



Studie regionální tradice ovocných dřevin a zpracování a užití ovoce

se zaměřením na postupy, nástroje, produkty a předměty, slovesnost.

Mgr. Radim Lokoč
2013 – 2014

Realizace v rámci projektu Venkovské tradice v krajině II



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí

K historii ovocnářství a vývoji krajových odrůd

Ruku v ruce s vývojem zemědělství šel také vývoj ovocnářství. Jestliže si tedy lidé v neolitu zvolili usedlý způsob života a započali s hospodařením, ponechávali na vykloučených plochách ovocné stromy a využívali jejich plody. S postupem času začali vybírat a štěpit ty stromy, které se vyznačovaly nějakou zajímavou vlastností – vedle chuti to byla doba zrání, délka skladování, možnosti upotřebení, zdravotní stav, úrodnost atd. Začalo se také rodit jejich pojmenování, protože bylo nutné odlišit jednotlivé odrůdy.

První zmínky názvosloví můžeme najít již v záznamech ze středověku. K rozšíření ovocnářství ve východních Čechách přispěly velkou měrou podobně jako jinde kláštery, v tomto případě se jednalo o benediktinský klášter v Opatovicích nad Labem, založený již v 11. století. Ve 14. století zde působil v Bartoloměj z Chlumce (zvaný Klaret), který se stal později učeným mistrem na Karlově univerzitě. Napsal nejstarší latinsko-české slovníky pro české posluchače univerzity. V Bohemáři z roku 1360 a v Glosáři z roku 1365 zaznamenal více než 50 východočeských názvů ovocných stromů, z nichž se většina pěstovala na Chlumecku a Novobydžovsku ještě v polovině minulého století.

Velký vliv na rozvoj ovocnářství měla v 15. až 17. století nařízení, která poddaným ukládala vysazovat „... v domovních zahradách pláňky a roubovat je, aby ovocné úrody poutaly nevolníky ke gruntům.“ (Trejbal 1989: 147) Ve Velešlavínově *Nomenclatoru* vydaném v roce 1598 se setkáváme s pojmy: švestka, švestka arabská, sedmihradské aneb uherské, špendlíky, hlušice, malé podzimní atd. Zde se již tedy objevují v záznamech názvy odrůd.

Vypěstované ovoce se vyměňovalo a prodávalo nejen v místě, ale často se prodávalo na trzích v okolních městech. V Třebechovicích pod Orebem se konaly pravidelné čtvrtetní trhy, které doplňovaly výroční jarmarky v termínu důležitých náboženských svátků. V Týništi nad Orlicí se za krále Vladislava II. (1498) odbývaly pondělní městské trhy. V Chocni se od roku 1558 pořádaly dva osmidenní výroční trhy – o sv. Václavu a o sv. Pavlu. (Galbičková 2013: 12)

Vrchnostenská nařízení podporovala od 16. století ovocnářství u poddaných. Poddaní vysazovali švestkové odkopky, jichž měli dostatek v zahradách, a zasloužili se o to, že se švestka stala nejčetnějším ovocným stromem u nás. Sušené švestky byly velmi žádané na městských trzích. Ovocnářství a sušárenství se tak stalo novou činností poddaných, jež jim pomohla také zvýšit životní úroveň.

Feudálové měli péči i o poddanské zahrady, pod pokutou bečky soli nařizovali vysadit a štěpit v zahradách 10 plánek – podle kolonizačního řádu Rokytnického panství z roku 1572. Na Valdštejnských panstvích na Jičínsku byli z příkazu vrchnosti panští zahradníci povinni poddaným pláňky roubovat.

Od 17. století zvýšila vrchnost zájem o vlastní zahrady, což plyne z četných instrukcí vydávaných vedoucím dvorů. Nařizovala jim také vedení evidence sklizeného ovoce, jeho sušení a bezpečné uložení – „...aby pokradeno a roznášeno bejti nemohlo.“

V Nemyčevsi u Jičína, máme podle zápisů v gruntovních knihách, které se dělaly v době podstoupení statku, vyjmenované odrůdy pěstované v letech 1642 – 99: 6 odrůd slív a švestek – obyčejné slívy či švestky, pak sedmihradské, mergulány, páví vejce, zelinky, špendlíky; 10 odrůd jablek – sladká, velišská, hranatá, míšeňská, bělicová, červená, šarliová, kožená, vinná, kmínová; 15 odrůd hrušek – syřinky, kyselky, farářky, kolodře, červinky, kamínky, panské, panovky, zimlatky, pergamentky, papežovy, pozdní, voňavky, rákosnice, plané. Tyto záznamy z lokalit vzdálených přes pět desítek kilometrů od území naší MAS, mohou obsahovat stejná nebo podobná pojmenování tehdy pěstovaných odrůd v naší oblasti. (Trejbal 1989: 214)

J. Schaller upozorňuje roku 1790 v Hradeckém kraji na ovocnářství kolem Nového Města nad Metují, na třešně a ovocnou zahradu u dvora Obory a na výborné třešně okolo Sudislavi, jichž se podle jeho slov „...pěstuje velký počet jako nikde v Čechách.“

Propagátory ovocnářství byli někteří kněží.

V topografii J.G. Sommerse z roku 1830 si všímá, že poddaní podle vzoru vrchnosti pěstují ovocné stromy nejen v zahradách, ale i v alejích na volných polích. A to až k samému úpatí Krkonošských hor.

V 18. století vybízely k rozmnožování a ošetřování ovocných stromů četné říšské patenty vídeňských úřadů. Není tedy divu, že se v zápiscích topografa J. G. Sommera ze 30. let 19. století dočteme, že „...v Hradeckém a Chrudimském kraji na všech klimaticky příznivých polohách ovocnařili jak vrchnost, tak poddaní. (147)

Svědectví o starých a krajových odrůdách pěstovaných v minulosti najdeme ve vzpomínce J. K. Hlineckého, která je uvedena v knize Václava Malovického *Kuchyně mezi Orlicí, Labem a Cidlinou*: „Sobota byl jediný den v týdnu, kdy nás nemusely maminky vyháněti z postelí. Byl to den trhu. Zvláště v létě jsme se již k šesté hodině proplétali pestrou směsicí vozů, prodavačů s košíky a nůsemi, kteří snášeli na trh vše, co dával hradecký venkov. Hlučící proud nás unášel kolem Velké posíně, kde jsme zahrnuli k budově okresního soudu. Tam se prodávalo ovoce. Od června, kdy u nás zrají první třešně, až do zimy, kdy mizela ze sklepů poslední jablíčka, bývalo zde nejmilejší místečko a dostaveníčko všech hradeckých kluků. Zde jsme se naučili znáti lidové názvy ovoce. Z třešní mívali prodavači mandlovky, růžovky, jeskyně, kuličky, zavařilky, tvrdé srdcovky, černé uherky a vlašky, drobné ptáčnice a sladké plavky do těsta. Po třešních přišly malé hrušky: jakubišky, kolořky, a potom všemožné ovoce: sladká ječnišťata, různé slívy, špendlíky, ryngle, babčata, meduňky, karlata, paví oka, zelené „neveské slívy“, dobré hrušky cikánky, žitavky a pšenivky, máslovky, krásně zbarvená jablíčka zapovězená, trvanlivá panenská, jeptišková, vonné malináče, žlutá soudková, a konečně na zimu jablíčka kožená a studničná. Za třicet haléřů býval košík třešní, za korunku bečka švestek, za několik korun pytel jablek.“ (Galbičková 2013: 12)

