

CHMELAŘSKÉ MUZEUM ŽATEC

PRŮVODCE EXPOZICEMI

BUDOVA MUZEA

Pro Chmelařské muzeum bylo vybráno autentické prostředí bývalých skladů a balírny chmele postavených koncem 19. století, které sloužily déle než 100 let. Zachovány jsou původní prostory pro skladování žoků suchého chmele, pece a komory na šíření, manipulační prostory pro lisování včetně lisů z 19. století. Na několika místech v podlahách jsou zachovány kruhové otvory pro žoky k šlapání chmele a čtyřúhelníkové otvory pro shazování chmele do nižších pater. Vlastní stavba je příkladem industriální architektury druhé poloviny 19. století.

PŘÍZEMÍ

Ve vstupním prostoru je umístěna expozice česacích strojů. Stěžejním exponátem je česací stroj BRUFF, který se k nám dovážel z Anglie v 60. letech 20. století.

Recepce slouží jako kinosál a je vybavena informačním kioskem s dotykovou obrazovkou. Ve vitríně je umístěn plastický model chmelařského muzea v měřítku 1:150.

Expozice na stěnách připomíná některé osobnosti českého chmelařství a naznačuje dění spjaté s pěstováním této pozoruhodné kulturní plodiny, mimořádně významné pro české země. Těmito osobnostmi byli pěstitelé chmele, organizátoři zemědělských podniků, učitelé zemědělských škol, konstruktéři náradí a strojů k obdělávání chmele, stavitelé sušáren, skladů a balíren chmele, rovněž obchodníci s chmelem, v novější době organizátoři samosprávných chmelařských institucí a profesních organizací, výzkumní pracovníci a mnozí další.

I. PATRO

V první místnosti prvního patra jsou soustředěny doklady o počátcích pěstování chmele a jeho sběru. Mapa archeologických nálezů zbytků chmele, reprodukce vyobrazení chmele v nejstarších herbářích. Ve vitríně je reprodukce díla Tadeáše Hájka z Hájku „O pivu“ z roku 1585. Je zde i soubor kreseb a rytin českých měst od Jana Willenberga, pořízených na přelomu 16. a 17. století, na nichž je vidět, že se chmel v té době rostoucí na tyčích pěstoval v zahradách i na polích hned pod městskými hradbami. Značný počet hromad tyčí naznačuje rozsah českého chmelařství v 16. století.

V další místnosti jsou první písemné doklady o pěstování chmele v českých zemích. Na panelech jsou zobrazeny „Hospodářské instrukce“, které se používaly od 15. století, reprodukce Knih hospodářských a dále Knih o chmelu a zahradnictví.

Mapa zobrazuje rozšíření pěstování chmele v Čechách v předhusitském období a v 16. - 18. století. Jsou zde vystaveny průboje pro tyčení chmelnic a model selské sušárny chmele.

Hned u vchodu do další expozice si může návštěvník všimnout žaluziové sušárny a pece, které sloužily pro sušení chmele v 19. století. Na panelu u výtahu jsou fotografie některých žateckých skladů a balíren chmele z doby před první světovou válkou a mapa jejich umístění.

Expozice dále obsahuje předměty a písemnosti, související s ochranou chmele před jeho falšováním. Jedná se o razítka, pečete, visačky, plombovací kleště, které souvisely s evidencí provenience chmele a povinným známkováním chmele.

V rohu místnosti je model komorové žaluziové sušárny chmele z roku 1959.

Nárožní místnosti vévodí 3 mechanické lisy na chmel, které se používaly do 80. let 20. století. Na zemi je vystaveno nářadí k ruční manipulaci s chmelem. Na stolech jsou lisy na vzorky chmele, stroj na šití žoků a další drobné ruční nářadí. Panely jsou věnovány popisu lisování a balení chmele.

Do další expozice se prochází přes sirné komory, v nichž jsou umístěny drátěné koše, ve kterých se chmel šířil. Nejdominantnějším prvkem v expozici je dřevěná voznice, která byla používána od 18. století pro postřiky chmele.

Vedle voznice může návštěvník vidět další postřikovače a stříkačky na chmel. Panely popisují nejen ochranu chmele před škůdci a chorobami, ale také základní charakteristiky všech odrůd žateckého chmele.

Návštěvníka čeká cesta po kamenném schodišti až do III. patra (podkroví).

III. P A T R O

Expozice v podkroví je věnována pěstování chmele v tyčových chmelnicích.

V první místnosti jsou vystaveny tyče pro chmel, pocházející z Tršicka a z Rakovníka. Dále se zde nalézá nejrůznější ruční nářadí. V první řadě jsou to různá páčidla a háky na vytahování tyčí, proutěné koše, speciální žebřík do chmelnice, dřevěná míra na chmel, rýče a motyky. Je zde také vystaveno běžné nářadí, které se vyskytovalo v zemědělských domácnostech až do 1. poloviny 20. století. Drobnější nářadí se nalézá ve vitríně. Na panelu je vyobrazen způsob skladování chmelových tyčí.

