



ARCHIV R. JELÍNEK



Úvod k výstavě O slivovici a její duši

Alkohol provází lidstvo již téměř od nepaměti. Stačí ho trochu a člověk se začne otevírat a odhalovat svou skrytou duši. Stejnou duši, ne-li hlubší, má však i VALAŠSKÁ SLIVOVICE. Váže se k ní nejen bohatá a zajímavá historie, ale i mnoho pověstí, mýtů, lidských osudů a zajímavých životních příběhů. A zejména prostřednictvím této „duše“ Vám tento národní nápoj Valachů představuje i naše výstava.

Slivovice je svého druhu reprezentativním nápojem. V některých částech České republiky se dokonce stala symbolem země, podobně jako je jím koňak ve Francii či whisky ve Skotsku... Slouží k osobní reprezentaci majitele, je to cosi, čím se může pochlubit, kus jeho samého, co ho charakterizuje. Bývá používána jako dar sám o sobě, zároveň však často reprezentuje určitý region nebo zemi a její kulturu. Slivovice se stala „rituálním nápojem“, doprovázejícím významné okamžiky a mezníky v životě lidí. U jedněch pro svoji samozřejmou všudypřítomnost, u druhých právě pro onu regionální reprezentativnost.



Introduction to the Exhibition 'Slivovice and Its Soul'

Alcohol has been with mankind since almost the dawn of time. Only a little alcohol is needed before people really open up and reveal the depths of the human soul. SLIVOVICE, the plum brandy from the Wallachia region, also has its own unique soul. The history of this drink is rich, fascinating, and bound up with many myths, legends, personal fates, and life stories. And it is this 'soul' that is presented here, at this exhibition of the Wallachian national drink.

Slivovice is in a sense a ceremonial drink. In some parts of the Czech Republic it has even become a symbol of the country, just like French cognac and Scotch whisky... A good slivovice mirrors its owner's personal qualities and is an integral part of him or her, something to be proud of. Slivovice is given as a gift for its own sake, but it is also seen as representing the culture of the region or the country as a whole. It has become a 'ritual drink' which helps to mark important milestones in the lives of individuals, and is valued by some people for its typical regional character and by others as a natural, everyday pleasure.



L'introduction consacrée à l'exposition De l'eau-de-vie de prune et de son âme

L'alcool accompagne déjà l'humanité presque de temps immémorial. Il suffit de le boire en petite quantité et l'homme commence à s'ouvrir et à révéler son âme cachée. Cependant, L'EAU-DE-VIE DE PRUNE DE VALACHIE MORAVE a également une âme identique, voire même plus profonde. Celle-ci est non seulement liée à une histoire riche et intéressante, mais aussi à un grand nombre de légendes, de mythes, de destins humains et des histoires de vie intéressantes. Et notre exposition vous présente aussi ladite boisson nationale des Valaques moraves surtout par l'intermédiaire de cette « âme ».

L'eau-de-vie de prune est, en quelque sorte, une boisson représentative. Dans certaines régions de la République tchèque, elle est même devenue le symbole du pays tel que le cognac en France ou le whisky en Ecosse... Elle sert à une présentation personnelle du propriétaire, elle est quelque chose, dont il peut se vanter, une partie de lui-même, qui le caractérise. Elle est utilisée comme un cadeau en soi, mais en même temps elle représente souvent une certaine région ou un pays et sa culture. L'eau-de-vie de prune est devenue une « boisson rituelle » accompagnant des événements et des tournants importants dans la vie des gens. Pour les uns, grâce à son omniprésence évidente, pour les autres, grâce à cette représentativité régionale.



Ministerstvo zahraničních věcí
České republiky
Ministry of Foreign Affairs
of the Czech Republic



Město
Frenštát pod Rahoštěm



Město
Rožnov pod Rahoštěm



VÝSTAVA O SLIVOVICI A JEJÍ DUŠI

EXHIBITION 'SLIVOVICE AND ITS SOUL'
L'EXPOSITION DE L'EAU-DE-VIE DE PRUNE
ET DE SON AME



ARCHIV SLOVÁCKÉHO MUZEA V UHERSKÉM HRADIŠTI



The plum

has always been a blessing for Wallachia and is one of the region's main riches. Originally, plums were not planted in orchards, neither were they grafted – cultivation was based on cuttings or saplings. Plum trees were usually found marking the boundaries between fields, and on the region's steep slopes these trees were natural retainers of water. As long as frosts or disease did not strike, plum trees would give good harvests. The plum is truly a staple crop in the region, sometimes referred to as the Wallachian olive, and the regional cooking has always made as much use of plums and other fruit as it has of potatoes and cabbage. Plums were eaten fresh, dried as prunes, or made into povidla, a type of smooth plum jam. And, of course, they were also made into a spirit that not only tasted excellent but also proved to have valuable medicinal properties. Truly, in the Wallachian region, the old Czech proverb about potatoes and cabbage being the 'staff of life' can be extended to include the fruit of the plum tree.



