

# LIHOVÉ NOVINY

ČASOPIS NEODVISLÝ, VĚNOVANÝ LIDU, JEHO POUČENÍ A ZÁBAVĚ

BŘEZEN 2013

VDÁVÁ SPOLEČNOST PŘÁTEL SLIVOVICE ČR

ZDARMA

MUZEUM LIDOVÝCH  
PÁLENIC VE VLČNOVĚ

**V zimě hřeje,  
v létě chladí?!**

MARTA KONDOVÁ

Zima, sychravo a nepohoda jsou dobou, kdy se častěji konzumuje slivovice, gofalka, pálenka. Co je pravdy na tom, když vám někdo řekne: „Na, daj si štamprlu na zahřátí?“ Alkohol, jak známo, rozšiřuje cévy a v malých dávkách zdraví nejen že neškodí, ba naopak působí mnohdy léčivě. O tom však v Lihových novinách někdy příště. Každoročně se objevují varovné zprávy o umrznutých bezdomovcích, na jejichž smrti měl značný podíl také alkohol. Lékaři varují před nadměrným požitím alkoholu, který snižuje pud sebezáchovy, člověk přeceňuje své síly a ztrácí rychleji tělesné teplo. Jak ale praví lidová moudrost: „Jedna štamprla ještě nikoho nezabila“, naopak pozitivní vliv na roztažení cév přivodí krátkodobě skutečně pocit většího tepla. V lidovém prostředí je pohostění štamprlí slivovice spojené mimo jiné s občůzkou fašancárů, ale také s obdobím zabijaček, kdy bylo dobré „vylupnout krapku slivovice nebo jiné čmurné, aby byla ostřejší nátura“. Spíše než samotná štamprla zahřála kombinace tučnějších pokrmů a pálenky a samozřejmě také pohyb. Oblíbenou chuťovkou ke gofalce byl v zimě špek, který se i pražil a přidával do vareného páleného či zhrávanice.

Jak si však vyložíme druhou část pořekadla, že slivovice v zimě hřeje, v létě chladí? Roztažení cév vede k rychlejšímu proudění krve do končetin a pokožky, odkud je teplo vydáváno do okolí – naše tělo se tak vlastně ochlazuje. Subjektivně je nám v první chvíli po požití štamprle teplo, ale tělesná teplota se objektivně o nějakou desetinu stupně sníží, což může být v horkém dni příjemné. Méně už může být příjemná kombinace alkoholu a sluníčka. Proto zůstane slivovice určitě oblíbenější nyní v zimních měsících a když se budeme řídit doporučením na konci citátu, nemusíme mít strach ani z umrznutí.

„Kdo zná a okusí pravou slivovici, zajisté shledá, že jest ona výborný prostředek zahřívací pro žaludek v zimě. Má-li se někam vydati na cestu v zimě, vylupni skleničku slivovice, nyní můžeš podniknouti polární výpravu až k točně, aniž by tě zima pronikla. Slivovice vždy zůstává výborným prostředkem pro zahřátí, ano i proti pokažení žaludku ovšem v míře patřičně užívána.“ (Moravská Slovač 21. listopadu 1888).

**Otevírací doba  
Muzeum lidových pálenic Vlčnov**

**duben–říjen**

PO – PÁ 9.00 – 17.00 hod.  
(po předchozím objednání)

SO 13.00 – 17.00 hod. (bez objednání)

NE 13.00 – 17.00 hod. (bez objednání)

Průvodce:

Božena Kovářová, mobil: 733 621 063

Rostislav Stloukal, mobil: 733 621 054

V případě nedostupnosti:

Zdeňka Taláková, mobil: 774 124 020

**Informace pro členy  
Společnosti přátel slivovice:**



Dne 1. 4. 2013 ve 14 hod. proplácí společnost v budově Slováckého muzea všem členům peníze za mléko.

## Výroční zpráva Společnosti přátel slivovice ČR A N E B VSTRÍC SVĚTLÝM ZÍTŘKŮM

IVO FROLEC

Společnost přátel slivovice České republiky byla založena a registrována dne 28. 4. 2011. Toto občanské sdružení milovníků a znalců tradičního lahodného a blahodárného destilátu má tak za sebou téměř dvouletou činnost. I přes různé a hlavně neustálé překážky či problémy včetně úbytku řídičských bodů se i nadále chceme a budeme řídit heslem „pomáhat a pálit“, což svědčí o naší pevné vůli, ryzím charakteru a neochvějném zapálení pro věc a zejména pak pro dobro lidu.

Díky neskonale obětavosti našich členů a chvályhodné přízni donátorů se podařilo zcela naplňovat jednotlivé body stanov sdružení, především pak poskytování veřejně prospěšných činností v oblasti péče o tradiční lidovou kulturu v České republice se zvláštním zřetelem na tradiční lihové nápoje:

- pořádání přednášek, vzdělávacích kurzů, košťů slivovice a kulturních akcí využívajících i formy recese a nadsázky, osvětová činnost a oborová propagace;
- ediční a publikační činnost směřující k popularizaci tradičních hodnot zejména lidové kultury ve vesnickém prostředí;
- vytváření finančních a materiálních zdrojů pro zabezpečení své činnosti formou získávání sponzorských příspěvků a darů, ucházení se o přidělení grantů a dotací apod.;
- spolupráce s muzei, kulturními zařízeními, ale také obcemi a spolky, především se sdruženími zahrádkářů a provozovateli pálenic;
- propagace a úzká spolupráce se Slováckým muzeem v Uherském Hradišti, příspěvkovou organizací zřízenou Zlínským krajem, zvláště pak s jeho dislokovaným pracovištěm, kterým je Muzeum lidových pálenic ve Vlčnově, dále Parkem Rochus, veřejně prospěšnou společností a jejím pracovištěm, kterým je Muzeum v přírodě Rochus, a obcí Vlčnov, majitelem objektu Muzea lidových pálenic ve Vlčnově.



Foto © Archiv redakce LN.

K nejvýraznějším úspěšným akcím patřil „I. slovácký košť slivovice“ ve Vlčnově, z něhož vzešel šampion z produkce Josefa Urbánka z Bojkovic, druhé místo obsadila slivovice Františka Šojdra ze Šumic a třetí cena putovala do stejné obce Karlu Dvořákov. Velké pozornosti se těšily např. besedy nad lihumilnou publikací Jiřího Severina „Všeho dokvasu“, prezentace nejmenší mobilní pálenice a přednášky v Muzeu lidových pálenic ve Vlčnově. Tamtéž byl slavnostně otevřen „Archiv chuťového poselství dalším generacím“, do něhož byly na půl století (pokud Pán Bůh a naše ne zcela pevná vůle dají) uloženy první cenné vzorky nejlepších slivovic národopisné oblasti Slovácko. K naší vrcholné umělecké produkci patřil pořad „Pomáhat a pálit“, který se uskutečnil v rámci 67. ročníku Mezinárodního folklorního festivalu „Strážnice 2012“ za účasti několik tisíc diváků. O jeho úspěšnosti svědčí řada děkovaných dopisů, z nichž dva jsou za

nalezený mobil a zuby, třetí je od hasičského záchranného sboru, který ale navíc požaduje finanční náhradu. Někdy až nebezpečnou součástí naší činnosti se stalo objíždění a absolvování místních košťů destilátů. Nutno říci, že i přes metanolovou aféru všichni naši členové vše přežili ve zdraví a nejsou nám známy žádné ztráty na životech či dílčí zdravotní újmy. Dodnes přeshetřujeme, zda tohoto výsledku bylo dosaženo kvalitou podáváného alkoholu, nebo bezbřehou odolností našich členů. Předběžně získané poznatky zatím svědčí o celkové přibližné vyrovnanosti obou možností v poměru 46:54.

Zvláštní poděkování za dosažení výborných výsledků v naší práci náleží nevýslovně statečnému prezidentovi společnosti, Mgr. Jiřímu Severinovi, který své ryze služební činnosti obětoval i svůj řídičský průkaz, a nebyť souběžného vlastnictví jeho duplikátu, byl by nucen objíždět košty na kole či dokonce pěšky, což by jeho organizmu

(Pokračování na straně 2.)

NAPRAVENÉ DĚJINY VELKÉ MORAVY, I. ČÁST

JÍŘI SEVERIN

## Jak vzniklo Valašsko, Slovácko a Haná

Známý falzifikátor našich moravských dějin, jakýsi Jirásek, tvrdí ve svém pamfletu Staré pověsti české cosi o příchodu našich předků pod jakýsi bezvýznamný pahrbek zvaný Říp. Cituji: „Tu vojvoda ukázal na vysokou horu a děl: ‚To je ta země zaslíbená, zvěře a modrých ptáků plná, medem oplývající. Plno laní, srn, skalních orlů, vodstva čistá, drahně ryb, vyder, bílý písek a zlato...‘“ Co to ten utopista za nepravdy hlásá? Ledabyl jakýsi. Co nás balamutí!

Známe přece jiné proroctví velebnou kněžnou vyslovené a před našim lidem utajované k roku 1950 se vztahující: „Vidím zemi rudou, strašně vyžranou a chudou. Nad ní hvězda pěticípá, pod ní český národ chcípá.“ Z mateřských končin slovanských, od řeky Visly prý přišel jako první lid vedený praotcem Čechem. Aj, jaký to blud! Ach jaká nepravost!

O nás Moravanech opět ani slovo. A to je dobře. Co bychom se také nesmyslně trmáceli kdesi pod jakýsi nicotný kopeček Říp, a pak se vraceli k nám domů na Moravu. Nejsme blbí.

Dávno, dávno před příchodem Čechů usadilo se v našem utěšeném kraji dělné a pracovitě plmě Moravanů. Zvelebili zemi, klučili lesy, zorali pole, stavěli domy s modrou podrovnávkou, zpívali prastaré písně nejprve s gajdošskou, posléze s cimbalovou muzikou. Nebránili se pokroku, a tak později přijali i jazz.

A léta plynula.



Ilustrace © Svatana Severinová

Nešťastné dějiny marnotratných Čechů dodnes kazí teta Libuše. Od té doby bratři naši neudělali směrem vpřed ani krok.

Proto pojďme raději na Moravu. Padesátá léta. Naštěstí devátého století. Po Rastislavovi posadili starší rodu na stoličce knížete statného a sličného, knížete Svatopluka (někteří tvrdí, že krále).

Znáte ten příběh s pruty? Zase jen žaludný a mrzký podvrh importovaný k nám, jak jinak než ze zkaženého Západu. Ztroskotanci a zaprodanci šířeny. Ó, mojí milí, bylo tomu jinak!

