

LIHOVÉ NOVINY

MIMOŘÁDNÉ VYDÁNÍ DOBRÉHO DNE

PERLA LIHOVÝCHODNÍ MORAVY. ČASOPIS NEODVISLÝ, VĚNOVANÝ LIDU, JEHO POUČENÍ A ZÁBAVĚ.

LEDEN 2016

VYDÁVÁ SPOLEČNOST PŘÁTEL SLIVOVICE ČR

ZDARMA

ROZHOVOR PAVEL PRINC

ROZHOVOR S J. NIESNEREM

V jakém věku je vhodné vypálit svou první slivovicí?

Podmínky pálení slivovice určuje zákon přesnými pravidly. Spíš jste chtěl slyšet, kdy je možné začít s tak krásným koníčkem, jakým je tvorba slivovice. Myslím, že zde se meze nekladou. Dnes je zřetelně vidět na kostech či jiných setkáních, že spektrum milovníků slivovice je široké od těch mladších až po ty starší. Dá se říci jednoduše, že se do slivovice dá zamilovat v každém věku.

Jak byste motivoval mladé k větší výrobě než konzumaci?

Ta motivace je strašně jednoduchá. Každý, kdo se začne seriózním způsobem zajímat o dění kolem slivovice, po určitém čase zjistí, do jakého neskutečně zajímavého prostředí se dostal. Zákonitě pilně k tomuto koníčku a pak je jen na něm, jaké bude mít úspěchy. O jednom můžu všechny zájemce o kamarádění se slivovicí ubezpečit. V žádném případě to není o konzumaci destilátu. Svět je v pořádku někde úplně jinde!

Ten, kdo nepochopil tento svět, nemůže přilnout, zcela evidentně se pak ubírá cestou jednodušší, např. Vámi zmíněnou cestou, vyšší konzumaci alkoholu.

Kterou odrůdu má začátečník sadit?

Je nutno se dívat na ovoce pozorně ve svém okolí, např. u nás tady v regionu. Jeho ochutnávka, pozorování a sbírání zkušeností kolem takového ovoce Vám velmi napoví o jeho kvalitě a vhodnosti na pálení. Zjistí zajímavé věci, podle kterých si pak sám určí, co bude pro něho nejlepší. Nakonec třeba sám zjistí, že nejlepší švestkou pro pálení je domácí velkoplodá, která v našem regionu roste všude kolem nás, dále může zjistit logickou analýzou, že budoucnost slivovice bude zcela určitě patřit odrůdě durancie.

Finální činnost se odehrává v páleníci. Na co je potřeba dát si pozor ještě v sadě?

Ze zkušeností je nezpochybnitelné, že kvalita slivovice je tvořena procentuálně třemi oblastmi:

- 30 % kvalitou ovoce,
- 60% kvalitou provedení fermentace,
- 10 % kvalitou provedené destilace.

V sadě je mj. nutné to, aby ovoce, které bylo v sezoně řádně ošetřováno, bylo sklizené v ten správný čas, kdy jeho parametry dosahují ty správné hodnoty. Kvalita ovoce zcela určitě a jasně předurčí budoucí charakter destilátu.



P. T.

Komu zasíláme svůj časopis na ukázkou a nehodlá se naň předplatit, ráčiz nám doručené číslo ihned vrátit. Jinak považovat budeme každého, kdož časopis dále přijímá, za svého odběratele. Předplácí se čtvrtletně 1 zl. 75 zl., půlročně 3 zl. 50 kr. a na celý rok 7 zl.

Administrace „Mor. Slovače“

IVO FROLEC

Mnoga lieta zdravi byli, mnoga lieta živjom!



Rok 2016 je pro Společnost přátel slivovice České republiky obdobím významným, neboť si připomínáme jubileum našeho prezidenta Mgr. Jiřího Severina. Původně námi plánovaný počátek oslav na pražském Albertově se bohužel neuskutečnil, neboť zde již slavil jiný prezident. Současnou přítomnost dvou prezidentů vyhodnotili ozbrojení pořadatelé konkurenčního prezidenta za nežádoucí, a pro jsme ani my, ani náš oslavenec nebyli vpuštěni, abychom nepodlehli případné střelbě. Ostrahu neobměkčily ani naše bohaté tekuté zásoby, které však patrně měly vliv na pozdější proslovy některých připuštěných řečníků. Od naší oslavy se však nedáme odradit. Realizujeme ji v termínu od 1. ledna 2016 do 5. listopadu 2016, kdy se jejím vyvrcholením stane výběrový III. slovácký košt slivovice v prostorách uherskohradištské Reduty.

Celoživotní dílo našeho pana prezidenta je vskutku úctyhodné. Tak jako úskalí, jimiž procházel a dosud prochází. Narodil se ve známé zlínské rodině Severinů, která již v roce 1892 založila stejnojmennou imperiální firmu, jež se stala zejména v Německu dlouhodobou jedničkou v oblasti kávovarů a grilování s roční produkcí ca. 2.000.000 výrobků. Malého Jiřího však rodinná tradice nikterak neoslovovala. Jedinou technickou oblastí, o níž projevoval zájem, byly destilační přístroje, tolik odlišné od rodinou vyráběných kávovarů. Snad to zapříčinila staříčká chuťva, která nepodávala dítku tenkrát zcela běžný odvar z makovic, ale výhradně vývar trnkový. Tím nasměrovala chlapcův další vývoj. K blahu

lidstva, státu i Společnosti přátel slivovice České republiky. Rodina Severinů se tak nenávratně rozdělila na dvě větve. Německou, šířící slávu kávy, grilovaných kolen a bavorských klobás a moravskou, která se zasloužila o rozmach a blahodárny vliv destilátu zvaného slivovice. Nic na tom nemění ani skutečnost, že německá rodinná odnož vybudovala obrovské zázemí kapitálu, moravská pak značné zázemí ducha, neboť vše ostatní propila.

Vyjma zmíněné jediné technické odchylky tíhnul Jiří od raného mládí k humanitním vědám, v nichž dosáhnul (na rozdíl od vývoje destilačních přístrojů) výrazných úspěchů. Stal se z něj pedagog, historik, muzejník, publicista, výtvarník, folklorista, redaktor, vydavatel. Velká obliba jeho osoby lidem jej přivedla i k politickým postům. Nejříve se zvolil předsedou Národního výboru starobylého Svobodného lázeňského města Kržle, posléze radním Zlínského kraje odpovědným za oblast kultury, památkové péče a cestovního ruchu, i když sám zásadně nikam necestoval a památky důsledně chránil až do jejich úplného rozpadu. Obdržel mnohá vyznamenání, z nichž můžeme namátkou vzpomenout regionální Cenu Miroslava Ivanova za významné dílo literatury faktu, státní Cenu Gloria musaealis za spoluautorství Muzea lidových pálení ve Vlčnově či krajskou Cenu Pro Amicis Musae za významný a podstatný přínos kultur-

nímu rozvoji regionu. V letošním roce měl náš oslavenec obdržet i Medaili Za zásluhy o stát v oblasti umění. Díky zcela výjimečné až unikátní mistrovské schopnosti ruční malby zvířátek obdivujících ženský pohlavní orgán za bighitového hudebního doprovodu však toto vyznamenání obdržel F. R. Čech.

Je naprosto zřejmé, že tak obrovská šíře činnosti Jiřího Severina, jeho nezměřitelného úsilí, psychického i fyzického vypětí by nebyla možná bez podpory slivovice. Včetně kritických životních okamžiků, které byl Jiří nucen překonávat. K nim patřil v roce 1992 i zánik České a Slovenské Federativní republiky, kterému náš vlastenecky cítící vzor vzdoroval pochodem po Václavském náměstí s transparentem nesoucím heslo *Byl jsem Jurka, budu Juraj, navrátím vám řeku Dunaj!*

O činech a zásluhách Jiřího Severina by bylo možné popsat mnoho stran, k čemuž náš úvodník rozsahově nestačí. Vrátime se k nim však později v plánovaném téměř stostránkovém vydání Speciálu Lihových novin. Panu prezidentovi již nyní přejeme mnoho štěstí, pevně zdraví, stálou přízeň fanynek a hodně fyzických i duševních sil do jeho další náročné, tvůrčí, rozsáhlé a všeobecně blahodárné práce.

Všem ostatním členům a příznivcům Společnosti přátel slivovice České republiky pak šťastný nový rok 2016!



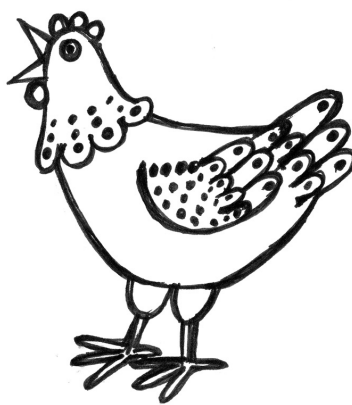
ZE ŽIVOTA

JIRÍ SEVERIN

PEPINA / HOSPODSKÁ HUMORESKA

Uprostřed stráně Zemanové leží Jožka. Kolem nosu mu krouží vos. Leží ve voňavé trávě strnule, napnutý, nehybný. Bojí se vosy i včel od té doby, kdy při kosení trávy zničil jejich hnízdo a daly mu co proto. Lehl si na nesprávné místo, kousek od hrůšky škaredky.

Zemanové je veliká strán pod lesem, od rána do večera nasvícená a zahřívána sluníčkem. Je členitá, plná remízků, údolíček, struh a malých potůčků. Dolů v jižní části se kroutí a zařezává zapomenutý úvoz. Je prastarý, nestálo za to, a ani by se to nevyplatilo, ho při scelování pozemků zlikvidovat. Kousek krajiny, která ještě těší. Roste tam šalvěj, mateřídouška, jitrocel. Cesta zarostlá, málo používaná. Nohy Jožkovy jsou nasměrovány dolů ze stráně, ponožky, čouhající z polorozpadlých sandálů, jsou zdánlivě zánovní. Jožka tvrdí, že když si je obuje zdvojeně, byla by velká náhoda, aby se díry na spodní ponožce kryly s děrami na ponožce vrchní. Do idylly starobylosti schází jenom vrzající kola žebříňáku. I Jožka je jako z dřívějšího světa. Svetr podědil po strýcovi, boty vybral z kontejneru. Čepice zmijovka je zdobena dvanácti bambulkami



vlastní výroby. Svetr je teplý s norským vzorem, pod kalhotami spodky podvlíkačky. I za parného léta. Tvrdí, že když se takto dobře obleče, sluneční záře mu neublíží, protože se na tělo nedostane.

Den je milostivý, vos odletěla, přestál její ofenzívu bez újmy. Jožka má přátelskou povahu, osud mu nadělil skromnost, zahálčivost a bezstarostnost. Ale začíná mít hlad. „Půjdu se poohlédnout po něčem do vsi,“ uvažuje. Králíky krást sousedům už nemůže. Když se ztratí někomu králík z kotce, stejně je to vždycky na něj. Kráčí dolů úvozem. U ostružiní se něco hnulo. Slepice, kropenatá, čilá, taková všudybylka. Hlad Jožku přinutí zaujmout polohu číhajícího lovce. Zakroutit jí rovnou krkem na polívku, nebo ji raději zpeněžit? Slepice přestala ozobávat ostružiny, nahnula hlavu a se zalíbením se na Jožku podívala. Černý hřebínek furiantsky nakloněný do boku. Pohled jejích očí je směsicí strachu, zvědavosti, ale i zalíbení. Jožka se přikrčil, chystal se ke skoku, noha mu začala tuhnout, nemohl se rozhodnout. Slepice neuletěla ani neutíkala. Popošla dva slepičí kroky k Jožkovi a vydala ze sebe konejšivý zvuk. Jožka si lehl na břeh úvozu a pohlížel je do tváře. „Na pipipí,“ z kapsy vytáhl drobky zbytků chleba. Slepice zobala, se zájmem si

(Pokračování na straně 2.)

PEPINA

Cestou se zastavil u Horky, osmdesátiletého souseda s potměšilýma modrýma očkama. Horka každé ráno vyleze z pelechu ven před domek a za jakéhokoliv počasí začíná den jedinou pravidelnou věchotou. Rozhlédne se po kraji, dá si štamprli slivovice a pronese: „Kokoti jedni.“

„Šak nám to vadit nebude, jejich věc,“ pokračuje Horka, „ale to už je hrubé kuřacko, to už bude dávat vejca.“ Zamyslí se, „Kokoti jedni.“ uzavírá rozhovor. To je pro Jožku povel k odchodu.

