

# *Vaškova hospoda*







## Vaškova hospoda, pohostinství a lázeňství



*To město v lesích uzavřeno  
všemu, co kalí ticho dní,  
prý od pastýřů má své jméno,  
že pekli tu kdys na ohni.*

*Z pahorků, věnce rubisk, lázů  
silice vane léčivá,  
v slunci, jež voní jako v mrazu,  
tělo i srdce okřívá.*

Metoděj Jahn







Nedílnou součástí historie Rožnova pod Radhoštěm jsou klimatické lázně, které do značné míry ovlivnily život a často i zaměstnání obyvatel města i okolí. První písemné zmínky o využití klimatu Rožnovska k léčbě plicních nemocí se objevily roku 1768. Vyplývá to z dopisu novojičínského děkana Josefa Novosada. Také Piarista Joachim Schenck píše v dopise roku 1780 o tom, že s dvěma řadovými bratry podstoupil léčbu syrovátkovým mlékem – žinčicí. Příznivé výsledky léčení vzduchem a ovčím

mlékem pak publikoval brněnský lékař dr. František Kročák v roce 1796, kdy poslal do Rožnova první čtyři pacienty s plicním onemocněním. Těchto zpráv využil ředitel vrchního direktoriálního úřadu panství Vilém Josef Drobník a v roce 1820 se mu podařilo dosáhnout založení rožnovských klimatických a žinčičných lázní pro léčení plicních chorob. Správce Drobník zároveň vydal příkaz, aby se zlepšila úroveň čistoty rožnovského náměstí. V místním pivovaře pak byly zřízeny vanové koupele s teplou i studenou vodou. Z panské „hajnice“ se stal promenádní park, ve kterém byly postaveny pece na ohřívání žinčice, protože teplá měla největší účinky čistící. Byla využívána právě na pročištění organismu při chronickém zánětu plic, chrlení krve, dně nebo ucpání střev. Každý den ve stanovenou dobu byla žinčice k dispozici lázeňským hostům za žinčicovou známku, kterou si pacient koupil v rožnovské lékárně nebo u vybraných kupců.

*»Léčení to požaduje též, aby se žinčice pila pod širým nebem, kde čistý vzduch ranní výparem bujné vegetace naplněný hostu výborně prospěje, kde vnady krásné přírody jeho rozjaří ...«*

František Bayer, 1878

Žinčici byly často připisovány až zázračné účinky na všechny choroby. Byli však i takoví, kteří se k těmto názorům stavěli kriticky a tvrdili, že žinčice je vlastně zkažené mléko a co je v mléce dobrého, je odstraněno a co je škodlivé, to se v žinčici koncentrovalo. V roce 1893 se stal městským lékařem MUDr. V. Mladějovský, moderní klimatolog a později profesor balneologie na pražské univerzitě. Ten se postaral o důkladný chemický rozbor žinčice. Ve svých úvahách pak přiznal, že: *„žinčice nikterak bezcennou není, že taky není ledabylým odpadkem mléka, spíše dobrým produktem léčivým.“* Nesouhlasil však s názorem, že dokáže léčit tuberkulózu a její vápenatofosforečné soli mají hlavní vliv na zvápnění tuberkulů. Za svého působení tento způsob léčby omezil a zavedl nové léčebné metody, terénní léčbu a vodoléčbu. Procházky na čerstvém vzduchu byly doporučovány již lékaři před ním.

„Zvláštností, jimiž se každé léčebné a klimatické místo označuje, má Rožnov v míře úplné. Především zasluhuje zmínky: jeho poloha v širém údolí, jež podobajíc se velikolepé zahradě oplývá se všech stran bujnou vegetací luční a stromovou, a celým věncem horským je obklíčeno ... Následkem této bujné vegetace jest vzduch našeho údolí naplněn hojně kyslíkem, ozónem, a vodnatými a balsamickými párami. ... Další zvláštnost, již se Rožnov doporučuje chorobným na prsa, jest ta, že stezky a cesty nejbližšího okolí rožnovského jsou úplně rovny a že poskytují hostům hojně příležitostí, aby se mohli s potěšením a bez námahy pohybovati – což při léčení vzduchem jest velenutno. V této příčině dlužno zvláště park jmenovati pravým pokladem, na nějž Rožnov vším právem může býti hrdým. ... K zábavným a obveselujícím věcem náleží: léčebná hudba, hrající večer i ráno, když hosté pijí žinčici v parku, čítárna, divadlo, zápůjčná knihovna, hlavně však krásná matička příroda. Matičku tu miluje většina hostů a navštěvují proto pilně při počasí příznivém četná místa, fojství, restaurace atd. v okolí Rožnova položená, kdež jak již řečeno, dostati lze venkovská občerstvení.“ (Dr. Polanský – léčebný lékař, 1876)

Rožnov pod Radhoštěm se nachází ve východní části Moravskoslezských Beskyd a na obou březích řeky Bečvy. Město má i přes relativně nízkou nadmořskou výšku (375 m n. m.) horský charakter. Dalším faktorem působícím na klima jsou okolní lesy, které okysličují vzduch a spolu s horskými loukami pomáhají tlumit vysoké letní teploty. Není divu, že v minulosti přirovnávali Rožnov pod Radhoštěm k nejuznávanějším léčebným lokalitám, jako byl Davos ve Švýcarsku nebo Merano v Itálii.

*Lid, který prostřed hor a polí  
od věků tady žil a rost,  
vítá vždy hosta chlebem, solí,  
jak slovanská mu káže ctnost.*

S rozvojem lázní se ukázalo, že Rožnov pod Radhoštěm není připravený přijmout větší počet příchozích, ubytovat je, zajistit stravování a také dostatečné zázemí, kterého se nedostávalo zvláště v deštivém počasí. Na počátku 19. století zde stály vesměs dřevěné domy. Zděné domy se začaly stavět až





v roce 1839, do roku 1846 jich bylo postaveno pouze šest. V padesátých letech 19. století bylo přímo na náměstí ještě 18 dřevěných staveb, mezi nimi č. 176 – hostinec u Vašků, č. 47 – radnice a č. 169 – Billova chalupa. Tyto domy se zachovaly díky převozu do Valašského muzea v přírodě. Rožnovská veřejnost od počátku spatřovala v lázních spíše přítěž než možnost zlepšení svých životních podmínek. Hosté byli ubytováni ve světnicích rožnovských obyvatel, kteří sami museli žít v době lázeňské sezony na půdě. Stejně to bylo i s poskytováním stravování a občerstvení, na které nebyli připraveni.

V roce 1874 byl schválen návrh novojičínského architekta Františka Chytila na vybudování Lázeňského domu. Realizace stavby se ujali dva stavitelé – Zapletal z Frenštátu a Barabáš z Rožnova. Stavba byla provedena v letech 1874–1875 a slavnostní otevření proběhlo v neděli 4. července 1875 pod pa-



tronací Okrašlovacího spolku, který vznikl v roce 1874. Náklady na stavbu Lázeňského domu činily přibližně 20000 zlatých. Rožnovské lázně tak získaly prostory k promenádě za nepříznivého počasí, „konversační salón“ a místo k podávání žinčice. Časem se tu hrálo divadlo a kino, vznikla čítárna. V budově byla také ordinace lázeňského lékaře, kancelář správy lázní a byt domovníka.





Lázeňství pozitivně působilo na kulturní a společenský život v Rožnově. Město během letní sezony žilo rušným a na místní poměry téměř velkoměstským životem. Proto byl do bavorských lázní Reichenhall vyslán lékárník H. Seichert, aby prozkoumal tamější léčebné metody a na základě jeho cesty byl vytvořen Spolek pro okrasu a zábavu. Věnoval se organizaci vycházek a výletů, pořádání divadelních představení, koncertů a tombol. Přijížděly dobré soubory z Prahy, Brna nebo Olomouce. V programu spolku nechybělo ani stavění švýcarských pavilonků na kopcích, odkud by byla pěkná vyhlídka. Staral se o městskou zeleň, úpravy okolí města a pečoval o nově postavený lázeňský dům. Na kulturním životě se výrazně podílel také Spolek divadelních ochotníků. Měl mnohaletou tradici, neboť byl založen už v roce 1859. Nejdříve se hrávalo v nedaleké aréně – dřevěné boudě v parku a od roku 1876 již v novém Lázeňském domě. V Rožnově pravidelně hostovaly kočovné herecké společnosti, při jejichž představeních často vypomáhali rožnovští ochotníci. V devadesátých letech 19. století přestoupila většina ochotníků do Sokola, kde se přenesla divadelní aktivita.

V době sezony Rožnov přímo hýřil hudbou na vysoké úrovni. Toto období trvalo ale většinou dva měsíce, kdy velká města měla mrtvou divadelní a koncertní sezonu a umělci byli roztroušeni po celé říši. Od roku 1862 účinkoval také zpěvácký spolek Tetřev, který spolu s lázeňskou hudbou a divadelními ochotníky zajišťoval kulturu ve městě. Spolek pořádal různé koncerty a slavnosti, byl znám po celé Moravě a několikrát účinkoval i v Praze. Hudba byla významnou složkou, která ovlivňovala lázeňský život v Rožnově. První zmínky o jejím působení v Rožnově se objevují v 50. letech 19. století.

Ve zprávě z roku 1863 MUDr. Polanský píše:

„... v příznivé povětrnosti hraje hudba dvakrát denně v parku, v nepříhodném počasí pod loubím na náměstí, a sice do konce května od 7 do 9 hod. zrána a od 4 do 5 odpoledne. Od 1. června až do posledního srpna od 6 do 8 hod. zrána a od 4 do 5 odpoledne. Každý čtvrtek a každou neděli hraje hudba od 7 do 8 hod. odpoledne na náměstí.“ Toto uspořádání koncertů s minimálními změnami platilo až do roku 1914. V roce 1871 byl postaven hudební pavilon na náměstí a později byly v jeho okolí vy-

sázeny borovice, keře a živý plot. Lázeňští hosté se procházeli v parčíku a poslouchali hudbu. První lázeňská hudba se skládala pouze z místních, a měla deset až dvanáct členů. Kapela hrála v Rožnově dost dlouho (asi od roku 1850 do roku 1868). Pak k nim přibýly kapely z Čech – hlavně z Prahy.



O možnost hrát v Rožnově býval zájem, hlásil se vždy velký počet uchazečů. Ne vždy se hostování kapel obešlo bez problémů. Svědčí o tom například dopis z roku 1939, který poslala Správa chlapecké školy obecné v Rožnově pod Radhoštěm místní školní radě. Ve škole byl ubytován sezónní jazz-orchester z Brna a chování jeho členů

bylo podle správce přinejmenším nevhodné. Jednalo se o velmi mladé lidi pod vedením mladičkého Gustava Frkala. Od roku 1940 začali svoji profesní kariéru v rožnovském hotelu Radhošť. Z Gustava Frkala se stal Gustav Brom. Svoje umělecké jméno převzal z názvu orchestru – BRněnský Orchester Mladých.

Pobyt v lázních znamenal také příjemné posezení a něco dobrého k snědku a na vypití. Tomu také odpovídal postupný nárůst hospod, restaurací, hotelů, kaváren a cukráren. Pravděpodobně nejstarší rožnovská kořalna – židovna stála na náměstí. Jejím posledním vlastníkem byl Anton Enders, od kterého obec v roce 1864 výčep vykoupila a zbourala a zároveň zarovнала odpadní jímky situované na náměs-



tí. Podle kronikáře Tkalce byl v Rožnově na počátku 19. století jen „panský šenk“ v pronájmu židovky Steinerové. Ta směla prodávat tabák a víno. Ani vrchnost tehdy neměla právo šenkovat pivo. To náleželo výhradně měšťanům, museli ho však odebírat z rožnovského pivovaru. Další šenk vlastnil rod Barošů v č. 180 a Michal Cibulec v č. 43. Roku 1842 byl postaven hostinec „U Koruny“ a v roce 1853 byla v Rožnově k dispozici také tzv. „traterie“ s kavárnou a billiárem. V poschodí „traterie“ byla jídelna, kde se hosté mohli stravovat na kartu. Do roku 1850 stávala ještě v Rožnově hospoda „U Halamického“ a ve stejném období si ve svém domě na náměstí zřídil hostinec také Karel Majer. Ten stál náměstí blízko radnice a u výjezdu do Horní ulice. Byl hojněji navštěvovaný než Vaškova hospoda, která stála v protilehlém rohu náměstí směrem na Frenštát pod Radhoštěm. Jednak tu zaskočili radní na „gábliček“ a také tu byly pravidelné zastávky Uhlíšťanů při cestě do města. V domě č. 142, postaveném původně

Josefem Tkalcem v roce 1844, byla v roce 1850 zřízena kavárna Elzer. V sedmdesátých letech 19. století byly v Rožnově hotely Radhošť, Elzer, Koruna a restaurace „U Mikulášků“ (Plzeňský dvůr), dále tzv. „Lednice“ a „U Petřvalských“ v Tylovicích. Pro židy, kterých přijíždělo do Rožnova stále více, byly určeny restaurace „U Silbersteina“ na náměstí a restaurace „U Morgensterna“ v Horní ulici. Obyvatelé Rožnova i lázeňští hosté si však stále častěji stěžovali na nečistotu a chování především polských židů. Nejhorší situace byla před první světovou válkou. Na základě propagandy dr. Xavera přijížděly do města stovky židů z Polska. V roce 1870 byla Martinem Barošem otevřena hospoda, kterou pamětníci znali jako restauraci „U Bažantů“. Vdova Růžena Barošová provozovala hostinskou činnost od roku 1906. Znovu se provdala za Františka Bažanta, který se do Rožnova přistěhoval, a v roce 1924 ho ustanovila svým náměstkem. Kromě hospody provozovali také lahůdkářství. O Bažantovi se povídalo, že byl velký podivín, ale díky němu se za výlohou objevovaly i cizokrajné pochoutky, ovoce a výzdoba v Rožnově jinak nevídaná. Zvláště ve vánočním období se výloha u Bažantů stávala výletním místem hlavně pro děti. Kolem roku 1870 byl postaven hostinec Josefa Béze v dřevěném rožním domku u kostela, později byly otevřeny hostince u Františka Šeligy v č. 183 a u Jiřího Kvinty v č. 38.

