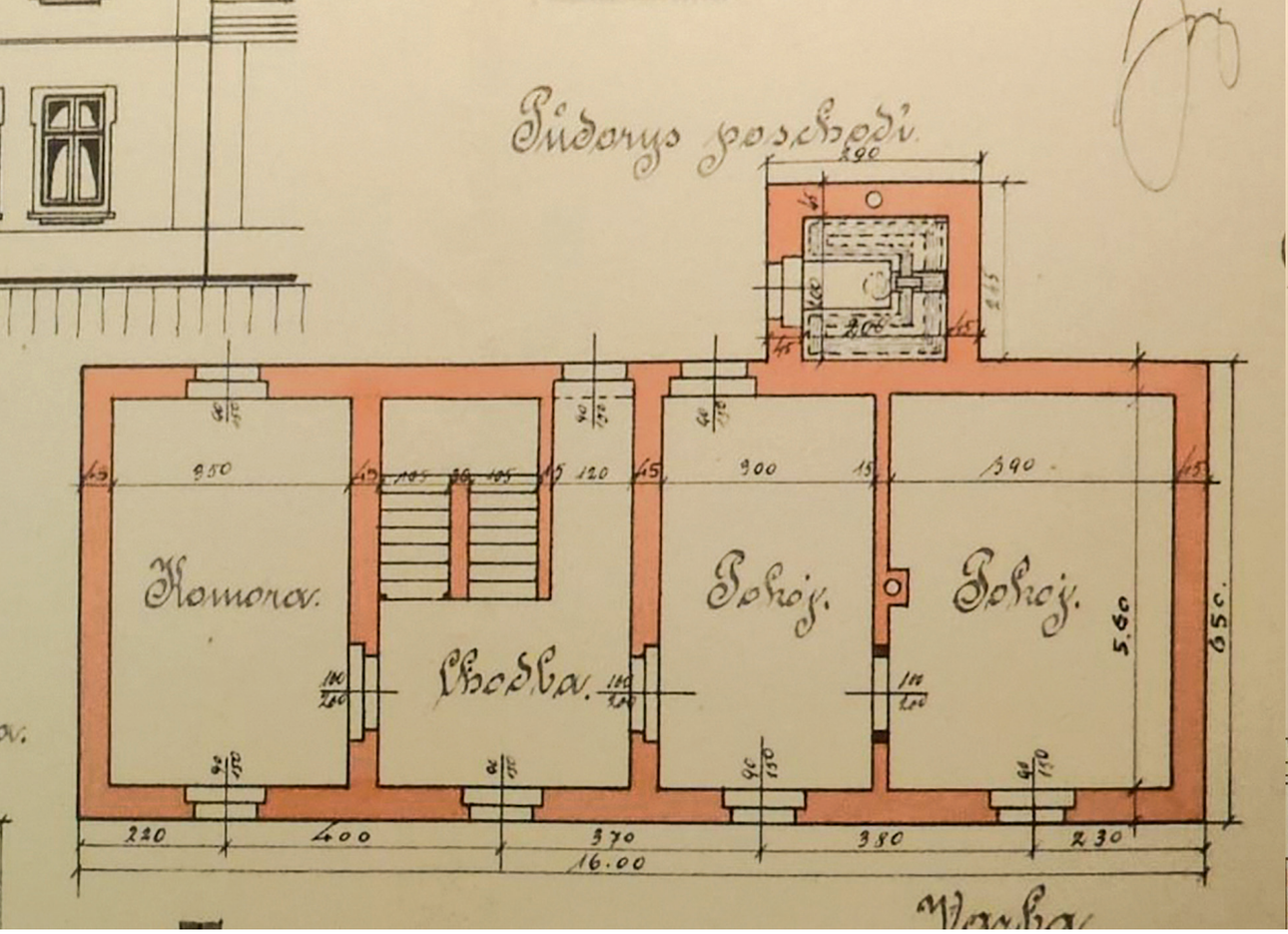
Vlevo dole: Výsuvné lísky pro sušení chmele v komoře hvozdu.

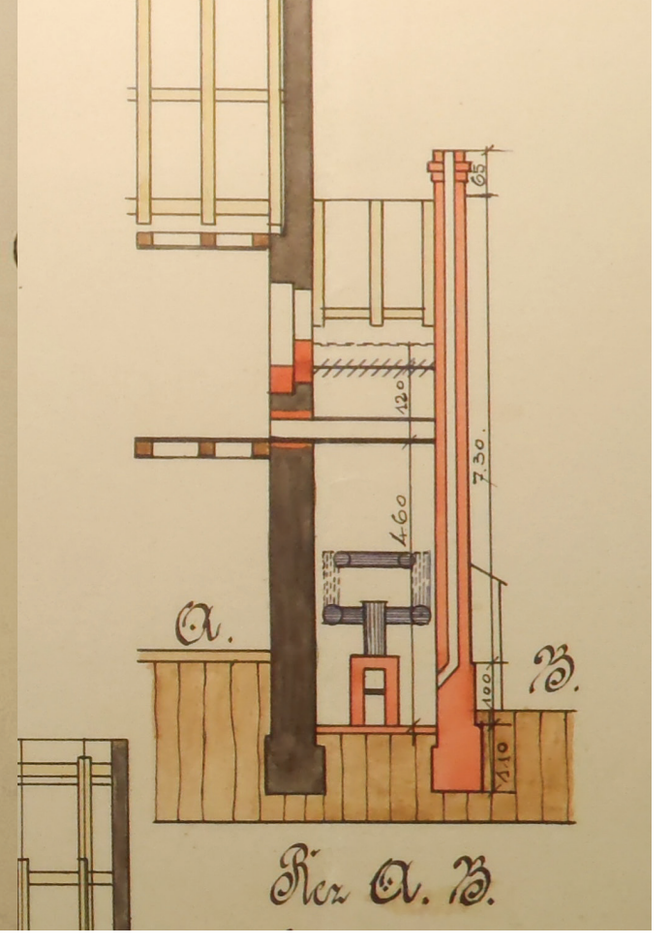
odběratele informovaly o jeho průběhu a dílčích výsledcích.[55] Při terénním průzkumu dnes technologie patentu Linhart a Vltavský v dokumentovaných sušárnách naprosto převažují, z dalších se objevují patenty Mayer nebo lounské firmy Kurka. Všechny jsou však variací hvozdů pivovarských a jsou mezi sebou obtížně rozeznatelné. Často se ani neobjevují v čisté formě, protože ne každý z chmelařů si nechal novou sušárnu postavit „na klíč“. Velká část z nich si od různých dodavatelů kupovala komponenty a sušárnu si s větším či menším úspěchem sestavila sama, přičemž se často snažili tuto technologii vměstnat do staršího hvozdu. Srdcem sušárny bylo topeniště (pec), ze kterého byl teplý vzduch rozváděn do komor diagonálně orientovanými rourami (popř. rourami, jejichž umístění v několika úrovních kopírovalo obvod komory), zabírajícími zhruba první třetinu výšky tělesa. V horních partiích pak byly umístěny sklopné lísky (v jedné až třech výškových úrovních), z nichž se chmel postupně sesypával až do nejnižších lísek vytahovacích. Ty sloužily k přemístění usušeného chmele z hvozdu do navazujících chmelových půd, kde byl chmel dále zpracováván (ležel zde před žokováním, aby znovu „natáhl“ vzdušnou vlhkost). Vlastní sušení probíhalo za pomoci teplého proudícího vzduchu („průvanem“), jehož teplota nesměla překročit 30–33 ^{0}C. Důležité bylo, aby komorou proudil rovnoměrně, to zajišťoval systém vzduchových kanálů v úrovni topeniště, doplněný o různé otvory prolomené ve vyšších partiích obvodového zdiva. Charakteristickou součástí hvozdu jsou také výparníky, nástavce prostupující nad hvozdem hřebenem střechy. Pomoci proudění vzduchu měly i různé větráky, zprvu poháněné ručně, později elektřinou. V sušárnách se topilo převážně dřevěným nebo hnědým uhlím, na usušení 100 kilogramů chmele ho bylo potřeba cca 90–100 kilogramů.

Je však nutné zdůraznit, že na vlastní hvozd musí navazovat poměrně velké prostory sloužící k následnému zpracování chmele. Chmelové stodoly (někdy označované také jako půdy nebo sýpky, v pramenech také jako „sušárny“) mají velkou podlahovou plochu, jejich interiér tvoří vestavěná dřevěná konstrukce pater se systémem shozových otvorů. Pro naskladňování chmele sloužily vrátky, umístěné jak v interiéru za otvory ve štítových stěnách, tak i provedené jako exteriérové, v dřevěných přístavcích vysazených na konzolkách. V úrovni patra, kde po usušení ležel chmel rozprostřený v nízké vrstvě, jsou obvodové stěny prolomené okenními otvory zajištěnými buď žaluziovými výplněmi nebo okenicemi. Tato patra navazují na obslužné patro hvozdu, od nějž mohou být z požárních důvodů oddělena kovovými dveřmi. Spodní patra slouží ke skladování usušeného chmele. Charakteristický vzhled mají střešní partie těchto objektů opatřené bohatým systémem provětrávacích prvků, ať už ve formě volských ok, osazených v několika řadách, nebo typických průběžných („chmelových“) vikýřů. Tyto chmelové sýpky a stodoly často vznikaly nástavbou nebo rozšířením již existujících objektů a nejsou využívány výhradně pro chmel – po jeho prodeji mohly sloužit pro uskladnění jakýchkoliv

Dole: Sušárna chmele v Odrlicích (okr. Olomouc).

55 Tisk byl využíván i k veřejné obhajobě, v roce 1912 tak Jan Vltavský otiskl inzerát, ze kterého vyplývá, že má právo na to stavět stejné sušárny jako Linhart (liší se pouze umístěním ovládacích pák lísek) a sám se přitom označuje za autora patentovaných sklápěcích lísek. V textu zároveň udává, že prvotní návrh hvozdové sušárny získal Jan Linhart od p. Sýkory z Horního Ročova, kterému měl za jeho využívání platit. Podle konstatování Vltavského ovšem typ Sýkorovy sušárny nepředstavoval ve své době *„nic nového“*. Venkov, 29. 12. 1912, příloha, s. 13.





Nahoře: návrh přístavby hvozdové sušárny k domu č. p. 100 v Ročově (1927). Zdroj: SOkA Louny, AO Deštnice, archivní rešerše zpracovaná Mgr. Renatou Kuprovou za rok 2016.

jiných plodin, popř. jako vozovny nebo sklady pro zemědělskou techniku. V jejich přízemí bývaly také chlévy. Odlišná byla situace na moravském Tršicku, kde chmelařství nepřinášelo takové výnosy jako v Čechách a nebyla mu z tohoto důvodu věnována taková pozornost jako na Žatecku. Místní stavební projevy podmíněné zpracováním chmele jsou umírněnější. Vzhledem k dlouhému přetrvávání přirozeného sušení se odehrávají zejména v úrovni stodol nebo půd jednotlivých objektů, které jsou typické svými polopatry se systémem provětrávacích otvorů a vikýřů umístěných na střešních rovinách.

Existence samostatných objektů pro umělé sušení chmele je zde spíše výjimečná, resp. tyto objekty zde byly ve srovnání se zbývajícími chmelařskými oblastmi méně časté.[56] Stejně tak se vymyká i severní část Českého středohoří. Zde chmelařství, založené na pěstování místního zelňáku se specifickými aromatickými vlastnostmi, od konce 19. století postupně upadá, protože místní chmel není vhodný pro vaření ležáků a jeho prodej proto není příliš ziskový. Dochované hvozdové sušárny jsou hmotově menší, buď samostatně stojící, častěji však vestavované k zadnímu, méně často do středního traktu obytných roubených domů. I tady dlouho přetrvává přirozené sušení.

Zavedení hvozdových sušáren přineslo chmelařům významná pozitiva – usušený chmel byl kvalitnější, uchoval si více lupulínu, proces sušení se z 10–12 dní zkrátil na hodiny (150 kg bylo v závislosti na typu sušárny, kvalitě suroviny a venkovním počasí usušeno za 6–10 hodin) a výrazným způsobem uspořil pracovní sílu. Chmelařům sušárny umožnily zpracovat více chmele v kratší době. Díky tomu mohli zvětšovat rozlohy svých chmelnic. Je přitom zřejmé, že technologie hvozdových sušáren dle návrhů Jana Linharta a Jana Vltavského byla inovací vycházející z našeho prostředí a v segmentu rostlinné výroby přestavuje díky své masivnosti výjimečný počin, nesrovnatelný se situací v jakémkoliv jiném zemědělském odvětví. Díky své kvalitě a vlastnostem byly pro zpracování naší chmelařské produkce po celou první polovinu 20. století dostačující.[57] Až ve třetí čtvrtině 20. století dochází v souvislosti s kolektivizací zemědělství k výstavbám moderních sušáren, dimenzovaných tak, aby dokázaly zpracovat produkci v celém katastru obce. Staré sušárny chmele zbavené své původní funkce se tak stávají jen němými a v dnešním světě rychle zanikajícími svědky historie, kteří nás propojují s minulostí, krajinou a příběhy, které se zde odehrávaly. Některé z nich[58] představuje následující katalogová část publikace.

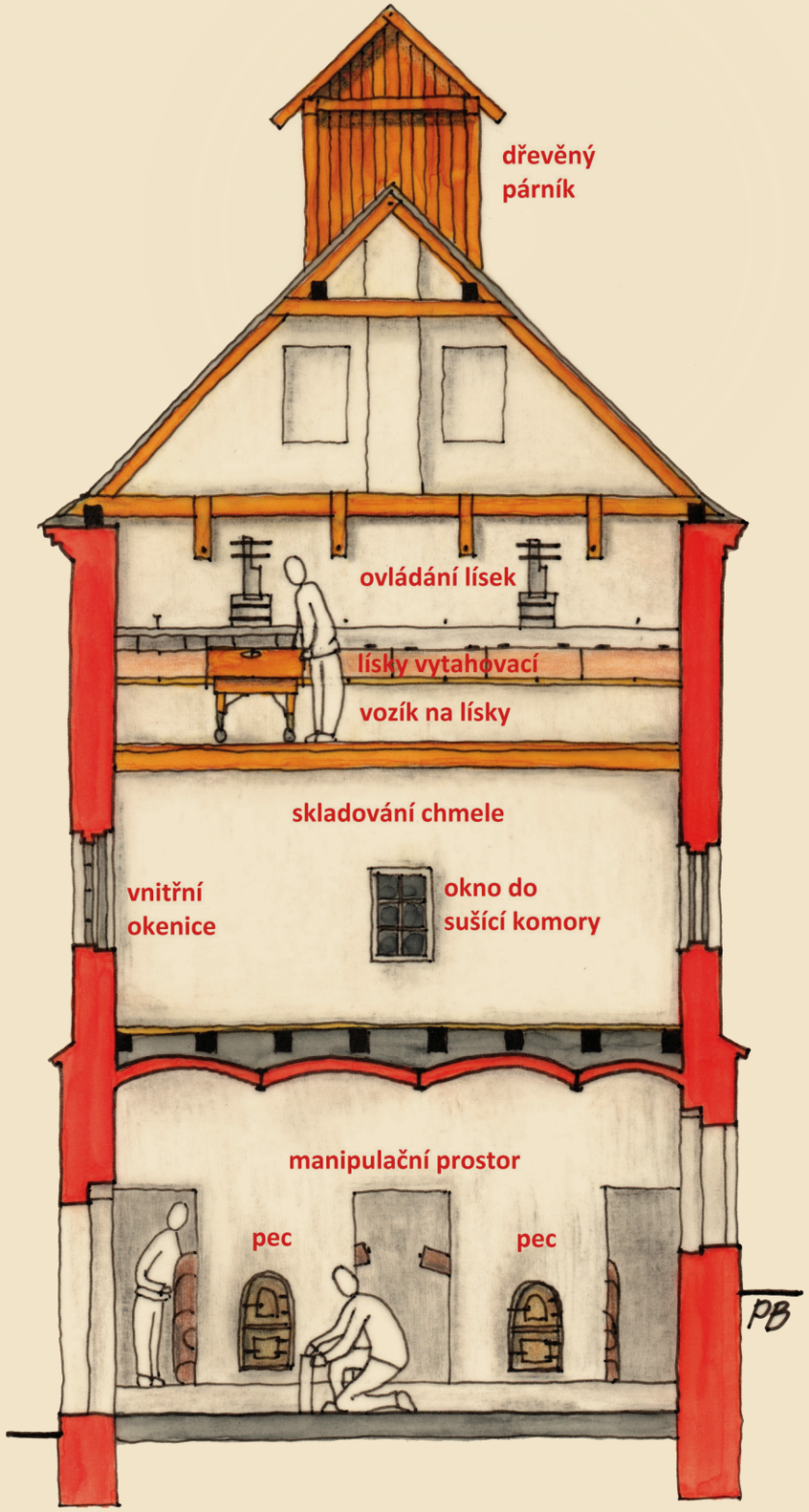
Vlevo dole: Břehoryje (okr. Litoměřice), č. p. 32. Pohled na hvozd přistavěný k zadní části usedlosti.

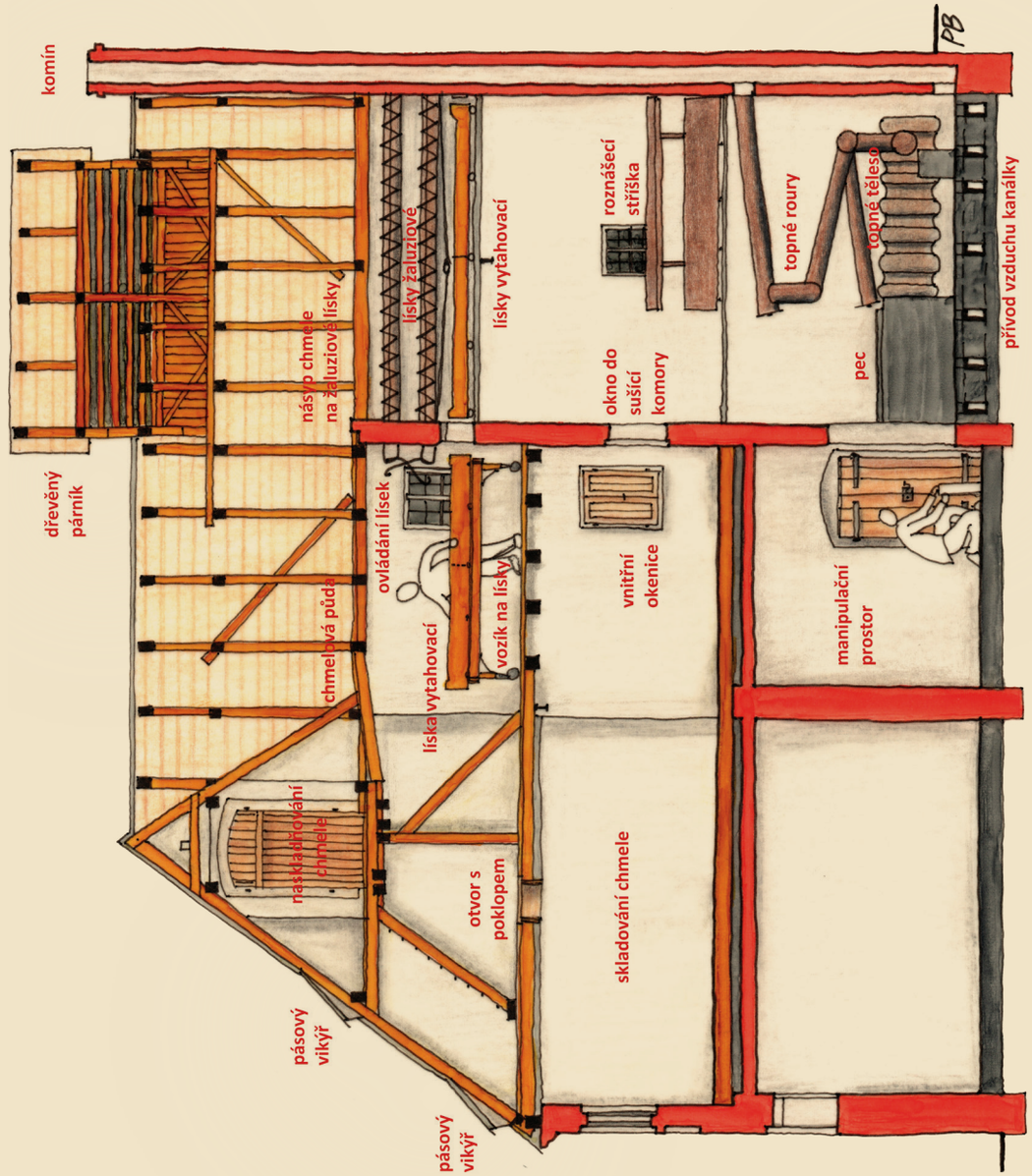
Vpravo dole: Sušárna chmele v Kolešově (okr. Rakovník) ze 70. let 20. století.

56 Podmínky pro realizaci plošného terénního průzkumu byly na Tršicku velmi nepříznivé. Jednak proto, že zde tyto hvozdové sušárny nebyly příliš rozšířené, a také proto, že zde – na rozdíl od Žatecka a Podbořanska – prošel po roce 1989 stavební fond zásadními modernizačními úpravami, při kterých byly všechny znaky typické pro historické chmelařské stavby setřeny.

57 Nelze ovšem říci, že by se technologický vývoj v této oblasti ve 20. a 30. letech 20. století zastavil. Prováděny byly např. první pokusy s chlazením chmele, stavěny byly také pásové sušárny (podle sdělení pamětníků měla první pásová sušárna stát od 20. let v Tuchořicích; zbouraná byla v 80. letech 20. století).

58 Výběr v katalogové části je autorsky osobní. Preferovány byly sušárny se zajímavou historií, stavby spojené s významnými osobnostmi, důležitými pro historii tohoto odvětví, nebo stavby architektonicky kvalitní. Zařazeny jsou sušárny charakterizující všeobecný vývoj sušárenské technologie, nebo naopak stavby, které se tomuto vývoji vymykají.


dřevěný
párník
ovládání lísek
lísky vytahovací
vozík na lísky
skladování chmele
vnitřní
okenice
okno do
sušící komory
manipulační prostor
pec
pec
PB


komín
dřevěný
párník
násyp chmele
na žaluziové lísky
chmelová půda
naskladňování
chmele
pásový
vikýř
pásový
vikýř
žaluziové lísky
ovládání lísek
lísky vytahovací
lísky vytahovací
vozík na lísky
otvor s
poklopem
roznášecí
stříška
okno do
sušící
komory
vnitřní
okenice
skladování chmele
topné roury
topné těleso
pec
manipulační
prostor
přívod vzduchu kanálky
PB

KNĚŽEVES

Sušárna chmele u č. p. 55 & Dočesná

Kněževes, p. č. st. 35
Obec Kněževes, okres Rakovník
S-JTSK: X=1028646.19 Y=797743.06, č. bodu: 390

Objekt leží v severozápadní části areálu sušárny, skladu chmele a sýpky, situovaného na jihozápadě intravilánu obce. Budova je zalomené dispozice s rizalitem hvozdu při jižní části západního křídla. Je čtyřpatrová, s podstřeším. Střecha je sedlová, krytá pálenými taškami. V severovýchodní části tvoří páté patro nástavba hvozdu. Ve střední části jihovýchodní valby je zděný vikýř s nástavbou, patrně pro strojovnu výtahu. V severovýchodní valbě jižního křídla vyrůstá zděná věžička čtvercového obrysu osazená hodinami. Je kryta stanovou střechou s valbovými vikýřky. Při severovýchodním štítu západního křídla je cihlový komín. Dle archivního snímku z roku 1943 zde z hřebene ústil také hřebenový větrák/výparník kruhového obrysu. Objekt je vystavěn ze směsi kamenného a cihlového zdiva. Budova obsahuje dva hvozdy odlišné konstrukce. V jižní části je obdélný hvozd patentu Mayer, který však není dobře dochován. V severní části se nachází částečně dochovaný hvozd, dle technologie patrně od firmy Vltavský.

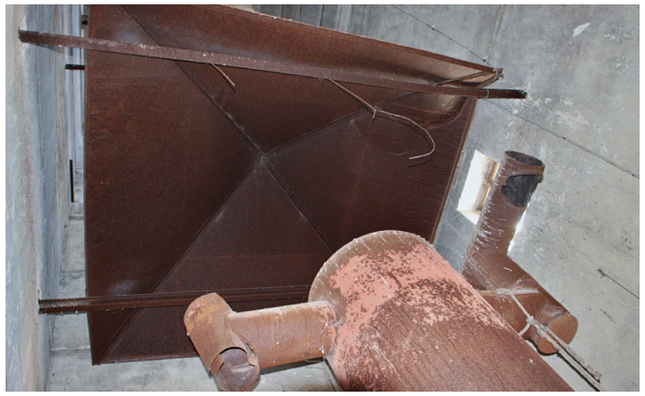
V přízemí severního průčelí jižního křídla budovy se otevírá dvojice vjezdových otvorů s dvoukřídlými plechovými výplněmi. V prvním, druhém a třetím patře jsou v první až šesté ose okenní/větrací otvory s dvoukřídlými výplněmi. V první a páté ose přízemí jihovýchodního průčelí západního křídla se otevírají dveřní otvory s dvoukřídlými výplněmi. Druhou a sedmou osu otevírají velké otvory s dvoukřídlými plechovými výplněmi. V prvním patře jsou v první až čtvrté a šesté až sedmé ose okenní otvory s dvoukřídlými výplněmi. V deváté ose je menší větrací otvor. Otvor v osmé ose je osazen trojkřídlou výplní. Pátá osa je tvořena okenním otvorem sdruženým s nakládacím otvorem. Ve druhém a třetím patře je charakter otvorů shodný s prvním patrem, pouze chybí nakládací otvor a je nahrazen oknem se sdruženou výplní. Třetí a čtvrté patro odděluje profilovaná štuková římsa. Ve čtvrtém patře je charakter otvorů opět podobný, pouze místo jednoho otvoru v páté

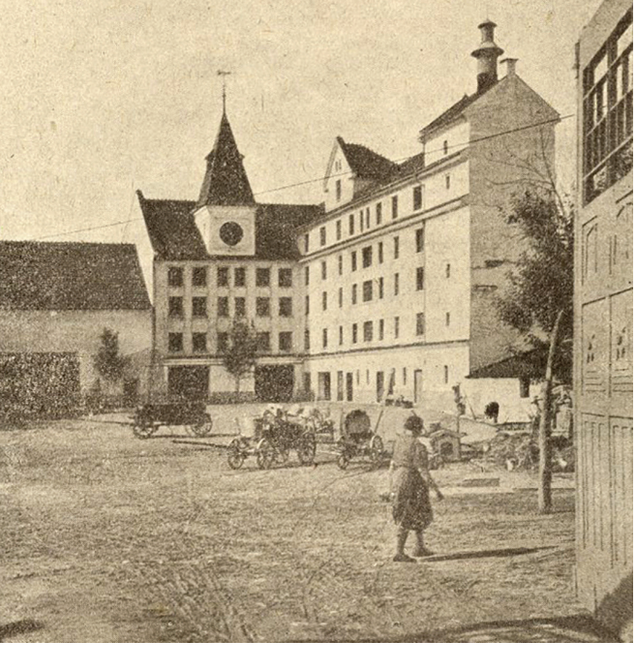
Nahoře: Pohled na sušárnu na p. č. 35.