ARCHIV SLOVÁCKÉHO MUZEA V UHERSKÉM HRADIŠTI



Trnka – švestka domácí

byla bohatstvím i požehnáním Valašska. Nesadila se do souvislých výsadeb, neroubovala se. Množila se ponejvíce z odkopků nebo odrostků. Jejím důležitým stanovištěm byly meze mezi polnostmi. V prudce svažitém terénu byly trnky rostoucí v polních mezích přirozenými zadržovatelkami vláhy. Pokud je nestíhaly pohromy v podobě krutých mrazů či chorob, dávaly bohatou úrodu. Je to vpravdě valašský strom živitel – valašská oliva, protože v lidové stravě na Valašsku hrála švestka spolu s ostatním ovocem stejně důležitou roli jako brambory a zelí. Konzumovala se hojně ve stavu čerstvém, sušeném a jako povidla. V neposlední řadě pak jako destilát vynikající chuti a léčivých účinků. A tak můžeme staré úsloví zemáky, zelé – živobyť celé, rozšířit: zemáky, trnky, zelé – na Valachoch živobyť celé.



ARCHIV SLOVÁCKÉHO MUZEA V UHERSKÉM HRADIŠTI



Le prunellier – le prunier maison

Il a été la richesse et la bénédiction de la Valachie morave. Il n'a pas été planté en cordon, il n'a pas été greffé. Il a été reproduit pour la plupart par des déblaielements ou par des arbres de haute futaie. Les limites entre les champs ont été un lieu important de son apparition. Les prunelliers croissant dans les champs ont naturellement retenu l'humidité dans un terrain très accidenté. S'ils n'étaient pas ravagés par des catastrophes se manifestant sous forme de fortes gelées et de graves maladies, ils ont offert une récolte abondante. C'est vraiment un arbre nourricier de la Valachie morave – un olivier de la Valachie morave, puisque la prune avec d'autres fruits a joué dans la nourriture du peuple en Valachie morave un rôle aussi important que les pommes de terre et le chou. Elle a été abondamment consommée en état frais, sec et comme la prunelée. Non en dernier lieu aussi comme un distillat ayant un goût excellent et des effets curatifs. Une ancienne tournure, mentionnant que les pommes de terre et le chou représentent l'unique nourriture, peut être donc remplacée par la tournure: les pommes de terre, les prunelles, le chou sont l'unique nourriture en Valachie morave.

ZROZENÍ SLIVOVICE A JEJÍ DOMÁCÍ VÝROBA

LA NAISSANCE DE L'EAU-DE-VIE DE PRUNE ET SA PRODUCTION MAISON

THE BIRTH OF SLIVOVICE AND HOME DISTILLATION



ARCHIV MUZEA REGIONU VALAŠSKO



Ovocnářství

se od poloviny 18. století stalo největším zdrojem příjmů vizovických rolníků. Všechny stráně a meze byly osázeny trnkami a téměř každý hospodář měl svou sušírnu. Ještě na přelomu 19. a 20. století jich tu bylo na 300. Z jednoho stromu se sklízelo sto až dvě stě kilogramů švestek. V úrodném roce se sklídilo ve Vizovicích 150 až 200 vagónů. Sušené ovoce, zejména trnky, se vyváželo do řady zemí rakousko-uherského mocnářství a prostřednictvím paroplavebních společností v Terstu také do celého Středomoří. Co se neposušilo a neuvařilo na povidla, vypálilo se na slivovici...



Fruit growing

became the most important source of income for the farmers of the Vizovice area in the mid-18th century. Most slopes and plot boundaries were planted with plum trees, and almost every farm had its own drying room for producing prunes – even at the turn of the 20th century, there were still over 300 drying rooms in the area. One tree would yield 100–200 kg of plums, and in a good year the Vizovice area would produce between 150 and 200 wagons of the fruit. Dried fruits, especially prunes, were exported to many other parts of the Austro-Hungarian Empire as well as by steamship from the Austrian port of Trieste to countries throughout the Mediterranean. The plums that were not dried or used in jam-making were then distilled to make slivovice.



