

Univerzita Pardubice

Filozofická fakulta

**Výroba kávovin v pardubické regionu v meziválečném
období**

Bc. Jan Vtípil

Diplomová práce

2009

Univerzita Pardubice
Fakulta filozofická
Katedra historických věd
Akademický rok: 2006/2007

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Bc. Jan VTÍPIL**

Studijní program: **N7105 Historické vědy**

Studijní obor: **Kulturní dějiny**

Název tématu: **Výroba kávovin v pardubickém regionu v meziválečném období**

Zásady pro vypracování:

Autor zamýšlí na základě archivního fondu Akciové společnosti Franckovka Praha (SOA Zámrska) a studia příslušné literatury a dobového odborného tisku, popsat fungování jednoho z největších meziválečných potravinářských podniků, potažmo přispět k poznání provázanosti potravinářského průmyslu a zemědělské produkce v oblasti Pardubicka. Počáteční část práce by autor rád věnoval stručnému přehledu historie kávových náhražek a historii koncernu rodiny Francků. Archivní materiál bude vzhledem k dosavadnímu stavu bádání pro celou práci klíčovým.

Rozsah grafických prací:

Rozsah pracovní zprávy:

Forma zpracování diplomové práce: tištěná/elektronická

Seznam odborné literatury:

Archivní fondy:

SOA Zámorsk, fond Akciová společnost Franckovka Praha

SOA Praha, fond Továrna na cikorii H. F. Kolba nástupce, a. s., Praha

Literatura:

100 Jahre Franck, 1828-1928, Greiner a Pfeiffer, Stuttgart, 1928

Bednář K., Rozmístění průmyslu v českých zemích na počátku 20.století,

Studie ČSAV, Akademia, Praha 1970

Čepek K., Kávové náhražky, Suroviny., Praha 1920

Kohárová M., Jak pracovat na diplomové práci z dějin závodů a JZD,

Hradec Králové, 1986

Kronika práce, osvěty, průmyslu a nálezův, Praha 1868-1902

Loskot F., Pěstování a zpracování čekanky, 1926

Sakař J., Dějiny Pardubic nad Labem, I.-V., Pardubice 1920-1935

Světlem práce a vynálezů : kniha o počátcích, vývoji a stavu moderní

techniky, Praha 1916

Vilkovský V., Dějiny zemědělského průmyslu, Praha 1936

Periodika:

Česká práce

Český východ

Listy průmyslové

Obzor národohospodářský

Věstník řepařů československých

Zdraví lidu

Vedoucí diplomové práce:

doc. PhDr. Tomáš Jiránek, Ph.D.

Katedra historických věd

Datum zadání diplomové práce:

30. dubna 2007

Termín odevzdání diplomové práce:

31. března 2008

prof. PhDr. Petr Vorel, CSc.

děkan

L.S.

doc. PhDr. Tomáš Jiránek, Ph.D.

vedoucí katedry

V Pardubicích dne 30. listopadu 2007

Prohlašuji:

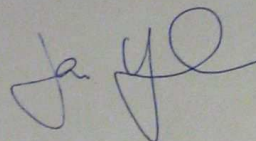
Tuto práci jsem vypracoval samostatně. Veškeré literární prameny a informace, které jsem v práci využil, jsou uvedeny v seznamu použité literatury.

Byl jsem seznámen s tím, že se na moji práci vztahují práva a povinnosti vyplývající ze zákona č. 121/2000 Sb., autorský zákon, zejména se skutečností, že Univerzita Pardubice má právo na uzavření licenční smlouvy o užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 autorského zákona, a s tím, že pokud dojde k užití této práce mnou nebo bude poskytnuta licence o užití jinému subjektu, je Univerzita Pardubice oprávněna ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložila, a to podle okolností až do jejich skutečné výše.

Souhlasím s prezenčním zpřístupněním své práce v Univerzitní knihovně.

V Pardubicích dne 28.června 2009

Jan Vtípil

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Jan Vtípil', is written over the printed name.

ANOTACE

Tato diplomová práce se snaží na příkladu pardubického regionu v meziválečném období nastínit vývoj jednoho z typických odvětví českého potravinářského průmyslu, výrobu kávových náhražek. Téma se snaží postihnout na základě studia materiálů podnikových archivů, archivů obcí, dobového tisku i odborné literatury.

KLÍČOVÁ SLOVA

cikorka, káva, kávové náhražky, potravinářský průmysl, Pardubicko, 1918-1939

TITLE

The Production of Coffee Substitutes in Region of Pardubice between Word Wars

ANNOTATION

This diploma thesis attempts on the example of Pardubice region in the time between World Wars describe typical branch of Czech food industry, production of coffee-substituted beverages. The sources to this study were company's and regional archives, papers and literature according to the topic of coffee substitutes..

KEYWORDS

chicory, coffee, coffee substitutes, food industry, Pardubice, 1918-1939

Obsah:

1.	Slovo úvodem.....	10
2.	Dosavadní stav bádání a využívané prameny i literatura.....	13
3.	Geografický a dobový rámecek studie.....	22
3.1.	Charakteristika meziválečného Československa.....	22
3.1.1.	Hospodářské dědictví po habsburské monarchii	22
3.1.2.	Vývoj československého průmyslu mezi světovými válkami.....	23
3.1.3.	Československé zemědělství v meziválečném období.....	25
3.1.4.	Vnitřní a zahraniční obchod meziválečného Československa.....	27
3.2.	Vymezení regionu a jeho stručná charakteristika.....	29
4.	Stručná historie kávy a kávových náhražek	31
4.1.	Historie kávy	31
4.2.	Kávové náhražky.....	32
4.3.	Definice pojmu „kávoviny“	33
4.4.	Historie náhražek.....	33
4.5.	Druhy kávových náhražek.....	34
4.5.1.	Čekanka	35
4.5.2.	Řepa.....	36
4.5.3.	Pampeliška.....	36
4.5.4.	Mrkev	37
4.5.5.	Obiloviny	37
4.5.6.	Fíky.....	38
4.5.7.	Žaludy.....	38
4.5.8.	Luštěniny	39
4.5.9.	Řídce užívané náhražky a příměsi.....	39
5.	Proces výroby kávovin	42
5.1.	Zemědělská produkce čekanky	42
5.1.1.	Čekanka ze zemědělského hlediska.....	42
5.1.2.	Pěstování čekanky	43
5.1.3.	Počátky pěstování čekanky v Čechách a firemní propaganda.....	43
5.1.4.	Čekanka v Čechách respektive v pardubickém regionu.....	44

5.2.	Sušárenství	45
5.2.1.	Sušárny čekanky – technický popis.....	46
5.2.2.	Vývoj sušáren v Čechách	47
5.3.	Čekanka na plodinové burze	47
5.4.	Čekanka jako exportní artikl	49
5.5.	Výrobní náhražek	50
6.	Soukromí výrobci kávových náhražek.....	51
6.1.	Průkopníci výroby kávovin ve východních Čechách.....	51
6.1.1.	Matěj Karel Buva	51
6.1.2.	Karel Záhorský	53
6.2.	Ferdinand Čepka a jeho přeloučská továrna	54
6.2.1.	Osoba Ferdinanda Čepka a založení podniku	54
6.2.2.	Změna majitele přeloučské cikorkárny	56
6.2.3.	Přeloučský znak na výrobcích továrny Reform.....	57
6.2.4.	Vývoj továrny a jejího areálu	58
6.2.5.	Konec výroby přeloučské cikorky.....	60
6.2.6.	Dnešní podoba areálu továrny Reform.....	61
6.3.	Sušárna v Opatovicích nad Labem.....	61
6.3.1.	Založení sušárny	61
6.3.2.	Dnešní stav areálu.....	62
6.4.	Pardubické cikorkárny.....	62
6.4.1.	Josef Lefnar	62
6.4.2.	Čeněk Blecha.....	63
6.5.	Dolanská sušárna.....	63
6.5.1.	Obec Dolany	64
6.5.2.	Osobnosti majitelů sušárny.....	64
6.5.3.	Provoz sušárny.....	65
6.5.4.	Zánik sušárny.....	65
6.5.5.	Dnešní stav sušárny čekanky v Dolanech	66
7.	Velkovýrobci pardubického regionu	67
7.1.	Kolínská továrna na kávové náhražky	67
7.1.1.	Dceřiné závody v pardubickém regionu.....	67
7.1.2.	Dceřiné závody na území Československa.....	68
7.2.	Franckovka Praha	68

8.	Akciová společnost Franckovka Praha.....	70
8.1.	Rodina Francků a výroba kávových náhražek	70
8.1.1.	Založení firmy	70
8.1.2.	Továrna v Ludwigsburgu	72
8.1.3.	Následovníci Johanna Heinricha Francka	72
8.1.4.	Ochranné známky	73
8.1.5.	Zahraničních pobočky	74
8.1.6.	Franckovy továrny v Německu	77
8.2.	Založení pardubického závodu Franckovky	78
8.3.	Produkce a vývoj firmy ve sledovaném období.....	79
8.4.	Struktura distribuce	80
8.5.	Zahraniční kapitál.....	81
8.6.	Zaměstnanci a národnostní otázka	82
8.6.1.	Počty pracovních míst v průmyslu kávových náhražek	82
8.6.2.	Zaměstnanecská struktura pardubického závodu.....	84
8.7.	Konkurenční boj.....	84
8.8.	Nemovitý majetek Franckovky	85
9.	Družstevní sušárny	87
9.1.	Sušárenská družstva	87
9.2.	Sušárny pardubického regionu	87
9.2.1.	Vyšehněvice	88
9.2.2.	Choteč.....	89
9.2.3.	Kostěnice	90
9.2.4.	Shrnutí problematiky družstevních sušáren.....	91
10.	Nekomerční výroba kávových náhražek	92
10.1.	Domácí pražení kávy.....	92
10.2.	Domácí pražení obilí	93
10.3.	Domácí sušení čekanky	93
11.	Shrnutí.....	94
11.1.	Výsledky bádání.....	94
11.2.	Perspektivy dalšího výzkumu.....	97
12.	The Production of the Coffee Substitutions in Region of Pardubice in Time of The First Czechoslovak Republic (Resume).....	100
13.	Soupis literatury a pramenů.....	102

13.1.	Nepublikované prameny	102
13.2.	Literatura	103
13.3.	Periodika.....	109
13.4.	Internetové zdroje.....	109
13.5.	Rozhovory	110
14.	Seznam příloh.....	111
14.1.	Seznam tabulek	111
14.2.	Seznam grafů.....	111
14.3.	Seznam obrazových příloh	111

1. Slovo úvodem

Pro většinu dělnických a zemědělských rodin začínal všední den první poloviny 20.století konzumací nápoje, který spadal do kategorie kávových náhražek, nebo také kávovin. Kávoviny však zasáhly všechny společenské vrstvy a v období mezi světovými válkami suverénně dominovaly statistikám o celkové spotřebě nápojů.

Dnes je káva jednou z vůbec nejdůležitějších komodit světového obchodu a pozice kávových náhražek je oproti té její zanedbatelná. Na našem trhu nyní operuje jen několik výrobců, nejčastěji nadnárodních korporací, kteří se snaží svou existenci udržet zejména zdůrazňováním relativně pozitivního dopadu konzumace kávovin na lidský organismus. Je proto až těžko uvěřitelné, že jen na českém území působily mezi světovými válkami stovky výrobců, kteří trh zásobovali každoročně tunami svých výrobků.

A nejednalo se jen o trh domácí, Československo patřilo k pěti celosvětově nejvýznamnějším exportérům sušené čekanky. Právě sušená čekanka se stala pro dané odvětví natolik typickou, že její latinské označení *cichorium* dalo pojmenování nejen z ní vyrobenému nápoji, ale slovo cikorka se stalo synonymem pro kávovou náhražku vůbec.

Slovo náhražka neevokuje v dnešním člověku něco příliš kvalitního, hodnotného a je často chápána až pejorativně. Pro člověka přelomu 19. a 20. století to však bylo označení bez tohoto nádechu – náhražka poukazovala spíše na technologickou vyspělost i vlastní samostatnost. Právě stále zdůrazňování samostatnosti a nezávislost na exportu se stalo prvkem provázejícím výrobu kávovin i mimo české prostředí.

Kávoviny nejen pravou kávu nahrazovaly, ale zároveň ji doplňovaly. Cikorka a její nejrůznější směsi sloužily jako přísada do nápoje, který díky obsahu pravé kávy měl určité dopady na povzbuzení organismu kofeinem, zároveň měl však díky čekance mnohem větší vyživovací schopnosti, nemluvě o dopadu na jeho cenu.

Avšak za míšením kávovin s kávou nestály pouze důvody ekonomické, ale překvapivě také aspekty chuťové. Cikorka je dodnes součástí typického *french coffee*, kterým je pověstná oblast New Orleans, zatímco za chuťovou specifičností černého nápoje ještě proslulejších vídeňských kaváren stojí patrně tzv. fikovka, typická náhražka exklusivnější chuti, která byla z fíků poprvé vyráběna nejspíše na území dnešní České republiky.

Je paradoxní, že většina Čechů si přitom jako výrobek domácí proveniencí představí Meltu, nápoj, na jehož chuti je znatelné, že jím pardubická Franckovka reagovala na válečnou hospodářskou situaci. Výroba Melty pokračovala i po zestátnění podniku a díky ojedinělé kontinuitě výroby se v pardubických kávovinách vyrábí dodnes.

Přes nastíněnou, v porovnání s dnešní situací slavnou, historii chybí do dnešního dne byť jen pokus komplexně danou tematiku zpracovat. Tato práce si vytyčila za cíl pokusit se právě na příkladu pardubického regionu předestřít komplexní pohled na historii výroby kávových náhražek.

Impulsem pro zadání toho tématu bylo autorovo zjištění, že doposud zůstal takřka nevyužitý archivní fond firmy Akciová společnost Franckovka Praha, který je uložen ve Státním oblastním archivu v Zámrsku.

Pro potenciál, který tento rozměrný fond skýtal, bylo vymezeno téma, snažící se postihnout tematiku výroby kávovin v pardubickém regionu, chápaném jako dřívější politický okres Pardubice, a to zejména na základě studia materiálů z výše zmíněného fondu. Hlavním cílem práce bylo charakterizovat průmyslové provozy tohoto typu na Pardubicku a ukázat na jejich provázanost se zemědělskou produkcí regionu.

Samotná diplomová práce vznikala více než tři roky a je nutno poznamenat, že během tohoto období procházela určitými koncepčními úpravami. Tyto úpravy souvisely zejména se stavem dosavadního bádání a jeho konfrontací s rostoucím počtem poznatků autora.

V průběhu studia archivních materiálů i starších prací se totiž ukázalo, že i to málo útržkovitých informací, které o vývoji sledovaného oboru přináší novější literatura, je poznamenáno většími či menšími nepřesnostmi, a že tudíž diplomovou práci s regionálně a časově vymezeným rámcem bude potřeba rozšířit o přesahy v obou těchto rovinách.

Práce odevzdaná v původně stanoveném termínu by tedy vypadala zcela odlišně, než práce odevzdaná na jaře 2008 a i ta by se výrazně lišila od této verze. Drobné změny v zadáních diplomových prací ukazují, že nešlo o změnu vytyčených cílů, jako spíše o odklon od přílišného se zaměření na pardubického velkovýrobce směrem ke snaze popsat celé spektrum regionálních producentů a tím učinit výsledný obraz co nejkomplexnějším.

Vedoucí práce, doc. Tomáš Jiránek, PhD., dbal nejen v osobních konzultacích o to, aby se práce nevymkla svému zadání a oproti výsledné podobě se snažil ji v hlavní míře směřovat ještě více na ekonomické aspekty výroby. Za jeho rady a upozornění jsem mu velice vděčný s vědomím, že se vši pravděpodobností by se bez jeho věcných připomínek práce rozpadla do nekoncepční tříště jednotlivostí.

S nadstandardním pochopením jsem se setkal ve Státním okresním archivu v Pardubicích, zejména díky osobě Mgr. Ladislava Houška. Především jeho zásluhou se podařilo alespoň u několika drobných regionálních výrobců dohledat bližší informace o jejich často již zcela zapomenuté živnosti.

Vstříc mi vyšli rovněž pracovníci Státního okresního archivu v Jičíně, kteří se dokonce od února 2009 stali mými pracovními kolegy a jimž jsem vděčný za odbornou i lidskou podporu ve finálním stádiu tvorby této práce. S ochotou a zájmem jsem se setkal i v badatelnách Státních oblastních archivů v Zámrsku a Praze.

Za výjimečnou možnost bezplatného využití fotografické sbírky děkuji pracovníkům Národního zemědělského muzea, fotky domácích pražičů mi umožnila pořádit etnografka jičínského muzea Mgr. Hana Macháčková.

Za spolupráci na shrnutí v anglickém jazyce děkuji MgA. Heleně Lukášové z Brna, zajímavé kontakty, dobové materiály a zejména přístup k ojedinelé práci o historii Franckova cikorkářského komplexu mi pak byly umožněny díky pardubickému kavárníkovi, váženému panu Milanu Bajerovi.

V neposlední řadě děkuji za neskonalou trpělivost a vytrvalou podporu svým nejbližším, pro které bylo několikrát oddálení dokončení práce často málo pochopitelné. Jim patří můj vděk největší.

2. Dosavadní stav bádání a využívané prameny i literatura

Obecně lze na samý úvod říci, že v českém prostředí byla problematika výzkumu historie kávy a jejích náhražek vždy ve stínu jiných odvětví potravinářského průmyslu, jemuž dominovaly a dominují příspěvky k vývoji cukrovarnictví, lihovarnictví, mlynářství a výroby piva.

Studium historie průmyslu kávových náhražek vykazovalo ve 20. století, obdobně jako průmysl samotný, určitou nevyváženost svého vývoje. Zejména první třetina minulého století, charakteristická zvýšeným zájmem o podnikání v zemědělském sektoru sebou přinášela i rostoucí počet odborných článků různého typu, zabývajících se výrobou náhražek z technických plodin i obilovin.

Průmysl kávových náhražek byl na přelomu 19. a 20. století v českých zemích přes staletý vývoj na pomyslné startovací čáře, protože teprve v tomto období se stávají cikorka i obilná káva opravdu plnohodnotnými produkty potravinářského průmyslu a zároveň exportním artiklem zemědělského průmyslu českých zemí. Dobový tisk na tuto okolnost reagoval stále častějšími studii zabývajícími se chemickým složením různých výrobků, obecnými informacemi o pěstování surovin potřebných k výrobě nebo mezinárodní situací v obchodě se sušenou čekankou.

Takové studie vycházely v časopisech jako Chemický průmysl, Zdraví lidu nebo Zemědělský průmysl v republice Československé. Po první světové válce se nepravidelně jako příloha posledně jmenovaného objevoval také Věstník řepařský, který se, kromě primárního zájmu o cukrovou řepu, zabíral i sušárenstvím a výrobou kávových náhražek.

V první čtvrtině 20. století vychází k tomuto tématu rovněž největší počet samostatných publikací. Nejpodrobnější je v tomto směru publikace Ferdinanda Čepky, která je však pouze první částí zamýšlené dvoudílné práce, komplexně se věnující procesu výroby kávových náhražek. Čepek již v době jejího vydání nebyl aktivně podnikajícím výrobcem cikorky, ale využil zde bohatých zkušeností ze svého přeloučského podniku, s příznačným názvem „*Reform*“, stejně jako z předchozích zkušeností nabytých v Německu, Francii a především Belgii, která byla celosvětovou cikorkářskou velmocí číslo jedna.¹

¹ ČEPEK, Ferdinand. *Kávové náhražky. Suroviny*. Praha, 1920.

Hodnotnou a nepřehlédnutelnou je publikační činnost Václava Vilikovského, která vyvrcholila jeho dějinami potravinářství v českých zemích.² Vilikovský se v této práci věnuje nejširším oblastem zemědělského průmyslu, přičemž jednotlivé obory charakterizuje jak z hlediska technologického a obchodního, tak i historického. Hodnotu práce ještě zvyšují bibliografické přehledy k jednotlivým oborům.

Kromě této knihy publikoval Vilikovský řadu časopiseckých studií, zabírajících se průmyslem kávových náhražek. Jeho situaci odhadoval velice pozitivně, ale vytýkal mu absenci vlastních výzkumných pracovišť, jako tomu bylo u jiných oborů, především populárnějších druhů okopanin jako brambor nebo cukrové řepy. Budoucnost náhražek směřoval spíše než k obilné kávě k náhražkám z čekanky a je zajímavé, že stejně jako další publikující agronom Jindřich Brodil viděl nevyužitý potenciál zejména v topinamburech.³

V průběhu druhé čtvrtiny dvacátého století však publikační ruch slábne a po druhé světové válce téměř zcela utichá. Naposledy se mu komplexněji, zato však pouze v rámci širě koncipovaných kandidátských prací, věnují M. Čáповá a Bohumil Černý.⁴

Tento proces však není typický pouze pro české prostředí. V zahraničí sice v posledních době vyšly některé hodnotné práce, avšak i z nich je patrná publikační mezera několika desetiletí. Takovým příkladem může být prostředí německy mluvících zemí v čele s Německem, kde měly kávové náhražky tradičně velice silnou pozici. V roce 1991 vydalo curyšské muzeum potravinářské firmy Jacobs publikaci, koncipovanou jako sborník příspěvků k dějinám konzumace a úpravy kávy a jejích náhražek.⁵ Je v ní uveřejněn stěžejní článek Hans-Jürgena Teuteberga o historii surogátů kávy.⁶ Ten obsahuje v poznámkovém aparátu rozsáhlý bibliografický soupis, který ukazuje, že poslední publikací svého druhu byla před tímto sborníkem práce Güntera Schmidta vydaná v roce 1938.⁷

Z agronomického, historického, ale především technologického hlediska se kávovými náhražkami zabývá pátý svazek z ediční řady publikací o kávě, vydávané vědci z univerzity

² VILIKOVSKÝ, Václav. *Dějiny zemědělského průmyslu*. Praha, 1926.

³ BRODIL, Jindřich. Náhražky kávy. In: *Zemědělský průmysl* III, 1901, s.3-4, nebo VILIKOVSKÝ, Václav. Výroba náhražek kávových. In: *Československý zemědělec* I, 1919, s. 169-170.

⁴ ČERNÝ, Bohumil. *Vztah zemědělské výroby a zemědělského průmyslu v předmnichovském Československu*. Historický ústav ČSAV. Kandidátská práce. Praha, 1958 a ČÁPOVÁ, M. *Vývoj a struktura potravinářského průmyslu v Československu v letech 1920-1932*. Kandidátská práce. S.e. Praha, 1965.

⁵ *Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten*. Johann Jacobs Museum. Zürich, 1991. ISBN 3-906554-06-6.

⁶ Teuteberg, Hans-Jürgen. Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate. In: *Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten*. Johann Jacobs Museum. Zürich, 1991, s. 169-199. ISBN 3-906554-06-6.

⁷ Tamtéž, s. 190.

v anglickém Readingu.⁸ Nejedná se o pohled geograficky příliš odlišný od Teutebergova, neboť autorem historických pasáží je další německý vědec, profesor brunšvické technické univerzity Hans Gerhard Maier.

Tento počín redigovaný anglickými vědci je ojedinělý v tom, že se díky převážně technologickému zaměření práce nejedná o knihu financovanou konkrétní potravinářskou firmou. Kromě zmiňované firmy Jacobs financovala ve stejném období výpravné dějiny potravinářství i firma Nestlé.⁹

Staršího data a ještě specializovanější koncepce je publikace, kterou vydal koncern Heinrich Franck Söhne ke stoletému výročí založení firmy.¹⁰ Tato publikace je cenným zdrojem informací i pro české prostředí, neboť firma vlastnila několik závodů na českém území, které po vzniku Československa spravovala prostřednictvím firmy sídlící v Praze. Největším podnikem tohoto koncernu byl na našem území pardubický závod, lidově (po druhé světové válce i oficiálně) nazývaný „Franckovka“. Franckovka byla suverénně největším českým výrobcem cikorky i obilné kávy, který dodnes funguje jako akciová společnost Kávoviny Pardubice. Její firemní archiv uložený ve Státním oblastním archivu v Zámrsku je jedním z nejcennějších pramenných materiálů k dějinám průmyslu kávových náhražek na našem území.

Zmíněná výroční publikace Franckova závodu je přes svou jednostrannost velice přínosná a citují z ní ve výše uvedených studiích Hans Gerhard Maier i Hans-Jürgen Teuteberg. Necitována však u těchto autorů zůstala studie amerického časopisu *Economic history* z počátku 30. let minulého století, která se věnuje nejen americké pobočce Franckova koncernu, ale zejména principům produkce čekanky a výroby cikorky na americkém kontinentě.¹¹

Česká historiografie nabídla v posledních letech řadu kvalitních prací pro obecné pochopení podmínek a faktorů vývoje zemědělského průmyslu meziválečného období. Politické a ekonomické aspekty vývoje prvorepublikového Československa výstižně shrnuje Zdeněk Kárník, hospodářské podmínky nového středoevropského státu pak podrobně popisují

⁸ CLARKE, R. J. – MACREA, R. (ed.). *Coffee. Volume 5. Related Beverages*. Elsevier Applied Science Publishers Ltd. Barking, 1987. ISBN 1-85166-103-4.

⁹ TOUSSAINT-SAMAT, Manguelonne – ALBERNY, Renaud – HORMAN, Ian -MONTAVON Remy. *2 Millions Years of the Food Industry*. Nestlé. Vevey, 1991.

¹⁰ *100 Jahre Franck. 1828-1928*. Ludwigsburg-Berlin, 1928.

¹¹ STILGENBAUER, Floyd A. Chicory: Michigan's Infant Monopoly Crop. In: *Economic Geography* Vol. 7, 1931, No. 1, s. 84-100.

ve svých pracích například Vlastislav Lacina nebo Václav Průcha.¹² Na statistických výkazech se rozhodli vyvrátit některé zažitě představy o hospodářské vyspělosti první republiky rovněž Eduard Kubů a Jaroslav Pátek.¹³

Mimo monografická zpracování existuje řada dílčích studií v různých vydáních sborníku *Hospodářské dějiny*.¹⁴ Některé články byly otištěny rovněž v Československém časopise historickém nebo Slezském sborníku.¹⁵ Pozornost vědecké obce si vysloužila i průmyslová revoluce a její projevy v zemědělství. Karel Bednář nebo Josef Pátek detailně popisují příchod nových druhů energie do zemědělské výroby.¹⁶

Z hlediska historická biogeografie se ve dvou dílech zaměřených na rostlinou a živočišnou výrobu snažil popsat vývoj východočeského zemědělství Antonín Götz. Tento zajímavý přístup měl však vyústění pouze v podobě dvou svazků z vědecké řady *Studia geographica* a nenašel u mladší generace následovníky.¹⁷

Ze strany etnografie se dané téma kupodivu nedočkalo pozornosti téměř žádné. Nevšimavost etnografů se projevila i v nejnověji vydané národopisné encyklopedii a je třeba říci, že především domácí úprava a výroba kávových náhražek, která byla pro velkou část vesnické populace běžnou, je díky tomuto stavu bádání pro další studium takřka polem neoraným.¹⁸

Zatímco se etnografové tématice kávových náhražek vyhýbali, byli alespoň regionální pardubičtí historici nuceni se k ní, díky velkému provozu Franckovky, vyjádřit. Je ovšem

¹² KÁRNÍK, Zdeněk. *České země v éře první republiky (1918-1938). I.-III.* Praha, 2000-2003. ISBN 80-7277-119-1 nebo stručněji KÁRNÍK, Zdeněk. *Malé dějiny československé (1867-1939)*. Praha, 2008. ISBN 978-80-7363-146-8. K prvorepublikové éře rovněž souhrnně KLÍMEK, Antonín. *Velké dějiny zemí Koruny české, svazek XIII., 1918-1929*. Paseka. Praha-Litomyšl, 2000. ISBN 80-7185-425-5 a KLÍMEK, Antonín. *Velké dějiny zemí Koruny české, svazek XIV., 1929-1938*. Paseka. Praha-Litomyšl, 2002. ISBN 80-7185-328-3.

¹³ PRŮCHA, Václav a kol. *Hospodářské a sociální dějiny Československa v letech 1918-1992. 1.díl. Období 1918-1945*. Brno, 2004. ISBN 80-7239-147-X. KUBŮ, Eduard – PÁTEK, Jaroslav (ed.). *Mýtus a realita hospodářské vyspělosti Československa mezi světovými válkami*. Karolinum. Praha, 2000. ISBN 80-7194-716-X.

¹⁴ Například: DUDEK, František. *Vztahy mezi průmyslem a zemědělstvím v 19.století. Základní směry výzkumu*. In: *Hospodářské dějiny* 19, 1989. Praha, 1989.

¹⁵ LACINA, Vlastislav. *Problémy odvětvové struktury československého průmyslu v letech 1918-1930*. In: *Československý časopis historický* 24, 1976, s. 821-850. ISSN 0045-6187 nebo například práce Lubomíra Slezáka a Františka Dudka: DUDEK, František. *K vývoji struktury a koncentrace průmyslové výroby v českých zemích, 1902-1948*. In: *Slezský sborník* 89, 1991, s. 199-210. ISSN 0037-6833 nebo SLEZÁK Lubomír, *Změny ve velikosti a struktuře zemědělských závodů v českých zemích v meziválečném období*. In: *Český časopis historický* 91, 1993, s. 205-223. ISSN 0862-6111.

¹⁶ BEDNÁŘ, Karel. *Rozmístění průmyslu v českých zemích na počátku 20.století (1902)*. Studie ČSAV, č. 1. Academia. Praha, 1970 a PÁTEK, Jaroslav. *České zemědělství v období imperialismu*. Praha, 1975.

¹⁷ Pro účely této práce využita pouze studie o rostlinné výrobě: GÖTZ, Antonín. *Rostlinná výroba východních Čech. Geografická studie o rozmístění zemědělské výroby*. *Studia geographica* 38. Brno, 1974.

¹⁸ BROUČEK, Stanislav – JEŘÁBEK, Richard a kol. *Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska. I.-III.*, Praha, 2007. ISBN 978-80-204-1711-4.

nutno přiznat, že pasáže na toto téma jsou nepřesné, ať už se jedná o faktografii nebo principy fungování výroby kávovin a její surovinové základny.

Pasáže nejnovějších prací¹⁹ i vlastivědných publikací²⁰ povětšinou recyklují polopravdy a omyly prací starších, často patrně přejaté z propagační literatury. Absence odkazů na archivní zdroje nebo jiný pramenný materiál nedůvěryhodnost informací pak jenom prohlubuje.

Bohužel tento regionální trend potvrdila i encyklopedická publikace nakladatelství Libri, jenž se sušárenstvím a výrobou kávovin zabírala v rámci soupisu technických památek na území České republiky. Příslušné úvodní pasáže Zdeňka Kuttervašera i regionální střípky k jednotlivým továrním objektům operují s údaji, které se často rozcházejí s pramennou základnou této diplomové práce.²¹

Kvalitní studium pramenů naopak zamezilo základním faktografickým chybám Janu Tetřevovi v nových dílech Dějin města Přelouče.²² Přesto i zde zůstala, možná i díky celkové koncepci knihy, problematika výroby kávových náhražek bez hlubšího zájmu. Přestože jsou na stránkách třetího a čtvrtého dílu zmíněny obě místní cikorkárny, zasloužila by si zejména osobnost Ferdinanda Čepka bezesporu výraznější prostor.

Zatímco se alespoň Čepkova cikorkárna, díky poslední zmiňované práci, dočkala hodnověrného, byť stručného, zpracování své historie, ostatní menší podniky a sušárny čekanky na obdobné shrnutí svého vývoje stále čekají.

O vztahu regionálních pracovníků k historii kávovin vypovídá i fakt, že v útlé, avšak velice přehledné a informačně bohaté publikaci Pardubice od A do Z nevěnuje Zdeněk Bičík pozornost ani provozu Franckovky, ani jinému regionálnímu výrobcu.²³

Zvláštní skupinou literatury jsou vlastivědné, a podstatu nejružnějších průmyslových odvětví odkrývající, práce, které byly v českém prostředí populární v prvních desetiletích

¹⁹ BOROVEC, Petr. *Historie a současnost podnikání na Pardubicku*. Žehušice, 2007. ISBN 80-8669 9-47-1. Práce je vzhledem ke svému zaměření nedostatečná a příslušné pasáže obsahují faktografické (patrně převzaté) chyby.

²⁰ *Východočeský kraj. Pardubicko*. Kruh. Hradec Králové 1985, s. 92-93. Příslušné pasáže z pera Františka Šebka na velice malém prostoru přinášejí hutné penzum informací. Správně například upozorňují na nacionální odpor vůči zřízení Franckova provozu v Pardubicích. Mylně však dávají do souvislosti s provozem Franckovky vznik všech sušáren v regionu, včetně podniků starších, či vlastněných konkurencí.

²¹ Text o výrobě kávovin obsahuje sice zajímavé údaje, avšak rovněž jsou v něm základní faktografické omyly. Z provozů v pardubickém regionu se zmiňuje ve své slovníkové části pouze o pardubickém závodě Franckovky a přeloučské cikorkárně. V případě Přelouče je však příspěvek zcela neodpovídající archivním materiálům.

²² TETŘEV, Jan – VINCENCIOVÁ, Hana. *Dějiny města Přelouče. III.díl, 1848-1918*. Přelouč, 2007. ISBN 80-239-3499-6. TETŘEV, Jan – VINCENCIOVÁ, Hana. *Dějiny města Přelouče. IV.díl, 1918-1989*. Přelouč, 2007. ISBN 978-80-254-0032.

²³ BIČÍK, Zdeněk. *Pardubice od A do Z*. 2. vydání. Pardubice 1990

20. století. Přestože prostor v nich je pro daný obor značně omezený, mají i menší potravinářské obory pevné místo v jejich struktuře a čtenáři pomáhají alespoň v základní orientaci v nejrůznější problematice.²⁴

Na tuto tradici kvalitní technické literatury navázalo Národní technické muzeum v Praze vydáním několikasvazkových dějin techniky na českém území.²⁵ Narozdíl od jiných publikací, jako například výše zmíněná encyklopedie nakladatelství Libri, jsou pasáže k příslušnému tématu odpovídající pramennému materiálu a korespondují s obrazem, který na základě těchto materiálů představuje i tato diplomová práce.

Národní technické muzeum stojí i za dvoudílnou Výběrovou bibliografií dějin českého potravinářského průmyslu, která obsahuje i seznam literatury k sušárenství a výrobě kávovin.²⁶

Kromě publikací ke kávě a kávovinám jsou specifickými i práce o kulturních plodinách a poživatinách, jako jsou kakao, čokoláda nebo tabák. Jak správně glosuje americká autorka Sophie D. Coe, trpí tematika poživatin dlouhodobým opomíjením studia odbornými kruhy, díky čemuž se stala doménou nadšených amatérů.²⁷ Kvalita takových publikací je však značně proměnlivá a až v poslední době je konečně doplňována i odbornými příspěvky.²⁸

Na pomezí mezi literaturou a pramenným materiálem jsou statistické ročenky a různé výkazy o situaci českého průmyslu v meziválečném období. Detailnějšího statistického zpracování se dočkala výroba kávovin až na přelomu druhého a třetího desetiletí 20. století,

²⁴ *Československá vlastivěda IX. Technika*. Praha, 1929, *Československá vlastivěda VI. Práce*. Praha, 1930 nebo *Světlem práce a vynálezů. III. díl*. Praha, 1916. Z regionální produkce počátku století jsou klíčovými jednak monumentální historické dílo Josefa Sakaře *Dějiny Pardubic nad Labem*, které se však výroby kávovin přímo nedotýká a potom na informace o kávovinách bohatší vlastivědná práce: ROSŮLEK, František Karel. *Pardubicko. Holicko. Přeloučsko. Dějinný a místopisný obraz. I.-III.* Pardubice, 1903-1909.

²⁵ *Studie o technice v českých zemích*. 9 svazků. Praha, 1983-2003. Blíže bibliografické údaje použitých svazků v seznamu literatury na konci této diplomové práce.

²⁶ KUTTELVAŠER, Zdeněk – ČURDOVÁ, Marie. *Výběrová bibliografie dějin českého potravinářského průmyslu, 1. a 2. díl*. Národní technické muzeum v Praze. Praha, 1986. Příslušné podkapitole v prvním díle. Sušárenství spolu se škrobárenstvím, díl 1, s. 230-239, výroba kávovin v rámci podkapitoly Poživatiny, díl 1, s. 245-248. Obecně lze říci, že se jedná o zdařilý soupis, avšak neobsahuje některé práce, které jsou na seznamu oborové literatury, které si ve 40. letech 20. století ve svém vlastním tiskovém pracovišti vypracoval pardubický závod Franckovky. Státní oblastní archiv Zámrsrk, fond Akciová společnost Franckovka Praha, karton 25, inv. č. 204, fol. 1-6. Jedná se bohužel o jedinou zachovalou bibliografickou rešerši, kterých byly patrně stovky. Zmíněná zachovaná je z roku 1947 a má pořadové číslo 269!

²⁷ COE, Sophie D. – COE, Michael D. *Čokoláda. Historie sladkého tajemství*. Praha, 2000, s. 14. ISBN 80-7205-478-3. Autorka byla absolventkou harvardské univerzity v oborech historie a antropologie.

²⁸ V této práci například použité: MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Utváření Evropy. Lidové noviny. Praha, 2003. ISBN 80-7106-560-9, Marie Mackové. MACKOVÁ, Marie. Cukrárna. Nejen o cukrovinkách. *Documenta Pragensia XXV*, 2007, s. 417-423, ISSN 0231-7443 nebo MACKOVÁ, Marie. *Tabáková továrna v Lanškrouně jako součást státní tabákové režie*. Městské muzeum Lanškroun. Lanškroun, 2007. ISBN 978-80-239-8914-4.

ale i zde je nutno počítat s určitým zkreslením. Do statistických výkazů totiž byly zahrnovány pouze průmyslové podniky s určitým počtem zaměstnanců a pochopitelně tak neobsahují údaje o domácí výrobě kávovin, která byla na českém venkově zcela běžnou.

Kromě výkazů daného průmyslu jsou cennými i statistické údaje zemědělské, neboť zejména čekanka byla plodinou čistě užívanou na výrobu kávovin. V údajích o pěstování čekanky se tedy přeneseně odráží situace celého průmyslového odvětví.

Od roku 1906 rovněž vycházely ročenky s přehledem bilancí podniků nejrůznějším oborů výroby a obchodu, které měly později separované díly pro finančnictví a průmysl. Předlohou těmto publikacím byl rakouský Compass, jehož strukturu i název práce převzala. Kromě bilancí akciových společností přinášely zároveň soupisy živností v daném oboru.²⁹

Z periodik byly sledovány dlouhodoběji regionální listy Perštýn a Neodvislé listy, zajímavý levicový pohled, který byl v opozici k běžné propagační agendě soukromých velkovýrobců, přinášel Družstevník. Během vytváření této diplomové práce bylo využito velkého počtu jednotlivých článků z nejrůznějších periodik, která však nebyla systematicky sledována.

Nejhodnotnější bylo studium dobového tisku pro pochopení okolností založení pardubického závodu Franckovky. Nacionálně laděný boj o charakter českého hospodářství se projevil nejenom ve štvavé kampani a kritice investičních snah německo-rakouské firmy z 90. let 19. století. Mnohem výrazněji by našel dobový tisk uplatnění při podrobném rozboru reklamní činnosti jednotlivých výrobců, neboť výroba kávových náhražek byla z tohoto hlediska jedním z nejrozvinutějších odvětví českého průmyslu.³⁰ Tato diplomová práce si však vytyčila za cíl popis širších souvislostí výroby kávovin a její zakotvení v pardubickém regionu a otázku reklamy sleduje pouze rámcově.

Jak již bylo řečeno, jedním se základních pramenných materiálů k dějinám průmyslu kávových náhražek nejen v pardubickém regionu, ale i v českých zemích je firemní archiv akciové společnosti Franckovka Praha, který je uložený ve Státním oblastním archivu v Zámrsku. Po jeho zpracování a skartacích byl sice zredukován jeho rozsah z 25 bm na 9 bm, přesto však svou úplností nemá v českých archivech konkurenci.

Pro účely této diplomové práce byly využívány především archiválie týkající se provozu výroben, zaměstnanecké struktury a ekonomické bilance podniku v Pardubicích.

²⁹ První český Kompas byl vydán v roce 1906, bibliografické údaje svazků použitých pro účely této práce v seznamu literatury na jejím závěru.

³⁰ ČÁPOVÁ, M. Vývoj a struktura potravinářského průmyslu v Československu v letech 1920-1932. Kandidátská práce. Praha, 1965.

