



## **Bakalářská práce**

# **Ovocnářství, zahradnictví a sadařství na Jičínsku a Libáňsku: pokus o sondu na základě dosud nezpracovaných archivních fondů**

*Studijní program:*

B7507 Specializace v pedagogice

*Studijní obory:*

Anglický jazyk se zaměřením na vzdělávání

Historie se zaměřením na vzdělávání

*Autor práce:*

**Anna Součková**

*Vedoucí práce:*

PhDr. Milan Ducháček, Ph.D.

Katedra historie

Liberec 2022



## Zadání bakalářské práce

# Ovocnářství, zahradnictví a sadařství na Jičínsku a Libáňsku: pokus o sondu na základě dosud nezpracovaných archivních fondů

<i>Jméno a příjmení:</i>	<b>Anna Součková</b>
<i>Osobní číslo:</i>	P18000397
<i>Studijní program:</i>	B7507 Specializace v pedagogice
<i>Studijní obory:</i>	Anglický jazyk se zaměřením na vzdělávání Historie se zaměřením na vzdělávání
<i>Zadávající katedra:</i>	Katedra historie
<i>Akademický rok:</i>	2021/2022

## Zásady pro vypracování:

Cílem BP je na základě pramenného výzkumu ve fondu SOkA Jičín popsat historii sadařství a ovocnářství v oblasti Libáňska, případně širěji Jičínska. Z předběžné heuristiky se nabízí trojí možnost zaměření BP, která vyplyne až z vlastní podrobnější heuristiky a bude upřesněna v průběhu výzkumu:

- ovocnářské školky a školy na Jičínsku
- proměna péče o veřejnou zeleň (aleje, městské sady)
- sušárny ovoce, jejich sociální zakotvení a proměny

BP bude vypracována na základě původního archivního výzkumu a kritického zhodnocení níže uvedené literatury k tématu, jež kromě regionálních monografií sestává pouze z dílčích článků, povětšinou popularizačního, neodborného rázu. Jde tedy o prvovýzkum, jehož cílem je nové, dílčí zpracování tématu na základě kritického zhodnocení dochovaných pramenů.

Rozsah grafických prací:

Rozsah pracovní zprávy:

Forma zpracování práce:

Jazyk práce:

tištěná/elektronická

Čeština

## Seznam odborné literatury:

Prameny:

SOKA Jičín:

fond ZŠ Dětenice

fond ZŠ Kopidlno

fond ZŠ Osenice

fond Místní národní výbor Libáň

fond Archiv obce Dětenice

fond Archiv města Libáň

fond Archiv města Kopidlno

fond Okresní zastupitelstvo Libáň

fond Okresní úřad Jičín

fond Berní správa Jičín

Literatura:

BÍLKOVÁ, Eva – FORMANOVÁ, Eliška – HOLAN, Svatopluk – VALTER, Jiří. *Bukvice*. Bukvice, 2008, s. 10.

HORÁK, Josef. *Staří zahrádkáři*. *Beseda* 6/17-18, 1949, s. 254-255.

HOUBA, Antonín. *Josef Sekáč. K dějinám ovocnictví na Jičínsku*. Sborník Musejního spolku v Jičíně 4/2 1938, s. 125-136.

KNÍŽEK, Antonín. *Tvář Libáňska před 130 lety*. Ročenka Městského muzea v Libáni za rok 1959, s. 3-4.

ŘÍHA, Jan: *České ovoce*, sv. I-V. Praha, 1915-1918.

TREJBAL, Jiří – KUTTLVAŠER, Zdeněk – MAŇAS, Jan. *Vývoj zpracování zemědělských produktů 1.* Praha, 1989.

TREJBAL, Jiří. *Péče o ovocné stromoví na Jičínsku v době josefinské a napoleonské*. *Ovocnické rozhledy* 38, 1947, s. 179-181.

TREJBAL, Jiří. *Sušení ovoce na Starohradsku*. *Listy starohradské kroniky* 1986, s. 41-43, 62-66, 84-87.

ÚLEHLA, Vladimír. *Mazánkovy školky v Soudné*. *Muzejní noviny* č. 15, 1999, s. 12-13.

ZACHOVAL, F. K.. *Zvelebujeme naše české ovocnictví*. *Okresní věstník*. Orgán správních okresů jičínského a libáňského, věnovaný samosprávě, rolnictví a národnímu hospodářství. 10/15, 1907, s. 226-227.

*Okresní věstník: Orgán správních okresů jičínského a libáňského, věnovaný samosprávě, rolnictví a národnímu hospodářství*. Jičín: Hospodářský spolek pro okres Jičínský, 4/3 1901, s. 48; 9/15 1906, s. 227-228; 15/19 1910, s. 331-332; 19/19 1916, s. 159-160.

*Okresní věstník pro politický okres jičínský*, 1930, částka 3, 21. 3. 1930, s. 32; 1932, částka 3, 12. 3. 1932, s. 22.

*Zpravodaj Musejního spolku v Libáni*, č. 1-3, 1951.

Vedoucí práce:

PhDr. Milan Ducháček, Ph.D.

Katedra historie

Datum zadání práce:

8. listopadu 2021

Předpokládaný termín odevzdání: 15. prosince 2022

prof. RNDr. Jan Pícek, CSc.  
děkan

L.S.

doc. PhDr. Jaroslav Pažout, Ph.D.  
vedoucí katedry

V Liberci dne 8. listopadu 2021



## Prohlášení

Prohlašuji, že svou bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně jako původní dílo s použitím uvedené literatury a na základě konzultací s vedoucím mé bakalářské práce a konzultantem.

Jsem si vědoma toho, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., o právu autorském, zejména § 60 – školní dílo.

Beru na vědomí, že Technická univerzita v Liberci nezasahuje do mých autorských práv užitím mé bakalářské práce pro vnitřní potřebu Technické univerzity v Liberci.

Užiji-li bakalářskou práci nebo poskytnu-li licenci k jejímu využití, jsem si vědoma povinnosti informovat o této skutečnosti Technickou univerzitu v Liberci; v tomto případě má Technická univerzita v Liberci právo ode mne požadovat úhradu nákladů, které vynaložila na vytvoření díla, až do jejich skutečné výše.

Současně čestně prohlašuji, že text elektronické podoby práce vložený do IS/STAG se shoduje s textem tištěné podoby práce.

Beru na vědomí, že má bakalářská práce bude zveřejněna Technickou univerzitou v Liberci v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších předpisů.

Jsem si vědoma následků, které podle zákona o vysokých školách mohou vyplývat z porušení tohoto prohlášení.

## **Poděkování**

Chtěla bych poděkovat svému vedoucímu práce PhDr. Milanu Ducháčkovi Ph.D. za cenné rady a vstřícnost při konzultacích. Mé díky patří také Mgr. Josefu Matouškovi, který mi byl vždy v archivu v Jičíně nápomocen.

V neposlední řadě bych ráda poděkovala své rodině za jejich trpělivost a podporu.

## **Ovocnářství, zahradnictví a sadařství na Jičínsku a Libáňsku: pokus o sondu na základě dosud nezpracovaných archivních fondů.**

### **Anotace**

Práce se věnuje historii ovocnářství, zahradnictví a sadařství v oblasti Libáňska a Jičínska. Zaměřuje se na městské školky, školní zahrady a konkrétně i na samostatný podnik Josefa Mazánka. Na základě archivního výzkumu a studiu literatury mapuje různé druhy zpracování ovoce ve zvolené oblasti. Informuje o mrazech let 1929 a 1939, výstavách a ovocnářských kurzech a kroužcích. Práce je doplněna o údaje ohledně prodeje ovoce prostřednictvím dražeb a o používaných postřicích na ovocné stromoví.

### **Klíčová slova**

Dějiny ovocnictví, regionalistika, zahradnictví, ovocné školky, sušírny ovoce, mrazy, výstavy

**Fruit growing, horticulture and arboriculture and in the Jičín and Libáň regions based on the research of newly researched archival funds.**

**Annotation**

This thesis is focused on the history of fruit growing, horticulture and arboriculture in the Libáň and Jičín regions. It is targeting the city fruit nurseries, school gardens and, specifically, on Josef Mazánek's independent business. Based on the archive findings and the study of literature, it maps the various types of fruit processing in the selected area. It informs about the frosts of 1929 and 1939, exhibitions and fruit growing courses and clubs. The work is supplemented with data on the sale of fruit through auctions and on the sprays used on fruit trees.

**Key words**

History of pomology, Regional studies, Arboriculture, Fruit growing, fruit nurseries, fruit-drying sheds, frosts, exhibitions

## Obsah

Úvod .....	10
1 Geografické vymezení Libáňska .....	12
2 Historie ovocnictví .....	14
2.1 Staré odrůdy .....	15
2.2 Slíva a švestka.....	15
2.3 Jabloň .....	16
2.4 Hrušeň.....	16
2.5 Třešeň.....	17
2.6 Meruňka .....	17
2.7 Broskvoň.....	17
2.8 Ořešák vlašský .....	18
3 Ovocné školky na Libáňsku a Jičínsku.....	19
3.1 Městské školky .....	19
3.2 Školní zahrady .....	21
3.3 Zahrádkáři v Rožďalovicích .....	22
3.4 Mazánkovy školky v Soudné.....	23
3.5 Prodej ovoce .....	25
3.5.1 Dražební podmínky .....	25
3.6 Používané postřiky na ovocné stromy .....	27
3.6.1 Solbar.....	27
3.6.2 Nosprasen .....	27
3.6.3 Arborol .....	27
4 Zpracování ovoce .....	28
4.1 Sušení ovoce a sušírny na Libáňsku a Starohradsku .....	28
4.1.1 Zušlechtování švestek .....	36

4.2	Moštárny .....	37
4.3	Palírny v továrním a obecním provozu.....	37
5	Dopady mrazů z let 1929/1939: ochrana a centralizace libáňského ovocnictví a sadařství .....	39
5.1	Mrazy roku 1929.....	39
5.2	Mrazy roku 1939.....	41
5.3	Ovocnářské kroužky .....	45
5.4	Ovocnářské kurzy .....	46
6	Výstavy ovoce .....	47
6.1	Výstavy ovoce.....	47
6.1.1	Výstava v Jičíně 1893 .....	48
6.1.2	Výstava v Praze 1906 .....	50
6.1.3	Výstava v Praze 1910 .....	51
	Závěr .....	52
	Bibliografie.....	54
	Literatura .....	54
	Prameny nevydané.....	55
	Prameny tištěné .....	56
	Obrazová příloha .....	56

## Úvod

Cílem mé bakalářské práce je zpracování historie ovocnictví v oblasti Libáňska, které ve své době patřilo k nejvýznamnějším regionům v pěstování ovoce v Čechách. Nejvíce Libáňsko a Jičínsko proslavil Josef Mazánek svými školkami v Soudné, odkud posílal rouby a sazenice ovocných stromů do všech koutů českých zemí. Na tradici ovocnictví v těchto regionech měly ovšem i velký vliv základní školy, kde učitelé v rámci pracovních činností učili děti, jak se starat o rostliny ve školní zahradě.

Práce se opírá především o dostupné archivní materiály uložené ve Státním okresním archivu v Jičíně, o periodika (*Okresní věštinky*, *Zpravodaj Musejního spolku v Libáni*, *Hlas našeho venkova* aj.) a o odbornou literaturu zabývající se zkoumaným tématem.

První část práce přibližuje a specifikuje územní vymezení a historii Libáňska a sleduje proměnlivost jeho hranic v průběhu let a obcí, které do nich spadají.

V druhé části se práce věnuje obecné historii ovocnictví. Mapuje, jak se různé odrůdy ovoce dostaly do českých zemí, především z jižních států. Zaměřuji se zde na konkrétní plody: odkud pocházejí, potřeby stromů v oblasti hospodářství, jako je např. vhodná půda či dostatek slunce.

Práce se ve třetí části věnuje ovocnickým školкам, zejména pak historii Velkozávodu školkařského Jozefa Mazánka. Dále se věnuji i městským školкам. Nejvíce podrobných záznamů zde obsahují kroniky základních škol, které každý školní rok uvádějí stav svých školních zahrad a jejich opečovávání studenty.

Věnuji pozornost i samotnému prodeji ovocných stromů města sadařům, které se provádělo každoročně v období června a července. Samotný proces takových dražeb měl svá pravidla a podmínky, které museli zájemci nejen dodržovat, ale i podepsat na konci každého protokolu.

Tato část obsahuje také používané chemické postřiky proti škůdcům, jejich správné dávkování a doporučení, na jaké stromy by se měly používat. Tehdejší přípravky se v dnešní době ovšem již nevyužívají z důvodu nepříznivých dopadů na životní prostředí.

Čtvrtá část se věnuje zpracování ovoce v podobě charakteristické pro Libáňsko. Nacházely se zde sušírny, moštárny, palírny, a v Sobotce i továrna na konzervování ovoce. Ke zmiňovaným způsobům zpracování ovoce jsem se pokusila připojit postup i obrázek či plánek prostor.

V páté části se práce věnuje vysokým mrazům let 1929 a 1939, kdy se teploty pohybovaly od -20 °C a dosahovaly až k -40 °C. Po tomto ledovém počasí nastaly oblevy a teplé sluneční paprsky uškodily ovocným stromům ještě víc. Hlavní pomocí ovocnářům v této situaci byly novinové články s radami, jak postupovat a zachránit ovocné stromy.

Krátkou podkapitolu jsem věnovala ovocnářským kroužkům zřízeným v roce 1941. Kroužky měly maximální počet 5 členů a mezi jejich povinnosti patřilo např. pěstovat a ochránit stromy, radit svým sousedům a pomáhat úřadům ve vykonávání zákonů spojených s ovocnictvím. Informuji zde také o pořádaných ovocnických kurzech, kde se hovořilo především o škůdcích, ošetřování stromů, pomologii a využití veškerého ovoce.

Poslední část mapuje výstavy ovoce, kterých se účastnili pěstitelé z Libáňského a Jičínského okresu. Konkrétně zde pojednávám o výstavě v Jičíně roku 1893 a o pražských výstavách v letech 1906 a 1910. Informuji zde také o pořádaných ovocnických kurzech, kde se hovořilo především o škůdcích, ošetřování stromů, pomologii a využití veškerého ovoce.



## 1 Geografické vymezení Libáňska

V této práci se díváme na Libáňsko očima soudního okresu Libáň. Hranice tohoto okresu zůstala v průběhu let prakticky neměnná. Pouze počet obcí během 2. poloviny 19. století a 1. poloviny 20. století narůstal odtrháváním osad od jednotlivých obcí. Výstižně proměny soudního okresu shrnuje úvod k fondu Okresního zastupitelstva Libáň:

*„Správní rozdělení Čech z r. 1850 netrvalo dlouho. Již dne 26. 5. 1855 se ujaly činnosti nové smíšené politicko-soudní okresní úřady. Obvod dosavadního okr. hejtmanství v Jičíně byl rozdělen na okr. úřad v Libáni pro obvod soudního okresu a v Sobotce a oba byly podřízeny krajskému úřadu v Jičíně.*

*Ale ani tato organizace netrvala dlouho. Dne 31. října 1862 byly zrušeny krajské úřady a současně zahájeno jednání o novou organizaci veřejné správy v první instanci podle zásady odloučení správy soudní od politické a vedení toto na dvoji koleji: politickou a samosprávnou.*

*V roce 1864 byl vytvořen zastupitelský okres libáňský v rámci dosavadního okr. úřadu v Jičíně s voleným zastupitelstvem, jemuž byla svěřena péče o správu silnic, veřejné zdravotnictví, věci honební, požární, školské, chudinské, záložny okresu, hospodářství obcí atd., podle zákona 27 z roku 1864. OZ také vybíralo do roku 1877 okresní přírážky.*

*Začínající činnost OZ zkomplikovala válka prusko-rakouská a péče o zahlazení jejich následků. Přes Libáňsko se převalila pruská "Labská armáda" generála Herwarita z Bittenfeldu.*

*Zákonem z 19. 5. 1868 byly zrušeny politické okresy se smíšenou pravomocí, jejich úkoly převzala okresní hejtmanství a okresní soudy. Smíšený okresní úřad v Libáni byl zrušen 31. 8. 1868.*<sup>1</sup>

Jediným problémem při samotném vymezení je skutečnost, že některé obce někdejšího Libáňska jsou v současnosti součástí okresů Mladá Boleslav a Nymburk, např. Rožďalovice. Pro upřesnění do Libáňského soudního okresu podle adresáře z roku 1900 spadaly tyto obce: Bačálky, Bartošov, Běchary, Bílsko, Budčeves, Bystřice, Dětenice, Doubrovany, Drahoraz, Hejkovice, Cholenice, Keteň, Kopidlno, Křešice, Košík, Ledce, Libáň, Líčno, Mlejnice, Osenice, Oudrnice, Ounětice, Podolí, Psinice, Pšoves, Rokytňany

---

<sup>1</sup> Státní oblastní archiv v Hradci Králové – Státní okresní archiv v Jičíně (SOkA), Okresní zastupitelstvo Libáň 1865-1928, Inventář fondu, s. 1. (Úvod inventáře – A. Husák)

Dolení, Rožďalovice, Rmenín, Sedliště, Seletice, Slavhostice, Staré Hrady, Tuchom,  
Važice, Vesce, Zliv, Židovice, Žitoulice.<sup>2</sup>

---

<sup>2</sup> KUDRNÁČ, Václav. *Úplný adresář a popis politického okresu Jičínského, okresy a města: Jičín, Libáň, Nová Paka, Sobotka a veškeré politické obce a osad.* Třeboň: Karel Brandeis, 1900, s. 6.

