

LUCIE RADOVÁ – VÁCLAV ZEMAN

SUŠÁRNY CHMELE V KONTEXTU RACIONALIZACE CHMELÁŘSTVÍ NA PERUCKÉM VELKOSTATKU NA PŘELOMU 19. A 20. STOLETÍ

Obce Peruc, Žerotín ani Panenský Týnec nikdy nepatřily mezi naše nejvýznačnější chmelařské lokality.¹ Příčinou jsou zejména pro pěstování nevyhovující geomorfologické podmínky. Nebylo proto překvapením, že během plošného průzkumu obcí realizovaného při plnění výzkumného úkolu „Dokumentace staveb sloužících pro zpracování chmele“² bylo na jejich katastru zaznamenáno minimum³ existujících chmelařských objektů. Přesto lze díky archivním pramenům na příkladu aktivit peruckého velkostatku téměř ideálně demonstrovat překotný stavební vývoj, kterým chmelařské stavby na našem území procházely v době největší chmelové konjunktury od osmdesátých let 19. století do prvního desetiletí 20. století.

Chmel, nejrychleji rostoucí zemědělská plodina na světě, vyžaduje specifické klimatické a přírodní podmínky. Pěstování je také mimořádně náročné na množství až do poloviny 20. století převážně manuální lidské práce. Práce na chmelnicích probíhají téměř nepřetržitě, bez lidského zásahu se obejdou jen během lednového vegetačního klidu. Na tom všem závisí kvalita chmele a od ní je zase přímo odvislá jeho prodejní cena. Kvalita chmele je ovšem hodnotou značně proměnlivou, neustále se mění, a to nejen během jeho růstu a dozrání; ke změně může dojít i během sklizně, při jeho následném zpracování nebo skladování. Zajistit správnou realizaci celého procesu proto bylo nejdůležitějším úkolem chmelaře.

Ve druhé polovině 19. století prochází chmelařství, stejně jako celý primární sektor, fakticky obdobím růstu. Jeho základní příčiny jsou všeobecně známé, přesto si tróufáme tvrdit, že jejich dopad na tento segment rostlinné výroby byl vzhledem k výše uvedeným specifickým mnohem významnější než v jiných oblastech. Zejména zrušení poddanství v roce

1848 přineslo sedlákům nejen velkou svobodu v nakládání s půdou, ale především jim poskytlo více volného času, který mohli nově věnovat exponované práci na chmelnicích.⁴ Díky zrušení naturálních a peněžních dávek také mohli, i přes často vysoké náklady spojené s vyvazováním z poddanských břemen, směřovat více peněz do zakládání chmelnic.⁵ Specifický dopad na chmelařství měl v tomto období i všeobecný rozvoj dopravy. Ten je sice považován za jednu z hlavních příčin agrární krize, která svět zachvátila v 70. letech 19. století,⁶ chmelařství ovšem umožnil pružněji reagovat na vysokou světovou poptávku po českém aromatickém chmelu⁷ a přinesl mu také nová odbytiště (zejm. v jižní Americe). Výsledkem byl masivní růst chmelnic, jejichž rozloha se během let 1873–1882 zvýšila o polovinu.⁸ Tím však chmelařství narazilo na své limity.⁹ V prostředí, kde sušení chmele probíhalo převážně přirozeným způsobem na půdách, ať už přímo na podlahách nebo pro něj byly využívány konstrukce s lískami, již nebylo možné zajistit pro zpracování chmele rostoucího na větších rozlohách

⁴ Dopad zrušení poddanství na chmelařství byl obdobný jako ve vinařství, většina produkce se přesunula do rolnického prostředí. Velkostatky, nově bez práce poddaných, naopak rozlohy svých chmelnic snižovaly. Netýkalo se to ovšem velkostatků nacházejících se ve chmelařské oblasti, kde bylo chmelařství natolik ekonomicky zajímavé, že mu byla nadále velkostatky věnována zvýšená pozornost. Přesto i zde byli rozhodující silou právě sedláci.

⁵ Velkým limitem pro rozvoj chmelařství byly (a dodnes jsou) vysoké vstupní investice související se založením chmelnice. Zejména náklady na pořízení tyčí byly v minulosti mimořádné, a to prakticky ve všech našich chmelařských, výrazně odlesněných oblastech. Srov. Ferdinand STRÁDAL, *Podřipský chmelař: krátký nástin o pěstování chmele*, Roudnice nad Labem 1875, s. 20. Bylo proto nutné je dovážet z jiných oblastí (např. Dreherové ve třetí čtvrtině 19. století dováželi na své žatecké statky tyče z Broumovska, v 18. století přiváželi pro chmelnice na Sokolovsku tyče voraři ze Šumavy).

⁶ Zdeněk JINDRA a kol. *Hospodářský vzestup českých zemí od poloviny 18. století do konce monarchie*, Praha 2015, s. 163 an.

⁷ Také světové chmelařství bylo v 80. letech 19. století postiženo krizí z nadvýroby, na českou produkci však tato krize neměla tak fatální dopad jako např. na chmelařství anglické. Důvodem byla vysoká kvalita našeho chmele, všeobecně považovaného za nejlepší na světě. Vysokou poptávku po českém chmelu udržovala také rychle rostoucí poptávka po pivech nového typu, spodně kvašených ležáčích, pro jejichž vaření je jemně aromatický český chmel dodnes nejlepší surovinou.

⁸ Vojtěch POJAR, *Zelené zlato. Kartelizace chmelařství v českých zemích, 1890–1938*, Praha 2017, s. 52, tabulka č. 5.

⁹ „V posledním desetiletí přededešlého století obrovskou měrou rozšiřovány chmelnice, aniž jednotlivci pomýšleli, zda-li mají dosti místností k usušení. A když pak nastalo při česání deštivé počasí, tu nastal shon, chmel nebylo kde vysypat, a tak, když se nezkažil, utrpěl silně na barvě.“ Pražské hospodářské noviny: časopis věnovaný veškerým odvětvím a potřebám hospodářským, 15. 03. 1901, č. 24, s. 71.

¹ Přesto jsou všechny tři obce ve smyslu zákona č. 97/1996 Sb. o ochraně chmele součástí Žatecké chmelařské oblasti.

