

Příspěvek zařazujeme jako připomínku významného českého cukrovarníka, spisovatele a historiografa oboru Jana Vincence Diviše, od jehož narození letos uplyne 175 let a od úmrtí 100 let.

Ze starých pamětí cukrovarnických

OBRÁZEK KULTURNĚ HISTORICKÝ

OLD SUGAR FACTORY MEMOIRS – CULTURAL AND HISTORICAL PICTURE

Mladším cukrovarníkům úplně schází pojem o poměrech a manipulacích, které panovaly ve starých cukrovních.

Poněvadž starší pamětníci jeden po druhém vymírají neza- nechavše epigonům nijakých memoírů psaných neb tištěných, nebude snad od místa, položit tuto na ukázkou aspoň některé vzpomínky, čerpané z tradice hodnověrného svědka, jenž psal mně o tom takto:

Byla to podivná práce v panském cukrovaru Klenovickém, a vzpomínám-li na ty doby, až mně z toho někdy teskno bývá.

Ředitel byl tvrdý Němec, Magdeburák; vaříč, kterého s sebou přivezl, byl Hamburčan; oba pánovití a kruté povahy. Starý cukrmistr byl sice také cizinec, Wirtemberák, ale dobrotisko, on jediný naučil se trochu česky a zacházel s dělníky jako s lidmi.

K ruce byl mu přidělen praktikant Čech, pan N.; studoval v Praze a byl z počátku při hospodářství se služným šedesáti zlatých konvenční měny, k tomu měl být a nějaký ten deputát.

Jednou nepohodnul se k vůli účtování na sýpce s panem obročním a měl býti propuštěn.

Starý milostpán, vlastník panství, dověděl se však od šafáře, že praktikant vlastně hájí zájmy pánovy, a proto přidělen pan N. k manipulaci do cukrovaru a služné jemu zvýšeno na 100 zlatých ročně. Čistění šatstva a podobnou obsluhu obstarával novému praktikantovi výrostek Zatočil, jenž v cukrovaru Klenovickém prožil svůj mladý věk v různých odborech a učinil tam netušenou kariéru; začal co kašák na lisárně, přivedl to na lučáka, později na filtranta, ba – o čem jen ve snách blouzníval, – až na vaříče!

Mladý pan N. první čas nevěděl si ovšem s ničím rady, ale záhy se vpravil a měl ve všem svůj vlastní rozum.

Na všech štacích v cukrovaru Klenovickém byly rozvěšeny tabulky s předpisy, jak se má pracovat, jak vysoko zahřívati, s udáním času, váhy atd.

Praktikant ctihodné recepty hned v první kampani kritisoval a starému cukrmistru mnohé opravy navrhoval. Ten sice v mnohém přisvědčil, ale změniti se nesmělo pranic; běda, kdyby na něco ředitel přišel! Manipulace mnohdy vázla. Nejhuř šlo ten rok na cedácích kalových. Byla jednoduchá dřevěná almara, v ní zavěšeny plátěné měchy, dva a dva do sebe vloženy; jmenovali to cedákem Taylorovým. Almara byla

uzavřena na klič, jejížto střežil starší dělník neb dozorce. Proč ta opatrnost?

Práce byla akordem, a když se měchy mazlavým kalem ucpaly, což se přiházelo nezřídka – stála práce v celé továrně. Tu stávalo se druhdy, že dělníci „pomáhali“ cedákům nůžkami nebo kapesním nožikem; tot se ví, že pak to zase teklo, ale jak!

Lisy šroubové na vymačkání odsáklých a kalem naplněných měchů byly postrachem dělníků; práce s nimi odporná a zdoluhavá; často praskl pytel při lisování, kal postříkal stroje i dělníky, lidé měli ruce vápnem opružené, šaty zkažené, tak že při tom nikdo dlouho nevydržel.