Vlevo uprostřed: Sušárna na p. č. 35, litinové těleso topeniště.

Vlevo dole: Pohled k hvozdu z navazující chmelové půdy.

Vpravo dole: Sušárna na p. č. 35, přisávací otvory topeniště.





Nahoře: Pohled na sušárnu na p. č. 35 v roce 1945. Zdroj: Hartl, Roman, *Kněževes: mozaika z dějin chmelařského městyse do padesátých let 20. století*, Kněževes 2014, s. 378.

ose jsou nyní dva. Jsou osazené jednokřídlými výplněmi. V atice vikýře je okenní/nakládací otvor s jednokřídlou výplní doplněný dvěma otvory v horní části. Průčelí je vertikálně děleno lizénami. Severovýchodní průčelí je liché. V přízemí severozápadního okapového průčelí jsou v první až osmé ose vpadlá obdélná zrcadla markýrující okenní otvory. Přízemí a první patro odděluje profilovaná štuková římsa. V prvním, druhém a třetím patře se situace opakuje, pouze ve třetím patře poslední osa chybí. Druhé a třetí patro odděluje profilovaná štuková římsa. V pravé části jihovýchodního průčelí vystupuje kubus hvozdu se čtyřmi větracími otvory v každém ze tří pater. Po jeho středové ose stoupá cihlový komín. Omítky jsou hladké, bílé barvy. Ze sušárenské technologie jsou hmotově dochovány oba hvozdy, jižní včetně lísek a severní včetně téměř celého topeniště. V severním hvozdu je dochováno zděné horizontální topeniště s vertikálním ocelovým tělesem kruhového obrysu, ze kterého vedly teplovzdušné roury, nad kterými je ocelová stříška pro lepší rozprostření

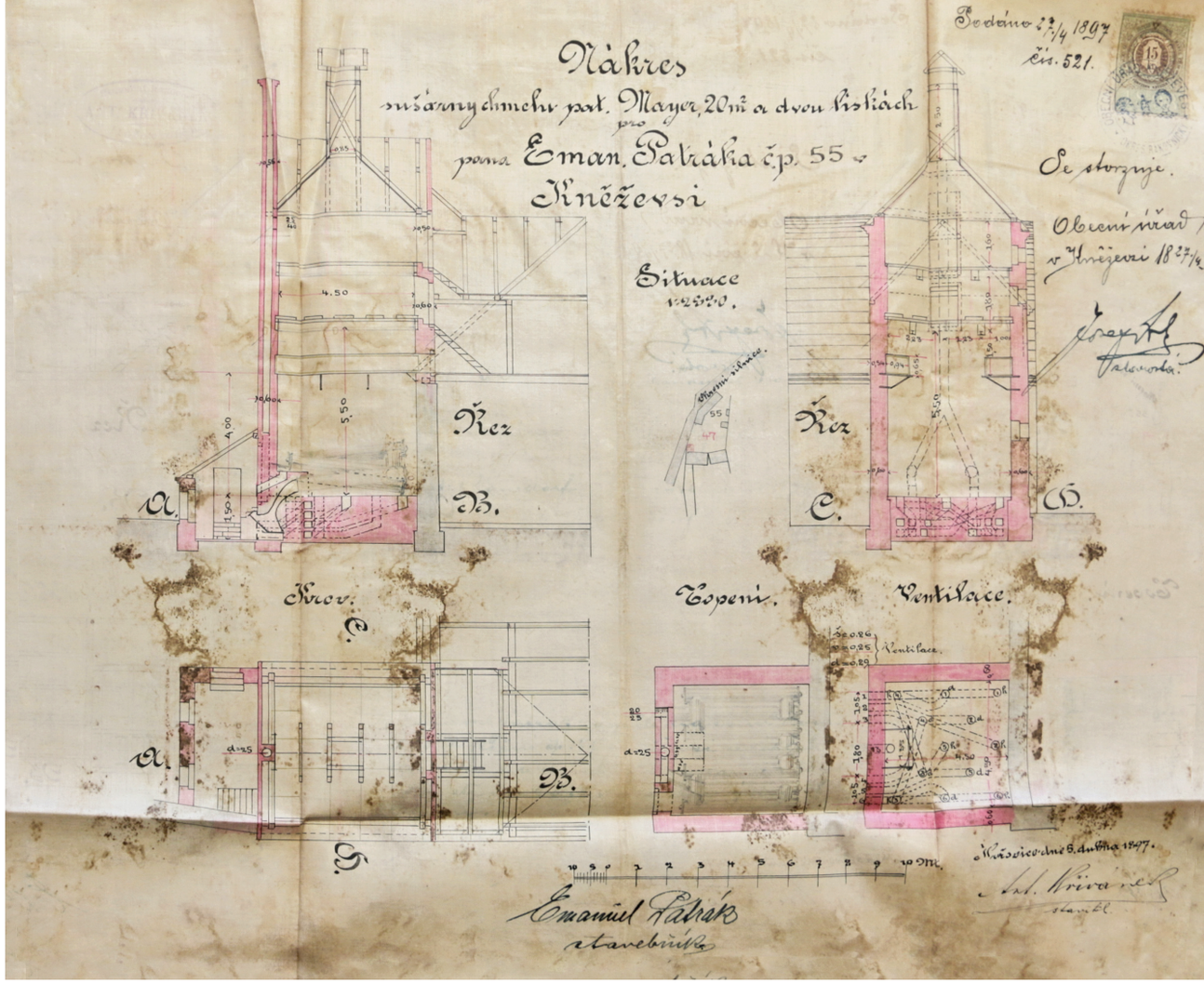
Vpravo: Sušárna na p. č. 35, návrh sušárny z roku 1897, uloženo na obecním úřadě v Kněževsi.

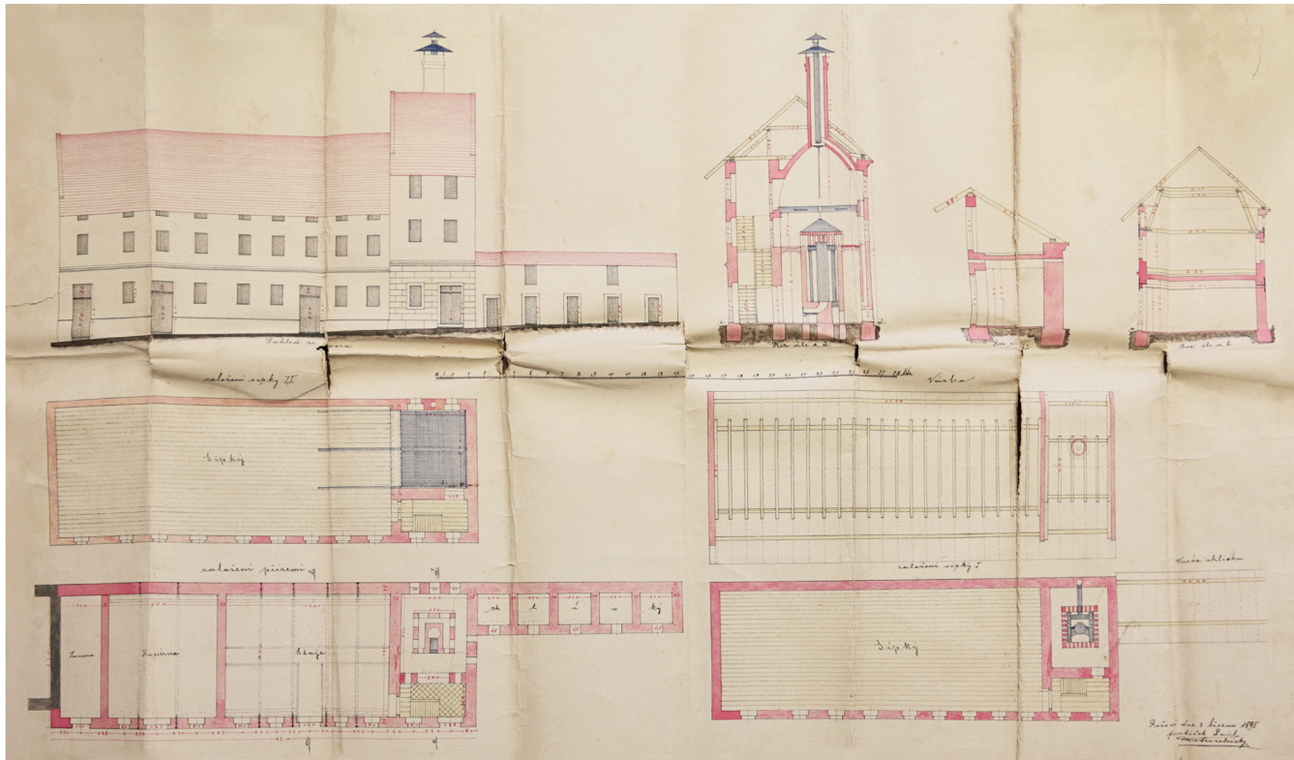
tepla. Topeniště v jižním hvozdu je nedostupné. Do podstřeší objektu byl chmel transportován patrně vrátkem ve zděném vikýři, který byl později přestavěn na výtah. Z podstřeší byl chmel rozložen na ocelové lísky, odkud byl po usušení shozen otočným mechanismem do vytahovacích lísek. Z těchto byl pak rozložen na půdě či podlaze patra pro dosušení. Takto upravený chmel byl následné žokován a distribuován.

Budova sušárny je pozoruhodná zejména díky své jedinečné kompozici dokládající využití více typů sušárenské technologie a její vývoj v rámci jednoho objektu. Přesto, že je vybavení dochováno torzovitě a stavba již slouží jinému účelu, je cennou památkou chmelařské historie regionu.

Ve druhé polovině 19. století patřila sušárna na p. č. 35 Jakubu Štrosovi (1839–1910), ve své době největšímu pěstiteli chmele na Rakovnicku. Jeho životní osudy prakticky kopírovaly osudy Václava Kratochvíla z Lounek. Začínal s minimem půdy, kterou zdědil po svém otci, přičemž rozlohu chmelnic se mu podařilo zvětšit šestnáctinásobně. Velká část z nich byla už v roce 1904 vedena na drátech. V Kněževsi mu patřily tři sušárny. Stejně jako Václav Kratochvíl z Lounek (viz heslo Lounky) i on byl politicky a společensky aktivní.[1]

1 Hospodářský list: illustrovaný list, věnovaný rolnictví, hospodářskému průmyslu, národnímu hospodářství a samosprávě, Chrudim, 03.02.1905, 30(18), s. 273.





Dočesná

Tradiční obyčeje a slavnosti patří k nejméně poznaným segmentům chmelařské lidové kultury. Na rozdíl od vinařství[1] systematický výzkum v této oblasti nikdy neproběhl a starší i soudobá literatura je na informace poměrně skoupá. Představu pro období před rokem 1900 si tak lze vytvořit především analogicky na základě pramenů věnujících se vinařství, obzvláště když víme, že v raném novověku často fungovalo vinařství a chmelařství vzájemně v jednom cechu, pro který platily společné artikule.[2] Můžeme tak předpokládat existenci oslav konce sklizně, dnes známé jako „dočesná“,[3] v jejímž případě je výslovně uváděno, že vychází z tradičního vinobraní.[4] Pro práce na chmelnici, zásadně se odlišující od práce na vinicích, však podobné analogie chybí. Vzhledem k nákladům, spojeným se založením chmelnice i s mimořádnou fyzickou námahou a četností prací souvisejících s jejich obděláváním, však můžeme s poměrně velkou mírou pravděpodobnosti předpokládat, že i v chmelařství probíhaly podobné symbolické úkony.[5]

Historická forma dočesné je obdobou dožínek, unikátním pramenem, který ji zaznamenává

Vlevo: Slavnostní objížďka ozdobených traktorů s posledním chmelem v obci Soběchleby v roce 2018.

Vpravo: Dočesná na Žatecku na konci 19. století. Zdroj: Ottenfeld, Rudolf von, *Das Hopfenkranzfest in Saaz*, Saaz 1894. https://search.onb.ac.at/primo-explore/fulldisplay?vid=ONB&docid=ONB_gideon_oaibaa12912011&context=L&lang=de_DE.

v komplexní podobě, je detailní zpráva z Jubilejní výstavy v roce 1891.[6] Dočesná zde byla inscenována jako průvod chmelařů s prezentací jednotlivých obcí,[7] jejichž zpívající chasa s háky, průboji a tyčemi zdobenými chmelem jela na ozdobených vozech. Dalšími členy byly zpívající „královničky“, malé dívky s korunkami na hlavách, za nimi následovaly vozy s česáči tažené voly s pozlacenými rohy. Průvod uzavíral vůz s Gambrinem, patronem pivovarníků. Když průvod dorazil do vesničky, zastavil se před statkem, tam před hospodářem česáči strhli z tyče poslední chmel a česačka pronesla děkovnou řeč. Sedlák poděkoval za práci a pozval chasu

1 K tématu zejm. Frolec, Václav, *Jihomoravští vinaři a jejich folklór*, in: týž, Tradiční vinařství na Moravě, Brno 1974.

2 Roedl, Bohumír, *Vinohradnictví v Žatci do začátku třicetileté války*, Časopis Společnosti přátel starožitností 116, 1/2008, s. 36.

3 Pro dočesnou se proto v této době užívá také termín „chmelobraní“.

4 Kopecký, František, *Dočesná v Žatci*, Krajem Lučanů – věstník českého musea v Žatci 6, Žatec 1932, s. 14–15.

5 Pro srovnání: Mačuda, Jiří, *Znojemské vinařství od počátků do raného novověku*, in: Kilián, Jan (ed.), „Trpké býti zdá se?“ Víno a vinařství v českých zemích ve středověku a v raném novověku: sborník příspěvků z konference konané v Mělníce 2.–4. dubna 2008, Mělník 2009, s. 44–55.

6 Existenci slavností ve starším období dokládá prakticky pouze zmínka o inscenaci dočesné včetně „chmelového tance“ v Žatci v roce 1833 během návštěvy císaře Františka I. Srov. Zíbrt, Čeněk, *Obžinky*, Praha 1910, s. 66. „Chmelový tanec“ byl inscenován také při slavnostní návštěvě arcivévody Karla v roce 1910.

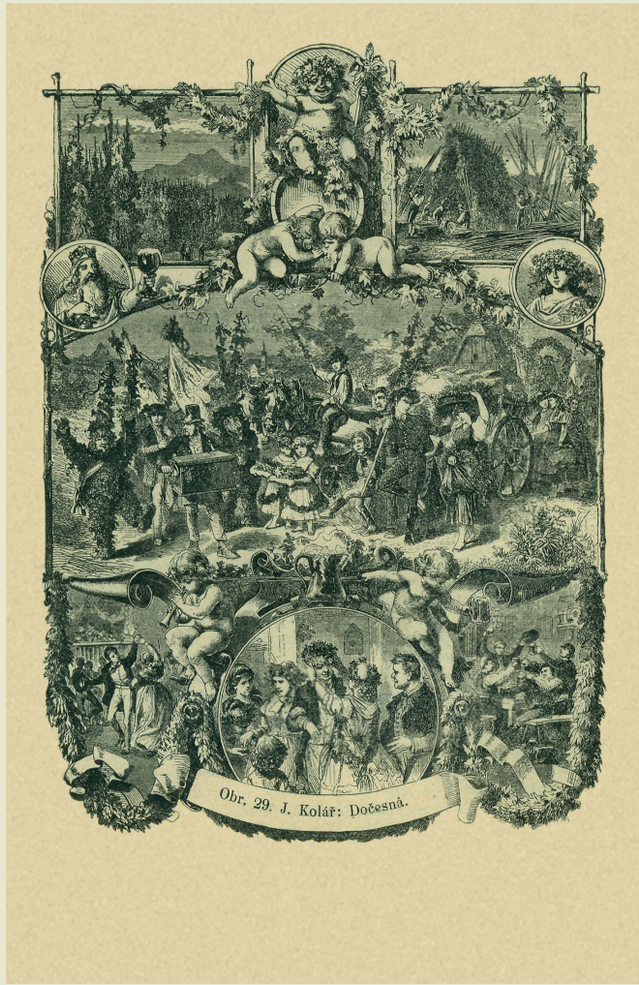
7 Zastoupeny byly – z pochopitelných důvodů – pouze české chmelařské obce.

Vpravo nahoře: Inscenace chmelového tance během návštěvy arcivévody Karla v Žatci v roce 1910. Zdroj: Chmelařské muzeum Žatec.

Vpravo dole: Dočesná na Rakovnicku v zobrazení J. Koláře z roku 1858. Zdroj: Zíbrt, Čeněk, *Obžinky*, Praha 1910, s. 67.

k pivu.[8] Celou slavnost ukončila taneční zábava.[9] Jak informují dobové prameny, průběh dočesné na vesnicích byl velmi obdobný, objevuje se zde předávání chmelového věnce hospodáři, chasa na vozech objíždí všechny sedláky ve vsi a bohatší je hospodářem poskytované občerstvení, v němž se objevuje maso, koláče, knedlíky a kořalka. Součástí bylo také předání odměn.[10] V samotném Žatci je popisována trasa průvodu obcházejícího centrum města, včetně složení holdu radním spojeného s jejich korunováním chmelovými věnci a tancem se starostou a představiteli města před radnicí. Součástí průvodu byli také maskovaní účastníci, zobrazení i v některých ikonografických pramenech vzdáleně připomínající postavy z masopustních průvodů na Hlinecku. Pravidelnou součástí rituálu odehrávajícího se během závěrečné tancovačky byla volba chmelového krále.[11]

Na počátku 20. století tato tradice začala upadat, až slavnosti dočesné skončily úplně. Ve vesnicích s převažujícím německým obyvatelstvem byl tento zánik důsledkem odsunu, ve všech obcích pak učinil definitivní tečku za těmito tradičními slavnostmi přechod ke kolektivní formě hospodaření. Přesto se ale jisté formy rituálů spojených s ukončením sklizně udržely, např. v Soběchlebech dodnes traktory s posledními fůrami chmele před cestou na česačku objíždí celou vesnici. V Žatci byla tradice dočesné v pozměněné formě obnovena v roce 1961.



8 Národní listy, 14.9.1891, 31/253. s. 2.

9 Konkrétně pro Kněževes přinesl zprávu o dočesné včetně fotografie Český svět (Český svět: illustrovaný čtrnáctidenník, 29. 09. 1916, 13/5, s. 14.).

10 Český lid, 1904, XIII, s. 182–183.

11 Kopecký, F., *Dočesná v Žatci*, s. 14–15.

LIBĚŠICE

Sušárna chmele č. p. 6
&
Známkování chmele

Liběšice, p. č. st. 74
Obec Liběšice, okres Litoměřice
S-JTSK: X= 988703.43 Y=744702.59, č. bodu: 265

Objekt leží v severovýchodní části parcely situované v centru obce. Budova je dvoupatrová pod sedlovou střechou. V jižní části východní valby vyrůstá dvojice bedněných větráků, v severní části ze střešní roviny vystupují dva cihlové komíny. Sušárna je vystavěna ze směsi kamenného a cihlového zdiva. Je vybavena zapuštěným hvozdem umožňujícím vedle sušení také síření chmele.

Dole: Sušárna na p. č. 74, pohled na západní průčelí.

V přízemí západního (hlavního) průčelí jsou v severní části prolomena rozměrná, segmentem ukončená vrata s dvoukřídlou novodobou prkénkovou výplní. V jižní části jsou dva vstupy s přímým nadpražím, otvory rámují falešné, pouze barevně odlišené šambrány. První a druhé patro symetricky rytmizují obdélné okenní otvory s dvoukřídlými výplněmi. Křídla oken v prvním patře jsou příčlemi dělena na tři, ve druhém patře pouze na dvě tabulky. Výplně jsou osazené v líci. Hladké omítky nově opravených fasád jsou horizontálně členěné předstupujícím kamenným soklem, průběžné pásové patrové římsy jsou falešné, provedené pouze v barvě tmavšího odstínu, než který je použitý pro nátěr ploch. Průčelí ukončuje profilovaná hlavní římsa. Obdélné okenní otvory v přízemí východního průčelí jsou prolomeny v jeho jižní části, a to ve dvou výškových úrovních. V první úrovni jsou výškově obdélné, s novodobými výplněmi v kovovém rámu zajištěnými předsazenými mřížemi. Ve vyšší úrovni jsou dvě horizontální okna. Okna prvního a druhého patra jsou naproti tomu symetricky otevřena v severní části. Otvorů je pět, krajní otvor ve druhém patře je dodatečně dozděný. Okenní výplně jsou dochovány torzálně, často jsou v otvorech osazeny pouze rámy. V interiéru jsou pak deponovány dřevěné okenice. Horizontálně objekt člení pouze vystupující jednoduchá cihelná římsa mezi přízemím a prvním patrem a poté římsa hlavní. Omítky jsou v přízemí zcela erodované, v patrech hrubě nahazované, bez viditelných nátěrů. Pouze ve vnitřních špaletách okenních otvorů jsou viditelné zbytky hladkých omítek s několika vrstvami nátěrů (šmolkově modré, bílé). Obvodové zdivo je z lomové opuky, záklenky a špalety otvorů jsou cihelné. Na jižní průčelí navazuje další zástavba, pohledově se tak uplatňuje pouze nečleněný štít sušárny s hrubou omítkou a opět nečleněná část zdiva pod hlavní římsou s hladkými omítkami. Taktéž na severu k objektu přiléhá nižší objekt. Sedlová střecha sušárny je krytá pálenými taškami bobrovkami, z východní hladiny vystupují torza dvou bedněných výparníků.

Interiéru dominuje konstrukce vestavěných dřevěných pater s trámy podvlečenými v polovině délky průvlakem s dřevěnými sloupky s okosenými hranami a jednoduše profilovanými patkami a hlavicemi. Tato podpůrná konstrukce byla dodatečně zpevňována vložením dalších kruhových sloupků a v přízemí posílena dvojicí zděných hranolových pilířů. Krov je konstrukčně řešený jako ležatá stolice se šikmými sloupky, které k rozpěře přitahují pásky. V krovu je osazen dřevěný vrátek zajišťující vertikální manipulaci s chmelem z přízemí do úrovně nakládacího patra. Pro distribuci opačným směrem sloužily obdélné shozové otvory v podlahách, pro komunikaci obsluhy pak dřevěná schodiště. Interiér je omítaný, s dochovanými historickými nátěry v modrých a okrových odstínech. Zděný jednokomorový hvozd ukončený neckovou klenbou je vestavěný do jihovýchodního koutu. Středem jeho klenby prochází cihelné těleso výparníku s bedněným nástavcem a otvorem umožňujícím kontrolu a regulaci vzduchu. Na rubu klenby je otvor zajištěný plechovými dvířky. Topeniště jsou nepřístupná.

Nahoře: Sušárna na p. č. 74, interiér sušárny v úrovni obslužného patra.

Uprostřed: Sušárna na p. č. 74, vrátek.

Dole: Sušárna na p. č. 74, zaklenutí hvozdu, pohled z půdy.

Známkování chmele:

Liběšice jsou obcí, kde má chmelařství dlouhou tradici. Patří do úštěcké chmelařské oblasti, která v první polovině 19. století rozlohou a objemem sklizně převyšovala oblast žateckou.[1] Pro rostoucí poptávku po žateckém chmelu byla od poloviny 19. století zásadní rostoucí obliba spodně kvašených piv, ležáků plzeňského typu, pro jejichž vaření jsou tyto jemně aromatické chmele ideální.[2] Otázka původu chmele se od této doby dostává do nové roviny. Diskuse se nevede o tom, z jakého území je chmel nejlepší, ale o tom, co všechno lze považovat za chmel „žatecký“. Je to chmel vypěstovaný jen ve městě? Nebo chmel z jeho širšího okolí? A z jak širokého?[3] Názory na to byly různé a územní vymezení značně proměnlivé, odvislé od lobbistické síly jednotlivých skupin usilujících o zařazení příslušné obce do oblasti, ze které byl chmel považován za kvalitnější a tím i hodnotnější.[4] Pro trhy byl původ chmele důležitý, chmelaři proto sami zřizovali známkovny garantující a ověřující jeho původ. Kromě Žatce fungovaly od 80. let 19. století v Rakovníku, ale také v Úštěku, Liběšicích nebo Polepech, naopak snaha Roudnice o zřízení vlastní známkovny byla místodržitelstvím zamítnuta.[5] Byť byl „status quo“ velmi často v tisku pranýřován, legislativní stav neumožňující v případě provinění chmelaře jeho postih, regionálním chmelařům i velkým překupníkům v podstatě vyhovoval. Proto i provenienční chmelový zákon, přijatý rakouskou vládou v roce 1907, byl vůči chmelařům velmi vstřícný a ponechal známkování na dobrovolné bázi.[6] Situaci se podařilo vyřešit až na začátku dvacátých let 20. století přijetím zákona č. 297/1921 Sb., o povinném známkování chmele, resp. Nařízením č. 217 vlády republiky Československé ze dne 8. srpna 1922,[7] kde byly jednotlivé oblasti vymezeny s výčtem konkrétních obcí, jejichž katastr je do dané oblasti zahrnut.

