

ACTA MUSEALIA

Muzea jihovýchodní Moravy ve Zlíně
a Muzea regionu Valašsko, Vsetín



XVIII

2020/1-2

OBSAH:

Studie

Lokalita Bílavsko – hrad Chlum jako součást pravěkého komunikačního koridoru Peter Kováčik, Veronika Dudková, Petr Dvořák, Michael Hanšut	8
Páni z Krásna, jejich majetkové zázemí a sociální vazby (K otázce stratifikace moravské šlechty ve vrcholném středověku) Dalibor Janiš	24
Kancionály ve sbírkových a knihovních fondech Muzea jihovýchodní Moravy ve Zlíně Veronika Balajková	54
Sušárny ovoce – živé dědictví Horního Vsacka Ivana Špitzer Ostřanská	90
C. k. notář ve Valašských Kloboucích Notáři František Volf, Antonín Voříšek, František Březina, Josef Tognier a Josef Vavrouch Petr Odehnal	110
Přednáška cestovatele Emila Holuba v Kroměříži roku 1890 a její ozvuky Petr Pálka	134
Osudy romského a židovského obyvatelstva v Hulíně za 2. světové války Zdeněk Fišer	158

Musealia

Ze stodoly do muzejní sbírky – polozapomenutý nález kamenného sekeromlatu s obvodovým žlábkem z Kunovic Jaroslav Bartík, Petr Gadas	190
Drátenictví a jeho soudobá podoba, se zvláštním zřetelem na tvorbu Pavla Adamce z Vizovic Jana Košťuríková	196
Stopy lidského umu Samuel Španihel	206

Personalia a miscelanea

Za etnografkou zlínského muzea Zuzanou Marhoulovou Alena Prudká	212
---	-----

Sušárny ovoce – živé dědictví Horního Vsacka

/Fruit Drying Cabins – a Living Heritage of Upper Vsetín

Ivana Spitzer Ostřanská

Abstract:

The contribution focuses on the existence of, until this day, still functional log cabins used for drying fruits in the area of Upper Vsetín, which, until approximately the 1930s played an interesting supporting role in the management of an agricultural estate. In spite of the fact that in the following decades they gradually disappeared from the countryside, many of them survived until today; they are still being used or are in a condition that does not make it impossible for them to be used again.

Keywords:

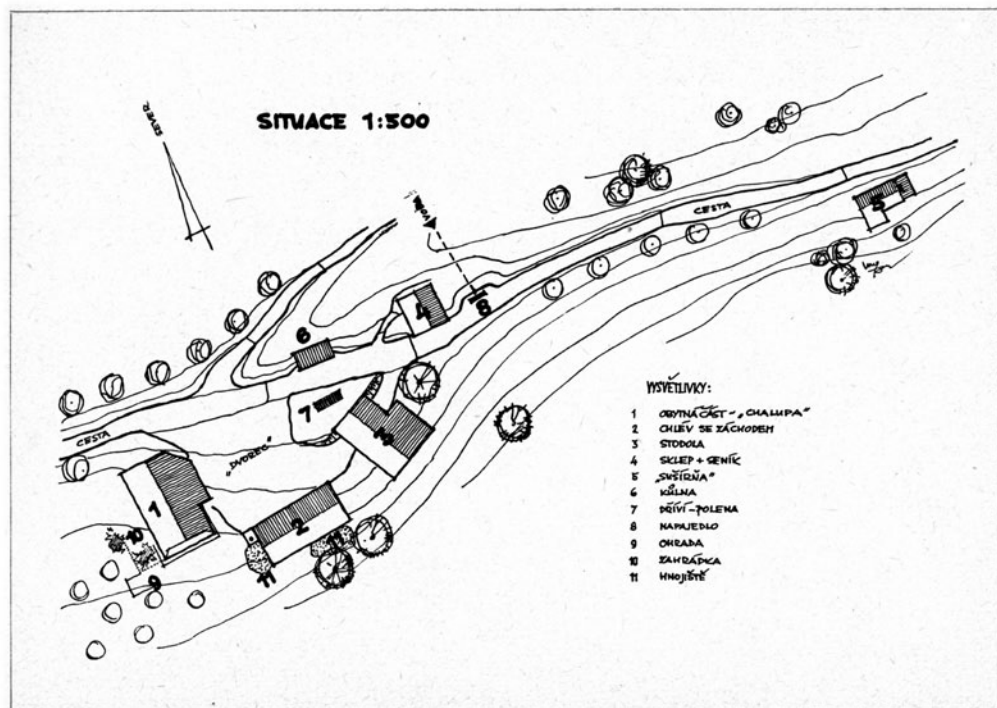
traditional farming, fruit drying, farm buildings

Úvodem

Plody ovocných stromů tvoří od pravěkých dob nedílnou součást lidského jídelníčku. Jejich sezonní využití korespondující s poměrně krátkou dobou čerstvosti, resp. konzumní zralosti, bývalo však až rozvoje konzervářského průmyslu hlavním limitujícím faktorem a jako nejefektivnější varianta dlouhodobého skladování bylo až do 20. let 20. století využíváno sušení¹. V minulosti nacházelo ovocnářství, resp. sušení jeho produktů, široké uplatnění i na Valašsku. Zdejší produkce sušeného ovoce nabyla především v 19. století takového rozsahu, že Valašsko bývalo považováno za jednu z hlavních ovocnářských oblastí monarchie. Odbýt ovoce nacházelo nejen zde, ale i daleko za hranicemi regionu – zřídka jako čerstvé či vařené (povidla), nejčastěji jako sušené. Progresivní zemědělci sice měli již možnost začít využívat moderních, průmyslově vyráběných sušiček, stejně jako hospodyňky začínaly později experimentovat s jinými způsoby zpracování (např. kompotováním), na valašském venkově zůstávaly ale tyto novinky dlouho stranou zájmu a ke konzervování ovoce sušením se užívalo staletím ověřeného postupu a jednoduchých dřevěných sušáren.

V 1. polovině 20. století z mnoha příčin tradice sušení ovoce začala razantně slábnout, nikdy však nevymizela úplně. Sušárny ovoce se navíc za celou dobu své existence vyprofilovaly do signifikantní a na první pohled snadno rozlišitelné podoby, korespondující se stavební tradicí jednotlivých regionů, a zůstaly tak dochovány dodnes.

Jednou z oblastí, kde se sušárny ovoce dosud vyskytují coby součást vybavení zemědělských usedlostí, je i Horní Vsacko. V neměnné podobě, s typickým půdorysným členěním i konstrukčními prvky, jsou zde sušárny stále hojně zastoupeny a mnohé z nich jsou stále funkční, případně jejich stav znovuzprovoznění nevylučuje. Terénní průzkum sledovaného území probíhá průběžně od roku 2017, poznatky z něj jsou srovnávány s archivními prameny, mapovými podklady, odbornou, populárně-naučnou i krásnou literaturou, jsou oslovováni pamětníci. Sušárna ovoce při čp. 351 v Halenkově – Lušové slouží zároveň jako experimentální pracoviště k ověřování informací týkajících se technologie sušení a získaných v terénu či literatuře. Jádrem stávajícího terénního průzkumu, z jehož poznatků vychází tato studie, jsou katastry obcí Huslenky, Zděchov, Halenkov, Nový Hrozenkov, dále pro srovnání bezprostřední okolí města Vsetín; ostatní oblasti Horního Vsacka jsou zatím poznány jen okrajově.