Z bylin, letopisů, pověstí a Kyjevských listů víme, že naši došli až pod horu Radhošť. Nebyli už všichni. Praděd zůstal v Jeseníkách. Staří a nemocní použili lanovky z Trojanovic na Pustevny. Sociálně slabí byli jižestněni konopnou sítí. Na prastarém slovanském vršku zvolali ke stařešinovi: „Líbí se vám zde, prastařečku?“ Rozhlédl se kmet zrakem mdlým, okem jiskrným a pravil: „Samo.“ „Toť buď jméno tvé nové, Sámem tě budeme zvatí“, jásající volali lechové vznešený rodem i věhlasem a kmenové zpívali žalozpěvy, modlily se ke své pramáti Věstonické Venuši.

(Pokračování na straně 2.)

(Pokračování ze strany 1.)

přineslo větší zátěž a potíže než neblaze proslulý metanol, který pravděpodobně též pozil.

V neposlední řadě děkujeme rovněž MUDr. Jiřímu Rohelovi z Velehradu, který se ujal nelehké role smluvního závodního lékaře naší společnosti, a tím pádem svoje základní odborné zaměření byl nucen rozšířit zejména o gastroenterologii, kardiologii, částečně geriatrii a v některých případech i psychiatrii. Mimo obor též o klasickou chemii. Velký zájem o péči pana doktora a nápor našich členů však později bohužel přiměly pana doktora k návštěvám jeho vlastních předposledně jmenovaných kolegů.

Ani v letošním roce naše aktivity nepoleví. Členská základna byla posílena novými silami nejen z České republiky, ale také ze Slovenska a daleké Kanady. Vůně slivovice tak povane od břehů řeky Moravy přes Atlantický oceán do Ontaria. Třeba i z II. slováckého koštu slivovice, který se uskutečnil v Uherském Hradišti v měsíci listopadu. Čeká nás rovněž repríza pořadu „Pomáhat a pálit“, kterou realizujeme v přírodním amfiteátru v rámci vládní Jízdy králů, a celá řada drobnějších kulturních akcí, o kterých vás budeme informovat na webových stránkách Slováckého muzea v Uherském Hradišti a Facebooku Společnosti přátel slivovice České republiky.

Tož na zdraví náš všech a páleníčářů všech zemí, spojte se!

## Na slivovici.

Dne 27. března 1904 vniklo více školáků jakož i nádeník Josef Slovák do uzamčené pálenice Artura Schöna v Uherském Brodě, a to kanálem pod mlatevnou vedoucím. Tito školáci se Slovákem pomocí pryžové trubičky brali ze sudu, v němž byla zátka vyražena, slivovici a pili ji. Jelikož dle úsudku jejich byla prý slivovice slabá a skyslá, navrtal Slovák druhé dva sudy ze slivovic, načež opět všichni pili slivovici z těch navrtaných sudů, a při tom nechali slivovici též vytékat na zem. Při podrobném prohlížení shledal Artur Schön, že ze 2 navrtaných sudů ubylo po 120 litrech a z třetího s oddělanou zátkou asi 15 litrů, v celku tedy asi 255 litrů slivovice. Vzhledem na udané množství 15 litrů slivovice ze sudu s vyraženou zátkou, která nevytékala a tudíž vypita byla, pak vzhledem k tomu, že Slovák sám doznává, že z navrtaných sudů vypil ještě asi 1 litr slivovice, což zajisté udal v menší míře, aby svoji vinu zmenšil, nelze pochybovat, že té slivovice, kterou odcizili tolik, že cena odcizené slivovice přesahuje přes 10 K.

## Jak vzniklo Valašsko, Slovácko a Haná

(Pokračování ze strany 1.)



Illustrace © Svatoopluk Severinová

Přiblížili jsme se k vrcholům moravských dějin, době moravského knížete a slovenského krále Svatoopluka. (Povšimněte si, že tam, kde bratři Slováci potřebují k výkonu funkce krále, nám Moravanům stačí kníže.)

Stárnoucí kníže často sedával v nádherných síních královského Velehradu se svatým Metúdem. Občas zašli i do sklepa starosty Staně Gregůrka na decku. Většinou spolu řešili státoprávní uspořádání a budoucnost země. Někdy se neshodli. Často marně hledali průsečík názorovým spektrem. Ale laskavý dobrosrdečný Metúd to vyřešil většinou logicky, porovnal analýzu hodnotových řetězců, vstav, zahleděl se na hrad Buchlov, s většestkým tónem v hlase děl: „Chlapi, vypijme si.“

Zde bych učinil zásadní vědeckou analýzu. Tvrdím, že Svatooplukovi synové byli dva. Proč by jim nesmyslně dával pruty? Cožpak byly Velikonoc? Kde máme za znaménáno, že si Svatoopluk maloval vejce?

Nikde, přátelé, nikde. Vysvětlení je prosté, jak už v dějinách zvrátů bývá. Svatoopluk si totiž zavolal své dva syny, zdůrazňují dva syny, nalél kalíšek slivovice a koštovačku vína a slavnostně, s tichým proroctvím v hlase, vznešeně, jak jen on to dovedl, pravil: „Chlapi, kurňa, zavdejme si.“ A nastalo velké dělení země. Jeden synek se ihned sápal po víně, druhý ogara skočil po slivovici. A tak vzniklo Valašsko a Slovácko. Mladší ogara pak odešel se svojí družinou směrem severním do širých lesů, hlubokých údolí, zelených bujných palouků, starší šohaj se dal cestou jižní, kde nivy a luka, vinné stráně a vody rybné lákaly jeho družinu. Tento slavný den 7. 11. byl vyhlášen státním svátkem a měsíc říjen jest veleben jako měsíc valašsko-slováckého přátelství.

Byl zde však ještě jeden synek, opomenutý, ale bystrý, statečný vладыka hanácký, levoboček (s kněžnou Libuší), Ječmínek. Ten se Svatooplukovi povedl obzvláště, ten

si bude ve světě vědět rady. Na žirné Haně se osamostatnil a v barvách JZD Slušovice zrovna dobře oře. Neholduje kořistnickému blahobytu, chce jen chléb pro svůj lid, proto sklízí také bohaté lány obilí. Tak se nám v traktoru Zetor 55 zabral do práce, že zabloudil a marně ho hledáme dodnes. Až ho prý najdeme, čeká nás lepší budoucnost moravské země.

Minulo mnoho let, ba staletí různá. Nový čas nastal a divné příhody v něm. Dobře se žije v zemi moravské, zemi čistých studánek, tichých lesů, rybných potoků, svěží zeleně, zemi hojnosti a plodnosti, smogových ouvalů a průmyslových areálů. Hle, Morava, toť místo vyvolené. Nejčennější jistě je ale moravské plémě, ten bujný lid, naše lidské zdroje. Šťastná buď, o vlasti naše milá, silíš se pokolení pod ochranou i operačních programů, inovačních strategií, optimalizací a racionalizací. Mohutniž a přemáhej protiventství pod prapory nových a nových reform, buduj evropské regulační rámce, akciové společnosti s neznámými vlastníky, nájemné vraždy, ctné bodyguardy, domovy důchodců a nehtová studia. To vše už k nám dorazilo, toť vše jsme už dokázali.

To je náš kraj pracovitých a nadaných lidí Valašsko, Haná a Slovácko.

Tož, tak to bylo, milý Lojzo.

## INSERCE

### Pronájem.

V městečku Malenovicích bude se dne 22. listopadu 1885 pronajmáť

obecní hostinec.

Nájem počíná 1. lednem 1885 a končí 31. prosincem 1888.

V bližší podmínky lze nahlednouti v radnici Malenovské.

Židé nemají k nájmu přístupu.

V Malenovicích, dne 10. listopadu 1885.

Josef Ohnůtek,  
starosta.

## TAKOVÝ JSME BYLI



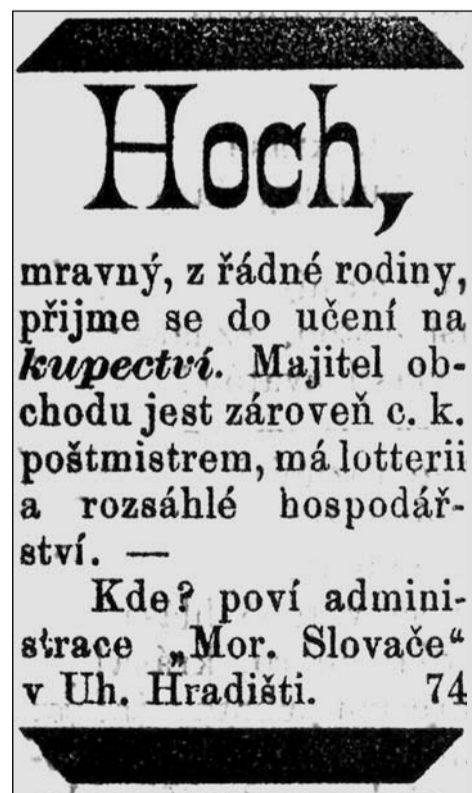
FEUILLETON

OLDŘICH POLÁK

# SLOHOVKA

Psal se rok 1970. Už třetí měsíc jsem působil na jedné velké zlínské škole, kam jsem byl nedobrovolně přeložen. Učil jsem převážně matematiku a fyziku. Jednou v pondělí jsem měl suplování jazyka českého v 5. B. Kolegyně mně sdělila, že žáci mají připravenou samostatnou práci, která spočívala v tom, že budou psát vyprávění na téma „Co jsem dělal/a/ minulou sobotu a neděli“. Do třídy jsem přišel ještě před zvoněním. Žáci seděli už v lavicích a na rozdíl od mých sedmáků byli vzorně připraveni k práci. Snaživé holčičky rozdávaly volné papíry a jedna přes druhou mně vyřizovaly od soudružky učitelky (paní učitelko se nesmělo opět říkat), co máme dělat. Paní, „pardón“, soudružka učitelka asi očekávala, že v rodinách se v tento téměř předvánoční čas intenzivně uklízelo, pekly se perníky apod. Se zvoněním žáci jako na povel vyskočili k pozdravu a posléze se dali do práce. Zapsal jsem do třídní knihy. Abych racionálně využil čas, přinesl jsem si k opravě troje desetiminutovky.