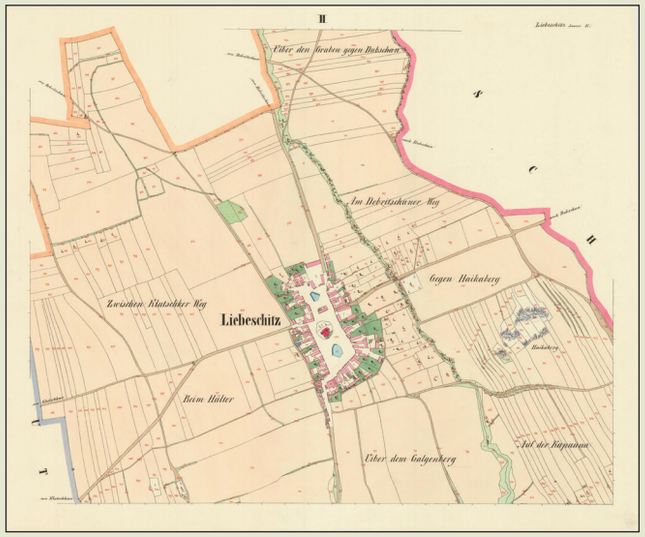
Vlevo nahoře: Známkování chmele v nové známkovně v Žatci. 20.–30. léta 20. století, zdroj: Chmelařské muzeum Žatec.

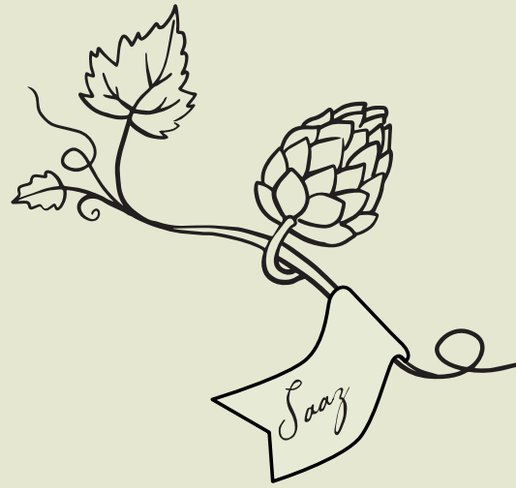
Vpravo nahoře: Objekt tzv. Nové známkovny č. p. 1612 v Žatci, postavený v letech 1930–1932.

Vpravo dole: Žokovací váha a šablona pro značení žoků. Exponát Vísecké rychty v Kravařích.

Vpravo: Označený žok s uvedením sklizně a místa původu. 1. třetina 20. století, zdroj: Chmelařské muzeum Žatec.

Dole: Obec Liběšice na Císařském otisku stabilního katastru. Zdroj: ČÚZK.





1 Příspěvky ku dějinám zemědělství v království Českém za století 1791–1891: spis slavnostný vydaný ústředním odborem hospodárským všeobecné jubilejní výstavy zemské v Praze 1891, Praha 1891, s. 141. Později např. Křivka, Josef, *Územní rozšíření a plocha chmele v Čechách od poloviny 17. století do poloviny 19. století*, Vlastivědný sborník Litoměřicko, 1970, s. 51.

2 Od poloviny 19. století tak z našeho chmelařství definitivně mizí lokality kolem Sokolova a Tachova, jejichž chmel byl nekvalitní a obtížně prodejný. Srov. Pokrok hospodářský 27. 2. 1864, s. 99–100. Na likvidaci chmelařství na Sokolovsku má vliv rozvoj těžby, která zabírá a ničí zemědělskou půdu a s ní také místní chmelnice. Podobným způsobem zaniklo na počátku 20. století chmelařství také v jižních částech okresu Most, které byly podle zákona č. 297/1921 Sb., o povinném známkování chmele, součástí žatecké chmelařské oblasti.

3 V závěru 19. století se chmel dělí na městský, okresní a krajský; od tohoto dělení se odvíjí i jeho cena, byť např. v Národních listech v 80. letech 19. století pravidelně uveřejňované informace o cenách ukazují, že pokud nebyl městský chmel dostatečně kvalitní, mohl se i krajský chmel vykupovat za vyšší ceny.

4 Pro danou situaci je ilustrativní situace z počátku roku 1910, kdy Ministerstvo orby, obchodu a vnitra upravilo svým nařízením hranice jednotlivých oblastí, chmel vypěstovaný na katastru Žatce byl nově řazen do kategorie chmele okresního (dosud byla praxe neustálená a zdejší chmel byl vydáván za městský, okresní i krajský). Do kategorie žateckého okresního chmele byla nově přirazena obec Přílepy (ležící v okrese Rakovník) a dále obce Břinkov a Divice (Národní hospodář, příloha Venkova, 9. února 1910, s. 1).

5 Kvas 20. 8. 1908, s. 361.

6 Matoušek, Alois, *Pěstování chmele a zákonitá úprava obchodu s chmelem v republice československé*, Zemědělský archiv, čís. 9–10, 1921, s. 450 a 454.

7 Nařízení navazovalo na zákon č. 297/1921 o povinném známkování chmele.

LOUNKY

Sušárna chmele na p. č. 4/2
&
Václav Kratochvíl

Lounky, p. č. st. 4/2
Obec Chodouny, okres Litoměřice
S-JTSK: X=997774.07 Y=749619.14, č. bodu: 553

Objekt stál v severní části areálu zemědělské usedlosti situované v severní části intravilánu obce. Budova byla obdélného půdorysu a skládala se z třípatrového hvozdu (na něj původně navazovala další zástavba) a jednopatrového skladového objektu. Hvozd měl sedlovou střechu s výraznými štíty krytými pálenými cihlami, ve východní části byl na hřebeni posazen hřebenový větrák (výparník) kruhového obrysu, z východního štítu vyrůstal cihlový komín. Střecha západní skladové budovy byla sedlová s polovalbou, z hřebene vyrůstal cihlový komín. Objekt byl vyzděný směsí kamene a pálených cihel. Pro sušící provoz byl vyčleněn zejména hvozd, sušící půda a horní patro objektu. Ve spodní části byl patrně hospodářský provoz.

V přízemí jižního okapového průčelí se v první a druhé ose otevíraly okenní otvory osazené dvoukřídlými výplněmi. Ve třetí a čtvrté ose byly otvory dveřní. Čtvrtou osu tvořil dveřní otvor původně spojující místnosti v interiéru. Pátou osou umístěnou v hvozdu byl zazděný okenní (provětrávací) otvor. Patro budovy prolamovalo šest otvorů – první čtyři byly okenní, v pátém byly dveře původně spojující místnosti v interiéru. Poslední, šestá, už patřila hvozdovému tělesu. Jednalo se o okno zajištěné mříží. Ve druhém, třetím a čtvrtém patře hvozdu se situace opakovala. V pátém patře hvozdu byl menší okenní/větrací otvor. První a druhé patro oddělovala cihlová římsa, třetí a čtvrté patro cihlová římsa s konzolkami. Stejná římsa uzavírala i páté patro. V protilehlém průčelí hvozdu byla situace obdobná, pouze v šesté ose byl nakládací otvor s bedněnou výplní. V přízemí východního průčelí hvozdu byla prolomena dvojice okenních/větracích otvorů opatřených mříží z ocelových prutů. Další průčelí byla nečleněná, pouze ve štítu byla dvojice kruhových otvorů vedoucích do podkroví. V západním průčelí bylo přízemí budovy liché, v patře pak s dvojicí okenních otvorů. V úrovni podkroví byly prolomeny tři úzké větrací otvory

Nahoře: Pohled na areál usedlosti od severu.

Uprostřed: Sušárna chmele na p. č. 4/2, fragment topeniště v přízemí.

Vlevo dole: Sušárna chmele na p. č. 4/2, obslužný prostor před topeništěm.

Vpravo dole: Sušárna chmele na p. č. 4/2. Pohled na západní průčelí.

a dvě okna. Mezi nimi byla nápisová kartuše se skobou pro zavěšení znaku. Objekt byl opatřen hladkými omítkami s nátěrem, na hvozdu šedé a na hlavní budově okrové barevnosti.

Z původního vybavení sušárny bylo v době dokumentace částečně dochováno zděné horizontální topeniště (pec) s přisávacími průduchy v podlaze, zbývající části objektu byly ve velmi špatném technickém stavu, nepřístupné, s demontovanou technologií. Podlahové trámy ve hvozdu svědčily o jeho přepatrování, díky tomu již nebylo možné poznat, zda byl v úrovni sušících pater vybaven sklopnými lískami. Z pojednání vnějších fasád však bylo zřejmé, že vnější výraz stavby nebyl utilitární, ale vykazoval známky architektonického ztvárnění s neogotickými prvky, které jsou pro sušárny realizované v 80. a 90. letech 19. století typické. Zbytky technologického vybavení nelze ztotožnit se sušárnou anglického typu, kterou si měl dle svědectví dobových pramenů Václav Kratochvíl, majitel statku, postavit ve 2. polovině 19. století. Torzo topeniště a zbývající drobné konstrukční prvky dokládaly užití některé z modernějších variant sušárny s rozvodem teplého vzduchu pomocí rour. Tato technologie však byla nejspíš instalována do starší stavby. Hospodářská budova včetně hvozdové části byla zdemolována během roku 2016.

Vlevo dole: Sušárna chmele na p. č. 4/2, východní průčelí.

Vpravo dole: Sušárna chmele na p. č. 4/2, prohled do komory hvozdu.

Nahoře: Krajina v okolí Lounek na počátku 20. století na pozadí s Řípem a tyčovými chmelnicemi (osobní archiv paní Lucie Bukovské-Kratochvílové).

Dole: Obec Lounky na mapě chmelové aplikace podložené ortofotem. Zdroj: Veřejná mapová aplikace projektu.

Václav Kratochvíl

(24. června 1820 – 4. srpna 1893)[1]

Významný politik, zemědělský inovátor a buditel[2] je i přes svůj nesporný přínos osobou v historické literatuře opomíjenou. Centrem jeho hospodářství byl statek č. p. 11[3] v Lounkách, do kterého se přiženil a k němuž později přikoupil statek v Chodounech. Obhospodařoval 78 hektarů, z čehož připadalo 42 na pole, necelých 7 na chmelnice a 28, 8 na lesy.[4] Mimořádně vzdělaný a zcestovalý Kratochvíl překládal a mezi sedláky šířil zahraniční hospodářské spisy, byl také politicky aktivní. Od roku 1850 byl obecním zastupitelem,[5] o rok později byl za mladočeskou stranu zvolen do zemského sněmu a v roce 1865 se stal prvním starostou roudnického okresu.[6] Byl si vědom mimořádného významu vzdělání v oblasti zemědělství, zřejmě proto se stal hlavním iniciátorem založení hospodářské školy v Hracholuskách u Roudnice, kde také učil. Jeho hospodářství, zvelebované podle aktuálních evropských hospodářských trendů a využívající nejnovější technologie, bylo považováno za vzorové. Plány jeho statku byly dokonce vystaveny v jedné z učeben jako didaktická pomůcka.[7] Kratochvíl si uvědomoval ekonomickou výnosnost chmelařství, a proto se stalo podstatnou součástí jeho hospodářství.[8] Jeho chmelnice na Královské louce[9] patřily k lokalitě Polepských Blat a platily za jedny z nejlepších, což reflektoval i Ottův slovník naučný.[10] Pěstoval téměř výhradně úštěcký červeňák[11] a na „úštěcký způsob“ chmelnice také zakládal. Propagoval hnojení chmelnic pomocí kompostu nebo masokostní moučky a také zavlažování. Na chmelnice, které nebyly v dosahu vodního zdroje, vodu dovážel v sudech. Průkopníkem se ovšem stal zejména v otázce zavádění umělého sušení, k němuž ho v roce 1862 inspirovala cesta do Velké Británie. Na svém panství si po návratu zbudoval dvě sušárny, které postupně zdokonaloval. Tyto sušárny byly považovány ve své době za první a dlouho také jediné v Čechách.[12] Díky sušení se mu podařilo zvýšit výrobu chmele až na 100 metrických centů. Výnosy chmele Kratochvílova hospodaření se při úplné sklizni počítaly na 6–6,5 centu na jednu míru pole,[13] při méně vydatné sklizni pak na 3–4 centy.[14] Chmelem obesílal tuzemské i evropské hospodářské výstavy,[15] za jeho pěstování získal cenu například na světové výstavě v Paříži (1867), stříbrnou medaili v Praze (1880) a ve Slaném.[16] Pro své postoje a aktivity byl Václav Kratochvíl mimořádně respektovanou osobností, což bylo reflektováno i v jeho nekrolozích: „Jméno zvěčnělého zapsáno je čestně v dějinách politických zápasů českého rolnictva o práva národní a dobro a prospěch stavu.“[17]

1 Badatelský průzkum archivních fondů týkající se Václava Kratochvíla provedl v rámci plnění výzkumného úkolu PhDr. Václav Zeman. Výzkum je uložen v sbírkách NPÚ ÚOP v Ústí n. L.

2 Za svůj projev pronesený při položení základního kamene Národního divadla byl odsouzen k šesti měsícům těžkého žaláře. Srov. Macek, Jaroslav, *Říp a jeho pokrokové tradice*, Litoměřice 1968, s. 61.

3 Původní dům později bez zemědělské půdy prodal a postavil si nový, dnes evidovaný jako č. p. 63. Viz SOkA Litoměřice, Okresní úřad Roudnice nad Labem (dále jen OÚ Roudnice), karton č. 43, inv. č. 445, žádost o stavební povolení a stavební plán, 1856.

4 Uhlíř J. B, *Popis vzorného hospodářství jednoho českého rolníka v okresu Roudnickém*, in: Antonín Emanuel Komers (red.), Pokrok v rolnictví. Ročník pro vlastenecké hospodáře 4, Praha 1868, s. 162–163.

5 SOkA Litoměřice, OÚ Roudnice, karton č. 56, inv. č. 461, dopis z 4. 5. 1862.

6 Humoristické listy 23, č. 18 z 30. 4. 1881.

7 Podřipan 2, č. 18 z 15. 9. 1871.

8 Hospodářský list 8, č. 9 z 30. 12. 1882.

9 J. B. Uhlíř, *Popis*, s. 164.

10 OSN 15, s. 92.

11 Hospodářské noviny 8, 1857, s. 185.

12 Strádal, Ferdinand, *Podřipský chmelař. Krátký nástin o pěstování chmele*, Roudnice 1875, s. 34.

13 1 míra odpovídá cca 2 arům.

14 Uhlíř, J. B., *Popis*, s. 165, 169; Hospodářský list 8, č. 9 z 30. 12. 1882.

15 OSN 15, s. 92.

16 Hospodářský list 8, č. 9 z 30. 12. 1882.

17 Z nekrologu Vácslava Kratochvíla. Viz Světozor 1893, číslo 39, roč. 27, s. 468.

Při sušení jest vždy zapotřebí pozornosti, by chmel na půdě nezčervenal; neboť takový prodává se v nynější době o mnoho laciněji. Komu na místnosti k sušení chmele schází, ten ať sobě zjedná na sušení — lisky, na př. z obyčejného proutí, jako se z něho košiny pletou. Takové nejsou ve vysoké ceně a chmel schne na nich výborně, dadouc se upotřebiti na půdě nebo při pěkném počasí venku na dvoře, jak komu líbo.

Návěští.

Příští školní rok 1876 počne dne 1. října 1875. Přihlášky ústní neb písemné, opatřené potřebnými doklady, přijímá ředitelství.

Kdo chce co chovanec řádný přijmut býti, musí se prokázati:

1. Že mu je alespoň patnáct roků (vysvědčením křestním).
2. Že jest mravně zachovalý.
3. Že odbyl s dobrým prospěchem nejméně národní neb jinou podobnou školu.
4. Právoplatným úpisem od rodičů neb poručníka (sustentačním reversem), že ho chtí na ústavu vydržovati.

Školní poplatky jsou:

Školného platu na rok	36 zl.
zápisného jednou pro vždy . .	4 „
za knihovnu ročně	1 „
za byt ročně	12 „
za topivo, světlo a posluhu ročně	10 „

Strava stojí měsíčně as 17 zl a obstarává se privátně. Chovanci z obcí, jež školu zařídili, platí zápisného jen 2 zl. a byt mají zdarma,

Ředitelství jest ochotno podati zvláštní zprávy písemně na požádání. Poslední pošta a železničná stanice jest v Roudnici, asi čtvrt hodiny od školy vzdálené.

Z ředitelství hosp. školy v Hracholuskách.

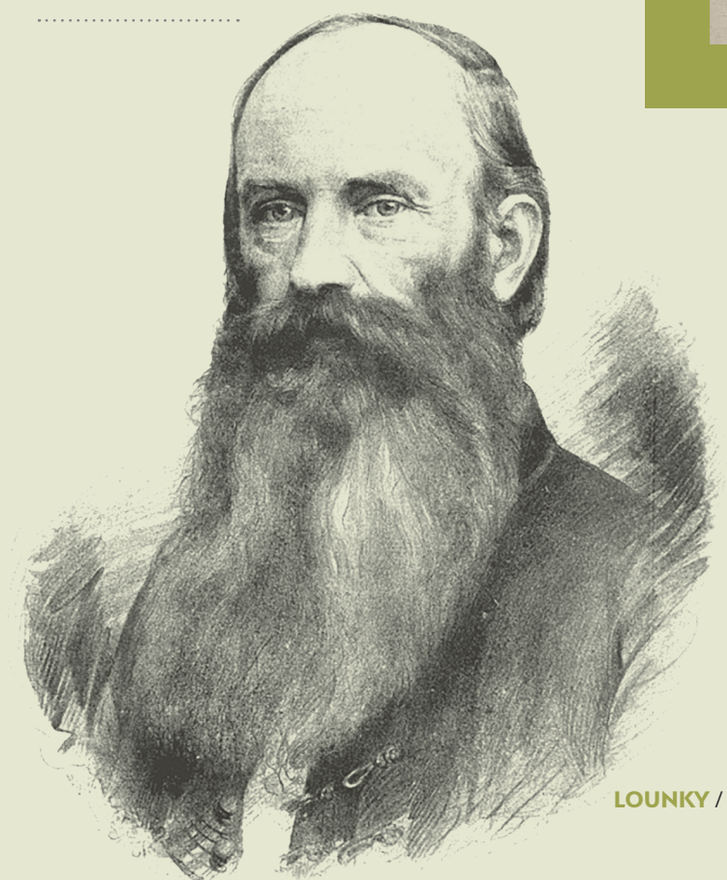
Václav Kratochvil, předseda. **Vilém Teklý,** ředitel.

Vlevo nahoře: Hospodářská škola v Roudnici nad Labem-Hracholuskách.

Vpravo nahoře: Instrukce k sušení chmele z článku „O pěstování chmele“ od Václava Kratochvíla (Hospodářské noviny 8, 1857, s. 187).

Vpravo dole: Informace pro uchazeče o studium na Hospodářské škole v Hracholuskách (Hospodářské noviny 26, 1875, č. 8, s. 351).

Dole: Portrét Václava Kratochvíla od Jana Vilímka (Humoristické listy 23, č. 18 z 30. 4. 1881).



MĚCHOLUPY

Sušárna chmele p. č. 105 & Drekerové

Měcholupy, p. č. st. 105
Obec Měcholupy, okres Louny
S-JTSK: X=1014641.06 Y= 802124.63 , č. bodu: 1405

Sušárna stojí na samostatné parcele a krčkem v jižním průčelí je spojená s další budovou. Byla součástí rozlehlého hospodářského dvora, který je dnes částečně zdemolován.

Patrový objet se zvýšeným přízemím pod sedlovou střechou je vyzděný z opuky a cihel. Výrazně podélný půdorys stavby orientované ve směru východ – západ je na východě ukončen půlkruhově, ze severního průčelí vystupují tři obdélné, v přízemí obezděné hvozdové přístavky, každý pod sedlovou střechou nízkého sklonu. Sedlová, s půlkuželovým zakončením na východě, je také střecha hlavního objektu. Krytinou jsou režné pálené tašky bobrovky, nad nad hvozdovými přístavky eternit. Na jižní straně střechy centrální části jsou bedněné arkýře pod sedlovou střechou, ze hřebene střechy převýšeného půlkruhového závěru vystupuje mohutný kruhový zděný výparník, tři obdélné komíny vystupují zestřechy severních hvozdových přístavků. Fasádní omítky jsou hladké (lokálně poškozené – opadané), s monochromním okrovým nátěrem.

Západní štítové průčelí má přízemí bezosé. V prvním a druhém patře je pět vertikálních os. Ve třetím patře jsou tři vertikální osy představované obdélnými okenními otvory s výklopnými výplněmi dělenými falešnou vertikální příčlí na dvě tabulky. Ve středové části štítu jsou situovány tři obdélné podlouhlé okenní otvory osazené obdélnými okny s dělením horizontální příčlí na dvě poloviny. K severnímu průčelí přiléhá hvozdový přístavek. Toto průčelí je v levé části nepravidelně děleno vždy v patře jednou vertikální osou představovanou drobnějšími obdélnými okenními otvory s výplněmi stejného typu, jaké jsou v západním průčelí. Samotné severní průčelí je v západní části členěné v přízemí a v prvním patře jednou vertikální osou a ve druhém a třetím patře třemi osami. Osou přízemí je obdélný dveřní otvor s plechovými dvoukřídlými vraty, v dalších patrech jsou obdélné okenní otvory s totožnými výplněmi jako v západním průčelí. Horizontálně je pravá část dělená dvěma mezipatrovými hladkými páskami mezi prvním a druhým a druhým a třetím patrem. Podél koruny zdiva probíhá podél celého průčelí profilovaná korunní římsa. K východnímu průčelí přiléhá půlkruhový závěr dělený na východě jednou vertikální osou. V přízemí, prvním a druhém patře se v ose nachází obdélný okenní otvor. Severní průčelí závěru je ve všech úrovních pravidelně rytmizováno třemi vertikálními osami s obdélnými okenními otvory, v jižním průčelí jsou takové osy tři v úrovni druhého patra, po jedné pak v přízemí a prvním patře. Ve všech osách jsou výplně totožného charakteru, jaké jsou osazeny v otvorech západního průčelí. Jižní průčelí centrální části je pravidelně členěné jednadvaceti vertikálními osami. Ve zvýšeném přízemí, prvním a druhém patře jsou zleva v první až desáté a dvanácté až jednadvacáté ose obdélná okna s výklopnou výplní dělenou falešnou vertikální příčlí na dvě tabulky. V jedenácté ose zleva zvýšeného přízemí, prvního i druhého patra jsou prolomeny dveřní otvory s obdélnými dřevěnými výplněmi. Horizontální tektonika průčelí je zdůrazněna hladkou mezipatrovou pásovou římsou.

Vlevo nahoře: Sušárna na p. č. 105, pohled na kruhový hvozd od východu.

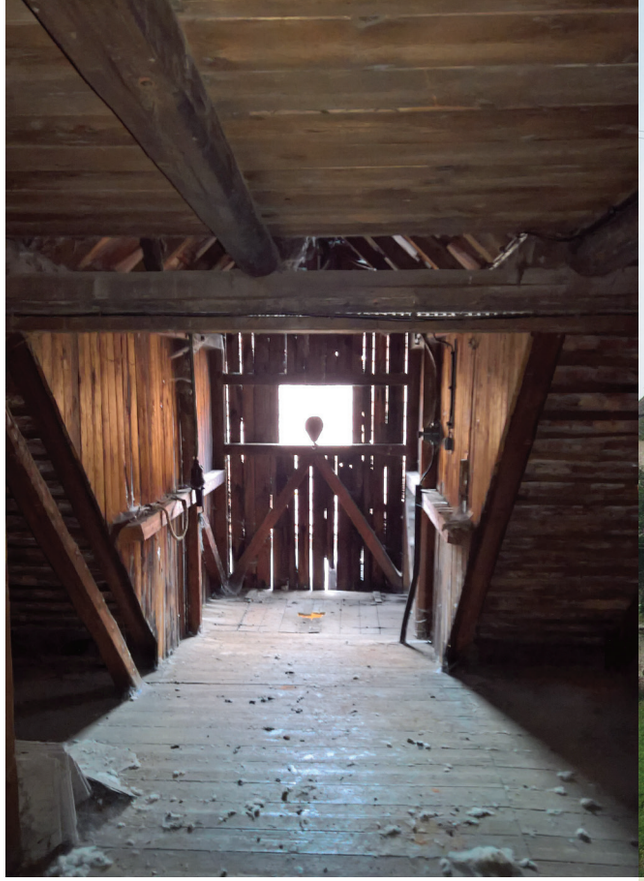
Vpravo nahoře: Sušárna na p. č. 105, obslužné patro, pohled k hvozdům.

Vlevo dole: Sušárna na p. č. 105, řez kruhovou sušárnou.

Vpravo dole: Sušárna na p. č. 105, pohled do interiéru kruhového hvozdu.

Interiér centrální části je jednoprostorový, vymezený omítanými obvodovými stěnami s bílým vápenným nátěrem a trámovými stropy s prkennými podlahami na sraz. Komunikace mezi patry je zajištěna žebříkovitými jednoramennými schodišti umístěnými zhruba v polovině délky půdorysu stavby. Většina špalet okenních otvorů byla dodatečně upravována (mají dozděné parapety), okenní výplně jsou novodobé. Kruhová sušárna ve východní části má suterén, kde přepokládáme topeniště, a přízemí nepřístupné. Interiérové i exteriérové vstupy v přízemí byly zazděné. V přízemí je v západní části obdélný otvor, kterým je viditelný jednoduchý interiér s cihelnými podlahami prosvětlovaný drobnými obdélnými okenními otvory. Obdélným dveřním otvorem bez výplně je z interiéru přístupné první a druhé patro. Jejich podlaha je prkenná s kruhovými shozovými otvory, okenní otvory jsou totožné jako v přízemí. Prkenný strop je podpírán ocelovými profily. V patrech jsou v úrovni těsně nad podlahami viditelné kovové pásky. Hvozd je zaklenut kupolovitou klenbou s kruhovým tělesem výparníku nad jejím vrcholem. Před vlastním hvozdem a na něj navazující chmelovou půdou je manipulační prostor – jeho podlaha v suterénu je cihelná, v přízemí chybí a v dalších patrech je prkenná, opět s kruhovými shozovými otvory. Hvozdové přístavky se čtyřmi komorami při severním průčelí jsou mimořádně rozhlehlé. Suterény s topeništi jsou nepřístupné, řešení ve vyšších úrovních je klasické, s výklopnými žaluziovými lískami. Výjimečná je výška hvozdů, které jsou těsně pod hlavními římsami otevřené velkými výklopnými okny. V úrovni manipulačního patra jsou pod stropem dochované kovové prvky pro zavěšení výklopných lísek. V interiéru bylo identifikováno množství nápisů (datace, číselné údaje). Prostor mezi komorami hvozdu je do výšky třetího patra obezděn – ve východní části je vertikální komunikace. Západní prostory sloužily jako zázemí pro obsluhu sušárny (šalandy).

