

# Ovocnářství ve Lhotě

Příloha Bradleckého listu

Bradlecká Lhota má pro ovocnářství výborné dispozice. Údolí, ve kterém leží, je ze tří stran obklopeno hradbou kopců, které chrání území před nepříznivými povětrnostními vlivy. Otevřeno je pouze k jihu, a většina strání má tak po celý rok dostatek slunečního světla. Z celého semilského okresu vyniká právě naše obec nejpříhodnějším klimatem, a tak se jí začalo v 19. století říkat "Semilská Itálie". Ve Fučíkově místopise jsou u každé popisované vesnice fotografie, které zobrazují dominanty obce. V případě Bradlecké Lhoty zde najdeme snímky "Ve Lhotě kvetou hrušně" a "Ve Lhotě kvetou třešně", což hovoří za mnohé. Na jaře, v době květu, prý vypadaly z dálky lhotecké stráně, jako kdyby na ně napadl sníh. Tolik u nás bývalo sadů. Velké množství ovoce bylo nutné zpracovat, což dříve nešlo jinak, než sušením. Však když Lhoťáci přišli na nějaký trh v okolí, nikdo jim neřekl jinak než "Křížaláci". Dnes si již jen málokdo uvědomí, jak silně ovocnářství ovlivnilo historii naší obce.

## Historie sušení ovoce

Oblasti, ve kterých se pěstovalo ovoce, byly tímto faktem silně ovlivněny. Člověk zde vytvořil ze sadů specifický druh kulturní krajiny. Dále musel být upraven zemědělský kalendář a polní práce s ovocnářstvím zharmonizovány. V neposlední řadě byl pozměněn i architektonický ráz jednotlivých vesnic, neboť téměř u každého hospodářství stávala sušárna na ovoce. Bývaly postaveny většinou stranou od obytných stavení a hospodářských budov, aby se zamezilo vzniku požáru. Skoro nikde je nenajdeme blíže než padesát metrů od dvora. Většinou stávaly za humny nebo přímo u sadu. Způsob sušení se po dlouhou dobu zdokonaloval.

Ve středověkých chalupách se ovoce sušilo přímo v obytné místnosti. Topeniště v těchto primitivních chalupách bylo totiž otevřené a kouř vystupoval ven otvorem ve střeše. V těchto "dymných jizbách" se teplý kouř hromadil pod stropem místnosti a lísky s ovocem se umísťovaly na trámy zapuštěné do protilehlých stěn. Někdy se k sušení také používalo pecí na chleba.

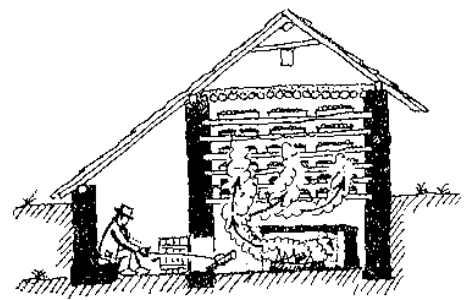
Když venkovská chalupa pokročila ve svém vývoji, topeniště bylo uzavřeno a kouř odváděn komínem. Pro sušení ovoce se pak stavěly jednoduché sušárny, kde se ale nadále sušilo stejným způsobem. Podél stěn se vyrovnaly lísky s nakrájeným ovocem a uprostřed místnosti se rozdělal oheň. Takto vyrobené křížaly nepříjemně čpěly dýmem ze dřeva. Jak se ve městech začaly zvyšovat nároky na kvalitu stravy, křížaly z těchto *dýmových sušáren* se stávaly na trzích neprodejnými. Technologie sušení se tak musela změnit a sušiči uzavírali oheň do topeniště s odvodem kouře komínem. Spotřeba dřeva však byla oproti dřívějšímu dvojnásobná, a tak v kamnech bylo ponecháno několik otvorů, kterými se dým k ovoci v malém množství dostal. To snížilo spotřebu topiva a zrychlilo celé sušení. Sušárny tohoto typu se nazývají *polodýmové*. Sušené ovoce již dýmem nepáchlo, ale bylo jím stále ještě provoněno. Kupci na trzích byli s tímto zbožím spokojeni až do doby, než se k nám začala dovážet jihoslovenská "Bosenská švestka". Ta si pod tímto obchodním názvem

získala rychle oblíbenost a sušené ovoce tuzemské výroby náhle nemohlo najít uplatnění. "Bosenská švestka" byla totiž sušena v novém typu sušáren, pouze horkým vzduchem, a měla vynikající chuťové vlastnosti. Na českých vesnicích se proto začaly budovat nové sušárny, tzv. *bezdýmové*.