Nevyužity tak zůstaly části fondu obsahující korespondenci se zahraničním ústředím firmy, spolupráci s různými zahraničními společnostmi, které byly ve většině případů provázány s rodinou Francků, a pohyb kapitálu mezi těmito firmami.

Otázku zahraniční kapitálu v pardubické Franckovce řeší tato diplomová práce pouze zevrubně, avšak bližší rozbor této problematiky by mohl doplnit představu o zahraničním kapitálu v českém průmyslu meziválečného období. Průmysl kávových náhražek zůstal i v tomto ohledu dosavadním bádáním opomíjený³¹.

Ve stejném archivu se nachází rovněž fond největšího regionálního družstevního výrobce, Kávoprůmyslu Hradec Králové. Fond je však přínosný spíše dochovaným obrazovým materiálem a v bohatosti písemností se nemůže s fondem Franckovky poměřovat.

Díky pražským ústředím nejdůležitějších firem je cenným zdrojem informací i Státní oblastní archiv v Praze. Pro účely této práce byly také prozkoumány fondy Krajského soudu obchodního v Praze a firmy H.F. Kolb, jednoho z nejstarších výrobců cikorky na českém ústředí, kterého v meziválečném období Franckův koncern pohltil.

Ve Státním oblastním archivu Praha je také uloženo téměř půl druhého metru archiválií nejvážnějšího konkurenta Franckovky, Kolínské továrny na kávové náhražky. Bohužel fond je nezpracovaný a tudíž podle archivního zákona nepřístupný.

V případě studia osudů menších výrobců na Pardubicku a zemědělského zázemí výroby kávovin, byly základními materiály archiválie ze Státního okresního archivu v Pardubicích. Jednalo se především o písemnosti z fondu měst a obcí. Základním pramenem byly obecní kroniky, které se relativně často zmiňovaly jak o zemědělské produkci čekanky, tak o výrobních provozech sušáren nebo cikorkáren v příslušných obcích.

Důležité informace přinesly i fondy Okresního úřadu Pardubice, z ostatních fondů pocházely spíše údaje doplňujícího charakteru. Obdobně posloužila osobní pozůstalost Františka Riegera, prvního ředitele pardubického závodu Franckovky, která je uložena ve sbírkách Východočeského muzea v Pardubicích. Musejní sbírky byly využity i v bádání o domácích pražičích kávy a obilí. Obrazové přílohy tak obsahují fotografie předmětu z depozitářů jičínského městského muzea.

Pro získání údajů k nejstarším cikorkárnám ve východních Čechách posloužily fondy Státního okresního archivu v Jičíně. Zejména paměti novopackého podnikatele Františka

³¹ Včetně cenných publikací Alice Teichové, například: TEICHOVÁ, Alice. *Mezinárodní kapitál a Československo v letech 1918-1938*. Karolinum. Praha, 1994. ISBN 80-7066-908-X.

Záhorského přesahují rámec této práce a zasloužily by si patrně vlastní studii a nepochybně i edici.

Při průzkumu in situ dnešního stavu výrobních areálů byly pořízeny fotografie a rovněž zaznamenány tři rozhovory s pamětníky úprav areálů v Opatovicích nad Labem, Kostěnicích a Dolanech. Rozhovory nebyly součástí cíleného projektu, ale vzhledem k typu získaných informací nemá tato okolnost vliv na relevanci získaných odpovědí.

Fotografie zachycující fáze pěstování a sklizně řepy a čekanky pocházejí se sbírek Národního zemědělského muzea v Praze

V malé míře byl jako zdroj informací použit i internet, přičemž seznam použitých odkazů je přiřazen v příslušné podkapitole na konci práce. Kromě samotných pramenných zdrojů byla využita i elektronická podoba některých publikací, jak na stránkách Univerzity Pardubice, tak na serveru <http://books.google.cz>.³²

³² Např. KUBEŠ, Jiří. *Dějiny každodennosti II., (1500-1750)*, díl 1. Pardubice 2009.

3. Geografický a dobový rámec studie

V úvodních kapitolách již bylo nastíněno, proč se práce vymežila na pardubický region v období mezi světovými válkami, nyní je na místě si tento dobový i geografický rámec studie blíže představit.

3.1. Charakteristika meziválečného Československa

Vyhlášením samostatného Československa vznikl dne 28. října 1918 nejen nový státní útvar z hlediska politického, ale rovněž hospodářského. Politicky a národnostně se jednalo o nového hráče ve středoevropském prostoru se silnými diplomatickými vazbami na západní Evropu, avšak po stránce hospodářské bylo Československo přímým dědicem habsburské monarchie.

3.1.1. Hospodářské dědictví po habsburské monarchii

Z hospodářského hlediska byla nová republika dědicem jak pozitivních, tak i negativních aspektů průmyslu Rakouska-Uherska. Na jedné straně zůstala na Československém území většina průmyslové výroby monarchie, na straně druhé však i přes komplexnost průmyslové struktury nebyla na jeho území zastoupena v dostatečné míře odvětví, která se stala technologicky nejdynamičtějšími a z hlediska vazby na poptávku nejstabilnějšími.³³

Československá republika zdělila zejména díky českým zemím kolem 60 % veškerého průmyslového potenciálu habsburské monarchie, díky čemuž její pozice ve středoevropském prostoru nebyla z ekonomického hlediska jistě nevýhodná. Navíc už v 19. století české země zažily dokončení mechanizace výroby v hlavních průmyslových odvětvích, a tak už byly před první světovou válkou územím s komplexní odvětvovou strukturou.

V ní převažoval lehký průmysl v čele s textilní výrobou a vyspělým potravinářstvím, rozvíjely se zde ale také některé obory těžkého průmyslu jako jsou strojírenství, těžba uhlí či zbrojní průmysl, který se stal stabilně výrazným exportním činitelem nového státu a navázal tak na svůj významný podíl na vyzbrojení rakouskouherské monarchie. Typickými byly pro

³³ K hospodářskému dědictví po habsburské monarchii PRŮCHA, Václav a kol. *Hospodářské a sociální dějiny Československa v letech 1918-1992. 1.díl. Období 1918-1945*. Brno, 2004, s. 35-58. ISBN 80-7239-147-X nebo KÁRNÍK, Zdeněk. *České země v éře první republiky (1918-1938)*. Díl I. Praha, 2000, s. 197-203. ISBN 80-7277-119-1.

české země byly exportní odvětví lehkého průmyslu jako sklářství, výroba bižuterie, rukavic, krajek nebo hudebních nástrojů, jejichž hospodářská bilance závisela na poptávce v zahraničí.

Bylo tomu tak i v potravinářských oborech spojených s okopaninami. Nejčastěji, a díky objemu výroby i vývozu zcela právem, zdůrazňované bylo cukrovarnictví, jak má však ukázat tato práce, nezanedbatelnou byla i pozice průmyslu kávových náhražek, kam lze řadit i sušárenství čekanky.

Silná pozice lehkého průmyslu, který zaměstnával 70 % v průmyslu činných obyvatel českých zemí a jehož výrobky se staly často obecnými symboly českého průmyslu, měla také obrácenou stranu mince. Tato odvětví byla totiž silně vázána na poptávku mimo české, respektive československé území, a na výkyvy v této poptávce také citlivě reagovala. Stabilnější výrobní obory, které se staly nositeli ekonomického rozvoje světově nejvyspělejších států byly v novém Československu zastoupeny nedostatečně. Jednalo se zejména o výrobu elektřiny, elektrotechniku, chemický průmysl a některé strojírenské obory.

Je však nutnou zmínit, že právě tyto typy průmyslu se v poválečném období projevovaly vysokou dynamikou růstu výroby a oproti lehkému průmyslu v nich byl shromážděn vyšší kapitál.

Jednou ze základních charakteristik hospodářství v nově vzniklém státě bylo nerovnoměrné rozmístění průmyslu. Většina výrobního potenciálu byla soustředěna od severních hranic s Německem k ose měst Cheb-Plzeň-Praha-Pardubice-Olomouc-Karviná.

Oblast na jih od této pomyslné linie měla až na mikroregionální výjimky, výrazně agrární charakter, což lze vyzorovat i na konkrétním příkladu průmyslu kávových náhražek. Prvním hlediskem může být rozmístění provozů, druhým pak analýza surovinové základny pardubického závodu Franckovky.³⁴

3.1.2. Vývoj československého průmyslu mezi světovými válkami

V odborné literatuře můžeme sledovat rozdělení sledovaného období do dvou hlavních hospodářských cyklů s počátky v ekonomických krizích v letech 1921 a 1929. Druhý z těchto cyklů končí v roce 1937 a je charakterizován především silnými mimoekonomickými vlivy, které měly nejvýraznější vyústění v letech 1938 respektive 1939.

První krize se projevila nadvýrobou nejprve v těžkém průmyslu na sklonku roku 1921, aby se v následujícím roce dále prohlubovala a při svém vrcholu na počátku roku 1923

³⁴ Viz podkapitola 5.1.4.

znamenal pokles průmyslové výroby Československa o plnou čtvrtinu. Krize počátku 20. let se projevila zhoršeným odbytem výrobků v zahraničí a tím i silným poklesem obratu mezinárodního obchodu. Jako taková pochopitelně zasáhla i výrobu kávovin a v pardubickém regionu například znamenala konec provozu cikorkárny v Přelouči.³⁵

Krize exportu československého průmyslu přímo souvisela se státní měnovou politikou, která si kladla za hlavní cíl obranu československé koruny. Právě striktní deflační politika, spojená především s osobou Dr. Aloise Rašína, je chápána jako hlavní příčina této krize, která je jako deflační rovněž označována. Měnová politika zaměřená na zhodnocování koruny znamenala logicky podporu dovozu, naopak pro exportéry znamenala snížení cenové konkurence a v mnoha případech zhroucení výroby.

Stabilizace kurzu koruny po násilné smrti Rašína a následně i stabilizace mezd a cen byly odrazovými můstky pro konjunkturu průmyslové výroby druhé poloviny dvacátých let.

Tento rozvoj šel ruku v ruce s technologickým pokrokem, založeném zejména na stále postupující elektrifikaci území ČSR a také s moderními trendy v podnikovém managementu, díky nimž lze hovořit o počátcích racionalizace hospodářství.³⁶

„Deflační krize“ počátku 20. let nebyla způsobena pouze státní měnovou politikou, ale byla opožděnou reakcí na krizi vyplývající z nadvýroby v těch státech světa, které během první světové války těžily z faktu, že se jejich území válečné boje vyhnuly. První příznaky bylo tak možné nalézt už v roce 1920 v USA. Spojené státy byly rovněž místem, kde krachem newyorské burzy započala v říjnu 1929 největší hospodářská recese 20. století, označovaná jako velká hospodářská krize.

Ta na počátku 30. let znamenala konec hospodářské konjunktury v ČSR a propad průmyslové výroby o plných 40 %. Během krize se projevilo hned několik aspektů československého hospodářství jako zastaralá struktura průmyslu s nižším zastoupením strojírenství a chemického průmyslu nebo nižší schopnost konkurence ve vyostřeném prostředí mezinárodního obchodu, spojená opět s vysokým kurzem koruny a omezenými možnostmi odbytu na vnitřním trhu.

Výroba kávových náhražek výraznější propad nezaznamenala, stejně jako potravinářský průmysl jako celek. Nejmírnější pokles zaznamenala již několikrát zmiňovaná stabilní odvětví výroby elektřiny a chemický průmysl, spolu s papírenstvím a polygrafií.

³⁵ Viz podkapitola 6.2.

³⁶ Mezi moderně fungující podniky je možno řadit i pardubickou továrnu akciové společnosti Jindřicha Francka synové. Pokyny k racionalizaci provozu z 30.let 20.století Státní okresní archiv Zámrsrk, fond Akciová společnost Franckovka Praha, kt. 17, inv. č. 143.

Naopak nejhůře postiženými byly průmysl dřevozpracující, průmysl kamene a zemin, sklářský průmysl a výroba porcelánu. Krize v těchto oborech měla i nacionální aspekt, neboť výroba luxusních exportních výrobků jmenovaných odvětví byla soustředěna do sudetských oblastí, stavební materiály byly pro změnu v největší míře získávány na Slovensku.

Velká hospodářská krize s sebou přinesla i zpomalení technického a technologického pokroku.

3.1.3. Československé zemědělství v meziválečném období

Československo v době svého vzniku tedy navazovalo na svou tradici průmyslové výroby z předválečného období, avšak, jak bylo zmíněno, průmysl byl rozmístěn nepravidelně a některé jeho oblasti si zachovaly svůj agrární charakter.

Nerovnoměrná byla i plocha zemědělsky využívané půdy, na kterou v celostátním měřítku připadalo 63 %. Nad tímto průměrem byly západní části státu, naopak na Podkarpatské Rusi tvořila zemědělská půda méně než polovinu celkového půdního fondu. Největší procento orné půdy náleželo Moravě.³⁷

Zemědělské oblasti Československa

Dle struktury zemědělské produkce lze území Československa rozdělit na několik základních oblastí: řepářskou, obilnou, bramborářskou a pícninářskou. Nerovnoměrné rozvrstvení těchto oblastí ve státě nebylo způsobeno zaostalostí jeho východních částí, ale zejména vycházelo z klimatických podmínek a bonity půdy, přičemž základním klimatickým faktorem byla nadmořská výška.

Řepářská oblast byla charakterizována nejkvalitnější půdou a nejintenzivnější formou zemědělství. Jednalo se o oblasti do 350 m nadmořské výšky, v Čechách se jednalo zejména o oblast polabské nížiny od Královehradecka až po České středohoří, na Moravě potom o část hornomoravského úvalu mezi Přerovem a Prostějovem, směrem na východ pak těchto oblastí ubývalo. Nejkvalitnější půdy a klimatické podmínky umožňovaly úspěšně pěstovat technické okopaniny v čele s cukrovou řepou, která dala celému typu název a mezi něž spadá i pro výrobu kávovin typická čekanka.

Obilnářské oblasti bývají často uváděny pohromadě s méně náročnými bramborářskými ve smíšeném celku obilnářsko-bramborářském (350 m n.m. až 650 m n.m.).

³⁷ Podrobně o zemědělství v meziválečném období např. WEIRICH, Marko. *Staré a nové Československo. Národohospodářský přehled bohatství a práce*. Praha, 1938, s. 105-154.

Oblasti s nadmořskou výškou nad 650 m.n.m. se vyznačovaly především extenzivním způsobem hospodaření a produkcí píce. Díky horskému charakteru části území byly typické pro Podkarpatskou Rus i Slovensko, v českých zemích se jednalo zejména o hraniční území, v nichž měla menší intenzita zemědělské produkce pozitivní vliv na vývoj průmyslové výroby.

Pozemková reforma

V prvních letech trvání nového státu došlo rovněž k pozemkové reformě, která byla nejvýznamnější proměnou vlastnických vztahů v období první republiky. Pozemková reforma nebyla českým specifíkem, v poválečném období probíhala ve dvanácti evropských státech. Přesto bylo Československo v tomto směru jedním z nejdůslednějších států a v základních ukazatelích ho předčily jen pobaltské státy a (obvyklému vývoji zcela se vymykající) sovětské Rusko.

Potřeba reformy vycházela zejména z existence šlechtických a církevních latifundií a fideikomisu a feudálních poměrů, které na nich panovaly. Zejména znemožnění odprodeje části sceleného půdního fondu, a tedy ochrana jeho dělení, bylo jedním z největších překážek rozvoje zemědělského průmyslu. Bránilo totiž expanzi podniků o výměře 30-100 ha, které byly v českém prostředí těmi nejproduktivnějšími.

Zrušení fideikomisu a umožnění transakcí s půdou bylo jedním ze základních programových bodů agrární strany už od roku 1903 a averze vůči šlechtě v průběhu první světové války přispěla k rozšíření těchto snah i do městského prostředí a nejvyšší politiky. K otázkám vypořádání se s velkostatky formou vyvlastnění se vyjadřovala i Washingtonská deklarace. Kromě zmíněných averzí vůči šlechtě, jejíž privilegované majetkové postavení se odráželo i v politickém zastoupení v rámci sněmů, byl pro pozemkovou reformu důležitý i vztah s katolickou církví, která byla se svými 500 000 ha půdy vůbec největším pozemkovým vlastníkem v novém státě.

Výsledkem kompromisního jednání byla pak soustava zákonů o pozemkové reformě z let 1919-1920, z nichž ústředním byl záborový zákon ze 16. dubna 1919, podle kterého bylo vyvlastněno 28,6 % veškeré půdy v Československu. Průběh reformy, řízený Pozemkovým úřadem však trval až do druhé poloviny 30. let. Dalšími zákony byl majetek poté dále přerozdělován, ale mohl se vrátit i původnímu majiteli. To bylo markantní zejména v případě lesů, kde bylo do roku 1938 původním vlastníkům navraceno 54,3 % lesů podléhajících záborovým zákonům.

Vývoj československého zemědělství v meziválečném období

Obdobně jako průmysl, prošlo v meziválečném období i zemědělství jako celek několika krizemi. Agrární krizi však průmyslové a finanční propady mírně předcházely, neboť dříve ukazovaly na stav relativní nadvýroby. Bylo tomu tak i při velké hospodářské krizi, která měla svou předeihu v agrárním prostředí již v roce 1928.

Zejména v průběhu velké hospodářské krize se potom rozevíraly čím dál více pomyslné nůžky mezi snižováním odbytových cen a vzrůstajícími odbytovými náklady, které snižovaly dlouhodobě rentabilitu zemědělství. Během jednoho desetiletí tak klesl čistý roční výnos z jednoho hektaru půdy v českých zemích z 1083 Kč na 309 Kč.

To nutilo zemědělce k přesunům ve struktuře výroby, což se projevilo i na produkci surovin potřebných k výrobě kávovin. Odklon zemědělců od technických plodin (řepa, čekanka, len, chmel a pod.) zastavily až státní intervence na počátku 30. let.

Stát do prostředí zemědělské výroby intervenoval relativně často, ať už ve formě restrikcí osevních ploch určitých plodin, stanovováním závazných receptur výrobků (obsahy tuků, typy mouky a pod.) nebo určováním limitů produkce.

Vyvrcholením státních intervencí první republiky byl vznik obilního monopolu v roce 1934. Ten nutil zemědělce prodávat obilí pouze prostřednictvím organizací, které byly součástí Československé obilní společnosti a pro nezemědělské obyvatelstvo znamenal zdražení zemědělských výrobků a zhoršení životní úrovně.

Obilní monopol byl nutným řešením situace nadvýroby pšenice. Ta získávala stále větší plochy osevu zejména díky krizi cukrovarnického průmyslu a s tím spojeným snižováním osevu cukrové řepy. Řešením byla potom podpora pěstování náhradních plodin, z nichž nejdůležitější byly len, konopí a olejniny. Mimo to se díky setrvávající výrobě v průmyslu kávových náhražek mírně zvyšovala i produkce čekanky.

Zábor Sudet se do struktury zemědělství českých zemí projevil ztrátou rozsáhlých pícninářských oblastí, neboť právě do vyšších poloh v hraničních územích byla produkce píce soustředěna. Tato redukce zemědělské produkce jen podtrhala charakter českých zemí jako bramborářsko-řepařsko-obilnářskou, přičemž obilí bylo dominantní a pěstovalo se i na nejméně vhodných půdách v řepařských oblastech.

3.1.4. Vnitřní a zahraniční obchod meziválečného Československa

Další ze struktur zděděných po rakousko-uherské monarchii byla roztržštěnost vnitřního obchodu, nadále udržovaná hájením zájmů jednotlivých živností a korporací. Díky

malému stupni racionalizace provozu využívaly subjekty zapojené do vnitřního obchodu Československa v menší míře nové progresivní metody, mezi něž patřilo i statické vyhodnocování jejich činnosti. Informovanost o něm je tedy do značné míry limitovaná. Lze však shrnout, že vnitřní trh státu byl pro domácí průmysl příliš úzký, provinčního rázu a nedokázal se přizpůsobovat moderním trendům, které zvyšovaly konzumní tempo společnosti a tím i zisky spojené s provozováním obchodního podnikání.

Ve sféře obchodu se vzhledem k zmíněnému provinčnímu charakteru vnitřního trhu ukazovala potřeba vazby na trhy světové. Vzniklá nadvýroba totiž primárně vycházela z nepoměru dědictví po monarchii v oblasti demografické a průmyslové. Zatímco průmyslu Rakouska-Uherska zůstalo na území československého státu zmiňovaných více než 60 %, obyvatelstva to bylo pouhých 26 % a územně dokonce pouhých 21 %.

Zároveň však neměla rozvinutá průmyslová základna kromě domácích odbytišť ani domácí zdroje surovin a tak se průmysl dostával nejen do mezinárodních vazeb vývozem svých výrobků, ale také právě dovozem surovin.

Právě na importu surovin česká průmyslová výroba ve své podstatě stála. Soběstačná byla pouze v případě několika komodit, jako bylo v literatuře zmiňované uhlí a dřevo. Mimo to je nutné zmínit některá odvětví právě potravinářského průmyslu, která zpracovávala plodiny domácí provenience, a ke kterým lze řadit do značné míry i výrobu kávových náhražek, i když i zde byly typy káv, jako například fíková, jejichž výroba se bez surovinových vstupů také neobešla. Mnohem hůře na tom, z pohledu domácího přísunu surovin, však byl textilní, chemický a strojírenský průmysl.

Přes tyto importy bylo meziválečné Československo i v celosvětovém měřítku zemí nadprůměrně exportního zaměření. Hodnota exportního zboží a služeb činila plných 30 % produkce státu, čímž v tomto směru převyšovala nejen Polsko, ale i Německo, Velkou Británii a Francii. Přesto však v tomto ohledu zůstávalo ještě daleko za průmyslově vyspělou a na export orientovanou Belgií, která vyvážela plnou polovinu veškeré své průmyslové produkce.

Zahraniční obchod byl díky této exportní bilanci nejdůležitější položkou platební bilance Československa, což sebou přinášelo i nevýhodu v podobě silné vazby hospodářské bilance státu na vývoj a výkyvy světového trhu a tím i vysokou citlivost na mezinárodní hospodářské krize. Nejhůře v časech hospodářských krizí byla postižena průmyslová odvětví s vysokými poměry exportu vůči využití na domácím trhu. Jednalo se zejména o různé výrobky sklářského průmyslu, textilního průmyslu a keramiku, včetně porcelánu.

Největší propad exportu logicky znamenala velká hospodářská krize, jak ukazuje následující tabulka, ze které je dobře patrné, že se s jejími dopady československá ekonomika vypořádala pomaleji a hůře nejen v porovnání s vyspělými státy, ale i agrárními státy Balkánského poloostrova.

Z hlediska mezinárodního obchodu hrálo Československo dvojí roli. Vůči státům s méně rozvinutým nebo zaostalým průmyslem bylo výrazným dodavatelem spotřebního zboží a odběratelem surovin a měl ve vzájemných stycích dominantní postavení, naopak vůči státům západní Evropy plnilo úlohu méně rozvinutého a závislého partnera.

Z tohoto pohledu bylo Československo středně vyspělým státem, s převážnou orientací na evropské trhy a na vývoz výrobků lehkého průmyslu. Právě orientace na tyto výrobky, která vycházela ze struktury československého průmyslu byla jednou z největších příčin postupného úpadku exportu, přičemž si však meziválečné Československo vždy udrželo aktivní obchodní bilanci.

3.2. Vymezení regionu a jeho stručná charakteristika

Kromě časového období se práce ve své hlavní části vymezovala i z geografického hlediska. Jak napovídá i samotný název, jednalo se o oblast Pardubicka, která byla chápána ve smyslu někdejšího politického okresu Pardubice.³⁸

Centrem regionu je dnes někdejší okresní, dnes krajské město Pardubice. Tato lokalita, získala zejména díky vhodné poloze na hlavních železničních tratích ve třetí čtvrtině 19. století výrazně průmyslový charakter, což se odrazilo i na růstu populace.

Charakter města před zavedením železničního spojení byl ovlivněn blízkostí dvou tradičních regionálních center, kterými byly Hradec Králové na severu a Chrudim na jihu. Pardubice oproti těmto městům byly drobným poddanským městečkem.

Tento charakter měl patrně vliv i na relativně pozdní nástup pozitivních změn hospodářského vývoje města po postavení železnice než tomu bylo u ostatních průmyslových měst jako Plzeň.³⁹

³⁸ Z dobové literatury vlastivědný přehled ROSŮLEK, František Karel. *Pardubicko. Holicko. Přeloučsko. Dějinný a místopisný obraz*. I.-III. Pardubice, 1903-1909, z novější Východočeský kraj. Pardubicko. Kruh. Hradec Králové 1985 nebo směrem k hospodářskému vývoji Pardubic MAIER, Karel. *Hospodaření a vývoj českých měst. 1850-1938*. Academia. Praha, 2005, s. 190-219. ISBN 978-80-200-1245-6.

³⁹ MAIER, Karel. *Hospodaření a vývoj českých měst. 1850-1938*. Academia. Praha, 2005, s. 192. ISBN 978-80-200-1245-6.

V dnešní podobě státní správy zahrnuje vymezený region obvody obcí s rozšířenou působností Přelouč, Pardubice a Holice, přičemž sledovaný průmysl byl v podobě sušáren čekanky a výroben kávových náhražek zastoupen jen u prvních dvou. Pro strukturu práce nemělo geografické položení v regionu hlavní význam, ten byl kladen na podnikovou typologii.

Region byl vybrán především s ohledem na rozsah archivního fondu hlavního pardubického výrobce, s hlediska komplexní pohledu na historii daného oboru by však bylo výhodnější orientovat se severnějším směrem do oblasti Hradecka, ale především Bydžovska.

4. Stručná historie kávy a kávových náhražek

Káva je v dnešní době nazývána „černým zlatem“ a z hlediska objemu obchodu je druhou nejvýznamnější komoditou světa. Své výsadní postavení mezi nápoji však získala až po druhé světové válce. Mnohem populárnější byly až do poloviny 20. století nápoje připravované z pražených a sušených částí nejrůznějších rostlin, které se však chutné, avšak pro drtivou část evropské populace cenově velice špatně dostupné, kávě snažily alespoň přiblížit.

Celkově šla masová obliba teplých nealkoholických nápojů ruku v ruce s postupem průmyslové revoluce a změnou životního stylu obyvatelstva na celém starém kontinentě. Nejprve v měšťanském prostředí, později i prostředí zemědělském a průmyslovém začaly tyto nealkoholické nápoje nahrazovat dříve typické nápoje alkoholické, ať už z hlediska mravního, tak zejména rozdílu jejich vlivu na produktivitu práce.⁴⁰

4.1. Historie kávy

Je až neuvěřitelné z jakých podmínek káva vzešla a do jakých rozměrů její obliba vystoupala. První zprávy o nápoji z plodů kávovníku pocházejí z přelomu 9. a 10. století z arabského prostředí. Plodina samotná je však původem z Afriky, konkrétně z etiopské náhorní plošiny.

Etiopská provincie Kaffa dala podle jedné z teorií jméno i tomuto nápoji, avšak názory na tuto otázku se různí. Podle jiné teorie dostala káva své internacionální označení z tureckého výrazu „kahweh“, což znamenalo „povzbuzující“.⁴¹ Je sice pravdou, že Arabové i africké kmeny nazývali původně rostlinu „ban, buncho, bunvah“, ale jak ukazuje dobové svědectví Alpina Prospera, lékaře benátského vyslance v Africe, výrazy ban a káva existovaly současně, přičemž slovo ban označovalo plody a slova káva pak nápoj z nich připravovaný.⁴²

Podle legendy prý účinky kávy objevil pastevec koz jménem Khaldi, víceméně náhodou, když pozoroval chování ovcí po požívání kávových bobulí. Historii kávy zahalují vesměs takovéto nejasné legendy, podle dalších z nich veškerá populace kávy na světě pochází ze sedmi semen která z Arábie propašoval do Indie muslimský poutník Baba Budan.⁴³

⁴⁰ Z více zmínek přehledně např. v MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*. Lidové noviny, edice Utváření Evropy, Praha 2003, 123-126. ISBN 80-7106-560-9.

⁴¹ MARTIN, Pavel. *Káva*. Ivo Železný, Praha 2004, s. 16. ISBN 80-237-3847-X. Dále pouze MARTIN.

⁴² „Widěl jsem v Egyptu strom, na němž rostau semena wùbec známá, bon nebo ban zwaná, z nichž Arabové a Egyptané dělají nápoj, jež pijí místo wína a w hospodách podávají. Slowe koawa. Semena přicházejí ze šťastné Arábie.“, citace překladu Jana Svatopluka Presla, MARTIN, s. 30.

⁴³ ČEPEK, Ferdinand. *Kávové náhražky*. Praha 1920, dále jen ČEPEK, s. 182.

Tato legenda vychází z dobových reálií, neboť na vývoz kávy v nepraženém stavu platil na Arabském poloostrově přísný zákaz, v němž se odrážel význam rostlině přisuzovaný. O tom jakým se stala káva fenoménem svědčí i spor o laický nebo náboženský charakter nápoje, který na čas v 16. století znamenal zákaz „kaveh kanes“, veřejných kaváren, jak v Mekce, tak i v Káhiře.⁴⁴

Rozšíření pověstí o sedmi semenech propašovaných z Arábie Babou Budanem napomohly i botanické vlastnosti samotné rostliny. Káva má totiž při ideálních geografických a půdních podmínkách velikou reprodukční schopnost, jak ukazují případy rozšíření v jižní a střední Americe. Proslulé brazilské plantáže kávy i populace kávovníku v Karibiku pocházejí z jediné rostliny, kterou obdržel na počátku 18. století darem francouzský král Ludvík XIV. Rostlina byla rozmnožena, a s jejími padesáti exempláři vyrazil v roce 1720 do zámoří Gabriel Mathieu de Clieu, kterému se po dobrodružné cestě podařilo na Martinik dovézt alespoň jedinou sazenici kávy. Opět byl jediný exemplář kávovníku množen a o pouhé půl století později rostlo na Martiniku a přilehlých ostrovech 20 miliónů keřků kávy.⁴⁵

Káva se stala v průběhu století velice váženou komoditou koloniálního hospodářství, plantáže zakládali jak zmiňovaní Francouzi v Karibiku a Portugalci v Brazílii, tak Angličané v Keni nebo Holanďané na Jávě. Její obliba, stejně jako spotřeba, rostla, a proto když Napoleon I. vyhlásil koloniální blokádu ve snaze omezit hospodářskou hegemonii Anglie (resp. tehdy už Velké Británie), odstartoval tím období intenzivního hledání potencionální náhražky kávy z evropských zdrojů.

4.2.Kávové náhražky

Jako kterákoliv náhražka, měla by i ta kávová splňovat dvě základní hlediska - jednak se přiblížit originálu svými vlastnostmi, jednak být výhodnější než samotný originál. Výhodnost může spočívat v ekonomických nákladech, dostupnosti, zdravotních účincích a mnoha dalších attributech.

Pro náhražky kávy byly tedy logicky dominantními vlastnostmi chuť a aroma a kromě nich ekonomická náročnost a domácí dostupnost. Dá se pouze s malou nadsázkou říci, že zejména v průběhu 19. století snad každá plodina či rostlina byla alespoň pokusně využita na výrobu kávových náhražek. Některé pokusy se ukázaly jako scestné, jiné jako perspektivní,

⁴⁴ Káva byla od svého objevení hojně využívána mnichy i ostatními duchovními, kterým pomáhala soustředit se v meditacích, stejně jako dodávala sílu pro dlouhé noční modlitby. Duchovním se nelíbilo užívání laiky a prosadili zákaz veřejných kaváren nejprve v Mekce (1511) a poté i v Káhiře (1546). MARTIN, s. 15-17.

⁴⁵ *Káva*. Ottovo nakladatelství, Praha 2005, s. 11. ISBN 80-7360-395-0.

některé kávové náhražky si svou pozici v podstatě uhájily i v době, kdy ceny kávy klesly na úroveň, která kávě umožnila stát se nejrozšířenějším nápojem světa.

4.3. Definice pojmu „kávoviny“

Během 20. let minulého století se rozhořel boj o jazykovou správnost termínu, jenž by vystihoval tento druh výrobku lépe než opisný tvar „kávové náhražky“ pocházející z německého označení „Kaffeessurogaten“. Spor o správnost až v prvorepublikovém období vzniklého slova *kávoviny* měl závažné konsekvence ve vnitřním obchodu s kávovými náhražkami, který se rozhořel po soudních rozhodnutích ve 30. letech minulého století.⁴⁶

V českém prostředí bylo nejčastěji lidově rozšířené pojmenování cikorka, ve svých dalších tvarech, jako cikorie, cichorie nebo cigorka. Slovo pocházelo z latinského názvu čekanky obecné (*Cichorium intybus*), která byla v průběhu desetiletí vyhodnocena jako optimální pro přípravu nápoje svou vůní a barvou kávu připomínající. Přičemž často byly samotným slovem káva nebo lidově kafe nazývány nápoje, které nepocházely z plodů kávovníku. Jednalo se často o výrobky z praženého obilí nebo o směsi cikorky a jiných sušených rostlin. V meziválečném období se tedy objevil nový termín, kávoviny.

Svaz potravinářského průmyslu v Praze se obrátil na předního českého jazykovědce profesora Josefa Zubatého, aby se k daným pojmům vyjádřil a předložil stanovisko jazykovědné obce. Profesor Zubatý preferoval označení jednoslovné a přes sledovaný odpor používání slova kávovina z jazykové hlediska podpořil, s přípisem: „*A jazykový zvyk by dovedl posvětit užíván toho slova, jako dovedl posvětit už mnoho jiného.*“⁴⁷ Vývoj mu dal za pravdu a následnický podnik jeho tehdejšího žadatele o radu nese dones jméno Kávoviny Pardubice.

4.4. Historie náhražek

Byť jsou snahy o nahrazení kávy domácími (evropskými) plodinami staršího data, jako určující bylo pro dějiny kávových náhražek vydání Berlínského dekretu 21. listopadu 1806 Napoleonem Bonapartem. Berlínský dekret vyhlašoval tzv. kontinentální systém a zakazoval Francii i jejím satelitním státům obchod s Velkou Británií. Napoleon si od této hospodářské blokády sliboval omezení ekonomické hegemonie Velké Británie a o rok později

⁴⁶ K počátku užívání termínu ČÁPOVÁ, M. Vývoj a struktura potravinářského průmyslu v Československu v letech 1920-1932. Kandidátská práce. Praha, 1965, s.141.

⁴⁷ Korespondence s profesorem Zubatým z roku 1926 v podnikovém archivu Franckovky, Státní okresní archiv Zámrska, fond Akciová společnost Franckovka Praha, kt. 25, inv.č. 194.

donutil Tylžským mírem k systému přistoupit i Prusko.⁴⁸ Systém de facto znamenal omezení dovozu plodin ze zámoří a odrazil se celoevropským hledáním jejich náhražek z domácích zdrojů. Tento trend se neprojevil v zemědělství a potravinářství výrazně jen v hledání náhražek stále populárnější a dostupnější kávy, ale zejména v objevu výroby cukru z cukrové řepy.

Jak cukrová řepa, v menší míře užívaná i jako kávová náhražka, tak jiné plodiny, zejména čekanka, pozměnili charakter zemědělství, potažmo krajiny v mnoha oblastech Evropy, včetně Čech. Lze tak říci, že byť se Napoleonova blokáda minula svým účinkem, naopak přispěla k rozpadu jím budované koncepce Evropy, tak z hlediska potravinářství a zemědělství pomohla splnit císaři jeho sen změnit svět.

4.5. Druhy kávových náhražek

Náhražky kávy lze, z hlediska jejich rostlinného původu, rozdělit do pěti základních skupin. Každá z nich měla ve vývoji určitou pozici a roli a proto je na místě si je zevrubně představit.⁴⁹

První skupinou jsou náhražky z jader a semen, spadají do ní luštěniny (především hrách), jádra broskví, třešní, datlí, ale také plodiny stromů, které běžně v potravinářském průmyslu své využití nemají. Nejdůležitějším z nich je dub, dále kaštan a buk. Zejména žaludová káva byla jednou z finančně nejúspěšnějších a přesto že se od ní v průběhu 19. století postupně upustilo, své místo našla opět v době první světové války. Kromě toho do první skupiny spadají i ořechová jádra (především vlašský ořech), rybíz nebo slunečnicová semínka.

Druhou skupinou jsou obiloviny, jejichž obliba vzrostla v druhé polovině 19. století pod vlivem hned několika proudů zvýšeného zájmu o alternativní cesty k psychickému a fyzickému zdraví. Pochopitelně však největší obliby dosáhly hlavně díky své snadné dostupnosti, díky které byly nejčastěji podomácku vyráběnou kávovinou. Nejčastěji byly praženy ječmen a žito, méně potom oves, pšenice, proso, ale také špalda nebo dokonce rýže.

Třetí skupinou využívaných plodin byly hlízy a kořeny. Cikorka, tedy kořen čekanky, cukrová i červená řepa, mangold, brambory, ale také kořen smetánky lékařské byly pro české

⁴⁸ PEČENKA, Marek. LUŇÁK, Petr. *Encyklopedie moderní historie*, 3. vydání. Libri, Praha 1999, s. 54 a 252 ISBN 80-85983-95-8.

⁴⁹ Toto dělení je běžné ve všech publikacích. ČEPEK, s. 6-13, CLARKE, R. J. – MACREA, R. *Coffee. Volume 5. Related Beverages*. Elsevier Applied Science Publishers Ltd., Barking 1987, dále jen CLARKE, s. 1-6 a s. 13. ISBN 1-85166-103-4, TEUTEBERG, Hans-Jürgen, Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate. In: *Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten*. Johann Jacobs Museum, Zürich 1991, s. 170-172. ISBN 3-906554-06-6. dále jen TEUTEBERG.

průmyslové prostředí nejtypičtější náhražkou kávy. Cikorka se stala dokonce synonymem pro kávovou náhražku všeho druhu a v této práci je jí věnována největší pozornost.

V menší míře se využívalo samotných plodů a jejich dužiny, i když specifické místo zaujímaly fíky, ostatní plodiny jako jablka, hrušky, jeřabiny, hloch nebo šípek nezaznamenaly větší oblibu ani průmyslové využití.

Poslední skupinu tvoří náhražky odrážející už určitou neutěšenou hospodářskou situaci a využívané byly především v období první světové války. Do této skupiny by spadal chleba nebo stromová kůra. Dlouhodobější uplatnění mělo pouze používání kávových slupek.⁵⁰

4.5.1. Čekanka

O léčivých účincích této rostliny se vědělo již ve starověkém světě, i když se až do 4. století našeho letopočtu jednalo o divoce rostoucí bylinu. První zprávy o její kultivaci pocházejí z doby okolo roku 300 po Kristu⁵¹, ještě předtím jí však využívaly germánské kmeny na území západní Evropy k výrobě magických lektvarů.⁵²

Ke změně v jejím využití došlo až v renesanční Itálii. Výše zmiňovaný Prosperus Alpinus se za svého pobytu v Egyptě seznámil s kávou a po svém návratu začal připravovat různé typy teplých nápojů z pražených rostlin.⁵³ Odvarem z praženého čekankového kořene byla již nastoupena cesta k jejímu využití jako náhražky k stále populárnější, ale ještě na dlouhá staletí cenově málo dostupné kávě. První konkrétní záznamy využívání takových náhražek pocházejí z holandské oblasti ze 17. století.⁵⁴

Za dalších sto let již byla čekanka považována přímo za surovinu na výrobu kávovin, začalo se s jejím pěstováním ve velkém a od 60. let 18. století byly zakládány továrny na její zpracování. Tu úplně první zřídil pruský císař Fridrich Veliký v Holzmindenu (rok 1760), následoval francouzský závod Charlese Francois Girauda ve Francii a podniky v Belgii a Nizozemí. V jižních německých oblastech se začala cikorka vyrábět až na sklonku 18. století, na ostatních místech souvisel vznik tohoto odvětví až s bloádou během napoleonských válek. První velké osevní plochy čekanky vznikly rovněž za podpory Fridricha Velikého v okolí Berlína a Magdeburku, a také kolem Vratislavi.

⁵⁰ ČEPEK, s. 151.

⁵¹ CLARKE, s. 3.

⁵² Tamtéž. Narozdíl od germánských kmenů starověcí Řekové a Egypťané chápali čekanku jako plevel. ČEPEK, s. 14.

⁵³ CLARKE, s. 3.

⁵⁴ Tamtéž.