L'arboriculture fruitière

Depuis la moitié du 18^{ème} siècle, elle est devenue la source principale des revenus des paysans de Vizovice. Toutes les pentes et limites des champs ont été plantées par des prunelliers et presque chaque exploitant avait son étuve pour dessécher les fruits. Encore entre le 19^{ème} et le 20^{ème} siècle, il y en avait 300. Un arbre a permis une récolte de cent jusqu'à deux cents kilogrammes de prunes. Durant une année fertile, on a récolté 150 à 200 wagons à Vizovice. Les fruits secs, surtout les prunelles, ont été exportés dans plusieurs pays de la monarchie austro-hongroise et par l'intermédiaire des compagnies de navigation à Trieste, dans toute la Méditerranée. Tout ce qui n'a pas été séché et cuit comme la prunelée a été distillé pour obtenir de l'eau-de-vie de prune...



ARCHIV MUZEA REGIONU VALAŠSKO
ARCHIV MUZEA REGIONU VALAŠSKO





ARCHIV SLOVÁCKÉHO MUZEA V UHERSKÉM HRADIŠTI



Pečliví hospodáři

dbají na to, aby švestky byly vyztřálé a obrané od stopek, listí a jiných nečistot. V to období odkládají chronické problémy s klouby, páteří i srdcem kdesi doma a vydávají se neohroženě do korun stromů, třesou jimi a pak se plazí po kolenou v trávě, aby žádná trnečka nepřišla vniveč. Potom kontrolují kvas, aby neprodleně zjistili, kdy se koláč na povrchu začne propadat (pokud by se propadl, nebo se nedbalo na čistotu, pak by slivovice mohla smrdět, páleníčáři říkají, že napálili „řiřovicu“). Tehdy je ovoce připravené na svoji poslední cestu. Do pálenice.



ARCHIV SLOVÁCKÉHO MUZEA V UHERSKÉM HRADIŠTI



Careful growers

make sure that the plums are ripe and free of stalks, leaves and other material. At harvest time the growers ignore their aching joints, back pain and heart problems to climb bravely up to the tops of the trees and shake the fruit down, then they search carefully, on their hands and knees, through the grass to make sure not the tiniest plum goes to waste. Then they check the fermenting mixture (known as the ‘mash’) regularly to ensure that the ‘cake’ on the top does not begin to fall into the liquid underneath – if it did, or if the growers failed to ensure adequate hygiene, the slivovice would have an unpleasant smell. (The distillers say they’ve produced ‘slops’). When the mash is fully fermented, it is ready for its final journey, to the still.



Les exploitants soigneux

Ils veillent à ce que les prunes soient mûres et dépourvues de queues, de feuilles et d’autres saletés. Dans cette période, ils laissent à la maison leurs problèmes chroniques des articulations, de l’épine dorsale et du coeur et grimpent intrépidement sur les couronnes des arbres, ils les secouent et puis ils traînent à genoux dans l’herbe afin qu’aucune petite prunelle ne rentre dans le néant. Ensuite, ils contrôlent le jus de manière à détecter immédiatement quand le gâteau sur la surface commence à tomber à travers (s’il tombe à travers ou on néglige la propreté, l’eau-de-vie de prune pourra puer, les distillateurs disent avoir distillé une «bouillie»). En ce moment, les fruits sont prêts à leur dernier voyage. Dans la distillerie.

ARCHIV SLOVÁCKÉHO MUZEA V UHERSKÉM HRADIŠTI





ARCHIV MUZEA REGIONU VALAŠSKO

ZROZENÍ SLIVOVICE A JEJÍ DOMÁCÍ VÝROBA



Okolo Vánoc

byl většinou všečen kvas již vykvašený. Čekalo se pouze na jeho „odležení“. S vlastním pálením se začalo až po Vánocích a pálilo se do konce ledna... Každý si hlídá svoje pálení a potkává se s dalšími lidmi, se kterými si zavdává čerstvě napálené slivovice. Přátelství totiž nastává hned, když první kapky slivovice cvrknou o dno zatím prázdného hrnce, písnička se ozve za chvíli. Pálení je svátkem a obyčejem, má svoje rituály a mystiku, protože se používá ohně k proměně hmoty v teplo, páru a tekutinu, která má kouzelné vlastnosti – někdy v těch čistých skleněných demižonech není ani vidět, jak je průzračná. Specialisté na tuto alchymii prohlašují, že pálení je pro ně víc než moře, berou si dovolenou na to, aby vypálili a dobře u toho pojedli, ale hlavně aby si povyprávěli, zazpívali, poznali nové lidi a příběhy, a stali se tak básníky proti své vůli, takže tato činnost má účinek veskrze hojivý.