Inspirací nám mohou být také seznamy odrůd vyjmenované Dr. Václavem Řezníčkem v článku *Sady a sadaři na Skalicku* uveřejněném v časopise *Český lid* (1912, 7-13). Mezi uvedenými odrůdami najdeme část, která se objevuje v jiných textech i ve vzpomínkách pamětníků. Odrůdy třešní: *amrele, kostelnice, křupky, moravky, plavky, poehcanky, polouherky, rusacky, santaburky, srdcovky, uherky, vítovky, vlasáčky, vlaštičky, vlasky a vosenky*. Odrůdy hrušek: *belebranžky, bělky, bělice, buchyně, cikánky, citronky, cvergle, červinky, staré děvky, hraběnky, hrachovky, Jakubky, jeřice, jílovky, kanafasky, kantorky, kolore, kožešnice, husí krky, křečtice, majdalenky, makovky, malovánky, marketky, máslovky, muškatelky, ovesnice, panenky, pantoflíčky (plané), pelegrínky, pergamentky, pivovárky, pyksly, salcburky, silničky, smolinky, václavky, vládyky, voňavky a žitavky*. Odrůdy jablek: *drkáče, havelkovská, ovčí hubičky, ječmínková, ječniště bílá a červená, jeptišková, karvarůžová, koláčková, kožená, malvazinková, medová, míšeňská, panenská, skleněná, sroštišťová, šálová, vinná (pozdní) a zapovězená*.

Krajové odrůdy východních Čech

Mezi odrůdami, které se zde v oblasti MAS v minulosti pěstovaly, najdeme mnoho starých odrůd rozšířených celoplošně, řadu vzácnějších starých odrůd a odrůdy krajové, které vznikly v oblasti východních Čech a jejichž rozšíření bylo velmi malé, na úrovni několika obcí či okresu, nebo se z nich naopak v několika případech staly známé a v celé zemi hojně pěstované odrůdy – takovým příkladem nám může být ‘Smiřické vzácné’.

Následující přehled se zaměřuje na krajové odrůdy z Východních Čech, jejichž uchování i další pomologické určování je v zájmu nejen pomologů.

Košíkové

Krajová odrůda z Litomyšlska a Vysokomýtska, která se rozšířila i v sousedních oblastech. Je nazýváno také synonymy: *Pánské*, *Párkové*, *Pisané*. Tvoří mohutné stromy, s širokou převislou korunou, které dobře rostou i v polohách nad 400 m n. m. Nejsou vybíravé na půdu, hodí se i na otevřená stanoviště. Netrpí rakovinou. Protože kvetou a raší později, unikají často jarním mrazíkům. Ovoce drží pevně na stromech, proto se hodí do větrných poloh.

Má menší eliptické listy, sytě zelené.

Název ‘Košíkové’ vznikl od košatých korun, až 20 m širokých, druhá verze se přiklání k velké úrodnosti – každá větev stromu dá koš ovoce. Údajně mohlo pocházet již z počátku 17. století z Waldsteinových zahrad v Litomyšli, odkud jej poddaní rozšířili a zvali ‘Panské’. Název ‘Párkové’ se odvozuje od vlastnosti plodů, které rostou často po dvou vedle sebe.

Plod dorůstá menší až střední velikosti, kulovitě až tupě kuželovitě tvaru, slupka je hladká, lesklá, slámově žlutá, červeně mramorovaná, žíhaná tlumeně karmínovými proužky, s charakteristickou rží u stopky. Plod příjemně voní. Dužnina je bílá, jemná, šťavnatá, má lehce nakyslou, příjemnou svěží chuť. Plody lze konzumovat od října, vydrží v dobrém sklepe do února. Jablka jsou dobrá pro přímý konzum, ale jsou i široce upotřebitelná v kuchyni.

Bývala již v minulosti označována „...z nejlepších našich domácích odrůd.“

Zdroj: *České ovoce – jablka II*, Kamenický, Maršík, Vaněk – *jablka II*, Kamenický 1926: 21, dostupné i foto

Výskyt v oblasti. Nově vysázen ve skanzenu v Krňovicích.

Studničné

Krajová odrůda původem z nedaleké Studnice u Náchoda. Stromy tvoří veliké, košaté koruny s převislými větvemi, hustě olistěné. Není vybíravá – snáší dobře vlhkou půdu i horší polohy, netrpí rakovinou ani jinými chorobami, je dobře odolná k mrazu. Plodí později. Bylo velmi rozšířeno na Chlumecku, Hradecku, Jičínsku, Bydžovsku, Hořicku a Náchodsku. „... Kdysi nejoblíbenější odrůda tohoto území...“ Vaněk uvádí synonyma: ‘Velišské’, ‘Velišátko’.

Plod dorůstá střední velikosti, má pravidelně kulovitý, mírně zploštělý tvar. Slupka je hladká, mdle lesklá, velmi tuhá, má zelenožlutou barvu s červenohnědým líčkem (u některých není), hojně pstruhovitě tečkovaná. Bílá, pevná a šťavnatá, lahodná dužnina má charakteristickou výrazně navinulou vůni. Dozrává v listopadu, vydrží i do června.

Zdroj: *Maršík, Kamenický, Vaněk – Jablka II*, Kohout, Kamenický 1926: 22, dostupné i foto

Výskyt v oblasti. Nově vysázen ve skanzenu v Krňovicích.

Medové

Krajová odrůda, pěstovala se zejména v Podorličí. Stromy rostou bujně, tvoří mohutné, široké koruny. Jsou dosti mrazuodolné.

Plod je střední velikosti, plochý, slupka je červená, žíhaná. Chuť je příjemně sladká. Dozrává od října, lze konzumovat do konce března.

Zdroj: Maršík, v registru odrůd v Holovousích

Výskyt v oblasti

Babiččino

Krajová odrůda.

Popis není

Potvrzený výskyt v oblasti – najít stromy

Loučné

Krajová odrůda.

Popis není

Potvrzený výskyt v oblasti – najít stromy. V registru odrůd v Holovousích

Olešnice

Krajová odrůda.

Popis není

Měla by růst v sadě v Hřebinách, v registru odrůd v Holovousích

Zapovězené

Krajová odrůda pocházející z nedalekého Jaroměřska, dále bylo rozšířeno na Královesradecku, Hořicku a Nechanicku, jinde jen sporadicky. Někdy bývá také uváděn název 'Zapovězené jaroměřské'. Stromy dorůstají velkých rozměrů, tvoří vznosně kulovitou korunu, rostou poměrně pomalu. Listy jsou elipčité i široce vejčité, ostřeji pilovité.

Plod bývá menší až středně velký, velmi lákavý, podobný 'Míšenskému', s nímž býval zaměňován. Někde také s 'Jaroměřskou míšní'. Tvar plodu je poměrně pravidelný, kulovitý, mírně zploštělý. Slupka je hladká, skoro suchá, světle žlutá, na osluněné straně je barva sytější, karmínově zardělá, někdy světle červená, nápadné jsou řídké rozptýlené jemné rzivé tečky, někdy i rez. Žlutavá dužnina bývá pevná, hustá a jemná, není moc šťavnatá, má lahodnou sladkou, příjemnou chuť, postrádá kyseliny. Zejména kolem jádřinců sklovatí. Zralý plod jemně voní.