1. Situace usedlosti „v Kršelskách“, údolí Dinotice, Halenkov čp. 235. Majitel Jan Koňářík „Kršelský“.

Obr. 1: Typické umístění sušárny ovoce stranou ostatních obytných a hospodářských stavení, zároveň na kraji ovocného sadu. Sušárny se stavěly nepodsklepené, v případě svazitých údolí na jednoduchém kamenném sklípku. Lokalita u Kršelků (v Kršelskách), Halenkov – Dinotice (ŠTĀSTNÝ 1971, 161).

Z historie sušení ovoce na Horním Vsacku

Počátky samostatně stojících sušáren ovoce jsou dávány do souvislosti s proměnou topeniště v obytných stavbách (TREJBAL 1989, 134–141), kdy došlo k zániku dymných jizeb, ve kterých se pod stropy v nadržném dýmu ovoce sušilo, resp. spíše udilo. Zároveň nové samostatně stojící sušárny sušení ovoce výrazně urychlily, z původního cca jednoho týdne na 1–3 dny. Nejstarší písemná zmínka o sušárně ovoce na Moravě je v literatuře kladena do roku 1651 (TREJBAL 1983, 130–139), v námi sledované oblasti, resp. na tehdejší vsetínské panství, jsou sušárny připomínány kronikářským zápisem z roku 1782, kdy se zde měly nacházet „od nepamětných dob“ (PAVLÍK 1957, nestr.). Ještě v 1. polovině 19. století na samotném Horním Vsacku sušárny často bývaly společným majetkem několika rodin (URBACHOVÁ 1999, 30), o významné úloze ovocnářství v životě zemědělské usedlosti v té době hovoří např. fakt, že úroda ovocných stromů bývala součástí výminkářských smluv.² O nárůstu počtu sušáren teprve v 2. polovině 19. století svědčí srovnání map stabilního katastru z přelomu 20. a 30. let 19. století s mapami reambulovanými, ze 70. a 80. let 19. století.

Dřívější existenci řady dnes již zaniklých sušáren dokládá dále analýza katastrální mapy; na sledovaném území v ní bylo nalezeno množství parcelních čísel, které svými rozměry a pozicí (obdélný půdorys do plochy cca 40 m², za stodolami



Obr. 2: Letité ovocné stromy v sadech, kolem cest i na mezích jsou na Horním Vsacku pozůstatkem tradiční zemědělské krajiny – a sušárny ovoce bývaly v minulosti její nedílnou součástí, neboť nabízely jednu z mála možností, jak ovocnou úrodu zpracovat. (Foto: D. Halata)



Obr. 3: Vzhledem k nebezpečí, které představuje otevřený oheň pro ostatní obytné a zemědělské stavby (na Horním Vsacku s masivním zastoupením staveb dřevěných), se ustálil zvyk situovat je v bezpečné vzdálenosti od samotné usedlosti. (Foto: D. Halata)



Obr. 4: Původní podoba sušárny u Halamíčků na p. č. 627 (při čp. 282) v Halenkově – Lušové před přestavbou na rekreační objekt. (Foto: archiv MRV, i. č. VS85)

v zahradách či ovocných sadech, v bezpečné, ale praktické pochozí vzdálenosti od obytných staveb) dávají tušit, že se na nich v minulosti nacházela sušárna ovoce. Po navštívení vybraných lokalit⁵ a oslovení majitelů či pamětníků bylo prokázáno, že zde opravdu sušárny v minulosti stávaly (poté byly buď zbourány, nebo přestavěny); patřily tedy k běžnému vybavení hospodářské usedlosti a ve sledované oblasti byly všudypřítomné.

Běžným vybavením hospodářské usedlosti nebyly sušárny ovšem „odnepaměti“. O Valašsku coby kraji ovocných stromů, kde se ovocná úroda zpracovává sušením a přebytky se prodávají či směňují (resp. se většina ovoce pěstuje kvůli výrobě ovocné pálenky), přičemž vzniká zdání, že tomu tak bylo vždy, hovoří samozřejmě řada regionálních autorů.⁶ Na jejich práci se odvolává i pro naše potřeby autor stěžejní, a sice Jiří Trejbal. Ten, ač původem z Podkrkonoší, kterému ve svém dlouholetém studiu sušáren ovoce v Československu věnoval pozornost největší, v letech 1949 a 1966 prováděl terénní průzkum i na Valašsku a své poznatky vtělil do stati *Valašské sušárny* (TREJBAL 1989, 134–141). Stati velmi cenné, neboť se mu povedlo ještě v te-

rénu identifikovat řadu sušáren, které již svou funkci ztratily a v následujících letech pak definitivně zanikly.⁷

Přesnější představu o stavu a početním zastoupení sušáren ovoce si můžeme udělat prostřednictvím studií věnujících se vzniku tradice pálení domácí slivovice.⁸ Čili produktu, který zpracovává tutéž výchozí surovinu: ovoce. Ovocnářství na Valašsku bylo zaměřeno v minulosti hlavně na vlastní spotřebu a jeho konzervované (sušením, vařením) výpěstky tvořily především důležitou součást zimního jídelníčku. Pouze přebytky se zpeněžovaly. Změna tohoto stavu přišla teprve s činností Hospodářského spolku v Hovězí, založeného v roce 1879. Až do počátku 20. století spolkem bylo primárně podporováno především ovocnictví zaměřené na prodej čerstvého ovoce, proto spolek kladl důraz na zavedení šlechtěných odrůd a zakládal ovocné školky. Jiný jeho odbor propagoval spíše přímé zžitkování ovoce, a to jednak prostřednictvím sušení či vaření, jednak i formou výroby ovocných vín či pálenek. Což bylo dalším argumentem pro rozšiřování pěstování ovocných stromů, jejichž počet měl vzrůst dle statistik hovězského spolku výrazně hlavně počátkem 20. století (ŠIMŠA 2011, 211). Rostoucí množství sklizeného ovoce, jdoucí ruku v ruce s občasnou nadúrodou, kladlo nároky na stabilní trh, na kterém mohla být rostoucí produkce ovoce zpeněžena.

Stavební proměny sušáren ovoce

Slibný rozvoj domácí ovocnářské produkce (zaměřené ještě na sušení ovoce), především pak pěstování švestky, byl v 90. letech 19. století narušen dovozem mnohem chutnější a větší švestky bosenské. Ta ovládla nejprve jižní trhy (ve Vídni a Pešti), kam se původně sušené ovoce z Valašska zaváželo⁹, později i trhy české.