THE BIRTH OF SLIVOVICE AND HOME DISTILLATION



At Christmas time

most of the plums are already fermented and the mash is left to ‘settle’. The distilling process itself begins after Christmas and lasts until the end of January. The growers watch carefully when their own mash is distilled, and when the process is over, some of the new slivovice is shared with other people at the still. Friendships are struck up as soon as the first drops of slivovice hit the bottom of the empty vessel, and merry singing will soon follow. Distilling is a special event, a custom with its own rituals and mystique – the process uses fire to turn matter into heat, steam and a liquid with magic properties, a liquid so crystal-clear it can sometimes hardly be seen in its transparent glass flasks. For experts at this form of alchemy, distilling means more than any other holiday – they take time off work to make their slivovice, to eat well, to sing, to tell and hear stories, and to meet new people, and so they become poets against their will, parties to a truly healing experience.



ARCHIV MUZEA REGIONU VALAŠSKO

LA NAISSANCE DE L'EAU-DE-VIE DE PRUNE ET SA PRODUCTION MAISON



Vers Noël

Pour la plupart, tout le jus a été déjà fermenté. On attendait seulement son «vieillissement». La distillation proprement dite n'a commencé qu'après Noël et on a distillé jusqu'à la fin du janvier... Chacun surveille sa distillation et se rencontre avec d'autres personnes, avec lesquelles il goûte de l'eau-de-vie de prune fraîchement distillée. L'amitié se noue immédiatement, dès que les premières gouttes d'eau-de-vie de prune touchent le fond du pot pour l'instant vide, la chanson retentira aussitôt. La distillation est une fête et une coutume, elle a ses rites et sa mystique, parce qu'on utilise le feu pour changer la masse en chaleur, en vapeur et en liquide, qui a des propriétés magiques – parfois, on ne le voit presque pas dans ces dame-jeannes en verre propres, il est tellement transparent. Les spécialistes de cette alchimie déclarent que la distillation est pour eux plus que la mer, ils prennent leur congé pour pouvoir distiller et pour bien manger pendant ce travail, mais surtout pour parler, chanter, connaître de nouvelles personnes et histoires et devenir poètes contre leur volonté, cette activité a donc un effet tout à fait curatif.

ARCHIV MUZEA REGIONU VALAŠSKO





ARCHIV MUZEA REGIONU VALAŠSKO



Začátky domácího pálení na Valašsku

Výroba pálených alkoholických nápojů byla po celá staletí výsadou vrchnosti, která zakládala první palírny. V nich se zpracovávaly především odpady z výroby piva a vína, příležitostně se páliko též ovoce. Na Moravě nastala změna roku 1835, kdy byl vydán císařský patent povolující rolníkům pálit daně prostou kořalku do objemu 1 vědra (56 litrů). Především hospodářské spolky a inteligence nabádaly zemědělce k využití této možnosti: „Výrobou slivovice vyplatí se rozhodně lépe zužitkování švestek, než s vařením jich na povidla. Lépe, než prodati je za babku sadařům, páliťi z nich slivovici.“ Na Valašsku souviselo rozšíření domácích palíren s činností Hospodářského spolku v Hovězí, sdružujícího na konci 19. století deset obcí, v nichž existovalo přes dvě desítky domácích palíren.



ARCHIV VALAŠSKÉHO MUZEA V PŘÍRODĚ



ARCHIV VALAŠSKÉHO MUZEA V PŘÍRODĚ



ARCHIV VALAŠSKÉHO MUZEA V PŘÍRODĚ



The beginnings of home distillation in Wallachia

For many centuries the production of spirits was restricted by the authorities, who were responsible for setting up the first distilleries. Originally these facilities used the by-products of beer and wine production, although sometimes fruit was distilled, too. The situation in Moravia changed in 1835, when the Emperor issued a patent permitting farmers to distil up to one pail (56 litres) of their own spirits tax-free. Agricultural associations and community leaders encouraged farmers to take advantage of this opportunity: *"Making slivovice is certainly a better way to use plums than making jam. It is better to distil slivovice than to sell the fruit to orchard growers for just a few pennies."* In the Wallachia region, the rise of home distillation was closely linked with the activities of the agricultural association in Hovězí, which in the late 19th century brought together ten villages and over twenty home stills.



