

# ÚVOD

*Piva džbán bude dán,  
až bude chmel očesan*



Historická podoba chmelnicí v okolí města Světlá v Bohuslavce

Když v roce 1030 Břetislav I. zřídil Staroboleslavskou kapitulou, vydal listinu, v níž tuto instituci obdařil řadou příjmů. V našich písemných pramenech se díky ni poprvé objevuje toto nejstarší české poutní místo, zároveň je to nejstarší listina dokládající cílené pěstování hroznů pro výrobu vína a především chmele pro výrobu piva na našem území; konkrétně ke chmelářství se vztahuje deklarovaný dar desátku z chmele pěstovaného na královském dvorci v Zátci. Do našich dějin tak poprvé vstupuje tato kulturní plodina, která ve vybraných lokalitách po staletí ovlivňovala podobu krajiny, sídel i životy lidí. Plodina, v jejímž pěstování jsme minimálně od 18. století nejlepší na světě. Plodina, která má díky podmínkám, ve kterých je pěstována, unikátní vlastnosti, jakých se nepodařilo dosáhnout u chmelů pěstovaných v jiných lokalitách. O šedesát let později Břetislavův nástupce Vratislav II. učinil podobný krok a jím založené Vyšehradské kapitule věnoval desátek z chmele pěstovaného tentokrát již na celém jím ovládaném území. Díky tomu je zřejmé, že – na rozdíl od současnosti – kdy se chmel pěstuje pouze v několika vybraných lokalitách – od raného středověku až do začátku 19. století – byl pěstován rovnoměrně po celém území našeho státu. Důvody, proč se tak dělo i v místech, která neměla pro pěstování vhodné podmínky, byly technologické. V předindustri-

ální době bylo obtížné chmel dobře usušit tak, aby při tomto procesu nepříšel o své kvality, garantovat příznivé podmínky po celou dobu jeho následného skladování a vzhledem k omezeným dopravním možnostem nebylo možné zajistit ani jeho dopravu ve větším množství na delší vzdálenosti. Každý pivovar proto měl svou vlastní chmelnici. Hlavním dohledem nad ní byl pověřen sládek, který zodpovídal také za správné usušení a následné skladování chmele. První změnu v teritoriálním rozmištění chmelnic přinesla třicetiletá válka, během níž byly prakticky všechny chmelnice zničeny. Na ni bezprostředně navázala malá doba ledová se svou změnou klimatu, kvůli které již nedošlo k obnově chmelnic v lokalitách s nejméně příhodnými podmínkami pro pěstování. S rozvojem technologie sušení, zahušťující se cestní sítí a lepší dopravě obsluhovaní a následně pak i v důsledku zrušení poddanství dochází v první polovině 19. století k vyprošťování našich tradičních českých chmelářských oblastí na Žatecku, Úštěcku a Tršicku. Doba od poloviny 19. do poloviny 20. století považujeme za zlatou éru našeho chmelářství. Kromě vysokého světového renomé českého chmele zanechala nemesmazatelnou stopu také v krajině a v obraze sídel těchto chmelářských oblastí. Neznalé návštěvníky Žatecka a Úštěcka dodnes překvapí nezvyklá podoba zdejších chmelářských statků, jejich velikost,

výzavnost i existence rozsáhlých, hmotově neobvyklých objektů zemědělského zázemí. A také jejich vysoká autentičnost, ovlivněná společenským vývojem ve druhé polovině 20. století. Ta je však zároveň nejvíce ohroženou v budoucnu prakticky neudržitelnou hodnotou – až na jednotlivé výjimky není žádná z těchto lokalit plošně památkově chráněná, velikost ušedlosti a faktický zánik rodinného zemědělství nedávají naději na jejich další využití. Nepotřebné objekty představují pro jejich majitele finanční zátěž, a proto dochází, a nadále bude docházet k jejich částečným demolicím, a tím ke změně charakteru a vzhledu těchto specifických oblastí. Společně s objekty zanikne i jejich výpovědní hodnota. Naše generace je tak zřejmě poslední, která je může ve vysokém počtu sledovat v původní podobě a autentickém kontextu, včetně návaznosti na krajinu. Cílem našeho plošného výzkumu „Dokumentace historických staveb sloužících pro zpracování chmele (DG 16 P02B021)“, realizovaného v letech 2016–2020 v rámci aplikovaného výzkumu MK ČR Národní a kulturní identita, bylo co nejjednodušším způsobem zachytit informace o existenci a podobě těchto objektů. Následující výstava vás seznámí s metodou dokumentační práce, s vývojem technologie sušení chmele a s nejzajímavějšími objekty z celkem 5 800 námi zdokumentovaných staveb.

Stavba chmelice na zámku v Liptově, stará z roku 1833



Mlýnská chmelice přístavěná k barokní sídli. Současná stav



Typický vzhled chmelice z doby kolem roku 1800 v českém území. Mlýnská chmelice, zákl. plán vzhledem do výhledu na historický objekt



Historická stavba chmelice ve vnitřní části vsi Kuběšínky



Stavba pod Nivou na historické fotografii z poloviny 20. století. Mlýnská chmelice v Kuběšíně

# PŘÍRODNÍ PODMÍNKY I.

*Přida  
&  
vědomosti*

Jednou z otáček důležitých pro pochopení významu našeho chmelářství je – proč je český chmel už po staletí považován za nejlepší na světě? Jeho věhlas od středověku překračuje naše hranice, a i když se na světě později vyprofilovaly i jiné význačné chmelářské lokality (především v Bavorsku a Kentu), jejich chmel svou kvalitou ten český nikdy nepředčil. Odpověď hledali evropští pěstitelé už od baroka a zejména aktivita německých chmelářů v 18. a 19. století byla v tomto směru mimořádná. Bavorský státní aparát v té době finančně podporoval výzkum, na bavorských chmelnicích byly vysazovány žatecké sazenice a do Čech byli vysíláni zemědělská badatelé, kteří zde zkoumali chmelnice, jejich přírodní podmínky i způsob, jakým jsou obdělávány. Odpověď není ani dnes jednoznačná. Za fenoménem žateckého chmele pravděpodobně stojí dva důvody: zásadní roli hrají specifické, nikde jinde na světě neopakovatelné přírodní podmínky. Typy zeminy, její zrnitost a obsah humusu, reliéf terénu, úroveň spodní vody, expozice chmelnice vůči světovým stranám, klima společně s úrovní slunečního osvětlení a povětrností, to vše ovlivňuje nejen kvalitu chmele a objem sklizně, ale především je to rozhodující pro specifické vlastnosti našeho chmele. Druhý důvod je obtížněji definovatelný, je nehmotný a spočívá ve znalostech a vědomostech předávaných mezi chmeláři po staletí z

generace na generaci. Protože s ohledem na proměnlivost výše uvedených přírodních parametrů se každá chmelnice a její podmínky pro pěstování mohly lišit, bylo důležité vědět, kdy zahájit na chmelnicí práce, kdy provádět ošetření rostlin, vyvazování, kdy zahájit postřik nebo začít sklízet. V době, kdy neexistovalo exaktní šlechtitelství tak, jak jej známe dnes, probíhala selekce rostlin pro sadbu metodou prostého výběru. Chmeláři tak museli disponovat znalostmi o odlišnosti rostlin a podle těchto odlišností si sami vybírali konkrétní rostliny pro konkrétní lokality – sád, poskytující na chmelnicích s členitým reliéfem vysoké výnosy, mohla být v rovinných lokalitách velmi úspěšná. Je přitom nutné mít na paměti, že založení chmelnice bylo mimořádně finančně náročné, nesrovnatelné s jakoukoliv jinou zemědělskou plodinou. Vysazení špatné sádky nebo ignorování všech výše vyjmenovaných subtilních vědomostí mohlo mít na ekonomickou úspěšnost chmeláře fatální dopad. Specifikem našeho prostředí byl ústní přenos těchto informací, probíhající prakticky až do poloviny 19. století. To byl velký rozdíl oproti situaci v Německu nebo Anglii. Zejména Angličané byli v oblasti odborné popularizace chmelářství průkopníci. První samostatná příručka pro chmeláře zde vyšla již v roce 1576, zajímavostí – oproti pozdějším pracím – je fakt, že má relativně bohatý obrazový doprovod, po-



Historická obrázka na vysvětlující publikaci A perthie platforme of a hoppe garden... od Reginalda Isaacs z roku 1576.



Historická obrázka na vysvětlující publikaci A perthie platforme of a hoppe garden... od Reginalda Isaacs z roku 1576.

prv v historii názorně zachycuje jednotlivé pracovní pří okonech na chmelnicí probíhajících během ročního cyklu. Za raritní z těchto prvních prací pak můžeme považovat rozsáhlé dílo Neuvermerthes vierfaches Garten-Büchlein. Publikace typu zahradnické encyklopedie od českého pobělohorského exulanta Jiřího Holika vydaná v roce 1707 v Lipsku se v jedné své části věnuje také chmelářství. V Německu se bohatá publikační činnost týkající se chmelářství rozvíjí od poloviny 18. století. V řadě děl je přitom reflektováno české chmelářství, většinou informací pro naše území tak můžeme (při dodržení velmi kritického přístupu) čerpat právě z německé literatury.

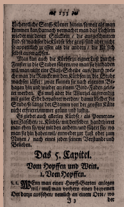
Detailní pohled na vysvětlující publikaci A perthie platforme of a hoppe garden... od Reginalda Isaacs z roku 1576.



Významnější obrázek v publikaci Die Historie vntzlichen Commentarii Inscripti ad Jacobum Fuchum z roku 1576.



Stránka z 1811 Neuvermerthes vierfaches Garten-Büchlein Georga Mylberga věnující se chmelu. Vydáno v roce 1707 v Lipsku.



Obrázek z čtenářského katalogu LIBRIOLY v roce 2020.