„Prosím, můžeme už odevzdávat?“ „Kdo je hotov, ještě jednou si práci přečte a může odevzdat“, řekl jsem zkušeně. Zazvonilo, žáci povstali, služba smazala tabuli, prohlédla lavice, ostatní už stáli seřazení ve dvojicích. Čekali, až je odvedu do šatny a do jídelny. Sedím ve svém suterénním kabinetu a přemýšlím o nevědění pedagogickém zážitku a mechanicky listuji ve slohovkách. Opravdu, téměř všude se pekly perníky, někde



gruntovali stejně jako u nás doma... Najednou upoutala mou pozornost práce podepsaná Jiří Růžička. Začínala takto: „V sobotu jsem jel s rodiči navštívit strýca Ludu a tetu Jitku na jejich chatu na Chrámečné. Jezdím tam rád, děláme tam s bratrancem

Martinem různé věci, třeba se koupeme v potoku. Teď jsme se nekoupali. Strýc s tačkou odhrnuli v šopě uhlí a vytáhli takový přístroj. Měl dvě části. Jedna se jmenovala chladič, ta druhá nevim. Do ní se dal kvas ze švestek a durancii. Pěkně to vonělo. Chladič se k tomu přilepil chlebem, který jsme s Martinem napřed museli sežmolit...“ A tak to pokračovalo ve stejném duchu – dozvěděl jsem se, kolik spálili ve sporáku dřeva, jak museli do kádě dolévat vodu z potoka, jak se s Martinem střídali v pozorování, jestli někdo nejde, jak potom usnuli a jak ráno řekl strýc: „Dobrych jedenáct litrů dvaapadesátky!“ a jak teda s mamkou všechno ráno vyhnaly do Háje, protože „smrděli jak capí“ a mohli se vrátit až na oběd... Ohromně jsem odložil téměř krasopisně napsanou slohovku a intenzivně jsem přemýšlel, co s tím. Doba byla velmi zlá – prověrka stíhala prověrku, soudržnost národa z osmašedesátého se rychle vytrácela a různí kariériste se sdružovali do tzv. zdravého jádra, aby se zalíbili normalizační moci. Co asi dělají Jirkovi rodiče? Proč ho nepoučili? Vyběhl jsem do přízemí, v kanceláři seděla milá paní Kocourková, sekretářka školy. Vyžádal jsem si třídní výkaz 5. B. Horečně listuji... Jiří Růžička, ... otec – státní zaměstnanec OVS. „Co hledáte?“, ptá se paní Kocourková. „Ale, Růžička z 5. B, otec“, koktám z rozčlenění, „státní zaměstnanec OVS, co si mám pod tím představit?“ „No, to bude asi major Růžička, co Svatovi pomohl přeložit

vojenské cvičení, když dodělával státnici“, slyším. Opsal jsem si z výkazu tužkou napsané telefonní číslo jak na otce, tak pro jistotu i na matku knihovnici a rychle jsem vypadal do vedlejší sborovny k telefonu. V telefonu se ozval strohý ženský hlas: „Okresní vojenská správa Gottwaldov, co si přejete?“ „Tady desátník v záloze Polák, mohla byste mne spojit s majorem Růžičkou?“ „Okamžik...“ „Major Růžička!“ „Pa... soudruhu majore, jsem učitel a potřeboval bych s vámi mluvit v záležitosti vašeho syna. Nejlépe ještě dnes.“ „Stalo se mu něco?“ „Ne, je zcela v pořádku, ale ta záležitost opravdu spěchá.“ Delší odmlka ... „Mohu být ve škole v 15.40.“ „Dobrá, budu čekat ve sborovně.“ Ve sborovně jsme byli sami. Podali jsme si ruce, mlčky jsem podal majorovi slohovku. Četl rychle, postupně střídal barvy, skončil bledý. „Já ho roztrhnu jak žabku!“ Dodal jsem předem připravenou větu: „Ať to přepíše, je to místy nečitelné, stačí, když mi práci přinese zítra v půl osmé.“ Původně jsem chtěl ještě říci: „Poučte syna!“, ale nebylo to třeba. Podali jsme si ruce a ochromeného majora jsem vyprovodil před školu. Až se trochu vzpamatoval, poděkoval a odjel starší škodovkou. Druhý den, krátce po sedmé, zatukal nesměle mladý Růžička na dveře mého kabinetu, v jedné ruce přepsanou slohovku. Změna spočívala v tom, že vařili na chatě uzená kolena. Opět to pěkně „vonělo“ a mohla to být dokonce pravda a docela dobrý nápad v době, kdy nebyly papiňáky. Když mi druhou rukou předával tašku se sodykáčem slivovice, trochu jsem zaváhal..., ale dětem přece nepatří alkohol do rukou!

# POMÁHAT A PÁLIT



Slovácké muzeum v Uherském Hradišti a Společnost přátel slivovice České republiky  
Vás srdečně zvou  
na reprízu pořadu 67. ročníku Mezinárodního folklorního festivalu „Strážnice 2012“

## POMÁHAT A PÁLIT

(O pálení, pálení a pálenkách na moravsko-slovenském pomezí)

**Jízda králů Vlčnov, sobota 25. 5. 2013 v 17 hod., amfiteátr V Jamě**

**Autoři:** PhDr. Ivo Frolec, Mgr. Jiří Severin  
**Odborná spolupráce:** Mgr. Marta Kondrová  
**Režie:** Mgr. David Pavlíček, Martin Rezek  
**Moderování:** Mgr. David Pavlíček, Martin Rezek  
**Inspice:** Mgr. Marta Kondrová

Koprodukcce: Společnost přátel slivovice České republiky a Slovácké muzeum v Uherském Hradišti. Naučný hudebně-zábavný pořad s vážným i nevázným povídkám o převážně nelegální výrobě alkoholu ve vesnickém prostředí.

### Scénosled:

- Trochu historie úvodem
- Pálení jako součást lidové kultury
- Černé pálení stále živé
- Od pivovnice k slivovici
- Poznej lok i patok
- Černé pálenice aneb vynalézavost nezná mezí
- Slivovice pro zdraví

### Účinkují:

Mužský pěvecký sbor S.E.N ze Strání, vedoucí Josef Tinka  
Ženský pěvecký sbor ze Strání Netáta, vedoucí Ing. Marie Múčkova  
Štrajchkapela z Kněžpola, vedoucí Petr Hubáček  
Cimbálová muzika Kašava, primáš Petr Král  
Folklorní soubor Kunovjan, vedoucí Mgr. David Pavlíček  
Vlčnovské budovalské umělkyně, vedoucí Martina Chovancová

Změna programu vyhrazena.

Repríza pořadu se následně uskuteční v různých částech naší vlasti a přilehlých zemích Evropské unie. Kulturní a lihumilná veřejnost bude včas informována prostřednictvím denního, týdenního, měsíčního i nahodilého tisku a jiných masmédií, obecní rozhlas nevyjímaje.

PS – Muzeum lidových pálenic otevřeno od 1. 4. 2013.  
Informace pro ctěné návštěvníky muzea na první stránce toto listu!

**JÍZDA KRÁLŮ VLČNOV**  
**24. – 26. 5. 2013**

Bohatý program od pátku až do neděle.

Podrobnější informace  
na [www.kskvlcnov.cz](http://www.kskvlcnov.cz)

Průvod královské družiny  
v neděli od 9.hod.

Přijďte – Vitajte ve Vlčnově



Ilustrace © Vladislav Vaculka

Foto © Archiv redakce LN.

HISTORIE

REDAKCE

# LIHOVÝ ZÁKON

Řeč posl. S. ve sněmovně 19. května 1932



Slavná sněmovno! Při projednávání vládního návrhu malého lihového zákona tisk č. 1683 dovoluji si poukázat na některé vady.

Podporuji výrobu slivovice, protože množství modrého ovoce z důvodů dopravních nedá se všechno zkonsumovat odprodejem na domácím trhu ve městě, jednak nesnese dlouhé dopravy, neboť podléhá zkáze a uvážíme-li, že jednotlivé kraje v oblasti východní Moravy a západního Slovenska jsou vzdáleny 20 až 30 km od dráhy, uznáme, že ovoce toto není možno dopravit na trh bezvadně, zvláště přijdou-li při česání ovoce stále trvalé deště, kde ovoce přezralé už na stromech puká a hnije, a je proto nutno zpracovat je na líh. Další důvod, pro který měla být výroba slivovice znemožněna, bylo tvrzení min. financí, že zemědělci a sadaři ochuzují státní pokladnu při paušalovaných pálenicích o daň z lihu tím, že vyrábějí líh na černo. Toto tvrzení musím z tohoto místa odmítnouti, je nesprávné a ničím neodůvodněné. Jakoby

***Kde se tento produkt (slivovice) vyrábí, je podle statistiky daleko méně vražd a sebevražd, daleko méně opilců, taktéž méně rozvatů manželství a krbů rodinných, méně mravní bídy než ve městech, kde produkt tento (slivovice) takřka ani neznají a jej neužívají.***

méně vražd a sebevražd, daleko méně opilců, taktéž méně rozvatů manželství a krbů rodinných, méně mravní bídy než ve městech, kde produkt tento takřka ani neznají a jej neužívají. Kol. Nečas tvrdil, že jsme na druhém místě po Polsku v počtu krčem a putyk, zvláště na Slovensku a Podkarpatské Rusi. Dovolím se tázati jej, v jakých rukách jsou tamější krčmy? Otravuje se tamější obyvatelstvo snad jedině slivovicí? Nikoliv. Pitným zředěným lihem, rumem a likéry, kterých se u nás zkonsumuje na 230.000 hl ročně. Toto

množství přivodí daleko větší sociální závady než spotřeba a zužitkování ovocných destilátů.

Není zde proto důvod, aby výroba slivovice byla zrušena. Výrobou ovocného lihu poskytnete se horským zemědělským krajům na Moravě, hlavně na Valašsku, a na Slovensku, kde na mnoha místech se nedaří ani brambory, ani oves, kde příkré svahy a stráně osázeny jsou ovocným stromovím, možnost při úrodě nebo nadúrodě ovoce zpeněžit a odprodati.

Přízejme si otevřeně a upřímně: Neměli bychom se ihned zabývatí otázkou zlevnění naší drahé státní administrativy a ne se pokoušetí daňový úpadek řešiti na úkor podomácké ovocné destilace? Když je zle, je nutno, aby všichni občané pomáhali a přinášeli obětí svému státu a ne jen některé vrstvy obyvatelstva. Nebudu se dále o této otázce šířiti a ponechám k diskusi tohoto parlamentu.



LIHOVÉ NOVINY  
odporučují se  
k hojnému a účinnému  
**inzerování**  
za mírný poplatek.



