

Dvojí letošní výročí profesora Karla Andrlíka

THIS YEAR'S PROFESSOR'S KAREL ANDRLÍK'S DOUBLE ANNIVERSARY

Daniel Froněk

Prof. Dr. techn. b. c. Karel Andrlík projevům vděčnosti a díky nebyl příliš nakloněn, a tak by zřejmě připomínku jeho zásluh při letošních výročích 150 let od narození a 80 let od úmrtí jen odbyl mávnutím ruky. Je to do jisté míry pochopitelné, protože vyslechnout čtení o vykonané práci a sepsaných pracích by zabralo hodně času. Na druhou stranu životní cestu a dílo tohoto významného muže českého cukrovarnictví a vysokého školství je vhodně trvale připomínat.

Profesora Karla Andrlíka výroba cukru provázela celý profesní život, v cukrovarech začal pracovat a byl s nimi v kontaktu až do konce života, plných 47 let. Důležité však pro další generace bylo, že si své zkušenosti nenechal pro sebe a z praxe je dokázal převést do výuky. Tu zároveň usměrnil a zformuloval tak, aby absolventi ze škol vycházeli plně připraveni na neustále se zvyšující požadavky a potřeby cukrovarů.

Profesora Karla Andrlíka lze také považovat za prvního vysokoškolského pedagoga, který výrobu cukru začal přednášet jako samostatný obor. Dal mu tak i v oblasti školství odpovídající váhu a zároveň tak i stvrdil to, co již tehdy cukrovarnický průmysl znamenal pro hospodářství a ekonomiku státu vůbec.

Stejně jak v pedagogické činnosti, je Karel Andrlík významnou osobností i v cukrovarnickém výzkumu, ve kterém pracoval celé čtvrtstoletí. U laboratorního stolu odvedl neuvěřitelné pensum mravenčí práce, jejíž výsledky sloužily pro další výzkum a vzdělávání. Spolu s prof. Karlem Preisem vytvořili podmínky pro vybudování moderního výzkumného ústavu pro cukrovarnický průmysl v pražských Střešovicích. Profesora Andrlíka je možno považovat za ideální osobnost odborníka, která v sobě výborně skloubila zkušenosti a poznatky z praxe, výzkumu a výuky.

Karel Andrlík pocházel z ne příliš majetného zemědělského prostředí jižních Čech. Narodil se v Drahonovicích u Vodňan 24. srpna 1861. Od dětství se v něm projevovala touha po poznání zákonitostí přírody, po vědě a bádání, proto vstup na píseckou reálku byl logickým krokem v jeho dalším životě. V roce 1880 v Písku odmaturoval. Následně strávil dva semestry studiem na vysoké škole technické ve Vídni. V roce 1881 přestoupil na C. a k. Českou vysokou školu technickou v Praze, obor technické chemie. Studoval zde až do roku 1884, kdy 21. července studium zakončil druhou státní zkouškou. Titul inženýr se tehdy ještě před jméno nepsal, a tak Andrlíkovo jméno zůstalo bez tohoto označení.

Mezi Andrlíkovi spolužáky na vysoké škole patřily téměř čtyři desítky pozdějších vynikajících a známých osobností a odborníků cukrovarnictví a příbuzných oborů. Namátkou lze uvést jména jako Václav Bartoš, Josef Cuřín, Otakar a Rudolf Havelkové, Josef Koblic, Václav Macas nebo Antonín Mikšíček. Je nepochybné, že Andrlíkovi pozdější kariéru a odborný růst tyto vztahy výrazně pozitivně ovlivnily a že společně všichni významně pozvedli úroveň celého řepařsko-cukrovarnického odvětví, v řadě případů ke světovému věhlasu.