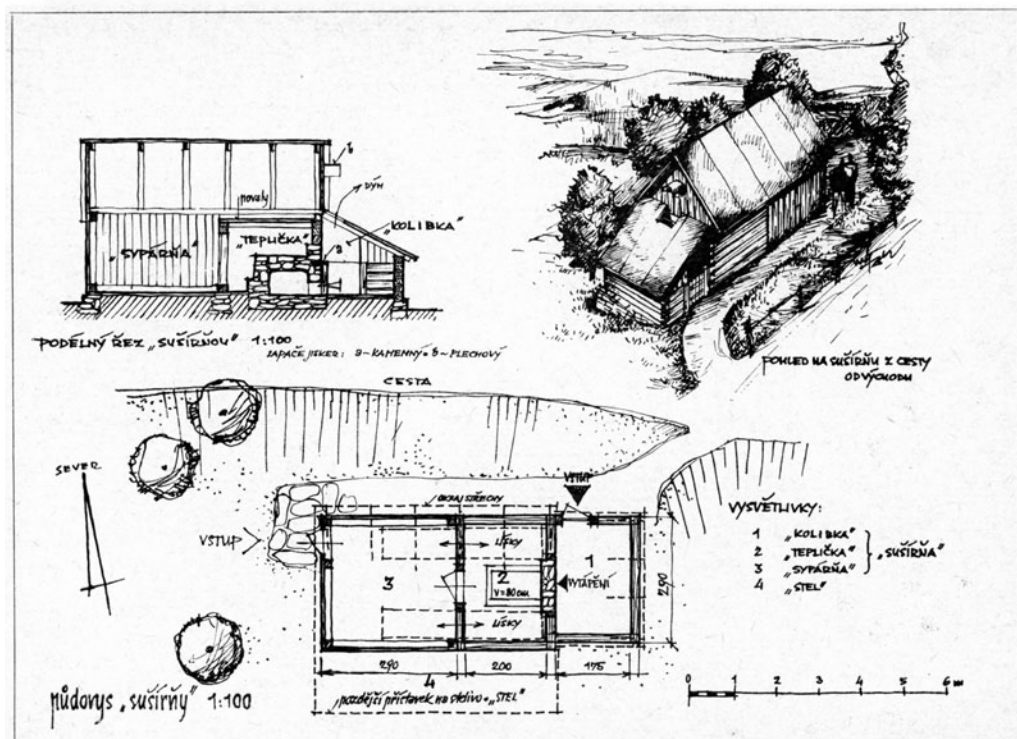
Východisko z nepříjemné situace, kdy sotva začaly nově vysazované stromy plodit, přestal být o jejich (sušenou) úrodu zájem, se hledalo nejprve ve zlepšení konstrukce sušáren, resp. důrazem na bezdymný provoz, kde se ovoce suší pouze horkým vzduchem, nikoliv dýmem, aby ztratilo tak dosud typickou „uzenou“ příchuf. Problém přebytku ovoce se tím ale stále nevyřešil.

Situace dokázali využít dočasně někteří obchodníci; objížděli usedlosti a skupovali zde záměrně nedosušenou švestku valašskou, která byla nedokončením správné technologie sušení větší, šfavnatější a od bosenské švestky těžko rozlišitelná, a na trzích ji za bosenskou vydávali (ANONYMOUS 1900, s. 91). Takové rozpečené a nedosušené ovoce však nebylo trvanlivé, rychle plesnivělo a poptávka po něm záhy opadla. Nejlepším řešením, jak pomoci pěstitelům s nečekanou odbytovou krizí, se ukázala výroba domácí ovocné pálenky (ŠIMŠA 2001, 164–165). K jejímu rozvoji došlo samozřejmě nejdříve v oblastech, které již z minulosti disponovaly dostatečným množstvím ovocných stromů (například na Vizovicku, kde počátkem 20. století rostl trojnásobek ovocných stromů než na Vsetínsku¹⁰), kdežto jinde na Valašsku, Horní Vsacko nevýmáje, pálení a sušení ovoce dlouhá léta koexistovalo, resp. k pálení se užívaly jen přebytky, které se nezpracovaly sušením, či se k němu nehodily.¹¹ Od dob první republiky se konečně objevují i kusé zmínky o využití ovoce k výrobě marmelád či kompotů.¹²

Na velkou úrodu ovoce, kterou bylo potřeba v případě nadúrody rychle usušit (potažmo zpeněžit), reagovala i méně častá stavební úprava, která vytvořila sušárnu s obchozí chodbičkou, mezi sínkami kolem teplice. V takové sušárně mohla obsluha

zatápět na podstatně vyšší teplotu, nebyla obtěžována v prostoru přebíračky kouřem, čili mohla bez přestání manipulovat s lésami, přetahovat je v rozpálené teplici neustále mezi jednotlivými pozicemi a zároveň průběžně přikládat do pece. Dobu sušení v takové sušárně je možné zkrátit až o polovinu, ze sušení, které lze poměrně poklidně vykonávat mezi ostatními hospodářskými pracemi, se však touto proměnou náhle stala vyčerpávající a permanentní dřina, k níž se vztahuje pořekadlo stále tradované mezi pamětníky – „sušárna-mučárna.“ Sušárny tohoto typu se dosud nacházejí a využívají v nejbližším okolí města Vsetína a jsou zde nejspíš důsledkem užšího kontaktu s městem coby přirozeným centrem oblasti, které rychleji dokázalo reagovat na tržní proměny, kdežto „na paseky“ se novinky šířily vždy se zpožděním.

Nejen postupné změny v jídelníčku¹³ stály za dalším úpadkem oblíbenosti sušeného ovoce. Od 1. světové války trápila stromy puklice švestková a mšice, „takže jich ubývá a zbylé chřadnou, jsou hodně mechem porostlé a na větvích mají povlak jako ze sazí.“¹⁴ Krutá zima v únoru 1929, kdy teploty padaly hluboko pod $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$, zasadila ovocným stromům poslední ránu. Oslabené stromy byly mrazem zcela zničeny, nejvíce byly poškozeny ty rostoucí v údolích, na větrných stráních odolaly o něco lépe, i tak ale mráz zlikvidoval takřka polovinu všech jablek a hrušní a více než tři čtvrtiny švestek.¹⁵ Kruté mrazy byly nejen hornovsackým, ale celorepublikovým problémem, po roce 1929 proto muselo dokonce Československo začít sušené ovoce dokonce dovážet (TREJBAL 1989, 251).



6. „Sušárna“ usedlosti „v Kršelskách“, údolí Dinotice, Halenkov čp. 235. Majitel Jan Koňařík „Kršelský“.

Obr. 5: Schéma sušárny usedlosti v Kršelskách (k. ú. Halenkov, p. č. 6407) (Šťastný 1971, 166).



Obr. 6: Sušárna usedlosti v Kršelkách (k. ú. Halenkov, p. č. 6407), náleзовá situace podzim 2019. (Foto: Zdeněk Bill) |



Obr. 7: Sušárna usedlosti v Kršelkách (k. ú. Halenkov, p. č. 6407), náleзовá situace duben 2020. (Foto: autorka) |

Třicátá léta 20. století lze považovat za konečnou etapu sušení ovoce v rozsahu, v jakém se provozovalo v uplynulých několika desetiletích v době největšího rozmachu. Sušárny pozbyly smyslu, pokud se přímo nezbouraly, proměnila se často jejich funkce. Po 2. světové válce sušené ovoce jako komodita zmizelo zcela, přestalo se vyvážet i dovážet a přežít i v dnešní době existujících a mnohdy ještě funkčních sušáren bylo možné díky poptávce po sušeném ovoci například coby surovině k pečení domácích vdolků.

Sušárny mívaly ale i různé jiné využití, plnily velmi často funkci obytnou. Toto využití zaznamenal například E. Domluvil:¹⁶ „Za dvorem a stodolou rozkládá se ovocná zahrada, některá i se sušárnou na ovoce, jež bývá také obydlena a pouze za sušení ovoce se uprázdňuje“. J. Čančík¹⁷ vzpomíná, že v Kopřivném, na čp. 188 obývali ve 20. letech 20. století celoročně sušárnu ovoce manželé Jan a Marie Machálkovi. Bydleli v přebíračce, na ploše cca 5 m² s nezastropeným či provizorně zastropeným, ale nevytápěným prostorem. Na Solanci, v sušárně ovoce při čp. 95, bydlela od počátku 20. let 20. století až do roku 1945 rodina Josefa a Ludmily Mikulenkových.¹⁸ Po roce 1945, kdy odcházeli bezzemci do pohraničí, i obydlených sušáren ubývalo a v 50. letech zmizely zcela, pokud nebyly přestavěny na rekreační objekt.¹⁹



Obr. 8: Akvarel zachycující obydlenou Gajduškovu sušárnu na Podhájí (k. ú. Val. Meziříčí) inovací je v tomto případě dodatečně vsazené okno v čelní stěně přebíračky (SUCHOMEL, nedat., soukromá sbírka).