# GOŘALENKA NA SVĚT PŘIŠLA, ABY Z HLAVY BOLEŠŤ VYŠLA

(Poznámky k historii pálení ovocných destilátů, jejich využití v lidové kultuře a stručná orientace v zákonech a právních normách, které se toto pálení snažily omezit)

Ty nejjednodušší alkoholické nápoje z ovoce nebylo vůbec zapotřebí připravovat, protože šťáva ze samovolně zkvašených ovocných plodů se dala pít bez jakékoli další úpravy. Ale k výrobě ovocných destilátů se už na úsvitu lidských dějin používal i princip destilace, který patří k univerzálním know-how lidstva. Archeologické nálezy jej dokládají z Mezopotámie kolem 3500 let před Kristem, na Slovensku 1500 let před Kristem.

Ve středověkých klášteřích se používalo destilační aparatur k výrobě alkoholu určeného především a hlavně k léčení (ale asi ne jenom k léčení). A byli to pravděpodobně řádoví kněží, kteří v poslední čtvrtině 12. století tuto osvětu šířili i v našem geografickém prostoru. Pro srovnání: lidová legenda oslavuje svatého Patrika kromě jiného také proto, že Iry naučil pálit kořalku pomocí destilační aparatury.

První přesný popis destilačního zařízení známe z literatury ze 13. století. Ve 14. století se líh vyráběl v lékárnách a alchymistických laboratořích, a to také hlavně jako lék a kosmetický přípravek. Čistý líh, nazývaný argenteum vivum vegetabile, byl pokládán za první stupeň na cestě k dosažení kamene mudrců.

V českých zemích dokládají používání destilátů, tedy alkoholického nápoje vyrobeného destilací, první písemné záznamy z doby Jana Lucemburského. Za vlády jeho syna Karla IV. se výroba destilátů dále rozšířila především ve městech. Původně se pravděpodobně destilovalo jenom hroznové víno, ale využití jiného ovoce bylo nasnadě. Prvé místo zaujaly švestky (*Prunus domestica*) pro svou cukernatost i osobitou chuť hotové pálenky.

Pro lihovary se užívalo názvu vinopalny, kvůli destilování již zmíněného vína, a byly výhradně v majetku vrchnosti. Ta je pronajímala, a to nejčastěji židům; což nesoúviselo s jejich mimořádným nadáním k tomuto druhu obživy, ale se zákazy věnovat se obživě jiné. Moravská židovská gheeta si bez výroby a nálevny (šenků) nelze vůbec představit. Destiláty z panských vinopalen se nalévaly v šencích a hospodách a vrchnost si samozřejmě hlídala svůj monopol, protože šlo o významný zdroj příjmů, a nejruznějšími zákazy omezovala či vůbec zakazovala svým poddaným pálit destiláty, ať už ovocné nebo jiné. V desetiletí 1780–1790 se v českých zemích jenom v panských lihovarech ročně napálilo přes 37 000 hektolitřů kořalky. Podchytil pálení tajně ovšem bylo naprosto nemožné. Roku 1819 bylo dvorním dekretem z Vídně povoleno poddaným svobodně pálit slivovici z vlastního ovoce a pro vlastní spotřebu, ale prodej byl zakázán. (Velmi vágní a velmi volně vysvětlovaný termín pro vlastní spotřebu se vyskytuje v právních předpisech až do dneška). Dalším dvorním dekretem z roku 1822 byl povolen i prodej vlastního destilátu, ovšem mimo hranice domácího panství, aby vrchnostenské palírny neměly konkurenci a neutrply škodu. Úřady pak dostaly nelehký úkol nařízení kontrolovat a tajně prodávanou slivovici zabavovat. Při nedokonalosti předpisů nebylo ale možné zjistit, kolik kdo švestkového kvasu spotřeboval a kolik slivovice z něho napálil. Svobodnější pálení slivovice bylo povoleno po roce 1848, kdy každý občan Rakousko-uherské monarchie mohl napálit 56 litrů padesátiprocentní slivovice pro vlastní spotřebu a to bez zdanění (!).

Průmyslová výroba lihu v lihovarech rakousko-uherského mocnářství podléhala dvojí spotřební dani – vyšší a nižší. Roku 1888 vstoupil v platnost zvláštní zákon stanovující úhrnné množství lihu, které podléhá nižší daňové sazbě. Z lihu vyrobeného k průmyslovým účelům se neplatila daň vůbec, ale aby nebyl využíván k výrobě alkoholických nápojů, byl denaturován – tzn. upraven tak, že nebyl způsobilý k požívání. Přidávané látky dodávaly lihu odporou chuť a zápach, ale bylo je možné velmi lehce odstranit. V sezóně 1919–1920 bylo v historických zemích českých v činnosti 526 pálenic. Statistiky podomáckého a tedy k dani nepřiznaného pálení samozřejmě k dispozici nebyly. Dani nepodléhající množství vyrobeného destilátu bylo po roce 1923 sníženo z 56 litrů na 30. Ještě později byla tato možnost zrušena úplně a každý litr destilátu musel být hlášen a podléhal zdanění. Podomácké pálení destilátů, tedy nepřiznané k dani, bylo nelegální; za německé okupace přešlo z ilegality do hluboké illegality a v tomto stavu se zabydlelo i po změně režimu v roce 1948. Pálení bylo povoleno pouze ve státních palírnách, které na Moravě i v Čechách provozoval státní podnik Fruta, nebo v palírnách místních organizací Svazu zahrádkářů a pěstitelů drobného zvířectva. Stát si podržel monopol na výrobu alkoholu a těžil z toho nemalé prostředky. Např. z jediné pálenice na jihovýchodní Moravě to byly až tři miliony korun československých čistého zisku za jedinou sezónu, a to při nulovém vkladu. Pravda, není vyčísleno, jaká část tohoto zisku byla zpětně věnována na likvidaci škod pitím alkoholu způsobených. Dnes lze pálení provozovat na základě



živnostenského povolení; podomácké pálení destilátů, za účelem nezdanění a tedy tajně, je postihováno trestním zákonem, paragrafem 194a, odst. 1 a 2: „Kdo bez povolení ve větším množství páli nebo jinak vyrábí líh, nebo kdo líh bez povolení vyrobený ve větším množství přechovává nebo uvádí do oběhu, bude potrestán, nejde-li o čin přísněji trestný, odnětím svobody až na jeden rok nebo peněžitým trestem nebo propadnutím věci. Stejně bude potrestán, kdo neoprávněně zhotoví nebo přechovává zařízení na výrobu lihu.“ Doplnující komentář striktní zákon trochu zlidštuje: „Zařízením na výrobu lihu není spojení předmětů domácí potřeby, i když bylo použito k vypálení menšího množství lihu.“

(Pokračování v příštím čísle)

## USNESENÍ

Očividný a dokázaný úpadek hospodářských lihopalen, zvláště v méně výhodně postavených, tudíž chudších krajinách na Moravě, ohrožuje a poškozují tedy nejen bytí mnohých lihopalníků, nýbrž působí také citelným způsobem škodlivě na hospodářství.

Těmto, také však státní finance následkem značného užití daně těžce poškozujícím zlům může se jen rychlou, důkladnou a úplně vyhovující změnou zákona o dani z lihu ze dne 20. června 1888, odpomoci.

Opírajíce se o tyto důvody, činí nížeapsaný k Jeho Exc. panu místodržiteli následující dotaz:

1. Jest Jeho Excellenci úpadek hospodářských lihopalen a politování hodné zpětné působení tohoto stavu na hospodářství na Moravě známo?
2. Jest Jeho Excellence ochoten o tomto politování hodném stavu vysokou c. k. vládu, pokud se týče Jeho Exc. pana finálního ministra, co nejrychleji zpravit a tím podnět dáti k tomu, aby předloha vládní, nejdůkladnější změnu zákona o dani z lihu ze dne 20. června 1888, čís. 95 ř. z., za účel mající, již v příštím zasedání říšské radě, pokud se týče sněmovně poslanců k ústavnímu vyřízení předložena byla?

Panem poslancem Josefem Štanclem podaná petice (čís. 541 z. h.) obce Starého Města a 28 obcí okresu Uh. Hradištského, aby c. k. vláda vyzvána byla ku snížení daně z lihu při hospodářských palírnách, přidělena v sezení dne 12. března 1892 odboru národohospodářskému k podání zprávy.

Zpráva tohoto odboru nebyla však následkem ukončení zasedání sněmu dne 8. dubna vzata více v poradu, nýbrž odevzdána ve smyslu sněmovního usnesení za dne 8. dubna 1892 výboru zemskému k dalšímu jednání.

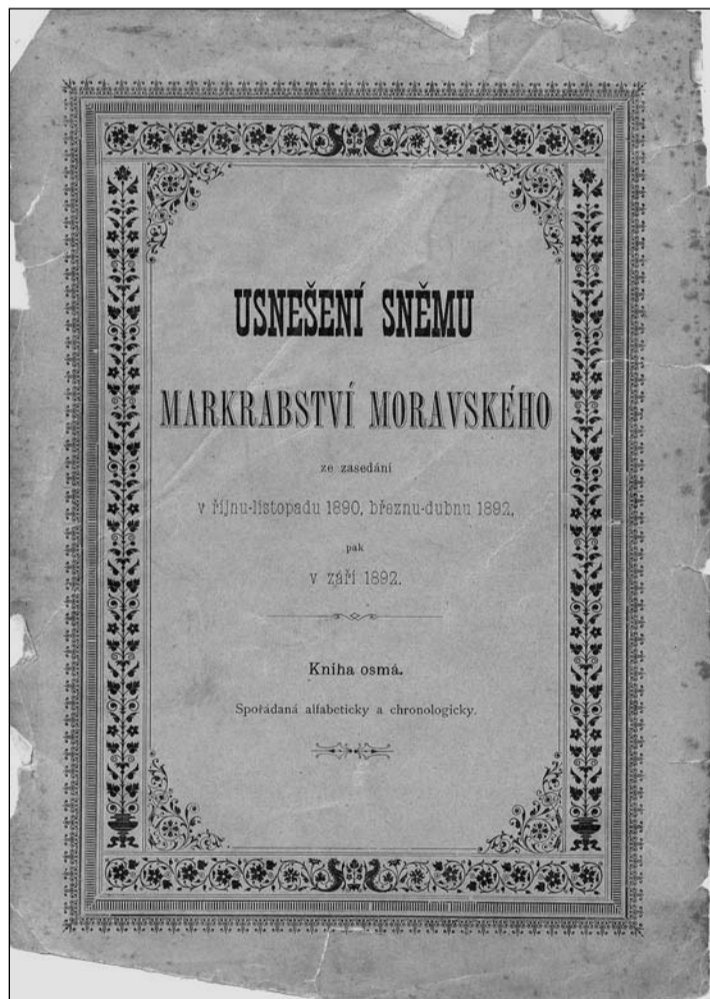


Foto © Archiv redakce LN.



