

# 200 let řepného cukrovarnictví v České republice

200 YEARS OF THE BEET-SUGAR INDUSTRY IN THE CZECH REPUBLIC

Daniel Froněk

*Již dvě století se u nás vyrábí cukr z cukrové řepy, která nahradila drabý ze zámoří dovážený surový cukr z cukrové třtiny. Zní to možná neuvěřitelně, ale je tomu tak. V necelých třech desítkách míst se u nás na počátku devatenáctého století započala vsutku zlatá éra českého cukrovarnictví, které zejména od druhé poloviny století dosáhlo světového významu, zaměstnalo stovky tisíc lidí a umožnilo v mnoha směrech nebývalý rozvoj navazujícím oborům, např. zemědělství, šlechtění, strojírenství, stavebnictví nebo regionální železniční dopravě. Z toho malého množství primitivních řepných cukrovárků se dlouho neudržel žádný. Krátká doba existence těchto cukrovarnických provozů tohoto období i poměrně značný časový odstup zapříčinily, že se dochovalo jen skromné množství materiálů a informací. Doba počátku řepného cukrovarnictví na našem území již byla knižně zpracována (1), proto jen připomínáme známé skutečnosti, doplněné o nové informace z terénu nebo z jiných zdrojů.*

Předchůdcem řepného cukru je bezpochyby cukr z cukrové třtiny, která je na Zemi známa z doby již 6 000 let před Kristem. Třtinovou vládu výrazně narušil až odvěký Napoleonův boj s Anglií a přinesl své výsledky či důsledky také v ekonomické oblasti. Tzv. uzávěra pevniny zamezila mj. i dovozu cukru ze třtiny. Následný nedostatek tohoto sladidla vyvolal cílené hledání náhrady. Margraffův objev řepného cukru ze čtyřicátých let osmnáctého století tak znovu a natrvalo vystoupil na světlo.

Dosáhnout cíle nezávislosti Rakouska na dovozech cukru nebylo samozřejmě jednoduché. Z počátku dokonce došlo k třštění lidské energie a síly spory zastánců výroby z javorů a z řepy. Větší naděje a také podpora byly vkládány do výroby javorového cukru, o čemž může svědčit poměrně rovnoměrný výskyt lokalit po celém dnešním území státu, zejména po roce 1810. I přes zřejmou podporu však výroba cukru z javorových stromů nevybočila z rámce pokusů, neboť hlavní překážkou se stal malý počet stromů rozsetých po širokých územích lesů v těžko přístupných polohách. Pokusy výroby tak záhy skončily, zůstala jen jména lokalit, nacházejících se právě v okolí velkých lesních porostů (Dobříš, Holešov, Chudenice a další).

Na rozdíl od pokusů s výrobou cukru z javorů byla na českém území poměrně dlouho, byť počtálně minimálně, usazena rafinace surového třtinového cukru. Oblast Prahy byla zastoupena Richterovou rafinerií na Zbraslavi, provozem v Praze Ke Karlovu a na východě Čech v Novém Dvoře u České Skalice. Rafinace cukru v Praze se udržela podstatně déle (v období 1787–1834), v Novém Dvoře pouze jednu dekádu (1788–1798). S nástupem cukrové řepy, podporované mj. již zmíněným uzávěrem pevniny před dovozy, však rafinace třtinového cukru neměla šanci na delší trvání. Nicméně zkušenosti, byť malé, s vlastní výrobou cukru bylo možno využít následně u řepného cukru.

Řepný sirob, jako tekutá méně kvalitní podoba cukru, se na rozdíl od bílé krystalické formy po domácku jako sladidlo v malých množstvích vyráběl již dříve. Nejednalo se ale o žádná velká množství. Tehdy mezi sladidly převažoval včelí med, případně sirupy z rostlin a stromů běžně se vyskytujících v přírodě.

Ve větším množství se první řepný cukr u nás začal vyrábět až v roce 1810 v Žákách u Čáslavi pod vlivem informací o vybudování a provozu prvního řepného cukrovaru v Evropě ve slezsko-pruských Kunerách v roce 1802 Margraffovým žákem

Františkem Karlem Achardem (2). Zdejší správce žákského hospodářství hraběte Pöttinga Ludvík Fischer byl znám jako propagátor osevních postupů také se zapojením okopanin. Způsob pěstování řepy zahradnickým způsobem a složitý postup výroby cukru i přes jeho vysokou cenu nakonec nevedl k rozvoji cukrovaru. Nicméně právě dvojice Fischer-Pötting pomyslně odstartovala éru podnikání v komoditě, která pak v Čechách později zcela po zásluze získala přídomek „bílé zlato“.