Plody se sklízí na začátku října, uzrává v listopadu, vydrží do února.

„Lákavou krásu nikdo neupře tomuto ozdobnému jablku, sladká chuť však najde ctitele méně hojné. Na trh nikde ve větším nepřijde; jinak rozprodá se velmi snadno každé množství, je-li přece nabídnuto, zejména na Vánoce, kdy už červená tvářička se rdí ve zlatožlutém poli,“ tak o něm píše Kamenický v *Českém ovoci*.

Zdroj: České ovoce – jablka II, Vaněk – Jablka II

Výskyt zatím nepotvrzen, geografická blízkost původu a rozšíření.

Jaroměřská míšeň

Krajová odrůda, pochází z Jaroměřska, byla rozpoznána výtečným pomologem Janem Říhou. Má ráda vlhké půdy.

Stromy tvoří vysoké, poměrně vznosné koruny, spodní větve odstávají téměř vodorovně.

Plod je menší až středně velký (70 mm x 50 mm), pravidelný, mírně zploštělý. Slupka je lesklá, hladká až kluzká, zbarvená citronově až do zlatově žluté barvy, ze slunečné strany červeně nastříkaná, a nenápadně proužkovaná. Bělavá až žlutavá dužnina je renetovitě hustá, chruplavá a šťavnatá, má sladce navinulou, příjemně kořeněnou chuť, připomíná 'Míšeňské'.

Češe se koncem září, uzrává kolem Vánoc a vydrží i do března.

Zajímavou varietou je 'Míšeň jaroměřská červená', která je červeně žíhaná a tmavěji proužkovaná, původní barva všude mramorovitě prokvétá. Dužnina voní, je nasládlá, chybí jí více aromatu.

Zdroj: České ovoce – jablka II, Kamenický 1926: 22, dostupné i foto

Výskyt zatím nepotvrzen, geografická blízkost původu a rozšíření. Nově vysázen ve skanzenu v Krňovicích.

Stružninské

Stará odrůda rozšířená v minulosti hlavně v oblasti východních Čech, setkáme se i s označením 'Pstružinské'. Stromy jsou bujnějšího růstu, mají širokou hustou korunu, často nakloněnou na jednu stranu. Je odolná k chorobám i k nízkým teplotám, daří se jí i ve vyšších polohách.

Plod je středně velký až větší, ploše kulovitý a zhranatělý. Slupka je lesklá, hladká, žlutozelená, krytá růžovým mramorováním s nepravidelnými tmavě červenými pruhy. Krátká, tlustá stopka nepřechází okraj jamky. Bílá dužnina je hrubá, šťavnatá, při sklizni kyselá, v období zralosti navinulá. Kolem jádřince bývá sklovitá. Ovoce drží pevně na stromě. Sklízí se na konci září, dozrává v listopadu, vydrží do února.

Zdroj: Vaněk – jablka 2, Trost

Výskyt zatím nepotvrzen, geografická blízkost původu a rozšíření.

Malvazinkové

Stará krajová odrůda, pěstovaná na Náchodsku, Novoměstsku a Broumovsku. Tvoří mohutné koruny. Začíná plodit později, úrody jsou však velmi bohaté. Plod je střední velikosti, slupka je zelenavě-červená, s výrazným červeným žíháním. Uzrává v prosinci, vydrží do konce března. Dužnina je šťavnatá, s výraznou kořenitou chutí. Zajímavostí je, že toto jablko ve zdejší kraji rozšiřoval z vlastní školky odborný učitel Josef Maršík.

Zdroj: Maršík

Výskyt nepotvrzen. Doporučená odrůda pro oblast pod Orlickými horami – viz Maršík.

Kejdanovo vysokovské

Krajová odrůda původem z Vysokova u Náchoda. Stromy rostou bujně a zdravě, jsou dosti otužilé proti chorobám i mrazům.

Plod dorůstá střední až větší velikosti, je vysoký, ke kalichu zúžený. Barva slupky je červenavá, mírně žíhaná. Dužnina je čistě bílá, má příjemnou nakyslou chuť. Dozrává v prosinci, vydrží do konce dubna.

Zdroj: Maršík

Výskyt nepotvrzen. Doporučená odrůda pro oblast pod Orlickými horami – viz Maršík.

Lužická muškátová reneta

Také zvaná 'Hornolužická muškátová reneta', pochází z Lužice. Strom je středního věku, daří se mu ve vyšších polohách. Je silně odolná proti strupovitosti, padlím však trpí silně.

Plody jsou střední velikosti, kulovité, oranžově červeně mramorované a žíhané, sladce navinulé, velmi dobré chuti. Konzumuje se od listopadu do března, jinde se uvádí, že vydrží do prosince.

Zdroj: Maršík, sadarstvi.cz

Výskyt nepotvrzen. Doporučená odrůda pro oblast pod Orlickými horami – viz Maršík.

Smiřické vzácné

Krajová odrůda severovýchodních Čech, pochází ze Smiřic, některými pomology je považována za totožnou s 'Gallowayským'. Strom roste bujně, tvoří rozložitou korunu, vyžaduje však častější řez. Otužilost proti mrazům je vysoká.

Plod je prostřední až velký, zploštělý, pravidelně kroužený, má hladkou slámově žlutou slupku s typickými rzivými tečkami. Dužnina je bílá, má jemně navinulou výbornou chuť. Uzářává po Vánocích, vydrží do května. Ovoce je náchylné k červivosti a hnilobě.

Zdroj: Kohout, Vaněk – jablka II

Královnino

Stará anglická odrůda. Nemá zvláštní nároky na půdu, daří se mu i ve vyšších polohách.

Plod je velký, až velmi velký, pravidelně zploštělý s pootevřeným kalichem, krátkou stopkou. Slupka má základní žluté zbarvení, červené pruhování. Dužnina je bělavě žlutá, měkká a velmi šťavnatá, má navinulou chuť. Sklízí se v polovině září, vydrží do listopadu.

Zdroj: Kamenický

Malinové holovouské

Česká odrůda z Holovous, kde se pěstuje již od počátku 19. století. Vytváří stromy s velkými, rozložitými až převislými korunami. Roste dobře v hlubokých půdách, polohách spíše vyšších, avšak chráněných před větry. Jsou velmi odolné vůči mrazu, v uzavřených polohách trpí strupovitostí. Plodí dosti pozdě, každým druhým až třetím rokem hojně. Zvláště ve vyšších polohách jsou pěstitelské výsledky zcela uspokojivé.

Plody střední velikosti ploše kulovitěho tvaru jsou charakteristické nestejnými polovinami a svalcem u stopky. Slupka je lesklá, ojířená, hladká, poněkud mastná. Základní žlutá barva je překryta víceméně temnou karmínovou červení. Slupka je dosti tuhá. Žlutobílá jemná a místy dužnina někdy červenavě prokvetlá má příjemnou malinovou vůni, výbornou, sladce navinulou chuť. Sklízí se koncem září, je ihned požitelné a vydrží i přes Vánoce.