JOSEF WEISS, VIZOVICE (MORAVA).

VELKOPALÍRNA PRAVÉ SLIVOVICE, BOROVÍČKY, MLÁTOVICE A KOŘALKU. — VLASTNÍ VÝROBA BOROVÍČKOVÉHO VÍNA.

TELEFON ČÍSLO 5. TELEGRAM: WEISS VIZOVICE.

Pan  
Firma

Jan W i d e n a s , bežnářství

K r o m e ř í ž .

Potvrzuje příjem et. Vašeho lístku ze dne 26. t. m. sděluji s Vámi závořile, že cena Vámi požadovaná jest příliš vysoká, neboť račte si vypočítati zač by uae čtvrtka přišla, když Vy za dřevo sám počítáte Kč 16.- ze stanice Kroměříž. — V prvé řadě musel bych platiti dovoz sem, dále pak železo, přích sestavování, seřezování, takže součky vyšly by mi příliš vysoko.

Nemohu tudíž Vaši nabídky použít, leda že byste cenu upravil.

Vizovice, 27. 8. 1924.

S úctou

# ŘÍČNÍ PÁLENICE

Se skupinou odborníků vyslaných do Angoly, pracujících na zprovoznění celulóžky a papírní společnosti C.C.P.A. v Alto Catumbela, jsme se vydali proti proudu řeky Rio Catumbela jedno sobotní dopoledne na začátku období sucha (koncem dubna) v roce 1980 na kratší procházku. Byli jsme ještě na katastru městečka Alto Catumbela čítajícího asi 2 000 obyvatel, když z protějšího břehu řeky začala místní černá dítka hlasitě pokřikovat „Checo, Checo“ (čti: čeko = češi). Brzy se nám dostalo vysvětlení tohoto povyku.

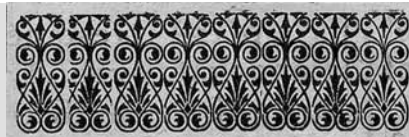
Mezi porostem banánovníků a eukalyptů na samém břehu řeky skupinka místních mužů obsluhovala již v rozjařeném stavu jednoduchou pálenici, sestavenou ze dvou plechových barelů. V prvním barelu postaveném výše na ohništi se zahříval kvas (směs ananasů, banánů nebo kukuřičný slad), z jeho víka vycházela ohnutá ocelová trubka utěsněná jílem a na druhém konci opatřená gumovou hadicí stočenou do spirály a ponořenou do druhého barelu, který byl umístěn níže, blíž vodě a představoval kondenzátor par. Chladicí voda z řeky se postupně doplňovala vědry. Z konce ochlazované hadice vytékal tenký pramínek mléčné zakalené tekutiny prvního destilátu, který byl jímán přímo do lahve. Muži při našem příchodu byli velmi přátelští, nechali nás si vše prohlédnout a podařilo se nám i poříditi několik



fotografií. Samozřejmě nás to stálo několik krabiček cigaret, což bylo univerzální platiadlo. Asi po deseti minutách jsme pokračovali v poznávací procházce a brzy jsme došli až na okraj sídliště z nepálených cihel a slaměných střeš k lesu. To rozhodlo o našem návratu, protože v té době v Angole probíhala občanská válka a příliš se vzdáliti z kontrolované oblasti bylo nebezpečné.

Na zpáteční cestě jsme opět procházeli místem, kde mělo být veselo, ale vše bylo pryč, břeh řeky nenesl žádnou známku dřívější činnosti, ani tu nejnepatrnější, přestože jsme se vraceli zpět asi za půl hodiny.

Museli jsme konstatovat, že i zde stát potřebuje daně a alkoholismus se nepodporuje.



Já, Anna CSILLAGOVÁ,



nabyla jsem svůj 185 cm. dlouhý, obrovský, loreleyový vlas jen po 14měs. upotřebení pomády ode mne vynalezené, jež uznána byla nejproslulejšími lékařskými autoritami jako jediný prostředek proti vypadávání vlasů, k povzbuzení vzrůstu těchže a k sesílení kořínků vlasových. Tato pomáda podporuje u pánů vzrůst bujného vousu a propůjčuje již po krátkém upotřebení nejen vlasům na hlavě, ale i vousům přirozený lesk i plnost a ochraňuje tyta před předčasným sešedivěním až do nejvyššího staří. Cena jednoho kel mku 1, 2, 3 a 5 zl.

Zasílá se denně poštou po předcházejícím zaslání hotov/ho obnosu neb pošt dobičkou do celého světa

z továrny

**Anny Csillagové,**  
Videň, I. Seilergasse 5.



## KONKURS!

Výbor pro uspořádání „Šibřinek“ sokolských v Uh. Hradišti vypisuje tímto místo krotitele tygra.

Tygr jest zavřen už dva dny v Hradišti a má býti v sobotu 6. března o 11. hod. do sálu měšť. besedy uveden. Kdo by tuto úlohu na se vzíti chtěl, necht' dojde do kanceláře výborové, kde podmínky vyloženy jsou. **Výbor.**

keří ne, sa dávalo... A dobře si pamatuju, že to s nimi dobře nedopadlo!

Pokladník Kryštof Štědrý



INZERCE

REDAKCE



## VÝSTRAHA



Učitelstvo naše i slavný náš městský výbor se s krajním úsilím snaží dodržovati pořádek v naší obci. Příčí se tomu však děti bezprizorné, volně se potulující a zvláště kolem krčem paludující. Dítka tato bez dozoru mamičky či tatíčka upozorňujeme i jejich rodičovstvo žádáme, aby tak nečinily. V případě opačném budou pochyťány a do cirkusu prodány.

Výbor města B.

## Putovní Pohár Semetina o nejlepší SLIVOVICU "ÚSTAVA"



1/ Soutěže se smí zúčastnit pouze osoby starší osmnáctilet.

2/ Soutěže se nesmí zúčastnit /jako soutěžící/ níkdo z organizátorů. Organizační skupinu tvoří min. 5 osob.

3/ Každý soutěžící je povinen k zápisu dodat min. 0,7L slivovice jednoho vzorku / Max.však tři vzorky. Přiznat ročník, odrůdu a pálenicu u každého vzorku. (Mimo soutěž může uvést i ročník manželky).

4/ Minimálně jeden týden před zahájením hodnocení bude ukončen příjem vzorků.

5/ Organizátoři soutěžní vzorky očíslovají a zajistí jejich anonymitu.

6/ Soutěžící obdrží hlasovací lístek, ve kterém budou předtištěny řádky s počtem bodů. Soutěžící přidělí pouze 15 bodů. Ten vzorek, u kterého je přesvědčen o jeho kvalitě, vyhodnotí přidělením bodů následovně: /1.místo 5 bodů, 2.místo 4 body, 3.místo 3 body, 4.místo 2 body, 5.místo 1 bod/

7/ Soutěžící označí číslo vzorku tej najhorší z nejlepších. takzvaný "lavorovicu".

8/ Soutěžící označí číslo vzorku o kterém má odvahu tvrdit, že je jeho.

9a/ Chybně vyplněný hlasovací lístek bude skrčený a hoděný do koša.

9b/ Jakýkoliv nátlak či snad zastrasování organizátorů za účelem lepšího umístění svého vzorku je nepřipustné. Je samozřejmé, že ani úplatky nejsou doporučeny.

10/ Vyhodnocení proběhne okamžitě po ukončení předem stanoveného limitu nezbytného pro hodnocení kvality vzorků. Vzorek s nejvíce nasbíranými body vítězí. Majitel vítězného vzorku obdrží PUTOVNÍ POHÁR, který má právo vlastnit do příští soutěže /další ročník/.



**Voda Luhačovská**

jest voda léčivá prvního řádu a osvědčuje se při těchto chorobách: katarhu trubic, hrtanu a žaludku, záže, nechutenství, exsudátech pohrudních, břiš., a kloub., cukrovce, kaménkách žlučových a ledviných (písku, moči) a serofulose



Užívejte pravidelně

**Škodlivé působení lihovin** na žaludec, sliznici i celé tělo napravuje nejlépe pravidelné pití

**Luhačovské kyselky**

Rannímu vrhnutí pijáku předejde se pitím 1-2 sklenic Luhačovské Vincentky před spaním.

# KOŠTOVAT ČI NEKOŠTOVAT? TOŤ OTÁZKA...

Nechvalně známá metylalkoholová aféra, která postihla Českou republiku v roce 2012, s jejímiž dozvuky se bohužel setkáváme i dnes, měla negativní vliv také na pořádání koštů pálenek, jejichž počet klesl. Pořadatelé si často kladli otázku, zda za této situace je možné a bezpečně ochutnávky destilátů realizovat. Vodítkem se může stát vyjádření ministerstva zdravotnictví, které sice nedalo zcela vyčerpávající informace, ale opíralo se o domněnku, že košť slivovice lze považovat především za kulturně společenskou akci, při níž probíhá rovněž ochutnávka destilátů. Předpokladem je, že pořadatelé těchto akcí při jejich realizaci nenaplní definici veřejného nebo soukromého potravinářského podniku, ziskového nebo neziskového, který by vykonával činnost související s jakoukoliv fází výroby, zpracování a distribuce potravin. Tedy de-

stiláty budou při koštu podávat soukromé osoby, nikoliv provozovatelé potravinářských podniků, a tyto soukromé osoby nelze považovat za jejich provozovatele. Důležitou informací je, že na pěstitelské pálenice se mimořádné opatření vyhlášené ministerstvem zdravotnictví dne 27. září 2012 nevztahuje a potvrzení z pálenice je dokladem, který potvrzuje původ slivovice, resp. destilátu. Vypálíme-li destilát v pěstitelské pálenici a dostaneme-li v ní doklad o jeho zaplacení, nemusíme mít pak obavu, že v něm bude smrtící metylalkohol. Takže nezbyvá než s radostí konstatovat, že košty byly, jsou a budou, nic nebrání v jejich pořádání a pořadatelům doporučujeme evidovat a archivovat kopie dokladů o zaplacení z pálenic všech vystavovaných a košťovaných vzorků jako důkaz o jejich zdravotní nezávadnosti a legálnosti.