## 2 Historie ovocnictví

Ovocné stromy se začaly nezávisle na sobě pěstovat v Asii, Africe a v mnoha zemích Evropy. Nejstarší zmínky o sadech a pěstování ovoce se objevují už ve starověkém Egyptě a Mezopotámii, kde se ke stromům, kvůli své víře, chovali s velikou úctou.<sup>3</sup> O rozvoji ovocnictví v Řecku je možné přesvědčit se i v řeckých bájích, např. Paridovo jablko svárů. Do této země bylo také dováženo ovoce ze všech koutů v té době známého světa.<sup>4</sup>

Jabloně, hrušně, třešně, švestky a slívy rostly jak v Babylónii, tak i v Římské říši. V první polovině 1. století před našim letopočtem Římané začali pěstovat broskvoně, na sázení meruněk došlo až v 1. století našeho letopočtu. Veškeré znalosti o odrudách ovšem přebrali od svých sousedů v Řecku. S tímto ovocem už dávno předtím pracovali v Persii a Arménii, ale nebylo možné ho ve zralém stavu dovážet.<sup>5</sup> V jižních a středních oblastech lidé používali tyto plodiny pro vlastní potřebu, ovšem při postupu na sever se ovoce podávalo zvířatům na příkrm.<sup>6</sup>

Mniši ve středověku vysazovali ovocné stromy do klášterních zahrad a šířili své znalosti mezi prostý lid. Z dochovaného plánu kláštera St. Gallen ve Švýcarsku je možné zjistit, že zahrada s ovocem byla zároveň i hřbitovem.<sup>7</sup>

Na našem území se v průběhu střední a mladé doby kamenné začal šířit smíšený dubový les, kde rostly planě ovocné stromy, např. jabloň, hrušeň a třešně. Postupem času docházelo ke křížení, což přispělo ke vzniku nových odrud, zejména švestek a slívy.<sup>8</sup> O znalosti ovocných stromů již v éře slovanské migrace nás mohou přesvědčit i staré názvy různých měst či vesnic, např. Jablonné, Hrušky či Slivonice. Na samém vrcholu se české ovocnictví ocitlo za vlády císaře Rudolfa II. v 16. století.<sup>9</sup>

---

<sup>3</sup> BERANOVÁ, Magdalena – KUBAČÁK, Antonín. *Dějiny zemědělství v Čechách a na Moravě*. Praha: Libri, 2010, s. 127.

<sup>4</sup> VILIKOVSKÝ, Václav. *Dějiny zemědělského průmyslu v Československu od nejstarších dob až do vypuknutí světové krise hospodářské*. Brno: Ministerstvo zemědělství republiky Československé – Novina, 1936, s. 57.

<sup>5</sup> BERANOVÁ, M. – KUBAČÁK, A. *Dějiny zemědělství*, s. 127.

<sup>6</sup> VILIKOVSKÝ, V. *Dějiny zemědělského průmyslu v Československu*, s. 57.

<sup>7</sup> Tamtéž.

<sup>8</sup> BERANOVÁ, M. – KUBAČÁK, A. *Dějiny zemědělství*, s. 127.

<sup>9</sup> VILIKOVSKÝ, V. *Dějiny zemědělského průmyslu v Československu*, s. 58.

## 2.1 Staré odrůdy

Pojmem „staré odrůdy“ se označují odrůdy ovocného stromoví, jejichž věk dosahuje několika desítek let od jejich vzniku či rozšíření lidmi. Řadí se sem tedy jak odrůda, jež vznikla jako náhodný semenáč, tak i ta, kterou již vytvořili ovocnáři v 50. letech 20. století či dříve. Oproti dnešním tržním kultivarům jsou pro staré odrůdy typické jejich rozdílné vlastnosti: doba zrání, různé využití a odlišné tvary, barvy i chutě. Pro porovnání, po současných odrůdách se především požaduje odolnost při přepravě, možnost co nejdelšího skladování a také velikost a perfektní vzhled plodu, jelikož konzumenti nakupují hlavně podle zevnějšku.<sup>10</sup> Chuťová variabilita paradoxně ustupuje do pozadí.

S uměním roubování přišla revoluce v pěstování ovocných stromů. Lidé již nebyli odkázáni na ovoce ze semenáčů, které mnohdy nechutnalo dobře. K tomuto přelomu došlo během vrcholného středověku a velkou zásluhu měly kláštery, které zakládaly sbírky odrůd. Z těchto štěpnic se rozšiřovaly větévky do dalších klášterů. Každá odrůda měla své specifické využití: šťávy, mošty, pálenky, marmelády nebo džemy.

K největšímu rozkvětu odrůd došlo během 19. století, kdy se sady a aleje zakládaly pro trh a na vývoz a lidé začali stromy šlechtit úmyslně. S velkým množstvím nových odrůd s vybranými a žádanými vlastnostmi docházelo zároveň k mizení a zanikání odrůd starých.

V dnešní době se mnoho ovocnářů snaží vrátet ke starým odrůdám, aby se vrátila rozmanitost chutí, tvarů a barev ovoce.<sup>11</sup>

## 2.2 Slíva a švestka

Nejstarší nálezy pecek máme ze starší doby kamenné, konkrétně ze Sýrie a dnešního Německa. Mladší výskyty pocházejí např. z Itálie, Holandska a Ukrajiny. V Čechách a na Moravě se odhaduje pěstování různých odrůd slívy na 9.-10. století.<sup>12</sup> Pěstování a zpracování u nás rozšiřoval ve středověku král Karel IV., podle kterého byla i pojmenovaná jedna odrůda slív, „karlátka“, dovezená až z Francie.<sup>13</sup> Za Československa byla naše produkce jedna z nejlepších, švestky vynikaly zejména velikostí a jakostí. To

---

<sup>10</sup> LÍPA, Martin – JONGEPIEROVÁ, Ivana. *Staré odrůdy a vysokokmenné ovocné stromy v krajině*. Živa [online], r. 2020, 2020, č. 5, s. 272-274 [cit. 2022-11-29]. Dostupné z: <https://ziva.avcr.cz/>

<sup>11</sup> *Oživení starých odrůd ovocných dřevin*. Ekolist.cz. [online]. [cit. 07.12.2022]. Dostupné z: <https://ekolist.cz/>

<sup>12</sup> BERANOVÁ, M. – KUBAČÁK, A. *Dějiny zemědělství*, s. 129.

<sup>13</sup> VILIKOVSKÝ, Václav. *Dějiny zemědělského průmyslu v Československu*, s. 58.

se ovšem v letech 1933/34 změnilo kvůli nové celní politice Německa a kvůli špatnému množení švestek.<sup>14</sup>

Slívy i švestky přestávají plodit mezi 30-40 rokem. Těmto stromům vyhovují spíše vlhčí půdy s vyšším obsahem vápna, který je důležitý při tvorbě pecek, a dostatek slunce, což má velký vliv i na sladkost plodů. Plody mají také širokou škálu využití, lze je sušit, přidávat v kuchyni do jídel či pálit na slivovici.<sup>15</sup>

### 2.3 Jabloň

Jabloň nepatřila mezi vzácnější stromy, bylo relativně jednoduché ji potkat. Přestože byla jablka tak častá, docházelo i k jejich vývozu, což může potvrdit jejich nález v královské hrobce v jižní Mezopotámii.<sup>16</sup>

Jabloň se může dožít i 200 let, pokud má příznivé podmínky. Pro hospodáře je ovšem důležitější délka plodnosti, která se pohybuje mezi 30-60 lety, záleží mimo jiné na odrůdě a na jejím obhospodařování. Jabloň je také velmi vybíravá na půdu, nejvíce ji vyhovuje půda s větším obsahem vápna, a např. oproti hrušni má měkčí dřevo, což je příznivé pro různé škůdce.<sup>17</sup>

### 2.4 Hrušeň

Hrušeň patřila mezi ty vzácnější ovocné stromy, ale během století se postupně rozšiřuje do nových oblastí. Její zuhelnatělé zbytky lze doložit z oblastí Itálie, Švýcarska, Německa i Řecka. Z Itálie zároveň pocházejí nejstarší zmínky o pěstování hrušni a to z 4.-3. století před naším letopočtem. Na území Čech se setkáváme s hrušněmi až ve 13. století, ale Ibrahím ibn Jakúb o nich informuje už ve století desátém. Oproti jabloni, jež byla poměrně často k nalezení, v našich zemích měla hrušeň skoro dvakrát více odrůd.<sup>18</sup>

Hrušeň je úplným opakem jabloně. Má ráda sušší a hlinitou půdu, hodně slunce, huře snáší daleké převážení a je o dost více odolná na různé škůdce a choroby. Tyto stromy v průměru plodí od 30 do 80 let, šlechtěnější odrůdy plodí pochopitelně kratší dobu. Díky jejich hlubokým kořenům není ani potřeba je tolik hnojit, jelikož dosáhnou na minerály hlouběji v zemi.<sup>19</sup>

---

<sup>14</sup> DOHNÁLEK, František. *Ovocný strom a jeho pěstění*. Praha: Prométheus 1939, s. 124-125.

<sup>15</sup> Tamtéž, s. 124-128.

<sup>16</sup> BERANOVÁ, Magdalena – KUBAČÁK, Antonín. *Dějiny zemědělství*, s. 128.

<sup>17</sup> DOHNÁLEK, František. *Ovocný strom a jeho pěstění*, s. 119-121.

<sup>18</sup> BERANOVÁ, M. – KUBAČÁK, A. *Dějiny zemědělství*, s. 128.

<sup>19</sup> DOHNÁLEK, F. *Ovocný strom a jeho pěstění*, s. 121-122.

## 2.5 Třešeň

Třešeň byla, podobně jako jabloň, také velmi častá. Od doby laténské dochází ke zkvalitnění jejího pěstování, což je shodné i s předchozími ovocnými stromy. V Čechách dochází k pěstování kvalitnějších odrůd v průběhu 8. a 9. století.<sup>20</sup>

Ze všech stromů je právě třešeň nejvýnosnější. Pravidelně plodí a v kuchyni má za čerstva i po úpravě velké možnosti využití. Do karet jí také hraje, že začíná plodit mezi prvními tzv. měkčí srdcovky, pokud se tedy nejedná o odrůdy pozdní, tzv. chrupky. Problémy nastávají v oblasti dopravy, která je u tohoto ovoce náročnější a také v nákladnosti česání plodů. Třešeň má v oblibě slunce a dobře propustné a hluboké půdy, jelikož podobně jako hrušeň má kořeny dlouhé. Nejvíce jsou třešně náchylné na choroby, pokud jsou špatně pěstované, např. když mají nedostatek vápna v půdě a málo slunečních paprsků. Výhodu má ovšem v dobách povodní, které snáší velmi dobře z důvodu velkého zavodnění půdy.<sup>21</sup>

## 2.6 Meruňka

Meruňka stejně jako broskvoň pochází z teplých oblastí Číny. První doklady ve střední Evropě pochází z 1. století našeho letopočtu z dnešního Rakouska, kam se zřejmě dostala díky obchodům s ostatními zeměmi. Na našem území se meruňka začala přímo pěstovat o mnoho století později, v 15.-16. století.<sup>22</sup> Spolu s broskvoní se v dnešní době těší meruňka velké hojnosti hlavně na Moravě, kde se zpracovává převážně v palírnách.

Jak již bylo řečeno, meruňka má ráda teplejší počasí a s tím souvisí jedna její nevýhoda. Tento strom totiž začíná kvést velmi brzy, proto se jí nedaří v oblastech, kde hrozí pozdější mrazy. Je také nutno říci, že i přestože miluje meruňka teplo, nesnese tolik slunce, vyhovuje jí tedy více stinné prostředí. Důležitá pro její sázení je i hlinitá a vlhká půda. Přestože netrpí na velké množství chorob, ale i to málo stojí za to jako např. mrtvice meruňková, která postupně strom zabíjí větev po větvi.<sup>23</sup>

## 2.7 Broskvoň

Původ broskvoně se zasazuje do Asie, konkrétně do Tibetu a Číny. Ve střední Evropě se objevuje přibližně o 100 let dříve než meruňka. Nejednalo se ale ani o jejich konzumaci ani o pěstování. V těchto dobách si lidé z pecek ovocných stromů vyráběli dekorace či

---

<sup>20</sup> BERANOVÁ, Magdalena – KUBAČÁK, Antonín. *Dějiny zemědělství*, s. 128.

<sup>21</sup> DOHNÁLEK, František. *Ovocný strom a jeho pěstění*, s. 122-124.

<sup>22</sup> BERANOVÁ, Magdalena – KUBAČÁK, Antonín. *Dějiny zemědělství*, s. 129.

<sup>23</sup> DOHNÁLEK, František. *Ovocný strom a jeho pěstění*, s. 131-134.

ozdoby. K velkému rozmachu broskvoně došlo v 10. století, kdy se stala spolu s jabloní a hrušní velkou částí slovanských sadů.<sup>24</sup> U nás se začala velmi vzácně objevovat až v 18. století na šlechtických zahradách.

Jelikož se broskvoni daří nejvíce v jižních oblastech, je pochopitelné, že potřebují velké množství slunce a k tomu propustnou, teplou, hlinitou půdu přiměřeně zásobovanou spodní vodou a bohatou na vápno, kyselinu fosforečnou a draslík.<sup>25</sup>

## **2.8 Ořešák vlašský**

Nejstarší nálezy skořápek ořechů se zasazují do dnešního Švýcarska. Planě tento strom roste např. v Turecku a na Kavkaze, kde došlo ve 3. tisíciletí před naším letopočtem k jeho zkulturnění.<sup>26</sup> V Čechách se ořešák začal pěstovat až v raném středověku, ale jeho skořápky se zde objevovali už v 1. tisíciletí našeho letopočtu.<sup>27</sup>

Ořešáku se daří hlavně v půdách hlinitých, propustných a spíše sušších, nepotřebuje velké množství spodní vody, proto je ideální například do stromořadí v okolí silnic. Dále trpí na mrazy, je pro něj tedy lepší teplejší podnebí. Plody ořešáku mají velmi vysokou výživovou hodnotu a je možné je zavařovat.<sup>28</sup>

---

<sup>24</sup> BERANOVÁ, Magdalena – KUBAČÁK, Antonín. *Dějiny zemědělství*, s. 129.

<sup>25</sup> DOHNÁLEK, František. *Ovocný strom a jeho pěstění*, s. 128-131.

<sup>26</sup> BERANOVÁ, M. – KUBAČÁK, A. *Dějiny zemědělství*, s. 129.

<sup>27</sup> Tamtéž, s. 130.

<sup>28</sup> DOHNÁLEK, František. *Ovocný strom a jeho pěstění*, s. 134-136.

### 3 Ovocné školky na Libáňsku a Jičínku

#### 3.1 Městské školky

Ovocnictví představovalo v závěru 19. století na Libáňsku mimořádný fenomén. Dle záznamů z kronik měla téměř každá obec soudního okresu libáňského ve vlastnictví ovocné školky. O tom vypovídá i záznam z roku 1910, kdy Libáňsko čítalo 298 210 kusů ovocných stromů a tento počet se neustále zvyšoval.<sup>29</sup>

		<b>rodících:</b>			<b>rodících:</b>
<b>jabloně</b>	47 362	33 637	<b>švestky</b>	221 538	171 050
<b>hrušky</b>	13 933	9 129	<b>slívy</b>	1 250	1 173
<b>třešně</b>	6 747	4 502	<b>ořechy vl.</b>	1 850	1 173
<b>višně</b>	338	280	<b>meruňky</b>	17	5

Tab. č.1: Stav stromů města Libáně k 1. 5. 1935<sup>30</sup> (upraveno autorem)

Roku 1920 okres Libáň převzal od okresního hospodářského lesnického spolku ovocnou školku, která během šesti let dokázala vyprodukovat 45 000 ovocných stromů. Školku na Horách, kterou posléze udržoval zahradník Josef Mikolášek, koupilo město za 2 000 Kč.<sup>31</sup> Město Libáň pravidelně své sady (např. na Ženichově, na Hrázi a v Lipách) pronajímalo sadařům: Františku Honysovi, Josefu Makovcovi, Aloisu Vaníčkoví, Josefu Šádkovi, Františku Sedláčkovi.<sup>32</sup>

Okresní hospodářský spolek založil roku 1897 ovocnickou školku i v Kopidlně, jež měřila téměř 2 ha a patřila mezi první školky v Čechách. O tento prostor se staral okresní zahradník Josef Mikolášek až do roku 1926, kdy ho vystřídal Ladislav Smolík. Vedle školky se nacházel zahradníkův byt, budka na šlechtění stromů, moštárna se stroji na lisování ovoce a sklep pro kvašení. K tomu se roku 1939 přidala i garáž a balárna.<sup>33</sup>

Pro srovnání - pamětní kniha obce Psinice informuje o sčítání ovocných stromů v červnu roku 1920. V sadech se nacházelo cca 900 jabloní, 470 hrušní, 2 600 švestek a 36 karlat, 17 třešní, 1 višně a 4 ořechy.<sup>34</sup>

Roku 1932 Kronika města Libáně uvádí prodej stromků z obecní školky za 10 Kč pro místní a za 15 Kč pro ostatní zájemce. Zároveň v městských sadech došlo k údržbě

<sup>29</sup> SOkA Jičín, Okresní zastupitelstvo Libáň 1865-1928, Inventář fondu, s. 12.

<sup>30</sup> Tamtéž.

<sup>31</sup> SOkA Jičín, Okresní zastupitelstvo Libáň 1865-1928, Inventář fondu, s. 1.

<sup>32</sup> SOkA Jičín, fond Archiv města Libáň, 1 karton, Prodej ovoce 1923-1944.

