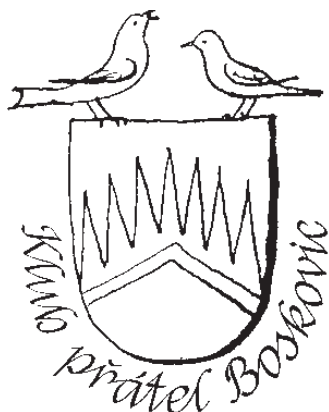


# Vlastivědné listy Boskovicka

Číslo 1  
březen 2011  
ročník 19 (24)

## Zprávy z Klubu přátel



### Výroční členská schůze KPB

Dne 1. března 2011 se sešla ve videosále kina výroční členská schůze. Zúčastnilo se jí 38 členů.

V úvodu přednesla předsedkyně E. Šmátková zprávu o činnosti klubu a plnění jednotlivých úkolů ze schváleného plánu činnosti na rok 2010. Konstatovala, že plánované akce, až na Hovory s... byly splněny.

Po ní přednesla zprávu o hospodaření klubu pokladní Jarka Kovaříková. Hospodaření bylo vyrovnané a veškeré výdaje byly v souladu s přijatým plánem práce. To také bylo konstatováno ve zprávě revizní komise, která v hospodaření nenalezla žádnou závadu. Revizní komise doporučila provést soupis veškerého majetku klubu, jako jsou pamětní desky, informační tabu apod.

Poté informoval členskou schůzi Jiří Bušina o probíhajícím jednání a přípravách na vzpomínkovou akci ke 150. výročí narození Augustina Bergera a odhalení pamětní desky na jeho rodném domě na Masarykově náměstí 4.

V diskusi nebylo žádných připomínek.

Na závěr schůze bylo přijato usnesení, kterým členská schůze vzala na vědomí přednesené zprávy, schválila plán práce na rok 2011 a uložila výboru realizovat vše potřebné pro zajištění vzpomínky na A. Bergera a také zpracovat seznam majetku klubu.

### Plán práce na rok 2011

1. Uskutečnit dvě členské schůze – únor, září
2. Pečovat o provoz mikve v domě U Templu 3/5
3. Pokračovat ve vydávání Vlastivědných listů Boskovicka
4. Pravidelně sledovat stav informačních tabulí na Naučných stezkách zdraví

## Vývoj školství v Boskovicích do roku 1940

Škola, pokud ze záznamů víme, stávala původně na nynějším parčíku u kostela nedaleko fary. Protože školní budova roku 1566 vyhořela, bylo „staré školisko“ roku 1572 prodáno. Za starých časů se v těchto místech říkalo „Na spálenisku“.

První písemná zmínka o škole v Boskovicích je v listině z roku 1534, kdy bylo půjčeno sukeníku Baltazarovi ze jmění sirotka Jakuba 10 hriven pod tou výjimkou, že bude sirotka u sebe chovati a mimo to témuž sirotkovi činiti bude: do školy aby chodil, košile a střevíce, aby jemu kupoval.

Již za starodávna zde působili dva samostatní učitelé: rektor a druhý vyučující pod titulem organista, z nichž si mohl každý na své útraty držet pomocníka.

Z farních matrik, které začínají roku 1661, lze určit i jména učitelů: Jan Rozinák Mejtský do roku 1674, rektor; Jiří Mergans do roku 1676, organista; Jan Lhotský do roku 1690, rektor; František Mergans do roku 1691, organista, atd.

Jaké bylo vzdělání učitelů, takové bývalo učení žáků.

Čeští bratři pozvedli úroveň školy. Jejich škola byla v roce 1561 v Klosevě ulici (dnes Havlíčkově) u kostelíčka Všech svatých.

Roku 1613 byli do Boskovic povoláni jezuité. Bratrský učitel byl vyhnán a byla zřízena nová jezuitská škola. Majitelka panství Eliška slíbila, že osvobodí rodiče, posílající své děti do této školy od robot a jiných dávek, leč již roku 1615 byl příruček Sarkander k odchodu a ostatní jezuité byli ohroženi rozezněným lidem a museli se uchýlit na hrad.

I židé měli svou školu již od roku 1591, která později byla školou germanizující. Ještě v roce 1921 se zde učilo 40 dětí v německém jazyce.

Česká škola byla pod kostelem, kde je dnes Integrovaná škola. Původně to byla jen přízemní budova. Teprve roku 1847 bylo přistavěno poschodí. Tehdy také vzrostl počet žactva. Učitelé si sami vybírali sobotáles, který činil od roku 1820 do roku 1850 v 1. třídě 7 krejcarů, ve 2. třídě 8 krejcarů. Aby bylo učitelům ulehčeno ve vybírání sobotálesu, poněvadž málokteré dítě samo sobotáles do školy doneslo, vybíral pak školní plat městský úřad a učitelům jej odevzdával.

Škola bývala tzv. farní podle starého učebního plánu a měla jen dvě třídy a později se postupně rozšiřovala. Farní škola či tzv. lokální byla pro výuku čtení, psaní a počátky počtů. Zpravidla tyto školy bývaly spravovány vysloužilými vojáky a řemeslníky.

Před vydáním nových školních zákonů nebyla boskovická obecná škola hlavní školou. Proto žáci, kteří chtěli dále na studiu, učili se soukromně a podrobovali se zkouškám na hlavní škole v Moravské Třebové nebo v Brně.