V nárožní místnosti je vystaveno nejstarší potažní zařízení z 19. století – plužní kolečka, percáky, vůz se žebřinami, dřevěné brány, sáně, nosidla a ruční nářadí. U arkýřového okna je instalováno zařízení výtahu k zavěšování žoků čerstvého chmele a vozík k převážení žoků ke komorám.

V další části jsou lisky pro sušení chmele přirozeným teplem. U lísek je zrekonstruovaný ruční výtah (rumpál) pro dopravu žoků se suchým chmelem. Lano vedoucí přes obvod kola procházelo všemi patry skladu a umožňovalo tak snadnou manipulaci jednoho pracovníka s žokem chmele, který dosahoval hmotnosti až 150 kg.

V poslední místnosti třetího patra je znázorněna tyčová chmelnice a černobílé velkoformátové fotografie dokládají běžné činnosti související se sběrem chmele na počátku 20. století.

Snímky pořídil Josef Wara (1863-1937), který byl učitelem na žatecké Chmelařské a zelinářské škole, ale především vynikajícím fotografem vrcholného období žateckého chmelařství.

Na panelu jsou zobrazeny výjevy z oslav zakončení sklizně chmele. Na zemi jsou vystaveny háky k vytahování tyčí, chmelařské stoličky a míra na chmel z roku 1877.

Návštěvník vyjde na terasu, kde se mu naskytne výhled na další chmelové sklady a balírny a vejde do druhého křídla budovy.

Expozice v této části třetího patra je pokusem o přiblížení přechodu z tyčových chmelnic na chmelnicové konstrukce, tzv. „drátěnky“, které se začaly objevovat od roku 1852.

Na maketách jsou znázorněny různé typy vedení chmele, od pyramidového ke kolmému vedení chmele ve vysoké konstrukci. Expozici dokreslují dobové stroje a nářadí.

Návštěvník opustí III. patro po kamenném schodišti a sejde do II. patra.

II. P A T R O

Expozice v tomto patře je věnována chmelnicovým konstrukcím. Mezi nosnými sloupy jsou vystaveny modely chmelnicových konstrukcí. Na podstavci jsou vystaveny různé typy sloupů.

Naproti sloupům je nářadí pro stavbu chmelnic a jiné ruční nářadí pro sázení kořenáčů a okopávání chmele. Různé drobné ruční nářadí, jako například kleště, páky, napínáky, kolíky, motyčky a chmelařské žabky, je uloženo ve vitrínách.

Na panelech je dokumentována stavba chmelnicových konstrukcí a ruční práce na chmelnici.

Expozici vévodí rozměrné plátno Oskara Brázdy „Jarní práce na chmelnici“.

V rohu místnosti jsou umístěny různé typy kotev, které upevňovaly konstrukci v zemi.

Do další místnosti se prochází přes sirné komory.

V nárožní místnosti je vystaveno potažní zařízení z 1. poloviny 20. století – pluh pro odorávání chmele, polní dřevěný válec, dřevěný a železný stěpátor, kopačky, dřevěná plečka, dřevěné a železné brány, potažní pluh s kolečkovým chodákem, smyk, plužní kolečka, potažní pluh a koňský pluh s ruchačlovou radlicí. Dále je zde nejrůznější ruční zemědělské nářadí a části koňských strojů. Používání potažního nářadí je znázorněno na panelech.

Další expozice je věnována zavěšování a ukotvování chmelovodů. Jsou zde vystaveny různé typy latí a tyčí s vázacím ústrojím i bez něj. Na panelech je dokumentováno jejich používání. V rohu místnosti je speciální žebřík s opěrami pro zavádění chmele.

Na pódiu jsou vystaveny cívky na drátky, stoličky, háčky na shazování chmele a části koňských strojů. U výtahu stojí plechová voznice, kterou se dopravovala voda na chmelnici ještě v polovině 20. století.

Ve vitrínách jsou uloženy různé drobné předměty, které byly používány na chmelnicích v 1. polovině 20. století. Na jednom z panelů jsou zobrazeny některé používané chmelové známky, které vznikly pro potřebu jednoduché evidence výkonu jednotlivých česáčů.

Další místnosti vévodí velkoformátový plakát pivovaru Anheuser Busch z počátku 20. století, který propagoval žatecký chmel.

Na pódiu je vybavení sloužící k ručnímu česání chmele - různé typy podvřtelů, různé míry na chmel (vřtele), koš a nůše. V rohu místnosti je vystavena dřevěná postel se slamníkem pro česáče chmele z konce 19. století. V expozici je zavěšena plachta na zakrytí boudy do chmelnice z roku 1942.