² Článek je jedním z výstupů výzkumného úkolu „Dokumentace historických staveb sloužících pro zpracování chmele“ probíhajícího ve spolupráci NPÚ ÚOP v Ústí n. L. a FF UJEP v Ústí n. L. v letech 2016–2020 a financovaného z programu aplikovaného výzkumu a vývoje národní a kulturní identity republiky (NAKI) Ministerstvem kultury České republiky (kód projektu: DG16P02B021).

³ Ze čtyř vytipovaných objektů v Peruci lze existenci historické sušárny chmele předpokládat pouze v jednom případě, stejná je situace také v Panenském Týnci. V Žerotíně naproti tomu nebyla identifikována žádná sušárna. Tyto nízké počty vyniknou zejména ve srovnání s plošným průzkumem centrálních obcí žatecké chmelařské oblasti, kde je počet prokázaných historických staveb souvisejících se zpracováním chmele 25–35 (konkrétně lze uvést např. Tuchořice, Staňkovice, Lipenec, Lipno; všechny obce vzdálené do 30 kilometrů od Peruce).

dostatečné plochy a kriticky se nedostávalo ani pracovních sil. Čeští chmelaři tak stáli před zásadním úkolem, jehož cílem bylo maximálně urychlit a racionalizovat proces zpracování chmele v extrémně citlivém období těsně po jeho ocesání. Chmelaři samozřejmě disponovali určitými zkušenostmi s umělým sušením chmele – minimálně z řady písemných pramenů 1. poloviny 17. století je zřejmé, že k tomuto účelu byly využívány pivovarské sladovny. Sušení na ležatých sladovnických hvozdech sice proces vlastního sušení urychlilo, nicméně vzhledem k počtu takových zařízení a jejich omezené kapacitě nemohlo představovat zásadní řešení. Ani z hlediska kvality usušené suroviny nebylo zrovna ideální, protože postupy sušení chmele a hvozdní sladu jsou ze své podstaty odlišné. Podobně problematické bylo i sušení chmele v sušárnách na ovoce, byť byl tento způsob v okrajových chmelařských lokalitách využíván ještě na počátku 20. století. Kromě nevhodné technologie byla problémem obou těchto zařízení také jejich odloučenost od usedlostí a velmi omezená kapacita, neumožňující skladování většího objemu suroviny před zahájením procesu faktického sušení. Snahou nicméně bylo variovat oba způsoby tak, aby lépe odpovídaly požadavkům na sušení specifického chmele. Důležité bylo také přenést tuto technologii na usedlosti, protože jedině tak mohl mít zpracovatel nad složitým procesem sušení plnou kontrolu. Inspiraci přitom českým chmelařům poskytlo zejména anglické prostředí. V Kentu, typickém svým nestabilním a vlhkým počasím, začaly první specializované stavby pro umělé sušení chmele vznikat již v 18. století. Naši chmelaři, podnikající v 60. a 70. letech 19. století studijní cesty po celé Evropě, o nich informovali v dobovém tisku. Spustili tím vlnu zájmu, který se projevil ve stavbě obdobných objektů, konstrukčně i technologicky variujících anglické stavby.¹⁰ V průběhu necelých třiceti let byl vývoj sušáren chmele překotný, nesrovnatelný s žádným jiným zemědělským odvětvím, což v případě sušáren chmele fungujících velkostatku v Peruci zaznamenaly i archivní prameny.

Drobný severočeský velkostatek Peruc na Lounsku se v roce 1814 dostal do držení děčínské linie hraběcího rodu Thun-Hohensteinů. Noví majitelé již v osobě Františka Antonína Thuna usilovali o pozvednutí zdejšího hospodářství. Tyto snahy vrcholily před polovinou 19. století jmenováním zemědělského inovátora Antonína Emanuela Komerse (1814–1894) ředitelem statku (1840) a následně ředitelem ústřední správy thunských velkostatků (1844).¹¹ Dominantní na panství byla sice rostlinná výroba, od 50. let 19. století intenzivní pěstování cukrovky, důležitou roli sehrál ale i chov skotu. Ve druhé polovině 19. století docházelo ke zvyšování zemědělské

produkce hospodařením na pozemcích hospodářských dvorů sousedních panství či pronajatých od církevních institucí.¹² Pěstování chmele se do té doby na vlastních pozemcích velkostatku neuskutečňovalo, ačkoli byl v Peruci v provozu vlastní pivovar. Až pronájem herbensteinských hospodářských dvorů v Panenském Týnci a Žerotíně od 80. let 19. století, kde pro chmelařství panovaly mnohem příznivější podmínky než na Peruci, přinesl možnost vysazení a rozšíření chmelnic za účelem pěstování vlastního chmele. Koncem 19. století se tak veškeré pěstování chmele na peruckém velkostatku realizovalo pouze na pozemcích dvora v Žerotíně, v jehož areálu byla v roce 1885 postavena také první sušárna chmele. Většina produkce byla určena k prodeji a jen malá část se zpracovávala ve vrchnostenském pivovaru. Všeobecný vzestup chmelařství na přelomu 19. a 20. století spolu s mimořádnou důvěrou v ekonomický úspěch „zeleného zlata“ vedly majitele velkostatku k dalšímu rozšiřování chmelnic v okolí Žerotína.¹³ Na peruckém velkostatku jsou pak snahy o zefektivnění chmelařství spojené zejména s aktivitami hospodářského správce Antona Buceka. Také díky jeho působení se podařilo rozšířit a zefektivnit¹⁴ chmelařství provozované na pronajatých pozemcích a z chmele se tak stala komodita, z jejíhož prodeje plynuly velkostatku pravidelné příjmy. Část z nich se opětovně vracela do chmelařství, byly za ně zakládány nové chmelnice, ale především byly investovány do stavby nových sušáren chmele, případně sloužily pro jejich modernizaci.