Základem dnešního objektu je kruhová sušárna anglického typu postavená už v 70. letech 19. století. Stejně jako v případě Rybňan a Dubé se ovšem ukázala jako málo účinná, záhy tak správa měcholupského statku požádala Ringhofferovy pražské závody o její modernizaci.[1] Dodatečné zásahy ovšem výkonnost zásadně nezlepšily, na počátku 20. století proto byly k chmelové sýpce přistavěny čtyři nové, rozlohou monumentální hvozdy patentu Vltavský a zároveň došlo k úpravě původního hvozdu (vestavba pater).[2] Právě velikost nových hvozdů byla pravděpodobně příčinou malé účinnosti sušení, po polovině 20. století proto byly doplněny o novodobé zařízení zlepšující ve hvozdech cirkulaci vzduchu. V této podobě se objekt dochoval dodnes, původnímu účelu sloužil ještě v 90. letech 20. století – v hvozdových sušárnách se sušil chmel, v kruhové sušárně – dle sdělení pamětníků – chmelový odpad pro krmné účely.



Nahoře: Sušárna na p. č. 105, nakládací vikýře, pohled z podkroví.

1 SOA Litoměřice, pobočka Kamýcká ulice, VS Měcholupy, karton 15.

2 Dřevěné prvky vestavěných pater byly dendrochronologickou analýzou datované do let 1901–1903.

Dreherové na Žatecku

Měcholupy se v roce 1860 staly prvním panstvím, které Anton Dreher st., jeden z největších pivovarníků své doby, na Žatecku zakoupil. Jeho syn, rovněž Anton, zde pokračoval v masivní majetkové expanzi. Na počátku 20. století tak do rodinného portfolia patřily mimo jiné statky v Měcholupech, Deštnici, Libořicích, Želči, Liběšovicích, Milčevsi, Železné, Milošicích, Sádku, Drahomyšli nebo v Líčkově a Libyni.[3] Dreherové se v té době stali největšími vlastníky chmelnic na našem území.[4] Všechny tyto akvizice měly racionální důvod. Jejich cílem bylo vytvořit na Žatecku silnou zemědělskou základnu, která mohla zásobovat

Nahoře: Dreherův pivovar v Měcholupech.

Dole: Emblém Kathariny M. Anny Wünschekové-Dreherové z roku 1927 na vstupní bráně zámku v Měcholupech.

3 Archivní průzkum Fondu Velkostatek Měcholupy (období držby Drehery v letech 1860–1945) uloženého ve Státním oblastním archivu Litoměřice, pobočka v ulici Kamýcká, zpracoval Mgr. Jan Leibl (na základě bádání v listopadu a prosinci 2016). Průzkum je uložen ve sbírkách NPÚ ÚOP v Ústí n. L.

4 Součet byl učiněn na základě údajů uvedených v publikaci Tittl, Ignaz, *Schematismus a statistika statků velkých a rustikálních v království Českém*, Praha 1902.

Nahoře: Pohled na areál „Dreherova“ vývozního pivovaru v Žatci ve 20. letech 20. století. Zdroj: Chmelařské muzeum Žatec.

Vlevo nahoře: Portrét Antona Drehera ml. Zdroj: https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Anton_Dreher_(1849%E2%80%931921)?uselang=de#/media/File:Anton_Dreher_junior_1888_Eigner.jpg.

Vpravo nahoře: Obec Měcholupy na Císařském otisku stabilního katastru. Zdroj: ČÚZK.

všechny Dreherovy evropské pivovary.[5] I proto byla rozloha chmelnic neustále rozšiřována, což se v odlesněném regionu neobešlo bez výpomoci Dreherova statku v Brumově. Ten pro jejich stavbu ve velkém dodával na Žatecku jinak nedostupné chmelové tyče.[6] Pravděpodobně značná rozloha chmelnic byla důvodem pro relativně brzké zřizování sušáren. První sušárna anglického typu vznikla právě v Měcholupech již v 70. letech 19. století.

Sušárnami byly vybaveny také všechny ostatní Dreherovy statky. Soupis, vyhotovený v roce 1924 pro pozemkovou reformu, jich uvádí celkem 14. Po nezdařeném „anglickém“ experimentu v nich později převládaly technologie patentu Vltavský, pouze v Libyni fungovala sušárna s technologií patentu Löschner.[7] Koncept soběstačnosti Dreherových evropských pivovarů se v první třetině 20. století ukázal jako úspěšný. Chmelem ze žateckých panství byly zásobovány pivovary v Klein Schwetau, Budapešti i Terstu.[8]

Anton Dreher ml. zemřel v roce 1921, tedy v době vrcholících příprav na pozemkovou reformu, v jejímž důsledku zůstaly v držení rodiny pouze statky v Měcholupech, Libořících a zbytkový statek v Železné s celkově 450 ha půdy.[9] Správu majetku převzala dcera Katharina (Kitty) Dreherová, provdaná Wünscheková.

„Dreherovy“ pivovary

Na Žatecku najdeme přinejmenším dva pivovary, v Žatci a Měcholupech, které můžeme spojit s rodinou Dreherů a jejich průkopnickým způsobem vaření spodně kvašených piv. Největší pozornost byla věnovaná pivovaru v Měcholupech, který Anton Dreher starší zakoupili společně s celým panstvím. Starší areál[10] pivovaru stojící přímo naproti zámku na břehu Blšanky[11] byl poprvé rekonstruován v roce 1861 a znovu v roce 1872, poté co jej vážně poškodila povodeň.[12] Úpravy se netýkaly jen vlastní stavby, ale především jejího technologického vybavení (v roce 1902 je pivovar uváděn jako parostrojní).[13] V letech 1900–1911 patřil svým výstavem stabilně mezi 40 největších podniků v českém království, když se jeho roční produkce pohybovala mezi 41 046–48 433 hektolitry.[14] Na počátku 20. let 20. století ovšem výroba poměrně rychle klesá až na hodnotu 14 248 hektolitrů v roce 1924.[15] Vypracovaný archivní průzkum přitom nepotvrdil všeobecný předpoklad, že pivo z měcholupského pivovaru směřovalo primárně do zahraničí, naopak, nejpozději od roku 1918[16] se vyváželo minimálně.[17] Útlum výroby pivovaru ve 20. letech 20. století mohl souviset s chystanou pozemkovou reformou a nakonec nenaplněnou obavou Drehera ze zabavení měcholupského panství, jehož součástí pivovar byl.[18] Pivovar byl uzavřen v roce 1928,[19] v té době už ale byla výroba přenesena do vývozního pivovaru v Žatci, který Dreher zakoupil v polovině 20. let.[20]

5 „Známý vídeňský Dreher stal se pánem Milošic, Sedče, Měcholup, Libošic na Žatecku a mimo tyto skupuje každoročně selské usedlosti, aby jako vévoda žatecký pojistil si tam obchod s chmelem.“ (*Povážlivý úkaz*, Národní politika, 17. 11. 1888, s. 1–2.).

6 SOA Litoměřice, pobočka Kamýcká ulice, VS Měcholupy, karton 41.

7 SOA Litoměřice, pobočka Kamýcká ulice, VS Měcholupy, karton 121.

8 SOA Litoměřice, pobočka Kamýcká ulice, VS Měcholupy, karton 18, 40, 45 a 46.

9 SOA Litoměřice, pobočka Kamýcká ulice, VS Měcholupy, karton 121, korespondence s geometry k vyměření nových hranic velkostatku, rok 1928.

10 Zhruba v současném rozsahu je pivovar zakreslen už na mapách stabilního katastru z roku 1843.

11 Na druhém břehu stál původem středověký kostel zasvěcený patronu chmelařů sv. Vavřinci, zbořený v roce 1985.

12 Květy 18. 7. 1872, s. 228. Srovnej s výčtem škod viz Čech: politický týdeník katolický, 30. 5. 1872, 4(122). s. 3.

13 Tittl, I., *Schematismus a statistika statků*, s. 103.

14 Přehled byl vypracován na základě Zpráv Zemského statistického úřadu pro Království české z let 1900,1901, 1902, 1909 a 1911.

15 Osev a sklizeň zemědělských plodin v roce 1924 a zemědělský průmysl (pivovarství v roce 1924, cukrovarství a lihovarství za výrobní období 1923—1924) s dodatkem o včelařství v roce 1924 v republice Československé: část tabulková. Praha: Státní úřad statistický, 1925. s. 190.

16 SOA Litoměřice, pobočka Kamýcká ulice, VS Měcholupy, karton 120.

17 Stále tak nelze vyloučit možnost, že se pivo Michelob do USA nevyváželo a jeho značka byla společností Anheuser-Busch v USA používána bez právního nároku. Srov. Populární pivo pochází z Měcholup. Pivní obzor [online]. [cit. 2019-11-06]. Dostupné z: http://www.pivniobzor.cz/aktuality/1932-popularni-pivo-pochazi-z--mecholup / ; Krsek, Martin, Nejslavnější značky Ústeckého kraje, Ústí nad Labem 2012.

18 K tématu Dufek, Pavel, *Velkostatkové pivovary a první pozemková reforma: nástin vzájemných interakcí Státního pozemkového úřadu a velkostatkářských majitelů pivovarů*, Kvasný Průmysl 62, 2016, č. 2, s. 52–55.

19 SOA Litoměřice, pobočka Kamýcká ulice, VS Měcholupy, karton 124, dopis státnímu přídělovému komisaři z 2. 6. 1936.

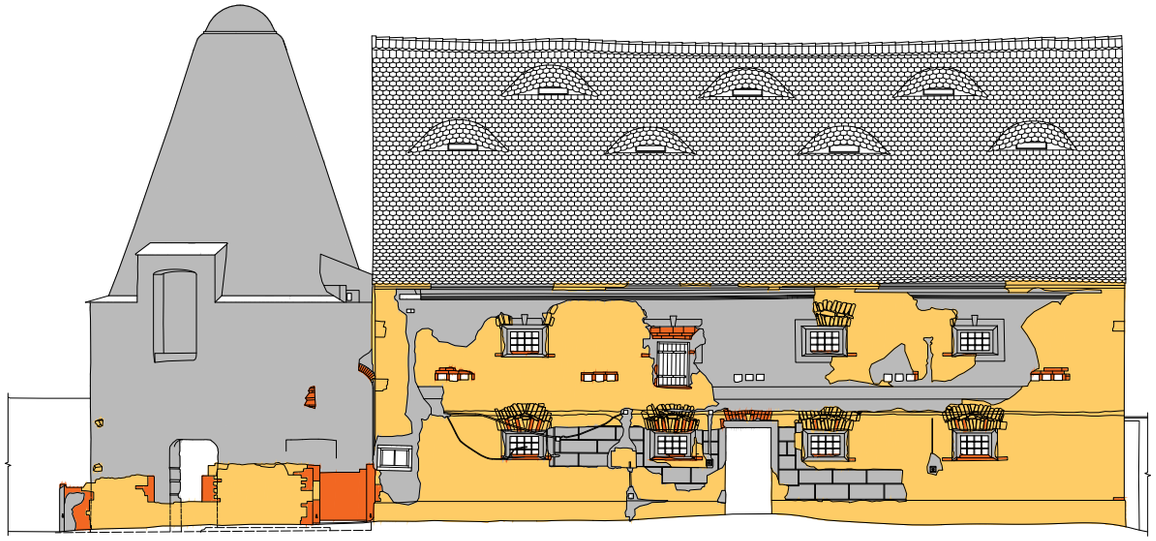
20 Pivovar je dodnes označovaný jako Dreherův, přestože působení Antona Drehera, resp. později jeho dcery Kitty Wünschekové bylo poměrně krátké. Vlastní vznik pivovaru iniciovala v roce 1899 společnost Saazer Genossenschaft Brauerei složená z majetných občanů města Žatce. Srov. Daut, Alois, *Die Genossenschaftsbrauerei in Saaz*, Der Bautechniker 31/25, Wien 1905, s. 1.

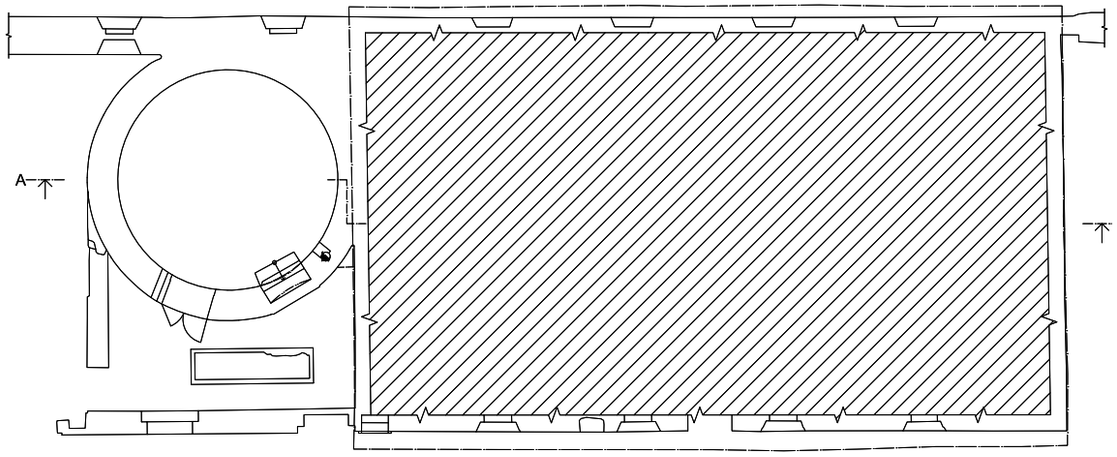
RYBŇANY

Rybňany, p. č. 10/3 a p. č. 16 & Sušárny anglického typu

Rybňany, p. č. st. 10/3
Obec Zálužice, okres Louny
S-JTSK: X=1008027.95 Y=797071.22, č. bodu: 56

Objekt stojí ve východní části rozsáhlého areálu s obytnou budovou v západní části a hospodářskou zástavbou rozmístěnou podél obdélného dvora. Sušárna s kruhovým hvozdem je přistavěna k objektu pozdně barokní sýpky, která slouží jako chmelová půda. Sýpka je patrová pod sedlovou střechou s krytinou z pálených tašek bobrovek, kladených v šupinové skladbě na husté laťování se systémem provětrávacích vikýřů, volských ok, osazených po čtyřech a třech kusech ve dvou řadách pod hřebenem. V západním průčelí přízemí sýpky je centrálně umístěný obdélný vstup s jednokřídlou bedněnou výplní, vlevo v blízkosti nároží je další obdélný otvor s jednokřídlou výplní v dřevěném rámu. V patře se ve druhé ose nachází obdélný nakládací otvor s bedněnou jednokřídlou výplní. Zbylé otvory v průčelí jsou taktéž podélné, bez dochovaných výplní v celkem čtyřech okenních osách v přízemí i patře. V patře se navíc mezi okny nacházejí čtvercové průduchy sdružené po třech. V průčelí, které zakončuje profilovaná korunní římsa, jsou zbytky hladké světlé omítky, přičemž v prvním nadzemním podlaží byla evidentně uplatněna rustika. Jižní průčelí je členěno lizénovým rámem a okenními otvory ve dvou osách. Ty jsou podélné, zazděné, se šambránami. Ve spodní části štítu se nachází centrálně umístěný nakládací otvor, ukončený stlačeným obloukem, který je zazděný. Strany lemuje dvojice sdružených štěrbinových průduchů. Ve vrcholu štítu je zazděný obdélný otvor. Omítky průčelí jsou z větší části destruované, na zbytcích hladkých vrstev lze rozeznat šmolkově modré nátěry. Členění východního průčelí opakuje členění uplatněné na průčelí západním s výjimkou nakládacího a vstupního otvoru. Těsně nad zemí je navíc v poslední ose umístěn drobný čtvercový průduch. V severním průčelí se v patře nachází jeden menší obdélný otvor, ve spodní části štítu jsou umístěny dva zazděné obdélné otvory (vpravo větší, nakládací). Nad nimi jsou umístěny tři dvojice sdružených štěrbinových průduchů. Ve vrcholu štítu se nachází menší, obdélný větrací otvor. V interiéru se dochovala dřevěná konstrukce vestavěných pater.





Nahoře: Sušárna na p. č. 10/3, pohled od západu.

Uprostřed: Pohled na západní průčelí sušárny.

Dole: Půdorys 1. NP sušárny na p. č. 10/3.

Vlevo: Interiér hvozdu sušárny na p. č. 10/3, pohled do vrcholu klenby.

Vpravo: Sušárna na par. č. 16, detail střešních partií s komínem a párníkem nad hvozdem.

Dole: Pohled na východní průčelí sušárny na p. č. 16.

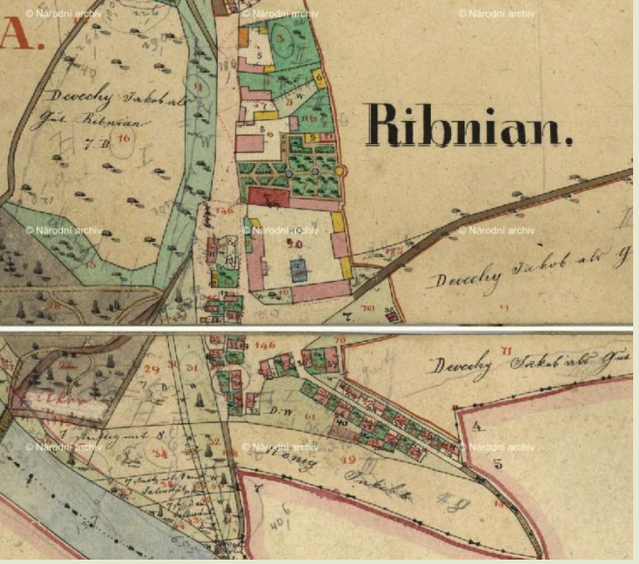
párník nad hvozdem

Hvozd je dnes přístupný otvorem prolomeným ve východní části přízemí, nad ním je v úrovni patra lísek pozůstatek původního nakládacího otvoru. Hmota kruhového hvozdu v patě kuželovité klenby zastřešení ustupuje, ústupek je, stejně jako nadpraží manipulačního otvoru, kryt pálenou krytinou. Celé hvozdové těleso, vyzděné převážně z opuky, je dnes opatřené hladkými omítkami s monochromně bílým nátěrem. V interiéru s přízemím částečně zapuštěným pod terén nezůstalo ze sušící technologie prakticky nic, pouze v horních partiích kuželovité klenby se zachovaly zbytky kovových ok a příčných kovových prvků, původně snad sloužících k ovládání ventilačního nástavce (párníku).

Rybňany, p. č. st. 16
Obec Zálužice, okres Louny
S-JTSK: X=1008077.06 Y=797178.75,
č. bodu: 57

Architektonicky jednotně řešený objekt se skládá z obytného jednopatrového domu, orientovaného štítovým průčelím k hlavní komunikaci, a k němu kolmo přistavěné sušárny se zapuštěným hvozdem. Ve dvoře se pak nachází ještě menší doplňkový hospodářský objekt. Jedná se o kvalitní novostavbu ze 2. čtvrtiny 20. století.

Štítové průčelí obytného domu je v přízemí členěné velkým podélným okenním otvorem s osmidílnou výplní a parapetem a v patře dvěma sdruženými obdélnými okenními otvory s čtyřkřídlým oknem, nadsvětlíkem a společným parapetem. Ve štítu jsou umístěny dva menší čtvercové otvory s jednokřídlou čtyřdílnou výplní. Všechny otvory rámují jednoduché vpadlé šambrány. Ve druhém hloubkovém plánu je průčelí západního křídla sušárny, prolomené v přízemí obdélnými vraty se dvěma bedněnými křídly, posuvnými po kolejnici. V patře jsou úzké obdélné větrací otvory s jednokřídlými dvoudílnými výplněmi ve čtyřech osách. V centrálně umístěném bedněném nástavci je nakládací otvor a vrátek. V prvním hloubkovém plánu jižního průčelí se nachází slepé, hrubě omítnuté štítové průčelí hvozdu. Ve druhém hloubkovém plánu je průčelí obytné části, ve kterém jsou obdélné a podélné okenní otvory stejné jako ve východním průčelí. Severní průčelí je členěno asymetricky. Jeho levá část je slepá. V pravé části jsou nepravidelně umístěné okenní/větrací otvory. V přízemí je to jeden menší podélný a větší obdélný otvor. Podélný otvor je vyplněn skleněnými tvarovkami, obdélný otvor má stejnou výplň jako ve zbylých průčelích. Ve druhém patře je téměř čtvercový otvor opět se skleněnými tvárnicemi, ve třetím se nachází dvojice úzkých obdélných otvorů s jednokřídlými trojdílnými dřevěnými výplněmi. V posledním patře je jeden menší podélný otvor se skleněnými tvarovkami. Sedlová střecha má krytinu z pálených, jednoduše položených bobrovek. Jižní část západního křídla objektu je mírně převýšená, v jejím štítu je komín a za ním hřebenový větrák (výparník). U komína se nachází čtvercový servisní vikýř. Ve východní rovině střechy tohoto křídla je navíc bedněný nástavec se sedlovou stříškou, na západní rovině střechy jsou osazena čtyři volská oka v jedné úrovni. Ve střeše nad severním křídlem jsou volská oka v obou rovinách. Z hřebene střechy na západní straně vystupují dvě komínová tělesa, další tři se nachází v severní rovině střechy. Objekt je opatřen okrovými omítkami, na šambránách kolem okenních otvorů v uličním průčelí jsou viditelné zbytky terakotové barevnosti. Přízemní hospodářská budova v jižní části parcely má pultovou střechu s vláknocementovou šablonovou krytinou. Centrálně je v ní umístěný bedněný vikýř se sedlovou stříškou a v něm nakládací otvor.



Sušení versus silážování

Dle tradice stála na místě statku č. p. 7 v Rybňanech, jehož součástí je anglická sušárna, původně tvrz či poplužní dvůr. V 15. století byl v majetku Kábů z Rybňan,[1] šlechtické rodiny původem ze Žatecka, známé spíše díky vlastnictví zámku Červená Lhota. Později se majitelé rychle střídali. Od druhé poloviny 19. století vlastnil statek žatecký továrník Václav Burgstaller se svou ženou Josefínou.[2] A právě oni dali celému areálu jeho dnešní podobu, která kromě architektonického ztvárnění ve stylu alpské secese vyniká stavbou kruhové sušárny chmele, přistavěné ke starší stodole. Z jejího technologického vybavení se dodnes téměř nic nedochovalo. Během stavebně historického průzkumu však byly detekovány subtilní stavební stopy svědčící o přítomnosti topeniště a dalších drobných reliktů, které ovšem o původním uspořádání mnoho nevypovídají. Sušárna v Rybňanech společně se sušárnou v Dubé u České Lípy byly odbornou literaturou považovány za jediné příklady sušáren anglického typu dochovaných na našem území. Mezi oběma stavbami je ovšem jeden rozdíl. Zatímco v Dubé vznikla sušárna záměrně jako novostavba, v Rybňanech předpokládáme, že byla upravena

Vlevo: Obec Rybňany na indikační skice stabilního katastru. Zdroj: ČUZK.

Vpravo: Obec Rybňany na mapě chmelové aplikace podložené ortofotem. Zdroj: Veřejná mapová aplikace projektu.

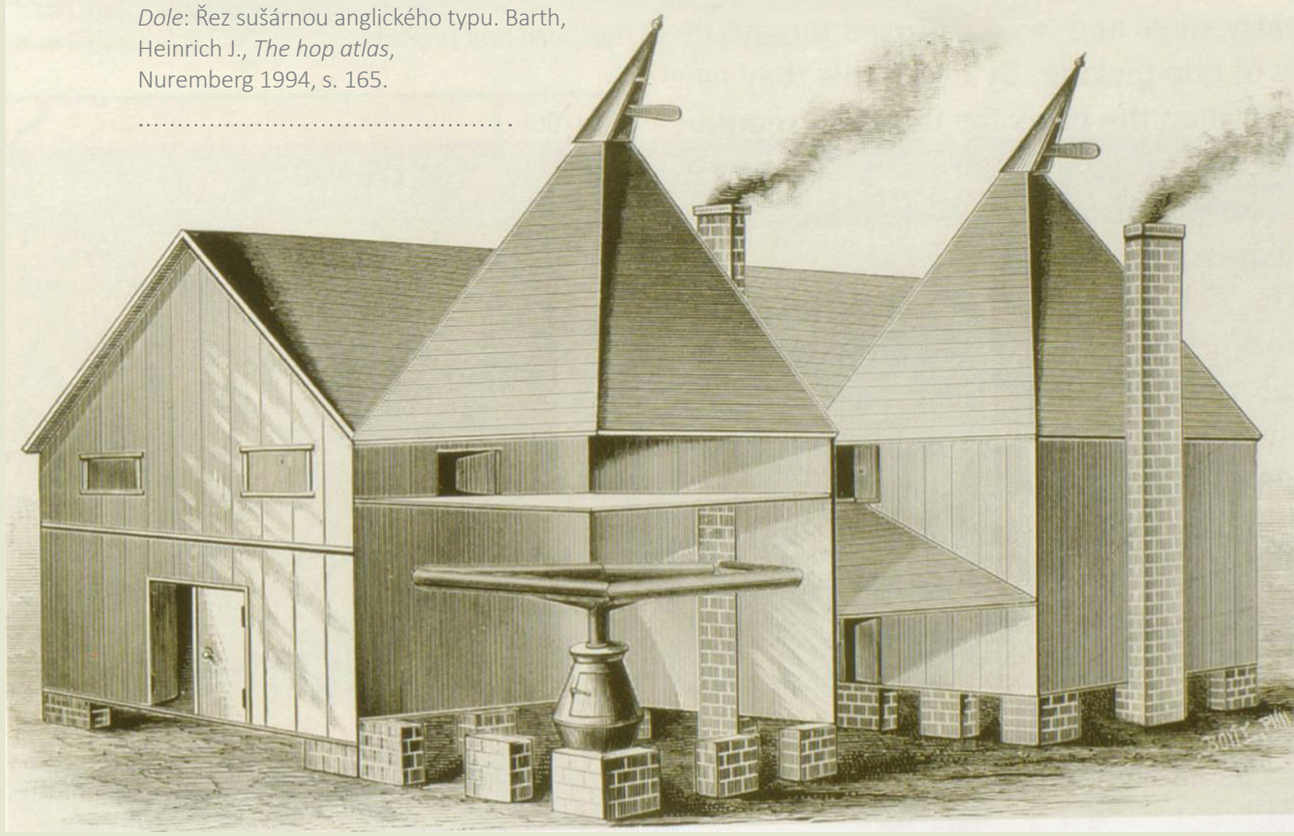
ze staršího objektu, vysokého sila, které Václav Burgstaller postavil ve třetí třetině 19. století poté, co se se silážováním píce seznámil během své cesty po jižní Francii.[3] Terénní průzkum realizovaný v rámci našeho výzkumného úkolu pak prokázal existenci další sušárny anglického typu, a to v areálu bývalého Dreherova statku v Měcholupech u Žatce.