Zdroj: Kohout, Vaněk – jablka I

Holovouská zlatá reneta

O původu této dnes již zapomenuté odrůdy se dovídáme v časopise *Ovocnické rozhledy* z roku 1916: „Nejstarší již scházející strom roste v zámeckém sadě holovouském, z něhož šlechtěno jest i více stromů v tamějších rozsáhlých sadech. Tvarem, barvou i chutí podobá se velice nápadně americké odrůdě *Lady's Sweet*, totožnost jest však naprosto vyloučena, leda že by se byly dostaly rouby z matečného stromu holovouského do Ameriky, poněvadž holovouský strom jest více než stoletý, kdežto jablko '*Lady's Sweet*' obdržel závod Simon Louis v Metách teprve v sedmdesátých letech z Ameriky a dále rozšířil. Má své přednosti, jest veliké, pěkného tvaru, krásně žlutě zbarvené a má velmi dobrou chuť.

Plody jsou velké, váží až 380 g, většinou 200 g. Existuje jistá tvarová variabilita – některé se ke kalichu více zužují, jiné zůstávají nižší a zploštělejší, vesměs však mají temeno mnohdy až nápadně zkosené. Stopka je slabá, dřevnatá, málokdy přečnívá z hluboké a dosti široké jamky, která bývá zesponu šedé paprskovitě prorezavělá. Hladká slupka se poněkud leskne, při sběru má jasně zelenou barvu, při

dozrávání zežloutne, na sluneční straně bývá někdy mírně a nejasně mramorovaně načervenalá. Většina plodů však zůstává jen žlutá. Hojně rozptýlené, silné tečky jsou tmavé, sem tam se vyskytuje rezavá skvrna, někdy i zcela plochá velká bradavice. Dužnina bývá zažloutlá, hustá, jemná, hojně šťavnatá a má příjemnou chuť, kořenitě sladce navinulou. „*Upomíná chutí na Blenheimskou renetu, nedostihuje ji však,*“ podotýkají Ovocnické rozhledy.

Dozrává od Vánoc, vydrží do března. Jak uvádí zmiňovaný článek, má tato odrůda také špatné vlastnosti – „*Často na loži pod slupkou křenčí. Není to každý rok stejné. Někdy zůstává čisté, jindy křenčí málo.*“

Zdroj: Ovocnické rozhledy 2016 (je tam i obrázek)

Výskyt nepotvrzen.

Přeloučský šišák

Výskyt nepotvrzen. Nově vysázen v sadu za školou v Kosteleckých Horkách.

Tříblický granát (Vaněk – Jablka I str. 28)

Kouřimský kropenáč

Řepínské

Kdoulové

Hagloe crab

Sláva světa

Syrečkové

Marie Skálová

Sládě – Medové?

Viničný hranáč (Libernáč vinický – Vaněk – Jablka I str. 57)

Jaroměřská míšeň

Babče

Anýzové

Zázvorové

Výskyt nepotvrzen. Nově vysázeny ve skanzenu v Krňovicích. Byly nalezeny v oblasti nebo importovány?

Z hlediska geografické blízkosti by připadaly v úvahu také Procheho odrůdy:

‘Malinové sloupenské‘

‘Božena Němová‘

‘Vytoužené‘

‘Daňkovo‘

‘Česká pochoutka‘

Dále z geografického hlediska:

‘Syreček úhřetický‘

Pojmenovaný podle Úhřetic u Hrochova Týnce. Veliké jablko, zraje od listopadu a vydrží přes leden, má aromatickou chuť, vzdoruje hnilobě (Kamenický 1926: 21, dostupné i foto).

Krajové a méně známé odrůdy vysázené a školkované v Krňovicích (není zaručeno, že byly nalezeny v regionu a správnost určení):

‘Řepínské’
‘Kdoulové’
‘Hagloe crab’
‘Sláva světa’
‘Syrečkové’
‘Kouřimský kropenáč’
‘Marie Skálová’
‘Košíkové’
‘Granát tředrlický’
‘Sládě’ - ‘Medové’ ?
‘Viničný hranáč’
‘Jaroměřská míšeň’
‘Babče’
‘Studniční’
‘Anýzové’
‘Zázvorové’

‘Magdalenka’
‘Cibulka’
‘Dula’

‘Vlaška’
‘Ryngle růžová’

Kostelecké Horky u školy:

‘Smiřické vzácné’
‘Královnino’
‘Průsvitné letní’
‘James Grieve’
‘Berlepschova reneta’
‘Přeloučský šišák’
‘Chrudimská slíva’
‘Wazonova’

Hrušně

Královehradecká máslovka

Málo rozšířená krajová odrůda, Kamenický uvádí, že byla vypěstována na zač. 19. století ve školkách Mat. Valce ve Věkoších u Hradce Králové. Dobře roste, daří se jí v lehkých písčitých půdách, je dobře odolná vůči mrazům. Dozrává v druhé polovině září.

(Kamenický 1926: 19-20) – i černobílé foto

Zelinka chlumecká

Krajová odrůda rozšířená na Chlumecku a Novobydžovsku. Dle Kamenického má dubovitý růst. Plody jsou šťavnaté se značným obsahem tříslovin, zraje téměř najednou.

(Kamenický 1926: 18-19)

Krajové a méně známé odrůdy vysázené a školované v Krňovicích (není zaručeno, že byly nalezeny v regionu a správnost určení):

‘Magdalenka‘

‘Cibulka‘

‘Dula‘

Ananasová česká

- švestka, Smržov, Jaroměřsko

Chrudimská slíva

‘Vlaška‘

‘Ryngle růžová‘

Třešně

Uherka velká

Také odrůda Kamenickým zasazená do orlického podhoří, zejména v opočenského a novoměstského okresu: „*Pozdě zrající, znamenité stolní a konzervační, veliké, tmavé chrupky, delikátně lehce přitřpklé chuti, zvané Uherky, nahrazující pověstné černé chrupky Hedelfingenskou a Germersdorfskou.*“ (Kamenický 1926: 10) Původ této chrupky není znám, v orlickém podhoří je velmi oblíbená.

Plod je velký (10 plodů váží až 65 g). Má stlačeně kulovitý tvar, velmi lesklou, černou slupku, jakoby krupičkovanou. Dužnina je tuhá, chruplavá, měkká, tmavě červená. Má osobitou lehce přitřpklou, zahořklou a zároveň sladce navinulou, výbornou chuť. Bývala ceněnou konzervační a stolní odrůdou. Zraje v 5. třešňovém týdnu, na stromě vydrží do doby, až seschne.

Synonyma: ‘Špekovka‘, existuje ještě odrůda ‘Uherka měkká‘ (‘Moravka‘).

Ziklova chrupka

Její původ je Těchlovicích u Nechanic, kde byla nalezena jako semenáč z místních rozsáhlých třešňovek. Strom má jehlancovitou korunu.

Plod je velký (10 plodů váží 65 g). Má tupě srdčitý tvar, slupka je velmi lesklá, silná a pevná, těžko se stahuje, má tmavohnědé zbarvení, je hojně tečkovaná. Dužnina je tuhá, pevná, šťáva dosti barví, je velmi aromatická, mírně nakyslá.

Zraje v 2. - 3. třešňovém týdnu. Ovoce v deštích málo puká. Výborně se proto přepravuje, je vynikající na konzervaci.

