

# KROK

2019 2  
ročník 16.

Kulturní Revue  
Olomouckého Kraje

TÉMA ČÍSLA:  
PIVOVARNICTVÍ

## Z OBSAHU

ROZHOVOR S EMERITNÍM  
SLÁDKEM MIROSLAVEM  
KOUTKEM

PIVO V ČESKÉ SPOLEČNOSTI  
POHLEDEM SOCIOLOGA  
MARTINA FAJEJTY

Z DĚJIN PIVOVARNICTVÍ  
V PŘEROVĚ

HISTORIE PIVOVARU HOLBA  
HANUŠOVICE

PIVOVARNICTVÍ VE ŠTERNBERKU  
PĚSTOVÁNÍ A SUŠENÍ CHMELE  
NA TRŠICKU

PŘÍBĚH PRÁVOVÁREČNÉHO  
DOMU V PROSTĚJOVĚ

PIVOVARNÍCI, SLÁDCI A ŠENKÝŘI  
NA JESENICKU

ŽIVOT DIVIZNÍHO GENERÁLA  
KARLA HUSÁRKA

PŘÍBĚH MISTRA MELANCHOLICKÉ  
KRAJINY EUGENA JETTEL





## Po stopách předků

přednáší

Martin Kašpar, genealog a kronikář

středa 19. června 2019 od 17 hodin

přednáškový sál VKOL, Bezručova 3

Doporučujeme rezervaci předem na

[www.vkol.cz](http://www.vkol.cz)

Opakování přednášky z 30. ledna 2019



 Olomoucký kraj

V rámci akce Po stopách předků pořádané příslušnou organizací Vědecká knihovna v Olomouci budou pořizovány obrázky a zvukové záznamy za účelem prezentace organizátora akce. Právník na organizaci Vědecká knihovna v Olomouci nese odpovědnost za záznamy pořizované a zveřejňované jejími subjekty.

KROK Kulturní revue  
Olomouckého kraje

Vydává Vědecká knihovna v Olomouci  
Ročník 16., číslo 2  
vychází čtyřikrát ročně

Vedoucí redaktor:  
Mgr. Tomáš Chalupa.

Odpovědná redaktorka:  
Mgr. Michaela Heloňová

Redakční rada:  
RNDr. Jitka Holásková  
Mgr. Miloš Korhoň  
Mgr. Michaela Heloňová  
PhDr. Jindřich Garčic  
RNDr. Lenka Prucková  
Mgr. Hana Jakůbková  
PhDr. Marie Dokoupilová  
Mgr. Lubor Maloň

Adresa vydavatele a redakce:  
Vědecká knihovna v Olomouci  
Bezručova 3, 779 11 Olomouc  
tel.: 585 205 311  
fax: 585 225 774

e-mail: redakce@vkol.cz  
internet: www.vkol.cz/krok  
facebook: <https://www.facebook.com/kulturnirevue>

IČO: 100625

Grafická úprava:  
Jan Krátký

Předtisková příprava a tisk:  
Martin Navrátil

ISSN:  
1214-6420 (tisková verze)  
1214-648X (elektronická verze)

Registrace:  
MK ČR E 6450

Uzávěrka čísla:  
31. března 2019

## OBSAH

Úvodník: Tomáš Chalupa .....	2
<b>TÉMA ČÍSLA: Pivovarnictví</b>	
Pivo je život, říká emeritní sládek Miroslav Koutek (Tomáš Chalupa) .....	3
Jak se pivo vaří (Bohuslav Vondruška) .....	8
Pivo hraje v české společnosti velkou roli (Tomáš Chalupa) .....	11
Z dějin pivovarnictví v Přerově (Petr Sehnálek) .....	14
To město šenky nejvíce stojí (Jiří Fiala) .....	18
Pivovarnictví ve Šternberku (Vlasta Hlůzová) .....	23
Pivovar Holba Hanušovice, reprezentant tradice vaření piva na severozápadní Moravě (Miloš Melzer) .....	26
Pěstování a sušení chmele na Tršicku do roku 1945 (Jiří Kaláb) .....	31
Rozhodla sem se, že sôškô zachráníme, říká paní Eliška Dostálová (Jiří Kaláb) .....	36
Děti jsou hrdé, že už zkusily pivo, říká dětská psychologka (Tomáš Chalupa) .....	40
Pohlednice Tománkovy Litovelské pivnice (Hana Jakůbková) .....	42
Příběh jednoho právozárečnického domu v Prostějově (Tomáš Cydlik) .....	44
Pivovarníci, sládky a šenkýři na Jesenicku ve světle archivních pramenů (Bohumila Tinzová) .....	47
<b>VARIA</b>	
Významné osobnosti spojené s městy, městysy a obcemi okresu Prostějov (VIII.) / Divizní generál Karel Husárek (1893–1972) (Lubomír Novotný) .....	53
Neznámá kapitola z dějin první světové války (Martin Kučera) .....	57
Místa naděje na Svatém Kopečku u Olomouce (Krejčová Jana) .....	58
Nevyslyšené konfese (Jiří Fiala) .....	59
Osudové přátelství Jakuba Demla a manželů Kytlicových (Vlasta Hlůzová) .....	61
Příběh mistra melancholické krajiny Eugena Jettela (Matěj Matela) .....	65
<b>KULTURNÍ ITINERÁŘ</b>	
Rukověť návštěvníka kulturních událostí (květen 2019 – srpen 2019) .....	69
<b>Téma čísla 3/2019: Turistika/turistické kluby</b>	

Obálka revue: Emeritní sládek litovelského pivovaru Miroslav Koutek pracuje s pivem od svých patnácti let. Foto: Daniel Schulz.



# Úvodník

Vážení a milí čtenáři revue KROK, dovolím si vám na začátek položit otázku. Co je symbolem naší země? Jistě vás napadne více věcí, ale nepochybně mezi nimi bude pivo. Ano, onen zlatavý mok je naším národním nápojem a proslavil naši zemi. České pivo je pojem, který znají i v zahraničí. Česká republika je zemí piva, vždyť jen za loňský rok se u nás uvařilo 21,3 milionů hektolitrů piva. Na jednoho člověka tak připadá průměrně 141 litrů piva za rok, což je opravdu vysoké číslo. Jsme zkrátka národ pivařů a je u nás rozvinutá pivní kultura.

Na stránkách tohoto čísla KROKu jsme se zaměřili na pivo a pivovarnictví v našem regionu. Tuto fascinující výpravu za poznáním jsme zahájili v Litovli u emeritního sládky Miroslava Koutka. Jeho neuvěřitelný životní příběh je příběhem lásky k pivu i k životu jako takovému. Fortel, řemeslo, poctivost a tradice v jeho podání nejsou prázdné pojmy, ale nezbytná součást každého lidského díla. Po této úžasné životní story následuje rozhovor s olomouckým sociologem, cestovatelem a milovníkem piva Martinem Fafejtou. V rozhovoru hledáme odpovědi na různé otázky, například, jaký je význam a kvalita piva v jednotlivých evropských zemích nebo jakou roli hraje pivo v české společnosti.

V KROKu nechybí samozřejmě ani fundované pohledy do historie pivovarnictví v různých regionech Olomouckého kraje. Petr Sehnálek se ve svém článku věnuje dějinám pivovarnictví v Přerově, Bohumila Tinzová zase ve své obsáhlé stati rozebírá pivovarnictví na Jesenicku, Jiří Fiala ukazuje středověkou Olomouc jakožto město s právem várečným, historii pivovarnictví ve Šternberku se věnuje text Vlasty Hlůzové, příběh jednoho prostějovského právovárečného domu vypráví Tomáš Cydlík a nechybí ani dějiny pivovaru Holba z pera Miloše Melzera. Jen výčet těchto článků je jasným dokladem toho, jak bohatou historií pivovarnictví v našem kraji má.

Na stránkách naší revue jsme se podívali ale i na další zajímavá témata spjatá s vařením piva. Jedním z nich je

bezesporu fenomén pančování a šizení piva, kterým se ve svém textu zabývá Marta Konířová. Už naši předkové říkali zcela jasně, že nepoctiví sladovníci přijdou do pekla. To by mělo určitě platit i dnes.

Plodinou, bez které se pivovarnictví neobejde, je chmel. Na Tršicku se chmel pěstoval a sušil po staletí a za tu dobu prošlo chmelařství v tomto regionu vzestupy i pády, jak píše ve svém pojednání Jiří Kaláb. Ten navíc přidává i zcela unikátní rozhovor s paní Eliškou Dostálovou, která zachránila budovu sušičky a zřídila v ní muzeum sušení chmele. Je nutné podotknout, že celý rozhovor je v nádherné původní Hanáčtině.

Jak vlastně vnímají malé děti pivo a jaké s ním mají zkušenosti? O těchto věcech s malými školáky diskutuje v rámci speciálního programu dětská psychologka Klára Janečková. Ta se s námi podělila se s námi o své poznatky ze světa malých školáků a vysvětlila nám například, proč jsou kluci na pití piva pyšní, zatímco holčičky se mu spíše vyhýbají.

A s pivem souvisí i příběh jedné pohlednice, kterou 30. dubna 1901 napsal Richard Fischer v litovelské Tománkově pivnici svým rodičům do Loštic. O pohlednicích spjatých s touto slavnou pivnicí píše Hana Jakůbková.

Nejen pivem ale živ je člověk, a tak na vás samozřejmě čekají i rozličné texty z rubriky Varia. Zde bych osobně doporučil článek o rodákovi z Čehovic na Prostějovsku, divizním generálovi Karlu Husárkovi, jehož autorem je Lubomír Novotný. Podrobnou recenzi knihy Jany Krejčové s názvem *Místa naděje na Svatém Kopečku u Olomouce. Krypty, hřbitovy a jiná pohřebiště a osoby tam pohřbené* přináší Martin Kučera.

Přišlo jaro a s ním i teplé slunečné dny. Zahrádky hospůdek a restaurací už jsou otevřené, takže vyrazte na některou z nich, nechte si donést jedno velké s pěknou pěnou a začtete se do stránek revue KROK.

Za redakci vám přeji příjemné a inspirativní čtení

*Tomáš Chalupa*

# Pivo je život, ve varně jsem se cítil jako u oltáře, říká emeritní sládek Pivovaru Litovel Miroslav Koutek

Vypravili jsme se do litovelského pivovaru za jeho emeritního sládkem Miroslavem Koutkem. V tomto pivovaru poprvé pracoval už ve svých patnácti letech. V pětadvaceti se stal nejmladším sládkem v tehdejší Československu. Zdejší pivovar přetvořil k obrazu svému a založil zde dokonce Muzeum pivovarnictví. Jeho životní příběh je příběhem lásky k pivu a k tradičnímu řemeslu jeho výroby.

**Litovelský pivovar má dlouhou a velmi zajímavou tradici, řekněte nám o ní něco.**

Zakladatelem zdejšího pivovaru byl Josef Svozil. To byla mimořádná osobnost, jakých nenajdete mnoho. Narodil se do rolnické rodiny, ale šel studovat medicínu. Měl k tomu velmi silnou motivaci. Když byl malý, zemřela mu jeho těhotná maminka kvůli nějakému neodbornému posudku lékaře a on si tehdy řekl, že bude doktorem, aby se nic podobného už nemohlo stát. Jenže když byl ve druhém ročníku, tak mu zemřel táta při nehodě v lese, usmýkali ho nějak nešťastně koně při svážení dřeva. Takže se musel vrátit na statek, aby se ujal hospodářství. Byl to velmi schopný člověk, který dokázal pracovat s moderními poznatky vědy. Byl také zvolen mnohokrát zemským poslancem a v této funkci byl nepřetržitě 21 let. Současně byl zvolen i říšským poslancem, to dělal 16 let. Tady v Litovli také vedl noviny zvané *Selská stráž*, která vycházela až do roku 1924. Psal odborné články na téma zemědělství. Založil zde hospodářskou školu, pivovar, postavil zde vilu a celkově velmi pozvedl tento kraj. Na jeho počest jsme zde uvařili pivo Josef. Má 13° a je to nefiltrovaný speciál. Další významnou osobností byl první sládek litovelského pivovaru Josef Elleder. Byl to český vlastenec, který původně pracoval v německém pivovaru, ale právě pro jeho postoje ho vyhodili a šel sem budovat se Svozilem pivovar. Byl zde od roku 1893 do roku 1922. V tom roce zemřel, takže zde

pracoval až do smrti. Elleder měl čtyři děti a jedno z nich byla holčička Miroslava. Ta se stala manželkou známého zápasníka Gustava Frištenského, další mimořádné postavy spojené s litovelským pivovarem. Gustav tady zapustil kořeny, padesát let žil v Litovli. Bydlel v pivovare v jedné domácnosti se sládkem, pak bydlel ve vilce hned vedle pivovaru. Moje kancelář je dnes v jeho bytě. Je to takové zajímavé řízení osudu, protože o Frištenském jsem věděl už jako malý kluk.

**Jak to?**

Když jsem měl osm let, tak jsem měl doma takovou knížku, na které byl na obálce ohromně silný muž za mřížemi v okně. A na druhé půlce té obálky byl zase ten silák, ale jak držel člověka nad hlavou, dělal mu tzv. mlýn. Pod ním byli diváci a sledovali ten výjev. Mě oba ty obrázky hrozně fascinovaly, dodnes je mám v živé paměti. Uvnitř té knihy pak byly ještě další obrázky, jak ten Frištenský zápasil s černochoy a tak podobně. To byla kniha, kterou dostal v roce 1948 táta od Frištenského, dokonce ji měl od něj podepsanou. No a mě by v životě nenapadlo, že v patnácti letech budu tam, kde ten Frištenský žil. To jsou zkrátka věci mezi nebem a zemí. Jsem rád, že na tu tradici a ty ohromné příběhy velkých osobností zde mohu také navazovat.

**Jak vás vlastně napadlo jít dělat do pivovaru?**

Když má člověk patnáct let, tak moc nemá představu, co by v životě chtěl dělat. My tady na Hané máme blízko k potravinářství, ostatně táta byl vyučen v potravinářství a měli jsme to v rodině. Tak jsem uvažoval, že bych mohl jít na mlékařinu na průmyslovku do Kroměříže. Já jsem se ale na tu školu nedostal, a tak jsem nevěděl, co se mnou bude a kam mám jít. A pak si nás pozvali na odbor pracovních sil, kam

zrovna přijel ředitel litovelského pivovaru Vladimír Vlach a přemlouval nás s maminkou, abych se šel učit na pivovarníka – sladovníka. Říkal tehdy, že pivovarnictví je jedna velká rodina na celém světě. Když se vyučím sladovníkem a zabouchám třeba v Belgii na dveře pivovaru a řeknu, že jsem pivovarník z Čech, tak mě dají jídlo, pití a nechají mě přespat. Mně se to líbilo a jim zrovna chyběl do naplnění stavu třídy jeden poslední žák, tak jsem to vzal. S pivem jsem se ostatně setkával už od dětství. Můj děda byl starý dragoun, vždy po obědě nalil sklenici piva a nechal mě trochu napít. Takže pivo jsem znal už dlouho díky svému dědovi.

### **Když jste sem poprvé přišel, jak se vám tu jako patnáctiletému klukovi líbilo?**

My jsme se napřed šli do pivovaru podívat s tatínkem. Bylo to v šest hodin ráno, přšelo, bylo škaredé počasí, takže to vůbec nebylo nic pěkného. Čekal nás mistr odborného výcviku Olda Neoral, který tu dodnes pracuje, a ten nás zavedl do varny. A to byl šok. Byla to naprostá nádhera a já jsem stál s otevřenou pusou. Ani jsem pořádně nevěděl, co



Miroslav Koutek stojí v nádherné varně litovelského pivovaru zdobené kardinálským mramorem. Foto: Daniel Schulz.

vidím, myslel jsem si, že je to snad nějaký oltář nebo něco. A ten pan Neoral mě vzal kolem ramen a povídá: „*Když budeš dobrej, tak tě tady naučím vařit pivo.*“ A taky mě to naučil.

### **Takže je asi dobře, že vás na mlékaře nevzali...**

Dneska říkám bohudík, že jsem se na toho mlékaře nedostal. S pivem jsem zažil daleko více krásných zážitků než s tím mlékem. Mně se na škole velmi líbilo. Byl tu skvělý kolektiv, parádní parta a jsme kamarádi dodnes. Bavilo mě i to řemeslo. Byli tu také vynikající učitelé, výuka všech předmětů měla velkou kvalitu. Po škole jsem tu pak zastával různé pozice, prošel jsem tu všechno. Dělal jsem tu napřed mistra sudové stáčírny, umývárny sudů, bednářů, bylo mi svěřeno vysklepování ležáckých sudů, pak jsem byl i mistr sladovny neboli nadsladovní. My tady v Litovli pořád držíme ty tradiční názvy. Sládek neboli pan starý, sklepmistr neboli mistr ležáckého sklepa, spilečný je šéf spilky atd. Pak se stalo, že sládek odcházel do pivovaru do Olomouce a padlo na mě, že bych měl dělat sládku. Ještě jsem si mezitím odskočil na vojnu a skončil jsem u parašutistů. A to jsem nikdy předtím neseseděl v letadle. Byl jsem u tzv. padáckářů v Náměšti nad Oslavou. Balili jsme padáky pro piloty a brzdící padáky pro letadla. Byla to hrozná dřina, takový brzdící padák vážil 47 kg, museli jsme to skládat. Vojna ale byla perfektní, já na to nemůžu nic špatného říct. Byla to skvělá průprava pro život.

### **Jak jste se cítil jako sládek, bylo vám tehdy jen 25, nepřípadal jste si na to příliš mladý?**

Tehdy ani ne. Až po letech mi došlo, co to vlastně byla za zodpovědnost. Snažil jsem se od začátku všechno dělat zodpovědně a jít příkladem. Vznikaly tu nádherné pivovarské vztahy, skutečně jsme tu byli jedna velká rodina, tak jak mi to kdysi říkali. Já jsem byl mezi všemi sládky nejmladší, ale ti ostatní sládci mě měli hrozně rádi. Viděli ve mně nějakou naději, že to řemeslo bude pokračovat a že se mu věnují i mladí lidé. Všichni chtěli, aby ta tradice pokračovala. Vždyť vaření piva má obrovskou tradici a provází lidstvo od počátku. Sumerové, Asyřané, Akádové i Egypťané, ti



Miroslav Koutek v jednom z exponátů Muzea pivovarnictví. Foto: Daniel Schulz.

všichni vařili pivo. Na prastarých destičkách se našly hieroglyfy, které pojednávaly o pivu. Ti, co stavěli pyramidy, také fasovali pivo. Pivo je tekutina, takže je dobré na žízení, současně je v něm plno vitamínů a dodává energii. Já jsem si tu historii uvědomoval i tady. Zažil jsem ještě ty dřevěné ležácké sudy, do kterých se lezlo se svíčkou. To už dnes samozřejmě nikdo nezná, ty postupy jsou úplně jiné. Umění vařit pivo se předává z otce na syna. Já jsem vychoval jako sládko Petra Kosteckého, takže jsem tu štafetu zase předal dál. A on je tu už 25 let.

### **Pamatujete si, jaké bylo to první pivo, které jste jako sládek uvařil?**

V roce 1982 byla na trhu jen desítka a dvanáctka. Tady na Hané se pila hodně ta desítka. Ona je mimochodem velice dobrá a kvalitní. To, že má pivo deset stupňů, neznamená, že není dobré. Samozřejmě dvanáctka má více extraktu a je plnější. Desítka má ale cosi do sebe, i když už není dnes tak populární. No, ale tehdy prostě byla na trhu jen desítka a dvanáctka. My jsme dostali nařízení, aby se zpestřil trh a udělalo se nějaké zvláštní pivo. Já jsem na-



Klobouk, který pan Koutek nosí od svých patnácti let, maminka mu na něj vyšila pivovarnické motivy. Foto Daniel Schulz.

stoupil jako sládek v lednu a 17. února jsme uvařili první várku Moravanu. Pivem Moravan je Litovel známá dodnes. Letos má tohle pivo už 38 let. A právě Moravan jsem poprvé vařil já jako novopečený sládek.

### **Co je zásadní pro uvaření dobrého piva?**

Důležité jsou hlavně návyky a zásadním faktorem je jednoznačně čistota v pivovaru. Ta se prostě musí udržovat a my na to tady velice dbáme. Máme tu svůj kmen kvasinek, které si zde pěstujeme. Máme tu i něco, čemu říkám porodnice kvasnic. Když pracujeme s těmito kulturami, tak pochopitelně vše musí být naprosto čisté a sterilní. My tu máme všechny tyhle věci zažité a troufám si se vši pokorou tvrdit, že pivo vařit umíme. Já osobně ale příliš vysoké stupňovitosti, jako jsou třináctky a čtrnáctky, nepreferuji. Bývají zpravidla hodně alkoholové a hodně těžké.

### **Jaké je české pivo v porovnání s pivem v zahraničí?**

V cizině neumí uvařit desítky, aby byly dobré, ale zase umí ta vysokoprocentní piva. My jsme tu jednou měli generála NATO z Belgie, ten tady vypil sedm piv a byl





Tradice v litovelském pivovaru dýchá na každém kroku. Foto: Daniel Schulz.



Všechny procesy při vaření piva jsou bedlivě kontrolovány a sledovány. Foto: Daniel Schulz.

naprosto nadšený. On mi tehdy říkal: „Až tady jsem pochopil, co je to vlastně české pivo.“ On byl zvyklý vypít dvě třetinky Heinekenu, a už mu nechutnal a nechtěl další pít. A tady nepil žádnou dvanáctku, to byla normálně desítka. My zkrátka tyhle piva umíme tou naší technologií uvařit a jsou chuťově výborná. Roli hraje i to, že je zde úrodná Haná, pěstují se zde nejlepší ječmeny na světě. Je zde oblast Tršicka, kde se pěstuje chmel. Máme tu Litovelské Pomoraví, takže je zde i zdroj kvalitní vody. Všechny ty základní suroviny zde máme, a to jsou důležité faktory pro vaření piva. Ostatně v této oblasti se pivo vařilo po staletí. My jsme se tu narodili, žijeme tady, jsme tu doma a tohle pivo pochází odsud.

### Co soudíte o současném stále silnějším trendu minipivovarů?

Minipivovary jsou nepochybně zpestření trhu. My jsme si tu taky se sládkem postavili vlastní minipivovar, kde vznikl Gustav i Josef. Ale rozdíl je v tom, že my to máme všechno laboratorně i technologicky ošetřené, a to mnohé ty minipivovary nemají. Nemají prostory a vybavení, které je potřeba. V tomto je to někdy problematické. Další věc je, že minipivovarů vzniklo strašně moc a během poměrně krátké doby. Je tu kolem 450 minipivovarů a pořád vznikají další. Ale sládků, kteří by opravdu rozuměli řemeslu, u nás prostě tolik není. Mnohde při vaření piva chybí odbornost, a to já osobně vidím jako problém. Umět vařit pivo, k tomu se člověk musí propracovat a trvá to dlouho. V pivu je 2 000 složek, ty musíte všechny znát a umět s nimi pracovat. Lidé mají naivní představy, mají nadšení, ale prostě to mnohdy neumí. My tu máme nadšení také, navíc to umíme, naučili nás to naši předkové. Dáváme do toho naše srdce, pivo je náš život. My sami nejsme velký pivovar, velikostí jsme spíše střední pivovar. Všechno se u nás dělá ručně, klademe důraz na řemeslo. Otevřeli jsme tu učňovské středisko, vychováváme si tu vlastní nástupce. Vždycky se nám podaří třídu naplnit, takže zájem o to je. Je to do 15 učňů v jednom ročníku. Věnují se jim naši odborníci, mají tu ty nejlepší lidi, kteří jim předávají znalosti.



Studenti přímo v pivovaru vidí, co kam teče a co kdo dělá. Žádní lidé v bílých pláštích, ale prostě ti tradiční mistři. Jinak ale s minipivovary máme dobré vztahy a rádi s nimi spolupracujeme.

**Takže nikdy jste nelitoval, že jste se dal na pivovarnictví?**

Kdepak, nikdy. Pivovarnictví je prastaré nádherné řemeslo. Když ho máte rád, tak s ním večer usínáte a ráno vstáváte. Je to živé, probíhá kvašení, má to vývoj, stále to někam spěje. Chodíte sledovat deky, jak na nich vznikají útvary připomínající krásné fjordy a alpské masivy, mění se to po hodinách, je to fantastické, můžete sledovat, jak ty

kvasinky před vašima očima pracují. Pak to dáte do sklepa a chodíte to ochutnávat. Gustav zraje ve sklepě sto dní. Napřed probíhá hlavní kvašení a pak ještě dokvašování v ležáckém sklepě. Když žijete a pracujete v takovém nádherném pivovarském prostředí, tak to přispívá k tomu, že tu práci děláte dobře. Také jsem chtěl tu krásu tradiční výroby piva zachovat, proto jsem tu založil pivovarnické muzeum. Jsou tam ty staré nástroje, které už se dnes nepoužívají, ale byla by škoda, kdyby to zmizelo. Historie má velký význam, a když ji znáte, tak víte, na čem stojíte a z čeho vyrůstáte.

*Tomáš Chalupa*



Nástupce pana Koutka ve funkci sládky je Petr Kostecký. Foto: Daniel Schulz.

# Jak se pivo vaří

Bohuslav Vondruška

Pivo se pije, nejen na Šumpersku, od nepaměti. Již od středověku bylo pivo pilířem hospodářství většiny měst. Přestože výroba a konzumace piva je stará skoro stejně jako lidstvo samo, pivo, jak jej známe a pijeme dnes, není zase tak staré, jak by se mohlo zdát. Receptura v České republice nejrozšířenějšího druhu piva, tzv. plzeňského typu (tedy spodně kvašený ležák), pochází teprve z roku 1942.

Pivo se vyrábí ze čtyř základních surovin: vody, ječného sladu, chmele a pivovarských kvasnic. Použitím zvláštního postupu, který zahrnuje nejprve vaření a následně kvašení a zrání, se z těchto ingrediencí získává pivo. Základem úspěchu jsou kvalitní suroviny, zejména pak voda. Ta se často získává z hlubinných vrtů, ale i z povrchových zdrojů. Potřeba vody na výrobu piva je opravdu velká – na jeden litr vyrobeného piva připadá spotřeba 10–15 litrů vody. Je nutné ale říci, že valná část vody je použita na sanitaci výrobní technologie, protože v pivovarnictví platí dvojnásob, že čistota je základ úspěchu.

Slad je naklíčené a následně usušené obilné zrna a je velice důležitou surovinou, vytváří především plnost a barvu piva. Syrové obilné zrna obsahuje příliš složité sacharidy, které nejsou vhodné pro kvašení. Ve sladovnách, které dříve bývaly součástí pivovarů a s rozvojem velkých průmyslových pivovarů se staly nejčastěji samostatnými závody, se obilné zrna nejdříve namáčí vodou v tzv. náduvníku a následně se rozprostře ve vrstvách na humnech – to jsou velké klenuté sály, kde je chladno, bez přístupu denního světla. Jednotlivá zrna zde zhruba týden klíčí. Poté jsou zrna přemístěna na tzv. hvozdy, kde jsou zbavena klíčků a usušena. Míra hvozdnění (tj. sušení) pak ovlivňuje barvu sladu a ten pak i výslednou barvu piva. V Olomouckém kraji najdeme sladovny např. v Prostějově, Brodce u Přerova, Litovli a Zábřehu.

Chmel je pivním kořením. Propůjčuje pivu zejména typickou hořkost. Tradičními oblastmi, kde se u nás chmel

pěstuje je Žatecko a Úštěcko v Čechách, na Moravě to je oblast Tršicka na Olomoucku. První jmenovaná oblast dala i jméno nejznámější české odrůdě chmele – žatecký poloraný červeňák. V pivovarnictví se dnes prakticky nepoužívá chmel ve své původní podobě. Nejčastěji pivovary pracují s chmelem slisovaným do malých peletek. Výhodou je zejména úspora objemu ve skladech a lepší manipulace. Na etiketě láhve piva je použito takto upraveného chmele nejčastěji vyjádřeno jako „chmelové produkty“. Najdou se i pivovary, které si zakládají na použití neupraveného hlávkového chmele, jedním z nich je budějovický Budvar pro svůj ležák.

Pivovarské kvasnice nejsou ani tak surovinou v pravém slova smyslu, ale jejich úloha je při výrobě piva zcela zásadní. Velké průmyslové pivovary si drží vlastní kmeny kvasnic. Minipivovary si je většinou od těch velkých kupují. Kvasnice ve fázi hlavního kvašení zpracovávají cukry v mladině na alkohol a oxid uhličitý. Rozlišujeme kvasnice spodního a svrchního kvašení. Pro pivo plzeňského typu se používají výhradně spodní kvasnice. Svrchně kvašená piva jsou typu Ale, Stout, Porter, pšeničná piva atd. Na světě existuje více než sto druhů piv, spodně kvašený ležák plzeňského typu je jedním z nich.

A jak se tedy pivo vyrábí? Velice jednoduše by se dalo říci, že je nejdříve nutné zvláštním způsobem „uvařit“ slad a získat tak „sladkou“ vodu, tu okořenit chmelem, následně ji rychle zchladit a přidat kvasnice. Po zkvašení pivo nějakou dobu zraje. Zhruba po jednom až dvou měsících (záleží na druhu piva a použité technologii) je pivo připravené k pití.

Tak jednoduché to samozřejmě není. A zatímco suroviny téměř výhradně vznikají průmyslovou výrobou, tak teprve u samotného vaření piva začínají vznikat rozdíly mezi velkým průmyslovým pivovarem a minipivovarem.

V okrese Šumperk najdeme jeden velký pivovar – Pivovar Holba v Hanušovicích, těch malých ale napočítáme rozhodně více – Zlosin ve Velkých Losinách, Albert v Sobotíně, Kolštejn v Branné, Welzl v Zábřehu atd. Na dalších řádcích se pokusím popsat výrobu piva samotného a nastínit rozdíly mezi velko a malovýrobou. V čem ale rozdíl určitě není, je ve skutečnosti, že každý pivovar potřebuje svého sládku, který je zodpovědný za řízení procesu výroby piva, za použitou recepturu a za výslednou kvalitu. Bez sládku to zkrátka nejde.

Pokud jste někdy byli na exkurzi v pivovaru, nebo jen viděli fotografie z varny, určitě si vybavíte velké měděné kotle v jedné velké místnosti. Ve velkých pivovarech jsou čtyři a jsou vzájemně propojené – vystírací kádě, rmutovací pánve, scezovací kádě a mladinová pánve. Minipivovary si nejčastěji musí vystačit pouze se dvěma nádobami, které postupně zastupují funkci všech čtyřech.

Našrotovaný slad se ve správném množství nasype do vystírací kádě. Vystírání je proces máčení sladu ve vodě o teplotě 37 °C. Vodou nasycený slad se pak převede do rmutovací pánve. Zde se dále přidává voda a slad se postupně během několika hodin zahřívá na určité teploty. Při procesu rmutování jde o to, aby se ve vodě rozpustily zkvasitelné sacharidy. Během procesu se může několikrát opakovat koloběh vystírání a vlastního rmutování. Po rmutování následuje scezování. V průběhu scezování ve scezovací kádě se odděluje kapalný podíl od sladového mláta – mláto funguje jako takový filtr. Poté je ještě mláto několikrát vyslazeno horkou vodou. Tento meziproduct – v nadsázce řečeno ona „sladká“ voda – se nazývá sladina. Ta se přečerpává do mladinové pánve, kde se sladina vaří už spolu s chmelem. Během chmelovaru se z chmele uvolňují látky, které dodávají pivu zejména hořkost. Výsledný produkt se jmenuje mladina. Zatímco velký pivovar má na každou fázi vlastní nádobu, minipivovar si musí vystačit se dvěma – vystírací kádě je zároveň i scezovací a rmutovací pánve sloužící rovněž i pro chmelovar. Celý proces vaření jsme stihli udělat za jednu směnu.

Zde se nabízí příležitost vysvětlit, co znamená stupňovitost piva. Řada konzumentů piva si myslí, že stupňovitost značí množství alkoholu. Ale „jedenáctka“ má na obalu uvedeno „jen“ 4,5% alkoholu. Stupňovitost piva je vlastně množství rozpuštěných látek (sacharidů ze sladu a látek z chmele) v původní mladině. Například 11° znamená



CK tanky pro hlavní kvašení. Foto: archiv autora.



Varna minipivovaru Zlosin o objemu kotlů 500 litrů. Foto: archiv autora.

11% rozpuštěných látek – 11 kg extraktu ve 100 kg mladiny. Množství výsledného alkoholu pak už záleží na míře prokvašení. Záleží na každém sládkovi a jeho receptuře, jak nechá pivo prokvasit. Určitě nikde není dáno, že právě „jedenáctka“ musí mít 4,5% alkoholu.

Horkou mladinu je třeba rychle zbavit pevných zbytků chmele, ve velkých pivovarech proudí mladina do vířivé kádě, kde se tangenciálním nátokem do velké nádoby docílí vířivého pohybu mladiny – pevné částice pak zůstanou ve středu nádoby, kapalná část pak odtéká k dalšímu zpracování. Minipivovaru si musí zpravidla vystačit s hrubým scezením. Dalším důležitým krokem je rychlé zchlazení horké mladiny na zákvasnou teplotu. Pomocí speciálního chladiče se mladina zchladzuje na 10–15 °C.