Ten rok, co pan N. stal se praktikantem, šlo to na Taylorech obzvláště špatně, ačkoliv se pracovalo při lučení šťávy atd. přísně dle receptu. Jednou odejel ředitel na několik dnův a praktikant žádal staršího při čerání, aby zkusil ohřívati na 75 °R na místě 55°. Dozorce bál se následků, a chtěl mítí povolení cukrmistra; ale ani ten o tom nechtěl slyšeti přes všecky výklady praktikantovy. Naposled umluveno, že se průba tajně provede. Co tak čerli druhý neb třetí kotel při 75 °R, přiběhl po schodech nahoru starší od Taylorů všecek vzrušený a nesl průbu ve skleničce. Cukrmistr se ulekl, obávaje se, že jest várka zkažená.

„Milostpane“ – volal starší z daleka – „co se to děje? Teče mně to jako splavem a čisté jako víno!“ Břečka, jindy „slepá“, pojednou měla jiskru rakouského vína a kal se dobře lisoval.

Všecko šlo dobře, ale – bylo to proti předpisu, a starý cukrmistr byl zvyklý poslouchati; starší při čerání chvěl se strachem, že přijde ze služby, a proto, jakmile se vrátil ředitel, čerli po starém, a z cedáků zas tekly patoky.

Mladý pán přednesl potají samému vlastníku své pokusy, a milostpán patrně zas učinil opatrnou zmínku ředitelovi. Týž pojednou poručil provést průbu s čeráním při 75 °R, a výsledek byl skvělý. Ředitel hned prohlásil to za svůj vynález a nařídil, aby se budoucně jen tak, ne jinak pracovalo, sic že starší přijde ze služby! —

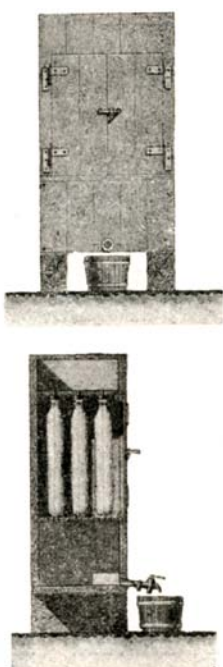
Podruhé udělal si pan N. dobré oko návrhem, soukromě na milostpána řízeným, aby se u továrny postavila velká váha na řepu.

Což se před tím řepa nevážila?

V prvních kampaních nikoli.

Jen z některého vozu převážila se řepa v košících na decimálce, ostatně přeměřoval ředitel jednou pro vždy každou fůru, jak je dlouhá, hluboká a široká, načež prohlásil, v jaké váze má se přístě počítati. Každý vůz, ať panský neb robotníků, měl své číslo a v knize zanesenou stálou váhu, která platila pro vůz vrchovatý.

Proti pravidelnému vážení brojil ředitel silně, ale nadarmo. Ten rok, co váha postavena, klesla v továrně výroba cukru o půl druhého procenta, ale výnos hospodářství stoupl o několik zlatých po měřici.



Taylorovy filtry

V ten čas podal si praktikant N. písemnou žádost za zvýšení služného, ve které dovedl, kterak se sto zlatými ročně vystačiti nemůže. Starý milostpán nemohl to pochopiti, mělť šafář – ženatý a dětmi obdařený – zrovna tolik služného, a ještě si ledacos zaspořil; nicméně zvýšil praktikantovi služné na 200 zl. a jmenoval jej úředníkem. Zároveň ale připsal na obrubu žádosti, „aby si žadatel budoucně osvojil úhlednější rukopis“.

Mladý N. vníkal vždy úspěšněji v mystérie umění cukrovarnického a po smrti starého cukmistra obdržel jeho místo k patrné mrzutosti ředitelově a k velké závisi vařičově. Poslednější halil teď tím úzkostlivěji umění své rouškou. Ta měla podobu španělské stěny, za kterou Hamburčan ukrýval své tajemství.

Jakmile se začala na pánvi zahušťovati šťáva, zakryl se pečlivě jako Zeus mračnem a vařil za plentou.