Zvláštní popularity dosáhla cikorka i ve Francii a s ní zasáhla do „původně“ frankofonních oblastí severní Ameriky. Směs cikorky a kávy si udržela zejména v oblasti New Orleans popularitu dodnes a je jednou se součástí kulturní specifiky této oblasti.⁵⁵

4.5.2. Řepa

Vzhledem ke specifické chuti řepných výluhů i samotného praženého kořene nikdy nezískala řepa takovou popularitu jako čekanka, i když snahy o využití byly jak u řepy cukrové, tak i červené. Hlavním polem odbytu prvně jmenované sice byla výroba cukru, své uplatnění ale našla i v průmyslu kávových náhražek. Nejčastěji byla využívána jako příměs cikorky, v hospodářsky krušnějších letech, nejvíce za první světové války, se vyráběla přímo řepná káva, jinak zvaná Marskaffee.⁵⁶

Paradoxně specifická chuť sušené řepy nejvíce (negativně) ovlivňuje i chuť nejznámějšího tuzemského kávovinového výrobek, směsi Melta. Ta vznikla v pardubickém závodě světového koncernu Heinrich Franck Söhne ve 40. letech minulého století pouze jako nouzové řešení stavu válečného hospodářství.

4.5.3. Pampeliška

Smetánka lékařská a zejména její kořen byly využívány hned v několika částech Evropy. Podle Maiera byla nejdůležitější kávovinou skandinávské oblasti, podle Čepka byla zase nejrozšířenější v jižním Německu, v Bavorsku a Bádensku. Přes svou blízkou příbuznost s čekankou nebyla v středoevropském prostoru průmyslově využívána, za což mohl patrně oproti cikorce menší kořen, ale především hořký tatarxacin, látka jejíž koncentrace je nejmenší na jaře, kdy má kořen smetánky ještě lehce nasládlou chuť.⁵⁷

Ve Švédsku pampelišce sekundoval kozinec, luštěnina využívaná již dříve než čekanka, která dokonce v němčině nese označení Kaffeewicke. Káva z kozince byla v německém prostředí známá jako Strangelkaffee (od latinského pojmenování Astragalus), v Čechách, kde se ovšem nevyráběla, pak jako kontinentální káva.⁵⁸

⁵⁵ K pozici kávových náhražek v USA viz níže v podkapitole 8.1.5.4 věnované americkému závodu rodiny Francků v New Yorku.

⁵⁶ Zkušenosti s náhražkami poživatin z války, In: *Zemědělský průmysl* III, 1901, č. 12, s. 48.

⁵⁷ CLARKE, s. 12, Čepek hovoří o pampelišce jako o rozšířené v domácí výrobě, do továrních závodů, prý zavedena nebyla. ČEPEK, s.47-48.

⁵⁸ ČEPEK, s. 134.

4.5.4. Mrkev

Byla velice hojně využívána jako příměs do jiných kávovin, byť její hospodářský význam byl vždy větší jako zeleniny a krmiva. Obdobně jako u pastináku nemohla být mrkev využívána samostatně, pro svou specifickou pachut'.⁵⁹ Zmiňovaný pastinák byl přidávaný k cikorce zejména ve francouzském prostředí po celé 19. století.⁶⁰

4.5.5. Obiloviny

Pražení obilovin a jejich následné využití má dlouhou tradici, avšak v námi sledovaném odvětví je poprvé zaznamenáno až na samém sklonku 17. století v Paříži. Jak již bylo řečeno výše, velký vliv na prosazení obilných náhražek měly kromě ekonomických aspektů a snadné dostupnosti pro široký okruh obyvatelstva i ideové trendy 19. století. Teplé nápoje z pražených obilovin doporučoval zakladatel moderní homeopatie Samuel Hahneman (1755-1823) a rovněž i Sebastian Kneipp (1821-1897), který stál i u objevu sladové ječmenné kávy. Kromě sladové ječmenné kávy bylo nejčastěji užíváno pražené žito, méně už ostatní druhy obilovin.

Výroba sladu pro výrobu kávy probíhala obdobně jako u toho pivního. Zrna byla nejprve vyčištěna a zbavena veškerých příměsí, po dva až sedm dní máčena při teplotě 15°C a po nabobtnání začala klíčit. Vyklíčená zrna prošla hvozděním, které se v továrnách provádělo na sušácích při teplotě 50-75°C, a při kterém došlo k zastavení klíčení a sesychání klíčků. Poslední fázi výroby sladu představovalo odstranění klíčků, po němž se už slad pražil a výsledný produkt poněkud upravoval různými příměsemi.⁶¹

Právě tyto příměsi byly často továrními tajemstvími, tvořily specifické vlastnosti výrobků a umožnily některým podnikům dosáhnout vysoké popularity. K tomu například u firmy Katherein přispěl i zmiňovaný farář Sebastian Kneipp, který ji propůjčil své jméno.⁶²

Ječmenná káva se mimo to vyráběla i jednodušším pražením samotných obilných zrn. Takto připravovaná byla běžná v českém venkovském prostředí.

Obdobně jako sladová káva ječmenná, byla přijímána propagátory zdravé stravy i její žitná obdoba. Žito bylo za účelem kávové náhražky praženo od poloviny 18. století a svou popularitu si získalo i v zámoří, kam jej přivezli, obdobně jako cikorku, němečtí usedlíci.⁶³

⁵⁹ ČEPEK, s. 46, CLARKE, s. 13-14.

⁶⁰ CLARKE, s. 15-16.

⁶¹ ČEPEK, s. 59-63, CLARKE, s. 6-7.

⁶² Na příměsi upozorňuje zejména ČEPEK, s. 62.

⁶³ K žitné kávě CLARKE, s. 8, ČEPEK, s. 64-69.

4.5.6. Fíky

Fíková káva byla z hlediska celosvětové produkce málo významnou, ale v prostoru středoevropském byla její role význačnější. Samostatně podávaná nebo míšená s kávou pravou je totiž typická pro prostředí vídeňské monarchie druhé poloviny 19. století a podle Maiera se s jejím využitím nejpravděpodobněji začalo na území Čech.

Nejvyhlášenějším výrobkem tohoto typu byla *Karlsbader Kaffegewürz*, která byla dodávána do Vídně a podle některých autorů by mohla specifichnost kávy podávané v proslulých místních kavárnách souviset právě s míšením zrnkové kávy s fíky.⁶⁴

Tato obliba fíkové kávy v rakouském prostředí se projevila i po rozpadu habsburské monarchie, neboť se stala předmětem zvláštních celních dohod.⁶⁵

Kromě vysokého obsahu cukru má fíková káva specifikum ve své barvě, neboť na rozdíl od kávy první nebo cikorky nezesvětluje ani po přidání mléka.⁶⁶

4.5.7. Žaludy

Překvapivě silnou pozici měla v 19. století zejména v německém prostředí káva žaludová, poprvé vyráběna už v roce 1774.⁶⁷ V roce 1781 potom vznikla v brunšvickém Bleitbrau první továrna tohoto typu, která patřila vůbec k nejstarším továrnám na kávové náhražky.

V první polovině 19. století si držela větší spotřebu než cikorka a doporučována byla zejména pro děti. Je to s podivem, protože oproti jiným druhům kávovin je cítit značně spáleninou, má slabé aroma a chuť ji kazí zejména vysoký obsah tříslovin. Její popularitu zčásti odůvodňují její léčivé účinky, zejména pro děti postižené katary a průjmy, podle dobových zpráv byla dokonce účinná proti tuberkulóze.

Žaludová káva byla svého času považována i za ideální prostředek umělé dětské výživy. Nehledě na chuťové vlastnosti „*rozhodně požadavkům na zdravou a bezpečnou dětskou výživu*“ neodpovídala.⁶⁸

⁶⁴ CLARKE, s. 8-9.

⁶⁵ VILIKOVSKÝ, Václav. Výroba náhražek kávových. In: *Československý zemědělec* I, 1919, s. 170.

⁶⁶ ČAPEK, s. 92-93.

⁶⁷ BRODIL, Jindřich. Náhražky kávy. In: *Zemědělský průmysl* III, 1901, č.1, s.3-4 Silná pozice žaludové kávy vycházela z jejího brzkého zavedení do průmyslové výroby. Brodil se však zamýšlí nad smysluplností této výroby -

⁶⁸ LENDEROVÁ, Milena a kol. *Dějiny každodennosti „dlouhého“ 19.století. II. díl, Život všední i sváteční*. Univerzita Pardubice, Pardubice 2005, s. 33. ISBN 80-7194-756-3.

I když ještě v roce 1913 například Německo produkovalo stejné množství žaludové kávy jako kávy fíkové, její obliba (s výjimkou období první světové války) postupně klesala a od meziválečného období již v kávovinovém průmyslu nehraje významnější roli.

4.5.8. Luštěniny

Značně exoticky působí využití luštěnin, avšak jejich pražení bylo známé již před napoleonskou blokádou a v určitých evropských oblastech jsou jakýmsi kávovinovým specifíkem. Obecně lze říci, že luštěniny mají překvapivě dobré vlastnosti, co se týče vůně a chuti, ovšem jejich značnou nevýhodou je krátká doba trvanlivosti.⁶⁹

V kávovinovém průmyslu leželo například primární použití plodů podzemnice olejné. Pražené arašídové plodiny nebyly původně konzumovány jako dnes, ale využívány na výrobu kávy, která nesla označení „rakouská“.

V Rakousku byla oblíbená i další luštěnina, svatojánský chléb, tedy plody karobu. Vzhledem k rozšíření plodiny i do českého prostoru se dá předpokládat, že se svatojánský chléb pražil jako kávovina i v Čechách.

Naopak ve středomořské oblasti byl z luštěnin nejpopulárnější hrách. Ve Španělsku, Itálii, části Francie a dokonce i ve Švýcarsku byl několik desetiletí po blokádě nejvíce užívanou náhražkou, později byl však zcela vytlačen cikorkou.

Ve Falci byla kultivována a pražena cizrna, tedy plodina v zemích svého původu zcela odlišně užívaná plodina. Obdobně se kromě Falce upravovala rovněž v Bulharsku, kde se tento druh nápoje nazýval „leblebi“.

V Rusku, kde konzumace kávy a kávovin nikdy nenarušila zcela dominantní pozici čaje, byla připravována káva z vlčího bobu, neboli lupiny. Maier uvádí, že z celosvětového hlediska byla právě tato luštěnina nejvíce využívanou, v českém prostředí se ale nikdy ani okrajově neprosadila a její význam byl pouze v lesnictví, neboť byla od poloviny 19. století vysazována do lesů pro doplnění stravy zvěře a zejména obohacení kyselých půd.⁷⁰

4.5.9. Řídce užívané náhražky a příměsi

Jak bylo řečeno v úvodu této kapitoly, lze jen s malou nadsázkou říci, že „vše co rostlo“ bylo vyzkoušeno jako kávová náhražka. Některé pokusy působí bizarně a své opodstatnění našly zcela krátkodobě, například za první světové války.

⁶⁹ K hojně užívanému kozinci viz podkapitola 4.5.3.

⁷⁰ URL: <<http://www.kvetenacr.cz/detail.asp?IDdetail=307>> [cit. 15.5.2008]

To je i případ kapradiny, jejíž mletý kořen byl v lidovém léčitelství využíván jako lék proti tasemnici. Pro výrobu kávovin byl krátkodobě využíván do směsí.⁷¹

Obdobně neúspěšné bylo zavedení brambor, které byly podle slov dobových odborníků „lepší na zkrmení pro dobytek“.⁷² Jedním z vrcholů snah o výrobu co nejlevnější náhražky byly pokusy s pražením kořenů pýru. K prvním došlo již v 60. letech 19. století, aby pak byly neúspěšně opakovány i za první světové války.⁷³

Jiné náhražky byly naopak pro použití v kávovinovém průmyslu příliš kvalitní, respektive jejich cena příliš vysoká. Mezi takové kvalitní plodiny patřila například kola, která by jako jedna z mála testovaných plodin mohla svými účinky nahradit účinky kávového kofeinu⁷⁴. Podle Maiera byla cena omezujícím faktorem i v případě využití mrkve, která byla jinak v německých zemích velice populární.⁷⁵

Ekonomická nevýhodnost, a s ní spojená nedostupnost, stála neoddiskutovatelně za neúspěšnými pokusy s chřestem, který jinak vykazoval jedny z nejlepších výsledků. Z chřestu byly využívány jeho bobule a vývar z nich dokonce vykazoval mnohem lepší vlastnosti než čekanka.⁷⁶

Nízká rozpustnost komplikovala využití hroznů vína, resp. jejich pecek. Přes tento problém se upražená vinná zrnka uplatnila lokálně v různých směsích.⁷⁷

Dalšími rostlinami, které byly v určité větší míře používány patří celosvětově ibišek, sója nebo mandle, ve střední Evropě rákos nebo jahodník, na Apeninském poloostrově artyčoky, v zámoří byl zase využíván další specifický druh, rostlina nahovětevec dvoudomý, nazývaný také jako „kentucký kávovník“.⁷⁸ Přes odlišnou chuť byl nápoj z plodů této rostliny podobný kávě vůní a rovněž obsahem alkaloidu, jehož účinky se však od kávového kofeinu lišily. Káva s příměsí gymnocladu nesla označení Chicot du Canada a v zámoří byla velice oblíbená.⁷⁹

Další sortou kávovin jsou příměsi. Kromě různých odpadových částí rostlin, jako jsou výše jmenované kávové slupky, patří sem především oleje a tuky. Do cikorky byl například s úspěchem přidáván sezamový olej, nejčastěji však olej řepkový a slunečnicový. Exotičtější a

⁷¹ ČEPEK, s. 50.

⁷² ČEPEK, s. 53.

⁷³ ČEPEK, s. 56.

⁷⁴ CLARK, s. 14, k jejímu využití viz výše v podkapitole 4.5.4.

⁷⁵ CLARK, s. 13-14.

⁷⁶ ČEPEK, s. 102-104, CLARKE, s. 12.

⁷⁷ CLARK, s. 15. Vinná zrnka se dočkala největší popularity v kávovinových směsích v zámoří, ČEPEK, s. 153.

⁷⁸ V Čechách byl známý nejvíce pod latinským názvem gymnocladus nebo podle tvaru větví jako strom parohovitý. ČEPEK, s. 126.

⁷⁹ CLARKE, s. 15.

aromatictější byly kávoviny s kokosovým olejem, který však výrazně snižoval jejich trvanlivost. Kromě olejů tvořily největší skupinu příměsí soli a cukry.⁸⁰

⁸⁰ K příměsím všeho druhu ČAPEK, s. 158-176.

5. Proces výroby kávovin

Po představení nejdůležitějších druhů kávových náhražek je nyní na místě blíže přiblížit i jejich výrobní proces, se zvláštním zřetelem k cikorce. Cikorka byla vždy nejdůležitější z kávových náhražek, o čemž svědčí i skutečnost, že toto slovo bylo zároveň synonymem náhražkové kávy obecně, nikoliv jen označením kávy s příměsí čekanky.

Dalším důvodem pro podrobnější výklad o výrobě cikorky je skutečnost, že čekanka byla, narozdíl od ostatních plodin, užívána primárně a dá se vlastně říci, že výhradně k výrobě kávovin. Kromě nástinu technologických postupů se tak nabízí zajímavý pohled do zemědělského zázemí průmyslu kávových náhražek a vzájemného vztahu mezi zemědělskou produkcí a potravinářským průmyslem.

5.1. Zemědělská produkce čekanky

Čekanka obecná, rostlina s modrým, rychle uvadajícím kvítkem, k jejímuž názvu se váže romantická pověst o čekání mladé dívky na návrat svého milého z vojny, patří mezi okopaniny a pokud by tato práce jako mnohé jiné publikace slepě kopírovala informace z propagačních materiálů cikorkáren, musela by konstatovat, že se až do příchodu německých velkovýrobců do českého Polabí na našem území nepěstovala, respektive hospodářsky nevyužívala.

Následující podkapitola by měla ve stručnosti, pomocí základních biogeografických, ale rovněž botanických a technologických údajů o této plodině, nastínit její skutečné postavení ve vývoji českého zemědělství a potravinářského průmyslu.

5.1.1. Čekanka ze zemědělského hlediska

Obdobně jako cukrová řepa vyžaduje i čekanka obecná kvalitní podmínky klimatické i půdní a proto pro její pěstování ve větším měřítku byly vhodné jen nejúrodnější oblasti Československa.

Divoká čekanka je rostlina, která roste téměř na všech světadílech, ale její využitelnost pro průmysl kávových náhražek je možný pouze v oblastech, kde byla dále kultivována. Odborníky, kteří však nepůsobili na českém území, bylo vyšlechtěno několik odrůd, z nichž v Čechách byly pěstovány kultivary ze severního Německa a Slezska. Jednalo se tedy

o import a narozdíl od cukrovarnictví nebo bramborářství nefungovala v meziválečném Československu žádná zemědělská výzkumná stanice na čekanku zaměřená.⁸¹

Rozdíl mezi divokou a kultivovanou čekankou byl zejména v tloušťce kořene, zatímco u divoké to bylo v rozmezí 6-8 mm u šlechtěné 5-8 cm, rozdíl byl tedy až desetinásobný. Divoká čekanka byla rovněž více dřevitá.⁸²

5.1.2. Pěstování čekanky

Čekanka obecná vyžaduje velice úrodné půdy obdělávané hloubkovou orbou. Seta je během dubna, sklízena na podzim, nejčastěji v říjnu. Zejména klasické deštivé počasí, spojené s prvními mrazy, bylo pro dobývání čekanky i řepy často velikou překážkou.⁸³

Ještě předtím, během jejího vývoje, bylo nutno rostliny plečkovat, okopávat, jednotit a vzhledem k pomalejšímu tempu dozrávání pečlivě ošetřovat.

Sklizeň samotná byla zahájena odstraněním chřástů. Chřásty byly někdy sežínány strojně, ale během sledovaného období stále nejčastěji odstraňovány speciálními noži ručně. Chřást byl využíván jako krmivo a kořen byl vyorávaný pomocí potažných vyoráadel, i když stejně jako u předchozí fáze byla častá ruční práce za pomoci speciálních rýčů.

Kvůli obsahu vody a šťáv s obsahem inulinu byly kořeny hned převáženy do sušáren nebo na sběrná místa na železničních tratích. Pokud to nebylo možné byly tvořeny hromady kořenů obložené chřástem nebo byly hloubeny tzv. krechty, aby se zabránilo většímu vysychání.⁸⁴

5.1.3. Počátky pěstování čekanky v Čechách a firemní propaganda

Pokud hovoříme o historii pěstování čekanky je třeba odlišit dvě roviny – první je samotné pěstování čekanky pro hospodářské účely a tou druhou je zásobování velkovýroben, jak přinesl průmyslový rozvoj na konci 19. století.

Příchod velkopodnikatelů německé národnosti, zejména Tschinkela a Francka do severočeského Polabí (Tschinkel v Lovosicích, Franck v Chomutově) totiž výrazně pozměnil charakter pěstování této plodiny. Některé publikace uvádějí, že pěstování čekanky v Čechách

⁸¹ VILIKOVSKÝ, Václav. Hospodářsko-průmyslové výzkumné ústavy. In: *Zemědělský průmysl V*, 1924, č.1, s. 2-3.

⁸² FORCHTSAM, Vlastimil – PRACHAL, Jan. *Zemědělská výroba v kostce*. Praha, 1961, s. 271.

⁸³ Někdy mohli komplikace se sklizní čekanky stát u povzbuzení sledovaného oboru v oné lokalitě, jak ukazuje případ založení sušárenského družstva v Chotči, viz podkapitola 9.2.2.

⁸⁴ Proces péče o čekanku na poli a její sklizeň je obdobný péči o cukrovou řepu a dokumentují jí materiály v obrazové příloze této práce, které ukazují manuální práce venkovské obyvatelstva během řepné kampaně. Viz Obr.III.-IX.

tito podnikatelé teprve zavedli, a že do té doby byla česká produkce kávovin odkázána na dovoz sušené cikorie především z Belgie, ale je nutno zdůraznit, že se jednalo pouze o zintenzivnění vlastní zemědělské produkce a to tak, aby stačila novým požadavkům těchto velkovýrobců.⁸⁵

Stejně jako u cukrové řepy, byly první pěstební pokusy čekanky spojeny s nejstaršími výrobními provozy, tedy v případě Čech s oblastí Klatovska. Klatovsko bylo ještě v polovině 19. století třetí nejdůležitější oblastí v produkci čekanky, avšak prim už v té době hrály hradecko a bydžovsko. Východní Čechy se v tomto období podílely na produkci čekanky v Čechách 80 %. Takto silné postavení si oblast sice neudržela, ale ještě v roce 1925 zde bylo 43 % osevních ploch čekanky, které díky vyššímu výnosu tvořily polovinu její veškeré produkce.⁸⁶

Mezi výrobci kávy a zemědělci byl často mezičlánek překupníků, jehož význam vynikal zejména v letech neúrody, kdy museli výrobci přistupovat na vyšší ceny nabízené překupníky. Těmito překupníky bývali nezřídka Židé, jak popisuje ve svých pamětech i majitel jedné z pěti východočeských cikorkáren poloviny 19. století Karel Záhorský.⁸⁷

Jak Záhorský mj. ukazuje byl provoz jeho továrny závislý výhradně na čekance české provenience, a proto je důležité připomenout, že často zmiňovaný vliv velkovýrobců byl tedy skutečně v objemu produkce, nikoliv v produkci jako takové.⁸⁸

5.1.4. Čekanka v Čechách respektive v pardubickém regionu

Velice zajímavým pramenem k rozšíření čekanky v pardubickém regionu jsou seznamy zásobovatelů pardubického závodu Franckovky. Jedná se o popis jednotlivých zemědělců z okolí Uhlířských Janovic a zejména o seznam obcí, které se na zásobení čekankou podílely. V tomto seznamu je více než 800 lokalit z jedenadvaceti okresů, z jejichž katastru Franckovka odebírala čekankový kořen v syrovém stavu (tzv. zelená čekanka).⁸⁹

Z toho seznamu byl možno jednoznačně lokalizovat plných 792 a analýza jejich rozmístění je v mnoha ohledech překvapující.⁹⁰

⁸⁵ Např. *Východočeský kraj. Pardubicko*. Kruh. Hradec Králové 1985, s. 92.

⁸⁶ GÖTZ, Antonín. *Rostlinná výroba východních Čech. Geografická studie o rozmístění zemědělské výroby*. Studia geographica 38. Brno, 1974, s. 166-167.

⁸⁷ Státní okresní archiv Jičín, fond Karel Záhorský, kn. 1 Paměti (rukopis), nestránkováno.

⁸⁸ Tamtéž.

⁸⁹ Státní okresní archiv Zámbrsk, fond Akciová společnost Franckovka Praha, kt. 19, inv.č. 168.

⁹⁰ Důvodem nezařazení byla nejčastěji nemožnost obec lokalizovat z důvodů více možných lokalit stejného jména.

Zarážejícím je už samotný počet lokalit, neboť zmíněné číslo je opravdu impozantní a ukazuje na širokou zemědělskou základnu pardubické továrny na kávoviny. Ještě více pak možná překvapí zmíněný fakt, že tato základna se rozkládala na území 21 okresů, jak ukazuje následující tabulka, v níž jsou uvedeny okresy s více než jedinou obcí v seznamu.

A zajímavá je i bližší analýza těchto údajů, v nichž se odráží nejen úroveň zemědělské produkce čekanky, ale také úroveň produkce sušené cikorky v dané oblasti. Z počtu obcí v jednotlivých okresech lze totiž kromě klimatických podmínek a dopravní obslužnosti vyčíst i míru konkurence ve sledovaném odvětví.

Okresy v přímém sousedství toho pardubického měly logicky v seznamu vysoký počet vesnic – Hradec Králové 84, Rychnov nad Kněžnou 48, Ústí nad Orlicí 71, Chrudim 78, Kutná Hora 30 a Kolín 76. Vzhledem k náročnosti čekanky na půdu a klimatické podmínky přesto překvapí zmíněná čísla, zejména u Ústeckoorlicka. Kromě geografických a biogeografických faktorů je zde zapotřebí připomenout vlivy průmyslové výroby. Pro čekanku ideální okolí Hradce Králové a Polabí v kolínském okrese s sebou přineslo rozvoj tamního cikorkářství a tím pádem i konkurenci na poli surovinové základny.

Naopak absence výraznější konkurence je jasně vidět na příkladu Havlíčkobrodská. Pro něj byla pardubická Franckovka jedinou možnou spádovou oblastí a proto i přes méně příznivé vlivy klimatické, odebírala pardubická cikorkárna čekanku z 85 vesnic, což je v daném seznamu počet vůbec nejvyšší.

Navíc jistě nebyla zanedbatelným faktorem železnice, která spojovala tuto část Vysočiny přes Chrudim až do Pardubic. Ta napomohla pěstitelům čekanky z celé této oblasti udat svou úrodu v pardubickém závodě, který si vedl přesnou analýzu kvality suroviny nejen z různých oblastí, ale také vesnic a dokonce i jednotlivých zemědělců.

Takováto klasifikace dodavatelů zelené čekanky se zachovala pro vesnice z okolí Uhlířských Janovic. Jednotliví zemědělci v tomto seznamu byli hodnoceni pro interní potřebu Franckovky z hlediska kvality surovin i možností vyjednávání o ceně. To je velice zvláštní údaj, který by mohl naznačovat že fixní ceny, stanovené pro obchodování s kořenem čekanky, byly obcházeny.⁹¹

5.2.Sušárenství

Sušárny všeho druhu byly běžnou součástí vesnického zemědělství a dodnes jsou tyto budovy dominantou mnoha vesnic, byť již často neslouží svému dřívějšímu účelu.

⁹¹ Ke zvyklostem obchodu s čekankou viz podkapitola 5.3.

Z celorepublikové perspektivy nepatřily sušárny na čekanku mezi nejčtenější, což souviselo jednak s malým poměrem ploch osevu čekanky vůči jiným rostlinám (opět v celorepublikové perspektivě) a jednak i s finanční náročností staveb tohoto typu.

Přesto se podařilo v oblastech, kde mělo pěstování čekanky svou tradici a hospodářský význam, získat potřebný kapitál na stavbu těchto sušárenských budov jak soukromníkům, tak hospodářským družstvům, která přímo za tímto účelem začala od roku 1900 vznikat.

5.2.1. Sušárny čekanky – technický popis

Technologicky lze sušárny čekanky rozlišit na dva základní typy. Starším a primitivnějším z nich byl lískový typ, tím druhým potom vyspělejší bubnový. Naprostá většina českých sušáren byla lískového typu.

Podle literatury byly prvními sušárnami s bubnovou sušičkou byly až v roce 1922 vystavěné sušárny ve Vranovicích a Prostějově. Není náhodou, že průkopníky modernějšího způsobu sušení čekanky byly dvě největší akciové společnosti, dominující českému průmyslu kávových náhražek, Kolínská továrna na kávové náhražky (sušárna v Prostějově) a Franckovka Praha (sušárna ve Vranovicích).

Právě firma Johann Heinrich Franck Söhne, jejíž původní dceřiné závody v čele s pardubickou výrobnou kávovin Franckovka Praha po vzniku Československa spravovala, byla v celosvětovém měřítku nositelem inovací a nových technologií. Ústřední továrna celého koncernu byla vystavěna v druhé polovině 60.let 19.století v německém Ludwigsburgu a i díky vazbám na strojírenské firmy regionu předběhl tento podnik dobu a již tehdy měl ve svém provozu bubnovou sušárnu čekanky.⁹²

České sušárny ale technologicky v porovnání s běžnými zahraničními nezaostávaly a to ani v případě nejvyspělejší cikorkářské oblasti světa, okolí německého Magdeburgu. Zajímavým dokladem toho je zpráva z cesty do této oblasti v roce 1908 z pera v sušárnství působícího českého družstevníka.⁹³ Autor v ní přiblížil nejen zemědělskou základnu německého cikorkářství, ale zároveň konstatuje, že: „*Naše sušárny jsou přece jen po většině moderní praktické závody, za nimiž tyto německé zůstávají pozadu*“.⁹⁴

⁹² K výstavbě a technickým inovacím továrny v Ludwigsburgu *100 Jahre Franck. 1828-1928. Ludwigsburg-Berlin, 1928, s.65-76. Dále jen 100 JAHRE.*

⁹³ Průmysl čekankový v Německu. In: *Obzor hospodářský* 1908, č. 17, s. 4-5.

⁹⁴ Tamtéž, s. 5. Je si však třeba připomenout, že technologická úroveň českých sušáren nebyla z dlouhodobé perspektivy vyšší než v Německu, a že momentální převaha v tomto směru spočívala ve skutečnosti, že německé továrny již byly v provozu několik desetiletí, kdežto družstevní sušárny v Čechách vznikaly v roce kdy článek vyšel osm let.

Oba základní typy sušáren používaly jako palivo pro svůj provoz koksované uhlí, ale spotřeba tohoto paliva se lišila jednotlivě stavbu od stavby. Je pochopitelné, že snahou provozovatele bylo mít co nejnižší spotřebu koksu a tím zajistit lacinější chod sušárny. Údaje o spotřebě dvou sušáren lískové typu, spadajících do sušárenského družstva se sídlem v Chotči, se zachovaly v tamní obecní kronice.

5.2.2. Vývoj sušáren v Čechách

Sušárenství v Čechách není úzce spojené jen s výrobou samotných náhražek, ale váže se zároveň k vývozu sušené čekanky do zahraničí. Mezi tuto sortu svým způsobem patří i vývoz čekanky do dřívějších částí Rakousko-Uherské monarchie.

Přestože nejsou přesné statistické údaje k počtu sušáren a i čísla exportu sušené čekanky jsou sporá, lze si udělat základní představu vývoje sušárenství na našem území od 19. století až do nástupu řízeného hospodářství komunistického Československa.

Ten je ve své základní ose logicky paralelní s dalšími odvětvími výroby náhražek, ať už zemědělskou produkcí čekanky na kterou navazoval, nebo vlastní výrobu kávovin pro které bylo sušárenství klíčovým zdrojem suroviny. Drobné sušárny první poloviny 19. století doplnily objemově dominantní velkovýrobci kávovin se svými vlastními sušárnami, ke kterým po roce 1900 přibyla sušárenská hospodářská družstva přímo v oblastech nejúrodnějších čekankových oblastí.

Vývoj nakloněný rozvoji sušárenství zastavil rok 1918, kdy rozpadem habsburské monarchie ubyla četná odbytíště a vývoz v rámci mezinárodního obchodu již nikdy nedosáhl úrovně válečné nebo předválečné. Výjimku v tomto recesivním vývoji tvořily ještě pro vývoz příznivé roky 1920-1923, kdy dosáhlo pěstování čekanky rekordních ploch osevu.⁹⁵

Po stabilizaci prostředí sledovaného průmyslu v Československé republice zbylo na jejím území 63 sušáren, z toho bylo 34 družstevních, 11 jich patřilo k výrobním provozům a 18 fungovalo samostatně v rukou soukromníků.

5.3. Čekanka na plodinové burze

Čekanka byla rovněž plodinou, která byla ve svém sušeném stavu obchodovatelná na pražské plodinové burze, kde se jí týkala podobná ustanovení jako cukrové řepy, respektive takové cukrovky, která byla určena na výrobu kávovin.

⁹⁵ K exportu čekanky viz podkapitola 5.4.

Pro obchodování na pražské plodinové burze platily pro oba tyto typy okopanin stejné směrnice. Obchodovalo se se základní jednotkou jednoho metrického centu, případně jeho poloviny, tedy 50 kg. Běžně byly tyto komodity dodávány „volně ložené“, což ukazují i dobové fotografie ze sbírek Národního zemědělského muzea.⁹⁶

Bylo dbáno i na ustanovení, že zboží má pocházet z dané kampaně, navíc měla dodávka obsahovat i vzorky v plechovém či skleněném obalu, které byly dále podrobeny rozboru, aby byl stanoven jejich obsah vody. Ten byl klíčovým ukazatelem jak pro kvalitu samotné suroviny, tak měl pochopitelně vliv i na hmotnost plodin, čímž v obou případech ovlivňoval výslednou nákupní cenu.

Pro měření obsahu vody v obchodované čekance byly směrodatné výsledky z laboratoří Rolnicko-lučebního ústavu výzkumného a Státních výzkumných ústavů zemědělských, které sídlily v Praze. Vzorek dopravený na tato pracoviště ve zmíněném obalu musel mít minimální váhu 125 g a byl podroben desetihodinové proceduře, po které byl nakonec, na základě úbytku váhy vzorku, propočítán původní obsah vody.

Sušená čekanka mohla být dodávaná ve dvou formách, buď v obvyklých řízcích (tzv. čekanka kousková) nebo drcená (tzv. čekankový květ, řídce i slad). Požadavky byly kladeny i na oprání a okleštění kořene, stejně jako na způsob sušení. Větší řízky („kousky“) měly být prosušovány postupně, v praxi však docházelo k přílišnému vysušení, či dokonce spálení drobných částí – těch nesmělo být v celkovém množství více než 1 % hmotnosti.

Kousková i drcená sušená čekanka měla obsahovat ideálně 14 % vody, která s odchylkou 0,2 % tvořila plnou hodnotu suroviny. Každá další odchylka 0,2 % obsahu vody znamenala pro kupujícího slevu 0,25 % z ceny, přičemž při odchylce 4 % byl kupující oprávněn od obchodu ustoupit.

Za čekankový květ bylo označováno sušené zboží jehož objem byl z více než 3,5 % tvořen drobnými částicemi, které propadly sítím s kulatými otvory o velikosti 8 mm. Druhé kontrolní síto mělo otvory o velikosti 2 mm a materiál jimi propadlý byl označován jako prach. Množství prachu v obchodovatelné čekance nesmělo být vyšší než 1 %. Stejně množství bylo limitní i pro obsah namrzlých konců kořínků.

Jak již bylo řečeno, měla ustanovení týkající se cukrovky účinnost pouze pro řepu, která byla určena k výrobě kávovin. Na její kvalitu platily stejné předpisy jako v případě čekanky s výjimkou obsahu vody, který byl pro cukrovku optimální na úrovni 15 %.⁹⁷

⁹⁶ Viz přílohy Obr. VII.-IX.

⁹⁷ Materiály k popisům zvyklostí v obchodu s čekankou soustředěny v Státní okresní archiv Zámorsk, fond Akciová společnost Franckovka Praha, kt. 12, inv.č. 116.

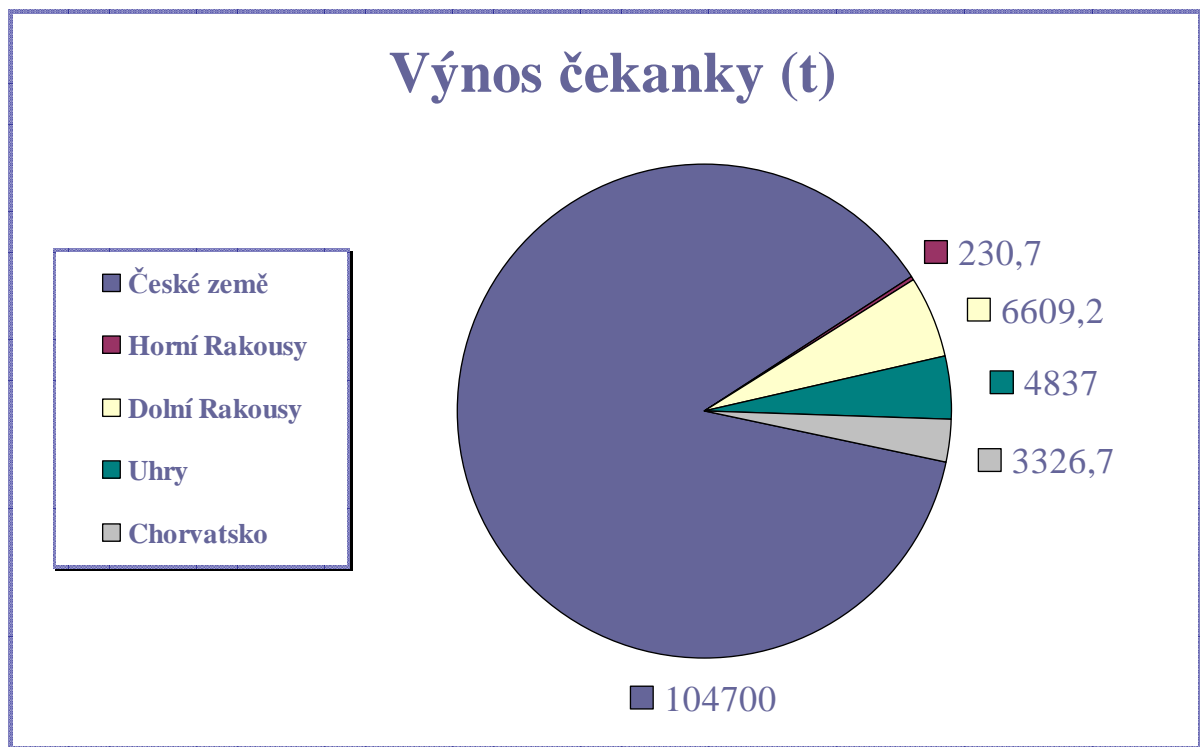
5.4. Čekanka jako exportní artikl

V porovnání s „bílým zlatem“ českých cukrovarů byly statistiky o vývozu sušené čekanky o poznání skromnější, přesto však vzhledem k dlouhodobé ignoranci tohoto oboru překvapí.

Nejednalo se totiž o nikterak zanedbatelná čísla. Exportní povahu vtiskl slibně se rozvíjejícímu průmyslu kávových náhražek před první světovou válkou vznik samostatného Československa. Nové hranice doslova uvěznily 96 % produkce čekanky celé monarchie na území státu, jehož vnitřní trh, jak bylo již několikrát zmíněno, nebyl schopný pro mnoho oborů nahradit rakouské odběratele.

Po poválečném vakuu mezinárodního obchodu se trh se sušenou čekankou stabilizoval, i když už se ani zdaleka nepřiblížil statistikám exportu před vznikem Československa.

Obrázek 1 Podíly jednotlivých zemí na produkci čekanky v rámci rakousko-uherské monarchie.



Zdroj: Autor

Například do rakouských zemí se před rozpadem monarchie vyváželo ročně až 60 000 metrických centů, aby se mu v poválečných bilancích exportu přiblížil rok 1926 s přibližně 17 000 metrických centů.⁹⁸

⁹⁸ 30 let práce družstevní. Vzájemnost-Včela. Brno, 1928, s. 467.

Statistiky družstevních sušáren rovněž ukazují na nepoměr mezi vývozem sušené čekanky a kávových náhražek. Markantní je to zejména v případě Německa, kam směřovalo celých 14 % exportované čekanky, narozdíl od necelého půl procenta exportovaných náhražek, přesně opačná čísla ukazuje obchod se zmíněným Rumunskem, kam při minimálních obratech sušené čekanky směřovala plná třetina vyvážených náhražek.

Na příkladu obchodu s kávovými náhražkami a sušenou čekankou je tak patrná, v moderní literatuře zdůrazňovaná, role Československa v Evropském a potažmo světovém hospodářství. Pro vyspělé země západní Evropy importér surovin, pro méně vyspělé země potom výrazný importér výrobků.⁹⁹

Zároveň to ukazuje na pozici kávových náhražek v předválečném Německu, které přes rozsáhlé osevní plochy čekanky na svém území, dováželo sušenou čekanku české provenience, aby nasýtilo výrobní kapacity a poptávku trhu.

5.5. Výrobní náhražek

Ve výše zmíněné struktuře provozovatelů sušáren čekanky se odráží i typologie výrobců kávových náhražek, jak se udržela po celou první polovinu 20. století, tedy po celý jakýsi „zlatý věk“ kávovin.

V tomto „zlatém věku“ na území Čech fungovaly závody různé velikosti řízené jednotlivými živnostníky, pak vývojově mladší, kapitálově, technologicky a obchodně nesrovnatelně silnější koncerny sdružující několik velkých výrobních provozů a nakonec od roku 1900 rovněž družstevní výrobci.

Kromě takovéto typologie je častější rozlišení na výrobce cikorky a obilných káv. Výrobě obilné kávy se věnoval větší počet drobných výrobců než zpracování sušené čekanky. Tato práce se však, i vzhledem k svému zaměření na region cikorkářského charakteru, rozhodla pro první kritérium typologie a v následujících kapitolách se pokusí nastínit vývoj jednotlivých skupin výrobců, se snahou, co nejlépe postihnout vymezené území a časové období.

⁹⁹ KUBŮ, Eduard – PÁTEK, Jaroslav (ed.). *Mýtus a realita hospodářské vyspělosti Československa mezi světovými válkami*. Karolinum. Praha, 2000, s. 223. ISBN 80-7194-716-X.

