

DOI: 10.18832/kp201723

Pivovary knížat Kinských (Česká Kamenice, Choceň, Rosice a Zlonice) ve 2. polovině 19. století

The Princes Kinsky's Breweries of Česká Kamenice, Choceň, Rosice and Zlonice in the Second Part of 19th Century

Michal HOFMAN

Orlické muzeum v Chocni, Pardubická 1 – zámek, 56601 Choceň
Orlické Museum in Chocen, Pardubická 1 – castle, 56601 Chocen
e-mail: michal.hof@centrum.cz

Recenzovaný článek / Reviewed Paper

Hofman, M., 2017: Pivovary knížat Kinských (Česká Kamenice, Choceň, Rosice a Zlonice) ve 2. polovině 19. století. Kvasny Prum. 63(4): 199–205

Článek se zabývá vývojem knížecích pivovarů rodu Kinských v České Kamenici, Chocni, Rosicích a Zlonicích ve 2. polovině 19. století. Na základě archivních pramenů bylo možné vytvořit základní přehled o jejich postupné modernizaci, produkci, spotřebě surovin i personální situaci. Níže přiložené tabulky tak umožňují dobré srovnání jednotlivých pivovarnických provozů.

Hofman, M., 2017: The Princes Kinsky's breweries of Česká Kamenice, Choceň, Rosice and Zlonice in the second part of 19th century. Kvasny Prum. 63(4): 199–205

The article describes the development of Princes Kinsky's breweries in Česká Kamenice, Choceň, Rosicích and Zlonice during second part of 19. century. On base of archive sources was possible to create an overview about their gradual modernization, production, raw materials consumptions and human sources. In the annex published tables enable the good comparison of over mentioned breweries.

Hofman, M., 2017: Die fürstliche Kinsky's Brauereien Česká Kamenice, Choceň, Rosice und Zlonice in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts. Kvasny Prum. 63(4): 199–205

Der Artikel befasst sich mit der Entwicklung der fürstlichen Kinsky's Brauereien Česká Kamenice, Choceň, Rosice und Zlonice in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts. Auf Grund von Archivquellen konnte eine grundlegende Übersicht über die schrittweise Modernisierung, Produktion, Rohstoffverbrauch und Personalsituation zusammengefasst werden. Die beiliegende Tabelle ermöglicht eine guten Vergleich von den obig genannten Brauereien.

Klíčová slova: pivovar, Česká Kamenice, Choceň, Rosice, Zlonice, historie**Keywords:** brewery, Česká Kamenice, Choceň, Rosice, Zlonice, history

1 ÚVOD

Předkládaný článek si klade za cíl nastínit v základních obrysech historii, vývoj a srovnání pivovarů v držení knížecí větve rodu Kinských ve 2. polovině 19. století. Na základě dochovaných archivních pramenů a literatury bylo možné v základních údajích zjistit hospodářskou situaci jednotlivých knížecích pivovarů – spotřebu surovin (sladu, chmele) a provozní náklady. Dále se daly vysledovat výrobní a prodejní ceny piva, výstavy piva pro všechny čtyři pivovary, a to nepřetržitě od roku 1875 do kampaně 1891/92.¹ Článek se snaží postihnout i společné rysy knížecích pivovarů Kinských, jejich vzájemnou kooperaci provozů atd. Dosud se touto problematikou nikdo nezabýval.

Knížecí větve rodu Kinských byla ve 2. polovině 19. století spojena se jménem Ferdinanda Bonaventury Kinského (1834–1904, obr. 1), nástupce předčasně zemřelého Rudolfa Kinského (1802–1836), který vedle České Kamenice vlastnil panství Heřmanův Městec, Horažďovice, Choceň, Rosice a Zlonice. Protože v době otcovy smrti byl teprve dvouletý, celý majetek zůstal až do roku 1852 pod poručenskou správou matky Vilemíny Kinské (rozené hraběnky Colloredo-Mansfeldové). Po dosažení plnoletosti v roce 1855 se ujal naplno svých držav.

Ferdinand zastával řadu politických funkcí a byl dědičným členem rakouské panské sněmovny, ale více než o veřejný život se zabýval hospodářstvím a správou rodinného majetku. Byl dobrým hospodářem. Díky němu se rod Kinských začal orientovat na průmysl a na jejich velkostatkách vznikla řada průmyslových podniků. Kromě vaření piva se zabýval i výrobou cukru, pálením cihel, chovem dobyt-

ka či lesnictvím. Rád pobýval ve vídeňském paláci na Freiungu (Palác Kinských, Freiung 4, Vídeň), kde byla později situována i centrální kancelář všech velkostatků Kinských (předtím sídlila v Praze, chvíli i v Chocni, obr. 2). Často trávil léto v Chocni nebo v Heřmanově Městci, zimu většinou ve Vídni. Zemřel náhle pádem z koně v roce 1904 (AOM, Tomek).

Knížecí rod Kinských provozoval ve vlastní režii na svém dominiu celkem čtyři pivovary. Největší byl v České Kamenici ležící jako jediný v oblasti Sudet (Děčínsko), dále v Chocni (Vysokomýtsko), v Rosicích (Chrudimsko) a ve Zlonicích (Slánsko). Nebudu se zde zabývat pivovarem v Heřmanově Městci, kde byl provoz ukončen už na počátku 70. let 19. století. Vynechám i informace o zámeckém pivovaru v Horažďovicích, který byl pronajatý na sklad protivínského piva (v letech 1884 až 1903) a nebyly k němu vedeny komparativní archiválie o provozních záležitostech (Tittl, 1894).