Jožkova chalupa u potoka nepřipomíná útulný domov ani náhodou. Zchátralé stavení, nepořádek, plno dříví z lesa, sklad kovošrotu, bizarní prostředí. Dočasně zde někdo stále přebývá. Většinou kamarádi bez práce, tuláci, polozkrachovalé existence. Dobrodružné společenství, tu a tam i re-

Maminka Jožkova umřela už před mnoha lety. Zbyl po ní jenom památníček se vzkazy, pokyny a radami pro Jožinka. Jožinkovo nejmilejší čtení. Tata je upoutaný na lůžko. Jožka ho příliš nemiluje, ale základní stravu a hygienu mu se sousedkou Mařou zajišťuje. Často se s tatou hádají. Hádky mívají většinou stejný konec. V nejvyšším rozčilení Jožka přes píl vši křičí: „Jestli mě tato nasereš, emigruju do Itálie a ožením se tam. Tobě se tato, člověče nezavděčí, i kdyby ti srpem řít vytřel.“

Několik měsíců s Jožkou bydlí i bývalý učitel Peťka. Jeho maléry začaly už v mládí, v sedmdesátých letech. Dočasně nesměl učit. „Souhrdný učitel Petr Sekera nemá stále vyjasněn svůj vztah k Sovětskému svazu, socialistické školství nemůže tak dlouho čekat, proto navrhujeme přeložení nebo rozvázání pracovního poměru,“ stálo v jeho kádrových materiálech. A tak po mnoha štacích doputoval až do naší vsi. Statný, krásný člověk, maďarský gróf Esterházy. Maluje obrazy, hraje na housle, byl výborným fotbalistou, závodně hrál košíkovou a tenis. Na co šáhl, to mu šlo. I pít. Pije jako čagan, je zase jak cepelín, táhlo se dědinou. Děti ho ale milují rády, rodiče mu jeho výstřeplý odpouštějí. Když měl s někým problém, vzal housle, došel do domu, udobřil sousedy. Zadarmo hrával na pohřebce, vždy měl předpravenou dojemnou řeč, lidé ho za to milovali. Uměl se dokonale přiblížit

Jednou šla kolem školy svatba, okna byla otevřená a Petka vyčouval. Svatebčané zastavili a jeden z nich vyběhl Petu: „Pane učitelé, zavdejte si!“ Petatě vyskočil okem, zavalil si jednou, podruhé, slivovicí byla výborná, a tak odešel se svatbou. Do školství se už nikdy nevrátil. Začal malovat obrazy, úhledné krajinky, a v hospodě vedl dlouhé řeči o umění. „Ládičku“, vysvětloval svoji teorii, „kýč, to umění lidu.“ Tím obhajoval svoji vlastní tvorbu. Když byl v ráži, zvyšoval hlas a volal přes celou hospodu: „Kdo nekýčuje, je kiča!“ Do toho hrál na husle Rež, rež, rež, drobná rež, přeco sa ty moja milá dreš. A Na vršku stála, pěkná sa zdála jako květ, když sem k ní přišel, sopol jí visel po loket. Chlapi s ním zpívali písně o ženských a odeslém mládí.

Jozka přišel s Pepinou domů. Měla už jméno. Jak někomu dáte jméno, je součástí rodiny, a pokud je to zvíře, je ihned privilegované. Peta ji přijímal okamžitě. Naše slípka kropenatá drobné peří, je to naše kamarádka, lidé nevěří, zpívají ji a kontroval na housle. Pepina však byla Jozkova. Chodilala s ním všude jako psík, odpoledne si k němu lehlala na prašák, tu a tam do peřin vedle něj i snesla vajčko. Nocovala u něho v posteli, měli strach z kuny. Lorinky, sousedům občas rdousila slepice. Uplethly ji z vrbového proutí od potoka košík, připevnila ho k řídítkám a jezdila s ní po vsi. Na požadání určovala směr žvýdkou. Používala křídla mistra.

měrovek. Po čase s ním chodila do hospody. Sedlák ukázněně v košíku a sleduje, co se děje. Chlapci z počátku na Jožku kokrhali, kupovali mu čokoládová vajíčka, napodobovali mima Čejku. Když se Jožka opije, zůstává Pepina na noc u hospodského, zavřená v kotci v králikárně. Druhý den je boží dopuštění. Jožka brečí, svíjí se, klečí a prosí Pepinku za odpuštění: „Co jsem ti to, Pepinko, provedl, co jsem to udělal, vždyť jsem ti i panence Marii slibil, že už to nikdy neudělám,“ klečí před králikárnou, fackuje se a pláče. Jednoho dne se Pepina ztratila. Jožka i Petka ji zoufale hledali. Jožka přestal pat a byl několik dnů zsfízlýv, to aby měl bystrý rozum. Hledal zoufale po celé rozlehlé vsi, vypsal i odměnu. Za Pepinu dá svého psa Puntu, který má větší věžnost. Nepomohlo to. Rozhodl se k zoufalému činu. Bude týden sfízlýv a po celý týden bude dvanáct hodin denně pracovat pro toho, kdo ho přivede na stopu Pepiny. V té době ještě ke všemu Jožkovi umřel tata. Jožka povitě uspořádal důstojný pohřeb, zaplatil i plačky a trachtaci v hospodě. Guláš a pivo na jeho účet. Když se mu na pohřbu kondolovalo k umrti otce, Jožka celý v černém, bílá košile, nažehlená kravat, čistouchký, oholený, celý radostný. „To je krásný den, Ladičku. Tata už je konečně mrtvý, je to tak pro něho lepší než já tady. Guláš se vyvedl, pohřeb byl krásný, lidí přišlo moc. Ale Ladičku, Ladičku, to je nádhra, Pepinka se mně vrátila.“ V levém koutku dolního rtu mu narůstá drobná pěna radosti a šťastného žití.

Kde sas ty, cérečko, čarovat učila ?
Sedlácká

Slova: A. Gorlová

Rápěv: M. Vyoral

Kde sas ty, cérečko,
čarovat učila,
džž tys tolejš mléka
oči krav nadojila ?

Nechau já čarovat,
ani to nesantim,
já enom krevičkám
jak patři pohovim.

Maštalíčku majíš
čistunko vypláňá,
sečku prácu za nich
traktory dělájíd.

Učím sa jít rači
jak krmít, nespějfat,
abych mláta sě ke
věč mléka dodávát.

Slova i hudba: J. Staněk



2. Ej, kdo ťa vykládal
kladívečkem zlatým,
srpem půlkulatým,
listem zelenavým?
3. Ej, vykládali si ťa
chlapi se šablema,
co sa probíjali
k svobodě slzama.
4. Ej, vykládali si ťa
ti ptáci zpěváci,
co nám prozpěvují
při radostné práci.
5. Ej, vykládaná si ty
slovem Leninovým,
paprskem žlutavým,
jménem Stalinovým.

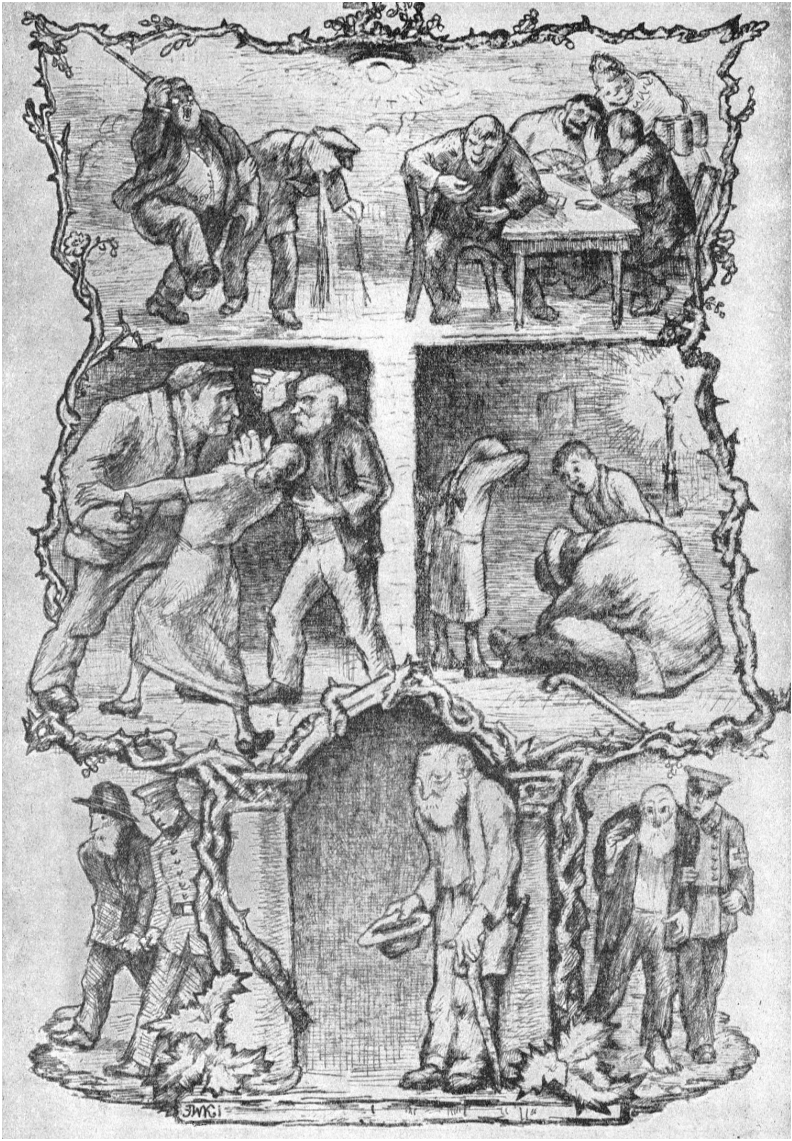
FEUILLETON

REDAKCE

Počátkem 20. století se alkoholismem ve školách zabýval babický pan učitel Maleček. Obrátil se na rodiče dopisem, v němž vysvětluje, jak alkohol ubíjí tělesné i duševní schopnosti dítěte. Přemíra alkoholu potlačuje základ mravnosti a většinou končí zločinností. Toto poznání platí dodnes.

Obec.	Počet vých- yžů	Livo		Vino		Korálky		Čaj, rumen		Peněženka		Peněženka		Obec		Kráj		Kraj	
		Počet	%	Počet	%	Počet	%	Počet	%	Počet	%	Počet	%	Počet	%	Počet	%	Počet	%
Halenka	298	43	31	128	42	54	18	221	74	—	—	—	—	153	57	41	17	64	21
Štětice	337	117	35	53	16	17	5	246	72	6	1.8	—	—	298	88	33	9	26	7
Štětice	314	145	43	85	25	83	25	210	63	11	3	1	0.3	314	100	—	—	86	28
Štětice	195	144	72	109	54	145	72	163	81	2	1	—	—	186	93	7	3	76	38
Bratice	226	119	54	66	30	80	37	148	67	7	3	—	—	160	72	19	8	46	20
Kudlova	212	173	82	127	59	102	47	143	67	29	13	1	0.5	153	72	29	13	87	41
Trávnice	199	142	71	135	67	83	41	121	60	—	—	—	—	101	50	22	11	22	11
Janovice	150	5	3	60	40	15	10	10	6	—	—	—	—	146	97	4	2	8	5

ÚČINKY ALKOHOLU



**Lépe žít v nevolnictví s Rusy,
než ve svobodě s Němci?!**

*Karel Havlíček Borovský po několika štamprlích slivovice.
(Po návratu z Rusi svůj názor radikálně změnil.)*



Halucinace po předávkování alkoholem.



POEZIE LUBOMÍR FELDEK

KEĎ PRIŠIEL METOD S KONŠTANTÍNOM
Sv. KONŠTANTÍN (okolo 827 – 869)
a sv. METOD (asi 815 – 885)

SÚ NAHÉ...