6. Soukromí výrobci kávových náhražek

Nejpočetnější skupinu, jak v rámci regionu tak Československa, tvořily soukromí výrobci, jejichž provozy se značně lišily v kapacitě i počtu zaměstnanců. Spadala do něj rovněž skupina živnostníků, kteří vyráběli v domácích podmínkách a o jejichž provozu zbyl často ojedinělý doklad podobě letmé zmínky v různých typech pramenů.¹⁰⁰

I podle dobové kategorizace spadaly do skupiny výrobců i majitelé sušáren na čekanku, kteří ve sledovaném regionu v meziválečném období podleli tlaku velkých akciových společností.

6.1. Průkopníci výroby kávovin ve východních Čechách

I když je díky tomu doba největšího rozmachu průmyslu kávových náhražek spojena nejen na území sledovaného regionu především s velkými akciovými společnostmi nebo družstevními závody, byly průkopníky tohoto typu výroby už v první polovině 19. století drobní podnikatelé, kteří ve většině případů postupně podleli tlaku svých větších konkurentů.

Přesto si tito průkopníci výroby kávovin zaslouží pozornost, zvláště když jejich závody ve většině případů zůstaly v provozu i poté, co jejich majitelé vzdali svůj souboj s kapitálově i technologicky silnější konkurencí.

K podrobnějším zprávám o počátcích cikorkářství ve východních Čechách musíme opustit práci vymezený region a přesunout se mírně severně do oblasti Nového Bydžova a Podkrkonoší.

6.1.1. Matěj Karel Buva

První z význačných podniků této oblasti se nacházel ve Vysokém Veselí a ve svém názvu se vždy honosil diskutabilním označením „nejstarší na území rakouské monarchie“¹⁰¹.

¹⁰⁰ Seznam výrobců, kteří nejsou blíže v práci představení pro absenci bohatšího pramenného materiálu vztahující se k jejich živnosti výrobců kávovin (řazeno abecedně dle příjmení): Adam Vilém - Přelouč (známý především výrobou zavařenin), Borčický Václav - Pardubice, Černík Václav – Dašice, Hynek Václav – Dobřenice, Jelínek Václav – Rohovládova Bělá, Kňourek Jaroslav – Rosice nad Labem, Kučera Jaroslav – Pardubice, Vašura J. – Dašice. K těmto živnostníkům patří i živnostnice Anna Fišerová z Opatovic nad Labem. U většiny zmíněných nalezena pouze jediná zmínka, prameny v nichž jsou jména uvedena jsou různého typu.

¹⁰¹ Je však evidentní, že se jednalo o označení zavádějící. Regionální publikace, jako BAŘINA, Miloslav. *Historie a současnost podnikání na Jičínsku, Hořicku, Novopacku a Sobotecku*, Žehušice 2002 nebo ŠPAČEK, Bohuslav. *Kronika kulturního života ve Vysokém Veselí. 26. Buvův rod a jejich přátelé. Život a dílo. Vysoké Veselí 2000* (dále jen ŠPAČEK), přejímají označení z názvu firmy, aniž by ho kriticky porovnaly s dalšími údaji. Přitom i knihy všeobecného charakteru konstatují, že nejstarším provozem na území Čech, byla v roce 1804 založená Günterova továrna v Klatovech a zmiňován bývá i pražský závod Hynka Kolba (založen 1821), jenž se narodil od klatovského podniku udržel v souvislém provozu až do druhé světové války (např. *Československá vlastivěda, 6.díl, Práce*. Praha 1930 s.280 nebo ČEPEK, s. 3) Buvův závod lze však označit alespoň jako nejstarší v regionu severovýchodních a východních Čech.

Továrna a sušárna založené v roce 1827 Matějem Karlem Buvou byly, přes oprávněné pochybnosti o pravdivosti zmíněného primátu, neoddiskutovatelně výrazným činitelem v rozvoji celého Vysokého Veselí.

Buvu, obdobně jako zakladatele Franckových závodů, přivedlo na myšlenku výroby kávových náhražek válečné zajetí v napoleonské Francii.¹⁰² Kromě této paralely je rovněž zajímavé, že Matěj Karel Buva zahájil výrobu cikorky na základě zkušeností nabytých během zmíněného francouzského zajetí až v roce 1827, tedy ve stejném roce, kdy se začal myšlenkou založení cikorkárny zabývat i Johann Heinrich Franck ve více než 600 km vzdáleném Vaihingenu.¹⁰³

Po smrti Matěje Karla se vedení cikorkárny ujal jeho syn František Xaver, jemuž se díky dobrým kontaktům podařilo exportovat své výrobky až do zámoří. O úspěšnou firmu, která na konci 19. století přežila již zmíněný nástup německých výrobců kávovin na naše území, jevila na počátku století dvacátého zájem Kolínská továrna na výrobu kávových náhražek. Ta nakonec po smrti Františka Xavera dosáhla, díky rodinným vazbám, spojení s Buvovým podnikem a následně ho roku 1912 celý pohltila.¹⁰⁴

V provozu zůstal až do druhé světové války, kdy byl přeměněn na obilní sklad a kdy došlo k demolici továrního komína. Po válce fungovala ještě sušička, specializující se však spíše na plody šípku. Poslední funkční prostory vzaly za své při oslavách příchodu roku 1962.¹⁰⁵

Úspěšný podnik a rodina majitelů se stali před první světovou válkou určujícími hybateli životní úrovně celého městečka. Obecní pošta byla zřízena přímo v jejich vile, František Xaver Buva financoval místní mateřskou školu, nadaci pro zchudlé řemeslníky a v roce 1877 zakoupil část řečiště Cidliny a obecní podmáčené pozemky v jejím okolí, aby je následně upravil na park.¹⁰⁶

¹⁰² ŠPAČEK, s. 7. Publikace je tamním městským úřadem v několika exemplářích na kopírovacím zařízení rozmnožený Špačkův rukopis z roku 1999.

¹⁰³ 100 JAHRE, s. 7. K Johannu Heinrichu Franckovi i jeho podniku více v podkapitole 8.1.1.

¹⁰⁴ Podnik poté nesl dlouhý, avšak o významu obchodní známky „Buva“ vypovídající název: „Kolínská akciová továrna na kávové náhražky, dříve firma Matěje Karla Buvy syn, založená v roce 1827 jako první tohoto druhu v Rakousku“.

¹⁰⁵ Historie a současnost podnikání na Jičínsku, Hořicku, Novopacku a Sobotecku, Žehušice 2000, s. 53.

¹⁰⁶ Kupní smlouva na pozemky Státní okresní archiv Jičín, fond Archiv města Vysoké Veselí, kt. 5, inv. č. 138. O rodině Buvů, jejich příbuzenských a kulturních vazbách (František Palacký apod.) podrobněji již citovaný ŠPAČEK.

6.1.2. Karel Záhorský

Buvův podnik stál rovněž na počátku výroby cikorky v nedaleké Nové Pace, kde se jí ujal Karel Záhorský. Buvův podnik nebyl v tomto ohledu inspirující jen rostoucím věhlasem a ekonomickým úspěchem, ale podle Záhorského paměti byla impulsem k založení vlastního závodu i vůně pražené čekanky, která ho během cesty Vysokým Veselým okouzila. Záhorský, který nejprve převzal rodinný podnik a obchodoval se sukнем, se tak ve 40. letech 19. století rozhodl rozšířit pole své působnosti i na výrobu „cigorie“.¹⁰⁷

Zprvu výhradně v obalech s německými nápisy expedované výrobky vešly ve všeobecnou známost po roce 1847 díky novým etiketám s českými slogany i diskusemi o morálnosti těchto obalů na stránkách Národních listů.¹⁰⁸ Záhorský ve svých pamětech popírá propagační důvody výroby nových „národních“ obalů a připomíná, že se jednalo o přirozený důsledek jednak jeho utvářejícího se pocitu češství, jednak o přirozenost samé podstaty výrobku.¹⁰⁹

Dochází zde tedy ke zdůrazňování národního charakteru nápoje, obdobně jako v prostředí německém, jak bude ještě vidět níže na případu založení, již několikrát do souvislostí uváděného, závodu Johanna Heinricha Francka ve Vaihingenu. Pro francouzské prostředí sice takový doklad postrádám, ale není dle mého názoru pouhou spekulací, že kávová náhražka z čekanky i zde nesla charakter „národního“ nápoje. Tedy nápoje vzešlého z domácích surovin, upraveného místními závody, v nichž pracují místní obyvatelé, navíc nápoje, který je určen právě pro tyto obyvatele, pro vlastní národ.¹¹⁰

Záhorský si první české obaly objednal u firmy Gottlieb Hasse Söhne a na trh vstoupil s tzv. „Českým kafičkem“. Obal na sobě nesl verše, vyzněním ne nepodobné o půl století mladším profesionálním reklamním sloganům pardubického závodu Franckova koncernu.

*„Při tom slovu kafičko,
plesá ženské srdéčko.
Kafičko a smetanička,*

¹⁰⁷Tedy i Záhorského osud vykazuje některé totožné rysy s životem Johanna Heinricha Francka. Opět viz podkapitola 8.1.1.

¹⁰⁸Mělo se tak stát v roce 1849, ale na obranu Záhorského vystoupil sám Karel Havíček Borovský. Státní okresní archiv Jičín, fond Karel Záhorský, kn. 1 Paměti (rukopis), nestránkováno.

¹⁰⁹Své národní uvědomění si budoval od roku 1830, kdy na něj silně zapůsobila v pražské hospodě U Zlatého Bažanta čtveřice řečníků Riger, Vrtátka, Tyl a Mácha. V této společnosti si podle vlastních vzpomínek poprvé uvědomil, „že jsem Čech“. Státní okresní archiv Jičín, fond Karel Záhorský, kn. 1 Paměti (rukopis), nestránkováno.

¹¹⁰Francie byla zemí, která dala impuls k nové etapě výroby kávových náhražek nejen státoprávními nařízeními, ale i technologickými procesy. Spolu s vysokou mírou národního uvědomění již během 18. století, lze předpokládat, že lze Francii zahrnout i po bok zemí, pro něž je tato hypotéza podepřena pramenným materiálem.

*poskytuje snídanička-
Oblažuje vlastenky,
paničky i panenky.“¹¹¹*

Po Českém kafičku následovala v obalu v barvě trikolóry distribuovaná „Národní káva“, aby na národní notu hrála i svým politickým názvem Konstituční káva, jejíž bílý obal byl zdobený českým lvem.

Nelze již zjistit do jaké míry jsou vzpomínky Záhorského zatížené vyvýšením vlastního významu, je však nutné konstatovat, že jeho informace jsou jedinečným dokladem a autor v nich konstatuje: „*všude pochvalného uznání došlo, jakost byla všude co nejlepší a první česká uznána*“.¹¹²

Záhorského vzpomínky přinášejí poutavým způsobem i poznatky o zavedení parního stroje do výroby v 60. letech 19. století. Původně mlel sušenou čekanku Záhorský ve svém vodním mlýně, ale po rozšíření výroby si nemohl dovolit být odkázaný na rozmarnou přírodu a vybavil závod třemi ručními mlýny, aby tak vodu nahradil parní stroj o výkonu deseti koňských sil. V obdobích se silnými dešti přecházel podnik na vodní pohon, avšak po většinu času Záhorský využíval své nemalé investice do modernizace provozu.

Konec Záhorského podnikání s cikorkou přinesl vstup německých velkovýrobců do severočeského Polabí. Na počátku 70. let 19. století hned vyrostlo hned několik továren v okolí Ústí nad Labem „... *a ty počaly takovým laciným způsobem pracovat, a tak draze naše surové kořínky kupovat, že nebylo s nimi možná dále konkurovat!*“.¹¹³

6.2. Ferdinand Čepka a jeho přeloučská továrna

Jestliže Záhorského příklon k cikorce byl rázu obecně obchodnického, a ve svém počátku i emocionálního, představuje osoba Ferdinanda Čepka další, vyšší stupeň průmyslníka, který se odborně věnoval studiu pěstování čekanky a jejího zpracování nejen v domácím prostředí, ale i mimo habsburskou monarchii.

6.2.1. Osoba Ferdinanda Čepka a založení podniku

Co však měli Záhorský i Čepka společné, to byla vysoká míra národního uvědomění. Zatímco prvně jmenovaný opatroval své výrobky vlasteneckými obaly s českými nápisy, ten

¹¹¹ Státní okresní archiv Jičín, fond Karel Záhorský, kn. 1 Paměti (rukopis), nestránkováno.

¹¹² Tamtéž.

¹¹³ Státní okresní archiv Jičín, fond Karel Záhorský, kn. 1 Paměti (rukopis), nestránkováno.

druhý pak přímo programově toužil narušit německou hegemonii v daném průmyslu na samém sklonku 19. století.¹¹⁴

Politická angažovanost Ferdinanda Čepka

V 90. letech 19. století byly Čepkovi trnem v oku především lovosický podnik Augusta Tschinkela, dodnes fungující jako výroba cukrovinek značky Deli a rovněž i chomutovská továrna, kterou zřídila jako dceřinou společnost v roce 1883 rakouská sekce firmy Heinrich Franck Söhne, sídlící v Linci. Zejména u prvně jmenované výroby zazlival německému kapitálu především nekvalitní výrobky, neboť Tschinkel díky své kapacitě výroby zaplavoval český trh řepnou kávou, dobově označovanou jako mandlová.

Čepek byl rovněž aktivním politikem prosazujícím energicky program mladočeské strany. Na přelomu století byl v přeloučském prostředí jedním z radikálnějších členů této strany a přestože byl v roce 1900 zvolen dokonce předsedou Klubu Národní strany svobodomyšlné Havlíček Přelouč, ve svých názorech se s hlavní stranickopolitickou linií rozcházel.

Aktivně se v přeloučském prostředí zapojil zejména do boje za uvedení jazykových nařízení o zrovnoprávnění českého jazyka v úředním styku (známá jako Badeniho jazyková nařízení) do běžné praxe. Přes formální zrovnoprávnění jazyků při jednání z úřady totiž docházelo v praxi k jeho obcházení a díky tvrdému odporu vůči tomuto stavu se dostal Čepek do konfliktu s přeloučským starostou Josefem Slavíkem.¹¹⁵

V té době již však ve svahu naproti přeloučskému nádraží stála několik let Čepkova sušárna čekanky a také cikorkárna, jejíž reklamní malovaný štít s velkým nápisem „Reform“ byl zdaleka viditelný.¹¹⁶

Založení podniku Reform

Čepek prošel během svých obchodních studií praxemi ve Francii, Německu a také Belgii, která byla pro jeho další směřování k výrobě kávových náhražek klíčovou. Po návratu do Čech se na počátku 90. let 19. století rozhodl na vlastních pozemcích zakoupených v Přelouči postavit drobnou továrnu, jejíž areál po celou dobu fungování provozu doznával dalších přestaveb.

¹¹⁴ ČEPEK, s. 3.

¹¹⁵ TETŘEV, Jan – VINCENCIOVÁ, Hana. *Dějiny města Přelouče. III.díl, 1848-1918*. Přelouč, 2007, s. 102. ISBN 80-239-3499-6.

¹¹⁶ Viz přílohy, Obr. XIV.

Dle přeloučské obecní kroniky byl závod založen v roce 1893, avšak je otázkou zda stihl být v témže roce zahájen i jeho provoz. Z materiálů přeloučské městské rady totiž vysvitá, že na návrh radního Nerada bylo na jejím jednání v poslední říjnový den roku 1893 usneseno svolat protipožární komisi ke kontrole nového objektu. Je tudíž pravděpodobné, že kampaň roku 1893 Čepka vzhledem k pozdnímu termínu kolaudačního řízení již nestihl, a že výrobu náhražek zahájil až v roce následujícím.¹¹⁷

Cikorkárna nebyla v době svého vzniku jedinou obchodní aktivitou Ferdinanda Čepka. Ten ve stejné části Přelouče provozoval rovněž obchod ze stavebním materiálem a pilu. Přesto se stala továrna Reform, v do té době silně agrárním městě, ojedinělým průmyslovým podnikem a její zakladatel prvním, a až do přelomu století jediným, přeloučským průmyslníkem.¹¹⁸

Z archivních materiálů sice není patrné, zda cikorkárna již od svého založení nesla jméno Reform, ale lze to předpokládat. Vzhledem k politickému i společenskému působení Ferdinanda Čepka to navíc bylo jméno velice signifikantní.

Název továrního provozu Reform lze chápat symbolicky a pro Čepka měl jistě osobní náboj, otázkou však zůstává, zda lze v tomto duchu hovořit i o názvu jejího hlavního výrobku, cikorce „Amant“. Ať už původ tohoto názvu byl jakýkoliv, jednalo se o velice kvalitní výrobek, který v roce 1903 získal čestný diplom a zlatou medaili na průmyslové výstavě v belgickém Gentu, tedy v zemi celosvětově největšího exportéra sušené i zelené čekanky. Nejednalo se patrně o čistou cikorku, ale jak napovídají tiskové reklamy z počátku 20. století, byla „Amant“ směsí určenou nejen jako přísada do kávy, ale rovněž k samotné konzumaci.¹¹⁹

6.2.2. Změna majitele přeloučské cikorkárny

Přestože první světová válka neznamenal pro odvětví výroby kávových náhražek výraznou krizi, a přestože Ferdinand Čepka vydal krátce po jejím skončení první díl publikace o kávových náhražkách a jejich výrobě, došlo v jejím průběhu ke změně majitele přeloučské cikorkárny.

První náznaky možných problémů Ferdinanda Čepka se objevily v roce 1915. V srpnu roku tohoto roku začala městská rada projednávat návrh radních Picky a Boučka o vstupu do podniku a jeho přeměnu na akciovou společnost. O tom, že se jednalo o možné řešení

¹¹⁷ K době sklizně čekanky blíže viz podkapitola 5.1.2. Tato otázka je však spíše spekulativního rázu.

¹¹⁸ TETŘEV, Jan – VINCENCIOVÁ, Hana. *Dějiny města Přelouče. III.díl, 1848-1918*. Přelouč, 2007, s. 242. ISBN 80-239-3499-6.

¹¹⁹ Patrné z reklamy uveřejněné z reklam, např. *Neodvislé listy* X, 1904, č. 4, s.10.

problému zakladatele firmy svědčí relativně vstřícné stanovisko města, které chtělo o možném zakcionování podniku rozhodnout po předložení ekonomických ukazatelů Reformu. Město zároveň ještě na sklonku roku 1915 Čepkovi darovalo „výjimečně dva povozy kamnářské hlíny“, které měly být nepochybně použity na úpravu nebo údržbu sušárenských pecí. Zápis ze schůze dne 28. prosince 1915, kde se o pomoci prvnímu průmyslovému podniku ve městě rozhodlo, je zároveň posledním zápisem, kdy je cikorkárna nazývána podnikem Ferdinanda Čepka.¹²⁰

Od následujícího roku je továrna označována pouze svým jménem „Reform“ nebo dle svého nového majitele jako Kolínská továrna na kávové náhražky. Tato velká akciová společnost, která byla na československém trhu jedinou vážnou konkurencí pardubického provozu Franckovky, tedy v první polovině roku 1916 pohltila svého východního drobného konkurenta, jehož zemědělská spádová oblast se křížila s oblastí sušárny v Řečanech nad Labem, která do komplexu kolínské akciové společnosti rovněž spadala.¹²¹

6.2.3. Přeloučský znak na výrobcích továrny Reform

Jeden z prvních dokladů převodu firmy, je kronikářský zápis z roku 1916, který informuje o právu Kolínské továrny na kávové náhražky užívat na obalech svých výrobků přeloučský městský znak.¹²²

Toto právo obdržela kolínská továrna do roku 1923, čímž se vlastně jednalo o převedení stávajícího práva Ferdinanda Čepka na nového vlastníka jeho závodu. Čepk nedostal toto povolení za pouhou kvalitu výrobků nebo snad možnost propagovat městské symboly, ale zavázal se zároveň k podpoře chudé mládeže ve městě. Podpora měla mít podobu nákupu ošacení v hodnotě 100 K.¹²³

Podnikatel toto povolení obdržel po jednání městské rady dne 7. ledna 1913. Zde mu bylo „na dalších deset let“ umožněno na jeho výrobcích používat znak města Přelouče. Evidentně tedy toto právo navazuje na stejné povolení s platností deseti let, vydané Čepkovi v roce 1903. Je otázkou zda se jedná pouze o náhodu, že další desetiletý cyklus zpět by nás přivedl k roku založení továrny, nebo zda existovalo stejné povolení i v roce 1893 a podnik by tak od samého počátku čekanku nejen sušil, ale zároveň dále upravoval. Zodpovězení této otázky by přineslo zároveň přesvědčivou odpověď na otázku počátku výroby cikorky.

¹²⁰ Státní okresní archiv Pardubice, fond Archiv města Přelouče, kniha 517, Zápisy o schůzích rady královského komorního města Přelouče od 4.8.1913 do 14.2.1919, nestránkováno.

¹²¹ Viz podkapitola 7.1.

¹²² Státní okresní archiv Pardubice, fond Archiv města Přelouče, kniha 1, Kronika, s. 666.

¹²³ Státní okresní archiv Pardubice, fond Archiv města Přelouče, kniha 516, Protokol o zasedání rady městské od 24.10.1910 do 12.7.1913, nestránkováno.

6.2.4. Vývoj továrny a jejího areálu

Zajímavou informací o počátcích provozu totiž přináší František Karel Rosůlek v publikaci Pardubicko-Holicko-Přeloučsko. Narozdíl od jiných význačných přeloučských osobností přelomu století se sice nedovídáme další Čepkova životopisná data, ale Rosůlek přinesl alespoň základní údaje o jeho podniku. Kromě postavení sušárny roku 1893 je to zejména datace počátku výroby vlastní cikorky, kterou Rosůlek klade do roku 1901.

Přestože zápisy z městských rad ani přeloučská kronika v daném roce neregistrují žádnou stavební činnost ani zvláštní aktivitu Čepkova závodu, nelze tento údaj zcela ignorovat, neboť stejně je tak tomu i v případě stavebních úprav v roce 1911, doložených ve fondu pardubického okresního úřadu.

Závažnějším argumentem polemizujícím s tímto jinde neuváděným datem je výše popisované Čepkovo právo užívat na svých výrobcích přeloučský městský znak. Sice toto právo není doloženo pro rok 1893 a tak zde existuje teoretická možnost, že ho Čepek obdržel poprvé až v roce 1903 nebo v roce 1901, avšak na pouhé dva roky. Je však mnohem pravděpodobnější, že pozdější desetileté cykly platnosti tohoto práva, přenositelné i do roku založení firmy, nejsou pouhou shodou okolností, a že Čepek využil svých v zahraničí nabytých zkušeností a od samého počátku byl provoz sušárny spojený i s výrobnou cikorie.

Stavební úpravy areálu 1893 - 1915

Díky zápisům přeloučské kroniky a městské rady je relativně podrobně zachycen průběh úprav továrního areálu od založení podniku po zastavení výroby cikorky. Přesto mezi nimi nenalzáme záznam z roku 1901, který by potvrdil Rosůlkův údaj.

V areálu v té době stály mimo samotné sušárny i budovy skladiště a „obytného stavení“, ve kterém patrně sídlil správce objektu. Tím byl od založení továrny do roku 1918 Antonín Vašátko. Obě tyto stavby vznikly podle městské kroniky v roce 1895.¹²⁴

Další skladiště přibýlo cikorkárně v roce 1904, kdy Čepek dostal povolení přestavět prostory své parní pily. To ukazuje, že se v době, kdy jeho cikorka „Amant“ získávala ocenění na zahraničních výstavách, soustředil pouze na tento typ podnikání. Navíc zápis jednání městské rady z jara 1904 mluví u přestavbě „bývalé parní pily“, tudíž Čepek přestal pilu provozovat nejpozději v roce 1903.¹²⁵

¹²⁴ Státní okresní archiv Pardubice, fond Archiv města Přelouče, kniha 1, Kronika, s. 305.

¹²⁵ Státní okresní archiv Pardubice, fond Archiv města Přelouče, kniha 514, Zápisy o zasedání z městské rady 1902-1906, nestránkováno.

Podoba závodu v roce 1911

V roce 1911 prováděl Čepěk rekonstrukci vnitřních prostor sušárny a také výměnu některých pecí. Dokumentační plány tohoto stavebního řízení ukazují nejen na vnitřní a vnější podobu této hlavní budovy, ale obsahují situační plán celého továrního areálu a přilehlého okolí.¹²⁶

Vysvitá z něho, že k Čepkově továrně patřilo šest budov, mezi nimi kromě sušičky i váha, úřadovna a dvě skladiště. Sušárna ležela na místě dodnes funkčního továrního provozu, v nynější době však orientující se na zcela jiný druh výrobku.¹²⁷ Severně od něj, tzn. směrem k železniční trati, se nacházela skladiště. Jedno ze skladišť bylo přímo u trati, stejně jako úřadovna firmy, která však byla několik desítek metrů na západ od vlastního areálu. Výše ve svahu byla nad sušárnou ještě váha.

Samotná tovární budova byla třípodlažní stavba se sedlovou střechou a vaznicovým krovem s dvěma stojatými stolicemi, který byl v českém prostředí pro svou jednoduchost populárním a typickým od druhé poloviny 19. století.¹²⁸ Hřebenu střechy dominovala řada šesti „parníků“. Jimi byl odváděn horký vzduch z lísek, které byly ve dvou patrech nad sebou. V přízemním podlaží se nacházela topeniště pecí. Sušárenské prostory byly rozčleněny na tři trakty a přízemí každého z nich bylo rozpůleno „topící chodbou“ odkud se přikládalo palivo do šestice topenišť. Celkem tedy měla Čepkova sušárna ve třech traktech (pecích) osmnáct topenišť.

Bohužel se nezachovaly další plány, které by ukázaly na dispozici výroby cikorky, balící linku a jiná pracoviště cikorkárny. Plánek obsahuje pouze naznačené skladovací prostory pod prodlouženou střechou na jižní straně budovy. Právě v této části stavby se výrobní prostory nejpravděpodobněji nacházely.

V takovéto podobě byla hlavní budova přeloučské cikorkárny nejpravděpodobněji až do roku 1919, kdy byla poškozena požárem a už novým majitelem přestavěna.¹²⁹

Stavební úpravy po roce 1915

K následujícím stavebním úpravám už došlo za nového majitele výroby, kterou se stala Kolínská továrna na kávové náhražky. Podoba sušárny a výroby zůstala zachována, přestaveb se ale dočkaly budovy skladišť a různých kůlen.

¹²⁶ Státní okresní archiv Pardubice, fond Okresní úřad Pardubice, složka Ferdinand Čepěk

¹²⁷ Viz podkapitola 6.2.6.

¹²⁸ ŠKABRADA, Jiří. *Konstrukce historických staveb*. Argo. Praha, 2003, s. 236. ISBN 80-7203-548-7.

¹²⁹ Státní okresní archiv Pardubice, fond Archiv města Pardubice, Zápisy ze zasedání městské rady, zápis 536/1896.

Kolínská továrna zároveň přistoupila k dalšímu rozšíření areálu odkupem obecního pozemku v roce 1916. Do roku 1919 došlo hned k několika přestavbám a vzniku nové ohradní zdi areálu. Renovace se dočkaly strojovna, váha a výraznou investici představovalo také vybudování nové stoky k Labi. Budování stoky bylo výsledkem stížností občanů z okolí továrny a přímých urgencí vedení města u ředitele Kolínské továrny.

Po skončení světové války doznala přestaveb i samotná cikorkárna, neboť v létě 1919 došlo v jejích prostorách k požáru. Tyto investice Kolínské továrny jasně ukazují na příznivé ekonomické ukazatele přeloučského závodu v období první světové války a na úmysl i po jejím skončení nadále ve výrobě cikorky pokračovat. Okolnosti nadvýroby sušené čekanky, kterým je věnován prostor na jiném místě této práce, však přinutily kolínské vedení k redukci výroby a nakonec i přeměně zaměření podniku.

6.2.5. Konec výroby přeloučské cikorky

Kolínské továrně na kávové náhražky se podařilo během konce války pozvednout provoz cikorkárny, ale záhy po jejím skončení narazilo na nadvýrobu sušené čekanky v českém prostoru.

Tato krize cikorkářství postihla podnik v době investic jednak do zmiňované stoky, která měla kaly ze závodu svádět do Labe a jednak do zlepšení stavu zásobení podniku elektřinou. Opět v zápisech z jednání městské rady se můžeme k listopadu 1920 dočíst: „*V tom však pro špatnou konjunkturu obchodní musela kolínská továrna výrobu omeziti, později pak zastaviti.*“¹³⁰

Vedení kolínské továrny se rozhodlo pružně reagovat a přešlo v roce 1921 na nový typ výroby. Tou se stala výroba cukrovinek pod značkou Ego. Tento podnik zaměstnával až 200 zaměstnanců a po zestátnění na konci 40. let 20. století se přejmenoval na národní podnik Vývoj. Kolínská továrna měla během meziválečného období zakázky na export cukrovinek dokonce do zámoří a byla prosperujícím podnikem. Přeměna cikorkáren na výrobní čokolády a cukrovinek nebyla ojedinělá, obdobný proces proběhl v Lovosicích nebo Velimi.

Vývoj československé poválečné ekonomiky byl však vůči podniku Vývoj neúprosný a v roce 1957 bylo v rámci plánovaného hospodářství rozhodnuto o jeho zrušení a připojení budov i zaměstnanců k přeloučské pobočce národního podniku Tesla. Tesla Přelouč, která

¹³⁰ Státní okresní archiv Pardubice, fond Archiv města Přelouče, kniha 519, Zápisy o zasedání z městské rady 1919-1920, nestránkováno.

byla zestátněným nástupcem prvorepublikového výrobce elektrotechniky firmy J. V. Myslík a spol., převzala k 1. lednu 1958 veškeré budovy a zařídila je „*pro výcvik dorostu*“.¹³¹

6.2.6. Dnešní podoba areálu továrny Reform

V rukou stejného závodu zůstal areál bývalé cikorkárny dodnes. V prostorách bývalé sušárny, později továrny na čokoládu sídlí dnes plasty zpracovávající firma Emplast, jejíž provoz je vázaný právě na výrobu elektrotechnického průmyslu.

Areál jehož vstup je přímo naproti přeloučskému nádraží je silně zarostlý zelení, a po několika desetiletí provozu jiného odvětví lze na jeho původní funkci jen těžko usuzovat.

6.3. Sušárna v Opatovicích nad Labem

Obdobně jako Buvovu výrobu ve Vysokém Veselí nebo Čepkovu továrnu v Přelouči, pohltila Kolínská továrna na kávové náhražky i další tradiční podnik ve východočeském regionu, sušárnu zřízenou v obci Pohřebačka, dnešní místní části obce Opatovice nad Labem.

6.3.1. Založení sušárny

S pojmenováním lokace sušárny na čekanku, jsou spojené obdobné problémy, jako v případě opatovické železniční stanice v jejíž těsné blízkosti stála. Stanice i sušárny totiž ležely na katastru obce Praskačka, avšak místní obyvatelé marně urgovaly ta nesprávné označení stanice, od které nepochybně přešlo i na budovu sušárny.¹³²

Tu vystavěl v roce 1894 Josef Berger, byl jedním z prvních v regionu, následoval rok po stavbě sušárny v Přelouči a podle dokladů o kolaudaci byl připraven čekankovou kampaň v roce svého založení již bezpochyby stihnout.¹³³

Díky obdobným záznamům ve fondu pardubického okresního úřadu, máme dokumentována rovněž rozšiřování provozu, obdobně jako u Čepka. Dochované plány ukazují, že budovy vykazují stejné architektonické znaky, vycházející z funkčnosti budov. Stejně znaky tedy vykazuje i vývoj soukromé živnosti. To pohltila ve stejném období Kolínská továrna na kávové náhražky.

¹³¹ Státní okresní archiv Pardubice, fond Archiv města Přelouče, kniha 1, Kronika, s. 667.

¹³² O železniční stanice Opatovice nad Labem, VURSTA, Pavel a kol. 130 let pardubicko-liberecké dráhy. 1859-1989. Praha, 1989, s. 39.

¹³³ Státní okresní archiv Pardubice, fond Okresní úřad Pardubice, inv. č. 761.

6.3.2. Dnešní stav areálu

Dodnes stojí po pravé straně při výjezdu z obce Opatovice nad Labem směrem na Plačice budova, která přes pozdější stavební úpravy nese znaky typické sušárenské architektury. Po druhé světové válce patřila stejně jako zestátněná pardubická Franckovka do komplexu národního podniku Vitana Byšice, která objekt vlastnila až do počátku 70.let minulého století. Podle pamětníků přešla v letech 1971-1972 do majetku místního JZD, které v prostorách areálu vytvořilo svou strojní stanici. Přebíraný areál byl značně zpustlý, zarostlý vegetací a veškeré stavby si vyžádaly rekonstrukci.¹³⁴

Obdobnému účelu slouží dodnes, v jejích prostorách sídlí opravna aut a akreditované stanoviště STK.¹³⁵

6.4.Pardubické cikorkárny

Přímo v Pardubicích se o právo sušit a upravovat čekanku během krátkého časové rozmezí ucházeli hned tři výrobci, kteří již měli s touto výrobou své zkušenosti. Jednalo se o dva drobné podnikatele z Hradecka, Čenka Blechu a Josefa Lefnara, a také o rakouskou pobočku německé firmy Heinrich Franck Söhne. Zatímco Čeněk Blecha svůj boj se silným konkurentem vzdal, Josef Lefnar továrnu na cikorku v Pardubicích skutečně vystavěl.

6.4.1. Josef Lefnar

Josef Lefnar, který vlastnil výrobní cikorky v Ostroměři a později také ve Smiřicích nad Labem, dostavěl v roce 1898 tovární areál, jehož torzo na jedné z pardubických hlavních tříd stojí dodnes a jenž byl v provozu celé tři desítky let.

Firemním logem závodů Josefa Lefnara byl symbolicky ležící lev a cikorka s tímto motivem se v Pardubicích vyráběla do roku 1915. Několik let předtím píše F.K.Potěšil ve svém Adresáři města Pardubic: „*Jdouce třídou Palackého k západu, shledáváme tu několik znamenitých závodů továrních...*“, mezi něž řadí i „*...Lefnarovu sušárnu na čekanku (z r. 1898).*“¹³⁶

Ve zmíněném roce 1915 převzal provoz sušárny František Freiberk, který ji vedl až do roku 1928, kdy byl její provoz ukončen. Z areálu se zachoval dům čp. 436, v němž se

¹³⁴ Podle pamětníka: „*Já přišel z Moravy až v sedmdesátém třetím, ale do „kolchozu“ to tak o dva roky dřív. Když jsem přišel, tu to bylo totálně zarostlý, zpustlý...*“ Rozhovor se Stanislavem Janouškem, pořizený dne 19.června 2009, Opatovice nad Labem. Přepis rozhovoru, osobní archiv autora.

¹³⁵ Současný stav budovy, viz přílohy, Obr. XV. a XVI.

¹³⁶ POTĚŠIL, Karel. *Adresář města Pardubic*,. Pardubice, 1911, s. 27-28.

v dnešní době nachází lékárna „U Raka“. Díky jeho přestavbě z roku 1923 se zachovaly plány výrobní budovy, ve kterých je nastíněna také poloha i dnes již nestojící sušárny.

Sušárna se nacházela oproti očekávání mezi průběžnou Palackého třídou a právě domem čp. 436. V domě byla váha, tedy základní prvek pro obchod nejen se zelenou čekankou, ale následně i s upraveným zbožím a také kancelář podniku.¹³⁷

Část přízemního podlaží domu a jeho patro sloužilo jako privátní prostor rodiny Freiberkových, kteří byly jeho majiteli až do roku 1962, kdy objekt koupil národní podnik Závody potravinářských a chladících strojů.¹³⁸

Lze očekávat, že v té době již nestála sušárna, která když přestala vykonávat svou primární funkci, stala se objektem oddělujícím dům od Palackého třídy. Poslední zmínka o sušárně, i když „bývalé – zrušené“ je z roku 1944.¹³⁹

6.4.2. Čeněk Blecha

Druhým podnikatelem konce století, který se snažil založit čekanku zpracovávající podnik v Pardubicích byl Čeněk Blecha. Narodil od Lefnara se však nepustil do konkurenčního boje s velkovýrobnou rodiny Francků.

Blecha přitom vlastnil velice dobře umístěné pozemky na průsečíku hlavní železniční tratě a silnice Chrudim – Hradec Králové. Nakonec však nejen že od svého podnikatelského záměru ustoupil, ale dokonce své pozemky prodal právě Franckovce, která na těchto místech začala v roce 1897 stavět závod svou rozlohou s místní konkurencí jen těžko porovnatelný.

Čeněk Blecha přitom ještě v roce 1897 získal pro zamýšlený závod ochranou známku v podobě pardubického městského znaku, tedy prvku, který se nepodařilo získat ani Lefnarovi, ani později Franckovce. Té bylo užívání půlkoně zamítnuto městskou radou z národnostních důvodů.¹⁴⁰

6.5. Dolanská sušárna

Přelom století novému průmyslovému odvětví skutečně přál, jak dokládá výstavba sušárny čekanky v obci Dolany. Dolanští sousedé Josef Jičínský a František Pluhovský

¹³⁷ Státní okresní archiv Pardubice, fond Okresní úřad Pardubice, složka Freiberk, plán přestavby druhého patra budovy, nečíslováno.

¹³⁸ Výpis o prodeji, tamtéž.

¹³⁹ Výpis k domovní dani, tamtéž.

¹⁴⁰ Státní okresní archiv Pardubice, fond Archiv města Pardubice, Zápisy ze zasedání městské rady, zápis 285/1896. Lefnar vzhledem k svému signifikantnímu ležícímu lvu ani o pardubického půlkoně nežádal.

vystavěli společně sušárnu, jejíž činnost reflektoval po celá desetiletí nejprestižnější přehledový katalog českého průmyslu, tzv. Kompas.¹⁴¹

6.5.1. Obec Dolany

Jak vypovídá sám název, obec se nachází v místě s nízkou nadmořskou výškou, v důsledku čehož byly v jejím okolí mokřady. Z hlediska budoucího pěstování čekanky se jednalo tedy o oblast s půdou, z níž v podzimních měsících dobývat hlízy znamenalo skutečně nesnadný úkol.

Dolany nebyly rozhodně na počátku 20. století malou vesničkou, o čemž vypovídá i více než 600 obyvatel při sčítání v roce 1930.

6.5.2. Osobnosti majitelů sušárny

František Pluhovský i Josef Jičínský patřili k vrchní společenské třídě této obce, jak ukazuje i poloha jejich pozemků na dolanské návsi. Po domě Josefa Jičínského zůstala pouze holina, ale hospodářské objekty Františka Pluhovského stojí dodnes a jeho monstrózní vila s mansardovou střechou a do návsi otevřeným balkonem doposud vévodí severní části ústředního vesnického prostoru.¹⁴²

Nad jižní stranou návsi dlí od roku 1914 vytáhlé tělo kostelíka sv. Vojtěcha z dílny architekta Bóži Dvořáka. Tento kostelík, vzniklý finanční svépomocí téměř všech dolanských rodin, je symbolem společenského života a kulturního směřování obce. Není náhodou, že jedněmi z největších dárců na stavbu byli právě Jičínský s Pluhovským, kteří navíc financovali výstavbu bočních oltářů kaplí a kazatelny.¹⁴³

František Pluhovský byl dokonce v roce stavby kostela starostou obce, Jičínský ve stejném období zkoušel kromě cikorkářství prorazit s výrobou perleti. Perleťářství mělo na Přeloučsku svou tradici a v období mezi rokem 1900 a 1914 se zdálo, že nabírá druhý dech.¹⁴⁴

První světová válka však znamenala krach tohoto odvětví, které oproti cikorkářství čeká ještě hlouběji v zapomnění na relevantní výzkum své historie. Jičínský se tak po první světové válce plně soustředil na provoz své části cikorkárny.

¹⁴¹ Průběžně ve všech sledovaných vydáních této ročenky.

¹⁴² Viz přílohy, obr.

¹⁴³ Státní okresní archiv Pardubice, fond Archiv obce Dolany, kn. 1, Pamětní kniha obce Dolany, s. 25.

¹⁴⁴ Státní okresní archiv Pardubice, fond Okresní úřad Pardubice, František Pluhovský Dolany, inv.

6.5.3. Provoz sušárny

První zmínky o provozu sušárny přináší dolanská obecní kronika v roce 1899.¹⁴⁵ Doplňuje je rovněž informací o podílech výrobní kapacity obou majitelů i celkovém rozsahu podniku. Jádrem dnes již neexistující stavby bylo devět sušárenských pecí, přičemž dvě třetiny její výrobní kapacity vlastnil František Pluhovský, který byl hlavním investorem stavby.