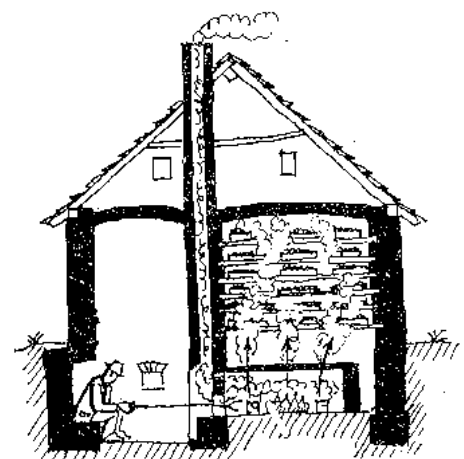
Vývoj a přechod mezi jednotlivými typy sušáren neprobíhal v různých krajích Čech ve stejnou dobu. Dýmové sušení se z celých Čech udrželo nejdéle na Turnovsku, a to až do konce 19. století. Polodýmově se sušilo nejdéle v Podkrkonoší a v krajině na rozhraní dnešních okresů Louny, Rakovník a Kladno. V těchto dvou oblastech některé sušárny nedospěly ani do třetího, bezdýmového, stadia vývoje. (Tradičním starším typem sušárny v naší oblasti byla tzv. "Podkrkonošská čoudovka". Není však jasné, zda to byla sušárna dýmová nebo polodýmová.)

Konec hromadného využívání malých sušáren v Čechách přišel naopak ve všech krajích téměř stejně. Stalo se tak okolo r. 1930. Důvodem byl rozmach všech druhů dopravy a s ním spojené stále levnější, kvalitnější a rychlejší dovozy ovoce z jižních zemí. Navíc začalo být využíváno i jiných způsobů konzervace a i technologie skladování syrového ovoce se zlepšila tak, že čerstvé vydrželo prakticky celý rok. Sušárny na vsích se stále používaly, ale v daleko menší míře než dříve, většinou pouze pro vlastní účely. Někdy se ani nevyplatilo vlastní sušárnu roztápnout a více sousedů tak sušilo najednou v jedné. Sušárny proto začaly z naší krajiny mizet. Mnoho z nich bylo přestavěno na kolny či chaty. Jen několik bylo funkčních a i ty se pomalu po II. světové válce přestávaly užívat. V osmdesátých letech již bylo sušení v tradičních sušárnách raritou, která se udržovala spíše uměle díky zájmu etnografů.

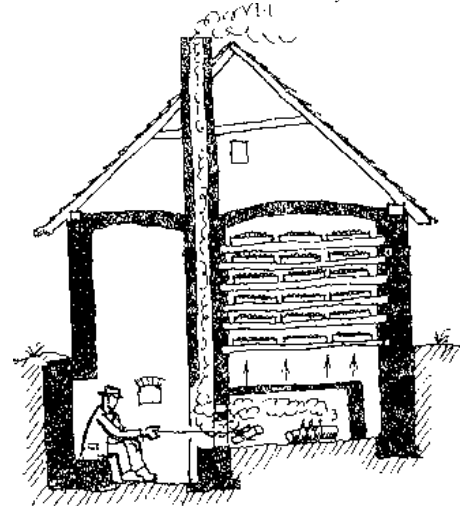
Sušárny se rozdělují na různé druhy podle více kritérií. Rozdělení podle typu vytápění je popsáno výše. Dále se sušárny dělily podle materiálu, ze kterého byly zhotoveny. Nejčastěji to byly roubené sušárny ze dřeva. Později se začaly stavět zděné nebo kombinované, kdy se vyzdila přípravná. Vzácně jsou v Čechách popsány jiné typy – zemní, sprašové či proutěné vymazané hlínou. Také můžeme sušárny rozdělit podle toho, zda



Dýmová sušárna



Polodýmová sušárna



Bez dýmová sušárna

(kresby z brožury *Třebízské sušárny*, Jiří Trejbal, Třebíz, 1979)

mají topeniště a zasouvání lísek uspořádáno v jedné ose (jednoosové), nebo kolmo na sebe (dvouosé). Pro náš kraj byly charakteristické jednoosé sušárny, které měly obdélníkový tvar. Dvouosé sušárny mají tvar čtvercový (Slánsko). Sušárny můžeme dělit dále podle počtu částí. Sušárna vždy obsahuje prostor pro sušení. Později se začala vedle něho stavět přípravná a některé sušárny mají i vlastní místnost pro topení, kde mohl spát sušič, v jiných se přikládalo zvenčí (těch bylo u nás více).

