

*Hugo Jelínek jako poděkování za článek „Začátky Jelínkovy saturace“ (přetištěný v minulém čísle), který mu J. V. Diviš dedikoval, na oplátku v Listech cukrovarnických publikoval příspěvek „Epizoda z předsaturačních dob cukrovarství“ a věnoval jej Divišovi.*

## Za starých časů v cukrovaru

THE OLD DAYS IN A SUGAR FACTORY

### Epizoda z předsaturačních dob cukrovarství

Psal se 185\*. Tehdy v cukrovaru A. v Čechách, pod svým přítelem, tenkrát na slovo vzatým ředitelem P., byl jsem příručím manipulačním a řídicím výzkumné chemické stanice téže továrny.

Dostalo se mi nabídnutí, abych vstoupil do cukrovaru H. jakožto správce.

Nežli jsem se rozhodl místo přijmouti, zajel jsem si do tohoto závodu, který se měl státi mým samostatným působištěm.



*V cukrovaru (ilustrace Adolfa Kašpara k „Životopisu“ J. Pflagra zobrazuje cukrovar v polovině 19. století dle představ autora)*

Cukrovar byl malý, pracující s dvěma hydraulickými lisami. Štáva odpařovala se na Hallettské pánvi, načež zahušťovala a svařovala se až na cukrovinu, ovšem po filtraci, na Pecquerských pánvích. Všecky nádoby i filtry byly z mědi, ať, dle tehdejších názorů mnohých manipulantů, bílé zboží v železných nádobách se vyráběti nemohlo. V továrně vyráběl se melis, jehož homole ve formách, stojících na hrncových baňkách, vykrývaly se bílou hlínou.

Spodárna v továrně umístěna nebyla. Spodium, v karbu vyprané, vypalovalo se v hrncích, a to pod doškovou střechou, as 10 minut od továrny vzdálené boudy.

Majitel továrny měl v úmyslu továrnu dle vzoru několika tehdejších pokročilých závodů, ke kterým továrna A. svou pověstí náležela, co do strojního zařízení přeměnit.

Poohlédnuv se po těchto poměrech a zvěděv, že řepa je výtečná, přijal jsem správcovství, přes to, že vody měla továrna pramálo, ba možno říci skorem žádném.

Jelikož tehdy nebylo možno pomyslet na postavení moderní odpařovací stanice „à la double-effet“ s vývěvou, nechali jsme Hallettskou pánev a Pecquerky pro odpařování, zařídili jsme si malý kondenzační rybníček a usnesli se postavit pro vaření cukroviny vakuum.

Štávní práce, jak se samo sebou rozumí, měla se prováděti bez saturace, čeráním, dle obvyklého způsobu, pak filtrací, odpařováním štávy lehké, odvápnování štávy těžké pomocí kyseliny oxalové a konečně odstraňováním sraženiny bílkem nebo krví.

Na půdě cukerní ustanoveno vykrývati homole již likrem, a bylo také shledáno, že zboží homolové bylo velmi hezké.

Další změna záležela v tom, že spodárnu zařídili jsme si v továrně, a že rozšířili jsme kotelnu i postavili nový komín, an starý pro rozmnoženou kotelnu nestačil; šel svod dřívější kotelnou do komínu kuchyně starého domu klášterního, ve kterém továrna zřízena byla. K postavení komínu dostalo se mi svolení od majitele, jenž však k obapolnému příteli se vyjádřil, že žádost tuto vyplnil toliko mně k kvůli, ježto bych snad nechtěl býti správcem „továrny bez komínu“.

Ačkoli po mém nastoupení, hned na jaře, začalo se bourati, stroje objednávat a stavěti, přece bylo na podnikanou rekonstrukci již trochu pozdě, čímž se stalo, že továrna byla jinak úplně hotova, tak že bychom byli mohli s kampaní počítati, že však chybělo nám vakuum. A když konečně i toto došlo, vyžadovalo si postavení a zmontování více dní práce.

I rozhodl jsem se, že začneme pracovati bez vakua, v menším rozměru denního zpracování řepy, a že budeme svařovati cukrovinu jako dříve na Pecquerských pánvích, čímž jak se jim v mluvě lidu říkalo na „pikerkách“. —

Převzal jsem v továrně mezi jinými starými služebníky také cukrmistra S., který byl určen pro místo půdního, jelikož pro

cukrmistrovství, ku vaření na vakuu, byla přijata nová, mladá síla, která se ve vaření vyznala.

Půdní S. měl velkou radost, že vakuum hotově není, že bude moci nám ukázati, kterak pěkně se vaří též cukr na „pikérkách“, a že nám, co důležitá osoba, vypomůže z bryndy. Muž ten byl Čech, hrdý na své mistrovství, leč jinak dobrý, rozšafný a nenadutý člověk; měl tedy vlastnosti, jakých v tom čase postrádali jeho kolegové, kteří obyčejně byli cizozemci, s předběžným vzděláním („Vorbildung“): záměčníka, kotláře anebo i jiného s cukrovarnictvím nijak ve styku stojícího zaměstnání.

Začali jsme tedy pracovati.