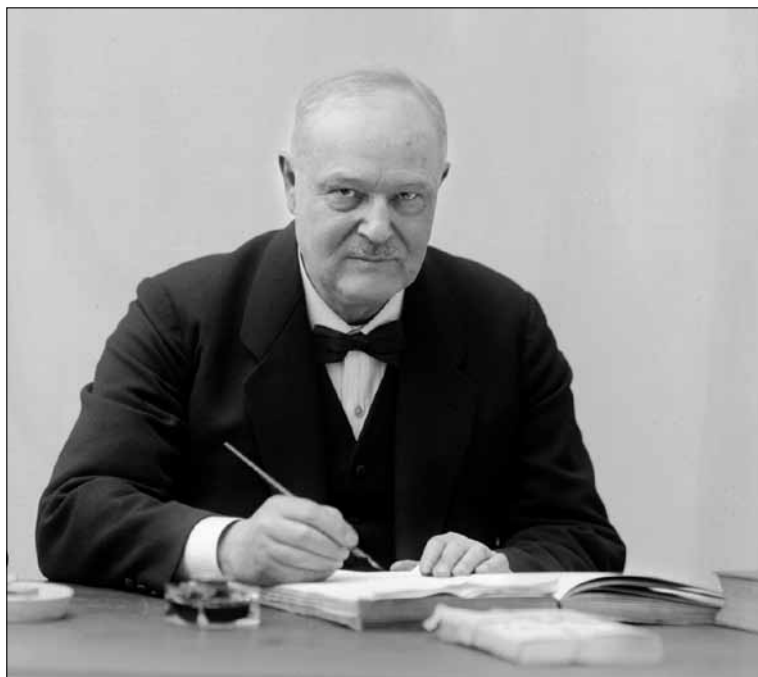
Prvním zaměstnáním po studiích byl od 1. září 1884 cukrovar hraběte Czernina v Dymokurech, kde Karel Andrlík pracoval jako chemik. Se stejným zařazením pracoval po tři kampaně i v knížecím cukrovaru v Dobrovici. Na jaře roku 1888 přijal, byť jen na jeden semestr, místo výpomocného asistenta technické mikroskopie a zbožiznalství na vysoké škole u prof. Bělohoubka. Avšak již v létě téhož roku, 28. července, vstoupil do státních služeb – přijal totiž místo oficiála finanční technické kontroly, čímž mimo jiné přijal i vesměs kočovný způsob života překládáním z místa na místo – během osmi roků pracoval v cukrovarech Bečváry, Cerhenice, Libice nad Cidlinou a na hejtmánství v Kolíně.

Od 4. listopadu 1895 se Andrlíkovi natrvalo výrazně změnil dosavadní průběh života. Z cukrovarnické praxe přešel do výzkumu a na akademickou půdu vysoké školy technické v Praze. Byl jednak jmenován přednostou Výzkumné stanice cukrovarnické právě při vysoké škole technické v Praze, zároveň se stal nejprve výpomocným asistentem a od 7. dubna 1899 adjunktem ad personam při stolici chemie anorganické a analytické této školy.

Na vysoké škole pak Andrlíkovo působení mělo trvale vzestupnou tendenci, jak co se týče vykonané práce, tak i co se týče zastávaných funkcí. Od 27. září 1905 byl jmenován mimořádným a od 9. října 1910 řádným profesorem cukrovarnictví a technologie paliv, svítiv a vody. Významně se zasloužil o založení ústavu pro technologii vody, paliv, svítiv, olejů, tuků a pryskyřice, který vedl v letech 1913 až 1921. Logicky se také profesor Andrlík podílel na zkoušení studentů: od roku 1912 byl členem komise pro druhou státní zkoušku, od roku 1913 členem komise pro zkoušky orgánů technické finanční kontroly a od roku 1914 členem komise pro zkoušky autorizovaných civilních inženýrů. Třikrát, v letech 1910–1911, 1913–1914 a 1918–1919, byl také děkanem oboru technické chemie.

Na vysoké škole Andrlík nabyté praktické zkušenosti z provozu cukrovarů převáděl, korigoval a transformoval v požadavky na zvýšení rozsahu a kvality výuky příslušných předmětů, často s důrazem na výrobu cukru, na rostoucí požadavky praxe pro přesnější, kvalitnější a tím efektivnější provoz cukrovarů. Pod jeho rukama tak vyrostla početná generace odborně vysoce zdatných chemiků a techniků, včetně jeho budoucího nástupce, ředitele VÚC Vladimíra Staňka.

Podstatně jednodušší byla Andrlíkova kariéra v cukrovarnickém výzkumu, avšak jen co se týče počtu funkcí a zastávaných míst. Přednostenské Andrlíkovo místo, zastávané až do roku 1923,



však v sobě ukrývá také až neuvěřitelné množství práce a času řadového výzkumníka, vykonané na první pohled u nepodstatných či drobných rozborů, pokusů a ostatní laboratorní práce. Snad nebylo oblasti, kterou by se nezabýval – všechno se zaměřením zejména na technologii výroby cukru. Výsledky této mravenčí činnosti však měly neobyčejný význam při úpravách, formulaci a tvorbě celkové koncepce tehdejšího cukrovarnického výzkumu a jeho dalšího směřování s cílem maximálně pomoci rozrůstající se cukrovarnické praxi jak radou, tak kvalitní analytickou činností. Za tuto práci také získal ocenění až za hranicemi: zlatou medaili od francouzské společnosti Société des chimistes de sucrerie et de distillerie de France et des colonies. Byl také členem mezinárodní komise pro jednotné metody zkoušení cukru.