Jakmile začaly nepotřebné sušárny zanikat, jejich poslední nájemníci odcházeli a přeživší sušárny se měnily nejčastěji na skladiště, zůstal jich v plném provozu jen zlomek původního počtu – pro občasné sušení přebytků ovocné úrody několika sousedů dohromady. Poklesy výnosů ovoce podpořily i změny v zemědělství probíhající v 50. a 60. letech 20. století – staré výsadby ovocných stromů na mezích nekorespondovaly s představou o velkých scelených a novou mechanizací efektivně využívaných polnostech. A s překážejícími stromy mizely další, taktéž překážející sušárny. Není proto náhodou, že nejvíce sušáren se dochovalo na lokalitách, které stály stranou zájmu hospodaření zemědělských družstev, čili ve vyšších a hůře přístupných polohách. Rolí jistě sehrál i přetrvávající konzervatismus a mentalita vlastníků sušáren, i ve změněných společenských podmínkách stále navyklých na maximální samozásobitelství. Se samozřejmostí, s jakou do současnosti ctí mnozí jejich vlastníci rodové vazby a dílo svých předků, jde ruku v ruce též sušení ovoce ve starých, zřídka kdy vylepšovaných a většinou pouze udržovaných sušárnách ovoce. Znalost obsluhy sušárny a její každoroční zprovoznění je pro ně v rámci hospodářského roku záležitostí stejně přirozenou a běžnou, jako v jiných rodinách například šlapání zelí či výroba ovocné pálenky.

Základní typologie sušáren ovoce na Horním Vsacku

Hornovsacké sušárny ovoce jsou stavbami velmi archaickými, přičemž kvalitně usušit ovoce zvládnou i ty nejstarší a nejrůznější z nich, přestože neprošly během své existence žádnou modernizací.

Jejich stavební materiál je totožný s ostatními zdejšími hospodářskými stavbami, resp. většinou si u jejich stavby hospodář vystačil i se zbytky ze staveb ostatních či z jejich demolic. Na jednoduchou podezdívku použil kámen místní provenience, nosnou konstrukci sroubil z často přeřezaných trámů, na nichž starší tesařské spoje ukazují na jejich druhotné použití (na skutečnost, že sušárna byla postavena přímo z materiálu po starší a vyhořené sušárně často upozorní zase fakt, že trámy jsou na neobvyklých místech ohořelé). Lésy, na kterých se ovoce suší, vyplétal z vrbového či lískového proutí, kterého byl všude v okolí dostatek. Přístavky dalších manipulačních prostor bývají jednoduše odeštěné. Střechy také korespondují se střešními krytinami okolních staveb, které v minulosti kryl šindel, později nahrazovaný či pouze překrývaný novějšími krytinami (plechy, azbestocementovými šablonami, lehkou pálenou taškou apod.). Z kachlí zbylých ze stavby či přestavby kachlových kamen v obytném stavení bývala vystavěna i pec sušárny, půda nad teplicí (středovým prostorem) sušárny často sloužila i jako skladiště kachlí náhradních. I přes zdánlivou jednoduchoť výstavby však do sušárny otiskl hospodář moudrost a um svých předků; počínaje ideálním situováním v terénu, respektováním převládajícího směru větru, až po dostatečně bezpečnou, ale zároveň pochozí vzdálenost od obytných a ostatních hospodářských budov.

Základem úspěšného fungování sušárny je dobře tepelně izolovaná **teplice**, čili roubený prostor s tělesem pece, do kterého se zasouvají **lésy** s ovocem.

Teplice hornovsackých sušáren bývá sroubena z měkkého dřeva (smrk, jedle) a spáry mezi trámy jsou **vymšžené** a zatlučené **skulinářkami** (původně upevněné bukovými kolíky, u mladších staveb i běžnými hřebíky), méně často vymazávané hliněnou mazanicí. Důležitá je nejen izolace stěn, ale i stropu – ten se zasypává de-



Obr. 9: Interiér dvojprostorové sušárny ovoce na pasekách u Hrbáčků, Huslenky – Uherská (k. ú. Huslenky, p. č. 4012/4). Sušárna je dokladem archaického stavebního řešení, s obsluhou topeniště z prostoru přebíračky, se dvěma bočními dvířky do teplice. (Foto: autorka)

seti až dvaceticentimetrovou vrstvou hlíny, ve které je někdy umístěn odvětrávací komínek pro odvětrání odpařující se vlhkosti ze schnoucího ovoce.²⁰ Uprostřed čelní stěny teplice bývají z kamenných kvádrů (u novějších sušáren i z cihel) vystavěny **čelustě** pece, které se z bezpečnostních důvodů obezdily po stranách i nahoře, někdy až po strop teplice, častěji však jen o něco výše, než sahá těleso pece. Čelustě bývají nadkryté **iskerníkem**, nejčastěji v podobě o několik centimetrů předsunutého plochého kamene. Střední část teplice zabírá jednoduchá pec²¹, drátem dobře svázaná či jinak zpevněná – potřebné z toho důvodu, že při neopatrném přikládání se lehce může stát, že poleno vyrazí kachli či cihlu a do prostoru teplice se ihned dostane velké množství kouře z pece, který sušící se ovoce nevratně znehodnotí – právě tomu svázání pece zabráňuje. Do pece se přikládá co nejhlouběji, kouř z pece vychází stejným otvorem ven, usměřuje jej iskerník, rozptyluje se volně v prostoru přikládací **sínky** či **přebíračky** (dle typu sušárny) a odchází štíty střechy, krytinou, výjimečně dymníky při hřebeni. Před pecí v podlaze mají některé sušárny **peklo** – snížený prostor na nohy pro pohodlnější obsluhu topeniště vsedě.²²

Hlavním pracovním prostorem sušárny je tzv. **přebíračka**. Ta je u sledovaných sušáren vždy odeštná, čímž poskytuje lepší pohodu a ochranu před nepřízní počasí. Ve stěnách přebíračky jsou častá jednoduchá okénka či větší vrata, sloužící k lepšímu odvětrávání i osvětlení pracovního prostoru. V přebíračce se ovoce k sušení připravuje, sype na lésy, přebírá a usušené odebírá. Lésy s ovocem se pro snazší manipulaci ukládají na dvě příčné **vrliny**, subtilní trámy, které jsou svými konci za-

puštěné do stěn nízko nad podlahou. V prostornějších sušárnách k odkládání lés slouží jednoduché volně stojící **kozy**. Z prostoru přebíračky se původně obsluhovala pec nejstarších, dvouprostorových sušáren. Teplice dvouprostorových sušáren se zavírá dvěma jednokřídlými dvířky. Sušárny mladší, tříprostorové, mají do teplice dvířka troje²³, přičemž levá a pravá **komůrka** vedle pece se zavírá dvířky vysokými, střední díl, zvaný **nadpecí**, mnohdy menšími dvířky. Dveře se postaru přitlačovaly k veřejím bidélky, nověji dřevěnými obrtlíky. S rozvojem sušárenství ve 2. polovině 19. století byl kouř obtěžující obsluhu sušárny stěžejní brzdou zvyšování produktivity sušáren – v dvouprostorové sušárně není možné současně pracovat s ovocem a zároveň přikládat do pece, neboť ovoce by mohlo načichnout kouřem. Tímto problémem netrpěly tříprostorové sušárny na Slovácku, kde se nejprve obyvatelé jižního Valaška inspirovali a stavěli dle slováckého příkladu nové (TREJBAL 1989, 136). Novinka se šířila a nejpozději od konce 19. století se tříprostorová sušárna běžně objevuje i na Horním Vsacku.²⁴



