

A stylized illustration of a winter scene. In the center, a man in a long white coat and brown hat stands with his arms outstretched, facing two men in green uniforms and hats who are holding rifles. To the right, a small child in a grey coat and hat stands next to a brown horse. The background is a snowy forest with trees and falling leaves. The year '2012' is written in large green numbers across the top of the illustration.



SŮL pro ZDRAVÍ



www.sulprozdravi.cz

Nejlevnější a nejjednodušší cestou, jak se vypořádat s takzvaným elektrickým smogem v místnostech, je pravidelné větrání. Ale můžete také použít přírodní ionizátory vzduchu, které efektivně uvolňují negativní ionty. Účinnými přírodními ionizátory jsou solné lampy vyrobené z himalájských solných krystalů.

Zdrojem škodlivých pozitivních iontů, které se také někdy nazývají elektrický smog, jsou prakticky všechna elektrická zařízení na pracovišti i v domácnosti – počítače, televizory a rádiové přijímače, elektrické přímotopy a ohřívače, vysoušeče vlasů, vysavače, mikrovlnné trouby i tabákový kouř. Kvalitu takového prostředí zlepší ionizace vzduchu pomocí soli díky jejím fyzikálním a chemickým vlastnostem. Účinek ionizace pomocí solné lampy se ještě zvyšuje zahřátím solného krystalu žárovkou umístěnou uvnitř lampy nebo čajovou svíčkou.

Solné lampy pocházejí z pohoří Himaláje, které svou rozlohou zasahuje do

Číny, Indie i Nepálu, Pákistánu a Bhútánu. Na úpatí tohoto impozantního pohoří se nacházejí solná ložiska stará stovky milionů let, která vznikla vysycháním moří na kamennou sůl. Z těchto početných solných nálezů se solné krystaly dolují a zpracovávají do rozličných tvarů. Obsah dalších minerálů v solných krystalech zbarvuje sůl do červena nebo do oranžova a dělá z každé lampy neopakovatelný originál.

Solné krystaly mají pozitivní účinky na dýchací cesty, oběhový systém, zlepšují imunitu organismu a doporučují se při alergiích. Výrobky z krystalů navozují příjemnou atmosféru a působí pozitivně na fyzickou i psychickou stránku člověka. Pocity v takovém prostředí lze přirovnat k ovzduší po letní bouři, pobytu v přímořské oblasti nebo solných dolech.

Solnou lampu lze umístit do obývacích místností, ložnic, dětských pokojů, pracoven, vedle televizorů, monitorů, rádiových přijímačů. Jejich zklidňující světlo pomáhá neurotickým osobám a lidem trpícím nespavostí. Jsou také uznávány znalci Feng Shui a doporučovány pro veškeré obytné a pracovní prostory. Harmonii podle tohoto starého čínského umění nejlépe vytváří právě jemné osvětlení lamp, kdy žárovky nebo svíčka nejsou viditelné.

Krása a zdraví v jednom

Na trhu je k dispozici široký sortiment solných lamp a dalších produktů z himalájských krystalů. Většinou jsou ručně opracované v barevných odstínech od lososové růžové po



Svatby v masopustním období znamenalý štěstí

Přirozený běh někdejšího hospodářského roku vymezil masopustu úkol sympatický všem jedlíkům: Řádně se nasytit a užít si dostatku před obdobím, které do spíží nepřinese zásoby jídla z nové úrody ani z chovu a potrvá více než měsíc až do jarního probouzení přírody, do Velikonoc.

Samotný název masopustního období může mást. Doba masopustu je totiž tradiční oslavou hojnosti před střídmejším postním časem předjaří, kdy se jídelníček zúžil na pokrmy z trvanlivých potravin.