Dle kronikářových slov „o přistavěně“ třech pecí Josefem Jičínským a dle samostatných údajů v jednotlivých ročnících Kompasů lze odůvodnit, že by se jednalo o jedinou stavbu, od samého počátku v ní působily dva samostatné subjekty, které rovněž vlastnily její různé části.

Stavba se nacházela na pozemcích za jejich domy čp. 21 a 22 při silnici spojující Dolany se Starými Ždánicemi a její dobová podoba se zachovala díky pohlednici z počátku 20. století. Jak je i na tomto zobrazení vidět, jednalo se v porovnání s ostatními sušárnami v regionu o spíše menší stavbu.¹⁴⁶

K samotné činnosti sušárny se dochovaly pouze některé záznamy o přestupcích ve fondu pardubického okresního úřadu. Jednalo se o neoprávněné sušení řepy Jičínským v roce 1920 a dále stížnosti na porušování pracovních řádů ze strany majitelů podniku.¹⁴⁷

6.5.4. Zánik sušárny

Přesnější informace o konci sušárenství v Dolanech postrádáme, ale dle údajů v Kompasů, můžeme alespoň usuzovat na zánik živnosti Josefa Jičínského. Ta se naposledy objevuje ve vydání pro roky 1933-1934. V pozdějších seznamech už figuruje pouze Pluhovský.

Zánik soukromého hospodaření na dolanských statcích, spojených se jmény producentů sušené čekanky, přinesla nastupující socializace zemědělství v roce 1949. Jak píše příslušně politicky orientovaný obecní kronikář: „2. 7. předává p. Ant. Jičínský čp. 21 svoji usedlost MNV, jelikož sám nestačí na obdělávání. Námezdní síly pochopily, že nemusí být dále vykořisťovány. MNV tento majetek předá J.Z.D. a tím je nastolena cesta k socializaci.“

¹⁴⁵ Státní okresní archiv Pardubice, fond Archiv obce Dolany, kn. 1, Pamětní kniha obce Dolany, s. 10.

¹⁴⁶ Viz příloha. Obr XXI.

¹⁴⁷ O přestupcích proti pracovním řádům Státní okresní archiv Pardubice, fond Okresní úřad Pardubice, František Pluhovský Dolany, inv. č. 442.

*Ihned na to je předán stejným způsobem statek p. Pluhovského, J.Z.D. začíná plnit úkoly strany a vlády.*¹⁴⁸

Skutečnost, že byly tyto rodiny jako první postiženy ztrátou majetku, vypovídá o jejich postavení ve společenské struktuře Dolan a přes tendenčnost nelze podceňovat ani zmínku o údajném „vykořisťování námezdních sil“. Podle výše zmíněného šetření okresního úřadu totiž postavení zaměstnanců těchto malých průmyslových podniků skutečně nebylo nikterak růžové a mohlo vyvolávat určité sociální pnutí.

6.5.5. Dnešní stav sušárny čekanky v Dolanech

Takové sociální pnutí mohla vyvolat už pouhá podoba obytné části statku rodiny Pluhovských. Tříposchodová vila s mansardovou střechou je do dolanské návsi obrácená balkonem jehož zastřešení je podpíráno mírně soudkovitými sloupy, a zábradlí je zdobeno hvězdicemi z železobetonového materiálu.

Tato stavba, výškově i hmotově převyšující okolní budovy a vymykající se architektuře ostatních budov na dolanské návsi, musela u méně majetných občanů obce kromě tradiční úcty a často vděku za zprostředkované zaměstnání vyvolávat i zášť, které změna režimu pouze otevřela stavidla.

Zatímco Pluhovského vila dodnes stojí, Jičínského statek ani budova sušárny se již nedochovaly. Dnešní majitel Pluhovského statku soukromě zemědělsky podniká a ochotně ukázal na budovu rozpadlého vepřína se slovy: „Sušárna? Jo, tam jak je ten prasečák to stálo.“ Po budově, která byla nevýznačnějším hospodářským objektem Dolan, tak zůstala alespoň ona zmíněná staletá pohlednice.¹⁴⁹

¹⁴⁸ Státní okresní archiv Pardubice, fond Archiv obce Dolany, kn. 1, Pamětní kniha obce Dolany, s. 117. Antonín byl synem Františka Pluhovského.

¹⁴⁹ Rozhovor s Jiřím Václavíkem, pořizený dne 19.června 2009, Dolany. Přepis rozhovoru, osobní archiv autora.

7. Velkovýrobci pardubického regionu

Kromě drobných výrobců, ať už obilných káv, nebo cikorky, operovali na území Pardubicka i dva subjekty převyšující svou konkurenci jak objemem výroby a počtem provozů, tak i kapitálově, technologicky nebo rozsahem odbytiště a surovinové základny.

Jednalo se o podniky, jež měly ve vytyčeném meziválečném období podobu akciových společností s mnoha milionovým základním kapitálem, se sídly na prestižních pražských adresách a s několika výrobními provozy po celém Československu.

Akciové společnosti Kolínská továrna na kávové náhražky a Jindřicha Francka synové byly svými největšími konkurenty, stejně jako nejstrategičtějšími partnery a to nejen v regionu nebo Čechách, ale i celém státě, potažmo i na nejdůležitějších exportních trzích.

7.1. Kolínská továrna na kávové náhražky

Již bylo zmíněno, že ve Státním oblastním archivu v Praze čeká na zpracování fond této továrny, která je dodnes jedním z největších evropských producentů cukrovinek ze sóji.¹⁵⁰ Tento podnikový archiv Kolínské továrny na kávové náhražky, lidově někdy nazývaný jako Kolínská cikorka, by mohl přinést mnohé zajímavé údaje o podniku jenž postupně spravoval několik mezinárodních potravinářských provozů.

. Rozšiřující se podnik pohltil jiné, často zavedené firmy nejen z okolí. Už roce 1900 vykoupil od místního podnikatele a poslance Eduarda Skály výrobu kávovin v Prostějově, větším soustem bylo nesporně pohlcení zmiňované Buvovy cikorkárny ve Vysokém Veselí roku 1912. V témže roce se sídlo firmy přeneslo do Prahy.

7.1.1. Dceřiné závody v pardubickém regionu

Podnik vznikl roku 1894 jako Kolínská cikorka, aby se v roce 1898 přeměnil na akciovou společnost a dále byl znám jako Kolínská továrna na kávové náhražky. Tato akciová společnost cíleně pohlcovала menší výrobce s určitou tradicí výroby a snažila se vyrovnat stálým růstem objemu výroby pardubické Franckovce. Již několik podkapitol této práce bylo

¹⁵⁰ URL:< http://www.altiskolin.cz/_en/ofirme.php?a=history> [cit. 12.6.2009].

zakončeno shrnutím, že provoz převzala Kolínská továrna na kávové náhražky – Čepkuv Reform, Buvova cikorkárna nebo sušárna v Pohřebačce-Opatovicích nad Labem, ty všechny ve sledovaném meziválečném období spadaly do komplexu středočeského výrobce.

K nim od samého počátku na území regionu patřila sušárna v Řečanech nad Labem, která rovněž využívala skvělé polohy na hlavním železničním tahu Praha-Olomouc.

7.1.2. Dceřiné závody na území Československa

Kromě těchto regionálních závodů měla Kolínská cikorka kontrolu nad největším moravským producentem cikorky, sušárnou v Prostějově. Získala jí odprodejem od poslance Františka Skály v roce 1900. Není náhodou, že právě v tomto městě, jehož okolí splňovalo podmínky pro pěstování, a které leželo opět na hlavním železničním tahu.¹⁵¹

Mimo to vlastnila závody v Písku a Chropyni a svůj český kapitál se snažila využít i za hranicemi Československa. Podle jmen členů dozorčích rad a hlavního vlastníka akcií, pražské Živnobanky, lze souboj s pardubickou Franckovkou chápat skutečně jako souboj českého a zahraničního kapitálu, ať už ten lze považovat za německý, rakouský, nebo díky Esq. Sidney Guinnessovi za mezinárodní.

7.2. Franckovka Praha

Firma, jejíž český název zněl Jindřicha Francka synové akciová společnost, díky pozdější tradici často chybně nazývaná už v předválečném období jako Franckovka, nevznikla v roce 1920, jak mylně uvádějí někteří autoři, ale konstitovala se v únoru 1927.¹⁵²

Pochopitelně tomu kontinuálně předcházela provoz obchodních společností stejného jména. Jejich vedení sídlilo do roku 1919 v Linzi, po nostrifikaci firmy potom v Praze. Pražské ústředí českých a slovenských závodů vzniklo jako reakce na nostrifikační zákon poválečného Československa, ale zakcionovalo se až ve zmíněném roce 1927.¹⁵³

Do Čech vstoupil tento vpravdě nadnárodní gigant v roce 1883 stavbou továrny v Chomutově, avšak dominantní postavení zde získal až počátkem století následujícího, zejména díky stavbě pozdějšího ústředního závodu společnosti, který se nacházel v Pardubicích. Pardubický závod byl nejen největším v regionu, ale i v celém pozdějším

¹⁵¹ K prostějovskému závodu na základě kroniky v tamním muzeu SLEZÁČKOVÁ, Jana. Kolínská cikorka v letech 1864-1999. In: *Zpravodaj muzea Prostějovska v Prostějově* 2004, č. 1-2, s. 79-82.

¹⁵² Nová akciová společnost Jindřicha Francka synové byla zapsána do obchodního rejstříku 11. března 1927. Státní oblastní archiv Praha, fond Krajský soud obchodní Praha, složka Jindřicha Francka synové, fol. 155.

¹⁵³ K nostrifikaci zahraničních firem více v následující kapitole.

Československu. Kromě samotného provozu v pardubické továrně se do dnešních dnů zachoval i uspořádaný archivní fond této firmy, který byl jedním ze základních pramenných materiálů této práce a proto je podniku, jehož přímí provozní následníci dodnes těží z jeho prvorepublikové slávy, věnována celá následující kapitola.

8. Akciová společnost Franckovka Praha

Pardubický závod potravinářského konsorcia rodiny Francků byl nejen největší továrnou na kávoviny v meziválečném Československu, ale díky svému začlenění do mezinárodních vazeb a obchodním zkušenostem svých majitelů se stal jedním z organizačně nejvyspělejších podniků potravinářského průmyslu na našem území.

Značnou část jeho zaměstnanců tvořilo úřednictvo a tento vyspělý byrokratický duch se projevil i v dědictví obsáhlého firemního archivu, který po skartaci a uspořádání spravuje Státní oblastní archiv Zámorsk. Více než devět běžných metrů materiálů dává víc než u kteréhokoliv jiného podniku v daném odvětví možnost nahlédnout do struktur a vývoje této pardubické továrny a ostatních závodů vlastněných akciovou společností Jindřicha Francka synové, jakož i konkurence, od velkovýrobců po provozy drobných soukromníků.

Následující kapitola má za úkol se zmíněnými přesahy nastínit ekonomické, výrobní a sociální aspekty vývoje tohoto podniku.

8.1. Rodina Francků a výroba kávových náhražek

Výroba kávovin v továrnách označených logem Franck, je odbornými zahraničními studii, které se týkají výroby kávových náhražek pečlivě sledována, a proto je na místě přesáhnout nejen hranice regionu, ale i Čech, stejně jako časové vymezení práce a ve stručnosti přiblížit historii podniku, jehož základy položil ve 20. letech 19. století majitel drobného koloniálu v městečku Vaihingen poblíž Stuttgartu.

Zakladateli firmy Johannu Heinrichu Franckovi se brzy po napoleonských válkách povedl podnikatelský záměr, kterým položil základy nadnárodnímu potravinářskému gigantu, ve své době těžko představitelných rozměrů. A paradoxně to bylo válečné zajetí v napoleonské Francii, které mladého důstojníka přimělo opustit vody, v rodině tradičního, soukenického podnikání a v roce 1828 se pustit do založení malého závodu na pražení čekankového kořene.

8.1.1. Založení firmy

Johann Heinrich Franck se narodil 2. února 1792 v německém Urachu, jako šestý potomek spoluvlastníka vyhlášené barvírny „*Uracher Bleiche*“ Jonathana Friedricha Francka. Po učednických kupeckých letech, nastoupil v únoru 1812 na osmiletou vojenskou službu, během níž se zúčastnil všech významnějších bitev posledních let napoleonských válek. Jak již bylo zmíněno, pro jeho další kariéru se ukázala účast v napoleonských válkách jako klíčová,

protože právě při zajateckých pracích na zemědělském statku ve Francii získal vědomosti o úpravě čekankového kořene a výrobě kávové náhražky z něj.

Po ukončení vojenské služby se vrátil Johann Heinrich k rodině, která roku 1808 přesídlila do Vaihingenu poblíž Stuttgartu, kde podnikala ve stejném odvětví jako v Urachu. Rodinný podnik však mladému obchodníkovi k srdci nepřirostl a záhy si otevřel koloniál s malou pekárnou. Odtud byl již pouze krok k vlastní výrobě cikorkové kávy.

Byť způsob výroby čekankové kávy byl Franckovi známý již od válečných tažení do napoleonské Francie, k výrobě cikorky jej přivedla až snaha rozšířit sortiment svého obchodu v roce 1827. O rok později, tedy v roce 1828, byla nová firma zapsána do vaihingenského Živnostního a obchodního rejstříku a je zajímavé, že se v tomto zápise proklamuje zpracování čekanky vlastní proveniencí.¹⁵⁴ I zaměstnanecká struktura budí pozornost - Franck zaměstnával pouze tři muže obstarávající mletí a pražení, oproti deseti ženám na balení výrobků.¹⁵⁵

K této výrobně přibýlo v 19. století sedm sušáren čekanky, z nichž největší význam měla dlouho ta v Grossgartachu založená v roce 1844. Různými funkcemi v tomto podniku prošli všichni potomci Johanna Heinricha a závod se stal jakousi praktickou „Hohe Schule“ rodiny Francků.

Na vývoji sítě sušáren je patrné, jak se se sílíci pozicí na trhu a vzrůstající výrobou, rozšiřovala i oblast, odkud Franck získával suroviny. První z nich ve Steinbachu (založena 1832) byla ještě v těsné blízkosti Vaihingenu, následovaly zmiňovaný Grossartach (1844), vzdálený více než 60 km, nedaleko od něj Meimsheim (1855), poblíž Karlsruhe ležící Bretten (1866), Ludwigsburg (1869), o němž bude řeč níže, dále Eppingen (1880) a ve stejném roce Marbach. Celý proces růstu firmy by šel shrnout jako rozšiřování sféry vlivu severním směrem a netýkal se pouze sušárenství (úzce spojeného se zemědělskou produkcí), ale rovněž výroben, z nichž ta v Ludwigsburgu přejala funkci sídla firmy.¹⁵⁶

¹⁵⁴ Později se totiž v českém prostředí Franckovy továrny bránily používáním českých surovin kritice a nacionálnímu protekcionismu. Domácí původ surovin se tedy nestal určitým ideovým, snad i reklamním prvkem až na přelomu století, ale byl jím od samého počátku existence firmy.

¹⁵⁵ „Johann Heinrich Franck, Cichorienfabrikant, gründete im Spätjahr 1828 eine Fabrik, in welcher aus Cichorienwurzeln, die in der Umgegend im Land gebaut werden, ein Cichorienfabrikat hergestellt wird. 3 Männer beim Röschen und Mahlen und 10 Mädchen zum Packen sind dabei beschäftigt.“ Citace z vaihingenského Živnostního a obchodního rejstříku, zápis z roku 1828, 100 JAHRE, s.14.

¹⁵⁶ Rozšiřování vlivu severním směrem nezývá citovaná práce ke stému výročí založení firmy jako „Zieht nach dem Norden“, tedy „tažením na sever“. 100 JAHRE, s. 47.

8.1.2. Továrna v Ludwigsburgu

Již zakladateli firmy bylo jasné, že vzrůstající výrobě nebude závod ve Vaihingenu stačit, stejně tak, že jeho poloha je vzhledem k nově postaveným sušárnám méně výhodná, ale výrobu a centrum firmy posunuly severním směrem až jeho synové. Stalo se tak stavbou komplexu továrny a sušičky v Ludwigsburgu, který byl ve své době bezkonkurenčně nejmodernější stavbou svého druhu na světě.¹⁵⁷

Po tomto přesunu byly všechny výše zmiňované tehdejší sušárny Francků koncentrovány v okruhu 30 km a mimo to byla dobrá poloha Ludwigsburgu podtržena železniční dráhou, která se stala obchodní tepnou své doby.¹⁵⁸ Železnice se stala dominantním faktorem vývoje průmyslu v druhé polovině 19. století nejen v Německu, ale i v Čechách a byla to právě dráha, která nesporně přispěla o tři desetiletí později i k založení pardubického závodu.¹⁵⁹

8.1.3. Následovníci Johanna Heinricha Francka

Johann Heinrich Franck pocházel z obchodnické rodiny a jeho potomci v této tradici pokračovali, zvýhodnění navíc skutečností, že velikost rodinné firmy umožnila hned několika z nich jak zaučení v obchodních záležitostech, tak následné velice dobré uplatnění. Většina pozdějších reprezentantů firmy prošla zahraničními závody Franckovky (nejčastěji závod v Basileji), nebo menšími podniky (jako byla již zmíněná sušička v Grossgartachu), avšak mimo tohoto působení uvnitř rodinného konsorcia, byla mezi Francky obvyklá praxe u firem zabývajících se mezinárodním obchodem

Do počátku druhé světové války lze hovořit o třech generacích potomků Johanna Heinricha, kteří se zasloužili nejen o další růst firmy v rámci německého území, ale také o její expanzi ve střední Evropě, ve Švýcarsku, Itálii a od roku 1897 rovněž v zámoří.¹⁶⁰ Nejvýraznější postavou mezi jeho přímými potomky byl nejstarší syn Wilhelm, který se na chodu firmy podílel jako společník už od roku 1853 a po smrti svého otce řídil zmiňovaný přesun hlavní výroby z Vaihingenu do Ludwigsburgu.

¹⁵⁷ TEUTEBERG, s. 179.

¹⁵⁸ Význam železnice pro průmysl kávových náhražek je nepochybný, markantně působí zejména při zakládání dceřiných závodů Heinrich Franck Söhne v Čechách (Pardubice) nebo v Uhrách (Košice), ale rovněž i téměř neporovnatelně menších firem. Příkladem může být sušárenské družstvo Choteč, které rozšířilo svou působnost do na dráze ležících Kostěnic. Viz podkapitola 9.2.2.

¹⁵⁹ Z mnoha prací o významu železnice pro hospodářský vývoj např. HLAVAČKA, Milan. Doprava a industrializace v českých zemích v 19. století. In *Hospodářské dějiny*, 16, 1989, s. 211-219.

¹⁶⁰ Ke kariéře tří generací potomků Johanna Heinricha Francka 100 JAHRE, s. 38-62, portréty zakladatele Johanna Heinricha, jeho vnuka stejného jména a Waltera Francka, viz příloha Obr. XXIII.-XXV.

Obchodu a podnikání se však věnovali i další z Wilhelmových pěti bratrů. Nejdobrodružnější kariéru měl z nich nejmladší Karel, který vykonával různé obchodní funkce po celém světě a velice úspěšně vedl velkou brazilskou pobočku zavedeného brémského importéra.

Rovněž Karlovi synové budí zvýšenou pozornost. Nejstarší z nich, Johann Heinrich, tedy jmenovec zakladatele firmy, je z hlediska této práce dokonce nejzajímavějším ze všech následovníků.¹⁶¹

Johann Heinrich Franck mladší se sice narodil v Linci, ale pojil ho blízký vztah k Čechám, nejprve zde započal studovat obchodní akademii a v Praze rovněž absolvoval v letech 1908 až 1909 vojenskou službu. Po jejím ukončení odešel studovat ekonomii do Ženevy a později nastoupil v basilejské pobočce rodinného podniku. Odtud odešel nejprve za kanál La Manche a rok působil v londýnské firmě dovážející kávu a čaj, aby na podzim roku 1913 odjel do zámoří.

Zde nastoupil opět do rodinné pobočky Heinrich Franck Sons ve Flushing Meadows a vzhledem k tomu, že v zámoří zůstal po celou dobu trvání první světové války, vyhnul se zákopům evropských bojišť. Takové štěstí neměl jeho mladší bratr Karel Heinrich, který se stal rodinným válečným hrdinou. Karel Heinrich získal četná vyznamenání a smrt mu přinesly až poslední boje na italské frontě v září roku 1918.¹⁶²

V té době již Johann Heinrich Franck mladší pracoval pro jinou potravinářskou firmu a svou zámořskou kariéru přerušil až v roce 1919 na přání svého otce. Podle právních předpisů nově vzniklého Československa bylo zapotřebí reorganizovat správu Franckových podniků na jeho území a mladý „Američan“, spojený studiem i vojenskou službou s Prahou se jevil jako ideální kandidát na pozici ředitele nově vzniklé firmy kontrolující podniky na území nově vzniklého Československa.

8.1.4. Ochranné známky

Franckova „Aecht“ přísada do kávy brzy našla svou typickou ochrannou známku, díky níž získala i obecně známé přívěsko „Löwekaffe“. Zakladateli firmy se podařilo získat povolení označovat své výrobky oficiálním symbolem celého Württembergu – korunovaným lvem, který se stal na několik desetiletí symbolem firmy.

¹⁶¹ Z tohoto důvodu jsem se rozhodl nadále označovat zakladatele firmy jeho jménem, avšak jeho vnuka s přízviskem mladší.

¹⁶² Karel Heinrich Franck padl 10.září 1918 u Monte Asolone, 100 JAHRE, s. 57.

Teuteberg dokonce uvádí, že pro německé prostředí poloviny 19. století se stal württenberský lev symbolem kávy, respektive její kvalitní náhražky.¹⁶³

Je zajímavé, že podobně se firma snažila v době založení pardubického závodu získat právo užívat na svých výrobcích znak města Pardubic. Tehdejší městská rada však zahraničnímu podniku toto právo neudělila, zcela evidentně v duchu myšlenky „svůj k svému“, neboť již o rok dříve toto právo schválila pro českého výrobce, který se však konkurenčního boje s Franckovkou vzdal.¹⁶⁴

Pod tlakem konkurence, zneužívající nápodoby württenberského lva na svých výrobcích, se vedení Franckovy rozhodlo přidat další ochranné prvky. Nejdůležitějším a postupem času rovněž dominantním byl mlýnek na kávu. Tento původně strohý reklamní symbol se dočkal rovněž mnoha stylizací.

Jednou z nich byl trojrozměrný reklamní poutač připevněný na automobil, jímž se firma proslavila v českém prostředí v meziválečném období, jiným typem stylizace bylo potom zasazení mlýnku do květu čekanky na obalu knihy vydané k stému výročí firmy.¹⁶⁵ Za nejnápaditější považují karikující zobrazení mlýnku v podobě „Božího oka“ z osobní pozůstalosti Františka Riegera, nejprve zaměstnance Franckovky v Linci, později prvního ředitele pardubického závodu.¹⁶⁶

Kafemlýnek je doposud symbolem nástupnických podniků, navazujících na tradici Franckova koncernu, ať už v Německu, České republice nebo Chorvatsku.¹⁶⁷

Kromě těchto dvou nejčastěji používaných známek, měly Franckovi podniky registrovány i další ochranné symboly, které však ani co do míry užití, ani co do obecné popularity značky, nedosahovaly úrovně dvou výše zmiňovaných (byly jimi např. konvice, stroj na vyorávání čekankového kořene a další).

8.1.5. Zahraničních pobočky

Během několika desetiletí si Franckovy výrobky našly konzumenty v mnoha státech Evropy a díky německým osadníkům i v zámoří. Nejvýraznější pozice získaly v podunajské monarchii, kde na konci 19. století vzniklo hned několik dceřiných závodů, v čele s továrnou v Linci. Zakládání těchto podniků přímo souviselo s Bismarckovou politikou ochranných cel,

¹⁶³ TEUTEBERG, s. 180.

¹⁶⁴ Viz podkapitola 6.4.2.

¹⁶⁵ Viz přílohová část, Obr. I.

¹⁶⁶ Východočeské muzeum Pardubice, sbírka Slavín, neuspořádaná pozůstalost Františka Riegera, Karikující dopis přátel, nečíslováno. Viz příloha, Obr. XXII.

¹⁶⁷ Např. dodnes i do České republiky dovážející nástupnická firma Franck z Chorvatska. URL:<<http://www.franck.hr/>> [cit. 13.4.2008]

kteřou kancléř prosadil v roce 1879. Pro udržení pozic na zahraničních trzích bylo pro syny Heinricha Francka výhodnější budovat pobočky v místech odbytu, čímž položili základ výrobní tradici, která na mnoha místech trvá doposud.¹⁶⁸

Rakousko-Uhersko

Jak už bylo řečeno, největším zahraničním odbytištěm firmy byla rakousko-uherská monarchie. O tom svědčí i počet poboček, které se po první světové válce ocitly v pěti nově vzniklých státních útvarech. Mimo to od roku 1889 fungoval závod v Bukurešti.

Hlavním podnikem, pod něž spadaly později založené výroby, se nacházel v Linci. Linecká pobočka byla jako jediná ze zahraničních projektována ještě před vyhlášením celních nařízení, byť do provozu byla uvedena až v květnu 1879, tedy v době jejich platnosti. Po ní následovaly provozy v Chomutově, Bukurešti, Pardubicích, Košicích, Záhřebu, Velké Kaniži (Nagykanizsa), Krakově a maďarském Mosonszentjánoši.¹⁶⁹

Itálie a Švýcarsko

Franckovým výrobkům se podařilo proniknout záhy po sjednocení Itálie i na Apeninský poloostrov. Jejich vzrůstající obliba vyústila v založení milánské pobočky roku 1883. Několik desetiletí prosperity zastavila první světová válka, zejména když se do ní Itálie v roce 1915 zapojila po boku státu Dohody. Němečtí zaměstnanci továrny Itálii opustili a rozvrácený podnik byl po válce znárodněn.¹⁷⁰

Bismarckova celní opatření stála i u založení filiálky ve Švýcarsku, kam své výrobky dovážel Heinrich Franck už od roku 1840. V roce 1884 tak zahájila produkci Franckova továrna v Basileji, zprvu vedená Hermannem Franckem, která byla jako první z filiálek přeměněna na samostatnou akciovou společnost. Stalo se tak 30. října 1914, tedy v prvních měsících světové války do níž Švýcarsko jako neutrální stát nezasáhlo. Je zajímavé, že podobně jako v Itálii i v neutrálním Švýcarsku firma Heinrich Franck Söhne živořila, neboť její výrobky byly na černé listině výrobků pocházejících z dohodových států a byly bojkotovány.

¹⁶⁸ Jako např. zmíněný závod v Chorvatsku nebo pardubické Kávoviny.

¹⁶⁹ 100 JAHRE, s. 81.

¹⁷⁰ Tamtéž, s. 82.

Přes tato opatření byla pozice Franckova koncernu ve Švýcarsku byla velice pevná a přímo spojená s rodinnými vazbami.¹⁷¹

USA

Na severoamerický kontinent si s sebou náhražky kávy přivezli evropští osadníci a jejich užívání je zajímavým dokladem kulturního dědictví starého kontinentu. Popularita kávových náhražek v Německu a Francii se totiž odrazila i za mořem, kde se centry konzumace, potažmo výroby kávovin staly německé enklávy na východě a severovýchodě USA, respektive původně Francouzi kolonizovaná Luisiana.

I v americkém prostředí si průmysl kávových náhražek získal postavení „*small but important industry*“¹⁷², avšak většího rozmachu zaznamenal až po roce 1897. Do té doby vyvážely za moře evropští producenti, mezi nimiž dominovali ti belgičtí, především hotovou cikorku.¹⁷³ Její postupně se rozšiřující výroba na americkém kontinentě byla soustředěna zejména do států New York a Michigan a oproti pozdějším obdobím, se jednalo především o menší výrobce.

Tito menší výrobci však po zmiňovaném roce 1897 ustupují tlaku velkých firem v čele s pobočným závodem Heinrich Franck and Sons ve Flushing Meadows.¹⁷⁴ V tomto roce vcházejí v platnost nové daňové předpisy a dovoz cikorky ve všech podobách (čerstvá, sušená, i pražená jako výrobek) výrazně poklesl. Od tohoto opatření si americká vláda slibovala povzbuzení vlastní produkce čekanky, což se skutečně podařilo a rostlina začala být ve velkém pěstována, především v michiganské oblasti Saginaw Valley.¹⁷⁵

Průvodním jevem těchto změn se však stala likvidace malovýrobců, kteří nyní měli paradoxně obtížnější přístup k surovině než dříve. Z celkového výnosu čekanky totiž plných 95 % odebíraly a zpracovávaly sušárny a továrny pouhých dvou firem – Heinrich Franck Sons a jejího největšího amerického konkurenta firmy H. B. Muller. Objem čekanky vlastní provenience navíc stále stoupal, takže ve dvacátých letech 20.století tvořil podíl dovážené

¹⁷¹ 100 JAHRE, s.81.

¹⁷² STILGENBAUER, Floyd A. Chicory: Michigan's Infant Monopoly Crop. In: *Economic Geography* Vol. 7, 1931, No. 1, s. 85. Dále jen STILGENBAUER.

¹⁷³ Například v roce 1880 bylo do USA dovezeno 14 547 700 liber „*coffee containing chicory*“. Pokles dovozu a zavedení pěstování suroviny přímo na americkém kontinentu opět přímo souvisí s Bismarcovou politikou ochranných cel, viz výše, a rovněž i protekcionistickými tendencemi americké vlády.

¹⁷⁴ Jak název lokality ve státě New York, dnes známé především tenisovými kurty, hostíci tenisové U.S. Open, měly Flushing Meadows ještě na počátku 20.století agrární charakter. Firma pochopitelně fungovala pod anglickým označením Heinrich Franck and Sons.

¹⁷⁵ Novým výměrem byla daněna libra čekanky jedním centem, libra výrobku pak dvěma a půl centy. Toto nařízení drasticky snížilo dovoz čekanky ve všech jejích podobách. V roce 1897 bylo dovezeno 17 329 170 liber čekanky, o dva roky později v roce 1899 to bylo již pouze 494 616 liber.

čekanky pouhých 8%. I když se mezi tehdejší importéry řadilo i Československo, tak si zejména díky nízkým cenám držela dominantní pozici, nejen v Americe, ale na světových trzích obecně, čekanka pěstovaná v Belgii.¹⁷⁶

Obě zmiňované, na americkém trhu dominující, firmy měly v michiganské oblasti čtyři velkokapacitní sušičky, jejichž produkty zpracovávaly koncové továrny. Mullerova se nacházela rovněž v Michiganu, Franck zpracovával až v relativně vzdáleném New Yorku. Kromě vzájemného silného konkurenčního boje čelily firmy ve dvacátých letech rovněž soudním procesům kvůli kartelovým dohodám cen.¹⁷⁷

Mimo východní pobřeží (velký počet německých přistěhovalců) byla cikorka populární i mezi obyvateli Luisiany (silné vlivy Francie). New Orleans se stalo nejen centrem kavárenství, ale rovněž i obchodu s čekankou, která byla zprvu dovážena ve velkém firmou Leroux z Lille. Na americkém kontinentě byla cikorka míšena s kávou a výsledný produkt se nazýval Franch Market Coffe. Tento nápoj je v těchto oblastech dodnes populární a firma stejného jména mix zrnkové kávy a cikorky distribuuje celosvětově.¹⁷⁸

Americká pobočka Franckova závodu je pro účel této práce zajímavá ze dvou hledisek – jednak se jednalo o závod, který měl jako první zkušenosti s tvrdým konkurenčním bojem a metodami reklamy a managementu v liberálním prostředí, jednak v něm působil v počátcích své kariéry pozdější ředitel akciové společnosti Franckovka Praha, Johann Heinrich Franck, vnuk a jmenovec zakladatele firmy.

8.1.6. Franckovy továrny v Německu

Výstavbou moderní továrny v Ludwigsburgu se však nezastavilo ani firemní „*Zieht nach dem Norden*“ v rámci Německého císařství. Na přelomu století absolvoval Richard Franck spolu s ředitelem chomutovského podniku Wilhelmem Gentnerem cestu po severním Německu a Slezsku, tedy oblastech s produkcí kávovin svázaných od počátků průmyslové výroby.¹⁷⁹ Za pomoci Gentnera, který ze Saska pocházel, byly vytipovávány lokality pro nové závody a v roce 1901 byl otevřen veliký závod v Halle s 300 pracovními místy.

¹⁷⁶ ČEPEK, s. 3.

¹⁷⁷ KOLLER, Ronald Hageman. *Predatory Pricing in a Market Economy*. Aeyer Publisher, 1978, s. 125-134. ISBN 040511043X. Dále jen KOLLER.

¹⁷⁸ O význam který mělo New Orleans a jeho plodinová burza pro čekanku a výroby cikorky v USA svědčí údaj, že Heinrich Franck and Sons na této burze udala 75 % své sušené čekanky! KOLLER, s. 126.

¹⁷⁹ Navíc Magdeburg byl i v celosvětovém měřítku největším centrem obchodu se sušenou čekankou. TECHNICKÝ SLOVNÍK NAUČNÝ XVI., Praha 1941, s. 152.

V roce 1912 přijal závod do svého štítu označení Kornfranck, což byla nová obchodní známka firmy, s níž začala svou činnost i továrna v Neussu. Zejména kvůli správě nově založených závodů byla zřízena pobočka v Berlíně.

Jak už nové označení Kornfranck napovídá, souvisela výroba v nových továrnách s moderními trendy přelomu století, zejména zdravým životním stylem. Ten s sebou přinesl takové fenomény jako sport, vodní lázeňství, ale i vegetariánství a právě i odpor vůči kofeinu spojený se snahou nahradit zrnkovou kávu náhražkami, zejména obilnými.¹⁸⁰

I pro vznik továren v severních oblastech Německa byla typická jejich přímá vazba na železniční spojení. Na kresbě továrny v Halle z roku 1928 je patrné organické zahrnutí vlečky do areálu podniku a i celková racionální dispozice tohoto areálu.

Sever Německa byl pro výrobu kávových náhražek tradiční oblastí a výstavba vlastních závodů byla projevem nejen ekonomické síly firmy, ale rovněž i završením zmiňovaného „Zieht nach dem Norden“ vyhlášeného už zakladatelem firmy. Pro jeho rozšíření vlivu severním směrem znamenalo pouze opuštění prostředí domovského Vaihingenu, pro generace jeho nástupců však „sever“ představoval oblasti s tradiční výrobou, v nichž prosadit se znamenalo vrchol tehdejší oborové prestiže.¹⁸¹

8.2. Založení pardubického závodu Franckovky

Za rostoucím počtem poboček Franckovky nestály pouze daňové předpisy a situace mezinárodního obchodu konce 80. let 19. století, ale stále rozšiřování vlivu firmy a získávání dominance především v různých částech střední Evropy.

Linecká pobočka se stala hlavním závodem celé řady dceřiných podniků na území rakousko-uherské monarchie, z nichž hned první, chomutovský, poukázal na surovinové možnosti českého Polabí.

Oblast Pardubicka byla na přelomu 19. a 20. století z hlediska průmyslu kávových náhražek pouhou popelkou vůči Hradecku, na které v době kdy se připravovala stavba prvních pardubických podniků, působila již řada zavedených producentů.

Přesto se o založení podniku v doposud nikterak výrazně aktivní oblasti svedl tak silný nacionálně laděný souboj, že na stránkách regionálního tisku rezonoval ještě několik let. Spíše

¹⁸⁰ TEUTEBERG, s. 199.

¹⁸¹ Význam magdeburské plodinové burzy již zmíněn byl, o pozici jakou mělo obecně cikorkářství na severu Německa, stejně jako o jeho charakteru, poutavě (a nutno podotknout, že z hlediska družstevníka zároveň velice kriticky) vypovídá jeden z činovníků Svazu sušářů čekanky a řepy ve zprávě z visitační cesty po okolí Magdeburku na stránkách Obzoru hospodářského. Popisuje charakter zemědělství a jeho přímou vazbu na průmysl: „ Z pozice družstevního činovníka se však nevyhýbá ani kritice poměrů: „

než o souboj šlo o štvavou kampaň pod ochranným heslem „svůj k svému“, na kterou Franck reagoval placenými inzercemi.¹⁸²

V nich připomínal, že továrna by, přes počáteční německý (resp. rakouský) kapitál, byla podnikem českým národním. To, že se nejednalo o lacinou kličku v tomto nerovném boji ukázala tato práce již výše, když poukázala na stejnou strategii Johanna Heinricha Francka v rodném Německu, kterou jasně formuloval již při zakládání své firmy v provinčním Vaihingu.

Po mnoha útocích se Franckovce podařilo vymoci si veškerá povolení potřebná ke stavbě závodu a provozování živnosti, ale nikdy se například nedočkala práva užívat na svých výrobcích pardubický městský znak.¹⁸³

8.3. Produkce a vývoj firmy ve sledovaném období

Jeden z důvodů proč bylo vytyčeno téma této diplomové práce do meziválečného období, byly i bohaté výkazy o hospodářské činnosti pardubické Franckovky. Pro účely této práce byly použity zejména výkazy o celkovém objemu výroby.

Díky rozsáhlosti podnikového archivu, by bylo možno věnovat jednotlivým tématům větší prostor, avšak v rámci koncepčnosti a kompaktnosti této studia, jsou jednotlivé problematiky představeny ve stručnosti s odkazy na příslušné archivní materiály.

Statické výkazy k jednotlivým druhům výrobků i celkovým objemům ukazují hned několik zajímavých skutečností. Například, že pře zcela evidentní úbytky osevních ploch čekanky se výroba cikorky nijak nesnížila.

To jen ukazuje jednak na dobrou práci agentů, kteří byly schopni se zemědělci domluvit, zároveň však naznačuje že krize o které se dá hovořit pouze v případě menších výrobců, kteří skomíraly souvisela s neschopností konkurovat s většími a silnějšími podniky o surovinové zdroje výroby.¹⁸⁴

Díky této surovinové základně byla Franckovka schopna velice flexivbilně reagovat na situaci na trhu i konkrétních situacích, jako například při extrémním nárůstu poptávky po vypuknutí druhé světové války.

Takový nárůst výroby byl umožněn jen díky oproti konkurenci vyspělejšímu systému pochycení surové čekanky, i když lze možná za zásobami hledat vedení s dobrým odhadem a možností vyšších výkupních cen než konkurence. Každopádně Franckovka s potěšením

¹⁸² Štvavé články v letech 1896 až 1898 byly paradoxně ve svých posledních stádiích v tisku často jen několik stránek od inzercí na nový pardubický závod. Viz inkriminované ročníky časopisu Perštýn.

¹⁸³ Viz podkapitola 6.4.2.

¹⁸⁴ K zemědělskému zázemí Franckovky již výše, viz podkapitola 5.1.4.

v bilanční zprávě za rok 1939 konstatoval, že jako jediná byla schopná kapacitu a výkon svých výroben poptávce v čase válečné nejistoty.¹⁸⁵

Zároveň následující grafy ukazují, jaký vztah mají hospodářské či politické krize – často doba nejistoty značila pro sledovaný obor období konjunktury.

Rok 1939 sice znamenal dramatický vzestup výroby, ale objemy výroby byly i přes následný opětovný propad nad průměrnou hladinou, navíc byla v době řízeného německého hospodářství redukována konkurence. Během války se projevila dobrá spolupráce se ekonomicky jinak nečinnými družstevními sušárnami, které své kapacity využívaly pro spolupráci s Franckovkou.¹⁸⁶

8.4. Struktura distribuce

Na zaměstnanecké struktuře, výročních správách i statických výkaz lze vypořádat na distribuci Franckových výrobků některé obecné rysy celého průmyslové odvětví.

Tím nejtypičtějším byla patrně skutečnost, že většina prodeje byla i u velkovýrobců typu Franckovky nebo Kolínské továrny na kávové náhražky zprostředkována skrze maloobchodníky.

Cikorka byla typickým zbožím koloniálů a hokynářů, živnostenské povolení na prodej „cigorie“ byly zcela běžná a přispívaly k všednodennosti kávových náhražek. Kávoviny patřily do všedního dne, zboží do obyčejných obchodů, které byly díky masivním reklamním kampani zdobeny propagačním materiálem cikorkáren.

Velkoodběratelé, zejména nákupní spolky, byli sice v případě Franckovky důležitými zákazníky, ale díky velkému počtu obchodních cestujících byly takovými strategickými zákazníky obyčejní lidé určitých oblastí.

Jak ukazují doklady o komunikaci obchodních cestujících s vedením podniku, plnili obchodní cestující roli hned na několika pozicích – jednak byly distributory a starali se o dodávky zboží, zpravovali vedení o ekonomických ukazatelích Franckovky i konkurence v dané oblasti, informovali o přestupcích konkurence proti směrnici řídicím obchod s kávovinami a pochopitelně byli jakýmsi živými reklamními štíty svých firem.