Za císaře Josefa II. byla vydána řada nařízení, která posilovala postavení němčiny a státních orgánů ve školách. Na školní organizaci, jak byla vytvořena roku 1774 a 1776 se vcelku nic podstatného nezměnilo. Školní docházka byla od 6 do 12 let. Politické zřízení obecných škol z roku 1805 stabilizovalo elementární školství a zůstalo v platnosti do roku 1867. Faráři vyučovali na školách náboženství a dohlíželi na výuku žactva a na chování učitelů a jejich pomocníků. Hmotné opatření učitelstva bylo bídné. Učitele prezentovala vrchnost, obec nebo farář.

Za revoluce roku 1848 byla dvorská studijní komise zrušena a školské záležitosti svěřeny ministerstvu vyučová-

ní a kultury (1848 – 1860). Po zrušení tohoto ministerstva byly školské záležitosti svěřeny dočasné zemským sněmům (do roku 1867), kdy bylo ministerstvo opět obnoveno.

Roku 1857 byla v Boskovicích založena klášterní obecná soukromá škola dívčí se sirotčincem. Od roku 1880 byla k ní připojena i mateřská škola.

Místní školní rada pracovala podle zákonů č. 3/1870 a 4/1906 n.z.z. a č. 292/1920 Sb.

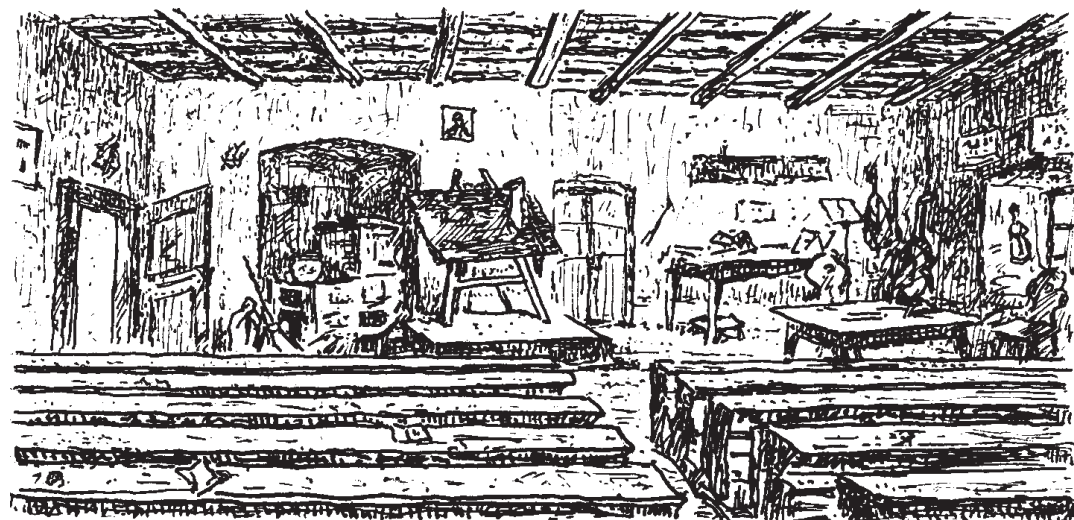
Roku 1884 byla založena obecná škola dívčí. V nově postavené budově v Růžové ulici (dnes je na jejím místě parkoviště). V roce 1910 bylo přistavěno druhé poschodí a byla v ní otevřena i mateřská škola.

Zemská hospodářská škola zimní byla zřízena jako třetí na Moravě roku 1887, kdy byla postavena i budova školy v Komenského ulici. Nová budova pak byla postavena roku 1938 na Hybešově ulici.

V roce 1900 bylo založeno České státní gymnasium. V roce 1904 byla dokončena a otevřena nová gymnasiální budova. V roce 1920 bylo státní gymnasium přeměněno na reálné gymnasium. V průběhu let se název této školy měnil na Devítiletá střední škola, jedenáctiletka apod., aby se nakonec opět vrátil k původnímu názvu Reálné gymnasium.

V roce 1940 byla otevřena nová budova chlapecké školy, dnes základní školy na náměstí 9. května. Její stavba započala v roce 1938 a byla u ní také zřízena mateřská škola. Tato škola byla postavena jako náhrada za již nevyhovující chlapeckou školu na Komenského třídě.

Podle článku Bedřicha Šponera zpracoval Jiří Bušina.



a opravovat zjištěné závady

5. Pokračovat ve spolupráci s Klubem přátel Pardubicka a Klubem historie a vlastivědy Hustopečska
6. Uskutečnit dva poznávací zájezdy – podle návrhu členů KPB
7. Pokusit se o získání místnosti pro klubovou činnost
8. Připravovat medailonky boskovických osobností
9. Sbírat materiály pro vytvoření turistického okruhu po Boskovicích
10. Připravovat možnost připomenout Augustina Bergera v roce 2011.

## 150 let od narození Augustina Bergera

Toto významné výročí připadá na 11. srpna 2011. Klub připravuje k tomuto výročí odhalit na jeho rodném domě pamětní desku. V této záležitosti je již delší dobu jednáno s Bedřichem Čelíkovským. Návrh desky je zpracován.

Mimo to byl navázán kontakt s Národním divadlem Praha, vedením baletu. Byli jsme seznámeni, že oni uvažují o výstavě fotografií A. Bergera, zorganizování odborného semináře o životě a díle A. Bergera, jeho připomenutí při baletním představení. V červnovém čísle časopisu ND uveřejní o Bergerovi článek. Přípravy jsou rozjednány, je dohodnuto jednání v ND Praha. Problémem pro klub bude získání dostatečného množství finančních prostředků na zhotovení pamětní desky. Věříme, že i přes finanční krizi nám pomohou místní podnikatelé i město Boskovice.

## Před čtyřiceti lety zemřel Jaroslav Jurek

Dne 22. ledna 1971 náhle a nečekaně zemřel neúnavný pracovník Vlastivědného muzea města Boskovic a tvůrce ročenek muzea Jaroslav Jurek.

