



Ludvík Kunz

OSEDLÝ ROLNÍK

Kresby Karla Langra

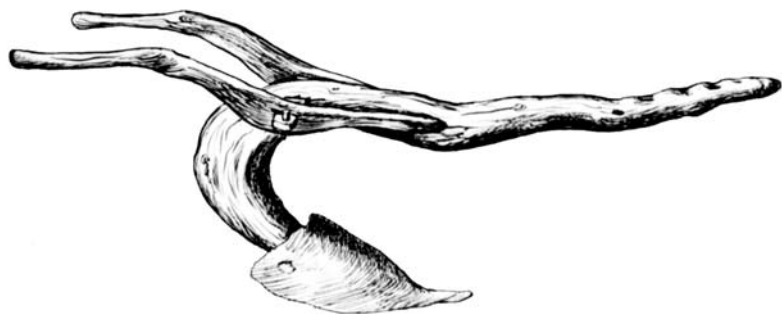


Rolnictví na východní Moravě od baroka do II. světové války

Svazek 3.



VALAŠSKÉ MUZEUM V PŘÍRODĚ
V ROŽNOVĚ POD RADHOŠTĚM
NÁRODNÍ KULTURNÍ PAMÁTKA



Ludvík Kunz

OSEDLÝ ROLNÍK

Kresby Karla Langra

K vydání připravili Ivetea Eclerová, Daniel Drápala
a Radoslav Vlk

SWAZEK 3.

v rámci edice
Rolnictví na východní Moravě od baroka do II. světové války

Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm

Rožnov pod Radhoštěm 2006

Vydáno za finančního příspěví Ministerstva kultury ČR.

Recenzoval: Ing. Jozef Vontorčík, CSc.

STATUS OSEDLÉHO ROLNÍKA

Do poloviny 19. století byla na východní Moravě v soukromém vlastnictví starousedlých sedláků jen role a uměle obhospodařované louky. Lesy a pastviny užívali hospodáři ještě společně a v celistvosti. Podle výměry polností se sedláci třídili na osedlé a hruboosedlé (podobně jako ve městě byli měšťané a hruboměšťané), kteří společně s podsedníky reprezentovali obec. Jako jediní uživatelé veřejného statku (pastvin a lesa) hradili také vydání obce.

Užívání obecního majetku, spojené s povinností hradit obecní břemena, vtisklo za dlouhá léta poživacímu právu povahu veřejnosti, a proto užívání obecního statku vycházelo z pozice veřejnoprávní. Ve druhé polovině 19. století, kdy břemena obce stále rostla, se snažili sedláci získat k jejich úhradě nové prostředky. Proto začali vyčleňovat vždy více a více půdy ze společného užívání a pronajímali ji dychtivě čekajícím bezzemkům a nově vzniklým malorolníkům, kteří se dosud se sedláky nepodíleli ani na užívání obecních polností, ani na správě obce. Protože bezzemci byli námezdnou prací zcela závislí na sedlácích (průmysl v kraji nebyl), byli v pravém slova smyslu lidmi chudými. Nepřispívali na vydání obce, a proto je sedláci také nepřipustili ke správě obecních



Obrázek 1: Krajina moravského venkova – obec Drnovice, fotografie K. Chotek, fotoarchiv Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm

© Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm, 2006

© Ludvík Kunz – dědicové, 2006

graphic design © sumec+ryšková, 2006

ISBN 80-239-7360-6

záležitostí. Chalupníci jim nebyli rovni. Obrat nastal teprve ve 20. století, kdy se někteří z chalupníků stali středními rolníky, nebo dokonce největšími sedláky v obci.

Ve struktuře doby nebylo malorolnictví na východní Moravě s to pokročit dále než ke stupni samozásobitelství a k nízkému procentuálnímu odbytu přebytků. Při nepravidelnostech výrobních situací se pohybovalo v živelném sledu krátkých hospodářských aktiv, stagnací a vleklé pauperizace.

Hornatý charakter kraje a neustálý boj rolníků s erozní činností vody ovlivnil historický vývoj rolnických jednotek a přežívání některých pracovních technik individuálního rolnictví až do poloviny 20. století.



Obrázek 2: Práce na poli v Nedašově, fotografie L. Baran, fotoarchiv Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm

RESUME

STATUTE OF FARMER IN THE EASTERN MORAVIA

By mid 19th century fields and meadows were owned by farmers. Forests and pastures were used by these farmers together as a whole. According to the area of their fields farmers were divided into *osedlé* and *hruboosedlé farmers* and they together with small farmers (*podsedníky*) represented so called *obec* village municipality. They were also as the only users of pastures and forests responsible for payment of village expenses. The use of public property connected with the duty of covering municipal expenses were of public character. In the second half of 19th century when land charge lying on municipal authorities was growing, farmers tried to get new sources for their covering. That is why more and more land from the public property was rented to lack lands and new small farmers, who by then had shared neither municipal fields nor municipal management. They welcomed every opportunity to get new lands. The unskilled lack lands were totally dependent on big farmers (due to the absence of industry in the region). They belonged to the poorest among village inhabitants. That is why the big farmers did not allow them to participate in the management of public affairs. They did not contribute to covering expenses of the village. The situation did not change until the 20th century when some of crofters became medium-sized farmers or even big farmers within the community. Nevertheless natural and social conditions led to the preservation of many archaic elements and some working techniques in farming of farmers in the region until the half 20th century.

STATUT VON „OSEDLY ROLNIK“ IN OSTMÄHREN

Bis zur zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts waren in Ostmähren im Privatbesitz der Bauern nur Felder und Wiesen. Die Wälder und Weiden nützten diese Wirtschaftler noch zusammen und in Ungeteiltheit. Nach dem Ausmaß der Länderei sortierten sich die Bauern zu *osedlí* und *hruboosedlí*, die zusammen mit den Kleinbauern (*podsedníky*) das Dorf repräsentierten. Als einzige Nutzer der Weiden und des Waldes deckten sie auch die Ausgaben des Dorfes. Der Gebrauch des Gemeindevermögens, verbunden mit der Pflicht die Gemeindkosten zu zahlen, prägte in langen Jahren der Nutzung einen öffentlich-rechtlichen Charakter ein. In der zweiten Hälfte des 19. Jh., als auf die Gemeinden gelegene Bürden immer mehr wuchsen, bemühten sich die Bauern zu ihrer Deckung neue Mittel zu finden. Deshalb begannen sie immer mehr und mehr den Boden aus der gemeinsamen Nutzung abzuzweigen und vermieteten ihn den Landlosen und Kleinbauern, die sich bisher weder an der Nutzung der Gemeindeländereien noch an der Gemeindeverwaltung teilnahmen und die jede Gelegenheit zur Bodengewinnung begrüßten. Die Landlosen waren mit der Lohnarbeit voll von den Bauern abhängig, (es gab keine Industrie in der Gegend), deshalb gehörten sie zu der ärmsten Bevölkerungsschicht der Gemeinde. Sie leisteten keinen Beitrag zu den Gemeindeausgaben und deswegen ließen sie die Bauer auch nicht zur Verwaltung der Kommunalangelegenheiten aufkommen. Wandel brach erst im 20. Jh. herein, als manche von den Baisassen zu den Mittelbauern oder sogar zu den größten Bauern im Dorf wurden. Trotzdem führten Natur- und Sozialbedingungen der Gegend zur Bewahrung vieler altertümlichen Elemente und mancher Arbeitstechniken im Wirtschaften der hiesigen Bauer bis zur Hälfte des 20. Jh..

ПОЛОЖЕНИЕ ОСЕДЛОГО КРЕСТЬЯНИНА В ВОСТОЧНОЙ МОРАВИИ

До середины 19 века в Восточной Моравии в частном владении крестьян были только поля да луга. Лесами и пастбищами в те времена пользовались хозяева сообща и целиком. В зависимости от площади полевых угодий, крестьяне делились на *оседлые (osedlé)* и *грубооседлые (hruboosedlé)*, которые совместно с мелкими земледельцами *подседниками (podsedníky)* выступали представителями *общины (obec)*. В качестве единственных пользователей пастбищ и лесов расходы возмещала также община. Пользование общественной собственностью, связанное с обязанностью возмещения общинных расходов, за длительные годы его применения приобрело общественный характер. Во второй половине 19 века, когда бремя, возложенное на общину, постоянно росло, крестьяне стремились найти для его возмещения новые средства. Поэтому они начали выделять все больше и больше земли из общественного пользования в аренду безземельным крестьянам,

a также вновь возникающим мелким земледельцам, которые до этого не принимали участия вместе с крестьянами ни в пользовании общинных полевых угодий, ни в самоуправлении общины и которые приветствовали любую возможность для получения земли. Безземельные крестьяне были в своей наемной работе полностью зависимы от оседлых крестьян (промышленность в данной области не существовала), поэтому они относились к самым бедным слоям населения на деревне. Они не вносили никакого вклада в расходы общины, поэтому оседлые крестьяне их не допускали к управлению общинными делами. Перелом наступил только в 20 веке, когда некоторые малоземельные крестьяне стали средними оседлыми крестьянами, или даже самыми крупными оседлыми крестьянами в общине. Несмотря на это, природные и социальные условия в данной области способствовали сохранению многих архаичных элементов и некоторых рабочих технологий в хозяйствовании здешних крестьян вплоть до середины 20 века.

TROJHONNÉ HOSPODAŘENÍ A JEHO PŘECHOD VE STŘÍDAVĚ

TROJHONNÝ SYSTÉM

Trojhonná hospodářská soustava je založena na opakujícím se osevním postupu, střídajícím ozim, jařiny a úhor ve třech honech čili sdružených tratích (ve které se katastr dělil) a na pastvě dobytka, provozované kolektivně na trvalých pastvinách, úhorech a polích. Tuto po staletí trvající soustavu narušilo koncem 18. století pěstování brambor a červeného jetele.

Brambory se dostaly na Podhostýnské Záhoří roku 1784 a nejprve byly vysázeny ve Vítonicích na zahradě domu č. 34. Jetel zde byl zaváděn také již v době josefínské. Obě plodiny se vžívaly pomalu, jako každá nová věc na venkově, a proto se trojhonné hospodářství provozovalo na Podhostýnském Záhoří v neporušené formě ještě asi do doby kolem roku 1880. Vývoj od původní trojhonnosti k dnešnímu střídavému hospodaření zde tedy trval plných sto let. V jednotlivých obcích probíhal značně rozdílně, protože při zažitém tradicionalismu a nechuti k novým systémům a zařízením si udržovaly pastviny stále své dřívější významné postavení, v některých obcích dokonce až do meziválečné doby.

Důsledkem trojhonné soustavy bylo:

1. vyplanění půdy, neboť tytéž opakující se rostliny ji jednostranně chemicky vyčerpávaly;
2. nedostatek zimní píce, neboť pro pastviny a úhory nezbylo mnoho ploch na louky a jiné pícniny nebyly, kromě hrachu, zavedeny;
3. špatný stav a nízká kvalita chovaného dobytka;
4. nedokonalá chemická příprava – spočívala v nedostačujícím hnojení chlévskou mrvou.

Úhorem se nazývala pole, která byla po sklizni zorána, ale nebyla oseta. V dobách společných pastev uzavírali sedláci písemně dohody o pořadí úhorů na konkrétně vyjmenovaných polích na několik let dopředu. Tím do jisté míry vytvářeli pro celou vesnici osevní plán, protože bylo zvykem, že na poli po ozimech v určité polní trati všichni hospodáři seli jařinu, na úhorech oziminu a pole po jařinách nechávali úhorem. Zajišťovali si tak dostatečně velkou celistvou plochu na úhorové pastvy a tím i částečné přihnojení. Pastýři měli právo spást nasetou kulturu, pokud ji někdo vysel v obvodu domluveného úhoru. Každé vybočení z pořádku úhoření narušovalo cyklus orby a pastvy a škodilo postupu práce celé obce. Proto se úhory směly orat teprve na příkaz starosty po ukončeném přepasení. V Prusích u Přerova sedlák, který zoral **strmisko** o své újmě, byl za to pokutován 10 ranami a jedním dnem vězení ve chlévě. (Březina, 1907). Po uplynutí domluvené doby

se úhor orával dvakrát až třikrát, někdy i vícekrát za rok, aby se plevel, jako zelené hnojivo, zaoral v květu před vysemeněním. To se mohlo opakovat i několik let po sobě.

Z bohatě rozrůzněných osevních postupů, přímo závisejících na intenzitě pasení, uvedeme nejčastější běžnou rotaci osmihonnou, obvyklou na Podhostýnském Záhoří v 80. letech 19. století: pololáník ve Vítonicích, který obdělával 64 mír pole, ponechal ležet úhorem 10–12 mír, tedy přibližně pětinu. Během osmi let je obdělával takto:

1. 10–12 mír úhoru (někdy slabě hnojen);
2. 10 mír *rži* (žita), 2 míry ječmene;
3. 10 mír ovsa, 1 míra *čečůvky* (čočky);
4. 10 mír luštěnin (vikev, hrách), 2 míry jetele;
5. 7 mír lnu, 2 míry *žita* (pšenice), 2 míry konopí;
6. 5 mír ovsa, 2 míry brambor, 2 míry *kvačky* (tuřinu), 1 míra zelí, (pole pohnojeno);
7. 5 mír úhoru, 7 mír *rži*;
8. 12 mír ovsa.

Při šestihonné rotaci už úhor nebyl a zavedením pěstování řepy nastalo osevní pořadí takové:

1. okopanina, silně hnojeno (někdy sázena cukrovka dvakrát po sobě);
2. ječmen;
3. *rež*;
4. jetel, slabě hnojeno;
5. *žito*;
6. oves.

Narušení této léta trvající soustavy mělo za následek i nové sociální rozvrstvení v zemědělských obcích, jež po několik staletí bylo v podstatě stejné. Zvláště když hospodářsko-politický vývoj připravil půdu pro uplatnění zákona o svobodné dělitelnosti usedlostí (1869), došlo na Podhostýnském Záhoří k pronikavému přesunu a ke značnému vyrovnání rozdílů v držbě půdy. Vrstva podruhů zcela zanikla – bezzemci se stali drobnými rolníky více či méně soběstačnými, z nichž už jen někteří pracovali námezdně u větších rolníků. Doplnovali tak *svůj chléb a živnost*. Jejich vlastní pole, nakoupená od zadlužených sedláků v 80. letech 19. století a po první světové válce, činily někdy sotva třetinu výměry, kterou obdělávali. Ostatní půdu si pronajali z obecních polností. Došlo tu tak k jevu jinde celkem ojedinělému, a sice že ze 44 obcí bylo na Podhostýnském Záhoří v roce 1920 deset obcí, jež neměly ani jediného bezzemka, a osm, v nichž bezzemci činili sotva 5% všeho obyvatelstva. Tento stav, dočasně uspokojující sociální nároky zdejšího drobného rolníka, se jevil jako zcela přechodné stadium nepřetržitého vyzrávání formy vlastnictví půdy, jež za sto let doznalo alespoň tento krok k sociálnějším pojetím.

Niva – v geomorfologickém pojetí se nivou rozumí holocenní akumuláční říční rovina. V krásné literatuře je tento název spojován s představou roviny plné zeleného porostu s hájky. V historickém literárním patosu znamená slovo niva bitevní pole: ... *již dvě stě dívek na nivě leží* (pobito) a *Vlasta je ku konci života vzala...* (Hájek z Libočan, 1541).

Zemědělský význam slova niva vymizel z praktického jazyka v době, kdy se v agrotechnických opatřeních socialismu vytyčily rozlehlé číslované hony. Tím stará pomístní jména spolu s řadou jiných slov tradičního rolnictví upadla v zapomenutí. Druhá a třetí generace družstevníků je prakticky už nezná nebo prosakují jen v rodové paměti. Na venkově se spisovná forma slova niva užívala v denominativu plurálu – *nivka*: *Jdu sít, sázet, žít na nivka*. Slovo je praslovanské a všeslovanské (kromě bulharštiny) a směřuje k sanskrtskému: *býti orán*.

Niva ležela při intravilánu a vždy znamenala pole trvale orané, poprvé obdělané, čili novinu (*novalis ager*), nikoli, jak se v beletrii uvádí, i lučinu nebo pastvinu užívanou k řízenému vypásání: *Že jest prodala nivu s loukou. S jedenácti novami a jednou nivkou*. apod. (MZA Brno, sbírka Bočkova). Ztotožnění nivy s úhorem (který se také orává) je věcný omyl.

Niva se vytyčila už při zakládání vesnice jako zvlášť hodnotný kus země a její plůžiny. Nikdy nepatřila k obecnímu nedílu, ale k rolnickým (někdy i farským) hospodářstvím a počet rolí a jejich nezczizitelné vlastnictví se stanovilo podle počtu gruntovních usedlostí. Ke každé příslušela jedna nivka o stejné výměře.

Při změně držitele hospodářství se nivka nedělila. Přecházela z vlastníka na vlastníka odkazem nebo koupí celé nemovitosti. Byla polní cenností a i chudnoucí hospodář se snažil udržet nivka do posledního zůstatku svého rolničení. Odtud pochází až despektivní rčení: *Přišel o nivka*. (tj. už o všechno, živý i rolní majetek).

Nivka byla vlastnický nedělitelná. Nebylo zvykem je obrátit v zatravněnou polnost a tím méně v pastvinu. Tato tradice se houževnatě dodržovala i poté, co říšský zákon a zemské zákony (český a moravský z let 1860–1880) uvedly v život právo svobodné dělitelnosti rolnické půdy. Tato zákonná úprava připustila ve všech kategoriích rolnické držby volnost právního obchodu s půdou, prodeje vcelku i v dílech, obtížení půdy služebnostmi, rozhodnutí se pro stejnodílnost jejího rozdělení mezi dědice apod. Toto uvolnění přineslo s sebou některé výhody (například pro chudinu možnost nabytí polnosti), ale nejednou sváděla k drobení a osudové pauperizaci selství.

Kolektivní cenzura a nevole vesnice na úpadek úcty k zemi se odráží ve sloce výsměšného zastaveníčka o masopustě zaznamenané v roce 1921 v Těšově u Uherského Brodu:

*Dleščíkova niva
nikdy nerodívá,
už na ni Jozéfek
hnoja nevozívá.*

V převaze se existence nivek přesto udržela do 50. let 20. století, do doby nuceného scelování zemědělské půdy.

Obecní niva – v letech 1920–1930 zanikaly na Podhostýnském Záhoří obcí udržované nivy. Jejich rozloha se pohybovala ve výměře jedné míry. Ležely co nejbližší vesnici, pokud možno při tekoucí vodě, rybníku nebo bohatším prameni. Zde si mohl každý občan obdělávat bezplatně půdu pro několik řádků *sádí* (přísady) zelí, tuřínu, krmné řepy, slunečnice ba i několik sazenic tabáku pro přesadbu na pole. Podle řádkové výměry těchto záhonků se říkalo lokalitě *Řádka* nebo *Na řádkách*. Tato obecní nivka byla na střední Moravě poslední stopou starobylého, tak řečeného kopiancového obdělávání orné země.

ORNÁ PŮDA V OBDOBÍ PŘECHODU NA STŘÍDAVÉ HOSPODAŘENÍ

Obdělávaná pole byla na Podhostýnském Záhoří nazývána *rolé* (femininum singulár). Kvalitní pole o výměře 10 mír (2 ha) byl *lán*. V hovorové mluvě však *lán pola* značil velký kus země, bez ohledu na konkrétní výměru. Podle polohy se dělily *hony* na horní, dolní a prostřední. Kdysi bývala všechna pole ohraničena širokými travnatými mezemi, ale ty jsou dnes na úzko rozorány, sotva lze po nich přejít. Pole obdělávané na příkřejších svazích oddělovala *sómezka*. Jsou to různě široké, strmé, kdysi křovím a trním zarostlé břehy, dnes vykloučené a oseté trávou. Vlastnictví mezi se řídilo pravou stranou ve směru příchodu od vsi. Podél mezí ležely *rozpluhy* čili *záhony* a na čelních stranách *óvratě*. Katastry obcí bývaly od sebe odděleny několik metrů širokým pásem zvaným *hranica*, kterou obvykle vypásali koně. V Loukově a Libosvářích na nich žaly trávu ženy střídavě každým rokem z té nebo z oné obce podle pořádku zavedeného už od nepaměti.

Záhony čítaly 4 až 5 brázd, na suchých tratích nanejvýš osm, aby prý voda měla kudy odtékat. *Záhony* se orávaly buď *do skladu*, tj. že prvá brázda bylo složena do středu pole a další se k ní kladly z obou stran, nebo se sklad rozorával, *oře se ze skladu, sklad se rozežene*.

Brázdy se v tomto případě priorávaly k mezím, takže uprostřed pole vznikla jediná hluboká brázda (dříve několik, podle počtu záhonů), sloužící při prudkých deštích jako svodnice. Oráči dbali, aby ornice byla

Obrázek 3:
Způsoby orání:
nahore
do skladu,
dole ze skladu



Odor (1) / mez (2) / odor (3) / oráno do skladu (4) / odor (5) / mez (6) / odor (7)



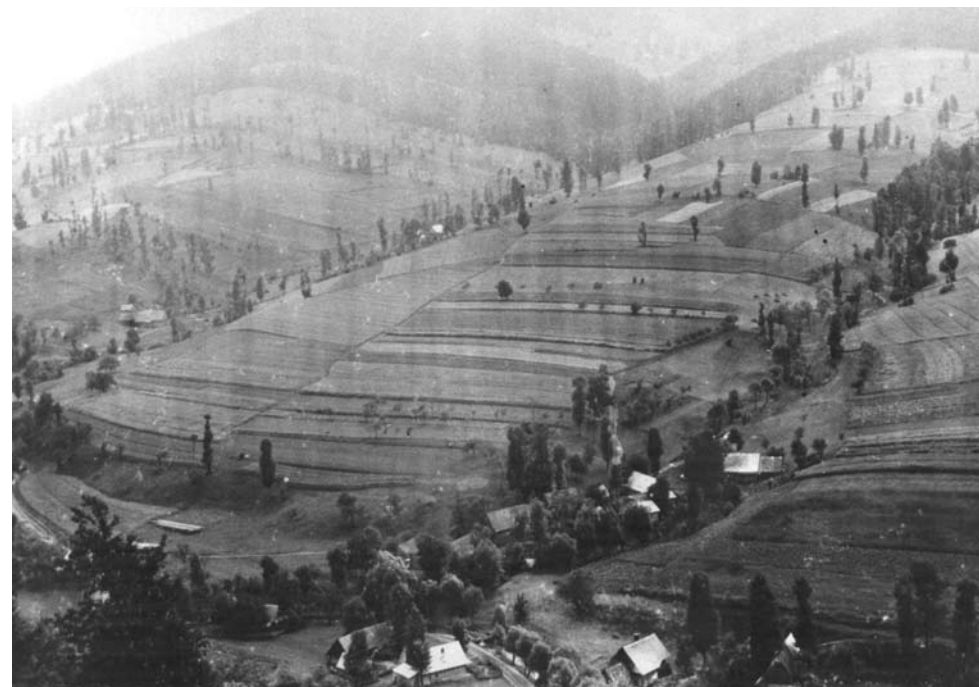
Mez (1) / oráno ze skladu (2) / mez (3)

pluhem dokonale a úpravně obrácena a zvláště, aby poslední brázdu vyoralí rovně, čistě a hluboce, bez podvalků.

V obcích horního Vsetínska se orná pole dělila podle polohy na tři skupiny:

1. na role nízkých poloh, tzv. *rovně*;
2. na role blízkých strání středních výškových poloh;
3. na vzdálené stráně vysokých poloh s temeny hor.

Podle výnosu patřilo jen málo z těchto polností k V. a VI. bonitní třídě, většina bývala ve třídě VII. a nižších.

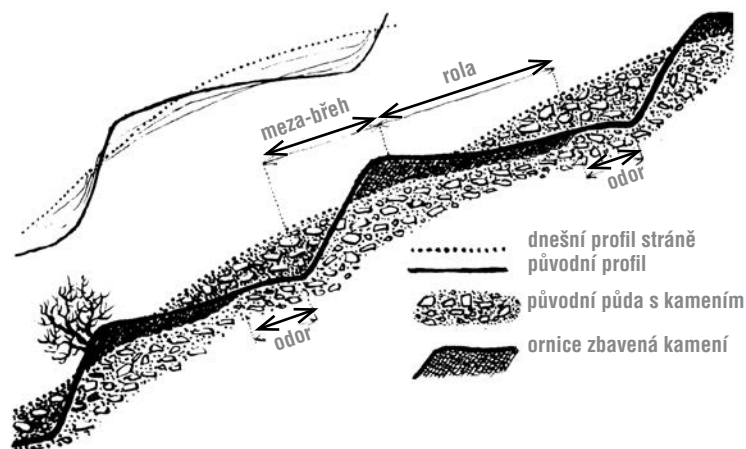


Obrázek 4: Pole, louky a pastviny v horském terénu, horní Vsacko, fotoarchiv Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm

Podél toků ležela většinou nezvlněná pole s průměrnou nadmořskou výškou 450 m n. m. Prolínala je zástavba obcí, zahrad a posléze také zástavba zemědělských výrobních a veřejných zařízení. Geologické podloží polností v těchto *rovních* tvoří jednak štěrkový nános, jednak jílu. Je překryto vrstvou ornice o tloušťce 20–30 cm, ojediněle přecházející v hlubší vrstvy a v místní ložiska úrodné prsti, většinou šlo o náplavy. Bývala to tak řečená *rypná zem*. Před meliorací byly tyto pozemky tak vlhké, že se zčásti neoraly. Pamětníci na Novém Hrozenkově je odhadovali až na jednu třetinu výměry – a nebyly přitom použitelné ani k pastvě skotu. Na těchto a ostatních údolních polích se ustálilo v letech 1900–1914, a zejména po provedení meliorace v letech 1920–1930, střídání plodin v šestihonné rotaci se sledem těchto plodin:

1. okopaniny – v lepší půdě také něco krmné řepy (poprvé zaseta na Vsetínsku kolem roku 1909), pole pohnojeno chlévskou mrvou;
2. ječmen nebo pšenice;
3. *polovník* s podsívkou jetele (směs ječmene s ovsem v poměru 1:1, zavedeno roku 1932);
4. jetel;
5. *rež* (žito snáší po jeteli tvrdou zem);
6. oves.

Na blízkých stráních s průměrnou nadmořskou výškou 480–550 m n. m. a se sklonem obdělávané plochy až do úhlu 20° byla pole utvářena terasovitě, větším dílem v kolmém směru na spádnici. Meze přecházejí místy v terasovité svahy šíře až 300 cm. Pole vykazují nestejnou vrstvu lehké ornice, promísenou kamením, valouny a drobným štěrkem flyšové-



Obrázek 5:
Vývoj terasovitého profilu

ho původu. Místy pronikají celistvé skaliny až na povrch půdy, na nich se shromažďuje kamení sesbírané z pole. Výměra této neplodné země a svahové meze zdůrazňují charakteristický obraz dělení a poloh tratí. Navršené kamení sleduje i ve stametrových pásích jednak spádnicové meze, jednak vytváří ostrůvky s keřovitým a plevelným porostem uvnitř polí.

Na rolích těchto středně vysokých strání se střídaly plodiny jen v čtyřhonné rotaci, avšak v trvání 6 až 8 let:

1. brambory – hnojeno chlévskou mrvou;
2. *suržica* (směs *rži* a *žita* – žito a pšenice) – v poměru 1:1 s podsívkou jetele a trávy, jetelový a travný porost setrvává 2 až 3 roky;
3. pšenice;
4. oves.

Na vzdálenějších stráních a temenech hor s nadmořskou výškou 600–900 m n. m. (ojediněle i více), vzdálených od usedlostí 1 až 3 hodiny potahové jízdy, byla hodnota orné půdy VII., VIII. a nižších bonitních tříd. Profil svahu a množství štěrkového promísení ornice je podobné, jak bylo uvedeno u strání střední výšky. Tyto polnosti se osévaly v cyklu podstatně odlišném od obou výše uvedených, s nepravidelným trváním rotace 8 až 10 let:

1. pohanka – pohnojeno chlévskou mrvou (dříve především ovčím, později hnojivem strojeným);
2. ječmen s podsívkou trávy a jetele;
3. porost trávy a jetele setrvává 2 až 4 roky, podle druhu a vydatnosti pohnojení na počátku rotace;
4. jaré žito (ozimé zavedeno roku 1908, zasévá se, pokud bylo pole na počátku rotace silně pohnojeno a není-li situováno na severním svahu);
5. oves;
6. pole poleží jako tak řečená *úlehla* ladem 1 až 2 roky, spásáno ovci; v 19. století ležely tyto úhory i více let a zaséval se do nich hojně len za přihnojení země popelem;
7. vikev.

V těchto vysokých polohách se nezasévala už *rež*, obzvláště ne na straně návětrné (většinou tu *zeštrbatí* – tj. zrnka jsou uložena v klásku nerovnoměrně, klásek je zčásti též prázdný).

Brambory se tu sázily, jen když byla možnost pohnojení mrvou ze *stánisk*. Tehdy se na poli střídaly:

1. brambory – pohnojeno chlévskou mrvou;
2. ječmen s podsívkou jednosečného jetele a trávy;
3. tráva ponechána 3 až 4 roky;
4. oves;
5. úhor poležel 3 až 4 roky.

Starší pamětníci dokládají však pro tyto polohy rotaci ještě chudší:

1. jaré žito;
2. oves;
3. úhor ležící 3 až 4 léta,

což odpovídá i archivnímu popisu ve Vceňovacích operátech pro obec Velké Karlovice a Nový Hrozenkov z roku 1844. Pohnojení země se

dělo tedy v místním obvodu každým šestým rokem, leželo-li pole v údolí, za 6 až 7 let na středně vysokých bližších stráních, v nejvyšších polohách teprve každým osmým až desátým rokem.

Jako podsívka se bral asi až do první světové války jednosečný jetel (lidově zván *tvrdý* – *Trifolium pratense* L.) a bojínek (*Phleum pratense* L.) z domácího pěstění. Protože je v píci dosti jednostranný a půdu silněji vyčerpává, podsévala se později raději šlechtěná tráva.

Při nízké kvalitě ornice, kterou na svazích a vysokých polohách ochuzuje erozní činnost o humusovité látky, mívala rozhodující význam jakost a míra hnojení polí. V něm bylo skryto jedno z klíčových řešení dalšího stupně rozvoje horského rolnictví. Ovšem mohlo se tak stát teprve po vyvrátní komplexu otázek hospodářského vývoje, který tu šel jinou cestou než na úrodných rovinách (např. na Hané) a probíhal tu ve zpozdujícím se časovém sledu. Dostatečná chemická úprava půdy byla na Valašsku vůbec spojena s obtížnějším překonáváním přežitků extenzivních forem rolnické práce a s problémem rozšíření ploch orné země, se zmenšením extenzivních pastvin a vytvořením šlechtěných luk a pastev, se zavedením jakostních trav, ozimů a se zintenzivněním chovu dobytka a jeho hospodárným ustájením.

Soubor těchto někdy opomíjených otázek, koncentrovaných okolo chemické meliorace půdy jakožto ústředního problému rolnického úspěchu, má však podstatný význam i pro pochopení výrobní organizace původních zemědělských jednotek v horách, jejich pozdějšího dělení a zakládání nových rolnických usedlostí pasekářského typu, k němuž došlo v hromadnější míře také po roce 1866.

S touto zúrodňovací prací souvisí podstatná část vývoje způsobu života lidu v horských obcích Valašska. Protože se projevila zvláštními znaky ekonomického a společenského charakteru, je na místě zabývat se jí zevrubněji také po etnografické stránce.

ROZŠÍŘOVÁNÍ ORNÝCH PLOCH

Rozšiřování orných ploch se v tradičním rolnickém hospodaření dělo několikerým způsobem:

1. přechodem ke střídavému hospodářství;
2. úpravou pastvin;
3. jednoduchou meliorací a stavbou cest;
4. nouzovým využíváním půdy.

Přechod rolnictva od trojhonného systému ke střídavému byl v horních obcích Valašska podstatně jiný než na rovinách. Tam totiž byla *plužina* dělená na úseky (Láznička, 1943), v nichž měli díl pole všichni *staroosedlí*

(tj. držitelé původně vyměřených gruntů). Systém osevu a vypásání nutil všechny sousedy k shodnému osevnímu postupu, k jednotnému cyklu vypásání společných stád a následně i k totožnému cyklu úhoření. Naproti tomu katastry ve většině horního Vsacka mají členění tratí podstatně jinak orientováno a z velké části organizováno formou pasekářského osídlení, v němž bylo zejména možné libovolné, na sousedech nezávislé rozhodování o osevním postupu a pastvách.

V rovinných obcích byla nezbytná společná dohoda osedlých o upuštění od úhoření a trojhonnosti, aby překročili k intenzivnímu hospodaření. Tentýž proces pak probíhal v katastrech horských valašských obcí časově později (oproti střední Hané nejméně o 40 až 60 let), navíc k tomu většinou individuálně, po jednotlivých hospodářstvích, podle rolníkovy hospodářské pokrokovosti a zcela nezávisle na pastvách, které tu měly individuální charakter.

Výškový útvar obdělávaného území způsobil, že v nejvýše položených tratích nevymizel částečný úhor prakticky do poloviny 20. století. Technika individuálně hospodářícího rolníka nebyla schopna vytvořit kvalitativně jiný rozvrh využívání této půdy, neboť jí má k dispozici omezené množství. V rámci soukromého kapitalistického rolnického hospodaření ani neměl jinou možnost, než vypracovávat k maximu výnosu ten způsob rolnictví, který připouštěla ekonomická struktura dobového společenského řádu.

Jako všude jinde u nás představovaly zbylé rezervy orné půdy především rozlehlé extenzivní pastviny. Proto docházelo jak ze soukromé iniciativy rolníků, tak i zákrokem ze strany státu k tzv. agrárním operacím. Jimi se vlastně dokončovalo úsilí starých ekonomů z přelomu 18. a 19. století o zvelebení hospodaření rolníků. Právě likvidací těchto nadměrných nešlechtěných pastev bylo možno získat novou obdělávatelnou půdu a zajistit tak podmínky pro intenzivní pěstování pícnin a tím ekonomické skloubení střídavého rolnictví s rentabilním dobytčářstvím.

V původním katastru východomoravských obcí měla každá selská usedlost ve výměře svých pozemků zahrnuty i pastviny. Při pozdějším rozdělování těchto hospodářství na dvě, tři i více usedlosti, se dělily jen plochy rolnicky obdělávatelné půdy a lesa, zatímco vrchových a jiných pastvin, položených v neschůdných místech pro orbu a potah, užívali nastupující podílníci společně dále. Za zmíněných agrárních operací dostal každý podílník procentuální část těchto společných trávníků. Některé suchopáry byly však tak nevýhodně položeny, že ani nebylo možné je mezi podílníky účelně rozdělit. Byly třeba tak chudé, že o ně vcelku nikdo nestál. Takový kus se pak jen formálně gruntovně vtělil některému z podílníků. Lepší díly těchto starých tzv. **spolků** rolníci

zorali nebo zaloučili, jiní je osázeli lesní kulturou a různě jinak užívali podle lokálních podmínek. Tato likvidace vrchových pastev byla například rozhodujícím zásahem pro závěr selského salašnictví, neboť nedělených hospodářství – tudíž i celistvých pastevních ploch – zůstalo v obci časem jen několik.



Obrázek 6: Pastviny a louky v Hovězí, fotografie R. Pavlík, fotoarchiv Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm

Po zúžení těchto starých pastev došlo k prvnímu zušlechťování nebo i zakládání nových žirných pastev (nejprve soukromým úsilím jednotlivých rolníků) a k zakládání luk, ke zmenšování stád ovcí, ale také ke zvýšení stavu skotu, u nějž byl stále více preferován stájový chov a výživa. Ve 20. letech 20. století byly na Valašsku vzdělány některé žirné pastvy i za státní podpory. Žádné však dlouho nevytrvaly, neboť rolníci neměli zkušenost se systémem jejich vypásání, ani s jejich údržbou, takže po letech mnohé z nich poklesly znovu v nekultivované zatravnění.

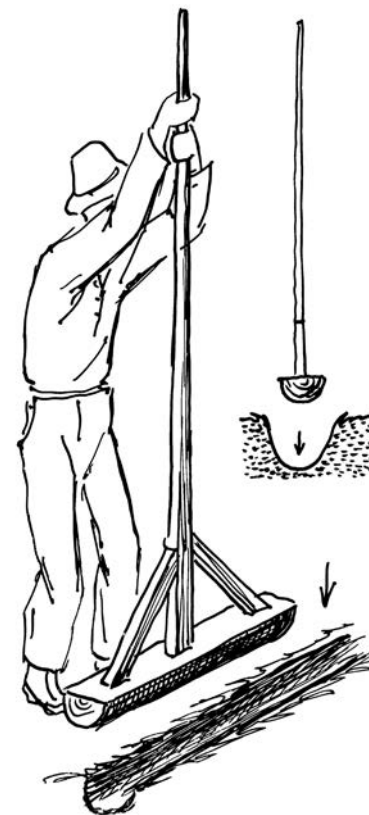
V rámci starého hospodaření se omezeně projevovала snaha o trvalé udržení polností v dobrém produkčním stavu též jednoduchou, individuálně prováděnou meliorací. *Meliorací* půdy rozumíme trvalé zlepšení jejich fyzikálních a chemických vlastností za účelem dosažení vyšších zemědělských výnosů (latinsky *melior* znamená lepší). Nevhodné vlastnosti obdělávané půdy se tak mohou zmírnit nebo i odstranit a pěstované rostliny chránit od nepříznivých podmínek. Patří sem osazování břehů porostem, vytváření teras, zavodňování a odvodňování, vzájemné míšení půd, vápnění, splavování, pálení (*pražení*).

V poměrně vlhkém terénu a při bohatých srážkách bylo třeba se intenzivně zabývat prameny spodních vod, které rozbahňovaly louky i role, působily podmokání cest, sesuvy břehů apod. Tyto prameny se vyskytují trvale nebo přechodně na nejrůznějších místech, v údolích, stejně jako na svazích a temenech hor. Lid je nazývá **židla** (zřídla), **oka**. Pokud tyto prameny byly vydatnější, sváděly se povrchovými stružkami na místa zemědělsky nevyužitelná.

Menší prameny a místa bez odtoku zůstaly ovšem bez povšimnutí, takže všude rostly (až do řádné meliorace) kyselá tráva, pro krmivo bezcenné. Taková drobná, individuálně prováděná meliorace byla nejen primitivní, ale i v rámci jedné trati jen odsouvala problém. Jednotlivec narážel v tomto úsilí na četné soukromé zájmy sousedů, třeba lhostejných nebo neochotných k složitému a nákladnému dílu. V daném ekonomickém řádu nebylo také vždy dost možností ke generálnímu řešení vodní situace v kraji.

Při záhumenicovém a úsekovém charakteru *plužiny* vznikl ve vysoko položených obcích Valašska zvláštní systém soukromých komunikací. Stavěly se a udržovaly ve sjízdném stavu podle potřeby jednotlivých hospodářství. Tím ovšem narostla skutečná výměra neplodných ploch vysoko nad výměru, kterou dávala oficiální katastrální mapa.

Hospodářská cena a využitelnost polností byla v tomto kraji přímo úměrná jejich dostupnosti povozem. Stav a sjízdnost polních cest byl proto na Valašsku činitelem hospodářské prosperity nad jiné vážným a nelze jej srovnat v tomtéž smyslu s významem polních komunikací třeba na Hané. Balvanitým výmolům, které vznikaly na těchto lehce stavěných cestách provozem a erozí, se bránilo závážkami z kamene, nebo (šlo-li o cesty) se na nich stavěla opatření trvalejšího rázu, tzv. *zvodně*. Jsou to *kuláče* z jehličnanů kladené šikmo přes cestu, proti odvalení zajištěné kolíky vbitými hluboko do země. *Zvodněmi* se láme prudký spád stružek, které se hrnou za deštěm kolejiemi, tím způsobem se na příhodných místech svádějí mimo cestu.



Obrázek 7: Způsob tvoření individuálních drážkových meliorací. Zanikl provedením gremiálních meliorací na přelomu 19. a 20. století

Někdy zpevňovali rolníci své cesty tak, že v místech, kde se objevila spodní voda, a kde bylo možno očekávat hluboké rozbrzdění půdy, kladli podélně až osmimetrové kmeny jehličnanů. Upravovali je tak, aby ležely na ose každé koleje, a aby boční větve, které zůstaly neoklestěny, zasahovaly až metr vpravo a vlevo. Tato výztuž, zahrnutá kamením a hlínou, zpevňovala cestu ve směru podélném i příčném, bránila hlubokému zařezávání kol a zčásti působila jako trativod, ve kterém běží pramének podél dřeva a splývá níže na takové místo, kde už cestě neškodí.

V nouzi o ornou zemi dovedli mnozí chudí lidé přechodně využít i takových pozemků, které byly pro přemíru spodních vod neorné, nezpůsobilé k zalučnění, o to méně pak k pastvě. Na těchto drnem pokrytých tratích, až k povrchu proniklých rzivou vodou, rostly mokré trávy a ostřice, které nejenom že nepřinášely užitek, ale když přišlo suché léto zaschly tak, že zbyla jen pustá, tuhými trsy porostlá země.

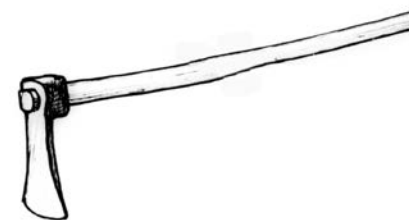
Na nejnižší položeném místě takového ladem ležícího pozemku bylo někdy možné zřídit svodnici, do níž se jako do trativodu sváděla voda stružkami. Prst, vykopaná ze stružek, se navršila do záhonků ne širších než jeden metr. Podle charakteru obdělání se říkalo takovému poli *na hrobech*. Jestliže se osázely zelím, získala se z této jinak zcela nepoužitelné polnosti alespoň malá úroda. Někteří bezzemci se uchýlovali ke způsobu ještě nuznějšímu: využili alespoň kupkovitých záhonků, navršených na mokřině z vykopané hlíny, na něž pak vysázeli přísadu zelí nebo tuřínu. Obě tyto příkladně nouzové techniky, ilustrující hlad po půdě, zanikly beze stopy v období mezi oběma světovými válkami po provedení řádné meliorace a úpravy toků.

Specifickým – spíše však doplňkovým způsobem získávání půdy se v některých okrajových horských obcích Podhostýnského Záhoří, zvláště v Rajnochovicích, praktikovalo ještě v meziválečné době 20. století přechodné zúrodnování lesních *rubisk* na pole. Tato technika připomíná některými jednotlivostmi *jednopolové* lesní hospodaření, jehož podstatnými znaky jsou: přeměna lesa v pole žárovým klučením, extenzivní využití získané půdy, její hnojení popelem a zakopávání semene motykou (nikoli tedy pluhem a branami). Tato technika je ovšem přizpůsobena racionální lesní těžbě a je na ní závislá jako vedlejší, zcela příležitostná akce. V Rajnochovicích mně líčili tuto práci následovně: *Rubisko se po vyvezení klád a dřev (palivového dřeva) uhrabe, haluzí a všechno hořlavé shrne na hromádky a spálí, aby bylo popela k pohnojení. Pařezy zůstanou v rubisku. Popel se rozhrabe a na zem, dosud motykou nedotčenou, rozhodí se oves s podsívkou křibice. Aby se semeno dostalo do země, zakopávalo se motykou.*

První rok uzrál na této *kopánce* oves a pokosil se s trávou a vším, co tu narostlo. Druhý rok vyrostla křibice jako kmín a dozrála. Byla-li úroda dobrá, osilo se rubisko ještě jednou. Čtvrtý a další rok se osázelo opět

lesní kulturou. Zdejší pasekáři přísívali i trochu travního semene, aby ještě i po zasazení stromků zde našli lepší trávu. Z nářadí užívaného k popsání práci postačila sekera, motyka a úzká těžká *kučovnica*, zvláštní druh motyky vysoké asi 20 cm. Užívalo se jí nejčastěji k vymýcení kořenů, zúrodnování se lesní půda a háje na pole, nebo v křovinatých březích, měnily-li se na užitkové travní plochy.

S žárovou technikou souvisí původní význam slova úhor, ale i nepochybně názvy jako *Pálenina* (pluralia tantum), *Novina*, *Novot'*, *Hrubé chrasť*, jež se tu vyskytují takřka v každém katastru.



Obrázek 8:
Motyka
kučovnica

NÁRUST PLOCH NEPLODNÉ PŮDY

Zatímco rolník usiloval získat novou ornou půdu, melioroval, zalučňoval a dokonce využíval alespoň přechodně záhony takové země, která by jinde ležela dále ladem jako nezárodnitelná, nebyl s to ubránit se velkým ztrátám ornice na řádně obdělávaných polích. Ztrácel ji jak přirozenou erozí, tak i na *odorech*, na mezích – terasách, na místech skládek kamene a v zastiňovaných tratích.

Odor vznikal na terasovitě položených polích podél nejvyšší meze, v páse i širším než metr. Byl místem holého půdního skeletu, z něhož srážky vyplavily humus. Toutéž činností narůstala mez na nižší straně až v terasu a to měrou, která je pozorovatelná někdy už v odstupu několika málo let. Jako příklad uváděl informátor trat, kterou získal v roce 1908. Její mez byla tehdy sotva 40 cm vysoká. V roce 1953 dosáhla výšky přes 100 cm. Směrem k dolní mezi se jakost takového svažitého pole zlepšovala náplavovým nánosem. Častým jevem bylo, že rolník, aby ušetřil úrodnou prst, přenášel ji v koších z nejnižší brázdy na brázdou položenou nejvýš, aby zůžil onen planý pruh *odoru*.

Hrázovitá mez bývala zajištěna proti stržení přívalem dešťové vody travním porostem a scelena kořenovým systémem hlohů a trní. Proto se neklučila, avšak trávu na ní nebylo možné jinak zužitkovat, než spasením nebo žnutím srpem.

Podobně neplodná zem narůstala také na polích sousedících s lesní kulturou. Úroda uhýbá stínu vzrůstajícího lesa, takže vždy širší a širší pás pole u lesa zarůstal plevelnou trávou, až po letech bylo třeba takovou plodnost zalučnit.



Obrázek 9:
Kamení z pole
na *hromadnisku*
při pokraji lesa.

Geologické podloží ornice tvoří v popisované oblasti flyšový pískovec. Jeho celistvé vrstvy pronikají místy až k povrchu obdělávaných ploch. Na těchto neorných místech, lidé jim říkali *grúniky*, založili rolníci skládky kamení sesbíraného z pole.



Obrázek 10:
Odnášení sbí-
raného kamení
z pole

Tak vznikly další plochy velkého úbytku zemědělské půdy, neboť některé skládky vyrostly za staletí v ostrůvky uvnitř polí a v hřebeny, ležící i ve stametrových splazech, do šíře i deseti metrů. Sem snesly generace rolníků kubické metry oblázků, valounů, kamenných desek z drobného materiálu, který se na povrchu pole sesbíral, vylučil, ba i vylámal z žil celistvého podloží, jež jako kamenné prahy bránily orbě. Tyto skládky zarůstaly plevelnou trávou a keři a tu a tam se na nich ujala i třešeň nebo trnka. Tak vznikl při běžném pohledu dojem, jakoby mezi rolemi ležely nepochopitelně široké meze a pasínky.

Průběhem času se stala tato *hromadniska* těžkým problémem. Zabírala více a více plochy a poblíž nebývala žádná vhodnější místa, kam jinam by se mohlo kamení vyvézt. Kde to šlo, odsunuli jej na pokraj

lesa, zčásti se jím vysypávaly cesty. Někdy se rolníci dokonce zbavovali této svízele i tím, že sesbíraný kámen zakopali na tomtéž poli do jam, zahrnuli jej podzolem a překryli zemí.



Obrázek 11:
Hromadnisko
z kamenů vysbí-
raných na poli

HNOJENÍ

Hnojení, jímž se půda chemicky uzpůsobuje k intenzivnímu pěstění kulturních rostlin, se praktikuje chlévskou mrvou, zeleným hnojením a hnojivy strojenými. I v poměrně novějším údobí se ovšem hnojilo též jinak (starší formou) – *upalováním* čili *popelením* a tzv. *košárováním*.

HNOJENÍ POPELEM

Tento způsob hnojení je ve své nejjednodušší formě charakteristický pro starší vývojové formy rolnictví, v mnoha horských obcích se udržel dokonce až do poloviny 20. století, ovšem ve formě redukované a značně přizpůsobené novým poměrům. Běžně se tak dělo především při zasévání brů a křibice, popel se ale získával i záměrným pálením odpadového dřeva v lese. Shromažďoval se také k tomu účelu po celou pastevní dobu na salaši. Až do konce první třetiny 20. století, kdy v horních obcích Vsacka zobecněl prodej uhlí, byla značná produkce popela ze dřeva i doma. Ten se sypal k chlévské mrvě.

Častěji, avšak v menším rozsahu, se užívalo *upalování* na polích trvale obdělávaných, když byl nedostatek chlévské mrvy. Zpravidla silně vyčerpané ovesniště, bylo-li poblíž lesa, se v Rajnochovicích *upalovalo* čili *popelilo*, neboť tu bývalo vždycky po ruce dosti *těru* a *všelijakého haluzí* a *vršáků*, o něž nikdo nestál. Vše se postahovalo na hromádky a spálilo. Popel se rozmetal a pole tak bylo pohnojeno. Druhým rokem bývalo možné alespoň na ohništi pozorovat živější vegetaci.

Ve 20. století však i tento způsob ustal, neboť se zužitkovávalo veškeré dříve bezcenné odpadové dřevo a pálilo se nanejvýš drobné *chabaždí* a *podpalačka* nebo bramborová nat'.

HNOJENÍ KOŠÁROVÁNÍM

Vysoko položená a odlehlá pole a louky, na nichž stájovaly ovce, se hnojily po starém způsobu, tak řečeným *košárováním*. Při něm se *košár* (přenosná ohrada) přemísťoval postupně o šířku ohrady vždy po dvou, třech nocích, za vlhka už po 24 hodinách (delším pobytem by totiž ovce rozrušily souvislý travní porost). Na roli se *košarovalo* tehdy, měli-li se na ni zasít ječmen. Účinek tohoto způsobu byl prý veliký a jevil se ještě po 6 až 8 letech vydatnější než u všech hnojiv ostatních. Důkladným a systematicky prováděným *košárováním* se pastvina kultivovala a lokálně správnou periodizací se zpevnil její drn. Na roli se tím ničil plevel, ponravy i myši a žirný porost šlechtěných travin se udržoval trvale v dobrém stavu.

Přestože chov ovcí byl už mezi oběma světovými válkami pouze doplňkovou složkou hospodářství, bylo *košárování* pro vysoké rolní polohy stále ještě důležité, neboť rolník by na ně obvyklými způsoby dopravy chlévskou mrvu sotva dopravil (na rovinách jej starší pamětníci znali v první polovině 20. století již jen z doslechu). *Košárováním* 20 ovcí lze za letní období pohnojit míru pozemku (čili mrvou 100 ovcí jeden hektar). Při vyšším stavu stád (jako se chovalo např. na Jeseníkové i 600 kusů) bylo tedy *košárování* faktorem podstatného významu.

V dědinách pod horami, kde se chovalo vždy více ovcí než v nižších polohách či ve vesnicích na Podhostýnském Záhoří, zaháněli stáda na noc na letních pastvách do přenosných ohrad – *košárů*, pletených z proutí a stavěných v místech, kde tráva intenzivním spásáním hynula a musela být již nutně pohnojena. Čistě vnější podobnost s *košárováním* měl přirozený způsob hnojení ohrazených pastvin, vypásaných postupně stády hovězího dobytka a koní.

STÁJOVÁNÍ A KRMENÍ DOBYTKA S PRODUKČÍ CHLÉVSKÉ MRVY

Co do druhu přirozených hnojiv převládala v rolnických hospodářstvích chlévská mrva skotu a ovcí, v menším procentu mrva koz, vepřů a drobného zvířectva a v každé obci jen na několika gruntech mrva koňská. Starým hospodářům bylo známo, že trvalejšího a všestranného vylepšení půdy se dosáhne neúčinněji hnojením chlévskou mrvou, ale při pastevním chovu zvířectva se mrvy každoročně nedostávalo a nebylo také snadné najít nějaké účelnější řešení než to, které se tehdy obecně praktikovalo. Dobytek, dokonce i husy, se totiž 6 až 7 měsíců pásal na pastvinách, takže stájováním zkráceným jen na zimní měsíce

se vytvořilo málo mrvy. Jednostranně vyčerpávaná pole byla pak nevyhnojena a rodila proto obilniny slabé, krátké i prořídle. Vzácná sláma se většinou v zimě zkrmila, takže na podestýlání zbyly jen nevydatné hrabanky a různé odpady, jimiž se snížila chemická jakost mrvy. A tak nekonečná řada technických nedostatků, doplněná občas povětrnostními katastrofami, nebrala konce. Dobově příznačná je skutečnost, že čím bylo kdysi chlévské mrvy méně, tím byla jakostně horší – plesnivá či suchá, jindy zas vodou vyluhovaná a neproleželá.

Okolo roku 1900 choval rolník v obcích horního Vsacka při 60 měřicích orných polí obvykle čtyři dojně krávy, tři kusy jalového skotu, jedno až dvě telata, šest až osm ovcí. Koně v počtu jednoho či dvou párů (ojediněle více) chovali jen velcí sedláci. Po jednom páru měli jen ti ze čtvrtníků, kteří se zabývali vedle rolnictví také formanstvím. Potažní polní práce se tedy konaly většinou kravami. Tažné voly chovali jen ojediněle – na rozdíl od praxe na druhé (slovenské) straně Javorníků (naposled tak tomu bylo v roce 1900). Koně a tažný skot se stájovali s pastevním výhonem celoročně v chlévech ve vesnici. Jen jalový skot přešel po vzejití trávy trvale do *stánisk*, tj. na horskou pastvu a s ním po svatodušních svátcích jedna či dvě dojnice. K výhonu ovcí došlo koncem dubna, aby setrvaly na salaši většinou 20 týdnů.

V létě se krávy podojily před pátou hodinou ranní, načež je pasák vyhnal na pastvu, na které setrvaly asi do deváté hodiny dopolední. Mezi třetí a čtvrtou odpoledne vyšly na pastvu znovu a pobýly tam do setmění, do večerního dojení. Na *stánisku* se jalový skot a krávy zrána pokrmily lesní trávou, kterou *dívka* nažala za rozbřesku. Po dojení je vyhnala na pastvu – na tzv. *okružky* (okružní obcházení okrajových travnatých míst), aby se ušetřila dobrá tráva na seno. Seno ze *stánisk* bývalo totiž hlavní zásobou jakostnější píce na zimu. Odpoledne strávil všechn dobytek ze *stániska* na pastvě.

Tažná dobytčata dostávala v den potažních prací vařený oves, asi půl druhého litru na kus a den, v březivosti se jim přilepšovalo *režným* kvasem a asi měsíc před otelením semencem. Skot dostával ještě další nejadernou píci, například plevel, když se sbíral v obilí, *četinu*, tj. svěží chvojí, a různé obilné ohrabky, s nimiž se počítalo více jako se stelivem nežli s pící.

Zimní krmení skotu bývalo chudé. Mimo vegetační období žil skot z nevydatné zásoby píce. Krmilo se dvakrát denně. Časněji zrána dostávaly krávy náruč *spolinové slámy* (ze směsky ječmene a žita), po dojení trochu sena a jetele a tak řečené *poletí* – řezanku s příměsí plev, zvlhčenou pomýjemi. Příkrmovalo-li se v poledne, dostaly trochu slámy (v zimním čase odpadla) a večer se opakovala píce téhož složení, jakou dostaly už ráno. V řezance se zkrmovala i méně hodnotná sláma a horské seno. Bylo to tedy krmení nevydatné, dostačující jen

k udržení stavu. Ovcí se v zimě nestájovalo více než dvanáct kusů. Ráno a večer dostaly nekvalitní seno, přes den přebíraly *četinu* (chvoji) a občas se vodily do pasek na jalovec. Ovce bylo možné přikrmovat obilnou slámou, dříve jim dávali i pohankovou slámu a něco konopných plev, aby prý byly imunní proti ovčím motolicím.

Podestýlka – dobytku se v trvalé nouzi o slámu podestýlalo jehličnatou (tzv. *múr, špenčí*), nebo listnatou hrabankou (z bukového listu – *stel*). Hrabávala se v rolnických lesích v říjnu po ukončení polních prací. Na Chvalčově přibírali k jehličí mech a v suchém stavu jej místo hnoje zahrnovali do brázd. Na Rajnochovsku stlali někteří lidé pouze *hňusem* (jehličím), jiní *peračkou, peračinou* – kapradím. Mladá *peračina* se sbírala v lese jako krmivo pro kozy, na podzim se žala na *stel* a prý dávala jakostnější mrvu nežli hrabanka. Sedláci z dědin vzdálených od lesa jezdili pro stelivo zřídka. Snažili si pomoci, jak mohli, a proto se stlalo málo nebo nic. Nověji se zavedla příměs *řezin* (dřevěných pilin), kterými se hubenost jehličnaté hrabanky jako hnojiva značně zmírňuje. K podestlání ovcím, dílem i ke zkrmení, se sekala *četina* – svěží chvoji jehličnatých stromů. Přidávala se i skotu na noc, aby se její drobnou přebírkou ještě trochu dosytil. Podobnou, avšak větší krmnou hodnotu mívala pro ovce *letina* (v létě osekáné koncové větévky listnatých stromů a usušené) (Češek, 1950). Obilnou slámou se stlalo dlouho v menší míře, neboť se zkrmovala. Hrabanka se svázela v měsíci říjnu, většinou z rolnických lesů. Na *stánisku* ji opatřoval každodenně ovčák v době, kdy zahnal stádo pod *výpustek* (prodloužená část střechy) po prvním napasení ovcí, asi po desáté hodině. Nosil ji z lesa v trávnicích a stejně tak pořizoval zásobu *četiny*, když pršelo a nebylo možno jinak pracovat než v přístřeší, pod *výpustkem*.

HOSPODAŘENÍ S MRVOU

Hnůj (masculinum) – chlévská mrva, skládka chlévské mrvy. Chlévská mrva byla vždy základní hmotou používanou k hnojení, proto jí také hospodář věnoval pozornost, která se mu vyplatila. Při kydání (odstraňování hnoje z chléva), hnojení a všech manipulacích s hnojem a močůvkou obvykle nebylo možno dodržovat všechna pravidla hygieny v jejich dnešním smyslu a míře. Hnůj ovšem nebyl považován za látku nečistou, spíše naopak. Hospodář vždy přistupoval k hnoji s úctou a upravené hnojiště bylo jeho vizitkou. Jedno lidové úsloví dokonce žertovně pravilo, že sedlák má za rok sníst kolečko hnoje. Co do jakosti se ze vší mrvy cenila nejvíce ovčí, neboť obsahuje dvojnásobně více dusíku než mrva skotu (82%) a hojnost organických látek, jimiž dodává ornici bakteriální potravu v nejvýhodnější formě, vytváří a oživuje méně úrodnou půdu. Chemické vlastnosti ovčí mrvy jsou zejména při *košárovém hnojení* velmi výhodné, neboť bývala z půdy málo vyplavována, což se dělo u jiných hnojiv při vysokých sklonech polí až z 80%.

Bylo-li v předchozích dobách hnojiva podstatně méně a rolnická technika mnohem nedokonalejší, je přirozené, že trvale vyplaňovaná pole a louky – vesměs také nešlechtěné – dávaly nevalné objemové výnosy. Slabé hnojení nezajišťovalo dostatečnou zásobu jaderného ani objemového krmiva, tím méně pak krmné zásoby pro žír a plemenný chov. V takové krmivové nouzi se ovšem zkracovalo stájování na dobu co nejkratší, což se projevilo opět nedostatkem mrvy. Kruh ztrát a nedostatků, plynoucích jeden z druhého, nehledě už ani k povětrnostním katastrofám, tak nebral konce a vytvářel ony pauperizující hospodářské poměry, jež bránily obecnému vzestupu životního standardu a propůjčovaly kraji onen charakter chudoby a ekonomické nemohoucnosti, který se často zaměňuje, ovšem mylně, s regionální tradicí.

Přestože byl starým rolníkům znám dalekosáhlý význam kvality a množství chlévské mrvy, nevěnovali její úpravě velkou pozornost. V tom ohledu lpěli příliš na zvyklostech starého hospodaření. Mělké hnojiště se ztotožňovalo se smetištěm a louží splachové vody a močůvky. Bývalo umístěno zpravidla poblíž chléva, nejednou i na neupraveném prostoru. Mrva tu vysychala rozhrabována drůbeží a loužena každým deštěm, v přívalech vynášena až na náves, takže jí na dvoře najednou zbyla troška. Ve Vítonicích vyprávějí sousedé: *Bévalo to tak: když ulicha (přívalová voda) brala hnoje ze stavení, snesla všecek ten náplav přikopama do potoka a dědinó až na dolní konec. Tam se zadržela v duši na chraští – to už bylo pro ten účel zařízený – a rok co rok zme stuocád' vyváželi na pole sta fůr náplavy. A dobré! Naneslo jí aji až tři metry vysoko!* Po rozvoji stájování dobytka hnoje přibývalo, začala se dělat vyžádaná hnojiště a močůvkové jímky, které se vyvážely na pole.

Při běžných počtech dobytka převažujícího chlévského způsobu stájování činila produkce mrvy v rolnickém hospodářství na horním Vsacku před polovinou 20. století ročně 8–10 m³. Vedle toho se získalo přibližně 50 hromad smíšeného hnoje na *stánisku*. Okolo roku 1900 se pohyboval průměr této kriticky nízké produkce asi na polovině tohoto stavu, čili byl vůči žádoucí potřebě zcela nedostačující. Dobré hospodaření mrvou zřejmě teprve ve 20. století, hnůj se začal vyvážet na pole na hromadu a rozvážel se po poli až před zaoráváním.

Intervaly hnojení rolí byly v různých obcích rozličné a závisely na půdních poměrech. V zásadě se dbalo pohnojit pole jednou za čtyři roky, a to alespoň *polovičně*. Intenzita hnojení se vyjadřovala slovy: *slabé, poloviční* nebo *silné* hnojení. **Slabým hnojením** (např. jeteliniska pod žito) se rozumělo 4–5 koňských fůr dobré chlévské mrvy na jednu měřici. O slabém hnojení se říkalo: *Hnůj není svatý, ale dělá zázraky. Silné hnojení* pod řepu vyžadovalo 10 fůr na měřici. *Ale kdysi, když ho ešče moc chybovávalo, říkalo se: »Je dobře, když rolé aspoň vidlama potříščeš.«*

Dříve se vyvezený hnůj ponechával v *kopcích* (3–4 z jedné fůry) i několik týdnů, doslova povětrí na pospas, než se zaoral. Proto platilo rčení: *Před zaoráním má se hnůj zaprášit, ale nikdy né moknat*. Na podzim se vyvážel hnůj pod pšenici (*žito*), v zimě a na jaře pod jařinu a pod *mláď* (luštěniny, brambory, len). Zásadně nikdo nevyvážel hnůj na Velký pátek.

V horských polohách se hnůj vyvážel zpravidla v zimě na saních, neboť na zasněžených stráních nebylo nutno respektovat cesty. Dělo se tak ze dvou příčin:

1. pod semeno se oralo většinou až na jaře;
2. po sněhu byla tato těžká doprava nejen schůdnější, ale někdy jediné možná; druhá příčina byla v oblasti rozhodující.



Obrázek 12: Rozložení kopek hnoje na zimním poli v Novém Hrozenkově – údolí Vranča, fotografie K. Langer, fotoarchiv Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm

V sanici využíval rolník příhodného terénu, nevázan na vozové cesty, jež jsou většinou strmé a vedené oklikami, ani nebyl omezován cizími poli a zasetou kulturou. Po sněhových serpentínách, jež krátí polní cesty, vyvlekly i kravské potahy sáně až na pole ve vysokých polohách. Sem se stihlo zajet jednou, nanejvýš dvakrát za den, ve schůdnějším terénu se zápřeží dvojích saní, aby se vozka mohl vrátit ze strmých míst pro druhý náklad, ponechaný pod svahem. Hnůj se pak na poli skládal na hromadu, pořádně se sešlapal a *přihodil četinů* (chvojím) a *sněhem*, aby nevysychal. Po tání se navrstvila na hromadu ještě hlína, aby mrva v dobrém stavu vydržela až do jarních prací. Z jara, když se zem už dost oteplila, rozvážely ženy skládku mrvy na kolečkách (lidově v *táčkách*) na kupky, které těsně před zaorávkou vidlemi široce po poli

rozhodily. Počátek jarních prací se nedal jednotně stanovit vzhledem k různým terénním podmínkám. Na *osuškoch* počala práce brzy a na jiných podle rčení: *Až to zbělá, toš pojedem*. Při zaorávání shrnoval se slamnatý, proleželý hnůj do brázd hráběmi, neboť jinak by se zachycoval na krojidle pluhu a ztěžoval by orbu.

Skromné kousky polí se v horských krajích obhospodařovaly, jak se dalo. Osevní postup závisel více na čase potřebném k obdělání a na semeni, které bylo zrovna po ruce, než na požadavcích racionálního hospodaření. Úhor nebo jetelniště se pohnojilo, zaoralo a zaseto ozimou *rží*. Po ní se zasázely brambory, třetím rokem *jarka* a nakonec oves. Je tu známé rčení: *Už tam nechce nic být, toš tam dáme oves*. Hnojívalo se teprve čtvrtým rokem a to ještě ledajak, takže úrody byly bídny a s časným příchodem zimy se nestačilo mnohdy ani zpodmítat. Pokud se neselo obilí ozimé, oralo se většinou teprve na jaře. Jestliže *ozimina* vymrzla, nebo ji v *zápačích* vyležel sníh (*zápač* je místo lesem zastíněné, kde slunce málo nebo vůbec nesvítí; takové místo na jaře dlouho nevysychá a nedá se obdělávat), oselo se pole ječmenem nebo tím, co bylo právě po ruce. Jetel podsívali do *rží* na podzim, nebo na jaře.

Hnojník (masculinum) – spisovný tvar zavedený teprve zemědělskou osvětou, v lidovém jazyce obecně jen hnůj. Pozůstával z *louže* (louže močůvky) a hromady hnoje u ní. Mělká louže poblíž chléva byla od něho oddělena náspou a na ostatní strany většinou neohrazená. Stékala do ní močůvka a dešťová voda. Podmáčená spodní vrstva hnoje kvasila, horní vysychala a bývala rozhrabávána drůbeží. Kvalitní vrstvení



Obrázek 13: Dvůr rolnické usedlosti s hnojištěm v Návojně, fotografie V. Frolec, fotoarchiv Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm

chlévké mrvy nastalo teprve na sklonku 19. století, v chudších krajích až po první světové válce. Hnojště se stavebně ohradilo, močůvka se svedla do jímky, hromada se pravidelně obhazováním tvarovala do podoby nízkého komolého jehlanu. Hnojště přestalo být současně smetištěm a skládkou veškerého odpadu.

Lužovica, luža (femininum) – splašková voda v hnojné louži.

Vyvážka – hnůj se rozvezl na hnojené pole do kopek, pak se měl vidlemi rozhodit a zaorat, aby nevyschl. Kalendářní pravidelnost doby vyvážení hnoje sloužila také k určování období v roce: *Bylo to v hnoja vození. Bylo to v hnoje.*

Ve starších dobách ležival rozvezený hnůj v kupkách na poli i přes celou zimu, pokud byl tak zmrzlý, že se nedal rozhazovat. Byla to práce převážně ženská a odrostlejších dětí. Zanikla zavedením mechanizace v letech 1950–1960. Dochován je také jiný způsob *vyvážky* – hnůj se v zimě vyvezl na pole na jednu hromadu, ta se obhodila hlínou a obvedla vyhloubenou rýžkou. Rozvoz do kopek a rozhazování se provedlo těsně před zaorávkou. Tento způsob zanikl v letech 1930–1940.

Na rozdíl od jinak obvyklého způsobu se hnůj z ovčína vyvážel teprve po několika měsících (z hospodářství stejně jako ze *stániska*). Každodenním přistýláním se vrstvil ve chlěvě až do výše jednoho metru, přičemž podestýlka neplesnivěla, neboť byla stále udusávána stáujícími ovci. První vyvážka se konala před žněmi, druhá v zimě, obě na skládku. Obtížná práce s touto proleželou a hutně udusanou vrstvou a dlouhé formanky si vyžádaly několikadenní práci čtyř, pěti lidí a namáhavé potahy. Na skládce se ovčí mrva znova kupila a udusávala, tentokrát do dvou vrstev o síle přibližně 50 cm, proložených hlínou. Úbočí skládky se obložilo drnem a završilo ornici v tloušťce 20 cm.

Hnojůvka (femininum) – močůvka. Znásobována deštěm odtékala ze dvora bez užitku. Po vybudování hnojůvkových jímek se na ně montovala ruční tlaková pumpa, kterou se čas od času močůvka přečerpávala postříkem zpět na hromadu hnoje.

Stel (masculinum) – podestýlka. Při nedostatku slámy se oblastně nahrazovala *hrabankou* (směsí listí, jehličí, pilin a slámy). Sběrání lesní hrabanky zaniklo v některých vesnicích kolem roku 1920, zvýšená péče o les to už nedovolovala a také se zkvalitnila péče o dobytek a tím i tvorba hnoje.

Léta (femininum) – močůvka vytékající z luží na náves nebo do zahrad. Přítrž tomu učinilo nařízení z roku 1890. Tehdy vznikaly první bedněné jímky na močůvku, po roce 1918 pak betonové a pořizovaly se *lejty* k vyvážení močůvky na louky a pole.

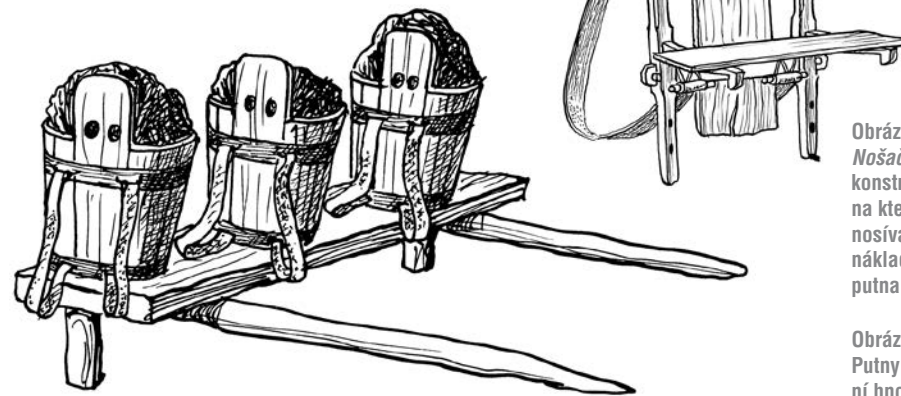
Náplava (femininum) – v obcích, ležících na sprašovém útvary, míval protékající potok hluboké koryto, v němž se na přirozených zátarasech zadržoval kal, sestávající z minerálních i organických částí. Deště vyplavovaly hnůj a močůvku také do potoka. Někdy se do těchto zatarašených míst přispávaly nezkrmitelné plevy a pohrabky, aby se v toku vytvořila kalová a stébelná hmota, která byla zadržována chrastím. Po určité době se náplava vyvážela jako hnojivo na pole. Tato praktika je známa z Hané, poslední záznam z Podhostýnského Záhoří z Vítonic u Bystřice pod Hostýnem je doložen z roku 1910. Splavenou lehkou písčovitou zem ze silnic a polních cest shromažďovali cestáři a vyměňovali se sedláky za trávu na mezích. Praxe zanikla po druhé světové válce se stavbou silnic s bezprašným povrchem.

Kydání hnoje – odstraňování hnoje z chlěva, házení hnoje.

Strádání hnoje – sedláci dodávali slámu do zájezdních hostinců a za ni si odebírali hnůj. Při přepasech strnišť pastýř za malou odměnu nechal *postát stádo*, tj. pozdržel ho, vedl ho pomalu, aby strniště víc pohnojilo (doloženo na Brněnsku, ale i v jiných oblastech). Malorolníci sbírali trus dobytka z cest, výhonů a prostranství před hospodami, kde zastavovali formani potahy. Ve dnech *vyvážky* sbírali hnůj utroušený z povozů.

Kolečko – *tácky*, ruční vozítko s truhlíkovou korbou a jedním kolečkem, užívané k vyvážení hnoje z chlěva a k převozu sypkých hmot, písku, hlíny. Kolářský výrobek, který býval kovářsky okován (obsah okolo 0,2 m³).

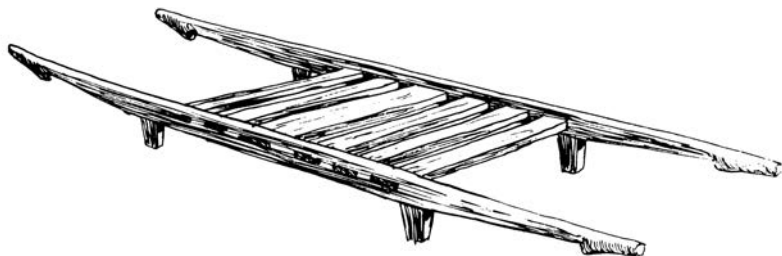
Nošačka (femininum) – putna s dvěma popruhy k nošení na zádech. V horských terénech nepřístupných potahem se užívala k vynášení hnoje. Byla to práce převážně žen a dvanácti až čtrnáctiletých dětí. Obsah putny míval zpravidla 12 litrů, váha hnoje bývala cca 12 kg + váha putny, celkem tedy až ke 20 kg.



Obrázek 14: Nošačka – konstrukce, na které se nosily těžké náklady, např. putna s hnojem

Obrázek 15: Putny na vynášení hnoje

Žebřinka, nosidla – (plurál; singulární tvar se neužívá) pro dva nosiče. Na páru *klečů* upevněna prkenná plošinka délky kolem 100 cm a šířky kolem 60 cm. Na plošinku se naložilo 20 až 40 kg hnoje. Užívala se na strmých polích a na malých hospodářstvích. Předmět zanikl nástupem mechanizace.



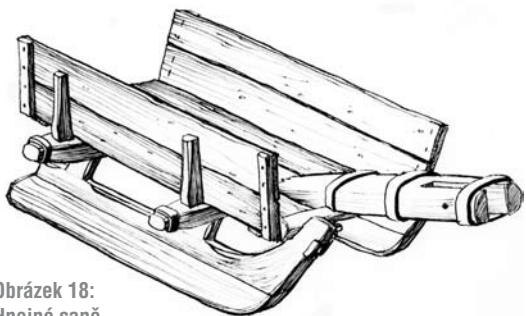
Obrázek 16:
Nosidla

Kladkování, lanování – vyvážení hnoje na kolečkách do strmých svahů. Druhá osoba (druhá žena nebo starší dítě) pomáhala tahem lana přes kladku, upevněnou na vhodném stromu. Poslední záznam máme doložen kolem roku 1940.



Obrázek 17:
Vyvážení hnoje pomocí lana tahaného na druhém konci pomocníkem

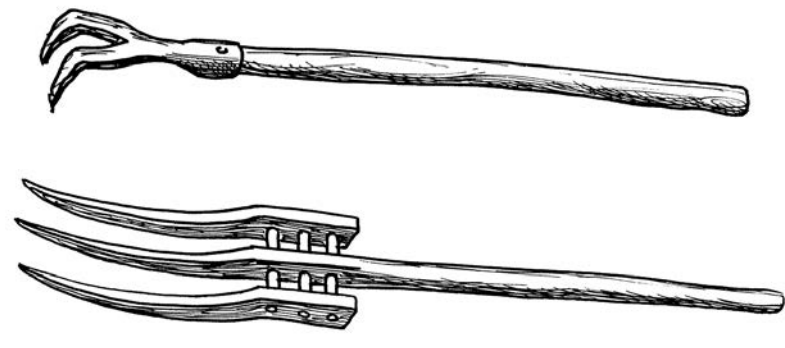
Hnojné saně – nízké, s bočnicemi obvykle ze dvou desek nad sebou. K rozvozu hnoje bylo příhodné období s dostatečnou vrstvou sněhu, aby se nemusely respektovat mnohdy značně strmé cesty a mohlo se jet snadněji, třeba i přes cizí pozemek.



Obrázek 18:
Hnojné saně

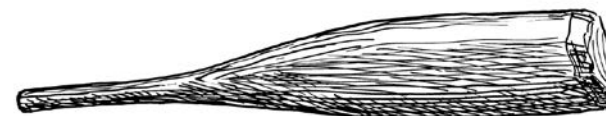
Kopáč (masculinum) – dvoj- až čtyřzubé železné vidle s hroty ohnutými v pravém úhlu k násadě, která byla dlouhá většinou kolem 110 cm. Používá se při stahování hnoje z vozu, případně při roztahování hnoje po zemi. Lze jej použít také jako velmi nebezpečnou zbraň. Výraz *kopáč* se používal také jako hrubá nadávka, označoval osobu obhroublou, nemotornou, nevzdělanou, snad i nehezkou.

Hnojné vidly (pluralia tantum), vidle – sloužily ke kydání, nakládání a rozhazování hnoje. Starší podoba vidlí měla tři nebo čtyři zuby (bývaly to přírodní deformáty z tvrdého dřeva) s hroty okovanými železem a krátkou násadou. Náradí mělo značnou hmotnost a práce s ním byla namáhavá. Při zabodnutí se pomáhalo přišlápnutím nohou, podobně jako u rýče. Nakladač hnoje pracoval většinou bos, aby ušetřil obuv. Sporadicky byla tato podoba užívána do sklonku 19. století. Strojní výroba vytvořila lehké vícehroté vidle, nasazované na topor délky asi 140 cm. Tyto vidle se užívaly nejen při práci s hnojem, ale i slámou, hrabankou, natí, řepným chrástem apod.



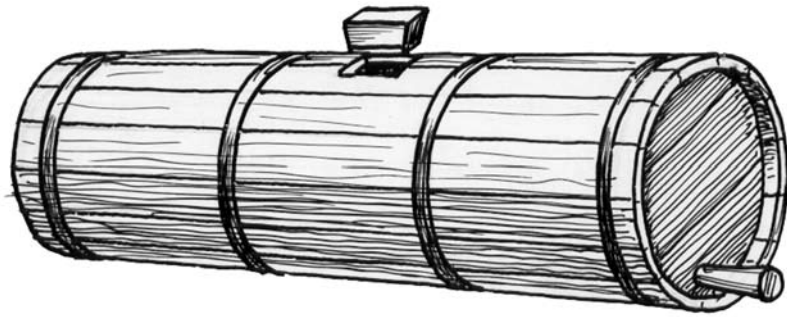
Obrázek 19:
Kopáč (a)
a dřevěné hnojné vidle (b)

Pláskáč (masculinum) – od slovesa pleskati, upleskávati. Prkno s násadou, kterým se upleskával náklad hnoje do hladkostěnné nízké pyramidy. Účel byl estetický i praktický – neztrácet hnůj během dopravy. Od uplácávání se upouštělo se zaváděním velkokapacitních vozidel.



Obrázek 20:
Pláskáč na upleskání povrchu nákladu hnoje

Lejta (femininum) – též *voznica, voznice* (femininum), název od slovesa lít. Bednářsky zhotovená cisterna o obsahu asi 1 000 litrů, volně položená na voze, užívaná k vyvážce močůvky na pole. V oblastech s nedostatkem vody se taková cisterna užívala k dovážení užitkové vody. Do nálevního otvoru se při plnění nasazoval trychtýř, výtok se

Obrázek 21:
Lejta

uzavíral těsnící dřevěnou kuželovou zátkou. Lépe vybavené *lejty* měly pákové zařízení k samočinnému rozstříkávání obsahu do šířky.

Lejta je vybavením novějšího původu a zevšeobecnila působením zemědělské osvěty. Opotřebené *lejty* někdy sloužily jako rezonátor, jímž se při zábavách pod širým nebem zesiloval zvuk výstřelu z pistole nebo pušky tzv. *valašský kanón*.

Hrotnica (femininum) – bednářsky zhotovená bezuchá, kónicky se ke dnu rozšiřující nádoba s kruhovým dnem o obsahu 4 až 8 litrů. Navléknuta na 2 až 3 m dlouhou násadu se užívala k čerpání močůvky.

STROJENÁ HNOJIVA

Strojená hnojiva – **prášky** – se v tradičním hospodářství ujímala pomalu. Nebyla k nim důvěra. Těm, kteří začali umělá hnojiva užívat, se říkalo s posměchem i s ironizujícím výsměchem *práškaři*. Mezi první užívaná *prášky* náležela kostní moučka a superfosfát.

Zavedení strojených hnojiv na Valašsku zobecnělo teprve po první světové válce, i když k jejich prvnímu použití došlo už v prvních letech 20. století. Tak například na Novém Hrozenkově se poprvé použil chilský ledek roku 1898. Přes očividně dobré výsledky, mluvící pro užití i dalších druhů, se hnojiva ujímala jen pozvolna. Ne snad proto, že v jejich použití a žádoucí kombinaci jednotlivých druhů se nepoučení rolníci zpočátku vícekrát zklamali, nebo že je zdržela příznačná opatrnost při nákupu jimi málo vyzkoušeného a přitom drahého zboží. Bylo slyšet: *Co, já mám pole na to, abych mu dával? Nech ono dá mně!* Popráškovaná zem přinesla toho roku snad jakýsi užitek, *ale potom už tam nechťelo byt' nadobře nic, a nezbyl, než zase úhor.*

Obrázek 22:
Hrotnica

Nebyla tu tolik na závalu ani konzervativnost jednotlivců, jako spíše příčina finanční, neboť nebyly k dispozici hotové peníze. Pokud neměl někdo v rodině příležitost k námezdnému výdělku, nebývala obvykle v hospodářství po celý rok větší hotovost. Výnos polí stačil sotva k uhlájení živobytí a občasný odprodej dobytka sotva kryl poplatky a nezbytné potřeby, které nebylo možno uhradit směnou za zboží.

Ještě ve 30. letech 20. století bývala mnohdy i jinde běžná praxe, že rolník kupoval v místním obchodě nezbytné potřeby denního života směnou, třeba za vejce; na Novém Hrozenkově se lékaři platilo jediné slepicí apod. Obchod touto přímou směnou byl pro většinu drobných a středních rolníků, pokud žili jen z výnosu svých polí, nejběžnější a někdy jedinou formou nákupu. Pro období před první světovou válkou měla tato kupní praxe dosah ještě závažnější a většinou se týkala i sedláků. Proto také mohli zavádět strojená hnojiva v obci nejprve jen finančně silnější rolníci a z ostatních jen ti, kteří měli možnost vedlejšího výdělku. Chalupníci je nakupovali doslova jen po kilogramech a rozsévají s přepečlivou opatrností. Avšak i za těchto neobyčejně obtížných okolností se nákup strojených hnojiv nezadržitelně zvyšoval. Bylo-li totiž nezbytně nutné dospět i za stávajících nepříznivých agrotechnických podmínek k vyšší rentabilitě hospodářství, mohlo se tak stát jediné intenzivnějším hospodařením a chemickým vylepšováním půdy. Proto opatřování hnojiv provázely také finanční problémy, i na úkor jiných nutných potřeb (do roku 1908 odebírali rolníci hnojivo ze skladu, poté, za podmínek finančně značně příznivějších, z hospodářského družstva). Druhým vážným důvodem pro rozšíření strojených hnojiv byla také několikahodinová vzdálenost polností patřících k hospodářství a zčásti též likvidace *stánisk*, v nichž vznikala mrva pro odlehlá a vysoko položená pole. Tato vzdálená pole bylo totiž možné snadněji pohnojit strojeným hnojivem v prášku než mrvou, jejíž doprava a ostatní s ní spojené práce si vyžádaly vždy značného času a námahy lidí i potahů.

V neposlední řadě šlo už i rolníkovi o promyšlené hospodaření s časem, svým i námezdních sil, o úspornou organizaci potahů (omezení na nejmenší míru a na nízký stav tažného dobytka) a o zlepšení hospodaření na jeho velmi vzdálených orných a travních polích. Aktualizoval tedy činitele, kterým stará generace rolníků nepřikládala velký význam v době nadbytku levných pracovních sil, anebo je neřešila pro obtíže strukturální povahy, jež v jejich době nebyly technicky nebo jinak ještě zvládnutelné.

Prostředkem k dostatečnému nakupování strojených hnojiv bývaly tedy především vedlejší výdělky, například potahové práce v horách nebo zaměstnání dospívajících členů rodiny v různých oborech mimo zemědělství. Tito, pokud nezaložili své vlastní rodiny, přispívali obvykle k hospodářskému upevnění a finančnímu ozdravení otcovského domu.

Kde taková pomoc chyběla, byla finanční situace obvykle početných rolnických rodin hodně zlá a vyústovala v trvale ztrátové hospodaření.

Strojená hnojiva dala i v těchto nepříznivých podmínkách, a ovšem i za cenu životních obětí ve prospěch organizační přestavby hospodářství, silný impuls zemědělské výrobě. Zmizely sklizňové situace, kdy například náš informátor vysel 35 až 38 kg tvrdého obilí po míře a sklídl sotva trojnásobek výsevu (roku 1910), nyní sklízel až desetinásobek. Zvýšil se i výnos slámy, jakožto rozhodujícího předpokladu pro dostatečnou produkci hnoje.

Zatímco v letech kolem roku 1900 svezl například obilnou úrodu ze tří měřicových polí v jediném *fasuňku* (završeném čtyřmetrovém žebří), sklízel tu později tři plně naložené žebřinové fůry. Oves a ječmen, bývali krátký a řídký, trhal se – pro úsporu slámy – po hrstkách. Bylo-li zrna i stébla tak málo, že místy jakoby bylo jen roztroušeno v trávě a pleveli, bývaly ruce a srp jediným prostředkem, který mohl s dosti šetrnou péčí a opatrností sesbírat tuto chudou žeň. Obraz žen se srpem v ruce, žnoucích hrstky stébel a rovnajících je v pokládky snopů, mizel po roce 1920 přes všechno úsilí této hospodárné generace přece jen pomalu. Znovu se objevoval za deštivých sklizní, kdy déšť vbil stébla do země tak, že žádný jiný způsob sklizně tu takřka nebyl možný. Sklízelo se tak například na dolním Vsacku roku 1955.

ORBA

Vzdělávání role

Zpracování půdy se dělo na moravské vesnici odedávna těmito způsoby:

1. mechanicky, pomocí kopacího a orného nářadí;
2. chemicky – hnojením;
3. vysušováním nebo zavlažováním.

Nářadí, které se ještě v polovině 20. století užívalo k orbě, sázení a zasévání, bylo vesměs novějších systémů, vyráběné řemeslně. Proto nás bude více zajímat technika zpracování půdy, jež si dlouho uchovála některé starobylejší znaky.

Začátkem 20. století zapřahali na Podhostýnském Záhoří sedláci do pluhu vždy dva páry koní. Jednak proto, že nebylo zvykem koně přetěžovat, jednak proto, že pýrem zarostlou, těžkou a slehlou zem nebylo možno jinak zvládnout. Strniště oraná k jařině zůstávala ležet jako pas-tva až do *podhodků*, čili do čtvrté neděle říjnové. Kdo zpodmítal dřívě, byl zavázán pokutou, kterou představenstvo obce s provinilým o *sýpce* svorně propilo. Podmítky byly mělké než dnešní. Říkalo se: *Stačé, co by špičkové zeškrábl / na dva prsty / na palec*, ale to už bylo příliš málo.



O takovém oráči říkali: *Podmítka na palec, sedlák nedbalec*. Nebylo též řídkým jevem podmítat až po prvním mrazu.

Na podzim se oralo pod žito *na jednu brázdou*, to znamená, že se zasel pole jednou zorané, bez předchozí podmítky. Úhory se přeorávaly dvakrát až šestkrát do roka, podle času a množství plevelů. Jarní přeorávka pod jařinu byla hlubší, obvykle *na půl krojidla*, což je ovšem příliš mělké proti dnešnímu způsobu orání. Staří sedláci se hluboké orby báli, že by prý obrátili *mrtvou zem, kterou žádný hnůj nespraví*.

Časně na jaře vyšli mladí hospodáři společně na pole, aby podle pokynů starších vykopali na polích honů příčné *zákopy*. Až po tato znamení se smělo toho roku orat a obsévat jařinou. Ostatní pole zůstalo ležet úhorem. Všechno, co by kdo naseł a nasázal *za zákop*, směl pastýř spást, *lebo to bylo protivá kázní*. Staří hospodáři dovedli respektovat společenská nařízení a zvyklosti daleko důsledněji, nežli je zvykem dnes. Říkávali: *Gdo chce být v pořádku, mosé dbať pořádku*.

Vliv erozní činnosti usměrnil nejen původní koncepci dělení horské *plužiny*, ale vytvořil pro tyto horské oblasti i typický způsob orby a její vlastní časový postup. Trati a úseky polí bylo třeba položit vrstevnicovým směrem, příčně ke spádovým směrům a vytvářet takové tvary parcel, jaké připouštěl útvary a poloha terénu. Při obdělávání každého pole vyšel zemědělec ze zkušenosti, že přivaly deště nevsáknou v bohatě zalesněných horských katastrech do země, zejména ne na jaře a na podzim, nýbrž stečou brázdami a pak po spádnících a cestách. Odnášejí tak s sebou nejen humus, ale i vrstvy skeletu. Po průtržích se stává i v *rovních*, kde je sklon polností celkem už nepatrný, že proudy

Obrázek 23: Orba kravským potahem na Soláni, fotografie K. O. Hrubý, fotoarchiv Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm

deště vymelou koryta až desítky centimetrů hluboká. Tu je pak marné kopat v brázdách dolíky a stavět *zháňky* – usměrňující zábrany, které by zachytily alespoň hlavní nános.

Aby tato přivalová splavení ornice byla co nejmenší, naorávají se všechna svažitá pole jednosměrně tak, aby brázdy uléhaly proti svahu. Tak se pracuje i na mírném sklonu, jen s tou obměnou, aby druhým rokem prst ulehla k opačné mezi než předcházejícího roku.

Ve starším období se sklizené polnosti téhož roku již vůbec nepodmítaly ani neoraly (po zavedení ozimů a dokonalejšího orného náradí je tomu ze značné části jinak). Ne proto, že by o včasnou orbu nebyl zájem, ale aby alespoň kořenový systém sklizených obilnin vázal a bránil proti odplavení vrstvu prsti.

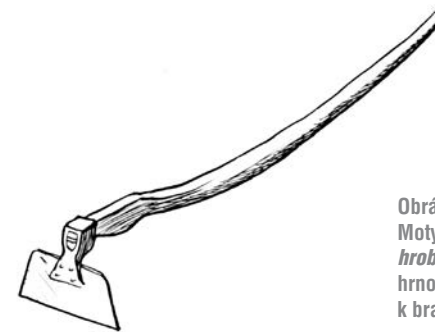
Oralo se tedy až na jaře. Teprve ozimy (zavedené např. v Novém Hrozenkově poprvé roku 1905) změnilo od základu tuto starobylou praxi. Ve smyslu obou těchto detailů porozumíme zdánlivé nesrovnalosti, uváděl-li rolník v Novém Hrozenkově, že se pole na vysokém sklonu nesmí úhořit. Úhorem se totiž rozumí pole, které leželo od posklizňové orby až do jara neoseto – aby se pluhem rozrušená ornice nesplavovala. Leželo-li dva, tři i více let ladem, jen občas zoráno, byla to tak řečená *úlehla* (jinde úhor).



Obrázek 24.: Orání *samotíhou* pod brambory, fotoarchiv L. Kunze

V těchto přírodních podmínkách zůstávala i vlastní orba v kruhu omezených agrotechnických možností. Zaostávala i v poměrně vyspělém hospodaření a při značné péči o jakost a množství země. Neorě se do hloubky větší než 20–25 cm, na hlinitých stráních do 12–15 cm a na ostatních polích s vysokým sklonem a v náhorních polohách jen 8–10 cm.

Stejně tak odlišným způsobem sázeli rolníci na svažitém poli brambory, jak se v místě praví, *pod motyku* nebo za pluhem. Sázeli se do každé brázdy jakoby křížovým způsobem, avšak nepravidelně, aby po ohrnutí kultury nevznikly řádky, které by nebezpečně usnadnily případné splavení ornice. Takto sázené brambory se pak neoborávaly, ale kypřily se a přihrnovaly pracným způsobem ručně motykou.



Obrázek 25: Motyka na *obhrobkování* – přihrnování zeminy k bramborám

Chudá horská hospodářství, nevlastníci potah, musela půdu obdělávat jen lidskými silami. Nebylo-li dost členů vlastní rodiny schopných této práce, muselo se požádat o sousedskou výpomoc: *Děvče přišlo ke kmotrovi se vzkazem: »Kmocháčko, tatinek vás prosijó, debeste jim pučele kmotřenko na zítřek – bodó vorat. Ale tatinkovi by to belo miléši, debeste šíl sám, ve vic hotáhnete.«*

Orné náradí

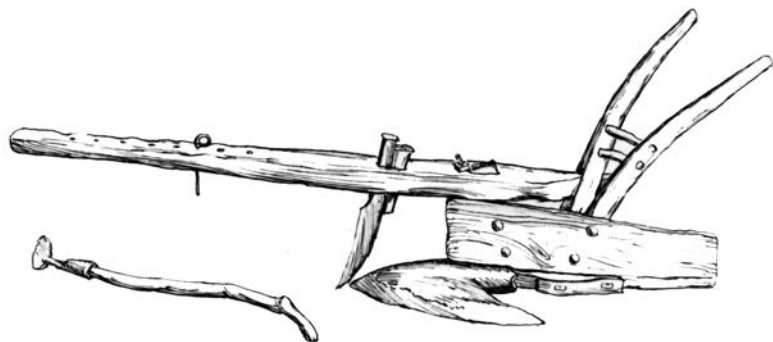
Hák jako příznačný představitel staré doby rolnictví se na horním Vsaku zachoval opodstatněle déle než všude jinde na Moravě. Ve výkladu této skutečnosti je třeba vyjít z toho, že zdejší rolník poměrně málo oral, byť i výměra jeho hospodářství byla značná. Jednak ležela část jeho pozemků v několikaletém úhoru, nepřeorávaném dvakrát až třikrát ročně jako na rovinách, jednak druhá, nejméně třetinová část výměry byla travnou plochou nebo i lesem. Z obilnin se sely takové, které snášely mělké zkyplení prsti, nepotřebovaly hlubokou orbu v dnešním smyslu. Ve starší fázi pracoval rolník také hodně jednoplovým systémem, při němž se bez pluhu zcela obešel. Hák, nemající krojidla, půdu jenom rozrýval, poodhrnoval ji na obě strany a neobracel ji. Hloubka brázdy závisela na tlaku oráčových rukou, nikoli, jak je tomu u pluhu, na seřízení radlice, splazu a na delším či kratším upoutání k pluhovým kolečkům.



Obrázek 26: Valašský hák

Přihlížíme-li k zemědělské situaci místa a doby, dostačoval hák jako mělce působící oradlo například v místech kamenitých, kde jeho hrot spíše klouzal, než by je podbíral z hloubky. Hák se uplatnil zejména na rovině a všude tam, kde se vystačilo s nenáročnou orbou – pod křibici, bér, proso, oves apod. *Hákování*, byť i mělké, bylo prací těžší pro oráče než pro potah.

Rovnoměrně hluboké kypření a obracení prsti – tedy skutečná orba – nastala teprve zavedením pluhu. Ve kterém desetiletí 19. století se tak stalo, nelze zatím říci, neboť ani terénní zjištění, ani hmotné doklady z muzeí, o které se lze opřít, nemohou samy o sobě tuto otázku zodpovědět. Avšak obdobně podle toho, jak sem byly zavedeny některé jiné zemědělské vymoženosti, a podle dochované sbírkové retrospektivy lze jen soudit, že se tak stalo až po polovině 19. století, na horním Vsacku asi v letech 1880–1900, kdy tu byl zaveden pluh přímo v konstrukci dvojradličné na podkladě zkušeností z nižších krajů Valaška.

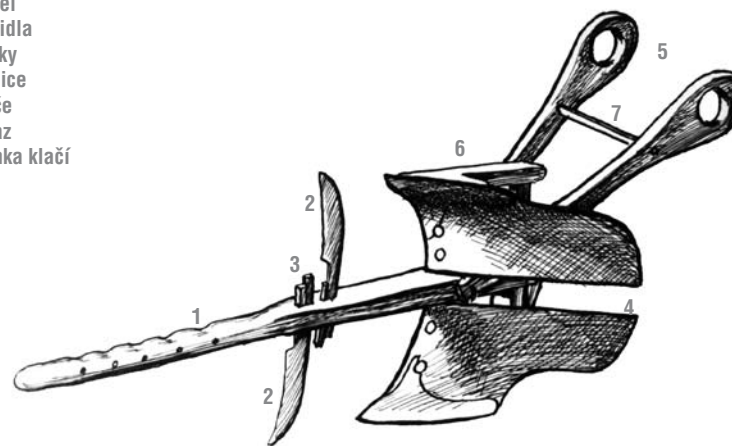


Obrázek 27:
Okutý dřevěný
pluh s otkou

Ve většině krajů se říkalo takovému oradlu *straňák* (v Čechách také *obrtlík*), protože je uzpůsoben k orbě vždy na jednu, libovolně volenou stranu. V popisovaném kraji se mu říkalo *škobrták* (podle potřeby převrhnout čili *přeškobrtit'* celé oradlo o sto osmdesát stupňů, aby oralo na zvolené straně zpětnou brázdu). Nejstarší *škobrtáky* byly celodřevěné s kovovou radlicí, nasazenou na vodorovném splazu ve směru brázdy a rovnoběžně s povrchem půdy. Plužné krojidlo takového oradla odkrajovalo brázdu ve svislém směru, radlice podebírala pruh této prsti a vrhala ji na křídlo, seřízené v takovém úhlu, aby hlína z něho přepadající uléhala povrchovou vrstvou (např. strništěm) na dno předchozí brázdy.

V konstrukci pokročilejší, co do způsobu orby však shodný, byl tzv. pluh *levňák*, rovněž dvojradličný, téměř již celoželezný, jehož se na Novohrozenkovsku v době novější výlučně užívalo. V této obci byl zaveden v letech 1890–1892. Název pochází od přídavného jména *lehký* - tento pluh je lehčí v pracovní manipulaci a snad také i váhou. Výklad od slova *levý*, tj. doleva orající, je nesprávný.

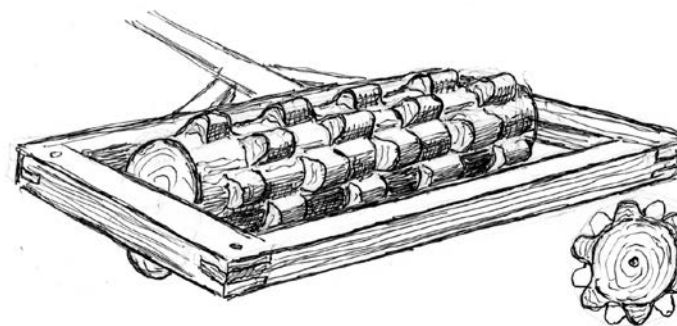
1. vřidel
2. krojidla
3. klínky
4. radlice
5. klače
6. splaz
7. spínka klačí



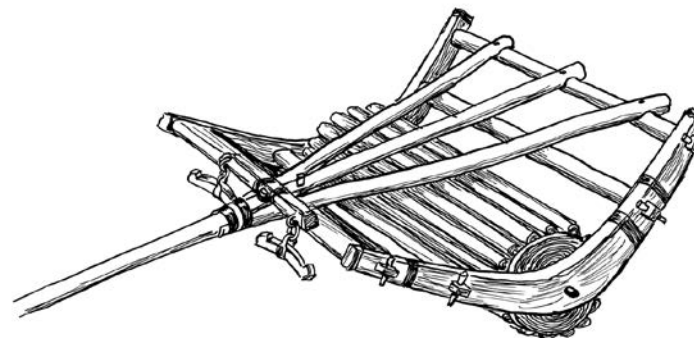
Obrázek 28:
Pluh *levňák*,
škobrták

Pokud se v místě užívalo válu, býval lehké konstrukce, potažní nebo i ruční, a nebyl tu zaveden dřív než po roce 1904, kdy se v obci začalo hromadněji kosit hrabicemi a kdy se místo háku už plně vžil dvojradličný pluh.

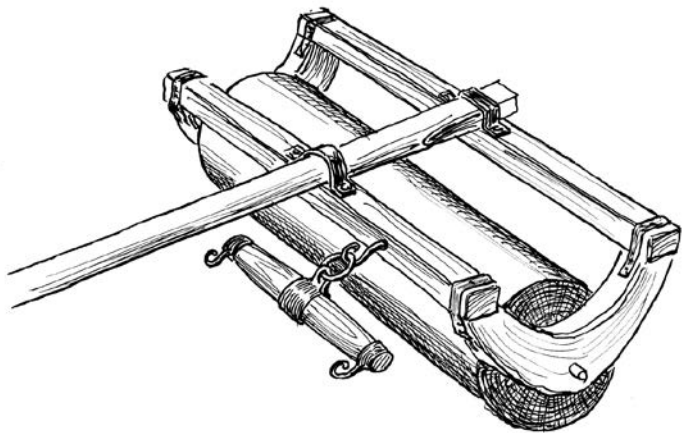
Věci souvisejí spolu tak, že ornice hákem nepříliš hluboko rozhrnutá a vláčením rozmělněná zůstala celkem bezhrudá. Když hrouda tu a tam zůstala, nebyla celkem na závadu, protože při žatvě srpem bylo možné se jí vyhnout. Půda oraná pluhem bývala hroudovitější.



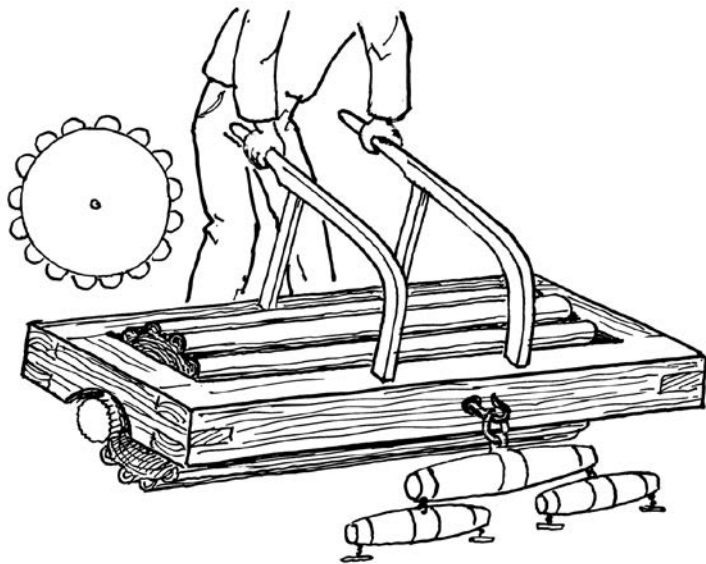
Obrázek 29:
Dřevěný válec
s dlabanými
návalky
na drcení hrud
na poli



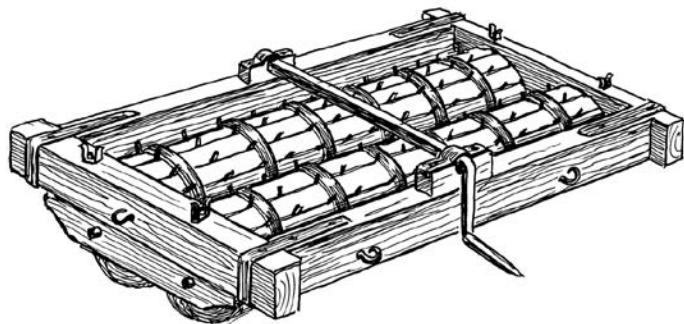
Obrázek 30:
Dřevěný válec
vrubovaný
na drcení hrud
na poli



Obrázek 31:
Dřevěný válec
hladký, jedno-
potažní



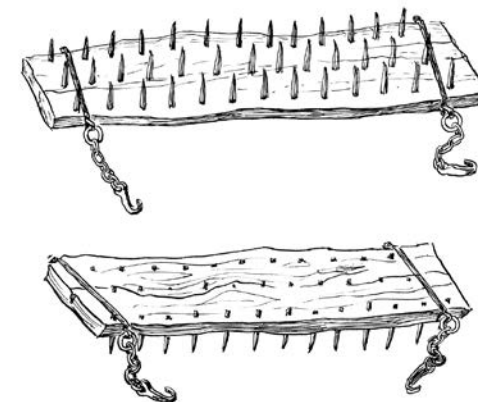
Obrázek 32:
Těžký dřevěný
vrubovaný válec,
tažený potahem
dvou koní



Obrázek 33:
Dřevěný dvojitý
válec opatřený
krátkými
kovovými hřebci,
užívaný na od-
hrudování pole

Po zavláčení se proto pole také válela, a to za tím účelem, aby se rozrušil hrubší povrch a aby se pole srovnalo pro hladké kosení hrabíci nebo potažním žacíím strojem.

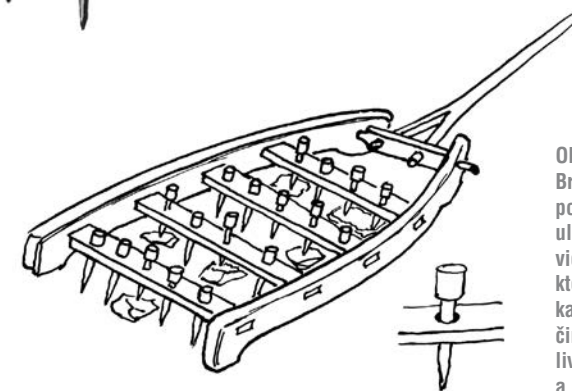
V komplexu místních půdotvorných podmínek a v možnostech ekonomického systému doby nebyl rolník schopen překonat svými prostředky – a tím méně ne v rychlém časovém sledu – zděděnou strukturu rolnictví. Proto v ní značně déle než v jiných krajích setrvaly některé další výrobní nástroje staršího typu a teprve později se ujímaly novější, byť opět jednoduché nástroje, jako například sdužené brány dřevěné, případně jen ruční nebo smyk, železné hřeby do bran (Velké Karlovice asi kolem roku 1880), vály jako drtiče hrud místo palic a motyk (Nový Hrozenkov v prvních letech 20. století), pěší strništní hrábě po zobečnění hrabíc (1899 tamtéž) a upuštění od srpů, ruční, později potahové mlátičky místo cepů (1910–1920) a jednoduché triery (čističe) (Velké Karlovice kolem roku 1900), řádkovače a drobné nářadí do řepy apod.