Nastává fáze kvašení – tj. přidání pivovarských kvasnic, které zpracovávají rozpuštěné sacharidy v mladině a metabolizují je na alkohol a oxid uhličitý. V tuto chvíli se také rozlišuje použitá technologie – jak velké, tak ale i minipivovary používají buď klasickou metodu: tzn. kvašení v otevřených nádobách (tzv. spillkách) a zrání v ležáckých tancích, nebo moderní za použití cylindro-kónických tanků, kde probíhá jak hlavní kvašení, tak i zrání. Ty jsou v areálech pivovarů patrné na první pohled, jsou to nepřehlédnutelné vysoké nerezové válcové konstrukce. První metoda je častější pro menší objem výroby daného druhu piva a častější i v minipivovarech, druhá metoda se používá pro velké objemy výroby. Například Pivovar Holba vyrábí jedenáctistupňové výčepní pivo Šerák v CK tancích a dvanáctistupňový ležák Premium klasickou metodou. Ale například minipivovar Zlosin technologie kombinuje – používá moderní CK tanky pro hlavní kvašení a klasické ležácké tanky pro zrání. Jednou z výhod použití uzavřených CK tanků je snížení rizika kontaminace kvasící mladiny cizími mikroorganismy.

Hlavní kvašení trvá podle druhu piva jeden až dva týdny a probíhá při teplotě okolo 10 °C. Kdyby teplota byla vyšší, kvasnice by se „zbláznily“ a kvašení by probíhalo příliš bouřlivě. Pokud by teplota byla zase příliš nízká, kvašení by probíhalo příliš pomalu a pivo by málo prokvasilo.

Po uplynutí této doby můžeme mluvit o „mladém pivu“, které již obsahuje alkohol. Pravděpodobně by nám ale příliš nechutnalo, proto musí proběhnout ještě zrání piva. Při použití klasické metody mladé pivo putuje do ležáckých sklepů, v případě CKT technologie pivo zůstává v CK tancích. Důležitá je teplota zrání, ta je těsně nad bodem mrazu – tj. 1 až 2 °C. Při procesu zrání zbylé mladé pivo dokvašuje pomocí zbylých kvasnic a získává především tzv. říz. Doba zrání trvá v závislosti na druhu piva a technologii od zhruba dvou týdnů až po několik měsíců.

Množství alkoholu v pivo záleží – jak již jsem naznačil výše – na míře prokvašení. Piva plzeňského typu se vyznačují nižším množstvím alkoholu oproti jiným druhům piva, která bývají prokvašenější. Nižší míra prokvašení a větší podíl zůstatkového sladového cukru propůjčují tělu piva větší plnost. Oproti tomu piva typu Ale se nechávají prokvasit více, mají vyšší podíl alkoholu, ale „prázdňější“ tělo.

Na konci zrání máme již hotové pivo. To už se pak dále různě zpracovává tak, aby se mohlo dostat ke svým zákazníkům ke konzumaci. Pivo se může filtrovat a pasterovat, aby se zvýšila jeho trvanlivost, případně nemusí být použit ani jeden z těchto postupů. Může se plnit do sudů, lahví, plechovek, PET lahví, nebo putuje cisternou do tanků umístěných přímo v restauracích. Většina minipivovarů je součástí restaurací a jejich kapacita je nastavena tak, aby pokryla potřeby provozu této restaurace. Piva jsou zpravidla nefiltrovaná a nepasterovaná. Mají nízkou dobu trvanlivosti – obsahují malé množství „živých“ kvasinek – zato obsahují i řadu prospěšných látek (vitamíny, antioxidanty aj.), které by se jinak filtrací a pasterací zničily.

**Bohuslav Vondruška** (\*1986 v Šumperku) Pracuje v oblasti veřejné samosprávy, kultury a mezinárodních vztahů. Sice není odborníkem na technologii výroby piva, o problematiku výrobu piva se dlouhodobě zajímá a má zkušenosti s domácí výrobou piva.

*bohuslavvondruska@gmail.com*



# Pivo hraje v české společnosti velkou roli a na vesnici to bez hospody zkrátka nejde, říká sociolog Martin Fafejta z Univerzity Palackého

Martin Fafejta je sociolog, cestovatel a milovník piva. Není proto náhodou, že právě jeho jsme se zeptali, jakou úlohu vlastně pivo v naší společnosti hraje a také jak to vypadá s pivní kulturou jinde ve světě.

**Pivo je součástí naší kultury už velmi dlouho, máte představu, kdy se fenomén piva jako českého národního nápoje objevil?**

Pivo bylo velkým symbolem češství už v 19. století. Tehdejší obrozenci to pojali jako souboj české pivo versus rakouské víno. Kdo pil pivo, tak tím dával veřejně najevo, že je Čech. I sokolové ve svých zpěvnících měli písničky opěvující pivo. To je samo o sobě zajímavé, že sportovci opěvovali pivo. Tam ale nešlo o ten alkohol, ale právě o to vymezení češství. Takže kořeny bych hledal možná někde v tomto období.

**Má pivo v českém pojetí nějakou jasně specifikovanou charakteristiku?**

Češi byli ještě někdy v devadesátých letech minulého století přesvědčení, že v podstatě existuje jen jeden druh piva. Když se řeklo pivo, tak si každý představil pivo plzeňského typu. To bylo bráno jako jediné skutečné pivo a jakékoliv jiné bylo bráno jako cosi divného až podřadného. Kdo pil odlišné pivo, tak byl považován za člověka, který pivu nerozumí a nemá vkus. Docela dlouho trvalo, než Češi pochopili, že pivo může chutnat i jinak, než jak jsou zvyklí. U nás vždy dominoval styl spodně kvašeného piva. Mnoho variant ale na trhu nebylo. Pivo bylo zkrátka buď světlé, nebo tmavé a tím veškerá pivní rozmanitost končila. Jediné pivo, které bylo úplně jiný typ už za komunismu, byl pardubický Porter. To je pivní značka i druh piva. Vaří se dodnes a je to tmavá devatenáctka. Ale není to jen ně-

jaké silné černé pivo, je to skutečně odlišný pivní styl. Tak to byla za komunismu jediná skutečná výjimka, jinak se tu jelo jen světlé a tmavé a byla u nás de facto pivní monokultura.

**Jaké je české pivo v porovnání s těmi zahraničními?**

Naše česká piva jsou poměrně slabá, co se týče alkoholu. Na západě jsou piva silnější. Na západě jsou piva silnější, a nejen na západě, ale i v Polsku a mnoha dalších zemích. Normální pivo má 5 % a více, což je u nás dvanáctka. Plzeň má něco málo přes 4 %, takže to je taky velmi slabé pivo, přitom je to dvanáctka. Já jsem se bavil se sládkem v pivovaru Chomout a ptal jsem se ho, jaké pivo je nejtěžší uvařit, kde je potřeba nejvíc toho sládkovského fortelu. A on mi řekl, že nejtěžší je desítka. Nebo dokonce osmička, ale tu už dnes skoro nikdo nevaří. Na tom se dá totiž nejvíc zkazít. Všeho je tam míň, takže to nelze nějak spravit. Prostě desítku potažmo osmičku člověk opravdu musí umět uvařit. A Češi tu desítku vařit zkrátka umí. Díky tomu, že je to pivo relativně slabé, takže se ho dá vypít víc. Na pivo se skutečně dá jít, aniž by se člověk opil, to právě tento typ piva umožňuje. Havíři za komunismu fasovali právě tu zmíněnou osmičku, a to bylo vyložené na žízeň. Do hospody se chodilo běžně na desítku. Když jich vypili pět, tak to zase na nějakou obrovskou opilost nebylo. Když tu byli v devadesátých letech cizinci a já jsem s nimi byl někde v hospodě, tak všichni byli překvapení, jak to pivo je slabé ale zároveň chuťově velmi dobré.

**Na západě to takto nemají?**

Na západě kvalita piva stoupá s procenty alkoholu. Takový Bud Light, což je v podstatě něco jako desítka, je brán na západě jako chuťově špatné pivo. A u nás tyhle piva



Martin Fafejta působí jako sociolog na Filozofické fakultě Univerzity Palackého. Foto: archiv Martina Fafejty.

umíme udělat v dobré chuťové kvalitě. Já jsem dokonce nedávno pil pivo šestku. Nevěděl jsem, že vůbec takové pivo existuje. Tato slabá piva mají ve Skandinávii. Tam mají poměrně přísné zákony a velmi slabá piva se jako jediná mohou prodávat v běžném supermarketu. Jinak tam lze alkohol koupit jen ve specializovaných obchodech. A ta lehká skandinávská piva nejsou typem piva, který by člověka nějak lákal k napití. Ta naše šestka bylo pivo, které se dalo pít, které bylo chuťově dobré.

### **Hodně lidí si pamatuje, kdy a kde se poprvé opravdu opili, dá se říct, že pití piva je i jakýsi společenský iniciační rituál?**

Určitě ano. Já si pamatuju, že táta měl svoji partu kamarádů a jednou mě s těma ostatníma chlapama vzal na pivo. To bylo pro mě potvrzení toho, že už nejsem dítě, že už jsem někdo, kdo tam taky může sedět u piva. Byl jsem dostatečně hodnotný jako člověk, aby tam ti chlapi poslouchali, co říkám. Takže skrze pivo nám otec může dát najevo, že už jsme dospěli. Každý si skutečně pamatuje, kde se poprvé opil, s kým to bylo a jak to dopadlo. A že to nebylo v osmnácti, ale už o rok dva dříve, to nikdo neřeší, že by to bylo nějaké divné nebo nepatřičné. Ale pozor, bavíme se o pivu. Pokud se někdo v šestnácti letech opije do ně-

moty z flašky vodky, tak na to se česká společnost zdaleka tak shovívavě nedívá a bere to jako problém. My si pivo primárně nespojujeme s alkoholem, ale spíše s tou sociální stránkou, která je v jeho pití obsažená. A je to dáno i tou povahou českého piva, že není tak alkoholické. Zkrátka alkoholismus a opilectví v naší kultuře není vnímáno jako důsledek pití piva.

### **Dá se říct, že pivo k české společnosti prostě patří?**

Pivo je hlavně nepochybně součástí našeho sociálního života. Já jsem teď viděl jeden sociologický průzkum, který porovnává spolkový život v jednotlivých státech Evropské unie. My jsme tam dopadli hůř než Švédsko a byli jsme celkově v tom žebříčku jedni z nejhorších. Ve Švédsku je velmi rozvinutý spolkový život, tam fungují nejrůznější sdružení a spolky více než u nás. Jenže ti Švédové vůbec nechodí do hospody, tam to není součástí jejich kultury. Moje dcera tam shodou okolností teď žije ve městě, které má 15 000 obyvatel. Je v něm jen pět hospod. To by u nás bylo podstatně víc. U nás hospody suplují ten spolkový život nebo jsou jeho formou. Vesnice jde takřka jako „do kytek“ ve chvíli, kdy se tam zavře hospoda. Mám kamaráda starostu na vesnici, a když tam zmizela jediná hospoda, tak tu hospodu obec koupila a provozuje ji sama. V jiné vesnici se stalo to samé, a místní chlapi si tam hospodu provozují na černo. Pro život ve vesnici je to obrovská ztráta, pokud tam hospoda není. Nejde o alkohol jako takový. Není problém si koupit basu piv a pozvat kamarády k sobě na zahradu. Hospoda je důležitým místem, tam se lidé potkávají a nemusejí se na tom dopředu domlouvat. Tam vždycky někoho potkáte, dá se tam domluvit spousta věcí. Bez hospody vesnický spolkový život mizí.

### **Procestoval jste hodně zemí, je někde pivo opravdu špatné?**

Dobré pivo mají všude. Nenarazil jsem zatím na zemi, kde by neuměli vařit pivo. Je otázka, kde to pivo lze koupit a kolik lidí ho v té zemi vlastně pije. Třeba v Rumunsku v hospodě bylo pivo vždycky utrpení. Mají tam kolem de-

seti minipivovarů, což je na tak velkou zemi směšné číslo, ale piva měly ty minipivovary vynikající. Ve Švédsku sice nikdo nechodí do hospody, ale taky tam umí vařit pivo. Mimochodem Švédové měli v období po první světové válce ohromné problémy s alkoholismem.

### **Jak je řešili?**

Oni zavedli prohibici, která jim zřejmě pomohla. Nebyla to taková ta tvrdá prohibice, že by nebylo možné koupit nikde alkohol, ale v supermarketu měli jen slabá piva. Alkohol bylo možné koupit jen ve speciálním obchodě, který brzo zavíral a byl i ve velkém městě třeba jenom jeden. Takže oni to těm lidem hrozně zkomplikovali. Pak tam v tom obchodě Švédí nakupují alkohol v množství, který je pro nás Čechy nesmyslný. My můžeme kdykoliv zajít do večerky, nemusíme se nějak ohromně předzásobovat. Švédí ale mají kulturu spíše tvrdého alkoholu. Pivní nebo vinné kultury obecně mají s alkoholem menší problém než kultury, kde dominuje tvrdý alkohol. V Polsku je dokonce jakási snaha přeučit Poláky z vodky na pivo. Na Islandu byl obrovský problém s alkoholem a byla tam striktní prohibice. Výsledkem bylo, že tam všichni pili jen tvrdý alkohol. Takže islandské vládě došlo, že tudy cesta nevede a legalizovala pivo. A tím tu situaci zlepšili. Mimochodem 3. března bylo třicetileté výročí legalizace piva na Islandu. Tam mělo pivo jednoznačně pozitivní účinek.

### **Zmínil jste minipivovary, což je u nás velký trend, je to podle vás dobře, že lidé začínají dávat přednost lokálním pivům z domácí produkce?**

Minipivovary dělají z piva v podstatě kultivovaný nápoj. Pivní kultuře to rozhodně pomáhá, protože je na trhu větší rozmanitost. Díky obrovské nabídce lidé začínají pivo vnímat jinak než jen jako alkohol nebo výplň k nějaké aktivitě. Pivo se stává záležitostí kvality, začíná mít nějakou další hodnotu. Tak, jako dnes každého zajímá, co jí, tak i u piva stále více lidí řeší, jaké pivo pijí, zda jim to chutná a jestli je to pivo nějak zajímavé. I velké pivovary už to pochopily a začaly spolupracovat s minipivovary.

### **Platí ještě, že Češi mají své oblíbené značky, kterým jsou věrní, nebo je to už jinak?**

Mám tu sociologický výzkum společnosti CVVM z roku 2018, který ukazuje, že u nás jsou lidé ve vztahu k pivu skutečně poměrně konzervativní. 85% mužů a 73% žen má svou oblíbenou značku piva. Lidem ale nejde o značku, ale o chuť. A roli hraje také zvyk. Naopak respondenti uváděli, že o cenu piva jim až tak moc nejde, jsou ochotní si za kvalitu připlatit. Také při výběru neřeší moc stupňovitost. Lidé uvádějí, že na ně prakticky nepůsobí reklama, ale je otázka, jestli si ten vliv vůbec uvědomují. Také už pro tuzemského respondenta není důležité, jestli je to pivo české. Lidé pochopili, že i piva ze zahraničí mají něco do sebe. V devadesátých letech tu vládl jakýsi pivní šovinismus, všichni si mysleli, že jediné kvalitní pivo na planetě se vaří u nás. To, že pivo chutná jinak, neznamená, že je špatné nebo že ho neumí uvařit. A tohle už si dnes lidé také uvědomují a máme to podloženo i těmito statistickými daty. Otevřeli jsme se více světu a zajímáme se o kvalitu a chuť, ten trend je v tomto jasný.

*Tomáš Chalupa*



# Z dějin pivovarnictví v Přerově

Petr Sehnálek

Vaření a konzumace piva tvoří nezanedbatelnou součást dějin hmotné kultury a zanechává významné historické stopy napříč takřka celými českými zeměmi. Ani Přerov není výjimkou a výskyt krčmy, jež měla právo vařit a šenkovat pivo, je zde zaznamenán již na počátku 13. století. Významným mezníkem v oblasti vaření piva se stal rok 1256, kdy Přerov získal od Přemysla Otakara II. městská privilegia, v nichž bylo zahrnuto i tzv. právo várečné, jež se vztahovalo na měšťany čili majitele nemovitostí, a to jak Horního, tak i Dolního města. Výroba piva se tak nadále soustřeďovala v soukromých, tzv. právovárečných domech a k právu vaření se vztahovalo i právo šenkování piva (i vína). Dlužno dodat, vaření piva se provozovalo i v neměšťanských domech pro vlastní potřeby, přičemž se nápoji vařenému v omezeném množství v běžných hrncích přezdívalo „pečené pivo“. V rozvoji přerovského pivovarnictví hrálo již od počátku zásadní roli výborné zemědělské zázemí úrodné Hané, poskytující dobré obilí i chmel. Potřebnou kvalitní vodu zajistila Přerovem protékající řeka Bečva a okolní lesy byly plné tvrdého dřeva potřebného k výrobě sudů a kádí.

K významné změně na poli zdejšího pivovarnictví došlo po přechodu města z královského majetku do rukou vlastníků z řad šlechty. V 80. letech 15. století nechal tehdejší majitel panství Vilém (II.) z Pernštejna postavit v místě poblíž mlýna na pravém břehu Bečvy, přímo pod hradbami Horního města, panský pivovar. K vaření piva zde byl k dispozici velký měděný kotel, pod nímž se topilo dřívím, a několik velkých kádí stažených obručemi. V roce 1530 Vilémův syn Jan pronajal pivovar právovárečným měšťanům s tím, že si vyhradil právo vařit pivo v době, kdy bude pobývat v Přerově. Někdejší panský pivovar pak působil až do roku 1743, kdy spolu se sousedním mlýnem podlehl požáru. Právováreční měšťané, kteří si dříve pronajímali pan-

ský pivovar, si na konci 17. století vybudovali pivovar vlastní, jež stával na rohu Pivovarské ulice a náměstí Na Marku. V 17. a 18. století patřil mezi největší hospodářské podniky v Přerově a např. v polovině 18. století se zde uvařilo téměř 1 900 hl piva. Správou pivovaru byl městskou radou sice pověřen zkušený pivovarní hospodář, nicméně postupem času hospodářské výsledky upadaly, protože právováreční měšťané ve své konzervativnosti odmítali výraznější modernizaci výrobního zařízení. Ostatně v 19. století se výstav oproti minulosti snižoval a v roce 1843 se zde vyrobilo jen 1 400 hl. Jistému pokroku se podařilo dosáhnout až v polovině 19. století lékárníkovi a budoucímu starostovi města Františku Kramářovi, který v roce 1856 zařídil výstavbu nových sklepů a lednice, takže se mohla zvětšit kapacita výroby a současně i kvalita piva. Nicméně postavení nové sladovny přímo v areálu pivovaru se mu přes odpor měšťanů prosadit nepodařilo a nadále se využívala sladovna v tehdejší Kroměřížské (dnes Palackého) ulici, jež v roce 1857 prošla alespoň částečnou rekonstrukcí.

Nejvýznamnější událost místního pivovarnictví se stala nakonec až v druhé polovině 19. století, kdy se Přerov díky rozvoji železniční dopravy začal přetvářet ze zůstávajícího zemědělského provinčního městečka v průmyslové středisko a strategický železniční uzel. Tento postupný vzestup ovšem neměl náležité účinky na zemědělství, které trpělo rozvojem světového obilního trhu, projevujícího se zvýšením objemu importu laciného obilí ze zahraničí. Hospodářské postavení rolnictva ztěžovalo také mnoholeté splácení výkupného z roboty zrušené v roce 1848. Řešením tíživé situace se stala racionalizace zemědělské výroby, jejímž výsledkem bylo roku 1865 založení přerovské hospodářské školy, jež se zapsala do dějin jako první česká vzdělávací instituce tohoto druhu na Moravě, či průmyslová výroba zemědělské mechanizace, která stojí za vznikem



tradice přerovského strojírenství. Dalším receptem na zvýšení zisku byla orientace na technické zemědělské plodiny. První z nich byly cukrovka pro nově zakládané cukrovary (v Přerově byl první cukrovar založen v roce 1859) a druhou pak chmel, jakožto hlavní surovina pro výrobu piva. A právě výroba piva se nakonec ukázala oblastí s velkým potenciálem do budoucna i pro středomoravské rolnictvo. Hospodářsky silní rolníci se pokoušeli zapojit do podnikání měšťanského pivovaru, ale narazili na nesouhlas konzervativních právověrečných měšťanů. Situace se ovšem změnila po roce 1869, kdy došlo ke zrušení propinacího práva, které do té doby umožňovalo vaření piva pouze šlechtě a měšťanstvu. To spolu s rozvojem českého bankovníctví, jež bylo v Přerově zastoupeno od roku 1861 Záložní pokladnicí (později byla přejmenována na Úvěrní spolek záložna a představovala první českou spořitelnu na Moravě) umožnilo vznik akciové společnosti, jejímž cílem bylo vybudování moderní průmyslové velkovýroby piva. Ostatně již v prvním článku stanov záložny stála pasáž o podpoře průmyslového podnikání.

Duchovním otcem, zakladatelem a posléze i prvním předsedou správní rady nového pivovaru, jenž se zařadil mezi první ryze české průmyslové závody ve městě, se stal měšťan Josef Valentin Křístek. První veřejná schůze pro založení pivovaru proběhla na konci dubna 1871, kde byl ustaven prozatímní zřizovací výbor. Následně bylo přistoupeno k vypracování stanov a začalo jednání k zakoupení pozemků na tehdejším jihozá-

Kresba části levého břehu Bečvy, na níž je uprostřed zachycena poslední podoba měšťanského pivovaru. Zdroj: Muzeum Komenského v Přerově.



padním okraji města. Pro nový podnik byla získána plocha měřící více než dva hektary, což skýtalo nejen dostatek možností pro velkorysý pojetí výroby, ale i rezervy pro budoucí rozšiřování. Nezanedbatelnou výhodou bylo i umístění v bezprostředním sousedství železniční stanice. K získání potřebného kapitálu proběhla úspěšná kampaň k upisování akcií a již ke konci roku bylo prodáním 508 akcií po 200 zlatých získáno 101 000 zlatých (v přepočtu cca 30 000 000 dnešních korun). Celkem mělo být vydáno 1 500 akcií tak, aby kapitál dosáhl 300 000 zlatých. V lednu 1872 dodala pražská firma Brüder Noback & Fritze projekt (firma při výstavbě dodala i strojní zařízení závodu) a 25. dubna byl položen základní kámen průmyslové stavby, načež se dělníci stavitelů Kotoučka a Gintra z Kojetína, resp. Přerova, pustili do práce. Základní stavba pivovaru byla dokončena do jara následujícího roku, načež se 13. března konala slavnost posvěcení. Již druhý den byla uvařena první várka piva, s jehož prodejem se započalo koncem května 1873. V červnu 1873 byla akciová společnost zapsána do Obchodního rejstříku Krajského soudu v Olomouci jako První morav-



Místo v sousedství mlýna (vlevo), kde přibližně stával panský pivovar. V popředí plocha náměstí Na Marku, pod níž se dodnes nachází sklepy bývalého měšťanského pivovaru. Zdroj: Muzeum Komenského v Přerově.



Pivovar rodiny Šilhavých v ulici Velká Dlážka na pravém břehu Bečvy uprostřed záběru z první dekády 20. století. Zdroj: Muzeum Komenského v Přerově.

ský pivovar akciový se sladovnou v Přerově. Jak napovídal zvolený název podniku, jednalo se o první akciový pivovar na Moravě. Areál nového přerovského podniku tehdy sestával z hlavní budovy, sýpek, varny na 68 hl, chladicích štoků, spilky o 38 kádích po 36 hl, třech oddělení sklepa s kapacitou 4 750 hl a také sladovnou s prostornými humny

ke klíčení ječmenného zrna a hvozdem k jeho následnému sušení. První rok výroby se nesl ve znamení problémů s dodáváním potřebné vody, což však bylo vyřešeno roku 1874, když olomoucká firma R. Nietsche zřídila vodovod o délce 550 m, který cennou tekutinu dodával z řeky Bečvy přímo do areálu závodu. Základní areál procházel průběžným rozvojem a modernizací průmyslového zařízení. Současné bylo třeba zvyšovat výrobní kapacitu, zpočátku nastavenou na roční výstav 20 000 hl, neboť k jejímu překonání došlo již v kampani 1880/1881. A tak v rámci rozšiřování areálu byla např. v letech 1880 a 1881 přerovskými staviteli Bühlerem a Kotoučkem postavena budova, v níž se našel prostor nejen pro nová humna, ale i pro restauraci s velkým sálem pro pořádání kulturních akcí (šlo o první specializovaný společenský prostor ve městě). V roce 1889 bylo postaveno prostorné silo k uskladnění sladu a o rok později přibyla moderní ledovna amerického typu. V roce 1894 pivovar zakoupil z továrny F. Ringhoffer v Praze-Smíchově svůj první železniční vůz pro dopravu piva. Důležitým přelomem ve fungování závodu se v dubnu 1896 stalo zahájení elektrifikace podniku. V únoru 1899 sice pivovar postihl velký požár, ale škody čítající téměř 360 000 rakouských korun (v přepočtu cca 54 000 000 Kč) se podařilo díky pojistnému krytí napravit.

Rozšiřování výroby umožnilo průběžné zvětšování ročního objemu výroby, který se např. v devadesátých letech zvýšil z 30 000 až na 90 000 hl. Maxima za období prvních 50 let existence dosáhl výstav v kampani 1903/1904, kdy činil 108 303 hl. Přerovský akciový pivovar se již v prvních dekádách činnosti prosadil jako významný hospodářský podnik regionu, jehož výrobky (15° černé pivo Přerovan, 12° Březňák, 11° stupňové tzv. salonní pivo a 10° ležák) získaly oblibu nejen v blízkém okolí, ale i za hranicemi střední Moravy, o čemž svědčilo i postupné zakládání firemních skladů v Olomouci, Kojetíně, Kroměříži, Bystrici pod Hostýnem, Hranicích, Krásné, ale i v Brně, Ostravě, Hodoníně či dokonce i ve Vidni. Rozšiřování odbytu napomáhalo i skupování restaurací v blízkém i vzdálenějším okolí.

V první polovině 20. století přerovský akciový pivovar nakonec úspěšně překonal následky radikálního útlumu výroby za první světové války, velkou hospodářskou krizí na přelomu 20. a 30. let, jakož i omezení z dob německé okupace. Konec jedné éry však přineslo znárodnění v roce 1948, kdy se pivovar stal základem podniku Hanácké pivovary, jenž dále obsáhl pivovary v Prostějově, Olomouci, Těšeticích, Litovli a Hanušovicích. V roce 1960 vznikl národní podnik Přerov, který zastřešoval všechny pivovary na území nově vzniklého Severomoravského kraje. Po roce 1989 došlo k postupné přeměně Severomoravských pivovarů na samostatné akciové společnosti, mezi něž se v květnu 1994 zařadil Pivovar Zubr, jako přímý pokračovatel Prvního moravského pivovaru akciového se sladovnou v Přerově. Ostatně nový název upomínal na zubří hlavu z erbu města, která byla uplatněna i v původním logu „starého“ akciového pivovaru a jeho znárodněných a zestátněných pokračovatelů.

Úspěšný nástup akciového pivovaru rozhoupal k činnosti i konzervativní přerovské právozárečné měšťany. V roce 1875 pronajali měšťanský pivovar kroměřížskému sládkovi Josefu Šilhavému, který se pustil konečně do rozšiřování výrobních kapacit a v roce 1878 postavil na pravém břehu Bečvy ležácké sklepy a spilku. V roce 1888 Šilhavý pivovar i s veškerými várečnými právy od měšťanů (v té době jich bylo 69) odkoupil, načež objekt v Pivovarské ulici prodal a začal s budováním nového pivovaru v místě nových sklepů a spilky na pravém břehu řeky. V roce 1891 zde přibýly obytné budovy, o rok později byl dokončen první provoz (zatímně na ruční pohon) a v roce 1895 bylo dodáno již i první moderní strojní vybavení. Po smrti Josefa Šilha-

Podoba přerovského akciového pivovaru v Komenského třídě z období počátku 20. století. Zdroj: Muzeum Komenského v Přerově.

vého v roce 1895 podnik přešel na manželku a šest jeho potomků, z nichž syn Ladislav, který byl rovněž sládkem, se zhostil řízení firmy. Součástí podniku Šilhavých byla od prvopočátku také stará sladovna měšťanského pivovaru v Palackého ulici, další slad se vyráběl v pronajaté sladovně ve Veselíčku a v roce 1907 získal Ladislav Šilhavý další sladovnu v Kokorách. Ve druhé dekádě 20. století zaměstnával pivovar 40 dělníků a ročně vyráběl kolem 15 000 hl piva a kolem 200 vagónů sladu. Pivovar sice přežil hospodářskou krizi první světové války, ovšem velmi trpěl silnou konkurencí akciového pivovaru a období tzv. první republiky se pro něj stalo labutí písní. Zaměstnával sice více dělníků než dříve, nicméně výroba piva i sladu se snížila a nakonec byl provoz v roce 1938 ukončen. Definitivní tečku za existencí pivovaru udělala demolice areálu v šedesátých letech 20. století.

**Petr Sehnálek** (\*1982) pracuje od roku 2008, jakožto správce sbírek a historik regionálních dějin 19. a 20. století, v Muzeu Komenského v Přerově.

*sehnalek@prerovmuzeum.cz*



# To město šenky nejvíce stojí

Jiří Fiala

K výsadám středověkých i novověkých městských sidel náleželo právo propinační, tj. právo vařit a čepovat pivo (právo várečné), jakož i šenkovat víno, a právo milové, jež určovalo, že se ve městě a v okruhu jedné míle kolem města nesmělo provozovat žádné řemeslo. Také se zakazovalo vařit a čepovat jiné pivo než pivo místní produkce a bylo zapovězeno šenkovat jiná vína nežli vína povolená městskou radou. Tato práva uděloval královským městům panovník, městům poddanským jejich vrchnost. Problematičnost milového práva spočívala v délce míle, jež se místně lišila, a také na způsobu měření této vzdálenosti (obvykle se měřilo od hradebních příkopů). V zásadě šlo o vzdálenost dovolující venkovanům dorazit na městský trh a zpět během jednoho dne; míle moravská se dnes přepočítává na 12 030 m, jenže v Olomouci se užívalo německé míle obnášející asi 7 000 m. Pokud ovšem ctitelé piva zjistili, že pivo chráněné propinačním a milovým právem je ve srovnání s pivy vařenými v blízkém okolí nevalné, „vybíhali“ z města do okolních obcí ležících za hranicí jedné míle – v Olomouci tak bývalo více než pivo olomoucké ceněno pivo vařené ve Skrbeni nebo v Moravské Třebové. Světské a církevní vrchnosti sice na svých statcích mohly vařit pivo bez ohledu na milové právo, ale toliko pro vlastní potřebu a pro čeled, což se ovšem často porušovalo.

Je evidentní, že nucenou konzumací piva a vína se chránily ekonomické zájmy pravovárečných a vinných domů. V Olomouci se nacházelo kolem 60 vinných domů, v nichž se mohlo víno šenkovat permanentně, zatímco pravováreční měšťané, jichž bylo na 340, se v čepování piva museli střídat podle stanoveného pořádku, a to tak, že každé čtvrtletí bylo v provozu asi 30 měšťanských výčepů. Na nouzi o „pivopitce“ si olomoučtí měšťané stěžovat nemohli, ať už vařili pivo jakékoli. Bývalo hustší než pivo dnešní, považovalo se za potravinu a také se s pivem připravovaly různé pokrmy, například pivní polévka. Protože se pivo vařením sterilizo-

valo, nehrozila při jeho konzumaci infekce choroboplodnými zárodky, na rozdíl od hasení žízně vodou pocházející často z pochybných zdrojů, navíc se pokládalo i za účinný medikament. Užívání dvojího sladu, pšeničného a ječmenného, dávalo pivo bílé (bledé), jež bylo husté, ani sladké, ani hořké, a nahořklé pivo tmavé (červené), přičemž se slady nesměly míchat. Zásoby ovsu v pivovarech svědčí o tom, že se oves tajně do sladu přidával, ale v Olomouci tyto praktiky nejsou doloženy. Ze starých piv, více chmelených a s větším obsahem sladu, vznikal delším ležením ležák. Pivo vařené v březnu a pokládané za nejsilnější a nejlepší se nazývalo březňák či mařec. Kvalitní pivo přední vznikalo prvním vařením sladu, zadní pivo z druhého vaření sladu bylo sice řídké a nekvalitní, ale lacinější; dodnes se užívá tehdejší pohrdlivé označení zadního piva – patoky, s tím rozdílem, že je tímto výrazem míněn jakýkoli mizerný nápoj.