Synonyma: ‘Ziklovka‘, ‘Cykla‘, ‘Těchlovická chrupka‘

Kostelnice

Odrůda třešně pochází z Dobrušska a Novoměstska. Strom roste bujně, je vysoký, nenáročný a vhodný do vyšších poloh. V Kamenickém (1926:10) se k této odrůdě dočteme: „*V podhoří Orlickém, zejména v opočenském a novoměstském okrese jsou známy měkké, zcela černé a výborné sladké srdcovky Kostelnice, vhodné do pečiva, střední velikosti.*“

Plod je prostřední velikosti (10 plodů váží 59 g), má tupě srdčitý, široce zploštělý tvar. Slupka je velmi lesklá, rudě tmavá až černá, hojně a hustě poseta velmi jemnými tečkami. Dužnina je měkká, hutná, tmavě rudá, protkána bledšími vlákny. Má výbornou, sladkou kořeněnou chuť s příjemnou hořkostí.

Zraje ve 3. třešňovém týdnu. Je vynikající ke konzervaci i pro přímý konzum.

Synonyma: ‘Kostelnicka‘.

Prameny:

- Galbičková, J. (2013): *Kuchařka Podorlicka*. MAS Nad Orlicí, Týniště nad Orlicí.
- Kamenický, K. (1924): *České ovoce – jablka. Díl VI*. Unie, Praha.
- Kamenický, K. et Kohout, K. (1957): *Atlas tržních odrůd ovoce*, Praha.
- Kamenický, K. (1926): *Československé odrůdy lokální. Sborník výzkumných ústavů zemědělských, sv.22, č.1*. Ministerstvo zemědělství Republiky Československé, Praha.
- Kohout K. (1960): *Malá pomologie I. – jablka*. SZN, Praha.
- Koch, V. a kol. (1967): *Hrušky*. ČSAV, Praha.
- Kuttelvašer, Z.; Trejbal, J.; Maňas, J. (1989): *Vývoj zpracování zemědělských produktů (1)*. Zemědělské muzeum, Praha.
- Říha, J. (1919): *České ovoce – hrušky, Díl I*. Unie, Praha.
- Říha, J. (1919): *České ovoce – jablka, Díl III*. Unie, Praha.
- Říha, J. (1937): *České ovoce – třešně, višně, slívy a švestky, Díl II*. Unie, Praha.
- Suchý, F. (1931): *Moravské ovoce*. Brno.
- Tetera, V. (2003): *Záchrana starých a krajových odrůd ovocných dřevin. Metodika Českého svazu ochránců přírody*. Český svaz ochránců přírody, Veselí nad Moravou.
- Thomayer, F. (1894): *České ovoce – jablka, díl I*. Praha.
- Vaňek, J. (1936): *Lidová pomologie díl III. – hrušky*. Chrudim.
- Vaňek, J. (1945): *Lidová pomologie díl I. – jablka*. Chrudim.
- Vaňek, J. (1945): *Lidová pomologie díl VII. – jablka*. Chrudim.
- Vaňek, J. (1947): *Lidová pomologie díl X. – jablka*. Chrudim.
- Vaňek, J. (1948): *Lidová pomologie díl II. – švestky a slívy*. Chrudim.
- Vávra, M. a kol. (1971): *Malá pomologie III. – švestky a třešně*. SZN, Praha.



MALINOVÉ HOLOVOUSKÉ.
FRAMBOISE DE HOLOVOUSY. — HIMBEER-APFEL AUS HOLOVOUSY.



SYREČEK ÚHŘETICKÝ.
SYREČEK D'ÚHŘETICE. — SYREČEK AUS ÚHŘETICE.



KOŠÍKOVÉ.

POMME PANIER. — KORBAPFEL.



MÍŠEŇ JAROMĚŘSKÁ.



STUDNIČNÉ.



MALINOVÉ SLOUPENSKÉ.

FRAMBOISE DE SLOUPNO. — HIMBEERAPFEL AUS SLOUPNO.



ČESKÉ RŮŽOVÉ.
ROSE DE BOHÊME. — BÖHMISCHER ROSEN-APFEL.



ČESKÁ POCHOUTKA.
DÉLICES DE BOHÊME. — LECKERBISSEN AUS BÖHMEN.

Jak se v minulosti ovoce využívalo

Ovoce mělo v jídelníčku našich předků důležité místo, nebylo zejména pochutinou, jako v dnešní době, nýbrž mělo zasytit – bylo nedílnou součástí pokrmů a zásadním zdrojem výživy. Jedlo se čerstvé nebo zpracované ke snídani, k obědu i večeři, jako součást postních i slavnostních pokrmů.

V knize Albrechtice nad Orlicí autoři popisují potraviny místních lidí kolem roku 1700: „*Obyvatelé měli možnost sehnat obilí a chleba a kroupy, proso na jáhly, maso, ovce, sádlo, mléko, máslo, tvaroh, drůbež, ryby, zajíce, lesní zvěř, ovoce zahradní, ovoce lesní, houby. Z masa se jedlo skopové a vepřové. Svátečně bylo hovězí, drůbež a ryby. Jako přílohy byly kroupy, hrách, jáhly. Nejvíce se jedl chléb s mlékem a tvarohem, svátečně s máslem. Ovoce a lesní plody se nechávaly dětem. Na jaře se jedl salát a později okurky. Na zimu se ukládalo krouhané zelí. Jedlo se ze společné mísy, hospodářova rodina s čeledí pohromadě.*“ (Galbičková 2013: 5)

O tom, co se jedlo na Podorlicku před více než sto lety nám podává svědectví Jana Galbičková (2013). Vedle chleba, který se pekl z ovesné, žitné a ječné mouky, se pokrmy připravovaly z řepy, zelí, hrachu, jáhel, pohanky, krup, krupice, máku a ovesných vloček, bohatě se používaly také jablka, hrušky a švestky.

K obědu bývala polévka, dále pak knedlíky v mléce nebo se zelím, křenová, ovocná nebo maková omáčka, maštěné kroupy, škvarky nebo hrách, někdy oboje smíchané. Občas byly buchty nebo vdolky s kvasem zadělávané, jáhelníky nebo lívance. Odpoledne se k svačině podával chléb a někde i sklenka kořalky. K večeři byla opět polévka nebo kyselo, brambory na loupáčku nebo maštěné, vařené sušené ovoce, slívy, hrušky a křížaly. (Galbičková 2013: 5)

Na počátku 19. století byla strava o něco pestřejší: brambory se zelím, luštěniny, kaše maštěné s mákem, slazené medem nebo sušeným ovocem, polévky zahuštěné moukou, chlebem, vařené ryby a občas drůbež. Pilo se řídké pivo a domácí kvasky z ovoce. (Galbičková 2013: 6)

Tradiční polévka *Bendouka*, připravovaná ze sušených švestek, hrušek, jablek se v zimě jedla teplá, v létě se uvařila ráno a nechala vychladnout, v poledne posloužila jako rychlý oběd, který měl člověka zasytit na dlouhou dobu, kdy tvrdě pracoval na poli nebo v hospodářství.

Na sladký způsob se připravovaly i omáčky pod maso a luštěniny, do nichž se přidával med nebo sušené švestky. Do kvašeného zelí se přidávala i jablka pro zlepšení chuti.

O masopustu se pro děti pekl pletený věnec z kynutého těsta tzv. vrkoč s napíchaným sušeným ovocem, ořechy a papírovými pentlemi.