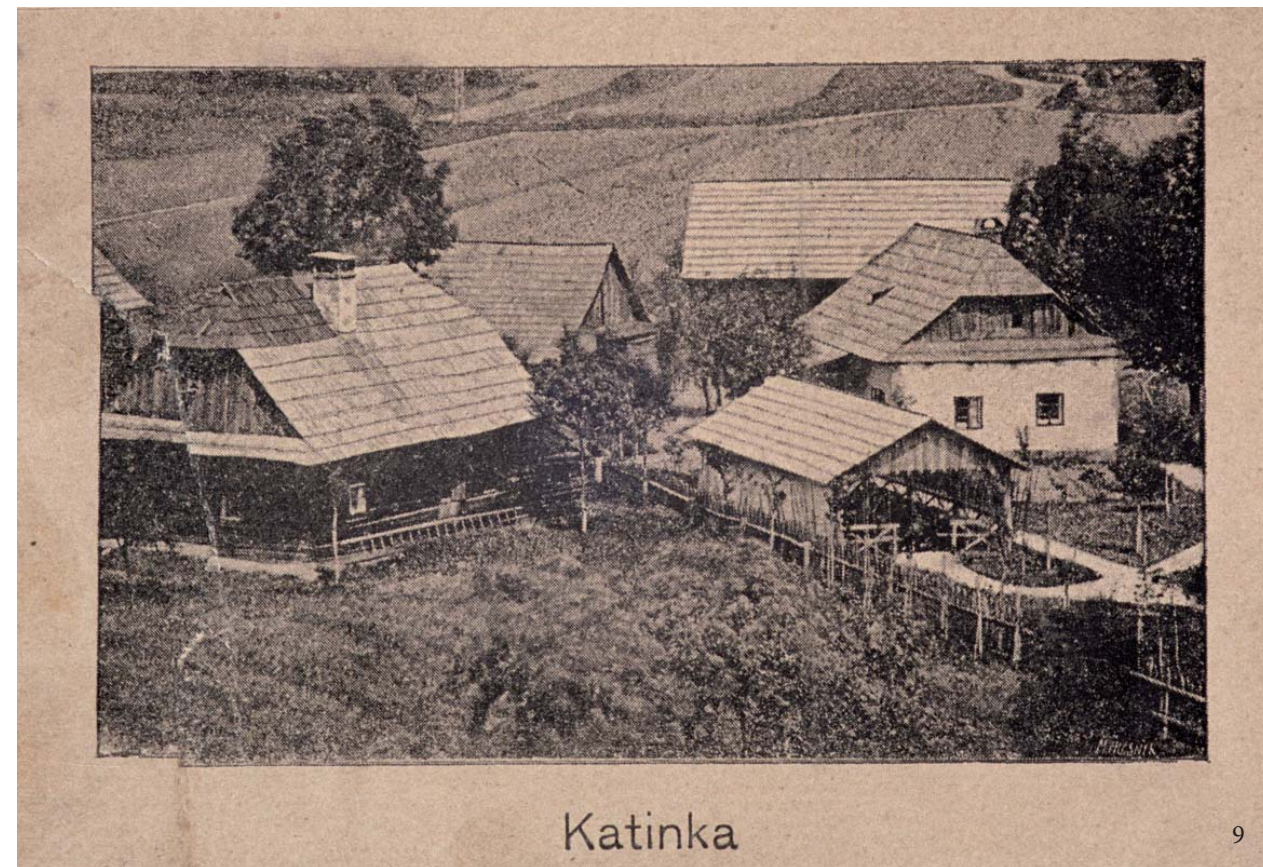
V lázeňské brožurce Emila Litery, Rožnov a jeho okolí, 1872 se objevuje následující doporučení – „Pro zaopatření lečících hostů, cestovatelů a objízdců se zde nacházejí řadný hotely, hostince, hostnice a kavárny. Zvláště podotknouti dlužno hotel Radhošť a kavárna pana Ludvika Elzera; krom těchto jsou těžce doporučení hostinec „U zlate koruny“, hostinec u Mikuláška a Harcovna v Tylovicích, poslední zvláště krom chutných jídel, láci nad předně jmenovane vynikající. Taky jsou zde tři taverny pro židy. Výborná voda a dobře pivo jsou taky dobře přídavky, pročez zaslusno velkolepého novo vystaveného pivovaru hraběte Kinského podotknouti. Pečivu zdejšímu se musí všechna chvála dati, mnohe město nemože se s vybornosti tohoto vykazovati ...“. Jeho slova potvrzují také například vzpomínky Beneše Metoda Kuldy. Tento vlastenecký kněz, spisovatel a sběratel lidových písní a pohádek několikrát pobýval v Rožnově a z jeho zápisků se můžeme dozvědět, že ke kávě, čaji nebo kakau se podávaly vyhlášené rožnovské rohlíčky. Později se o nich vyjádřil i spisovatel Čeněk Kramoliš – „zvláště kraplové a masné, jež se při



*lahodné chuti dobré pověsti těší“.* Nehledejme však nějaký zvláštní recept. Byly to pouze poctivě upečené máslové loupáčky místních pekařů. A že rožnovské rohlíčky měly dobrou pověst dlouhou dobu, svědčí i to, že na ně vzpomínají pamětníci ještě dnes žijící.



Vyhlašenými restauracemi disponovaly hotely Elzer a U Mikulášků. Jídlo prý bylo chutné a levné a porce velké a bohaté. Hosté si pochutnávali na vepřové pečení, hovězím a telecím mase a drůbeži. K tomu třeba omáčka cibulová, křenový ocet, červená řepa nebo nakládané okurky. V nabídce se ob-



jevuje také mnoho druhů sýrů – ementál, rokfór, limburský sýr, schwarzenberský sýr nebo liptovský, tvarůžky. S jídlem byli hosté spokojeni, horší to už bylo s vybavením restaurací. Nádobí bylo často staré, těžké, poškozené a roztodivných tvarů. Na chuti k jídlu to však pravděpodobně nic nezměnilo. Při svých odpoledních procházkách mohli lázeňští hosté navštívit spoustu letních kaváren, cukráren a zahrad s obsluhou. Měli možnost si tam odpočinout a také pochutnat na dobré svačině. V nabídce bývalo mléko kravské i kozí, smetana, podmásli, kyška, domácí chléb, máslo, med, brynza, někde i vaječina



a k tomu ještě čistá pramenitá voda, pivo a víno. Ke kávě pak bylo podáváno chutné a jemné pečivo a cukrovinky. Některá cukrářství se dokonce snažila proniknout i mezi korzující hosty a obracela se na úřady s žádostí donášet pečivo přímo do lázeňského parku.

## Hostinec u Vašků na rožnovském náměstí

Nemůže nám uniknout, že v kronikách, lázeňských brožurkách ani v reklamách se neobjevuje hostinec u Vašků a přestože se o něm mluví, jako o něčem výjimečném, je velmi těžké dohledat informace. Vzpomínky pamětníků jsou zprostředkované, informace v kronikách se velmi často rozcházejí a navíc bývají v rozporu s materiálem získaným v archivu.

Ve své hostinské historii se hospoda potýkala s velkými problémy hlavně v udělování koncesí. Bylo to především způsobeno chátrající stavbou a nevyhovujícími prostory pro provozování hostinské činnosti. A tak můžeme říci, že největší slávy se dočkala po přenesení do Valašského muzea v přírodě.

*Jsem u Vašků na náměstí. Dojdu sám. U nás sa slunko brzo zastaví, a tak často musíme do hospody za tmy tmoucí. A kdybychom ji, nedej Bože, nemohli poznat, tož tady pod ozubem je vše napísané.*

**Rožnovská hospoda na náměstí.**

**podte sem susedé pro mé štěstí.**

**Podte sem susedé na slovíčko,  
rozum vám osvíti na kratičko.**



*Tož idem, nakratičko. Tak jen pojdte dál. Příjemný chládek v létě, nepříjemný v zimě. Vidíte, křížek pěkně proti dveřím, protože každý chlap potřebuje v životě trochu toho Božího požehnání, aby nepřebral. Za těmito stoly sedávají cestáci a měšťané, ostatní lid až později večer, hlavně v neděli a ve svátek. Nízke stropy, malá okna, za okny muškáty. (ohraničený výčep) Tady postával hospodský. Jednak, aby měl přehled a taky aby měl kam ustoupit až začnou sklenky létat. Zde, prosím, je od nepaměti vyhrazený stůl pro fojta. Ten odtud přehlédl celou hospodu a naopak prostý lid na něj nemusel vidět. Za slunka je taky pěkná, ta naša hospoda. Ona je totiž dvakrát narozená.*



Takto idylicky a rádoby valaštinou promlouvá Václav Postránecký v seriálu České televize Putování po českých hospodách. Tentokrát se zastavil ve Vaškově hospodě ve Valašském muzeu v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm. V jednom z posledních dřevěných měšťanských domů rožnovského náměstí a pravděpodobně nejstarší stavbě Valašského muzea v přírodě. Dívá se však na ni z dnešního pohledu, kdy byla už přestavěna pro hostinskou činnost v muzeu a byly v ní uplatněny prvky z jiných hospod podle návrhů profesora Karla Langera.

Na bednění kozubu byl nalezen nápis „*S pomoci Boží apro sstestj vystavěl hospodu na náměstí L. P. 1660*“. V té době už ale klesala cena nemovitosti. V případě, že by byl na stejné parcele na náměstí postaven dům nový, cena by určitě byla vyšší. Je pravděpodobné, že dům samotný je starší a datování se týká zahájení šenkování. Také půdorys stavby připomíná spíše domy ze středověkých městských jader. Z náměstí se vstupovalo do přední části domu, kde se nacházely hospodářské prostory, a hnůj se vyhazoval na náměstí. Rodina bydlela v zadní části domu směrem do zahrad. V lázeňském městě byl tento zvyk nemyslitelný a v roce 1820 bylo zakázáno znečišťovat náměstí. Rodina se pak stěhovala do přední části a bydlení přizpůsobila také komory na půdě, které ale neměly topení. Jediným tepelným tělesem byl komín. U domu č. 176 je také vidět, že zadní část je stavěna z jinak opracovaných trámů a je poněkud nižší. Přední část domu je stavěna z ne-



tesaných a podélně pŕlených trámů. Ze znaleckého posudku na dendrochronologické datování roubení Vaškovy hospody byly zjištěny časové horizonty těžby zdrojového dřeva. Celkem 9 prvků odpovídá horizontu těžby roku 1615/16. Jedná se o vysoce homogenní soubor (z téhož lesa). Jediný prvek lze datovat po roce 1621 a pak po roce 1779. U dalších deseti prvků se ztratily rozsáhlé okrajové vrstvy v důsledku hniloby a poškození – datace 1927/28 (dva prvky s podstatně starší datací 1883 a 1886. Určení ročního období těžby umožnila dobrá zachoalost podkorního letokruhu u většiny vzorků. Posudek vypracoval Ing. Josef Kyncl z Brna.

V archivních záznamech se objevuje tato stavba poprvé v roce 1631, kdy Ondra Janovský prodal svůj grunt (ke kterému náležela i chalupa na náměstí č. 176, staré č. 114) za 180 zlatých Martinovi Velikému. Vdova po zemřelém Martinovi Velikém, Dorota Kociánka, jej prodala 10. 5. 1635 za 130 zlatých Jiříku Lazarovi. K tomuto gruntu bylo přidáno – měrice jaré rži, měrice ječmena, měrice pohanky a měrice ovsa. 7. 4. 1647 koupila grunt vdova Kateřina Lazarka za 130 zlatých a přidána byla jedna kráva. U gruntu byl už sirotčí dobytek – tři dojně krávy, tři jalovice a sedm ovcí. Hned další rok, 12. 7. 1648 koupil grunt za 150 zlatých Ondra Bulanský. 16. 8. 1671 koupil grunt od svého tchána Ondry Bulanského Jan Vašků. Byli mu přidáni dva koně, vůz, brány, pluh a další věci náležející k hospodářství. Od té doby bylo č. 176 v držení rodu Vašků až do začátku roku 1924, kdy se stal vlastníkem Ludvík Slovák, obchodník a bývalý hostinský z Vigantic. Po Janu Vaškovi přešel grunt 3. 1. 1713 na jeho syna Martina Vaška, který zaplatil 50 zlatých. 10. 11. 1788 získal majetek jeho vnuk Josef Vašek v ceně 116 rýnských. 1. února 1790 byl díl gruntu s domem č. 114 (nové číslo 176) kromě pasek a pozemků ve Sladském převeden Michalu Vaškovi. Ten 5. 2. 1831 doznává, že mu zapůjčil Florián Janík 50 zlatých a on se zavazuje platit 5% úrok. Jako zástavu dává dům č. 176 s právem exekuce. K té ale nedošlo a 11. května 1843 přechází majetek včetně domu na Josefa Vaška (\*31. 7. 1817). K jeho osobě se váže první písemná zmínka o šenkování, které provozoval do své smrti v roce 1860. Ve sčítacích operátech z roku 1869 je už vedena jeho žena Josefa Vašek (\*1821) jako vdova, šenkeřka. Bylo jí tehdy 39 let a byla pravděpodobně energičtější a schopnější než její muž. Za jeho působení



v hospodě si mohl host pochutnat maximálně na tvarůžcích a někdy na guláši, k tomu pivo, zednickou kořalku a tím výčet končí. Josefa se rozhodla poskytovat služby lázeňským hostům, pro které najala zkušenou kuchařku Barboru Vránovou, narozenou 1812. V té době už jí také pomáhal jako sklepník její patnáctiletý syn Emil. Živnost provozovala do 30. 12. 1878. a 1. 1. 1879 požádal o přenesení živnosti právě Emil Vašek (\*23. 9. 1845).