<sup>33</sup> Historie založení ovocnické školky a moštárny v Kopidlně. *Kopidlenské listy: čtvrtletník pro Kopidlenko*. červen 2007, s. 10.

<sup>34</sup> SOkA Jičín, fond Archiv obce Psinice, Kronika obce 1923-1952.



stromů, naroubování třešní a zakoupení 70 třešní a 45 jabloní.<sup>35</sup> V roce 1934 obdržela obec dar za svou obdivuhodnou honitbu v hodnotě 3 278 Kč 19 h. na zlepšování svých sadů od Honebního výboru.<sup>36</sup> K roku 1935 vlastnila obec Libáň dohromady 4 710 ovocných stromů. Současně bylo vysázeno 221 jabloní, 63 švestek, 65 třešní a 35 hrušek.<sup>37</sup>

Místo:	jabloně	švestky	třešně	hrušně	ořechy	celkem
Hora	976	1 084	818	195	8	3 081
Šípkový háj	x	x	86	x	x	86
Šňupavá hora	x	x	204	x	x	204
Pecno	444	x	x	56	x	500
Hráz	99	x	x	21	x	120
Ženichov	30	46	x	25	x	101
Ke Psinicům	95	234	x	x	x	329
K Dětenicům	35	77	x	63	x	175
Podvrch	10	26	x	4	x	40
Příděl kat. S. Hr.	38	36	x	x	x	74
	1 727	1 503	1 108	364	8	<b>4 710</b>

Tab. č.2: Stav stromů města Libáně k 1. 5. 1935<sup>38</sup> (upraveno autorem)

Toto číslo se během tří let téměř ztrojnásobilo. Kronika předkládá k roku 1938 neuvěřitelných 14 742 ovocných stromů.

	přírůstek	úbytek	celkem
jabloně	440	25	4 922
hrušně	60	18	1 481
třešně	39	16	1 474
višně	x	x	19
švestky	252	42	6 316
slívy	x	x	449
vlašské ořechy	6	2	4
meruňky	8	x	58
broskve	x	x	19
	805	103	<b>14 742</b>

Tab. č.3: Stav ovocných stromů v Libáni k 1. 5. 1938<sup>39</sup> (upraveno autorem)

V této oblasti se ovocným stromům dařilo natolik, že si město dovolilo vytvořit nový sad „pod Šiběňákem“.<sup>40</sup> Sady zde dříve vlastnil městský národní výbor, tedy asi 11 500 kusů ovocných stromů, které od 1. 4. 1951 začal obhospodařovat Sdružený komunální podnik

<sup>35</sup> SOKA Jičín, fond Archiv města Libáň, Kronika města 1929-1939, s. 106.

<sup>36</sup> Tamtéž, s. 175.

<sup>37</sup> Tamtéž, s. 200.

<sup>38</sup> Tamtéž, s. 201.

<sup>39</sup> Tamtéž, s. 327.

<sup>40</sup> SOKA Jičín, fond Archiv města Libáň, Kronika města 1929-1939, s. 269.

(SKP). Po krupobití, ke kterému v padesátých letech došlo, byla poničena úroda na jedné třetině katastru. Kvůli této pohromě se vysadilo 300 jabloní, 200 hrušní, 100 švestek a 300 vlašských ořechů. Sadaři zaměstnaní v SKP v průběhu roku stromy prokleštili, očistili kůru a provedli postřik proti puklici švestkové, noře jabloňové a zavíječi jablečnému.<sup>41</sup> V roce 1952 MNV obdržel 60 000 Kč na výsadbu ovocného stromoví. Bylo zakoupeno 300 jabloní, 500 ořechů a 100 švestek.<sup>42</sup> Cena jablek jakosti A se pohybovala okolo 5-7 Kč/kg. Popadaná jablka stála 60 Kč za 100 kg.<sup>43</sup>

Kolektivizace zemědělství však zasáhla jak spolky, tak ovlivnila i techniky skladování ovoce, což, jak bude pojednáno dále, mělo dopad mj. právě na soukromé, obecní či spolkové sušírny ovoce.

### 3.2 Školní zahrady

Součástí školních pozemků byly zahrady, o které spolu s učiteli pečovali i žáci příslušné školy. Ve školních kronikách se pečlivě každý rok zapisoval stav zahrady a počet pěstovaných rostlin.

Na základní škole v Dětenicích došlo k prvnímu zasazení ovocných stromů v dubnu 1879, díky řídícímu učiteli panu Antonínu Vackovi a panskému štěpaři Janu Heronovi. V záznamech se uvádí, že už po dvou letech od vysazení stromy začaly plodit.<sup>44</sup>

Kronika základní školy Osenice informuje o uspořádání zahrady ve školním roce 1888/89. Přední část zahrady byla věnována květnici. Zbylá část byla rozdělena na zelnici, ovocné stromy a další rostliny. Toto rozdělení zůstává prakticky neměnné. Tentýž rok daroval panský zahradník z Domousnic škole na rozšíření školky jabloňové a hruškové semenáčky.<sup>45</sup> Roku 1893/94 pracovali na školní zahradě žáci IV. třídy pod dozorem svých učitelů, konkrétně žačky opečovávaly zelnici a chlapci školku. Ve školce bylo evidováno 170 stromů a přijalo se jich dalších 154.<sup>46</sup> O dva roky později konali práci starší žáci opět pod dozorem třídních učitelů. Záznam ze školního roku 1895/96 informuje především o šlechtění stromů. Využívali vícero metod: naplácování či kopulování (obr. 2) dvojitým sedlem, jednoduchým sedlem, roubováním a očkováním (obr. 1).<sup>47</sup>

---

<sup>41</sup> SOkA Jičín, fond Místní národní výbor Libáň, Kronika 1951-1955, s. 52.

<sup>42</sup> Tamtéž, s. 84.

<sup>43</sup> Tamtéž, s. 157, 278.

<sup>44</sup> SOkA Jičín, fond Základní škola Dětenice, Kronika školy 1879-1933, s. 28.

<sup>45</sup> SOkA Jičín, fond Základní devítiletá škola Osenice, Kronika školy 1890-1939, (kn. č. 290, inv. č. 290), s. 29.

<sup>46</sup> Tamtéž, s. 53.

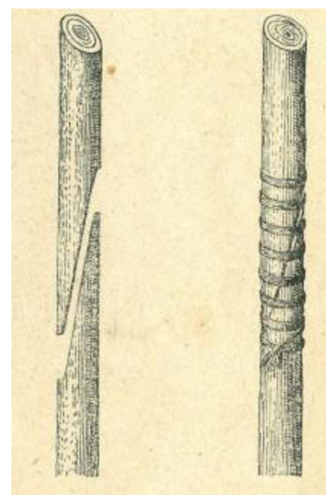
<sup>47</sup> Tamtéž, s. 63.



Obr. 10. Očkování.

Vsunutí oček. Ošlechtění úplné.

Obr. č. 1: Očkování



Obr. č. 2: Kopulování

Na přelomu století škola věnovala ze své zahrady přiškoleným obcím 41 stromků.<sup>48</sup> Roku 1927/28 musela být školní zahrada upravena podle nových směrnic. Rozšířila se tedy o semenišť, včelín, lesní koutek a botanické oddělení, které mělo obsahovat všechny vyučované rostliny, léčivé i jedovaté.<sup>49</sup> O dva roky později čítala škola 150 stromů, tedy o 13 více než rok předchozí. Každý žák po dokončení Osenické základní školy dostal stromek domů.<sup>50</sup> Dle záznamů mrazy roku 1929 školkou sice otřásly, ale už ve školním roce 1931/32 opečovávali žáci 200 stromů. Školní zahrada byla rozšířena o pokusné oddělení, kde se pěstovali rostliny v okolí málo známé, např. kukuřice, čočka, majoránky či konopí. Obhospodařování pozemku mělo velmi dobrý vliv na výchovu i studium žáků.<sup>51</sup>

Základní škola ve Slavhoticích roku 1932 vysázela 32 ovocných vysokokmenných stromů. Dále byla ovocná školka rozšířena o 100 jabloňových pláňat. Následující školní rok se školka rozrostla o dalších 100 pláňat a 12 stromků. Škole se v sázení a starání o stromky tak dařilo, že v letech 1936 a 1937 věnovala obci přes 100 ovocných stromků z vlastní zahrady. Jako ve většině škol se o školní zahradu starali žáci.<sup>52</sup>

### 3.3 Zahrádkáři v Rožďalovicích

Na Rožďalovicku bylo málo jabloňových a hruškových štěpů. Dařilo se zde ale švestkám, které dobře snášejí vlhko a nevyžadují tolik péče. Odkopky švestek se sázely podél silnic a panských polí. Úroda byla ovšem někdy tak velká, že například v roce 1905 hnily

<sup>48</sup> Tamtéž, s. 83.

<sup>49</sup> Tamtéž, s. 175.

<sup>50</sup> Tamtéž, s. 189.

<sup>51</sup> Tamtéž, s. 194, 200.

<sup>52</sup> SOkA Jičín, fond Základní devítiletá škola Slavhostice, Kronika školy 1930-1975, s. 39-79.

v příkopech a tím klesla i jejich cena na trhu (2 koruny za bečku). Kromě švestek domácích se v zahradách objevovalo plno stromů karlátkových. Jejich plody byly kulaté, proto se jim přezdívalo „kulačky“. Pro svou sladkost našly využití i v kuchyni jako povidla, musely se však co nejdříve zkonzumovat, protože z plodů se nevytloukala pecka a podléhaly dřívě zkáze. Dále byly vysazeny do zahrad modré blumy, žluté špendlíky, kyselé drobnice a ringle, což byla odrůda velkých, šťavnatých slív. Jejich velkou výhodou bylo snadné oddělení od pecky.

Třešním a višním se na Rožďalovicku moc nedařilo. Ten samý problém měly i broskve a meruňky, jelikož trpěly zdejším mrazem. Vlašský ořech zde bylo možné zahlédnout pouze ojediněle, zejména pak za panskými stodolami, kde se jim dařilo až do roku 1929, kdy udeřily veliké mrazy.

Na velkostatku se pěstovaly v rozsáhlé panské zahradě jabloně a hrušně. V této oblasti se objevovaly tyto odrůdy jablek: štrýmka, kmínové, šalové, jahodové, kožené, železné zapovězené, sláde, ječniště, jakoubě, kalvarůže, soudkové, míšeňské, panenské, car Alexandr a zlatá reneta. Názvy odrůd byly mnohdy místní, o čemž vypovídá výpis pěstovaných hrušek: kačenky, cibulky, ovesnice, měkčice, šedivky, růzaletky, muškateľky, liberky, fajfky a putypírny (tzv. máslovky).

Zahrádkáři ovoce neprodávali, snažili se vše zužitkovat, nadbytek se rozdával mezi příbuzné a sousedům za drobnou výpomoc.<sup>53</sup>

### **3.4 Mazánkovy školky v Soudné**

Zahradník Josef Mazánek započal své podnikání roku 1880 v Soudné u Jičína. Zde nakoupil část lipového stromořadí a otevřel si zahradnictví. Prodávaly se zde růže, sazenice zeleniny, květiny na vysazování, okrasné keře, ovocné stromy atd. Josef Mazánek se později v 90. letech začal zajímat o politiku, což vedlo k tomu, že se stal mladočechem a činovníkem jičínského politického klubu vedeného JUDr. Františkem Kloučkem.<sup>54</sup> Ten byl v roce 1895 zvolen zemským poslancem za Jičínsko a Novobydžovsko.<sup>55</sup> Politická angažovanost byla Mazánkovi v jeho podnikání velice nápomocná. Jeho pěstované a šlechtěné ovocné stromy a okrasné keře se dostávaly za hranice Jičínského kraje, čemuž přispěl i tím, že rozesílal své ceníky zdarma po celých

---

<sup>53</sup> HORÁK, Josef. *Starí zahrádkáři*. Beseda, r. 6, 1949, č. 17-18, s. 254-255.

<sup>54</sup> ÚLEHLA, Vladimír. *Mazánkovy školky v Soudné*. Muzejní noviny č. 15, 1999, s. 12-13.

<sup>55</sup> KOŘÍNKOVÁ, Jana. *Strípky z jičínského muzea: Advokát JUDr. František Klouček*. Jičínský deník [online]. 25.11.2015 [cit. 2022-04-12]. Dostupné z: <https://jicinsky.denik.cz/>

českých zemích. Začal také objíždět výstavy, dokonce i v Rakousku. V sortimentu nabízel velké množství odrůd ovocných stromů, ale též nové okrasné dřeviny z různých zemí Evropy, např. cedry, jalovce či borovice. Sám také pomocí šlechtění přišel s vlastní odrůdou jablek zvanou „Mazánkův zázrak“, která byla velmi oblíbená.

Většina zakázek se rozesílala přímo ze Soudné u Jičína. V obdobích sklizně se na nádraží, odkud objednávky putovaly dál za svými zákazníky, odvezlo 5-6 plných vozů tažených koňmi. Způsob dopravy se změnil až v roce 1939, kdy si podnik pořídil první traktor.<sup>56</sup>

Roku 1905 Josef Mazánek předal vedení velkozávodu svému synovi Emanuelovi, jež ve své pozici, kvůli předčasné smrti roku 1929, nezůstal moc dlouho. Před jeho smrtí však vznikl propagandistický film produkce Elekta o městě Jičín, kde se mimo jiné objevují záběry Mazánkových školek. Emanuelova žena Pavla Mazánková převedla vlastnictví podniku do rukou své dceři Miloslavě, jelikož ta se provdala za velkostatkáře Oldřicha Fišeru.

V průběhu let se ale půda zhoršovala nepřetržitým pěstováním všech rostlin a dřevin, které školka produkovala, a tak Mazánkovi museli hledat pro svůj obchod nové pozemky. Nové školky založila firma na Slovensku v Uzoru u Šamorina, kam se posléze přesunulo veškeré pěstování ovocných stromků. Je nutno dodat, že díky zdejší nedotčené krajině se zde stromům dařilo lépe, a byly tedy i kvalitnější. Na Slovensku se pěstovalo bohužel jen cca 10 let.<sup>57</sup>

Po vídeňské arbitráži v listopadu 1938, kdy mělo Československo během 5.-10. listopadu 1938 odstoupit nemalou část svého území, Maďarsko anektovalo téměř polovinu Podkarpatské Rusi a značnou část východního a jižního Slovenska,<sup>58</sup> i s Mazánkovými školkami.

---

<sup>56</sup> ÚLEHLA, Vladimír. *Mazánkovy školky v Soudné*. Muzejní noviny, 1999, č. 15, s. 12-13.

<sup>57</sup> Tamtéž.

<sup>58</sup> ČAPKA, František. *Dějiny země Koruny české v datech*. Praha: Libri, 2010, s. 476.



Obr. č. 3: Velkozávod školkařský Josefa Mazánka<sup>59</sup>

Na vedení velkostatku školkařského se podílel již zmíněný Oldřich Fišer, a to až do jeho znárodnění v letech 1950-1951, kdy školky v Soudné převzal Státní statek Jičín. Do vlastnictví se školky pí. Fišerové vrátily až roku 1992. Podnik ale nezůstal dlouho jednotný, rozdělil se na závod Hortena a na školky Státního statku Valdice, obě firmy fungují dodnes.<sup>60</sup>

### 3.5 Prodej ovoce

K prodeji ovoce prostřednictvím dražeb docházelo zpravidla v červnu a červenci každý rok. Pokaždé byl sepsán protokol u městského úřadu, v tomto případě konkrétně v Libáni. Seskupení při vzniku protokolu bylo vždy různé, např. 18. července 1923 se sešel II. náměstek starosty Karel Straka, členové městské rady Václav Pražák a Václav Lukáš, člen obecního zastupitelstva Eduard Knobloch, městský tajemník František Křepelka, který prováděl dražbu, zapisoval a přiklepával při prodání stromů.<sup>61</sup>

Před započítáním dražby byli zájemcům přečteny podmínky dražby, jež museli dodržovat a zároveň je i podepsat na konci daného protokolu.

#### 3.5.1 Dražební podmínky

Prvním bodem se specifikovalo, o jaké ovoce na území obce Libáně konkrétně půjde, s tím, že kupcem se stane ten, kdo nabídne nejvyšší částku. Podle záznamu z protokolu z července 1923 se dražilo ovoce tvrdé.

<sup>59</sup> Původ obrázků se nachází na konci práce v obrazových přílohách.

<sup>60</sup> ÚLEHLA, Vladimír. *Mazánkovy školky v Soudné*. Muzejní noviny, 1999, č. 15, s. 12-13.

<sup>61</sup> SOKA Jičín, fond Archiv města Libáně, 1 karton, Prodej ovoce 1923-1944.

Následně byly upřesněny povinnosti kupce. Ovoce ze stromů muselo být trháno opatrně, aby nedošlo k poškození stromu, za jakoukoli škodu ručil kupec. V případě nedodržení této podmínky musel majitel újmu, vyčíslenou obecní hospodářskou komisí, uhradit. Totéž platilo i v případě, kdyby při česání ovoce došlo ke škodě na obilí či jiných plodinách pěstovaných v okolí.

Dále město zájemce upozorňovalo, že ovoce není nijak pojištěno proti nepřízním přírody jako je např. krupobití, a město není tedy povinno případnou škodu způsobenou výkyvy počasí uhradit. Kupec měl ovšem možnost se proti těmto problémům na vlastní náklady pojistit. Zájemce přebíral vydražené ovoce ve stavu, v jakém se nacházelo v den dražby a město neručilo za žádné vzniklé škody způsobené počasím.