U ohně stál na stráži bystrý muž, maje pohotově dřevěnou ruční stříkačku a soudek s vodou: jakmile syrob zhoustnul na průbu, musil býti oheň okamžitě vodou uhašen, aby var „nesednul“ a cukr se nepřipálil!

Na dané znamení vařičovo přiskočili dělníci ku kladkostroji, zvedali a spouštěli překlopnou pánev, ze které zobákovou výlevkou plnila se cukrovina do připravených dížek. V cukrovaru Sukdolském zpívali dělníci při plnění forem zádušnou píseň, jejížto rytmus připomínal plaveckou barcarolu.

Když zavedeno bylo vaření ve vacuu, vzrůstalo tajnůstkářství při vaření tím více. Když syrob ukazoval průbu, zaznělo heslo „sudán“ (totiž z německého „Sud fängt an“), načež ohlašovalo jakési obřadné zvonění, že nastala chvíle velebná, kdy „hotová cukrovina“ bude spouštěna z kotle do spilky.

Stavěly se baňky a lavičky, na ně sázeny formy hliněné, prkénky obedněné, které přinášeny jednotlivě vždy dvěma dělníky v nosítkách ze řemenů spletených; stolů tehdy ještě nebylo. Někdy skácela se lavička i s naplněnými a do ní postavenými kadruby na řadu sousední, ta zas na vedlejší a tak dále káceno se všecko jako karty. Zahal, Múzo, tvář svou nad tím, co se dále dělo! Bývaly ostatně ještě horší svízele. Nezřídka zavítal do cukrovaru pochmurný host, jehož báli se všichni jako cholery – říkali mu zkysnutí.

V cukrovaru Klenovickém proběhovali cukr hlinkou, kterouž pokrývali půdice homolí. Vlhkost kašovitě hlinky prosakovala skrze homolí a vytlačovala žlutý syrob až k úplné bělosti. Hlína pak, cukrem nasáklá, bývala uschována v chladné kůlně a po kampani „raffinována“, to jest vyslazena. Nezřídka však držela již v sobě cukr zvrhlý a zárodek nákazy, kteráž přenášela se snadno na zavařené syroby a v hotové zboží.

Tak přihodilo se i v Klenovicích. Suché homole, sotva ze sušárny vytaženy, ztrácely zvuk, úderem nezvonily, rychle vlhly a změkly; syroby pak zavařené kynuly jako těsto ze svých nádržek.

Osudnou náhodou přivedl si právě v ten čas vlastník vzácné hosty do cukrovaru, a ředitel i cukmistr musili je po celé továrně prováděti a všecko vysvětlovati.

Mezi hosty nacházel se také kníže N., kavalír osvědčený, mající zásluhu o domácí průmysl cukrovarnický, jež se zálibou pěstoval a podporoval. Měl sám také svůj cukrovar a byly jemu hned nápadný husté, dmoucí se pěny na syrobech.

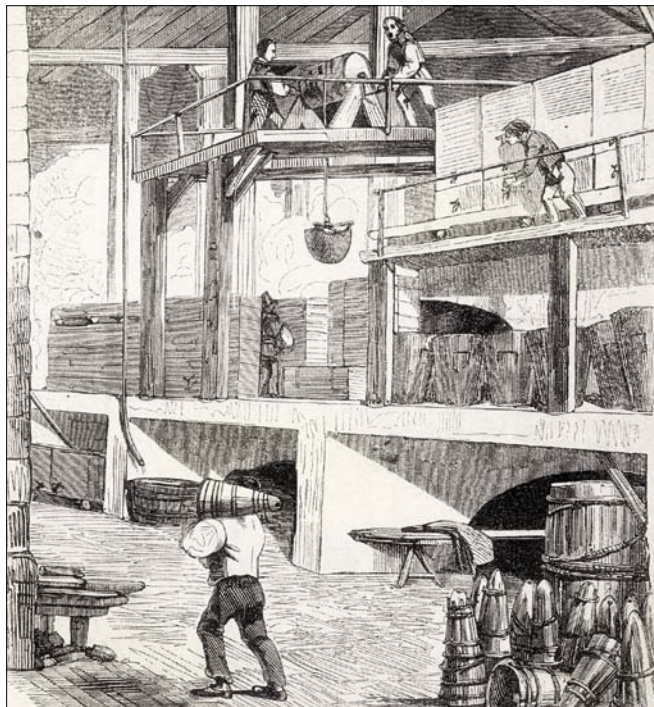
„Co znamená ta pěna?“ tázal se kníže starého milostpána s utajeným úsměvem. Ten pohlédl tázavě na ředitele.