Na předvánočních trzích v Hradci Králové se prodávaly sušené švestky, křížaly a sušené hrušky, pracharanda, též prachanda (mleté sušené hrušky), sušené višně s peckami. Sušené plody byly hlavní součástí štědrovečerního stolu, hospodyňkám také posloužily k přípravě slavnostního štědrovečerního jídla – muziky. V 1. polovině 19. století se k štědrovečerní večeři mimo jiné připravoval i tradiční jablkový štrůdl.

Staré recepty

Následující recepty jsou příkladem využití ovoce v tradičních pokrmech regionu:

Povidlová omáčka ze Severovýchodních Čech

(J. Vašák: Regionální pokrmy za Čech, Moravy a Slezska od A do Z)

3-4 lžíce švestkových povidel, ½ l vody, 30 g perníku, sůl, kousek skořice, 2-3 hřebíčky, cukr, 1/8 l sladké smetany, hrozinky, mandle. Povidla v hrnku se zalijí vodou, přidá se perník, koření, osolí se, osladí, rozvaří a zalijí smetanou. Podáváme ke kynutým knedlíkům, nokům, vdolkům a uzenému.

Kmochanda s pracharandou nebo Postní hradecký kucmoch

Byla to v podstatě bramborová kaše neboli kucmoch, sypaný sušenými roztlučenými hruškami. Uvaříme hrnec osolených loupaných brambor, 2/3 vody scedíme. Vařečkou uděláme díry, vše posypeme několika vrstvami hrubé mouky a znovu několikrát prošťouchneme vařečkou. Zakrytý hrnec odstavíme na chvíli na okraj plotny. Nakonec vše promícháme vařečkou. Lžící namáčenou do másla tvoříme hrudky, klademe je na talíř. Sypeme je prachandou – sušené mleté hrušky, popř. cukrem s mákem.

Škubánky nebo Trpalky

Uděláme si kucmoch. Do 1 kg uvařených rozmačkaných horkých brambor vmícháme 15 dkg hrubé mouky, uděláme vařečkou několik štouchů a do nich vlijeme vřelou slanou vodu, ve které se vařily brambory. Přiklopíme a necháme propařit. Pak do hladka vymícháme a lžící vykrajujeme škubánky nebo trpalky. Posypeme cukrem s mákem, prachandou, tvarohem, perníkem a polejeme horkým sádlem.

Sladký bramborák

Smícháme strouhané syrové a vařené brambory v poměru 1:1, přidáme hrubou mouku podle potřeby, vmícháme čtyři velká, na kostičky nakrájená jablka. Směs vlijeme na máslem vymaštěný pekáč, pečeme ve středně vyhřáté troubě. Krájíme na čtverce. Podáváme teplé, sypané cukrem.

Rozcuchaná nevěsta z Hradecka

Do vymaštěného pekáčku střídavě vkládáme vrstvy nastrohaných vařených brambor a vrstvy slazených, skořicí posypaných jablek – celkem 4 vrstvy. Navrch nalijeme mléko s rozkverlanými vejíčky a zapečeme v troubě.

Jahelník nebo „Rejžák“ z Orlických hor

250 g jáhel nebo rýže, sušené švestky, máslo, mléko, cukr nebo med, skořice nebo ovocná šťáva. Jáhly nebo rýži dobře propereme, smícháme se sušenými švestkami a dáme do formy vymaštěné máslem. Zalijeme mlékem oslazeným podle chuti cukrem nebo medem. Mastíme máslem a sypeme cukrem se skořicí, polijeme ovocnou šťávou.

Bendouka nebo Ovocňáčka

Sladké jídlo, které nahrazovalo celý oběd. Ve stejném poměru povaříme sušené švestky, hrušky, jablka, rozinky, vlašské ořechy, přidáme hřebíček a celou skořici. Povaříme. Pro zahuštění přidáváme strouhaný perník. Případně i čerstvé letní ovoce. Vše společně povaříme v malém množství vody, zahustíme švestkovými povidly nebo i strouhaným perníkem. V létě, když dojdou zásoby sušeného ovoce, můžeme doplnit nebo úplně nahradit čerstvým ovocem – rybízem, malinami, jahodami. Na Vánoční stůl můžeme uvařit hustší a na sušené ovoce bohatší polévku nazývanou Muzika.

Muzika

Tradiční vánoční pokrm z vařeného sušeného ovoce. Potřebujeme 500 g sušených švestek, 500 g sušených jablek, 500 g sušených hrušek, 200 g cukru, 1 citron, špetku sušené rozmarýny, routy apod. Sušené švestky, hrušky a jablka vypereme a postavíme na kamna s takovým množstvím vody, aby bylo ovoce potopeno. Přidáme cukr, citronovou kůru, rozmarýnu nebo jiné koření, povaříme. Můžeme podávat teplé, ale častěji chladné, zpravidla ke konci jídla.

Muzika II

Sušená jablka, sušené hrušky a švestky namočíme přes noc. Vodu nevytléváme, ale přidáme kousek skořice, jednu tobolku badyánu, kousek proutku vanilky, plátek citronu, přisladíme podle chuti. Ve vodě, kde se namáčelo, uvaříme. Do „lepší“ muziky se přidávaly hrozinky, sekané vlašské ořechy, sekané spařené a loupané sladké mandle a vše se mohlo zahustit rozvařenými povidly nebo strouhaným perníkem na vaření. Bývala nejen doplňkem ke karáskům, vánočce, ale jedla se i jako dětský mls.

Vodvárka

Tradiční jídlo ze sušeného ovoce podávané na Štědrý den. – *není to to samé co Muzika?*

Žemlovka nebo Zemlbába

Oloupaná jablka rozkrájejí se, též žemle na tenké lístky, které se vlažnou vodou trochu polejí, by každý lístek navlažen byl. Na to se máslem neb sladkým sádlem hezky omastí. Na vymaštěný kastrol

nebo pekáč dá se vrstva žemlí, pak jablka, rozinky, pár mandlí, posype se cukrem. Tak se opakuje až je nádoba plná. Navrch musí být žemle, která se posype cukrem a pokropí máslem.

Lívance

Smažily se z řídkého těsta z ječné mouky. Mazaly se povidly.

Višňouka

Láhev od okurek naplníme do poloviny zralými višněmi. K nim přidáme na 1 kg višní ¼ kg cukru, celou skořici, několik celých hřebíčků, 40 g puškvorce a hrst jader z višňových pecek. Zalejeme čistou kořalkou. Láhev zavážeme plátnkem, postavíme na slunce a necháme 4 týdny stát. Po této době slijeme višňouku přes plátnko do lahví, zazátkujeme a dáme do chladna. Puškvorec a jádérka z višní jsou dvě hlavní přísady, díky nimž se stane višňouka pravým lékem na zkažený žaludek.

Švestky s masem

Potřebujeme 1 kg telecího masa, 800 g syrových brambor, 300 g cibule, 600 g sušených švestek, 200 g hladké mouky, trochu cukru a soli podle chuti. Maso pokrájíme na kousky menší než guláš, přidáme středně hrubě nakrájenou cibuli, zalijeme vodou a vaříme 30 minut, přidáme předem namočené vypeckované sušené švestky a oloupané syrové, na kostky pokrájené brambory, zamícháme a dusíme pod poklicí do měkka, zahustíme moukou a povaříme. Podle chuti dosolíme a dosladíme.