¹⁸⁵ Výroční zpráva za rok 1939. Státní okresní archiv Zámorsk, fond Akciová společnost Franckovka Praha, kt. 12, inv.č. 110.

¹⁸⁶ Obsáhlý rukopis k družstevním sušárnám Státní okresní archiv Zámorsk, fond Akciová společnost Franckovka Praha, kt. 19, inv.č. 167.

Archiv Franckovky nabízí několik zdrojů informací o této profesi, která by si zasloužila bezpochyby pečlivější zpracování v nějaké z dalších prací na toto téma.¹⁸⁷

8.5. Zahraňní kapitál

Otázka zahraňního kapitálu v meziválečném provozu pardubického výrobce kávových náhražek je velice složitou problematikou. Komplikuje ji zejména zcela evidentní snaha zahraňního vedení závodů na českém území legalizovat své zisky a vlastnické podíly tak, aby korespondovaly s právním řádem Československé republiky.

Prvním z řady kroků, které byla rakouská pobočka Franckova kávovinového impéria nucena učinit, byla nostrifikace českých provozů pod hlavičkou nové firmy tak, aby splňovaly podmínky kladené nostrifikačním zákonem.¹⁸⁸

Materiály ve fondu pražského obchodního soudu ukazují, že potvrzení nostrifikace nebylo zcela jednoduchou záležitostí a že české úřady nechtěly přistupovat na pouze fiktivní řízení a správu podniku z českého území.¹⁸⁹

Nakonec se rodině Francků podařilo podnik prosadit a skrze Waltera a Johanna Heinricha ml. řídit závody, které se od lineckého ústředí vznikem hraničních bariér odpojily. Je na místě připomenou, že obchodní společnost Jindřich Francka synové nespravovala pouze své závody, ale že se neustále snažila finančními toky ovládnout větší a větší část trhu i ovládnutím jiných společností.

Tak v meziválečném období do provozu Franckovky spadala nejvyhlášenější značka sladové kávy Katherein nebo jeden z nejstarších fungujících podniků svého oboru v Čechách, firma H.F. Kolba nástupci, kterou Hynek Kolb založil v Praze roku 1821. „Kolovka“ byla nejstarším fungujícím podnikem v rámci Franckovky a převyšovala v tomto ohledu i ústředí celého konsorcia Heinrich Franck Söhne.

Pohyb kapitálu skrze různé finanční transakce s větším množstvím firem, jejichž sídla se pohybovala po celém světě by pomohly objasnit finanční toky okolo Franckovky a zasadit

¹⁸⁷ K činnosti obchodních cestujících pravidelně ve výročních zprávách, výroční zprávy 1926-1947 v Státní okresní archiv Zámorsk, fond Akciová společnost Franckovka Praha, kt. 12, inv.č. 110.

¹⁸⁸ Literatura k nostrifikacím např: LACINA, Vlastislav. Nostrifikace řískoněmeckého majetku v Československu po první světové válce. In: *Konkurence i partnerství. Německé a československé hospodářství v letech 1918-1945*. Karolinum, Praha, 1999, s. 27-39. ISBN 80-7184-708-9 nebo v rámci hospodářských a historických přehledů uvedených v poznámkovém aparátu ke kapitole 3.

¹⁸⁹ Státní oblastní archiv Praha, fond Krajský soud obchodní Praha, spisy Jindřicha Francka synové, fol. 74-81.

je do kontextu mezinárodního konsorcia, kam české závody přes sladění provozu s československou legislativou bezpochyby patřila.¹⁹⁰

8.6. Zaměstnanci a národnostní otázka

Přestože bylo ze zachovalého archivního fondu Franckovky skartováno velké množství běžných metrů archiválií, týkajících se platových podmínek zaměstnanců této firmy, skýtá fond stále mnoho materiálů ilustrujících pracovní prostředí v pardubické továrně a zároveň i některé statistické výkazy, sledující zaměstnaneckou strukturu konkurenčních firem.

8.6.1. Počty pracovních míst v průmyslu kávových náhražek

Mezi takovéto údaje patří i statistiky o počtu zaměstnanců v nejdůležitějších konkurenčních podnicích Franckovky. Ty nám pomáhají dotvořit si představu nejen o velikosti hlavních závodů tohoto odvětví v Československu, ale zároveň si ujasnit význam menších výroben pro daný mikroregion, či region.

Počet zaměstnanců ve výrobnách kávových náhražek značně kolísal v závislosti na velikosti podniku i jeho zaměření. Lze obecně shrnout, že početně nesilnější skupina výrobců kávovin, tedy výrobci obilných káv, byla z velké části tvořena drobnými soukromníky, kteří zaměstnávali jen omezený počet zaměstnanců.¹⁹¹

Náročnějšími na počet i kvalifikovanost dělníků byla potom výroba cikorky, avšak i zde lze konstatovat, že cikorkárna mohla fungovat zdatně jen s malým počtem zaměstnanců.

Johann Heinrich Franck v době založení svého vaihingenského podniku zaměstnával pouhou desítku pracovníků, z nichž navíc většinu tvořily ženy, obstarávající balení výrobků. Muži se zabývali pražením a mletím surovin.¹⁹²

V českém prostředí je obdobný počet zaměstnanců doložen u hořické výrobní rodiny Kanských. Podnik založil v roce 1891 Jan Kanský a zprvu se jednalo o čistě lokální výrobu, zpracovávající místní čekanku s odbytíštěm v těsném okolí Hořic. Postupně se však provoz rozrůstal a za vedení Janova syna Josefa patřil ve dvacátých letech 20. století k relativně úzké

¹⁹⁰ K závazkům vůči zahraničním firmám s účastí rodiny Francků např.: Státní okresní archiv Zámorsk, fond Akciová společnost Franckovka Praha, kt. 11, inv.č. 94.

¹⁹¹ Viz kapitola 6.

¹⁹² 100 JAHRE, s. 14.

sortě výrobců jak cikorky, tak obilných káv. Podnik měl odbytíště po celém Československu a zaměstnával 20 zaměstnanců.¹⁹³

V porovnání s těmito čísly přímo ohromí počet zaměstnanců v provozech velkovýrobců. Byly to právě závody velkovýrobců, díky kterým průmysl kávových náhražek zaměstnával v úhrnu tisíce zaměstnanců, převážně dělníků.

Zajímavé srovnání nabízí protektorátní statistiky, tedy údaje z období, kdy v rámci řízeného hospodářství došlo k redukci počtu podniků v tomto odvětví. Suverénně největšími firmami, jak co do počtu zaměstnanců, tak do množství vyrobených náhražek, potažmo obratu, byly pardubická Franckovka a Kolínská továrna na kávové náhražky (s největšími výrobny v Kolíně a Prostějově). Daleko za nimi byly další větší podniky, často mající rozhodující podíl na trhu jednotlivých částí státu.

Mezi všemi podniky vyčnívala pardubická továrna rodiny Francků, která zaměstnávala 338 zaměstnanců. Co se týče genderového zastoupení, bylo zde zaměstnáno 230 mužů a 108 žen, přičemž celou jednu třetinu tvořili úředníci, mezi něž byli řazeni i obchodní cestující.

Dva největší závody spadající pod Kolínskou továrnu na kávové náhražky zaměstnávaly 297 pracovníků, z nichž však bylo plných 90 % z dělnických profesí. Tento vyšší poměr dělnických profesí se projevil i na vyšším procentu zastoupení žen. Výše uvedených 108 pardubických zaměstnankyň totiž tvořilo 32 % všech pracovníků, kdežto 114 zaměstnankyň podniků spadajících pod kolínskou akciovou společnost bezmála 39 %.

Více než dvě stovky pracovníků měly i závody kávoprůmyslu v Hradci Králové a Brandýse nad Labem. Mezi větší zaměstnavatele lze řadit i v Černošcích sídlící družstevní VDP (112 zaměstnanců) a firmu Antonín Kosteleckého v Pečkách, v níž tvořily ženy téměř dvě třetiny všech zaměstnanců.

Z první poloviny 40. let 20. století pocházejí i údaje o celkovém počtu zaměstnanců v průmyslu kávových náhražek. Tento počet kolísal mezi maximem z roku 1941, kdy v oboru působilo 2908 pracovníků (z toho 2561 dělníků) a minimem v roce 1943, kdy to bylo pouhých 1383 pracovníků (z toho 1109 dělníků). To ukazuje, že průmysl kávových náhražek bylo odvětví se silně vyvinutou úřednickou strukturou. Zatímco v dělnických profesích klesl počet zaměstnanců výrazně pod 50 %, klesl ve stejném období počet úředníků o pouhou jednu čtvrtinu. Zároveň proměnlivost tohoto ukazatele naznačuje nemalý podíl námezdní pracovní síly dle potřeb výroby konkrétního roku.

¹⁹³ BAŘINA, Miloslav. Historie a současnost podnikání na Jičínsku, Hořicku, Novopacku a Sobotecku. Žehušice, 2002. ISBN 80-902919-8-8, s. 125.

8.6.2. Zaměstnanecká struktura pardubického závodu

Jak ukazují výkazy o zaměstnancích, byly dělnické profese obsazovány jedinečně českým obyvatelstvem. Není však pravdou, že by mezi úřednictvem a dělníky existovala příkrá národnostní proluka.

I většina úředníků byla národnosti české, stejně jako členů dozorčí rady. Zde se však nepochybně jednalo pouze o stav, který by sladil skutečný stav správy závodů Johann Franck Söhne s legislativou československého státu.

Členové rodiny Francků, tedy Walter a Johann Heinrich, kteří stáli v čele těchto podniků, často ani v Čechách nepobývali. Ukazují to výpovědi zaměstnanců Franckovky při jejím poválečném zestátnění. Tyto výpovědi však rovněž ukazují, že většina dělníků si stěžovala spíše na špatně placené přesčasové hodiny a podobné přestupky proti platným pracovním řádům a nikdo rodinu Francků neobvinil z propagace fašismu. Přesto si však nelze nepovšimnout, že v období řízeného protektorátního hospodářství stále výrazněji vynikala její hegemonie vůči konkurenci. Daný obraz působení rodiny Francků za druhé světové války může být mírně zkreslený i pálením dokumentů v květnových dnech roku 1945, o jejichž povaze můžeme dnes pouze spekulovat.

Je zároveň pravdou, že firemní složky obsahují již v roce 1937 na našem území ne zcela běžný případ. Bývalý pracovník kolínského konkurenta Lev Perlmann přišel žádat vedení Franckovky o podporu své vlastní receptury blíže nspecifikované „*syntetické kávy*“. Vedení podniku najalo soukromou detektivní agenturu pro prověření si tazatele a s výhledného hlášení s razítkem „*přísně důvěrné*“ zaujme zvýrazněná pasáž s velkým vykřičníkem: „*Perlmann jest náboženství židovského. Nyní však bez vyznání.*“ I tato epizoda poukazuje na si vedení podniku při prověrce možných zaměstnanců již v roce 1937 sledovalo, zda je či není židovského původu.¹⁹⁴

8.7. Konkurenční boj

Celé odvětví kávových náhražek si, ve smyslu vospělosti své reklamní činnosti, udržovalo po celé meziválečné období vysoký standard, převyšující často mnohem rozvinutější obory. Tento stav byl dán zkušenostmi z prvních poválečných let, kdy průmysl přidusila vlastní nadprodukce způsobená ztrátou rakouských bezcelních odbytišť a také obecně značným počtem podniků, zejména drobnějšího rozsahu.

¹⁹⁴ Statní oblastní archiv Zámorsk, fond akciová společnost Franckovka Praha, kt. 19, inv.č. 154.

Reklamní kampaně výrobců kávových náhražek obsahovaly širokou škálu prostředků a rovněž různý typ cílové skupiny. Obecně lze říci, že byly dvě cílové skupiny reklam pardubické Franckovky – jedna děti, které měly možnost získat mapy, papírové hračky nebo si dokonce vystříhat i vánoční betlém.¹⁹⁵

Nejčastějším a pro výrobky denní potřeby typickým reklamním symbolem byla hospodyňka. Spokojená paní své domácnosti musela mít přeci nejen u necek připravené Schichtovo mýdlo s jelenem, ale rodina by nemohla spokojeně existovat bez Peroly nebo pravé Franckovky!¹⁹⁶

Exklusivně naopak působily první neonový nápis v Pardubicích, který se nalézal nad vchodem do továrny z dnešní Třídy Jana Palacha nebo reklamní automobil, který ve 30. letech minulého století brázdil české silnice.¹⁹⁷

Samostatnou kapitolou konkurenčního boje tvořily spory o ochranu známku, které zaměstnávaly v pardubické Franckovce bezpochyby nejednoho úředníka. Agenda tohoto typu je velice bohatá a druhotně jsou tyto složky často jedinečným dokladem výroby té či oné konkurence.¹⁹⁸

Díky podnikovému archivu se zachovaly četné plány prezentačních stanovišť na průmyslových výstavách, ale také scénáře reklamních filmů, plakáty, různé vzorky etiket apod. Tyto materiály jsou velice oblíbeným zbožím sběratelských burz, což jen dokazuje je reklamy průmyslu kávových náhražek jsou svým podáním a symbolikou velice pozitivně v laické veřejnosti vnímány jako symboly historie.

8.8. Nemovitý majetek Franckovky

Velice lákavým jsou archivní materiály vztahující se k nemovitému vlastnictví Franckovky. Nejedná se pouze o soupisy a plány budov, ale rovněž i technických zařízení. Studium těchto složek by tedy mohlo lépe charakterizovat architekturu průmyslu kávových náhražek jako svébytný typ industriální architektury.¹⁹⁹

Nemovitý majetek Franckovky navíc vykazoval značnou různorodost – jednalo se o činžovní domy, obytné kolonie, skladiště, komíny, sušárny, sila, tovární areály, firemní sídla v centru Prahy a mnohé další.

¹⁹⁵ Viz přílohová část, Obr. XXIX.

¹⁹⁶ I příklad již uváděný, trvalý v různých kampaních od založení pardubického závodu po druhou světovou válku, viz Obr. XXX.

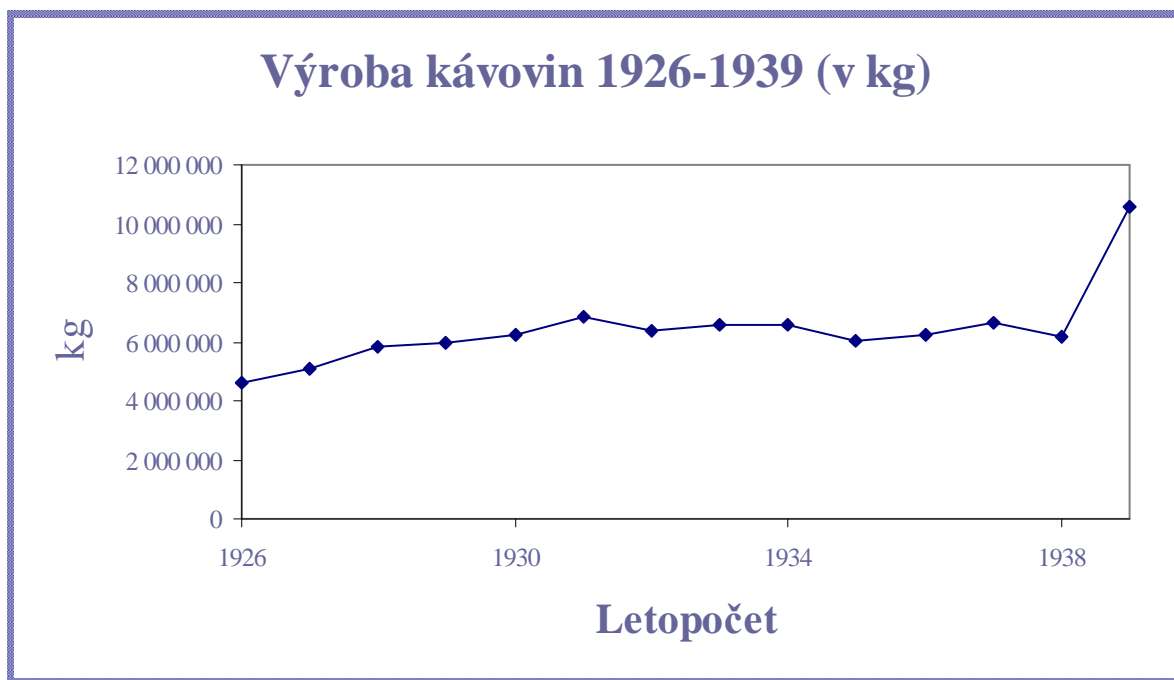
¹⁹⁷ Viz Obr. XXXI. A XXXII.

¹⁹⁸ Ochranné známky a spory o ně: Státní okresní archiv Zámorsk, fond Akciová společnost Franckovka Praha, kt. 6-8!

¹⁹⁹ K této otázce, avšak v prostředí vesnickém, v rámci kapitoly 9., týkající se družstevních sušáren.

Zajímavým je doposud neznámý nerealizovaný plán na přestavbu pardubického továrního areálu z dílny arch. Karla Řepy. Franckovka chtěla využít vlastnictví pozemků okolo továrního provozu k velkolepě koncipovanému komplexu výrobních budov, kanceláří i klidové zóny se sportovišti pro zaměstnance. Projekt působí funkcionalisticky uměřeně, avšak díky celkové hmotě a velkoleposti se mohl stát jedním z architektonických klenotů celých Pardubic.²⁰⁰

Obrázek 2 Objem výroby pardubické Franckovky



²⁰⁰ Viz Obr. XXXVIII.

9. Družstevní sušárny

V případě, že by tato studie neměla podobu diplomové práce a každá kapitola by byla uvedena některým z dobových citátů, otevíral by se nyní ideální prostor pro glosu Františka Karla Rosůlka. Ten v místopisné části svého regionálně zaměřeného vlastivědného díla Pardubicko-Holicko-Přeloučsko charakterizuje hospodářský vývoj v obci Vyšehněvice slovy: „...*utvořilat' se tu společnost...*“.²⁰¹

Společností je míněno rolnické družstvo, které vystavělo v roce 1901 na okraji Vyšehněvic lihovar a jen o málo let později na stejném místě i sušárnu na čekanku. Slovo „společnost“ přitom nepředstavuje obchodní společnost nebo firmu, ale společenství. Tím mnohem lépe vyjadřuje podstatu tohoto typu podnikání, než oficiální pojem rolnické družstvo, které působí jednak neosobně a po zkušenostech českého venkova s JZD komunistického režimu rovněž i pejorativně.

Na Pardubicku působila ve sledovaném oboru dvě taková družstva, která vlastnila tři sušárny na čekanku. Ještě před jejich charakteristikou bude ale věcné, připomenout si obecný vývoj družstevnictví na počátku 20. století a během meziválečného období.

9.1. Sušárenská družstva

Sušárenská družstva byla zvláštní skupinou zemědělských družstev, která se během několika málo let na počátku 20. století doslova vyrojila v oblasti východního Polabí. Vzorovým podnikem těchto družstev se stala sušárna v Sánech nedaleko Poděbrad, kterou brzy následovalo několik dalších staveb, zejména na Hradecku.

Hradecko bylo centrem těchto specifických zpracovatelských družstev, která svou produkcí dala v prvních letech po vzniku Československa hlavní podnět k založení velké továrny na kávové náhražky s názvem Kovoprůmysl.

Celkový počet družstev se vyšplhal až na 34, z nichž dvě se nacházely na Pardubicku, jako nejnižnější části oblasti s intenzivnějším pěstováním čekanky.

9.2. Sušárny pardubického regionu

Jak bylo zmíněno výše, působila na Pardubicku dvě sušárenská družstva, která vedla provoz tří sušáren na čekanku a řepu. První se nacházela na okraji Vyšehněvic a místní

²⁰¹ ROSŮLEK, František Karel. *Pardubicko. Holicko. Přeloučsko. Dějinný a místopisný obraz*. III. Pardubice, 1909.

rolnické družstvo ji dostavělo roku 1903 k budově lihovaru, kvůli jehož stavbě se konstitovalo.

Statkáři z oblasti mezi Holicemi a Pardubicemi, respektive Holicemi a Sezemicemi vystavěly velkou sušárnu v Chotči, která však neměla vyhovující polohu z hlediska infrastruktury. Stejně družstvo proto uvedlo do provozu o několik let později druhou sušárnu v těsné blízkosti dašického nádraží, které se nacházelo v katastru obce Kostěnice.

9.2.1. Vyšehněvice

Založení družstevní sušárny ve Vyšehněvicích předcházelo založení družstevního lihovaru, který plánovali společně statkáři z Rohovládové Bělé, Bukovky, Vyšehněvic a dalších obcí. Největší iniciativy se však ujal vyšehněvicový statkář Václav Topič, který prosadil, oproti dříve uvažovaným lokalitám, lihovar v těsné blízkosti své obce.

Na to reagovala většina původních zájemců odstoupením od svého záměru a podnik se stal přes účast jednotlivců ze Sopřeče nebo Rohovládové Bělé skutečně doménou vyšehněvicových.²⁰² I po hromadném odstoupení původních organizátorů stavby lihovaru však zůstalo zachováno typické mnohoobecní složení členů.

Rozšíření provozu lihovaru o sušárnu na čekanku bylo logickým důsledkem vlastní produkce čekanky v regionu. První zmínky o jejím pěstování se nacházejí ve vyšehněvicé kronice a vztahují se k roku 1898. Produkce čekanky byla až do stavby sušárny směřována do Čepkova závodu v Přelouči.²⁰³

Největší zisky přinesl družstvu rok 1914, kdy se mu podařilo se ziskem 40 000 K prodat své zásoby brambor pro výrobu lihu rakousko-uherské armádě.²⁰⁴

Dnešní podoba objektu

Objekt na planině mezi Vyšehněvicemi a Rohovládovou Bělou prochází přestavbou a je aktivně využíván. Dominuje mu třípodlažní budova, která je patrně reliktem sušárny, nižší budovy směrem k Vyšehněvicům patrně náležely lihovaru. Je zajímavé že párníky, možná i původní, se zachovaly právě na nižších budovách.

Na stěně hlavní budovy je patrné charakteristické logo firmy „Amylon“, která patrně lihovar v minulosti využívala.

²⁰² Státní okresní archiv Pardubice, fond Archiv obce Rohovládová Bělá, kn. 1, Pamětní kniha obce Rohovládova Bělá, s. 117.

²⁰³ Státní okresní archiv Pardubice, fond Archiv obce Vyšehněvice, kniha 3, Kronika obce Vyšehněvice, 28.

²⁰⁴ Tamtéž, s. 45.

9.2.2. Choteč

Počátky provozu chotečské sušárny se váží hned k několika aspektům výroby kávových náhražek. Tím prvním bylo zásobování „pardubické sušárny“, nejspíše Franckovky, čekankou od zemědělců z Chotče. Druhým aspektem byla již několikrát zmiňovaná nepříznivá meteorologická situace v období vhodném pro sběr čekanky. Třetím byl pak vstřícný postup družstevních sušáren k zemědělcům, vycházející z ideových základů této formy družstevnictví.

Tyto aspekty, spojené s konkrétním lidským osudem chotečského rolníka Jaroslava Pánka daly vzniknout myšlence, spojit síly se statkáři s okolních obcí a postavit v Chotči vlastní sušárnu.

Vše začalo nepříznivým počasím na podzim roku 1902, kdy promoklá země rychle zmrzla a uvěznila hlízy čekanky na Pánkových pozemcích až do jara následujícího roku. O plodinu však již neměla Franckovka zájem a zemědělec využil možnost udat opožděnou sklizeň až ve vzdálené družstevní sušárně ve středočeských Sánech.

Pánek se vydal se svým zbožím do středních Čech osobně a zpět si po prohlídce sánského závodu přivezl touhu založit obdobný podnik i ve své obci. Již ve stejném roce se družstvo ustanovilo a o rok později se začaly příslušné objekty stavět.

Družstvo složené ze zemědělců z Lukovny, Rokytna, Býště, Ředic, pochopitelně Chotče nebo Kladiny pod Pánkovým vedením začalo záhy produkovat sušenou čekanku. V její distribuci ji však brzdila nevýhodná poloha mimo železnici. Proto se nové vedení družstva, v čele s pozdějším předsedou celého Svazu družstevních sušářů, statkářem z Časů, Janem Řehounkem, rozhodlo o zakoupení objektu bývalé cihelny v blízkosti dašického nádraží, v katastru obce Kostěnice.

Dnešní stav objektu

Chotečská sušárna stojí vzdálena přibližně půl kilometru od západního okraje obce směrem na Sezemice. Jedná se o dnes průmyslově nevyužívanou třípodlažní budovu se sedlovou střechou, jejíž dispozice je velice podobná nákresům Čepkovy přeloučské sušárny z roku 1911, avšak oproti přeloučské továrně má dva trakty do tvaru písmena „L“. Střecha je novodobá a její krytina z vlnitého plechu nereflektuje nejtypičtější znak sušáren, tedy řadu „párníků“ v jejím hřebeni.

U silnice před budovou se zachovaly pilíře vstupní brány, obkládané bosovaným pískovcem, na jejichž vrcholech se nalézala rovněž pískovcová výzdoba. Ta je zčásti ve špatném stavu dochovaná.

Směrem k Chotči se v těsné blízkosti sušárenské budovy nachází obytné stavení, které v době fungování závodu sloužilo nejspíše jako domek správce.²⁰⁵

9.2.3. Kostěnice

Do poválečné odbytové krize se chotečské družstvo rozhodlo vstoupit velkou investicí, díky níž svůj provoz nejen rozšířilo, ale zároveň přivedlo na hlavní dopravní tepnu, železniční trať Olomouc-Praha.

Stavba moderní sušičky v Kostěnicích znamenala krok, který jako by vyšel ze zápisníků finančních expertů počátku 21. století, radících podnikům jak se zachovat v době nynější recese světového hospodářství, jelikož se jednalo se o investici do modernizace provozu a zlepšení logistiky podniku.

Výkonnější a hospodárnější provoz převzal polovinu výrobní kapacity družstva a díky výborné poloze v samé blízkosti dašického nádraží byl ideálním rozšířením provozu družstva i z logistického hlediska.²⁰⁶

Původně jednoduchá sušárna, vzniklá přestavbou kostěnické cihelny, se dočkala dalšího zdokonalení v roce 1923, po němž chotečské družstvo ročně produkovalo z obou provozů téměř 14 000 metrických centů cikorky. Rok 1923 byl obecně pěstování čekanky nakloněný, což se projevilo i mírným poklesem její ceny, i tak však zpracovaná cikorka měla hodnotu přesahující dva a půl milionů československých korun!

Dnešní stav objektu

Areál bývalé sušárny na čekanku v Kostěnicích je dnes střeženým objektem sběrných surovin, kde je zakázáno pořizovat fotografie. Jednatel společnosti Alba, která objekt spravuje alespoň ochotně poskytl možnost okopírovat fotografii z 20. let minulého století, která pochází z velkého plakátu tištěného v Hradci Králové, na němž je zachycena podoba všech družstevních sušáren z tohoto období, ale především jinde nezveřejněná fotografie interiéru sušárny.²⁰⁷

²⁰⁵ Fotografie dnešního stavu objektu a jeho podoby před více než 80 lety v přílohou části, Obr. XXXVI. a Obr. XXXVII.

²⁰⁶ Sušička v Kostěnicích je bohužel jedním z mála objektů, o němž mlčí místní obecní kroniky, které v případě dvou předchozích družstevních budov byly velice sdělné. Ani dašická, ani kostěnická obecní kronika však na sušárenský provoz a ani na pěstování čekanky nijak nereagují.

²⁰⁷ Nízká kvalita ji neumožnila přidat do přílohou části práce.

Z původní podoby areálu se zachovala pouze jedna skladištní budova, datum destrukce komína nebyl respondentovi znám, nejvýraznější budova sušárny byla potom odstraněna v rozmezí let 2006-2007.²⁰⁸

Tabulka 1 Vývoj cen sušené čekanky a pražené čekanky v letech 1920-1927

Rok	suchá čekanka (K/q)	náhražka, čekanka pražená (K/q)
1920	330	640
1921	397	780
1922	295,27	677,70
1923	187,72	503,15
1924	192,95	509,84
1925	184	488,40
1926	172,91	526,57
1927	173,23	474,16

Zdroj: Autor

9.2.4. Shrnutí problematiky družstevních sušáren

Jak tato část diplomové práce ukázala, byly družstevní sušárny jednou z nejzajímavějších kapitol dějin sledovaného průmyslu na Pardubicku. Studium této problematiky je opět ztíženo neexistencí dochovaného archivu jejich vlastního svazu, ve kterém se organizovali.

Při vzniku sušárenských družstev docházelo ke kooperaci vesnických elit několika sousedících obcí, a s určitou nadsázkou lze sušárenská družstva nazvat jakýmsi mikoregionálními projekty.

Z hlediska mezinárodní komparace se jednalo o české specifikum, které nemělo ani předchůdce, ani následovníky a které dokonale poukazuje na silnou provázanost tohoto průmyslového odvětví se zemědělskou produkcí.

²⁰⁸ Rozhovor s Karlem Voříškem, pořázený dne 19.června 2009, Kostěnice. Přepis rozhovoru, osobní archiv autora.

10. Nekomerční výroba kávových náhražek

Kávové náhražky tvořily téměř dvě století neopominutelnou součást jídelníčku městského i vesnického obyvatelstva střední Evropy, kde zastupovaly nejen funkci chutného nápoje, ale zároveň i důležitého zdroje výživných látek.

A vesnické obyvatelstvo také zcela logicky zčásti dokázalo svou vlastní potřebu kávovin pokrýt podomácku vyráběnými produkty. Nešlo zde jen o pražení obilí, nebo sušení čekanky, tedy o výrobu kávových náhražek, ale rovněž o úpravu samotné kávy.

10.1. Domácí pražení kávy

Přestože byla již na přelomu 19. a 20. století běžně k dostání káva pražená a na trhu se objevovala i v mletém podobě, bylo stále ještě zejména ve vesnickém prostředí obvyklé nakupovat kávu v jejím syrovém stavu.

Syrová, nebo častěji podle běžného úzu při pojmenovávání neupravených zemědělských plodin zelená, káva se následně upravovala na plotnách kamen ve speciálních pražičích. Tyto pražiče měly různé tvary, vždy však byl jejich jádrem dutý kovový prostor v němž docházelo k samotnému pražení.

Nejčastěji se jednalo o jednoduchý pražič opatřený rukojetí, v němž se pražená surovina mísila pouhým protřásáním. Ve vesnickém prostředí byl častý i složitější typ, u kterého přesýpaní pražené směsi umožňovaly klikou poháněné lopatky.

Oba tyto typy pražičů byly, kromě dřevěné rukojeti kliky nebo držadla, celé z kovu a při pražení spočívaly svým tělem přímo na plotně kamen. Manuální otáčení klikou nebo protřásání zajišťovalo míšení pražených plodů a zabraňovalo tak nerovnoměrné úpravě. Hlavní snahou bylo zabránit připálení kávy a tím jejího znehodnocení.

Nejspíše pro městské bytové prostředí byl původně vyvinut zvláštní druh domácích pražičů kávy s vlastním zdrojem tepla. Ten obstarávalo rozžhavené palivo na kovové podlouhlé misce pod otočným bubnem. Buben měl uzavíratelný otvor ve svém plášti a míšení kávy bylo zajištěno opět klikou na hřídeli, rotaci pak umožňovala dvojice čepů zasazených do kovových vidlic.²⁰⁹

Jednalo se tedy ve své podstatě o miniaturizovanou a velice zjednodušenou obdobu bubnových sušiček čekanky, které se v českém průmyslovém prostředí začaly prosazovat až

²⁰⁹ Shrnutí typologie domácích pražičů na kávu: KNÁPEK, Zdeněk. *Rukověť starožitníka a sběratele. 3. díl.* Olomouc 1999, s. 100. ISBN 80-85839-39-3. Všechny tři typy pražičů dokumentovány v obrazové příloze na základě exponátu ze sbírek Regionálního muzea v Jičíně

na konci druhé dekády 20. století a představovaly nejmodernějších sušárenskou technologii své doby.²¹⁰

10.2. Domácí pražení obilí

Obdobně jako káva byly praženy i obiloviny. Lze předpokládat, že k tomu vesnické obyvatelstvo užívalo nejjednodušší typy pražičů, a že doba pražení byla oproti kávě mnohem kratší.

Je však nutno opět připomenout, že až do druhé poloviny 19. století bylo obilí využíváno téměř výhradně na primární úrovni, tedy na mouku a s ní spojené poživatiny. Vzhledem k složitějšímu technologickému postupu nelze předpokládat, že se podomácku vyráběla sladová obilná káva.²¹¹

10.3. Domácí sušení čekanky

Oproti kávě a obilovinám neprobíhala domácí úprava čekanky za pomoci speciálního kuchyňského vybavení. Nařízkovaná, tedy nejen na plátky, ale na drobnější kousky pokrájená čekanka, byla sušena na obyčejném plechu v troubě kamen.

Proces takového domácího sušení nemohl pochopitelně dosahovat kvality speciálních průmyslových sušiček, přesto byl relativně častý.

Cennou informací o jejím rozšíření i o tom, že domácí výroba navazovala až na výrobu průmyslovou, přináší kronika z obce Pohřebačka. „*Ovšem lidi záhy pražili si čekanku sami doma v troubě. Do dnes se praží skorem všude.*“, zapisuje v roce 1929 kronikář obce, v níž se nacházela nejstarší sušárna na čekanku v pardubickém regionu.²¹²

S definitivní úpravou domácích surovin jsou pak spojeny dva atributy, které se objevovaly (a skrze nástupnický podnik stále objevují) v reklamní signistice pardubické Franckovky. Prvním je mlýnek na kávu, kterým byly mlety i další pražené a sušené produkty, druhým potom konvice na kávu, která byla typickou výbavou domácností až do poloviny 20. století.

²¹⁰ Více k technologii sušáren v podkapitole 5.2.1 této diplomové práce.

²¹¹ Více k obilné kávě v podkapitole 4.4.5 této diplomové práce.

²¹² Statní okresní archiv Pardubice, fond Archiv Obce Pohřebačka, kniha 1, s. 29.

11. Shrnutí

Tato studie měla ve svém úvodu vytyčené cíle, které se v rámci možností studia archivních materiálů a dostupné literatury, stejně jako v rámci prostoru vytyčeného jak pardubickým regionem, tak rozsahem a povahou diplomové práce snažila maximálně naplnit.

Vzhledem ke stavu dosavadního bádání nemohlo být prací vytyčené téma bezezbytku vyčerpáno. Jedná se spíše o práci další výzkum podněcující, která snad na příkladu pardubického regionu dokázala přinést základní orientační fakta a zároveň nastínit další možnosti studia.

11.1. Výsledky bádání

Výroba kávových náhražek se stala typickým odvětvím českého potravinářského průmyslu. Její počátek je spojený s Napoleonovou kontinentální bloádou, po které se káva stala jedním z importních artiklů, jehož náhražky se hledaly mezi domácími, tedy evropskými zdroji.

I když se jako nejvhodnější rostlina pro výrobu těchto náhražek projevila čekanka obecná (*cichorium intybus*), která se pražila pro výrobu nápojů již několik desetiletí před bloádou, probíhaly po celé 19. století pokusy tohoto typu s nejrůznějšími rostlinami a surovinami.

Jak ukázala tato práce, bylo časté, že se do výroby cikorky zapojili vojáci zajatí na francouzském území v období napoleonských válek. Tak se k výrobě cikorky dostali Johann Heinrich Franck v Německé Vaihingenu, stejně jako Karel Buva z východočeského Vysokého Veselí.

Nejstarší firmou v českých zemích byla Günterova cikorkárna v Klatovech, samotný titul „nejstaršího závodu“ potom v rámci reklamních kampaní užívali zmiňovaný Karel Buva nebo pražský výrobce Hynek Kolb. Už jen tento případ ukazuje na zrádnost údajů v reklamních kampaních výrobců kávovin. Tento průmyslový obor totiž vynikal velice rozvinutou propagací a v tomto ohledu výrazně převyšoval často význačnější obory českého průmyslu.

Na západ od českých hranic začaly průmyslové závody na kávové náhražky vznikat ještě před kontinentální bloádou. Nejstarším byl v Holzmindenu samotným pruským císařem Fridirichem založený podnik na žaludovou kávu. Po pokusech s čekankou se velice rychle prosadila cikorka a po napoleonských válkách se především Magdebursko stalo krajem, na nějž mělo pěstování této rostliny výrazný krajínotvorný dopad.

Dalším fenoménem kávových náhražek se stala obilná káva, jejíž vzrůstající obliba na konci 19. století měla souvislost s novými životními trendy, zejména zvýšenou péčí o tělo a kvalitu života. Obilné kávy se staly vedle cikorky nejvýznamnějšími kávovinami.

V českém prostředí je stejné období přelomu století charakterizováno zakladatelskými snahami jak ve sféře výroby náhražek, tak i sušáren na čekanku. Začínají se konstituovat první hospodářská družstva specializovaná na tento druh výrobní činnosti, která se stávají jedněmi z vůbec největších producentů čekanky.

Jak na základě starších pramenných údajů ukazuje tato diplomová práce, nelze přijmout v literatuře tradovaný a na propagačních materiálech postavený výklad, že čekanku do českého prostředí přinesla až firma pokračovatelů zmiňovaného Johanna Henricha Francka, a že pro výrobu cikorky musely být suroviny dováženy. Ve východní části Polabí se již čekanka několik desetiletí pěstovala, což umožnilo vznik hned několika zpracovatelských závodů. Stavba Franckovy továrny v Pardubicích znamenala významné navýšení produkce v celém regionu. Tato práce netvrdí, že Franckův podnik neměl na pěstování čekanky a jeho rozšíření pozitivní vliv, je však stejně nepochybné, že pěstování a zpracování čekanky mají v širě chápaném východním Polabí historii stejně dlouhou, jako samotné německé ústředí Franckovky. V meziválečném období pocházelo z této oblasti 80% veškeré cikorky produkované Československem.

Samotný vznik Československa znamenal pro odvětví výroby kávových náhražek ještě výraznější zásah než přinesla první světová válka. Vznikem nových hranic a tedy nových celních bariér, zůstalo na českém území ve své podstatě uvězněno 87 % výrobní kapacity celé monarchie. Jednotlivé podniky mezi sebou zahájily tvrdý konkurenční boj, který měl vliv na výše uváděnou vyspělost ve sféře propagace.

Ve sledovaném období lze i na území Pardubicka postihnout trend, kdy velkovýrobci kávových náhražek, konkrétně akciové společnosti Jindřich Francka Synové a Kolínské továrny na kávové náhražky, začleňují do svého komplexu dříve samostatné podniky menšího rozsahu. Samostatnost si udržely alespoň družstevní sušárny na čekanku, které od roku 1920 svou produkci směřovaly do podniku Kávoprůmysl v Hradci Králové. I přes stále se zvyšující nadvládu velkých společností byl v meziválečném období v českých zemích soustředěn vysoký počet drobných výrobců, především obilných káv, kteří byli podle statistik uchopených v podnikovém archivu pardubické Franckovky v naprosté většině české národnosti.

Výrobci v českých zemích obecně byli organizováni již před první světovou válkou ve Spolku rakousko-uherských továrníků na kávové náhražky, který po vzniku samostatného

československého státu několikrát změnil své jméno a jehož chybějící archivní pozůstalost je největší překážkou pro poznání a popsání historie kávových náhražek a jejich výroby.

Ve sledovaném regionu bylo zastoupeno široké spektrum výrobců kávovin, které mnohdy pardubický podnik zastihuje. Z části je to způsobeno významem Franckovky, teoretickou možností by tak v případě využívání archivního materiálu mohl být rozsah fondu Franckovky. Avšak spíše se vše jeví jako neznalost základních faktů o tomto odvětví na státní i regionální úrovni.

Sušárenstvím nebo výrobou různých typů kávovin se jen ve sledovaném období a na vytyčeném území zabíralo přes dvacet producentů. Toto číslo je však oproti skutečnosti patrně menší, neboť o některých výrobcích spravují ojedinělé prameny různého původu. Širokým spektrem výrobců je myšlena jak organizace závodu, tak jeho velikost. Na Pardubicku jsou zastoupeni výrobci drobní o nichž se dochovala jen zmínka, podniky střední velikosti a samotná Franckovka, která díky zavádění moderních technologií, aktivní až agresivní propagaci a pochopitelně především ekonomickým ukazatelům, objemem výroby dominovala výrobě nejen v regionu, ale v celém Československu.