Nejstarší zprávy o sušárnách chmele, využívaných peruckým velkostatkem při jeho zpracování, pocházejí z poloviny 80. let. V roce 1884 již v žerotínském dvoře stála nepochybně starší sušárna, neboť v lednu 1884 bylo konstatováno, že její štít je „sesunutý“ a stavitel Václav Lebl vyhotovil rozpočet na jeho opravu. Ta vyžadovala zednické práce v následujícím rozsahu: 15 m² zdi o šířce 50 cm z opukového kamene (21 zl.) a 14 m² zdi široké 15 cm (7 zl.). V obou případech rozpočet zahrnoval i lešenářskou práci. Celkových 29 m² pak mělo být nahozeno omítkou. Z materiálu měl být užít opukový kámen (2 zl. 50 kr.), 200 cihel (3 zl.), 18 m³ vápna (16 zl. 20 kr.), 5 fůr písku (5 zl.), 4 železné svěráky (8 zl.) a krovové dřevo dlouhé osm metrů (2 zl. 80 kr.). Rozpočet celkovou sumu vydání za zednické práce a materiál vyčíslil na 68 zl. 40 kr.¹⁵

¹² Chmelařstvím na peruckém velkostatku se zabývá studie Václava Zemana, z níž jsou čerpány následující informace a kde jsou citovány příslušné informační zdroje. Srov. Václav ZEMAN, *Chmelařství na velkostatku Peruc na přelomu 19. a 20. století. Vybrané aspekty pěstování a zpracování chmele na drobném severočeském šlechtickém velkostatku před první světovou válkou*, Prameny a studie 63, 2018, s. 63–76.

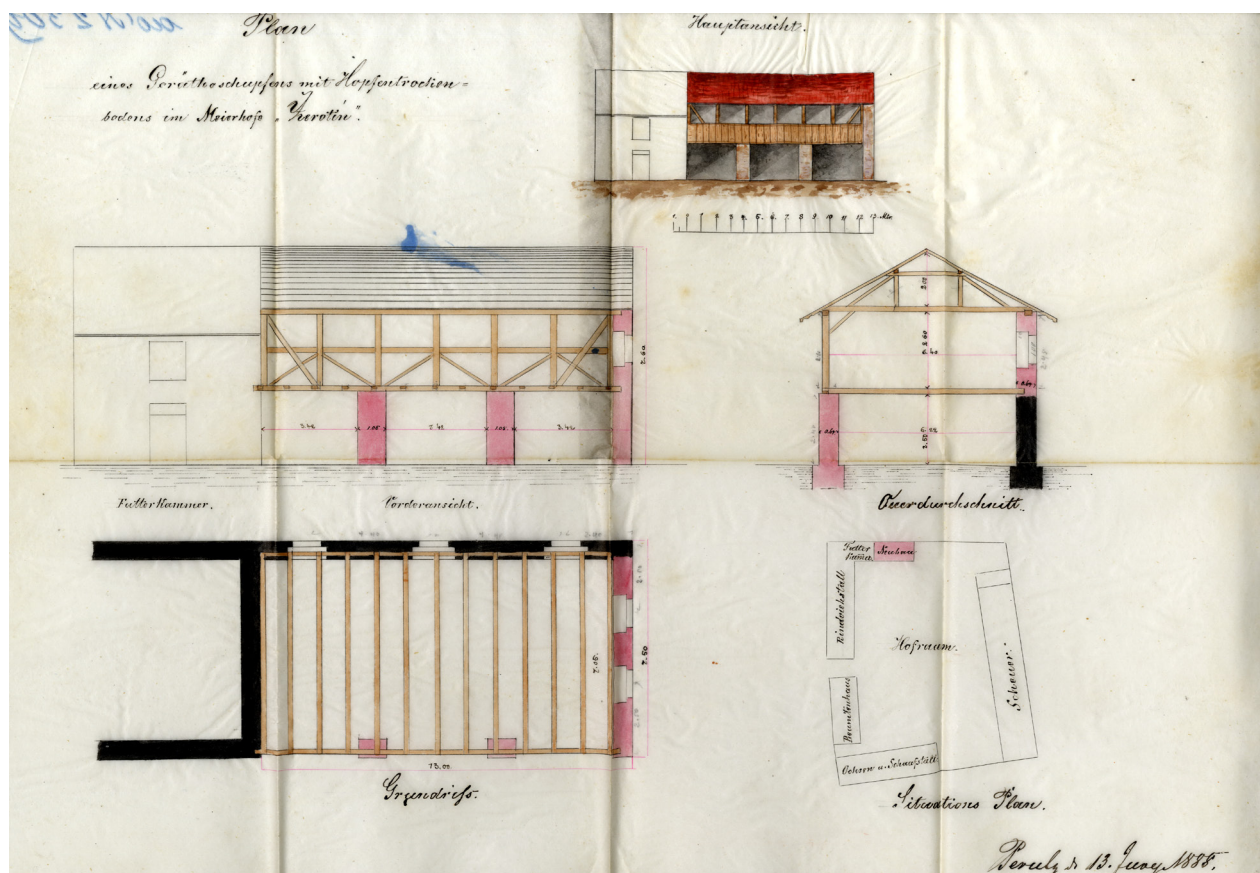
¹³ I na jejím případě lze díky písemným pramenům demonstrovat výše deklarované překotné vývojové změny sušárenské technologie – sušárna, postavená v roce 1900, byla v roce 1905 nově vybavena a vzápětí, v roce 1907 znovu stavebně upravena.

¹⁴ Šlechtické velkostatky byly v tomto směru mnohem úspěšnější než sedláci. Jejich řízení bylo zpravidla založené na vysoce odborných vědomostech vzdělaných úředníků, což se pozitivně odrazilo i ve vyšších výnosech jejich chmelařství.

¹⁵ Státní oblastní archiv (dále jen SOA) v Litoměřicích, pobočka Děčín, Vs Peruc, karton č. 111, inv. č. 193, rozpočet na opravu sušárny chmele z 31. 1. 1884.

¹⁰ Nejednalo se o specifikum českého chmelařství, také v Bavorsku probíhal vývoj sušáren chmele pod vlivem anglických vzorů obdobným způsobem.

¹¹ „Hraběcí velkostatek zdejší stal se hlavně péčí nebožtíka mladého hraběte Františka z Thunu a Hohensteina v ohledu mnohém vzornou školou místním a vůkolním rolníkům. Odtud čerpána a nabyta mnohá zkušenost, jaká by menšímu rolníku jinak těžko přístupná byla, aneb na velkých obětích vyžadovala.“ Viz Věnceslav NEUDÖRFL, *Zeměpis okresu lounského pro národní školy*, Slaný 1872, s. 26.