Dražitel také musel mít živnostenské oprávnění a měl si být plně vědom zákona o lichvě. Zájemce, který nabídl nejvyšší částku, ji musel zaplatit hned při dražbě do obecní pokladny a přidat i 1 % z vydraženého obnosu pro chudý ústav. Mimo to musel uhradit i kolky na využívaný protokol. Pokud ovšem kupec do 24 hodin nezaplatil, nabídlo město zakázku někomu jinému a rozdíl, který by mohl případně vzniknout, musel obci kupec doplatit. Protokol vylučoval z dražby ty sadaře, kteří městu dlužili. Zúčastnit se dlužníci mohli jen za podmínky, že by dlužnou částku zaplatili před zahájením dražby.

Jelikož se jednalo o ovoce tvrdé, každému vydražiteli byla poskytnuta obecní suširna příslušná k dílu, který si zakoupil. Kupříkladu Alois Šádek, jenž zakoupil I. díl na Horách za 15 000 Kč, obdržel dvě suširny na Horách. Za 1 000 Kč vydražil Jan Čáslavský II. díl na Ženichově s Hrází, a byla mu tak přidělena suširna, v níž bydlela jakási žena jménem Brodská. Za III. díl v Lipách a IV. díl pod Vrchem zaplatil Josef Panáček dohromady 5 105 Kč, a získal tak i možnost ovoce sušit v sušárně pod Vrchem.<sup>62</sup>

Tyto podmínky se posléze v průběhu let prakticky neměnily až do éry kolektivizace.

---

<sup>62</sup> SOkA Jičín, fond Archiv města Libáň, I karton, Prodej ovoce 1923-1944.

### **3.6 Používané postřiky na ovocné stromy**

Město i sadaři také museli bránit své ovocné stromy proti škůdcům. Mezi časté patřily v době první republiky postřiky značky Solbar, Nosprasen a Arborol.

Město Libáň 14. března 1932 objednala na doporučení předsedy Odbočky československé jednoty ovocnické pro okres jičínský 150 kg Solbaru na postřik jabloní a hrušní a 100 kg Neodendrinu na švestky, celkem za 2 725 Kč.<sup>63</sup>

#### **3.6.1 Solbar**

Solbar patřil mezi práškovité sirmé přípravky. Stačilo ho rozpustit ve vodě v určité poměru a byl připraven k použití. Tento preparát se doporučoval používat zejména na jabloně a hrušně. Na stromy se aplikoval 3-4% roztok. 3% postřik se získával smícháním 1 kg Solbaru s 33 litry vody. Následně se musel 10 minut míchat a poté 5 minut stát, aby se zaktivovali jeho účinky. Vzniklá tekutina se precedila přes cedník či plátno a byla připravena k použití. Výrobce na letáčku doporučuje používat tento produkt např. při kadeřavosti broskvových listů po rozvítí pupenů 1% přípravkem.<sup>64</sup>

#### **3.6.2 Nosprasen**

Nosprasen byl přípravek obsahující arsen a dal se kombinovat s předchozí zmíněnou značkou. Tento produkt se používal v 1% roztoku, který se připravoval smícháním 1<sup>1/2</sup> kg preparátu s 50 l vody. Zároveň bylo potřeba si vedle připravit 37 dkg čerstvého vápna, jež se taktéž smíchal s 50 l vody. Použit se mohlo hašené vápno ale ve větším množství. Po hodině se oba roztoky slily dohromady a přípravek byl připraven k použití. Oproti ostatním přípravkům se mohl Nosprasen uložit a ponechat pro pozdější použití. Kvůli již zmíněnému arsenu musel člověk dbát zvýšené opatrnosti, jelikož roztok byl jedovatý. Přípravek se aplikoval na rostlinu hned po odpadu květů každé 2-3 týdny. Pomáhal např. proti Obaleči jablečnému,<sup>65</sup> což je drobný motýl, který způsobuje červivost jablek.<sup>66</sup>

#### **3.6.3 Arborol**

Rozpustné karbolineum Arborol vyráběl Spolek pro chemickou a hutní výrobu v Ústí nad Labem. Tento prostředek proti škůdcům měl i oživovat činnost kúry a hojit choroby

---

<sup>63</sup> SOkA Jičín, fond Archiv města Libáň, kart. č. 85, inv. č. 286.

<sup>64</sup> Tamtéž. Leták.

<sup>65</sup> Tamtéž. Leták.

<sup>66</sup> *Obaleč jablečný: jak mít jablka bez červů*. Pasti.cz [online]. Dostupné z: <https://www.pasti.cz/>.



a rány, taktéž odstraňoval mechy a lišejníky. Městu Libáň byl Odbočkou československé ovocnické jednoty pro okres jičínský doporučen jako spolehlivý postřik na švestky.<sup>67</sup>

V dnešní době k používání uvedených přípravků již nedochází, především kvůli vysokému obsahu chemikálií, které mají nepříznivé důsledky na životní prostředí.

## 4 Zpracování ovoce

### 4.1 Sušení ovoce a sušírny na Libáňsku a Starohradsku

Sušení ovoce patří mezi nejstarší a nejjednodušší způsoby konzervace. Jeho principem je cílené vypařování přebytečné vody z plodů, což zabraňuje mikroorganismům zahájit rozkladací proces. Sušit ovoce lze za pomoci teplého vzduchu, slunce či právě v sušárnách. Ovoce peckovité je nejlepší sušit v plně zralém stavu a není ho potřeba více upravovat. Při teplotě 70-90 °C se švestky usuší za 16 až 36 hodin. Jádrové ovoce se musí nakrájet, než přijde do sušárny, jelikož usušit plod vcelku by trvalo dlouho.<sup>68</sup>

Starohradsko bylo osídleno už během 4. století našeho letopočtu za velkého stěhování národů. I dočasná obydlí už vykazovala místo pro dolík v zemi, v němž udržovali oheň, nad ohništěm sestrojili lešení z bidel s lískami k sušení dříví, obilí, masa, ale právě i ovoce.

Totéž platí pro pozdější polozemnice, které měly předsíň a obytný prostor s chlebovou pecí a otevřeným ohništěm, nad kterým se nacházelo lešení s lískami, jež sloužily k zachytávání jisker, zadržování tepla v chýši a také k sušení dřeva, oděvů, masa, sýrů a ovoce.

Také pozdější srub (který se skládal ze síně, komory a obytné jizby) měl tzv. kurnou jizbu neboli dymnici. Teplý dým vycházející z otevřeného ohniště sloužil mj. k sušení. Bidla s lískami se zavěšovala na stropních trámech. Ovoce pod stropem schlo tři dny až týden. Rychlejší proces probíhal v peci, kde se pokládalo na její dno.

V černínském archivu v Jindřichově Hradci je uložen dopis od purkrabího Jiříka Špacířera, který byl vrchním kosteckého panství hraběte Heřmana Černína z Chudenic. V dopise, jež je datován ke dni 6. 12. 1640, píše majiteli panství o přemnožení myši, které má za následek zničení úrody ovsa na polích a velikém hladu. Sděluje Černínovi, že

---

<sup>67</sup> SOkA Jičín, fond Archiv města Libáň, kart. č. 85, inv. č. 286. Leták.

<sup>68</sup> SITENSKÝ, František Ladislav (ed.), *Hospodářský slovník naučný: ilustrovaná encyklopedie veškerého hospodářství polního, zahradního i lesního, jakož i průmyslu hospodářského*. Díl IV. Praha: F. Šimáček, 1909, s. 846.

v Zelenecké a Markvartské Lhotě a Dolním Bousovu melou poddaní mouku na chleba ze sušených planých hrušek. Šparírerův dopis je nejstarším písemným dokladem poddanského sušení ovoce na Starohradsku.<sup>69</sup>

Moučka mletá ze sušených hrušek, tzv. prachanda, byla oblíbeným posypem moučných jídel. Mezi zajímavé druhy pečiva by se řadil chléb připravovaný z hrušek sušených teplým dýmem a k tomu se připojila kouřová příchut' uzeného masa. Tímto způsobem vznikla zajímavá chuťová kombinace mezi lidmi oblíbená.

Ovoce sušené v chlebové peci vonělo ovocnou přírodní vůní, ale bylo ušpiněné od zbytků popela a uhlíků. Když se vařila povidla nebo kompot tohoto ovoce, muselo se opakovaně přelít vroucí vodou kvůli očištění ovoce od zmíněného popela a uhlíků. Zároveň se touto operací oslabil dýmový pach a příchut' u ovoce sušeného teplým kouřem. Na Libáňsku vařili omáčku slívovačku, zvanou též šprkačka, která se podávala s bramborovým knedlíkem. Hlavní ingrediencí této omáčky byly slívy usušené v dýmu a pro výraznější chuť se nespárovaly.

Ovoce sušené dýmem se nekazilo a vydrželo dlouho uskladněné, ale škodlivé produkty z kouře, jako dehet, kreozot a jiné, jež při procesu sušení pronikaly do ovoce, byly zdraví škodlivé a považované za rakovinotvorné.<sup>70</sup>

Koncem 17. století se sušení ovoce přesouvá z dýmnice sušíren. Vlivem románské a západoevropské civilizace s důrazem na vyšší standard bydlení se začalo opouštět od bydlení v kurné jizbě, jež se změnila na čistou světnici s kachlovými kamny, do kterých se přikládalo ze síně.

V roce 1648, po skončení třicetileté války, získávali poddaní z vrchnostenských zahrad sazenice české švestky domácí a začali ji vysazovat do svých poddanských zahrádek. Využívali jejich dobrých vlastností: bohatost ranné plodnosti a pravokořenost sazenic, tzv. odkopy. Výhony z kořenů nebylo nutné roubovat, jelikož rodily ovoce jako mateřský strom. Díky tomu poddaní plnili každoročně nařízení vrchnosti o povinnosti vysázení a naroubování deseti planěk z lesů do domovních zahrad.

V gruntovních zápisech vedených jičínskými jezuitami je uvedeno, že v období let 1650-1700 vzrostlo pěstování švestky domácí. Sklizeň ovoce dosahovala takových rozměrů, že

---

<sup>69</sup> TREJBAL, Jiří. *Sušení ovoce na Starohradsku*. Listy starohradské kroniky, r. 9, 1986, č. 2, s. 41-43, č. 3, s. 62-63.

<sup>70</sup> Tamtéž.

jí nestačily sušit v chlebových pecích. Hospodáři tedy začali na zahradách stavět roubené jizbičky, kde švestky či jiné ovoce sušili.

Zavádění sušáren znamenalo veliký technický pokrok v sušárenství a rolníkům umožnilo sušit úrodu ovoce pro vlastní potřebu, ale i pro prodej na trhu, čímž stoupala jeho životní úroveň od období třicetileté války. Na Starohradsku vznik těchto sušáren v letech 1708-1758 potvrzuje dochovaný dokument, rejstřík 225 inventářů pozůstalostí po zemřelých poddaných panství starohradského.

Josefínský katastr z roku 1785 uvádí v 16 obcích starohradského panství 132 zahrad, proto se zde nabízí domněnka, že kolem roku 1750 se zde vyskytovalo nejméně 50 sušáren. Na konci vlády Marie Terezie se hojně vysazovaly ovocné stromy, hlavně švestky, a tudíž přibývaly i sušárny. V bydžovském kraji bylo mezi léty 1772-1786 279 616 švestek domácích.

Po vydání robotního patentu v roce 1775, kdy se mohli poddaní vykoupit z roboty, se prodej sušeného ovoce stal zdrojem příjmů.

V katastru na Starohradsku je k roku 1785 pouze pět poznámek o sušárnách. Avšak na dětenickém panství v obci Bačálky je v josefínského katastru celkem jednadvacet poznámek o sušárnách. Tamější komise se držela přesných instrukcí o zápisu pozemků. Při zapisování zahrady, na které se sušárna nacházela, změřily celou zahradu, poté sušárnu a půdorys sušárny od výměry odečetly – jednalo se o soupis plodící půdy. V Bačálkách bylo za Josefa II. celkem 25 zahrad a na nich vystaveno 21 sušáren, to je 84 % z celkového počtu. S předpokladem, že se sousední Starohradsko od dětenického panství příliš nelišilo, vychází na 132 velkých zahrad 100-110 sušáren.<sup>71</sup>

V místopise Bydžovský kraj, vydaném v roce 1835, se píše, že na panství Kopidlno – Staré Hrady je přednostně rozšířené ovocnářství. Vesnice jsou obklopeny lesy ovocných stromů. Ve vrchnostenských zahradách bylo napočítáno 23 000 ovocných stromů a v poddanských zahradách desetinásobek. Pěstuje se především švestka, která se prodává do Prahy a do slezských hor. Místopis se dále zmiňuje o dvoře Milkovice, které měli údajně sad o 64 měřících s 8000 štěpy. Šlo o největší sad na Starohradsku o rozloze 41,4 korců půdy.<sup>72</sup>

---

<sup>71</sup> TREJBAL, Jiří. *Sušení ovoce na Starohradsku*, s. 63-66

<sup>72</sup> Tamtéž, s. 84.

Sušené švestky šly uprostřed 19. století dobře na odbyt, prodávaly se jak v tuzemsku, tak i v zahraničí. Rolníci vysazovali švestky do polních alejí a stavěli nové sušírny. V roce 1891 se v tzv. reambulovaných katastrálních mapách nachází zakresleno o 14% více sušáren. Číslo se vyšplhalo až na 159, což znamenalo největší počet sušáren na Starohradsku v té době.<sup>73</sup>

V tomto století se na Starých Hradech vařilo i starohradské pivo, které bylo vyhlášené pro svou chuť. O pověst přišlo ve chvíli, kdy po jednom požáru, uskladněný ječmen načichl kouřem. Pivovarníkovi bylo líto jeho úrody, a tak i nadále z této znehodnocené obiloviny vařil. Tímto činem pivo ovšem přišlo o svou delikátní chuť a jeho odbyt vázl. Přestože se snažili svou chybu napravit, pivovar byl v 90. letech 19. století uzavřen.<sup>74</sup> Prostory se začaly používat k uskladnění ovoce a zeleniny se zřetelem k předpokládanému rozvoji v tomto odvětví na Libáňsku.<sup>75</sup>

Na počátku 20. století dochází k omezení výsadby a sušení švestky, rolníci se začali zaměřovat na polní hospodaření. Káceli švestkové aleje, aby nestínily zemědělským plodinám. Ovocné stromy přestali ošetřovat a po nákaze puklicí a tuhými mrazy došlo v roce 1930 k všeobecnému zániku sušení ovoce na prodej. Rodiny sušily pouze pro vlastní potřebu. Sušírny postupně ztratili svou využitelnost a stávali se z nich prostory pro zemědělské nářadí, nebo v nich i přebývali lidé. Do jejich oprav se neinvestovalo, a proto se rušili.

Zaměstnanci odboru kultury ONV Jičín objevili na Starohradsku v obci Zlivy sušárnu vynášečku a převzali ji do památkové péče. V roce 1908 byla sušárna rozebrána a přemístěna ze Zlivy do Zelenecké Lhoty č. 31 na zahradu pana Václava Bartoně, zde ji opět sestavili a sušilo se v ní až do roku 1959. Každá ze stěn sušárny představuje etapu vývoje. Nejstarší je západní zeď předsínky u prsku. Skládá se ze svislých tyček, omotaných slaměnými pletenci a olepená mazanicí, ta pochází až z pravěku. Další stěna je z dubových trhanic, což jsou roubené kmeny, z nichž se stavělo vodorovně. Mazanici jsou pouze ucpány škvíry, jelikož je stavitelé považovali za dostatečně odolné. Takto se budovala obydlí na počátku našeho letopočtu. Nejmladší zeď, na východní a jižní straně předsínky u prsku, je z prken, která byla vyřezána z kmenů na pilách. Sušárna má střechu

---

<sup>73</sup> TREJBAL, Jiří. *Sušení ovoce na Starohradsku*, s. 84.

<sup>74</sup> Zpravodaj Musejního spolku v Libáni, 1951, č. 1-3.

<sup>75</sup> SOkA Jičín, fond Místní národní výbor Libáň, Kronika 1951-1955, s. 28.

pokrytou pálenými taškami namísto došek oproti původní vynášečce.<sup>76</sup> Jedná se o významnou kulturní památku, jež je chráněna jako kulturní památka kulturním oddělením Okresního národního výboru v Jičíně.<sup>77</sup>

Jiří Trejbal ve své publikaci *Vývoj a zpracování zemědělských produktů* rozdělil sušírny na tři typy dle velikosti a manipulace s lískami. I. typ, jež se v českých zemích pravděpodobně nevyskytoval, obsahoval lísku, která zůstávala na své pozici. Malými přenosnými lískami je charakteristický typ II. Sušič vyskládal ovoce na lísku a následně ji umístil na polici uvnitř komory, po vysušení ji vynesl ven. Tato metoda byla kvůli své náročnosti využívána pouze ve dvou regionech, na Jičínsku a Poděbradsku. Poslední III. typ měl velké lísky, které sušič do komory zasouval zvenčí, tudíž do samotné komory nevcházel.