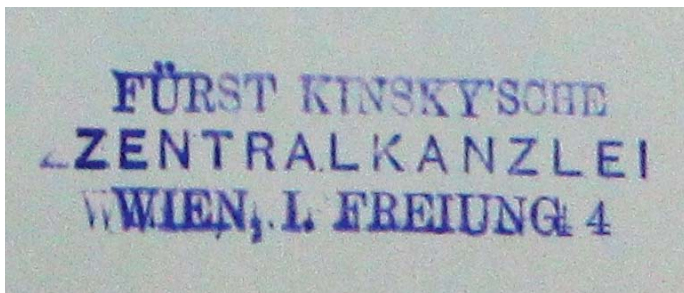


Obr. 1 Ferdinand Bonaventura kníže Kinský (1834–1904), majitel pivovarů v České Kamenici, Chocni, Rosicích u Chrudimi a Zlonicích, nositel řádu zlatého rouna. Archiv: Orlické muzeum v Chocni

2 ZÁKLADNÍ CHARAKTERISTIKA KNÍŽECÍCH PIVOVARŮ

Druhá polovina 19. století byla ve znamení velkých změn v oboru pivovarnictví (zrušení propinačního práva v roce 1869) a obecně dobou modernizace pivovarů (přechod na spodní kvašení), kdy se z ruční omezené výroby postupně stávaly průmyslové parostrojní pivovarnické podniky. Nové technologie a investice se zákonitě dot-

¹ Tento článek tak doplňuje mezerovité informace o výstavě piva knížecích pivovarů Kinských v knize Zbyňka Likovského České pivovary 1869–1900. VÚPS Praha 2005. ISBN: 80-86576-14-0.



Obr. 2 Otisk razítka centrální kanceláře knížat Kinských ve Vídni, kam se odesílaly pravidelné zprávy o hospodaření jednotlivých pivovarů (SOA Zámorsk, 789)

kly i knížecích pivovarů, pokud chtěly v konkurenci přežít. Naštěstí Kinští investovali nemalé částky na rekonstrukce jednotlivých pivovarských provozů a umožnili tak jejich další úspěšný rozvoj.

2.1 Česká Kamenice

Ve druhé polovině 19. století patřil českokamenický pivovar k největším pivovarským provozům v držení rodu Kinských (obr. 3). Původní barokní podoba pivovaru byla výrazně ovlivněna přestavbami z druhé poloviny 19. století. Dominantou celého areálu je tzv. „starý hvozď“, jehož věžovitá stavba vystupuje do komunikace vedoucí Pivovarskou ulicí k zámku před průčelím pivovaru. Druhou dominantu pivovaru tvoří tzv. „nový hvozď“, který je však při pohledu z města částečně zakrývá budovou nové sladovny, jejíž zvýšení se uskutečnilo na počátku 20. století (Belis, 2014).

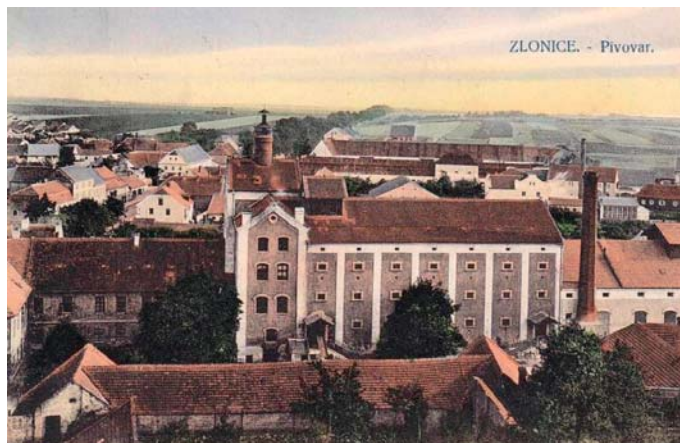
V základních rysech probíhala modernizace celého areálu ve 2. polovině 19. století následovně. Z roku 1865 pochází teplovzdušný hvozď se dvěma lískami ve stylu romantické novogotiky s cimbuřím a věžičkami (dnes označován jako „starý hvozď“), vybavený firmou F. Ringhoffer z Prahy (v letech 1895–96 došlo k jeho přestavbě). Z 60. let 19. století pocházejí i ležácké sklepy s lednicí (Belis, 2014). Na počátku 70. let 19. století byla provedena rekonstrukce pivovaru (varny, chladírny a staré spilky) a pivovar byl upraven na parostrojní pohon. Výstav piva se na rozdíl od ostatních pivovarů knížete Kinského stabilně pohyboval průměrně kolem 30 000 hektolitrů ročně, od 90. let 19. století s rostoucí tendencí až k 40 000 hektolitrům. V roce 1874 se uskutečnila stavba nového sladovnického humna s přístavbou máčírny a nového hvozdu – zařízení dodala ústecká pobočka firmy Breitfeld-Daněk a spol. (tento hvozď přestavěn v roce 1903). V roce 1898 došlo k přestavbě chladného hospodářství s charakteristickým střešním párníkem a bočními regulovatelnými dřevěnými žaluziemi. V letech 1901–1902 proběhla přestavba nové sladovny – důvodem bylo zvýšení výrobní kapacity ze 75 vagonů sladu na 100 vagonů sladu ročně.

2.2 Zlonice

V roce 1721 koupil celé panství a s ním i areál pivovaru rod Kinských. Původní zlonický pivovar představoval malý pivovar s ruční výrobou piva (v polovině 18. století s výstavem cca 2500 hl piva ročně). Na počátku 70. let 19. století došlo k jeho komplexní modernizaci a rozšíření (Komárek, 1905). V roce 1875 byl přeměněn na parostrojní pohon, kdy přibyla budova strojovny a kotelny, byl instalován parní stroj o výkonu 50 HP a nová varna s kapacitou 75 hektolitrů (Jákl, 2004).



Obr. 3 Výřez dobové pohlednice českokamenické sladovny a části palírny (soukromá sbírka Michala Hofmana)



Obr. 4 Dobová kolorovaná pohlednice zlonického pivovaru a sladovny. Zleva kanceláře a byty, vertikální vzdušný hvozď, sladovní půda a humna, strojovna s továrním komínem a část varny s chladicími štoky (soukromá sbírka Michala Hofmana)

V roce 1892 byla rozšířena a modernizována také sladovna. K původní třípodlažní budově byl přistavěn dvoulisový hvozď, strojně zařízený firmou Novák & Jahn Praha-Bubny. V roce 1896 byla rozšířena sladovní humna, jejich celková plocha činila 1630 m² (VCPD, V003518). Výstav piva po modernizaci zlonického pivovaru brzy vystoupal na hranici 14 000 hektolitrů piva v roce 1876 až po 23 000 hektolitrů na počátku 80. let 19. století.