Další místnost druhého patra je pokusem o přiblížení atmosféry při ručním česání chmele. Snímky z počátku 20. století opět pocházejí ze sbírky fotografa Josefa Wary.

Návštěvník se dostane na lávku nad česacím strojem BRUFF, po které dojde do druhého křídla budovy.

Expozice je zde zaměřena na základní suroviny k vaření piva i na pivo samotné.

V rohu místnosti jsou vystaveny výsledky degustace piv v rámci tradiční žatecké „Dočesné“. Návštěvník si zde může ověřit, zda jsou mezi oceněnými vystaveny i jeho oblíbené značky piv. Význačné místo je věnováno výrobkům žateckého pivovaru a japonských pivovarů, které odebírají žatecký chmel.

Význačným exponátem této místnosti je měděná varná souprava ze 60. let 20. století, která byla součástí pokusného pivovárku Výzkumného ústavu chmelařského.

Panely s oranžovým podkladem se zabývají pivovarnictvím v České republice i ve světě.

Panely se zeleným podkladem popisují chmel jako kulturní rostlinu a její jednotlivé složky, které jsou využívány v pivovarnictví.

Panely se žlutým podkladem informují o odrůdách sladovnického ječmene a pšenice a o výrobě sladu.

Ve vitrínách se nacházejí vzorky surovin k výrobě piva.

V další nárožní části je na velkoformátových panelech zobrazen Chmelařský rok. Návštěvník se seznámí s průběhem prací na chmelnicích a ve skladech v období celého roku, s konkrétními chmelařskými polohami a plochami jednotlivých pěstitelů, jejich sídel a jejich historií.

Než-li návštěvník projde ke kamennému schodišti, zastaví se před mapami, které dokumentují chmelařské oblasti v České republice.

Největší a nejvýznamnější je Žatecká chmelařská oblast. V této chmelařské oblasti jsou chmelařské polohy Podlesí a Údolí Zlatého potoka. Další oblastí je Úštěcká chmelařská oblast s chmelařskou polohou Polepská Blata. Na Moravě je Tršická chmelařská oblast.

Pod mapami jsou vzorky půdních profilů z chmelařských lokalit.

Návštěvník opustí II. patro a sestoupí po kamenném schodišti do přízemí.

P Ř Í Z E M Í

První dvě malé místnosti jsou zaměřeny na sdružování chmelařů. Na panelech jsou dokumenty o počátcích tohoto sdružování již od roku 1918. Tento proces byl završen ustavením družstva, ze kterého se postupně vytvořilo Chmelařství, družstvo Žatec, které je zřizovatelem a provozovatelem Chmelařského muzea.

Jsou zde také umístěny laboratorní přístroje, potřebné k analýzám jednotlivých složek chmele. V nasvětlené vitríně jsou vystaveny různé pivní nádoby, které dokumentují vývoj kultury pití piva – „od džbánu ke kelímku“.

Další místnost je věnována období motorové mechanizace. Je zde lokomobila pro pohon stacionárních strojů, ruční čerpadlo na močůvku Raketa, polní kovářská výheň, hnojný vůz, nosič nářadí 16 MT, stroj na uzavírání plechovek s granulami, pásový traktor PT-10, stroj na zhotovování háčků, prototyp strhávače chmele, ořezávač chmele. Na panelech je dokumentováno používání těchto strojů.

Návštěvník vejde na uzavřený dvůr a navštíví poslední expozici v nárožní části budovy, která je věnována balení a expedici chmele.

V této místnosti návštěvník nalezne spodní části lisů na chmel. Nacházejí se zde též různé typy obalů s lisovaným chmelem, jakými jsou jutové žoky, válcovité baloty, kostky, hranoly, dřevěné bedny a krabice. Společně s obaly jsou zde vystaveny vozíky pro přepravu těchto obalů a ruční kára pro převoz chmele do známkovny chmele a zpět.

Uprostřed této místnosti je středověká hrnčířská pec ze 14. století, která byla objevena při rozsáhlé rekonstrukci budovy v roce 1996.

Z této místnosti může návštěvník sejít k pecím, kde se zapalovala síra pro síření chmele.

Návštěvník projde přes uzavřený dvůr až ke chmelniče, kde si může prohlédnout její konstrukci. Od května roku 2007 jsou tady vysazeny různé odrůdy českého chmele.

Pokud si chce návštěvník také odvézt vzpomínku a vůni žateckého chmele, může v recepci muzea dostat malý vzorek usušených chmelových hlávek a pokud ho chce i ochutnat, musí navštívit „Sedmý schod“, prodejnu speciálních piv ze žateckého chmele v přízemí Chmelařského muzea, naproti Chmelovému majáku.

Děkujeme Vám za návštěvu a budeme rádi, když o nás řeknete svým přátelům.
Kolektiv Chmelařského muzea v Žatci