Obrázek 34:
Dřevěný bránový
smyk se železnými
zuby

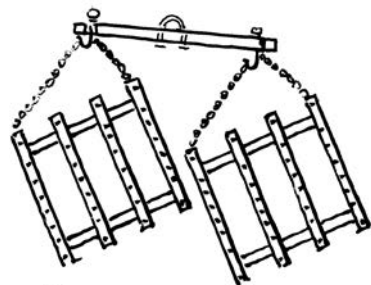


Obrázek 35:
Dřevěné brány
pětipříčné

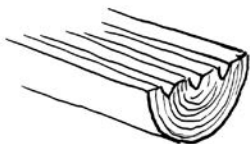
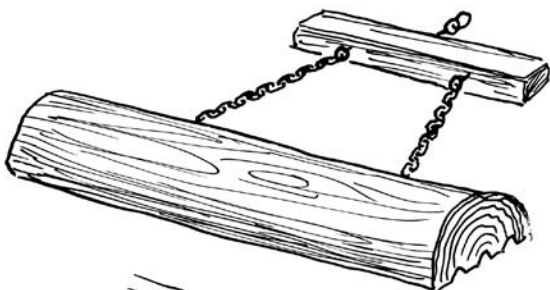


Obrázek 36:
Brány na pěší
potah s volně
uloženými hlav-
čovitými zuby,
které se přes
kameny samo-
činně jednot-
livě nadzvedly
a nezlomily se

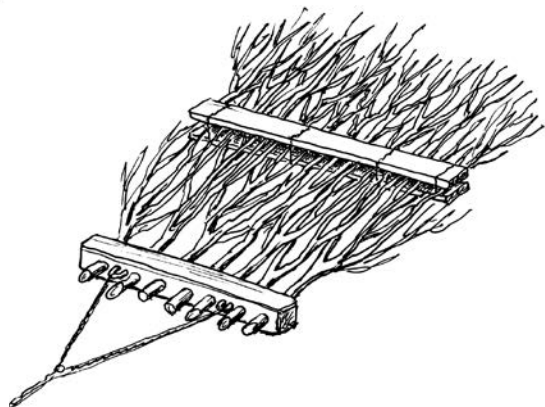
Obrázek 37:
Způsob tažení
dvou bran jed-
ním koněm



Obrázek 38:
Uhlazování
zasetého pole
rozpůleným
špalkem
s vydlabanými
zářezy



Obrázek 39:
Uhlazování
zasetého pole
březovým prou-
tím, udržova-
ným v potřebné
šířce přivázáním
k latím



PĚSTOVÁNÍ ROSTLIN

Technika pěstování rostlin byla úzce spjata s pastevním chovem dobytka. Pěstování obilnin tvořilo v nížinách i v polních oblastech podhůří složku nadřazenou pastevectví. Zavedením nových pícnin a průmyslových rostlin dospělo rychle k racionalizaci využití půdy a přineslo s sebou též nové, zde dosud neobvyklé způsoby jejího technického i chemického zpracování. Zrychlený hospodářský vývoj si v 19. století vynutil postupné přetvoření věky trvající trojhonné *rolnicko-pastevec-ké* techniky ve formu všeobecně ekonomičtější, v níž se chovatelská složka zprvu jen přizpůsobovala nadřazenému obilnářskému zájmu

a novým průmyslovým plodinám. Teprve později, rovnoměrně se zvyšováním životního standardu pracujících vrstev, se formovala v intenzivnější a později v ekonomicky řízenou živočišnou produkci.

SETBA A SÁZENÍ ZÁKLADNÍCH HOSPODÁŘSKÝCH PLODIN

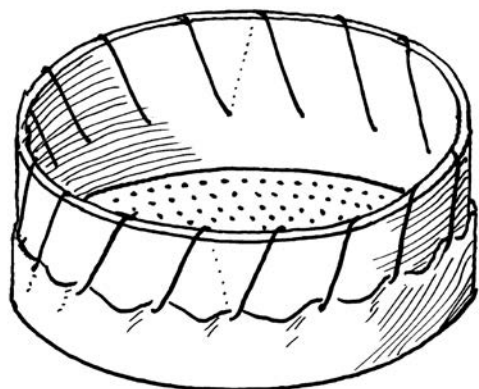
Práce zásadního významu začínaly v tradičně dodržované dobu, nebo dokonce v určité dny. Den setby a sázení byl zvláště úzkostlivě uváděn v soulad s tradicí a povětrnostní zkušeností, protože úroda závisí především na přírodních činitelích. K setí, senoseči a ke žnám přistupovali starší hospodáři s jistou obřadností a nikdy nepřenašeli jejich počátek ani na osoby sloužící, ani sezónní námezdné. Otcové pamětníků zahajovali prý setbu a sklizeň ve svátečním šatu, což by potvrzovala praxe hospodářů ještě z poloviny 20. století, kdy si k setí *Božího daru* oblékali vždy alespoň čistou košili.

Pole se nejprve připravilo k setbě hlubokým přeoráním, *radlováním* se zbavilo pýru a branami se uvláčilo. Semeno se vybíralo z nejlepší úrody. Potřebná část se omlátila hned po sklizni nebo se uložila ve stodole odděleně a *omlacala* se až později. Zrno se ručně přesilo na hustých sítích, aby se zbavilo koukolu a plevele, čili *přecódlilo* se na *prachových žmlkovnicích*.

Čas od času si vyměňovali hospodáři setbové obilí. Více se o jeho jakost a šlechtění nestarali. Jedině žito se mořilo proti mazlavé sněti. Činili tak hašeným vápnem silně rozředěným močůvkou asi půl dne před jeho rozsíváním. Osivo se tímto roztokem zvlhčilo a několikrát se na hromádce prohodilo. Aby nevyschlo, přikrylo se vlhkými pytli. Pečliví hospodáři mořili koňskou močí, ale méně dbalým stačila prý i *lužovica*.

Dřív než rozsévač začal sít, smekl klobouk, přežehnal zrno a rozhodil první hrsti do znamení tří křížů a dále je z vysoka rozsíval, aby prý narostla dlouhá sláma. Ještě za druhé světové války jsem viděl takto sít jetel a rozsévač vážně i položertem vysvětloval, že takto vyroste vysoký. Rozsévač přešel pole dvakrát odměřeným krokem, poprvé vrhal semena vpravo a vlevo co krok, podruhé každý druhý krok před vláčícím. Dokud se selo ručně, byli hledáni rozsévači jetele, neboť ne každý uměl sít rovnoměrně. Volili k tomu časné jitro, *pokud je bez větříku, jak když mak seje*.

Čas pletí obilí byl kolem svátku sv. Jana Křtitele (24. června). Pletí bylo obecně prací žen a odrostlejších dětí, na panském bývalo jedním z druhů pěších robot, na selském šlo víc o získání plevle jako krmiva pro skot a veškerý malý dobytek než o čistotu obilí, neboť *travná sláma* z obilí s některým plevlem byla pro krmení výhodná.



Obrázek 40:
Žmlkovnica,
lubové řešeto
s ručně perforo-
vanou blánou

Žito (pšenice – *Triticum aestivum* L.) se selo počátkem září, po *seťové Panně Marii* (8. září). Osení se vyvíjelo zvolna, takže v Osíčku o něm pravili: *O svatým Duše* (pohyblivý svátek přibližně na přelomu května a června) *hledé žito po břuše*. Starší hospodáři pozorovali starostlivě hory a říkali: *Dokad' se Javorník jasně nezazelená, žádné strach, že z žita nic ne-*

bude. Ale když už je zelené a žito ešče nevidět – toš zaorat' zavčas. Podhorská poloha terénu v této oblasti zpožďovala zrání oproti jiným vsím o několik dní. Ale osičtí tvrdí, že je to tím, že *Javorník tíní* (stíní) až po *Pálenina*.

Rež, rýž – plurál *rža* (žito – *Secale cereale* L.) se vysévala brzy po *žitě*, zpravidla *mezi Františkama* (tj. od 4. do 10. října). Pravívalo se: *V kožu chu sél jařinu, v košuli oziminu*.

Ječmen (*Hordeum vulgare* L.) se snažili zasít brzy z jara: *Čím ranší, tím lepší*. Je choulostivější než obě předchozí plodiny a také se o něm praví: *Do Jána Křtitele nechval ječmeňa!* (24. června).

Oves (*Avena setina* L.) se zasel, až *přiletěl konipásek třasořitka*. Bylo možné jej sít do vlhčí země a prý neškodí, jestli se trochu *zamaže*. O pozdní setbě se říkávalo: *Havlovo žito, Urbanův oves, co z teho bude, sedláku, pověz? Markův oves, Havlova rež, kdo tak sívá, málo mívá*. (sv. Havla – 16. října; sv. Marka – 25. května)

Jestli se z jakýchkoli příčin nezaselo včas, nebo se dodatečně podsívalo vyhynulé osení, uchylovali se rolníci k tzv. **směškám**. Obilné směsky se vysévaly většinou v podhůří a horách, kde bylo riziko ztrát větší než v obilnářských krajích. Rolník počítal s tím, že nevydaří-li se jeden druh, zachová se alespoň druhý. Oblíbena bývala směs *žita a rži*, zvaná **sú-ržica** (*sórzica*), neboť se mohla zasít později (okolo 20. září), dobře přezimovala a na osep byla vydatnější než čisté druhy. Mlynáři ji vyměňovali za mouku žitnou a pšeničnou v poměru 1:1, v množství, které příslušelo na tutéž váhu jednoho druhu. Směs ovsa a ječmene bývala nazývána **polovník**. Zrno se šrotovalo jako krmivo. Směs jaré pšenice a ječmene získala pojmenování **míšanina** a mlela se na chlebovou mouku. Směs ovsa a vikve, někdy také ječmene, byla **vičák**. Sela se jako zelené krmivo, k dozrání se nechává stát většinou jen množství

nutné na semeno. **Spolina** je směsí ječmene a žita. Žita se dávalo víc, neboť snadněji vyhynulo. Vyhynulá nebo vymrzlá *rež* se podsívala jarým *žitem*, ale protože tímto způsobem zaseto řídce vzcházelo, podsívalo se raději ječmenem. **Trojačka**, směs jarého *žita, rži* a ječmene, byla často zasévána na chudých polích kotárů. Pasekáři s oblibou pravili: *Je to lutryja* (loterie). *Něco se z ní urodí, gdyby jak, a hodí se to na všecko: na chleba, na šišky aji na pagáčky*.

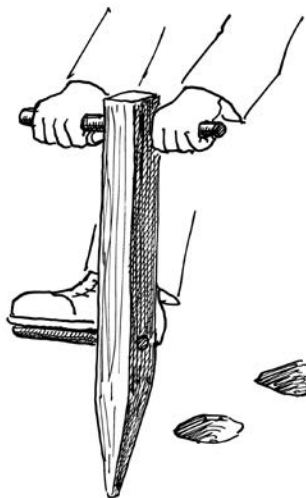
Luštěniny, len, proso, brambory, jetel a zelenina se nazývaly úhrnně **mlád'**. Hospodáři je seli a sázeli podle staleté zkušenosti.

Proso (*Panicum miliaceum* L.) – lidové prostředí znalo úsloví: *Chrósti lícó, budem seť prose*. Selo se v druhé polovině května, po tzv. Ledových mužích, za květu hrušní. Když prý je bouře *zablýská*, kvetoucí proso *nezasedne* a kvete naplano. Podobně *zablýská* též pohanku a čočku. Aby se tak nestalo, pohazovali hospodáři pole střípkou skla. Zůstane-li v prosu *vrvice* (kyprej obecný – *Lythrum salicaria* L.), dávalo hořkou kaši. Prosným listům říkal lid *uší*, protože tvarem i chloupkovitým povrchem se podobají uším dobytka. *Nateče-li prosu do ušé, je zle! Nění klasný. Je-li na Velký pátek velká rosa, urodí se bohaté proso*.

Pohanka (*Fagopyrum vulgare* L.) – bylo doporučováno sít ji velmi řídce, protože poté vytvořila bohatý trs. *Až vzejde mosí byt' vidět až na druhý konec role, tak mosí byt' řídká*. Stejně jako proso odkvete pohanka, kterou *zablýskala búrka*, naplano.

Mák (*Papaver somniferum* L.) býval v tradičním rolnickém systému pěstován jako olejnina. Vyséval se za naprostého bezvětří na společně dohodnuté trati, kolektivně se jednotil, plel i sklízel. Později se sil, *kam kdo chtěl*.

Luštěniny se kdysi sely na Podhostýnském Záhoří ve velikém množství. Vikev (*Vicia setiva* L.) a hrách (*Pisum sativum* L.) jako *strava* lidem a krmivo dobytku, čočka (*Lens esculenta* Much.), fazole (*Phaseolus vulgaris* L.) a boby (*Vicia faba* L.) také ve větší míře, než tomu bývalo např. v polovině 20. století. Boby a čočka se tam v pozdější době už prakticky nevysévaly. Lodyhám vymláčených luštěnin se říkalo *makota* – *makotina* a odtud je též rčení: *Okradli ho na makotu*, tj. úplně o všechno. Hrách, petržel a květiny byly s oblibou zasévány na Zelený čtvrtek (ačkoli je to svátek pohyblivý), vikev a čočka před Ledovými muži (před polovinou května), fazole a bob 12. května, vždy dřív, než rozkvete hloh. *Gdyž hloh kvete, zima mete*, se také říkávalo. Těmito termíny zasévání se snažili hospodáři vyhnout tomu, aby rostlinky choulostivé na chlad nevypučely v chladných dnech, čili, jak Záhoráci tvrdili, aby *nebyly v uzlíku*. Okurky se sázely koncem dubna. *Na Marka* (25. dubna) *oharka* (okurka) – *do žita sková se vranka*.



Brambory se sázely koncem měsíce dubna a počátkem května, *gdyž de měsíček do plna*. Technika sádky se lišila od způsobu obvyklého v bramborářských krajích. Někde se sázely do brázd naoraných rádlím, na Podhostýnské Záhoří do brázd za pluhem. Kdysi je dávali jen do vyšších poloh v obavě, že by prý na dolně pohnily. Sázení je tak, že dávali po celém bramboru do důlků vyhloubených v ornici kolíkem, podobně asi jako při sázení sazenic. Zem se pak za každým bramborem přišlápla a brambor byl zasazen.

Mezi dochovanými historickými dokumenty nalezneme i jeden příkaz vztahující se k výsadbě brambor v době hladu: *Dne 9. juli 1771 publicírován byl přísným patentem rozkaz, aby jeden každý pod velikou pokutou „erteple“ sázel.*

Obrázek 41:
Způsob sázení
brambor a sazení
do jamek

Zelí – počátkem června, nejlépe po vydatných deštích, se vysazovaly na pole zelné sazenice. Ze semen si je vypěstovaly hospodyně samy. Na Zelený čtvrtek sadily *hlúby*, a to časně zrána, ještě před východem slunce, *na hladno*. *Zelí z takového semene housenky neničily*. Přísady se vysévaly *na hřádkách* (obecní půda pro pěstování přísady zelí a kvačky, využívaná i sedláky; po odebrání sazenic se tam zasadily brambory) za pazdernou sotva vytál sníh. Hospodyně byly rády, když



Obrázek 42:
Sázení brambor
pod motýku

mohly zasít o sv. Matěji (25. února). Nebylo-li *kopno* v ten den, odložily setbu na pozdější dobu, neboť dny bezprostředně před sv. Matějem a po něm byly pro setbu zelí zvláště nepříznivé. *V máji* sázené zelí *oprchá* – předčasně zraje. Teprve počátek června je *zelné čas*. Rostlo-li zelí na vysokých košťálech, mělo malé hlávky, a proto hospodyně při

jeho sázení měla hodně *přičapávat'* (podřepávat). *Hlúby* (košťál) pak neurostou a hlávky budou velké. Jindy, když byly ženy s touto prací hotovy, *házely po sobě velkými hrudami* (Vítovice). Tento jev vykládají už jen jako žert. Aby housenky zelí neničily, kropilo se svícenou vodou v den sv. Háty (5. února). Hlávky se počnou tvořit v polovině srpna. Lidé pravívali: *Panny Marie Nanebevzetí* (15. srpna), *hlávky do zelí vletí*.

Kvačka – tuřín (*Brossica napus napobrosica* L.) a **vodnačka – vodnice** (*Brossica rapa esculenta* DC.) se sela a vysazovala současně se zelím po deštích. Zastupovaly v hojně míře dnešní krmnou řepu, byly sázeny v brázdách. Dnes se zkrmuji dobyt看em, ale ještě do druhé světové války sloužily obě též jako potrava pro lidi.

Bér

Bér (*Setaria italica*, *Panicum italicum*) se pěstoval jako obilnina a pícní rostlina. Má jako kulturní rostlina neméně starou hospodářskou minulost jako proso; obě známé v odrůdách odedávna (Maurizio, 1916). Slovanům je slovo bér společné a starobylé (Machek, 1954) z praslovanského znění *bъr*. Slované znali tuto rostlinu jako chlebovinu již v dobách před rozchodem do svých nynějších sídel (odtud zní ruské *боръ*, srbské *bar*, chorvatské a slovinské *bar*); (Gebauer, 1903). Na Moravě jej uvádějí listinné prameny pozdního středověku i nové doby. Vyskytuje se tu například v zápisech sněmovních usnesení se jmény dávkových plodin.

Jako známou kulturní rostlinu uvádějí bér i staré české slovníky, např. Wussínův *Lexikon tripartitum* z roku 1700–1729: *Ber* (*m.*), *brov* (*jáhly* (*panicum*) *fenich* (*heidel*) *welsch-hire* (*sargasme*)). Stejně tak autoři novějších slovníků slovanských, zejména Jungmann v Čechách (1835), Linde v Polsku (1854), Pful na Lužici (1866), Bernolák na Slovensku (1825) nebo nářeční slovník Kottův.

Na moravském Valašsku se tradičně vyslovovalo jméno této rostliny výrazně krátce *ber* a tvoří se adjektivní tvary *brov* (*mlýnec*), *brová* (*kaše*) atd. Řidčeji bylo možné slyšet jeho jiný název *muhár* (např. podle výzkumu z roku 1959 v lokalitách: Velké Karlovice-Léskové, Francova Lhota a ve Štavníku, který leží na slovenské straně Javorníků), což připomíná jeho maďarské označení *mohár* a druh *Setaria germanica*, *kleine Kolbenhirse*. Z téhož tvaru pochází nářeční označení *mušec*, které jsem ojedinele slyšel v roce 1946 na Podhostýnském Záhoří u J. Doležalové v Osíčku narozené roku 1866: „Říkalo se tak horšímu prosu. Ale to se už dlouhý čas neseje. Inu národ (lid) zpanštl.“ Ve tvaru *mušec*, *muchar*, *mochar* jej uvádí také, ale bez bližšího místního určení (Kott, 1906) a Ottův Slovník naučný (sv. XXII, s. 893). František Bartoš zná toto slovo jen v druhotném významu, jako prosný plevel a jako název nemoci kůže skotu (Bartoš, 1906).

V českých zemích zanikl výsev bru již ve druhé polovině 19. století, takže o některých podrobnostech jeho pěstování v rolnických hospodářstvích se dovídáme většinou jenom ze sporých zmínek v etnografických pracích z oblastí hospodářsky méně vyvinutých (Domluvil, 1907; Tilschová, 1945). Na východní Moravě, kde se bér udržel nejdéle (jak doložil průzkum z roku 1936), přestával být vyséván na konci 19. století. V obcích, položených na sever od Vsetína, se vyséval ještě v roce 1910 a následujících letech (Domluvil, 1907), v rozsáhlých lesích Hostýnských hor (zvláště v katastru obce Rajnochovice) dokonce ještě v letech 1920–1925 (průzkum z roku 1950). Pěstoval se však i v horské oblasti Valašska dávno a nepochybně i hojně, protože se s ním setkáváme ve starých dědických smlouvách. Tak např. zůstalo roku 1661 po Jurovi Klanicovi z Byniny u Valašského Meziříčí: ... *ovsa 10 měřic, rži 3, ječmene 2, bru 2 a prosa 1 měřice*. Roku 1623 popouštěl otec synovi fojtství na Hrubé Lhotě se vším zrnem. Z toho syn odevzdal matce: ... *zrní tvrdého 3 měřice, pohanky 1, bru 1 a ječmene též 1 měřici* (Domluvil, 1900). Podíl této obilniny nebyl tedy mezi ostatními malý a bezvýznamný.

Je nepochybné, že do určitého historického stadia rozvoje rolnictví byl bér takřka rovnocenným partnerem ostatním hospodářským rostlinám nejen v českých zemích, ale obecně ve střední a jižní Evropě. Svědčí o tom v roce 1518 Petrus de Crescentis: *Bér je známý a hojně se využívá*. I Matthioli v prvním vydání svého herbáře roku 1596 uvedl bér současně s prosem tak, že z formulace lze usuzovat na stejné rozšíření obou plodin v Čechách. O osmdesát let pozdější německé vydání (1678) mluví o bru jako o stravě pracujícího lidu v Německu a ve Francii. Tehdy asi počal bér ustupovat chlebovým obilninám. Kryštof Fišer, zevrubný autor, ale v popisech důkladný, jej totiž neuvádí mezi hospodářskými rostlinami českých zemí, ale ani jiné spisy hospodářské lokálního významu, jako např. Haurův z kláštera Starobrněnského, nebo stejně zevrubná instrukce daná správci statku v Mikulově. Hohberg uvedl roku 1695 o bru: *Bér slouží jako potrava více ptákům než lidem, protože obsahuje jen málo živin*. Později pomíjí bér také česká fysiokratická literatura 18. a 19. století, ba nedovídáme se v ní o něm ani nepřímo, když ekonomové a pozdější hospodářští buditelé vytýkají rolníkům jejich četné pěstební přežitky a nedostatky v rolnictví. Bér je tedy v českých zemích nejméně už po dvě staletí okrajovou hospodářskou rostlinou, která si udržela ještě na čas pěstitelský význam asi jen v oblastech hospodářsky méně výnosných.

O jeho někdejší rozšíření a obecné známosti mezi lidem však mluví nad všechny tyto prameny to, že bér vešel do lidových přísloví a přirovnání. Z okolí Hořic v Čechách bylo v letech 1890 zapsáno: Je jich tam jak bru. Rostlina totiž neobyčejně bohatě sype, je schopna dát až 200 násobný objem výsevu (Kott, 1901). Stejně Jungmann uvádí roku 1835: *Jest toho jako bru*. To značí, že je něčeho velmi mnoho. Podobně: *Má vši jako bru*. Podle Čelakovského se říkalo v Čechách a podle

Lindeho v Polsku (1854): *Lepšaj proso niž ber*. (tj. ze dvou stejných věcí zvoliti tu lepší). Avšak jak dokonale zaniklo slovo bér v současné hovorové mluvě, svědčí, že toto posledně uvedené rčení je v akademickém slovníku českého jazyka (1936–1958) vyloženo ne v původním smyslu, ale jako slovní hříčka, založená na vnější hláskové podobnosti slov *proso* (*ber – prositi*) *bráti*.

Stejně často se o bru dovídáme i v ostatních oblastech zemí střední Evropy. Ze starších badatelů se o něm zmiňuje Peter Andreas Matthioli v basilejském vydání svého proslulého Herbáře (1678): *Pro některé národy v Trácii je bér tak obvyklý, že patří k jejich každodenní stravě*. Xenofon tyto pospolitosti nazývá *ελινοφαχος* – tj. bérozrouty. Kazimierz Moszyński sledoval v roce 1920 recentní hranici výsevu bru v severních a zčásti i východních oblastech dávného slovanského osídlení (Moszyński, 1967). Setkal se s ním už jen na nemnoha místech bývalého polského osídlení na Polesí, Bělorusi (zde nejjihněji u Vilejky), dále pak na Malorusi. Z dalších uvádí jeho výsev v zemích Slovanů balkánských a v Uhrách.

Pro německé osídlení střední Evropy popisuje bér zmíněný Matthioli a uvádí jeho četné dobové názvy (v němčině zvané Hochdeutscher Sprache: *Fench, Fenich, Heydelpfenich, Panikorn, Fuchsschwanz, Keydel, Heydelfench, Butsweisen* und *kleiner Hirss*) a dále obšírný hospodářský spis Hohbergův z let 1687–1695 (Hohberg, 1995). Z pozdějších autorů popsala pěstování a zpracování bru v jihovýchodním Štýrsku Anni Gamerith a uvedla k tématu obsáhlou literaturu lingvistickou a kulturně-historickou, jež podstatným způsobem rozšiřuje prameny základní kulturně-historické práce Mauriziový (Maurizio, 1916) o obilné stravě v průběhu věků.

Technika pěstování a sklizně bru v našich krajích je značně jednoduchá a uchovávala některé rysy starobylého rolnictví. Vzdělávala lesní vyžďářenou půdu a neužívala pluh, nýbrž motyku, místo brány jen nahodilý *smyk* z chrastin. Úrodu sklízela srpem a případně ji svázela na saních. Pěstování bru v horských tratích, položených ve výši 600–800 metrů nad mořem na moravské straně Javorníků a ve Vsetínských a Hostýnských vrších, popisovali pamětníci takto: *Bér vyžaduje humusovitou půdu lesa, starého nejméně 80 až 100 let. Dobře se dařil v rubisku bukového nebo smíšeného porostu, hubeněji v čistě jehličnatém jedlovém a smrkovém. Vyžadoval mýtinu (seč) upravenou k setbě žďářením. V polohách 600 až 800 metrů nad mořem se vyséval v tratích obrácených na jih nebo na východ*. Bér potřeboval suchou zem. Štěrkový podklad a písek mu neškodil, nesnášel však podzol a vlhký jíl. Na trvalých polích v údolí se bér zaséval jen zřídka, například jako plodina střídající ječmen, nebo tehdy, jestliže se měla v trvalé pole obrátit pastvina nebo vyčerpaná louka.

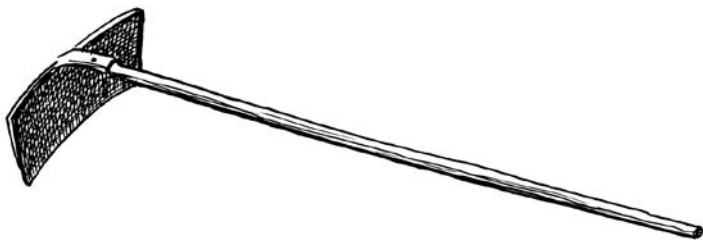
Při starším způsobu lesního hospodaření a při tehdejší přirozeném porostu zůstalo na každém rubisku hojně klestí, vrchů a jiného, tehdy pro těžbu takřka bezcenného dřeva. Všechn tento odpad se snesl na kupy tvořící pásy podobné pokosům trávy, případně se zmnožil odpadem a roštím z okolního lesa. V květnu, těsně před setbou bru, se všechno toto klestí za příhodného větru spálilo, aby se zničil plevel a všechna jiná nežádoucí vegetace. Zatímco pařezy dohořívaly a mýti na chladla, ženy překopaly humusovitá místa a po této *kopánce* popel rozhrnuly *hřebly*. Kameny, pařezy, stejně jako hrubší nerovnosti terénu se neodstraňovaly, připravované kultuře totiž nevadily. Semeno bru se vysévalo do sotva vychladlé *páleniny* (spáleniště) a zakopávalo se mělce motykou. V hojnějším humusu stačilo *setivo* zahrnout hráběmi, nebo jen převláčit *smykem*.

Od této chvíle až do sklizně nevyžadoval bér téměř žádnou péči. Neplel se, protože žďářením a kopáním se zničila pro letošní rok loňská vegetace, k tomu trsy bohatě odnožujícího bru záhy zahlušily vše, kromě ojediněle u pařezu rostoucích bodláků. Ani při pěstování na orném poli, tedy v pokročilejší technice práce, se neužíval pluh, ale hák, který ornici rozbrázděním jen mělce kypřil a neobracel ji jako pluh. Proto hák setrval v rolnickém inventáři i tehdy, kdy se už obecně uplatnil v námi popisované oblasti pluh (v letech 1880–1910) a jako zbytek inventáře staršího rolnictví se háky nalézají tu a tam právě v těch obcích, kde se nejdéle vyséval bér a křibice. Semena se vysévala velmi řídkce – lid výsev přirovnával k hustotě *zelné přísady*. Selo se ručně, pečlivě a úsporně, se zachováním dostatečného místa pro budoucí trsy bru. Vhodný čas k setí byla druhá polovina května, kdy už i na horách pominulo nebezpečí jarních mrazů.

V agrotechnickém smyslu lze pozorovat některé rozdíly ve způsobu pěstování bru na Valašsku od způsobu obvyklého v jižní oblasti, jak jej uvádí Gamerith. Na Moravě jde o rostlinu, provázející jen lesní *po-laření*, na jihu o pravidelnou rolní setbu. Při rolním zasévání byl vydatnou zelenou



Obrázek 43:
Motyka



Obrázek 44:
Hřeblo z plechu



Obrázek 45:
Smyk z březového proutí na uhlazení čerstvě oseté role

pící, v horách dával však jen tvrdou, sice čistou, bez trávy, ale krátkou slámu (sotva kdy dorůstal do výšky jednoho metru) a sloužil jen jako krmivová příměs. Značnou krmnou hodnotu měl ovšem v zeleném stavu. Představoval tak nejjednodušší formu obilnářské práce. Vzhledem k polařskému vysévání bru jej zařazovali rolníci ve Vsetínských vrších do obilnářského cyklu jen výjimečně. V tom případě následoval po ječmenu. Na mýtině se vysel jen jednou. Měl tu výhodu, že vysoká zvěř brovou obilninu nespásala a ani drobní škůdci ji nenapadali. Při bohatém humusu se po bru zasévala ještě druhým, někdy až čtvrtým rokem křibice. Nato se tato plniná mýti znovu přeměnila v les.

Bér snáší lépe sucho než vlhko. Za příznivých poměrů slunečního záření uzrál v popisovaných oblastech v polovině srpna, jinak až počátkem září. Když se na rostlině začal *ohýbat klas*, dozrával takřka během noci a zrno silně vypadávalo. Proto v tu dobu vyžadoval bér pohotově připravené žence. Žal se srpem, opatrně kladl a vázal do snopků (asi jako pohanka), přičemž se každý snopek postavil na dva, tři dny klasem vzhůru, aby proschl. Ze strmých poloh se tato úroda snášela v *trávnících* (plachtách), nebo se svážela na saních a dále domů na voze krytém plachtami. Po celou dobu sklizně vyžadoval bér pečlivé zacházení, neboť zrna vždy více a více vypadávala a zmenšoval se výnos.

Snopy se ve stodole neskladovaly, nýbrž bezprostředně po svozu se mlátily. Výmlat postupoval tak, že mlátec na humně bral snop po snopu, kladl jej na lavici nebo pařez a kyjem vytloukal z klasů (z *lat*) lehce se uvolňující zrno. Plevy se od zrna oddělovaly váním. Poté bylo ještě třeba přesušit zrno na plachtách na volném povětří a uskladnit je v menších množstvích v dřevěných nebo slaměných zásobnicích k dalšímu zpracování. Za vlhkého počasí se před odslupekováním dosušelo na peci. Plevy se ve spařené formě zkrmovaly jako podřadné objemové krmivo, tvrdá sláma, prostá jakékoli krmné hodnoty, se upotřebila většinou jako podestýlka. Aby ztráty semene byly co nejmenší, pracovalo se na dusaném, nikoli *mostěném* (fošnovém) humně.

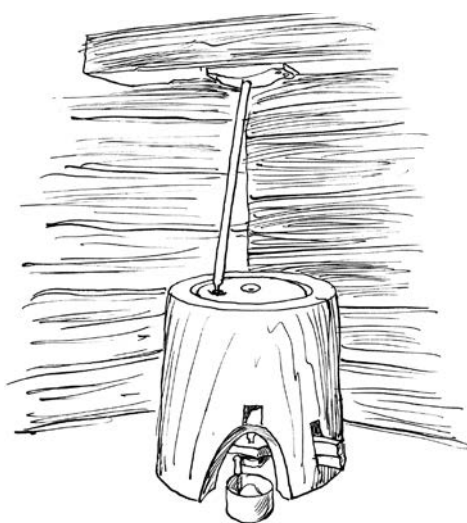
Mláčení bru prostým vytloukáním kyjem představuje techniku, která je příznačná všem oblastem, v nichž je obilní produkce nepřilíš vysoká

(Rútimeyer, 1869), nebo kde šlo o vytřídění nejkvalitnějších zrn pro osevu (s touto technikou výběru osiva se autor setkal ještě v roce 1950 v Moravské bráně, jmenovitě ve Spálově u Oder). Tento způsob mlácení – kdysi a na přelomu 19. století ještě známý – uvádějí ovšem už prameny k dějinám starověku (Rútimeyer, 1869). O tom, že byl kdysi způsobem užívaným i v našich zemích, svědčí doklad z Bible Kralické (1579–1593). Její překladatelé úzkostlivě dbali úrovně českého jazyka a čerpali z jeho živé slovní zásoby. Uvedli vytloukání zrna jako obvyklý způsob mlátu. V české Bibli z roku 1629 se praví: ... *zbírala gest klasu na poli až do večera, a což sebrala, kygem vymlátila gečmenu*. Vydání z roku 1740 na tomtéž místě uvádí: ... *prutem tlukouc a vyrážejíc...* (Bible, Kniha soudců, 6, 11, Ruth 2, 17).

Výnos bru byl – měřeno v horských poměrech rolnictví – velmi dobrý, převažující obvyklý výnos prosa. Mohutně odnožující rostlina vydala z výsevu jedné *čtvrtečky* (asi 1,5 l) až pět měřic zrna (asi 350 l). Eduard Domluvil uvádí výnos podstatně vyšší (Domluvil, 1907), podobně také A. Gamerith. Všechna produkce bru se spotřebovala doma. Na trhu se pohyboval v ceně prosa.

Zrno bru se mlelo na kaši jen v malých množstvích, protože jako *me-livo* delším skladováním hořkne. Zrno, po výmlatu jen zhruba převáté, se čistilo *opáláním* (přehazováním) na lehounkách, velmi mělkých nečičkách odfukováním plušek. Žlutých až načervenalých slupek se zrnka bru zbavovala třením na ostrém dřevěném mlýnci, připomínajícím mlýnce kamenné. Smrkový nebo jedlový válec spočívá na podobném, třemi nožkami opatřeném špalku, jako na podložce. Běhoun se otáčí na čepu této podložky a zapadá do ní do hloubky asi 5 cm.

Obrázek 46:
Ruční mlýnec ze
špalku ve stavení
z roku 1828
u Petra Tkalce
v Novém Hro-
zenkově, údolí
Břežítá, stav
z roku 1928



Lidový výrobce nekombinoval s dřevem žádný jiný materiál, zejména ne železo, tehdy pro vesnického člověka drahé. Vysokou pracovní dovednost vyžadovala úprava třecích ploch doléhajících na sebe, zejména spodní, jež je vyhloubena do masivu dřeva tak, aby vznikl vyvýšený okraj, zabraňující vypadávání omílaných zrn. Neméně dovedně musel lidový výrobce určit střed v kruhu spodního statického a horního rotačního dílce pro osazení čepu. Proti mlýncům tohoto typu, známým z Evropy, mají exempláře z Va-

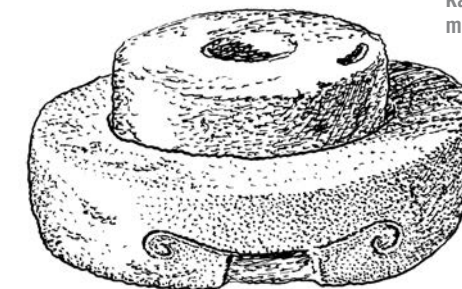
lašska zdokonalený násypný systém vytvořením zásobní prohlubně v běhounu. Z ní vedou dva prameny přívodů, posunutých mimo střed, které přivádějí obilky mezi třecí plochy. Zevní opracování předmětu působí dojmem značné starobylosti a vytříbeného proporčního účinku, který vychází z funkce předmětu. Zvyšuje jej celistvost spodního bloku tesaného spolu s podstavními nožkami, dále režné, v materiálu cítěné opracování povrchu i lískové obruče, jež stahují spodní díl i běhoun a chrání jej před praskáním.

Koncepcí se brové mlýnce z Valašska shodují s těmi, jež se užívaly ve Štýrsku. Konstrukční odchylky jsou nepodstatné a omezují se jen na různou úpravu přívodu zrna k třecím plochám (dva prameny, jeden pramen), na osazení ložiska běhounu a jeho materiál (dřevo, železo) a vytvoření třecí mísy v dolním statickém bloku (dlabáním z celistvého kusu dřeva, připojením zevní obruče). Dalším společným, avšak už jen sekundárním, z konstrukce vycházejícím znakem všech těchto mlýnců, je jejich neobyčejně lehký, takřka hravý chod a způsob jejich obsluhy vsedě.

Přes někdejší značnou rozšířenost jsou tyto mlýnce jako etnografické doklady na Moravě vzácností, neboť když zaniklo pěstování bru, vzaly jakožto dřevěné, na prostor hodně náročné předměty záhy za své. Minimální zastoupení mlýnců v muzejních sbírkách není zajisté úměrné jejich bývalému výskytu. O tom svědčí i to, že se konstrukční myšlenka, umístit zásobník zrna přímo na běhounu, jak to známe z dřevěných brových mlýnců, uplatňuje i u některých mlýnců kamenných. Dokladem toho je např. Plickův fotografický záznam ze Záriečí nebo originální předmět z muzea v Martině. Tato technická výhoda stála lidovému výrobcovi za to, aby zásobník pracně vykřesal v kamenu, nebo jej zhotovil ze dřeva a nasadil na kamenný běhoun. U všech zde popisovaných mlýnců, ať dřevěných či kamenných, je příznačným konstrukčním znakem i nejedno-



Obrázek 47:
Celodřevěný
mlýnec



Obrázek 48:
Kamenný ruční
mlýnec



dušší možný způsob, jak vsadit *roučku*, umožňující rotaci běhounu. V technologickém směru není bez významu uzpůsobení pro obsluhu vsedě.

Při lehkosti odslupkování brových zrn stačí jejich prosté válení dlaní po nahlazeném dřevě. Se zrnem bylo třeba pracovat jen na plachtě na stole. Slupky se od zrna oddělily *žibérkem* (sítkem), jehož výplet i luby byly dřevěné. Odslupkování a čištění se opakovalo podle potřeby až do dokonalého vytrídění obilí. Slupkový odpad se zkrmil. Od slupek otřená zrnka se mělnila ve stoupě způsobem obvyklým při *špicování* (opichování) krup z ječmene. Tyto droboučné krupky, uvařeny na kaši, byly převažující formou úpravy bru k jídlu.

Jako hospodářskou rostlinu řadili obyvatelé východní Moravy bér do tak řečené *stravy*. Pod tímto názvem rozuměli proso, pohanku, bér, hrách, fazoli, čočku a boby. Zdá se, že v tomto nepochybně starém označení lze vyčíst i někdejší rozhodující podíl *kaší* a luštěnin ve výživě obyvatelstva. Hromadný název *strava* není názvem lokálním. Stejně tak se nazývaly dohromady luštěniny a *kaše* (zrniny, které se jedly ve formě kaší) i v nejurodnější oblasti českých zemí, v povodí řeky Moravy. Obiloviny se na rozdíl od těchto poživatin dodnes na Valašsku nazývají *zboží*.

Kaše a luštěniny tvořily se zelím a mléčnými výrobky základ stravy venkovského lidu. *Kaše* jako starobylá a i v ostatních zemích Evropy dlouho ještě rozhodující forma úpravy jídla (Maurizio, 1916) ustoupila pak postupem času zcela do pozadí, jakmile se pozvedl výrobní a tím celý životní standard obyvatelstva. Jen na malých rolnických salaších zůstaly různé druhy *kaší* ještě i dále takřka hlavním jídlem. Brová *kaše* se vařila v mléce, jen posolena a případně zlepšena máslem, smetanou nebo slaninou. Připravila se ráno pro obvyklý studený oběd nebo večeři. Proti prosné kaši byla brová plané chuti, zato sytá a vydatná. Proto ji brávali s sebou do práce dřevorubci, sekáči a lidé, kteří se nevraceli domů k obědu. Obecně byla podle paměti brová *kaše* na Valašsku stravou chudých a bér se tu vyséval nejen pro tuto výživnou hodnotu a pro některé rostlinářské přednosti, ale také pro vydatný a v každém roce téměř jistý výnos.

K tomuto sdělení je nakonec vhodné uvést ještě tvrzení Matthioliho: *Prostý lid ve Francii a Německu, zvláště pak tam, kde se bér pěstuje*

ve větším množství, z něj vaří kaši, zvláště vhodnou pro těžce pracující, protože rychle zasycuje. Francouzi vaří bér ve vodě s máslem až na kaši, pak ji osolí a doplní nasekanou zeleninou. Toto sloužilo jako pokrm pro čeledě, která si tam dávala trochu octa. Toto bylo zvláště v horku příjemné a osvěžující jídlo. Naši rolníci (to znamená Němci) vaří bér s mlékem na kaši a máslo a sůl pak přidávají. Tato kaše slouží též jako potrava pro čeledě, která se jí může do sytosti najíst.

KŘIBICE

Hospodářským významem stejně jako technikou práce bylo bru blízké dvouleté žito, lidově zvané **křibice** (femininum), *křibica*. Jde o nepropěstěnou formu dvouletého žita, vyznačujícího se trsnatostí. Označuje se jako *Secale cereale* L. *Var. Multicaule* Mztg. Českému lidovému názvu *křibice*, západoslovenskému *škripica*, *iskrica* odpovídá německé *Staudenroggen*. V češtině má pojmenování původ od nářečních tvarů *křib*, tedy *keř*, *křibiti se*, tedy *keřovitě odnožovati*. V češtině se tato obilnina nazývá také *lesní žito*, *svatojánské žito*, *ruské žito* a v týchž doslovných překladech zní i v němčině. V Evropě se vyskytuje v několika odrůdách: *české horské (trsnaté) žito*, *alpské žito*, *švédské sněžné* a v některých dalších šlechtěných druzích (Schindler, 1920).

Zdá se, že *křibice* je stejně jako bér plodinou starého polaření. Starší tradici má nejspíše bér, o *křibici* se v raných pramenech přímo nedovíme. Často se však vzpomíná polaření poddaných v panských lesích a poplatky, které z něho vrchnost pobírala. Tak např. roku 1663 se praví na statcích v Červené Řečici: *Kopaniny dělati v lesích (poddaní) nesmějí a jestli by kdo o své újmě přece kopal, pobrati jemu obilí, které se na kopanině urodilo a uložiti pokutu pět kop*. (Chadt-Ševětinský, 1909). Roku 1700 praví instrukce vsetínského panství: *Kdokoli na pasekách panských s dovolením vrchnosti seti bude, ten u vrchnosti vsetínské se ohlásiti má a od každé měřice po 15 krejcarech dáti má*.

Rostlina měla kdysi značný hospodářský význam pro lid a stejně se s prospěchem uplatňovala v lesním hospodářství v horách (Chadt, 1908). Intenzivně se pěstovala v oblastech střední Evropy, od Karpat po Schwarzwald. Hojně se tak dalo v devatenáctém století, se záměrem maximálně využít lesní půdu a lépe ji připravit pro novou monokulturu. V českých zemích vynikl např. značně rozvinutým programem tohoto lesního doplňkového hospodářství Christian Liebich a psal o něm ve svých známých periodických tiscích (Liebich, 1825–1829), v též čas také saský lesnický ekonom Heinrich Cotta (Cotta, 1872). Zracionalizovaná technika hospodaření se rozvětvila do několika způsobů. Rozvíjejí se však jen dva základní typy, jímž odpovídají názvy polaření a kopaničářství. Polaření se vyvinulo i u lužních lesů, kde hlavní pěstovanou rostlinou byly brambory, ale i řepa, kukuřice nebo dokonce zelenina.

Z etnografického hlediska nás bude zajímat jen polaření v horách, spojené s drobným rolnictvím, jeho ruční prací a s nejjednodušším rolnickým nářadím. Tedy jeho starobylá podoba, která se dnešku připomíná jen některými archivními a zejména jazykovými doklady, například slovy *kopanica* (Domluvil, 1900), *Kopanice* (častý regionální název v Malých Karpatech), *kopánka* – chudé, malé pole vůbec (Kunz, 1950).

Josef Lebánek z Vápenice vzpomínal roku 1959 (podle zápisu Dr. Jana Pavelčíka): „*To je taká řež chudulinká. Jeden rok sa nasela a až druhý rok sa žnúla. Má takovú dlúhú teňunkú slámu a klas chudulinký. Vypadá to jak divoké obilé. Narostlo to velice vysoké a tenké. Řež jak kmín. Sela sa do smrkového rubiska, jak sa vykácál les mezi pařeze. Jeden rok vyrůstla a druhý rok dozrála. Myslivec nebo hajný dal za to vyčistění kus toho rubiska, že si to tam mohli lidé naset. To sa zrno rozselo a motykami zakopalo. Zakopávalo sa choďúci. Prv na kopanicách enom to sa selo. Donedávna to seli na Vyškovci. Z toho chudého zrna byla černá múka a bylo jí málo. Mlela sa na mlýnci doma, mlynář by to do mlýna ani nesebrál. Dělal sa z toho pagáče, chléb a všecko ostatní. Škripicový chléb byl velice černý a tvrdý. Jak sa sékla škripica, to sa moselo žnúť srpama, protože mezi tými kořeňami sa nemohl kosú zahnat. A bylo to enom po hrstách kde kady.*“

Starší generace rolníků na Valašsku znala dvouleté žito – křibici – ještě z vlastní praxe. Přibližně od poloviny 20. století se však už v českých zemích vůbec nevysévalo. V roce 1959 zastihl autor křibici už jen ojediněle v drobných horských hospodářstvích na slovenské straně Javorníků. Protože mohutně odnožuje (40 až 60 stébel) a dává mnoho zelené hmoty, bylo doporučováno její přísévání do zimních pícních směsek. Mimo to se vyznačuje vysokým nepoléhavým stéblem, mrazuvzdorností, skromností, dobrým opylováním – nezubovatí, v dlouhém řídkém klasu je ovšem zrno drobné, což je pro silné odnožování samozřejmé. Pro některé výtečné vlastnosti se použila tato rostlina na Moravě v roce 1950 a následujících letech také k pokusným podsevům při výsadbě větrolamů.

Z výsevu především v horách známe různé druhy křibice, avšak nebyla obilninou jen horskou a lesní. Pěstovala se i v nižších polohách, např. na Moravských Kopanicích, na polích, ale i na tzv. *sihotích*, naplavených ostrůvcích v řekách. Dálo se tak nejbliže na Váhu (Pavelčík, 1977). Věc nepřekvapuje, neboť mikroklima řeky je často blízké horskému a písčitost půdy s poměrným chladem odpovídá nárokům rostliny.

Na Valašsku se v jistý čas označovala křibice též jako *tříletá řež*. Hospodáři tu totiž seli až do sklonku 19. století jen žito jaré (*jarka*) a teprve poté se vžilo i ozimé. Podle něho se začala zasívat i křibice také už na podzim (pokud se sela na rolích), takže v kalendářním smyslu ji pak nazývali onou *tříletou rží*. Bezzemci (ale i sedláci) ve Velkých Karlovicích

na Vsetínsku si propůjčovali od lesní zprávy rubiska, aby je ohněm vyčistili a oseli křibicí a náhradou za to oseli tyto plochy semenem smrkové nebo jedlové monokultury, či jinak toto propůjčení půdy odpracovali. Stará generace lesních hospodářů a hajných byla většinou přesvědčena, že tento způsob úpravy půdy je pro lesní monokulturu výhodný a že dřevo vypěstované na žďářené trati ze semene není, jak se lidově říká, tak *řídké* jako u kultur pěstovaných novějšími způsoby.

Mezi valašskými rolníky bylo obecným zvykem zasévat křibici na lesní mýtiny s podsívkou jednoleté obiloviny, nebo, jak zavedli někteří jednotlivci okolo roku 1900, s jednosečným jetelem, který byl vhodný pro vysoké polohy a plané půdy. Rozsévala se vždy směs dvou dílů podsívky s jedním dílem křibice. Podle výškového položení trati byl podsevem oves nebo ječmen, na polních parcelách pohanka. V ní křibice zejména dobře zakořenila a odnožovala. V ojedinělých případech se podsévala dokonce *řež* nebo *žito*. Bez podsevu ji zasévali jen lesní hospodáři pro pastvu zvěři a jako zelené krmivo, neboť druhým rokem je tato rostlina bohatá na zelenou hmotu, nebo se pro zvěř sušila.

V horách na moravsko-slovenské hranici podporovaly lesní správy výsev křibice a s ním drobné polaření ještě v polovině 19. století. Jinde se v lesním hospodářství většinou už obecně prosadil názor na škodlivost této praxe. Dokonce se tu vysazovaná lesní trať žďářila i tenkrát, kdy se na ní nepolařilo, tudíž jen pro odplevelení.



Obrázek 50: Usedlost Na Polaně ve Velkých Karlovicích – údolí Miloňov

Příprava půdy pod křibici byla na Valašsku stejná jako u bru. Stejně se pro ni volila přednostně lesní půda pohnojena popelem. Informátoři se shodovali v tom, že křibice vypěstovaná v horách nesnáší přenesení na trvalé pole bez jeho zvláštní úpravy. Prý tu zdegeneruje a dává zrno někdy sotva větší než kmín. Zrno vypěstované na rovinném poli nebylo prý možné použít na osivo zpět do hor. Protože pěstování křibice bylo v některých místech Valašska živé ještě v polovině 20. století, mohli informátoři sdělit i některé detaily, které nepostrádají zajímavosti v etnografickém smyslu. Tak například semeno, které se do země normálně zahrnuje motykou, dávalo se na příhodných místech zašlapat stádem ovcí. Na Slovensku (na Oravě) se prý ještě okolo roku 1920 užívalo k těmž úkonu i volů.

Jestliže se křibice sela na obilné pole, zkeypřila se půda po starém způsobu hákem, kterého se jinak přestalo užívat i ve vysoko položených obcích Valašska již v letech 1880 až 1900. Užití háku zachovalo právě zde svoji pracovní výhodu. Pro křibici a bér stačilo ornici jen mělce rozrýt, což je pro potah snadnější prací než pole zorat. Lesní půdu, která je podle místního názoru pro křibici nezbytná, vyvážil na poli jedině dostatečný přísádek popela. Proto se přihnojení popelem provedlo snáze tak, že se klestí spálilo na rubisku a popel se na pole přenesl v pytlích. K zahrnutí osiva se užilo místo ruční práce s motykou potahu a *smyku* z nahodile vzatých šípkových nebo jiných větví.

V horních polohách Javorníků se křibice vysévala okolo svátku sv. Jana Křtitele (24. června) v množství 15 kg směsky na měřici, tedy poměrně řídkce. Nasela-li se hustěji, odnožila jen spoře. Rolníci po vzoru starých hospodářských knih pravili, že *hořela*. Prvním rokem vyrostl na rubisku oves či jiná z podsévaných obilnin, přičemž křibice v ní dorostla do výšky sotva 8 až 10 cm. Po sklizni tohoto podsevu nebylo křibici nijak na závalu, jestliže ji spásala zvěř nebo ovce. Byla-li důkladně spasena, tím bohatěji prý odnožila.

Nouze o ornou půdu vedla v horách i k takové praxi, že se rubisko, ležící v dobré poloze, osázelo před křibicí ještě bramborami. Nať vyrostla i metr vysoká, ale brambory samy byly nevalné jakosti. Přesto se o takové využití panských rubisek lidé ucházeli, takže o dobrou mýtinu se dělilo i několik rodin. Značky na kamenech a na pařezech vyznačovaly jako mezníky dílce, které si jednotlivé pracovnice obdělaly. Druhým rokem se do této půdy, zkeypřené okopávkou, zasela křibice, takže se sem lesní kultura vrátila teprve až po třech letech přechodného rolnického využívání lesního pozemku. Je znám i takový způsob, že v dohodě s majitelem lesa venkované podsévali do křibice travní semeno, aby tu po nějaký čas vyžínali trávu lepší kvality, než jaká roste v horách obvykle (Kunz, 1950).

U křibice se setkáváme i s tím, že dřevorubci osévali roztroušená kolečka půdy po spáleništích v lese, v němž tu zimu káceli dřevo.

Využití lesních tratí k přechodnému pěstování rolnických plodin se na Valašsku spojovalo tedy jednak s brem, jak bylo popsáno dříve, jednak s křibicí, přičemž základní způsob měl několik variací:

1. rok: bér;
 2. rok: lesní monokultura;
- nebo:
1. rok: křibice s podsívkou ovsa či ječmene (sklizeň podsívky);
 2. rok: sklizeň křibice;
 3. rok: lesní monokultura;

Při bohatším humusu se střídaly:

1. rok: bér;
2. rok: křibice s podsívkou ovsa nebo ječmene (sklizeň podsívky);
3. rok: sklizeň křibice;
4. rok: lesní monokultura;

1. rok: brambory;
2. rok: křibice bez podsívky;
3. rok: sklizeň křibice;
4. rok: lesní monokultura;

1. rok: křibice s podsevem jednosečného jetele nebo s příměsí trávy (sklizeň jetele);
2. rok: sklizeň křibice se zlepšenou slámou;
3. rok: lesní monokultura s možností využití trávy.

V popisované oblasti zrála křibice ve stejný čas jako *rež*, okolo 20. srpna, za studeného léta až v září, dokonce někdy ji zastihl i první sníh, který na Javorníkách přichází už v druhé polovině měsíce září. V přezrálém stavu není zrno křibice tak choulostivé na vypadávání jako u jiných obilnin.

Žatva se prováděla srpem, protože pro kosu je lesní půda příliš nekultivovaným terénem. Také dlouhá sláma křibice se kladla lépe do snopků tímto starým způsobem, po hrstkách, než za kosou v náručích. Snopy se skládaly na *ostrve* (kmínky Jehličnanů s pahýly větviček) jen za vlhkého léta, neboť obilnina je náležitě suchá již v nepokoseném stavu. Dobře provzdušněna se zřídkakdy zapaří. Žatva srpem byla typickou ženskou prací. Podle příhodnosti terénu muži obilí buď sváželi vozem a na saních, nebo je jen pěšky snášeli. Úroda křibice se dopravovala pokud možno za plného slunce a ještě v týž den se mlátila jednoduchým způsobem – vytloukáním palicí, kyjem.

LEN

Len (*Linum usitatissimum L.*) býval v minulosti jednou z nejdůležitějších hospodářských plodin – po obilí nejcennější, a proto též nejpečlivěji pěstovanou. Do 60. let 19. století byl len na Moravě nejdůležitější technickou rostlinou a plocha jeho výsevu jedním z měřítek hospodářovy zámožnosti. Nebyl dům, aby jeho lidé, třebas byli úplnými bezzemky, neměli trochu svého výsevu na hospodářově poli. Toho si hleděl i selský služební lid, svobodné dívky i pacholci. Práce se lnem byly ve všech úkonech rukodílné a pracné a zaměstnávaly domácí i námezdní síly prakticky po celý rok. Pěstování lnu, počínaje jeho setbou a konče předením, spočívalo téměř plně na bedrech žen. Stovky hodin trávil na poli a dvojnásob doma. Pro tuto náročnost ho velkostatky prakticky nesely a svým poddaným vypočítavě ukládaly značné odvody lněných polotovarů, zejména příze.

Len byl plodinou příznačnou pro rolnictví poddanské doby. Po polovině 19. století však začaly stoupat v zemědělství mzdy, naskytly se nové pracovní příležitosti v průmyslu a při velkých stavebních investicích, navíc započal příliv dobrého a levného lnu z Ruska. To vše způsobilo, že rolníci na nížinách začali od pěstování lnu ochotně ustupovat a svůj zájem obrátili k rostlinám moderního průmyslu, zejména k řepě cukrovce. Její pěstování bylo sice také pracné, měla však perspektivu zajištěného odbytu, *byla v ceně* (lépe se platila) a navíc poskytovala i přínos stájovému krmivu a zvýšila nedostačující množství tehdy ničím nenahraditelného chlévského hnoje. V konečném důsledku se tak se zánikem lnářství analogicky opakoval proces z druhé čtvrtiny 19. století. Tak jako tehdy přineslo zevšeobecnění výsadby brambor zásadní obrat ve skladbě stravy venkova a chudého obyvatelstva vůbec, tak úpadek lnářské produkce znamenal takřka revoluční změnu ve skladbě druhů rolnické práce a produkce. Na Hané se zánik intenzivního pěstování lnu datuje už do období kolem roku 1850, obecně ustalo v 70. letech 19. století. Na dolním Pobečví, v Moravské bráně a na Podhostýnském Záhoří se v oněch letech také už silně redukovalo, na přelomu 19. a 20. století bylo jen drobným doplňkem hospodaření a rázem ustalo v letech první světové války. Zapříčinil to tehdy nedostatek pracovních sil. Jen ve vyšších polohách na Valašsku bylo možné vidat len ještě v letech 1920–1930. Pole, do té doby osévaná lnem a konopím, zabraly méně pracné brambory, jetel a řepa.

Zánik lnářství však měl i další důsledky. Ustalo například domácí předení, jež zaměstnávalo lid o zimních večerech a časně zrána (na Hané předli i muži). S tím zaniklo i domácí tkalcovství, což otevřelo cestu továrnímu textilu mezi dělnický lid. Je to proto doba obecného zanikání kroje. Svou základnu ztratilo v důsledku těchto procesů i olejnictví a kdysi významný sběr olejných semen a jader jaderovin. Ustal tak i for-

manský obchod s nimi a v důsledku toho se zredukoval do té doby běžný počet druhů pokrmových rostlinných olejů na užívání živočišných tuků – sádla a másla.

Souborně znamenal tedy zánik tradičního lnářství jeden z revolučních kroků, jímž vesnice opouštěla staletou rukodílnou výrobu a organizaci práce příznačnou ještě pro poddanskou vesnici.

Orba pod len nebyla hlubší než 5 až 7 palců (12–18 cm). Naorávalo se pod něj pole, na které byl naposledy zaset nejméně před 6–7 lety a s oblibou se volilo takové, na kterém bylo naposledy vysázeno zelí, brambory nebo jetel. Len se zvláště vydařil na zoraných pastvinách, lukách a jetelištích.

Lněné semeno bývalo v lidové řeči nazýváno *seménko*, *semýnko*. V českých zemích se ze lnů vyséval druh tvrdý, který se vyznačuje delšími stébly, pozdějším zráním a menším množstvím semen a dává bělošedé až stříbřité dlouhé a tenké vlákno.



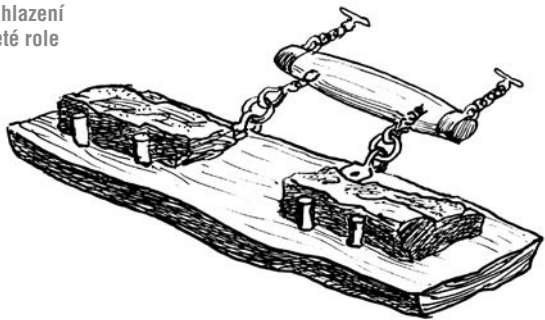
Obrázek 51: Sklizený len přichystaný u domu ke zpracování, fotoarchiv Valašského muzea v přírodě

Po několika letech se semínko lnu *vyseje* – tj. ztratí klíčivost a nabude ji prý opět až po 5–6 letech. Proto se pro regeneraci plodiny bralo semeno z jiného kraje, z výše položených míst s drsnějším klimatem a horší jakostí půdy. Semeno vynikajících vlastností, ale pro menší rolníky příliš drahé, se dováželo z Rigy (lidově *říšské seménko*). Na trhu v Bystřici pod Hostýnem bývalo obdobně zvykem kupovat semeno ruské. V dobách prosperujícího selského formanského obchodu s olejinami tato semena z ciziny obstarávali formani z Podhostýnského Záhoří přímo od baltských pěstitelů. Z první sklizně *seménka*, které se právě vyměnilo, se odložilo trochu lnu s hlávkami na patra. Tam, uloženo v suchu a chráněno před škůdci, podrželo si dobrou klíčivost po 3 až 4 roky. Starší seménko se vysévalo hustěji, neboť část jeho slabších semen ztratila časem na klíčivosti. Někteří hospodáři vytřídili před setím slabší semena sítí a podle zkoušky klíčivosti pak odhadli potřebnou hustotu setby. Dobré semeno mělo při zkoušce vyklíčit v teple a vlhku za 12 dní, zrna nasypaná na hladinu vody měla záhy klesnout ke dnu a vysypaná na řeřavé uhlí se měla čile rozprsknout a puknout.

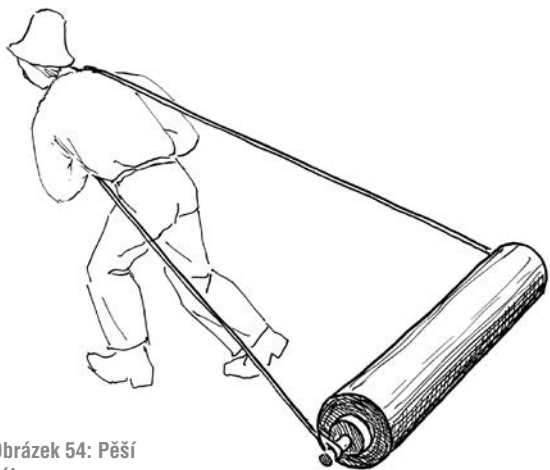
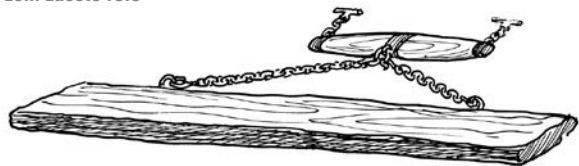
Len býval vyséván ve značném množství – 6 až 10 mír na každém gruntě. Na vhodnou dobu setby se pomýšlelo už o Vánocích. Když visely tehdy dlouhé rampouchy ze střech, bylo dobré sít lny rané. Byla totiž naděje, že budou dlouhé. Byly-li rampouchy v masopustě, seli lny pozdní. Jiní seli podle délky stonků prvních

jarních kvítek – *iskérek* (*Bellis perennis* L.). Dlouhé stonky nejranějších věstily zdar lnům zvaným *Antonínkové*, dlouhé stopky pozdějších naopak lnům pozdním.

Obrázek 52:
Fošna zatížená kameny na uhlazení zaseté role



Obrázek 53:
Fošna na uhlazení zaseté role

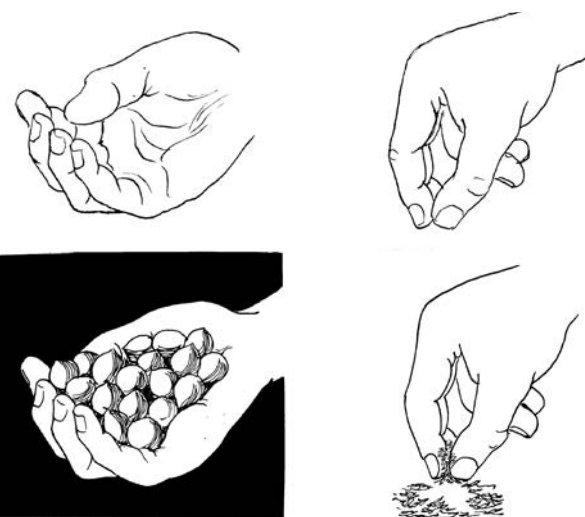


Obrázek 54: Pěší válec

V dobách hojného pěstování se len vyséval ve dvou i třech termínech. Jednak proto, aby za postupného růstu vegetace bylo možné zvládnout pletí náročné na čas a později sklizeň, jednak pro riziko nezdaru, kdyby se výsev provedl v jediném termínu. První výsev býval dubnový, méně jistý kvůli nepříznivému počasí. V Osíčku tak někteří lidé seli len již 24. dubna: *Na Jiřího pospěš sítí len!* Druhý, obvyklejší, byl májový výsev (tzv. len *jánský* – 16. května, případně len *Petronylový* – 31. května). *Jánské* - to byla *lutryja*. Vydařil-li se, byl dobrý na vlákno i na seménko, *ale obyčtěně naň šly mušky, že z něho málo co zbylo*. Len *Petronylový* byl chudý na semeno, na vlákno však ze všech nejlepší. Konečně třetí termín výsevu lnu byl červen (len *antonínkový*, 3. června). Třetím datem výsevu bývaly také dny setí



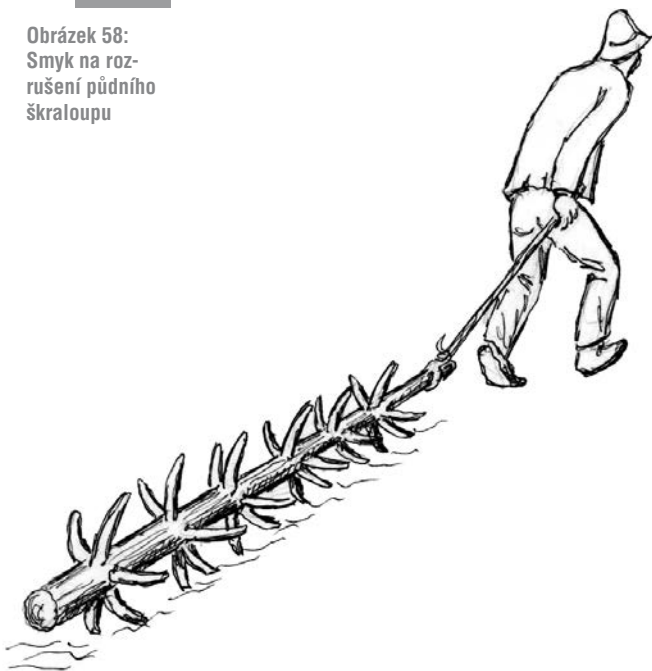
Obrázek 55:
Rozséváč



Obrázek 56: Hrsť

Obrázek 57: Špetka

ovsa. Květnové a červnové datum přitom počítalo s obdobím dešťů přicházejícím okolo svátku sv. Medarda 8. června. Naopak nebylo prý dobré sít len ve znamení Raka, *lebo by nešél*, nevyrostl nad dvě pídě. Lnu se prý nedařil ani na čerstvě hnojeném poli a v zákoutích u křoví a chrastí, naopak prospívá na návětrném místě, *gde lidí moc chodijó a gde přefukujó všecky větry*.

Obrázek 58:
Smyk na roz-
rušení půdního
škrálopou

Bývalo zvykem sít len zvečera, aby přes noc poněkud navlhl, načež se zavlačil dřevěnými bránami a pole se srovnalo smykem. V dobách, kdy bylo dost pracovníků, se smykovalo pěším způsobem, aby vznikly co nejmělkčí stopy. Zaválení se rovněž provedlo válcem pěším.

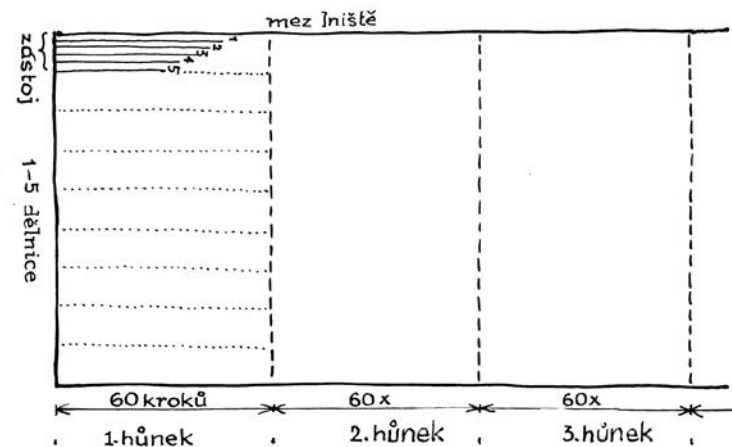
Protože len neodnožuje, musí se sít hustě: Čím hustší – tím lepší. Devět pod palec. Takový len zahubí všechnu trávu, je méně pazdernatý a má jemné vlákno. Rozsévač nabíral seménko z rozsívky, z dvojitého plátna, kožené, nebo slaměné a sil ho širokým

vrhem na hustotu co krok, to hrst, jednou podél a pak napříč role. Hustota byla správná, nacházelo-li se pak alespoň pět zrněk pod palcem. Šlo-li víc o výnos seménka, silo se řidčeji – po půl hrsti a špetce.

Jestliže čerstvý osev ubily deště, vytvořená kůra se roztrhala smykem z trní nebo jehličnatého stromku s větvemi osekanými v určité vzdálenosti od kmínku. Bylo však možné po poli přehnat stádo ovcí, které svými kopýtky tento škrálopou rozmělnily.

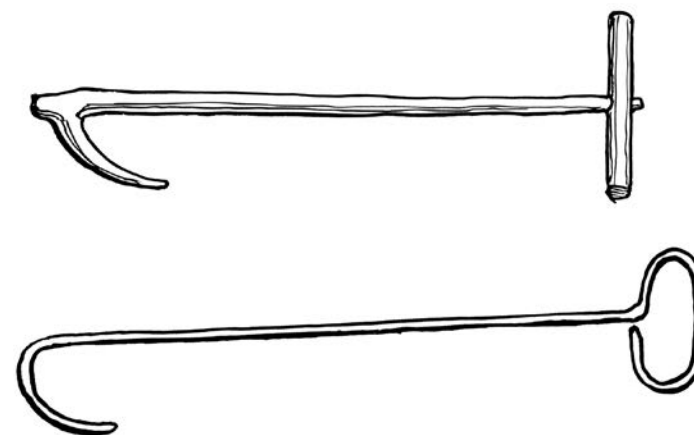
Vegetační doba lnu trvá 12 až 13 týdnů, ve vyšších polohách ji lidé počítali na 100 dní. Aby len dobře prospíval, zasazovali do něj hospodáři ratolesti od slavností Božího Těla. Ničila-li len *krtica* (krtek), zasazovali větvičky olšové.

Len zasetý do dobré země za příznivé vláhly a tepla rád poléhá. Takový se před další zkázkou pozvedával vidlemi. První pletí lnu se provedlo, když rostlinky vyrostly do výšky pěsti a druhé pokud možno po dalších 14 dnech. Brzké vkročení do lnu během jeho růstu nevadí. Len vždy vstane, hubí ho však plevel. Svědčí o tom lidové rčení: *Jak chceš se po mně válejt, v trávě mě však nenechávej*. Pletí byla práce žen. Šedesáti kroky se odměřil *hůnek* (malý hon), na němž každá pracovnice zaujala v kleku pruh země pohodlně dosažitelný oběma rukama. Práce postupovala od levé meze k pravé. Po vypletí celého *hůnku* se plevel snesla na mez, načež skupina nastoupila na další *hůnek*. Vypleté pole skýtalo obraz utěšeně čisté a v době květu kouzelně modré plochy.

Obrázek 59:
Rozdělení plochy
na lništi

Vypletý **plevel** se během práce střádal, snášel na mez, načež po skončení denní práce ho ženy navázaly do trávníků a přinesly domů ke krmení, každá do svého domu. Při pletí se dbalo na to, aby na lništi nezůstala ležet žádná tráva. Rostlinky lnu, jež se tu a tam vytrhly, se s plevelem nemísily, neboť škodí skotu i ovcím.

V dobových podmínkách hnojení a úpravy pole dorůstal len do výšky dvou a výjimečně i tří stop (přibližně 60 až 90 cm). Dozrává v době žní, nekosí se, nýbrž vytrhává – a to tehdy, když jeho stébla žloutnou (při nepříznivém počasí získávají až šedohnědou barvu) a lístečky opadávají. *V ten čas bylo na len smutné podívání*. Pokud už v některých paličkách *rechoce* (chrastí), je pozdě. Rostliny lnu, podobně jako vikve, nezrají ve stejnou dobu, proto se nečeká, až dozrají i poslední. Dobře vyžralý len má sice potom jakostní semeno, ale většinou hrubé vlákno.

Obrázek 60:
Hrabné hůlky

Len se trhal i s kořenem, poté co opadla ranní rosa. Práce začala ze strany, od níž se len odkláněl. Z plevele se pečlivě vybral, třídil se podle délky a podle potřeby i podle síly. Polehlý se oddělil a zpracoval zvlášť, neboť z jeho rzivých, temně šedých i skvrnitých vláken mělo plátno načervenalou a nejednotnou barvu, která se nevyrovná ani bílením. Ženy braly levou rukou hrstky stojících stébel, pravou je podtrhávaly a plné hrsti pečlivě rozestíraly do vyrovnaných řad. Vytrhaný len se pak kladl do řádků, aby lodyhy krátkým přesycháním trochu utuhly, načež se stavěl do *kapliček* hlávkami k sobě a převázal stéblem. Na řádcích se kladl hlávkami proti směru očekávaných větrů, na obvodu role hlávkami k mezi jako pěkné olemování, v tom případě se na směr větrů nedbalo. Během sušení se jednou, dvakrát obrátil pomocí *hrabné hůlky*.

Někdy býval len tak dlouhý, že pro něj na lništi nebylo dost místa. *Vystíral* se proto na meze a všude, kde k tomu bylo vhodné místo. Za nedbalou trhačkou zůstávaly stát nevytržené byliny – žertovně a posměšně nazývané *muzikanti*. Asi po čtyřech dnech se prostřený len na zemi obrátil a ponechal se schnout ještě den, dva, načež se po *hrstech* sbíral. Proschlý len se vázal do snopků o průměru 10 až 15 cm. Řítí se zarovnálo sklepnutím snopku o zem, čímž se kratší lodyhy posunuly do jedné roviny a dlouhé se ze snopku vytáhly a strádaly zvlášť. Len pocuchaný větrem si vyžádal mnoho zdouhavé a trpělivé práce. Svázaný do *otýpek* se len dopravoval z pole domů.

Doma co nejdříve zbavili len na *drhleni* paliček a do týdne jej opět odvezli na pole rosit. Někdy se ovšem **drhnutí hlávek** provedlo až na jaře. Drhnutí byla namáhavá práce, při níž se i při vši péči pocuchalo hodně stébel. Pracovalo se na humně trojím způsobem:

1. na drhlenech strháváním;
2. mlácením cepem;
3. vytloukáním bijákem.

K prvnímu způsobu byl zapotřebí drhlen, *drhleň* – dřevěný či vykováný hřebenovitý nástroj sloužící ke strhávání semenec lnu. Uzpůsoboval se pro práci jedné, dvou nebo čtyř pracovnic.

Drhlen býval jako nástroj příznačně ženské práce jedním z darů, jež dostávala nevěsta ke svatbě jako dar lásky. Vznikli-li s tímto záměrem, býval vyzdoben kovářem a obvykle opatřen vročením. Pracovalo se s ním tak, že *hrstky* srovnaného lnu se tolikrát protáhly hřebenem, až se všechny semeníky sdrhly. Vždy dvě *hrstky* se svázaly stéblem do *svazečku* a 24 těchto *svazečků* tvořilo *otýpečku* lnu.

Všechny konstrukce drhlenů jsou uzpůsobeny tak, aby byly ze svého podstavce snímatelné a mohly se, podobně jako kosy, srpy a pily, uložit způsobem, který zabraňuje zranění. Zpravidla se zavěšovaly pod

strop. Běžné používání drhlenů stálo dokonce u počátku dvou lidových úsloví: *Chudé jak drhlen* (o vyzáblém člověku) *Roba jak drhlen* (tvrdá a nelaskavá).

Hlavní podoby drhlenů:



Obrázek 61: Drhlen ze dřeva, zhotovený podomácku, se při práci zaklesl do kramle vbité do trámu nebo připevnil na trám přístodůlkové stěny natrvalo. Délka zubů bývala zpravidla u tohoto typu drhlenů okolo 20 cm. Sloužil pro zpracování malého množství lnu. Pracovnice při práci stála. Tento jednoduchý drhlen se používal ve vyšších polohách Valaška.

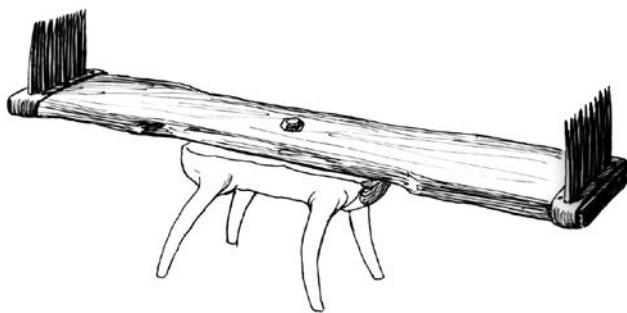


Obrázek 62: Dřevěný drhlen vsazený do lopatovité podložky délky 80 cm. Ta se zaklesla do lavicové sedačky nebo mezi trámy stěny či oploty a zajistila se závlačkou. Pracovnice seděla na nízké stoličce. Podle dochovaných kusů se celková délka drhlenů pohybovala okolo 80 cm, délka zubů činila 20 cm.

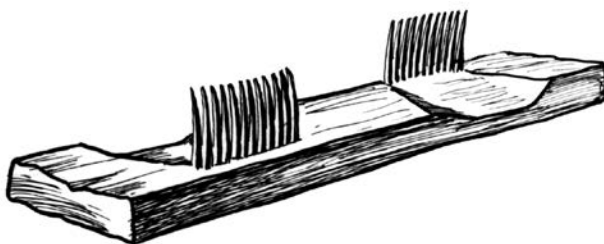


Obrázek 63: Drhlen zhotovený kovářem. Na kramli délky asi 30 cm jsou nakovány 18 cm dlouhé zuby s průřezem čtvercovým nebo kruhovým. Hranaté provedení je méně výhodné, neboť na hranách zubů se vlákna lnu zadržovala. Při práci se nástroj vbil do fošny nebo trámu jedním koncem pozvednutého na *oplotu* přístodůlku, druhým spočíval na zemi. Pracovalo se u něho vstoje. Pro dvě a víc pracovnic se trám položil mezi dvě lavice. Dělnice pak u drhlenů seděly střídavě na obou stranách trámu.

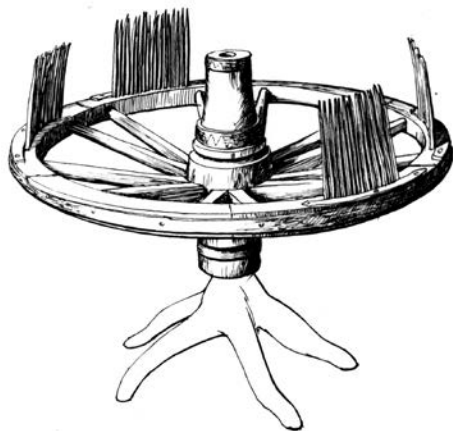
Obrázek 64: Dvojice kovaných drhlenů se zuby vsazenými do obou konců desky spočívající na koníku ze samorostu. Pracovaly na něm dvě ženy vsedě.



Obrázek 65: Dvojice drhlenů s obloukovitě vykoványi zuby, vbitými do fošny. Nástroj spočíval na dvou lavicích. Pracovnice při něm seděly tak, že sčesávané semeníky padaly do mísovitých prohlubní. Podle dochovaných předmětů, bývala délka fošny asi 140 cm, výška zubů 18 cm.



Obrázek 66: Jedním z dalších typů je např. druhotné využití vozového kola, na němž jsou připevněny čtyři drhleny. Zařízení spočívá na podnožce zhotovené z pařezu. Na těchto nástrojích pracovalo 4 až 5 lidí: *Dvů sedů, dvě stoja a páté když byl šikovní.* Užívání této pomůcky máme doloženo z Hané.



Vytloukání seménka cepem se udrželo na jižním Valašsku. Len se rozestřel na humně do kruhu nebo do dvou řádků, srovnal se v řítové části a zatížil se deskou proti rozptylu lodyh způsobeného úhozy cepu.

Obrázek 67: Mláčení lnu cepem



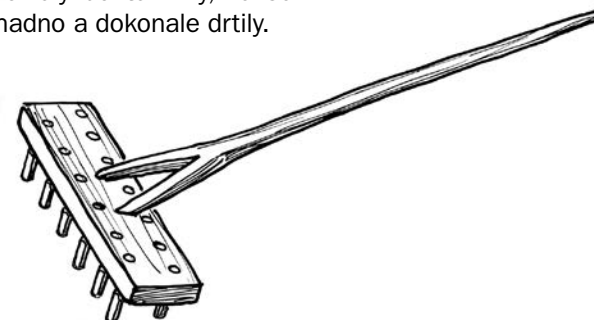
Vytloukání seménka bijákem, placákem dokládá ústní tradice z Hané a uvádí se jako sice rychlý, ne však nejehospodárnější pracovní postup. Len se rozestřel po humně do dvou řádků, v řítovi se zatížil deskou a tloukl se dřevěným špalkem velikosti 30 × 12 × 9 cm, nasazeným na dlouhém, pružném a do přiměřeného oblouku zakřiveném toporu. Malá množství se vytloukala *pístem* na *šledě* (ploché kamenné desce).

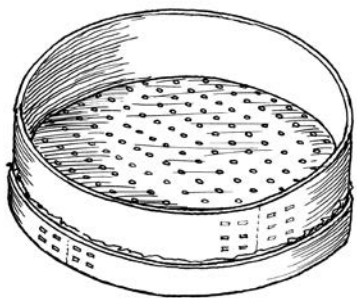
Sdrhnuté hlávky se sušily a dozrávaly rozestřeny v tenké vrstvě na plachtách. Při občasném prohrnutí *hrabítkem* (pluralia tantum; malé dřevěné hrábě s 2 až 3 řadami tupých a krátkých zubů) proschly a dozrávaly do té míry, že se mezi prsty snadno a dokonale drtily.

Obrázek 68: Vytloukání semene lnu pístem na kamenné desce



Obrázek 69: Hrabítka





Obrázek 70:
Lubové řešeto
s ručně perforo-
vanou blánou

Seménko se po proschnutí prosívalo hustším sítem – *stáčalo* se. Technika vání se použít nedala. Po vynalezení a výraznějším rozšíření trierů se jich dalo výhodně použít, neboť semeno se mechanicky třídilo na dvě jakosti. Těžké se bralo k osevu a na prodej, z lehkého se lisoval olej.

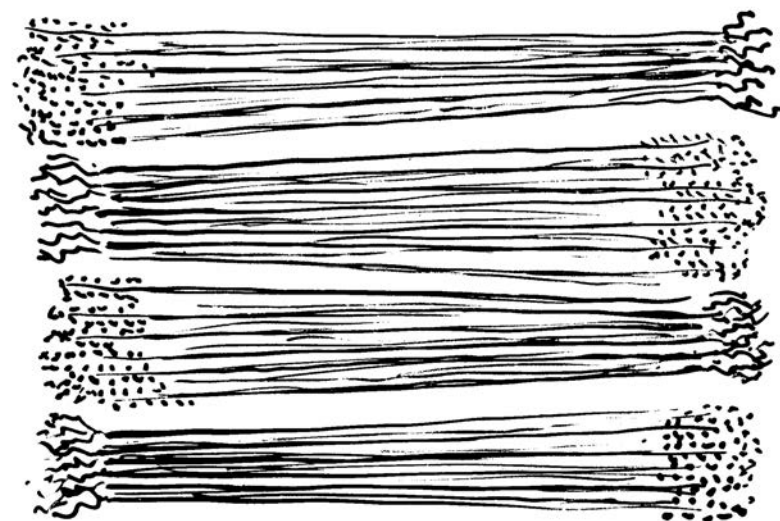
Větší výnos lněného semene se sypal do *skříchů*, menší se pytloval a malá množství se sypala do kadlubků. Ve všech případech se do něho přidávalo trošku tlučeného česneku, prý hlavně proti myším. Z lidové prózy máme o uložení seménka doloženo: *Na dolní hůře se rok co rok plnil kadlúbek lněným seménkem. Seménkem tak krásným, že nikdo z nás nepřehlel kolem, aby v něm rukou nezapřehřál. Jelo z hrsti jak živé a blýskalo při tom na člověka jak očičko malé kačeny.* (Bubílková-Koláčková, 1938).

O výnosu lněného semene nás informuje František Biebl, podle nějž byl roku 1843 na Moravě takovýto výnos lnu: *Z role oseté 1 a 7/8 měřice, tj. sudem řížského seménka (za 20 zlatých), sklidilo se 15 až 18 měřic seménka po 10 zlatých stříbra a 6 centů lnu po 14 zlatých. Tedy přibližně osminásobek.*

Len pěstovaný na vlákno se **vystíral** až na jaře, protože delším uložením pod střechou se získala jakostnější vlákna. Polehlý a vůbec nejakostní len se rosil a dále zpracovával odděleně, neboť dával jen koudel na pytlovinu a téměř žádná semena.

Rozestírání na pastvišti nebo na strništním jeteliništi (či vypasené louce) se provádělo v měsících září nebo říjnu opět pečlivě po hrstkách. Řídce rozprostřený len tak zůstal ležet za vlhčího počasí 2 až 3 týdny, za slabé rosy a za sucha i přes měsíc. Jestliže v tu dobu nebyla rosa, len ryšavěl a pokud nezapršelo, *shořel*. Z takového bylo vlákno krátké, trhavé, nepevné a mnoho koudel. Za dlouhodobých deštů někdy i pohnil, ale pokud se z něho něco zachránilo, získala se ta nejjemnější, hedvábně lesklá vlákna – proto velmi hledaná. Naopak za sucha *zkřehčovatěl* a *zrezivěl*, takže vlákna byla hrubá, drsná a obtížně bělitelná. Polehlý len se rosil zdlouhavě a dal vždy jen červenavé vlákno, vhodné pouze na hrubé niti. Hospodyně se čas od času přicházela přesvědčit, jak *ulíhá*: vzala několik stébel do rukou a drhla je. Zůstalo-li čisté bělavé vlákno bez pazderí, mohl se již brát domů. Jakmile zůstalo vlákno čisté, bylo rosení už dostačující.

Zrosený len se opět po hrstkách sbíral a stavěl do *čapek* nebo do *kozalců*, aby proschl, pak se svázal do otepí a odvezl domů. Uložen na patrech, nebo *na chlěvcích*, čekal odděleně od slámy ohrabků a rozličných škůdců na zimní zpracování.



Obrázek 71:
Schéma kladení
hrstek lnu na poli
způsobem *mítka-
vo* (střídavě)

Vázanky lnu, prosychající na patrech do listopadu a někdy i do masopustu, se před lámáním snesly do sušírny a postupně se v *kvartách* (komorách při peci) dosoušely do stavu zvaného *na praskačku*. Obvykle stačila délka jednoho nočního topení, kterým se len prohřál na živé teplo (teplotu lidského těla, správně na 30°C). Za vyšší teploty vlákno ztvrdlo a zdrnatělo.

Sušírna, sušírna – dvojprostorová stavba s otopným pecovým zařízením, sloužící k sušení lnu, konopí a ovoce. Z protipožárních důvodů stály sušírny dál od zástavby domů a stodol. Byla-li sušírna zařízením obce – a tak tomu bylo v rovinách zpravidla – sušili, lámali a potírali v nich svůj len nejprve lidé selští, po nich podsedníci, farář, učitel a posléze ostatní. V sezóně se tu pracovalo dnem i nocí podle pořadí popisných čísel selských domů a sociálních skupin. Po zániku lnářství obce většinou adaptovaly sušírny a pazdernu na příbytek pro obecní chudé nebo pastýře a po čase se demolovaly vůbec. Na Valašsku se místy udržely až do 20. let 20. století.

Na horním Vsetínsku měla sušírna zpravidla podobu roubeného stavení umístěného odlehle od ostatní hospodářské zástavby, krytého lehkým krovem a šindelem. *Nemšeny*mi (neutěsněnými mechem) stěnami províval vítr, takže vzduch uvnitř býval stále čerstvý a jakoby se pohyboval. Větší prostor, o půdorysu asi 5 × 8 m, se nazýval *pazderňa* – pazderna. V něm se len lámal a potíral. Menší prostor, o půdorysu asi 5 × 4 m, se nazýval *sušírňa*. Zde stála pec se sušícími komorami – *kvartami*. Podlaha bývala dusaná, hliněná a před ohništěm *peklo*, prohlubeň asi 100 cm hluboká a 75 × 75 cm dlouhá a široká, aby se do pece, která měla otvor ve výši podlahy, lépe přikládalo a vyprskující jiskry převážně dopadaly sem. Pec byla asi 200 cm dlouhá, 100 cm široká a 100 cm vysoká. *Kvarty*, prostory, do nichž se kladlo zboží



Obrázek 72:
Sušárna z horního
Vsacka

k sušení, byly asi 300 cm dlouhé, 200 cm vysoké a 100 cm široké. Snopky se do *kvart* stavěly svisle, kořínky směrem dolů a ve dvou vrstvách nad sebe. V peci se topilo pařezy a sukovitým dřevem, které hořelo zvolna a nevrhalo jiskry. Za den se pec naložila dvakrát až třikrát a oheň se hlídal dnem i nocí.

Z dob fungování sušireň Inu máme doloženo autentické svědectví z lidové prózy: *Múcala vzal vidlice a porovnal oheň. Potom šel pro peň. Byly tam naválané před sušárňou a on vybral ten největší a rozsochatý a přinesl ho na kraj ohniště v náručí. Odtamtud jej vystěhoval vidlicemi do pece a obkotal ohněm. Zdálo se, že se ohni do něho nechce, vatra*

uhýbala a pohasínala, kouřilo se a sykotalo. Ale najednou v jednom místě – prásk! – vyskočil plamen, olízl klepeto, které nad ním trčelo, klepeto zakouřilo – prásk! – a už hrčelo v ohni. Na hřbetě pně naskakovaly ohňové kvítky, plápolaly a zase zhasínaly a zase nové kouře a prasky a najednou se zpod pařezu vyřítla celá pupava bledozelených plamenů, oblapila peň, rozčertila se na jeho smolnatých místech, rozšlehala se od nich ke stropu pece, ten jí nestačil, vítr ji vtáhl a rozdmychoval a ona změní pružných ohnivých kosířů, bodců a pentlí se žene proti nám, pulá, šlehá a pláchá – teplem, vůní a kouřem až na naši tvář a vzhůru do komína. Tisk! – tisk! – tisk! – prsk! – prskaly do toho jiskry. „Panenko Marija, to je pasinčák (osaměle rostoucí strom na pastvišti)!“, leká se Múcala, „a mně sa zdálo – hned jak sem ho brál!“ Múcala vzal vidlice a pocuhnul peň dozadu k levému boku pece; tam bylo méně uhlí a slabší tah. Jasné pentle plamenů se okamžitě stáhly. Planutí sláblo také proto, že smolnatá kůra již byla strávena a oheň měl nyní zdolávat vlhčí vnitřek. Nakonec jen s pravé strany olizovaly plaménky pohasínající peň. Múcala jej zas postrčil k prostředku a on tam nyní ležel na růžovém žhavém uhlí jak rozsochaté strašidlo. Některé klepeto mu nabíhalo ještě rudě a naskakovaly na něm bradavice, dračí oči, brazlety a členky, výzbroj pohádky, ale jako pohádka zase rychle mizely.“ (Bubílková-Koláčková, 1938).

Sušit len bylo možné i v chlebové peci. Prováděli jej především drobní pěstitelé. V peci dokonale vymetené od uhlíčků, *mosel ju zatraceně vymýst', uschl len do rána, ovšem za neustálého sledování a převrácení, vyšší teplota ho znehodnocuje. Uložen v jizbě na peci uschl za tři otopy (během trojího zatopení).*

Před vložením do sušárny se len zhruba zbavil stonkové dřeviny a poněkud se změkčil tlučněním na *šledě* (kamenné desce) nebo na špalku. K tlučnění se použil píst na praní nebo se pro ten účel uzpůsobil válečkový tlouk délky asi 40 cm a \varnothing 6–8 cm. Takto upravená hrst se přelomila v půli, zkroutila na způsob povřísla a uložila na *hránku* – hraničku.

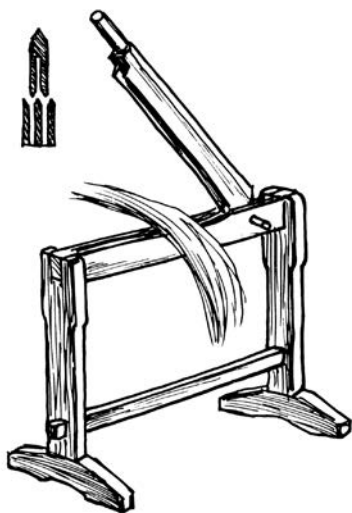
Lámání a potírání probíhalo za teplého stavu lnu, hned po jeho vyjmutí z *kvart*. Ty byly stále pečlivě zavřeny a len se z nich vybíral jen po snopcích. Z prostředka vybraný se nahradil tím, který stál při vnějšku vrstvy. Celkem to byla práce velmi namáhavá a škodlivá zdraví vzhledem k velké prašnosti. Byla to činnost příznačně *robská*, ženská. Jediné, co sloužilo k jejímu ulehčení bylo, že před dveřmi tírný stávala *látka* (hliněná nádoba) se syrovátkou, přikrytá dýnkem, aby se pila k spláchnutí ostrého pazderného prachu.



Obrázek 73: Tlučení vlákna stébla pomocí tlouku Obrázek 74: Lámka jednobřítá

Lámání lnu se provádělo koncem října a v listopadu na jednolistové *lámce*. **Lámka** – nástroj zhotovený ze dřeva na způsob zavíracího nože, na němž se provedlo hrubé lámání dřeviny lnu. Pracovalo se na ní drobným stříhavým pohybem. Levá ruka len posunovala, obracela a protřepávala zpracovávanou hrst stébel mezi listy *lámky* a pravá shora len potloukala. Levá žádala obratnost, pravá sílu.

Potírka – nástroj podobné stavby jako lámka, avšak opatřený zdvojeným nožem. Konstrukce *lámek* a *potírek* vykazuje četné variety, stavěné pro práci jedné nebo dvou osob. Jsou celodřevěné, z dubu, jasanu a buku. Bývaly výrobkem venkovských náturistů.



Hrst vláken, jež se najednou udrží v ruce, se **potírala**, čili třela protahováním přes dva nebo tři listy *potírky*. Zpracovaná hrst se zavěsila na hambálek, probíhající celou pazdernou nad hlavami *třálek* (žen, pracujících na *lámkách* a *potírkách*). Vždy dvacet hrstí se svázalo konopnou nití a zavěsilo v podstřeší domu k proschnutí, načež se složily tři tyto *smotky*, čili šedesát hrstí, do jednoho kuželovitého útvaru zvaného *klób*.

Oboje náradí (*lámka* i *potírka*) patřilo k náradí osobnímu, jež se podobně jako motyka, hrábě a cep mezi pracovníky nezaměňovalo. Dělnice ho poznávaly mezi jinými pouhým vzetím do ruky a zaklapáním naprázdno.

Také vzpomínku na zpracování lnu na vlákno nám dochovala některá pamětnická vyprávění: *Jak osmnáct lámek a potírek pracovalo každá jinou silou a rychlostí a len také v různých stupních lámání a tření, povstávala nepopsatelná směsice zvuků. Sluch toho, kdo ji znal, rozeznal v krátkých tupých nárazech první rány lámky na čerstvou hrst. Kde se ozývalo praskání jako ve vlasech, když se v nich vzbudí elektřina, tam už dřevnatina povolovala. Jak lámka rozžvýkala stěnu a dostávala se k vláknu, zanikalo praskání do zvuků níže laděných na samohlásku u - žu - u - uch. Potloukání na len částečně vytřený vyznívalo na tlumené a - tach, tach, tach, tach a jak se hrst protáhla dlouze, dlouhé tiché tůch. Tepot při protahování lnu už téměř čistého se dusil v měkkosti vláken a jemném prachu a zvuk přecházel do o. Ale tyto zvuky různých odstínů, sil, délek, výšek a rychlostí tu rámusily stále a najednou a se všech stran, stále se protínaly, přehlušovaly a podkreslovaly, měnily, ztrácely a vznikaly a nad ně nade všechny vylétalo jasné klap, nárazy lámek na vlastní dřevo v místech, kde v nich nebylo lnu. Klap, klap, klap, zaklapala si Bára prázdnu potírkou schválně. K páté hodině se tření skončilo. Obě kvarty stály otevřené, černé a prázdne a Bára odklepala na prázdne potírce konec a: „Dá-li Pánbu, až zasěj na rok!“ (Bubílková-Koláčková, 1938).*

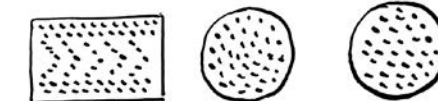
Česání lnu, čili *hachlování*, se přeneslo z pazdery na humno. *Hachlířka* len nad *štětí* vějířovitě nadnášela a protahovala jej přes zuby *hachle*. Nejdříve pracovala na řídké, pak na hustší a bylo-li třeba i na další, ještě hustší.

Štět' (femininum), *hachla* - hřebíkový kartáč k vyčesávání zbytků pazdeří a krátkých vláken. Vyráběla se s rozdílnou hustotou ostnů (pětiosmi- i desetiřádkové), v obdélném nebo kruhovém tvaru (délka des-

ky obvykle mezi 80–100 cm, Ø kartáče 25–30 cm). Byla odnímatelnou částí *koníku*, stolce, na němž česačka (*hachler/ka*), *hachlíř/ka* při práci seděla. *Štět'* pracovala jemně, nepoškozovala vlákno a dala se na ní učesat i vlákna zcela krátká.

Na řídké *štětí* se vyčesávala vlákna hrubá, nejkratší a pocuchaná. Dávala koudel *pačesnou*, z níž se utkalo jen hrubé plátno. Na středně husté, např. osmiřádkové *štětí*, se vyčesávala vlákna *pačísková*, dávající jemné *pačískové* plátno, vhodné na rukávce, rubáče, fěrtochy, ložní prádlo, cedící plátěnka apod. Většina hospodyní se spokojila se lnem česaným dvakrát. Česalo-li se potřetí, na nejhustší *štětí*, říkalo se tomuto lnu a z něho utkanému plátnu *tenké*. Použilo se na sváteční rukávce, košile, povlaky a ubrusy, ale oproti továrnímu produktu bylo i toto dosti hrubé.

Po tomto česání zůstalo v ruce *hachlířky* čisté jádro s vlákny dlouhými jednu a půl až pět pídí (asi 30–100 cm), jež se stáčelo do *žemliček*, aby se dále necuchalo. Krátká koudelná vlákna spadla na zem a shromažďovala se k samostatnému zpracování. Při česání se bral len z komory *klób* *po klóbu* a z něho se hrst po hrsti pečlivě a mnohonásobně vyčesávalo i nejdrobnější pazdeří, načež se vlákno ukládalo



Obrázek 76: Štět', hachla



Obrázek 77: Hachla, štět', nahoře z roku 1837, dole z roku 1844, na česání pačískových vláken lnu

podle jakosti. Hrsti dlouhých vláken se vázaly vždy po devíti do *koček* (do *kocůrů*) – věnců podobných těm, do jakých se dosud váže česnek. V tomto pevném úvazu se i konec každé hrsti zadrhl uzlíkem. Byl to útvar úhledný a hezký, jako zapletení vlasů děvčátek *do zahrádky*.

Česání byla tichá práce ke sklonku roku, avšak neméně pracná a nezdavá než lámání a potírání, při níž navíc docházelo k úrazům – k roztržení *hánků* (kloubů prstů) o ostré, někdy rezavé hřeby *štěti*. Tyto rány se bez čerstvého jitrocele těžko hojily. Někteří chudí lidé, ženy i muži, přijímali česání lnu jako domácí práci.

Koudel – tak se nazývá odpad při potírání a česání lnu. Při pečlivém třídění lodyh jí vznikalo málo, záleželo však také na správném postupu rosení a sušení lnu a jeho nepolehlosti během růstu. Hojný prach se z koudelky vytřásal *rožencem* (vidlicovitou metlou z proutí), načež se svinula do smotků o délce kolem 25 cm. Spřádala se na hrubé niti k látání, k podšívání punčoch a houněné obuvi, ke tkaní plátna na vozové plachty, na trávnice, pytle, dorůstajícím chlapcům na kalhoty a zužitkovala se i v domácím provaznictví k pletení postražků, ohlávek a poutek pro koně, na závěsy bidel apod. Předáním nití z koudelky se učily příst začínající přadleny. Lidová slovesnost nám dochovala o koudeli i rčení: *Zatlela mu kódel*. – špatně pochodil; špatně se vzdálil.

Hospodáři dokázali v minulosti zužítkovat také odpad vznikající při zpracování lnu. Plevy a drtiny hlávek obsahující i něco lněných semen se tak například spařovaly jako příměs dojnícím do nápoje. Pazdeří, *pazdero*, činící asi 50 % hmotnosti natrhaného lnu se spotřebovalo jako stelivo. Jímá moč mohutněji než sláma, hnůj z něho byl však vhodný jen pro mokrá pole, suché polohy by vysušil a plodinu spálil. Pazdeřím se úspěšně vysoušely bažiny a luční močály a chodníky. Na hnojivo ho bylo nutno nechat uležet několik let.

Rčení o pazdeří: *Pazdero a mech ležet nech*.

KONOPI

Konopí, konopě (*Canabis sativa* L.) se u nás silo mnohem méně než lnu, protože se konopného plátna užívalo převážně jen na letní pracovní oděv, na pytloninu a ložní prostěradla. Vysévalo se záměrně na polích silně zaplevelených a to i několik let po sobě, neboť vyhubí dokonale všechno ostatní rostlinstvo. Protože bylinka konopí je choulolistivá na mráz, vysévá se konopí teprve v druhé polovině května, až *hrušky só v kvěť*.

Raná stébla s prašnickovými květy jsou konopě *poskonná* či *poskorná*, *poskonice*, *ptoskoně*. Trhala se hned po vyprášení, asi týden po sv.

Anně (26. července). Kdyby se nechala přezrát, utrpěla by jakost vlákna. *Poskonná* konopě se vázala do snopků, močila se 4 až 6 dní a zpracovávala se zvlášť, protože dávala jemnější vlákno.

Hlavačky, čili rostliny s pestíkovými květy dávají známý semenec. Jsou delší a silnější než *poskonné* a trhají se za pět týdnů po nich, když horní zrnka už žloutnou. Na Podhostýnském Záhoří to obvykle bývalo počátkem září po *Panně Marii Hosténské* (8. září). Protože přezralé *hlavačky* by na slunci lehce vypadávaly, trhaly se za rosy v noci při měsíčním světle. Vázaly se do snopků a ponechaly několik dní složené, *aby semýnko odlehlo a při omlácání lehčesí* (lehčeji) *póščalo*. Někteří pěstitelé však trhali *hlavačky* ve dne a třídili je podle délky na různé jakosti vláken. *Semenice* se omlátily ve stodole cepem a paličky sdrhly na *drhleni*.



Obrázek 78:
Močidlo

V říjnu nebo i na jaře se konopí močilo v *močidlech*, čili v tůňkách na zahradě, v *gávěrech* nebo v jezírkách na pastvisti. Byla to soustava rybníčků, jimiž protékal potůček. Dnes po nich zůstaly už jen názvy tratí *Jezera*, *Ježírka*, *Na Jezerech*.

Snopky o dvaceti hrstech se kladly kruhovitě na hladinu. Každý tento kruh se připoutal ke kolíku a zatížil kameny. Močení *hlavaček* trvalo 2–3 týdny, podle teploty vody. Dostatečně vymočené stéblo navinuté na prst se lámalo, pazdeří opadávalo a vlákno zůstávalo čisté. Vymočené konopí se rozestavovalo okolo plotů, aby oboustranně proschlo a zpracovávalo se v zimě stejným způsobem jako len.

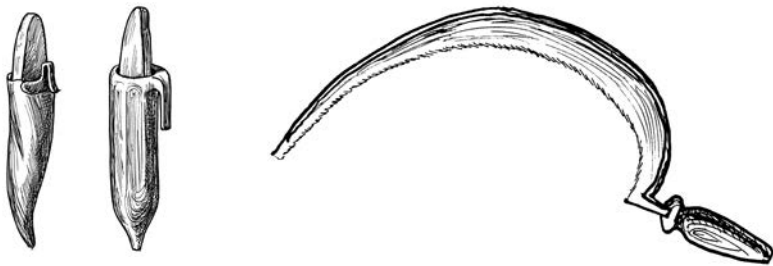
SKLIZEŇ OBILNIN

Žatva

Obilí se sklízelo ručním kosením. Zatímco trávu kosil *sekáč*, obilí žal *žnec*. Žeň obilí, pokud se prováděla srpem, byla výhradní a jednou z nejtěžších prací žen. Zachovávaly se při ní některé staré zvyklosti a pověrečné prvky.

Koncem druhé světové války mi žatvu srpem popisovala osmdesátiletá hospodyně v Osíčku takto: „*Kolik záhonů – tolik postatí. Ze šest rob přišlo na rolé, každá na svém záhoně, kosák v ruce, hrotnicu s vodó a kamýnek (brousek). Levó brala hrstky zboží a srpem stébla podtínala, že na zemi slaminky nezbylo a jedinkýho kláska. Do večera bylo rolé, jak gdyby nélepší umetl a snopy, jak gdyby hřebeněm učesál. Ja – tehlová sme si uměli vážit kláska!*“ Při vzpomínce se rozlítla nad současnou nevážností: „*Dnes só žňa ledakemu nevážný, řéty jařabatý (spodní konec snopu střapatý), klásí a mrvy za sekáčama, že by se v tem mohla – nepřímířaja – sviňa oprasit!*“ Ale nakonec, jako by se omlouvala, smířlivě pravila: „*Já říkávám, nikemu na to nic nedám, ale znýst' to nemožu.*“

Obrázek 80:
Krbíky z rohoviny
s brousky



Obrázek 79:
Srp do žniv
(na Valašsku)
na žnutí obilí

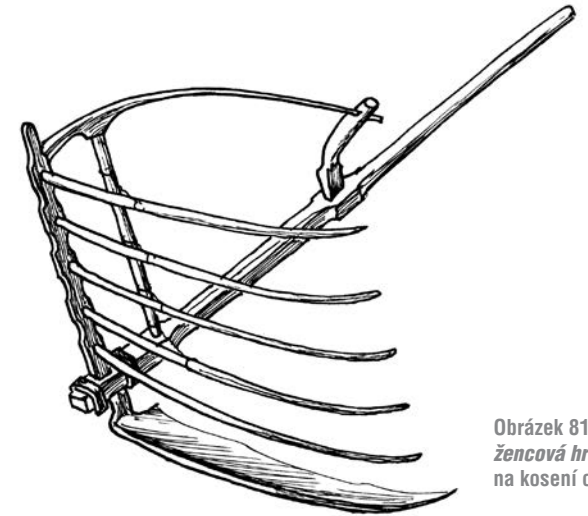
Obilí se vždy žalo v polosvátečním, nebo aspoň v čistě vypraném šatu, tak jak to ženy dlouho zachovávaly. Bylo věcí cti a znakem dobrého stavu hospodářství, aby k prvnímu jídlu domácích i najatých ženců na poli byly koláče upečené z mouky z loňské sklizně. Všechny další dny se pak už jídal chléb.

Žatva kosou se začala praktikovat až někdy po roce 1840. Kosa byla holá, bez *roženců*, obilí přes ní přepadávalo jako tráva. Hrabice se vžívala po roce 1850, ale srp dlouho přežíval. Ve Vítonicích se naposled žalo srpem v roce 1900. Již v roce 1905 se zde užil první žací stroj.

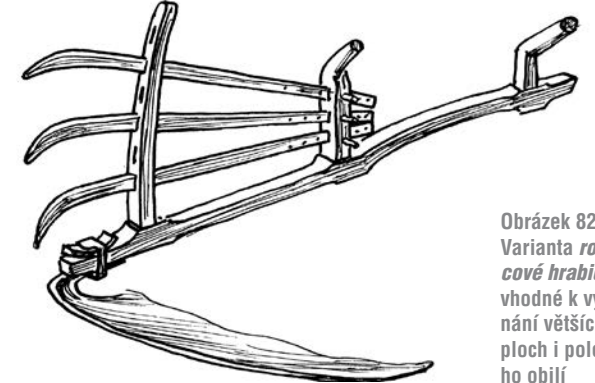
Kosy hrabice zaváděly nejprve velkostatky, protože ušetřily mzdu a stravu. Počítalo se, že jeden žnec hrabicí s jednou odbíračkou nahradí šest žneček srpem. Sedlák se při žatvě srpy neobešel bez nádenic. Zavedením hrabic se zracionalizovala technika žatvy a část namáhavé práce

se přenesla na muže. Ale i toto rychle ustoupilo před strojní mechanizací. Hrabice bývaly trojího druhu: s lukem čili s *prutem*, *rožencové* a obloukové.