Uchování ovoce

Pro přípravu pokrmů bylo samozřejmě nutné ovoce co nejdéle a nejlépe uchovat v čerstvém stavu nebo zpracovat, aby bylo dostupné během co nejdélejší části roku, nejlépe do nové sklizně.

Čerstvé ovoce bývalo uloženo ve špejcharech, komorách, sklepích nebo v seně ve vrstvách tak, aby nezmrzlo. Zavařování kompotů je záležitostí až první poloviny 20. století, do té doby byly jedinými způsoby uchování ovoce vaření povidel a sušení. Povidla a sušené ovoce musely vydržet po celý rok v zásobě a tomu odpovídala i potřeba množství a vlastností sklizeného ovoce.

Pro to, aby zajistili hospodáři přísun ovoce během celého roku, pěstovali pestrou škálu ovocných druhů a odrůd – již v červnu dozrávaly první třešně, následovaly letní hrušky, které dozrávaly již kolem svátku sv. Jakuba, v období žní již dozrávaly i první odrůdy jablek. V polovině léta uzrávaly první švestky a na podzim byla úroda i práce v sadě největší. Kromě zpracování podzimních odrůd jablek, hrušek a slív museli hospodáři v pravý čas očesat zimní odrůdy jablek a hrušek, aby je uchovali až do jarních měsíců.

Pestrá byla nejen druhová skladba a rozdělení od raných po pozdní odrůdy, ale i využitelnost ovoce pro různé způsoby zpracování – mezi starými a krajovými odrůdami najdeme odrůdy využívané

především nebo výhradně na přímý konzum, kuchyňské zpracování, sušení, výrobu moštů, vín a nebo pálenek. Odpovídá tomu hustota dužniny, její šťavnatost, obsah cukrů, chuť (kořenitost, kyselost) a další vlastnosti – např. jablka *štrůdláky* mají sušší dužninu a proto v koláčích nepouštějí mnoho šťávu, jež se připéká k plechu, hrušky *hniličky* jsou vhodné na sušení a výrobu povidel, švestka 'Durancie', u níž nejde dužnina od pecky, není vhodná na přímý konzum nebo na povidla, ale díky své vysoké cukernatosti je výborná k pálení.

Sušení

Jak jsme se mohli seznámit v předešlém textu i v příložených receptech, důležitou roli ve stravování venkovského obyvatelstva v minulosti hrálo sušené ovoce. Produkt zpracování, který byl dříve zcela běžným, je dnes používán velmi málo. Přiblížme si historii, význam i způsoby sušení, nahlédneme do sušáren, staveb, které se z dnešních vesnic zcela vytratily, v minulosti však byly důležitou součástí zahrad.

Sušení je velmi starým, tradičním a v minulosti jedním z nejčastějších způsobů zpracování a uchování ovoce. Sušené ovoce se používalo k přípravě mnoha pokrmů – polévek, omáček nádivek, rozemleté sušené hrušky nahrazovaly cukr. Sušení švestek bylo vedle vaření povidel jediným tehdejší způsobem konzervace švestek.

Sušení ovoce se neomezovalo jen na venkovský prostor, sušilo se také v kláštorech, na panských sídlech, u nichž byly zakládány ovocné sady, a taky v domech měšťanů, kteří zakládali své zahrady na předměstích. Upomínají na to příjmení Křížala a Varmuža.

Ve středověku, kdy bydleli lidé v jizbách vytápěných otevřeným ohněm a chlebovou pecí, trvalo jim sušení ovoce na lískách umístěných do teplého dýmu pod stropem tři dny až celý týden. Třikrát bylo nutné vsypat ovoce do znovu vytopené pece, aby doschlo.

Trejbal popisuje vznik sušáren tímto způsobem: „V 16. a 17. století poddaní proměňovali dymné obytné jizby v čisté světnice prosté dýmu, v nichž se sušit ovoce nedalo. Sklizené švestky neustále vzrůstaly. Sušení v chlebových pecích bylo málo vydatné a nedostačující. Zásoby sušených švestek byly v domácnostech vítané pro jarní období. Vedle toho byla švestka i na trzích hledaným zbožím. Peníze za ně utržené poddaní nutně potřebovali na uhrazení různých poplatků spojených s převodem gruntů apod. Na celém území východních Čech v intenzivně ovocnářických oblastech vznikaly sušárny už ke konci 17. století, jinde později.“ Na Podorlicku se jim říkalo *sušárky*. Zavedení sušáren znamenalo velký pokrok – růst produktivity práce, snížení spotřeby paliva i doby sušení.

Vývoz švestek z východních Čech přes Klatovy do Falce, Bavor a Norimberka zaznamenal v roce 1671 východočeský rodák Bohuslav Balbín.

Již v novověku nařizovala vrchnost vedle vedení evidence sklizeného ovoce, i jeho sušení a bezpečné uložení – *aby pokradeno a roznášeno bejti nemohlo*. Albrecht z Valdštejna doporučuje sušit všechno ovoce, které nelze prodat syrové.

Velkou starost o ovoce a jeho sušení měla za třicetileté války paní Kateřina ze Žerotína, jejíž dopisy z let 1631-35 posílané z Přerovského hradu do Brandýsa nad Orlicí, prozrazují: zralé, určené k uložení, česat; třešně, které se usuší. Tvrdé uložit, přebírat a ohrožené hnilobou usušit. „*Měkké ovoce (hrušky), červené (třešně, višně) a slívy, švestky damascenské i sedmihradské, karlátko – všecko usušit, pěkně, šetrně a rozšafně s tím zacházet.*“

Příklady sušení máme také např. z let 1644-51, kdy Kryštof Fischer, superior na jezuitských statcích v Kostelci nad Orlicí nechával sušit v pecích ovoce z panských zahrad, třešně, raná jablka, hrušky a švestky a pak je prodával na trzích.

Sušené ovoce se prodávalo přímo z hospodářství nebo na trzích v Hradci Králové, Častolovicích, Týništi, Dobrušce a Litomyšli.

Tam, kde se ovocnařilo intenzivněji, se rozmáhalo sušárenství, které si vynutilo stavění sušáren, které byly produktivnější než chlebové pece. Na Hradecku se říkalo „sušárna“, okolo Chocně „sušárka“.

Také Kryštof Fischer radí v hospodářské instrukci z roku 1679 De oeconomia suburbana, vydané česky v roce 1679 v překladu jičínského rodáka Jana Barnara pod názvem Knihy hospodářské, sušit ovoce z vrchnostenských zahrad. Fischer nutil poddané v Kostelci nad Orlicí, kde byl superiorem na jezuitských statcích, zasadit ročně tucet plánek. Z panských zahrad doporučuje sušit *užitečné třešně* na slunci, Barner dodává: i v peci. Hrušky, které hniličí, radí postupně česat, nechat zavadnout, aby se v peci nerozplynuly a nezůstala z nich jen sama slupka. Červencové jakubky pak sušit rozkrájené na křížaly, raná jablka zavadlá, co se nesnědí, taktéž usušit a rozprodat. Sušení švestek nezmiňuje, přestože jich zmiňuje 9 odrůd. Barnerova zmínka o sušárnách je nejstarším písemným dokladem o jejich existenci v této oblasti.

