

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
PEDAGOGICKÁ FAKULTA
KATEDRA ČESKÉHO JAZYKA A LITERATURY

JAZYKOVÁ ANALÝZA NAUČNÉ PRÓZY

DIPLOMOVÁ PRÁCE

Vedoucí práce: doc. PhDr. Marie Janečková, CSc.

Autorka práce: Lenka Vrzáková

Studijní obor: ČJ – NJ / SŠ

2011

Prohlašuji, že svoji diplomovou práci jsem vypracoval/a samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské - diplomové - rigorózní - disertační práce, a to v nezkrácené podobě - v úpravě vzniklé vypuštěním vyznačených částí archivovaných pedagogickou fakultou elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích dne 7. dubna 2011

.....

Lenka Vrzáková

Děkuji paní doc. PhDr. Marii Janečkové, CSc., za pečlivé vedení práce, cenné připomínky a pomoc při práci.

JAZYKOVÁ ANALÝZA NAUČNÉ PRÓZY

Anotace

Téma diplomové práce navazuje na započatý výzkum jazyka naukové prózy druhé poloviny 17. století. Pramenem pro analýzu je Barnerův překlad prvního dílu *Knih hospodářských* Kryštofa Fischera (1706). Teoretická část vymezuje rysy českého baroka a popisuje typické literární žánry daného období. Dále informuje o autoru knihy, Kryštofu Fischerovi, a o překladateli, Janu Barnerovi. Stručně charakterizuje *Knihy hospodářské*.

Praktická část práce je zaměřena na výklad významu u lexikálních jednotek, jež lze označit jako termíny. Lexikální analýza se týká těchto tematických okruhů: rybníkářství, pivovarnictví a vinařství. Významy termínů jsou vykládány v rámci jednotlivých témat.

Cílem práce je zhodnotit úroveň slovní zásoby jazyka naukové prózy a pořídit soupis užitých terminologických jednotek.

A LINGUISTIC ANALYSIS OF EDUCATIVE PROSE

Annotation

The subject of this thesis is a continuation of the already begun educative prose from the second half of the 17th century. Barner's first translation of *Knihy hospodářské* (Agricultural Books) Kryštofa Fischera (1706) is used as a source of the analysis. The theoretical part describes features of Czech baroque as well as typical genres of the given epoch. Additionally the thesis gives some information about the author of the book, Kryštof Fischer, and about the translator, Jan Barner. The thesis briefly defines *Knihy hospodářské*.

The practical part is focused on the explanation of lexical elements which can be described as terms. The lexical analysis is divided into three thematic fields: pond fish culture, brewery, wine culture. The meanings of the terms are explained in the context of the mentioned themes.

The aim of this thesis is to evaluate the level of vocabulary of the language in educative prose and to obtain a list of used terminological units.

OBSAH

ÚVOD	10
1. K OBDOBÍ ČESKÉHO BAROKA.....	13
2. BAROKNÍ ŽÁNRY	15
3. JAN BARNER	16
3.1 K Bibli svatováclavské	16
4. KRYŠTOF FISCHER.....	18
4.1 Ke Kniham hospodářským	18
5. TRAKTÁT II. O rybách a rybnících.....	20
5.1 Kapitola I. <i>Předmluva o rybnících.....</i>	20
5.2 Kapitola II. <i>O vedení vod do rybníků.....</i>	24
5.3 Kapitola III. <i>O plodu kaprovým, kterak svým časem do rybníků vsazen býti má, a plodoví rybníkové se zpraviti</i>	25
5.4 Kapitola IV. <i>O půdě a trojí třídě plodových rybníků</i>	27
5.5 Kapitola V. <i>O štikách aneb vodních vlcích</i>	29
5.6 Kapitola VI. <i>Některá naučení, kteráž ostríhati se mají</i>	31
5.7 Kapitola VII. <i>O rybníků nasadě.....</i>	33
5.8 Kapitola VIII. <i>O lovení a věcech k tomu přináležejících</i>	34
5.9 Kapitola IX. <i>O neduzích ryb a kterak se porušení rybníků napravití má... 36</i>	36
5.10 Kapitola X. <i>O vyplenění třtin, sítí a rákosí /rokotí/.....</i>	38
5.11 Kapitola XI. <i>Paměti hodné naučení o rybách</i>	40
5.12 Termíny v traktátu <i>O rybách a rybnících</i>	42
6. TRAKTÁT III. O pivováru.....	43
6.1 Kapitola I. <i>O jménu a položení pivováru.....</i>	43
6.2 Kapitola II. <i>O živlu vody</i>	46
6.3 Kapitola III. <i>O materii piva</i>	47
6.4 Kapitola IV. <i>O způsobu vaření piva</i>	49

6.5 Kapitola V. <i>Přídavek k předešlé kapitole</i>	54
6.6 Kapitola VI. <i>O nemocích piva</i>	56
6.7 Kapitola VII. <i>O moci piva</i>	58
6.8 Kapitola VIII. <i>O chmelnicích</i>	60
6.9 Kapitola IX. <i>O páleném</i>	64
6.10 Termíny v traktátu <i>O pivováru</i>	68
7. TRAKTÁT VI. O vinicích	70
7.1 Kapitola I. <i>O položení a půdě vinic</i>	70
7.3 Kapitola III. <i>O prvním kopání a rozvodů dělání</i>	74
7.4 Kapitola IV. <i>O nabíjení tyček a smítce</i>	76
7.5 Kapitola V. <i>O hnojení vinic, a jejich nedostacích</i>	78
7.6 Kapitola VI. <i>O zralosti a sbírání vína</i>	79
7.7 Kapitola VII. <i>O výbornosti vína a síle</i>	82
7.8 Termíny v traktátu <i>O vinicích</i>	84
8. TEMATICKÝ SLOVNÍČEK HOSPODÁŘSKÝCH POJMŮ	85
8.1 SLOVNÍ ZÁSoba SPECIFICKÁ PRO RYBÁŘSTVÍ A RYBNÍKÁŘSTVÍ	85
8.1.1 NÁDOBY A NÁŘADÍ SPOJENÉ S RYBNÍKÁŘSTVÍM A RYBÁŘSTVÍM	85
8.1.2 ZAŘÍZENÍ NA RYBNÍCE, VEDENÍ VODY	86
8.1.3 NÁZVY RYB	87
8.1.4 ŽIVOT RYB, ROZMNOŽOVÁNÍ	88
8.2 SLOVNÍ ZÁSoba SPECIFICKÁ PRO PIVOVARNICTVÍ	90
8.2.1 NÁDOBY, NÁŘADÍ, ZAŘÍZENÍ V PIVOVAŘE	90
8.2.2 KOŘENÍ A PŘÍSADY	91
8.2.3 NÁZVY POKRMŮ, PRODUKTŮ A MEZIPRODUKTŮ PŘI VÝROBĚ PIVA	93
8.2.4 VINOPALNA – VÝROBA PÁLENÉHO	95

8.3 SLOVNÍ ZÁSoba SPECIFICKÁ PRO VINAŘSTVÍ	96
8.3.1 VINNÁ RÉVA A POJMY S NÍ SOUVISEJÍCÍ	96
8.3.2 NÁDOBY, NÁŘADÍ A NÁČINÍ POUŽÍVANÉ VE VINAŘSTVÍ.....	96
8.3.3 NEMOCI VÍNA A POJMY S TÍM SOUVISEJÍCÍ	97
8.3.4 VINNÉ PRODUKTY A POJMY S TÍM SOUVISEJÍCÍ.....	98
8.4 DALŠÍ TEMATICKÉ OKRUHY	99
8.4.1 ROSTLINY, JEJICH ČÁSTI A PLODY	99
8.4.2 ZVĚŘ DOMÁCÍ, LESNÍ I CIZOKRAJNÁ.....	101
8.4.3 OZNAČENÍ OSOB – ČINNÝCH V DANÝCH OBLASTECH	103
8.4.4 POLNÍ HOSPODÁŘSTVÍ A POJMY S NÍM SOUVISEJÍCÍ	104
8.4.5 NÁZVY MÍST.....	105
8.4.6 MÍRY DUTÉ, PLOŠNÉ, VÁHOVÉ, DÉLKOVÉ A JINÉ	106
8.4.7 POČASÍ, VEGETAČNÍ OBDOBÍ, POJMY ASTRONOMICKÉ.....	108
8.4.8 CHEMICKÉ LÁTKY	109
8.4.9 DRUHY VOD A PŮD.....	109
8.4.10 SLOVESA POJMENOVÁVAJÍCÍ PRACOVNÍ POSTUPY	110
8.4.11 SLOVESA VYJADŘUJÍCÍ ZMĚNU STAVU	111
8.4.12 PODSTATNÁ JMÉNA POJMENOVÁVAJÍCÍ PRACOVNÍ POSTUPY	112
8.4.13 POJMY PŘÍMO NESOUVISEJÍCÍ S TEMATICKÝMI OKRUHY .	112
ZÁVĚR	114
SEZNAM LITERATURY	122
SEZNAM POUŽITÝCH ZKRATEK	126
PŘÍLOHY	128

ÚVOD

Tématem diplomové práce je jazyková analýza barokního naukoveho textu z druhé poloviny 17. století. Práce navazuje na započatý výzkum naučné prózy z konce 17. a z počátku 18. století. Cílem práce je výklad lexikálních jednotek naukové prózy a sestavení slovníčku užitých terminologických jednotek.

Zkoumaný text není orientován nábožensky, ale jak již samotný název napovídá, je zaměřen především prakticky. Jedná se o *Knihy hospodářské*.¹ *Knihy hospodářské* jsou dvoudílnou příručkou a byly původně napsány latinsky, členem jezuitského řádu, Kryštofem Fischerem. První díl vychází roku 1679 a druhý o čtyři roky později – roku 1683. Do češtiny byly oba díly přeloženy taktéž jezuitou – Janem Barnerem. V českém překladu vychází nejprve druhý díl (1705) a teprve roku 1706 díl první. *Knihy hospodářské* byly první příručkou svého typu, která vyšla v češtině. Jsou na svou dobu příručkou velmi pokrokovou, lze je dokonce nazvat první zemědělskou encyklopedií. Dočteme se v ní mnoho cenných rad z nejrůznějších oblastí zemědělství. Příručka měla sloužit především tehdejší šlechtě a těm, kterým šlechta půdu pronajímala.²

Jak již bylo v úvodu naznačeno, naše práce je příspěvkem k výzkumu češtiny doby barokní. Lexikální analýzou *Knih hospodářských* se zabývala také Eva Mostová.³ Z důvodu rozsáhlosti prvního dílu této příručky se Mostová zabývala pouze lexikální stránkou prvního a čtvrtého traktátu – *O děláni polí* a *O zahradě a zahradních věcech*. Práce Evy Mostové je tedy věnována mimo jiné výkladu pojmů z tematických okruhů rostlinstva a polního hospodářství. Vzhledem k předpokládanému množství lexikálních jednotek terminologického charakteru jsme zvolili tři traktáty – druhý (*O rybách a rybnících*), třetí (*O pivováru*) a šestý (*O vinicích*). Tyto tři traktáty lze považovat za tematicky kompaktní. Všechna tři odvětví mají totiž v české zemi dlouhou tradici a Češi jsou na tato odvětví zemědělství, resp. průmyslu, hrdí dodnes.

Analyzovaný text je velmi bohatý na lexikální jednotky, které je třeba vyložit, proto se v práci nevěnujeme jiným jazykovým rovinám textu. Eva Mostová ve své práci

¹ *Knihy hospodářské skrze dvojctihodného kněze Kryštoffa Fissera z Tovaryšstva Ježíšova sepsané. Díl první o hospodářství polním nejprv léta 1679. S povolením vrchních a s obzvláštním obdarováním Jeho císařské a královské milosti v latinském jazyku na světlo vydany. Nyní pak na česko přeložený od dvojctihodného kněze P. Jana Barnera z téhož Tovaryšstva Ježíšového. Vydáno v Praze v Impressy unives. Carolo-Ferdin. léta Páně 1706.*

² JANEČKOVÁ, M. *První česká zemědělská encyklopedie*. Nepublikovaný text.

³ MOSTOVÁ, E. *Jazyková analýza naučné prózy*. Nepublikovaná diplomová práce. Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Pedagogická fakulta, Katedra českého jazyka a literatury. České Budějovice 2009.

prováděla kromě toho ještě hláskoslovný rozbor *Knih hospodářských*. Není tedy třeba jej provádět. Pro úplnost svědectví o úrovni Barnerova jazyka si hlavní hláskoslovné rysy Barnerova překladu shrneme v závěru.

Diplomová práce obsahuje dvě hlavní části – teoretickou a praktickou. Teoretická část vymezuje rysy českého baroka a popisuje typické literární žánry daného období. Mezi jiným to jsou především gramatiky, ale také praktické příručky jako jsou *Knihy hospodářské*. Literatura o českém literárním baroku není nijak zvlášť bohatá, avšak situace se zlepšuje a v nedávné době vyšly např. tyto práce: *K jazyku českého baroka* (2009) Marie Janečkové, kolektivní odborná kniha *Slovesné baroko ve středoevropském prostoru* (2010) Marie Janečkové, Jarmily Alexové, Věry Pospíšilové a dalších. Jarmila Alexová je autorkou monografie *Vývoj českého barokního souvětí souřadného* (2009). Ze starších prací jmenujme *České literární baroko* (1. vyd. 1938, 2. vyd. 1995) Josefa Vašici, studie Václava Černého *Až do předsíně nebes* (1996), *Slovesnost českého baroka* (1997) Milana Kopeckého a také jeho studii *Nic stálého přítomného* (1999). Mimořádnou pozornost věnoval baroknímu období v jazyce i literatuře Alexandr Stich.

Teoretická část dále informuje o autoru knihy, Kryštofu Fischerovi, a o překladateli, Janu Barnerovi. V případě našeho užšího zaměření na barokní literaturu naučnou – konkrétně na dva zmíněné jezuitské autory, jsou literární zdroje spíše chudé. Pracujeme tedy s literaturou již zmíněnou, ale pokusíme se také najít další zdroje a obohatit téma o další informace. Jan Barner je nejčastěji spojován s významným literárním počinem – překladem *Bible svatováclavské*. Proto se také v teoretické části o této Bibli zmiňujeme. V souvislosti s osobností Kryštofa Fischera pak stručně charakterizujeme *Knihy hospodářské*.

Praktická část se již zcela soustřeďuje na slovní zásobu *Knih hospodářských*. Zdrojem pro lexikální analýzu je originální tisk z roku 1706. Z něj jsme získali lexikální jednotky metodou excerpce. Rozbor se týká, jak už bylo zmíněno, těchto tematických okruhů: rybníkářství, pivovarnictví a vinařství. Významy neznámých slov, z nichž některé považujeme za termíny, jsou vykládány v rámci jednotlivých témat.

Popisované lexikální jednotky označujeme v textu kurzívou. Zpravidla uvádíme výklad daných slov bezprostředně za slovem v závorce. U výrazů, které se objevují v přímých citacích, pak pro větší přehlednost v poznámce pod čarou.

Společně s výkladem slov také velice podrobně popisujeme, o čem jednotlivé kapitoly pojednávají. Traktát číslo dvě nese název *O rybách a rybnících* a obsahuje

jedenáct kapitol. Autor postihuje téma poměrně zešíroka, dozvídáme se o vedení vod do rybníků, o kapřích plůdcích a čase, kdy se nasazují do plodových rybníků, o půdě plodových rybníků a o péči o ně. Dále se Fischer věnuje také rybolovu, nemocem ryb a upozorňuje na to, čeho by se měl správce rybníků vyvarovat. Dokladem posledního upozornění je např. kapitola varující před „vodními vlky“ – štikami, nebo kapitola o plnění rákosí.

Třetí traktát *O pivováru* obsahuje devět kapitol. Je v nich výklad o poloze pivovaru, o surovinách, z nichž se pivo vyrábí, o druzích vod, způsobu vaření piva, o neduzích piva a také o chmelnicích. K traktátu *O pivováru* je připojena kapitola *O páleném*, kde se popisuje postup výroby pálenky a dočteme se také o surovinách, z kterých je možné pálenku vyrábět.

Navazuje traktát šestý *O vinicích*. Traktát pátý *O štěpnicích* jsme vynechali záměrně, jelikož tematicky nezapadal do našeho konceptu. Traktát *O vinicích* není tak rozsáhlý jako traktát o pivovaru: obsahuje sedm kapitol. Jednotlivé kapitoly informují o položení a půdě vinic, o pracích na vinicích, jako je otevírání, řezání, kopání, hnojení, smítání vinic, děláni rozvodů a nakonec o sběru vína, jeho zralosti a účincích.

V souvislosti s traktátem *O vinicích* se objevila otázka, zda nabídne další – v traktátu *O pivováru* dosud nezmíněné – lexikální jednotky. Lze totiž předpokládat, že terminologie z oblasti technologie výroby piva, pálenky a vína (např. co se náčiní a nádob týče), budou při obou postupech podobné, a tak se může stát, že již mnoho slov pro výklad nenabídne.

Vyvrcholením naší práce má být zhodnocení slovní zásoby Jana Barnera v *Knihách hospodářských*, posouzení úrovně její odbornosti, a pořízení soupisu popisovaných lexikálních jednotek.

V práci používáme následující metody:

- excerpční: tuto metodu používáme při získávání lexikálních jednotek z originálního tisku *Knih hospodářských* a také při výkladu a popisu významu slov z jazykovědných příruček a slovníků;
- konfrontační, komparativní: získané popisy významů jednotlivých slov či slovních spojení porovnáváme mezi sebou a také je konfrontujeme s původním užitím v kontextu překladu *Knih hospodářských*;
- deduktivní: při výkladu lexikálních jednotek vycházíme často od obecného a postupujeme k jednotlivému, konkrétnímu;
- induktivní: někdy postupujeme naopak od konkrétního termínu k obecnému.

1. K OBDOBÍ ČESKÉHO BAROKA

Doba baroka v českém prostředí byla dříve chápána společností jako doba rozporná, temná, plná protikladů. Dnes už je tento názor překonaný. Světla místa dané doby bývají spatřována v oblasti umění, a to hlavně v architektuře, sochařství, malířství a v hudbě. Stále nejméně doceněnou oblastí je pak asi právě barokní literární tvorba a jazyk.

František Cuřín⁴ popisuje období pobělohorské jako dobu, ve které český jazyk začal upadat a pokles trval až do 18. století. Dnešní historici by se na období po Bílé hoře jako na dobu naprostého úpadku českého jazyka už asi neřvali, i když je pravda, že čeština jako jazyk měla v dané době řadu konkurentů. Můžeme jmenovat italštinu, francouzštinu a především němčinu.

Česká emancipace se mohla teoreticky opírat o tři sponzorské pilíře. Ale opravdu jen teoreticky. Prvním pilířem byl stát, ale ten právě podporoval německo-rakouskou kulturu a německý jazyk. Druhým pilířem byla šlechta, která však byla také ve velkém počtu nečeská, spíše nadnárodní s příklonem k němčině. Konečně třetím pilířem byla katolická církev. Právě tento pilíř vyzdvihuje ve své studii Frajdl.⁵ Pochvalně pohlíží na činnost jezuitů, kteří si jako první uvědomují hodnotu českého jazyka, podporují ho a tím také ochraňují. Mají k tomu vybavení pedagogické, finanční i mocenskou autoritu. Jaroslav Kadlec, katolický historik specializující se na české církevní dějiny, to ve svém *Přehledu českých církevních dějin* potvrzuje: *Jezuité vůbec nejdříve a nejvíce projevovali pozornost českému jazyku, chápající potřebu jeho dokonalé znalosti při misijním působení.*⁶

Proti neváženosti českého jazyka se počátkem 17. století začala objevovat řada projevů. Vavřínek Benedikt z Nudožer například psal svou mluvnici za účelem, aby se příslušníci národa Čechů naučili česky. Propast se tedy tvořila jak mezi jazyky – češtinou na straně jedné a němčinou na straně druhé, tak mezi bohatnoucí šlechtou a církví a městy s venkovem. Boj o jazyk se stal bojem mezi šlechtou domácí a šlechtou cizí. Šlechta domácí byla povětšinou nekatolická, šlechta cizí naopak převážně katolická. U nás uváděly zápisy asi 90% nekatolíků a 10% katolíků.

⁴ CUŘÍN, F. *Vývoj spisovné češtiny*. Praha: SPN, 1985, s. 57.

⁵ FRAJDL, J. Germanizace v období baroka. In: *Křesťanskosociální listy* [online]. Praha, únor 2006. Dostupné na: <http://www.ksl.wz.cz/Germanizace_v_období.htm> [cit. 2010-3-30].

⁶ KADLEC, J. *Přehled církevních dějin českých. II. Díl*. Praha: Ústřední církevní nakladatelství, 1977, s. 140.

Třicetiletá válka znamenala jistě zlom a změnu v mnoha oblastech tehdejšího života. Důsledky hospodářské byly téměř katastrofální. Co se týče víry, uváděl se tehdy v seznamech poměr obrácený (tedy 90% katolíků a 10% nekatolíků). Po Bílé hoře nekatolická šlechta a měšťanstvo odešly ze země. Tím se právě ještě snížil počet kulturních činitelů a uvědomělých nositelů a často i pěstitelů českého spisovného jazyka, jak píše Cuřín (1985). Z nekatolických emigrantů můžeme jmenovat např. Jana Amose Komenského, Pavla Skálu ze Zhoře či Pavla Stránského.

Podle Čornejové⁷ Bílá hora nebyla naprosto ostrým předělem. V duchovní sféře však došlo k řadě proměn. Zásadním rysem je již zmíněná změna náboženského smýšlení. Ta byla zpočátku vynucovaná, později už bez větších výhrad přijímaná.

Navzdory smutným ztrátám osobností kulturního dění, které opustily vlast, se v českých zemích po Bílé hoře vytvořilo živé kulturní prostředí. V zemi působila řada kvalitních umělců, ať už rodáků, nebo asimilovaných cizinců.⁸

V literatuře 80. let se někdy píše, že česká literatura byla zakazována a ničena. O totálním úpadku či dokonce zániku českého jazyka ale mluvit nemůžeme. Jazyk je věc živelná a jen velmi těžko se v krátké době vytratí či přestane užívat. Spíše se do jisté míry oslabila péče o český jazyk a jeho tradice. Český jazyk ale naživu udržovali jednak někteří exulanti a duchovenstvo, ale také venkované – tedy nižší až nejnižší sociální vrstva národa, kteří jej prakticky užívali. Dokazují to hlavně některé písně či korespondence.⁹ Také domácí kněží, kteří se podíleli na rekatolizaci, pěstovali český jazyk, kterým se snažili co nejúčinněji působit na posluchače kázání, přijímatele jejich myšlenek.

⁷ ČORNEJOVÁ, I. *Tovaryšstvo Ježíšovo. Jezuité v Čechách*. Praha: Mladá fronta, 1995.

⁸ ČORNEJOVÁ, I. České země po Bílé Hoře. In: *Dějiny země koruny české*. 6. vyd. Praha: Ladislav Horáček – Paseka, 1999, s. 302.

⁹ CUŘÍN, F. *Vývoj spisovné češtiny*. Praha: SPN, 1985, s. 60.

2. BAROKNÍ ŽÁNRY

Česká barokní literatura byla žánrově částečně omezená. Věda se většinou pěstovala latinsky nebo německy. Hojně vznikají především texty náboženské, kazatelská próza, postily, kancionály, modlitby a také próza historická. Výrazná je překladatelská činnost a adaptace textů autorů ze zahraničí. Významné jsou i gramatiky, které vznikají především za účelem popsat a přiblížit český jazyk tak, aby se jím dalo vyjádřit vše potřebné a aby se nesnížila jeho úroveň.

Všichni autoři, o kterých se budeme zmiňovat, patřili, vyjma Václava Jana Rosy, do jezuitského řádu. Zmínit můžeme následující gramatikáře: Matěje Václava Štejera, který roku 1668 vydává „svého *Žáčka*“ aneb *Výborně dobrý způsob, jak se má dobře po česku psáti neb tisknouti*, dále pak Štejerova přítel Jiřího Konstance a jeho gramatiku *Lima linguae Bohemicae, to jest Brus jazyka českého* z roku 1667. Důležitým rysem obou gramatik je, že jsou psány buď v českém jazyce (*Žáček*), nebo latinsky a česky (*Brus*). Starší, ale obsahem a zpracováním velmi důležitou gramatikou, je Jana Drachovského *Grammatica Boëmica in V. Libros divisa / Gramatika česká v pět dílů rozdělená*, o jejíž vydání se zasloužil M. V. Štejer, a která vychází roku 1660 v Olomouci. Je psána latinsky. Nejobsáhlejší gramatiku sepsal Václav Jan Rosa. Roku 1672 vydává latinsky *Čechořečnost seu Grammatica linguae Bohemicae*. Je rozdělená do čtyř částí podle donátovského schématu. Kniha svědčí o Rosově dobré znalosti tehdejšího dobového jazyka. Označení Rosy jako kazitele českého jazyka kvůli jeho neústrojně vytvořeným neologismům, které mu vytýkali hlavně obrozenci, je dnes již překonáno. Za zmínku stojí i latinsky psaná mluvnice jazyka českého Václava Jandyta *Grammatica linguae Boemicae* (vyd. 1704, 1705, 1715, 1732, 1739 a 1753). Jedná se vlastně o výklad Rosovy *Čechořečnosti*. V neposlední řadě ještě vzpomeňme *Gramatiku slovensko-českou / Grammatica Slavico-Bohemica (1746)*, jejímž autorem je Pavel Doležal.

Mimo výše uvedené texty odborné vznikají také texty zaměřené ryze prakticky. Vznikají různé kuchařky (např. Kuchařská kniha premonstráta Evermoda Jiřího Košetického), kalendáře a také hospodářské příručky. Mezi příručky hospodářské by patřily právě *Knihy hospodářské* Kryštofa Fischera (první díl vyšel poprvé latinsky v roce 1679), do češtiny jej přeložil Jan Barner, k vydání došlo roku 1706. Druhý díl vyšel latinsky roku 1683, ale jeho překlad se objevil před prvním dílem v roce 1705.

V následujících kapitolách se budeme věnovat osobnostem Jana Barnera a Kryštofa Fischera.

3. JAN BARNER

O osobnosti Jana Barnera neexistuje v české literatuře mnoho záznamů. Je sice zmíněn například v následujících pracích: u Vašici (1. vyd. 1938, 2. vyd. 1995), Černého (1996), Kopeckého (1999) a Janečkové (2009), ale všichni jmenovaní se zmiňují v podstatě pouze o jeho účasti na překladu Svatováclavské bible. Tento akt jistě patří mezi nejzásadnější počiny Barnerovy činnosti, ale o vlastním životě Barnera se lze dočíst jen velmi málo.

Spíše výjimku tedy tvoří Jirečkova *Anthologie z literatury české* z roku 1876, kde Jireček uvádí ukázkou z Barnerových *Knih hospodářských*, z traktátu o pivovarnictví, a stručně přibližuje i Barnerův život. Dovídáme se, že Barner se narodil v Jičíně 3. února 1643. V lednu roku 1663, tedy v necelých dvaceti letech, vstoupil do Tovaryšstva Ježíšova. Zde pět let vyučoval naukám humanitním a 32 let zastával úřad kazatelský. Od roku 1695 byl kazatelem v Kutné Hoře.¹⁰

Jireček¹¹ také uvádí, že Jan Barner byl poslední jezuita, jenž dokonale ovládal český jazyk. Usiloval o jeho zvelebení a aktivně se na něm podílel. Byl nejen vynikajícím filologem, ale hlavně překladatelem. Sám sepsal sbírku kázání, která vyšla posmrtně roku 1711 pod názvem *Summarie na všední čtení a evangelium jak nedělní, tak i sváteční přes celý rok*. Přeložil některé spisy latinské, francouzské a německé. Známy jsou jeho překlady Fontainových příběhů biblických (1697) z francouzštiny, dále překlad spisu *La cour sainte* Mikuláše Kauzýna (též Caussina), který vydal 1700–1705 v Praze pod názvem *Dvůr svatý*. Roku 1704 pak překládal celou postilu proslulého tyrolského kazatele Jiřího Scherera *Kázání na sváteční evangelia a o umučení Páně přes celý rok...* K tomu připomínáme již zmiňovaný překlad *Knih hospodářských* Kryštofa Fischera z latiny (1705–6).

Jan Barner zemřel ve věku 65 let dne 25. dubna 1708 v Kutné Hoře.¹²

3.1 K Bibli svatováclavské

Vraťme se ale nyní k již zmiňované nejvýznamnější filologické práci, na které se Barner podílel, *Svatováclavské bibli*. Tehdejší věřící toužili po novém překladu české bible, který by odpovídal úrovni doby po stránce jazykové i teologické. Rychlý rozvoj

¹⁰ JIREČEK, J. *Anthologie z literatury české*. 3. vyd. Praha: nákladem F. Tempského, 1876.

¹¹ Tamtéž.

¹² Tamtéž, s. 432.

jazyka v 16. století totiž rychle archaizoval bibli vytištěnou roku 1506 v Benátkách. Z luteránského prostředí vyšla bible Melantrichova a z českobratrského *Bible kralická*. Její jazyk právě oceňovala skupina jezuitů vedená Štejerem. Společně s ním na překladu a interpretaci textu pracoval také Jiří Konstanc a Jan Barner. O jejich jazykovědných odborných zájmech svědčí spisy uvedené v první kapitole naší práce.

Trojice začala nejprve pracovat na překladu Nového zákona. Překládali z latinského textu, který byl schválen papežem Sixtem V. a soustavně přihlíželi k *Bibli kralické*. Bibli pak opatřili také poznámkami, v nichž autoři vysvětlují nesnadné pasáže pomocí teologických autorit, praktického dění či pomocí přírodních dějů.¹³

Předpokládá se ale, že interpretace velkého množství textu byla nad síly oněch tří, byť výborných, filologů. Milan Kopecký (1999) tudíž předpokládá harmonickou součinnost širšího kolektivu. Štejerovi ale zůstává přední postavení. Směřovaly k němu podněty, podporující dopisy i povzbuzení.

Jiří Konstanc se nedožil ani vydání Nového zákona, umírá v roce 1673. Nový zákon vychází roku 1677. Štejer pokračuje v práci nad překladem Starého zákona sám s Barnerem. Štejer byl ale uprostřed namáhavé práce, právě když překládal Knihu Jobovu, raněn mrtvicí a umírá 7. září 1692. Ondřej Koupil uvádí v *Grammatykářích* (2007, s. 180) verzi, že zemřel cestou z vyšehradského kostela sv. Petra a Pavla před vchodem do novoměstské řádové koleje.

Barner nakonec dokončil překlad sám. Starý zákon vyšel ve dvou svazcích v letech 1712 a 1715. Z vlastní literární činnosti podpořili *Svatováclavskou bibli* Bohuslav Balbín, bratři Jan a Matěj Tannerové a další. *Svatováclavská bible* nese stopy barokních snah o vysoký styl a je proto dílem taktéž estetickým. Pro velký zájem pak tato bible vyšla ještě dvakrát.

¹³ KOPECKÝ, M. *Nic stálého přítomného*. Brno: Masarykova univerzita, 1999, s.55.

4. KRYŠTOF FISCHER

Stejně jako o Barnerovi, ani o Fischerovi neexistuje v literatuře mnoho zmínek. Víme, že se narodil roku 1611 a byl, stejně jako Jan Barner, členem jezuitského řádu. Jezuité vlastnili množství rozsáhlých pozemků, a proto v Tovaryšstvu museli být i dobří hospodářští správci. Právě Kryštof Fischer byl velmi schopný ekonom. Působil jako správce statků celé jezuitské svatoklementinské koleje. Vedle mimořádných praktických schopností byl rovněž dobrým teoretikem prosazujícím moderní národohospodářské zásady. Kromě psaní teoretických ekonomických spisů se Fischer také s oblibou věnoval poezii a dramatické tvorbě. Právě jemu je přisuzováno autorství jedné z nejslavnějších jezuitských divadelních her *Justitia et pietatis* z roku 1637.

Své praktické zkušenosti z oblasti ekonomie a hospodářství využil Fischer k sepsání dvoudílné hospodářské příručky o vhodném hospodaření na nevolnických statcích – *Knih hospodářských*.

Fischer chtěl vyhovět potřebám poddaných s co možná největším respektem. Tento přístup se mu vyplatil zejména v době rozsáhlého nevolnického povstání v roce 1680. Prosazoval názor, že sedlákům je třeba upravit jejich povinnosti tak, aby mohli úspěšně pracovat jak na panském, tak i na svém vlastním majetku.

Vzbouřenci sami pochopili, že to s nimi Fischer myslí dobře, a tak se mezi nimi mohl během povstání svobodně pohybovat. Povstalci na Litoměřicku byli ochotní přistoupit k obnovení robotních povinností jen tehdy, pokud je k tomu vyzve a za jejich práva se zaručí právě otec Fischer.

Obliba tohoto jezuitského ekonoma mezi sedláky byla větší než u jeho souputníků. Jeho řádoví druzi ho neměli příliš v oblibě. Stěžovali si na něj a žádali, aby se z ohnisek povstání vzdálil a nebránil průchodu spravedlnosti. Tyto názory zastával především jistý pater Tolesius.¹⁴

Kryštof Fischer umírá ve věku 69 let roku 1680.

4.1 Ke knihám hospodářským

Knihy hospodářské se vyznačují výraznou praktičností a přehledností. V překladu vycházejí počátkem 18. století pod názvem: *Knihy hospodářské skrze dvojctihodného kněze Kryštoffa Fissera z Tovaryšstva Ježíšova sepsané. Díl první o*

¹⁴ ČORNEJOVÁ, I. *Tovaryšstvo Ježíšovo. Jezuité v Čechách*. Praha: Mladá fronta, 1995, s. 68.

hospodářství polním nejprv léta 1679. S povolením vrchních a s obzvláštním obdarováním Jeho císařské a královské milosti v latinském jazyku na světlo vydaný. Nyní pak na česko přeložený od dvojctihodného kněze P. Jana Barnera z téhož Tovaryšstva Ježíšového. První díl Operis oeconomici vyšel roku 1679 a druhý o čtyři roky později – roku 1683. Oba díly spisu překládá jezuita Jan Barner, o kterém jsme pojednávali ve třetí kapitole práce. V českém překladu vychází nejprve druhý díl (1705) a teprve roku 1706 první díl.

Fischer se věnuje jak popisu chodu různých odvětví zemědělství, tak také především hospodářským radám. V jednotlivých traktátech prvního dílu se věnuje rybníkářství, zahradnictví, pivovarnictví, pěstování vína, chovu dobytka a drůbeže, lesnictví, zakládání polí a setí, štěpování. Druhý díl je zaměřen na provoz hospodářské kanceláře velkostatku, vedle naučení pro panské úředníky zde nalezneme také pasáže o chovu dobytka ve dvorech, o provozu různých dílen spojených s hospodářským chodem velkostatku. Poměrně časté jsou také pasáže o vedení hospodářských spisů či o problematice zaopatření sirotků. Významné jsou zahrádkářské postřehy (o vztahu mezi lunárními cykly a sázením některých plodin, o jejich přesazování, sklizni, léčivých účincích atd.). Na každý měsíc nechal Fischer vytisknout tabulku délky dne a noci a poznamenal, které polní práce jsou v tom kterém měsíci obvyklé. Avšak některá jeho tvrzení jsou problematická. Text je prokládán citáty z antických autorů. Často do traktátů vložil i verše, mnohdy však bez udání autora i sbírky, z níž cituje.¹⁵

¹⁵ SLÁDEK, M. *Malý svět jest člověk, aneb Výbor z české barokní prózy*. 1. vyd. Jinočany: H&H, 1995, s. 122.

5. TRAKTÁT II. *O rybách a rybnících*

5.1 Kapitola I. *Předmluva o rybnících*

Kapitola první traktátu o rybách a rybnících se nazývá *Předmluva o rybnících*. Fischer v ní zmiňuje jména nejrůznějších osobností, která jsou s rybářstvím a rybníkářstvím spjatá. Mnoho z nich lze zařadit až do doby antické. Uvádí celkem tři dvojverší, která poměrně výstižně dokládají jeho úvahy. Druhá polovina kapitoly je zaměřena ryze prakticky, popisuje v ní výstavbu hráze rybníků.

Na počátku kapitoly jsme informováni o tom, že Fischer není prvním autorem, který se hospodářským radám při chovu ryb a rybníkářství věnuje, jelikož pět knih na dané téma napsal již kněz Jan Dubravius, ještě před rokem 1541, tedy v době než se stal olomouckým biskupem. Fischer dokládá také svůj vřelý vztah k rybářství a rybníkářství, a to výkladem svého příjmení: *Rybář¹⁶ jsem, (fischer) vyznávám, od narození, a protože řemeslo to miluji* (FišHosp 39). Dobrotivý čtenář se proto nemá divit, že tento traktát bude poněkud rozsáhlejší, a místo výmluvy nabízí Fischer následující verš:

*Z jakého rodu pocházím,
tím samým tebe vyučím (tamtéž).*

Dozvídáme se, že panství, která vlastní mnoho rybníků, mají často *nejpřednější důchod* (FišHosp 40). Důchod vykládá Jungmannův slovník (dále jen JgSlov) jako plat, požitek z něčeho jdoucí, příjem (JgSlov, díl I., A–J, s. 499), z čehož vyplývá, že tato panství mají vzhledem k vloženým investicím největší zisky. Pokud jsou totiž rybníky pečlivě a pevně zbudované, nepotřebují již tolik péče jako jiná odvětví hospodářství. Rybník můžeme i dnes chápat jako téměř samostatný ekosystém, do kterého člověk zasahuje spíše z důvodů vlastních zisků. Hospodář je tedy při své péči o rybník veden snahou mít co nejvíce kvalitních ryb a usnadnit si svou práci jejich lov.

Dalším pozitivem rybníků je, že poskytují *dobrou krmí* (tamtéž), tedy chutné jídlo v podobě ulovených a k jídlu připravených ryb, a *znamenitou kratochvíli* (tamtéž). Z níže uvedeného dvojverší vyplývá, že už na konci 17. století bylo rybaření chápáno jako zábava.

*Toť jest prospěšné, a nemůž se zbrániti,
někdy čas lovením ryb¹⁷ si ukrátiti (tamtéž).*

¹⁶ Rybář: *kdo ryby chytá nebo prodává*, JgSlov, díl III., P–R, s. 966.

¹⁷ Lov ryb je dnes častěji označován jako chytání ryb, rybolov či rybaření. V současnosti je nejobvyklejší sportovní lov na udici (VERS, s. 197).

O počátku rybníkářství a prvním rybáři psalo mnoho antických či starověkých autorů, např. Cicero, Valerius Maximus aj. Různí autoři se pak rozdílně smýšlejí o tom, který kmen lze označit jako první rybáře. V textu se objevují tyto návrhy: hebrejský kmen Zabulon, kmen tyrských Tyrus, mořeplavec Argonaut, římský rybář Sergio, baudský Hortenzius a neapolský Lukulus. Fischer ale shrnuje situaci sebejistě takto: *Naši rybníkové, dříve nežli kde jinde, byli sou v Čechách v užívání; potom pak i v jiných okolních krajinách dělati je počali, a až posavád množejí se s největším užitkem a ziskem* (tamtéž).

Po spíše obecnějším a obšírnějším úvodu s mnoha odkazy na jiné autory, kterými dal Fischer najevo své vzdělání, následuje konkrétní a prakticky zaměřený popis stavby hráze. Než se začne hráz stavět, je třeba všechno pečlivě proměřit. V textu se objevují pojmy *zemoměřické poddělání a zemoměřické nástroje* (tamtéž). *Zemoměřické*, též *zeměměřické poddělání* je zeměměřické umění, nebo též zeměměřičství (JgSlov, díl V., V–Ž, s. 631, 653). Tento pojem je složenina ze slov země a měřit a znamená tedy určitým způsobem měřit zemi. Dnes bychom tento obor nazvali odborně jako geodézie. K vyměřování ploch byly zapotřebí *zemoměřické nástroje*. Zeměměřickým podděláním se zabýval *měřič* (též *zeměměřič*, *zemoměřič* či *zeměměrce*), tedy měřič zemský (JgSlov, díl V., V–Ž, s. 653), nebo *fišmistr* (též *fišmejstr* či *fišmistr*; z něm. *Fischmeister*), což byl úředník nad rybníkem (SS, díl I, s. 383). Fischer ale zdůrazňuje, že nynější měřiči a fišmistři umí vodu znamenitě rozměřit i bez *vystupování* vod, tedy bez vypouštění vody, a bez zeměměřických nástrojů.

Hráz je Jungmannovým slovníkem charakterizována jako hradba proti vodě vzdělaná, ze země, neb tarasu, násyp, návoz (JgSlov, díl I., A–J, s. 748). Při její stavbě je naprosto zásadní pevný a silný základ. Pokud by nebyl základ pevný, voda, která si od přírody hledá průchod, mohla by vytéci, a tak pomoci z žaláře také chovancům, tedy rybám. Zde je poutavé přirovnání rybníka k žaláři. Autorovým záměrem ale asi nebylo v tomto případě vytvořit literární alegorii, chtěl spíše úsporně vyjádřit, že ryby jsou v rybníce v podstatě uzavřeny a neměly by mít ani možnost někam uplavat.

Když je rybník *prostranný*, tzn. prostorný, na všechny strany široký a volný (JgSlov, díl III., P–R, s. 698), má mít základ hráze *šírokost*, čili šířku, 18 loktů a *vysokost*, čili výšku, dva sáhy. *Loket*¹⁸ je míra dlouhá tak půl ruky, má 24 palců¹⁹ (JgSlov, díl II., K–O, s. 347). Přesnou délku v dnešní měrné soustavě ale nevyčteme.

¹⁸ Loket: od 13. stol; pražský = český = 59,4 cm, dělil se na 3 pídě (30 prstů) nebo 2 stopy po 29,6 cm, od 16. stol. na 24 palců po 2,63 cm; vídeňský 77,7 cm, Hule, 2003, s. 88.

Sám Fischer převádí lokty na sáhy, když píše: *základ její měl v širokosti 18 loktů, aneb šest sáhů.*²⁰ (FišHosp 41). Z Fischerova převodu vyplývá, že tři lokte by byly stejně dlouhé jako jeden sáh. Tuto tezi nám potvrzuje Jungmannův slovník, kde se píše: *Sáh obnáší tři lokte pražské* (JgSlov, díl IV., S–U, s. 9).

Šířka hráze se má směrem nahoru zužovat. Nahoře by měla být o dva díly užší než v základu. Z bočního pohledu by tedy měla mít tvar lichoběžníku. Fischer dokonalost tohoto modelu hráze dokládá na přirozeném tvaru kmenu stromů, který se také u základu čili u kořenů rozšiřuje a směrem vzhůru se postupně zužuje. Největší tíži celého stromu pak úspěšně nese jeho spodní rozšířený kmen, a tak tomu má právě být i u hráze.

Další rady se týkají půdy, kde má budoucí hráz stát. Nejvhodnější je půda, která je co *nejdrželnější*, tedy pevná, která drží dobře při sobě a není sypká. Taková půda se má *od silných chlapů (...)* *beranem natlouci a pěchovati* (tamtéž). *Beran* je nástroj starodávný, tj. dlouhé a tlusté dřevo s železnou hlavou, kterým zdi bořivali (JgSlov, díl I., A–J, s. 94) a *pěchovati* znamená píchem,²¹ palicí, neb jen nohama, neb rukama stloukati (JgSlov, díl III., P–R, s. 57). Do země se tedy tlouklo dlouhým dřevem se železným zakončením, aby byla udusanější a pevnější a ubránila se tak nárazům vody.

Tato činnost se má provádět od náspu hráze podél celé *ohrady* (ohrada: *místo ohrazené, ohrazení, obvod; hrad, bašta, ochrana*, ŠimekSlov, srov. MSS). *Násep*, též *násyp* chápeme jako nasypanou zemi čili návoz půdy (JgSlov, díl II., K–O, s. 627). Slovo *ohrada* vykládá Fischer sám: *Tuť od násěpu hráze a její ohradě, jenž taras slové, toto navrhují (...)* (tamtéž). *Taras*²² je potom každý násyp ze země učiněný (JgSlov, díl IV., S–U, s. 551). *Taras* u rybníka jest zeď z tvrdého kamene a mechu dělaná, aby voda hráz nepodbírala (JgSlov, díl IV., S–U, s. 551). Nejlepší a nejpevnější je taras postavený z nejtvrďšího *lomového kamene* (tamtéž). *Lomové kameny* jsou větší kameny ležící v zemi (JgSlov, díl II., K–O, s. 350). Často se ale v blízkosti nevyskytoval dostatek takových kamenů, nebo nebylo dost nákladů na jejich dobývání, a tak se také taras staví z *kolů* (kol též *kůl*: dřevo přímé do země vetknuté, tyč, JgSlov, díl II., K–O, s. 221) ze silnějšího dříví. *Koly* byly zhotovovány z dubu, jedle, borovice nebo buku.

¹⁹ Palec: *coul 2,60 cm*, Hule, 2003, s. 88.

²⁰ Sáh: *jméno míry, jak daleko člověk oběma rukama vysahnouti může*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 9. Sáh český má délku 77,8 cm, vídeňský 189,6 cm, Hule, 2003, s. 88.

²¹ Pích: *náčíní ke stloukání čeho, tlukadlo, tlouk*, JgSlov, díl III., P–R, s. 80.

²² Jedná se o přejímku ze staršího něm. *Tarrasz*, tam z fr. *terrace*; DWB.

Z jedle je nejvhodnější zhotovit *čep*.²³ *Čep* je jednoduše řečeno špalík, kterým se ucpává trouba, aby nevytekla z rybníka voda (JgSlov, díl I., K–O, s. 274). *Trouba* (trouba: *prodělaný průchod spodem hráze*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 619) je základní konstrukční prvek potrubí, kterým se přivádí voda do rybníka nebo odvádí voda z rybníka. V minulosti bývaly trouby pouze dřevěné, ručně dlabané. Celé dřevěné potrubí muselo být stále ponořeno ve vodě a jeho životnost tak potom často přesahovala 150let (VERS, s. 423).

Jedlové dřevo je lépe použít s kůrou, která prý chrání dřevo od shniloty, tedy od hniloby a hnití. *Jistě nynější rybníkáři z zkušenosti dokazují, že jedle s kůrou v vodě potopená déle trvá, nežli bez ní, proto že kůra, kterouž ji přirození přiodilo, od shniloty déle dřevo zachovává, což také na živém dříví patrně se vidí* (FišHosp 41).

V závěru kapitoly se dozvídáme, jak důležitý je pro rybník *splav*. *Splav* je místo, kde splývá voda. Když se má konat rybolov, vypouští se splavem zbytečná voda. Bývá také nazýván stav, *svodice* či *strž* (JgSlov, díl IV., S–U, s. 240). Při zvýšení hladiny vody dochází u rybníků, které nemají splav, k *protržení závor* (závora: *zahrazení nějakého průchodu*, SSSJČ, Z–Ž, s. 226) a ryby se tak dostanou mimo rybník, což je popisováno jako zkáza.