*Keď prišiel Metod s Konštantínom,
tí dvaja vandrovníci,
sám Rastislav už pred Devínom
ich vítal na Glavici.*

*Vítali sme ich medovinou
a spievali sme všetci,
keď prišiel Metod s Konštantínom,
tí dvaja múdri svätci.*

*Metod sa prísne kontroloval,
Metod pil metodicky,
no Konštantín hneď konštatoval:
„Tén ľud je poetický!“*

*Keď do tanca ho vzali v háji
aj naše devy krásne,
napísal zrazu pri Dunaji
aj slová prvej básne:
„Sú nahé... Sú nahé...“*

*No Metod veru nenadchol sa tým.
„Sú nahé... Sú nahé...“
„Ach, čo to píšeš, braček Konštantín?“
„Sú nahé... Sú nahé...“*

*Konštantín – ten však vynášel sa vždy.
Keď prišiel Metod s Konštantínom
„Sú nahé... Sú nahé ...
Sú nahé bez kníh všetky národy.“*

*Tá veselica stála za to
a dodnes má to ohlas.
A vďaka tomu stalo sa to,
že máme báseň Proglas.*

*A vďaka tomu, dánom dínom,
dnes vieme písať všetci –
že prišiel Metod s Konštantínom
a opili sa medovinou
a tancovali pod Devínom
tí dvaja múdri svätci.*

(Z knihy FELDEK, L.: Sto piesní Lubomíra
Feldeka spieva Katka Feldeková.
Bratislava, vydal Lubomir Feldek 2012.)

FEUILLETON

JAROSLAV ZAPLETAL

DĚTSKÁ NEMOC ABSTINENCE V REVOLUCI

Je známým faktem, že ještě za druhé světové války se pro nabuzení bojového ducha někde fa-soval rum, vodka či jiný špiritus. Méně probádaným a popsaným jevem jsou revoluční události, kdy se alkoholu naopak nepoužívalo nejen z důvodů logistických nebo prohibičních, ale i rá-doby morálních. Důsledky této špatné strategie si můžeme ozřejmit na jedné kapitole českoslo-venských revolučních tradic z let 1848–1849. Na slovensko-moravském pomezí se tenkrát odehrá-valo drama osudově poznamenané otázkou, zda pít, či nepít. Výmluvné svědectví o tom podal přímý účastník Josef Václav Frič /5. 9. 1829 – 14. 10. 1891/ v příslušných pasážích svých čtyř-svazkových Pamětí.

Od útlého dětství toužil po básnické kariéře. Chtěl být „věstcem budoucnosti a vychovatelem lidu“. Napřed se však stal hlavně mluvčím stu-dentských radikálů ze spolku Slavia a členem re-volučního kroužku Repeal. A to ho přivedlo ne-jen k vášnivým debatám v káfiárnách a pivnicích, ale i na pražské barikády o svatodušních bou-řích v roce 1848. Odtud stačil včas uprchnout do Chorvatska a za necelé tři měsíce se mohl zúčast-nit dobrovolnické výpravy proti uherským sepa-ratistům na Slovensku. Když se v roce 1849 vrátil do Prahy, stal se spoluzakladatelem spiklenec-kého Českomoravského bratrstva. Inspirování snem anarchisty knížete Michaila Alexandoviče Bakunina /1814–1876/ plánovali ozbrojené po-vstání, které by odstartovalo všeobecnou středo-evropskou revoluci. Začít se mělo 12. 5. 1849, ale v noci na 10. 5. byli zatčeni. Friče za velezradu soud poslal na 18 let do těžkého žaláře v Komár-ně. V roce 1854 byl amnestován a internován ve městě Deč v Sedmihradsku. Po čtyřech letech vláda vyhověla jeho žádosti o vystěhování. Dal-ších dvacet let strávil v emigraci a věnoval se boji proti Rakousku jako novinář a publicista. Když u Králového Hradce roku 1866 Prusové porazili vojska Habsburků, urychleně se vrátil do Prahy a rozšiřoval písemný apel na Čechy, Moravany a Slezany, aby se sami demokraticky začlenili do pruského státu. Přesto mu rakouská vláda v roce 1880 dovolila, aby se mohl vrátit domů a v klidu se věnovat literatuře. Na pozadí obrazu života



J. V. Friče lze spatřit i negativní důsledky absti-nence na revoluční snahy.

Především jak střízliví suchaři narušují bo-jové akce. Když se 12. června stal Frič velitelem barikádníků u Klementina, zapůjčil si v jízdně na Rejdišti hnědáka, vyšvihl se do sedla a zvo-lal: „Já tady komanduju! Ke mně hoši, kde z vás tu kdo!“ Věděl, že respektu může dosáhnout jen velitel, který přítomně převyšuje „o dobrou půli těla“. To se jinochovi, ještě ne zcela devatenácti-letému, opravdu dařilo. Zejména, když předsta-venstvu Židovského města nabídl něco, co ne-mohli odmítnout, a dosáhl tak slibu, že budou bojovníky zásobovat denně chlebem a houska-mi. Stejnou přesvědčovací metodu použil i na klerikály v kuchyni semináře v Klementinu, kteří se zavázali dodávat bojovníkům ráno i večer tep-lou polévku. Nechal se přemluvit i generál řádu křížovníků, i když se při tom na Friče „zle oso-pil“, aby denně vyvalil sud dobrého piva. Ostat-

ní tekutiny si bojovníci opatrovali rekvírováním „vůkolních kupeckých krámků“.

Horší to bylo s náladami mezi uznávanými národními vůdci a autoritami. Již v pondělí 12. 6. se mezi barikádníky vydal místodržící hrabě Lev Thun. Chtěl jim domluvit, aby s tím přestali dřít, než dojde k většímu krveprolití a škodám. Když přeskakoval barikády, zahlédl ho Frič a zavelel: „Zadržte jej! Sto zlatých tomu, kdo jej chytí!“ Neví se však, zda truhlářský tovaryš, kterému se to podařilo, slíbený obnos dostal. Spíš ne. Záměr udělat si z chyceného hraběte živý štít a nástroj politického vydírání však narazil hned dvakrát. Thun odmítl spolupracovat, a co horšího, Fričovi vynadali František Palacký i Karel Havlíček, kteří celou akci s barikádami pokládali za bláznivý nesmysl. Trvali na okamžitém propuštění rukojmí. Dokonce i s omluvou. Friče to rozzuři-lo, ale souhlasil, aby se ve věci demokraticky roz-hodlo. Dopadlo to špatně. Hrabě byl propuštěn a Frič pochopil, že situace je beznadějná. Od-pásal pobočnou zbroj, mrštil šaršounem o zem a vykřikl: „Bratři! Bojujeme tu nadarmo, jsme nepříteli úhlavnímu na milost vydaní, v táboře našem zvítězilo babství. Opouštím to věrolomné hnízdo...“

Doma již čekal fiakr, a když si do dvou košů sbalil vše potřebné, mohl se vydat vstříc dalším dobrodružstvím do Chorvatska k bánu Jelačičo-vi a pak s dobrovolnickým sborem na Slovensko. V čele s Ludovítem Štúrem 18. září překročili u Vr-bovců uherskou hranici. Církou 550 mužů neval-ně vyzbrojených a naverbovaných většinou mezi nezaměstnanými ve Vídni doplnil slovenský lid. Na Myjavě na rynku druhý den proběhla přís-a-ha věrnosti Slovenské národní radě. Štúr poprvé slavnostně vyhlásil nezávislost – autonomii – Slo-venska na mocipánech z Budapešti a představil vojenské velitele Bedřicha Bloudka, Františka Za-cha, Bernarda Jánečka a Friče. Hned 22. 9. došlo u Brezové pod Bradlom k bitvě se dvěma setni-nami armády a oddílem uherské národní gardy. Skutečně střelné a sečné zbraně měla jen osmína dobrovolníků, i tak zvítězili a pomohli rakouské vládě v trablech se separatisty Ludvíka Košuta. Vzdor tomu vládla 23. 9. 1848 rozhodla dobrovol-

nické sbory rozpustit. To a další nepříjemnosti po posledním boji u Staré Turé je přinutilo 28. 9. ustoupit na Moravu. Frič se dokonce nakrátko ocitnul ve vězení v Uherském Hradišti. Báječně si to užil, hoštěn krajským hejtmánem a obletován kroužkem nadšených vlasteneckých dam.

Poléčil si v Hradišti zklamání ze slovenské mise a nedostatečného revolučního zápalu lido-vých mas. Stalo se totiž, že „sbsubnoval“ několik mladých i starších kopaničářů, aby se „uchopili kosy, cepu neb vidlí“, nebo se jim jinak „pobere chalupa i veškeren majetek jménem národa“. A tak v Myjavě na rynku stálo 200 nových bojovníků. Frič se „vymrštil na koně a spustil na ně přímo biblicky uchvacující řeč“. Apeloval na jejich sta-tečnost a vlastenectví tak mocně, že se sám dostal do rauše a neprozřetelně se uřekl, že nikoho k se-trvání v boji nenutí, že „baby věru v našem středu nepotřebujeme a bohďa ani nestrpíme“. Na to se okamžitě všichni naverbovaní otočili čelem vzad a rozcházeli se do svých domovů. O zbytku se dalo mluvit jako o „pravé chamradi“. Když se revolu-cionář pokusil náborové fiasko zmírnit a spěchal za Štúrem a se sepatřatými rukama jej prosil, „aby pro příklad ostatním dal alespoň jednoho z těch lehkomyslníků položit na lavici“ a dát mu výprask, slovenští vůdcové to kategoricky zamítli.

Zrovna se radili, „má-li se a smí-li se dobro-volníkům rozdávat slivovice, což podle náhledu pana Hodží způsobuje oněm Slovákům, kteří nacházeli se v jakémsi bratrství střízlivosti, veli-ké pohoršení...“ Pravdou však je, že tou dobou stejně již byly zásoby páleného zcela vyčerpány, a kde nic není, ani čert nebere. Natož abstinent. Naproti tomu uherští šovinisté Ludvíka Košuta měli obrovské zásoby vína i kořalky. Proto, i když museli 13. 8. 1849 kapitulovat před ruskou car-skou internacionální pomocí u Világoše a potom někteří dostali pěkný világoš, stejně se nakonec svého Rakouska-Uherska dočkali. Slovákům pak jejich nemístnou abstinencí strašlivě znechutili. Jejich zkušenost našťastí obohatila politickou kulturu na Slovácku, Valašsku a Hané. Pro naše bratrské národy by to však mělo být poučením do budoucna – na sucho se žádný pořádný státní převrat dělat nedá a nemá.

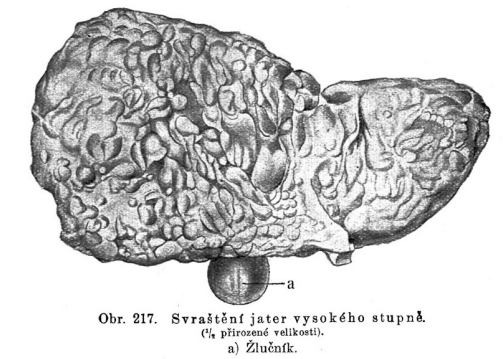
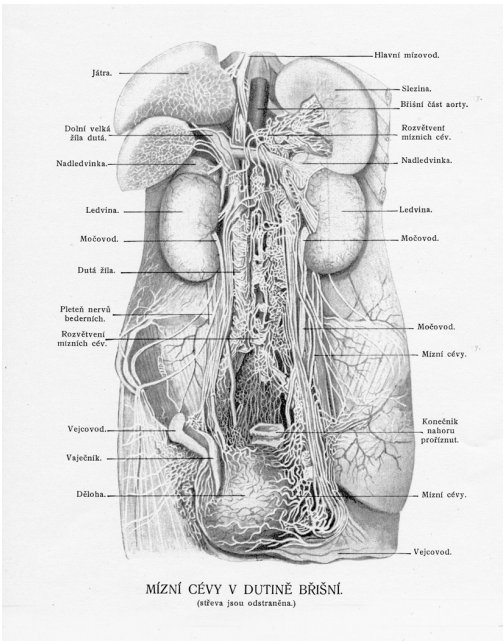
ALKOHOLISM.

Působení alkoholu v různých jeho maskách – jako pivo, víno, kořalka, víno ovocné, jest dvo-ji. Môže spôsobiť prudkou otravu, ktorá je zná-má jako opilost, alebo prijme povahu vlekľou, a pak jest vlastním alkoholismem. Ale hranice mezi oběma formami není přísná, neboť se jeví zvláštní skutečnost, že při ochuravění chronic-kém může býti vždycky vyvolána otrava prudká.