Jen málo lidí si dovede představit, kolik houževnatosti a lásky musel mít Jaroslav Jurek ke své práci a ke svému rodišti – Boskovicím – aby dosáhl takových výsledků své práce. Co času a námahy musel věnovat, aby došel vytčeného cíle. A kolik nedocenění této záslužné práce musel prožít.

Byl ředitelem spořitelny ve výslužbě, kde pracoval dlouhá léta. Svůj volný čas věnoval muzejní práci a spolu s dalšími spolupracovníky se zasloužil o rozvoj muzea.

Vážíme si obětavé práce Jaroslava Jurka a obdivujeme se jeho všestrannosti a neúnavnosti. Za práci s vydáváním ročenek, za činnost v muzeu i za lásku ke svému rodišti byl zesnulý odměněn tím, že ročenky byly vždy očekávány a že po vyjítí byly vždy v krátkém čase rozebrány, a to nejen v Boskovicích, ale byly odebírány boskovickými rodáky v celé republice i za hranicemi. Vzpomeňme jen některé tituly: Medailon z Boskovic, Čas – boskovický magazín, Z boskovických lesů, Staré mince, Malíř světa O. Kubín, Dějiny zakleté v mincích, Zrcadlo života, Pohlednice z Boskovic a další.

Vy, kteří jste jej znali, věnujte mu vzpomínku. Boskovice v něm ztratily jednoho ze svých obětavých a věrných synů. Boskovicím zasvětil celý svůj život.

# Život lidu v Malé Roudce - strava František Kopřiva

Strava našeho lidu v minulosti byla tak prostá, jak jen bylo možno. Vyznačovala se jednoduchostí jak ve výběru, tak v přípravě. Základem stravy byly vlastní produkty z hospodářství. Poněvadž u nás se lidé živilí většinou zemědělstvím, měnila se strava během roku podle druhu a podle práce, avšak ani ne tak v rozličnosti, jako tak, že v době menšího pracovního zatížení se jedlo méněkrát a méně. K přípravě pokrmů se kupovaly jen ty nejn nutnější věci z nejn nutnějších jako koření včetně šafránu k obarvení sváteční polévky, dále sůl, kvasnice a cukr, jímž se velmi šetrilo. K mání rostl leckde u cesty, a nikdy se nekupoval.

Nejčastějším jídlem synů a dcer našeho kraje byla polévka. Je zajímavé, že v každé chalupě se specializovali na několik druhů polévek a jiné, jako třeba u sousedů, nevařili. Avšak zelná polévka zasmážená nebo zaklechaná, která se jedla s bramborami, s kroupami nebo i s chlebem, ta se jedla všude. Když ne ráno a večer, tedy večer určitě, pokud bylo zeli v bečce. Oblíbená byla i česnečná, jejíž příprava byla velmi jednoduchá. Na rozmákané stroučky česneku s trochou pepře, soli a „mastnyho“ nalilo se horké vody a hotovo. Udělalo-li se na povrchu jedno „voko“, byla omaštěná hodně, bylo-li jich moc, byla „jalová“.

Polévky zvlášť husté, podávané i v poledne jako jídlo jediné, zvlášť v chudších rodinách, byly: hrušková, trnková, ovocná, fazolová, čočková, hrachová, jabková, zaklechané mlékem i vodou, zchutňované „hiškó“ z loje. Jedly se s bramborami. Tyto polévky byly nejlepší od druhého dne zaleželé nebo vařené v poledne k večeri. Vždy byly tak husté, že po nich mohli „kocóři hoptat“ a nezažili se, jak se to všeobecně uznávalo. V neděli se vařily polévky řídké, které se jedly s lukšema nebo s pekáčema včetně „mličné“.

Zákonem sebezáchovy bylo „mět na zemo ve sklepě hromado jablek a v komoře bečko kesanyho zeli“. Tyto dvě věci se na stole našich předků střídaly velmi často. Z nich také hospodyně kouzila své kuchařské výrobky, jak se dalo. Zeli se jedlo čerstvé, hlávkové nebo kyselé, používané ne jako příloha, ale jako jídlo sytící, s bramborami bez masa nebo v neděli s buchta. Také se míchalo s hrachem nebo s kroupami a říkalo se tomu „kočecí tanec“.

Brambory a jídla z nich byla připravována všeobecně, zvlášť v sociálně chudších rodinách. Nezřídka to byla „japková kaše, hnetka“ zvaná. Jakýmsi národním jídlem chudých bývaly „japkovy pekáče“ na plotně pečené po obou stranách a potom „japkovy knedle“ zvané „šolánke“ nebo „posrany vojsko“, byly-li pokydány řídkými trnkami s mákem. Také starodávný „kucmoch“ nebyl nic jiného než uvařené brambory rozmělněné s moukou a v kouscích ve vodě rychle vařené nebo na kastrolu upečené. Brambory na tato jídla se tloukly trdlem na necvíčkách, až se z nich udělalo jemnoučké těsto. Brambory však chutnaly i suché, posolené, jen když byl hlad.

Některé plodiny se přestaly u nás pěstovat a jídla běžné z nich připravovaná vymizela z dnešního jídelníčku. Jsou to především luštěniny hrách, čočka, bob, víkev, připravované „na hosto“ nebo přidávané do mouky chlebové na chléb. Dále mrkev připravovaná na husto nebo jako posýpka „pracharanda“ zvaná nebo jako nádivka do koláčů. Nebylo-li dosta-

tek chleba, dělala se z hrachu „počálka“. Hrách se dal močit do velkého „kameného“ hrnce do kuchyně a zakrátko nabotal a zesládl. Jedl se z hrnce, dokud v něm co bylo. Bylo-li ke hrachu se zelim ještě kus uzeného masa, to už byl svátek a lahoda všech lahod.