Podle záznamů v knize koncesí je 1. 5. 1880 pod č. 3307 na jméno Emil Vašek zapsána živnost hostinská s oprávněním: nálev piva, vína a kořalky, pak podávání pokrmů v Rožnově č. 176. V té době byl již ženatý s Kateřinou Janíkovou (\*4. 7. 1854), dcerou mlynáře Janíka. Ta se od své tchýně naučila všemu, co je nutné k vedení domácnosti, ale určitě měla stejně jako Josefa talent úspěšně řešit těžké životní situace. Podle kronikáře Tvarůžka seděli Vaškové na obci jako konšelé. Byli také dobrými muzikanty a hospodskými a povídalo se, že měli zdatné a obšírné ženy a proto se jim vedlo dobře. Snad i to je důvod proč se především k osobě paní Kateřiny váže hodně vzpomínek a možná i povídaček. Byla to bodrá žena – moudrá a přísná, ale měla pochopení pro chudáky. Přesto se o ní mluvilo někdy jako o lichváře. Často totiž chlapi i ve Vaškově hospodě propíjeli nebo prohrávali v kartách svoje pole a majetky. Když ale paní Kateřina viděla, že jde o nešťastného člověka, který by dovedl do neštěstí i celou rodinu, vyvedla ho z hospody a poslala domů. A nikdo neodporoval, protože Kateřina byla z rodu Janíků – Alerámů a ti byli povahy divoké a někdy podivné. Dlouho se v Rožnově říkalo „No je z Alerámů“. Paní Kateřina chodila vždy upravená v kroji, vlasy uprostřed na pěšinku a na nich čepec. Dbala na čistotu hlavně u textilu. Tetička Benová z Horní ulice vzpomínala, že jako svobodná chodila prát k Vaškům prádlo. Muselo se prát v ruce a zářit čistotou. Pradleny si ale pořídily valchu, a když nebyla Kateřina Vašková v dohledu, usnadnily si práci. Ze vzpomínek paní Benové je zřejmé, že musela pomáhat také „na place“, a to byla služba velice nedobrá. Byla ráda, když se provdala za řezníka Benu a nemusela tuto práci dělat.

V hospodě se slavily především křtiny, někdy svatby a také se tu zapíjeli nebožtíci. Povídalo se, že paní Kateřina byla velice přejná a každá nevěsta, která v hospodě slavila svatbu, dostala od ní čepec a

každé dítě ke křtu čepeček. Při křtech mohly matky využít vedlejší světnici k uložení dítěte, aby nemuselo být v hostinské místnosti. U Vašků bývalo také veselo, když byly odvoddy. Ověnění rekruti v hospodě pili a ženské pod podsínkem plakaly. A jak to bylo s pohřby? Smutek platil pouze pro nejbližší pozůstalé, ale smuteční hosté museli být vydatně pohoštění. Obyvatelé okolních pasek nosili nebožtíky na nosítkách do kostela na výkrop, jinak by musel pan farář konat dlouhou pěší cestu do hor a zase zpátky. Na cestě ke kostelu se Vaškova hospoda zdála nejprůhodnější k zastávce na občerstvení. Máry s nebožtíkem se postavily na podsíněk a nezavazely v cestě. Často se smuteční průvod zdržel v hospodě déle, než bylo zdrávo a na popud lázeňských lékařů došlo k zákazu takto ukládat nebožtíky. Jednak z důvodů hygienických, ale také kvůli veřejnému pohoršení. Pozůstalí si ale hned poradili a od té doby se nosidla s rakví ukládala ke stromu za stavení.

Emil a Kateřina měli spolu čtyři děti. Jako první se narodila dcera Marie 8. 8. 1875, vdala se za lékárníka Pateru, s kterým získala domovské právo v Hudlicích v Čechách a po jeho smrti se vrátila domů se dvěma syny. Druhorozený Emil se narodil 1. 7. 1876, stal se lékařem a praxi provozoval v Plzni,





kde i zemřel. 18. 2. 1978 se narodil Josef, vyučil se řezníkem. Někdy kolem roku 1912 však odjel do Ameriky, kde v Clevelandu zemřel v roce 1952. Nejmladší Arnošt se narodil 23. 10. 1879. Počítalo se s tím, že jednou bude dědicem a převezme vedení hospody. Nakonec vše dopadlo jinak a Arnošt s rodinou se usadili v hospodářství v Horní ulici – v chalupě s velkým dvorem, kde se říkalo u Vašků ve dvoře. Zemřel v roce 1944.

Po smrti hostinského Emila Vaška († 30. 9. 1906 na krvácení do mozku) vedla Kateřina sama hostinskou živnost dalších jedenáct let do své smrti († 8. 4. 1917 na flegmonu bérce). Jako jedinou dědičku uvedla svoji dceru Marii Paterovou, vdovu po lékárníkovi, přestože se předpokládalo, že hostinec převezme nejmladší syn Arnošt.

*Jelikož hostinec můj po rodičích je slušně zavedený a nynější době nemohu se lépe rozhodnouti, zda bych jej měla prodati, nebo dodržeti svému nyní narukovanému bratru Arnoštu Vaškovi. C. K. okresní hejtmanství račiž mi povoliti další provozování hostinské živnosti v dosavadním domě svých rodičů č. 176 v Rožnově a to v rozsahu dosavadních oprávnění, jakož i podávati pokrmy a pak podávati kávu, čaj, čokoládu a jiné teplé nápoje a občerstvení.*

Takto žádá Marie Paterová 2. 8. 1917 o rozšíření koncese po své matce. Společenstvo živností koncesi schválilo 17. 9. 1917. Na zasedání představenstva obce 11. 10. 1917 byla však žádost zamítnuta, protože nebyl dodán potřebný výnos o rozšíření koncese. Na den 15. 11. 1917 bylo nařízeno ohledání na místě samém konfesijní komisí. Z popisu vyplývá, že vnitřní uspořádání Vaškovy hospody bylo poněkud jiné, než je dnes a ještě trochu jiné uspořádání si později pamatovala paní Věra Otevřelová (\*1907).

Zjištění koncesijní komise:

*Pro účely hostinské určena jest místnost nálevu 7.40 x 5.55 m o výšce 2.75 s dřevěnou podlahou a otevřeným trámovým stropem. Vedle nálevny jest maloučká úzká místnost s kuchyní spojená o rozměrech 7.40 x 1.90 m o výšce 2.30 m. Kuchyňka za touto místností malá, bez osvětlení přímého tudíž temná. Sklep jest pod touto místností (ten nechala zbudovat Josefa Vaškovu, matka Emila za svého působení hostinské), jest dveřmi v podlaze z kuchyně přístupný – jinak dostatečný.*

*Záchody jsou novější ve dvoře v potřebném počtu a vyhovující. Z chodby přístupná jest komora pro potraviny – slušná. Dále z chodby schodiště na půdu, která nalézá se nad hostinskou místností, jest v tomto místě dlážděná cihlovinou, jinak jest nedlážděná.*

*U domu jest prostranná restaurační zahrada s kuželníkem na spadnutí. Některé hostinské místnosti jsou jak řečeno staré a nevyhovující nikterak požadavkům nynějším jakož i celá stavba nynějším předpisům stavebního řádu.*

Vzpomínky Věry Otevřelové:

*„Budova hospody byla uvnitř trochu jinak uspořádána, než ji známe dnes v museu. Vpředu, kde jsou dvě okna z dnešní kuchyně na podsínek, byla světnice, kde za mé paměti bydlela tetička Vašková se svojí ovdovělou dcerou Marií. Vnuci Milan a Jaromír studovali, a když přijeli v létě na prázdniny, bydleli v pokoji v patře, nad podsínkem. Za pokojem, který měl okna na podsínek byla kuchyň, s oknem do Divínova dvora, za ní komora a vedle, s okny do dvora, hostinská místnost. Vlevo od vchodu, kde je dnes spížíka, byla jatka. Tam starý strýc Vašek, který byl řezníkem, sekal maso. /To já nepamatuji, protože zemřel dřív, než jsem se já narodila. / Ze vzpomínek Františka Majera je ale zřejmé, že výsek vybudoval Emil Vašek v malé komůrce pod schody pro svého syna Josefa. Ten řeznickému řemeslu moc nehověl, měl spoustu kamarádů a zábavy si hleděl více, než práce. Otec věřil, že se usadí.*

Další obrázek je možné poskládat z výpovědi rožnovských pamětníků, narozených v letech 1895–1909, kteří besedovali o dvorech na náměstí v Rožnově. Jejich výpovědi se v některých případech také rozcházejí. Všichni pamatují vstup ze síně do kuchyně s kachlovými kamny. V hostinské místnosti byl vpravo od vstupu vysoký pult – šenk a hned byly dveře do úzké světnice. Za pultem byla na zdi police z nenatřeného dřeva, ve které byly uloženy láhve s kořalkou. Ze zařízení si pamatují dva dlouhé veliké stoly a k nim židle. Bylo prý jich asi patnáct, žádné lavice. Prodávala se tam hlavně zednická ve vysokých sklenkách. A když měl někdo hlad, na jídlo byly většinou tvarůžky, guláš a chleba. Přitom v roce 1918 podepisovala Marie Paterová za Vaškův hostinec vyhlášku C. K. okresního hejtmanství ve Valašském Meziříčí, která se týkala cen pokrmů podávaných v restauracích. Tam se právě



objevují jídla vybranější – polévka hovězí, polévka jiná, hovězí pečeně s přílohou, pečeně svíčková, telecí pečeně, řízek brambory jako příloha, nakládaná řepa jako příloha, moučník, sýr, zeleniny a další. Ceny byly odstupňovány podle kvality restaurace. Nejvíce se vzpomínky rozcházely u doplňků. Jedni tvrdili, že na stěnách nebyly obrázky, ale na oknech byly záclonky – firhaňky. Jedna pamětnice však tvrdí, že tam byly takové podluhovaté, malé, ale celá stěna byly obrázky. V hospodě se stavovali po práci hlavně zedníci, hrávali karty o peníze, bavili se a popíjeli obyčejnou kořalku. Sedláci se nezastavovali. Panstvo chodilo většinou na pohoštění do hotelu Radhošť. Určití štamgasti chodili zase do hospod u Majerů nebo u Holubů. Na základě vzpomínek pana Františka Majera, který pocházel ze silného řeznického rodu a jeho otec provozoval nějaký čas hostinec „Na Hostýnku“ a později restauraci „U koruny“, si můžeme představit hostinec „U Vašků“ jako „chalupu v původním valašském slohu, s útulným posezením při teplých dřevěných stěnách, ohozených uvnitř omítkou“. Hostinská místnost byla malá, s nevysokým dřevěným stropem z hrubých, kdysi otesaných trámů, na nichž byla položena silná prkna. Uprostřed šenkovny visela ze stropu petrolejová lampa. Návštěvníci hospody byli především z Dolních a Horních Pasek. Čekával tu soused na souseda nebo muž na ženu, aby se vydali společně domů. Zastavovali se tu také sedláci z Dolní Bečvy. Ti se však později přesunuli do hostince „U koruny“, protože u Vašků nebylo dostatek místa pro krmení koní, proto tam nesměly povozy stát. Navíc znečišťovali náměstí, protože tu zanechávali hromádky kobylic nebo zbytky slámy a sena. Chlapi si nejčastěji poručili čtvrták bílé kořalky, měli dojem, že hostinský Vašek ji nejméně křtí vodou. Pro ženu (často i pro sebe) koupili kolo vařených preclíčků, hodně opeřených a navlečených na vrbovém proutku. U Vašků měli tyto preclíčky téměř vždy, vozili jim je dodavatelé někde od Lichnova.

Ale vraťme se k žádosti Marie Paterové o rozšíření koncese. Po průtazích byla udělena k provozování živnosti hostinské a výčepnické pro následující místnosti domu – nálevnu, menší hostinskou místnost, kuchyni s příslušenstvím. Zahrnovala nálev piva a vína, nálev a drobný prodej pálených lihových nápojů, podávání jídel, podávání kávy, čaje, čokolády a jiných teplých nápojů a občerstve-

ní. Podle ohledání byl nynější stav nevyhovující a bylo nařízeno provést úpravy, aby úzké, staré dřevěné místnosti odpovídaly živnostenskému řádu. Termín byl stanoven do dvou let s tím, že je nutné předložit stavební plány živnostenskému úřadu ke schválení. Koncese byla podmíněna ještě dalšími body. Například nálev pálených lihových nápojů mohl být provozován pouze současně s ostatními udělenými oprávněními a ve stejných místnostech. Kdyby se i později vyskytly vady vhodnosti místností nebo jiné nedostatky, mohl živnostenský úřad podle uvážení vydat v zájmu veřejnosti patřičná opatření. Marie Paterová však neustále požadovala prodloužení termínu. V roce 1923 byl stav shledán velmi neuspokojivý a Marie Paterová znovu žádala o odložení stavby. Oba syny měla v té době na vysoké škole v Praze, byla bez stálých příjmů a úspory se nezadržitelně tenčily. Hrozilo jí, že bude muset svým synům ukončit studium a ještě se velmi zadlužit. Uznala, že místnosti její živnosti zcela nevyhovují, ale zavázala se udržovat je v čistotě. Nakonec prodala č. 176 novému majiteli – Ludvíku Slovákovi, hostinskému a obchodníkovi z Vigantic a k 31. 1. 1924 se vzdala koncese v jeho prospěch. Tím skončil rod Vašků na č. 176, ale nekončila protivenství, která provázela Vaškovu hospodu.