# PŘÍRODNÍ PODMÍNKY II.

Voda

Ideálním místem pro založení chmelnice jsou pravidelně zaplavované nivy řek a potoků. Tato základní vědomost byla mezi chmeláři předávána z generace na generaci, naše nejlepší chmelnice, které rodi nejvyšší chmel, se proto nacházejí v těchto lokalitách a jejich umístění vykazuje vysokou stabilitu, v některých případech prokázanou od dob středověku. Týká se to např. žateckých chmelnic situovaných u Ohře v lokalitě nazývané „Kolo“, chmelnic v Trnovanech, položených na soutoku Bělánsky, Radičevské strouhy a Liběšického potoka nebo chmelnic v katastru obce Hradištko. Vztah mezi umístěním chmelnic a tokem řeky je mimořádně důležitý. Podle některých autorů je to kvůli naplaveninám, které půdu obohacují o důležité živiny, později je zmiňován spíše pozitivní vliv řeky na mikroklima chmelnice, ve kterém dokáže chmel ze vzdušné vlhkosti absorbovat část vody důležité pro svůj růst. Někteří autoři také tvrdili, že výjimečnost dává žateckému chmelu půda plná minerálů, které sem z oblasti Karlovarska přináší Ohře. Teorie o transportu minerálů nezni příliš přesvědčivě, nicméně skutečnost je, že žatecké parmské červenky jsou opravdu půdou bohatou na minerály. Nejedná se ovšem jen o žatecko a Podbořansko. Také chmelnice na Litoměřicko a Roudnicko byly soustředěny kolem řeky, jak dokládá další významná chmelářská lokalita Poleská blata, rozprostírající se na 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 rozstříkovače a později dokonce přístroje, díky nimž byly chmelnice, tak jak je tomu i v současné době, roseny vodní mlhou.

Chmelnice ale můžeme najít i v místech relativně hodně 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 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 náčiní.

Řeky ale pro chmelnice představovaly i velké riziko a to zejména kvůli hrozcím 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. Zejména ničivé povodně roku 1872 a poté v roce 1901 způsobily nejen na chmelni-



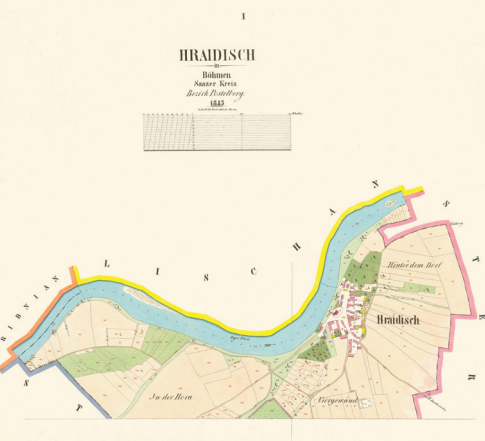
OHŘE | Společná chmelnice chmelu na p. 2. str.



Bílánsko na soutoku u Bělánska.

cích mimořádné škody a vyvolaly velký tlak na zahájení regulace, která měla jejich opakování zabránit. Lokálně byly některé úseky toků upraveny od 80. let 19. století, na celostátní úrovni převzala koordinaci melioračních prací Zemská komise pro úpravu řek v Království českém. Jen na katastru Žatec, Selibic, Tvršic a Rybňan mělo být na začátku 20. století regulováno celkem 1786 kilometrů koryta Ohře. Tento rozsah nebyl nikdy naplněn, problémem byla finanční náročnost celé akce, ale také nedostatek zájmu o realizaci prací ze strany stavebních firem.

OHŘE | Měřítko na mapě Chmelářského ústavu, zvláštního katastru, 1883, 1:2000



OHŘE | Historická ústavka s typickým chmelářským prvkem, 1883, 1:2000 ústavka



Chmelnice u Bělánska na soutoku Ohře a Bělánska.



# PŘÍRODNÍ PODMÍNKY III.

Chmelářství v minulosti bylo decimováno nejen povodněmi, nevyhnuły se mu ani další extrémní klimatické jevy. Naprostou katastrofou na chmelnicích celkem pravidelně způsobovalo kroupobí. Kroupy dokázaly nejen poškodit úrodu a poničit rostliny, ale také nedostupné a drahé tyčové konstrukce. Naštěstí se většinou jednalo o lokálně omezený jev, postihující jen některé obce. Fatálnější dopad měla především období bez srážek. Slabší úroda, méně kvalitní chmel a zvýšené náklady na postřik (v teplém počasí mšice napadaly chmelnice dřívě, a bylo proto nutné déle stříkat) se promítaly do ceny chmele a také do výnosu chmelářů. Pokud sucho trvalo jednu sezónu, bylo možné se s ním vypořádat, likvidační byla zejména dlouhodobá sucha jdoucí několik let po sobě. První taková období jsou dokumentovaná již pro období 40. let 16. století. Sucha se pravidelně opakovala buď v lokálním měřítku (prakticky bez srážek byl například na Žatecku celý rok 1842), často se však jednalo o jev zasahující rozsáhlé území. Mimořádné sucho zasáhlo téměř celý svět v první polovině 30. let 20. století a významné postihlo i Žatecko, Podbořansko a Mostecko. Minimum srážek, velmi teplé jaro a léto doprovázené mírnou zimou, jejímž důsledkem bylo přemnožení hřabošů, tehdy zničilo nejen chmelnice, ale prakticky veškerou zemědělskou produkci. Zemědělci nebyli schopni vyprodukovat úrodu, která by je finančně zajistila na další sezónu, nedostatek zásob píce na zimu vedl k vybití vepřového a hovězího dobytka. Popisy tehdejší situace odpovídají tomu, jak byl dopad sucha na české zemědělství reflektován v tisku na počátku 21. století. I navrhovaná řešení byla obdobná a měla spočívat v řadě opatření realizovaných na vládní úrovni. Bylo požadováno odpuštění daní, dále měl stát nakoupit krmivo a slámu a předat je místním zemědělcům a měl také poskytnout hotovost venkovským peněžním ústavům pro financování provozních úvěrů. Toto sucho sice postihlo většinu území tehdejšího Československa, v žatecké chmelářské oblasti

však byli v tlaku na centrální úřady mimořádně aktivní, všechny místní organizace se spojily do výboru, který v tomto smyslu intervenoval u politiků. Na půdu Senátu tuto problematiku v červnu 1934 přenesl Robert Stöhr, senátor za Žatecký kraj, člen předsednictva pěstitelů chmele na Žatecku a inspektor v Dobříčanech. Jeho návrh cílil zejména na podporu chmelářských lokalit v západních a severozápadních Čechách s převahou německého obyvatelstva a ignoroval ostatní, suchem obdobně postížené části republiky. Přestože s jeho návrhem Senát vyslovil souhlas, v Poslanecké sněmovně se nedostal ani na program jednání.

*Sucha*



Dobříčany, budova na p. 2. 30.

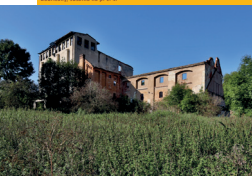


Hlávkův mezníkový spis o kroupobí, který v roce 1883 postihl Rakousko. (Převzato z: Hlávkův mezníkový spis o kroupobí, 1883, 1. vydání, 110. stran, nakladatelství: J. Neumann, Neudorf, 1983, 110 stran, 10 Kč.)

Mapa na mapě Českého ústředního statistického úřadu, 1890, 1:25000



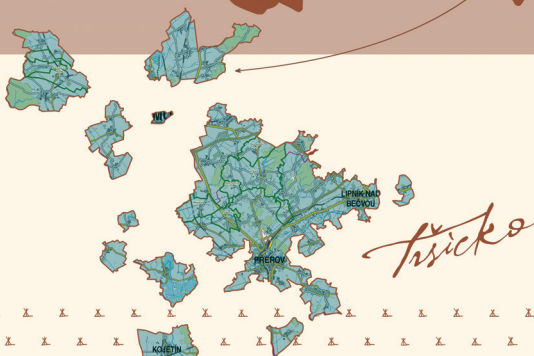
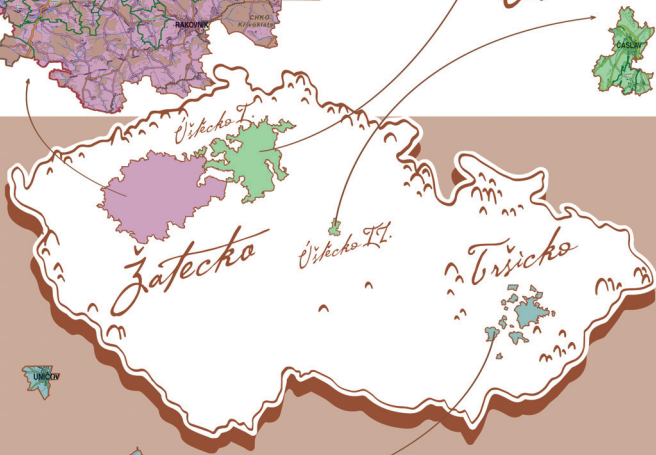
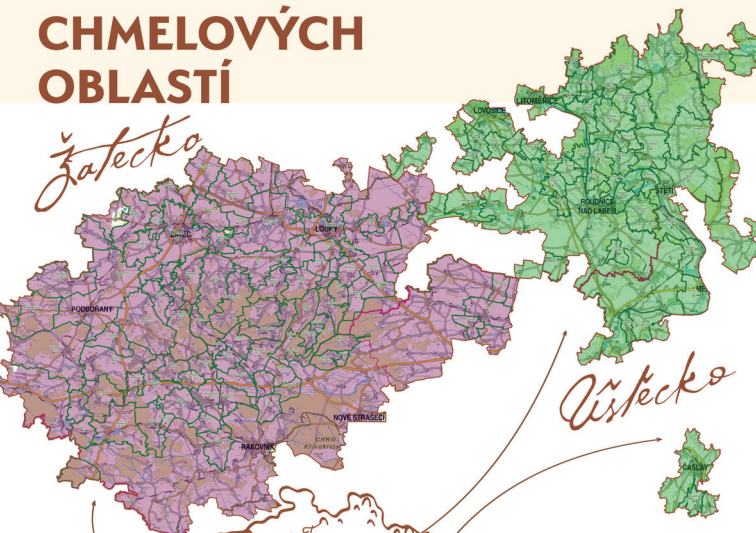
Dobříčany, budova na p. 2. 4.



Dobříčany, budova na p. 2. 5 (a. 5.).