V minulosti se během celého masopustního období, tedy od 7. ledna do pohyblivého termínu masopustního úterý, na vsích konávalo nejvíc svateb. Lidé věřili, že sňatky uzavřené v této době budou šťastné a dlouho vydrží. Bylo to také z praktických důvodů, v komorách byla hojnost zásob a masa ze zabíjaček na pořádnou hostinu a na výslužky pro celou obec. Svatba v masopustní době na bohatém statku často trvala i několik dní.

Masopustní slavení je v mnoha místech stále oblíbené, i když zásoby jídla na příští týden si už dávno nikdo nedělá. Tím hlavním je dnes zábava. Kde je dobré jídlo a pití, tam bývá veselo. A tak mnohde drží masopust jak má být, nebo znovu křísí tradici vepřových hodů.

Kdysi se závěr masopustního období běžně slavil už od čtvrtky před poslední masopustní nedělí. Říkalo se mu tučný, protože se zabíjela prasátka, peklo se vepřové a podávalo s knedlíkem, se zelím a pivem. Hospodyně zadělávaly na koblihy, šišky a boží milosti, kterých pak na sádle smažily plné mýsy pro pohoštění rodiny, sousedů i koledníků.

Hlavní masopustní zábava začínala v neděli. Vyvrcholením masopustu bylo úterý, spojené s průvody maškar, které za doprovodu hudebníků (šumařů) chodily dům od domu. Cestou se zastavovaly, přepadaly chodce, dávaly jim připít rosolky, za kterou vybíraly příspěvek na muzikanty, a prováděly různé rozpustilé kousky. Základem rosolky byla pálenka z jablěk nebo švestek. Do ní se pak přidávalo jiné ovoce nebo koření. Tak vznikal bezpočet různých rosolk: malinová, višňová, ale též levandulová nebo benediktýnka.

Průvody byly původně vyhrazeny jen pro svobodnou mužskou mládež a mladé ženaté muže, později se jich účastnila celá obec. Každá maska měla svůj význam a funkci. K nejtypičtějším patřila maska medvěda. Přisuzován jí byl magický charakter, především plodnost, která mohla být přenesena na ženy i celé hospodářství (tancem s medvědem, laškováním a podobně).



BŘEZEN

KALENDÁŘ OBECNÝ

ŘÍMSKO-KATOLICKÝ (CYRILOMETODĚJSKÝ)

CÍRKVE ČESKOSLOV. HUSITSKÉ

1	ČT	☾ Bedřich	sv. Albín	Albín
2	PÁ	Anežka	sv. Anděla od Kříže	Anežka Přemyslovna
3	SO	Kamil	sv. Kunhuta	Kamil
4	NE	Stela	2. neděle postní, sv. Kazimír	Vladivoj, Stela
5	PO	Kazimír	sv. Teofil (Bohumil)	Kazimír, Kazimíra
6	ÚT	Miroslav	sv. Koleta	Miroslav
7	ST	Tomáš	sv. Perpetua a Felicity (Blažena)	Tomáš ap.
8	ČT	☼ Gabriela	sv. Jan z Boha	Gabriela
9	PÁ	Františka	sv. Františka Římská	Františka
10	SO	Viktorie	sv. Jan Ogilvie	Božislav
11	NE	Anděla	3. neděle post., sv. Eulogius z Kordoby	Anděla
12	PO	Řehoř	sv. Alois Orione	Řehoř, Řehořka
13	ÚT	Růžena	sv. Patrice (Vlasta)	Růžena
14	ST	Rút, Matylda	sv. Matylda	Vlastibor, Rúť
15	ČT	☾ Ida	sv. Ludvíka de Marillac	Radslav
16	PÁ	Elena, Herbert	sv. Heribert	Amos
17	SO	Vlastimil	sv. Patrik	Vlastimil, Vlastimila
18	NE	Eduard	4. neděle postní, sv. Cyril Jeruzalémský	Edvard
19	PO	Josef	sv. Josef	Josef, Josefína
20	ÚT	Světlan	sv. Archip	Světla
21	ST	Radek	sv. Serapion	Radek, Radko
22	ČT	● Leona	sv. Epafrodit	Leona
23	PÁ	Ivona	sv. Turibius z Mongroveja	Ivona
24	SO	Gabriel	sv. Kateřina Švédská	Gabriel
25	NE	Marián	5. neděle post., sv. Dismas	Marie, matky P. zvěst.
26	PO	Emanuel	Zvěstování Páně, sv. Kastulus (Haštal)	Emanuel, Emanuela
27	ÚT	Dita	sv. Rupert	Zbyněk
28	ST	Soňa	bl. Renáta	J. A. Komenský 1592
29	ČT	Taťána	sv. Ludolf (Slavomil)	Přemek, Jonáš, Taťána
30	PÁ	☾ Arnošt	sv. Jan Klimak	Arnošt, Arnoštka
31	SO	Kvido	sv. Balbína	Myslana