Ludvík Slovák požádal o udělení úplné hostinské a výčepnické koncese se všemi oprávněními. 1. přechovávání cizinců, 2. podávání pokrmů, 3. výčep piva, vína a vína ovocného, 4. výčep a drobný prodej pálených nápojů lihových, 5. podávání kávy, čaje a jiných teplých nápojů a občerstvení, 6. míti dovolené hry. Uvedl, že koncesi bude provozovat v domě č. 176, kde již od nepaměti se pohostinství provozovalo a Marie Paterová, znovu provdaná Janíková, se vzdala koncese jí udělené v jeho prospěch. Ludvík Slovák také vzal na vědomí, že je nutné dům přestavět a zadal u stavitelů potřebné stavební plány. Společenstvo hostinských a výčepníků pro soudní okres rožnovský se sídlem v Rožnově pod Radhoštěm se k jeho žádosti vyjádřilo zcela zamítavě. Bylo mu vytýkáno, že jistě věděl při koupi domu o nutnosti přestavby a přesto žádá o provozování hostinské činnosti ve stávajících prostorech. Zároveň členové společenstva podotýkali, že jako obchodník se střížným zbožím se často týdný zdržuje mimo Rožnov a hostinec by jistě pronajal. V květnu 1924 byl projednán plán výstavby nového domu č. 176, který Ludvík Slovák zadal u architektů. Nebyl však už proveden.

Ludvík Slovák 13. 3. 1926 zemřel. Majetek zdědila jeho žena Ludmila Slováková a 23. 2. 1927 požádala o propůjčení živnosti hostinské provozované vdovským právem. V roce 1928 se začal o stavbu zajímat Státní památkový úřad pro Moravu a Slezsko v Brně. Přípisem č. 57 ze dne 20. 1. 1928 se obrátil na Městskou radu v Rožnově pod Radhoštěm, o uvědomění o konání stavební komise novostavby paní Slovákové. Ta totiž minila dosavadní dřevěnou valašskou hospodu zbourat a nahradit ji novostavbou.

Jelikož se jednalo o památku lidového stavitelství, chtěl Státní památkový úřad hájit zájem ochrany památek. 22. 2. 1928 se konalo komisionelní jednání ohledně přestavby hostince č. 176. V té době už jednal také Musejní spolek o odkoupení a přenesení Vaškovy hospody do Valašského muzea v přírodě. Zjistilo se však, že objekt je ve velmi špatném stavu. Stavitel Bayer dokonce navrhoval, aby paní Slováková darovala hospodu za její demontáž a v případě záporného jednání jí byla nabídnuta částka 3000–4000 korun. Bylo také navrženo, aby o převozu a konečné částce definitivně rozhodl člen památkového úřadu při komisionelním jednání. Ludmila Slováková nakonec budovu hostince prodala 8. 3. 1928 za 2000 korun, což byla hodnota dříví. Podivnou shodou okolností 7. 3. 1928 zemřela poslední držitelka hostince z rodu Vašků – Marie Paterová, znovu provdaná Janíková. Spáchala sebevraždu, otrávil se strychninem.

Stavbu Vaškovy hospody v muzeu provázelo mnoho protivenství. Okrašlovací spolek a sadová komise se vyslovily proti stavbě na vybraném místě u nově zbudovaného tenisového hřiště. Vybralo se tedy nové místo vedle radnice. Muselo být ale nové komisionelní jednání. Při bourání domu na náměstí se také objevila nutnost postavit objekt poněkud zkrácený z důvodu prohnílých zářezů na trámech. Nesměla ale utrpět původní vnější ani vnitřní podoba objektu. V květnu 1928 byla podepsána u Státní spořitelny směnka na 25 000 Kč, kterou podepsali jako ručitelé Josef Kramoliš, Josef Tvarůžek, František Bayer, Bohumír Jaroněk, Miloš Kulišťák a Matěj Kopecký. Známý tesařský mistr Josef Fabián podal nabídku na postavení hospody. Mimo tesařské práce činila 13000 Kč. Proti pokračování ve stavbě se ohradil městský tajemník, Stanislav Kramoliš. Tvrdil, že ačkoliv městské zastupitel-

stvo propůjčilo místo k užívání Musejnímu spolku, přeci jenom pozemek patří obci. Postup stavby bez schválení městské stavební komise byl by demonstrací proti městu a měl by zákonné následky. Nelichotivě se o stavbě Vaškovy hospody v muzeu vyjadřovali i další občané. Například Josef Bartůněk, ředitel měšťanské školy v. v., se o Valašské hospodě (tak byla v muzeu nazvána) vyjádřil jako o „obludě“. Také Osvald Kotouček se v souvislosti se stavbou hospody nechal slyšet, že...“budování muzea v přírodě jest vlastně jen libůstkou mistra Bohumíra Jaroňka“.



13



Krátká bilance stavby se objevila v jednatele zpráve Musejního spolku ze dne 4. 3. 1928:

- od paní Slovákove sjednána cena 2000 Kč (za dřevo)
- u Státní spořitelny podepsána směnka na Kč 30000
- trvání stavby 3 měsíce
- nápis na kozubu od spisovatele Čenka Kramoliše
- dar kulatiny od pana arcibiskupa
- stavbu řídil stavitel František Bayer, vedl tesařský polír Josef Fabián
- stavba stála přes 40000 Kč.



O tom, že objekt Vaškovy hospody nebyl v dobrem stavu, svědčí další zprávy. Již v roce 1932 se objevila v budově houba. Hospodář Fabián dostal za úkol zamezit jejímu ničivému působení. Přes všechny snahy se za dva roky objevila znovu. Přitom objekt nebyl prázdný.

Již 14. 7. 1928 byla hospoda pronajata paní Facové za 500 Kč za sezonu k prodeji kávy a mléčných výrobků. K tomu jí byl zapůjčen inventář – 14 židlí (lenošků), 2 stoly a 1 lavice. 3. 5. 1929 bylo rozhodnuto, že hospoda musí být zavírána v deset hodin večer a zároveň byl vydán zákaz kouření ve všech budovách muzea. V červnu 1929 došlo k dohodě, že Marie Facová zařídí v hospodě kavárnu. K tomu bylo zřízeno konto zařizovacího kapitálu a nájemné bylo rozúčtováno na tři roky. 8. 4. 1932 rozhodla správa muzea, že nájemné

z kavárny v muzeu bude pro tento rok 4000 Kč a v dalších letech 2000 Kč. Veřejnou zakázkou byla kavárna pronajata opět paní Facové za 6010 Kč. Od té doby se tu vystřídala spousta nájemců a hospodou prošly tisíce lidí, kteří chtěli ochutnat tradiční pokrmy z Valašska a přitom se cítit jako v dobách minulých. A návštěvníkům se do paměti opět vryla žena – paní Otýlie Randýsková ze Zubří. Stejně jako Kateřina Vašková vítala v letech 1969–1974 své hosty v kroji, s úsměvem a slovy – „tož vítaj ogárku a posad' sa u nás“. Bylo jedno, jestli se tu zastavil řemeslník na pivo, nebo hostila prezidenta republiky, či zahraniční návštěvu. A vařila se tu kyselica, guláš, klobásy, vaječina na špeku a pohanská





kaša sladká i slaná. K tomu dobré pivo, borovička a slivovica. Nakonec poctivé káfé a kus valašského vdolku. Na podsínku vyhrával na cimbál nezapomenutelný Lojza Fabián se svými kamarády. Když se hosté vraceli domů, na cestě je provázela písnička „My sme Valaši, jedna rodina“....



A jak je to s hostincem u Vašků dnes? Přežil všechny problémy, které měli jeho majitelé. Přestože byl téměř určen k zániku, dál vítá návštěvníky Valašského muzea v přírodě k příjemnému posezení. Při pivu, štamprli nebo guláši se mohou po procházce Dřevěným městečkem třeba i trochu zasnít a představit si staré časy na rožnovském náměstí.

## Recepty z rožnovských hospod, restaurací a hotelů

### **Tvarůžek na chlebu**

Čerstvý chleba namažeme máslem, nato se položí dobře vyzrálý tvarůžek a jemně sekaná cibulka nebo česnek. Podáváme k pivu.

### **Tvarůžek v pivu**

Tvarůžky těsně naskládáme do hrnečku a zalijeme černým pivem. Necháme několik dní uležet, až se směs táhne. Mažeme na krajíčky chleba a podáváme s pivem nebo čerstvým mlékem.

### **Klobása vařená**

Dobrou klobásu uvaříme ve vodě do měkka, na talíři podáváme s vařeným kyselým zelím nebo jen s křenem a chlebem.

### **Klobása pečená**

Klobásky naskládáme na vymazaný pekáč sádlem, lehce pokropíme vodou a pečeme do křupava. Během pečení podléváme výpekem. Podáváme s hořčicí, octovými okurčičkami nebo nakládanou červenou řepou a chlebem.

### **Guláš – uherské maso**

Vhodné je maso z přední čtvrti – plec, falešná svíčková neboli váleček, plátek z lopatky. Maso z oněch částí je zvláště dobré k přípravě tohoto pokrmu. Nakrájí se na větší kostky, prosolí a kmínem prosype. Krájená cibule nechá se zružověti na sádle, přidá se trochu papriky a maso se vloží, pak se dusí. Když se vysmahuje, podlévá se opatrně horkou polévkou. Když je dosti měkké, nechá se vysmahnout na omastek, zapráší se moukou a chvíli vaří. Štáva se zředí polévkou. Guláš je možné připravit z masa hovězího, telecího, vepřového nebo skopového.



### **Vepřové ledvinky**

Ledvinky skrájíme na lístky a pečlivě propereme v několika vodách. V rozpáleném tuku usmažíme do žluta nakrájenou cibuli, vložíme ledvinky a dusíme. Po chvíli zaprášíme moukou a za stálého míchání opět dusíme. Pak je mírně zalijeme vodou a doděláme do měkka. Nakonec trochu osolíme a opaprikujeme.

### **Hovězí polévka**

Na polévku берeme žebro hovězí nebo oháňku, maso vložíme do studené vody a pomalu přivedeme k varu. Přidáme očištěnou kořenovou zeleninu a sůl. Když maso změkne, polévku slijeme, zeleninu rozsekáme a vložíme zpět do čisté polévky. Zavářku dáme libovolnou. Když chceme mít maso chutné a šťavnaté i dobrou polévku, maso opláchneme a lehce naklepeme. Do studené vody dáme vařit nasekané kosti a kořenovou zeleninu. Když se voda vaří, přidáme i maso – tak zůstanou v něm nejvýživnější látky. Po přecezení opět libovolně zavaříme.

### **Drůbková polévka**

Dobře očištěné husí droby uvaříme s kouskem květáku, přiměřeně osolíme. Po změknutí droby zbavíme kostí. Do polévky dáme uvařit malé množství zasmažky, vložíme do ní na malé kousky rozdělený květák, našpičku nože muškátového květu, masové kousky a sušené polévkové koření.

### **Anglická pečeně**

Hovězí maso z nízkého boku zbaví se všech kůžiček, osolí se a napíchá se do něj hodně hustě slanina a lůj na kostičky nakrájený. Na pekáč dá se kus másla, nakrájená cibule a menší kapusta a nechá se zpěnit. Na to se vloží maso, podlije se polévkou a peče. Měkké maso vyjmeme a šťávu zaprášíme moukou. Přidáme lžici citronové šťávy, trochu červeného vína, cukru, omáčku povaříme a přecedíme na maso.

### **Telecí ruláda**

Maso z kýty se upraví na veliký řízek, naklepe, nasolí, potře máslem, posype strouhanou žemlí a nasekaným uzeným masem, polije se rozšlehaným vejcem. Maso se svine do rulády a převáže nití.

V pekáči se poklade slaninou a opeče ze dvou stran do měkka. Při pečení podlévá se vodou a polévá vlastní šťávou.

### **Omáčka cibulová**

Jemně skrájenou cibuli usmažíme na kousku másla. Přisypeme trochu cukru, pak přidáme přiměřené množství jíšky, aby omáčka příliš nezhoustla a trochu horké vody. Vše rozšleháme a přilijeme trochu hovězího vývaru. Omáčku přecedíme, zjemníme smetanou a dochutíme solí. Na talíře rozdělíme tence krájené plátky hovězího masa, drobné brambůrky a přelijeme omáčkou.

### **Omáčka křenová se smetanou**

Rozetřeme kousek másla s kávovou lžičkou hladké mouky, dáme do hrnce, zalijeme dobrým mlékem nebo lehkou smetanou, Do toho vložíme dva kousky cukru, nastrouhaný křen a pomalu vaříme za stálého míchání, nakonec nepatrně přisolíme. Na talíře rozdělíme jemné knedlíky a vařený vepřový jazyk a přilijeme omáčku.

### **Livance**

Livance upravujeme z řidšího těsta, které připravujeme takto: na jeden litr mléka берeme 2 – 3 žloutky, 3 lžice cukru, trochu soli, citronovou kůru, 2 – 3 lžice rozpuštěného másla, ze dvou deka kvasnic připravený kvásek a mouky tolik, aby vzniklo těsto trochu tužší než kapání. Dobře promícháme a přidáme ze zbylých bílků tuhý sníh. Vykynuté těsto lejeme lžící na rozpálenou a máslem vymazanou pánev a opatrně po obou stranách pečeme do růžova. Teplé livance sypou se cukrem a skořicí neb mažou povidly.

### **Čokoládový nákyk**

4 nakrájené rohlíky namočí se do mléka. V míse utře se 4 dkg másla a k nim se přidají rohlíky dobře vymačkané a opět se vše hodně tře. K tomu přidá se 6 žloutků, 10 dkg cukru, 7 dkg jemně krájené kandované pomerančové kůry a opět se půl hodiny tře. Pak přidají se tři tabulky strouhané čokolády a ze 6 bílků tuhý sníh. Směs dá se do formy a zvolna peče.