## Sušení ovoce ve Lhotě

Cenným svědectvím o lhoteckém ovocnářství a hlavně pak o sušení jsou vzpomínky pana Jana Fišery z čp. 33, které jsou zachyceny ve lhotecké kronice. Zápis pochází z roku 1965:

*Naše vesnice svojí polohou se dobře hodí pro pěstování ovoce a také se zde ovoci dobře daří. Dnes převažují jabloně, ale v minulosti byly to třešně, ale hlavně to byly švestky. Od vesnice do polí podél cest soukromých i obecních i veřejných, po hranicích pozemků, podél břehů potoka, příkopů a svodnic vedly dlouhé aleje mohutných švestkových stromů, třeba ve dvou řadách vedle sebe na východ až k lesu a na západ daleko do polí, kam až dosahovaly hranice pozemků zdejších zemědělců.*

*Poslední veliká úroda švestek, kdy tyto aleje ještě byly v plné síle, byla v roce 1922. Švestky se zčásti prodávaly syrové, a to často i na vývoz, hlavně do Německa. Ale z velké části se švestky sušily. U každého hospodářství stála sušárna buď v zahradě, nebo mimo, a velká většina jich stojí dosud, ovšem slouží většinou jako sklad různého náradí, zařízení na sušení je vybouráno. Jsou to neveliké domečky stavěné ze dřeva, později asi 2 jsou z cihel. Stavěné ze dřeva byly teplejší. Pokud naše paměť sahá, starší sušárny byly vynášecí - přestalo se topit, lísky se suchými švestkami se vynesly ven, přebral se, nedosušené se sesypaly k sobě, prázdné se doplnily, nanosily se do sušárny, zavřelo se a znovu zatopeno.*



“Havlíkova” sušárna. Pohled na vyzděnou přípravnu. Pravá část objektu je roubená a sloužila jako sušičí komora. Stav k 12. 2. 2002. Foto archiv autora.

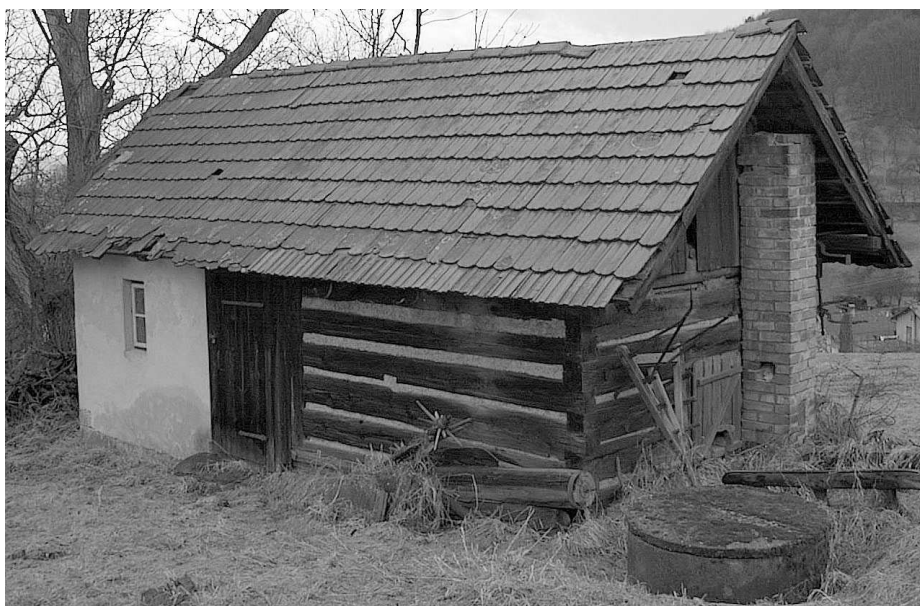
*Tento způsob sušení byl zdlouhavý, sušárna vychladla, a než se roztopila, ztratil se určitý čas a topení, tyto sušárny se později přestavovaly podle staveb novějších. Byly to sušárny tahové. Z těchto vynášecích sušáren se ještě nějaký čas zachovalo topení z druhé strany sušárny. Bylo to zařízení velmi nepraktické zvláště v noci, když měl hospodář často přecházeti z jedné strany na druhou a i to se postupem času sjednotilo na jednu stranu, proto ty starší sušárny mají sínky dvě, na každé straně jednu.*