O umístění jednotlivých provozů zlonického pivovaru a sladovny na přelomu 19. a 20. století si můžeme udělat dobrou představu na základě informací tehdejšího sládky Františka Klečky, který uvádí: „Závod nalézá se v souvislosti s budovami knížecími a hraničí na straně západní s náměstím. Při vchodu do pivovaru stojí vlevo budova administrativní s bytem správcovým, s níž souvisí byt sládkův. Vpravo od vchodu jest byt vrátného. Dále ve dvoře se nachází sladovna (...) těsně s touto budovou souvisí hvozď. Na druhé straně sladovny jest umístěna kotelna se dvěma parními kotly (...) z kotelny přijde se do strojovny, ve které se nachází moderní parní stroj (...) vedle strojovny jest varna...“ (Komárek, 1905).

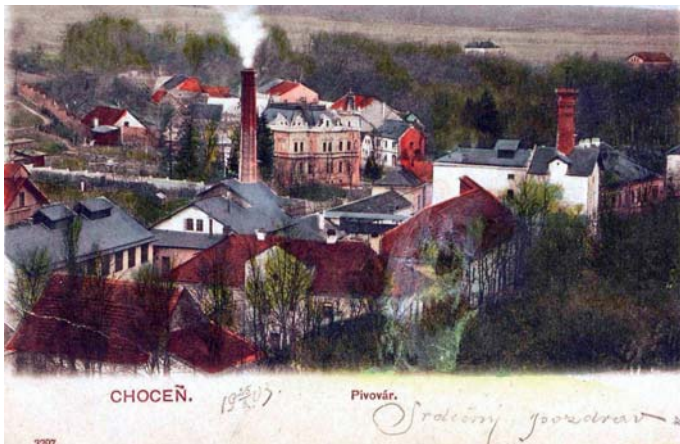
Dle dalšího popisu sládky Klečky měl zlonický pivovar prostornou spilku (45 kvasných kádí po 25 hektolitrech), se kterou sousedila lednice a ležácké sklepy se šesti odděleními. Tyto prostory byly uměle ochlazovány moderními zimotvornými stroji systému Koch & Habermann. V této době patřil k nejmodernějším pivovarnickým provozům na Slánsku (Komárek, 1905) (obr. 4).

2.3 Choceň

Do poloviny 19. století stával původní panský pivovar u řeky Orlice hned za mostem poblíž choceňského zámku. Jednalo se tehdy o přízemní kamenné stavení s hvozdem, sladovnou, sýpkami na slady, bytem pro sládku se zahrádkou. Naproti pivovaru, na místě tehdejšího úředního domu, stávala humna. Spilka (kvasírna piva) bývala v přízemí zámku.

V roce 1853 byla postavena nová sladovna za úředním domem směrem do knížecího parku „Peliny“ nákladem 11 240 stříbrných zlatých. Stará pivovarská budova byla roku 1854 zbořena (včetně bytu sládky). O rok později byl postaven proti sladovně nový pivovar, který byl na svoji dobu moderně vybaven (se strojovnou a varnou) nákladem 21 040 stříbrných zlatých. V roce 1855 došlo rovněž k výstavbě nových prostorných sklepů, které byly situovány proti pivovaru za silnici. Za pivovarem, kde se říkalo „Na sádkách“, stála panská bečvárna (Krška, 1858).

V letech 1869–1876 proběhla celková rekonstrukce pivovaru a objekt byl zmodernizován. Došlo k rozšíření pivovarských sklepů. Na počátku 70. let 19. století postavila továrna na pivovarské stroje Bratři Noback & Fritze Praha-Bubny v choceňském pivovaru nový patentní hvozď a parní kotel (1871) a zrekonstruovala sladovnu (SOA Zámorsk, 875). Dosavadní vaření mladiny přímým ohněm bylo nahrazeno parním topením. Začalo se topit kameným uhlím v parním kotli, který vyráběl páru na vytápění varny. Kapacita varny byla 67 hektolitrů. Rovněž firma bratří Nobacků dovybavila strojovnu, kam dodala vysokotlaký parní stroj o výkonu 10–12 HP (SOA Zámorsk, 875). Na modernizaci místního pivovaru se podílela i firma Waldek a Wagner z Prahy. Od té doby byl pivovar označován jako „Parostrojní pivovar knížete Kinského“.



Obr. 5 Výřez z dobové pohlednice na choceňský pivovar a sladovnu (soukromá sbírka Michala Hofmana)

v Chocni“. Stal se tak nejmodernějším vybaveným pivovarským podnikem v okolí (obr. 5).

Na počátku 80. let 19. století strojírenská firma Novák & Jahn Praha-Bubny vybavila choceňský pivovar kompletní moderní varnou (Anonym, 1882). Choceňský pivovar se v následujících letech i nadále modernizoval. V roce 1896 se začala stavět nová chladárna a místnosti pro sprchový chladič, bednárna a kolna pro kočár pivovaru, stavitelem byl Karel Havlíček z Chocně. V roce 1898 byl stavěn stejným stavitелеm nový hvozď. Jeho zařízení (elevátor na ječmen a slad, stroj k čištění a třídění ječmene, transportér na slad, stroj k odkličování a čištění sladu) dodala firma Ringhoffer – továrna na stroje a na zboží měděné a kovové – Smíchov u Prahy (Hofman, 2015).