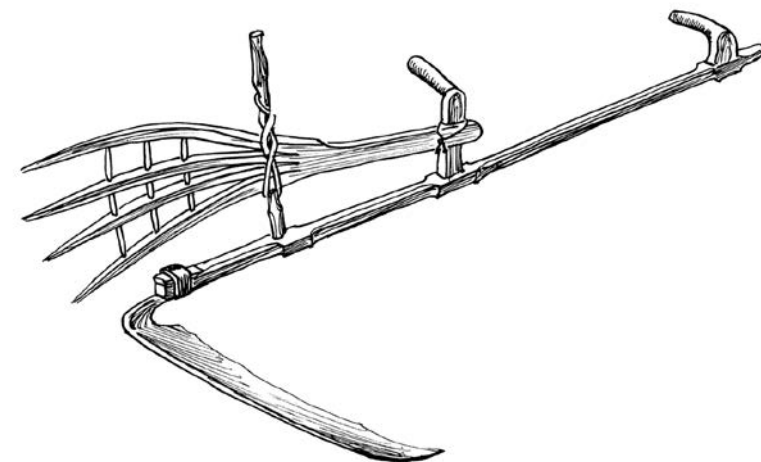
Pokosené obilí odbírala za žencem žena – *odbíračka*. Srpem odbírala náruče obilí, vytrásala z nich trávu, vybírala *pcháčí* a v *pokládkách* je kladla na *obřísla*. Podle délky slámy tvořily 2–3 pokládky snop. *Dobrá odbíračka za žencem odebere, obřísla ukrutí a aji zaváže*. Za den pokosil žnec průměrně 2 míry (téměř půl hektaru) stojícího obilí. Ovsu, měl-li k ruce 2 ženy, i 4 míry. Při sklizni žita a pšenice kosou, což byla mužská práce, se obilí přisekávalo ke stojícímu obilí. Proto se pole obvykle sklízelo z pravé strany. Za žencem šla odbíračka, která srpem odbírala pokosené obilí a vázala je do snopů. U sklizně ječmene a ovsu



Obrázek 81:
Rožencová hrabice
na kosení obilí



Obrázek 82:
Varianta rožencové hrabice,
vhodné k vyžínání
větších ploch i polehlého
obilí



Obrázek 83:
Rožencová hrabice
zhotovená podomácku s
vyžitím dřevěných
hnojných vidlí

Obrázek 84:
Práce s hrabíci
obloukovou,
fotoarchiv
L. Kunze



se odsekávalo směrem od stojícího obilí. Sklízelo se v *pokosech* z levé strany pole a odbíračka je kladla na *pokládky*, aby vyschlo a do snopů se vázalo až za několik dní, přičemž se mezitím několikrát obrátilo. Povřísla na ječmen, oves a len, které mají nižší vzrůst, se dělají do zásoby již v zimě po kopách z *režné* cepové slámy. *Žito* a *rež* se váže do povřísel dělaných přímo při kosení. Poslední pokládka se nazývala *žebrák*.

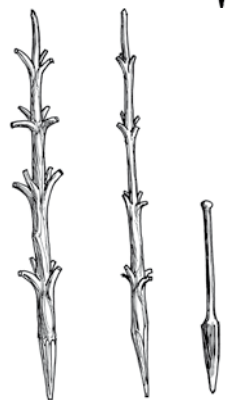
Obrázek 85:
Knutly – dřevěné kolíky na utahování povřísel na snopech



Svázané snopy obilí se skládaly do mandelů nebo do *panáků*. Po staru se všechno tvrdé obilí skládalo jen na *ostrévky*, povřísla na snopech se vázala, utahovala roubíkem – *knůtkem*, čili snopy se *knutlovaly*. *Knutl* však mohl splnit i jiné funkce – otcům na Podhostýnském Záhoří často sloužil jako pedagogická pomůcka při výchově synů. Podle záznamu Františka Bartoše z roku 1885 se na Moravských Kopicích počítal výnos úrody na počet mandelů po 8 snopech.

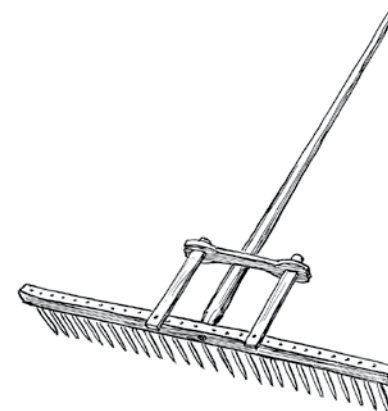
Jakmile byla práce na poli dokonána, použily se *pospěchy* – strništní hrábě, jejichž pomocí se těsně po sklizni na strništi shrabaly veškeré pozůstatky klasů a slámy na roli.

Obrázek 86:
Ostrévka – kmínek smřčky s větvemi osekanými na krátké pahýly



Obrázek 87: Způsob kladení snopů do mandelů

Obrázek 88 a,b: Vzhled mandele naloženého na kolku



Obrázek 89 a,b,c (také na následující straně): *Pospěchy* – strništní hrábě zpevněné konstrukce na ruční shrabování strniště těsně po sklizni



Doprava a zpracování sklizně

Přírodní podmínky ovlivňující podobu rolnického hospodaření v horských a podhorských krajích se promítaly v existenci některých pracovních způsobů, které nebylo zapotřebí v rovinném hospodaření používat. V souvislosti s žatvou je přirozené, že se sklizeň ze strmého pole bezpečněji svezla skluzem na smyku nebo na saních, nežli povozem. Svážení vozem by bylo vratké a ani doprava prázdného kolového vozidla vzhůru by nebyla snadnější. Rolníci však šlo i o to, že i více naložené sáně sklouzávají po povrchu ornice a zanechávají jen mělkou stopu. Vůz, který by bylo třeba zabrzdit jako vlek, by však vyrýval stopy, z nichž by lehce vznikly ony nebezpečné, po svahu běžící stružky. Tato primitivní technika dopravy sklizně na saních se neudržela tedy v horském kraji jen z technické zaostalosti, ale i z příčin praktických, odpovídajících místním podmínkám.

Ke starým způsobům rolnické práce náležel výmlat obilné sklizně cepem. Říkalo se, že hospodář bude mlátit obilí cepem – a podobně také *patykem, kyjem, kyjankou*, všechny výrazy zůstávaly vždy v singuláru, i když bylo mlaticů více. Hmotnost cepu a délka jeho *ručky* odpovídala fyzické podstatě a délce paží každého určitého mlátce. Každý mlátec měl „svůj“ cep a i když odcházel za touto prací mimo domov, nesl si s sebou vždy „svůj“ nástroj, na který už byl zvyklý. Poznal jej po hmatu mezi ostatními cepy.

Práce mlaticů bývala podmíněna rytmem, protože ten se nutně uplatňuje v úkonech, při kterých je třeba pravidelně spojovat činnost více rukou. Rytmus mlácení více mlaticů je udáván zvukem dopadajících cepů. Při nerytmickém mlácení by si vzájemně překáželi a ohrožovali se na zdraví. Proto se k mlátu brali raději lidé se smyslem pro rytmus než s pouhou fyzickou silou. Říkalo se: *Kdo neumí tancovat, neumí dobře mlátit.* – a také: *Jeden druhému musí troufat* (tj. přizpůsobovat se v taktu).

Zvuk cepů, vytvářený jedním až osmi, někdy až dvanácti mlatici, se zobrazoval zvukomalebnými říkadly, jež začínajícím mlaticům sloužily jako metronomická opora:

- 1 cep: *sám, sám, sám*
- 2 cepy: *zas já, zas ty, zas já, zas ty*
- 3 cepy: *půl pec-na, půl pec-na*
- 4 cepy: *ce-lý pe-cen, ce-lý pe-cen*
- 5 cepů: *pá-tý za vra-ta, pá-tý za vra-ta*
nebo: *pá-tý do pek-la, pá-tý do pek-la*
- 6 cepů: *kde i-deš, do le-sa,*
a co tam, na dře-va,
a na co, na ce-py.



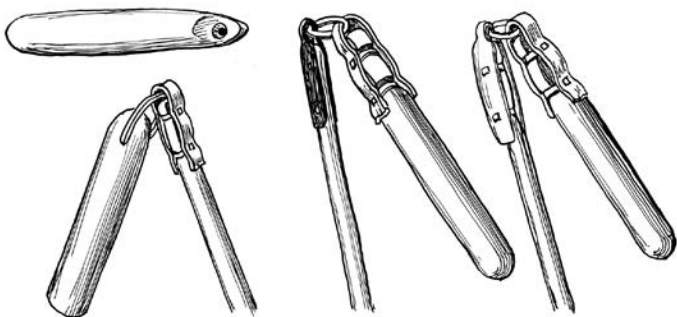
Obrázek 90: Svážení sena v údolí Lušová v Novém Hrozenkově v roce 1930, fotografie K. Langer, fotoarchiv Valašského muzea v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm

Udržení tempa a rytmu při déletrvajícím *verši* povzbudil vedoucí mlátec zvoláním: *Cepy zhůru!* – načež mlátcí znovu svěže nasadili. Čas od času kterýkoli ze zručných mlaticů vynechal svůj úhoz. Jak dokládají vzpomínky sedláka Cyrila Gerharda ze Slavkova u Uherského Brodu, tyto nečekané césury mlátce psychicky povzbudily. Od žní nakrátko a od svátku sv. Václava (28. září) do Vánoc naplňovali mlátcí vesnici perfektně vedeným rytmem. Mlátilo se od pondělka do pátku. V sobotu se vymláčené zrní *vílo* (větším zभावovalo plev a do určité míry třídilo). Na mlát se nastupovalo ještě za tmy a mlátilo se do setmění a pracovalo se i za tuhých mrazů. Lidé oceňovali zručnost mlaticů a rozeznávali skupiny už na dálku podle zvuku. Hladký běh cepů byl reprezentací každého gruntu. Mlátcí dostávali po vymláčené páté kopě (snopů) oběd, jinak byli najati beze stravy a mlátili za desátou měřicí. *Bylo-li vymláčeno do vánoc, to se zdálo, že už je dobře.*



Obrázek 91: Cep zvaný *klát* (Nový Hrozenkov). *Cepíc* dosahoval délky okolo 25 cm, úvaz ze surové vepřové kůže se nazýval *glamka*, v Moravské bráně se tento cep nazýval *jednák*

Obrázek 92: Různé způsoby připevnění *cepice* (*bijáku*) k *ručce* cepu, vlevo *biják* připevněný ke kožené *panence* na zhlaví *ručky* jen řemínkem, uprostřed na *bijáku* kožená *panenka* a zhlaví *ručky* okuté železem, vpravo na *bijáku* kožená *panenka* a zhlaví *ručky* opatřené dřevěným krytem



Obrázek 93: *Stodolové mistrě, dávě cepy bystře!*

Vsetínska z konce 30. let 20. století. *Palice* či *kyj* bylo vlastně důmyslně vytvořené nářadí zhotovené ze silné větve. Delší větve se zeslabila nikoli kolem středu, nýbrž k jedné straně. Využila se tím pružnost, aby se *palica* při úderech nezlomila, i pevnost, aby údery mohly mít potřebnou sílu.

Podobně jako *paliců* se osevní zrno např. ve Velkých Karlovicích vytloukalo snop po snopu přes břevno podložené dvěma špalky, nebo se *klásím* tlouklo přes hranu otevřené obilné zásobnice, ale také se *šástało* přes *optotu*.

Po Hromnicích (2. února), na sklonku dnů mlatu, oběšla slámou bohatě obalená postava vesnici s hlasitým vyvoláváním: *Stodolové mistrě, dávě (dávěj) cepy bystře!* a práskala *kocarem* (dlouhým bičem na krátké násadě), aby si pospíšili ti, kteří ještě nebyli s výmlatem hotoví. Dle dochovaných zpráv se toto dělo například ještě v roce 1936 v Rouském u Hranic na Moravě.

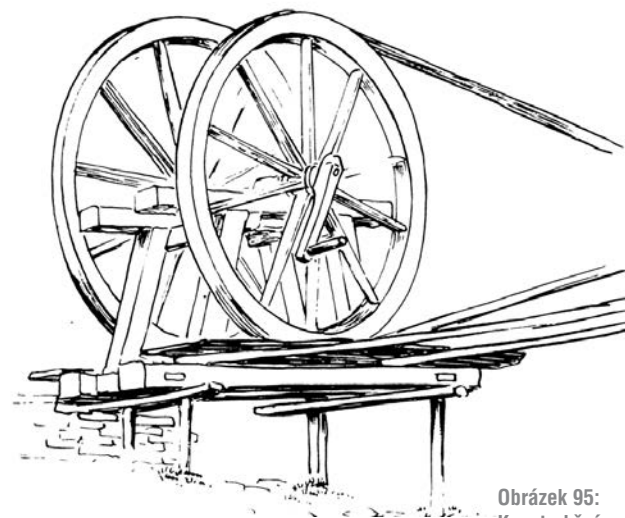
Vedle cepů přežívaly až do začátku 20. století u drobných rolníků i jednoduché formy výmlatu. Užívala se k nim např. *palica* – *kyj*, šlo-li o výmlat malého množství kvalitního osevního zrna. Tak to alespoň máme doloženo z horního



Obrázek 94: *Mláčení paliců, kyjem*

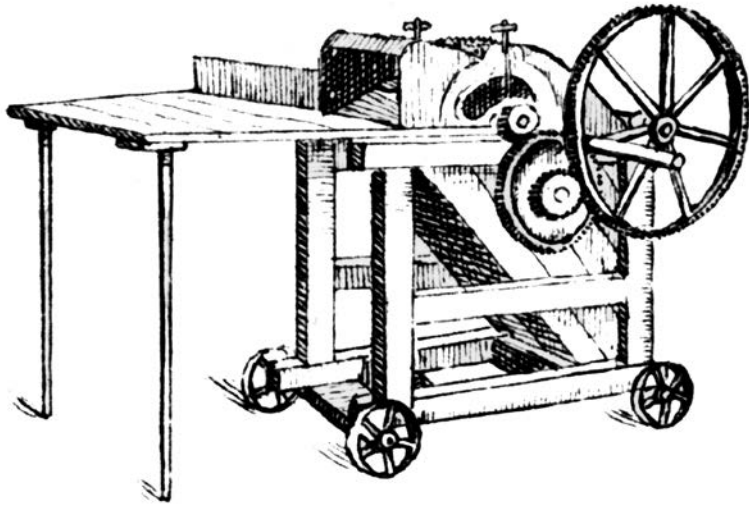
Cepy začaly být pozvolna nahrazovány v poslední třetině 19. století mlátičkami – nejprve jednoduchými ručními, posléze modernějšími zařízeními. Ruční mlátičky začaly být kolem roku 1880 nahrazovány v bohatších hospodářstvích potahovými mlátičkami žentourovými, do dalších let tak zůstaly zachovány jen u domkářů.

První potahné mlátičky byly vytřásadlové, bez sít, se sloupovým pojízdným žentourem. Jejich další vývoj však postupoval celkem rychle. Brzy bylo zapotřebí upravit u každé obilné stodoly prostor pro ležaté (stabilní) žentoury, které se nově uplatňovaly ve výbavě mnoha hospodářství. Pro tato zařízení se tak upravovala otevřená nebo krytá kruhová dráha určená pro pohyb zvířat roztáčejících žentour. Vzdálenost žentouru od mlátičného stroje se řídila distancí potřebnou k průchodu a na výšku k podchodu koní. Kravský zápřah se u tohoto systému neužíval pro pomalost dobytčí chůze a slabší tažnou sílu. Aby koně neuhýbaly z kruhové dráhy, byl obvykle podsední kůň řízen tyčí, upevněnou



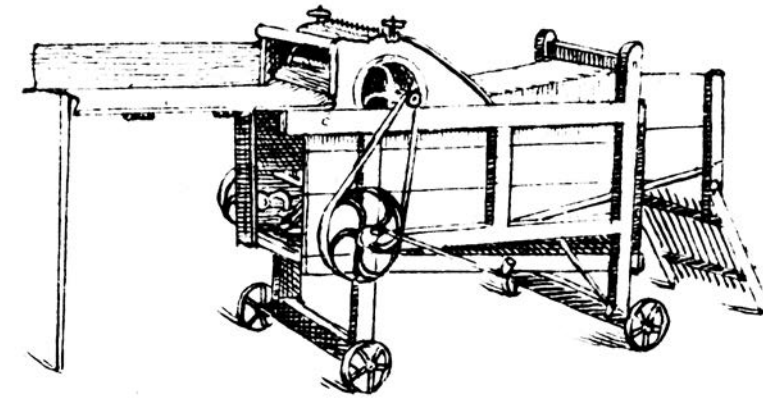
Obrázek 95: *Konstrukční improvizace zrychlení otáček ruční mlátičky, obsluhovaná dvěma osobami (Ø kola 200 cm, Nedašov)*

Obrázek 96:
Ruční mlátička.
Kresba Ing. Zámorského z roku
1945, Vítonice
u Bystřice pod
Hostýnem



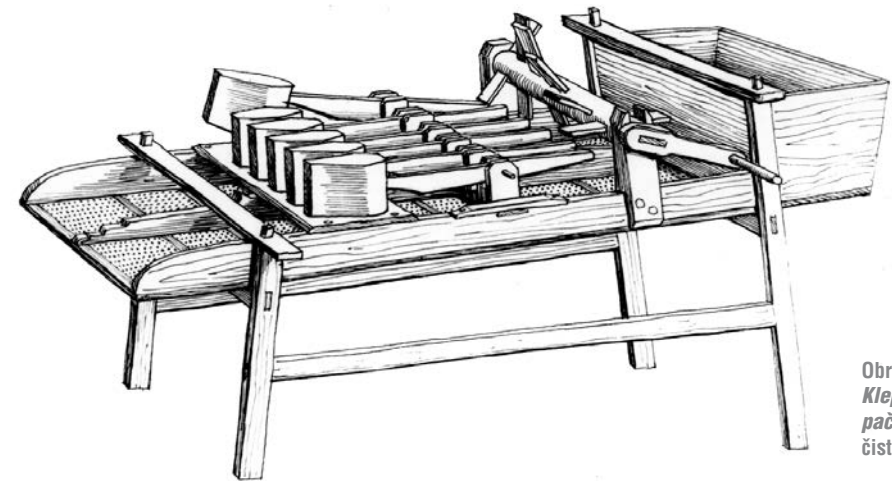
Obrázek 97: Dřevěný žentour, fotoarchiv L. Kunze

Obrázek 98:
Potažní žentou-
rová mlátička
s vytřásadly
a osívadly, kres-
ba Ing. Zámor-
ského z roku
1945, Vítonice
u Bystřice pod
Hostýnem

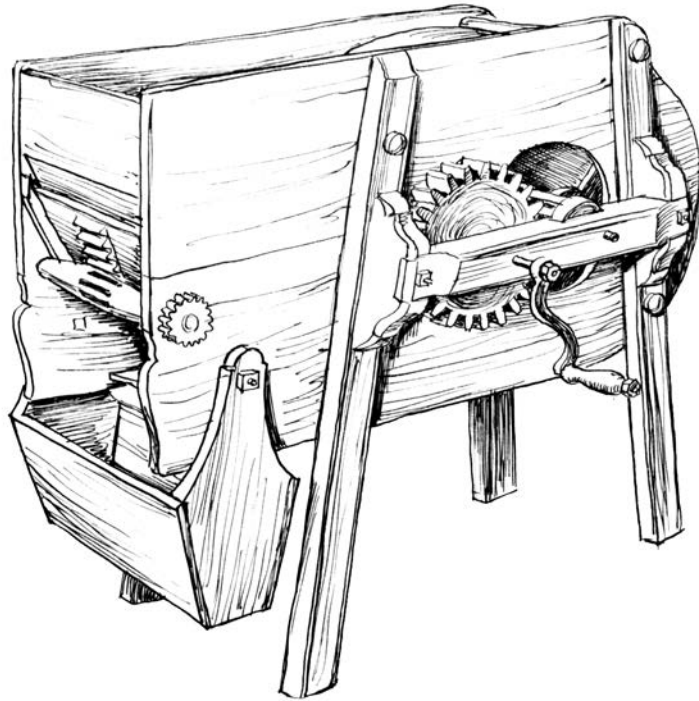


jedním koncem na žentouru a druhým na postroji. Točení žentourem bylo pro koně prací namáhavou a otupující. Za půl dne se žentourovou mlátičkou s koňským potahem omlátilo průměrně 5 kop snopů. Ve 20. letech 20. století se začaly užívat první těžší čistící mlátičky s benzinovým motorem. Po roce 1930, při hromadné elektrifikaci, se přecházelo na pohon elektromotory. Zrní dopoledne *vymláčeno* se ještě totéž odpoledne *fukarovalo* – čistilo. Vymláčené zrní se čistilo buď větším *vějačkou*, nebo *klepačem*.

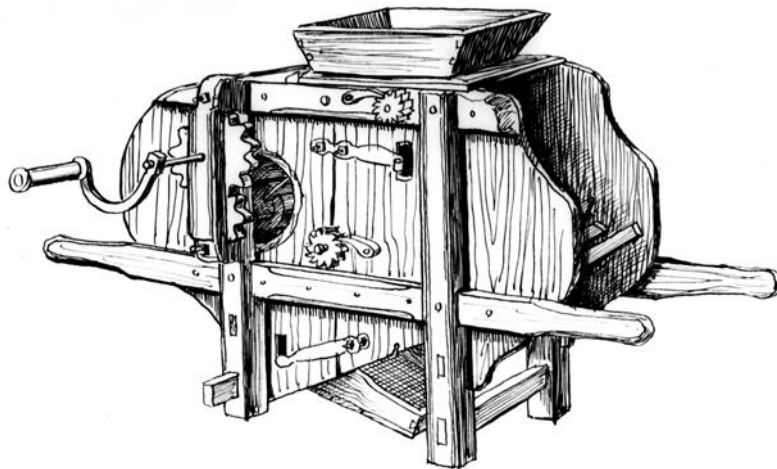
Fukar – trier, vějidlo s otáčejícím se větrníkem, jež čistí zrní jen podle váhy směrovaným proudem vzduchu. Zavádělo se současně s potažními žentourovými mlátičkami. Proud vzduchu v tomto mechanismu odnáší nejlehčí prach a plevy nejdále, lehčí a zlámaná zrna, zvaná *pozadní*, se zarážejí o stěnu a padají do korytka, těžká zrna *předního* obilí padají nejbliže a shromažďují se pod korytkem, které je větrníku nejbližší.



Obrázek 99:
*Klepač, kle-
pačka* – selský
čistící trier zrní



Obrázek 100:
Trier – fukar
na ruční pohon
na čištění vymlá-
ceného zrna



Obrázek 101:
Přenosný trier
– fukar na ruční
pohon, technic-
ky vyspělejší typ
se síty na oddě-
lení zrna
od zadíny

HUMNO

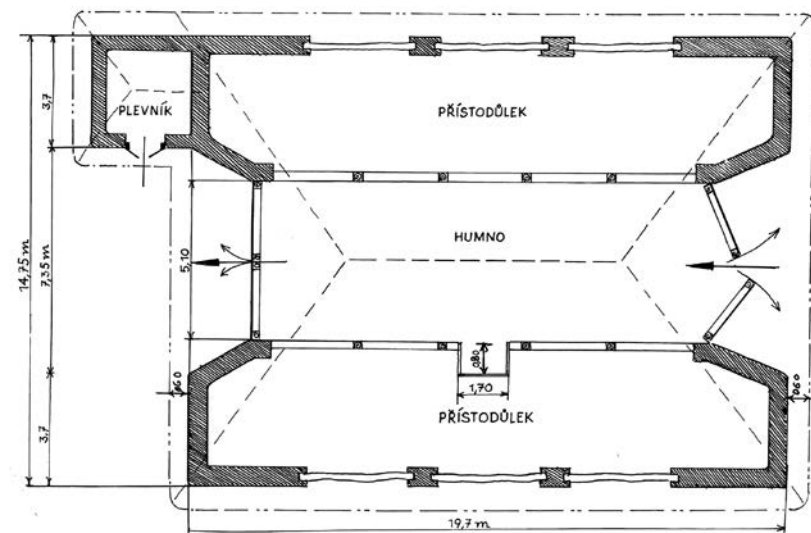
Humno – slovo staročeské a praslovanské (*gumno*), dnes zastaralé ve všech jeho agrotechnických významech, ale živé v krásné literatuře. Jeho etymologický výklad je dosti obtížný (Gebauer, 1903). Synonymem substantiva humno je mlat, mlatevna, nářečně *mlátývka*. Ve stodůlkách parcelových rolníků se na nich mlátivalo cepem, a to takřka do 30. let 20. století. Jako zařízení rolnické usedlosti patřilo a patří zčásti dosud celé zóně eurosibiřského obilnářství (Kunz, 2003). V kulturní oblasti je znám zevrubný obraz humna z dějin Starého světa a klasického Říma z děl středověkých autorů Petra de Crescencia (1471), Ch. Fischera (1679), J. G. Krünitze (1779), B. Hacqueta (1996), abbé Roziera (1840).

Z epochy římského rolnictví známe humno jako *volný prostor* (*arca vacuus*). Překladatelé staré literatury o zemědělství ho uvádějí jako: *prázdné místo pod širým nebem, na kterém se mlátilo obilí* a jako ekvivalent slova humno kladli *zařízení potřebné každému rolnickému domu*. Z pramenů historicky nám nepříliš vzdálených můžeme uvést i úzce regionální příklady: *V roce 1611 pacholek v Chomýži u Krnova, chtěje v noci ve stodole sečky nařezati, zastrčil do humenice hořící posvětu – a vyšel oheň*. Roku 1724 napsal básnivou řečí Gotfrýd Josef Bílovský ve Třetím kázání: *Uvádím tě, stádo Boží, tímto průhonem na to Boží pole, na to čisté huménce...*

Příbuzný tvar *humenec* má několik významů. Jako pomístní jméno odpovídá například srovnanému místu na vrcholu Javorníku ve Vsetínských a Hostýnských vrších, ale prý také lokalitám, na nichž se sypalo ptákům. Živě o tom mluvili respondenti ve 30. letech 20. století v Rajnochovicích, na Rusavě a v Podolí, pracující v arcibiskupských revírech Kelčského polesí. Josef Čižmář to vzpomněl roku 1940 na Janově hoře v katastru obce Vizovic jako *čihadlo na Huménku* a Josef Válek podobně z Hovězí u Vsetína někdy po první světové válce. Takové paměti už potemněly a po odchodu generace té doby z tradice rolnického venkova upadly v zapomnění.

Humno zřízené pod širým nebem – srovnané a odtravněné místo – bylo zpevněno udusanou spraší. Na obvodu je vymezovala přirozená chrasťina, otevřená na obou protilehlých stranách průchody orientovanými na směr nejčastějších větrů, žádoucích při *větí* (provívání) vymláceného zrna a při některých prašných a přesušovacích úkonech.

Humno sloužilo nejen k vykonávání rozličných prací, ale bylo i místem sousedských besed, v létě posloužilo mladým o nedělních odpoledních k improvizovaným tanečním zábavám.



Obrázek 102: Příklad velkoplošného humna zbudovaného roku 1880 v podélně průjezdné velkokapacitní stodole ve dvorství ve Vymří na Hranicku. Pracovní plocha dosahovala cca 100 m² a dostačovala k práci 12 mladců. Obvodové zdi byly vyzdíveny z pálené cihly. Mezpilíře z klesněných kmenů měkkého dřeva. Dvě oploty sroubeny z tesaných trámců, hraněných do síly kolem 15 palců (asi 38 cm). Levá oplota s koutem sloužila pro odhrnutí omlatku (zatím neprosátého zrna, tedy i s plevem – plevami). Jeden přístodůlek byl určen pro obilí měkké, druhý přístodůlek pro obilí tvrdé.



Obrázek 103: Roubená stodola usedlosti v Návojně, fotografie K. Chotek, fotoarchiv Valašského muzea v přírodě

Humno ve stodole se zřizovalo mezi oběma oplotami – rostlá země se vybrala do hloubky záběru asi dvou rýčů. Zalila se vodou a zasypala říčními běhounky (valounky). Ty se dusáním usadily v podnaté zvlhlé zemině a na ně se navršila vrstva slínu o stejné síle jako ona udusaná vrstva kamení. Mastný slín (slínovice, slínovec, hovorově mergl) obsahuje vápennou složku, která podporuje jeho chemické tuhnutí. K přípravě selských a rozlehlých panských humen se použilo dvou tažných volů, vedených na ohlávce touto vrstvou. Za tohoto prošlapávání místo vedle místa se celá plocha posypávala plevami z tvrdé obilniny a po tři dny mírně kropila. Trhliny vzniklé suchem se zalily řídkým kalem. V tomto žitkém (měkkém, řídkém) stavu se nerovnosti srovnávaly nabíjákem (dusadlem) a hladítkem.

Dolíky se převrstvily prosetou sprašovou jíchou, stáhlo se do laty (zarovnané se dlouhým prknem) a po mírném zaschnutí se celá plocha zatřela rozředěným lejmem skotu s příměsí prosetých jemných ječných osin. Tato úprava dodala humnu poměrnou tvrdost a příjemný vzhled bezpočetnými zrcadélky lesklé žluté slámy. Tímto vrstvením byl estrich (z němčiny) a celé kamenohlinité dílo hotovo, zároveň se stalo odolným proti samovolnému trhání. Nabíjení humna se provádělo nepřetržitě několik dnů před senosečí, kdy cyklus zemědělských prací nebyl tak naplněn neodkladnými činnostmi.

Humno se udržovalo v pořádku a zpravidla přes rok se vyspravily rýhy vytisknuté koly těžkých fůr. Před touto úpravou se znovu vystlalo režnou (žitnou) slámou, dolíky po štulpnách (ozubech podkov) se vytmelily řídkým kalem, celá plocha humna se podle potřeby předusala a opatřila novým potěrem.

Plošná výměra humna se odvozovala od počtu mladců, který se odhadoval podle průměrně očekávaného svozu obilné úrody (na Valašsku žniva, zboží). Obvykle pro čtyři, na lánových gruntech pro osm a pro více, na velkých dvořáckých a na některých feudálních hospodářstvích až pro dvanáct.

Přístodůlek (masculinum) – na Brněnsku *párník*, párově zbudovaný prostor stodoly po obou stranách humna, oddělený od něj oplotami. Sloužil k uložení obilí v období od žní do mlátů. Poté se v něm uložila vymláčená sláma.

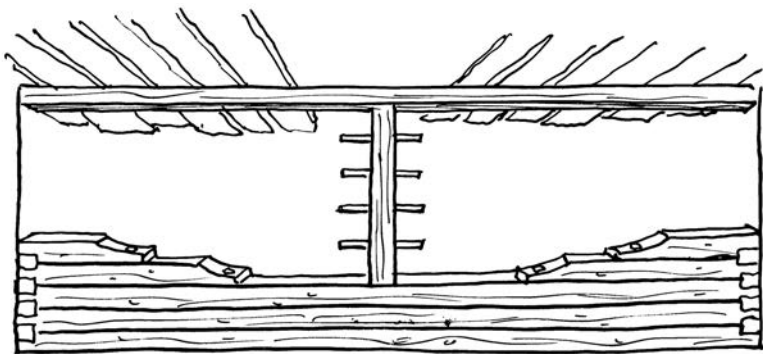
Humnec – vyrovnaná, udusaná plocha před předními nebo zadními vraty stodoly, sloužící jako místo k rozličným pracovním úkonům, vyžadujícím si volný prostor. Sloužil pro vjezd a výjezd vozem z humna.

Humnice (femininum singulár) – soukromá cesta nebo chodník vedoucí z humna zahradou do nejbližší přilehlých polí. Pomístním jménem *Za humny* bývaly označovány zahrady a pole položené za stodalami

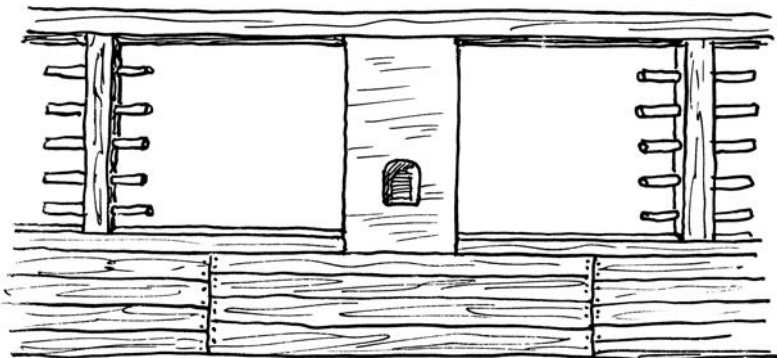
s humny. V hovorovém, žertovném nebo i v podceňujícím pojetí označuje též krátkou vzdálenost nebo zaostalost sídla, kraje, regionu.

Záhumení – místo za prahem zadních vrat humna, bývají tak nazývány některé polní tratě.

Obrázek 104:
Oplota z trámů tesaných do tvaru přibližně 13 × 20 až 25 cm, se středovým vzpěrným sloupem (*pánem*) a vertikálními jíčovými stupačkami, desky nadkrývající humno se kladly volně bez přibíjení s *fugami* (mezerami) asi na 3 prsty

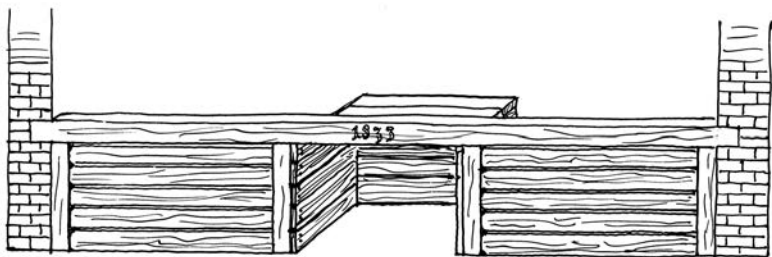


Obrázek 105:
Oplota ze *sámovaných* (řezaných) desek, vlevo a vpravo *ostrve* a ve středu podpěrná cihlová zeď s nikou pro odložení drobného nářadí



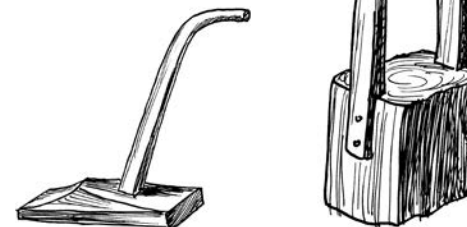
Obrázek 106:
Oplota sroubená z tesaných sloupků (*sómíc*, singulár *sómica*, z *osamoceny*) a ze štípaných dvoucoulových desek. Vestavěný *koutek* pro zrno hodnoty pouhé prosívky sypané drúbeží a pro *posmetky* s *klásky* (stodola v Haňovicích u Litovle, vročena rokem 1833, zbořena roku 1967)

Oplota – od slovesa plésti, oplétati, oplotiti, někdy zvaná též *humence*. Původně stěna vysoká 100 až 120 cm, oddělující humno od obou přístodůlků, zhotovená vodorovným pletením z vrbového proutí, nebo vertikálním z odkorněných *krkošek* (kmínků) jehličnanů. Ve velkých stodolách sestávaly obě *oploty* z bednění sroubeného ze štípaných asi dvoucoulových fošen, nebo ze *sámovaných* (řezaných) *jednocoulek*.



Nabiják, *dusák* – pěchovadlo, které se užívalo k dusání plochy mlátu. Zhotoven byl ze špalku tvrdého dřeva opatřeného rukojetmi. Hmotnost tohoto nástroje je úměrná síle osob, které s ním pracovaly.

Hladítka se užívalo k dokončovacím urovňování země (humna) a podobně i země v obytných místnostech.



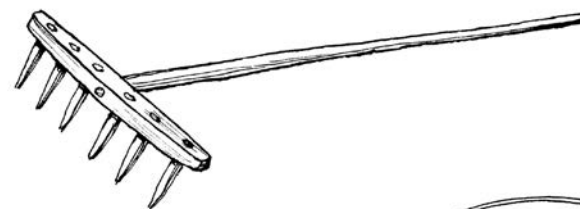
Obrázek 107:
Pěchovadlo *nabiják*, *dusák*

Obrázek 108
(vlevo): *Hladítka* k uhlazování mlatevnických ploch humna

Oba nástroje zanikaly už od přelomu 19. a 20. století poté, co i mláty cepem zastaraly a *žnivo* se už nevázalo do povřísel z *cepové slámy*.

Všechn drobný mobiliář humna býval v tradičním hospodářství samostatným výrobkem ze dřeva. K jiným než mlatevnickým úkonům se nebral ani se nezapůjčoval, zvláště ne cepy.

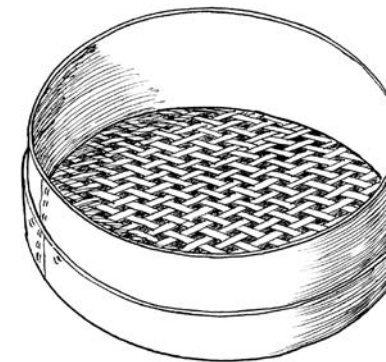
Ohrabkové hrábě, *hrabítko* – monofunkční hrábě, nářadí užívané při mlácení cepem k pročeštění *ohrabků* (zbytků po mlácení), v nichž zůstává vždy trochu zrna.



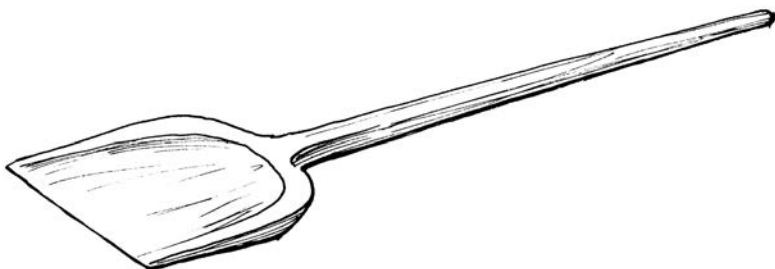
Obrázek 109:
Ohrabkové hrábě – *hrabítko*

Ohrabečnice – řešeto s loubkovým výpletem k hrubé prosívce zrna.

Vějačka (femininum) – široká lopata, obvykle dlabaná z lipového monoxylu, užívaná k *větí* (čištění) zrna od plev a částí stébel a klasů polámaných mlácením. Zrno se prohazovalo do průvanu vznikajícího otevřením vrat v protilehlých stranách stodoly. *Vějačka* byla nářadím monofunkčním, na humně pečlivě udržovaným. Délka topora je oproti jiným lopatám krátká. Nabírací výdlab je tvarován do křivek vyzkoušených praxí a optimálně funkčního náběhu na břit. *Vějačka* pat-

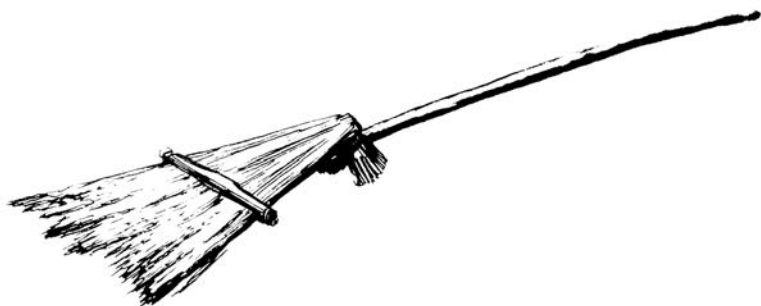


Obrázek 110:
Ohrabečnice

Obrázek 111:
Vějačka

řila k cennějšímu nářadí humna; patřila k němu stejně tak jako žernov ke komoře nebo dížka k chlebové peci. Cepem vymláčené obilí se *vílo* vždy v sobotu, byl-li příhodný větrík. Zrno s plevami se nabíralo *vějačkou* a vrhalo proti větru. Těžší zrno spadlo mlatci nejbližší k nohám, lehčí opodál a plevy odnášel vítr ještě poněkud dál. Prázdné klásky, které spadly na vrstvu, odháněl druhý pomocník metlou zvanou *smrděnka*. Jestliže se během práce vítr obrátil, bylo třeba směr práce upravit a zanesené plevy z čisté vrstvy znovu *vít*.

Smrděnka (femininum) – koště zhotovené z trávy lidově zvané *smrdí*, bezkolenec (*Monilia coerulea* L.). Vyrábělo se jednoúčelově, pouze pro práci na humně, ke smetávání zbylých klásků na převátě hromádce zrna. *Smrdí* se na podzim uřezalo, spařilo a hrst se ho přivázala k toporu asi 150cm dlouhému. Vějířovité rozložení se zajistilo dvěma hranolkami, aby drželo tvar. Sběrání *smrdí* a vázání *smrděnek* bylo doplňkovým výdělkem pastýřů.

Obrázek 112:
Smrděnka

Žíbro, *žebro* – vyššího stupně čistoty a vytřídění zrna se docílilo *žíbrováním*, také *valachováním*. *Žíbro* – drátěná síta s pevně připojeným truhlíkem na jednom konci se položila na šikmý podstavec – *valach*. Z truhlíku se obilí posunovalo přes síta. Koukolná a vůbec drobná semena plevele padala pod síta nejdříve, zlámaná čili *pozadní* zrna se posunula a propadala dál, kdežto vytříděné *přední* zrno přešlo po síte a spadlo vpředu. Toto *žíbrované* zrno se bralo k setbě.

Podávky – vidle s kovovými hroty, toporo 2 až 3 m dlouhé, často ze samorostu, užívané o žních ve stodole k podávání snopů do vyšších vrstev v *přístodůlcích* a na *patro*. K této rizikové a často spěšné práci se později braly vidle s hroty kovovými.

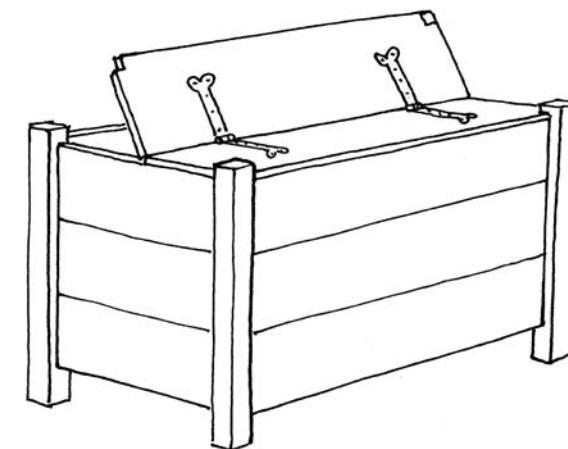
Obilní zásobnice – s humnem jsou neoddělitelně spojeny movité skladovací prostory zrna pro přípravu pokrmů pro lidi a jadrných krmiv pro dobytek. Dělal se ze slámy, proutí nebo dřeva. Ze slámy se spirálově splétaly a lýkem provazovaly velké nádoby – *slaměny* – s víkem. Z proutí se pletly košíkářsky, ze štípaných desek se vyráběly šindelářským skladem *na střelu a žlábek* (na péro a drážku) truhly, v literatuře známé *súsky*, *sósky*, *sousky* (snad ze sekati *do spolu*).

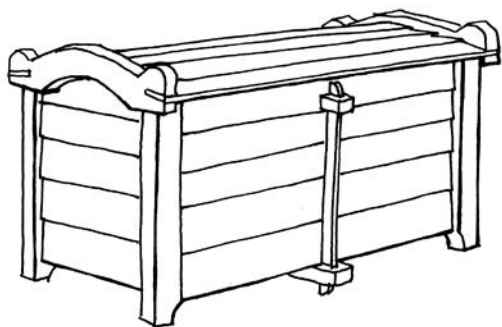
Obrázek 113:
Podávky

Uchování obilnin a sena na delší čas

V dějinách lidské činnosti se často objevují zkušenosti, kdy z epochy přecházejí takřka beze změn nástroje a pracovní postupy, které se časem prokázaly jako nanejvýš funkční a technicky jednoduché. Jedním z těchto jevů je i způsob skladování obilovin a píce pod širým nebem ve volných nebo krytých stozích. Tato technika, známá od ranných dob rolnictví, bývala vždy znovu vyvolávána okamžitou ekonomickou potřebou. V praxi tak existovaly vedle sebe techniky volného i stodolového skladování sklizně. V 19. století se například v obilnářských oblastech ukládalo pokud možno všechno nevymláčené obilí do stodol, zatímco na ústupových rolnických územích při moravsko-slovenské hranici se převážně budovaly stohy volné nebo oborohové. Skladová kapacita stodol z ranějších dob a obraz, který skýtají katastrální prameny pro počet stodol, naznačoval, že vedle nich bylo ještě potřeba obilí skladovat v obilních stozích.

Ch. Fišer píše na přelomu 17. a 18. století ve svých Knihách hospodářských (Fisser, 1706): „Jestliže pak z Božího požehnání obrodnější rok vydá žeň hojnější, nežli aby stodoly i nejprostrannější (což v ourrodném kraji začastý se děje) mohly ji v sobě obsáhnouti... do obilnic neb do stohů ať se skládá. Stohové neb hromady vyzdvihují se pod širým nebem, kteřížto, jestliže dobře a podle pravidel okrouhlost a svrchu

Obrázek 114:
Zásobní truhla
na obilí – *súsek*
z Nového Hrozenkova



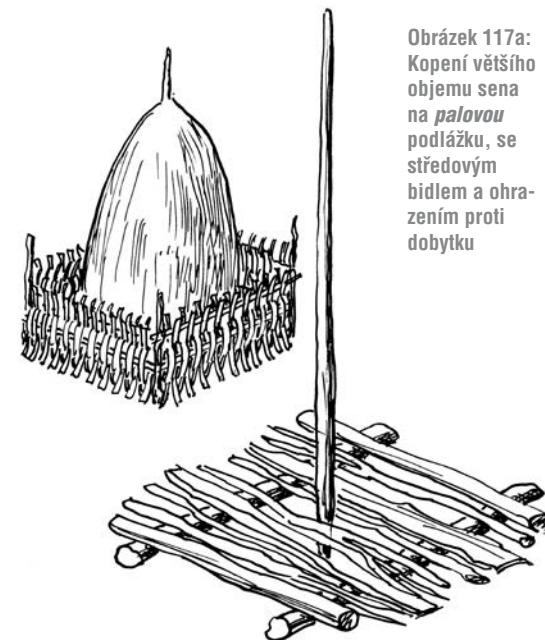
Obrázek 115:
Zásobní truhla
na obilí – sússek
zpevněná kleš-
tinami

v chochol se skládají, že několik let v jakémkoli povětrí bez ourazu jako i od myší osvobozeny bývají.“ Dále pak mluví o přednosti dobrého stohu proti některým zatuchajícím a vlhkost udržujícím stodolám, o dobrém konzervačním účinku stohů a pokračuje o nich: „Vyšetřeno jest taky, že obilí ze stohu více podsejpá mouky, což se děje při každém obilí a zrnách méně vysušených a bývá ta nad jiné bělejší.“ Na Moravě vypráví o obilních stozích v rolnických hospodářstvích přibližně v téže době správce Čejkovičského řádového panství: „Roku 1734 byl rok veskrze mokrý. Obilí bylo hejno, ale sklizeno vlhké, protože sedláci z nedostatku stodol mají své obilí ve stozích venku pod širým nebem. Pro stálé deště stohy byly zelené trávou.“

Na rozdíl od obou těchto zpráv píše W. H. von Hohberg roku 1695 o stozích typu oborohu z oblastí blízkých jihomoravské hranici názorně a zcela zevrubně: „Navršená sláma byla zakrytá a byla tak stlačená, že jí ani vítr ani déšť nemohl uškodit. V rozích byly čtyři dlouhé tyče na nichž byla slaměná stříška, takže vždy, když se ze stohu odebralo, stříška poklesla, nakonec až k plotu, který byl kolem stohu.“ V živé formě se dlouho užívaly tyto kryté stohy v Těšínském Slezsku. Podobné, s trvalou podlážkou nízko nad zemí, nezakryté a vyztužené jen středovým bidlem, se vyskytovaly ještě ve 20. století na Horňácku a Kopanicích.

Z širšího územního a dobového hlediska lze tedy mluvit o kontinuitě stohů v českých zemích nejméně od raného středověku. Volné obilné stohy se v poslední fázi tradičního rolnictví kladly v zahradě podle druhu obilovin, které stodoly už nepojaly. Šlo proto o menší množství, které se kladlo na kruhový půdorys

a na návětrné místo okolo středového bidla. Snopy bylo třeba klást tak, aby nejen ležely paprskovitě, ale byly i pečlivě natěsnány a tvořily po vnější straně urovnaný, dešti i větru odolávající homogenní tvar. Temeno stohu se opatřilo příkrovem z větví jehličnanů, ze slámy, z desek, nebo z plechu. Tyto stohy byly pak ohrazovány, aby k nim dobytek neměl přístup.

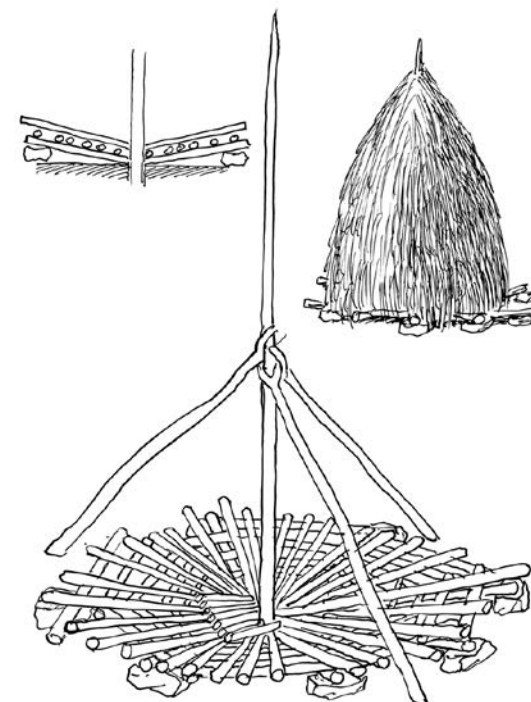


Obrázek 117a:
Kopení většího
objemu sena
na palovou
podlážku, se
středovým
bidlem a ohra-
zením proti
dobytku

Stohy sena se zakládaly na prosté zemi a opatřily se stříškou ze slámy, nověji z desek, posuvnou podél středového bidla, obdobně jako byla praxe u oborohů.

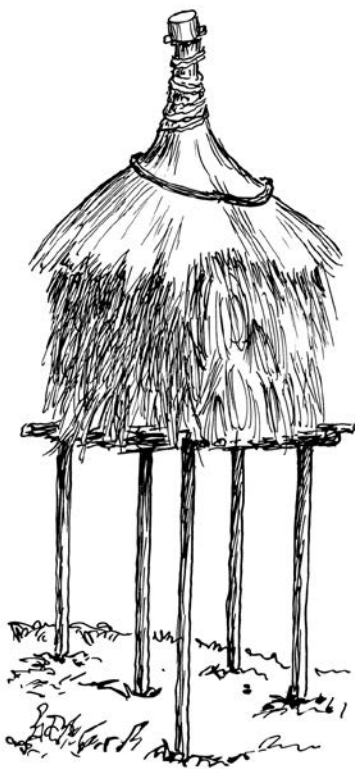
V první čtvrtině 20. století se na rovinách hojně rozšířilo stohování vymláčené slámy. Tehdy se stala vysoká produkce obilí již konstantní a přesahovala několikanásobně kapacitu stodol budovaných ještě na výnosy trojhonného hospodaření. Tyto stohy se zakládaly přímo na lánech na obdélníkovém půdorysu, ovšem bez výztuže, protože svým objemem a rozlohou byly dostatečně stabilní. Při rolnických hospodářstvích pojal stoh průměrně 60 až 80 q slámy, později však i několikanásobně více. Všechny stohy se zavrhovaly do střechovitých tvarů.

Stohování vymláčené slámy se rozšířilo na obilnářských rovinách Moravy v období mezi dvěma světovými válkami, když se začalo více mlátit výkonnými mlátičkami s motorovým pohonem a když byla snaha skončit tuto práci hned o žních nebo bezprostředně po nich. Starší hospodáři na jihovýchodní Moravě bývali toho mínění, že se v dobře uloženém stohu



Obrázek 117b: Způsob založení kopince s palovým podložením

Obrázek 116:
Kopinec obo-
rohového typu,
zvednutý
na čtyřech sloup-
cích nad úroveň
země, uprostřed
pauz (středové
bidlo), slaměný
kryt – Hřčava
1955



seno i sláma uchovává v jakostním krmném stavu lépe a déle než ve stodolách. Podobně o nich mluví i autoři ze 17. a 18. století.

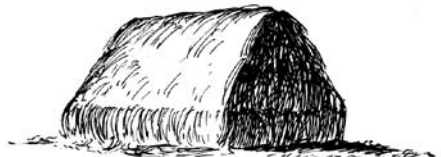
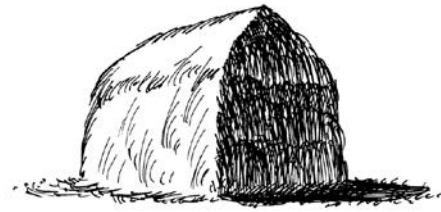
Oproti této zkušenosti obnovili sedláci na rovinách stohovací praxi jen pro uložení slámy nepotřebné ke krmení. Ušetřili tím náklady a plochu na stavbu další stodoly. Starobylá praxe stohování tak z úsporných důvodů přešla i do vyspělého zemědělství jako jedna z mála plně využitelných tradičních technik.

Způsob skladování snopů obilí ve stodolách byl rovněž prověřen letitou praxí. Uložení obilí v přístodůlkách bylo prakticky stohovým vrstvením, takže tektonika stodoly byla ochranou těchto specifických stohů před nepříznivou povětrností a jiným poškozením.

Obilí bylo třeba klást tak, aby nedoléhalo na stěny stodoly, jednak kvůli větrání uloženého obilí, jednak se tu nesnažili ukrývat drobní hlodavci. Dokládají nám to i dobová svědectví: „Proti myším bylo nutno obilí ve stodole dobře stlačit a uložit klásím dovnitř se všech čtyř stran, takže myši běžaly podle zdí a zřídka se na kláse dostaly. Daleko více škod na zrna způsobily na sýpkách. Lasičku

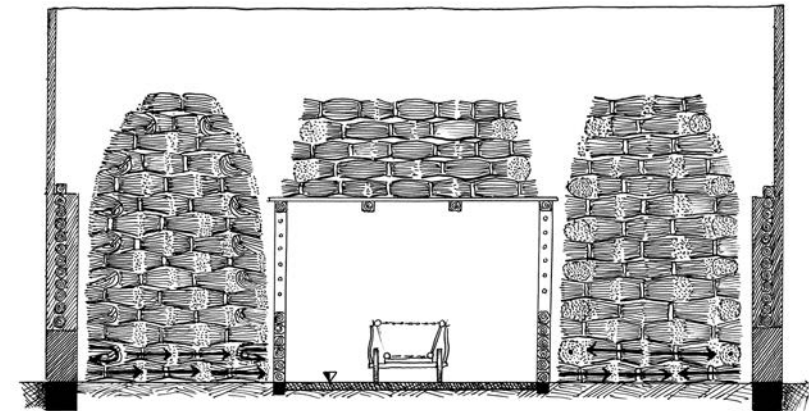
ve stodole viděl sedlák docela rád, i když někdy chodila na vejce. Za to pohubila mnoho myší. Jiný pamětník vzpomínal: Na hůře žerú myši věcej. Musel dobře snopy utláčat, na každý kleknůť.“

Pokud to dovolila stávající zástavba, snažil se každý orientovat stodolu tak, aby delší osa mlatu ležela ve směru nejčastěji vanoucích větrů, což bylo výhodné při starém způsobu čištění zrna váním *vějačkou*.

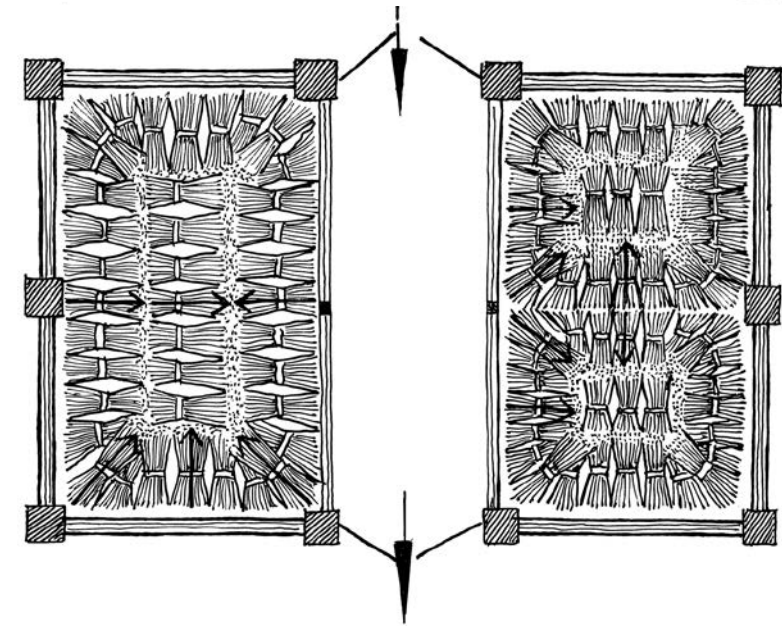


Obrázek 118: Stohy slámy, pod širým nebem vydržely v podstatě neporušeny 2 až 3 roky

Obrázek 119: Plná stodola. Schéma vrstvení úrody obilí (žníva, zboží) do přístodůlků; vpravo a vlevo obilí tvrdého – žito, rži, na patrech měkkého; mezi stěnami stodoly a obilím větrací mezery



Obrázek 120a: Způsob ložení (vrstvení) úrody obilí do přístodůlků se zachováním větracích mezer mezi obilím a stěnami stodoly



Obrázek 120b: Způsob ložení (vrstvení) snopů v přístodůlkách při pohledu shora; vlevo žito, vpravo pšenice

Seno se ukládalo do podstřeší chlévů, jen na větších gruntech do seníků. Při ukládání se vždy důkladně sešlapávalo, jednak aby se do omezeného prostoru uskladnilo co nejvíce a jednak, aby se ztlížil pohyb myší a kun v něm. Byla to činnost velmi prašná a se zvyšující se vrstvou zůstával sešlapávajícímu pod střechem čím dál nižší prostor. O nic lehčí neměl práci ten, kdo mu seno *podávkami* s téměř třímetrovou násadou házel nad hlavu vikýřem. S fúrou sena se nedalo zajet pod střechem, proto se v horských polohách často tato práce dělala ve velkém spěchu, ze strachu před hrozícím deštěm. Umístění nad stáním dobytka mělo dvě výhody: v zimě pomáhala tato vrstva udržet ve chlévě teplo a pro krmení nebylo třeba brodit se sněhem, stačilo jen potřebné množství shodit dolů otvorem ve stropě a rozdělit jednotlivým zvířatům.

RESUME

TRINOMINAL FARMING AND ITS TRANSFER TO CROP ROTATION SYSTEM

TRINOMINAL SYSTEM

Trinomial farming system is based on repetitive sowing methods, changing winter crops, spring crop and fallow land in three fields and on grazing cattle organized by communities in permanent pasture lands and fallow land. The system which worked for centuries was interrupted in 18th century by planting potatoes and snail-clover. Due to a conservative thinking of farmers in the area a trinomial farming system survived till the end 19th century. The shortage of trinomial farming system was caused by exploitation of the land, not efficient fertilizing, shortage of winter fodder and a low number and quality of cattle. A permanent part of the system was a fallow land – that is fields which were ploughed after the harvest and they were not sown again. The organization of sowing system within the village community resulted in the situation that all the farmers sowed spring crops and fallow land was sown with winter crops and the field after harvesting spring crops was turned into a fallow land. This way of farming ensured for them the area of fallow land pastures big enough for their needs and at the same time enabled partial fertilizing. Any departure from a traditional way of farming disturbed the cycle of ploughing and grazing the sheep and cattle as well as did harm to the whole system of farming work within the community. The term *niva* – bottom land was also used in the folk environment – it was a field which was situated close to a residential area. It was laid out while the village was founded and it was a very valuable piece of land. It was never a part of the common estate but it was a part of farms. As late as in the third of 20th century in the region of Podhostýnské Záhří, you could see villages with well kept bottom lands. They were located close to villages as much as possible, within the reach of a water source. Here anybody of the villagers could till the land without any payments and they could have a few rows of cabbage, Swede turnip, turnip, sunflowers etc.

ARABLE LAND IN THE PERIOD OF TRANSITION TO A ROTATION SYSTEM

The land under cultivation was called in the region of Podhostýnské Záhří *role*. According to its position the land was divided into *hony* (e.g. Upper, Low and Medium). Fields were separated by grassy ridges or stone walls sometimes with shrubs growing on them. Big ridges marking the borders of land registers were called *hranica*, and were used for grazing horses. Ploughing was done *do sklady* which means from the ridges towards the centre of the field or from the centre to the ridges, where a deep furrow was cut. (Picture. number 3). In the region of Vsetín the fields were divided into three classes according to their quality. The best quality fields with first rate arable land were situated in low places and in the area of the village centre. But this land was underflooded and it was good for growing root-crops, barley, rye, oat and clover. The fields in central positions were found on the slopes with the gradient of 20°, which required small terraced fields (Picture no. 4). the land of low quality was often mixed with grave and stones which were taken away and mounted on the ridges along a field. Potatoes, wheat, oats, rye and mixed crops were grown there. The highest positions with a difficult climate and very low quality soil needed frequent fertilizing. In spite of it growing plants was possible only with frequent breaks in sowing and outplanting. Only some crops, such as buckwheat, oat, rye, barley, vetch and potatoes could be grown on the condition that it was frequently fertilized.

SPREADING OF ARABLE AREA

Spreading of arable land in traditional farming system was done in several ways. The first one was the transition to rotation farming system, which in comparison with other regions, in Wallachia happened with a delay, gradually and individually. New arable land could be gained at the expenses of vast pastures. New crops (fodder crops) and raising cattle did not require such vast areas for grazing. Pastures were due to specific law and economical reasons in the ownership of several farmers. Mostly it concerned areas of low quality and inaccessible terrain. Part of pastures, those of higher quality were turned into fields, and the rest was either left to its original function or afforested.

New areas were also gained by soil improvement, which was owing to an individual approach effective only for a limited period and was not perfect. A specific supplementary way of gaining the arable land in faraway mountain villages was firing forests. A specific supplementary way of getting new arable land in mountain villages was burning the forest. This happened especially after cutting forest, when ashes were used as fertilizer. These areas were not adapted by ploughing machines but by hoes and mattocks. (Picture No. 8).

FERTILIZATION

Fertilization, which is a chemical way how the soil is adapted for intensive growing of crops and plants, was practised in traditional farming methods: mulch, green fertilization and fertilization. Even in a relatively modern period in the beginning of 20th century an old form so called *košárování* was used so called *košárování*. A specific way of getting sustenance was utilizing of so called *náplavy* – alluvia in river basins.

Fertilizing with ashes was practised as a supplementary method which originated in previous periods of farming. On a small scale in the case of shortage of mulch another method so called *upalování* was used – mainly in the fields close to forests. Brushwood and branches were gathered in heaps and burnt. The ashes were used for fertilizing. Upland and remote fields and meadows where sheep were grazed were fertilized thanks to so called *košárování*. In this method *košár* (a mobile enclosure) was transferred step by step into a distance equal to the width of the enclosure after two, three nights and after 24 hours if the weather was wet. This fertilization had a long-term effect.

The most natural fertilizer in farms was mulch of cattle and sheep, not so often mulch of goats, pigs and other small domestic animals were used. In every village horse mulch was available only in several farms. Old farmers knew that long-term and all-round soil improvement can be achieved with mulch but due to extensive method of sheep and cattle farming there was a shortage of mulch and farmers could get it only during winter period during the winter lairage of sheep and cattle. One-sided exploitation of fields was not fertilized enough and harvest was not big enough. Straw was mostly used as fodder during a winter period so for the bedding farmers usually used leafage *hrabanky* which was not sufficient or greens and other litter which caused decrease of mulch chemical quality. Dung was not considered a dirty substance, more to the contrary. Farmer's attitude to dung was full of respect and well-kept dung yard an evidence of the farmer's skills. However, for a long time there was a lack of permanent care of dung yards. They were often used as a scrap-heap for the farm. It was washed off by rains and the quality of dung was reduced. In mountain areas dung was transported in special sledges (Picture No. 12, 18) In winter when the fields were easy to accessible. Then dung was stored in heaps and protected by greens. During spring farming activities, dung was carried round the field and ploughed under. In the areas which were not easy to access, dung was carried on men's backs (e.g. in tubs), or in so called *nosidla* (Picture No. 14, 15), in some cases pulleys were used (Picture No. 16). From the tools used during fertilizing we would mention for example *kopáč* and fertilizing fork (Picture No. 19), *pláskač* for stamping dung (Picture No. 20). For stale transportation a wooden utensils called *lejta* (Picture No. 21). Some of them were with a content of up to 1000 litres. For pumping the stale people used *hrotnica* (Picture No. 22).

Artificial fertilizers (bone meal, Chile saltpetre, super phosphate) got into traditional farming very slowly and they were not trusted and on the top of it they were costly. Their utilization became more common after World War I. The fertilizers were pushed through due to their affectivity as well as easier manipulation with them – especially in remote areas and fields which were difficult to access.

PLOUGHING

Land processing in traditional farming of Eastern Moravia kept a lot of ancient elements which were typical for older periods of development. The influence of erosive activities affected up to a certain extent the way of ploughing, coming out from the division of mountain "plužina". Field sectors had to be ploughed according to level curves to prevent erosion and eluviations. In the previous periods the fields harvested the same year were not ploughed any more to preserve the roots of harvested crops so as not to wash off upper soil. Stubble fields

ploughed for spring crops were left as pastures till the end of October. The depth of ploughing was from 20 to 25 common clay soil slopes from 12 to 15 cm, in the fields situated on steep slopes and in upland fields from 8 to 10 cm. Old farmers were afraid of deep ploughing. A special attitude was needed with potatoes, which were planted with the hoe. The planting was not done in rows so as to prevent eluviations as well. Poor farms had to put up with hoe procession of land (Picture No. 8) – due to the shortage of financial sources for a team hiring. (Picture No. 23, 24).

The oldest ploughing instrument was so called “valašský hák” (Picture No. 26) Which was suitable for simple work that was practised in traditional farming. The hook ploughed the land but it did not hack it. The depth of the track depended on the pressure of the ploughman’s hands. The invention of the plough meant a qualitative change in the land processing (approximately the end of 19th century). A frequently used type of plough with a double ploughshare was called “škobrták”. It enabled adjusting of the plough 180 degrees according to the direction of ploughing. The oldest ploughs of the “škobrták” type were made only of wood with a metal share. The construction of the plough enabled turning the soil in the track and its storing at the end of the previous track. The advanced constructions with a lower weight were called “levňák” which was made only of iron (Picture No. 28). After ploughing the soil was processed with soil packers of different constructions (Picture No. 29–33) They were used mainly for breaking of lumps of clay and levelling of arable land. Other frequently used tools were harrows – different types from simple wooden ploughs, from wooden (Picture No. 34, 35, 38) to iron harrows.

GROWING PLANTS

At the turn of 19th and 20th century’s system of growing crops and plants was related to changes in traditional farming and mainly recession of a traditional sheep and cattle grazing. With the increase of produced dung the conditions for growing different plants and crops were improving together with the yield.

Sowing and planting were important activities in farms. The day of sowing and planting was very carefully harmonized with traditions and knowledge of weather conditions and predictions. Elderly farmer’s attitude to sowing, haymaking and harvest was ceremonial and they never changed their start and did not transfer the responsibilities to strangers. Before the sower started his work, he removed his hat, crossed grain and threw round palmful of grains in the direction of a symbol of cross and sews them from height so as to have long straw. The term of rye, wheat, barley and oat sowing depended on climatic conditions. Folk environment was influenced by superstitions and folk weather predictions. Demanding farming conditions made farmers sow mixed crops, combinations of several kinds of crops (“suržica” = wheat and rye; “polovník” = oat and barley; “vičák” = barley and wheat, “spolína” = barley and rye, “trojačka” = wheat, rye, barley) promised at least some harvest. Besides cereals other crops such as flax, hemp, cabbage, turnip, potatoes and legumes were also important. Each of the crops had its specific term of sowing and very often it was connected with folk sayings.

Among very old crops we should mention pigeon grass (*Setaria italica*, *Panicum italicum*) whose sowing in mountain areas of Moravia was the longest. The method of growing and harvesting pigeon grass was easy. This crop was planted in forest land which was fertilized with ashes, usually after timber harvesting. People did not use plough only hoes. Instead of harrows they used simple plough called “smyk” made of branches. (Picture No. 39) If it was grown in a common field, people used for soil procession so called “valašský hák”. (Picture No. 26). This crop was not weeded and it was harvested in August or September with a sickle. Its harvest required very careful treatment because the seed was easily lost. Sheaves were immediately transported to the farm and thrashed. The yield of pigeon grass was good regarding mountain conditions. For removing the grain coat it was necessary to use wooden mill and then the grain was milled in hand mills into a kind of paste (Picture No. 47, Picture No. 48).

Similar farming importance and methods was given (including the land preparation) to “*Křibice*” (non-cultivated biennial form of rye) which was grown all around Central Europe – mainly in mountain areas in which forest land was used for short-term farming. Last sowing of “*křibice*” in our region happened in the

mid 20th century. Typical features of “*křibice*” is high standing stalk, frost resistance, unpretentiousness and frequent offshooting and growing in clusters. For example in the area of Velké Karlovice farmers rented clearings from forest authorities. They cleaned them with fire and sew “*křibice*” (sometimes they planted potatoes in the first year and “*křibice*” in the next year) and then as a compensation they planted spruce seeds and fir monoculture or they did some other work. Sewing “*křibice*” was supported by forest authorities. Reaping was done with a sickle because this forest area was not good for using a scythe. Sheaves were tied on so called “*ostrve*” (little stems of coniferous with branch stubs) only in wet summers because the cereal crop was dry enough before it was mowed. Reaping with a sickle was a typical women’s job. According to the character of the terrain, men either brought the harvest down on carts or sledges or walked with the load into the valleys. The gathered “*křibice*” was transported if possible in the full sun and thrashed on the same day in an easy way – thrashing with mallet or club.

Flax (*Linum usitatissimum* L.) used to be one of the most important farming crops – next after cereal crops as the most valuable. Until 1860s the size of area for flax presented economical power of a farmer. In valleys until the second half of 19th century growing flax gradually declined and was substituted by sugar-beet. In the mountains of Eastern Moravia growing flax was preserved longest. (early 20th century) The end of flax growing caused then a decline in home flax procession, production of linen and weaving. The selection of seeds was an important factor influencing the results of harvest. There were set intervals for arranging seeds from abroad (e.g. from Riga), and seeds were bought at markets. Weeding flax was a very exacting activity. That is why flax was sown in two or three terms (April, mid May, early in June) to have enough time to be weeded. Flax was sown thick-sown and by hand (Picture No. 55). Its vegetative period was from 12 to 13 weeks. The weeding was done twice consecutively and it was women’s job. They divided a field into parts, each had 60 foot (so called “*hůnek*”). (Picture No. 59). Weeds were used as fodder. Flax was ripening in the period of harvest when it reached height of 60–90 centimetres. It was pulled and put into rows in the field or on close baulks. Dried up flax was tied into sheaves. In the farm bolls with seeds were removed on the machine called “*drhlen*” (Picture No. 61) And then it was taken back to the field and left it there to moisten again. “*Drhlen*” was a comby tool of a different construction which was made at home or by a blacksmith. (Picture No. 62) (Picture No. 63) (Picture No. 64). Seeds could be acquired by trashing with a flail. (Picture No. 65, 66) or with another wooden tool (Picture No. 67) on the thrashing floor of a barn. The bolls with seeds were dried and from time to time they were raked with an instrument called “*hrabtko*” (Picture No. 68). The dried seeds were sold, and it was used for sowing or sometimes oil was pressed. Stalks determined for linen were left in the field to moisten (Picture No. 71) and during winter time after drying which was done in special buildings – kilns (Picture No. 72) were processed. Stalks were then broken with tools called “*lamky*” and “*potírky*” (Picture No. 74) (Picture No. 75). Then flax was combed on “*hachle*” – that is a combing brush (Picture No. 76), (Picture No. 77). And chaff was taken away. According to the density of combing pins fibre width was given. The waste from flax combing was flax hards and they were spun into thick thread for darned stockings and drapery slippers. Remaining waste (chaff and rests of boll were used for feeding animals as well as for roughage.

Hemp (*Canabis sativa* L.) was sown in Wallachia in a smaller amount than flax because hemp cloth was used only for summer work clothing, for sacks and bed linen. Its sowing was done in strongly weedy field even several years consecutively because hemp could perfectly destroy all other plants. Hemp is very sensitive to frosts so it was not sown before the second half of May. After its harvest hemp stalks were macerated in pools and ponds. (Picture No. 78) and it took from 2–3 weeks. Dried up hemp was processed in a similar way as flax.

HARVESTING CROPS

Cereal crops were harvest hand mowing. If the harvest was in August (Picture No. 79), it was done mainly by women and it was one of most exacting activities. Reaping with a scythe was done until mid 19th century – first mainly in big farms where thanks to it the work was cheaper and more efficient. In one day a reaper could mow nearly half a hectare of a crop field. The construction of scythe used to be simple later it was improved with an accessory construction – such a scythe was called “*hrabice*” or “*lepák*” (Picture No. 81), (Picture No. 82), (Picture No. 83). Mown cereal crops was gathered by a women (“*odbíračka*”) who was following a reaper.

She used a sickle for gathering cereal crops in her arms and removed grass and weeds and installed them into binders "*obřísla*" and then they were put into sheaves. The sheaves were put into "*mandely*" shocks or into so called "*panáky*" (Picture No. 87), (Picture No. 88), in old times they were put into so called "*ostrévky*" (Picture No. 86). As soon as the work in the field was finished, all remaining part of ears and straw were raked by special stubble rake called "*pospěchy*". (Picture No. 89).

During harvest some traditions were kept. For the first meal of harvesters cakes made of flour from the previous harvest were served. The following days they had only bread.

Transport of the harvest was difficult especially in mountain areas and that is why the sheaves were transported down the hill with ploughs and sledges.

One of old farming methods during harvest was thrashing out with a flail (Picture No. 91), (Picture No. 92). Its weight and size corresponded to physical abilities of a thrasher. Each of them had his own flail which was carried for work even out of the farm. Their work was determined by rhythm which was better for synchronizing of their work. The rhythm of thrashing of more thrashers was given by the sound of falling flails. If their work had not been rhythmical, they would have been in the way of each other and could have got hurt. Thrashers helped themselves with different rhymes which beat time. They thrashed from Monday to Friday. On Saturday thrashed grain was sorted out and cleaned and chaff was removed. They started their work in dark in the morning and worked till dusk even in severe frosts.

Together with flail which was used by small farmers till early 20th century, other simple forms of thrashing were used. People used for example clubs (a sophisticate tool made of a thick branch) and it was used mainly if they had a small amount of a high quality grain. (Picture No. 94). In late 19th century flails were substituted with threshers – first they were simple, later more modern. (Picture No. 96), (Picture No. 98).

Thrashed grain was cleaned in a machine called "*fukar*" (Picture No. 100), (Picture No. 101) in old times also a wooden shovel called "*vějačka*" was used, or "*klepače*". (Picture No. 99).

"Humno" – threshing floor is a work of old Czech origin, maybe of a very old Slavic origin. A synonym for "humno" is a work "mlat". It was also a place for throwing parties of neighbours and dancing parties.

"Humno" in the open air was a place without grass with hard packed ground. There was a line of brushwood around the place and on both opposite sides there were openings in the direction of the most frequently blowing winds which were necessary for airing of thrashed grain in draught ("*vějačka*" a broad wooden shovel was used). And they were also used at some other dusty and drying activities.

In a barn a thrashing floor was situated in the central part of the construction. (Picture No. 102). Its preparation required a special approach. Moisturized soil (without stones, clay was the best) was mounted in several layers and trampled with a wooden block called "*dusák*" or "*nabiják*" (Picture No. 107). Continuously the surface was made even (a simple soothing tool was used) (Picture No. 106). The upper layer of the thrashing floor had to be more elastic and resistant to cracking. On both sides of the thrashing floor there were rooms called "*přístodůlky*", separated from the thrashing floor by "oploty" (simple wooden and wattle walls) (Picture No. 104), (Picture No. 105), (Picture No. 106). The rooms were used for storing corn after harvest from its harvest to its thrashing and then straw was stored here. Other facilities found in the thrashing floor were: a simple grassy broomstick called "*smrděnka*" (Picture No. 112), it was used for sweeping the thrashing floor; then a simple sieve called "*žibro*", forks for sheaves – "*podávky*" (Picture No. 113) and a corn container.

Corn and hay storage for a longer period needed corresponding conditions. Traditional farming utilized functional and simple ways of storage which have been proved for generations. In practice there were two totally different methods of free (in the open air) (Picture No. 118) and sheltered (in barns) storage of harvest. Preserved documents show that even before 19th century a capacity of barns was not sufficient. In 19th century

for example in grain-growing areas, grain before thrashing was stored if it was possible into barns while in mountain areas near Moravian – Slovak border ricks were built. The capacity of barns from early 19th century and a picture which is presented in land registers showed that it was necessary to store grain in bundles or ricks.

Smaller ricks (for grain, which could not be stored in barns) were built in gardens; bundles were put around a wooden pole into a circular pattern. (Picture No. 117a) (Picture No. 117b). In the early 20th century storing thrashed straw into bundles due to the increasing production of corn was spread in lowlands. These bundles were located immediately in the fields in a rectangular pattern without any support, because their size and dimension ensured stability. In farms such a bundle could comprise 60–80 q of straw on average and later even much more. All the bundles were mounted in a roof – like shape. (Picture No. 118).

The way of storing bundles in barns was tested during many years' practice and there were only differences in the existence of outer walls of the rick. (Picture No. 119–120). Corn had to be put so as not to touch the walls of the barn because besides necessary air-conditioning no other space for small rodents was there.

Hay was stored into the loft of sheds. Big farms had haylofts. While storing it was carefully trampled down so as to use the space as effectively as possible and to make moving of mice difficult in the hay. Hay was transported into the loft with forks (*podávky*) with a nearly three-metre bucket arm. Hay storing over the shed had two advantages: in winter the layer of hay insulated the shed and it was not difficult to reach fodder, they did not have to walk through snow and it was enough to dump a needed amount of snow through a hole in the ceiling and divide it among animals.

DREIFELDERWIRTSCHAFT UND IHRE ÜBERGANG ZUM WECHSELNDEM DREIFELDERSYSTEM

DREIFELDERWIRTSCHAFTSYSTEM

Dreifelderwirtschaftssystem ist auf der sich wiederkehrenden Fruchtfolge angelegt, die Herbstsaat, Sommergetreide und Brachfeld in drei Pflügen oder Sammelbahnen (wo sich der Gemeindekataster teilte) wechselt und auf der Viehweide, die auf den andauernden Weiden und Ödländer kollektiv betrieben wurde. Dieses Jahrhunderte dauernde System brach am Ende des 18. Jh. Kartoffel- und Rotkleeanbau. Dank des Konservatismus der hiesigen Bauern überlebte das Dreifeldersystem bis zum Ende des 19. Jhs. Mangel des Dreifeldersystems lag in Bodenerschöpfung, mangelhaftem Düngen, Knappheit des Winterfutters im niedrigen Bestand und Qualität des Viehes. Der andauernde Bestandteil des Systems war das Ödland- dh. die Felder, die nach der Ernte aufgeackert wurden, aber nicht besät wurden. Mit der gemeinsamen Organisation des Bestellsplanes im Rahmen des Dorfes formte sich der Zustand, wann alle Bauern Sommergetreide anbauten, auf den Brachfeldern Winterkorn und die Felder nach Sommergetreide lagen sie brach. So stellten sie sich genug große verbundene Fläche für Brachfelderweiden und damit auch teilweise Düngung sicher. Jede Ausweichung aus der Reihe der Brachfelderwirtschaft störte den Arbeitsablauf des Feldbaues und der Weide und störte so den Arbeitsgang der ganzen Gemeinde. Die Volksumwelt kannte auch den Termin die Aue für die Felder, die am „intravilan“ lagen. Man steckte sie schon bei der Gründung des Dorfes als besonders wertvollen Bodenteil aus. Sie gehörte nie zum gemeinsamen Gemeindevermögen, sondern zu den Bauernhöfen.

Noch im ersten Drittel des 20. Jh. begegnen wir in Podhostynske Zahorí von der Gemeinde gehaltenen Auen. Sie lagen möglichst dorfnah, falls möglich an der Wasserquelle. Hier konnte jeder Bürger den Boden für ein paar Reihen von Kraut, Kohlrüben, Beten, Sonnenblumen kultivieren usw.

Die zu bearbeitenden Felder wurden in Podhostynske Zahorí *rolé* genannt. Nach der Lage teilten sich *hony* (z. B. auf obere, untere und mittlere). Die Felder wurden voneinander mit den Rainen getrennt, die eine Form der grasigen oder steinernen Streifen hatten, die manchmal auch mit den Büschen bewachsen waren. Große Raine an der Trennungslinie der Kataster wurden *hranica* genannt, gewöhnlich weideten sie die Pferde aus. Der

Feldbau machte man *do skladu* (von den Rainen zur Feldmitte) oder von der Mitte zu den Rainen, wobei in der Mitte eine tiefe Rinne entstand. (Bild Nr. 3) Die Felder in der Vsetiner Region teilten sich in drei Klassen nach ihrer Qualität. Die hochwertigsten Felder befanden sich in den unterländlichen Gebieten und in der Umgebung des Ortszentrums, sie zeichneten sich mit dem hochwertigen Ackerboden aus, manchmal war er auch nass.

Er war für den Hackruft-, Gerste-, Roggen-, Hafer- und Kleeanbau günstig. Die Mittelstellungsfelder gab es auf den Abhängen mit der Steigung bis 20°, was die Bildung der terrassenartigen Felder forderte. (Bild Nr. 4). Minderwertiger Boden war oft mit dem Schotter und den Steinen vermischt, die nach dem Aufsammeln aus dem Ackerboden auf die Raine entlang des Feldes getürmt wurden. Hier baute man Kartoffeln, Weizen, Hafer, Roggen, Mengkorn einiger Getreidesorten an. Die hochgelegenen Gebiete mit dem anspruchsvollen Klima und mit dem minderwertigen Boden forderten oftmaliges Düngen, trotzdem war die Nutzung zum Pflanzenanbau nur mit häufigen Pausen in Saat und Verpflanzung möglich. In längeren Zyklen wurden hier Buchweizen, Hafer, Roggen, Gerste, Wicke, Kartoffeln nach der gründlichen Bodendüngung angebaut.

ERWEITERUNG DER ACKERFLÄCHEN

Die Erweiterung von Ackerflächen geschah in der traditionellen Landwirtschaft mit mehreren Methoden. Die erste von ihnen war der Übergang zur Wechselwirtschaft, die sich aber in der Walachei im Vergleich mit anderen Regionen im Unterland mit gewisser Verspätung, allmählich und individuell erhob. Den neuen Ackerboden konnte man auch zum Nachteil der umfangreichen Weiden gewinnen. Neue Früchte (Futterpflanzen) und Stallviehzucht forderten nämlich nicht so umfangreiche Flächen für die Weide. Die Weiden waren noch dazu infolge der eigenständigen rechtlich-ökonomischen Verhältnissen oft im gemeinsamen Besitz von mehreren Bauern. Meistens handelte sich aber um die Flächen mit dem minderwertigen Boden im unzugänglichen Gelände. Qualitativ besserer Teil der Weiden wurde deshalb zu den Feldern umgesetzt, restliche wurden dann dem ursprünglichen Zweck überlassen oder bewaldet. Neue Flächen konnte man auch durch Melioration gewinnen, die aber dank dem individuellen Zugang nur beschränkte Wirksamkeit hatte und sie war unvollkommen.

Spezifische ergänzende Gewinnungsweise des Ackerbodens in den Randbergdörfern war das Waldabbrennen. Dazu kam es z.B. nach dem Waldabholzen, wo man auch die Asche als Düngemittel nutzte. Diese Flächen wurden nicht mit dem Ackerwerkzeug bearbeitet, sondern mit den Hacken (Bild Nr. 8).

ACKERBAU

Die traditionelle Landwirtschaft in Ostmähren behielt sich bei der Bodenverarbeitung eine Reihe von den altertümlichen Elementen vor, die typisch für ältere Entwicklungsperioden waren. Die Wirkung der Erosionstätigkeit beeinflusste im wesentlichen auch die Ackerart, die aus der Teilung *plužiny* herauskam. Die Felderabschnitte musste man auf Schichtenlinien ackern, damit es nicht bei der Erosion zur Ausschwemmung des hochwertigen Bodens käme. Im älteren Zeitraum wurden die abgeernteten Ländereien in demselben Jahr nicht mehr geackert, damit das Wurzelsystem der abgeernteten Getreidearten die Ausschwemmung der oberen Bodenschicht verhinderte. Das für Sommergetreide geackerte Stoppelfeld, blieb als Weide bis Ende Oktober liegen.

Der Ackerbau machte man 20–25 cm, auf den lähmigen Abhängen 12–15 cm tief, auf den Feldern mit hohem Hang und in den Hochlagen 8–10 cm.

Alte Bauern fürchteten sich vor tiefem Ackerbau. Speziellen Zugang forderten Kartoffeln, die mit der Hacke angebaut wurden, die Verpflanzung machte man in die Reihen, damit es nicht zur Ausschwemmung des Bodens käme. Arme Landwirtschaften mussten sich mit der Bodenverarbeitung mit der Hacke begnügen (Bild Nr. 8) – auch infolge des Mangels am Geld für die Miete und Gespann.

Der älteste Typ des benutzten Ackerwerkzeuges war sgn. *valašský hák* (Bild Nr. 26), der zu einfachen Bodenverarbeitung genügte, die in der traditionellen Landwirtschaft praktiziert wurde. Der Staken hat den

Boden nur zerwühlt, aber er hat ihn nicht umgedreht. Die Tiefe der Rinne hing vom Druck der Ackermänner Hände ab. Die Qualitative Verschiebung in Bodenverarbeitung kam im Zusammenhang mit der Einführung des Pfluges (ungefähr Ende des 19. Jhs.). Oft benutzter Pflugtyp war Zweischarpflug *škobrták*. Er ermöglichte die operative Einstellung der Arl nach der Ackerbaurichtung um 180 Grad. Die ältesten *škobrtáky* waren ganzholzig mit der Metallschar. Die Pflugkonstruktion ermöglichte den Umschlag des Tones in der Rinne, seine Auflagerung auf den Grund der vorherigen Rinne.

Durch die vorgeschrittenere Konstruktion mit dem niedrigeren Gewicht zeichnete sich auch Zweischarpflug sgn. *levňák* aus, der schon ganzeisern war (Bild Nr. 28).

Den Boden bearbeitete man nach dem Ackerbau dann weiter mit den Walzen verschiedener Konstruktion (Bild Nr. 29–33), sie dienten vor allem zur Zertrümmerung der Erdschollen und zur Ebnung des Ackerbodens. Weiteres benutztes Werkzeug war die Egge – in verschiedenen. Formen von den einfachen holzernen Schleifen (Bild Nr. 38) über die holzerne (Bild Nr. 34) bis zur eisernen Egge (Bild Nr. 35)

DÜNGEN

Düngen, womit man den Boden zum intensiven Anbau der Kulturpflanzen nutzte, wurde in der traditionellen Landwirtschaft praktiziert: mit dem Stallmist, mit grüner Düngung und mit den Kunsdüngern. Auch im relativ neuerem Zeitraum am Anfang des 20. Jh. düngte man mit der älteren Form – mit der Asche und mit sgn. *košárováním*. Spezifische Art der Nährstoffgewinnung wurde Nutzung von sgn. *náplavy* – Anschwemmungen im Strombett.

Düngen mit der holzernen Asche wurde als Ergänzungsweise praktiziert, die aber ihre Wurzeln im älteren Wirtschaftszeitraum hat. Im kleineren Ausmaß verwendete man beim Mangel an Stallmist sgn. *upalování* – vor allem auf den Feldern in der Nähe von Wäldern. Reisig und Äste gab man auf einen Haufen, man verbrannte sie und mit der Asche düngte man. Hoch gelegene und abgelegene Felder und Wiesen, auf denen die Schafe weideten, düngte man mit sgn. *košárováním*. Dabei verschob man *košár* (übertragbarer Zwinger) nach und nach um die Zwingbreite immer nach zwei oder drei Nächten, bei feuchtem Wetter schon nach 24 Stunden. Dieses Düngen hatte eine langfristige Wirkung.

Das häufigste natürliche Düngemittel in den landwirtschaftlichen Betrieben waren Stallmist vom Vieh und von den Schafen, im kleineren Prozent Mist von den Ziegen, Schweinen und Kleintieren und in jedem Dorf nur in einigen Bauerngehöften Pferdemit. Den alten Bauern war es bekannt, dass sie die langfristige und vielseitige Verbesserung des Bodens am effektivsten nur durch Düngen mit dem Stallmist erreichen, aber bei der Umtriebshaltung der Tiere mangelte es alljährlich am Dung, der Bauer gewann ihn nur von der Winterviehstallung. Einseitig erschöpfte Felder waren dann ungedüngt und die Ernte war ungenügend. Das Stroh wurde im Winter noch dazu verfüttert, so dass für das Unterstreuen nur unkräftige *hrabanky* (Laub), Reisig und verschiedener Abfall blieben, womit man das chemische Gütergrad des Dinges verminderte. Der Mist war nicht für eine schmutzige Substanz gehalten, eher umgekehrt. Der Bauer kam zum Mist immer mit Ehre dazu und gepflegter Misthaufen war seine Visitenkarte. Trotzdem fehlte aber lange ständige Misthaufenpflege, oft diente er als Abraum für die ganze Landwirtschaft, er wurde mit den Regen ausgeschwemmt und die Mistqualität wurde so erniedrigt. In den Berggebieten wurde der Mist im Winter auf dem Mistschlitten ausgeführt (Bild Nr. 18), wann die Felder einfacher zugänglich waren. Bis Frühling lag der Mist dann auf den Haufen, abgedeckt mit dem Reisig.

Bei den Frühlingsarbeiten verbreitete man den Mist auf dem Feld und man ackerte ihn ein. In die schwieriger zugänglichen Lagen trug man den Mist auf dem Rücken (z.B. in den Bütteln (Bild Nr. 14–15) oder auf *nosidlech* (Bild Nr. 16), beziehungsweise mit Hilfe der Seilwinde (Bild Nr. 17). Von dem Werkzeug, das für die Arbeit mit dem Mist verwendet wurde, benutzte man z.B. *kopáč* und Mistgabel (Bild Nr. 19), *pláskáč* zum Einstampfen des Mistes (Bild Nr. 20).

Für Transport der Jauche wurde ein Schallbehältnis – *lejta* benutzt (Bild Nr. 21), viele hatten Vollumen bis zu 1000 Liter. Zum Pumpen der Jauche diente *hrotnica* (Bild Nr. 22). Die Kunstdünger (Knochenmehl, Nitrum, Superphosphat) wuchsen in der traditionellen Landwirtschaft langsam an, es gab zu ihnen kein Vertrauen, dazu waren sie kostbar.

Ihre Anwendung verallgemeinerte sich erst nach dem 1. Weltkrieg. Zur Durchsetzung der Kunstdünger trug neben ihrer Wirkung auch einfachere Manipulation mit ihnen bei – vor allem auf den abgelegeneren und schwierig zugänglichen Feldern.

DER PFLANZENBAU

Das Pflanzenbausystem hing an der Wende vom 19. zum 20. Jh. mit den Veränderungen der traditionellen Landwirtschaft und vor allem mit dem Rückgang Viehtriebshaltung zusammen. Mit der Steigerung der Menge von dem produzierten Mist verbesserten sich auch die Bedingungen für die Zuchtplanzenkala und auch für ihre besseren Erträge.

Die Aussaat und Pflanzung gehörten zu den wichtigen Arbeiten in der Landwirtschaft. Tag der Aussaat und Pflanzung war penibel in den Einklang mit der Tradition und Erfahrung mit den Wettervorhersagen der traditionellen Gemeinschaft eingeführt. Zur Aussaat, Heumahd und Ernte kamen die Bauer mit der gewissen Frömmigkeit dazu und sie übertrugen ihren Beginn nie auf irgendeine fremde Person. Bevor der Säer auszustreuen begann, zog er den Hut, segnete den Korn und warf die ersten Handvolle im Zeichen dreier Kreuze aus und weiter säete er sie von oben herab aus, damit das hohe Stroh wuchse. Der Roggen-, Weizen- Gerste- und Haferbauertermin war von den Wetterbedingungen abhängig, die Volkswelt richtete sich aber auch nach den Bauernregeln und Aberglauben. Die anspruchsvollen Wirtschaftsbedingungen führten die Bauer zum Ausäen des Mengkorns, die Kombination einiger Kornsorten (*suržica* = Weizen und Roggen, *polovník* = Hafer und Gerste, *vičák* = Gerste und Weizen, *spolina* = Gerste und Roggen, *trojačka* = Weizen, Roggen, Gerste) versprach mindestens gewisse Ernte. Neben Getreidearten nahmen eine wichtige Stelle auch Flachs, Hanf, Kohl, Kohlrübe, Kartoffeln und Hülsenfrüchte an. Jede der Früchte hatte ihren spezifischen Verpflanzungs- oder Aussaatstermin, oft bindeten sich zu diesen Terminen verschiedene Volksredewendungen und Sprüche.

Zu den sehr alten Pflanzen gehörte *bér* (*Setaria italica*, *Panicum italicum*), dessen Aussaat sich in den bergigen Lagen Mährens von allen Gebieten am längsten erhielt. Die Anpflanzungs und Erntetechnik von *bér* war einfach, sie nützte mit der Asche gedüngten Waldboden nach der Holzernte aus und wendete keinen Pflug sondern die Hacke an, statt der Egge nur zufällige Schleife aus dem Reisig (Bild. Nr. 39). Wenn er auf dem gewöhnlichen Feld angebaut wurde, nützte man zum Bodenbearbeitung sgn. *valašský hák* (Bild Nr. 26).

Bér jätete man nicht, er wurde im August oder September mit der Sichel geerntet. Bei der Ernte musste man mit *bér* vorsichtig umgehen, denn der Korn fiel oft aus. Die Garben wurden gleich nach der Zuführung in den Bauernhof gedroschen. Der Ertrag war unter Berücksichtigung der Bergbedingungen gut. Bei dem Korn musste man mit der Hilfe der holzernen Mühle die Schalen beseitigen, das Korn mahlte man dann mit der Handmühle zu einem Brei (Bild Nr. 47) , (Bild Nr. 48).

Mit der wirtschaftlichen Bedeutung und Anbautechnik war *bru* nahe *křibice* (nicht durgepflegte Form des zweijährigen Roggens), die in ganz Mitteleuropa angebaut wurde – vor allem in den Berggebieten, die den Waldboden zum kurzen landwirtschaftlichen Gebrauch nutzten. Die letzten Aussaaten von *křibice* fallen in die erste Hälfte des 20. Jhs.

Das charakteristische Zeichen von *křibice* war der hohe sich nicht legende Halm, Frostbeständigkeit, Anspruchslosigkeit, häufige Bestockung und Büschelbildung. Z.B. in der Umgebung von Velké Karlovice verleihen sich die Bauer von der Forstverwaltung den Kahlhieb, um ihn mit dem Feuer zu reinigen und mit *křibice* zu besäen (manchmal bauten sie im ersten Jahr Kartoffeln an und erst im zweiten Jahr *křibici*) und

als Ersatz dafür besäeten sie diese Flächen mit den Samen der Fichten- oder Tannenmonokultur oder sie haben den Bodenverleih anders abgearbeitet. Die Aussaaten von *křibice* unterstützte auch die Forstverwaltung. Die Ernte führte man mit der Sichel durch, weil der Waldboden für die Sense zu unkultiviertes Gelände war. Die Garben wurden auf *orstve* (Nadelbäumestämmchen mit Ästestummel) nur beim feuchten Sommer zusammengelegt, denn die Getreidepflanze war gehörig trocken schon im unabgemähten Stand. Die Ernte mit der Sichel war eine typische Frauenarbeit. Nach der Geländetauglichkeit führen die Männer die Getreide entweder mit dem Wagen, auf dem Schlitten an oder sie trugen sie zu Fuß herunter. Die Ernte von *křibice* transportierte man soweit möglich bei voller Sonne und noch an demselben Tag wurde sie einfach gedroschen – mit der Kolbe oder mit dem Bengel ausgeschlagen.

Der Flachs (*Linium usitatissimum*) war in der Vergangenheit eine der wichtigsten landwirtschaftlichen Pflanzen – nach dem Getreide die wertvollste. Bis 60-er Jahren des 19. Jhs. war die Aussaatfläche eins der Kriterien des Bauerreichtums. In den Tiefebene weichte man ab der zweiten Hälfte des 19. Jhs. dem Flachsbanbau und er wurde durch Zuckerrüben ersetzt. Am längsten blieb Flachsbanbau in den Bergen Ostmährens erhalten (bis zum 1.Drittel des 20. Jhs.). Untergang des Flachsbanbautes hatte dann Folge im Niedergang der häuslichen Flachsverarbeitung, Flachsfadenverarbeitung und Weberei. Ein wichtiger Faktor für die Ernte war Saamenauswahl, in den festgestellten Zeitspannen schaffte man die Saamen an, auch aus dem Ausland (z. B. aus Riga), die man an den Märkten einkaufte.

Das Flachsrapen war sehr anstrengende Arbeit, deswegen wurde er in zwei bis drei Terminen ausgesät (April, zweite Hälfte Mais, anfang Juni), damit man ihn laufend rapen konnte. Flachs wurde händisch (Bild Nr. 55) und dicht gesät. Die Vegetationsperiode dauerte 12–13 Wochen. Man Rapste den Flachs zweimal nacheinander und es war die Frauenarbeit, die sich das Feld in Teile zu 60 Schritten verteilten (sgn. *hůneko*), (Bild Nr. 59). Das Unkraut verfütterte man. Der Flachs reifte in der Erntezeit, wann er die Höhe 60–90 cm erreichte.

Man raupte ihn mit dem Wurzel, und legte ihn in die Reihen auf das Feld oder an den anliegenden Rain. Durchgetrockneter Flachs bindete man in die Garbenbündel. Im Gehöft wurde er auf *drhlen* von den Köpfen mit Samen befreit (Bild Nr. 61–62) und dann ließ man ihn auf dem Feld wieder feucht werden.

Drhlen war ein häuslich gefertigtes Kammgerät verschiedener Konstruktion, oder es wurde vom Schmied erzeugt. (Bild Nr. 63) (Bild Nr. 64) (Bild Nr. 65) (Bild Nr. 66). Den Samen konnte man auch durch Auschlagen mit dem Zapfen (Bild Nr. 67) oder mit einem anderen Holzgerät (Bild Nr. 68) auf der Tenne in der Scheune gewinnen. Die Flachsköpfe mit den Samen trocknete man beim zeitweiligen Verrühren mit *hrabítko* (Bild Nr. 69). Der Samen wurde nach dem Dören verkauft, diente zur Aussaat oder man presste Öl aus ihm. Die Flachsstengel die zur Verarbeitung zum Faden bestimmt wurden, ließ man im Herbst auf dem Feld feucht werden (Bild Nr. 71) und im Laufe des Winters wurde er nach dem nachtrocknen (dazu dienten auch freistehende Bauten – Dorrhütten (Bild Nr. 72) verarbeitet.

Die Stengel wurden danach mittels sgn. *lamka* und *potírka* gebrochen (Bild Nr. 74), (Bild Nr. 75). Nachfolgend wurde der Flachs auf *hachle* gekämt – dh.mit den Kammbürsten (Bild Nr. 76–77), es wurde so die Schebe beseitigt. Nach der Dichte der Zähne wurde auch die Grobheit des Fadens bestimmt. Abfall beim Flachskämmen war das Röstewerg, das zu den groben Zwirnen für Flicker, Strümpfe- und Tuchscheuheaufstapen gesponnen wurden. Übriger Abfall (Hülsen und Köpfereste) verfütterte man, oder nutzte man als Streu aus.

Hanf (*Canabis sativa* L.) wurde in der Walachei in kleineren Menge als Flachs ausgesät, weil man das Hanfleinen überwiegend nur für Somerarbeitskleidung, Packleinen und Leintücher verwendete. Die Aussaat führte man nur auf stark verunkrauteten Feldern und das auch etliche Jahre nacheinander, denn der Hanf konnte alle andere Vegetation vollkommen austilgen. Hanf ist empfindlich gegen Frost, deshalb wurde er erst in der zweiten Hälfte Mais ausgesät. Nach der Ernte quellte man Hanf in den Tümpeln, Teichen (Bild Nr. 78), das Quellen dauerte 2–3 Wochen. Nach dem Abtrocknen verarbeitete man Hanf ähnlich wie Flachs.

ERNTEN DER HALMFRÜCHTE

Das Getreide erntete man mit dem handbedienten Mäher. Solange man den Schnitt mit der Sichel machte (Bild Nr. 79) war es ausschließende und eine der schwersten Frauenarbeiten. Das Mähen mit der Sense wurde erst seit der Hälfte des 19. Jhs. eingeführt und das zuerst vor allem auf den Großgrundbesitzen, wo es die Arbeit verbiligte und rationalisierte. Pro Tag mähte der Mäher fast einen halben Hektar des stehenden Getreides. Die Sensekonstruktion war am Anfang einfach, später wurde sie mit der Zusatzkonstruktion ausgebessert – diese Sensen wurden dann *hrabice* oder *lepák* genannt (Bild Nr. 81), (Bild Nr. 82), (Bild Nr. 83).

Das gemähte Getreide nahm hinter dem Mäher eine Frau (*odbíračka*) ab, mit der Sichel nahm sie Arm voll des Getreides ab, schüttelte daraus das Gras aus, nahm Unkraut aus und legte es auf die Strohbinden, mit denen man das Getreide in die Garben verband. Verbundene Getreidegarben legte man in *mandel* oder *panák* zusammen (Bild Nr. 87), (Bild Nr. 88) in den älteren Zeiten auf *ostrévky* (Bild Nr. 86).

Sobald die Arbeit auf dem Feld fertig war, harkte man alle Ähre- und Strohreste mit dem Stoppelrechen – *prospěch* (Bild Nr. 89).

Bei der Ernte bewahrte man manche alten Bräuche. Zu der ersten Mahlzeit für die Mäher gab es Kuchen, die aus dem Mehl aus der vorjährigen Ernte gebacken wurden. An allen weiteren Tagen aß man dann Brot. Der Transport der Ernte war vor allem in dem bergigen Gelände schwieriger, deshalb fuhr man die Garben vor allem von dem Steilhang mittels der Schleppe oder des Schlittens.

Zu den alten Techniken der landwirtschaftlichen Arbeit gehörte das Dreschen der Getreideernte mit dem Zapfen (Bild Nr. 91), (Bild Nr. 92). Das Gewicht und die Größe des Zapfens entsprach der physischen Konstruktion des Dreschers. Jeder hatte seinen Zapfen, den er auch für die Arbeit außer Haus mitnahm. Arbeit der Drescher wurde mit dem Rhythmus bedingt, man konnte derart besser die Tätigkeit mehrerer Hände synchronisieren. Der Dreschrhythmus mehrerer Drescher war mit dem Klang der aufschlagenden Zapfen angegeben.

Beim unrythmischen Dreschen hinderten sie sich einander und bedrohten sie ihre Gesundheit. Die Drescher halfen sich deshalb mit verschiedenen Abzählreimen, die das Dreschtempo bestimmten. Man drosch von Montag bis Freitag. Am Samstag befreite man das gedroschene Korn von Hülsen und man sortierte es. Auf den Dreschboden kam man noch bei Dunkelheit und man drosch bis zur Finsternis, es wurde auch beim starken Frost gearbeitet.

Neben den Zapfen überlebten bis zum Anfang des 20. Jhs. bei den Kleinbauern auch einfache Dreschtechniken. Man nutzte dazu z. B. den Bengel aus (sinnvoll ausgefertigtes Werkzeug aus dem starken Ast) vor allem dann, wenn es um das Dreschen einer kleinen Menge hochwertigen Kornes ging (Bild Nr. 94). Im letzten Drittel des 19. Jhs. begann man die Zapfen durch Dreschmaschinen zu ersetzen – zuerst mit den einfachen handbedienten, später mit den moderneren Einrichtungen (Bild Nr. 96), (Bild Nr. 98).

Das ausgedroschene Korn reinigte man mittels *fukar* (Bild Nr. 100), (Bild Nr. 101), im älteren Zeitraum auch entweder mit Wehen mittels Holzschöpfers *vějačka* oder mit *klepač* (Bild Nr. 99).

Die Tenne ist ein altböhmisches Wort, vielleicht auch des urlawischen Ursprungs, ein Synonymum für die Tenne ist auch der Dreschboden, weil er meistens zum Getreidedreschen diente. Es war aber auch der Platz für die Nachbarngespräche und improvisierte Tanzfeste.

Die Tenne unter dem freien Himmel war ein abgeebener entgraster Platz mit festgestampftem Boden. Am Umkreis begrenzte sie Reisigbestand, auf beiden gegenüberliegenden Seiten war die Tenne mit Durchlässen offen, die in die Richtung der häufigsten Winde orientiert waren, die man beim Durchwehen des ausgedroschenen Kornes (mittels des breiten Holzschöpfers genannt *vějačka* wehte man das Korn im Zugwind durch) und bei manchen staubigen Übertrocknungsleistungen brauchte.

In der Scheune war die Tenne in dem mittleren Teil des Baues (Bild Nr. 102) errichtet. Ihre Vorbereitung verlangte speziellen Zugriff. Die feuchte Erdmasse ohne Steine, am besten der Ton) wurde in einigen Schichten übereinandergelegt und mit der Hilfe des Holzblockes sgn. *dusák* oder *nabiják* (Bild Nr. 107) gestampft. Die Oberfläche war laufend abgeglichen (dazu diente einfacher Glätter) (Bild Nr. 108). Die obere Schicht der Tenne musste elastischer und standfester gegen eigenmächtige Entstehung der Risse sein. Auf den Seiten der Tenne befanden sich die Räume – genannt *přistodůlky*, von der Tenne mit *oploty* (einfache Reiserwände oder holzerne Wände) abgetrennt. (Bild Nr. 104), (Bild Nr. 105), (Bild Nr. 106).

Sie dienten zu der Getreidelagerung von der Ernte bis zu der Dreschzeit, danach wurde hier das Stroh gelagert. Zur weiteren Ausrüstung der Tenne gehörten: der einfache Besen aus Gras – *smrděnka* (Bild Nr. 112), man nutzte ihn zur Tennekehrung; weiter einfaches Sieb *žibro*, die Gabel für die Garben – *podávky* (Bild Nr. 113) Getreidevorratsgefäß.