# MAPY CHMELOVÝCH OBLASTÍ







# SUŠENÍ II.

Změna nastala kolem poloviny 19. století a souvisela s ekonomicko-hospodářskou proměnou celé společnosti. Zrušení roboty v roce 1848 přineslo sedlákům definitivní potvrzení vlastnictví jimi obhospodařované půdy, svobodné postavení vůči vrchnosti a také více času, který mohli nově věnovat extrémně náročné práci na chmelnicích. Rozvíjela se železniční doprava a s ní i dopravní dostupnost. Chmelaři mohli snadněji dodávat chmel zákazníkům ve vzdálenějších lokalitách, zároveň bylo snazší na jejich statky dopravit více sezónních dělníků pracujících na chmelnicích. S postupující industrializací začala výrazně růst poptávka po pivě, s ní rostl i výstav pivovarů a poptávka po kvalitních surovinách, včetně chmelu. Opomínout nelze ani rychlý nárůst oblíbenosti spodně kvašených piv, pro jejichž vaření je ideální surovinou právě jemně aromatický chmel pěstovaný na Žatecku a Rakovnícku. V lokalitách, které mají pro pěstování kvalitního chmelu ideální podmínky, chmelářství vzkvétá, naopak tam, kde je místní chmel nekonkurenceschopný, chmelářství postupně mizí. Od druhé třetiny 19. století se postupně profilují naše nejvýznamnější chmelářské oblasti – Žatecko, Ústěcko a Tršicko. Plochy chmelnic v těchto lokalitách plynule rostly a s nimi se stávala otázka sušení stále naléhavější. Sedláci se proto kvůli sušení snažili zvyšovat prostorové kapacity svých ueslodstí a jejich podlahových ploch. Hospodářské objekty se v této době postupně rozšířily na všechny čtyři strany dvora, existující objekty byly nastaveny polopatry vrcholícími sedlovými střechami vynášenými krovem s několika

úrovňemi podlah na hambalcích. Ani to ale nestačilo. Touha zvyšovat podíl extrémně výnosného chmelářství na zemědělské produkci statku obrátila pozornost českých chmelařů do Anglie, která byla díky svému nestabilnímu klimatu v otázce umělého sušení chmelu na světové špičce.

V Anglii vznikají specifické stavby určené výhradně pro sušení chmelu ve velkém počtu již od 18. století. Naši chmelaři se s jejich fungováním seznámili během čtyřech studijních cest a první stavby „podle anglického vzoru“ začali stavět snad už v 60. letech 19. století. Žádná z nich nezůstala dodnes kompletně dochovaná, o jejich technologii se můžeme jen domnívat, že byla založena na existenci topenišť v přízemí budovy, z něž bylo teplo pomocí rour rozváděné k pevné lišce, na které byl chmel. Stavby musely být relativně vysoké, aby v nich bylo možné zajistit tahové proudění teplého vzduchu. Využívání těchto tzv. anglických sušáren představovalo v našem chmelářství jasný technologický posun, nicméně se zdá, že pro naše chmelaře nebylo přežaté řešení zcela vyhovující. V následujících dvaceti letech sami tyto systémy inovovali a zlepšovali, od drobných zásahů se postupně propracovali až k novým typům staveb se zcela osobitými řešeními. Jen v letech 1895 až 1899 bylo přihlášeno několik desítek patentů chmelových sušáren, další, nepatentované si chmelaři stavěli sami „na koleni“. Jednotlivé sušárny se zásadně lišily v účinnosti, nákladech na zřízení i v počtu lidí, kteří zajišťovali jejich obsluhu. Až do konce 19. století byla situace v tomto odvětví poměrně nepřehledná.

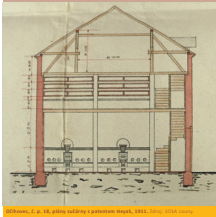


Anglická sušárna chmelu, 18. století (zdroj: DABLO, historický úřad, Pilsen, 1904, s. 102)



1868, jedna z mála sušáren anglického typu dochovaných na našem území

*sušárny anglického typu*



1888, 1. p. 18, plán sušárny s patrovým krovem, 1883, Ústí, 1076, Lány

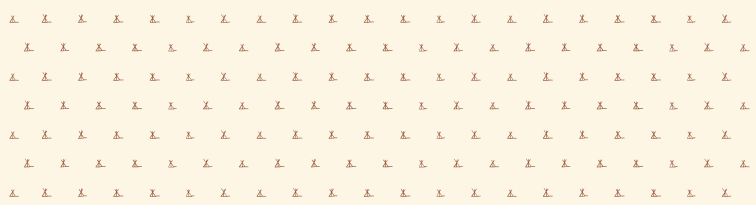


1888, sušárna na p. 1. 18, příloha k č. 10, s. 10



Architektonický záznam provedení sušárny ve Stokovské ul. p. 1. 1814

sušárna na p. 1. 91 v Dobrušce





## SUŠENÍ III.

Zásadní zvrst přišel v roce 1898, kdy začal majitel rakovnické strojírenské firmy, Jan Linhart, za vydatné pomoci svého zaměstnance Jana Vitavského stavět vlastní sušárny chmele. Jeho systém byl založen na dokonalé propracovanosti stavby a v ní umístěném technologickém vybavení. Důležitá byla výška sušárny, odvíjející se od velikosti jejího půdorysu, kterému byla přizpůsobena i dimenze topeniště. Součástí každé sušárny byl na míru připravený systém odvětrávání zajišťující rovnoměrné proudění vzduchu v celé komoře. Nepochybnou inspirací tohoto systému byly sladovnické hvozdy, i proto jsou tyto sušárny už v dobové literatuře označovány jako sušárny hvozdové. Jan Linhart přitom nebyl jediný, kdo se při konstruování této sušárny obrátil pro inspiraci do sladovnictví, různých řešení variujících vysoké pivovarské hvozdy bylo v 80. a 90. letech 19. století mnoho. Oproti ostatním měl ovšem obrovskou výhodu v zájmu své prosperující firmy, díky níž byl schopen dodávat sušárny ve velkém, částečně jako typizovaný výrobek. Jeho patent při námi realizovaném plošném průzkumu v terénu v dokumentovaných sušárnách naprosto převládá. Co do počtu zaznamenaných systémů mu mohly konkurovat pouze sušárny osazené patentem Jana Vitavského, který po odchodu z jeho firmy začal vyrábět sušárny konstrukčně v zásadě totožné, lišící se pouze v detailech řešení vzduchového systému. Z dalších pak byly při dokumentaci zaznamenaný patenty Mayer nebo patenty lounské firmy Kurka. Všechny tyto patenty ve své podstatě opět varují princip vysokých hvozdu, v řadě případů jsou samy

mezi sebou obtížně rozeznatelné. Často se ani neobjevují v čisté formě, protože ne každý z chmelářů si nechal novou sušárnu postavit „na klíč“. Veliká část z nich si od různých dodavatelů kupovala komponenty a sušárnu si s větším či menším úspěchem sestavila sama, přičemž se nejednou snažili tuto technologii vméstnat do staršího hvozdu, což si vyžádalo řadu provizorních řešení a druhotných zásahů. Komerční úspěch těchto sušáren byl mimořádný, během první čtvrtiny 20. století zcela zaplňovaly naše chmelářské oblasti a byly také masivně vyváženy do zahraničí, zejména do Bavorska. Jejich srdcem bylo topeniště, 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 hvozdu. V horních partiích pak byly umístěny sklopné lísky (v jedné až třech výškových úrovních), z nichž se chmel postupně sespával až do nejnižších vytahovacích lísek. Ty sloužily k přemístění usušeného chmele z hvozdu do navazujících chmelových púd, kde byl chmel dále zpracováván (ležel zde před zokováním, aby znovu „natáhl“ vzdušnou vlhkost). Vlastní sušení v komoře probíhalo za pomoci teplého proudícího vzduchu („přuvanem“), jehož teplota nesměla překročit 30–33 °C. Důležité bylo, aby komorou proudil rovnoměrně, to zajišťoval systém vzduchových kanálů v úrovni topeniště, doplněný o různé otvory prolomené ve vyšších partiích obvodového zděva. Charakteristickou součástí hvozdu jsou také výparníky, žaluziové nástavce

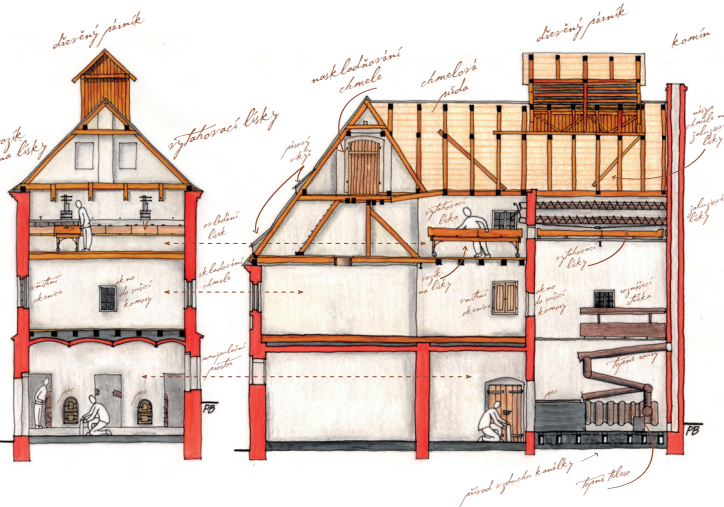


1. Úvodní stránka patentového přihlášky Jan Vitavský, rok 1914. (Foto: archiv MOČP, Praha)



1. Hvozdo v obvodu (přehled) z pohledu zvenčí a vnitřní pohled na p. 2. 35.

postupující nad hvozdem hřebenem střechy. Pomocí proudění vzduchu mají 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 90–10 kg. Na vlastní hvozdu navazovaly další, poměrně velké prostory, sloužící k následnému zpracování a uchování chmelle.



dvířkový pískník

voják na lísky

vytahovací lísky

na skladištní chmelo

chmelové púda

dvířkový pískník

komín

vchodní lísky

pískový nábytek

vytahovací lísky

voják na lísky

vchodní lísky

vstřískání lísky

vnitřní skříň

okna do vnitřní komory

okna do vnitřní komory

vstřískání lísky

okna do vnitřní komory

vytahovací lísky

vytahovací pískník

PB

přívod vzduchu kanálky

typní těleso

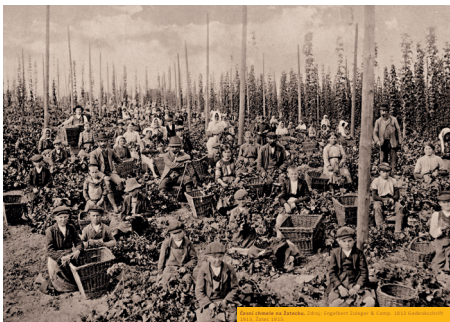
PB



# SKLIZEŇ CHMELE

Sklizně chmele byla procesem mimořádně organizačně náročným. Rozhodnutí o zahájení prací předcházelo zajištění relativně velkého počtu sezónních dělníků, byla preferována spolupráce s konkrétními partami, které se osvědčily už v předchozích letech. Dohoda mezi jejich předáky a sedláky probíhala většinou „na dobré slovo“, na velkých statcích byla uzavírána i písemně. Česači pracující na chmelnicích se v řadě případů rekrutovali ze sociálně slabších vrstev, v dobovém tisku proto byli terčem často i velmi nevybírané společenské stigmatizace. Ve skutečnosti mezi nimi byly zastoupeny všechny skupiny, které výdělek ze sklizně mohli zajistit na několik dalších měsíců. Lidé se přepravovali především pěšky a to i ze vzdálenosti několika desítek kilometrů. Až po roce 1900 začaly dráhy vypravovat během sklizně zvláštní vlaky a stát začal poskytovat slevy na jízdném. O počtu příchozích česačů na jednotlivé udeslosti informují dobové články, které uvádějí desítky až jednotky stovek osob. V duchu dobového názoru, že „K trháni lze použíti dobře dítek i osob obstarožných a slabších“, pracovaly ženy a děti při česání hlávek, ostatní těžší práce jako vytahování tyčí, později strhávání chmele, zajištění odvozu chmele

Česači chmele na statku na páněži 20. století. (Foto: Janoš, 1910, 1911, 1912, 1913, 1914, 1915)



Česači chmele na statku. (Foto: Vojtěch Štěpán, 1900, 1901, 1902, 1903, 1904, 1905, 1906, 1907, 1908, 1909, 1910)

*„Před námi do vrchu, zastavěného chatrčemi a domy, v krátkém stínu zdvína vleče se smutný průvod postav shrbených po nákladu, zanechávaje za sebou čpavý zápach potu a nečistoty – chmelář! Viděti jsme je již na nádraží a bylo naše přání nesdílet s nimi společný vůz.“*

Český ústřední statistický úřad, Praha, 1896, 1898, s. 241.