Opilost má zvláštní charakter, který je vyvo-lán působením alkoholického jedu na mozek. Ačkoliv je stále ještě rozšířeno mínění, že alkohol povzbuzuje a oživuje, je ve skutečnosti opačná. Alkohol ochrnuje ony elementy mozku, které jsou jaksi uzdami přirozených pudů, pročež se nazý-vají brzdícími vlákny, zatím kdy střizlivý člověk, pokud je normálně založen se může ovládnouti a uvažuje o své řeči a svém jednání, upadá alko-holem otrávený člověk ve stav, který odstraňuje vědomou činnosti vůle a olupuje ho o všechnu sebevládu. K tomu přistupuje pozvolna ochrnutí úsudku a konečně tak úplně omámení mozku, že jako následek toho nastupuje bezvědomí. Tento stav je známý jménem „opilost do bezvědomí“. Tím se vysvětluje chování opilého: S počátku se objevuje lehké „rozveselení“, které vzniká již po malých dávkách alkoholických nápojů a oznamu-je již vypnutí brzdících vláken. Pohyby a schop-nost úsudku značně klesá. Při postupující opilos-ti dostavuje se vždy silnější popudlivost, která se jeví zejména sklonem ke zvýšené činnosti svalové. Opilý počne se chovati nápadně, počne velmi hla-sitě mluvit, proslovuje řeči většinou nesmyslného obsahu, bije do stolu, hřmotí a křičí. Slovo, ba již jediný pohled dostačí podrážditi ho a strhnouti ho k násilnostem, které pak zákon stihá jako zlo-čin. Ke konci se pak objeví zvatlaví řeč, kolísavá chůze, divoké omámení.

Opilý cítí se na počátku alkoholické ota-ry neobvyčejně dobře. Lehké zamlžení vědomí a uvolnění brzdících vláken v mozku působí, že vidí vše v růžovém světle a že zapomíná na starosti a nepříjemnosti života. Ale toto poměrně neškodné stadium nevytrvá dlouho, poněvadž jsou požívána vždy nová množství alcoholic-kých nápojů, takže se pak vyvine průběh již po-psaný. Zvláště je ovládnuto vzrušení pohlavní, které se může tak stupňovati, že vede k nejpuš-tším výstřednostem. Většina zločinů proti mravo-početnosti děkuje za svůj původ alkoholu.

Následky jednotlivé opilosti, ztrácejí se po-měrně rychle, třebaže ještě po nějakou dobu zůstalo nějaké další působení v podobě snížené duševní výkonnosti. Jestliže se však působení al-koholu hromadí trvalých požíváním, vzniká tak stav, známý jako chronický alkoholismus.



Alkohol jest výslovným nervovým jedem. Jehož trvalá dodávka do těla musí přirozeně po-škozovati veškeré elementy ústředního nervstva co nejhloběji. Tím se vysvětluje stále vzrůstající duševní a tělesný úpadek alkoholika. Zmenše-ní duševní výkonnosti jeví se nejdříve ve sklonu snadné zemdlelosti, takže alkoholik se vyhýbá všemu, co ho nutí k napjaté pozornosti a myšlen-kové činnosti. Tak se stává, že jeho duševní obzor se snižuje a že nastupuje pozvolna značný ústup schopnosti úsudkové, jakož i ochuzení představ a myšlenek. Tyto pochody se ještě zostřují přibý-vající slabostí paměti, jaká se vyvine u každého al-koholika. (Slovem alkoholik se naznačuje každý člověk, který ze zvyku každodenně přijímá větší dávku alkoholických nápojů.) Nezřídka se vyvine skutečná slabomyslnost, jejíž příčinu však obyčej-ně příbuzní nechťejí připustiti.

Nejosudnějším zjevem alkoholismu jest neod-vratná mravní zvrhllost pijáka – což jest okolnost, která má ohromný význam pro život společenský a hospodářský. Příčinou toho je naprosté zničení vůle, která se stává tak úplně obětí alkoholového jedu, že síla ke vzchopení se pro vnitřní zpustlost již nepostačuje, ačkoliv často má po tom alko-holik největší touhu. V nepotlačitelné touze po al-koholu klesá vše, neboť k jeho dosažení vzdává se piják všeho, poněvadž již nemůže bez něho žiti. Nestará se již o zdraví a starosti své rodiny, zane-dbává svoje povolání a svoje povinnosti a ztrácí poslední zbytek citu pro čest a stud. Nemůže-li již nic vydělati, vynucuje si peníze na svoje živo-bytí a na alkohol od svých příbuzných, s nimiž z vděčnosti ještě špatně nakládá a chladnokrevně je vydává bídě, jsou-li postižení neštěstím, že ne-jou schopni výdělků.

Ale s mravní kleslostí a s úpadkem pijáka není ještě ničivé působení alkoholu vyčerpáno, poněvadž se dostavují skoro bez výminky také poruchy tělesné. Není jediného ústroje, který by nebyl alkoholem velmi těžce poškozován. Chronický katar hltanu, žaludeční katar, ztuč-nění srdce, rozšíření srdce se svými následky, svražení jater a ledvin, ale zvláště nikdy neschá-zející choroby cév, a z toho vznikající poruchy krevního oběhu jsou toho důkazem. V nervech se vyvinou bolestivé záněty „neuritis“, které mo-hou vésti k částečnému nebo úplnému ochrnutí. Velmi často se připojují k tomu záchvaty křečí, které mají úplné charakter křečí epileptických.

Že na půdě takto připravené vznikají náhle poruchy duševní, jest pochopitelné. Nejčastější z těchto prudkých poruch jest šílenství pijáků čili delirium tremens, jehož zvláštnosti jsou smyslové přeludy (halucinace), nejružnějšího

druhu, úplná zmatenost a vysoké, až k zuřivos-ti vedoucí vzrušení. Počátek choroby oznamuje se zvýšeným neklidem, který trvá někdy něko-lik dní, ale často také jen hodin a pak dostoupí vrchole. Šalebné vněmy se týkají hlavně zraku a zaměstnávají a děsí nemocného ve dne v noci. Většinou vidí hejna malých zvířat, která je ob-klopují, která se na ně tlačí a nenechávají jich v klidu. Nemocní spatřují s naprostou určitostí myši, krysy, červy, brouky, štěnice, takže nemoc-ní činí všemožné pokusy, aby ovládli tuto změť, která je tak znepokojuje a pořádají na ni oprav-dové hony. Ale také neživé věci jsou předmětem smyslových klamů, jako mince, vločky prachu aj. Často se jim také objevují osoby, které se řítí s nepřátelským úmyslem na nemocného a nahá-nějí mu strachu a bázně. Rovněž slyší nemocní zvuky nejrůznějšího druhu.

Vědomí je obvyčejně zakalené, takže okolí není poznáváno. Nemocní jsou nejvýš neklidní a mnohmluvní, poněvadž vše, co se domnívají ve svém deliriu viděti a slyšeti, je dohání k ži-vým poznámkám. Jsou tak úplně zaneprázdně-ní svými klamnými přeludy, že jejich chování se úplně tomu podrobuje. Z této okolnosti vzní-kají záchvaty zuřivosti a útoky na okolí, jakož i časté pokusy sebevraždy. V takových přípa-dech domnívají se nemocní, že jsou ohrožováni nebo pronásledováni a staví se buď k obraně anebo se hledí vyhnouti obávanému nebezpečí sebevraždou.

Spánek při šílenství pijáků téměř úplně pře-stává, poněvadž neklid nemocného je nejen tr-valý, nýbrž se ještě stupňuje. Právě tak nepřízni-vě je to s přijímáním potravy, což jest omezová-no stejně vždycky stávajícím katarem žaludku, jakož i zmateností ve vysokém stupni. Nezřídka jsou totiž nemocní ovládnáni šalebnou předsta-vou, že jsou jim podávána jídla otrávená.

Průběh šílenství pijáků jest většinou rychlý a příznivý a trvá většinou dva týdny. Vyléčení se oznamuje vracejícím se spánkem a tím, že smy-slové klamy ustávají. V nepříznivých případech naproti tomu zmírají nemocní při stoupajícím omámení.

Při léčení nutno pečovati hlavně o dobrou výživu, poněvadž podle zkušenosti onemocní šílenstvím pijáků nejčastěji ti alkoholikové, kte-ří vlivem chronického žaludečního kataru se po týdny špatně stravovali. V ostatním jest nejlepší léčení v ústavu.

O významu alkoholu ve smyslu společen-ském, národohospodářském a hygienickém přináší kapitola „Otázka alkoholní“ souvislý obraz.

ZE ZAHRANIČÍ

VIERA FERIANCOVÁ

SVATBA SVATBA SVATBA SVATBA SVATBA SVATBA

Svatba začínala frištukom. Počas neho ženy podávali varené pálené s cukrom a maslom alebo madom a omastu, ktoré svatebčanja zjedali koláčmi – zavinákmi. Všetko, čo sa vo svadobný deň robilo, každý obrad, úkon alebo čo i priho-vor, začínali alebo končili pripitkom. Svadobča-nia pili to najlepšie, čo mohli svadobní tatovja ponúknuť, teda slivovicu, belovicu – pálené, ktoré na túto príležitosť chystali už od narode-nia svojho dieťaťa. Nesmelo chýbať ani zelinkové a iné mješanki, typické pre tradičnú svatbu.

Jedným z takýchto nápojov bol aj „nápoj lásky“. Keď zapleťacki zapleťli nevestu, zarobila široká alebo svadobná manka vodu s cukrom ale-bo madom a ňou spevnila mladuche účes. Takto upravené, zafixované vlasy boli krásne hladké, lesklé a počas celého dňa nelézli spot parti. Do zbytku madovej vodi naliali slivovicu a dali ju piť malému zatovi, aby celý život túžil výhradne po svojej ženě. O tom, aký to je nápoj, nesmel ženích vedieť. Široká mala preto nachystanú dobrú výhovorku a mladému nahovorila, že ide o madové pálené, aby mal pri neveste sladký ži-vot. Keby ten zvedel, aký nápoj pije, stratil by svoju čarovnú moc.

Pred odchodom na sobáš dostali družbovja flašu a štamperlík, aby mohli cestou počasto-vať každého okoloidúceho. Ak tento nechcel hlboko uraziť svatebčanov a mladý pár, nesmel ponúknuť odmietnuť. Ved pripíjali mladým na šťastie, zdravie a lásku aš za hrop. Cestou zo so-báša sprievod zastavil v niektorej z krčiem, kde sa svodobčania patrične občerstvili a dosýta vytancovali. Široká rozkrájala a ponúkala caltu a družbovja s krčmárom potrebné urobiť isté úko-ny, ktoré mali ulahčiť duši odchodom z tohto sveta. Keďže nei sú predmetom knihy, sústre-dím sa len na tie, v ktorých figuruje slivovica.

Samotná hostina sa bez slivovice nezaobišla. Pálené hodne užívali, zdrafkovali ním a neustále pripíjali na spečatené sľubov a dohod, v závere

vinšov a blahoželaní, pri vypletaní, začepčení ne-vesti, odebjeraní kosjerka, vyberaní do vienka... a na záver pri lúčení vypili gánkoví. Príležitostí bolo naozaj mnoho. K najzaujímavejším patríl príchod kohútjarou. Tento zvyk zaujímavo vy-kresľuje Ľudevít D. Kubány:

„Vtedy večer prídu na svadbu kohútjari – mladá chasa, ktorí popod okná vyspevujú a vý-skajú a robia nedobyzen, i tým donesú koláčov a pálené, vobec ich uhostia, lebo by ich neučas-tovali, narobili by aj škody.“

Počas tradičnej svatby často vyberali peniaze pre nevestu, pre mladých, na vjének zelení, pre muzikantvóf, a prirodzene aj na pálené, čo Ľu-devít D. Kubány opisuje nasledovne:

„Niekedy si složia aj na hejnové peniaze, ktoré starý svat podelí, dá čiastku muzikantom, čiastku farárovi a čiastku na trúnec. Jestli je svat-ba chudobné, dajú všetko na nápoje.“

Po svatbe sa mladý pár stretol s rodičmi a ro-dinou na poprafkách. Tam dojedali a dopíjali všetko, čo zostalo zo svadobnej hostiny. Ak to nastáli skonzumovať, zabalili rodine visľušku. V minulosti bola flaša slivovice jej súčasťou len veľmi zriedkavo, ba dovoľm si tvrdiť, že skoro nikdy. Väčšinou všetku pálenku stihli vypiť už počas svadby. V súčasnosti možno zaznamenať posun vo zvykoch, týkajúcich sa tejto časti sva-dobnej tradície, keď trvalou súčasťou visľuški sú zákusky, koláče, flaša vína alebo pálenky. Sli-vo-vicu dávajú včasným hosťom, ktorí nepochádza-jú z regiónu.

Táto kráľovna myjavských páleniek bola aj trvalou súčasťou pohrebných obradov. Po sko-ne člena rodiny bolo potrebné urobiť isté úko-ny, ktoré mali ulahčiť duši odchodom z tohto sveta. Keďže nei sú predmetom knihy, sústre-dím sa len na tie, v ktorých figuruje slivovica.