Královské město Olomouc získalo milové právo za mimořádných okolností: Po smrti českého krále Přemysla Otakara II. (nar. asi roku 1233) v bitvě na Moravském poli u Suchých Krut (nyní mezi vesnicemi Dürnkrot a Jedenspeigen v Rakousku) 26. srpna 1278 vítězný římský král Rudolf I. Habsburský (1218–1271) potvrdil, případně i rozšířil moravským



*Chmel, výřez ze strany XIX díla Jana Černého (kolem 1456 – před 1. listopadem 1530) *Knihy lékařská, kteráž slove herbář aneb zelinář*, 1. vydání v Norimberku 1517. Zdroj: Muzeum Jindřichohradecka v Jindřichově Hradci, sign. S 0012.*



měštům Olomouci, Brnu, Jihlavě, Přerovu, Znojmu a Po-  
hořelicům a slezskému městu Hlubčicím (nyní Głubczyce  
v Opolském vojvodství, Polská republika), jejich městská  
privilegia. Olomoučanům byla latinsky psaná konfirmační  
listina vystavena 20. září 1278 v Rudolfově táboře u Ivančic  
(listina se dochovala v originále ve Státním okresním ar-  
chivu v Olomouci, Archiv města Olomouce, fond M 1–1  
Listiny, inv. č. 3). Její text zní v českém překladu následovně:

*Rudolf, z milosti boží římský král, vždy rozmnožitel říše. Všem věrným Římské říše na trvalou vědomost. Naším milým věrným olomouckým měšťanům, kteří sebe a svoje město Římské říši stejně tak upřímně jako věrně podrobili, poskytujeme naši plnou královskou přízeň a bereme je do naší milosti. A aby jejich bezprostřední oddanost byla jiným příkladem, jak se s důvěrou obrátit pod ochranu naší velkomyslnosti, potvrzujeme uvedeným měšťanům veškeré svobody a práva, jakož i statky a majetky, jež obdrželi buď od dřívějšího českého krále Otakara, nebo od jeho předků, a až do dnešního času je drželi, jakož též potvrzujeme další výsady nyní těmito měšťany držené a získané od kohokoli. Navíc z naší obzvláštní milosti udělujeme jmenovaným měšťanům ještě následující nové svobody: Za prvé, milost osvobození neboli exempce, počínající nejbližším svátkem sv. Marka, udělenou řečeným českým králem a zahrnující následující rok, bezúplatně poskytnutou, milostivě prodlužujeme. A tak od řečeného svátku sv. Marka po dvě následující léta jsou osvobozeni a uvolněni od hrazení jakýchkoli daní a dávek. Vyhovujeme také řečeným měšťanům, aby ve všech zemích říše, jakož i v místech, kde naším jménem vybírají clo, po následujících deset let svobodně cestovali, aniž by kdokoli od nich vybíral clo nebo mýto. Ustanovujeme také mocí tohoto dekretu a přejeme si nenarušitelně zachovat, aby do vzdálenosti jedné míle od našeho města Olomouce nebylo nikým vařeno pivo. Dále si přejeme a tímto ediktem nařizujeme, aby Židé řečeného města, všichni a každý, povinnými daněmi neboli kontribucemi, jakož i dárkami, jimiž je toto město obtíženo, byli bezpodmínečně zavázáni jako řečení měšťané. Žádnému člověku tudíž není dovoleno tuto listinu našeho potvrzení a obnovení porušovat a jak starým, tak novým milostem bezostyšně se jakkoli*

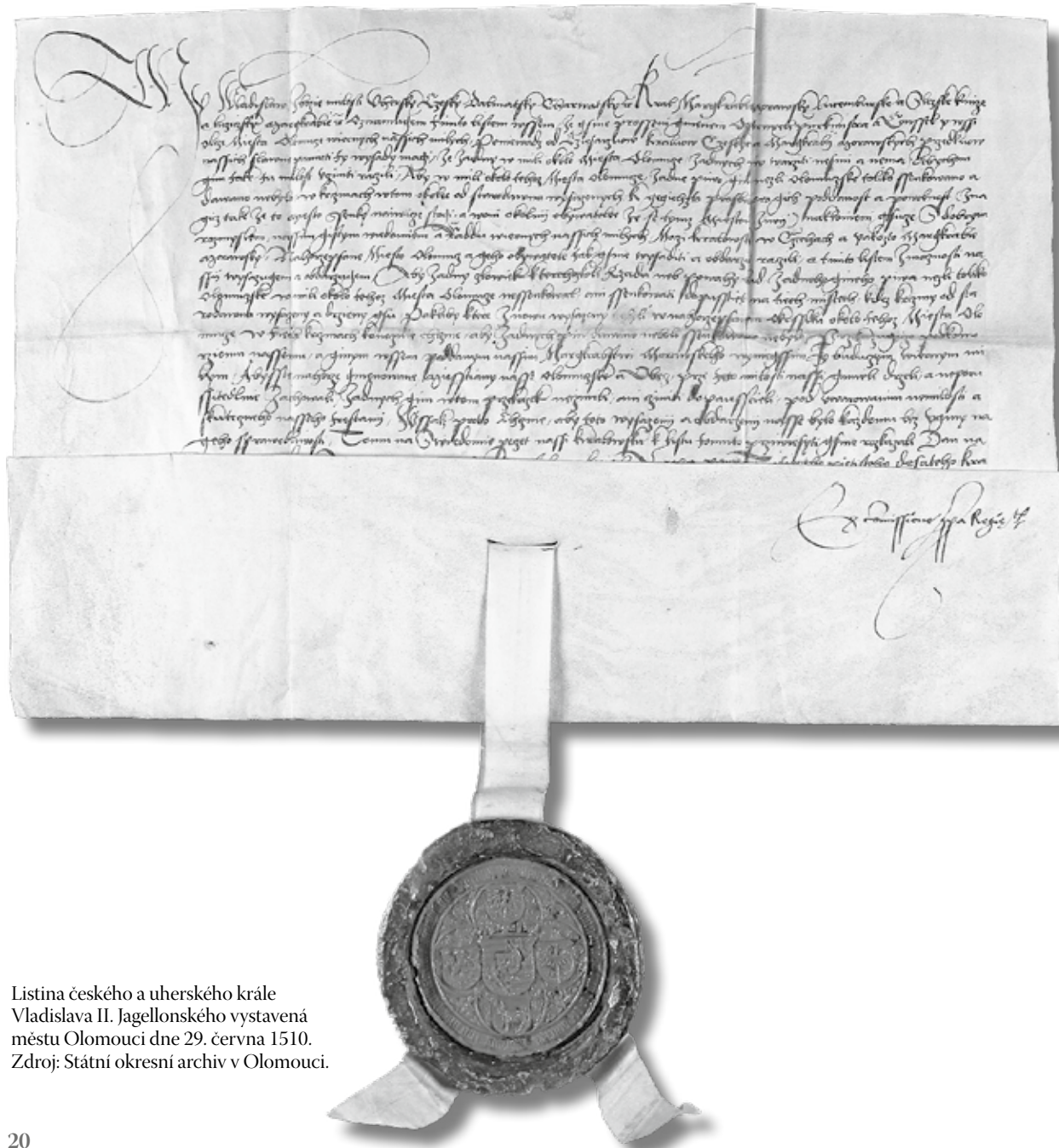


Charles (Karl) Wilda (1854–1907): Římský král Rudolf I. Habsburský potvrzuje dne 20. září 1278 městu Olomouci privilegia udělená městu Přemyslem Otakarem II. a jeho předchůdci. Malba v obřadní síni olomoucké radnice, 1904. Foto: Jan Andreáš.

*protivit. Pokud by se snad někdo unáhleně o to pokusil, dozná od našeho majestátu těžké následky. Na svědectví této věci a pro věčné stvrzení této královské listiny nechali jsme ji stvrdit naší pečeti. Dáno v táboře u Ivančic, o XII. říjnových kalendách, v 6. indikci, léta Páně tisícího dvoustého sedmdesátého osmého, našeho pak království léta pátého.*

(Svátek sv. Marka, evangelisty, připadá na den 25. dubna. – Jako kalendy se v římském kalendáři označoval 1. den v měsíci, období kalend se vztahuje na dny v měsíci předcházejícího měsíce (m) se zvýší o 2 a odečte číslo uvedené v datu před kalendami (x). XII Calendas Octobris: September má 30 dní, tedy (30+2) – 12 = 20. září. – Indikce je číslo z patnáctiletého cyklu přiřazené k jednotlivým rokům křesťanského letopočtu.)

Milové právo si nechávali Olomoučané potvrzovat i od následujících panovníků, přesto se nevyhnuli konfliktům mezi městem a kláštery, zejména s premonstrátským klášterem na Hradisku u Olomouce. Hradiský konvent disponoval privilegiem českého krále Přemysla Otaka-



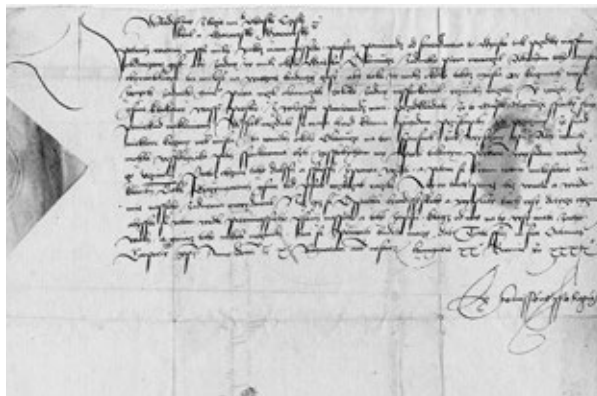
Listina českého a uherského krále  
Vladislava II. Jagellonského vystavená  
městu Olomouci dne 29. června 1510.  
Zdroj: Státní okresní archiv v Olomouci.

ra I. (1155/1167–1230) z roku 1201, jež klášteru povolalo zřizovat a provozovat krčmy na jeho statcích, aniž by se ovšem bral ohled na budoucí okruh jedné míle od olomouckých hradeb. Spor o kolizi propinačního práva hradskeho konventu a milového práva města Olomouce se vyostřil za vlády českého krále Vladislava II. Jagellonského (1155/1167? – 15. prosince 1230). Dne 10. března 1510 se konal v Olomouci sněm moravských stavů, na který se z Prahy dostavil ovdovělý král Vladislav II. s oběma svými dětmi, Annou (1503–1547) a Ludvíkem (1506–1526). Sněm přijal Ludvíka za mladšího krále a získal od Vladislava II. potvrzení všech dosavadních privilegií a svobod. Protože přišly zprávy, že v Uhrách propukl mor, usadil se královský dvůr v Kroměříži, v zámku olomouckého biskupa Stanislava Thurza (asi 1470–1540). Úvahy, že by královské děti mohly zůstat na Moravě, však zhatil sedmihradský vévoda Jan Zápolský (1487–1540), jenž přijel do Olomouce se dvěma sty ozbrojenci a s pohružkou, že se král Vladislav nesmí vrátit bez dětí do Budína. Dne 4. června téhož roku pobýval král již na hradě Tata (nyní v severozápadním Maďarsku v župě Komárom-Sztergom 9 km severozápadně od města Tatabánya), neboť tohoto dne zde král nechal porýdit list odpovídající na žádost olomoucké městské rady:

*[...] poněvadž od pradávna to město tak předky našimi obdařeno jest, aby žádný v míli okolo města Olomouce žádného piva nevařil, abychom toho města obyvatelumu tu milost na věčné budící časy aby také v míli okolo téhož města v krčmách vysazených žádného jiného piva nežli olomoucké toliko žádný nešenkoval, učiniti ráčili. I vězte, že jsme k takové vaší prosbě, zvláště poněvadž nám předkládáte, že to město nejvíce šenky stojí, poněkud nakloněni. Však nezdálo se nám hned k tomu pojednání přistoupiti z té příčiny, že snad některé krčmy neb místa tu míli okolo Olomouce na ten způsob tak vysazeny jsou, aby v nich mohla všelijaká pití šenkována býti, ježto bychom my proti takovým právním vejsadám neradi co učinili. Protož chceme tuho další a širší zpravu vzíti a potom se k vám v tom milostivě nakloniti. [...]* (Státní okresní archiv v Olomouci, Archiv města Olomouce, fond M 1-1 Listiny, inv. č. 459.)

Olomoučané panovníkovi tedy poskytli požadované informace, snad zapůsobila i váha olomouckých půjček královské komoře a přímluva královského sekretáře Augustina Käsenbrota (1467–1513), proslulého humanisty a spisovatele, jenž ale roku 1510 opustil svůj úřad a vrátil se do Olomouce. Dne 29. června 1510 vystavil král Vladislav Jagellonský městu Olomouci česky psanou listinu tohoto znění:

*My Vladislav, z božie milosti uherský, český, dalmatský, charvátský etc. král, margkrabie moravské, lucemburské a slezské kníže a lužické margkrabie etc. Oznamujem tímto listem všem, že jsme prošení jménem opatrných purkmista a konšely vší obce města Olomúce, věrných našich milých, poněvadž od císařův, kráľuov českých a margkrabí moravských, předkuov našich slavné paměti, ty výsady mají, že žádný v míli okolo města Olomúce žádných piv vařiti nesmí a nemá, abychom jim také tu milost učiniti ráčili, aby v míli okolo téhož města Olomúce žádné pivo jiné nežli olomoucké toliko šenkováno a dáváno nebylo v krčmách v tom okolce od starodávna vysazených. K jejichžto prosbě pro jich poddanost a povolnost, znajíc také, že to město šenky nejvíce stojí a voni okolní obyvatelé že se týmž městem živí, nakloněni jsouce s dobrým rozmyslem našim, jistým vědomiem a radu věrných našich milých, mocí královskú v Čechách a jakožto margkra-*



List českého a uherského krále Vladislava II. Jagellonského olomoucké obci ze dne 4. června 1510. Zdroj: Státní okresní archiv v Olomouci.



bie moravské nahorepsané město Olomúc a jeho obyvatel tak jsme vysaditi a obdariti ráčili a tímto listem z mocnosti naší vysazujem a obarujem, aby žádný člověk, kteréhožkoliv rádu neb povahy bud, žádného jiného piva nežli toliko olomúcké v mili okolo téhož města Olomúce nešenkoval ani šenkovati dopouštěl na tiech místech, kdež krčmy od starodávana vysazeny a drženy jsú. Pakli by které znovu vysazeny byly v nahore psaném okršku okolo téhož města Olomúce, v těch krčmách konečně chceme, aby žádných piv dáváno neboli šenkováno nebylo. Příkazující podkomoriemu našemu i jiným všem poddaným našim Margrabství moravského, nynějším i budoucím věrným milým, abyste nahore jmenované měšťany naše olomúcké a obec při této milosti naší měli, drželi a neporušitělně zachovávali, žádných jim v tom překážek nečinili ani činiti dopouštěli pod uvarováním nemilosti a skutečného našeho trestání. Však proto chceme, aby toto vysazení a obdržení naše bylo každému bez újmy na jeho spravedlonosti. Tomu na svědomie pečet naši královskou k listu tomuto přivěsiti jsme rozkázali. Dán na Tathie v den svatých Petra a Pavla, apoštoluóv božiech, léta Páně tisícího pětistého desátého, království našich uherského dvacátého a českého třicátého devátého. *Ex commisione propria Regis [Z vlastního poručení krále].* (Státní okresní archiv v Olomouci, Archiv města Olomouce, fond M1-1 Listiny, inv. č. 460).

Třebaže i v této Vladislavově listině se setkáváme s argumentem, že „to město šenky najviece stojí“, že tedy Olomouc existuje hlavně díky svým výčepům a šenkům, povolil král Vladislav II. Jagellonský v letech 1514 a 1515 premonstrátskému konventu na Hradisku s ohledem na jeho nedobrou hospodářskou situaci, aby ve svých poddanských vsích Černovíře, Hejčíně, Ostrovech (olomouckém předměstí nacházejím se v prostoru nynější ulice Komenského) i jinde zřídil krčmy se šenkem vína a výčepem piva dováženého z Moravské Třebové. Olomoucká městská rada sice u opata hradiského konventu protestovala, ale bezvýsledně, a tak sáhla k násilným krokům. V roce 1517 vtrhli olomoučtí zbrojnoši v čele s městským fojtem Janem Králem do krčmy Mikuláše Uhra v Černovíře a rozbili tu



João do Cró:  
Český král Vladislav II. Jagellonský,  
iluminace  
na pergamenu.  
Zdroj: *Livro do Armeiro-Mor*, 1509,  
fol. 33, Arquivo Nacional Torre do Tombo, Lisabon, Portugalsko.

bečku trebovského piva, načež neméně nelitostně naložili v Ostrovech s desetivěderní (asi 570l) bečkou vína. Hradiský opat Pavel z Kralic, jenž stál v čele premonstrátského konventu v letech 1508–1525, nato žaloval olomouckou obec u zemského soudu a teprve po intervenci krále Ludvíka Jagellonského byl donucen roku 1521 nově zřízené krčmy na konventních statcích zrušit a ve stávajících krčmách dodržovat olomoucké milové právo.

Vády a pře Olomouce s okolními narušovatelí jejího monopolu na výrobu a prodej pivního moku a na vinný šenk však pokračovaly i v následujících staletích – přítrž jim učinilo teprve zrušení milového práva v souvislosti se zrušením patrimoniální (vrchnostenské správy) a roboty v roce 1848. Rezidua tohoto středověkého privilegia nicméně přetrvávala až do vydání nového živnostenského řádu roku 1869.

**Jiří Fiala** (\* 1944) je emeritním profesorem katedry bohemistiky FF UP v Olomouci. Ve své publikační činnosti se věnuje dějinám české literatury 18. a 19. století, folkloristice a historii města Olomouce.

*jiri.fiala@upol.cz*



# Pivovarnictví ve Šternberku

Vlasta Hlůzová

Tradice vaření piva ve Šternberku sahá až do počátku 15. století. Na svátek Všech svatých roku 1409 propůjčil pán hradu a majitel šternberského panství Petr z Kravař a na Plumlově městu právo milové, jež nařizovalo Šternberku a 21 obcím panství, aby „*piva, masa i sukna neku-povali jinde, leč ve Šternberku*“. Tak bylo zaručeno, že bude nové město rychle vzkvétat a že nebudou mít místní řemeslníci v okolí konkurenci. Usadit se blíže než míli (necele 2 km) od města a provozovat zde svoje řemeslo směli jen kováři – kvůli nutnosti kovat koně projíždějícím kupeckým i jiným povozům.

Za panství Berků z Dubé a Lipé (do roku 1570) zaznamenává Šternberk období hospodářského rozmachu, jež zdárně pokračovalo také za panství německého rodu Místerberků. V 16. století začaly světské i církevní vrchnosti více podnikat ve vlastní režii, zakládaly velkostatky, poblíž železnorudných šachet pak železářské hutě a hamry, budovaly pivovary, sklárny, zřizovaly pastviny pro chov ovcí, chovné rybníky atd. Vidinu blízkého zisku nabízelo zvláště rybníkářství a pivovarnictví. Šternberští měšťané, kteří se již od 15. století ve městě sdružovali v řemeslnické cechy, hospodařili rovněž i na zemědělské půdě a mimoto někteří také vyráběli pivo a víno. Potřebné suroviny pro výrobu piva nebylo nutno dovážet zdaleka a vinohrady měli zdejší měšťané na Vinohradském kopci nedaleko za městskými hradbami.

Dle urbáře z roku 1598 existoval již v 16. století ve Šternberku měšťanský pivovar; byl to objekt v podhradí, na nároží dnešních ulic Československé armády a U Horní brány, blízko toku říčky Sitky.

Ve Šternberku byl založen také panský pivovar; později i pivovar klášterní; ten však byl od roku 1737 přeložen do blízkých Babic. Tato ves se brzy stala výletním místem šternberských měšťanů, takže časem byly v Babicích tři, později dokonce čtyři hostince.

Uvážíme-li, že se ve Šternberku pivo vařilo v měšťanském, panském i klášterním pivovaru a mimoto také v právovárečných měšťanských domech, musíme soudit, že spotřeba piva (i vína) musela být tehdy značná. Ve 30. letech 17. století je ve městě evidováno plných 75 % měšťanských domů s várečným a šenkovním právem piva a vína.

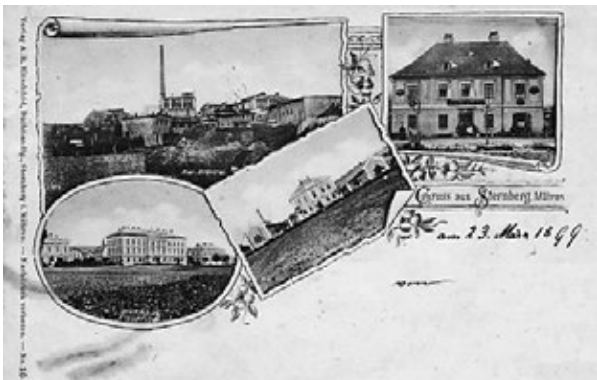
Nemůže ovšem udivit, že až nemírné pití dobrého truně se často promítalo i do vzniku sousedských sporů. Regionální vlastivědný badatel Karel Morav (1906–1993) o tom v publikaci *Staré šternberské obrázky* (vydané posmrtně dle jeho rukopisu v roce 2002 a 2016) píše: „... *Hádají a perou se vážení měšťané, podruzi, tovaryši. Prší sprostá slova, která měšťský písař vždy uvádí v plném znění, ale vždy s předsunutou latinskou zkratkou „S. V.“ (sit venia verbo – s prominutím). Často se tasí tesáček a z hlavy teče krev. V každém případě jsou výtržníci citýrováni na radnici, a oba pak zaplatí pokutu do měšťské kasy, přičemž bolestně postiženému je pojem neznámý. Oba někdy posedí nějaký den v měšťské šerhovně, kam jim nosí jídlo a pití (obsažné dle zámožnosti delikventa) manželky. Jejich vězení je mírné jako rekreace – jde-li totiž o měšťtana – i páni z měšťské rady tam občas posedávají, a jejich přátelé jim tam chodí krátit dlouhou chvíli hrou ve vrhcáby nebo karty. Pak zde o pití a rozverné písni není nouze...“*

Když byl šternberský klášter císařským nařízením z roku 1784 zrušen, byl babický hospodářský dvůr coby klášterní majetek rozparcelován, prodán německým osadníkům a zdejší pivovar zanikl.

Koncem 19. století bylo pivovarnictví na Moravě stále z velké části v rukou německo-židovských. Byly to hlavně pivovarnické rodiny Hayeků, Wotzilků a Kubelků, mimoto vedle nich existovala řada pivovarů panských a německých měšťanských. Zejména na Olomoucku najdeme jako sládky, nájemce a vlastníky pivovarů příslušníky velmi rozvět-



Sladovna Uničov. Zdroj: [www.pivovaryolomoucka.estranky.cz](http://www.pivovaryolomoucka.estranky.cz).



Pohlednice se šternberským pivovarem z roku 1899. Zdroj: [www.pivovaryolomoucka.estranky.cz](http://www.pivovaryolomoucka.estranky.cz).



Reklamní pohlednice z roku 1913. Zdroj: [www.pivovaryolomoucka.estranky.cz](http://www.pivovaryolomoucka.estranky.cz).

vené a významné moravské pivovarské rodiny Kubelkovy, s níž jsou mj. spojovány i počátky moravského exportního sladovnictví. Pivovary v Dolanech, ve Šternberku, ve Velké Bystřici a Těšeticích měli Kubelkové zprvu v několikrát prodlužovaném nájmu, později ve vlastnictví. Taktéž i několik sladoven, jež zpracovávaly znamenitý hanácký ječmen (např. Klášterní Hradisko, Žerotín, Bruntál, Loštice). Většina pivovarů a sladoven (až na pivovar ve Šternberku) přešla časem do českých rukou.

Ve Šternberku byl Kubelkův pivovar (Adolf Kubelka st., Adolf Kubelka ml.) postupně budován od 70. let 19. století (1877), nejvýznamnější části provozu však byly postaveny až roku 1892. Bratři Robert a Adolf Kubelkovi vyráběli od roku 1872 pivo v Dolanech, podíleli se na firmách provozujících sladovnu na Klášterním Hradisku, měli palírnu v Těšeticích, v roce 1870 zakoupili i starý šternberský měšťanský pivovar pod kopcem a v letech 1877–1879 zde vybudovali moderní sladovnu. Od roku 1885 provozoval dolanský pivovar už jen Robert Kubelka a šternberský pivovar od roku 1887 vlastnil pouze Adolf Kubelka ml. Bratři Robert a Adolf se stáhli jako společní veřejní vlastníci i ze sladovny na Klášterním Hradisku (1888) a jediným jejich společným podnikem zůstala výroba piva a pálenky v Těšeticích.

Ve Šternberku byl po dokončení stavby budov nového pivovaru ve svažité Babické ulici starý pivovar v podhradí zrušen a později přestavěn na obytný dům. Nový pivovar Adolfa Kubelky ml. byl ve své době jedním z nejmodernějších na našem území. Na přelomu let 1901–1902 měl výstav (výtoč) 30 000 hl piva.

Ve 30. letech minulého století firma Kubelka neustála konkurenční boj, v roce 1935 výrobu piva ve Šternberku ukončila a svůj již neprosperující pivovar prodala Severomoravskému pivovaru a sladovně v Šumperku, který zde zřídil stáčírnu piva. Pivo se pak už ve Šternberku nevařilo, ale hostinců bylo i v celém meziválečném období (1918–1938) v tehdy německém Šternberku ke čtyřem desítkám.

Za obou světových válek výroba i spotřeba piva značně poklesly, neboť většina mužů byla na frontě a musela bo-

jovat. Ve Velké válce za císaře pána, v druhé světové válce pak za Vůdce Velkoněmecké říše, jejíž součástí se po Mnichově 1938 stal i Šternberk se svým okolím v rámci záboru našich pohraničních území.

Tradice vaření piva ve Šternberku po druhé světové válce nebyla obnovena, opuštěný areál bývalého Kubelkova pivovaru řadu let chátral, občas byly některé budovy po opravě využívány jako skladiště nebo kanceláře. V současné době jsou již některé objekty někdejšího pivovaru zrekonstruovány a více využívány soukromými firmami. Pod svahem Rýmařovského kopce, na němž stojí v Babické ulici budovy bývalého pivovaru bratří Kubelků, vyrostla postupně po válce mezi ulicemi Vinohradskou a Uničovskou nová, slepě končící ulice moderních rodinných vilek se zahradami. Nese od 11. 12. 2002 název Pod Pivovarem, a tak existenci pivovaru alespoň připomíná.

V roce 2014 přišli ve Šternberku čtyři přátelé a místní patrioti s myšlenkou obnovit tradici vaření piva založením minipivovaru Šternberger. Projekt vznikl postupně, v roce 2016 byl projednán i s vedením města a zahájen oficiální prodej piva. Jako první zahájil výčep nového piva Irish Pub 5 lišek v Bezručově ulici. Od roku 2017 je pivo Sternberg prezentováno také na letních akcích typu pivní festival, farmářské trhy apod. Zatím se pivo Sternberg vaří „kukačkově“ v různých pivovarech, ale prozatím „létající“ pivovar má naději na vlastní provozovnu. Vznikla již architektonická studie na vybudování minipivovaru v rozlehlých prostorách bývalého au-

gustiniánského kláštera, byla navázána spolupráce s výčepními pivnicemi, dlouhodobě zaručeno poradenství, kontrola kvality piva, hygienické podmínky jeho výroby, stažení, skladování i přepravy, potřebné investice, školení personálu.

Iničiátoři tohoto projektu se na svých oficiálních internetových stránkách v roce 2017 vyjádřili takto optimisticky: „*Doba temna šternberského piva je v tomto roce již minulostí a tradice se do našeho města vrací. Naše nové pivo jsme pojmenovali Sternberg – podle původního názvu města, tedy Hvězdná Hora. Budeme dělat vše pro to, aby naše nové pivo bylo hvězdné a noblesní a stalo se důstojným nástupcem a pokračováním dějin vaření piva ve Šternberku.*“

Znalci piva se o něm zatím vyjadřují pochvalně, ale konkurence je velká.

Až čas ukáže, zda se nové šternberské pivo v silně konkurenčním prostředí dnešního světa udrží. Mnozí Šternberčané každopádně drží zdejším „pivním patriotům“ palce.



Etiketa světlého prémiového ležáku Berger.  
Zdroj: [www.pivosternberg.cz](http://www.pivosternberg.cz).

# Pivovar Holba Hanušovice,

## reprezentant tradice vaření piva na severozápadní Moravě

Miloš Melzer

Pivovarnictví bylo ve druhé polovině 19. století významným představitelem rozvíjejícího se průmyslového odvětví. Vývoj příznivě ovlivnilo odvětví strojírenství se zaměřením na výrobu sladovnického a pivovarského zařízení. Souběžně došlo ke změně technologie vaření piva, kdy původní svrchní kvašení nahradilo spodní kvašení piva a předznamenalo nástup piva ležáckého typu.

Na území severozápadní Moravy lze sledovat historický vývoj pivovarnictví od prvopočátku, kdy byla rozhodující cechovní produkce v právovárečných domech. V 18. a v první polovině 19. století se rozrůstal počet městských a panských pivovarů, například v Branné, Chromči, Kopřivné, Loučné nad Desnou, Starém Městě, Šumperku, Třemešku, Zábřehu atd. Jejich postupný zánik v druhé polovině 19. století ovlivnil technicky zastaralý provoz a především budování moderních strojních pivovarů.

V novém šumperském pivovaru Antona Wlacha (*Anton Wlach & Comp. in Mähr. Schönberg*) byla první várka piva vyexpedována 18. února 1871. V témže roce majitel třemešského velkostatku dr. Eduard Ulrich (*Joharnsdorfer Brauere Dr. Ulrich & Cop.*) zahájil modernizaci pivovaru.

Rozhodující pro další vývoj pivovarnictví v oblasti severozápadní Moravy bylo vybudování provozu v katastru obce Holba v bezprostřední blízkosti Hanušovic. S podnětem založit pivovar přišel Josef Müllschitzky (1827–1879), který působil jako nájemce a sládek žerotínského pivovaru v nedaleké Kopřivné. Místo nebylo vybráno náhodně. V letech 1872–1874 byla vybudována železniční trať Šternberk – Šumperk – Hanušovice – Dolní Lipka. Hanušovice se staly významnou železniční křižovatkou, když byla v roce 1888 uvedena do provozu trať Hanušovice – Dolní Lipová – Glucholazy. Železniční spojení se světem mělo příznivý vliv na další hospodářský vývoj oblasti.

Rozhodující pro úspěšnou výstavbu pivovaru byla účast kapitálově silné skupiny podnikatelů, které dominovali Eduard a Karl Oberleithnerovi ze Šumperka. Jejich rodina od roku 1857 provozovala v Hanušovicích a Holbě prádelny lnu. Podle plánů Ing. Karla Völknera z Vídně začala v roce 1873 stavbu pivovaru a sladovny realizovat firma Josefa Baiera ze Šumperka. Strojní vybavení bylo zakoupeno od firmy Ringhoffer z Prahy-Smíchova. Dne 25. srpna 1874 veškerá jednání završilo ustanovení společnosti pod názvem *Brauerei von Müllschitzky & Com. zu Hamsdorf – Halbseit*. Kapacita pivovaru byla stanovena na 22 400 hl. První várka byla uvařena 28. prosince 1974, letos si připomínáme 145. výročí.

V dalších letech došlo k poklesu produkce, například v roce 1878 to bylo 7 400 hl. Společnost procházela změnami, někteří členové odstoupili, mimo jiné i Josef Müllschitzky. Po personálních změnách se v roce 1881 stali většinovými majiteli Oberleithnerové a přizvali do společnosti dr. Karla Chiariho, dalšího významného šumperského podnikatele a majitele rozsáhlých pozemků. Spojení finančně silných rodin se promítlo do názvu firmy *Brauerei von Chiari & Co. zu Hamsdorf – Halbseit* a položilo základ k prvnímu období rozkvětu pivovaru.

Majitelé pivovaru začali spolupracovat s profesorem Julusem Thaussem z vídeňské pivovarské školy, který se svými odbornými znalostmi zasloužil o vzrůstající kvalitu i každoroční výstav piva. V roce 1886 pivovar dosáhl plánované roční výroby 23 005 hl. V dalších letech produkce piva rostla a v roce 1898 dosáhla 51 555 hl. Začalo období expanze hanušovického piva na vzdálenější trhy, což často souviselo s likvidací slabšího konkurenta. Většinou byl koupěn a provoz pivovaru zastaven.

Etapa monopolizace skončila v roce 1906. Do akciové



společnosti s názvem *Nordmährisch Brauerei un Malzfabrik Aktiengesellschaft in Mähr. Schönberg* se sídlem v Šumperku vstoupily doposud samostatné pivovary *Johrnsdorfer Brauerei Dr. Ulrich & Co.* v Třemešku, *Ant. Wlach & Comp. in Mähr. Schönberg* ze Šumperka a *Brauerei von Chiari & Co. zu Hannsedorf – Halbseit*. Majitelé hanušovického pivovaru získali největší podíl akcií v nové společnosti, což se promítlo do osudu zbývajících dvou. Již v roce 1907 byla v Šumperku zastavena výroba piva a v provozu zůstala sladovna.

V boji o zákazníka uváděly hanušovický i třemešský pivovar na trh i speciální várky k určitým společenským i kulturním příležitostem. V roce 1909 vyprodukovaly speciál *Jahn-Bräu* u příležitosti oblastních turnerských slavností a v následujícím roce nabízely *Schützenbräu*, když se v Šumperku konaly 11. zemské střelby. V prvním desetiletí existence akciové společnosti se oba pivovary podílely na stoupající produkci piva a v roce 1911 dosáhly rekordních 110 580 hl. Až do roku 1914 se roční výstav piva pohyboval v rozmezí 80 000 až 90 000 hl. V roce 1916 v rámci snížení nákladů skončila výroba piva na Třemešku. V roce 1917 byl vykázan hluboký pokles produkce (22 157 hl), což způsobilo nejen ukončení výroby v Třemešku, ale problémy, které přinášel třetí rok první světové války.

