

„CELEJ TEJDEN ZA TÍM PLOUHEM TLAPAT MUSÍM“

Nejen zemědělství našich předků

*Strdí a hrkavica – Mistrovská díla pro ryby – Od lesů ke škrtnici –
Veverče alias the ruchadlo – Co ještě stojí za zmínku*

STRDÍ A HRKAVICA

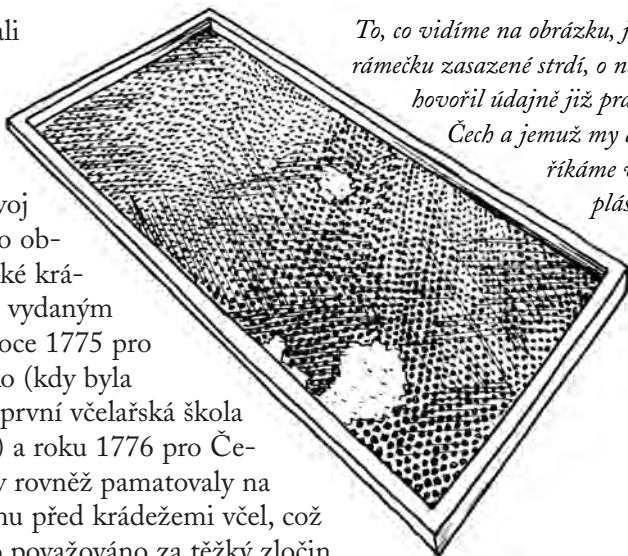
Nástupem Habsburků na český trůn se pochopitelně poměry v naší zemi nezměnily ze dne na den, i kdyby příslušníci tohoto rodu pilně mávali kouzelným proutkem. Život si šel svým tempem a naši předkové se dále věnovali svým starostem i občasným radostem, které se však v mnoha ohledech lišily podle stupínku, jaký zaujímali na společenském žebříčku.

Co se chovu zvířat týče, pokračovalo úspěšné **včelaření**. Stávaly tu úly ze slámy či hlíny, z nichž se med vybíral zespodu a které již byly uvnitř členěny, majitelé včelstev u nich vysazovali medonosné rostliny, zajišťovali včelky před



*Včelaři si své dřevěné úly
zdobili.*

mrazem, používali nože, škrabky, dýmáky apod. a stále častěji zhotovovali úly ze dřeva. Za rozvoj včelařství v tomto období vděčilo České království patentům vydaným Marií Terezií v roce 1775 pro Moravu a Slezsko (kdy byla v Brně založena první včelařská škola na našem území) a roku 1776 pro Čechy. Tyto patenty rovněž pamatovaly na ochranu před krádežemi včel, což bývalo považováno za těžký zločin.



To, co vidíme na obrázku, je do rámečku zasazené strdí, o němž hovořil údajně již praotec Čech a jemuž my dnes říkáme včelí plástev.

Chovu holubů jistě prospělo, že v 16. století byly sepsány právní předpisy. Koncem 17. století museli třeba slavkovští sedláci odvádět do panské kuchyně a na faru holoubata, holubářské cechy vznikaly v 18. a 19. století (poslední dva zanikly roku 1848 ve Vamberku a Třebouchovicích) a roku 1862 vyšla první odborná kniha na toto téma nazvaná *Holubářství v Čechách*.

Koňské potahy zvítězily již v předbělohorském období, péče o koně se stále zdokonalovala a roku 1590 vyšla kniha *Koňská lékařství*, označovaná za vynikající dílo. Velká péče se věnovala **hřibatům**, která byla po odstavení krmna ovšem, lepším senem apod. a v létě se přikrmovala zelenou pící. Když jim byly tři roky, byla umístována na stání svažující se od žlabu k zadním nohám, aby se jim správně vyvíjela kostra, a tahat se učila od čtvrtého či pátého roku.



Holubník moderního typu.

Prasata měla v 16. století stále ještě menší a kratší tělo, bohatou srst, dlouhý rypák a vyčňávající kly, ale začínaly snahy o jejich šlechtění.

Skot se od 16. či 17. století získával vlastním odchovem, i když část se ho dovážela ze Švýcarska; import zesílil teprve v 18. století. S tím, jak přibývalo hospodářských zvířat, vznikla z jejich pasení profese zvaná **obecní pastýř či slouha**, který je na pastvu vyháněl od druhé poloviny dubna. Předtím než opustila na jaře poprvé chlév, vplétala se jim do ocasu červená pentle, což je mělo chránit před uhranutím; lidé totiž věřili, že bytost hodlající dobytek uhranout si nejdříve všimne barevné ozdoby a zvíře přehlédne.

