

# Mejdlíčka, cukrovinka s vůní nostalgie se vyráběla ve Žďáře

Škrobová mejdlíčka, to je dětství mnohých Žďáráků. Vyráběla se, v dnes již neexistujícím podniku Amylon, který stál ještě koncem minulého století v místě Penny Marketu.

Tu sladkotrpkou cukrovinku jsme si cestou do školy kupovali za pár haléřů v samošce. U kasy měli hned celou krabici a my si mohli vybrat voňavou štaflíčku žluté, růžové nebo bílé barvy. V hodině jsme pak tajně ukusovali pod lavicí.

Naše babičky zase vzpomínají na barevné arabesky z bruscukru dozdobené obrázky, které o Vánocích visely na nejednom žďárském stromečku.

Když NŽR pátraly po mejdlíčkové historii, vypadlo to beznadějně, protože muzea ani nástupnické firmy žádné archivy původní výroby nevedou.

Pak jsme ale dostali tip od bývalé laborantky Amylonu Růženy Benátské na 80letou Iluši Balvínovou, která v Amylonu pracovala od svých 16 let a pamatuje tedy nejen éru mejdlíček, ale i původního pěnového cukroví.

Povedl se nám ještě jeden kousek. Totiž vyhledat potomka zakladatele škrobárenského podniku Amylon v Ronově nad Sázavou a jeho žďárské pobočky, MUDr. Františka Malinského. Škrobová pochoutka zvaná bruscukr, čili mejdlíčko, je snad i rodnou recepturou Malinských.

## Jak medik zachránil škrobárnu

Dnes se tedy v čase svátečním přenesme o víc jak sto let zpět do jedné podnikatelské historie.

Píše se rok 1891 a do Ronova nad Sázavou se stěhuje hlinecký medik František Malinský. Chce pomoci z nesnázi své budoucí tchýni Johaně

Peškové. Ta nemůže udržet zdejší, ne moc kvalitní, výrobu bramborového škrobu. Velkou konkurenci představuje továrna z Jihlavy, jehož výrobek je daleko průzračnější a čistější.

„Pradědeček, ačkoliv byl studentem medicíny, tak si na stole udělal laborator a pokusničil. A on ten patent na škrob sám objevil a dokázal jej i obhajit, aby se nedostal do patentového sporu,“ říká pokračovatel rodu Petr Malinský, sám jaderný fyzik. Na naše pozvání přijel do redakce až z Prahy.



NÁKRES Výroby škrobových cukrovinek v dobovém tisku z r. 1938.

„Ronovský škrob se pak stal nejlepším v celém Rakousku-Uhersku a dostal nálepku „Křišťálový“,“ dodává host. Amylon vzkvétající v rukou Fr. Malinského vykupoval i méně kvalitní polotovary od vesnických

škrobáren. Část se prodávala perníkárům a zbytek v Ronově dočišťovali a rafinovali. „Jednou také přišel člověk, že mu hnědý škrob vůbec nevadí, naopak, může být ještě tmavší. Byl to nějaký pan František Lhotský, který začal vyrábět bylinkovo-mentolové bonbony a měl dohodu s Karlem Hašlerem, že ponesou jeho jméno,“ uvádí zájmovost Petr Malinský. Ze škrobu samozřejmě Amylon vyráběl i naše sledované škrobové cukroví, dále dextrin, hroznový cukr či lepidla.

## Rytíř František Malinský

„Mezitím se z pradědečka stal lékař a zároveň i úspěšný továrník. Podal řadu zlepšovacích patentů a dokonce mu byl udělen rytířský diplom za zásluhy, podepsaný samotným císařem Františkem Josefem,“ informuje pravnuček.

Otevírá nenápadnou krabičku od bomboniéry a na redakčním stole se najednou objeví původní škrobové



SVATEBNÍ foto Boženy a Františka Malinských, zakladatelů Amylonu.

Foto: archiv Malinských

cukroví, nad kterým by srdce muzejníků zaplesalo. „Toto cukroví má asi sto let,“ informuje a já hledím na tvary stárám již zcela zhnědlé. Malování andělíčky jsou kouzelní. „Původně byly tyto pusinky sněhově bílé. Škrobové cukroví tradičně visávalo na vánočním stromečku v ronovském domě. Vždycky až u špičky, a nám klukům chutnalo jako bonbony,“ zjihne host při vzpomínce z dětství. „Škrobové cukroví je vidět už na prastarých rodinných fotkách z roku 1909, takže už tehdy se muselo vyrábět,“ dodává pan Malinský.

Překvapení však nebere konce a potomek slavného pradědy přede mne staví povědomou a originálně zabalenu krabici. Poznávám mejdlíčka. „Uvnitř je asi 10 ks tabulek mejdlíček žlutých, bílých, růžových,“ říká host, ale nedovolí porušit originální balení, abych mohla nahlédnout. Tak alespoň beru fotoaparát. Další jeho barvitě vyprávění o výjimečné osobnosti pradědečka Františka Malinského by dalo na vlastní příběh.

## Co psal dobový tisk

Když si později pročítám vypůjčené noviny s titulem Havlíčkův kraj z února 1938, ve článku o škrobových cukrovinkách z Amylonu stojí toto: ... v obchodě známé jako prsní cukr, ovocný cukr či mejdlíčka, byly před válkou velkým artiklem a jejich výrobou

se zabývalo několik továren Amylonu. Žďárská továrna byla plně zaměstnaná. Po válce však ztracena byla zahraniční odbytiště a v tuzemsku stlačila konkurence čokolády spotřebu škrobových cukrovinek do té míry, že všechny továrny postupně provoz zastavily, pouze v továrně ve Žďáře na Moravě udržuje Amylon tuto výrobu spíše pro udržení tradice...

## „Prostě sme říkali bruscukr“

Když pak za mrazivého dne vyjždím do Nového Veselí, jsem zvědavá na paní Iluši Balvínovou, snad jedinou pamětnici výroby mejdlíček, která však skromně vzkazuje, že si už moc nepamatuje. Opak je pravdou a vyprávění je dojemné jak pro 80letou paní, tak i pro mne, coby posluchače.

„Název mejdlíčka se objevil až někdy v třiapadesátém, kdy sem se vrátila po mateřský. Do té doby sme prostě říkali bruscukr,“ uvádí paní Balvínová. Hmota na různé pěnové trubičky a kostky se prý vyráběla z bramborového škrobu, který se kyselinou solnou přeměňoval v cukr.

Přes léto dělnice Amylonu pracovaly na poli, které měl podnik „propachtované“ a od října nastoupily na „vánoční cukroví“.

(Pokračování na str. 17)



POZNÁVÁTE mejdlíčka za lidovou cenu 8 Kčs?