Druhý cukrovar založil v Liběchově u Mělníka na svém panství zbohatlý tkadlec a velkostatkář Jakub Veith. Cukrovar provozoval jako kombinát s další potravinářskou výrobou a zřejmě i proto nakonec liběchovský cukrovar pracoval nejdéle ze všech závodů první etapy českého řepného cukrovarnictví.

Následující rok 1811 se připojily lokality Čáslav, Chlumec, Kbel, Křesetice, Semily, Žleby, v řadě dalších míst se jednalo jen o pokusy cukrovar založit. Také samotná Praha nezůstala pozadu. V témže roce vznikly výroby cukru na Vinohradech v usedlosti Kanálka (3) a na druhé straně Vltavy v usedlosti Petyňka. V roce 1812 vznikly další cukrovary (Blatná, Bukovany, Mitrovce, Trója, Zbraslav a Žleby), ale od roku 1813 nebyl založen již žádný a všechny postupně vlivem nepříznivých ekonomických podmínek a dovozem kvalitnějšího a levnějšího třtinového cukru zanikly, poslední ve zmíněném Liběchově až v roce 1821. Ať už důvody k zakládání cukrovarů byly nejrůznějšího druhu, dominantní byl ten ekonomicko-politický: vzestup a pád Napoleonova režimu.

Již na první pohled je divné, že mezi výčtem lokalit nefiguruje žádné místo z Moravy. Není to chyba, ale skutečnost (4). Morava tuto první vlnu počátků řepného cukrovarnictví vůbec nezachytila, nevznikl zde jediný provoz. Až teprve v roce 1832 v Horní Suché na Karvinsku, to však již na nových průmyslových základech výroby a dělby práce. Následným rychlejším vývojem však Morava předstihla Čechy zejména, co do velikosti a výkonnosti jednotlivých cukrovarů. Ztráta z doby úplných začátků průmyslu se tak zcela vynulovala.

První vlna zrodu českého řepného cukrovarnictví je často spojována s pojmem „manufakturní“, tedy cukrovary v primitivní podobě. Jednalo se o provozy závislé spíše na empirii, odhadu personálu, nezřídka byly pracovní postupy spojovány až s alchymii; velice často se experimentovalo „nazdařbůh“. Personál

měl slabou znalost chemie a technologie, pokud se tak o tehdejší stav poznání dá vůbec mluvit. Většina personálu se však rychle snažila získat potřebné informace, poptávala tak rozvoj výzkumu a výuky. I tak se mezi rozrůstajícími řadami cukrovarníků ještě dlouho objevovali dobrodruzi a šarlatáni.

Pohon cukrovarů z větší části závisel na lidské síle, pouze v jednom cukrovaru je uváděn pohon přes žentour párem volů a v jednom pohon vodou. Vlastní výrobní postupy však složitostí přímo vybízely k dělbě práce mezi obsluhujícím personálem. Zařízení cukrovarů bylo primitivní, přesto již tehdy v sobě neslo zárodky pozdějších celosvětově rozšířených strojů, jak napovídají názvy (struhadla, lis, řezačky, odpařovací stroje, pánve, atd.).

Dnešní stopy po dávné cukrovarnické činnosti v Liběchově i v Žákách lze hledat jen velmi obtížně, což v plné míře platí o ostatních lokalitách z té doby. Spíše lze konstatovat, že nejsou žádné, nebo alespoň ne v té podobě, na jakou jsme zvyklí my, naše generace, to jest polorozpadlé vzhledově typické tovární budovy, komíny či vodní věže nebo cukerní sklady. Tehdy se jednalo o malé, přízemní budovy, velmi často s jiným využitím před i po výrobě cukru. K výrobě cukru tehdy sloužily často jen adaptované nebo nevyužité zámky, tvrze, stodoly, sýpky, chlévy apod.).

V obou zmíněných obcích najdeme areály statků buď v provozu či s jinou činností a vesměs stavebně upravené. To, že se zde před zhruba 190 lety vyráběl cukr, není nikde patrné, ani nemůže být. Malé nádoby, připomínající spíše velké kuchyňské náčiní, se dobře daly umístit do kterékoliv budovy, která byla k dispozici a kterou nebylo nutno stavebně upravit. A tak nyní nezbyvá, než při návštěvě Liběchova či Žák jen tušit, že „tady někde kdysi to sladké české dobrodružství začalo“.