Proto je důležité, aby byl splav *kolmi*, silnými *tesy* (*tes*: *strom od pařezu useknutý, okleštěný, kláda*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 576) nebo silnou zdí ze všech stran dobře spojen proti útokům vod. V čele před splavem se ve špicí staví tříhranné *brlení* (brlení, též *brdlení*, *brlí* či *brdlí*: dřevěný hřeben u rybníka, aby ryby nevyplouly, jest okolo čepu a v jalové troubě,²⁴ sčíněno z hůlek čili kůlečků podle sebe do podvalu zajehlovaných, JgSlov, díl I., A–J, s. 186), aby byla síla vln rozložena a oslabena. Slovo brlení upomíná na *bradlo*, *bradlení*, *bránítko*,²⁵ a to dokazuje skutečnou hlavní funkci brlení – bránit rybám uniknout.

V poslední řadě je zmíněno *vyzdvižení okenic* (okenice: *stavidlo k stavění vody*, JgSlov, díl II., K–O, s. 910). Pokud je v rybníce příliš vody, je třeba *okenice* vyzdvihnout, nechat odtéct přebytečnou vodu, a tím polehčit tíži vody v rybníce. Tuto

²³ *Čap*, také *čep*, je vedle stavidla nejstarší vypouštěcí rybníční zařízení. Jedná se v podstatě o velkou dřevěnou zátku tvaru obráceného komolého jehlanu, VERS, s. 88.

²⁴ Jalová trouba: *splavní trůba*, Hule, 2003, s. 74. Jalová trouba sloužila pravděpodobně k pomocnému vypouštění vody, pokud jí do rybníka přitékalo příliš mnoho.

²⁵ Hule, 2003, s. 80.

práci má vykonávat *představený rybníků*,²⁶ když při svých obchůzkách zjistí, že je to zapotřebí.

5.2 Kapitola II. O vedení vod do rybníků

Druhá kapitola logicky i tematicky navazuje na první. *Nejen hráze, tarasu, plotu, splavu, ale i dostatečné vody, a ještoby v ní plynuly, dobrých ryb potřebí jest, abychom dokonalý rybník měli* (FišHosp 42). Dozvídáme se o zdrojích vody pro rybník, způsobu vedení vody do rybníka, druzích vod a jejich vhodnosti pro jednotlivé druhy ryb. V závěru kapitoly nás autor varuje před chybami, kterých se máme při napouštění nového rybníka vyvarovat.

Voda může vést do rybníka z blízkých řek, potoků, stálých pramenů a také déšť je zdrojem vody pro rybníky. Voda bývá přiváděna postranně po *žlabích* (žlab: *věc na dél vydlabaná, vydrážená, vysekaná, vykopaná, ze dřeva, z kovu, z kamene atd.*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 861). Žlab bývá umístěn tam, kde je příhodné místo pro *strouhu* (strouha též *struha: potok, ryha k odtékání vody, příkop, řečiště, tok vody*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 331), aby měla voda dobrý spád a tekla sama stálým potůčkem bez zásahů hospodáře. Strouha by měla být také očištěna od nejrůznějších nečistot a překážek, aby se proud vody nezastavoval a nezdržoval také nejlepší potravu pro ryby – *polní náplavu* (*náplava: rybí pastva*, JgSlov, díl II., K–O, s. 597).

Voda ze studánek je *syrová* (syrový: *nezaživný*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 428; MSS uvádí také výraz *chladný*) a nemá dostatek potravy, tedy žádnou polní náplavu. Taková voda není vhodná pro *kapry*²⁷ a *štíky*.²⁸ *Pstruhům*²⁹ však, *lipanům*,³⁰ a *mřenům*³¹ *nejpříjemnější jest, a protož viděti jest v takových vodách jiné ryby, jenž měkčejší vody*³² *potřebují, vždycky hubenější* (tamtéž). Z toho vyplývá, že voda ze studánek je příliš

²⁶ Představený rybníků je ten, kdo rybníky spravuje. Od slovesa *představiti- za správce, ouředníka učiniti* (JgSlov, díl III., P–R, s. 475).

²⁷ Kapr: *říční kapr*, JgSlov, díl II., K–O, s. 26.

²⁸ Štika: *ryba jiné štikáním hubící* (má Ros); další názvy: štika; štíhle=mladá štika, JgS, díl IV., S–U, s. 514. Etymologický slovník uvádí, že *štika* je výraz vzniklý zkrácením z nějaké odvozeniny na *-ka* od *ščulb* ve významu *'útlý, štíhlý'*, tedy „*ryba štíhlá*“. Praslovanský rybářský slang si tu odvozeninu, která byla nejméně 4slabičná, zkrátil na dvojslabičné *šču-ka*, ESM, s. 622.

²⁹ Pstruh: *pokolení ryb říčních, které Linné k lososům počítá (...), Klein však za zvláštní pokolení přijímá (...)* *Mají červené čelisti, obsahují mnoho druhů zlatými, stříbrnými, červenými, černými a j. plamami znamenaných*, JgSlov, díl III., P–R, s. 745.

³⁰ Lipan: *ryba říčná pstruhu podobná, jméno vzala dle Rosy od toho, že huba k ní libostí lípne, jinak slove květovoň, proto že voní jako květ thym*, JgSlov, díl II., K–O, s. 331; thym=Mateřídouška, JgSlov, díl IV., S–U, s. 584.

³¹ Mřen: *ryba mnoho drobných kostí v sobě mající*, JgSlov, díl II., K–O, s. 502.

³² *Měkká voda, t. říční, dešťová, sněžná*, JgSlov, díl II., K–O, s. 418.

tvrdá a ryby, které mají raději vodu měkkou, jsou pak *neduživé* (neduživý: *neduhem stížený, churavý, mdlý, nemocný, stonavý*, JgSlov, díl II., K–O, s. 663).

Dešťovou vodou bývají ryby nejlépe krmeny, a tak jsou rybníky naplněné touto vodou pro ryby nejvhodnější. Dešťová voda se proto svádí do rybníků po *stroužkách* (*stroužka je malá strouha, výklad slova strouha viz výše*), *brázdách* (brázda: *t.k odvádění zbytečné vody pluhem na nízko ležících neb těžkou půdu majících polích vedená, někde rúvek, vodovah, rozhor, rozvor*, JgSlov, díl I., A–J, s. 176), *rozhořích* (rozhor: *brázda mezi záhony*, JgSlov, díl III., P–R, s. 877) a *příkopích* (příkop: *strouha pro vodu*, JgSlov, díl III., P–R, s. 573) k tomu účelu zhotovených. Nejlepší je rybník ležící na rovině s množstvím protulujících se potůčků, a od slunce zvlažený, protože tím zahřátím tvoří se dobrá pastva pro ryby.

Na závěr kapitoly přichází varování, aby do nového rybníka, jehož hráz je čerstvě postavená, nebyla vpuštěna naráz voda. Voda se musí nechat natéct pomalu a postupně. V místě, kde vpadá do rybníka strouha, má se postavit hradba a strouha má být dobře spojeným dřívím pilně stažena, aby se neposunula a ryby toužící po čerstvé vodě nemohly skrze ni uplavat.

5.3 Kapitola III. O plodu kaprovém, kterak svým časem do rybníků vsazen býti má, a plodová rybníková se zpraviti

Kapitola pojednává o *plodu kaprovém*³³ – toto slovní spojení je tvořeno zvláštním způsobem, dnes bychom spíše řekli kapří plod. Relační druhové adjektivum *kaprový* je tvořeno sufixem *-ový*, dnes je obvyklejší formant *-í*. Dočteme se, kdy a jak mají být plody vysazeny z *plodových rybníků* do *vejtažných*, a jak se má hospodář o *plodové rybníky* starat. Autor udává nejlepší podmínky pro přesazení plodu, které jsou dány počasím a fázemi Měsíce.

Plodové rybníky (rybník plodový: *starý rybářský název pro třetí rybník*, Hule, 2003, s. 239) jsou tedy rybníky určené pro rybí plody či plůdky, které se do nich nasazují, na rozdíl od *vejtažního rybníka* (rybník vejtažní, též *výtažný: výtržný, podtěrný (výtažník)*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 368), z kterého se později ryby loví.

V textu se objevuje slovní spojení *dobry plod* v protikladu ke *zpanchartilému*. Dobry plod je podle KH ten, který si hospodář vychová sám na domácí půdě a ve vlastním plodovém rybníce. Autor dále uvádí znaky, podle kterých bychom měli dobrý

plod identifikovat. Měl by pocházet od dobrých, ne příliš starých nebo mladých, otců a matek,³⁴ neměl by být *hlaváč* (hlaváč: *ryba hlavatice*, JgSlov, díl I., A–J, s. 683), oči by měl mít poněkud vystupující, břicho tlustší než delší, šupiny ne bledé, ale zabělené a tělo *čtverhranné*, ne naduté.

*Zpanchartilý plod*³⁵ podle Fischera obvykle přichází odjinud a rybníky narušuje. Obvykle takový plod přichází z cizího *gruntu* (grunt: *půda, pozemek, statek, základ (...)* Z něm. *Grund*=základ, *půda*, ESM, s. 152), protože lepší plod si správce rybníka nechává sám pro sebe. Fischer to dokládá následujícím frazeologismem: *neb správce rybníků lepší sobě zachová, poněvadž bližší jest košile nežli kabát* (FišHosp 44). V této souvislosti je zdůrazňována skutečnost, že hospodář by měl dbát pozorně o své vlastní plodové rybníky, protože jedině tak může mít dobré plůdky. Když pak bude mít hodně plodu, bude si časem moci zachovat pro sebe nejlepší plod a dle libosti pak bude moci lovit na vlastních gruntech a plůdky přenášet do vlastních rybníků podle své vůle.

O čase, kdy je přenesení do výtažního rybníka, referuje Fischer poměrně podrobně: *Jarního času, když již led docela se rozpustil, a od všeliké sněžný vody rybníkové očištění jsou, plod buď ten dvouletý aneb tříletý byl, přesaditi*³⁶ *se má, a to k plnému měsíci;*³⁷ *nebo všeckny ryby, buď že jsou šupinatý,*³⁸ *neb hladký,*³⁹ *říční raci*⁴⁰ *neb rybníční, a podobní životčichové vodní, pokud rohatý jest měsíc, aneb ještě tmavý, bývají hubený* (FišHosp 43). Z citované věty vyplývá, že nejlépe je tak učinit po zimě, když opadne všechn sněh a led, tedy brzy na jaře a při úplňku. Když je totiž *měsíc rohatý* (rohatý měsíc: *první čtvrt*, JgSlov, díl III., P–R, s. 841), bývají ryby hubené.

Při přenášení by se plod neměl mačkat, aby si nepřivodil úraz. Nemělo by se tedy přenášet příliš ryb naráz v malé nádobě. Co se počasí týče, měl by být *jasný den*,⁴¹ *od větších větrů prostý* (tamtéž). Mělo by být tedy jasno, bez mraků a nepříliš větrno.

³³ Plod: *rybí plod, též plůdek – drůbež, kterou rybníky nasazují, Ros., násada, výměř*, JgSlov, díl III., P–R, s. 123.

³⁴ Otcové čili samci bývají dnes v rybníkářském slangu nazýváni *mličňáci*, matky čili samice pak jako *jikrnáčky* (Jaklová, 1995, s. 51). Viz dále.

³⁵ Dnes slovo *panchart*, či odvozené dějové adjektivum *zpanchartilý* chápeme jako výrazy negativně expresivní, pejorativní. *Panchart*, též přesmykem *parchant* mělo původně právní význam: syn svobodné matky, ale nesvobodného otce, pak nemanželské dítě (též levoboček). Jedná se o přejímku ze střhn. *panchart*, posměšného útvaru z *banc – lavice* a *–hart*, vyskytujícího se v osobních jménech (např. *Reinhart*). Ironicky však zněl i skutečný význam slova *hart* – tvrdý, což je narážka na tvrdou lavici, na které bylo dítě zplozené, místo na loži manželském (ESM, s. 432).

³⁶ *Přesaditi: ryba se přesazuje – přenáší z rybníka do rybníka* (Jaklová, 1995, s. 48).

³⁷ *Plný měsíc: t.celý, bez ničeho. J.plný měsíc, Vollmond*, JgSlov, díl III., P–R, s. 125.

³⁸ *Šupinatý: silné šupiny, šlupiny mající*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 526.

³⁹ *Hladký: hladká ryba – jako ouhoř, t. bez lupin*, JgSlov, díl I., A–J, s. 675.

⁴⁰ *Rak: živočich studenokrvý z třídy korejšů dlouhoocasých, rakovitých (astacina), od něho tak nazvaných*, JgSlov, díl III., P–R, s. 787.

⁴¹ *Jasný den, pohodný, nemračný*, JgSlov, díl I., A–J, s. 671.

Lepší je přenášet ryby na jaře než na podzim, protože tak hned přivykne první pastvě a přes léto se dobře aklimatizuje, na podzim už nejsou podmínky tak příznivé. Dočteme se toto: *na podzim pak, poněvadž nebude moci déle pastvy požívat, zemdlet⁴² by přes zimu* (tamtéž). Dále je lépe přesazovat ráno, kdy není větrno a ani přílišné horko, z horší půdy na lepší, ze studenější vody do vlažnější, z hor na rovinu a z písku do *tučné země*. Tučnou zemí se rozumí úrodná půda (MSS a ŠimekSlov).

K převážení ryb se používaly *lejtky* (leytka též *lejta: voznice. Podlouhlý sud na vození ryby k sádkám, nebo i dál. Roku 1580 robil bednář jednu za 10 gr. Sluje i rybní kád'*, Hule, 2003, s. 75, jedná se o přejímku z něm. *Leite*, ESM, s. 325). Ty neměly být při přemísťování přeplněné, aby se ryby nemohly vysypat. Měla v nich být polovina vody a polovina ryb. Ryby se pak mají, *aniž hřmotně*, tedy bez hluku a tiše, vysypat do *vatky* (vatka: tažná síť; *je určena pro odlov plůdku a násad*, VERS, s. 377) aneb *řičice⁴³* (řičice: *prosévadlo*, JgSlov, díl III., P–R, s. 828). Když jsou rybky menší, nebo je možno dát je také do *plachty* (plachta: *hrubé prostěradlo k nošení trávy aneb čeho jiného; plachta k nošení ryb z vody na košatiny*, JgSlov, díl III., P–R, s. 98; srov. StčS). Pozor se má dát na to, aby se plod po rybníce rozešel, a proto má být nesen ne jen ke břehu, ale hlouběji do rybníka.

5.4 Kapitola IV. O půdě a trojí třídě plodových rybníků

Kapitola pojednává, jak je z názvu patrné, o nejvhodnější půdě pro plodové rybníky, dozvídáme se, jaké tři druhy plodových rybníků bývají zakládány a jak vybrat nejlepší otce a matky⁴⁴ pro budoucí plůdky.

Půda v plodových rybnících by neměla být příliš *blatná*, tedy plná bláta, protože pak *jikry* (jikra: *vejce rybí*, JgSlov, díl I., A–J, s. 614) mohou zapadnout do bláta a udusit se. Dobré je, pokud jsou jikry nakladeny na mělký a poněkud mastný písek. Matky se vždy samy snaží nalézt nejpohodlnější místa pro své jikry, plůdky ale nesetrvávají na místě vylíhnutí, stěhují se často za lepší pastvou. *Ano plod raději se jinde pase, nežli tu kde se narodil, a jinde se chce hnouti, a jinde dospěti a ztučnėti* (FišHosp 45). Pro plodový rybník je nejvýhodnější poloha na výsluní.

⁴² Zemdleti: *mdlým učiněnu býti*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 649, mdlý: *slabý, nestatečný, bez moci a síly, nesilný*, JgSlov, díl II., K–O, s. 410.

⁴³ Název *řičice* je jen v češtině, obecně se spojuje s *řidký*, podle Malého je to však *síť s malými dírami*, ESM, s. 532.

⁴⁴ Matka: *generační, mateční ryba*, Hule, 2003, s. 237.

Čím více plodových rybníků hospodář má, tím větší bude *vejběrek* (*vejběrek* od vybrat, ESSČ) plodu a tím více bude *kaprů na vejtah*. Slovo *vejtah* zde odkazuje činnost, tedy na vytažení ryb z výtažných rybníků, může ale také označovat přímo ryby, které se nachází ve věku vhodném pro *výtah* (výtah: *další zrůst ryb ve výtažných rybnících; též sám plod výtažní, t. ryby rostoucí, zvláště až tří let kapry*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 366).

O rozdělení rybníků do tří skupin se dočteme: *Trojnásobní musejí býti takoví rybníčkové; jedni pro dětinství⁴⁵ podle množství větších rybníků, a násady⁴⁶ jejich; jiní druhé třídy pro dvouletý plod jakožto mládež;⁴⁷ třetí pro zrost⁴⁸ a dospění plodu tříletého, jenž má nasledujícího roku nasazen býti* (tamtéž).

Výběr otců a matek, který autor označuje jako *vejběrek*, má být pečlivý a nemá se uspěchat, aby celý příští rok pro jejich neplodnost nebyl zmařen. Pro první třídu, tedy pro budoucí plůdky, jsou nejlepší asi pětileté matky a *trdelní kapři*, nazývání též *trdelníci* (*trdelník: trdelní kapr, který se tře, trník*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 624). Výhodné je dělat *vejběrek* při hojném podzimním lovení, protože tehdy si může hospodář vybrat z tisíců kaprů a ty nejschopnější si může odložit bokem. *Mlíční kapři⁴⁹* mají být *obdloužejší*, matky pak naopak mají mít měkké břicho plné jiker.⁵⁰

Vybrané ryby se pak zavírají do úzkého *haltýře⁵¹* (*haltýř též haltěř: sádka ryb, neb rybí, truhla, kdež ryby živé chovají; Haltěř jest jako klec v rybníce na ryby, v potoce ale jest do kostky vykopaná a vyroubená (t.dřívím vypažená) jáma vrchem bedněná*, JgSlov, díl I., A–J, s. 652, srov. SESJČ, s. 186). Tam mají *zhubenět* čili *zhubnout*, *vyhladovět* a teprve pak jsou přeneseni k *potření* (*potření též tření ryb: pojímání⁵²*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 628). O čase, kdy se mají nejlépe ryby třít, se dozvídáme: (...) *a to okolo svatého Jiří, aneb nalezení Svatého Kříže k plnému měsíci, a pokudž, abys spolu jiné věci k tomu potřebné zachoval, státi se moci bude, na znamení Štíra a Ryb;*

⁴⁵ Děťinství: *děťinský věk*, JgSlov, díl I., A–J, s. 361. Rybníkem pro děťinství myslí Fischer rybník plodový pro ryby do dvou let.

⁴⁶ Násada: *něco živého, co se nasadí, n. p. násada rybná, ryby, které se do velkých rybníků na dvě neb tři horka přesazují, plod, plůdek*, JgSlov, díl II., K–O, s. 615.

⁴⁷ Mládež: *mladý věk*, JgSlov, díl II., K–O, s. 461.

⁴⁸ Zrost též *zrůst*: *výrost, dokonalost těla, zletilost*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 778.

⁴⁹ Mlíčné ryby čili samci bývaly označovány jako *mléčník*, či *mlíčník*, JgSlov, díl II., K–O, s. 466. Mléčník: *mlíčná ryba (samec)*, GbSlov.

⁵⁰ Samice kaprů bývaly také označovány také jako *jikrnáci*. Jikrnáč: *jikrná, jikrnatá ryba, Opp.mlčnick*, JgSlov, díl I., A–J, s. 614.

⁵¹ Slovo *haltěř* je přejímka z vých.-středoněm. **halter* (něm. spis. je *Hälter*) od *halten* držeti, chovati, ESM, s. 158.

⁵² *Pojímání*: *obcování*, JgSlov, díl III., P–R, s. 212.

nebo tato znamení jsou k tomu nejlepší, a jako nějakí družbové svadební, po jejichžto přítomnosti nasledovati bude šťastný porod na schod měsíce (FišHosp 46).

Nejvhodnější je tedy přenést kapry na *podtěr*⁵³ (podtěr/ potěr: *drobné ryby*; též *semeno rybí v slizovatině obalené, které samice v mělčinách kladou, aby se rybky slunečným teplem vyléhly*, JgSlov, díl III., P–R, s. 363) na přelomu dubna a května, a to kolem 24. dubna (svátek sv. Jiří), nebo kolem 3. května. Tento den se totiž slavil svátek Nalezení sv. Kříže, navrácení hmotné památky Kristova umučení z Persie do Byzancie. Byl však zrušen reformou kalendáře Jana XIII v 10. století.⁵⁴ Podrobně jsou udány také podmínky astrologické.

Někteří hospodáři dělí tříletý plod na větší, prostřední a menší. Jednotlivé skupiny pak nasazují do zvláštních rybníků. Větší na dvě *tepla*,⁵⁵ tedy léta, prostřední na tři a nejmenší na čtyři. Jiní tříletý plod nasazují vesměs, tedy všechno dohromady a třetí léto, když loví, činí *vejběrek*, kdy oddělují malé od velkých. Malé pak nasazují znovu a očekávají, že napřesrok budou již dostatečného vzrůstu a přinesou tak zisk. Fischer se jednoznačně nepřiklání k žádné z variant, spíše o nich jen informuje.

V závěru kapitoly je zdůrazněno, jak důležité je chránit plodové rybníky od štik. O jejich převážně negativním vlivu na chov ostatních ryb pojednává následující samostatná kapitola číslo pět.

5.5 Kapitola V. O štikách aneb vodních vlcích

O štikách je pojednáváno s velmi bojovným tónem. Z textu lze také vyčíst obavy z tohoto druhu ryb, proto jsou také štiky označovány jako: *škodliví vlci, vodní vlci, nesyťé šelmy, žrouť, tyrani vodní*. V první větě kapitoly se dokonce píše, že *štika jest král a tyran vodní* (FišHosp 47). To vystihuje nadřazené postavení štiky v říši ryb. Protože je velmi dravá, má nad ostatními převahu a respekt. Dříve se prý štiky nazývaly vlky, což Fischer považuje za výstižnější. Římané štiky pro jejich žravost označovali výrazem *žrouť*, a proto vzniklo přísloví: *Vlka má v žaludku* (FišHosp 47), které mělo pravděpodobně vyjadřovat, že někdo hodně a velmi často jí. Vlk je symbolem nenasytosti stále, dochoval se nám např. frazém „mít hlad jako vlk“.

⁵³ Původem a vznikem slova *potěr/podtěr, potření* se velmi podrobně zabývá František Martínek ve své studii *Vybrané lexikální jevy češtiny doby baroka* (MARTÍNEK, F. *Vybrané lexikální jevy češtiny doby baroka*. In: Janečková, M. – Alexová, J. – Pospíšilová, V. *Slovesné baroko ve středoevropském prostoru*. Praha: ARSCI, 2010, s. 118–134).

⁵⁴ MYSLIVEC, J. *Povýšení svatého Kříže. Pracovní texty k bohoslužbě slova - Matka Boží před Týnem a sv. Havel* [online]. *Září 1969*. Dostupné na: <http://www.getsemany.cz/node/939> [cit. 21. června 2010].

Štika představuje nebezpečí pro všechny ryby, hospodáři však mají největší obavy o kapry, hlavně o plody v plodových rybnících. Pokud jsou kapři již dospělejší a silnější, neměl by být v jejich soužití velký problém. Fischer ale varovně dodává, že *ta nesyťá šelma, i do většího a dospělého plodu se dává, a nemohouc ho celého pozřít, od hlavy až do ocasu pomalu jej zžírá* (tamtéž).

Za jistých okolností však může být štika nasazena do rybníka i účelně, a to tehdy, když je v rybníce příliš mnoho všelijakého rybího plodu, jako jsou *vokouni*,⁵⁶ *karasi*,⁵⁷ *lín*,⁵⁸ *okatice*⁵⁹ a *běllice*,⁶⁰ kteří kaprům odnímají potravu. Když tyto – pro hospodáře zbytečné – ryby loupežné štiky zničí, je to pro hospodáře vždy zisk, a to nejen proto, že *přílišný počet plodu rybího zmenšují, jenž kapry z pastvy vypíchává*,⁶¹ *ano i násilně a chytře z ní vyhátní, ale že taky zbytečným plodem štiky nasycené dřívě rostou, a tím hospodáři při lovení veliký zisk přináší* (tamtéž). Štika rodí v období *jarní dennorovnosti*,⁶² tedy dřívě než kapr. Ten rodí v polovině května.

V druhé části kapitoly si Fischer pokládá zásadní otázku, *kerak štiky, byť si jich nenasadil, a byť žádná řeka do nich nevcházela, nicméně do rybníků přicházejí* (tamtéž). Nabízí se dvě možnosti odpovědí, buď padají z nebe s deštěm, nebo jejich jikry přenáší kachny ve svém voleti (vole: *míšek pod hrdlem, v němž první trávení píce u ptáků se děje, dřívě než do žaludku se dostane*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 157).

Odpověď je pak rozvíjena do úvahy o tom, že ani jedna možnost není správná, jelikož *kdyby ryby živé s nebe na zemi s deštěm sprchaly, padly by také ledakdes na pole a na silnice, čehož však žádný nikdá neviděl* (tamtéž). Teze s kachnami také nemůže být pravdivá, jelikož kachny nejvíce hnízdí při malých rybnících v době, kdy štiky už nejvíce rodí, a to ve vodách, kde nikdy předtím nebyly. Kachny by tam tedy jejich jikry nestihly zanést.

Za jisté ale autor pokládá skutečnost, kterou dotvrzuje tím, že ji spatřil na vlastní oči, že štiky dokážou obratně plynout proti přívalu vzhůru, tzn. plavat proti proudu vody. Tak by se dala částečně vysvětlit skutečnost, že se vyskytují naráz ve vodách, kam je nikdo nenasadil.

⁵⁵ Teplo: *horko, léto. Rybník seděl na tři tepla či horka*, Hule, 2003, s. 83.

⁵⁶ Vokoun, též *okoun: ryba z řádu břichoplýtevných, okounovitých; (r. oko, poněvadž okouni mají vypuklé oči)*, JgSlov, díl II., K–O, s. 909.

⁵⁷ Karas: *ryba malému kapru podobná, v bahnitých vodách*, JgSlov, díl II., K–O, s. 28.

⁵⁸ Lín: *ryba kaprovitá*, JgSlov, díl II., K–O, s. 329.

⁵⁹ Okatice: *ryba, nejnok*, JgSlov, díl II., K–O, s. 909.

⁶⁰ Běllice: *ryba z řádu kaprovitých, slove též úkleje, ouklejka, plodice*, JgSlov, díl I., A–J, s. 90.

⁶¹ Vypíchávati: zde chápeme slovo *vypíchávat* ve smyslu vyhánět.

5.6 Kapitola VI. Některá naučení, kteráž ostříhati se mají

Kapitola začíná radou, že každý rybník by měl mít svého věrného správce, pokud chceme mít z rybníků užitek a nechceme prodělat. Postupně je nám předkládáno osm ponaučení, která čtenáře informují o tom, jaké má správce rybníka základní povinnosti, na co by neměl zapomínat a na co by měl dát zvláště pozor, neboli jak se píše v názvu kapitoly, čeho se má *ostříhati* (ostříhati se: *varovati se, opatrovati se*, JgSlov, díl II., K–O, s. 992).

Zaprvé musí dohlížet na to, aby bylo v rybnících stále dostatek vody. Zadruhé dbá na to, aby náhlé *rozvodnění* (rozvodnění: *povodeň, zátopa, vystoupení řeky neb jiné vody z hrází*, JgSlov, díl III., P–R, s. 941) nepoškodilo hráz a splav. Zatřetí by měl časně nasadit matky a trdelní kapry do plodových rybníčků. Začtvrté přenáší plod z haltýřů do plodových rybníků. Zapáté čistí příkopy, brázdy a rozhory, aby mohla do rybníka proudit čerstvá voda. Pokud narazí na něco, co by mohlo překážet, je třeba odkopat překážku motykou. Zašesté obchází rybníky a zjišťuje, co vítr nebo povodně zničily. To pak opravuje a upevňuje. Dále je jeho úkolem vyhánět loupežné rybníční ptáky jako *roháče*,⁶³ *volavky*,⁶⁴ *mořské vlaštovice*⁶⁵ a *kachny*,⁶⁶ ale také *vydry*⁶⁷ a veškerý dobytek, obzvláště *svině*.⁶⁸ Svině totiž hledají v zemi kořínky, tím ji rozrývají a může tak dojít k poškození hráze. Pokud by se objevili *pastýři* (pastýř: *který dobytek pase, pastucha, skoták, strážce dobytka*, JgSlov, díl III., P–R, s. 40), kteří by protrhli *hradby* (hradba: *to, jímž něco ohrazeno jest*, JgSlov, díl I., A–J, s. 743) a kradli ryby, nesmí je správce nechat bez potrestání.

Sedmé naučení také varuje před činy člověka, resp. před jednáním zlodějských myslivců: *Po sedmý, ať pozoruje, zdali v rybnících někde něco nalíknuto*⁶⁹ *není, tj.,*

⁶² Dennorovnost též *rovnodennost: čas, kdy noc a den rovni jsou*, JgSlov, díl III., P–R, s. 853. Rozlišujeme rovnodennost jarní (20. či 21. března) a podzimní (23. září).

⁶³ Roháč: *divoká kačice, křehl, potápka*, JgSlov, díl III., P–R, s. 840.

⁶⁴ Volavka: *pokolení ptáků bahních, z řádu štihláku šatanových; pták štíhlý dlouhonohý a dlouhokrký, s dlouhým končitým zobákem, živící se rybami a žabami*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 157.

⁶⁵ Mořská vlaštovice: *pokolení ptáků pozemních z řádu zpěváků vlastovicovitých tažných, kteříž v létě k nám přiletují, a na podzim odletují, zobanu krátkého, ohnutého, šídlovitého, u kořene ploského, křídel nejvíce dlouhých, ocasu rozdvojeného; barvy nejvíce černé a bílé, letu rychlého a spolu tichého, živí se hmyzem*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 128.

⁶⁶ Kachna: *pták čapatý, kachnovitý*, JgSlov, díl II., K–O, s. 11.

⁶⁷ Vydra: *pokolení savců z řádu šelem kunovitých; jest velikosti psa prostředního na krátkých nohách, srsti temnokaštanové, pěkné, živí se rybami, raky, žabami, přebývá u vod*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 240.

⁶⁸ Svině: *samice vepřového dobytka*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 407.

⁶⁹ Nalíknuto: *nastraženo*, JgSlov, díl II., K–O, s. 579. Lécteti či lícteti: *nástrahy dělati, lécky strojiti*, JgSlov, díl II., K–O, s. 319.

nějaké síti, vrše,⁷⁰ udice,⁷¹ háčky, pletky,⁷² kterýmiž myslivci ouklady strojí, nejvíce toho času, když kapři a štiky se podtirají, a matky i trdelní kapři při kraji plynou, a slepě do osidel⁷³ vcházejí, vzláštně pak do sítí, kteréž myslivci zlodějští ne jen na jeřábky,⁷⁴ koroptve,⁷⁵ křepelky,⁷⁶ sluky,⁷⁷ drozdy⁷⁸ v lesích a po polích políkají, v nichž se kapři plodící nejsnázeji ploutvami svými zapletají (FišHosp 49).

Zaosmé opravuje na jaře zničené hradby po zimě, aby ryby, které vystupují ze zimního lože (lože: místo zbavené jemného kalu, kde ryby přezimují, Hule, 2003, s. 83) a jsou žádostivé čerstvé vody, neuplavalý. Hradby by měl kontrolovat také na podzim, kdy často kvůli hojným dešťům dochází k rozvodnění, a *troubou* a skrze pozdvižení *okenic* by měl zabránit možnému neštěstí.

Další rady se týkají zimních měsíců a nejsou již číslovány. V zimě musí být správce rybníků také ve střehu, jelikož, je-li led příliš tlustý, může dojít k udušení ryb. Jak tomu předcházet napovídá tato rada: *Má pak tehdaž Správce rybníků na několika místech sněh dáti odházet, a sekerou prosekávati led, a okenice jim otevřítí, skrze kteréžby procházejícím povětrím obcerstveny býti mohly, aby z loží svých před časem nevyvstupovaly, a jako zmámený a ospalý jsouce nezlekaly⁷⁹ (tamtéž). V zimě je také vhodné zřídit *robotní fůry*⁸⁰ (fůra: vůz s těžkým nákladem, SSČ, s. 86). Na saních se dovážel materiál, který měl sloužit na jaře k opravám hráze apod. Tento postup byl praktický, jelikož na saních se všechno sváželo rychleji a snadněji nežli na jaře, *kdyžto nepřiležitá ano i škodlivá věc jest odtrhnouti ruku od pluhu* (tamtéž). To znamená, že hospodář se má na jaře intenzivně věnovat polním pracím a na nic jiného mu už nezbude čas.*

⁷⁰ Vrš: *košík z vrbového proutí, pro lovení ryb, který se proti proudu klade*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 190; srov. MSS; proutěná válcovitá past na ryby (na melé ryby pleteny i z trávy zvané molinie), ESM, s. 701.

⁷¹ Udice: *železný háček vlašinou neb nití k hebkému prutu přivázaný, pro chytání ryb*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 706.

⁷² Pletka: *osidlo k zaplacení ptáka*, JgSlov, díl III., P–R, s. 116; *lapací síťka na ptáky*, StčS.

⁷³ Osidlo: *pletka, lapačka, oko, smyčka, léčka, sklonka*, JgSlov, díl II., K–O, s. 977, srov. též MSS a ŠimekSlov.

⁷⁴ Jeřábek: *mor. řeřábek, pták z pokolení divokých kurů, s opeřenými nohami, se šedivým, černým, hnědým a bílým pomíchaně peřím, drahně větší nežli koroptvy*, JgSlov, díl I., A–J, s. 602.

⁷⁵ Koroptev též kuroptva: *pokolení z řádu kur tetřevovitých*, JgSlov, díl II., K–O, s. 230.

⁷⁶ Křepelka též křepel: *pták tetřevovitý*, JgSlov, díl II., K–O, s. 181.

⁷⁷ Sluka: *pokolení ptáků bahních z řádu štíhláků slukovitých, od ní tak nazvaných; bystrý pták, co kuroptva zvící i podobou těla, kromě že nos má dlouhý, ploský na prst*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 163–164.

⁷⁸ Drozd: *pokolení ptáků pozemních, drozdovitých*, JgSlov, díl I., K–O, s. 483.

⁷⁹ Zlekat: *zalknouti, zcepeněti, poscepeněti, pomřítí*, JgSlov, díl V., K–O, s. 698. Leklý: *kdo lekl, mrtvý (o rybách)*, JgSlov, díl II., K–O, s. 288.

⁸⁰ Slovo *fůra* je výpůjčka ze stíh. vuore, vuorman, ESM, s. 147.

5.7 Kapitola VII. O rybníků násadě

Kapitola obsahuje konkrétní rady, které se týkají počtu kaprů k nasazení do rybníka. Při výkladu používá autor názvy starých měr.

Kaprů by hospodář neměl nasadit ani málo, ani příliš mnoho. V obou případech by totiž prodělal. Pokud jich nasadí příliš málo vzhledem k velikosti rybníka, prodělá, protože jich mohl mít více a pokud jich nasadí příliš mnoho, budou mít ryby menší váhu a méně masa, takže zisk bude také nižší.

Aby hospodář zjistil, kolik kaprů má do rybníků nasadit, musí znát rozdělení rybníků na tři třídy podle půdy. První třída je *nejlepší*, druhá *prostřední* a třetí *nejšpatnější*. Na nejlepší půdy se má nasadit na jednom *jitru*⁸¹ (*jitro: míra země, což jedno spřežení volů za den zorati může*, JgSlov, díl I., A–J, s. 625; ve význ. přeneseném *jutro, jitro = přijatá míra polní*, jako něm. *Morgen*, pův. = *kolik pole jedním spřežením za jitro se dá zorati*, srov. střlat. *dies = tantum terrae, quantum quis per diem uno aratro arare potest* Kl.⁵ 261; podle Podolského r. 1617 *jitro pole = 9 čtverečních provazců = 8112 čtver. loket*, GbSlov) čtyři nebo pět *kop* (*kopa: počet šedesáte znamenající, od kopy obilné, na kterouž 60 snopů kládávali*, JgSlov, díl II., K–O, s. 121; podobně GbSlov, MSS). Fischer sám vykládá čtenáři míru *jitro* podobně jako Jungmann, když píše: *Vůbec jitro slove místo, kteréž za den jedno spřežení volů⁸² zdělává* (FišHosp 50). Na prostřední půdy se mají nasadit nejvíce čtyři *kopy* a na nejhubenější, tedy nejhorší, pak tři *kopy* na jedno *jitro*. *Jitro rybníčné* je mnohem delší a širší než *jitro polní*. *Rybníčné jitro* má dvacet *provazců*⁸³ (*provazec: míra k měření polí*, JgSlov, díl III., P–R, s. 716) na všechny strany, *polní dvanáct a dva na šířku*. *Provazec pak čtyřidceti dva lokte dlouhý jest* (tamtéž). Autor také dodává, že někteří hospodáři vyměřují každému kaprovi na všechny strany, *totiž širokosti, dlouhosti, a hlubokosti* (tamtéž), jeden sáh.

Kapři i štiky se tedy počítají při nasazení do rybníka i při výlovu z rybníka po *kopách*. Fischer se odkazuje na Dubravia, který říká, že padesát *kop* tj. 3000 kaprů lze chovat v *masné zemi*, méně pak v *prostřední*. Jednotka *kopa* je výhodná také proto, že čísllice 60 je snadno dělitelná na celá čísla. Fischer to názorně vypisuje následovně:

⁸¹ *Jitro: 2837m2, 0,2837 ha, (odvozováno od plochy, kterou může potah za jeden den – jitro zorat); dělilo se na 3 měřice nebo na 2 korce*, Hule, 2003, s. 88.

⁸² *Vůl: samec z pokolení ssavých zvířat s rozklaným kopytem, jednoduchýma ohnutýma rohama, s dlouhým ocasem na konci vlasatým*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 214.

⁸³ *Provazec: polní a lesní míra připomínaná už ve 13. století, v rybníkářství 1 provazec = 13 metrů*, Hule, 2003, s. 88; *délková míra kolísající délky (asi 30 m, v. Sedláček, Míry 184 a 329): provazec [měří] 52 loket prag. nebo 26 kročejí; čtvereční provazec (plošná míra, např. „jitro = 3 provazce“ byly 3 délkové provazce na délku a 1 na šířku, v. Sedláček, Míry 43n.): jitro neb strych drží tři provazce*; StčS.

Nebo jestli kopu ve dva rovný díly rozdělíš, počítati budeš třidcet; jestli na tři, 20; jestli na čtyry, 15. Pátý díl dá 12, šestý deset. Aneb sumovně, šestkrát 10. pětkrát 12. čtyrykrát 15. tříkrát 20. dvakrát 30. naposledy jednota učiní 60. A z toho se poznává, kterak sumou i rozdělné ryby nejpohodlněji rozprodati se mohou (tamtéž).

5.8 Kapitola VIII. O lovení a věcech k tomu přináležejících

Kapitola podává informace o důchodech, tedy ziscích a užitečích z chovu ryb. Zisk bývá tím větší, čím pečlivěji rybníky hospodář spravuje. Fischer odkazuje na heslo, které stojí na samém štítu knihy. Píše se tam: *Dávám, abys dal*. Tím chtěl autor patrně vyjádřit, že úsilí do rybníkářství vkládá hospodář právě proto, aby z něj dostal zase zpět zisk, tedy aby za soustavnou péči o rybníky vylovil na oplátku zdravé, velké a chutné ryby.

Existuje lovení jarní a lovení podzimní. Každé z nich má své výhody i nevýhody. Na jaře bývají ryby dražší, protože je jich méně. Podzimní lovení je zase bezpečnější a přirozenější, protože ryby jsou po dlouhé letní pastvě *vážnější*, tedy váží více, *mastnější*, mají tedy více tělesného tuku, jsou dobře vykrmené, a chutnější. Doporučuje se, aby hospodář ryby hned po výlovu rozprodal na váhu po *centýřích*⁸⁴ (centněř: *těžká váha 120 liber*, JgSlov, díl I., A–J, s. 226; *jednotka váhy, později 100 liber*; GbSlov; ze střhn. *zentnaere*, tam z lat. *centenarius*, něm. *Zentner*; pův. váha 100 funtů (něm. *Pfund*), DWB) nebo *kopách*. Vyhne se tak nebezpečí, které souvisí s udržováním ryb v haltýři, jako jsou krádeže ryb, rozvodnění aj. Pokud hospodář ryby ihned nerozprodá, musí zhotovit *haltýře aneb schránky ryb* (FišHosp 51), jak sám Fischer vysvětluje, a ty pak plnit čerstvou vodou za pomocí *trouby* a *strouhy*.

Má-li dojít k rybolovu, musí se rybník vypustit. Vypouštění rybníka má své dané zákonitosti. V KH se dočteme poměrně podrobně o celém průběhu rybolovu od vypouštění rybníka až po jeho opětovné uzavření.

Čep a troubu otvírá *fišmistr*. Dříve než tak ale učiní, musí zacpat *poltrubí*⁸⁵ (poltrubí: *nejhlubší místo v rybníce, kterým se voda vypouští zdvižením stojanu*, JgSlov, díl III., P–R, s. 204). Fišmistr potrubí *silným plotem z kolů a proutí spleteného a dvojí*

⁸⁴ Centeř: 61,65 kg, nebo rakouský 56 kg, 110 liber, Hule, 2003, s. 89; východiskem tohoto slova je lat. *centum*=sto, ESM, s. 83.

⁸⁵ Poltrubí: *půltrubí, podtrubí, poutrubí, nejhlubší místo v rybníce po hrází, kterým se voda vypouští zdvižením stojanu, stávkou*, Hule, 2003, s. 79.

neb trojí slámou⁸⁶ dobře zhuštěného tak ohradí, aby štiky, které s prvním vejpadem vod⁸⁷ hned vycházejí, všudy skrze plot průchodu hledajíce, neušly (tamtéž).

K lovení se používají dvě sítě. Jedna je hustší, tou se zatahuje malá drůbež (drůbež: hromada neb mnohost něčeho drobného, jako jsou drobné ryby, drobný dobytek, zvláště slepice, kuřata atd., JgSlov, díl I., A–J, s. 485), a druhá prostornější na malé ryby. Drubež lepší rozdělit se má podle svého rozdílu aneb tvárnosti. Co patří do kuchyně, hned do čerstvé vody odložit se má; ostatek⁸⁸ pak ať v jisté ceně po mírách obyčejných, dčberých,⁸⁹ čtvrcích⁹⁰ k tomu ustanovených se rozprodá (FišHosp 52).

Obě sítě se topí ve vodě stranou, na níž jsou připevněné kousky olova (olovo: kov modrošedý, jiných kovů měkčejší, po zlatě nejtěžší, roztopitelný při mírném ohni, JgSlov, díl II., K–O, s. 931) nebo železa (železo: kov bělosivý, tvrdý, zvuk mající, těžko rozpustitelný, odmagnetuj přitahovaný, ne sice k drahým kovům náležící, avšak pro mnohonásobnou potřebu vele ceněný, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 836). Druhou stranu sítí pozdvihují kousky svidové (svid: rostlina z řádu bezovitých, čeledi drnovitých, v soustavě slove dřín svída, JgSlov, díl IV., S–U, s. 406; keř s hnědočervenými větvemi a bílými kvítky, SSSJ VI., R–S, s. 633).

Na hrázi jsou postaveny kádě (kád': nádoba dřevěná otevřená s jedním dnem, štoudev, tuna, dčber, JgSlov, díl II., K–O, s. 7; velká široká dřevěná nádoba; MSS), dčbery a jiné nádoby podle velikosti rybníka. Nádoby mají být naplněné čerstvou vodou. Vylovené ryby se nejprve vysypávají do těchto nádob, a to i v případě, že haltěře jsou blízko a je v nich čerstvější voda. Z nádob do haltěrů přenášejí ryby nosiči a ti je také třídí do rybníků podle velikosti, což je praktické.

V druhé polovině kapitoly nás autor upozorňuje na možné nečestné jednání přihlížejících, které nazývá zlodějskou chasou (chasa: zadní lid, čern lidu, luza, chatra, obecný lid, JgSlov, díl I., A–J, s. 793). Proti takovým, kteří by chtěli ryby krást, je třeba stanovit strážné (strážný: strážce, JgSlov, díl IV., S–U, s. 335). Jedni by měli hlídat u sítí a kádí, jiní u poltrubí. Pozor si je třeba dát také na fůry, tedy na nosiče, kteří s rybami chodí tam a zpět. Počet kaprů a štik se musí před cestou k haltýři poznamenat

⁸⁶ Sláma: stébla zralého, zvláště vmláceného obilí, JgSlov, díl IV., S–U, s. 134.

⁸⁷ Výpad vody: t. výtok, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 304.

⁸⁸ Ostatek: co ostatní jest, zbytek, konec, zůstatek, posledek, JgSlov, díl II., K–O, s. 988.

⁸⁹ Džber: jedno z největších náčiní dřevěných k nosení vody neb nápojův obyčejně na dně širší, svrchu sevřenější, JgSlov, díl I., A–J, s. 267. Džber: míra na měření váhy a počtu kaprů. Na džber připadlo okolo 30ti kaprů, Hule, 2003, s. 73. Džber (čber) kaprů odvozoval se od počtu kaprů, avšak jako objemová a váhová míra se různě lišil od 66 kg (vodňanský) až po 70 kg, Hule, 2003, s. 89.

⁹⁰ Čtvrce: čtvrtý díl věrtele neb 16tý díl korce; obsahuje 4 čtvrně, t. 12 žejdlíků, JgSlov, díl I., A–J, s. 317. Čtvrce: mírka, měřička – 5,81 – 7,7 litru, Hule, 2003, s. 89.

na vrubích (vrub: *pamětné dřevo, na němž se něco nařezuje*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 194) a když nosiči k haltyři dojdou, má se jejich počet znovu zkontrolovat.

Se sítěmi se pak provádí *tahy* (tah: *tažení, táhnutí, tahání*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 539), tedy promyšlené pohyby, kterými se síť vytahovala ode dna k hladině. Autor KH upozorňuje na skutečnost, že při prvním *tahu* se často vytáhne mnoho štik a málo kaprů. Zdůvodňuje to následovně: *nebo poněvadž štiky dychtíce po loupeži, po svrchu plynou, kapr pak bázlivější kreje se v blátě, onyno nejprv do sítí vcházejí, v druhém pak a třetím tahu, když voda jest kalná, plnou síť kaprů vytáhneš. Čehož nejpřednější příčina jest, že kapři v hromadu se stisknouce, a hlavu do bláta vstrčivše, ocasu pak pozdvihše, oklamávají ty, jenž loví, poněvadž síť jde jen toliko po svršku jich, dokavadž z stanoviště svého vyhnáni, a do sítí vehnáni nebývají* (FišHosp 52).