Po obradení mŕtveho a preložení do truhly mu do nej príbuzní dali obľúbené veci – oku-

liare, bibliu, spevník, šatku, fajkuMužom neraz „pribalili“ aj flaštičku obľúbeného nápo-ja. Najčastejšie tú, ktorú dostal v deň narode-nia od svojho otca. Mala presne toľko dní ako zosnulý.

Túto flašku opatroval celý svoj život a išla s ním aj do hrobu. Obľúbené predmety vkladali do truhly preto, aby mal nebožtík aj na onom svete všetko potrebné a nenavracal sa po ne k príbuzným. Tento zvyk udržiavali v kopini-ciach aj v druhej polovice 20. storočia pri pohre-boch starých gazdov.

„ŠČEFÁN, BEZ ŽIEN SA DÁ ŽIT, BEZ TABÁKU SA DÁ ŽIT, AJ BEZ SLIVOVICE SA DÁ ŽIT... ...ALE NAČO POTOM ŽIJEME?“



Tak teda, pite vždy s mierou a niekedy aj s vierou!

???



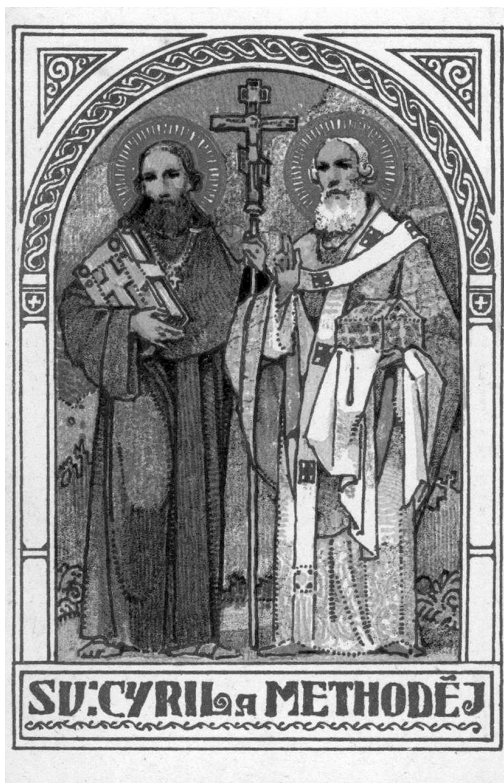
...vlastne s Vierou!

JÍDLA A PITÍ NA VELKÉ MORAVĚ

Slované, jejichž první rody dorazily na Moravu v 6. století, byli z hlediska stravy svými dobovými soupeřnicemi považováni za jedlíky chleba, placek a různých slaných a sladkých kaší. Na stolech velkomoravských knížat a velmožů, stejně jako biskupů a arciknězů, ovšem v 9. století jistě nechybělo ani maso chovaných a lovených zvířat, zelenina a cizokrajné ovoce, jež doplňovaly pochutiny jako hořčice, křen a česnek. Nápoje našich dávných předků měly podobu různých čajů, moštů a ovocných šťáv, ale také piva, vína, medoviny a možná i dalších kvašených či jinými metodami získaných alkoholických nápojů. Ty se uchovávaly v keramických nádobách různých tvarů, zejména v hrncích, vzácně čutorách, džbancích a malých amforách.

Původ moravského ovocnictví bývá hledán v oblasti starých římských provincií, tzn. v rakouském a maďarském Podunají. Jen o několik století dříve zde totiž Římané pěstovali tytéž ovocné stromy, jaké bychom našli v sadech starých Moravanů za vlády knížete Svatopluka, v okolí jejich mocenských center u řeky Moravy. Byly to např. hrušně, dřínky, jabloně, ale i náročné broskvoně a pravé švestky. Archeologicky je dokládají části plodů, pecky, skořápky, semena nebo pily pocházející z Mikulčic, Starého Města, či Břeclavi-Pohanska. Sady a zahrady s ovocnými stromy se v době Velké Moravy nacházely ve vlastnictví knížat a snad také důležitých církevních hodnostářů, možná dokonce i klášterů. Starali se o ně speciálně zaměstnaní lidé, kteří ke své práci používali nástroje jako motyky, lopaty, rýče a nože. Cena sadů a zahrad, resp. ovocných stro-

mů, byla určitě nemalá, když se např. v zákoníku Lex Baiuvariorum, tedy Zákoníku Bavorů, uvádí, že „jestliže někdo druhému ze závislosti vykopal sad – a to takový sad, kde bylo 12 nebo více stromů – nebo vykácel ovocné stromy, zaplatil 40 Sol (Schillingů) a byl povinen vypěstovat tam stromy stejné ceny.“ Přistižený a odsouzený pachatel dokonce musel poškozenému platit i sol do té doby, než nové stromy začaly dávat úrodu! Význam ovocných stromů znal také franský král Arnulf, který – když se mu v roce 890 nepodařilo dobýt hlavní hradiska Svatoplukovy Velké Moravy – „zničil všechno co nalezl mimo město, i zbylé ovocné stromy byly vyvráceny z kořene...“ Zda staří Moravané už v 9. století vnikli do tajů výroby alkoholických nápojů z plodů ovocných stromů a keřů, s jistotou nevíme. Důkazy této bohubilé aktivity např. v podobě destilačních nádob, jak je známe z 15. století ze Starého Města, pro období Velké Moravy prozatím postrádáme. Ovšem nescházelo mnoho. To se nám u archeoskanzenu v Modré, tam co dnes stojí hotel, při archeologickém výzkumu pozůstatků velkomoravského obydlí podařilo za destrukcí pece objevit úhlednou hromadu drobných ovocných pecek o celkové váze 5,5 kg! Naše srdce zajásala ... leč při bližším ohledání jsme zjistili, že to jen příčinný hraboš polní chtěl se zásobit na zimu letním ovocem vyhloubil si někdy na přelomu 20. a 21. století svoji spížirnu náhodou přímo do výplně již dávno zaniklého obydlí našich prapředků. Škoda. Ani to ovšem apriori neznamená, že výroba „velkomoravské pálenky“ neexistovala, nebyla provozována a to třeba i na bázi jiné než destilační metody.



Co se dokladů vinařství pro dobu Velké Moravy týká, jsme na tom o poznání lépe. Ve sféře uměleckohistorické disponujeme např. motivy

vinné révy na kovářích opasků, které v 8. století nosili Avari, tvůrci mocné říše s centrem na území dnešního Maďarska. Ti víno nejen pěstovali, ale ho s oblibou i konzumovali. Pozoruhodný je v tomto směru literární záznam rozhovoru bulharského chána Kruma s jeho zajatci z řad Avarů z konce 8. věku, kdy Bulhaři společně s Moravany pomáhali franskému králi Karlovi Velikému dobývat avarské tábory. Na Krumův dotaz, jak je možné, že se kdysi tak mocná říše Avarů tak rychle zhroutila, zajatci odpovídali, že to mimo jiné bylo kvůli „jejich přílišnému holdování vínu“. Právě u Avarů lze ovšem hledat původ pěstování vinné révy jak na Moravě, tak i na blízkém Slovensku. Archeologické prameny k vinařství 9. století pocházejí hlavně z velkomoravských hradisek, především z „Valů“ u Mikulčic a ze Starého Města. Jedná se např. o nože s výrazně zakřivenými čepelemi, drobné pecičky bobulí lesní révy plané (Vitis vinifera L. ssp. Silvestris) a v menší míře i o pecičky pěstované odrůdy Vitis vinifera L. ssp. Sativa. Konzumace vína, ať už domácího nebo i kvalitnějšího „dovozového“, byla – stejně jako vlastnictví sadů a vinic – výhradou knížat a velmožů a samozřejmě také příslušníků nejvyššího křesťanského kléru. Pro ty první šlo o především společenskou nutnost a svoji reprezentaci, ti druhí zase víno potřebovali ke svým „pracovním“ úkonům. Prostý lid si pak připravoval svá „vína“ i z jiných produktů než z vinné révy, třeba z černého bezu, šípku, trnek, slív, jablek, červeného a černého rybízu, malin, ostružin nebo jeřabiny. A možná nejen vína.

Alkohol zásadně nepiji, ale večer si musím dát, jinak by mě ráno bylo strašně špatně!

(lékář z Uherského Hradiště)

Z LITERATURY

JIRÍ JILÍK

HOSPODA A KOŘALKA V LITERATUŘE SLOVÁCKA



V našem seriálu se tentokrát přeneseme na Hanácké Slovácko, do slováckého subregionu, do jehož kultury se prolínají – jak je v tomto případě patrné z nářečí – znaky obou národopisných oblastí – Slovácka a Hané. A právě sem, do vesničky Habrůvky, nás zavádějí ve svém slavném románu Rok na vsi bratři Alois (1861–1912) a Vilém (1862–1925) Mrštíkové. Spolu s nimi nahlédneme do habrůvské hospody o sv. Štěpána, kde to právě vře, neboť, jak se říkalo a mnohde podnes říká „na Štěpána není pána!“

Hlavní autor románu Alois Mrštík v tomto díle vykreslil svérázný život na moravské vesnici na rozhraní Slovácka a Hané v rámci církevního roku (tj. od podzimu do podzimu) se všemi jeho zvyky, radostmi i strastmi. Obec Habrůvku ovšem na mapě nenajdeme. Vezmeme-li však v potaz, že autor působil od r. 1882 jako učitel v Rakvicích, Hrušovanech u Brna a v Těšanech, a od roku 1889 v Divákách u Husto-

pečí, máme tím vymezenou oblast, kde k této „kronice moravské dědiny“, patřící k vrcholným dílům českého naturalismu, nalézal inspiraci.

Brzo po požehnání zaburácela hospoda veselou bouří. Bylo nabitě. Chasa písničku řvala, do dveří se tlačily a na prahu řehtaly pro muže přicházející ženy. Habrůvka řehtala starý, od nepamětných věků sepsaný a jednomyslně schválený zákoník, jehož první černý paragraf hlásá, že na Štěpána musí být v hospodě kdekdo a pije, kdo co může. Jako by záklopku otevřel. Na sv. Štěpána služebná chasa oslavuje změnu své služby – hospodář s čeledínem, čeledín s hospodářem uzavírají smlouvy a pak s peklem, každý pro sebe, nekalé své sázky. „Spíš se pítavalo víno. Dež se nehurodilo, pivo se pilo. A včil, dež není hani víno, hani pivo, chlašče se gořalka,“ shrnul šilhavý Kočárek, „svinské správce“, svůj názor o pijáctví v tyto tři věty. Jiný paragraf habrůvského zákoníka byl vytlačen písem červeným a zněl: „Svaté Štěpán nikdá se neovobende bez ran. – Póšči se krýv. – „Následuje celá dějeprava všech bitev a krveprolití, jaké se kdy odehrály na špinavé půdě habrůvské hospody, a opravdu, zřídka kdy chyběl který rok, aby nebyl poznamenán výpočtem všech ran, snešených na nešťastného sv. Štěpána. Večer se hospoda otřásla v hukotu nescíslně krát kříž na kříž, přes sebe a do sebe řičících hrdel a reputu opilých, v základech svých pat vyvracejících se postav. Dusno, nabobtnalé výpary kůže, rozpáluje hlavu do bláznění. Neživé blikají žlutá světýlka lamp. Zadní světnička je taky plná, tam hrají v karty. „Švec jede na svini, trhá z ní štětiny, sviňa pišti rech, rech, rech, jen ty mě ševce nech!“ pišti Studýnka. – Miklík skáče uprostřed šenkovny na skrčených nožkách, napodobuje bábu. – Hospodu jak když prolje smíchem. V tom se otevřely dveře a hustá pára povodní se vyvalila do síně. V páře jak v oblacích s nebe spadlý prorok vplula do šenkovny široká, jako skála do výšky tesaná, dlouhým čupřinatým kožíchem porostlá postava přednostova. Rukou po kožichu poslohoval pružně se ohýbajícím býkovcem. Za ním – už v řídých oblacích, vznášel se druhé dvě postavy – radní Chalupa a rezavý, potouchlý Mikulica.