## Vinný sklep Mařatice

Povzdech starého vinaře: „Nepije se dobře u nás na Velké Moravě. Lid náš už povětšinou nezpívá písně. Nesedí už v hospodách naši laskaví rakouskouherští stařečci, ani prvorepublikoví dědečci, jak já pamatuju z dětství. V oblecích, kravatách a bílých košilích. Zrovna se stavili z hrubé mše. Nehrají už taroky, preveranc ani jiné karty. Lid náš jest jakýsi ustaraný, neupravený, pocuchaný, ušmudlaný. Omontérkovaný aj v nedělu.“

### Povzdechnutí politika:

Vše špatné jsem činil v dobré víře.

### Ke kvalitě vysokoškolského studia:

Načo nám tituly, keď nie to v kebuly.

### O korupci:

Máme dvě moci způsobující korupci: násilí vlády a obstrukce mocných.

Vojtěch Václav Hrabě Sternberg,  
říšský poslanec ve Vídni, 1905



## Z RECEPTÁŘE NAŠEHO MILÉHO BODRÉHO VENKOVA:

### Napravená čajka.

Směsici čaje zalijeme vroucí vodou a luhovati ponecháme.

Nápoj tento ředíme domácí slivovicí v poměru 1:1. Takto napravená čajka má osvěžující a posilňující, účinek a těší se veliké, stále rostoucí, oblibě.

## HISTORIE

VIERA FERIANCOVÁ

# SLIVOVICA A JEJ MIESTO V ŽIVOTĚ STARÍCH MIJAFCOV

(Ukázka z knihy *Slivovica a jej miesto v životě starých Mijařcov*)

V minulosti existovali v Myjave tři pálenice. Dodnes sa z nich zachovala len jedna, aj to nie v pôvodnej podobe. Pálenie však nebolo závislé od existencie páleníc. Predtým, ako na Myjave postavili prvý z nich, páliť sa v súkromných páleniciach alebo doma – *načjerno*. K páleniu toho nebolo veľa treba, stačil jeden medený kotol...

*Pálenie načjerno sa robelo a dodnes robí na takom princípe, na jakom sa pálelo f súkromných páleniciach. Neboli to pálenice stavané. Súkromná pálenica vizjerala asik tagto. Gazda si kúpil jeden alebo dva medené kotle ot cigánov – kotlárov. Kotel potom postavil njede blísko vodi, najčastejšje do dvora, ces kerí mu pretekala voda a zavolal financov. Po skontrolovaní kotla a dohodnutí sa na daňách, mohel začat páliť pre verejnosť. Ket ešte neexistovali meridlá, tag financí ráťali dane od hodini. Nezáleželo na tem, kolkim kolko slivovice napálel, ale kolko hodín pálel. Každí desáti liter patrel páleníkovi.*

*Pálenie prebjehalo tagto. Ket mal jeden kotel, naplnel ho kvasom a za stáleho mješanja a prikľadanja na ohen varel páleník slivovicu. Po dovarení vibral s kotla vípalki a najal tam ďalší kvas. Ket uvaril šecek kvas ot jedného gazdu a vikidal vípalki, kotel vidrnel a dál v nem varel votku. S tejto už bes mješanja, po skvapalneni pari tješla slivovica. Jak mal páleník dva kotle, v jedném varel kvas a f druhém votku.*

*Súkromných páleníkov bolo v Myjave málo, lebo sa z tejto činnosti odvádžala vysoká daň. Súkromnú pálenicu vlastnil Pavol Smetana – mlynár. Pálil pre verejnosť, riadne platil akcis – daň z pálenia, a bol pod kontrolou financov. Ďalším, o ktorom som sa dozvedela, bol Michal Babiar (1863) – starý otec informátora Michala Babiaru (1926), ktorý mal súkromnú pálenicu v Polianke a páliť v nej pre verejnosť. Bol pod dohľadom financov. Každé ráno počas sezóny začal páliť po príchode financu. Tento celý deň sedel vo dvore a kontroloval. Pán Babiar mu často nalieval. Večer, keď ho uložil opitého k sebe domov na pec, páliť do rána zadarmo sebe, ale aj druhým. Ráno, keď sa financ prebral, všetko, čo bolo treba, poschovával, zamaskoval a začal pod jeho dohľadom páliť tak, ako predtým.*

Keďže kotly boli dosť drahé a poplatok za pálenie vysoký, páliť sa väčšinou doma. Traduje sa, že v Myjave neexistovala rodina, ktorá by aspoň raz nebola páliť *načjerno*. Keď už existovali obecné pálenice a poplatok nebol tak vysoký, varilo sa potajomky



aspoň rezné, pretože to sa v oficiálnych páleniciach nepáľilo a dodnes nepáľi.

Aby štátu neunikali veľké peniaze, robili financí po domoch dôkladné kontroly, prehľadky, a keď našli niččo podozrivé (fľaše

režného, veľa slivovice bez potvrdenia o pálení, kotol), všetko zhabali a vypísali pokutu. Tá bola neraz tak vysoká, že nejedného kopaničiara priviedla na mizinu, alebo si na ňu musel požičať z banky.

**Slivovička doma pálená jest vynikající prostředek k upravování a zdokonalování dobrého zažívání. Při nepatrných výdajích má nejtrvalejší účinek.**

# V ŠENKOVNÁCH, PALÍRNÁCH A HOSTINCÍCH SESBÍRANÉ

## Hospoda, Javorník

Dva spoluobčané snědé pleti pijí šumivé víno. Přinesli je z domu. Ještě z něj občas vylétají octové mušky. Diskutují spolu o závažném problému našeho školství. Tíží je operační program, možná bloudí v monitoringu kompetencí či se přesně neorientují v multikulturní výchově, patrně tápou v klíčových implementacích a průřezových tématech, mají asi chaos i v systému ISA. O e-learningovém vzdělávání netuší skoro nic. Ale v rámci této kurikulární metody si tvoří přesvědčivý názor. Připojují k reformě svůj jasný hlas, vždyť reforma má všeobjímající heslo: „Vzdělání pro deset milionů“. A to jsme přece my všichni.

Snědý muzikant Jan nachází moderní minimalistické řešení: „Co jich to v těch školách učijú? Sčítat. No dobře. Odčítat. Dobře. Ale nač dělit?“

Je zde veselo, zpívají písně z Hornácka a Myjavy. Radostně, ale neví, jestli úplně čistě zpívá i Břetislav Rychlík, má zde chalupu, je tu doma. I on však dnes v kurikulární reformě poněkud tápe.



## V ordinaci MUDr. Jiřího Rohela, Velehrad

Prohlášení ošetřovaného ze zápisu k úrazu: „Ruka mně byla nešťastně sama zlomena, po několika štamplích, při přátelském rozhovoru v hospodě.“

## Pálenice pod Javořinou

Zpívají píseň:  
Na Žitkovéj v každom domku pálá ludě samohonku.  
Z komína se kurí, kurí, samohonka čuri, čuri.

Žandáři sa nás pýtali, kde sme taký prístroj vzali.  
Bratia Rusi nám ho dali, keď tu s nama bojovali.

## Hospoda, Napajedla

Nepijú zde jen pivo. Štamgasti koštují i čerstvou slivovici, objevuje se i víno, asi místní produkce z trati Radovany. To jsou skoro poslední vinné stráně na Slovácku. Je zde příjemně, teplo, klidno. Pravděpodobně učitel se svojí ženou dumá nad výplatní páskou: „Zase mně nedali odměnu, ani přesčasý nemám zaplacené, prý to naše řemeslo není povolání, prý je to poslání. Poslal bych je někam. Ale nevádí. Zatajím dětem láčkovce.“

## Pivnice, Zlín

Osazenstvo pivnice se pouští v debatě na tenký led, tématem je současná politika. Atmosféra je velmi rušná a stále hustější. Z temnoty kouřového dýmu povstane mohutný fousatý muž. Připomíná přerostlého Rumcajse, ale patrně je to nepopiratelná hospodská autorita. Sál tichne, muž nasazuje prorocký výraz. Náhle mohutným hlasem zvolá: „Jsem proti monarchii. Anglické hospodářství je v prdeli. Šlechta souloží stále jenom mezi sebou a lid následkem toho degeneruje. Lidské zdroje chátrají.“

Pak se poněkud uklidní a již jen pro sebe mrmle: „Havel byl také monarcha, byl to skrytý baron.“

Spor je na čas vyřešen. Je třeba se dále věnovat obyčejným problémům obyčejných lidí.

## z dopisů čtenářů

Vážený soudruhu prezidente,

dovolte mi, abych poděkoval za to, že jsem byl přijat do řad členů Společnosti přátel slivovice. Členský příspěvek zaplatím hned, jak se mi podaří zajistit dvoukolák, abych mohl vrátit prázdné flašky z minulého měsíce.

Se soudružským „Směle k lepším zítřkům“ Jiří Kašík

Vážený pane šéfredaktore!

Závazně se zajímám o Váš Časopis Lihové listy, a proto se považuji za abonenta Vašeho listu tím, že přikládám bankovku, která snad na úhradu prvního čísla stačí (cena Rudého práva tehdy 30 haléřů).

S věčným pozdravem Šulem Alajchem



## PŘÍBĚHY

## JIŘÍ JILÍK

# PŘÍBĚH VLČNOVSKÉ SLIVOVICE

Budu vám vyprávět příběh vlčnovské slivovice, která je opředena osudy vlčnovských rodin Pavelčíků a Moštků. Nebýt mého pradědečka Pavelčíka, který demižónek této slivovice na počátku první světové války, v roce 1914, zakopal v humně svého domu č. p. 97, a nebýt mého bratrance Jaroslava, jenž koncem minulého století vypátral místo úkrytu a vykopal ji, bylo by vše zapomenuto.

Té slivovice vypálené v pojízdné pálenici hraběte Kounice vám dám ochutnat. Ví, co mně asi řeknete, že voní jinak než ta, kterou jste koštovali včera doma, a že v ní cítíte trochu nezvyklé hořčinky. To víte, ovoce bylo tehdy jiné, protože durancie ani štěpanové švestky ve Vlčnově nerostly. A pak, vždyť je jí bezmála sto let. I ten věk je tak trochu poznat v nose i na jazyku.

Jak to, ptáte se, že ji tak dlouho nikdo nenašel?

Protože ji nikdo nehledal. V těch dobách neměli naši předkové čas zabývat se legendou, která uplynula v čase a jejíž tíha byla překryta dalšími osudovými událostmi, jimž musili čelit.