Když přišla slavná hodina a první těžká šťáva začala stékatí do pikérky, kterou obsluhoval kluk, „pomocník cukmistra“, přišel S., postavil se opodál pikérky a sice v „plném munduru“, v tom záležejícím, že jedna zástěra pod pravým paždím, přes levé rameno, druhá pak pod levým paždím, přes pravé rameno uvázána byla. V levé ruce držel tabatěrku, v pravé ruce třímal „próblefl“ (*Probelöffel*) z dírkovaného měděného plechu o dřevěné rukověti. Až do jisté hustoty vařil kluk sám; po jisté době křikl „An,“ načež S. vážně přistoupil k pikerce, položil próblefl na její víko, vzal šňupec a vyměnil lžící na pikerce tabatěrkou a provozovati své umění. Zíraje pozorně na bublající tekutinu, ponořil v ni v určitém okamžiku próblefl, vytáhl tuto a pozoroval, jak rychle sirob odkapává.

Nelíbilo se mu to.

Po chvíli ponořil lžící opětně do zahuštěné cukerné hmoty, nechal okapatí, opět přitočil próblefl zručně k ústům, zatočil s ní a konečně foukl okruhem do dírek plechu. Rázem vylítlo několik bublinek, mydlinkovým podobných, záhy však popraskaly.

Cukmistr odloživ lžící, vzal nový šňupec, posečkal chvílku, a opětoval předešlou proceduru, a hle: bublinek vylítlo velké množství a tyto pukaly teprve po dopadnutí na pikerku neb na zem.

„Ablass! fertig!“ vykřikl S., načež kluk, přiskočiv jako střela, zavřel hbitě páru a spustil var do „kulfánu,“ kdež se rychlým mísením tekutiny tvořilo zrno.

Byl jsem tomuto výkonu přítomen od začátku do konce. Pozoroval jsem, kterak S. po očku na mne hleděl, a zdálo se mně, jako by chtěl říci: „No, dovedou tohle, pane správce taky?“ A když var byl zdárně ukončen, opravdu cukmistr S. ke mně přistoupil a na hlas dříve mnou jen myšlená slova pronesl.

„Zkusíme to!“ odvětil jsem, pokračuje takto v řeči: „Foukat arci, milý S., nedovedu, k tomu patří cvik, ale budeme vařit spolu. Vy budete foukat a já Vám povím „bez próbleflu“, kdy je var ukončen.

Budte tak dobří, přidělte k víku teploměr tak, aby zasahoval do tekutiny, ale nedotýkal se přítom hadů. Potom začneme vařiti, a sice Vy provedete dva vary, já pak s Vámi var třetí.“ —

Dobrák S. potutelně se usmál, přenesl „parametl“, jak teploměru přezděl, přidělav ho, jak jsem si přál, a konečně pronesl se: „No, rád uvidím, co ten parametl umí!“

Jak ujednáno, tak provedeno. S. odvařil dva vary, a tu shledal jsem, že při „průběh“ udával teploměr asi 90° Réaumura.

Třetí var vařili jsme spolu. Když se blížila teplota k 88 °R, požádal jsem S., aby začal foukat. Shledav, že bublinek litalo málo a snadno popraskávajících, prohlásil jsem, že var není dosud



Vakua v cukrovaru (pramen: *Das neue Buch der Erfindungen, Gewerbe und Industrien*, 1878)

„fertig“. Když pak teplota dostoupila 90 °R, řekl jsem slavnostně: „Nyní je var „fertig“, foukejte a přesvědčte se!“

Udivený půdní vyňal průbu, foukal, a když četné kolem nás lítající bublinky teprve po dopadnutí na zem popraskávaly, zvolal: „Ablass!“

Ale znělo to tentokráte nějak slabě stísněně.

Zamysliv se, zůstal S. hezkou chvíli mlčky státi, načež, obrátiv se ke mně, pravil: „A to jim do opravdy ukázal ten parametl?“

„Ovšem,“ byla má odpověď.

„A jak to?“ tázal se zvědavě.

Vyložil jsem mu potom, že teplota varu souvisí s hustotou tekutiny a že při stejných šťávách jest tento bod teploty vždy stejný, takže vařiči jest jeho lžice totéž, co jinému teploměr. Musil jsem mu celou věc dvakrát vyložiti; poslouchal mne bedlivě a když pochopil, pravil spokojeně: „No, poprubuju to!“

Čtvrtý var vařil již S. s teploměrem a zjistiv, že průba je dobrá, když parametl ukázal „fertig“, že totiž bublinky co do množství i jakosti byly, jak se patří, zvolal: „Ablass! fertig!“

A hned na to vzal „próblefl“, položil její měděnou část na cihlu, na podlaže ležící, dřevěnou rukověť opřel o zem, zaklel, šlápl na lžící plnou vahou a zlomiv tento talisman svého umění, odkopl trosky do kouta.

Když vakuum bylo zmontováno, osiřely pikérky na dobro a s nimi také cukmistr S. —

Z výjevu tohoto vidno, že byl S. každé novotě přístupný, takže brzy také uvěřil, že se bez hlíny homole dobře mohou probělovati.

Týž zůstal mým nejvěrnějším a nejoddanějším spolupracovníkem. —

Půdní S. odebral se již tam, kde ani na vakuu, ani na pikérkách se nevaří; já však zůstavil jsem ho v milé paměti a zvětčuji jakožto oddaného pracovníka touto vzpomínkou.

Hugo Jelínek

Text je přetištěn z *Listů cukr.*, 13, 1894/1895, č.15, s. 274–276.