Zrak starostův, plný vědomé sobě hrůzy, rozhlížel se po rozkřídlené šenkovně, nevšímaje si bělovlasého stařečka Marečka otce, který mu dával zavdávat. „Chaso!“ vřavou vysoko proniknul starostův hlas – „Huž je jedenáct hodin, policejní hodina přeč! Včil poročím já, dež nechcete poslechnót hani hospodskýho, hani hlásněch. Dum!“ Hospoda tichne, dveřmi od vedlejší světnice derou se hlavy – Vzadu u kuchyně kdosi zavrčel. „Kemu se to nelíbí?“ – pokročil starosta s výrazem poškádleného buldoka v potřhaném obličejí. – „Ptám se, kemu se to nelíbí? Hať předstópi a promluví verěné!“

Nikdo se nechýbá.

„Tak zaplatit a – ven!“

Chasu jako by zkopřil. Menší kryjí se za záda rekrutů, starší vzdorovitě hledí pod nohu.

„A šak me nic neděláme!“

„Kdo to řekl?“ otočil se starosta a zamířil rovno k Pazderovému Jankovi, který jediný ze všech hleděl starostovi zpřímá bujně do očí. „Co neděláte!? Křičíte! Řvete! Rámusíte! Co chcete ešče dělat? – Dům, povídám! A te, Honzo, dé si pozor! – Dé si pozor, hať to nedopadne zas jako vlůni a letos vo hodech. Seš beztak na moteku!“

„Kdo je na moteku?“

„Povídám, mlč!“

Jan zakouel očima – nuž měl schovaný v holi-
lince.

„Déte si, chlapci, říct a dite dům,“ mírněji už napomínal chasu radní Chalupa.

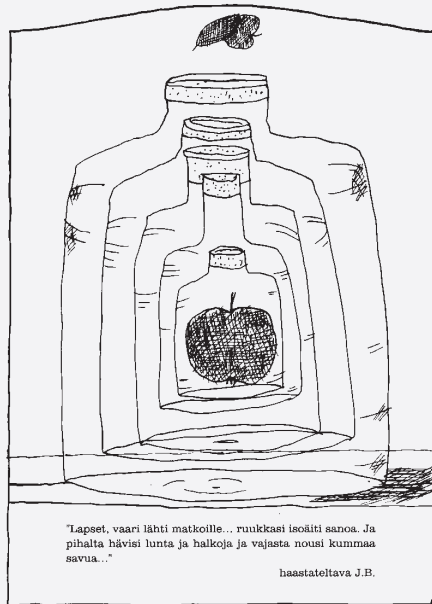
Mikulica rozčileně překusoval špičku dýmky. Ta červená jeho hlava jen hořela nedočkavostí a dobře založeným sebevědomím. Za mlada býval nejslavnějším práčem v celém okrsku.

„Ven – ven!“ hnal chasu rozkacený Filipek z chrámu ďáblov. – „Ven! – Podivě se, uvidíš ho?“ pošimral býkovec Jankovi zrovna pod nose-
sem.

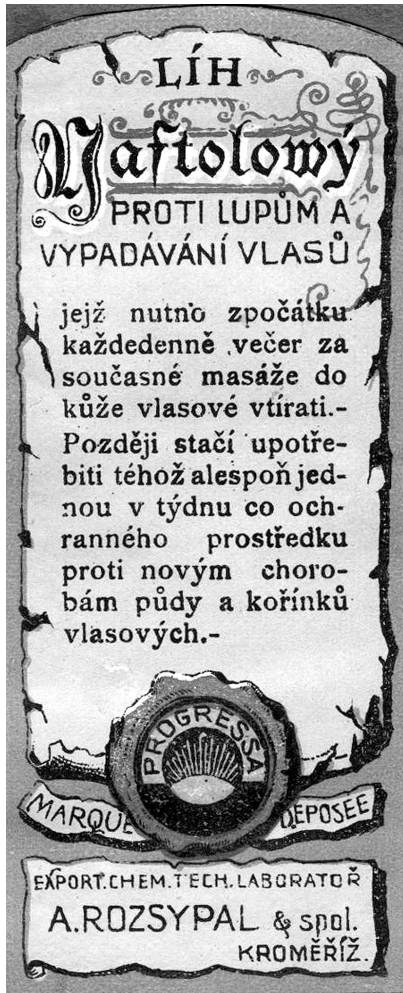
Ruce Jankovy rozčileně šmátraly už po stehně, když tu zbylou chasu náhle zachvěla malomocná ochablost. – Jedni se už vytratili, druhí odstupovali, stáli už jenom ti nejodvážnější. S vrčením odcházel i Ludvík s Jankem.

(Krácen. Pokračování příště.)

**ONKO JO
POLTETTU?**



Kolik jazyků umíš, tolikrát jsi člověkem!



DENNÍ ZPRÁVY

ZASLÁNO

Na oslavu narozenin Jeho Veličenstva císaře a krále
Františka Josefa I.
dne 18. srpna t.r. odbývati se bude odpoledne slavnostní střelba, ku kteréž se P.T.pp. členové a přátelé střelby co nejuctivěji zvou.
K této střelbě věnovány jsou zvláštní ceny v dekoracích.
Řád slavnostní střelby určí se bezprostředně před střelbou.
Začátek ve 3 hod. odp. Konec o 7 hod. večer
Za výbor.
Frant. Mayerhöfer, jednatel.
Jos. Stancl, střelmistr.

LISTÁRNA ADMINISTRACE.

Žádáme všech svých pánů dlužníků co nejslušněji, avšak zároveň co nejdůtklivěji, aby neobtěžovali sobě dlužné částky nám vyrovnati. Ušetří takto alespoň jim i nám nemilé a nákladné upomínání, když pováží, že požadavky naše jdou už do tisíců. Jelikož nemáme k četným obětem hmotným s vydáváním časopisu spojeným zlaté doly k ruce, počítati musíme ovšem jen s uznáním a svědomitostí svého ct. odběratelstva. A tak doufáme, že slušná tato naše žádost nebude jim oslyšána. Adiministrace.

KOŘALEČNÍ HUMOR.

V jedné z nejproslulejších kořalečních putyk v městě B. sebráno bylo několik pobudův. Při výslechu jejich na policii udála se následovní žertovná příhoda. Komisař vyslychal jednoho z pobudův: „Co jste?“ Odpověď: „Nic.“ „Kde bydlíte?“ „Nikde.“ „Co děláte?“ „Nic.“ Vyslechnut druhý pobuda: „Kde bydlíte?“ „Naproti němu.“ (Pobuda hodil hlavou po prvním vyslechnutém) „Co děláte?“ „Pomáhám mu.“ Pobudevé musili s nepořízenou býti strčeni do šatlavy.

SPOTŘEBA KOŘALKY STOUPÁ.

Vzdor všemu kázání proti kořalce, vzdor každodenním úkazům zhoubné účinky její jevícím kořalka pije se vždy více. Tak na Moravě vzrostl počet kořalen od r. 1880–1885 z 5956 na 7775 tedy skorem o dva tisíce kořalen. Na každých 195 obyvatelů připadá na Moravě jedna kořalna a na každou obec na Moravě přes tři kořalny průměrně. Prodejných míst kořalky, nikoli pouze kořalen, je na Moravě 10021. Doufáme, že novým zákonem proti opilství tyto žalné poměry se změní!

ZBĚSILE ŘADIL.

Dne 13. června 1906 odpoledne tropil nádenník Vojtěch Sedláček v nemocnici Uh. Hradištské výtržnost. Přivolaný policejní strážník Josef Doležálek jej vyzval, aby se utišil a nemocnici opustil. Sedláček neuposlechl pročež jej strážník zatknul a odvedl ho na strážnici. Tam nechtěl

jíti obviněný do šatlavy a strážníkovi utekl ze strážnice, a s dohonivším jej strážníkem se „casnoval“. Strážníku Doležálkovi proto přispěchal na pomoc policejní inspektor František Vališ. Avšak téhož začal pěstí bítí, udeřil jej po hlavě, po čele a po levé ruce, pak jej třikrát kopl do levého nadkolení, takže Vališ utrpěl více poranění soudními lékaři vesměs i v celku prohlášena za lehká.

Ze soudní síně KRADLI.

Dne 24. listopadu 1905 o 10 hod. večer spatřila Marie Malošíková náhodu, že okno vedoucí do skladiště kupce Františka Halmara v Hulíně, které nachází se v témže domě v Hulíně, jest otevřeno;upozornila na to svého švakra Josefa Malošíka a tento přibrav několik hostů s hostince Marie Malošíkové, odebral se ke

skladišti a volal oknem, aby se ozval, kdo tam jest. Nikdo se neozýval, ale když kdosi z přítomných pohrozil, že dovnitř střeří, vylezl oknem zámečnický pomocník Alois Jančík, který se doznal, že chtěl odciziti něco slivovice. Jančík již před tím po dvakrát vlezl do onoho uzamčeného skladiště oknem. Když František Halmar věc četnictvu udal a pak si k sobě Jančíka zavolal, prohlásil, že se na všechno přiznává a podepsal také Halmarovi dlužní úpis na 1400 K jako náhradu škody jemu krádežemi způsobené.

Ze soudní síně ROZBIL SKLENICI.

Dne 15. září 1905 obědval zedník Josef Riedl z Něčic v hostinci Františka Zlámala v Sardiích. Po obědě dal týž hostinskému 4 h, aby mu prodal cigarety, tento však nevyhověl jeho přání a peníze sobě ponechal na splátku dluhu, ježž byl Riedl u něho učinil. Riedl se nad tím rozlobil a chtěje hostinskému způsobiti nějakou škodu, vzal püllitrovou sklenici v úmyslu, aby s ní udeřil o zem a ji rozbil. Sklenice vletěla však na nalévací pult a tam se rozbila. Hostinský utrpěl tímto zlomyslným jednáním na své majetnosti škodu 56 h a ježto se střepy rozlétly po celé světnici, mohli hosté, kteří u prostředního stolu ve vzdálenosti asi 3 kroků seděli, snadno býti zraněni. Riedl byl dne 14. října u zdejšího krajského soudu pro zločin veřejného násilí odsouzen na tři měsíce do těžkého žaláře, zostřeného půstem jednou za 14 dní.

KRYCÍ MÁNEVR.

„Dědeček mého kamaráda, ten když pálil na černo slivovici, tak zároveň dělal na dvoře oheň z pneumatik, aby to nebylo cítit....“
Celá vesnice věděla, kdo a co pálí!...“



Vzkaz strýca Miloša EU: Všecky plevelné stromy pokácáme, ponecháme pouze slivovičníky!

HI, HI, HI - CHA, CHA, CHA

I čtenáři Lihových novin si jistě rádi užijí zimních radovánek. Proto je dobré znáti svého patrona!



- »Tati, mají lyžaři také svého patrona?«
- »Mají, mé dítě a nemýlím-li se, je to sv. Mořic.«

KVALITNÍ VÍNA PODLE HLEDISEK JÁRY CIMRMANA

Nižnij Tagil (pil)

Po návratu z Ruska se začal Jára Cimrman zaobírat myšlenkou, že se prakticky zdokonalí ve výrobě vína a po čase se do Ruska vrátí, aby tam tyto znalosti hojně rozseval. Pořídil si vlastní sklípke, cizí suroviny a začal vinařit. Jak každý znalec vín dobře ví, kvalita vína se posuzuje podle čtyř hledisek: čistoty, barvy, vůně a chuti. Jára Cimrman se marně snažil přijít na to, proč se jeho vzorky nemohou prosadit na žádné soutěži. Dospěl k názoru, že převažující subjektivita je na překážku, a rozhodl se zavést jiná, objektivnější kritéria.



ČISTOTU posuzoval podle měřitelných hodnot, tzv. transparentnosti. Šlo o čtení textu na dně demižónu. Písmena ve velikosti 10, 9, 8 až 1 cm byla čtena jediným porotcem (aby se předešlo znehodnocení výsledků v případe šerosleposti či krátkozrakosti komisařů). I laik by pochopil, že nejvyššího ohodnocení se dostalo tekutině, v níž nejmenší písmena byla čitelná přes největší vinný sloupec. Járu Cimrmána zpočátku zaráželo, že jeho vzorky dosahují maximálně tří bodů, ale pak...pak si už zvykl.

BARVU posuzoval podle vzorkovníku barev a toto hodnocení velmi zjednodušil. Sám ještě neznal vína zelená ani modrá, takže jeho vzorkovník sestával ze tří barev – bílé, červené a hnědé. Poslední barvu nepovažoval za vadu, naopak si jí velmi cenil, neboť jinou ze svého sklepa ani neznal. Pokud některý soutěžící poslal vzorek označený „veltínské zelené“ nebo „burgundské modré“, okamžitě je vylučoval, neboť nebyly hodnotitelné. Trochu si tím jeho vína polepšila.