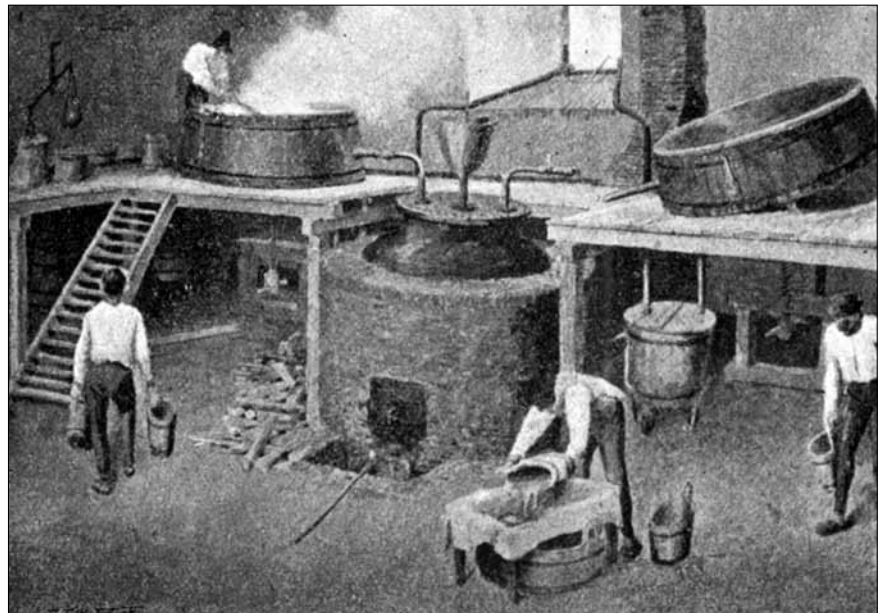
## Literatura

1. DUDEK, F.: *Vývoj cukrovarnického průmyslu v českých zemích do roku 1872*. Academia, Praha, 1979.
2. ČÍŽ, K.: Franz Carl Achard – 250 let od narození. *Listy cukrov. řepař.*, 119, 2003 (4), s. 126–127.
3. NEUMANN, K. C.: Příspěvek k dějinám cukrovarnictví. *Listy cukrov.*, 16, 1897/98 (21), s. 374–376.
4. GEBLER, J.; MAREK, B.; FRONĚK, D.: Cukrovarnický průmysl na území České republiky; historický přehled – 220 let výroby cukru: 1787–2007. *Listy cukrov. řepař.*, 123, 2007 (7/8), s. 252–258.

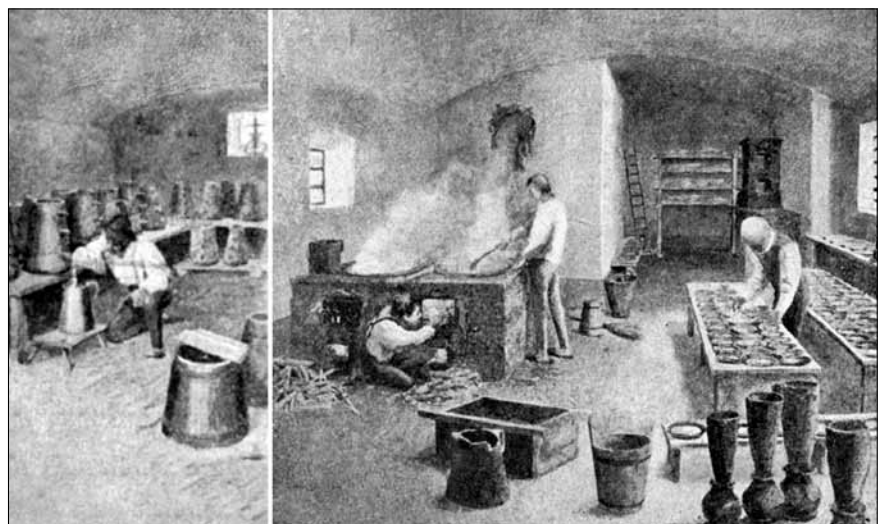
Obr. 1. Vyobrazení výroby cukru okolo roku 1812: praní a krouhání řepy, lisování kaše



Obr. 2. Vaření šťávy na zařízení podle Achardovy konstrukce, přecezení přes flanel



Obr. 3. Usazování kléru a odpouštění syrobu (vlevo), výroba krystalického cukru (vpravo)



Pramen obrázků: *Listy cukrovarnické* 1898 (3)