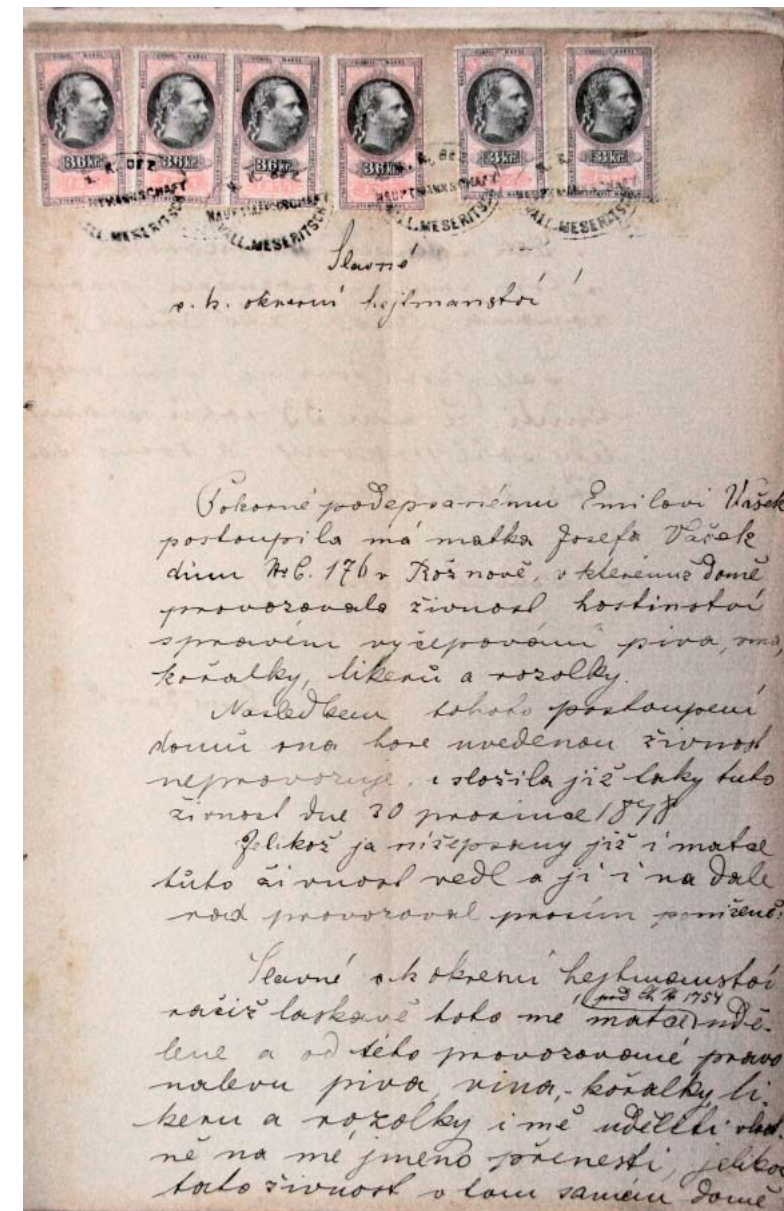
### Linecký koláč – dort

V 28 dkg mouky rozdrobíme 28 dkg másla. Přidá se 14 dkg strouhaných loupaných mandlí, 5 žloutků natvrdo vařených a prolisovaných, k tomu 1 syrové vejce, trochu citronové kůry a skořice. Vše se dobře propracuje, těsto rozválí se na plech a část se ponechá. Těsto na plechu pomaže se zavařeninou a ze zbylého těsta udělají se přes koláč tenké mřížky. Ty pomažou se rozšlehaným vejcem a koláč se upeče do zlatova.

### Smetánka k buchtičkám

Z těsta na buchty se upekou malé prázdné buchtičky. Pak do hrnce se dá 3/8 l sladké smetany, 1/4 lusku tlučeného vanilky utřeného s trochou cukru. Přidá se kávová lžička hladké mouky, 2 dkg cukru, 1 celé vejce, 1 žloutek a dobře rozšlehá. Nejlépe ve vodní lázni varí se za stálého míchání. Na pánvičce upálí se 3 dkg cukru skropeného vodou. Do mírně vychladlého karamelu přidají se 3 lžíce horké vody, nechá se povařit a vylije do nádoby s krémem. Nakonec se přidá trocha jemného rumu, promíchá a nalije na buchtičky.

## Koncese





„ sesh raných místnostech a  
 „ tom samém rozměru pravo-  
 rovnané lunde jako stíve.  
 Dale ještě dovoluji sobě podot.  
 knítki, že sem 33. roku starý.  
 tedy sobě pravny a lound do.  
 áns zachovaly.  
 „ Rožnově 1. ledna .879  
 Emil Vašek.

C. k.  
 okresní hejtmanství.  
 Jsem dcerou Emila Vaška, gruntovníka a bývalého hostin-  
 ského v Rožnově, číslo 176, jemuž byla na uvedeném domě tato  
 hostinská živnost udělena na základě koncesse tohoto c.k.  
 okresního hejtmanství ze dne 1. května 1880, čís. 2307.  
 Po jeho smrti manželka jeho Kateřina Vašková, moje to matka,  
 měla tuto živnost hostinskou povolenu po dobu svého vdovství.  
 Tato Kateřina Vašková zemřela dne 8. dubna tohoto roku 1917  
 a já jako její testamentární universální dědička zdědila jsem  
 mimo jiné též uvedený hostinec číslo 176.  
 A Dle přiloženého rodního a křestního listu A jsem 42 letá  
 stará, v Rožnově narozená, dále dle domovského listu B jsem po  
 svém manželu Josefu Paterovi příslušná do Hudlic v Čechách a  
 C dle vysvědčení C jsem úplně zachovalá.  
 Jelikož hostinec můj po rodičích je slušně zavedený a v  
 nynější době nemohu se lépe rozhodnouti, zda bych jej měla  
 prodati, nebo dodržeti svému nyní narukovanému bratru Arnoštu  
 Vaškovi, prosím slušně:  
 C. k. okresní hejtmanství račiž mi povolití další provoz-  
 vání hostinské živnosti v dosavadním domě mých rodičů číslo  
 176 v Rožnově a, to v rozsahu dosavadních oprávnění *jakoz i podávati*  
*podlemy a past podávati kávu, čaj, kakaoladu a jiné teplé nápoje a občerstvení.*  
 D Potvrzení o zaplacení inkorporačního poplatku jest sub D  
 přiloženo.  
 V Rožnově, dne 2. srpna 1917.  
 Marie Paterová, rozená  
 Vašková.

  
Okresní správa politická  
ve Val. Meziříčí.

Já v účtě podepsaný Ludvík Slovák, bývalý hostinský ve Viganticích, nyní majitel majitel domu čís. 176 v Rožnově pod/Radh.  
dovoluji sobě zdvořile žádati o udělení úplné hostinské koncese a  
výšepnické se všemi oprávněními k tomu patřícími, hlavně však:

- a/ s přechováváním cizinců,
- b/ s podáváním pokrmů,
- c/ s výčepem piva, vína a vína ovocného,
- d/ s výčepem a drobným prodejem pálených nápojů líhových,
- e/ s podáváním kávy, čaje a jiných teplých nápojů a občerstvení,
- f/ mítí dovolené hry.

Koncesi uvedenou budu provozovati v domě čís. 176 v Rožnově pod Radhoštěm, kde již od nepamětných dob hostinská koncese se provozuje.

Zdvořilou svou žádost dovoluji sobě následovně odůvodniti:  
Jsem úplně zachovalý a narozený dne 19. července 1889. Právem domovským přísluším do obce Vigantic a jsem tudíž státním občanem československým,

Dům čís. 176 v Rožnově p/R., ve kterémž uvedenou koncesi hodlám provozovati, jest mým vlastnictvím.

Dům tento nalezá se na náměstí Masarykově a potřeba uvedené koncese hostinské jest již tím prokázána, že v tomto již od nepaměti hostinská koncese se provozuje.

Policejní dozor na uvedený dům lze velmi snadně provozovati, jelikož jest na náměstí.

Paní Marie Paterová nyní opět provdaná Janíková, kteráž na

./.

uvedeném domě byla propůjčená hostinská koncese, dle koncesního listu tamního úřadu ze dne 14. prosince 1917 čís. 24.494, vzdala se uvedené koncese ve prospěch podepsaného, dle přílohy ze dne 31. ledna 1924.

V účtě podepsaný bře na vědomí, ustanovení této koncesní listiny, že dům čís. 176 v Rožnově pod/Radh. musí býti přestaven, jelikož není spůsobilý, aby hostinská koncese se v tomto mohla vykonávati.

Opřednal jsem již u stavitelů potřebné stavební plány a předložím je tamnímu úřadu, jakmile budou vyhotoveny k schválení.

Opětuji zdvořilou svou žádost a prosím, aby hostinská koncese, kteráž byla udělena paní Marii Paterové nyní opět provdané Janíkové na dům čís. 176 v Rožnově pod/Radh. a kteráž se jmenovaná v mých prospěch vzdala, byla v rozšířeném rozsahu, jak na první straně této žádosti jest uvedeno, byla mně v účtě podepsanému Ludvíku Slovákovi laskavě udělena.

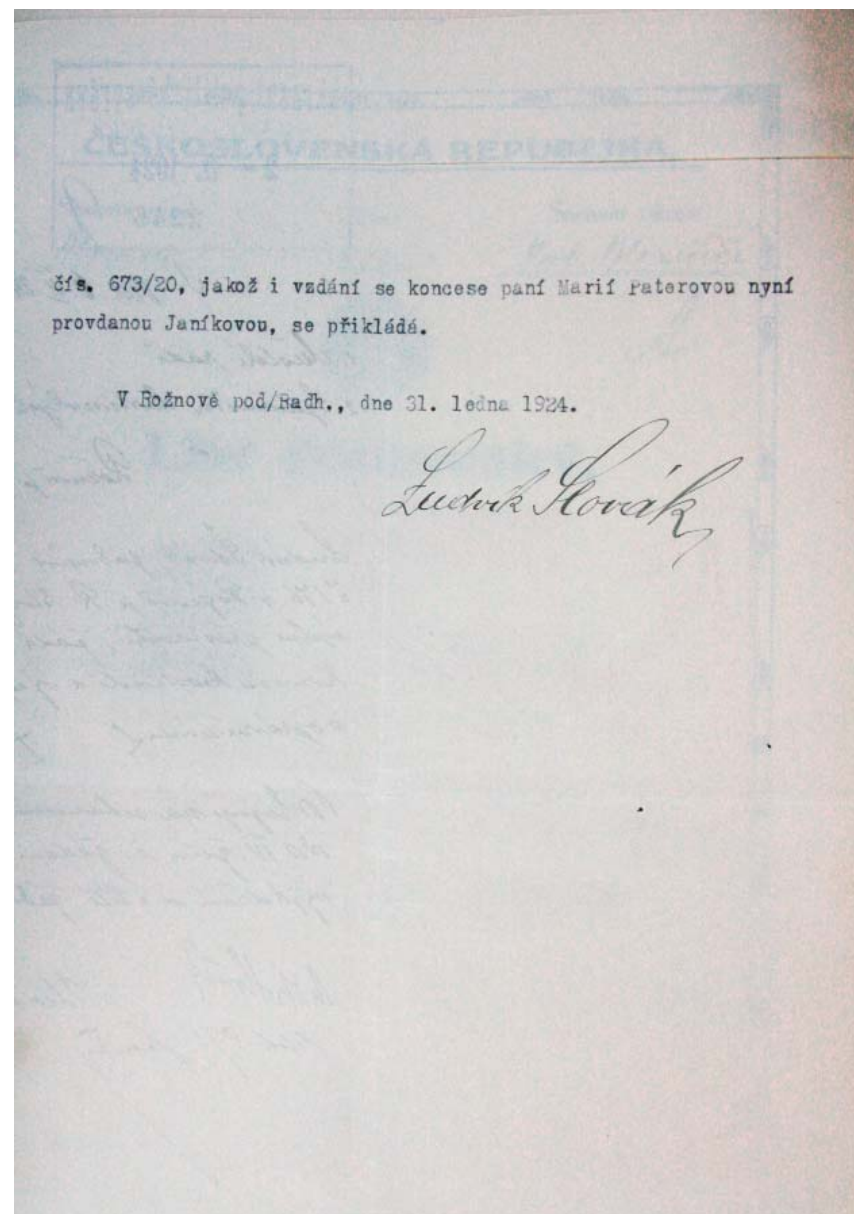
Dovoluji sobě podotknouti, že poplatek inkorporační jsem již zaplatil a že potvrzenka na tento byla tamnímu úřadu předložena k žádosti mé o propůjčení koncese hostinské na domě čís. 100 ve Viganticích, dle koncesní listiny čís. 24.452/22.

Proti udělení této koncese hostinské v tomž rozsahu, jak v této žádosti jest uvedeno nestává zcela žádných námitek, jak ze strany města Rožnova p/R., tak i společenstva hostinských v Rožnově p/R., jelikož nejedná se v tomto případě o nějaké rozmanování hostinců v Rožnově p/R., nýbrž jen o přenesení již stávající koncese.