*Novější sušárny, které byly stavěny později, mají již jednu sínku, a to trochu větší, kde se zaschlé švestky přebíraly, a to v noci i za špatného počasí. Jinak se přebíralo venku před sušárnou. Dále se tam skladovaly syrové švestky, kterých měla být stále zásoba, aby se mohla sušárna stále doplňovat. Na druhé straně sušárny stál kamenný komín, do kterého byl veden kouř rourou přímo z kamen. Plechová kamna ležela na cihelné nebo*

*kamenné dlažbě na zemi, byla asi 180 cm dlouhá, 50 cm široká, 60 cm vysoká a podobala se obrácenému žlabu, na jedné delší straně byla uzavřena, odtud vedena kouřová roura, druhou stranou přiléhala k čelní stěně, kde byla zazděná větší dvířka, kterými se do kamen přikládalo, topeniště bylo hned u dvířek na zazděném roštu. Po stranách kamen a nad nimi byly ze dřeva v přiměřené vzdálenosti od kamen postaveny tahy z ližin, do každého tahu se vkládaly 2 lísky za sebou, každý tah se zavíral dvířky. Takových tahů po stranách na každé straně bylo po 6 až ke stropu. Nad kamny ve dvou řadách vedle sebe bylo po třech tazích, taková střední sušárna mívala 18 tahů, kam se vešlo 36 lísek. Velikost lísek byla u každé sušárny jiná, střední líska byla asi 120x70 cm. Byly lísky mnohem menší, ale také mnohem větší. Na takovou střední sušárnu dalo se najednou nasypati 400 kg švestek, z nichž se dalo usušiti asi 100 kg suchých.*

*Ten, kdo měl na starosti sušení, musel pozorně sledovat oheň v kamnech. Při přetopení se zaschlé švestky blížily kamen pářily, dělaly se takzvané “pouchlíky”, které se musely vyřadit a naházeti do ohně. Zapomněl-li topič přiložit, nebo, že v noci trochu zaspal, dělal se na zaschlých švestkách “mráz” a švestky zešedivěly. Dalo to potom dost topení, než se na švestkách mráz ztratil. Topilo se hlavně pařezy, které si přes léto hospodáři nebo sadaři v lese nakopali, u každého stavení jich bylo srovnáno hromady (říkalo se štůsy). Do kamen se přikládaly celé čtvrtě pařezů. Hospodáři, kteří nemohli sami ovoce česati, prodávali svoje sady sadařům, i v naší obci bylo několik rodin, které se sadařstvem živily. Výděly jejich byly někdy špatné, přišel-li mokrý podzim, švestky popraskaly a kazily se a nesklidilo se, kolik se počítalo. Když se rok vydařil, výdělek byl dobrý.*

*Rokem 1922 skončilo sušení švestek ve velkém. Vývoz do ciziny byl špatný, a byla to hlavně konkurence jugoslávských švestek a*



“Havlíkova” sušárna. Pohled na ohniště sušičí komory s venkovním komínem. Stav k 12. 2. 2002. Foto archiv autora.

jejich modernějších zařízení na sušení. U nás suché švestky se prodávaly s velkým prodělkem, za 1 q - 180 Kč. V příštích letech, následkem velké úrody r. 1922, byla úroda švestek malá. A když přišla velká zima, rok 1928-29, ta znamenala konec nejen švestkám, ale celých řad ovocných stromů. Ale ukázalo se, že to nezavinila zima, ale teplé slunko v březnu. V prosinci 1928 a v lednu 1929 napadlo mnoho sněhu na nezamrzlou zem a pod silnou vrstvou sněhu už nezamrzlo, a když pak koncem února v březnu bylo na den krásné teplé počasí, začala míza proudit a v noci zase mrzlo, a protože byla ještě silná vrstva sněhu, míza v noci mrzla, trhala se kůra od kmenů, proto všechny stromy, které počaly po tuhé zimě usychati, měly od jižní strany kůru odtrženou a to znamenalo konec švestek, celé aleje se musely postupně vyporážeti a už se nevysazovaly. Naposled, kdy se v naší obci sušilo, bylo v roce 1952 v č.d. 34 u Maťátků, kde byla sušárna zachovalá, a tam si několik sousedů sušilo švestky pro vlastní potřebu. Tak skončil sušárnský život úplně se všemi starostmi i radostmi. Za podzimních večerů scházívávala se lhotecká chasa i sousedé v sušárnách na besedy a vůně zapečených švestek byla cítit po celé naší vesnici.