Nevěřte mýtům o JOGURTECH

Ještě do nedávna by se řeklo, že o pozitivním významu jogurtů a dalších zakysaných výrobků ve zdravé výživě nebude snad vůbec nikdo pochybovat. Publikováno o tom bylo na tisíce odborných i osvětových článků, odvysílána celá řada diskuzí s různými odborníky. Také značná obliba jogurtů mezi spotřebiteli potvrzuje skutečnost, že jsou nejenom dobré, ale i to, že jsou vnímány jako zdravé.

Nedávno se však i o zakysaných výrobcích začaly šířit blíže nezdůvodněné mýty, polopravdy a zkreslující či doslova zavádějící informace. Možnou příčinou těchto změn by mohl být například konkurenční boj jiných výrobců potravin, zviditelnění se různých „sociálních inženýrů“, rádoby odborníků na výživu, někdy ale i mystifikování veřejnosti ze strany dokonce i některých lékařů nechápajících bohužel řadu dalších souvislostí potravinářské biochemie a mikrobiologie. A jak víme, lékařům se obvykle věří více než jinému odborníkovi.

Jak je známo, jogurt pochází z Balkánu. Nesvědčí už jenom ona proslulá dlouhověkost zdejších lidí odvozovaná právě od konzumace jogurtů o tom, že na zdravotní prospěšnosti těchto mléčných výrobků skutečně něco bude? A pak je tu nový, zcela moderní fenomén. Celá řada dnešních zakysaných výrobků patří mezi tzv. funkční potraviny obsahující živé probiotické mikroorganismy. Funkční potravina je taková, která kromě základní výživové funkce musí mít ještě vědecky prokázané příznivé účinky na lidské zdraví. Buď je sama zdravá prospěšná, nebo přinejmenším snižuje riziko určitého lidského onemocnění (například poruchy zažívacího traktu, kardiovaskulární choroby aj.)

Podívejme se nyní na některé nejčastěji šířené mýty a pokusme se je odborně vyvrátit.



Ne všechny jogurty obsahují živé kultury

Toto tvrzení je jednoznačně mylné. Již z pouhé definice jogurtu, která je zakotvená v platné legislativě, vyplývá požadavek na přítomnost živé jogurtové mikroflóry v přesně definovaném množství na konci data trvanlivosti jogurtu (nejméně 10 mil/g). Tento požadavek je respektován všemi českými výrobci. Působení živých jogurtových kultur přeměňujících mléčný cukr laktózu na kyselinu mléčnou je nezbytnou podmínkou pro vznik jogurtu. Mýtus pravděpodobně vznikl počátkem 90. let, kdy byly na český trh dováženy z Německa „jogurtové“ výrobky neobsahující živou mikroflóru, protože byly z důvodů prodloužení trvanlivosti tepelně ošetřeny. Toto je však u českých jogurtů vyloučeno.