Oba typy využívané v českých zemích lze dále rozlišit na tři formy podle množství dýmu aplikovaného při procesu sušení. Dýmová forma se dá srovnávat s dnešním uzením, ovoce je sušeno za pomoci tepla a dýmu z hořícího dřeva. Polodýmová forma se vyznačuje tím, že ovoce se vysouší teplem z předem vyhřáté komory, do které je částečně vpouštěn horký dým. Bezdýmová forma zpracovává ovoce pouze pomocí tepla bez dýmu, jak je z jejího názvu zřejmé.<sup>78</sup>

„Vynášečky-dejmouky“, jak II. typu dýmové formy přezdívali sušiči, se budovaly na Jičínsku od poloviny 17. století. *„Skládaly se z roubené sušící jizbičky rozměrů 2x2 m o výšce 2 m s půlovými dveřmi otevíranými ven z podsínky, volné do stran, přikryté prodlouženou sedlovou střechou, došky pošitou, podepřenou dvěma sloupky. Do vynášečky se zanášelo otevřenými dveřmi 12 malých lísek, rozměrů asi 50x60 cm, jimiž jeden sušič snadno vládl. Měly čepovaný rám z bočnic a čel a dna podélně vypletená z lískových prutů na zavrtaných příčkách. Jejich celková úložná plocha 3 m<sup>2</sup>. V jedné vrstvě se na ni rozhrmulo asi 60 kg čerstvých švestek. Lísky se ukládaly po třech vedle sebe na čtyři poličky nad kurnou píckou, která stála proti dveřím před zadní stěnou jizbičky. Od kurné pícky se vyžadovalo, aby bezpečně kryla oheň, od něhož se nesměly vznítit lísky, uložené nad ní, ani zadní roubená stěna jizbičky. Měla se do ní snadno*

---

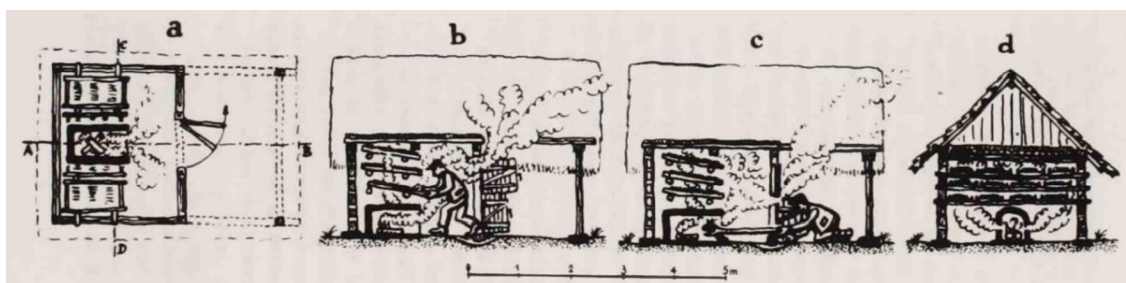
<sup>76</sup> TREJBAL, Jiří. *Sušení ovoce na Starohradsku*, s. 85-87.

<sup>77</sup> KUTTELVAŠER, Zdeněk – TREJBAL, Jiří – MAŇAS, Jan. *Vývoj zpracování zemědělských produktů*. Praha: Československé zemědělské muzeum – Ústav vědeckotechnických informací, Ústředí zemědělského a potravinářského výzkumu, 1989, s. 106.

<sup>78</sup> KUTTELVAŠER, Zdeněk – TREJBAL, Jiří – MAŇAS, Jan. *Vývoj zpracování zemědělských produktů*, s. 87.

*přikládat polínka vidlicí dolní půlkou dveří a horní dým volně proudil dovnitř sušící komory. Požadavky splňovala přibližně krychlová pec s hranou 70 cm, o třech silných stěnách, vyzděná kamenem nebo cihlami, nahoře přikrytá plochým kamenem, případně s nízkou klenbičkou z cihel.*<sup>79</sup>

Využívání tohoto způsobu mělo své nevýhody. Při vynášení lísek na přebrání usušeného ovoce vdechovali často sušiči kouř, který i přes vyvětrání komory stoupal z ohniště. Ovoce bylo také velmi citlivé dýmem, hospodyně ho tedy musely před přípravou na povídla spařit ve vodě, aby se zbavily silného oděru dýmu. Ale i tak tuto formu lidé využívali zejména pro její výhody. Ovoce se totiž v těchto sušičkách sušilo rovnoměrně a nebylo ho třeba obracet. Největší přednost měla hlavně díky nízké spotřebě dřeva na výtop.<sup>80</sup>



Obr. č. 4: Sušárna „vynášecčka dejmovka“

Ke konci 18. století se pěstování a šlechtění ovocných stromů v Čechách velice rozšířilo. Do popředí zájmu se začaly dostávat švestky a slívy. S tímto rozvojem ovocnářství šlo ruku v ruce i zvětšování sušáren. Ty se stavěly přibližně 4x4 m velké, aby zde bylo dostatek místa na ukládání lísek s ovocem. Větší sušárna ovšem přinášela problémy s udržováním tepla i s přikládáním, jelikož kamna se prodloužením sušárny podstatně vzdálila od vstupu. Sušiči tento problém vyřešili tím, že do sušárny vložili kamna, do kterých se přikládalo zvenčí sušárny pomocí prsku. Komínem odcházela přebytečný kouř. Tímto způsobem ovoce sušilo pouze teplo proudící z kamen, což bylo nedostatečné. Sušiči tedy udělali do kamen několik otvorů, jimiž procházela část dýmu. Proto se tato forma zpracování ovoce nazývá polodýmová. Ovoce bylo také navoněné kouřem jako u dýmové formy, ale tentokrát bylo kouřové aroma jemnější, což lidem vyhovovalo.<sup>81</sup>

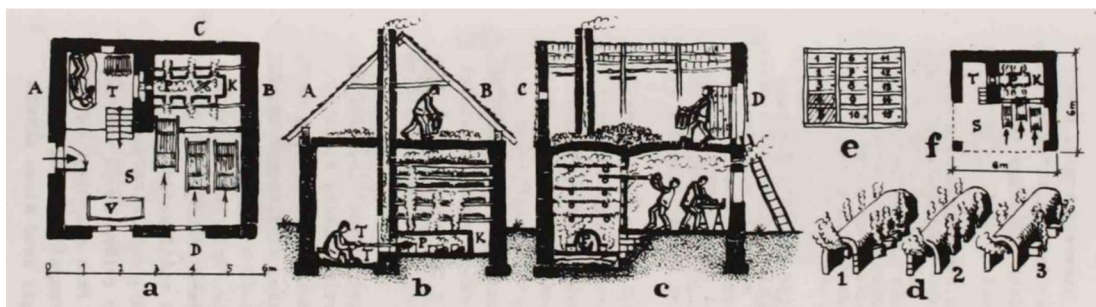
V oblasti Dětenicka, Starohradska a Sobotecka se v roce 1842 nacházelo dohromady 866 sušáren využívajících polodýmovou formu.<sup>82</sup>

<sup>79</sup> Tamtéž, s. 89.

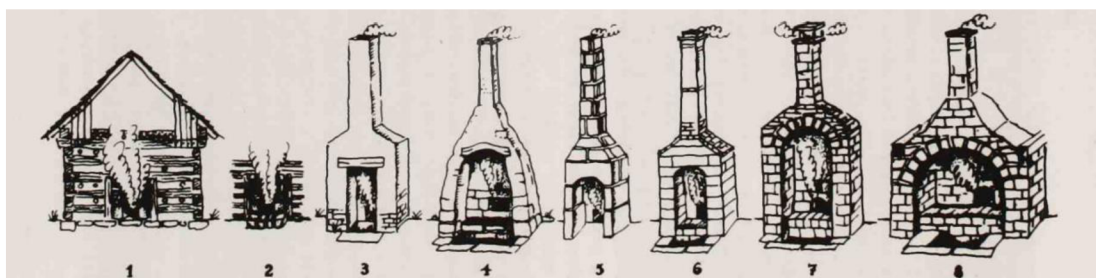
<sup>80</sup> Tamtéž, s. 90.

<sup>81</sup> Tamtéž, s. 94-95.

<sup>82</sup> Tamtéž, s. 98.



Obr. č.5: Polodýmové sušárny



Obr. č.6: Prsky s komíny na Jičínsku

V průběhu 19. století se do českých zemí začala dostávat tzv. bosenská švestka, která se vyznačovala mimořádnou velikostí a chutí, a zejména byla odolnější k vstřebávání kouřového aromatu při sušení pomocí dýmu. Čeští sušiči se museli přizpůsobit poptávce, a tak zazdili průduchy v kamnech, které předtím vytvořili, s čímž se opět vrátil problém s vysokou spotřebou paliva.<sup>83</sup> „Jako nejvhodnější topeniště se osvědčila plechová kamna, velikosti i tvaru kachlových klenutých kamen, která při nízké spotřebě paliva bohatě vyhřívala vynášečky. Po zkušenostech s nimi dávali sušiči na konci 19. století dělat u klempířů nižší, asi 50 cm vysoká, hranatá kamna, která na vytápění vynášeček také postačila.“<sup>84</sup> Tímto upravením kamen v Čechách došlo k používání poslední formy sušení, tzv. bezdýmové.

V průběhu let se z jedné místnosti určené pouze na sušení ovoce, což bylo typické pro dýmovou sušárnu, staly tři prostory v jedné řadě. Před sušárnou vznikl prostor pro zanášení a vynášení lísek, který byl zprvu pouze kryt prodlouženou střechou, jež chránila ovoce před nepřízní počasí. Topiči pracující z druhé strany si na krytí přístřeškem museli ještě počkat. Ovocnáři s menší úrodou řešili ochranu před deštěm pro topiče dočasnou stříškou např. z prken či plachty. Větší sušiči už tento problém museli řešit jinak, jelikož svou úrodu nestihli zpracovat v teplejších měsících. Vytvořili tedy předsínku chráněnou střechou, zdmi a dveřmi. Postupem času ke stejnému zateplení došlo i v přední části sušárny. Tyto dvě předsíně neměli oproti sušící místnosti stropy. Vznikal zde tedy volný

<sup>83</sup> Tamtéž, s. 98.

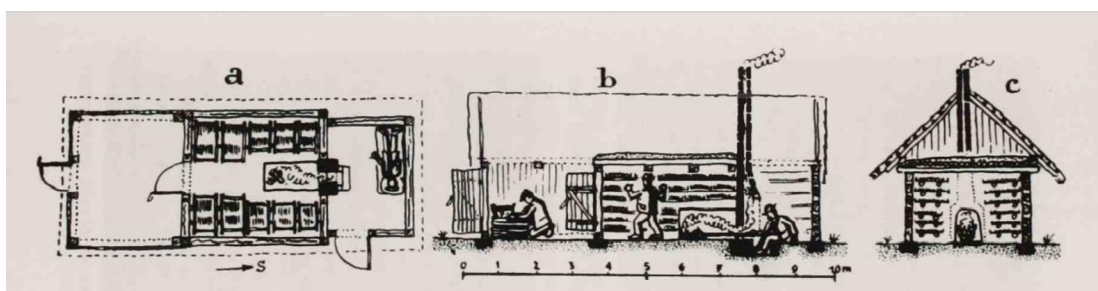
<sup>84</sup> Tamtéž, s. 100.



přístup na půdu, kde bylo možné dosoušet ovoce nebo se vytvořil volný prostor na přespání.<sup>85</sup>

V Polabském národopisném muzeu v Přerově nad Labem bychom našli roubenou sušárnu tohoto typu z měkkého smrkového dřeva z Nečasu u Rožďalovic.<sup>86</sup>

Ačkoli sušení bylo zjevně na Libáňsku mnoho, právě jejich všudypřítomnost a samozřejmost je možná příčinou, že se o jejich existenci archivní prameny zmiňují pouze v případě, že se s nimi vázal nějaký spor či nutnost vyjádření zastupitelstva. Zároveň zde lze sledovat periodu zániku obecních a soukromých suširen v době po druhé světové válce, a především pak počátkem 50. let v souvislosti s kolektivizací.



Obr. č.7: Roubená trojprostorová „vynášečka“ s komínem

O obecní sušárně v Kopidlně jsou dochovány informace zejména z roku 1922, kdy starosta města napsal dopis předsedovi finanční komise panu Krempkemu o neodkladnosti opravy sušárny. Tuto sušárnu měli v pronájmu sadaři starající se o obecní sady.<sup>87</sup>

Ve Zlívi se od roku 1907 sušárna nacházela v domě Františka Ječného čp. 56. Protokol z roku 1946 následně informuje, že sušárna i s obyvatelnými místnostmi byla předchozí rok v červnu zbořena.<sup>88</sup>

Další sušárna stála v Zámostí a patřila cukrovaru v Rožďalovicích. Jelikož byla ve špatném stavu a nedisponovala žádnými obytnými místnostmi, byla v srpnu roku 1948 zbourána. Pozemek po sušárně převzal stát v rámci kolektivizace a byl přidělen Strojnímu družstvu v Rožďalovicích, jež jej využíval k výmlatu obilí při žních.<sup>89</sup>

<sup>85</sup> Tamtéž, s. 100, 103.

<sup>86</sup> Tamtéž, s. 106.

<sup>87</sup> SOkA Jičín, fond Archiv města Kopidlna, kart. č. 34, inv. č. 439.

<sup>88</sup> SOkA Jičín, fond Berní správa Jičín, kart. č. 617, 618, inv. č. 852, Zliv čp. 56.

<sup>89</sup> SOkA Jičín, fond Berní správa Jičín, kart. č. 617, 618, inv. č. 852, (Zámostí (u Rožďalovic) čp. 44.



Sušírnu v Bílsku provázal spor mezi dvěma sousedy. Paní Kateřina Zemánková si na svém hospodářství chtěla postavit novou sušírnu, což se nelíbilo sousedu Josefu Zajícovi. V odvolání se zmiňuje o nedostatečné vzdálenosti sušírny od jeho obydlí i od silnice. Podle výměru byla stavba vzdálena od silnice 6,2 m, správně by měla být 10 m a 2,5 m od domu pana Zajíce, který se obával případného požáru. Stavební komise za účasti znalce ovšem zjistila, že hlavní zeď pana Zajíce směrem k sušárně nemá žádné otvory a střecha je krytá taškami. Vznik požáru se tedy jevil nepravděpodobným, obzvláště, pokud bude komín sušírny zděný, topeniště zabezpečeno plechovými dvířky a u topeniště přistavěna zděná komora zakrytá betonovou deskou. Odvolání proti stavbě sušírny paní Zemánkové bylo tedy 25. 3. 1937 zamítnuto a zároveň byla opětovně povolena výstavba sušírny.<sup>90</sup>

#### **4.1.1 Zušlecht'ování švestek**

Zušlecht'ování švestek po první světové válce napomohlo k nastartování hospodářství. Pražská firma, která se zabývala dovozem sušených švestek z Jugoslávie, nechala postavit v Libáni v domě Hellerů čp. 4 tzv. „etuvage“. Zmíněné zařízení zajišťovalo právě zušlechtění již sušených švestek.

Než se tato technika začala provádět i u nás, bylo toto ovoce do republiky dováženo po Dunaji, v bratislavském přístavu přenošeno na železnici a dopraveno do Libáně. Oblíbené bosenské švestky se převážely v dřevěných bedničkách, do kterých se lisovaly, přibližně po 33 kg čisté váhy. Naplněné a uzavřené přepravky se vkládaly do zvlášť sestrojených tepelných komor, kde probíhal po dobu 12-15 hodin cyklus sušení pomocí páry při 100 °C i více, jednalo se o tzv. suché teplo. Díky tomuto procesu se zabránilo rychlé zkáze ovoce. Švestky totiž obsahovaly množství vody, která podporovala tvoření plísně a roztočů, konkrétně peříčkovce domácího (*glyciphagus domesticus*). Tímto zušlechtěním získaly švestky krásnou lesklou černou barvu a trvanlivost ovoce se prodloužila do příští sklizně této odrůdy. Vlivem zušlechtění se umrtvily veškeré bakterie na plodech, nadbytečná voda se odpařila, a švestky na povrchu zkaramelizovaly, čímž vznikl ochranný filtr proti plísní.

Kapacita libáňské etuvaže se pohybovala okolo 5 000 kg denně. Ovoce odtud ovocnáři dodávali po celé republice a vyváželi ho do Rakouska a Polska. Libáňská etuvaž byla zkušební závod a stala se vzorem pro podnik v Bratislavě, kam se později vzhledem

---

<sup>90</sup> SOKA Jičín, fond Okresní úřad Jičín, kart. č. 809, inv. č. 2031, sign. 9Z/33.

k snazší logistice výroba přesunula. Zde denně zpracovali až 2000-3000 tun švestek ročně. Řízením bratislavského provozu byl pověřen libáňský rodák Rudolf Heller.