## Lhotecké sušárny

Na přelomu 19. a 20. století bylo ve Lhotě přes 20 sušáren. Určitě stály u těchto usedlostí:

čp.	majitel r. 1900
2	Antonín Vrabec
5	Josef Luňák
7	František Novotný
9	František Blažek
10	František Pekárek
14	Jan Bažant
22	František Mizera
24	Marie Krejčová
29	Václav Braborec
30	Antonín Šmíd
32	František Podzimek
34	Jan Maťátko
35	František Jenček
36	František Luňák
37	Josef Vík
38	Alois Kazda
40	František Matouš
41	Antonín Babák
43	Antonín Luňák
49	František Čejka
62	Antonín Luňák

Jak již bylo zmíněno na první stránce, byly v Podkrkonoší vývojově nejstarší typy sušáren. Takže zatímco velké zděné sušárny vyspělejších ovocnářských oblastí Čech byly nejčastěji přestavovány na kolny nebo rekreační domky, malé, z velké části (někdy úplně) dřevěné sušárny ve Lhotě byly většinou zbourány. O mnoha z nich přesně nevíme, kdy se tak stalo (např. čp. 2, 22, 36, 37 a 43). Přesně je datován jen zánik těch posledních – r. 1963 u Luňáků v čp. 6 a r. 1965 u Čejků v čp. 49. Přestavěna byla např. sušárna u Maťátků čp. 34 nebo u Luňáků v čp. 5 (na



Antonín Chmelík, Sušárna na švestky z Bradlecké Lhoty

vejminkářský domek).

Poslední sušárna, kterou můžete ve Lhotě spatřit téměř v původní podobě, stojí na stráni u statku čp. 24. Ovoce v ní sušil hlavně Antonín Havlík, který se do Lhoty přizemil r. 1904 z Běchar a mezi lety 1923 a 1928 byl i starostou obce. On dal pravděpodobně sušárně podobu, která se zachovala dodnes. Byla to jedna z mála lhoteckých sušáren, která byla částečně zděná.

## Historie lhoteckého ovocnářství

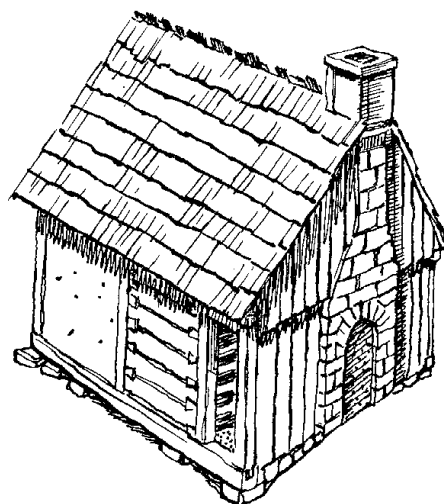
Cíleně vysazovat ovocné stromy začali naši předkové v Bradlecké Lhotě někdy kolem poloviny 18. století. Lze tak usuzovat podle toho, že první příjem obce za švestky je zaznamenán k r. 1754, a to 1 zlatý a 30 krejcarů (pro zajímavost – o tři roky později to bylo již 8 zl.).

Máme právo se domnívat, že několik ze stromů vysazovaných v počáteční éře lhoteckého ovocnářství, přežilo až do dob nedávno minulých. R. 1957 byla "Ve Vrších" (když se jde z dolního konce Lhoty přes louku k Bradleci) poražena silná stará hrušeň. Byla suchá a zelenal se jí pouze vršek. Pařez měl průměr 105 cm. Ve svém vyprávění lhoteckému kronikáři pan Jan Maťátko, tehdy 84 letý, na jehož pozemku hrušeň stála, odhadoval stáří stromu na 200 let. Věděl z vyprávování svého otce, že na tom místě stával dříve celý sad, ale stromy postupně stárly, přestávaly plodit a byly vykáceny. Sázal je prý starý Jan Věchet. Od jeho syna Josefa Věcheta koupil r. 1835 otec Jana Maťátka chalupu i s oním sadem. Podle tohoto vyprávění by bylo stáří hrušně přes 150 let. Díky stáří stromu si můžeme udělat obrázek i o odrudách, které se dříve vysazovaly. Na pokácené hrušni rostly "Panenky". Opodál stály ještě dvě, prý stejně staré hrušně, z nichž na jedné byly "Portamenky" a na druhé "Červinky".