Místo VŮNĚ – jakožto hlediska nesnadno změřitelného – navrhoval hledisko přísně exaktní: měření bodu mrazu. Sám se chlubil tím, že jeho vína nemrznou a že jsou doslova nemrznoucí kapalinou. Požadoval za to bonifikaci, ale tato změna jen těžko nacházela u degustátorů pochopení, neboť byla příliš zdlouhavá a tekutý dusík, jediný vhodný prostředek pro testování Cimrmanových vín, byl těžko dostupný.

CHUŤ – coby zcela subjektivní záležitost – Cimrman vypustil a o tomto návrhu nehodlal s nikým polemizovat. Jen v dobrém rozmaru v této souvislosti někdy zalaškoval: Chuť je chuť a po chuti buď jak buď!

V jeho sklípku byly nalezeny celkem čtyři diplomy. Všechny pocházejí shodou okolností z jediné výstavy, když jeho čtyři vzorky vyhrály vždy pouze v jedné kategorii. To skutečně do svědčuje známý fakt, že pokud něco Cimrmanovým vínům chybělo, pak to byla harmonie.

V ŠENKOVNÁCH, PALÍRNÁCH A HOSTINCÍCH SESBÍRANÉ (5. část)

Kdysi jsem chtěl sbírat lidové písně. Stejně jako moji kolegové K. J. Erben, F. Bartoš, F. Sušil, L. Janáček, Jiří Pavlica, Žuzana Lapčíková, Karel Pavlišník a další. Je však vysbíráno. Tak jsem začal sbírat citáty a výroky našeho valašsko-slováckého lidu v místech mu nejpřirozenějších.

Pančava Zlín

V hospodě Na Pančavě ve Zlíně zní píseň o nerozborné jednotě Valachů: „My sme Valaši jedna rodina...“

Venku začíná pršet. Strýc Valoš z želechovic-kých pasek do zpěvu mudruje: „Dobrý deštiček, dobrý deštiček. Na susedovo senečko a na moje brambůrky,“ usmívá se natěšeně. My sme Valaši jedna rodina...

Hospoda Zlechov, ale i jinde

Změnilo se hodně v našich hospodách. Náš lid i v neděli sedí v hospodách jakýsi nevrlý a omotěkováný. Nesedí zde naši rakouskouherští stařečci, jak je pamatuju z dětství. V oblecích, bílých košilích a kravatách. Nehrají se taroky, preveranc ani jiné karetní hry. Lid náš je jakýsi ustaraný, neupravený, pocuchaný, ušmudlaný aj v nedělu. Jeden z přítomných praví: „Když piju tak pořádně. To se aj Buchlov zakalí.“

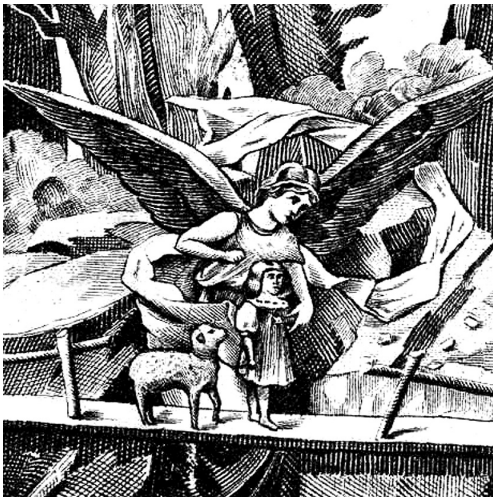
Velká na Veličkou, hospoda u Pavla Hrbáča

Sedím zde před léty s Jožkou Kučerou a Filíkem. Filík je jeden z muzikantského rodu Kubíků. Je, jak se teď moderně říká, Rom. Je rozladěný. V Javorníku ho prý nepustili do kostela. Patrně byl poněkud v povznesenější náladě. To bývá docela často. Ale má řešení: „My cikáné si postavíme svůj kostel. Z tmavých tihel. Bude enom pro nás. Ani boha tam nepustíme.“

Halenkovice

Stařenka naše už má přes devadesátku. Ale ranní štamprlku neodmítne, a dokonce se na ni těší. Uděluje mně občas rady do života.

Zasní se a zavzpomíná na našeho strýca Fanoša, který skoro celý život fungoval. Od padesátých let až po rok 89. Ne že by ho stařenka za to obdivovala, spíše naopak. Ale jednou se zasnula a pravila mně na jeho adresu: „Podívaj sa synku na takového strýca Fanoša. To byla kariéra. Celý život nic nedělal a dycky měl za co pit.“

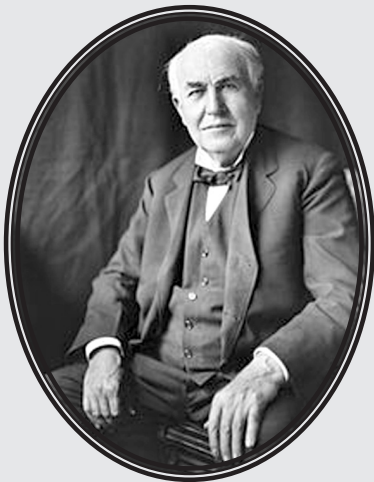


Mařatice

Z mařatické hospody vyběhl muž. Je patrně „pod vlivem“, v jakémsi téměř démonickém stavu, náladu má výbornou. Přiběhne k svému autíčku značky Renault 4-WC, už zasunuje klíč, odjezd je téměř dokončen. V tu neblahou chvíli se však objevují dva strážci pořádku, bezúhonní příslušníci. 2,45 promile jest naměřeno, osud je zpečetěn. Číselnice nelže. Ukážou mu naměřené. Muž je šokován. „Chlapi, to je průser. Tři čtvrtě na tři. Moja mě zabije.“

THOMAS A. EDISON

(11. 2. 1847, Ohio, USA – 18. 10. 1931, New Jersey, USA)



„Nepožívám vůbec

lihových nápojů.

Shledal jsem, že nemohu

docílití výsledků s mozkem,

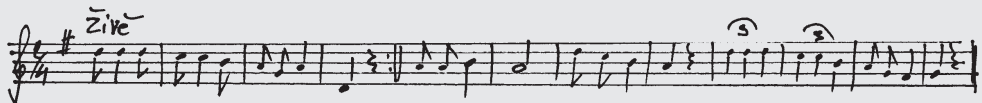
který jest ohloupěn alkoholem.“

Z LIDOVÉ HUDBY

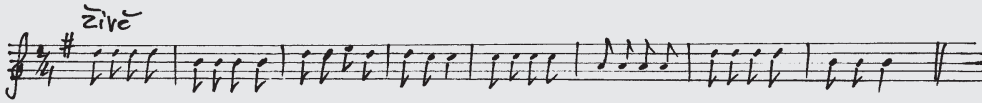
REDAKCE

Písmě

Tyto písničky vznikaly nad skleničkou a v dobré náladě.



Či je to děvčica, chce sa včarvat,
neumí slépečka'm ohledávat
vezme tutůku a jde k matce
ohlédaj, maměňko, má-li vajce.



Kázali ně sečku řezat a já nejsem pacholek,
a já musím študýňovat, gde má děvče rozporek.

Jednu ruku do rozporku, druhú jít da' za nádra,
poščaj ty mně vlastňoviočku, já ti poščajm konnádra.

Jakživa sem neviděta, takoveho trěla,
dyž vařila za'smačku, na vařajku přěla.

Jakživa sem neviděta, jak sa baba kúpa,
pichne hlavu do putěňky, do zadku jít tuka'.

Z HORŇÁCKA

DUŠAN HOLÝ

NEŽALOVAT!

Pocházím ze slivovicového kraje – z Horňácka. Ovocné destiláty jsem ve svém dlouhém už životě koštoval vždy rád, nikdy jsem je však sám nevyráběl. Otec pálival u Ševečků v Kuželově (kilometr od našeho Hrubé Vrbce) a jen jednou jedinkrát jsem byl přítom. Potom jsem byl ještě jednou při pálení slivovice, a to přímo ve svém brněnském bytě na Orlí, syn byl totiž svého času velký chemik, tak velký, že ve čtrnácti málem přišel o oči, ale pár roků před tím měl ve své výbavě i miniaturní přístroj, na němž v rámci pokusů postupně „vypálil“ asi tři štamprle slivovice z trnek koupených na Zelňáku.

Jinak jsem měl znamenitého přítele v brněnské Frutě – zpěváků Jožku Rampáčka, rodáka z Tvrdonic na Podluží. U něho se nepálilo, tam destiláty pouze dozrávaly a plnily se denně stovky lahví z hektolitrových sudů. Tak je tomu až dosud, ale Jožka se na nás už pár roků dívá z vysokého nebe. Zavedl jsem tam na exkurzi v průběhu let množství svých přátel a jak Jožka sám říkával, „nikdy nemosel neko-

ho vynášat“. Končilo to besedování vždycky zpěvem.

Přijedete-li na Horňácko, budete zde velmi často přivítání slivovíci, ale někdy i jinými pálenkami. „Ej, jak je dobrá tá javorycká voda, keď sa podarí!“ Neříkávají nadarmo Novolhoťané, je to mok blízce spřízněný se skotskou whisky.

Slyšel jsem (a není-li to pravda, co na tom), že když byl svého času vyhlášen v horňáckém městě cvičný poplach, první co bylo: zachránit demizony se slivovíci! Do hor s nimi!

Slychal jsem i to, že někdo občas na někoho požaloval o pálení na černo. A jednou v té aféře sehrály prý své dokonce i ženy těch páleníků. Střela do nich! (do těch žen!)

Víte, jak všechny ty žalobníky odsoudil dosud žijící hudec Jan Kubík z Velké? Byly hody, plná hospoda chlapů, Jan si utiřil okolní společnost a začal: „Ja sa tým ľudom divím, že jeden na druhého žalujú. Já též vím, že ten a ten (řekl celé jméno a příjmení) páli na černo! Ale co bych to na něho povidál?“ Takže: „Nežalovat!“

(Do not zapsal a pro budoucí generace uchoval Jara Hubáček z Včeláranu.)

MANDLOVÝ BUKET SLIVOVICE

Původcem mandlové chuti v destilátech z peckového ovoce je látka zvaná amygdalin. Enzymickým působením emulsinu dochází ke štěpení amygdalinu za vzniku glukózy, benzaldehydu a kyseliny kyanovodíkové.

Kyselina kyanovodíková a benzaldehyd jsou látky vonící po marcipánu a hořkých mandlích. Přesně tyto látky přenášejí své aroma do vzniklého destilátu. Míra intenzity hořkomandlové vůně v destilátu je pak odvislá od nacházejícího se množství těchto látek v destilátu.

Kvas založený z peckového ovoce obsahuje určité množství narušených, nebo záměrně narušených pecek. Podíl narušených pecek v kvasu určuje jistou míru mandlovosti v konečném produktu. Pokud není provedena včasná destilace kvasu, pak dochází při jeho dlouhodobějším skladování taky k nadměrnému přechodu těchto látek z neporušených pecek do kvasu a potažmo do konečného produktu.

Neprobádanou oblastí a jistě velmi zajímavou pro budoucnost se jeví zmapovat způsob a rychlost přechodu látek způsobujících mandlovou chuť z ovoce do kvasu a potažmo dále do destilátu. Ovlivnění a hlavně „podmanění“ tohoto procesu do optimálních hodnot se jeví velkou výzvou do budoucna pro milovníky badatele kvalitní slivovice.

Porovnáváme-li senzoričky dvě slivovice, a to jednu ze švestek domácích velkoplodých a druhou z durancí, konstatujeme obecně, že buket durancie je vždy oproti slivovici ze švestek mnohem hutnější, pestřejší a výraznější. Je čitelnější. Jak je to ale možné, víme-li ze zkušeností, že kostka ze švestek domácích velkoplodých jde velmi dobře oddělit od dužiny, a tudíž se oddělí téměř brzy v nádobě od švestky do aktivního prostoru v kvasu. Má tedy možnost pracovat v prostoru nádoby téměř ihned aktivně s max. kontaktem s okolím. Zatímco kostku durancie nelze téměř oddělit od dužiny. Kostka z dužinou je spolu v celku po celou dobu probíhající fermentace. Kostka je tedy určitým způsobem „izolována“ dužinou. Logicky tedy vyzovujeme, že proces přenosu mandlového zdroje z kostky do kvasu má usnadněný podstatně švestka, kontakt pecky s aktivním okolím trvá podstatně déle, a tudíž by měl být zřejmě mohutnější, silnější a hlavně zřetelnější než u durancie.