V některých oblastech si obecní pastýř před zahájením pastvy koupil telecí hlavu, nožičky a hovězí maso, vše zabalil do bílého šátku a vložil do nového hrnce, který zakopal za vsí na cestě, po níž měl druhý den zvířata hnát. Přitom slavnostně pronesl: *„Vyháním vás, dobytečku, na zelenou travičku, abyste ji pojídaly, tělo na sebe braly a užitek dávaly... Odháním od vás všechny kuřice a čarodějnice na hory a doly, aby vám pokoj daly, užitku nebraly.“* Vše opakoval třikrát a přitom cestu kropil vodou.

Pastýř ráno svolával zvířata obvykle troubením na pastýřskou troubu. V Čechách nosíval většinou dlouhý bič z řemínků připojený ke krátké dřevěné tyčce, zatímco na jižní Moravě se používala i pastýřská hůl zvaná hrkavica, která byla okovaná a byly na ní navlečeny tři či čtyři kovové kroužky; když jí pastýř zahrkal, báli se toho zejména býci více než biče. V letním období se zvířata pásala dopoledne i odpoledne, ale během poledního vedra je pastýř zaháněl domů nebo alespoň do stínu; od poloviny října už pásal jen jednou denně.

Za zvířata obecní pastýř zodpovídal. Byl povinen hlásit majiteli veškeré jejich podivné chování (málo se pase, těžce dýchá, pokašlává, má studené uši apod.) a musel dodržovat takové zásady, jako nehnat je na orosenou trávu, na trávu šlehnutou ranním mrazíkem, na bahnitá místa zarostlá jedovatými bylinami apod. Hnát nesměl ani na panské (tedy na pastviny, které patřily vrchnosti). Naproti tomu pastýř ovcí mohl pást i na panském, a navíc býval lépe placen, takže si mohl koupit boty, což jak víme, nebylo běžné.

Od vesnice míval obecní pastýř k dispozici obydlí zvané pastouška, obecní louku, pole a sýpku, kam si ukládal obilí, které dostával od sedláků

za pasení jejich kusů. (Od chudých chalupníků vybíral za každý pasený kus předem dohodnutou peněžní částku.) Na závěr roku pro něj v některých krajích připravovala obec jako poděkování na sv. Ondřeje (30. listopadu) pečenou husu se zelím, sýr s chlebem a vědro piva. Při této hostině říkával: „*Já bych prosil, esli ste se mnou spokojený, byste mě tu zas nechali.*“ Pokud odpovíděli: „*I sme, sme! Zůstaneš tu zas.*“; bylo jasné, že pastevec má na příští rok o obživu postaráno. Ten, který se osvědčil, býval takto najímán řadu let a po něm mohl funkci zdědit jeho syn. Na Štědrý den chodíval dům od domu, troubil pod okny, a když dostal obvykle malou vánočku, pronesl přání šťastných a veselých vánočních svátků. Od 16. století si najímali pastýře nazývané polní mistři např. i pražští řezníci, aby jejich zvířata vyháněli na pastvu před městské hradby.

Pochopitelně **jako pasáčci pomáhaly rodičům i děti**, které kvůli tomu nechodily do školy, což učitelé neradi vídali. Když kluci a holčičky přihnali na pastvu kravky, telátka a býky, krátili si čas různě. Hezky to popsal ve své knížce *Hanýžka a Martínek* Jindřich Šimon Baar: „*Hoši... opičili se po velkých. Nadělali ze zelových košťálů poháry, pili z nich čistou vodu, stavěli se opilými, bramborovou nať z bezových dýmek pokušovali, hádali se i poprali, zcela tak, jak to vidívali u dospělých mužů. Dívky opodál tvořily jiný kopeček. Z natrhaných sítin nejčastěji pletly roztodivné věci, košičky, paraplička a kloboučky všech tvarů, taštičky a čepečky, z rozmočeného chleba či jen z bláta hnětly vdolky, lívance a buchty... z podzimních kvítků pletly věnečky a krášlily se jako princezny. Často i společně si hrávali nejen obyčejné hry... ale i nové hry si vymýšleli: na pašery (pašeráky – pozn. aut.), na myslivce a nejčastěji na tátu a mámu.*“ Děti pásly ráno do 10 hodin a odpoledne od 15 hodin do šera; i ony věděly, že v „*parném slunci se dobytek špatně pase*“. Za podzimních dní patřily k jejich zábavám ohničky, které přeskakovaly, u nichž se ohřívaly a v nichž si pekly brambory. Tehdy jim bývalo smutno, protože věděly, že až zvířata zůstanou ve stájích, rodiče je pošlou do školy.