Ekonomická síla společnosti se v první polovině 20. století projevovala v likvidaci další výrobců. V roce 1916 zakoupila pivovar v Králíkách a ukončila jeho provoz. Obdobný osud měly pivovary v Žulové (1918) a Javorníku (1925) a v roce 1937 byl uzavřen pivovar ve Šternberku.

V meziválečném období měla výroba hanušovického pivovaru vzestupný trend. V roce 1924 roční výstav 86 492 hl překonal úroveň z roku 1913. V následujících letech se výstav pohyboval přes 100 000 hl. Rekordní výstav se uskutečnil v kampani 1938–1939, kdy bylo uvařeno 170 064 hl. Ve třicátých letech 20. století se pivovar zařadil ve výrobě piva na třetí místo na Moravě za Prvním brněnským akciovým pivovarem a Akciovým pivovarem v Přerově. Na úspěchu se výrazným způsobem podílela modernizace provozu. Zvětšila se kapacita spilly na kva-



Pivovar v roce 1886. Zdroj: Muzeum Šumperk.

šení sladu a ležácký sklep. V roce 1930 byla zprovozněna nová varna.

V prvních letech druhé světové války byly uvedeny do provozu strojní dílny, instalována větrací zařízení a chladicí aparatura. Dne 26. srpna 1940 se uskutečnily změny ve vedení společnosti. Předsedou správní rady se stal vídeňský ministerský rada Karl svobodný pán z Bourguignonu. Akciový kapitál 3 000 000 korun byl převeden na 3 000 000 říšských marek. Do konce roku 1943 pivovar udržoval výstav kolem 100 000 hl.

Postupně se do výroby promítly důsledky válečného hospodářství. Nedostávalo se surovin, chyběly dopravní prostředky a němečtí zaměstnanci byli povoláváni na frontu. Personální problémy se řešily přidělením anglických válečných zajatců a nucenými pracemi Čechů, kteří sehráli významnou roli v květnových dnech roku 1945. Zabránili zničení závodu a jeho případnému zařazení mezi válečnou kořist. Postupně se konsolidovala personální situace v odborné pivovarské práci a urychleně se zprovoznily sklady

v řadě měst severní a střední Moravy. Pivovar pracoval pod národní správou a do roku 1948 se vystříдалo pět správců. Krátce po osvobození se objevily snahy o združstevnění pivovaru. Záměr prosazovala především společenstva hostinských v šumperském a zábrežském okrese.

V roce 1948 byl pivovar znárodněn vyhláškou ministerstva výživy a krátkou dobu existoval jako samostatný Hanušovický pivovar, n. p. V následujícím desetiletí probíhal organizační chaos. Pivovar se dvakrát stal součástí Severomoravských pivovarů, n. p. Litovel a dvakrát Hanáckých pivovarů, n. p. Přerov. V oblasti stavební a technické závod stále ještě těžil z podstaty investic a rekonstrukcí realizovaných v meziválečných letech a začátkem druhé světové války. Zjevný doklad růstu výroby lze doložit výstavem 92 779 hl v roce 1950, o deset let později byl výstav piva 153 371 hl.

Nové správní uspořádání republiky v roce 1960 se projevilo i ve struktuře organizace pivovarů na území Severomoravského kraje. Do národního podniku Severomoravské pivovary se sídlem v Přerově byly zařazeny závody v Hanušovicích, Litovli, Olomouci, Opavě, Ostravě, Vsetíně a od roku 1971 v Nošovicích.

V šedesátých letech 20. století se v hanušovickém pivovaru výrazně zvýšily investice. Jejich objemem a následným využitím závod dosáhl technického vybavení srovnatelného s jinými pivovary. Překonal stagnaci v produkci a hrozící existenční problémy. V roce 1961 byla zprovozněna nová spilka. V roce 1965 proběhly úpravy ležáckého sklepa, byla zřízena filtrační stanice a instalováno skleněné potrubí. V následujícím roce začala v Šumperku pracovat v prostorách bývalého pivovaru stáčírna piva. V roce 1967 došlo k rekonstrukci sladovny a v roce 1970 nahradily hliníkové sudy dřevěné. Produkci a její vzestup opět nejlépe ilustrují roční výsledky. V roce 1961 byla konečně překonána rekordní produkce z roku 1939, tj. 170 064 hl, a dosáhla výše 171 939 hl. O dva roky později pivovar vystavil 214 623 hl a v roce 1972 poprvé překonal hranici 300 000 hl (305 015 hl).

Varna pivovaru z roku 1930. Zdroj: Muzeum Šumperk.



Muzejní expozice s figurínou sládků. Zdroj: Muzeum Šumperk.



Při bilancování dosavadních výsledků v roce 1974 u příležitosti 100. výročí existence podniku bylo zřejmé, že pivovar vstupuje do dalších let s perspektivou rozvoje. Z hlediska produkce a hospodářských úspěchů se řadil mezi patnáct nejúspěšnějších výrobců piva v Československu. Situaci do jisté míry ovlivňovala tzv. rajonizace. Hanušovický pivovar téměř bezkonkurenčně zásoboval šumper-  
ský i bruntálský okres a část východních Čech s Orlickými

horami. V nabídce měl tři druhy piva – 8°, 10°, které bylo nejoblíbenější, a 12°. V roce 1984 uvařil 11° pivo, které se postupně stalo nežádanějším. Výroba 8° piva skončila v roce 1988.

Úspěchy a kvalitu výroby příznivě ovlivňovala pokračující modernizace technologie i samotného provozu. Byla rekonstruována spilka a betonové kádě vyměněny za nerezové. Ve varně nahradila původní sladivový filtr



Pivovar se svými provozy z období společnosti Brauerei von Chiari, kolorovaná kresba. Zdroj: Muzeum Šumperk.





Pivovarská čtvrtka roku 2014. Zdroj: Muzeum Šumperk.

měděná scezovací kád'. V roce 1986 byly v ležáckém sklepe místo dubových sudů nainstalovány ocelové tanky. V pivovare se uzavřela historie bednářského řemesla, které provázelo vaření piva od dob právozárečných domů, městských a panských pivovarů. V těchto letech se roční výstav pohyboval od 264 036 hl v roce 1975 až k 316 162 hl v roce 1981.

Společenské a ekonomické změny počátkem devadesátých let 20. století se pochopitelně promítly i do pivovarnictví. Z národního podniku Severomoravské pivovary Přerov se nejdříve stala akciová společnost Moravskoslezské pivovary se sídlem v Přerově. Její součástí byly Hanušovice, Litovel, Olomouc, Opava, Přerov a Vsetín. V roce 1996 vznikla samostatná akciová společnost Pivovar Holba Hanušovice. Název Holba měla vesnice (něm. Halbseit, podle osídlení jedné strany cesty), na jejímž katastru byl pivovar postaven. Od roku 1920 se stala součástí Hanušo-

vic. Rovněž se shoduje s názvem, kterým byla v minulosti označována dutá míra (0,707 l).

Společně s pivovarem Zubr, a. s., Přerov a Pivovarem a. s., Litovel se stal součástí holdingu PMS, a. s. se sídlem v Přerově. Pivovar Holba si dnes udržuje postavení prosperující a dlouhodobě fungující firmy. Již 145 let tak existuje v Hanušovicích jeden z největších a nejmodernějších pivovarů v České republice, který pozitivně působí na hospodářský, společenský rozvoj regionu.

**Miloš Melzer** (\*1941 v Olomouci) pracoval jako etnograf v muzeích v Šumperku, Olomouci a Opavě. V roce 1990 se vrátil do Šumperka na místo ředitele. Externě přednášel na Ústavu evropské etnologie Masarykovy univerzity v Brně. Je autorem libreta a scénáře expozice Pivovarnického muzea Hanušovicích.

*milos.melzer@seznam.cz*



# Pěstování a sušení chmele na Tršicku do roku 1945

Jiří Kaláb

Chmel a pivo, pivo a chmel – slova, které jsou spolu nerozlučně spojena a nedokážeme si je jedno bez druhého ani představit. Přitom tohle spojení není zdaleka tak pevné, jak si myslíme. Za kolébku piva považujeme Mezopotámii, do tehdejšího piva se však chmel ještě nepřidával. S nápadem užití chmele jako jedné z ingrediencí při vaření piva přišli na přelomu letopočtu pravděpodobně Keltové nebo Germáni. První písemná zmínka o pivu z chmele se objevuje v listině Pipina III. z roku 768. Úspěšnost této kombinace potvrzuje skutečnost, že v roce 1516 bavorský vévoda Vilém IV. vydal zákon o čistotě piva (tzv. Reinheitsgebot), podle kterého může pivo obsahovat pouze vodu, slad, chmel a pivovarské kvasnice. Tento zákon v pozměněné podobě platí v Německu dodnes.

Chmel otáčivý (*Humulus lupulus*) však své využití nenašel jen v pivovarnictví, ale býval využíván i v lidovém léčitelství, nověji pak ve farmaceutickém a kosmetickém průmyslu. První zprávy o využití chmele v českých zemích pocházejí z 10. a 11. století – tehdy ještě chmel rostl divoce jako liána v teplých lesních polohách při vodních tocích. Na Moravě jsou první chmelnice doloženy v roce 1263 v Kelči a Choryni (okres Vsetín). Postupem času se pěstování chmele rozšiřuje po celé zemi, o čemž dodnes svědčí názvy polních tratí jako Chmelnice, Chmelnička, Chmelník, Chmelička, Chmeliště atd., které najdeme na pro chmelařství zcela „exotických“ místech (Hodonín, Mutěnice, Židlochovice, Velké Meziříčí). Obchod s chmellem tehdy nebyl vybudován, chmelnice se nacházely v okolních vesnicích každého městského, vrchnostenského pivovaru nebo právovárečného domu.

Chmelnice tehdy vypadaly zcela jinak než dnes. Chmel byl pěstován na dřevěných tyčích – na jedno jitro (přibližně 0,6 ha) bylo potřeba 1500–3000 chmelových tyčí, tzn. rozpon byl přibližně 150 cm. Každé jaro byly tyče

(chmelovice, hole) usazeny do země a po sklizni opět uschovány. Chmelařství z tohoto důvodu patřilo mezi nejobtížnější způsoby zemědělské produkce. Hole pocházely v tršické oblasti z místních lesů, v novějších dobách i z horských oblastí, jejich kvalita však byla nižší. Hole osekávali tesaři, nádeníci je opalovali a stavěli, což trvalo do poloviny května. Na „chmelínech“ se hnojilo pouze chlévským hnojem. Na rostlině se dělaly dva řezy a na konci května se chmel přivázal k tyči. V červnu a červenci se v chmelnicích okopávalo („kopčilo“) ručně, kopce byly poměrně vysoké – jako travní košík. Česání chmele se na Hané říkalo „obírání“. Tato činnost probíhala v září, v říjnu se stavěly hole do pyramid. Podoba těchto pyramid se dokonce objevila jako značka pro chmelnice na mapách stabilního katastru, zatímco na mapách vojenského mapování to byly stylizované tyčové chmelnice.

Úpadek moravského chmelařství nastává po roce 1848. *„Jakmile přestaly roboty, nastalo nouze o lacinou, vlastně bezplatnou práci, a páni, pouze zvyklí dbáti více svého měšce, který však vydáním za chmelnice ohrožen byl, rušili chmelnice, a tak vzalo chmelařství na Moravě za své.“*

První novodobá chmelnice na Moravě byla založena v roce 1861 tršickým sedlákem Hynkem Florykem (1834–1921), který po studiu odborných časopisů a knih dospěl k názoru, že Tršicko má zvláště vhodné podmínky k pěstování chmele. Zásadním impulsem k založení pak byly nebývale vysoké ceny chmelu v roce 1860, kdy se v Žatci jeden cent (56 kg) vykupoval za 360 zlatých. Se svým úmyslem se svěřil profesorovi Janu Lamblovi, řediteli hospodářského ústavu v Libverdě, který mu opatřil chmelové sazenice. Ty Floryk vysadil na 5/4 měrice (přibližně ¼ hektaru) v trati Záhumenka. I když byla sklizeň jednoročního chmele pochopitelně nízká, chmel byl uznán sládkem tršického pivovaru Karlem Kubelkou za dobrý

a doporučil jeho pěstování ve větší míře. Pro zajímavost je nutné uvést, že tršický sládek vykupoval místní chmel za přibližně poloviční cenu ve srovnání s chmelem žateckým. Tato situace přetrvávala celé 19. století. Již v roce 1863 založil další chmelnici tršický sedlák Isidor Vybíral, v roce 1864 byla založena první chmelnice v Lipňanech a do roku 1870 se chmelařství rozšířilo nejen po celém Tršicku, ale i v Kroměříži, do konce 19. století chmelnice vyrostly i na Lipnicku, Přerovsku, Záhoří, Litovelsku a Olomoucku.

I přes nepopíratelný rozvoj chmelařství a kvalitu tršického chmele se s problémy potýkal odbyt. Kromě již zmíněného tršického pivovaru chmel pravidelně odebíral jen pivovar v Prostějově a Týně nad Bečvou, vždy však za cenu o více než polovinu nižší než žatecký chmel, později se tento poměr přece jen vyrovnával. Tršické chmelařství však postupně získávalo respekt ve světě. V roce 1877 byl tršickým pěstitelům na mezinárodní výstavbě v Norimberku udělen čestný diplom a bronzová medaile, roce 1878 dokonce na výstavě ve Fürstenwaldu 4 stříbrné



Celkový pohled na sušárnu v Odrlicích. Foto: archiv autora.

a 8 bronzových medailí a 8 čestných diplomů. Po tomto ocenění výrazně stoupl zájem o tršický chmel, který byl vykupován mj. obchodníkem Gustavem Hahnem.

Cena chmele byla značně proměnlivá. Tyto výkyvy byly způsobeny nemocemi, špatným počasím, ale i celosvětovou nadprodukcí. Nestabilita ceny tršického chmele byla výrazně vyšší než u chmele žateckého, což je jednou z příčin, proč nebylo možné na Moravě vsadit pouze na pěstování chmele a hlavními plodinami zůstalo obilí či řepa. Například v „chudém“ roce 1882 byly výkupní ceny 90 zl. za cent, o rok později to bylo 180 zl.

Stoupající prestiž místního chmelařství vedla v roce 1883 k založení Chmelařského spolku pro Tršice a okolí, do něhož se na první schůzi přihlásilo 106 pěstitelů. Předsedou byl zvolen Hynek Floryk (byl jím až do roku 1899). I přes výrazný pokrok za poslední desetiletí se chmel na Hané pěstoval stále na tyčových chmelnicích – tyčovkách. Proto spolek uspořádal v roce 1884 přednášku o výhodách pěstování chmele na drátě (první drátěné chmelnice vznikly na Žatecku v roce 1856). Takto pěstovaný chmel měl vyšší výnosy, byl méně napaden hmyzem a i sklizeň byla snadnější a lacinější. O úspěchu přednášky svědčí skutečnost, že ve stejném roce bylo vystavěno několik drátěných chmelnic. V roce 1887 byla spolkem založena pokusná chmelnice, na které byly vysazeny různé sazenice českého i evropského původu.

Zásluhy chmelařského spolku však byly mimořádné i v jiných nezemědělských činnostech. Například již v roce 1891 byla v Tršicích zřízena telegrafní stanice, jedna z prvních v širokém okolí. Byla založena knihovna obsahující nejnovější hospodářskou literaturu českou i zahraniční. Na konci 19. století došlo k přejmenování spolku nejprve na Chmelařsko-hospodářský spolek pro Tršice a okolí, v roce 1899 pak na Zemský chmelařský spolek pro markrabství moravské – jak název vypovídá, působnost spolku byla rozšířena na celou zemi.

Pravděpodobně největším počinem chmelařského spolku měla být výstavba železnice mezi Holicí a Radvanicemi. Dráha o délce 22 km a měla vést přes Velký Týnec, Čecho-

vice, Hostovice, Vacanovice, Penčice, Zábažstní Lhotu a Lazníky. Náklady na výstavbu měly činit 2 150 000 K. Hlavní motivací pochopitelně nebyla jen doprava chmele, ale i obilí, řepy a mléka. *„Jen dobré železniční spojení s cukrovary, pivovary, sladovnicami a jinými podniky umožňuje rolnictvu docílení slušnějších cen za jeho plodiny, jen levný vývoz výrobků mlékáren je sto je dále udržeti a levný dovoz řízků a odpadků z cukrovaru umožňuje rolníku... z největší tísně si vypomoci,“* jsou shrnuty důvody pro vybudování železnice v protokolu veřejné schůze Zemského chmelařského spolku ze dne 17. května 1908. Největším problémem byl požadavek Velkého Újezda o vedení dráhy přes tuto obec, spor byl nakonec vyřešen návrhem odbočky z Tršic. K vybudování dráhy nedošlo kvůli vypuknutí 1. světové války.

První velkou krizí zažilo moravské chmelařství právě za válečného konfliktu, kdy došlo k redukci chmelnic z 398 ha na 22 ha. Důvodem byl zákaz zpracování ječmene v pivovarech a s tím související pokles produkce piva, zákaz vývozu chmele a nedostatek pracovních sil. I když poválečná renesance chmelnic byla velmi pozvolná, v roce 1921 spolek otevřel expozituru zemědělské školy v Přerově, která se v roce 1926 osamostatnila na Zemskou odbornou školu hospodářskou. Tato škola byla tahounem dalšího rozvoje tršického chmelařství. V roce 1921 byla zřízena Veřejná známkovna chmele v Tršicích s působností na celou Moravu, jejímž úkolem bylo označovat a ověřovat místní původ chmele.

I když bylo tršické chmelařství celkem úspěšné a jeho rozvoj byl narušen pouze krizí na počátku 30. let a pochopitelně opět za světové války, rozsah chmelnic již nikdy nedosáhl hodnot z období konce monarchie. Největší rozsah chmelnic byl v roce 1902 (867 ha), v době meziválečně to bylo v roce 1932 pouze 194 ha. Jedním z hlavních důvodů tohoto vývoje byly vysoké výkupní ceny řepy, jejíž pěstování bylo pro místní zemědělce výnosnější a stabilnější. Tršická oblast se nikdy svým významem nemohla rovnat Žatecku. Pro zajímavost: největší pěstitel chmele na Žatecku pěstoval přesně polovinu výměry všech chmelnic na Moravě.

Jak je z předchozích řádků patrné, vypěstovat chmel je sice složité, pro jeho řádné zpeněžení je však nutné jeho řádné usušení. Vlhký chmel se velice rychle kazí, vyšší teploty měly za následek vysypání chmelové moučky ze šistic či jejich spálení. Až do roku 1879 byl chmel sušen na obyčejných půdách, ale kvůli jeho vzrůstajícímu množství tyto půdy na sušení nestačily. Chmel se tak vozil k sušení i do okolních obcí, což bylo finančně i časově značně nákladné. Hynek Floryk proto vyrazil s dalším rolníkem Josefem Bémem na Žatecko a odtud přivezli mimo jiné lísky (lisy) na sušení. Obojí způsob sušení přetrvával až do konce 19. století, i když například v roce 1890 referoval Jan Bém o poznatcích z chmelařského kurzu v Rakovníku, že *„sušením na lískách chmel nabývá mnohem větší ceny než takový, který jest sušen na podlahách, ježto tímto sušením mnoho moučky vypadá“*, uvádí ve své knize Moravské chmelařství Mikuláš Klapal.

*„Otrhané šišky musí se dáti co nejdříve sušiti. Používá se k tomu lis, jimiž vzduch procházeti může. Na lisu vysype se*



První patro v sušárně v Odrlicích. Foto: archiv autora.

chmel na tenko, aby šiška jedna vedle druhé ležela. Ve dne při suchém počasí musí okna být otevřena, by vzduch přecházel mohl. Za den musí se chmel několikrát zamíchat. Když pak počne již obsýchati, může se zesýpati ze dvou lis na jednu. Po 10–12 dnech může se chmel již asi na stopu tlusto nechati a po 3–4 nedělích může být i na několik stop tlusto, při tom ale nesmí se obrázení zanedbati. Po 4–6 nedělích může chmel dobře usušen býti. Nejlepší znamená suchého chmele jest, že stopka při ohýbání praskne. Ulehčíme si, když místo pro sušení určené opatříme stojáky a na ně lisu jednu nad druhou 1 ½ vysokou klademe,“ píše Jan Horák v novinách *Hospodář moravský* z roku 1884.

Identifikovat takové sušárny v terénu je velice složité. Napovědět nám mohou pouze nápadně vysoké podstřešní prostory, větrací otvory ve štítech a větrací šterbiny či volská okna ve střeše. Vysoký prostor po střechou lákal v pozdějších dobách k přestavbě na obytné prostory. Větrací otvory ve střeších byly mnohdy odstraněny při výměně střešní krytiny. Přesto je však možné ještě dnes nalézt v celé oblasti Tršicka poměrně velké množství sušár-



Sušárna za č. p. 10 ve Vacanovicích. Foto: archiv autora.

ren, ve kterých se dochovaly nejen kolíky na uchycení lísek na trámech, ale i samotné lísky a na některých místech dokonce i zbytky usušeného chmele. Názorným příkladem je dům samotného zakladatele tršického chmelářství Hynka Floryka (Tršice č. p. 41), na kterém jsou dokonce nad obytným domem větrací otvory v celé délce střechy, volská oka, žaluziová okna směrem do ulice a šterbinové otvory ve štítu. Chmel se ze sušil i nad stodolou. Další sušárna s dochovaným větracím otvorem (ovšem pouze na straně dvora) se nachází nad č. p. 18 v Tršicích. Podobné sušárny jsem našel ve Výklekách, Velkém Týnci, ale v menším množství se nachází ve všech vsích po celém Tršicku i Litovelsku.

Sušení chmele přirozenou cestou však v 90. letech přestávalo postačovat. „Dnešní doba nevyhnutelně toho vyžaduje, aby každý pěstitel... zcela nezávisle od počasí mohl rychle a nepřetržitě chmel sušiti. Zkušenost právě posledních let učí nás, že veškerý náklad a práce chmeli věnovaná ničím není, nemůže-li se chmel v čas skliditi a dobře usušiti. Čím rychleji se chmel suší, tím méně na barvě ztrácí. Jelikož pak při koupi chmele vždy veliká váha na barvu se klade, rychlé sušení je vždy velikou výhodou pěstitele,“ konstatuje Antonín Mohl v Posouzení našich stávajících chmelných suširen z roku 1896. Tato potřeba byla mnohem intenzivnější na Žatecku, kde vznikaly první hvozové sušárny již v 90. letech 19. století, na Tršicku byla situace vzhledem k převaze velice drobných pěstitelů situace jiná. První hvozová sušárna na Moravě byla postavena chmelářským spolkem již v roce 1899 společně se spolkovou tržnicí. Jejím specifickým však bylo, že sloužila jako společná pro většinu pěstitelů v Tršicích. Další rozvoj oddálila 1. světová válka a tak většina hvozových suširen na Tršicku vznikla až ve 20. a 30. letech 20. století. Ne vždy byla sušárna postavena jako novostavba. Hvoz byl mnohdy vestavěn (nebo přistavěn) k již existující starší stavbě. Velikost sušárny byla doporučována tak, aby veškerá sklizeň mohla být usušena za 12–16 dní. Chmel



se sušil při teplotě 32–34 °C, jakékoliv zvýšení teploty znamenalo drastické snížení výkupní ceny (šišky popraskaly, měly nepřírozený lesk nebo zčervenaly). Čerstvý chmel se nejprve musel dopravit do horní části hvozdu, k čemuž sloužily výtahy nebo soustava otvorů nad sebou. V horní části hvozdu se nacházely nad sebou 3–4 žaluziové lisky. Chmel se vysypal na horní z nich a po přibližně 2 hodinách se jednoduchým pákovým ovladačem nechal spadnout na nižší řadu. Pod žaluziovými liskami se nacházely dřevěné vytahovací lisky (jejich délka byla až 5 m), do kterých padal již usušený chmel, který se pak žokoval.

Při pohledu z vnějšku je hvozdová sušárna nápadnou stavbou s vysokou věžičkou. I když hanácké vesnice nikdy neoplývaly zvláštní atmosférou vesnic na Žatecku (mnohdy s 30 hvozdovými sušárnami), přesto i zde najdeme vesnice, kde se dodnes nachází několik hvozdu, které můžeme obdivovat i z veřejně přístupných míst. Představme si ty nejzajímavější.

Jako první zmiňme sušárnu v Odrlicích (za usedlosti č. p. 4), o níž jsou podrobnější informace v následujícím rozhovoru. Vznikla jako novostavba v 80. letech 19. století. Jedná se o nejvyšší stavbu z nepálených cihel na Moravě. Charakteristickým znakem jsou tři řady větracích otvorů v obvodovém zdívu. Uvnitř jsou vestavěna tři dřevěná patra. V roce 1928 byl do této sušárny vestavěn hvozdo a sušení se tedy změnilo na teplovzdušné. Po vyvlastnění objekt vyhořel, byl nevhodně přestavěn a nebyl udržován. Proto byl ještě před 15 lety v havarijním stavu. V současnosti je objekt zachráněn a nachází se v něm malé muzeum. Jedná se o jedinou přístupnou sušárnu na Moravě.

Další zajímavá kombinovaná sušárna se nachází u zámku v Tršicích. Skladovací prostory pochází patrně již z 18. století, k sušení chmele byly přestavěny na konci století následujícího a hvozdo směřem do zámeckého parku byl přistavěn za 1. republiky. Zajímavostí je, že stejně jako dnes již nestojící spolková sušárna sloužila většímu množství drobných pěstitelů.

Pravděpodobně nejnápadnější je sušárna za usedlosti č. p. 10 ve Vacanovicích, která se nachází přímo u kraj-

ské silnice z Velkého Týnce do Tršic. Tato stavba vznikla společně se skladem chmele jako nová, je postavena z pálených cihel, které hvozdo zdobným způsobem člení. Pravděpodobně od stejného stavitele je hvozdo za č. p. 15 ve stejné vesnici, který je však přistavěn ke starší stodole. K této zajímavé stavbě se pohodlně dostaneme po záhumní cestě.

Nezachovalejší, ale také velice nenápadnou je hvozdová sušárna v usedlosti č. p. 3 v Nelešovicích. Hvozdo se zde nachází uvnitř hmoty skladu chmele a tak na její existenci upozorňuje pouze výparník a komín.

Jako poslední jmenujme hvozdo, který se zachoval pouze jako torzo. Nachází se v Laznickách při silnici do Výklek a je možné ho tedy obdivovat z veřejně přístupného místa.

Všechny jmenované, ale i mnoho dalších hvozdových sušáren, přestaly sloužit v 50. a 60. letech 20. století, ale poslední sušárna podobné technologie (ale mnohem větších rozměrů) byla postavena ještě v roce 1968 v Tršicích. I když tedy nejsou využívány již několik desetiletí a mnoho z nich bylo využíváno JZD dosti necitlivým způsobem, přesto se ve velkém množství z nich dochovalo původní technologické vybavení, ale i zemědělské stroje a nástroje sloužící k obhospodařování chmele.

Zejména hvozdové sušárny s typickými věžičkami a chmelnice se nesmazatelně vryly do podoby krajiny na přechodu mezi Hanou a Nízkým Jeseníkem. Vzhledem k tomu, že tyto stavby zde stojí již téměř 100 let a již několik desetiletí pro ně není využití (a z toho vyplývá i minimální míra oprav), lze očekávat, že v nejbližší době začnou pozvolna zanikat. Bylo by škoda dopustit zánik svědků časů, kdy se malé městečko na východě Hané stalo známé v celé Evropě.

**Jiří Kaláb** (\*1978) je specialistou na lidovou architekturu v Národním památkovém ústavu v Olomouci. O roku 2007 se věnuje sušárnám chmele na Tršicku a Litovelsku, od roku 2016 v rámci projektu NAKI Dokumentace historických staveb sloužících pro zpracování chmele.

# Rozhodla sem se, že sôškô zachránime, říká paní Eliška Dostálová, která založila muzeum sušení chmele

Jiří Kaláb

S paní Eliškou Dostálovou stojíme na okraji Odrlic u Senice na Hané, kde se nachází zvláštní mohutná stavba z nepálených cihel – sušárna chmele. Nebyť paní Dostálové, tak by tady již pravděpodobně nestála. Ještě před 15 lety do budovy zatékalo, jedna z nosných stěn hrozila zřícením. Dnes už je stavba zachráněna a uvnitř je muzeum sušení chmele.

## **Pamatujete si ze svého mládí sušení chmele na podobné stavbě?**

Tadě v Senicě, co pamatôjô, se děcky pěstoval chmel. Já sem trhat chmel nechodila, jenom vyjimečně, vic sem pomáhala doma rodičům, keří dlóho sókromě hospodařelê. Ale děž sem štôdovala středni zemědělskô školô (což bělo v letech 1964–1968), tak sem chodila na brigádô na sôškô chmele, kerá běla v Senice a ôž není. Ted' ôž je v areálô družstva postavená nekolék let moderní česačka včetně sôškê. V sôšce, kde sem já chodila na brigádô, se topilo ôhlim. Chmel se sôšêl horkym vzdôchem. Čerstvy chmelovy šêškê smê nasêpalê na tê horni lamele (žaluzie) a pak se proschlê chmel spôštêl postupně niž a niž až na sêta. Potom smê ho vêdêlalê na podlahô a pak to chlapi žokovalê. Bêla sem tam jako mladá štôdentka, takže tam samozřémê se mnô běla dospêlá pani. A děž smê mêlê nočni, tak smê na tym ôsôšeným chmelo na dêce spalê. Každý dvê hodinê smê ale mosêlê ten chmel ze sêta vêsêpat a pak postupně spôstit každý patro chmelovêch šêšek niž na ôvolněny sêta a jednotlivy patra žaluzií a na tê nêvrchněši zase nasêpat sêrovê, čerstvê chmel. V tô noc nás zbôzel bôdik.

Stênê princip sôšení chmele poôžêval hospodář takê v sôšce v Odrlicích, děž rokô 1928 postavil do jednyho rohô objektô pec.

## **Jak jste se dozvěděla o sušárně v Odrlicích a dostala nápad tuto krásnou stavbu zachránit?**

Nô já sem přes Odrlece jezdila víckrát, ale sôške sem si moc nevšimla, protože je bokem. Potom, děž sem v Senicê běla starostkô, tak sem se o obec vic zajimala a ta stavba se mnê užasnê zalêbila a chtêla sem, abê smê jô odkôpilê a zachránilê. A to sem tenkrát ani nevêdêla, že si sôškô památkáři tak hodně cenijô. A tak sem přesvêdčovala zastupitele, abê obec objekt odkôpila a opravila. To se nepovedlo, zřémê sem je neômêla přesvêdčêt. Až v rokô 2007, to ôž sem starostkô nebêla, sem se rozhodla, že založim občansky sdružení a že sôškô zachránime. Nakonec sem sama občansky sdružení nezaložêla, ale stala sem se členkô ôž fungujicího sdružení Aktiv+, dneska je to Hanácká aktivní společnost, z. s. Vedeni rozhodlo, že mnê ze záchranô sôškê pomužô. Sôškô smê kôpilê aji s pozemkem pod stavbô a pôstilê smê se do oprav.

## **Záchrana takové stavby stojí určitě spoustu peněz. Jak jste je získali?**

To vite, že to pro neziskovô organizacô není jednoduchy, peněz nikdá není dost. Děž smê hned' ze začátkô vêdêlê, že mámê nadêjô získat dotacô asi pul miliónô, tak smê temô veškery práce, včetně projektovê dokumentace, podřídilê. Proto opravôjemê sôškô postupně po etapách a dneska mámê za sebô ôž šest etap. Celkovy nákladê se ôž vêšplhalê ke třêm miliónum. Část finančních prostředku získávámê od sponzoru a já jim moc děkôjô, nô a neco de takê z vlastnich zdroju od členu spolků.

## **Které opravy byly nejnáročnější?**

Ô každê etapê se objevila nejaká složitost, ale nênáročněši běla střecha. Hlavnê proto, že smê nemuhlê začít

od střechě, nemuhle smě na chatrnó stavbó posadit střechó. Napřed bělo nótny stavbó statické zabezpečět a pak teprve postavit střechó. Takže první třě etapě proběhlě úspěšně, ale bělě děcky zakončeny provizórním zastřešením. To samozřemě přenášeło spóstó problému, děž provizórním zastřešením do sòškě zatěkalo.

Děž smě jako Aktiv+ sòškó rokó 2009 kópilě (jak se říká „za pár kaček“), tak ta stavba běla veléce zdevastovaná. Někde kolem rokó 1965 po zásahó bleskem celá stavba, hlavně stodola, přě které sòška stála, věhořela. A bohužel potom nekdo vězezal veškery stropni trámě. Takže ta jedna stěna je věchylená do sòsedni zahradě a opravdó hrozělo zřícení.

### **Našli jste při rekonstrukci nějaké zajímavé předměty?**

Děž sme do sòškě přěšlě, tak tam bělo naházeny všeko možny. Mezě tym, co k sòšce nepatřělo, ale bělě právě tē žaluzie a sěta, na kery se chmel sěpal. To ale až od rokó 1928, kdě běla vevnitř postavená pec a chmel se začal sòšět horkým vzdóchem. Do té době se chmel v této sòšce sòšěl pródem stódenyho vzdóchó, rozprostřené na podlaze. Sòška běla postavená někde kolem rokó 1880.

Fotografie stodolě se sòškó nebo jiny předmětě se bohužel nenašlě. Od potomku puvodniho vlastnika sme ale získalě krásnó fotkó odrlécké chmelnice, chmelnice Jana Staroštika, kerá běla pořizená okolo rokó 1900.