Lhotecké ovocnářství bylo na vrcholu na přelomu 19. a 20. století. Tehdy se vytrácely z chalup tkalcovské stavy a večerní klapání člunků pomalu utichalo. Kvalitnějším a levnějším výrobkům z továren již téměř nešlo konkurovat a právě tehdy se sušení a prodávání ovoce stalo pro mnoho Lhoťáků významným zdrojem příjmů a pro některé

z nich dokonce zdrojem jediným. Byli to chudí domkáři, kteří si od sedláků kupovali ovoce ze sadu, očesali ho, usušili a v zimě prodávali. Pokud měli malou zahrádku, utržili navíc 20-30 zl. ročně za syrové ovoce ze zahrádky. Ještě chudší chalupníci alespoň na podzim kupovali na koše ovoce a roznášeli ho na sever po trzích v podhorských vesnicích a tak se živili. Celkový zisk z ovocných stromů v katastru Lhoty se v úrodných letech odhadoval na 3000 zl. ročně. (Pěkné hospodářství s polnostmi stávalo ve Lhotě v 2. polovině 19. století kolem 2000 zl.) V tomto období byly vysazeny i dva velké sady, "U Milíře" a místo bývalého lesa "Na Krchovku". Ovocné stromy byly na každé zahrádce i kolem cest. V této době dosáhla výměra sadů ve lhoteckém katastru rekordního čísla.

První přesnější sčítání půdy známe z r. 1757. Chybí zde však samostatný údaj o rozloze sadů a zahrad, ty jsou uváděny pod jedním číslem spolu s ornou půdou. Mnohem přesnější měření proběhla r. 1785 v tzv. Josefském katastru. Bohužel, ani zde se nesledoval samostatný údaj pro zahrady a sady. Pozemky s ovocnými stromy jsou nasčítány spolu s loukami a pastvinami. Jejich výměra činila



Dokladem architektonické podobnosti sušáren z našeho kraje je kresba této sušárny z Vyskeře. Jde pravděpodobně o starší typ bezdymové sušárny, která je částečně uzavřena. Celková stavební koncepce i proporce jednotlivých oddělení je se lhoteckými sušárnami velmi podobná. Nejinak tomu bylo i v ostatních okolních obcích.

Kresba z encyklopedie Lidová architektura, Václav Frolec, Josef Vařeka, SNTL, 1983

53 jiter z celkové rozlohy katastru Lhoty 601 jiter (1 jitra mělo v Rakousku 0,5756 ha). Až r. 1884 proběhlo vyměřování polností přesně rozdělené na jednotlivé kategorie. Sadů a zahrad s ovocnými stromy bylo tenkrát ve Lhotě 36 jiter (20,7 ha) z celkem 641 jiter pozemků, což představuje 5,6 %! Roku 1893 jsou v obvodu obce z ovocných stromů jabloně, hrušně, třešně, slívy, ořechy. Roku 1896 proběhlo první měření pozemků v hektarech. Katastr Lhoty se rozkládá na 369,33 ha. Rozdělení půdy je znázorněno v následující tabulce:

Využití	Výměra	%
Lesy	200,50	54,3
Pole	128,61	34,9
Zahrady a sady	20,03	5,4
Neplodná půda	9,75	2,6
Pastviny	7,12	1,9
Louky	3,32	0,9
Celkem	369,33	100,0

Čistý výnos ze všech lhoteckých polností byl uváděn r. 1896 na 3148 zlatých.

Plocha sadů se poté udržovala zhruba na stejné úrovni, alespoň nejsou nikde v kronikách žádné zprávy o větším kácení či vysazování stromů. Pouze k r. 1915 se uvádí sadba řady třešní vedle potoka u čp. 38.