1) Plán pro výstavbu sušárny v Žerotíně z roku 1885. SOA v Litoměřicích, pobočka Děčín, Vs Peruc, karton č. 51, inv. č. 124, sign. D 26/III 97, projekt výstavby sušárny chmele 1885.

Rozšiřování výroby v Žerotíně vedlo v roce 1885 k plánu na výstavbu nové sušárny chmele (obr. 1), kombinované s kůlnou na nářadí. Patrová stavba využila staršího zdiva na východní straně hospodářského dvora. Mezi sklad krmiva a obvodovou zeď měla být vložena – do areálu dvora západním průčelím otevřená – patrová budova s rozměry 13 x 7,5 x 7,6 m, tedy stejné výšky jako sousední objekt. Sjednocením výšek došlo i k pohledovému sjednocení celého křídla a uzavření dvora z východu. Přízemí bylo tvořeno třemi zdmi, z nichž východní prolamovala tři okna, jižní pak dvě. Patro vynášely pouze dva zděné pilíře a tvořila je dřevěná konstrukce, opět vložená mezi tři obvodové zdi, z nichž východní byla nově vystavěna. Patro bylo do poloviny výšky zakryto prkenným bedněním, v horní polovině zůstalo otevřené do dvora. Novostavbu zastřešovala sedlová střecha krytá taškami. V přízemí byla situována kůlna pro nářadí, tři otvory o šířce 3,42 m umožňovaly vjezd vozů či jiné techniky, patro bylo určeno k sušení chmele. Délka tohoto prostoru činila 12,36 m, šířka 6,40 m a výška 2,60 m. Rozpočet stavby vyčíslil zednické práce na 139 zl. 84 kr., tesařské na 207 zl. 76 kr. a materiál 187 zl. 94 kr., položení taškové střešní krytiny na 13 zl. 56 kr. s materiálem v hodnotě 62 zl. 15 kr., další tesařskou práci v hodnotě 25 zl. 17 kr. a 70 zl. 21 kr. za materiál (zejm. položení podlahy), další materiál (zejm. 2700 cihel, vápno, písek, 5 železných mříží do oken atp.) v hodnotě 161 zl. 46 kr. Celkově byla práce hodnocena na 246 zl. 49 kr.

a materiál na 481 zl. 76 kr. (dohromady 728 zl. 25 kr.). Vyúčtování stavby z 12. prosince 1885 prakticky potvrdilo částky uváděné v rozpočtu, za práci bylo vydáno 272 zl. 40 kr. a za materiál 449 zl. 52,5 kr. (celkem 721 zl. 94,5 kr.).¹⁶

Obě sušárny chmele v Žerotíně jsou dle popisu sušárnami archaického typu, tzn. bez technologického vybavení nuceného sušení. Jednalo se fakticky o stodoly smíšeného využití, přízemí sloužilo jako kolny,¹⁷ patro pak bylo určeno pro sušení a skladování chmele. Na jeho dřevěné podlaze byl v nízké vrstvě, na výši jedné, maximálně dvou hlávek, chmel rozprostřen. Důležité bylo zajistit v prostoru dostatečné proudění vzduchu, k tomu zpravidla sloužil systém provětrávacích otvorů prolomený ve štítech nebo v půdní nadezdívce doplněný specifickými vikýři osazenými ve střešních rovinách, a to buď vikýři průběžnými, nebo volskými oky. Při tomto přirozeném způsobu sušení byl chmel mechanicky otáčen, aby se zabránilo jeho zapaření a aby sušení probíhalo rovnoměrně. Celý

¹⁶ SOA v Litoměřicích, pobočka Děčín, Vs Peruc, karton č. 51, inv. č. 124, sign. D 26 / III 97, projekt výstavby sušárny chmele 1885. Datace na plánu není jednoznačná (1885 nebo 1888). Vzhledem k tomu, že celý spis pochází z roku 1885 předpokládáme, že rok 1885 je pravděpodobnější.

¹⁷ V českém prostředí bylo česání prováděno přímo na chmelnicích, v Bavorsku a často také na Moravě byly na chmelnicích odříznuty pouze pruty a samotné česání hlávek pak probíhalo až na statku, na mlátech stodol nebo v přízemí sušáren, kde byl česaný chmel chráněn proti přímému slunečnímu svitu.



2) Areál hospodářského dvora v Žerotíně na císařských otiscích stabilního katastru (1841).

proces byl relativně zdlouhavý, usušení jedné várky trvalo v závislosti na vnějších klimatických podmínkách 10–16 dní. Zajímavá je v tomto směru zmínka ve stavební knize, která k roku 1899 zmiňuje finanční náklad 28 zl. a 7 kr. vynaložený na zřízení vytápěné sušárny chmele.¹⁸ Formulace je poněkud zavádějící, s největší pravděpodobností se nejednalo o vznik nové stavby, nízká částka svědčí spíše pro úpravy již existujícího objektu, spočívající v doplnění o patrně jednoduchý otopný systém. Stodol, často i barokního původu, do kterých bylo později, převážně kolem roku 1900, vestavěno topeniště, byla v terénu během plnění výzkumného úkolu zachycena celá řada. Představují typologicky samostatnou skupinu staveb postrádajících vnější viditelné znaky a struktury, které jsou pro identifikaci historických sušáren chmele důležité – těleso hvozdu nevystupuje z hmoty stavby, je vestavěno do interiéru, do jednoho z koutů při štítové zdi. Při pohledu z exteriéru je tak charakterizuje pouze komínové těleso procházející štítem, popř. systém drobných provětrávacích a nasávacích otvorů

v soklových partiích. Ani to nebyl nejspíš případ dotčené žerotínské stodoly – můžeme-li věřit úředním záznamům, nebyla instalace topeniště spojena s žádnými zednickými pracemi. Mohlo se tak jednat o samostatný kovový kotel, který měl např. v případě deštivého a studeného počasí zlepšit vnitřní klimatické podmínky v prostorech, kde sušení probíhalo. Jeho účinnost zcela jistě nebyla nijak ohromující, nicméně oproti prostému vzdušnému sušení i toto řešení lze považovat za inovativní.