2.4 Rosice

Původní starý pivovar v polovině 19. století už nevyhovoval, a proto byl poblíž roku 1858 vybudován nový pivovar. Byl postaven do trojkřídlé dispozice, jejíž střed zaplňovala sladovna v návaznosti na sladovni hvozď anglické konstrukce. V pravém křídle pokračovala sladovna s přízemním humnem a půdami, závěr zaujímal boční trakt obytného charakteru s kanceláří, levé křídlo obsahovalo varnu s příslušenstvím a chladnici se spilkou v dalším bočním traktu. Ve dvoře stály samostatné sklepy, které s pivovarem spojovala horem vedená železná lávka (Valchářová, 2012).

Sladovna pro domácí potřebu měla tři humna o výměře 750 m². Hvozď z roku 1894 byl dvojitý s oddělenými lískami podle plánu stavitele Josefa Rosenberga o úhrnné ploše 80 m². Zařízení pivovaru bylo strojní, provoz disponoval chladicími železnými štoky, kvasárna byla chlazená vrchní americkou lednicí. V jedné kampani se vyrobilo asi 500 tun sladu. Zpočátku obnášel jeden var 36 hektolitřů. Na parní pohon byl pivovar rekonstruován až v roce 1899 (Vepřek, 1909). Výstav piva nebyl velký, pohyboval se mezi 2000 až 4000 hl. V roce 1916, kdy vrcholila krize v pivovarnictví, byla výroba piva zastavena a převedena do pivovaru v Chocni. Důvodem ukončení výroby piva bylo zrekvírování varny a její užití k výrobě zbraní a dále naprostý nedostatek surovin. Po válce měla být údajně na krátkou dobu čin-



Obr. 6 Výřez dobové pohlednice rosického pivovaru (soukromá sbírka Michala Hofmana)

nost pivovaru obnovena, ale již s novou, hliníkovou varnou (sic!). Ta se ovšem neosvědčila, a proto bylo od záměru obnovit vaření piva upuštěno. Roku 1929/1930 byl pivovar definitivně zrušen (Volejník, 2015). Rosický pivovar představoval zajímavou ukázkou novogotické industriální architektury 2. poloviny 19. století, stejně tak jako objekt sladovny v České Kamenici.

3 SUROVINY A PRODUKTY

Pivovar, který chtěl produkovat kvalitní pivo, se neobešel bez kvalitních surovin – vody, chmele a sladu. Chmelnice v Chocni se nacházely do 60. let 19. století „Na Parapleti“, vyvýšené lokalitě v blízkém sousedství knížecího pivovaru. Později se chmel do Chocně dovážel ze zlonického velkostatku Kinských. Knížecí pivovar ve Zlonicích měl z knížecích provozů velkou výhodu, protože se nacházel v samém srdci chmelařské oblasti a disponoval vlastními chmelnicemi u Zlonic, Břešťan a Bakova (Valenta, 2004). Dříve se pěstoval chmel i na Chrudimsku, čehož využíval rosický pivovar.

Další strategickou surovinou představovalo obilí. Na jednotlivých dvorech velkostatků knížat Kinských se vedle dalších obilovin pěstoval ječmen, jehož část se používala ve sladovnictví. Všechny čtyři pivovary měly své sladovny, které produkovaly ječmenný slad. Z poloviny 70. let 19. století máme doloženou informaci, že česko-kamenický pivovar vyráběl jako jediný z pivovarských provozů knížat Kinských i pšeničný slad (SOA Zámrs, 789). Nejlepší slad se vyráběl na zlonickém velkostatku, kde panovaly nejvhodnější klimatické podmínky pro zemědělskou výrobu a sklízel se zde nejkvalitnější ječmen. Část zlonického sladu se pro svoji mimořádnou kvalitu vy-

Tab. 1 Výroba sladu (t)

kampaň	Česká Kamenice	Choceň	Rosice	Zlonice
1876/77	667,9	371,7	107,4	295,2
1877/78	593,2	436,7	102,0	250,3
1878/79	576,4	252,8	88,1	409,2
1879/80	423,6	394,2	102,5	338,6
1880/81	564,2	557,0	94,2	452,5
1881/82	493,1	313,3	64,4	469,1
1882/83	454,4	365,9	76,7	356,5
1883/84	417,2	528,2	90,4	484,3
1884/85	518,8	498,5	102,6	461,3
1885/86	617,4	434,5	114,4	475,2
1886/87	529,6	484,8	101,2	356,4

Zdroj: SOA Zámrs, fond Vs Choceň, Pivovar zprávy o činnosti (1872–1893), inv. č. 789, karton č. 118.

Tab. 2 Spotřeba chmele v kg na výrobu 10 hektolitřů piva

kampaň	Česká Kamenice	Choceň	Rosice	Zlonice
1876/77	2,61	3,31	3,43	3,42
1877/78	2,36	3,17	3,31	3,50
1878/79	2,29	3,30	3,22	3,54
1879/80	2,34	2,99	3,15	3,65
1880/81	2,70	2,79	3,19	3,39
1881/82	2,66	2,65	3,10	3,49
1882/83	2,73	2,53	2,99	3,20
1883/84	2,90	2,72	2,93	3,02
1884/85	2,60	2,60	3,01	2,93
1885/86	2,80	2,83	2,99	2,93
1886/87	2,73	3,02	3,02	2,99
1887/88	2,69	2,97	2,96	2,87

Zdroj: SOA Zámorsk, fond Vs Choceň, Pivovar zprávy o činnosti (1872–1893), inv. č. 789, karton č. 118.

Tab. 3 Výroba mláta v hektolitrech

kampaň	Česká Kamenice	Choceň	Rosice	Zlonice
1876/77	10 180	3658	1661	6075
1877/78	9440	3549	1567	7149
1878/79	7894	2993	1638	8070
1879/80	7039	3422	1818	9274
1880/81	9671	3026	1701	9342
1881/82	9528	3054	1710	9926
1882/83	7526	3012	1484	9028
1883/84	8134	3358	1615	9814
1884/85	9337	3592	1321	9350
1885/86	9673	3662	1305	8692
1886/87	9652	3836	1306	8530
1887/88	8991	3508	1245	7620

Zdroj: SOA Zámorsk, fond Vs Choceň, Pivovar zprávy o činnosti (1872–1893), inv. č. 789, karton č. 118.

vážela i do zahraničí. Zda či do jaké míry byl zlonický slad dodáván do ostatních pivovarů knížat Kinských, je dosud ne zcela vyřešenou otázkou. Máme jen obecnou charakteristiku, že zlonický velkostatek představoval agrární zásobárnu svého průmyslového severočeského panství Česká Kamenice.