Obr. 10: Tříprostorová sušárna ovoce z 90. let 19. století. Původně z údolí Zbeličné při čp. 328 (k. ú. Huslenky), v roce 2016 transfer do údolí Lušová (Halenkov), znovuzprovozněná na podzim 2017 při čp. 351 (k. ú. Halenkov, p. č. 4165/1). (Foto: J. Koňářík)

Princip proměny dvouprostorové sušárny ve tříprostorovou spočíval v tom, že kouř z přebíračky se uživatelé zbavili přemístěním čelustí pece do původně zadní stěny teplice, ke které přistavěli deštěnou či roubenou „síňku“ pro lepší pohodu obsluhy jako třetí pracovní prostor sušárny. Z technického hlediska je však prostá výměna čelní stěny teplice nemožná, resp. musela by se přeroubit celá teplice. Zároveň by se musela posunout pozice celé pece. Nelze tak předpokládat, že by k podobným přestavbám docházelo v rámci jedné stavby²⁵, pravděpodobněji je, že k promě-

ně docházelo postupně – sušárny čas od času v důsledku neopatrné manipulace shořely, případně byly přemísťovány na výhodnější pozici, a právě tehdy docházelo k nahrazování archaičtějšího dvouprostorového půdorysu půdorysem tříprostorovým. Nově vzniklými prostředními dvířky (na místě původního tělesa pece) se u tříprostorových sušáren nevsunují lésy, ale slouží jako manipulační otvor pro opravu či údržbu pece. Pec v sušárně vyžaduje totiž každoroční údržbu, kdy se musí vždy před sezonou zkontrolovat a omítnout řídkou mazaninou²⁶, aby se zacelily drobné praskliny, jimiž by mohl mezi sušící se ovoce pronikat nežádoucí dým.

Pokud vznikla tříprostorová sušárna již jako novostavba, bývá i prostor třetí síňky roubený. Poslední velkou a častou modernizací byla stavební úprava, kdy místo velkých dvířek pro celé skupiny zasunutých lés se začaly objevovat sušárny s upravenou čelní stěnou teplice, kdy se jednotlivé lésy zasouvají do samostatných otvorů s vlastními „uzávěry“, zvanými **zátvory**. Zátvory se přitahují do otvorů pomocí dřevěných obrtlíků, nejprimitivnějším řešením je jejich zatěsňování hliněnou mazanicí. Sušení ovoce v takové sušárně je rychlejší, neboť při manipulaci s léсами se otevírá vždy jen konkrétní zátvora a nevyvětrává se masivně teplo z teplice otevřením velkých dvířek.

Stejný stavební typ sušáren jako na Horním Vsacku se ještě objevuje na Rožnovsku a Valašskomeziříčsku, zatímco například pro jižnější oblasti Valaška je typická inklinace ke slováckému typu sušáren.²⁷

K nezbytnému vybavení každé sušárny patří samozřejmě **lésy**, na kterých se ovoce suší. Lésa se skládá z obvodových hranolků, tzv. **kranců**, s vyfrézovanou nebo dlabanou drážkou, které jsou vyztuženy nejméně dvěma příčkami. Do meziprostoru se pak vkládají buď seříznuté (to aby se na ně tolik nelepilo rozpečené ovoce) klínové latě, nebo se proplétají vrbovým či lískovým proutím (odkud i název lísky, lésy). Velké lésy s délkou nad 2 m byly vyplétány většinou podélně dlouhými pruty, kratší lésy pak příčně. Počet lés v hornovsacké sušárně se pohybuje nejčastěji v rozmezí 7–18 kusů, ve dvojsušárně až 34²⁸. Délka lés bývá běžně větší než 180 cm, nejčastěji kolem 2,5 metru, šířka kolísá mezi 0,5 m a 1 m, běžně pak kolem 80 cm. Lésa se v teplici pohybuje po dvou tyčích, **vozinách** podélně umístěných.

Pokud se teplice uzavírá dvířky, voziny visí na svislých sloupcích veřejí a vzadu leží v zadlabaných kapsách. Lésy po vozinách kloužou bočními latěmi, jejich vybočení brání latková vodítka přibítná na voziny. Pokud je teplice opatřena okny se zátvorami pro jednotlivé lésy, jako voziny pak slouží jen latě nebo tyče bez vodítek. Kladou se do vydlabaných kapes v dolním vodorovném hranolku okna a leží k sobě blíže než voziny předešlého typu, proto se lésa po nich vozí čely, voziny bez vodítek navíc tolik nebrání proudění vzduchu a v takových sušárnách ve svém důsledku ovoce i lépe schne.

Co se týče ostatních pomůcek, tak si obsluha sušárny vystačí s **vidlemi** k posunování polen a **ohrablem** na usměřování uhlíků a vymetání popela z pece. Častý bývá i škopek s vodou, do kterého se odkládá náradí po použití v rozpálené peci ochladit. V sušárně býval v minulosti běžný i slavník nebo alespoň jednoduchá dřevěná **lava (lavice)**, na které si mohl „sušár“ chvilku odpočinout. Dnes už v sušárně při sušení ovoce nikdo nespí. Obsluha, pokud přikládá do pece a ovoce kontroluje i v noci, nocuje doma, v blízkosti samotné sušárny.

Vcelku výjimečnou²⁹ součástí sušáren jsou varny povidel, zvané **lekvárně**³⁰. Výjimečnou i v minulosti, a to z toho důvodu, že zatímco stavba samotné sušárny nebyla příliš technologicky či materiálově náročná, tak lekvárna vyžadovala pro správ-



Obr. 11: Lekvářna z Velkých Karlovic. Na snímku je zachycena rodina Ludvíka Petřeka z V. Karlovic – Podfatého kolem roku 1920. (Foto: rodinný archiv Jitky Petřekové).



Obr. 12: Tříprostorová sušárna ovoce z konce 19. století spojená s kovárnou. Na fotografii nálezová situace v zimě 2016, v roce 2019 zdemolována. Lokalita Huslenky – Zbeličné (k. ú. Huslenky, p. č. 1651/8). (Foto: D. Halata)

nou funkci měděný kotel, v němž smažená povidla jsou zdaleka nejchutnější. Navíc lekvárně potřebovaly prostornější půdorys sušárny (aby se výroba povidel mohla soustředit pod jednu střechu se sušením ovoce), aby bylo možné přistavět samostatnou pícku pro kotel. Poslední překážkou rozšíření lekvární byla možnost si povidla uvařit i v obyčejném hrnci na ohništi, případně využít kotle domácí prádelny (SPITZER OSTŘANSKÁ 2018, 152). Pokud už se ale přeci jen lekvárna v sušárně nacházela, v pozdějších letech docházelo po drobné úpravě, resp. přidáním destilačního přístroje, k její časté přeměně na domácí palírnu.

Zatím posledním zjištěným a v terénu ještě doloženým způsobem využití sušárny je její spojení s **kovárnou**.³¹ Toto řešení mělo v rámci zemědělské usedlosti svou logiku – jak sušárna, tak kovárna pracují s otevřeným ohněm, čili obě stavby bylo nutné situovat stranou ostatních obytných a hospodářských budov, ideálně při potoce. Kovárny byly ve sledované oblasti řešeny jako rozšíření přebíračky sušárny. Takové sušárny pak měly v přebíračce část zdí vystavěných z kamene či z pálených či nepálených cihel.