V roce 1900 se stavební aktivita přesunula do Panenského Týnce, kde v prostoru hospodářského dvora byla plánována novostavba sušárny chmele. Doposud se zde totiž sušení chmele uskutečňovalo v provizorních podmínkách a každý rok bylo třeba zbudovat dočasné sušící prostory (*Trockenstüben*). Jako praktičtější řešení při zvýšené produkci chmele byla upřednostněna účelová stavba sušárny. Nepochybně se tu zpracovával i chmel vypěstovaný v sousedním hospodářském dvoře v Žerotíně. V červnu 1900 předložil stavitel Julius Löbl¹⁹ rozpočet na stavbu, thunská hrabecí ústřední kancelář

¹⁸ SOA v Litoměřicích, pobočka Děčín, Vs Peruc, inv. č. 680.

¹⁹ Perucký stavitel Julius Löbl na přelomu 19. a 20. století mimo jiné pracoval pro majitele peruckého velkostatku Františka Thun-



3) *Současný stav hospodářských budov v areálu hospodářského dvora v Žerotíně. Pohled na objekt, který můžeme ztotožnit se sušárnou chmele na plánech z roku 1885, uliční průčelí. Foto: Lucie Radová.*

ho opravila a schválila dne 3. července 1900. Stavební plán sušárny se sice nedochoval, avšak z předloženého rozpočtu si lze učinit rámcovou představu o charakteru stavby. Ačkoli se hovoří o výstavbě nové sušárny, je zřejmé, že bylo využito starších konstrukcí. Hned první položka zednických prací se týká vybourání čtyř otvorů pro studený vzduch při topení a jejich vyzdění. Mělo být proraženo zřejmě jedno okno a jedny dveře, poté vyzděno celé topeniště, komíny a dvě příčky až pod střechu. Hladká omítka měla být v interiéru použita na 250 m². V přízemí bylo projektováno položení dlažby. Položky za materiál přibližují některé další stavební práce a podobu sušárny. Užito mělo být 6 500 cihel, 800 dlažek, 20 metrických centů vápna, 200 šamotek, 150 komínek, železná konstrukce, dřevěný párník, čtyři okenice, čtyři šoupadla, jedno okno, dvě okna do střechy a písek. Zednická práce byla oceněna na 172 zl. 20 kr., materiál pak na 325 zl. 20 kr. Celkem měla celá stavba přijít na 497 zl. 40 kr. či 994 K 80 h.²⁰ Z dochované korespondence vyplývá, že tato sušárna vznikla adaptací existujícího objektu situovaného v severním křídle úřednického domu.²¹

Hohensteina, kupř. i na zdejší zámku, uplatnil se ale i na patrných stavbách – srov. kupř. Státní oblastní archiv v Litoměřicích – Státní okresní archiv Louny, Farní úřad Peruc, karton č. 13, inv. č. 61 a karton č. 14, inv. č. 65.

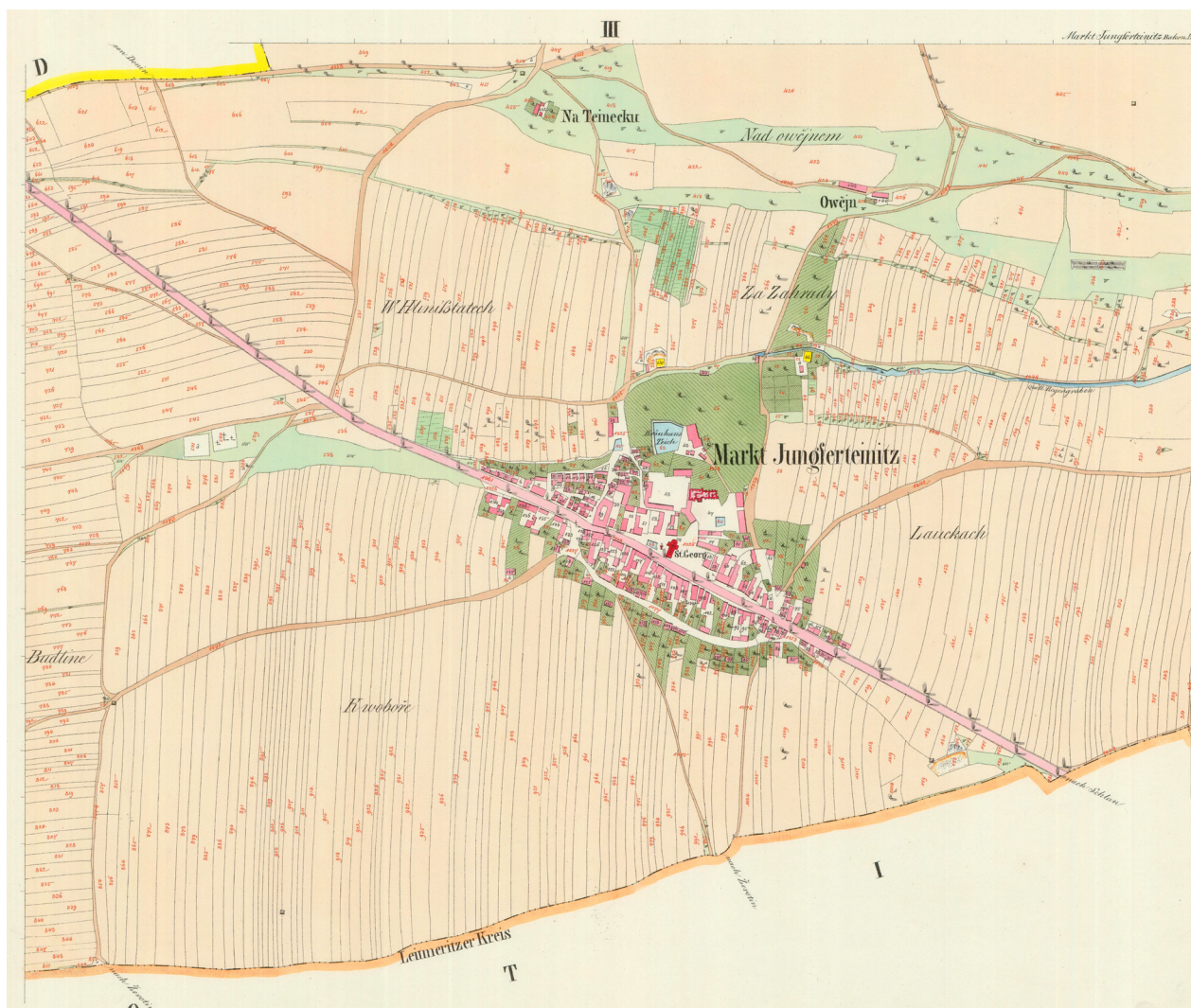
²⁰ SOA v Litoměřicích, pobočka Děčín, Vs Peruc, karton č. 116, inv. č. 202, rozpočet výstavby sušárny chmele z června 1900.