Trvanlivost je dva až tři dny, maximálně jeden týden

Jogurt patří mezi fermentované výrobky, ve kterých jsou používány přesně definované ušlechtilé mikroorganismy (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* a *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*) za účelem přeměny mléčného cukru laktózy na jiné přírodní látky, které přirozeným způsobem prodlužují trvanlivost původní potraviny. Princip prodloužování trvanlivosti přirozenou cestou je známý například při výrobě kysaného zelí, vína a jiných potravinových výrobků. Trvanlivost u těchto výrobků je pak výrazně delší, neboť vzniklé látky – ať už přírodní kyseliny nebo alkohol – zabraňují růstu naprosté většiny nežádoucích mikroorganismů.

FARMÁŘ,

který hledá ženu



Pokud někdo navštíví zemědělskou farmu v Petrově na Hodonínsku, naskytne se mu idylický pohled. Na pozadí mírně zvlněné krajiny rekreační oblasti Mlýnky se v ohradě prohání stádo krásných koní. Jen o kousek dál spojojeně bez přestání přežvykují krávy a býci. V přílehlém chlévě si člověk zase připadá, jakoby se ocitnul v pohádce Dařbuján a Pandrhola. Hemží se to tu nádherně růžovými prasátky.

Na průčelí farmy by klidně mohl být nápis: „Tady je Svobodovo!“ Majitelem všech zvířat je totiž pětaticetiletý soukromý zemědělec Rostislav Svoboda. Být soukromým zemědělcem ale rozhodně žádná idyla není.

„Těsně po mém vyučení se otec kvůli komplikované zlomenině ocitnul v invalidním důchodu a já musel hospodářství převzít po něm. Padl jsem do toho rovnýma nohama ze dne na den,“ vzpomíná na dobu před sedmnácti lety mladý muž.

Tradice sedláků ale v rodu Svobodů sahá až do devatenáctého století, kdy dědeček Rostislava Svobody staršího obdělával sto padesát hektarů půdy. „My dnes hospodaříme jen zhruba

na padesáti hektarech. Převážně pěstujeme ječmen, pšenici, oves, částečně kukuřici, vojtěšku a nějaké krmné směsi. Ještě máme také půl hektaru vinohradu. To je ale jen takový náš folklor. Na druhé straně je pravda, že pokud dodáme na nějakou soutěž naše André, tak vždy získá zlaté ocenění. Děláme ho starou moravskou technikou, kdy nic neodzrňujeme,“ upozorňuje soukromý zemědělec. Metody výroby jsou u bílých a červených vín odlišné. Většinou se však hrozny zpracují na hroznovou drť. Odzrněním jsou pevné části hroznu – třapiny a dřevité části, odděleny od bobulí. Rozdrcené a odzrnné hrozny se ihned lisují a odděluje se mošt od pevných částí. Mohou se však lisovat i celé, neodzrnné hrozny, a to je metoda, kterou upřednostňují Svobodovi.

Poté mladý farmář prozrazuje, že pro něj práce nekončí ani o svátcích a nedělích. Přesto by nikdy nechtěl dělat ve fabrice. Miluje totiž zvířata a má vztah k půdě. Když ráno s otcem vstanou, nejdříve jdou nakrmit dobytek a teprve pak snídají sami. Největší odměnou pro něho je, když mu známí řeknou: „Rostě, ty tvoje koně jsou nejkrásnější v širokém okolí.“

„Ještě jsem ale nikdy neměl dovolenou a u moře jsem zatím také nebyl. Zato vím, co je to moře práce. V létě jsou sena, žně a práce ve vinohradě. Jakmile v zimě napadne sníh, prohrabujeme silnici až do Hodonína, a také z Rohatce do Ratíškovic a celý Petrov. A jak tedy relaxují? U práce!“ tvrdí se smíchem mladý muž. Poté připouští, že kvůli práci neměl zatím čas ani na nějaký vážný vztah. „Jsem prostě farmář, který hledá ženu,“ říká s nadsázkou.