Sušárny anglického typu

Byli to zejména Angličané, kteří se stali nositeli technického a technologického pokroku v chmelařství. Zatímco v našem prostředí se tradice přirozeného sušení chmele udržuje hluboko do 19. století[4] a nucené sušení se omezuje na sporadické využívání sušáren ovoce či sladovnických hvozdů, popř. na druhotné využívání tepla z pecí,[5] v Kentu byl už v 18. století běžný způsob nuceného sušení modifikující právě systém ležatých hvozdů, nad nimiž jsou zavěšené lísky. Hlavním motorem těchto inovací bylo proměnlivé a vlhké anglické počasí, v němž bylo velmi obtížné chmel usušit přirozenou cestou. Poznatek, že pro usušení chmele není ani tak důležitá teplota jako spíše proudění teplého vzduchu, vedl v 19. století ke konsolidaci speciálního typu převýšených věžovitých staveb, ve kterých je možné dosáhnout lepšího tahu. Stavby mají obdélný nebo kruhový půdorys, v jeho středu je topeniště, které společně s topnými rourami zajišťuje rovnoměrnou distribuci teplého vzduchu. Čeští chmelaři se s těmito stavbami seznámili během svých poznávacích cest do zahraničí, z nichž přinášel tisk rozsáhlé reportáže obsahující nákresy konstrukčního řešení a popisy principů fungování.[6] Naše první sušárny s nuceným sušením tak vznikaly podle anglických vzorů.

Nahoře: Historické zobrazení obce Rybňany z roku 1838. Zdroj: Kutschera, Emanuel E., *Der Saazer Kreis in seinen interessanten Darstellungen*, Saaz 1836.

Dole: Řez sušárnou anglického typu. Barth, Heinrich J., *The hop atlas*, Nuremberg 1994, s. 165.



1 Dlask, Vavřinec Vojtěch, *Vollständiger Umriß einer statistischen Topographie des Königreichs Böhmen*, Prag 1828, s. 694–695.

2 Orth, Jan- Sládek, František, *Topograficko-statistický slovník Čech čili, Podrobný popis všech měst, městysů, vesnic, pak zámků, dvorů, továren, mlýnů, hutí a podobných o samotě ležících stavení, jakož i všech zpustlých hradů a zaniklých osad království českého*, Praha 1870, s. 690.

3 Venkov 5. 1. 1923, s. 7.

4 Strádal, Ferdinand, *Podřipský chmelař: krátký nástin o pěstování chmele*, Roudnice nad Labem 1875, s. 34; Štěpánek, Ladislav, *Chmelařství Mladoboleslavska a Mělnicka a lidová architektura z konce 18. století*, in: Vědecké práce Československého zemědělského muzea, Praha 1968.

5 Lůžek, Bořivoj, *Chmel a chmelařství na Žatecku včera a dnes*. Národopisná monografie, Diplomová práce na Ústavu národopisu FF UK Praha 1948, s. 54.

6 Jeden z prvních kvalitních popisů přinesly Hospodářské listy ve svém vydání z 10. 2. 1867, s. 43–45.

SOBĚCHLEBY

Sušárna chmele na p. č. 94/2
&
česání chmele

Soběchleby, p. č. st. 94/2
Obec Soběchleby, okres Louny
S-JTSK: X=1019707.81 Y=804953.00, č. bodu: 1802

Sušárna se skládá ze dvou částí – dvoukomorového hvozdu a k němu kolmo situovaného skladového objektu, se kterým je hvozd propojen spojovacím krčkem. Severovýchodní štítové průčelí sušárny je asymetrické. V pravé části je fasáda členěná průběžnými lizénovými rámy dosedajícími na vystupující hmotu přízemí a prvního patra a spojujícími první až čvrté patro; fasádu tak člení na tři pole. Ve středním lizénovém poli jsou v prvním, druhém a třetím patře obdélné okenní otvory. V prvním patře je z původní výplně dochován rám, ve druhém je otvor slepý, nad záklenkem s datací 1891. Ve třetím je opět pouze rám a ve čtvrtém je otvor zcela bez výplně. Otvory dosedají na přímé parapetní římsy, záklenky oken jsou zdůrazněny pásovými segmentovými římsami. Ve vrcholu štítu jsou pak dvě menší, segmentem ukončené okenní osy bez výplně, se segmentovými nadokenními římsami a přímými římsami parapetními. Obvod štítu je rámován vlysem. Na štít navazuje historická přístavba zasahující až do výšky třetího patra, zastřešená pultovou střechou. Její štítové průčelí je hladce omítané s obdélným vstupem s prkennou výplní v přízemí a nárožním zpevněným pilířem. Těsně pod hlavní římsou je pak prolomen obdélný nakládací otvor, taktéž opatřený prkennou výplní. Nad ním je zbytek kladky. Přízemí je odděleno patrovou římsou přerušenou nad vstupem. Levé, jihovýchodní průčelí je jednoduchými průběžnými hranolovými lizénami vynášejícími hlavní římsu členěné na čtyři pravidelná pole – ve druhém poli od západu je v přízemí obdélný vstup, v úrovni druhého a třetího patra má každé pole vždy po jedné obdélné okenní ose. Ve třetím patře jsou okna výšková s torzálně dochovanými žaluziovými výplněmi, nad nimi jsou okna menší, provětrávací. Severozápadnímu průčelí dominují tři předstupující komínová tělesa (postranní fungují jako klasické komíny, prostřední slouží jen pro odvětrání). Komíny společně s nárožními lizénami dělí průčelí na čtyři pole; na lizény těsně pod hlavní římsou dosedá lomený vlys. Otvory s torzy výplní jsou prolomeny pouze v úrovni druhého a třetího patra ve druhém poli (v pohledu od západu).
Omítky na hvozdu jsou poškozené, jedná se

Nahoře: Sušárna na p. č. 94/2, severozápadní průčelí sušárny.

Vlevo dole: Sušárna na p. č. 94/2, severovýchodní průčelí sušárny.

Vpravo dole: Sušárna na p. č. 94/2, hvozd sušárny, pohled jednou z komor k topeništi.

o omítky vápenné se zbytky okrového nátěru. Zdivo je smíšené, v přízemí opukové, kolem otvorů cihelné, cihelné jsou také architektonické prvky a komíny.

Navazující skladový objekt obdélného půdorysu je patrový se sedlovou střechou. Severovýchodní průčelí je v přízemí otevřeno nesymetricky obdélnými otvory – v pohledu od severu se jedná o vstup s kazetovou výplní, vedle něj je v líci osazené okno klapačkou a poutcem členěné na čtyři otvíravá křídla. Jižně od něj je otvor totožného charakteru, bez výplně. Přízemí je členěno pouze horizontálně, a to soklem a průběžnou patrovou římsou. Obdélné otvory v patře jsou prolomené v rytmu 3-3-1. Na severu je manipulační otvor se svlakovou výplní, ostatní osy jsou osazené horizontálními žaluziemi. Jihovýchodní i severozápadní štítová průčelí mají v patře vždy tři provětrávací okna se žaluziovými výplněmi, severozápadní má navíc v přízemí vstupní otvor a ve štítu několik štěrbinových provětrávacích otvorů. Prakticky totožné prvky se uplatňují v jihozápadním průčelí, které přistavěná garáž dělí na dvě části. V přízemí jsou vstupy do částečně zapuštěného interiéru. Patra mají obdélné žaluziové okenní otvory, které se střídají s většími otvory manipulačními, ve většině případů osazenými prkennými výplněmi. Jihozápadní průčelí má nově opravené hladké omítky s bílým monochromním nátěrem, na zbývajících částech jsou omítky historické, vápenné, výrazně poškozené, se zbytky šedých a okrových nátěrů. Na střešních rovinách jsou osazena volská oka. Přízemí objektu je vyzděné z opuky, patro a štíty jsou cihelné.

Zapuštěné přízemí dvoukomorového hvozdu se samostatnými topeništi je přístupné otvorem v jihozápadním průčelí. Do komor za topeniště se vstupuje kovovými dveřmi, severní jsou deponované mimo otvor. Zděné, dnes již částečné pobořené kalorifery jsou osazené kovovými rourami – ty sloužily jak k distribuci vzduchu do komor, tak zároveň propojovaly topeniště s komínem a vzduchovými otvory v severozápadním průčelí. Řešení hvozdů vykazuje drobné rozdíly – jižní je osazen sklopnými lískami ve třech výškových úrovních (systém 3-1), severní má sklopné lísky pouze v jedné úrovni (systém 1-1). U severovýchodního štítu jsou dřevěná žebříková schodiště. Ovládání lísek není, jak je obvyklé, v úrovni manipulačního patra, ale o úroveň výše. Vyklápěcí vozíky jsou osazené v úrovni pasu. Hladké omítky v komorách hvozdu jsou opatřené modrošedým nátěrem. Nad sušárnou je jednoduchý krokevní krov se středovými sloupky s pásky. Nad částí přístavby sušárny je střecha pultová se stojatou stolicí.

Dole: Sušárna na p. č. 94/2, interiér skladové části objektu.

Nahoře: Obec Soběchleby na Císařském otisku stabilního katastru. Zdroj: ČÚZK.

Dole: Obec Soběchleby na mapě chmelové aplikace podložena ortofotem. Zdroj: Veřejná mapová aplikace projektu.

Hvozd je krčkem propojen s dalším objektem s chmelovými půdami a skladovými prostory. Vestavěná dřevěná patra jsou otevřená bez podpěr stropních trámů. Velké okenní otvory s parapety dosedajícími prakticky až na podlahu jsou z vnější strany opatřené žaluziemi a z vnitřní dvoukřídlými dřevěnými okenicemi. Dřevěná podlaha z prken na sraz má několik shozových otvorů a na okrajích zajišťovací prkna (v místě napojení krokve a vazného trámu jsou prkna podlahy osazená pod úhlem cca 45°). V interiéru jsou rozmístěny zbytky technologického vybavení (roury, ochranná stříška).

Jedna z nejkrásnějších sušáren s mimořádně působivým severozápadním průčelím a architektonicky kvalitními fasádami stojí mimo jádro obce. Její stavební vývoj byl složitý, jádrem je dnešní objekt s hvozdy, dle datace nad oknem dokončený k roku 1891. V souvislosti se změnou technologie byl kolem roku 1900 rozšířen o jihovýchodní přístavek, díky kterému bylo před komorami vytvořeno kryté místo jak pro manipulaci s chmelem, tak i pro obsluhu topeniště. Dokládá to původní exteriérová fasáda, která se díky tomu dostala do interiérové pozice. Rozšíření zároveň umožnilo propojení sušárny se skladovacím objektem. Stávající technologie zcela jistě souvisí až s druhotnou stavební úpravou; některá neobvyklá řešení (leckdy téměř provizorního charakteru) byla vyvolána potřebou vtěsnat tyto prvky do již existujícího a omezeného prostoru. Otázkou zůstává důvod odlišného vybavení jednotlivých komor. Systém 3-1 je vzhledem k rozměrům komor přiměřený, jejich velikosti odpovídají i dimenze obou topenišť. Ve druhé komoře však vždy byly lísky osazeny pouze v jedné úrovni, což zajišťovalo jen velmi omezenou účinnost sušení, pro kterou zatím neexistuje jiné vysvětlení než finanční vyčerpání stavitele, který stavbou velkorysé sušárny přecenil své ekonomické možnosti.

Česání chmele

Sklizeň chmele byla procesem mimořádně organizačně náročným. Rozhodnutí o zahájení prací předcházelo zajištění relativně velkého počtu sezónních dělníků, které bylo nutné dopravit do obcí, připravit pro ně ubytování a stravování. Chmelaři preferovali spolupráci s konkrétními partami, které se u nich už v předchozích letech osvědčily. S jejich předáky proto vedli už v červnu a červenci korespondenci, v níž je informovali o výhledu na sklizeň a předpokládané potřebě jejího personálního zabezpečení. Dohoda mezi předáky a sedláky probíhala většinou „na dobré slovo," na velkých statcích Dreherů a Schwarzenbergů byla, jak dokládají prameny, uzavírána písemně. Česáči pracující na chmelnicích se v řadě případů rekrutovali ze sociálně slabších vrstev, v dobovém tisku proto byli terčem často i velmi nevybíravé společenské stigmatizace.[1] Ve skutečnosti mezi nimi byly zastoupeny všechny skupiny,[2] které výdělek ze sklizně mohl zajistit na několik dalších měsíců. Lidé se přepravovali především pěšky, a to i ze vzdálenosti několika desítek kilometrů. Vlaková doprava byla pro řadu z nich finančně nedostupná, nárazová přeprava několika tisíc osob do chmelařských obcí během jednoho dne byla také logisticky komplikovaná. Až po roce 1900 začaly dráhy vypravovat během sklizně zvláštní vlaky, na nátlak sedláků i producentů chmele byly později zavedeny dokonce 50% slevy na jízdné.[3] O počtu příchozích česáčů na jednotlivé usedlosti informují dobové články, které uvádí jednotky až desítky stovek osob,[4] číslo bylo odvislé od kvality úrody a velikosti usedlosti (resp. chmelnic).[5] V duchu dobového názoru, že „k trhání lze použiti dobře dítek i osob obstarožných a slabších",[6] pracovaly ženy a děti při česání hlávek, ostatní, těžší práce, jako vytahování tyčí, později strhávání chmele, zajištění odvozu chmele do sušárny apod., zůstaly na mužích. Práce začínaly po opadnutí rosy, zpravidla již kolem páté hodiny, a pokračovaly do hlubokého večera. Byla do nich zapojena i rodina chmelaře, kromě zásobování jídlem museli její členové dohlížet na práce ve chmelnici, evidovali očesaný chmel, zodpovídali za jeho čistotu, dopravu na usedlosti a zejména dozírali na jeho sušení. Sklizeň byla radostným úkonem spojeným s velkým oživením vesnic, kterými se z chmelnic nesl zpěv česáčů, večer se povídalo a tančilo při harmonice, česáči také navštěvovali místní hospody. Barvitý obrázek chmelařských obcí v době sklizně později doplňuje specifický zvuk vydávaný chmelem strhávaným z drátěných konstrukcí, který se nese celým krajem a je poeticky popisovaný jako „zpěv chmelnic". Zmiňována je také charakteristická vůně chmele sušeného v desítkách sušáren, která obce zahaluje.

Nahoře: Kresba Václava Rabase „U chmelné míry". Zdroj: Krajem Lučanů, č. 1–2, roč. IV, 1930, s. 51.

Dole: Česání chmele na Žatecku. Zdroj: Zuleger, Engelbert and comp., *1813 Gedenkschrift 1913*, Žatec 1913, nestr.

1 „Před námi do vrchu, zastavěného chatrčemi a domy, v krátkém stínu zdiva vleče se smutný průvod postav shrbených pod náklady, zanechávaje za sebou čpavý zápach potu a nečistoty – chmelaři! Viděli jsme je již na nádraží a bylo naše přání nesdíleti s nimi společný vůz." (Český svět: illustrovaný čtrnáctidenník. 8. 9. 1905, 1/24, s. 241.) Podobně i „Na česání chmele", Letem světem 5. 9. 1933, s. 10–11. „Chmel, chmelnice a chmelovina." Dorost 5. 10. 1928, č. 19, s. 246–247. Salaba, Josef, *Příspěvek v části „Ozvuky a paběrky"*, Rozhledy 4. 10. 1902, s 23.

2 Dostupnou pracovní silou byli i krušnohorští dělníci (Vařeka, Josef, *Doplňková zaměstnání horníků na Mostecku se zvláštním zřetelem k dnes už zaniklé obci Souš*, Český lid 1, 1969, s. 4.), dřevaři ze Šumavy, ale třeba i umělci nebo vysokoškolští studenti – jedním z nich byl i Egon E. Kisch. Srov. Letem světem: obrázkový týdeník, 30. 04. 1935, 9/29, s. 5.

3 Český Lloyd: časopis národohospodářský, 1908, 24(89), s. 158.

4 Tryebal, Růda: *Chmelobraní na Rakovnicku*, Národní listy, 6. 8. 1900, 40 (235, ranní vydání). s. 17

5 Zprávy Zemského statistického úřadu království Českého uvádí pro rok 1913 celkem 41 637 osob migrujících za chmelovou sklizní, tento údaj však nebere v úvahu migraci osob pocházejících z německé strany Krušných hor (*Zprávy Zemského statistického úřadu království Českého*. Svazek XXIV., sešit 1: Stěhování obyvatelstva království Českého dle dat o rodišti a pobytu jeho, zjištěných při sčítání lidu ze dne 31. prosince 1910 a saisonní vystěhovalectví z obcí království Českého dle šetření z r. 1913. s. 52.). V článku v Národních listech ze dne 6. 8. 1900 (viz pozn. č. 4) se uvádí, že ke 44 sedlákům v Kněževsi dorazilo na sklizeň více jak 3 000 osob.

6 Mezírka, Josef, *Hospodář devatenáctého století: návod ku vzdělání půdy, setbě, zvelebení luk, chovu zvířectva... Nové vydání Messirkova Pokročilého hospodáře*, Praha 1870, s. 227.

STEKNÍK

Sušárna na p. č. 41

&

Nejkvalitnější chmel

Zámecké chmelařství

Stekník, p. č. st. 41
Obec Zálužice, okres Louny
S-JTSK: X = 795298.94 Y = 1009046.93, č. bodu: 1073

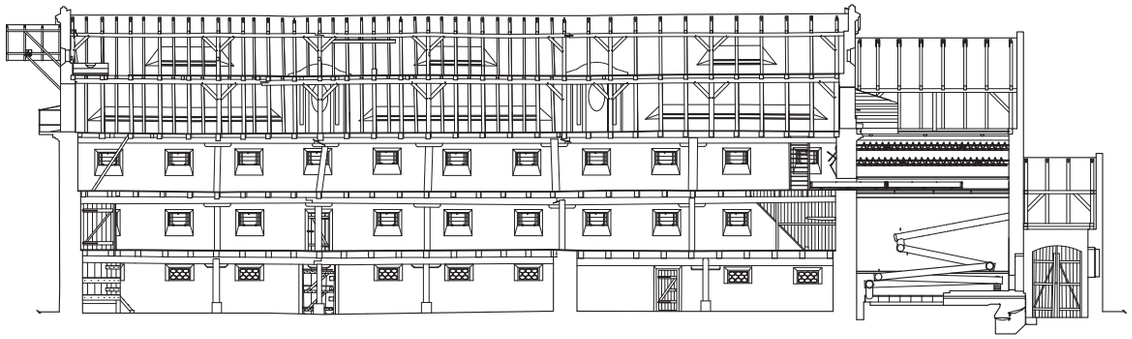
Solitérní objekt na jihovýchodním okraji intravilánu obce je situovaný na hraně terasy denudačního údolí řeky Ohře, 100 m východně od zámku. Obdélná nepodsklepená trojpodlažní budova o rozměrech přibližně 50 x 10 m, jejíž figura je komponovaná ze tří hmotově odlišných částí, je orientována podél přístupové komunikace. Základ budovy tvoří trojpodlažní barokní sýpka krytá sedlovou mansardovou střechou s pálenou krytinou, k jejímuž severozápadnímu průčelí je přistavěn dvoupodlažní sušící hvozd s navazující přízemní kotelnou. Od severního nároží sýpky mírně odsazený hvozd, krytý sedlovou střechou s pálenou krytinou, dorůstá výškou korunní římsy korunní římsu sýpky, kotelna se opírá svým kubusem a sedlovou střechou s pálenou krytinou do jeho severního průčelí. Všechny části jsou vystavěny z šibrovaného opukového kvádrového zdiva. Mezi hvozdem a sýpkou je patrná průběžná stavební spára, zdivo hvozdu je šmorcované do zdiva sýpky, zdivo kotelny a hvozdu je vázané průběžně. Přímé záklenky a špalety okenních a vstupních otvorů sýpky jsou zděny z opukových ploten a kvádrů, segmentové záklenky a špalety okenních a vstupních otvorů hvozdů a kotelny jsou zděny z tvrdě pálených červených cihel. Sýpka má dvě stavební fáze. Starší, vrcholně barokní sýpka, vystavěná patrně mezi lety 1709–1715 za Adolfa Karla Kulhánka z Klaudensteina, měla v okapových průčelích pět os. Mezi lety 1765–1770 byla za Františka Václava Kulhánka z Klaudensteina a Postupsche prodloužena přístavbou na jedenáct os okapových průčelí. Dimenze výšky a šířky budovy, stejně jako její vrcholně barokní kompozice, zůstaly zachovány a byly v přístavbě replikovány adicí. Přestavba sýpky na sušárnu chmele proběhla za držení velkostatku rodinou Hennetů mezi lety 1891–1907.

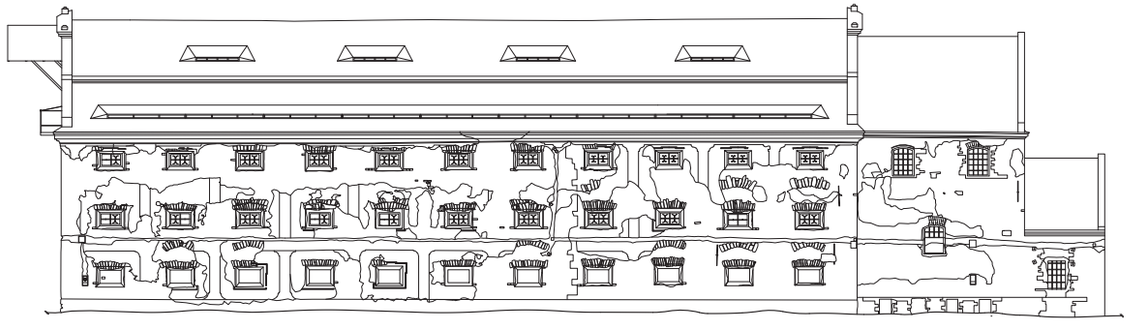
Nahoře: Pohled na sušárnu na p. č. 41.

Vlevo dole: Sušárna na p. č. 41, pohled do interiéru sýpkových pater.

Vpravo uprostřed: Sušárna na p. č. 41, dochované topné roury ve hvozdu.

Vpravo dole: Sušárna na p. č. 41, dva kotle topeniště v suterénu hvozdu.





Nahoře: Sušárna na p. č. 41, plán – řez podélný od severovýchodu.

Dole: Sušárna na p. č. 41, plán – pohled od severovýchodu.

Ze sušárenské technologie patentu Linhart Rakovník, kterou byla sušárna vystrojena, se dochovala dvojice litinových kotlů označených litinovými plaketami s nápisem „Rakonitzer Machinenfabrik & Eisengeisserei Joh. Linhart“ s navazujícím žebrovaným radiátorem a systém rour teplovzdušného vytápění hvozdu. Dále pak čtvercové přisávací otvory v severovýchodní obvodové zdi hvozdu a v mezitraktové zdi a dvojúrovňové sklopné ocelové lísky, označené v prostoru sýpky nad ovládacími pákami lísek litinovou plaketou „Patent system Linhart“. Pod nimi šuplíky, dva za sebou ve třech řadách v každé ze dvou sušících komor, výsuvné do prostoru sýpky ve třetím nadzemním podlaží a na ně navazující systém vodících stropních drátů pro manipulaci. Z typového zařízení se dále dochoval bedněný kubus korečkového dopravníku chmele procházejícího vertikálně komunikačním traktem hvozdové části od přízemí po podkroví a ústícího do z větší části zazděného okna severozápadního štítu sýpky spolu s konzolami elektromotoru. Dále je dochován vrátek uložený u manipulačního otvoru v jihovýchodním štítu sýpky, jednokřídlé železné protipožární dveře v přízemí a žokovací otvory v sušících podlahách v podstřeší.

Technický stav sušárny je dobrý, budova je bez viditelných statických poruch. Chybí zcela omítkový plášť, relikty novodobé nastavované vápenocementové omítky naznačují dělení okenních polí lizénovými rámci a zdůraznění hmoty stavby nárožní bosáží.

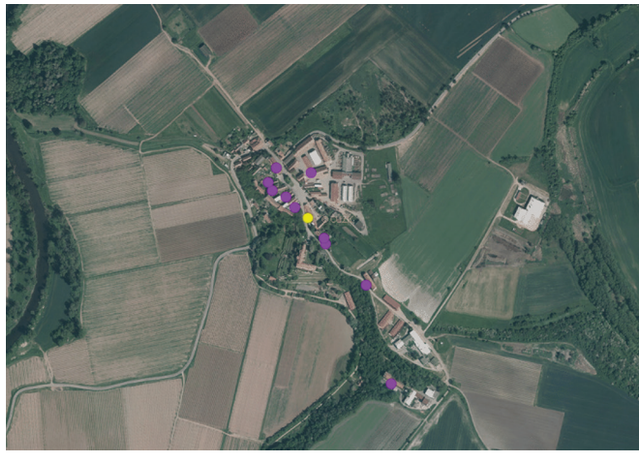
Další sušárny

Zástavba obce, situovaná kolem obdélné návsi, je přízemní, s hospodářskými stavbami lemujícími parcely ze tří nebo čtyř stran. Sušárny jsou z prostorových i požárních důvodů umístěné do zadních částí areálů. Chmelařská tradice obce je demonstrována formou ozdobných chmelových šišek osazených na branách usedlostí (např. č. p. 15 nebo 27), popř. sochou sv. Vavřince, patrona všech chmelařů (brána č. p. 10). Téměř kompletně je dochovaná sušárna u č. p. 23 (par. č. 26/1). Jednokomorová hvozdová sušárna je objemově menší, dodatečně přistavěná ke staršímu hospodářskému objektu. V suterénu je pec s navazujícími šikmými rourami a systémem provětrávacích kanálků v podlaze. Ze sušáren dochovaných v obci je nutné zmínit sušárnu u č. p. 43 se systémem symetricky umístěných střešních výparníků nebo sušárnu v areálu č. p. 9 s hrázděnou nástavbou výparníku nad hvozdem.

Vlevo: Sušárna na p. č. 26/1, systém odvětrávacích kanálků v podlaze hvozdu.

Vpravo nahoře: Obec na mapě chmelové aplikace podložené ortofotem. Zdroj: Veřejná mapová aplikace projektu.

Vpravo dole: Obec Stekník na Císařském otisku stabilního katastru. Zdroj: ČUZK.