V zapomenutí už upadlo i proso, z něhož se vyráběla jáhle a z ní se vařila a pekla syta „jahelná kaše“ se sušenými kadtáckami. Ta nabývala v hubě a pozřít nešla, zvlášť, byla-li maštěna lněným olejem.

## Mléko

Nebylo nic lepší[ho] nad večerní posezení po celodenní práci u stolu s misou mléka nebo podmáslí s bramborami nebo kroupami. To bylo to, co je třeba ke spokojenosti prostého člověka. Před jídlem se zakryl stůl plátnem „hardo na stul“, na ni se postavila košenka s bramborami a každý si sám lžící naloupal před sebe hromádku. Mléko se jedlo z misy lžicemi a couralo se po hadře od misy k hubě. Těm, kdo spěchali jíst, se říkalo: „Nespiché, nebo mosíš spíš přestat.“ Mléko na „hostání“ se dávalo do velkých „popežníků“ na schody do sklepa a zakrývalo se dřevěným „dynkem“. Mléko tam v klidu „sedlo“, smetana se z něho sebrala a až ji bylo víc, stloukla se v dřevěné „mastničce“. Byla to kónická, asi 70 cm vysoká, nádoba. Na ni se nasazoval vrch s kroužkem, kde procházela násada s děrovaným kolečkem. Tlučením pohyblivou částí se „stlókalo“. Našel jsem u nás ještě předchůdce mastniček. Byla to rovná putna, která měla spodek i vrch vyplněné dny. V horním dnu byl otvor, kterým se nalávala smetana a obsah se vypouštěl. Zakrýval se špuntem. Nádobou se pohybovalo v rukách, až se máslo utlouklo. Jinou máselnici v podobě kolébky jsem dal do jevíčského muzea v roce 1962. Se zaváděním odstředivek na mléko ve třicátých letech zaváděly se i máselnice na způsob bečíčky s lopatkami a klikou. Žlutoučká „putra“ se upravovala v hroudu na mise nebo na talíři s troškou vody. Máslo se při prodeji balilo do křenových listů. Papíru bývalo málo. Máslo u nás vykupovala ponejvíce dlouhá léta „Ševcovka“ z Jevíčka, která ve středu přijížděla s vozíkem, v němž byl zaprážen koník. Kupovala také vejce a drůbež.

Dalším výrobkem z mléka byl sýr, který se dříve jedl při každé příležitosti s chlebem a zapíjel kořalkou. Sedlé mléko se dávalo za kamna nebo do trouby „srazit“. Aby se rychleji srazilo, dávala se do něho kůrka chleba. Po sražení se

„vytutilo“ v plátěném mísku na „šráčkách“ v tvaroh, z něhož syrovátka byla vytlačena. Tvaroh měl a má ještě všestranné upotřebení. V minulosti však převážná část tvarohu šla na výrobu domácího sýra. Ta byla jednoduchá: Velká zadělavací kamenná mísa (hliněná) se naplnila tvarohem, který se osolil a dalo se do něho hodně kmínu. Nádoba se ovázala šátkem a postavila k teplu, aby sýr dozrál – usýřil se. Pak se jedl nebo postupoval další procedúra. Rukama se z něho uplácaly homolky asi jako přehršlí veliké, naskládaly se do košíčku, ovázalo se to do plachty a pověsilo na hambalky ke štítu, jemůž se také „sýrnik“ říkalo, kde průvanem vyschly. Jindy se zase v košíčku udlily v komině. Vyschlé nebo uzené, ztvrdly jako kámen, a dlouho vydržely. Z nich se pak vařila „serovačná“ polévka, stejně jako se vaří ze syrovátky, která se koření pepřem, kdežto ze sýru ne.

## Ovoce

Ve značné míře se ve stravě našeho lidu používalo ovoce čerstvého a sušeného. Vždyť sušení a uzení jsou vlastně nejstarší metody konzervování. Ovoce syrové i sušené se jedlo bez jakýchkoliv příprav jako nádivka do buchty a knedlí. Sušené hrušky a křížalky z jablek se vařily, pak se přebrały a usekaly sekáčkem v putně k použití. Sušené kadtáčky se vařily v cukrové vodě a podávaly se jako pochoutka.

Ovoce se sušilo na liskách v troubě nebo volně na pudě, v pekárni po pečení chleba nebo se také i několik týdnů válelo po kamnech, než uschlo. Z duranců a kadtáček se vařily na kotle výborné trnky k všestrannému použití. Škoda jen, že dnes jsou tak opomíjeny a kupují se drahé marmelády.

## Maso

Pokud se masa týče, toho nebyvalo v minulosti nikdy dostatek. Nebylo v chaloupkách a nějak mnoho ho nebylo ani u sedláků. Strava byla totiž orientována více na rostlinnou výrobu. Ovšem to jedno prase v chaloupce a u sedláků dvě, si hleděl každý vypěstovat. Stará moudrost přišla na to, že prý „hdo si prase nezabije, je prasetem sám, protože mosí zežrat jakpa místo něho“. Chudoba se šetrností si ruce podává, četl jsem kdysi a bývalo tomu tak. V některých domácnostech, kde zabíjeli jen jedno malé prasátko, rozděli je na 12 dílů, vyudili a každý měsíc v roce jeden díl snědli.

Pokud bývaly široké komíny, udivalo se maso tam zavěšené za provázky na



Zděné domy na návsi v Malé Roudce. V popředí upravo chaloupka čp. 17.