Při analýze archiválií Velkostatku Choceň, kde jsou uloženy německy psané zprávy o činnosti a výrobě pivovarů knížat Kinských (polovina 70. let až 80. léta 19. století), můžeme porovnat jednotlivé suroviny i produkty.

V polovině 70. let 19. století (pivovarnická kampaň 1876/77) největší produkce ve výrobě sladu dosahovala sladovna v České Kamenici, a to 667,9 tun, po ní následovala Choceň s 371,7 t, dále Zlonice s výrobou 295,2 tun, nejméně sladu (107,4 t) bylo vyrobeno v Rosicích. V průběhu 80. let 19. století se produkce sladu v Chocni a ve Zlonicích téměř vyrovnaly (produkce mezi 350 až 500 tun sladu v kampani). Maximální hodnoty výroby sladu v Rosicích v polovině 80. let 19. století dosahovaly okolo 110 tun. Největší produkci si udržel po celou dobu provoz v České Kamenici, kdy v kampani 1885/86 vyrobil přes 600 tun sladu (SOA Zámorsk, 789) (tab. 1).

Ve stejném časovém období (kampaň 1876/77) byl v parametru spotřeby chmele na prvním místě nejmenší pivovar v Rosicích, který potřeboval na uvaření 10 hektolitřů piva 3,43 kg chmele. Jednalo se o takřka stejné množství jako v pivovaru ve Zlonicích (spotřeba 3,42 kg chmele na 10 hl piva) a nejmenší spotřebu této hořké suroviny měl česko-kamenický pivovar (pouze 2,61 kg chmele na 10 hl piva). Obecně můžeme konstatovat, že spotřeba chmele na výrobu postupně klesala s tím, jak se jednotlivé provozy modernizovaly. Výjimku však tvořil pivovar v České Kamenici, kde můžeme pozorovat relativně podobné hodnoty v průměru 2,6 kg chmele na výrobu 10 hl piva (SOA Zámorsk, 789) (tab. 2).

Mláto, jakožto pivovarský odpad, který zůstával ve scezovací kádi po scezení sladiny, patřilo mezi hodnotné krmivo díky vysokému podílu živin, minerálů a dalších stopových prvků. Využívalo se hlavně pro skot. Z jednotlivých instrukcí velkostatků knížat Kinských máme informaci, že tyto vedlejší produkty pivovarů (mláto a zadní ječmen)

byly odkupovány za tržní ceny pro hospodářskou spotřebu jednotlivých panství (Moravcová, 1964). Největším výrobcem mláta byl logicky největší pivovar v České Kamenici, kdy v jednotlivých kampaních (polovina 70. let až 80. léta 19. století) vyráběl v průměru 9000 hl mláta. V těsném závěsu byl zlonický pivovar s takřka srovnatelnou produkcí. Kolem 3500 hl mláta vyráběl pivovar v Chocni a nejméně rosický provoz s průměrnou výrobou okolo 1500 hl mláta v pivovarské kampani; zde můžeme vidět od 80. let 19. století spíše stagnující trend (SOA Zámorsk, 789) (tab. 3).

4 PERSONÁLIE

Společné rysy bychom našli i ve vedení jednotlivých pivovarů. Ve druhé polovině 19. století zde byli zaměstnáni stabilní sládkové, kteří vynikali svými odbornými znalostmi. V Chocni se jednalo o Josefa Matouška (1873–1891) a Františka Suda (1891–1897), v České Kamenici vykonával tento post Jan Reich (?–1866–1883) a Jan Kouba (1884–1904), ve Zlonicích sládkoval Jaroslav Němec (1875–1897), kterého poté vystřídal ve funkci dosavadní podstarší František Klečka (1898–1909). Podobný případ se stal i v pivovaru v Rosicích, kdy Adolfa Gustava Jeřičku (1871–1874) nahradil dosavadní podstarší Jiří Janouš (1874–1913), který ve funkci sládky vydržel rekordně dlouho až do předvečera první světové války (Likovský, 2005).

Můžeme zde podrobněji zmínit dvě významné pivovarské osobnosti, které byly ve službách knížat Kinských. Především to byl Adolf Gustav Jeřička (1843–1896) – významný sládek, publikoval své odborné znalosti do pivovarského časopisu Kvas. V roce 1866 se stal podstarším v knížecím pivovaru v Rosicích u Chrudimi. Následně tu v letech 1871–1874 zastával funkci sládky. Poté byl jmenován knížetem Kinským sládkem v nově zmodernizovaném (už parostrojním) pivovaru ve Zlonicích v létě 1874, ovšem po roce rezignoval a pronajal si zpustlý pivovar v Chrámčích u Mostu a zřídil si tu výzkumnou pivovarskou stanici (Anonym, 1874, 1875b, František – Soukupová, 2004). Později působil i ve Švýcarsku, kde dále publikoval své odborné články v cizích jazycích.