Technologie sušení ovoce

„Když sušárny zahájily svou činnost, rozlehla se po celé dědině sladká vůně pařícího se ovoce a do dlouhých večerů vesnické mládeže byl vnesen veselý život. V pecích se muselo topit dnem i nocí, dosušující se ovoce muselo býti stále přebíráno, lésy přetahovány z míst více hřejících na méně horké a obráceně, a na to nebyl hospodář sám stačil. Bylo třeba pomoci a ponocování. To bylo vhodnou příležitostí pro rejdy mladých, zastírané rouškou obětavé svépomoci. Chodilo se tehdy ze sušárny do sušárny a přitom se prováděly nejrůznější nezbednosti.“ (SUCHOMEL, nestr.).

Kvalita a výsledná chuť sušeného ovoce je odvislá nejen od dodržení správného postupu sušení, ale především závisí na **zkušenostech** samotného sušára. Ty se předávají ideálně mezigeneračně – pokud dojde k přerušení rodinné tradice, čeká sušára na cestě k dokonalému produktu mnoho pokusů a omylů nejednou vedoucích ke zničení sušícího se ovoce. Pokud je však koho se ptát a na čí zkušenosti navazovat, je cesta mnohem snazší a výsledkem snažení je poté dokonale usušené ovoce, jehož chuti a vůně jinými technikami sušení dosáhnout nelze.

Pro sušení se dá využít řady ovocných druhů. Historicky nejrozšířenější u nás je sušení **švestek**, vhodné jsou však i ostatní peckoviny. Rozšířené je i sušení jádrového ovoce – *jablek a hrušek*. K sušení se vybírá čisté a dobře vyzrálé ovoce. Postup úpravy plodů před sušením se liší podle druhů ovoce a konečného produktu. **Hrušky** se nechají „*hniličafet*“ (několik dní zaležet). Malé hrušky se suší celé, větší překrojí na polovinu, někdy i na čtvrtky. Hrušky sušené i se slupkou sloužily k výrobě **kávové náhražky** (KAFKA 1925, 814, 816).

Jablka vesměs nebylo možné sušit vcelku, proto se musela krájet na polovinu, větší na čtvrtiny, případně na klínky či plátky (odtud název krajánky, křížaly).³² Švestky se sušily vcelku, přičemž platí zásada, že by se v době zralosti měly dát loupát (tzv. „jíť od kostky“). „*Nejchutnější trnky v hornatějších částech Valašska jsou na Hovězí (na Vsacku) a v Jásané (u Vizovic). Na Karlovicích, v poměrně to nejvyšší poloze, téměř ani nedozrávají*“.³³ Zbytkovým teplem ve vyhaslé sušárně se dosušovaly **ořechy** – nejprve celé i se skořápkou, později jádra.

Nejdůležitější fáze sušení ovoce nastává ještě před jeho samotným zahájením. Ne-

jen výběrem správných odrůd ovoce (některé, příliš sladké, se k sušení nehodí vůbec, možnost použití jiných naopak záleží na chuťových preferencích konzumenta), ale i přípravou samotné sušárny na několikátýdenní nepřetržitý provoz. Stěžejní roli hraje samozřejmě **pec**, jejíž plášť musí být pevný, neporušený a nesmí jím do prostoru teplice unikat dým z hoření. Moderní doba nabízí k řešení případných netěsností kamnářské tmely, jistotou prověřenou generacemi je „ošluchtování“ pece jílovitou břechkou. Jílovité hlíny si většinou hospodář natěžil někde v okolí víc, to aby mu zbylo i na omazání čelní stěny teplice kolem čelustí. Ochrana sice není dokonalá, ale riziko zahoření vysušené dřevěné konstrukce v bezprostřední blízkosti rozpálených čelustí se tím snižuje.

Také **lésy** je potřeba zkontrolovat a opravit, aby jejich výplety, dlouhým sušením seschlé a zkřehlé, vydržely váhu desítek kilogramů čerstvého zásypu ovoce, nezbortily se a ovoce jimi nepropadávalo (nebezpečí vzniká hlavně při dosušení ovoce na lése přímo nad pecí, kdy hrozí riziko zahoření spadlého, takřka suchého ovoce, od něž se může požár dále rozšířit). Během celého roku si hospodář odkládá k sušárně i vhodné dřevo na topení – na roztopení se hodí běžné palivo pro pec či kamna obytného stavení, k dosažení stabilního žáru a hlavně dlouhé doby hoření se hodí nejvíce různé tvrdé dřevo „*hrčaté*“, husté a křivě rostlé, které jinde naopak uplatnění nenajde, ale vydrží dlouho a mírně hořet. Plamen v peci se reguluje přikrytím čelustí pece plechem či kamenem – čelustě zřídka mají dvířka, neboť ta ve stísněném prostoru brání snadné manipulaci s poleny.

Nejdříve se, s ohledem na dosažení konzumní zralosti, začínají sušit švestky, jejichž usušení je zároveň nejsnážší, následované jablky a hruškami. Drobnější plody starých odrůd se sušily vcelku, což zároveň přineslo značnou časovou úsporu (odpadlo úmorné vykrajování jádřinců), překrajování se týká až moderních větších odrůd.³⁴ K sušení se hodí i ovoce dozrálé a přirozeně spadlé ze stromu, proces sušení je totiž dostatečně rychlý, aby se otluky zásadněji na kvalitě usušeného neprojevíly.

Doba sušení je různá a závisí jak od výkonu, resp. velikosti samotné pece, tak od typu sušárny i druhu ovoce. Obecně nejrychleji se usuší švestky – maximálně do 48 hodin, nejdéle trvá sušení nepřekrojených hrušek – zhruba týden. V sušárnách s obchozí chodbičkou, kde může sušář neustále přikládat do pece a zároveň přesunovat lésy v teplici mezi jednotlivými pozicemi, aby se ovoce nespálilo, je doba sušení až o polovinu kratší než v sušárnách nejstaršího typu se třemi dvířky v čelní stěně teplice, jejichž otevřením se vždy razantně vyvětrá a ochladí prostor teplice a doba sušení se prodlužuje. Rychle se sušící ovoce praskalo a vytékala z něj šťáva „*kocvara*“, která se chytala šindelovými žlábků do hrců na podlaze teplice. Kocvaru si hospodyně odnesla k dalšímu zpracování do kuchyně – do konce 19. století se jedla jako příloha k *zemákům* či *vdočkům*, později se začala přidávat k ovocnému kvasu (TREJBAL 1989, 124, 204–207).

Na zkušenostech sušára závisí hlavně udržování stabilní teploty v teplici a vystihnoutí správného okamžiku, kdy ovoce z les odebrat. Nesmí totiž být ani příliš měkké (po zchladnutí nejprve razantně ztvdne, po několika dnech si ale „*natáhne*“ zpět vzdušnou vlhkost a málo usušené ovoce při špatném dosušení začne plesnivět), ani přesušené (riziko hrozí především v přetopené teplici či na lése umístěné přímo nad pecí, a to hlavně švestkám – to pak sušáři říkají, že „*sa trnky nafúkly*“). Hranice mezi usušením a přesušením/připálením je velmi tenká.

Ovoce se sušilo do zásoby, někdy i na několik let. Aby odolalo vlhkosti a škůdcům, skladovalo se na suchém a vzdušném místě. Čerstvě nasušené ovoce se dávalo do plátěných sáčků, které se zavěšovaly na půdách nebo v komorách. Mnohde se ukládalo do súsů nebo skřichů (ŠTASTNÝ 1971, 21). Zvlhne-li (snadno pak plesniví) nebo začne červivět, je třeba ovoce přesušit v troubě nebo peci vyhřáté po pečení chleba.