„Jasnosti,“ odvětil týž neohroženě, „to je síla cukru, jak v syrobech pracuje!“

„Aj, statečně, milý řediteli, velmi hezké,“ pochválil vlastník svého správce. Avšak J. Jasnosti nelíbila se interpretace taková; v soukromé rozmluvě s vlastníkem pojmenoval „statečnost“ ředitelovu pravým jménem a „sílu“, která v cukru „pracuje“, nazval prostě kysáním.

Bylo zle.





Starý pán vyslychal po odjezdu hostů přísně cukrmistra, a ten svědomitě pravdu pověděl. Ředitel byl propuštěn a velkomyslně obdařen hojným odbytným, a cukrmistr N. stal se ředitelem.

Také vaříče stihнула nehoda, jižto rovněž následovalo propuštění. Jistý „cukrmistr“ cestoval po továrnách a prodával své umění zavářeti melasy na zrno. Poněvadž v cukrovaru Klenovickém ještě za starého ředitele a krátce před koncem kampaně takové zkoušky prováděli a vynálezce sám několik varů melasy za sebou na zrno uvařil, zakoupen vynález ten za dobré peníze. Hlavně doporučoval věc hospodářský rada, jenž sliboval si hojného zvýšení výnosu při cukrovaru.

Jakmile vynálezce odejel, zmizela další krystalisace melasy, a teprve, když starý ředitel se odstěhoval, prozradil spilecký, že vaříč připouštěl potají do melasy bílé syroby, dokud cizinec melasu vařil.

Za starých časů dalo se prý mnoho podobných úskoků a daly by se z nich sestaviti zajímavé historie.

Přešla drahá léta krušné práce. Z mladého N. stal se starší pán, zkušený, věhlasný odborník; Zatočil byl u něho vaříčem.

Co bývalo kdysi horečnou jeho touhou a vidinou luzných snův – tajemství vaříčovo – bylo nyní jeho vlastním duševním majetkem, ba předčil dávno již samého předchůdce – Hamburčana, naučiv se vařiti ve vacuu na zrno!

Leč, divná věc, ačkoliv druhdy na starého vaříče pro jeho tajnůstkářství žehral a láteřil, nebyl nyní o nic lepším Hamburčana.

Jakmile se blížil někdo nepovolaný k varostroj, zakryl vaříč vlastním tělem zorné sklo, aby průbu nikdo neviděl. Tací snad byli všichni vaříčové staré doby.

Někdejší volontair v cukrovaru K., nynější ředitel pan J., pozoroval – žárlivým vaříčem nepovšimnut – po delší čas z daleka dalekohledem zorná skla a na nich se měnící průbu, až pokradmo nejhlavnější momenty při vaření vystihnul.

Jan Vincenc Diviš
(1848 – 1923)

Přetištěno z knihy „Příspěvky k dějinám průmyslu cukrovarnického v Čechách – Období druhé 1830–1860“, vydané v Kolíně roku 1891 (s. 88–92).

Obrázek Taylorových filtrů a obrázek „Cukrovarnictví“ na předchozí straně je převzat z publikace „Sto let práce“ (Zpráva o všeobecné zemské výstavě v Praze 1891) z roku 1891; obrázek na této straně pak z publikace „Histoire centennale du Sucre de Betterave“ z roku 1912.