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 chmeláře, kromě zásobování jídlem museli její členové dohlížet na práce ve chmelnici, evidovali očesaný chmel, zodpovídali za jeho čistotu, dopravu na udeslosti a zejména dozorali na jeho sušení. Sklizně byla radostným úkonem spojeným s velkým oživením vesnic, kterými

se z chmelnic nesl zpěv česačů, večer se povídalo a tančilo při harmonice, česači také navštěvovali místní hospody. Barvitý obrázek chmelářských 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“. Je také zmiňována specifická vůně chmele sušeného v desítkách sušárn, která obce zahluje.



Fotografie ze sbírky obcí a zemědělských podniků v roce 1920. (Foto: Janoš, 1910, 1911, 1912, 1913, 1914, 1915)



Winkelrieder chmelářská kopa. (Foto: Vojtěch Štěpán, 1900)



Očištění česáčky během sklizně v Ruzelce. (Foto: 1910, 1911, 1912, 1913, 1914, 1915, 1916, 1917, 1918, 1919, 1920)



Jako sklizeň po sklizni sklízeli na igelové chmelnicích.



Česači chmele v Běči na páněži 20. století. (Foto: Janoš, 1910, 1911, 1912, 1913, 1914, 1915)



Česači chmele na statku ve 20. letech 20. století. (Foto: Janoš, 1910, 1911, 1912, 1913, 1914, 1915)



# SLAVNOSTI

Patrně jedinou slavností, která se nám dnes ve spojení se chmelářstvím vybaví, je dočesná, oslava ukončení sklizně, která za účasti desetitisíců návštěvníků probíhá každoročně první víkend v září v Žatci. I přes svůj převážně novodobý průběh má tento svátek staletou tradici. Chmelářství a vinařství byla od středověku neoddělitelná, obě měla společný cech, jedny artikule, tožné rituální a symbolické úkony a také společné oslavy. Historická forma dočesné tak odpovídá tradiční oslavě vinobraní. Jejím ústředním bodem byl až do poloviny 20. století inscenovaný průvod chmelářů prezentujících chmelářské obce, 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 česači taženými vozy s pozlacenými rohy. Průvod uzavíral vůz s Gambriinem. Po příjezdu z chmelnice do vesnice zastavil před statkem, kde před hospodářem česači strhli z tyče poslední chmel a česačka pronesla děkovnou řeč. V některých vesnicích předala hospodářka také chmelový věnec. Jako poděkování poskytl hospodář česačům občerstvení včetně alkoholu, podle místních zvyklostí mohli na místě česači i vyplatit. Průvod objížděl všechny sedláky ve vsi, večer následovala v hostinci společná zábava. Z konce 19. a počátku 20. století existuje jak v obecních kronikách, tak i v dobovém tisku řada popisů dočesných, přičemž byla vyzdvihována především Dočesná v Kněževsi, objevuje se i popis Dočesné v Děkové, Očichově a dalších obcích. Do veřejného povědomí všla dočesná především díky její inscenaci během Jubilejní výstavy v roce 1891. Její uspořádání prosadil Jan Tomeš, ředitel Hospodářské školy v Rakovníku, a v té době jedna z vůdčích osobností

českého chmelářství. Díky pozornosti, která byla v celé společnosti Jubilejní výstavě věnována, máme průběh této dočesné velmi dobře zaznamenaný. V samotném Žatci je popisována trasa průvodu během Dočesné obcházejícího centrum města včetně „složení holdu“ – spojeného s korunováním radních chmelovými věnci a tancem se starostou a představiteli města před radnicí. V průvodu se zmiňuje také přítomnost maskováním účastníků, zobrazených i v některých ikonografických pramenech a vzdáleně připomínajících postavy z masopustních průvodů. Pravidelnou součástí rituálu odehrávajícího se během závěrečné tancovačky byla také volba chmelového krále. Na počátku 20. století už ovšem tato tradice v samotném Žatci poněkud upadala, až slavnosti Dočesné skončily úplně. Ve vesnicích s převládajícím německým obyvatelstvem byl tento zánik spojen s jeho odsunem, ve všech obcích pak učinil definitivní tečku za těmito tradičními slavnostmi přechod ke kolektivní formě hospodaření. I poté se ale jisté formy rituálů spojených s ukončením sklizně udržely, např. v Soběchlebech dodnes traktory s posledními fúrami chmele před cestou na česačku objíždějí celou vesnici. V Žatci byla tradice Dočesné v pozmeněné formě obnovena v roce 1961 a dnes je doplněna dalšími setkáními novější tradice. Nejnámějším z nich je recesistický Chmelfest, pořádaný na jaře jako oslava zahájení prací ve chmelnicích a spojený se zřejmým budoucím úrodě. Dodnes zůstává živá jedna tradice, která je typická pouze pro chmelářství – je jí chmelový tanec, vystoupení žen s chmelovými věnci, předváděný nejen během Dočesné, ale i mimo ni, pro potěchu vyznačených návštěvníků města.

dočesná



Historická voza přívahu při Dočesné v Žatci v roce 1900. (Městský úřad Žatec, archivní fotografie, 0-00-00)



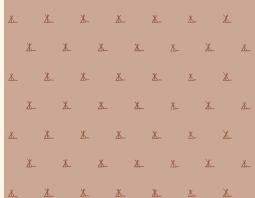
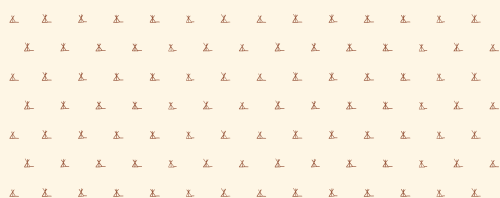
Malá Dívka, 1900 a v roce 1900 před vozem chmelové Žatci (obraz, žatec. fotograf, 0-00-00)



Fotografie žatecké na Kralovské slavnosti v Chrabruše po ukončení sklizně chmelu 1900. (Městský úřad Žatec, archivní fotografie, 0-00-00)



Dočesná na Kralovské slavnosti v Chrabruše v roce 1900. (Městský úřad Žatec, archivní fotografie, 0-00-00)



# CHMEL V LIDOVÉ SLOVESNOSTI

Historické chmelářství mělo svůj odraz i v lidové slovesnosti. Chmelové motivy obsahuje tato tvorba sice v menší míře než vinařské, přesto představují svěbytné téma a to zejména ve spojení s pivovarnictvím a pivní kulturou („Stojí tyč-ka v prostřed dvoře, na tej tyčce chmelí roste, až to chmelí otrháme, pivo z něho navaříme. Kdo to pivo piti bude? Vašíček ho piti bude, až o svatbě mlít bude.“). Jedna z nejstarších písní zmiňujících chmel byla zaznamenána v roce 1650. Zpívali jí chudí žáci ze školy u sv. Štěpána v Praze na květnou neděli svým dobrodincům: „Vy páni, panny i paní, vím, že nepříšli jste maní. Na krchov tedky k svatému Štěpánovi Velikému. Ale že chcete slyšeti, co vám budem povídati. Jinší sic svého odbyli, nebo sobě pospíšili. Já jsem naposledy zůstal, nebo jsem dnes po práci ustal, česaje chmel na vinici, či brž za kamny v světnici.“ První pozice v pomyslném žebříčku chmelářských hitů by ovšem nepochybně patřila písní „Chmeličku chmelí“ („O chmelu, chmelu, chmelu zelený, bez tebe žádného vesele nění! Dybys ty, chmelu, po plotach nelez, nenadělal by si z panenek nevěst! A že ty, chmelu, po plotach lezeš, nejednej panence věneček vezmeš!“), zapsaná ve třetí třetině 19. století a zaznamenaná v desítkách variant rozšířených nejen po celých Čechách, ale také na území Slezska a Polska. Do kategorie ústní lidové slovesnosti můžeme zařadit také tvorbu samouka Františka Chládky (1829–1891). Chládek prožil celý svůj život v rakovnických chmelářských obcích Hředle a Senomaty. Jeho patrně nejznámější báseň „Při česání chmelu“ dokládá autorovu obeznamenost se způsobem zajištění sklizně („Kde jste kdo – i staré babky – česejte

a nechtě křápký – jen čisté a hbité – at přibývá chmel“), připomíná fyzickou namáhavost práce na chmelnici („Chmelnice ta sice – dá roboty nejm-vice.“), ale i mimořádné finanční výnosy, které přináší úspěšná sklizeň („Jestli bude platit heavy – zapomeneme na stesky – až peněz, jak želez – shrábneme za chmel“). A samozřejmě zdůrazňuje také důležitost chmelářství pro výrobu našeho národního nápoje („Piva džbán bude dán – až bude chmel očesan.“). Svěbytnou součástí lidové slovesnosti jsou pořekadla, na našem území ovšem zaznamenaná velmi sporadicky – na rozdíl od Polska nebo Ruska. Kromě různých variací dopadů chmelového nápoje na lidský rozum („Možek se mu chmelem zahál“) je často akcentovanou vlastností rychlost a bujnost chmelové rostliny („Řemeslo mu chmelem zarostlo“). Mezi nejstarší můžeme zařadit pořekadlo pocházející údajně již z 15. století: „Jeden papež v Římě, jeden přístav v Ankonu, jedna věž v Kremoně, jedna bahyně plodin v Rakovnicku.“



Historická ilustrace z knihy Čechů Žitna Pivo v pivních sádkách (Praha, 1908).