To, že sušárny lákaly v podzimních večerech a nocích spoustu návštěvníků, je přirozené. Sušit se začínalo většinou v polovině září, končilo se počátkem listopadu, naneštěstí se sešly všechny podzimní hospodářské činnosti v jeden čas. A tak zatímco se brambory kopaly a obilí selo přes den, sušení ovoce mohlo počkat na noc. Kravaři či ovčáci se sem chodili zahřát, mládež pobavit, děti mlsat, a hospodář-sušár ocenil pomocníky nejen při samotné manipulaci s léсами (lésy větší než cca 0,8 x 2 m už jeden člověk obslouží jen s obtížemi), ale především pokud se v sušárně zároveň vařila povidla. Jejich houstnoucí směs bylo třeba bez přestání míchat v kotli na jednoduché píce zhruba 12 hodin. Už jen ze vzpomínek pamětníků víme na Horním Vsacku o vaření povidel pod širým nebem. V tom případě stačilo do země zarazit čtyři kůly, na ně položit improvizovanou stříšku, aby obsluhu ohniště s kotlem nepotrápilo počasí. Hotová povidla se pak používala celý následující rok na ochucení a oslazení jídel. A byla také, podobně jako ovoce sušené, zdrojem přívýdělku – vyvážela se i na vzdálené trhy (CEDIDLA 1951, 185).

Sušené ovoce nakonec sloužilo nejen jako náhrada cukru, často se jedlo též místo chleba, který nebyval dostupný každému. Obyvatele Valaška jeho chuť provázela celým rokem – přišlo vhod v parném létě, zejména při žních a senoseči, kdy se kromě vydatných pokrmů cenila též jídla a nápoje, které osvěžily, v zimě se z něj kromě běžných či svátečních pokrmů vařil například ovocný čaj. Své místo mělo i v lidovém léčení: namočené sušené hrušky či švestky působí projímavě, převařené sušené borůvky či sušené hrušky naopak zastavují průjem (ŠTIKA 2018, 193).

Závěrem

Sušárny ovoce kromě výše zmiňovaných funkcí plnily (a dodnes plní) i mnohé další. V kotli lekvárně se dala ohřívat voda ke koupeli³⁵ či vyvařování prádla. Sušárna se roztápěla v létě tam, kde se pěstoval len či konopí a chyběla samostatná pazderna (DRÁPALA 2017, 15, 16, 52, 72), sušily se v ní kávovinové náhražky (bukvice, čekankový kořen). Mnohé dožily do dnešních dní alespoň jako skladiště či seníky. Na Horním Vsacku stále existují dosud funkční sušárny, které mají za sebou bezmála dvě staletí úspěšné existence, a to v takřka nezměněné podobě. I když zdaleka ne ve všech každoročně na podzim hospodář zapálí oheň v peci, rostoucí poptávka po tradičně sušeném ovoci ze strany odběratelů i zájem ze strany některých současných majitelů sušáren dává tušit, že minimálně některé z nich budou uvedeny opět do provozu. Povědomí o jejich existenci postupně roste i prostřednictvím jednotlivců, popularizačních aktivit zájmových uskupení (např. Občanské sdružení Dokopy, z. s., na Vlačovsku, kam si obyvatelé Horního Vsacka také vozí úrodu usušit), péčí obecních samospráv (např. v roce 2019 zkolaudovaná a do provozu uvedená nová roubená obecní sušárna ovoce ve Zděchově), či například paměťových institucí (prezentační a popularizační aktivity Muzea regionu Valaško, p. o.).

V pestré mozaice valašské kulturní krajiny, které zdejší specifická zemědělská a pastevecká tradice vtiskla nezaměnitelnou podobu, znovu ožívají stavby, které

dříve bývaly její nedílnou součástí a odkazují zároveň i na silnou tradici ovocnářskou. Svou pozicí sušárny ovoce odkazují na (mnohde již zaniklou) strukturu zdejšího osídlení, autenticky dochované sušárny jsou zajímavými ukázkami venkovských hospodářských staveb i technického zázemí zemědělské usedlosti, jejich vnitřní vybavení je cenným dokladem tradičního způsobu života vesnického obyvatelstva 2. poloviny 19. a 1. poloviny 20. století a jako takové jsou významným dokladem historické vývoje a života zdejší společnosti.

Poznámky:

- ¹ V této době začíná i na venkově získávat na oblibě zavařování ovoce, jak reflektují obecní kroniky, více např. *Kronika obce Halenkov 1901–1920, strojopisná kopie, nestr.*
- ² Viz např. MALINA 2020, 3 – nastupující hospodář na gruntu U Skalických byl povinen na základě výminkářské smlouvy z roku 1793 výminkářům mimo jiné ponechat: „... ze stromů jednu hrušku jakubinku za chlévem a druhou štěpůvku u sušárny, čtyři hrušky nad hromadiskem, pak jednu jablůň a to trní při ní pod maštalú, a 2 hrušky, které jsou na výmince, i také jeden štěpek malý u chléva v zahradě.“
- ³ Český úřad zeměměřičský a katastrální [online]. 2020 [cit. 2020-10-8]. (dostupné na www.cuzk.cz).
- ⁴ Dostupné z: <https://nahlizenidokn.cuzk.cz/> [online]. 2020 [cit. 2020-10-8].
- ⁵ Dosud vytipováno a v terénu ověřeno cca 45 parcelních čísel na katastrech obcí Janová, Hovězí, Huslenky, Zděchov, Halenkov a Nový Hrozenkov.
- ⁶ Např. MIČUNKOVÁ 1947, 58–59, CEDIDLA 1951, 184–185, ŽÍLA 1947–1948, 21–25.
- ⁷ Poukázal zároveň na společné archaické rysy valašských sušáren se sušárnami ovoce na východním Slovensku a předkládá dnes již vyvrácenou teorii, že na Valašsko technologie sušení, resp. stavební podoba sušáren jako takových, přišla v souvislosti s tzv. valašskou kolonizací (TREJBAL 1989, 112, 202).
- ⁸ Více viz ŠIMŠA 2001, 162–167 a ŠIMŠA 2011, 210–214.
- ⁹ ŠIMŠA 2001, 164.
- ¹⁰ Tamtéž, 165.
- ¹¹ Např.: „V roce 1906 se urodilo mnoho ovoce, ale následkem vytrvalých dešťů ještě na stromech rozpakalo a lidé je hleděli prodat na slívovici.“ (*Kronika obce Halenkov, 1901–1920, OÚ Halenkov, nestr.*).
- ¹² Více viz *Kronika obce Halenkov 1901–1920, nestr.*
- ¹³ K podstatné proměně jídelníčku a v důsledku toho i chuťových návyků došlo až v druhé polovině 19. století a v chudobných obcích a rodinách někdy až ve 20. století. Nově zaváděný sporák a kamnová trouba na pečení umožnily přípravu nových jídel a užití nové technologie. Více se smažilo a peklo, v měšťanských domech a později i na vesnici se objevovaly recepty na nová jídla, častěji se nakupovalo v obchodě. Tu mějme na mysli především cukr, který se uplatnil při pečení a přidával se do omáček, byl potřebný při přípravě marmelád, kompotů i při jiných inovacích jídelníčku. Chuťové návyky se postupně měnily ve prospěch sladkých jídel (ŠTIKA 2018, 157).
- ¹⁴ *Kronika obce Halenkov 1901–1920, rok 1923, nestr.*
- ¹⁵ *Kronika obce Halenkov 1901–1920, rok 1929, nestr.*
- ¹⁶ DOMLUVIL 1914, 273. Popis se vztahuje k obci Hrubá Lhota.
- ¹⁷ ČANČÍK 2017, 34. Počátkem 30. let pak sušárny obývali další nájemníci, svobodná matka Anna Mazáčová s dcerou Anežkou.
- ¹⁸ Narodilo se jim zde postupně pět dětí, v roce 1946 odešla celá rodina do pohraničí.
- ¹⁹ K rekreačním účelům byla přestavěna řada někdejších sušáren, mimo sledovanou oblast