Karel Andrlík byl mj. prvním placeným zaměstnancem cukrovarnické stanice, prakticky sám sebe řídil a zároveň prováděl všechnu odbornou a administrativní činnost. Pomáhali mu studenti techniky nebo kolegové ze školy či z praxe, kteří tak měli jedinečnou příležitost rozšiřovat svoje vzdělání a zkušenosti přímým kontaktem se samotným profesorem.

Svoji až zarputilou pracovní aktivitou a dosaženými výsledky má Karel Andrlík základní zásluhu na rozšíření rozsahu, významu a na proslavení cukrovarnického výzkumu nejenom doma, ale také v celém cukrovarnickém světě. Na výsledcích jeho práce pak mohl lehčeji vyrůst světově proslulý Výzkumný ústav průmyslu cukrovarnického v Praze-Střešovicích, ústav na světové vědecké úrovni.

Prof. Karel Andrlík po sobě zanechal nejenom velký odkaz v přístupu k životu a k práci, ale našťastí také velký počet originálních prací (téměř 140) a dvě vyhledávané knižní publikace (v roce 1923 knihu: „Pivovar. Výroba sladu“ a v roce 1925 publikaci „Továrna výroba cukru řepového a jiných uhlohydrátů“).

Mimo půdu vysoké školy byl profesor Andrlík činným od 9. ledna 1918 také v Královské společnosti nauk a v letech 1918 až 1927 v zemské zdravotní radě. Kromě toho se aktivně účastnil práce v Československé společnosti chemické, kde byl zvolen dvakrát předsedou a místopředsedou, byl členem Masarykovy akademie práce a řady dalších organizací doma a ve světě.

Profesor Andrlík byl velmi skromným a slušným člověkem, nepotrpěl si na okázalost, chválu a dary. Přesto životu zaplatil krutou daň v podobě smrti syna ve věřavě první světové války. I když tuto strašlivou ránu osudu ustál, ještě více se uzavřel do sebe a po zbytek života se mu stala smyslem a cílem jen práce ve výzkumu a školství. K blížící se sedmdesátce se přihlásilo chatrné zdraví, na které však nedbal. Sice nastoupil na odpočinek dnem 1. října 1930, avšak dlouho jej neužil. Již citelně nemocen byl ještě 6. května 1931 za svojí celoživotní výzkumnou a pedagogickou činností jmenován čestným doktorem technických věd.

Když už se všichni kolegové a veřejnost připravovali na oslavu blížícího se jubilantova výročí, Karel Andrlík měsíc před touto událostí, 16. července 1931, zemřel. Jakoby tak chtěl dát najevo svoji skromnost, že o žádné fanfáry nestojí. Široká veřejnost však byla proti, neboť počty zúčastněných na pohřbu a velikost smutečního průvodu byly jasným potvrzením velikosti jeho osobnosti a vykonaného díla. A tak snad jen náhrobek na místě posledního odpočinku vypadá ve srovnání s jeho životem poněkud skromně.

Souhrn

Prof. Dr. techn. h. c. Karel Andrlík je významnou osobností českého cukrovarnického výzkumu a vysokého školství. Bohatě zkušenosti plně využil pro cukrovarnický obor a vysokoškolskou výuku. Výrazně tak přispěl ke zkvalitnění a zvýšení efektivity práce celého řepařsko-cukrovarnického oboru. Vychoval mnoho schopných techniků a chemiků.

Literatura

1. BRETSCHNEIDER, R.: *Historie československého cukrovarnictví*. Sborník Vysoké školy chemicko-technologické v Praze, 1985, s. 118.
2. SCHÄTZ, M.: *Historie výuky chemie*. Praha: VŠCHT, 2002, s. 295.
3. *Kronika obce Drabonice*.
4. HERLES, F.: Prof. inž. Karel Andrlík (k šedesátým narozeninám). *Listy cukrovarnické*, 39, 1921 (47), s. 371–372.
5. ŠANDERA, K.: Prof. Ing. Dr. techn. h. c. Karel Andrlík zemřel. *Listy cukrovarnické*, 49, 1931 (47), s. 687–688.
6. Život a dílo prof. dra Karla Andrlíka. *Listy cukrovarnické*, 49, 1931 (47), s. 688–691.

Froněk D.: This year's Professor's Karel Andrlík's Double Anniversary

Prof. Dr. techn. h. c. Karel Andrlík is an important figure in Czech sugar-making research and academic education. He used his vast experience in the field of sugar-making and academic teaching which meant a considerable contribution to quality and effective work of the whole field of beet and sugar making. He educated many qualified technologists and chemists.

Key words: Karel Andrlík, sugar industry, research, academic teaching.

Kontaktní adresa – Contact address:

Ing. Daniel Froněk, e-mail: Daniel.Fronek@mze.cz