V Libáni se ovoce začalo opět zpracovávat v době protektorátu a podnik fungoval až do roku 1952, kdy bylo zařízení rozmontováno a rozprodáno.<sup>91</sup>

## 4.2 Moštárny

Jak již bylo zmíněno v kapitole o ovocnických školkách, v Kopidlně byla moštárna zřízena vedle městské školky. Okresní výbor dostal roku 1909 příspěvek na zakoupení francouzského vřetenového lisu a o dva roky později byla postavena nová pokusná moštárna se sklepem. Její stavba byla zadána pánům Josefu Zahrádkovi a Janu Vonkovi. Komise k udělení stavebního povolení se sešla ve středu 30. srpna 1911 v 8 hodin ráno.<sup>92</sup> K její přestavbě posléze došlo až mezi lety 1949-1950, kdy se zároveň produkce rozšířila pouze z jablek i na výrobu vín z višně, angreštu a rybízu.<sup>93</sup>

V Libáni byla moštárna zřízena zahrádkáři na dvoře budovy Městského národního výboru v roce 1963.<sup>94</sup>

## 4.3 Palírny v továrním a obecním provozu

Na Dolnobousovsku se každým rokem urodilo velké množství ovoce. Švestky z tohoto okolí nejdříve zpracovávala Ortova továrna ve Střehomi, jež se zabývala výrobou slivovice, a Knížkova vinopalna na Šaladě. Následně se o veškeré zpracování všeho ovoce starala Maštálkova ovocnárna v Dolním Bousově. Ovšem roku 1942 vznikla velká továrna Vitamina v Sobotce, která se zaměřila na konzervování ovoce.<sup>95</sup>

Existovaly však i menší provozovny. Libáňská palírna slivovice a podnik pro zužitkování ovoce roku 1921 upravila místnost ve starém pivovaru na Starých Hradech pro pálení slivovice. Místnost měla čtyři okna a podlahu dlážděnou kameny. Společnost zřídila čtyři cementové nádrže na suroviny a doprostřed prostoru umístila zazděný kotel s chladícím zařízením (viz obr. č. 8). Vodu na zmíněné chlazení brali ze staré studny vedle pivovaru a následně ji odváděli do kanálu. Kouř vznikající při samotném procesu pálení odcházel

---

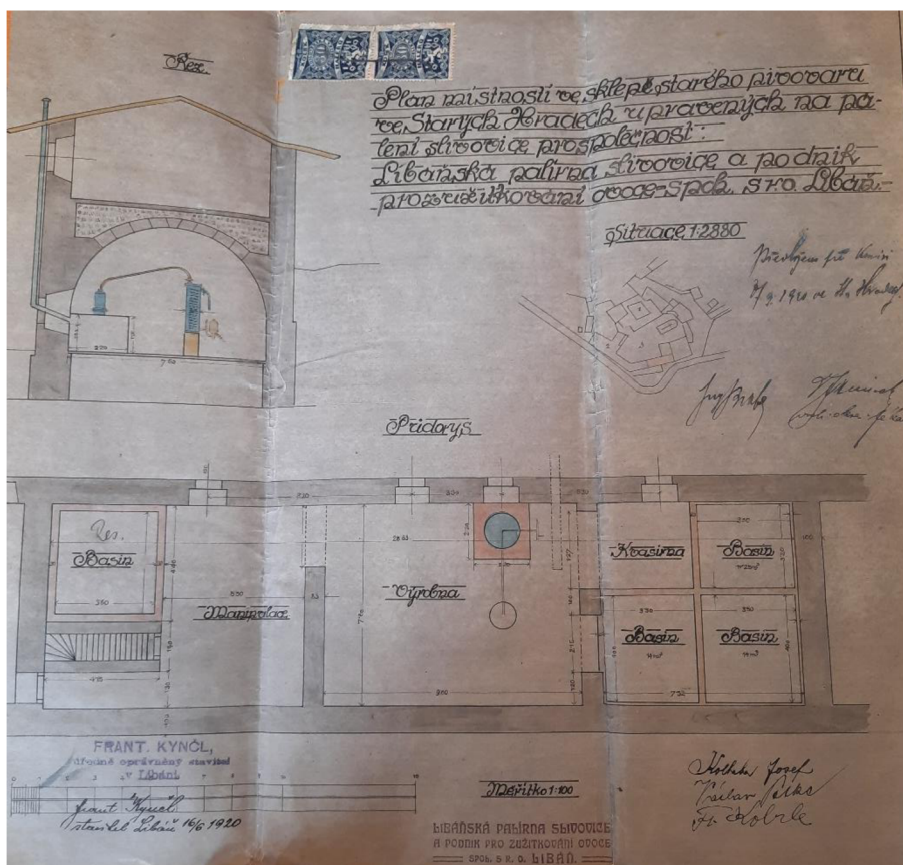
<sup>91</sup> Zpravodaj Musejního spolku v Libáni, 1952, č. 4.

<sup>92</sup> SOKA Jičín, fond Archiv města Kopidlno, kart. č. 34, inv. č. 438.

<sup>93</sup> Historie založení ovocnické školky a moštárny v Kopidlně. *Kopidlenské listy: čtvrtletník pro Kopidlensko*. červen 2007, s. 10.

<sup>94</sup> STRÁNSKÝ, Josef. Stalo se... *Libáňské noviny*. 2013, č. 69, s. 33.

<sup>95</sup> *Hlas našeho venkova*. r. XXIII, 1942, č. 42, s. 3.



Obr. č. 8.: Plán palírny

plechovým komínem nad střechou kamen. S využitím těchto prostor nebyl žádný problém, jelikož v okolí nebydleli žádní sousedé, které by případný kouř znepokojoval.

Palírna ukončila svou činnost v únoru 1923, což firma nikomu neoznámila. K zapečení kotle došlo o rok později.<sup>96</sup>

V Kopidlně roku 1912 bylo panu Alfredu Freudovi po dvou letech povoleno zřídit si prostory pro výrobu lihovin v domě č. 27, kde tou dobou již fungoval obchod se smíšeným zbožím. Aby mohl pan Freud obchod provozovat, přihlásil se roku 1906 za člena u společenstva potravních živností v Kopidlně a složil poplatek 10 korun.<sup>97</sup>

<sup>96</sup> SOKA Jičín, fond Okresní úřad Jičín, kart. č. 1053, inv. č. 2119, sign. 15S/600, 15S/601.

<sup>97</sup> SOKA Jičín, fond Okresní úřad Jičín, kart. č. 546, inv. č. 1602, sign. 15.6F/255.

## 5 Dopady mrazů z let 1929/1939: ochrana a centralizace libáňského ovocnictví a sadařství

### 5.1 Mrazy roku 1929

Během mrazů v roce 1929 došlo v Čechách podle statistiky ke ztrátě 34,5 milionu stromů, což byla téměř polovina. Národní hospodářství touto katastrofou přišlo o 4 miliardy K. Nejvíce byly postiženy kmeny stromů v nižších polohách, nejdříve většinou odumřel kmen a zkázu dokončilo jaro svým střídáním tepla a zimy.<sup>98</sup>

Mrazy roku 1929 přišly již 8. ledna, kdy teplota klesla na -17 °C. O čtyři dny později ukazoval teploměr až -23 °C. Poté následovala obleva a 21. ledna byly pouze -3 °C. S 1. únorem se ovšem vrátily mrazy a venku zasáhla teplota -20 °C. V půlce měsíce bylo neuvěřitelných -35 °C, které se později vyšplhaly až na -40 °C. Tyto hodnoty vydržely až do 9. března, kdy začala ponenáhlá obleva.<sup>99</sup> Jednalo se o nejnižší naměřené teploty od roku 1775.<sup>100</sup> Zmíněnou živelnou pohromu předcházela navíc řada suchých let 1927, 1928, 1929 a posléze i 1930.<sup>101</sup>

V důsledku kruté zimy bylo nutno pokácet mnoho zmrzlých ovocných stromů. Obce ztrátu stromoví řešily vysazováním stromů nových, které ovšem vzrostly na ceně kvůli vysoké poptávce.<sup>102</sup> Například v obci Zliv se jednalo převážně o jabloně, hrušně a švestky. Pamětní kniha obce Oudrnice uvádí, že až 80 % švestkového stromoví muselo být vyvráceno. Kvůli nedostatku švestek se tak toho roku ze švestkových knedlíku stalo vzácné jídlo.<sup>103</sup>

---

<sup>98</sup> *Hlas našeho venkova*. r. XXI, 1940, č. 10, s. 5.

<sup>99</sup> SOKA Jičín, fond Místní národní výbor Mlýnec, Kronika obce 1934-1999, s. 47.

<sup>100</sup> SOKA Jičín, fond Archiv obce Bačalky, Kronika obce 1924-1938, s. 92.

<sup>101</sup> SOKA Jičín, fond Archiv obce Údrnická Lhota, Kronika obce 1904-1939 (kn. č. 2), s. 56.

<sup>102</sup> SOKA Jičín, fond Městský úřad Libáň, Kronika obce Zliv 1924-2007, s. 19.

<sup>103</sup> SOKA Jičín, fond Archiv obce Údrnice, Kronika obce 1927-1937 (kn. č. 3), s. 92.

	<b>odumřelo</b>	<b>zůstalo zdravo</b>	<b>vysázeno</b>
<b>jabloně</b>	350	772	51
<b>hrušně</b>	121	351	21
<b>třešně</b>	432	227	42
<b>višně</b>	2	3	1
<b>švestky</b>	3 352	2 396	136
<b>slívy</b>	163	107	9
<b>ořechy vlašské</b>	22	51	1
<b>celkem:</b>	<b>4 442</b>	<b>3 907</b>	<b>261</b>

Tab. č.4: Sčítání stromů po katastrofě v roce 1929 v obci Bačalky<sup>104</sup> (upraveno autorem)

Ke sčítání stromů v obci Bačalky došlo 20. září 1930. Obec bohatá především na třešně, jejichž počtem se řadila mezi třetí v jičínském okrese, přišla o většinu tohoto ovocného stromů.<sup>105</sup>

	<b>odumřelo</b>	<b>zůstalo zdravo</b>	<b>vysázeno</b>
<b>jabloně</b>	641	2 219	527
<b>hrušně</b>	319	902	109
<b>třešně</b>	522	521	29
<b>višně</b>	81	23	2
<b>švestky</b>	4 842	3 134	904
<b>slívy</b>	163	237	25
<b>ořechy vlašské</b>	19	10	9
<b>meruňky</b>	16	6	7
<b>broskve</b>	63	42	1
<b>celkem:</b>	<b>6 666</b>	<b>7 094</b>	<b>1 613</b>

Tab. č.5: Sčítání stromů po katastrofě v roce 1929 v obci Libáň<sup>106</sup> (upraveno autorem)

Důsledkem mrazů vznikla v Libáni peněžní ztráta v ovocných stromořadích v hodnotě 19 500 Kč a v ovocných sadech a zahradách 190 500 Kč, dohromady 210 000 Kč. Peněžní ztrátu následovaly výdaje na obnovení sadů. Město Libáň plánovalo nápravu škod, a tudíž se shánělo po dodavatelích ovocných stromů.

Dle vyhlášky vydané v Kopidlně 5. listopadu 1929 bylo možné od 10. listopadu 1929 zakoupit z okresní ovocnické školky v Kopidlně tyto ovocné stromy: jabloně, hrušně a třešně v hodnotě 12 Kč za kus a ořechy za 15 Kč za kus.

Z dostupné korespondence mezi městským úřadem a majitelem Ovocných školek v Prachaticích Hugem Polák je zřejmé, že si u této společnosti město v říjnu 1930 zakoupilo jabloně a hrušně. S dodávkou byl starosta tak spokojen, že hned v listopadu

<sup>104</sup> SOKA Jičín, fond Archiv obce Bačalky, Kronika obce 1924-1938, s. 97-98.

<sup>105</sup> Tamtéž, s. 92.

<sup>106</sup> SOKA Jičín, fond Archiv města Libáň, Kronika města 1929-1939, s. 24.

objednal do stanice Libáň-Psinice 150 švestkových sazenic, konkrétně 80 ks švestky domácí, 40 ks Essllingenské a 30 ks Wangenheinovi švestky.<sup>107</sup>

	<b>odumřelo</b>	<b>zůstalo zdravo</b>	<b>vysázeno</b>
<b>jabloně</b>	360	1 424	380
<b>hrušně</b>	111	318	25
<b>třešně</b>	61	42	11
<b>višně</b>	5	2	x
<b>švestky</b>	2 395	1 291	743
<b>slívy</b>	107	91	30
<b>meruňky</b>	9	18	7
<b>broskve</b>	x	2	3
<b>celkem:</b>	<b>3 048</b>	<b>3 188</b>	<b>1 199</b>

Tab. č.6: Sčítání stromů po katastrofě v roce 1929 v obci Dětenice<sup>108</sup> (upraveno autorem)

Starosta města Kopidlno dne 27. července 1929 informoval okresní úřad v Jičíně o vzniklé ztrátě na ovocném stromoví a o zjištění škody. Město Kopidlno přišlo následkem mrazů o 977 ks jabloní, 413 ks hrušní, 415 ks třešní, 2 344 ks švestek a 87 ks ořechů v celkové hodnotě 196 304 Kč.<sup>109</sup>

Z výše uvedených informací a tabulek je zřejmé, že mrazy roku 1929 nejvíce uškodily švestkovému stromoví, za ním následovaly jabloně a třešně. Při sečtení výše uvedených dostupných údajů tedy zjistíme, že na Libáňsku a Jičínsku došlo minimálně ke ztrátě 18 392 kusů ovocného stromoví. Jedná se pouze o součet, který je známý z prostudovaných materiálů, ve skutečnosti byla ztráta zřejmě ještě vyšší.

## 5.2 Mrazy roku 1939

Dne 3. listopadu 1938 se v rolnické škole v Jičíně na popud a za přítomnosti přednosta ovocnicko-vinařského ústavu při SVÚZ v Praze p. rady Dra Karla Kamenického a zástupce okresu JUDr. Nesvadby konala schůze ovocnářů z Jičínska. Na shromáždění byly usneseny hlavní směrnice pro vylepšení ovocnictví v kraji. Na schůzi Okresního poradního sboru zemědělského v Jičíně konané 21. listopadu 1938 se tyto směrnice zapsaly do programu činností na rok 1939. Uskutečněním programu byla pověřena Odbočka Čsl. ovocnické jednoty v Jičíně za součinnosti s Okresním poradním sborem zemědělským, rolnickou školou a okresním úřadem v Jičíně. Zmíněný plán ovšem nepočítal s událostmi na začátku roku 1939.

<sup>107</sup> SOKA Jičín, fond Archiv města Libáň, kart. č. 85, inv. č. 286.

<sup>108</sup> SOKA Jičín, fond Archiv obce Dětenice, Kronika obce 1923-1958, s. 94.

<sup>109</sup> SOKA Jičín, fond Archiv města Kopidlno, kart. č. 41, inv. č. 519.

První bod programu uváděl potřebu zjišťování a hubení škůdců ovocného stromoví. Dále propagace okrskových plantáží a sadů, což znamenalo sázení kompotových hrušek, kvalitních jabloní, velkoplodých švestek (na povidla) a višni jako náhradu za importované nakyslé ovoce a šťávy, s jejichž dovozem navíc nebylo vzhledem k nové politické realitě možno příliš počítat. Pověřené instituce dostaly také za úkol najít kvalifikovaného odborníka na St. výzkumnou zemědělskou stanici, který měl za pomoci okresního pomologa p. Smolíka zajistit zvýšení soukromé a veřejné péče o ovocnictví kraje. Čtvrtým bodem bylo vyhledávání a zřízení skládek na ovoce pro uskladnění a třídění ovoce, jež měl pod dozorem v každém okrsku zvolený ovocnář. Vybudovat se měly také nové moštovny s patřičným vybavením pro zpracování odpadkového jádrového ovoce. Do programu patřilo i vykonávání přípravných prací pro zřízení tržnice na ovoce se skladištěm, balírnou, expedicí a stálou výstavou baleného stolního ovoce. Posledním bodem, kterým se ovšem doporučovalo začít kvůli zdárnému splnění předchozích bodů, bylo vytvoření družstevního průmyslového závodu na zpracování ovoce.<sup>110</sup>

Během 10 let od roku 1929 se hospodářům podařilo ovocné stromy doplnit. Ovšem v roce 1939 přišla další krutá zima a prudké tepelné změny. Účinky mrazů se začaly objevovat již v březnu na popraskaných kmenech ořechů a mladých třešní. Silně byly také poškozeny švestky, hrušně, jabloně i meruňky. Mrazy měly na každý druh i odrůdu jiné účinky, některé zima zasáhla více a jiné méně. Například letní a podzimní odrůdy zmrzly nejméně, jelikož u nich dochází k dobrému vyzrání dřeva a brzkému skončení vegetace. Oproti tomu však zimní pozdní bujně rostoucí odrůdy byly poškozeny nejvíce. K největšímu poškození došlo na sadech v nížinách, ve vlhčích půdách a v uzavřenějších polohách. Zásadní vliv na namrznutí stromů měl mokrý deštivý a dlouhý podzim, jež zapříčinil dlouhou vegetaci stromů.<sup>111</sup> Mráz také více ovlivnil stromy, které měly v minulém roce bohatou sklizeň, nebo se na nich v posledních letech prováděly větší zákroky, např. zmlazení koruny, přeroubování nebo průklesy.<sup>112</sup>

Namrzlý strom poznali hospodáři tak, že ostrým nožem nařízli kůru kmene z jižní, východní, nebo jihovýchodní strany a přesvědčili se, zda není strom poškozen právě pod kůrou, kde prochází míza. Pokud pěstitel zpozoroval nahnědlé pletivo, musel tyto stromky uříznout 15 cm nad zemí nad místem štěpení. Tento proces seřezávání bylo

---

<sup>110</sup> *Hlas našeho venkova*. r. XX, 1939, č. 3, s. 2.

<sup>111</sup> *Hlas našeho venkova*. r. XXI, 1940, č. 10, s. 5; č. 12, s. 5.

<sup>112</sup> *Hlas našeho venkova*. r. XXI, 1940, č. 24, s. 5.

nejvhodnější podnikat nejlépe až na konci března. Jestliže strom dosahoval staršího věku a jeho jádro kmene mělo černou barvu, nedal se již zachránit.

Ovocnáři, kteří měli zkušenosti z mrazů roku 1929, doporučili všem majitelům stromové ochranná opatření. Buď, aby ke kmeni na jižní stranu připevnili kvůli slunci prkno, tzv. šalovku (běžně se dával kůl na severní stranu kvůli větru a zimě), nebo aby obílili kmen a větve vápnem. Bílá barva měla za následek, že odrážela teplé paprsky a zároveň ničila škůdce.