V závěru kapitoly se dozvídáme o obchodu s vylovenými rybami a o uzavírání rybníka. Pro prodej je dobré kapry dělit do tří tříd – na větší, prostřední a menší. Když jsou totiž všechny ryby různých velikostí pohromadě, je těžké je ocenit, protože jejich velikost v poměru k dalším rybám je značně relativní.

Když rybolov končí, je třeba zacpat *troubu*, prozkoumat, co je v *poltrubí*, *vyčistit ho* a pak čep dobře obmazaný *jílem* (jíl: *druh hlíny nejmastnější*, JgSlov, díl I., A–J, s. 614) do *trouby* vpustit. *A tak lovení konec učiníš, ale však nezavřeš ruky před chudými a nuznými pro požehnání Boží* (tamtéž). Poslední věta kapitoly, poukazuje na to, že sice bylo třeba se pečlivě chránit před loupežnými činy, ale s chudými bylo třeba mít soucit a darovat jim malou část zisku.

5.9 Kapitola IX. O neduzích ryb a kterak se porušení rybníků napravití má

Devátá kapitola, jak z názvu vyplývá, informuje čtenáře o možných nemocech a neduzích ryb a o možnostech nápravy těchto neduhů.

Plinius se domníval, že nemoc ryb poznáme z jejich hubenosti. Někteří si mysleli, že kapři či jiné ryby bývají, když vychází *Psí hvězda*⁹¹ (*Psí hvězda: největší ze sluncí nebeských*, JgSlov, díl III., P–R, s. 742), nadchnuti⁹² bleskem a pak začínají hubenět. Fischer to považuje spíše za domněnky a hubenost některých kaprů přičítá tomu, že jednotliví kapři pocházejí z rozdílných plodových rybníčků, nerovné půdy a

⁹¹ Psí hvězda souvisí úzce s pojmem *psí dny*. Psí dny, dnové: *jsou dny od 24ho Července do 23ho Srpna, v nichž největší horko bývá a psi se nejvíce pomíjejí neb vztekají, což připisováno psí hvězdě tím časem se sluncem stejně vycházející*, JgSlov, díl III., P–R, s. 742.

⁹² Nadchnouti: *již stč., zn. ovanouti něčím nečistým i větrem*; MSS, GbSlov, StčS.

nerovného semene (živočišné semeno: *mok k početí plodu od přírody určený, výkal, cham, semen*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 58) Nemoci ryb mají podle Fischera svůj počátek v narušené či nakažené vodě. S jistotou také tvrdí, že za malé vlhkosti ryby *zemdlívají* a bývají *neduživé*. Řešením je v tomto případě rychlé podání čerstvé vody. K zemdlévání ryb dochází také v zimě, kdy ryby pod tlustým ledem nemají dostatek kyslíku. Správce rybníka pak musí udělat v ledu díru a u té se pak dýchavičné ryby shromažďují (viz kap. VI).

Této zhouby předchůdcové jsou jacýs černající se brouci,⁹³ kteréžto když spatříš, v brzce uzříš zemdlívající a jako opilé štiky, a na to celá stáda kaprů (FišHosp 53). Nevíme přesně, jaké černé brouky má autor na mysli. Mohlo by se jednat o potápníky či vodomily, jelikož právě tito brouci jsou vodní a mají černou barvu. Je možné, že tito brouci pocítili nedostatek kyslíku nejdříve a začali plavat po hladině. Tato spojitost však může být také mylná. Doporučená rada zní takto: *Tyto* (myšleno kapry a štiky), *pokud se státi může, votkami⁹⁴ vyníti máš, a v čerstvé vodě občerstviti* (tamtéž). Pokud podobná situace nastane u velkých rybníků, je nejlepší vpustit do rybníka novou vodu, která rychle nahradí starou.

Dále popisuje podrobně nejrůznější způsoby léčby ryb. Do rybníků se házela kaše, chléb pečený z pšeničného sladu a zmočený v *páleném* (pálené: *kořalka, pálenka*, JgSlov, díl III., P–R, s. 14), rozpálené cihly, *hrachovina* (hrachovina: *sláma hrachová*, JgSlov, díl I., A–J, s. 746), ovčí hnůj, chleba pečený z mouky setřené z *turkového semena*,⁹⁵ *podražec dlouhý* a *okrouhlý* (podražec: *rostlina z řádu podražcovitých. Jméno latinořecké potahuje se na moc měsíčky pudící, kterou staří vychvalovali [titimallum]; české odtud, že po drahách roste; dlouhý: též kokorňák dlouhý; okrouhlý: jinak kokorňák okrouhlý*, JgSlov, díl III., P–R, s. 192). O podražci se dále píše toto: *Podražec (jest to bylina rán hojičů) vhozený do rybníka, příjemný jest sice rybám, ale zkázu na ně uvádí* (tamtéž).

Totéž působí *divizna* (divizna: *rostlina lilkovitá, z čeledi diviznovitých*, JgSlov, díl I., A–J, s. 371) a *kozí salát*.⁹⁶ Konopná šťáva, tedy šťáva z konopí, je pro ryby škodlivá a často může být i smrtelná. Proto je důležité pečlivě sledovat, aby se *konopě* (konopě: *rostlina kopřivovitá čeledi chmelovité*, JgSlov, díl II., K–O, s. 119) nemočily

⁹³ Brouk: *živočich z třídy hmyzů, z řádu zlomenokřídých, podřádu čtveročlenných, nosatcovitých, živí se semeny*, JgSlov, díl I., A–J, s. 175.

⁹⁴ Votka: *patrně vatka síť na ryby, nevod, sak, z něm. Watte*; JgSlov, díl V., V–Ž, s. 27.

⁹⁵ Turkovým semenem má autor pravděpodobně na mysli kukuřičná zrna, jelikož z těch se mele mouka a kukuřice bývá lidově označována jako turkyně. Turkyně: *kukuřice*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 674.

⁹⁶ Kozí salát: bližší význam tohoto pojmu se nám bohužel nepodařilo najít.

v rybnících, ve kterých se chovají ryby. *O petrželi*⁹⁷ *praví se, že pomáhá rybám v jakékoli jejich nemoci. Ryby, praví Plinius v Knize 20, jsou nemocné, míříkem zeleným*⁹⁸ *občerstvené bývají* (FišHosp 54).

Ryby bývají také hubené, pokud je rybník, ve kterém žijí, v provozu bez ustání devět let a více. V takovém rybníce pak je pro ryby málo potravy. Voda stále stojící je pro ryby málo výživná. Proto by se po čtvrtém nebo pátém lovení, tedy rybolovu, měl rybník nechat zasít *jarním semenem – ječmenem* (ječmen: *rostlina z řádu trav, čeledi jelenovité*, JgSlov, díl I., A–J, s. 579), *prosem* (proso: *rostlina z řádu trav, čeledi brovité*, JgSlov, díl III., P–R, s. 693), *šošovici* (šošovice: *pokolení rostlin tykvovitých, čičmišníkovitých*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 215) a po dvou teplách, čili létech, je možno zase rybník napustit a následně lovit.

Pokud byl rybník úplně vyhubený, tedy naprosto bez živin, je lépe, když bude tzv. odpočívat tři roky. První rok se má země *podorat* (podorat: *od spodu přeorati*, JgSlov, díl III., P–R, s. 188), hnojit a osít *lehkým semenem – prosem, pohankou*,⁹⁹ (pohanka: *rostlina rdesenovitá*, JgSlov, díl III., P–R, s. 215) aneb *vikví oleje* (vikev: *pokolení rostlin vikvovitých, čeledi čičmišníkovitých*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 100).

Druhý rok se má sít *silnější semeno – jarní žito* (žito: *vůbec obilí*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 851; srov. MSS a ŠimekSlov) nebo *pšenice* (pšenice: *pokolení trávy čeledi jelenovité*, JgSlov, díl III., P–R, s. 345). Třetí rok se má nasít něco jiného. Někteří hospodáři sejí ve vyhubených rybnících také *černý mák* (mák: *semeno i sama rostlina z řádu makovitých*, JgSlov, díl II., K–O, s. 375) nebo *řepní semeno*, tedy řepu. Musí se ale zajistit, aby na tato místa neměly přístup svině.

5.10 Kapitola X. *O vyplenění třtin, sítí a rákosí /rokoť/*

Text kapitoly X. pojednává o nežádoucím rostlinstvu, které vyrůstá z půdy rybníků a zamezuje tak rybám pastvu. Mnohdy mohou tato rostlinstva, označovaná v textu obecně jako *vodní houštiny*, pokrývat celé plochy rybníků. Autor předkládá postupně několik možností, jak se *rákosí* nebo též *rokoť* (rákos: *pokolení rostlin z řádu neřepovitých, rákosovitých, od něho tak nazvaných*, JgSlov, díl III., P–R, s. 788), *třtin* (třtina: *pokolení rostlin z řádu trav třtinovitých, od třtiny tak nazvaných*, JgSlov, díl IV.,

⁹⁷ Petžel: *apich zahradní*, JgSlov, díl III., P–R, s. 76.

⁹⁸ Mířík: *rostlina okolíčnatá, čeledi bedrníkovité*, JgSlov, díl II., K–O, s. 450.

⁹⁹ Pohanka: též tatarka, druh obiloviny. Od *pohan* (v Evropě ji rozšířili „pohanští“ Tataři v 15. st.; srov. I něm. *Heidekorn* (slož z *Heide* pohan a *Korn* zrní), SESJČ, s. 381.

S–U, s. 655; rákosovitá rostlina s dutým stvolem, SESJČ, s. 492) a *sítí*¹⁰⁰ (*sít: pokolení rostlin síťovitých, od ní tak nazvaných*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 98) nejlépe zbavit.

Tyto rostliny mají kořeny velmi hluboko, a proto jejich plnění není jednoduché. Píše se o něm např. toto: *Budešli je chtíti vytrhati, budeš sice po hrsti trhati, ale dřívě se potrháš, nežli je s kořeny vytrháš, proto že velmi silně v zemi vězí. Budešli je chtíti radlicí¹⁰¹ proraziti, proto že příliš hluboce vězejí, a přirození je velmi hustým spletením spojilo, nic nesvedeš, a naposledy unavený upustiti od té práce, a domu se navrátiti přinucen budeš* (FišHosp 57).

Posekat rákosí *kosou* (*kosa: nástroj k sečení trávy neb obilí*, JgSlov, díl II., K–O, s. 135) také nepomůže, jelikož ostříhané poroste ještě hustěji a výše. Vypálení také není řešením, protože popel z nich samotných by se stal hnojivem a rostly by ještě bujněji.

S další možností řešení se Fischer odkazuje na Plinia. Ten píše, že když se v čase nejdelšího dne roku vytrhá kapradí, neroste již více. *Třtina se má vyorat radlicí a k ní se má prokládat kaprad* (*kaprad: rostlina, od níž jméno má řád kapradovitých rostlin (polypodiaceae), mající plody spružnaté, na rubu vějířů sedící, nepravidelně pukající*, JgSlov, díl II., K–O, s. 26). Kapradí pak třtinu vůkol obklíčí a ta postupně vyhyne.

Další řešení, které Fischer čtenáři navrhuje sám, plyne ze zkušeností. Ten, kdo se rozhodne rákosí zbavit, má se plavit na loďce a ostrou kosou *třtiny* a *sítí* pod vodou posekat. Když pak opadne voda, což se děje často ve *psích dních*, jsou třtiny skrze posekání raněné a když se dírka stébla sluneční horkostí zahřeje, nemá už sílu k pučení a třtiny *schřadnou* (*schřadnout: svadnouti, schuravěti*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 84).

Celý proces se ale musí provádět jen za určitého počasí a za daných astrologických podmínek. Má k tomu dojít, když dne v létě již pomalu začíná ubývat, tzn. od 21. června dále, tedy spíše v druhé polovině roku. Poprvé se má s rákosím „bojovat“, když je nov měsíce ve znamení Lva nebo druhý či třetí den potom, podruhé pak v červenci anebo srpnu. Toto sekání má svůj význam u třtin, nikoli u *rokytí* a *sítí*, které nemají žádného *suku* (*suk: počátek haluze čili větve ve stromu, zavilá, tvrdá částka dřeva*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 377). Rákosí je třeba vysekat až ke kořenu.

V závěru kapitoly se objevuje připomenutí, že pokud by rákos zase vyrostl, musí se práce opakovat a vždy je při tom třeba dávat pozor na *novměsíc* (*novměsíc: nový měsíc*, JgSlov, díl II., K–O, s. 736).

¹⁰⁰ *Sítí si libuje ve vodních příkopech, v jezerech, v místech mělkých a bahnitých*, Matthioli, sv. 3, 2003, s. 868.

5.11 Kapitola XI. Paměti hodné naučení o rybách

Poslední kapitola traktátu o rybách a rybnících shrnuje částečně různorodá témata. Nejprve se dočteme doporučení, že je vhodné mít alespoň malý rybník pro vlastní potřebu, následuje přehled měsíců, kdy rodí jednotlivé druhy ryb. Druhá polovina kapitoly se věnuje spíše užitku, který chov ryb přináší. Zabývá se otázkou, které rybí maso je nejzdravější, a kapitola končí zmínkou o přípravě ryb.

Každý hospodář, který vlastní mdlejší půdu, tzn. půdu, která není příliš úrodná pro pěstování plodin, měl by na ní zbudovat rybník. Rybník nemusí být velký a přímo pro *rybní trh*, často postačí, pokud poslouží alespoň pro potřebu vlastní kuchyně. Hospodář by měl udělat *malé stoky, aneb rybníčky* (FišHosp 56) a měl by mít také haltýře, aby kuchař mohl mít vždy po ruce ryby k přípravě pokrmů. Správný hospodář by také měl vědět, kdy které ryby rodí. V té době se totiž kvůli snadnějšímu porodu drží při kraji a plavou při hladině. Stávají se tak často obětí zlodějů a od těch by je měl hospodář uchránit.

O časech, kdy jednotlivé druhy ryb rodí, se dočteme poměrně podrobně: *Štika rodí časně měsíce března, kapr v máji a červnu, karas v máji a červenci, mník¹⁰² v unoru, mřenky v březnu, pstruhy na podzimek, bělice v máji, vokoun v březnu, a jako mezi životčichy zemskými a pernatými¹⁰³ jsou někteří, kteří každého měsíce rodí, jako králikové a holubi,¹⁰⁴ tak i v vodě ryby, jako hřízové,¹⁰⁵ lipani, a vesměs malá drubež (FišHosp 56).*

Fischer také charakterizuje ryby a jiné vodní živočichy podle pokrývky těla: *Ryby pak vlastně jmenují se životčichové vodě přebývající, kteréž šupiny mají; ostatní pak vodách žijící vodní slují; z nichžto někteří kůži a chlupy mají, jako mořské tele,¹⁰⁶*

¹⁰¹ Radlice: *železo trérohé, špičaté, po pravé straně křídlem opatřené, ostré a spodem vyhloubené, v zadním díle oko mající, by se na plaz (náhlaví, čertadlo) nastrčiti a klínkami upevniti mohlo, k odřezávání, podjímání a obrácení země předběžným krojídlem, slc. lemeš, JgSlov, díl III., P–R, s. 782.*

¹⁰² Mník též *meň, mík*: ryba okounovitá, JgSlov, díl II., K–O, s. 420.

¹⁰³ Pernatý: *co péra má, peřím oděný*, JgSlov, díl III., P–R, s. 67.

¹⁰⁴ Holub: *pták náležící do řádu vrabčího*, JgSlov, díl I., A–J, s. 720.

¹⁰⁵ Hříz: *ryba*, JgSlov, díl I., A–J, s. 759; též *hruz/hrúz*, dial. *hrouz, hryz, hříz* GbSlov; od hrouziti se, popř. *hříziti se; ně. *hrouzek, hřízek, hrýzek* aj., ESM, s. 185.

¹⁰⁶ Mořské tele: *phoca vitulina, Meerkalb*, JgSlov, díl II. K–O, s. 492; něm. bývalo označováno také *Meerhund*, dnes *Seehund*; česky *tuleň*, KRÜNITZ, J. G.: *Oeconomische Encyclopädie* (1773 - 1858) [online]. Dostupné na: <http://www.kruenitz1.uni-trier.de/xxx/m/km03906.htm> [cit 1. prosince 2010].

mořský kůň,¹⁰⁷ jiní toliko kůži, jako mořské svině, jiní skořepiny¹⁰⁸ jako hlemejšďové¹⁰⁹ a austrie¹¹⁰ (tamtéž).

Druhá polovina jedenácté kapitoly se věnuje praktickým radám hlavně pro konzumenty ryb. Zdraví i žaludku prý lépe svědčí tvrdší maso, jako mají *štiky, vokouni, pstruhové, lampetry* (lampetra: *jméno okatice, ryby*, JgSlov, díl II., K–O, s. 261), *karasi, mřenky*, které mají také lepší štávu. Bylo ale zaznamenáno také úsloví s opačným významem, které autor cituje: *Z měkých ryb vyber veliké, z tvrdých pak pojmi maličké* (FišHosp 57).

Podle KH také lépe sytí ryba pečená nežli vařená. Tuk z ryb označuje Fischer za *zlý*, tedy špatný (FišHosp 57). Šupinaté ryby jsou zdravější nežli hladké a *mlíčné* jsou zdravější nežli *jikrnaté*.

K závěru následuje ještě několik rad, které se týkají rozmnožování ryb. Když kapři rodí, měl by hospodář vhodit do rybníků březové proutí lehce svázané do *otýpek* (otýpka: *vymláčený neb otepaný snop obilí, a odtud vůbec podobný svazek jiných věcí*, JgSlov, díl II., K–O, s. 1014), aby na nich mohly matky snadno složit své jikry, a tak zvýšit možnost jejich přežití. Rozšafnější rybáři (rozšafný: *opatrný, moudrý, prozřetelný*, JgSlov, díl III., P–R, s. 924; z něm. *rechtschaffen*, s přichýlením k roz- místo začátku pro náš jazyk nezvyklého, ESM, s. 521) poskytují rybám, když rodí, dostatečný klid. Ti, kteří jim ho neposkytnou, označuje Fischer za *tyrany ryb* a *zhoubce* (zhoubce: *kterýž všecko hubí, zkázce, hubitel, záhubce*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 666).

O vaření ryb nechce Fischer psát, jelikož prý nepochází z cechu kuchařského a také prý raději ryby loví, nežli jí. Dodává ale doporučení, které se týká nápoje vhodného k rybám: *Naposledy při konci této knihy toto přidávám, jistou věc býti, že jako ryby živé rády mají čistou vodu, tak když je kdo snědl, žádají plavati v dobrém a čistém víně; ale že vína schází, zatím dokavádž nenastane hodnější a lepší vína zbírání, abychom docela na suchu nevězeli, jdeme do pivovárů a hospod* (FišHosp 58).

¹⁰⁷ Mořský kůň: *zvěř velký, vydávající hlas svinímu podobný, v moři půlnočním, Seepferd*, JgSlov, díl II., K–O, s. 224; také Meerpferd, česky mrož, KRÜNITZ, J. G.: *Oeconomische Encyclopädie* (1773 - 1858) [online]. Dostupné na: <http://www.kruenitz1.uni-trier.de/xxx/m/km03906.htm> [cit 1. prosince 2010].

¹⁰⁸108 Skořepina: *kůra na některých živočišných*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 112.

¹⁰⁹ Hlemejšď: *živočich studenokrvý z třídy plžů dutožábřých*, JgSlov, díl I., A–J, s. 688.

¹¹⁰ Austrie: *ústřice, skořepnice*, JgSlov, díl I., A–J, s. 46.

5.12 Termíny v traktátu *O rybách a rybnících*

Traktát obsahuje především výrazy vztahující se k oblasti rybářství a rybníkářství, ale i mnoho dalších názvů terminologického charakteru, které se k tématu zdánlivě nevztahují. Vždy jsou ale v nějaké souvislosti s hospodařením na rybníce, nejčastěji se jedná o pojmy z oblasti astrologické, které určují čas lovení, čas přesazování ryb do plodových rybníků atp. (např. *dennorovnost, novměsíc, plný měsíc, rohatý měsíc, psí hvězda* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 108). Některé výrazy z oblasti rostlinné terminologie souvisely např. s léčbou ryb (např. *hrachovina, podražec dlouhý a okrouhlý, turkové semeno* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 99–101).

Setkali jsme se ale převážně s odbornými výrazy, které měly spojitost s vyměřováním rybníků (např. *zeměměřičské nástroje, zeměměřičské poddělání, zeměměřič; loket, sáh* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 104; 107, 108), se stavěním hráze (např. *beran, lomový kámen, násyp, ohrada, příkop, taras, brlení, čep* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 85; 86; 87), s vedením vody do rybníka i z rybníka (např. *brázda, rozhor, poltrubí, trouba, okenice, vejpad vody* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů* s. 86–87; 104–105), s chovem ryb (např. *plodový rybník, vejtažní rybník, výtah/vejtah, vejběrek, zimní lože* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 86–89), či s rozmnožováním ryb (např. *kaprový plod, jikry, jikrnáč, mlíčník, násada, podtěr/potěr, potření, trdelník* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 88–89).

V textu lze také nalézt termíny, které označují názvy pomůcek při lovu ryb – tedy při rybolovu či pytláctví (např. *vatka, vrš, plachta; osidlo, pletka* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 85–86), označení nádob (např. *džber, haltýř, kád, lejta* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 85–86), dále konkrétních druhů ryb (např. *bělíce, hříz, lampetra, lín, lipan, mřen, okatice, štika* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 87–88) a jiných vodních živočichů (např. *austrie, mořské tele, mořský kůň, rak říční a rybníční* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 101–102). To vše potvrzuje odborný charakter textu.

6. TRAKTÁT III. O pivováru

6.1 Kapitola I. O jménu a položení pivováru

Kapitola pojednává o tom, co je to pivovar, jaký je pivo nápoj, z čeho se pivo vaří a z čeho se vařilo dříve a také o tom, jaká je vhodná poloha pivovaru.

Kryštof Fischer charakterizuje pivovar a pivo takto: *Pivovár¹¹¹ je dílna, v nížto, kde jest nedostatek vína, vaří se nápoj ze sladu,¹¹² k němuž se jistý díl chmele¹¹³ přidává, a slové pivo¹¹⁴ (FišHosp 58). Dříve se pivo vařilo z ječmene¹¹⁵ a pšenice¹¹⁶ a jiného obilí (obilí: *obecné jméno trav, nesoucích v klasu mnoho zrn moučnatých*, JgSlov, díl II., K–O, s. 768), přidávaly se také *byliny* (bylina: *rostlina nedřevnatější (op. dřevina); byliny (v lid. lékařství) nedřevnatějící rostliny n. nedřevnatějící části dřevin (listy, květy) užívané jako drogy*, SSJČ, díl I., A–G, s. 190).*

Chmel se začal přidávat hlavně jako konzervant, aby pivo *nezkysalo* (zkysati: *zkyseliti*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 691). Obilí má mnoho přirozené *syroviny* (syrovina, též *syrovost*: nezpracovanost, neopracovanost, (potravin ap.) tepelná nezpracovanost, vlhkost, přen. nezralost, ESSČ) a *chmel pak, poněvadž v druhém stupni jest suchý a teplý, škodlivou vlhkost piva (...) napravuje, nic z podstaty obilí neodjímaje* (tamtéž). Ve Fischerově současnosti se pivo vařilo z pšenice, nebo z ječmene, anebo z obojího. Fischer uvádí, jak vařili pivo „starí“. Jelikož KH vyšly latinsky roku 1679, budou „starými“ myšleni hospodáři na počátku 17. století nebo ještě dříve. Tito tedy pivo vařili z *rané*, tedy čerstvé a chladné vody a *syrového obilí* (syrový: *jaký od přirození, nepřipravený*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 428). Pivo popisovali jako: *nápoj z vody a obilí připravovaného, a z přidaného k tomu chmele vařený a vykysalý* (FišHosp 59).

Autor zdůrazňuje, že pivovarnictví je jedno z nejlepších důchodů, tedy že může přinášet velmi vysoké zisky, ale podotýká také, že je potřeba pilně pracovat, a mít

¹¹¹ Pivovár: *dům, kde se pivo vaří*, JgSlov, díl III., P–R, s. 94; *provozovna na výrobu piva*, StčS.

¹¹² Slad: *připravené obilí k várce, kteréž se klíčí a pak v hvozdě suší, nebo též na povětrí*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 132; *naklíčená a usušená zrna ječmene užívaná jako surovina pro výrobu piva*, ESSČ.

¹¹³ Chmel: *rostlina kopřivovitá, čeledi chmelovitá (humulacea), mající květy v jehnědech nebo strboulích, kel stočený*, JgSlov, díl I., A–J, s. 805.

¹¹⁴ Pivo: *nápoj z obilí a vody*, JgSlov, díl III., P–R, s. 94; *pěnivý alkoholický nápoj vařený ze sladu, chmele a vody*, StčS.

¹¹⁵ Ječmen: *rostlina z řádu trav čeledi jelenovité; obilí, mající stéblo nižší od pšeničného a žitného, husto kolenkovaté, klas osinatý, zrna z obou dvou konců ostrá*, JgSlov, díl I., A–J, s. 579.

¹¹⁶ Pšenice: *pokolení trávy čeledi jelenovité, jest nejznamenitější obilí neb stéblina, výtečně širšími, tučnějšími, temněšími listy, tlustšími hnědě žlutými klasy a tlustějšími, kulatějšími zrny, dávajícími bílou tenku, drobnou mouku*, JgSlov, díl III., P–R, s. 745.

dobrého mistra *sladovníka* (sladovník: *sládek*,¹¹⁷ JgSlov, díl IV., S–U, s. 134; *řemeslník vyrábějící slad*, ESSČ). Z téhož obilí mohou totiž vzniknout piva různého *šmaku*¹¹⁸ (šmak: *chuť, chutnost, kterou věc zbuzuje na jazyku*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 483; podobně ŠimekSlov). Síla a moc je různá, což je zapříčiněno rozdílným způsobem užívání. Buď se síla piva *zvejšuje*, tedy zvyšuje nebo *ztenčuje*, tedy snižuje. Existují piva sladká, příjemné chuti, ale také hořká a odporná. Jedno mají mít ale všechna piva společné, musí v nich být chmel.

Poloha pivovaru je poměrně zásadní, píše se o ní takto: *Mnoho pak záleží při dobře zpořádaným pivováře na zemoměřickém zpořádání, položení místa, a vyměření spodního dílu* (tamtéž), tedy základu. Vhodné je, když se pivovar nachází na níže položeném místě a když se v jeho blízkosti vyskytuje na vyšším místě tekoucí nebo stojící voda. Z vyššího místa pak může hospodář vodu dopravit celkem pohodlně do pivovaru za pomoci *trub* (trouba: *roura, něco vrtaného, skrze což vítr neb voda běží*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 619) a *stojanů* (stojan: *sloup dutý u kašny, z něhož se voda točí neb teče, stojatá trouba vodní*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 313). Voda pak podle potřeby může téct do dílny, do *pánve*¹¹⁹ (pánev: *náčiní železné neb měděné na způsob kotélka*, JgSlov, díl III., P–R, s. 23; („pivná“) *varná pánev, pivovarský kotel*, StČS) nebo do *štoku*¹²⁰ (štok: *kašna veliká kamenná neb cihelná, aneb dřevěná, v níž se obilí na slad močí neb rozpouští*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 518) připraveného k *močení obilí* (močení; močit: *ve vodě držeti, aby změklo*, JgSlov, díl II., K–O, s. 481). V pivovaru by měl být zřízen také *vejtok* (vejtok: *vytíkáni, výtěk, též kudy co vytéká*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 373), aby nepotřebná voda mohla odtékat pryč.

Tato poloha pivovaru na nižším místě, kdy voda přitéká odshora a zase odtéká pryč dolů, ušetří hospodáři mnoho starostí, nepříjemností a komplikací. Kdyby totiž nemohl vodu z výše položeného místa přijímat kvůli špatné poloze pivovaru, musel by vyvážet vodu ze *studnic* (studnice: *místo, kde se studená voda pryští, a vůbec každé prameniště vod*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 366) nebo z *louží* (louže: *sběhlá stojatá voda na zemi nehrubé velikosti, kaliště kaluže, kaluha*, JgSlov, díl II., K–O, s. 273) po *okovích* (okov či okova: *okované vědérce, jímž se voda váží, vodní konev, dčbernice*, JgSlov, díl

¹¹⁷ Sládek: *kdo slad dělá; v širším smyslu = kdo pivo vaří*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 132; *řemeslník vyrábějící pivo*, „pivovarník“, ESSČ.

¹¹⁸ Slovo *šmak* je přejímka z sthn. nebo stíhn. *smac* (nyní *Ge-schmack*), ESM, s. 617.

¹¹⁹ Jedná se o přejímku ze stněm. *pannâ*, posunutě *phannâ* i *vannâ*, stněm. *pfanne*; DWB.

¹²⁰ Slovo *štok* označuje také truhlici na sýpce, jedná se o přejímku z něm. *Stock*, ESM, s. 628. Další významy jsou: kláda, břevno; hrubý stůl, MSS.

II., K–O, s. 919; *nádoba k vážení vody; vědro, stará dutá míra (56,6 l)*, MSS) nebo *vědercích* (věderce, též vědro: *nádoba k nošení neb vážení vody, korčák, okov*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 49). K tomu by musel přistavovat a pak zase odstavovat žlaby a k vykonání této práce by potřeboval mnoho *čeledi* (čeled': *obojího pohlaví osoby za chléb a mzdu sloužící, služebná čeled', domácí dělníci*, JgSlov, díl I., A–J, s. 270; *služebníci příslušní k rodině*, GbSlov, MSS) a dělníků.

Další velkou výhodou, co se polohy pivovaru týče, je, pokud v blízkosti stojí sladovný *mlejn* (mlejn: *stroj k mletí obilí, i stavení, kdež se nalézá*, JgSlov, díl II., K–O, s. 470). Když je mlýn v blízkosti pivovaru, ušetří hospodář prostředky na převážení sladu a *květ sladu* (květ sladu: *od sladu odpadlé kličky neb kořínky, t. co od ječmena vystřelčí a odpadne*, JgSlov, díl II., K–O, s. 239) bude méně setřen, tzn. méně poškozen dlouhou cestou. Dále se tak hospodář vyhne zlodějstvím a podvodům, když slad nebude nikde stát bez dozoru. Také se tímto způsobem *přejímá (...)* *sládkovi příležitost s mlynáři*,¹²¹ *a s podobnými spolupijany*¹²² *obojího pohlaví svobodné a hojné žraní na vrub*¹²³ *pána* (tamtéž).

V závěru kapitoly je čtenář upozorňován na možné křivdy a příkoří, které ho mohou při převážení sladu do mlýna k nevěrnému sládkovi potkat. Někteří *sládcí půl vědra piva, ano celá vozejí s sladem do vzdálenějších mlejnu, a přihází se, že zatím s sladem se mešká* (FišHosp 60). Když je pak slad ale déle vlhký v pytlích, začne se kazit. Může se také stát, že *pacholek hloupý* (pacholek: *sluha*, JgSlov, díl III., P–R, s. 10, podobně StčS a MSS) semele slad na *mouku* (mouka: *obilé na prach semlené, [Zrna obilná mělko rozetřené mezi kameny mlýnskými]*, JgSlov, díl II., K–O, s. 407), a tím pokazí celou *várku* (várka: *jedno vaření, var piva*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 23). Také dřívím se doma při vaření vody mrhá zbytečně. Není taktéž dobře, jak už bylo naznačeno, pokud se slad musí vézt k *zemlení* (zemlení: odvozeno od *semlít*¹²⁴) do cizích mlýnů. Tam se často pro nedostatek vody na mletí dlouho čeká, často do třetího dne, a slad tak bývá zapařený nebo dokonce zplsnivělý. Hospodář pak zůstane s velkou ztrátou obilí bez zisku.

¹²¹ Mlynář: *držitel mlýna*, JgSlov, díl II., K–O, s. 470.

¹²² Též *spolupiják: spolu pijící*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 250.

¹²³ Vrub: Slovo vrub jsme vykládali výše v traktátu o rybářství a rybníkářství. Existoval přímo *vrub (rabuše)*, *k odebrání piva na míry*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 194. *na vrub = na dluh, na účet (při neplacení se dělaly vruby na hůlce)*, ŠimekSlov. Pili-li tedy sládek, mlynář a další na vrub pána, pili na jeho účet.

¹²⁴ Semliti: *mletím zdrobiti, změlniti*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 177.

6.2 Kapitola II. O živlu vody

Voda je při vaření piva zásadní surovinou. Fischer jí proto věnuje samostatnou kapitolu, přestože třetí kapitola pojednává celá o materii piva, tedy o surovinách, ze kterých se pivo vyrábí. Kapitola *O živlu vody* pojednává o druzích vod z různých úhlů pohledů a o kladech a záporech jednotlivých druhů z hlediska vaření piva.

Autor píše o vodě jako o královně živlů. To dokládá popisem jejího koloběhu, vlastností a schopnosti měnit skupenství: *Voda¹²⁵ jest královna živlů; nebo nad zemi se vynáší, a ji zžírá, oheň udušuje a mrtví, nad oblaky se vznáší, a vystupuje k nebi, odkudž zase padaje osení,¹²⁶ stromoví, byliny, a křoví obživuje a zachovává* (tamtéž). Rozlišujeme mnoho druhů vod – pramenitou, studniční, říční, jezerní, dešťovou a dále také Fischer referuje o vodách, které zapáchají kovy. To bývá způsobeno tím, že pod zemí se nachází ložisko nebo stopy některého z níže uvedených kovů. Voda může být cítit *sírou* (síra: *prvek dosavad nerozložený, zbleda žlutý, někdy přízelenalý, ve vodě nerozpustitelný, při mírném ohni se roztupující, hoří modrým plamenem, a dusícím zápachem*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 92), *železem, mědí, kamencem* (kamenec: *ledek*, JgSlov, díl II., K–O, s. 18), *solí* (sůl: *suchý minerál čili nerost, ve vodě rozpustitelný, na jazyku chuť znamenitou vzbuzující, v kterémž smyslu i cukr sem náleží*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 378), *sanytrem* (sanyter, též saniter či salniter: *alkalická sůl složená z alkali a své vlastní kyseliny, rodící se z každé tučné, jílovaté země, z níž se vyvaňuje a sprostné (...) salniter neb salpeter slove*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 11; *ledek*, ŠimekSlov; *dusičná sůl, surovina užívaná při výrobě střelného prachu*; ESSČ) a jinými kovy.

Fischer ale zdůrazňuje, že ne každá voda, která je cítit kovem, je špatná, když píše: *Kteří všelikou vodu z kovů zavrhují, nejsou zkušení hospodáři. Nebo vím o takovém pivováře, jenž mne šestnácte let živil, kdežto nejlepší a nejzdravější nápoj z vody plné sanytru se vaří, výborné chuti, a dobrou potravu dodávající, kteráž však nejprv v kašně¹²⁷ za jistý čas zmírniti se musí* (FišHosp 61).

Existují různé názory na to, který druh vody je pro vaření piva nejvhodnější. Někteří haní tekoucí vodu, protože přináší do piva mnoho nečistot a hlíny, což pivu škodí. Vodu ze studánek někteří milují, ale je příliš tvrdá a špatně *uvárčlivá* (uvarčlivá

¹²⁵ Voda: *jeden z domnělých živlů, t. tělo v své čistotě bez barvy, bez chuti, bez vůně, tekuté, kapalné, horkem do páry se mění, studenem opět v kapalinu se srážející*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 144.

¹²⁶ Osení: *rolí osetá*, JgSlov, díl II., K–O, s. 976.

¹²⁷ Kašna: *bývala to nejdříve jistě čtyřstěnná dřevěná schránka pro vodu odtékající do studny, vodovodu apod.*, ESM, s. 245; *schrana, nádržka*, GbSlov; ze střhn. *kaste*, něm. *Kasten*, stč. *kasna*, *kašna* z pův. *kastna*, DWB.

voda: *dající se lehce vařiti*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 825), protože neobsahuje žádnou sůl. Proto při zahřívání později začne vařit a potom také déle chladne. To je pro pivo neprospěšné, protože tak se z něj více odpaří jeho chuť, jak píše Fischer: *podstata piva vyčichne* (tamtéž).

Studniční vodu je těžké získat. Je k tomu zapotřebí mnoho sil a mnoho nádob. Dešťová voda je *vyvařená*, tzn. zbavena nežádoucích příměsí, a je také nejlepší pro lidské zdraví, protože je nejlehčí. Nevýhodou je, že je jí brzy nedostatek, zvláště v *psích dnech*,¹²⁸ a že může být *od blejskání porušena* (tamtéž) a začne hnit.

Nejvhodnější voda k vaření piva je taková, která nemá žádnou chuť ani žádný zápach, je čistá a lehká. Taková voda se nejrychleji zahřeje a nejrychleji pak i chladne, dá se tedy rychle proměnit, což je při vaření piva důležité. Její přivedení k varu je rychlejší, a tak je spotřeba dřeva, které se musí přikládat pod oheň, nižší. Rychlé chladnutí zaručuje to, že z ní *vyčichne méně podstaty* (tamtéž).

Lze použít i *vodu tvrdou* (tvrdá voda: *která se od mýdla nepění*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 144), zvláště pokud je tekoucí. Voda totiž skrze trouby nebo žlaby, po kterých do pivovaru teče, zpravidla změkne, a jestliže k ní má přístup mírnější povětří, bývá také vřele doporučována.

Při výběru vody pro výrobu nápojů vždy záleží na tom, kolik s daným zdrojem vody máme zkušeností. Proto často vlastenci („krajané“) určité oblasti předčí svými znalostmi mistry a znalce vod, jelikož oni v dané lokalitě vyrostli a sami nejlíp vědí, jaké má místní voda vlastnosti.

6.3 Kapitola III. O materii piva

V kapitole O *materii* piva (materie: *látka*, JgSlov, díl II., K–O, s. 401, srov. ŠimekSlov; z lat. *materia* hmota, ESM, s. 355) se dočteme, z jakých surovin se pivo vyrábí, které druhy obilí známe a které z nich jsou pro výrobu piva nejlepší. Poměrně častá jsou v této kapitole upozornění na možné nečisté jednání jiných hospodářů.

V samém začátku kapitoly upomíná autor opětovně na nejzákladnější hospodářské pravidlo: *Dávám, abys dal* (FišHosp 62). Setkali jsme se s ním již

¹²⁸ Psí dny (dies caniculares) v roce 1887 definoval univerzitní profesor Vojtěch Šafařík, syn věhlasného obrozeneckého vědce, slavisty Pavla Josefa Šafaříka takto: *Psí dnové slovou dnové mezi 22. červencem a 23. srpnem, ve kteroužto dobu Slunce probíhá nebeské znamení Lva, zároveň se Sluncem kulminuje, čili poledníkem prochází, v tu dobu nejjasnější stálice celého nebe Sírius, stojící v souhvězdí Canis major, jináče Psí hvězda (Canicula). Odtud onen název. Poněvadž pak touto dobou u nás největší parna bývají, znamenají psí dnové toliko co dnové parní*. Lidové noviny, 24.10. 2010.

v předešlém traktátu, kde jsme je také vyložili. Odkazy na toto heslo se objevují v KH poměrně často (srov. E. Mostová, *Jazyková analýza naučné prózy*, PF JU 2009, s. 43; nepublikovaná diplomová práce).

Fischer nastiňuje situace, které mohou při zpracování sladu mezi sládkem a hospodářem nastat. První z nich se ještě vztahuje k výše uvedenému heslu „*Dávám, abys dal*“: *Nebo jako hospodář milující spravedlnost slušně ztuhla zavazuje Sládka, aby co nejlepší pivo vařil, tak také i on zavázán jest, aby mu k tomu dobrou materií a spravedlivou míru dodával* (tamtéž). Dá-li tedy hospodář sládkovi kvalitní obilí, z dobře obdělaného pole, dobře vyschlé a v běžné míře, bude sládek povinen udělat z něho ten nejlepší slad. Pokud by se tak z nedbalosti sládka nestalo, může jej hospodář přinutit k nahrazení vzniklé škody.

Druhý příklad naznačuje situaci, kdy sládek nenese za kvalitu piva vinu. Je to tehdy, když sice hospodář z výborného obilí nechal udělat nejlepší slad, *ale teprv k várce sušený* (tamtéž), tzn. krátkou dobu, a ze zrn¹²⁹ tak nestihla vyčichnout jejich přirozená syrovina. Pivo samotné tak bude také velmi syrové a brzy se promění v *ocet* (ocet: *lihová kyselina bylinná, druhým kvašením nabytá*, JgSlov, díl II., K–O, s. 817).

V dalších odstavcích se Fischer věnuje výběru materie, tedy suroviny, která je pro výrobu sladu nejvhodnější. Zmiňuje dvě základní složky, z kterých se slad vyráběl – pšenici a ječmen. Ječmenů máme několik druhů. První dělení je založeno na počtu řad.¹³⁰ Rozlišuje potom ječmen o dvou, třech, čtyřech nebo i šesti řadách. Pro vaření piva je nejvhodnější ječmen dvouřadý, protože obsahuje více *jádra* (jádro: *rostlinné a nejvíce stromové semeno v skořepkách, peckách neb lupinách zavřené, a zvláště z nich dobyté*, JgSlov, díl I., A–J, s. 560).

Ječmen, který má více řad, má těžký *klas* (klas: *jest způsob květenství, když okolo jedné hlavní stopky (šípulky) mnoho bezstykových květů jest osazeno*, JgSlov, díl II., K–O, s. 58) a méně *jádra*. Z takového jsou chutné např. *kroupy* (kroupa: *v stoupě neb žerně tlučený a tak ze šupin vylouštěný ječmen nebo pšenice i j.*, JgSlov, díl II., K–O, s. 173; obilné zrno zbavené slupky (ječné, ovesné, pšeničné kroupy), SSJČ, díl II., H–L, s. 449).

Druhé dělení ječmenů je založeno na rozlišení barvy zrna. Rozlišujeme ječmen červený a bílý. Pro přípravu sladu je lepší bělejší. Má totiž tenčí *šupinku* (šupinka: co se

¹²⁹ Zrno: *kulovité semeno rostli, zvláště obilí*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 773.

¹³⁰ Ječmen: *Rodové jeho jsou: dvouřadý neb polský ječmen; čtverořadý, čtyřřadý (čtvrták), šestiřadý(šesterák)*, JgSlov, díl I., A–J, s. 579.

sloupá s ovoce, tvrdá kožka, JgSlov, díl IV., S–U, s. 526), a tak je uvarčlivější, dá se tedy lépe vařit.

Pšenici dělíme podobně jako ječmen podle barvy – na bílou a ryšavou. Ryšavá dodává pivu mnohem více síly a činí jej chutným. Bílá *podsyává* (podsýpati: (*o obilí*) *sypati*, JgSlov, díl III., P–R, s. 201) více mouky, a proto je oblíbená hlavně u pekařů.

V závěru kapitoly se autor zabývá hloupostí hospodářů a jejich nerozumnou snahou ušetřit. Hospodáři skládají vymláčená jádra obilí¹³¹ do *obilnice* (*obilnice: kde se obilí skládá a chová, a sice tolik co stodola. Obyčejněji však = sejpka, obročnice, žitnice*, JgSlov, díl II., K–O, s. 768), aby je draze prodali, a horší pak vezou do pivovaru a nutí sládky, aby vařil nejlepší pivo. Sami sobě tak ztenčují důchody, tedy snižují zisky. Fischer výše popsanou situaci přirovnává k Ezopově básni o dychtivém psovi: *O těch zpívá se vůbec báseň Ezopova o psu, jenž vida stín kosti, kterouž v tlamě měl, a chtě jej popadnouti i té pozbyl, kterouž byl prvé měl* (FišHosp 63).

6.4 Kapitola IV. *O způsobu vaření piva*

Kapitola *O způsobu vaření piva* je značně rozsáhlá a podrobná. Obsahuje popis poměrně složitého procesu vaření piva. Text obsahuje mnoho pojmů, termínů a prvků profesní mluvy pivovarníků.

Nejprve se čtenář dozvídá důvod, proč vlastně Fischer takto podrobně o jednotlivých krocích při vaření piva referuje: *ne sice proto, abych zběhlé, a mistry v tom řemesle vyučoval, nýbrž, aby poznali noví hospodáři, zdali sládek i nejběhlejší pánu svému dobře a spravedlivě slouží, nebo oni začastý umění svého zle užívají, a podvodů hledí* (tamtéž). Pokud totiž sám hospodář ví, jak má práce, kterou zadá sládkovi a dalším pracovníkům, vypadat, vyhne se často podvodům.

Postup při vaření piva není ve všech pivovarech naprosto identický. Různé pivovary mají rozdílné *obyčeje* (obyčej: *obvyknutí, zvyklý způsob, zvyk, zvyklost*, JgSlov, díl II., K–O, s. 811). Fischer tyto drobnější rozdíly schvaluje, jelikož ne všude jsou stejné přírodní podmínky. Někde země plodí silnější zrna, jinde mdlejší. Někde je potřeba k udržení ohně více dříví, jinde méně. Někde pak hoří oheň prudčeji a silněji, jinde mdle. Dále záleží na kvalitě vody, povětrí atp. Všechny tyto faktory hrají při vaření piva roli a žádají si proto různé způsoby a časy zpracování surovin, aby se vše co nejlépe podařilo.

¹³¹ Vymlátití obilí: *cepem vytlouci*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 294.

Prvním zásadním bodem postupu při vaření piva je vytvoření sladu a jeho namletí ve mlýně. Slad se v minulosti dělal mnoha způsoby. Řekové sušili ječmen politý vodou přes noc a druhý den přenášeli jej do mlýna k semletí. *Jiní z zelenajících se ještě klasů vytloukali ječmen, a jej očistivše mokry tloukli, a v koších vyplachovali, a na slunci usušený zase v stoupách¹³² opíchali,¹³³ a tak mleli* (tamtéž).

K získání sladu je potřeba určitá míra obilí. Odměřená míra stojí obvykle na *humně* pivovaru (humno: *prostranství v prostředí stavení stodolového*, JgSlov, díl I., A–J, s. 780). Odměřené obilí se pak sype otevřeným okýnkem svrchu dolů. Tam se obilí močí a sladovník je lopatou obrací, aby *plevy* (pleva: *šupina, v které obilné zrna na klasu zaobaleno bylo*, JgSlov, díl III., P–R, s. 117; *zvl. jako odpad, v pl. též jako krmivo*, StčS) a *jalová zrna* (jalový: *dutý, prázdný*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 897; MSS uvádí také *neplodný, neúrodný*) plavaly po povrchu. Když plavou na hladině, lze je dobře *s jiným neřádem* (tamtéž) vylovit a tyto nežádoucí součásti obilné lázně pak slouží jako potrava pro pernatou drůbež nebo pro svině. Pokud po promíchání obilí vyplave mnoho plev, jalových zrn a nečistot, musí se místo nich přidat dobré zrna, aby byla dodržena daná míra a aby nedošlo ke zbytečné ztrátě zisku.