Z období po I. světové válce nemůžeme zmínit tahanice a rozepře kolem obecního sadu "Na Krchovku". Nezáčastnění to označovali jako "válku o pecky". A o co šlo? Roku 1919 obecní zastupitelstvo pojalo myšlenku, že pronajme obyvatelům díly obecního sadu. Odhad se však zdál kupujícím příliš vysoký a nastalo také handrkování, kdo má lepší třešeň a proč zrovna tento díl je ve stínu.... Obecní zastupitelstvo nakonec přikročilo k losování, ale výsledek stejně nikoho neuspokojil. Naštěstí napadl sníh a vášně trochu zchladly. Roku 1920 se však vše opakovalo znovu. Situace vyvrcholila, když obec vyměřila pokutu 100 K Josefu Matouškovi, hostinskému z čp. 61, za urážku obecního zastupitelstva při dražbě třešní a odvolání do časopisu zemědělců "Lidový deník". Václav Smolík z čp. 23 vydražil třešně "Na Krchovku" a protože se mu zdály být drahé, žádal obec, aby mu slevila. Neslevilo se. Rozruch kolem sadu "Na Krchovku" potom utichl, ale ještě několikrát byly kolem tohoto sadu tahanice.

Podzim r. 1924 byl teplý, ale deštivý. Ovoce bylo mnoho s výjimkou švestek. Ty si to však vynahrádily r. 1926, kdy jich naopak byla bohatá úroda. Nikdo ve Lhotě tenkrát asi nepomyslel, že je to naposled.

Zánik ovocnářství ve dvacátých letech v Čechách i ve Lhotě je popsán výše. Ovoce se nadále pěstovalo hlavně pro osobní spotřebu. Nastává období rušení sušáren i celých sadů. Navíc špatné počasí a tragické úrody ovoce pokračovaly i počátkem 30. let.

Sjednocování zemědělství v padesátých letech se promítlo i do ovocnářství. Obyvatelé Lhoty prodávali své přebyteky ovoce výkupně semilské Jednoty. R. 1958 byla výborná úroda a lomničtí zahrádkáři pořádali výstavu ovoce, na kterou poslalo svoje výpěstky i několik Lhoťáků. Podobně tomu bylo i r. 1967, kdy někteří pěstitelé prodávali výkupně i více než

100 metrů ovoce ze svých zahrad.

K 1. září 1970 byl pořízen soupis o počtu ovocných stromů (soukromých a u záhumenkářů). V Bradlecké Lhotě bylo jasně nejvíce jabloní – 688. Další stromy: švestky 269, hrušně 243, třešně 217, vlašské ořešáky 156, slívy mirabelky 43, višně 21, meruňky 8 a broskvoně 5. Tehdejší JZD obhospodařovalo dalších 757 ovocných stromů (včetně rybízu).

Za zmínku do historie ovocnářství stojí snad ještě nejmenší úroda za sto let (jak tvrdili pamětníci), která byla roku 1972. Po jarním sluníčku přišly tehdy v dubnu nečekaně mrazy a květy pomrzly.

## Lhotecké včelařství

Včelařství a ovocnářství jsou spjité nádoby, a tak období vzrůstu i poklesu počtu včelstev odpovídají počtům ovocných stromů. Nejstarší úly byly špalkové a kdo se chtěl včelám obzvláště zavděčit, objednal si u fezbáře reliéfní nebo figurální úl. Dochované figurální úly z poloviny 19. století jsou k vidění v železničím muzeu. Počty včelstev ve Lhotě v době největšího rozmachu ovocnářství nejsou nikde zaznamenány. I proto poprosil lhotecký kronikář r. 1955 pana Aloise Luňáka z čp. 36, jednoho z posledních lhoteckých včelařů v té době, aby svými vzpomínkami na včelařství obohatil lhoteckou kroniku:

*Moje vzpomínky na včely sahají asi do roku 1902, kdy mně bylo asi 6 roků a kdy jsem mohl už pomáhati svému otci při obsluze včel. Podávati nůž, včelařské kleště, podkuřovati včely, když bylo třeba. Můj otec včelařil tehdy ve stojanech, ve včelíně, vcelku asi v 10 úlech, které byly seřazeny na zahradě v jedné řadě. Prvním úkolem nás dětí bylo zjara hlídat včely, až se budou rojiti. To byla pro nás veselá chvíle, kdy jsme dostali včelařskou stříkačku do rukou, aby nám roj neulétl. Úly byly původně třípatrové na loučky, to je: včelám ukládaly se pouze malé začátky mezistěn nalepených na loučkách. Med z těchto úlů se vybíral z jara před začátkem snůšky, když nastalo v přírodě teplé počasí. Postupovalo se tím způsobem, že se včely podřezávaly, to jest, medné pláсты se nejprve odřízly od připojených plástů a potom se od loučky oddělil celý plát, který se vypékal. Takto vyjmuté pláсты vloženy byly zase pro proužky mezistěn. Teprve později předělány byly tyto úly na rámkové a med se vytáčel na medometu. Rozměry rámků již nepamatuji, míra však nebyla veliká. Mezistěny vyráběl si otec sám, na vlastním lisu, který jsem i já potom dlouho používal. Zapůjčením některému včelaři v Železnici jsem o tento přišel. Původní kmen včel byly staré černé včely. Později vyprávěl mně otec, že objednávali matky včel z Kraňska, nebo vlašky, které byly pěkně žluté, když však zjistil jejich špatné vlastnosti, tak od toho upustil. V jednom úle byly včely staré, černé jako uhel, ale velmi přísné. Vybírání medu dopadlo obvykle tak, že otec úl zavřel se slovy, ale teď už mám těch žihadel dost. Podobně včelařili i ostatní sousedé a včelařilo se u nás ve Lhotě téměř v každém čísle. Zejména větší včelnice neb včelíny měli Kazda č. 38, Krejčí,*

*Podzimek č. 32, Babák č. 41, Luňák č. 5, Sedláček č. 6, Blažek č. 9, Crha č. 10 a jiní. Organizován ve včelařské organizaci tehdy otec nebyl. Včelařů bylo hodně a přece každý měl dostatek medu od svých včel. V dnešní době jsme zůstali pouze 4 včelaři a naše medné výtěžky se zdaleka nemohou rovnat těm starým. Jak jest vidět, neumíme to.*

V době vyprávění byly včely ještě u Luňáků č. 36, u Šmídů č. 30, u Dědků č. 25, u Kobrů č. 31. V r. 1958 bylo starých prázdných úlů ve Lhotě (ale i v jiných obcích) tolik, že tehdejší veterinární služba musela udělat proti šíření nemocí včelstev důrazná opatření. Staré úly musely být spáleny a pokud je chtěl někdo zachovat, měl je řádně vydezinfikovat. Krize včelařství byla největší na přelomu 50. a 60. let. Poté začal počet včelstev ve Lhotě pomalu stoupat. Dynamickou změnu k lepšímu přineslo až posledních několik let.

Nejlépe o vývoji v posledních desítkách let vypovídá statistika Českého svazu včelařů v Lomnici n. Pop. Roky, pro které se podařilo najít záznamy o sčítání, jsou v prvním sloupci tabulky. Ve druhém jsou počty včelařů ve Lhotě a ve třetím počty včelstev ve Lhotě. Ve čtvrtém je počet včelařů v lomnickém spolku a v pátém počet včelstev na Lomnicku. (Lomnický spolek včelařů zahrnoval a zahrnuje obce: Bradlecká Lhota, Cidlina, Chlum, Kněžnice, Košov, Kyje, Lomnice nad Popelkou, Nová Ves, Ploužnice, Rváčov, Stružinec, Syřenov, Tuhaň, Žďár a Želechy.)

Rok	Včelařů Lhota	Včelstev Lhota	Včelařů Lomnicko	Včelstev Lomnicko
1955	4	44	79	567
1956	3	43	77	622
1957	2	45	79	622
1958	1	40	73	640
1959	1	40	77	683
1960	1	40	74	618
1961	1	40	71	572
1962	1	40	75	486
1963	2	39	73	403
1964	2	40	76	482
1965	2	41	75	493
1966	2	36	77	517
1967	2	36	75	508
1971	3	28	72	520
1972	3	30	70	551
1973	4	36	71	559
1974	5	45	69	621
1976	3	29	81	563
1977	3	24	82	562
1978	4	24	86	522
1981	3	20	78	463
1982	3	24	70	451
1983	3	28	70	451
1984	3	28	69	461
1985	3	29	74	507
1986	3	36	63	505
1987	4	40	65	530
1988	4	40	69	528
1990	4	40	67	508
1991	4	40	66	490
1992	4	34	67	490
1993	4	25	63	472
1998	6	49	54	378
1999	8	62	55	410

j&vh