Der Bedarf das Getreide und Heu für längere Zeit zu behalten forderte die entsprechenden Bedingungen für die Lagerung zu bilden. Traditionelle Landwirtschaft nützte einige generationenlang geübte funktionelle und dabei einfache Methoden dieser Lagerung. In der Praxis existierten aber nebeneinander unterschiedliche Techniken der freien (unter freiem Himmel) (Bild Nr. 118) und auch gedeckten (in den Scheunen) Erntelagerung, überlieferte Unterlagen dokumentieren aber, dass auch schon vor dem 19. Jh. die Kapazität der Scheunen zu der vollkommenen Erntelagerung unter dem Dach unzureichend war.

Im 19. Jh. wurde z. B. in den Getreidebaugebieten das nicht ausgedroschene Getreide womöglich alles in den Scheunen abgelagert, während man in den bergigen Gebieten an der Mährisch-slowakischen Grenze Fehmen und *obory* erbaute. Lagerkapazität der Scheunen früher als im 19. Jh. und das Bild, das die Katasterquellen für die Zahl der Scheunen bieten, zeichnete an, dass es nötig war neben den Scheunen das Getreide in den Fehmen zu lagern.

Kleinere Getreidefehmen (für das Getreide, das in die Scheune nicht hereinpasste) wurden z. B. in den Gärten aufgebaut, die Garben legte man um den zentrischen Pflock herum in den ringförmigen Grundriss (Bild Nr. 117a) (Bild Nr. 117b). In der ersten Viertel des 20. Jh. verbreitete sich in den Ebenen im Hinblick zu der steigenden Getreideproduktion das Legen des ausgedroschenen Stroh in die Fehmen. Diese Fehmen wurden direkt auf dem Feld auf dem rechteckigen Grundriss angelegt, aber ohne Verstärkung, weil sie mit ihrem Volumen und Fläche ausreichend stabil waren. Bei den Landwirtschaften fasste Fehme durchschnittlich 60–80 q Stroh um, später aber noch vielfach mehr. Alle Fehmen wurden in eine Dachform gekrönt (Bild Nr. 118).

Art der Getreidefehmelagerung in den Scheunen war mit der jahrelangen Praxis nachgeprüft und von dem Fehmebau unterschied sie sich nur durch Außenumfang der Scheune. Das Getreide musste man so legen, dass es keine direkte Berührung mit der Scheune hatte, denn außer Lüften des gelagerten Getreide wurde so kein Versteck den kleinen Nagetieren überlassen.

Das Heu wurde unter das Stalldach eingelagert, nur bei den größeren Bauerhöfen in die Heuböden. Bei Lagerung stampfte man es gründlich, einerseits dass man in den beschränkten Raum möglichst viel einräumen konnte, andererseits, damit man die Bewegung der Mäuse und Marder darin erschwerte. Das Heu reichte man unter das Dach mit der Gabel *podávkami* mit fast drei Meter langem Stiel. Die Heulagerung über dem Viehstand hatte zwei Vorteile: im Winter half diese Schicht die Wärme im Stall festzuhalten und für die Fütterung musste man nicht durch Schnee gehen, es reichte nur notwendige Menge durch kleines Loch in der Decke runterzuwerfen und an die Tiere zu verteilen.

ТРЕХПОЛЬНОЕ ВЕДЕНИЕ ХОЗЯЙСТВА И ЕГО ПЕРЕХОД НА ПООЧЕРЕДНОЕ

ТРЕХПОЛЬНАЯ СИСТЕМА

Трехпольная система хозяйствования основана на повторяющемся посевном принципе, чередующем озимь, яровые и целину на трех полях или, другими словами, сопряженных станах (на которые делился кадастр общины), а также на выпасе скота, осуществлявшемся коллективно на устойчивых пастбищах и целинных полях. Данную систему, которая использовалась в течение столетий, в конце 18 века нарушило насаждение картофеля и красного клевера. Однако благодаря консервативности местных крестьян трехпольная система хозяйствования сохранилась вплоть до конца 19 века. Недостаток трехпольной системы хозяйствования заключался в истощении земли, неполноценном удобрении, отсутствии работы в зимнее время года, а также в низком поголовье и породистости скота. Основной составной частью системы были залежные земли – т.е. поля, которые после уборки были вспаханы, однако не засеивались. В результате совместной организации посевной в рамках одной деревни складывалась ситуация, при которой все крестьяне засеивали яровые, на целине озимые, а поля после яровых оставляли под парами. Таким образом, они оставляли достаточно большую общую площадь под паровые пастбища и тем самым обеспечивали ее частичное удобрение. Любое отклонение от системы залежных земель нарушало цикл вспашки и выпаса, и наносило ущерб организации работы всей общины. В народной среде использовалось также понятие нива, под которым подразумевались поля, прилегающие к застроенным территориям. Эти поля обособливались уже при образовании деревни в качестве особо ценных земель. Они никогда не входили в совместную общественную собственность, но принадлежали к крестьянским хозяйствам. Еще в первой трети 20 века на Подгостинском Загорье можно было найти нивы, поддерживаемые общинами. Они были расположены в непосредственной близости от деревни, по возможности вблизи воды. Здесь каждый крестьянин мог бесплатно возделывать землю с несколькими грядками капусты, турнепса, кормовой свеклы, подсолнечника и т.д.

ПАХОТНАЯ ЗЕМЛЯ В ПЕРИОД ПЕРЕХОДА НА ПООЧЕРЕДНОЕ ХОЗЯЙСТВОВАНИЕ

Возделываемые поля назывались на Подгостинском Загорье *роли* (*rolé*). В зависимости от расположения они разделялись на *гоны* (*гопу*), например, на Верхний, Нижний или Средний. Поля разделялись между собой при помощи межей, имеющих форму травянистых или каменных полос, которые в некоторых местах поросли также кустарником. Крупные межи на линии раздела кадастров общин назывались *граница* (*hranica*), обычно на них паслись кони. Вспашка земли проводилась в *склад* (*sklad*) – от межи по направлению к середине поля, или, наоборот, от центра к межам, при этом посередине образовывалась глубокая борозда (рис. 3). Поля в районе города Всетин подразделялись на 3 класса в зависимости от их качества. Самые качественные поля находились в низменных зонах и в области центра общины, отличались качественной пахотной землей, однако иногда они были подтопленными. Эти поля более всего подходили для выращивания корнеплодов, ячменя, ржи, овса и клевера. Поля на средних высотах находились на склонах под углом до 20°, что требовало создания ступенчатых поясов (рис. 4). Менее качественная земля была зачастую смешана с щебенкой и камнями, которые после сбора пахотного слоя возвышались на межах вдоль полей. На них выращивались: картофель, пшеница, овес, рожь, смешанные посевы нескольких видов зерновых. Наиболее высоко расположенные поля с суровым климатом и некачественной землей требовали частого удобрения, однако, несмотря на это, их использование для выращивания растений было возможным только с частыми перерывами в посеве и посадке. В более длительных циклах здесь выращивались: гречиха, овес, рожь, ячмень, вика, картофель только после тщательного удобрения земли.

РАСШИРЕНИЕ ПАХОТНЫХ ЗЕМЕЛЬ

Расширение пахотных земель в традиционном сельском хозяйстве осуществлялось несколькими способами. Самым первым из них был переход к поочередному хозяйствованию, которое в Валашском регионе по сравнению с регионами в низменных областях начало распространяться с определенным

опозданием, постепенно и индивидуально. Новую пахотную землю можно было найти также в ущерб обширных пастбищ. Новые культуры (в основном фуражные) и стойловое разведение скота уже не требовали таких обширных площадей под пастбища. Более того, в результате специфических правовых и экономических отношений пастбища были зачастую в совместном владении нескольких хозяев. В большинстве своем это были поля с некачественной землей в труднодоступных местах. По этой причине более качественная часть пастбищ была превращена в посевные поля, а оставшиеся служили для первоначальных целей или засаживались лесами. На новых площадях применялась также мелиорация, однако, она, благодаря индивидуальному хозяйствованию, имела ограниченное действие и была несовершенной. Специфическим дополнительным способом получения пахотной земли в окраинных горных деревнях было выжигание лесов. Это происходило, например, после выкорчевки леса, при которой пепел использовался в качестве удобрения. Эти площади обрабатывались не пахотными орудиями, а мотыгами (рис. 8).

ВСПАШКА

Традиционное земледелие в Восточной Моравии при обработке земли сохранило целый ряд старинных элементов, являвшихся типичными для старого периода развития. Влияние эрозийной деятельности в значительной степени оказывало влияние на способ вспашки, который основывался также на делении горной *плужины* (*plužiny*). Участки полей необходимо было вспахать по горизонтали, чтобы при эрозии не происходило размыва качественного грунта. В более старые времена, убранные поля в тот же самый год уже не вспахивались, чтобы корневая система убранных зерновых препятствовала размыву верхнего слоя почвы. Жнивье, вспахиваемое к яровым, оставалось лежать, как подножный корм до конца октября. Вспашка проводилась на глубину от 20 до 25 см, на глинистых склонах – от 12 до 15 см, на полях с высоким уклоном и в горных областях – от 8 до 10 см. Старые крестьяне глубокой вспашки боялись. Особого обращения требовал картофель, который высаживался при помощи мотыги, высадка не проводилась в грядки, чтобы при этом также не происходило размыва земли. Бедные хозяйства довольствовались обработкой земли при помощи мотыги (рис. 8) – кроме всего прочего, из-за недостатка денег на аренду упряжек.

Самым старым типом используемого пахотного инвентаря был так называемый *валашский гак* (*valašský hák*), рис. 26, которого было достаточно для простой обработки земли, практиковавшейся в традиционном земледельческом хозяйстве. Так только рыхлил землю, не переворачивая ее. Глубина борозды зависела от давления, которое оказывал на него пахарь. Качественный сдвиг в обработке земли наступил в связи с началом использования плуга (приблизительно в конце 19 века). Наиболее часто используемым типом плуга был двухлемешный плуг – *шкобртак* (*škobrták*). Такой плуг позволял оперативно переставлять лемех в зависимости от направления вспашки на 180 градусов. Самыми старыми были деревянные *шкобртаки* с металлическим лемехом. Конструкция плуга давала возможность переворачивать глину по бороздам и укладывать ее на дно предыдущей борозды. Более современную конструкцию и более низкий вес имел также трехлемешный плуг, называвшийся *левняк* (*levňák*), который был цельный из железа (рис. 28). Почва после вспашки далее обрабатывалась при помощи катков различной конструкции (рис. 29–33), которые были предназначены, прежде всего, для разбития груд и выравнивания пашни. Следующим, широко используемым орудием, была борона в разных вариантах исполнения, начиная обычными деревянными волокушами (рис. 38), и кончая деревянными (рис. 34) и железными боронами (рис. 35).

УДОБРЕНИЕ

В качестве удобрений, при помощи которых земля химически обрабатывалась при интенсивной культивации культурных растений в традиционном земледельческом хозяйстве, довольно часто использовались навоз, зеленые удобрения, а также искусственные удобрения. Однако и в относительно новые времена, в начале 20 века, почва удобрялась по-старинке – навозом и так

называемым *кошарованием* (*košárování*). Специфическим способом получения питательного материала стало использование так называемой *наплав* (*náplavy*) – наносных отложений в речном русле.

Удобрение древесным пеплом практиковалось, как дополнительный способ, который имел свои корни в старые времена хозяйствования. В меньшей мере, при недостатке навоза также использовалось так называемое *упаловани* (*upalování*) – прежде всего, на полях вблизи лесов. Хворост и ветки собирались в одну кучу, сжигались, а пепел шел на удобрение. Высоко расположенные и отдаленные поля и луга, на которых паслись стада овец, удобрялись при помощи так называемого *кошарования* (*košárování*). При кошаровании *кошар* (*košár*) (переносное ограждение) постепенно перемещался на ширину ограждения всегда после двух-трех ночей, в дождливую погоду – каждые 24 часа. Это удобрение имело длительное действие.

Наиболее часто используемым природным удобрением в крестьянском хозяйстве являлся навоз от крупного рогатого скота и овец, менее часто использовался навоз от коз, свиней и другого мелкого скота, а в каждой деревне только в самых зажиточных хозяйствах конский навоз. Старые крестьяне знали, что самого продолжительного, всестороннего и наиболее эффективного улучшения урожайности земли достигалось при помощи удобрения навозом, однако при пастбищном способе разведения скота навоза каждый год не хватало, хозяева его получали только после зимнего стойлового содержания скота. Однобоко истощаемая почва была недостаточно удобренной, ее урожайность была низкой. Более того, солома зимой скармливалась, так что на подстилку оставались только низкосодержательные листья – *грабанки* (*hrabanky*), хвоя и различные отходы, в результате чего химическое качество навоза заметно снижалось. Навоз не воспринимался, как нечистый продукт, скорее наоборот. Крестьянин всегда приступал к удобрению с достоинством, а приведенная в порядок навозная яма была его визитной карточкой. Несмотря на это, длительное время не хватало систематического ухода за навозом, зачастую навозная куча служила в качестве помойки для целого хозяйства, вымывалась дождем, в результате чего снижалось качество навоза. В горных областях навоз вывозился на навозных санях (рис. 12, 18) зимой, когда поля были легко доступны. До весны навоз складывался в кучах, покрытых хвоей. Во время весенних работ навоз разносился по полю и перепаживался. В малодоступные места навоз выносился на спине, например, в бадьях (рис. 14–15), или на *носилках* (*nosidla*) (рис. 16), или же при помощи блоков. Из инструмента, который применялся при работе с навозом, использовались, как правило, *копач* (*kopáč*) и навозные вилы (рис. 19), а для утрамбовки навоза *пласкач* (*pláskáč*) (рис. 20). Для транспортировки навозной жижи использовалась обшитая емкость *лејта* (*lejšta*) (рис. 21), которая достигала объема 1000 литров. Для переливания навозной жижи использовалась *гротница* (*hrotnica*) (рис. 22).

Искусственные удобрения (костная мука, чилийская селитра, суперфосфат) традиционное земледелие использовало понемногу, к ним проявлялось недоверие, более того, они были дорогими. Их использование нашло свое применение только после Первой Мировой войны. Применению искусственных удобрений способствовало, кроме их высокой активности, также и более легкое обращение, прежде всего, на отдаленных и труднодоступных полях.

РАСТЕНИЕВОДСТВО

Система растениеводства на переломе 19. и 20 веков зависела от видоизменения традиционного земледелия и, прежде всего, от постепенного прекращения пастбищного разведения скота. При увеличении количества производимого навоза улучшались также условия для разнообразия выращиваемых растений и их более высокой урожайности.

Посев и посадка принадлежали к самой важной деятельности в сельском хозяйстве. День посева и посадки особо тщательно планировался в соответствии с традициями и опытом в метеорологических прогнозах традиционной общины. К посеву, сенокосу и жатве старые крестьяне приступали

с определенной обрядностью и никогда не доверяли их начало чужим людям. Прежде, чем сеять начал сеять, он снял шляпу, перекрестил зерно и разбросал первые пригоршни в знамении трех крестов и далее его рассеивал высоко над землей, чтобы солома была как можно длиннее. Сроки посева ржи, пшеницы, ячменя и овса зависели от метеорологических условий, однако народные традиции руководствовались также приметами и предрассудками. Сложные условия хозяйствования принуждали крестьян к проведению так называемых смешанных посевов в комбинации нескольких видов зерновых (*суржица* – *suržica* = пшеница и рожь; *половник* – *polovník* = овес и ячмень; *вичак* – *vičák* = ячмень и пшеница, *сполина* – *spolína* = ячмень и рожь, *троячка* – *trojačka* = пшеница, рожь, ячмень), это было гарантией хотя бы какого-то урожая. Наряду с зерновыми важное место занимали также лен, конопля, капуста, турнепс, картофель и бобовые. Каждая из культур имела свой специфический срок посадки или засеивания, часто с этими сроками были связаны народные пословицы и поговорки.

К очень старым культурам относится щетинник (*Setaria italica*, *Panicum italicum*), засеивание которого в горных областях Моравии сохранилось наиболее длительное время. Техника выращивания и уборки проса была довольно простой, при этом использовалась удобренная пеплом лесная земля после заготовки древесины и не использовался плуг, но мотыга, а вместо бороны использовалась обыкновенная волокуша – *смык* (*styk*) из хвороста (рис. 39). Если щетинник выращивался на обычном поле, то для обработки земли использовался так называемый *валашский зак* (*valašský hák*) (рис. XX). Щетинник не пропалывался, при этом урожай собирался в августе или сентябре серпом. При уборке щетинник требовал осторожного обращения, так как зерно часто выпадало. Снопы после перевозки на хозяйственный двор немедленно обмолачивались. Урожайность щетинника, несмотря на высокогорные условия, была высокой. У зерна необходимо было при помощи деревянной вейлки удалить шелуху, после этого зерно перемалывалось на ручных мельницах на кашу (рис. 47, рис. 48).

По своему хозяйственному значению и технике выращивания (включая подготовку земли) щетинник очень близок *крибице* (*křibice*), которая является некультивируемой формой двухлетней ржи, выращиваемой по всей Средней Европе, прежде всего, в горных областях, использующих лесные земли для кратковременного земледельческого использования. Последние посевы *крибицы* (*křibice*) в наших областях производились до первой половины 20 века. Характерной особенностью *крибицы* (*křibice*) является высокий устойчивый стебель, высокая зимостойкость, неприхотливость, частое выпускание побегов и образование кустов. Например, в области Великих Карлович крестьяне арендовали у лесозаводов низкорослые посадки, которые впоследствии вычищали огнем и засеивали *крибицей* (*křibici*), при этом они иногда высаживали в первый год картофель и только на второй год *крибицу* (*křibici*), а в качестве возмещения за такое выжигание они засеивали эти площади семенами еловой или пихтовой монокультуры, или такую аренду земли обрабатывали. Посевы *крибицы* (*křibice*) поддерживали и лесозаводы. Жатва проводилась серпом, так как при использовании косы лесная земля отличалась слишком некультивируемым рельефом местности. Снопы складывались на *острве* (*ostrve*), представлявшей собой тонкие стволы хвойных деревьев с сучьями веток, только в дождливое лето, так как эта зерновая культура была достаточно сухой даже в нескошенном состоянии. Жатва при помощи серпа была типичной женской работой. В зависимости от вида рельефа, мужчины свозили хлеба или на повозке и санях, или носили пешком. Урожай *крибицы* (*křibice*) переправлялся по возможности до захода солнца, и в тот же самый день зерно вымолачивалось обычным способом – выколачиванием молотом или дубиной.

Лен (*Linum usitatissimum* L.) в прошлом был одной из самых важных хозяйственных культур – самой ценной после зерновых. До 60 лет 19 века площадь его посева была одним из критериев хозяйственной зажиточности. В низменных местах со второй половины 19 века выращивание льна постепенно приходило в упадок и его заменяла сахарная свекла. Дольше всего выращивание льна сохранилось в горах Восточной Моравии (до 1 трети 20 века). Прекращение выращивания льна впоследствии вело к упадку домашней обработки льняного волокна и ткацкого ремесла. Важным фактором, влияющим на урожайность льна, был выбор семян, в определенные периоды времени семена даже приобретались за границей (например в Риге), которые закупались на рынке. Прополка

льна была очень тяжелой, поэтому он высевался два или даже три раза (в апреле, во второй половине мая, в начале июня), чтобы можно было лен регулярно пропалывать. Лен засевался вручную (рис. 55) и очень густо. Vegetационный период составлял 12–13 недель. Прополка проводилась два раза подряд, это была женская работа, женщины при этом делили поля на участки по 60 шагов, так называемых *гунок* (*hůnek*) (рис. 59). Сорняки при этом скамливались. Лен созревал в период жатвы, когда он достигал высоты 60–90 см. Лен выдергивался с корнями, укладывался по рядам на поле или на прилегающие межи. Высушенный лен после этого связывался в снопы. На хозяйственном дворе впоследствии отделялись головки с семенами на *дрглени* (*drhlen*) (рис. 61–62), после чего его опять оставляли на поле отсыреть. *Дрглени* (*drhlen*) – это было гребенчатое приспособление различной конструкции, изготавливаемое по-домашнему или в кузнице (рис. 62) (рис. 63) (рис. 64). Семена могли извлекаться также при помощи выколачивания цепями (рис. 65) или другого деревянного инструмента (рис. 66) (рис. 67) на гумне амбара. Головки льна с семенами высушивались при периодическом промешивании с помощью *грабитка* (*hrabítka*) (рис. 68). После просушки семена шли на продажу, служили для посева или из них выжимали масло. Стебли льна, предназначенные для переработки на волокно, осенью оставлялись на поле отсыреть (рис. 71), а в течение зимы после дополнительного просушивания обрабатывались (для этого были предназначены даже самостоятельные строения – сушилки (рис. 72). После этого стебли переламывались при помощи так называемой *ламки* (*lamky*) и *потирки* (*potírky*) (рис. 74) (рис. 75). После этого лен прочесывался на *гахле* (*hachli*), представлявшей собой гребенчатую щетку (рис. 76), (рис. 77), в результате чего удалялась костра. В зависимости от густоты зубьев, устанавливалась жесткость волокна. При прочесывании льна возникали отходы, называемые льняная пакля, из которой прялись грубые нити для заплаток, подшивки носок и суконной обуви. Остальные отходы (мякина и остатки головок) скамливались скоту или использовались в качестве подстилки.

Конопля (*Canabis sativa* L.) в Валашском регионе засеивалась в более малом количестве, чем лен, так как пеньковое полотно использовалось преимущественно на летнюю рабочую одежду, на мешковину и постельное простынное полотно. Посев проводился на сильно засоренных полях несколько лет подряд, так как конопля была способна полностью уничтожить все остальные растения. Однако конопля была очень чувствительна к морозу, поэтому она засеивалась только во второй половине мая. После уборки, стебли конопли намачивались в омутах, прудах (рис. 78), намачивание длилось 2–3 недели. После сушки конопля обрабатывалась точно так же, как лен.

УБОРКА ЗЕРНОВЫХ

Уборка зерновых производилась при помощи ручного скашивания. Если жатва зерновых проводилась при помощи серпа (рис. 79), то это была одна из самых тяжелых исключительно женских работ. Жатва при помощи косы начала распространяться в середине 19 века, сначала преимущественно в помещичьих хозяйствах, в которых такая жатва удешевляла и рационализировала труд. За один день жнец способен был скосить почти пол гектара стоящих зерновых. Конструкция косы сначала была очень простой, впоследствии она улучшалась при помощи вспомогательных конструкций, такие косы назывались *грабице* (*hrabice*) или *ленак* (*lepák*) (рис. 81), (рис. 82), (рис. 83). Скошенные зерновые за жнецом подбирала женщина – *одбирачка* (*odbíračka*), которая серпом набирала охапки зерновых, вытряхивала из них траву, выбирала сорняки и укладывала охапки на *обрисла* (*obřísla*), при помощи которых зерновые связывались в снопы. Связанные снопы зерновых складывались на *манделу* (*mandely*) или на *панак* (*panáky*) (рис. 87), (рис. 88) в более старые времена также на *остревку* (*ostrévky*) (рис. 86). После того, как работа на поле была готова, все остатки колосьев и соломы сгребались стерневыми граблями – *носпехами* (*pospěchy*). (рис. 89).

Во время жатвы сохранялись некоторые старинные традиции. В качестве первой еды для жнецов подавались сдобные пироги, которые пеклись из муки с прошлогоднего урожая. Все остальные дни уже ели только хлеб.

Своз урожая, прежде всего в горных районах, был затрудненным, поэтому снопы транспортировались с крутых склонов, как правило, при помощи волокуш или саней. К старым видам крестьянского труда относился обмолот урожая зерна при помощи цепей (рис. 91), (рис. 92). Вес и размер цепей соответствовали физической кондиции молотильщика. Каждый из них имел свой цеп, который он также использовал для работы вне дома. Работа молотильщиков была обусловлена поддержанием определенного ритма, в результате чего можно было синхронизировать работу в несколько рук. Ритм молочения нескольких молотильщиков задавался звуком ударяющих цепей. При неритмичном молочении молотильщики мешали бы друг другу и могли получить ранения. Поэтому молотильщики поддерживали ритм при помощи различных скороговорок, которые задавали определенный темп при молочении. Обмолот происходил с понедельника до пятницы. В субботу обмолоченное зерно очищалось от плев и сортировалось. К обмолоту приступали еще затемно и работали до сумерек, работа проводилась даже при крутых морозах.

До начала 20 века у мелких крестьян кроме цепей сохранились и более простые формы обмолота. Использовалась, например, дубина (замысловатое приспособление, изготовленное из толстой ветки), которая применялась, прежде всего, при обмолоте небольшого количества более качественного зерна (рис. 94). Цепи в последней трети 19 века начинали заменяться молотилками – сначала более простыми ручными, впоследствии более современными орудиями (рис. 96), (рис. 98).

Обмолоченное зерно очищалось при помощи *фукара* (*fukar*). (рис. 100), (рис. 101), а в более старые времена также просеиванием при помощи деревянной лопаты *веячки* (*vějačka*), или *клепача* (*klepač*) (рис. 99).

Слово гумно имеет старочешское и возможно даже старославянское происхождение, синонимом слова гумно является также молот, так как он использовался больше всего при обмолоте зерна. Гумно было также местом проведения соседских посиделок и импровизированных гуляний.

Гумно под открытым небом было выровненное, избавленное от травы место с жестко утрамбованной землей. По периметру его ограничивала поросль валежника, на обеих противоположных сторонах гумно было открыто при помощи проходов, ориентированных по направлению преобладающих ветров. Проходы были необходимы для просеивания обмолоченного зерна, которое просеивалось на ветру при помощи широкой деревянной лопаты, так называемой *веячки* (*vějačka*), а также для проведения некоторых пыльных работ и сушки.

В амбаре гумно, как правило, находилось в средней части постройки (рис. 62). Его подготовка требовала специального порядка действий. Увлажненная земля (без камней, преимущественно глина) укладывалась в несколько слоев и утрамбовывалась при помощи деревянной колоды, так называемого *дусака* (*dusák*) или *набияка* (*nabiják*) (рис. 107). При этом поверхность систематически заравнивалась (для этих целей служила обыкновенная гладилка) (рис. 106). Верхний слой гумна в амбаре должен был быть упругим и стойким к самопроизвольному возникновению трещин. По бокам гумна находились пространства, которые назывались *пристодулки* (*přístodůlky*), которые были отделены от гумна *оплотами* (*oplotami*), представлявшими собой простые прутья или деревянные стены (рис. 104), (рис. 105), (рис. 106). Пристодулки были предназначены для хранения зерна в период от уборки урожая до его обмолота, после этого здесь хранилась солома. К следующей оснастке гумна относились: обычное помело из травы, называемое *сморденка* (*smrděnka*) (рис. 112), которое использовалось для заметания гумна; далее простенькое сито *жибро* (*žibro*), вилы для снопов *подавки* (*podávky*) (рис. 113), а также лари для зерна.

Необходимость хранения зерновых и сена в течение длительного времени требовала создания определенных условий для хранения. Традиционное земледелие в течение поколений использовало испытанные веками и очень простые способы такого хранения. При этом на практике совместно применялись взаимно отличающиеся технологии открытого (под открытым небом) (рис. 118) и закрытого

(в амбарах) хранения урожая. Сохранившиеся до настоящего времени материалы подтверждают, что еще перед 19 веком вместимость амбаров не хватала для полной укладки урожая под крышей. В 19 веке, например, в хлебородных краях необмолоченное зерно складывалось по возможности целиком в амбары, в то время как в горных районах у моравско-словацких границ преимущественно создавались стога сена или загоны. Вместимость амбаров, сохранившихся со старых времен до 19 века, а также информация, связанная с количеством амбаров, которая содержится в кадастровых источниках, указывают на то, что кроме амбаров необходимо было хранить зерно в скирдах или стогах.

Небольшие скирды сена (для зерна, которое не вошло в амбары) создавались, например, на огородах, при этом снопы укладывались вокруг кола по кругу (рис. 117a) (рис. 117b). В первой четверти 20 века, в результате все возрастающей продукции зерна, на равнинах распространилось складирование обмолоченной соломы в стогах. Эти стога возводились непосредственно на крупных полях по прямоугольному периметру, однако без крепления, так как благодаря своему объему и площади они были достаточно стабильными. Во времена крестьянского хозяйствования такой стог вмещал примерно 60–80 центнеров соломы, а в более поздние времена – в несколько раз больше. Все стога возводились в двускатной форме (рис. 118).

Способ складирования снопов зерна в амбарах также был проверен многолетним опытом, а от возведения стогов отличался только наличием внешней стены амбара. Хлеба необходимо было укладывать так, чтобы они не соприкасались со стенами амбара, во-первых, для проветривания хранимого зерна, а во-вторых, во избежание скопления мелких грызунов.

Сено часто укладывалось на чердаках хлевов, а на крупных усадьбах – на сеновалах. При укладке сено всегда тщательно утаптывалось, с одной стороны, чтобы в ограниченном пространстве его можно было хранить как можно больше, а с другой стороны, чтобы было ограничено проникновение мышей и куниц. Сено подавалось на чердак вилами *подавками (podávky)* с длиной черенка около 3 метров. Хранение сена над стойлом скота имело два преимущества: зимой слой сена помогал поддерживать в хлеву тепло, а при кормежке не надо было ходить по снегу, достаточно было необходимое количество сена сбросить вниз через отверстие в перекрытии и разделить его между животными.

ROLNICKÝ CHOV DOBYTKA A ZÁNİK ROVINNÉ PASTVY

Po hlubokém úpadku zemědělství, způsobeném třicetiletou válkou, se nejdříve zvelebilo chovatelství v nejúrodnější části Moravy – na Hané.

Obsažnější údaje se počínají objevovat v letech 1650–1700, kdy vrchnost uváděla své válkou zrušované statky do normálních výrobních poměrů a kdy dávala pro přehled důchodů ze zcela změněných poddanských stavů vyhotovovat také nové urbáře, tedy seznamy pozemků a příjmů z nich.

Víme, že se chov skotu u poddaných mohl konsolidovat později než na velkostatku, většinou až na přelomu 17. a 18. století. V té době se také sedlák začal vzpamatovávat z rozvratu uplynulého válečného století. Hospodařil sice s nízkým aktivem, přesto alespoň s takovým, které už natrvalo překračovalo existenční minimum obvyklé do té doby jako standard v každé robotní rodině. Jak hluboká byla deprese z války, dokládá i to, že osm let po uzavření Vestfálského míru bylo na Moravě ještě 23 % polí opuštěných, místy už zarostlých lesem (Slavík, 1892). Válkou zaniklo 90 osad včetně mnoha objektů patrimoniálních a církevních. Nejvíce postihla tato devastace hospodářství střední a jižní Moravy. Na Slovácku bylo tehdy napočítáno pouhých 1 059 domů osedlých, ale 2 980 pustých. (Slavík, 1903). Roku 1679–30 let po skončení války – stálo na Moravě ještě 17,3 % domů opuštěných za války, ale mezitím k nim přibýly další, jež sedláci opustili pro opakující se vpády vojsk nebo „pro nemožnost“, tj. pro vrchnostenský útisk. Tím počet opuštěných selských domů v zemi stoupl na celkový stav 23,5 %. Neoraných polí bylo do té doby ještě 14,5 % z celkové obdělávané výměry.

V posuzování živočišné výroby na rustikální půdě (rustika byla ve středověku nemovitost, která byla dědičně v držbě poddaného za poplatek) bereme pro 17. století v úvahu, že jeho větší část (na jihovýchodě celé století) byla naplněna rekvizicemi a loupením dobytka. Při každém vpádu regulérních vojsk či zběhlých lidí se stala kořistí především velká zvířata. Například na panství Strážnickém a Ostrožském (Uherský Ostroh) zůstala po vpádu Turků a Tatarů roku 1663 jen 1/20 stavu dobytka a z jihovýchodní Moravy bylo odvečeno na 12 000 lidí. Velká hospodářská zvířata byla hodnotou, kterou si poddaný mohl znovu opatřit jen za dlouhodobějších příznivých podmínek, vždy však s finančními obtížemi a za delší dobu než novou polní úrodou. Jak pomalu se doplňoval náhlý úbytek skotu, vidíme ze statistiky ponapoleonské doby, kdy ztráty z roku 1805 a 1809 se vyrovnaly teprve po deseti letech (Diebel, 1828). Přitom šlo o dobu poměrně zkonsolidovaného zemědělství, pro které stát učinil mnohá prospěšná opatření. Také patenty z 21. května 1753, 5. listopadu 1768, ale zejména z 24. března a 30. září 1770 přinesly pro zvelebení orby a chov skotu i u poddaných dobré výsledky (D'Elvert, 1870).

Pomalé doplňování stavů skotu ukazuje snad ještě výrazněji období po první světové válce. Tehdy už poměrně dlouho trvala příznivá proporcionalita mezi obilnářstvím a živočišnou výrobou: stav skotu z roku 1911 byl ve Slezsku po 14 letech stále ještě o 1607 kusů nižší, na Moravě byl překročen stav z roku 1911 o pouhých 1280 kusů a v celých Čechách o 49203 kusů (Laxa, 1929).

Stav skotu v roce 1911

Čechy	Morava	Slezko	Celkem
1 124 09 ks	451 894 ks	105 509 ks	1 681 496 ks

Za 14 let, tj. do roku 1925 stoupl

Čechy	Morava	Slezko	Celkem
1 173 296 ks	453 174 ks	103 902 ks	1 830 372 ks

Srovnáme-li číselné poměry mezi výrobou obilní a živočišnou včetně počtu dojného skotu, zjistíme, že peněžní zájem sedláků spočíval až do osvobození selského stavu z poddanství a roboty v chovu zvířat tažných (koní a volů) nebo krmných na žír, a že zanedbával krávy. Ty se chovaly jen z nutnosti – pro odchov a pro mléko. Tak tomu bylo zejména v době, kdy trvala převaha dobytčářství nad hospodařením obilním, zhruba do období 1770–1780. Tato disproporce vznikla náhlým nadbytkem selské půdy. Obyvatelstvo prořídlo útrapami třicetileté války a po jejím skončení opouštělo zpustlé statky, aby uniklo nemějším útrapám narůstajícím ze strany vrchnosti. Tehdy se nebývalou měrou oslabilo veškeré intenzivní hospodaření a zobečňoval návyk, kdy sedlák obdělával jen tolik půdy, kolik nezbytně musel pro uživení rodiny a udržení svého pracovně zainteresovaného okruhu. Na ostatních nezoraných polnostech vypásal extenzivním způsobem dobytek, hlavně ovce. Byl to způsob vyhovující lhostejnému a zcela bez zájmu robotujícímu hospodáři. Byla to doba, v níž více než kdy jindy platilo:

„Wenn der Bauer nicht muss, Rührt er weder Hand noch Fuss.“ („Když rolník nemusí, nehne ani prstem.“)

Na přelomu 17. a 18. století se zastavil nárůst počtu opuštěných gruntů. K hospodaření se navracela půda dříve využívaná jako pastvina, nebo půda – jak svědčí stavovská vizitační komise z roku 1670 – ležící od války stále ladem, popřípadě zarostlá chrastinami a trnám. Nebylo únosné, aby se dříve kvalitní orná půda nadále užívala jako pastvina. Tento přežívající stav se projevil nepříznivě už při prvním mírném vzestupu počtu obyvatelstva nedostatkem potravin.

Orcony pokládá za mezník převratu starší převahy extenzivního chovatelství na obilnářství patent z 18. října 1768, kterým se nařizuje povinná dělba rustikálních pastvin a jejich proměna na trvalá pole i na panských hospodářstvích (Orcony, 1831). Cirkulář Gubernia ze 7. a 18. května 1789 toto významné rozhodnutí ještě dále prohloubil.

Sedmdesátá léta 18. století představují také základní stupeň pro stále účinnější zasahování vědy do zemědělství. Jedním z prvních nejviditelnějších úspěchů bylo zavádění nových racionálních způsobů chovu dobytka a v něm intenzivní propagace užitekosti skotu. Přesvědčování se neslo v duchu hesla, že „hovězí dobytek je opora polního hospodářství a nejdůležitější zvíře v rolnictví“ (Lauer, 1833) a později ve srovnání protikladu – úhorové a střídavé hospodaření a dalšího protikladu – chov ovcí a chov skotu (König, 1831). Roku 1770 byl vyjádřen poměr mezi počtem velkých a počtem malých hospodářských zvířat poměrem 2:3. Tuto chovatelskou většinu tvořily ovce, jichž se tehdy na Moravě napočítalo na 800 000 kusů a v roce 1803 víc než 1 milion kusů. Přitom to byla stáda větším dílem už zušlechtěná nebo i ušlechtilá (Albert, 1960). Zato skot se i nadále potýkal se špatnou plemennou základnou. František Diebel, vynikající odborník své doby, ji charakterizoval jako „špatnou péči a podvýživou zbídačenou rasu“ (Diebel, 1828). Je příznačné, že hlavními chovateli velkých hospodářských zvířat byli v těch dobách poddaní, nikoli panské velkostatky. Tak například zmíněný Diebel choval v letech 1813–1826 jako správce, později jako nájemce v pěti dvorech křetínského velkostatku nejvíce 70 kusů a dále jen 26 kusů skotu, včetně ročních telat, avšak 2096 kusů ovcí proti původním 612 kusům (Diebel, 1828).

Rok	Krávy	Jalovice a telata	Celkem
1813	44	19	63
1818	62	8	70
1820	55	1	56
1826	26	0	26

Rok	Ovcí	Mladých	Celkem
1813	402	210	612
1818	451	356	807
1820	720	570	1290
1826	1694	402	2096

K obhospodařovaným pěti dvorům náleželo 1325 měřic polí, 113 měřic luk a 102 měřice pastvin. (Diebel, 1828).

Podle Wolného na rustikální půdě na Hané bylo před rokem 1846 91,9% veškerého chovaného skotu a 98,5% koní. (Macalík, 1931).

Aby jasněji vynikla jednostrannost dobového chovatelského zájmu o ovce a koně a velikost obtíží, se kterými se v selských hospodářstvích setkávala propagace chovu kvalitních dojných krav, je třeba připomenout, že jeho vážnou zábranou byl i chov koní, udržovaný ve velkém počtu právě na úkor dojného skotu. Koním patřila největší sedláckova péče a nejlepší krmivo, které by se ovšem rentabilněji zkrmilo jinými zvířaty. Takovou praxi známe i ze značně mladší tradice, živé ještě na začátku 20. století v celé Moravské bráně. Na tuto zvyklost si stěžovali hospodářští odborníci své doby. Například roku 1816 čteme, že pící pro hovězí dobytek byl „vytrhaný plevel z obilí, tráva z mezí a porost z lesa. Na zimu bylo jen málo sena a to bylo hlavně pro koně, zatímco ostatní dobytek se musel spokojit se slámou. Řepa a brambory sloužily jako potrava především lidem, trochu také koním, ale hovězí dobytek se musel spokojit s odpadky“ (Diebel, 1828). Podobně o upřednostnění chovu koní mluví statistika Schwoyova z let 1775–1791 a Bayerova z roku 1817. Sedlák preferoval koně jako živý pracovní inventář, jímž byl v době roboty povinen sloužit vrchnosti, ale zároveň jej potřeboval i pro své hospodářství. Koně však byli od Tereziánské éry i výhodně zpeněžitelnými zvířaty. (D'Elvert, 1854).

Tereziánská opatření pro „tak důležité“ šlechtění koní spočívala v zavedení řádných tržišť pro koně v českých zemích, v předpisech pro dosažení kvalitních remontních koní (1755), v konskripci (soupisu) koní a tažných volů pro pozvednutí šlechtitelské péče o koně (1763). Za vlády Josefa II. následovala další prospěšná opatření, která fungovala nepřetržitě do dvacátých let 20. století. Ceny koní kulminovaly za první světové války a krátce po ní.

Dostatečný rozvoj skotu brzdila okolnost, že až do zrušení robot nechovala velká část všech panství žádné koně pro potah, ale jen jezdecké nebo kočárové koně (Gassebner, 1897). Některá drobná šlechta nevlastnila ani ty a obstarávala všechny potahy a jízdy koňmi svých poddaných (Kunz, 1961). V tom smyslu hovoří i zpráva písmáka Martina Luckého, který praví, že vrchnostenský inspektor břeclavský „objížděl čtyři panství na robotních koních“. Na jiném místě praví výslovně, že „vrchnost tažných koní nechovala, leč jen voly“. Písmák Pavel Albrecht ze Šakvic si poznamenal k roku 1848: „Páni pavlovští začali sami hospodařit na svých polích a od té doby mají své potahy a byl rolník zbavený těžkého břemena“.

Nepřekvapuje ani dobové svědectví, že pololáník na Hané choval v letech 1830 sice deset koní, ale jedinou dojnou krávu. Vzhledem k vysokému stavu koní byla Morava k roku 1850 mezi zeměmi bývalé monarchie také na posledním místě co se týče počtu kusů skotu připadajících na každých 10000 obyvatel (D'Elvert, 1854).

Roku 1817 čteme zprávu člena Moravské hospodářské společnosti, rytíře Badenfelda, že poddaný „týrá svůj dobytek a zachází s ním hrubě“. A na dalším místě: „Nedaří se ani nejlepšími příklady pohnout náš venkovský lid k větší péči o dobytek. Rolníci nemají svůj dobytek natolik rádi, aby se zatěžovali potřebnou péčí o něj“. Dále praví týž autor, že mléčný užitek od takto zanedbaného skotu je „nepatrný“. (Brünner Zeitung, 1817).

Souborný název pro velká hospodářská zvířata a brav je **statek**. V období zejména mezi světovými válkami se význam slova zúžil na koně, skot a vepře.

Statky – jednotlivé druhy velkých zvířat, bravu a drůbeže. „*Oh, ten má statků do bohy!*“, „*Co se při těch statkoch nastarala!*“, „*Žene statky na vodu!*“.

Slovo statek ve smyslu velké hospodářství se na venkově neužívalo. Velké svobodné grunty se nazývaly **dvory**, **dvorství** a jejich vlastníci **dvořáci**.

V rolnictví 19. století, nastupujícím urychleně cestu k intenzivním produkčním technikám a k pěstování nových druhů hospodářských rostlin, představovalo pastevectví nežádoucí složku. V malé míře se udrželo na Záhoří svou poloextenzivní formou v období 1870–1890. Podstatně bylo zredukováno teprve při pěstování průmyslových rostlin, zejména cukrovky. V osmdesátých letech 19. století nastoupilo už obecně cestu trvalého ústupu. Ještě ve čtyřicátých letech 20. století však byly tyto způsoby využívány v rámci soukromého hospodaření.

Poloextenzivní pastevní chov koní a skotu si zachoval na Záhoří řadu archaických průvodních prvků až do konce své existence. Jeho podílníci byli až do poloviny 19. století izolováni od všech nových zemědělsko-technických informací. Žili v ovzduší tuhého tradicionalizmu, příznačném pro odlehlý, ryze zemědělský kraj, a tím setrvali ve skromném životním standardu. V mnoha potřebách a prostředcích byli téměř soběstační, nebyli příliš závislí ani na svých městech, tím méně pak na vzdálenějším světě. Ostatně tato města byla před polovinou 20. století také ještě zemědělská, jako například Kelč, nebo zemědělsko-živnostenská, jako Bystřice pod Hostýnem a Lipník, a nepřesahující počet

2000–6000 obyvatel (statistika z roku 1948). V těchto poměrech, dlouho neměnných, dospělo posléze zemědělství kraje a s ním pastevní chov dobytka k prudkým kvalitativním změnám, které nastaly jednak na přelomu 19. a 20. století, jednak po roce 1948.

Z rozpadávající se staré lidové agrotechniky těžíme fakta tradičních složek života a přežitky pracovních forem, ve výzkumu ověřené ještě aktivními zážitky a pamětí starší generace.

ZMĚNY V DRŽBĚ PŮDY

V roce 1870 chovali na Záhoří koně a skot jenom sedláci a podsedníci. Bezzemci a chalupníci mívali skot nebo drobné zvířectvo v rámci svého podružství, v závislosti na krmivové základně svého hospodáře. Teprve po roce 1869, kdy vešel v platnost zákon o svobodné dělitelnosti půdy, nakupovali od velkých, častěji však od zadlužených sedláků nejprve drobná a odlehlejší pole nižší a střední bonity, někteří pak postupně i desítky mír jakostních polí. Tím se v obci vytvářel nový obraz pozemkového vlastnictví, vznikala a rostla krmivová základna pro drobná a nově vznikající hospodářství domkářů a bývalých bezzemků. Na tomto podkladě a zvyšováním plemenné jakosti hospodářského zvířectva, zejména skotu a bravu, vzrůstal v hospodářství počet dobytka a nabýval nový, podstatně vyšší a vícestranný produkční význam. Vyžádal si pícninářský výkrm a celoroční stájování a přispěl tak k zániku poloextenzivních společných pastev.

Tento, na svou dobu velmi významný, zootechnický pokrok a postupující změny v držbě půdy ve prospěch bezzemků a chalupníků změnily pronikavě sociální strukturu vesnice. Vytvořily nové výrobní vztahy bývalých *hoferů* (bezzemků) – nyní drobných a nově vznikajících středních rolníků – vůči zemědělským starousedlíkům. Projevily se hlubokým vlivem na další vytváření společenského i politického života v obci. Nabytí půdy znamenalo například i nepsané právo účasti bývalého bezzemka na správě obce – bylo komunikací, na které třída chudých obyvatel počala aktivněji působit na vývoj veřejných věcí a na způsob života v obci apod.

Je proto na místě, abychom těmto hospodářským příčinám, podněcujícím kvalitativní změny v tradičním životě zemědělských obcí, věnovali pozornost také ze zvláštního hlediska etnografie.

CHOV KONÍ

Ranou zprávu o plemenech koní na Hané podává roku 1786 Schwoy. Praví o nich, že „jsou malí, špatného druhu“. O dvě generace později

mluví o nich s větší podrobností G. Wolný. Udává, že na Moravě jsou koně nejsilnější v kraji přerovském a souhlasně se Schwoyem praví, že jinde jsou drobného vzrůstu. Připomíná péči, kterou Hanáci věnují koním a uvádí jejich vysoký počet (Sborník Československé akademie zemědělské, 1928). Z roku 1880 máme spolehlivou zprávu Skopalíkovu z Holešovska: „Domácí koně měli silné nohy, velkou hřívu, silný krk a široká prsa. Barvy byli vrané, zřídka hnědé, prostředně těžcí a živé letory.“ Starší chovatelé připomínají jako výrazné znaky ještě malou hlavu, široko klenutá žebra, krátké spěnky a vyvinutější kopyto, což je vlastní právě koním, kteří jsou málo kováni a chováni na volné pastvě. Výšky dosahovali průměrně 160–170 cm (lidová míra koní se udává v pěstích, vzrostlý kůň měřil průměrně 16–17 pěstí).

Tento typ připomínal tehdy na Moravě už zanikajícího ‚norfolka‘ a udržoval se na Záhoří ojedinele ještě po roce 1900. Stal se spoluzakladatelem v kraji později zavedené rasy koně chladnokrevného, který je spolehlivý tahoun, dostatečné tělesné stavby, raný a klidného temperamentu.

Do roku 1875 byla Morava zařazena do III. skupiny středně těžkého koně jezdeckého a vozového. Kůň chladnokrevný se tu ještě nechoval. Svědčí o tom také statistika svodu z roku 1875, podle níž bylo na Moravě konskribováno

7 716 klisen typu jezdeckého,
3 705 klisen typu těžkého vozového,
29 300 klisen typu lehkého vozového
a 25 klisen norických.

Rolnický chov koní patřil na Záhoří dříve k typu nejběžnějšímu, teplokrevnému, později k typu belgického chladnokrevníka.

V době, o níž zde mluvíme, byli koně na Záhoří stále ještě nejrentabilnější složkou zemědělství a dominantou chovatelství vůbec. Průměrný stav na gruntě v Osíčku, Horním Újezdě, Byškovicích a většinou na celém Záhoří byl 10–12 klisen, později běžně i 16 koní, z toho 3–4 páry tažných, ostatní plemenná hříbata a hřebečci na odprodej. Podsedníci chovali nejméně po dvou párech.

Pro chov koní byly v kraji vhodné podmínky. Katastry obcí vykazovaly tehdy ještě rozsáhlé pastviny a louky. Skotu bylo ve srovnání s koňmi překvapivě málo. Tohoto nepoměru mezi počtem chovaných koní a počtem skotu si všiml také Wolný a uvádí jako zvlášť nápadný příklad panství lipenské, jež zabíralo asi polovinu Záhoří. Podle jeho údaje bylo na tomto panství chováno jen 339 krav, avšak 1651 koní.

Počet chovaných koní, skotu a ovcí na šesti panstvích dle G. Wolného z roku 1835

Panství	Koní dom / rust.	Krav dom / rust.	Ovcí dom / rust.	Jiter pastvin dom / rust.
Bystřice pod Hostýnem	16 / 1 543	134 / 1 836	3 685 / 4 608	892 / 1 073
Dřevohostice	9 / 569	174 / 621	1 310 / 31	117 / 447
Lipník nad Bečvou	4 / 1 687	- / 1 250	- / 3 787	118 / 384
Kelč	6 / 971	143 / 1 619	1 526 / 721	155 / 916
Malhotice	- / 79	40 / 73	300 / 172	22 / 45
Všechnovice	2 / 95	70 / 247	910 / -	82 / 44
celkem na Záhoří	37 / 4 944	561 / 5 646	7 731 / 9 319	1 382 / 2 909

Z úhrnného počtu 4981 koní patřilo šesti vrchnostem dohromady jen 37 koní, na malhotickém statku nechovali dokonce žádného koně. Statkáři chovali jen koně jezdecké a kočárové. Tažné koně hospodářské téměř nepotřebovali, neboť všemi polními pracemi byli na velko-statku zatíženi poddaní v rámci potažních robot.

Od poloviny 19. století stav hospodářského zvířectva v kraji postupně rostl, kromě ovcí, kterých nepřetržitě ubývalo.

Stav hospodářských zvířat v jednotlivých obcích na Záhoří dle A. Heinricha z roku 1846

Obec	Koní	Volů	Krav	Ovcí	Obyvatel	Domů v obci
Byškovice	80	-	63	-	529	80
Bílavsko	54	2	45	800	275	39
Bystřice pod Hostýnem	28	27	292	70	2 682	310
Blazice	57	-	51	62	240	44
Hlinsko	46	-	35	-	252	43
Horní Újezd	123	-	94	-	329	80

pokračování tabulky

Obec	koní	volů	krav	ovcí	obyvatel	domů v obci
Chvalčov	20	24	45	-	430	54
Chvalčova Lhota	20	2	51	-	359	47
Jankovice	42	10	54	-	333	56
Libosváry	51	-	44	800	205	32
Lipová	79	-	88	-	359	58
Loukov	152	-	117	-	672	98
Malhotice	92	1	123	-	533	86
Mrlínek	44	-	50	-	319	48
Nětčice Horní	78	-	68	-	390	55
Nětčice Dolní	85	-	61	-	379	59
Osíčko	45	-	40	-	211	35
Příkazy	34	-	28	-	326	54
Provodovice	20	-	46	-	288	42
Prusinovice	142	-	150	700	1 169	163
Rakov	103	-	99	-	247	56
Rousko	52	-	50	15	384	47
Rychlov	47	2	52	20	301	43
Slavkov	38	17	51	33	348	42
Soběchleby	79	-	66	-	495	80
Simře	33	-	41	60	26	5
Sovadina	23	-	27	-	199	33
Vítonice	181	-	118	-	683	107
Všechnovice	64	8	107	800	851	127
Žákovice	78	-	11	-	264	

Stavy chovaných hospodářských zvířat v polovině 19. století

Kraj	Obyvatel	Koní	Volů	Krav	Ovcí
Olomoucký	471 239	28 786	3 291	67 441	65 991
Brněnský	396 408	27 355	5 714	47 848	178 337
Přerovský	283 408	21 902	3 662	42 928	58 062
Hradištský	281 945	20 038	15 965	38 972	145 911
Jihlavský	199 940	5 876	17 963	29 187	54 183
Znojemský	175 840	12 351	9 802	26 153	136 184

Příčiny, které vedly v kraji k omezení chovu koní a k zavedení plemene belgického chladnokrevníka, spočívaly v nástupu rolníků k intenzivnímu hospodaření. V šestihoné rotaci obilnářského hospodaření byl třeba už stájovaný dobytek, aby se získalo dosti dobré mrvy. Programovému píceinaření, které si vynutil vzrůstající chov skotu, nestačily už bývalé pastviny, proto se oraly, osévaly a zaváděly hojně jeteloviny. Protože výnosy tohoto druhu polního hospodářství a zvelebeného chovu skotu překročily rentabilitu chovu koní, bylo prospěšné omezit jeho stav na míru co nejmenší a vyšlechtit pro zemědělskou potřebu koně - dobřého tahouna.

V tendenci této doby, směřující ke zmohutnění hospodářského koně, byly určeny na Moravě dvě oblasti k chovu koně ardenského, a to na jihovýchodní Moravě (tedy i na Záhoří) a na Kunštátsku a kolem Nového Města na Moravě (Havlíček, 1953). Se šlechtěním chladnokrevníka bylo započato roku 1879, a to především na velkostatech v Bystřici pod Hostýnem a v Lukově. Z těchto plemenných stanic byli dodáni kříženci první generace jak do hřebčínů, tak i rolníkům, zvláště v sousedních obcích. Základ zůstával ovšem stále ještě v měřítku dřívějšího teplokrevníka.

Čistokrevné plemenitbě bránil v rolnickém chovu především nedostatek prostředků k nákupu plemenných koní ze zahraničí. Proto se šlechtění chladnokrevníka budovalo jen na základě importu hřebců a domácích klisen původu teplokrevního s anglickým plnokrevným a angloorientálním (Havlíček, 1953, Gassebner, 1897).

Značné zásluhy o aklimatizaci a rozšíření belgického chladnokrevníka má stanice v Lukově, která dávala jednotlivé klisny tohoto chovu rolníkům do užívání, přičemž část hřbat od těchto klisen připadla do vlastnictví

držitele, část byla odevzdána hřebčínu. Klisna připadla po desíti letech rolníkovi (Havlíček, 1953). Tato běžná praxe byla pro rolníka výhodná.

CHOV SKOTU

O jednotlivých plemenech skotu, chovaného poddanými na velké části Hané a na Záhoří v první polovině 19. století, nemáme podrobnější zprávy. Pouze agronomové, kteří se zabývali chovem a plemenářstvím na Moravě a s tím souvisejícím pícninářstvím, nás informují o jeho špatném stavu jak v Čechách, tak i na Moravě vůbec.

Původně byl skot na Moravě barvy červené a odpovídal typu *Brachyceros*, který ještě v polovině 19. století byl rozšířen v celé střední Evropě. Na Záhoří vymizel koncem 19. století. Poté se vyskytovaly některé kusy tohoto typu, zvané *červinky*, ojedinele na pomezí moravskoslovenském. Nynější ušlechtilý červenostrakatý skot, odpovídající typu *Frontosus*, pochází ze skotu domácího, kříženého především s býky bernskými.

Počátkem 18. století byl skot na Moravě malý, zakrslý (váha se zpravidla pohybovala v rozmezí 215–250 kg), malé plemenné a jateční užitkovosti. Proto se zušlechtění chovu domácího zvířectva na přelomu 18. a 19. století stalo vážným zájmem. Jeho nutné řešení bylo pocitováno už koncem 18. století. V té době byly vydávány na podporu živočišné výroby takzvané dvorské dekrety a zemská nařízení. Patentem ze dne 21. března 1753 byla zavedena kontumace v markrabství moravském na ochranu dobytka před nákazami, které sem byly zavlečeny obchodem zejména s polským dobyt看em. Protože nakažlivé nemoci oslabovaly stáda domácího chovu a za zdroj nemocí byly tehdy označovány také pastviny, bylo dne 5. ledna 1768 a 24. března 1770 nařízeno rušit na Moravě pastviny a zavádět pícninářský stájový výkrm (D'Elvert, 1870). Nejčastěji se vyskytovaly dobytčí mor, slintavka, kulhavka a sněť slezinná. V letech 1827–1834 uhynulo na Moravě vlivem morové nákazy na 50 000 kusů hovězího dobytka (Kolektiv zootechnického ústavu Vysoké školy veterinární, 1952).

V té době byla dána rolníkovi také svoboda pro rozhodování o osevním postupu na polích. Ve větší míře se vydávala tiskem poučení rolníkům o setbě a významu pícnin, zvláště jetele (D'Elvert, 1870).

Guberniální nařízení ze dne 16. října 1803 poučuje rolníky o potřebě jakostní pícní základny a o výhodách stájového chovu a výběrové plemenitbě skotu (D'Elvert, 1870). Záhy vešla v platnost snaha o pozvednutí chovatelství v drobných zemědělských hospodářstvích zavedením chovatelských prémie. Dvorské dekrety z roku 1801 a 1811 zavádějí na Moravě udělení dvaceti peněžních prémie nejlepšímu chovateli.

Od roku 1807 bylo dovoleno, aby k nákupu obecních býků směly být udílány obcím zálohy z kontribučních fondů. V praxi se tato nařízení a doporučení ovšem těžko ujímala. Jednak pro konzervativnost většiny občanů, jednak pro skutečné obtíže, se kterými byla spojena dobrovolná a rychlá likvidace extenzivního společného pasení.

Jaký byl na Moravě na sklonku 18. století obecný stav zemědělství a zvláště rolnického chovu dobytka, uvádí František Diebel na základě svých zkušeností: „V roce 1788, kdy jsem nastoupil službu, bylo hospodářství ještě na nejnižším stupni trojhonného systému, s čistým úhorem a beze všeho pícninářství. Chov dobytka bojoval s ubohým hladověním: krmení skotu se dalo na špatných pastvách a strniskách, plevelnou a lesní travou.“ O vzhledu dobytka pak říká: „Malá, zubožená zvířata běžného chovu, skot se scvrklými, malými vemeny, ovce jedné stříže.“ Zvířata domácího chovu, Dieblem vzpomínaného plemene, byla malá, slabá a nevzhledná ještě i v roce 1830. (Mitteilungen der Mährisch-schles, 1830). Stav skotu byl ve srovnání s koňmi velmi nízký a na Hané daleko za počtem koní. Chudoba v chovu skotu byla obecným jevem ještě v polovině 19. století. Způsobila ji trvalá nouze o píci.

Rok	Voli a býci (tisíců ks)	Krávy (tisíců ks)	Mladý skot (tisíců ks)	Celkem (tisíců ks)
1869	64	321	152	537
1880	71	364	243	678
1890	74	361	210	645
1900	82	420	288	790
1910	85	541	296	801

Skopalík ve svých Pamětech obce Záhlinic praví, že „někteří nuzní hospodáři nemohli sobě ani vlastní kravičky uchovat a takovým vypomáhali jejich bohatší sousedé nebo příbuzní tím, že dávali jim dobytek, zvláště hovězí, na chování. Obyčejně dávali na chov telata roční, buďto na určitý čas, na tři, čtyři, ba i více let, buďto až se z telete vychovaná kráva dva- neb třikrát otelila, anebo také na dobu neurčitou, až ji některá dcera majitelů potřebovat bude.“ Tato praxe byla běžná ovšem i jinde na Moravě a tu a tam doznívala i na Záhvoří ještě ve dvacátých letech 20. století.

Na Valašsku zaznamenal Slavičinský tuto praxi: „Tem pomenším dával sedlák na chování krávu a bral třetí mléko; užitek a škodu nesli na poly.“ Tato zvířata, chovaná na podíl z výnosu, *na příchovek*, se nazývala *chovanky*.

Dohody o *chovankách* byly někdy pomocí, jindy lichvou. Kdysi je navazovali jak sedláci, tak obchodníci s dobytkem, hostinští a řezníci (v jedné osobě) a nepominuli je ani statkáři. Zejména byly tvrdé dohody, kdy majitel propůjčil dobytce za podíl z dojení a telat a vymínil si i hnůj.

Skot se pro malou užítkovost netěšil přízni hospodářů. Mléčná produkce byla totiž odkázána jen na domácí a deputátní spotřebu a ani jateční zpeněžování nebylo výnosné při dovozu levného dobytka polského. Proto šlo tehdejšími rolníky jen o udržení takového počtu krav, jakého bylo nezbytně potřeba pro provoz hospodářství. Je tedy pochopitelné, že veškerá mimopastevní péče o něj byla ponechána na starost ženám, které obhospodařovaly i ostatní, podle tehdejšího rolníkovského názoru méně cenné chovy, vepře a drůbež. Ženy se staraly i o býky, kteří si na ně navykli tak, že se jimi nechali ovládat.

Po dobu převládajícího chovu koní se kravám dostalo sotva kdy pořádné píce a ošetření. Teprve v letech 1850–1870 přestal být skot na Záhvoří – jako většinou i jinde v té době – pouhým nezbytným doplňkem, ba dokonce nutným zlem v hospodářství a přecházel rychle v těžiště chovatelství a někdy i v základní součást rentabilního hospodářství.

O rolnickém plemenném šlechtění skotu lze na Záhvoří mluvit teprve v období omezování chovu koní, tedy po polovině, nebo až na sklonku 19. století. Znalosti o tehdejších plemenech skotu jsou, jak už bylo řečeno, celkem povrchní a pro menší oblasti Moravy řídké – tím méně pak o nich víme z oblasti na Záhvoří. Podle barvy tu byl chován skot červený, červenostrakatý, drobnější konstituce, hrubé srsti, otužilých nohou, se silně vyvinutými krátkými rohy. Paměti starých hospodářů se shodují v tom, že dnešní hovězí dobytek je nesrovnatelně větší, vzhledněji a užitečněji (z let 1880–1900). Je však více náchylný k nemocem a náročnější na ošetřování. Zvířata domácího chovu byla dlouhým pobytem na pastvách otužilá, vytrvalá a obratná v chůzi, skromná v krmivu a dovedla snášet nedostatky kdysi nevýživné zimní píce v míře, o níž nemáme dnes ani představu.

Podle tradice byl na Záhvoří, jakož i na Hané, chován též skot bezrohý (*Bos aceratos*), který je některými badateli pokládán vůbec za starší plemenný typ (Areneder, 1924; Hansen, 1927). V osmdesátých a devadesátých letech 19. století sem byl importován skot černé barvy. Po importovaném žlutostrakatém skotu simenském se tu vyskytovala až do třicátých let 20. století některá plemena plavého zbarvení.

Na tato tři plemena upomínají jména krav: *Chomola*, *Komola*, *Homola* pro skot bezrohý, *Černula* pro skot černý, *Plavěna*, *Plavka* pro skot křížený se simenským importem.

Výběr skotu pro chov a žír se řídil náhodným výběrem. Závisel především na množství píce v tom kterém roce, později na dostatku místa v chlévě, ale také – a to nezřídka – na okamžité hospodářově finanční situaci. V nouzi odprodal třeba zdatný kus dobytka z chovu a až měl zase naději na dostatek krmiva, „*uvázal nějaký to telacko – jaké bylo, takové*“ a tím opět rozhodl na několik let o budoucím chovu. Ve starých chovatelských poměrech to byl běžný jev, hospodář neměl v podstatě ani jinou možnost volby a výběru.

Plemenný vývoj skotu podléhal do té doby celkem nahodilým okolnostem a volnému průběhu. V připouštění se neuplatňovala výběrová regulace, protože se býci po dobu pastvy vyháněli společně se stádem, vždy jeden dopoledne, druhý odpoledne. V zimě chovali sedláci jednoho plemníka (v obcích o 50 až 60 usedlostech chovali vždy jen jednoho). O hodech starého býka porazili, maso se rozdělilo rovným dílem mezi sousedy a podsedníky – chalupníci se na tomto nepodíleli - a mladý býk se dokoupil opět až na jaře. Plemníci byli bráni z místního chovu a asi od poloviny 19. století z hospodářství velkostatku. Protože v křížení nebyl plán, nepřinesl ani statkářský plemenný import, který byl například v Bystřici pod Hostýnem a v Kvasicích už v 60.–70. letech 19. století velmi pečlivý, celkem žádné podstatné zlepšení. Nepředcházel mu výběr zdatných zvířat domácích rasy, která by v sobě nesla produkční předpoklady dobře aklimatizovaných matek domácího chovu.

Plemník býval dříve společným vlastnictvím sedláků. Chovat ho bylo *pořadovou*, zpravidla málo vítanou povinností všech *hruboosedlých*. Vždy o svatém Václavu trvala jeho držba rok a šla pořadím po grunttech. Například ve Vítonicích, kde stáli býci dva, počínala držba prvního v popisném čísle 1a postupovala pořadím na horní konec vesnice, kdežto u druhého počala „*V bráně*“, v popisném čísle 32, a postupovala opačným směrem vsí. Chovatel byl povinen postarat se o ustájení a opatrování krmiva. Roční odměnou byla fůra sena a fůra otavy z obecní louky a v posledních desetiletích 19. století také poplatek 25 krejcarů za každé připuštění. Výběřčím dávky byl chovatel.

O václavské nebo martinské *sýpce* sesýpali hospodáři oves pro býky podílem podle počtu oběhnutých krav. Řezanka se dodávala z gruntů pořadím po celý rok. V den *sýpky* posoudili obecní starší, zda byli plemníci toho roku v dobrém ošetřování. Když vzhled zvířat nebyl zcela nejlepší, *sýpka* obvykle po sousedsku „*napravila*“ všechny případné námitky (Záhorská kronika, 1946–1947).

Standard plemen skotu se začal v rolnických chovech trvale a obecně zvyšovat po roce 1888, kdy byly na podkladě zákona o chovu dobytka ze dne 16. prosince 1888 zřízeny ve všech berních okresech komise pro chov dobytka. Jako veřejné orgány měly tyto komise značnou pravomoc a jejich činnost se záhy projevila příznivě. Teprve tehdy došlo k přísnému licencování plemníků, k zavedení jejich dostatečného počtu v chovatelských obvodech, byl stanoven také připouštěcí řád a náklad na chov býků rozdělen mezi držitele krav. V těchto letech bylo zakázáno také ošetřování plemenných býků dříve obvyklým způsobem *pořadovým*. Byly pro ně zřizovány vyhovující stáje (obvykle v bývalé obecní pastýrně) a ošetřování plemenných zvířat bylo svěřeno odpovědné osobě, většinou bývalým pastýřům. V malých obcích pronajímali si od té doby jednotliví rolníci chov býků cestou veřejné sestupné dražby.

CHOV VEPŘŮ

Plemena – až do poloviny 19. století chovali rolníci na Moravě prasata typu velkouchého a malouchého, štetinatá, s dlouhým rypákem, na něž se po produkční stránce nekladly velké požadavky. Vyznačovala se dobrou jakostí masa, byla velmi plodná (10–20 setat), otužilá pobytem pod širým nebem a skromná na krmení. Zužitkovala i špatné druhy trav ze zvlhlých ploch a bažin, nebyla vybíravá a od června do zámrazu spásala strniska, brambořiště a poslední pastvu na jeteliništích, již předtím spotřebovali koně.

Sedlákům, přivklým poloextenzivnímu chovu prasat, který vyžadoval málo práce a málo výloh na krmení, připadal stájový chov pracný a drahý. Ještě v osmdesátých letech 19. století se dováželo hodně levných prasat z Haliče a Uher. V tu dobu ve městech a průmyslových aglomeracích během 20 let výrazně stoupla spotřeba hovězího a vepřového masa, což byla výzva k zvelebení chovu prasat ve všech rolnických hospodářstvích. Tehdy zcela ustalo jejich pasení v lese, v Záhlinicích u Holešova například už roku 1858. Napomáhala k tomu i důsledněji uplatňovaná lesoochranná nařízení. Také ustaly pastvy na úhorech a po zvýšení výnosu brambor se vžil stájový chov prasat.

Dovoz plemníků, zejména bílých yorkshirských a windsorských, vytlačil během krátké doby domácí plemena. Mezitím však neřízené křížení plemenného importu s domácími prasnicemi vytvořilo hodně materiálu nevyrovnaného a různorodého, než se vytvořil typ ušlechtilého vepře moravského, který na Moravě zcela zevšeobecněl po roce 1920.

Obraz chovu vepřů v polovině 19. století: „Černý neboli vepřový dobytek aneb ušípaný, jak jinak říkali, chovali nejen pro vlastní potřebu na maso a slaninu, ale i odprodávali buďto starší plemence, nebo odstavčata čili fršlinky a taky podsvinčata čili sálata, pro které na jaře docházeli Valaši z Rusavy a odjinud, by je k chovu koupili.“

V zimě dostávaly hladné svině třikrát za den teplý nápoj, pomyje z kuchyně, do nichž trochu rezných otrub, řepy vařené neb prosného pozadku přimíchávali.

Vepřům nebo sviním, které na slaninu, a fršlinkům, které na maso krmili, dávali ječmenný šrot buď po řídce s teplou vodou, neb po hustu se zemňáky smíšený.

Jakmile na jaře sníh roztál, až do zimy, kdy opět napadl, musil pastýř černý dobytek na pastvu honiti a na pastvě od rána až do večera držeti.

Plemenic mívali sedláci po dvou i třech, podsedníci po jedné a odstavčat odrostlých taky asi tolik; obyčejně zabíjeli sedláci na slaninu dva odrostlé a na maso asi taky tolik neb více menších kusů a podsedníci po jednom na slaninu i maso.

K plemenitbě chovali jednoho obecního kance, kterého obec koupila, pastýř však opatrovatí a krmítí musil. V pozdější době držival a choval kance mlynář; za to měl plat za pastvu svého dobytka odpuštěný." (Skopalík, 1885)

Kanec byl majetkem obce a na starosti ho měl honák, jemuž se sešypalo sypané krmivo. Ostatní vybíral po řadě v gruntech. Když plemeníka převzali do péče sedláci a chovali ho po řadě každý jeden rok na vlastním krmivu a k svému užitku, pobírali *skočné*. Zhruba od roku 1920 se držení kance pronajímalo sestupnou dražbou.

Chovat prasata ve větším množství se asi do poloviny 19. století nevyplácelo. Kolem roku 1870 stál vzrostlý kus pouhých 10–13 zlatých a o selata nebyl zájem, takže je chovatelé často poráželi. Na výkrm se víc brali *poláci* a *bagouni* ve stáří *běhounů*, což ušetřilo ošetřování selat a hlavně mléka k jejich dokrmování. Po roce 1880 však jeden *bagoun* stál 20 zlatých a byla velká poptávka po žirných prasatech. Chov začal být výhodný, obrát peněz z něho byl výnosnější než ve všech ostatních oborech živočišné výroby.

Ustájení prasat bylo chladné, těsné, dovolující zvířeti jen nejnutenější pohyb. Hospodáři, kteří mu dopřáli výběh a pohyb, byli spíše výjimkou.

Chlévec, chlívek starší podoby byl roubenou, samostatně ve dvoře situovanou *ústavou*. Budovaly se jedno- až čtyřkotcové, o půdorysu co nejmenším, například 2 × 3 m a výšce 180 cm, bez oken a větrání. Stěny se *mšily* (ucpaly mechem) nebo obily latkami. Stáním, vybudovaným z hontin, prosakovala moč pod chlévec. Zateplovalo se podestýlkou a průběžně narůstajícím hnojem.

Konstrukce chlívků z novější doby měly sešikmené dveře, což dovolovalo příhodnější osazení koryta, pohodlnější přístup k němu a zabraňovalo zvířeti dveře vyvracet.

Koryto o obsahu asi 30 litrů se dlabalo z dubu. Hrnčíři je dodávali také z pálené hlíny a keramické závody z tvrdě pálené kameniny.

Do podstřeší chlívků se ukládala podestýlka, jež je zateplila od stropu.

Čas od času se z chlívků vyhodil hnůj, ometly se pavučiny a ne u všech hospodářů se stěny zevnitř vybělily vápnem.

Roubený chlívek obvykle vydržel po dobu aktivního hospodaření chovatele. Nástupce vybudoval nový.

PASTVINY

Méně hodnotné polnosti, které bývaly v celistvé společné držbě osedlých, tedy sedláků a podsedníků, sloužily většinou jako pastviny a zabíraly značnou část katastru všech obcí. Domkáři a bezzemci je nesměli využívat. Takové nerozdělené pastviny byly majetkem obce a osedlé obyvatelstvo je využívalo bezplatně, všichni ostatní pak za úhradu.

Osedlí rolníci byli původně povinni hradit za užívání společného obecního majetku také potřeby obce. Proto časem vylučovali části obecního majetku ze společného užívání a výtěžek z nich upotřebili k úhradě obecních břemen. Tak vznikalo jmění, z něhož plynul výtěžek do obecní pokladny. Právo užívat obecní majetek, spojené s povinností hradit obecní břemena, vtisklo požívacímu právu veřejný charakter, takže držba obecního majetku byla a je doposud poměrem veřejnoprávním. Takováto držba se projevovala výrazně právě ve věci společné pastvinné půdy.

Právo k bezplatnému společnému užívání obecních pastvin se nabývalo podle místních zvyklostí zpravidla „*přijetím za sousedu*“, nikoli pouhým přijetím do obce a zanikalo většinou odchodem na výměnek. Sedlák – výměnkář byl v té věci roven bezzemku, *hoferovi*. Podle práva by měl platit za pastvu částkou, jíž byli povinni *hoferi*. V praxi však bývala takovému občanu pastevní poplatnost prominuta za jednorázový uznávací poplatek, například za vědro piva a bochník chleba, složený v den *sýpky* starším obce (Heidenreich, 1902).

Pastvin pro dobytek bylo několik druhů. Nejbližším výhonem byla náves, na Záhoří vždy uzavřená dvěma sevřenými řadami rolnických usedlostí a opatřená na výjezdových cestách závorou, aby se dobytek, kdysi vesměs volně chovaný, ze vsi nerozbíhal (podle těchto bran vznikla v dědinách návesního typu častá označení: *Za bránou*, *V bráně* apod.

a nepochybně i příjmení *Zábranský*, které je na Hané zvláště hojně rozšířeno). Pastviny, položené nejbliže k vesnici se nazývaly *Újezd-Hójezd*, jinde *Výпустek – Věpust, Věpusta* (pluralia tantum), *Draha* (pluralia tantum). Toto bývala hlavní pastviska skotu. Rozsáhlejší koňské pastvy ležely dále na obvodu katastru, ba někdy i mimo něj. V roce 1833 činila na Záhoří výměra pastvin a luk se zahradami více než čtvrtinu rozlohy orných polí (11 914 jiter travnatých ploch a 41 047 jiter rolí) (Wolny, 1835). Připočteme-li k tomu úhor – většinou také spásaný, meze, hranice a drobné travinné plochy podél vodních toků (tak řečené *kouty, kóty*), lze vyjádřit rozsah vypásaných ploch k ostatním polím poměrem 2:3.

Poddaní obdělávali tedy ve srovnání s panstvími více než čtyřnásobek polí.

Statistický přehled z let 1835 podává na šesti panstvích tyto údaje (Wolny, Kraj Přerovský)

Panství	Role a rybníky dominikální / rustikální	Louky a zahrady dom. / rust.	Pastvy dom. / rust.	Lesy dom. / rust.
Bystřice pod Hostýnem	3 301 / 8 300	892 / 1 073	1 705 / 356	6 137 / 407
Dřevohostice	561 / 3 217	119 / 297	117 / 447	833 / 96
Kelč	1 786 / 7 638	159 / 1 200	606 / 1 424	7 349 / 477
Lipník nad Bečvou	1 282 / 13 104	177 / 499	350 / 3 081	5 699 / 2 129
Malhotice	218 / 612	39 / 55	22 / 45	144 / 36
Všechnovice	465 / 552	64 / 61	82 / 44	141 / -
Jiter (1,285 ha)	7 631 / 33 434	1 450 / 3 185	2 882 / 5 397	20 303 / 3 195

Naproti tomu vlastnila vrchnost rozsáhlé lesy, které zabíraly téměř polovinu veškeré půdy, nepatrně luk a o polovinu méně pastvin než poddaní. Tyto dominikální (panské) rovinné pastvy byly vyhrazeny především ovcím (v roce 1835 7 900 kusů), skotu (562 kusů) a nepatrnému množství koní (37 kusů). Poddaní obhospodařovali 4 332 jiter luk a zahrad a 7 582 jiter pastvin. Intenzita vypásání rolnických pastvin byla ovšem neporovnatelně vyšší, než na pastvinách dominikálních: téhož roku se páslo na rustikálních pozemcích 9 319 ovcí, 5 646

kusů skotu a 4 854 koní, mimo to černý brav a hojný počet hus (Wolny, 1835). Lesní pastva nepřicházela pro dobytek příliš v úvahu, snad s výjimkou několika vesnic lipenského panství, v nichž zaujímaly selské lesy rozlohu na 2 200 jiter.

Radikální zásah do stavu pastvin byl učiněn podle zemského zákona o svobodné dělitelnosti půdy a rušení pastvin ze dne 24. září 1869. V některých obcích na střední Hané došlo k částečné likvidaci pastvin orbou třicet i padesát let před tímto zákonným ustanovením a částečně už také po roce 1768 a 1770 (Macalík 1927).

Stalo se tak v důsledku nezbytné úpravy chovu dobytka pro intenzivní hospodaření, málokde také z příčin sociálních, které byly v této otázce velmi významným činitelem. Dělení pastvin se provádělo na základě dohody mezi osedlými a domkáři, někde rovným dílem, většinou však tak, že třičtvrtláník a půlláník obdrželi dvojnásobně větší příděl než čtvrtláník. Bezzemci se na těchto přídělech nepodíleli (Macalík 1927). Dělbý provedli civilní zeměměřiči na návrh starších obce, s výhradou schválení zemského výboru. Zajisté, že to nikde nešlo bez těžkých třenic v obci. Střetla se tu tradiční a stavovská hlediska sedláků se sociálními požadavky chalupníků a bezzemků, právem toužících po půdě. „Léta Páně 1842 bylo velký sucho, tož němčická obec (Němčice u Holešova) poorala trávníky. Potom hofeři sódili se se sedlákama, tak hofeři chtěli sedláky pozabíjet, dyž jim nedajó dva díly tech trávníků. To byla taková nenávisť mezi nama, hofeři nechtěli na sedláky ani hleďt.“ (Pamětní kniha obce Němčic).

Díky výrazné tradici a konzervativnosti části zemědělců zůstalo však v některých obcích ještě řadu let mnoho pastevních ploch pluhem nedotčených. Nechyběly ani případy, kdy byla půda, získaná povinnou dělbou obecních pastvin, sice zorána, ale záhy přešla v louku či dokonce pastvinu.

Teprve rok 1869 je hlavním mezníkem, kdy dochází ke generální likvidaci pastvin a společného pasení na nich. Nejdříve došlo na pastvy koňské, neboť chov koní ztrácel svůj dřívější význam.

Jaký byl rozsah pastvin v jednotlivých obcích na Záhoří, ukazuje příklad z šedesátých let 19. století z Vítonic. Tehdy – před zrušením koňské pastvy – tu bylo 305 mír trvalých pastevních ploch – z toho 172 mír pro koně, 88 pro skot a 45 pro černý brav. Roku 1869 zrušili vítonští pastvu koňskou, záhy nato omezovali pastvu krav a roku 1900 ji zrušili úplně. Rovněž pastva vepřů se postupně omezovala a zanikla asi v 90. letech 19. století (Zámorský, Kronika obce Vítonic).

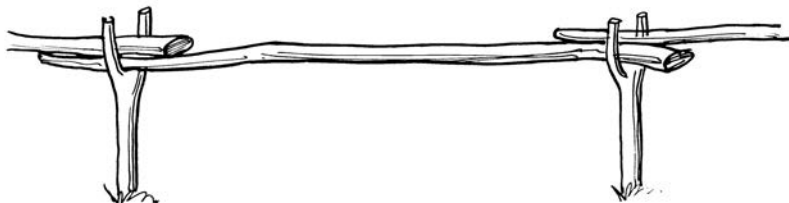
V podhorských obcích bývala rozloha pastvin větší než v nížinných obcích. Zde, podobně jako ve všech obcích vlastních velký půdní maje-

tek, trval proces zániku pastvy déle. Proto v Osíčku vyhnal pastýř stádo naposled v roce 1943, v Loukově husy až roku 1948. Všude tam, kde po roce 1869 nedošlo k úplné dělbě půdy, byl společnými pastvinami zachován obecní majetek, sloužící v pozdější době obci jako vydatný zdroj příjmů. Tyto pastviny byly totiž obcí postupně pronajímány drobným zemědělcům a bezzemkům jako pole, nebo se z nich vydražovala tráva. Tam, kde nebyvaly pastviny hubeny suchopárem, získala se jejich zoráním úrodná zem, takzvaná *novina*.

Jako pastviny se ponechávala veškerá méně úrodná půda v katastru, obvykle v inundační oblasti toků, vlhčí, nízko položená místa, kde bylo možno zbudovat napajedlo, pro vepře močály a suchopáry. K doplňkové a nouzové pastvě sloužily také všechny jiné, k orbě nepoužitelné vývozy, žleby, hranice, *sómezka* a meze (ty bývaly široké na 4–6 brázd), břehy a hráze vysušených rybníků, posléze i sama náves. K těmto trvalým travinným plochám je nutno připočíst jako pastvinu i úhory a přechodnou pastvu, provozovanou po prvních mrazech individuálně i na bujnějším ozimu. Málokde se provozovala i pastva lesní. Ta bývala pro skot, dle dnešních zkušeností, víc na škodu než k užitku (Hložek, 1931).

Travný výnos trvalých pastvin byl neobyčejně nízký. Zprávy agronomů z první čtvrtiny 19. století o stavu pastvin, ať již dominikálních nebo rustikálních, jsou vesměs otřesným svědectvím nezájmu o zintenzivnění živočišného hospodářství (Spatzier, 1831). Rok od roku se na pastvách sotva vyrostlá tráva extenzivně spásala. Nehnojená a neobdělávaná půda se nikdy neosela kvalitní trávou. Občané nanejvýš svedli obtížné mokřiny povrchovými stružkami a po několika letech, když svodnice znovu zarostly sítím, anebo je stáda sešlapala, jakž takž je opravili. „Ostřice, sítí, *palášku* a *ledajaké hořčiny* rostlo tu leckde dosti, ale dobré trávy pořídka.“ Takový stav býval běžný. „Pastviny byly jako pusté cesty, nikdo je nečistil, vodu neodváděl. Na jaře se přizene vlhké počasí, půda byla rozšlapána, travní porost udusaný a už na konci května stojí na matně zelené, smutné, vyhaslé ploše tento skot a přijímá místo zdravé potravy prach se zvadlou mladou prorůstající trávou a pije z bažin dobytčí nákazu“ (Brünner Zeitung, 1817).

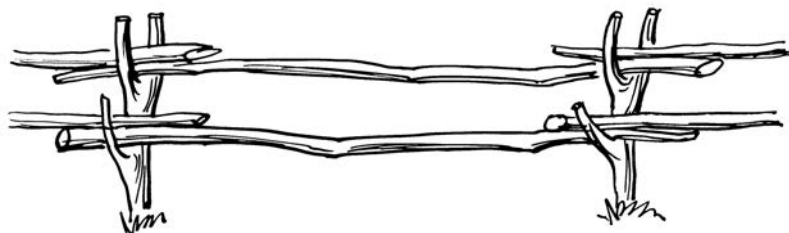
Obrázek 121:
Hontové hrazení
jednoduché,
dostačující pro
velká zvířata.



Hlavní pastviny byly ohrazeny plotem, nejčastěji *hontovým*, jinde vrbovými *opletami*, chrastím, *živým plotem* z vrb a trní, laťovými *šraňky*, tedy materiálem, který bylo možno jednoduše a levně pořídit. Na místech příhonu v nich byly zřízeny uzávěry – *brány*. Kde hrazení protínalo chodník, vybuodovali stálý přechod, tak řečený *přetazek*.



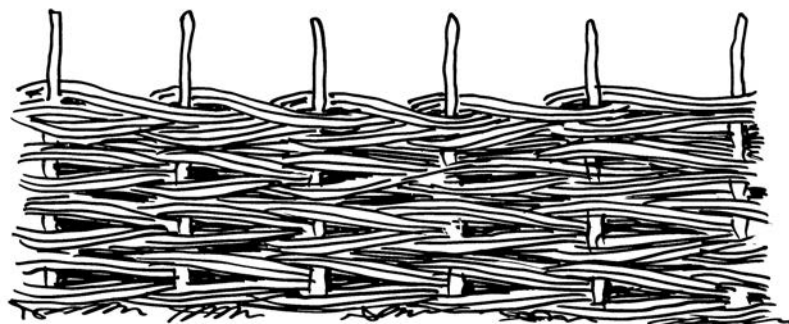
Obrázek 122:
Hontové hrazení
s použitím
ostrévky, od-
razující zvířata
od přílišného
přiblížení.



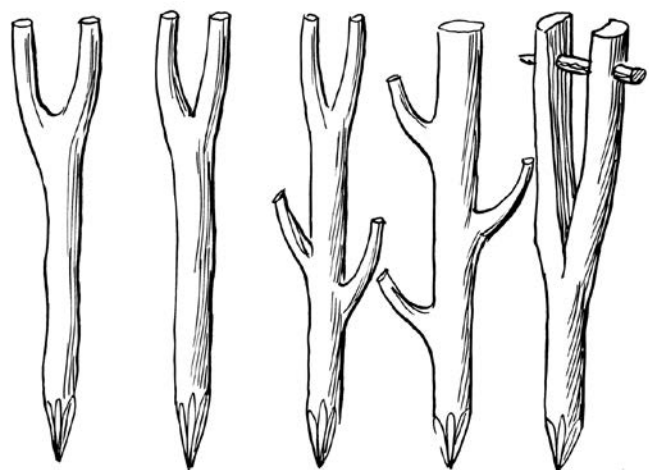
Obrázek 123:
Hontové hrazení
zabraňující
zvířatům podle-
zení.



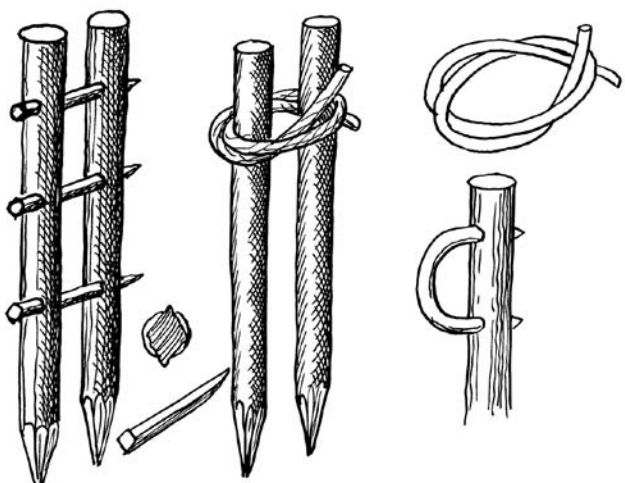
Obrázek 124:
Honty upravené
přitesáním, aby
lépe zapadly
do rozsoch
samorostových
somíků.



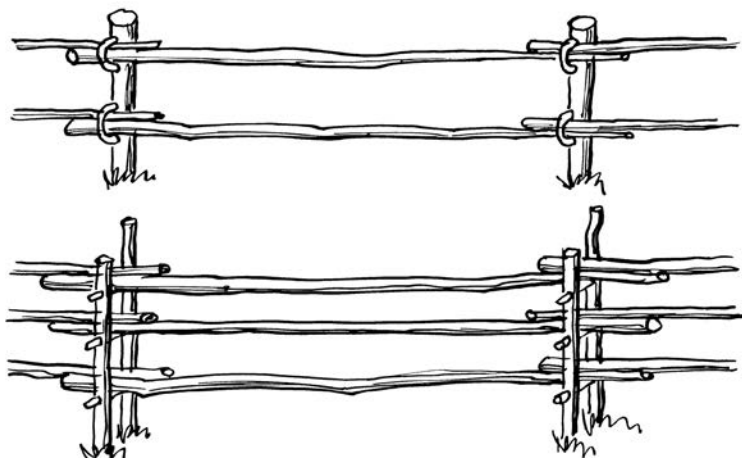
Obrázek 125:
Opleta – výplet
vrbovými pruty.



Obrázek 126:
Využití samorostů jako somíků.



Obrázek 127:
Způsoby úpravy somíků (sloupků) pro položení vodorovných tyčí.



Obrázek 128:
Způsoby vložení hontů do somíků.



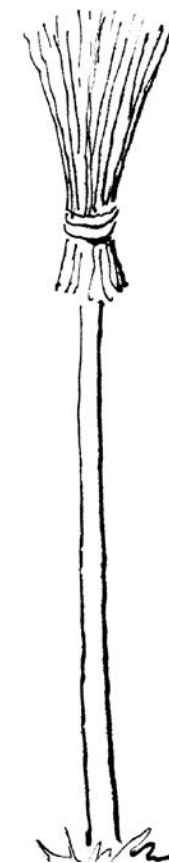
Obrázek 129:
Přetazek, přílazeček – trvalý přechod pro pěší přes hrazení.

Výhon a všechny plůtky se z jara opravovaly. Práce se zúčastnili všichni podílníci pastvy – povinně a bez nároku na odměnu – tak řečenou *robotou pro obec*. Potřebné dřevo dodala obec ze svého lesa. Tímto kolektivním způsobem se prováděly i jiné veřejně prospěšné práce v obci. V Osíčku svolávala obec takovouto robotu ještě v roce 1943. Toto nařízení ztratilo obecnou závaznost, když značně přibýlo lidí zaměstnaných mimo zemědělství obce a přežilo se také obecným vývojem obecního hospodářství.

Aby pastviny byly hospodárně spásány, členily se plůtkem na *díly*, do nichž se dobytek postupně vpouštěl. Nejlepší pastvy s vysokostébelnou trávou se vyhradily – čili *zahájily* – pro koně (Pavelka, 1909). Rozlohu takového *hajníska – hénice* označovaly slaměné *víchy*, upevněné na žerdích.

Na tato pastevní místa kvůli hrozící pokutě nevstoupil nikdo s dobyt看em až do pondělí svatodušního (padesátý den po Velikonocích), kdy sem vpustili obřadně koně. Kravám se vyhradila pastva obvykle střední a horší jakosti, vepři se museli spokojit s mokřinami a přechodně s plevelnou trávou na úhorech. Husy spásaly pastviště u vody, po žních vybíraly klásky ze strnišť, ovce a kozy pak paběrkovaly na pastvinách přepasených už dříve jiným dobyt看em.

Nízký výnos těchto pastvin nutil chovatele opatřit další pastvy. Těmito byly na sklonku 19. století úhory a tráva vzrostlá na strništních polích a později také strništní jetele. Obecních pastvin a úhorů se užívalo k pasení v podstatě po celou vegetační část roku, luk po otavách, strnišť do podmítek. Na orných pozemcích byla doba pastvy usměrňována lhůtami orby. V obcích, kde bylo travních ploch méně, se zajišťovala další pastva tak řečenými *zápověďmi* (Peřinka, 1905). Například pole,



Obrázek 130:
Slaměný vích znamenající zákaz vstupu na pozemek.

v jejichž osevní rotaci byla na řadě jařina, zůstala po žních nezorána až do konce října, aby se tu ještě mohl pást dobytek. Od sklizení úrody do první pastvy byla tato pole asi na dva týdny ještě přísně *zahájena*, aby na nich tráva trochu povyroستla (Macalík, 1927).

Tento střídavý systém pastvy se vytvořil a ustálil v době trojhonného hospodářství. Zformoval se v techniku, již museli chovatelé dobytka dodržovat v ustáleném kolektivním pořádku, neboť každé vybočení z něho porušovalo skloubený cyklus nepříliš výnosného obilnářství a dobytkařství (Březina, 1907). Takové poměry byly v šedesátých letech 19. století už neudržitelné; zemědělci je kvůli novým agrotechnickým postupům sami narušovali. Například ve Vítonicích byl vyměřen naposled trest roku 1868 za to, že kterýsi občan pooral strniště dříve než bylo dovoleno v zájmu pastvy.

Výhody, které měla tato poloextenzivní pastevní technika v době zrodu a po dobu neměnného trvání původních podmínek, se staly později největší brzdou pokroku a výnosnosti v zemědělství, provozovaném at' už na půdě celistvé nebo dělené držby. Na přelomu 18. a 19. století vyústila na statcích dominikálních a záhy poté daleko silněji na hospodářstvích rustikálních v zemědělsko-technickou krizi, která si posléze vynutila (také pro konzervativnost části zemědělců) radikální řešení otázky pastvin formou zákonných opatření. Živočišná výroba, provozovaná poloextenzivní pastevní technikou na úkor racionálního užívání orné země, brzdila veškerý zemědělský pokrok. Podle Orconyho byl chov dobytka až do roku 1768 výhradním pramenem obživy. Polní hospodářství nedodalo však vesnickému obyvatelstvu a městům dostatek chlebovin, proto byl vydán 18. října 1768 patent, v němž se nařizovalo rozdělit všechny pastviny mezi osedlé. Z nich každý bude povinen během dvou let svůj podíl zorat a přeměnit buď v louku, nebo v jeteliště. Kdo tak neučiní, bude mu přiděl odebrán (Orcony, 1831).

ROVINNÉ PASTVY

Technika pastvy je vždy do značné míry určena fyziografickými podmínkami kraje. Proto se na Záhoří mohlo vyvinout jednak pasení nížinné, jednak horské, provozované po salašnickém způsobu. Zatímco pastva na horách tu úplně zanikla už v první polovině 19. století z příčin intenzivního lesního hospodaření, udrželo se rovinné vypásání koní, skotu, černého dobytka a hus v plné míře až do sedmdesátých let 19. století a doznělo redukovanými formami teprve ve čtyřicátých letech 20. století.

Na rovinných pastvách setrval pasoucí se dobytek 6–7, někdy i 8 měsíců buď bez ustájení (koně), nebo se na noc zaháněl do stájí ve vsi (skot a drobné zvířectvo). V obou případech šlo tedy o zvláštní formu chovu polostájového.

Ve stádě byl shromážděn dobytek všech chovatelů z obce. Pasení bylo svěřeno obecním pastýřům a členům jejich rodin.

Pro nevalné zásoby zimní píce očekávali už v časném předjaří sedláci s podsedníky i domkáři jaro, aby mohli vyhánět stáda. *Ökonomische Neuigkeiten*, 1811, č. 33: „*Sedlák krmí po celou zimu velmi špatně ...Když na jaře sníh roztaje, pohlíží s netrpělivostí, kdy voda v řece Moravě opadne a pak musí dobytek hned na pastvu, aniž by se vyčkalo, až déšť bahno spláchne. Vyhladovělý skot přijde na pastvu teď, z hladu žere z bahna vyrůstající trávu hltavě, při čemž slízne i bahno.*”

Byla-li předchozího roku slabší sklizeň, zkrmovali v nejednom hospodářství už o sv. Matěji (25. února) skoro poslední zásoby, a proto po svatém Jiří (24. dubna), hned jakmile tráva trochu vyrašila, vyvedli koně na hranice, na cesty a *sómezka*, aby je popásli a krávy vyhnali, kde se dalo, alespoň na zahradu.

Pastýř sviní zahájil pastvu o Velikonocích, brzy po něm – podle stavu píce – pastýř skotu a pastevci koní. V květnu byla venku už všechna stáda.

PASTVA KONÍ

Kvalitní koňská pastva začínala však teprve v pondělí o sv. Duchu (50. den po Velikonocích), v tak řečené *hejnici*, *hénici* – nejlepších podílech trvalých pastvin – a trvala do svátku sv. Anny (26. července). Po přepasení *hejnice* koňmi tu zůstala jen hříbata a vysoce březí klisny.

„*V hénici se koně pásli ve dně v noci. Na noc se pustili do šraňku (ohrady) a tam jich hlídali dva až tři pohůnci nebo pacholci, protože bévalo tenkrát moc zlodějů koní na pastvě. Dyž bylo špatný počasí, sedl si každé pohůnek na koňa, podřimoval na něm, kůň se pásli. Ráno se koně přivedli dom, nakrmili se, ale hned se zapřihli a jelo se do práce (na robotu alebo doma). O poledni se trochu doma pokrmili. Dyž se nejelo pracovat, toš byli koně na pastvě celé deň.*”

Až do svatodušního pondělka se koně nepásli v ošraňkovaných dílech koňských pastvin. Béval tu vích na žerdí na znamení, že se tam pást nesmí, že je pastva ešče hájená. Proto se temu říkalo Hénice. V pondělí svatodušní dovolil tu fojt pašu. Pohůnci přivedli koně do hénice a pověsili na vích věnec. Potem posedali na koně a na daný znamení se rozjeli k víchu. Kdo se věnce zmocnil, dal si ho na hlavu a jel v čele ostatních do dědiny, kde ho chasa ustrojila za krála. Tak v pondělí svatodušní vpustili se koně do hénice na pašu. Jak trochu vypásli první část, šli do druhé části za šraňkem, pak do třetí atd. Do vypasené části pustily se potom telata a jeden býk (střídavě jeden dopoledne a druhý odpoledne). Hříbata zostávaly na pastvě ve dně v noci, za každého

počasí, kdežto tažný koně byli zavedení na pastvu v době odpočinku, nevíce v noci.“

Koně zůstávali pod dozorem na pastvě ve dne i v noci, aniž se zaváděli do stáje. Hříbata odděleně s matkami se též pásala za každého počasí. Jen za obzvláště studených a deštivých nocí je zahnali do stáje, neboť na pastvinách nebyly pro zvířata žádné přístřešky.

Stádo koní se páslo asi do jedenácté hodiny noční. Poté se shluklo do *čídy* a ulehlo asi k dvouhodinovému odpočinku. Po jedné hodině po půlnoci se zvedá jakoby na povel a rozchází se v ustálených skupinkách k další pastvě. Toto je jeden z charakteristických znaků, jimž se koně projevují ve stádě. Koně z téže stáje se nedrží na pastvě pohromadě. Stádo se štěpí v nerozlučné skupinky, které se v tomtéž složení drží i v následujících letech (Březina, 1902).

Tažní koně se vodili na pastvu hned po skončení denní práce a přiváděli se odtud domů v *potmívku*, tedy mezi devátou a desátou hodinou večerní. Ráno po druhé hodině vyjížděli s nimi pohůnci už opět z vrat na pastvu a vraceli se asi kolem šesté hodiny. Než hospodář vyjel na pole, měl mít pacholek koně napaseny. Většinou však už pochybělo kvalitní trávy „*a toš jak sa ty koně napásli – tak sa napásli; šak aji tak orali!*“ Za poledne se tažní koně trochu přikrmili a po skončení práce odvedli zase na pastvu, kde setrvali do příštího zapražení.

Po žních se pásala na lepší pastvě v *hénici* už jenom hříbata a březí klisny, telata a býk. Ostatní zvířata se vyváděla na pastviště spásané dosud kravami a krávy se vodily na strniště. Na podzim, když koně spásali louky a svou poslední pastvu – strništní jetel, krávy paběrkovaly po koních na svém původním pastvišti a všude jinde, kde se tráva ještě vyskytovala. Třetí neděli říjnovou společná pastva koní ustala. Ale už na sv. Havla (16. října) dopásali jednotlivci všude, kde se ještě tráva našla, hlavně na hranicích a hrázích. Rčení „*Po svatým Havle pas sedlákom po hlavě*“ vyjadřovalo čas svobodné vůle ve volbě místa pastvy.

PASTVA SKOTU

Na svatého Frolijánka zavírá se pastvisk bránka – dobytek byl vpuštěn do hrazených pastvin. To byl nejzazší termín (4. května) pro společné vyhánění, nestalo-li se tak už na sv. Jiří (24. dubna). Nekvalitní pastviny byly skotem brzy spotřebovány, takže se pastvou na nich ušetřilo sotva jediné denní nakrmení. Na jaře a v létě vyháněli pastýři už o páté hodině ranní. V poledne zahnali stádo domů k dojení. Tu se všem kravám předhodilo trochu *zbírané trávy*, tedy plevelu z okopanin a z obilí, a před druhou hodinou byly už opět ve stádě. „*Ale aji tak bévalo*“, říkají pamětníci, „*že krávy šly na pašu nakrmený a zpátky přišly jak laterně*

– *hladné, prázdné.*“ Na podzim, kdy se dojily pouze ráno a večer, zůstávaly na pastvě i přes poledne.

Za takového stavu pastevní základny bylo nutno pro hovězí dobytek *zahájit*, čili po určitý čas chránit před vyžínáním, široké travní meze mezi ječmeny a ovsy. Teprve o svatodušním pondělí vyubnoval obecní sluha rozhodnutí starosty a výboru: „*Zétra všecky roby do hénice!*“ Tehdy lidé rozuměli tomuto lakonickému sdělení: „*Robky vzaly kosáky, kamýnky a trávnice a nanosily pěkné trávy – né jednu nošu.*“ Do žní tráva na těchto mezích opět trochu povyroستla, takže na čas ještě poskytla spolu se strništním plevelu pastvu hovězímu dobytku. Meze polí osetých ozimem se žaly během roku běžně, klásky a plevel z těchto strnišť vysbírali vepři a husy, takže hovězí dobytek se tu už nepásl.

16. října zapráskal pastýř v každém rohu pastviny na rozloučenou: *Svaté Havel brány otevřel.* Společná pastva skotu skončila a jednotlivci dopásali – byla-li tráva – na svých pozemcích sami. Někdy spásali po suchých mrazech i na bujnějších ozimech.

V období doznívání společných pastev na Záhoří (1900–1945) se uplatňovala hojně ještě přechodná individuální pastva skotu, řídkěji koní. Po sklizni otavy se vypásaly louky volným výhonem koní a krav. Menší travní plochy – příhony, hranice a cesty – se vypásaly na jaře a na podzim. Jako pastevci sloužily děti. O nedělích a volných půdnech vyváděly krávy upoutané na řetěze nebo na provaze. Nejdéle tak pásly děti drobných zemědělců; po druhé světové válce vymizel tento jev úplně.

Pasení koní a skotu na provaze ušetřilo ve srovnání s volným vypuštěním asi jednu čtvrtinu trávy. Nevyžadovalo oplocení a zvíře, celou dobu vedené člověkem, vypásalo trávu stejnoměrněji. U krav se však zmenšení výběru travin projevilo snížením dojivosti a přírůstků na váze. Obsluha a napájení byly pracnější než ve stádu a vyžadovaly pracovní sílu po většinu dne.

PASTVA VEPŘŮ

Vepři se vyháněli ve stádě na pastviště, která jim byla vyhrazená. Co se týče jakosti trávy byla nejhorší ze všech pastvin. Za parných dnů se zdržovali v mokřinách, jichž na Záhoří bývala ještě donedávna hojnost. Dnes o nich svědčí jen jména tratí, *Bahna* (pluralia tantum), *Mokráč*, *Pijánka*, *Jezerá*, *Moštěnica* přečetné *Rybníky*, *Rybníčky*, *Zárybníčí*, *Gávěry* a *Duče*, *Záluží* apod. Vepři spásali také úhory, po žních sbírali na strništích klásky a v listopadu spásali po koních poslední strništní jetele. V obci, kde bylo dost obecního lesa, zaháněli je občas také tam.

PASTVA OVCÍ

Ovce, jako doběrná zvířata, se spokojily s menší, hrubší pastvou a pozdě na podzim s trochou ozimu, nebylo-li na něm silné jíní nebo sníh. V posledním období společné pastvy se vyháněly někde v jednom stáde s vepři, pokud ovšem nešlo o močálovité pastviny.

Technické podrobnosti z kolektivní rovinné pastvy ovcí nejsou známy, neboť už od počátku 20. století byly v hospodářstvích chovány zřídka, především pro domácí porážku, takže v samostatném stáde se už nevyháněly. Přestávka v chovu ovcí, trvající tu asi třicet let (1910–1940), zahladila v kraji téměř starší tradice. V období rozpadu trojhonného systému bylo však ovčáctví na Záhoří ještě význačnou hospodářskou složkou, neboť poddaní chovali na svých pastvách více ovcí než příslušná panství, která provozovala i horskou pastvu ovcí salašnickým způsobem.

PASTVA HUS

Samostatná pastva husí se provozovala jen v obcích s dostatkem trávnicků u vody, například v Lukově, kde se udržela až do roku 1948. Hejno o dvou až čtyřech stech husách se chovalo na peří a masný trh.

Po svázání a složení snopů obilí se pole shrabalo. Děti a chudí lidé pak *kláskovali* – vysbírali klásky – a husák sem vyhnal hejno hus.

Uhlídat husy, aby nezašly *do škody*, bylo obtížné a bývaly kvůli tomu mezi sousedy rozepře. Po roce 1860 bylo vyhánění hus na dědinu pod pokutou zakázáno a tím jejich pastva a někde i chov přestaly. „*Nebo doma v zahradě je chovat! Snědly by nám grunt. A zaneřádijó kde co!*“

Chov kachen nebyl příliš rozšířen, chovaly je jen jednotlivé hospodyně.

PASTVA V OKRAJOVÝCH HORSKÝCH OBCÍCH

Zcela odlišný obraz pastevní techniky skýtalo bezprostřední sousedství Záhoří, obce položené na okraji hor. V Rajnochovicích a na Rusavě byl chov dobytka, stejně jako jiné zemědělské využívání půdy, zaměstnáním druhotným, většinou doplňkovým. Muži pracovali v lese a na pile, ženy a děti obstarávaly paseku. Paseková plužina neskýtala předpoklady k společné pastvě. Pasekáři proto vypásali svá dobytčata na vlastním pozemku a v nejbližším lesním okolí, obyvatelé centra vesnice na svých polnostech a na lukách, pronajatých od panství. Za užívání těchto panských pastvin byli povinni (v prvé čtvrtině 20. století) skácet a pořezat třikrát tolik sáhů dřeva (podle délky polen sáh = 3,6 m³), kolik pásli na panském dojných krav. Těto povinnosti říkali v Rajnochovicích *kravské dřevo*. Tyto pastvy obstarávaly obvykle děti a starší členové rodiny, více však ženy než muži.

LETNÍ PŘIKRMOVÁNÍ A ZIMNÍ STÁJOVÉ KRMENÍ

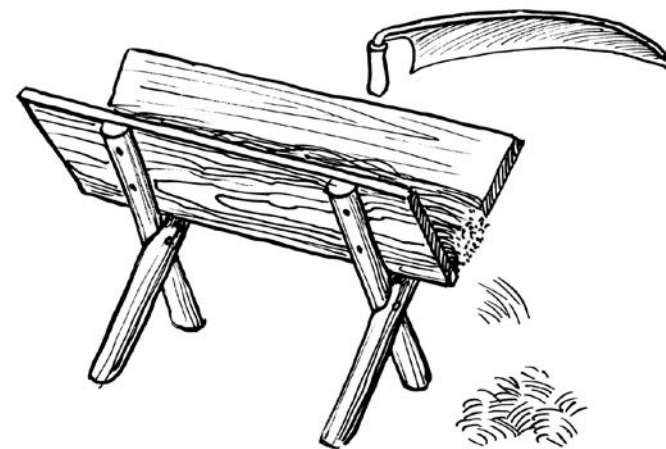
Protože pastevní výživa dobytka většinou nedostačovala, musel se ve stáji přikrmovat. Tažní koně se v létě dokrmovali vičinou, hrachem, nověji senem a jetelem, krávy trávou nažatou na mezích a plevem sbíraným ve lnu, okopaninách a osení. Dokrmování skotu představovalo vážnou starost pro chovatele a spočívalo zcela na bedrech žen. Ženy vycházely už za východu slunce na meze a hranice, aby se ještě do snídaně vrátily s nůsí. „*Pospěšte, robky, pro nošu,*“ pobízeli hospodáři, „*moséme spěše na pole!*“ V jarních měsících plely len, konopí a proso, prováděly okopávky, sbíraly plevel v hrachu, čočce a obilovinách a nosily jej v nůších domů k dokrmení hovězího dobytka. Nezkrmený plevel se sušil do zásoby na zimu. Pletí bylo významnou složkou v zajišťování zásob letního i zimního dokrmování skotu.