- např. sušárna při bývalém prostřednobečvanském fojtství, celoročně využívaná p. Marií Pallo-
vou, pro srovnání ve sledované oblasti např. bývalá sušárna ovoce v kulové usedlosti u Strbačků
v Halenkově – Lušové, zvaná sušárna u Halamičků.
- ²⁰ Tento stavební detail však není příliš běžný a pro správnou funkci ani nutný – i přes pečlivou vý-
stavbu vždy vykazuje roubení drobné netěsnosti, kterými se vlhkost z prostoru teplice přirozeně
odvětrává.
- ²¹ V minulosti stavěná nejčastěji z kamnářských kachlí, v pozdějších rekonstrukcích nahrazovaných
nejčastěji šamotovými cihlami.
- ²² U sušáren, které již měly přistavěny druhou síňku, zaznamenal Trejbal i deskové komínky. Zadní
komíny, k nimž je připojena pec, nacházel velmi zřídka – ve sledované oblasti je vzpomíná pouze
v Huslenkách-Darebné, jinak byl tento typ spíše typický například pro Rožnovsko.
- ²³ Pokud nemají zavírání řešeno zátvorami.
- ²⁴ Právě typ tříprostorové sušárny byl prezentován i na Národopisné výstavě československé v roce
1895 v areálu Valašské usedlosti.
- ²⁵ Jak ale zároveň vyplývá z textů J. Trejbal.
- ²⁶ O ložiscích vhodné hlíny, kam se chodil těžít jíl na vymazávky pecí, svědčí i pomístní názvy, např.
Hliník (Vsetín-Uhliska).
- ²⁷ Více k typologii slováckých sušáren viz TREJBAL 1989 124–134.
- ²⁸ Dvojsušárna stávala např. při gruntu Jožky Orsága-Vraneckého v Novém Hrozenkově. Viz MIČUN-
KOVÁ 1947, 152–154.
- ²⁹ Dle terénního průzkumu zjištěna zhruba jedna varna povidel na 20 sušáren, nicméně v provozu-
schopném stavu nebyla nalezena žádná.
- ³⁰ Výraz „lekvár“ pro povidla pochází ze Slovenska, na Horním Vsacku oslovení majitelé sušáren tak
povidla sice nenazývají, ale varnu povidel „lekvárňou“ ano.
- ³¹ V roce 2017 ještě zachycena v údolí Zbeličné v Huslenkách, v roce 2019 byla zdemolována
a ustoupila nové zástavbě.
- ³² V okolí Vsetína se dosud pro sušená jablka užívá názvu „ščípalky“ dle užití plodů roubovaných
(ščepeňých) stromů.
- ³³ VÁCLAVEK 225. Dostupný z WWW: <http://www.nulk.cz/>, [cit. 2020–09–27].
- ³⁴ Odtud i obvyklý název pro sušená jablka – štípalky – od použití plodů štěpovaných („ščepe-
ňých“) stromů.
- ³⁵ ... ještě nebyl konec Velké války, když byly chlapani puštěni domů, do jizby se však zdráhali, pro-
tože měli vši. „Pojďte do sušírny. Zatopíme tam pod kotlem, nahřejem vodu, vykúpete sa.“ (DRÁ-
PALA – BRANSTETROVÁ 2017, 15–16).

Literatura a prameny:

- ANONYMOUS, 1900. O valašských sušených švestkách (trnkách). Milotický hospodář, č. 5, 91.
- BARTOŠ, F. 1883. Lid a národ. Velké Meziříčí, 242.
- CEDIDLA, J. 1951. O vaření a smažení trnek. Naše Valašsko 14, č. 1–2, 184–185.
- ČANČÍK, J. 2016. Kopřivné I., 98.
- DOMLUVIL, E. 1914. Vlastivěda moravská. Jičínský kraj. Val. Meziříčský okres. Brno, 273.
- DRÁPALA, D. – BRANSTETROVÁ, M. 2017. Jiskřičky naděje. Vzpomínky Jiřiny Gryczové-Koláčkové.
Rožnov pod Radhoštěm, 180.

- KAFKA, J. 1925. *Domáci vševěd, Díl I. A–H*. Praha, 847.
- KAFKA, J. 1926. *Domáci vševěd, Díl III. N–Ž*. Praha, 816.
- MALINA, K. J. 2020. *Rod Skalických*. Nepublikovaný manuscript, 3.
- MIČUNKOVÁ, A. 1947. *K ovocnářství na Valašsku. Dolina Urgatina, 1–2*, 58–59.
- OÚ Halenkov, *KRONIKA OBCE HALENKOV 1901–1920*, kopie, rok 1923, nestr.
- OÚ Halenkov, *KRONIKA OBCE HALENKOV, 1921–1935*, kopie, rok 1929, nestr.
- PAVLÍK, R. 1957. *FERNANDOVA Kronika vsetínského panství, jeho obyvatel a majitelů*. Vsetín, nestránkováno.
- SPITZER OSTŘANSKÁ, I. 2017. *Městečko mých vzpomínek aneb Plkačky Leopolda Christa*. Muzeum regionu Valašsko, p. o., Vsetín, 280.
- SUCHOMEL, A. *Kronika z Křivého*. V soukromém vlastnictví, nestránkováno.
- ŠIMŠA, M. 2001. *Úloha hospodářských spolků při vzniku novodobé tradice pálení domácích slivovice v politickém okrese Valašské Meziříčí*. *Národopisná revue* 3/2001, roč. XI, 162–167.
- ŠIMŠA, M. 2011. *Rozšíření palíren v politickém okrese Valašské Meziříčí*. *Národopisné aktuality* 4/2011, roč. XI, 210–214.
- ŠŤASTNÝ, J. 1971. *Tradiční zemědělství na Valašsku*. Praha, 197.
- ŠŤIKA, J. 2018. *Lidová strava na Valašsku*. *Valašské muzeum v přírodě, Rožnov pod Radhoštěm*, 231.
- TREJBAL, J. 1973. *Sušárny ovoce na Slovensku (1. část)*. In: *Zborník Slovenského národného múzea LXVII, Etnografia* 14, 107–173.
- TREJBAL, J. 1989. *Sušárny ovoce v českých zemích*. In: *Kuttelvašer, Z. Vývoj zpracování zemědělských produktů 1. Prameny a studie* 30. Praha: 1989, 87–211.
- URBACHOVÁ, E. 1999. *Život v Novém Hrozenkově v 1. polovině 19. století*. In: *Nový Hrozenkov 1649–1999. Sborník k 350. výročí založení obce*. Nový Hrozenkov, 28–34.
- VÁCLAVEK, M. *Názvy ovoce na Valašsku*. In: *Český lid XXI.*, 225.
- ŽÍLA, J. 1947–1948. *Valašské sušárny*. *Podřevnicko* 4, 21–25.