### **Pokud některého čtenáře tento rozhovor zláká k prohlídce sušárny, jak se k vám dostane a co uvidí?**

Nělepší je, děž mně zájemce zavolá, já mám telefonni číslo na bránce sòškě, pokud bódó doma, ochotně přějedó a provedo. Ale je lepší se objednat dopředó (tel.: 607 941 055).

Nó a 5. a 6. července, děž só v Odrlécích hodě, tak to máme s přestávkó na oběd otevřeny celé deň. Návštěvníci óvidijó, jak se kděsě chmel sòšěl. Pak tam máme předmětě, kery se na koncó 19. století a ve 20. století na venkově poóžěvalě. V jednom patře pak máme věcě, kery sóvisijó s chmelařstvím a pivovarnictvím.

### **Byli jste nějak za záchranu památky oceněni?**

Bělě smě oceněni cenó Národního památkovyho ustávó: „Patrimonium pro futuro – Dědictví pro budoucnost“. Slavnostni předání cen se óškótečnilo v Krásnym Březně ó Usti nad Labem v rokó 2015. V kategorii „záchrana památky“ smě získalě za záchranó našě krásné sòškě první cenó.



Paní Eliška Dostálová z Odrlic. Foto: archiv Elišky Dostálové.

# Falšování piva v minulosti a literatuře: Několik úryvků ze starší české literatury a jedna pověst nádavkem

Marta Konířová

Zákazník má o kupovaném výrobku vždy méně informací nebo jinou kvalitu informací než prodejce. Říká se tomu „informační asymetrie“ a v jejím důsledku je zákazník znevýhodněn. Zvýhodněná strana se pak může pokoušet této situaci využít ve svůj prospěch. V případě potravin tak může docházet k manipulaci s jejich kvalitou či kvantitou, jinými slovy k falšování potravin.

Falšování se pochopitelně týká i nápojů, mezi nimi i piva. Podívejme se nyní do historie na několik příkladů takového falšování. Následující příklady jsou doplněny o úryvky ze starší české literatury, které dokládají nejen to, že se podvádělo již před staletími, ale i to, že podvodníkům hrozila nejen světská spravedlnost.

## Nepoctiví sladovníci přijdou do pekla...

Už před šesti stoletími si naši předkové stěžovali na nepoctivé sladovníky. V *Hradeckém rukopisu* ze 14. století nalezneme mj. *Satiry o řemeslnících a konšelích*, z nichž jedna je zaměřena na podvody sladovníků s množstvím sladu. Popisuje, jak sladovníci při nákupu obilí používají větší míru (o větším objemu, než by měla mít, tedy falšovanou), zatímco při prodeji sladu naopak míru menší. Kromě tohoto podvodu používají i další praktiku, kdy sypou cizí obilí přijaté k výrobě sladu těsně k svému vlastnímu obilí, aby pak v průběhu výroby mohli „nenápadně“ hrablem přihrnout z cizího na svou hromadu.

„*Tak umějí falšovati, / dobré lidi oklamati,*“ komentuje toto konání satira. V závěru se pak obrací na nepoctivce s výzvou, aby podvodů se sladem zanechal, jinak „*kvůli jednomu dlouhému hrablu / propadne tvá duše peklu*“.

Že sladovníci tohoto nabádání nijak nedbali, o tom svědčí zmínka v další staročeské literární památce. V pa-

rodické skladbě *Frantovy práva* z počátku 16. století autor popisuje zcela stejné chování: „*[Ukažte nám...] sladovníka, aby někdy některých necek sladu s hromady cizí na svou nepřisul.*“

Abyste k takovým manipulacím se sladem nedocházelo, nařizovaly některé cechovní řady sladovníkům nesesypávat všechno obilí dohromady, ale udělat každému zákazníkovi zvláštní hromadu. Ten pak mohl sám kontrolovat „svůj“ slad. Kromě jeho množství a kvality si mohl (a měl) ověřit také to, zda mu k pšeničnému sladu nebyl přimíchán slad ječný nebo ovesný.

Mimoходом, výše zmíněný podvod s dvojitou mírou, případně s dvojitým závažím, byl mnohem starší než citovaný *Hradecký rukopis*. Vyslovuje se proti němu už *Starý zákon* těmito slovy: „*Nebudeš mít ve svém váčku dvojitá závaží, větší a menší. Nebudeš mít ve svém domě dvojitou míru, větší a menší. Budeš mít správné a poctivé závaží, správnou a poctivou míru, abys byl dlouho živ na zemi, kterou ti dává Hospodin, tvůj Bůh. Vždyť Hospodin, tvůj Bůh, má v ohavnosti každého, kdo páchá něco takového, každého, kdo se dopouští bezpráví.*“

## ...a krčmáři a šenkýři také

V minulosti si šenkýři nemohli určovat cenu piva sami, byla jim úředně stanovena. I když se při stanovování ceny přihlíželo k tomu, aby šenkýři měli určitý zisk, našli se i tací, kterým takto předepsaný zisk nestačil a snažili se ho zvýšit. Někdy si i přes zákaz řekli o vyšší cenu, jindy hostu připisali i to, co nevypil. O připisování opět hovoří *Frantovy práva* podobně jako o sladovnících: „*[Ukažte nám...] šenkýře, aby některého žejdlíku kradmo nevypil aneb některého groše nezachoval.... krčmáře, aby nepřipsal.*“



Ve středověké *Hře o Kristovu zmrtvýchvstání i o jeho oslavení* (dochovaný text je z 16. století, ale původ hry je starší, pravděpodobně ze 14. století) šenkýřova duše před Luciferem ve výčtu svých „profesních“ hříchů přiznává „*rádat jsem přičítala...*“. Očividně se našim předkům připisování pranic nelíbilo a také tohoto podvodníka by rádi viděli potrestaného peklem.

K rozšířeným způsobům šizení patřilo nedodržování míry. Kvůli kontrole správné míry měli mít šenkýři cejchované nádoby. U kovových nádob přišli šenkýři na snadný způsob, jak si pomoci – natloukali je ze spodu nebo ze stran, aby měly menší objem. Když se na falšovanou míru přišlo, bývala zabavena nebo hned na místě nějakým způsobem zničená, například propíchnutím. To se někdy neobešlo bez bouřlivého výstupu postíženého (vlastně přistiženého) šenkýře.

Také nepoctivcům nalévajícím špatnou míru bylo vyhrožováno peklem. V staročeské satíře *Desatero kázanie božie*, která je rovněž součástí výše zmíněného *Hradeckého rukopisu*, tento trest čeká krčmáře, jeho ženu i služku. Ti všichni přijdou o svou duši, protože „*nedávají pravou míru svého pítí, jak se sluší*“.

### **Pověst, ve které dojde na potrestání hned na tomto světě**

Jiným nešvarem šenkýřů bylo míchání piv, kdy se dobré pivo nastavovalo horším, lehkým a řídkým, případně přímo vodou. Takové míchání zlobilo nejen zákazníkы, ale také dodavatele, protože nebylo možné dokázat, kdo má výsledně špatné pivo na svědomí, a šenkýři je tak „*k nemalému podezření přivozují*“.

Někdy ovšem bývalo toto „nemalé podezření“ pravdivé. O snaze vařit pivo z lacinějších náhražek dokonce vznikla místní pověst situovaná do Týna nad Bečvou. Tiskem vyšla například v *Záhorské kronice* anebo v knize B. Štégra *Hanácké pohádky a pověsti*. Vystupující osoby se v obou publikacích sice liší, ale podstata zápletky zůstává stejná.

Pověst říká, že když místní pán nechal v Týně postavit pivovar, hledal do něho sládku, který by uvařil co nejlev-

nější pivo. Jeden sládek se rozhodl pánovu hamižnost vytrstat a slibil mu uvařit pivo z opravdu levné a bezcenné suroviny – ze starých došků. Pán se zaradoval, jak vydělá, ale když se výsledného piva napil, hned ho vyplivl a dal sládkovi facku. Ten neváhal, také se napil, vzápětí pánovi políček vrátil a pravil: „*Pane, to je pivo! Enem sme si lézli a už se tlučem! Cožpak kdybychom vypili pár mázu!*“

Na rozdíl od došků, uvedených v této spíše zábavné anekdotě, mohly být některé náhražky i zdraví nebezpečné. V učebnici přírodopisu z roku 1875 se o nich například píše:

„*K ušetření drahého chmele přičiňují se pivu jiné látky hořkých i mámivých vlastností, které však dobrého chmele nikdy nahradit nemohou. Takové náhražky chmele jsou: Hořec, hořký jetel či třilístník (neškodný), zeměžluč (neškodná), rojovník bahní (mámivý), jablečník (neškodný), voskovník (mámivý), kyselina pikrová a boby sv. Ignáta (velmi škodné).*“

(Poznámka na okraj: Kyselina pikrová se v 19. století používala nejen jako náhražka chmelu, ale také při falšování dalších potravin. Například k pravému šafránu se přimíchával již vyextrahovaný a uměle dobarvený šafrán, přičemž jedním z používaných barviv byla právě kyselina pikrová. Kromě toho se používala při falšování likérů a kořalek. Boby svatého Ignáce jsou semena kulčiby hořké, která obsahují alkaloidy strychnin a brucin.)

Ocitujme na závěr z téže učebnice přírodopisu i dobovou metodu, jak zmíněné náhražky prokázat: „*Ku vyšetření omamujících součástí v pivu odporučuje se odpařit asi 4 litry piva do hustoty syrobu, něco mouky přidat a pilulky nadělat, jež pak slepicím se předhazují. Slepice snadno se omámí a pak v chůzi potácí.*“

**Marta Konířová** absolvovala obor Informační studia a knihovnictví FF Masarykovy univerzity v Brně. Nyní pracuje v Muzeu Komenského v Přerově, kde spravuje sbirkový fond historických učebnic. Zabývá se také dějiny školních knihoven v době Rakouska-Uherska a první republiky.

*konirova@prerovmuzeum.cz*

# Děti jsou hrdé, že už zkusily pivo, pojem abstinent vůbec nechápou,

říká dětská psycholožka a spisovatelka románů pro dospělé Klára Janečková

Spisovatelka Klára Janečková je zároveň dětská psycholožka, která vede už deset let programy zaměřené na problematiku alkoholu pro děti ze třetích tříd. Jak sama říká, někdy jsou to humorné situace, ale je to i téma k zamyšlení. Děti mají na počátku odpovědět jedinou otázkou, zda již pili alkohol a jak jim chutnal. *„Pivo prostě vede a děti ho znají od rodičů a mají s ním vtipné historky. Snad každý malý záček si tu pěnu prostě líznul a hrdě se tím chlubí. Cílem je, aby si už malé děti uvědomily rizika užívání alkoholu. Postupně dojdou k tomu, že alkohol škodí, což je pro mnohé šokující,“* říká v následujícím rozhovoru Klára Janečková

## Jak vlastně probíhá taková hodina zaměřená na alkohol?

Jako školní psycholožka už deset let vedu alkoholové programy zaměřené na negativní důsledky užívání moku, který si my dospělí tak rádi dopřáváme. Program vedu už pro třetí třídy, asi desetileté děti. Vždy začínám pohádkou Opilá studánka, v něm dětem vysvětluji, že se zvířátka v lese opila, protože pila alkohol ze studánky, ve které kvůli kvašení vznikl podivně vonící nápoj a pak byla moc zlobivá. Všechno si v lese zničilo a všem bylo špatně. Ptám se jich, kdo za to může, že se zvířátka opila. Chci děti přivést ke vhledu, že za opilosti si každý může sám. Každý člověk nese za své chování zodpovědnost, a když mu nabízejí alkohol, má říci rázně: Ne! Obvykle tohle děti nedokáží a hledají viníky jinde. Dalším bodem, který po Opilé studánce následuje, je, aby se v naší přísně tajné skupince, ze které se nedostane ani slovíčko, děti svěřily, zda už alkohol pily a zda jim chutnal.

## Kolik dětí odpovídá kladně?

V průměru z počtu šedesáti dětí ročně nepily alkohol maximálně dvě děti. Číslo je poměrně zarážející. Děti jsou zcela otevřené a berou konzumaci alkoholu jako normu.

Alkohol je pro ně spíše znakem společenské prestiže než hanby. Hrdě se ke konzumaci hlásí. Jistě, že nevypily láhev vína, ale alespoň si lízly nebo si na Silvestra usrkly šampaňské nebo smočily jazyk do pálenky. Proto je nutné vést programy už od prvního stupně základní školy, aby se postoje dětí tvarovaly a poznaly negativa. Mnohdy se ve skupině objeví dítě, kterému alkohol rozbil rodinu nebo zažilo násilí. Nejdeme do hloubky, jen pokud dítě samo individuálně po skončení programu chce.

## Předpokládám, že nejčastěji děti zkusily pivo, je to tak?

Ano, pivo je naprostý vítěz dětských prvotních „pitek“. Zejména pánů kluků! *„Já zkoušel pěnu!“* hlásí se mi často dav chlapečků. *„Já měl půlku piva v plechovce.“* *„Já měl pivo s příchutí grepu a bylo to super.“* *„Mně dal pivo děda, na prázdninách, a pak se mi po něm točila hlava.“* Všichni samozřejmě dodávají, že okusili omylem, spletli si pivo s limonádou. Potom soupeří, kdo má lepší historiku a přidávají na množství vypitého piva, aby na ostatní zapůsobili. Holčičky sedí a koukají. Ochutnaly, hořké, nedobré, nechápou, co na pivu kluky bere. Jejich svět youtuberů je jiný, v něm se pivo nepije. Jejich holčičí idoly se krásí pomocí líčidel a vyrábí si šumivé bomby do koupele. Kluci také sledují youtubery, ale spíše kvůli parkouru nebo počítačovým hrám. A tatínci a dědečci jsou pro ně stále vzorem. Pokud táta prostě pivo miluje, kluk v něm vidí vzor, a i když je hořké, alespoň tu pěnu slízne. A když se chlubí a ostatní ho ocení, vzniká nebezpečný názor, že alkohol je správný. Ten je nutné korigovat.

## Vy sama pivo pijete?

Já pivař rozhodně nejsem a ve značkách se příliš nevyznám. Díky reklamám mám přehled, co se na trhu pohybu-

je, ale pivo si dám opravdu jednou ročně, a to v rámci mé dovolené někde v zahraničí. Česká piva jsou pro mne příliš hořká. Díky žáčkům mám každý rok dokonalý přehled o všech druzích piva. Skvěle se orientuji. Sleduji reklamy, dokáží je recitovat z paměti, znají i zahraniční piva a někteří sbírají plechovky. Hravě mne strčí do kapsy! Kdyby byl kvíz o pivu, jednoznačně prohraji. V jednom ale přesto nejsou dokonalí. Děti berou, že všechny zakázané nápoje obsahují alkohol. Většinou je radí mezi piva. Proto se často prou, že i energetický nápoj má v sobě alkohol a je vlastně sladké pivo, to samé kofola s kolou. Proto se učí rozeznávat mezi kofeinem a alkoholem.

### Říkáte dětem, že alkohol je škodlivý?

Ano, v průběhu hodiny nastává chvíle, kdy si děti musí uvědomit, že ne všichni lidé po požití alkoholu vypadají jako v reklamách, jsou šťastní a zcela bezstarostní. Proto se ptám na termín abstinent. „*Ten, co pije hodně piva?*“ „*Ten, co střídá druhy piva?*“ Děti nemají představu. A zjišťují, že abstinent je vlastně člověk, který alkohol k životu nepotřebuje a baví se i bez něj. Kdo je to konzument? Tady jsou už pravdě na stopě. „*Ten, kdo pije pivo. Třeba každý den kvůli žízni.*“ Dětičky koukají, když jim rozdám obrázek lidského těla s transparentně viditelnými orgány. Jaká část těla trpí, když pijeme alkohol? Jak vypadá opilý člověk? Tady děti přicházejí o své ideály. Většina popisuje opilost velmi přesvědčivě a nikdy to není hezké. Agresivita, motání se, pokřikování, padání, rvačky, úrazy, hádky, nevolnost, bolení hlavy. Náhle zjišťují, že být opilý není taková legrace. A že je člověk často k smíchu. Zasedají k obrázkům a pečlivě vykreslují, co na člověku trpí, když pije. Jaké orgány alkohol zasáhne. U dětí mnohonásobně více. Nejčastěji kroužkují hlavu, potom játra, to jsou základní znalosti. Ale najdou se i tací, kteří zvednou obrázek a ukáží, že při užívání alkoholu je zasaženo celé tělo. Náhle už jim nepřipadne vychloubat se pitím tak světově. Konečně si uvědomují i druhou stranu mince a občas se nějaké dítě rozpovídá o hádce rodičů, která byla zapříčiněna právě alkoholem.

### Jaký je tedy verdikt, máme začít s alkoholem u dětí bojovat?

Pracuji s dětmi v rámci alkoholu léta a má slova musí být jednoznačně negativní. Je potřeba, aby si děti uvědomily, že na experimentování s alkoholem mají mnoho času. Rozhodně by se neměly opíjet ani považovat pivo za něco skvělého. Když se v létě vydám na procházku do parku, mímím zahrádky a vidím pány, dámy a vedle nich posedávající děti, před sebou mají orosenou láhev, je mi jasné, že jsme zemi piva. Naše pivo patří mezi nejlepší na světě. A když jsem před mnoha lety navštívila New York a šla do samoobsluhy, že si koupím pivo, bylo to k neuvěření, ale objevila jsem tam naše Krušovice a odnesla si je s sebou do hotelu. Byla jsem hrdá, že dokonce za Atlantikem nabízí naši značku. Ovšem to jsem ještě nebyla psychologem a sama si neuvědomovala problematiku, protože v mé rodině se alkohol nikdy nepil a já neměla negativní sebezkušenost. Nyní preventivně více straším, abych dětem vzala zkršené ideály. Program je zážitkový a poslední, co děti dostanou, jsou obrázky rozesmátých lidí, kteří se dobře baví i bez alkoholu, ať děti či dospělých. To je cíl. Aby si odnesly tuto myšlenku.

Tomáš Chalupa



Spisovatelka Klára Janečková. Foto: archiv Kláry Janečkové.

# Pohlednice Tománkovy Litovelské pivnice

Hana Jakůbková

Na přelomu 19. a 20. století prožívaly pohlednice svůj zlatý věk. Staly se poměrně levným, rychlým a navíc vizuálně přitažlivým komunikačním médiem i oblíbeným předmětem sběratelské vášně. Té podléhali příslušníci středních a nižších vrstev obyvatelstva stejně jako členové vládnoucích dynastií; mezi nimi například následník rakouského trůnu František Ferdinand d'Este nebo anglická královna Viktorie.

V oboru výroby pohlednic začal v Olomouci před koncem 19. století podnikat syn kyjovského kupce, který pod značkou „umělecký závod Carlo Tomasi“ (Kunstanstalt Carlo Tomasi) vydal velké množství pohledových lístků, a to nejen Olomouce, ale i mnoha dalších měst a obcí Moravy, Slezska a Uher. Roku 1900 se na Tomasiho firmu obrátil Robert Tománek se zakázkou na výrobu pohlednice, jež měla propagovat pivnici v Litovelské (nyní Riegrově) ulici č. 12. Pohostinský podnik si bývalý vrchní číšník z restaurace v Národním domě od 1. dubna 1900 pronajal od Rolnického akciového pivovaru v Litovli, který nedlouho předtím na původně právovárečný dům získal vlastnické právo – poté, co nemovitost s hostincem přechodně vlastnil pivovar plzeňský. Pohlednice dochovaná ve sbírce Vlastivědného muzea v Olomouci zachycuje exteriér i interiér Tománkovy pivnice, a dokonce, což je v případě místních pohlednic z tohoto období vzácné, portrét nájemce.

Všechny snímky jsou upraveny v dekorativních rámcích, doplněných podle dobové estetiky květinami. Z inzerátu uveřejněného v olomouckých novinách *Nášinec* se dozvídáme, že Robert Tománek kromě čepovaného piva zajišťoval rovněž jeho rozvoz v lahvích do domácností. Potencionálním návštěvníkům svého podniku sliboval zároveň moravská a rakouská vína a hojný výběr masitých snídaní, obědů a večeří nejlepší jakosti za nejmírnější ceny.

Nakolik se inzerovaná nabídka shodovala se skutečností lze dnes říci jen těžko; v roce 1905 Tománek v Riegrově ulici skončil.

Nicméně o tři desetiletí později vzpomínal na jeho litovelskou pivnici ve svých memoárech olomoucký starosta Richard Fischer (ve funkci v letech 1923–1938) jako na místo, kde se setkávaly vážené osobnosti českého národního života v regionu. Mladý absolvent práv tehdy chodil k Tománkovi jednou či dvakrát do týdne a častokrát se zde připojil k debatám kroužku kolem advokáta Emila Čápa a ředitele arcibiskupské tiskárny Karla Sojky, kteří mívali vyhrazen stůl u okna. Tito matadoři vlasteneckých kulturních aktivit 70.–90. let 19. století, kteří stáli například u zrodu Jednoty divadelních ochotníků, Slovanského čtenářského spolku, Matice školské a byli zaangażováni v Sokole, pěvecko-hudebním spolku Žerotín a bezpočtu jiných sdružení, jistě měli o generaci mladšímu Fischerovi a dalším debatujícím co říci.

Dne 30. dubna 1901 napsal Richard Fischer v Tománkově pivnici pozdravnou pohlednici svým rodičům do Loštic. Lístek podepsali i jeho přátelé, manželé Pavla a Ladislav Melhubovi. Doktor Melhuba, pozdější zemský poslanec za venkovský okres Příbram-Dobříš, byl na počátku století v Tománkově podniku zřejmě častým hostem. Bydlel totiž ve stejném domě, jen o patro výš, kde zároveň provozoval svou lékařskou a stomatologickou praxi.

**Hana Jakůbková**, absolventka oboru Historie s rozšířenou výukou jazyků na Slezské univerzitě v Opavě. Od roku 2011 pracuje jako historička a kurátorka ve Vlastivědném muzeu v Olomouci.

*[jakubkova@vmo.cz](mailto:jakubkova@vmo.cz)*



Pohlednice ze sbírky  
Vlastivědného muzea  
v Olomouci, inv. č. F 1998.



Inzerát v novinách  
Našinec z 1. dubna 1900.  
Zdroj: VKOL, sign. IV 53.435.

**Do Olomouce a okolí.**

Odvolaje se na předčítání ohlášení své, dovoluje si vešlečnému P. T. obecnostu z Olomouce a z blízkého a vzdálenějšího okolí ohlásiti, že najal jsem

**Litovelskou pivnici v Olomouci**

v LITOVELSKÉ ULICI pod „ZLATÝM JABLÍKEM“,

kteřou ve své vlastní správě povedu a již dnem 1. dubna t. r. otevřu. Odvolávám se na své zkušenosti nabyté dlouholetou praxí v nejpřednějších restauracích, poselzně v Národním domě v Olomouci, ubezpečuji, že budu vždy mou snahou, abych P. T. pp. hosty své co nejlépe obsloužil a je v každé příležitosti uspokojil.

Čepovatí budu

**nejlepší pivo z rolnického akc. pivovaru v Litovli a výborná vína přírodní**

rakouská a moravská.

Zároveň dovoluji si již dnes ohlásiti, že dnem 15. dubna počnu vyvážeti i pivo láhvové nejlepší jakosti.

O dobrou kuchyni budu též vždy postaráno, zvíštěn budou vždy uchystány smacitě svačinné, obědy a večere v hojném výběru. Vše to bude vždy nejlepší jakosti za ceny nejmírnější. Na exaktní obsluhu dám si vždy záležeti. — Prose o návštěvu a přiznání se nejhojněji, jsem v dokonale štěstí oddáný

**Robert Tománek.**

# Příběh jednoho právozárečného domu v Prostějově

Tomáš Cydlík

Ve starší prostějovské historiografii z období první republiky byla severní fronta hlavního náměstí označena za duši města Prostějova a srdce jeho obchodního života. S odstupem několika desetiletí se situace poněkud změnila a nejdůležitější obchodní schůzky se již odehrávají na jiných místech. Lidé při své cestě přes náměstí často jen v rychlosti proběhnou bez povšimnutí, případně nakoupí nejn nutnější potřeby a přitom si neuvědomují, že mají mnohdy unikátní historické skvosty se staletou historií. Typickým příkladem může být třeba bývalý měšťanský právozárečný dům na adrese Dukelská brána č. 4.

Prostor zvaný Dukelská brána tvoří v Prostějově spojnici mezi hlavním náměstím T. G. Masaryka a náměstím Edmunda Husserla. Dům je zde nedílnou součástí řadové zástavby starobylých měšťanských domů v městské památkově chráněné zóně, z nichž některé jsou nemovitými kulturními památkami.

Na přelomu 14. a 15. století stálo kolem tržiště v centru města 31 právozárečných domů, ke kterým přiléhaly Selská a Tkalcovská ulice. Město bylo nejdříve uzavřeno dřevěným opevněním se dvěma branami ve směru na Olomouc a Brno, v letech 1495–1510 dřevěné hradby nahradily kamenné. Parcela s dnešním domem Dukelská brána č. 4 se nacházela poblíž hradeb nedaleko tzv. Olomoucké brány. Domy stojící poblíž městských bran měly jedinečnou příležitost hospodářsky využít své strategické polohy. V těchto místech byl od pradávna cílý dopravní ruch. Soustřeďoval se zde zvýšený provoz formanských vozů, které převážely cestující, zboží, potraviny, peníze nebo také psaní, zásilky či vzkazy. U městských bran stály zájezdní hostince, které představovaly vítanou možnost občivy pro hostinské, kováře, koláře nebo sedláře. Pro svou výhodnou polohu ve vnitřním městě těsně u Olomoucké brány se po staletí těšil velké oblíbenosti hotel U Tří králů, kde byly stáje pro for-

manské vozy a dva velké pokoje ke společnému přenocování. Obdobný užitek a zisk díky výčepu vlastního piva však měl jistě i sousední dům, dnešní Dukelská brána č. 4.

Historie prostějovského pivovarnictví se dá sledovat do 14. století, kdy se v roce 1392 nacházelo na náměstí a v přilehlých dvou ulicích celkem 35 krčem. Majitelé domů na náměstí měli krčemní právo – právo výroby sladu, vařit a šenkovat pivo a nalévat víno, za což platili vrchnosti dávky. Většina právozárečných domů měla na dvoře pivovar a sladovnu, ovšem vyskytly se i případy, kdy majitel vybaveného výsadního pivovaru povolil za poplatek vařit pivo u sebe doma i svému sousedovi. Ke všem pivovarům byl od roku 1491 zajištěn přívod užitkové vody pomocí dřevěného potrubí z mlýnského potoka. Studny pro pitnou vodu se nacházely ve dvorech měšťanských domů.

Rozvoj prostějovských pivovarů byl podpořen výsadou z roku 1494, v níž se vrchnost zavázala, že nebude ve městě zřizovat panský pivovar a nebude zde šenkovat panské pivo nebo víno. Sladovny a pivovary poté budovali při svých domech i měšťané bez krčemního práva. Jelikož vrchnost vítala nové činžovní poplatníky, výsadní domy i přes odpor starousedlých výsadníků a jejich oprávněné obavy z konkurence ve městě přibývaly. Tak tomu bylo až do roku 1518, kdy již vrchnost další výsadní domy nepovolovala s výjimkou případu, kdy se kterýkoliv z výsadních domů rozdělil na dva samostatné domy právozárečné. Tento stav byl potvrzen listinou Jan z Pernštejna z roku 1533, který se zavázal do budoucna neudělovat výsadní právo domu, který ho před rokem 1518 již neměl. Počet právozárečných domů se tak ustálil na čísle 69, s jedním předměstským domem 70.

Pivo se vařilo podle pořadníku (tzv. pivní pořádku) a šenkovalo vždy současně jen ve třech domech. Výjimkou byly výroční trhy, kdy mohl každý výsadník prodávat libovolně. Vedle toho prodávali pivovarníci své pivo i v krčmách

městských poddaných vesnic. Hlavním výčepním nápojem ve městě bylo ovšem víno (z vlastních vinic v okolí i dovážené), a proto měl každý výsadní dům zároveň právo na vinný šenk. Od počátku 16. století se ve městě pálila i kořalka, ale na toto podnikání se dosavadní právovérečné výsady nevztahovaly. K ovládnutí výroby kořalky starými výsadníky došlo až v roce 1610, kdy Karel z Lichtenštejna povolil ve městě vyrábět a šenkovat kořalku jen majitelům výsadních domů.

Monopol na vaření piva, pálení kořalky a nálev piva, vína a kořalky se před třicetiletou válkou vztahoval také na dům v dnešní Dukelské bráně č. 4. V pozemkových knihách je v roce 1582 nazýván jako „výsadní dům“, roku 1755 „měšťanský výsadní dům“, roku 1761 „Schänk Berechtigten Burghaus“ a v roce 1788 „Wein, Bier und Branweinschanks berechtigten Burger Haus“.

Měšťanské domy v centru Prostějova měly obvykle tvar protáhlého obdélníku s úzkým průčelím obráceným na náměstí. Ze strany náměstí se v přízemí nacházel mázhauz s průjezdem, kterým se vcházelo do hostinské místnosti či obchodní a řemeslnické provozovny. V patře byly obytné prostory, kde žila rodina vlastníka domu obvykle s rodiči na výměnku. Šindelové střechy byly ze strany náměstí zakryty rovnými štíty se slepými okny, které tvořily iluzi druhého patra. Následoval rozměrný dvůr se sýpkou, sladovnou, pivovarem, později palírnou kořalky. Bylo zde také bydlení pro podruhu pracující pro majitele domu. Vzadu ve dvoře byly až do počátku 19. století stáje, chlévy a hnojiště.



Katastrální mapa centra Prostějova z roku 1833, kde jsou vyznačeny hostinské živnosti. Zdroj: SOKA Prostějov.

V průběhu 17. století byl dosavadní podnikatelský rozkvět prostějovských měšťanů několikrát kriticky ohrožen. K válečným útrapám a morovým epidemiím provázejících třicetiletou válku se přidala i tvrdá pobělohorská rekatolizace lichtenštejnské vrchnosti, která odebrala měšťanům také právo vařit pivo až do té doby, než přestoupí na katolickou víru. Na konci války byl Prostějov absolutně vyčerpan, vydrancován a částečně vylidněn. O pozvolném tempu obnovy vypovídají i záznamy lánových rejstříků z roku 1656 o osmi pustých právovérečných domech a 17 menších domech uvnitř hradeb. Ještě před koncem století následovala další velká katastrofa, která svými důsledky ještě překonala předchozí události. Následkem velkého požáru, který v roce 1697 zachvátil téměř celé město, bylo mimo jiné zničeno i 53 výsadních měšťanských domů v centru a až na některé výjimky tak z Prostějova zmizel dosavadní renesanční charakter. Na dvorech nové výstavby již většinou vznikaly výnosnější palírny kořalky a k obnově pivovarů se sladovnamy došlo jen v několika případech.

Tradice právovérečných domů zanikla po roce 1748, kdy si výsadníci pořídili společný pivovar ve výsadním domě č. 27 a podle pivní pořádky se zde střídali ve vaření piva. V té době se tedy pivo přestalo vařit i v domě v dnešní Dukelské bráně č. 4. Konec vaření piva v jednotlivých právovérečných domech ovšem neznamenal zánik domovních šenků. V roce 1763 došlo i ke zrušení starobylé vinné pořádky a nadále mohli šenkovat všichni společně. V první třetině 19. století se ale hostinská živnost provozovala pouze v 17 bývalých právovérečných domech, mimo jiné i v Dukelské bráně č. 4.

V roce 1907 požádal nový vlastník domu Josef Hochvald o udělení koncese k nálevu piva a vína při uzenářské živnosti, kterou minil v objektu provozovat. Městský výbor vyhověl s odůvodněním, že nálev piva a vína je při uzenářství žádoucí a provozovna se ostatně nachází v bývalém právovérečném domě. Tato starobylá výsada byla potvrzena ještě zápisem v pozemkové knize z roku 1936 o tom, že s domem je spojeno právo k výčepu piva a kořalky jako právo reálné dle živnostenských předpisů. Majitelé domu byli



Podoba dnešní Dukelské brány na pohlednici z počátku 20. století. Zdroj: SOKA Prostějov.



Současná podoba domu. Foto: Ing. arch. Martin Fröml.

tedy oprávnění čepovat kořalku vlastní výroby ve výrobně nebo jiné místnosti k výrobně náležející. V roce 1927 došlo k rozšíření hostinské koncese o oprávnění na podávání jídel a po náležité úpravě provozních místností zde vznikl podnik Hochvaldova jídelna a restaurace.

Během nacistické okupace provozoval pohostinství v domě Julius Trsek, který způsobilost k provozování hostinské živnosti prokázal potvrzením Živnostenského společenstva hostinských a výčepníků v Užhorodě. Podle dobových zpráv se ale Julius Trsek pohostinské živnosti moc nevěnoval a objevily se „důvěryhodné“ informace, že

provozoval černý obchod s kořalkou. Poté, co přenechal vedení živnosti vrchnímu číšníkovi Karlu Kalábovi, ten zase hostům neoprávněně účtoval vysoké ceny za nápoje. V té době se zde již nepodávalo žádné jídlo, navíc se podle úředních zpráv v lokále často vyskytovali opilci a podloudníci. Po únoru 1948 provozovalo dřívější Hochvaldovu lidovou jídelnu s výčepem družstvo Jednota, na jaře 1960 přešlo vlastnické právo k domu na stát, zprostředkované na státní obchod Pramen Prostějov.