Zimní výživa byla vcelku různorodá, nepravidelná, závislá na sklizni v uplynulém roce. Zásadně se krmilo méně co do množství i jakosti než nyní, u mnohých chovatelů dokonce značnou část zimy jenom dvakrát denně.

Hospodář měřil zásobu sena a slámy na fůry a podle jejich počtu odhadoval počet kusů, který uživí do příštích pastev.

Obecně se hůře krmil skot, lépe koně, přesto však ani ti ne zcela dostatečně. V zimě se řezala koním i kravám *kosířem sečka*. Opatřit ji bylo každodenní povinností pacholka už od čtvrté hodiny ráno. Koním se řezala sečka krátká, osívaná, kravám hrubá jako *ohrabky*. Přířezem pro koně byla vikev, hrachovina, prosná sláma nebo troška sena, v největší době jen seno, jetel nebo lucerka.

Obrok – *sečka* s ječným nebo *režným* šrotem.



Obrázek 131: Přípravek domácí výroby na řezání *sečky* (řezanky).



Obrázek 132
Řezání sečky
(řezanky) – pří-
pravek domácí
výroby.

Koně zkrmovali slámu tvrdou – *žitnou a režnou* (podle dnešních zkušeností by měli dostávat slámu ovesnou a ječnou). Řezanka pro koně se řezala v délce 1,5–2 cm a prosívala se, kravám v délce 3–4 cm a pokud se řezala kosířem pak i delší, avšak jen o tolik, aby se dala mísit s jiným krmivem. Oves se sypal koním jen v době polních prací a na dalekých formankách, později i při dostatku jadrných krmiv, méně ovšem v zimě. Oves rostl jen pro koně, stejně tak kvalitní zelená krmiva. „*Énu, byla nad konima ešče opatera. Ale kravky, to byly chudáci.*“

Kravám se sypala planější řezanka. Pochybělo-li ovesné a ječné slámy, stačila i *režná*. Dojnice potřebovala 5–6 kg slámy denně. Mělo-li obilí řídkou slámu, jistili se na vesnicích poblíž hor vyžínáním a sušením horské trávy – *horovice*.

Ovcím vyhovovala sláma neřezaná. Dobří hospodáři dávali před stlání slámu ovcím k paběrkování.

Krmný průměr v devadesátých letech 19. století dle Fr. Skopalíka byl v zimním období pro jeden kus skotu následující: ráno koš řezanky s plevami a poté *měťynka* (malá otýpka) slámy a teplý nápoj s přísadkou krouhané řepy. V poledne *sečka* s přířezem sena, koš *ohrabků* a voda, večer *sečka* s přířezem sena, nápoj s krouhanou řepou nebo otrubami, *chorou moukou* (nemocnou, znehodnocenou) nebo vikvovým šrotem a pro březí krávy přísadka lněného semene. Na noc otep *režné* slámy nebo vymláčená vičina, hrachovina nebo méně kvalitní seno (Skopalík, 1885). V období, kdy se v místě *tahlo* (lisovalo) hodně lněného oleje, zkrmoval se tu jako jadrné krmivo zbylý *záboj* (výlisek zbytků semene), a to kravami i koňmi v čase jejich vysoké březosti. Velká část *zábojů* byla však odprodána po světě jezdicím *zábojníkům*. Po zavedení dostatečného množství suché píce zanikl dřívější podstatný rozdíl mezi krmením letním a zimním.

Dávky slámy, sena, zelené píce:

- Náruč – množství, které se obejme oběma pažemi: „Toš daj tam s náruč sena!“
- Janek – smotek sena nebo trávy vložený mezi bedra a plnou nůši.
- Troška – několik hrstí.

Krávy zkrmovaly také *hlúby* – zelné košťály, jež opatrní hospodáři vařili a sekali do teplého nápoje, a po úplném zdomácnění brambor sloužily jako krmivo i vařené brambory.

Režnou slámou se dnes jenom podestýlá a pouze částečně ji zkrmují koně. Ale kdysi, když bývala vzácností, zkrmila se všechna, dokonce někdy už do Hromnic (4. února). Dobytku se pak podestlalo různým odpadem – „*málo lebo nic.*“ Vyhladovělá dobytčata přebírala pod sebou i nejpodřadnější poslední stelivo, takže mnohým lidem nezbylo, než některé kusy odprodat, aby ty ostatní jakž takž do další zelené píce přežili. V takových časech bývalo na *tarmaku* (dobyččím trhu) hladových dobytčat víc. Kupci nebyli, ani řezníci o dobytek nestáli. Kdo prodal, byl rád, ať to bylo *za fatku* (velmi nízkou cenu). Starost, jak bude hospodařit dál, zaháněl chovatel útěchou: „*Šak družli vedli dom neprodaný. A čém budó krmit' – sám Pánbu ví.*“ Obdobné situace bývaly běžné i v období kolem první světové války, zejména u drobných chovatelů, kteří neměli dostatečnou krmivovou základnu.

„*Pamatuju*“, vypráví starý pamětník, „*bylo to v Kelči – konec tarmaku. Robka stójí s kravkó – enem kost' a koža na ní, a volá třinást rénských. Na řezníka chudá, hladná nedójjila – tož snád' enem na tu kožu. ‚Pantáto, vemte‘, volá na posledního řezníka. Ale ten, jak mohl vzít, když už neměl v kapci grécaru? (A řezník bý!!). Ide kolevá Žid, kožař, teho řezníka známé, a tož pré: ‚Pane Bergr, co dáte za tu kožu, tajak stójí?‘*“

„*Třinást.*“
Řezník si těch třinást počil, krávu vzál, doma zabíl, a za pár grécarů bylo v domě masa, že kolik tédnů přikazoval chasi: ‚Chleba nekréte (nekrájejte)! Hen máte maso.“

V předjaří býval dobytek vyhladovělý a někde tak zubožený, že ho ke krmení zvedali. Lidé si dosud pamatovali léta katastrofálního nedostatku píce, i když není podložena přímým svědectvím. Mluví o dobách, kdy sedláci ze střech strhávali došky a řezali je dobytku, kdy krmili pýrem a kůrou, aby zachránili alespoň poslední kusy. Podobně mluví i četné etnografické práce k dějinám chovu domácího zvířectva v našich zemích. Podávají taková svědectví pro nejrůznější oblasti, Hanou nevýjimaje. (Heidenreich 1902; Skopalík 1885)

Časté nedostatky píce byly způsobovány obvykle dlouhotrvajícími povětrnostními výkyvy, dlouhými dešti, nebo naopak suchem. Dostatek

pícních zásob nastal teprve tehdy, kdy se plně vžilo střídavé hospodářství a zrušily extenzivní pastvy. Slabé zimní krmení dobytka bylo vůbec trvalým průvodním jevem trojhonného systému. Na vyplaněných, jednostranně vyčerpávaných rolích se rodilo totiž řídké obilí s krátkým stéblem. Bylo vyséváno na malých výměřích a sotva poskytlo slámu ke krmení a jen nepatrné její části se použilo jako steliva.

V krajích, v nichž se dařilo olejnictví, se od konce 18. století pokrutiny přidávaly v malých dávkách ke krmivu, aby zlepšily jeho výživnost.

Tehdejší nízká produkce chlévské mrvy, způsobená také krátkým, technicky nedokonalým stájováním, byla příčinou nedostatku hnojiva. Projevilo se to v hospodářském cyklu opět dalším více či méně bídným výnosem zrna i slámy. Proto není divu, že sotva dostačující roční výnosy byly vážně narušeny každými většími povětrnostními změnami. Kdysi převažující mokré tratě na Záhoří trpávaly katastrofálně každý vlhčí rok. Proto tu víc než jinde platilo: *Sucho draha* (drahoty) *nenadělá, ale mokro*.

Za těchto okolností nebylo jiné východisko, než že zemědělec musel být zbaven roboty, aby se mohl věnovat intenzivně svému hospodářství a aby mohl zkonformovat na plánovitém pícninářském podkladu zájem obilnářský s živočišnou produkcí. K prudkému, v podstatě trvalému vzestupu došlo však teprve po roce 1869, kdy se rolník počal beze zbytku zbavovat železného kruhu poloextenzivní pastvy. Na místě úhoru a pastvin zvýšil osevni a pícninářskou plochu, běžně prováděl (v osmdesátých letech 19. století) výsev cukrovky a zavedl trvalé stájování plemenně zvelebovaného dobytka. Odtud byl už jen krok ke zvýšení jakosti výnosů půdy hnojením a meliorací a ke zintenzivnění výroby dílčí mechanizací. To vše se pak projevilo zvýšeným výnosem. Podle tradice byla úroda v osmdesátých letech 19. století čtvrtinou výnosu docíleného v třicátých letech 20. století.

Napájení v chlévě: v koňských stájích, kde každý kůň má své koryto, se voda lila do koryta, které se denně čistilo a v sobotu zvláště vydrhlo slaměným věchtem. Krávy a kozy se napájely z putny, vepři z korytka, ovce z venkovního napajedla.

PÍCE

Co pro obdělávání polí znamenalo vzbudit péči o dostatečnou kvantitu a kvalitu chlévského hnoje, to pro zvelebení živočišné výroby přineslo upuštění od extenzivních pasteve, zavedení trvalého ustájení dobytka a založení jakostních luk spolu s výsevem pícnin.

Z dnešního pohledu hospodáře lze jen stěží vysvětlit rozdíl mezi starostlivým a pracným shromažďováním zeleného krmiva rozličným vý-

žinkem, pečlivou až lakotnou sklizní sena a během vegetace sbíráním plevelné trávy coby krmiva – a na druhé straně trvajícím netečností poddaného rolníka k radám odborníků při produkci pícnin. Náznak průlomu nastal na sklonku 18. století, ale teprve během první čtvrtiny 19. století vlivem zkušeností nabytých výsevem jetele nastala změna.

Do té doby „hospodyně toužebně očekávaly jarní dobu, kdy krávy na pastvu vyhnati a děvečky na trávu posílati mohly. Skutečně taky, bylo-li trochu vhodné jaro, už od polovice dubna pastýř počal krávy na pastvu honiti, a též dívky travařky a kdejaký hoch neb děvče ba i děti tloukly se po polích a loukách, na rolích trhajíce charpu a kuří střěvko, na loukách ostřici a žároš a nosily domů.“ (Skopalík, 1885).

Byli také *zahončliví ranostajci* (shánliví, časně ráno vstávající lidé), kteří mimo to chodili pro trávu do panských lesů s cejchy (známkami v podobě mince), dokonce bez dovolení polesného, což se tehdy tak přísně nebralo.

OTEVŘENÍ ZAHÁJENÝCH PLOCH

Určité meze a pozemky byly *zahájeny*, čili pastva a žnutí trávy na nich bylo zakázáno až do dne, kdy na pokyn představenstva obce bylo *zahájení* zrušeno. Obecní posel zrušení *hájení* vyhlášoval bubnem třetí neděli po svatodušních svátcích (pohyblivý svátek) – tedy v čase, kdy byly hlavní trávníky už přepaseny a bylo nutno uvolnit další plochy k pastvě. „*Bubeník vybubnovával po celéj vsi: „Zétra všeky roby do héjnice!“ – šly sme a žínaly noše trávy.*“

PÍCNÍ ROSTLINY

Sláma bývala základní složkou výživy velkých hospodářských zvířat. Pro značný obsah sušiny a malý podíl bílkovin je živinou sice nevydatnou, dodává však dostatek minerálních látek a svou objemností je důležitým činitelem pro *žvánek*, trávení přežvýkavců. Zajišťuje plynulost přežvýkování a peristaltických pohybů trávicího orgánu.

Sláma prorostlá plevem se pokládala za lepší než pouhé seno. Obilí podseté jetelem znamenalo velké zkvalitnění krmné slámy.

V dobách mlatu cepem zůstala v kláscích vždy nějaká zrna, jež také trochu zlepšila krmnou hodnotu slámy.

V časech, kdy se obilí žalo srpem, hospodáři cenili více polehlá stébla, než stébla stojící a stébla vzrostlá za sucha pak hodnotili více, než ta, která dozrávala za deštivého počasí.

V období, kdy sedláci ustali s hojnějším výsevem luštěnin, hlavně hrachu, ozimá a jará sláma se stala převažující jednostrannou balastní pící. Zkrmovalo se jí víc, ale byla nehospodárným a i při zvýšeném množství nevyživujícím krmivem.

Sláma

- z ozimé pšenice a žita je nevyživná, tvrdá, spotřebovávala se jako *sečka* smíšená s jinými krmivy.
- z ozimého žita má nejméně živin a spotřebovávala se jen jako příměs do ovesné *sečky*.
- ječná a ovesná z jarého obilí je vydatnějším krmivem než předchozí.
- z ozimého ječmene nemá valnou výživnou hodnotu.
- ovesná a ovesné plevy jsou výživné a šetřily se především pro koně.
- vičincová je tvrdá, nevyživná, zužitkovaly ji především ovce při paběrkování a jako podestýlku.
- vikvová je málo výživná, zkrmovala se v malých dávkách jako příměs a zcela málo ji dostávali koně. Ve větším množství vyvolává zácpu.
- jetelná, sušivána od přelomu 18. a 19. století spolu s luskovinou, představovala ve své době píci první jakosti. Skot ji zkrmuje v neomezeném množství v zeleném i suchém stavu, koním se zakládá omezeně.

Sláma

- čočková je nejvýživnější z luštěnin. Zkrmovaly ji ovce, koně i skot.
- z bobu koňského a prasečího je hrubá, dobytku nechutná a dá se zkrmit jen jako řezanka v lepších druzích. Ovce v ní paběrkují.
- prosná je měkká a dobytku chutná, je výtečná pro dojnice.

Hrachovina v suchém stavu je výtečným krmivem pro ovce a vhodnou příměsí pro krávy. Koním způsobují větší dávky zácpu, kravám snižují dojivost. Jako krmivo se hrách s úspěchem žal se zeleným listem a s lusky, jež zvýšily krmnou hodnotu.

Podle způsobu mlatu se získala sláma ručně vyloukaná *palicú, tluka-dlem, šástaná* (klásím bitá o stěnu či bidlo), cepová (mláčená cepy), cepová mašinová (mláčená uzpůsobenou konstrukcí, poháněnou žentourem), mašinová (mláčená mlátičkou). Kromě této poslední byly všechny jmenované slámy rovné, vázané do srovnaných *mětýnek*, použitelné kromě krmení i k jinému využití.

Mětýnka – ohrabky svázané povřísem, ukládaly se na patra ve stodole. Držely chatrně v otýpečce, odtud pochází i rčení o zestárlém člověku: „Už je enem za mětýnku.“

Povřísl, *obřísl* – pletenec kroucený z dlouhých stébel slámy k vázání požatého obilí do snopů nebo vymláčené slámy do *mětýnek*.

Jetel červený (*Trifolium pratense* L.) – sedláckům se vtloukalo do hlav, aby ho seli hustě a časně na jaře kvůli využití spodní vláhy. Je-li v prvním roce přepasen kravami, lépe přezimuje. Ovce jej spásají důkladně a to je až na škodu. Na seno se kosí v květu a suší na *kolcích, ostrévkách*. Paličky jetele rádi spásají srnci a zajíci.

Vojtěška (*Medicago sativa* L.) od druhého nebo třetího roku dává asi po 12 let 3 až 4 seče ročně.

Jetel bílý (*Trifolium repens* L.) – když se nedaří červenému jeteli, je vhodné sít bílý i na suché písčité půdě, ale stačí ho vysévat ve směsce s travinami.

Medník, medová tráva – medyněk vlnatý (*Holcus lanatus* L.) je vhodný pro veškerý dobytek. Roste na malých lukách, padající semena sám daleko vysévá.

Pohanka (*Fagopyrum sagittatum* GILIB.) – pěstovaná hlavně na horách, kde obilniny už nemají příhodné podmínky, na zelené krmení i k zelenému hnojení.

Vičenec setý (ligrus) (*Onobrychis viciaefolia* SCOP.) roste i na suchých stráních, nejlepší pro koně a skot.

Vikev huňatá (*Vicia vilosa* ROTH.) – vysévána na zelené krmení nebo pro semena na krmení.

RESUME

AGRICULTURAL BREEDING OF CATTLE AND DECLINE OF FLATLAND PASTURE

Not until 1869, when the regulation on freely divisible land was passed, did small farmers purchase small and outlying fields of low and medium value from large farmers or, as was more usual, from indebted farmers; in this way some of them managed to acquire dozens of acres of high quality fields. This resulted in the origination of a new image of land property as fodder bases for small and the number of newly founded homestead farms of former landless peasants was on the rise. Hand in hand with the increasing breeding quality of farm animals, especially cattle, the amount of livestock was increasing and acquiring a new, higher and more universal production importance.

This zoo-technological development, which was significant in its era, and progressive changes in the possession of soil, where former landless and small farmers began to predominate, brought forth sweeping changes in the social structure of the village. These developments resulted in the emergence of new production relations between small or newly originating medium farmers and original landowners. These are the reasons why we should deal with these economic causes, which triggered qualitative changes in the traditional life of the agricultural landscape also from a specific ethnographic perspective.

Breeding in the most fertile parts of Moravia was the first agricultural area to overcome the deep decline of farming caused by The Thirty Years' War. We know that former serfs were allowed to breed cattle much later than the breeding had consolidated on large farms, i.e. mostly at the turn of the 17th and 18th century. That era saw farmers recover from the turmoil of the preceding century of warfare. The shattering extent of the depression caused by the war is proved by the fact that 23 % of Moravian fields were still abandoned or partially covered with woods as late as eight years after the Treaty of Westphalia was concluded. This devastation most affected the economy of the central and southern parts of Moravia. The results of the census held in the Moravian Slovakia state included 1059 inhabited houses, but 2980 deserted ones. In 1679 – 30 years after the war ended – 17.3 % of houses in Moravia were still empty because they had been abandoned during the war, but in the meantime others had been left due to repeated raids by troops or oppression from the aristocracy. This is why the portion of abandoned farms increased to 23.5 %.

When considering animal husbandry on rustic land (the term rustic was used in the Middle Ages to refer to real estate in a serf's inheritable possession for a certain fee) in the 17th century, we must not forget that the greater part of livestock was acquired through requisitions and theft. Large farm animals represented a value that serfs could only acquire under long-lasting favourable conditions; however, they always had to face financial difficulty and could only gather livestock over longer periods than was the case with new crops. The slow pace of replenishing livestock was even more pronounced after the First World War. By then, a favourable ratio between corn cultivation and animal husbandry had been in effect for some time.

The turn of the 17th and 18th century witnessed a halt in the growth of the number of abandoned farms. The land that had by that time served as pasture or lying fallow since the war was utilized for farming purposes again as is demonstrated by the records of an inspection conducted by representatives of the estates in 1670.

The 1770s saw the first pieces of scientific knowledge applied in agriculture. One of the first and most remarkable achievements rested upon the introduction of new and rational ways of breeding cattle and more intensive promotion of the utility value of livestock.

Farming in the 19th century went the way of intensive production technologies as well as new kinds of plants and thus pasturage was no longer considered a desirable part of agriculture. However, pasturage was not entirely abandoned until the beginning of growing industrial plants, especially the sugar beet. From the 1890s on, pasturage was downgraded. In the conditions of small private farms, however, pasturage persisted until the 1940s.

Semi-extensive pasturage breeding of horses and cattle kept a number of archaic elements until the very end of its existence. Those participating in this kind of breeding were isolated from any new facts and zoo-technological knowledge until the middle of the 19th century. They lived in an atmosphere of stiff traditionalism, which was so typical of outlying, purely agricultural regions, and their living standard was rather modest. In many respects they were nearly self-sufficient; they were not very dependent on their towns or more distant regions.

The disintegrating old folk farming technology represents an ample source of facts about the traditional components of the country life as well as the remnants of working form anachronisms, which ethnographers may enhance with still active experiences and reminiscences of older generations.

Less valuable fields that were usually jointly possessed by farmers served in most cases as pastures and occupied a significant portion of the cadastres of all villages. These undivided pastures were in the possession of the municipality; local farmers were allowed to use them free of charge, others would be charged a fee.

There were several kinds of pasture for livestock. The village square represented the nearest pasture; it was always enclosed by two rows of farms while the roads were barred so that the livestock, which roamed free, would not run away. Then there were pastures situated close to the village, where the majority of cattle would graze. More extensive horse pastures were situated along the perimeter of the cadastre, or even beyond it. On the other hand, the aristocracy owned vast forests that occupied nearly half of all land, some meadows and half as many pastures as the serfs.

The legal regulation on the free division of land and abolition of pastures of 24 September 1869 was a heavy blow to the status of pastures. It was due to the necessity to regulate the breeding of livestock under intensive farming conditions, which was, inter alia, also set in motion by social factors that played very important role in this context. The division of pastures was based on agreements between farmers. Due to pronounced traditionalism and farming conservatism shared by a number of farmers, some villages kept much of their pastures untouched by plough for many years to come. There were also instances of obeying the legal obligation to plough the land acquired in the process of compulsory division of municipal pastures but leaving it to become a meadow or even a pasture again.

1869 thus represents the key milestone year, which saw a general termination of common grazing on pastures. Horse pastures were the first to be cancelled, for horse breeding had long been losing its previous importance.

Pastures consisted of all less fertile land in the cadastre of a village, i.e. land usually situated alongside watercourses, humid and low-lying places that enabled the establishment of watering places. However, all other farm-tracks, balks, banks and dams of dry fishponds and even the village green would also be used for additional or emergency pastures. If this list is to be complete we must mention also grazing on fallow land and temporary pasture on winter wheat after the first autumnal frosts.

The main pasture lands were fenced; the most frequent type of fence was a picket fence (Picture No. 121) (Picture No. 122) (Picture No. 123), but there were other types such as willow twig fences (Picture No. 125), dead wood fence or hedge of willow and thorn. In order to provide for economic grazing on the pasturelands, farmers would often use fences to divide the pastures into smaller parts where the livestock would be kept. The best pastures with long blade grass were reserved for horses. The area of a pasture was identified with small straw wisps (Picture No. 130), which were fastened to posts. As trespassers would be prosecuted no one dared drive their horses to these pastures until the Monday following Whitsunday (the fiftieth day after Easter) when horses were ceremonially let in. Cows were usually kept on medium to poor quality pastures, pigs had to be content with wet spots and fallow lands. Geese would feed on grass near watercourses and ponds, picking up spikes on stubble fields after harvest; sheep and goats would feed on the leftovers on pastures where other livestock had been kept before.

The advantages this semi-extensive technology represented at the time of its origination and as long as the original conditions lasted later became the worst drawback preventing progress and productivity from developing under agricultural conditions using unified or divided possession of land. Therefore the turn of the 18th and 19th century saw farms undergo an agricultural and technological crisis that called for a radical solution to the issue of pastures in the form of legal regulations. The semi-extensive animal husbandry relying on pastures instead of rational use of arable land hindered any progress in agriculture.

LANDWIRTSCHAFTLICHE VIEHZUCHT UND UNTERGANG DER EBENEN WEIDE

Erst nach dem Jahr 1869, als das Gesetz über die freie Teilbarkeit des Bodens in Kraft kam, kauften die kleinen Bauern von den großen, öfter aber von den verschuldeten Bauern zuerst die winzigen und entfernten Felder mit der niedrigeren Bonität, manche dann mit der Zeit auch die Zehner Maße der Qualitätsfelder ein.

Damit bildete sich im Ort ein neues Bild des Grundbesitzes, es entstand und wuchs die Futterbasis für die kleinen und neu werdenden Landwirtschaften der Bauern und ehemaligen Landlosen. Auf diesem Untergrund und durch die Erhöhung der Zuchtqualität der Nutztiere, vor allem des Rindes und Kleinviehs, wuchs in der Landwirtschaft die Viehzahl und bekam neue, wesentlich höhere und mehrseitige Produktionsbedeutung.

Dieser für seine Zeit sehr wichtige zootecnische Fortschritt und fortschreitende Änderungen im Bodenbesitz zugunsten der Landlosen und Baisassen veränderten wesentlich das Sozialgefüge des Dorfes. Sie bildeten die neue Produktionsverhältnisse der kleinen und neu entstehenden Mittelbauer – gegenüber den landwirtschaftlichen Alten. Es ist nötig, diesen wirtschaftlichen Ursachen, die die qualitative Veränderungen im traditionellen Leben der landwirtschaftlichen Gemeinden anregten, unsere Aufmerksamkeit auch von dem speziellen Gesichtspunkt der Ethnographie zu widmen.

Nach dem tiefen, durch den Dreißigjährigen Krieg verursachten Niedergang der Landwirtschaft, pflegte man zuerst die Zucht im fruchtbarsten Gebiet Mährens. Wir wissen, dass sich die Viehzucht bei den Untertanen später als beim Großgrundbesitz konsolidieren konnte, meistens erst an der Wende der 17. und 18. Jh. In dieser Zeit begann sich auch der Bauer vom Zerfall des vergangenen Jahrhunderts zu fassen. Wie tief die Kriegsdepression war, beweist das, dass es 8 Jahre nach dem Abschluss des Westfälischen Friedens in Mähren noch 23% verlassene, stellenweise mit dem Wald bewachsene Felder gab. Am meisten betraf diese Verwüstung die Landwirtschaft Mittel- und Südmährens. In der Mährischen Slowakei wurden damals nur 1059 bewohnte Häuser gezählt, 2980 waren wüst. Im Jahr 1679 – 30 Jahre nach dem Kriegsende standen in Mähren noch 17,3% Häuser die im Krieg verlassen wurden und dazwischen kamen noch weitere dazu, die die Bauern wegen der sich wiederholten Truppeninvasionen oder infolge der Herrschaftsunterdrückung verließen. Damit stieg die Zahl der verlassenen Häuser auf Gesamtbestand 23,5%.

Bei der Beurteilung der Tierproduktion auf dem rustikalen Boden (Rustika war im Mittelalter eine Immobilie, die erblich in der Haltung eines Landlosen für gewisse Gebühr war) betrachten wir für das 17. Jh., dass sein Großteil mit Requisitionen und Viehräuberien vollgefüllt wurde. Die großen Nutztiere stellten den Wert dar, den sich der Landlose nur unter den günstigen Bedingungen neuerdings besorgen konnte, immer aber mit den finanziellen Schwierigkeiten und für längere Zeit als neue Feldernte. Die langsame Vervollständigung des Viehbestandes zeigt noch markanter den Zeitraum nach dem ersten Weltkrieg. Damals dauerte es schon ziemlich lange bis eine günstige Proportionalität zwischen dem Getreidebau und der Tierproduktion zustande kam.

Auf der Wende der 17. und 18. Jh. blieb die Zunahme der Zahl der verlassenen Bauernhöfe stehen. Zum Wirtschaften wurde der Boden zurückgegeben, den man früher als Weide ausnützte, oder – wie die ständische Visitationskommission aus dem Jahr 1670 zeugt – der seit dem Krieg immer brachliegende Boden.

Die siebziger Jahre des 18. Jh. stellen auch die Grundstufe für immer wirksameren Eingriff der Wissenschaft in die Landwirtschaft dar. Einer der sichtbarsten Erfolge war die Einführung neuer rationaler Formen der Viehzucht und darin eine intensivere Propagation der Nutzbarkeit des Viehs.

Im Ackerbau des 19. Jh., der schnell einen Weg zu den intensiven Produktionstechniken und zu dem Anbau neuer Wirtschaftspflanzen antritt, stellte die Umtriebshaltung den unerwünschten Bestandteil dar. Sie wurde wesentlich erst bei dem Anbau der Nutzpflanzen, vor allem Zuckerrüben, reduziert. In den achtziger Jahren des 19. Jh. fing sie an auf die Dauer zurückzugehen. Noch in den vierziger Jahren des 20. Jh. wurden diese Techniken im Rahmen des Privatwirtschaftens ausgenutzt. Die Halbextensive Umtriebspferde- und Viehhaltung behielt eine Reihe von veralteten Elementen bis zum Ende ihrer Existenz bei. Ihre Teilhaber waren bis zur Hälfte des 19. Jh. von allen neuen landwirtschafts-technischen Informationen getrennt. Sie lebten in dem Milieu des festen Traditionalismus, typisch für die entfernte, rein landwirtschaftliche Gegend und dadurch verblieben sie im bescheidenen Lebensstandard. Mit vielen Bedürfnissen und Mitteln waren sie fast selbständig, sie waren weder von ihren Städten, noch weniger von der weiter entfernten Welt abhängig.

Von der sich zerfallenden alten Volksagrotechnik bringen wir an den Tag die Fakten der traditionellen Lebenskomponenten und Anachronisme der Arbeitstechniken, die in der Forschung noch mit den aktiven Erlebnissen und mit dem Gedächtnis der älteren Generation überprüft werden.

Minderwertige Ländereien, die in der ungeteilten gemeinsamen Haltung der Landwirte waren, dienten meistens als Weiden und nahmen einen bedeutenden Teil des Katasters aller Gemeinden ein. Solche ungeteilte Weiden waren Vermögen der Gemeinde und die Dorfleute konnten es kostenfrei nützen, alle anderen dann gegen Bezahlung.

Es gab für Vieh einige Weidearten. Der nächste Weideaustrieb war der Dorfplatz, der von zwei bedrängten Reihen Bauernschaften geschlossen wurde und auf den Ausfahrtstraßen mit der Schranken besorgt wurde, so dass das Vieh, das meisten frei gehalten wurde, nicht aus dem Dorf weglief. Weiter waren es die zu dem Dorf nächst gelegene Weiden, die zum Hauptweideplatz des Rindviehs waren. Die weitreichenderen Pferdeweiden lagen weiter am Rande des Katasters, manchmal sogar auch außerhalb dessen. Dagegen besetzte die Herrschaft weitläufige Wälder. Die fast eine Hälfte des sämtlichen Bodens einnahmen, geringen Wiesen und um eine Hälfte weniger Weiden als die Untertanen.

Radikaler Eingriff wurde in den Weidebestand nach dem Landesgesetz über die freie Bodenteilbarkeit und über die Weidenauflösung vom 24. September 1869 getan. Es geschah infolge unerläßlicher Viehzuchtregelung für die intensive Wirtschaft, selten wo auch aus den sozialen Gründen, die in dieser Frage ein sehr wichtiger Faktor waren. Die Weidenteilung führte man aufgrund der Vereinbarung unter den Bauern durch.

Dank der kräftigen Herkömmlichkeit und der wirtschaftlichen Trägheit eines Teils der Landwirte blieben in manchen Dörfern noch jahrelang viele Weideflächen von dem Pflug unberührt. Es fehlte auch nicht an den Fällen, wann der durch die pflichtige Teilung der Gemeindeweiden erworbener Boden zwar geackert wurde, aber gleich übergang in die Wiese oder sogar in die Weide.

Erst das Jahr 1869 war der Hauptmarkstein, wann es zu der generellen Abschaffung der Weiden und der gemeinsamen Weiden auf denen kommt. Zuerst waren es die Pferdeweiden, denn die Pferdezucht verlor ihre frühere Bedeutung.

Als Weiden behielt man allen weniger fruchtbaren Boden im Kataster bei, gewöhnlich im Gebiet der Flüsse, feuchte, tiefliegende Plätze, wo es möglich war die Tränke einzubauen.

Zu der Ergänzungs- und Notweide dienten alle anderen zum Ackern unbrauchbare Ausfuhrwege, Talmulden, Grenzen und Raine, Ufer und Dämme der trockengelegten Teiche, zuallerletzt auch selbst der Dorfplatz. Zu diesen dauerhaften Grasflächen muss man als Weide auch das Brachfeld und vorübergehende, nach dem ersten Frost individuell und auf dem lebensfrischeren Wintergetreide durchgeführten Weide dazuzählen.

Die wichtigsten Weiden wurden mit dem Zaun, meistens hontový (Bild Nr. 121) (Bild Nr. 122) (Bild Nr. 123), woanders mit dem Weidenzaun (Bild Nr. 125), mit dem Reisig, oder mit der Dornhecke aus den Weiden

und Dornbüschen umzäunt. Damit man die Weiden effizient abweidete, gliederte man sie mit dem Zaun in die Stücke, auf die man die Tiere laufen ließ. Die besten Weiden mit dem Hochalmgras behielt man für die Pferde vor. Die Weidefläche markierten kleine auf den Stöcken befestigte Strohgarben vichy (Bild Nr. 130). Diese Weidestellen betritt wegen der drohenden Strafe niemand mit dem Vieh bis zum Pfingstmontag (der fünfzigste Tag nach Ostern), wann hierher rituell die Pferde eingelassen wurden. Für die Kühe wurde gewöhnlich die Weiden der mittleren oder schlechteren Qualität vorbehalten, die Schweine mussten sich mit den Sümpfen abfinden und vorübergehend mit dem speuigen Gras auf den Brachfeldern. Die Gänse grasten die Flächen am Wasser, nach der Ernte nahmen sie die Ähren aus den Stoppelfeldern aus, die Schafe und Ziegen stoppelten auf den Weiden, die schon von anderem Mistvieh abgegrast wurden.

Die Vorteile, die diese halbextensive Weidetechnik in der Zeit ihrer Geburt und unveränderter Dauer der ursprünglichen Bedingungen hatte, wurden später zur größten Bremse des Fortschrittes und Prosperität in der Landwirtschaft, die sowohl auf dem Boden der ungeteilten als auch geteilten Haltung durchgeführt wurde.

An der Wende 18. und 19 Jh. mündete sie in die landwirtschaftlich-technische Krise aus, die sich zu guter Letzt eine radikale Lösung der Frage Weiden in der Form der gesetzlichen Verschaffungen abzwang. Die Tierproduktion, begleitet von halbextensiven Weidetechnik zum Nachteil der Nutzung des Ackerbodens, bremste allen Fortschritt.

ХОЗЯЙСТВЕННОЕ РАЗВЕДЕНИЕ СКОТА И УХОД ОТ РАВНИННОГО ПАСТБИЩНОГО СКОТОВОДСТВА

Только после 1869 года, когда вступил в действие закон о свободном делении земли, мелкие земледельцы начали покупать у крупных — чаще всего у задолжавших крестьян — сначала небольшие и отдаленные поля низкого и среднего качества, а потом постепенно десятки гектаров качественных полей. Тем самым на деревне создавался новый вид землевладения, возникала и росла кормовая база для мелких и вновь возникающих крестьянских хозяйств и бывших безземельных крестьян. Благодаря этому, при возрастающем качестве племенного разведения хозяйственных животных, прежде всего крупного рогатого и мелкого скота, на деревне возрастало поголовье скота, которое приобретало новый, более высокий и всесторонний производственный смысл.

Этот зоотехнический прогресс, который в те времена был очень важным, а также продолжающиеся изменения землевладения в пользу бедных и безземельных крестьян изменили укоренившуюся социальную структуру деревни. Эти изменения создали новые производственные отношения мелких и вновь возникающих середняков — по отношению к коренным землевладельцам. Именно поэтому необходимо уделять этим хозяйственным взаимоотношениям, стимулирующим качественные изменения в традиционной жизни земледельческих общин, особое внимание также с точки зрения этнографии.

После глубокого упадка сельского хозяйства, вызванного Тридцатилетней Войной, сначала развилось животноводство в самой плодородной части Моравии. Известно, что разведение скота у подданных могло консолидироваться позднее, чем у помещиков, в большинстве своем только на переломе 17 — 18 веков. В те времена крестьянин также начал оправляться от разврата минувшего столетия войн. Насколько глубокой была депрессия от войны, свидетельствует тот факт, что по истечении 8 лет после заключения Вестфальского мира, в Моравии было еще 23% полей заброшенных, местами уже заросших лесом. Более всего это опустошение повлияло на экономику Средней и Южной Моравии. В регионе Словацко в то время насчитывалось всего 1059 обжитых домов, но наряду с этим 2980 было пустующих. В 1679 году — по истечении 30 лет после окончания войны — стояло в Моравии еще 17,3% домов, опустевших во время войны, однако к ним добавились еще и другие, которые крестьяне покинули из-за повторяющейся оккупации войсками или дворянского угнетения. В результате этого количество покинутых сельских домов в стране возросло на 23,5%.

При оценке животноводства на рустикальной (сельской) земле (рустика — в средневековье это была недвижимость, которая передавалась по наследству во владение подданных за определенную плату) необходимо учитывать, что в 17 веке его большая часть находилась под влиянием реквизиций и грабежа скота. Крупный рогатый скот являлся ценностью, которую подданный мог вновь приобрести только при предоставлении долговременных выгодных условий, однако всегда с финансовыми проблемами, и в течение более длительного периода времени, чем предоставлял ему новый урожай. Медленное дополнение поголовья скота наблюдалось еще выразительнее после Первой Мировой Войны. В то время уже относительно долго длилась благоприятное пропорциональное соотношение между выращиванием зерновых и животноводством.

На переломе 17—18 веков рост количества заброшенных хозяйств приостановился. В хозяйственных целях возвращалась земля, которая ранее использовалась в качестве пастбищ или земля — как свидетельствуют данные сословной объездной комиссии 1670 года — лежащая со времен войны постоянно под паром.

Семидесятые годы 18 века представляют собой также базовую ступень для постоянного и более эффективного влияния науки в сельском хозяйстве. Одним из первых самых крупных успехов было введение новых рациональных методов разведения скота при интенсивной пропаганде продуктивности скота.

В земледелии и животноводстве 19 века, ускоренно идущих по пути применения интенсивных производственных технологий и выращивания новых видов хозяйственных культур, пастбищное ведение хозяйства представляло собой нежелательное направление развития. Впоследствии оно было также значительно сокращено при выращивании промышленных растений, прежде всего сахарной свеклы. В восьмидесятые годы 19 века эти отрасли сельского хозяйства уже впали в продолжительный упадок. Однако еще в сороковые годы 20 века эти методы использовались в рамках частного ведения хозяйства.

Полуэкстенсивное пастбищное разведение лошадей и скота сохранило целый ряд архаичных сопутствующих элементов до самого конца своего существования. Его пайщики вплоть до середины 19 века были изолированы от всей новой земледельческо-технической информации. Они жили в атмосфере жесткого традиционализма, характерного для отдаленного, чисто земледельческого края, тем самым они вели скромный образ жизни. Во многих своих потребностях и средствах они были полностью самостоятельными, не были слишком зависимыми ни от близлежащих городов, ни от более отдаленных регионов.

Из распадающейся старой народной агротехники мы черпаем факты традиционного уклада жизни и пережитки рабочих форм, которые при исследовании были дополнены также активными впечатлениями и воспоминаниями старших поколений.

Менее качественные полевые угодья, которые были в общественном совместном владении крестьян, служили в большинстве своем в качестве пастбищ и занимали значительную часть кадастра всех общин. Такие неразделенные пастбища были собственностью общины, и оседлое население использовало их бесплатно, однако все остальные — за плату.

Пастбищ для скота было несколько видов. Самым близким выгоном была деревенская площадь, которая всегда была закрыта двумя сомкнутыми рядами крестьянских усадеб, а на выездных дорогах оснащалась шлагбаумом, чтобы скот, который в те времена свободно перемещался, не разбежался из деревни. Также это были пастбища, расположенные ближе всего к деревне, которые служили в качестве главных выгонов скота. Более обширные конские пастбища были расположены далее по периметру кадастра, иногда даже за ним. И наоборот, дворянство владело обширными лесами, которые занимали

почти половину всех земель, зато лугов имело немного, а пастбищ еще в два раза меньше, чем у их подданных.

Коренное вмешательство в состояние пастбищ было проведено в соответствии с земским законом о свободном делении земель и ликвидации пастбищ от 24 сентября 1869 г. Это произошло в результате необходимых изменений при разведении скота для интенсивного хозяйствования, отчасти также по причине социальных проблем, которые были в данном вопросе очень чувствительным фактором. Деление пастбищ проводилось на основании договоренности между крестьянами. Благодаря выразительной традиционности и хозяйственной консервативности определенной части земледельцев, в некоторых общинах еще несколько лет оставалось много пастбищных площадей, которых не коснулся плуг. Имели место случаи, когда земля была получена при помощи половинного деления общественных пастбищ, которая хотя и была вспахана, однако быстро была превращена в луга или даже в пастбища.

1869 год стал главной вехой, когда происходила всеобщая ликвидация пастбищ и общественного выпаса на них. Сначала это коснулось конских пастбищ, так как разведение лошадей утратило свой прежний смысл.

В качестве пастбищ использовалась вся менее урожайная земля в кадастре, главным образом, в области потоков, более влажные, низко расположенные места, в которых можно было создать водопои. В качестве дополнительных и временных пастбищ служили также все остальные, не подходившие для вспахивания ложбины, желоба, граничные участки и межи, берега и плотины высушенных прудов, а в последствии и сама центральная площадь. К этим постоянным травяным площадям необходимо причислить в качестве пастбищ также и залежные земли, а также временные пастбища, используемые после первых морозов индивидуально и на более буйных озимых.

Главные пастбища были огорожены изгородью, чаще всего „hontovým“ (рис. 121) (рис. 122) (рис. 123), кое-где вербовыми (рис. 125), хворостом, или живым ограждением из верб или кустарника. Для того, чтобы пастбища использовались бережно, они разделялись при помощи прутьев на части, в которые скот впускался постепенно. Самые лучшие пастбища с высокостебельной травой предназначались для лошадей. Площадь пастбища обозначалась при помощи малых соломенных снопов, называвшихся вихи (víchy) (рис. 130), закрепленных на шестах. На эти пастбищные места никто не мог войти со скотом под угрозой штрафа вплоть до Троицы (пятидесятый день после Рождества), когда туда запускались кони в рамках ритуальных действий. Для коров обычно отводились пастбища средние и менее качественные, свиньи довольствовались болотистыми местами и иногда сорняковой травой на залежных землях. Гуси паслись на участках у воды, после жатвы выщипывали колоски со жнивья, овцы и козы собирали остатки на пастбищах, на которых уже ранее пасся другой скот.

Преимущества, которые имела данная полужстенсивная пастбищная техника в период ее зарождения, а также во времена неизменного сохранения первоначальных условий, позднее стали самым сильным тормозом прогресса и рентабельности в сельском хозяйстве, которое велось или на монополярной земле или с отдельным владением. На переломе 18 и 19 веков эта техника в хозяйствах переросла в земледельческий технический кризис, который впоследствии способствовал радикальному решению вопроса пастбищ формой принятия законодательных решений. Животноводство, которое велось полужстенсивным пастбищным методом в ущерб рациональному использованию пахотных земель, тормозила любой земледельческий прогресс.

PASTÝŘI

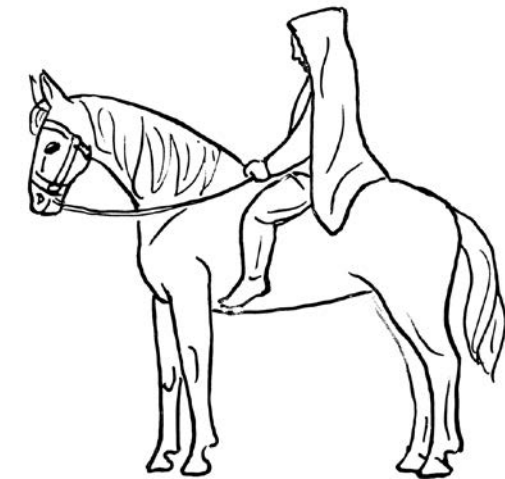
Pastýř byl zaměstnancem obce a pásal stádo sdružené z celé vesnice. Pasák byl buď zaměstnanec, nebo člen rodiny jednotlivého sedláka a pásal jen jeho zvířata.

Povolání pastýřů bylo až do 18. století řazeno mezi povolání nečistá (Prasek, 1902). Příčinou toho byl zvláštní způsob života, který pastýři vedli (zvláště ovčáci na horách) a jejich povrchní znalost přírodních jevů, kterou získali odpozorováním a díky tradicím. Lidé jim v té souvislosti připisovali znalosti tajné moci, znalost nečistého umění a různých škodlivých praktik. Této pověsti se pastýřství nezavalo až do posledních dob své existence. To vše zajišťovalo pastevcům svým způsobem privilegované postavení v kolektivu obce. Avšak sociálně stáli na nejposlednějším místě.

Jako zřízenci obce bydleli v obecní pastýrně. Jejich volba se konala každým třetím nebo šestým rokem. Prakticky však zůstávala tato služba v rodině trvale, dokonce se dědila z otce na syna. Ve větších obcích volívali i pět pastýřů (pro koně, krávy, ovce, vepře a husy), později jenom dva, jednoho pro pasení skotu, druhého pro drobný dobytek. Kde se nenajímali obecní pastýři koní, pásali v pořadí po sobě vždy tři, čtyři pohůnci nebo pacholci. Někde pásali sami hospodáři. Například v Příkazích pásali z každého domu vždy tolik nocí, kolik měl hospodář koní ve stádě. Zjednanému dennímu pastýři bylo nutno vypomáhat na noční pastvě.

Někde si pastýři koní zřizovali na závětrném místě pastviny pro sebe přístřešek. Měl tvar sedlové střechy s jednou uzavřenou stěnou štítovou, byl pokrytý drnem a vybaven palicí a sekerou pro opravu *hontů*, nádobou na vodu, lavicí a slámou k odpočinku. V krovu mívali zavěšenou kropenku se svěcenou vodou (Chytil 1902; Vrbka, 1949).

Za chladna a za vlhkých



Obrázek 133: Pastýř chráněný pytlím proti nepříznivému počasí.

nocí posedali pastevci nemající úkryt na koně a podřimovali, zahalení v houně s pytlóvými kápěmi na hlavách. „*Gdyž mhlá drobňunko syholila, bévalo* (ticho) – *jak gdyž mak seje. To se koně pásli, hlavy nepozdvihna.*“

Pastýř skotu vyháněl stádo se svými dvěma pomocníky dvakrát denně. První signalizoval vypouštění dobytka práskáním bičem nebo signálem na roh, později melodií na žesťovou trubku, druhý dobytčata ze dvora odchytil a třetí sbíral do stáda opozdilé kusy. Ráno vyháněli už o páté hodině (po dojení a napájení), večer končili se západem slunce. Z jara a v létě přiháněli domů do vsi i k polednímu dojení. Ostatní stáda setrvala na pastvě od východu slunce do západu, koně, pokud nebyli tažní, tam zůstávali ve dne i v noci.

Sýpka. Na svatého Martina (11. listopadu), někde ještě i v máji (Heidenreich, 1902), kdy se potvrzovala volba pastýřů, sesýpali sedláci a podsedníci obilí do kontribučenského fondu a při té příležitosti dostávali z něho příslušnou dávku pastýři, hotaři a jiní služebníci obce. Před očima představenstva se sypalo zrna do umeteného kouta hostinské místnosti. Slušelo se, aby poplatník přinesl o něco více než bylo jeho povinností. Proto po skončeném sesypu se odvážila jednotlivá úhrnná množství pro fond a obecní služebníky a přebytek se ponechal ke společnému dobru sousedům a na místě se u hostinského zpeněžil. Povinná dávka naturálií se stanovila na základě podzimního soupisu, čili *porubu* dobytka (Heidenreich, 1902). Ve Vítonicích pověřil starosta tímto úkolem dva mladší sousedy, kteří podle shledaného stavu činili záznamy na *vrubu* (hůlce s dohodnutými významy zářezů – vrubů) – pořadí domů kombinováním značky >, počet skotu z druhé strany vrubu prostými zářezy /. Podle součtu prostých zářezů byla vypočtena povinná dávka sesypu. Den sýpky byl vůbec dnem vyrovnávání povinností vůči obci a tu se řešily také všechny malé soukromé spory, jako uorání mezí apod.

Kontribučenská obilní *sýpka* byla změněna 15. srpna 1864 na kontribučenský peněžní fond. Protože například pro záhorské rolníky hlavním zdrojem peněžního příjmu byl prodej obilí a chov koní, vyrovnávali dále tuto povinnost v zrna, které po sesypu zpeněžili. Tímto způsobem se *sýpka* uchovala v původní formě až do rozpadu posledních společných pastev.

Skoták obdržel za celoroční službu průměrně 22 měřic (měřice moravská asi 70,5 l) *rži*, pastýř vepřů 18 měřic. V Loukově pobíral ročně 12 měřic *rži* a půl čtvrti (čtvrť – asi 23 l) *žita*, mimo to ještě z každého domu *pořadem* po pecnu chleba a o hlavních svátcích koláč. Nově zvolený nebo potvrzený pastýř skotu byl povinen dodat obci na hostinu o *sýpce* mísu sýra, bochník chleba, litr pálenky a berana, kterého k tomu účelu musel zdarma vychovat. Proto při prvním výhonu vybíral *po šestce*

(starý název dvacetihaléře) v každém domě, aby s touto podporou zakoupil jehně na příští rok.

V době, kdy nepásl, dostával u sedláků a podsedníků s větším počtem paseného dobytka *pořadem* oběd nebo náhradu v poživatinách (nikoli však členové jeho rodiny). V zimní době u nich pracoval za mzdu jako mlatec.

Odměnu v hotovosti nebo v naturáliích (po krejcaru nebo svačinu) dostával za oznámení, že dobytče bylo ve stádě *oběhnuto*. Oznamoval to hospodyně poetickým způsobem, přivázáním kytičky na roh dotyčné krávy.

Skromným výtěžkem byla také výroba březových metliček a drobných dřevěných potřeb do kuchyně.

Vedle pastvy se zabývali pastýři také léčením dobytka. V posledních desetiletích 19. století ošetřovali obecní plemeníky, někde vykonávali i službu pohodných.

V různých obcích byla stanovena odměna za službu pastýřů různě. Všude však byla jejím základem ustálená dávka obilí a ve výroční svátky odměna formou pečiva. Pastýři žili tedy v pravém slova smyslu *na obecním chlebě*, byli vskutku lidmi chudými a ve společenském zařazení daleko za nejchudšími bezzemky. Nesli však velkou odpovědnost za bezpečnost stáda, za jeho napájení a do jisté míry i za jeho zdravotní stav. Stalo-li se, že se dobytče venku zranilo nebo pošlo, byl za to pastýř přísně potrestán. „*Ínu, byl to trpký chlív, ten pastýřský.*“



Obrázek 134: Způsob oznámení dbalého pastýře hospodáři, že dobytče bylo *oběhnuto*, aby si mohl zaznamenat obě data.

RESUME

SHEPHERDS

The shepherd (Picture No. 133) was an employee of the village and he grazed the animals of the whole village. The shepherd was either an employee or a member of farmers' families and grazed only animals of an individual family.

Until the 18th century the job of shepherds was considered a profane one. The reason for that was an unusual way of life of shepherds (mainly shepherds responsible for sheep in the mountains) and their shallow knowledge of nature and its phenomena that was gained by their watching and owing to traditions. They were thought to have the knowledge of witchcraft and occult theories and harmful skills.

As village servants they lived in a village hut called "pastýrna". They were taken on every third or sixth year. However, we can say that this job was inherited within the family as a permanent job from father to son. Bigger villages had even five shepherds (for horses, cows, sheep, pigs and geese).

The shepherd of cattle grazed the flocks and herds with two assistants twice a day. The first assistant signalled leaving of animals to pastures with a stock whip or with a horn, later he blew a melody with a trumpet, the other one caught waifs in the yard and the third one gathered the animals which were late. In the morning they started as early as at five o'clock and arrived back home at sunset. In spring and summer they also came home at noon to milk animals. Other flocks stayed in pastures till the sunset and horses except for draught ones stayed in the mountains day and night.

Besides grazing shepherds were into healing cattle as well. At the end of 19th century village breeders were healed by them too.

Reward for their work was different in different villages. However, all the villages had in common a certain amount of corn and special benefits on holidays, e.g. bakery products. So shepherds really lived on village bread, they were poor and as to their position in the village society they ranked among the poorest inhabitants of the village without any land. However, they were responsible for safety of animals, their pasture and health conditions up to certain extent. In case of animal injury and death it was shepherd who was severely punished.

DIE HIRTEN

Der Viehhirt (Bild Nr. 133) war Angestellter der Gemeinde und weidete die aus dem ganzen Dorf zusammengeführte Herde. Der Hirt war entweder der Angestellte, oder Mitglied einer Bauernfamilie und dann weidete er nur ihre Tiere.

Der Beruf der Hirte war bis zum 18. Jh. zu den unreinen Berufen angereicht. Die Ursache davon war die besondere Lebensweise, die die Hirten führten, (vor allem die Hirten in den Bergen) und ihr oberflächliches Können der Naturerscheinungen, die sie dank der Beobachtung und der Traditionen erwarben. Die Leute unterstellten ihnen die Kenntnisse der Geheimmacht, Kennertum der unreinen Kunst und verschiedener ungesunder Praktiken.

Als Bediensteten der Gemeinde wohnten sie in der dörflichen Hirthütte. Ihre Wahl fand alle drei oder sechs Jahre statt, Praktisch blieb aber dieser Dienst in der Familie auf Dauer, sogar erbte man ihn vom Vater auf den Sohn. In den größeren Gemeinden wurden bis 5 Hirte gewählt (für Pferde, Kühe, Schafe, Schweine und Gänse).

Der Viehhirt trieb die Herde mit seinen zwei Helfern zweimal täglich aus. Der erste signalisierte das Vieh austreiben mit Peitscheschnallen oder mit dem Horn, später mit einer Trompetenmelodie, der zweite fing das Vieh aus dem Hof und der dritte sammelte die verspäteten Tiere. Morgen trieben sie schon um fünf Uhr aus (nach dem Melken und Tränken), abends endeten sie mit dem Sonnenuntergang. Im Frühling und Sommer

trieben sie ins Dorf auch zum Mittagmelken. Übrige Herden blieben auf der Weide von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang, die Pferde, falls es keine Zugpferde waren, blieben hier am Tag und auch in der Nacht.

Neben der Weide beschäftigten sich die Hirten auch mit der Viehheilung. In den letzten Jahrzehnten des 19. Jh. behandelten sie das dörfliche Zuchtvieh.

In verschiedenen Dörfern wurde die Belohnung für den Hirtendienst unterschiedlich angesetzt. Überall wurde aber der angesetzte Grund standardisierte Korngabe und an den Jahresfesttagen Entlohnung in Gebäcksform. Die Hirten lebten also im rechten Wortsinne vom Dorfbrot, sie waren wirklich arme Leute und in der gesellschaftlichen Einordnung weit hinter den ärmsten Landlosen. Sie trugen aber große Verantwortung für die Herdesicherheit, für ihr Weiden und gewissermaßen auch für ihren Gesundheitszustand. Falls sich das Vieh draußen verletzte oder krepierete, wurde der Hirt dafür streng bestraft.

ПАСТУХИ

Пастух (рис. 133) нанимался общиной и пас стадо собранное со всей деревни. Подпасок был или нанятым, или был членом семьи одного из крестьян и пас только его скот.

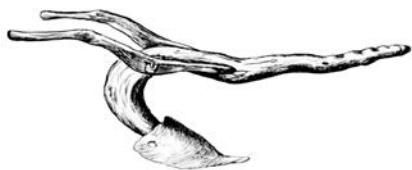
Профессия пастуха вплоть до 18 века относилась к нечистым призваниям. Причиной этого являлся особый способ жизни, который вели пастухи (особенно чабаны в горах), а также их знание природных явлений, которое они получили благодаря своей наблюдательности и соблюдению традиций. Люди им в этой связи приписывали сверхъестественные силы, знание нечистых навыков и различных пагубных практик.

В качестве служителей общины они жили в сельском пастушьем доме. Их выборы проводились каждый третий или шестой год. Однако практически эта служба оставалась в семье постоянно, даже наследовалась от отца к сыну. Во всех деревнях выбирали пять пастухов (для лошадей, коров, овец, свиней и гусей).

Пастух со своими двумя помощниками выгонял стадо два раза в дань. Первый из них возвещал выгон скота ударом бича или сигналом рога, позднее при помощи мелодии на медной трубке, второй скотину отлавливал со двора, а третий собирал в стадо опоздавших животных. Утром выгоняли уже в пять часов (после дойки и водопоя), вечером возвращались с заходом солнца. Весной и летом пригоняли домой в деревню также к полуденному доению. Остальные стада оставались на пастбище от восхода до захода солнца, а лошади, если они не были тягловыми, оставались там и днем и ночью.

Кроме выпаса пастухи занимались также лечением скота. В последних десятилетиях 19 века они ухаживали за общественным племенным скотом.

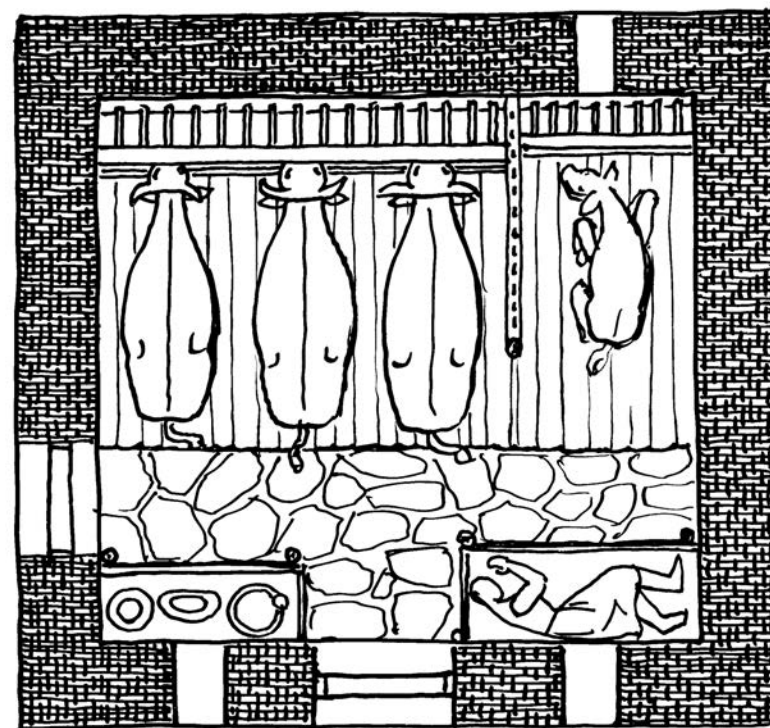
В разных общинах была установлена оплата за работу пастухов по-разному. Однако везде была ее основой жестко установленная порция зерна, а на годовые праздники они вознаграждались хлебом. Таким образом, пастухи жили в прямом смысле слова на общественных харчах, были действительно очень бедными людьми, а в социальной иерархии находились далеко за самыми бедными безземельными крестьянами. При этом они несли большую ответственность за безопасность стада, за его правильное кормление и в определенной мере также за его состояние здоровья. Если случалось, что скотина на пастбище поранилась или сдохла, пастух был за это сурово наказан.



STÁJOVÁNÍ

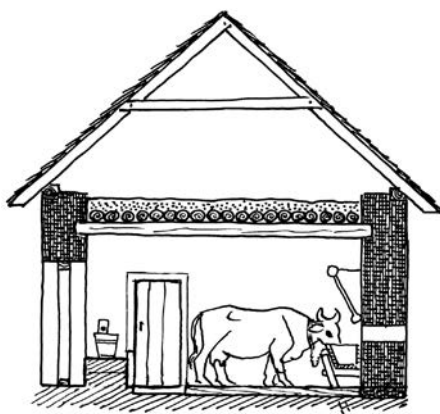
V období roboty a ještě běžně v polovině 19. století byly stáje ve skutečnosti jen zimním úkrytem dobytka před nevlídným počasím. Orcoň líčí jejich stav na Moravě na přelomu 17. a 18. století takto: „Přes celý rok se sedlák o dobytek nestaral. V zimě ho umístil někde na dvoře nebo pod kůlnou a dal mu několikrát denně slámu a nápoj.“ Podobně zní zpráva vojenského remontního a puštěckého departmentu z roku 1852 (Macalík, 1931).

Po roce 1848, kdy plně vzrůstal stájový chov dobytka, se zlepšovaly i chlévy. Hygienický, ve své podstatě dodnes sloužící typ stájí budovali zemědělci na východní Moravě v sedmdesátých až devadesátých letech 19. století. Tehdy razantně mizely bývalé těsné chlévy sotva dva metry vysoké, s trámovým stropem a zdmi z nepálených cihel nebo roubené, s okénky – spíše jen průduchy – ne většími než 25–30 cm, které se v zimě ucpávaly slámou, takže sem vnikalo jenom troška světla malou skulinou.



Obrázek 135: Schéma dispozice chléva pro skot maloroľnického hospodářství. Na přelomu 19. / 20. století trvaly hliněné dusané nebo kotové stavby. Dusaný válek sloužil k přespání kravařky ve dnech očekávaného telení.

Stání ve starých chlévech byla dřevěná, s nepříliš dobře upravenými spády a odtoky, žlaby byly vydlabané nebo sbíjené, postavené na dubových krokvičkách vbitých do země. Nad nimi na zdi je doplňovalo žebří.



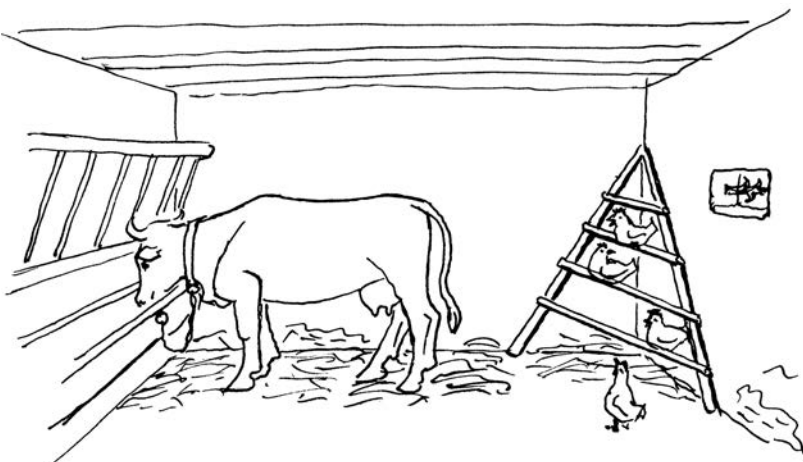
Obrázek 136: Obvyklá dispozice chléva pro skot maloroľnickeho hospodářství. Chlív býval přístupný bezprostředně z kuchyně.

V rohu stáje skotu bývala bidélka pro slepice. Podle pramene (Mitteilungen der Mährisch-schles, 1840, 1852) však: „Prach a jiné nečistoty způsobují svědění kůže. Zvíře je ve dne i v noci znepokojováno. Hnůj se má každý druhý den vyházet. Žlaby mají být vždy čisté. Drůbež nesmí být ve stáji trpěna.“

Okénka chléva byla vsazena do čelní zdi, asi ve výši očí do-

bytka, čímž velice trpěl jeho zrak. Dveře se na zimu těsnily slaměnými ucpávkami v podobě pletenců.

Obrázek 137: Zlovyk umístění hřadu pro slepice v kravském chlívě.



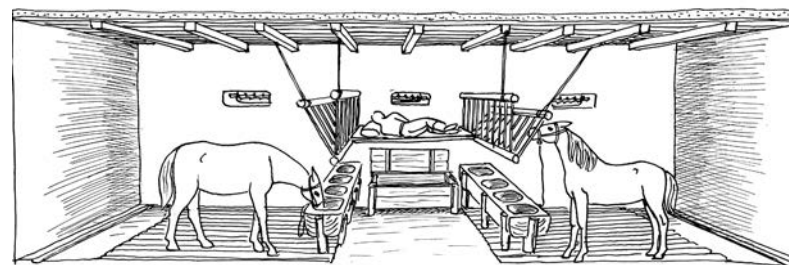
Tmavé, většinou zcela provlhlé prostory chlívů se nevětraly z obavy před jejich přílišným ochlazením. Strach z nastuzení dobytka přišel až v pozdější době. Dobytek, který nebyl racionálně stájován, a který bez výběhu choulolistivěl, v mnohých nuznějších chlívěch z předchozích let podléhal daleko více nemocem než dříve otužilé rasy, dobře aklimatizované pobytím pod širým nebem. Obraz bývalých bídných chlívů a chovatelské pauperizace novějšího data se udržel asi do dvacátých let 20. století, většinou v chalupnických kravských chovech.

Prostornější a lépe vybaveny bývaly stáje koňské. Celoláník měl nejméně dvě konírny. Malá místnost mezi oběma konírnami (nazývala se řízňa, jinde fortňa) sloužila k přípravě krmiva. Zde visívaly postroje a nářadí k úpravě krmiva a na palandě tu spávali pacholci.

Po roce 1900 došlo ke stavebnímu zemědělskému ruchu, a to ve formě postupné přestavby zemědělských usedlostí. Po 40–60 letech se adaptovaly a technicky vybavily stáje, zřídily se siláže a řádná hnojiště, rozšířily se stodoly a poté se přikročilo k přestavbě obytné části domu. Během stalet došlo dvakrát, někde i třikrát ke stavebně konstrukčním změnám roľnických usedlostí. Měnilo se však při nich pouze vnitřní členění jednotlivých traktů, málokdy také hlavní rysy tradiční půdorysné koncepce. Nové pojetí, vcelku nevázané na dosavadní typ, se prosadilo v plné míře jen tam, kde byla usedlost založena na dosud nezastavěné ploše mimo sevřené pořadí domů.



Obrázek 138: Zimní utěsnění dveří chléva slaměnými pletenci.



Obrázek 139: Schéma konírny, uprostřed řízňa.

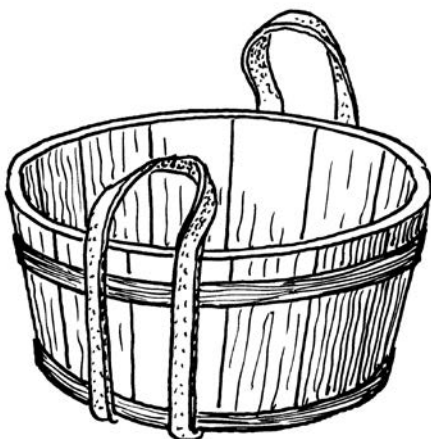
OŠETŘOVÁNÍ KONÍ

Zodpovědnost za dobrý vzhled koní ležela na starších pacholcích a vlastní ošetřování koní bylo společnou povinností i druhého pacholka a pohůnka, pokud v hospodářství byli. Hospodář dozíral jen na krmení. Pro koně byla určena ta nejlepší píce a je více než divné, že pacholek dovezl zelené krmivo jenom pro koně, nikoli též pro krávy. „Roby, děťe si!“ řekl. A robka vzala trávnícu a šla něco užít na mezu“.

Dobrý pacholek se snažil mít co nejlepší koně v obci a tajně jim přidával ovsu, aby se nemusel za ně před ostatními stydět.

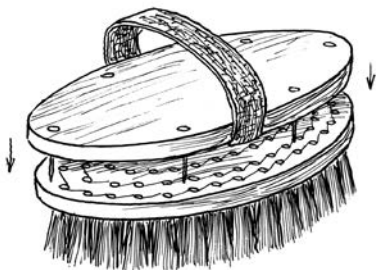
Stájování koně dostali v poledne zelené krmení, něco málo ovsu či hrachu a v *potmívku* se zavedli, většinou už bez příkrmení, na pastvu. Často však ani v *hejnici* nebylo už dost dobré trávy.

Obrázek 140:
Šaflík. Výška
30 cm, horní Ø
45 cm.



Šaflík, šaflék – škopek o obsahu 15–20 litrů, opatřený dvěma uchy z tkalounů. Sloužil k napájení koní na cestách. Bral se jen k tomuto účelu a jen pro koně jednoho hospodáře. Někteří koně se z nádoby s cizím pachem nenapijí a vozkové se také báli možné nákazy při zapůjčování předmětu. Šaflík se před každým napojením koně vypláchl. Dobrý forman ho bral s sebou i na jednodenní cestu.

Obrázek 141:
Žíněný kartáč.



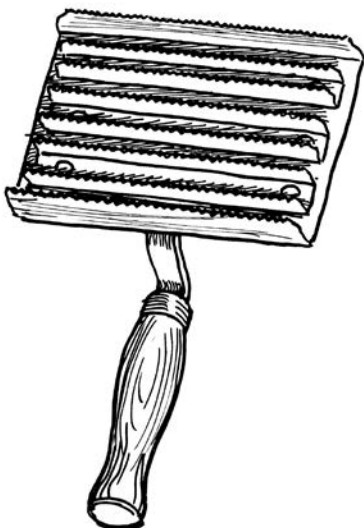
Koně se **česali** denně, nejméně však dvakrát týdně ostrým žíněným kartáčem, který se vždy po několika tazích otřel o *hřebelec* a ten se po zanesení oklepl na desku. Podle počtu hromádek prachu a pohlazením koně po a proti srsti hospodář kontroloval důkladnost česání.

Sovatý kůň – se zježenou, nepěstěnou srstí, starý nebo podvyživený.

Hříbata chovaná na pastvě se nečesala dřív než s příchodem do stáje na zimu, tažní koně a březí klisny pak v létě, když byli přivedeni do stáje. Česání koní probíhalo vždy ve středu a v sobotu, dnem plavení v letních měsících byla neděle, pokud se poblíž nalézala hlubší voda umožňující plavení. Koně se plavívali od května do září, na sv. Václava (28. září) naposledy.

Zablácený, nebo zpocení kůň se otřel vlažnou vodou a drhl slaměným věchtem, osušil se hadrem, pročesala se mu hřiva a vyčistila kopyta.

Obrázek 142:
Plechový hřebelec.



Od podzimu, když bylo už méně potažné práce, se pacholci koním věnovali zvýšenou měrou. Každou sobotu je omyli a vydrhnuté přehodili houní a pak dalším drhnutím je osušili. Po řadě těchto ošetření měli koně už o Vánocích srst hladkou jak *lasky* (lasičky) a pokud byli dobře živeni, po vylínání se leskli a zgrošovatelé.

Tažný kůň se snadno zapotí a může nachladnout. Proto se nikdy nezanedbávalo přikrývat je během stání houní.

V dobách, kdy byl dostatek levně sloužící čeledi, se zpocení koně ve stáji česali v létě denně, v poledne a na večer se omyli na plecích a nohou, vydrhli věchtem a vytřeli do sucha. Zároveň se opatřilo suché stání.

Po dešti a během mrazů se jim prý sečka pokropila několika hlty anýzové kořalky.

Tato péče, náročná na práci a čas, přešla na venkov z vojenské praxe. Byla všeobecně běžná v době, kdy byl na venkově dostatek mužské čeledi, která sloužila takřka jen za stravu, skromné ošacení a ještě skromnější bydlení. Po vzestupu mezd služebné čeledi a tedy snížení jejich počtu značná část této péče odpadla. Mezi světovými válkami, kdy hospodáři pečovali o koně sami se členy své rodiny, starostlivost o čistotu koní poklesla. Dobře ošetřené zvíře zůstalo však i nadále snahou, ale i nesplněným ideálem hospodáře. Zcela zanedbaní koně se vídali jen výjimečně.

V zimě koně hodně stáli bosí (se strženými podkovami), prováděli se a teprve na vození hnoje, fůr na náledí a pro dovoz paliva z lesa se okovali.

První jarní jízdy byly víc prováděním než potažní prací. Jedním párem koní se pole většinou neobdělávala. Odtud pochází rčení „*jedním koněm chleba nedobudeš*“. Hospodáři vyváželi hnůj čtyřmi koňmi, orali alespoň třemi, přičemž nebylo vidět pacholka, který by oral a neseďel na zadním *podsedním*, *sedlovém* koni. Na rozmrzlých cestách by s jedním párem uvízl a podobně v lese a při obdělávání mokřých, nebo pýrem zarostlých polí by mnoho práce nenadělal.

Nebývalo také zvykem koně přetěžovat. Těžká, pýrem zarostlá zem se orala vždy dvěma páry – i v podmínkách. Také po cestách, většinu roku hluboce rozmoklých, se sváželo dvěma páry – *na základku* – jezdilo se do hor a na formanky, ba dokonce i do města. Například z Vítonic jezdili do Lipníka čtyřmi koňmi dokonce jen na půlvoze. Vyježděné cesty v *debřích* a *zmolách*, střídající se s úvozy, většinu roku bezednými, byly v tomto kraji příznačné ještě na konci 19. století. I do města jezdili

sedláci 3–4 koňmi. Pověstná byla například trať v Hůrkách na cestě do Lipníka tarasená kamennými prahy: „V cestě kameně jak kamna, hrozný cesty!“

Jedinými dny, kdy se koňmi nepracovalo, byl Velký pátek a v ostatky, kdy nepracoval ani nikdo z lidí.

PLAVENÍ KONÍ

V obcích, kde nebyla v létě nablízku tekoucí voda, pacholci s koňmi přebrodili v *luži* na návsi a to při každém návratu z pole, byl-li pěkný den. Při tom se koně touto nekvalitní vodou i napojili. Bývalo také běžným zlovykem, že jezdci, vracející se z pastvy, jeli cvalem – pokládalo se to za mužné. Uhřátí koně pak trpěli vkročením do chladné vody i při pití.

Plavení koní v neděli odpoledne bylo zábavnou prací čeledí a jízda zpět příležitostí předvést před celou vesnicí jak dobře chované koně, tak i své jezdecké umění.

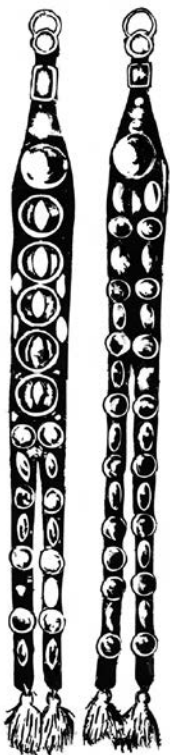
ÚPRAVA KONÍ KE SLAVNOSTNÍM PŘÍLEŽITOSTEM

Žíně hřívky a ocasu se pročesaly, přistříhly a k příležitosti velké slavnosti se splely do *leličků* (cůpků) a propletly se pentlemi. Opratě se po celé délce od rukou až k ohlavi přizdobily pentlí nebo barevným tkalounem, který se přistehoval. Kočí si vzal k té příležitosti dražší bič.

Sókýnka, (pluralia tantum, singulární tvar *sókýnko* se neuzívá) – soubor ozdob svátečních postrojů na koně, tvořený z červených soukenných proužků vroubených dracounem, pestrými třásničkami a aplikacemi z flitrů a *leonského* drátu.

Ozdoba koně byla vytvořena z chocholu na temeni hlavy, dvou *darmovisů* (na skráních), dvou pásků na *svršině* (bederním řemeni postroje), z lipského šátku s červenou půdou, složeného úhlopříčně do trojúhelníku, zavěšeného na prsou koní a na něm visícího mosazného štítu s ozdobně vysekávanou konturou. Doplňkem byl mosazný štítek, jmenovka hospodáře.

V zimě, kdy se jezdilo saněmi, byl pár koní přizdoben *kropáčem* a rolničkami.



Obrázek 143:
Darmovis.

Jmenovky, jež si někteří hospodáři pořizovali jako součást ozdoby svého záprahu, byly ve čtyřicátých letech 19. století předepsány úředně.

KOVÁNÍ

Selštití koně chodili větší část roku neokovaní, *bosí*. Kovali se až k rolní a větší potažní práci. Toto pohotovostní opatření svedli mnozí hospodáři sami, ale přesto se vždy spoléhalo na vyzkoušené profesionální provedení. Platilo: „Pro hřebíček podkovu, pro podkovu koně (ztratit z lakoty, k velké škodě).“

Přístřešek kovárny, kde se kovali koně, byl oblíbeným shromaždištěm koňarů.

PÉČE O SKOT

Skotu se nevěnovala zvláštní péče. Zvířata znečištěná výkaly byla obecným jevem, jen občas se zavedla k potoku, polévala se a drhla věchtem nebo kartáčem.

Ani dojnícím se nedostávalo jiné péče, jedině když nesprávnou technikou dojení měly rozbolavělá vemena, pak se léčily.

Jiný byl přístup k **tažným kravám**. Při dostatečné výživě a nepříliš těžké práci kráva snížila doživost a poněkud se změnil obsahové hodnoty mléka. Tento úbytek se však nahradí vykonanou prací a u zvířete posílením zdraví pravidelným pohybem. V praxi se však krávy nejednou přetěžovaly a krmily jen středně.

Zapřahání krav se rozšířilo v poslední třetině 19. století za nárůstu parcelových a chalupnických hospodářství. Kravský záprah se osvědčil při všech polních pracích. Nebyl vhodný pro práce v nerovných terénech, v místech vyžadujících časté obracení a byl nezpůsobilý pro lesní práce.

Kravičkáři pracovali s jedním párem a pro pojízdky a lehké fúry zapřahali parceloví hospodáři krávu jen jednu. Občas se vídalo spřežení koně a krávy.

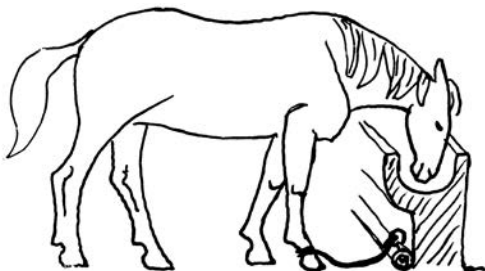
Stavba kravského chomoutu i způsob spřažení opratí je od koňského postroje poněkud odlišný. Polní náradí a vozy pro krávy se stavěly v lehkém provedení.

V záprahu se kráva stavěla vždy na své obvyklé místo.

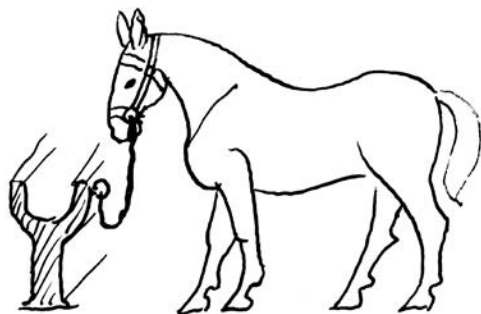
POUTÁNÍ A OVLÁDÁNÍ ZVÍŘAT

Koně

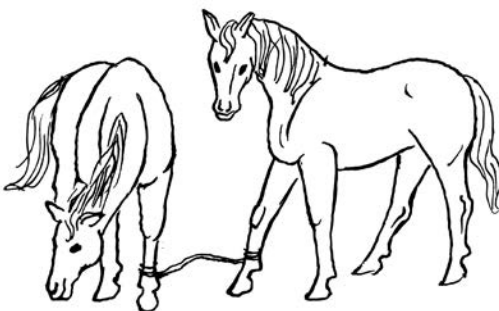
Obrázek 144: Kůň vázaný ke žlabu podle náтуры jedince.



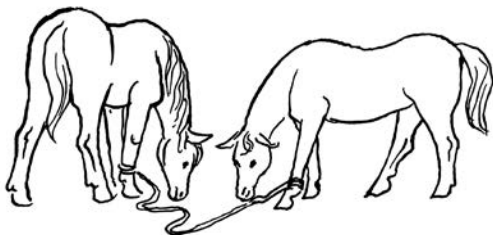
Obrázek 145: Kůň vázaný ke žlabu podle náтуры jedince.



Obrázek 146: S putami po noze.



Obrázek 147: S putami po noze.



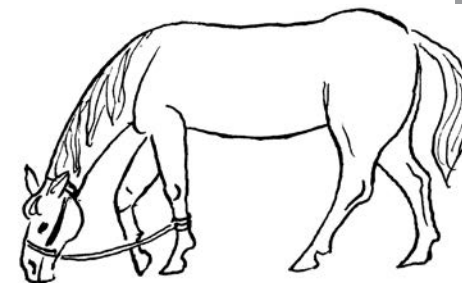
Původně bylo zvykem, že se koně ve stáji neuvazovali, aby prý si nebezpečně nezastóplli a neublěžili si, což se stávalo koním, kteří na pastvě odvykli stájování. Ještě po polovině 20. století žijí pamětníci dob, kdy se poutali koně ke žlabu za přední nohu nebo provazem za krk. Nověji konopnou, dnes vždy koženou ohlávkou.

Odvádění ze stáda těch koní, kteří byli navyklí volným pobytem pod širým nebem určité plachosti, provázely často velké obtíže. Proto bývalo na pastvě rozšířeným zlozvykem poutat k sobě (*stahlem*) dva koně nestejně letory.

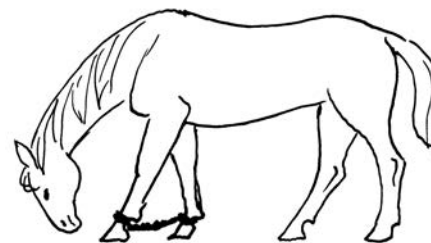
Jinak takovému koni poutali hlavu v sehnuté poloze k noze, aby omezili jeho pohyblivost.

Plachým koním, které často brali ze stáda k tahu, zavěšovali v podhrudí *brdo*, břevno, znemožňující ostrý klus. Jindy se k polapení koně užívalo háku s ohlávkou a klapky na oči. Někdy však stačil nepatrný šelest, aby takový plachý kůň prchl z místa, jak byl leknutím vyplašen. Toho dne už bylo

marné pokoušet se o jeho chycení. Vábit koně na hrst jetele, v níž byl ukrytý ohlav, se podařilo u některých koní jen málokdy. Nezkrotným zvířatům vázali na čas *puta*, konopné nebo kožené pouto, krátce zadrhnuté nad spěnačími kostmi.



Obrázek 148: Kůň vázaný po noze.



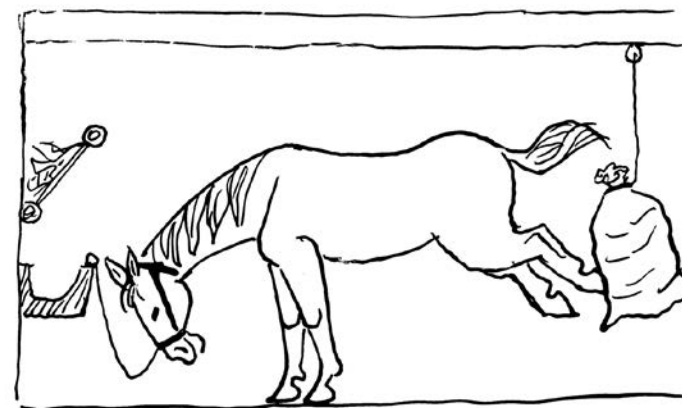
Obrázek 149: Kůň vázaný na spěnkách.



Obrázek 150: Kovářsky kutá putka – pouta na přední nohy zvířete (dolní Po-bečví, Hostýnské Záhoří, Haná; na Valašsku nezaznamenaná).

Tato opatření působila ovšem mnoho škod na tělesném vývoji koní, zejména u mladých kusů plemených a remontů (Selský archiv VII, 1908).

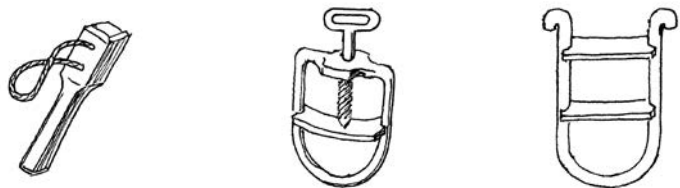
Nežádoucím návykům, například kopavosti koně, odučovali ve stáji tím způsobem, že jim do výše patního kloubu uvazovali pytel, zčásti naplněný dřevem. Kůň, tušící za sebou cizí předmět, začal kopat. Bezvýsledným opakováním úderů prý kopavosti odvykl.



Obrázek 151: Od-naučování koně kopavosti.

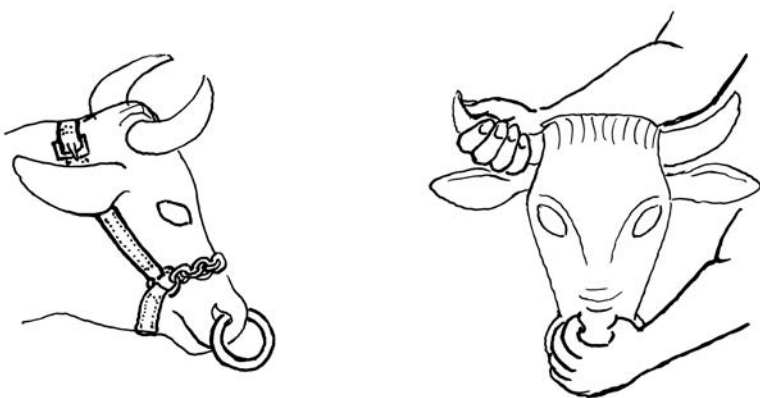
Obrázek 152:
Fajka.

Při kování koní nebo při některých domácích operacích se používalo zvláštního svěracího zařízení, zvaného *fajka*, které se zvířeti nasazovalo na dolní pysk. Utahování obrtlíku způsobuje koni bolest, která odvede na potřebnou chvíli jeho pozornost od jiného bolestivého zákroku.

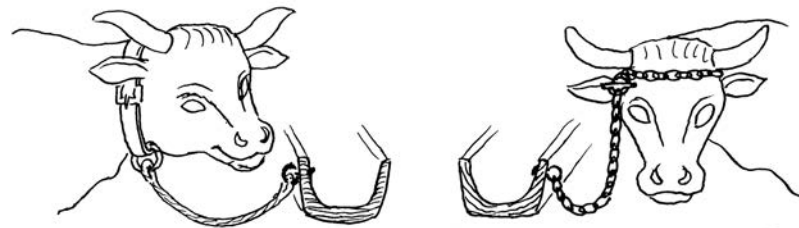
Obrázek 153:
Fajky – různé typy šňůrového nebo šroubového svěradla. (Chov 30)

Skot

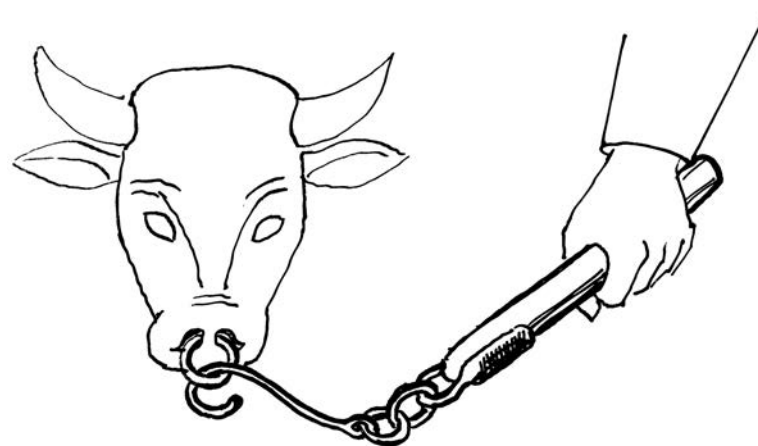
Hovězí dobytek se přinutí při některých domácích operacích ke klidu tím způsobem, že mu citlivé chřípí sevrou prsty hluboko vsunutými do nosních otvorů.

Obrázek 154:
Způsob zvládnutí zneklidněného zvířete.

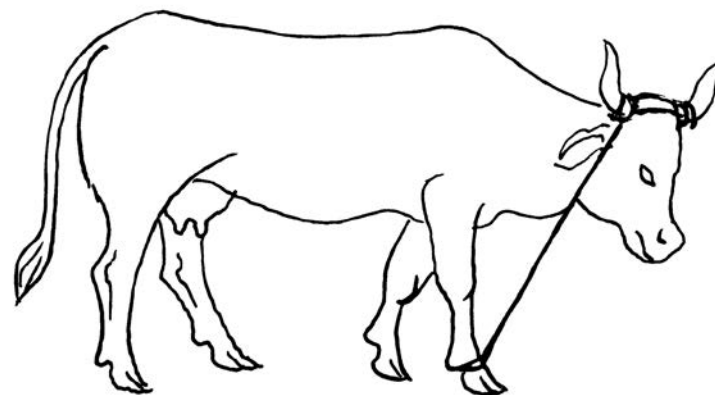
Klidná zvířata se vážala ke žlabu provazem za kožený obojek, neklidná řetězem kolem rohů.

Obrázek 155:
Vázání klidných a neklidných kusů skotu ke korytu.

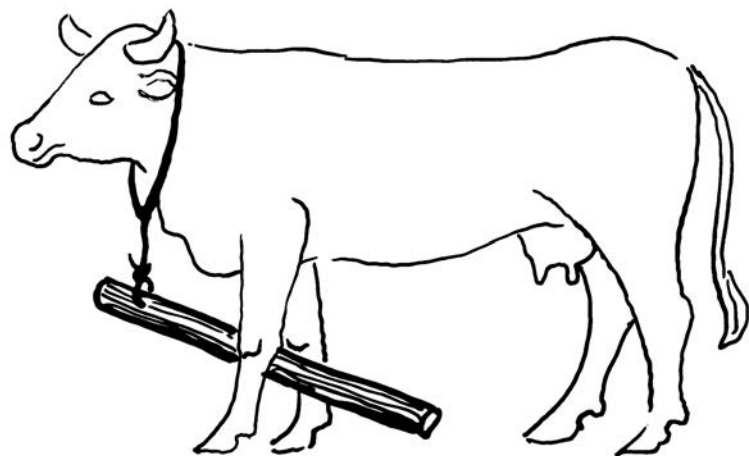
Býk měl citlivým chřípím provléknutý kovový kroužek, za který se v případě potřeby vodil.

Obrázek 156:
Kroužek a vodítko býka.

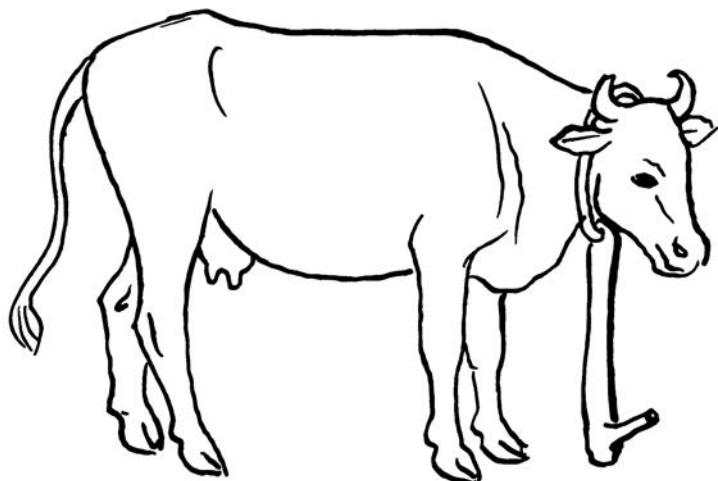
Nepokojného pobíhání krav na pastvě se zbavovali několika způsoby. Nejčastěji připoutali sehnutou hlavu dobytčete k přední noze, takže mohlo popocházet jenom malými krůčky.

Obrázek 157:
Nejběžnější způsob zaklesnutí pouta vázaného skotu na společných pastvinách.

Jindy uvazovali takovým dobytčatům na krk břevno tak, aby jej vleklo po zemi, čímž mu překáželo v rychlejší chůzi.



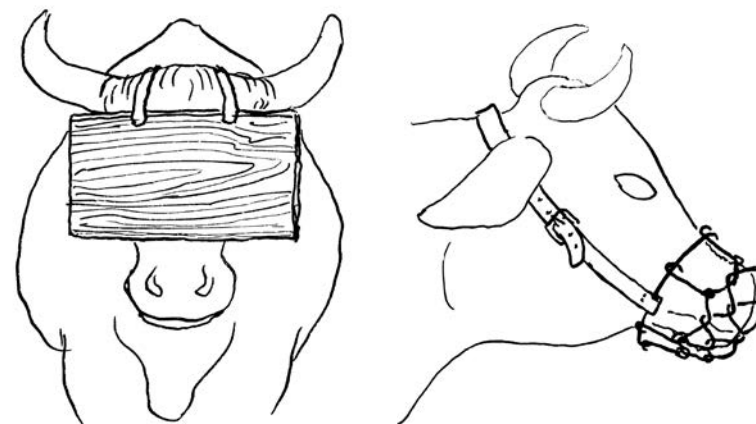
Obrázek 158:
Zábava pobilosti skotu na pastvě.



Obrázek 159:
Zábava pobilosti skotu na pastvě.

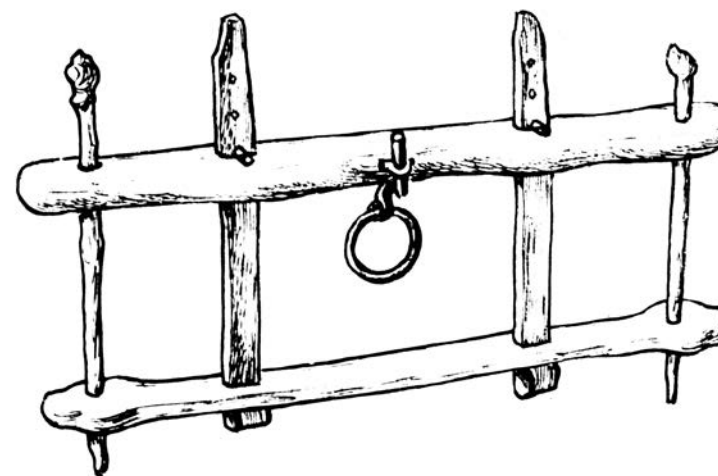
Někde připoutávali před oči prkénko, které bránilo dobytčeti v rozhledu.

Opatření proti samodojivosti a některým jiným návykům zvířat jsou četná a užívána v podstatě v širokých oblastech pastevního chovu dobytka. Tak například krávy a kozy odvykali samodojivosti drsným způsobem. Na vemeno se jim upevnila ježčí kůže, která zvíře zranila při pokusech o sání na citlivých pyskách, ale hospodyně to neviděly rády. Kozám nasazovali na krk ostnatý obojek, takzvaného *ježka*, jehož drátěné bodliny zabraňovaly koze silně shýbnout krk. Aby odstavená kůzla neodsávala mléko, zavazovali koze vemínko do plátěného sáčku.



Obrázek 160: Klapka na oči, zavěšovaná neklidně se pasoucím zvířeti. (vlevo)

Obrázek 161:
Drátěný koš,
zabraňující
krávě v potahu
strhávat hrstky
zelené kultury.



Obrázek 162:
Dřevěné jařmo
pro skot.

Proti popásání tažných krav v zápřeži (užívalo se toho nejčastěji při orbě), jim nasazovali na hubu drátěný koš.

Pro snadnější ovládní potahu jim vkládali do huby vodící řetězky na způsob udidla. Citlivé svalstvo huby nesnáší totiž silnější tah.

Pro kravské potahy se dlouho neužívaly chomouty, nýbrž dřevěná jařma, která bývala z jednoho kusu pro obě zapřáhaná zvířata. Přenášela všechny pohyby jednoho kusu na druhý, což mělo umožnit lepší ovládní potahu, avšak pro zvířata byla velmi nepohodlná.

Vepři

Vepři se chovali buď v ohrazené části chléva skotu, nebo u větších sedláků v samostatném chlívku, který někdy býval spojený ještě s kurníkem.

Obrázek 163:
Dvojúčelový
sroubek, dole
prasečí chlívek,
nad ním kurník.

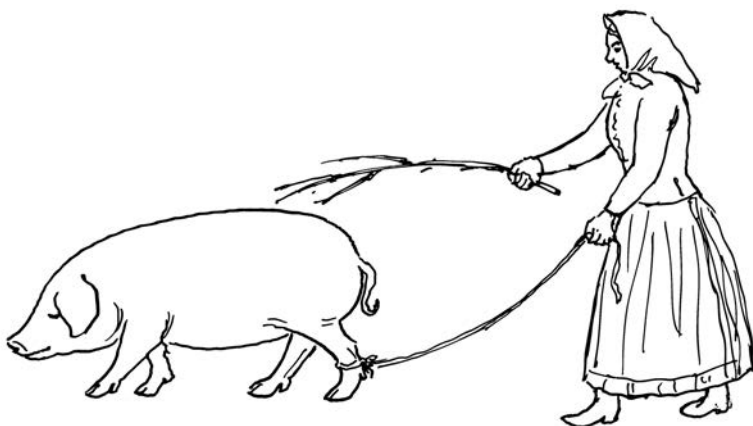


Obrázek 164:
Kroužek ztěžující
praseti rytí.
(Chov 16)



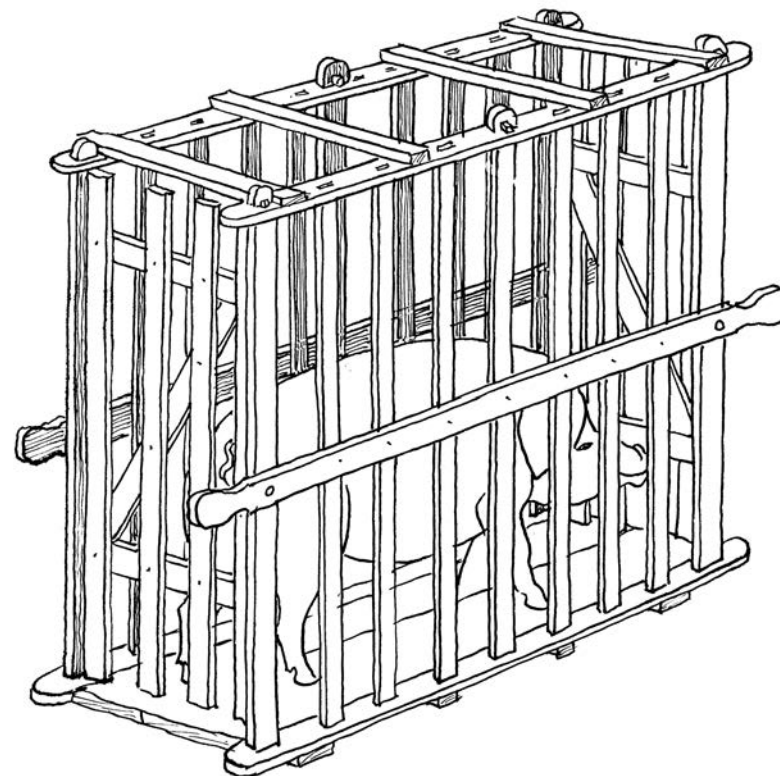
Vepře, ryjící ve stelivu chlívce, odučují dosud tomuto návyku drastickým způsobem. Chrupavčitá část nad nosní přepážkou se probodne šídlem a do toho otvoru se provlékne drát a stočí v kroužek, který způsobuje zvířeti bolest při každém pokusu o rytí.

Obrázek 165:
Způsob řízení
pohybu prasnice.



Ke kanci se prasnice vodila na provaze uvázaném na zadní noze v úrovni femurové kosti.

Vzrostlé kusy se přepravovaly v kleci na voze.



Obrázek 166:
Přepravní klec
na vepře.

Selátka se nosila v koši a odstavčata v pytli přes rameno.

Selata žila v kotci s prasnicí. Protože se stávalo, že prasnice některé zalehla, přemísťovala se selata v prvních dnech do *cárku*, ohrádky v kravském chlévu a k sání se přinášela pětkrát, později třikrát denně do kotce.

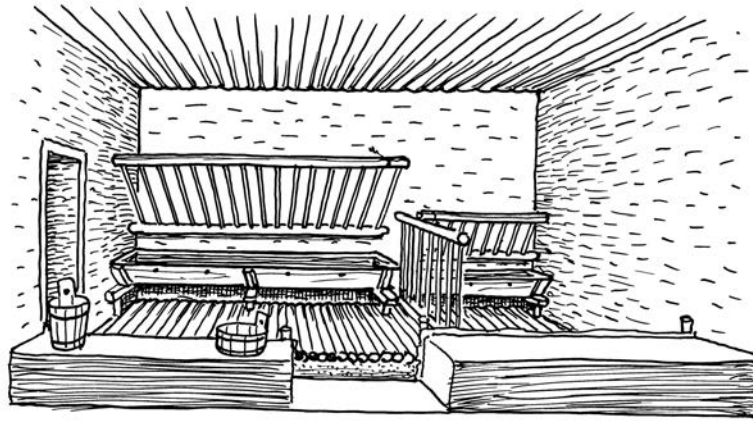
Doba sání selat trvala 4–6 týdnů, zcela se odstavila mezi 6–8 týdny.

Štípání zubů – povyrostlá selata působila svými ostrými zoubky prasnici bolest, proto chovatelé týdním selatům zvláštěními kleštičkami štípali špičky zubů.

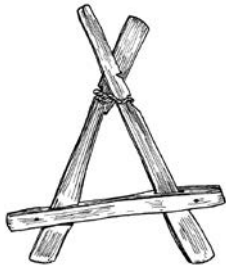
Obrázek 167:
Způsob nesení
odstavčat v pytli.



Obrázek 168:
Cárek v krav-
ském chlévě.



Obrázek
169: Obojek
z tvrdého dřeva
s možnou úpra-
vou rozměru.

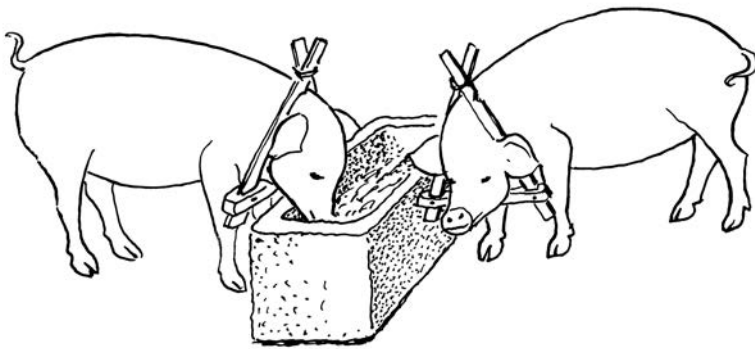


V týdnu, kdy se očekávalo líhnutí selat, hospodyně pozorovala prasnici častěji a byla přítomna u porodu.

Jestliže se prasnice opasila ve stádě, dostal honák z vrhu jedno selo v hodnotě 2 šestek (dvou dvacetihaléřů). Bral je i v případě, kdy se vylíhla jen dvě či tři selata, což ve starých poloextenzivních chovech byly případy vcelku obvyklé.

Mladým kusům, volně se pohybujícím po dvoře, se nasazovaly trojúhelníkové obojky, umožňující úpravu velikosti, aby zvířata neprolezla ohrazením nebo křovinami.

Obrázek 170:
Obojek ze dřeva
brání volně se
pohybujícím zví-
řatům v průniku
do nežádoucích
míst.



RESUME

STABLING

During the period of corveé and in mid 19th century it was quite common to use stables and sheds as a shelter in bad weather in winter. After 1848, when cattle breeding was increasing the standard of such facilities was improving. A hygienic type of stables which is used even today was built by farmers in the East of Moravia from 1870s to 1890s. Old tiny sheds which were not more than two metres high were radically disappearing. Such sheds had ceiling made of beams and had thick-walled adobe. Their little windows mostly only vent holes – were not bigger than 25–30 cm and in winter they were insulated with straw, which let only little light to enter the shed (Pictur No. 135) (Pictur No. 136).

The little windows were situated in the front wall, at the height of cattle eyes, which was very harmful for the cattle. Doors were insulated with straw plugs in the shape of plaits. (Pictur No. 138).

Stables for horses were more spacious and better equipped. Well-off farmers had at least two stables (Pictur No. 139). A small room between the two stables (called *řízňa*, or *fortňa*) served as a place for fodder preparation. There you could find harness and tools necessary for fodder procession and there was a sleeping place for grooms.

After the year 1900 there was a big development of building in agriculture which means that a lot of farms were reconstructed. After 40–60 years stables were reconstructed and equipped with new technical achievements. Silages were built and proper dung-hills were situated at farms and barns were bigger. Then living parts of houses were adapted too. During one hundred years farms were sometimes twice or three times rebuilt. The change was only about inner division of individual parts. Only rarely the main features of the ground plan were changed. A new type of the construction was accepted only in case of brand new constructions which were built in new places out of the old close set of buildings.

HORSE TREATMENT

Senior grooms were responsible for horses and their good appearance and further treatment was a common duty of other assistants who worked in the farm. The farmer supervised only feeding. For horses only the best forage was prepared and it is very strange that the groom brought green fodder only for horses not for cows.

At noon horses in stables were given green fodder, some oats and peas and at twilight which was called *potmívka* they were taken to pastures. However, even in so called *hejnica* they did not have grass of good quality.

Horses were groomed daily; at least twice a week with a sharp horsehair brush (Pictur No. 141) which was after several drawings cleaned on a comb (Pictur No. 142) and then when it was full of dirt it was knocked against a board. According to the number of heaps of dust and caressing a horse against its hair the farmer checked the quality of grooming.

Foals kept in pastures were not groomed before their coming to stables before winter time. Draught horses and in-foal horses were groomed in stables in summer's time. Grooming happened on Wednesdays and Saturdays. Sundays were for swimming of horses if there was not deeper water which would enable their watering. Horses were watered from May to September and the last day of swimming was St. Wenceslav's Day which is September 28th.

Muddy and sweating horses were wiped with lukewarm water and rubbed with a wisp of then dried with a piece of cloth. Its mane was combed and hoofs were cleaned.

With autumn period with less drawing work for horses, grooms paid more attention to horses. Draught horse

sweats easily so it can catch cold. That is why grooms never neglected covering horses with fearnoughts during their rest.

Farming horses walked without horseshoes most of the year. They were shod only for work in field and drawing carts. Although many farmers themselves were able to shoe horses, they preferred to rely on professional work.

CATTLE TREATMENT

Cattle were not given special care. Filthy animals were common and sometimes they were taken to creeks where they were cleaned with water and brushed with straw or a brush.

There was a different attitude to draught cows. Providing sufficient feeding and not very hard work the cow reduces the amount of milk and contents of it as well. This drop is substituted by work which is done and better health conditions caused by regular work. However in reality, the cows were not fed enough and they were overlaboured.

Cow harnessing spread in late 19th century due to the increase of farms. Cow harnessing proved to be efficient for all types of field activities. It was not good for work in mountainous terrain which required a lot of turns and forest activities.

DIE STALLZUCHT

In der Zeit des Herrendienstes und noch üblich in der Hälfte des 19. Jh. waren die Ställe in Wirklichkeit nur ein Winterversteck vor Unwetter. Nach dem Jahr 1948, als die Stallzucht voll erhöhte, verbesserten sich auch die Stallungen. Hygienische, im Grunde bis heute dienender Stalltyp, erbauten die Bauern in Ostmähren in den 70-er bis 90-er Jahren des 19. Jh. Damals verschwanden rasant die engen, kaum 2m hohe Ställe, mit der Balkendecke und den Wänden aus den Brennziegeln oder die Blockställe mit kleinen Fensterchen – eher nur mit den Luftlöchern nicht größeren als 25–30 cm, die man im Winter mit dem Stroh verstopfte, so dass hier nur wenig Licht durch kleine Fuge durchdrang (Bild Nr. 135) (Bild Nr. 136).

Die Stallfensterchen waren in die Frontwand eingesetzt, ungefähr in der Höhe der Augen der Viecher, wodurch ihre Sehkraft sehr litt. Die Tür wurde im Winter mit Stroh in Flechteform verdichtet (Bild Nr. 138).

Räumiger und besser ausgestattet waren die Pferdeställe. Der Bauer hatte mindestens zwei Pferdeställe (Bild Nr. 139). Das kleine Zimmer zwischen beiden Pferdeställen (genannt *řízňa*, woanders *fortňa*) diente zur Futterzubereitung. Dort hingen Sattelzeug und Werkzeug zur Futterzubereitung und auf der Pritsche schliefen hier Dienstknechte.