Historická ilustrace z knihy Čechů Žitna Pivo v pivních sádkách (Praha, 1908).



„O chmelu, chmelu, chmelu zelený, bez tebe žádného vesele nění!“



Čechův žitna v pivních sádkách (Praha, 1908).



Čechův žitna v pivních sádkách (Praha, 1908).

Čechův žitna v pivních sádkách (Praha, 1908).

## CHMELÁŘSKÁ PÍSEŇ Z DVACÁTÝCH LET

Vladimír Karbusický

Na česání chmelu na Zatecku se sjížděvali nuzně žijící lidé z celých Čech, aby si sezónním výdělkem „přilepšili“. Často byla již elovována jakáś hymna česáči začínající „Na chmel puďem, česat budem“. Byl tu pořekadlo idealisován život česáči a hody při mise bramborové polévky:

polívku z bramborů, to se našera, Pro pomory v polovině dvacátých let (asi 1923–27) je charakteristická píseň, kterou jsem zapsal z paměti soudruky Marie Laurichové z Postoloprt, dříve bytem v Motýčcích u Kladska:

Zádička se nám hrbatí, česáči musíme moc, na chmelnici jdeme brzo ráno, jdem domá a již je noc. Za to dostaneme psovk\*) a hrnce bramborů, to byste lidkyčky netekli, co máme pak lumoru. Konečně když jdeme spát, ach, to je elasticke spání: sava jsou tři hodiny ráno, hrdí náš kokrhání. V parádním pokoji spjí panilka s panínamou, česáči spjí v té kmoře vyslané jenom slomou.

\*) Tak říkali bramborové polévce.

Poslyšte, milí občané, i vy občane: ó jak vesele vypadají svojetinské chmelnice.

Pol-lyb-te, ni-lí ob-ča-né, i vy ob-ča-ni-ce: ó jak ve-sele vy-pa-da-jí svo-je-tin-aké chmel-ni-ce. /Poslední dvouversí se máte opakovat./



# DEŠŤNICE

Málokterá obec je pro vývoj našeho chmelařství ve 20. století tak důležitá jako Deštnice ležící 15 kilometrů od Žatce. Chmel se zde sice pěstoval již od středověku, skutečný rozvoj místního chmelařství ovšem nastal až v devatenáctém století. Mapa stabilního katastru z roku 1843 zachycuje v hlubokém údolí Sádeckého potoka obec návěsného typu, s ještě relativně velkým počtem dřevěných hospodářských objektů.

Obec je na severu a severovýchodě omezena rozsáhlými rybníky a prakticky celá je obklopená počtem dřevěných hospodářských objektů. Obec je na severu a severovýchodě omezena rozsáhlými rybníky a prakticky celá je obklopená chmelnicemi. Panovaly zde ideální podmínky pro chmelařství, což neuniklo Antonu Dreherovi, který v roce 1850 společně s jinými akvizicemi na Žatecku zakoupil také zdejší velkostatek. Produkci chmele na jeho statku na začátku 20. století zpracovávaly dvě sušárny patentu Vltavský s celkovou sušicí plochou 315 m<sup>2</sup>. Dreher se však nepolehl jen na zdejší osvědčené rostliny, ale vyzval i sáď ze zahraničí. Tyto chmele sice dávaly bohatší sklizeň, svými kvalitami však tradičnímu červeňka nemohly konkurovat, nehodily se pro sporné kvašená piva, a byly proto hůře obchodovatelné. Na Dreherových místních chmelnicích se ovšem tyto atypické odrůdy (např. anglická odrůda Goidling) udržely až do 30. let 20. století.

Po pozemkové reformě zakoupil v roce 1925 Dreherův zbytek dvůr deštnický statek československý stát a po nátlaku chmelářů zde zřídil Státní pokusnou zemědělskou stanici. Sít těchto stanic již v té době fungovala prakticky po celém území republiky, na Žatecku do té doby ale ch-

běla. Podstatné ovšem bylo, že v roce 1926 se jejím zaměstnancem stal Karel Osvald, pověřený vedením šlechtitelského výzkumu. Rodák z nedalekých Domoušic (narozen 1899) zde zahájil svůj rozsáhlý výzkum. Ze 130 chmelových rostlin, posbíraných v našich nejlepších lokálních metodou pozitivního výběru podle velmi přísných kritérií, selektoval rostliny tak, aby měly optimální aromatické a chuťové vlastnosti, jakost, výnos a nároky na pěstování. Z tohoto výběru vzešly tři klony – klon č. 31, 72 a 114, které se staly základem naší ikonické chmelové odrůdy, všeobecně označované jako žatecký poloraný červeňka. Jedná se o odrůdu aromatického chmele s vyšším obsahem beta-hořkých kyselin, který je dnes světovým standardem pro hodnocení jemně aromatických chmelů. Výzkumná stanice v Deštnici svou praktickou činnost ukončila v roce 1947, kdy se přestěhovala do Žatce. Karel Osvald, nejvýznamnější český šlechtitel chmele, neúnávný propagátor a vědecký pracovník v oblasti chmelařství, zemřel necelý rok poté. Do rejstříku povolených odrůd byly jeho klony zapsány v roce 1952, čtyři roky po jeho smrti. Dnes je žatecký chmel nositelem chráněného označení původu dle nařízení Rady č. 2081/92, které se uděluje výrobku: „jehož kvalita nebo vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím s jeho neodmyslitelnými přírodními nebo lidskými faktory“.



Karel Osvald, č. 128/1947, 1948, 1949, 1950, 1951, 1952, 1953, 1954, 1955, 1956, 1957, 1958, 1959, 1960, 1961, 1962, 1963, 1964, 1965, 1966, 1967, 1968, 1969, 1970, 1971, 1972, 1973, 1974, 1975, 1976, 1977, 1978, 1979, 1980, 1981, 1982, 1983, 1984, 1985, 1986, 1987, 1988, 1989, 1990, 1991, 1992, 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025



Historická fotografická pohlednice chmelice na domovské vesnici v Deštnici na fotografii ze 20. let 20. století. Zdroj: Karel Osvald, 1947, 1948, 1949, 1950, 1951, 1952, 1953, 1954, 1955, 1956, 1957, 1958, 1959, 1960, 1961, 1962, 1963, 1964, 1965, 1966, 1967, 1968, 1969, 1970, 1971, 1972, 1973, 1974, 1975, 1976, 1977, 1978, 1979, 1980, 1981, 1982, 1983, 1984, 1985, 1986, 1987, 1988, 1989, 1990, 1991, 1992, 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025

*Teštnitz  
& Karel Osvald*



Historická fotografická pohlednice chmelice na domovské vesnici v Deštnici na fotografii ze 20. let 20. století. Zdroj: Karel Osvald, 1947, 1948, 1949, 1950, 1951, 1952, 1953, 1954, 1955, 1956, 1957, 1958, 1959, 1960, 1961, 1962, 1963, 1964, 1965, 1966, 1967, 1968, 1969, 1970, 1971, 1972, 1973, 1974, 1975, 1976, 1977, 1978, 1979, 1980, 1981, 1982, 1983, 1984, 1985, 1986, 1987, 1988, 1989, 1990, 1991, 1992, 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025

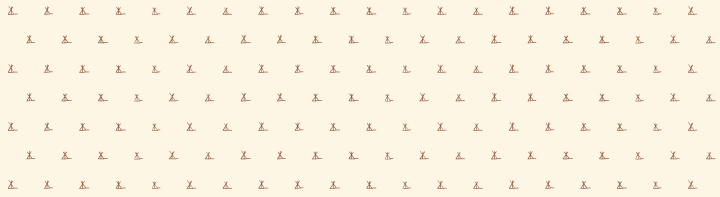


Historická fotografická pohlednice chmelice na domovské vesnici v Deštnici na fotografii ze 20. let 20. století. Zdroj: Karel Osvald, 1947, 1948, 1949, 1950, 1951, 1952, 1953, 1954, 1955, 1956, 1957, 1958, 1959, 1960, 1961, 1962, 1963, 1964, 1965, 1966, 1967, 1968, 1969, 1970, 1971, 1972, 1973, 1974, 1975, 1976, 1977, 1978, 1979, 1980, 1981, 1982, 1983, 1984, 1985, 1986, 1987, 1988, 1989, 1990, 1991, 1992, 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025



Historická fotografická pohlednice chmelice na domovské vesnici v Deštnici na fotografii ze 20. let 20. století. Zdroj: Karel Osvald, 1947, 1948, 1949, 1950, 1951, 1952, 1953, 1954, 1955, 1956, 1957, 1958, 1959, 1960, 1961, 1962, 1963, 1964, 1965, 1966, 1967, 1968, 1969, 1970, 1971, 1972, 1973, 1974, 1975, 1976, 1977, 1978, 1979, 1980, 1981, 1982, 1983, 1984, 1985, 1986, 1987, 1988, 1989, 1990, 1991, 1992, 1993, 1994, 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025

Obec na mapě Císařského ústředního katastru, 1843, 1844, 1845, 1846, 1847, 1848, 1849, 1850, 1851, 1852, 1853, 1854, 1855, 1856, 1857, 1858, 1859, 1860, 1861, 1862, 1863, 1864, 1865, 1866, 1867, 1868, 1869, 1870, 1871, 1872, 1873, 1874, 1875, 1876, 1877, 1878, 1879, 1880, 1881, 1882, 1883, 1884, 1885, 1886, 1887, 1888, 1889, 1890, 1891, 1892, 1893, 1894, 1895, 1896, 1897, 1898, 1899, 1900, 1901, 1902, 1903, 1904, 1905, 1906, 1907, 1908, 1909, 1910, 1911, 1912, 1913, 1914, 1915, 1916, 1917, 1918, 1919, 1920, 1921, 1922, 1923, 1924, 1925



# Tuchorschitz

## TUCHOŘICE

Tuchořice leží 11 kilometrů od Žatce patří k nejkrásnějším historickým obcím na Lounsku. Mimořádně je dochovaná jejich historická urbanistická struktura, které dominují velké, ve výrazu klasicistní statky, umístěné kolem návsi s rybníkem, a areál místního zámku. Zároveň patří k obcím, kde má chmelářství dlouhodobou tradici. Existence chmelnic je díky nepřímým písemným pramenům předpokládána už na počátku 15. století, první písemná zmínka je pak z roku 1565, kdy Vchynští prodávají zdejší panství Jiřímu Kaplíři ze Sulevic. Těžko říci, kde se tyto nejstarší chmelnice nacházely. Analogicky můžeme pouze předpokládat, že byly situovány do míst, která jsou dlouhodobě pro jejich založení pokládána za nejlepší, to znamená do úrodných říčních niv. Můžeme si tak představit, že podobně jako je tomu např. v nedalekém Stekníku nebo v sousedních Liběšicích, i zde byly chmelnice ve středověku umístěné kolem Liběšického potoka. Stejně tak jako v okolních vesnicích nebo v Žatci,

tak tuchořické chmelářství bylo zdecimováno za třicetileté války. Postupně došlo k jeho obnově, na mapách stabilního katastru z roku 1843 je již chmelnicemi obklopená celá obec, některé se nacházejí i na jejím zastavěném území v bezprostřední blízkosti návsi. Chmel to byl nepochybně vysoce kvalitní – nájmem zdejšího statku Johann Piekny v roce 1860 uvedl, že v případě, že byl zdejší chmel dobře usušený, byli nákupci ochotni za něj zaplatit stejnou cenu jako za nejvyšší kvalitu – a nejvyšše hodnocený žatecký chmel. Místním chmelem byl samozřejmě zásobován zdejší pivovar.