Postupem doby již bývalá sláva právovárečného domu a pozdější proslulé jídelny s výčepem upadala do zapomnění. Po demolici sousedního objektu hotelu U Tří králů v květnu 1988 došlo ke zřízení původně společné štitové zdi až po úroveň podlahy třetího nadzemního podlaží a následně muselo být strženo i téměř celé pravé dvorní křídlo. Havarijní stav domu zachránila až stavba opěrné zdi v prosinci 1988.

Současná podoba domu je výsledkem zdařilé přestavby z roku 1920 a stavebních úprav uskutečněných po roce 1991, kdy byl objekt vrácen potomkům rodiny Hochvaldových, kteří ho vzápětí prodali soukromé firmě. Nový majitel byl nucen přikročit k zásadním úpravám, kvůli nimž má dnes budova charakter typického městského polyfunkčního domu s prodejny a kanceláři. Dům působí hodnotným a reprezentativním dojmem tak, že i po staletích své existence zůstává přirozenou, funkční a nedílnou součástí okolní zástavby a celého městského centra.

Pozn: zájemci o podrobnější dějiny domu včetně vlastnických změn od 16. století mohou nahlédnout do publikace *Holubí dům – Dějiny výsadního měšťanského domu v Prostějově*, kterou napsal autor textu v roce 2015.

**Tomáš Cydlík** (\*1974) je absolvent oboru historie-muzeologie na Slezské univerzitě v Opavě. Působí jako archivář ve Státním okresním archivu Prostějov. Zabývá se především kulturními dějinami 19. a 20. století.

*t.cydlík@pv.archives.cz*



# Pivovarníci, sládci a šenkýři na Jesenicku ve světle archivních pramenů

Bohumila Tinzová

V historii lidstva představovalo právo vařit pivo významný, především ekonomický přínos. V Evropě bylo tzv. právo várečné, vyhrazeno původně vrchnosti nebo církvi, nejčastěji klášterům. Na konci raného středověku se tohoto práva dostalo v rámci městských práv i městům. Pokud město mělo právo várečné, mohl ve svém domě pivo vyrábět a šenkovat každý plnoprávný měšťan. Právováreční měšťané byli privilegovanou skupinou obyvatel měst. Právo vařit pivo bylo svázáno s konkrétním domem, nikoliv s osobou. Dům měl v přízemí varnu a krčmu (*mázhaus*). S postupnou specializací výroby docházelo jednak k vaření piva ve společném městském pivovaru, jednak k centralizaci jeho šenku. Právovárečníci přenesli výrobu na sladovníky a pivovarníky a pivo ve svém domě pouze čepovali (*šenkovali*), později zlatavý mok čepovali v městských výčepech. V raném novověku tedy vznikaly městské pivovary.

Právo várečné se tehdy stalo na dlouhá staletí jablkem sváru mezi vrchnostenskými pivovary a právovárečnými měšťany, resp. městy. O tom, jak to vypadalo na Jesenicku, si můžeme udělat obrázek na příkladech dvou měst: biskupského města Vidnavy (*Weidenau*) a svobodného horního města Zlatých Hor (*Zuckmantel*).

V potvrzení práv vidnavskému městskému fojtovi vratislavským biskupem Tomášem II. (biskupem 1270–1292) ze dne 26. července 1291 je první zmínka o řemeslnících a místních ceších (*Zünfte*); městem se Vidnava stala mezi lety 1266–1268. Fojt jako vrchnostenský úředník rozhodl téměř o všech záležitostech cechů (německy též *Innunge, Mittel, Handwerk, Zeche* nebo latinsky *Universitas*). Teprve ve 14. století se městu podařilo částečně se ze závislosti vymanit a také cechy získaly větší podíl na samosprávě. Od r. 1380 zasedali ve vidnavské městské radě tři

zástupci cechů – přísežní (*Geschworene*), o více než století později, v roce 1564, zasedalo již v městské radě sedm přísežních. Další rozkvět řemeslné výroby nastal na počátku 16. století. Lenní listina pro fojta z r. 1512 uvádí mj. také vaření piva a sladový mlýn při samotném fojtství. Rozvoj cechů od 2. poloviny 16. až do počátku 18. století byl zbrzděn rozsáhlými požáry Vidnavy v l. 1574 a 1713, kdy lehlo popelem prakticky celé město. Karolinský katastr z r. 1722 konstatoval jeho špatný stav, což se odrazilo i v nižším počtu řemeslníků.

Vztahy mezi fojty a svobodnými pány Niského knížectví na jedné a městy, popř. cechy na straně druhé v období rozvinuté cechovní výroby byly značným problémem; jejich vzájemné spory musela řešit vrchnost, tedy biskupský úřad. Pokusil se o to biskup Baltazar z Promnic (biskupem 1540–1562). V listině z 18. 11. 1552 stanovil přesné podmínky pro obě strany. Potvrdil v ní zvyky a práva měst a cechů, ale stanovil i přísné podmínky a povinnost dohlížet na jejich dodržování, z nichž zde uvádíme pouze ty, které se týkají šenku:

*Města musí zavést řádné míry a váhy a jsou povinna dohlížet na jejich používání.*

*Města musí zprůsvitit dohled nad hostinci a výčepey a zamezit okrádání ubytovaných hostů.*

*Dohlížet na čepování vína, piva a kořalky, kontrolovat práva k výčepey a dobu čepování. Zamezit prodeji na dluh.*

O nevelké účinnosti tohoto pokusu svědčí mj. právě pivovarnictví a čepování piva. Jedná se většinou o spory stran nelegálního vaření a čepování piva. Jako příklad lze uvést spory města Vidnavy s tamním fojtstvím doložené již od r. 1560 nebo s panstvím v Kobylé z poloviny 17. století. Vidnavské městské pivo museli odebírat a če-

povat i v Malé, Velké a Fojtově Kraši i v Hukovicích. Když např. město Vidnava prodalo v r. 1606 krčmu v Hukovicích Jakobu Kolbenovi, zavázal se pod pokutou 3 kop tolarů k odběru vidnavského piva i pro svoje potomky. Ale ještě v r. 1861 potvrzuje Zemská vláda v Opavě, že krčma v Hukovicích musí odebírat jen vidnavské pivo. Zápis v knize právovárečnicků zase obsahuje třeba výtah ze statutu Střeleckého měšťanského spolku ve Vidnavě z r. 1666 o povinnosti Krále střelců (vítěze tzv. královských střelb) kupovat slad a pivo z městského pivovaru za „dobrou cenu ve stříbře“.

Ve Vidnavě, jak již víme, existoval od r. 1512 vrchnostenský pivovar. Dne 13. června 1529 vydal biskup Jakub ze Salzy (biskupem 1521–1539) listinu, v níž uděluje městu Vidnavě mj. právo várečné a zakazuje čepování cizího piva ve vsích kolem Vidnavy. Je zřejmé, že toto právo bylo staršího data, protože v listině se hovoří o častém porušování „starého městského privilegia“. V r. 1549 vlastnilo již město i sladový mlýn. V r. 1552 vydal biskup Karel II. Ferdinand (biskupem 1625–1655) pro Niské knížectví a hejtmanství v Otmuchově pivní urbář; ten v r. 1790 uváděl pro Vidnavu 968 achtlů piva (1 Achtel = 0,11645 hl), celkem tedy 112,72 hl piva za rok. Ještě r. 1867 bylo v urbáři zapsáno 74 právovárečných domů; z toho 3 patřily městu, 1 střeleckému spolku. Pivovar se sladovnou na Nádražní ulici nakonec město v r. 1852 prodalo Právovárečnému společenstvu ve Vidnavě za 7.574 zl., 50 kr.

Samostatný cech sládků a pivovarníků ve Vidnavě je prokazatelný až v 18. století. V dokladech z r. 1860 je zmínka o starém privilegii cechu z r. 1739, ale to se nedochovalo. Nelze tedy přesně určit, kdy cech vznikl, lze se pouze domnívat, že zřízení samostatného cechu souviselo s koncem válek o slezské dědictví a s roztržením Slezska v r. 1742 na pruskou a rakouskou část. Potvrzuje to i cechovní pečtidlo dochované ve sbírce Vlastivědného muzea Jesenicka datované odhadem do poloviny 18. století. V pečetním poli stojí dva přivrácení lvi držící dřevěnou kád', z níž vyrůstá obilný klas mezi vztyčenou lopatou a šoufkem. Opis zní: WEIDEINAUE . BRAIER . ZUMPFT . INSIGEI .

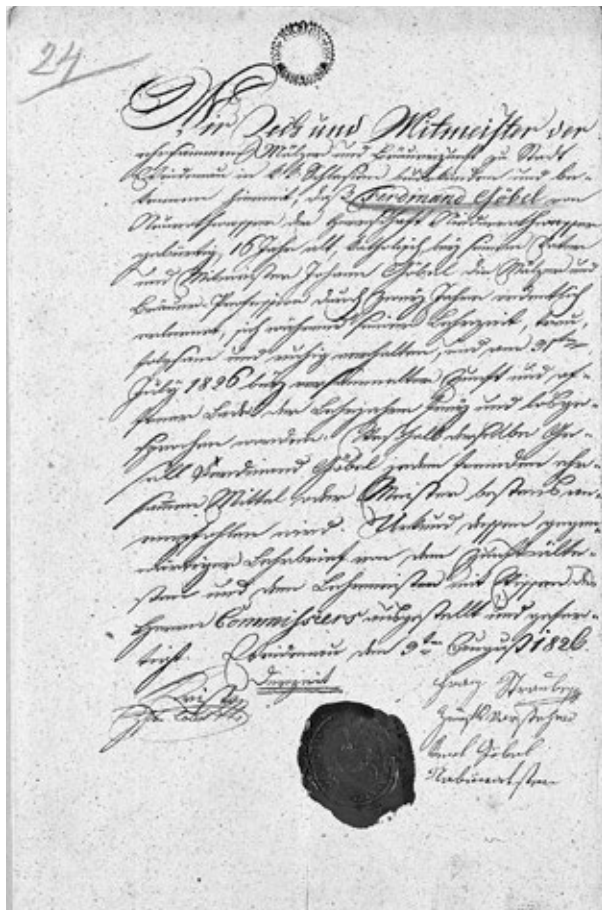


Pečeť cechu sládků Vidnava z poloviny 18. stol. Zdroj: SOKA Jeseník.

Cechovní mistři pocházeli v tomto období nejen z města samotného, ale též ze širokého okolí: od Bílé Vody (*Weisswasser*) až po Horní Údolí (*Ober Grund*). V r. 1805 je uváděno v seznamu 14 mistrů, v r. 1860 pak 22, z toho pouze jediný v samotné Vidnavě. Od r. 1806 známe až do r. 1862 souvislou řadu cechmistrů a představených cechu. Také učni pocházeli z celého Jesenicka. Výuční doba trvala dva až tři roky. Známe mj. i výši poplatků při přijetí učedníka do učení (*Aufnahmen*) a při vykonání tovaryšské zkoušky (*Freisprechen*): po celé období činily 7 zl. 40 kr. U zkoušky mistrovské činil poplatek 15 zl. až 17 zl. 22 kr. Cechovní mistři platili poplatky do cechovní pokladny (*Quartal groschen*) jednou ročně. Jejich výše byla u cechu sládků a pivovarníků stabilní: v rozmezí let 1806–1850 to byl většinou 1 zl.

Sledovaný cech je mj. také dokladem lpění na cechovních privilegiiích a nechuti k zavádění živnostenských

společenstev v r. 1860. V listopadu téhož roku protestovali mistři proti zrušení cechů a ještě v r. 1862 si stěžovali na neexistenci živnostenských pravidel a podepsali se jako *cechovní mistři*. Cechovní výroba se ale již od konce 18. století stala brzdou rozvoje počínající průmyslové výroby. U Vidnavy přispěl ke zhoršení hospodářství výsledek válek o Slezsko, kdy nové hranice rakouského Slezska z r. 1742



Cech sládků a pivovarníků Vidnava, Výuční list Ferdinanda Göbela s přitíštěnou pečetí cechu, Vidnava, 1826.  
Zdroj: SOkA Jeseník.

znamenal ztrátu vazeb na pruské Slezsko. Významným impulsem pro rozvoj průmyslu byl zánik feudalismu; kdy se města zbavila závislosti na vrchnosti. Císařský patent zavedl s platností od 1. 5. 1860 nový živnostenský řád rušící cechy. Byl založen na principu volného podnikání každého občana s náležitým vzděláním, pokud živnost přihlásil a platil daně. Cechy nahradila živnostenská společenstva s liberálním způsobem sdružování členů. Postupně docházelo ke slučování příbuzných živností, takže v r. 1923 existovalo ve Vidnavě vedle dalších též Společenstvo mlynářů, řezníků a výrobců nápojů a Společenstvo hostinských a výčepních živností.

Prameny: *Fond Cech sládků a pivovarníků Vidnava 1803–1886*. Část archiválií k cechům zůstala ve fondu Archiv města Vidnava.

Zlaté Hory držely, co se týká právovérečných domů, množstevní primát: v r. 1596 jich bylo z celkem 268 domů ve městě 138. Důvod je třeba hledat ve skutečnosti, že šlo o svobodné horní město, v jehož okolí se prokazatelně od 13. stol. těžilo zlato a další kovy. Zlaté Hory byly v období středověku a raného novověku největším sídlem na Jesenícku.

První městská práva Zlatých Hor pocházela již z r. 1306, ale jejich obsah není znám. V r. 1455 obnovil městská privilegia opolský kníže Bolko V. (kol. 1401–1460), opíraje se o knihu opisů městských privilegií, která unikla požáru hradu Edelštejn. Není v něm žádná zmínka o právu várečném. Protože ale r. 1514 postavilo město pivovar a sladovnu, muselo být již před tím nadáno právem várečným. Potvrzuje to horní řád Zlatých Hor vydaný biskupem Baltazarem z Promnic r. 1541. Pivovarníci a šenkýři jsou v něm jmenováni mezi řemesly, která „*jsou podle starého práva svobodná*“. Dále se v listině píše, že „*taktéž v Horním Údolí, Heřmanovicích mají svobodné právo k pekařství, řeznictví, vaření a šenkování piva a vína*“. V r. 1552 vydal vratislavský biskup Karel II. Ferdinand pro Niské knížectví pivní urbář (*regál*), ale zlatohorský městský pivovar se vzhledem k právům ostatních hornických lokalit těžce prosazoval,



Biskupský pivovar v Jeseníku před zbouráním v 60. letech 20. století, Sběrka obrazového materiálu SOkA Jeseník.

neboť tyto osady v rámci svých horních svobod nebyly povinny odebírat pivo ze Zlatých Hor. V Heřmanovicích se tak v r. 1639 šenkovalo pivo ze Svidnice (dnes Polsko), v Dolním a Horním Údolí pivo z Nisy (dnes Polsko); pouze v Mnichově se museli spokojit s pivem zlatohorským.

Cech sládků a pivovarníků ani jakákoliv forma sdružení právovárečných měšťanů není ve Zlatých Horách až do 19. století prokázána. Zdejší právovárečníci (v r. 1596 jich bylo 138) měli mj. právo svobodného kácení dřeva v biskupských lesích platné až do r. 1755.

Pro Zlaté Hory doklady ke sporům měst a cechů na straně jedné a feudálů na straně druhé scházejí. Patrně proto, že zdejší fojt neměl vůči svobodnému hornímu městu prakticky žádné pravomoci. Došlo zde naopak v r. 1752 k vleklému sporu mezi městským magistrátem a právovárečníky, který vyvrcholil výtržnostmi namířenými proti zemskému komisaři Gilgenheimovi, jenž přijel při prošetřit. Raritou je mj. též opatření biskupa Jakuba ze Salzy, který v horním řádu z r. 1529 zasáhl proti přílišnému pijáctví mezi horníky. Zavedl tzv. *pivní zvonec*, po jehož zazvonění museli hostinští uzavřít krčmy, jinak jim hrozilo uzavření šenku a vysoká pokuta. Opatření mělo zamezit absencím horníků v dolech a častým úrazům.

Po zavedení pozemkových knih pro Zlaté Hory r. 1642 bylo právo várečné zapisováno v oddílu A pozemkové knihy jako podíl domu, k němuž právo náleželo; tedy do oddí-

lu majetkové podstaty a příslušenství domu. Při případném rozdělení domu se právo várečné nedělilo. U městského pivovaru či sladovny byli zapsáni jednotliví spoluvlastníci jménem v odd. B pozemkové knihy. V r. 1705 vyhořel pivovar u Dolní brány.

V r. 1740 žilo ve městě 1765 obyvatel, v témže roce ale počátek první války o Slezsko odstartoval úpadek městského hospodářství. Pruské vojsko město vypálilo a v r. 1742 byly Zlaté Hory státní hranicí odříznuty od obchodních cest do pruského Slezska. Negativně na město dolehly též důsledky zrušení horních svobod v r. 1752, především zavedení kontribucí a dávek. Nová etapa hospodářského rozvoje nastala pro město až na počátku 19. století v souvislosti s rozvojem textilní výroby – plátenictví, které mělo nahradit již nerentabilní dolování. Po zrušení poddanství a roboty došlo k rychlému rozvoji průmyslové výroby. Od poloviny 19. století nabyl na Zlatohorsku na významu kamenický průmysl.

V l. 1858–1869 měly Zlaté Hory 529 domů, 4101 obyvatel a stále ještě 34 právovárečných domů. Právovárečné měšťanstvo bylo nejpozději od 19. století sdruženo ve Společenstvu právovárečném ve Zlatých Horách (*Braugenossenschaft in der Stadt Zuckmantel*), které pivovar se sladovnou pronajímalo. Prvním doloženým nájemcem městského pivovaru byl od r. 1806 Paul Heinrich za roční nájem 1301 zl., dalším se stal r. 1821 Johann Gödel. V l. 1821–1822 odvedlo společenstvo do biskupské pokladny 201 zl. ročně, do městské pokladny (údajně od r. 1754) 6 zl. od každého právovárečníka nebo celkem 100 zl. od nájemce pivovaru. V r. 1822 magistrát odvodů určené městu společenstvu prominul, byly určeny na stavbu nového pivovaru. R. 1823 je pod zápisem schůze společenstva 41 podpisů, společenstvo mělo v té době 206 podílů práva várečného vázaných na jednotlivé domy. Dalších 6 podílů patřilo radnici, 24 magistrátu města a 4 tkalcovkému cechu, celkem tedy 240 právovárečných podílů. V opise listiny o novém pronájmu pivního urbáře z 15. 2. 1824 právováreční měšťané Zlatých Hor stanovili v deseti bodech podmínky pronájmu na příštích šest let. Podpisem ji



potvrdilo 40 právovárečníků. V r. 1827 byla zahájena stavba sladovny a obytného domu.

V čele spolčenstva stáli dva představení a od r. 1846 dvanáctičlenný výbor. Společnost se scházelo většinou 4× ročně, výbor podle potřeby. Bez zajímavosti není ani korespondence spolčenstva s magistrátem z r. 1848, podle níž nesmí být právo várečné a dům s ním spojený pronajat Židům.

Císařský patent zavádějící od května 1860 nový živnostenský řád jsme již zmínili. Pro naše téma je ale důležitější živnostenský řád vydaný 15. března 1883, jenž se dotkl i práva várečného, jež jako jedno z mála středověkých privilegií přežilo všechny dosavadní změny. Mj. rozdělil živnosti na svobodné, koncesované a řemeslné. Koncese pro zvláštní, tzv. koncesované živnosti, např. hostinské a výčepníky, vydával okresní úřad, který též vedl živnostenské rejstříky, kam byly živnosti zapisovány. Nově zapsané výčepnické živnosti již nemusely prokazovat staré právo várečné. Tento systém fungoval v podstatě až do r. 1945. V období let 1908–1928 bylo v živnostenském rejstříku živností ve Zlatých Horách evidováno 22 hostinských a výčepních živností.

Prameny: *Fond Společnosto právovárečníků Zlaté Hory 1824–1875*; 0,14 bm; 5 inventárních jednotek, 2 jednotky evidenční: 1 úřední kniha 1824–1869, 1 karton spisového materiálu 1844–1875; OÚ Jeseník I, živnostenské rejstříky koncesovaných živností. Část archiválií cechovního charakteru zůstala ve fondu Archiv města Zlaté Hory.

Údaje ke sledované problematice jsou pro Javorník a Jeseník velice kusé, nedochoval se žádný fond samostatného cechu či spolčenstva sledovaných profesí.

V Javorníku je doloženo právo várečné již k r. 1499, tedy v našem regionu nejstarší a kupodivu pro fyzickou osobu, jistého Kryštofa Spilnera, nikoliv jako městské privilegium, neboť v té době ještě Javorník městem nebyl. Toto právo r. 1506 odkoupil vatislavský biskup a u zámku Jánský Vrch postavil vrchnostenský pivovar. Od r. 1528 se znovu vařilo pivo i ve vsi v podhradí. Roku 1549 byl Javorník povýšen na město a bylo mu uděleno mj. též právo vařit pivo. Roku

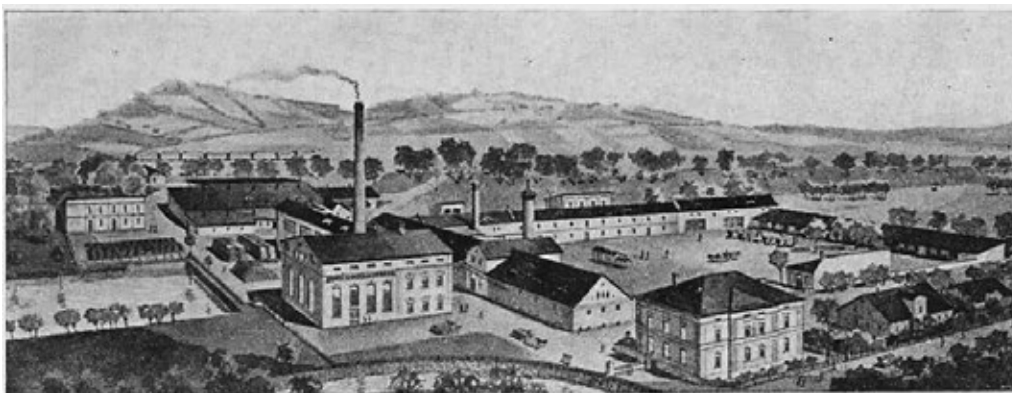
1584 zde bylo nadáno právem várečným 78 domů. Po r. 1726 vznikl ze staré radnice městský pivovar. Ještě v r. 1738 mělo všech tehdy existujících 68 městských domů právo várečné. Od roku 1886 byli pivovarníci členy Společnosti mlynářů, pekařů, řezníků a výrobců nápojů v Javorníku.

Jesenický vrchnostenský pivovar se nacházel v prostoru dnešního baru *Yesenka* na Dittersdorfové ulici a do r. 1506 měl pivní monopol. V tom roce se dostalo městu Jeseník od biskupa Jana Turza (biskupem 1506–1520) práva váreč-



Znak města Jeseník (Freiwaldau), jediný dochovaný artefakt ze sladovny postavené v r. 1506 (v areálu původního biskupského pivovaru). Zdroj: SOkA Jeseník.

Veduta městského  
pivovaru v Jeseníku,  
před r. 1914, Sběrka  
obrazového materiálu  
SOkA Jeseník.



**FBRAUEREI UND MÄLZEREI TEMPUS**  
**FREIWALDAU-GRÄFENBERG, SCHLESSEN**

ného. Od r. 1519 byl Jeseník svobodným horním městem, v němž platil v r. 1529 vydaný horní řád biskupa Jakuba ze Salzy (biskupem 1521–1539). Teprve od r. 1547 se Jeseník dostal do vlastnictví biskupa Baltazara z Promnitz, těsně před jeho smrtí se město s okolními vesnicemi stalo stolním statkem vratislavského biskupství. Město r. 1568 koupilo od biskupství sladovnu u mlýna za městem a v r. 1574 obdrželo výhradní právo čepování svého piva v obvodu celého města. Panský pivovar měl ale daleko širší klientelu: jeho pivo musely odebírat hospody na celém panství. V r. 1690 vykazoval biskupský pivovar výnos 6376 zl. V té době bylo ve městě 36 právovárečných domů. S nimi je spojen i jeden z nejstarších domů ve městě s č. p. 178, dnešní památkově chráněný hotel a restaurace *Praděd* na předměstí Svoboda (*Freiheit*). Po roce 1506 zde byla zřízena krčma právovárečných měšťanů, v níž se čepovalo jejich pivo, posléze zde byl hostinec *Svobodný výčep*, jehož pozdějším majitelem byla mj. rodina Lichtwitz. Josef Lichtwitz (1857–1907) se navíc stal r. 1899 majitelem původně městského pivovaru. Roku 1859 existovaly v Jeseníku kromě obou pivovarů 4 hostince a 19 výčepů piva, vína a pálenky.

Chátrající objekt starého vrchnostenského pivovaru byl zbourán v 60. letech 20. stol. během úprav dnešní Dittersdorfovy ulice. Z barokní budovy sladovny zůstal zachován pouze nejstarší znak města s nápisem: ANNO 1605 IST DIS MELZHAU(S) GEBAUT WORDEN ALS CASPAR HUFNAGEL BURGERMEISTER GEWES(EN). S pivovarem zanikl i pivovarský rybník. Budova městského pivovaru na dnešní Březinově ulici je i přes řadu pozdějších přestaveb zachována dodnes. Sídlí zde nyní mj. Minipivovar Lichtwitz založený r. 2011, v současnosti jediný pivovar na Jesenícku.

**Bohumila Tinzová** (\*1959) působila jako archivárka v Okresním archivu v Šumperku, od r. 1996 doposud ve funkci ředitelky Státního okresního archivu Jeseník. Věnuje se regionální vlastivědné práci, především osobnostem Jesenícka, sochařské tradici a lidové kultuře severozápadního Slezska. Založila s přáteli spolek Eberesche, z. s., který si klade za cíl vrátit do života místní tradice.

*b.tinzova@je.archives.cz*

# VARIA

## Významné osobnosti spojené s městy, městysy a obcemi okresu Prostějov (VIII.) Divizní generál Karel Husárek (1893–1972)

Lubomír Novotný

Okres prostějovský, ať již ve svém územním rozsahu před rokem 1960 či po něm, byl rodištěm velké řady významných vojáků. Jistě tomu přispívaly světodéjné události první poloviny 20. století, ale i význam prostějovského letiště a města vůbec. V minulém dílu jsme se věnovali postavě generála Ondřeje Mézla, rodáka z Klopotovic, ale nejvýznamnější vojenská postava, pomineme-li Josefa Františka, se narodila jinde.

Karel Husárek přišel na svět dne 31. ledna 1893 v obci Čehovice, rozkládající se tehdy v soudním okrese prostějovském, okresním hejtmanství prostějovském. Čehovice ležely na hranicích prostějovského okresu, sousední Čelčice či Skalka již spadaly do soudního okresu kojetínského pod okresní hejtmanství přerovské. Jednalo se o malou, čistě českou, zemědělskou obec.

Po vchození obecné školy zamířil Karel Husárek na prostějovské české státní gymnázium (dnešní Gymnázium Jiřího Wolker). Na této střední škole se začalo poprvé vyučovat v roce 1899, přičemž o otevření tohoto ústavu se významně zasloužil český historik a politik Antonín Rezek, jenž působil od roku 1896 ve Vídni na ministerstvu kultury a vyučování a v roce 1900 obsadil pozici ministra-krajana předlitavské vlády. Rezkovo úsilí napomohlo zřízení klasického gymnázia, i když leckdo mohl oponovat, že Prostějov již jedno gymnázium má, a to reálné, jež bylo zřízeno již v roce 1871. Husárek navštěvoval c. k. české státní gymnázium v letech 1904–1912 (od roku 1901 sloužila potřebám školy nová honosná budova na Kollárově ulici, kde ústav sídlí do dnešních dnů) a školu zakončil s maturitním vysvědčením s vyznamenáním. To jasně naznačovalo, že v mladém muži se skrývá velký talent a bystrý mozek.



Husárkovi šlo téměř vše – od jazyků přes matematiku až po přírodní vědy. Mohl si tedy vybírat, kam po gymnáziu zamíří. Rozhodl se pro českou techniku v Brně, pro obor stavební inženýrství. Přestože osud zavál jeho kroky poněkud jiným směrem, tak stavařina jeho život výrazně ovlivnila.

Smrt následníka trůnu Františka Ferdinanda d'Este přerвала životaběh celé generace mladých mužů.

Vysokoškolský student Husárek se již od srpna 1914 mohl zvát jednoročním dobrovolníkem a od léta 1915 bojoval v Haliči. Během letní Brusilovovy ofenzivy v létě 1916 byl Husárek zraněn a zajat. Poté již následovala klasická cesta tisíců českých mužů, kteří bojovali na východní frontě. V létě roku 1917 se bil již jako legionář, v květnu 1918 se zúčastnil legionářského sjezdu v Čeljabinsku, zažíval boje po celé délce sibiřské magistrály a především právě zde mohl uplatnit své skvělé organizační a technické myšlení. Jelikož opanování magistrály československými legionáři znamenalo organizačně zvládnout všechny aspekty života od obstarávání potravin, výzbroje, výstroje po výstavbu a rekonstrukci infrastruktury, tak při opravách tratí a mostů Husárek ukázal jasně své přednosti. Stejně jako mnoho jiných českých mužů i Husárek si z Ruska dovezl manželku, Alevtinu. Oženil se v červenci 1919 a ve stejné době



přelšel do služeb ruské armády na Sibiři, které velel generál Radola Gajda. Do nového Československa se vrátil v únoru 1920 s aureolou mimořádně inteligentního, jazykově vybaveného a technicky nadaného člověka.

Armáda by byla hloupá, kdyby dopustila odchod takovýchto lidí do civilu. Uniforma se tak Husárkovi stala osudem. V letech 1924–1926 studoval v Paříži na Vysoké škole válečné a zároveň souběžně navštěvoval i École des Sciences Politiques, prestižní francouzskou školu. Vojský historik Pavel Šrámek rekapituluje další vzestup Husárkovy kariéry tak, že: „Po návratu z Francie byl v hodnosti podplukovníka generálního štábu ustanoven podnáčelníkem štábu Zemského vojenského velitelství v Bratislavě a v prosinci 1927 náčelníkem štábu tohoto velitelství. V roce 1930 prošel službou u horského pěšího pluku 3 v Popradě, v lednu 1931 nastoupil do Kurzu pro vyšší velitele v Praze a po jeho výtečném absolvování v něm zůstal jako profesor. Současně formálně velel nejprve ženijnímu vojsku Zemského vojenského velitelství v Bratislavě, pak 10. pěší brigádě v Písku. V roce 1933 byl jmenován velitelem 16. pěší brigády v Místku, v únoru téhož roku byl povýšen na brigádního generála. Karel Husárek se během svého působení v Praze skvěle osvědčil, zahájil studium strategie a jako šéfredaktor *„Vojenských rozhledů“* zvýšil jejich úroveň. Nebylo proto žádné překvapení, když v rámci velkých personálních změn ve velení armády přišel na Hlavní štáb, kde převzal 31. prosince 1933 funkci I. zástupce náčelníka Hlavního štábu československé branné moci.“ Zcela zasloužený a očekávatelný postup. A dalo se předpokládat, že se rozhodně nejedná o konečné karierní místo.