Obilí se močí různě dlouhou dobu. Závisí to na druhu obilí i na vlastnostech vody, ve které je obilí máčeno. Déle se musí namáčet v zimě a ve studniční vodě, kratší dobu v létě a ve vodě stojící. Pšenice je smočená rychleji než ječmen, protože je měkčí. Pšenici postačí močit dva dny a dvě noci, ječmen je nutno nechat namočený alespoň čtyři dny. Že je zrna dost smočené, poznáme podle toho, že změkne, nabobtná, a když ho stlačíme mezi prsty, je poddajné a dá se rozmělnit.

Když je obilí dost smočené, vyhazuje se opět ven na humno na hromadu. Tam leží do té doby, než z něj vysákne voda. Pak se rozloží čtverhranně, tedy do tvaru obdélníku či čtverce, dokud se *nevypučí* (vypučiti se: zde „nevyklíčí“, ostatní význ. jsou *vydati se, vystoupiti ve způsobu vypuklém, vypnouti se*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 322). Když vypučí, rozloží se na *záhonky* (záhonek: *řádek*, MSS, ŠimekSlov) nebo *brázdy* (brázda: *pluhem vyvoraná stružka*, JgSlov, díl I., A–J, s. 176), tak jak se to činí na polích radlicí. Je nutné zrna přehazovat lopatou, dokud nerozpuknou a nezačnou kvést. Vykvést by neměla zrna ale příliš, aby jim nebyla zbytečně ubírána síla.

¹³² Stoupa: *nádoba ta neb velký dřevěný moždír, v němž se co stlouká*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 293.

¹³³ Opíchati: *píchem otlouci*, JgSlov, díl I., A–J, s. 780.

Věnujme se nyní převodu obilí na slad: *Hospodáři větším dílem z jednoho korce¹³⁴ obilí pět věrtelů,¹³⁵ s tím co přirostlo, sladu od sladovníka míti chtějí, někteří s půldruhým korcem spokojeni sou, s nimiž i já smejšlím, jestli sládek věrný jest* (FišHosp 64).

Rozkvetlé obilí přináší se v koších do sladovny, aby se sušilo. Tam se sype na lišty¹³⁶ (lišta: *tenoučké prkénko, jímž se škulliny¹³⁷ kryjí, mečík, tříska tenká*, JgSlov, díl II., K–O, s. 338; též *obruba, lem, okraj*, GbSlov), obrací se, aby se rovnoměrně vysušilo, a bylo proměněno ve sladký slad. Pšeničný slad se při vhodných podmínkách za den a noc vysuší dvakrát. K vysušení jednoho dílu sladu jsou zapotřebí obvykle tři ohně, neboli třikrát je nutno oheň obnovit. Fischer upozorňuje také na to, že slad bývá lepší, když se do ohně přikládá lepší a sušší dříví. V některých zemích se suší obilí také na slunci, ne na ohni. Důvodem může být právě nedostatek dříví. Z obilí sušeného na slunci bývá pivo chutné, ale nemá správnou barvu.

O tom, jak poznáme správně a dostatečně vysušený slad, se dočteme: *Dospělost sladu z rozdrobeného zubami zrna nejlépe se poznává, jestli totiž to dobře stvrdl, a jádro bílé zůstalo, usušený pak hned na půdu svou vynéstí se má* (FišHosp 65). Nyní je vhodné rozdělit slad na hromádky tak, aby jedna hromádka stačila na jednu várku. Když totiž potom přijde čas várky, bude již slad odměřený a nebude ho třeba nabírat a odměřovat z velké hromady. Nabírání z hromady je nevýhodné také proto, že při dalších várkách by velmi ubylo květu, jelikož by se opakovaným hrubým pohybem otřel a zlámal.

Do *schránky* sladu (schránka: *místo k schránění něčeho, jako zvláštní domek, pokoj, komora, armara, police, truhla atd.*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 84) by neměl mít nikdo přístup, dokud se slad nebude kropit k semletí. Kropení sladu má svá pravidla. Fischer o něm píše takto: *To kropení opatrně se dítí má, ponejprv štědřeji, podruhý, jestli by ještě co suchého spatřilo, nedostatek ten nahraditi se má* (tamtéž). Starý slad se má kropit méně než čerstvě sušený, protože ten starý do sebe již natáhl okolní vlhkost. Slad, který je příliš pomletý, se snadno *obrátil v mouku a v těsto se škodou celé várky* (tamtéž). Proto se ve mlýně mele slad na *tlustší* (tlustý: *hrubý*, JgSlov, díl IV., S–U, s.

¹³⁴ Korec: *míra na obilí*, JgSlov, díl II., K–O, s. 128; *korec – strych – odvozoval se od pozemku, kam se vysel 1 strych – 101- 108 litrů obilí, někde 93,58 litrů = 1,51 měřice = 4 věrtel = 16 čtvrtí*, Hule, 2003, s. 89.

¹³⁵ Věrtel: *čtvrť korce*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 74, MSS; *věrtel – (hlavní obilná míra) – ¼ korce, nebo 4 čtvrtce, 23,35 – 30,35 litru*, Hule, 2003, s. 88; ze střhn. *vierteil, viertel*, DWB.

¹³⁶ Jedná se o přejímku ze stněm. *lišta*, střhn. *līste*, něm. *Leiste*; DWB.

¹³⁷ Škulnina: *škřídla, plech, destička*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 476.

602) mouku, tedy na hrubější kousky. Kdyby byl slad příliš najemno setřený, *mláto* (mláto: *šupiny ze sladu vyvařeného na dnu usazené*, JgSlov, díl II., K–O, s. 464) by se ve vřelé vodě usadilo u dna a způsobilo by, že by pivo bylo *prázdné*, tedy bez chuti. *Protož slušně Mistr přinucen býti má, aby sám osobně vyprovodil slad do mlejna, a tak zvejšil¹³⁸ mlejnskou pánvičku,¹³⁹ by všeliké nebezpečnosti odvrátil* (tamtéž). Mistr má tedy v mlýně dohlédnout na to, aby mlýnská pánvička byla více pozvednutá a slad tak nebyl příliš najemno pomletý.

Z mlýna se přivází slad v pytlích zase zpět do pivovaru. Tam se klade nad přední kád', kde se má *vystírat* (vystírat: *na štoku vystíracím vařenou vodu se sladem míchat, a pak opět na kotel přelívati*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 356). Mezitím se pánev plní vodou a podpaluje se pec. Když voda vaří a odpařuje se z ní pára, vylije se po žlabech do *stírající kádě* (stírací: *stěrací, n. p. kád' v pivováře*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 407). Do té se hned také vysype díl sladu, dokud je voda dostatečně horká. V létě, kdy voda tak rychle nechladne, se do stírající kádě vysype všechnen slad a k němu se přilévají várky vody, dokud je potřeba. *Na to pak voda ta s sladem vesly,¹⁴⁰ hřebly,¹⁴¹ a kopistmi¹⁴² se míchá a obrací, aby se v těsto neobrátila* (FišHosp 66).

Když se dostatečně promíchá, znovu se přenáší po *částkách* (částka: *díl celého*, JgSlov, díl I., A–J, s. 265, také *malá část*, GbSlov) třikrát nebo čtyřikrát do pánve. Tam se každá částka vaří nejméně patnáct minut. Je třeba ji opět dobře míchat a obracet, aby se nepřipálila.

Všechny vyvařené částky se přelijí do *obzvláštní kádě, pokudž taková jest před rukami* (tamtéž). Obzvláštní kádí je myšlena čistá nádoba, ve které nebyly syrové, tedy nevařené díly. Pokud hospodář nemá další čistou kád', je nucen vracet vyvařené částky do kádě stírající, a tak se syrové částky zbytečně mísí s vařenými.

Když jsou všechny částky uvařené a přenesené v kádí, vyhasí se prudčeji oheň pod pánví. Pánev se vyčistí a *jeden dčber rmutu¹⁴³ již vyčištěného do pánve se vleje* (tamtéž). Ke rmutu se přidá potřebná míra chmele a pod pánví se rozdělá mírnější oheň,

¹³⁸ Zvejšiti: *vysoko něco postaviti, udělati, povýšiti*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 816.

¹³⁹ Mlejnská pánvička: *pánvice (v mlýně) jest kus železa pleskatého z výhlubní, v kteréž se otáčí vřeteno*, JgSlov, díl III., P–R, s. 323.

¹⁴⁰ Veslo: *náradí veslu podobné, kopist, lopata*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 77.

¹⁴¹ Hřeblo: *u sladovníků ku pohrabování sladu, ku karbování (promíchování) rmutu v pivováře*, JgSlov, díl I., A–J, s. 756; *hrabadlo, hrábě*, GbSlov, MSS.

¹⁴² Kopist: *nástroj, jímž se těsto mísí*, JgSlov, díl II., K–O, s. 124. *Sloveso karbovati „míchat hřebem a veslem cituje Jg z VelNom.*

¹⁴³ Rmut: *voda se sladem smíšená, která se v pivovárském kotlu převaruje a odtud do stěrací kádě se hází*, JgSlov, díl III., P–R, s. 833.

aby se chmel smažil. Když se chmel začne chytat dna a vytvoří *škraloup* (škraloup: *mázdra hustá na něčem vařeném neb smaženém, neb vůbec na čem koli*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 472), poznáme, že je chmel už dostatečně usmažený. Je dobré přilít ještě trochu rmutu a pak větší část chmele z pánve do džberu přendat. V pánvi se má zanechat třetí díl chmele a na ten se má hned nalít již očištěný rmut z *koryta* (koryto: *vydlabané pro vodu dřevo neb kámen, žlab*, JgSlov, díl II., K–O, s. 135) stojícího pod kádí. Pak se pivo silně vaří s chmelem nejméně čtvrt hodiny. Provařená tekutina se poté přelívá do čtyř kádí, aby se rychle a dostatečně vychladila.

Vychladlé pivo se musí *stáhnout procezením* (tamtéž). Po procezení se všechno pivo vlévá do jedné prostorné kádě. Z ostatků mláta pšeničného nebo ječného a chmele se zatím v nejvřelejší vodě vaří *patoky*¹⁴⁴ (patok: *z prvního dolítí na mláto vyvařené řidší pivo; [ředina pak z druhého dolítí, a tudy ještě řidší]*, JgSlov, díl III., P–R, s. 43). Kdyby pivo příliš vyčichlo, nebo by ho trochu chybělo, může se nedostatek doplnit patoky.

V kádí se celá várka piva zakvašuje a *vykvašená do obdlouhých sudů*¹⁴⁵ *se nalívá, a do blízké spílky*,¹⁴⁶ *až by ode vši nečistoty do kadeček*¹⁴⁷ *tekoucí očištěna byla, zavírá se* (tamtéž). Poté bývá pivo přeneseno do sklepů, klade se na *kantnýře*¹⁴⁸ (kantněř/kantnýř: *kantněře, pl., trámy, dlouhá dřeva ve sklepě, na nichž sudy leží, ližiny*, JgSlov, díl II., K–O, s. 23). Úplně nakonec bývá dopraveno do *krčem* (krčma: *dům, kde se nápoje podávají, hospoda*, JgSlov, díl II., K–O, s. 176) a hospod, kde se vystavuje na *šenk*¹⁴⁹ (šenk: *na obec vína neb piva za peníze točení*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 444).

Po výše uvedeném podrobném popisu jednotlivých kroků při vaření piva, následuje zjednodušený návod v sedmnácti bodech. Fischer ho uvádí takto: *Pakli někomu tato kapitola o způsobu vaření piva delší se zdáti bude, v kratší vejtah ji stáhnou* (FišHosp 67). Ve výtahu se objevují některé výrazy, které v podrobném popisu použity nebyly. Když autor píše o pomletí sladu ve mlýně, používá výraz *zdrobí se* (zdrobiti:

¹⁴⁴ Slovo *patok* je odvozeno od *téci*; *pa-* je nejspíše zdloužené *po*, znamenalo tedy dodatečný, méně hodnotný, výrobek, ESM, s. 438.

¹⁴⁵ Sud: *nádoba o dvou dnech, bečka*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 373; *válcovitá nádoba složená z několika částí a stažená obručemi; nádoba, zejm. na ukládání potravin a nápojů*, ESSČ.

¹⁴⁶ Spílka i spílka: *u sladovníku jest dvojí: mladá, kde pivo kyše; stará spílka, kde pivo k výstavu leží*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 237; *místnost v pivovare, kde se stáčí pivo do sudů*, ESSČ. V textu má Fischer namysli pravděpodobně starou spílku.

¹⁴⁷ Kadečka: *malá kád'*, JgSlov, díl II., K–O, s. 8.

¹⁴⁸ Slovo *kantnýř* je přejímka ze střhn. *Kantner* (nyní *Kanter Ganter*), přeneseně lešení, podstavec rozličného způsobu, ESM, s. 239

¹⁴⁹ Slova *šenk*, *šenkýř*, *šenkovat* jsou přejata z něm. *Schenk, Schenker, schenken*, SESJČ, s. 465; ze střhn. *schenke*, DWB.

rozdrobit, nadrobit, MSS). A dále, když se hotové pivo spouští do sklepů, musí mít dobře zaražené čepy (čep: *končité dřevo k zatýkání sudů neb jiné nádoby*, JgSlov, díl I., A–J, s. 274).

V závěru kapitoly se Fischer vyjadřuje k podmínkám uložení piv ve sklepech. Sklepy by měly být studené a dobře kryté. Nemá-li sklep střechu, je pivo podrobena povětrí, dešťům, slunečním paprskům apod. Když se pivo paří horkem, brzy zkyše.

Fischer také připojuje zmínku o tom, z jakých surovin dělají pivo a podobné nápoje jiné národy světa: *Egyptčané pivo ze shnilého ječmene, Španielové z pšenice Caelii, Peonští z prosa a rejže*¹⁵⁰ *Parabii; jiní z vína a medu Ciceon vařili, národové půlnoční z pouhé dešťové vody s medem zmírněné medovinu*¹⁵¹ *dělají. Sicera Židovský Areka Indiánský Chynenský („čínský“) pak nápoj jest z byliny Thee, a Serbet Turecký (tamtéž).*

6.5 Kapitola V. Přídavek k předešlé kapitole

Pátá kapitola tematicky navazuje na čtvrtou. Autor se v ní stále věnuje vaření piva. Podrobněji se zastavuje u některých bodů postupu a dává čtenáři celkem jedenáct rad. Sám uvádí rady následovně: *K lepšímu vyrozumění předešlé kapitoly, některé tuto naučení přidávám* (FišHosp 68).

První naučení nám říká, že obilí pučí dříve na nižším místě humna než na vyšším, protože níže je více vlhko. Druhé naučení dodává, že na *cihelne půdě s vápnem dělané* (tamtéž) pučí hůř než *na čtverhraném kameni na písku postaveném, protože on jest dírkovanější* (tamtéž), tedy poréznější a více přitahuje vlhkost.

Třetí rada se týká druhů pšenice. Lépe pučí ryšavá, protože má tenčí šupinky a je měkčí. Má také hezčí barvu, a proto je k výrobě sladu vhodnější než bílá. Čtvrtá rada upozorňuje na to, že v šupině by se po semletí měly držet částičky zrn. Pokud od šupiny odpadají, může se stát, že vznikne místo piva moučný nápoj nebo hustá kaše. V páté radě je uvedeno, že *verštat*¹⁵² *pivní aneb dílna* (tamtéž), jak sám Fischer vykládá, bývá lepší na vyšším místě, protože když se pivo ochlazuje, na výše položeném místě to jde rychleji. Na nižším místě to trvá déle, a tak hrozí, že pivo vyčichne. V době vlhčího

¹⁵⁰ Rejže: *pokolení rostlin z řádu trav, čel rejžovitých (oryzae), od ní tak nazvaných*, JgSlov, díl III., P–R, s. 824.

¹⁵¹ Medovina: *nápoj z medu a vody (pící med)*, JgSlov, díl II., K–O, s. 415.

¹⁵² Verštat: *dílnice, dělárna, pracovna*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 74, srov. MSS a ŠimekSlov; z pozdního střhn. *Werkstatt*, DWB; něm. *Werkstätte*, SESJČ, s. 505.

povětrí by mohla být vlhkost, která se odpařuje párou, sražena zpět do kádě s pivem, což pivo velmi škodí a brzy by se proměnilo v ocet.

Šesté naučení hospodáři radí, aby vždy velikost pánve odpovídala velikosti várky. Lze tak zabránit tomu, aby se voda, zakvašený slad a pivo s chmelem nemuselo vařit častěji, než je nutné. Ušetří se tím samozřejmě také dříví, kterého je třeba k zatopení pod pánví. Sedmá rada se věnuje kádím. Jak už bylo naznačeno v předešlé kapitole, autor doporučuje, že je lepší mít kromě stírací kádě ještě jinou kád', kam se shromažďují vařené částky. Pokud má hospodář jen jedinou kád', tedy stírací, a z té odebírá částky k vaření a zároveň vrací již částky vařené, nemůže zabránit tomu, aby se vařené částky se syrovými nesmísily. Tak se často stane, že některá částka bude převařena např. třikrát a jiná může zůstat nevařená. Nejlepší vlastnosti nevařené částky pak zůstanou v mlátu. To je dobře pro sládka, protože on z dobrého mláta udělá lepší ředinu (ředina: *zvláště slove v pivováře poslední stažená voda z mláta*, JgSlov, díl III., P–R, s. 810), a ta se mu obvykle nechává k zisku a k platu.

Osmé naučení informuje o míře kvasnic, která je třeba na várku piva. Tato míra se nedá přesně určit, jelikož množství kvasnic je závislé na ročním období, nebo spíše na teplotě vzduchu. Když je horko, postačí jich čtvrtina oproti tomu, co jich je zapotřebí v čase tuhé zimy. Kvasnice totiž zakvašují pivo tím více, čím více je teplo. Devátá rada říká, že ani u chmele neexistuje přesná míra. Je ale potřeba více planého než štěpovaného. Také je potřeba více chmele pro *pivo ječné* než pro *pšeničné*. Desáté naučení upozorňuje, že je třeba sledovat, jestli pivo přelité z přední kádě do jiných příliš neochladlo, protože zchladlé se těžce zakvasí. Naopak, když se zakvašuje teplejší pivo, *nejlepší podstata s kvasnicemi vyběhne* (FišHosp 69).

Konečně jedenácté naučení kritizuje lakomství hospodářů: *Po jedenáctý nelíbí se mi těch lakomství, kteří žádné dokonce řediny míti nechtějí pod tím kochem,*¹⁵³ *že by tím méně dobrého piva v krčmách se vydalo* (tamtéž). To je ale zbytečná starost, protože chudí a nemocní nemají prostředky si pivo koupit, nebo kvůli vyššímu věku či nemoci nemohou silnější pivo snést. Na nedostatek dříví se hospodáři také vymlouvat nemohou, protože na mláto se nalévá studená voda, *a nim se toliko zahřívá a paří, čímž žádný neschudne, nýbrž raději dá mu Bůh za to požehnání, neb ani toho, jenž nápoj studené vody uděluje chudému, bez odměny nenechává* (tamtéž).

¹⁵³ Spojení *pod tím kochem* znamená „pod tím varem, vařením“, *koch* je z něm. *kochen*.

6.6 Kapitola VI. *O nemocích piva*

Celá kapitola, jak název napovídá, pojednává o možných nemocech piva, tedy o pivech, která se z různých důvodů nechutnají tak, jak by měla. Autor se zabývá postupně všemi důvody, které mohly k pokažení piva vést, a to od lidských prohřešků a nečestného jednání spolupracovníků až po přírodní faktory, které je někdy těžké ovlivnit. Hned v první větě kapitoly navazuje autor kontakt se čtenářem, když ho oslovuje: *Divíš se snad laskavý čtenáři, že i piva, jakoby nemocná byla, potřebují lékaře* (FišHosp 70). Dozvídáme se, že piva jsou velmi často churavá, a to z nedostatku životvorných duchů. Životvorným duchem je myšlen především dostatek dobrého sladu. O sladu se zde také píše, že je *duše a život piva* (tamtéž).

Jednou z možných nemocí piva jsou *souchotiny* (souchotina: *nemoc, při které tělo schne a chřadne, suchá nemoc*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 26). Od těch lze pivo snadno uchránit právě dostatečnou mírou sladu. Fischer při této příležitosti opět připomíná heslo „Dávám, abys dal“ (viz výše), tentokrát v obměněné podobě: *Dejte, a dáno vám bude*¹⁵⁴ (tamtéž). Význam ovšem zůstává totožný.

Důležitost podílu dobrého sladu při výrobě kvalitního piva dokládá autor na vypravování o sládkovi, kterému se stále nedařilo vařit dobré pivo, a protože tušil, že na vině je nedostatek sladu, sám si chytře a důvtipně pomohl.

Městský pivovar dlouho těžce stonal. Neduživost a hubenost piva přičítali lidé sládkovi. Sládek byl však poctivý muž a hledal způsob, jak by se od nařčení, že on za nekvalitu piva může, očistil. Když pak jednou po várce přicházely do pivovaru městské *děvečky* (děvečka: *služka*, JgSlov, díl I., A–J, s. 363), aby odnesly ředinu a mláto domů, sládek se skryl pod kádí, a když děvečky uviděl, truchlivým hlasem začal volat: *Mnoho vody, málo sladu* (tamtéž). Děvečky se vylekaly, protože se domnívaly, že je to nějaké strašidlo, a běžely domů. Tam svým pánům vypravovaly, co u sládky slyšely. Sládek se zatím tajně vrátil domů a předstíral, že o ničem neví, a naoko se i divil s ostatními. Druhý den magistrát městečka ustanovil jednomyslně, že se do várky bude dávat více sladu. Domnívali se totiž, že tomu tak chtěl sám Bůh. Od té doby už pivo nebylo *hubené* (hubený: *churavý, přepadlý, tenký, slc., chudý*, JgSlov, díl I., A–J, s. 776; též *ubohý, špatný, zlý* MSS, GbSlov) a velmi chutnalo domácím i přespolním a všemi bylo jen chváleno.

¹⁵⁴ Jde o obměněný výrok Ježíšův z Nového zákona: *Proste, a bude Vám dáno*.

Autor dále upozorňuje čtenáře také na to, že hospodář může poskytnout sládkovi mnoho nejlepšího sladu, ale dostane z něj velmi chatrný slad. K tomu může dojít z různých příčin. Může se např. stát, že sládek nedbá na počasí nebo na kvalitu vody, anebo svému řemeslu dobře nerozumí. Dalšími důvody mohou být čáry nebo jiné nějaké neznámé případnosti. Vlivy jako počasí a čáry jsou podle Fischera pochopitelné, protože je člověk nemůže ovlivnit: *bezbožných pak lidí čárám kdož může ujíti? Leč snad ten, jenž v Belzeubu¹⁵⁵ knížeti d'ábelském umí také vymítati d'ábly, a klín klínem vyraziti* (FišHosp 71). Pokud ale k chybám dochází z neznalosti či neschopnosti sládky, má se sládek propustit, *aby se provandroval¹⁵⁶* (tamtéž), tedy aby šel hledat zkušenosti a práci do jiného mlýna či země.

Dalším důvodem churavého piva může být situace, kdy sládek hodně pije a štědře připíjí nejen sobě, ale i jiným *duspivům* (duspivo/ duspiva: *piják piva*, GbSlov; nazýván také pivodus: *pivní molek*,¹⁵⁷ *pivák*, *češpivo*,¹⁵⁸ JgSlov, díl III., P–R, s. 94), jeho *bába* (bába: *zisk, výdělek z něčeho, zvláště u sládků tak slove pivo pro sládky a jeho chasu povolené, někde dvanáctý neb čtrnáctý sud*, JgSlov, díl I., A–J, s. 56) mu nestačí, a proto točí z panských sudů, a zase je ředinou dolévá. Tuto *nemoc od přílišného vytahování¹⁵⁹ lepších vlhkostí* (FišHosp 71) lze vyléčit jen nahrazením škody sládkem. Dobře zamčený sklep je jedním ze způsobů prevence výše zmíněných nepříjemností. Klíče má mít jen sládek, hospodář nebo nějaký věrný úředník.

Na konci kapitoly jmenuje autor postupně osm možných důvodů nemoci piva. Pivo může být nemocné, pokud bylo vyrobeno z nekvalitní materie, tzn. z porušeného obilí, ze staré vody, ze starého nebo porušeného chmele, z připáleného sladu apod. To dokládá Fischer trefným rčením: *krkavec¹⁶⁰ neplodí bažanta¹⁶¹* (tamtéž). Znamená to, že z nekvalitního základu, nekvalitních surovin, nemůžeme nikdy získat dokonalý výsledek. Dále, pokud někdo neumí s pivem zacházet a jedná nedbale, může se také pivo lehce zkazit, i když je použito nejlepších materiálů.

¹⁵⁵ Belzeub: (z hebr. *bál seub* = *muchobůh, jakoby řekl česky: sršňů*) *bůh Filistinských v Akaroně, jemuž lid klaněl se, ano saoužen byl od komárů s velmi dlouhým žihadlem. Později s pohrdáním nazván byl Belzevul*, JgSlov, díl I., A–J, s. 93.

¹⁵⁶ Provandrovat se: *vandrem se proběhnouti, cizí země neb krajiny drobet projíti*, JgSlov, díl III., P–R, s. 713.

¹⁵⁷ Molek: *chlastač, opilec, bratr z mokré čtvrti*, JgSlov, díl II., K–O, s. 488.

¹⁵⁸ Češpivo: *močhuba, pivodus, pivák*, JgSlov, díl I., A–J, s. 291.

¹⁵⁹ Táhnouti víno, pivo: *t. silně pít, dusiti víno*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 542.

¹⁶⁰ Krkavec: *řád ptáků pozemních mající zoban silný, šídlovitý, s koncem maličko podhnutým, hořejší čelist bez vroubku, hnáty krátké, silné, nehty přikřivé*, JgSlov, díl II., K–O, s. 196.

¹⁶¹ Bažant: *pták pozemní z řádu kur, čeledi kokovitých*, JgSlov, díl I., A–J, s. 81; již stč., ze stfhn. *fasant*, tam ze stfłat. *phasianus*, do lat. z řeč., ESM, s. 49.

Mezi další okolnosti, které mohou způsobovat nemoci piva, patří: špatně vypláchnuté či nevymyté sudy, malý a syrový oheň pod pánví (způsobený zeleným, nehodícím se nebo čerstvě sekaným dřívím), nedostatečné míchání při smažení chmele, málo usmažený chmel, staré kvasnice, které mají mnoho *mrtvé a tuhé vlhkosti* (tamtéž) a klesají ke dnu, nedostatek chmele a vyvaření, proto pivo snadno zkysne, a konečně také kvasnice ponechané v sudech příliš dlouho. Sudy pak bývají nakvašeny ztuchlinou a kyselinou, *vzvláště nejsouli dobře posmolení,¹⁶² kteřížto pilně (k čemuž i sládkova¹⁶³ dopomáhati má) před každou várkou mají časně vypláchnuti a vyčištěni býti, a pod kulnou¹⁶⁴ se zpořádati k budoucí potřebě* (FišHosp 72).

6.7 Kapitola VII. O moci piva

Po kapitole O nemoci piva následuje kapitola zabývající se naopak jeho mocí. Dočteme se, k čemu všemu je pivo prospěšné a jak se dá tento nápoj dále využívat. Pivo jako nápoj plnilo v dané době nejspíše velmi významnou roli. Fischer o něm píše takto: *Aby k zachování života v Půlnočních¹⁶⁵ krajinách, kdežto není vína aneb velmi málo, nezdálo se něčeho nedostávat, zaopatřil je dobrotivý Bůh pivem; nebo což by lidé pili, jimžto víno škodí a ti jejichžto přirození vody snést nemůže? Pročež vynalezen jest nápoj velmi zdravý z ječmena, aneb pšenice, aneb z obého, jenž na každém místě připravit se může* (tamtéž).

Následuje srovnání piva s vínem. Víno prý *krmí¹⁶⁶* rychleji, avšak pivo silněji. Zvláště pšeničné pivo dobře krmí, stejně tak jako pšenice přemáhá jiné druhy obilí svou silou. To, že pivo *krmí*, nezpůsobuje voda, ta je prostý živel, ani chmel, *jenž raději těla zmenšuje* (tamtéž), ale obilí, které svou sílu předává vodě. Proto také autor vyzoroval, že v krajinách, kde je hojnost piva, žijí lidé silnějších postav než tam, kde je hojnost vína a nedostatek piva. Lidé, kteří pijí pivo, jedí méně. To lze vyložit tím, že pivo je vařeno z toho, co používáme právě při přípravě pokrmů. Výživnost piva dokazuje také skutečnost, že *slepice¹⁶⁷* a zvláště *kapouni* (kapoun: *řezaný kohout*, JgSlov, díl II., K–O,

¹⁶² Posmoliti: *smolou pomazati, potáhnouti, políti*, JgSlov, díl III., P–R, s. 333.

¹⁶³ Sládková: *manželka sládka*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 133.

¹⁶⁴ Kůlna též kolna: *stavění neb raději jen přístřeší na kolích postavené, nebo k jinému stavění, k. p. ke stodole přidělané, kdež se zvláště pod střechou sláma, seno, a při zemi dříví, i všeliké jiné potřeby, k. p. vozy, pluhy atd., skládají, chovají, staví, aby nemokly od deště*, JgSlov, díl II., K–O, s. 108.

¹⁶⁵ Půlnoční: *naproti poledni neb jihu ležící, severní*, JgSlov, díl III., P–R, s. 757.

¹⁶⁶ Zde slovo krmít chápeme ve významu sytit.

¹⁶⁷ Slepice: *kura*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 143. Slovo *slep-ice*, *slépka* či *slípka* je podle Rosy odvozen *od mhourání očima, jako slepý činívá* (tamtéž). Slepice za šera nevidí, protože v zrakovém ústrojí denních ptáků chybí látka zvaná rodopsin, též zrakový purpur, který je hojný zvláště u zvířat nočních a umožňuje jim vidět i za šera, ESM, s. 553.

s. 24; *vykleštěný kohout*, SESJČ, s. 232, srov. Mostová, 2009, s. 52) ztuční, pokud se jim do krmení místo vody přilívá určité množství piva.

Z piva se *strojí* (strojiti: *dělati, hotovati, připravovati*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 357) také různé pokrmy a léky. Jedním z hlavních pokrmů, z piva připravovaných, je polévka. Ta se připravuje z piva, koření a vajec. Pro její přípravu je vhodnější pivo bílé nežli hořké. O polévce se dočteme, že je velmi zdravá a *sprostá* (sprostý, též sprostný: *prostý, obyčejný, obecný*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 259)

Jiná polévka z piva se jmenuje *gramatika*¹⁶⁸ (gramatika: *polívka z chleba, piva a vody*, JgSlov, díl V., Dodatky a opravy, s. 899). Je to polévka, do které se vtírá *režný* (režný: *ze rži, ode rži, žitný*, JgSlov, díl III., P–R, s. 827) chleba. Gramatika jí mnozí říkají proto, že jde o pokrm *lehkého zažití* (FišHosp 73), tzn. lehce stravitelný, který je vhodný pro studenty, kteří těžce tělesně nepracují.

Z pivních kvasnic a nejvíce z kalů a z ostatků, které se u dna usadily, se vyrábí nejlepší *pálený*. Pivní kvasnice potřebují také pekaři k zakvašení těsta, aby jim chléb *vyvstál*, tedy nakynul. Z piva se dělá dále znamenitý ocet, který užíváme *ne jen při stole a jíchách*,¹⁶⁹ *ale i k zkřehčení hovězího masa a zvěřin*,¹⁷⁰ *jenž ač není tak dobrý jako vinný, nicméně že tohoto nevšickni mají, nejvíce onoho užívají, a bývá tak kyselý jako vinný* (FišHosp 73).

Pivo také méně než víno škodí nervovým žilám a *mírně pité pivo* (FišHosp 72), tedy pivo pité v přiměřeném množství, slouží k udržení potřebného množství vody v těle, aniž by ale ledvinám nebo hlavě škodilo. V kombinaci s kořením může pivo sloužit jako lék proti různým neduhům: *Teplé pivo přistrojené s částičkou zázvora*,¹⁷¹ *skořice*¹⁷² *ztlučené, a květu, žaludek od nezažitosti*¹⁷³ *buď z nápoje neb jídla pocházející osvobozuje, pomáhá k zažití. S semenem kmína*¹⁷⁴ *bolesti zření*¹⁷⁵ *zastavuje* (FišHosp 73). Dále může pivo sloužit jako lék: *Unaveným od cesty jestli pivo drobet*

¹⁶⁸ Označení *gramatika* pro polévku mohlo vzejít také ze žertovného užití učeného slova místo *krampampula*, ESM, s. 151; *krampampula*: vařená kořalka, z něm. *Krambambuli* jalovcová nebo třešňová kořalka, vězí v tom *Kranbeere* jalovcová bobule a *bamb* – šťáva, elementárně příbuzné jednak s č. *bumbati*, jednak s *papu*, kašička pro děti; *beere* vynecháno, ESM, s. 289.

¹⁶⁹ *Jícha*: *polévka, omáčka*, JgSlov, díl I., A–J, s. 614; podobně MSS a ŠimekSlov; Němci toto slovo přejali, stíh. *jüche* je ještě pokrm, ale novoněm. *Jauche* kleslo na význ. hnojůvka, ESM, s. 226.

¹⁷⁰ *Zvěřina*: *zvěř, zvířecí maso, divočina*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 801.

¹⁷¹ *Zázvor*: *pokolení rostli zázvorovitých*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 604.

¹⁷² *Skořice*: *kůra hnědá skopíku, která s větví jeho oloupaná a usušená jako koření se prodává*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 113; *usušená aromatická kůra z větví skořicovníku, používaná jako koření: celá, mletá s.*, SSSJČ, díl V., R–S, s. 356.

¹⁷³ *Nezažitost, nezažitý: nestrávený; těžko stravitelný, nestravitelný*, MSS, StčS.

¹⁷⁴ *Kmín*: *semeno podlouhlé pruhovaté potřebuje se jako koření do jídel, ku pálení vod atd.*, JgSlov, díl II., K–O, s. 83; nejspíše z lat. *cuminum*.

¹⁷⁵ *Zření, od žření: hryzení, žraní v břiše, bolest, křeče střev*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 867.

ohříté k nohám se přiloží, posilňuje je. Polehčuje také bolesti zubů, jestli je kdo vlažným vyplachuje (tamtéž).

Na závěr autor podotýká, že existuje mnoho cizích piv, do kterých se přidává nejrůznější koření, ale protože nechce obtěžovat přílišnou obšírností svého výkladu, a protože přidávání koření není až tak časté, jmenuje jen příklady koření či bylin, které se do piva přidávají. Jsou to: *šalvěj* (šalvěj: *pokolení rostlin ožankovitých, šalvějovitých, od ní tak nazvaných*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 434; z něm. a lat., aromatická bylina nejčastěji s modrými pyskatými květy, SSJČ, díl VI., Š–U, s. 4), *rozmarýn* (rozmarýn: *pokolení rostlin ožankovitých, čeledi šalvějovitých*, JgSlov, díl III., P–R, s. 847; z lat., jihoevrop. polokeř s vonnými úzkými lístky, pěstovaný i pro okrasu; i rozmarýna, SSJČ, díl V., R–S, s. 135), *meliss* (melisssa: *meduňka*, JgSlov, díl II., K–O, s. 420; silně aromatická bylina s bleděmodrými kvítky, pěstovaná v zahrádkách, s léčivými účinky, SSJČ, díl III., M–O, s. 50), *levandule*¹⁷⁶ (levandule: *rostlina ožankovitá, čeledi marulkovitě*, JgSlov, díl II., K–O, s. 276), *jalovec*¹⁷⁷ (jalovec: *jehličnatý keř raději než strom zmodra černé kořenné jahůdky nosící, ku kadění zvláště užívány; též samé ty jahůdky*, JgSlov, díl I., A–J, s. 566; plody se užívají jako koření, léčivo i k výrobě likérů, SSJČ, díl II., H–L, s. 206), *bobek*¹⁷⁸ (bobek, též bobkový list, je sušený list *vavřínu*¹⁷⁹), *hřebíček* (hřebíček: *koření kramské*, JgSlov, díl I., A–J, s. 756; sušená poupata hřebíčkovce kořenného, SSJČ, díl II., H–L, s. 103) a maliní.

Za nejlepší pivo pokládá autor takové, *keré jest staré, ouplně vykysalé, nemíchané, držebnější mající pěnu, zaryšavělé, ne příliš husté, jenž řeže jazyk svou zostřelostí*¹⁸⁰ (tamtéž).

6.8 Kapitola VIII. O chmelnicích

V osmé kapitole se dočteme, jaké druhy chmele rozlišujeme, jak se zakládá

¹⁷⁶ U tohoto slova je zajímavé bohatství samohláskových variant: *a-a, a-e, e-a, e-e*. Výchozí podobou v latině je *lavandula* (*lavare*=koupati), této byliny se totiž využívalo při přípravě koupelí, ESM, s.328; z lat., jihoevr. polokeř s vonnými listy, s klasem fialových květů, pěstovala se na zahrádkách se šalvějí, SSJČ, díl II., H–L, s. 544.

¹⁷⁷ Ve slově *jalovec* bychom mohli spatřovat odvození od *jalový*. Popudem by pak mohlo být to, že plody zrají až v druhém roce na jaře, ESM, s. 215.

¹⁷⁸ Bobek: *vavřín* (nč. *jen bobkový list*), *pův. jen o plodech*, ESM, s. 58.

¹⁷⁹ Vavřín: *pokolení rostlin vavřínovitých, dle něho tak nazvaných*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 28; z pol. a tam z lat., jihoevr. keř s tuhými listy a drobnými kulatými plody; sušený se nazývá bobkový list, SSJČ, díl VII., V–Y, s. 23; viz zde bobek.

¹⁸⁰ Substantivum *zostřelost* je odvozeno od adjektiva *zostřelý*. *Zostřelý: ostrý*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 736.

chmelnice (chmelnice: *chmelní zahrada*, JgSlov, díl I., A–J, s. 806) a které práce je třeba na chmelnicích vykonávat. V závěru kapitoly připojuje autor několik poznámek k tématu.

Podle KH rozeznáváme dva druhy chmele. První je *vrbový* a jmenuje se tak proto, že *vstupuje na vrby*,¹⁸¹ *jako vinný kmen*¹⁸² (FišHosp 74). Hojně roste také u plotů a křoví, a tak se mu u nás říká také *planý* (planý: *divoký, na poli, ne v zahradách rostoucí, polní, lesní*, JgSlov, díl III., P–R, s. 101; *divoce rostoucí, nepěstěný*, StčS). Jiný druh, který se na rozdíl od planého sází na polích a v zahradách, se nazývá *štěpovaný*.¹⁸³ Vzhledově jsou si ale oba chmely velmi podobné. Rozdíl lze spatřovat ve vlastnostech obou druhů. Pro uchovávání piva je vhodnější chmel štěpovaný, planý je k tomuto účelu příliš mdlý. Štěpovaný chmel je také mnohem více *oučenlivý* (tamtéž) než planý, lze tedy lépe ovlivňovat jeho vlastnosti a šlechtit jej.

Autor dokládá, že je chmel považován za jedinečnou surovinu, o kterou se hospodáři pečlivě starají: *Tato sazenice*¹⁸⁴ *ve všech krajinách Půlnočních s velikou a bedlivou prací se dělá, ...* (tamtéž) Skutečnost, že chmel pivo chrání, aby nehnulo a jinak se nekazilo, byla zmíněna již vícekrát. Tentokrát ji Fischer dokládá vcelku vydařenou analogií: *To též činí chmel při nápoji, co sůl při pokrmu a jiných věcech, kteréž mají dlouho zachované býti. Nebo chmele moc a povinnost jest, pivo při síle zachovati, jakž zkušenost to dokazuje* (tamtéž).

Nejlepší chmel rostl okolo Klatov, Plzně, Žatce a *Ousty* (psáno Austí/Ústí: *město nad Labem*. JgSlov, díl I., A–J, s. 46). Autor si neodpouští poznámku, že náš chmel byl vyhlášený a také se vyvážel: *Tento dobře dělaný, v květu a hojnosti mouky, jenž jest květu matka, znamenitější jest nad jiné, po němž Němci nejvíce touží, a jej míti chtějí pro své pivovary, a velmi z husta jej do svých krajin vyváží* (tamtéž).

Pokud chceme založit chmelnici, měla by naše první myšlenka směřovat k nalezení vhodné země a půdy. Půda by měla být *polupíštěná*, tedy napůl písčítá, *podpopelná* (podpopelný: *pod popelem jsoucí*, JgSlov, díl III., P–R, s. 190) a zároveň také *kyprá* (kyprá země: *t. sypká, prašná*, JgSlov, díl II., K–O, s. 247) a *sypká* (sypká země: *kyprá, prstnatá*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 427), protože ta nejlépe přitahuje vláhu. Vhodná není půda hlinitá, plná bílého písku. Taková půda se těžko zavlažuje, protože se

¹⁸¹ Vrba: *pokolení rostlin březovitých*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 178; *vrba n. podobný strom n. keř s pruty*, ESSČ.

¹⁸² O vinném kmenu viz dále v traktátu *O vinicích*.

¹⁸³ Adjektivum štěpovaný je odvozeno od verba štěpovat. Štěpovat: *rouby usazovati, vrubovati; též sázeti*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 509.

¹⁸⁴ Sazenice: *strůmek ku přesazení a štěpení, pláň, pláně*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 34.

vlhkost z písku rychle odpařuje, písek vysychá a také chmelná sazenice by v takové půdě jen těžko zakořenila.

O tom, která půda je pro chmel nevhodnější, se dočteme: *Rovinu oudolní nejvíce miluje chmel, kdežto z pahrbku tuk pomalu se táhne, a ustavičně žíznivé sazeničky občerstvuje* (FišHosp 75). Pokud je země mdlejší a málo výživná, má se každý druhý rok *omastit hnojem* (omastit: *hnojem zemi, pole, rolí*, JgSlov, díl II., K–O, s. 933). Důležité také je, aby byla země rovná. Pokud na pozemku, kde má nyní vzniknout nová chmelnice, bylo dříve *vorné pole* (orný: *orán býti mohoucí, který se oře*, JgSlov, díl II., K–O, s. 969), je vhodné je na jaře *zavorati* (zavorat, též zaorat: *oráním přikrytí*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 512).

Poté se dělají rozhory. Mají být *na půldruhé čtvrti*¹⁸⁵ *hlubocí, na tři střevíce*¹⁸⁶ *od sebe vzdálení* (FišHosp 75). Do rozhorů se vhazuje dobře shnilý kravský hnůj a zasazují *dva mladistvé výborné vrchy*¹⁸⁷ *na píd*¹⁸⁸ *dlouhé* (tamtéž). Fischer upozorňuje na to, že musí být dva proto, kdyby se jeden neujal, aby se ujal alespoň ten druhý. Pobočné *odnoží* (odnoží, též odnož: *ratolístka od kořene puštěná, pazouch, přísada, výstřelek, roub*, JgSlov, díl II., K–O, s. 854) se přikryjí vrchovatě nejlepší zemí *a jako k rozhorům se náchylující vsaditi se mají; ale však ne naopak, aby oči ne k půdě, nýbrž k nebi patřily: pakli jináč učiniš, daremní bude práce* (tamtéž).

*Když košťálek*¹⁸⁹ *ratolesti*¹⁹⁰ *vypustí* (FišHosp 75), tzn. když začnou růst první tenké větvičky, mají se k vedle postaveným *tyčkám* (tyčka: *hůl v zemi strmící*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 684) přivázat, aby rostly směrem vzhůru. Pokud je hospodář přiváže vysoko, vyrostou příliš, a i když hned první rok pokvetou, v dalších letech už nebudou moc úrodné.

Další prací, která následuje po *vazbě* (vazba: *vázání*, JgSlov, díl V., V–Z, s. 30), je *kopačka* (kopačka: *kopání*, JgSlov, díl II., K–O, s. 122). Ta se má dělat opatrně, aby se nepoškodily ratolestky. První kopačka, a to at' na starých nebo nových

¹⁸⁵ Čtvrť: *čtvrťina, čtvrce*, JgSlov, díl I., A–J, s. 316.

¹⁸⁶ Střevíc: *míra čtyř dlaní*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 345.

¹⁸⁷ Vrch: vrchy se sekají zvláště na vinici, *t. vinné křoví, se posekává v letě, když vysoko zrostlo; vršek u bylin*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 184. Vrchy se tedy v kontextu myslí odřezané mladé větvičky chmele, které se vkládají do země jako sazenice.

¹⁸⁸ Píd: *délka mezi palcem a malíkem rozepřenýma*, JgSlov, díl III., P–R, s. 79; *10 prstů, 19,76 cm*, Hule, 2003, s. 88; píd' a odvozenina píd'alka mají název *podle pohybu housenek podobného tomu, jako když se něco měří prsty na pídě – roztáhnou ruku, pak palec přisunu k malíčku, ten pak co nejdále atd.*, ESM, s. 448.

¹⁸⁹ Košťálek: *jest hloub neb sloupek, na němž zelí nebo bylina naroste*, JgSlov, díl II., K–O, s. 143. Slovo *košťál* má původ ve slově kost, asi proto, že košťál je tuhý a pevný, přípona *-ál* je expresivní, ESM, s. 282.

¹⁹⁰ Ratolest, ratoléstka: *halouzka mladá, přirostek stromu roční*, JgSlov, díl III., P–R, s. 797.

chmelnicích, by se neměla provádět před svátkem sv. Jiří, tedy před 24. dubnem. Na nově založených chmelnicích by se měla uskutečnit na *schod* (schod: *ubývání, mizení*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 81; MSS uvádí také *konec, skončení*) *měsíce*, na starých okolo *dospělého měsíce*, tedy kolem úplňku.

Pokud hospodář otvírá starou chmelnici, musí kořeny od *vlaseniček* (vlaseničko: *vlásky neb chloupky na kořenu jakékoli zrostliny, čmýří, čmejříčko*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 124) pilně očistit. Když potom rostlinky vypučí, přivazují se. Znovu se pak přivazují, když ratolesti dosáhnou půl tyčky, pak se opět chmelnice okopává a hnojí. Pokud ratolesti vyrostou až nad tyč, je třeba je zase až při samém vršku přivazovat. Naposledy se chmelnice okopávají, když začnou kvést. Nemá se zapomenout na *smítku* (smítka: *smítání*¹⁹¹ *listí, n. p. vinného*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 186) a neužitečné ratolesti se mají odstranit, aby neodjímalý výživu těm plodným.

Na závěr pojednání o chmelnicích dodává autor tři poznámky. První se týká délky tyček, druhá ničení *zjalověných* (zjalovělý, odvozeno od zjalovět: *jalovým se státi*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 661) chmelnic a jejich obnovy a třetí zralosti chmele. Na nejlepší půdě postačí délka tyček dva sáhy. Na půdách prostředních, tedy středně kvalitních, mají mít tyčky délku pět loktů. Když hospodář míru nedodrží a bude mít tyčky delší, bude mít hodně listí, ale málo květu a květ bude neduživý.