Tuchořice jsou jednou z obcí, kde jsou sušárny chmele dochovány v nebyvalém počtu, terénním průzkumem jim bylo zachyceno 34. Jedná se většinou o sušárny s vystupujícími hvozdy, díky kterým má hmota zástavby a zejména střešní krajina obce mimořádnou dynamiku. Chmelářská tradice je zde dosud živá, i proto je část zdejších sušáren velmi pietně udržovaná a opečovávána. Patří k nim sušárna v usedlosti č. p. 58 s tech-



Chmelářské provazy na historické fotografii. Zdroj: <http://www.tuchořice.cz>  
 Historický areál v Žatci, zobrazení: Karel Štělba

nologii patentu Vltavský, v níž současný majitel shromáždil také sbírku historického chmelářského nářadí. Unikátem je pak sušárna v č. p. 59. Je to jediná kompletně dochovaná a funkční sušárna, ve které majitel dodnes suší chmel ze svých chmelnic. (Celý proces sušení v rámci našeho výzkumu můžete zhlédnout na Youtube.) Chmelářský kolorit obce zduřazuje pás chmelnic, které jí obklopují ze všech stran, i některé snadno opomenuté detaily, jakými je historická věž na sušení požárních hadic. Zdobená řemeslná konstrukce stojí v rybníka je zachycena už na fotografiích z počátku 20. století a je historickým dokladem pozornosti, jaká byla v minulosti věnována ochraně chmelářských vesnic s desítkami požárně rizikových sušárenských provozů.



1. Dostupné na sítni: <https://www.youtube.com/watch?v=vi2jg4d4t>.



Historický pohled na obec na počátku 20. století. Zdroj: <http://www.tuchořice.cz>  
 Historický areál v Žatci, zobrazení: Karel Štělba



Chmelnic v usedlosti č. p. 58, hospodářská budova se sušárnou chmele, patřící do usedlosti č. p. 58.



Chmelnic v usedlosti č. p. 59, hospodářská budova se sušárnou chmele, včetně sušárny, včetně sušárny, včetně sušárny, včetně sušárny.



Chmelnic v usedlosti č. p. 58, hospodářská budova se sušárnou chmele, včetně sušárny, včetně sušárny, včetně sušárny.



Obec Tuchořice na mapě Ústeckého územního katastru. Zdroj: ÚZK



Usedlost č. p. 58, hospodářská budova se sušárnou chmele, interakční prázdná, detail stropu stěny v A, patře do roku 1897 a monogramem stavitele J. B. (Janův Konečný) na stropě stěny hospodářské.



Chmelnic v usedlosti č. p. 58, patřící do budovy v usedlosti č. p. 58.



Usedlost č. p. 58, hospodářská budova se sušárnou chmele, včetně sušárny, včetně sušárny, včetně sušárny, včetně sušárny.

# Postelberg & Schwarzenbergové

## POSTOLOPRTY

Území v blízkosti soutoku Ohře a Chomutovky bylo osídleno již v 7. století. Pro místní chmelářství je však důležitý rok 1692, kdy zdejší panství, prakticky zničené během 30leté války, společně s nedalekým panstvím Lipno kupují Schwarzenbergové. Mezi léty 1767 a 1803 své severočeské državy rozmnouží, když získávají panství Nový Hrad s obcí Zeměchy, Vršovice, Mory, Citolivy, Lenešice, Divice a Domoušice, vesměs všechno ideální chmelářské lokality. Sami Schwarzenbergové měli s pěstováním chmele zkušenosti již ze svých jihočeských domén, chmelářství bylo zmiňováno i v jejich hospodářských instrukcích a knížecích reskriptech, podle kterých měl každý pivovar svou chmelnici a bylo povinností sládky se o chmelnici starat a zajistit dostatečnou zásobu chmele pro jeho zásobování. Uváděmoali si také důležitost správného sušení chmele, a proto na svých statcích v jižních Čechách stavěli chmelové sušárny. I přes tato opatření však nikdy nebyly jihočeské schwarzenberské pivovary soběstačné a chmel musely přikupovat. Po nabytí statků v severozápadních Čechách se jihočeské chmelářství postupně ukázalo jako zcela neperspektivní, neschopné poskytovat



Března chmelu na p. l. 1807 v areálu bývalého schwarzenberského statku.



Plán na mapě Dřívějšího ústavu měřičského, Praha, 1790, 1791.

srovnatelné výnosy a stejné kvalitní chmel. Jan kníže ze Schwarzenbergu tak v roce 1789 rozhodl o jeho likvidaci. O to větší pozornost následně směřovala do chmelářství na Lounsku, kde Schwarzenbergové cíleně zvyšovali produktivitu, podporovali vzdělání a inovace a zaváděli nové metody pěstování. Šlechtickému hospodářství dokázali místní sedláci velmi těžko konkurovat, zejména pro ně bylo obtížné získat půdu vhodnou pro založení chmelnic. Specifikem Postoloprty byla také odlišná sociální struktura místních obyvatel, z nichž velká část byla navázaná přímo na knížecí hospodářství a sama se zemědělství věnovala jen okrajově. Chmelářství mezi zdejšími sedláci se proto rozvíjelo méně, než tomu bylo např. v obcích na západ a sever od Žatce. I plošný průzkum zde odhalil mnohem menší počet dochovaných sušáren – kromě velké sušárny v areálu schwarzenberského statku bylo identifikováno pět dalších objektů, které můžeme prokazatelně označit za sušárny chmele, a dále sedm objektů, ve kterých můžeme tuto funkci předpokládat.

Chmelový objekt na p. l. 1807, v první třetině 20. století zde fungovala pivovarna Obecního náboku.



Detail chmelového statku na Březně v přední části l. p. 1807.



Března chmelu na p. l. 1807 v areálu bývalého schwarzenberského statku, pohled z venku na první úhelníkové patro.



# chmelnice

# DĚKOV

Děkov leží necelých 20 kilometrů od Rakovníka a do jeho katastru patří další dvě osady – Vilkov a Nová Ves, vzdálené dva, resp. jeden kilometr, od samotného Děkova. Zatímco první písemná zmínka o Děkovu je z první poloviny 14. století, zbývající dvě osady jsou mladšího založení. Lokalita může sloužit jako názorná ukázka toho, jak odlišná je v současné době míra dochování sušáren chmele, a to i v případě sousedních obcí nacházejících se v jedné chmelářské lokalitě. Zatímco v Děkově jsme při plošném výzkumu identifikovali pouze dva objekty, které můžeme bez pochyby označit za sušárny chmele, v mnohem menší Nové Vsi to je šest sušáren a stejný počet byl zjištěn i ve Vilkově. Mezi zajímavé objekty patří v Děkově dnes už jen torzálně dochovaná, poměrně rozsáhlá sušárna na parcele č. 11/1, která byla na začátku 20. století přestavěna k barokní sýpce. Hvozď je bez technologického vybavení, v interiéru jsou pouze relikvy pojezdů a šachty vozíků. Sušárna na parcele č. 88/1 ve Vilkově vykazuje poměrně neobvyklé valbové zastřešení, typické pro mladší sušárny zřizované ve 20. letech 20. století. V Nové Vsi převažuje typ sušáren s vystupujícím hvozdem (např. sušárny na p. č. 60 nebo 62).

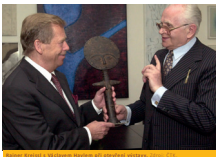
Přestože by se mohlo zdát, že z hlediska historického chmelářství nebo z pohledu kvality a množství dochovaných sušáren se nejedná o příliš významnou lokalitu, existují minimálně

dva důvody, proč Děkovu věnovat pozornost. Tím prvním je tzv. translokační plán z roku 1727 zobrazující celkovou zástavbu obce a umístění domů, ve kterých žila místní židovská komunita. Kvalita plánu, vypracovaného na základě tzv. translokačního restriktu Karla VI. pro celou monarchii, byla odvislá od výtvarných schopností jeho autora a v dochovaném souboru se pohybuje od schematických náčrtků až po kvalitní zobrazení tak, jak je tomu u plánu Děkova. Jeho autor vykreslil nejen některé zajímavé detaily zástavby, ale zejména v severní části zachytil v areálu panského dvora poměrně rozsáhlou chmelnici. (Označeno révou proucí se kolem tyče, znakem, který byl až do poloviny 19. století stejný pro chmelnice i vinice.) Translokační plán Děkova tak patří k našim nejstarším ikonografickým pramenům zachycujícím konkrétní polohu chmelnic.

Druhým důvodem je osoba Rainera Kreissla (13. 4. 1924 – 23. 6. 2005), rodáka z Děkova a jednoho z největších mecenášů přelomu 20. a 21. století, který Národní galerii a Náprstkovo muzeu věnoval stovky uměleckých děl (mimo jiné 1 225 anatolských koberců a řadu dalších orientálních artefaktů). Pocházel z rodiny pěstitele a producenta chmele a ve své vzpomínkové knize **Michelo, pivo z Čech** velmi barvitě popsal život chmelářů včetně náročných práce na chmelnici i složitého způsobu prodeje chmele.



Mlýnský náhon a chmelnice na translokačním plánu z roku 1727. Ústav, který zpracoval plán, je uložen v Národním historicko-etnografickém muzeu v Praze.



Rainer Kreissl s děkovským Rodákem prof. Stanislavem Hájekem.

# Dekau



Pěstoval se u Kreisslů nějaký silnější vztah k umění a kultuře?