Nejkvalitnější chmel

Stekník, v současnosti jedna z nejkrásnějších chmelařských obcí s charakteristickým panoramatem selských usedlostí a s dominujícím zámkem nad chmelnicemi čítala v roce 1636 vedle tvrze pouhých osm gruntů. Zdejší panské sídlo v roce 1681 kupuje měšťanská rodina Jana Jiřího Kulhánka, která už na počátku 17. století vlastnila chmelnice v Žatci.[1] Chmelnice v okolí Stekníku byly (a jsou) jedny z nejlepších na světě. Rozkládají se v blízkosti soutoku Ohře a Blšanky. Díky pravidelným záplavám byla zdejší půda mimořádně úrodná. Vyvýšený terén na severu území pak omezoval proudění vzduchu, díky tomu poskytovala poloha pro pěstování chmele ideální podmínky. Svědčí o tom řada ocenění získaných na světových výstavách. Například Karel Gauba (č. p. 19) v roce 1911 na pražské výstavě chmele získal stříbrnou medaili Ústřední hospodářské společnosti,[2] zlatou medaili na stejné výstavě získal jeho jmenovec Anton Gauba o rok později.[3]

Vlevo nahoře: Stekník, pohled na chmelnice u zámku od jihu na historické fotografii z počátku 20. století. Zdroj: Správa SZ Stekník.

Vlevo dole: Stekník, letecký pohled na zástavbu obce a okolní chmelnice. Rok 2019.

Vpravo: Majitel zámku Gerold Déteindre. Zdroj: Správa SZ Stekník.

1 Bílek, Tomáš Václav, *Dějiny konfiskací po roce 1618*, Část II, Praha 1883.

2 Venkov 1. 10. 1911, s. 9.

3 Národní listy 27. 12. 1912, s. 14.

„Zámecké chmelařství"

Zlatou érou zámeckého chmelařství je první polovina 20. století. Na jeho počátku patří k panství 121,39 hektarů polí a 43,16 hektarů chmelnic.[4] Zajímavé je v tomto směru srovnání s údaji stabilního katastru z roku 1843, jehož výkaz ploch pro celou obec zaznamenává „pouhých" 22 hektarů chmelnic a 187 hektarů polí. Chmelařství tak v rámci zámeckého hospodářství mělo docela vysoký podíl, byť je nutné podotknout, že zemědělství zámeckého statku nebylo prozíravě postaveno pouze na něm. Vlastníkem panství je v této době JUDr. Leopold svobodný pán z Hennetu, od kterého jej v roce 1907 za cenu 620 tisíc korun kupuje rodina švýcarského konzula Gerolda Déteindre.[5] Chmel ze Stekníka, obdařený v této době řadou cen z mezinárodních výstav, je vyvážen do celého světa, mimo jiné i do Egypta. Mezi největší odběratele však patřil francouzský pivovar La Brasserie de la Meuse. Ke chmelařství se přistupovalo velmi zodpovědně, v archivu jsou dochovány doklady k četným zájezdům na jiná panství, kterých se majitelé účastnili a během kterých si nejen vyměňovali zkušenosti, ale navštěvovali také průmyslové podniky vyrábějící náčiní nebo zemědělskou techniku.[6] S působením Leopolda z Hennetu, velkého zemědělského inovátora a pozdějšího rakouského ministra zemědělství, můžeme spojit přístavbu hvozdové sušárny ke starší barokní zámecké sýpce, v níž do té doby probíhalo sušení chmele přirozeným způsobem. Tento typ byl při terénním průzkumu zaznamenán poměrně často (např. v Postoloprtech, Sedčicích, Jimlíně nebo v Milčevsi a Lipně).

Dole: Severní strana návsi obce Stekník na historické fotografii z počátku 20. století. Zdroj: Tutte, Karl, *Der politische Bezirk Saaz: eine Heimatkunde,* Saaz 1904, s. 693.

4 Tittl, Ignaz, *Schematismus a statistika statků velkých a rustikálních v království Českém*, Praha 1902, s. 161–162.

5 Národní listy 12. 5. 1907, s. 5.

6 Informace vychází z archivního průzkumu Mgr. Stanislavy Hvězdové, zpracovaného v rámci grantového úkolu. Rukopis. Zpráva z rešeršní činnosti (březen–červenec 2019), který je výstupem archivního bádání, je uložen na NPÚ ÚOP v Ústí n. L.

TRNOVANY

Sušárna na p. č. 78 + p. č. 65/2

&

Řeka

Trnovany, p. č. 78
Obec Trnovany u Žatce, okres Louny
S-JTSK: X=796848.76 Y=1009469.18, č. bodu: 1081

Samostatně stojící areál na půdorysu písmene L stojí v západním části intravilánu obce, jeho součástí je – kromě sušárny – také obytný dům, chlévy a stodola.

Sušárna je patrová, obdélného půdorysu pod sedlovou střechou, z jejíž jižní střešní hladiny prostupují vikýře navazující na jednotlivé sušící komory; vikýře mají sedlové střechy s bedněnými párníky.

Vlevo dole: Sušárna na p. č. 78, pohled na jižní průčelí.

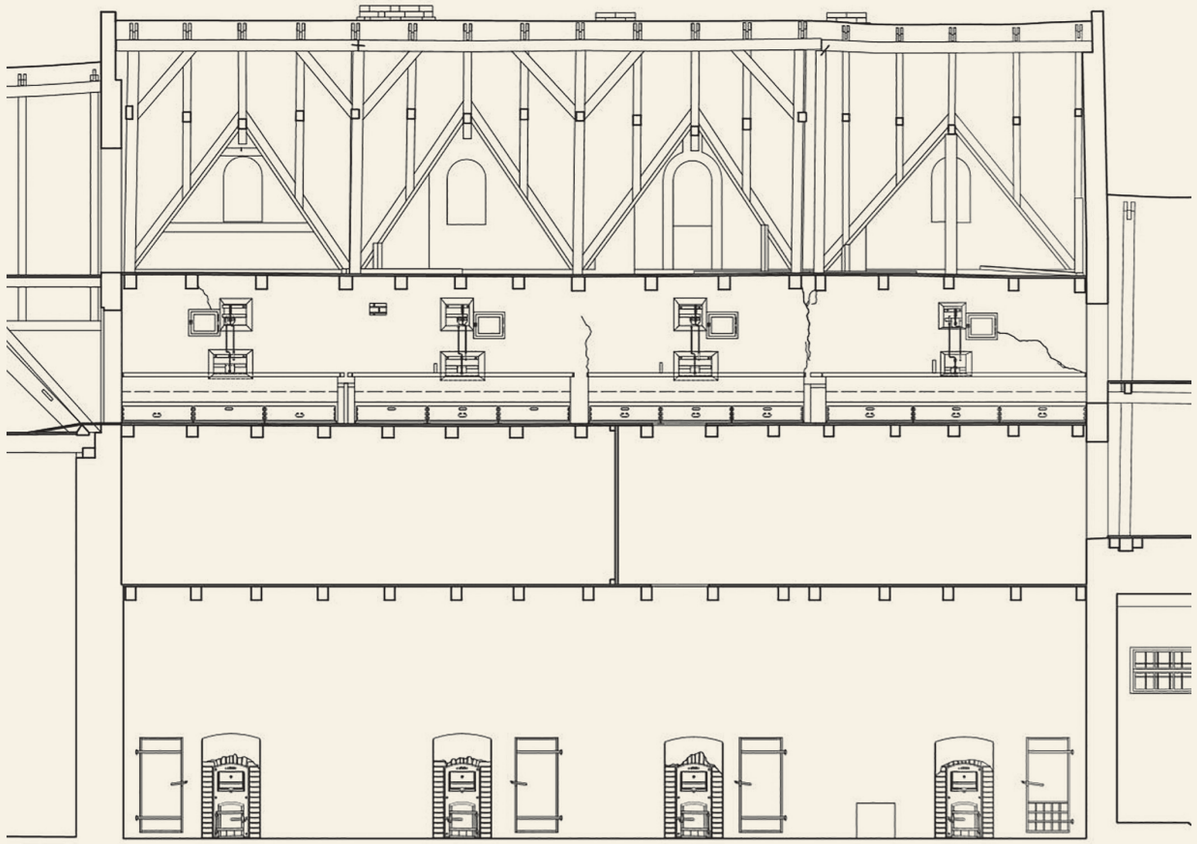
Nahoře: Sušárna na p. č. 78, detailní pohled na řešení horních partií hvozdů.

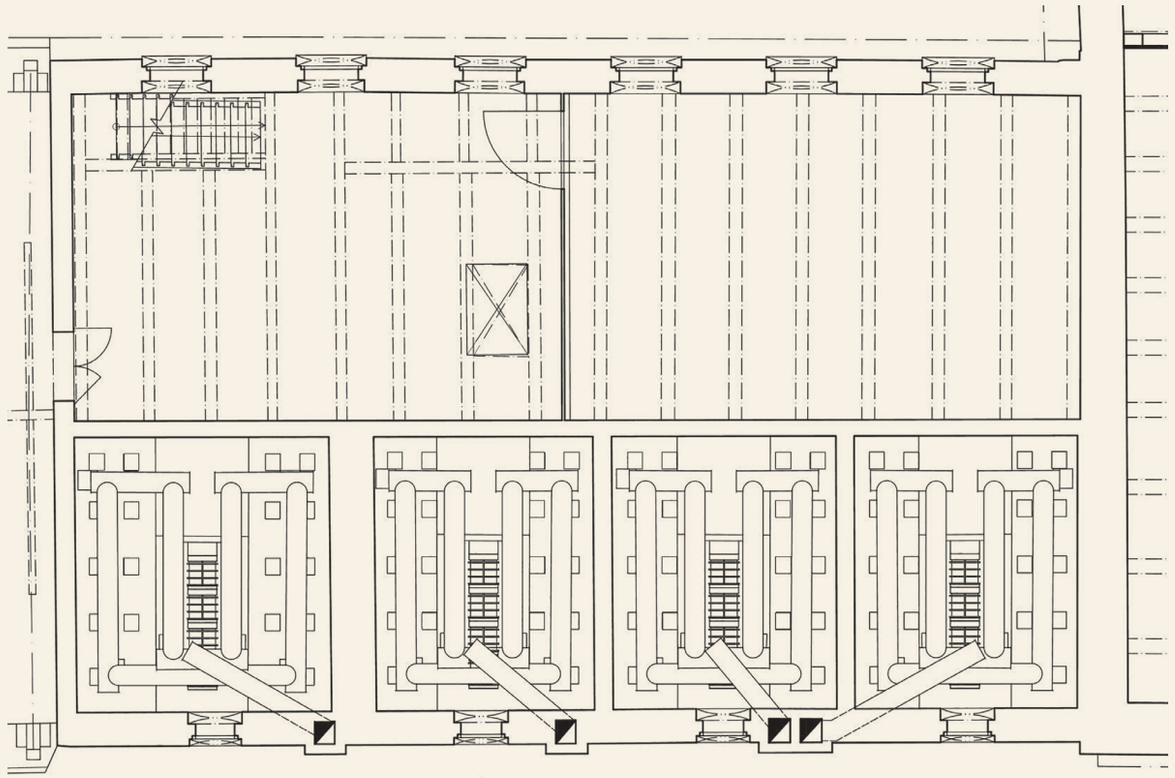
Dole: Sušárna na p. č. 78, pohled na severní průčelí.

Pohledově frekventované jižní průčelí sušárny směřuje ke komunikaci vedoucí do Stekníku. Od západu na něj navazuje přízemní objekt chlévů, z východu pak stodola s chmelovými půdami v patře. Průčelí nemá sokl, přízemí se od prvního patra, kde jsou užity větší a pravidelnější kvádry s výrazným řádkováním a důsledným šíbrováním, odlišuje menší frakcí lomové opuky. Sušárna ve střední části má na úrovni terénu 6 segmentově klenutých přisávacích otvorů (dále trojnásobně větvených) s relikty železných dvířek. Mezipatrová římsa sušárny se silně skloněnou deskou navazuje na korunní římsu chlévů. Hmota prvního patra je oproti přízemí ustoupená, rytmizovaná třemi cihlovými komíny na sestavu čtyř sušících hvozdů. Na koruně opukového zdiva jsou nasazeny cihlové trojúhelné štíty vikýřů; komíny jsou vždy umístěny vlevo od zdi dělící jednotlivé komory, což vytváří dojem excentričnosti v umístění otvorů hvozdu (to je obzvlášť patrné u třetího hvozdu zleva, kde je komín dvouprůduchový a obsluhuje i krajní pravou komoru). Každý hvozd má nad mezipatrovou římsou v centrální ose prolomeny následující otvory: ve spodní části segmentově klenutý otvor s pevnou jednokřídlou okenní výplní dělenou dvěma příčlemi na tři shodné ležatě obdélné tabulky, pod korunou zdiva drobný přisvětlovací čtvercový otvor s jednoduchou výplní s jedinou tabulkou, ve štítě plně valeným obloukem sklenutý okenní otvor s relikty výplně na vnější straně; každý štít nad sušící komorou je opatřen bedněným hřebenovým větrákem, uplatňujícím se v jižním průčelí pětibokým čelem a přesahující sedlovou stříškou. Severní průčelí sušárny je otevřenou arkádou se třemi segmentově klenutými otvory. Levá dvojice otvorů je mírně větší a postrádá dvoukřídlá vrata na točnicích; třetí menší otvor, umístěný ve větším odstupu, je vybavený dvoukřídlými svisle bedněnými vraty na točnicích. První a druhé patro je symetricky otevřeno šesticí okenních

otvorů, v prvním patře segmentově ukončených s dvoukřídlými výplněmi členěnými na čtvercové tabulky, ve druhém patře s přímými záklenky kopírovanými přímými nadokenními římsami. Průčelí není zakončeno korunní římsou, pohledově se na něm uplatňují zhlaví krokví.

Interiéru dominuje zapuštěný hvozd se čtyřmi komorami řazenými v zadním traktu sušárny. Přední trakt je obslužný a komunikační – vertikální komunikaci zajišťují dřevěná schodiště. Hvozdy jsou osazeny technologií patentu Linhart se čtveřicí litinových kotlů s navazujícími





Nahoře: Sušárna na p. č. 78, podélný řez sušárnou.

Vlevo dole: Sušárna na p. č. 78, interiér, pohled k hvozdu v úrovni obslužného patra.

Vpravo dole: Sušárna na p. č. 78, topné roury nad topeništěm.

žebrovými radiátory a systémem plechových rour. Sklopné lísky ovládané pákami z předního traktu jsou umístěné ve dvou výškových úrovních nad lískou vytahovací (systém 2-1); v každé z komor jsou tři vytahovací lísky. Krov nad sušárnou je hambalkový, s hambalky podepřenými v ose stojatou stolicí. Sedlové střechy vikýřů nese krokevní soustava s pod-

Nahoře: Sušárna na p. č. 78, řez v úrovni prvního patra hvozdovými komorami.

hřebenovou vaznicí, tvořenou prodlouženým hambalkem vazby mateřského krovu.

Na místě stál už na počátku 19. století rozsáhlý dvůr umístěný v zahradě, jehož podobu částečně zachytila mapa stabilního katastru z roku 1843. Byl majetkem rodiny Schöffelových, která patřila k největším producentům chmele v Čechách – ve druhé polovině 19. století vlastnil Josef Schöffel, jinak významný hudebník, nejvíc chmelnic na celém Žatecku. Dnešní podoba je však výsledkem postupných stavebních úprav z první poloviny 20. století. Ani samotný hvozd, jak dokládají stavební spáry ve zdivu, nevznikl naráz v jedné etapě. Důvodem mohla být finanční náročnost, která si vyžádala postupnou přístavbu jednotlivých komor. Součástí areálu je architektonicky kvalitní obytná vila, postavená ve 30. letech 20. století.

Trnovany, p. č. 65/2
Obec Trnovany u Žatce, okres Louny
S-JTSK: X= 1009588.45 Y= 797288.39,
č. bodu 1082

Samostatně stojící areál v jižním okraji obce při silnici č. 225 ze Žatce do Loun se skládá z mlýna s obytnou částí a sušárny chmele.

Stavba obdélného půdorysu vyzděná z lomové opuky kombinované s pohledovým cihelným zdivem je dvoupatrová s třípatrovým rizalitem, krytá sedlovou střechou s pálenými bobrovkami. Na jižním konci prostupuje západní střešní rovinou sedlový nakládací vikýř; rizalit kryje taktéž sedlová střecha, v hřebeni střešní rovinou prostupuje hranolové těleso výparníku s plechovým pláštěm a lucernou.

Západní vstupní průčelí se dělí na severní část rizalitu a vlastní objekt, jehož průčelí je členěno čtveřicí cihelných hranolových opěráků na tři pole. Mohutnější nárožní opěráky stoupají nad

rovinu korunní římsy a vrcholí zdobnými oktogonálními hlavicemi. Subtilnější dvojice opěráků rovněž přesahuje nad korunní římsu a je zakončena pultovými stříškami se zdobnými římsami. Přízemí jižního pole je hladce omítané s obdélným polem s hrubou omítkou. Střední pole je prostoupeno rozměrným obdélným vjezdovým otvorem s přímým překladem, nad nímž se nachází dvojice drobných obdélných segmentově vykrajovaných polí z hrubé omítky a cihelný segmentový oblouk rozepřený mezi dvojici opěráků. Severní pole je

otevřeno jedním vstupním otvorem a otvorem okenním se segmentovými záklenky rámovanými režným cihelným zdivem. Nad otvory je opět obdélné pole s hrubou omítkou na hladce omítaném základu a dvojicí drobných segmentově vykrajovaných polí s hrubou omítkou. První a druhé patro je otevřeno u postranních polí dvěma páry, u středního pole třemi páry sdružených převýšených hrotitých okenních otvorů oddělených od sebe a od opěráků cihelnými lizénami. V parapetní části otvorů se nachází cihelný pás se zubořezem podpíraný cihelnými konzolkami a nad otvory cihelné segmentové oblouky rozepřené mezi lizénami. Mezi otvory prvního a druhého patra a nad otvory druhého patra je otevřen pás drobných, na výšku obdélných větracích otvorů. Do jižní dvojice sdružených otvorů jižního pole zasahuje spodní bedněná část nakládacího vikýře. Průčelí je uvozeno prostě předsazeným cihelným soklem a horizontálně členěno podokenními pásy okenních otvorů prvního a druhého patra a ukončeno zdobnou cihelnou korunní římsou vynášenou lizénami. Západní průčelí rizalitu je koncipováno obdobně jako hmota budovy. Vymezeno je namísto opěráků cihelnými lizénami, z nichž severní je širší a vrcholí nad rovinou korunní římsy cihelnou zdobnou římsou, nad níž je umístěn zdobný oktogonální nástavec s jehlanovou stříškou. Přízemí je opatřeno obdélným polem z hrubé omítky na hladce omítaném základu a otevřeno je kruhovým okenním otvorem rámovaným cihlami a hladce omítaným pásem. V lizénách jsou otevřeny nad soklem drobné obdélné otvory pro přívod vzduchu. Patra jsou prolomena dvojicí sdružených převýšených hrotitých okenních otvorů s postranními cihelnými lizénami s rozepřeným cihelným segmentovým obloukem nad otvory a cihelným parapetním pásem se zubořezem a konzolkami. Průčelí je opět uvozeno cihelným soklem, parapetními pásy a vrcholí zdobnou korunní římsou. Východní průčelí je koncipováno zcela shodně s průčelím západním, s tím rozdílem,

Nahoře: Sušárna na p. č. 65/2, detail datace se jménem majitelů na štítu severního průčelí.

Dole: Sušárna na p. č. 65/2, pohled na západní průčelí.

Vlevo nahoře: Sušárna na p. č. 65/2, první patro, interiér.

Vpravo nahoře: Sušárna na p. č. 65/2, interiér, pohled ke komorám hvozdu.

Vlevo dole: Sušárna na p. č. 65/2, průhled komorou.

Vpravo uprostřed: Sušárna na p. č. 65/2, pohled k topeništi.

Vpravo dole: Sušárna na p. č. 65/2, ryté datace na trámech.

že ve středním poli přízemí není otevřen vjezdový otvor a v severním poli absentuje vstupní otvor, na jehož místě je otevřen pouze otvor okenní. Jižní průčelí není otevřené žádným otvorem a celá plocha, včetně štítu, je členěna obdélnými poli hrubé omítky na hladce omítaném základu. Štít vrcholí drobným obdélným nástavcem s kruhovým okenním otvorem. Na úrovni přízemí je zřetelný neomítaný otisk po zaniklém přilehlém

přízemním objektu se sedlovou střechou. Severní průčelí rizalitu je z boku svíráno cihelnými lizénami, ke kterým jsou na úroveň vysokého přízemí přiloženy cihelné hranolové opěráky zakončené hlavicemi. Průčelí je dále rytmizováno dvojicí lizén na tři pole. V patě široké lizény se nachází dvojice obdélných otvorů, shodné se nacházejí i v postranních polích. Prostřední dvě pole prvního patra jsou otevřena po jednom převýšeném hrotitém otvoru s cihelnými šambránami kopírujícími hrotité záklenky. Ostatní pole přízemí a prvního patra jsou bez otvorů, člení je pouze obdélná pole s hrubou omítkou na hladce omítaném základu. Prostřední pole druhého a třetího patra jsou otevřena dvojicemi převýšených hrotitých otvorů obíhaných cihelnými šambránami. Dvojice lizén v ploše průčelí vyrůstají nad rovinu trojúhelného štítu, kde vystupují jako hranolové pilíře vynášející přímý úsek korunní římsy. Na hlavice pilířů jsou nasazeny zdobné hranolové cihelné nástavce komínových těles, které se nacházejí ve zdivu za lizénami. Obdélné pole pod korunní římsou je vyplněno cihelným zdivem, které je na spodní straně podpíráno konzolami kladenými stupňovitě v úhlu střechy. Na ně navazují šikmé boční části štítu rozepřené mezi lizény, které jsou završeny zdobnou cihelnou římsou. V prostředním poli je na úrovni štítu otevřen kruhový otvor rámovaný cihlami. Nad otvorem je z cihel vyskládán letopočet 1908 a pod otvorem nápis FRANZ-MINA a pod ním HASSMANN. Průčelí je opět uvozeno předsazeným cihelným soklem, který je na osy polí přízemí prolomen čtveřicí šířkově obdélných otvorů se segmentovými záklenky. Vstup, resp. vjezd se nachází v západním průčelí, topeniště je přístupné taktéž ze západu. Vertikální komunikaci v interiéru, tvořeném vestavěnými dřevěnými patry, zajišťovala žebříková schodiště, dopravu chmele do podkroví umožňoval nakládací bedněný vikýř s vrátkem předstupující před jižní konec západního průčelí, dopravu směrem dolu pak systém shozových otvorů vyřezaných v prkenných podlahách. Dvoukomorový hvozd zabírá celý severní rizalit. Kotle topeniště nejsou dochovány, ve hvozdech zůstaly sklopné lísky a v úrovni manipulačního patra lísky vytahovací. Nad nimi jsou páky pro ovládání lísek a na hvozd pak navazují kolejnice pro dopravu usušeného chmele. V krovu se dochovaly destruované plechové roury prostupující po stranách centrálního výparníku nad rovinu střechy.

Díky náročnému neogotickému ztvárnění fasád jde o jednu z nejkrásnějších sušáren, stojících v tradiční chmelařské lokalitě bezprostředně navazující na Žatec. Tato oblast je v písemných pramenech zmiňována už ve 14.století.[1] Nelze vyloučit, že současný mlýn lze ztotožnit s mlýnem, který v Trnovanech město Žatec koupilo v roce 1503.[2] Dnešní sušárna nicméně zcela jistě stojí na základech starší stavby, což lze opět podložit mapou stabilního katastru, kde je zaznamenána zhruba v současném rozsahu. Tento předpoklad potvrzuje i vyrytá ozdobná datace „1807“ a „1907“ na jednom z trámů v interiéru, přičemž rok 1907 je rokem rekonstrukce, která dala stavbě dnešní podobu, rok 1807 by se tak mohl vztahovat k výstavbě či zásadní přestavbě staršího objektu. Na stejném prvku je tužkou provedený i nápis Gerhard Schöngeld v srdci. Další počítací nápisy jsou v řadách a sloupcích vyryté vedle vstupu do hvozdu v úrovni podkroví. Zajímavá je také plošná výmalba interiéru šmolkovými nátěry. Jejím cílem bylo zabránit vletu hmyzu do interiéru a v sušárnách chmele se objevuje často, byť v některých případech je provedena pouze lokálně ve vnitřních špaletách okenních otvorů. Rodina Hassmannů, která sušárnu na počátku 20. století vlastnila, patřila k významným pěstitelům chmele, rodinné chmelové známky jsou součástí Kabinetu chmelových známek Regionálního muzea v Žatci.

1 Holodňák, Petr a kol., *Žatec*, Praha 2004, s. 133.

2 Tamtéž

Řeka

Obec Trnovany leží 4 km jihovýchodním směrem od Žatce, v ideálním místě na soutoku Ohře, Blšanky, Radičeveské strouhy a Liběšického potoka, v jejichž nivách se rozkládají nejúrodnější a nejkrásnější chmelnice Žatecké chmelařské oblasti. Vztah mezi umístěním chmelnic a tokem řeky je mimořádně důležitý. Podle některých autorů je to kvůli naplaveninám, které půdu obohacují o důležité živiny,[3] později je zmiňován spíše pozitivní vliv na mikroklima chmelnice, ve kterém dokáže chmel ze vzdušné vlhkosti absorbovat část vody důležité pro svůj růst.[4] Někteří autoři také tvrdili, že výjimečnost žateckému chmeli dává půda plná minerálů, které sem z oblasti Karlovarska přináší Ohře.[5] Teorie o transportu minerálů nezní příliš přesvědčivě, nicméně skutečností je, že žatecké parmské červenky jsou opravdu půdou na minerály bohatou. A také to, že nejlepší a nejkvalitnější chmelnice v lokalitách, jakými jsou

Nahoře: Trnovany, výškový pohled na chmelnice nad soutokem Ohře a Blšanky.

Dole: Železná, v pozadí s pobořenými chmelnicemi po povodni 1872, podle skutečnosti kreslil Fr. Chalupa. Zdroj: Květy 27. 6. 1872, s. 26.

3 Strádal, Ferdinand, *Podřipský chmelař: krátký nástin o pěstování chmele*. Roudnice nad Labem 1875, s. 13. Zeithammer, Leopold M., *Chmel a jeho pěstování*, Praha 1890, s. 26.