# Život lidu v Malé Roudce - strava

hůlkách. Uzení trvalo 14 dnů až 3 neděle, protože se topilo, jen co se varilo, a maso bývalo černé „jak z komína“. Když se doudivalo, topilo se jalovcem, aby maso dostalo vůni lesa místo té komínové. Když se začaly komíny zužovat na tak zvané cilindrové, postavili si někteří udirny rozšířením komína na půdě. Ty se však neosvědčily, a byly nahrazeny samostatnými udirnami, dřevěnými i zděnými, budovanými na zahradách.

Zvláštností bylo, že hlava prasecí se buď vyudila nebo pověsila na hambalek a nechávala se na vostatky. Pak se oprala, uvařila, maso se obralo a připravila se z toho kyselá omáčka, v níž maso převládalo. Hodně se kořenila, snad proto, aby vzbudila chuť k pití. Poslední maso ze zabíjačky se nechávalo na Velikonoce nebo na pouti, i když je třeba bylo už citit starobou. Po něm také dobře „vodprahovalo“ na prsách při zahlenění. Jinak se od léta do zimy konzumovalo maso drůbeží. To však podle toho, jak kdo velké stádo měl a je tomu tak až dodnes. Nemusel-li však dát přednost prodeji.

V obcích býval dříve pohodný. To byla osoba, která měla za úplatu na něho vybíranou zakopávat na určená stano- viště zdechliny. Zákonu se zadost udělat muselo, avšak ve dne zakopaná zdechli- na neměla v klidu shnit. Pohodný věděl, co bude následovat, a ani to moc hluboko nezahraboval. Večer přicházeli lidé nejchudších vrstev, žebráci, Cikáni, ale i podruzi, odhrnuli tu trochu hlíny, oddělili od zdechliny masaté části a odnesli si je. Co s tím dělali světozběhnici, to nevím, ale doma se to naložilo do škopka v soli a česneku a ještě jakési „láky“ na to děla- li a bylo zase co jíst. I také psi a kočky bývali zpestřením jídelníčku těch nej- chudších.

Na svatého Jiří, vylézají žaby a štíři, říká dávné rčení, a na tuto dobu čekávali labužníci. Do Jiřího (24. dubna) chytali žaby, uřezávali jim zadní nohy a stehýnka smažili. Bylo to kruté, ale chutné pojeze- ní, ovšem podle těch, kdo to jedli.

## Chléb

Chléb náš vezdejší dej nám dnes, modlí se lid a myslí na to, aby ho měl vždy dostatek, vždyť chléb byl a dosud je denní potravou lidí. Tam, kde měli dost chleba, nemuseli se hladu bát a říkávalo se: „Hde je dost chleba, sů he ledi spokojení.“ Při- chozím se podával chléb se slovy: „Hok- rujte si našeho chleba“ a zvidalo se „jaké máte ho vás chleba?“ Chléb se podával suchý nebo se soli. Nepodáreným chle- bem se hospodyně moc nechlubila. To spíš řekla: „Hani vám chleba nepodám, nepodářel se mně.“

Snad se nám to zdá dnes trochu div- né, ale při starém způsobu hospodaření a nemožnosti dovést si obilí nebo mouku odjinud jako dnes, míchalo se do žitné mouky všelicos. Ku příkladu mouka z bobu, vikve, hrachu i ovesná. Z toho byl chléb černý jak zem – samá „kanička“. Přidávala-li se ječmenná mouka, chléb v peci nepěkně rozpraskal. Vařené brambory přidané do těsta dělaly chléb vláčný a netvrdl. Aby chleba netvrdl a nabylo ho, přidávala se do těsta nakrájená jablka. To byl chleba jako buchty a jen se smětal do hladových krků.

Především nebývalo chleba nazbyt nikde a v chaloupkách nebýval už vůbec žádný a nádeníci byli rádi, že se za prá- ci alespoň najedli a domů kus chleba donesli, jak jím byli večer podělování podle starého zvyku. Někde si necháva-

li nádeníci večerní dávku chleba stát a v zimě si jej vybírali.

V chápání našeho lidu bývala krásná jednota mezi přirozenem a nadpřiroze- nem, a nelze se tedy divit, že pomýšlení na vezdejší chléb vyvolávalo vzpomín- ku na Toho, kdo dává chlebu vzrůst. V křesťanských rodinách, pokud se pekl chleba, udržoval se zvyk, že hospodyně při zadělávání na chléb žehnala rukou křížem díží, rovněž tak oheň vyhřívají- cí pec a každý bochník zvlášť při sáze- ní do pece. Dodnes ještě vidět někde, že nenakroji chléb, dokud jej nepozname- nají třemi křížky nožem na spodní stra- ně. Ovšem jiný vztah mají lidé ke chlebu, který si svými rukama připravili a jiný ke kupovanému. Každá drobnka chleba se musela sebrat, políbit a sníst. Byla-li znečištěna, tak hodit do pece nebo dát drůbeži.

Tak si naši předkové vážili chleba – Božího daru, jak říkali. To však není z dneška, ale z dob našeho mládí a života našich rodičů, kteří si vážili tohoto daru země a již od dětství je provázela úcta k němu. Nevím, co by tomu řekli dnes, kdy se váli kusy chleba ledakde a co ho sežere dobytek, zvláště nyní, kdy velkopekárna ho chrlí spousty denně, ale špatné kvali- ty. Buď se máže v hubě jako knedle, nebo se rozsype jako šrot a bez namazání se požírt nedá.