*Kápek. Otce pěstoval chmel, při sklizni zaměstnával přes sto česků, a k tomu měl obchod s chmelem. Já tedy mám ještě otcův obchodní deník, někdy za den dělal milionové obraty. A teď je to zničené. Viděl jsem Zlatý potok u Žatce, kde byly kdysi nejlepší chmelnice. Místo nejdražšího chmele na světě se tam pěstuje kukuřice. Jinak nejen dobrý chmel, ale i výborné pivo bylo z Měcholup, proto bylo v Americe pojmenováno jedno pivo Michelo. Moje teta si vzala nějakého Taussiga ze Svojetína. Měl také obchod s chmelem. Byla to česko-německo-židovská rodina. Staré sestry Taussigovy tam měly obchod. Dokonce znaly Franze Kafku, který se s nimi stýkal, já ne -- v roce, kdy jsem se narodil, on zemřel. Ovšem tatínek kupoval chmel v Silemi u Ottly Kafkové, Franzovy sestry. Často u ní během prázdnin pobýval. Ale statek už neexistuje. Já jsem naposledy viděl Ottlu v roce 1937. Sestry Taussigovy v Měcholupech zavraždili na židovském hřbitově. Bylo jim přes osmdesát let a musely si vykopat vlastní hrob.*

Bypek z chmelnice a Rainerem Kreisslem, 2006, str. 2, 2005.



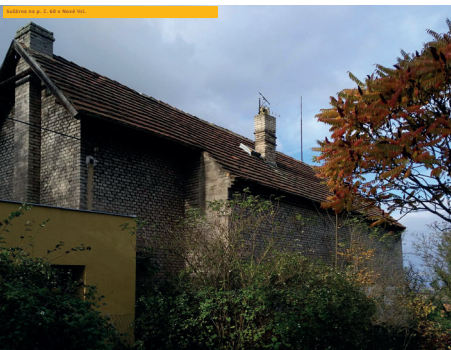
Sušárna na p. č. 88/1 ve Vilkově.



Sušárna na p. č. 62 v Nové Vsi.



Sušárna na p. č. 11/1 v Děkově.



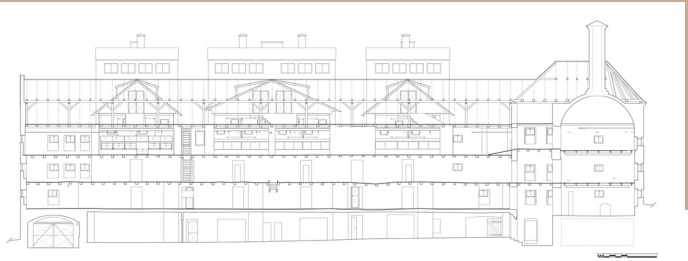
Sušárna na p. č. 60 v Nové Vsi.

# PODROBNÁ DOKUMENTACE SUŠÁREN CHMELE

*Metodika*



Průřez v Záruce, náčrtek na p. 7. 18. Foto: Tereziína Havelová a František Šesták. Archivní výhled z pohledu Katedry na dřevěná stěna v Záruce.



Měřítko 1:500, náčrtek na p. 7. 19. Pohled při průřezu chmele (100% zobrazení).

Dokumentace současného stavu je základním předpokladem poznání minulosti jakéhokoliv hmotného historického pramene. Jedině na základě důkladné znalosti stávající podoby objektu je – ve spojení se studiem písemných pramenů – možná precizní analýza takového pramene a jeho následná správná interpretace vedoucí k prohloubení historického poznání. Dokumentace staveb sloužících ke zpracování chmele se z hlediska použitých technologií a metod neodlišuje od dokumentace historických staveb obecně, i když má samozřejmě svá specifika. Jde zejména o přiřazení různého stupně priority těm částem objektu, u kterých lze identifikovat předem stanovené kvality. V rámci udržení efektivitativy práce z hlediska přínosu pro projekt je tedy v takovém případě často kladen důraz na zařízení a jejich konstrukce jednoznačně spojené se zpracováním chmele, zatímco jsou z oblasti zájmu vyřazeny ty části stavby nebo areálu, u nichž taková funkce nebyla identifikována a nelze ji ani předpokládat.

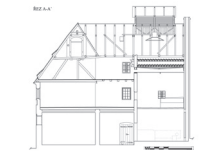
Komplexní dokumentace současného stavu umožňuje přesně zachytit dispozici stavby se vztahy jednotlivých konstrukcí, a názorně tak pomoci při vytváření představy o procesech probíhajících kdysi v rámci nyní zaniklého hospodářského provozu. Stejně tak přesné zachycení vztahů a jednotlivých detailů napomáhá získávání informací o stavebním vývoji objektu a jeho historickém významu.

Primární užívanou technikou dokumentace stavby je fotodokumentace nálezoových situací, spojená s jejich verbálním popisem. Systematickou představou o podobě objektu, jeho rozměrech a prostorových vztazích zařízení, konstrukcí a jejich prvků poskytuje plánová dokumentace. V případě, že je zpracovatel plánové dokumentace poučen o problematice interpretace historických staveb, přináší stavební plány, které jsou podkladem historického bádání, přidanou hodnotu spočívající právě ve výběru zobrazených informací, podloženém odbornými znalostmi dokumentátora.

V případě chmelových sušáren je například stěžejní vedení svislých řezů takovým způsobem, aby zachycovaly dochovaná technologická zařízení sušení a manipulace s chmelem. Vhodně zvoleným průběhem řezu je možné zobrazit jednotlivé části zařízení v logickém celku tak, aby byla patrná jejich funkce od párníku v hřebeni střechy sušícího hvozdu, přes sklopné ocelové žaluzie a výsuvné šuplíky/lisy až po topeniště s litinovým kotlem, plechovými rourami a přísávacími otvory v přizemí.

Jako podklady ke tvorbě plánů se používají výstupy měřických technik, mezi které patří stavební neboli oměrné měření, geodetické měření, jedno- i vícenímková fotogrammetrie a laserové či optické 3D skenování. Produkty zmíněných metod mohou být využity také jako samostatné nebo doplňující výstupy, které rozšiřují informační hodnotu dokumentace tam, kde standardní plošné zobrazení nestačuje.

Průřez, náčrtek na p. 7. 20. Pohled při průřezu současným stavem (zobrazení 100% zobrazení).



Průřez, náčrtek na p. 7. 21. Pohled při průřezu současným stavem (zobrazení 100% zobrazení).



Náčrtek, náčrtek na p. 7. 22. Pohled při průřezu současným stavem (zobrazení 100% zobrazení).



Průřez, náčrtek na p. 7. 23. Pohled při průřezu současným stavem (zobrazení 100% zobrazení).





# PLOŠNÝ PRŮZKUM STAVEB SLOUŽÍCÍCH PRO ZPRACOVÁNÍ CHMELE I.

## Příprava před terénním výjezdem

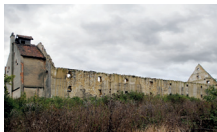
Rozsah sledovaného území je vymezen seznamem katastrálních území obsažených ve vyhlášce č. 325/2004 Sb., o ochraně chmele. Tato katastrální území jsou promítnuta i do digitálních mapových podkladů v prostředí GIS sloužících v projektu k přehledu o dokumentovaných územích. V této sekci pojmenované „Chmelové stavby-evidenční garantů území“ si v přípravné fázi dokumentátor označí vybranou zájmovou lokalitu svým jednoznačným kódem. Následně provede dálkovou rekonoskaci terénní a urbanistické situace lokality za pomoci současných i historických leteckých snímků a historických mapových děl. Před vlastním průzkumem terénu je také přínosné vytvořit si představu o vývoji lokality a širšího zájmového území na základě archívních písemných pramenů a ikonografie. V terénu je pak užitečné mít tyto informace s sebou.



Střecha, stávek na p. č. 58. Podkroví stávků před jeho zánem a v době vzniku oboustranné funkce jako právně.

## Identifikace objektů v terénu

Chmelové sušárny disponují řadou znaků, které vyplývají z jejich funkce a technologie provozu. Pro správné sušení chmele je nejdůležitější dobré proudění ohřátého vzduchu s možností jeho regulace. V terénu se obecně vyskytují dva základní typy sušáren s odlišným způsobem sušení. První skupinou jsou hvozďové sušárny s topeništěm na dřevě nebo uhlí, které jsou díky své jedinečné formě poměrně dobře identifikovatelné i po pozdějších přestavbách. Vyznačují se kubickou hmotou sušících hvozďů, často přistavěných k jiným hospodářským budovám, výraznými komíny, umístěnými



Stávek v oboustranné funkci na p. č. 1. Vnitřní prostory stávků slouží především k výrobě kvasnicového sladu ze žitného obilnice jako v době vzniku funkce jako v období přechodu k výrobě kvasnicového sladu z ječmenného obilnice a výroby kvasnicového sladu z ječmenného obilnice.



Stávek, stávek na p. č. 2. Stávek chmelové v oboustranné funkci a sloužící jako právně jako funkce výroby kvasnicového sladu z ječmenného obilnice a výroby kvasnicového sladu z ječmenného obilnice.

obvykle na středové ose štítů. Jejich střešní krajiny obvykle prolomuje množství větracích otvorů v podobě pásových/chmelových vikýřů, volských ok a hřebenových větráků. Typickým znakem těchto sušáren jsou také přísavací otvory topeniště a hvozdu nacházející se obvykle těsně nad terémem v exteriéru budovy.



Stávek, stávek na p. č. 272. Pásový vikýř identifikuje stávek chmelové v oboustranné funkci na p. č. 2. a 3.

Do této skupiny patří i typ sušáren s drobnými hvozdy vestavěnými do schodišťových prostorů, síní a průlezných komínů, zastupující domácí sušárny chmele.

Druhou hlavní skupinou jsou objekty využívající proudění vzduchu v podstřeší. Nejčastěji se jedná o hospodářské objekty a obytné domy vyznačující se množstvím provětrávacích otvorů ve zdivu a ve střešní krajině.

K výše uvedeným lze přičíst i další znaky, které jsou ale společné i dalším hospodářským budovám. Jedná se o větrací otvory v půdní nadězděnce, manipulační otvory ve štětech nebo v průčelích. Otvory bývají často osazeny žaluziovými výplněmi, díky nimž lze regulovat přístup vzduchu do objektu. Funkce budov se také často kombinují, kupříkladu stávek nebo stodola jsou sezónně využívány k sušení chmele. Každou stavbu je tak nutné posuzovat individuálně podle souhrnu znaků a celkového kontextu.