Hitlerovský stín naklánějící se nad Československem vedl politické a vojenské špičky k urychlené přípravě obrany státu. Spojenectví s Francií předurčilo i volbu obranné strategie. Pro organizaci výstavby pohraničních opevnění neexistovala v armádě vhodnější postava než Karel Husárek. V březnu 1935 byl ustanoven ředitelem opevňovacích prací. Stal se hlavním „stavařem“ v republice. Od této chvíle započalo masivní plánování a výstavba obranného systému pod politickým vedením nového prezidenta Beneše. Ten vykonal pro obranu státu a armádu ve svém prvním

prezidentském období více, než bylo učiněno za celých sedmáct let předtím. V červenci 1936 byl Husárek povýšen na divizního generála a v listopadu 1937 byl přijat nový plán, tzv. Husárkův konečný program, jenž znamenal to, že: „*Opevnění podle něj mělo vyrůst prakticky kolem celé republiky a také ve vnitrozemí, i když hlavně lehké, těžké pouze na nejdůležitějších místech. Vše se mělo při stejných finančních nákladech dokončit do roku 1951.*“ Po anšlusu pak přibyla nutnost rychlé výstavby těžkého opevnění na jižní Moravě, jelikož hrozba přetnutí českých zemí vedví ve směru Pruské Slezsko–jižní Morava byla reálná a přímo se nabízela. Dnem i nocí se lily tuny betonu a desítky milionů do hraničních opevnění, ale netrpělivý Hitler tahal za delší



Čechovice (Čihovice) na mapě Moravy a Slezska od Františka Padalika, poč. 80. let 19. stol. Zdroj: VKOL.



konec provazu. Aníž strávil Rakousko, vrhl se na Československo. Faktor stavebně nedokončených a nedozbrojených pevností sehrál v zářijových dnech taktéž svou úlohu. Dne 30. září se Husárek účastnil pomnichovské porady na pražském Hradě. Zanechal z ní písemnou zprávu, v níž stojí, že po předsedovi vlády Syrovém, náčelníku Hlavního štábu Krejčím promluvil i sám Husárek, jenž analyzoval situaci i s ohledem na hypotetickou pomoc SSSR, tak že: *„Za takové situace bylo by nezodpovědné od vojáků tvrdit, že jsou reálné vyhlídky na to, že ubráníme hlavní části našeho území a uschováním větší části našich branných sil do rozhodného zásahu SSSR v náš prospěch. Bude-li však dán k tomu rozkaz, armáda se bude bití dobře a způsobí nepříteli značné ztráty, zejména z počátku a tam, kde se opírá o těžké opevnění aspoň již částečně hotové. Po jejich obklíčení a obejití z pohraničních pásem, kde jich není, hrozí však naší armádě roztržštění na více skupin a jejich rychlé zdoání a při sebevětší statečnosti – do příchodu pomoci SSSR. Jest však na politických činitelích, t. j. na vládě a panu prezidentovi, aby oni rozhodli a ne vojáci, zda mezinárodní politická situace vyžaduje, abychom podstoupili tento boj; jestliže ano, armáda musí dovésti i hrdinně třeba zemřít. A dostaneme-li k tomu rozkaz, opakují, budeme se bití dobře.“*

Dále nebylo o čem diskutovat. Ještě týž den dostal generál Husárek pověření od prezidenta republiky, aby spěšně odletěl do Berlína, kde měl jednat smíšený mezinárodní výbor o nových hranicích Československa. Jejich kontury totiž nebyly zdaleka jasné. Tzv. V. pásmo velmocenská čtyřka v Mnichově nevymezila. Rozhodovat o tomto pásmu měl plebiscit. V Berlíně prokázal Husárek své další kvality – diplomatické. Mohl se jazykově bez potíží pohybovat ve francouzštině a němčině, zkušenosti, přirozené sebevědomí, to vše v těchto strašných okamžicích československé delegaci pomáhalo. Vojenský historik Karel Straka či právní historik Pavel Mates napsali o berlínských jednáních celé monografie. Husárek pracoval v podvýboru pro hranice a plebiscit, v němž se bojovalo o každou vesnici, železnici, silnici. Snahy Husárka et comp. rozbil Hitler, když 4. října vstoupil do jednání. Právě se nasupený vrátil z Chebu a západočeských láz-

ni, bouchl pěstí do stolu a svým již proslulým diplomatickým šarmem stanovil jasně, že hranice půjdou po linii 51% a to dle sčítání z roku 1910. Československá snaha jít po etnografické hranici dle sčítání z roku 1930 a případně vyjednat poměr 75% nebo 66% byla vmžiku rozmetána. Do záboru byly zařazeny celé české oblasti (např. Zábřežsko, Opavsko apod.) s argumentem, že ve zbytkových českých zemích zůstávají taktéž německé jazykové ostrovy. O konečných hranicích se tedy nakonec nehlasovalo. Revize Mnichova, diktát číslo dvě byl na světě. A to ještě nebyl všemu konec, vřdyt v listopadu si Němci vynutili ještě tzv. VI. pásmo, v rámci něhož spadly do záboru např. zcela české obce na Konicku mezi německým jazykovým ostrovem na Brodecku a Chornici apod. Koneckonců zástupce největšího viníka mnichovské katastrofy, francouzský velvyslanec Poncet-François, popisoval ve svých pamětech berlínská jednání a své postavení v nich jako asistenci: „... při chirurgické operaci, při čtvrcení chroptící oběti.“ V těchto hektických dnech se Husárek ještě dozvěděl, že byl odcházejícím prezidentem Benešem jmenován ministrem veřejných prací v Syrového druhé vládě. Kariérově snad na vrcholu, ale za okolností, jež nesnesly v moderních českých (československých) dějinách srovnání. Ostatně Husárek věděl, že patří k těm, kteří prohráli a nemohou dlouhodobě setrvat na čelných místech veřejného života. Kroky, jež činil a musel činit v ministerském křesle, byly nevábné. Především vynucený podpis pod smlouvou o ex-teritoriální dálnici z Vratislavi do Vídně, která vlastně přetínala ohryzanou republiku, byl dalším tragickým úderem podzimu 1938. V prosinci skončila druhá Syrového vláda a od ledna 1939 pracoval v soukromé sféře ve Škodových závodech. Od léta 1939 řídil pobočku Škodovky v Dubnici nad Váhom, odkud odešel v prosinci 1941 na nátlak Němců, a to do ústředí podniku v Praze. Vysoké manažerské pozice ve firmě mohutně zbrojící pro Třetí říši Husárkovi v poválečné době uškodily. Cesty generálských špiček československé armády za okupace byly rozličné. Jan Syrový, Vojtěch Klecanda, Robert Rychtrmoc, Hugo Vojta, Josef Bílý, Alois Eliáš či Bedřich Homola, co jméno, to jiný osud, nicméně faktem je, že československá generalita měla

za války procentuálně jedny z nejvyšších ztrát ze všech armád vůbec. V tomto kontextu lze konstatovat, že období 1939–1945 náleží k nejspornějším v Husárkově životě.

Již 12. května 1945 byl zadržen a internován na Pankráci. Strávil čtrnáct měsíců ve vazbě a až v létě 1946 byl propuštěn, ale retribuční řízení nadále pokračovalo. Zdali skončilo zastavením před skončením první retribuční v květnu 1947 nebo nebylo řízení skončeno a bylo předáno řádným soudům, to nelze ze sekundární literatury přesně zjistit. Jisté je, že justiční kalvárie pro něj skončila teprve v prosinci 1948, kdy poúnorová justice shledala Husárka nevinným. Lze předpokládat, že jeho případ byl znovu otevřen v rámci druhé retribuční, ale ani ta neshledala, že by Husárkovo chování za války neslo znaky kolaborace. To, že jej v komunisty ovládaném Československu nečeká žádná zářná budoucnost, bylo zřetelné. Měl ale štěstí. Přestože jeho syn Vladimír již v roce 1949 emigroval do Francie, tak se mu podařilo uchytit jako překladateli zahraničních odborných publikací z oblasti průmyslu. V divokých padesátých letech přežil, i přes degradaci na vojína, vystěhování z bytu a další šikanu, s relativně malými úhony a neokusil „radosti“ komunistických žalářů. V roce 1965 se po šestnácti letech viděl se synem, jelikož mu bylo umožněno odcestovat do Paříže.

Dožil se, stejně jako další první mnichovští aktéři generálové Krejčí či Syrový, opětovně okupace, tentokrát srpnové a zemřel čtyři roky poté 26. dubna 1972 v Praze. Jeho urna je uložena v rodinném hrobě v Rosay sur Lieure v Normandii.

Satisfakce se Husárkovu jménu dostalo až po roce 1989, kdy je jeho památce věnována pozornost nejen ze strany vojenských historiků, ale tuto významnou postavu připomíná i prostějovské gymnázium. Divizní generál Karel Husárek patřil nepochybně ke špičce prvorepublikové československé armády. Svými schopnostmi převyšoval většinu současníků a svým životem, vlastně typickým pro celou generaci lidí narozených v posledních dekádách monarchie, ukazuje, že pro tuto kohortu znamenal Mnichov, i když byl formálně odčiněn, doživotní katastrofu.

**Lubomír Novotný** (\*1978 v Prostějově) vystudoval historii na FF UP a právo na PF UP, odborně se specializuje na moderní české, československé a středoevropské dějiny.

novotny@vkol.cz

Husárek maturoval v červenci 1912 na prostějovském c. k. státním gymnáziu. Zdroj: SOKA Prostějov.

Číslo 2. Zápis o zkoušce 1912. - St. 2. 1912.

Nacionale zkoušencovo	Předmět	Předměty			
		Jazyk německý	Jazyk český	Jazyk latinský	Jazyk řecký
Husárek Karel	ve školním roce II. pololetí I. pololetí	dobry	dobry	dobry	dobry
	ve školním roce II. pololetí I. pololetí	dobry	dobry	dobry	dobry
rozcestný 30. 4. ledna 1903 v Schönbühl na Moravě	po druhé zkoušce	—	dobry	dobry	dobry
niklezná katechizace školního gymnasia od r. 1904/5 poimporje první třídy na odpočívajícího hře p. 20. j. p. 1911/12 třídou omou	zkouška	Jazyk český		Jazyk latinský	
		„Kobal třetím škol 20 katechizace třídouj porovnaní omou to moy“			
		Těm katechiz. a zřetelovise			
		včetně 10. jazyka na katechiz. katechiz.			

Výslední č. 2. ze dne 8. září 1912. - St. 2. 1912.

Předměty					Poznámka	
Dějepis zeměpis	Matematika	Fyzika	Právní věda	Řecká		
dobry	dobry	dobry	dobry	dobry	Zkouška 22. září 1912 v Praze 1912. - St. 2. 1912.	
dobry	dobry	dobry	dobry	dobry		
dobry	dobry	dobry	dobry	dobry		
Jazyk český					Vlastivěda	Historigrafie
Lofek, katechizace škol 779-205.					Staroblažná slova.	Jak je první třída škol
Lini přelada obah micta.					Česká píseň slova.	trvají od zeme!
Tím vracela toho cyklu.					Slování v naší škole.	
Tím jím katechizace						

# Neznámá kapitola z dějin první světové války

Martin Kučera

V minulém roce jsme si nejen v České republice, ale v celé Evropě připomněli 100 let od ukončení útrap první světové války. Dosud nepřiliš veřejnosti známou kapitolou dějin z let 1915–1918 bylo přijetí obyvatel Tridentstva na území Čech a Moravy, kteří si organizovaným přesunem do vnitrozemí Rakousko-Uherska zachránili životy. Počet vysídlenců z oblasti jižního Tyrolska se na našem území odhaduje na sedmdesát tisíc osob. Naši předkové je přijali mezi sebe a společně s místními úřady a spolky jim pomáhali přečkat kruté válečné roky. Podle zjištění Jany Krejčové, olomoucké výtvarnice a autorky několika publikací věnovaných regionálním dějinám, byli Italové (zejména rodiny pocházející z města Tridentu, ale i menších obcí Levica a Val di Ledro) přijati kupříkladu v Olomouci, dále na nedalekém poutním místě Svatém Kopečku (dnes městské části připojené k městu Olomouci), ale i v dalších okolních i vzdálenějších obcích (Dolany, Věska).

Početné skupiny Italů získaly azyl také na Prostějovsku, Přerovsku a Litovelsku. Oporou Italům byli kněží, kteří neváhali své farníky následovat, vydali se s nimi na cestu a v neznámém prostředí je po několik let doprovázeli duchovně. Byli jim rádci a zprostředkovali také komunikaci s místními úřady. Na Hanou s nimi přišel kupříkladu profesor biskupského gymnázia, kněz tridentské diecéze a biskupský ceremoniář P. Giuseppe Segata. Během pobytu na Svatém Kopečku denně vyslechl a duchovně posílil mnohé krajany, a to i v době těžké nemoci, kdy byl vysílen a upoután na lůžko. Přes závažné onemocnění (zhoubný nádor) vytrvával ve svém poslání, sloužil mše svaté, kázal a podával informace a pokyny uprchlíkům. Poslední tři měsíce života již pozřel jen tekutou stravou. Zemřel v domě bývalého prvního kláštera sester premonstrátek na Svatém Kopečku (dnes

budova diagnostického ústavu v ulici Ústavní) ve středu 26. dubna 1916 a pohřben byl na svatokopeckém novém hřbitově. Po válce byly ostatky zesnulého kněze převezeny do jeho vlasti. O ulehčení života uprchlíků usilovali rovněž pozdější světící biskup ThDr. Oreste Rauzi, P. Giuseppe Degaspera a mnozí další kněží.

**Martin Kučera** (\*1981) je absolvent Univerzity Palackého v Olomouci. Zabývá se místopisem Olomouce, soustředí se na mapování činnosti spolku Alliance française na Moravě a také na působení Charity v olomoucké arcidiecézi mezi světovými válkami. Je zaměstnancem Acibiskupství olomouckého, kde se věnuje cestovnímu ruchu, výstavním a kulturním projektům.

*[martin.boucle@email.cz](mailto:martin.boucle@email.cz)*



Italští vystěhovalci v Olomouci, 1917. Třetí zleva stojí vojenský lékař Vittorio Fiorio, který působil v Olomouci. Zdroj: Vittorio Fiorio: Memorie della guerra mondiale dal 18 aprile 1916 al 18 dicembre 1919, Arco 2018, 2. díl, s. 188.

# Místa naděje na Svatém Kopečku u Olomouce. Krypty, hřbitovy a jiná pohřebiště a osoby tam pohřbené

Krejčová Jana, Olomouc 2018, 237 s.

Martin Kučera

Jana Krejčová se kromě výtvarné činnosti věnuje rozličným vědecko-badatelským, výstavním a přednáškovým projektům a rovněž občanským aktivitám. V současnosti se na Svatém Kopečku angažuje v projektu instalování pamětní desky věnované italským vystěhovalcům z oblasti Jižního Tyrolska, kteří byli v období Velké války přijati v Čechách a na Moravě. V případě našeho regionu se jednalo o rodiny zejména pocházející z města Tridentu, ale i menších obcí Levica a Val di Ledro. Zázemí jim bylo poskytnuto kupříkladu na Svatém Kopečku, ale i v dalších okolních obcích (Dolany, Dolany-Véska, Radíkov).

Koncem loňského roku vydala Jana Krejčová monografii tematicky spjatou se Svatým Kopečkem u Olomouce. Kniha s názvem *Místa naděje na Svatém Kopečku u Olomouce. Krypty, hřbitovy a jiná pohřebiště a osoby tam pohřbené* mapuje osudy několika set osob, a to od místních obyvatel, až po význačné osobnosti s vazbou na Svatý Kopeček. Text je rozdělen do osmi kapitol. Autorka nejprve podává historický vývoj svatokopeckých hřbitovů, následně se věnuje osobám prelátů, řeholníků a diecézních kněží, kteří zesnuli nebo byli pochováni na Svatém Kopečku. Samostatná kapitola je vyhrazena arcibiskupu olomouckému a čestnému občanu města Olomouce Leopoldu Prečanovi (mj. mecenáši umělců a hostiteli pařížského arcibiskupa Jeana kardinála Verdiera). Následuje část věnovaná řeholním sestrám, které zde působily před druhou světovou válkou (jednalo se o premonstrátky, františkánky, dominikánky). V další části se Krejčová zaměřuje na kostelníky a kostelnice, hospodyně, chovance premonstrátského špitálu sv. Norberta, ředitele kůru, varhaníky, hudebníky, zvoníky a zpěváky, hrobníky, prodejce rakví, kostelní

žebráky, chudinu, dobrodince kostela, dárce, kramáře, obchodníky, měditiskaře, nakladatele a jiné osoby. Pojednává také o hostinských, řeznících, pekařích, lékařích, léčiteli, porodních bábách, učitelích, školním personálu, umělcích, poštovních zaměstnancích, četnících, rolnících, lesní správě a dělnících, řemeslnících a zahradnících. Opomenut nezůstal malý svatokopecký pitaval. Kapitola s názvem „Vojenské a válečné hroby“ přináší údaje k důstojníkům, vojákům, legionářům a obětem první i druhé světové války, dále italským dělníkům a vystěhovalcům, ale i odbojářům a partyzánům. V posledních dvou kapitolách jsou zařazeni významní svatokopečtí rodáci a obyvatelé, kteří zemřeli mimo Svatý Kopeček (Jirí Wolker, rod Anderů – majitelů firmy ASO, Otto František Babler, Karel Svolinský, Zdeněk Kozák, Bohuslav Smejkal). Závěrem si autorka všimá hřbitovní architektury.

Kniha svým kvalitně a odborně podaným výkladem významně přispívá k poznání lokální historie Svatého Kopečku. Využijí ji nejen badatelé, ale i široká veřejnost. Vyzdvihnout je třeba také návrh obálky a grafické zpracování celé publikace včetně výběru snímků, které byly pořizovány s časovým odstupem a jasně formulovaným záměrem. Přehledný a bohatý poznámkový aparát připojený k jednotlivým kapitolám, jmenný rejstřík i závěrečný seznam archivních zdrojů a použité literatury jsou dokladem seriózního přístupu k danému tématu a vedení časově náročných rešerší. Autorčin lokální patriotismus a nezaměnitelný rukopis čtenář pozná podle výtvarného doplňku v podobě svatokopecké baziliky Navštívení Panny Marie citlivě užitého v knize. Publikaci je možné si zapůjčit ve Vědecké knihovně v Olomouci.



# Nevyslyšené konfese

Helena Veličková: *Nevyslyšení*. Computer Media, Prostějov 2017.

Ilustroval Bohumil Teplý.

Jiří Fiala

Mezi olomouckými beletristy se v posledních letech výrazně prosazuje Helena Veličková (\*1955), absolventka bohemistiky a anglistiky na Filozofické fakultě Masarykovy univerzity v Brně a dlouholetá pracovnice Vědecké knihovny v Olomouci. Získala si již dříve renomé přední české grafoložky, jež interpretuje písmo z hlediska hlubinné psychologie (mj. v knižních publikacích *Grafologie – cesta do hlubin duše*, Praha 2002; *Grafologie – nové pohledy*, Kralice na Hané 2012). Jejím beletristickým debutem byly lyrické historické „minipovídky“ *Mlčenlivé rozhovory* (Computer Media, 2015), jež ilustroval lavírovanými kresbami čelný olomoucký sochař a restaurátor Bohumil Teplý (1932). Příznivá reakce literární kritiky i kulturní veřejnosti na první literární počín H. Veličkové podnítila literární redakci Českého rozhlasu, aby zdramatizovala a v roce 2016 odvyšlala čtyři povídky z *Mlčenlivých rozhovorů – Michelangelovy noci, Zrození do tmy, Sekáčův návrat* a *Den poslední, den první*.

Také druhý povídkový soubor Heleny Veličkové, nazvaný *Nevyslyšení*, lze přiřadit k žánru lyrizované historické „minipovídky“. Sestává ze třinácti lyrických próz – 1. *Tuskulum*; 2. *Doteky Tvůrce*; 3. *Katharina Keplerová*; 4. *Toulavé oči Mony Lisy*; 5. *Asklépios*; 6. *Pegasos*; 7. *Mínotauros*; 8. *Charón*; 9. *Sapfó*; 10. *Vzkříšení Medúsy*; 11. *Ofélia*; 12. *Jeremiášův chór* a 13. *Šaškův pláč aneb Muka oddanosti*. Už z výčtu titulů vyplývají zdroje inspirace Heleny Veličkové a rafinované využívání literární intertextuality, což ovšem vyžaduje náležitě sectělého vnímatele. Jsou to předně antické mýty a literární tvůrci (římské útočiště filozofů Tuskulum, bůh lékařství Asklépios, okřídlený kůň Pegasos, v Labyrintu uvězněná bestie Mínotauros, převozník mrtvých do podstvěti Charón, obludná Medúsa,

básniřka Sapfó), dále biblické náměty (tvůrce všehomíra, Jeremiášův chór), ohlas čarodějnických procesů ve fiktivní konfesi Kateriny Keplerové, matky proslulého astronoma Johanna Keplera, Mona Lisa ztvárněná renesančním malířem Leonardem da Vinci, monolog Ofélie jako pendant k monologu dánského prince Hamleta – postav tragédie Williama Shakespeara, a konečně carův šašek, v jehož projevu autorka uplatnila stylizaci příznačnou pro ruský folklor. Vedle monologicky koncipovaných povídek (např. *Medúsa, Sapfó* aj.) nalezneme v *Nevyslyšených* povídky, kdy na monology titulních postav navazují antipodické monology postav spjatých s titulními postavami svými osudy (např. Pegasos kontra múza milostné poezie Erató, Mona Lisa kontra Leonardo da Vinci, Mínotauros kontra Ariadna, Katharina Keplerová kontra Johannes Kepler aj.)

Tematicky obdobně, ale užitými narativními postupy a kompozicí zcela odlišně navazuje Helena Veličková na *Knihu apokryfů* Karla Čapka. Čapkův apokryf Hamlet, princ dánský (*Lidové noviny* 28. 10. 1934), v němž Hamletův monolog ústí do otázky, čím by měl Shakespearův kandidát sebevraždy být – zda hercem, spisovatelem, nebo politikem („Být hercem. Nebo psát? Či s lidem jít? / To, nebo to. Oh, peklo! Co mám volit? / Čím má být Hamlet? Co bych dovedl, / kdybych byl něčím! – Ano, ale čím?“), tak díky Heleně Veličkové získává pendant v hořkém monologu Ofélie odhodlavší se k sebevraždě utonutím: „*Měl jsi pravdu, Hamlete, k lepšímu i horšímu si ženy berou své muže. Obdiv muže se změnil v jízlivé posměšky, jakmile se zbožňovaná bytost odtáhne, i kdyby jen z cudnosti odmítla ukojit samčí ješitnost. Vášnivá slova lásky se obrátí v touhu po pomstě, když se ukáže, že milovaná má v srdci ještě něco*

nebo někoho jiného. A žárlivost? Ta smete i otcovu lásku k dceři, a tu znám jaké jednu z nejsilnějších vášní mezi mužem a ženou.“

Apokryfický, jinak řečeno alternativní přístup k literárním „pretextům“ různé lokální i časové provenience znamená u Heleny Veličkové nejen konstruování „nevyslyšených“ konfesi známých mytologických, historických a literárních postav či typů, ale současně nastolování kon-



fliktů a paradoxů obecnějších, dotýkajících se současnosti a dnešních otázek existenciálních – jsou to například vztah mezi tvůrcem a dílem, konfrontace mužského a ženského nazírání na dilema lásky a svobody (Pegasos a Erátó), rozpor lékařské ambice proti zákonu přírody (Asklépios), využití či zneužití intuice v ovládnutí tajemných oblastí a ezoteriky (Keplerová a Kepler), možnosti proměny zvířeckosti v lidskost (Mínótauros).

Mimořádná schopnost empatie, příznačná již pro beletristický debut Heleny Veličkové, spolu s básnickou obrazností a vytříbeným literárním jazykem staví povídkový soubor *Nevyslyšení* do čela současné české lyrické prózy.

Stejně jako *Mlčenlivé rozhovory* ilustroval i *Nevyslyšené* olomoucký sochař a restaurátor Bohumil Teplý, nositel Ceny města Olomouce za rok 2013 v oblasti výtvarného umění. Tentokrát se jedná o ilustrace vpravdě průkopnické i pro mimořádnou náročnost technologie. Sochař vymodeloval plakety, které odlil do sádry, poté do bronzu a výsledné artefakty vyfotografoval. Barevný tisk na křídovém papíře dává plastikám i ostatnímu graficky originálnímu provedení knihy náležitě vyniknout, takže ji lze označit za téměř bibliofilský tisk.

Dokonalá souhra formy a obsahu, a to v povídkách stejně jako v jedinečném výtvarném doprovodu *Nevyslyšených*, podtržená mimořádně zdařilým typografickým zpracováním, činí z *Nevyslyšených* skutečný knižní klenot.

**Jiří Fiala** (\*1944) je emeritním profesorem katedry bohemistiky Filozofické fakulty UP v Olomouci. Ve své odborné činnosti se zaměřuje na dějiny české literatury 18. a 19. století, textologii, folkloristiku a regionální dějiny. Za jeho regionální kulturní aktivity mu byla v roce 2012 udělena Cena města Olomouce za rok 2011 v oblasti literatury.

*jiri.fiala@upol.cz*

# Osudové přátelství Jakuba Demla a manželů Kytlicových ze Šternberka

Vlasta Hlůzová

Když se po Velké válce (1914–1918) rakousko-uherská monarchie rozpadla, vznikly na jejích troskách samostatné národní státy. Mezi nimi 28. 10. 1918 také Československá republika. Vedle Čechů a Slováků žily na jejím území i některé národnostní menšiny, z nichž nejpočetnější byli Němci. Většina z nich se tehdy nedokázala smířit nejen se vznikem ČSR, ale především se změnou svého postavení v novém státě. Dožadovali se suverenity – podle práva na sebeurčení národů, které však sami slovanským národům v habsburské monarchii, coby zde vládnoucí národnost, dlouho upírali.

## Jaká byla národnostní situace ve Šternberku?

Toto město bylo už od dob pobělohorských zcela německé, od roku 1625 se zde vedla již pouze německá agenda, nebyly zde české školy, páni města nepovolovali žádný projev českého národního života. Národovecké hnutí „völkisch“ zde zapouštělo kořeny již po několik generací. Pocit nadřazenosti německé národnosti podporovala i německá školní výchova a od 80. let 19. století různé německé spolky.

Není tedy divu, že rovněž šternberským Němcům přinesl výsledek světové války zklamání. Od vzniklé republiky se distancovali. Snaha o převrat trvala ve Šternberku od 30. října 1918 do 4. března 1919. Již 30. října 1918 prohlásili šternberští Němci město za část Sudetenlandu připojeného k „Německému Rakousku“ a pokoušeli se vytvořit vlastní vojsko (Volkswehr). Čs. vláda s německým obyvatelstvem v pohraničních územích jednala, ale kvůli zaručení historických hranic státu je nakonec musela nechat obsadit vojskem. Šternberk obsadil oddíl českých vojinů 30. pěšího čáslavského pluku dne 18. prosince 1918. Situace se zde pak celkem stabilizovala. Šternberské německé městské zastupitelstvo bylo ponecháno

v činnosti, byl mu však přidělen český vedoucí komisař a vyměněno bylo i několik úředníků. Národnostní napětí však přetrvávalo. Napomáhaly tomu i ekonomické těžkosti nového státu. Ještě jednou to ve městě divoce zabouřilo, a to 4. března 1919. V ten den bylo v Německém Rakousku zahájeno zasedání Národního shromáždění a německé obyvatelstvo v celém Sudetenlandu vstoupilo do generální stávky. Ta měla být též protestem proti spojení tzv. Sudet s ČSR. Politické úřady demonstrace sice předtím zakázaly, přesto byly v řadě pohraničních poněmčených měst Čech a Moravy rozšiřovány letáky vyzývající ke stávce. V několika městech republiky vyvrcholily pak nacionální nepokoje dokonce revoltou proti ČSR s použitím zbraní a oběťmi na obou stranách. Bylo tomu tak i ve Šternberku.

Málokdo dnes ví, že očitým svědkem převratných událostí, jež se zde odehrávaly koncem roku 1918 a počátkem roku 1919, byl Jakub Deml (20. 8. 1878 Tasov – 10. 2. 1961 Třebíč), v našem kulturně-literárním povědomí zakotvený jako osobnost svým způsobem výjimečná, ale i rozporuplná, avšak literárně v mnohém nesmírně inspirativní; revoltující a předčasně penzionovaný katolický kněz, talentovaný básník a spisovatel, jenž po sobě zanechal mnohostranné dílo a který má dodnes své obdivovatele i názorové odpůrce...

## Proč Jakub Deml navštívil Šternberk?

Jeho zdejší návštěvě napomohlo zcela náhodné setkání v polovině října 1918. Tehdy se u pokladny brněnského nádraží seznámil s paní Pavlou Kytlicovou, manželkou primáře 2. zemského ústavu choromyslných ve Šternberku-Lhotě, MUDr. Vladimíra Kytlici (11. 4. 1876 Vyškov – ?1949 Brno). Pavla Kytlicová (rozená Balíková; 8. 4. 1874 Vídeň – 29. 1. 1932 Tasov) právě cestovala zpět



Fotografie P. Kytlicové s podpisem (ze 4. dílu její kroniky Rodiče a děti z roku 1930).

do Šternberka od známých a své brněnské lékařky, která u ní s uspokojením konstatovala zhojení plic zasažených tuberkulózou i celkové zlepšení jejího zdravotního stavu, zatímco v květnu 1918 jí lékaři v Krakově nedávali naději žádnou a předpovídali jí smrt do šesti týdnů... Jakub Deml pomohl slabé a vyčerpané ženě s těžkým zavazadlem do přeplněného vlaku, část cesty měli pak společnou. Osobnost paní Pavly ho natolik zaujala, že jí začal psát

a věnoval jí i několik svých knih. Manželé Kytlicovi mu pak zaslali peněžní výpomoc, a když po krátkém čase neměl ani kde bydlet, nabídli mu bydlení ve svém šternberském bytě. Jakub Deml pozvání tlumočené paní Pavlou přijal, ovšem s tím, že ho i její manžel výslovně pozve.

Poprvé navštívil Jakub Deml manžele Kytlicovy začátkem prosince 1918 a pobyl zde do 19. prosince, kdy mu v Tasově zemřel otec; od konce února roku 1919 ve Šternberku s přestávkami pobýval až do konce tohoto roku. Měl zde klid pro svou literární a ediční práci, líbila se mu také okolní příroda. V blízkosti Pavly Kytlicové se cítil šťasten.

V prosinci 1918 byl svědkem obsazení města českým vojskem, zažil zde i tragické události 4. března 1919. Tehdy byla Němci vyhlášena všeobecná stávka a na dnešním Hlavním náměstí (Ringplatz) se konalo nepovolené shromáždění vztahující se k sebeurčení sudetských Němců. Jejich davy, pošvané řečníky, pak přepadly a obsadily úřady, surově z nich vyhnaly a ztýraly české úředníky i okresního hejtmana, zničily a zhanobily obrazy prezidenta Masaryka a na budově okresního hejtmantství i soudu vyvěsily velkoněmecké prapory. Zároveň Němci přepadli a odzbrojili slabé vojenské hlídky. Dorazivší vojenský oddíl (25 mužů) se po dohodě s hejtmánem rozhodl projít městem a šestitisícový dav rozptýlit. Shromáždění byli vyzváni k rozchodu, ale dav začal vojáky obkličovat a snažil se jim odebrat pušky. Kdosi přitom střelil českého vojáka revolverem doprostřed čela a zamířil na dalšího. Ten v sebeobraně (bez rozkazu a bez míření) vystřelil také. Začala přestřelka. Další český voják byl zastřelen z okna domu v Uničovské ulici, kudy vojenská skupina ustupovala. Na vojáky stříleli jednotlivci z davu, rozptýleného do blízkých uliček, z oken i střech domů. Teprve další posila z Olomouce (30 mužů) zjedнала ve městě klid.

#### **Kde hledat Demlovy svědecké postřehy?**

Jsou roztroušeny v různých jeho písemnostech. Např. v *Pamětní knize města Tasova* píše: „Když tedy ti Štemberáci toho českého vojína zákeřně zastřelili a on zmítaje sebou na zemi v krvi umíral, jedna Němka po něm vztekle cupala (...).“



Jinde uvádí: „*Já to odnesl už ráno u nádraží, ale docela po křesťánsku, šel jsem totiž s paní Pavlou a mluvil jsem česky, to stačilo, že mi jeden ze šternberských studentů, jdoucích proti nám, hlučně plivl zrovna před nosem (...)* Němci šternberští skřípali zuby proti všemu českému, proto také beze stopy ztratilo se na šternberské poště dvě stě Šlěpěji IV., kde personál nechtěl se mnou ani česky mluvit, a tak tajně ze vzteku aspoň mi zničili polovinu nákladu knihy (...).“ Také v dopise příteli Otokaru Březinovi z 9. března 1919 si ještě stěžuje na poměry ve Šternberku.

Ačkoli byla tragédie ze 4. března 1919 nestranně prošetřena se závěrem, že srážku s vojskem vyvolal sročený lid, byla Němci politicky zneužívána proti republice. Oběťmi nešťastného střetu se totiž mimo dvou vojáků stalo i patnáct civilistů.

V době svého pobytu ve Šternberku Jakub Deml dedikoval 21. 2. 1919 manželům Kytlicovým svoje *Šlěpěje III.* (vydané v Tasově a vytištěné v Praze): „*Mnou všechno, co miluji, vtrhlo do Vašeho domu, především rodiště mé, i moji přátelé a minulost má, kterou Jste nezapomněli pozvat, nebojíte se ničeho, jak já, a všechny naděje mé!*“ Ve Šternberku vydal *Šlěpěje IV.*, první svoje dílo koncipované v samostatném státě, dále *Šlěpěje V.* a také prozaický debut Pavly Kytlicové *O dětech, zvířátkách a jiných věcech.*

Dne 27. 12. 1919 Deml opouští Šternberk natrvalo. MUDr. Vladimír Kytlica dostal totiž z moravského zemského úřadu příkaz Jakuba Demla ze služebního bytu vystěhovat, neboť dle předpisů „*(...) host ve služebním bytě zemského úřadu smí býti v roce nejdéle a nejvýše dva měsíce.*“ Proto se paní Pavla (opět s výslovným svolením svého manžela) rozhodla provázet Jakuba Demla na Slovensko. Plachý a nepraktický Deml doufal, že zde najde nový domov, klidné místo pro svou literární práci a také vhodné zaměstnání s finančním zajištěním. Ale ani tam tento štvanec bez domova a peněz štěstí nenalezl. Demlovo bludné putování ze slovenské Lubochně a Topolčianek přes českou Vrchbélou pod Bezdězem a Prahu skončilo v rodném moravském Tasově. Zde začali Jakub Deml s Pavlou Kytlicovou stavět dům. Ministerstvo jim poskytlo stavební

subvenci (asi 90 tisíc korun), přítel Otokar Březina věnoval vkladní knížku s 10 000 Kč i s úroky a také Pavla Kytlicová obětovala své celoživotní úspory. V Tasově zůstala i nadále, vedla Demlovu redakci, administraci a také domácnost. Od roku 1929 se zdraví paní Pavly opět začalo zhoršovat, po těžkém zápalu plic se obnovila plicní tuberkulóza. Ani lázeňská léčba ji už tentokráte nepomohla... Jakub Deml v ní ztratil osobu velmi blízkou, duchovní nástupkyni své předčasně zemřelé matky. Období společných let pro něj bylo nejen bohatě literárně tvůrčí, ale i lidsky šťastné.