Pečení chleba v domácnosti měly vyhrazeny ženy. Když už docházel poslední bochník, snesla hospodyně večer před pečením z půdy na neckách do kuchyně mouku, aby se prohrála, k tomu ještě přinesla z komory díží, kopist a slaměnky. V díži byl od posled- ního pečení nátěstek a s ním, moukou a vodou, udělal se v díži kvas. Každá hos- podyně měla na kvas a chlebové těsto svůj recept a ten se přísně dodržoval. Voda na nátěstek se lila ze dvou hrnců – studená a horká – proti sobě. Potom se k tomu přimíchala v díži mouka, zakrylo se to dýnkem, na to se daly kabáty a do rána všechno zůstalo v klidu.

Ráno se vstávalo ke chlebu dřív. Bylo jej třeba vymísit, a to nějakou chvíli trva- lo. „Těsto nepřemísíš, zeli nepřemastíš a ženo nepřebiješ“, říkali staří lidé. Do kvasu se přidávala mouka tak dlouho, až se těsto nechytalo ruky, když se popleska- lo. Kvas se mísil kopistí, s nímž se chodilo kolem díže a těsto se ji stále převracelo. Po skončení se díže zadělala dýnkem, odnesla se na postel nebo ke kamnům a přikryta perinou.

Asi tak v půli dopoledne přišla hos- podyně, zjistila stav nakysání, a když to odpovídalo potřebě, zatopila v pekárni náručím pecového dříví. Byla to polena štípaná z celých štíp. Než v peci poho- řelo, vyvážela na stole v mouce chleba na slaměnky a nechala [ho] ještě naky- sat. Po pohoření ohně v peci podívala se hospodyně znaleckým okem, jestli je všechno, jak má být. Jinak pohodila ještě oheň několika poleny a pecovými vidle- mi to tam uspořádala. Potom shrabala v peci uhlí hřebem k jedné straně a popel vymetla namočeným pecovým pomet- lem, no a už se chléb do pece sázel. Vlezlo se do pekla, ze slaměnky se pecen vyklo- pil na pecovou lopatu, olíčil se rukou tep- lou vodou a opatrně [se] zasunul každý pecen na jeho místo v pekárně.

V selských usedlostech měli pekár- ny i na 9 pecnů, v chaloupkách na 5, vždy po dvou vedle sebe. Na posledním sudém čísle jako 10 nebo 6 se pekl pecinek ze zbylého těsta nebo „varpokn“, to jest

chlebové koláče udělané místo pecinka. Koláče „vod chleba“ se mazaly trnkami nebo se počárkovaly nožem křížem přes sebe, posypaly solí a kmínem. Sáze- ly se do pece o něco později než chleba. Aby bylo v pekárni na sázení vidět, dávala se prstka na shrabané uhlí na „přípal“. Pekárna se zavřela a za dvě až dvě a půl hodiny byl chleba upečený.

Varpokn nebo koláče se vydělávaly z pece dřív, potom teprve chleba. To už hospodyně znala, kde který pecen leží, nabírala je na lopatu a vyťahovala z pece. Kladla je na stůl a teprve až vychladly, [dávala je] na slaměnky vzhůru spod- kem. Byly-li dva pecny k sobě spečené, říkalo se, že se mají rozlomit nad nímým, nabude prý řeči.

Večer, v den pečení chleba, pak při- šlo to hlavní. Čerstvý chléb se nakrájel na tenké krajice a skyvky, pomazal se smě- sí ze sušených hrušek a křížalek čerstvě uvařených, posypal se mákem, omastil a lidé bývali šťastní z těch dobrot vlastní rukou vytvořených.

Dávno již vychladly pekárny v našich domácnostech a byly zbourány jako zaří- zení nepotřebné. Ve většině domácnosti se přestal pít chléb už ve třicátých letech našeho věku, kdy se začal u nás chléb vyměňovat za mouku v parní a strojní pekárně Dominika Směkala z Velkých Opatovic, který jej napřed s koněm a potom autem rozevázal a platilo se od 3 kg bochníku 1 Kčs. Před měnovou reformou roku 1953 se platilo od 1 kg 1 Kčs, po výměně peněz 20 haléřů.

Manipulace s chlebem byla pro pod- niky jistě výnosná, a tak se k nám dovážel chléb i z Plechtince, z Podhajskeho mlý- na 16 i ze [Moravské] Třebové. Pro spo- třebitele to mělo tu výhodu, že měli chléb stále čerstvý. Ale chléb našich maminek, to byly vonící pecny s vypečenou kůrkou. Z těch bylo přímo cítit žitná pole a chle- bovou pec. Oboje vonělo po celé chalupě a ještě i venku se dalo snadno určit, ve které chalupě chleba pečou.

## Koláče

„Ach Bože nebeské, dě mně rač koláč německé a bochto české“, povzdechli si lidé nad tím, co neměli. Přece však něko- líkrát v roce i těch nevýslovně dobrých, ničím nenahraditelných, peci vonících „puďáků“ se dočkali. Bývalo to na Váno-

ce, Velikonoce, pouti, dožinky a na hody. Pekly se z výrazkové mouky žitné a lepší pšeničné. Bylo už tradiční, že jako poděla se užívalo do puďáků tvarohu s trnkami nahoře nebo sušených hrušek s „vokyn- kama“. (Mezi rohy těsta ohnutými do středu nechává se vidět podělo.) Pec na koláče se vytápěla asi třetinou dřeva jako na chleba. K sázení do pece se používalo koláčové lopaty. Syrové koláče se dávaly na „koláčovou desku“ a na ni se i upečené dávaly. Cukru se v minulosti užívalo jen poskrovnou a pečivo i jiné věci se posypa- ly „pracharandó“ ze sušených postrouha- ných hrušek a mrkve.