Identifikační záznam stavby v terénu je možné provést analogově do vytisknuté mapy a následně ho pak v kanceláři přenést do mapové aplikace, nebo v případě použití tabletu do offline verze či v případě datového pokrytí přímo do online verze.



Stávek s štětem, stávek na p. č. 58 stavba po roce 1880 přistavěna k hospodářské stavbě jako v období první republiky byla vybudována přístavba chmelové.



Stávek, stávek na p. č. 58. Stávek chmelové v oboustranné funkci a sloužící jako právně jako funkce výroby kvasnicového sladu z ječmenného obilnice a výroby kvasnicového sladu z ječmenného obilnice.



Identifikace stávků chmelové, generované záznamem stávků do digitálního výhledu na terénní snímky. Mapa jako součást přípravné, terénní přípravy průzkumu.



Stávek, stávek na p. č. 1672. Stávek v podobě stávků chmelové před jeho zánem a v době vzniku oboustranné funkce jako právně jako funkce výroby kvasnicového sladu z ječmenného obilnice a výroby kvasnicového sladu z ječmenného obilnice.

## První terénní dokumentace

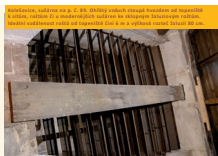
Vzhledem k rozdílnému charakteru prostředí pro focení je dobré používat zrcadlový fotoaparát s objektivem, který má značný rozsah přiblížení a vyšší světlost. Budovy je vhodné fotit po jednotlivých průčelích, důležité je zaměřit se při tom na technologické detaily a datační prvky. V interiéru je nutné se zaměřit také na drobné detaily, kterými můžou být záznamy o sušení, sušících nebo různé předměty související s pěstováním a sušením chmele. Snímky je výhodné pořizovat pokud možno v celním pohledu, s co nejmenším zkrácením, situace pak v perspektivě. Pro focení v interiérech je vhodné mít s sebou zábleskové zařízení nebo čelovou svítilnu se širokým světelným kuželem. Při práci s tabletem je možné udělat základní fotodokumentaci vestavěným fotoaparátem v přístroji a zároveň vytvořit v aplikaci bod s objektem a přidat mu zeměpisné souřadnice.



Stávek, stávek a stávek na p. č. 21 a 22, p. č. 11. Pro oboustrannou a generální stávek chmelové v oboustranné funkci jako právně jako funkce výroby kvasnicového sladu z ječmenného obilnice a výroby kvasnicového sladu z ječmenného obilnice.



Stávek s štětem, stávek na p. č. 58 stavba po roce 1880 přistavěna k hospodářské stavbě jako v období první republiky byla vybudována přístavba chmelové.



Stávek, stávek na p. č. 2. Stávek chmelové v oboustranné funkci a sloužící jako právně jako funkce výroby kvasnicového sladu z ječmenného obilnice a výroby kvasnicového sladu z ječmenného obilnice.



# METODA FORMÁLNÍ ANALÝZY HISTORICKÝCH STAVEB

*část stavby znovu pokrytá po odštěpení výjevku*



Průběh analýzy na p. 2, 277. Strukturově-funkční analýza architektonické stavby ve věku 18. a 19. století, analýza jeho stavby. 2018. (www.geografika.com)

Kašpárka, město na p. 2, 277. V průběhu na (fotografii) domovní přízemí jsou na obrázcích označeny znaky identifikující funkce jednotlivých částí objektu a bezpečnostní znaky stavby. 2. 4. Najednou označit domo je viditelné (1-4), přitom se do hledání galeje. (www.geografika.com, 2. 4. 2018)



- Průběh
- přízemí
- přízemí
- přízemí
- přízemí
- přízemí
- přízemí
- přízemí

Stavba je z hlediska své funkce i formy uzavřeným systémem. Má energetickou povahu a k zachování její struktury je třeba dodávat energii zvenčí: provozovat ji, udržovat a opravovat. Jinak se stavba samovolně rozpadá. Tento spontánně probíhající proces archeologizace startuje zpravidla ztráta praktické funkce stavby. Spolu s funkcí ztrácí stavba i svůj původní společenský význam a symbolický smysl, postupně také estetickou formu a nakonec i obecné pojmenování. Je na cestě ke kulturnímu zpmožnění. Entropie archeologizované stavby roste a množství historických informací, které obsahuje, klesá. Současně roste i náročnost procesu získávání, analyzování a interpretace těchto informací. Ten je ovšem nutným předpokladem pro společenskou reflexi významu stavby a její kulturní rehabilitaci. Získání relevantních informací pro hodnověrnou představu o významu stavby vyžaduje volbu vhodných metod a technik.

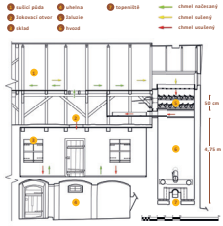
Metoda formální analýzy historických staveb nakládá se stavbou jako se specifickým historickým pramenem. Cílí k interpretaci funkce stavby, jejího významu a stavebního vývoje. Soustřeďuje se na rozbor, deskripci a vyhodnocení formálních znaků historické stavby. Vychází z předpokladu, že funkce stavby se projevuje v jejím formálním uspořádání. Díky tomu lze z formy stavby usuzovat na vlastní obsah. Druhý předpoklad, totiž že podobná forma je výrazem podobného obsahu, dovoluje stanovit abstrakci ideální typu, do nichž lze na základě podobnosti znaků konkrétní stavby zařadit. U těchto staveb jsou hledány a definovány markantní znaky, které každou stavbu jednoznačně charakterizují. Lze ji podle těchto strukturujících znaků identifikovat, formálně ji odlišit od jiných staveb a současně ji přiřadit do skupiny podobných staveb. Tyto znaky lze sledovat na všech úrovních stavby a jejího kontextu. V případě historických staveb určených

ke zpracování chmele je sledováno zařazení stavby do urbanistické struktury lokality, kompozice hmoty stavby, výraz fasád a střešní krajiny, dispozice, komunikační schéma, typy zařízení, jejich konstrukce, prvky a detaily, ale také konstrukční, provozní i destruktivní stopy a symbolika. Ve všech případech jsou sledovány znaky projevem praktické funkce stavby. Mají svou estetickou formu, která postihuje kromě praktické funkce stavby také její společenský význam a genetický vývoj typu stavby. Kontextuálním užíváním v živém kulturním systému mohou také tyto znaky nabývat symbolický smysl. Sledování proměny znaků v čase odhaluje vývojové tendence sledovaného jevu, jejich stratigrafické vztahy upozorňují na stavební vývoj konkrétní stavby.

Nový Hrádek, město na p. 2, 277. V průběhu na (fotografii) domovní přízemí jsou na obrázcích označeny znaky identifikující funkce jednotlivých částí objektu a bezpečnostní znaky stavby. 2. 4. Najednou označit domo je viditelné (1-4), přitom se do hledání galeje. (www.geografika.com, 2. 4. 2018)



Průběh analýzy na p. 2, 277. Strukturově-funkční analýza architektonické stavby ve věku 18. a 19. století, analýza jeho stavby. 2018. (www.geografika.com)



Nový Hrádek a město, město na p. 2, 277. Průběh analýzy stavby v rámci (fotografie) domovní přízemí. 2. 4. Najednou označit domo je viditelné (1-4), přitom se do hledání galeje. (www.geografika.com, 2. 4. 2018)



Nový Hrádek a město, město na p. 2, 277. Průběh analýzy stavby v rámci (fotografie) domovní přízemí. 2. 4. Najednou označit domo je viditelné (1-4), přitom se do hledání galeje. (www.geografika.com, 2. 4. 2018)



Průběh analýzy na p. 2, 277. Strukturově-funkční analýza architektonické stavby ve věku 18. a 19. století, analýza jeho stavby. 2018. (www.geografika.com)



# ZÁVĚR

Mapová aplikace



www.npu.cz/chmel

**NIKDE NA SVĚTĚ NEJSOU HISTORICKÉ STAVBY PRO SUŠENÍ A SKLADOVÁNÍ CHMELE DOCHOVÁNY V TAKOVÉM MNOŽSTVÍ A V TAK AUTENTICKÉ PODOBĚ JAKO PRÁVĚ V ČESKÉ REPUBLICĚ. PĚT LET JSME MĚLI UNIKÁTNÍ MOŽNOST MAPOVAT TYTO SVĚDKY MINULÝCH ČASŮ, KTERÍ – AČ JSOU FAKTICKY VZDÁLENÍ JEN ČTYŘI NEBO PĚT GENERACÍ – SNAD NEMOHOU BÝT OD SOUČASNOSTI ODLIŠNĚJŠÍ. JEDNOU Z MÁLA VĚCÍ, KTERÁ SE NAŠTĚSTÍ NEZMĚNILA, JE MIMOŘÁDNÁ MEZINÁRODNÍ PRESTIŽ, KTERÉ SE NAŠE CHMELÁŘSTVÍ JIŽ PO STALETÍ TĚŠÍ. A TAK PŘESTO, ŽE VĚTŠINA ZE STOVEK NÁMI ZDOKUMENTOVANÝCH STAVEB JE KVŮLI SPOLEČENSKÝM A HOSPODÁŘSKÝM ZMĚNÁM ODSOUZENA K POSTUPNÉMU ZÁNIKU, STÁLE MŮŽEME BÝT ALESPŮŇ HRDÍ NA TO, ŽE CHMEL VYPĚSTOVANÝ NA NAŠEM ÚZEMÍ JE NEJLEPŠÍ NA SVĚTĚ.**

## Resumé

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, Ústěh 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 pro-

cessing 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 Vítavský, 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.



Chmelnice v obci Lábeč z r. 1938. Foto: Miroslav Štěpánek, archiv Městského úřadu Lábeč

## PRVA KŘÍŽEM NIKDE BĚH, AŽ NIKDE CHMEL OČEKÁVÁ

Výzkum venkov jako výstup projektu NAKI  
Dokladová studie historických budov využívaných pro zpracování chmele,  
která projektuje DGAP2020/21.

Autor textu: Lucie Raabová, Karolína Procházka, Roman Turek, David Skácelík  
Autor ilustrací: Petr Šatava  
Autor map: Simon Elmstam  
Pracovní materiál: Jiří Štěrba  
Jazyková korektura: Karolína Váňková  
Technická realizace: Lucie Raabová, Gabriela Křížková  
Sazba a grafický design: Dominika Hladíková  
Titul: Vydavatelství.cz, Křivčická 322/602, 250 01 Brno, nad Lubem

Některé součásti jsouk, je veškerý grafický obsah  
a grafický materiál vytvořen podle vyjádření autora.

facebook.com/chmel.cz

www.npu.cz/chmel