²¹ Ředitelství herbensteinského panství v Libochovicích tuto adaptaci schválilo, nájemce měl ovšem povinnost po uplynutí nájemní doby uvést stavbu do původního stavu.

Rozpočet stavby ukazuje, že v tomto případě se jednalo o kvalitativně zcela jiný typ sušárny, než jaké byly realizovány v Žerotíně. Nepochybně to byla tzv. hvozdová sušárna chmele představující v roce 1900 jedno z nejmodernějších zařízení. Jejím srdcem byla topeniště, tvořená cihelnou pecí, z níž byl do horních pater komor systémem kovových trubek (rour) veden teplý vzduch. V komorách byly v několika výškových úrovních umístěny lísky (lísy), ve většině případů ještě pevné, na kterých byl rozprostřen chmel. Z popisu vyplývá, že sušárna disponovala všemi dalšími znaky typickými pro tento typ staveb, zmínit je možné nasávací otvory pro studený vzduch nebo párník, typickou dřevěnou konstrukci posazenou na hřebeni střechy nad topeništěm zajišťující proudění vzduchu. Z popisu, v němž jsou vysloveně uváděny komíny, nikoliv jeden komín, můžeme dále odvodit, že se jednalo o stavbu s více sušicími komorami a řadí se tak mezi větší²² sušárny schopné v krátkém čase usušit více plodiny, které nejčastěji nalézáme buď v areálech velkostatků,²³ nebo v usedlostech bohatých sedláků.

²² Sušení chmele probíhalo tahem, nikoliv teplem – této skutečnosti musely být přizpůsobeny proporce hvozdu. Hvozdy jsou proto nejčastěji konstruovány jako převyšené stavby čtvercového půdorysu se stranami o délce 2–5 metrů; komory většího půdorysu nebylo možné rovnoměrně vytopit na požadovaných 30–32 °C a zároveň v nich nebylo možné vzduch dobře distribuovat tak, aby sušení ve všech částech probíhalo plynule, byly tedy méně účinné a chmel usušený v takových sušárnách byl méně kvalitní.

²³ Např. Postoloprty, Měcholupy, Milčevce.



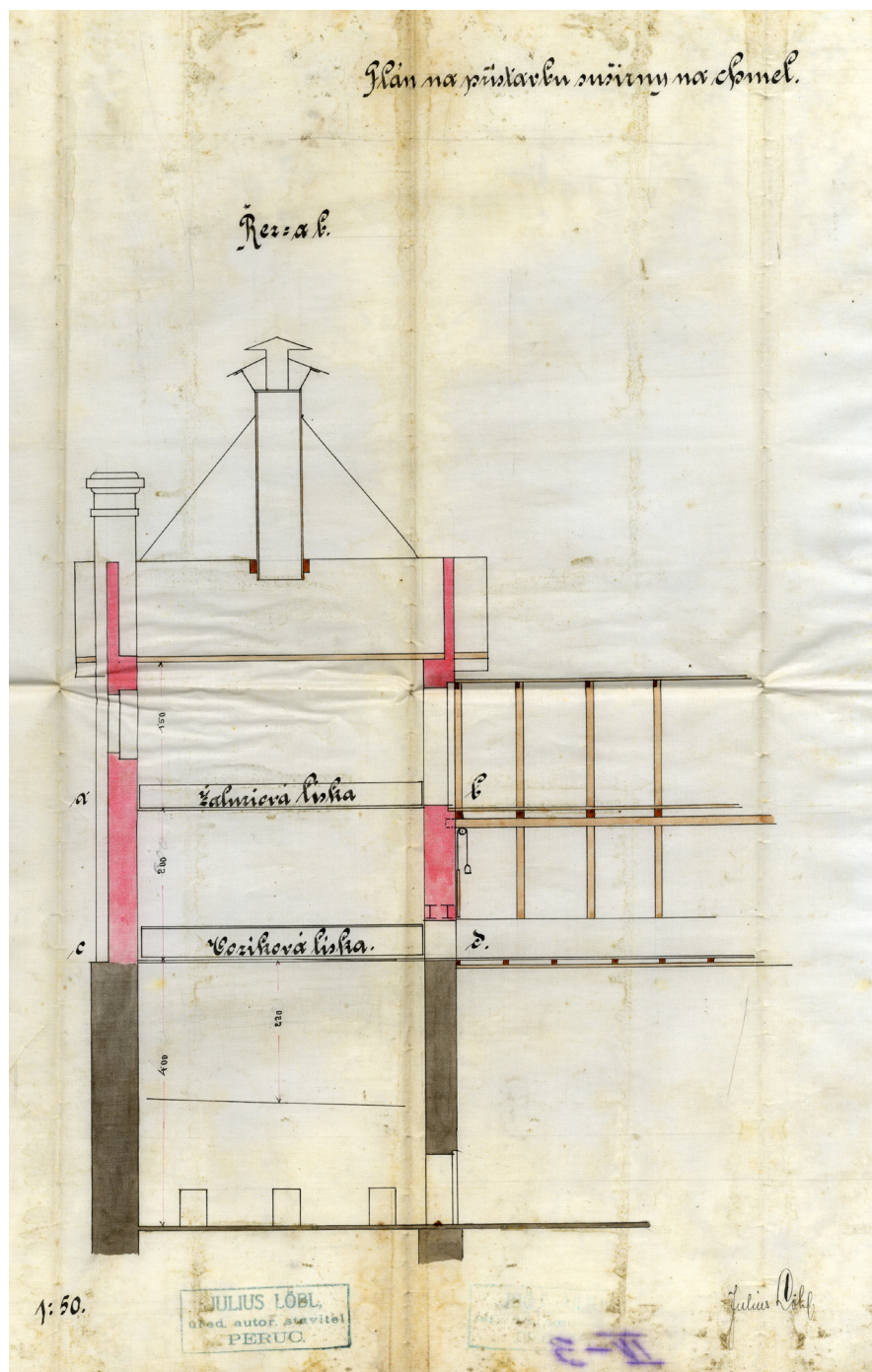
4) Panenský Týnec, areál hospodářského dvora s pivovarem na císařských otiscích stabilního katastru (1841).