Nach dem Jahr 1900 kam es zum landwirtschaftlichen Baubetrieb und das in der Form des laufenden Umbaus der landwirtschaftlichen Gehöfte. Nach 40–60 Jahren wurden die Ställe umgebaut und technisch ausgestattet, es wurden auch Gärfutterbehälter und ordentliche Mistgruben hergerichtet die Scheunen wurden vergrößert und danach ging man zum Umbau des Hauswohnteiles über. Im Laufe von hundert Jahren kam es zweimal irgendwo auch dreimal zu Baukonstruktionsveränderungen der Bauernschaften. Man veränderte dabei aber nur Inneneinteilung der einzelnen Trakte, selten auch Hauptzüge der traditionellen Grundrissebenekonzeption. Die neue Auffassung, ziemlich ungebunden von dem bisherigen Typ, setzte sich nur dort voll durch, wo das Gehöft auf bis jetzt unbebauten Fläche außer bedrängten Hausfolge gegründet wurde.

PFERDEPFLEGE

Verantwortung für gutes Aussehen der Pferde lag auf den älteren Dienstknechten und die eigene Pferdepflege war gemeinsame Pflicht auch der anderen Helfer im Bauernhof. Der Bauer beaufsichtigte nur das Füttern. Für die Pferde war das beste Futter bestimmt und es ist mehr als wunderbar, dass der Knecht das grüne Futter nur

für die Pferde, nicht mehr für die Kühe brachte.

Stallpferde bekamen zu Mittag grünes Futter oder etwas Hafer oder Erbsen und am *potmívku* führte man sie, meistens schon ohne Beikost, auf die Weide. Oft war aber nicht einmal in *hejnice* genug gutes Gras.

Die Pferde striegelte man täglich. Mindestens aber zweimal wöchentlich mit einer Kratzhärebürste (Bild Nr. 141), die man immer nach einigen Strichen an einem Striegel (Bild Nr. 142) abrieb und den klopfte man nach dem Verstopfen auf einem Brett ab.

Nach der Zahl der Staubhäuflein und mit dem Streicheln des Pferdes nach dem und gegen den Strich kontrollierte der Bauer die Striegelgründlichkeit.

Die Fohlen die auf der Weide gezüchtet wurden, striegelte man nicht früher als mit dem Eingang in den Stall vor Winter, Zugpferde und trächtige Stuten dann im Sommer, wenn sie in den Stall gebracht wurden. Pferdestriegel liegt immer am Mittwoch und am Samstag, Tag der Schwemme war Sonntag, wenn es in der Nähe tieferes Wassergab, dass die Schwemme ermöglichte. Die Pferde Schwemmte man von Mai bis September, zuletzt am St. Wenzel (am 28. September). Dreckiges oder verschwitztes Pferd strich man mit lauwarmem Wasser ab und rieb man mit Strohwisch, trocknete man mit dem Fetzen ab, dann wurden ihm die Mähne gestrigelt und die Hufen gereinigt.

Ab Herbst, wenn schon weniger Zugarbeit war, widmeten sich die Knechten den Pferden vermehrt. Das Zugpferd verschwitz leichter und kann sich erkälten. Deshalb wurde es nie versäumt, sie beim Stehen mit der Kotze abzudecken.

Bauernpferde liefen das meiste Jahr unbeschuh. Sie wurden erst für die Feldarbeiten und für größere Zugarbeiten beschuh. Diese bereite Verschaffung schafften die Bauern selbst, aber trotzdem stützte man sich auf die geübte professionelle Ausführung.

RINDERPFLEGE

Dem Rind widmete man keine spezielle Pflege. Die mit dem Dreck verschmutzten Tiere war eine übliche Erscheinung, nur manchmal führte man sie zum Bach, man übergoss sie mit dem Wasser und rieb mit dem Wisch oder mit der Bürste.

Anderer Zugang gab es zu den Zugkühen. Bei der genügenden Ernährung und nicht sehr schwerer Arbeit erniedrigt die Kuh Melkertrag und es ändern sich die Inhaltsstoffe der Milch.

Dieser Verlust ersetzt man aber mit der geleisteten Arbeit und bei dem Tier mit der Gesundheitsstärkung durch regelmäßige Bewegung. In der Praxis wurden die Kühe aber öfters überbelastet und nur wenig gefüttert.

Anspannen der Kühe verbreitete sich im letzten Drittel des 19. Jh. bei der Zunahme der Baugrundstück- und Baisassegüter. Der Kuhspan erprobte sich auch bei allen Feldarbeiten. Er war ungeeignet für die Arbeiten im ungeraden Gelände, auf den Plätzen, die häufiges Drehen forderten und auch für die Waldarbeiten.

СТОЙЛОВОЕ РАЗВЕДЕНИЕ СКОТА

Во времена барщины и еще до середины 19 века стойла представляли собой в действительности только зимнее укрытие скота перед ненастьем. После 1848 года, когда широко распространилось стойловое разведение скота, улучшились также и хлева. Гигиенический, по существу до настоящего времени сохранившийся тип хлевов создавали земледельцы в Восточной Моравии в семидесятые – девяностые годы 19 века. В те времена быстро исчезали бывшие тесные хлева высотой всего до двух метров с брусчатым перекрытием и стенами из необожженного кирпича или рубленные, с окошками – скорее даже отдушниками – размером не более 25–30 см, которые на зиму затыкались соломой, так что сюда

проникало только немного света через маленькие щели (рис. 135) (рис. 136).

Окошки хлева были встроены в передней стене, на высоте глаз скота, в результате чего страдало его зрение. Двери на зиму уплотнялись соломенными затычками в виде жгутов (рис. 138).

Более просторными и лучше оснащенными были стойла для лошадей. Владельцы больших полей имели минимально две конюшни (рис. 139). Небольшое помещение между обеими конюшнями, которое иногда она называлась *ризна (řízňa)*, иногда *фортня (fortňa)*, было предназначено для подготовки корма. Здесь висела упряжь и орудия для подготовки фуража, а на полатах там спали конюхи.

После 1900 года в сельском хозяйстве началось строительное оживление, которое осуществлялось формой постепенной перестройки земельных хозяйств. В 40–60 годы сначала были переделаны и технически переоснащены стойла, строились надлежащие силосные и навозные ямы, расширялись амбары, а после этого приступали к реконструкции жилой части дома. В течение ста лет произошла строительная реконструкция и видоизменение крестьянских хозяйств кое-где два, а кое-где и три раза. Однако при этом менялось, как правило, внутреннее расчленение отдельных пролетов, но иногда также главные очертания традиционной планировочной концепции. Новый подход, в целом независимо от существовавшего в те времена типа застройки, применялся в полной мере только там, где хозяйства были основаны на незастроенных участках земли вне замкнутого ряда домов.

УХОД ЗА ЛОШАДЬМИ

Ответственность за хороший вид лошадей была возложена на старших конюхов, а сам уход за лошадьми был совместной обязанностью остальных помощников по хозяйству были. Хозяин следил только за кормежкой. Для лошадей был предназначен самый лучший фураж и было более чем странным, что конюх возил зеленый корм только для лошадей, но ни в коем случае не для коров.

Содержащиеся в стойлах лошади в полдень получали зеленый корм, немного овса или гороха, а в сумерках – в *потмивку (v potmívku)* выводились, в большинстве своем уже без подкормки, на пастбище. Однако довольно часто даже в *гейнице (v hejnici)* не было достаточно хорошей травы.

Лошади каждый день **чистились скребницей**, а минимально два раза в неделю острой щеткой из конского волоса (рис. 141), которая всегда после нескольких проходов вытиралась об скребницу (рис. 142), которая при занесении обивалась о доску. В зависимости от количества кучек пыли, а также поглаживанием лошади вдоль и против шерсти, хозяин контролировал тщательность чесания.

Жеребята, разводимые на пастбище, не чесались до тех пор, пока не пришли на зиму в стойло, тягловые кони и жеребые кобылы только летом, когда были переведены в стойло. Чесание лошадей проходило всегда в среду и в субботу, воскресенье было днем плавания лошадей в летние месяцы, если поблизости находилась глубокая вода, позволяющая лошадям плавать. Лошади купались с мая по сентябрь, в последний раз в день Святого Вацлава (28 сентября).

Грязная или пропотевшая лошадь утиралась теплой водой и чистилась при помощи соломенных пучков, после этого утиралась тряпкой, ей расчесывалась грива и чистились копыта.

С осени, когда было уже меньше конной работы, конюхи ухаживали за лошадьми в еще большей степени. Упряжная лошадь быстро потела и могла простудиться. Поэтому никогда не забывали прикрыть ее во время стоянки попоной.

Сельские лошади ходили большую часть года неподкованные. Их подковывали только при проведении

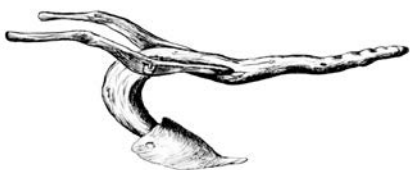
земледельческих и крупных тягловых работ. Такую неотложную операцию умели провести многие хозяева сами, однако, несмотря на это, всегда было более надежным испытанное профессиональное исполнение.

УХОД ЗА СКОТОМ

Скоту не уделялось особого ухода. Животные, грязные от помета были обычным явлением, только изредка их водили к потоку, поливали и чистили пучками соломы или щеткой.

Совсем другой подход был к тягловым коровам. При достаточном питании и не очень тяжелой работе у коровы снижалась дойность и несколько изменялся состав молока. Однако эта потеря возмещалась проведенной работой, а у животного укреплением здоровья при его регулярном движении. Однако на практике коровы часто перегружались и получали только среднее питание.

Запряжка коров была довольно расширена в последней трети 19 века во времена роста малоземельных хозяйств. Коровья запряжка оправдала себя при проведении всех полевых работ. Коровья упряжка не была пригодна для работ на неровном рельефе местности, а также в местах, требующих частого переворачивания земли, и не была приспособлена для проведения лесных работ.



LIDOVÉ NÁZVOSLOVÍ

LIDOVÉ NÁZVOSLOVÍ ANATOMICKO-MORFOLOGICKÉ

Tkáň výstelková – *blana, blanka, blanečka*, silná tkáň *blanisko*; znamená také měchuřinu zpracovanou pro užitkový účel. Děložní blány – *lůžeca* (pluralia tantum), *čistidlo*; po otelení *dó lůžeca*. Děloha skotu – *teletník, telacník*. Pochva skotu – *ochod*, u bravu *motyka*.

Chrupavčitá tkáň – *křupka*, někdy též *chřupka*.

Tkáň kostní – *kost'*. Kostní dřeň – *špik*. *Špikem* se rozumí také páteřní mícha. *Špiková kost'* je každá kost s dřeví. Kost skráňová *škraň, škraňka, škranica* označuje také někdy celou dolní čelist. Kost křížová – *kříž, křížka* (pluralia tantum). Lopatka – *pleco; vplecit'* (verbum), *vplecenina* vyvedení z polohy, vykloubení. Kost spěná – *spěnka, čapka*. Kloub patní – *zadní koleno*. Kost končetinová – *hnát*; dnes se užívá jenom ve významu pejorativním. Zuby, špičáky vepřového dobytka – *kel*, užíváno zřídka. Běžné jsou jen tvary zhrubělé *keláň, keláně*. Takto se označují v pejorativním významu též velké zuby koně. Padání zubů se označuje jako *zhazování zubů*.

Oko – podle zabarvení duhovky je *modrý, sivý, zelený, černý* nebo *červený*. Velké oči – *okále* (nemá singulár), *gále, gály* (nemají singulár). Bělíma – *bělmo*. Oko se široce rozestřenou bělímou je *oko rybí*.

Vývod mléčných žláz – u skotu *střich*, u ostatních zvířat *cecek, cicek*; sání telat – *ceckání*.

Srst – *srst'*, užívá se jen pro označení srsti koní a skotu. U bravu se nazývá *škutý*, (singulár *škut*), nebo *ščetiny, štětiny*, u ostatních zvířat *chlupy*. *Chlupy* v pejorativním významu označují také dlouhou srst skotu a koní. Dlouhé chlupy jsou *kudly*, (singulár masculinum *kudel* se užívá málo). Výměna srsti – *lénání, leňání*. Žíně – *žině*, (singulár) *žiňna*. Hříva koně – *koňské vlas* (nemá plurál). Štětiny – delší srst braná ze hřbetní části kůže zabitého vepře vytrháváním nebo pařením. S cibulkou a v délce nad 5 cm se hodnotily výš.

Peří – *pěří*; chmýří – *prach*, zcela drobné chmýří – *kvap, kvápí* (neutrum). Stonek drobného pérka – *špenka, špenek* (masculinum), *spinka*, (odtud také slovo *špenčica, spinčák* pro podhlavník, plněný u chudých lidí místo peřím jen drobnými *spinkami*). Výměna peří – *oprchávání*; podrůstající peří jsou *podrostky, podrůstky*, dospívající housata *obrůstajó, pěříjó se, špenčijó se*.

Pazneht skotu – *ratica*.

Tvrdé patro – *jásno*.

Sliny – *sliny*, v chorobném stavu zvířete *gryndy*, (verbum) *gryndat', gryndit'*.

Hrtan, jícen, hltan – lid je často zaměňuje a označuje je vesměs slovem *hrtáň*. Hrtan označuje slovem *déchary* (singuláru se neužívá).

Zaživací orgány skotu se nazývají souborně *báchory*. *Báchor* označuje zpravidla (v pejorativním významu) celé břicho zvířete. Žaludek koně – *žalud*. Slepé střevo bravu – *kača, ujec*.

Žvýkání – *žvánek*; u nemocného skotu se *žvánek zastavuje*. Přezvýkavé požívání potravy se označuje slovesem *žut'*.

LIDOVÉ NÁZVOSLOVÍ ZOOTECHNICKÉ

Koně

Kůň. Podle barvy jsou nejčastěji koně hnědí a černí. Odtud jejich nejobvyklejší jména: Hnědá, Vraná, Hnědka, Vranka. Strakatí koně se u sedláka nevyskytují, ani je nemají rádi – až snad na hnědky s lyskou na čele.

Klisně se říká **kobyła**, (deminutivum) *kobylka*. Označením kůň se rozumí nejčastěji hřebec. Deminutivum koník se užívá v podceňujícím, zlehčujícím významu. Malí koně se totiž netěší oblíbě. Hodí se podle lidového názoru cikánům, komediantům, ale nikoli sedlákovi. Slabí tažní koně se v hanlivém významu přirovnávají ke kočkám. Kůň dobré tělesné stavby je kratší – kratoch. Delší koně jsou *dlóho vázaní*, nevzhlední a slabí v tahu, jsou *sedlatí* – prosedlávají se.

Ve spřežení se kůň umísťuje vždy na tutéž stranu. Buď na levou nebo na pravou. Kůň zapřažený v páru vlevo se jmenuje *podsední*, někteří říkají *pocovní, sedlový*. Pravý je *náruční*. Ve dvojspřeží, kterým se donedávna jezdilo častěji nežli s párem jedním, je tedy první a druhý kůň vlevo *sedlový* a první a druhý vpravo *náruční*. Jsou-li zapřaženi tři koně, je první vpředu *opratní*.

Vysoce březí kobyła se *ohřebí, hřebí*. Devátý den poté se *zavádá*. Když začne *střínit'*, říká se: *Moséme vodit' g hřebcom, kobyła se honí*. Po připuštění je kobyła *zavedená, kobyła chtěla koňa*, později je *zhřebná, zostala*. Vysoce březí je *matka*.

Po ohřebení se jen lehce zapřahá, *aby si neublížila, neboť je po hřiběti*.

Nedonošení plodu se nazývá *zpometání, kobyła zhodila hřibě*. Neplodná je *jalová*. Podle pohlaví se urodí *hřebeček* nebo *hřebica*. Po dobu sání se nazývá *sále*, do jednoho roku *roček, ročka*, do dvou let *dvóročák, dvóletka*.

V zápřeží vykročí kůň na lehké zatáhnutí opratí, nebo na zavolání *Vjó! Vjé! Vjo dál! No toš!*, k čemuž se připojí jméno zvířete. Vykročí i na slabounké písknutí, nebo na svištivý zvuk vytvořený zpětným proudem vzduchu, také na jiné zvlášť artikulované zvuky svištivého charakteru apod. Dokud se pár koní řídíval jedinou opratí, doprovodil se slovní povel znamením mechanickým: směr „vlevo“ mírným zátahem oprati k sobě, „vpravo“ potrhnutím, zastavení na místě naznačil zadržením opratě, „vpřed“ jemným hnutím oprati. Směr „vpravo“ se poroučí zvoláním *Hot!, Hota!, Hot zas!, Het!*, směr „doleva“ *Čihy! Čehy! Čehy zas!* Couvá na *Hý, hý! Hý, Hój, hój! Hój, malá hój, malá hý!* Běh zpomalí osedlaný kůň lehkým poplácáním po krku, jinak slovem. Zastaví na povel *Př!* Způsob výzvy koně k poslušnosti záleží velmi na vztahu člověka ke zvířeti; povel bývá často emocionálně podbarven a vyjádřen bohatou škálou zvukové intonace ryze individuálního charakteru. Nechybí ovšem také poměr bezcitný se všemi negativními složkami takového ovládní tažných zvířat.

Podle způsobu tahu se říká, že kůň *zabere z místa*, někdy se *páčé* – netáhne rovnoměrně s druhým koněm párovým, couvá apod., třeštivý kůň *jankuje*. Prudký běh koně je *trap, trop*. Jiná tempa běhu koní lidé na Záhoří nerozeznávají.

Volně pobíhající kůň se vábí slovy: *Na, Hnědá, na, na! Na, maličká, na!*, podobně také vábí-li se na kousek krmiva. Hříbata se přivolávají slovy: *Pučim pučim, pučim!* Odhánějí se slovem *deš!* s expresivní intonací hlásky „d“ a prodlouženou sykavkou. Hříbata se zahánějí slovem *Přč!* Nebo vibrujícími zvuky *Tprř!, tprřč!*

Hlas koně je *řehot*, kůň *hlady řehoce*.

Valach. Kastrace hřebců se nazývá *valašení*. Kastrovaný hřebec je valach. Chovatelské názvosloví u hřebců nemá jiné samostatné tvary.

Skot

Kráva. Skot podle barvy většinou červený, červenostrakatý, na přelomu posledního století se choval také plavý a černý. Odtud obvyklá jména krav: *Červinka, Jahoda, Malina, Straka, Stračena, Lysena, Bělina, Běluša, Plavka, Plavěna, Černula*. Podle rohů dávají se jména *Rohlena* – pro krávy zvlášť vyvinutých rohů; pro dřívější rasu bezrohů: *Chomola, Komola, Homola*.

Podle navyklých vlastností: *Kopavá, Kopálka, Drcaňa, Šantavá, Chamtilena*.

Podle původu: *Vlaška, Lipenka, Libosvárka, Valaška*.

Podle vzrůstu: *Malá, Drobná, Hrubka, Hruběna*.

Podle osoby, která si zvíře zvlášt' oblíbila: *Květa, Běla*, apod., v čemž lid necítí žádné zlehčení osobních jmen.

Jiná jména též běžnější: *Babula, Strojena, Hodula* – jméno označující původně krávu jalovou, krmenu na hody k porážce. Dnes se všechna tato jména dávají celkem libovolně, bez důslednějšího zřetele k původnímu významu.

Malá kráva je *kravka, kravička, kravěnka, kravče* – s pejorativním, nebo co do vzrůstu ironizujícím významem, *kravsko* – s významem zhrubujícím, *babulka, babulka* – s příznakem emotivním. Dorůstajícímu dobytčeti se říká až do prvního roku *jalůvka, jalůvečka, jalůvče* (neutrum). S obdobným významem jako je uvedeno u slova *kravče*. Druhým rokem se *jalůvka* zavádí k býkovi, *běhá se*. Opětovně běhající se *navracá*, je *vracalka, běhula*, despektivně *honculena* (verbum *honcovat', honcovat' se*). Po připuštění je kráva *naběhaná*, později *stelná*, vysoce březí je *před otelením*, posléze *vymne k teleňó, telé se*. Podobně jako kobyla, může i kráva *zpometat', zhodit' tele*. Těchto termínů se užívá souhlasně i u koz, ovcí a vepřů.

Tele – Podle pohlaví *nalíhne* se *telička*, nebo *béček*. Nezáleží-li na označení pohlaví, užívá se obecného označení *tele, telátko, telacko*. Sající tele *cecká*, neodstavené jateční mládě skotu je *tele od cecka*. Jestliže je určeno k chovu, po šesti týdnech se odstaví, *uváže se ke korytu*. Odstavenému teleti se pak říká *óvazek, odstavec*. Tele zdatně prospívající je *nádějně óvazek*.

Asi dvě hodiny po *ulíhnutí* (narození) začne tele pít. Bylo-li slabé, máčela hospodyně prsty v *mlezivu* a nechávala je teleti lízat, případně se jí navlhčily struky vemene a tele, drženo na popruzích, se ke krávě přistavilo.

Bývalo obecným zvykem posypat čerstvě *ulíhlé* (narozené) tele otrubami, aby olízání krávou bylo intenzivní.

Po několik prvních dnů tele *stálo pod krávou* a pilo neomezeně. Po několika dnech se přemístilo do *čárku* (ohrádky v chlévě matky), z něhož se připouštělo k napití od matky jen třikrát denně. Za předčasně odňatým teletem kráva teskní někdy až s abnormálními projevy v chování (posed s vysokým zvedáním hlavy a vyplazováním jazyka) a sníží doživost. Odstavovalo se po čtyřech až osmi nedělích. Při nedostatku

mléka začalo tele sbírat stébla už ve čtvrtém týdnu.

Teleti *ulíhlému* o hmotnosti nižší než 30 kg se po určitý čas přidávala do nápoje syrová vejce a odpojilo se pro ně mléko, které samo neodsálo.

U dobrých hospodářů se teleti zakládalo seno střídavě s ovesnou slámou a po čase řezanka se senem a strouhanou řepou. K pití dostávalo vodu s přísadkou rezného šrotu a špetkou soli. Na pastvu se vyhánělo společně s březími kobyly.

Jalovice – Poddaní sedláci chovali po 1–3 jalovicích, podsedníci po jedné. Na pastvu se vyháněly s březími klisnami a telaty na *kobylníky* a jakostní *trávníky*.

Připouštěli se v druhém až pátém roce; pokud měl sedlák dost píce, připustil ji třeba už v půldruhém roce věku.

Jalová dobytčata se chovají *na řezníka* – pro masný trh. Přírůstek na váze je *přichovek*. O dobré dojnici se říká, že je dobrá *dojka*.

Hlas krávy je *bučení, řvaní*. Kráva, od které bylo tele odvedeno, *teskní*. Vyděšené dobytče se *zbečne*.

Kráva dobře chodící v zápřeží je *tahónka*. K tahu se zaučuje ve druhém roce. Kravský potah se ovládá opratěmi, podobně jako spřežení koňské. Protože reaguje méně citlivě na rozkazy, je třeba určitého rozdílu v technice seřízení vodícího postroje krav. Nelze říci, že by ovládnutí kravského spřežení vyžadovalo vždy násilné pobízení. Spočívá spíše jen v dobrém vystižení vlastností zvířete. Mnozí starší oráči ovládají svůj potah lehce (i v zápřeží v pluhu), třeba jen nehlasitým povoláváním vybízejících slov a emocionálně podbarvenými zdvořilými obvyklých povelů, které vyslovují s bohatou, vždy osobitě podloženou intonací. Působí to na naslouchajícího chodce nejinak, než jakoby přátelské povolávání.

Voli byli obecně užívaným tažným dobytčím. Nejdéle se k tomu účelu chovali na Zlínsku, Uherskobrodsku, zejména Kopanicích, na Strážnicku a Podluží. Krmení, způsob ošetřování i postroj pro voly byl levnější než u chovu koní.

Záhorští zemědělci volský záprah vůbec neužívali, neboť měli dostatek tažných koní.

Býk, zvaný také *pušťák*, se nazývá do roka *ročák*, od doby, kdy se začne připouštět, je *malé*, pak *prostřední* a *hrubé bék*. Hlas býka je *bomtání*. *Bék bomce*, nebučí, neřve.

Ovce

Zevrubnější chovatelské názvosloví ovcí upadlo již většinou v zapomnění, protože jejich chov na Záhoří byl po dobu více než jedné generace téměř úplně přerušen (1910–1940).

Dosud běžně užívaný název pro ovci je též *bažka*, zdrobněle *baženka*, *bažička*, *baruška*. Ovce s jehňaty je *bahnica*.

Ovce se *honí*, je *skotná*. Její hlas se nazývá *bečení*, *bekotání*. V době, kdy se pase s jehňaty, *pobekuje*. Přivolává se slovy: *baži, baži, baženka, baži! Baž, baž, baž, baž! Bury, bury, bury, burenka, bury! Puši, puši! Zapuzuje se zvukem třípč! Nebo Heš! Heš!*

Kastrovanému beranu se říká **škop**. *Škopové maso* je všechno maso ovčí a kozí, které se dnes pokládá na rozdíl od předchozích let za méně hodnotné.

Kozy

Substantivum koza má zdrobněliny *kozenka*, *kozena*, *kozica*, *kozička*, *kozulenka* – ve významu mazlivém nebo pejorativním. U starousedlíků byla jako chovné zvíře zcela opovržena, byla znakem hospodářské bídy, hoferství, bezzemka, jemuž bylo sedlákem z dobré vůle povoleno chovat tato zvířata při jeho pící. Kdo by chtěl urazit hospodáře, pobouřil by ho srovnáním jeho koní s kozami: „*Tvoje kobylinky? – Tak s kozama spříhat!*“ Despektivní pojmenování kozy je *prk*, odtud také pojmenování kozího masa a kůže *prkovina*, *prčina*. *Prkovinou* se nazývá také kozlí pach. Pokládá se za obzvlášť nepřijemný.

Před připuštěním se koza *honí*. Po dovršení březosti se *kotí*. Hlas kozy se nazývá *bečení*, před připuštěním *pomrnkuje*, vodí-li kůzlata *mrnkocce*. Na kozu se volá: *Koza, na! Koza, na! Kozenka, na! Kozi, kozi, kozenka, na!* Zapuzuje se zvoláním *Deš!*

Běžné označení pro kozla je **cap**, zdrobněle *cápek*; *prk* vždy s příznakem despektivním.

Vepři

Brav domácího chovu se označuje úhrnně slovy **sviňa, svině**, (deminutivum) *sviňka*; **prasata, prase**, (deminutivum) *prasacko* (neutrum), na rozdíl od bravu polského nebo uherského, kterému se na Záhoří říkalo *černé dobytek*.

Plemenná svině je *bahyňa*, *bechyňa*, *bekyňa*, *hula*, *muša*, zdrobněle *hulenka*, *mušenka*, *mušulka*, *muška*, *muše* (neutrum). Když

má selata, říká se jí *prasnica*, od prvního roku *plemenica*. Před připuštěním se *hučé*, poté je *sprašná, zostala*.

Selata jsou podle pohlaví *brávcí* a *sviňky*. Kastrovaný kaneček se nazývá až do plného vyspění *brávek*. Sviňka vykrmená pro domácí porážku se nazývá *muňka*.

Krmík je kterýkoli vykrmovaný jatečný vepř. Jestliže vepř netloustne, říká se, že *neide, je chudé jak šindel*.

Bagoun, **bagón, bagoň** – bakoňský vepř (zvaný podle původu z Bakoňského lesa v Uhrách) s hustým dlouhým kučeravým vlasem barvy černosivé, ryšavé nebo žlutavé.

Běhouny *bagounů* přiháněli uherští obchodníci s dobyt看em v dubnu. Přes léto se pak pásli a po vykopání brambor se doma krmili na žir. Prvním rokem zůstávali na svém drobném vzrůstu a byli dosti nevzhlední. Druhým rokem však vyspěli ve zdatné, sádelnaté kusy o váze až 3–4 q.

Bagouni bývali často postiženi uhovitostí a trychinozou, a proto se posléze jejich dovoz na Moravu zakázal.

Polách – běhoun haličského chovu, který se přiháněl okolo svátku svatého Václava (28. září) z Halíče na celou severovýchodní Moravu.

Hlas vepře je chrochtání, vepř *chrochtá, chrochce, huká*, hladem nebo bolestí však *kvičé*. *Prasnice*, kladoucí se k sání selatům, *hrká*.

Vepři se vábí slovy: *Mušula, na! Mušula, na! Muš! Muš! Muši, muš! Hula, na! Hulenka, na, huli, huli!* Volá-li se ke korytu, vábí se zvukem *c, c, c*, který se tvoří zpětným proudem vzduchu s expresivním odražením jazyka od horního patra. Zahání se slovy: „*Huš!, Huš!, Děš!*“

Slepice

Běžný název pro slepici je **kura**, ve zdrobnělině *kuřica*, *kuřenka*, *kuřička*, *pipka*, *pipinka*, *pipenka*; kuře, kuřátko – *kuřacko*, ojediněle také *kurče*. Podle zevních znaků tělesných *drdoluška*, *chocholuška*, *holokrčka*. Slepíčí peří – *kuř pění* - se v domácnosti nevyužívá. Lid má k němu pověřčivou nedůvěru. Zejména se obával cizího peří, dostalo-li se do domu. „*Je lepší nemět ho v domě*“, říkali. Kvokající slepice se nazývá **kvočka**, sedí-li na vejcích *kvoká*, pak *skřečé*, hnízdo a vejce je *zaseděný, zaskřečený*. Před snesením se slepice *stará* a po snesení vajec *vdáká, kdáče*. Hlas kuřat je *piščení*.

Vejce s vyvíjejícím se plodem je *zárod*. Po několika dnech je *zaseděný*, *zaskřečený*. Kuřata se z vajec *klujó*, *klubó*. Kuře, které počne obrústat peřím je *kuřička* nebo *kohótek*.

Slepice se přivolávají slovy: *Ná! Ti, ti, ti! Típ, típ, típ! Pi, pi, pi, pi, ná, ná! Pipinka, ná, ná!*; kuřata při sypání kaše: *Ťu, tu, tu, tu!*. Odhánějí se zvukem *Ššš, ššo! Kšo! Kšš šo!*

Selky mívaly 30–40 slepic, podsednice 10–15.

Husy

Staří lidé vyslovovali **hus**, *huska*, *husenka*, *husička*, mazlivě *pilenka*, *piluška*. Pro housera užívali názvu **hóser**, pejorativně **gágoš**, **gágor**. Hlas husy je buďto *gagotání* nebo *kéhání*; křičí-li hlasitě *skřéká*. Housata hladem nebo zimou *piščijó*. *Ščebotáním* rozumí se nehučným, avšak rušným hlas napasených husí nebo těch, které dospěly do bezpečí. Na husy se volá: *Pile, pile! Pilenka, pile! Husa, husa, husenka, na!* Odhání se slovem: *Háj, husa, háj! Héš!* Husa na vejcích sedí. Mladé husy s dozrálým peřím se *podškubují*, kdežto stará husa se *škube*. Vytržením hlavních per z křídla nebo nedozrálého peří husa zeslábne a *vláček křídla*, je *zaškubaná*. V zimě se peří *drhne*.

Kachny

Kachny a káčata volají se slovy: *Li, li, li, li, li! Dli! Dli, dli! Káč, káč, káč! Kači, kači, kači!*

Název kachny je **kačena**, *kačka*, *kačenka*, *káče*, místo *káče* také *lilinka*.

Ostatní pernatá zvířata se dříve na Záhoří nechovala, nemají tedy své vlastní lidové názvosloví.

OBCHOD

Obchod s chovným a jatečným skotem probíhal hlavně prostřednictvím dobytčích trhů konaných v okresních městech a obcích, jež k tomu byly oprávněny. Prováděl se veterinární dozor. Koncem 19. století prošlo těmito trhy ročně přes 330 tisíc kusů skotu. Například v roce 1899 bylo v okrese Místek 274 tržních dnů a přihnalo se 27 tisíc kusů skotu, v okrese Valašské Meziříčí bylo 45 tržních dnů a přihnalo se 25 tisíc kusů skotu.

Vedle toho se organizovaly trhy na jatečný dobytek a maso na velkých jatkách, hlavně v Brně, Ostravě a Olomouci, kde byl zpeněžován dobytek převážně z Haliče a Uher. (Rudovský, 1901).

TARMARK – FOLKLORNÍ PRVKY DOBYTČÍHO TRHU

Tarmark (z německého Tiermarkt) byl událostí, které se zúčastnili vedle prodávajících a kupců i řezníci, obchodníci s dobytčím, lidoví znalci dobytka a jednotlivci, kteří přicházeli jako budoucí kupci *na ohledy*. Lákaly i dohazovače, šejdiře a zloděje. Dobytčí průvodní listy byly nařízeny 29. února 1880.

„*Co voláte?*“ (Kolik žádáte za dobytče?) – obvyklé kupcově oslovení prodávajícího.

Kup – koupě byla vážným hospodářským počinem, a proto prodat nebo koupit dobytče chodívali hospodář i hospodyně a nejednou přizvali i znalce dobytka, souseda nebo přítele. Tato služba se neodříkala. Kupující zvažoval přednosti a nedostatky zvířete, přesvědčoval se o jeho stáří, snažil se postřehnout jeho zlozvyky (kopavost, trkání apod.), posuzoval zevnějšek, chůzi, jednal s prodávajícím a obvykle ještě poodešel, aby srovnal nabízený kus s dalšími a s jejich cenou, vrátil se a znovu jednal. Kupující se právem obávali klamu co do stáří zvířete, doživosti, schopnosti k tahu apod. Při nejistotě březosti žena odpojila hlt mléka a ulila z něho kapku do vody. Jestliže se kapka nerozplynula, byla dojnice březí. Kup byl uzavřen předáním ohlávky prodávajícího kusu z ruky do ruky, nato zaplacením a dotazem na jméno zvířete. Koupě na dluh se na dobytčím trhu neuzavíraly ani mezi známými.

Litkup – malý obnos, který prodávající přidal kupujícímu ke zvířeti a obě strany ho pak v místě společně propily.

Řezníci nakupovači dobytka procházeli vsí, vyvolávali svou obchodní přítomnost a kupní zájem. Například: „*Télata nakópit, télata! Télata!*“

Ocasné – bagatelní obnos, který nakupující řezník daroval osobě, jež

ošetřovala zakoupené dobytče. Slušelo se učinit tak dříve, než dobytče vyvedl z chléva.

Bagonář – uherský obchodník dobytkem. Časně z jara hnal stádo o 100–200 kusech a během obvykle prodával po páru na zálohu i na dluh splatný okolo svátku sv. Václava (28. září).

Pošel-li bagoun do měsíce po koupi, kupující za něj neplatil. Jestliže do půl roku, platil polovinu, dochoval-li ho do září, platil plnou cenu.

Všechna ujednání, zálohy a termín vyrovnání byly věcí důvěry a ústního ujednání. (Záznamy z roku 1946, Vítonice u Bystřice pod Hostýnem).

Bagonář – folklorní postava staré vesnice – vyvolával svou obchodní přítomnost v obci dvojitým signálem: melodií na třídírkovou kostěnou píšťalu střídavě s práskáním *kocarem*. První signál znamenal ambulanti obchod, druhý ho upřesňoval na prodej dobytka.

V lidové představě platil bagonář za muže zámožného, nebo alespoň ve dnech obchodu majícího u sebe velkou hotovost. Proto se často vyprávělo o přepadení, oloupení i vraždě.

Transport vepřů nebo skotu se v době ambulantiho prodeje prováděl hromadným průhonem stáda s popasením v místech už smluvených s jednotlivými obcemi a ležícími na jeho obchodní trase.

RESUME

TRADE

Trading with breeding and fatstock cattle was organized at cattle markets. They were held in district towns and other villages which had the right to hold them. Veterinary supervision was common there. At the end of 19th century more than 330 thousand pieces of cattle went through the markets. For example, in 1899 in Místek district there were 274 market days and 27.000 pieces of cattle were brought there. In Valašské Meziříčí region there were 45 market days with 25.000 pieces of cattle.

Besides that special markets with fatstock were held in places with big slaughter houses mainly in Brno, Ostrava and Olomouc where cattle from Halič and Hungary was sold most of all.

Tarmark (from a German word Tiermarkt) was an event which was attended by buyers, butchers, ordinary people with good knowledge of cattle as well as individuals who came to have a look as they said *na ohledy*. They tempted middlemen, brokers, cheaters and thieves.

Selling and buying were very important and serious activities and that is why farmers and their wives came to markets personally and often invited experts to give them advice, neighbours or friends. Such services were never refused. The buyer considered pros and cons of animals, age; he tried to note bad habits (kicking, butting etc.). People looked at animal appearance, way of walking, bargained with sellers. Usually he went away a little to compare the animal with others and came back again and went on bargaining. With reason those who were buying were afraid of being cheated as to age, milk yield, drawing abilities etc. If a woman was uncertain as to gravity of the animal, she milked a little milk and poured a drop of it into water. If the drop did not dissolve, the cow was with young. Bargaining was a deal after the animal headgear was given to the buyer from hand to hand, than the money was paid and the last thing was asking about the name of the animal. Purchase on credit was not acceptable in stock market even among friends.

DER HANDEL

Der Handel verlief mit dem Zucht- und Schlachtrind vor allem mittels der Viehmärkte, die in den Kreisstädten und anderen Gemeinden, die dazu berechtigt waren, stattfanden. Man führte Veterinäraufsicht durch. Am Ende des 19. Jh. gingen durch diese Märkte jährlich über 330 tausend Stück Rindvieh durch. Z.B. im Jahr 1899 waren im Bezirk Místek 247 Markttag und es wurden hierher 27 tausend Stück Rindvieh angetrieben, im Bezirk Valašské Meziříčí waren es 45 Markttag und es wurden 25 tausend Rindvieh angetrieben.

Daneben organisierte man Märkte mit Schlachtvieh und Fleisch auf den großen Schlachthöfen, vor allem in Brünn., Ostrava und Olmütz, wo das Vieh überwiegend aus Halič und Ungarn umgesetzt wurde.

Tarmark (aus dem deutschen Tiermarkt) war ein Geschehen, an dem neben den Verkäufern und Käufer auch Fleischer, Viehhändler, Volkstierkenner und Einzeler teilnahmen, die als künftige Käufer *na ohledy* kamen. Sie lockten auch Kuppler, Gaukler und Diebe.

Verkauf oder Kauf war ein ernster landwirtschaftlicher Anlass und deshalb gingen das Vieh verkaufen oder kaufen der Bauer und auch die Bäuerin und manchmal zogen sie auch einen Tierkenner oder Freund bei. Diesen Dienst sagte man nicht ab.

Der Käufer überlegte über die Vorteile und Mängel des Tieres, überzeugte sich von seinem Alter, bemühte sich seine Unarten zu bemerken (Bockigkeit, Stöbigkeit usw.), beurteilte das Äußere, den Tritt, er verhandelte mit dem Verkäufer und gewöhnlich ging er noch ein wenig abseits, um das angebotene Stück mit den anderen und ihrem Preis zu vergleichen, kehrte zurück und verhandelte nochmals. Die Käufer fürchteten sich rechtem vor Betrug was das Alter des Tieres, Melktag, Zugkraftfähigkeit usw. betraf. Bei Unsicherheit der Trächtigkeit

Molke die Frau einen Schluck Milch und goss davon einen Tropfen ins Wasser. Wenn der Tropfen nicht zerfloss, war die Melkkuh trächtig. Der Kauf war abgeschlossen mit der Halferübergabe des verkauften Tieres Zug für Zug, danach mit der Bezahlung und mit der Frage nach dem Namen des Tieres. Schuldeinkäufe wurden auf dem Tiermarkt nicht abgeschlossen, nicht einmal zwischen den Bekannten.

ТОРГОВЛЯ

Торговля племенным и мясным скотом проходила, главным образом посредством скотных рынков, проходивших в районных городах и крупных деревнях, которые на это имели право. При этом проводился ветеринарный надзор. В конце 19 века прошло через эти рынки в год около 330 тысяч голов скота. Например, в 1899 году в районе Мистек было проведено 274 рыночных дня, на которые было пригнано 27 тысяч голов скота, в районе Валашке Мезиржичи было проведено 45 рыночных дней, и было пригнано 25 тысяч голов скота.

Кроме того, организовывались торги на мясной скот и мясо на крупных скотобойнях, главным образом в Брно, Остраве и Оломоуце, где продавался скот преимущественно из Галича и Венгрии.

Тармарк (Tarmark от немецкого слова Tiermarkt) был событием, в котором принимали участие кроме продавцов и покупателей также и мясники, торговцы скотом, народные знатоки скота, а также посетители, которые приходили на торги в качестве будущих купцов – *на огледы (na ohledy)*. Торги привлекали также много посредников, жуликов и воров.

Продажа и покупка скота были важным хозяйственным почином, поэтому продать или купить домашнее животное ходили хозяин с хозяйкой, а иногда они призывали для этого и знатока скотины, соседа или приятелей. От таких услуг не принято было отказываться. Покупатель оценивал преимущества и недостатки животного, удостоверился в его возрасте, старался подметить его вредные привычки (брыканье, бодание и т.д.), рассматривал внешний вид, походку, вел переговоры с продавцом и обычно еще отходил, чтобы мог сравнить предлагаемую скотину с другой, а также с их ценой, возвращался и снова вел переговоры. Покупатели по праву боялись введения в заблуждение в возрасте животного, его дойности, тягловых способностях и т.д. При неуверенности в беременности, женщина отдоила глоток молока и капнула каплю в воду. Если капля не растворялась, то дойная корова была стельная. Сделка была заключена передачей недоудка продаваемого животного из рук в руки, оплатой и заданием вопроса о кличке животного. Покупка в долг на скотном рынке не практиковалась, даже между знакомыми.

LIDOVÉ LÉČENÍ CHOROB ZVÍŘECÍCH

Lidové léčení zvířecích chorob je dvojího druhu:

a) racionální

Bylo to léčení vcelku věcné, praktikované od nepaměti, odpozorované a osvědčené dlouhodobými zkušenostmi.

Léčitelem chovných zvířat byl v lehčích případech chovatel sám, v těžších volával na radu někoho zkušenějšího, zpravidla kováře nebo pastýře. Je známo, že někteří z nich byli zručně a citlivě pracujícími dobytčími porodníky, že měli určité znalosti o stavbě zvířecího těla, kterých nabyli jednak zkušeností a přejatou tradicí, jednak odborným poučením.

b) iracionální – magické

Druhou, hojnější kategorií byla léčení pověrečná. Spočívala jednak v rukou chovatelů samých, jednak v rukou pastýřů, kořenářek, ale i jiných lidí, kteří se dali na cestu výdělečného iracionálního léčitelství. Z pramenů k dějinám zvelebování chovu domácího zvířectva v 19. století mluví výrazně zpráva z roku 1811: „Kuršmídi? Jsou to většinou hudlaři. Jak máme chtít od nich léčení nemocí, když orgánů zvířecích neznají a ani se nesnaží je poznat? Ze strachu uchyluje se lid k myslivcům, pastýřům a vejtažným. Tato třída lidí namnoze beze studu léčí lidi, tím drzeji zvířata, a zabíjí je tím jistěji, čím méně mají citu. Hrozné jest zacházení při líhnutí. Nikde nejeví se neuvědomělost a nedbalost úředníka a bezcitnost prostého lidu tak zřejmě, jako když onemocní zvíře.” (Ökonomische Neuigkeiten, 1811). Proti nim se ovšem se vši urputností stavěli naši staří veterináři a zemědělstí ekonomové, vydávající v 19. století poměrně hojně literaturu pro zemědělce o chovu a léčení dobytka (Macalík, 1926).

LÉČIVÉ BYLINY

Nejužívanějšími prostředky lidové léčby chovného zvířectva byly rostliny. Lid znal jejich léčebné účinky poměrně dobře. Určitým bylinám však připisoval moc zvláštní, nadpřirozenou, které podle jeho představy nabyly v přírodě za určitých okolností nebo z vůle člověka různými formami konsekrace.

Ženy, chodící denně na pole, věděly, kde která bylinka roste. Která na mezi, na lukách, na polích, která na suchopárech a pastvištích, a znaly přesný čas, kdy se měly byliny trhat. Některé se sbíraly v době květu, jiné před rozvitím, jiné zas po dozrání semen. Mimořádné moci nabyly podle představ lidu ty, které byly sbírány za zvláštních úkazů a okolností magického charakteru, například v určitou fázi měsíce,

v jistou dobu dne nebo noci. Někdy byly trhány tak, že bylina vyrýpnutá ze země i s drnem se z něj dobyla uchopením za kořen a lodyha se protáhla hlínou a podobně. Některé rostliny mají podle lidového názoru léčivý účinek, ať jsou trhány kdykoli ve vegetační době, ačkoli v ranném období je tento účinek ještě větší. Podle rčení lidu je „do Jána každá belina zelina.“

Nově nasbírané léčivé rostliny se doma přidaly ke zbylým, které někde za trámem prosychaly v sáčku už kolikátý rok. Z rostlin se sušily buď celé lodyhy, nebo jen jejich květy, jindy listy, semena nebo kůra a uschovávaly se jejich kořeny a cibule. Poměrně málo bylo bylin, které se nesušily, nýbrž užívaly se čerstvé jako obklady, anebo se z nich užívala svěží šťáva. Na Záhoří sbírali lidé k léčení (lidí i zvířat) především tyto rostliny (Machek, 1954):

1. Bez černý, *Sambucus nigra* L. – chebz, chebza
2. Bodlák kadeřavý, *Carduus crispus* L. – ščerbák
3. Bojínek luční, *Phleum pratense* L. – svačina
4. Černucha setá, *Nigella sativa* L. – černé kmín
5. Čistec německý, *Stachys germanica* L. – nátková zelina, nátkovica
6. Devěsíl obecný, *Petasites officinalis* Mönch. – devešelí
7. Divizna velkokvětá, *Verbascum thapsiforme* L. – divina, Petru čagan
8. Fenykl obecný, *Foeniculum vulgare* Mill. – ženigel
9. Heřmáněk pravý, *Matricaria chamomilla* L. – kamile
10. Hluchavka bílá, *Lamium album* L. – kopřiva bílá
11. Hluchavka skvrnitá, *Lamium maculatum* L. – kopřiva červená, kopřiva hluchá
12. Hrachor hlíznatý, *Lathyrus tuberosus* L. – ořeší
13. Chrpa polní, *Centaurea cyanus* L. – chrpa, charpa
14. Sedmikráska chudobka, *Bellis perennis* L. – iskerka
15. Ibišek, proskurník lékařský, *Althaea officinalis* L. – ajbiš, ajbišek
16. Jitrocel kopinatý, *Plantago lanceolata* L. – psí jazéček
17. Jitrocel prostřední, *Plantago media* L. – babí ucho
18. Jmelí bílé pravé, *Viscum album* L. – jemelo
19. Kakost luční, *Geranium pratense* L. – kakost
20. Kerblík lesní, *Anthriscus silvestris* Hoffm. – svinská veš
21. Kmín luční, *Carum carvi* L. – kmín
22. Kontryhel obecný, *Alchemilla vulgaris* Bus. – alchemilka, husí nožka
23. Kopytník evropský, *Asarum europaeum* L. – kopytník
24. Kopretina bílá, *Chrysanthemum leucanthemum* L. – talíř
25. Kostival lékařský, *Symphytum officinale* L. – kožuchy
26. Koukol polní, *Agrostemma githago* L. – kókol
27. Kozlík lékařský, *Valeriana officinalis* L. – kozelec
28. Kozí brada luční, *Tragopogon pratensis* L. – kozí brada

29. Krtičník hlíznatý, *Scrophularia nodosa* L. – hluzová kopřiva
30. Kuklík městský, *Geum urbanum* L. – tlukovník
31. Lnice obecná, květel, *Linaria vulgaris* Mill. – čistěnka, spóšč, spúšč
32. Mák vlčí, *Papaver rhoeas* L. – kohótek
33. Mařilist, kopretina, *Chrysanthemum balsamita* L. – maří list, marolist
34. Máta kadeřavá, *Mentha crispa* L. – balšánek
35. Máta peprná, *Mentha piperita* L. – větrová zelina
36. Máta koňská, *Mentha pulegium* L. – koní mňat
37. Mateřídouška obecná, *Thymus serpyllum* L. – mateřídóška
38. Medovník meduňkolistý, *Melittis melisophyllum* L. – bezvršec, bezvršisko
39. Merlík bílý, *Chenopodium album* L. – lebeda
40. Merlík vonný, *Chenopodium ambrosioides* L. – psosor
41. Mochna husí, *Potentilla anserina* L. – husí šlapka
42. Netřesk střešní, *Sempervivum tectorum* L. – netřesk, hromotřesk
43. Ovsík vyvýšený, *Arrhenatherum elatius* (L.) Presl. – metlica
44. Pelyněk pravý, *Artemisia absinthium* L. – polének
45. Penízek rolní, *Thlaspi arvense* L. – šešulky
46. Podběl obecný, *Tussilago farfara* L. – podběl
47. Podražec křovištní, *Aristolochia clematitis* L. – podražec
48. Pomněnka rolní, *Myosotis arvensis* Hill. – pomněnka
49. Posed bílý, *Bryonia alba* L. – posadové kořen
50. Prha arnika, *Arnica montana* L. – arnyka
51. Proso obecné, *Panicum miliaceum* L. – prose
52. Pryskeřník hajní, *Ranunculus nemorosus* D.C. – volí oko
53. Pryšec obecný, *Euphorbia esula* L. – prýšč
54. Puškvorec, *Acorus calamus* L. – piškvořec
55. Pýr plazivý, *Agropyrum aviculare* L. – pěj
56. Rdesno ptačí, *Polygonum aviculare* L. – truskavec
57. Rmen rolní, *Anthemis arvensis* L. – hořkóní, polní kamile
58. Ruta, routa obecná, *Ruta graveolens* L. – lekavka
59. Řebříček obecný, *Achillea millefolium* L. – krvavník
60. Řepík lékařský, *Agrimonia eupatoria* L. – řepík
61. Srha laločnatá, říznačka, *Dactylis glomerata* L. – kostřava
62. Slez přehlížený, *Malva neglecta* L. – patáček
63. Slez léčivý, *Malva alcea* L. – slezová růža
64. Stařek Fuchsův, *Senecio fuchsii* GMEL – basakyř, besekyr apod.
65. Svízel povázka, *Galium mollugo* L. – ochvat
66. Šťovík krvavý, *Rumex sanguineus* – kašička
67. Šťovík kyselý, *Rumex acetosa* L. – ščív
68. Tolita lékařská, *Cynanchum vincetoxicum* L. – tolitisko
69. Třeslice prostřední, *Briza media* L. – tanculena
70. Třezalka tečkovaná, *Hypericum perforatum* L. – milovník, třezalka, děsník, rožděšenec, bylina sv. Jana

71. Turan ostrý, *Erigeron acer* L. – *turánčisko*
72. Úročník lékařský, *Anthyllis vulneraria* L. – *óročnica*
73. Vikev ptačí, *Vicia cracca* L. – *stračka*
74. Vlaštovičník větší, *Chelidonium majus* L. – *celidana*
75. Vratič obecný, *Chrysanthemum vulgare* L. – *vrátec*
76. Vrbovka bahenní, *Epilobium palustre* L. – *vrbovka*
77. Zeměžluč, *Centaurium umbellatum* Gilib. – *hléstrník*
78. Zimozeleň okoličnatý, *Chimaphyla umbellata* Nutt. – *zimozeleň*
79. Zlatobýl obecný, celík, *Solidago virgaurea* L. – *hadí traňk*, *vysoký traňk*
80. Zvonek řepkovitý, *Campanula rapuncoloides* L. – *zvonek*

LIDOVÉ NÁZVOSLOVÍ, NEMOCI ZVÍŘAT A JEJICH LÉČENÍ

Lidové názvosloví patologické není v našich zemích jednotné. Různí se značně podle krajů, někdy i vesnic. Pouze určité výrazné nemoci a názvosloví v chovu a léčení koní mají jednotnější ráz.

Bolení

- 1) označení nejrůznějších druhů onemocnění zvířete, zejména pokud nemoc nenabyla výrazného charakteru
- 2) označení zažívacích poruch, zejména koliky.
Jiné výrazy pro *bolení*: *kůň choruje*, *má hryzení*, *žraní*, *hlésty*.

Bolavá místa na povrchu těla – *bolačka*, *bolák*; hnisavá rána – *zbráčka*, *odbíračka*, *podbíračka*, *hnoják*; velká hnisající rána se nazývá *břed*.

Zhnisání vnitřní rány – *brant*, *zbrantovatění*. Jindy se rozumí slovem *brant* sněť slezinná. Hnisavý proces – *odbírání*, *podbírání*, *zbírání se*, *hnójení*; při očních nemocech označuje se jako *kysání*. Hnis – *hnůj*.

Zaschlý povrch rány – *strup*, *strópek*; podle vzhledu jeho povrchu rozeznává lid tyto rány jako: *mokrý*, *hladký*, *rapatý*.

Hnisání mizních cév hlavy a krku koně – *myši*.

Hromadění plynů

- a) střevních – *kolika*, *bolení*
- b) v bachoru – *zduť*, *odutí*

Otoky místní – *hrč*, *hrča* (femininum), *hrčka*

Retenční cysty nebo vředovitý rozpad tkáně pod jazykem se nazýval lidově *žaba*. Ve staré medicíně se jmenovaly nemoci toho druhu Anura (žába), lidově *ranula*.

Nemoci koní

Čačky – takto se nazývá převislá srst nad zadní částí kopyt koní. Pod srstí se tvořívají lupy zvláštního druhu, které působí koni svědivou bolest a nutí ho k hrabání. *Čačky* se stírhají a nemocná místa se omývají říční vodou. U některých lidí bývalo zvykem používat vodu z pramene z poutního místa.

Červ – ozhrívka; nemoc, vznikající podle lidového názoru z oděrků na kobylce. Lid ji pokládá za nevléčitelnou a zná její přenosnost.

Hříběcí (neutrum), jinde také **chřípěcí**, je označení pro onemocnění chřípí, jímž trpívají častěji mladší koně. Léčilo se teplou směsí pšenice a lněného semínka. Aby se kůň nadýchal těchto par, dávali mu tuto směs ve formanském krmicím pytlíku.

Jinde přikládali koni na krk teplé obklady z pšeničných otrub, nebo mu dávali žvýkat staré syrové sádlo (navinuté na udidle).

Hříběcí byl místy nazýván hnisavý nádor na povrchu těla koně. Takovýto nádor léčili proříznutím *puščadlem*. Ránu po operaci vymývali vlažnou, lehce zmýdelňovanou vodou, jednak pro desinfekci, jednak aby se rána znenáhla zaceľovala.

Koler – jankovitost koně. Lid rozeznává také takzvaný *spací koler*.

Kolika se léčila vlažným mydlinovým nálevem a zbavením koně trusu. Nemoc se mírnila pouštěním žilou. Nepomohl-li ani tento prostředek, kůň prý obvykle pošel.

Chovatelé se domnívali, že z úporné koliky vzniká zauzlení střev. Proti této nemoci neznali lék.

Kolika luftová projevuje se prázdnými, avšak vzduchem až k prasknutí napjatými střevy. Proti tomuto onemocnění neznali lék.

Kopřivka koní. Původ nemoci je prý v krvi zvířete. Projeví se obsypáním těla osýpkami velikosti hrachu. Po puštění žilou se zvíře uzdravilo za tři hodiny.

Luftšlág – obrna, projevuje se náhlým onemocněním koně. Zvíře padne jako podřáté, „*jak by ho luft podfókl*.“ Koni, stíženému touto nemocí, pouštěli žilou po obou stranách krku. Při lehčím stupni onemocnění – udržel-li se kůň na nohou – uzdravil se už po dvou hodinách po operaci, jinak během jednoho, dvou dnů.

Myši – hnisání mízních cév hlavy a krku. Kůň nežere, hrabe nohama, projevuje se trhavými pohyby ve svalstvu celého těla. Nemocnému zvířeti vytáhli jazyk, na něm naběhlé žilky a puchýřky rozdrásali jehlou do krve a pokud z ran vytékala temně zbarvená krev, třeli jazyk drcenou kamennou solí.

Jindy dávali pít koni silně osolenou kořalku. Zduřené podušní svaly masírovali režnou kořalkou.

Nálevky jsou podle lidové představy podkožní výrony podobné *špánku* na nohou koní, které dosahují větší velikosti než tyto a netvrdnou. Léčili je masírováním, přičemž použili tuk. Podle lidové představy vznikají přepětím koní, proto prý se projevují v místech patních kostí a šlach.

Pláč koní se nazývá slznatý výtok z očních koutků zvířat. Léčili je omýváním očí říční vodou, která byla nabírána třemi záběry po proudu.

Pouštění žilou. Pokud nemoc koně nenabyla vyhraněného charakteru, léčila se cibulí nebo česnekem a kořalkou, přičemž se zvíře provádělo. Nelepšil-li se stav, pustil kovář zvířeti žilou. Při této operaci bylo třeba utáhnout žílu na krku tak, aby naběhla tloušťky palce, načež ji *pušcadlem* prosekl. Podle dechu a celkového slábnutí koně zastavil krvácení povolením šňůry.

Měl-li nemocný kůň více než 36 tepů za minutu, pouštěli mu krev při každém onemocnění. Ročně provedl kovář takových operací více než čtyřicet.

Měl-li kůň *horkost*, pouštěli mu krev z patra, ze *třetího žlábků*. Podobně pouštěli krev z dásní selatům; skotu z ušních boltců.

Pouštění koni ze žab – z horní dásně. Mladší koně mají kratší zuby a bohatší dáseň, přes ně přesahující. Při pouštění „ze žab“ kůži spálili, strhli a *pušcadlem* pustili krev. K této bolestivé operaci se použilo pomocného operačního nástroje, tzv. *fajky, premzy*.

Slepotá koní vznikla v nepříliš osvětlených stájích, zvláště, bylo-li zvíře uvázáno proti okénku, jímž vnikalo prudké světlo. Oslepeného koně zapřahali se zdravým po náruční straně.

Špánek – kostní novotvar na místě patního kloubu. Podle lidového názoru vzniká výtokem tekutiny ze svalů. Usazen pod kůží nad patním kloubem ztvrdne. Činí koni obtíže při chůzi, způsobuje jeho kulhání.

Štětky, ščetky se vytvářejí u dobytka hromaděním ostí z ječných plev pod jazykem, kde mu způsobují svědivou bolest. Stírají se kyselým zelím.

Vyplecený, vyplecenina. Při silném kulhání koně se říkávalo, že *má vyplecený*. Příčinou byla podle lidového názoru vymrštěná žíla. Kůň se z nemoci časem sám vykulhal, nebo kovář vystrouhal nemocnému zvířeti kopyto až na živou tkáň. Do prohlubně vpěchoval vložku z česneku nebo cibule a zavázal.

Vyplecený na zadní noze léčivolo se i proseknutím kůže na kříži. Do rány vlili kyselinu, aby se na povrchu spálila a pomalu se hojila.

Zápal rozeznávají chovatelé dvojí; suchý a mokrý. Při prvním kůň hra-be nebo lehá a vstává, jindy vezme do huby seno a s nerozžvýkaným v hubě usne. Při mokřém zápalu se koně potí na krku, plecích, na slabíně. Od koliky se odlišují oba zápaly přeléváním ve střevech. Léčili je studenými zábaly a zapařením zvířete.

Zastavení moči u kobyli léčili vložení chuchvalce zvlhčených žíní a soli do pochvy.

Zbláznění – způsobuje náraz koně do hlavy. Ten je netrpělivý, zuří, kouše. Po puštění žilou se kůň sice uklidní, nemoc se však brzy vrátí. Trvalý lék proti ní prý není.

Zchvácenina, jindy zvaná též *srnčí nemoc*, je kulhání koně, způsobené zchvácením. Při dlouhém trvání této nemoci kopyto koně zploští. Vady napravoval kovář zámkovou nebo tříčtvrteční, takzvanou *štangulovou* podkovou. Někteří kováři dávali tehdy pod podkovu kravské lejno a kopyto zavázali, aby nevysychalo. V těžkém případě onemocnění opakovali zábal denně.

Žirka se léčila tlučným kmínem s hořkou solí v kořalce. Někteří ji léčili *kamenným olejem* – dehtem

Kování. Při prvním okování hříbete mu vypiloval kovář na předních kopytech křížek. Toto okování se v kovárně zapilo.

Věk koně se určuje podle vzhledu zubů. Do 12–13 let mají černé jádro, u starých koní není. Šejdíři „omlazovali“ koně tím způsobem, že vypalovali žhavým drátem na třecí ploše zubů čárková žebra, na způsob onoho jádra. Při operaci vkládali koni do huby takzvaný *žebříček*.

Nemoci skotu a ostatních zvířat

Černý močení – úplavice močová. Lék lid neznal.

Červinka. Častá nemoc bravu za horkých dnů. Počáteční stadium této nemoci nazývá lid *kopřivka*. Obě stadia nemoci se léčí zábaly ze slínu promíchaného s octem.

Hlésty – škrkavky vypuzovali cibulí, česnekem, anýzem nebo jiným ostrým kořením smíšeným s kořalkou.

Kulhavka, kdysi velmi rozšířená nemoc skotu, nazývaná místy **pahnostnica**. Léčí se natíráním paznehtů roztokem modré skalice, suchými zábaly a udržováním úzkostlivě suchého stání.

Pípec – típec. Slepici stíženou tímto neduhem buď ihned zabili, nebo se pokusili o její uzdravení stržením tohoto típce.

Spečený v knize, zapečený knihy – zácpa knihy. Léčila se strouhaným puškvorcem s hořcem a hořkou solí smíchanými s otrubami, nebo masnotou rozmíchanou se slabou kořalkou.

Štípání zubů – hrotů u selat se provádělo vždy, když prasnice nepripouštěla selata k sání.

Zatvrdlé vemeno dojníc masírovali *hromovým kameněm* (kamenem, do kterého uhodil blesk).

Zdutí, odutí krávy léčili poléváním zvířete vodou a napojením rosolem z masa.

RACIONÁLNÍ LÉČENÍ NEMOCÍ ZVÍŘAT

Léky rostlinného původu

Anýz se v kořalce užíval při vypuzování škrkavek.

Cibule smíchaná s kořalkou se dává koním při kolice.

Česnek s kořalkou a provádění se zpravidla užívalo jako první prostředek při onemocnění koně, kdy ještě nebylo zcela jasné o jaké onemocnění jde. Česnek byl také účinný při vyhánění škrkavek.

Devětsil. Krvácející rány na nohou koní se obkládají listím devětsilu. Zábaly se vyměňují po zavadnutí listu.

Divizna (Petrův čagan, Petrova hůl) je bylina léčivá po celou vegetační dobu. Léčí nemoci lidí i zvířat, tak jako mateřídouška.

Heřmáněk – odvar se dává koním při všech vnitřních onemocněních, zvláště při kolice.

Jitrocel kopinatý – *psí jazéček*. Je léčivý po celou vegetační dobu, podle lidového názoru obzvláště však v měsíci květnu. Čerstvě utržený list,

lehce potřukaný, aby pustil šťávu, se přikládá na povrchová poranění. Odvar se užívá k ošetření otevřených ran a k omývání.

Jmelí – *jemelo*. Vařilo se hovězímu dobytku při dlouhotrvajícím čistění.

Kmín se dává koním při *žírce*, utlučen a smíchán v žejdlíku kořalky s hořkou solí.

Kopytník spařený se přikládá na oteklá místa. Koním se však dávat nesmí, neboť postižená místa silně rozněcuje.

Kozlík lékařský se vaří hovězímu dobytku při zastavení žvánku.

Krtičník hlíznatý tlučený na kamenech a smíchaný se sádlem, křenem, česnekem a *režnou* moukou se dává skotu při zácpě.

Křen smíchaný s krtičníkem, česnekem, sádlem a žitnou moukou se dával skotu jako projímadlo.

Lněné semeno se v teplé směsi s pšenicí dávalo dýchat koni, který trpěl onemocněním chřípí, zvaným *hřibecí*.

Lnice obecná – květel. Odvar se vaří kravám po otelení pro plynulé čistění, také kravám zadržujícím mléko.

Máta koní se užívá podobně jako kozlík lékařský při zastavení žvánku.

Máta peprná. Odvar s kopretinou řimbabou se dává telatům při poruchách zažívání.

Mateřídouška – *Mateřídóška, všech zelin drážka*. Bylina užívaná při všech druzích onemocnění lidí i zvířat. Místa uštknutá – *ofóknutá hadem* se potírají šťávou z mateřídoušky.

Merlík vonný, listy se přikládají na vředy, urychlují jejich hnisání. Odvar merlíku s řebříčkem se dával dojnícím, které *zdržovaly* mléko.

Pelyněk. Odvar mírní bolesti žaludku.

Podražec křovištní se dával z jara preventivně kozám i skotu, na ochranu před uhranutím. Spolu s mateřídouškou byl užíván při *bolení* dobytka.

Prha arnyka, louhovaná v kořalce se přikládala na řezné rány a užívala se k vymývání všech otevřených ran.

Puškvorec – odvar mírní bolesti žaludku. Strouhaný puškvorec, hořec a hořká sůl smíchané s otrubami se dává kravám *při zapečených knihách*.

Husy, které se nazobaly zeleného makového listu, se potácejí několik dní. Jako protilek jim dávají puškvorec.

Rmen rolní – *hořkóní* čili *polní kamile* – se vaří telatům při *žírce* a dává se pít s drobně pokrájenou cibulí.

Sléz přehlížený – odvar s ibiškem se užívá k vymývání ran.

starček (Basakyř, besekyř, basakýr) – listy se přikládají na otevřené rány. Při otravě krve dobytka, dostane-li *brant*, „z *hor basakýru, slezovú růžu, traňk uvař a v tem kúpej. Bude brzo dobře.*“

Jindy obkládali nemocné místo jílem smíchaným s octem a pak koupali ránu v odvaru *basakýru*.

Švízel povázka se vařil stelným kravám, které byly stíženy lišejem.

Třezalka tečkovaná – macerovaná v oleji se přikládala na popáleniny.

Vlaštovičník větší – čerstvé listy se přikládají na rozpálené vředy.

Vratič obecný – odvarem se napájí chřadnoucí dobytče na začátku nemoci.

Zeměžluč – odvar s pelyňkem a mátou kadeřavou se pije při vnitřních bolestech.

Léky původu anorganického a živočišného

Dehet – *kamenné olé*, dával se koním při *žírce*.

Kořalka – přikládána v obvazu na bodné a sečné rány, s bylinami užívána vnitřně.

Kyselina se užívala ke spálení povrchu ran, aby se pomaleji zavíraly.

Ledek rozmíchaný v bílku dával mast na otevřené rány koní. Ledek ránu *vypálil*, takže zvíře nedostalo *brant*. Jakmile mast v ráně zatvrdla, vydrobila se a ošetření se opakovalo tímž způsobem až do zacelení rány.

Líh se užíval k vymývání ran.

Ocet smíchaný s jílem se užíval jako obklad otoků zanícených ran.

Petrolej – vši skotu se ničily natíráním dobytčete petrolejem. Rozbolavělá místa však po natření dlouho hnisala.

Popel – horký zvlhčený popel nebo spařené otruby se přikládaly v zá-
balech na tělo při vnitřních bolestech zvířat.

Střelný prach se sádlem léčil nemoc zvanou *vešky*.

Sůl rozpuštěná v kořalce se dávala koním při nemoci zvané *myši*.

Skalice modrá se užívala k natírání paznehtů při kulhavce.

Sádlo – vnitřní vepřové sádlo změkčuje prý zatvrdlá postižená místa a urychluje proces hnisání. Zabaleno v bláně se přechovává i několik let se sádlem jiných zvířat – zajíců, jezevců, psů, se sádlem hadím apod. Starší je prý účinnější než čerstvější.

Měl-li kůň *hřiběcí*, navinul se kousek tohoto sádla na udidlo. Kůň je žvýkal a velmi brzy se prý uzdravil.

Podobně byla léčena nemoc zvaná *vešky* – směsí starého sádla a střelného prachu.

Smetana s heřmánkem se dávala koním při *bolení*.

Včelí vosk se užíval jako zahušťovadlo doma připravovaných mastí na rány lidské i dobytčí.

IRACIONÁLNÍ LÉČENÍ NEMOCÍ ZVÍŘAT

Iracionální léčení dobytka se provádělo nejčastěji pomocí magického nakuřování zvířete, pálením čarovných nebo konsekrovaných bylin nebo jiných organických látek, fiktivním stíráním nemoci, koupáním, poléváním, nebo obsypáváním dobytčete ve smyslu magickém, zařikáváním, podvazováním chorobných novotvarů na těle zvířete, činěním votivních darů a jinými, většinou magicky zamýšlenými praktikami, které mají často zcela individuální charakter.

Představy lidu o vzniku nemoci se vztahovaly především k uřknutí, přehlédnutí, začarování, uškntutí plazem a k magickému působení na vzdálenost.

Uřknutí, *přehlédnutí, órok* mohou způsobit člověku, stejně jako zvířeti některé lidé, zvláště staré ženy, buď úmyslně nebo neúmyslně.

Uhrančivé oči má člověk s obočím srostlým nad kořenem nosu.

Úrok a přehlédnutí dobytčete se projevuje u koně prudkými bolestmi v útrobách, při nichž se zvíře rychle silně zpotí, srst zesovatí, někdy zvíře bezmocně klesne.

Uřknutý skot je rozdrážděný, kope, je stížen průjmem a močením, potí se, dojnice „vtáhne mlíko do sebe a vemeno se jí ztratí.“

Uhranutý kůň se tře na rub obrácenou košilí nebo onucemi od huby přes hřbet až po kopyta zadních nohou. Při tření bylo nutno třikrát náznakem plivnout a odříkat „Otčenáš“ pozpátku. Nato vzal léčitel ovesnou slámu, drobně ji cuchal a trousil pod břichem koně. Po tomto procesu dostal prý kůň prudký průjem. Postižené zvíře se provedlo, přikrylo houní, načež záhy okřálo.

„Taky jeden jezdil vranýma konima do Bystřice. Blízko jednoho domku se zrazu položil kůň jeden a vedle něho kůň druhé. Lidu se zehnal – taky zvěrolékař – zvihali, nepomohlo. Z domku vyšla hospodyň. Podívá se na koně. Viza – poznala, že byly zóročený: srst' zvihlá, koně mokrý, sovatý. – Že to byli hřebci, šla dom, zhodila oplecko a vrátila se hned' jich třít'. A vskutku, koně skočily na nohy. Když se jedná o kobyly, může pomoci' aji mužské. To je lík posavad.“

„Vím, nemá se to věřit, ale se mi samé stalo: Přijeda na lóku, kůň zmokřal, nohy pod sebe, a zle a zle s nim. Buda sama, zhodila sem košulu. Hnědó s ňó podrhla a bylo dobře. S tým órokem snád' enem něco je. To vám poví každé člověk.“

Uřknutí dobytka stojícího v zápřeži se předejde tím způsobem, že dříve než ho mine osoba s uhrančivými očima, „třeba převrátit' třikrát oči a je všecko v pořádku.“

Před uhranutím se chránil dobytek červenou pentličkou. Ještě v posledních letech, kdy se odbývaly dobytčí trhy v Kelči, měla většina dobytčat zapletenu červenou tkaničku v ocase.

Koním, vyváděným z chléva k první jarní pastvě nebo k práci, plivnou náznakem třikrát na čelo a na zemi před nimi naznačí bičem kříž.

Nakuřování

Praktiku magického nakuřování dobytka prováděl lid pálením léčivých nebo čarovných bylin na žhavém uhlí při utěsněných dveřích a oknech chléva. To se opakovalo po tři pátky jdoucí po sobě. Někteří tak činili před východem, jiní po západu slunce.

Dobytče bylo obkuřováno za určitých příkazů a praktik, doprovázených obvykle akcí slovní a zažehnaváním. Nakouření dobytčete úročníkem, svěcenou mateřídouškou, dvanácterníkem nebo *osím dělem* (vosím hnízdem) mírnilo prudký průjem dobytka. Úročníkem lékařským a *čertincem* (ločidlo – ozan - čertovo lejno, assa foetida) nakuřovali někteří chovatelé dobytče před každou cestou na dobytčí trh nebo před prvním výhonem.

Zaříkání nemoci

Z neznámé nemoci lze dobytče vyléčit tím způsobem, že nad bodlákem, jehož vršek se sehne k zemi a zatíží kamenem, „poříká se z knížky. Ale dneska už to nikdo neví, ani neumí. Mi taková knížku na jedné póčce zapřeli. – Ztratila se jak Ječmínek. Škoda jí.“

„Tot' to bude taky pěkný:

Stařeček měli zaříkávací knížku a ledakemu z ní pomohli. Taky byla doba, kdy měli lidi brav. Stalo se, že se do něho dali červi. Zatkli, zmodřal a byl by od toho aji pošel.

Přišel taky jeden (člověk) z Něčic, pré:, „Pantáto, slyšel sem, že byste mohli pomoci.“ „No mohl,“ povídajó stařeček.

Vzali tu knížku a šli ke hřbitovu, kde růstly bodláky co velice pchajó. Tož vzali ten pcháč, ohnuli ho, přiložili kameněm a čtli. Jak kósek přeřkali, ti červi všeci z toho bravu ven.“

„Podruhóc:

Přišel z Paršovic sedlák a přinda, pravil: „Trefil sem ke Kubisom?“

„No, trefil.“

„Prosém vás, pantáto, potte k nám, máme nemocný dobytče!“

Stařeček povídajó: „Přítelu, já tam nemosém byt'. Enem mi řekněte, jaké barvy je ten brav, co bych ho mohl pomenovat', a o víc se nestaréte.“

Ten dotyčné potom přišel a děkovál stařečkovi velice. Byla v tem zasé tá knížka.“

Jiné praktiky

Žaba, zežabení. Touto nemocí stížená, čili jak lid říká *zežabená*, kráva je vyhublá, kůži na hřbetě má napjatou, že ji nelze uchopit prsty a při pokusu o to vydává praskavý zvuk.

Zežabenému dobytčeti roste na horním patře čočkovitý útvar – *bucholec* – který je prý jádrem nemoci. Musí se z dásně strhnout a zbavené místo třít solí.

Podle domnění jiných je prý nemoc způsobena žábou sídlící ve vnitřnostech krávy, kde jí ubírá sil a tuku. *Zežabená* kráva se v tomto případě polévá lidskou močí a usilovně drhne slaměným víchem.

„Ale nélepší při žabě pomože dat' do putny (jadrného krmiva) a nebude v domě zežabení.“

Uštknutí hadem si vykládá lid jako *ofóknutí*. Proto had i jiný plaz může ublížit člověku nebo zvířeti i na vzdálenost. V takovém případě omývali lidé hadem domněle zraněnou část těla vodou, která byla svěcena v den svaté Háty (5. února).

Pometání. Jeví-li dobytče v čase březosti příznaky pometání, „*kópilo se lichem anýzu; né za dva, ale za tři, né za čtyry, ale za pět, a dalo se to krávě s chlebem. To platí. To mám víckrát zkusný.*“

Zajištění užítka od dobytka

O filipojakubské noci (1. května) se kropilo okolo domů svěcenou vodou a v každém rohu se činila znamení kříže, aby čarodějnice neměly k dobytku přístup.

Večer před svatým Duchem dávali lidé do oken, dveří a vikýřů lipo-
vé větvičky a na okno čerstvý drn, aby čarodějnice nemohly do domu, a zvláště do chléva, žádným způsobem vniknout.

Některé ženy doposud než začnou žít trávu, třikrát na ni náznakem plivnou. Tím má být odvráceno případné *uřknutí krmiva*, které by pak škodilo dobytku. Podobně činí s vodou, kterou nosí z veřejné studny do chléva.

Do mléka, podávaného cizímu člověku, přidala hospodyně vždy několik zrnek soli.

Mléko nesené od dojení přikrývala zástěrou, aby je cizí oči neuhranuly.

Krávě, které bylo podle lidové představy učarováno, takže dojila *mléko s krví*, bylo třeba vařit svěcené byliny.

Jiní lidé lili odvar z úročníku lékařského na suché chrástí. Domnívali se, že tím odvedou čarovný účinek na pustá místa, aby v domě už více neškodil.

„*Škodí-li kravám, mosíš dycky, jak nadójiš, opláchnót' hrotek, sleja ho, a vylít' na třikrát do hnoja, řku: „Na, čarodenico, našer se!*“

Krávu, které škodí čarodějnice, je třeba bít každý den letošním šípko-
vým prutem. Dobytče prý bolest necítí, ale za to jí je postižena čarodějnice, která mu uškodila. Proto prý nelze mít s dobytčetem slitování „*ani když se zdá, že kráva bolestó snád' to koryto utrhne.*“

„*Poznáš kerá (čarodějnice) škodí: chlupy z krávy upálit' a tá jistá osoba přinde na počku. Ale nic jí nepatřé dat'.*“

Odlévat část nadojeného mléka do trní. Nato přijde do domu osoba, která škodí.

Zdržuje-li začarovaná dojnice mléko, umývá se po tři pátky tekoucí vodou, která byla nabrána před východem slunce.

Kdo obdrží *posadový kořeň*, získá nebo ztratí dojivost krav.

„*Je to už dávno. Petřica chodili po domech skupovat'. Jednóc jim Šedka dali jakési kořeň a povídajó, aby to dali, kde krávy hodně dójjó. Přišla do dvanástýho (číslo domu). Tady nemajó kráv, povídajó si. Tady to strčém.*

*Přinda tam zase za tédeň, hospodyň zanařká: „Už mi tédeň koze nedó-
jijó. Nohy do koryta, a taková každá dělá, že není možná ubyt'.*“

„*Ja, proboha, panimámo, vy máte koze? To sem nevěděla!*“ A povídá - to a to se jako stalo.

Severka potem povídali, že to byl posadové kořeň. Ale já říkám: „Když dáš do škopka (vydatného krmiva) – dá do hrotka.“

Po otelení dávaly hospodyně kravám odvar ze svěcených bylin, preventivně i dobytčatům zdravým.

V některých domech doposud přidávají jim do nápoje špetku *čertince* (ločidla) a bobkového listu. Je to prý pro dobytek zdravé a čáry mu neuškodí.

Nemůže-li hospodyně dlouho stlouci máslo, vloží pod máselnici peníz, nebo podloží pod ni hřebec, odstaví stůl a stlouká na tomto místě, kropí máselnici svěcenou vodou.

Nepomůže-li ani to, *bere švihel, jednorostlé šíp* (letošní šípkový prut) a šlehá jím nádobu v představě, že trestá samu původkyni čar.

Jiní bijí máselnici koženým pásem.

Do máselnice střílejí: „*Duša černá, zas čaruje.*“

„*Mosíš, Pepku, do té masnice strelit'.*“ *Vzál flintu, strelil. Strelil do obruce a ráno přiběhla jistá osoba se moc odprášat'. Tá jim jako čarovala.*“

Vkládají do máselnice bodné nebo sečné předměty:

„*Tož, zas nemožeš stlócť? Počké, dušinko, donesu pas špendlé-
ků a dáme do té masnice. To ju bude pichať (čarodějnic) a stlučeš
brzo.*“

Stlouká se ve stavu nahoty.

Máselnice i díže byly dělány tak, aby jejich jednotlivé dýhy byly stavěny vzrůstem let protilehle.

Máslo z prvního mléka se darovalo do kostela na věčné světlo.

Hospodyně trnuly hrůzou, když „*ráno staňa, byly vrata popizgřený máslem. V tem domě mohli se už netěšit na dójení.*“

Zavádí-li se kráva nevydojená, bude mít *teličku*, vydojená býčka. „*To je od všech zkusený.*“

Telata se odstavují v neděli, když jdou lidé z kostela, aby prý dobytče bylo vždy čisté.

Uvazuje-li se ke korytu, má se tak udělat mlčky, tele nebude bečet.

Když je řezník vyvádí z chléva, činí tak také mlčky a vystrčí je z chléva zadkem napřed. Potom prý po něm kráva *neteskní*.

Selata ulíhlá *na schodě* měsíce se moc nevydaří.

Černostrakatá selata se vrhnou tehdy, když se v půli březivosti nosí prasnici zrno v černé beranici.

Hospodyně nasazovaly vejce pod husy a slepice když měsíc dorůstal. V tu dobu bylo také záhodno odstavit tele na chov, sázet ovocné stromy a provádět setbu.

Byli v tom období trh na dobytek v Hranicích, byl šťastný pro kupce i prodávající.

Na stejném podkladu spočívají i některé praktiky a pověřivé prvky, které místní pastýři dodržovali ještě před druhou světovou válkou. V den před zahájením pastvy zašel pastýř krav do kostela pro paškál a *hátovó vodu* (svěcenou na svátek sv. Háty 5. února) a odtud přímo na pastviny, které do čtyř světových stran žehnal a široce kropil. Podobně činil při prvním výhonu, kráčeje před stádem, znovu vydatně kropil vlevo i vpravo příhonu a před sebou. Kdyby k tomu užil tříkrálovou vodu, stádo by se mu rozbíhalo.

Když se vracel toho dne z pastvy, roznášel po domech svěží vrbové proutky, v Komárně s červenou pentličkou, aby prý měly hospodyně čím vyhánět dobytek.

Během prvního výhonu zabodl pastýř uprostřed pastviny svěcený vrbový prut, aby se stádo okolo něho drželo.

Aby se stádo nerozbíhalo cestou, vsadil do rukojeti biče kousek vosku z paškálové svíce.

Chtěl-li pastýř pastýři hodně uškodit, zakopal potají do protivníkovy příhonu zajíce. Postižený, podle lidové víry, nedožene pak nikdy stádo v pořádku.

RESUME

TRADITIONAL MEDICINE IN HEALING ANIMAL DISEASES

The most used remedies in traditional medicine of domestic animals were plants. People knew their healing effects rather well. However, certain herbs were thought very special, supernatural with qualities which gained in nature under certain conditions very special consecrated effect.

Women walking daily to fields knew where to find specific herbs and where they grew – in meadows, fields, barren land, pastures. They knew exact time of their vegetation and the best time for their picking. Some herbs were collected while in blossom, others before they started to bloom, others after their seeds ripened. Exceptional power was given to plants which were collected under special phenomena and magic circumstances that is in a certain phase of moon, in a certain time of the day and night.

Traditional medicine of domestic animals can be divided in two types: rational one and irrational. The rational type of treatments was a matter – of –fact, it was practised for ages, the methods were watched and gained by generations and this type of treatment was proofed by long experience.

Healers of domestic animals could be in some not very difficult cases farmers themselves. In more serious matters farmers asked for help more experiences people, usually a blacksmith or shepherd. Some of them were known to be very skilful and sensitive in their work of cattle at birth of young. They had knowledge of animal body which they gained through their own experience and owing to traditions which was passed from generation to generation and they were also informed by animal experts. As to healing remedies we should mention mainly herbs and medicaments of animal and inorganic origin. Because of a large number of different medicaments used for treatment of animals we will present only a listing some of them.

The most frequently use herbs:

1. Common elderberry, *Sambucus nigra* L. – *chebz, chebza*
2. Curly plumeless thistle, *Carduus crispus* L. – *ščerbák*
3. Timothy, *Phleum pratense* L. – *svačina*
4. Black cumint, *Nigella sativa* L. – *černé kmín*
5. German hedgenettle, *Stachys germanica* L. – *nátková zelina, nátkovica*
6. Pestilence wort, *Petasites officinalis* Mönch. – *deveselí*
7. Denseflower mullein, *Verbascum thapsiforme* L. – *divina, Petrů čagan*
8. Sweet fennel, *Foeniculum vulgare* Mill. – *ženigel*
9. German chamomile, *Matricaria chamomilla* L. – *kamile*
10. White deadnettle, *Lamium album* L. – *kopřiva bílá*
11. Spotted henbit, *Lamium maculatum* L. – *kopřiva červená, kopřiva hluchá*
12. Tuberous sweetpea, *Lathyrus tuberosus* L. – *ořeší*
13. Garden cornflower, *Centaurea cyanus* L. – *chrpa, charpa*
14. Lawndaisy, *Bellis perennis* L. – *iskerka*
15. Common marshmallow, *Althaea officinalis* L. – *ajbiš, ajbišek*
16. Narrowleaf plantain, *Plantago lanceolata* L. – *psí jazéček*
17. Hoary plantain, *Plantago media* L. – *babí ucho*
18. European mistletoe, *Viscum album* L. – *jemelo*
19. Meadow geranium, *Geranium pratense* L. – *kakost*
20. Wild chervil, *Anthriscus silvestris* Hoffm. – *svinská veš*
21. Caraway, *Carum carvi* L. – *kmín*
22. Lady's mantle, *Alchemilla vulgaris* Bus. – *alchemilka, husí nožka*
23. Wildginger, *Asarum europaeum* L. – *kopytník*
24. Oxeye daisy, *Chrysanthemum leucanthemum* L. – *talíř*
25. Common comfrey, *Symphytum officinale* L. – *kožuchy*

26. Common corncockle, *Agrostemma githago* L. – *kókol*
27. Garden valerian, *Valeriana officinalis* L. – *kozelec*
28. Jack-to-go-to bed-at-noon, *Tragopogon pratensis* L. – *kozí brada*
29. Woodland figwort, *Scrophularia nodosa* L. – *hluzová kopřiva*
30. Herb bennet, *Geum urbanum* L. – *tlukovník*
31. Butter and eggs, *Linaria vulgaris* Mill. – *čistěnka, spóšč, spúšč*
32. Corn poppy, *Papaver rhoeas* L. – *kohótek*
33. Costmary, *Chrysanthemum balsamita* L. – *maří list, marolist*
34. Peppermint, *Mentha crispa* L. – *balšánek*
35. *Mentha piperita* L. – *větrová zelina*
36. Pennyroyal, *Mentha pulegium* L. – *koní mňat'*
37. Lemon thyme, *Thymus serpyllum* L. – *mateřídóška*
38. Bastard balm, *Melittis melisophyllum* L. – *bezvršec, bezvršisko*
39. Lambsquarters, *Chenopodium album* L. – *lebeda*
40. Mexican tea, *Chenopodium ambrosioides* L. – *psosor*
41. Silverweed cinquefoil, *Potentilla anserina* L. – *husí šlapka*
42. Common houseleek, *Sempervivum tectorum* L. – *netřesk, hromotřesk*
43. Tall oatgrass, *Arrhenatherum elatius* (L.) Presl. – *metlica*
44. Absinthium, *Artemisia absinthium* L. – *polének*
45. Field pennycress, *Thlaspi arvense* L. – *šešulky*
46. Heal and draw, coltsfoot, *Tussilago farfara* L. – *podběl*
47. Birthwort, *Aristolochia clematitis* L. – *podražec*
48. Field forget-me-not, *Myosotis arvensis* Hill. – *pomněnka*
49. White bryonia, *Bryonia alba* L. – *posadové kořeň*
50. Mountain arnica, *Arnica montana* L. – *arnyka*
51. Broomcoorn millet, *Panicum miliaceum* L. – *prose*
52. Butterwort, *Ranunculus nemorosus* D.C. – *volí oko*
53. Leafy spurge, *Euphorbia esula* L. – *prýšč*
54. Sweetflag, *Acorus calamus* L. – *piškvorec*
55. Couch-grass, *Agropyrum aviculare* L. – *pěř*
56. Oval-leaf knotweed, *Polygonum aviculare* L. – *truskavec*
57. Corn chamomile, *Anthemis arvensis* L. – *hořkóní, polní kamile*
58. Common rue, *Ruta graveolens* L. – *lekavka*
59. Common yarrow, *Achillea millefolium* L. – *krvavník*
60. Churchsteeples, *Agrimonia eupatoria* L. – *řepík*
61. Orchardgrass, *Dactylis glomerata* L. – *kostřava*
62. Common mallow, *Malva neglecta* L. – *patáček*
63. Vervain mallow, *Malva alcea* L. – *slezová růža*
64. False baby's breath, *Galium mollugo* L. – *ochvat*
65. Garden sorrel, *Rumex sanguineus* – *kašička*
66. Garden sorrel, *Rumex acetosa* L. – *ščív*
67. Swallow-wort, *Cynanchum vincetoxicum* L. – *tolitisko*
68. Perennial quakinggrass, *Briza media* L. – *tanculena*
69. Common St. Johnswort, *Hypericum perforatum* L. – *milovník, třezalka, děsník, rozděšenec, bylina sv. Jana*
70. Asthmaweed, *Erigeron acer* L. – *turánčisko*
71. Common kidney vetch, *Anthyllis vulneraria* L. – *oročnica*
72. Bird vetch, *Vicia cracca* L. – *stračka*
73. Celandine, *Chelidonium majus* L. – *celandana*
74. Yellow buttons, *Chrysanthemum vulgare* L. – *vráteč*
75. Marsh willowherb, *Epilobium palustre* L. – *vrbica*
76. Feverwort, *Centaureum umbellatum* Gilib. – *hlétník*

77. Pipiseewa, *Chimaphyla umbellata* Nutt. – zimozeleň
 78. Goldenrod, *Solidago virgaurea* L. – hadí traňk, vysoký traňk
 79. Rampion, *Campanula rapunculoides* L. – zvonek
 80. Basakyř (scientific name has not been found).

From remedies of animal and inorganic origin people used most of all the following medicines:

Tar – kamenné olé, žirce.

Alcohol

Acid was used for burning of the surface of wounds so as to close slowly

Saltpetre mixed in white was ointment for open wounds of horses

Spirits used for cleansing wounds.

Vinegar mixed with clay was applied on swollen places and inflammations.

Paraffin oil – animal lice applied on the skin of calves. Painful spots were inflamed for along time after its application.

Ashes – hot wet ashes or scalded pollard were applied to the body of animals in case of internal pain.

Fat – internal pork fat softens corny places and accelerates the process of suppuration.

Copper sulphate was used for spreading on hoofs of animals suffering from foot-and-mouth disease.

Cream with chamomile was given to horses suffering from abdominal pain - *bolení*.

Gunpowder mixed with lard healed a disease called *vešky*.

Salt dissolved in brandy was given to horses suffering from a disease called *myši*.

Beeswax was used as a thickener of ointments made at home for both human and animal injuries.

B) IRRATIONAL – MAGIC

Another, more common category of healing was superstitious – irrational one. It was in the hands of farmers themselves, shepherds and herb women or other woman who were involved in the business of gainful irrational folk medicine. Irrational healing of cattle was done mainly by magic censuring of animals, by burning of magic or consecrated herbs and other organic substances, by fictive swabbing of diseases, bathing, pouring over animals and spilling, exorcising, interlacing of pathological neoplasm on animal bodies. People used votive gifts to achieve successful treatment and many other mostly magic techniques which were of an individual character – censuring and exorcisms.

People believed that diseases originated in evil spell, charm, and snakebite and telecontrolled magic influence.

VOLKSHEILUNG DER TIERKRANKHEITEN

Meistgebräuchliche Mittel der Volkstherapie der Zuchttiere waren Pflanzen. Die Leute kannten ihre Heilwirkung ziemlich gut. Bestimmten Kräutern schrieben sie aber besondere, übernatürliche Macht zu, die sie nach ihren Vorstellungen in der Natur unter bestimmten Umständen oder vom menschlichen Willen durch verschiedene Formen von Einweihen erwarben.

Die Frauen, die Täglich aufs Feld gingen, wussten, wo welches Kraut wächst. Welches auf dem Rain, welches auf den Wiesen, Feldern, welches auf dem Brand und auf den Weiden, und sie kannten auch genaue Zeit, wann man die Kräuter pflücken sollte.

Manche sammelte man in der Blütezeit, andere vor der Entfaltung oder nach dem Samenausreifen. Außergewöhnliche Macht bekamen sie nach der Vorstellungen der Leute die, die bei den merkwürdigen Erscheinungen und Umständen des magischen Charakters, z.B bei der bestimmten Mondphase, in der bestimmten Tages- oder Nachtzeit gesammelt wurden.

Die Volksheilung der Tiere können wir in zwei Arten teilen: rationale und irrationale. Rationale Heilung war ziemlich sachlich, praktiziert von jeher, abgesehen und erprobt durch langjährige Erfahrungen.

Heilpraktiker der Zuchttiere war bei leichteren Fällen der Züchter selbst, bei den komplizierteren rief er jemanden erfahreneren, gewöhnlich einen Schmied oder Hirt. Es ist bekannt, das manche von ihnen behend und feinfühlende Viehgeburts helfer waren, dass sie gewisse Kenntnisse über den Tierkörpersbau hatten, die sie einerseits durch Erfahrungen und übernommene Tradition erwarben, andererseits durch fachliche Belehrung. Es geht vor allem um die Verwendung der Heilkräuter und sgn. Medikamente der tierischen und anorganischen Herkunft. Aus dem Grund des umfassenden Verzeichnis verschiedener Anwendung der Einzelnen Heilmittel bei der Heilung; orientieren wir uns nur an ihre Aufzählung.

Von den Heilkräutern benutzte man meistens:

1. Schwarzer Holunder, *Sambucus nigra* L. – chebz, chebza
2. Distel gekräuselt, *Carduus crispus* L. – ščerbák
3. Wiesenlieschgras, *Phleum pratense* L., - svačina
4. Echter Schwarzkümmel, *Nigella sativa* L. – černé kmín
5. Ziest, *Stachys germanica* L. – nátková zelenina, nátkovica
6. Pestwurz, *Petasites officinalis* Mönch – devešeli
7. Himmelbrand, Fackelblume, *Verbascum thapsiforme* L. – divina, Petrů čagan
8. Fenchel, *Foeniculum vulgare* Mill. – ženigel
9. Echte Kamille, *Matricaria chamomilla* L. – kamile
10. Weise Taubnessel, *Lamium album* L. – kopřiva bílá
11. Geflewkte Taubnessel, *Lamium maculatum* L. kopřiva červená, kopřiva hluchá
12. Knollige Platterbse, *Lathyrus tuberosus* L. – ořeší
13. Kornblume, *Centaurea cyanus* L. – chrpa, charpa
14. Gänseblümchen, *Bellis perennis* L. – iskerka
15. Echter Eibisch, *Althaea officinalis* L. – ajbiš, ajbišek
16. Spitzwegerich, *Plantago lanceolata* L. – psí jazěček
17. Mittlerer Wegerich, *Plantago media* L. – babí ucho
18. Mistel, *Viscum album* L. – jemelo
19. Wiesenstorchschnabel, *Geranium pratense* L. – kakost
20. Kerbel, *Anthriscus silvestris* Hoffm. – svinská veš
21. Wiesenkümmel, *Carum carvi* L. – kmín
22. Frauenmantel, *Alchemilla vulgaris* Bus. – alchemilka, husí nožka
23. Haselwurz, *Asarum europaeum* L. – kopytník
24. Weise Wucherblume, *Chrysanthemum leucanthemum* L. – talíř
25. Gemeinter Beinwell, *Symphytum officinale* L. – kožuchy
26. Kornrde, *Agrostemma githago* L. – kókol
27. Echter Baldrian, *Valeriana officinalis* L. – kozelec
28. Wiesenbocksbart, *Trapogon pratensis* L. – kozi brada
29. Braunwurz, *Scrophularia nodosa* L. – hluzová kopřiva
30. Echte Nelkenwurz, *Geum urbanum* L. – tlukovník
31. Gemeines leinkraut, Frauenflachs, *Linaria vulgaris* Mil. – čistěnka, spóšč, spúšč
32. Klatschmohn, *Papaver rhoeas* L. – kohótek
33. Margerite, Wucherblume, *Chrysanthemum balsamita* L. – maří list, marolist
34. Minze, *Mentha crispa* L. - balšánek
35. Pfefferminze, *Mentha piperita* L. – větrová zelenina
36. Poleiminze, *Mentha pulegium* L. – koní mřat'
37. Feldthymian, *Thymus serpyllum* L. – mateřídóška
38. Immenblatt, *Melittis melisophyllum* L. – bezvršec, bezvršisko
39. Weißer Gänsefuß, *Chenopodium album* L. – lebeda
40. Wohlriechender Gänsefuß, *Chenopodium ambrosioides* L. – pšosor
41. Gänsefingerkraut, *Potentilla anserina* L. - husí šlapka
42. Echte Hauswurz, *Sempervivum tectorum* L. – netřesk, hromotřesk
43. Französisches Raygras, *Arrhenatherum elatius* (L.) Presl. – metlica

44. Wermut, *Artemisia absinthium* L. - polének
45. Ackerhellerkraut, *Thlaspi arvense* L. - šešulky
46. Huflattich, *Tussilago farfara* L. - podběl
47. Osterluzei, *Aristolochia clematitis* L. - podražec
48. Ackervergi=meinnicht, *Myosotis arvensis* Hill. - pomněnka
49. Zaurrübe, *Gichtrübe*, *Bryonia alba* L. - posadové kořen
50. Bergamika, *Bergwohlverleih*, *Arnica montana* L. - amyka
51. Echte Hirse, *Panicum miliaceum* L. - prose
52. Hahnenfuß, *Ranunculus nemorosus* D.C. - volí oko
53. Eselwolfsmilch, *Euphorbia esula* L. - prýšč
54. Echter Kalmus, *Teichkalmus*, *Magenkalmus*, *Acorus calamus* L. - piškvořec
55. Quecke, *Agropyrum aviculare* L. - péř
56. Vogelknöterich, *Polygonum aviculare* L. - truskavec
57. Ackerhundskamille, *Anthemis arvensis* L. - hořkóni, polní kamile
58. Gartenraute, *Ruta graveolens* L. - lekavka
59. Gemeine Schafgarbe, *Achillea millefolium* L. - krvavník
60. Kleiner Odermennig, *Agrimonia eupatoria* L. - řepík
61. Gemeines Knaulgras, *Dactylis glomerata* L. - kostřava
62. Wegmalve, *Malva neglecta* L. - patáček
63. Siegmarswurz, *Malva alcea* L. - slézová růža
64. Wiesenlabkraut, *Galium mollugo* L. - ochvat
65. Blutampfer, *Rumex sanguineus* - kašička
66. Sauerampfer, *Rumex acetosa* L. - ščiv
67. Schwalbenwurz, *Cynanchum vincetoxicum* L. - tolitisko
68. Mittleres Zittergras, *Briza media* L. - tanculena
69. Perforiertes Johanniskraut, *Hypericum perforatum* L. - milovník třezalka, děsník, rozděšenec
70. Scharfes Berufkraut, *Erigeron acer* L. - turánčisko
71. Wundklee, *Anthyllis vulneraria* L. - óročnica
72. Vogelwicke, *Vicia cracca* L. - stračka
73. Schöllkraut, *Chelidonium majus* L. - celidana
74. Rainfarn, *Chrysanthemum vulgare* L. - vráteč
75. Sumpfwidenröschen, *Epilobium palustre* L. - vrbica
76. Doldiges Tausendgüldenkraut, *Centarium umbellatum* Gilib. - hlétník
77. Zimozeleň okolíčnatý, *Chimaphyla umbellata* Nutt. - zimozeleň
78. Zlatobýl obecný, celík, *Solidago virgaurea* L. - hadí traňk, vysoký traňk
79. Rapunzelartige Glockenblume, *Campanula rapunculoides* L. - zvonek
80. Basakyř (botanischer Termin nicht festgestellt)

Von den Heilmitteln tierischen und anorganischen Ursprungs verwendete man meistens:

Teer – kamenné olé, žírce

Branntwein

Säure – verwendete man zur Verbrennung der Wundenoberflächen, damit sie sich langsamer zumachten.

Salpeter verrührt mit Eiweiß gab eine Salbe für die offenen Wunden der Pferde.

НАРОДНОЕ ВЕТЕРИНАРНОЕ ЛЕЧЕНИЕ ЗАБОЛЕВАНИЙ ЖИВОТНЫХ

Наиболее часто используемыми средствами народной ветеринарной медицины при разведении племенного скота были растения. Люди очень хорошо знали их лечебное действие. Однако отдельным травам приписывалась особое сверхъестественное действие, которое они в представлении человека получили от природы при определенных обстоятельствах или благодаря воле человека различными формами заклинания.

Женщины, ходившие ежедневно на поля, знали, где какая былинка растет. Которая на межах, на лугах, на полях, которая на сухопарах и пастбищах, и знали точное время, когда необходимо эти травы срывать. Некоторые собирались в период цветения, другие перед рассветом, а кое-какие после созревания семян. Необыкновенную силу приобрели в представлении людей те травы, которые собирались при необычных явлениях и обстоятельствах магического характера, например, в определенной фазе месяца, в определенное время дня или ночи.

Народное лечение хозяйственных животных можно разделить на два вида: рациональное и иррациональное. Рациональное лечение было в общем материалистическим, практиковавшимся с давних времен, которое перенималось и подтверждалось многолетним опытом.

Лечителем племенного скота был при легких заболеваниях сам скотовод, при более тяжелых заболеваниях призывал на совет кого-то более опытного, как правило, кузнеца или пастуха. Общеизвестно, что некоторые из них были умелыми и чутко обращающимися ветеринарными акушерами, что имели определенные знания о строении тела животного, которые приобрели отчасти в результате своего собственного опыта и заимствованной традиции, отчасти грамотными разъяснениями. Речь идет, прежде всего, об использовании лечебных трав и так называемых лекарств животного или неорганического происхождения. Так как перечень различного использования лекарственных средств при лечении является довольно объемистым можно указать только некоторые из них.

а) рациональное лечение

Из лечебных трав чаще всего использовались:

1. Бузина черная, *Sambucus nigra* L. – хебз, хебза (*chebz, chebza*)
2. Чертополох кудрявый, *Carduus crispus* L. – щербак (*ščerbák*)
3. Тимофеевка луговая, *Phleum pratense* L. – свачина (*svačina*)
4. Чернушка посевная пряная, *Nigella sativa* L. – черне кмин (*černé kmín*)
5. Чистец менецкий, *Stachys germanica* L. – нафкова зелина, нафковица (*nátková zelina, nátkovica*)
6. Белокопытник, *Petasites officinalis* Mönch. – девесели (*deveselí*)
7. Коровяк, *Verbascum thapsiforme* L. – дивина, Петру чаган (*divina, Petru čagan*)
8. Фенхель, *Foeniculum vulgare* Mill. – женигел (*ženigel*)
9. Ромашка лекарственная, *Matricaria chamomilla* L. – камиле (*kamile*)
10. Крапива белая, *Lamium album* L. – копршива била (*kopřiva bílá*)
11. Яснотка крапчатая, *Lamium maculatum* L. – копршива червена, копршива глуха (*kopřiva červená, kopřiva hluchá*)
12. Чина клубненосная, *Lathyrus tuberosus* L. – ореши (*ořeši*)
13. Василек полевой, *Centaurea cyanus* L. – хрна, харпа (*chrpa, charpa*)
14. Маргаритка, *Bellis perennis* L. – искерка (*iskerka*)
15. Просвирия лекарственный, *Althaea officinalis* L. – айбиш, айбишек (*ajbiš, ajbišek*)
16. Подорожник копьевидный, *Plantago lanceolata* L. – пси язечек (*psi jazéček*)
17. Подорожник средний, *Plantago media* L. – бабье ухо (*babí ucho*)
18. Омела белая, *Viscum album* L. – емело (*jemelo*)
19. Герань луговая, *Geranium pratense* L. – какост (*kakost*)
20. Купырь лесной, *Anthriscus silvestris* Hoffm. – свинская вош (*svinská veš*)
21. Тмин луговой, *Carum carvi* L. – кмин (*kmín*)
22. Манжетка пастушья обыкновенная, *Alchemilla vulgaris* Bus. – алхемика, гусья ножка (*alchemilka, husí nožka*)
23. Копытень европейский, *Asarum europaeum* L. – копытник (*kopytník*)
24. Ромашка белая, *Chrysanthemum leucanthemum* L. – талир (*taliř*)
25. Окопник лекарственный, *Symphytum officinale* L. – кожуху (*kožuchy*)

26. Куколь обыкновенный посевной, *Agrostemma githago* L. – кокол (*kókol*)
27. Валериана лекарственная, *Valeriana officinalis* L. – козелец (*kozelec*)
28. Козлобородник луговой, *Tragopogon pratensis* L. – козья борода (*kozí brada*)
29. Нарчичник клубневой, *Scrophularia nodosa* L. – глузова крапива (*hluzová kopřiva*)
30. Заячья лапка, *Geum urbanum* L. – тлуковник (*tlukovník*)
31. Лянянка обыкновенная, *Linaria vulgaris* Mill. – чистенка, спощ, спущ (*čistěnka, spóšč, spúšč*)
32. Мак самосейка, *Papaver rhoeas* L. – коготек (*kohótek*)
33. Нивняник, ромашка, *Chrysanthemum balsamita* L. – мари лист, маролист (*maří list, marolist*)
34. Мята кудрявая, *Mentha crispa* L. – балшанек (*balšánek*)
35. Мята перечная, *Mentha piperita* L. – ветрова зелена (*větrová zelina*)
36. Мята болотная, *Mentha pulegium* L. – кони мнять (*koní mňat*)
37. Чабрец обыкновенный, *Thymus serpyllum* L. – матери́доушка (*materídóška*)
38. Мочегон мелисса, *Melittis melisophyllum* L. – безвршец, безвршиско (*bezvršec, bezvršisko*)
39. Марь белая, *Chenopodium album* L. – лебеда (*lebeda*)
40. Марь амброзиевидная, *Chenopodium ambrosioides* L. – псопор (*psosor*)
41. Лапчатка гусиная, *Potentilla anserina* L. – гуси шлапка (*husí šlapka*)
42. Молодило кровельное, *Sempervivum tectorum* L. – нетреск, громотреск (*netřesk, hromotřesk*)
43. Райграсс высокий, *Arrhenatherum elatius* (L.) Presl. – метлица (*metlica*)
44. Полынь горькая, *Artemisia absinthium* L. – поленок (*polének*)
45. Ярутка полевая, *Thlaspi arvense* L. – шешулки (*šešuľky*)
46. Мать-и-мачеха, *Tussilago farfara* L. – подбел (*podběl*)
47. Кирказон кустарниковый, *Aristolochia dematitidis* L. – подражец (*podražec*)
48. Незабудка полевая, *Myosotis arvensis* Hill. – помненка (*potněnka*)
49. Брыония, переступень, *Bryonia alba* L. – посадове корень (*posadové kořeň*)
50. Арника горная, *Arnica montana* L. – арника (*arnyka*)
51. Просо посевное, *Panicum miliaceum* L. – просе (*prose*)
52. Лютик лесной, *Ranunculus nemorosus* D.C. – воли око (*volí oko*)
53. Молочай острый, *Euphorbia esula* L. – прыщ (*prýšč*)
54. Аир болотный, *Acorus calamus* L. – пишкворец (*piškvořec*)
55. Пырей ползучий, *Agropyrum aviculare* L. – перж (*pěř*)
56. Горец птичий, *Polygonum aviculare* L. – трускавец (*truskavec*)
57. Пупавка полевая, *Anthemis arvensis* L. – горкони, полни камиле (*hořkóní, polní kamile*)
58. Рута садовая, *Ruta graveolens* L. – лекавка (*lekavka*)
59. Тысячелистник обыкновенный, *Achillea millefolium* L. – крвавник (*krvavník*)
60. Репейник лекарственный, *Agrimonia eupatoria* L. – ржепик (*řepík*)
61. Ежа сборная, *Dactylis glomerata* L. – костржава (*kostřava*)
62. Просвирник обыкновенный, *Malva neglecta* L. – патачек (*patáček*)
63. Просвирник лекарственный, *Malva alcea* L. – слезова ружа (*slezová růža*)
64. Подмареник, *Galium mollugo* L. – охват (*ochvat*)
65. Шавель кровавый, *Rumex sanguineus* – кашичка (*kašička*)
66. Шавель кислый, *Rumex acetosa* L. – щив (*ščív*)
67. Толита лекарственная, *Cynanchum vincetoxicum* L. – толитиско (*tolitisko*)
68. Трясунка средняя, *Briza media* L. – танцулена (*tanculena*)
69. Зверобой крапчатый, *Hypericum perforatum* L. – миловник, трезалка, десник, роздешенец, былина св. Яна (*milovník, třezalka, děsník, rozděšenec, bylina sv. Jana*)
70. Мелкопестник острый, *Erigeron acer* L. – туранчиско (*turánčisko*)

71. Язвенник обыкновенный, *Anthyllis vulneraria* L. – орошница (*óročnica*)
72. Горошек мышиный, *Vicia cracca* L. – страчка (*stračka*)
73. Чистотел большой, *Chelidonium majus* L. – целидана (*celidana*)
74. Рябинка дикая, *Chrysanthemum vulgare* L. – вратеч (*vráteč*)
75. Кипрейник болотный, *Epilobium palustre* L. – врбица (*vrbiца*)
76. Золототысячник, *Centaureium umbellatum* Gilib. – элестник (*hléstrník*)
77. Зимозелень зонтичная, *Chimaphyla umbellata* Nutt. – зимозелень (*zimozeleň*)
78. Зверобой обыкновенный, *Solidago virgaurea* L. – гади траньк, високий траньк (*hadí traňk, vysoký traňk*)
79. Колокольчик рапунцелевидный, *Campanula rapunculoides* L. – звонек (*zvonek*)
80. Басакурж (*basakyř*) (botanický název nejištěn).