Tab. 4 Výstav pivovarů knížat Kinských

kampaň	Česká Kamenice	Choceň	Rosice	Zlonice
1871	53 120 věder (31 638 hl)	30 082 věder (17 917 hl)	–	–
1872	–	21 000 věder (12 508 hl)	–	–
1873	66 720 věder (39 738 hl)	26 854 věder (15 994 hl)	–	–
1874	65 124 věder (38 788 hl)	28 646 věder (17 062 hl)	–	–
1875/76	70 040 věder (41 715 hl)	20 260 věder (12 067 hl)	7788 věder (4639 hl)	21 445 věder (12 773 hl)
1876/77	31 008 hl	10 232 hl	4478 hl	14 181 hl
1877/78	31 650	9936	4323	16 666
1878/79	26 976	8278	4513	19 003
1879/80	27 098	9440	4855	21 754
1880/81	29 366	8430	4430	22 564
1881/82	26 978	8675	4569	23 096
1882/83	23 749	8709	4159	20 881
1883/84	26 089	9514	4642	23 161
1884/85	29 795	9877	3692	22 309
1885/86	30 025	9800	3747	20 186
1886/87	30 794	10 201	3723	20 043
1887/88	29 079	9271	3561	17 807
1888/89	31 190	8886	2919	17 996
1889/90	31 183	8654	3014	18 347
1890/91	32 678	11 025	2567	19 846
1891/92	31 741	13 364	2549	22 412

Poznámka: Do poloviny 70. let 19. století platily staré pivovarské míry a váhy (vědro atd.), jedno vědro představovalo 59,56 litrů. Rakousko-Uhersko zavedlo od počátku roku 1876 metrickou soustavu a i v pivovarnictví se objevují nové jednotky – hektolitr, kilogram atd.

Zdroj: SOA Zámorsk, fond Vs Choceň, Pivovar zprávy o činnosti (1872–1893), inv. č. 789, karton č. 118. Allgemeine Hopfen-Zeitung – Organ des deutschen Brauerbundes, svazek 13, Nürnberg 1873, s. 90.

Tab. 5 Výrobní zisk z prodaného piva a sladu (ve zlatých)

kampaň	Česká Kamenice	Choceň	Rosice	Zlonice
1876/77	28 049	15 300	8366	28 017
1877/78	17 456	19 345	9123	31 736
1878/79	33 050	14 742	9751	39 073
1879/80	44 699	14 533	8690	36 808
1880/81	51 787	17 711	8357	41 289
1881/82	36 021	14 423	7565	42 524
1882/83	21 807	12 526	5892	29 779
1883/84	25 012	15 396	8295	38 914
1884/85	48 834	15 180	6240	43 175
1885/86	52 901	18 303	6424	42 689
1886/87	54 688	18 125	5610	39 850

Zdroj: SOA Zámorsk, fond Vs Choceň, Pivovar zprávy o činnosti (1872–1893), inv. č. 789, karton č. 118.

Další osobností byl František Suda (1849–1904), patřil mezi uznávané pivovarské odborníky, činným členem Spolku pro průmysl pivovarský v království Českém, své bohaté zkušenosti publikoval v tehdejších pivovarských periodikách (Anonym, 1904). V 90. letech 19. století působil jako knížecí sládek v Chocni, kde se jeho přičiněním výroba piva skoro ztrojnásobila. Díky němu se choceňský pivovar rychle dotáhl na úroveň výroby piva zlonického pivovaru a dokonce jej překonal. Jen pro zajímavost, tři dny před smrtí Sudy na počátku roku 1904 zemřel další emeritní sládek knížete Kinského, Jan Kouba z českokamenického pivovaru, který byl rovněž činným a váženým členem Spolku pro průmysl pivovarský (Anonym, 1904).

S rozvojem průmyslového pivovarství se začínaly zakládat první pivovarské a sladařské profesní organizace. Nejvýznamnější z nich byl Spolek pro průmysl pivovarský v království Českém, který vznikl v roce 1873. Jeho hlavním cílem bylo reprezentovat a hájit zájmy pivovarského průmyslu, prosazovat a obhajovat zájmy pivovarů, pomáhat technickému rozvoji a šířit odborné vzdělání. Spolkovým orgánem se stal časopis Kvas, který začal vycházet v témže roce.

I pivovary knížat Kinských nezůstaly stranou a hned na ustanovující se valné hromadě dne 9. listopadu 1873 byl mj. do výboru Spolku pro průmysl pivovarský zvolen rosický sládek Adolf Gustav Jeřička. Knížecí pivovar v Chocni přistoupil do tohoto spolku v roce 1875, kdy tehdejší sládek Josef Matoušek podal přihlášku k členství. Ve stejném roce přistoupil do spolku i zlonický pivovar, konkrétně podstarší Jan Jirsík (Anonym, 1875a). O pivovarském umu svědčí i 3. místo v kategorii „výtečné výroby piva“, který obdržel zlonický pivovar na Souborné výstavě spolku pivovarnického při království Českém v Bubenči v roce 1875 (Anonym, 1875b).

Zástupci z knížecích pivovarů v Chocni (sládek Matoušek) a Zlonicích (sládek Němec) se zúčastnili i vůbec historicky 1. sjezdu sládků z Čech a Moravy, který se konal v květnu 1883 v Praze (Anonym, 1883). Na těchto příkladech je dobře vidět, že knížecí pivovary Kinských se plně etablovaly v nově vznikajících pivovarských strukturách 2. poloviny 19. století.

Odborní zaměstnanci knížecích pivovarů byli v korespondenčním styku. Vyměňovali si i technologické informace. Dokládá to i docho-

Tab. 6 Provozní náklady knížecích pivovarů (ve zlatých) – pouze vybrané položky

kampaň	Česká Kamenice		Choceň		Rosice		Zlonice	
	1875/76	1885/86	1875/76	1885/86	1875/76	1885/86	1875/76	1885/86
Přímé c.k. daně a poplatky	4311	4757	582	1061	464	454	454	2394
Spotřební daně, poplatky z piva	72 721	51 527	22 081	17 278	7900	6024	20 545	34 785
Náklady – slad	111 433	64 955	24 287	17 517	13 978	6415	22 495	34 363
Náklady – chmel	16 264	12 331	6691	4797	3081	1895	7488	10 142
Náklady – led	2278	1970	1033	1360	1083	595	904	2590
Palivo – topivo	6738	8482	1210	2540	935	640	1667	2565
Náklady – údržba	5930	478	465	480	394	335	489	1973
Stavební opravy	12 074	1211	527	254	621	192	531	1238
Kancelářské výdaje a různé	624	1391	433	622	490	96	1160	2211
Čisté výrobní náklady	272 488	171 779	72 667	57 559	34 965	21 680	69 026	111 748

Poznámka: Z tabulky je jasně patrná dominance v provozních nákladech u největšího pivovaru v České Kamenici, nejmenší náklady byly v malém provozu v Rosicích. K největším nákladům každého pivovaru patřily surovinové položky, především nákup a zpracování obilí na výrobu sladu. Dále se jednalo o spotřební daně a poplatky z piva, jejich výši ovšem určovala státní nařízení.