Součástí snah o záchranu stromů byla také prohlídka sadů pomologem Smolíkem, který zjistil, že nejčastějším škůdcem je puklice, bekyně zlatořitná a méra jabloňová. Doporučil tedy hospodářům postříkat své stromy 8-10% roztokem karbolina (Arborol – viz. podkapitola Používané postřiky na ovocné stromy) nebo 5% roztokem syrovápenné jíchy, a to ještě před rozpučením. Pokud by ovocnáři chtěli použít jiné chemické přípravky, např. Dendrin, pomohl jim se správným výběrem a použitím přípravků obchodník nebo příručky.

Bekyně zlatořitná se vyskytuje v housenčích hnízdech, která jsou potřeba vzít a spálit. Méra jabloňová vysává z květů šťávy a květ následně místo aby plodil, upadne. Méra se objevuje v podobě malých teček pod pupeny a v záhybech větví.

Následně bylo nutné vykopat a spálit staré parkosy, jelikož v nich přes zimu přebýval hmyz. Pokud došlo k namrznutí koruny stromu až do tříročního či staršího dřeva, musel je pěstitel prořezat nakrátko jako při zmlazování stromu. Na jaře pak vyrašily nové výhonky, které tvořily nový základ koruny.

Článek také uvádí důležitost hnojení kompostem nebo dusíkatým hnojivem. Dále i superfosfátem, případně Thomasovou moučkou (fosforečné hnojivo šedé nebo hnědé barvy), ale nejlépe citrofosfátem a 40% draselnou solí. Na březích, příkopech a v sadech, kde je podkulturou stromových alejí tráva, se půda po hnojení musela přikypřit rýčem.<sup>113</sup>

Ovocnářský instruktor Čeněk Zuna ve svém příspěvku v periodiku *Hlas našeho venkova* uvedl své poznatky pro zlepšení ovocnictví, díky kterým by se dalo vyhnouti budoucím škodám způsobenými chladným počasím.

---

<sup>113</sup> *Hlas našeho venkova*. r. XXI, 1940, č. 10, s. 5; č. 12, s. 5.



Mezi rady Čenka Zuna patřilo ukončení těch školkařských závodů, které nebyly schopny plnit nařízení, opatření a požadavky kladené z odborných ovocnářských kruhů. S tím také souvisí povolení školkařství pouze uchazečům s vhodnou půdou, dostatečným počtem odborného personálu a se zárukou splnění požadavků.

Doporučil úředním zásahem zničit stromky poškozené mrazem, aby nedošlo k jejich prodeji. Poškozeným podnikům úřad vyplatil odškodné. Zkontrolovaný školkařský materiál určený pro prodej se označil úřední evidenční značkou.

Dalším bodem bylo zavést jednotnou úpravu podnoží dle požadavků pěstitelů pro různé tvary a účely a zařídit specializaci jednotlivých kultur. Při zavádění těchto kultur se muselo přihlížet k půdním a polohovým vlastnostem a finančním možnostem ovocnáře.

Úřady uznané podniky by pak bylo dle Zuna mínění nejlepší sjednotit v jednotný svaz, jež by se připojil k Českomoravské ovocnářské jednotě. Tato vrcholná odborná organizace chránila zájmy pěstitelů. Vstupem do této jednoty se mělo zamezit konkurenčnímu obchodování, jelikož by se stanovily maximální a minimální ceny, které by musely všechny podniky dodržovat. Tato centralizace spolkových aktivit v protektorátní realitě byla počátkem procesů, které posléze vyvrcholily v poválečných letech.

Zuna také navrhl vypracovat plán pro nejbližší budoucnost podle skutečné potřeby jednotlivých druhů a zároveň tak usměrnit ovocnou produkci. Tento čin měl zjednodušit přípravu školkařským závodům. Hospodáři by na potřebné nové výsadby, jako např. višně, ořechy a švestky, dostali finanční podporu. Před udělením této podpory mělo ovšem dojít ke kontrole, zda na ni má žadatel vůbec nárok.

Dalším námětem bylo, dle již nabytých zkušeností, sázet každý druh stromu do pro něj vhodné půdy a klimatických poměrů. Zároveň nepovolovat výsadbu nového stromoví do zamořené a vyčerpané půdy od dlouholetého využívání.

Těmito radami chtěl Čeněk Zuna pomoci zlepšit ovocnictví na Libáňsku a Jičínsku a předejít dopadům mrazů.<sup>114</sup>

---

<sup>114</sup> *Hlas našeho venkova*. r. XXI, 1940, č. 24, s. 5.

Mrazy v roce 1939 již tolik reflektovány v kronikách nejsou, zejména vzhledem k politickým událostem, které zastínily události běžného rytmu života v obcích. Zápisy se tedy věnují převážně okupaci území republiky, důsledkům vzniku Protektorátu aj.

I přes tuto skutečnost se přece jen v kronice obce Běchary nachází zmínka o tomto mrazivém počasí. Velké mrazy trvaly po celý leden, konkrétně 11. ledna byla naměřena teplota -26 °C, a pokračovaly i v únoru, kdy teploměr ukazoval -20 °C. Krutá zima se dále střídala i se silnými vánicemi. Teprve v polovině března vysvitlo slunce a nastala obleva.<sup>115</sup>

### 5.3 Ovocnářské kroužky

V roce 1941 se okresní úřad v Jičíně rozhodl zřídit ovocnářský kroužek v každé obci. Podle velikosti obce tvořilo seskupení 2 až 5 pěstitelů. Účelem této skupiny bylo ulehčit práci starostům v oboru ovocnictví, pěstovat a ochránit stromy podle odborných znalostí a zkušeností, radit svým sousedům, jak správně pěstovat stromoví, vydávat zpravodajství, pomáhat úřadům ve vykonávání zákonů o hubení škůdců a silničních stromořadích a spolupracovat s odbočkou jednoty a okresním úřadem.

Členy a vedoucího kroužku jmenoval starosta, jelikož tato skupina spadala pod jeho agendu. Příslušníci byli vybíráni z Ovocnické jednoty, zahrádkářských spolků a místních zájemců o ovocnictví.

Vedoucí kroužků měli také na starosti provedení vyhlášek, spisů, letáků a nařízení. Minimálně jednou do měsíce má povinnost svolat majitele ovocných stromků, které informuje o neodkladných pracích a o všech nařízeních ovlivňující pěstování a prodej ovoce a ovocných stromů.

Pokud bylo dostatek finančních prostředků uskutečnil okresní úřad pro členy několikadenní odborné ovocnářské kurzy.<sup>116</sup>

Podobná zmínka o ovocnářském kroužku pochází z Rožďalovic. Jedná se o výzvu k majitelům ovocného stromoví. Vlastníci měli oškrábat na kmenech a silných větvích kůru a lišejníky, uříznout uschlé větve i větvičky, utrhnout staré plody, srazit visející listy na stromech po zimě a následně je shrnout hráběmi i s těmi již opadanými. Všechno tento

---

<sup>115</sup> SOKA Jičín, fond Místní národní výbor Běchary, Kronika obce 1932-1959, s. 157.

<sup>116</sup> *Hlas našeho venkova*. r. XXII, 1941, č. 2, s. 5.

odpad museli spálit kvůli hnízdům a zárodkům housenek. Následně bylo nutné obrýt okolí stromů a pohodit hrstmi draselné soli. Postřík provedl ovocnář Antonín Horák.<sup>117</sup>

Jak dokládají uvedené příklady, snaha organizovat ochranná opatření proti mrazům, ale též škůdcům vedla ovocnáře na Libáňsku nejen k osvětové činnosti, ale postupně se k těmto iniciativám přidávaly i správní orgány, které směřovaly nejen k osvětě, ale i k postupnému tlaku na centralizaci ovocnářských aktivit v regionu. S tím souvisí i organizace osvětových ovocnářských kurzů.

#### 5.4 Ovocnářské kurzy

V novinách s názvem *Hlas našeho venkova* jistý Josef Pour z Hořic informuje o ovocnickém kurzu konaném v Kopidlně, který 13. března 1939 zahájil vrchní inspektor státních školek Opatrný. Tento kurz byl určen zejména pro ošetřovatele ovocných stromů z povolání a konal se postupně také v Chrudimi, Mělníku, Plzni a Ruzyni. Jako odborníci zde vystupovali známí činovníci ovocnictví na Libáňsku a Jičínsku, inženýr Jaroslav Vavák, okresní zahradník a pomolog Ladislav Smolík a zahradník kopidlnského panství Zikmund. Během přednášek se mohli ovocnáři dozvědět o různých škůdcích, rozšířit své znalosti ve šlechtění, přešlechtování a ošetřování ovocných stromů. Mezi další důležité přednášky patřila pomologie jednotlivých odrůd a samozřejmě se nemohla vynechat zmínka o správném uskladňování a využití veškerého ovoce. Přednášky zároveň doplňovaly i praktické výcviky. Kurs byl ukončen na začátku října 1939.<sup>118</sup>

Následující rok pořádal ovocnářské kurzy na Libáňsku okresní osvětový sbor. Oproti předchozímu příkladu byly tyto kurzy praktického rázu, zejména tedy pro zahradníky. Ústřední postavou se stal již zmíněný okresní zahradník Smolík.<sup>119</sup>

V roce 1941 se konal kurz také v Údrincké Lhotě u Jičína, kde přednášel instruktor Čeněk Zuna. Po teoretických přednáškách následovaly návštěvy zahrad a praktické ukázky správného ošetřování stromů a vyskytujících se škůdců. Dle článku byl o kurz velký zájem a nenechal si tuto událost ujít ani jeden pěstitel.<sup>120</sup>

Odbočka ovocnářské jednoty v Jičíně za spolupráce Výzkumné stanice zemědělsko-hosp.-technické služby, Bradáčovy rolnické školy a okresního osvětového sboru v Libáni uspořádali 2. a 3. března 1941 ovocnářský kurz. Zde se pěstitelé dozvěděli od

<sup>117</sup> *Hlas našeho venkova*. r. XXII, 1941, č. 13, s. 5-6.

<sup>118</sup> *Hlas našeho venkova*. r. XX, 1939, č. 42, s. 3.

<sup>119</sup> *Hlas našeho venkova*. r. XXI, 1940, č. 7, s. 2.

<sup>120</sup> *Hlas našeho venkova*. r. XXII, 1941, č. 12, s. 2.

přednášejících Ing. M. Duška, Č. Zuny a instruktora z Jičína bližší informace ohledně roubování, zmlazování ovocných stromů, o výživě, chorobách a ochraně ovocných kultur.<sup>121</sup>

Další kurz uskutečněný na kopidlnském velkostatku pořádala Zemědělsko-ovocnická poradna výzkumné stanice zemědělské v Jičíně. Prvním bodem programu bylo praktické ošetřování ovocného sadu vedené Ing. Jaroslavem Vavákem. Následovala přednáška pana Ing. C. Miloslava Duška o účincích prostředků proti strupovitosti a červivosti ovoce. Poté Ladislav Smolík provázel účastníky kurzu po ukázkovém ovocném sadu a také jim předvedl tržní odrůdy jablek. Výstup pana Duška na konci doprovodila názorná ukázka působnosti zmíněných preparátů – konkrétně 11 proti strupovitosti jablek a 5 proti červivosti.<sup>122</sup>

Součástí kurzů pro ošetřovatele v Turnově, Nymburce a Chlumce nad Cidlinou byly exkurze účastníků do Kopidlna. Inženýr Vavák velmi podrobně vyprávěl o vývoji ovocnářství na Kopidlnsku. Poté následovala prohlídka převážně jabloňových sadů a výstavka ovoce pěstovaného přímo na velkostatku Kopidlno. Pochůzka se dále přemístila do okresní školky a stanice na zpracování ovoce. Zde Smolík ukázal účastníkům postup vypěstování stromků od zasetí až po očkování, roubování a vypěstění korunky. Na závěr nesměla chybět ukázka výroby moštů a vín, zejména lisování, kvašení, filtrování a stáčení.<sup>123</sup>

Organisovány byly také kurzy pro výrobu nezakvašených ovocných moštů. Jednalo se o velmi vhodný způsob pro zužitkování odpadkového ovoce a zároveň pro výrobu lidového nápoje.<sup>124</sup>

## **6 Výstavy ovoce**

### **6.1 Výstavy ovoce**

Nedílnou součástí veřejného v regionu charakteristického rozkvětem obecního ovocnářství, byla též reprezentace, tedy výstavy a soutěže jednotlivých pěstitelů. Jak dokládají následující příklady, kromě každoročních lokálních výstavek a soutěží se

---

<sup>121</sup> SOkA Jičín, fond Archiv města Libán, Kronika města 1940-1945, s. 491-492.

<sup>122</sup> *Hlas našeho venkova*. r. XXIII, 1942, č. 35, s. 2.

<sup>123</sup> *Hlas našeho venkova*. r. XXV, 1944, č. 42, s. 4.

<sup>124</sup> *Hlas našeho venkova*. r. XX, 1939, č. 3, s. 2.

libáňští pěstitelé účastnili akcí v centru regionu, tedy v Jičíně, a se svými úspěchy se prezentovali i na prestižních akcích v Praze.

### **6.1.1 Výstava v Jičíně 1893**

Ve dnech 8.-10. října 1893 pořádal spolek pro zvelebování zahradnictví v severovýchodních Čechách se sídlem v Jičíně v jičínském hotelu „Beránek“ výstavu ovoce, zeleniny a semen. Ve své zahajovací řeči JUDr. František Lohař přirovnával výstavu k řeckým olympijským slavnostem. Vyzdvihoval důležitost práce každého jednotlivce, jenž se výstavy zúčastnil a nezapomněl sdělit, na jaké všechny produkty se zde dalo podívat. Velmi ho také těšilo, že mezi 150 vystavovateli se našla přibližně polovina bývalých žáků jičínské hospodářské školy.

Následovala řeč zástupce zemědělské rady, říšského a zemského poslance a ředitele střední hospodářské školy v Roudnici pana V. Teklého, který poukázal na důležitost ovocnictví v tomto kraji a pochválil činnost zahradnického spolku.

Redakce *Jičínského ohlasu* dále čtenářům nabízí psanou prohlídku celé výstavy.

Při vchodu se naskytl pohled na mnoho vkusných talířů a košíčku naplněných různými plody.

V předsálí kolem zdí stály 3 řady 1 m širokých sestavených stolů, na kterých se vyjímalý vzácné druhy ovoce od místních, ale i od vystavovatelů z vedlejších okresů.

Při vstupu do sálu se nalevo vyskytovala nejbohatší sbírka různých druhů ovoce z velkostatku p. Šlika, kterou vystavoval vrchní zahradník A. Krámský z Jičíněvsí. Druhy ovoce byly rozděleny na 2 skupiny: na ovoce hospodářské a tabulkové. Nedaleko vystavoval i příručí okresního zastupitelství v Jičíně H. Haman své zavařené ovoce a naloženou zeleninu.

V první řadě stolu se v čele skvěla pyramida z ovoce ze zahrádky strážmistra ve výslužbě v Jičíně D. Hudského. Zde též ukazoval své ovoce majitel realit z Kbelnice p. K. Řezníček. Dále následovalo ovoce několika sadařů z Rožďalovic.

V druhém pásmu stolů vynikala bohatá sbírka ovoce Soboteckého hospodářského spolku. Tuto řadu zakončily tři známé vystavovatelky, M. Svobodová z Vinice, M. Heindlová a M. Podhradecká z Jičina, jejichž stromy vynikaly zvláštními druhy ovoce.

Třetí řadu stolů, kterou uspořádal pomolog Jan Říha, zaujal Chlumecký hospodářský spolek. Vystavoval zde také P. Daubek z Libonic u Hořic a pár dalších ovocnářů z jiných okresů.

Jičínská hospodářská škola reprezentovala své ovoce a rozličná ovocná vína na pravé straně sálu. Návštěvníci zde mohli zahlédnout vína z jablek, rybízu, angreštu, borůvek ale i ze slív a švestek.

U každého vystavovatele nesmělo chybět i ovoce sušené, které zaujímalo svou pozici hned vedle toho čerstvého. Zavařené a nakládané ovoce mnoho zástupců nemělo. Svou bohatou sbírku ovšem přijela ukázat M. Havránková z Jičína. Paní Havránková zavařovala a nakládala ovoce všeho druhu v cukru, lihu, medu, octě a rumu.

Odehrávaly se zde i výstavy zeleniny a semen, ale v porovnání s ovocem byly slabší.<sup>125</sup>

Dne 10. října ve čtyři hodiny odpoledne začalo vyhlášení vítězů, předávání medailí, diplomů a peněžitých odměn. Mezi oceněné patřilo nespočet vystavovatelů z Libáňska a Jičína, kteří jsou zmíněni níže.

Stříbrnou státní medailí získal Fr. Krámský za ovoce a hrozny vína. O bronzovou státní medaili se zasloužil H. Haman za svou sbírku zavařenin ovoce a zeleniny a také hospodářská škola v Jičíně za ovocná vína.

Medaili stříbrnou rady zemědělské království Českého dostal Sobotecký spolek za čerstvé hospodářské ovoce a Antonín Krámský za nejbohatší sbírku tabulkového ovoce. Bronzovou medaili rady zemědělské obdržel Josef Sekáč za zásluhy o zvelebování ovocnictví na Jičínsku.

Absolventi hospodářské školy v Jičíně získali stříbrnou medaili ústřední hospodářské společnosti pro království České za četnou sbírku čerstvého hospodářského ovoce.

Karel Řezníček za svou sbírku ovoce a za zásluhy o zvelebování ovocnictví vyhrál medaili stříbrnou ovocnického spolku pro království České.

Diplomy různých spolků a jednot získali Josef Výtvar, Občanská beseda v Soběrazi, Rosina Heindlová a Marie Podhradská.

---

<sup>125</sup> *Jičínský ohlas*. r. 7, 1893, č. 20, s. 1-2.