Les débuts de la distillation maison en Valachie morave



ARCHIV MUZEA REGIONU VALAŠSKO

Pendant les siècles entiers, la production des boissons alcooliques distillées a été une prérogative de l'entreprise seigneuriale, grâce à laquelle les premières distilleries ont été créées. On y a surtout traité des déchets issus de la production de la bière et du vin et on y a occasionnellement distillé aussi des fruits. En Moravie, le changement est survenu en 1835, lorsqu'une patente impériale autorisant aux paysans de distiller chaque jour de l'eau-de-vie jusqu'au volume de 1 seau (56 l). Notamment les associations économiques et l'intelligence ont incité les agriculteurs à l'exploitation de cette possibilité: *«L'utilisation des prunes pour la production de l'eau-de-vie de prune est certainement plus avantageuse que leur cuisson pour la prunelee. Il vaut mieux d'en distiller de l'eau-de-vie de prune que de les vendre à vil prix aux pomiculteurs.»* En Valachie morave, l'élargissement des distilleries maison a été liée à l'activité de l'Association économique à Hovězí, qui rassemblait vers la fin du 19^{ème} siècle dix communes, dans lesquelles il existait plus de deux dizaines de distilleries maison.



ARCHIV VALAŠSKÉHO MUZEA V PŘÍRODĚ



ARCHIV MUZEA REGIONU VALAŠSKO



Zdaňování lihu

Z důvodu zdaňování lihu byly technické parametry kotlů registrovány. Rakousko-uherský model zdanění byl postaven na třech variantách, přičemž jedna z nich počítala s možností paušálního zdanění. To se odvíjelo od množství kvasu přihlášeného k pálení, jež se podle koeficientu přepočetlo na množství lihu, které je z něho možné získat. Destilační zařízení se pak odpečetilo pouze na takovou dobu, jaká byla nutná k vypálení přihlášeného množství kvasu. Zákon č. 95 z roku 1888 říká: *Nemá-li přístroj jiných částí nežli jediný kotel, který se ohněm topí, míchadlo, klobouk, lahve chladicí, hadice chladicí neb rovné roury chladicí a spojovací roury mezi kloboukem a chladičem a může-li mimo to naplněno býti toliko sejmutím klobouku, dá třikrát tolik, co litrů obsahuje naplňovací prostora kotle. Za naplňovací prostoru kotle pokládají se čtyři pětiny (4/5) celého jeho obsahu prostorového.*



Liquor taxation

For the purposes of taxation, the technical specifications of stills were officially registered. The Austro-Hungarian taxation system was based around three possible models, of which one was a flat-rate tax. The rate depended on the quantity of the fruit mash registered for distilling; a coefficient was applied to this quantity in order to calculate the quantity of spirits which could be extracted from the mash. The still was left unsealed only for the length of time necessary to distil the registered quantity of the mash. According to Act no. 95 of 1888, *If the still consists of only one kettle heated by fire, a mixer, a lid, condensing bottles, coiled or straight condensing pipes and pipes connecting the lid and the condenser, and if the kettle can only be filled by removing the lid, it will yield three times the number of litres held by the filling chamber of the kettle. The filling chamber is defined as four fifths (4/5) of the total kettle volume.*



ARCHIV MUZEA REGIONU VALAŠSKO



La taxation de l'alcool

En raison de la taxation de l'alcool, les paramètres techniques des chaudières ont été enregistrés. Le modèle austro-hongrois de la taxation reposait sur trois variantes, étant entendu qu'une d'elles comptait avec la possibilité de la taxation forfaitaire. Celle-ci découlait de la quantité de jus déclaré à la distillation, qu'on a calculé selon le coefficient à la quantité d'alcool, qui peut en être obtenu. Le dispositif de distillation n'a été ensuite décacheté que pendant la période nécessaire pour la distillation de la quantité de jus déclaré. La loi n° 95 de l'année 1888 mentionne: *Si l'appareil n'a pas d'autres parties qu'une seule chaudière chauffée par le feu, un agitateur, un chapeau, des bouteilles de refroidissement, des tubes de refroidissement ou des tuyaux plats de refroidissement et des tuyaux de raccordement entre le chapeau et le refroidisseur et qu'il puisse en plus être rempli seulement par l'enlèvement du chapeau, son rendement sera trois fois supérieur qu'est le contenu en litres de l'espace de remplissage de la chaudière. Est considéré comme un espace de remplissage de la chaudière celui représentant quatre cinquièmes (4/5) de toute sa capacité.*

ARCHIV MUZEA REGIONU VALAŠSKO