Zdroj: SOA Zámorsk, fond Vs Choceň, Pivovar zprávy o činnosti (1872–1893), inv. č. 789, karton č. 118.

Tab. 7 Srovnání výrobních a prodejních cen piva

kampaň	Výrobní cena 1 hl piva (zlatý a krejcar)				Prodejní cena 1 hl piva (zlatý a krejcar)			
	Česká Kamenice	Choceň	Rosice	Zlonice	Česká Kamenice	Choceň	Rosice	Zlonice
1876/77	7 zl 58 kr	7 zl 46	6 zl 89	6 zl 88	8 zl 33 kr	8 zl 70	9 zl 15	8 zl 67
1877/78	7 zl 04	6 zl 15	6 zl 20	5 zl 89	7 zl 65	8 zl 28	8 zl 73	8 zl 03
1878/79	6 zl 31	6 zl 38	5 zl 98	5 zl 64	7 zl 67	8 zl 01	8 zl 13	7 zl 73
1879/80	6 zl 04	6 zl 47	6 zl 24	6 zl 06	7 zl 67	8 zl 11	8 zl 02	7 zl 79
1880/81	5 zl 94	6 zl 01	5 zl 97	5 zl 91	7 zl 68	8 zl 05	7 zl 89	7 zl 76
1881/82	6 zl 39	6 zl 41	6 zl 18	5 zl 91	7 zl 67	7 zl 98	7 zl 81	7 zl 77
1882/83	6 zl 91	6 zl 58	6 zl 76	6 zl 50	7 zl 78	7 zl 98	8 zl 09	7 zl 78
1883/84	–	–	–	–	–	–	–	–
1884/85	5 zl 73	6 zl 46	6 zl 18	5 zl 77	7 zl 69	8 zl 46	8 zl 43	8 zl 30
1885/86	5 zl 72	5 zl 91	5 zl 77	5 zl 51	7 zl 68	8 zl 37	8 zl 20	8 zl 30
1886/87	5 zl 79	6 zl 21	5 zl 91	5 zl 80	7 zl 67	8 zl 48	8 zl 10	8 zl 30

Poznámka: Dle této tabulky vidíme trend ve snižování nákladů na výrobu 1 hektolitru piva, souvisí to s postupnou modernizací a racionalizací výroby jednotlivých provozů. Postupně se zisk z 1 hektolitru piva dostal v průměru až na 1 až 2,5 zlatý.

Zdroj: SOA Zámorsk, fond Vs Choceň, Pivovar zprávy o činnosti (1872–1893), inv. č. 789, karton č. 118.

vaný dopis z 12. května 1876, kdy českokamenický sládek Jan Reich radí sládkovi Matouškovi do Chocně, jak sladovat pšenici (SOA Zámorsk, 598).

Ctěný pane collego!

U nás ještě pšenici upotřebujeme. Bereme 64. díl a může se i více bráti. Pšenici jen tenkrát kupujeme, když je poměrně laciná. Kupujeme obyčejně snětivou, neb je vždy lacinější. Jen se musí na to hledět, aby byla jemná, neb kliška a tvrdá pšenice se ke sladování nehodí. Jemné pšenice je letos těžko k dostání. Největší díl kupovali jsme z Pruska, něco z Uher. Pšenice se sladuje jako ječmen, jen se dává něco méně vody, a se přikropuje. Slad šrotujeme pohromadě

s ječným, a též vystíráme. Mladinka stéká rychle z mláta, pivo se pěkně čistí a je lahodné chuti.

Já Vás přátelský pozdravuji a jsem se vsí úctou oddaný J. Reich

5 ZÁKLADNÍ STATISTIKA KNÍŽECÍCH PIVOVARŮ

Výstavy v jednotlivých pivovarech knížat Kinských shrnuje tab. 4. Ekonomická bilance pivovarů je uvedena v tab. 5-7.

Hlavičky faktur z přelomu 19. a 20. století jsou na obr. 7 a 8.



Obr. 7 Hlavička dobové faktury pivovaru a sladovny ve Zlonicích z roku 1901 (SOA Zámorsk 789a)



Obr. 8 Hlavička dobové faktury pivovaru a sladovny v Chočni z roku 1897 (SOA Zámorsk, 789a)

6 ZÁVĚR

Knížecí větev rodu Kinských provozovala většinu svých pivovarnických a sladovnických provozů ve vlastní režii (výjimku tvořily Horažďovice) a nepronajímali je, jak bylo v minulosti obvyklé. Tyto knížecí pivovary v rámci hospodaření jednotlivých velkostatků představovaly dobrý zdroj příjmů (zpravidla byly nejmýdělečnějšími podniky), což svědčí o dobré hospodářské strategii knížecí rodiny a jejich odborného personálu. Průměrný zisk z 1 hektolitrů vyrobeného piva se v 80. letech 19. století postupně dostal až na 2,5 zlatého. Naopak největšími provozními výdaji každého pivovaru byl nákup a zpracování surovin (především obilí a výroba sladu).

Od 2. poloviny 19. století postupně všechny procházely komplexními nákladnými modernizacemi. Jejich rekonstrukce na parostrojní provozy proběhla v 70. letech 19. století (u rosického pivovaru později). Především choceňský a zlonický v této době patřily k nejlépe vybaveným podnikům široko daleko ve své oblasti.