V rámci poválečné nostrifikace vzniklo v roce 1920 v Praze ústředí spravující závody na území Československa v jehož čele stanul Johann Heinrich Franck. Shoda jména tohoto mladého muže s pracovními zkušenostmi ze Spojených států amerických přinesla do literatury zabývající se pardubickým závodem velké zmatky a tato diplomová práce je první studií, která uvádí problematiku na pravou míru.

I když podle zákonů měla Franckovka fungovat jako podnik český a zisk měl být ve státě udržen, díky širokému spektru na první pohled neprůhledných obchodních společností a jejich transakcí, k finančnímu toku mimo Československo docházelo. Franckové si logicky i v tomto období fakticky udrželi své rodinné konsorcium zahrnující podniky rozesté nejen po Evropě. Většina těchto závodů, včetně pardubického, vznikla v reakci na politiku ochranných cel, která spadá do konce 19. století.

Během sledovaného období sváděla nejtěžší konkurenční boj Franckovka s Kolínskou továrnou na kávové náhražky. Její surovinová základna zasahovala až do pardubického regionu a továrna vlastnila sušárny na čekanku v Řečanach nad Labem a Pohřebačce, dnes místní části Opatovic nad Labem.

Nejpočetnější skupinu podniků zapojených do výroby kávovin tvořily na Pardubicku družstevní sušárny. Vesměs vznikly na samém počátku 20. století, ale svou činnost udržely až do druhé světové války. Jak ukázala tato práce, jednalo se o družstva, která byla složena ze

zemědělců různých obcí. Kooperace byly vedena místními nejbohatšími statkáři a dá se říci, že byl výsledkem spolupráce mikroregionálních elit.

Elitu ve své obci tvořili i statkáři v Dolanech, kteří si ještě před založením Franckovky na společně sousedících pozemcích vystavěli největší soukromou sušárnu. Proti Františku Pluhovskému a Josefu Jičínskému se po roce 1948 jejich výsadní postavení v obci obrátilo a jejich majetky byly jako první převedeny do místního JZD.

Nejstarším regionálním podnikem byl však provoz Ferdinanda Čepka v Přelouči založený v roce 1893. Jeho závod Reform, produkuje dokonce v zahraničí oceněnou cikorku Amant, však roce 1915 pohltila Kolínská továrna na kávové náhražky, která do sledovaného období zasáhla tímto provozem jen nepatrně. Odbytovou krizi po vzniku Československa řešila přechodem na jiný typ potravinářské výroby a zavedla výrobu cukrovinek pod značkou Ego. Obdobný proces byl relativně častý, přeměnou z cikorkáren vznikly takové podniky jako lovosická Deli, nebo žvýkačkami Pedro proslulá továrna ve Velimi.

Po výrobě kávovin se na Pardubicku zachovalo hned několik průmyslových staveb. Největší, a dodnes jediný v oboru nadále produktivní, je pochopitelně areál pardubických kávovin. Areál se měl dočkat ve 40. letech velkolepé přestavby, jejíž plán je touto prací objevený, dosud neznámý a neuskutečněný projekt architekta Karla Řepy. Pozůstatky areálu jsou patrné i na dalším pardubickém podniku, původně vlastněném Josefem Lefnarem. Torza všech výrobních areálů kávovin v pardubickém regionu lze při znalosti reálií in situ dodnes identifikovat.

11.2. Perspektivy dalšího výzkumu

Tato diplomová práce sice přinesla některé základní údaje, avšak nastínila mnohem více problémů pro další studium. Ty, které zde ve stručnosti tato podkapitola představuje by zodpovědět bylo nejen zajímavé, ale zejména odpovídající možnostem pečlivého studia pramenů a starší nebo zahraniční literatury.

První skupinou jsou témata vycházející z bohatství podnikového archivu Franckovky. Nabízí se detailní charakteristika vývoje výroby, jak ji pro časově omezené období nastiňuje tato práce. Zaměřit se může nejen na pardubický závod, ale rovněž na přidružené podniky v Chomutově, Košicích, sušárně ve Vranovicích, nebo výkazy o převzetí drobnějších tradičních firem, jako Katherein nebo Kolb.

Zajímavý a přínosný by byl nepochybně příspěvek k zahraniční kapitálové účasti ve Franckovce a o principech, kterými se snažilo vedení německého ústředí přesouvat finanční zisky mimo území Československa.

Přes vědeckou odbornost a přínos takového výzkumu by v širší veřejnosti však pravděpodobněji více zarezonovala práce týkající se reklamní činnosti Franckovky. Reklamy v tisku, plakáty, plechové reklamy, upomínkové předměty, propagace na veletrzích, učební pomůcky, reklamní filmy a další propagační pomůcky všeho druhu, kterými se Franckovka vryla do paměti celých generací konzumentů téměř stejně silně jako výrobky samými, představují dnes zajímavé artikly sběratelských burz a internetových aukcí. Takováto práce by si jistě své čtenáře našla.

V širším pojetí by se nemuselo jednat o práci zaměřenou pouze na pardubického výrobce, ale na reklamní činnosti v rámci průmyslu kávových náhražek jako takového. Obdobně se dá uvažovat o příspěvku k významu firemní signistiky a registrovaných ochranných známek. Četná přestupková řízení v archivu Franckovky jistě poslouží případným zájemcům o toto téma jako výborný pramenný odrazový můstek. Přesto je však opět nutno připomenout, jakou ztrátou je pro studium kávových náhražek neexistence archivu organizací, které sdružovaly jejich výrobce. Přestupky proti používání ochranných registrovaných prvků řešil právě tyto organizace.

V textu práce byla zmíněna absence etnografického studia této problematiky. Zejména pro popsání domácí výroby náhražek a role, kterou náhražky v jídelníčku obyvatel českých zemí v 19. a 20. století sehrály, by snaha o zodpovězení nebyla jistě bezvýznamná.

Samostatnou studii si bezpochyby rovněž zaslouží obecné počátky kávových náhražek v českých zemích se snahou postihnout hned od počátku jeho vazbu na zemědělskou produkci. Možná by to pomohla objasnit i studie geograficky směřovaná více severně než je tato diplomová práce, do oblasti Hradecka, Hořicka, Bydžovska a Jičínska. Stejně bohatá na pěstování čekanky a výrobu cikorky byla i východní oblast středních Čech v okolí Nymburka, Brandýsa nad Labem a Kolína. Právě v Kolíně sídlila několikrát zmiňovaná akciová společnost, jejíž archiv čeká na zpřístupnění v pražském státním oblastním archivu na Chodovci.

Studium dané problematiky v těchto regionech by, v návaznosti na tuto práci, dalo vzniknout mozaice produkčně dominantní oblasti českých zemí a napomohlo by možná i poodhalit vztah mezi družstevními sušárnami a soukromými podniky. Šlo pouze o rivalitu a konkurenční boj, nebo docházelo ke vzájemné spolupráci?

Opět tématem nadregionálním by byl detailní rozbor mezinárodního obchodu se sušenou čekankou a jeho začlenění do celních dohod s jednotlivými státy, stejně jako porovnání bilancí obchodu s kávou a údajů o její celosvětové spotřebě, jakož i porovnání s jinými, alkoholickými či nealkoholickými nápoji.

Naopak tématem regionalistický přístup podporujícím by byl výzkum vesnických elit a jejich vazeb na zemědělský průmysl počátku 20. století. Stejně jako osud výroben i osobností po roce 1948. Historie daného odvětví v rámci řízeného hospodářství komunistického Československa by, narozdíl od výzkumu vesnických elit, patrně nepřinesla dramatické osudy jednotlivců, ale o její zajímavosti nelze pochybovat.

Průmysl kávových náhražek zanechal svou stopu také na podobě měst a vesnic. Jak největší městské továrny, tak i sušárny venkovského prostředí byly výraznými areály s výškovými budovami, které zejména ve vesnickém prostředí často dominovaly svému okolí.

Výzkum směřovaný tímto směrem by byl nepochybně nejen přínosný, ale zároveň vděčný co do zájmu širšího okruhu možných čtenářů. Zajímavé by bylo také detailní zmapování dochovaných částí budov i vybavení výroben. Úzce s tímto tématem souvisí rovněž obecná architektonická charakteristika budov, která, jak dokazuje obrazová příloha této práce, vykazuje určité shodné charakteristické rysy.

Ještě citlivější přístup k chápání zásahů člověka do našeho životního prostoru by představovalo studium na pomezí dějin každodennosti a enviromentalistiky o vlivu pěstování čekanky na českou krajinu.

Zde uvedená témata jsou pouze zběžným námětem, který vychází ze studia problematiky vymezené zadáním této práce. Ke zpracování navržených témat, stejně jako nástinu dalších konsekvencí výroby kávových náhražek, by bylo praktické a účelné vytvořit speciální bibliografii daného oboru, stejně jako detailní soupis vhodných archivních fondů.

12. The Production of the Coffee Substitutions in Region of Pardubice in Time of The First Czechoslovak Republic (Resume)

The production of coffee substitutes is traditional branch of the Czech food industry. Its history goes back to the turn of the eighteen and the nineteen century. Before the Second World War coffee substitutes were the most in demand out of all non alcoholic beverages. Naturally this popularity is linked to the wide spread use of coffee which became common article in Europe, imported from overseas colonies during the 17th and 18th century. In 1804 when Napoleon I. declare continental embargo on coffee import, with the intention to paralyze British economy by cutting down the business with colonies, unintentionally he started the search for the coffee substitutes out of European sources.

This experiments, with all kinds of different plants, crystallised in the use of two most popular types – chicory and cereal coffee. Chicory was usually mixed with cheaper farming products. Sometimes was added the component even more expensive for better taste with the aim to create more exclusive taste, such as figs.

The goal of my thesis is to describe the state of the coffee substitutes industry in the Pardubice region. Geographically this region falls into the south part of the territory which agriculture background allowed to became dominant in production of chicory. Namely it is the area of the eastern Elbe where was concentrated eighty percent of all crop of chicory.

The center of the production of the coffee substitutes in this region was the biggest Czechoslovakian factory of its kind, which was the part of the international corporation Johann Heinrich Franck Söhne, located in Pardubice. This establishment started to operate in 1896 and its founding provoked very strong nationalistic reaction among Czechs against the German capital. The facilities of the factory were very modern. Management was very progressive also. Thanks to its connection to the international business, including the United States, the management put a lot of stress on the promotion which overtook the competition at the time. After the Second World War the factory was put under the state control. It is the only producer which has the coffee substitutes in its assortment until the present day.

The particularity of the chicory industry the eastern Bohemia was the cooperatives drying chicory which emerged in the first decade of the twentieth century. In this period were founded thirty four drying cooperatives which operated until the outbreak of the Second

World War. Many of these coops cooperated involving farmers from surrounding villages. As I point out in my thesis this collaboration is the significant evidence of the affiliation of social and economical elite of the social spectrum in the villages involved. This project can be considered as the important example of the great achievement which was lately discredited by the agricultural cooperatives forced on farms by communists.

Beside the producers discussed above there were also small enterprises. Some of these were drying chicory and selling to processors, not only domestic but also abroad. Czechoslovakia was one out of five biggest export producers of the dried chicory in the world.

During the whole period it is possible to detect the increasing position of the mass production which was not effected by fluctuation of the market such as small producers. The controlled economy during the war leads to decrease of operations. This dramatic decrease was ultimate since after the war the coffee substitutes never achieve its popularity because of easily accessible coffee.

The special chapter is the non commercial production of the coffee substitutes. Villagers adopted simplified production methods of the big producers.

Cereal was roasted on the stove, chicory dried in the ovens. The quality of the substitutes varied. Historical sources pointed out that the home made coffee substitutes were common.

The sources of the informations for the thesis are the archive of companies, archives of the villages which were involved in the production of the chicory in the past. I also studied the daily press of that time. Because of the lack of the resources in the Czech language I studied also foreign publications.

Coffee substitutes were the most popular non alcoholic beverages between the wars. They played also significant role in the nutrition of the city and village population. This thesis is one of the first analyses of this theme. It introduces the reader into the historical context and opens the possibilities for the further studies rather than draw conclusions.

13. Soupis literatury a pramenů

Následující soupis obsahuje přehled použité literatury, využívaných periodik a archivních fondů, stejně jako muzejních sbírek.

Navzdory tomu, že někteří autoři řadí práce typu statistických výkazů a nejrůznějších ročenek do kategorie publikovaných pramenů, rozhodl jsem se uvést je do podkapitoly věnované literatuře.

Zvláštní podkapitoly tvoří internetové zdroje a také rozhovory, pořízené během získávání fotodokumentace současného stavu průmyslových závodů sledovaného odvětví na Pardubicku.

13.1. Nepublikované prameny

Státní oblastní archiv Praha, fondy:

Krajský soud obchodní Praha

Obchodní a živnostenská komora Praha

Továrna na cikorii F.H. Kolba nástupní akciová společnost, Praha

Státní oblastní archiv Zámorsk, fondy:

Akciová společnost Franckovka Praha

Kávoprůmysl Hradec Králové

Vitana, s. p. Byšice, závod 03 Pardubice

František Wiesner, Chrudim

Státní okresní archiv Jičín, fondy:

Archiv města Vysoké Veselí

Záhorský František

Státní okresní archiv Pardubice, fondy:

Archiv města Pardubice

Archiv města Přelouč

Archiv obce Dašice

Archiv obce Dolany

Archiv obce Choteč

Archiv obce Kostěnice
Archiv obce Lukovna
Archiv obce Opatovice nad Labem
Archiv obce Praskačka
Archiv obce Rohovládova Bělá
Archiv obce Rokytno
Archiv obce Vyšehněvice
Okresní úřad Pardubice
Rolnické družstvo pro zpracování a prodej zemědělských plodin pro Choteč a okolí
Městské muzeum Jičín, sbírka: Etnografie
Národní zemědělské muzeum, sbírka: Fotoarchiv
Východočeské muzeum Pardubice, fond: Slavín. Osobní pozůstalost Františka Riegera.

13.2. Literatura

- 10.000 years of food production.* Monsanto Company, 1996.
- 100 Jahre Franck.* 1828-1928. Ludwigsburg-Berlin, 1928.
- 30 let práce družstevní. Vzájemnost-Včela.* Brno, 1928.
- AUGUSTÍN, Jozef. *Povídání o kávě.* Olomouc, 2003. ISBN 80-7336-040-3.
- BARTOŇ, Miroslav. *Jičín. Příspěvek k dějinám hospodářského vývoje města od konce 19.století do současnosti.* Jičín, 2008. ISBN 978-80-254-3271-6.
- BARTOŠ, Štěpán – HRUBÝ, Vladimír. *Pardubicko.* Helios. Pardubice, 1995. ISBN 80-85211-02-5.
- BAŘINA, Miloslav. *Historie a současnost podnikání na Jičínsku, Hořicku, Novopacku a Sobotecku. Žehušice,* 2002. ISBN 80-902919-8-8.
- BAŽANT, František. *Východočeské podnikové archivy. I. díl.* Hradec Králové – Pardubice, 1965.
- BEDNÁŘ, Karel. *Rozmístění průmyslu v českých zemích na počátku 20.století (1902).* Studie ČSAV, č. 1. Academia. Praha, 1970.
- BIČÍK, Zdeněk. *Pardubice od A do Z.* 2. vyd.. Pardubice 1990
- BOROVEC, Petr. *Akciová společnost Franckovka a její ochranné známky.* In: *Zprávy Klubu přátel Pardubicka XXXII,* 1997, s. 305-307. ISSN 1210-627.

BOROVEC, Petr. *Historie a současnost podnikání na Pardubicku*. Žehušice, 2007. ISBN 80-86699-47-1.

BRODIL, Jindřich. Kávové náhražky. In: *Chemické listy* XV, 1921, s.247-251.

BRODIL, Jindřich. Náhražky kávy. In: *Zemědělský průmysl* III, 1901, s.3-4.

BROUČEK, Stanislav – JEŘÁBEK, Richard a kol. *Lidová kultura. Národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska*. I.-III., Praha, 2007. ISBN 978-80-204-1711-4.

CLARKE, R. J. – MACREA, R. (ed.). *Coffee. Volume 5. Related Beverages*. Elsevier Applied Science Publishers Ltd. Barking, 1987. ISBN 1-85166-103-4.

COE, Sophie D. – COE, Michael D. *Čokoláda. Historie sladkého tajemství*. Praha, 2000. ISBN 80-7205-478-3.

Compass. Industriel. Compass průmyslový. Praha, 1929, 1933, 1935, 1936, 1937, 1938.

Compass. Finanziel. Finnční ročenka Československa. Praha, 1929, 1930, 1933, 1934, 1935, 1936, 1937, 1938.

ČÁPOVÁ, M. *Vývoj a struktura potravinářského průmyslu v Československu v letech 1920-1932*. Kandidátská práce. Praha, 1965.

ČEPEK, Ferdinand. *Kávové náhražky. Suroviny*. Praha, 1920.

ČERNÝ, Bohumil. *Vztah zemědělské výroby a zemědělského průmyslu v předmnichovském Československu*. Historický ústav ČSAV. Kandidátská práce. Praha, 1958

Československá vlastivěda IX. Technika. Praha, 1929.

Československá vlastivěda VI. Práce. Praha, 1930.

Český kompas. Praha, 1906, 1921, 1922, 1923.

Deset let Československé republiky. I.-III. Praha, 1928.

DUDEK, František. K vývoji struktury a koncentrace průmyslové výroby v českých zemích, 1902-1948. In: *Slezský sborník* 89, 1991, s. 199-210. ISSN 0037-6833.

DUDEK, František. Utváření základů zemědělskopřůmyslového komplexu v procesu kapitalistické industrializace českých zemí. In: *Hospodářské dějiny* 9, 1982, s. 7-63. ISSN 0231-7540.

DUDEK, František. Vztahy mezi průmyslem a zemědělstvím v 19.století. Základní směry výzkumu. In: *Hospodářské dějiny* 19, 1989. Praha, 1989.

ERBEN, Bohdan. Káva. In: *Časopis pro průmysl chemický* XI, 1901, č. 2, s.43-48.

FEIERABEND, Ladislav. *Zemědělské družstevnictví v Československu do roku 1952*. Volary, 2007. ISBN 978-80-86913-03-2.

FORCHTSAM, Vlastimil – PRACHAL, Jan. *Zemědělská výroba v kostce*. Praha, 1961.

GERŠLOVÁ, Jana. *Průmysl a výrobní řemesla v meziválečném Československu ve světle racionalizace a jejich ekonomických a sociálních důsledků*. Studie Hlávkovy nadace 7. Praha, 2003.

GÖTZ, Antonín. *Rostlinná výroba východních Čech. Geografická studie o rozmístění zemědělské výroby*. Studia geographica 38. Brno, 1974.

HLAVAČKA, Milan. *Doprava a industrializace v českých zemích v 19.století*. In *Hospodářské dějiny* 16, 1989, s. 211-219.

Hospodářská průmyslová a národopisná výstava pro východní Čechy v Hradci Králové pořádaná ve dnech 12. až 26.srpna 1894. Katalog výstavy. Praha, 1894.

II. výstavní trh Českého ráje v Jičíně 4.VII.-25.VII. 1937. Katalog výstavy. Jičín, 1937.

JÍLEK, František a kol. *Studie o technice českých zemí II., 1800-1918, 1.část. Údobí nástupu monopolního kapitalismu*. Národní technické muzeum v Praze. Praha, 1984.

JÍLEK, František a kol. *Studie o technice českých zemí IV., 1800-1918, 3. část. Údobí nástupu monopolního kapitalismu*. Národní technické muzeum v Praze. Praha, 1986.

JÍLEK, František a kol. *Studie o technice českých zemí III., 1800-1918, 2.část. Údobí průmyslové revoluce*. Národní technické muzeum v Praze. Praha, 1985.

Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten. Johann Jacobs Museum. Zürich, 1991. ISBN 3-906554-06-6.

KAPLAN, Karel. *Příspěvky k ekonomickému a sociálnímu charakteru vesnic Pardubické župy v letech 1918-1938*. Pardubice, 1960.

KÁRNÍK, Zdeněk. *České země v éře první republiky (1918-1938)*. I.-III. Praha, 2000-2003. ISBN 80-7277-119-1.

KÁRNÍK, Zdeněk. *Malé dějiny československé (1867-1939)*. Praha, 2008 ISBN 978-80-7363-146-8.

Káva. Ottovo nakladatelství. Praha, 2005. ISBN 80-7360-395-0.

KLIMEK, Antonín. *Velké dějiny zemí Koruny české, svazek XIII., 1918-1929*. Paseka. Praha-Litomyšl, 2000. ISBN 80-7185-425-5.

KLIMEK, Antonín. *Velké dějiny zemí Koruny české, svazek XIV., 1929-1938*. Paseka. Praha-Litomyšl, 2002. ISBN 80-7185-328-3.

KNÁPEK, Zdeněk. *Rukověť starožitníka a sběratele. 3.díl*. Olomouc, 1999. ISBN 80-85839-39-3.

KOHÁROVÁ, Marta – FRAJDL, Jiří. *Cesta k socialistické přítomnosti pardubického okresu do roku 1938*. Pardubice, 1985.

KOLLER, Ronald Hageman. *Predatory Pricing in a Market Economy*. Aeyer Publisher, 1978. ISBN 040511043X, viz internetové zdroje.

Konkurence i partnerství. Německé a československé hospodářství v letech 1918-1945. Karolinum, Praha, 1999 ISBN 80-7184-708-9

KUBEŠ, Jiří. *Dějiny každodennosti II., (1500-1750), díl 1. Pardubice 2009*, viz internetové zdroje.

KUBŮ, Eduard – PÁTEK, Jaroslav (ed.). *Mýtus a realita hospodářské vyspělosti Československa mezi světovými válkami*. Karolinum. Praha, 2000. ISBN 80-7194-716-X.

KUTTELVAŠER, Zdeněk – ČURDOVÁ, Marie. *Výběrová bibliografie dějin českého potravinářského průmyslu, 1. a 2. díl*. Národní technické muzeum v Praze. Praha, 1986.

KUTTELVAŠER, Zdeněk. *Vývoj potravinářského průmyslu v českých zemích (1918-1968)*. Dílčí zpráva o řešení výzkumného úkolu. Zemědělské muzeum ÚVTI, 1973.

LACINA, Vlastislav. Nostifikace řískoněmeckého majetku v Československu po první světové válce. In: *Konkurence i partnerství. Německé a československé hospodářství v letech 1918-1945*. Karolinum, Praha, s.27-39. 1999 ISBN 80-7184-708-9.

LACINA, Vlastislav. Problémy odvětvové struktury československého průmyslu v letech 1918-1930. In: *Československý časopis historický 24*, 1976, s. 821-850. ISSN 0045-6187.

LEDR, Josef. *Dějiny Přelouče nad Labem*. Přelouč, 1926.

LENDEROVÁ, Milena a kol. *Dějiny každodennosti „dlouhého“ 19.století. II. díl, Život všední i sváteční*. Univerzita Pardubice, Pardubice 2005. ISBN 80-7194-756-3.

MACKOVÁ, Marie. Cukrárna. Nejen o cukrovinkách. *Documenta Pragensia XXV*, 2007, s.417-423. ISSN 0231-7443.

MACKOVÁ, Marie. *Tabáková továrna v Lanškrouně jako součást státní tabákové režie*. Městské muzeum Lanškroun. Lanškroun, 2007. ISBN 978-80-239-8914-4.

MACHAČOVÁ, Jana. Tendence vývoje mezd dělnictva 1848-1914. Srovnání tzv. starých a nových průmyslových oblastí českých zemí. In: *K hospodářským a sociálním dějinám 19. a 20.století*. I.díl. Práce Slezského ústavu ČSAV v Opavě, řada B. Opava, 1991.

MAIER, Karel. *Hospodaření a vývoj českých měst. 1850-1938*. Academia. Praha, 2005. ISBN 978-80-200-1245-6.

MARTIN, Pavel. *Káva*. Ivo Železný. Praha, 2004. ISBN 80-237-3847-X.

Mikroregiony Pardubického kraje. Pardubický kraj. Pardubice, 2004. ISBN 80-903403-1-8.

MONTANARI, Massimo. *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě.* Lidové noviny. Praha, 2003. ISBN 80-7106-560-9.

MUSILOVÁ, Dana. Zásobování a výživa českého obyvatelstva v podmínkách válečného řízeného hospodářství (1939-1945), In: *Slezský sborník* 89, 1991, s. 255-266.

Obce okresu Pardubice v číslech. Český statistický úřad. Pardubice, 1990.

Pardubický kraj. Významné firmy a společnosti. Komplet s.r.o. Pardubice, 2004.

PÁTEK, Jaroslav. *České zemědělství v období imperialismu.* Praha, 1975.

PEČENKA, Marek - LUŇÁK, Petr. *Encyklopedie moderní historie.* 3.vydání. Libri. Praha, 1999. ISBN 80-85983-95-8.

PETRÁŇ, Josef a kol. *Dějiny hmotné kultury II/2.* Praha, 1997. ISBN 80-7184-086-6.

PODHORSKÝ, Marek. *Pardubický kraj.* Freytag & Berndt. Praha 2004. ISBN 80-7316-077-3.

PRŮCHA, Václav a kol. *Hospodářské a sociální dějiny Československa v letech 1918-1992. 1.díl. Období 1918-1945.* Brno, 2004. ISBN 80-7239-147-X.

Republika Československá X.,1931. Praha, 1932

ROSŮLEK, František Karel. *Pardubicko.Holicko. Přeloučsko. Dějinný a místopisný obraz. I.-III. Pardubice,* 1903-1909.

ROUBÍK, Imrich. Počátky zemědělsko-průmyslové kombinace na území ČSSR. In: *Hospodářské dějiny* 16, Praha 1989, s. 245-249.

SANDGRUBER, Roman. Kaffesuppe und „kleiner Brauer“. Sozialgeschichte des Kaffeekonsums im Österreich. In: *Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten.* Johann Jacobs Museum. Zürich, 1991, s. 53-68. ISBN 3-906554-06-6.

SEKANINA, Miloš. *Lexikon našich hospodářských dějin 19. a 20.století v politických a společenských souvislostech.* Praha, 2003. ISBN 80-7277-178-7.

SLEZÁČKOVÁ, Jana. Kolínská cikorka v letech 1864-1999. In: *Zpravodaj muzea Prostějovska v Prostějově* 2004, č. 1-2, s. 79-82.

SLEZÁK Lubomír, Změny ve velikosti a struktuře zemědělských závodů v českých zemích v meziválečném období. In: *Český časopis historický* 91, 1993, s. 205-223. ISSN 0862-6111.

SMOLKA, Ivan a kol. *Studie o technice českých zemí VI., 1918-1945, 2.část.* Národní technické muzeum v Praze. Praha, 1995. ISBN 80-7037-041-6.

Statistická příručka republiky Československé, I.-IV. Praha 1920-1934.

Statistická ročenka republiky Československé. Státní ústav statistický. Praha, 1934, 1936 a 1938.

STEINER, Jan. Rakouská encyklopedie dějin podniků inspiruje. In: *Slezský sborník* 89, 1991, s.267-268. ISSN 0037-6833.

STILGENBAUER, Floyd A. Chicory: Michigan's Infant Monopoly Crop. In: *Economic Geography* Vol. 7, 1931, No. 1, s. 84-100.

Světlem práce a vynálezů. III. díl. Praha, 1916.

ŠKABRADA, Jiří. *Konstrukce historických staveb*. Argo. Praha, 2003 ISBN 80-7203-548-7.

ŠPAČEK, Bohuslav. *Kronika kulturního života ve Vysokém Veselí*. 26. *Buvův rod a jejich přátelé. Život a dílo*. Vysoké Veselí, 2000.

Technické památky v Čechách, na Moravě a ve Slezsku. 1.-4. díl. Libri. Praha, 2002. ISBN 80-7277-042-X.

TEICHOVÁ, Alice. *Mezinárodní kapitál a Československo v letech 1918-1938*. Karolinum. Praha, 1994. ISBN 80-7066-908-X.

TEICHOVÁ, Alice. *Německá hospodářská politika v českých zemích v letech 1939-1945*. Studie z hospodářských dějin č. 1. Vysoká škola ekonomická v Praze. Praha, 1998. ISBN 80-7079-153-5.

TETŘEV, Jan – VINCENCIOVÁ, Hana. *Dějiny města Přelouče*. III.díl, 1848-1918. Přelouč, 2007. ISBN 80-239-3499-6.

TETŘEV, Jan – VINCENCIOVÁ, Hana. *Dějiny města Přelouče*. IV.díl, 1918-1989. Přelouč, 2007. ISBN 978-80-254-0032.

TEUTEBERG, Hans-Jürgen. Zur Kulturgeschichte der Kaffee-Surrogate. In: *Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten*. Johann Jacobs Museum. Zürich, 1991, s. 169-199. ISBN 3-906554-06-6.

TOUSSAINT-SAMAT, Manguelonne – ALBERNY, Renaud – HORMAN, Ian - MONTAVON Remy. *2 Millions Years of the Food Industry*. Nestlé. Vevey, 1991.

VAVŘÍK, Zdeněk (ed.). *Pardubice. K 600. létům Pardubic*. Pardubice, 1940.

VILIKOVSKÝ, Václav. *Dějiny zemědělského průmyslu*. Praha, 1926.

VILIKOVSKÝ, Václav. Hospodářsko-průmyslové výzkumné ústavy. In: *Zemědělský průmysl* V, 1924, č.1, s. 2-3.

VILIKOVSKÝ, Václav. Výroba náhražek kávových. In: *Československý zemědělec* I, 1919, s. 169-170.

VURSTA, Pavel a kol. 130 let pardubicko-liberecké dráhy. 1859-1989. Praha, 1989.

Východočeský kraj. Pardubicko. Kruh. Hradec Králové 1985.

Výsledky šetření poměrů hospodářských i kulturních zemědělského obyvatelstva v Království českém v letech 1898-1900. Praha, 1901.

WEIRICH, Marko. *Staré a nové Československo. Národohospodářský přehled bohatství a práce.* Praha, 1938.

13.3. Periodika

Časopis pro průmysl chemický

Československý zemědělec

Družstevník

Chrudimské vlastivědné listy

Neodvislé listy

Obzor hospodářský

Perštýn

Zdraví lidu

Zemědělský průmysl v republice Československé

13.4. Internetové zdroje

URL:<<http://www.kvetenacr.cz/detail.asp?IDdetail=307>>[cit.15.5.2008]

URL:<http://books.google.cz/books?id=9jIMfXJ27XQC&printsec=frontcover&source=gbs_navlinks_s> [cit. 23.3.2008], viz Seznam literatury: KOLLER, Ronald Hageman.

URL:<<http://www.kavoviny.cz/Historie.aspx>> [cit. 1.6.2009]

URL:<http://www.altiskolin.cz/_en/ofirme.php> [cit. 23.4.2009]

URL:<<http://khv.upce.cz/upom/skripta2007.pdf>> [cit. 12.2.2009], viz Seznam literatury: KUBEŠ, Jiří.

URL:< <http://www.franck.hr/>> [cit. 13.4.2008]

URL:<<http://www.obecdolany.cz/index.php?nid=2033&lid=CZ&fn=photodetail&oid=216822&pid=216818&cc=PHOTOIMG&ci=0&ei=-38>> [cit. 22.6.2009]

13.5. Rozhovory

Rozhovor s Jiřím Václavíkem, pořízený dne 19.června 2009, Dolany. Přepis rozhovoru, osobní archiv autora.

Rozhovor s Karlem Voříškem, pořízený dne 19.června 2009, Kostěnice. Přepis rozhovoru, osobní archiv autora.

Rozhovor se Stanislavem Janouškem, pořízený dne 19.června 2009, Opatovice nad Labem. Přepis rozhovoru, osobní archiv autora.

14. Seznam příloh

Základní otázkou v umístění příloh diplomové práce bylo, zda je umístit do textu, kde by měly výraznější vypovídací hodnotu i pozitivní vliv na jeho působení směre ke čtenáři, nebo zda nechat textovou část i vzhledem ke kontrole požadovaného rozsahu práce prostou všech tabulek, grafů a obrazového materiálu.

Vzhledem ke svému rozsahu byly proto obrazové materiály zařazeny na konec práce, oproti nim méně obsáhlé tabulky a grafy našly své místo přímo v příslušných pasážích textu.

14.1. Seznam tabulek

Tabulka 1 Vývoj cen sušené čekanky a pražené čekanky v letech 1920-1927 91

14.2. Seznam grafů

Obrázek 1 Podíly jednotlivých zemí na produkci čekanky v rámci rakousko-uherské monarchie. 49

14.3. Seznam obrazových příloh

Obr. I. Stylizace firemního loga Franckovky a květu čekanky (převzato z *100 Jahre Franck*. 1828-1928. Ludwigsburg-Berlin, 1928, předsádka knihy).

Obr. II. Stylizace kytyce čekankových stvolů (převzato z *30 let práce družstevní. Vzájemnost-Včela*. Brno, 1928, s. 464).

Obr. III. Pěstování čekanky – okopávání (Fotoarchiv NZM Praha, sig. 28849-a4729).

Obr. IV. Pěstování čekanky – ruční odstraňování chřástu (Fotoarchiv NZM Praha, sig. 7783-B148).

Obr. V. Pěstování čekanky – nůž na ruční odstraňování chřástu (Fotoarchiv NZM Praha, sig. 71892-A13346).

Obr. VI. Pěstování čekanky – svoz čekanky z polí (Fotoarchiv NZM Praha, sig. 29820-5495).

Obr. VII. Pěstování čekanky – překládka vidlemi v železniční stanici (Fotoarchiv NZM Praha, sig. 26036-A3434).

Obr. VIII. Pěstování čekanky – překladiště na železniční stanici (Fotoarchiv NZM Praha, sig. 26021-A3419).

Obr. IX. Pěstování čekanky – vrcholící kampaň v Řečanech nad Labem (Fotoarchiv NZM Praha, sig. 26023-A3421)

Obr. X. Karel Záhorský (převzato z BAŘINA, Miloslav. Historie a současnost podnikání na Jičínsku, Hořicku, Novopacku a Sobotecku. Žehušice, 2002, s.88. ISBN 80-902919-8-8).

Obr. XI. Schéma ideálního provozu továrny na kávové náhražky (Fotoarchiv NZM Praha, inv. č. 16790-A807).

Obr. XII. Řez topeništěm přeloučské sušárny na čekanku (Státní okresní archiv Pardubice, fond Okresní úřad Pardubice, složka Čepek-Přelouč).

Obr. XIII. Dobová fotografie přestavené přeloučské cikorkárny Reform na výrobu čokolády Ego (převzato z TETŘEV, Jan – VINCENCIOVÁ, Hana. *Dějiny města Přelouče. IV.díl, 1918-1989.* Přelouč, 2007, s.25. ISBN 978-80-254-0032)

Obr. XIV. Dobová fotografie cikorkárny Reform (převzato z TETŘEV, Jan – VINCENCIOVÁ, Hana. *Dějiny města Přelouče. IV.díl, 1918-1989.* Přelouč, 2007, s.16. ISBN 978-80-254-0032).

Obr. XV. a Obr. XVI. Dnešní stav Bergerovi sušárny v Opatovicích nad Labem (soukromý archiv autora)

Obr. XVII. Relikt Lefnarovi později Freiberkovi sušárny na čekanku v Pardubicích (soukromý archiv autora)

Obr. XVIII. Dolany, pohlednice z počátku 20.století (převzato z [URL:<http://www.obecdolany.cz/index.php?nid=2033&lid=CZ&fn=photodetail&oid=216822&pid=216818&cc=PHOTOIMG&ci=0&ei=-38>](http://www.obecdolany.cz/index.php?nid=2033&lid=CZ&fn=photodetail&oid=216822&pid=216818&cc=PHOTOIMG&ci=0&ei=-38) [cit. 22.6.2009]).

Obr. XIX. Dolany, dům čp. 23. Hmotově typický dům dolanské návsi (soukromý archiv autora).

Obr. XX. Vepřín na místě dolanské sušárny na čekanku (soukromý archiv autora).

Obr. XXI. Dolany, dům čp. 22 statkáře a starosty Františka Pluhovského (soukromý archiv autora)

Obr. XXII. Stylizace loga Franckovky do podoby Božího oka (VČM Pardubice, sbírka Slavín osobní pozůstalost Františka Riegera).

Obr. XXIII. Johann Heinrich Franck, zakladatel potravinářského gigantu (převzato z *100 Jahre Franck. 1828-1928.* Ludwigsburg-Berlin, 1928, s. 6)

Obr. XXIV. Johann Heinrich Franck, jmenovec a vnuk zakladatele firmy (převzato z *100 Jahre Franck. 1828-1928.* Ludwigsburg-Berlin, 1928, s. 55)

Obr. XXV. Walter Franck (převzato z *100 Jahre Franck. 1828-1928. Ludwigsburg-Berlin, 1928, s. 53*)

Obr. XXVI. Franckovka Pardubice. Dobové idealistické zobrazení továrního areálu (převzato z URL:<<http://www.kavoviny.cz/Historie.aspx>> [cit. 1.6.2009])

Obr. XXVII. Franckovka Pardubice. Fotografie továrního areálu z počátku 20.století (převzato z)

Obr. XXVIII. Franckovka Pardubice. Nerealizovaný architektonický plán arch. Karla Řepy, 40.léta 20.století (Státní oblastní archiv Zámorsk, fond Akciová společnost Franckovka Praha, karton , inv. č.)

Obr. XXIX. Reklamní činnost pardubické Franckovky. Populární Betlém (Státní oblastní archiv Zámorsk, fond Akciová společnost Franckovka Praha, karton , inv. č.)

Obr. XXX. Reklamní činnost pardubické Franckovky. Klasická tisková reklama s ženou v lidovém kroji, počátek 20.století (Neodvislé listy, 30.dubna 1904)

Obr. XXXI. a Obr. XXXII. Reklamní činnost pardubické Franckovky. Reklamní firemní automobil (převzato z BOROVEC, Petr. *Historie a současnost podnikání na Pardubicku. Žehušice,2007 ISBN80-86699-47-1a* URL:<<http://www.kavoviny.cz/Historie.aspx>> [cit. 1.6.2009])

Obr. XXXIII. Reklamní činnost pardubické Franckovky. Propagační kufřík pro výuku zbožíznalství, původně v majetku Masarykovy obchodní akademie v Jičíně (Regionální muzeum Jičín, etnografická sbírka)

Obr. XXXIV. Vyšehněvice. Areál družstevního lihovaru a sušárny na čekanku, dobové fotografie, 20.léta 20.století (*30 let práce družstevní. Vzájemnost-Včela. Brno, 1928., s. 502*).

Obr. XXXV. Vyšehněvice. Areál někdejšího družstevního lihovaru a sušárny na čekanku, současný stav (soukromý autora)

Obr. XXXVI. Choteč. Sušárna na čekanku s mlýnem, 20.léta 20.století (*30 let práce družstevní. Vzájemnost-Včela. Brno, 1928, s.483*)

Obr. XXXVII. Choteč. Sušárna na čekanku s mlýnem, současný stav (soukromý autora)

Obr. XXXVIII. Kostěnice. Dobová situace areálu sušárny na čekanku, 20.léta 20.století (*30 let práce družstevní. Vzájemnost-Včela. Brno, 1928, s. 486*)

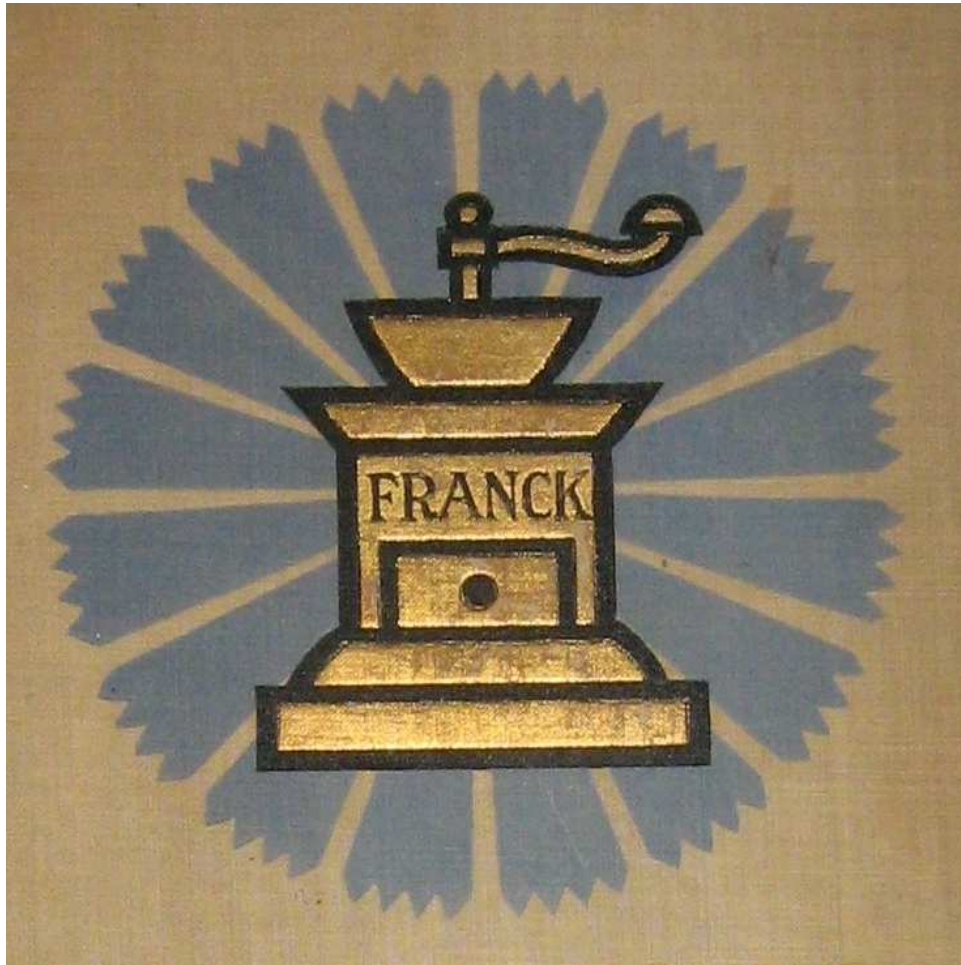
Obr. XXXIX. Jan Řehounek, předseda chotečského družstva (převzato z *30 let práce družstevní. Vzájemnost-Včela. Brno, 1928, s. 485*).