Svatební koláče se pekly v peci na plechách, kterých se používalo k pečení buchot v troubě. Syrové koláče se dávaly ze všech mouk i z té černé a hořké „vodě- rově“. Na podělo se používalo všeho, co se k tomu hodilo: tvaroh, trnky, mrkev, řepa cukrová, všechny druhy ovoce i zeli. Někdy se buchty roztekly a byly z nich „taljáni“, pak třeba nekysaly a byly jak „bróske“, ale nikdy se nic nezkažilo, lépe řečeno nezhodilo.

## Káva

Za první světové války se varilo „kafé“ takto: Na železném kastrolu se uprážilo nebo také „hopálelo“ do hně- da žito za stálého míchání. Utlouklo se v mždiří a spolu s cikorkou, která se dělala z upalovaných plátků cukrovky a utlučených, varilo se kafé zvané „černá špina“. Sladilo se cukrem sekaným z homole, ale i cukerinem pašovaným k nám z Německa. Prodával jej opatovský hokynář Šich, 5 Kč za 52 krystalek. (Toto je poválečná cena.) Tato káva se konzumo- vala nejen doma, ale brala se na pole k pití, i do práce ji dělníci nosili v konvič- kách s kusem chleba v uzlíčku uvázaném za pásek u gati. Podobně tomu bylo ještě za 30 let po válce.

Pražení žita na kávu se tak rozmoh- lo, že se jim zabývaly i podniky v Letovi- cích, jen za tím účelem zřízené. Krásné upražené žito se vyměňovalo za obilí s příplatkem 20 haléřů za 1 litr.

## Vybráno z knihy:

Život a práce našeho lidu - Malá Roudka, kterou napsal František Kopriva. K vydání edičně připravil Jiří Pokorný, vydala obec Malá Roudka v roce 2010.



Roubená stodola usedlosti čp. 6 v Malé Roudce.

# Vzpomínka na boskovického kinaře Karla Kováře

Jiří Bušina



V letošním roce uplyne 10 let od úmrtí boskovického rodáka Karla Kováře, dlouholetého vedoucího boskovických kin.

Narodil se v roce 1934 do rodiny malého živnostníka – sedláře, v domku, který měl společný vchod s Katolickým domem, ve kterém spolek Charita provozoval kino. Snad proto mu bylo předurčeno, že už od mládí přilnul k pohyblivým obrázkům. Protože byl ze živnostenské rodiny nemohl studovat. Jeho starší bratr Antonín se na střední a později na vysokou školu dostal, ale Karel už ne, proto jeho tatínek rozhodl, že se vyučí

sedlářem. V roce 1951 obdržel výuční a tovaryšský list, ale stále víc ho přitahoval film. Od 14-ti let dělal praktikanta v promítací kabině, k promítačkám mohl až od 18-ti let po složení promítačských zkoušek. Středoskolské vzdělání si doplnil později na SVVŠ v Boskovicích, kde v roce 1963 odmaturoval. Film se mu stal osudem, tak s ním jezdil jako vedoucí a promítač putovního kina v letech 1952–58 po Mikulovsku a Znojemsku. To jsou jediné roky, co byl „nevěrný“ rodnému městu. Vrátil se jako promítač do kina Panorama a od 1.7.1960 převzal místo vedoucího tohoto stálého kina.

V té době se stává snad nejkrásnější kino v republice – letní kino (LK) v Boskovicích. K. Kovář se stává členem stavební komise spolu s K. Kováříkem a Ing. M. Hrochem, která řídí výstavbu LK. Sám se podílel na řadě prací, především na technickém vybavení promítací. Kabiny, rozvodny, promítací plochy aj. související s provozem kina. I když se v LK poprvé promítalo už v září 1961 (pouze 8 filmů z MFF Karlovy Vary), stavební práce, technické dovybavení a další úpravy amfiteátru pokračovaly a dokončily se až v letech 1967–68. Od roku 1964 do 1990 se v LK konaly Filmové festivaly pracujících – celostátní akce filmových přehlídek, které se staly v průběhu let

významnou kulturně-politickou událostí. Karel Kovář stál u zrodu této filmové tradice a měl osobní podíl na rozvoji kultury ve městě i okolí. Filmovými festivaly, přehlídkami a jinými filmovými akcemi byli Boskovice v té době známy nejen v okrese, ale i mezi filmovou veřejností a odborníky v celé ČR.

Díky jeho odborným a organizačním schopnostem byl provoz a technický stav obou kin neustále vylepšován. Jeho přičiněním došlo k vyzdění celé promítací plochy v LK v roce 1982, což je rarita vzhledem k její ploše 40x15 m. Dalším jeho počinem v témže roce bylo vybudování Kinokavárny Velen ve spolupráci s vedením hotelu. Komorní kinosál pro 66 diváků, kde se podávalo občerstvení, včetně teplých jídel, během filmu, byl velmi oblíben nejen občany města, ale i hosty hotelu. Většinou byl do posledního místa vyprodán až do roku 1992, kdy po privatizaci hotelu Velen byl zrušen. Další akcí uskutečněnou v roce 1982 byl jeho „bláznivý“ nápad zahrát filmové představení pro děti v LK na silvestrovské odpoledne. Říkal: „Když vydrží stát lidé v zimě na hokeji, proč by nevydrželi hodinku venku i v LK. Uvaříme čaj pro děti a něco ostřejšího pro tatínky.“ A opravdu se tato akce uskutečnila a Silvestr v letním kině se stal filmovou tradicí s několika

sty diváky dodnes.

Avšak nejen doma se staral o stále výraznější vztah lidí k filmu. Deset let pracoval při Filmforu v Brně, 15 let byl okresním instruktorem pro práci s filmem, podílel se na pořádání dětských film. festivalů pro děti ve Zlíně, ale především se pracovní účastnil více jak 20 let jako vedoucí kin MFF v Karlových Varech.