Ve všech ukazatelích výroby i spotřeby pivovarnických produktů i surovin dominoval českokamenický pivovar (roční výstavy piva ve 2. polovině 19. století se pohybovaly kolem 30 000 hl). Druhým největším byl provoz ve Zlonicích, který po modernizaci zvyšoval své výrobní a odbytové možnosti s původním výstavem cca 8000 až na 20 000 hl piva; po něm následoval pivovar v Chočni (roční výstav do počátku 90. let 19. století kolem 10 000 hl). Ovšem zde za šikovného sládky Františka Sudy dochází k rozmachu a výstav piva se pohyboval mezi 20 000 až 30 000 hl a Choceň se tak v 90. letech 19. století vyhoupla na druhého největšího producenta piva knížat Kinských. Další zhruba 30 km od Chočně vzdálený pivovar v Rosicích představoval nejmenší provoz (roční výstav představoval jen 3000 až 4000 hl) a logicky i nejmenší zisk. Proto Kinští stále více preferovali sousední choceňský a rosický vedli k útlumu. Posléze byla výroba piva v Rosicích v průběhu první světové války zastavena a zdejší objekt poté sloužil jako sklad a stáčírna choceňského piva.

Ve 20. století došlo vlivem nepříznivých politických (konfiskace majetku knížat Kinských, poté znárodnění) i ekonomických faktorů (omezené investice do modernizací, slučování provozů) k postupnému zrušení těchto pivovarů: v České Kamenici v roce 1951, ve Zlonicích v roce 1953, nejdéle se výroba piva udržela v Chočni, a to až do roku 1984. Na úplný závěr je zajímavé poznamenat, že českokamenický pivovar je jako jediný z výše popsaných objektů památkově chráněn od roku 1966.

Seznam zkratk

AOM – Archiv Orlického muzea
Kr., zl. – krejcar, zlatý (zlatka). 1 zlatý měl 100 krejcarů

hl – metrická jednotka objemu, rovná se 100 litrům
HP – dobová zkratka jednotky výkonu, z anglického „horse power“ (koňská síla)
SOA – Státní oblastní archiv
VCPD FA ČVUT – Výzkumné centrum průmyslového dědictví, Fakulta architektury Českého vysokého učení v Praze

LITERATURA

- Anonym, 1873: Allgemeine Hopfen-Zeitung, sv. 13: 90.
Anonym, 1874: Kvas, č. 7, 1. 7. 1874: 137.
Anonym, 1875a: Kvas, č. 2, 1. 2. 1875: 37.
Anonym, 1875b: Kvas, č. 6, 1. 6. 1875: 128.
Anonym, 1875c: Kvas, č. 7, 1. 7. 1875: 153.
Anonym, 1882: Kvas, č. 6, 1. 6. 1882: 280.
Anonym, 1883: Kvas, č. 5, 1. 5. 1883: 232.
Anonym, 1904: Kvas, č. 4, 15. 2. 1904: 57–59.
AOM: Tomek, V., Choceňské tablo č. 44 – Kinští.
Belis, J., Belisová, N., 2014: Česká Kamenice – panský pivovar, sta-
vebně-historický průzkum: 26–31.
Čečrdle, J., Studený, J., 2011: Hořká a sladká chuť našeho kraje.
Slaný: 13.
Frantik, F., Soukupová, L., 2004: Pivo, slad, chmel od A do Z: čes-
ké, moravské a slovenské osobnosti, VÚPS, Praha: str. 73–75.
ISBN 80-86576-10-8
Hofman, M., 2015: Pivovarnictví v Chočni 1539–1984. Choceň:
23–24.
Jákl, P., 2004: Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska I,
Střední Čechy, Praha, str. 350. ISBN 80-7277-226-0
Komárek, F., 1905: Zlonice 1705–1905. Vydáno péčí vzdělávacího
sboru na oslavu dvoustého výročí povýšení Zlonic na městečko.
Zlonice, str. 97.
Krška, J. F., 1858: Choceň. Město a bývalé panství. Praha, str. 105–
106.
Likovský, Z., 2005: České pivovary 1869–1900, VÚPS Praha, str.
33–34, 209, 274. ISBN 80-86576-14-0
Likovský, Z., 2010: Držitelé, provozovatelé a vedoucí pivovarů Čes-
kých zemí 1869–1989. VÚPS Praha. ISBN 978-80-86576-40-4
Likovský, Z. – Šimonek, P., 1988: Staré bývalé pivovary – Choceň.
Kvasny Prum. 34(2): 53–55.
Moravcová, J., 1964: Velkostatek Choceň (1486) 1654–1947 (inven-
tář ev. č. 473, SOA Zámorsk): 14.
SOA Zámorsk, 598: Vs Choceň, Korespondence pivovaru (1874–1876),
inv. č. 598, kart. 66.
SOA Zámorsk, 789: Vs Choceň, Pivovar zprávy o činnosti (1872–1893),
inv. č. 789, kart. 118.
SOA Zámorsk, 789a: Vs Choceň, Pivovar korespondence (1875–1922),
kart. 119.
SOA Zámorsk, 790: Vs Choceň, Pivovar provozní záležitosti (1889–1922),
inv. č. 790, kart. 120.
SOA Zámorsk, 875: Vs Choceň, Rekonstrukce pivovaru (1869–1876),
inv. č. 875, kart. 135.
Tittl, H., 1894: Schematismus velkostatků v království Českém, Pra-
ha, str. 338.
Valenta, A., 2004: Dějiny rodu Kinských, str. 220. České Budějovice.
ISBN 80-86829-05-7
Valchářová, V. et. al., 2012: Industriální topografie, Pardubický kraj,
VCPD FA ČVUT, Praha, str. 94. ISBN 978-80-01-05045-3
VCPD FA ČVUT, 2016: V003518 [on-line: cit. 18. 12. 2016].
Vepřek, P. et. al., 1909: Chrudimsko a Nasavrcko 2. díl – poměry
zemědělské a národohospodářské, Chrudim, str. 334.
Volejník, Z., 2015: Rosický pivovar. Rosické listy, duben 2015: 5–6.

Do redakce došlo / Manuscript received: 19/05/2017
Přijato k publikování / Accepted for publication: 12/06/2017