Ale ve skutečnosti je to naopak! Čím to tedy je, nebo proč tomu tak je?

Zcela určitě se nejedná pouze o proces enzymické činnosti emulsinu. Je toho více. Existuje několik odborných okruhů, které určitou měrou ovlivňují tento faktor.

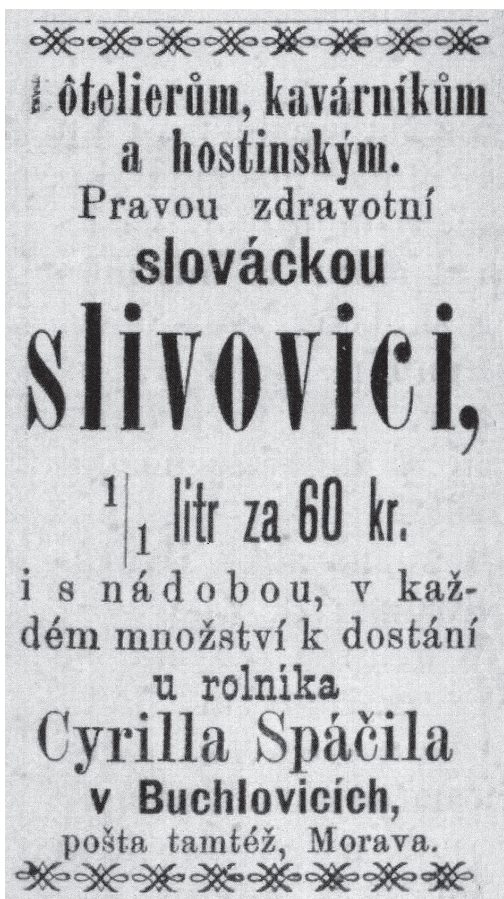
Jedná se především o:

- okruh pojednávající o rozdílném složení struktury ovoce,
- okruh pojednávající o způsobu vedení fermentace,
- okruh pojednávající o destilaci, konkr. způsobu (době) oddělení jádra od dokapu,
- okruh pojednávající o procesu zrání destilátu.

Z výše uvedeného je zřejmé, že jsme to evidentně my, kdo můžeme velkou měrou ovlivňovat tento faktor.

Pokud bude vedena odborná debata o tom, jaká je ještě přijatelná hořkomandlová intenzita v destilátu, můžeme dojít k zajímavým závěrům.

Silná až agresivní hořkomandlová intenzita zcela určitě zakrývá podstatným způsobem aroma destilátu. Jeho ovocnost a typičnost je silně



narušena. V tomto případě se jedná zcela určitě o vadu destilátu a neposuzujeme, zda, velkou či malou.

Vyvážena hořkomandlová intenzita dokresluje celkový charakter destilátu, a proto je nezbytnou složkou celkového spektra chuti destilátů. Bez mandlového tónu slivovice by nebylo slivovice! U slivovice z durancie to platí dvojnásob. Toto tvrzení lze jednoduše dokázat malým testem. Pokud provedeme degustaci dvou kvalitních vzorků slivovice (domácí vlekoploďe a durancie) nejprve s upcpaným nosem jen v chutových vjemech přijdeme na to, že jednoznačně vítězí slivovice ze švestek domácích vlekoploďůch.

Pokud odkryjeme nosní dutinu a provedeme opětovnou degustaci těchto vzorků, bude jednoznačným vítězem slivovice z durancíí.

Slivovice z durancí má díky charakteritice ovoce mohutnější a hlavně charakteričtější mandlové aroma oproti slivovici ze švestek domácích velkoplodých. Tento mandlový buket totiž svým nezaměnitelným aromatem pozdvihne o několik tříd ostatní charakterové složky destilátu. Má doslova schopnost zharmonizovat destilát, můžeme i říci, že v něm nastoluje určitý řád! Je dokázáno, že nám doslova do naší mysli nahraje silný pocit vyladění a optimální seřazenosti jednotlivých charakterových složek takového kvalitního destilátu.

Proto je v dnešní době slivovice z durancí tak ceněna a jde do popředí zájmu pěstitelů. Ať chceme nebo ne, můžeme zcela zřetelně vyslovit názor, že slivovice z durancí bude zřetelně vlajkovou lodí budoucnosti.

Nebudu daleko od pravdy, když tvrdím, že slivovice z durancie se v posledním desetiletí

stává fenoménem. Pozorováním výsledků na koštích v posledních deseti letech se dá docela dobře zjistit, že slivovice z durancí jasně převyšuje slivovici švestkovou. Durancie se prosazuje stále více a více.

Již více jak 30 let provádím „výzkum“ výroby slivovice z durancí. Po nejasných začátcích jsem se dal na jednu z cest, která má mimořádné výsledky. Tento proces jsem nazval – PARCIÁLNÍ FERMENTACÍ.

V podrobnějším hodnocení kvality slivovic za určitá časová období, realizované metodou parciální fermentace, se až neuvěřitelným způsobem objevuje v buketu soustavně silné aroma povidel, které seřazeno za mandlovými tóny jakoby podporovalo tento silný vjem. Dochází k neobyčejnému zážitku. Vyváženost a nenucenost, jakou se prezentuje povidlový buket ve slivovici z durancii, musí oslovit srdce každého milovníka slivovice. Nutno podotknout, že výrazný buket povidel je především záležitostí slivovice ze švestek odrůdy domácí velkoplodá. Tento buket z těchto švestek již umíme tvořit běžně při dodržení těch správných technologických postupů v celkovém procesu.

V různé odborné literatuře a článcích jsem poměrně často zaznamenal názor, že ve slivovici z durancii je nedostatečná aromaticčnost a malý obsah chuťových látek. Bylo a je jí dále vytýkáno, že mandlový buket převyšuje a zastíní její ovocnost.

Domnívám se, že tyto názory na destilát z durancie jsou již dávno přežité. Za pravdu mně určitě dají statistické údaje ze stovek košťů slivovice pořádaných u nás na Moravě.

Především se jedná o ovoce s jiným obsahem a složením sušiny oproti jinému fialovému ovoci. To způsobuje, že destilát vyrobený z takovéhoho ovoce má při zrání stále z čeho čerpat sílu a je schopen neustále rozvíjet své vlastnosti. Vrchol zrání slivovice z durancie je někde kolem 11. – 12. roku. Tato doba není určitě náhodná. Odvíjí se zcela určitě od vysokého množství a od zcela jiné charakteristiky složení extraktu v duranciích oproti jinému fialovému ovoci. Vliv vyššího obsahu cukru v duranciích nemá téměř žádný vliv na tento charakteristický buket.

Řídké destiláty se slabou aromaticností určitě poškodíme přidavkem vysoce procentního alkoholu, zatímco u silného a tělnatého destilátu se teprve započne díky extraktu vytvářet a odhalovat charakter a kladné vlastnosti destilátu.

Jedním ze základních prvků vynikající slivovice je její aromaticčnost. Pokud se dobře vyznáme v technologii destilace, v postupném oddestilování těkavých látek dle jednotlivých °C, určitě si všimneme jedné důležité věci. Že tak, jak se při destilaci v situaci mezi 50-54 °C uvolňuje určité množství různých kyselin a jiných látek, tak se i při přechodu jádra na dokap dostaneme do oblasti s velmi důležitými aromatickými látkami. Tento fakt je důležitý a zásadní zvláště při destilaci durancie. Pokud se totiž oddělí jádro od dokapu brzy, dostaneme destilát kvalitní, ale nedosahující špičkové úrovně! Pokud se však přesně trefí bod oddělení (i s velmi malým obsahem přiboudliny), dostaneme destilát výtečné kvality. Pokud jsme dále schopni v procesu zrání přispívat ke zvyšování úrovně předmětného destilátu svými zkušenostmi, pak se nám konečný produkt projeví svou výjimečností. Říkáme, že výjimečnost destilátu je charakterizována skvělou geometrickou linií celého těla s obrovskou

viskozitou. Stále připomínám, a tvrdím, že takovéto přesné oddělení předku není výsadou všech páleníčářů. Je výsadou jen skvělých páleníčářů.

Přičichnutím k destilátu z durancí se vám projeví silná typičnost, vyváženost a jemně stoupající intenzita všech buketových složek. Nejprve nastupuje v jemných tónech. Zvyšující se intenzita buketu vám celý vjem obalí do skvělého vyváženého a sladěného povidlového oparu. Po celou tuto dobu je vjem ještě podporován skvělými mandlovými tóny, které vyplňují a doplňují do blaženosti veškeré vámi vnímané pocity. Nevstíravost buketu destilátu je samozřejmá. Tak jak vjem po přičichnutí nenápadně započal a rozvinul se do plné krásy a mohutnosti, takovým přesným způsobem též ukončí svou roli.

V chuťovém vjemu se jedná především o pocit vysoké viskozity, která je schopna podporovat a zharmonizovat všechny složky v destilátu. Náběh těla destilátu je pozvolný, tělo destilátu je v úžasně geometrické linii, která drží pevně velkou tělnatost destilátu v přirozených konturách. Doběh destilátu je optimální a zcela jistě dojde k pocitu převalení destilátu s velkou lehkostí a samozřejmostí do dutiny krční díky úžasně viskózní. Plnost a šťavnatost destilátu se projeví v délce persistence, která je maximální. Pociť hřejivosti a blaženého stavu se objeví ihned po pocitu, který je vyvolán syndromem „požití velkého objemu destilátu“.

Výrazně a stále opakovaně se do popředí poslední dobou neustále prodírá diskuze o mandlovém buketu. Jedná se o dlouhou posuzovanou veličinu slivovice. Pocit, že se stále v čase posunuje vpřed, názor o negativitě vlivu mandle na celkový charakter slivovice je myslím pravdivý. Seriózní vyhodnocení stavu v dnešní době však chybí. Myslím, že pořekadlo o stokrát vyslovené lži se v tomto případě stále skutečnosti. Dnešní stav je daleko odlišný tomu z dřívějšíka. Není pochyb o tom, že podstatnou měrou ke zlepšení situace udělali především sami drobní pěstitelé. Je už dávno pryč doba, kdy se posbíralo ovoce, nějak nechalo zkvasit a vypálilo se. Pak se pilo a hodnotilo výrazy dobrá, pálí, či nepálí.

Dnešní píštěl je již vysoce odborně vyškolen díky mnoha odborným publikacím běžně dostupným na našem knižním trhu. Z nich může čerpat, v nich nachází další inspiraci. Vede odborné debaty na internetu, předává a přebírá zkušenosti při různých setkáních a hlavně na slavnostních kostech. Není to už ta osoba, která měla proces zautomatizovaný jen z jednoduchých úkonů. Je proškolená, vědomostně vybavená a hlavně přemýšlí o souvislostech. Drobnému píštěli především vděčíme za to, že kvalita slivovice a všeobecně destilátu má neustále stoupající tendenci!

Jeho činnost má pozitivní dopad i na přírodu kolem nás. Zakládání sadů a sádků je vidno všude kolem nás.

Pokud se jedná o mandlové tóny ve slivovici, tak musím říci, že nejsem příznivcem přehnané až nepřijemné mandlovosti. Ovšem v situaci, kdy je evidentní vyváženost mandlových tónů v destilátu, pak se jedná o zcela nepostradatelnou složku destilátu. Tento mandlový buket svým nezaměnitelným aromatem je schopen o několik „tříd“ vyzdvihnout účast ostatních charakterových složek vlastního destilátu. Proto si myslím, že tvrzení o závadnosti mandlového buketu v destilátu není přesné. Mandlový vyvážený nádech v destilátu z durancii je zcela nezbytnou složkou vynikajících a špičkových destilátů.

Máte vypálené? Rádi koštujete?

ČTĚTE DOBRÝ DEN

www.ddk.cz

JEDINĚ SLOVÁCKÝ TÝDENÍK PŘINÁJÍ PODROBNÝ PŘEHLED KOŠTŮ SLIVOVICE NA SLOVÁCKU
S ŘADOU REPORTÁŽÍ Z NEJZAJÍMAVĚJŠÍCH MÍST

DOBRÝ DEN S KURÝREM - NOVINY, KERÉ VONÍJÚ TRNKAMA

TELEGRAFICKY RED.



Lihové noviny do každé rodiny!

Ředitel významné kulturní instituce I. F. byl z politických důvodů zbaven funkce. Nenechali jsme ho však na holičkách ani na holičích. Byl přijat do redakce jako kolportér našeho listu.