Из лекарств животного и неорганического происхождения чаще всего использовались:

Деготь – каменне оле, жирце (*kamenné olé, žírce*).

Настойка

Кислота использовалась для выжигания поверхности ран, чтобы они медленнее стягивались.

Селитра, размешанная в белке использовалась в качестве мази на открытые раны лошадей.

Спирт использовался для дезинфекции ран.

Укус, смешанный с глиной использовался в качестве компресса при отекании воспаленных ран.

Керосин – вши животных уничтожались при помощи натирания керосином. Однако после натирания больные места долго гноились.

Пепел – горячий влажный пепел или ошпаренные отруби прикладывались в качестве компресса на тело при внутренних болях животных.

Свиной жир – внутренний свиной жир смягчает затвердевшие пораженные места и ускоряет процесс гноения.

Медный купорос использовался к натиранию копыт при заболевании ящуром.

Сливки с ромашками подавались лошадям при *болени* (*bolení*).

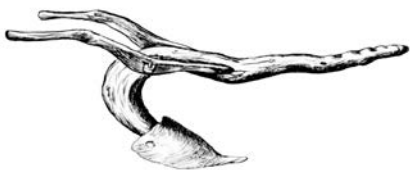
Огнестрельный порох со свиным жиром лечил болезнь, называемую *вешку* (*vešky*). Соль, размешанная в настойке, подавалась лошадям при заболевании, называемом *мышью* (*muši*).

Пчелиный воск использовался в качестве загустителя мазей, приготавливаемых по-домашнему, которые применялись на раны, как для людей, так и для животных.

b) иррациональное лечение – магическое

Второй, более распространенной категорией было суеверное лечение – иррациональное. Это лечение было, с одной стороны, в руках самих скотоводов, с другой стороны, в руках пастухов, знахарей, и других людей, которые стали на путь доходного иррационального целительства. Иррациональное лечение скота чаще всего проводилось при помощи магического окуливания животного, сжигания чарующих или заговоренных трав или других органических веществ, фиктивного «снятия» болезни, купания, поливания, или посыпания животного в магическом смысле, заговаривания, подвязывания болезнетворных новообразований на теле животного, дубления жертвенных даров и других, в большинстве своем магически задуманных действий, которые часто имели совершенно индивидуальный характер – выкуривание, заговор болезни.

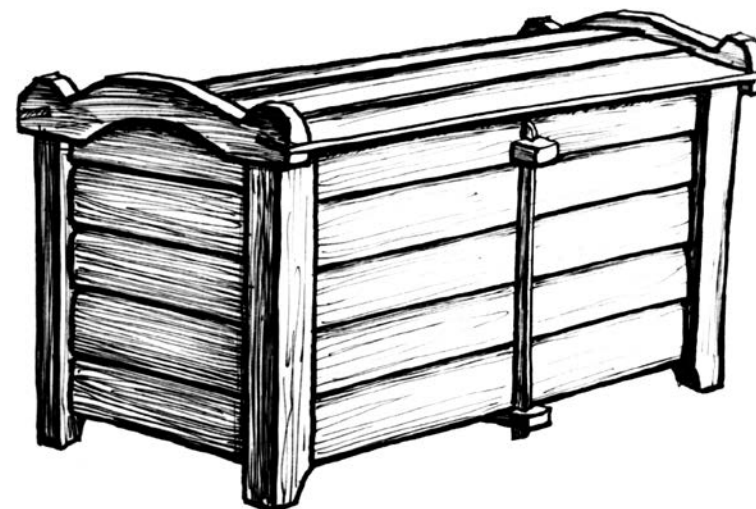
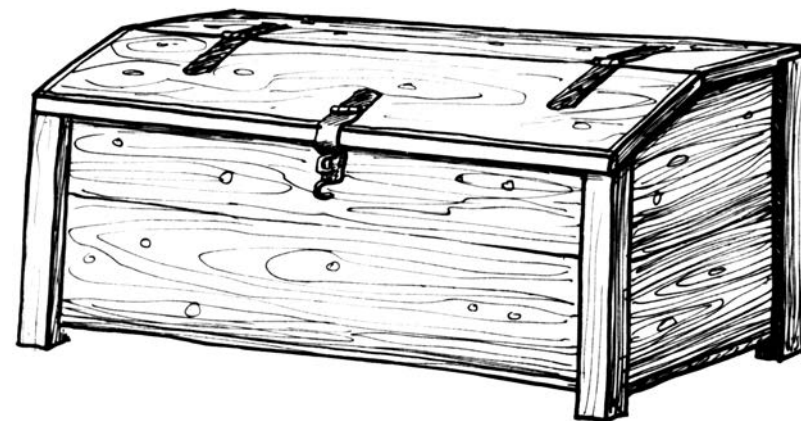
Представления людей о возникновении болезни относились, прежде всего, к глазу, недосмотру, завораживанию, укусу змеи, а также к магическому влиянию на расстоянии.



UCHOVÁVÁNÍ A KONZERVOVÁNÍ POTRAVIN

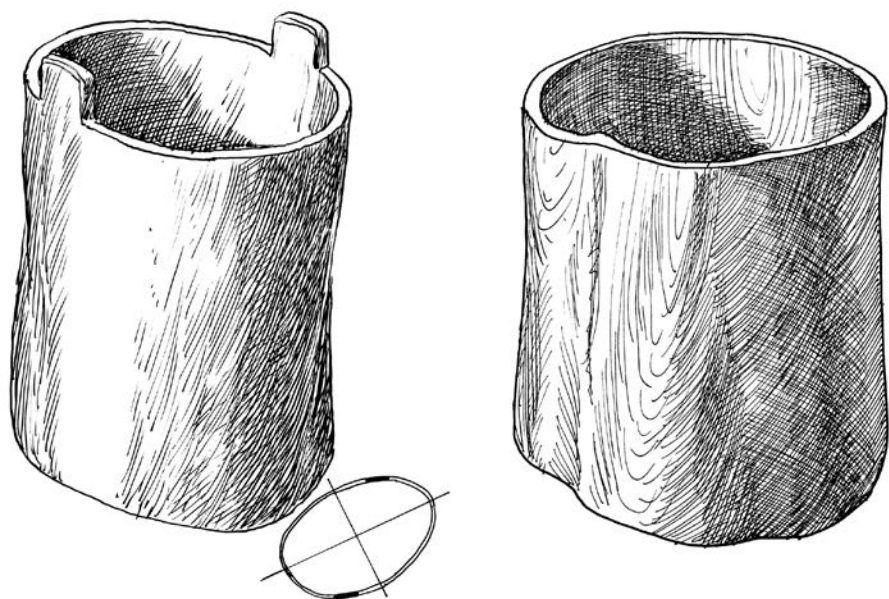
ZÁSOBNICE

Obilí, zdejší hlavní plodina, a další semena se uchovávala na sýpkách čili **na komorách, v súskách** (truhlách) vyrobených ze štípaných prken s víky nad každou příhradou, nebo **v sókoch** (kadlubech) vytesaných z kmenů topolů a lip.



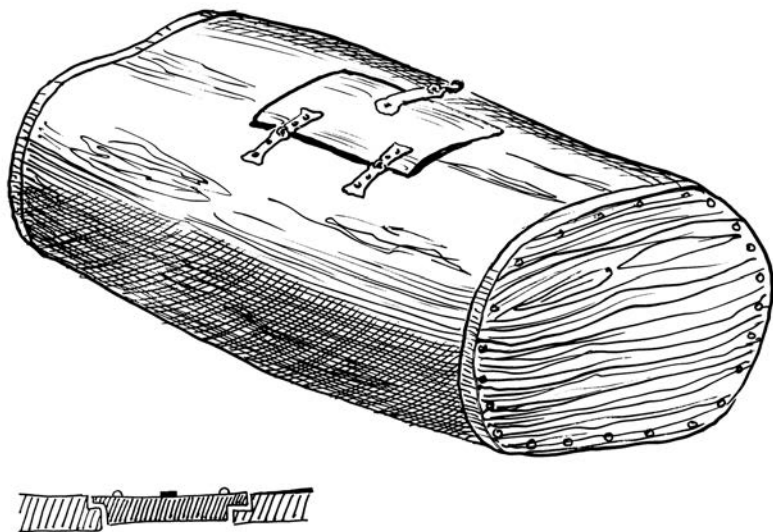
Obrázek 171:
Sůsky – zásobnice na zrno – různého provedení.

Z kusů kmenů se dlabaly monoxylícké velkoobjemové zásobnice buď postavené – *stojáky*, nebo ležaté – *ležáky*, s víkem vyříznutém v monoxylu.

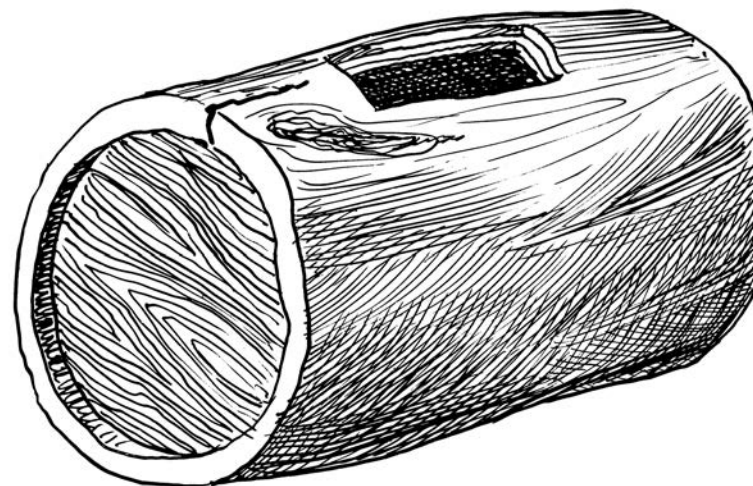


Obrázek 172: Kadlub, zvaný *stoják*, s uchy k usnadnění manipulace, $\varnothing = 75$ cm / 63 cm, výška = 97 cm. Schéma umístění uch.

Obrázek 173: Kadlub, zvaný *stoják*, $v = 140$ cm, $\varnothing = 86$ cm.



Obrázek 174: Kadlub, zvaný *ležák*, s uzamykatelným těsnícím víkem (řez víkem vlevo dole). Délka = 179 cm, $\varnothing = 70$ cm, víko 37 x 55 cm, bočnice přibité. Obsah 15 měřic (asi 1060 l).



Obrázek 175: Zásobnice z monoxylu – *ležák*, bočnice vsazené.

Vzácný byl nízko pálený hrnčářský výrobek – nádoba o objemu až jeden hektolitr.

Pracněji se vyráběly nádoby menších rozměrů z **mosorů** (kořenového pletiva obrůstajícího vyhnívající pařez).

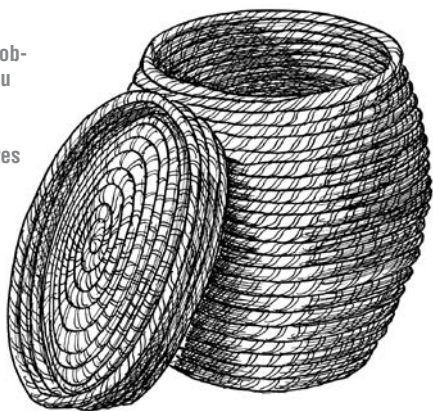


Obrázek 176: Keramická zásobnice z Příkaz v okrese Holešov. Výška přibližně 100 cm, horní průměr 60 cm.



Obrázek 177: *Mosorová* nádoba k uložení semene, zejména lněného a semen doplňkových (jádrových).

Obrázek 178:
Slaměná zásob-
nice o objemu
60l. Záznam
z r. 1942
v Osíčku, okres
Holešov.



Také se užívaly nádoby vyrobené ze slámy spirálovitě stáčené. Tyto **slaměny** se vyráběly v několika tvarech a rozličných rozměrech od malých *sotůrků na semýnka* až po hektolitrové zásobnice ve tvaru vědra nebo sudu s víkem. Menší druhy sloužily k uskladnění mouky, otrub, lněného semene, kaší (kaše je souhrnný název pro zrniny, ze kterých se vařily kaše – bér, proso, pohanka atd.) a ovoce. Proto byly nejčastějším inventářem půd.

OKOPANINY

Návsím záhorských vesnic dodávaly charakteristický vzhled ještě mezi světovými válkami četné **doly – sklípky**. Toto zařízení, známé od nepaměti a sloužící k přechovávání potravin, se hloubilo v suché pískovcové půdě před okny domů, nebo v celých koloniích na okraji vsi, podle naleziště vhodné půdy. V Loukově je jich na malém prostoru vyhloubeno více než 40 ve dvou natěsnaných řadách podél cesty.

Obrázek 179:
„Doly“ v Lou-
kově u bystřice
pod Hostýnem,
zahlabované při
živé komunikaci.
Na trati Zákos-
telí položena
na široké výměře
pozemku.
Zaměřena v roce
1936. Stav
v době opuštění
techniky, za re-
konstrukce novo-
staveb rolnických
nemovitých
zařízení.



Nejvhodnější půda k tomuto účelu je flyšový, jemnozrnný slídnatý pís-kovec, zdejší typická hornina. Kdysi takové sklípky užívali bez rozdílu všichni obyvatelé vsi, později už jenom domkáři, kteří neměli pro sklizené okopaniny dost místa doma.

Doły bývaly dvojího typu:

a) v rovném terénu



Obrázek 180:
Doly v těsné
blízkosti used-
losti.

b) ve svahovitém terénu



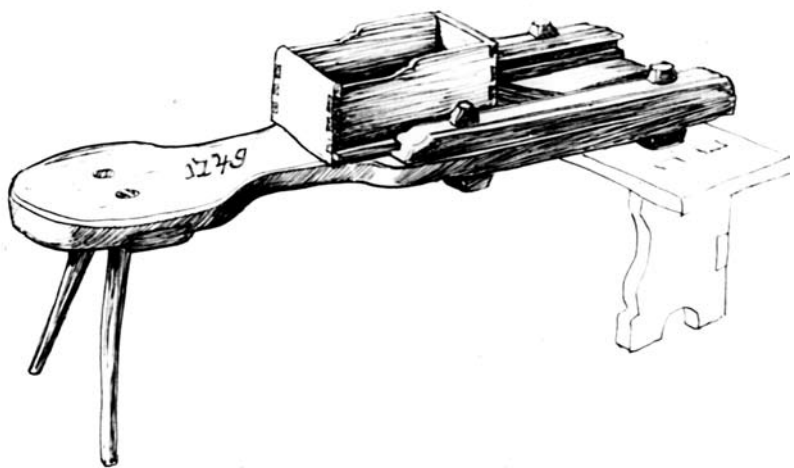
Obrázek 181:
Doly v Loukově
u bystřice pod
Hostýnem,
zahlabované při
živé komuni-
kaci. Na trati
Zákostelí
položena na ši-
roké výměře
pozemku. Za-
měřena v roce
1936. Stav
v době opuš-
tění techniky,
za rekonstrukce
2 novostaveb
rolnických
nemovitých
zařízení.

Tento druhý typ se pohodlněji plní i vyprazdňuje a lze ho jednoduše překlenout *šledami* – kamennými deskami, kladenými jednoduše na hliněnou maltu. Jeho ústí je tak chráněno jak před deštěm, tak před sesouváním půdy nebo jiným poškozováním. Násypný otvor bývá jen tak velký, aby se jím protáhla dospělá osoba. Vyhlubenina je buď sudovitá nebo zvonovitá, ve skalnaté půdě i nepravidelného tvaru. Obsáhne průměrně 15–17 pytlů brambor. Před sklizní se *doły* vyčistí, vystelou slámou a po naplnění se slámou utěsní. Typ první se překryl chvojím a zatížil kameny. Sadbové plodiny tu přezimují obzvláště dobře. Jen této vlastnosti děkují staré *doły* za dosavadní existenci. Když dnes v nedokonalých sklepech namrzají brambory, nejeden hospodář si posteskuje: „*Gdyby mi to nebylo jakési, sypat bych do doły*”.

Jiný způsob přechovávání brambor a řepy je **krechtování**. Plodiny se vrství okolo kůlu zvaného *tata* (otec) do mělké vyhlubeniny a zakryjí se slámou a vrstvou hlíny. Průduchy vzniklémi okolo kůlu plodiny větrají, takže se nezapaří, nevadnou a nemrzou. Aby okolo kůlu nezatékala dovnitř voda, uváže se na jeho vrch došek nebo se tam připevní prkénko.

ZELÍ

Příprava zelí, svého času nejrozšířenější základní potraviny, ke kvašení se odehrávala dosud běžným způsobem – ručním krájením na struhadlech a ušlapáváním do kádí. Dno kádě se pokrylo vrstvou vinného listu a kopru, každá vrstva zelí se osolila, prosypala kmínem a proložila loupanou cibulí a jablky. Kvasná voda odkapávala bezovou trubičkou, zasazenou pod horním okrajem kádě.



Obrázek 182:
Stružna, nože
na krouhání zelí.

Zkvašené zelí se nechává v nádobách ve sklepě nebo v komoře, aby bylo chráněno před mrazem.



vlevo
Obrázek 183:
Šlapání zelí –
vždy *chlapská*
práce. Vpravo
u horního
okraje trubička
k odtoku přeby-
tečné (*rostoucí*)
zelnice. Užívá
se jako zdravá
pochutina,
vítaná v zimě.

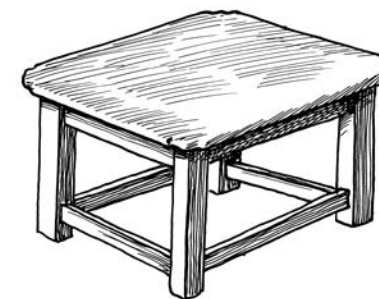
MLÉKO

Mléko a mléčné výrobky se obvykle uchovávaly jen na kratší dobu, neboť jejich trvanlivost byla omezená a produkce relativně stálá. Mléko se v teplých dnech chladilo v *tátkách*, hliněných, jen zevnitř polévaných hrncích, v nichž se v létě stavělo *na kameň*.



V létě se nádoby sterilizovaly nejdříve vypařením, pak vysychaly na slunci, nejčastěji zavěšeny na plotech předzahrádek.

Obrázek 184:
Látka, smetaník
– hliněná nádo-
ba na mléko.



Obrázek 185:
Stolička s ka-
mennou deskou,
na kterou se
stavěly nádoby
s mlékem.

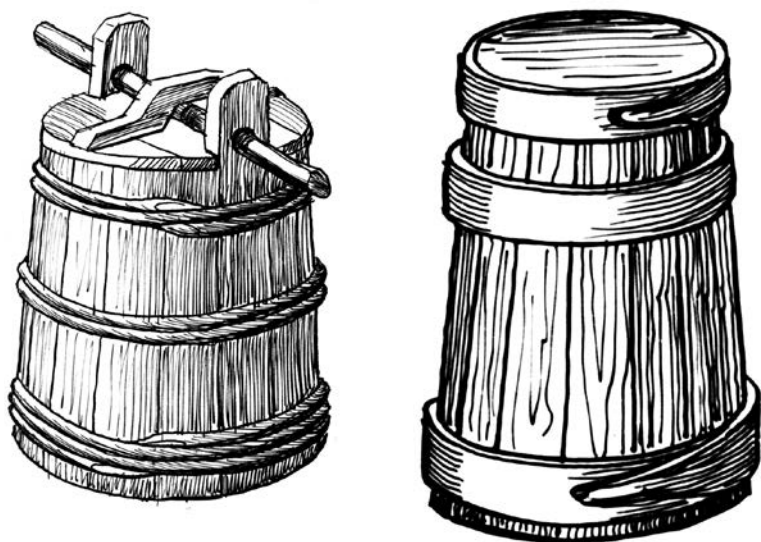
Mléko lidé neradi dávali z domu. V nejnútnejším případě si jím vypořádali v příbuzenstvu a nebylo-li to možné, raději se obešli i několik týdnů bez něho.

Mléko, které se neprodalo nebo nevypilo v hospodářství, se zpracovávalo na známé mléčné výrobky: tvaroh, máslo, sýry.

Kyselý sýr, nejběžnější letní jídlo, připravovaly hospodyně střídavě ve dvou *faskách* (dřevěných nádobách o obsahu 2–5 kg) s dvojitým uzávěrem. Z jedné se odebíral uleželý sýr, v druhé zatím nově založený *stárnul*.

Obrázek 186, vlevo: *Faska* – bednářsky zhotovená nádoba na zrání sýra, obrouče z vrbových prutů.

Obrázek 187, vpravo: *Faska* – s loubkovými obroučkami a dýnkem zpevněným ráfkem.



Čerstvé **máslo** nebylo možné skladovat delší dobu. Proto se zahřátím rozpustilo, čímž se z něho oddělila voda, jíž čerstvé máslo obsahuje několik procent.

Přepouštěné čili **topené máslo** se uchovávalo v menších dřevěných nebo hliněných nádobách na prodej, nebo jako omastek pro sváteční příležitosti.

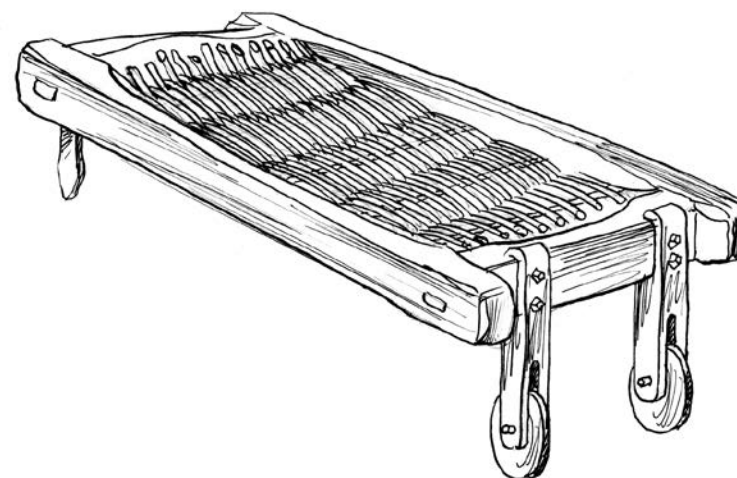
SUŠENÍ

Prostým sušením se na východní Moravě konzervovaly pouze houby a ovoce.

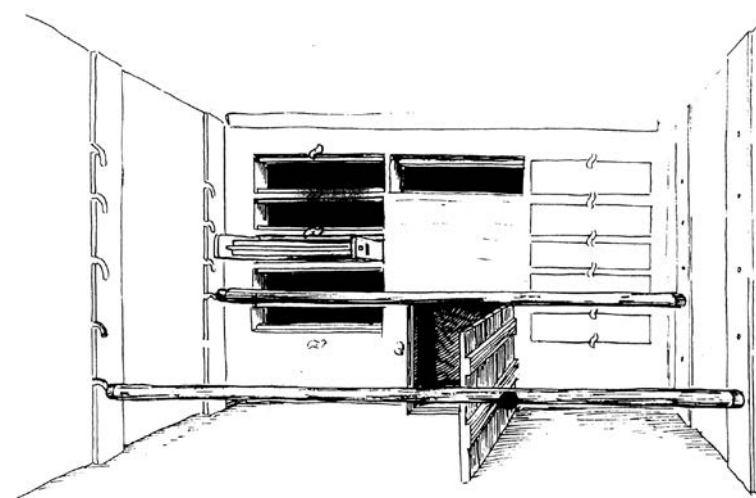
Houby se sušily na slunci nakrájené na tenké plátky a po usušení se přechovávaly v komoře ve slaměném sotúru nebo dvojitěm sáčku z hustého plátna. Musely se často kontrolovat, zda se v nich neobjevují červi. Jsou jen chuťovým přilepšením, nikoli základní potravinou.

Ovoce, zvláště drobné hrušky *planušky* a *mackůvky* se sušily nekrájené. Bylo to pro tuto oblast typické, sice málo ušlechtilé, ale bohatě

rostoucí a plodící sladké ovoce, jež prodávali v Lipníku na vozy. Usušením získají výraznější chuť. Štěpované druhy jablek jsou *ščepaně*, jejich větší plody se na sušení krájely na čtvrtky nebo plátky. Sušily se umělým teplem na peci, v troubě nebo v peci po pečení, větší množství v *sušárně*. Přestože sušárny pojaly značné množství ovoce, sušivali v nich návazně sousedé v nepřetržitěm procesu často až do Vánoc. Se sušeným ovocem jezdili formani i do Rakouska.



Obrázek 188: Zadní část sušárny v Zádveřicích. Záznam z roku 1929.



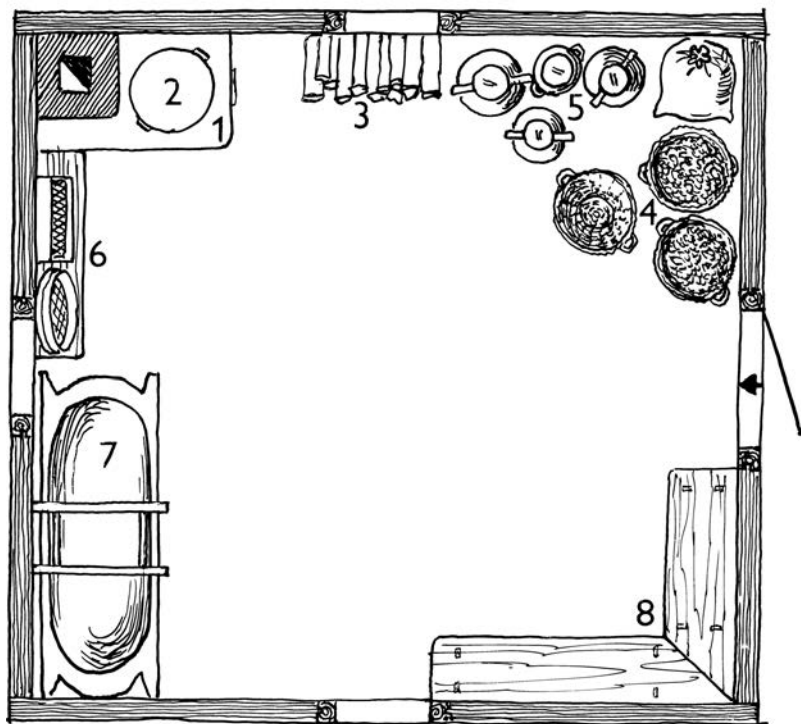
Obrázek 189: Pojízdňá léška na sušení ovoce v peci. Záznam z roku 1928 u „Šipulů“ na Čubově v Novém Hrozenkově, okres Vsetín.

Na stropěch obou *kvart* sušírny ležely lísky na sušení ovoce, křehké a černé jako uhel a na nich sem tam se skvěla kapička nebo potůček zkaramelizované trnkové šťávy, tvrdé a lesklé jako sklo. Usušené ovoce se přechovávalo stejně jako sušené houby.

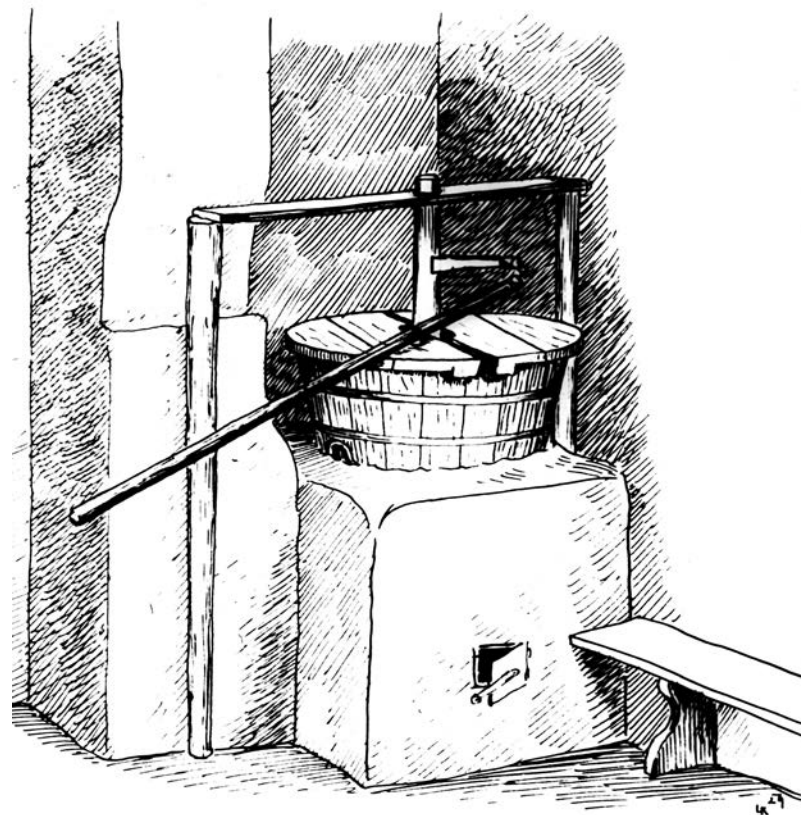
POVIDLA

Trnky – švestky – se kromě sušení zpracovávaly na **povidla**. Dlouhým vařením za stálého míchání se zbavily téměř veškeré vody a protože samy obsahují dost cukru, většinou nebylo třeba je přislažovat. Povidla se vařila ve velkém a společně, aby se při pasírování a dlouhém míchání čím dál tužší hmoty vystřídal více rukou.

Obrázek 190: Vybavení místnosti na vaření povidel (na Valašsku z *trnek – švestek*).

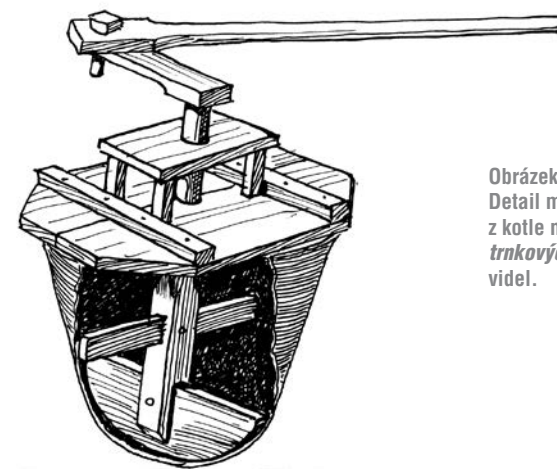


1. ohniště
2. kotel na vaření
3. zásoba dřeva na topení
4. koše s ovocem
5. nádoby na povidla
6. síta na pasírování ovoce
7. koryto z monoxylu na pasírované ovoce
8. lavice



Obrázek 191: Zařízení na míchání povidel.

Uvařená povidla se plnila do keramických hrnků, ty se převazovaly měchuřinou, později pergamenovým papírem a proti myším (a možná i lidským mlsounům) se ještě zaklopile prkénkem, které se ještě zatížilo kamenem. Jejich trvanlivost byla i několikaletá.



Obrázek 192: Detail mísidla z kotle na vaření trnkových povidel.

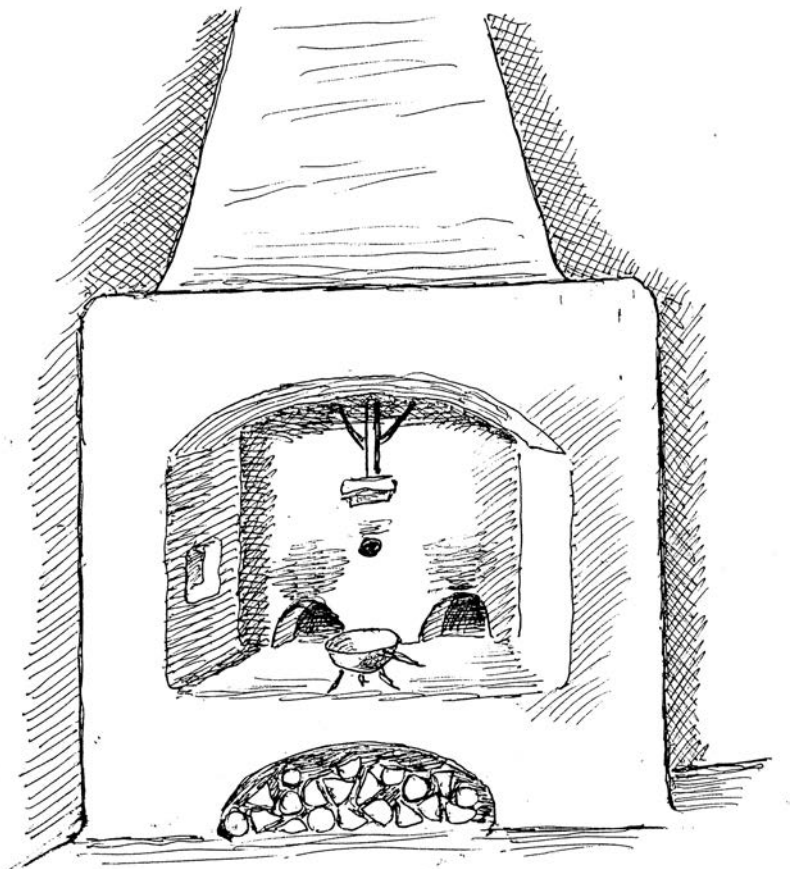
UCHOVÁNÍ ČERSTVÉHO OVOCE

Podzimní a zimní druhy jablek a hrušek se po otrhání ukládaly ve vrstvách mezi čistou slámou nebo seno ve stodole či v seníku. Při důkladném utěsnění tak vydržely takřka do léta celkem zachovalé, hlodavci se k nim dostávali poměrně obtížně.

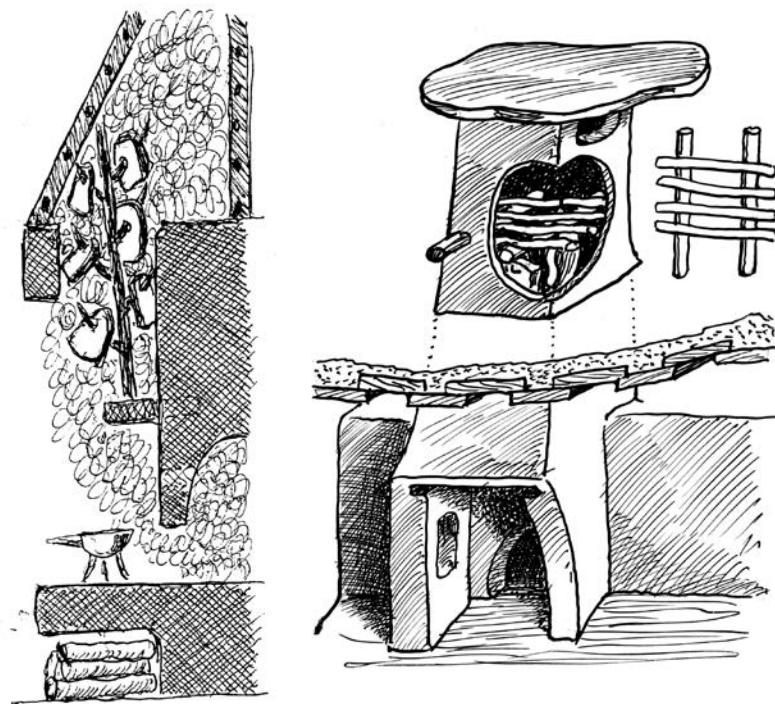
Méně častým způsobem bylo spuštění koše s ovocem nad hladinu vody do nepoužívané studny.

UZENÍ

Maso a hřbetní sádlo se konzervovalo podomácku uzením. Široké komíny nad pecí, zdola otevřené, znamenitě sloužily tomuto účelu. Maso se do nich věšelo na *ostre*. Při uzení se v pecích topivalo polosyrovým dřevem a chvojím, k němuž se přidávaly též větévky aromatického jalovce.



Obrázek 193: Pec se dvěma čelustmi (nístějemi), vlevo výklenek pro osvětlení loučí, vzadu na vyčnívajícím šledě (kamenné desce) stojí ostrévka mizící v sopouchu. Na ní jsou nabodnuty kusy masa nebo hřbetního sádla k uzení.



Obrázek 194, vlevo: Boční řez pece z předchozího obrázku. Smrková ostrévka s polty vepřového masa a hřbetního sádla k uzení.

Obrázek 195, vpravo: Rošt v udírně, na který se zavěšovaly kusy masa k uzení. Byl snadno přístupný po odklopení zakrývací kamenné desky.

Udírna nemusela být vždy součástí pece. Některé pece svou konstrukcí uzení neumožňovaly. Tehdy si hospodáři budovali udírny mimo obytné stavení.

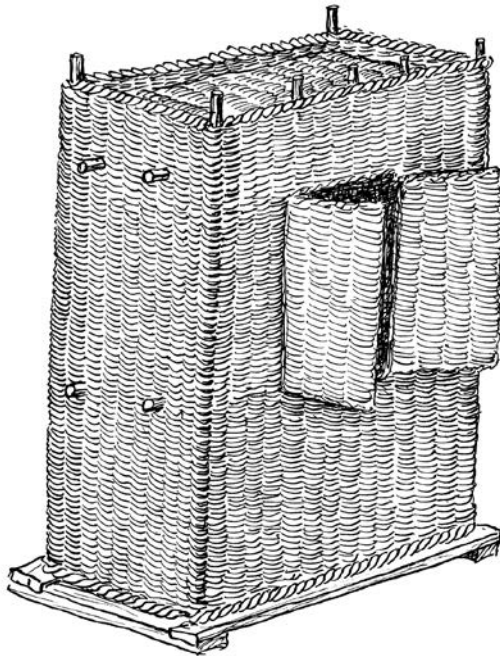


Obrázek 196: Udírna vydlabaná z klatu.



Obrázek 197: Udírna prkenná s topeništěm vpředu.

Vnitřní sádlo se vyškvařilo a uchovávalo v chladných sklepích v hliněných hrncích zakrytých pokličkou nebo převázaných hustým plátnem.



Obrázek 198:
Košinová skříňka
na uzené maso.
Výška 150 cm,
šířka 100 cm,
dvířka šířky
54 cm. Jarcová
u Valašského
Meziříčí.

MAXIMÁLNÍ ZUŽITKOVÁNÍ PORAŽENÉHO ZVÍŘETE

V hospodářství se z poraženého zvířete spotřebovalo maso (čerstvé i konzervované), kůže (na různý vázací a zpracovatelský účel), střeva, měchýř, kosti, štětiny, žíně, paznehty a zůstalo zanedbatelné množství nezpracovatelných zbytků jako hnojivo. Bylo to příkladné bezezbytkové hospodaření se surovinou.

RESUME

STORING AND FOOD PACKING

Cereals as main crops and other seeds were stored in granaries which were called *komory*, in chests called *súsky* made from split boards with lids over every department, or they were stored in *sókoch* (moulds) carved from poplar and lime stems. (Picture No. 171). From pieces of stems monotypic bulk cargo storage bins were carved – *stojáky*, or horizontal bins called – *ležáky*, with the lid cut in monoxyl. (Picture No. 172) (Picture No. 173) (Picture No. 174)

Very uncommon was a vessel with the capacity of one hectolitre which was low-burnt pottery product. (Picture No. 176)

Vessels made of straw which was perned were also used and they were called *slaměnky*. They were made in different shapes and size. From the smallest ones called *sotůrek na semýnka* to storage bins with a capacity of several hectolitres in a shape of pails or barrels with lids. Smaller vessels were used for storing flour, pollards, linseed and porridge seeds which was a collective name for corn used for preparing porridge – yellow foxtail, millet, buckwheat etc.) and fruit. That is why they belonged to the most frequent inventory of lofts. (Picture No. 178)

Many niches gave a specific look to village green in many villages in Záhoří region between the world wars. This facility known from time out of mind served for keeping food. It was dug in dry sandstone soil in front of the windows of the house or in colonies on the edge of the village.

The best soil for the purpose was fine-grained sandstone a typical rock for the area. Once such niches were used by all villagers without any differences, later only by cottagers who did not have enough space at home for harvested root-crops. (Picture No. 181) The other type is easy to fill and empty and it is easy to arch it over with *šledy* – stone boards which were put in a simple way on clay mortar. Its entrance is protected against rain and landslide and other damages. It can contain 15–17 sacks of potatoes on average. Before harvest they – *doły* – are cleaned and laid out with straw and after filling the space it is insulated with straw. The type number one was covered with greens and stones were put on top. Seed crops overwintered here extremely well.

Another way of storing potatoes and beetroot was clamping. Crops are put in layers around a pole called *tata* (father) into a shallow fossa and they are covered with straw and a layer of soil. Air channels which are around the pole air the crops so they cannot become musty fade and freeze. A piece of wood or a thatch was put on the top of pole so as to prevent water to leak to crops.

Preparation of cabbage which was the most spread staple food for fermentation happened in a way which is known even today. Cabbage was grated on a special grater and trampled down into tubs. The bottom of the tub was covered with a layer of wine leaves and dill. Each layer of cabbage was salted and sprinkled with caraway and peeled onion and apples. Fermented water was dropped away through an elder drip tube which was located under the upper edge of the tub. (Picture No. 182, 183)

Milk and milk products were usually kept only for short periods due to their limited durability and they were produced in relatively steady intervals. On hot days milk was cooled in cloths, clay pots glazed only inside which were put on stones in summer. (Picture No. 184, 185) Milk, which was not sold or drunk in the farm, was processed and milk products such as cottage cheese, butter different types of cheese were made. Fresh butter could not be stored for a long time. That is why it was heated to melt and water was separated.

In Eastern Moravia only mushrooms and fruit were dried and stored after that. Mushrooms were sliced and dried and put in chambers in straw vessels or in double-layer sacks made of thick linen cloth. They must be checked quite often because of worm. They are considered just ingredients improving taste of food.

Fruit, mainly small pears - *planušky* and *mackůvky* – were dried without cutting. This way was typical for the area. Grafted kinds of apples are called *ščepaně*; bigger fruit was cut into quarters or slices. They were dried in furnace, oven or in a stove after baking. Bigger amounts were dried in drying kilns - *sušárna*. Although the kilns could contain a huge amount of fruit, drying for all the neighbours took a long time without any break till Christmas time. (Picture: Back part of a drying kiln in the village of Zádveřice. Recorded in 1929) (Picture No. 189) Dried fruit was kept in the same way as dried mushrooms.

Trnky – plums – were dried and damson-cheese – *povidla* - was made from plums. By long cooking and permanent stirring the mixture got rid of water and as plums contain a lot of sugar, it was not necessary very often to add more sugar. Damson-cheese was cooked in big amounts for more people so as to use help of more people during the long process of straining and stirring to achieve tough consistence. (Picture: Equipment of the room for cooking damson-cheese) (Picture No. 190) (Picture No. 191).

Autumn and winter kinds of apples and pears were stored in layers in straw and hay in barns or haylofts. After proper stuffing they could be kept till summer in very good conditions. Rodents could get to them with difficulties. Less common way of storing was putting a basket with fruit over the water level into wells which were not used any more.

Meat and lard was preserved by smoking at home. Wide chimneys over furnace, which were opened at the bottom, were extremely good for the purpose. Meat was hung on sticks there called *ostreva*. For smoking in furnaces half-rough wood was used together with green and twigs of aromatic junipers. (Picture No. 193) (Picture No. 195). Smoking chamber did not have to be a part of furnace. Sometimes farmers built smoking chambers out of their dwellings. (Picture No. 196) (Picture No. 197)

ERHALTUNG UND KONSERVIERUNG DER NAHRUNGSMITTEL

Das Korn als Hauptfrucht und weitere Samen bewahrte man in den Getreidekammern *na komorách*, in *súskách* (Truhen), die aus den gespaltenen Bretter mit Deckel über jedem Fach gefertigt wurden, oder in *sókoch* (Tiegeln) die aus den Pappel- und Lindenstämmen ausgehaut wurden. (Bild Nr. 171). Aus den Stämmen wurden stemmte man monoxylische Großraumvorratbehälter entweder gestellte – *stojáky* oder liegende – *ležáky*, mit dem aus dem Monoxyl ausgeschnittenen Deckel (Bild Nr. 172) (Bild Nr. 173) (Bild Nr. 174). Wertvoll war niedrig gebranntes keramisches Produkt – Behälter mit dem Volumen bis zu einem Hektoliter (Bild Nr. 176).

Man benutzte auch die Behälter aus dem Spiralabgeflochtenen Stroh. Diese *slaměnky* stellte man in etlichen Formen und verschiedenen Maßen her, von den kleinen *sotůrků na semýnka* bis zu den Hektolitergroßen Vorratsbehältern in der Form des Eimers oder des Fasses mit Deckel. Die kleineren Sorten dienten zur Lagerung von Mehl, Kleie, Leinsamen, Brei (Brei ist gemeinsamer Termin für Körnerfrüchte, aus denen man brei kochte – *bér*, Hirse, Buchweizen usw.) und Obst. Deswegen waren sie das häufigste Inventar der Dachböden (Bild Nr. 178).

Den Dorfplätzen der Bergisdörfer gaben charakteristisches Aussehen noch zwischen beiden Weltkriegen zahlreiche Keller. Diese von jeher bekannte Einrichtung, die zur Aufbewahrung der Lebensmittel diente, wurde im trockenen Sandsteinboden vor den Hausfenstern, oder in ganzen Kolonien am Dorfrand getieft.

Der zu diesem Zwecke günstigste Boden ist einkörniger glimmerartiger Sandstein, hiesige typische Bergart. Seinerzeit nutzten solche Keller unterschiedslos alle Dorfbewohner, später nur mehr die Häusler, die für die Hackfrüchte nicht genug Platz zu Hause hatten. (Bild Nr. 181)

Dieser zweite Typ füllte und leerte man bequemer und man kann ihn mit *šledami* – Steinplatten überwölben, die man auf den Tonmörtel legte. Seine Öffnung war so sowohl vor dem Regen als auch vor dem Bodenfließen

oder anderer Beschädigung geschützt. Er nimmt durchschnittlich 15–17 Kartoffelsäcke auf. Vor der Ernte reinigt man *doly*, man verstreut sie mit Stroh und nach dem Auffüllen verstopft man sie mit Stroh. Der erste Typ überdeckte man mit Reisig und belastete mit Steinen. Planzfrüchte wintern hier besonders gut.

Andere Weise der Kartoffel- und Rübeaufbewahrung ist mieten. Die Früchte schichtet man um den Pflock *tata* (Vater) in die flache Höhlung herum und man verdeckt sie mit Stroh und Bodenschicht. Durch die Fugen, die um den Pflock herum entstehen lüften die Früchte, so dass sie nicht warm werden, nicht welken und nicht erfrieren. Damit auf dem Pflock kein Wasser hineinfluss, bindet man auf seine Spitze Garbenbündel oder man festigt da ein Brettchen.

Die Krautvorbereitung, seinerzeit des verbreitetsten Grundnahrungsmittels, zum Gören spielte sich auf die bis jetzt übliche Art und Weise ab – mit dem Handschneiden auf dem Hobel und mit dem Treten in die Bütten. Der Büttenboden deckte man mit der Schicht von Rebenblatt, Dill ab, jede Krautschicht salzte man, bestreute man mit Kümmel und legte mit geschälter Zwiebel und Äpfeln durch. Gärwasser tropfte durch unter dem oberen Rand der Bütte angesetzte Holunderöhre ab (Bild Nr. 182) (Bild Nr. 183).

Die Milch und Milchprodukte bewahrte man gewöhnlich nur für kürzere Zeit auf, denn ihre Haltbarkeit war beschränkt und ihre Produktion relativ dauerhaft. Die Milch wurde an den warmen Tagen in *látkách* – tönernen, nur innen glasierten Töpfen, in denen sie auf einen Stein gestellt wurde. (Bild Nr. 184) (Bild Nr. 185) Milch, die man nicht verkaufte oder nicht in der im Bauernhof austrank, verarbeitete man zu den bekannten Milchprodukten: Quark, Butter, Käse. Frische Butter konnte man nicht längere Zeit lagern. Deshalb wurde sie durch Erwärmen ausgelöst, wodurch man von ihr das Wasser abhob.

Mit dem einfachen Trocknen konservierte man in Ostmähren nur Pilze und Obst. Pilze, geschnitten in dünne Scheiben trocknete man in der Sonne und nach dem Trocknen wurden sie in Kammer in einer Strohtasche oder in einem Doppelbeutel aus dem dichten Stoff aufbewahrt. Man musste sie oft kontrollieren, ob da keine Würme sind. Sie sind nur eine Geschmacksaufbesserung, aber kein Grundnahrungsmittel.

Obst – Besonders kleine Birnen *planušky* und *mackůvky* trocknete man geschnitten. Es war für diese Gegend typisch. Gepelzte Apfelsorten sind *ščepaně*, größere Früchte schnitt man in Viertel oder in Scheiben. Man trocknete sie mit der künstlichen Wärme auf dem Ofen, im Backofen oder im Ofen nach dem Backen, größere Mengen dann in *sušárně*. Obwohl die Dorhütten große Menge von Obst aufnahmen, trockneten hier die Nachbarn nacheinander im ununterbrochenen Gang oft bis zu Weihnachten. (Bild Hinterteil der Dohütte in Zádveřice. Eintragung aus dem Jahr 1929). (Bild Nr. 189) Das getrocknete Obst bewahrte man genauso wie getrocknete Pilze auf.

Trnky – Pflaumen – bearbeitete man außer mit dem Trocknen auch zum *povidla*. Durch langes Kochen unter dauerhaftem Umrühren kamen sie von allem Wasser los und weil sie selbst genug Zucker beinhalten, war es meistens nicht notwendig sie zu zuckern. Powidel kochte man im großen und zusammen, damit sich beim Passieren und langem Umrühren immer konsistenter Masse mehrere Hände wechseln konnten. (Bild Ausstattung des Zimmers für Powidlkochen) (Bild Nr. 190) (Bild Nr. 191).

Herbst- und Wintersorten von Äpfel und Birnen lagerte man nach dem Pflücken in den Schichten in sauberes Stroh oder Heu in der Scheune oder im Heuschuppen ein. Nach der ordentlichen Verdichtung hielten sie fast bis zum Sommer ziemlich gut erhalten, die Nagetiere gerieten dazu ziemlich schwierig. Seltene Weise war die Senkung des Korbs mit Obst über die Wasserfläche in den ungenutzten Brunnen.

Fleisch und Rückenfett konservierte man häuslich mit dem Räuchern. Die breiten Schornsteine über dem Ofen, von unten offen, dienten wunderbar zu diesem Zweck.

Fleisch hing man in sie auf *ostreve*. Beim Räuchern heizte man im Ofen mit halbbrohem Holz und Reisig, zu denen man auch Zweige vom aromatischen Wacholder dazugab. (Bild Nr. 193) (Bild Nr. 195). Die Rauchkammer musste nicht immer ein Teil des Ofens sein. Die Bauern bauten die Rauchkammer auch außer des Wohnhauses (Bild Nr. 196) (Bild Nr. 197).

ХРАНЕНИЕ И КОНСЕРВАЦИЯ ПРОДУКТОВ

Зерновые в качестве главной культуры, а также другие семена хранились в амбарах или *на коморах* (*na komorách*), в *сушках* (*súškách*) – сундуках, изготавливаемых из колотых досок с крышкой над каждой перегородкой, или же в *соках* (*sók*) – в посуде из цельного куска дерева, выдолбленного из ствола тополя или липы. (рис. 171). Из ствола дерева выдалбливались монолитные крупнообъемные бункера или в вертикальном положении – *стояки* (*stojáky*), или в горизонтальном – *лежаки* (*ležáky*), с крышкой, вырезанной из монолитного дерева (рис. 172) (рис. 173) (рис. 174).

Особенно ценным было низко обожженное гончарное изделие – сосуд объемом до одного гектолитра (рис. 176).

Также использовались сосуды, изготовленные из спирально скрученной соломы. Эти *сламенки* (*slaměnky*) изготавливались в нескольких формах с различными размерами начиная с маленьких *сотурков* (*sotůrek*) на семена, кончая гектолитровыми бункерами в форме ведра или бочек с крышкой. Небольшие емкости служили для хранения муки, отрубей, льняных семян, каши (кашей назывались все зерновые, из которых варили кашу – щетинник, просо, гречиха и т.д.), а также фрукты. Поэтому они были самым частым инвентарем на чердаках (рис. 178).

Деревенским площадям подгорных деревень придавали характерный вид еще между мировыми войнами многочисленные погребки. Эти сооружения, известные с давних времен, которые служили для хранения продуктов, углублялись в сухой песчаной земле перед окнами домов, или в целых колониях на околице деревень.

Наиболее подходящая земля для этих целей – флишовый, мелкозернистый слюдяной песчаник, типичная для здешних мест порода. Когда-то такие погребки использовали все обитатели деревни без разницы, позднее уже только малоземельные крестьяне, которые после уборки корнеплодов не имели достаточно места дома (рис. 181). Этот второй тип более удобно наполняется и опораживается, и его можно было очень легко перекрыть *шледами* (*šledami*) – каменными плитами, укладываемыми непосредственно на глиняный раствор. Вход в погребок был защищен как от дождя, так и от сползания земли или других повреждений. В погребок влезло в среднем 15–17 мешков картофеля. Перед уборкой урожая *долы* (*doľy*) вычищались, устилались соломой, а после их заполнения соломой закупоривались. Первый тип прикрывался хвоей и придавливался камнями. Семенные культуры в них перезимовали особенно хорошо.

Другим способом хранения картофеля и свеклы было кагатиование. Урожай складывался послойно вокруг кола, называемого *tama* (*tata*) – отец, в мягкое углубление, после этого прикрывался соломой и слоем глины. Через отдушины, которые возникали вокруг кольев, овощи проветривались, так что они не подпревали, не вяли и не замерзали. Чтобы вокруг кольев внутрь не затекала вода, на его верхнем конце привязывалась связка соломы или прикреплялась доска.

Подготовка квашеной капусты, которая в те времена была самым основным продуктом, осуществлялась наиболее распространенным в те времена способом – ручной нарезкой на терках-шинковках и утаптыванием в кадушках. Дно кадушки покрывалось слоем виноградного листа и укропа, каждый слой капусты солился, посыпался тмином и прокладывался очищенным луком и яблоками. Квасная вода скапывала по бузинной трубке, прикрепленной под верхним краем кадушки (рис. 182) (рис. 183).

Молоко и молочные продукты обычно хранились только кратковременно, так как их срок хранения был ограниченным, а производились они постоянно. Молоко в жаркие дни охлаждалось в латках – алюминиевых, изнутри глазированных горшках, в которых оно летом ставилось на камень. (Молоко 9) (Утварь 24) Молоко, которое не продано или не было выпито в хозяйстве, перерабатывалось на известные молочные продукты: творог, масло, сыры. Сливочное масло невозможно было хранить длительное время, поэтому оно растапливалось, в результате чего из него удалялась вода.

При помощи обычной сушки в Восточной Моравии консервировались только грибы и фрукты. Грибы сушились на солнце, нарезанные на тонкие ломтики, а после сушки они хранились в кладовке в соломенном ранце или двойном мешочке из плотного полотна. Необходимо было их часто контролировать, чтобы в них не развелись черви. Грибы использовались только в качестве добавочного питания, но не как основной продукт.

Фрукты, особенно маленькие груши *планушки* (*plánušky*) и *мацкувки* (*macůvky*) сушились нарезанными на ломтики. Это было типичным для данной области. Черенковые виды яблок были *ščepane* (*ščepaně*), более крупные плоды разрезались на четвертинки или дольки. сушились искусственным теплом на печи, в духовке или в печи после печения, большие количества в *суширне* (*suširně*). Несмотря на то, что в суширны вошло значительное количество фруктов, в них сушили последовательно соседи в постоянном процессе зачастую вплоть до Рождества (рис. Задняя часть суширны в сенях. Заметки с 1929 г.) (рис. 189). Сушеные фрукты хранились точно также, как и сушеные грибы.

Трнки (*Trnky*) – терн – кроме сушения перерабатывался на повидло. После длительного варения при постоянном перемешивании из них удалялась почти вся вода, а так как они сами по себе содержат много сахара, в большинстве своем не было необходимости в них добавлять сахар. Повидло варили в большом количестве и сообщая, чтобы при протирании и длительном перемешивании все более густой массы поменялось как можно больше рук (рис. Оснащение помещения для варки повидла) (рис. 190) (рис. 191).

Осенние и зимние виды яблок и груш после сбора складывались послойно между чистой соломой или сеном в амбаре или на сеновале. При тщательном уплотнении они выдерживали почти до лета в достаточно сохраненном виде, грызуны к ним пробирались относительно тяжело. Менее часто используемым способом было опускание корзины с фруктами над поверхностью воды в заброшенном колодце.

Мясо и спинное сало консервировалось по-домашнему – при помощи копчения. Широкие дымоходы над печью, открытые снизу, прекрасно служили для этих целей. Мясо в них подвешивалось на *остреве* (*ostreve*). При копчении в печах топили полусырым деревом и хвоей, к которым добавляли также ветви ароматического можжевельника (рис. 193) (рис. 195). Коптильня не всегда была составной частью печи, хозяева их как правило воздвигали вне жилых построек.. (рис. 196) (рис. 197).

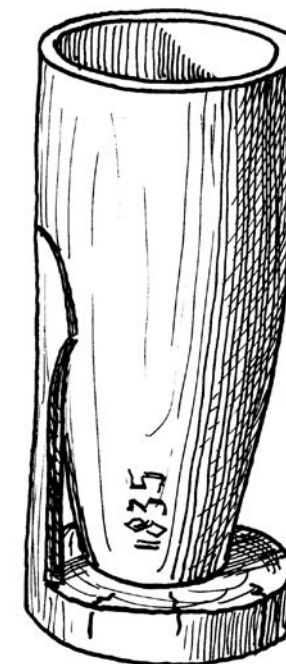


STRAVOVÁNÍ – PŘÍPRAVA POKRMŮ

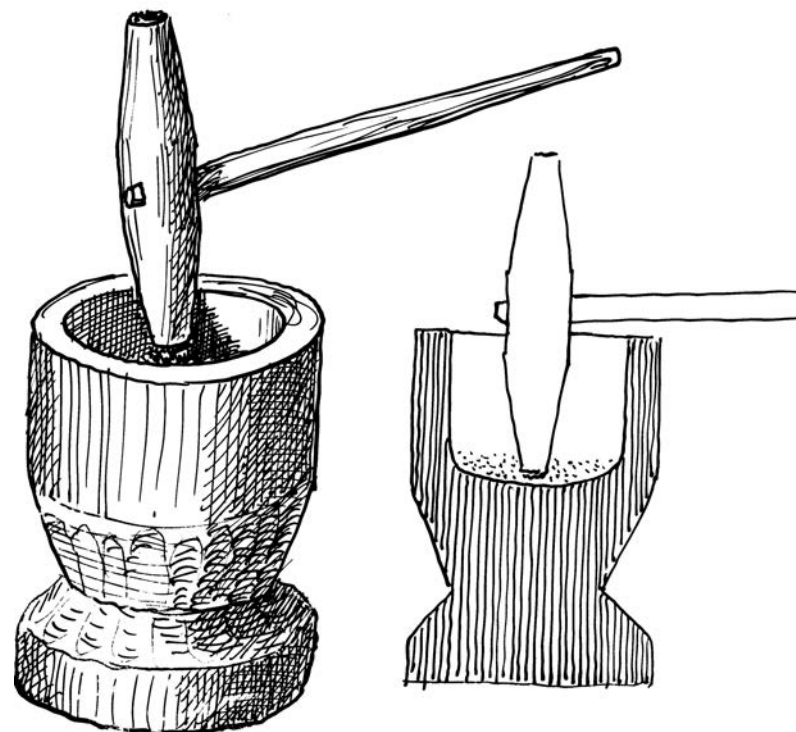
STOUPY

Ze starších zařízení, jimiž se mechanicky připravovaly obilniny k přípravě pokrmů, se užívaly ruční stoupy a jednoduchá mlecí zařízení.

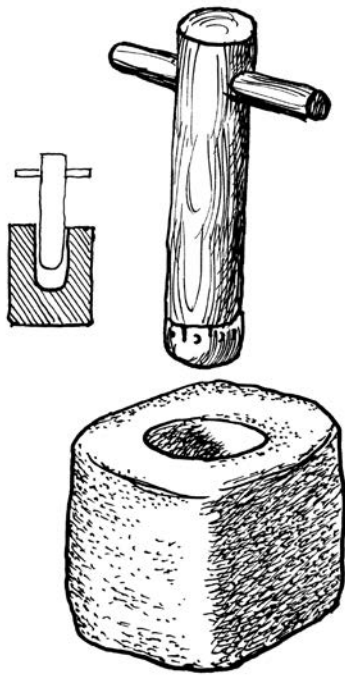
Ve višňových stoupách s kladívkovitým drtidlem, *tłókem*, se mělňák. Kdysi však sloužily i k výrobě krup z ječmene. Ječmen se dobře usušil a po hrstech se zasypával do stoupy. Tlučením se slupky štěpí a dvojitým až trojitým prosíváním se oddělují od krup.



Obrázek 199:
Stoupa z monoxylu z roku 1835.



Obrázek 200:
Trdlo – příklad
opichování
ječmene
na kroupy.
Zrna se zbavila
slupiček.



Obrázek 201: Kamenná stoupa s dřevěným tloukem na spodním konci okovaným.

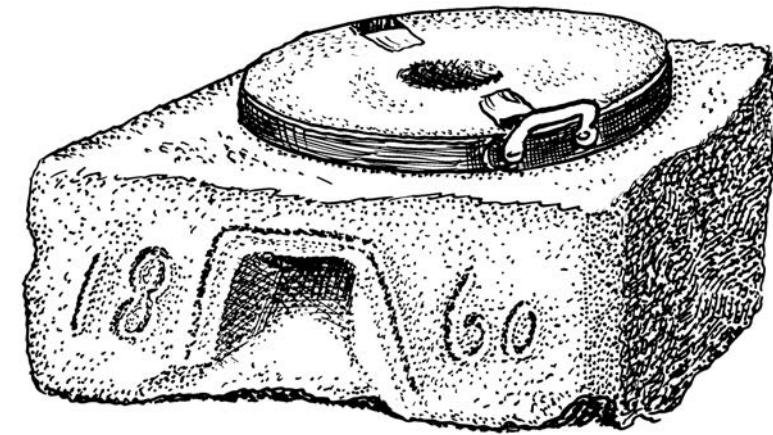


Obrázek 202: Žrno – ruční mlýnec. Stator z vydlaného špalku, běhoun kamenný.

ŽRNA

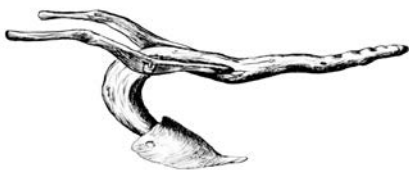
Žrna jako domácí mlecí zařízení vymizela již zhruba před stoletím a jen ojediněle byla v provozu v polovině 20. století v obcích pod horami.

Hromadné mletí, výrobu krup a kaší obstarávaly větrné a vodní mlýny. Četné vodní mlýny byly postaveny na říčkách jihovýchodního Záhoří, větrné zase převládaly v okolí obce Paršovice, položené na návětrné straně. Nejvydatnější východní a jihovýchodní větry tu vanou rovnoměrně, neboť hřeben pohoří Vsacko-hostýnských hor, působící jako mohutný větrolam, je odtud již poměrně daleko, takže se jeho účinek neprojevuje. Východní, čili *horní* vítr, který je pro mlynáře nejpříznivější, vane v květnu a září. Je rovnoměrný, bez prudkých nárazů, jak říkají mlynáři *bucholců*.



Obrázek 203: Kamenný ruční mlýnec, stator 46 x 47 cm, výška 20 cm, běhoun Ø 40 cm, výška 10 cm.

V říjnu a listopadu tu vanou opět značně silné jižní větry a Moravskou bránou sem vniká severní *polák*. Pouze západní proudy, které se lámou na Jeseníkách do směru severozápadního, se zde silněji neprojevují. Za těchto podmínek leží těsné podhůří Hostýnských hor jak ve větrném, tak částečně i v deštovém stínu. Avšak říčky Juhyně i Rusava, na nichž byla vybudována většina mlýnů, pramení v zalesněných horách, takže mají po celý rok dostatek vody.



DENNÍ JÍDELNÍ ZVYKLOST

SNÍDANĚ

K snídani se denně jedla polévka. Jednou zasmažená, podruhé mléčná, kmínová, trnčená, zelná, v pátek česneková nebo kyselá s kroupami či *strouhánkem* (suché nudlové těsto strouhané přímo do vařící polévky) a zajídala se několika lžičkami zelí a brambor. Po žních, „*byla-li ukážka na chleba*“, drobili si ho do polévky, ale pak už nemívali na dosycení nic. Polévka se mastila trošičkou másla nebo sádla (olejem zřídka, neboť polévka s ním nebyla chutná) a pokud sádlo nebylo, jako u většiny chalupníků po celý rok, uvařila se nemaštěná česneková. *Česnek – chudýho lidu omastek*.

OBĚD

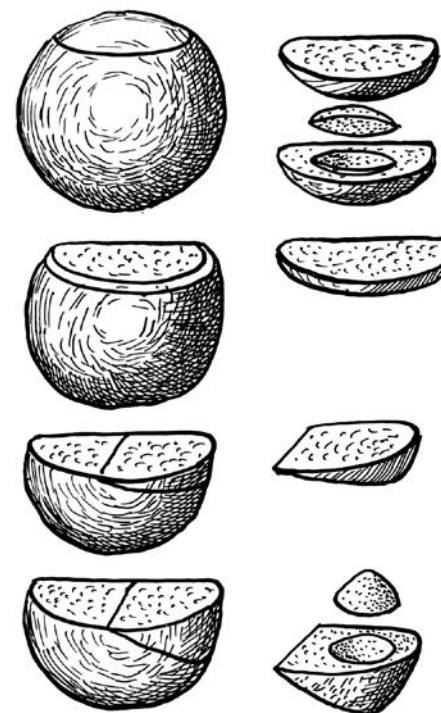
Hlavním denním jídlem bývala večeře, nikoli oběd, a proto se k němu mnoho nepřipravovalo. V létě se v poledne ani nezatápělo, zvláště když všichni pracovali na vzdáleném poli. Jedlo se mléko s *kaší*, zelí přihřáté od snídane na rendlíku a brambory. Často bývaly kroupy s mlékem, brambory s povidly ředěnými mlékem nebo *pučálka* (vařené kroupy a napučený, nabobtnalý hrách, zapečený v troubě) pojídaná studená.

SVAČINA

Až do sv. Matouše (21. září), kdy prý odnesou svačinu divoké husy, se jidal chléb s *kyselým sýrem*, jindy chléb s tvarohem, brynzou, povidly, případně sádlem nebo kouskem másla.

VEČEŘE

K večeři se vařivala *strava*, tedy hrách nebo čočka, fazole, boby, kroupy, prosná a pohanková kaše. V polovině 20. století existovaly na Záhoří některé rodiny, které převážně přežívaly jen na luštěninách, *kaších* a ovoci, maso mívali jen opravdu o velkých svátcích.



Obrázek 204: Chléb „s sebou“ – do důlku se vložil například tvaroh a vykrojeným kouskem přikryl.

NĚKTERÉ TYPY JÍDEL

U větších sedláků se v pátek (den půstu), případně i ve středu (menší půst), pékávaly koláče nebo buchty *skládanky*. Bývaly plněné tvarohem nebo povidly, mákem nebo mrkví, někde zelím. Mazávaly se povidly švestkovými nebo hruškovými, sypávaly mákem. V početných chudých rodinách podělila matka všechny členy rodiny plackami hned po upečení, aby se na každého dostal jeho díl. Nepékávaly se však často.

Mimo této každodenní stravy se připravovala i další jídla. Ta se však řídila zámožností rodiny a příležitostmi, ke které byla připravována. Většinou byla opět jen z domácích rostlinných produktů, mléka a vajec. Maso se většinou vařivalo (nepotřebuje stálý dohled, může se vařit po chvílích, kdy se musí topit i z jiného důvodu, nabude) a pouze o velkých svátcích se peklo.

Někdejší jednoduché stravování se změnilo teprve zdomácněním brambor a později i kávy. Také zvyšující se životní standard vytlačoval domácí stravu čím dál víc, takže dále uváděná jídla již v podstatě vymizela.

Zelná polévka: hrstka kvašeného zelí s trochou zelnice se svaří s vodou a za varu se zahustí mlékem nebo smetanou. Tato polévka se nemastí, je jídlem postním.

Syrná polévka, *syrnica*: několik lžic *kyselého sýra* se v misce rozmíchá s kouskem másla, solí a troškou mléka a za stálého míchání se spaří vodou. Byla jídlem postním, ale i prostředkem vzbuzujícím pocení a upravujícím trávení.

Špitálnica – polévka z česneku a cibule, většinou nemaštěná, se vařivala pro domácí žebráky.

Prosná kaše se vařila buď *na vodě* a připíjelo se k ní mléko, nebo se vařila v mléce a pak byla hlavním jídlem. O velkých svátcích se zapekla s hrubě nakrájeným sladkým zelím a omastila lněným olejem. V zimě se zapékala se sušenými švestkami a pilo se k ní podmáslí, během postu se vařila zcela bez omastku a mléka.

Kroupy se vařily ve vodě nebo v mléce a jedly se s mlékem. Lámanka, drobné ječné krupky, se zavařovala do polévky nebo nadávala do jelit.

Pučálka – namočený, nabobtnalý hrách se rozprostřel na plech a dal do trouby zapéct. Když *opučel*, buď se osolil, opepřil, případně omastil, nebo ocukroval. Jedl se i v hospodě.

Pohanská kaše, pohanková, dávala se většinou jen do polévky, nebo se k ní připíjelo mléko nebo podmáslí, jiná možnost byla troška *kyselého*

ho sýra. Zřídka kdy se pekla. Byla běžnější na horách než na rovinách, kde ji vymílali také na mouku.

Bobu se uvařilo vždy větší množství a jedl se pak se zelím nebo v polévce, ale častěji jej hospodyně vysypala na lavici u kamen a domácí si brali libovolně během dne místo chleba. Bobový chléb prý vykynul do ohromné výše, ale byl nechutný, hořký.

Podlesníky byly příležitostným jídlem v době žní. Na omaštěný zelný list se natřelo řídké nekynuté těsto a upeklo se v peci po chlebu, nebo přímo na plátech plotny.

Kvačka, tuřín, se vařila pokrájená na drobné kostičky ve slané vodě. Při zabíjačce se vařila s vepřovými kožkami jako pochoutka.

Šišky z nekynutého těsta se buď vařily v osolené vodě, nebo pekly v troubě. *Šišky křesný* – *na křesno* – *křesňáky* byly prý velmi křehké (*křesné*) a chutné, neboť se zadělávaly smetanou.

Z **ovoce** se připravovalo několik druhů omáček, z nichž nejčastější byla *chamula* z jablek a sušených planých hruštiček.

Z prvního mléka oddojeného otelené krávi, z **mleziva**, se v peci pekly placky téhož jména. Prý se neměly nikdy krájet, nýbrž vždy jen lámat, aby, jak lidé věřili, kráva neztratila mléko.

Jiný druh moučných **placek** se prý pékával na rozpálených kachlích kamen tím způsobem, že tenká placka, namočená do vody se přilepila na kachel a podobně se po navlhčení opekla i z druhé strany. Mohla se opékat i na plátech plotny.

Maso bývalo jídlem skutečně jen svátečním, slavnostním. Kupovalo se jen příležitostně a jen v zimě se užilo trošku více uzeneho masa. O hodech, byla-li zabita *hodula* – jalovice zakoupená sedláky a vypásaná k tomuto dni – byli poděleni masem jen sedláci a podsedníci. Chalupníci z ní nedostali nic a ani o *sýpce*, když se propíjela prodaná kůže, se pití nezúčastnili. Ve Vítonicích zabíjeli na hody býka.

Bramborová jídla zatlačila do pozadí luštěniny, ovšem dnes se připravují jinak. Prosté bramborové *pagáčky*, placky a *stěráčky* z brambor a mouky se připravují výjimečně jako krajová specialita.

Tlučinka – netyja: oloupané brambory se důkladně rozvaří, voda z nich se částečně scedí, bramborová kaše se posype třemi hrstkami žitné mouky a do hmoty se udělá několik otvorů, sahajících až ke dnu. Hrnc se vsadí do pece a když mouka na povrchu zčervená, promíchá se s bramborovou kaší, omastí máslem a posype mákem nebo potře povidly.

K osoleným uvařeným bramborám se někdy připíjela jen zelnice a hlt kořalky.

PŮST

Ještě na začátku 20. století se vařivala postní jídla v nádobách pořízených a užívaných jen k tomu účelu a pečlivě ukládaných na půdu za komín až do příštího půstu. I chléb se krájel jiným nožem než obvykle.

Posty se dodržovaly velmi důsledně. V hlavní postní dny se muži zdrželi i kouření a ženy, jež také hodně kouřily, odkládaly dýmky každý postní den a každý pátek. Obvykle se jídala jen česneková polévka, mléko a mléčné omáčky a kaše vařené jen ve vodě. Od první neděle adventní do Narození Páně byl pořad jídel ve všech domech stejný. Ráno vždy česneková polévka, v poledne v pondělí hrách se zelím, v úterý zasmažená polévka a kroupy, ve středu čočka a zelí, ve čtvrtek prosná kaše a zelí, v pátek a sobotu totéž co ve středu. V neděli mohlo být postní maso.

STOLOVÁNÍ

Jedlo se vždy u nepokrytého stolu, jen o vánocích prostřela hospodyně lněný ubrus.

Polévky a omáčky jedli dospělí ze společné mísy na stole, dětem se dala menší miska na víko díže, kolem které klečely, nebo seděly na lavici u kamen. Dobrým zvykem se stalo při jídle nemluvit a raději nedojít a skončit, jakmile někdo z domácích položil lžíci. Lakotní hospodáři s tím počítali, „*ale gdo byl objícné, stěně nedbal a bral si dále hrubě moc.*“

Ráno se jedlo před odchodem na pole, nejpozději asi v sedm hodin, v zimě o něco později, po dojení a nakrmení dobytka. Večeřelo se značně pozdě, až po obstarání veškerého dobytka.

SLAVNOSTNÍ STŮL

Ke **svatební** snídani stačil kdysi jen chléb s kyselým sýrem a hlt kořalky. Oběd odbyli hovězí polévkou a koláči a teprve večeře byla slavnostní a bohatá. Začínala vývarem s nudlemi a druhá polévka byla s *króžancem*, to byl suchý koláček ve tvaru věnečku, který se do polévky lámal. Následovala švestková omáčka, vařené hovězí maso s chlebem nebo se zelím a krupičná kaše sypaná perníkem.

Starší družba, obsluhující u stolu hosty, krájel maso na plochém dřevěném talířku a kladl jej před svatebčany na holý stůl. Polévku a krupici

jedli ze společné mísy, maso brali do rukou. Co kdo z masa a koláčů nesnědl, odkládal do šátku a po večeři donesl domů, kde se na tuto nadílku již od rána těšily děti.

Význačným svatebním pečivem byly kulaté koláče s otvorem uprostřed. Menšími koláčky, o \varnothing asi 12 cm, se podělily den před svatbou děti školou povinné. Kolik mělo které sourozenců, tolik koláčků mu navlékli na ručku. Velké, v \varnothing asi 50 cm měřící koláče, se pekly pro vlastní svatební obřad. Aby snesly jízdu o závod, kterou s nimi družbové vykonali, zapékali do nich lýkový provaz – *škrut*. Družbové je vezli buďto navléknuté na předloktí nebo zavěšeny na krku.

Dospělí byli večer před svatbou poděleni menšími tvarohovými koláči s vyvýšeným okrajem, zvanými *radostíky*.

O **úvodu** dostala každá žena, která doprovázela matku do kostela, tentýž koláč, zvaný opět *radostík*.

Na **Štědrý večer** se jídala na celém Záhoří houbová nebo zasmažená polévka s nudlemi, krupice s perníkem, med, ovoce a sušené *planušky* i v tom případě, že bylo dost čerstvého ovoce. Dále koláče s nejrůznějšími nádivkami, z nichž jedna byla vždy zelí. V polovině 20. století ještě staří lidé pamatovali, že se na stůl donesla všechna *strava*, z níž si každý bral byt jen jednu lžíci, poté chléb a teprve jídla ostatní.

O **velikonocích** pekly selky *jidáše*, avšak na tvar tohoto pečiva si již nikdo přesně nepamatuje.

Před svátkem sv. **Mikuláše** se pékávalo množství malých figurek „*Mikolášků a těch rohatých*“, jimiž se v předvečer tohoto svátku podělily děti z celého příbuzenstva.

RESUME

CATERING – FOOD PREPARATION

From old equipment for mechanical procession of cereals used for cooking we should notice mainly manual stamp- and simple milling machines (Picture No. 199). Once they were used for production of peeled barley. Barley was dried well and a handful of it was put into the mill. By stamping barley was peeled and after sifting, which was done twice or three times, coats were separated from grouts (Picture No. 200).

Mills – called *Žrna* known as home milling equipment disappeared approximately one hundred years ago and only rarely they were used in mid 20th century in villages under mountains (Picture No. 202) (Picture No. 203).

Mass milling, production of grouts and porridge – *kaše* – were provided by wind-mills and water-mills. A number of water mills were constructed on little rivers in the southeast of Moravia in the area called Záhoří. Wind mills prevailed in the area of the village Paršovice which was situated on the windward side.

DAILY EATING HABITS

For breakfast soup was served every day. Sometimes it was thickened, sometimes with milk, caraway, plum, cabbage, on Fridays with garlic or sour with peeled barley or with so called *strouhánek* (dry noodle dough grated directly into boiling soup). Soup was eaten with some cabbage and potatoes.

The main meal of the day was an evening meal – dinner not lunch, so for midday meal not much was prepared. In summer at noon even the furnace was not heated, especially when everybody was working in faraway fields. People had milk with *kaše* – porridge and warmed up cabbage from breakfast and potatoes. Peeled barley with milk, potatoes with diluted milk or so called *pučálka* (boiled peeled barley and swollen pea, baked in the oven) were served and eaten cold.

So called *Strava* was prepared for dinner – peas or lentils, beans, peeled barley, millet or buckwheat porridge.

On Fridays (fasting day), sometimes on Wednesdays (lesser fasting), richer farmers baked cakes or sweets called *skládanky*. They were filled with cottage cheese or damson-cheese, poppy or carrot, sometimes with cabbage. Spreading was made of damson-cheese made of plums or pears and were sprinkled with poppy. In many poor families mothers portioned out pancakes to all members of the families immediately after baking them. However they were not made very often.

Besides everyday food other meals were made too. This depended on substantiality of the family. Such meals were prepared from home vegetable products, milk and eggs. Meat was mostly boiled (boiling does not have to be permanently watched and can be cooked with intervals). Only on big holidays meat was roasted.

Former simple forms of catering were changed only owing to domestication of potatoes and later coffee. Increasing life standard expelled home food more and more so as the following meals which are mentioned here have disappeared.

Meat was really a festival meal. It was bought only on occasionally and only in winter people used more smoked meat. At feasts – a heifer called *hodula* – was fed and slaughtered for the special day, and meat was divided only among farmers. Cottagers did not get anything, and they were not even invited to a party which was called *sýpka*, when people drank away the sold skin. In the village of Vitonice a bull was slaughtered.

Potatoes meals expelled legume meals, which are prepared in a different way nowadays. Simple potato pancakes *pagáčky*, and *stěráčky* made from potatoes and flour are prepared only exceptionally as a regional special delicatessen.

Yet still in the beginning of 20th century fasting meals were prepared in special vessels made and used only on these occasions and very carefully kept in loft behind the chimney waiting for the next fasting period. Even bread was cut with a special knife for this occasion.

Fasting periods were followed very rigorously. On the most important fasting days men did not smoke and women, who used to smoke pipes a lot, put pipes aside on every fasting day and Fridays. Garlic soup, milk, dairy products, milk sauces and porridge cooked only in water were eaten in the period. Starting the first Sunday of Advent till December 25th the order of meals was the same in all houses. In the morning people had garlic soup, at noon on Mondays pea and cabbage, on Tuesdays thickened soup and peeled barley, on Wednesdays lentils and cabbage, on Thursdays milled porridge and cabbage, on Fridays and Saturday the same as on Wednesdays. On Sundays people could have fasting meat.

Meals were eaten at unlaid table, only at Christmas a lady of the house laid a linen tablecloth. Soup and sauce were eaten from one bowl on the table. Children were given a smaller bowls on the lid of a kneading-trough and they kneeled around it or sat on benches near the furnace. It was a good manner to keep silent during meals and not to finish meals if someone from the family put down a spoon.

Meals were served in the morning before going to the field, at seven o'clock at the latest. In winter it was a little later, after milking cows and feeding cattle. Dinners were served very late, again after seeing to all animals in the farm.

ERNÄHRUNG – GERICHTEVORBEREITUNG

Von den älteren Einrichtungen, mit denen man mechanisch die Kornfrüchte zur Gerichtzubereitung vorbereitete, nützte man Handpochhammer und einfache Mahleinrichtungen (Bild Nr. 199). Früher dienten sie aber zur Graupenherstellung aus der Gerste. Die Gerste trocknete man und man warf sie handvollweise in den Pochhammer. Durch Pochen spalten sich die Schalen auf und mit dem zweimaligen oder dreimaligen Durchsieben trennt man sie von den Graupen (Bild Nr. 200).

Die Mühle – *žrna* als eine häusliche Mahleleinrichtung verschwand ungefähr vor einem Jahrhundert und nur vereinzelt war sie im Betrieb in der Hälfte des 20. Jh. in den Dörfern unter den Bergen, (Bild Nr. 202) (Bild Nr. 203) Massenmahlen, Graupenproduktion und Breiproduktion besorgten Wind- und Wassermühlen. Zahlreiche Wassermühlen wurden auf den kleinen Flüssen des südöstlichen Záhoří gebaut, Windmühlen in der Umgebung des Dorfes Paršovice, gelegen auf der Wetterseite.

TÄGLICHE ESSGEWOHNHEIT

Zum Frühstück aß man täglich eine Suppe. Einmal mit Einbrenn, ein anderes Mal eine Milch-Kümmel-, Pflaumen-, Kraut-, am Freitag Knoblauchsuppe oder eine saure Suppe mit Graupeln oder mit *strouhánkem* (trockener Nudelteig gerieben direkt in die kochende Suppe) und man aß dazu einige Löffel von Kraut oder Kartoffeln.

Haupttagesgericht war ein warmes Abendessen, nicht Mittagessen und deswegen bereitete man zum Mittagessen nicht viel zu. Im Sommer wurde gegen Mittag nicht einmal Feuer angemacht, besonders wenn alle auf dem weit entfernten Feld arbeiteten. Man aß Milch mit *kaše*, von Frühstück auf der Kasserolle aufgewärmtes Kraut und Kartoffeln. Oft gab es Graupeln mit Milch, Kartoffeln mit mit Milch verdünntem Powidel oder *pučálka* (gekochte Graupeln und gesprossene, verquollene Erbsen, im Backofen durchgebacken), was kalt gegessen wurde.

Zum Abendessen kochte man *strava*, also Erbsen oder Linsen, Fisolen, Bohnen, Graupeln, Hirsen- und Buchweizenbrei...

Bei den größeren Bauern buck man am Freitag (Fastentag), bzw. auch am Mittwoch (geringeres Fasten) die Kuchen oder Buchteln *skládanky*. Sie waren mit Quark oder mit dem Powidl, Mohn oder Karoten irgendwo auch mit Kraut gefüllt. Man strich sie mit Pflaumen- oder Birnenpowidl, oder man bestreute sie mit Mohn. In den zahlenmäßigen armen Familien beteiligte die Mutter alle Familienmitglieder mit Puffern gleich nach dem Backen, um jedem seinen Teil zuzuteilen. Man buck sie aber nicht oft.

Außer tägliche Nahrung bereitete man auch weitere Gerichte zu. Die richteten sich aber nach dem Wohlhaben der Familie und nach der Gelegenheit, zu der sie zubereitet wurden. Meistens waren sie wieder aus den häuslichen pflanzlichen Produkten, Eiern und Milch. Fleisch wurde meistens gekocht (brauchte keine dauerhafte Aufsicht, konnte man zeitweilen kochen, wann man auch aus anderem Grund heizen musste, wuchs an) und nur an den wichtigen Festtagen wurde es gebraten.

Vorherige einfache Ernährung änderte sich erst mit der domestikation der Kartoffeln und später auch Kaffees. Auch der ansteigende Lebensstandard verdrängte immer mehr die heimische Ernährung, so dass die weiter aufgeführten Gerichte im wesentlichen verschwanden.

Fleisch war nur ein festliches Essen. Es wurde nur gelegentlich gekauft und nur im Winter genoss man ein bisschen mehr Geselchtes. Am Schmaustag schlachtete man *hodula* – Kuhkalb, die von den Bauern gekauft und für diesen Tag geweidet wurde – das Fleisch verteilte man nur unter Bauern und *podsedníky*.

Die Beisassen haben davon nicht einmal am *sýpka* etwas, als sich die verkaufte Haut vertrank, nahmen sie am Trinken nicht teil. In Vitonice schlachtete man am Schmaustag einen Bullen.

Kartoffelgerichte verdrangen in den Hintergrund die Hülsenfrüchte, allerdings heute werden sie anders zubereitet. Einfache *pagáčky*, Puffer und *stěračky* aus Kartoffeln und Mehl bereitet man ausnahmsweise als regionale Spezialität.

Noch am Anfang des 20. Jh. kochte man Fastengerichte in den zu diesem Zwecke angeschafften und benutzten Behältern, die man dann bis zum nächsten Fastenzeit auf den Dachboden hinter den Schornstein stellte. Auch das Brot schnitt man mit anderem Messer als gewöhnlich.

Die Fastenzeiten hielt man sehr konsequent ein. An den Hauptfastentagen enthielten sich die Männer des Rauchens und Frauen, die auch viel rauchten, legten ihre Pfeifen an jedem Fastentag und an jedem Freitag ab. Gewöhnlich aß man nur Knoblauchsuppe, Milch und Milchsoßen und im Wasser gekochte Breie. Ab dem ersten Adventsonntag bis Christi Geburt war die Reihenfolge der Gerichte in allen Haushalten gleich. Früh immer die Knoblauchsuppe, zu Mittag am Sonntag Erbsen mit Kraut, am Dienstag die eingebrannte Suppe und Graupeln, am Mittwoch Linsen und Kraut, am Donnerstag Hirsenbrei und Kraut, am Freitag und Samstag dasselbe wie am Mittwoch. Am Sonntag konnte Fastenfleisch sein.

Man aß immer bei dem unbedeckten Tisch, nur zu Weihnachten deckte die Wirtin das Leintischtuch. Die Suppen und Soßen aßen die Erwachsenen aus der gemeinsamen Schüssel auf dem Tisch, den Kindern gab man kleinere Schüssel auf den Deckel des Trogs, um den sie knieten oder saßen auf der Bank am Ofen. Eine gute Gewohnheit war beim Essen nicht zu sprechen, und lieber nicht alles aufzuessen und mit dem Essen aufzuhören, sobald jemand von den Einheimischen den Löffel ablegte.

Morgen aß man vor dem Abgang auf das Feld, spätestens aber um sieben Uhr, im Winter ein bisschen später, nach dem Melken und Viehfütterung. Zu Abend wurde sehr spät gegessen, erst nach der Viehversorgung.

ПИТАНИЕ – ПОДГОТОВКА ПИЩИ

Из старой утвари, при помощи которой подготавливались зерновые к приготовлению пищи, использовались ручные ступки и простенькие мельничные приспособления (рис. 199). Однако когда-то они служили также для производства крупы из ячменя. Ячмень как следует просушивался и горстями засыпался в ступку. Разбивкой отделялась лузга, которая при помощи двукратного или трехкратного просеивания удалялась из крупы (рис. 200).

Помольная установка – *Жрна (Žrna)* в качестве домашнего мельничного приспособления исчезла уже много веков назад, и только изредка использовалась до середины 20 века в деревнях под горами (рис. 202) (рис. 203).

Коллективный помол, производство крупы и *каши (kaši)* проводились в ветряных и водяных мельницах. Многочисленные водяные мельницы были построены на речушках Юго-восточного Загорья, ветряные мельницы преобладали в районе деревни Паршовице, расположенные на наветренной стороне.

ЕЖЕДНЕВНЫЙ РАЦИОН

На завтрак ежедневно подавался суп. Иногда заправленный, иногда молочный, тминный, терновый, капустный, в пятницу чесночный или кислый с крупой или *строуганком (strouháněk)* – сухое лапшовое тесто, которое стругалось прямо в кипящий суп), Суп заедался несколькими ложками капусты и картошки.

Главная еда подавалась на ужин, но не на обед, поэтому на обед особенно не готовили. Летом в полдень даже не топили, особенно когда все работали на отдаленном поле. Ели в основном молоко с кашей (*kaše*), капусту с завтрака, подогретую в кастрюле и картошку. Часто готовили крупу с молоком, картофель с повидлом, разбавленным молоком или *пучалку (pučálka)* – вареная крупа и набухший горох, запеченный в духовке, которую ели холодной.

На ужин готовилась *страва (strava)*, которая представляла собой горох или чечевицу, фасоль, бобы, крупу, просяную или гречневую кашу.

У крупных крестьян в пятницу (постный день), иногда и в среду (небольшой пост), пекли сдобные пироги или пирожки *складанку (skládanky)*. Они готовились с творогом или с повидлом, маком или морковью, иногда с капустой. Намазывались повидлом сливовым или грушевым, и посыпались маком. В многочисленных бедных семьях мать разделила всем членам семьи лепешки сразу после их печения, чтобы каждому досталась его доля. Однако они пеклись не часто.

Кроме этой ежедневной еды готовились и другие блюда. Однако такая еда готовилась в зависимости от зажиточности семьи и ситуации, к которой приготавливалась. В большинстве своем была опять же только из домашних растительных продуктов, молока и яиц. Мясо в большинстве своем отваривалось и только по большим праздникам пеклось.

Прежнее одностороннее питание изменилось только с приходом домашнего картофеля, а позднее и кофе. Также повышающийся жизненный уровень все более и более вытеснял домашнюю еду, так что далее описываемая еда уже, в сущности, не существует.

Мясо было действительно праздничной едой, торжественной. Покупалось только изредка, а зимой использовалось немного больше копченого мяса. На пиришествах, шла ли на убой *годула (hodula)* – телка, закупленная крестьянином и откормленная специально к этому дню – были наделены мясом

только средние и подседельные крестьяне. Когда пропивалась проданная кожа, то в попойке они также не принимали участия. В Витоницах забивали на пиршество быка.

Картофельные блюда были отодвинуты на задний план бобовыми, хотя сегодня они готовятся совсем по другому. Обычные картофельные *пагачки (pagáčky)*, лепешки и *степачки (stěráčky)* из *картошки* и муки готовились исключительно в качестве национального блюда.

Еще в начале 20 века готовились постные блюда в емкостях, закупленных и используемых только для этих целей и тщательно укладываемых на чердаке за печную трубу до следующего поста. И хлеб нарезался другим ножом, чем обычно.

Посты соблюдались очень тщательно. В главные дни поста мужчины воздерживались от курения, а женщины, которые также много курили, откладывали свои трубки в каждый постный день и каждую пятницу. Обычно ели только чесночный суп, молоко и молочные соусы, а также каши, которые варили только на воде. С первого Рождественского Воскресенья до Рождества порядок еды был во всех домашних хозяйствах одинаковым. Утром всегда подавался чесночный суп, в полдень в понедельник горох с капустой, во вторник заправленный суп и крупа, в среду чечевица и капуста, в четверг просяная каша и капуста, в пятницу и субботу то же самое, что и в среду. В воскресенье могло быть постное мясо.

Ели всегда у непокрытого скатертью стола, только на Рождество хозяйка покрывала льняную скатерть. Супы и подливки взрослые ели из общей миски на столе, детям давали миску поменьше, которую ставили на крышку бадьи, вокруг которой они стояли на коленях, или сидели на лавке у печи. Вошло в привычку при еде не разговаривать и кончить недоев, как только кто-то из домашних положил ложку.

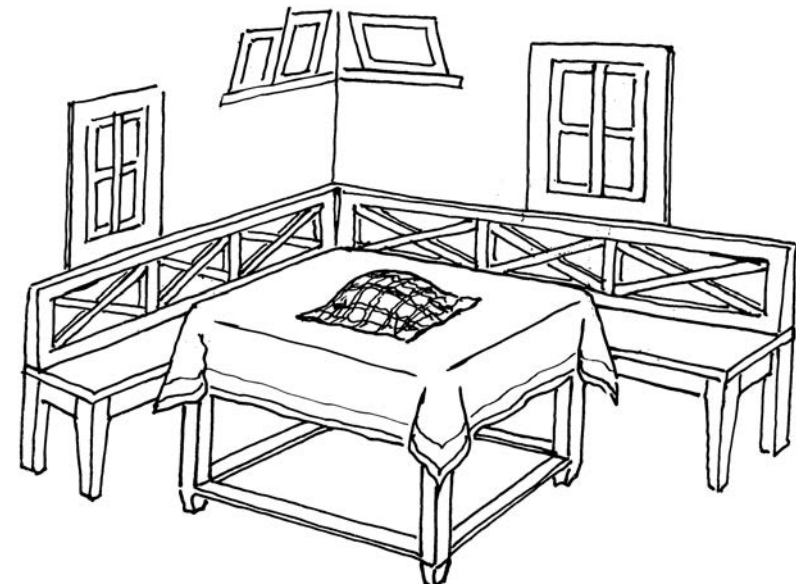
Утром ели перед отходом на поле, не позднее семи часов, зимой несколько позже, после доения и кормления скота. Ужинали достаточно поздно, только после завершения ухода за скотом.

CHLĚB

Volkskundliche Literatur většinou přeceňuje u obyvatel střední Evropy podíl chleba ve všední stravě. Nebyl doslovně oním denním chlebem, nýbrž pokrmem poměrně vzácným a ve srovnání s ostatní stravou i drahým. Do jídelního standardu vešel teprve v době plného ekonomického prosazení střídavého hospodářství. V českých zemích jde tedy o období trvající takřka plných 100 let – od napoleonské éry do první světové války. V ekonomicky slabších horských okresech trvalo o 2–4 desetiletí déle.

Do té doby byly na vesnici hlavním jídlem luštěniny - chléb a maso jen chuťovým a kalorickým vylepšením. Je ostatně příznačné, že na Moravě nazývala starší generace luštěniny ještě kolem roku 1920 hromadným názvem *strava*.

Jestliže kulturní funkce chleba přežila do dnešní doby spojena jen se starobylými lidovými prvky svatby, se zvyklostmi Štědrého dne, Božího narození a s hospodářskými iracionálními praktikami jarních svátků, neupadla jeho hodnota etická a to ani při postupující nivelizaci životních zvyklostí směrem k sjednocujícímu městskému způsobu života. Podat obřadně chléb a sůl vzácnému hostu jako projev nejvyšší úcty, jako znak přátelského přijetí, zůstává dodnes během některých obzvláště významných příležitostí oficiálním příkazem. Tento akt má charakter etnických a historických tradic. Tak se například vítá hlava cizího státu – kdysi obecný zvyk přešel v oficiální projev, který trvá, ačkoli ve vlastním prostředí, až na tuto obřadnost, prakticky zanikl.



Obrázek 205:
Chléb přikrytý
čistou utěrkou
na prostřeném
stole.

V dřívějších letech, jak pamatuje lidová tradice, nebylo zvykem zamykat obytný dům a místnost. Na znamení, že lidé pracují mimo dům, ležel na stole bochník chleba a nůž, obrácený k přichozímu. Bylo to znamením úcty k přichozímu, znakem, že dům je s důvěrou k dispozici. Bylo nepředstavitelné, že by se cokoli z domu ztratilo.

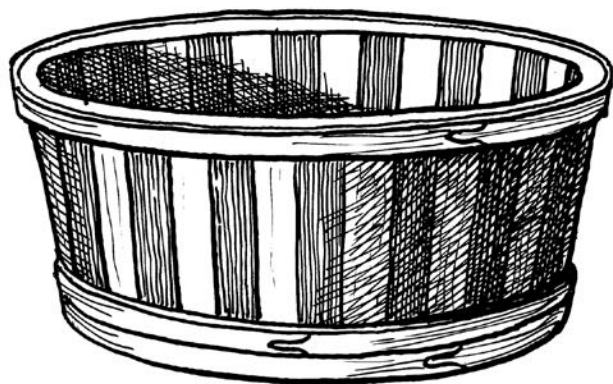
Každému, kdo přišel, se podal chleba: „Ukréte si našeho chleba, aby se urodilo!“ A každé si aspoň uščípl. A když nedali, řekli: „Ani chleba nedali ukrát!“



Obrázek 206: Chlebová díže s víkem a kopystí.

Díža (femininum) – nádoba zhotovená bednářským způsobem z dýh. Sloužila k zadělávání, mísení a kynutí chlebového těsta v množství vyměřeném na 6–8 bochníků, průměrně pětikilových. Při horním okraji a u *útoru*, u dna, je stažena dřevěnými nebo železnými obručemi. Při práci byla postavena v jizbě na podlahu a hospodyně těsto zpracovávala *kopystí*, přičemž obcházela kolem díže.

Podobně jako *žerna* a stůl, těšila se díže zvláštní úctě. Sloužila jedině svému účelu a v případě, že se rodina stěhovala do jiného domu, díže zůstala na místě, jakoby byla nemovitě zařízením etického podtextu.



Obrázek 207: Chlebová díže, bednářské dílo ze střídajících se světlých a tmavých dýh. Pravděpodobně dar nevěstě. Mezi závažná léta.

Bývala jedním z darů nevěstě. Proto mívala čisté bednářské provedení, někdy ze střídajících se barevných dřev, a byla opatřena mosaznými obručemi.

Nepotřebná díže se s přežehnáním spálila v chlebové peci. Obecně byla díže předmětem mnoha zvyků laické víry a prosperující magie.

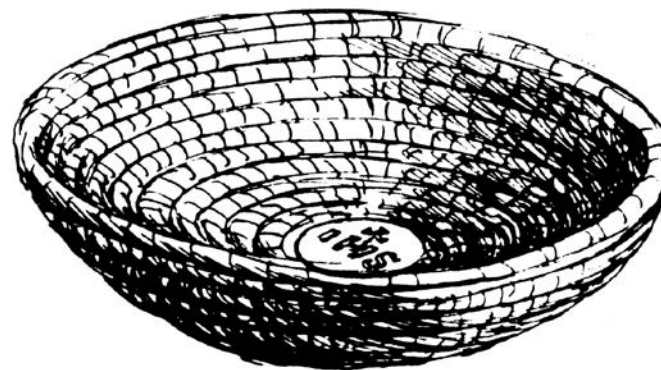
Dížka, dížečka (femininum) – malá díže, v níž se však chleba nezadělával.

Věko, víko (neutrum) – loubkový nebo slaměný poklop na díži, zhotovený technikou spirálového ovíjení.

Kopyst' (femininum), deminutivum kopystka – mísidlo chlebového těsta v díži. Dřevěné nářadí tvarem podobné veslu, délky asi 80 – 100 cm, podle výšky postavy hospodyně, aby při obcházení díže při mísení dobře dosáhla na dno bez zvláštního ohýbání a přitom páka nebyla zbytečně dlouhá při nadzvedání a obracení těsta.

Kvásek (masculinum) – po upotřebení těsta na bochníky se v díži ponechala troška asi 1/2 kg syrového těsta na příští zadělávání. Kvašení se obnovilo nalitím vlažné vody do díže. Trochu těsta zůstalo také na stěnách, neboť nádoba se čistila pouhým vyškrabáním, nikoli vmytím.

Zadělávání těsta. Večer se uchovaný kvásek rozmíchal s vlažnou vodou a do rozmíchaného se přidal jeden až dva okříny mouky. Ráno se těsto osolilo a okmínovalo a přidaly se další dva okříny mouky, případně nastrouhané uvařené brambory. Pak se kopystí mísilo tak dlouho, až se na kopyst' přestalo lepit. Díže se zakryla a těsto se v teple nechalo kynout, až nakynulo asi o polovinu.

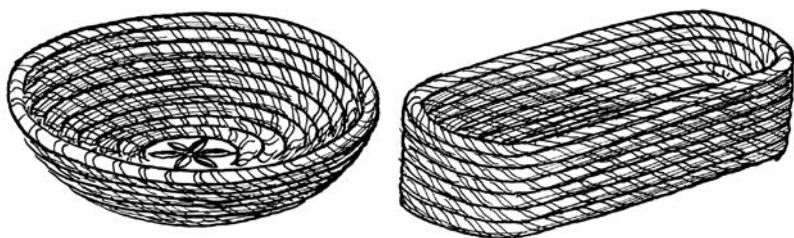


Obrázek 208: Okřín – střed dna vysazen dřevěnou desíčkou s reliéfní řezbou.

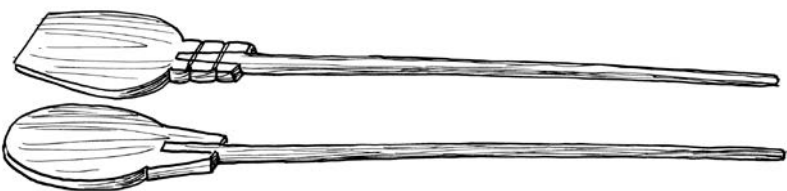
Okřín (masculinum) – slaměná nádoba tvaru mělké mísy, zhotovená ze slámy válečkovou spirální technikou, užívaná k jednoduchému stejnoměrnému rozporcování syrového těsta na bochníky, které v ní dokynuly. Na horní kůrce zůstal i při pečení obtisk slaměného pletení. Někdy býval střed dna vysazen dřevěnou destičkou s reliéfním negativem sakrálního nebo světského obsahu, domovní značkou apod. Oválně podlouhlé pecny, zvané *štrycle*, jsou poměrně mladým objevem, asi z přelomu 19. a 20. století.

Do každého okřínu se dalo těsta do poloviny a nechalo se dál kynout, až okřín zaplnilo ke kraji.

Obrázek 209:
Kulatý okřín se
zdobným stře-
dem na kulatý
bochník a oválný
okřín na *štryclu*.



Obrázek 210:
Lopáře.



Lopář – dřevěná lopata k sázení bochníků do pece. Lipová deska podoby terče o \varnothing 35–40cm (podle velikosti bochníků) a tloušťce 1–3cm, nasazená na tak dlouhém toporu, aby se dosáhlo až k zadní stěně pece. Sloužila jako jednoúčelové nářadí u chlebové pece. Byl podomácku vyroben, někdy na zadním oblouku zdobený vrubořezem.

Nakynutý bochník se opatrně z okřínu překlopil na lopář a opatrně se omyl vodou tak, aby voda na lopář nezatekla. Jinak by se bochník přilepil a nedal by se v peci sešoupnout.

Chlebová pec – zařízení konsekrované pečením „Božího daru“. Kdo spal nad takovou pecí, byl prý ochráněn před zlou mocí.

Vytopení pece vyžadovalo zkušenost s konkrétní pecí a kromě dostatečného propracování těsta bylo určujícím faktorem pro kvalitní výsledek. Uvnitř pece se před *sázením* chleba intenzivně topilo, nejlépe bukovými poleny. Bylo nutno všechny stěny stejnoměrně rozehrát, a to

na tak vysokou teplotu, aby pak po vyhrabání popela a pečlivém vymetení husím křídlem více než 2 hodiny sálaly dostatečně k propečení vsazených bochníků. Během pečení už není možnost jakéhokoli přitopení. Při nerovnoměrném rozpálení by byly některé bochníky připálené a jiné nedopečené. Po vyndání bochníků se ještě v peci upekly koláče nebo placky a po nich se ještě třeba chvíli sušilo ovoce.

Pecen, (masculinum, deminutivum pecínek) – nářeční výraz z pecný (pecový, příp. pečený) – bochník chleba kruhové podoby o váze kolem 5–6kg. Má horní a spodní *kurku* a mezi nimi *střidu*.

Slípka – místo, kde se při pečení dva pecny dotýkaly, a proto se tam nemohla vytvořit kůrka. Pokud se tak stalo, na tomto místě se pecen načínal.

Zákalec (masculinum) (z kalný) – vrstva chlebové střidy bez bublin vzniklých kynutím, sražená do mazlavé vrstvy nešetrnou manipulací s bochníkem, většinou nárazem při vytahování z pece, zčásti chléb znehodnocuje.

Chlebová mouka – chléb se pek z chlebové – *režné*, tedy žitné mouky. Napekl se chléb tmavý, málo korající, příjemné chuti a vůně. Někdy se pro úsporu a větší vláčnost přidávalo do těsta trošku vařených brambor. Takový chléb je měkčí a vydrží několik dní ve vláčném, čili *žitkém* stavu.

Z mouky namleté z polehlého, nebo dokonce porostlého zrna byl chléb nasládlé chuti s lepkavou střídou.

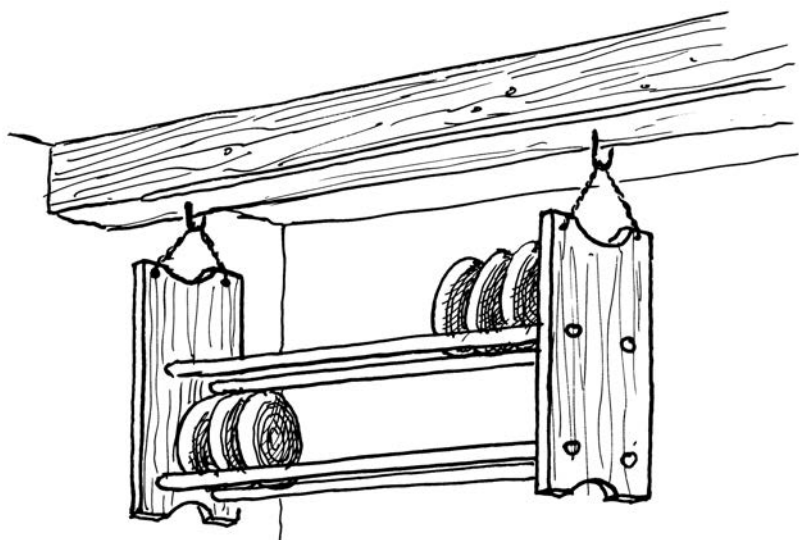
Ze zrní, které se nechalo někdy až do listopadu odležet v klasech, byla zvlášť dobrá chlebová mouka.

V čase bídy se přidávaly prosáté *žitné* otruby. Vznikl *chorý* chléb, hodně černý, poněkud sušší a velmi sytý.