Na zjalovělých chmelnicích každoročně vyhyne mnoho sazeniček. Když místo nich hospodář dosadí nové, také se neuchytí a povětšinou vyhynou. Pak doporučuje autor KH jediné řešení: *Lépe jest vyhubenou chmelnici celou vytlouci, a v pole proměnit, a je obilím osíti. Potom budeš zase moci na podzim podvorati strniště,*¹⁹² *a zase z nova na jaro novou chmelnici udělati* (FišHosp 76).

Co se týče zralosti chmele, dává Fischer čtenáři radu, vycházející nejspíše z mnohaletých zkušeností: *Kvete chmel k Svatému Jakubu,*¹⁹³ *k Svatému pak Bartoloměji*¹⁹⁴ *dozrává* (tamtéž). S česáním chmele se nemá otálet, protože semeno, které právě sílu chmele nese, se brzy ztratí, a květy a listy pak zčernají a uschnou. Hlavičky chmele se *česají* (česati chmel: *t. škubati*, JgSlov, díl I., A–J, s. 281) a kladou se v tenké vrstvě na suchou zem. Tam se obracejí a suší asi čtrnáct dní.

¹⁹¹ Smítání: *listí se stromu*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 185.

¹⁹² Strniště: *přížatá sláma ze země strmicí*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 356.

¹⁹³ Svatý Jakub se v církevním kalendáři objevuje 25. července. Svatý Jakub Větší byl apoštol, syn rybáře Zebedea a Salome (Attwater, 1993, s. 189).

¹⁹⁴ Apoštol Bartoloměj slaví svátek 24. srpna. Byl nazýván jedním z dvanácti apoštolů (Attwater, 1993, s. 62).

Změřený a vysušený chmel se klade do *truhel* (truhla: *nádoba nejvíce podlouhlá, čtverhranná, s víkem, skříně, schránka*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 658; ze stněm. *truha*, střněm. *truhe*, DWB), sudů nebo do zvláštních *komor* (komora: *pokoj bez kamen k obývání neb schovávání, schrána, výstupek*, JgSlov, díl II., K–O, s. 111; ze sthněm. *camara*, střhn. *kamere, kamer*, něm. *Kammer*; DWB), pokud je chmele větší hojnost. Tam musí být chmel chráněn od venkovního povětří. Příjem, tedy úrodu, a výdej chmele na každou várku zapisuje do svých počtů *písař obroční* (obroční písař: *který obilí spravuje*, JgSlov, díl II., K–O, s. 797; obroční = určený k měření naturálních dávek, zvl. obilí, MSS).

6.9 Kapitola IX. O páleném

Do traktátu *O pivováru* je přiložena kapitola *O páleném*, resp. o *vinopalně* (vinopalna: *místo, kde se kořalka pálí*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 106). Fischer dokládá logiku připojení této kapitoly k traktátu *O pivováru* a provázanost obou témat následujícími body. Zaprvé, obojí má stejnou základní materii, což je slad. Zadruhé, pivovár dodává *vinopálníkovi* (vinopalník: *kdo víno, t. kořalku pálí*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 106, vinopal: *kdo se zabývá pálením (destilováním) vína*, ESSČ) větší díl podstaty *pivních aneb vinných kvasnic a z mláta kal z přední kádě* (FišHosp 76). Zatřetí, síla a příprava obou nápojů je závislá na dokonalém zakvašení obilí.

O kvašení se dočteme: *Kvašení takto chymici vypisují, že jest působení nebeské přirození vlhkého, s nejsubtilnější¹⁹⁵ párou, chuti kousavé a ostré, ne však trpké, nýbrž příjemné* (FišHosp 77). Obilí kvasí nejlépe při jarní *dennorovnosti*, kdy se příroda nejvíce pohybuje a s pomocí vlhkosti nebo deště činí zemi schopnou k tomu, aby se všechno obnovovalo, obživovalo a pučelo. Jarní déšť má nejsubtilnější sůl, a tak voda sebraná v čas dennorovnosti bývá dlouho zachována, třeba i za rok, ačkoli jindy sebraná voda brzy hnije. Proto *marcovní pivo* (marcovní: *čili březnové*, JgSlov, díl III., P–R, s. 94) má větší sílu a vydrží déle než pivo vařené jindy. Důvodem je právě kvalitnější voda, sebraná v březnu, tedy v čase rovnodennosti. Toto uchování vody si Fischer vysvětluje následovně: *Kterážto opatrování samým slaným duchům přičísti se může, kterážto když zrna obilí k sobě přitáhnou, voda jako života zbavená, rychle hnije, což čuch v pivovařích patrně zkušuje¹⁹⁶* (tamtéž).

¹⁹⁵ Subtilní: *tenký, netlustý*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 373.

¹⁹⁶ Zkušovat: *okusiti, košťovati*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 690.

Obilí močené ve vodě získá sílu podobnou té, kterou má v sobě voda. Vnitřní „duše a duch zrna“ se má zahřívát, aby kvasil a aby obilí vypučilo. Když zrna vodou zmočená změknu, má se voda *strhnout* (strhnout vodu: *t. něco vody upustiti*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 348) a obilí se má ze *štrokvasu* (štrokvas: *kád', kadečka, dčber*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 520; širší nádoba, ESSČ) vyndat a položit na humno, kde nefouká vítr. Obilí se má složit na hromadu do výšky jeden a půl zeměměřického střevice. V zimě by se mělo také přikrýt.

Když hospodář uvidí, že *to, co se vypučilo, jest bílé, a jako subtilná nit* (tamtéž), má obilí opět odkrýt, protože už v obilí působí moc a síla vody. Pučící se obilí se musí přenést na prostornější humno a má se na rozhory na tři širší *prsty*¹⁹⁷ (prst: *míra čtyř zrn ječných z šíří*, JgSlov, díl III., P–R, s. 723) rozložit, aby rychleji vyschlo. Vítr pak vyfouká zbytečnou vlhkost a síla klíčení je pozastavena. Jinak by totiž obilí dále pučilo, až by docela vzrostlo, a nakonec shnilo. Proto také, jak bylo uvedeno v kapitole čtvrté, bývá sladovník často napomínán, že když obilí pučí, nemá ho nechat příliš vyrůst, protože tím by byl zmařen květ a pivo by byla odňata jeho síla.

V další fázi se obilí suší ve sladovně a odebírá se z něj na várku piva a na pálené. Do této chvíle je tedy postup přípravy stejný jak pro pivo, tak pro pálené. Výše popsany postup je tedy jakýmsi zopakováním zásadních bodů práce při přípravě sladu.

Je důležité vědět, kolik surovin je třeba vinopalníkovi poskytnout a kolik páleného by z nich on měl vyrobit: *Znamenej ponejprv, že jestli vinopalce,*¹⁹⁸ *aneb vinopalníku dáš jeden korec žita, a věrtel pšeničného sladu, a to obé v mlejně smíšené a běžně šrotované,*¹⁹⁹ *povinen jest on tobě z toho nejméně 44. žejdlíků*²⁰⁰ *nejlepšího páleného dáti, což snadně dovede, jestliže s mlynářem spolu věrně jednati bude* (FišHosp 78).

Šrot (šrot: *na hrubo, na polo mleté obilí*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 502) ze mlýna se vysypává do nádob k tomu zhotovených, polívá se vodou a kopistí se často obrací, aby se všechno obilí úplně zmočilo a jádra zrn se rozpustila. Tato studená směs se má zahřát a pak se má zase teplota zmírnit tak, *aby do ni vložená ruka teplost bez ourazu*

¹⁹⁷ Prst: *délková míra rovnající se desetíně pídě, obvyklá šířka prstu n. čtyř ječných zrn vedle sebe položených (v českých zemích 1,9713 cm, StšS; délková míra (24. díl lokte, asi 2,5 cm), MSS.*

¹⁹⁸ Vinopalka: *manželka n. vdova po „vinopalu“*, ESSČ.

¹⁹⁹ Adjektivum šrotované je odvozeno od verba šrotovat. Šrotovati: *obilí zhruba na polo mleti*, JgS, díl IV., S–U, s. 502; střhn. *schroten* je sakati, krájeti, a tedy *schrot* vše osekané, okrájené, rozsekané, ESM, s. 622.

²⁰⁰ Žejdlík: *míra sutých i tekutých věcí*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 844; *stará míra sutých i tekutých věcí (= 0,48 l)*, ŠimekSlov; ze střhn. *sídel*, popř. něm *Seidel*=žejdlík, ESM, s. 724; z něm. *Seidel*, střhn. *sídel, sídelin, sídlín*, to pak z lat. *situlus*; DWB.

snesti mohla (tamtéž). Nyní se přidají pivní kvasnice. O pivních kvasnicích se můžeme dočíst toto: (...), *kteréž jsou jako nějaký kvas nebo kvasnice, které ze sebe vyvrhují pivo, nic jiného nejsou nežli mouka zakvašená, kteráž silou svou, všecko což neužitečného a nečistého jest, odděluje od čistého, zachovávajíc a udělujíc moc kterékoli materii, kterou chceme zakvasiti* (tamtéž).

Na začátku kvašení musí být nádoby se směsí přikryté. Je třeba ale kontrolovat, aby kvas byl hnán ode dna vzhůru. Když vinopalník spatří, že kvas již stoupá vzhůru, musí dát pozor na to, aby se směs nenadálým vřením příliš nepřipálila a *nevykypěla* (vykypěti: *kypíc vyliti se*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 281; *(o vařeném jídle ap.) za varu ap. vykypět, vyvrít až do přetečení*, ESSČ). Když naopak zpozoruje, že kysající surovina se zase usadila ke dnu a že voda plynoucí po hladině je sladká, zároveň zostřelá a voní jako víno, musí všechno pořádně míchat, aby hustost u dna byla promíchána s vodou u vrchu nádoby. Tato směs se poté lije do *kotle* (kotel: *odevřená měděná nádoba, k vaření, barvení atd.* JgSlov, díl II., K–O, s. 145). Kotel se neplní zcela, je třeba, aby zůstal asi *na půldruhého střevíce prázdný* (tamtéž).

Potom se směs opět míchá, dokud ji oheň nezačne pozdvihovat vzhůru, tedy dokud nezačne vřít a odpařovat se. V té chvíli se má na kotel postavit *klobouk* (klobouk: *pokrývka na kolbu neb na kotel v chemii*, JgSlov, díl II., K–O, s. 74) a toto spojení se má dobře zalepit. Pak se má posílit oheň a ze všech stran zacpat *dymník* (dymník: *komín*, JgSlov, díl I., A–J, s. 531, srov. GbSlov a MSS), jelikož když *duch* (duch: *pára, výzev, výskok*, JgSlov, díl I., A–J, s. 497, MSS a ŠimekSlov uvádí *dech*) materie bude ucházet, bude kapat jako rozpálená vlhkost do podložené nádoby. Když vařená směs změní *šmak*, má se sundat klobouk a *vejpalcky* (vejpalcky, též *výpalcky: pomyje ve vinopalně*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 305) usedlé u dna mají se vylít do blízké kádě. Tyto vejpalcky si pak berou *sviňák* (sviňák: *pastucha sviňský, svinda*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 407, srov. ESSČ) a *šafářka* (šafářka: *nádvornice, dvořačka; vůbec hospodyně, rozdělovatelka*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 431; od šafář ze střhn. *schâfaere, schâffer*, DWB) a krmí jimi dobytek. Když se kotel vyčistí, vlije se do něj další díl kvasu a tak se postupuje stále stejně dokola, dokud není všechno vypáleno.

Autor připojuje ještě čtyři poznámky týkající se práce při výrobě páleného. Zaprvé, dříve než vinopalka vlije do kotle nakvašenou materii, má jeho dno pomazat *slaninami* (slanina: *sviňské sádlo nasolené*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 135; *špek, (na)solené, popř. ještě sušené n. uzené vepřové podkožní sádlo*, ESSČ), aby se šrot u dna nepřipaloval.

Zadruhé, když se pálené už z veškeré směsi vypálí, má se zase vlít do kotle a *bochník* (bochník: *pecen chleba*, JgSlov, díl I., A–J, s. 158) chleba asi *dvouliberní* (libra: *váha čtyrmecítma lotů*, JgSlov, díl II., K–O, s. 318; *stará váhová jednotka různé velikosti; česká libra – asi ½ kg*, MSS), nebo podle hojnosti materie větší, má se do toho kotle vhodit. Postupně se pak má oheň obnovovat, dokud duch do klobouka nevstoupí, což poznáme podle vůně. Fischer uzavírá popis této metody takto: *A tím způsobem vyvedeš a vytáhneš nejvýbornější pálený, totiž s pomocí magnetického kvasu* (FišHosp 79). Pravděpodobně tím myslí, že chleba, který je také z kvasnic (proto mluví o magnetickém kvasu) do sebe nasaje nebezpečný čistý, tedy silný alkohol a v kotli pak zůstane už požitelný nápoj.

Zatřetí, podobné pálené se může vyrábět také z mouky, ze zahradního ovoce, spadlého, červivého i shnilého, dále z jalovcových zrněk a z od mrazu změkčených a zakvašených *šípků* (šípek: *ovoce téhož křoví*,²⁰¹ *mrhelec*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 461; *podlouhlý plod červené barvy vyrůstající na keři s ostnatými větvemi (šípkové růži, dřišťálu ap.)*, ESSČ). Tyto šípky mohou sloužit také jako lék při *bolestech kamene* (kámen: *choroba, sprostění kamenité v těle lidském*, JgSlov, díl II., K–O, s. 17). Přidaný *anýz* (*anýz: bylina se zeleným semenem kořenné a příjemné chuti, kteréž také anyz slove*, JgSlov, díl I., A–J, s. 20; z řec., zahradní aromatická bylina pěstovaná jako koření a pro léčivé vlastnosti; bot. bedrník anýz, SSJČ, díl I., A–G, s. 42) způsobí velmi líbeznou vůni i chuť.

Začtvrté, při *tažení* (tažení: *vodky, kořalky, t. pálení*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 560) páleného z ovoce, se má oheň pomalu a po určitých stupních zesilovat, aby skrze nenadálý a prudký plamen *tajní a velmi prudcí duchové nezmizeli* (tamtéž). Také z různých bylin se vytahují *vodičky* (vodička: *pálená voda, líh, duch*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 147; *šťáva z rostlin užívaná k léčení*, ESSČ), které pomáhají proti mnohým nemocem.

V úplném závěru zdůrazňuje Fischer důležitost péče o chmel a chmelnice, protože bez dobrého chmelu bývají zkažené celé várky piva. Pokud nemá hospodář dostatek zkušeností, měl by práci na chmelnici svěřit sládkovi. Výčet dovedností sládků je vlastně malým shrnutím všech prací na chmelnicích: *Pročež ne snadno sládkovi, jakž od některých hospodářů se děje, chmelnic děláni má se svěřiti, leč on jest dobrý*

²⁰¹ Šípek: *keř růže nesoucí*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 461.

chmelař,²⁰² *umí náležitě chmelnice kopati, nové vyzdvihnouti*,²⁰³ *ratolesti jak sluší řezati, mladistvé vrchy opatrně rozeznati, neužitečné vejstřelky*²⁰⁴ *odvrci*,²⁰⁵ *sazeničky hodící se vsazovati, tyčky přímo vsazovati, svým časem kopati, a zase okopávati, užitečnou mrvou*²⁰⁶ *rozehory a hromádky vyhnouti*,²⁰⁷ *časně a zběhle odvažovati, a naposledy květ dozralý rozšafně česati, a mírně vysušiti* (tamtéž).

6.10 Termíny v traktátu *O pivováru*

Traktát *O pivováru* je velmi obsáhlý a podrobný. Pojednává nejen o postupu při výrobě piva, ale také o surovinách, z kterých se pivo vyrábí, o kvalitě vody, o poloze pivovaru, o půdě chmelnic, o pracích na chmelnicích, o výrobě pálenky atd.

Při charakteristice piva jsme se setkali s termíny, které popisují některé ze základních složek tohoto nápoje (např. *ječmen červený a bílý, pšenice bílá a ryšavá, chmel vrbový a planý* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 91–92). Druhá kapitola je věnována druhům vod a hodnocení jejich kvalit. Autor vysvětluje, jaké příměsi může voda mít, a proto kapitola obsahuje mnoho termínů z oboru chemie (např. *kamenec, saniter, síra, sůl* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 109). Výroba piva je poměrně komplikovaný proces, a proto také některé termíny označovaly jednotlivé složky (či jejich směsi) v různých fázích výrobního procesu (např. *slad, mláto, patok, rmut, ředina, šrot* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 93–95). V souvislosti s přísadami do piva zmiňuje autor různé druhy koření, z nichž některé mají léčebné účinky. Setkali jsme se tak s odbornými termíny, které popisují byliny, jejich části či plody (např. *anýz, bobek, jalovec, kmín, levandule, rozmarýn, skořice, šalvěj, vavřík, zázvor* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 91–93).

Různé pracovní postupy při výrobě piva se často dějí na odlišných místech. Označení některých míst mělo také terminologický charakter (např. *kašna, obilnice, spílka, sladovný mlejn, schránka sladu* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 90; 106). Další okruh názvů terminologického charakteru tvoří nářadí k míchání (čep,

²⁰² Chmelař: *kdo chmel sází, nebo ve chmeli obchod vede*, JgSlov, díl I., A–J, s. 806; také *kdo chmel pěstuje*, GbSlov.

²⁰³ Vyzdvihnouti: *založiti*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 393.

²⁰⁴ Vejstřelek: *mladistvý protek na stromě neb rostlině, ratolest, výmladek, výhon*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 354.

²⁰⁵ Odvrhnouti: *odhoditi, odstrčiti, odundati*, JgSlov, díl II., K–O, s. 885.

²⁰⁶ Mrva: *smetí, hnůj*, JgSlov, díl II., K–O, s. 508; *pův. rozčuchaná, rozdrcená sláma, drobeček*, SESJČ, s. 324.

²⁰⁷ Vyhnouti: *dobře pohnojiti*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 255.

hřeblo, kopist, veslo – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 90–91) a nádoby, které se při výrobě piva používaly (např. *kád' stírací, kadečka, kantněř/kantnýř, koryto, okov, pivní pánev, stoupa, sud, štok, štrokvas* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 90–91). Terminologický charakter mají i různé druhy piva (*pivo, bílé, hořké, ječné, marcovní, pšeničné* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 94).

Zajímavé termíny nabídla také přidružená kapitola *O páleným*. Jednalo se především o označení místa výroby pálenky, pracujících osob a zařízení ve vinopalně (např. *vinopalna, vinopalník, vinopalka; dymník, klobouk, kotel*) a vedlejší produkty (*výpalky/vejpalky*) – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 95.

Můžeme říci, že traktát obsahoval mnoho obohacujících termínů především z oblasti výroby piva, ale také z jiných oborů (např. označení měř a vah, názvy rostlin, zvířat, pokrmů aj.) – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 106–108; 99–101; 101–103; 93–95.

7. TRAKTÁT VI. O vinicích

7.1 Kapitola I. O položení a půdě vinic

V kapitole *O položení a půdě vinic* pojednává Fischer o tom, jaká země je pro vinici z hlediska kvality půdy nejvhodnější a také o tom, jaká je nejvýhodnější poloha vinice vzhledem ke slunci. V závěru kapitoly se dočteme o všech předních, tedy důležitých pracích, které je třeba provádět na vinicích.

Autor tematicky navazuje na téma předešlé – zahrady a štěpnice, když píše: *Zavřeli sme zahrady²⁰⁸ a štěpnice,²⁰⁹ nyní pak vinnice²¹⁰ otvíráme, a to sice v neděli Devítníku,²¹¹ právě když to píši, na niž se čte o nebeském hospodáři, jenž vyslal dělníky na vinnici svou, jehožto my slušně hned při prvním do vinnice vstupování prositi máme, aby nám hojnou tento rok zbirku uděliti ráčil, bychom zase líbezné rozkoše vína bez nedostatku požívati mohli* (FišHosp 141). Vinice vyžadují zvláštní pozornost a pilnou a pečlivou práci toho, kdo se o ně stará. Proto také Římané, kteří jsou známí svou veselostí a pozitivním vztahem k vínu, jsou i symbolem pečlivé práce. Kdo se o vinice poctivě nestará, *daremní na ně náklad vede* (tamtéž). To znamená, že pokud se hospodář vinici nevěnuje dostatečně, nemůže z ní nikdy dostat velký zisk. Naopak vzhledem k půdě, kterou vinice zabírá a která by mohla být využita lépe, ještě prodělává. V textu najdeme varování, která se týkají dodržování termínů jednotlivých prací na vinicích: *Pakli jen jednou v děláni vinnic čas jejich zanedbáš, větším dílem práce tvá daremní bude, aniž tu škodu tak lehce vynahraditi moci budeš* (FišHosp 142).

Fischer v celém traktátu *O vinicích* nepíše o zakládání nových vinic pomocí vysazování sazenic. Zdůvodňuje to tím, že v dané době se v naší vlasti nové vinice nevysazovaly. Spíše často zpustly, vyhynuly nebo byly přeměněny na pole, na kterém není tolik práce jako na vinici a dává větší užitek. Hospodář by ale neměl klesat na mysl, pokud jeden nebo dva roky není úroda *hroznů* (hrozen vinný: *hrozník vína*, JgSlov, díl I., A–J, s. 767) dostatečná, a to i přesto, že odvádí na vinici pilnou práci. Úrodný rok mu všechno s velikou *lichvou* (lichva: *ourok, činže neb plat z půjčených peněz*, JgSlov, díl II., K–O, s. 327) vynahradí.

²⁰⁸ Zahrada: *zvláště ohrazené místo, kdež ovocné stromoví se chová, sad, štěpnice*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 464.

²⁰⁹ Štěpnice: *štěpná neb ovocná zahrada*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 509.

²¹⁰ Vinice: *pole neb přívrší, kde víno roste, vinohrad*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 103.

²¹¹ Devítník: *neděle devátá před Velikonoci*, JgSlov, díl I., A–J, s. 364.

Úrodnost vinic přirovnává autor k *hraní v kostky*, protože nikdy předem nevíme, který rok bude úrodný více a který méně. Autor ale říká, že vinice *dají nicméně vždycky nětco, a začastý velmi mnoho* (FišHosp 141).

Co se nejlepší a nejkvalitnější půdy pro vinice týče, odkazuje autor čtenáře na Columellu.²¹² Za nejlepší se pokládá taková půda, která není ani příliš silná, ani příliš sypká. Nemá být tedy přespříliš humusovitá s množstvím živin, aby vinné kmeny nepřerůstaly, ale ani sypká a písčítá bez živin. Měla by být kyprá a smíšená s teplými kamínky, tedy částečně písčítá či šterkovitá. Půdní povrch nemá být ani úplně rovný, ale ani příliš příkrý.

V dolinách se rodí *víno*²¹³ (víno: *keř i ovoce známé*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 105) hojně, ale není moc dobré, protože nemá dostatek slunce, a tak hrozny bývají kyselé. V údolí také vinice více podléhají mrazům. Nejlepší poloha vinice je taková, kdy půda leží proti východnímu a polednímu slunci. Virgilius²¹⁴ ale neschvaluje západní položení vinic, když píše: *Chcešli z vinnic velmi dobré víno mít, nemusí to k západu slunce patřiti* (FišHosp 142).

Hospodář by se měl *při děláni vinnic* (tamtéž) řídit nejen kvalitou půdy, ale také *povahami nebe* (tamtéž) čili podnebím. Klimatické podmínky nejsou všude stejné, a proto také na různých místech roste různé *rýví*²¹⁵ (rýví: vinný keř, JgSlov, díl III., P–R, s. 820). Každá vinice má ale raději teplo nežli zimu a jasné nebe nežli deště. Čím méně má *vinný kmen* (vinný kmen: *t. keř, réví vinné, trs*, JgSlov, díl II., K–O, s. 80) hroznů, tím lepší bude víno.

V závěru první kapitoly jmenuje Fischer všechny práce, které musí hospodář na vinicích provádět a kterými se budeme podrobněji zabývat v kapitolách následujících. Dále připomíná, že je důležité mít vinici ohrazenou, a to buď tesařským plotem, vojenským plotem z kůlů, živým plotem z křoví, nebo plotem z kamenných mezer. Mezi základní práce na vinicích tedy patří: *odkrývání, řezání, kopání první, druhé, třetí,*

²¹² Columella byl významný zemědělec 1. stol n. l. Jako praktický zemědělec obhospodařoval v Itálii několik statků. Na základě svých zkušeností a studia řecké i latinské zemědělské literatury napsal rozsáhlé dílo *De re rustica* (O zemědělství, 13 kn.). To mělo u Římanů vzbudit znovu zájem o hospodaření. Columella dává rady pro všechny obory římského zemědělství (obdělávání půdy, chov dobytka, sadařství, vinařství, včelařství), SVOBODA, L., 1979, s. 123.

²¹³ Víno: *rostlina s dužnatými plody vhodnými k získávání šťávy, zejm. vinná réva; dužnaté plody vhodné k získávání šťávy, zejm. vinné hrozny*, ESSČ.

²¹⁴ Zde autor nejspíše odkazuje na římského básníka Publia Vergilia Mara, který se také vinařstvím zabýval ve *Zpěvech rolnických*.

²¹⁵ Rýví: *pokolení rostlin révovitých od těchto tak nazvaných*, JgSlov, díl III., P–R, s. 820; z něm. *Rebe*, ESM, s. 512.

rozvodů²¹⁶ dělání, tyček vrážení, vázání, smítání,²¹⁷ plení,²¹⁸ hnojení, zbirání, paběrkování,²¹⁹ a přikrývání vinných kmenů (tamtéž).

7.2 Kapitola II. O otvírání, a řezání vinnic

Druhá kapitola informuje čtenáře o pracovních činnostech, které se provádějí na vinicích po jejich otevření, tedy po zimě, kdy byly vinné kmeny přikryté a žádných prací nebylo třeba. Podrobněji se dočteme o jedné z hlavních činností, která se na jaře na vinicích musí provádět, a to o řezání.

Vinice se otvírají na konci zimy a na začátku jara. Vinné kmeny, které byly přes zimu přikryté, se mají odkryt, aby v případě náhlých dešťů *oka* (oko stromů: *poupě*, JgSlov, díl II., K–O, s. 916) pod mokrou zemí nezahynula. Po odkrytí následuje řezání vinice.

Řezání se provádí *vinařskou žabkou* (žabka: *ohnutý nůž k vyřezávání stromů, kosť, babka*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 820). Tou se stíhá bujně rostoucí réva a její neužitečné větvičky, aby dřevo nezplanilo a pak neplodilo plané víno. Na řezání je potřeba mít co nejtenčí a nejostřejší žabku, *protože tupá mešská dílo a ránu draslavou činí, aneb roztrhuje reví, a tak ta ratolest snadně shnije* (FišHosp 144). To znamená, že tupá žabka větvičky révy spíše tlakem trhá než rovně řeže a tím révě ubližuje. Autor dodává, že se k této práci nemá zvát ženské pohlaví. Důvodem bude asi skutečnost, že by se ženy mohly při práci pořezat. Čím dříve bude hospodář révu řezat, tím větší bude mít *les* (les vinný: *kmen, keř*, JgSlov, díl II., K–O, s. 299), tzn. tím více budou větvičky růst. Čím později bude řezat, tím více bude mít ovoce.

Kdy se mají tyto práce provádět, nelze říci zcela přesně a jednoznačně. A to proto, že každý rok je trochu jiný a i zvyky jsou na různých místech odlišné. Takticky radí někteří zkušení pěstitelé, že s pracemi se nemá příliš kvapit, ale ani příliš dlouho meškat.

Řezání révy má také svá pravidla. V KH se doporučuje řezat ratolestky takto: *Všeliké řezání, jakž dobře napomíná Kolumella, nemá vedlé oka se dítí, aby mu v pučení se překážka učiněna nebyla, ale téměř téměř uprostřed dvou součků²²⁰ se státi, aby*

²¹⁶ Rozvod: *rozložení do země, n. p. vinného kře*, JgSlov, díl III., P–R, s. 941.

²¹⁷ Smítání, smítati: *vinné listí podlamovati*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 181; též *shazovat*, ŠimekSlov a MSS.

²¹⁸ Plení, též pletí: *vyplení neužitečné trávy, které se motykou dělá*, JgSlov, díl III., P–R, s. 115.

²¹⁹ Paběrkování, paběrkovati: *zbirati, co zůstalo po jiných beroucích, na poli, vinici, stromě atd.*, JgSlov, díl III., P–R, s. 3.

²²⁰ Souček: *počátek haluze čili větve ve stromu, zavlá, tvrdá částka dřeva*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 377; *větev, haluz*, MSS.

příční šrám nebe s te sprchající vody nedržel; ani na tu stranu, na kteréž jest oko nýbrž na zadní má se schylovati, aby raději k zemi dolu, nežli do reví slzy²²¹ tekly; nebo taková vlhkost oslepuje oko, aniž mu dopouští, ani se vypučilo (FišHosp 143). Dále se dozvíme, na kterých pět věcí je třeba si dát při řezání dobrý pozor. Jsou to následující podmínky: *jak jest na nebi* (tamtéž), tedy jaké je počasí, půda, kmen vinný, přirození, tedy příroda, a konečně *les aneb dřevo* (tamtéž), jak sám Fischer vykládá. V mastné zemi se má réva řezat výš nežli jinde a má se na ní nechat více ok. Pokud to tak hospodář neudělá, bude mít více dřeva, ale méně hroznů. Na hubené a neúrodné půdě je lepší řezat révu níž.

Podobné zásady platí také u vinných kmenů s rozdílnými barvami hroznů. Červené víno se řeže výše než bílé. Fischer dodává, že nic neplatí absolutně, a tak má hospodář jednat také podle toho, co radí místní vinaři, kteří mají zkušenosti a nejlépe znají tamější podmínky. Uzářelému a silnému kmenu by měl hospodář zanechat alespoň čtyři oka, protože větve mají dost síly a mohou tak vyživovat všechna oka. Středně silnému vinnému kmenu se má zanechat méně ok, například tři a nedozrálému nebo *od staré matky pocházejícímu* (FišHosp 144) postačí dvě oka.

Řezání se nemá provádět každý rok při stejné fázi měsíce, fáze by se měly střídát. Jeden rok by se mělo řezat k novému měsíci, tedy ve fázi nov, další rok zase k plnému, tedy za úplňku. Tímto způsobem by se fáze měly střídát stále dokola. Ze zkušenosti totiž vyplývá, že když se řeže révy každý rok při novém měsíci, bývá méně úrodné. Rozlišuje se dvojí řezání – jarní a podzimní. V místech, kde je nebe studené a mrazivé, jako v naší zemi, je nevyhnutelné řezání jarní. Naopak v oblastech, které jsou po většinu roku slunné a mají měkkou zemi, jako Španělsko nebo Vlchy, je přirozenější řezání podzimní.

Fischer upozorňuje na problematickou skutečnost, že na jaře vinice nejvíce trpí ranními mrazy: *Znamenati sluší, že v čas této a nasledující práce vinnice nejvíce od ranních mrazů trpí, což se děje, když studená před dennicí²²² a v čas její rosa padá času jasného a tichého, oka reví již se k pučení chystající, aneb již vypučený zmiznou, vzláště když právě předtím dešť spadl, s čímž celá naděje budoucího vína se tratí* (FišHosp 144). Hospodáři se dozvídají také radu či spíše návrh na řešení dané situace. Na vyšším místě než leží vinice se má zapálit suchý *pelyněk* (pelyněk: *bylina hořká pomocná žaludku*, JgSlov, díl III., P–R, s. 61) či jiné byliny a všelijaké smetí. Tak

²²¹ Slzy kmene vinného: *t. míza po řezání jeho vytékající*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 172.

²²² Dennice: *denní, ranní hvězda, jitřenka, světlonoš*, JgSlov, díl I., A–J, s. 355.

vznikne hustý dým, který má být podle větru směřován na níže položenou vinici, a ten pak pomalu odtává z révy zmrzlou rosou.

Kapitolu uzavírá povídka o vinaři, který uchránil vinici od mrazu právě tímto způsobem, sklídl pěknou úrodu, ale penězi za prodané hrozny se dlouho netěšil. Tento starý vinař byl velmi bedlivý a dával dobrý pozor na mrazy. Vždy, když se k mrazu schylovalo, bez přestání probouzel hustý dým. Ostatní se mu vysmívali, ale on k sobě takto sezval milostivého Bakcha,²²³ který mu zajistil hojnou úrodu hroznů, zatímco sousední vinice od mrazu pomrzly. *Mest*²²⁴ pak vezl po Labi až do Drážďan, aby jej co nejlépe prodal. Když se opět vracel po řece domů, uložil si utržené peníze do měšce a ten schoval pod levou paži. Za chvíli ale usnul a zdálo se mu, že mu za ěadra skočila žába, vytáhl ji levou rukou a do Labe vhodil. Hned se probudil ze sna a zjistil, že místo žáby popadl svůj měšec a zahodil jej do řeky. *Pro kterýžto nešťastný sen do takového zármutku upadl, že měl s sebou co činit, aby se neoběsil, proto že práce své odplatu, skrze dým od Bacha a bedlivě zaslouženou, spěje a sen maje, nezasloužilému Neptunovi*²²⁵ obětoval (FišHosp 145).

7.3 Kapitola III. O prvním kopání a rozvodů dělání

Třetí kapitola se zabývá kopáním vinice a děláním rozvodů, tedy rozvedením kořenů révy v zemi. V první části kapitoly se dočteme, kdy a jak se vinice mají kopat: *Kopání vinic děje se dvoušpičatou vinnou krací*²²⁶ *od kopáčů,*²²⁷ *a to před rozdělením zimy od jara, jestli povětrí a země to trpí* (tamtéž). Vinice se postupně kope vícekrát, proto se mluví o prvním, druhém, třetím, případně čtvrtém kopání. První kopání se má provádět v podstatě ještě na konci zimy, kdy země rozmrzne a sníh roztaje, a má být nejhlubší a nejradikálnější ze všech. Provádět ho mají silní muži, kteří dokážou s krací

²²³ Bakchus, bůh vína, zde psáno *Bachus*, gen. sg. *Bacha*. *Bachus: bůh vína*, JgSlov, díl I., A–J, s. 63; též *Dyonyšos*, *Bachus* je latinská podoba jeho jména. *Bachus* je syn nejvyššího boha *Dia* a dcery thébského krále *Kadma Semely*, bůh vína a vinařství. Svým původem byl *Dionýšos* pravděpodobně thrácký nebo maloasijský bůh. Jeho druhé jméno *Bakchos* lýdsko-frýžského původu. Jeho kult se rozšířil už v nejstarších dobách po celém řeckém, později řeckořímském, světě, i když mýty nasvědčují, že nepronikal všude lehce, *Zamarovský*, s.104–105, 1996.

²²⁴ *Mest*, z lat. *mustum*, je nové, mladé, nevykysalé víno; nč. *mošt* vlivem němčiny. Má MSS, GbSlov, ŠimekSlov a VelSilva; z něm. *Meste*, DWB.

²²⁵ *Neptun: jméno antického boha*, StčS; *italské božstvo pramenícího vodstva, známé jako Nethuns i z náboženství Etrusků. Již ve 4. st. př. n. l. ztotožněn s Poseidonem uctívaným v jihoit. řec. městech. Od Poseidona převzal podobu, i funkci Boha moře*, SVOBODA, L., 1979, s. 414–415.

²²⁶ *Krace: nářadí ke kopání, širší než motyka; na zelí, víno aj.*, JgSlov, díl II., K–O, s. 157; druh *motyky*, ze stříhn. *Kratze*, má už GbSlov; ESM, s. 288.

²²⁷ *Kopáč: kdo pole neb vinnici kopá, kopaninu má*, JgSlov, díl II., K–O, s. 122.

lépe pracovat a zemi tak více do hloubky obdělávat. Země se má kolem vinných kořenů rozkopat tak, aby tráva a byliny byly vyplněny a nemohly znovu snadno vyrůst a neodsávaly tak vlhkost vinným kořenům.

Dalším znamením, které určuje, kdy je vhodné poprvé kopat, jsou oka réví. Vždy by se kopání mělo provádět dříve, než *réví*²²⁸ *rozvíje oka svá* (tamtéž), tedy než vykvetou poupata. Je to proto, aby kopáči *poupata* (poupě: *pupenec, pupen, oko na rostlinách, z něhož květ se vyvíjí*, JgSlov, díl III., P–R, s. 49) nezasáhli, neotřeli je a tím nezničili. Jako doklad pravdivosti své rady uvádí Fischer německé přísloví: *Když oko otevřené vidí vinaře*²²⁹ *kopajícího, snadno ouraz na zřítelnicu dostavší oslepeno bývá* (tamtéž).

Jak již bylo zmíněno, kopání vinice se neprovádí pouze jednou, ale kopává se vícekrát. Počet kopání není striktně určen, ale čím častěji se vinice okopává, tím je to prospěšnější. Obyčejně postačí trojí kopání, pokud hospodář provede ještě *vypletí* (viz plení) a roztloukání *hrudy* (hruda: *cokoli suchého v hromadě se držícího*, JgSlov, díl I., A–J, s. 771), tedy roztloukání větších kusů hlíny. Někteří hospodáři okopávají vinici i čtyřikrát, a to zvláště v roce, kdy je mnoho trávy a plevelu. Hovoříme pak o čtvrtém kopání. Je důležité, aby byly při plení odstraněny kořeny bylin, které vinným kmenům škodí *a je vyhuběňují*²³⁰ (tamtéž). Nejsnáze se rostliny vytrhávají, pokud je půda mírně vyschlá. Autor připojuje k tématu o kopání varování, *aby kmenu aneb matce ouraz se nestal krací* (FišHosp 146). *Vlaseniny* (viz *vlaseničko*)²³¹ u kořenů je ale třeba pilně odřezat, aby neodjímalý kmenům potřebnou výživu a kmeny pak netrpěly nedostatkem *mízy* (míza: *šťáva, vodnatost, kteráž ze stromu teče*, JgSlov, díl II., K–O, s. 458).

Dělání rozvodů je čtvrtá zásadní práce na vinici. První prací bylo otvírání vinic, druhou řezání a třetí kopání. Rozvody se dělají skrze oblouky (oblouk na vinici: *matečník*,²³² JgSlov, díl II., K–O, s. 772; *ratolest*, která víno a užitek nese, RohnSlov). Fischer jejich důležitost přirovnává k semenu na poli, když píše: *a co semeno na poli, tj. oblouk sázení na vinnici* (tamtéž). Stejně tak, jako se každoročně osívá pole, tak je třeba dělat každý rok rozvody, protože bez nich by vinice brzy vyschla. Při dělání rozvodů je

²²⁸ Réví: *révoví, vinné keře, odnože*; stč. *révie* MSS, ŠimekSlov.

²²⁹ Vinař: *pán vinice, vinohradník, viniční nákladník*; *těž kdo vinici vzdělává z platu, neb vlastní, vincour*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 102, srov. ESSČ.

²³⁰ Vyhuběnit: *hubené učiniti*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 261.

²³¹ Také *vlášení/vlásení/vlasení* – *drobná vlákna, chmýří na kořenech, čmejří, vlasy kořenů*, Lexikální databáze humanistické a barokní češtiny.

²³² *Matečník*: *oblouk ve vinici; větvička neb rozha na stromě drátem podvázaná neb kolem obříznutá v mech vlhký neb na zem položená, která, jak brzo kořenem se upevnila, od mateřské se uřezuje rostliny*, JgSlov, díl II., K–O, s. 403; *ratolest, která víno a užitek nese*, RohnSlov.

rozhodující kvalita půdy. Pokud je země *příkrá, drsnatá*²³³ a *horní*, tedy výše položená, mají se dělat hlubší jámy. Je to proto, že voda, která by tekla po vinici směrem dolů, brala by s sebou neustále malé množství půdy a ratolesti by tak mohly být odhalené a trpět nedostatkem živin. Hloubka jámy má být v tomto případě dva střevice (míra: *střevíc=stopa šíře čtyř dlaní*, VelDict, RohnSlov aj.). Na rovné půdě se doporučuje hloubka jámy střevice a půl. Pokud je země vlhčí, postačí i jeden střevice, aby ratolesti kvůli přílišné vlhkosti nehnily.

Při dělení rozvodů by měla být zachována mírnost. To znamená, že by nemělo být položeno více oblouků, než by vinný kmen mohl uživit. V potaz by se měla brát síla vinného kmene a také jeho věk. Pokud je kmen starý, měl by jej hospodář nahradit čerstvým a mladým, který mívá silnější ratolesti a lze z něj vysadit tři, čtyři i více oblouků. Obzvláště pečlivě a včasně by se měly vysazovat nové vinné kmeny na vinicích *lysých*, tedy spíše holých, s malou úrodou, a *vyhubených* (vyhubený: *hubený*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 261). Pokud hospodář nemá mladé vinné kmeny, navrhuje autor toto: *Pakli mladých není, musí se jiným způsobem tomu pomoci, a jámy na všechny strany rozšířiti, aby se odevšud ze starých vinných kmenů několik oblouků od těch jám vesti mohlo, byť pak jen jediný oblouk z každého kmene se vzíti měl k tomu* (tamtéž).

Pokud je půda málo úrodná, pomůže, když hospodář zemi pohnojí. Vhodné je pohnojit vinici starým hnojem nebo shnilým vinným mlátem. Pro vinici s červenými hrozny se hodí mláto vinné z červeného a pro bílé hrozny mláto z bílého vína. Čerstvý hnůj není na *hnojení* (hnojení: *způsob, kterým se zvířecí částky na jinší přeměňují*, JgSlov, díl I., A–J, s. 705) vinic vhodný, protože hrozny by pak mohly mít nepříjemnou chuť.

7.4 Kapitola IV. O nabíjení tyček a smítce

První část čtvrté kapitoly se věnuje vrážení tyček do země a přivazování révy. Druhá část se zabývá smítáním, tedy vytrháváním nadbytečných listů a prořezáváním větviček.

Na začátku kapitoly vysvětluje autor, proč je důležité vinné ratolesti přivazovat. Pro současného čtenáře je jeho vysvětlení trochu úsměvné, i když technicky vzato, je

²³³ Drsnatý: *nehladký, draslavý, ostrý, přísný, tvrdý, ukrutný, zasmušilý, nepřívětivý*, JgSlov, díl I., A–J, s. 484; *drsný, hrubý*, MSS.

zcela pravdivé: *Poněvadž vinné ratolesti vždycky vzhůru se tlačí, a k tomu jim přirození („příroda“) ručičky poskytlo, aby nimi se mohly při vstupování držeti, musejí nevyhnutelně se přivazovati* (FišHosp 147). Ručičkami jsou nejspíše myšleny úponky, kterými se réva opravdu přichytává ke všemu, co má v blízkosti.

U nás se vinná réva přivazuje k tyčkám, někde k *bidlům* (bidlo: *hůl neb tyč*, JgSlov, díl I., A–J, s. 121), *pavlačím* (pavlač: *přístavek dřevěný neb zděný na domě, po kterém se chodí, též vůbec místo povýšené, k obveselení vyhlídnutím, poseděním, procházením neb jináče, besídka*, JgSlov, díl III., P–R, s. 50; *část budovy vystupující ve výšce ze stěny, zvl. pobitá dřevem*, StČS) nebo stromům, aby je nevytrhla bouřka. K tyčkám se ratolesti váží silnou předem močenou *slámou*. Tyčky by měly stát rovně a neměly by se naklánět na žádnou stranu, protože pak by také ratolesti narostly křivě. Aby tyčky dlouho vydržely a nezačaly hned v zemi hnít, mají se uříznout po *plnoměsíci březnovém, aneb říjnovém* (tamtéž), tedy po jarním úplňku v březnu nebo po podzimním v říjnu. Pokud budou tyčky uřezány za *novměsíce* (tamtéž) a bude se řezat dříví s čerstvou *mízou*, tedy mladé, tyčky začnou brzy práchnivět.

Fischer varuje, že pokud hospodář révu nepřiváže, bude se plazit po zemi, aby k sobě přitáhla vlhkost, a bude plodit ničemné a plané víno. Jako u každé činnosti, tak i zde dává doporučení, kdy je nejlepší tyčky vrážet. K vrážení tyček je nejvhodnější doba okolo sv. Jana, tedy v polovině roku, kolem 24. června. Pokud vinné kmene zplodí hustší *les*, má se vazba v srpnu opakovat a drobné ratolesti se mají přivázat, aby nebránily slunečním paprskům a hrozny tak mohly pěkně dozrávat.

Druhá část kapitoly pojednává o *smítce* (též *smítání*), což je vlastně odřezávání *jalových* (neplodných) větvíček. Odřezání se dělá proto, aby zbývajícím ratolestem zbylo více živin a byly tak zdravější a silnější. Musí se dát ale pozor, aby se zbytečně neodjímal také plodné větvičky. Někteří nezkušení hospodáři nesprávně stříhají větve, které plodí, a ty prázdné nechávají. Je ale pravdou, že někdy se smítají i větve úrodné, a to v případě, že je jich mnoho. Pokud by nebyly smítány, měly by sice větve velmi mnoho hroznů, ale ty by pak kvůli nedostatku síly vinného kmene nemohly dozrát a zůstaly by malé a kyselé. Když se ratolesti smítají, plodí logicky méně hroznů, ale zato větších a vyzrálých. Další chybou nerozvážlivých vinařů je, že smítají všechny vršky vinných kmenů, i ty úrodné, z jejichž vršků mohli příští rok dělat oblouky k rozvodům. Z těchto chyb vyplývá, že vinici je nejlepší svěřit zkušeným a zběhlým pěstitelům.

Poslední poznámka kapitoly upozorňuje na to, kdy se má provádět druhé kopání: *Znamenej tuto, že druhá kopačka hned se konati má po odkvetení vína* (FišHosp 148).

7.5 Kapitola V. O hnojení vinic, a jejich nedostacích

O hnojení vinic byla již zmínka ve třetí kapitole. Ale jelikož autor tvrdí, že *tato práce jest jako život a duše vinic* (tamtéž), a protože existuje mnoho druhů hnojů, které lze na hnojení vinic použít, věnuje této tématice samostatnou kapitolu. V závěru kapitoly se Fischer poměrně stručně a krátce vyjadřuje k možným nedostatkům vína jako nápoje, které plynou z nesprávné péče o vinné kmeny.

Za nejlepší hnojivo pro vinice se pokládá tříletý nebo čtyřletý hnůj volský a kravský. Holubí a slepičí trus je také poměrně vhodný, ale země se jím má posypat jen tence, tedy ve slabé vrstvě po povrchu. Písciťým vinicím svědčí dobře shnilý ovčí hnůj, často i smíchaný s jiným. Autor znovu upozorňuje, že se vinné kmeny nemají hnojit čerstvým hnojem, *poněvadž on šmak vína porušuje* (tamtéž).