Smutný osud Františka Pavelčíka a Mařenky Moštkové nezavdal příčinu k oslavám, pro něž byla slivovice původně určena. A v dalších generacích převládaly jiné starosti – neštěstí na hospodářství, při němž přišla o život děvečka, druhá světová válka a temná doba okupačních let, a když už se po osvobození zdálo, že bude lépe, přišel osmačtyřicátý a po něm socializace a združstevňování, doprovázené násilím na těch, kteří nepodepsali. A to byla i naše rodina...

Alé vy jste určitě zvědaví na ten příběh. Tady je.

Poté, co v Sarajevu padly osudové výstřely, rozhořela se první světová válka. Stejně jako mnoho jiných mladých chlapců narukoval i František Pavelčík. Když se loučil se svojí galánkou, slíbili si věrnost až za hrob.

„Nikdy na tebe, Francku, nezapomenu a budu prosit Pána Boha, aby sas ně vrátil“, řekla Maruška Moštková, když se naposledy objali.

Francek se dostal k dragounům společně s Janem Zemkem, také Vlčnovjanem. Společně prodělali výcvik a vzápětí se společně ocitli na ruské frontě.

Smutnou zprávu přinesl listonoš ještě v témže roce 1914. Pavelčíkovým se sdělovalo, že je jejich syn František po jednom z útoků nezvěstný. Zanedlouho ji potvrdil i Jan Zemek, který byl při útoku zraněn, a pustili jej na doléčení domů: „Jeli jsme s Franckem při útoku kousek od sebe, zřetelně jsem ho slyšel vykřiknout. Po boji ho nenašli ani mezi živými, ani mezi mrtvými...“

Smutek zavládl v celé rodině. Avšak jiskřička naděje tu přece jenom byla – jeho tělo nebylo nalezeno.

„Mosíme věřit, že sa vrátí“, řekli tatíček. Šli, natočili do demižónku slivovice, zavoskovali špunt, vzali rýč a šli do humna. Když se vrátili do jizby, řekli: „Zakopal jsem ju v humně mezi sklepem a hruškú. To abyste věděli, kdybych tady už nebyl. Vypijem ju, až sa Franček vrátí!“

Nejhůře zasáhla zvěst o Franckově pravděpodobné smrti Marušku Moštkovou. I ona však v koutku duše doufala, že její milý žije. Dlouho plakala, a pak učinila rozhodnutí. Vstoupí do kláštera a tam se bude modlit za návrat svého milého z vojny. Stalo se. Za mladou ženou se zavřela brána jednoho z moravských klášterů. Maruška složila řeholní slib a stala se nevěstou Kristovou. Den co den, celých dlouhých šest let, poklekala k modlitbě za zdraví a návrat Francka z vojny. V takových chvílích se její srdce naplňovalo jistotou, že Bůh Francka neopustí a že splní její přání. Ale současně se bála chvíle, kdy si Franček přijde pro ni a zjistí, že už není jeho...

„Pane, až ta chvíle nastane, povolej mne k sobě, jen tobě jsem se zaslíbila“, vzývala Pána Boha.



Dragoun Francek onu bitvu na ruské frontě přežil. Raněný se dostal do ruského zajetí. Dlouho se pohyboval mezi životem a smrtí, avšak nakonec se uzdravil. Společně s ostatními zajatci byl nasazen na nucené práce v zemědělství. Sloužil na statcích ruských sedláků, hned tu a hned zas jinde, a léta běžela. Často vzpomínal na rodiče, sourozence a nejvíce ze všeho na svoji Mařenku, jestli na něho čeká, jak si slíbili. Po řadu let nemohl na návrat domů pomyslet. Teprve po vzniku legií svítla pro něho i tisíce dalších zajatců naděje. Trvalo to ještě další roky, než se jako legionář mohl vydat na zpáteční cestu do vlasti, tehdy již Československé republiky.

Šest let poté, co ze Severního nádraží ve Starém Městě odjížděl vlakem do války, na tomtéž nádraží jednoho dne opět vysedl jako válečný navrátilce, legionář. Nikdo ho nečekal, neboť doma o něm neměli žádné zprávy, a už ho jistě oplakali.

Rozhlédl se po peronu, na který právě přicházeli cestující z dalšího vlaku. Mezi lidmi zahlédl známou tvář. A další. Vždyť je to strýc Moštek a tetička Moštková. Již i oni zahlédli kohosi povědomého a zarazili se. Francek hledal očima Mařenku. Měla by tady být, když jsou zde její rodiče. Rychlým krokem se ocitl u nich: „Teti! Strýcu!“

„Francku...!“ A tetička Moštková s nezadržovaným pláčem a očima plnými slzí sevřela Francka do náručí. A slzy stékaly po lících i strýcovi Moštkovi.

Francek byl zmaten. „Bože, proč sú v černém...?“

„Francku,“ sdělovali mezi vzlyky tetička, „jedeme z pohřbu. Dnes jsme pochovali Mařenku!“

Tak to je ten příběh.

Chcete vědět, co bylo dál? Doma se z návratu Franckova všichni radovali; díky tatíčkovi a té zakopané slivovici nepřestali věřit, že se s Franckem jednoho dne přece jen setkají. On sám se však netěšil. Nad ztrátou milé se mu usadil smutek v srdci, který ještě ztěžkl, když se dozvěděl, jakou cenou jeho návrat vykoupila. Měl pak těžký život, oženil se sice, ale to už bylo trochu jinak, hospodyně bylo třeba do hospodářství, no však víte... A tak ten demižónek se slivovici zůstal bezmála sto let tam, kde ho Franckův tatíček, můj praděd, zakopal.

Vážte si toho, jste první, kdo ji můžete okošťovat. Je jiná než všechny slivovice, co kdy byly ve Vlčnově vypálené. Upadlo prý do ní pár slíček Marušky Moštkové, která byla tehdy u toho, když strýc Pavelčík slivovici do demižónu naléval. To je ta nezvyklá hořčina, kterou poznáte, až dáte kapku na jazyk.

(Podle vyprávění Břetislava Mikulce zaznamenal Jiří Jilík)

## PUMPA SSACÍ VZOR 1888

Čerpá z láhve slivovici a jiné ušlechtilé destiláty



Nitara

E-shop: [www.mobilnipalence.cz](http://www.mobilnipalence.cz)

Nitara s.r.o., Průmyslová zóna 526, 687 38 Nedakonice, CZ.  
Tel. +420 572 503 352, [www.nitara.cz](http://www.nitara.cz)



## NETŘEPAT, NEMÍCHAT, NAPUMPOVAT!

„Vy na Moravě to máte jednoduchý. Doma vám teče víno z kohoutku a pro slivovici si chodíte s kbelíkem k pumpě...“

Z rozhovoru v jedné pražské hospodě, který nás inspiroval.

Vodovody se na dědinách začaly budovat až v polovině 20. století. Do té doby, kdo neměl vlastní studnu, chodil pro vodu k obecní pumpě. Na Moravě se vytráceli chlapi rádi z chalupy s kýblem v ruce, aby u pumpy koštovali, jakou kdo napálil slivovici. Bylo to jedno z míst, kde se lidé setkávali.

Po úspěchu funkčního modelu Mobilní pálenice Vzor 1922, který byl zapsán i do české knihy rekordů, přicházíme s dalším originálním dárkem, kterým je **PUMPA SSACÍ VZOR 1888**. Pro funkční model pumpy byl volnou předlohou první česky psaný článek Josefa Voškerušky PUMPA SSACÍ NEB NA ZDVÍŽ (SAUGPUMPE), uveřejněný r. 1888 v časopise Český mechanik. Zmenšený model je však především určen k čerpání ušlechtilých destilátů z láhve a tomu byla podřízena i volba materiálů, konstrukce klapky, pracovního válce a pistu. Všechny díly jsou vyrobeny z vysoce kvalitní nerez oceli 18/10 a jsou opracovány tak přesně a precizně, že pro spolehlivou funkci není třeba žádných dodatečných těsnění. To dává mechanismu značnou odolnost a dlouhodobou spolehlivost.

Při ostrých testech Pumpy ssací Vzor 1888 jsme si při servírování slivovici (dobře slivovici!!!) všimli efektu, se kterým jsme původně ani nepočítali. Slivovici se pumpováním a průchodem přes sérii klapky „načechrá“ a provzdušní, v pohárku řetízkuje, dostane jiskru a rozvine se nádherné aroma zralého ovoce. Je to úžasné. Není tedy vyloučeno, až 007 přijede na Moravu, že zaslechneme: „Slivovici! Netřepat, nemíchat, napumpovat!“

Více na: [www.mobilnipalence.cz](http://www.mobilnipalence.cz)

Nitara s. r. o., Průmyslová zóna 526, 687 38 Nedakonice, CZ.

Tel. +420 572 503 352, [www.nitara.cz](http://www.nitara.cz)

100% ovocný destilát vyrobený na Slovákku z vlastního ovoce pěstovaném v CHKO Bílé Karpaty

%

ŽUFÁNEK



Rodinný ovocný lihovar Žufánek  
Boršice u Blatnice  
[www.zufanek.cz](http://www.zufanek.cz)

ODBORNÁ PORADA LH

JOSEF NIESNER

# DĚLÁME TO SPRÁVNĚ? NEMŮŽE TO BÝT I TROCHU JINAK?

Jako dobrý hospodář jsem se staral s láskou a poctivostí o své milované švestkové sady. Sklidil jsem jen to nejlepší ovoce a podle všech mně známých pravidel a vlastních zkušeností jsem vyrobil kvas nejvyšší jakosti. Pálení v pálenici byl pro mne obřad s plným očekáváním, že to co bylo mnou stvořeno, nemůže být nikým překonáno. První štamprka slivovici patří výrobci a ten si ji chce patřičně vychutnat. Požitím takto stvořeného zázraku předpokládá ve svém nitru probuzení elementární asociace na zralé švestkové sady, na sladce navinulou chuť s vůní povídel či třeba na průzračnost ledovců.

Ale co to? Stvořitel znejstěl. Rozhlíží se a výraz jeho tváře jasně prozrazuje, že něco není v pořádku! Něco se stalo!

Matka Příroda je stvořitelkou všeho kolem nás a umí mnohé. Je k nám vlídná, dokáže nám odpustit a zároveň částečně napraviť naše drobné nedostatky při tvorbě kvasu. Neumí však napravit naše přehmaty. Přehmaty, které ostře kontrastují se základními záležitostmi zásadami tvorby kvasu.

Doba, kdy se nasypal sud švestkami, přikryl se pokličkou, zasunul se někde do kouta, aby nezavazal na dvorku, a pak se pouze čekalo, kdy se propadne koláč na povrchu kvasu, je, doufám, nenápravně pryč.