V roce 1997 sice opustil zidli ředitele Městské správy kin Boskovice, ale na odpočinek neodešel. Dál pracoval jako programový a provozní pracovník. V roce 1998 byla započata rekonstrukce Katolického domu včetně kina Panorama, která byla ukončena v roce 1999. MSK byla v červnu 1999 zrušena a vznikla nová organizace KZMB. V této organizaci a v nově zrekonstruovaném kině Panorama již Karel Kovář nepracoval, ale nedokázal odpočívat a být bez kina, takže si vzal do vlastní režie občerstvení pro diváky obou kin. V březnu 2001 onemocněl a po krátké nemoci dne 6. dubna 2001 zemřel.

Svůj život spojil s filmovým páskem téměř na 50 let. Jeho přítel Zdeněk Svěrák se synem Janem v kondolenci napsali: „Je nám líto, že už nemáme v Boskovicích a na světě pana Kováře. Budeme na něj vždycky vzpomínat jako na laskavého mužského, jakých je málo.“

## Založení sportovního klubu AC Velen Boskovice

Jiří Bušina

Před 85 léty, v roce 1926, po rozpuštění fotbalového odboru v SK Boskovice, vytvořil se kroužek sportovců, k kterým s rozpuštěním odboru v SK Boskovice nesouhlasili a připravovali půdu k založení nového klubu. Byly vypracovány stanovky, a vzápětí nato svolána valná schůze a ustaven nový klub se jménem Atletický Club Velen Boskovice. Předsedou byl zvolen pan rada Richter. Zakládajícími členy byli zejména Barák, A. Bušina, A. Hrazdira, Duchoň, Krejčí, Odrščil, K. Jaroš a L. Hanák. Ihned byly učiněny kroky k získání hřiště. Po dlouhém jednání s obcí byl získán pozemek na dnešním náměstí 9. května, kde stojí základní škola. Pozemek byl obětavostí několika členů v krátkém čase způsobilý ke hře. První vystoupení bylo přijato boskovickou veřejností s nedůvěrou. Zakladatelé však svou houževnatou prací vedli klub stále vpřed. V této době byl předseda klubu p. Richter přeložen a p. Barák a Hrazdira

rovněž odešli z Boskovic, a tak všechna práce s fotbalovým odborem zůstala na náčelníkovi A. Bušinovi, který tuto práci jeden a půl roku sám zastával. Veškerý majetek klubu uschoval u sebe a udržoval fotbalový odbor při životě. Celých 7 roků se domácí fotbalisté převlékali v jeho bytě, neboť bydlel blízko hřiště a na pronajmutí převlékáren nebylo peněz. Hosté se pak převlékali v domě u Přibylů stojícím vedle dnešního městského úřadu.

V této době vstoupil do klubu mezi jinými také pan Braun, majitel firmy Braun a Matoušek a na valné hromadě byl zvolen novým předsedou. S novými funkciónáři začala nová práce. Bylo navázáno jednání s panem velkostatkářem hrabětem Mensdorff – Pouilly, který přidělený pozemek „u okreseňáků“ vyměnil klubu s ochotou za pozemek v Červené zahradě. Členstvo s příkladnou obětavostí pracovalo na urovnání terénu. Finanční stránku si vzal s ochotou na starost předseda klubu,

který kde mohl vypomohl a zapůjčil. Stadion se nalézal v zahradě uprostřed lesů, v krásném údolí, nad nímž trůní hrad boskovický. Je to jeden z nejlepších stadionů na Moravě. Město Boskovice povolilo klubu nosit znak města – sedmizubý hřeb. V roce 1941, kdy tehdejší předseda A. C. Velen Karel Kozák psal tento článek stál klub na pevných základech, měl odbory fotbalový, hokejový a atletický, všechny dobře vybaveny.

Dalším úkolem klubu, psal K. Kozák, je postavit lehkootletickou dráhu, koupaliště, tenisové kurty na svém vlastním pozemku. Práce, která byla vyko-

nána během 15 roků, dává všem členům do budoucna naději, že vytčené cíle, to je dobudování stadionu na jeden z nejlepších, budou opravdu splněny. Bradvé západomoravské župě děkuje klub za pochopení a pomoc v organizační práci a doufá, že i v budoucnu bude nám ve sportovním podnikání nápomocna.



### Josef Janků - Arboretum Šmelcovna Boskovice (sponzor Vlastivědných listů)

Šmelcovna 3, 680 01 Boskovice, tel./fax 516 453 071, e-mail: arboretum@smelcovna.cz, www.smelcovna.cz

Arboretum Šmelcovna zve návštěvníky a kupující  
DO NOVÉ PRODEJNY zahrádkářských a zahradnických potřeb v areálu arboreta.

|                |                  |       |              |
|----------------|------------------|-------|--------------|
| Provozní doba: | Arboretum        | Po-Ne | 9.00 – 17.00 |
|                | Prodejní centrum | Po-Ne | 9.30 – 16.30 |

Vlastivědné listy Boskovicka, vydává Klub přátel Boskovic, o.s., společně s Vlastivědným kroužkem KZM Boskovice. Redakční rada: Mgr. Eva Šmátková, Mgr. Ilja Melkus, Redakce: Jiří Bušina, Plačková 23, 680 01 Boskovice, e-mail: kpboskovic@post.cz nebo jiri.busina@seznam.cz, kam zasílejte příspěvky, dotazy a připomínky. Vychází 4x ročně jako příloha regionálních novin Boskovicko. Uzávěrka příštího čísla je 15. květen 2011.