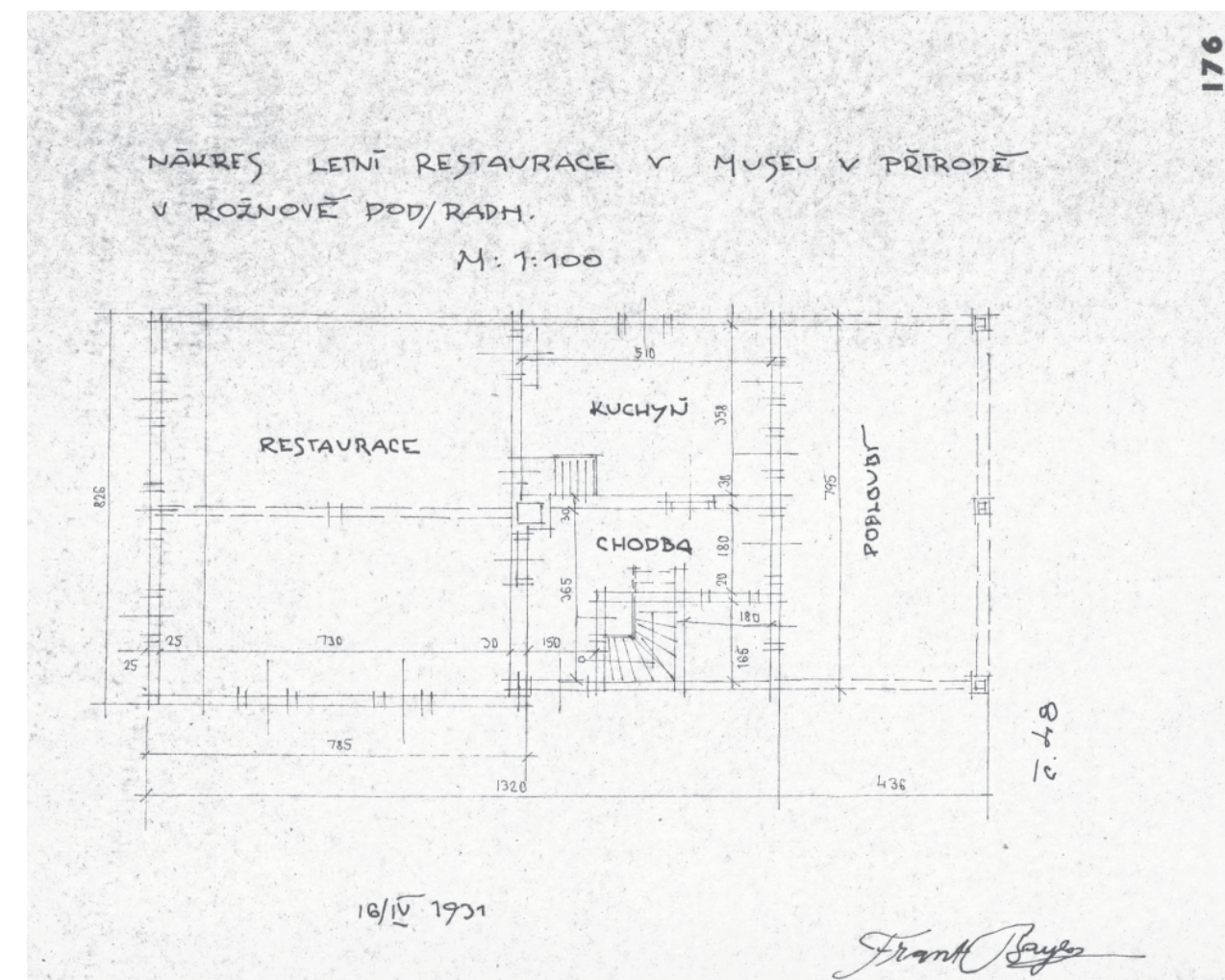
Domovský list vyhotovený obcí Vigantice dne 27. října 1923

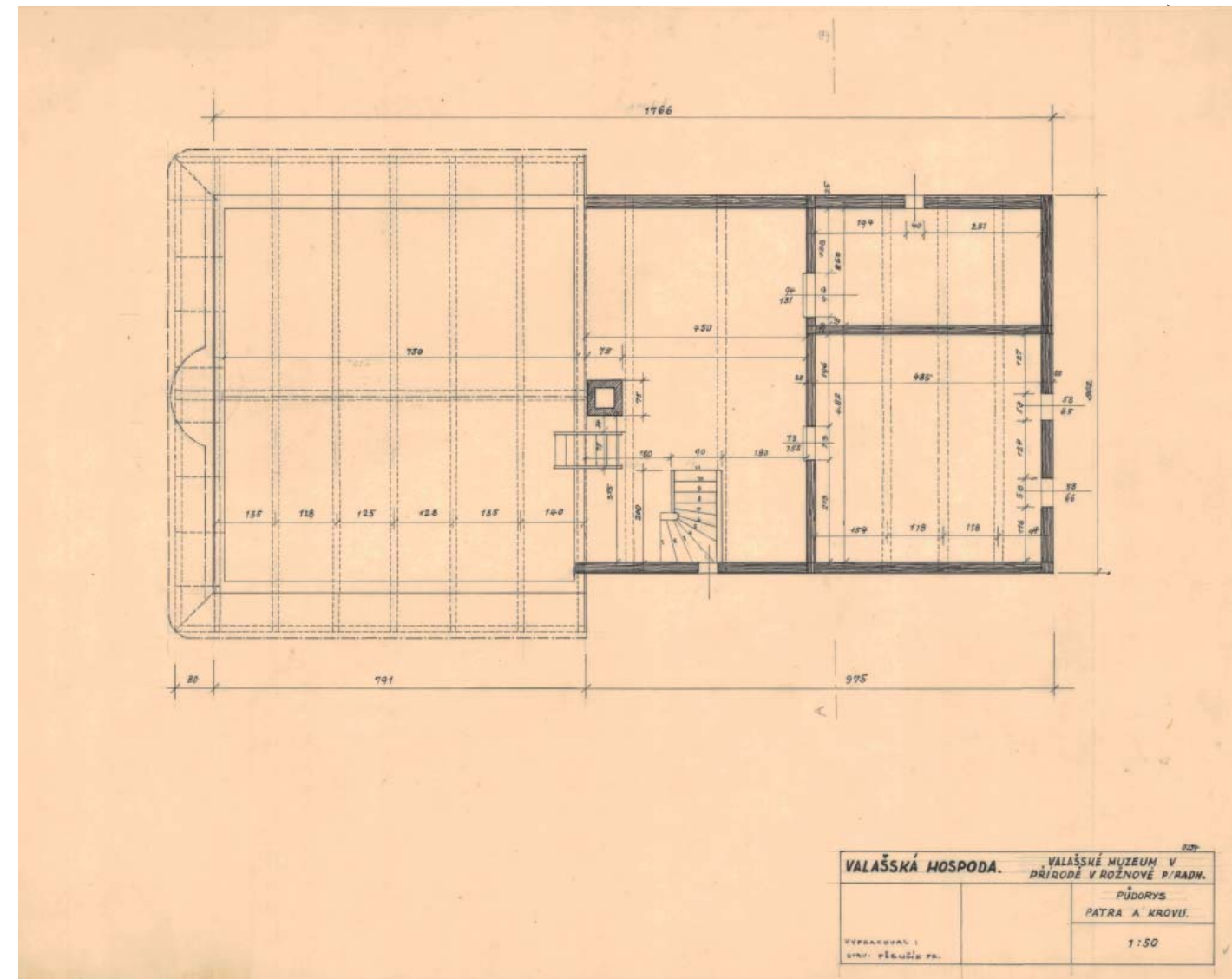
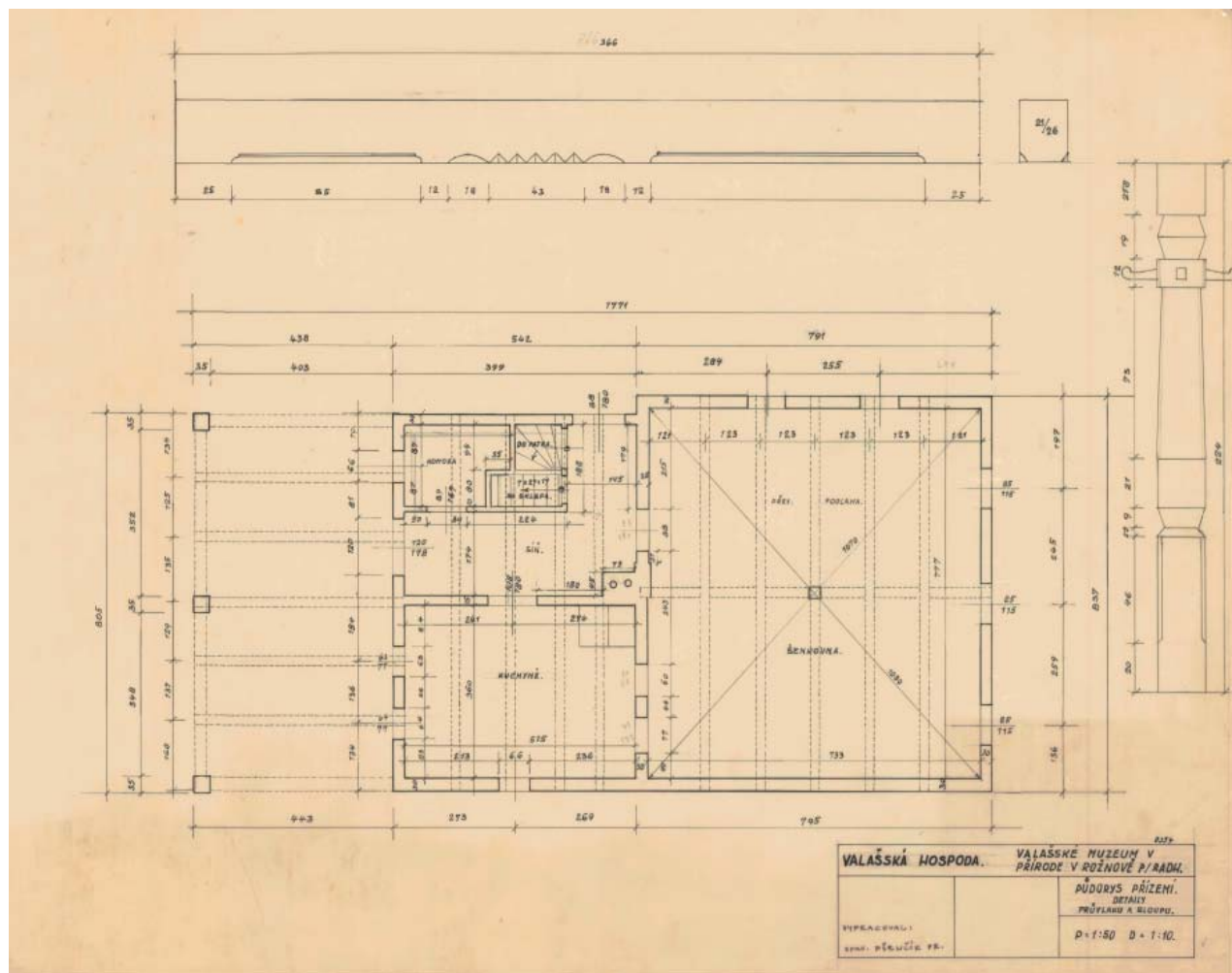
./.



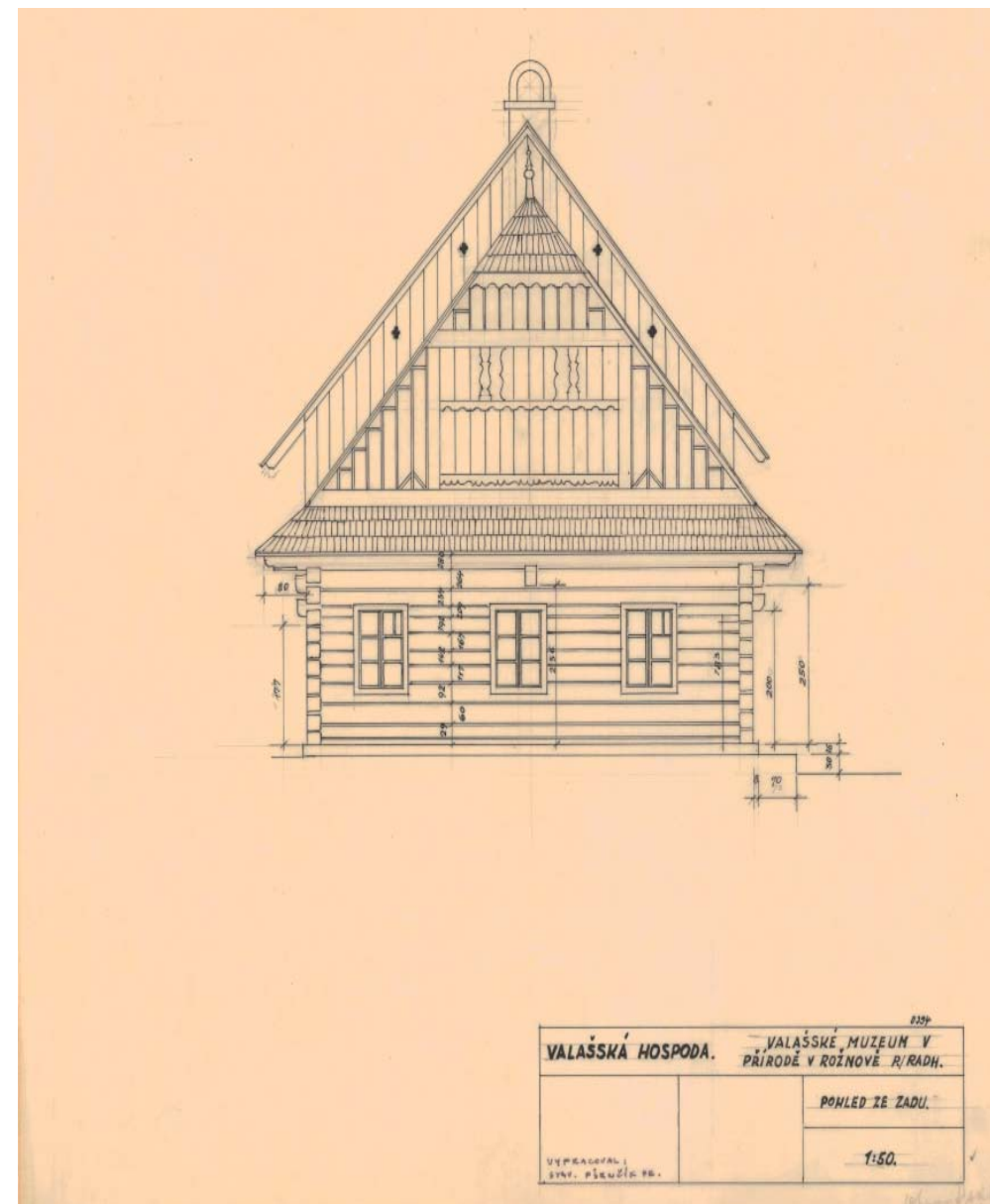
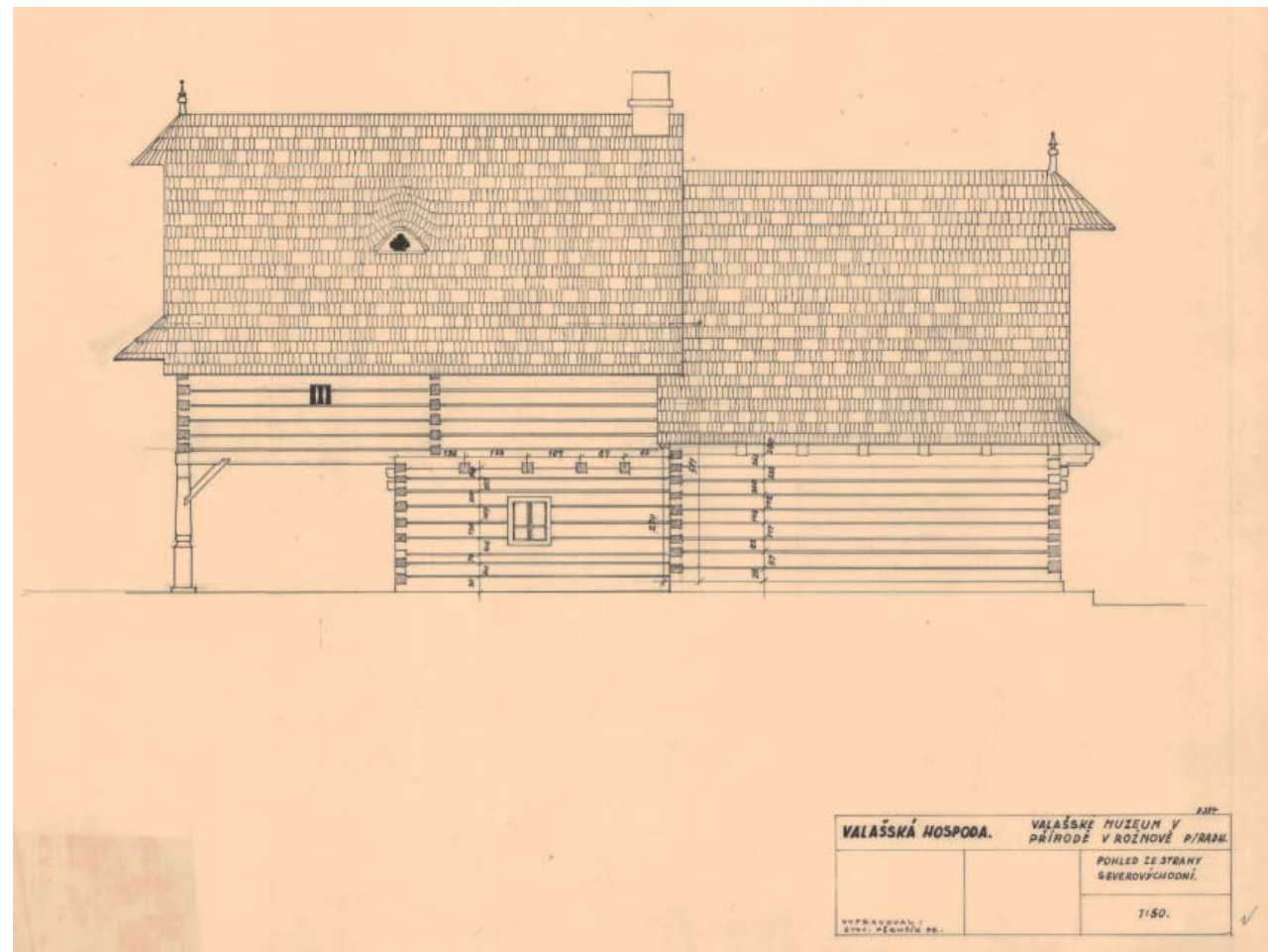