O jiné možné alternativě než je hnojení živočišným hnojem se dozvídáme toto: *Lepší jest k zanášeni²³⁴ vinnic náplava,²³⁵ pro niž vykopává se jáma při vinnici, aneb země nedělaná při zdích a plotech sebraná, též shnilé listí a třísky²³⁶ odkudkoli pojaté* (tamtéž). Dočteme se také, co je vhodné přidávat do jednotlivých druhů půd, abychom zlepšili jejich vlastnosti k našim požadavkům. Do štěrkovitých (štěrkovitý odvozeno od štěrk: *drobné kameníčko, písek hrubý, jakýž na řečištích bývá*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 511) míst se má přidávat křídová země, do křídovitých a příliš hustých se naopak přidává štěrk. Půda, která je od přírody mastná, se obejde bez hnojení. Postačí, když ji hospodář prokypří. Pokud by takováto půda byla hnojena příliš hustým a smradlavým hnojem, spíše jí to ublíží. Z přehnojené půdy se totiž často rodí škodliví *zavináčkové* (zavináček: *jméno hmyzů čili malých nočních motýlů, jejichžto housenky (také zavináči nazvaní) rozličným způsobem se zavínují a zapřídají*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 592).

V našich podmínkách se doporučuje hnojit v zimě, kdy nejsou na vinici žádné jiné práce. Čas hnojení je ale také závislý na kvalitě a typu půdy. Na *palčivé* (palčivý: *perný, zahavý*, JgSlov, díl III., P–R, s. 13) půdě je nejvhodnější hojně zimní hnojení, aby do sebe země vpila z dešťů a sněhů více vlhkosti. Studené vinice ležící níže, tedy v dolinách, je lepší hnojit na jaře, aby se hned zahřály. Rozkladem hnoje se totiž tvoří teplo, které půdu zahřívá. Má se použít sušší mrva, aby se tak zmírnila přílišná vlhkost

²³⁴ Zanášeni, zanáší se: *kalí se, bude pršeti*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 510.

²³⁵ Náplava: *u vinic a polí jest příkop nejvíce dole vedle meze, do kterého při deštích voda zem vnáší, aby se dále neodplavila*, JgSlov, díl II., K–O, s. 597.

²³⁶ Tříška: *kus odštípeného dřeva*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 642.

země. Fischer jako už několikrát zdůrazňuje důležitost znalosti půdy. Pokud vinař nezná dobře půdu ve své vinici, může být všechna jeho práce marná.

Vinice se mají hnojit stejně jako *ouhorní pole* (auhor, ouhor: *znamená vlastně roli, která se uvoraná k druhému roku nechává, příloh, oulehle*, JgSlov, díl I., A–J, s. 33) každý třetí rok. Silné vinné kořeny se mají hnojit skromněji, slabší hojněji a hnůj se má klást poněkud dál od vinných kmenů. Pojednání o hnojení uzavírá autor varováním: *Naposledy ničemným budeš vinařem, jestliže při hnojení a jiných pracích hřbeta a krace šanovati²³⁷ budeš; špatnou zbirku míti, a trpké víno tlačiti²³⁸ budeš, kteréž brzo zvláčkovití,²³⁹ a v vyvětralou lankvaru²⁴⁰ se promění* (FišHosp 149).

O neduzích píše Fischer stručně a odvolává se na Columellu. Ten považuje za zásadní nedostatky vinice toto: *hubenost a neplodnost, země slaná aneb hořká, bahnité, příkré položení, v stínu položené a od slunce odvrácené, oudolí píštitá, hrubě také píštitý kámen a štěrk, jenž málo země přimíšený má, aneb nic* (tamtéž). Sám autor dodává všeobecnou radu, že hospodář nejlépe vinici zachová, pokud se bude stále snažit *rozhojnit les aneb dřevo*, tedy pokud budou mít vinné kmeny stále nové ratoléstky, čehož se dosáhne pilným děláním rozvodů. Pokud nějaká větev či celý kmen kvůli stáří či nedbalosti vinaře *zmrtvěl*,²⁴¹ tedy zahynul, má jej hospodář odřezat, a tím vinici pomoci.

7.6 Kapitola VI. O zralosti a sbírání vína

Šestá kapitola se věnuje tématu zralosti vína a sběru vinných hroznů. Dočteme se, jak poznáme, že jsou hrozny dostatečně zralé pro sběr, jak se hrozny sbírají a také jaké druhy vín se z nich vyrábí.

Vinná réva dozrává na podzim. Nejvíce jí ke zralosti dopomáhají měsíce srpen a září. Jak přesně ale poznáme, že už máme hrozny sbírat? Fischer uvádí jednoznačné znamení: *Z prohlídajících a zbarvených hroznů, a ratolesti a sprchajícího²⁴² listí, též z sladkosti vína vyskoumati, zdali již víno zralé jest, jsou všeckno omylná znamení. Kdy jest ouplně víno zralé, tomu nás vyučí semena vinná, aneb zrníčka v hrozních vězící,*

²³⁷ Šanovat: *šetřiti*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 436; srov. MSS a ŠimekSlov; z něm. *schonen*, SESJČ, s. 464.

²³⁸ Tlačit: *hněsti, tisknouti, stisknouti*, JgSlov, díl II., K–O, s. 262; také *dupat* či *šlapat*, MSS.

²³⁹ Zvláčkovatět: *vláčkovatým se státi*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 805. Vláškovitý: *vláčku mající, táhnoucí se*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 118. Vláška ve víně: *vada když se víno táhne, vleče jako nit, lepkost*, tamtéž; *vinná plíseň*, ESSČ.

²⁴⁰ Lankvara: *vyvětralé špatné víno*, JgSlov, díl II., K–O, s. 262.

²⁴¹ Zmrtvět: *mrtvým se státi, ztuhnouti, zdřevěněti*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 720.

²⁴² Sprchati: *spadnouti, spadati*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 257; podobně ESSČ.

kteří když vytlačíš, a již hnědá a některá z nich černá spatříš, věz, že již zbirka přede dveřmi jest: nebo těm jádrům barvy nic dáti nemůže, nežli zralost (FišHosp 150). Je tedy třeba sledovat barvu vinných semen neboli zrníček, které se skrývají pod slupkou uvnitř hroznového zrna. Jsou-li zrníčka hnědá, je víno dostatečně zralé.

Další znamení, které má udávat, zda je víno již dost zralé, přináší *císař Konštantýn*.²⁴³ Z nejhlubšího oblouku s hrozny vezmou vinaři jednu hroznovou kuličku a druhý den pak ten oblouk pečlivě prohlídí, a jestliže důlek, v němž bylo hroznové zrno, je celistvý a okolní zrna se nezvětšila, dávají se hned do sbírání. Jestliže je ale důlek menší a vedlejší zrna se zvětšila, odkládají zatím vinaři *sbírku* (sbírka: *sbírání*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 613). Kdyby ale nastaly časté deště, není vhodné se sbíráním zbytečně otálet, protože kvůli přílišným deštům hrozny hnijí. Ti, kteří sbírají příliš pozdě, vystavují hrozny nebezpečí *krup* (kroupy *lednaté*: *ledovec*, *psoty*,²⁴⁴ *hrád*, JgSlov, díl II., K–O, s. 173) a těmi je pak úroda také často zničena.

Fischer uvádí, co všechno by měl hospodář ke sbírce a tlačením vína mít. Měl by si zaopatřit sudy, *putny*²⁴⁵ (putna: *nádoba, v které se potraviny neb jiné věci nosí*, JgSlov, díl III., P–R, s. 767; *koš n. ošatka, dřevěná n. proutěná nádoba*, ESSČ; z něm. nář. bavor. *putten*, spis. *Bütte*, ESM, s. 501), *konve*²⁴⁶ (konev: *nádoba dutá, zvláště větší vysoká a okrouhlá k tekutým věcem, obyčejně na dně širší, s uchem*, JgSlov, díl II., K–O, s. 117), *škopíčky* (škopíček: *dřevěná dvojušní neb i bezuchá nádoba, sypěn, kbelík*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 471) a vinné kádě. Také by měl zajistit, aby se upevnil, případně opravil, *čeřen*²⁴⁷ (čeřen: *čtverhranné, z tlustých prken sbité náčiní v lisu vinném, na kteréž se hroznové sypají neb z voznic vymítají, aby tlačení byli, a mest*²⁴⁸ *do kádě odtékal*, JgSlov, díl I., A–J, s. 276), *pres* (pres: *náradí, kterým se něco tlačí pomocí váhy neb šroubů*, JgSlov, díl III., P–R, s. 510; *lis, zařízení k zpracování materiálu tlakem, zvl. k vymačkávání tekutiny z ovoce*, StčS; z něm. *Presse*; tam v tomto význ. podle fr. *presse*, DWB) a jeho šrouby. Kádě, sudy nebo *bečky* (bečka na víno: *sud na víno*, JgSlov, díl I., A–J, s. 83; *menší a lehčí druh sudu*, ESM, s. 49) mají být dobře pobité *obručemi* (obruč: *pás k stahování sudů, beček, atd.*, JgSlov, díl II., K–O, s. 799), vypláchnuté, vyčištěné a vymáčené vinným listím. Vinným listím se sudy vymáčely

²⁴³ Konštantýn: *Konstantin I. Veliký, římský císař r. 306–337*, SVOBODA, L., 1979, s. 307.

²⁴⁴ Psoty: *krupobití*, JgSlov, díl III., P–R, s. 746.

²⁴⁵ Putna na víno: *v které se hrozny nosí na čeřen*, JgSlov, díl III., P–R, s. 767.

²⁴⁶ Slovo *konev* je přejato ze sthn. *Channa* (nyní Kanne), ESM, s. 273.

²⁴⁷ Čeřen vinařský je rovněž nějaká mříž nebo rošt, ESM, s. 100.

²⁴⁸ Mest: *nové, mladé, nevykysalé víno*, viz pozn. 222.

pravděpodobně proto, aby se z nich ztratil případný jiný pach, který by mohl víno pokazit.

Nemá-li hospodář ke sbírání dostatek poddaných, musí si sjednat jiné vhodné *sběrače* (sběrač: *kdo sbírá*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 611). Autor poznamenává, že staří lidé a děti nejsou při sbírání platní. Když se hrozny z ratolesti odřezávají, má se levá ruka *podstavit*, tedy podložit pod hrozen, aby zrna na zem *nesprchla*, čili nepopadala. Když některá zrna spadnou na zem, mají se pilně posbírat. *Jestliže co malého zbiráči pomínuli, to slove paběrek,²⁴⁹ a má se zanechati chudým, jako ve žni klasů zbirání.* (FišHosp 151).

Červené víno se má sbírat dříve nežli bílé a pak se má tři nebo čtyři dny močit a kvasit v kádích, dokud nezčervená. Pokud se tlačí červené víno samotné, vznikne z něj *Tarant* (tarant: *rod vína náčerveného*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 551; podle it. provincie Taranto (Tarent) v regionu Apulie). Bílé hrozny se mají šlapat nohama ve vinné kadečce, nebo se mají *písti²⁵⁰ stlouci* (FišHosp 151). Ze šlapaných hroznů nejprve vytéká víno, kterému se říkalo *samotok* (samotok též samoteč: *víno, které bez presování ze šlapaných hroznů samo vytéká*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 17). Fischer jej označuje jako nejvýbornější.

Zbytky ze samotoku se s *kožkami* (kožka: *všeliké blanky neb mázdry odívající částky vnitřní i zevnitřní těla zvířecího i rostlinného*, JgSlov, díl II., K–O, s. 155) vkládají na *čeřen*, aby z nich bylo vytlačeno co nejvíce *mestu* (mest: *nevykysalé víno*, JgSlov, díl II., K–O, s. 425; *mošt*, GbSlov a MSS). Takové víno je označováno jako *tlačený²⁵¹* (FišHosp 151). Když pak víno přestane skrz pletené *kůšky* (košíky) do *trečáfu²⁵²* (trečáf: *džber*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 626) téci, nasekávají se kraje košíků a zase se tlačí šťáva. Pak se všechno promíchá, obrátí a opět se tlačí. Tato šťáva se nazývá *přetlačený mest*. Tento přetlačený mest se má smíchat s prvním a druhým mestem a nalít do sudů. Sudy se pak dávají do sklepů, kde se staví na kantnýře.

Sklep by měl být chráněn od mrazu, proto je třeba ucpat všechny otvory, kterými by se do sklepa mohl mráz dostat. Pokud jsou ve sklepech kamna, není od věci trochu sudům zatopit. Kolik kvasnic vyteče, tolik dobrého mestu je nutno zase dolít. Na svršku

²⁴⁹ Paběrek: *ovoce zbylé na stromě nebo na keři po očesání; přebraná, podřadná věc*, MSS; podobně ŠimekSlov a StčS; viz také *paběrkovat*.

²⁵⁰ Píst/pist/píšť: *vůbec nástroj na jednom konci tlustý s držadlem, ke tlučení, praní*, JgSlov, díl III., P–R, s. 91.

²⁵¹ Tlačený: *šlapaný*, MSS.

²⁵² Trečáf/trečáf: *sud, kád'*; z něm. Tretschaff *dřevěná nádoba ke šlapání hroznů*, ESM, s. 650.

kvasnice často přilnou a je třeba je setřít stěrkou. Na schod měsíce února, tedy na konci měsíce, slévá se víno do čistých sudů a skládá se do hlubších sklepů.

Vinař se má vyvarovat tomu, aby *neflastroval* (flastrovati: *flastrem*²⁵³ *neb přípravou lepšiti*, JgSlov, díl I., A–J, s. 546; flastr je ze střhn. *pflaster*, GbSlov) příliš mnoho sudů. Někdy také obruče na sudech pukají, zvláště pokud jsou podrobeny nepříznivým podmínkám počasí. Proto by měl *sklepník* (sklepník: *kteřý sklep opatruje, zvláště vinný; též kteřý lidem víno ze sklepa nalévá*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 105) obruče jednou za čas zkontrolovat a mít jich dostatek v rezervě. Ze zbylého vinného mláta dělá se *laur* (laur: *patěsky vinné, t.nápoj z vody na matoliny vinné nalité*, JgSlov, díl II., K–O, s. 272; ze střhn. *laur*, něm. *Lauer* „Tresterwein, Nachwein“, z lat. *lora*, DWB).

7.7 Kapitola VII. O výbornosti vína a síle

Závěrečná kapitola traktátu *O vinicích* je věnována chvále vína a popisu jeho pozitivních účinků na zdraví člověka. Autor píše pochvalnou kapitolu proto, aby hospodáři a vinaři věděli, že práce, energie a náklady, které do vinic vloží, se jim jistě vyplatí. Fischer se odvolává na řadu jiných autorů zvučných jmen, kteří víno velmi opěvovali, např. *Nejmoudřejšího Šalomouna za svědka tuto představuji, jenž netoliko pravdivé vyhlásil, že víno obveseluje srdce člověka, ale i s podivením se ptá, že coby byl život lidský bez vína?* (FišHosp 152).

Z vína se dělají nejznamenitější léky, které slouží k zachování lidského života a polemizuje se dokonce o tom, zda se také právě z vína nedělá voda, kterou pro její podivnou sílu nazývali moudří lidé *aquam vitae* (FišHosp 152), tedy vodou života. Je zmíněna také myšlenka, že víno je *mléko starců* (FišHosp 152). To znamená, že víno prospívá starším lidem tak, jako malým dětem a kojencům mléko. O víně se píše dále jako o léku věku sešlého. Když se starci vína napijí, na nelibost a nevrlost stáří zapomenou, a jakoby naráz omládnou. Obzvláště takto těžkosti stáří zmírňuje *žufeň* (*žufeň: polívka z vína*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 868; *čeho, z čeho vývar, odvar, posilující nápoj, původně silná vinná polévka*, ESSČ). Je to polévka připravená z vína a medu nebo cukru. O žufni se dále dočteme toto: *Rozumní pak tu takové víno, pro kteréžto, když jest na prodej, není potřebí vyvěsiti věníku,*²⁵⁴ *totiž víno smíšené, chvály hodné, tj.,*

²⁵³ Flastr: *do vína, prostředek k opravení síly, chuti neb barvy vína, který se do sudu neb do vína dává neb zavěšuje, ouprava do vína, příprava*, JgSlov, díl I., A–J, s. 546.

²⁵⁴ Věník: *vích, znamení prodeje piva neb vína*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 68.

čisté, jak v sobě samo jest, a ne smíšené, staré, z dobré hory, libé. Slovem, které má dobrou barvu, vůni a chuť, a v němž jest pravda, a o němž zpívá veršovec:

Bohové způsobili vína nejlepší,

kteráž zármutek zahání, a nás těší (FišHosp 153).

Moc vína dokazuje Fischer na příběhu o jakémisi Zenonovi Cyticenském. Byl to muž velmi nevrlý, přísný, stále rozhněvaný. Jakmile se ale napil vína, byl hned klidnější a tišší. Když se ho ostatní ptali, v čem spočívá tato rozdílnost jeho povahy, odpovídal, že má náuru, tedy povahu, *škrkavičného hráchu* (škrkavičný hrách též škrkavičnick: *pokolení rostlin vikvovitých, čilimníkovitých*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 474). Tento hrách, pokud není smočen, bývá velmi hořký, ale když se dostatečně napije, stává se sladkým.

Dočteme se také, že víno je významný nápoj pro mnoho národů. Němci například mají tradici provádět všechna jednání a uzavírání smluv jedině při sklenici vína a nic neučiní bez *spropitného* (spropitné: *spropití, nápivek*,²⁵⁵ JgSlov, díl IV., S–U, s. 258, *co se dává na propití*, SESJČ, s. 449).

Někdy si vinaři stěžují, že jim vinice některý rok nebo i více let po sobě nevynášejí, tedy že mají málo hroznů nebo dokonce téměř žádné. To se ale většinou stává těm hospodářům, kteří jsou málo bedliví, všechnu práci dělají opožděně a choulostivě a také *více se obměstňávají s vínem, když jest ono v sklenici a konvici, nežli na vinnici* (FišHosp 153). Takoví vinaři pak raději pijí cizozemská vína, než by se soustředili na domácí vinice, které obvykle pečlivé vinaře nezklamou. Není-li dostatečná úroda jeden rok, je v příštím roce taková, že předešlou neúrodu vynahradí. Fischer o této problematice píše následovně: *Naposledy vědomo jest taky, a já toho zkušením mám, že v sedmi letech, jedno bývá nejšťastnější a nejournější, kteréž všecko zase bohatě a s ziskem vynahraňuje, co prvé zadržáno bylo, jestliže to, co takového roku sebere, do dobrých sklepů složí na budoucí neurodná léta* (FišHosp 154).

V závěru kapitoly se objevuje drobná alegorie. Šťastný vinař je podle *Knih hospodářských* ten, který má tři vinice. Jednu na poli nebo v horách, tedy tu, kterou bude obdělávat a která bude plodit, druhou v měšci, to znamená, aby měl vinař dost finančních prostředků, aby mohl vinici dobře obdělávat, a třetí ve sklepech. Tam totiž, když víno dobře dozraje, jeden sud brzy nabude až třikrát větší ceny, pokud po hojnější sbírce následuje malá úroda a sbírky spíše chudé.

Kapitolu a vlastně celý traktát *O vinicích* uzavírá rada v podobě veršovaného

²⁵⁵ Nápivek: *peníze na spropitnou*, JgSlov, díl II., K–O, s. 596.

hesla, která nám říká, že máme věnovat maximální pozornost vlastní vinici a nemáme ztrácet čas a energii pozorováním či zkoumáním vinic cizích. Neměli bychom srovnávat své vinné kmeny nebo jejich plody s cizími a neměli bychom ani závidět jiným vinařům větší úrodu či se vysmívat cizí neúrodě: *K vlastní vinnici dohlížej, na cizí se neohlížej* (tamtéž).

7.8 Termíny v traktátu *O vinicích*

Traktát *O vinicích* na rozdíl od traktátu *O pivováru* pojednává z větší části o práci na vinicích, z menší části pak o samotném postupu při výrobě vína. Některé termíny nám již byly známe z předchozích traktátů, jiné byly zcela nové a neznámé.

Získali jsme mnoho informací o pěstování vína a seznámili se tak s řadou termínů vztahujících se přímo k vinné révě (např. *míza, hrozen vinný, kmen vinný/les vinný, oblouk vinný, réva/réví; oko stromů* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 96). Poměrně podrobně autor popisoval práce, které je třeba provádět na vinicích, a užil při tom slovesná substantiva popisující tyto pracovní činnosti (např. *kopání, odkrývání, řezání, dělání rozvodů, vrážení tyček, vázání, smítání, plení, hnojení, sbírání, paběrkování a přikrývání vinných kmenů* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 110–111; 112) a typické pracovní náčiní (*dvoušpičatá vinná krace, vinařská žabka* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 96–97), ale také úpravy vína a jeho nemoci (*flastrovat, vláčka, zvláčkovatět* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 97–98).

Část slovní zásoby tvořily termíny, které se vázaly k počasí, astrologii a kalendářnímu roku. Tyto názvy udávaly často začátek či konec, vhodnost či nevhodnost některé z prací na vinicích (např. *dennice, neděle devítník, nový měsíc, plný měsíc* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 108).

V souvislosti s výrobou vína jsme se setkali s terminologickými označeními nářadí, náčiní a nádobí, která jsou potřebná při zpracovávání vinných hroznů (např. *bidlo, píst, pres; bečka, čeřen, konev, putna, trečáf* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 96–97). V textu lze také nalézt termíny, které popisují produkty z vína – a to jak žádoucí, tak nežádoucí (např. *tlačené víno, samotok/samoteč; mest, tarant, žufeň; lankvara, laur* – viz *Tematický slovníček hospodářských pojmů*, s. 98).

8. TEMATICKÝ SLOVNÍČEK HOSPODÁŘSKÝCH POJMŮ

8.1 SLOVNÍ ZÁSoba SPECIFICKÁ PRO RYBÁŘSTVÍ A RYBNÍKÁŘSTVÍ

8.1.1 NÁDOBY A NÁŘADÍ SPOJENÉ S RYBNÍKÁŘSTVÍM A RYBÁŘSTVÍM

beran: nástroj starodávný, tj. dlouhé a tlusté dřevo s železnou hlavou, kterým zdi bořivali, JgS, díl I., A–J, s. 94; **22**

džber: jedno z největších náčiní dřevěných k nosení vody neb nápojův obyčejně na dně širší, svrchu sevřenější, JgS, díl I., A–J, s. 267; míra na měření váhy a počtu kaprů. Na džber připadlo okolo 30 kaprů, Hule, 2003, s. 73; džber (čber) kaprů odvozoval se od počtu kaprů, avšak jako objemová a váhová míra se různě lišil od 66 kg (vodňanský) až po 70 kg, tamtéž, s. 89; **35, 53**

kád': nádoba dřevěná otevřená s jedním dnem, štoudev, tuna, dčber, JgS, díl II., K–O, s. 7; velká široká dřevěná nádoba; MSS; **35, 52, 55**

lejta: voznice. Podlouhlý sud na vození ryby k sádkám, nebo i dál. Roku 1580 robil bednář jednu za 10 gr. Sluje i rybní kád', Hule, 2003, s. 75; přejímka z něm. Leite, ESM, s. 325; **27**

osidlo: pletka, lapačka, oko, smyčka, léčka, sklonka, JgS, díl II., K–O, s. 977, srov. též MSS a ŠimekSlov; **32**

plachta: hrubé prostěradlo k nošení trávy aneb čeho jiného; plachta k nošení ryb z vody na košatiny, JgS, díl III., P–R, s. 98; srov. StčS; **27**

pletka: osidlo k zapletení ptáka, JgS, díl III., P–R, s. 116; lapací síťka na ptáky, StčS; pletky mohou být nalíčené také na ryby; **32**

řičice: prosévadlo, JgS, díl III., P–R, s. 828. Když bylo vymláčené obilí vyčištěnou plev, přesívalo se za stara na řičicích různě hustých podle toho, co mělo vypadnouti, popř. zůstati. Název řičice je jen v češtině, obecně se spojuje s řidký, podle Malého je to však síť s malými dírkami, ESM, s. 532; **27**

udice: železný háček vlašinou neb nití k hebkému prutu přivázaný, pro chytání ryb, JgS, díl IV., S–U, s. 706; **32**

vatka: tažná síť; je určena pro odlov plůdku a násad, VERS, s. 377; také votka: síť na ryby, nevod, sak, JgS, díl V., V–Ž, s. 27; z něm. Wate, Zugnetz, DWB; s vatkou se prováděly tahy; **27**

tah: tažení, táhnutí, tahání, JgS, díl IV., S–U, s. 539; **38**

vrš: košík z vrbového proutí, pro lovení ryb, který se proti proudu klade, JgS, díl V., V–Ž, s. 190; srov. MSS; proutěná válcovitá past na ryby (na melé ryby pleteny i z trávy zvané molinie), ESM, s. 701; **32**

8.1.2 ZAŘÍZENÍ NA RYBNÍCE, VEDENÍ VODY

brlení: dřevěný hřeben u rybníka, aby ryby nevyplouly; jest okolo čepu a v jalové troubě, sčiněno z hůlek čili kůlečků podlé sebe do podvalu zajehlovaných, JgS, díl I., A–J, s. 186; **23**

čep: t. špalík, kterým se trouba zandává, aby voda neodcházela, JgS, díl I., K–O, s. 274; čap, také čep, je vedle stavidla nejstarší vypouštěcí rybniční zařízení. Jedná se v podstatě o velkou dřevěnou zátku tvaru obráceného komolého jehlanu, VERS, s. 88; **23, 34, 36**

haltýř: sádka ryb, neb rybí, truhla, kdež ryby živé chovají; Haltěř jest jako klec v rybníce na ryby, v potoce ale jest do kostky vykopaná a vyroubená (t.dřívím vypažená) jáma vrchem bedněná, JgS, díl I., A–J, s. 652. Slovo haltěř je přejímka z vých.-středoněm. *halter (něm. spis. je *Hälter*) od *halten* držeti, chovati, ESM, s. 158, srov. SESJČ, s. 186; **28, 31, 34, 35, 36, 40**

hradba: to, jímž něco ohrazeno jest, JgS, díl I., A–J, s. 743; **25, 32**

hráz: hradba proti vodě vzdělaná, ze země, neb tarasu, násyp, návoz, JgS, díl I., A–J, s. 748; **21, 22, 23, 24, 25, 31, 33, 35, 43**

lože: místo zbavené jemného kalu, kde ryby přezimují, Hule, 2003, s. 83; **32**

násyp: nasypaná země, návaz, podvoz, hromada, JgS, díl II., K–O, s. 627, srov. StčS.; **22**

ohrada: místo ohrazené, ohrazení, obvod; hrad, bašta, ochrana, ŠimekSlov, srov. MSS; **22**

okenice: k stavení vody, JgS, díl II., K–O, s. 910; **24, 32**

poltrubí: nejhlubší místo v rybníce, kterým se voda vypouští zdvižením stojanu, JgS, díl III., P–R, s. 204; půltrubí, podtrubí, poutrubí, nejhlubší místo v rybníce po hrází, kterým se voda vypouští zdvižením stojanu, stávkou, Hule, 2003, s. 79; **35, 36**

příkop: strouha pro vodu, JgS, díl III., P–R, s. 573; **25, 31**

rozvodnění: povodeň, zátopa, vystoupení řeky neb jiné vody z hrází, JgS, díl III., P–R, s. 941; **31, 32, 34**

splav: *místo, kudy voda splývá, n. p. z rybníka, jinak: styc, svodice, strž; brána na jezích*, JgS, díl IV., S–U, s. 240; splav býval zpevněn *tesy*; **23, 24, 31**

- **tes:** *strom od pařezu useknutý, okleštěný, kláda*, JgS, díl IV., S–U, s. 576; **23**

strouha: *potok, ryha k odtékání vody, příkop, řečiště, tok vody*, JgS, díl IV., S–U, s. 331; **24, 25**

taras: *každý násyp ze země učiněný. Taras u rybníka jest zed' z tvrdého kamene a mechu dělaná, aby voda hráze nepodbírala*, JgS, díl IV., S–U, s. 551. (tamtéž); ze staršího něm. *Tarrasz*, tam z fr. *terrace*; DWB; **22, 23**

Taras se stavěl z *lomových kamenů* nebo z *kolů*.

- **lomový kámen:** *t. větší v zemi ležící kámen*, JgS, díl II., K–O, s. 350; **22**

- **kůl:** *dřevo přímé do země vetknuté, tyč*, JgS, díl II., K–O, s. 221; **23, 72**

trouba: *prodělaný průchod spodem hráze*, JgS, díl IV., S–U, s. 619; **23, 32, 34, 35, 36**

vejpad vody: *t. výtok*, JgS, díl V., V–Ž, s. 304; **35**

závora: *zahrazení nějakého průchodu*, SSJČ, Z–Ž, s. 226; **23**

žlab: *věc na děl vydlabaná, vydrážená, vysekaná, vykopaná, ze dřeva, z kovu, z kamene atd.*, JgS, díl V., V–Ž, s. 861; **24, 46, 48, 53**

8.1.3 NÁZVY RYB

běllice: *ryba z řádu kaprovitých, slove též úkleje, ouklejka, plodice*, JgS, díl I., A–J, s. 90; **30, 40**

hlaváč: *ryba hlavatice*, JgS, díl I., A–J, s. 683; **26**

hříz: *ryba*, JgS, díl I., A–J, s. 759; též *hruz/hrúz*, dial. *hrouz, hryz, hřiz* GbSlov; od *hrouziti se*, popř. **hříziti se*; nč. *hrouzek, hřízek, hrýzek* aj., ESM, s. 185; **40**

kapr: *říční kapr*, JgS, díl II., K–O, s. **23; 24, 28, 29, 30, 31, 33, 34, 36, 37, 40**

karas: *ryba malému kapru podobná, v bahnitých vodách*, JgS, díl II., K–O, s. 28; **30, 40, 41**

lampetra: *jméno okatice, ryby*, JgS, díl II., K–O, s. 261; **41**

lín: *ryba kaprovitá*, JgS, díl II., K–O, s. 329; **30**

lipan: *ryba říčná pstruhu podobná, jméno vzala dle Rosy od toho, že huba k ní libostí lípne, jinak slove květovoň, proto že voní jako květ thym*, JgS, díl II., K–O, s. 331; *thym*=mateřídouška, JgS, díl IV., S–U, s. 584; jinak *dymián, tymián*, SSJČ, díl I, A–G, s. 442; **24, 40**

meň, mník též mík: *ryba okounovitá*, JgS, díl II., K–O, s. 420; **40**

mřen: *ryba mnoho drobných kostí v sobě mající*, JgS, díl II., K–O, s. 502; **24, 40, 41**

okatice: *ryba, nejnok*, JgS, díl II., K–O, s. 909; **30, 41**

okoun: *ryba z řádu břichoplýtevných, okounovitých; (r. oko, poněvadž okouni mají vypuklé oči)*, JgS, díl II., K–O, s. 909; **30, 40, 41**

pstruh: *pokolení ryb říčních, které Linné k lososům počítá (...), Klein však za zvláštní pokolení přijímá (...)* Mají červené čelisti, obsahují mnoho druhů zlatými, stříbrnými, červenými, černými a j. plamami znamenaných, JgS, díl III., P–R, s. 745; **24, 40, 41**

štika: *ryba jiné štikáním hubící (má Ros)*; další názvy: štika; šťhle=mladá štika, JgS, díl IV., S–U, s. 514. Etymologický slovník uvádí, že *štika* je výraz vzniklý zkrácením z nějaké odvozeniny na *-ka* od *ščulъ* ve významu 'útlý, štíhlý', tedy „ryba štíhlá“. Praslovanský rybářský slang si tu odvozeninu, která byla nejméně 4slabičná, zkrátil na dvojslabičné *šču-ka*, ESM, s. 622; **24, 29, 30, 32, 33, 35, 40, 41, 42**

8.1.4 ŽIVOT RYB, ROZMNOŽOVÁNÍ

dětinství: *dětinský věk*, JgS, díl I., A–J, s. 361; **28**

jikra: *vejce rybí*, JgS, díl I., A–J, s. 614; **28, 30, 31**

jikrnáč: *jikrná, jikrnatá ryba, Opp.mlčnick*, JgS, díl I., A–J, s. 614; **28**

matka: *generační, mateční ryba*, Hule, 2003, s. 237; **27**

mládež: *mladý věk*, JgS, díl II., K–O, s. 461; **28**

mlíčník: *Mlíčné ryby čili samci bývaly označovány jako mléčnick, či mlíčnick*, JgS, díl II., K–O, s. 466; *mlíčná ryba (samec)*, GbSLov; **28**

náplava: *rybí pastva*, JgS, díl II., K–O, s. 597; **24**

násada: *něco živého, co se nasadí, n. p. násada rybná, ryby, které se do velkých rybníků na dvě neb tři horka přesazují, plod, plůdek*, JgS, díl II., K–O, s. 615; **28**

plod: *rybí plod, též plůdek – drůbež, kterou rybníky nasazují, Ros., násada, výměť*, JgS, díl III., P–R, s. 123; **25, 26, 27, 28, 29, 30, 31**

plodový rybník: *starý rybářský název pro třecí rybník*, Hule, 2003, s. 239; **25, 26, 27, 28, 29, 31, 37**

podtěr/ potěr: *drobné ryby; též semeno rybí v slizovatině obalené, které samice v mělčinách kladou, aby se rybky slunečným teplem vyléhly*, JgSlov, díl III., P–R, s. 363; **32**

potření: *pojímání*, JgS, díl IV., S–U, s. 628; *pojímání: obcování*, JgS, díl III., P–R, s. 212; **29**

ryby:

- **hladké:** *hladká ryba – jako ouhoř, t. bez lupin*, JgS, díl I., A–J, s. 675; **26, 41**
- **šupinaté:** *silné šupiny, šlupiny mající*, JgS, díl IV., S–U, s. 526; **26, 41**
- **neduživé:** *neduhem stížený, churavý, mdlý, nemocný, stonavý*, JgS, díl II., K–O, s. 663; **24, 37**

semeno živočišné: *mok k početí plodu od přírody určený, výkal, cham, semen*, JgS, díl IV., S–U, s. 58; **37**

tření: viz potření; **29**

trdelník: *trdelní kapr, který se tře, trník*, JgS, díl IV., S–U, s. 624; **28, 31, 32**

vejtah: *další zrůst ryb ve výtažních rybnících; též sám plod výtažní, t. ryby rostoucí, zvláště až tří let kapry*, JgS, díl V., V–Ž, s. 366; **28**

vejběrek: *vejběrek od vybrat*, ESSČ; **28, 29**

výtažník: *výtažný, podtěrný (výtažník)*, JgS, díl V., V–Ž, s. 368 ; **26, 28**

zrost: *výrost, dokonalost těla, zletilost*, JgS, díl V., V–Ž, s. 778; **28**

8.2 SLOVNÍ ZÁSoba SPECIFICKÁ PRO PIVOVARNICTVÍ

8.2.1 NÁDOBY, NÁŘADÍ, ZAŘÍZENÍ V PIVOVAŘE

čep: *končité dřevo k zatýkání sudů neb jiné nádoby*, JgS, díl I., A–J, s. 274; **54**

hřeblo: *u sladovníků ku pohrabování sladu, ku karbování (promichování) rmutu v pivováře*, JgS, díl I., A–J, s. 756; *hrabadlo, hrábě*, GbSlov, MSS; **52**

kadečka: *malá kád'*, JgS, díl II., K–O, s. 8; **53, 81**

kád' stírací: *stěrací, n. p. kád' v pivováře*, JgS, díl IV., S–U, s. 407; **52**

kantněř/ kantnýř: *kantněře, pl., trámy, dlouhá dřeva ve sklepě, na nichž sudy leží, ližiny*, JgS, díl II., K–O, s. 23. Slovo *kantnýř* je přejímka ze střhn. *kantner*, lat. *cantharium*, (něm. *Kanter, Ganter*), přeneseně lešení, podstavec rozličného způsobu, ESM, s. 239; **51, 79**

kašna: *bývala to nejdříve jistě čtyřstěnná dřevěná schránka pro vodu odtékající do studny, vodovodu apod.*, ESM, s. 245; *schrana, nádržka*, GbSlov; ze střhn. *kaste*, něm. *Kasten*, stč. *kasna*, *kašna* z pův *kastna*, DWB; **46**

kopist: *nástroj, jímž se těsto mísí*, JgS, díl II., K–O, s. 124; **52, 66**

koryto: *vydlabané pro vodu dřevo neb kámen, žlab*, JgS, díl II., K–O, s. 135; **53**

lišta: *tenoučké prkénko, jímž se škulliny kryjí, mečík, tříška tenká*, JgS, díl II., K–O, s. 338; též *obruba, lem, okraj*, GbSlov; na lišty se sype naklíčené obilí; ze stněm. *lišta*, střhn. *līste*, něm. *Leiste*; DWB; **51**

okov: *okované věderce, jímž se voda váží, vodní konev, dčbernice*, JgS, díl II., K–O, s. 919; *nádoba k vážení vody; vědro, stará dutá míra (56,6 l)*, MSS; **44**

pánev: *náčiní železné neb měděné na způsob kotélka*, JgS, díl III., P–R, s. 23; („pivná“) *varná pánev, pivovarský kotel*, StčS; ze stněm. *pannâ*, posunutě *phannâ* i *vannâ*, střněm. *pfanne*; DWB; **44, 52**

pánvička mlejnská: *pánvice (v mlýně) jest kus železa pleskatého z výhlubní, v kteréž se otáčí vřeteno*, JgS, díl III., P–R, s. 323; **52**

stojan: *sloup dutý u kašny, z něhož se voda točí neb teče, stojatá trouba vodní*, JgS, díl IV., S–U, s. 313; **44**

stoupa: *nádoba ta neb velký dřevěný moždíř, v němž se co stlouká*, JgS, díl IV., S–U, s. 293; **50**

studnice: *místo, kde se studená voda pryští, a vůbec každé prameniště vod*, JgS, díl IV., S–U, s. 366; **44**

sud: nádoba o dvou dnech, bečka, JgS, díl IV., S–U, s. 373; válcovitá nádoba složená z několika částí a stažená obručemi; nádoba, zejm. na ukládání potravin a nápojů, ESSČ; **53, 57, 58, 64, 80, 81, 82, 83**

štok: kašna veliká kamenná neb cihelná, aneb dřevěná, v níž se obilí na slad močí neb rozpouští, JgS, díl IV., S–U, s. 518. Slovo štok označuje také truhlici na sýpce, jedná se o přejímku ze střněm. *stoc(k)*, ESM, s. 628. Další významy jsou: kláda, břevno; hrubý stůl, MSS; **44**

štrokvas: kád', kadečka, dčber, JgS, díl IV., S–U, s. 520; širší nádoba, ESSČ; **65**

trouba: roura, něco vrtaného, skrze což vítr neb voda běží, JgS, díl IV., S–U, s. 619; **44, 47**

truhla: nádoba nejvíce podlouhlá, čtverhranná, s víkem, skříně, schránka, JgS, díl IV., S–U, s. 658; ze stněm. *truha*, stněm. *truhe*, DWB; **64**

tyč/tyčka: hůl v zemi strmící, JgS, díl IV., S–U, s. 684; k tyčkám se přivazoval rostoucí chmel a také vinná réva; **62, 63, 72, 76, 77**

věděrec, vědro: nádoba k nošení neb vážení vody, korčák, okov, JgS, díl V., V–Ž, s. 49; **45**

vejtok: vytíkání, výtěk, též kudy co vytéká, JgS, díl V., V–Ž, s. 373; z pivovaru vejtokem odtékala použitá voda; **44**

veslo: náradí veslu podobné, kopist, lopata, JgS, díl V., V–Ž, s. 77; **52**

8.2.2 KOŘENÍ A PŘÍSADY

anýz: bylina se zeleným semenem kořenné a příjemné chuti, kteréž také anyz slove, JgS, díl I., A–J, s. 20; z řec., zahradní aromatická bylina pěstovaná jako koření a pro léčivé vlastnosti; bot. bedrník anýz, SSJČ, díl I., A–G, s. 42; **67**

bobek, též bobkový list: je sušený list vavřínu; vavřín (nč. jen bobkový list), pův. jen o plodech, ESM, s. 58, viz vavřín; **60**

hřebíček: koření kramské, JgS, díl I., A–J, s. 756; sušená poupata hřebíčkovce kořenného, SSJČ, díl II., H–L, s. 103; **60**

chmel: rostlina kopřivovitá, čeledí chmelovitá (*humulacea*), mající květy v jehnědech nebo strboulích, kel stočený, JgS, díl I., A–J, s. 805; **43, 44, 52, 53, 55, 57, 58, 61, 62, 63, 64, 68**

- **vrbový/planý:** divoký, na poli, ne v zahradách rostoucí, polní, lesní, JgS, díl III., P–R, s. 101; divoce rostoucí, nepěstěný, StčS; **55, 61**

- **štěpovaný:** Adjektivum štěpovaný je odvozeno od verba štěpovat. Štěpovat: *rouby usazovati, vrubovati*, JgS, díl IV., S–U, s. 509; **55, 61**

jalovec: *jehličnatý keř raději než strom zmodra černé kořenné jahůdky nosící, ku kadění zvláště užívány; též samé ty jahůdky*, JgS, díl I., A–J, s. 566. Ve slově *jalovec* bychom mohli spatřovat odvození od *jalový*. Popudem by pak mohlo být to, že plody zrají až v druhém roce na jaře, ESM, s. 215; plody se užívají jako koření, léčivo i k výrobě likérů, SSJČ, díl II., H–L, s. 206; **60**

ječmen: *rostlina z řádu trav čeledi jelenovité; obilí, mající stéblo nižší od pšeničného a žitného, husto kolenkovaté, klas osinatý, zrna z obou dvou konců ostrá*, JgS, díl I., A–J, s. 579; **37, 43, 48, 49, 54, 58**

- **dvouřadý:** *dvouřadý neb polský ječmen*, JgS, díl I., A–J, s. 579; **48**
- **čtyřřadý:** *čtyřřadý, čtyřřadý (čtvrták)*, JgS, díl I., A–J, s. 579; **48**
- **šestiřadý:** *šestiřadý(šesterák)*, JgS, díl I., A–J, s. 579; **48**
- **červený; 48**
- **bílý; 48**

kmín: *semeno podlouhlé pruhované potřebuje se jako koření do jídel, ku pálení vod atd.*, JgS, díl II., K–O, s. 83; nejspíše z lat. *cuminum* ; kmín přidáný do piva pomáhá proti bolestem *zření*; **59**

- **zření, od žření:** *hryzení, žraní v bříše, bolest, křeče střev*, JgS, díl V., V–Ž, s. 867; **59**

levandule: *rostlina ožankovitá, čeledi marulkovité*, JgS, díl II., K–O, s. 276. U tohoto slova je zajímavé bohatství samohláskových variant: *a-a, a-e, e-a, e-e*. Výchozí podobou v latině je *lavandula* (*lavare=koupati*), této byliny se totiž využívalo při přípravě koupelí, ESM, s.328; z lat., jihoevr. polokeř s vonnými listy, s klasem fialových květů, pěstovala se na zahrádkách se šalvějí, SSJČ, díl II., H–L, s. 544; **60**

meliss: *meduňka*, JgS, díl II., K–O, s. 420; silně aromatická bylina s bleděmodrými kvítky, pěstovaná v zahrádkách, s léčivými účinky, SSJČ, díl III., M–O, s. 50; **60**

pšenice: *pokolení trávy čeledi jelenovité, jest nejznamenitější obilí neb stéblina, výtečně širšími, tučnějšími, temnějšími listy, tlustšími hnědě žlutými klasy a tlustějšími, kulatějšími zrny, dávajícími bílou tenku, drobnou mouku*, JgS, díl III., P–R, s. 745; **37, 43, 48, 49, 50, 54**

- **bílá; 49, 54**
- **ryšavá; 49, 54**

rozmarýn: *pokolení rostlin ožankovitých, čeledi šalvějovitých*, JgS, díl III., P–R, s. 847; z lat., jihoevrop. polokeř s vonnými úzkými lístky, pěstovaný i pro okrasu; i rozmarýna, SSJČ, díl V., R–S, s. 135; **60**

skořice: *kůra hnědá skopíku, která s větví jeho oloupaná a usušená jako koření se prodává*, JgS, díl IV., S–U, s. 113; *usušená aromatická kůra z větví skořicovníku, používaná jako koření: celá, mletá s.*, SSJČ, díl V., R–S, s. 356; **60**

šalvie/ šalvěj: *pokolení rostlin ožankovitých, šalvějovitých, od ní tak nazvaných*, JgS, díl IV., S–U, s. 434; ze stříh. *salveie, salbeie*, to pak z lat. *salvia* ESM, s. 601; aromatická bylina nejčastěji s modrými pyskatými květy, SSJČ, díl VI., Š–U, s. 4; **60**

šípek: *ovoce téhož křoví, mrhelec*, JgS, díl IV., S–U, s. 461; *podlouhlý plod červené barvy vyrůstající na keři s ostnatými větvemi (šípkové růži, dřišťálu ap.)*, ESSČ; *keř růže nesoucí*, JgS, díl IV., S–U, s. 461; **67**

vavřín: *pokolení rostlin vavřínovitých, dle něho tak nazvaných*, JgS, díl V., V–Ž, s. 28; z pol. a tam z lat., jihoevr. keř s tuhými listy a drobnými kulatými plody; sušený se nazývá bobkový list, SSJČ, díl VII., V–Y, s. 23; viz zde bobek; **60**

zázvor: *pokolení rostli zázvorovitých*, JgS, díl V., V–Ž, s. 604; užívá se jeho oddenek; pivo se zázvorem pomáhá proti nezažitosti; **59**

• **nezažitost, nezažitý:** *nestrávený; těžko stravitelný, nestravitelný*, MSS, StčS; **59**

8.2.3 NÁZVY POKRMŮ, PRODUKTŮ A MEZIPRODUKTŮ PŘI VÝROBĚ PIVA

bába: *zisk, výdělek z něčeho, zvláště u sládků tak slove pivo pro sládka a jeho chasu povolené, někde dvanáctý neb čtrnáctý sud*, JgS, díl I., A–J, s. 56; **57**

gramatika: *polívka z chleba, piva a vody*, JgS, díl V., Dodatky a opravy, s. 899. Označení *gramatika* pro polévku mohlo vzejít také ze žertovného užití učeného slova místo *krampampula*, ESM, s. 151; *krampampula*: vařená kořalka, z něm. *Krambambuli* jalovcová nebo třešňová kořalka, vězí v tom *Kranbeere* jalovcová bobule a *bamb* – šťáva, elementárně příbuzné jednak s č. *bumbati*, jednak s *papu*, kašička pro děti; *beere* vynecháno, ESM, s. 289. Polévka se vařila z *režného chleba*. **59**

• **chleba režný:** *ze rži, ode rži, žitný*, JgS, díl III., P–R, s. 827; **59**

Fischer o polévce píše, že je *sprostá*, tedy „prostá, jednoduchá“.