V 17. století začal **chov bource morušového**, z jehož vlákná vzniká přírodní hedvábí, a kvůli němu byly u nás vysazovány morušovníky, jejichž listí tvoří jeho jídelníček. Do pěstování se pustil i Albrecht z Valdštejna, který roku 1628 vysázel tyto dřeviny v okolí Jičína. V 18. století se do českého chovu bource morušového zapojili zde žijící Italové, kteří sázeli morušovníky například kolem pražských městských hradeb. Roku 1763 vyzvala

Marie Terezie měšťany, aby bource chovali i oni, ale koncem 18. století toto podnikání neslavně skončilo.

MISTROVSKÁ DÍLA PRO RYBY

V 16. století se na scéně objevují nejslavnější čeští rybníkáři, k nimž nesporně patřil správce jihočeských rožmberských panství **Jakub Krčín z Jelčan**. Nedokončil studium vodohospodářství na pražské univerzitě, ale nakonec se živil zvelebováním pivovarů, budováním mlýnů, zakládáním ovčínů a především zřizováním rybníků. Roku 1561 vstoupil do služeb Rožmberků, poté co zachránil v lese Evu z Rožmberka, která spadla z koně a odměnila se mu svou přímluvou. Stal se podpurkrabím a o rok později purkrabím Českého Krumlova a roku 1569 byl jmenován regentem (vrchním úředníkem) rožmberského panství. Nepříliš známo je, že v té době se v Praze zúčastnil soutěže na stavbu vodovodu v areálu Pražského hradu, a i když mezi přihlášenými byla řada italských stavitelů, právě on zvítězil a zbytky jeho díla jsou tu patrné dodnes. Z jeho jihočeských děl si uvedme alespoň rybník Nevděk, dnešní Svět, dokončený roku 1573, kvůli němuž prý dal zbořit jedno třeboňské předměstí. První výlov, konaný roku 1581, byl tak překvapivě vysoký, že kupci z pasovské diecéze si pro svých 70 metrických centů ryb osobně přijeli, neboť něco takového neočekávali. V letech 1584–1590 vznikl rybník Rožmberk.

Abychom i my laici ocenili Krčínovy schopnosti, připomeňme si, že zřídit kvalitní rybník znamenalo postavit především pevnou, síle vody odolávající hráz, tvořenou do země zaraženými kůly, chrastím a kameny a osazovanou zejména duby, jejichž kořeny ji náležitě zpevňovaly. Tato dřevina byla volena i proto, že její dřevo je velmi odolné vůči vodě a vlhkosti a dožívá se 500, ale i 2 000 let.

V okolí Chlumu u Třeboně působil v 16. století **Mikuláš Ruthard z Malešova**, jenž je spojován s nejhlubším českým rybníkem zvaným Staňkovský, založeným roku 1550, a také rybníkem Hejtman. **Jan Stanovský z Čechtíc** řečený Mřeň působil jako purkrabí na Hluboké, pracoval ve službách Viléma z Pernštejna a zřejmě řídil práce při zřizování druhého největšího jihočeského rybníka – Bezdrevu.

Od poloviny 17. století nastával úpadek českého rybníkářství, postupně byla řada rybníků vysušena a zavezena a nahradila je pole.

V druhé polovině 19. století nastalo mírné zlepšení situace, protože se objevilo několik zdatných odborníků, k nimž patřil v 19. a počátkem 20. století **Josef Šusta**, jenž působil v Třeboni jako ředitel treboňského panství knížete Adolfa Josefa Schwarzenberga a jehož znalosti a zkušenosti jsou prý dodnes uznávány i ve světě. Zaváděl letnění a hnojení rybníků, dokázal stanovit nevhodnější hustotu obsádek a zabýval se nejen správnou výživou kaprů, ale i chovem candáta a marény. Jeho mladší kolega **Theodor Mokřý**, správce Inářského rybníčního hospodářství, šlechtil počátkem 20. století se svým zástupcem Václavem Peckou čtrnáct let novou odrůdu kapra bezšupinového neboli lysce, zvaného pro nafialovělé zbarvení „modrák“. Šlo o vysokojakostní rybu se zavalitým tělem, malou hlavou a chutným masem, jež se veřejnosti poprvé představila roku 1921.