V archivním fondu velkostatku je dochovaná nabídka z července 1905, v níž František Větrovec,²⁴ majitel továrny na měděné a kovové zboží v Lounech, nabízí nové vnitřní vybavení sušárny chmele na panství Panenský Týnec o celkové ploše 5 x 4,3 m. Větrovec se nabídl dodat: 1) kompletní otopné zařízení s rámem pro dvířka k topeništi i k popelníku s regulací, roštovnicí a komínovou klapkou; 2) průduch pro oheň (topeniště) ze železného plechu s kotevními šrouby připravené k vyšamotování; 3) rozšířenou hadovitou troubu na topení ze železného plechu kapkovitého řezu s dvířky pro čištění a podporami; 4) 16 kusů rozvodných trubek pro vzduch ze

železného plechu s oporami trouby; 5) čtyři kusy zálopek pro čerstvý vzduch; 6) kovářskou konstrukci k dolnímu topeništi sestávající z kolejnic, spon a šroubení; 7) čtyři kusy pojízdných topeništních vložek s kovářskou konstrukcí s děrovaným plechem, hybnou kladkou a rukojetí; 8) konstrukce na šuplík z topeniště sestávající z kolejnic, podstavců a šroubení; 9) k ventilační rouře regulační zařízení a korunu se stříškou a kuklou v železném plechu. Paušální částka pro odběr z továrny činila 1950 korun, za montáž si Větrovec účtoval 6% paušální sumy.²⁵ Je otázkou, zda byla tato nabídka akceptována a nakonec realizována a zda byla opravdu určena pro sušárnu projektovanou v roce 1900 Juliem Löblem. Přesto i tento dokument dokládá, jak rychlé byly inovace sušárenské technologie. Omezenost písemného návrhu nám neumožňuje všechny změny rozklíčovat do detailů, je však jasné, že oproti sušárně z roku 1900 o pět let mladší nabídka Františka Větrovce předpokládá osazení výrazně účinnějšího, rychlejšího a na výtop energeticky méně náročného kotle, a to včetně

²⁴ Vnitřní vybavení nabízené Františkem Větrovcem je variantou vycházející z patentu Jana Linharta, majitele strojírenské firmy v Rakovníku. Ten svou sušárnu opět odvodil od vybavení sladovnických hvozďů, tentokrát však již od jejich moderní stojaté varianty. Charakter topeniště, rozmístění lísek, ale především vnitřní vzduchotechniku zajišťující proudění vzduchu v komorách přizpůsobil odlišnému způsobu zpracování chmele. Svou sušárnu si nechal patentovat v r. 1901 a do konce 30. let se stal největším dodavatelem této technologie. Na velmi podobném principu ovšem pracovaly i sušárny Jana Vltavského (bývalého spolupracovníka Jana Linharta), Václava Kurky z Loun nebo právě Františka Větrovce.

²⁵ SOA v Litoměřicích, pobočka Děčín, Vs Peruc, karton č. 116, inv. č. 202, dopis z 26. 7. 1905.



5) Plán pro výstavbu sušárny chmele v Panenském Týnci. SOA v Litoměřicích, pobočka Děčín, Vs Peruc, karton č. 106, inv. č. 185, nedatovaný rozpočet a stavební plán na stavbu sušárny chmele z 20. 7. 1907.

součástí usnadňujících jeho obsluhu a údržbu. Nové roury měly být nad střešními rovinami osazené ventilačním zařízením, které – na rozdíl od předchozího párníku – umožňovalo lépe regulovat vzduch ve hvozdu. Zásadní však byly inovace, které výrazně usnadňovaly obsluhu sušárny. Jedná se o instalaci sklopných lísek ovládaných pákovým mechanismem, díky kterému byl chmel během procesu sušení rychle a prakticky bez lidského zásahu přemísťován mezi lískami v různých výškových úrovních. Fyzicky namáhavou práci při vyndávání usušeného chmele z komor a během jeho následného přesunu na chmelovou půdu měla nahradit manipulace pomocí pojezdových vozíků. Návrh opět představoval v dané době to

nejlepší ze všech dostupných řešení. V případě jeho instalace by – oproti staršímu řešení – nová technologie byla mnohem účinnější, rychlejší, a podařilo by se díky ní ušetřit část lidské práce, nezbytné pro obsluhu sušárny staršího typu. Výpovědní hodnota pramenů je v tomto případě mimořádná, bez nich by bylo prakticky nemožné tyto modernizační tendence zdokumentovat – v naprosté většině případů je totiž celokovově vybavení již rozkradeno, a protože jeho instalace byla téměř nedestruktivní k hmotě sušárny, je velmi obtížné jej identifikovat na základě průzkumu dochovaných stavebních konstrukcí.