Velkým pomocníkem je mu zatím nejen tatínek, ale také dvaadvacetiletý bratr Miroslav a sestra Simona, která studuje. Pokud by to šlo, Rostislav Svoboda by rád vrátil čas do devěta-

Do Kutné Hory

se budete chtít vracet

Jeden den je na Kutnou Horu málo. I kdybyste jen rychle prošli chrámem sv. Barbory, navštívili Vlašský dvůr a kostnici v Sedlci, nezbude vám čas na stříbrné doly. Jsou fascinující. Kdo viděl historické stavby nahoře a nespustil se dolů, měl by se vrátit. Nemluvě o dalších památkách tohoto středočeského města ležícího asi 70 kilometrů od Prahy.

Soupis památkově chráněných kutnohorských skvostů obsahuje přes tři sta položek, především z období od gotiky po baroko. Historické jádro města s chrámem sv. Barbory a kostelem Nanebevzetí Panny Marie v Sedlci bylo v prosinci 2005 zapsáno do světového kulturního dědictví UNESCO.

Chrámsvaté Barbory svým zajímavým osudem odráží dění ve městě. Hned od



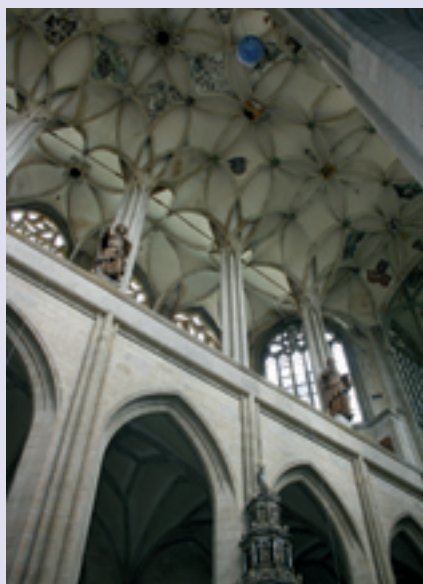
VNITŘNÍ STĚNY CHRÁMU SV. BARBORY ZDOBÍ UNIKÁTNÍ FRESKY.

začátku stavby v roce 1388 to měla být katedrála pro horníky, kteří pod městem začali kutat od roku 985, ale opravdová stříbrná horečka začala až koncem 13. století. Prvnímu (pravděpodobnému) staviteli Janu Parlěři, synovi slavnějšího Petra, šla práce od ruky. Do roku 1420 vyrostla katedrála téměř do poloviny své dnešní výšky, ale dlouho neměla střechu. Střední trojlodí zaklenuli až v roce 1547, to už vládl Ferdinand I., toho roku mu umřela milovaná žena Anna Jagelonská. Tehdy také v Kutné Hoře rozhodli o předčasném ukončení stavby, která ale měla být podle projektu nejméně dvakrát delší. V baroku přišli jezuité, na přelomu 17. a 18. věku se na stavbě podepsal Jan Blažej Santini-Aichel a ještě v roce 1905 dokončovali úpravy podle jeho plánů. Takže stavba trvala více než 500 let, ostatně dnešní stanové střechy a průčelí jsou pseudogotické. Možná si zblízka všimnete lastur v pískovci, z něhož se stavělo. Těžil se v nedalekých lomech. Poutníci vědí, že kousek vlevo za hlavním vchodem spatří milostnou sochu sedící Madony s Ježíškem.

Až si v katedrále budete prohlížet unikátní nástěnné malby s řemeslníky, pohleďte také nahoru. Doporučuji dalekohled, abyste na pilířích vysoko až nad ochozy spatřili demony, harpyje, netopýry, žáby či okřídlené berany. Jeden z jižních pilířů zdobí opice s pomerančem, snad je to první trojrozměrné zpodobnění tohoto jižního plodu v Čechách.

Hlavní pouť mají v hornické katedrále na svátek patronky, sv. Barbory, 4. prosince. Určitě ulamujete toho dne větvičky barborek, aby do Vánoc vykvetly.