Roku 1888 se začal rybářský spolek v Kadani jako první pokoušet o chov pstruha (dovezeného z Kalifornie do Evropy poprvé roku 1881), roku 1920 byla ve Vodňanech založena rybářská škola a rok nato vznikl v Praze Výzkumný ústav rybářský.

OD LESŮ KE ŠKRTNICI

Jelikož úbytek **lesů** nabral v minulých staletích příliš velké tempo, začali je od 16. století naši předkové uměle **vysazovat**. Bohužel preferovány byly monokultury, které byly snáze postihovány různými kalamitami, způsobenými počasím či třeba kůrovcem nebo bekyní mniškou; vysazování smíšených lesů zvítězilo teprve poté, co na přelomu 19. a 20. století začaly negativně působit i exhalace. Lze říci, že jedním z průkopníků těchto různorodých porostů se stal roku 1875 do té doby zcela lysý Říp, který tehdy pokryly uměle vysazené duby a habry, doplněné v menší míře javory, jasaný, borovicemi a lípami.

V 16. století bylo nadále v kurzu **vinařství** i **vaření piva**, jehož se například v polovině 16. století dostávalo v Čechách na trh ročně přes 500 000 hl; roku 1585 vydal Tadeáš Hájek z Hájku první pojednání o jeho výrobě, které obsahovalo shrnutí dosavadních znalostí a zkušeností českých pivovarní-

ků. Rozšiřovalo se pěstování **hrachu**, a to jak většího popínavého, tak menšího polního, zatímco **čocka** se sklízela hlavně na vrchnostenských statcích. Z okopanin rostla na polích zejména řepa, z olejnin mák, len a řepka.

Rozvíjelo se **ovocnářství**, založené na tom, že se na podzim či na jaře štěpovala pláňata přenesená do sadu; zejména míšeňským jablíčkům a švestkám se tu dařilo natolik, že se od nás vyvážely do zahraničí. Až do poloviny 19. století se **chmel** pěstoval na tyčkových chmelnicích, ale již od počátku 19. století hledali chmelaři metodu, která by umožnila **snížit spotřebu tyčí**. Dřevo se totiž jednak zdražovalo, jednak vyžadovalo velké prostory na skladování. První návrh na pěstování chmele na drátěných konstrukcích vznikl roku 1803. Nejdříve se chmel stahoval z tyče směrem nahoru a odvázel se v košatinách na mlat, kde se ho ujali česači, ale později se česal přímo na chmelnici. Až do konce 19. století se sušil přirozeným teplem, obvykle rozložený na lískách ve stínu pod střechou; první sušárna byla postavena v Měcholupech na Lounsku. V sušárnách se později sušil pomocí horkého vzduchu sálajícího ze systému vyhřívacích rour napojených na výkonný kotel spalující uhlí. Koncem 19. století se do práce zapojovaly také česací stroje; například v Žatci byl jeden v provozu od roku 1845.

Změna nastala i v tom, že **pivo** vařila (díky svatováclavské smlouvě z roku 1517) ve velkém i šlechta, která získávala na svých panstvích monopol, což vedlo ke snížení zisků měšťanských pivovarů. Ty mívaly čím dál větší potíže nejen s dostatkem kvalitní vody, ale především dubového – v horším případě bukového a březového – dřeva a s nákupem ječmene a pšenice, nezbytných k přípravě sladu. Naproti tomu šlechta dřevo těžila na svých poleších a obilí pěstovala na vlastních polích. Počátkem 18. století pocházely tři čtvrtiny produkce piva z vrchnostenských pivovarů, a teprve koncem 18. století začala nová éra pivovarnictví*.

* Náš nejznámější Plzeňský pivovar vděčí za svůj vznik tomu, že v roce 1838 bylo před radnicí vylito pro špatnou kvalitu 36 sudů piva, takže padlo rozhodnutí vybudovat roku 1842 za společné peníze Měšťanský pivovar. Od roku 1853 dostalo plzeňské pivo ochrannou známku a v prvním roce bylo tzv. vystaveno 3 657 hl piva; na světové výstavě ve Vídni roku 1873 dostal Prazdroj Velkou zlatou medaili za pokrok.