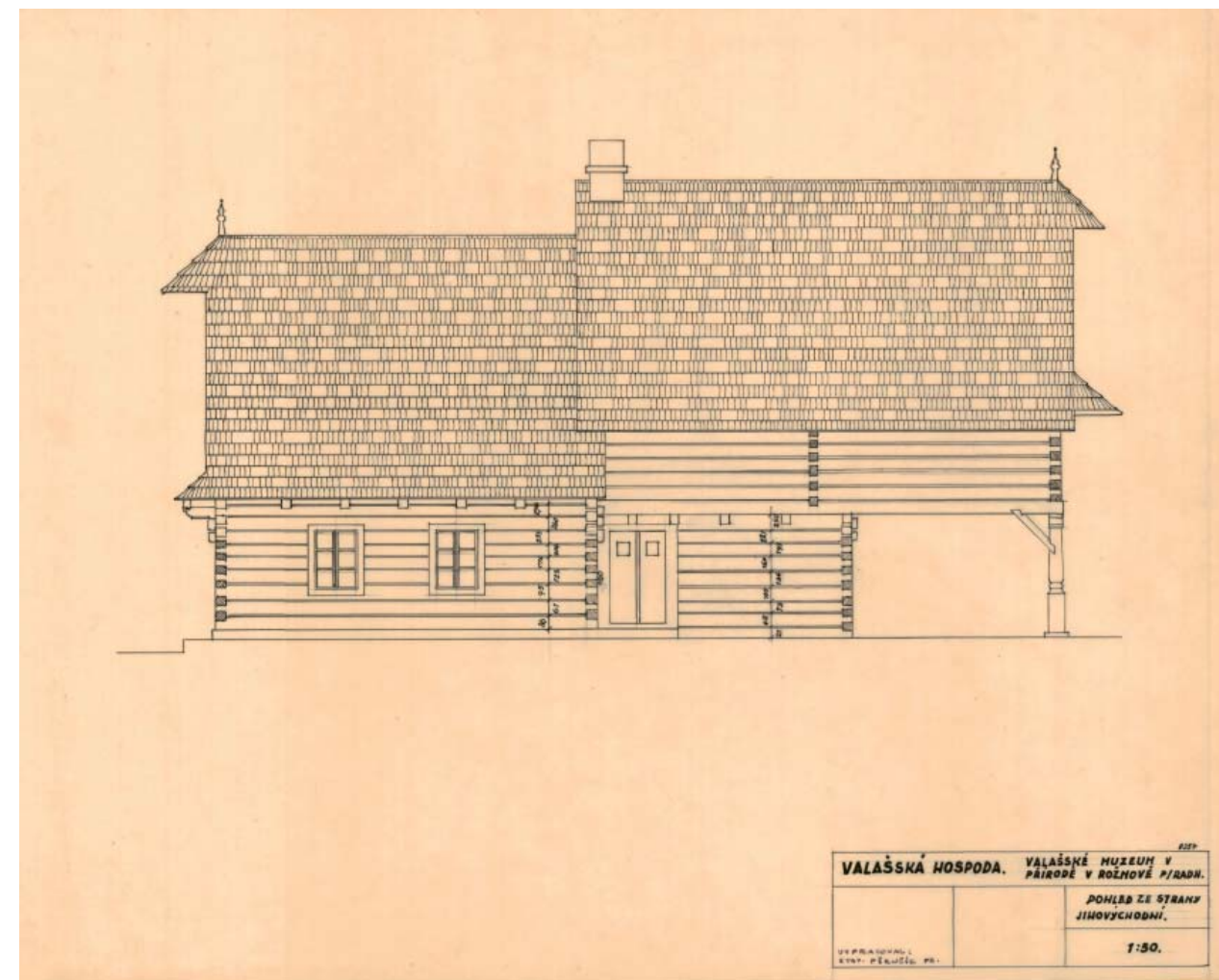
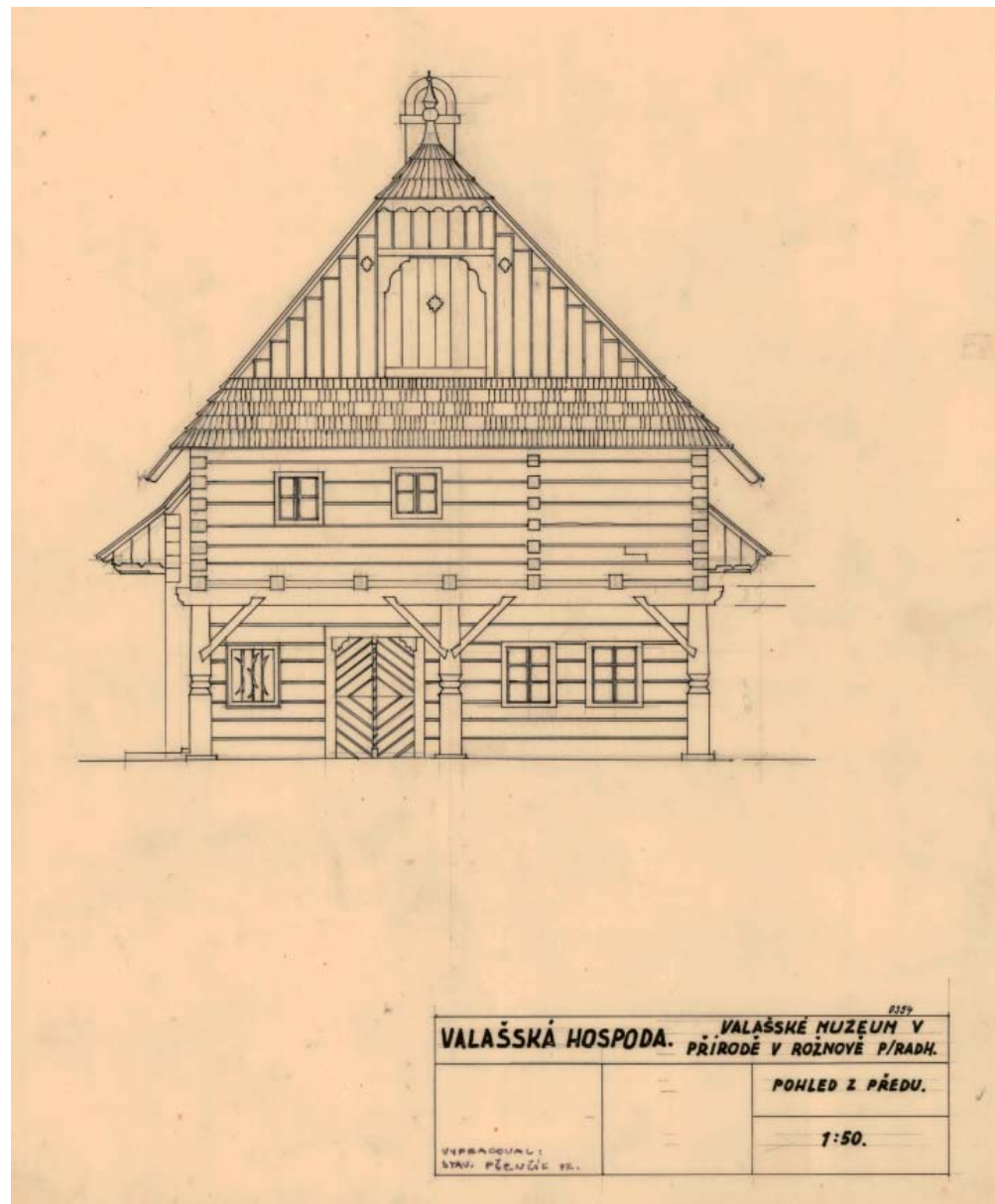
## Projektová dokumentace













# Literatura

HOREČKA, František. My z hor. Moravské kolo spisovatelů v Brně, 1939.

KUTZER, Jan. Karlovské zrcadélko. Velké Karlovice: Jan Kutzer, 1886.

Paměti města Val. Meziříčí a městečka Krásna. Brno: 1877.

OSTRAVICKÝ Čeněk. Píseň o Ondrášovi. Mor. Ostrava: Revue moravsko-slezká, 1906.

KRAMOLIŠ, Čeněk. Písníkář Jurka. Frenštát pod Radhoštěm – Praha: Karel Dobeš, 1945.

PARMA, Edvard. Třicet let Pohorské jednoty Radhošť ve Frenštátě p. R. Kroměříž: 1915.

SLAVIČÍNSKÝ, J. M. Vlk Krampotů. Olomouc: R Promberg, 1927.

ČETÝNA, Bohumír. Stříbrný obušek. Ostrava: Profil, 1972.

KRAMOLIŠ, Čeněk: Laskavec a rváč. Ostrava: Krajské nakladatelství, 1963.

Vlastivědný sborník okresu Nový Jičín 1970. Svazek 5. Nový Jičín: Vlastivědný ústav, 1970.

JUŘICA, Ivan. Seninka. Seninka: Obecní úřad, 2004.

1649–1999 Sborník vzpomínek, historických postřehů a výhledů do budoucnosti k připomenutí a uctění 350.výročí založení obce Nový Hrozenkov. Nový Hrozenkov, 1999.

PORTLOVÁ, Ludmila. Co zažili a užili Klobučané když vařili a šenkovali pivo a víno. In.Vlastivědné kapitoly z Valašsko-klobucka: sborníček materiálů a studií k regionální vlastivědě jižního Valašska Sborníček. Valašské Klobouky: Městské muzeum, 1964/II, s. 8–13.

SIVÝ, Ondřej. Kronika Ondřeje Sivého. Krásno: František Dobeš, 1840.

Stanovy pro administraci léčebných záležitostí v klimatickém a žinčičním městě Rožnově. Brno: 1882

Valašští cukráři vás zvou do Rožnova pod Radhoštěm. Valašské Meziříčí: Společenstvo cukrářů, 1946.

VŠETEČKA, Jaroslav. Radhošťské Beskydy. Turistický průvodce s 2 mapkami a panoramaty s Radhoště. Brno: 1924.

Průvodce po Rožnově pod Radhoštěm a okolí, 1940

KRAMOLIŠ, Čeněk. Náměstí v Rožnově pod Radhoštěm. Naše Valašsko r. 9, 1946.

SEDLÁČEK, Jaroslav. Rožnovské náměstí v 19. Století. In. Slovenský národopis 25., Bratislava: Slovenská akadémia, 1977, s. 461– 469.

Rožnov pod Radhoštěm na Moravě, Místo Terrainní, Sestavil Dr. Vladislav Mladějovský, lázeňský lékař v Rožnově, V Rožnově 1894

Rožnov, Klimatické léčebné místo na Moravě, Zpráva o Saisoně v r. 1879, Sepsal MUDR. Bruno Schuppler

Rožnov, Klimatické léčebné místo pod Radhoštěm na Moravě, Vydáno nákladem léčebního komitě v Rožnově, Tiskem DRA. Ed. Grégra v Praze, 1899

KRAMOLIŠ, Čeněk. Kronika Rožnova pod Radh. Rožnov p. R.: Město Rožnov p. R., 1920.