Ani sušárnami relativně dobře vybavené perucké panství nebylo v dobách bohaté sklizně v roce 1905 schopné zajistit

dostatečně rychlé a kvalitní usušení celé úrody. V takovém případě bylo nutné hledat náhradní a provizorní řešení a část úrody usušit alespoň „postaru“, tzn. přirozeně, a to i za cenu toho, že takto usušený chmel bude méně kvalitní a z jeho prodeje bude výrazně nižší výnos.²⁶ Koncem srpna roku 1905 proto A. Bucek z Panenského Týnce sděluje ředitelství velkostatku, že v nastalé nouzi dohodl možnost sušit chmel v pivovaru v Panenském Týnci.²⁷ Ještě následujícího dne psal Bucek hospodářskému ředitelství, že dle jeho názoru není možné sušit chmel na zdejší dolní sýpce s ohledem na nahore uskladněný sušený chmel. Ten by totiž působením dalšího tepla přeschl, nadto by jej poškozovala i vlhkost, která by se ze zeleného chmele uvolňovala. Snad tato příčina vedla v následujících letech k rozšíření sušárny chmele. Výstavba byla plánována v roce 1907 ve dvoře v Panenském Týnci. Vypracováním projektu včetně plánové dokumentace a vyhotovením rozpočtu byl opět pověřen perucký Julius Löbl. Nad přízemí téměř čtvercového půdorysu (vnitřní rozměry 4,40 x 4,45 m, výška 4 m) bylo vystavěno ještě jedno podlaží a střecha. V přízemí objekt navazoval na sousední trakt, který sušárna uzavírala. Totéž platilo i pro patro, které bylo napojeno na podkrovní podlaží sousedního objektu, s nímž bylo spojeno v úrovni podlahy nízkým otvorem v celé šíři, kterým byla do prostoru sušárny vpravována vozíková líska a za pomoci kladky pak zřejmě i žaluziová líska. Ve výšce dvou metrů byl umístěn dveřní otvor. Na protilehlé straně mezi dvěma úzkými okny probíhal komín hmotou vystupující z vnějšího líce zdi. Stavbu ukončovala sedlová střecha se zděnými štíty, nad níž pak ještě byla umístěna snad střecha jehlancová, jejímž středem procházel komín. Dle rozpočtu byla stavba realizována z cihlového zdiva a omítána hladkou omítkou. Vzhled zděné části podle popisu svými proporci a hmotovým řešením odpovídal prakticky podobě sušárny realizované v roce 1900. Zednické a nádenické práce byly vyčísleny na 476 K 30 h, tesařské práce pak na 199 K. Celkové náklady rozpočtované na rozšíření sušárny ale nejsou známy, neboť se rozpočet nedochoval v úplnosti.²⁸ Chybí v něm všechny položky týkající se osazené technologie. Na základě plánu lze ovšem konstatovat, že se jedná o jednodušší, ve své době již poněkud zastaralou sušárnu systému 1–1 disponující pouze jednou úrovní lísek pro sušení a poté již jen vozíky, pojezdými navíc v úrovni podlahy, a nikoliv nad ní, což bylo z hlediska manipulace se surovinou nevýhodné. Odpověď na otázku, proč bylo v době, kdy byla k dispozici velmi kvalitní technologie pro sušení, uvažováno

o realizaci relativně archaické sušárny, prameny neposkytují. A vzhledem k rozsáhlé demolici statku v Panenském Týnci, ke které došlo v 70. letech 20. století, se při jejím hledání nemůžeme opřít ani o terénní průzkum. Můžeme pouze spekulovat o tom, že měla pro případ nadprůměrné úrody fungovat jako doplňková pro dvě již existující a technologicky vyspělé sušárny. Stačila tedy jednodušší, a tím i výrazně levnější stavba, což mělo smysl i s ohledem na fakt, že byla realizována v pronajatém areálu. Pro tuto možnost hovoří i výše zmiňovaný dopis A. Bucka ze srpna 1905, z něž vyplývá, že v této době byla pro sušení chmelové nadprodukce využívána i sladovna v Peruci²⁹ – chmel usušený v této technologicky jednodušší sušárně sice nedosahoval kvalit chmele usušeného v klasických hvozdoých sušárnách, zcela jistě však byl kvalitnější, a tím i dražší, než chmel usušený na pivovarském hvozdu.

Archivní prameny velkostatku Peruc jsou jedinečným písemným otiskem masivního rozvoje sušárenské technologie v našem prostředí. Zaznamenávají přechod od zcela jednoduchých sušáren, typologicky vycházejících ze stodol a využívajících k sušení pouze přirozeného proudění vzduchu, reprezentovaných sušárnou v Žerotíně postavenou v roce 1885, přes zednický realizovanou sušárnu s topeništěm, konstruovanou lokálním stavitelem v roce 1900 v Peruci, až po sušárny, jejichž stavební podstata sice byla produktem místního stavitelství, nicméně jejich technologie byla ukázkou ve své době špičkového vybavení, které nebylo až do druhé poloviny 20. století překonáno. Takovou je sušárna v Panenském Týnci postavená po roce 1907 s vnitřním vybavením od firmy Větrovec. Zároveň dokládají, že situace v této okrajové chmelařské lokalitě v otázce rychlosti a razance změn v technologii sušení kopírovala vývoj dokumentovaný v centrálních chmelařských oblastech, např. ve špičkových chmelařských lokalitách v těsné blízkosti Žatce. Přetrvávající archaičnost některých procesů přitom nelze dávat do souvislosti s technologickou zaostalostí, ale s kvalitou a objemem sklizně, která je ve chmelařství tradičně vysoce nevyrovnaná. Výpovědní hodnotu archivních pramenů významně zvyšuje skutečnost, že kromě sušárny v Žerotíně žádná z dalších zachycených staveb již neexistuje.

²⁶ „Zkušenost právě posledních let učí nás, že veškerý náklad a práce chmeli věnovaná ničím není, nemůže-li se chmel v čas skliditi a dobře usušiti. V posledním roce platil chmel dobře sušený až 80 zl., kdežto špatným sušením pokažený také za 25 zl. z těžší prodán býti mohl a v Německu ani za 6 zl. kupce nenalezl.“ Viz Antonín MOHL, *Posouzení našich stávajících chmelných sušáren*, Žatec 1896, s. 1.

²⁷ SOA v Litoměřicích, pobočka Děčín, Vs Peruc, karton č. 106, inv. č. 185, dopis z 26. 8. 1905.

²⁸ SOA v Litoměřicích, pobočka Děčín, Vs Peruc, karton č. 106, inv. č. 185, nedatovaný rozpočet a stavební plán na stavbu sušárny chmele z 20. 7. 1907.

²⁹ SOA v Litoměřicích, pobočka Děčín, Vs. Peruc, karton č. 106, inv. č. 185, dopis z 27. 8. 1905.