Do kutnohorských dolů projdete kolem rozsáhlé jezuitské koleje, má půdorys písmene F, plánovali však E, ale chyběly



KDYBY CHRÁM SV. BARBORY POSTAVILI DO PŮVODNĚ PLÁNOVANÉ VÝŠKY, ASI BYCHOM STROPU ANI NEDOHLÉDLI.

Kořeny selského pokroku

Podle sociologa Maxe Webera byla práce pro rolníky povoláním. „Cítili se být Bohem povoláni právě k tomu, co dělali, tedy k péči o svěřenou půdu, dobytek a všechno ostatní. Práce pro ně nebyla pouhým zaměstnáním, jímž se zabýváme osm nebo deset hodin denně, než nám „padne“. Byla soustavou, nikdy nekončící činností, která měla smysl především v odpovědnosti vůči vlastnímu svědomí, rodině a ve víře v nebeskou spásu.“

Práce v zemědělství byla vždy neměrná dřina. Platí to bohužel i v moderní době, i když je mnoho namáha-

vých prací nahrazeno mechanizací. Zvýšení produktivity je kompenzováno poklesem počtu pracovníků v zemědělství, vyčerpávající fyzická práce a rozhodovací i organizační starosti však zůstávají. Historie hospodaření na půdě je však provázána snahou o pokrok, o usnadnění dřiny a o zvýšení účinnosti vynakládané práce. Patrné to bylo i na velkostatecích v průběhu 19. století. Nepochybně k tomu přispěl vynález parního stroje, ale také rozšíření odrůd plodin, zavedení osevních postupů, využívání minerálních hnojiv a další.

Posléze, zejména po zrušení roboty, se pokrok přenášel také do selských usedlostí. Svobodní sedláci, s opatrností a nedůvěrou ke změnám zavedených zvyklostí jim vlastní (a z také důvodů uvedených v prvním odstavci), přijímali nové technologie jen pozvolna. V mnoha vesnicích se objevovali průkopníci pokrokovějších způsobů hospodaření, rušila se trojhonná soustava, meliorovaly pozemky a zaváděly dokonalejší



MLÁCENÍ U KÖNIGSMARKŮ. UPROSTŘED SNÍMKU VE SPODNÍ ČÁSTI JE VIDĚT ŽENTOUR, POUŽÍVANÝ K POHONU STROJŮ ZA VYUŽITÍ KOŇSKÉHO POTAHU. VPRAVO DOLE JSOU PROTIPOŽÁRNÍ NÁDOBY – PUTNA A ŠKOPEK.



Tajemný *Anquilla anquilla* bojuje o přežití

Za generací našich dědů a otců žil nadneseně doslova v každé louži. Dnes je z něj ohrožený druh, pomalu téměř na vymření. V roce 2008 byl podle Mezinárodního svazu ochrany přírody zařazen do Červeného seznamu ohrožených druhů do skupiny kriticky ohrožený. Jeho světová populace je jen na jednom procentu původních počtů. V Česku je v Červeném seznamu ve skupině téměř ohrožený. Právem, jde totiž o stvoření tajemné až mystické. Úhoř říční, latinsky *Anquilla anquilla*. Už to zní hodně zajímavě. Jeho život, to je pak námět přímo na horor.

Považte, úhoř žije ve sladkých vodách, ale rozmnožuje se v Sargasovém moři v severozápadní části Atlantského oceánu v hloubce 400 až 1 000 metrů. Larvy jsou pak mořskými proudy hnány

k pobřeží a během cesty se mění v malé sklovitě průhledné úhoříčky, kteří táhnou do řek. Protože tahu brání umělé překážky na tocích, úhoří monté se odlovuje v ústí portugalských, španělských, francouzských a anglických řek a poté se dopravuje do evropského vnitrozemí.

V našich domácích vodách je rychlost růstu úhoře spíše průměrná, na konci prvního roku po vysazení podle úživnosti svého „přechodného bydliště“ dosahuje 15 až 30 cm, ve třetím roce může mít kolem 45 až 50 cm. To je v rychlosti životis ryby od mládí do dospělosti.