V našem krásném kraji žije mnoho lidí. Dovolují si tvrdit, že tisíce z nich, zajímavých se problematikou tvorby slivovici, vytvořilo přesně tisíce rozličných teorií, jak se to dělá.

Tak jak to tedy je, nebo jak to může být? Tvrdím, že vypálit destilát se dá téměř ze všeho, ale jen dobrý pěstitel si umí vybrat to správné ovoce pro skvělý destilát! Uvědomujeme si vůbec, že ovoce obsahuje cukry, škrob, pektinové látky, vlákniny, sorbit, kyseliny a hořké, aromatické a minerální látky? To je opravdu mnoho látek, kterým je potřeba umět rozumět.

Měli jsme to správné ovoce? Bylo zralé? Jakou ale mělo zralost, fyziologickou, konzumní, sklizňovou či technologickou? Provedli jsme dolezení? Bylo bez defektu, čisté, mělo potřebnou cukernatost, měřili jsme ji správně? Mělo ovoce ten optimální terroir?

Problém sběr švestek v optimální lhůtě, nasypaní je po správnou rýsku v nádobě v ten samý den, co jsme švestky očesali? Ale které švestky vlastně tvoří „to správné ovoce“? Vždyť přece jakákoliv odrůda švestek nedozrává v jeden den! Ano, nedozrává v jeden den...

Švestky nasypane do nádoby. Je to ta vhodná nádoba? Má odpovídající velikost, je potravinářského původu, má kvalitní víko, je umístěna ve správném místě a prostředí, je potřebně hermetická?

A co švestky? Rozmělnit nebo sypat celé? Zamysleli jsme se nad peckami, co s nimi? Jsou nezaměnitelným zdrojem chuťových a buketových látek, ale mohou taky zapříčinit vznik nechťených látek! Umíme s nimi dobře pracovat?

Nenadáli jsme se a už jsme v nejdůležitější etapě tvorby kvasu – v samotném počátku fermentace. Je možné, že si mnoho z nás ani neuvědomuje, jak je to důležitá fáze. Je nejdůležitější a trvá jen velmi krátkou dobu!

Předpokládáme tedy, že máme to správné ovoce, máme nejideálnější nádoby, jsme v optimálním místě, čase a prostředí.

Ideální ovoce ponecháme třeba celé, jediným místem narušení je pak otvor v povrchu švestky po stopce, je umyté, ale přesto s sebou m. j. nese něco nesmírně důležitého. Kvasinky!

Spolu s kvasinkami je však ještě připraveno k činnosti asi 12 pracantů – enzymů. Pracujeme dále s faktem, že doba zdvojení, nebo pro dříve narozené, generační doba kvasinek je pevně stanovena na 200 min.

Vlivem tlhy ovoce dochází ve spodní části nádoby k postupnému nárůstu hladiny vytékající šťávy z ovoce. A co okolní teplota, je v pořádku? Nezapomněli jsme na to, že fermentačním procesem v předmetné nádobě se zvedne teplota uvnitř asi o 5 stupňů? Ale pozor, ne vždy! Spočítali jsme si vše dobře? A co koncentrace cukru v kvasu? Je zrádná, může totiž podstatně ovlivňovat vlastní průběh fermentace. Zde platí, že méně je někdy více!

Můžeme si představit mnoho příběhů napsaných životem o tvorbě kvasu. Např. kvas umístěný v beče pod přístřeškem na slunečné straně přes den vybuchl akustické projevy blížící se téměř vykachlám a ve večerních a nočních hodinách zaujímal pozici klidného spáče. Děje se někde ještě něco podobného?

Kvasinky jsou připraveny, musí se totiž rozmnožit na přijatelné množství a pak dobře a svědomitě pracovat. Ale ne na velké, takové akorát, aby jim stačila potrava! Potřebují však odpovídající teplotu a taky reakci prostředí. Potřebují odpovídající koncentraci cukru. Máme to vše dobře sladěno?

Mnoho si slibujeme od oxidu uhličitého, který nám bude pomáhat v transportu kvasinek do potřebných míst. Budeme však dávat bedlivý pozor na rychlost proudění bublinek, neboť chceme, aby vzniklá slivovici měla výtečný buket! Nějak to zařídíme!

Ale pozor, s narůstajícím časem po započaté tvrdé práci kvasinek nám vzniká to, na co tak dlouho čekáme. Etanol.

Etanol? On je přece inhibitor rústu a rozmnožování kvasinek, je inhibitorom pracovní aktivity kvasinek. Zároveň je ovšem usmrcovačem nepotřebných bakterií, zvláště octových. Vznikne-li ho v krátkém časovém úseku mnoho, projeví se to zatím nejvíce v prostoru ovocné šťávy ve spodu nádoby. Cukr obsažený v tomto prostoru se nemusí celý přeměnit na etanol, což bude mít neblahý následek na výsledný produkt destilátu. Způsobí to ostrou chuť destilátu či ještě něco dalšího? Budme opatrní, tato situace může za určitých podmínek vzniknout třeba i v celém objemu nádoby s kvasem! Kvasinky se s určitostí přestanou rozmnožovat, ale zatím

jsou schopny enzymaticky pracovat, a to do určité koncentrace alkoholu. My je však potřebujeme stále v optimálním množství a aktivně!

Jak to tedy zoptimalizovat, aby všechno proběhlo návazně a hlavně ideálně!

A co tak třeba m. j. počítat s šetrnou metodou – proměnnou regulací teploty kvasu?

Náš zájem se musí zákonitě soustředit i na reakci prostředí, protože větší hodnotová odchylka nám může způsobit i nepříjemné zastavení fermentačního procesu.

Co by bylo tedy ideální v této fázi udělat?

Zaručit vznik optimálního množství kvasinek ve všech částech obsahu kvasu se stejným počátečním časem, které budou konstantně vytvářet v daném prostoru etanol v takovém množství, takovou rychlostí, po takový čas a za takových podmínek, které zaručí, že se proces fermentace nezastaví, že bude kontinuálně pokračovat, ale zároveň zaručí, že se veškerý přítomný cukr v nádobě přemění v etanol, že nevzniknou žádné vedlejší produkty.

Zde je na místě vhodná zmínka o tom, jak vše koresponduje se současným zvykem, přidáváním kvasinek do kvasu formou zákvasu.

Dodáváme cizí kulturu. Neproběhne pak vše zbytečně rychle, bereme v úvahu rozdíl polí působnosti suchých a živých kvasinek? Nezapomínejme, že nadměrné rozmnožování kvasinek má mnoho negativních účinků, z nichž pro nás nejhorší je vznik vysokého obsahu přibouddliny. Jsme schopni vše uřídit? Jaký je celkový přínos? Snažíme se o kvantitu nebo kvalitu?

Není pak ale prospěšnější vše třeba řešit šetrnější metodou – „řezáním“?

Jak tedy postupovat dál, aby se nám dílo podařilo?

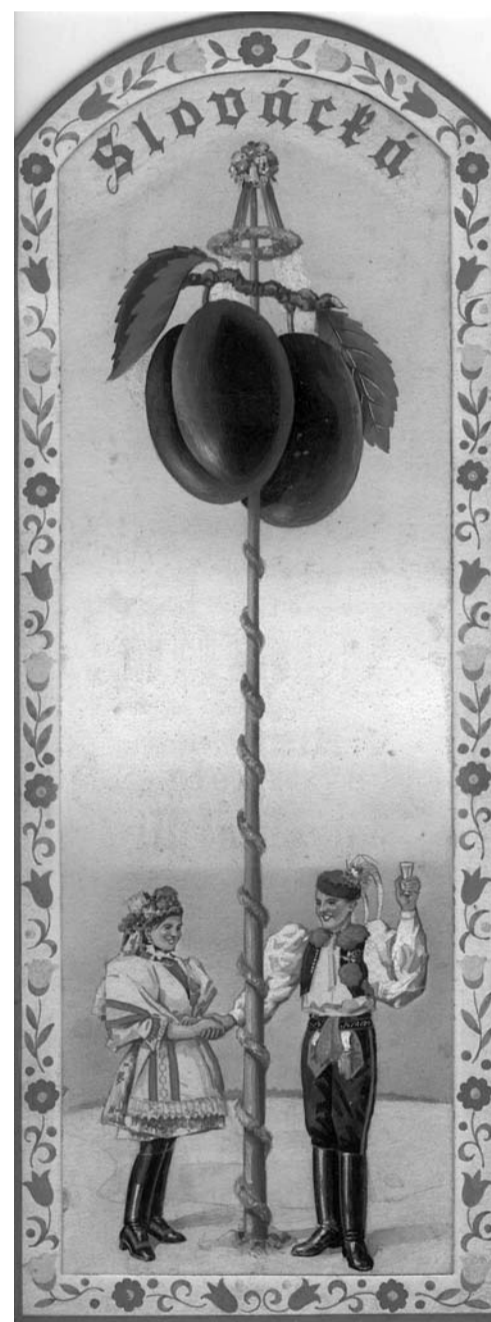
Logickou úvahou můžeme dojít k jednomu závěru. Pokud bychom ideálně rozdělili obsah v kvasné nádobě na nekonečně malé množství obsahově stejných částí a zasadili do nich odpovídající množství kvasinek, které by za optimálních podmínek prováděly ideální fermentaci v jednom stejně započatém časovém úseku kontinuálně, určitě bychom dostali ideální kvas se zbytkovým množstvím cukru blížícím se k nule. Tak to by pak byla paráda!

Ono to tak však nebude, neboť ideálního stavu nelze z různých známých důvodů docílit! Můžeme se ale snažit o co nejbližší přiblížení se k tomuto stavu!

Pak je na místě se tedy ptát, zda existuje, nebo by mohla existovat alespoň přibližující se metoda takovéto fermentace, blížící se ideálnímu stavu? Jedna možnost se tu rýsuje.

Domnívám se, že v budoucnu uslyšíme dosti zřetelně o metodě parciální fermentace!

Tak tedy, stvořiteli, nezoufejte. Udělal jsi sice vše, co bylo potřeba, poslouchal jsi bedlivě rady šepotajícího kvasu, a přesto ti to nevyšlo, jak bys chtěl. Stvořil jsi však něco, co je



a musí být každoročně jiné a tím krásné a zajímavé, pro tebe i pro nás obohacující a vždy skvělé a výborné. Především jsi stvořil kus své historie.

## LIHOVÉ NOVINY

Proč bychom veselí nebyli,  
šak nám Pán Bůh přeje,  
dává nám vínečko, pálenku  
a po smrti nebe.