Peněžitou odměnu v hodnotě 20 korun obdržela Marie Havránková za nejčtetnější sbírku zavařeného ovoce všeho druhu. V hodnotě deseti korun P. J. Nožička, listonoš z Jičina, za sušené švestky a sadaři z Rožďalovic za opatrné česání ovoce a pečlivé zacházení se stromovím. K. Špetla z Jičina dostal za odpařovač na povidla odměnu pěti korun.

Dalších mnoho vystavovatelů z Libáňska a Jičínska získalo pochvalné diplomy.<sup>126</sup>

### **6.1.2 Výstava v Praze 1906**

Ve dnech od 19. září do 7. října 1906 se na výstavišti v královské oboře v Praze konala pod protektorátem J. J. JUDr. Bedřicha, knížete se Schwarzenbergu, a za předsednictví členů šlechty, korporací, okresů a měst Česká zahradnicko-ovocnická výstava a ovocnicko-zahradnický trh. Libáňské okresní zastupitelstvo vybízelo rolníky i správy velkostatků, aby se v hojném počtu výstavy zúčastnili.

Zemědělská rada pro království České, zemský výbor a c. k. ministerstvo orby uznali důležitost zmíněné výstavy a povolili na odměny značné obnosy (medaile, diplomy a další). Všem obcím byl zároveň zaslán program a přihlašovací archy. V případě Libáňska za dotazy, balení a zaslání ovoce zodpovídal okresní zahradník v Kopidlně Josef Mikolášek. Přihlášky musely obsahovat rozměry požadované plochy a bližší označení vystavených předmětů pro výstavní katalog.

Účelem výstavy bylo ukázat vyspělost českého ovocnictví, zahradnictví a příslušného průmyslu. Zároveň se zde mohli setkat pěstitelé a konzumenti a vystavovatelé měli možnost organizovat vývoz a tím podporovat odbyt svých výrobků.

Podrobný program byl rozdělen do tří hlavních částí: Zahradnictví, Ovocnictví a vinařství a Průmysl. V oddílu zahradnictví ovocnáře nejvíce zajímali ovocné a okrasné školky a sadovnictví, které obsahovalo např. plány, fotografie a projekty. mezi nejdůležitější se ovšem řadila část ovocnictví, kde probíhaly ovocné výstavy kolektivní, velkostatkářů a větších pěstitelů, jednotlivých pěstitelů, výstavy zvláštností a ovocných výrobků jako byla ovocná vína, zavařeniny, povidla, konzervy atd.

---

<sup>126</sup> *Jičínský obzor*. r. 14, 1893, č. 20, s. 1-2.

### **6.1.3 Výstava v Praze 1910**

V roce 1910 se ovocnářský spolek pro Jičínsko zúčastnil na II. české zahradnicko-ovocnářské výstavě v Praze, kterou pořádala zemská ústřední jednota českých zahradníků spolu s ovocným spolkem pro království České.

Opět úkolem této výstavy bylo předvést obecnstvu důležitost a vyspělost českého zahradnictví i ovocnictví a zvýšit jejich zájem o toto odvětví.

I přes nepřízně počasí, krupobití, silné deště a strupovitost jabloní, jež způsobila zakrnění a zdeformován plodů, se ovocnářský spolek pro Jičínsko rozhodl výstavu obeslat. Společně vybudovali zajímavé a poučné srovnávací oddělení, které mělo poukazovat jakým druhům ovoce se v jaké krajině nejlépe daří. Dohromady zde vystavili 20 druhů jablek a 7 druhů hrušek.

Choť císařského rady z Jičína Jindřiška Štumpfová vystavovala v oddělení „Pomologických sbírek“ 14 druhů jablek.

Nejvíce obesláno bylo oddělení „Ovoce v obchodní úpravě“, na čemž je vidět vyspělost producentů ovoce v obchodu s ovocem a v úpravě ovoce pro obchod. Celkem zde spolek vystavil 28 bedniček, 14 hlukových a 6 proutěných košů s ovocem.

Pro bližší informaci se výstavy jmenovitě zúčastnil např. František Brunclík, Josef Pluhař, Josef Vaněk, Dr. František Pelikán a Jindřiška Štumpfová, choť císařského rady v Jičíně.



## Závěr

Hlavním cílem bakalářské práce bylo popsat historii sadařství a ovocnářství v oblasti Libáňska a Jičínska s důrazem na regionální specifika technik zpracování ovoce sušením. Kromě dosavadní sekundární literatury k tématu, excerpovaných v úvodích a obecných pasážích, byly hlavní oporou práce výsledky rešerší regionálního periodického tisku, regionálních věstníků a obecních zpravodajů, a především studium a archiválií z fondů Státního okresního archivu Jičín.

Počátečním předmětem bádání bylo získání informací o městských školkách a technikách zpracování ovoce v sušárnách. Materiálů se zde nabízel dostatek především díky obecním kronikám, jelikož tato oblast vždy byla a dodnes je spojována s ovocnými stromy, kterým se zde díky příznivým podmínkám mimořádně daří.

První kapitola práce, vycházející především z odborné sekundární literatury, se zabývala historií ovocného stromoví a ovocnictví obecně. Nejvíce podkladů k technikám zpracování ovoce se naskytlo v kategorii sušáren, jež byly evidentně nejvíce rozšířené a hojně se o nich také psalo, což se odráží v rozsahu kapitoly. Významnou a neopominutelnou oporou pro zpracování tématu se staly texty Jiřího Trejbal, především publikace *Vývoj a zpracování zemědělských produktů*, kde autor přehledně popisuje evoluci sušáren na Libáňsku, ale i v jiných oblastech. V příspěvku v *Listech Starohradské kroniky* Trejbal pojednal přímo o charakteru sušení ovoce na Starých Hradech. Na druhou stranu je nutno konstatovat překvapující zjištění, že k problematice moštáren či palíren je z oblasti dochováno velmi málo materiálů. Přesah aktivit libáňských ovocnářů mimo vlastní region pak dokládá závěrečná pasáž zachycující výstavní prezentace výsledků zdejšího ovocnictví.

V průběhu studia archiválií se naskytla příležitost práci rozšířit o environmentální rozměr, jmenovitě o mrazy let 1929 a 1939, které měly katastrofální dopad na české ovocnictví. V souvislosti se ukázal zjevněji i dopad ochranných opatření a s ním související proces postupné centralizace spolkových aktivit. Z počátku se zdálo, že oproti ohlasu mrazu z roku 1929, o kterém se zmiňovala každá kronika v okrese, bude obtížnější zpracovat v tomto ohledu i rok 1939. Přestože byla nalezena informace o těchto mrazech pouze v jedné kronice, jelikož ostatní obce se ve svých zápisech věnovaly spíše okupaci republiky, podařilo dohledat sérii novinových článků, které obsáhle pojednávaly o radách a zkušenostech, jak škody zmírnit. Zmínka o centralizačních krocích a o výstavách ovoce

se stala důležitým doplněním práce, jelikož zde čtenář může opravdu vidět nejen dosah a ohlas aktivit libáňských a jičínských ovocnářů, kteří se svým ovocem mohli chlubit například v Praze, kam se sjížděli ovocnáři s celých Čech, ale v dané souvislosti se lépe vyjevují též kroky směřující k postupné centralizaci doposud roztržitých aktivit, a to zejména v letech protektorátu. Tato opatření tak předjímají i cestu k centrálnímu dozoru, který nakonec vedl k úpadku lokálního spolkového ovocnářství na přelomu 40. a 50. let, v souvislosti s procesem kolektivizace venkova.

Historie ovocnictví se pro mnoho lidí v porovnání s historií velkých osobností či válek nejeví tak atraktivní. V mých očích se stala velice zajímavou, jelikož se s ní v podstatě setkáváme každodenně, např. v obchodech, v alejích podél silnic nebo při konzumaci štrůdlu, povidel a dalších forem zpracování plodů sadařské péče. Sonda do regionální historie tak umožňuje vnímat i zvláštní charakter regionu, který je množstvím ovocných stromů charakteristický dodnes.

## Bibliografie

### Literatura

1. BERANOVÁ, Magdalena – KUBAČÁK, Antonín. *Dějiny zemědělství v Čechách a na Moravě*. Praha: Libri, 2010, ISBN 978-80-7277-113-4.
2. ČAPKA, František. *Dějiny země Koruny české v datech*. Praha: Libri, 2010. ISBN 978-80-7277-469-2.
3. DOHNÁLEK, František. *Ovocný strom a jeho pěstění*. Praha: Prométheus 1939.
4. HORÁK, Josef. *Starí zahrádkáři*. Beseda, r. 6, 1949, č. 17-18, s. 254-255.
5. KUDRNÁČ, Václav. *Úplný adresář a popis politického okresu Jičínského, okresy a města: Jičín, Libáň, Nová Paka, Sobotka a veškeré politické obce a osad*. Třeboň: Karel Brandeis, 1900, s. 35.
6. SITENSKÝ, František Ladislav (ed.), *Hospodářský slovník naučný: ilustrovaná encyklopedie veškerého hospodářství polního, zahradního i lesního, jakož i průmyslu hospodářského*. Díl II-IV. Praha: F. Šimáček, 1909.
7. TREJBAL, Jiří. *Sušení ovoce na Starohradsku*. Listy starohradské kroniky, r. 9, 1986, č. 2, s. 41-43, č. 3, s. 62-66, č. 4, s. 84-87.
8. ÚLEHLA, Vladimír. *Mazánkovy školky v Soudné*. Muzejní noviny, 1999, č. 15, s. 12-13.
9. VILIKOVSKÝ, Václav. *Dějiny zemědělského průmyslu v Československu od nejstarších dob až do vypuknutí světové krise hospodářské*. Brno: Ministerstvo zemědělství republiky Československé – Novina, 1936.
10. ZÁMEČNÍK, Antonín. *Štěpařství a řez ovocných stromů*. Praha: Nakladatelství Hejda a Tuček knihkupectví. 1913.
11. KUTTELVAŠER, Zdeněk – TREJBAL, Jiří – MAŇAS, Jan. *Vývoj zpracování zemědělských produktů*. Praha: Československé zemědělské muzeum – Ústav vědeckotechnických informací, Ústředí zemědělského a potravinářského výzkumu. 1989.
12. KOŘÍNKOVÁ, Jana. *Střípky z jičínského muzea: Advokát JUDr. František Klouček*. Jičínský deník [online]. 25.11.2015 [cit. 2022-04-12]. Dostupné z: <https://jicinsky.denik.cz/>
13. *Obaleč jablečný: jak mít jablka bez červů*. Pasti.cz [online]. Dostupné z: <https://www.pasti.cz/>

14. Historie založení ovocnické školky a moštárny v Kopidlně. *Kopidlenské listy: čtvrtletník pro Kopidlensko*. červen 2007, s. 10.
15. STRÁNSKÝ, Josef. Stalo se... *Libáňské noviny*. 2013, č. 69, s. 33.
16. LÍPA, Martin – JONGEPIEROVÁ, Ivana. *Staré odrůdy a vysokokmenné ovocné stromy v krajině*. Živa [online], r. 2020, 2020, č. 5, s. 272-274 [cit. 2022-11-29].  
Dostupné z: <https://ziva.avcr.cz/>
17. *Oživení starých odrůd ovocných dřevin*. Ekolist.cz. [online]. [cit. 07.12.2022].  
Dostupné z: <https://ekolist.cz/>

### **Prameny nevydané**

#### ***Státní oblastní archiv v Hradci Králové – Státní okresní archiv v Jičíně***

1. SOKA Jičín, fond Archiv města Kopidlno, kart. č. 41, inv. č. 519; kart. č. 34, inv. č. 438, 439.
2. SOKA Jičín, fond Archiv města Libáň, kart. č. 85, inv. č. 286.
3. SOKA Jičín, fond Archiv města Libáň, Kronika města 1929-1939.
4. SOKA Jičín, fond Archiv obce Bačalky, Kronika obce 1924-1938.
5. SOKA Jičín, fond Archiv obce Dětenice, Kronika obce 1923-1958.
6. SOKA Jičín, fond Archiv obce Psinice, Kronika obce 1923-1952.
7. SOKA Jičín, fond Archiv obce Údrnice, Kronika obce 1927-1937 (kn. č. 3).
8. SOKA Jičín, fond Archiv obce Údrnická Lhota, Kronika obce 1904-1939 (kn. č. 2).
9. SOKA Jičín, fond Berní správa Jičín, kart. č. 617, 618, inv. č. 852 (Zámostí (u Rožďalovic) čp. 44, Zliv čp. 56).
10. SOKA Jičín, fond Městský úřad Libáň, Kronika obce Zliv 1924-2007.
11. SOKA Jičín, fond Místní národní výbor Libáň, Kronika 1951-1955.
12. SOKA Jičín, fond Místní národní výbor Mlýnec, Kronika obce 1934-1999.
13. SOKA Jičín, fond Místní národní výbor Běchary, Kronika obce 1932-1959.
14. SOKA Jičín, fond Okresní úřad Jičín, kart. č. 546, inv. č. 1602, sign. 15.6F/255; kart. č. 809, inv. č. 2031, sign. 9Z/33; kart. č. 1053, inv. č. 2119, sign. 15S/600, 15S/601.
15. SOKA Jičín, fond Základní devítiletá škola Osenice, Kronika školy 1890-1939, (kn. č. 290, inv. č. 290).
16. SOKA Jičín, fond Základní devítiletá škola Slavhostice, Kronika školy 1930-1975.
17. SOKA Jičín, fond Základní škola Dětenice, Kronika školy 1879-1933.

18. SOKA Jičín, Okresní zastupitelstvo Libáň 1865-1928, Inventář fondu.

### **Prameny tištěné**

1. *Okresní věstník pro politický okres jičínský*, 1930, částka 3, 21. 3. 1930, s. 32; 1932, částka 3, 12. 3. 1932, s. 22.
2. *Okresní věstník: Orgán správních okresů jičínského a libáňského, věnovaný samosprávě, rolnictví a národnímu hospodářství*. Jičín: Hospodářský spolek pro okres Jičínský, r. 4, č. 3, 1901, s. 48; r. 9, č. 15, 1906, s. 227-228; r. 10, č. 19, 1907, s. 226-227; r. 15, č. 19, 1910, s. 331-332; r. 19, č. 19, 1916, s. 159-160.
3. *Vývoj ovocnářství na území Československa*. Praha: Československá akademie zemědělská, 1984. (sborník ČSAZ č. 71).
4. Zpravodaj Musejního spolku v Libáni, 1951, č. 1-3.
5. Zpravodaj Musejního spolku v Libáni, 1952, č. 4.
6. *Hlas našeho venkova*. r. XX, 1939, č. 3, s. 2; č. 42, s. 3.
7. *Hlas našeho venkova*. r. XXI, 1940, č. 7, s. 2; č. 10, s. 5; č. 12, s. 5; č. 24, s. 5.
8. *Hlas našeho venkova*. r. XXII, 1941, č. 2, s. 5; č. 12, s. 2; č. 13, s. 5-6.
9. *Hlas našeho venkova*. r. XXIII, 1942, č. 35, s. 2; č. 42, s. 3.
10. *Hlas našeho venkova*. r. XXV, 1944, č. 42, s. 4.
11. *Jičínský obzor*, r. 14, 1893, č. 20, s. 1-2.
12. *Jičínský ohlas*, r. 7, 1893, č. 20, s. 1-2.

### **Obrazová příloha**

**Obr. č. 1:** ZÁMEČNÍK, Antonín. *Štěpařství a řez ovocných stromů*. Praha: Nakladatelství Hejda a Tuček knihkupectví. 1913, s. 27.

**Obr. č. 2:** ZÁMEČNÍK, Antonín. *Štěpařství a řez ovocných stromů*. Praha: Nakladatelství Hejda a Tuček knihkupectví. 1913, s. 25.

**Obr. č. 3:** Digitální archiv Šechtl a Voseček. Velkozávod školkařský, Josef Mazánek, Soudná Jičín [foto]. Digitální archiv Šechtl a Voseček [online]. [cit. 2022-04-12]. Dostupné z: <https://sechtl-vosecek.ucw.cz/>

**Obr. č. 4:** KUTTELVAŠER, Zdeněk – TREJBAL, Jiří – MAŇAS, Jan. *Vývoj zpracování zemědělských produktů*. Praha: Československé zemědělské muzeum – Ústav vědeckotechnických informací, Ústředí zemědělského a potravinářského výzkumu. 1989, s. 91.

**Obr. č. 5:** KUTTELVAŠER, Zdeněk – TREJBAL, Jiří – MAŇAS, Jan. *Vývoj zpracování zemědělských produktů*. Praha: Československé zemědělské muzeum – Ústav vědeckotechnických informací, Ústředí zemědělského a potravinářského výzkumu. 1989, s. 109.

**Obr. č. 6:** KUTTELVAŠER, Zdeněk – TREJBAL, Jiří – MAŇAS, Jan. *Vývoj zpracování zemědělských produktů*. Praha: Československé zemědělské muzeum – Ústav vědeckotechnických informací, Ústředí zemědělského a potravinářského výzkumu. 1989, s. 99.

**Obr. č. 7:** KUTTELVAŠER, Zdeněk – TREJBAL, Jiří – MAŇAS, Jan. *Vývoj zpracování zemědělských produktů*. Praha: Československé zemědělské muzeum – Ústav vědeckotechnických informací, Ústředí zemědělského a potravinářského výzkumu. 1989, s. 99.

**Obr. č. 11:** SOkA Jičín, fond Okresní úřad Jičín, kart. č. 1053, inv. č. 2119, sign. 15S/600, 15S/601.