KRAMOLIŠ, Čeněk. Ročenka města Rožnova pod Radh. a osad v okolí. Rožnov pod Radh.:

Městská spořitelna v Rožnově pod Radh., 1931.

MASAŘÍK, Jaroslav. Klimatické lázně Rožnov v historii. Valašsko, Vlastivědný ústav na Vsetíně, 1967, ročník, XI., s. 52–56.

Dějiny lázeňského místa Rožnov p. R., Kulišťák Miloš, Rožnovský zpravodaj, 1966, č. 8

## SOKa Vsetín

- Sčítací operáty – Hostinské koncese a živnosti, fond města Rožnova

- Společenstvo živností hostinských 1850–1865, různé záležitosti šenkýřů

- Inventář léčebného domu 1876, i.č. 775/90

## Archiv Valašského muzea v přírodě

R 68 – Baletka, Ladislav: Dokumentace k vývoji domů na náměstí v Rožnově

R 203 – Baletka, Ladislav: K charakteru zástavby náměstí v Rožnově p. Radh.

R 207 – Otevřelová, Věra: Vaškova hospoda v Rožnově p. Radh.

R 229 – Tvarůžek, Josef: Kronika rodiny Josefa Tvarůžka. Díl I.

R 230 – Tvarůžek, Josef: Kronika rodiny Josefa Tvarůžka. Díl II.

R 233 – Tvarůžek, Josef: Popis archivu města Rožnova p. Radh., Listiny od roku 1707–1926

R 234 – Tvarůžek, Josef: Listinami archivu města Rožnova p. Radh. od roku 1700–1928

R 395 – Cvikl, Zdeněk: O dvorech rožnovského náměstí

A 21192 – Opis dopisu na Státní památkový úřad v Brně, převoz hospody

A 25368 – pracovní rozpočet – Radnice, Hospoda

A 25534 – dopis KM Gottwaldov, plány Vlastivědného kroužku  
A 25535 – dopis od KVÚ Gottwaldov, návrhy k řešení provozovny Valašské hospody  
A 28619 – František Majer: Cibulář Majer  
A 28617 – František Majer: Zkáza rodu Facového, Telací ulica  
Rodná, oddací a úmrtní matrika Rožnova

**Informátoři:**

Majer František \*1899  
Majer Květoslav \*1906  
Navrátil Jindřich \*1909  
Machýčková Božena \*1905  
Svačinová Eliška \*1898  
Bradáčová Božena \*1901  
Paláčková Ludmila \*1902  
Plesníková Marie \*1903  
Pokorný Josef \*1895  
MVDr. Svačina František \*1899

**Fotografie**

Fotoarchiv Valašského muzea v přírodě: Vaškova hospoda, Rožnov – město, lázeňství, fond archivních fotografií, pohlednice

**Soukromý archiv Zuzany Vaškové, pravnučky Emila a Kateřiny Vaškové**

Křestní a oddací listy, fotografie, videozáznam – Putování po hospodách, osobní vzpomínky

**Zápisky J. R. Bečáka, bývalého ředitele Valašského muzea v přírodě**

poznámky k historii a provozu Vaškovy hospody

**Soukromé zápisy a informace Mileny Habustové**

Vzpomínky rodiny Hadvižďákové (především Boženy a Václava Hadvižďákových, (\* 1893 a \*1896), hospody, recepty

**Popisky fotografií**

**Patitul – i. č. 142, č. n. P 2598 – Valašské muzeum v přírodě, návrh B. Jaroňka**

1. č. n. 106090 – Rožnov na Moravě, reprodukce z alba Aloise Bělunka (A 42407)
2. A 17090 – dopisnice Radhošť, v popředí ovečky
3. A 11024 – fotografie, nadkrytí rožnovského kostela, náměstí
4. A 37107 fotografie, sál lázeňského domu, divadelní jeviště
5. A 19071– fotografie, skupina rožnovských ochotníků před r. 1914
6. A 37107 – Koncertní sál v lázeňském domě, reprodukce z alba Aloise Bělunka (A 42407)
7. A 27769 – Lázeňská hudba v Rožnově 1913
8. A 6180, P 41277 – Pavlátova cukrárna v Rožnově
9. č. n. 106086 – kavárna Katinka na lázeňské stezce, reprodukce z alba Aloise Bělunka (A 42407)
10. A 45293 – Vaškova hospoda v zástavbě na náměstí v Rožnově pod Radhoštěm
11. A 11023 – pohlednice, Vaškova hospoda na náměstí v Rožnově pod Radhoštěm
12. A 25336 – fotografie, rodina Emila a Kateřiny Vaškových, kolem r. 1910
13. A 37181 – Vaškova hospoda ve Valašském muzeu v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm
14. č. n. 6636 – paní Otýlie Randýsková, vedoucí Vaškovy hospody v muzeu
15. č. n. 105869 – muzika v muzeu, Lojza Fabián se svými kamarády, reprodukce z alba Aloise Bělunka (A 42407)
16. č. n. 106644 – Vaškova hospoda ve Valašském muzeu v přírodě



## Resumé

An inseparable part of the history of Rožnov pod Radhoštěm is its climate spa. This spa significantly influenced the lives and also jobs of people living in the city and in the surrounding areas. The first written records about the use of the climate spa in Rožnov pod Radhoštěm to cure lung diseases dates back to 1768. Favourable curing results, thanks to the fresh air and sheep's milk (žinčica), were published by Dr. František Kročák, a physician from Brno in 1796, when he sent two patients with lung disease to Rožnov pod Radhoštěm. These reports were used by the Director of the Head Estate office by Vilém Josef Drobník and in 1820 he managed to establish the first climate spa in Rožnov, where sheep's milk was used to cure lung diseases. (pictures 1 and 2) The Director Mr. Drobník also passed an order to clean the square in Rožnov pod Radhoštěm. As the spa developed it was realised that Rožnov pod Radhoštěm was not ready to accept and accommodate large numbers of visitors and provide them with food and services, which was most apparent during rainy weather. However, during the summer the city lived a hectic life, regarded by the locals as almost life in big cities. Therefore, the existence of the spa business positively influenced the development of cultural life in Rožnov. (pictures 3, 4, 5, 6, 7) At the same time, a stay in the spa also required places where visitors could sit down and have something small to eat or drink and enjoy themselves. This trend was followed by the quick development of restaurants, pubs, hotels, patisseries and coffee shops. (pictures 8, 9)

Even though we hear that the Vaškova hospoda (Vaškova pub) is something very special, it is very hard to find information about the pub. Memories of old witnesses are usually learned from other people, information in chronicles are imprecise, inconsistent and do not fit well into the big picture and also contradict materials and information obtained from archives. Throughout its history, the pub encountered several big problems, mainly with the obtainment of licences and concessions. It was mostly due to the rundown construction and due to unsuitable spaces for providing hospitality services. (pictures 10, 11) So, we may only say, that the biggest popularity the pub enjoyed was when it was moved to the Walachian Natural Museum.

From an expert report utilising the dendrochronological dating process of the curbing of the Vaškova pub, we were able to establish the timeframe when the lumber for the construction of the pub was cut. 9 wood elements altogether,

proved to be processed around the year 1615/16. It is a quite unique and homogenous wood assembly (from the same forest). One element dates back to 1621 and another dates back to 1779. The other ten remaining elements lost their edge layers due to rotting and decay and due to various damages – year 1927/28 (and two much older elements in 1883 and 1886). Thanks to very good preservation of the annual wood rings under the bark of most samples, we were also able to determine the season when the wood was cut and processed. The expert evaluation report was done by Ing. Josef Kyncl from Brno.

This building appears in archive records for the first time in 1631, when Ondra Janovský sold his house and farmlands (together with house No. 176, (old number 114) located on the city square) to Martin Veliký. Several other owners followed and in 1671 the house with its farmlands was bought by Jan Vašků from his father-in-law Ondra Bulanský. From then, house No. 176 was owned by the Vašků clan until 1924. In May 11, 1843, the house with its farmlands was transferred to its new owner Josef Vašek (born in 1817). This family is mentioned in the archives as the first family who started the pub business. A census performed in 1869 showed wife Josefa Vašek (born in 1821) as a widow and the pub-keeper. Josefa ran this business until 1878 and then she requested the family business to be transferred over to her son Emil (born in 1845). Under the operation of Emil and his wife the pub enjoyed its biggest popularity. (picture 12) This was probably mostly due to the development of the spa business. After Emil's death in 1906, his wife Kateřina ran the pub for an additional eleven years until her death in 1917. As the sole and the only inheritor she bequeathed it to her daughter Maria Paterová, a widow of a pharmacist. However, the pub business was not good at that time and the house No. 176 with its pub section was purchased by the Slovákova family of Vigantice. In May 1924, Ludvík Slovák ordered architects to design a new reconstruction plan for the house No. 176. However, this plan was never done. Ludvík Slovák died on March 13, 1926. The property was inherited by his wife Ludmila Slováková, who in February 23, 1927, based on her widow rights requested a licence to provide hospitality services again. In 1928, the State National Heritage Office for Moravia and Silesia in Brno showed an interest in the old house. By request No. 57 from January 20, 1928 the State National Heritage Office turned to the City Office in Rožnov pod Radhoštěm to obtain a new construction permit for Mrs. Slováková. Mrs. Slováková wanted to demolish the wooden Walachian pub and build a new house in its place. Because this house was considered a national heritage, the State National Heritage Office began to defend its interests and fought against the new construction. On February 22, 1928, discussions about the reconstruction of public house No. 176 took place. At the same

time, the Museum Association had already negotiated the possibility to purchase the Vaškova pub and transport it over to the Walachian Natural Museum. However, it was determined that the house was in very bad conditions. A construction engineer Mr. Bayer even proposed that Mrs. Slováková should give up the pub for just the price of the demolition. Mrs. Slováková finally sold the house in March 8, 1928 for CZK 2,000, which represented the value of the timber the house was made of. On March 7, 1928 a strange set of coincidences caused the death of the last owner of the pub, Maria Paterová who married again as Jarníková. She committed suicide by poisoning herself with strychnine.

The construction of the Vaškova pub was accompanied by many contradictions and adversities. The Decoration Association and Park Commission voted against the construction at the selected site near the newly constructed tennis court. So a new place was selected. A place near the City Office. However, new negotiations and meetings had to take place. During the demolition it was also discovered that the house would have to be built a little bit shorter due to rotten cuts on supporting beams. Some people even referred to the pub as a big monster and some believed that the whole museum construction is only a fancy of master Bohumír Jaroněk. (pictures 13, 16)

Witnesses mostly talked about Mrs. Kateřina Vašková. There are many stories and even tales about her. She was a jovial woman - wise and tough, but sympathised with the poor. Even though some referred to her as the usurer. That is because men in her pub sometimes drank away their houses and entire farms. But if Kateřina saw that it was a desperate man, who would destroy his family, she picked him up and sent him back home. Nobody ever protested, because Kateřina was from the Janík-Alerám clan, who were known for their hot tempers and were sometimes considered strange as well. People used to say for many years „Well she is from the Alerám clan“. Kateřina always was nice and clean and wore traditional costume, her hair parted in the middle and covered with a cap. She mostly liked clean clothes.

Baptisms, weddings and sometimes funerals were celebrated in the pub. Rumour had it that Kateřina was a very giving person. Every bride received a bonnet and every baptised child received a cap. During a baptism, mothers could place their baby in the adjacent room so that it would not have to be in the dining room together with the other guests. And how was it with funerals? Mourning was only for the family relatives. The other mourners had to be served and well-taken care of. Residents living in the surrounding meadows carried the dead on stretchers to the church for ceremonies, otherwise the priest would have to take a long trip and walk up to the mountains and back again. On the way to

the church, the Vaškova pub seemed the most appropriate stop for refreshments. Stretchers with the deceased were placed in the hallway, so they would not be in the way. Often the funeral procession stayed at the pub longer than necessary, so after while spa physicians issued a ban against storing the deceased in this way. It was mostly for hygienic reasons but also due to public outrage. From then on the stretchers and coffin were placed near a tree behind the house. The Vašků pub also celebrated during conscriptions and recruitment. Garlanded recruits were drinking in the pub while women wept in the hallway.

But the greatest glory in the history of the Vaškova pub is enjoyed in the Natural Walachian museum. Thousands of people have been through the pub and tasted traditional Walachian meals, while at the same time feeling as their ancestors had in the past. Many tenants and visitors have passed through here and now remember a woman again – Mrs. Otýlia Randýšková of Zubří. (picture 14) Just as Kateřina Vašková, she also greeted her guests in traditional costume, smiling and saying – „Well welcome lad (or lass) sit down and stay a while“. Meals such as sour soup, goulash, scrambled eggs with bacon and sweet or salty pagan porridge were cooked. Accompanied by good beer, gin and plum brandy. And finally a good cup of coffee and large Walachian sweet bread. The music group of Lojza Fabián and his friends welcomed all hungry and thirsty guests and even accompanied them on their way back home. (picture 15)

And what about the Vaškova pub today? Well, it has lived through every problem its owners have encountered. Even though the pub was almost destroyed, it still welcomes its guests, the visitors of the Walachian Museum, and offers them refreshment and a pleasant stay. While walking through the Wooden town, visitors may stop for a beer or for a shot of hard liqueur and while doing so, they may dream about the old days and their ancestors who lived here at Rožnovské square.



# Vaškova hospoda

Autor textu: Milena Habustová

Fotografie: Fotoarchiv Valašského muzea v přírodě

Odpovědný redaktor: Ing Vítězslav Koukal, CSc.

Vydalo: Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm 2010

Překlad:

Grafická úprava, sazba: Helena Skýpalová

Tisk:

Vydání první

Náklad: ks

ISBN 978-80-87210-31-4

Vydalo Valašské muzeum v přírodě  
2010