Rozmnoží se každý stý

A teď přichází pravé tajemno. Po dovršení 13. roku života, tedy asi 8 až 10 letech ve sladké vodě, se už jako dospělý vydává „had“ z řek zpět do moře, kde po výtěru hyne. Rybě to podle dostupných pramenů na internetu trvá až 1,5 roku a někdy přitom urazí neuvěřitelných 7 tisíc kilometrů, přičemž během cesty přijímá minimum potravy! Strastiplnou pouť přes řadu nástrah přežije jen velmi málo jedinců, odborníci hovoří o jednom kusu ze sta.

Antonín Dvořák

našel inspiraci i u svého holiče

V Praze v Žitné ulici na Novém městě bývala kdysi holírna Antonína Zálabského, v domě „U Hůlků“. Pan mistr se věnoval svým zálibám, byl sokol a muzikant, ale také sledoval běh života národních a hudebních osobností po stránce projevů ryze osobních. Jeho holírnu navštěvovali různí umělci a literáti. Po léta a až do jeho smrti byl osobním holičem slavného hudebního skladatele Antonína Dvořáka. Poslechněte si vyprávění Antonína Zálabského z Pilnáčkova kalendáře z roku 1928.

„Na někom umění nepoznáme,“ povídá jednou kdosi, když mu začal holičský pomocník mydlit tvář, „ale tuhle pan skladatel Gustav Roob padl by mně do očí, i kdyby nenosil vlající černou vázanku. A jakpak chodil Dvořák, prosím vás?“ obrátil se na šéfa holírny.

„Dvořák? Někdy nosil vázanku uměleckou, jindy kravatu obyčejnou. Ale muzika z něho koukala na první pohled, či spíše na první poslech. On si totiž stále polohlasně prozpěvoval a pobručoval různé melodie, jak se mu hlavou honily, pořád jakoby komponoval, zkoušel brukotem nejrozmanitější stupnice... Tuhle na té židli před zrcadlem sedával, v ruce držel rákosový rámec s Humory, četl vtipy, prohlížel obrázky a při tom: bzum – bzum – trárára, a tak podobně. Když sem vešel někdo, kdo Dvořáka neznal, a uslyšel to, vrtěl hlavou nad tím, co starý pán tropí...“

Vidím jej jako dnes a už je tomu skoro čtvrtstoletí, co se Dvořák se světem rozřehnal. Ještě večer před smrtí jsem jej holil a druhý den slyším, že je konec. Škoda ho, byl náramný dobrák. Trochu

podivín, pravda, ale jeho podivínství byla úplně neškodná. Choval například holuby, znal kdejaký jejich druh. To byla jeho radost.

Více jsem se divíval jiné Dvořákově náruživosti. Chodíval někdy procházkou do Hostivaře, usedl tam kdesi na polní mez do trávy a pozoroval vlaky, jež po trati projížděly. Zpaměti vám věděl, v kolik hodin a kam který vlak jede. A nepotřeboval toho přece. Inu – génius! Dokonce si pamatoval i čísla těch jednotlivých vlaků!“

„Taky jsem Dvořáka znal,“ hlásí se přítomný soused na mydlenec. „Připadal mně vždy jako venkovský bambula. Muzikant má mít dlouhé vlasy.“

„Vždyť on měl mistr Dvořák někdy dost dlouhé, ale ježaté, nepoddajné – a kníry taky takové. Jednou jsem se jej zdvořile zeptal, nechce-li se česat na hladko, že by možná vypadal zajímavěji.“



Podíval se na mne jako tygr, a když viděl, že si z něho netropím žerty, nýbrž že to myslím doopravdy, zabrumlal smířlivě: „No, jednou to můžete zkusit. Ale dnes ještě ne. A co myslíte, mládenče, nebudu pak vypadat jako blázen?“

– Pámbru chraň, já na to. Svatopluk Čech je přece taky mistr a kolikrát ten se za života naměnil frizury!“