• **sprostý, též sprosný:** *prostý, obyčejný, obecný*, JgS, díl IV., S–U, s. 259; **59**

jícha: *polévka, omáčka*, JgS, díl I., A–J, s. 614; podobně MSS a ŠimekSlov; Němci toto slovo přejali, střhn. *jüche* je ještě pokrm, ale novoněm. *Jauche* kleslo na význ. hnojůvka, ESM, s. 226; jíchy se ochucovaly pivním octem; **59**

kroupa: *v stoupě neb žerně tlučený a tak ze šupin vylouštěný ječmen nebo pšenice i j.*, JgS, díl II., K–O, s. 173; obilné zrno zbavené slupky (ječné, ovesné, pšeničné kroupy), SSJČ, díl II., H–L, s. 449; **48**

mláto: *šupiny ze sladu vyvařeného na dnu usazené*, JgS, díl II., K–O, s. 464; **52, 53, 55, 56, 64, 76, 82**

mouka: *obilé na prach semlené, [Zrna obilná mělko rozetřená mezi kameny mlýnskými]*, JgS, díl II., K–O, s. 407; **36, 45, 49, 51, 52, 61, 66, 67**

• **tlustá mouka:** *hrubá*, JgS, díl IV., S–U, s. 602; **51**

pálené: *kořalka, pálenka*, JgS, díl III., P–R, s. 14; **36, 59, 64, 65, 67**

pivo: *nápoj z obilí a vody*, JgS, díl III., P–R, s. 94; *pěnlivý alkoholický nápoj vařený ze sladu, chmele a vody*, StčS; **43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 64, 65, 68**

• **bílé:** *Weißbier*, JgS, díl III., P–R, s. 94; **59**

• **hořké:** *horanda, hořčák, hořčáček*, JgS, díl III., P–R, s. 94; **59**

• **hubené:** *chudé*, JgS, díl I., A–J, s. 776; též *ubohý, špatný, zlý* MSS, GbSlov; **56**

• **ječné:** *Gerstenbier*, JgS, díl III., P–R, s. 94; **55**

• **marcovní:** *čili březnové*, JgS, díl III., P–R, s. 94; **64**

• **pšeničné:** *Weizenbier*, JgS, díl III., P–R, s. 94; **55**

• pivo má rozličný šmak; **šmak:** *chuť, chutnost, kterou věc zbuzuje na jazyku*, JgS, díl IV., S–U, s. 483; podobně ŠimekSlov. Slovo *šmak* je přejímka z sthn. nebo střhn. *smac* (nyní *Ge-schmack*), ESM, s. 617; **44, 66, 78**

• **zostřelý:** *zostřelý: ostrý*, JgS, díl V., V–Ž, s. 736; **60, 66**

ocet: *lihová kyselina bylinná, druhým kvašením nabytá*, JgS, díl II., K–O, s. 817; **48, 54, 59**

patok: *z prvního dolití na mláto vyvařené řidší pivo; [ředina pak z druhého dolití, a tudy ještě řidší]*, JgS, díl III., P–R, s. 43. Slovo *patok* je odvozeno od *téci*; *pa-* je nejspíše zdložené *po*, znamenalo tedy dodatečný, méně hodnotný, výrobek, ESM, s. 438; **53**

rmut: *voda se sladkem smíšená, která se v pivovárském kotlu převařuje a odtud do stěrací kádě se hází*, JgS, díl III., P–R, s. 833; **52**

ředina: *zvláště slove v pivováře poslední stažená voda z mláta*, JgS, díl III., P–R, s. 810; **55, 56, 57**

slad: *připravené obilí k várce, kteréž se klíčí a pak v hvozdě suší, nebo též na povětří*, JgS, díl IV., S–U, s. 132; *naklíčená a usušená zrna ječmene užívaná jako surovina pro výrobu piva*, ESSČ; **36, 43, 45, 48, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 64, 65**

Dostatečné množství sladu chránilo pivo před *souchotinami*.

- **souchotina:** *nemoc, při které tělo schne a chřadne, suchá nemoc*, JgS, díl IV., S–U, s. 26; **56**

škraloup: *mázdra hustá na něčem vařeném neb smaženém, neb vůbec na čem koli*, JgS, díl IV., S–U, s. 472; **52**

šrot: *na hrubo, na polo mleté obilí*, JgS, díl IV., S–U, s. 502; z něm. *Schrot*, stč. též *tluč*, ESM, s. 622; **65, 67**

8.2.4 VINOPALNA – VÝROBA PÁLENÉHO

bochník: *pecen chleba*, JgS, díl I., A–J, s. 158; *vhazoval se do kotle na závěr pálení*; **67**

dymník: *komín*, JgS, díl I., A–J, s. 531, srov. GbSlov a MSS; **66**

duch: *pára, výzev, výskok*, JgS, díl I., A–J, s. 497, MSS a ŠimekSlov uvádí *dech*; **66, 67**

klobouk: *pokrývka na kolbu neb na kotel v chemii*, JgS, díl II., K–O, s. 74; **66, 67**

kotel: *odevřená měděná nádoba, k vaření, barvení atd.* JgS, díl II., K–O, s. 145; **66, 67**

slanina: *sviňské sádlo nasolené*, JgS, díl IV., S–U, s. 135; *špek, (na)solené, popř. ještě sušené n. uzené vepřové podkožní sádlo*, ESSČ; *slaninou se pomazávalo při výrobě páleného dna kotle, aby se šrot nepřipaloval*; **67**

vejpalky, též výpalky: *pomyje ve vinopalně*, JgS, díl V., V–Ž, s. 305; **66**

vinopalka: *manželka n. vdova po „vinopalu“*, ESSČ; **67**

vinopalna: *místo, kde se kořalka pálí*, JgS, díl V., V–Ž, s. 106; **64**

vinopalník: *kdo víno, t. kořalku pálí*, JgS, díl V., V–Ž, s. 106, *vinopal:* *kdo se zabývá pálením (destilováním) vína*, ESSČ; **64, 65, 66**

vodička: *pálená voda, líh, duch*, JgS, díl V., V–Ž, s. 147; *šťáva z rostlin užívaná k léčení*, ESSČ; **67**

8.3 SLOVNÍ ZÁSoba SPECIFICKÁ PRO VINAŘSTVÍ

8.3.1 VINNÁ RÉVA A POJMY S NÍ SOUVISEJÍCÍ

hrozen vinný: *hrozník vína*, JgS, díl I., A–J, s. 767; **70, 71, 73, 74, 76, 77, 79, 80, 81, 83**

kmen vinný: *t. keř, réví vinné, trs*, JgS, díl II., K–O, s. 80; **61, 71, 72, 73, 75, 76, 77, 78, 79, 84**

kožka: *všeliké blanky neb mázdry odívající částky vnitřní i zevnitřní těla zvířecího i rostlinného*, JgS, díl II., K–O, s. 155; zde *kožka hroznů (slupka)*; **81**

les vinný: *kmen, keř*, JgS, díl II., K–O, s. 299; **72, 73, 77, 79**

míza: *šťáva, vodnatost, kteráž ze stromu teče*, JgS, díl II., K–O, s. 458; **75, 77**

oblouk: *matečník*, JgS, díl II., K–O, s. 772. *Matečník: oblouk ve vinici; větvička neb rozha na stromě drátem podvázaná neb kolem obříznutá v mech vlhký neb na zem položená, která, jak brzo kořenem se upevnila, od mateřské se uřezuje rostliny*, JgS, díl II., K–O, s. 403; **75, 76, 77, 80**

oko stromů: *poupě*, JgS, díl II., K–O, s. 916; **72, 73, 75**

poupě: *pupenec, pupen, oko na rostlinách, z něhož květ se vyvíjí*, JgS, díl III., P–R, s. 49; **75**

réva/ réví/ rýví: *pokolení rostlin révovitých od těchto tak nazvaných*, JgS, díl III., P–R, s. 820; z něm. *Rebe*, ESM, s. 512; **71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 79**

slza kmene vinného: *t. míza po řezání jeho vytékající*, JgS, díl IV., S–U, s. 172; **73**

suk, souček: *počátek haluze čili větve ve stromu, zavlá, tvrdá částka dřeva*, JgS, díl IV., S–U, s. 377; *větev, haluz*, MSS; **39, 72**

víno: *keř i ovoce známé*, JgS, díl V., V–Ž, s. 105; *rostlina s dužnatými plody vhodnými k získávání šťávy, zejm. vinná réva; dužnaté plody vhodné k získávání šťávy, zejm. vinné hrozny*, ESSČ; **40, 41, 43, 54, 58, 59, 66, 70, 71, 72, 73, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83**

8.3.2 NÁDOBY, NÁŘADÍ A NÁČINÍ POUŽÍVANÉ VE VINAŘSTVÍ

bečka na víno: *sud na víno*, JgS, díl I., A–J, s. 83; *menší a lehčí druh sudu*, ESM, s. 49; **80**

bidlo: *hůl neb tyč*, JgS, díl I., A–J, s. 121; *sloužilo jako opora k přivazování vinné révy*; **77**

čeřen: čtverhranné, z tlustých prken sbité náčiní v lisu vinném, na kteréž se hroznové sypají neb z voznic vymítají, aby tlačení byli, a mest do kádě odtékal, JgS, díl I., A–J, s. 276; čeřen vinařský je rovněž nějaká mříž nebo rošt, ESM, s. 100; **80, 81**

konev: nádoba dutá, zvláště větší vysoká a okrouhlá k tekutým věcem, obyčejně na dně širší, s uchem, JgS, díl II., K–O, s. 117; slovo konev je přejato ze sthn. *channa* (nyní Kanne), ESM, s. 273; **80**

krace: náradí ke kopání, širší než motyka; na zelí, víno aj., JgS, díl II., K–O, s. 157; druh motyky, ze stíh. *kratze*, stč. *kratcě*, ESM, s. 288; **74, 75, 79**

obruč: pás k stahování sudů, beček, atd., JgS, díl II., K–O, s. 799; **81, 82**

píst: vůbec nástroj na jednom konci tlustý s držadlem, ke tlučení, praní, JgS, díl III., P–R, s. 91; **81**

pres: náradí, kterým se něco tlačí pomocí váhy neb šroubů, JgS, díl III., P–R, s. 510; lis, zařízení k zpracování materiálu tlakem, zvl. k vymačkávání tekutiny z ovoce, StčS; z něm. *Presse*, tam v tomto význ. podle fr. *presse*, DWB; **80**

putna: nádoba, v které se potraviny neb jiné věci nosí, JgS, díl III., P–R, s. 767; koš n. ošatka, dřevěná n. proutěná nádoba, ESSČ; z něm. náf. bavor. *putten*, spis. *Bütte*, ESM, s. 501; **80**

- **putna na víno:** v které se hrozny nosí na čeřen, JgS, díl III., P–R, s. 767; **80**

škopíček: dřevěná dvojušní neb i bezuchá nádoba, sypěn, kbelík, JgS, díl IV., S–U, s. 471; **80**

trečáf: džber, JgS, díl IV., S–U, s. 626; z něm. *Tretschaff* (kád' na sešlapávání hroznů), DWB; **81**

žabka: ohnutý nůž k vyřezávání stromů, kosíř, babka, JgS, díl V., V–Ž, s. 820; **72**

8.3.3 NEMOCI VÍNA A POJMY S TÍM SOUVISEJÍCÍ

flastrovat: *flastrem neb přípravou lepšíti*, JgS, díl I., A–J, s. 546. Flastr: *do vína, prostředek k opravení síly, chuti neb barvy vína, který se do sudu neb do vína dává neb zavěšuje, ouprava do vína, příprava*, JgS, díl I., A–J, s. 546; flastr je ze stíh. *pflaster*, GbSlov; **82**

lankvara: *vyvětralé špatné víno*, JgS, díl II., K–O, s. 262; **79**

laur: *patěsky vinné, t.nápoj z vody na matoliny vinné nalité*, JgS, díl II., K–O, s. 272; ze stíh. *laur*, něm. *Lauer* „Tresterwein, Nachwein“, z lat. *lora*, DWB; **82**

vláčka ve víně: *vada když se víno táhne, vleče jako nit, lepkost, tamtéž; vinná plíseň, ESSČ; 79*

zavináček: *jméno hmyzů čili malých nočních motýlů, jejichžto housenky (také zavináči nazvaní) rozličným způsobem se zavinují a zapřídají, JgS, díl V., V–Ž, s. 592; 78*

zvláčkovatět: *vláčkovitým se státi, JgS, díl V., V–Ž, s. 805. Vláčkovitý: vláčku mající, táhnoucí se, JgS, díl V., V–Ž, s. 118. Vláška ve víně: vada když se víno táhne, vleče jako nit, lepkost, tamtéž; vinná plíseň, ESSČ; 79*

8.3.4 VINNÉ PRODUKTY A POJMY S TÍM SOUVISEJÍCÍ

mest: *nevykysalé víno, JgS, díl II., K–O, s. 425; Mest, z lat. mustum, je nové, mladé, nevykysalé víno; nč. mošt vlivem němčiny. Má MSS, GbSlov, ŠimekSlov a VelSilva; z něm. Meste, DWB; 74, 80, 81, 82*

samotok též samoteč: *víno, které bez presování ze šlapaných hroznů samo vytéká, JgS, díl IV., S–U, s. 17; 81*

spropitné: *spropití, nápivek, JgS, díl IV., S–U, s. 258. Nápivek: peníze na spropitnou, JgS, díl II., K–O, s. 596; co se dává na propití, SESJČ, s. 449; 83*

tarant: *rod vína náčerveného, JgS, díl IV., S–U, s. 551; podle it. provincie Taranto (Tarent) v regionu Apulie; 81*

tlačené víno: *šlapané, MSS; 81*

věník: *vícha, znamení prodeje piva neb vína, JgS, díl V., V–Ž, s. 68; 83*

žufeň: *polívka z vína, JgS, díl V., V–Ž, s. 868; čeho, z čeho vývar, odvar, posilující nápoj, původně silná vinná polévka, ESSČ; 82*

8.4 DALŠÍ TEMATICKÉ OKRUHY

8.4.1 ROSTLINY, JEJICH ČÁSTI A PLODY

bylina: *rostlina nedřevnatějící (op. dřevina); byliny (v lid. lékařství) nedřevnatějící rostliny n. nedřevnatějící části dřevin (listy, květy) užívané jako drogy, SSJČ, díl I., A–G, s. 190; 43, 46, 54, 67, 73, 74, 75*

divizna: *rostlina lilkovitá, z čeledi diviznovitých, JgS, díl I., A–J, s. 371; 37*

hrách škrkavičný: *pokolení rostlin vikvovitých, čilimníkovitých, JgS, díl IV., S–U, s. 474; 82*

hrachovina: *sláma hrachová, JgS, díl I., A–J, s. 746; 37*

jádro: *rostlinné a nejvíce stromové semeno v skořepkách, peckách neb lupinách zavřené, a zvláště z nich dobyté, JgS, díl I., A–J, s. 560; 48, 49, 51, 66, 80*

kaprad: *rostlina, od níž jméno má řád kaprad'ovitých rostlin (polypodiaceae), mající plody spružnaté, na rubu vějířů sedící, nepravidelně pukající, JgS, díl II., K–O, s. 26; 39*

konopě: *rostlina kopřivovitá čeledi chmelovité, JgS, díl II., K–O, s. 119; 38*

košťálek: *jest hloub neb sloupek, na němž zelí nebo bylina naroste, JgS, díl II., K–O, s. 143. Slovo košťál má původ ve slově kost, asi proto, že košťál je tuhý a pevný, přípona -ál je expresivní, ESM, s. 282; 62*

klas: *jest způsob květenství, když okolo jedné hlavní stopky (šípulky) mnoho bezstykových květů jest osazeno, JgS, díl II., K–O, s. 58; 48, 50, 81*

kozí salát: *bližší význam tohoto pojmu se nám bohužel nepodařilo najít; 38*

květ sladu: *od sladu odpadlé kličky neb kořínky, t. co od ječmena vystřelčí a odpadne, JgS, díl II., K–O, s. 239; 45, 51, 63, 65, 68*

mák: *semeno i sama rostlina z řádu makovitých, JgS, díl II., K–O, s. 375; 38*

miřík: *rostlina okoličnatá, čeledi bedrníkovité, JgS, díl II., K–O, s. 450; 38*

obilí: *obecné jméno trav, nesoucích v klasu mnoho zrn moučnatých, JgS, díl II., K–O, s. 768; 43, 44, 45, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 57, 58, 63, 64, 65*

odnoží: *ratolístka od kořene puštěná, pazouch, přísada, výstřelek, roub, JgS, díl II., K–O, s. 854; 62*

otýpka: *vymláčený neb otepaný snop obilí, a odtud vůbec podobný svazek jiných věcí, JgS, díl II., K–O, s. 1014; 41*

pelun, pelyněk: *bylina hořká pomocná žaludku, JgS, díl III., P–R, s. 61; 73*

petržel: *apich zahradní, JgS, díl III., P–R, s. 76; 38*

pleva: šupina, v které obilné zrno na klasu zaobaleno bylo, JgS, díl III., P–R, s. 117; zvl. jako odpad, v pl. též jako krmivo, StčS; **50**

podražec: rostlina z řádu podražcovitých. Jméno latinořecké potahuje se na moc měsíčky pudící, kterou staří vychvalovali [titimallum]; české odtud, že po drahách roste, JgS, díl III., P–R, s. 192; **37, 38**

- **dlouhý:** též kokorňák dlouhý, JgS, díl III., P–R, s. 192; **37**

- **okrouhlý:** jinak kokorňák okrouhlý, JgS, díl III., P–R, s. 192; **37**

pohanka: rostlina rdesenovitá, JgS, díl III., P–R, s. 215; též tatarka, druh obiloviny. Od pohan (v Evropě ji rozšířili „pohanští“ Tataři v 15. st.; srov. I něm. Heidekorn (slož z Heide pohan a Korn zrní), SESJČ, s. 381; **38**

proso: rostlina z řádu trav, čeledi brovité, JgS, díl III., P–R, s. 693; **38**

rákos: pokolení rostlin z řádu neřepovitých, rákosovitých, od něho tak nazvaných, JgS, díl III., P–R, s. 788; **39, 40**

ratolest, ratoléstka: halouzka mladá, přírostek stromu roční, JgS, díl III., P–R, s. 797; **62, 63, 68, 72, 75, 76, 77, 80**

rejže: pokolení rostlin z řádu trav, čel rejžovitých (oryzeae), od ní tak nazvaných, JgS, díl III., P–R, s. 824; **54**

sazenice: strůmek ku přesazení a štěpení, pláň, pláně, JgS, díl IV., S–U, s. 34; **61, 62, 70**

semeno: část rostliny z květu pocházející a k rozpuštění též rostliny sloužící, JgS, díl IV., S–U, s. 58; **37, 38, 59, 63, 75, 80**

V traktátu *O rybách a rybnících* se setkáme s těmito druhy semen:

- **jarní:** mezi ty Fischer řadí ječmen, proso a šošovici; **38**

- **lehké:** za lehké považuje proso, pohanku a vikev oleje; **38**

- **silnější:** k silnějším patří jarní žito a pšenice; **38**

- **řepní;** **38**

- **turkové:** semena z turkyně. Turkyně: kukuřice, JgS, díl IV., S–U, s. 674; turecká pšenice, kukuruc, Zea mais, JgS, díl III., P–R, s. 745; **37**

sítí: pokolení rostlin síťovitých, od ní tak nazvaných, JgS, díl IV., S–U, s. 98; **39, 40**

sláma: stébla zralého, zvláště vymláčeného obilí, JgS, díl IV., S–U, s. 134; srov. ESSČ; **35, 77**

svíd: rostlina z řádu bezovitých, čeledi drnovitých, v soustavě slove dřín svída, JgS, díl IV., S–U, s. 406; keř s hnědočervenými větvemi a bílými kvítky, SSSJČ VI., R–S, s. 633; **35**

šošovice: pokolení rostlin tykvovitých, čimišníkovitých, JgS, díl IV., S–U, s. 215; **38**

šupinka: co se sloupá s ovoce, tvrdá kožka, JgS, díl IV., S–U, s. 526; **48**

třtina: pokolení rostlin z řádu trav třtinovitých, od třtiny tak nazvaných, JgS, díl IV., S–U, s. 655; rákosovitá rostlina s dutým stvolem, SESJČ, s. 492; **39, 40**

vikev: pokolení rostlin vikvovitých, čeledi čimišníkovitých, JgS, díl V., V–Ž, s. 100; **38**

vlaseničko: vlásky neb chloupky na kořenu jakékoli zrostliny, čmýří, čmejříčko, JgS, díl V., V–Ž, s. 124; **63, 75**

vrba: pokolení rostlin březovitých, JgS, díl V., V–Ž, s. 178; vrba n. podobný strom n. keř s pruty, ESSČ; **61**

vrch: t. vinné křoví, se posekává v letě, když vysoko zrostlo; vršek u bylin, JgS, díl V., V–Ž, s. 184; **62**

zrno: kulovité semeno rostli, zvláště obilí, JgS, díl V., V–Ž, s. 773; **50, 54, 66**

- **jalové zrno:** dutý, prázdný, JgS, díl V., V–Ž, s. 897; MSS uvádí také neplodný, neúrodný; **50**

žito: vůbec obilí, JgS, díl V., V–Ž, s. 851; srov. MSS a ŠimekSlov; **38**

8.4.2 ZVĚŘ DOMÁCÍ, LESNÍ I CIZOKRAJNÁ

austrie: ústřice, škořepnice, JgS, díl I., A–J, s. 46; **40**

- **skořepa:** kůra na některých živočiších, JgS, díl IV., S–U, s. 112; **40**

bažant: pták pozemní z řádu kur, čeledi kokovitých, JgS, díl I., A–J, s. 81; již stč., ze stříhn. *fasant*, tam ze střílat. *phasianus*, do lat. z řeč., ESM, s. 49; **57**

brouk: živočich z třídy hmyzů, z řádu zlomenokřídých, podřádu čtveročlenných, nosatcovitých, živí se semeny, JgS, díl I., A–J, s. 175; **37**

drozd: pokolení ptáků pozemních, drozdovitých, JgS, díl I., K–O, s. 483; **32**

drůbež: hromada neb mnohost něčeho drobného, jako jsou drobné ryby, drobný dobytek, zvláště slepice, kuřata atd., JgS, díl I., A–J, s. 485; **35, 40, 50**

- **pernatá:** co péra má, peřím oděný, JgS, díl III., P–R, s. 67; **40, 50**

hlemejzd: živočich studenokrvý z třídy plžů dutožábrych, JgS, díl I., A–J, s. 688; **40**

holub: pták náležící do řádu vrabčího, JgS, díl I., A–J, s. 720; **40**

jeřábek: mor. řeřábek, pták z pokolení divokých kurů, s opeřenými nohami, se šedivým, černým, hnědým a bílým pomíchaně peřím, drahně větší nežli koroptvy, JgS, díl I., A–J, s. 602; **32**

kachna: pták čapatý, kachnovitý, JgS, díl II., K–O, s. 11; **30, 31**

• **vole**: *míšek pod hrdlem, v němž první trávení píce u ptáků se děje, dříve než do žaludku se dostane*, JgS, díl V., V–Ž, s. 157; **30**

kapoun: *řezaný kohout*, JgS, díl II., K–O, s. 24; *vykleštěný kohout*, SESJČ, s. 232, srov. Mostová, 2009, s. 52; **58**

krkavec: *řád ptáků pozemních mající zoban silný, šídlovitý, s koncem maličko podhnutým, hořejší čelist bez vroubku, hnáty krátké, silné, nehty příkřivé*, JgS, díl II., K–O, s. 196; **57**

křepelka: *pták tetřevovitý*, JgS, díl II., K–O, s. 181; **32**

kůň mořský: *zvěř velký, vydávající hlas svinímu podobný, v moři půlnočním, Seepferd*, JgS, díl II., K–O, s. 224; také Meerpferd, česky mrož.²⁵⁶ **40**

kuroptva: *pokolení z řádu kur tetřevovitých*, JgS, díl II., K–O, s. 230; **32**

rak: *živočich studenokrvý z třídy korejšů dlouhoocasých, rakovitých (astacina), od něho tak nazvaných*, JgS, díl III., P–R, s. 787; **26**

• říční; **26**

• rybniční; **26**

roháč: *divoká kačice, křehl, potápka*, JgS, díl III., P–R, s. 840; dnes bývá nazývána potápka roháč; **31**

slepice: *kura*, JgS, díl IV., S–U, s. 143. Slovo *slepice*, *slépka* či *slípka* je podle Rosy odvozeno *od mhourání očima, jako slepý činívá* (tamtéž). Slepice za šera nevidí, protože v zrakovém ústrojí denních ptáků chybí látka zvaná rodopsin, též zrakový purpur; je hojný zvláště u zvířat nočních a umožňuje jim vidět i za šera, ESM, s. 553; **58**

sluka: *pokolení ptáků bahních z řádu štíhláků slukovitých, od ní tak nazvaných; bystrý pták, co kuroptva zvící i podobou těla, kromě že nos má dlouhý, ploský na prst*, JgS, díl IV., S–U, s. 163–164; **32**

svině: *samice vepřového dobytka*, JgS, díl IV., S–U, s. 407; **31, 38, 40, 50**

tele mořské: *phoca vitulina, Meerkalb*, JgS, díl II. K–O, s. 492; něm. bývalo označováno také Meerhund, dnes Seehund; česky tuleň.²⁵⁷ **40**

vlaštovice mořská: *pokolení ptáků pozemních z řádu zpěváků vlastovicovitých tažných, kteříž v létě k nám přiletují, a na podzim odletují, zobanu krátkého, ohnutého,*

²⁵⁶ KRÜNITZ, J. G.: *Oeconomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats- Stadt Haus- und Landwirtschaft in alphabetischer Ordnung von D. Johann Gregor Krünitz (1773 - 1858)* [online]. Dostupné na: <http://www.kruenitz1.uni-trier.de/xxx/m/km03906.htm> [cit 1. prosince 2010].

²⁵⁷ KRÜNITZ, J. G.: *Oeconomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats- Stadt Haus- und Landwirtschaft in alphabetischer Ordnung von D. Johann Gregor Krünitz (1773 - 1858)* [online]. Dostupné na: <http://www.kruenitz1.uni-trier.de/xxx/m/km03906.htm> [cit 2. prosince 2010].

šídlovitého, u kořene ploského, křídel nejvíce dlouhých, ocasu rozdvojeného; barvy nejvíce černé a bílé, letu rychlého a spolu tichého, živí se hmyzem, JgS, díl V., V–Ž, s. 128; 31

volavka: *pokolení ptáků bahních, z řádu štihláku šatanových; pták štíhlý dlouhonohý a dlouhokrký, s dlouhým končitým zobákem, živí se rybami a žabami, JgS, díl V., V–Ž, s. 157; 31*

vůl: *samec z pokolení ssavých zvířat s rozklaným kopytem, jednoduchýma ohnutýma rohama, s dlouhým ocasem na konci vlasatým, JgS, díl V., V–Ž, s. 214; 33*

vydra: *pokolení savců z řádu šelem kunovitých; jest velikosti psa prostředního na krátkých nohách, srsti temnokaštanové, pěkné, živí se rybami, raky, žabami, přebývá u vod, JgS, díl V., V–Ž, s. 240; 31*

8.4.3 OZNAČENÍ OSOB – ČINNÝCH V DANÝCH OBLASTECH

čeled': *obojího pohlaví osoby za chléb a mzdu sloužící, služebná čeled', domácí dělníci, JgS, díl I., A–J, s. 270; služebníci příslušní k rodině, GbSlov, MSS; 45*

děvečka: *služka, JgS, díl I., A–J, s. 363; 56*

duspivo/ duspiva: *piják piva, GbSlov; nazýván také pivodus: pivní molek, pivák, češpivo, JgS, díl III., P–R, s. 94; 57*

• **češpivo:** *močhuba, pivodus, pivák, JgS, díl I., A–J, s. 291; 57*

• **molek:** *chlastač, opilec, bratr z mokré čtvrti, JgS, díl II., K–O, s. 488; 57*

fišmistr/ fišmejstr/ fišmajstr: *ouředník nad rybníkem, SS, díl I, s. 383; z něm. Fischmeister; 21, 35*

chasa: *zadní lid, čerň lidu, luza, chatra, obecný lid, JgS, díl I., A–J, s. 793; 36*

chmelař: *kdo chmel sází, nebo ve chmeli obchod vede, JgS, díl I., A–J, s. 806; také kdo chmel pěstuje, GbSlov; 68*

kopáč: *kdo pole neb vinnici kopá, kopaninu má, JgS, díl II., K–O, s. 122; 74*

mlynář: *držitel mlýna, JgS, díl II., K–O, s. 470; 45, 65*

pacholek: *sluha, JgS, díl III., P–R, s. 10, podobně StčS a MSS; 45*

pastýř: *který dobytek pase, pastucha, skoták, strážce dobytka, JgS, díl III., P–R, s. 40; 31*

písař obroční: *který obilí spravuje, JgS, díl II., K–O, s. 797; obroční = určený k měření naturálních dávek, zvl. obilí, MSS; 64*

představený rybníkú: Představený rybníkú je ten, kdo rybníky spravuje. Od slovesa *představiti = za správce, ouředníka učiniti*, JgS, díl III., P–R, s. 475; **24**

rybář: *kdo ryby chytá nebo prodává*, JgS, díl III., P–R, s. 966; **20, 21, 40**

• **rozšafný:** *opatrný, moudrý, prozřetelný*, JgS, díl III., P–R, s. 924; z něm. *rechtschaffen*, s přichýlením k roz- místo začátku pro náš jazyk nezvyklého, ESM, s. 521; **40**

sběrač: *kdo zbírá*, JgS, díl V., V–Ž, s. 611; **81**

sklepník: *který sklep opatruje, zvláště vinný; též který lidem víno ze sklepa nalévá*, JgS, díl IV., S–U, s. 105; **82**

sládek: *kdo slad dělá; v širším smyslu = kdo pivo vaří*, JgS, díl IV., S–U, s. 132; *řemeslník vyrábějící pivo, „pivovarník“*, ESSČ; **44, 45, 48, 49, 51, 56, 57, 68**

sládková: *manželka sládka*, JgS, díl IV., S–U, s. 133; **58**

sladovník: *sládek*, JgS, díl IV., S–U, s. 134; *řemeslník vyrábějící slad*, ESSČ; **44, 50, 51, 65**

spolupiják či spolupijan: *spolu pijící*, JgS, díl IV., S–U, s. 250; **45**

strážný: *strážce*, JgS, díl IV., S–U, s. 335; **36**

sviňák: *pastucha sviňský, svinda*, JgS, díl IV., S–U, s. 407, srov. ESSČ; **66**

šafářka: *nádvornice, dvořačka; vůbec hospodyně, rozdělovatelka*, JgS, díl IV., S–U, s. 431; od **šafář** ze střhn. *schâfaere, schâffer*, DWB; **66**

vinař: *pán vinice, vinohradník, viniční nákladník; též kdo vinici vzdělává z platu, neb vlastní, vincour*, JgSlov, díl V., V–Ž, s. 102, srov. ESSČ; **73, 74, 75, 77, 79, 80, 82, 83, 84**

zeměměřič: *měřič zemský*, JgS, díl V., V–Ž, s. 653; **21**

• **zeměměřičství:** *zeměměřičské umění*, JgS, díl V., V–Ž, s. 651; **21**

zhubce: *kterýž všecko hubí, zkázce, hubitel, záhubce*, JgS, díl V., V–Ž, s. 666; **40**

8.4.4 POLNÍ HOSPODÁŘSTVÍ A POJMY S NÍM SOUVISEJÍCÍ

brázda: *pluhem vyvoraná stružka, t.k odvádění zbytečné vody pluhem na nízko ležících neb těžkou půdu majících polích vedená, někde rúvek, vodovah, rozhor, rozvor*, JgS, díl I., A–J, s. 176; **25, 31, 50**

grunt: *půda, pozemek, statek, základ (...)*; z něm. *Grund=základ, půda*, ESM, s. 152; **26**

hruda: *cokoli suchého v hromadě se držícího*, JgS, díl I., A–J, s. 771; **75**

kosa: nástroj k sečení trávy neb obilí, JgS, díl II., K–O, s. 135; **39**

mrva: smetí, hnůj, JgS, díl II., K–O, s. 508; pův. rozcuchaná, rozdrčená sláma, drobeček, SESJČ, s. 324; **68, 78**

náplava: u vinic a polí jest příkop nejvíce dole vedle meze, do kterého při deštích voda zem vnáší, aby se dále neodplavila, JgS, díl II., K–O, s. 597; **78**

osení: rolí osetá, JgS, díl II., K–O, s. 976; **46**

ouhor: znamená vlastně rolí, která se uvoraná k druhému roku nechává, příloh, oulehle, JgS, díl I., A–J, s. 33; **79**

pích: náčiní ke stloukání čeho, tlukadlo, tlouk, JgS, díl III., P–R, s. 80; **22**

radlice: železo trérohé, špičaté, po pravé straně křídlem opatřené, ostré a spodem vyhloubené, v zadním díle oko mající, by se na plaz (náhlaví, čertadlo) nastrčiti a klínkami upevniti mohlo, k odřezávání, podjímání a obrácení země předběžným krojidlem, slc. lemeš, JgS, díl III., P–R, s. 782; **39, 50**

rozhor: brázda mezi záhony, JgS, díl III., P–R, s. 877; **25, 31, 62, 65, 68**

štěrk: drobné kameníčko, písek hrubý, jakýž na řečištích bývá, JgS, díl IV., S–U, s. 511; **78, 79**

8.4.5 NÁZVY MÍST

humno: prostranství v prostředku stavení stodolového, JgS, díl I., A–J, s. 780; **50, 54, 65**

chmelnice: chmelní zahrada, JgS, díl I., A–J, s. 806; **61, 62, 63, 68**

kolna též kůlna: stavění neb raději jen přístřeší na kolích postavené, nebo k jinému stavení, k. p. ke stodole přidělané, kdež se zvláště pod střechou sláma, seno, a při zemi dříví, i všeliké jiné potřeby, k. p. vozy, pluhy atd., skládají, chovají, staví, aby nemokly od deště, JgS, díl II., K–O, s. 108; **58**

komora: pokoj bez kamen k obývání neb schovávání, schrána, výstupek, JgS, díl II., K–O, s. 111; ze sthněm. *camara*, střhn. *kamere*, *kamer*, něm. *Kammer*; DWB; **51, 64**

krčma: dům, kde se nápoje podávají, hospoda, JgS, díl II., K–O, s. 176; **53, 55**

V krčmě bývá šenk.

- **šenk:** na obec vína neb piva za peníze točení, JgS, díl IV., S–U, s. 444; slova šenk, šenkýř, šenkovat jsou přejata z něm. *Schenk*, *Schenker*, *schenken*, SESJČ, s. 465; ze střhn. *schenke*, DWB; **54**

mlýn: *stroj k mletí obilí, i stavení, kdež se nalézá*, JgS, díl II., K–O, s. 470; **45, 50, 51, 52, 53, 57, 66**

obilnice: *kde se obilí skládá a chová, a sice tolik co stodola. Obyčejněji však = sejpka, obročnice, žitnice*, JgS, díl II., K–O, s. 768; **49**

pavlač: *přístavek dřevěný neb zděný na domě, po kterém se chodí, též vůbec místo povýšené, k obveselení vyhlídnutím, poseděním, procházením neb jináče, besídka*, JgS, díl III., P–R, s. 50; *část budovy vystupující ve výšce ze stěny, zvl. pobitá dřevem*, StčS; **77**

pivovar: *dům, kde se pivo vaří*, JgS, díl III., P–R, s. 94; *provozovna na výrobu piva*, StčS; **43, 44, 45, 47, 49, 50, 52, 56**

schránka: *místo k schránění něčeho, jako zvláštní domek, pokoj, komora, armara, police, truhla atd.*, JgS, díl IV., S–U, s. 84; **51**

spílka i spilka: *u sladovníku jest dvojí: mladá, kde pivo kyše; stará spilka, kde pivo k výstavu leží*, JgS, díl IV., S–U, s. 237; *místnost v pivovaře, kde se stáčí pivo do sudů*, ESSČ; **53**

strniště: *přiřatá sláma ze země strmící*, JgS, díl IV., S–U, s. 356; **63**

štěpnice: *štěpná neb ovocná zahrada*, JgS, díl IV., S–U, s. 509; **70**

vinice: *štěpná neb ovocná zahrada*, JgS, díl IV., S–U, s. 509; **70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 82, 83, 84**

• **vyhubenělá:** *hubený*, JgS, díl V., V–Ž, s. 261; **76**

verštat: *dílnice, dělárna, pracovna*, JgS, díl V., V–Ž, s. 74, srov. MSS a ŠimekSlov; *z pozdního střhn. Werkstatt, DWB; něm. Werkstätte, SESJČ, s. 505*; **54**

zahrada: *zvláště ohrazené místo, kdež ovicné stromoví se chová, sad, štěpnice*, JgS, díl V., V–Ž, s. 464; **61, 70**

8.4.6 MÍRY DUTÉ, PLOŠNÉ, VÁHOVÉ, DÉLKOVÉ A JINÉ

centýř: *těžká váha 120 liber*, JgS, díl I., A–J, s. 226; *jednotka váhy, později 100 liber*; GbSlov; *61,65 kg, nebo rakouský 56 kg, 110 liber*, Hule, 2003, s. 89; *východiskem tohoto slova je lat. centum=sto*, ESM, s. 83; *ze střhn. zentnaere, tam z lat. centenarius, něm. Zentner; pův. váha 100 funtů (něm. Pfund), DWB*; **34**

částka: *díl celého*, JgS, díl I., A–J, s. 265, také *malá část*, GbSlov; **52, 55**

čtvrce: *čtvrtý díl věrtele neb 16tý díl korce; obsahuje 4 čtvrně, t. 12 žejdlíků*, JgS, díl I., A–J, s. 317. Čtvrce: *mírka, měřička – 5,81 – 7,7 litru*, Hule, 2003, s. 89; **35**

čtvrť: čtvrtina, čtvrce, JgS, díl I., A–J, s. 316; **62**

džber: míra na měření váhy a počtu kaprů. Na džber připadlo okolo 30ti kaprů, Hule, 2003, s. 73; džber (čber) kaprů odvozoval se od počtu kaprů, avšak jako objemová a váhová míra se různě lišil od 66 kg (vodňanský) až po 70 kg, tamtéž, s. 89; **34, 51**

jitro: míra země, což jedno spřežení volů za den zorati může, JgS, díl I., A–J, s. 625; ve význ. přeneseném jutro, **jitro** = přijatá míra polní, jako něm. *Morgen*, pův. = kolik pole jedním spřežením za jitro se dá zorati, srov. střlat. *dies = tantum terrae, quantum quis per diem uno aratro arare potest* Kl.⁵ 261; podle Podolského r. 1617 *jitro pole* = 9 čtverečních provazců = 8112 čtver. loket, GbSlov. 2837m², 0,2837 ha, (odvozováno od plochy, kterou může potah za jeden den – jitro zorat); dělilo se na 3 měřice nebo na 2 korce, Hule, 2003, s. 88; **33**

• polní; **33**

• rybníčné; **33**

kopa: počet šedesáte znamenající, od kopy obilné, na kterouž 60 snopů kládávali, JgS, díl II., K–O, s. 121; podobně GbSlov, MSS; **33, 34**

korec: míra na obilí, JgS, díl II., K–O, s. 128; *korec – strych* – odvozoval se od pozemku, kam se vysel 1 strych – 101– 108 litrů obilí, někde 93,58 litrů = 1,51 měřice = 4 věrtele = 16 čtvrtí, Hule, 2003, s. 89; **51, 65**

libra: váha čtyrmečítma lotů, JgS, díl II., K–O, s. 318; *stará váhová jednotka různé velikosti; česká libra – asi ½ kg*, MSS; **67**

loket: od 13. stol; pražský = český = 59,4 cm, dělil se na 3 pídě (30 prstů) nebo 2 stopy po 29,6 cm, od 16. stol. na 24 palců po 2,63 cm; vídeňský 77,7 cm, Hule, 2003, s. 88;

palec: coul 2,60 cm, Hule, 2003, s. 88; **22**

píd': délka mezi palcem a malíkem rozepřenýma, JgS, díl III., P–R, s. 79; 10 prstů, 19,76 cm, Hule, 2003, s. 88; píd' a odvozenina píd'alka mají název podle pohybu housenek podobného tomu, jako když se něco měří prsty na pídě – roztáhnou ruku, pak palec přisunu k malíčku, ten pak co nejdále atd., ESM, s. 448; **62**

provazec: míra k měření polí, JgS, díl III., P–R, s. 716; *polní a lesní míra připomínaná už ve 13. století, v rybníkářství 1 provazec = 13 metrů*, Hule, 2003, s. 88; *délková míra kolísající délky (asi 30 m, v. Sedláček, Míry 184 a 329): provazec [měří] 52 loket prag. nebo 26 kročejí; čtvereční provazec (plošná míra, např. „jitro = 3 provazce“ byly 3 délkové provazce na délku a 1 na šířku, v. Sedláček, Míry 43n.): jitro neb strych drží tři provazce; StČS; 33*

prst: míra čtyř zrn ječných z šíří, JgS, díl III., P–R, s. 723; *délková míra rovnající se desetíně pídě, obvyklá šířka prstu n. čtyř ječných zrn vedle sebe položených (v českých zemích 1,9713 cm, StšS; délková míra (24. díl lokte, asi 2,5 cm), MSS; 65*

sáh: *jméno míry, jak daleko člověk oběma rukama vysahnouti může, JgS, díl IV., S–U, s. 9. Sáh český má délku 77,8 cm, vídeňský 189,6 cm, Hule, 2003, s. 88; 22, 34*

střevíc: *míra čtyř dlaní, JgS, díl IV., S–U, s. 345; střevíc=stopa šíře čtyř dlaní, VelDict, RohnSlov aj.; 76*

věrtel: *čtvrt korce, JgS, díl V., V–Ž, s. 74, MSS; věrtel – (hlavní obilná míra) – ¼ korce, nebo 4 čtvrc, 23,35 – 30,35 litru, Hule, 2003, s. 88; ze střhn. vierteil, viertel, DWB; 51, 65*

vrub: *vrub (rabuše), k odebírání piva na míry, JgS, díl V., V–Ž, s. 194. na vrub = na dluh, na účet (při neplacení se dělaly vruby na hůlce), ŠimekSlov; 45*

žejdlík: *míra sutých i tekutých věcí, JgS, díl V., V–Ž, s. 844; stará míra sutých i tekutých věcí (= 0,48 l), ŠimekSlov; ze střhn. sīdel, popř. něm Seidel=žejdlík, ESM, s. 724; z něm. Seidel, střhn. sīdel, sīdelīn, sīdlīn, to pak z lat. situlus; DWB; 65*

8.4.7 POČASÍ, VEGETAČNÍ OBDOBÍ, POJMY ASTRONOMICKÉ

dennice: *denní, ranní hvězda, jitřenka, světloňoš, JgS, díl I., A–J, s. 355; 73*

dennorovnost: *čas, kdy noc a den rovni jsou, JgS, díl III., P–R, s. 853; 30, 64*

devítník: *neděle devátá před Velikonoci, JgS, díl I., A–J, s. 364; 70*

jasný den: *Jasný den, pohodný, nemračný, JgS, díl I., A–J, s. 671; 27*

kroupy lednaté: *ledovec, psoty, hrád, JgS, díl II., K–O, s. 173. Psota: krupobití, JgS, díl III., P–R, s. 746; 80*

novměsíc: *nový měsíc, JgS, díl II., K–O, s. 736; 39, 77*

plný měsíc: *t.celý, bez ničeho. J.plný měsíc, Vollmond, JgS, díl III., P–R, s. 125; 27, 30*

psí dny: *jsou dni od 24ho Července do 23ho Srpna, v nichž největší horko bývá a psi se nejvíce pomíjejí neb vztekají, což připisováno psí hvězdě tím časem se sluncem stejně vycházející, JgS, díl III., P–R, s. 742; 39, 47*

psí hvězda: *největší ze sluncí nebeských, JgS, díl III., P–R, s. 742; 37*

půlnoční krajiny: *naproti poledni neb jihu ležící, severní, JgS, díl III., P–R, s. 757; 58, 61*

rohatý měsíc: *první čtvrt, JgS, díl III., P–R, s. 841; 26, 27*

schod měsíce: *ubývání, mizení*, JgS, díl IV., S–U, s. 81; MSS uvádí také *konec, skončení*; **29, 63, 81**

teplo: *horko, léto. Rybník seděl na tři tepla či horka*, Hule, 2003, s. 83; **29, 38**

zanášet, zanáší se: *kalí se, bude pršeti*, JgS, díl V., V–Ž, s. 510; **78**

8.4.8 CHEMICKÉ LÁTKY

jíl: *druh hlíny nejmastnější*, JgS, díl I., A–J, s. 614; **36**

kamenec: *ledek*, JgS, díl II., K–O, s. 18; **46**

měď: **46**

olovo: *kov modrošedý, jiných kovů měkčejší, po zlatě nejtěžší, roztopitelný při mírném ohni*, JgS, díl II., K–O, s. 931; **35**

sanyter, též saniter či salniter: *alkalická sůl složená z alkali a své vlastní kyseliny, rodící se z každé tučné, jílovaté země, z níž se vyvařuje a sprostné (...) salniter neb salpeter slove*, JgS, díl IV., S–U, s. 11; *ledek*, ŠimekSlov; *dusičná sůl, surovina užívaná při výrobě střelného prachu*; ESSČ; **46**

síra: *prvek dosavad nerozložený, zbleda žlutý, někdy přizelenalý, ve vodě nerozpustitelný, při mírném ohni se roztopující, hoří modrým plamenem, a dusícím zápachem*, JgS, díl IV., S–U, s. 92; **46**

sůl: *suchý minerál čili nerost, ve vodě rozpustitelný, na jazyku chuť znamenitou vzbuzující, v kterémž smyslu i cukr sem náleží*, JgS, díl IV., S–U, s. 378; **46, 47, 61, 64**

železo: *kov bělosivý, tvrdý, zvuk mající, těžko rozpustitelný, odmagnetuj přitahovaný, ne sice k drahým kovům náležící, avšak pro mnohonásobnou potřebu vele ceněný*, JgS, díl V., V–Ž, s. 836; **35, 46**

8.4.9 DRUHY VOD A PŮD

voda: *jeden z domnělých živlů, t. tělo v své čistotě bez barvy, bez chuti, bez vůně, tekuté, kapalné, horkem do páry se měnící, studenem opět v kapalinu se srážející*, JgS, díl V., V–Ž, s. 144; Fischer zmiňuje následující druhy vod:

- **dešťová:** **25, 46, 47, 54**
- **studniční:** **46, 47, 50**
- **měkká:** *měkká voda, t. říční, dešťová, sněžná*, JgS, díl II., K–O, s. 418; **25**
- **tvrdá:** *která se od mýdla nepění*, JgS, díl V., V–Ž, s. 144; **25, 46, 47**

- **syrová:** *jaký od přirození, nepřipravený, nezaživný*, JgS, díl IV., S–U, s. 428; MSS uvádí také výraz *chladný*; **25**
- **uvárčlivá:** *dající se lehce vařiti*, JgS, díl IV., S–U, s. 825; **46**
- **vyvařená;** **47**

půda; Fischer pojednává o těchto typech půd:

- **drsnatá:** *nehladký, draslavý, ostrý, přísný, tvrdý, ukrutný, zasmušilý, nepřívětivý*, JgS, díl I., A–J, s. 484; *drsny, hrubý*, MSS; **75**
- **hlinitá;** **62**
- **horní;** **75**
- **kyprá:** *kyprá, prstnatá*, JgS, díl IV., S–U, s. 427; **61, 71**
- **orná, orné pole:** *orán býti mohoucí, který se oře*, JgS, díl II., K–O, s. 969; **62**
- **palčivá:** *perný, zahavý*, JgS, díl III., P–R, s. 13; **78**
- **podpopelná:** *pod popelem jsoucí*, JgS, díl III., P–R, s. 190; **61**
- **polupíštítá;** **61**
- **příkrá;** **71, 75**
- **sypká;** **22, 61, 71**
- **tučná;** **27**

8.4.10 SLOVESA POJMENOVÁVAJÍCÍ PRACOVNÍ POSTUPY

česati chmel: *t. škubati*, JgS, díl I., A–J, s. 281; **64, 68**

dělati rozvody, rozvod: *rozložení do země, n. p. vinného kře*, JgS, díl III., P–R, s. 941; **72, 74, 75, 76, 77, 79**

léceti: *nástrahy dělati, léčky strojiti*, JgS, díl II., K–O, s. 319; **32**

močiti: *ve vodě držeti, aby změklo*, JgS, díl II., K–O, s. 481; **44, 50, 81**

odvrhnouti vejštelky: *odhoditi, odstrčiti, odundati*, JgS, díl II., K–O, s. 885; **68**

- **vejštrelek:** *mladistvý protek na stromě neb rostlině, ratolest, výmladek, výhon*, JgS, díl V., V–Ž, s. 354; **68**

omastiti: *hnojem zemi, pole, rolí*, JgS, díl II., K–O, s. 933; **62**

opíchat: *píchem otlouci*, JgS, díl I., A–J, s. 780; **50**

paběrkovati: *zbírat, co zůstalo po jiných beroucích, na poli, vinici, stromě atd.*, JgS, díl III., P–R, s. 3; **72**

- **paběrek:** *ovoce zbylé na stromě nebo na keři po očesání; přebraná, podřadná věc*, MSS; podobně ŠimekSlov a StčS; **81**

pěchovati: píchem, palicí, neb jen nohama, neb rukama stloukati, JgS, díl III., P–R, s. 57; **22**

podorati: *od spodu přeorati*, JgS, díl III., P–R, s. 188; **38**

podsyprávati: (*o obilí*) *sypati*, JgS, díl III., P–R, s. 201; **49**

posmoliti: *smolou pomazati, potáhnouti, políti*, JgS, díl III., P–R, s. 333; **58**

přesaditi: *ryba se přesazuje – přenáší z rybníka do rybníka*, Jaklová, 1995, s. 48; **25, 26, 27**

semlíti: *mletím zdrobiti, změlniti*, JgS, díl IV., S–U, s. 177; **45**

smítati: *listí se stromu*, JgS, díl IV., S–U, s. 185; *vinné listí podlamovati*, JgS, díl IV., S–U, s. 181; též *shazovat*, ŠimekSlov a MSS; **72, 77**

strhnouti vodu: *t. něco vody upustiti*, JgS, díl IV., S–U, s. 348; **65**

strojiti: *dělati, hotovati, připravovati*, JgS, díl IV., S–U, s. 357; **59**

šanovati: *šetřiti*, JgS, díl IV., S–U, s. 436; srov. MSS a ŠimekSlov; z něm. *schonen*, SESJČ, s. 464; **79**

šrotovati: *obilí zhruba na polo mleti*, JgS, díl IV., S–U, s. 502; střhn. *schroten* je sakati, krájeti, a tedy *schrot* vše osekané, okrájené, rozsekané, ESM, s. 622; **65**

štěpovati: *rouby usazovati, vrubovati*, JgS, díl IV., S–U, s. 509; **61**

táhnouti (víno, pivo, pálené): *t. silně píti, dusiti víno*, JgS, díl IV., S–U, s. 542; tažení: *vodky, kořalky, t. pálení*, JgS, díl IV., S–U, s. 560; **57**

vyhnojití: *dobře pohnojití*, JgS, díl V., V–Ž, s. 255; **68**

vyhubeniti: *hubené učiniti*, JgS, díl V., V–Ž, s. 261; **75**

vymlátiti (obilí): *cepem vytlouci*, JgS, díl V., V–Ž, s. 294; **49**

vystírati: *na štoku vystíracím vařenou vodu se sladkem míchati, a pak opět na kotel přelívati*, JgS, díl V., V–Ž, s. 356; **52**

vyzdvihnouti (chmelnici): *založiti*, JgS, díl V., V–Ž, s. 393; **68**

zaorati: *oráním přikrýti*, JgS, díl V., V–Ž, s. 512; **62**

zdrobiti: *rozdrobit, nadrobit*, MSS; **54**

zvejšiti: *vysoko něco postaviti, udělati, povýšiti*, JgS, díl V., V–Ž, s. 816; **52**

tlačiti (víno): *hněsti, tisknouti, stisknouti*, JgS, díl II., K–O, s. 262; také *dupat* či *šlapat*, MSS; **79**

8.4.11 SLOVESA VYJADŘUJÍCÍ ZMĚNU STAVU

nadchnouti: *již stč., zn. ovanouti něčím nečistým i větrem*; MSS, GbSlov, StčS; **37**

schřadnouti: *svadnouti, schuravěti*, JgS, díl IV., S–U, s. 84; **39**

vykypěti: *kypíc vyliti se*, JgS, díl V., V–Ž, s. 281; (*o vařeném jídle ap.*) *za varu ap. vykypět, vyvrít až do přetečení*, ESSČ; **66**

vypučiti se: *vydati se, vystoupiti ve způsobu vypuklém, vypnouti se*, JgS, díl V., V–Ž, s. 322; **50, 65, 73**

zemdlíti: *mdlým učiněnu býti*, JgS, díl V., V–Ž, s. 649, *mdlý: slabý, nestatečný, bez moci a síly, nesilný*, JgS, díl II., K–O, s. 410; **27, 37**

zjalověti: *jalovým se státi*, JgS, díl V., V–Ž, s. 661; **63**

zkysnouti: *zkyseleti*, JgS, díl V., V–Ž, s. 691; **43, 58**

zlekati: *zalknouti, zcepeněti, poscepeněti, pomříti*, JgS, díl V., K–O, s. 698. *Leklý: kdo lekl, mrtvý (o rybách)*, JgS, díl II., K–O, s. 288; **32**

zmrtvěti: *mrtvým se státi, ztuhnouti, zdřevěněti*, JgS, díl V., V–Ž, s. 720; **79**

8.4.12 PODSTATNÁ JMÉNA POJMENOVÁVAJÍCÍ PRACOVNÍ POSTUPY

kopačka: *kopání*, JgS, díl II., K–O, s. 122; **63, 78**

sbírka: *sbírání*, JgS, díl V., V–Ž, s. 613; **80, 84**

smítka: *smítání listí, n. p. vinného*, JgS, díl IV., S–U, s. 186; **63**

várka: *jedno vaření, var piva*, JgS, díl V., V–Ž, s. 23; **45, 51, 52, 53, 55, 56, 64, 65, 68**

vazba: *vázání*, JgS, díl V., V–Z, s. 30; **63, 77**

hnojení: *způsob, kterým se zvířecí částky na jinší přeměňují*, JgS, díl I., A–J, s. 705; **72, 76, 78**

plení: *vyplení neužitečné trávy, které se motykou dělá*, JgS, díl III., P–R, s. 115; **72, 75**

8.4.13 POJMY PŘÍMO NESOUVISEJÍCÍ S TEMATICKÝMI OKRUHY

Austí: *město nad Labem*. JgS, díl I., A–J, s. 46; **61**

Belzebub: (*z hebr. bál se bub = muchobůh, jakoby řekl česky: sršňů*) *bůh Filistinských v Akaroně, jemuž lid klaněl se, ano saoužen byl od komárů s velmi dlouhým žihadlem. Později s pohrdáním nazván byl Belzevul*, JgS, díl I., A–J, s. 93; **57**

důchod: *plat, požitok z něčeho jdoucí, příjem*, JgS, díl I., A–J, s. 499; **20, 34, 43, 49**

fůra robotní: *vůz s těžkým nákladem*, SSČ, s. 86. Slovo *fůra* je výpůjčka ze střhn. *vuore, vuorman*, ESM, s. 147; **32, 36**

kámen: *choroba, sprostění kamenité v těle lidském*, JgS, díl II., K–O, s. 17; **67**

lichva: *ourok, činže neb plat z půjčených peněz*, JgS, díl II., K–O, s. 327; **70**

louže: *sběhlá stojatá voda na zemi nehrubé velikosti, kaliště kaluže, kaluha*, JgS, díl II., K–O, s. 273; **44**

materie: *látka*, JgS, díl II., K–O, s. 401, srov. ŠimekSlov; z lat. *materia* hmota, ESM, s. 355; **47, 48, 57, 66, 67**

medovina: *nápoj z medu a vody (píčí med)*, JgS, díl II., K–O, s. 415; **54**

obyčej: *obvyknutí, zvyklý způsob, zvyk, zvyklost*, JgS, díl II., K–O, s. 811; **49**

ostatek: *co ostatní jest, zbytek, konec, zůstatek, posudek*, JgS, díl II., K–O, s. 988; **35**

ostříhati se: *varovati se, opatrovati se*, JgS, díl II., K–O, s. 992; **31**

provandrovati se: *vandrem se proběhnouti, cizí země neb krajiny drobet projíti*, JgS, díl III., P–R, s. 713; **57**

sprchat: *spadnouti, spadati*, JgS, díl IV., S–U, s. 257; podobně ESSČ; **29, 72, 80**

syrovina: *nezpracovanost, neopracovanost, (potravin ap.) tepelná nezpracovanost, vlhkost, přen. nezralost*, ESSČ; **43, 48**

tříška: *kus odštípeného dřeva*, JgS, díl IV., S–U, s. 642; **78**

vrub: *pamětné dřevo, na němž se něco nařezuje*, JgS, díl V., V–Ž, s. 194; **36, 45**

zvěřina: *zvěří, zvířecí maso, divočina*, JgS, díl V., V–Ž, s. 801; **59**

ZÁVĚR

Cílem diplomové práce byla jazyková analýza barokního naukového textu z druhé poloviny 17. století – *Knih hospodářských* – v plánu lexikálním. Konkrétně bylo naším cílem vyložit nejasné a neznámé lexikální jednotky z tří traktátů prvního dílu a zasadit tyto jednotky do tematického kontextu. Vyvrcholením práce pak byl soupis všech slov, která jsme získali metodou excerpce a podrobili je výkladu významu. U některých pak, především u výpůjček z němčiny, ale i jiných méně známých, také výkladu etymologickému.

Naším cílem je také zhodnotit na základě provedeného výzkumu jazykovou úroveň Barnerova překladu. Posoudíme, zda jeho jazyk odpovídá humanistické normě češtiny, nebo zda byl spíše ovlivněn češtinou mluvenou. Naše hodnocení se bude týkat především slovní zásoby.

Námi zkoumaný text vyšel nejprve latinsky roku 1679 a jeho autorem byl jezuita a ekonom Kryštof Fischer. O 27 let později (roku 1706) vychází první díl *Knih hospodářských* česky. Jeho překladatelem byl taktéž jezuita a dobrý znalec dobového českého jazyka – Jan Barner. Jelikož se jedná o text barokní, považovali jsme za vhodné přiblížit v teoretické části základní rysy barokního období v našich zemích. Stručně jsme se zabývali také literárními žánry typickými pro dobu baroka. *Knihy hospodářské* nejsou vyloženě typickým zástupcem barokních textů, ale netvoří ani žádnou výjimku. Lze je velmi dobře zařadit k odborným příručkám praktického zaměření jako byly kuchařky, kalendáře a jiné hospodářské příručky.

Do teoretické části jsme dále zařadili pojednání o autoru knihy, Kryštofu Fischerovi, a o jejím překladateli, Janu Barnerovi. Naším cílem bylo nalézt vhodné literární zdroje, které oba jezuitu jen mimochodem nezmiňují, ale přinášejí konkrétnější informace o jejich životě, tvorbě, jazyku. Splnění tohoto dílčího cíle nebylo jednoduché. O obou autorech neexistuje příliš mnoho literatury. Studium následujících titulů vedlo alespoň částečně k naplnění našeho cíle: *Anthologie z literatury české* (1876) Josefa Jirečka, *Tovaryšstvo Ježíšovo* (1995) Ivany Čornejové, *Malý svět jest člověk, aneb Výbor z české barokní prózy* (1995) Miloše Sládka, studie *Komenského Dvěře jazyků otevřené a Fischerovy Knihy hospodářské* (2008) Josefa Hubáčka. Na základě studia těchto a dalších zdrojů vznikla stručná pojednání o obou jezuitech. Domníváme se, že rozsah pojednání je pro naše potřeby dostačující. Naším hlavním cílem totiž je, jak již bylo zmíněno, zhodnocení úrovně jazyka překladatele Jana Barnera.

V praktické části byla naše pozornost zaměřena na slovní zásobu *Knih hospodářských*. Zdrojem pro lexikální analýzu byl originální tisk prvního dílu *Knih hospodářských* z roku 1706. Z textu jsme excerpovali slova, která jsme podrobili lexikální analýze. Při transkribování slov či částí textu jsme se drželi transkripčních zásad Josefa Vintra: *Zásady transkripce českých textů z barokní doby* (1996).

Lexikální jednotky jsme získali ze tří následujících traktátů: *O rybách a rybnících*, *O pivováru* a *O vinicích*. Při práci se potvrdil náš předpoklad, že tři traktáty, resp. tematické okruhy, jsou vzhledem k terminologickému charakteru textu a bohatosti Barnerova jazyka pro lexikální rozbor dostatečně rozsáhlé. Proto jsme se v našem bádání nevěnovali jiným jazykovým rovinám textu.

Naše práce navazovala na již započatý výzkum češtiny doby barokní s názvem *K jazyku a stylu v době barokní*. V rámci tohoto výzkumu prováděla Eva Mostová ve své diplomové práci²⁵⁸ mimo jiné hláskoslovný rozbor celého prvního dílu *Knih hospodářských*. Shrňme si nyní pro větší objektivitu při hodnocení jazykové úrovně Barnerova překladu hlavní hláskoslovné rysy typické pro daný text.

Mostová sledovala tyto hláskoslovné jevy: diftongizaci *y > ej*, *ú > ou*, úžení *é > í* a protetické *v-*. Diftongizace *y > ej* byla sledována v předponě *vý-*, v základu slova a v koncovkách. Zatímco v předponě *vý-* (např. *výběrek*, *vejpalet*) a v základech některých slov (např. *mlejn*) ke změně došlo, koncovky nebyly diftongizací zasazeny vůbec. V textu výrazně převažuje počet slov, kde diftongizace *y > ej* provedena nebyla. Naopak diftongizace *ú > ou* na počátku slov (např. *Oustí*) byla provedena důsledně a diftongizované podoby slov převažují nad nediftongizovanými. Co se týče úžení *é > í*, používá autor varianty zúžené i nezúžené, a to dokonce někdy i vedle sebe ve vztahu k témuž substantivu. Zúženou podobu jsme mohli pozorovat např. na zpodstatnělém přídavném jménu *pálený*. Celkově však zúžené podoby adjektiv nepřevládají nad nezúženými. Úžení v základu slova se ukázalo jako početně zanedbatelné. Protetické *v-*vení v Barnerově textu také příliš hojně a objevuje se jen omezeně.²⁵⁹

Z krátkého shrnutí hláskoslovných jevů Barnerova překladu usuzujeme, že jeho jazyk směřuje k humanistické normě jazyka, jelikož se v textu objevilo jen málo změn, které pronikaly do mluveného jazyka, a také hláskoslovné odchylky nejsou příliš časté (vyjma úžení v koncovkách). Vraťme se nyní zpět k naší analýze slovní zásoby a

²⁵⁸ MOSTOVÁ, E. *Jazyková analýza naučné prózy*. Nepublikovaná diplomová práce. Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Pedagogická fakulta, Katedra českého jazyka a literatury. České Budějovice 2009.

²⁵⁹ Tamtéž.

zjistíme, zda se nám potvrdí poměrně vysoká úroveň českého jazyka překladatele Jana Barnera také v oblasti lexika.

Lexikální jednotky terminologického charakteru jsme v textu označovali kurzívou. V závorce jsme uváděli daná slova v nominativu singuláru a za dvojtečkou citovali nalezený význam a zdroj – u substantiv např. „Na nejlepší půdy se má nasadit na jednom *jitru* (jitra: *míra země, což jedno spřežení volů za den zorati může*, JgSlov).“ U adjektiv jsme uváděli tvar nominativu singuláru maskulina – např. „Hojně roste u plotů a křoví, a tak se mu u nás říká také *planý* (planý: *divoký, na poli, ne v zahradách rostoucí, polní, lesní*, JgSlov, díl III., P –R, s. 101; *divoce rostoucí, nepěstěný*, StČS).“ U sloves jsme pak do závorky psali tvar infinitivu – např. „Z piva *se strojí* (strojiti: *dělati, hotovati, připravovati*, JgSlov, díl IV., S–U, s. 357) také různé pokrmy a léky.“ Pokud se slovo terminologického charakteru objevilo přímo v citaci z originálního textu, postupovali jsme stejným způsobem, ale pro větší přehlednost citace jsme výklad uváděli v poznámce pod čarou.

Z textu jsme excerpovali poměrně velké množství slov, u nichž bylo třeba najít a vyložit jejich význam. Naše počáteční mírná pochybnost, že traktát *O vinicích* nepřinese žádné nové lexikální jednotky terminologického charakteru, jelikož výroba piva a vína je v jistých směrech podobná, se při zpracovávání textu rychle vytratila, jelikož i tento traktát nabídl pojmy pro vinařství specifické, odborné.

Při výkladu slov jsme si povšimli, že mnoho slov spolu tematicky souvisí a že tato slova by dohromady mohla tvořit přehledné tematické okruhy. Rozhodli jsme se proto sestavit z vykládaných pojmů slovník tematický. Nejprve jsme shromáždili všechny lexikální jednotky z jednotlivých traktátů a ty jsme pak rozdělili do tematických celků. Vzniklo nám tak množství drobnějších věcných okruhů. Ze všech tří traktátů totožně vznikl např. soubor názvů rostlin či pojmů týkajících se počasí. Proto se nakonec ukázalo jako nejvhodnější spojit všechny nespécifické okruhy jednotlivých traktátů a utvořit tak větší a kompaktnější skupiny slov. Vznikly nám např. tyto tematické slovníčky: *Rostliny, jejich části a plody; Označení osob – činných v daných oblastech; Polní hospodářství a pojmy s ním související; Názyv míst; Míry duté, plošné, váhové, délkové a jiné; Počasí, vegetační období, pojmy astronomické, Zvěř domácí, lesní i cizokrajná; aj.*

Zařazení slov specifických pro dané obory – tedy pro rybníkářství, pivovarnictví a vinařství – jsme nepovažovali z hlediska přehlednosti za výhodné. Řešením tedy bylo rozdělení *Tematického slovníčku hospodářských pojmů* do dvou částí. První část

obsahuje slovní zásobu specifickou pro dané obory (např. z oblasti rybářství: *brlení, lejta, pletka, vatka, hříz; mlíčník, trdelník, mřen, karas*; z oblasti pivovarnictví: *hřeblo, kantněř, stoupa, štokvas, slad*; či z vinařství: *vinný oblouk, čeřen, laur, mest, tarant, vláčka, žufěň*). Druhá část pak obsahuje obecnější tematické okruhy, o kterých jsme se již zmiňovali výše. Slova, která přímo nesouvisela s obsahem textu, jsme uvedli v závěru druhé části slovníčku.

Za každým heslem v *Tematickém slovníčku hospodářských pojmů* je uveden jeho výklad, odkaz na zdroj a také číslo stránky, popř. čísla stránek, na kterých je dané slovo v praktické části práce zmíněno.

Excerpovali jsme také množství výpůjček z němčiny (např. *centýř, fišmistr/ fišmejstr/ fišmajstr, flastrovat, fůra, grunt, haltýř, jícha, kantněř/ kantnýř, kapoun, kašna, komora, konev, krace, laur, lejta, lišta, pánev, pres, putna, rozšafný, šafárka, šenk, šmak, šrot, štok, taras, trečáf, truhla, vatka, verštat, věrtel, žejdlík*) a z latiny, někdy opět prostřednictvím němčiny (např. *kmín, levandule, rozmarýn, šalvie vavřítn*). Jejich adaptovanost na český hláskoslovný a tvaroslovný systém závisí na době, kdy bylo slovo přejato. Čím starší přejímka, tím větší je stupeň přizpůsobení, adaptace.

K objasnování významu slov nám sloužilo několik slovníků, a to jak v knižní, tak v elektronické podobě. Výrazy dobové jsme vyhledávali především v Jungmannově *Slovníku česko-německém* (1834–1839) a v *Lexikální databázi humanistické a barokní češtiny*, která podává elementární přehled o české slovní zásobě přibližně mezi léty 1500–1780. Výrazy starší (asi do roku 1500) jsme vyhledávali také v tzv. *Vokabuláři webovém*. Pro upřesnění významu nebo výkladu původu u přejímek z němčiny jsme používali Machkův *Etymologický slovník jazyka českého* (1971), *Stručný etymologický slovník jazyka českého se zvláštním zřetelem k slovům kulturním a cizím* (1968) Josefa Holuba a Stanislava Lyera a také *Slovník spisovného jazyka českého* (2. vyd. 1989). Využili jsme i nejobsáhlejšího německého slovníku bratří Grimmů (*Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm. Der digitale Grimm* 2001).

Pro pochopení souvislostí a správného zapojení pojmů do kontextu bylo třeba v některých případech nastudovat také současnou odbornou literaturu vztahující se k daným oborům. Jedná se především o *Rybníkářství na Třeboňsku: historický průvodce* (2000) Miroslava Huleho a *Velký encyklopedický rybářský slovník* (2004) Josefa Pokorného.

Jednotlivé slovníky se někdy lišily výkladem daných pojmů, vysvětlení významu bylo příliš stručné nebo slovník dokonce neobsahoval daný výraz vůbec.

Z toho důvodu jsme užili komparativní metody a porovnávali jsme výklad významu v několika slovnících. Mnoho pojmenování terminologického charakteru, které Barner ve svém překladu použil, je dodnes zachovaných ve stejné podobě a významu. Některá slova z oblasti rybníkářství či technologie výroby piva a vína by tak pochopili i dnešní „hospodáři“, např. *vatka, čep, mlíčník, rmut, ocet, vláčka ve víně, tarant*. Jiná označení jsou dnes neznámá, změnila či posunula svůj význam nebo zanikla společně s objektivní skutečností, např. názvy nástrojů *beran, říčice*; pomůcky jako *kantnýř, štrokvas, treččáf* či pokrmy *gramatika* a *žufeň*. Slovo *sviňák*, které dříve označovalo *pastuchu sviňského, svindu*,²⁶⁰ tedy pasáka samic od prasete, je dnes nositelem negativní expresivity a používá se spíše jako nadávka. V textu se objevilo také několik výpůjček z němčiny. A jelikož je naším druhým oborem studia německý jazyk, vyložili jsme u těchto lexikálních jednotek také jejich původ. Lze ale tvrdit, že Barner nepoužíval výpůjčky z cizích jazyků nadbytečně.

Největší díl excerpovaných slov tvořila substantiva (asi 350 slov), dále jsme excerpovali větší počet adjektiv (asi 60 slov) a nejméně bylo sloves (asi 45). Podívejme se nyní na excerpovaná slova krátce z hlediska slovo tvorby. Shrňme si nejprve, se kterými typy příponového odvozování jsme se u nich setkali. Věnujme nejprve pozornost substantivům. V souboru lexikálních jednotek se můžeme setkat s desubstantivy těchto typů: s názvy přechýlenými (např. *sládková; šafářka, vinopalka*), s deminutivy (např. *hřebíček, košťálek; škopíček, zavináček; částka, kadečka otýpka, šupinka, vodička; vlaseničko*), s kolektivy (*drůbež; síť; zvěřina*); se jmény konatelskými (*chmelař, mlynář, rybář, vinař; sklepník; sviňák*), se jmény „míst, kde něco je“ (*rybník; chmelnice, obilnice, štěpnice, vinice; strniště*). Za deadjektiva jmenujme tato: jména nositelů vlastností (např. *hlaváč, jikrnáč, trdelník, výtažník, mlíčník; bělice, okatice; hrachovina, medovina, ředina, slanina, syrovina; krkavec, roháč*) a jména vlastností a stavů (např. *dětinství, zeměměřičství*). Z deverbativ uvádíme následující typy: jména činitelská (např. *kopáč, sběrač, zeměměřič; písař; vinopalník*), jména „míst, kde se něco děje“ (*vinopalna*), jména prostředků a nástrojů (např. *pích; dymník, bidlo*), jména výsledků dějů (např. *hráz, násyp, ouhor, potěr/podtěr, rozhor, rmut, vrub; náplava; ostatek, vejpalcky, vejstřelek, vejtok, výběrek*), jména dějů (např. *rozvod, schod; kopačka; sbírka, smítka, várka; vazba; hnojení, plení, potřetí; pálené, spropitné*).

²⁶⁰ JgS, díl IV., S–U, s. 407, srov. ESSČ.

Adjektiva se nejčastěji vztahovala k vykládaným substantivům a často společně tvořila sousloví. Zachytili jsme desubstantiva těchto typů: druhově posesivní (např. *kozí, psí*); vztahová časová (např. *marcovní, jarní, půlnoční, obroční*), vztahová místní (např. *polní, rybníční, říční; mlejnský, mořský*), široce vztahová (např. *dešťový, lomový, plodový; řepní, studniční; rybníčný*); vyjadřující původ z nějaké látky (např. *ječný, pšeničný, režný, vinný, žitný*), jakostní (např. *jasný, tučný; lednatý, pernatý, rohatý, šupinatý; hlinitý, píštítý*). Za deverbativa jmenujme adjektiva dějová (např. *zostřelý, vyhubenělý, vyvařený*) a adjektiva vyjadřující „neaktuální vykonávání děje“ (např. *palčivý, uvážlivý; orný, sypký*).

Sloves jsme shromáždili podstatně méně než substantiv. Byla mezi nimi desubstantiva od jmen věcí – ornativa (např. *štěpovati*), dále deadjektiva typu „stávat se nějakým“, tedy tzv. inchoativa, (např. *zkysnouti; zjalověti, zmrtvěti, zvláčkovatěti*) a deadjektiva typu „činit nějakým“, tzv. faktitiva, (např. *omastiti, vyhubeniti, zdrobiti*). Z deverbativ jsme zaznamenali slovesa momentánní (např. *odvrhnouti, strhnouti*). Sloves vyjadřujících výsledek děje (např. *schřadnouti, vykypěti, vymlátiti, vypučiti se, zemdlíti*) jsme excerpovali více a bylo obtížné je tematicky začlenit do slovníčku. Proto jsme nakonec tato slovesa sdružili do samostatné tematické skupiny. Přejatá slovesa se adaptovala příponou *-ova-* (*flastrovati, šanovati, šrotovati, vandrovati*).

Derivací prefixální a kompozicí byla utvořena menšina slov. Předponovým odvozováním byla utvořena např. tato slova: s domácími předponami – *paběrek, spolupijan, neduživý*; ze sloves pak: *odvrhnouti; omastiti, opíchat; podorati, podsypávati; posmoliti; provandrovati se; přesaditi; schřadnouti, strhnouti; vyhnojit, vyhubeniti, vykypěti, vymlátiti, vypučiti se, vystírati, vyzdvihnouti; zaorati; zdrobiti, zjalověti, zkysnouti, zmrtvěti, zvláčkovatěti*. V textu jsme se nesetkali s žádnými cizími předponami. Skládáním byla utvořena nevelká skupina slov (např. *dennorovnost; novměsíc; pivovar; samoteč, samotok; vinopalna; dvouřadý*).

Jelikož má zkoumaný text odborný charakter, našli jsme také řadu ustálených spojení, sousloví. Nejčastěji se jednalo o spojení shodného adjektivního přívlastku a jména (např. *zeměměřičské poddělání, lomový kámen; plodový rybník, stírací kád', ječné pivo, marcovní pivo, pšeničné pivo, režný chleba, tlačené víno; obroční písař; plný měsíc, rohatý měsíc, psí dny, psí hvězda, půlnoční krajiny; kozí salát, škrkavičný hrách, řepní semeno, turkové semeno; orné pole, robotní fůra; dešťová voda, studniční voda, tvrdá voda, měkká voda; mořský kůň, mořské tele, mořská vlaštovice, pernatá drůbež*).

U souslovných pojmenování z oblasti botaniky a zoologie stojí v řadě případů přívlastek v postpozici (např. *chmel vrbový, chmel štěpovaný; ječmen dvouřadý, pšenice bílá, pšenice ryšavá; kmen vinný, hrozen vinný; podražec dlouhý, podražec okrouhlý; rak říční, rak rybniční; ryby hladké, ryby šupinaté*). V textu lze také nalézt spojení jména a neshodného přívlastku (např. *výpad vody, schod měsíce*) či sdružená pojmenování slovesná (např. *táhnout víno, strhnout vodu, vymlátit obilí, vyzdvihnout chmelnici*).

Slova nemotivovaná, neodvozená, značková se v textu vyskytovala také v hojné míře (např. *beran, kád', karas, mřen, jikra, plod, sud, chmel, ječmen, mouka, mák, holub, víno, suk, jíl, vůl, sůl, klas, jádro, svid, vrba, sluka, svině, vydra*).

Než přistoupíme k závěrečnému hodnocení úrovně jazyka a slovní zásoby překladu Jana Barnera, rádi bychom se zmínili o problémech, se kterými jsme se při práci potýkali. Tisk originálního textu byl místy slabý, a tak bylo občas obtížnější správně přečíst některá slova. S jedním slovním spojením jsme se museli obrátit na Ústav pro jazyk český AV ČR, kde nám pomohli špatně čitelné slovo správně interpretovat. Při výkladu slov *mořský kůň* a *mořské tele* bylo nesnadné zjistit, jaká zvířata měl autor vlastně na mysli. Rozřešení jsme nakonec našli v německé ekonomické encyklopedii z přelomu 18. a 19. století.²⁶¹ Význam slovního spojení *kozí salát* jsme hledali ve všech zmíněných slovnících i herbářích, zůstal však bohužel neodkryt.

Společně s výkladem slov jsme také velice podrobně popisovali, o čem jednotlivé kapitoly pojednávají. Získali jsme tak mnoho obohacujících informací o tehdejšímu způsobu hospodářského života, o křesťanských svátcích, o počasí, o astronomii, o vaření i o osobnostech, které Fischer považoval za autority (např. Cicero, Plinius, Vergilius aj.). Často jsme se setkávali s odkazy na přesná časová určení. Tato určení se vztahovala jak ke svátkům různých světců, tak k astronomii a počasí. Lze nalézt závislosti na pohybu měsíce, období dešťů, sucha, horka a další. K výkladu některých časových určení jsme museli sáhnout po odborné literatuře. Dané rady vycházejí z tradovaných zkušeností a z dlouhodobého pozorování přírody. Některé z nich by proto platily i dnes a možná by se i leckterý dnešní odborník podivil, jak důmyslní tehdy hospodáři byli. Na druhou stranu je autor někdy až přehnaně pověřčivý.

²⁶¹ KRÜNITZ, J. G.: *Oeconomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats- Stadt Haus- und Landwirtschaft in alphabetischer Ordnung von D. Johann Gregor Krünitz* (1773 - 1858) [online]. Dostupné na: <http://www.kruenitz1.uni-trier.de> [cit 18. února 2010].

Některé jevy si tehdejší hospodáři vykládali jinak, než je vykládáme my dnes. Věřili tehdy, že neúspěch může být spojen s čáry: *bezbožných pak lidí čárám kdož může ujíti? Leč snad ten, jenž v Belzebubu knížeti d'ábelském umí také vymítati d'ábly, a klín klínem vyraziti* (FišHosp 71). Jako zajímavé pro dnešního čtenáře hodnotíme i drobné odbočky v podobě povídek – např. o vinaři, který omylem zahodil utržené peníze za vinné hrozny aj.

Barnerův překlad se vyznačuje přehledností a jasným stylem. Jeho jazyk je na poměrně vysoké úrovni. Obsahuje jen minimum hláskoslovných a tvaroslovných odchylek, tedy změn, které pronikaly do mluveného jazyka. Slovní zásoba Jana Barnera je bohatá, obsahuje mnoho odborných výrazů, které můžeme hodnotit jako termíny. Josef Hubáček ve své studii zmiňuje, že Barnerův překlad je tvůrčí, s čímž musíme souhlasit. Jeho lexikální rozpětí je velmi široké, slova se příliš neopakují, používá často synonyma a ve svých pojmenováních je věcný a přesný. *Knihy hospodářské* jsou tak i dnes vysoce hodnotnou odbornou a užitečnou příručkou. Také dosud nezpracované traktáty nabízejí mnoho dalších zajímavých témat, podnětů i termínů k výkladu, a proto si zaslouží pozornost.

Závěrem můžeme říci, že stanovené cíle považujeme za splněné a věříme, že jsme naší prací přispěli k poznání tehdejší hospodářské terminologie a alespoň částečně k utvoření ucelenějšího pohledu na naučnou prózu doby baroka.

SEZNAM LITERATURY

PRAMENY

FISCHER, Kryštof – Barner, Jan: *Knihy hospodářské skrze dvojctihodného kněze Kryštoffa Fissera z Tovaryšstva Ježíšova sepsané. Díl první o hospodářství polním nejprv léta 1679. S povolením vrchních a s obzvláštním obdarováním Jeho císařské a královské milosti v latinském jazyku na světlo vydány. Nyní pak na česko přeložený od dvojctihodného kněze P. Jana Barnera z téhož Tovaryšstva Ježíšového. Vydáno v Praze v Impressy unives. Carolo-Ferdin. léta Páně 1706.* Knihopis uvádí pod číslem K2544. Kopie ze Zlaté Koruny, signatura PR 1079.

JgSlov – Jungmannův *Slovník česko-německý. Díl I. –V., A–J, K–O, P–R, S–U, W–Ž.* Editor J. Petr, 2. nezměněné vydání. 1. díl Praha: Academia 1989, ostatní díly Praha, Academia 1990. (1. vydání 1835–1839).

NEJEDLÝ, Petr, et al. *Lexikální databáze humanistické a barokní češtiny* [online]. Praha: Ústav pro jazyk český AV ČR, v. v. i., 2010 [citován stav z 21. 3. 2011]. Dostupné z WWW: <<https://madla.ujc.cas.cz>>.

Podává elementární přehled o české slovní zásobě přibližně mezi léty 1500–1780. Byla vytvořena na základě lístkové kartotéky, kterou v letech 1971–2003 pořídil Zdeněk Tyl.

ROSA, Václav Jan: *Thesaurus Linguae Bohemicae*, Praha, Národní knihovna České republiky v Praze, sign. XVII B 24. bara.ujc.cas.cz/slovniky/rosa/rosa_uvod.html

Vokabulář webový [on-line]. Verze 0.4.2. [citováno ze dne 8. 2. 2011]. Oddělení vývoje jazyka Ústavu pro jazyk český AV ČR, v. v. i. Dostupný na <<http://vokabular.ujc.cas.cz>>.

LITERATURA

- ATTWATER, D. *Slovník svatých*. Vimperk – Rudná u Prahy: Papyrus+Jeva, 1993.
- CUŘÍN, F. *Vývoj spisovné češtiny*. 2., revid. a dopl. vyd., Praha: SPN, 1985. ISBN 80-85776-06-5.
- ČERNÝ, V. *Až do předsíně nebes. Čtrnáct studií o baroku našem i cizím*. Praha: Mladá fronta, 1996. ISBN 80-204-0588-7.
- ČORNEJOVÁ, I. *Tovaryšstvo Ježíšovo. Jezuité v Čechách*. Praha: Mladá fronta, 1995. ISBN 80-204-0471-6.
- ČORNEJOVÁ, I. České země po Bílé Hoře. In: *Dějiny zemí koruny české*. 6. vyd. Praha: Ladislav Horáček – Paseka, 1999, s. 255–303.
- FORST, V. *Lexikon české literatury: osobnosti, díla, instituce, A–G*. Praha: Academia, 1985.
- GEBAUER, J. *Slovník staročeský, díl I. A–J*. Praha: Academia, 1903.
- HAVRÁNEK, B. *Slovník spisovného jazyka českého, díl I.–VIII*. 2. vyd. Praha: Academia, 1989.
- HOLUB, J. – LYER, S. *Stručný etymologický slovník jazyka českého se zvláštním zřetelem k slovům kulturním a cizím*. Praha: SPN, 1968.
- HUBÁČEK, J. *Komenského Dvěře jazyků otevřené a Fischerovy Knihy hospodářské*. *Studia Comeniana et historica* 38, 2008, č. 80, s. 89–93.
- HUBÁČEK, V. *Výroba réвовého vína*. Praha: Institut výchovy a vzdělávání Ministerstva zemědělství ČR, 1997. ISBN 80-7105-140-3.
- HULE, M. *Rybníkářství na Třeboňsku: historický průvodce*. Třeboň: Carpio, 2000. ISBN 80-86434-00-1.
- JAKLOVÁ, A. Rybníkářství a rybářský slang v jižních Čechách. In: Jaklová, A. (ed.). *Jazyk a řeč jihočeského regionu IV*. České Budějovice: Jihočeská univerzita 1995, s. 48–66.
- JAKLOVÁ, A. Pivovarský slang v jižních Čechách. In: Jaklová, A. (ed.). *Jazyk a řeč jihočeského regionu II*. České Budějovice: Pedagogická fakulta JU, 1993, s. 50–68.
- JANEČKOVÁ, M. *K jazyku českého baroka*. Praha: ARSCI, 2009. ISBN 978-80-7420-003-8.
- JANEČKOVÁ, M. *První česká zemědělská encyklopedie*. Nepublikovaný text.
- MARTÍNEK, F. Vybrané lexikální jevy češtiny doby baroka. In: Janečková, M. – Alexová, J. – Pospíšilová, V. *Slovesné baroko ve středoevropském prostoru*. Praha: ARSCI, 2010, s. 118–134. ISBN 978-80-7420-008-3.

- JIREČEK, J. *Anthologie z literatury české*. 3. vyd. Praha: nákladem F. Tempského, 1876.
- JUNGMANN, J. *Slovník česko-německý, díl I. – V.*, Fotoreprint. Praha: Academia, 1990.
- KADLEC, J. *Přehled církevních dějin českých. II. Díl*. Praha: Ústřední církevní nakladatelství, 1977.
- KONSTANC, J. *Lima linguae Bohemicae. To jest Brus jazyka českého ...* (1667). K4307. Kopie tisku, Zlatá koruna, odd. speciálních fondů SE.Id3.
- KOPECKÝ, M. *Nic stálého přítomného*. Brno: Masarykova univerzita, 1999. ISBN 80-210-2227-2.
- KOPECKÝ, M. *Slovesnost českého baroka*. Brno: Masarykova univerzita, 1997. ISBN 80-210-1598-5.
- KOPECKÝ, M. *Staří slezští kazatelé*. Ostrava: Profil, 1970.
- KOUPIL, O. *Grammatykáři. Gramatografická a kulturní reflexe češtiny 1533–1672*. Praha: Karolinum, 2007. ISBN 978-80-246-1364-2.
- KOUPIL, O. (ed.). *Matouš Benešovský zvaný Philomonus, Grammatica Bohemica/Gramatika česká. Knížka slov českých vyložených*. Praha: KLP, 2003. ISBN 80-86791-06-8.
- LAMPRECHT, A. – ŠLOSAR, D. – BAUER, J. *Historická mluvnice češtiny*. Praha: SPN, 1986.
- MACHEK, V. *Etymologický slovník jazyka českého*. 3. vyd. Praha: Academia, 1971.
- MALEŘ, J. *Výroba nápojů*. Praha: Institut výchovy a vzdělávání Ministerstva zemědělství ČR, 1995. ISBN 80-7105-095-4.
- MATTHIOLI, P., O. *Herbář neboli bylinář sv. 1–3*, Praha: Levné knihy KMa, 2003. ISBN 80-7309-095-3,
- MOSTOVÁ, E. *Jazyková analýza naučné prózy*. Nepublikovaná diplomová práce. Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Pedagogická fakulta, Katedra českého jazyka a literatury. České Budějovice 2009.
- NOVÁČEK, J. *Péče o rybníky a jejich zařízení*. 2. vyd. Praha: Institut výchovy a vzdělávání Ministerstva zemědělství ČR, 2000. ISBN 80-7105-215-9.
- PLESKALOVÁ, J. – KRČMOVÁ M. – VEČERKA, R. – KARLÍK, P. (edd.). *Kapitoly z dějin české jazykovědné bohemistiky*. Praha: Academia, 2007. ISBN 978-80-200-1523-5.

- POKORNÝ, J. et al. *Velký encyklopedický rybářský slovník*. Plzeň: Fraus, 2004. ISBN 80-7238-117-2.
- PORÁK, J. *Humanistická čeština. Hláskosloví a pravopis*. Praha: UK, 1983.
- RICKEN, K. H. – BRAAKOVÁ, H. *S pivem ke zdraví. Nová síla z nejstaršího nápoje světa*. Praha: Granit, 2002. ISBN 8085805979.
- SLÁDEK, M. *Malý svět jest člověk, aneb Výbor z české barokní prózy*. 1. vyd. Jinočany: H&H, 1995. ISBN 80-85787-84-9.
- Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost*. 3. vyd. Praha: Academia, 2005. ISBN 80-200-1080-7.
- SVOBODA, L. et al. *Encyklopedie antiky*. 2. vyd. Praha: Academia, 1979.
- ŠAMÁNEK, M. – URBANOVÁ, Z. *Pít či nepít? Pittí vína a srdeční infarkt*. 1. vyd. Praha: Radix, 2004. ISBN 80-86031-46-2.
- TRÁVNÍČEK, F. *Historická mluvnice československá*. Praha: Melantrich, 1935.
- VAŠICA, J.: *České literární baroko*. 1. vyd. Praha: Vyšehrad, 1938; 2. vyd. Brno: Atlantis, 1995. ISBN 80-7108-123-X.
- VILLARI, R. *Barokní člověk a jeho svět*. Praha: Vyšehrad, 2004. ISBN 80-7021-683-2.
- VINTR, J. *Zásady transkripce českých textů z barokní doby*. Listy filologické, 121, 1998, s. 341–346.
- ZAMAROVSKÝ, V. *Bohové a hrdinové antických bájí*. 4. vyd. Praha: Brána, 1996. ISBN 80-85946-29-7.

INTERNETOVÉ ZDROJE

- FRAJDL, J. Germanizace v období baroka. In: *Křesťanskosociální listy* [online]. Praha, únor 2006. Dostupné na: <http://www.ksl.wz.cz/Germanizace_v_obdobi.htm> [cit. 2010-3-30].
- GRIMM, J. – GRIMM, W. Deutsches Wörterbuch. Der digitale Grimm. [online]. 2001. Dostupné na: <http://www.woerterbuchnetz.de/DWB/wbgui_py?lemid=GA00001> [cit. 2011-2-16].
- KRÜNITZ, J. G.: *Oeconomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats-Stadt Haus- und Landwirtschaft in alphabetischer Ordnung von D. Johann Gregor Krünitz* (1773 – 1858) [online]. Dostupné na: <<http://www.kruenitz1.uni-trier.de/xxx/m/km03906.htm>> [cit. 2010-12-1].

RICHTEROVÁ, A. Význačné osobnosti SJ v českých zemích. *Knihovna plus* [online]. 2006, č. 1. Dostupné na: <<http://knihovna.nkp.cz/knihovnaplus61/richterova.htm>> [cit. 2010-14-3].

SEZNAM POUŽITÝCH ZKRATEK

aj. – a jiné

apod. – a podobně

atd. – a tak dále

cit. – citováno

DWB – Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm, Der digitale Grimm 2001

ESM – Etymologický slovník Machkův

ESSČ – Elektronický slovník staré češtiny

FišHosp – Fischerovy Knihy hospodářské

GbSlov – J. Gebauer, Slovník staročeský

it. – italsky

JgS – Jungmannův Slovník

KH – Knihy hospodářské

k. p. – ku příkladu

mor. – moravsky

MSS – Malý staročeský slovník

např. – například

nář. – nářečí

n.p. – například

něm. – němčina, německy

resp. – respektive

RohnSlov – Nomenclator Jana Karla Rohna

s. – strana

SESJČ – Stručný etymologický slovník jazyka českého se zvláštním zřetelem ke slovům kulturním a cizím

spis. – spisovně

srov. – srovnej

SS – Slovník staročeský

SSJČ – Slovník spisovného jazyka českého

stč. – staročesky

StčS – Staročeský slovník (sešit 1–7, 15–26)

sth. – starohornoněmecky

stol. – století

střhn. – středohornoněmecky

sv. – svatý

ŠimekSlov – F. Šimek, Slovníček staré češtiny

tj. – to je

tzn. – to znamená

tzv. – tak zvaný

VelDict – Dictionarium linguae latinae Daniela Adama z Veleslavína

VelNom – Nomenclator Daniela Adama z Veleslavína

VelSilva – Silva quadrilinguis Daniela Adama z Veleslavína

VERS – Velký encyklopedický rybářský slovník

PŘÍLOHY

Do příloh jsme zařadili titulní list *Knih hospodářských* a ilustrace zachycující práci v pivovare na přelomu 16. a 17. století převzaté z příručky *S pivem ke zdraví. Nová síla z nejstaršího nápoje světa.*²⁶² První vyobrazuje pivovar z 16. století a druhý plnění sudů v pivovaru 17. století.

²⁶² RICKEN, K. H. – BRAAKOVÁ, H. *S pivem ke zdraví. Nová síla z nejstaršího nápoje světa.* Praha: Granit, 2002, s.11 a s. 25.

Knihy Hospodářské

Strze

Dwoicetihodného Kněze

Kryštofa Gejffera

z Tomarvšťa Gejffowa

sepsané /

Díl První /

Hospodářství Kolum

Jeyprio Běta 1679.

s Povolením Vrchních /

s obzvláštním obdarováním jeho Sýsarfce

a Královské Mlýstfi /

W Latinském jazyku na smétio vydaná :

Vymj pač na Češfo přeloženy

Od

Dwoicetihodného Kněze P. Jana Barnera

z téhož Tomarvšťa Gejffoweho.

V taze w Impřersky Univerz. Carolo-Ferdin. w Kolleg. Tomarvš-
šťa Pána Gejffe v Š. Klimenta blíž Mlýstfi /

Lěta Páně 706.