4 Fuksa, Emil – Kříž, Josef – *Rybáček*, Václav – Srp, Antonín – Vent, Ladislav, *Chmelařství. Učební text pro zemědělskou mistrovskou školu oboru chmelařského*, Praha 1956, s. 50–51.

5 Stamm, Ferdinand, *Das Buch von Hopfen: Die Cheschichte des Hopfens, dessen Natur, Boden, Anbau, Pflege, Verwendung und Handel*, Saaz 1854, s. 61.

Nahoře: Libořice během povodně v r. 1872, podle skutečnosti kreslil Fr. Chalupa. Zdroj: Světozor 26. 7. 1872.

Staňkovice, Rybňany, Tvršice, Bezděkov, Trnovany, Postoloprty, Hřivice, Nečemice, Dobříčany, Veletice, Tuchořice, Libořice, Liběšice, Dubany, Líčkov, Měcholupy, Holetice, Soběchleby, Malá a Velká Černoc,[6] jejichž věhlas překračuje naše hranice, jsou situované právě do blízkosti řek, zejména Ohře a Blšanky (Zlatého potoka).

Nejedná se ovšem jen o Žatecko a Podbořansko. Také chmelnice na Litoměřicku a Roudnicku byly soustředěny kolem řeky, jak dokládá další význačná chmelařská lokalita Polepská blata, rozprostírající se po obou březích řeky Labe. I na Úštěcku byly chmelnice vysazovány v blízkosti lokálních vodotečí nebo rybníků, díky nimž bylo možné zajistit dostatek vláhy, důležité pro růst kvalitních rostlin. Zavlažování probíhalo ručně, až ve druhé polovině 19. století se objevují první mechanické rozstřikovače a později dokonce přístroje, díky nimž byly chmelnice, tak jak je tomu i v současné době, roseny vodní mlhou.[7]

Chmelnice ale můžeme najít i v místech relativně velmi vzdálených od řek a rybníků. V takovém případě musel být režim okolní krajiny upraven tak, aby se voda na tato místa dostala. Ideální ukázkou mohou být chmelnice u Ostrého u

6 Hubert, Anton, *Der rationelle hopfenbau nach den verfahrungsarten derjenigen gegenden und länder, insbesondere Böhmens, Bayerns und Englands, wo gegenwärtig der beste und feinste hopfen gebaut wird, nebst andeutungen über den hopfenhandel,* Wiemar 1861, s. 68; Breitenbach, Philipp Franz, *Das Ganze des Hopfenbaues, oder vollständiger Unterricht in der Wartung, Pflege, dem Einärnten und dem Aufbewahren des Hopfens*, Erfurt 1803, s. 25; Stamm, Ferdinand, *Das Buch von Hopfen,* s. 148.

7 Osvald, Karel, *Pěstování chmele*, Zemědělská knižnice, svazek 7, Praha 1946, s. 23.

Zejména ničivé povodně roku 1872[9] a poté v roce 1901 způsobily nejen na chmelnicích mimořádné škody a vyvolaly velký tlak na zahájení regulace, které měly jejich opakování zabránit. Lokálně byly některé úseky toků upravovány od 80. let 19. století,[10] na celostátní úrovni převzala koordinaci melioračních prací Zemská komise pro úpravu řek v Království českém. Jen na katastru Žatce, Selibic, Tvršic a Rybňan mělo být na začátku 20. století zregulováno celkem 1 786 kilometrů koryta Ohře.[11] Tento rozsah nebyl nikdy naplněn, problémem byla finanční náročnost celé akce a také nedostatek zájemců o realizaci prací ze strany stavebních firem.

Nahoře: Obec Trnovany na Císařském otisku stabilního katastru. Zdroj: ČÚZK

Úštěku, lokalizované během našeho plošného průzkumu. Byly vysazené na rozsáhlých terasách vymezených masivními pískovcovými štukovými zídkami a propojeny systémem kanálků, ze kterých voda gravitačním způsobem zásobovala jednotlivé terasy. Součástí komplexu, dle rytých datací vzniklého ve třetí čtvrtině 19. století, byly i drobné komory sloužící pro uschování chmelařského náčiní.

Řeky ale pro chmelnice představovaly i velké riziko, a to zejména kvůli hrozícím povodním. Jejich dopad byl většinou fatální, voda s sebou odnášela nejen úrodu a tím i živobytí na další rok, ale celou chmelnici včetně rostlin a drahých tyčí.[8]

Dole: Obec Trnovany na mapě chmelové aplikace podložené ortofotem. Zdroj: Veřejná mapová aplikace projektu.

8 Národní listy 6. 2. 1862, s. 3.

9 Bohatou reflexi povodní, včetně dopadů na chmelařství, obsahuje dobový tisk, zejm. Národní listy, Čech, Světozor a Květy; dopadům katastrofy na život jednotlivých obcí se věnuje regionální literatura, např. Roedl, Bohumír - Taraba, Pavel - Taraba, Slavomír, *Holedeč, Holedeček, Veletice, Stránky,* Holedeč 2018, s. 82–86; Holodňák, Petr a kol., Žatec, Praha 2004, s. 250.

10 Národní listy 15. 4. 1889, s. 2.

11 Čech 3. 12. 1909, s. 2.

TRŠICE

Sušárna nad obytnou budovou, p. č. st. 147
Sušárna nad hospodářskou budovou, p. č. st. 147
&
Hynek Florýk

Tršice č. p. 41
Obec Tršice, okres Olomouc
S-JSTK: X=-535031.04 Y=-1128569.98
S-JSTK: X=-534966.13 Y=-1128591.61, č. bodu: 2085

Usedlost se nachází ve středu fronty domů, která vymezuje tršické náměstí na východní straně. Dům má typickou dispozici hanáckých statků 2. poloviny 19. století, tedy uzavřený komplex tří budov (půdorysné rozměry celého statku jsou 80 x 13 m), kdy na západní straně se nachází obytná budova, na severní straně chlévy a na východě kolna. Sušárny se nachází nad obytnou částí a kolnou.

Sušárna nad obytnou částí je v rámci Moravy pravděpodobně nejmohutnější stavbou, ve které se sušilo pouhým proudem vzduchu, a vyskytují se na ní všechny prvky typické pro tento druh staveb. Půdorysné rozměry domu jsou 29 x 13 cm. K sušení chmele sloužila dvě patra nad obytnou částí a celý prostor podstřeší. Směrem do ulice (západním směrem) se v obou patrech nachází 12 větracích otvorů, krytých dřevěnými otevíratelnými žaluziemi. Celá uliční fasáda je bohatě zdobena štukovou výzdobou, v ose objektu se v úrovni prvního sušícího patra nachází pamětní deska s nápisem: „Zde se narodil, působil a zemřel Hynek Florýk, zakladatel mor. chmelařství, 1834–1921.“, která byla odhalena 10. září 1922.

Vpravo: Sušárna na p. č. 147, chmelová půda nad kolnou.

Nad deskou je reliéf vytesaný místním sochařem Čeňkem Palíkem. Na sedlové střeše se nachází dvě řady trojúhelníkových vikýřů, které sloužily k odvětrání i prosvětlení celého podstřeší. V půlce výšky střešního pláště se nachází v celé délce

Nahoře: Sušárna na p. č. 147, celkový pohled na sušárnu Hynka Florýka.

střechy větrací otvor. V severním i jižním trojúhelníkovém štítu se nachází tři řady štěrbinových svislých větracích otvorů: první řada s osmi otvory se nachází v 2. patře sušícího patra, další dvě řady se nacházejí již v úrovni chmelové půdy – střední řada se čtyřmi a horní řada se dvěma otvory. Atypickým jevem, který si vynutila technologie sušení chmele v jinak konzervativním urbanismu hanácké vesnice, je odstup Florýkovy usedlosti od domu č. p. 40, který se nachází jižním směrem. Typickým rysem hanácké vesnice 19. století je totiž řadová zástavba s domy navazujícími na sebe. Nejméně zachovaná je východní obvodová stěna, umístěná směrem do dvora, kde se zejména v severní části negativně promítla přestavba objektu v 70. letech 20. století, kdy do prvního sušícího patra byla vestavěna obytná místnost. V současnosti se v prvním sušícím patře nachází pouze dva větrací otvory, v druhém patře pak jedenáct otvorů. Chmelová sušící patra jsou vysoká pouze 1,6 m, chmelová půda se nachází v celém podstřeší. V interiéru se dosud dochovaly konstrukce sloužící k umístění lísek, stejně jako část vlastních lísek.

Sušárna nad kolnou se nachází ve východní části areálu usedlosti. Půdorysné rozměry budovy jsou 28 x 12 m. Svým uspořádáním vychází ze sušárny nad obytnou budovou, její rozsah je však skromnější. Nad prostorem celé kolny se nacházelo pouze jedno sušící patro, které bylo ze západní strany provětráno čtyřmi většími otvory formátu vyšších oken, z východní strany pak jedenácti štěrbinovými otvory. Podobu chmelové půdy již nelze rekonstruovat, protože původní střecha byla v 80. letech 20. století nahrazena novou.

Specifikem sušáren nad Florýkovým statkem, ale i obecně na Hané, je stavební materiál. Naprostá většina budov je vystavěna z nepálených cihel, místně nazývaných vepřovice či vepřáky.

Zemědělská usedlost se na místě dnešního tzv. Florýkova statku nacházela pravděpodobně již v době lokace vesnice (první písemná zmínka o vsi pochází z roku 1282), nejpozději však v 1. polovině 16. století, kdy byly Tršice povýšeny na městečko. S touto událostí souvisela přestavba celého sídla – vzniklo náměstí o půdorysných rozměrech 220 x 480 m, vymezené dvěma souvislými řadami domů na východní a západní straně, na severu se nacházela tvrz a vrchnostenský dvůr.[1] Z roku 1830 pochází nejstarší zaznačení podoby usedlosti

1 K historii Tršic Baďura, Jan, *Vlastivěda moravská. II. Místopis. Lipenský okres*, Brno 1919.

Nahoře: Obec Tršice na mapě chmelové aplikace podložené ortofotem. Zdroj: Veřejná mapová aplikace projektu.

č. p. 41 na mapě stabilního katastru. Vzhledem ke skutečnosti, že ve stejném roce postihl Tršice ničivý požár, není zcela jasné, zda na mapě je zachycena usedlost před požárem, nebo po něm. Usedlost má však podobný tvar a rozsah jako ta stávající. I když se nepodařilo k budově dohledat stavební plány, podle typologie usedlost pochází z 80. let 19. století. O tom svědčí nepřímo i skutečnost, že majitel Hynek Florýk ještě v roce 1879 uvádí, že chmel byl sušen na obyčejných půdách.

Chmel se v Tršicích pěstoval v menší míře od nepaměti (byl dodáván do místního pivovaru), chmelnice jsou zaznačeny i na mapě stabilního katastru z roku 1830. Po zániku robotní povinnosti a tedy i levné práce v roce 1848 chmelnice vymizely. První novou chmelnici založil Hynek Florýk v roce 1861, a i když ho „lid velice za zavádění novot pomlouval“, již v roce 1863 ho následoval tršický sedlák Isidor Vybíral a v roce 1864 první chmelnice vzniká i v nedalekých Vacanovicích.[2] Do konce 19. století bylo v Tršicích již 136 pěstitelů chmele, jejich největší koncentrace byla v části Hrubá Strana, tedy na opačné straně městečka, než bylo Florýkovo sídlo.

Díky činnosti Hynka Florýka a chmelařského spolku byly technologické novinky pěstování chmele přejímány z rozvinutější chmelařské oblasti – Žatecka. I když nové postupy našly své uplatnění poměrně rychle, ve větší míře se pokrok prosazoval mnohem pomaleji. První drátěná chmelnice na Tršicku vznikla sice již v roce 1884, jejich převaha nastala až za kolektivizace. Obdobně první hvozdová sušárna byla postavena v roce 1899, většina hvozdových sušáren však až ve 20. a 30. letech 20. století. Přesto byla velká část produkce chmele sušena ještě v polovině 20. století studeným vzduchem.

I když byly (a jsou) Tršice zdaleka největší chmelařskou obcí na Moravě, nacházelo se zde překvapivě málo sušáren (např. ve srovnání s Vacanovicemi nebo Lipňany). Při terénním výzkumu bylo zjištěno, že v obci se nacházely dvě velké spolkové sušárny (jedna zachovaná na parc. č. 43 st. u zámku a jedna zaniklá v severní části náměstí). I ti největší pěstitelé chmele tak využívali kapacity spolkových sušáren a nestavěli si proto vlastní. V Tršicích tak byly lokalizovány pouze dvě soukromé hvozdové sušárny – u č. p. 14 a č. p. 151.

2 SOkA Olomouc, Archiv obce Tršic, inv. č. 76 (Památní kniha obce tršické)

Hynek Florýk (1834–1921)

Hynek Florýk (uváděno i Ignaz Florik, Ignác Floryk nebo Hynek Floryk) se narodil dne 22. února 1834 v Tršicích na statku svého otce, rolníka Františka Florýka a matky Marianny, rozené Prečanové, pocházející z významné obchodnické rodiny.[3] V Tršicích docházel od svých šesti do jedenácti let do národní školy. Za vyšším vzděláním byl vyslán mimo rodnou obec. Nejprve navštěvoval dvě třídy na piaristické hlavní škole ve Staré Vodě a své vzdělání ukončil absolvováním čtvrté třídy na diecézní hlavní škole v Olomouci. Snad to bylo převratným rokem 1848, že se mu nedostalo dalšího odborného vzdělání. Ve věku čtrnácti let se vrátil do Tršic, kde začal pracovat u svého otce na rodném statku.

Po svém návratu do Tršic se věnoval studiu hospodářských spisů a novin, zejména Hospodářských novin, do nichž začal přispívat rozličnými články o štěpařství, včelařství a chovu drůbeže, později i chmelařství. Prováděl hospodářské pokusy. V 50. letech vypěstoval mimo jiné štěpařskou školku na místní neplodné močálovité bažině. Po smrti otce se začal zabývat pěstováním průmyslových rostlin. Na základě studia publikace Jana Baptisty Lambla a Karla Lambla Rozjímání o nynějším stavu našeho rolnictví, v níž byla podána nejen důležitost chmelařství pro tehdejší dobu, ale i návod k zakládání chmelnic a pěstování chmele, se rozhodl věnovat pozornost právě tomuto odvětví. Po bližším, snad písemném seznámení s oběma výše uvedenými bratry, kteří v té době působili na hospodářské škole v Libverdě, obdržel, dle Jana Donáta Pelhřimovského,[4] Hynek Florýk na jaře roku 1861 od Jana Baptisty Lambla první sazenice chmele, které zasadil na své zahradě na méně než jedné míře plochy. Část jeho první sklizně chmele zakoupil v roce 1862 nájemce tršického pivovaru Karel Kubelka, zakladatel významné moravské rodiny pivovarníků, který vyslovil spokojenost s kvalitou Florykova chmele. Do roku 1869 se pěstování chmele v Tršicích tak rozšířilo, že téměř každý rolník měl vysazen chmel. Až do ro roku 1879 byl sušen na obyčejných půdách, sám Florýk vozil chmel sušit do okolních obcí. Pravděpodobně v roce 1879 podnikl s rolníkem Janem Bémem zkušební cestu do českých chmelařských oblastí. Mimo lisy na chmel zhlédli i jiná zařízení tamějších pěstitelů chmele, přivezli rádla a chmelové pluhy, takže se od tohoto roku začal na Tršicku chmel pěstovat racionálněji.

I v občanském životě byl Hynek Florýk významnou osobností. Od roku 1861 byl členem obecního výboru v Tršicích, později byl mnoho let starostou obce. V roce 1871 byl zvolen předsedou silničního výboru lipnického okresu, dále byl předsedou Komise pro zuštěchťování chovu hovězího dobytka, předsedou Občanské záložny v Tršicích, místopředsedou Rolnického akciového cukrovaru v Prosenicích a dále členem mnoha jiných spolků a vlasteneckých jednot. Jeho společenské aktivity vyvrcholily v letech 1888–1895, kdy se stal poslancem Moravského zemského sněmu za venkovské obce politického okresu Hranice. Jeho přičiněním byl v roce 1883 založen Chmelařský spolek pro Tršice a okolí a Florýk byl po zásluze zvolen jeho předsedou. V závěru života se pravděpodobně Florýkovi hospodářsky nedařilo, v roce 1912 je zmíněn jeho dům jako prodaný. Zemřel 27. července 1921 ve věku 87 let, zapomenut těmi, kteří se těšili z výsledků jeho práce a snažení.[5]

Jan Donát Pelhřimovský charakterizoval Hynka Florýka jako jednoho z nejpokročilejších a nejvzdělanějších rolníků té doby.[6]

Vpravo: Podobizna Hynka Floryka. Zdroj: Donát-Pelhřimovský, Jan, *O chmelařství. Se zvláštním zřetelem k pěstování na Moravě*, Dačice 1888.

3 ZA Opava, pobočka Olomouc, Tršice, matrika narození, inv. č. 8289.

4 Donát-Pelhřimovský, Jan, *O chmelařství. Se zvláštním zřetelem k pěstování na Moravě*, Dačice 1888.

5 Klapal, Mikuláš, *Moravské chmelařství. Přehled historického vývoje do roku 1945. Díl I. Tršice*, 1981; Pískova, Milana, *Hynek Florýk*, Tršice 2014.

6 Donát-Pelhřimovský, Jan, *O chmelařství*; Týž, *U hrobu dobrého člověka*, Hlas republiky, 13. 8. 1929, s. 2.

ZUBRNICE

Usedlost na p. č. 113 & lidové sušení

Zubrnice, usedlost na p. č. 113
Obec Zubrnice, okres Ústí nad Labem
SJTSK: X=1014641.06 Y= 802124.63, č. bodu: 2077

Trojdílný komorovo-chlévní dům obdélného půdorysu stojí v čele návsi a je součástí širšího areálu, do nějž patří ještě vozová kolna, stodola, sušárna na ovoce, sýpka a výměnek. Jednotlivé objekty sem byly přeneseny z různých částí bývalého Ústeckého a Litoměřického kraje.

Vlastní usedlost je patrovou stavbou se zděným přízemím a roubeným patrem. Hlavní, východní průčelí je v přízemí i patře otevřené třemi obdélnými okenními osami. Okna v přízemí jsou dvojitá, s vnějšími výplněmi osazenými v líci, dělenými na dvě otvíravá křídla a ta dále na tři tabulky. Otvory rámují jednoduché šambrány dosedající na profilované přímé parapetní římsy. V patře jsou taktéž tři obdélné okenní otvory menších rozměrů (oproti oknům v přízemí). V líci jsou osazené malované dřevěné okenice, dvoukřídlá jednoduchá okna s lazurním nátěrem jsou zapuštěná do špalety. Těsně na jejich záklenky dosedá dvoupatrový trojúhelný štít. Je bedněný, skládaný z prken na sraz se spárami krytými lištami. Ve střední části každého z pater jsou prkna orientovaná svisle, v postranních částech pak diagonálně. Patra jsou oddělena průběžnými římsami, v každém z pater jsou dvě okenní osy s jednoduchými čtyřtabulkovými výplněmi spojené jednou parapetní římsou. Obdobně členěné je osmiosé levé boční (severní) průčelí a objevuje se i na průčelí pravém, (dvorním) v úrovni prvního dílu domu zabírajícího dvě okenní osy. Ve středním dílu jsou v kamenném portálu s postranní páskou a středovým klenákem jednokřídlé kazetové vstupní dveře; po stranách jsou v kamenných ostěních osazena jednoduchá dvoukřídlá okna. Pavlač je zapuštěná v ose nad vstupem do domu, východně od ní je střední díl v patře prolomen jedním okenním otvorem s přímým záklenkem a dvojitou výplní (vnější okna jsou osazena v líci), členěnou klapačkou na dvě otvíravá křídla a tři tabulky. Stejná okna jsou prolomena v patře třetího dílu. V přízemí je vstup do chlévů provedený opět v kamenném portálu s jednokřídlou výplní, východně od něj je menší okno – v kamenném ostění je osazena jednoduchá dvoukřídlá čtyřtabulková výplň. Přízemí zadního (východního) průčelí je nečleněné, v patře jsou tři okna s přímým nadpražím, dvojité výplně jsou dvoukřídlé, dále dělené na tři tabulky. Průčelí vrcholí štítem totožného vzhledu, jaký je nad hlavním průčelím. Fasádní omítky, kterými je opatřené celé přízemí, jsou hladké; střední a zadní díl pravého bočního a zadního průčelí jsou zdobené lizénovými rámy. Omítané části jsou opatřené světle okrovým monochromním nátěrem, šambrány, kamenná ostění oken nebo portály vstupů v přízemí mají nátěr šmolkově modrý, okenní rámy v patře hospodářské části jsou zelené. Barevnost výplní je různá, objevují se okna s bílými i lazurními nátěry, okenice jsou malované. Roubení patra je napuštěné lazurou, vodorovné spáry roubení jsou bílené. Sedlová střecha je krytá šindelovou krytinou. Z její roviny vystupují dvě komínová tělesa nad síní a průběžnými chmelovými vikýři osazenými vždy v počtu dvou prvků ve dvou řadách na obou střešních rovinách. Dvouúrovňový krov má hambalky první etáže podepřené podélnými ležatými stolicemi, ve druhé etáži jsou boční stolice stojaté.

Datace nad vstupem klade vznik domu do roku 1808. Interiér je tradičního členění se světnicí při hlavním průčelí, vstupem v síňové části a navazujícími chlévy v zadním traktu, přístupnými jak z exteriéru, tak i interiéru domu. Hvozd sušárny je v patře síňové části zděný s přikládacími otvory zajištěnými kovovými dvířky v topeništi a s postranním systémem kruhových otvorů regulujících intenzitu a proudění teplého vzduchu. Odvod kouře zajišťuje kovová roura, kterou je topeniště propojeno s komínem. Ten je společný pro sušárnu i pro kotel na vaření povidel v přízemí. Nad hvozdem je dřevěná rámová nástavba s lískami ve třech úrovních. Tato dřevěná část je několikrát provizorně upravovaná. K dalším znakům dokládajícím funkční využití podkroví pro sušení a skladování chmele patří existence počítacích nápisů na hambalcích a jistících bočních prken při prkenné podlaze půdy.

Dole: Usedlost na p. č. 113, pohled na hlavní průčelí.

Nahoře: Usedlost na p. č. 113, hvozd v síni v patře.

Uprostřed: Usedlost na p. č. 113, bedněný nástavec s lískami nad komorou hvozdu.

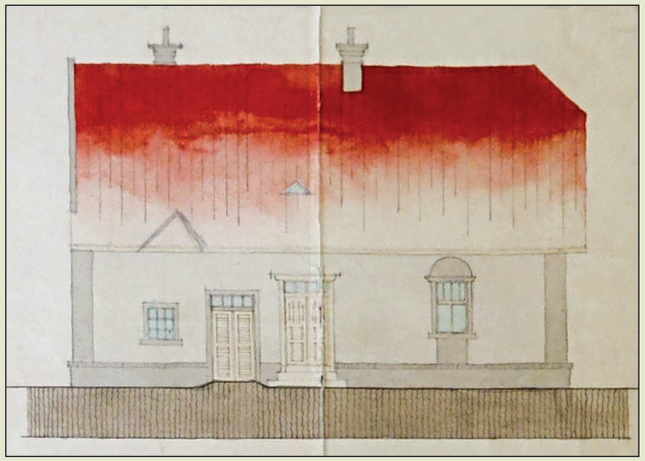
Dole: Obec Zubrnice na mapě chmelové aplikace podložené ortofotem. Zdroj: Veřejná mapová aplikace projektu.

„Lidové“ sušení

Byť by se to mohlo při pohledu na sušárnu v usedlosti č. p. 61 v Zubrnicích zdát, nejedná se o výjimečně dochované archaické zařízení, časově zásadně předcházející sušárenské patenty Linhart a Vltavský. Naopak, vznik této konkrétní sušárny můžeme předpokládat nejdříve v závěru devatenáctého století, spíše však až na počátku století dvacátého, v době, kdy byla v prostoru síně v přízemí zrušena chlebová pec a zároveň byla světnice vybavena kachlovým sporákem. Jedná se tak o lidovou variantu sušáren známých z Lounska a Rakovnicka, charakteristickou pro oblasti, kde chmelařství představovalo jen doplňkový segment zemědělské výroby. Odpovídá tomu i jednoduché provedení, stavbu mohl majitel realizovat vlastními silami a s minimálními finančními náklady. Specifikem těchto sušáren je, že veškerý proces zpracování byl soustředěný do jednoho patra; nasýpání lísek, jejich vysypávání, rozestírání usušeného chmele i žokování probíhalo nejčastěji přímo na půdě. Existence hvozdů zároveň nijak neovlivňuje vzhled staveb, jejichž jsou součástí. Identifikace tohoto typu sušáren je proto bez prohlídky interiéru nemožná. Prostorově jejich rozšíření předpokládáme zejména v nejsevernějších částech Českého středohoří, ale s podobnými jednoduchými zařízeními můžeme nejspíše ztotožnit i některé části staveb označené jako „sušírny“ zachycené na stavebních plánech v okrajových částech chmelařských oblastí.

Tyče x dráty

Součástí usedlosti č. p. 61 v Zubrnicích je i ukázka tradiční tyčové chmelnice. Ty byly charakteristickou součástí české krajiny minimálně od novověku do počátku 20. století. Přesto, že z našeho území pro starší období chybí ikonografické prameny, jejich užívání dokládají prameny písemné.[7] Z nich je také zřejmé, že náklady na tyče byly v pořizovací ceně chmelnice zdaleka nejvyšší položkou, kterou navíc bylo nutné vydávat v pravidelných intervalech.[8] Bylo to nejen kvůli specifickým



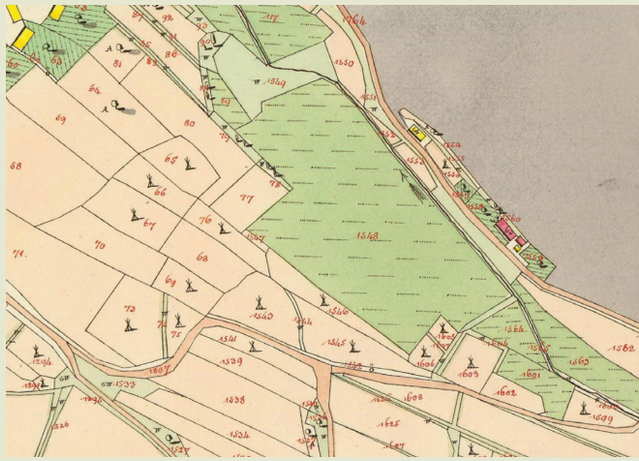
Nahoře: Plán novostavby se sušárnou pro domkáře z Krušovic; rok 1927. Řez přízemím, sušárna, místnost č. 9. Zdroj: SOA v Praze, SOkA Rakovník, Berní správa kt. 42.