Obr. XXXX. Jan Tluchoř, předseda zpracovatelského družstva ve Vyšehněvicích (převzato z *30 let práce družstevní. Vzájemnost-Včela*. Brno, 1928,s. 502).

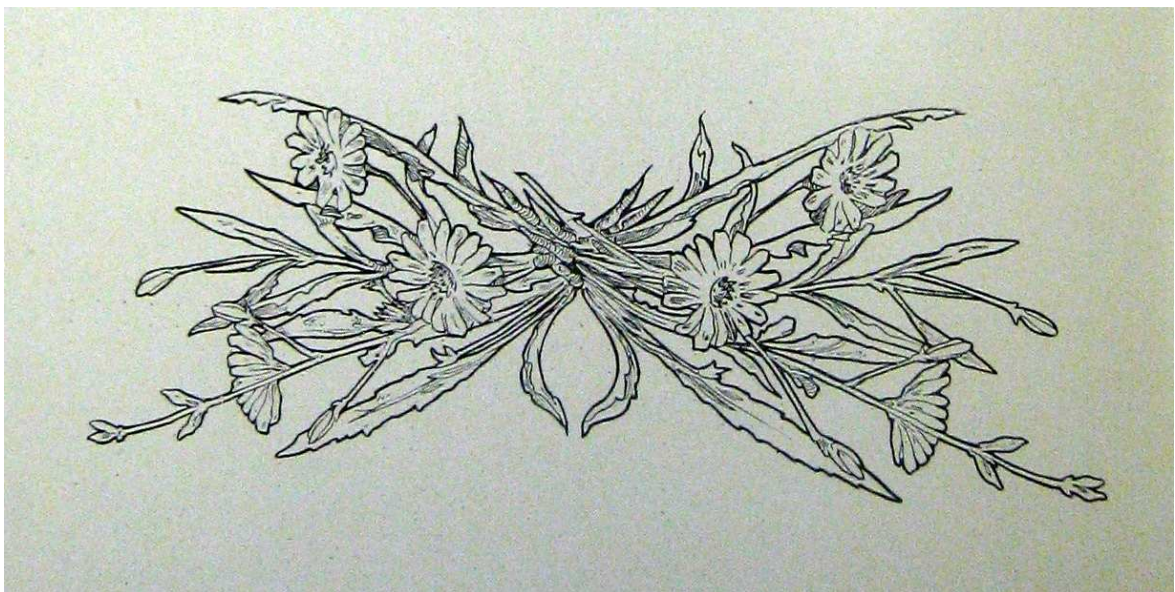
Obr. XXXXI. Domácí pražič kávy. Jednoduchý typ bez vlastního zdroje tepla (Regionální muzeum Jičín, etnografická sbírka, sig. D 113/11).

Obr. XXXXII. Domácí pražič kávy. Typ bez vlastního zdroje tepla a mísícím zařízením (Regionální muzeum Jičín, etnografická sbírka, sig. 208/90)

Obr. XXXXIII. Domácí pražič kávy. Bubnový typ s vlastním zdrojem tepla. (Regionální muzeum Jičín, etnografická sbírka, sig. 598/2000).



Obr. I.



Obr. II.



Obr. III.



Obr. IV.



Obr. V.



Obr. VI.



Obr. VII.



Obr. VIII.

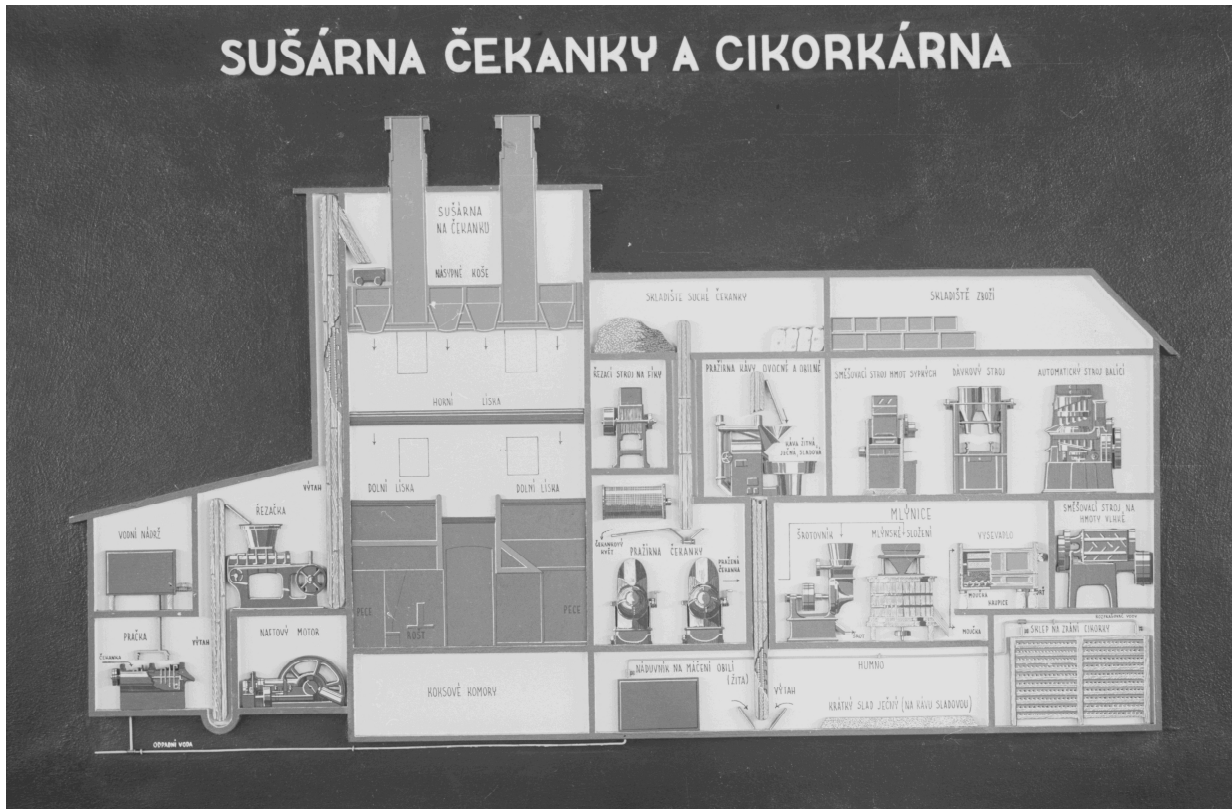


Obr. IX.

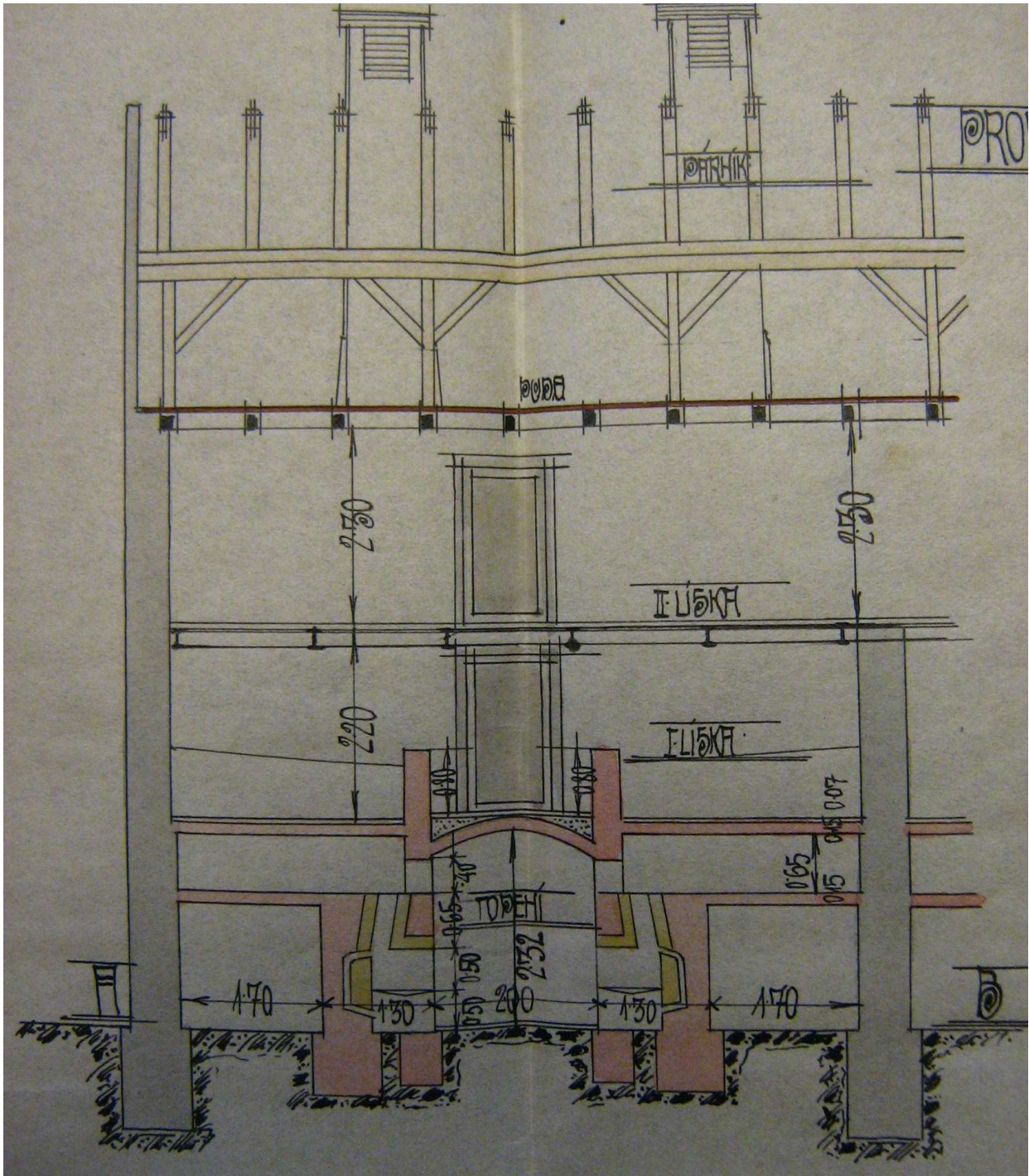


Obr. X.

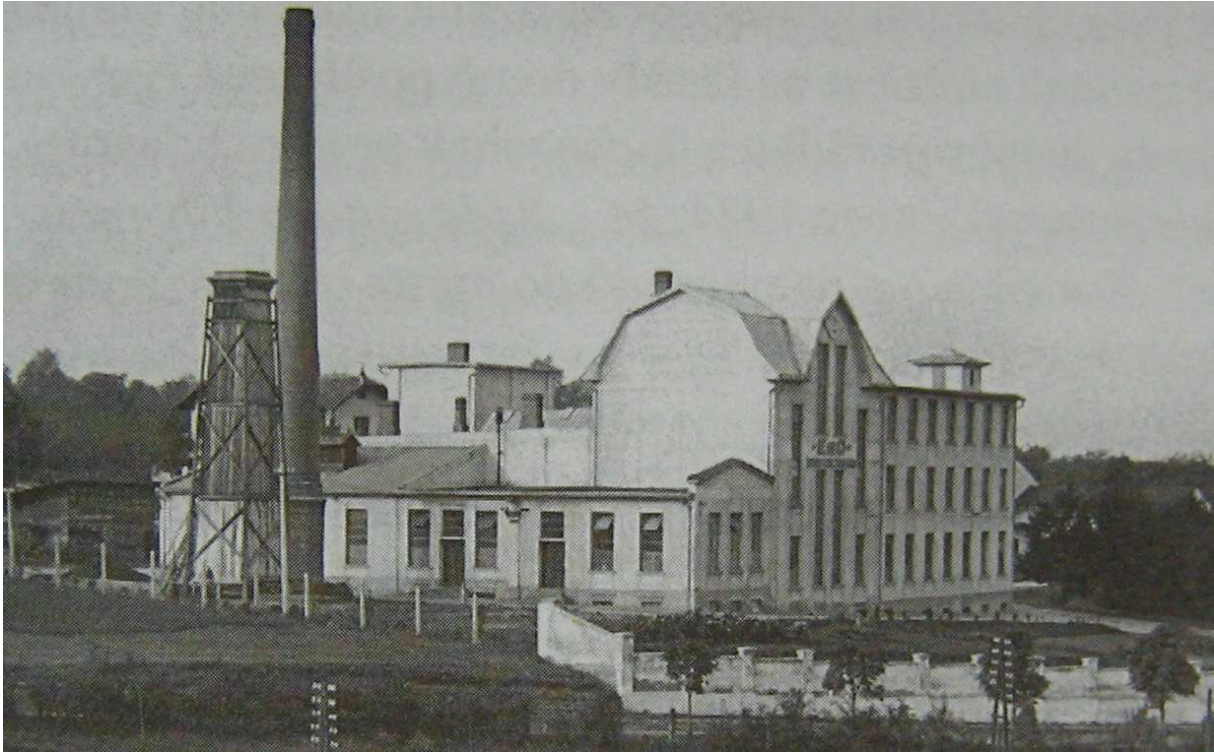
SUŠÁRNA ČEKANKY A CIKORKÁRNA



Obr. XI.



Obr. XII.



Obr. XIII.



Obr. XIV.



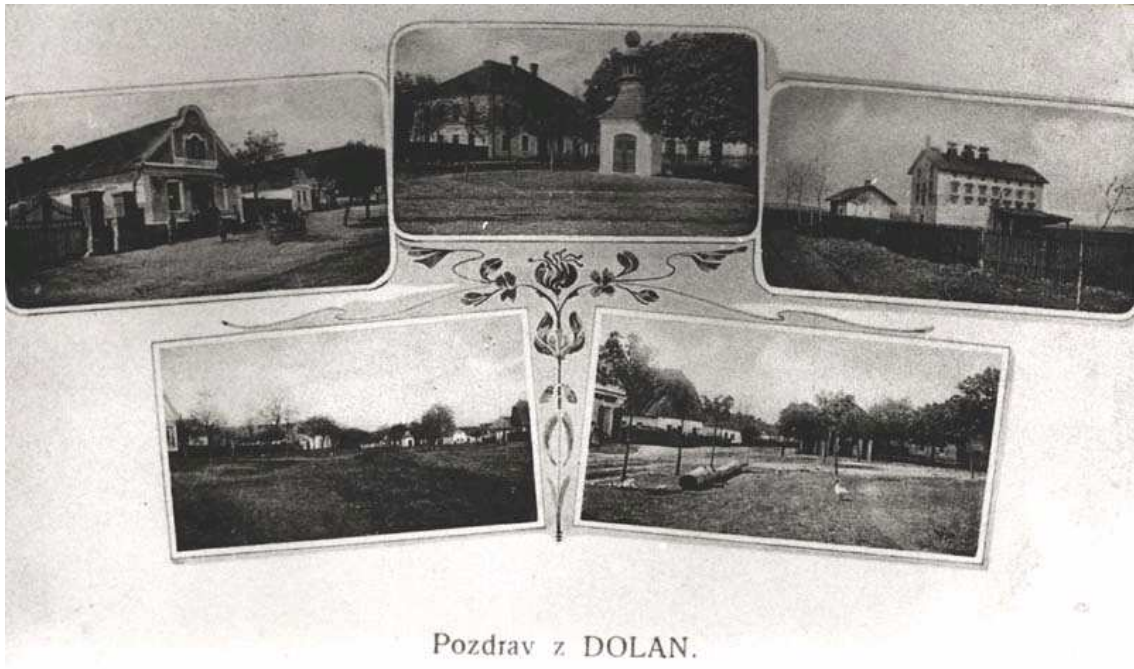
Obr. XV.



Obr. XVI.



Obr. XVII.



Pozdrav z DOLAN.

Obr. XVIII.



Obr. XIX.



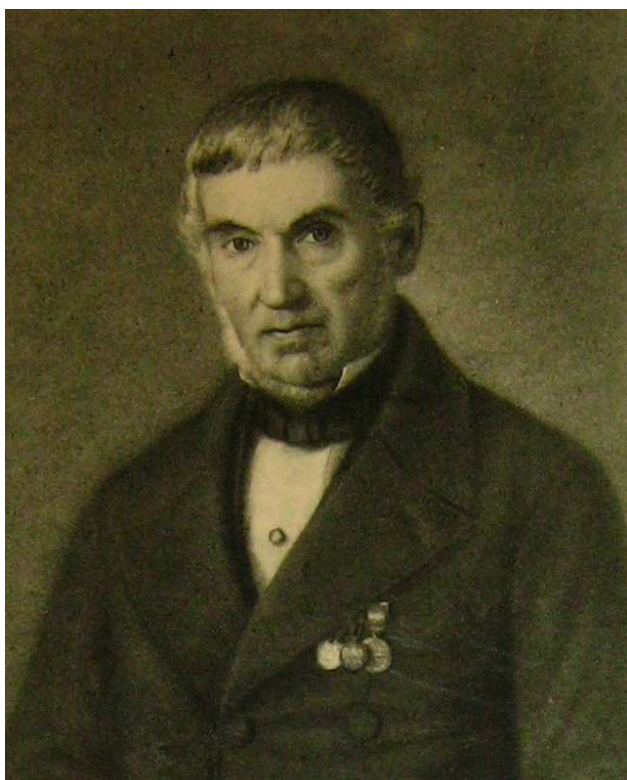
Obr. XX.



Obr. XXI.



Obr. XXII.

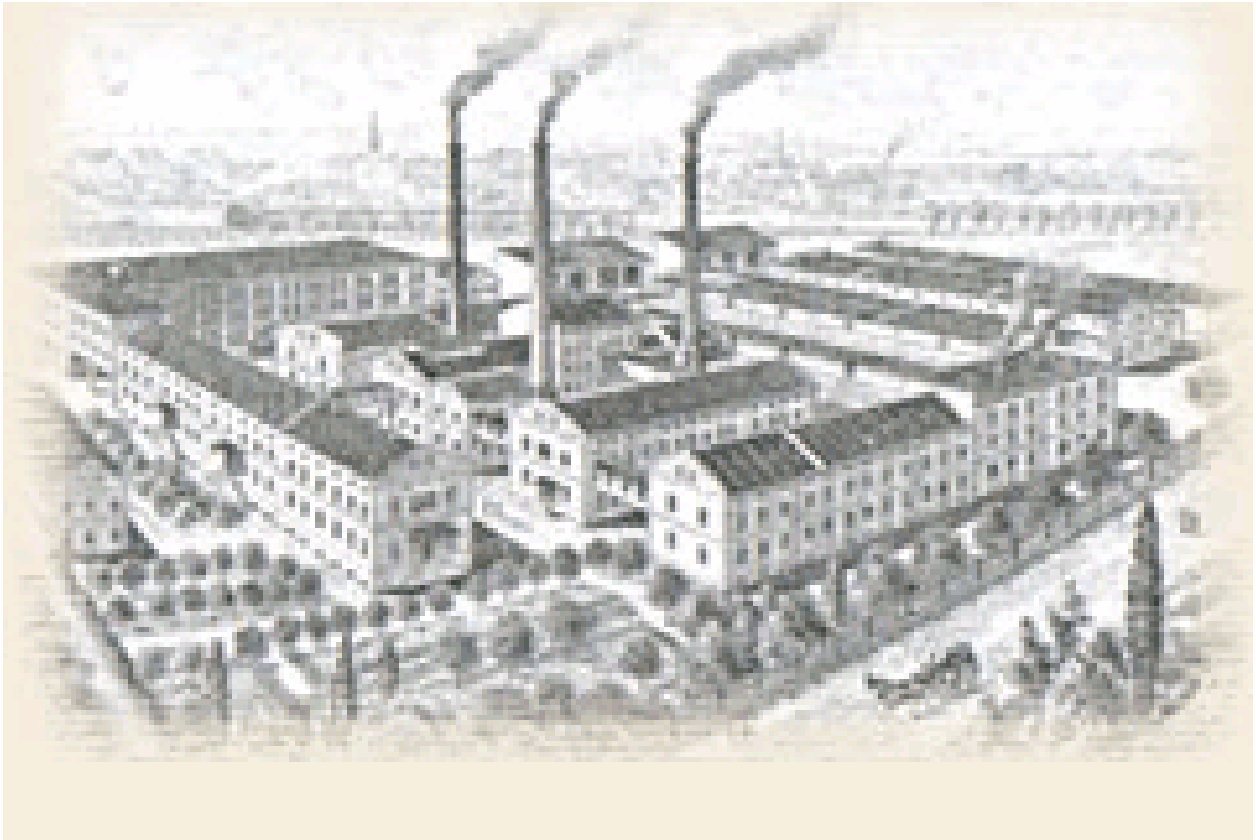


Obr. XXIII.

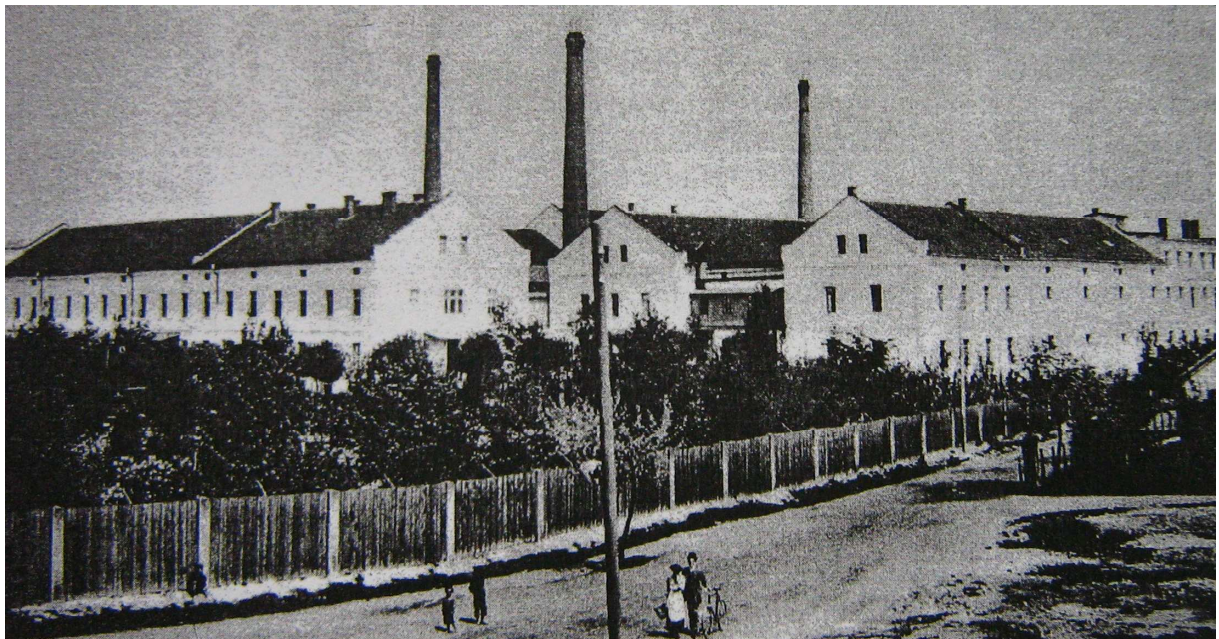
Obr. XXIV



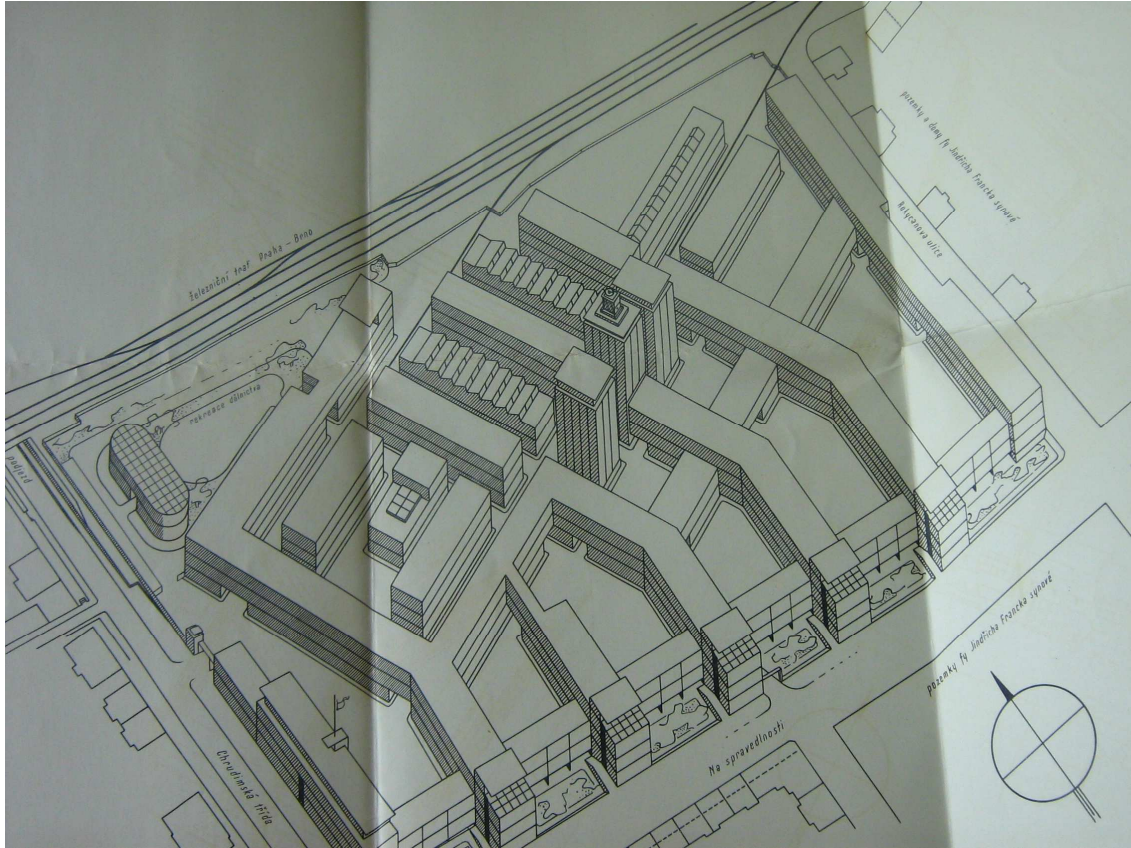
Obr. XXV.



Obr. XXVI.



Obr. XXVII.



Obr. XXIII.



Obr. XXIX.

PARDUBICKÝ VÝROBEK

Pravá
Franeckova
přísada ku kávě



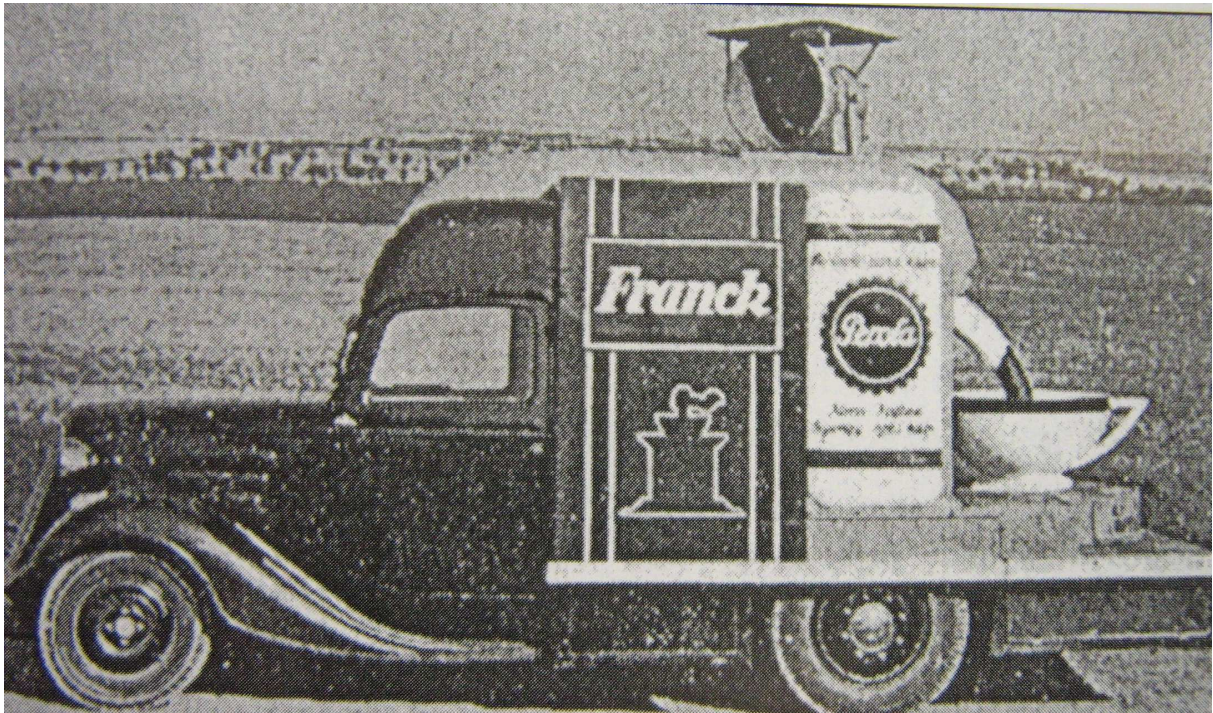
Ochranná známka

Jindř. Francka synové

v Pardubicích.
Čechy.

X 2964

Z ČESKÝCH SUROVIN



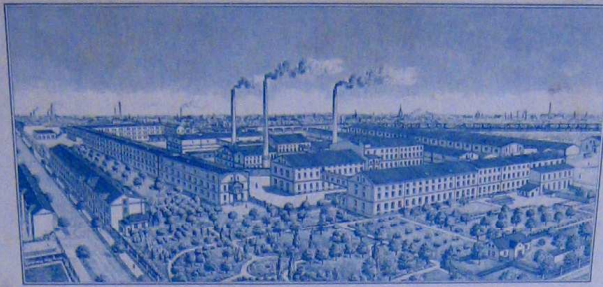
Obr. XXXI.



Obr. XXXII.



V této továrně se vyrábí světoznámá pravá pardubická Franckovka a oblíbená žitná káva „Perola“.



Jindřicha Francka synové akc. spol. v P.

I. Krátký nástin výroby pravé Franckovky:


Hlavní sušicína pro výrobu kávovníků jsou čekankové kořeny, (model 1) pěstované v ... Sklizeň se na podzim. Rádně očištěné a okvětí čekankové kořeny se dovážejí do sušárny, kde se tebou na kousky a horkým vzduchem se suší. (Vzorek 2) Dále sušené čekankové kořeny musí být tvrdé jako kost, aby se daly sloužit ve skladu.
Na to se čekankové kousky pečlivě praží ve zvláštních otáčivých bubnech do tmavohněda, načej se podle vlastního způsobu připravují a melou na jemnou moučku (vzorek 3) nebo hrubou kávu (vzorek 4).
Po zvláštní přípravě louže se moučka v koflíky, jež se hají do krabíček a přou dávají jako kávovina „Karo-Franck“ (vzorek 5) i anebo se moučka nasypává strojem do přípravkových krabic s označením „pravá Franckovka v krabíčkách“ (vzorek 6). To jsou dva nejméně druhy pravé Franckovky. Kromě toho se však louže čekankové moučky také do koflíků a hají do kulatých červených balíčků s označením „Dobrá Franckovka“ (vzorek 7). Neloužená, do červených balíčků nasypána moučka je známa jako „pravá Franckovka v balíčcích“ (vzorek 8).

Kromě těchto druhů vyrábí se ve Franckově továrně ze směsi upravených lužemských plodin také speciální kávovina „Nerva“ (vzorek 9).

II. Žitná káva „Perola“ je vyrobena ze zvlášť vybraného žita, vypěstovaného na naší domácí půdě. Žito se v továrně nejprve thlí, pročež žito, načej se připravuje zvláštním způsobem a konečně se praží. Tím se stává z obyčejného žita — žitná káva „Perola“ (vzorek 10). Tato se hají strojem do balíčků (vzorek 11) a prodává se v obchodech.

III. Žitková káva se připravuje podobným způsobem jako ořekva čekanková, ale za sušování slouží žitě cizosměrné řiky. Známá je Franckova žitková „Rosilka“ v balíčcích podle vzorku 12.

Všecky balíčky vyše z Franckovy továrny, jsou opatřeny

tovární známkou:  „kávoový mlýnek.“ Jindřicha Francka synové akc. spol.

Obr. XXXIII.

Obr. XXXIV.





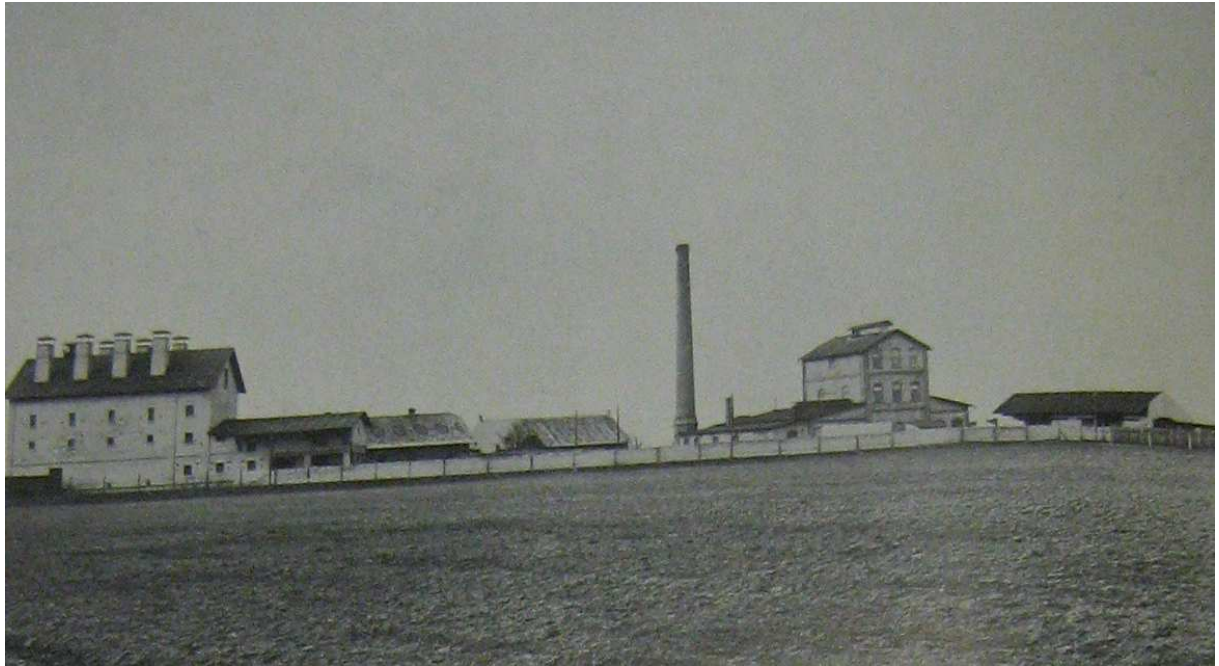
Obr. XXXV.



Obr. XXXVI.

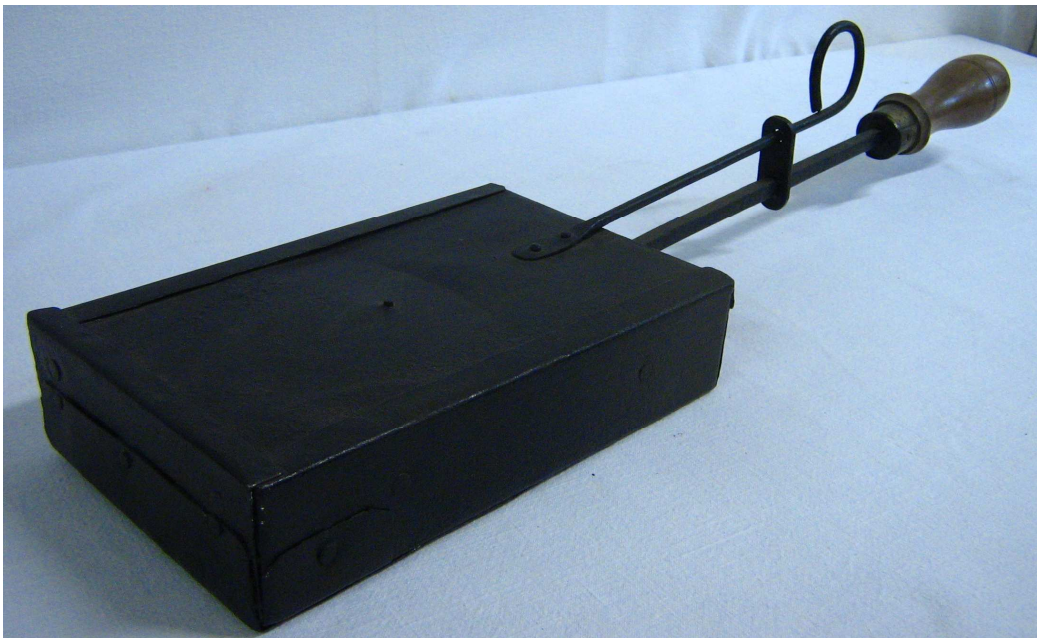


XXXVII.



Obr. XXXVIII.





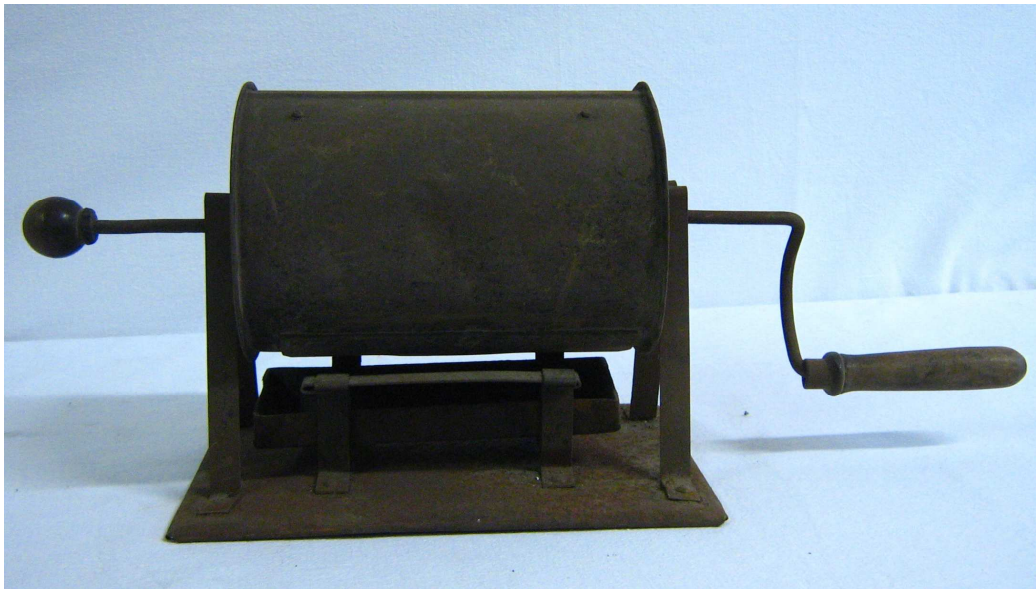
Obr. XXXIX.

Obr. XXXX.

Obr. XXXXI.



Obr. XXXXII.



Obr. XXXXIII.