### Co přineslo přátelství s Jakubem Demlem MUDr. Vladimíru Kytlicovi?

Trvalým odchodem paní Pavly ze Šternberka manželství Kytlicových ztroskotalo. Vladimír se s Pavlou poznal ve Vídni v prostředí tamní české menšiny. Sňatek uzavřeli po osmileté známosti. V roce 1907 se již proslulý lékař-internista Vladimír Kytlica rozhodl přijmout místo psychiatra ve šternberském ústavu choromyslných nejen z existenčních důvodů, ale hlavně kvůli zdravotnímu stavu své manželky. Léčebna v pěkném přírodním prostředí blízko lesa jim nabízela služební byt se zahradou.

Podle slov Pavly Kytlicové ji manžel měl tak rád, že byl vždy ochoten pro ni udělat cokoli. Když po setkání s Jakubem Demlem poznal, že by se chtěla věnovat vlastní literární činnosti a že ji tato práce naplňuje, umožnil

MUDr. V. Kytlica,  
primář 2. zemského  
ústavu choromyslných  
ve Šternberku, vedoucí  
pěveckého kroužku  
Národní jednoty, první  
předseda Rodičovského  
sdružení české školy  
ve Šternberku.  
Fotografie je výřezem ze  
skupinového snímku se  
školními dětmi z r. 1930.  
Foto: P. Zapletal.



ji tento poslední vzlet její duše a také pomoc jejich rodinnému příteli Jakubu Demlovi. V Tasově vydávala Pavla Kytlicová různé Demlovy knihy, především sborníky *Šlépěje*, mimoto publikovala i v řadě tehdejších časopisů, především však z podnětu Jakuba Demla a Otokara Březiny začala psát vzpomínkovou kroniku svého mládí *Rodiče a děti*. Z látky původně rozvržené do sedmi dílů vyšlo v letech 1927–1931 pět dílů, šestý se měl týkat let prožitých po boku Vladimíra Kytlici ve Šternberku a sedmý letům stráveným v Tasově.

O tasovském období však mnohé víme z Demlových *Šlépějí*, jež vycházely v letech 1917–1941 (celkem 26 dílů). Jen o společných letech manželů Kytlicových ve Šternberku se již od nikoho nic nedovíme.

Setkání s Jakubem Demlem znamenalo ve společném životě manželů Kytlicových osudový zlom. Během téměř ročního pobytu v jejich služebním bytě se s ním sprátekli natolik, že jej začali považovat za svého „duchovního syna“, když toho vlastního jim osud nedopřál. Deml je dokonce oslovoval „tatičku“ a „mamičko“. Pavla Kytlicová opustila Šternberk s manželovým svolením, což Kytlicovi nadřizují samozřejmě nepochopili, také pokrytecká měšťácká veřejnost je odsoudila a i na doktora Kytlicu padl jakýsi „stín hanby“.

Manželé Kytlicovi měli mnoho společných zájmů – knihy, hudbu, divadlo, přírodu, zvířata, děti. Vlastní děti však neměli, splnění této stále silící a až bolestné touhy své manželky po vlastním dítěti nechtěl Vladimír Kytlica ani jako lékař riskovat, vždyť zdravotní stav paní Pavly už od dětství mnohdy kolísal na hranici života a smrti. Oba se tedy rozhodli pro společný boj s bídou, lidským utrpením a bolestí.

Dnes si s časovým nadhledem několika uplynulých desetiletí uvědomujeme, že právě díky výjimečné manželské toleranci mohla Pavla Kytlicová vstoupit do naší literatury jako autorka. Není také obecně známo, že Vladimír Kytlica podporoval finančně její spisovatelskou a editorskou činnost v Demlův prospěch i po jejím trvalém odchodu do Tasova. Přátelství s manželi Kytlicovými Demla zbavilo mnoha hmotných starostí. V. Kytlica podporoval editorskou činnost Jakuba Demla i přesto, že se s ním názorově v nábožen-

ských otázkách rozešel, a dokonce se proto stal terčem jeho zlobné a útočné moralizující invektivy v jednom ze sborníků *Šlépějí*. Zatímco V. Kytlica v roce 1920 vystoupil z církve k „bezvyznání“, jeho hluboce věřící manželka se nechala Jakubem Demlem přesvědčit ke každodennímu přijímání svátosti oltární z jeho rukou. Pro svou přísnou křesťanskou morálku byla v Tasově považována za „svatou ženu“. Také Deml zůstal člověkem hluboce věřícím, přestože se rozešel s církevními autoritami a pro svou přímočarou až výbušnou povahu a některé názory i s mnohými přáteli.

Poté, co bylo zřejmé, že se paní Pavla do Šternberka už nevrátí, změnil se svým způsobem i osobní život MUDr. Vladimíra Kytlici. Věnoval více času také práci v českém vlasteneckém spolku Národní jednoty. Od roku 1923 se stal sbormistrem pěveckého kroužku Národní jednoty, mimoto spolupracoval s hudebním kroužkem (sám hrál výborně na housle) a dramatickým kroužkem NJ i české menšinové školy. Díky němu se nám zachovalo několik vzácných fotografických snímků dokládajících tuto činnost. Od roku 1934 přešel ve stejné služební pozici do obdobného ústavu ve slezské Opavě, avšak po záboru našeho pohraničí v roce 1938 jej musel jako zastupující ředitel předat Němcům a z města se evakuovat. O jeho dalších osudech se zatím nepodařilo získat dostatečně věrohodné informace.

Dnes zůstal MUDr. Vladimír Kytlica, ve své době vynikající lékař-internista i psychiatr, lidumil, který všude léčil chudé zadarmo, šlechetný člověk a vlastenec, obětavý pracovník českých menšin ve Vídni i ve Šternberku, „vedle“ své známější ženy, spisovatelky a přítelkyně Jakuba Demla, Pavly Kytlicové, téměř zapomenutý.

**Vlasta Hlůzová** (\*1935 ve Včelnicích u Kamenice nad Lipou, okr. Pelhřimov). Žije ve Šternberku, kde také působila jako učitelka na základní škole (aprobace český jazyk – dějepis – výtvarná výchova). Zabývá se kulturní historií šternberského regionu.

*bronslav-hluzova@volny.cz*

# Z Rýmařova do světových galerií.

## Příběh mistra melancholické krajiny Eugena Jettela

Matěj Matela

Jeho olejomalby působí zdánlivě obyčejně. Obvykle zachycují rovnou či mírně zvlněnou krajinu doplněnou stromy, jindy ji zase zdobí prostá selská usedlost či hovězí dobytek, odpočívající v tichu přírody, často poblíž vodní hladiny. Výjimečnost těchto jednoduchých motivů, tolik typických pro konzervativní malířskou školu 19. století, však spočívá v jejich zasazení do zvláštní atmosféry mistrovsky navozující pocit všeobjímajícího klidu, hlubokého neprostupného ticha a až jakési panteistické harmonie. I díky tomuto podmanivému oparu, v němž i ostré hrany skalisek získávají patinu jemnosti, si dotyčný umělec již za svého pohnutého života získal pevné postavení v uměleckém světě (řadíme jej mezi hlavní osobnosti tzv. náladového impresionismu, něm. *Stimmungsimpressionismus*) a jeho díla zdobí nejednu z evropských výstavních síní. Jmenoval se Eugen Jettel a pocházel z Bruntálska.

Světlo světa poprvé spatřil 20. března 1845 v severomoravské vsi Janušov (něm. *Johnsdorf*, spadající dnes do Janovic, něm. *Janowitz*, části Rýmařova), a to v domě čp. 47, mimochodem nedaleko od místa, kde se roku 1694 narodil věhlasný barokní malíř Jan Kryštof Handke. Ani jeden z Eugenových rodičů neměl v tomto kraji kořeny. Matka Sophie, roz. Buchtová, pocházela z Brna, v jehož okolí její otec Václav vlastnil několik železáren. Otec Ladislav Hugo se zase narodil v Blansku a v Janovicích pracoval coby správce železáren patřících rodu Harrachů. Eugen byl v pořadí třetím potomkem manželů Jettelových (měl starší sestru Emilii a bratra Wladimira), později do rodiny přibyli ještě Ottokar a Malaina Bertha. Záhy však poměrně dobře situovanou rodinu postihla tragédie – první únorový den roku 1849 podlehla matka Sophie tyfu. Ovdovělý Ladislav se Nízký Jeseník rozhodl opustit a přestěhoval se s potomky do Vídně, kde se zanedlouho znovu oženil.



Eugen Jettel na fotografii Carla Herbertha (vlevo) a portrét Eugena Jettela od Reimunda Wichera (vpravo). Zdroj: Österreichische Bibliothek.

Přesídlení do rakouské metropole umožnilo otci Jettelovi nabídnout svým dětem mnohem širší spektrum možností vzdělání, čehož zřejmě nejvýrazněji využili Wladimir (studium chemie) a právě Eugen, který po dokončení reálky v roce 1860 nastoupil na prestižní Akademii výtvarných umění, konkrétně do krajinářské třídy vedené významným německým malířem prof. Albertem Zimmermannem. Rodák z hornolužického Zittau platil ve svém oboru, tj. krajinomalbě, za skutečného mistra, a poskytl tak mladému Eugenovi jedinečný základ pro jeho budoucí tvorbu.

Jettelův výběr této profese byl kromě silné inklinace k výtvarnému umění podmíněn rovněž jeho velice citlivou, až bolestínskou povahou, která v dospívání přerostla ve stále silnější stavy melancholie a úzkosti. Malířství mu poskytovalo kýžený únik z reálného světa, díky tvorbě snadněji čelil těžkým duševním stavům. Avšak podobně jako u celé řady velkých umělců, i v případě Jettela šly silné deprese ruku v ruce s nebývalým talentem, který zakříknutému mladí-

kovi již za dob studií vynesl celou řadu výhod a ocenění, mimo jiné osvobození od školného či přijetí do prestižního Sdružení vídeňských umělců (něm. *Genossenschaft der bildenden Künstler Wiens*). Z deníku *Moravská orlice* se pak dozvídáme, že na počátku května 1865 převzal Jettel z rukou státního ministra (tehdy tuto funkci zastával Anton von Schmerling) čestné uznání za jednu ze svých olejomalb. Vedle odborníků na výtvarné umění se však jeho díla těšila velké oblibě i mezi vídeňskou smetánkou, díky čemuž se již počátek Jettelovy kariéry nesl ve znamení četných výstav, pozitivních recenzí a úspěšných prodejů.

Přelomovým okamžikem pro Jettelův další umělecký vývoj se stala výstava v Mnichově roku 1869, a to nikoliv



Kirche von Lussingrande (Kostel ve Veli Lošinji).  
Zdroj: [www.commons.wikimedia.org](http://www.commons.wikimedia.org).

proto, že za svá dvě plátna (*Waldlandschaft a Hintersee*) obdržel Zlatou medaili I. třídy, ale právě zde se mu poprvé dostalo příležitosti seznámit se s díly tzv. barbizonské krajinářské školy. Malíři barbizonu (např. Camille Corot, Théodore Rousseau či Jules Duprė) se odklonili od zachycování krajiny uměle komponované v ateliéru a vyšli do přírody. Vytvářením děl v ryze reálném prostředí v podstatě předznamenali příchod impresionismu a moderního umění obecně, byť proti impresionismu samotnému se většina z nich vymezovala. Pro Jettela, jenž do té doby maloval nejčastěji v aranžovaných ateliérech, kde tvořil plně v duchu normativního pozdního romantismu se sklony k patosu a dramatickosti, představoval tento novátorský přístup k malbě naprosté novum, jemuž zcela podlehl.

Aby se s barbizonským pojetím umění hlouběji seznámil, rozhodl se vyjet na pracovní cestu po Evropě. Nejprve maloval na severu Francie, následovalo Holandsko, Istrie, Uhry a Itálie. Samozřejmě navštívil i městečko Barbizon. Několikaleté putování završil roku 1875, kdy nastalo zakotvení v tehdejší Mekce umělců – v Paříži. Zásadní roli v jeho obrazech začalo od této chvíle hrát nikoli konzervativní propracování sebemenšího detailu, ale celková nálada daného výjevu a především vnitřní procítění ztvárněného místa, jeho hluboké subjektivní prožití. Byť se náměty a kompozice mírně liší v závislosti na období jejich vzniku, vykazuje tvorba Eugena Jettela od chvíle, kdy opustil akademickou půdu, několik typických rysů. V první řadě se jedná o nízký horizont, do něhož vedle již zmíněných prostých motivů (venkovské usedlosti, dobytek) zasazoval ještě přístavní sídla, rybníky, polní cesty či neodmyslitelný atribut jeho milovaného Nizozemí, větrné mlýny. Vše témata symbolizující klid a harmonii, kterou rozháraná Jettelova duše tolik potřebovala. Přestože se tento jemně melancholický nádech stal jakousi jeho poznávací značkou, z pláten rozhodně nečísí sklíčenost či smutek, jen určitá osamělá záдумčivost či možná lépe řečeno nesmělost, citlivá, jakoby diskrétně uzavřená sama do sebe, nikoliv však nepřístupná, ale otevřená, prostoupena slunečním jasem a lehkou vzdušností. Svým



vnímáním kulturní krajiny, zasněným, intimním a plným niterného procítění, Jettel doslova přenesl to nejjemnější z lyrické poezie na plátno.

Ani pro změně stylu se prodej Jettelových děl nesnížil, ba naopak. Na distribuci jeho olejomalb nesl lví podíl Charles Sedelmeyer (1837–1925), rakouský obchodník s obrazy dlouhodobě žijící ve francouzské metropoli, který Jettelovi a dalším barbizonským malířům sice zpočátku dokázal zajistit poměrně slušný finanční přínos a otevřít dveře do světových galerií, podle vzpomínek Jettelových přátel však později začal severomoravského rodáka vysloveně okrádat a autoritativně mu (a dalším z jeho okruhu) přikazovat témata maleb. Sedelmeyerově tendenci uvázat si k sobě své klienty sňatkem s některou z jeho pěti dcer se však Jettel našťestí ubránil (na rozdíl od Václava Brožíka) a v roce 1879 pojal za choť Cäcilii Mailerovou, dceru pařížského továrníka. Novému usudlejšímu životnímu stylu však musel přizpůsobit i svoji tvorbu. Chtěl-li se uživit malbou, byl z časových důvodů nucen omezit tvorbu pod širým nebem a začít produkovat obrazy intenzivněji. V toulkách za krásami krajiny tedy sice nadále pokračoval, rozpracované akvarely pak ale na Sedelmeyerovo naléhání často narychlo dokončoval doma.

Tento tlak se pochopitelně negativně podepisoval na malířově labilní psychice. Stále častěji se potýkal s návaly deprese, které u něj dokonce dle svědectví jeho známých (i dochované korespondence) vyvolávaly myšlenky na sebevraždu. Na zhoršujícím se duševním zdraví se silně podepsaly i Jettelovy pochyby o úrovni své tvorby, které však byly v příkrém rozporu s tím, jakému postavení se v uměleckém světě těšil a jak jeho malby přijímala laická i odborná veřejnost. V průběhu 80. a 90. let sbíral doslova jednu medaili za druhou, ať už na evropské půdě (Antverpy, Vídeň, Drážďany) či za velkou louží (Chicago). Jeho „rozkošné krajinomalby, plné lehkého vzduchu, jasného světla a jarní zeleně“, jak píše básník a publicista Otakar Theer na stránkách *Lumíra* v listopadu 1900, vzbuzovaly značný ohlas i v Praze. Psychicky Jettelovi rovněž pomáhal intenzivní styk s dalšími výtvarníky. Vedle nejzvuč-

nějších jmen maďarského výtvarného umění, jako jsou kupř. László Mednyánszky či světoznámý Mihály Munkácsy, jej pojilo přátelství s naším Vojtěchem Hynaisem či Antonínem Chittussim, na jejichž tvorbu měl právě Jettel významný vliv (zajímavostí je, že proslulý Chittussiho obraz *Pohled na Paříž z Montmartru* zachycuje francouzskou metropoli z Jettelova ateliéru na Boulevard de Clichy 11).

Hovoříme-li o Eugenu Jettelovi, nelze se nezmínit o jeho starším bratru Wladimirovi. Po dokončení Vysoké školy technické ve Vídni působil např. ve Štětíně či Budapešti. Nakonec zakotvil v Berlíně, kde se stal významným odborníkem v oboru sirkařství (roku 1883 byl dokonce zvolen do čela německých výrobců zápalek). Vedle této činnosti se však i Wladimir zabýval malbou, kterou studoval na drážďanské akademii. Rozdíl mezi plátny obou bratrů upoutá na první pohled a i v případě toho staršího přesně reflektuje povahu tvůrce. Extrovertní a společenský Wladimir se nebál výraznějších tónů ani barev, jeho plátna namísto klidných nížin obvykle zpodobňují majestátní horské oblasti, zdravé lesy plné zvěře či dravé bystřiny. Inspiraci k tvorbě hledal nejen v Alpách, ale např. také v Českosaském Švýcarsku. Zesnul v březnu 1909 na jihu Bavorska, kam odjel malovat.

Na sklonku 90. let se Eugen Jettel, vyčerpán neustále pulzujícím prostředím pařížských salónů, vrátil spolu s manželkou do přece jen klidnější Vídně, jejíž uměleckého vlivu se ani ve Francii nikdy zcela nezbavil. Zde se na počátku dubna 1897 stal jedním ze zakládajících členů proslulé Vídeňské secese (něm. *Wiener Secession*) v čele s Gustavem Klimtem. Ke změně místa působení však Jettela přiměla i štedrá materiální podpora ze strany velkého obdivovatele jeho umění, arcivévody Karla Štěpána Rakousko-Těšínského, významného člena habsburského domu, který sám maloval a díky němuž se mohl Jettel konečně oprostít od Sedelmeyera. Spolu s arcivévodou a jeho chotí pak malíř často zajížděl na jadranské pobřeží, kde trávil čas v honosném paláci v Pule či v malebném městečku Veli Lošinj (něm. *Groß-Lötzing*), ve vile dnes nesoucí jméno Pod Javori.

Právě z prosluněného přímoří pochází jeho poslední díla. Dne 30. srpna 1901 totiž noviny *Brünner Morgenpost* přinesly smutnou zprávu informující o tom, že Eugen Jettel nečekaně podlehl srdeční zástavě (zemřel rok a půl po své milované ženě). Jeho tělo spočinulo v půdě starobylého Terstu (něm. *Triest*), na hřbitově svaté Anny. Hrob byl bohužel záhy zrušen. Dle vzpomínek současníků tehdy svět přišel nejen o fenomenálního umělce s citlivou duší, ale zároveň i o velice laskavého a hodného člověka, jehož nezkalený a přející charakter se stal pověstným. Jettelovy životní osudy, byť ve velmi zromantizované podobě, zpra-

coval Josef Engelhart v díle *Ein Wiener Maler Erzählt* (Vídeňský malíř vypravuje, 1918).

**Matěj Matela** (\*1992 v Bruntále) svůj zájem nejčastěji soustředí na střípky kulturního dědictví původního německého obyvatelstva Jeseníků. Nejčastěji se zaměřuje na výrazné regionální osobnosti, především na spisovatele Josefa Lowaga a zakladatele moderní ortopedie dr. Adolfa Lorenze. Působí jako odborný pracovník ve Vlastivědném muzeu Jesenicka.

*matejmatela@seznam.cz*



Frühlingslandschaft mit Störchen an einem Weiher (Jarní krajina s čápy a rybníkem). Zdroj: [www.commons.wikimedia.org](http://www.commons.wikimedia.org).

# Kulturní itinerář

## Vědecká knihovna v Olomouci

Bezručova 2

### Akce pro veřejnost

Není-li uvedeno jinak, jsou všechny akce Vědecké knihovny v Olomouci zdarma.

### Co trápí naše lesy víc: sucho, teplo, kůrvec, emise anebo hříchy proti přírodě?

(12. 6. 2019 od 17 hodin / přednáškový sál VKOL)

Přednáška prof. RNDr. Jakuba Hrušky, CSs. z Ústavu výzkumu globální změny Akademie věd přinese pohled na české lesy z několika perspektiv – od historického důvodu pěstování smrkových monokultur, přes poškozování kyselým deštěm v druhé polovině minulého století, až po klimatickou změnu a neporozumění tomu, že les je přírodní ekosystém.

### Po stopách předků

(19. 6. 2019 od 17 hodin / přednáškový sál VKOL)

Na přednášce Martina Kašpara, genealoga a kronikáře, který se hledání předků věnuje již devátým rokem, se ná-



Zajíčkovi na dvoře domu v Komenského ulici č. 309 v Náměstí na Hané. Zdroj: soukromý archiv Martina Kašpara.

vštěvníci dozvědí, jak vypátrat své předky, různé informace o nich a spoustu dalších věcí z oblasti genealogie a historie. Pro velký zájem opakujeme přednášku z 30. ledna 2019.

### Výstavy

#### Bílá růže

(4. 6. – 30. 8. 2019 / Galerie Biblio, 1. patro VKOL)

Výstava *Bílá růže* je českým překladem stejnojmenné výstavy německé nadace Weiße Rose e.V. Hnutí Weiße Rose čili Bílá růže soustředěné kolem sourozenců Schollových vyjadřovalo Hitlerově režimu nesouhlas nenásilně, letáky a nápisy na zdech. Na celkem 35 panelech představuje osudy sourozenců Schollových, jejich přátel a pomocníků. Výstava vypráví o jednotlivých odbojových akcích proti nacistickému režimu, motivaci studentů i jejich konci. Výstavu knihovna pořádá ve spolupráci se sdružením Antikomplex.

## Muzeum Komenského v Přerově

Horní náměstí 7

### Šejdíři a šizuňkové:

#### historie falšování potravin

(12. 4. – 27. 10. 2019 / přerovský zámek)

O různých způsobech falšování potravin v historii od středověku až do přijetí prvního zákona o potravinách na konci 19. století vypráví výstava *Šejdíři a šizuňkové*, kterou připravilo Muzeum Komenského v Přerově. Výstava a její doprovodné akce probíhají od 12. dubna 2019 do 27. října 2019 v prostorách přerovského zámku

Náhražky surovin, nižší váha, horší jakost, dvojitá kvalita potravin – témata, při kterých často zaslechneme povzdech: „To by se dřív stát nemohlo!“ Opravdu nemohlo?

Výstava přerovského muzea ukazuje, že snahy obohatit se na úkor zákazníka jsou stejně staré, jako obchod s potravinami sám. O šizení na váze, objemu či kvalitě existují doklady již ze starého Egypta, Řecka či Říma. Hlavní pozornost však výstava samozřejmě věnuje českým zemím. Na trzích i v krámech se často podvádělo s váhou a mírou

zboží: šenkýři nalévali pod míru, řezníci polévali za mrazu maso vodou, aby bylo těžší, prodavači šafránu zvyšovali jeho váhu „maštěním“. I pekaři nedodržovali předepsanou váhu, navzdory hrozbám zabavování zboží, pokutám či pověstnému máchání v koši.

Těžištěm výstavy je situace v 19. století, kdy kvůli rozmachu falšování potravin začaly nejen naše, ale i jiné evropské země přijímat zákony na ochranu spotřebitelů. Na naše předky tehdy číhaly falšované potraviny opravdu všude: u mlékařky ředící mléko vodou, u pekaře sypaného do mouky sádru, u řezníka vydávajícího skopové maso

za srnčí, u kupce strouhajícího do papriky cihlu a do pepře skořápky ořechů, u trhovkyně nafukující holoubata, aby vypadala větší, ale i v cukrárně, kavárně či hospodě u piva...

V druhém patře zámku je zároveň přístupna doprovodná výstava *Příroda v obrazech*, která představuje část unikátní prvorepublikové série školních obrazů Gustava Daňka, zaměřenou na jedlé rostliny.

V průběhu výstavy se také uskuteční několik přednášek souvisejících s tématem potravin a jídla.

*Lubomír Vynuchal*



Muzeum Komenského v Přerově Vás zve na výstavu

# Šejdři a šizuňkové

## Historie falšování potravin

12. 4. – 27. 10. 2019

Velký výstavní sál a Králový sál přerovského zámku

- Náhrady mraze, míši váha, hoří jehněd, dvoji kvalita potravín – tímata, plí křezky  
Často zavědíme poražek... To by se jim stát nemohlo! Opravdu nemohlo!
- Jak máchali nepoctiví pekaři? Jak moc se v 19. století rozmohlo bílení masa? Jak pomocí šepce odhalit falšované pivo? A řada dalších zajímavostí...
- Konkrétní příklady tehdejšího falšování, ukázky potravin a jejich dobových náhražek.

Veřejnost 11. 4. 2019 v 17.00 hodin ve Slavovistní zámecké síni města Přerova

Ve druhém patře zámku souběžně probíhá doprovodná výstava  
*Příroda v obrazech* – jedlé rostliny z unikátní prvorepublikové série školních obrazů Gustava Daňka



 Organizace: Muzeum Komenského v Přerově, Městské muzeum v Olomouci, Muzeum výtvarného umění v Olomouci, Muzeum výtvarného umění v Olomouci, Muzeum výtvarného umění v Olomouci

Vstupné 60/20 Kč

## Vlastivědné muzeum v Olomouci

nám. Republiky 5

### Giganti doby ledové 2

(26. 4. – 23. 6. 2019)

Od pátku 26. dubna do neděle 23. června 2019 se mohou návštěvníci Vlastivědného muzea v Olomouci vydat do minulosti staré 10 000 let a seznámit se s největšími tvory, kteří naši planetu tehdy obývali. V plné kráse a životní velikosti se zde představí patnáct druhů vyhynulých zvířat z doby ledové z různých koutů světa, jejichž modely byly vytvořeny v souladu s nejnovějšími vědeckými poznatky. Výstava dává jedinečnou možnost nejen podívat se na tyto tvory zblízka a uvědomit si jejich ohromující velikost, ale také poznat způsob života těchto gigantů.

*Renáta Fífková*

### Karel Svolinský

(24. 5. – 28. 7. 2019)

Vlastivědné muzeum v Olomouci představí v Mendelově sále ojedinělý dar, který získalo ze zahraničí. Formou výstavy bude prezentován nový, neznámý soubor děl Karla Svolinského, který se specifickým osudem ocitl na několik desetiletí v německé soukromé sbírce. Výstava návštěvníky seznámí především s grafikami a kresbami, ilustrujícími autorovu námětovou různorodost, ale ukáže i jeho práce z jiných oblastí, především z knižní kultury, ovšem kupříkladu i z filatelie. Karel Svolinský (1896–1986), rodák ze





Karel Svoboda, Mladé děvče s květinami. Foto: Pavel Rozsival, VMO.

Svatého Kopečka u Olomouce, za svého života vytvořil rozsáhlou řadu uměleckých děl drobného i monumentálního charakteru – z těch nejmonumentálnějších jmenujme např. vitráže pro katedrálu svatého Víta v Praze. Nejprve studoval řezbářství, poté se věnoval sochařství, ale nejprínosnější pro něj bylo studium u Františka Kysely v jeho grafickém ateliéru na Uměleckoprůmyslové škole v Praze. Pro většinu místních je Svoboda známý především jako autor výtvarné podoby dodnes diskutovaného olomouckého orloje z let 1949–1954. Výstava představí kromě zmíněné akvizice také další Svobodino díla z majetku Vlastivědného muzea v Olomouci, pro něž je dar významným obohacením sbírky děl tohoto umělce.

*Andrea Jakubcová*

## Muzeum a galerie v Prostějově, p. o.

nám. T. G. Masaryka 2

### Barevný svět přírody

(5. 4. – 23. 6. 2019 / Špalíček, Uprkova 18)

Zájemci o tuto výstavu se seznámí s historií ochrany přírody na Prostějovsku, se zajímavými lokalitami a také s významnými osobnostmi – přírodovědci, kteří zde působili. V minulém roce jsme si připomněli důležité výročí vztahující se k historii přírodovědy na Prostějovsku. Před 120 lety zde vznikl Klub přírodovědecký, jehož činnost přesáhla svým významem hranice regionu a stala se doslova chloubou celé Moravy. Zakladateli klubu byli středoškolská profesora Václav Spitzner a Vladimír Zoufal. Díky činnosti klubu, která znamenala novou etapu ve výzkumu Moravy, se město Prostějov stalo známým v odborných přírodovědných kruzích v rámci celé republiky.

Na výstavě jsou prezentovány předměty a fotografie ze sbírek Muzea a galerie v Prostějově a dalších institucí. Návštěvníci se seznámí se zajímavými kolekcemi ze sbírkových fondů muzea, k nimž patří ukázky hornin a zkaženelin různého stáří, dobové fotografie geologických lokalit, sbírka recentních měkkýšů, zajímavé herbáře a entomologické preparáty. Součástí výstavy budou různé aktivity určené pro žáky 1. a 2. stupně ZŠ.

### Fotbal to je hra

(7. 6. – 1. 9. 2019 / výstavní sály hlavní budovy,

nám. T. G. Masaryka 2)

Fotbal je v Prostějově nadmíru populární sport a jeho nejúspěšnější představitel místní klub SK Prostějov se „dožívá“ v letošním roce 115 roků. Rozhodně to však není žádný věkem unavený stařík, ale nesmírně cílý a životaschopný organizmus, který na své zápasy láká velké množství příznivců. Věříme, že stejně velký zájem vzbudí i výstava, která představí historii tohoto klubu od prvních krůčků až po současnost. Prezentaci budou tvořit především dobové fotografie, plakáty na jednotlivá utkání, medailony neju-

spěšnějších hráčů, střípky zajímavostí a nedílnou součástí budou retro předměty – kopačky, dresy, trofeje apod. Tato prázdninová výstava bude také obsahovat mnoho interaktivních prvků. Při její návštěvě si tedy budete moci zavzpomínat, zafandit i zahrát!

### **Když dřevo promluví**

(27. 6. – 23. 8. 2019 / Špalíček, Uprkova 18)

Tato prázdninová výstava představí tradiční řemeslo v pojetí mladých studentů Střední školy řezbářské v Tovačově. K vidění budou práce na nejrůznější témata, které vznikly během studia maturitního oboru s již dlouholetou tradicí. Výstava bude doplněna předměty ze sbírek MGP. Přijďte sami posoudit, jak se řezbářské umění vyvíjí a jestli stále platí rčení „zlaté české ručičky“.

*Marie Dokoupilová*

### **Slavnosti města Šumperka a ŠumpeRUN**

Město Šumperk připravuje na víkend přelomu května a června velkolepé oslavy a také první ročník městského běžeckého závodu *ŠumpeRUN*. Slavnosti začínají ve čtvrtek 30. května 2019, kdy se v Pavlínině dvoře odehrají dvě divadelní představení – pohádka o Honzovi a zakleté princezně a pro dospělé publikum *Jak je důležité mít Filipa*. Páteční program na stejném místě nabídne odpoledne oslavu Mezinárodního dne dětí a večer koncerty hudebních skupin v čele se známou kapelou *WOHNOUT*. 1. června se program přesune do parku Sady 1. máje, kde bude probíhat tradiční den s historií a romantikou – tematicky bude věnován 17. století – odehrají se různá představení o třicetileté válce, velkém městském požáru a čarodějnických procesech. Doprovodný program bude zahrnovat jarmark, hry a atrakce pro děti, bohaté občerstvení ad. Den vyvrcholí velkým kostýmovaným průvodem městem, slavnostní ceremonií, ohňovou show a ohňostrojem.

Neděle 2. června naváže prvním ročníkem městského běžeckého závodu pro širokou veřejnost s názvem *ŠumpeRUN*. Trať závodu bude dlouhá 3,33 km a téměř do-

konale kopíruje hranice šumperské městské památkové zóny. Závodníci si ji zaběhnou třikrát a závod tak bude mít celkovou délku 10 km. Start i cíl budou v historickém centru města na náměstí u radnice. Součástí budou i závody pro děti všech věkových kategorií a bohatý doprovodný program s vystoupením šumperské hudební skupiny *Trocha klidu*.

Více informací o těchto akcích najdete na [www.slavnosti-mesta.cz](http://www.slavnosti-mesta.cz) a [www.sumperun.cz](http://www.sumperun.cz)

*Bohuslav Vondruška*



Autorem nového logotypu Slavnosti města Šumperka je grafik Lukáš Taneček, jenž před lety vytvořil i logotyp města Šumperka.

**MG**

MUZEUM A GALERIE  
V PROSTĚJOVĚ



Olomoucký kraj



# **BAREVNÝ SVĚT PŘÍRODY**

**5. 4. - 23. 6. 2019**

**Muzeum a galerie v Prostějově,  
Špalíček, Uprkova 18**

**Výstava nejen o Klubu přírodovědeckém založeném  
v Prostějově před 120 lety**

Na akci budou pořizovány obrazové záznamy pro propagační a dokumentační potřeby organizace.  
Organizace je zřizována a financována Olomouckým krajem.



Výstava realistických modelů vyhynulých zvířat

# Giganti 2

DOBY LEDOVÉ

**26. dubna – 23. června 2019**

Vlastivědné muzeum  
v Olomouci

[www.giganti.cz](http://www.giganti.cz)

[www.vmo.cz](http://www.vmo.cz)



muzeum



Olomoucký kraj



olomouc.cz



zzip

GIGANTAS