Dole: Plán novostavby se sušárnou pro domkáře z Krušovic; rok 1927. Pohled na dvorní průčelí. Zdroj: SOA v Praze, SOkA Rakovník, Berní správa kt. 42.

7 Pro samotné město Žatec je nutné upozornit na údaje jako "chmelnice pod 30 hromad tyčí" nebo "chmelnice pod 11 hromad tyčí" uvedené mezi konfiskovaným majetek v době pobělohorské. Srov. Bílek, Tomáš V., *Dějiny konfiskací po roce 1618*, Část II., Praha 1883.

8 Tyče byly – dle kvality, kterou ovlivňoval typ dřeva, jeho hustota i doba, kdy bylo pokáceno – měněny každých cca 8–15 let.

požadavkům na jejich charakter (výšku, šířku a typ dřeva), ale také proto, že zejména v odlesněných krajinách, ke kterým od novověku patřilo např. Žatecko, byly nedostupné. Byly proto dováženy z poměrně velkých vzdáleností (východní Čechy, Šumava), což jejich cenu ještě zvyšovalo. Minimálně od 70. let 19. století[9] se proto i v našem prostředí objevují první snahy o jejich náhradu. Zejména na základě zkušeností z Velké Británie[10] je doporučováno užití drátů,[11] se kterými experimentují prakticky všichni chmelaři a to co se týká jak vlastní konstrukce drátěnky, tak i konkrétního vedení drátu (preferováno je prosté vedení vertikální, objevují se ale i konstrukce s dráty vedenými v diagonálách či svedené do segmentových oblouků). Z našich archivních výzkumů tak vyplývá, že drátěné chmelnice na konci 19. století už má Anton Dreher v Měcholupech a Schwarzenbergové v Postoloprtech, z námi sledovaných „menších“ chmelařů pak Václav Kratochvíl v Lounkách i Jakub Štros v Kněževsi. Mimořádný přínos drátěných konstrukcí nespočívá pouze v ušetřených nákladech na založení chmelnice, ale především ve zjednodušení práce, ke které bylo možné začít využívat i lehkou mechanizaci, a úbytku těžké práce, která byla spojena s upevňováním tyčí a jejich následným vyjímáním. Přesto nelze říci, že by se drátěné konstrukce staly fenoménem, který v první polovině 20. století vytlačil starší tyčové konstrukce. Naopak – tam, kde byl chmel pouze doplňkovou součástí zemědělské činnosti (Zubrnice, Úštěcko, okolí Dubé atd.), popř. u méně solventních chmelařů, přežívají tyčové chmelnice ještě ve 30. letech 20. století.



Nahoře: Chmelové tyče složené po sklizni na chmelnici v Zubrnicích.

Dole: Charakteristický znak pro vyznačení chmelnic na mapách stabilního katastru. Zdroj: ČUZK.

9 Jedna z prvních zmínek o drátěných konstrukcích se vztahuje k r. 1853, kdy mělo být na Žatecku tímto způsobem pěstování 6000 rostlin, Stamm, Ferdinad, *Das Buch vom Hopfen. Die Geschichte des Hopfens, dessen Natur, Boden, Anbau, Pflege, Verwendung u. Handel*, Saaz 1854, s. 84. Další pak uvádí Donát-Pelhřimovský, Jan: *Chmelařství: Za pomoci jiných se zvláštním zřetelem k pěstování na Moravě*, Praha 1888, s. 101 a 109–110.

10 Dumek Josef, *Sbírka vědomostí hospodářských rolníku našemu předůležitých a nevyhnutelně potřebných*, díl 1, 1877, s. 203–205. V této publikaci je však užívání drátů dáváno do souvislosti především s jejich schopností přitahovat blesky, díky čemuž měl pak chmel lépe růst. Zároveň je zde uvedena informace o tom, že první drátěnou konstrukci u nás postavil na svém panství Karel Chotek – to se ovšem archivním průzkumem nepodařilo prokázat (badatelský průzkum archivních fondů týkající se hospodaření Chotků ve 2. polovině 19. století provedla v rámci plnění výzkumného úkolu Mgr. Marcela Zemanová. Je uložen v sbírkách NPÚ ÚOP v Ústí n. L.).

11 Drátěné konstrukce však v té době byly známé i v Bavorsku, Francii i Nizozemí.

SHRNUTÍ
SUMMARY

Piva džbán bude dán,
až bude chmel očesán.

(CZ) Věhlas českého chmele dlouhodobě překračuje hranice státu. Díky své vysoké kvalitě a specifickým senzorickým vlastnostem byl již od středověku ceněným vývozním artiklem. Osvícenské reformy, masivní reorganizace zemědělství v 19. století, zrušení poddanství v roce 1848 a především rostoucí obliba spodně kvašených piv, pro jejichž vaření je chmel nenahraditelný, vedly ve chmelařství od poloviny 19. století k zásadním změnám. Jejich výsledkem byla velmi úzká regionální specializace. Jako výrazně chmelařské se tak profilují pouze některé lokality (Žatecko, Rakovnicko, Lounsko, Podbořansko, Úštěcko a Dubsko), z ostatních naopak chmelařství mizí. Zvyšování produktivity chmelařství hnané vysokou zahraniční poptávkou přitom naráželo na řadu praktických omezení. Patřila k nim především neschopnost personálně zajistit sklizeň na rozšiřujících se chmelnicích a chmel zpracovat tak, aby si při sušení, delším skladování a během transportu zachoval své ceněné kvality. Řešením mohly být pouze technologické inovace směřující ke zrychlení procesu sušení, které do té doby probíhalo přirozeně. Po vzoru Velké Británie proto od 70. let 19. století dochází k četným experimentům se zaváděním umělého sušení probíhajícího ve speciálních stavbách. Cílem výzkumného úkolu, z jehož výsledků předložený katalog vychází, bylo najít iniciátory těchto změn a v terénu identifikovat historické stavby, které ke zpracování chmele sloužily v období od roku 1850 do roku 1938. Těch dosud ve sledovaném území stojí téměř 3 000. V žádné z nich již přitom není dochováno nejstarší technologické vybavení, přestože takových zařízení byly dle archivních průzkumů desítky různých typů. Jejich autory byli většinou sami chmelaři, kteří variovali návody ze zahraničí tak, aby co nejvíce odpovídaly jejich konkrétním požadavkům. Nejprogresivnějším z nich byl patent Josefa Hejáka z Měcholup, vzniklý v 70. letech 19. století. Všechny však byly od počátku 20. století nahrazeny mnohem výkonnějšími, úspornějšími a funkčnějšími typy nových sušáren pracujících na principu vertikálních pivovarských hvozdů s topeništěm v přízemí, z nějž byl pomocí kovových rour a díky složitému systému kanálků rozváděn teplý vzduch do komor. V komorách se chmel sušil na sklopných kovových lískách osazených v 1–4 výškových úrovních. Tento typ hvozdových sušáren si nechala patentovat firma Jana Linharta, Jana Vltavského a na podobném principu fungoval i patent Mayer. V první třetině 20. století byla tato technologie sušení chmele nejúspěšnější a prakticky nahradila všechny starší sušárny, ať už ve formě komplexní dodávky od zmíněných firem nebo jako sušárna složená podle jejich vzoru „po domácku“ z jednotlivých součástek. Několik sušáren, dokumentovaných v rámci našeho výzkumného úkolu, je představeno v katalogové části publikace.

(EN) The Czech hop has long been famous beyond the borders of the state. Thanks to its high quality and specific sensory properties, it has been a valued product for export since the Middle Ages. The Enlightenment reforms, the massive reorganization of agriculture in the 19th century, the abolition of serfdom in 1848, and in particular the increasing popularity of bottom-fermented beers (hops are irreplaceable for their brewing qualities) led to fundamental changes in hop growing in the mid-19th century. These changes resulted in a very focused regional specialization. Only some localities (the areas of Žatec, Rakovník, Louny, Podbořany, Úštěk and Dubsko) are profiled as distinct hop-growing regions, while hop-growing is disappearing from others. At the same time, the increasing productivity of hop-growing caused by high foreign demand faced a number of practical limitations. In particular the inability to ensure harvest from growing hop gardens and the processing of hops so that they could retain their valued characteristics during drying, prolonged storage and transport. The only solution could be found in technological innovation aimed at accelerating the drying process, which had been natural up until that time. Following Great Britain’s example, numerous attempts at introducing artificial drying in special buildings were made from the 1870s. The aim of this research was to find initiators of these changes and identify historical buildings that were used for hop processing from 1850 to 1938. In the monitored area, there are nearly 3,000 such buildings. The catalogue presentation is based on the results of this research. The oldest technology has not been preserved in any of these buildings, despite the fact that archive surveys show there were dozens of different types of such equipment. The constructors were mostly hop growers themselves, who modified technology from abroad in order to attempt to meet their specific requirements. The most progressive patent was that of Josef Heják of Měcholupy from the 1870s. However, at the beginning of the 20th century, all of these patents were replaced by more efficient, economical and functional types of new kilns working on the principle of vertical brewery kilns with a ground-floor furnace, from which warm air was distributed to the chambers by using metal pipes and a complicated duct system. In these chambers, hops were dried on folding metal hurdles fitted at 1-4 levels. This type of brewing kiln was patented by the companies of Jan Linhart and Jan Vltavský, and the Mayer patent worked on a similar principle. In the first third of the 20th century, this hop drying technology was the most successful and basically replaced all older hop kilns, either in the form of a comprehensive supply from the above mentioned companies or as a ‘home made’ hop kiln put together from individual components. Several hop kilns,documented within our research project, are introduced in the catalogue part of the publication.

Seznam literatury

- *„Chmel a jeho důležitost“* Epocha: rozhledy a úvahy časové o novějších objevech moderní techniky a přírodovědy s zvláštním zřetelem na vzduchoplavbu 14 (11), Praha 1908–1909.
- Basařová, Gabriela – Hlaváček, *Ivo, České pivo,* Pacov 1998.
- Bílek, Tomáš Václav, *Dějiny konfiskací po roce 1618*, Část II, Praha 1883.
- Brázdil, Rudolf – Kotyza, Oldřich, *History of Weather and Climate in the Czech Lands IV: Utilisation of Economic Sources for the Study of Climate Fluctuation in the Louny Region in the Fifteenth-Seventeenth Centuries*, Brno 2000.
- Breitenbach, Philipp Franz, *Das Ganze des Hopfenbaues, oder vollständiger Unterricht in der Wartung, Pflege, dem Einärnten und dem Aufbewahren des Hopfens* ..., Erfurt, 1803.
- Daut, Alois, *„Die Genossenschaftsbrauerei in Saaz,* Der Bautechniker, Wien 4. 8. 1905, č. 31, roč. 25.
- Dlask, Vavřinec Vojtěch, *Vollständiger Umriß einer statistischen Topographie des Königreichs Böhmen*, Prag 1828.
- Donát-Pelhřimovský, Jan, *Chmelařství. Za pomoci jiných se zvláštním zřetelem k pěstování na Moravě*, Praha 1888.
- Dufek, Pavel, *Velkostatkové pivovary a první pozemková reforma: nástin vzájemných interakcí Státního pozemkového* úřadu a velkostatkářských majitelů pivovarů, Kvasný Průmysl 62, 2016, č. 2, s. 52–55.
- Holodňák, Petr a kol., *Žatec*, Praha 2004
- Hozeski, Bruce, W., *Hildegard's Healing Plants: From Her Medieval Classic Physica*, Boston 2002.
- Hubert, Anton, D*er rationelle hopfenbau nach den verfahrungsarten derjenigen gegenden und länder, insbesondere Böhmens, Bayerns und Englands, wo gegenwärtig der beste und feinste hopfen gebaut wird, nebst andeutungen über den hopfenhandel*, Wiemar 1861.
- Jindra, Zdeněk a kol., *Hospodářský vzestup českých zemí od poloviny 18. století do konce monarchie*, Praha 2015.
- Komers, Antonín Emanuel – Špatný, František, *Ústrojí polnohospodářské, čili Hospodářská správověda*, Praha 1871.
- Krsek, Martin, *Nejslavnější značky Ústeckého kraje*, Ústí nad Labem 2012.
- Křivka, Josef, *Územní rozšíření a plocha chmele v Čechách od poloviny 17. století do poloviny 19. století*, Vlastivědný sborník Litoměřicko, 1970, s. 45–69.
- Křivka, Josef, *Zánik chmelařství na schwarzenberských velkostatcích v 2. polovině 18. století*, Jihočeský sborník historický 23, 1964, s. 11–20.
- Lamprecht, Conrad, *Der Hopfen,* Breslau 1874.
- Lůžek, Bořivoj, *České chmelařství v 19. století*, Ústí nad Labem 1971.
- Lůžek, Bořivoj, *Chmel a chmelařství na Žatecku včera a dnes*. *Národopisná monografie*, Diplomová práce na Ústavu národopisu FF UK Praha 1948.
- Macek, Jaroslav, *Říp a jeho pokrokové tradice*, Litoměřice 1968.
- Mačuda, Jiří, *Znojemské vinařství od počátků do raného novověku* in: Kilián, Jan (ed.), „Trpké býti zdá se?“ Víno a vinařství v českých zemích ve středověku a v raném novověku: sborník příspěvků z konference konané v Mělníce 2.– 4. dubna 2008, Mělník 2009, s. 44–55.
- Mareš, Jan, *Bitozeves: Nehasice, Tatinná, Vidovle,* Bitozeves 2018.
- Matoušek, Alois, *Pěstování chmele a zákonitá úprava obchodu s chmelem v republice československé*, Zemědělský archiv, čís. 9–10, 1921.
- Mezírka, Josef, *Hospodář devatenáctého století: návod ku vzdělání půdy, setbě, zvelebení luk, chovu zvířectva … Nové vydání Messirkova Pokročilého hospodáře*, Praha 1870.
- Mohl, Antonín, *Posouzení našich stávajících chmelových sušíren*, Louny 1897.
- Mohl, Antonín. *Chmelařství. I., (Dějiny chmelařství), Pěstování chmele po stránce povšechné i podrobné*, Praha 1906.
- Nová, Eliška – Panáček, Michal, *Dubá. Dům čp. 195, bývalá sušárna chmele, výzkumný pasport*, Česká Lípa 2005.
- Orth, Jan – Sládek, František, *Topograficko-statistický slovník Čech čili, Podrobný popis všech měst, městysů, vesnic, pak zámků, dvorů, továren, mlýnů, hutí a podobných o samotě ležících stavení, jakož i všech zpustlých hradů a zaniklých osad království českého*, Praha 1870.
- Osvald, Karel, *Pěstování chmele*, Praha 1946 (= Zemědělská knižnice sv. 7).
- Pešta, Jan, *Encyklopedie českých vesnic IV. Ústecký kraj*, Praha 2008.
- Plavec, Michal, *Vývoz piva a surovin k jeho výrobě po Labi do Saska. Několik poznámek k českému exportu od dob nejstarších do konce třicetileté války*, in: Veselý, Martin (ed.), Orosené dějiny, Ústí nad Labem 2019, s. 43–54.
- *Příspěvky ku dějinám zemědělství v království Českém za století 1791–1891: spis slavnostný vydaný ústředním odborem hospodárským* všeobecné jubilejní výstavy zemské v Praze 1891, Praha 1891.
- Roedl, Bohumír, *Tuchořice, Nečemice a Třeskonice*, Tuchořice 2014.
- Roedl, Bohumír, *Vinohradnictví v Žatci do začátku třicetileté války*, Časopis Společnosti přátel starožitností 116, 1/2008, s. 29–38.
- Stamm, Ferdinand, *Das Buch von Hopfen: Die Cheschichte des Hopfens*, Saaz 1854.
- Strádal, Ferdinand, *Podřipský chmelař: krátký nástin o pěstování chmele*, Roudnice nad Labem 1875, s. 13–15.
- Šmelhaus, Vratislav, *Vývoj zemědělské výroby v českých zemích v době předhusitské,* Praha 1980.
- Štěpánek, Ladislav, *Chmelařství Mladoboleslavska a Mělnicka a lidová architektura z konce 18. století*, Vědecké Práce Československého Zemědělského Muzea, Praha 1968, s. 199–212.
- Tittl, Ignaz, *Schematismus a statistika statků velkých a rustikálních v království Českém*, Praha 1902.
- Tomeš, Jan, *Chmel. Jeho význam, vypěstování a ošetřování*, Praha 1891.
- Uhlíř, Jan B., *Popis vzorného hospodářství jednoho českého rolníka v okresu Roudnickém*, in: Antonín Emanuel Komers (red.), Pokrok v rolnictví. Ročník pro vlastenecké hospodáře 4, Praha 1868.
- Vařeka, Josef – Frolec, Václav, *Lidová architektura*, Praha 2007.
- Vařeka, Josef, *Doplňková zaměstnání horníků na Mostecku se zvláštním zřetelem k dnes už zaniklé obci Souš*, Český lid 1, 1969, s. 1–8.
- Veselý, Jan, *Geschichte der fürstlich Schwarzenberg' schen Domaine Postelberg einschliesslich Priesen, Ferbenz, Líšau*, Praha 1893.
- Zeithammer, Leopold M., *Chmel a jeho pěstování*, Praha 1890.

- Zíbrt, Čeněk, *Obžinky*, Praha 1910.
- Žemlička, Josef, *Čechy v době knížecí (1034–1198),* Praha 1997.
- Žižka, Jan, *Hospodářské dvory bývalých panství v Čechách*, Praha 2018.

Noviny a periodika

- *Čech*: politický týdenník katolický, 30. 5. 1872.
- *Český lid*, 1904, XIII.
- *Český Lloyd:* časopis národohospodářský, 1908, 24(89).
- *Český svět:* illustrovaný čtrnáctidenník, 29. 09. 1916, 13/5.
- *Český svět:* illustrovaný čtrnáctidenník. 8. 9. 1905, 1/24.
- *Dorost 5*. 10. 1928, č. 19.
- *Hospodářské noviny 8*, 1857.
- *Hospodářský list 8, č. 9 z 30. 12. 1882.*
- *Humoristické listy 23, č. 18 z 30. 4. 1881.*
- *Kvas 20. 8. 1908.*
- *Květy 18. 7. 1872.*
- *Letem světem: obrázkový týdeník 5. 9. 1933.*
- *Letem světem: obrázkový týdeník, 30. 4. 1935, 9/29.*
- *Lidové noviny 11. 5. 1941, č. 287.*
- *Národní hospodář, příloha Venkova, 9. února 1910.*
- *Národní listy*, 14. 9. 1891, 31/253.
- *Národní listy*, 6. 8. 1900, 40/235, ranní vydání.
- *Národní politika*, 17. 11. 1888.
- *Podřipan 2,* č. 18 z 15. 9. 1871.
- *Pokrok hospodářský* 27. 2. 1864.
- *Pražské hospodářské noviny*: časopis věnovaný veškerým odvětvím a potřebám hospodářským, Praha 15.03.1901, 24(7).
- *Světozor,* číslo 39, roč. 27, 1893.
- *Venkov*, 29. 12. 1912.

Edice

- *Archiv český, čili, Staré písemné památky české i moravské, sebrané z archivů domácích i cizích.* Díl XXIII, Řády selské a instrukce hospodářské 1627–1698, (ed.) Kalousek, Josef , Praha 1906.
- *Archiv* český, *čili, Staré písemné památky české i moravské, sebrané z archivů domácích i cizích. Díl XXII, Řády selské a instrukce hospodářské 1350–1626*, (ed.) Kalousek, Josef, Praha 1905.
- *Archiv český, čili, Staré písemné památky české i moravské, sebrané z archivů domácích i cizích.* Díl XXIV, Řády selské a instrukce hospodářské 1698–1780, (ed.) Kalousek, Josef, Praha 1908.
- *Bohuslav Balbín. Krá*sy a bohatství české země, (edd.) Businská, Helena–Tichá, Zdeňka, Praha 1986.
- *Svědectví z morového času. Kniha svědeckých výpovědí u městského soudu v Žatci z let 1580–1587*, (ed.) Roedl, Bohumír, Praha 2003.

Seznam pramenů

- SOA Litoměřice, pobočka Kamýcká ulice, VS Měcholupy, karton 120.
- SOA Litoměřice, pobočka Kamýcká ulice, VS Měcholupy, karton 121.
- SOA Litoměřice, pobočka Kamýcká ulice, VS Měcholupy, karton 124.
- SOA Litoměřice, pobočka Kamýcká, VS Měcholupy, karton 15.
- SOA Litoměřice, pobočka Kamýcká, VS Měcholupy, karton 18.
- SOA Litoměřice, pobočka Kamýcká, VS Měcholupy, karton 41.
- SOkA Litoměřice, Okresní úřad Roudnice nad Labem (dále jen OÚ Roudnice), karton č. 43, inv. č. 445.
- SOkA Litoměřice, OÚ Roudnice, karton č. 56, inv. č. 461.
- SOkA Olomouc, Archiv obce Tršic, inv. č. 76
- SOA v Praze, SOkA Rakovník, Berní správa kt. 42
- SoA Třeboň, pobočka Český Krumlov, Sbírka rukopisů, sign. 533.
- ZA Opava, pobočka Olomouc, Tršice, matrika narození, inv. č. 8289

Seznam zkratek

- ČÚZK = Český úřad zeměměřičský a katastrální

PIVA DŽBÁN BUDE DÁN, AŽ BUDE CHMEL OČESÁN

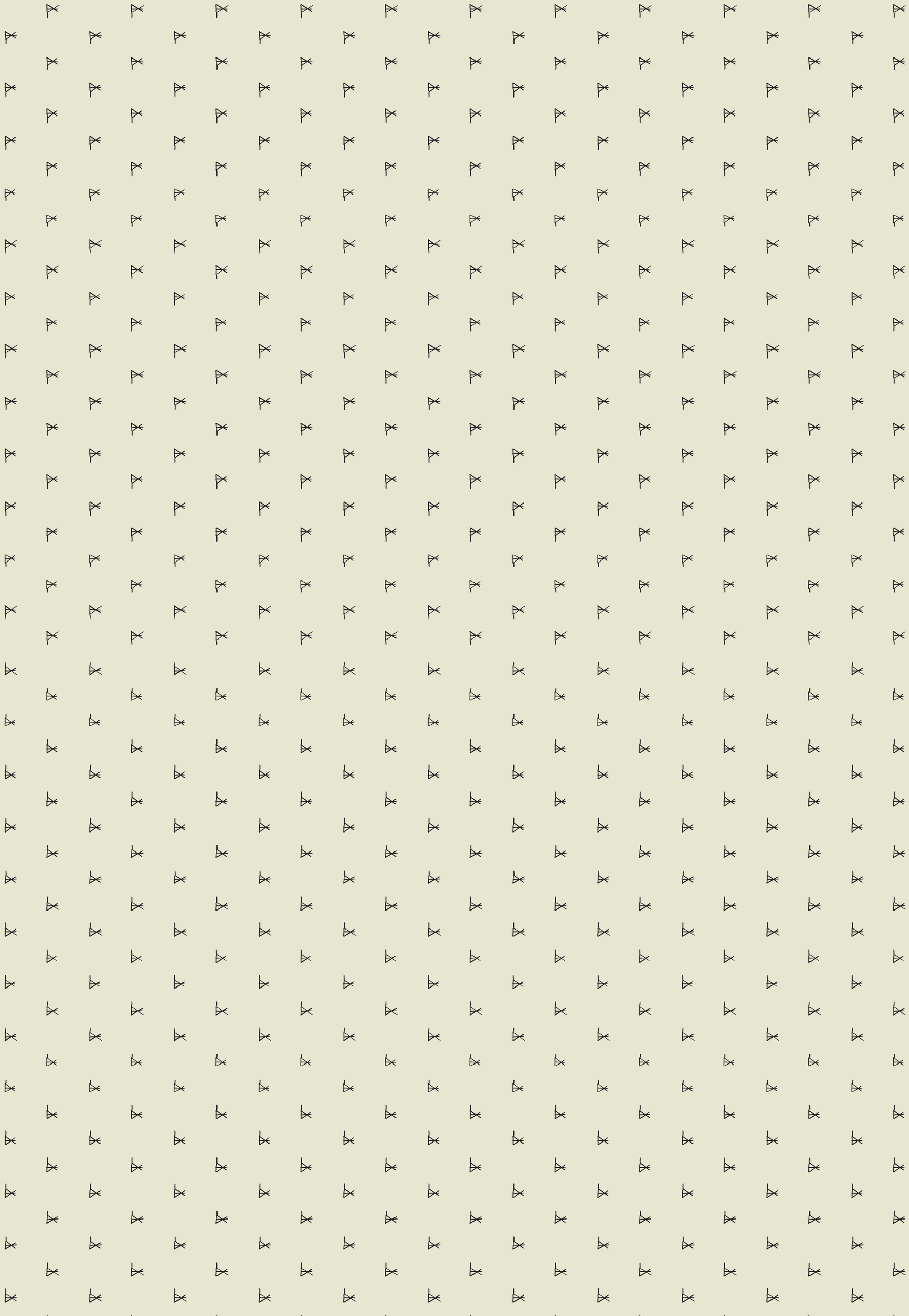
Autorský kolektiv:
Lucie Radová, Roman Švec, Jiří Kaláb, Miroslav Papoušek

Vydavatel:
Národní památkový ústav, územní odborné pracoviště v Ústí nad Labem – Podmokelská 1/15, 400 07 Ústí nad Labem
Filozofická fakulta Univerzity Jana Evangelisty Purkyně v Ústí nad Labem – Pasteurova 13, 400 96 Ústí nad Labem

Vědecký redaktor: Lucie Radová
Lektorovali: Vojtěch Pojar, Milan Starec
Technický redaktor: Lukáš Sláma, Gabriela Růžičková
Jazykový redaktor: Michaela Koumarová
Překlad resumé: Pavel Rakyta
Autor ilustrací: Petr Bažant
Sazba a grafický design: Stanislava Palečková

Tisk: Tisk Horák, Drážďanská 83A, 400 07 Usti nad Labem

Vydání první, Ústí nad Labem 2019
Počet stran: 100
Náklad: 300 ks
ISBN: 978-80-85036-72-5 (NPÚ, Ústí nad Labem)
ISBN: 978-80-7561-226-7 (UJEP, Ústí nad Labem)



ISBN 978-80-7561-226-7

9 788075 612267