Nejstarší zápis vztažený ke konkrétní sušárně máme ve východních Čechách ze šlikovské rychetní knihy o trhu gruntu č. 6 v Bukvici z roku 1706. Vdově Anně Škaloudové bylo přiznáno doživotní užívání plodů z *jednoho vlašského ořechu a sušírny*. V té době v této obci jistě nefungovala pouze tato jedna sušárna.

Svědectví o sušení ovoce najdeme např. také v životopisu Boženy Němcové. Píše v něm, jak jako pětileté děvčátko (rok 1825) chodila s bratry a babičkou v Ratibořicích kolem sušárny, která mohla pocházet z konce 18. století. V nedaleké Sudislavi stála roubená suška u č. p. 11 se vrocením 1898 na zdi topeniště. Také ve Srubech u Chocně – viz schéma (Kuttelvašer, Trejbal, Maňas, 1989: 151).

Vrchnostenský nátlak nesl své ovoce, vysázené stromy plodily tolik ovoce, že ho poddaní sušili do zásoby na hladová období. Z dnešního pohledu nás patrně překvapí, že nejčastěji sušeným ovocem u poddaných údajně byly plané hrušky, dokud se nerozšířilo pěstování švestek.

Informaci o počtu sušáren v první polovině 19. století nám podávají mapy stabilního katastru (např. na nedalekém Hořicku byly vyhotoveny roku 1841), v nichž jsou dřevěné stavby kolorovány žlutě a zděné stavby červeně. Zpravidla dřevěné stavbičky sušáren o půdorysu 3x5-6 m zde najdeme stát uprostřed zahrad nebo na humnech.

Obchod se sušeným ovocem ve východních Čechách se rozvíjel, k velkému úpadku došlo po anexi Bosny roku 1878, kdy bylo zrušeno clo na bosenskou švestku, jejíž obchod zcela porazil domácí produkci.

Ekonomický význam sušení se podstatně snížil. Později se častěji provozovalo tzv. naturální sušení, kdy sousedi přinesou švestky a palivové dřevo, na lískách, jež svým jménem poznačí křídou, aby si je nezaměnili, společně usuší své ovoce. V Kostelci nad Orlicí zřídila místní odbočka Československého ovocnářského a zahrádkářského svazu sušárničku pro potřeby svých členů.

Jak vypadaly sušárny ve zdejších kraji?

O vzhledu a fungování sušáren nám dává mimořádné svědectví Jiří Trejbal, který se jejich mapování a výzkumu věnoval několik desetiletí. Východočeské sušárny zpravidla stojí na zemi, mají podélný půdorys, většinou jsou dvouprostorové, ke komoře se přistupuje pracovní předsíňkou. Výjimečné

jsou zděné domky s jednou místností o půdorysu 4x5 m, které v jednom rohu ukrývají zděnou sušárnu. Příklad bychom v naší oblasti našli v minulosti ve Srubech.

Stěny sušáren byly zpravidla roubené z kulatých i tesaných trámů měkkého dřeva, postavené z pískovcových kvádrů, z pálené cihly i vepřovice. Stěny síněk byly z prken na stojato, tyčoviny nebo polokulatiny, podobně byly stavěny stropy komor s mazanicí. Podezdívky byly zděné z místního kamene. Krytinou bývaly šindel, případně pálená nebo betonová taška.

Komora se u většiny sušáren zavírala dvěma jednokřídlými dvířky, vyskytovaly se zde také prkénkové závěry – okénka pro jednotlivé lísky. Lísky s laťovými dny se zasouvaly do komor po bidýlkách uložených napříč.

Ve starším období se používala pec s jediným otvorem v téže stěně, do níž se zasouvaly lísky dovnitř. Protože unikající dým rušil topiče při práci s lískami, začaly se později stavět sušárny s pecí umístěnou v protilehlé nebo v boční stěně. Nová topeniště, jež měla zadní komínek., dvířka, rošt, popelník event. i topné kanálky, se obsluhovala ze stejné strany, jako lísky. Pec se již neklenula z kachlí a cihel, nýbrž se stavěla jako podlouhlý, nízký kvádr krytý železnými pláty. Topilo se silným, tvrdým dřevem, pokud táhnul dobře komín, pak i uhlím.

Trejbal usuzuje, že tato varianta východočeských sušáren vznikla z potřeby usušit nevelké množství ovoce, jehož sušení v peci trvalo dlouho, často několik dní: „*Třikrát bylo nutno vytopit pec a tolikrát do ní na dno prostřít ovoce, než uschne. Nebylo jej mnoho a bylo zašpiněné popelem. Na několik malých lísek se dalo ovoce několikrát více, uschlo v sušárně za den, zůstalo čisté. Práce s ním byla snazší, nehledě k úspoře paliva.*“ Na nedalekém Ústecku zjistil v sušárnách 9 lísek o rozměru 46x106 cm, s celkovou ložnou plochou 4,4 m², lísky zaplňovaly horní prostor nad pecí, výjimkou byly sušárny, u nichž dolní lísky v krajních tazích ležely v úrovni krytu pece.

Pro nejmenší východočeské sušky bylo typické využívání pouze horní části komory pro sušení, na na Hradecku a Hořicku to bylo běžné. Sušící komora je nejvýhodněji využita k rovnoměrnému a vyrovnanému sušení na celých plochách lísek. Ty se nemusí tak často přetahovat a obracet, jak je potřeba u lísek uložených podél boků horké pece. Komůrka východočeských sušáren je proto velmi malá – 120-140 cm široká a 130 -170 cm dlouhá. Celá sušárna působí skromně a patří k nejmenším v zemi (Kuttelvašer, Trejbal, Maňas, 1989: 155).

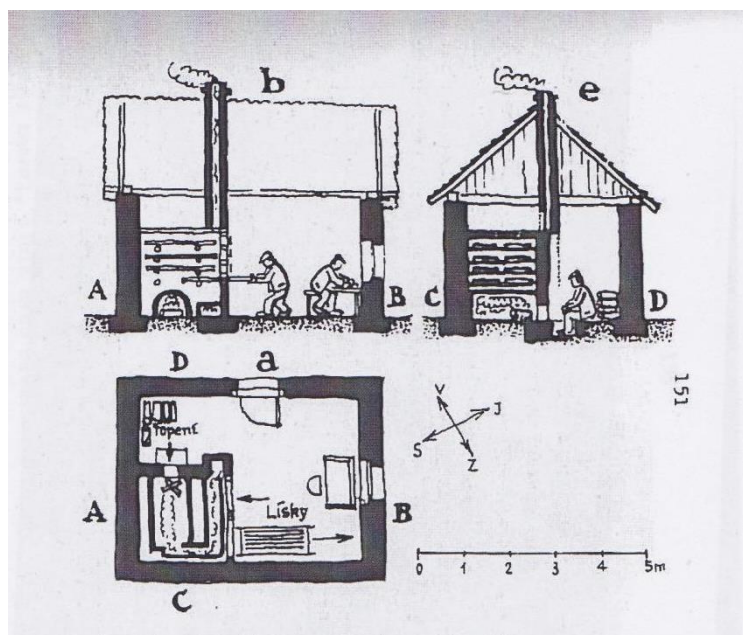


Schéma sušárny ve Srubech u Chocně. (Kuttelvašer, Trejbal, Maňas, 1989: 151)