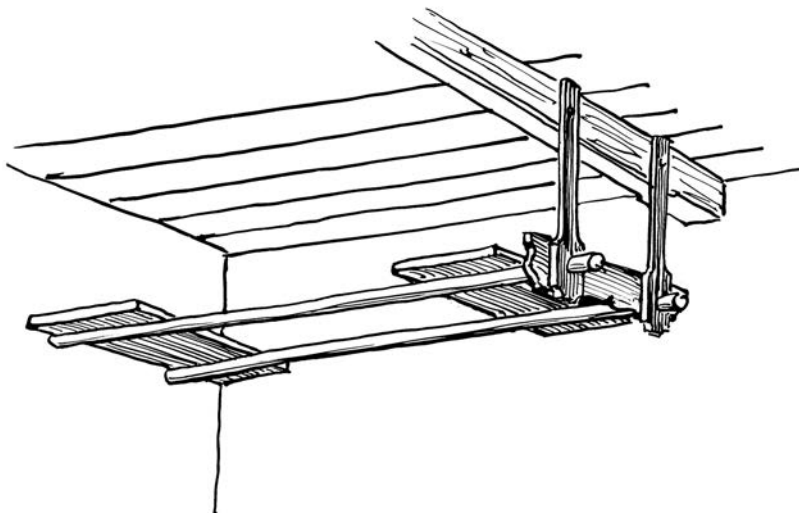
Chleba brový – pečený z mouky bru (*Setaria italica*). Hodnotný, sytý, černý, poněkud natrpklý až kyselý chléb. Pekl se v horských hospodářstvích, která pěstovala bér. Chléb doplňkový k režnému. V Rajnochovicích u Bystřice pod Hostýnem se pékával ještě po první světové válce.

Chlebové značky – v obcích, kde bylo pekařství, se donášely okříny s vykynutým těstem a bochníky se na lopáři značily jedním až čtyřmi vpichy prstem do povrchu. Každý dům měl své ustálené rozmístění těchto vpichů. Počet možných kombinací je značný a pekař si jejich soustavu určil a vedl sám.

Chlebovník – polička pod stropem, nebo v podstřeší na ukládání bochníků chleba. Bochník tam byl uložen z dosahu jak lidí, tak hlodavců.



Obrázek 211:
Chlebovník
závěsný.



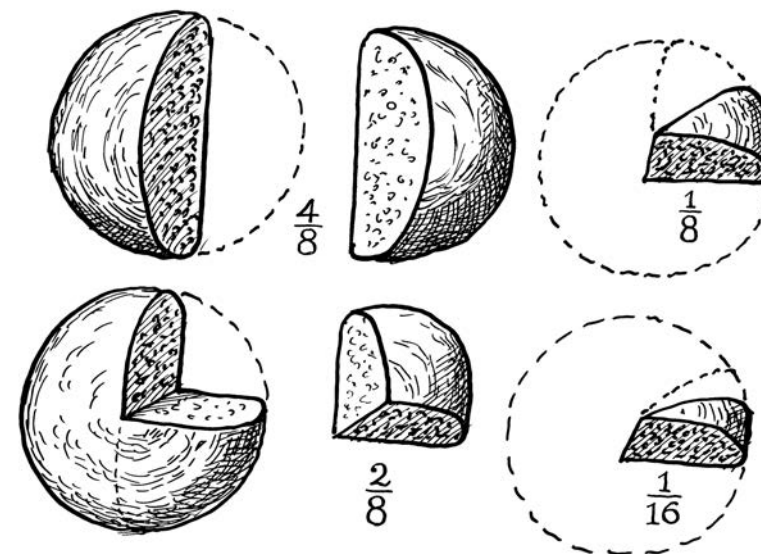
Obrázek 212:
Chlebovník pod
stropem.

Krájení chleba – prvním odkrojením vznikne *ochlebek* (masculinum), čili *patka*, dalším krájením vznikají krajíce a nejdelší krajíc uprostřed bochníku se nazýval *vatrč* (masculinum).

Jedna skýva bývala porcí, kterou dostal pracovník s sebou, když odcházel na vzdálenější pole. Z 5 kg bochníku to bylo přibližně 300 g, z menšího méně.



Obrázek 213:
Ochlebek –
patka chleba.



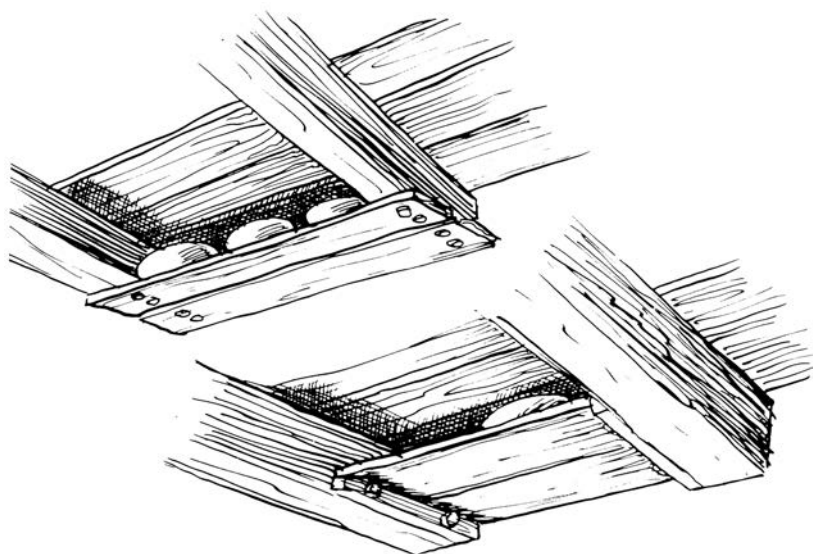
Obrázek 214:
Pekařský způsob
dělení bochníku
chleba. 1/16 =
skýva.

Chléb se krájí zprava doleva, odtud také označení směru postupu v kruhu (např. při mlácení cepy): *Tak, jak se krájí chleba!*

Před prvním nakrojením se bochník přežehnal nožem do kříže, případně rčením: *Naspomož Pán Bůh*. Chléb se krájel spořádaně, krajíce stejně silné a nůž při otáčení bochníku se měl udržet v takové poloze, která navazovala na již nakrojenou půlku. Nevznikal tak uprostřed krajíce schodek. Odtud rčení: *Kdo se nesrovnává s chlebem, ten se nesrovnává s lidmi*.

Uložení chleba – chléb vytažený z pece se ještě na *lopáři* otřel čistým hadříkem namočeným ve slané vodě. Horní kůrka tím dostala lesk a lepší chuť. Spodní kůrka zůstala pomoučená. Od této chvíle se bochník kladl vždy jen spodní kůrkou dolů. Nejdříve na místě uložení, pak na stole.

Počary, (masculinum) – desky tvořící poličku, přibité v komoře nebo sýpce na spodní stranu stropních trámů.



Obrázek 215:
Počary – chlebovníky na uložení bochníků chleba.

Žebřinky (femininum) – či *šrák*, svisle nebo vodorovně pod stropem zavěšená líha, do jejichž kladin jsou zapuštěny obloučky z prutů na prst tlustých, nesoucí vždy jeden pecen.

Droby chleba se nesměly smést ze stolu na zem. Naopak v uctivosti se posbíraly, políbily a snědly.

Protože na stole ležívá chléb – Boží dar – nikdy se na něj nesedalo, ani malé děti na něj neposazovali.

RESUME

BREAD

Folk cooking literature usually overestimates a role of bread in lives of Central Europeans in everyday life. It was not really everyday bread but rather rare food in comparison with other food. Bread became common not before the time of rotating farming. In Czech countries it is a period which covers nearly one hundred years – from the Era of Napoleon till World War I. In economically poor areas in the mountains it took from 20–40 years longer. Until then village people ate mainly legumes – bread and meat were only improvement of taste and caloric value.

A kneading trough (Picture No. 206) was a vessel made from veneers. It was used for kneading, mixing and proofing dough for 6–8 loaves which had each 5 kg on average. During the process it was situated in a room on the floor and a housewife mixed the dough walking around the vessel with a pole called *kopyst*.

Hand – mills and a table as well as kneading trough deserved a special attention. They were used only for this purpose and in case of moving the house, the kneading dough was left in the original place as any other immovable property with ethical undertone. The kneading trough was very often a wedding present for brides. It was very special cooper work, sometimes made of veneers of different types of wood and provided with brass hoops (Picture No. 207).

Leaven after making loaves of bread in a kneading trough was left in a small amount for the next process. Fermentation was restarted by pouring lukewarm water into the vessel. Some dough was left on the walls of the vessel because it was cleaned only by scrubbing not washing. In the evening the leaven was mixed with lukewarm water and one or two trenchers of flour were added (Picture No. 208). In the morning the dough was salted and caraway was added, another two trenchers of flour and boiled potatoes were added. Then the mixture was mixed with a big stick as long as it stopped being sticky and the vessel was covered and in a warm room the dough raised more by half.

Half amount of the dough was given into each trencher (Picture No. 209) and the dough rose again until it reached the edge of the trencher. An aerated loaf was carefully turned over to a kind of shovel – *lopář* – (Picture No. 210) and carefully washed with water not to reach the shovel because then the bread would stick to the shovel and it would not be possible to put it into the furnace.

Heating the furnace required experience with an individual furnace and besides well-prepared dough it was a determining factor of a good result. The furnace inside had to be intensively heated with beech logs which were best. It was necessary to achieve the same temperature of all walls and the temperature had to be very high so as after cleaning the ashes and sweeping with a goose feather more than two hours later it still heated enough to bake well inserted loaves of bread.

Bread taken out of furnace still on the shovel had to be cleaned with a clean piece of cloth dipped in salty water to achieve better taste. The crust was glossy on top then and at the bottom it remained sprinkled with flour. Since the moment the loaf was put with the bottom crust down. The first place where it was put was a bread shelf under the ceiling or under the roof (Picture No. 211) (Picture No. 212) (Picture No. 213). A loaf of bread was stored there not to be reached by rodents as well as people.

DAS BROT

Die Volkskundliche Literatur überschätzt meistens bei der Bevölkerung Mitteleuropas den Brotanteil in der Alltagsnahrung. Es war nicht jenes tägliche Brot, sondern eine ziemlich kostbare Nahrung und im Vergleich mit anderer Kost auch sehr teuer. Zu dem Esstandard kam es erst in der Zeit voller wirtschaftlichen Durchsetzung der Dreifelderwirtschaft. In Böhmen geht also um den fast volle 100 Jahre dauernden Zeitraum –

von der Napoleon-Ära bis zum ersten Weltkrieg. In den wirtschaftlich schwächeren bergigen Umkreisen dauerte er um 2–4 Jahrzehnte länger. Bis dahin galten auf dem Lande als Hauptgericht Hülsenfrüchte – Brot und Fleisch waren nur Geschmack- und Kalorienaufbesserung.

Der Trog (Bild Nr. 206) – ein aus den Fassdauben auf Fassbindereise hergestellt Behälter. Er diente zum Anmachen, Mischen und Gären des Brotteiges in der Menge, die für 6–8 Brotlaiber abgemessen wurde. Durchschnittlich waren es Fünfkilolaiber. Bei der Arbeit stand der Trog in der Stube auf dem Fußboden und die Wirtin verarbeitete den Teig mit *kopystí*, wobei sie um den Trog herumging.

Ähnlich wie die Mühlestein *žerňa* und Tisch, wurde der Trog besonders verehrt. Er diente nur seinem Zweck und in dem Fall, dass die Familie in ein anderes Haus umzog, blieb der Trog an der Stelle, als wenn er unbewegliche Ausstattung des Hauses wäre. Er war auch eins der Geschenke der Braut. Deshalb hatte sie reine Binderausfertigung, manchmal auch aus den sich wechselnden bunten Hölzern, und er wurde mit Messingsbereifungen versehen (Bild Nr. 207).

Gärteig – nach dem Gebrauch des Teigs für die Brotlaiber ließ man im Trog ca. 1/2 kg Rohteig für das nächste Anmachen. Gärung erneuerte man durch das gießen lauwarmen Wassers in den Trog. Ein wenig Teig blieb auch an den Trogwänden, denn den Behälter reinigte man nur mit bloßem Ausschaben, nicht mit dem Auswaschen. Am Abend verrührte man den aufbewahrten Gärteig mit lauwarmem Wasser und in den verrührten Gärteig tat man ein bis zwei Näpfe (Bild Nr. 206) Mehl dazu. Am Morgen salzte man den Teig, man tat Kümmel und weitere zwei Näpfe Mehl dazu, beziehungsweise geriebene gekochte Kartoffeln. Dann wurde der Teig mit *Kopysti* so lange gemischt, bis der Teig aufhörte, sich auf *kopys't* anzukleben. Der Trog deckte man und den Teig ließ man in der Wärme aufgehen, bis er um eine Hälfte aufging.

In jeden Napf (Bild Nr. 209) gab man Teig nur bis zur Hälfte und man ließ ihn weiter aufgehen, bis er den Napf bis zum Rand füllte. Den aufgegangenen Laib kippte man vorsichtig mit dem Löffel um (Bild Nr. 210) und man wusch ihn mit dem Wasser vorsichtig so ab, dass das Wasser nicht auf den Löffel flösse. Sonst klebte der Laib auf den Schieber und man konnte ihn im Ofen nicht abrutschen.

Das Aufheizen des Ofens forderte Erfahrungen mit dem konkreten Ofen und außer genügender Teigsverarbeitung war es der entscheidende Faktor für qualitatives Produkt. In dem Ofen drinnen heizte man vor dem Setzen des Brotes intensiv, am besten mit Buchenknüppeln. Es war notwendig alle Wände gleichmäßig zu erhitzen, und das auf so hohe Temperatur, dass sie dann nach dem ordentlichen Ausschaben der Asche mit dem Gansflügel mehr als zwei Stunden genügend zu dem Durchbacken der gelegten Laiber strömten.

Das aus dem Ofen herausgenommene Brot strich man noch auf dem Schieber mit dem sauberen im gesalzenen Wasser eingetauchten Läppchen ab. Die obere Kruste bekam dadurch ihren Glanz und besseren Geschmack. Die untere Kruste blieb mehlig. Seit dieser Zeit legte man den Laib immer mit der unteren Kruste nach unten. Zuerst auf dem Platz der Anlegung, was *chlebovník* war- ein Regal unter der Oberdecke, oder im Dachboden, wo man die Laiber aufhob (Bild Nr. 211) (Bild Nr. 212) (Bild Nr. 213). Der Laib wurde dort aufgehoben um aus der Reichweite der Menschen und Nagetiere zu sein.

ХЛЕБ

Volkswissenschaftliche Literatur in der Mehrheit überbewertet bei den Bewohnern Mittel- und Westeuropas den Anteil des Brotes im alltäglichen Nahrungskonsum. Er war nicht nur ein Nahrungsmittel, sondern auch ein Symbol der Wohlstandes. In der Mehrheit der Haushalte wurde es als Luxus betrachtet. In der tschechischen Literatur wird es als ein Produkt betrachtet, das nur in der Wohlstandesgesellschaft konsumiert wurde. In der tschechischen Literatur wird es als ein Produkt betrachtet, das nur in der Wohlstandesgesellschaft konsumiert wurde. In der tschechischen Literatur wird es als ein Produkt betrachtet, das nur in der Wohlstandesgesellschaft konsumiert wurde.

Кадка (рис. 206) – емкость, изготовленная бочарным способом из фанеры. Кадка была предназначена для замешивания, обминки и всхождения хлебного теста в количестве, отмеренном на 6–8 буханок, в среднем пятикилограммовых. При работе кадка ставилась в избе на пол, а хозяйка тесто замешивала при помощи копыты – большой лопаты, при этом она обходила вокруг кадки.

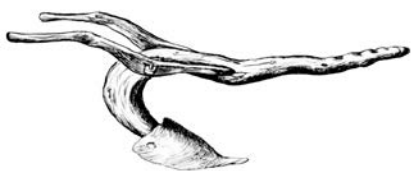
Точно также, как *жрна* и столу, также и кадке отдавалось особое предпочтение. Она была предназначена для своих целей даже тогда, когда семья переезжала в другой дом, кадка оставалась на месте, как будто бы была недвижимой утварью с этическим подтекстом. Также кадка служила в качестве подарка невесте. Именно поэтому она имела чисто бочковое исполнение, иногда из чередующегося по цвету дерева, и была обита латунными обручами (рис. 207).

После использования теста на хлеб в кадке оставалось немного закваски – около 1/2 кг сырого теста на следующее замешивание. Квашение обновлялось при помощи доливания теплой воды в кадку. Небольшое количество теста оставалось также на стенках, так как емкость чистилась при помощи обычного выскребания, но не промывкой. Вечером подготовленная закваска размешивалась с теплой водой, а в размешенную массу добавлялись один или два плетенка (рис. 208) муки. Утром тесто подсаживалось, добавлялся тмин, и следующие два плетенка муки, или же тертый отварной картофель. После этого тесто мешалось копыстью так долго, пока оно к ней не перестало приклеиваться. Кадка закрывалась, а тесто оставлялось в тепле всходить, пока не взойшло наполовину.

В каждой сламенку (рис. 209) тесто добавлялось до середины и оставлялось дальше всходить, пока плетенка не заполнилась до краев. Поднявшаяся каравай хлеба осторожно из плетенки опрокидывался на *лопар (lorpář)* (рис. 210) и осторожно обмывался водой так, чтобы вода на *лопар (lorpář)* не затекала. Иначе каравай бы прилепился и его невозможно было из печи вынуть.

Затопление печи требовало опыта с данной конкретной печью, а наряду с достаточной обработкой теста было определяющим фактором для достижения качественного результата. Внутри печи перед посадкой хлеба интенсивно топились, лучше всего при помощи буковых поленьев. Было необходимо все стены равномерно прогреть на достаточно высокую температуру, чтобы после выгребания пепла и тщательного выметания гусиным крылом они более 2 часов излучали достаточное количество тепла для пропеченности заложенных буханок.

Хлеб, вынутый из печи еще на *лопар (lorpář)* утирался чистой тряпочкой, намоченной в соленой воде. При этом верхняя корка получила глянец и более выразительный вкус. Нижняя корка оставалась посыпанной мукой. С этого момента каравай укладывался всегда только нижней коркой вниз. Сначала в месте хранения, в качестве которого использовался *хлебovníк (chlebovník)* – полка под потолком, или на чердаке для хранения караваев хлеба (рис. 211) (рис. 212) (рис. 213). Каравай там хранился и был недосыгаемым как для людей, так и для грызунов.



MLÉKO

Na Moravě se mlékařství rozvíjelo ve dvou produkčních řadách. Jednak na panských dvorech, které se už záhy po polovině 19. století orientovaly na velkoprodukcí a daly vznik rozvinutému mlékárenskému průmyslu, jednak v rolnických hospodářstvích, které v letech 1870–1930 vytvořily po staleté extenzivnosti příznivou situaci pro pravidelnou kontingenci (pevně stanovenou dodávku) mléka a v roce 1890 překročily k družstevnímu mlékárenství.

V těchto šedesáti letech velmi intenzivního, avšak nerovnoměrného rozvoje existovalo na vesnici současně několik stupňů rolnicky (drobně) provozovaného zemědělství. Faktorem, který určoval jejich ekonomickou výši, byl kvalitativní úhrn geomorfologického útvaru, bonity půdy a příhodného poměru ročních srážek (zabezpečení píče v objemu a jakosti). Stupeň jeho využití však spočíval na úrovni zemědělského vzdělání rolníků. Ze souladu nebo disharmonie těchto podstatných složek hospodaření vznikaly v jednotlivých ekonomických oblastech mnohé rozvojové nesrovnalosti. Jako předběžný příklad takových příkrých rozdílů lze uvést rok 1890, kdy v agrotechnicky a kulturně vyspělém okolí Olomouce bylo už 74 mlékáren, z nichž některé byly družstevními rolnickými podniky (Laxa, 1929). Ale například Kopanice svazoval skoro ještě čistý trojhonný systém hospodaření, chovatelská extenzivnost a zcela chudé možnosti individuálních rolnických investic.

Chronologicky lze rozdělit mlékařství českých zemí na období starší, s ekonomickou kulminací v 16. století a s hlubokou depresí, vzešlou z rozvratu hospodářského života za třicetileté války, a na období novější, počínající vymaňováním chovatelských technik ze středověké extenzity (Tereziánské období) a vrcholící v první zemědělské revoluci. Po první světové válce charakterizuje mlékařství velkovýroba mléka a mléčných výrobků, organizovaná nejprve kapitalistickým a záhy nato také rolnickým družstevním podnikáním. V této fázi počaly tradiční techniky zpracování mléka postupně zanikat. Dnes jsou záležitostí v českých zemích historicky ukončenou.

Prameny, které by dostačovaly k poznání starší fáze mlékařství, takřka chybějí. Údaje o vlastní mléčné produkci jsou v těchto hospodářských pramenech příliš sporé, než aby mohly alespoň naznačit obrysy jejího peněžního podílu v dobovém hospodaření.

O produkci kravského mléka v selských hospodářstvích jsme v tomto období informováni ještě méně.

V jednotlivých fázích rozvoje nás zajímá nejen peněžní význam mléka, ale i jeho podíl v každodenní stravě obyvatelstva.

Ze všeho, co bylo dosud řečeno o užítkovosti a početních stavech skotu, vyplývá, že vyživovací a tržní podíl mléka nebyl v selském hospodaření tak významný a jednoznačný, jak by se soudilo podle konvenčních představ. Zejména v období, kdy zemědělství fungovalo na trojhonném systému a poloextenzivních chovech, mléko zdaleka nebylo peněžní oporou hospodářství a produkcí nestačilo k tomu, aby celoročně tvořilo podstatnou část výživy rolníkovy rodiny. V takové organizaci zemědělské výroby bylo mléko produktem vlastně sezónním a jak dosvědčují paměti z chudších krajů Moravy, nestalo se pro mnohou rolnickou rodinu hlavní potravinou někdy ani v příhodném vegetačním období. Proto také místo kravského mléka bývaly spolehlivějším základem výživy luštěniny (Rohrer, 1804). Starší generace na Hané je proto ne bezdůvodně nazývala společným názvem *strava* (záznam z výzkumů z let 1945–1948 v okolí Hulína. (Kunz, 1954). Snad právě proto, že luštěniny byly základem všedního jídla pracujících lidí, se jejich poměrně vysoký výsev postihoval desátkem – jak se mně zatím jeví v urbářích – méně důsledně než výnosy obilné. Dále tuto *stravu* (čili luštěniny) doplňovaly *kaše*, při jejichž přípravě bylo mléko sice žádoucí, ale ne nezbytné a posléze obilí, z něhož se mimořádně cenil ječmen zpracovaný na kaloricky hodnotné a sytící kroupy. Pro starší období byl tedy způsob stravování, ve kterém se mléko uplatnilo víc jako jídlo sezónní a zkvalitňující než jako základní potravina, jev v celé naší geografické a kulturní oblasti obecný (Maurizio, 1916). Mléko a maso stravování během roku spíš vylepšovaly. Potvrzuje to pro období kolem roku 1786 také Jan Alois Hanke z Hankenštejna, když praví, že se na Hané jedlo mimo pečiva i maso (drůbeží a vepřové), zatímco o mléce se nezmiňuje (Hanke, 1786). Tento dobře informovaný autor, rolník z Hané, by jej sotva ve výčtu jídel pro Hanou příznačných vynechal, kdyby bylo v požívání ostatním rovnocenné.

Menší podíl mléka na celoroční lidové stravě mu však přesto neubírá na významu a nedegraduje ho jako fenomén, kterým se obrazně vyjadřuje bohatství, úrodnost země i požehnaný dostatek všeho, co člověk potřebuje k životu.

TRADIČNÍ TECHNIKY KONZERVACE MLÉKA A MLÉČNÝCH VÝROBKŮ

Vyšší mléčné produkce lze odpozorovat jen nepřímo, například z konsignace povinnosti poddaných vůči vrchnosti, v níž se praví, že sedláci olomouckého biskupa povinně odebírali z jeho dvora tvaroh a sýr, nebo že víska Břest u Kroměříže platila v letech 1723–1847 vrchnosti po dvou krejcarech za každý funt dodaného sýra (Macalík, 1934). Jindy – roku 1754 – sděluje vrchní vizovského panství krajskému hejtmánu hradištskému, že chudí obyvatelé městečka mohou platit daně jen tehdy, odprodají-li kus hovězího dobytka a když zpeněží trochu másla

(Čižmář, 1933). Z instrukcí správcům statků vyznívá, že vyšší výroba mléka než činila jeho denní spotřeba byla v 17. století dosažena jen na velkostatecích. U sedláků byla nadprodukce nestálá, sezónní – pokud byla v některém roce vůbec jaká.

Patřilo-li mléko k lepším druhům potravy, platilo to tím více o másle a sýrech. Je proto přirozené, že peněžní a vyživovací zájem jak u sedláka, tak i ve dvorech nutil uchovat tyto snadno se kazící potraviny též na období roku, kdy produkce mléka byla nízká. Za tím účelem se konzervovalo především **máslo**, ve své době ceněné jako omastek jídel, zejména nezbytné z religiálních důvodů v postní době. Konzervovalo se solením a uchovávalo na panských statcích ve sklepích v sudech a u sedláků ve *fasečkách* a *spízcích* (menších dřevěných nádobách), přechodně pak v mléčných sklípčích.

První způsob popisuje roku 1648 instrukce černínského panství: „má se máslo pěkně do tun ve čtyřech vodách studničných vyprati, zase všechnu vodu vytřepati, potom na neckách dobře z soli zmíchajíc a nasolíc, aby nikdež neslané nebylo a tudy neplesnivělo a se nekazilo, na každou tunu (asi 125 l) 1 a půl čtvrtce (12 hrstí) soli dáti.“ (Úlehlová-Tilschová, 1945). O půl století později sděluje o tom Kryštof Fišer: „Jestli pak pán z omastku na dražší časy zachovaného naposledy sumou prodati chce, přikáže šafářkám, aby každého týhodne podle počtu krav máslo přinášely, kteréž purkrabí od nich zvážena přijme a příjem na vrubích poznamená. Lépe pak bude, aby šafářka své máslo nejdříve osolené, pilně přihodivše něco mouky, vyvařila.“ (Fišer, 1706). Snad s touto konzervací souvisí zvyk, že se v selských domácnostech ani čerstvě stlučené máslo nejedlo jinak, než vydatně posolené. V přirozeném stavu by se chléb se silně neposoleným máslem pokládal za nechutný (záznaky z let 1945–1948 z Hané a Moravské brány).

Druhý způsob konzervace másla se prováděl přetavením. Zdá se, že tato technika je pro lidové prostředí starší a původnější. Máslem se totiž rozumělo na vesnici – na rozdíl ode dneška – pouze máslo přetavené. V čerstvém stavu se v lidovém jazyce nazývalo putra (z německého Butter), v deminutivu putříčka. Jestliže ve starším významu všeslovanského názvu máslo spatřujeme máslo přepuštěné a užívané jako tuk k mazání a omaštění jídel a v názvu putra, putříčka (zhruba sahačím od západu k moravsko slovenskému pomezí) máslo čerstvé, naznačuje to dvě kulturně historicky různé oblasti a pro české země také formu historicky starší (užívání másla v přepuštěné formě) a mladší (pojídání másla v čerstvém stavu).

Přetavené máslo se v domácnostech uchovávalo v litinových, uvnitř smaltovaných nádobách a také se v takových, asi 3/4-litrových hrnečcích, nosovalo na trh. Pamětníci mi vyprávěli, že se uchovávalo také v dřevěných soudkovitých nádobách (Lýsek u Bystřice nad Pernštejnem),

opatřených těsnicím dýnkem. Přepuštěním bylo konzervované máslo co do hodnoty vydatné, relativně čistší a stálejší než solené. Vydrželo až rok, jestliže se při tavení sesbírala vyvěrlá pěna, dbalo se na odkalení až do čirosti (ponechalo se dostatečně dlouho na mírném ohni), pečlivě se slilo z tavicího hrnce do nádoby přechovávací, aby se nepřelila i voda, která se z něho tavením vydělila. Uskladňovalo se v chladnu.

Více než másla se v zemědělských domácnostech spotřebovalo tvarohu a sýrů. Ještě mezi světovými válkami byl chléb s máslem pochoutkou i v selských hospodářstvích. Pro zemědělce byl jídlem příliš drahým. V tom smyslu je pak zdánlivý paradox, že spotřeba másla stoupala od začátku 20. století vcelku rychleji v rodinách nezemědělských a polozemědělských než u sedláků a u těch drobných rolníků, kteří se živili jen z výnosu své půdy.

Statistiky o spotřebě másla v jednotlivých vrstvách na tehdejších venkově nepřihlížely k bohaté sociální diferenciaci rolnictva. Jsou do jisté míry zkreslující, neboť v metodách, kterými se získávaly číselné údaje, se nebral v úvahu sociologický stavovský moment. Žádný sedlák nepřiznal totiž dotazujícím pravý stav spotřeby. Kvalitní máslo se odprodalo – bylo někdy vedle vajec po většinu roku jediným zdrojem hotových peněz – doma se spotřebovalo jen máslo horší jakosti, část tvarohu a sýr. Dobře placený dělník dopřál v letech 1925–1935 své rodině relativně více másla než průměrný sedlák (špičková diference v maximech a minimech průměr této skutečnosti nijak nemění). Statistická čísla o spotřebě mléka jsou správnější, neboť se k němu zdaleka tolik neváže onen moment prestiže.

Z nepříliš vysoké produkce mléka vyplývá, že vedle másla platil také tvaroh a sýr, zejména jeho trvanlivé úpravy, za pochutinu. Proto není divu, že se v tradičním prostředí připomínají nejen jako jídla při významných společenských příležitostech, ale i jako jídla obřadní.

Hospodářské podmínky byly příznivé pouze pro rozvoj tak řečeného **sýrařství kyselého**. Svou technikou, nevyužívající sířidel, je jednodušší než **sýrařství sladké**, historicky starší a v obměnách známo od raných dob zpracovávání mléka. Všechny kyselé sýry mají ostrou chuť, dají se konzervovat sušením a po delším čase regenerovat ve vodě nebo mléce pro další zrání. Pro tuto vlastnost a jako vydatně sytící potravina se udržely v praxi od starověku bez podstatné změny. Protože se k výrobě *kyselého sýra* používá také odtučněné mléko (nebo i dokonale odstředěné), vyrábějí se *kyselé sýry* i v moderním potravinářství. Z jejich chuťové povahy plyne, že se v naší kulturní oblasti vyráběly zejména tam, kde byla na vysoké úrovni i výroba piva, tedy v českých zemích a v Německu především. Zde se ustálilo několik standardních způsobů jejich lidové úpravy.

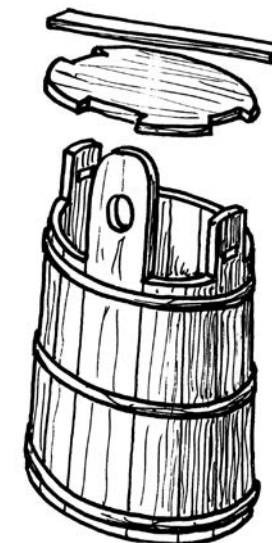
V Čechách a na Moravě se ze skupiny *kyselých* připravoval především takzvaný **syr**, také *starý syr*, v německém jazyce *Topfkäse*. U nás je to jediná běžná forma *kyselého sýra* neformovaného. Z trvanlivých úprav jsou to tak řečené **homolky** a nejspolehlivější forma úpravy **tvarůžky**, v Čechách nazývané **syrečky** a v době předbělohorské **maldřiky**. Příznačně lidovou úpravu představuje také takzvaný **sýr spížkový**. Společné jméno pro *homolky* a *syrečky* zní **sýrec**. Všechny tyto drobné sýry zrají od povrchu a formují se hnětením.

Prvně zmíněný **syr** byl oblíbeným a vydatným jídlem letní sezóny. Syr se vyráběl ze sladkého tvarohu. Ten se míchal se solí a kmínem a dobře protřen se vrstvil do *fasek* s dvojitým uzávěrem, nebo do hliněného hrnce pečlivě převázaného plátenkem.

V teplé místnosti uzrál asi za dva dny. Ve velkých domech býval zvyk, že zatímco se z jedné fasky sýr odbíral, zásoba nového zrála ve faskě druhé v nepříliš studené místnosti. Ze zcela zesýřelého tvarohu se vařily ranní polévky. Kyselý sýr s chlebem byl vydatným ranním jídlem. Zvláště se dbalo, aby nepochyběl ve dnech namáhavých prací – například o senoseči a žních.

Sýr a z něho připravená jídla byla velmi početná (viz zejména práci M. Úlehlové-Tilschové: *Česká strava lidová*, 1945) a patřila také k jídlům obřadním. Z četných záznamů ve starší české národopisné literatuře stačí uvést příklad, kdy se na východní Moravě jmenuje svatební koláč sýrec a toto jméno přežívá, i když se pečivo se sýrem už nepřipravuje.

Trvanlivá úprava kyselého sýra se prováděla sušením v hrudkách. Na Českomoravské vysočině a v jižních Čechách se formovaly přibližně do kuželových tvarů, asi 8 cm vysokých, v severních Čechách do podoby brousků na kosu, velikosti 10–12 cm. V Čechách, ve větší části Moravy a ve Slezsku se tyto sýrce nazývaly homolky. Bývalo prý zvykem z jednoho funtu (přibližně 0,5 kg) udělat 5 kusů. Na východ od řeky Moravy není známa ani tato úprava sýra, ani jméno. Homolky se hnětlí ze stejné jednoduše upraveného tvarohu jako pro kyselý sýr. Sušily se sluncem na větrném prostranství uloženy na deskách asi čtyři dny, podle potřeby se trochu dosoušely na peci. Zaschnutí do tuha proběhlo samovolně uložením homolek na půdu v plátném pytlíku nebo

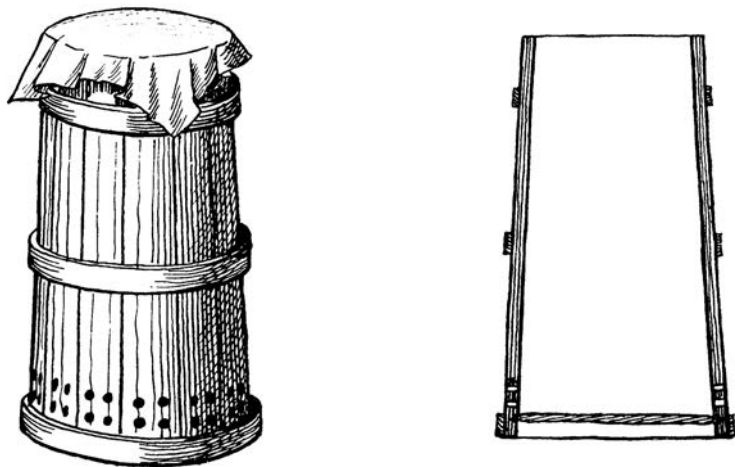


Obrázek 216: Bednářsky zhotovená *faska* (přibližně 5 kg) k uchování sýra.

v klícce, jak bylo obvyklé i na jih od Brna, na Ždánsku (Vrbaš, 1930). Dobře vysušené homolky, uvnitř tuhé jako starý chléb, vydržely od jara do zimních měsíců, kdy se začaly brát k jídlu a regenerovaly dvou až třídenním namočením v teplém nebo čerstvě nadojeném mléce. Na Horácku říkali, že se „znovu obrátily v dobrého sejra.“

Někdy se homolky ukládaly také ke zrání. Obyčejně až po žních. Suché hrudky se opláchly ve vlažné vodě a po okapání se kladly do hrnce, každá vrstva byla proložená slámkami. Za občasného přeložení homolky zrály jako všechny kyselé sýry od povrchu a zevnitř rosolovatěly. Do první světové války se vyráběly také průmyslově, a to na Litoměřicku a Litomyšlsku (Laxa, 1915). V rolnickém prostředí na moravské straně Českomoravské vysočiny zanikla jejich domácí výroba kolem roku 1930.

Další způsob zrání homolek probíhal také při výrobě takzvaného spížkového sýra. S touto technikou bylo možno se setkat ještě kolem 1. světové války v okolí Boskovic. Tvaroh, důkladně vytužený, prohnětený se solí a kmínem, se pěchoval do soudku, střídavě proložen vrstvami homolek. Nádoba, jíž se říkalo spížek (odtud sýr spížkový), byla zhotovena bednářem ve tvaru mírně sbíhavého komolého kužele, o výšce 40 cm a šířce dna 25 cm. Těsně nad dnem byla navrtána řada dírek pro odkapávání syrovátky.



Obrázek 217:
Spížek

Spížek se plnil v době nejvyšší produkce mléka, kolem senoseče. Pečlivě zavázán plátnem na horním okraji se založil do uskladněného sena, kde pomalu zrál na sýr velmi peprné chuti. K jídlu, zejména k vaření polévek se bral až v zimě.

Jednou z dalších forem výroby homolek na Moravě lze uvést takzvané **homolky valašské**. Připravovaly se na Kravařsku způsobem, který byl

popsán již výše, avšak do každého kilogramu tvarohu se přidalo jedno vejce. Homolky uhnětené do kužele o váze až půl kilogramu se sušily v peci po vyjmutí bochníků chleba. (Pavelka, 1915).

Severní část Hané proslula výrobou trvanlivých sýrů zvaných **tvarůžky**. Toto je jediný lidový výrobek sýrařský, který se v českých zemích rozvinul ve velkovýrobu a trvá dosud. První výroba *tvarůžků* ve velkém se připomíná v letech 1770–1790. V 19. století vznikly nejprve výrobní a obchodní podniky selské (v letech 1890 se jich na Olomoucku nachítalo ještě na 200) a velkomlékárenské, jež započaly značný vývoz *tvarůžků* do zahraničí, zejména do Rakouska, Německa a Maďarska (Macalík, 1931). Lidoví autoři připomínají, že výrobci *tvarůžků* skupovali tvaroh na trhu v Olomouci, kam ho dováželi sedláci i z dalekého okolí v pytlích jako mouku. Dojížděli s ním i rolníci z Kravařska a překupníci působící na uherské straně. Před zprůmyslněním této výroby se připomíná domácí výroba *tvarůžků* ve Slezsku (Myslivec, 1933) i v Čechách, v krkonošské oblasti, z ciziny pak syrečky *harzské*, *mohučské* a *vestfálské*.

V Čechách se tyto sýrce nazývaly **syrečky**. U Jungmanna (1838) je to „sýr v bochnících kulatých nebo podlouhlých.“ Středověká čeština je zná jako „*maldřík* – deminutivum *maldříček*, sýr ze sladkého mléka, ploskokrouhlý (tvaru nízkého válce), *homolka*, *syreček*“ (Jungmann, 1838).

V lidovém prostředí se *tvarůžky* připravovaly z tvarohu vzniklého jen z mírně odtučněného mléka, prohněteného jako u *syru* a *homolek* s kmínem a solí. Bochánky sýra schly v proutěných klíčcích, zavěšených v podstřeší, poté se ukládaly do keramických, neglazovaných hrnců, aby v nich zrály. Nádoby opatřené glazurou byly k tomuto účelu nevhodné, nejen pro neporéznost, ale i proto, že by se glazura při kvašení sýrců časem rozleptávala. Přes poměrnou jednoduchost výroby vyžadovalo toto sýrařství zkušenost. Příliš měkké, nedosušené hrudky tvarohu by při uložení předčasně zesýřely a zboží by nabylo nepříjemně ostré chuti a bledé barvy. Příliš tvrdé by zůstaly tuhé, nahořklé chuti a nevábne namodralé barvy. Před uložením do nádob se sýrce opláchly vlažnou vodou, jíž zůstalo v nádobě asi na prst. Po čase se překládaly, oplachovaly syrovátkou nebo pivem, a aby nabyly příjemné žluté barvy s nádechem do oranžova, přikryly se při zrání ořechovým listem. Staročeské kuchařské recepty znají přípravu *syrečků-maldříků* s příměsí mnoha koření: „Naši čeští maldříkové, kteréž naše ženy s šalvějí, šalšámem, muškátovým květem, kmínem a jiným dobrým kořením dělají, škodní nejsou.“

Podle potřeby se zrání *tvarůžků* urychlovalo nebo zpomalovalo přenesením do teplé nebo studené místnosti. Mírně probíhající zrání, pečlivé přeložení a omytí těchto sýrců v pivo zvyšovalo jejich chuťovou kvalitu.

V selských domácnostech se *tvarůžky* vyráběly průběžně po celou jarní a letní dobu vydatné dojivosti. Vždy z jednoho *zádělu* (dávky) tvarohu se ukládaly do hrnce zvlášť, aby vzniklo zboží stejné kvality. Roční spotřeba těchto sýrců činila na gruntě v letech 1920–1930 dvacet až třicet kop. Tehdy se však už podomácku nevyráběly. Odebíraly se z mlékáren. Ty jich ve třicátých letech vyráběly průměrně 35718 q za rok (Macalík, 1931).

Jak už bylo zmíněno, *tvarůžky* byly v dřívějších dobách pochutinou na panských stolech. Tím vzácněji se dostávaly na stůl selský, zvláště za staleté chovatelské pauperizace. Proto nepřekvapuje, že *tvarůžky* jako lepší, méně dostupné jídlo jmenují v mnoha zápisech o přijetí mladých hospodářů za spolusousedy od konce 17. století do poloviny 19. století, které daly obce vyhotovit.

Zpravidla bylo povinností, aby přijímaný poctil *obec* (rozumí se sedláky) chlebem, pivem a *tvarůžky*. Tak například v Náměšti na Hané dal přespolní sedlák starším obce za přijetí vědro piva (asi 60 l), dva pecny chleba (po 5–6 kg), kopy *tvarůžků*, 4 mázy kořalky (asi 4 l) a kuřivo (Kratochvíl, 1925). V Břestu u Kroměříže stanovili sousedé roku 1832 přijímací taxu takto: 2 vědra piva, 2 pecny chleba, 70 *tvarůžků*, 1 máz kořalky do každého desátku (obec se dělila podle majetkového stavu do tří poplatnických skupin – desátků), 3 mázy kořalky *ořadom*, a sice 1 máz dobré a 2 mázy ordinární. Cizí sused dal všeho mimo *tvarůžků* dvojnásobek (Kunz, 1959). V Záhlinicích u Holešova zaznamenal Skopalík dávku: půl vědra piva, 1 máz kořalky, 9 pecnů chleba a ze spížku syra (čili soudek *kyselého syra*) (Skopalík, 1885). Záznamů toho druhu je v obecních písemnostech z Hané celá řada (zejména v knihách obcí Mezice, Náklo a Topolany na Olomoucku, v Okresním archivu v Prostějově, Olomouci, Brně). Z novější tradice lze uvést, že chléb, *tvarůžek* s trochou másla a pivo platilo jako pohoštění hudců za hru v předvečer svatby. Totéž snídávali svatební hosté druhého dne. V poledne, kdy družbové a hudci odešli do hostince, bylo tam pro ně připraveno tradiční pohoštění – 2 pecny chleba, 2 kopy *tvarůžků* a 2 mázy kořalky. V zámožných domech se dbalo, aby sekáči a řemeslníci, pracující v *domě*, nebyli bez tohoto jídla. Jestliže nebyly *tvarůžky* a máslo, musel být alespoň *kyselý sýr*. Jak se představa syra jako dobré požitiny vžila, svědčí i staročeské rčení: „Dobře se ta poklička trefí k tomu hrnci a seyr k chlebu“ (Jungmann, 1838).

UCHOVÁVÁNÍ MLÉKA

Dokud rolnická hospodářství nebyla vybavena klenutými sklepy pod obytnými budovami, chladilo se mléko ve zvláštních, k tomu účelu zbudovaných sklípčích, takzvaných *haltýřích*. Na Moravě se dochovály jejich poslední zbytky v okolí Bystřice nad Pernštejnem a Nového

Města na Moravě. Název má několik významů. Nazýval se tak rybníček zadržující vodu na návsi jako zásobárnu protipožární a pro dobytek k pití. Na Podluží, nejnižnějším výběžku Moravy, zaznamenal Jar. Fiala: „V každé ulici byly jeden i dva *haltýře* na vodu skrz oheň“ (Fiala, 1963). Často je o *haltýřích* řeč v rybníčním hospodaření. Tak roku 1695 se čte v urbáři města Velkého Meziříčí, kolik jsou poddaní povinni platit „za ryby a raky z panských *haltýřů*“ (Svoboda, 1935). V obcích Moravské brány vystupují vedle sebe *haltýře* a *gávěry*, synonyma pro rybníček a pramen někde na zahradě nebo záhumení.

V mlékárenském hospodaření je třeba **haltýřem** rozumět komůrku z kamene, nebo roubenou z trámů nad stálým pramenem nebo zcela čistým potůčkem. Jeho rozměry byly různé, s půdorysem od 1,5 m² do 3 i 4 m², se zdívm sotva dosahujícím výšky člověka. *Haltýře* ze starší doby kryje mohutná kamenná deska. Tou upomínají na studánky nenápadně situované do terénu a překryté trávnickem. Umístěny byly většinou vně domu. Jen některé z nich byly ve dvoře. K těm se voda vedla stružkou. Každý selský dvůr měl svůj *haltýř*, ale podle situace pramenů bývaly někdy spolu sdruženy dva i tři. Chalupnické *haltýře* se budovaly ve skupinách na nejbližší vodě. Po první světové válce se některé *haltýře* budovaly z moderních stavebních hmot. Jeden z takových užívalo v obci Lýsku Jednotné zemědělské družstvo do roku 1960.

J. F. Svoboda zaznamenal v letech 1920 i *haltýře* roubené: „Byla to řada miniaturních čtvercových nebo obdélníkových, asi 1 m vysokých srubových chaloupek se šindelovou střechou, s nízkým vchodem s dvířky, na nichž byly připevněny velké, často uměle zhotovené dřevěné zámky; byla to jakási malá vesnička ve vesnici. Osady s nepravidelným návším měly takových menších skupinek *haltýřů* třeba několik.“ (Svoboda, 1928).



Obrázek 218:
Haltýře.
(Kresba podle
K. Beneše)

Haltýř patřil k nemovité části hospodářství, a proto se jen zřídka prodával odděleně. Takový příklad je znám z knihy zápisů Nového Města na Moravě: „R. 1548 prodán jest haltýř, který leží v louce pod příkopou ... za tři kopy hotovejch peněz, ... aby jej užívali tak, jakž jej on sám užíval, s tou se vši svobodou buď příkopu prázdnit aneb vodu vopravovati.“ „R. 1556 ... prodal jsem od mlejna haltýř, kterýž jest k němu dědičně náležel ... Sobě i také potomkům svým jednu příhradu, kteráž jest za dveřmi, k užívání sem vymínil.“ (Svoboda, 1928).

Vnitřní zařízení představovalo asi 10–15 cm mělké hladiny protékající vody, pokud možno z pramene. Od dveří napříč směřovaly dva trámce, *dřevnice*, po nichž se dalo postoupit dovnitř, a na něž se kladla i část potravin. Po obou stranách těchto trámců se stavěly do vody hrnce – *krajáče* a *čepáky*, zvláštní hrnce pro mléko a smetanu. Na prkénku plovoucím na vodě bývalo máslo.

Haltýře sdružené na jednom prameni byly upraveny tak, aby jimi voda postupně protékala. Mléko si v tomto prostředí, s poměrně stálou teplotou udržovanou proudící vodou, podrželo příjemnou chuť a svěžest, oddálilo se jeho zkysnutí; bylo tu jako choulostivá potravina uchráněno pachem hospodářských a skladových prostor i znehodnocování vnější nečistotou. Tato chladicí zařízení se přestala užívat po začátku 20. století. Jejich ústup souvisel se vznikem sběren mléka pro mlékařenské zpracování.

Prostou úvahou lze soudit, že v minulosti se budovala zařízení typu *haltýřů* i tam, kde se o nich nezachovala přímá hmotná svědectví. Víme například, že na Hané, kde se počaly po všeobecném rozšíření výsadby brambor (po napoleonských válkách) budovat sklepy pod obytnou částí domu, sloužil jeden z nich také k chlazení mléka. Zde stávaly mléčné hrnce v prohlubince, do níž se samovolně stahovala spodní voda, nebo spočívaly alespoň na kamenné desce. Je to způsob rozšířený ovšem v mnoha oblastech Starého světa a stačí, abychom pro srovnání se vzdálenějším krajem uvedli shodný příklad z francouzského Besanconu, kde mléko stávalo v měděných nádobách ve stejném jednoduchém sklepním zařízení.

Není pochyb, že ve starší době, kdy se sklepy v selských domech ještě nebudovaly dnešním způsobem (nebylo je k čemu využívat), se mléko uchovávalo v zemních sklípcích vně domu. Dokladem toho jsou jednoduchá zařízení zahloubená do břehu, nebo vně domu *jamky* vyložené dřevem, opatřené padacími dveřmi. M. Heyne je dokládá i pro raný středověk jako komůrky pro polní úrodu a mléko, někdy vyložené kamenem. (Heyne, 1899). Snad poslední *jamky*, které se ještě hodně často užívaly na rovinách Moravy, byly v oblasti Moravské brány, v obcích, kde se i ve 20. století užívaly zemní jámy pro uskladnění okopanin a dlouho před tím i jámy obilné. Existenci tohoto jednoduchého zařízení pro

úschovu mléka lze tušit i z textu H. Sachsových *Fastenspiele*, kde se čte: „Sedlák chodí v noci selkám do mlýčných jam“ (Heyne, 1899).

MLÉKAŘSKÉ NÁDOBY A ZAŘÍZENÍ

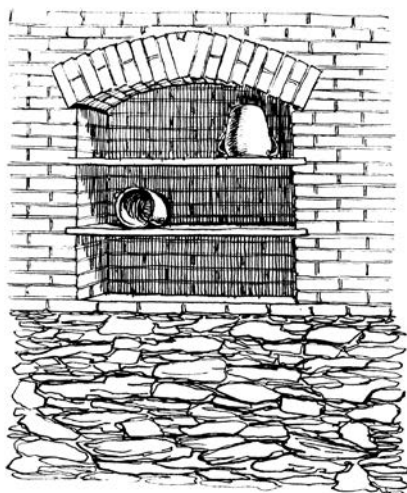
K úschově mléka se s oblibou používalo porézní, jedenkrát pálené a redukcí do černa zbarvené nádobí. Pro chlazení a sbírání smetany se požívaly až 40 cm vysoké dvojché hrnce zvané *látky*. Nade dnem byly opatřeny otvorem k vypouštění odtučněného mléka. Smetana se z těchto *látok* shromažďovala v hrcích zvaných *čepák* (na Vysočině) nebo *smetaník* (na Hané a v jižních Čechách). Pro svůj účel byly opatřeny odlévacím hrdlem a poloviční přepážkou nad horním okrajem hrnce. Sady nádob tohoto druhu se vyskytovaly tam, kde byla mléčná produkce nižší a kde sebraná část smetany nestačila ke každodennímu stloukání. Laxa nazval tuto techniku „střádání smetany“ (Laxa, 1929).

Nádoby z téhož porézního materiálu, avšak bezuché a tvarem širší než vyšší, se užívaly k zrání *kyselého syra* a *syrečků*. Ve starší době se v tomto syrařství a podobně také pro úschovu přepouštěného másla užívalo bednářem zhotovených soudkových nádob, takzvaných *spížků* a *fasek*, pro máslo pak, jak již byla zmínka, i litinových smaltovaných hrnků.

Mlékařské nádoby se nebraly k žádnému jinému účelu. Udržovaly se daleko úzkostlivěji v čistotě než nádobí ostatní, sterilizovaly se vypařením a sluncem, vyvěšením na proudícím vzduchu. Na Hané se kladly do polic vestavěných na slunečné straně do zdí stodol a ohrad, vzdálených prachu z hospodářství a chlévů.

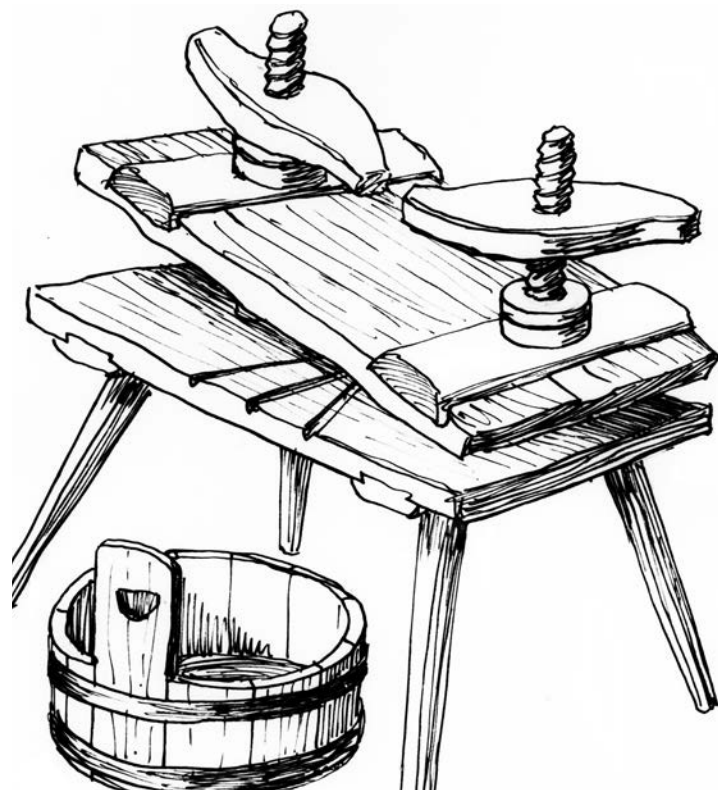


Obrázek 219:
Výklenek
na sušení hrnců
na mléko ve zdi
na dvoře č.p.
7, Chořelice
u Litovle.



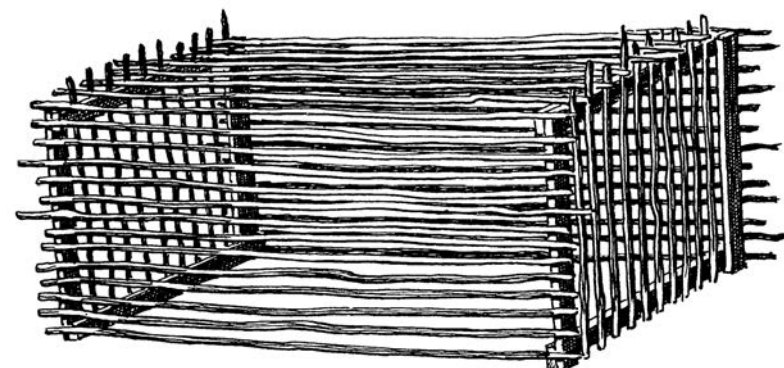
Obrázek 220: Výklenek ve zdi stodoly na sušení hrnců na mléko. Lito-
vel, č.p. 19.

Tužidla tvarohu – **lisy** – se v popisované oblasti vyskytovala v podobě podložního žebříku a desky přiklápěné shora. Tlaku na ni se dosahovalo zátěží (kamenem), nebo postupným ručním stláčením a zachycením desky *zubovicí*. Tužidla, u nichž se tlaková deska ovládala šroubovým mechanismem, jsou jen technickým vylepšením předcházející konstrukce.



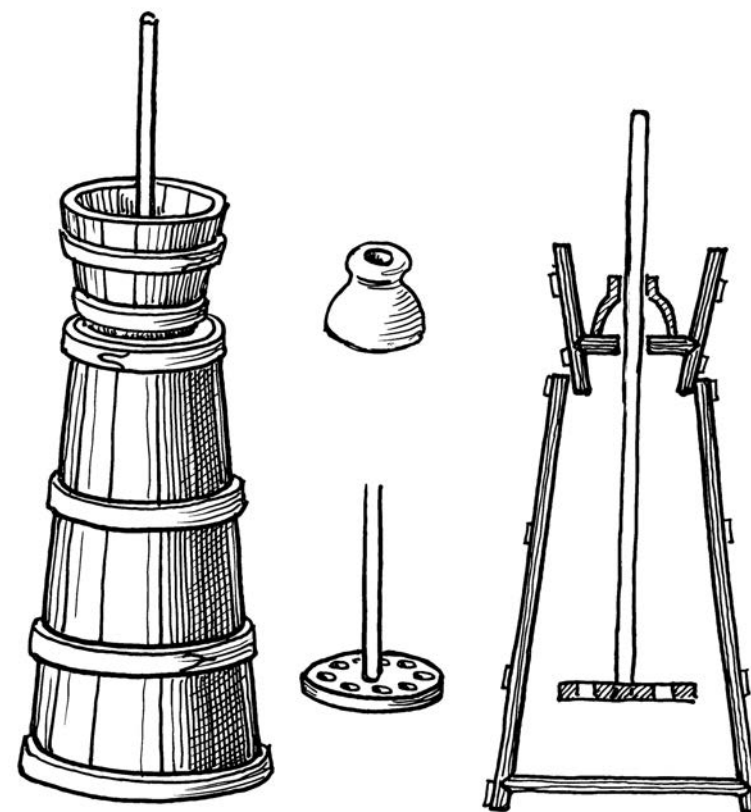
Obrázek 221: Lis na tvaroh.

K sušení sýrů se používaly **klícky** asi 100cm dlouhé, spletené z lís-kových hůlek touž technikou, jakou užívali ptáčníci při výrobě *sklopek* (pastí) k lapání ptáků. Tvarem i způsobem užití byly stejné s těmi, které se vyráběly na moravském Valašsku při sýraštví ovčím.



Obrázek 222: Klětka, klícka.

Máselnice se stavěly v konstrukci vertikální, nebo horizontální. První měly nádrž válcovou, u vrchu mírně konvergentní, v níž se máslo stloukalo vertikálním pohybem pístu s provrtanými otvory.



Obrázek 223: Máselnice tlučka.

Druhé byly hranolové s pevným podstavcem, soklík měl tvar kolébky, ovládaly se kolébavým pohybem.

Obrázek 224:
Dřevěná koléba-
cí *maslinka*.

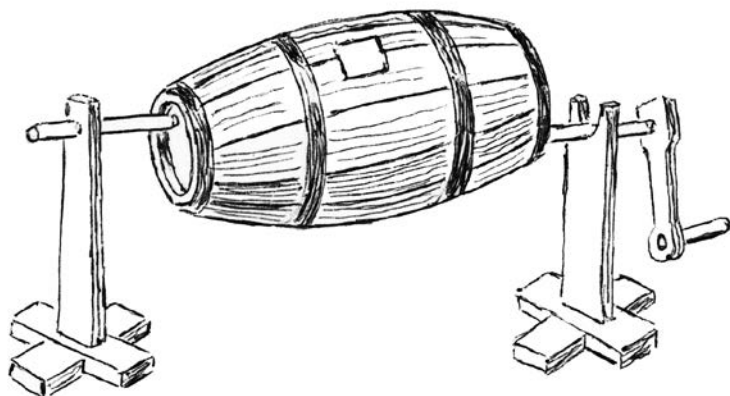


Jiné, zavěšeny nad těžištěm, se spustily houpavým pohybem.

Konstrukčních variací těchto tří základních druhů se vyskytovalo hojně.

Tvaroh a máslo se **pro trh** zpracovávaly zavedenými způsoby. Byli tvaroh dosti vyztužen, krájel se na klínky, jinak se prodával v pytlíku – a jak jsme slyšeli – pro sýrařské zpracování se prodával také v pytlích. Pečlivěji se formovalo

Obrázek 225:
Rotační máselnice – excentrické uložení zvyšuje účinnost. Časově mladší jsou máselnice se systémem rotačního pohybu celé nádoby.

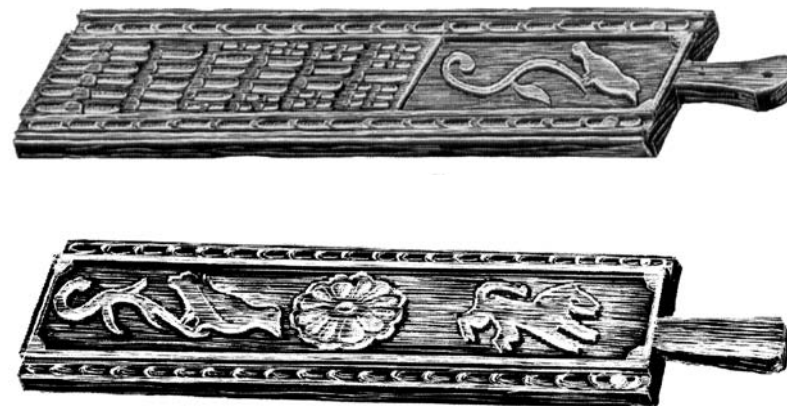


Obrázek 226:
Máselnice ze sudu s rotační vnitřní konstrukcí. V jiných typech v pevně uchycené nádobě rotovaly lišty s otvory.



máslo. Ve Slezsku se z něho vytvářela kulovitá hrouda, jinde se hnětly podlouhlé funtové hrudky (přibližně půlkilogramové), tvarem připomínající brousek na koso. Doposud se do podobného tvaru formují (ovšem pomocí tvořítka) ovčí sýry na Slovensku. V některých krajích, například v severovýchodních Čechách, se z másla uhnětla placka a srolovala se. Máslo se balilo do čerstvého listu řepy (na Hané a na Podluží), šťavele (ve Slezsku) a křenu.

K slavnostním příležitostem jej hospodyně upravovaly na misce dekorem ze vrypů provedených lžičkou. Tvořítka ze dřeva, která se dnes hojně objevují ve sbírkách vlastivědných muzeí, odpovídají svým prostorovým obsahem už vahám decimálním. Jsou řemeslným dílem z období secese. Zpětným postupem, jak tomu bývá často v lidovém prostředí, se staly některé tyto formy předlohou, podle níž lidoví řezbáři vyráběli tvořítka nová, s dekorem, který odpovídal představám jejich vkusu. Tak vznikla některá tvořítka desková, vyzdobená dobře provedeným vruborezem.



Obrázek 227:
Reliéfně
řezaná destičky
na ozdobné for-
mování tvarohu
nebo másla.

ODBYT MLÉKA A MLÉČNÝCH VÝROBKŮ

V období počátků průmyslové revoluce obstarávaly zásobování města mlékem a mléčnými výrobky především panské dvory. Sedláci uspokojovali zatím jen spotřebu vlastního pracovního okruhu, rodiny hoferů a stálých nádeníků, předměstští ovšem i část spotřebitelů ostatních. Od osmdesátých let 19. století se počali podílet na mléčném zásobování nerolnického obyvatelstva i v těch místech, kde dopravní podmínky a stálost odběru byly tak příznivé, že zajišťovaly plnou rentabilitu dodávek. Tehdy začala upadat starší praxe, kdy městským spotřebitelům dodávali čerstvé mléko sedláci z předměstí a blízkých vsí, tvaroh a máslo pak rolníci ze vsí vzdálenějších. Obce vzdálené od měst se na tomto zásobování podílely jen příležitostně.

Starý okruh přímého a bezprostředního mléčného trhu se prolomil teprve velkým rozvojem komunikací. Tehdy převzali obdyt a distribuci překupníci z vrstvy bývalých domkářů a závody vznikajícího potravinářského průmyslu.

Do roku 1900 pracovalo na Moravě už 74 **mlékáren**. Velké sběrné mléka vznikly na přirozených dopravních trasách se spotřebními centry v Ostravě, Brně a Vídní. Zázemím pro Ostravsko bylo rolnické Hlučínsko a Opavsko a celá Moravská brána. Její jižní část u Hranic a Bystřice pod Hostýnem přiblížily dvě paralelní tratě. Jižní produkční okruh se orientoval na Brno a Vídeň. Pro ně vznikly po roce 1900 velkocapacitní sběrné zejména ve Znojmě, Mikulově a Moravském Krumlově. Ještě v letech 1924–1926 se vyváželo z Moravy do Rakouska, zvláště do Vídně, 400 000 hl mléka ročně.

Zprůměrnění mlékařství pokračovalo takovým tempem, že roku 1920 pracovalo na Moravě mezi jinými závody už 168 družstevních rolnických mlékáren a roku 1926 celkem 215. Hodnota mléčné produkce činila v těch letech 17% veškerého výnosu českého zemědělství, což bylo více než tehdejší hodnota výnosu hornictví a hutnictví (Laxa, 1929). Zhruba za tři generace od osvobození selského stavu vzrostla spotřeba mléka i v samotných rolnických domácnostech z někdejší skromné samozásobitelské produkce tak, že v roce 1933 dostoupila v rolnické rodině ročně na 300 litrů na osobu a na 130 litrů v rodině dělnické. Přesněji v rodině zemědělské 297,2 litru, v úřednické, zřízené, živnostenské na 154,2 litru a v dělnické na 127,7 litru. V této vysoké spotřebě je třeba vidět i tendenci nejlevnějšího samozásobování, která rostla zejména v obdobích hospodářské krize.

Při nerovnoměrné industrializaci země zůstaly tradiční formy odbytu a zpracování mléka jen v oblastech bez průmyslu. Doprava, která byla stále levnější a rychlejší, se stala v narůstajících městských aglomeracích takřka hlavním faktorem v rozvoji mlékařství. V krajích vzdálenějších od průmyslových míst se však stejně příznivě neprosadila. Zdejší města byla totiž většinou polorolnická (například Kelč, Hulín, Napajedla, Veselí nad Moravou, Strážnice a mnohá další), čili v produkci mléka byla většinou soběstačná. Podobná situace byla v městech rolnicko-řemeslnických, v nichž se průmysl počal usazovat teprve na přelomu století 19. a 20., a kde řemeslníci stejně jako postupně narůstající dělnictvo hledělo získat trochu orné půdy, aby v zásobování bylo aspoň zčásti soběstačné a bezpečněji přežívalo důsledky depresí v zaměstnanosti.

Zhruba okolo roku 1900 byly v těchto hospodářsky neprogresivních místech máslo, vejce a tvaroh předmětem drobného obchodu. Selky jej vedly jako záležitost režijní, z níž hradily drobné běžné výdaje v rodině. K této tržbě patřival i prodej luštěnin, máku, drůbeže a peří. (Fiala, 1962). Trh se konal ve městě obvykle dvakrát za týden (v úterý a menší, tak řečený **mléčný trh**, v pátek). Zde se nabízely přebytky mléka a výrobků z něho. Když sedláka tížila nouze, odprodával od stolu, co by k obživě sám potřeboval. Většinou vymizelo z paměti, že se máslo donášelo na trh ve funtových hrudkách. Decimální soustava vah zave-

dená roku 1876 se vžívala v rolnickém prostředí jen postupně. Vážením másla na kilogramy se ustálilo teprve po roce 1900.

Živelná sezónní nabídka vytvářela ve špičkách výroby ztrátové ceny, které stlačovali ještě níže překupníci a měšťky svojí vyčkávací, jakoby desinteresanou poptávkou. Bývalo proto běžným jevem, že selské ženy, stejně jako ty chudší, stály v kalamitních tržních dnech na trhu ještě v poledne, aby posléze prodaly za každou nabídnutou cenu. Jak už bylo zmíněno, představovaly máslo, vejce, tvaroh v obdobích, kdy se neprodalo zrno nebo velký kus dobytka, obvykle jediný zdroj hotových peněz pro nákup soli a mnoha drobných nezbytností denního života. Proto byla směna másla za hotové peníze věcí vůbec primární a dosažená cena – pod tlakem existenční nezbytnosti – věcí druhořadou. Kupodivu bývalo na takových trzích jen málo těch, kteří raději odnesli neprodané zboží zpět (Holešov okolo roku 1880 a za hospodářské krize okolo roku 1930).

Na konci 19. století vznikla na vesnici a na periferii města nová lidová profese – **překupníci** másla a drůbeže. Provozovali obchod na vesnici a na maloměstském trhu nejprve osobním nákupem, později způsobem komisionálním a opět osobním prodejem v průmyslových městech.

Například nakupovali v nadprodukční oblasti u Bystřice pod Hostýnem a prodávali v Ostravě už následující ráno. Přepřavovali se nočními spoji. Jiní přešli ke komisionální formě, která vytrvala na vesnici až do převzetí veškerého trhu s mlékem průmyslovými závody (léta 1930–1940).

Počáteční fáze tohoto obchodu nesla výrazné znaky lidovosti. Byl to obchod individuální, založený na přímém kontaktu prodávajícího a kupujícího a často realizován i směnou zboží za zboží (například máslo a drůbež za textil apod.).

V meziválečné době dozněly také poslední stopy starších tradic ve **společném plnění služeb** potřebných pro všechny dodavatele mléka. Tak při odvážení konví (nebyla-li mlékárna přímo v obci) udržela se po tři desetiletí lidová organizace pořádku, v níž dodavatelé obstarávali odvoz zdarma *pořadem* (zavedeným pořadím). Jako vyzvání k jízdě kolovala dům od domu ferule, kdysi znak obecního práva. Kde se dovážka platila, kolovala zápisní knížka jako doklad o počtu splněných jízd. Bylo-li třeba vybudovat pro konve s mlékem na místě jejich shromažďování přístřešek, vykonala se tato práce jako „*obecní povinnost*“. Přežívalo i její jméno „*obecní robota*“.

Podobně si při přechodném nedostatku mléka sousedé vzájemně půjčovali běžné spotřební množství pro rodinu. Splácelo se tím způsobem, že dlužník dodal později vypůjčený počet litrů přímo do mlékárny

ve prospěch věřitele. Výpomoc se uskutečnila bez peněžního prostřednictví, v duchu sousedských vztahů starší tradice.

Nářadí domácího mlékařství, jež se na venkově uchovávalo i v době, kdy ho už nebylo potřeba, se neočekávaně uplatnilo znovu za druhé světové války. Beze zbytku mizí z domů teprve až s ukončením socializace zemědělství.

Technika tradičního mlékařství a většina k tomu užívaných zařízení se v českých zemích stala historicky ukončenou záležitostí.

RESUME

MILK

In Moravia dairy-farming developed in two production streams. One type was common in farms owned by aristocracy which where as early as in 19th century focusing on mass production and started later development of dairy industry. The other one was typical for village farms which in the years 1870–1930 formed after a hundred-year extensive style period a good conditions for a permanent and steady delivery of milk and in 1890 turned into a cooperative dairy-farming.

In chronological sequence dairy-farming industry in Czech countries can be divided into an older period with its economical culmination in 16th century and a deep depression caused by decline of farming life in the period of Thirty Years War and a younger period starting with the existence of new breeding techniques and skills without middle-aged extensive style of farming (the period of reign of Empress Mary-Therese) and culminating in the first agricultural revolution. After World War I mass dairy production was a typical feature. First it was organized by capitalist and soon after that cooperative farming. This was a period when traditional ways of milk processing were gradually dying away. Nowadays they belong to history and they do not exist anymore.

In individual stages of the development we are interested in financial importance of milk as well as its role in everyday diet of people.

Especially in the period of a rotating system and semi extensive farming breeding methods, milk was not a financial support of economy by far and its production was not sufficient enough to form a substantial part of the diet of farmers' families. Then in such farming environment milk was a seasonal product. In the older period milk was a seasonal food and was an improvement of the quality of the diet more than staple food. It is a common phenomenon typical for our geographical and cultural region. Milk and meat made people's diet better during the year.

The size of dairy production can be watched only in an indirect way, for example from consignment duties of subjects towards authorities. The documents say that it was compulsory for farmers of the bishop of Olomouc to take cottage cheese and cheese from his farms. From records of farm protectors we understand a higher production of milk than the daily consumption was, was achieved only in big farms in 17th century. Farmers' surplus production was unstable and seasonal. If milk belonged to better food products, it was mainly true about butter and cheese.

That was the reason for storing mainly butter, which was much accounted as grease needed for meals. It was preserved by salting and storing in cellars in barrels. Farmers kept it in wooden vessels, temporarily in dairy cellars.

Another way of preserving butter was melting. Melted butter was kept in cast iron vessels that were enamelled inside. The consumption of cheese and cottage cheese was higher than that one of butter. Even between the World Wars bread and butter considered a delicatessen in bigger farms as well. For smaller farmers it was too expensive.

From not a very high production of milk we can learn that butter as well as cheese and cottage cheese, especially its durable kinds, were considered stimulants. There is no wonder that these products are remembered in traditional environment at important occasions and are served at rituals.

Economical conditions were convenient only for the development of so called cheese making. Cheese was popular and substantial meal in summer season. It was made from sweet cottage cheese. It was mixed with salt and caraway and well mixed it was put in layers into vessels called *fasky* (Picture No. 216). In a warm room it matured in two days.

A durable procession of sour cheese was made by drying in pats. They were dried by sun in windy places, placed on boards for about four days and then the process of drying was finished in furnace if it was necessary. Then the loaves of cheese were put in cloths and placed in the attic to toughen of themselves. Another way of maturing small loaves of cheese happened during the production of so called pantry cheese. This technique was frequent during the period of World War I. Tough cottage cheese, mixed well with salt and caraway was packed down into little barrels in turns with layers of small loaves of cheese. The vessel was called *spížek* (Picture No. 217) (that is why the cheese is called *sýr spížkový*). The vessel was made by a hooper and it had a shape of slightly convergent frustum. Closely over the bottom several holes were drilled for dripping whey away. The vessel was filled in the period of the highest production of milk at the time of haymaking. For eating, mainly for cooking soup it was taken in winter time.

The northern part of Hana region became famous for its production of durable cheese called *tvarůžky*. This is the only folk cheese product which has been massively produced in Czech countries until these days. The first mass production of *tvarůžky* is remembered in the years 1770–1790. In 19th century first production and trading farming companies were established (in 1890s there were about 200 of them in Olomouc region) as well as dairy factories which started with exporting of the cheese abroad, especially to Austria, Germany and Hungary.

Milk was cooled in special for this purpose constructed cellars – *haltýř* – (Picture No. 218) until the time when farms had vaulted cellars under houses. In Moravia you can find a few remaining cellars of that kind in the area of Bystřice nad Pernštejnem and Nové Město na Moravě. In dairy farming the term – *haltýř* – means a small chamber of stone or timbered located over a permanent spring or a clean creek. Every farm had its own *haltýř* and according to individual conditions there were sometimes two or three of them together.

Inside there was about 10–15 cm of shallow water preferably flowing. From the door crosswise there were two trabeculas – *dřevnice* – for walking inside and they were used for storing some food products as well. Along the both sides of the trabeculas pots – special pots for milk and cream were put in the water. Butter used to be put on a board floating on the water surface.

For keeping milk people liked to use porous utensils, once burnt and due to the reduction black in colour. For cooling and collecting cream farmers had pots with two handles up to 40 cm high. Such vessels had an opening at the bottom to get defatted milk. Cream was collected into pots called *smetaník*. These vessels were made of the same porous material without handles and they were wider than higher. They were used for maturing different kinds of cheese and curd-cheese.

Dairy utensils were not used for any other purpose. They were anxiously kept clean more than any other kitchen utensils. They were sterilized by steaming and the Sun and hanging out in the flowing air. They were put into shelves built in sunny walls in the south, into the walls of barns and fences then in to the walls and fenced areas that were faraway from dust farming buildings and sheds (Picture No. 219) (Picture No. 220).

Cottage cheese consolidators – pressing machines – were in the above mentioned area represented by a support ladder and a board covering from the top (Picture No. 221). Pressure was achieved with a load of stone or by gradual hand pressing and fastening until the board was fixed.

For drying cheese special cages about 100 cm long were used. They were made from hazel sticks and the technique of their construction was the same as the one used by fowlers making traps for catching birds. Their shape and the way of utilization were the same as those produced in Moravian Wallachia for the needs of making sheep cheese (Picture No. 222).

The construction of churns was either vertical or horizontal. The first type had a cylinder tank and butter was churned by a vertical movement of piston with drilled opening (Picture No. 223). The other one was a baulk

with a steady pedestal in a shape of a cradle and it was controlled by lurching. (Picture No. 224). Chronologically younger are churns with a rotating system of the whole vessel (Picture No. 225) (Picture No. 226).

In the beginning of an industrial revolution especially rich nobleman farms looked after supplying towns with milk and dairy products. Farmers were only able to satisfy their own needs in their area, families of lacklands and permanent day labourers and some other customers. Since 1890s farmers started to participate in supplying of non-farming inhabitants even in such areas where transport conditions and stability of their taking were promising and ensured full profitability of their supplies. At the time the old practice of supplying towns with fresh milk by farmers living in suburbs and close villages and cheese and cottage cheese from more distant villages started to decline. Villages which were far away from towns supplied only occasionally.

An old circle of direct and immediate dairy market was broken through only owing to the development of roads. Then sales and distribution were taken over by middlemen who were originally smallholders and by new food industry.

By 1900 there already were 74 dairy works in Moravia. Yet in the years 1924–1926 the amount of 400.000 hl of milk was exported from Moravia to Austria, especially to Vienna.

Dairy industrialization continued at such a speed that in 1920 there were among others 168 cooperative farming dairy works and in 1926 the total was 215.

DIE MILCH

In Mähren entwickelte sich die Milchwirtschaft in zwei Produktionsreihen. Einerseits in den Herrengütern, die sich schon kurz nach der Hälfte des 19. Jh. auf die Großproduktion orientierten, was zu der Entstehung der entwickelten Milchwirtschaftsindustrie führte, andererseits in den Bauernhöfen, die in den Jahren 1870–1930 nach den hundertjährigen Extensivitäten eine günstige Situation für die regelmäßige Kontingentierung (festgelegte Lieferung) der Milch bildeten und im Jahr 1890 traten sie zur genossenschaftlichen Milchwirtschaft zu.

Chronologisch kann man Milchwirtschaft in Böhmen in zwei Zeitabschnitte teilen – einen älteren mit der wirtschaftlichen Kulmination im 16. Jh. und mit der tiefen Depression, die durch den Zerfall des wirtschaftlichen Lebens während des dreißigjährigen Krieges entstand und in einen neueren Zeitabschnitt, der mit der Befreiung der Zuchttechniken aus der mittelalterlichen Extensivität (Theresianischer Zeitraum) begann und mit der ersten landwirtschaftlichen Revolution gipfelte. Nach dem ersten Weltkrieg charakterisiert die Milchwirtschaft die Großproduktion der Milch und der Milchprodukte, die zuerst von den kapitalistischen und gleich danach auch von den landwirtschaftlich-genossenschaftlichen Unternehmen organisiert wurde. In dieser Phase begannen die traditionellen Techniken der Milchverarbeitung schrittweise aufzuhören. Heute sind sie in Böhmen eine abgeschlossenene Angelegenheit.

In einzelnen Entwicklungsphasen interessiert uns nicht nur die geldliche Bedeutung der Milch, sondern auch ihre Anteile in der täglichen Ernährung der Bevölkerung.

Vor allem in der Zeit, als die Landwirtschaft auf dem Dreifeldersystem und auf der halbextensiven Zucht funktionierte, war die Milch weiterhin nicht die geldliche Unterstützung der Landwirtschaft und mit der Produktion reichte nicht dazu, um ganzjährig den wesentlichen Teil der Ernährung der Landwirtschaftsfamilie zu bilden. In solcher Organisation der landwirtschaftlichen Produktion war Milch an und für sich ein Saisonprodukt. Für den älteren Zeitraum war also diese Ernährungsweise, in der die Milch mehr als Saison- und Ausbesserungessen als Grundnahrungsmittel gilt, in unserem ganzen geographischen und kulturellen Gebiet eine allgemeine Erscheinung. Milch und Fleisch besserten eher die Ernährung während des Jahres aus.

Die Höhe der Milchproduktion kann man nur indirekt bemerken, z.B. von der Konsignation der Pflicht der Untertanen gegenüber der Herrschaft, in der man sagt, dass die Bauern des Olmützer Bischofes pflichtig von

seinem Hof Quark und Käse abnahmen. Von den Weisungen der Hofverwalter entnehmen wir, das die höhere Milchproduktion, als ihr täglicher Bedarf war, wurde im 17. Jh. nur auf den Großgutbesitzen erreicht. Bei den Bauern war die Überproduktion unbeständig, saisonbedingt. Wenn die Milch zu den besseren Ernährungssorten gehörte, galt es desto mehr von Butter und Käse.

Zu diesem Zweck konservierte man vor allem Butter, seinerzeit wertvoll als Fett für die Gerichte. Sie wurde durch Salzen konserviert und wurde in den Herrschaften in den Kellern in den Fässen und bei den Bauern in kleineren hölzernen Behältern aufgehoben, vorübergehend dann in den Milchkellern.

Die andere Art der Butterkonservierung führte man durch Umschmelzen durch. Die umgeschmolzene Butter hob man in den Haushalten im gusseisernen, innen emaillierten Geschirr auf. Mehr als Butter verbrauchte man in den landwirtschaftlichen Haushalten Quark und Käse. Noch zwischen den beiden Weltkriegen war Butterbrot ein Leckerbissen auch in den Bauernwirtschaften. Für die Landwirte war es ein zu teures Essen.

Von der nicht besonders hohen Milchproduktion ergibt sich, dass neben Butter auch Quark und Käse, vor allem ihre haltbare Zubereitung, für Leckerbissen galten. Es ist kein Wunder, dass sie in der traditionellen Umgebung nicht nur als Essen bei bedeutenden gesellschaftlichen Gelegenheiten erinnert werden, sondern auch als Zeremoniespeisen.

Die wirtschaftlichen Bedingungen waren günstig nur für die Entwicklung der sgn. Käseerei. Käse war eine beliebte Kost der Sommersaison. Er wurde aus dem süßen Quark hergestellt. Den mischte man mit dem Salz und Kümmel und gut gerührt wurde er in *faska* geschichtet (Bild Nr. 216). Im warmen Zimmer wurde er in zwei Tagen reif.

Die Haltbare Zubereitung des saueren *syra* führte man durch Trocknen in Knollen aus. Man trocknete sie in der Sonne auf dem windigen Platz und waren auf den Brettern zwei bis drei Tage aufgelegt, nach dem Gebrauch trocknete man sie noch auf dem Ofen nach.

Die Trocknung bis zur Festigkeit lief eigenmächtig bei der Lagerung der Knollen in Leinen auf den Dachboden. Weitere Art der Knollenreife verlief auch bei der Herstellung sgn. Speisekastenkäse. Dieser Technik konnte man noch in der Zeit gegen den 1. Weltkrieg begegnen. Den Quark, ordentlich abgesteift, mit dem Kümmel durchgeknetet, stampfte man ins Fässchen ein, und man legte ihn abwechselnd mit den Knollenschichten durch.

Das Behälter, das *spižek* genannt wurde (Bild Nr. 217) (vonnda Käse *spižkový*), wurde vom Binder in Form gemäßigt konvergenter Stumpfskegels. Dicht über dem Boden wurde eine Reihe von Löchern für das Abtropfen der Käsemilch ausgebohrt. *Spížek* füllte man in der Zeit der höchsten Milchproduktion, gegen Mähzeit. Zum Essen, vor allem für Suppekochen nahm man ihn erst im Winter.

Nordteil des Gebietes Haná war durch Herstellung des haltbaren Käse – *tvarůžky*. Das ist das einzige volkliche Käseprodukt, das sich in Böhmen zu einer Großproduktion entwickelte und dauert bis heute. Die erste Produktion des Käses *tvarůžky* im großen erinnert sich in den Jahren 1770–1790. Im 19. Jh. entstanden erst die bäuerlichen Herstellungs- und Handelsbetriebe (in den Jahren 1890 zählte man im Raum Olmütz rund 200 von ihnen) und Großmolkereibetriebe, die mit der erheblichen Ausfuhr von *tvarůžky* ins Ausland begannen, im besonderem nach Österreich, Deutschland und Ungarn.

Solange Bauernhöfe nicht mit gewölbten Kellern und den Wohnhäusern ausgestattet waren, kühlte man Milch in den speziellen, zu diesem Zweck aufgebauten kleinen Kellern sgn *halyře* (Bild Nr. 218). In Mähren blieben ihre letzten Reste in der Umgebung von Bystřice pod Pernštejnem und Nové Město na Moravě erhalten. In der Milchwirtschaft muss man mit *halyř* eine Kammer aus Stein oder aus Balken über der dauerhaften Quelle oder über dem durchaus reinem Bächlein verstehen. Jeder Bauernhof hatte seine eigenen *halyř*, aber nach der Situation mit den Quellen waren manchmal zwei oder drei verbunden.

Die Innenaustattung stellte ca. 10 – 15 cm flaches durchfließendes Wasser, womöglich aus der Quelle. Quer von der Tür führten zwei Balken, *dřevnice*, auf denen konnte man reindringen, und auf die man auch ein Teil von Lebensmitteln legte. Beidesets diesr Balken stellte man ist Wasser Töpfe – Extratöpfe für Milch und Milchrahm. Auf dem, auf dem Wasser schwimmenden Brett war Butter.

Zur Milchaufbewahrung benutzte man poriges, einmal gebranntes mit Reduktion bis zum Schwarz gefärbtes Geschirr. Für Abkühlung und Rahmsammeln schaffte man bis zu 40 cm hohe Zweihenkelstöcke an. Auf dem Boden wurden sie mit einem Loch zur Entleerung der abgeschöpften Milch verschafft. Den Rahm aus diesen Behältern sammelte man in den Töpfen genannt *smetaník*. Die Behälter aus demselben porigen Material aber ohne Henkel und mit der Form breiter als höher benutzte man zur Reife verschiedener *syra a syřečky*.

Die Milchbehälter nahm man zu keinem anderen Zweck. Man hielt sie pedantisch in Sauberkeit als anderes Geschirr, man sterilisierte sie mit Verdampfen oder in der Sonne, mit Aushängen in der strömenden Luft. Man legte sie in die auf der sonnigen Seite eingebauten Regale in die Scheunenwände oder in die Pferche, die vom Staub aus der Landwirtschaft und von den Ställen abgesetzt waren (Bild Nr. 219) (Bild Nr. 220).

Quarkpressen – Pressen – kamen in der beschriebenen Gegend in der Form einer liegenden Leiter und eines von oben zuklappenden Brettes vor (Bild Nr. 221). Den Druck erreichte man mit der Last (mit einem Stein) oder durch die fortschreitende Handpressung und durch Befestigung des Brettes an den ausgeschnittenen Zacken.

Zum Käsetrocknen benutzte man kleine Käfige, etwa 100 cm lang, die aus Haselruten geflochten wurden und das mit solcher Technik, die auch die Vogelfänger zur Herstellung der Fallen zum Vogelfang benutzten. Mit der Form und Nutzungsweise waren sie identisch mit denen, die in der mährischen Walachei bei der Schafskäserei hergestellt wurden (Bild Nr. 222).

Die Butterfässer baute man in der Vertikal- oder Horizontalkonstruktion. Die ersten hatten walzförmigen Behälter, in dem man die Butter mit der vertikalen Bewegung der Kolbe mit ausgebohrten Löchern zusammenschlug (Bild Nr. 223). Die anderen hatten Prismenform mit dem festen Untersatz, Der Fußlambris hatte die Wiegeform und die Butterfässer betätigte man mit watschekiger Bewegung (Bild Nr. 224). Zeitlich jüngere sind die Butterfässer mit dem System der Rotationsbewegung des ganzen Behälters (Bild Nr. 225) (Bild Nr. 226).

In der Zeit der Anfänge der Industrierevolution besorgten die Versorgung der Stadt mit Milch und Milchprodukten vor allem Produkte aus den Herrenhöfen. Die Bauern befriedigten bis jetzt nur Verbrauch des eigenen Arbeitskreises, Familien der Hofarbeiter und der feststehenden Tagarbeitskräfte, die Vorstadt aber auch ein Teil anderer Verbraucher. Seit den 80-er Jahren des 19. Jh. fingen sie an sich an der Milchversorgung nicht landwirtschaftlichen Bevölkerung auch in den Gebieten teilzunehmen, wo die Verkehrsbedingungen und Abnahmebestand so günstig waren, dass sie volle Lieferungsrentabilität sicherten. Damals begann die ältere Praxis niederzugehen, als den städtischen Verbrauchern die frische Milch die Bauern aus Vorstadt und nahegelegenen Dörfern lieferten, Butter und Quark dann die Landwirte aus den entfernteren Dörfern. Die von den Städten entfernten Dörfer nahmen an der Versorgung nur gelegentlich teil.

Der alte Umkreis des direkten und unmittelbaren Milchmarktes brach erst mit der Entwicklung der Verkehrswege auseinander. Damals übernahmen den Vertrieb und Distribution Wiederverkäufer aus der Schicht der ehemaligen Häusler und Betriebe der entstehenden Nahrungsmittelindustrie.

Bis zum Jahr 1900 arbeiteten in Mähren nur 74 Molkereien. Noch in den Jahren 1924–1926 exportierte man aus Mähren nach Österreich, vor allem nach Wien, 400 Hektoliter Milch jährlich.

Industrialisierung der Milchwirtschaft führte weiter mit solchem Tempo, dass im Jahr 1920 in Mähren unter anderen Betrieben schon 168 genossenschaftliche landwirtschaftliche Molkereien arbeiteten und im Jahr 1926 insgesamt 215.

МОЛОКО

В Моравии молочное производство развивалось в двух областях. Прежде всего, на господских дворах, которые непосредственно во второй половине 19 века ориентировались на крупную продуктивность и лежали в основе возникновения развитой молочной промышленности, с другой стороны, в крестьянских хозяйствах, которые с 1870 по 1930 год создали после многовекового экстенсивного способа производства благоприятную ситуацию для регулярного контингентирования (жестко установленные поставки) молока, а в 1890 году перешли на кооперативное молочное хозяйство.

Хронологически можно разделить молочное хозяйство в чешских землях на более старый период, с экономической кульминацией в 16 веке и с глубокой депрессией, начавшейся разрывом хозяйственной деятельности во времена Тридцатилетней Войны, и на период более новый, действующий с начала освобождения животноводческих технологий от средневековых экстенсивных методов (правление Марии Терезы) достигшего своей вершины во времена первой земледельческой революции. После Первой Мировой Войны молочное хозяйство характеризовалось укрупнением производства молока и молочных продуктов, организованным сначала капиталистическим, а потом также крестьянским кооперативным предпринимательством. На этой стадии начали традиционные способы обработки молока постепенно вымирать. В наши времена в чешских землях они являются исторически законченным процессом.

На отдельных этапах развития нас интересует не только финансовый смысл молока, но и его доля в ежедневном питании населения. Прежде всего, во времена, когда сельское хозяйство основывалось на трехпольной системе и полужестковом разведении, молоко далеко не было финансово основной экономики, а продукции не хватало для того, чтобы круглогодично было основой питания крестьянской семьи. При такой организации земледельческого производства было молоко продуктом только сезонным. Таким образом, в более старые времена способ питания, в котором молоко играло роль более в качестве еды сезонной и скорее дополнительной чем в качестве основного продукта, был явлением в целой нашей географической и культурной области общепринятым. Молоко и мясо питание в течение года скорее улучшали.

Более высокую продукцию молока можно отметить только косвенно, например, из описания обязанностей подданных по отношению к дворянству, в котором излагается, что крестьяне оломоуцкого епископа в обязательном порядке откупали у его двора творог и сыр. Из инструкции для приказчиков хозяйства сообщается, что более высокое производство молока, чем составляло его ежедневное потребление, в 17 веке достигалось только на помещичьих имениях. У крестьян было перепроизводство нестабильным, сезонным явлением. Если молоко относилось к более качественному типу продуктов, то масло и сыр тем более.

Для этих целей консервировалось, прежде всего, масло, которое в те времена ценилось в качестве пищевых жиров. Масло консервировалось при помощи засолки и хранилось на хозяйских поместях в погребах в бочонках, а у крестьян в небольших деревянных ведрах, временно в молочных погребах.

Вторым способом консервации масла было его перетапливание. Топленое масло в домашнем хозяйстве хранилось в чугунных, эмалированных изнутри емкостях. Больше, чем масла в земледельческих хозяйствах употреблялось творога и сыров. Еще между мировыми войнами был хлеб с маслом лакомством даже в сельских хозяйствах. Для земледельца масло было слишком дорогим продуктом. Из малой продукции молока вытекает, что кроме масла считались также творог и сыр, прежде всего, при их подготовке к длительному хранению, как деликатесы. Поэтому не удивительно, что в традиционной среде они упоминаются не только в качестве еды при плотских общественных мероприятиях, но и в качестве еды обрядной.

Хозяйственные условия были благоприятными только при развитии так называемого сыроделия. Сыр был излюбленным и сытным продуктом в летнее время года. Сыр изготавливался из сладкого творога, который размешивался с солью и тмином и хорошо протертым складывался послойно в сосуды (Сосуды 80). В теплом помещении он созревал в течение примерно двух недель.

Подготовка для хранения кисломолочного сыра проводилась при помощи сушки в комочках. Сыр сушился под солнцем на продуваемом пространстве, положенный на доски, около четырех дней, при необходимости он немного подсушивался на печи. Высыхание до твердого состояния проходило самопроизвольно при хранении конусообразных комочков на чердаке в полотняных обертках. Следующий способ созревания головок сыра проходил также при производстве так называемого спижкового (кладового) сыра. С этой техникой можно было встретиться еще во времена Первой Мировой Войны. Творог, тщательно затвердевший, перемятый с солью и тмином, укладывался в бочонки, поочередно проложенный слоями конусов. Емкость, которая называлась *спижек* (*spížek*) (рис. 217) (отсюда происходит название *спижковы́й*), была изготовлена бондарем в форме немного сходящегося усеченного конуса. Непосредственно над дном был просверлен ряд дырок для вытекания сыворотки. Спижек наполнялся в период самого высокого производства молока, во время сенокоса. Для еды, прежде всего при приготовлении супов, его использовали только зимой.

Северная часть Ганы прославилась производством долго хранящихся сыров, которые назывались *тваружку* (*tvarůžky*). Это единственный народный продукт сыроделия, который в чешских землях развился в крупное производство и продолжается в настоящее время. Первое производство *тваружков* в больших количествах упоминается в 1770–1790 годы. В 19 веке сначала возникли сельские производственные и торговые предприятия (в 90 годы 19 века их в Оломоуцком крае насчитывалось еще около 200), а также крупные молочные предприятия, которые начали значительный вывоз *тваружков* за границу, прежде всего в Австрию, Германию и Венгрию.

До тех пор, пока крестьянская экономика не была оснащена сводчатыми погребками под жилыми зданиями, охлаждалось молоко в специальных, предназначенных для этих целей построенных погребках, под названием *галтурж* (*halyř*) (рис. 218). В Моравии сохранились их последние остатки в районе Быстрице над Пернштейном и Нового Места на Мораве. В молочном хозяйстве под понятием *галтурж* (*halyř*) понимается кладовка из камней, или рубленная из балок над постоянным источником или совершенно чистым ручьем. Каждый сельский двор имел свой *галтурж*, однако в зависимости от источников бывали иногда вместе соединены два или три.

Внутреннее устройство представляло собой около 10–15 см мелкого уровня протекающей воды, по возможности из источника. От дверей в поперечном направлении проходили два бруса, *држевнице* (*dřevnice*), по которым можно было попасть внутрь, и на которые укладывалась также часть продуктов. По обеим сторонам этих брусьев ставились в воду горшки – специальные кринки для творога и сметаны. На доске, плавающей по воде, хранили масло.

Для хранения молока часто использовались пористые, один раз обожженные и в результате редукции дочерна окрашенные посуды. Для охлаждения и сбора сливок использовались горшки высотой до 40 см с двумя ручками. На дне они были оснащены отверстием для слива обезжиренного молока. Сливки из этих емкостей собирались в кринки, которые назывались *сметаник* (*smetaník*). Сосуды из этого пористого материала, однако без ручек и по форме более широкие чем по высоте, использовались для созревания *разных типов сыров и сырков* (*různých typů sýrů a syrečků*).

Молочные сосуды не использовались ни для каких других целей. Они тщательно содержались намного более чистыми, чем остальная посуда, стерилизация проводилась их пропаркой, а также на солнце, повешенные в потоке воздуха. Горшки складывались на полках, пристроенных на солнечной стороне сараев и изгородей, вдалеке от пыли, возникающей в хозяйстве и в хлеве (рис. 219) (рис. 220).

Отвердители творога – прессы – в описываемой области встречались в виде подкладочной лестницы и доски, придавленные сверху (рис. 221). Давление на нее создавалось при помощи нагрузки (камень), или постепенным ручным сжатием и захватом доски за вырезанные зубья.

Для сушки сыра использовались клетки длиной около 100 см, сплетенные из ореховых тросточек, ту же самую технику использовали птицеловы при изготовлении ловушек для ловли птиц. По форме и способу использования были идентичны тем, которые изготавливались в Моравской Валахии при овечьем сыроварении (рис. 222).

Маслобойки были вертикальной конструкции или горизонтальной. Первые имели сосуд цилиндрический, в котором масло сбивалось при помощи вертикального перемещения поршня с просверленными отверстиями (рис. 223). Вторые были брускового типа с жестким основанием, цоколь имел форму люльки, они приводились в движение качающимся движением (рис. 224). Более современными являются маслобойки с системой вращательного движения целого сосуда (рис. 225) (рис. 226).

Во времена начала промышленной революции занимались снабжением городов молоком и молочными продуктами, прежде всего, господские двory. Крестьяне удовлетворяли только потребности собственного рабочего округа, семьи „hoferů“ и нанятых батраков, а в предместьях часть остальных потребителей. С восьмидесятых лет 19 века они начали принимать участие в снабжении молоком городского населения в тех местах, где транспортные условия и постоянство потребления были так благоприятными, что обеспечивали полную рентабельность поставок. В то время начала приходиться в упадок старая практика, когда городским потребителям поставляли свежее молоко крестьяне с предместий и близлежащих деревень, творог и масло крестьяне из отдаленных деревень. Деревни, расположенные далеко от городов, в этом снабжении принимали участие только изредка.

Старый округ прямого и непосредственного молочного рынка был проломлен только крупным развитием коммуникаций. В то время переняли сбыт и дистрибуцию перекупщики из слоев бывших малоземельных крестьян, а также заводы возникающей пищевой промышленности.

До 1900 г. работало в Моравии уже 74 молокозавода. Еще с 1924 по 1926 г. вывозилось из Моравии в Австрию, особенно в Вену, 400 тысяч гектолитров молока ежегодно.

Индустриализация молочного производства продолжалась таким высоким темпом, что в 1920 г. в Моравии кроме других заводов работало уже 168 кооперативных крестьянских молокозаводов, а в 1926 г. уже 215.

VČELAŘSTVÍ

Vhodné podmínky k rozvoji včelařství byly na Záhoří dány dvěma přírodními činiteli: polohou terénu a celosezónním dostatkem včelí pastvy.

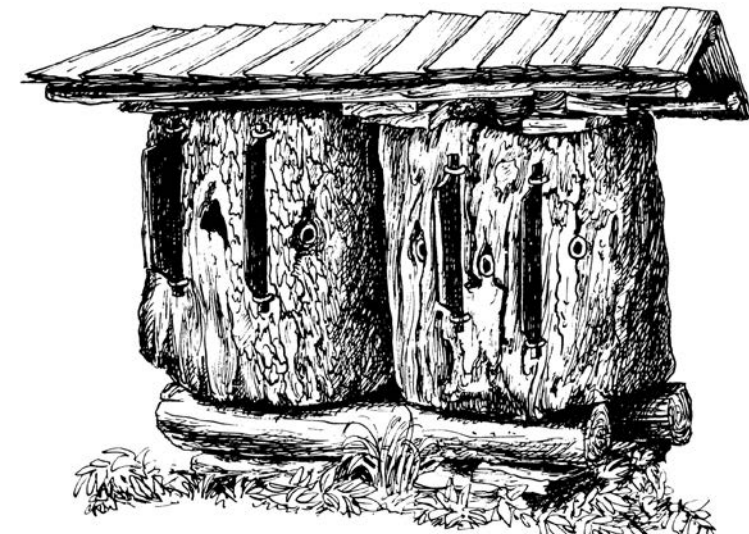
Terén je otevřený k jihovýchodu a chráněn před severními větry lesem. Od jara až do počátku léta sem vane od jihovýchodu vítr föhnického rázu, který přináší suché počasí s intenzivním slunečním zářením. Protože vane přes hřebeny Hostýnských vrchů, nazývali ho na Záhoří *vrchní větr*. Včelaři říkali: „*Vrchní větr dělá med.*“

Včely začaly vylétávat z úlů již brzy z jara, kdy vyrašilo tisíce vrb, olší a *makytí* (jív), brzy po nich rozkvetly louky a zahrady. Široké úhory od jara do pozdního léta žlutly medonosnou ohnicí. Koncem léta zajišťoval dobrou snůšku *spadek* (medovice). Včelstva usazená poblíž lesa vyhledávala mýtiny zarostlé maliním, ostružiním a modřínym.

Divokých včelstev bývalo prý kdysi v borovinách mnoho, ale jejich med byl sbírán jen příležitostně, pokud se na něj přišlo při kácení.

Včelstva se osazovala do úlů zvaných **kláty**, jež se podle dřeva nazývaly *lipovce*, *jedláky*, řidčeji též *vrbovce*. Ty byly jednoduchým způsobem vyráběny z dutých kmenů. Poskytovaly sucho a teplo, neboť v létě dokonale vyschly a v zimě prý absorbovaly všechnu vnitřní vlhkost, takže se plíseň v úlech vůbec nevyskytovala.

Podle vnitřního uzpůsobení se nazývaly tyto úly *dvojáky*, *trojáky*, dokonce existovaly i *šesteráky*, či *sedmeráky* a podle postavení buďto *stojany* nebo *ležáky*.



Obrázek 228:
Dvojice klátů
trojáků.

Stojany bývaly asi 150 cm vysoké, *ležáky* o něco kratší. Jejich česna se umísťovala asi uprostřed výšky *klátu* a na zimu se zužovala vložkami, aby tam nemohly vniknout myši. Zadní část *klátu* byla ztesána a uzavřena jedním až třemi menšími záklopy. V horní a dolní třetině úlu byly umístěny dvě příčky ze zkřížených hůlek, aby plásty, stavěné shora dolů, měly oporu a v horkých dnech aby se celé dílo nezhroutilo. Dílo silného včelstva zabralo obvykle celý prostor úlu, od uzávěru až ke dnu.

Úly *ležáky* byly téhož systému, příčky z hůlek v nich však nebyly potřebné.

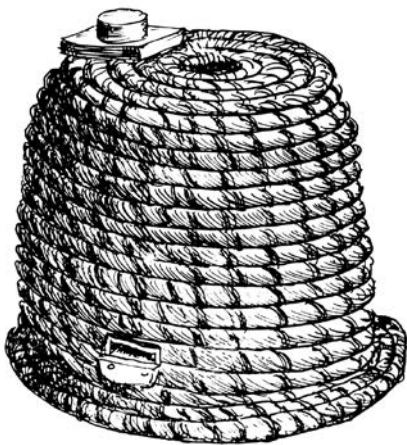
Přední část úlu, v níž je umístěno česno, se nazývá *hlava*.

Pro případ mimořádné letní snůšky měli včelaři připravené *korce*, jimiž se rozšiřoval medník.

V *klátu*, na podzim vždy pečlivě namazaném slínem smíchaným s plevami, se udržely včely dvě i tři desetiletí.

Jiným typem úlu byly **slaměné košnice** vyráběné podomácku z cepové *režné* (žitné) slámy spirální technikou.

Obrázek 229: Slaměný úl, zhotovený spirální technikou.



Včelstvo se do nich rádo usazovalo, ale byly nevýhodné tím, že do nich snadno vnikaly myši.

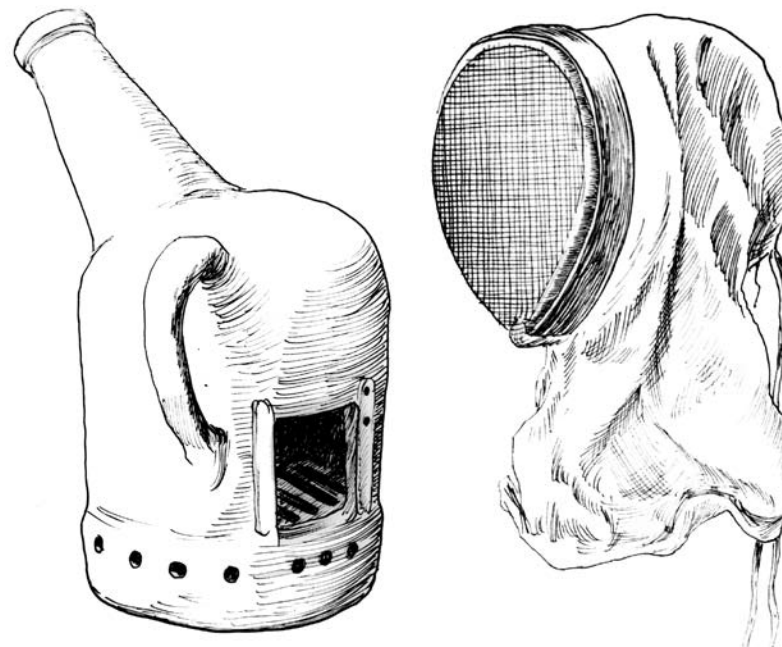
Úly nebo včelíny se zprvu umísťovaly v místech chráněných před přímými větry, na tak řečených *kótech* (koutech), jindy pod lesem a často i na lesních mýtinách. Dnes po nich zůstaly jen názvy lokalit – Včelének, Kót.

Staré včelařství bylo hospodářstvím do značné míry extenzivním, zaměstnávajícím včelaře jen krátce na jaře a v pozdním létě. Mimo přípravy úlu, osazení roje a podzimního ošetření k přezimování se mu nevěnovala již zvláštní péče.

Z jara, obvykle „po Jozéfkou“ (19. března), sundal včelař ucpávku z *klátu* a za velkého vykuřování *práchnem* (troudem) *podkrával* (odkrajoval) dílo a ponechal včelstvu jen tolik voštiny na předním kříži, aby se včely měly na čem uchytit. Odebráním tak velké části díla bylo včelstvo nuceno je rychle dostavovat. Matka je pilně zakladla, takže včelstvo bylo brzy silné pro snůšku a méně se rojilo.



Obrázek 230: Způsob tvorby včelího díla ve slaměném úlu.

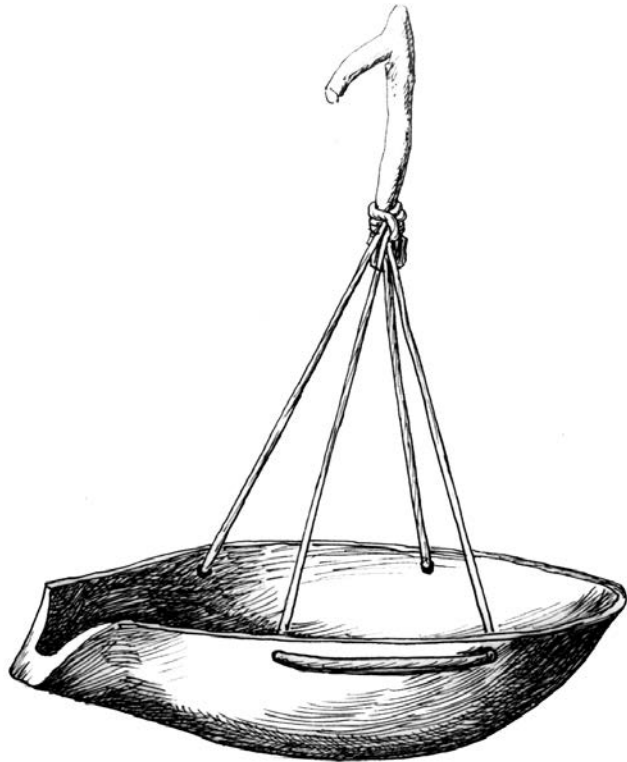
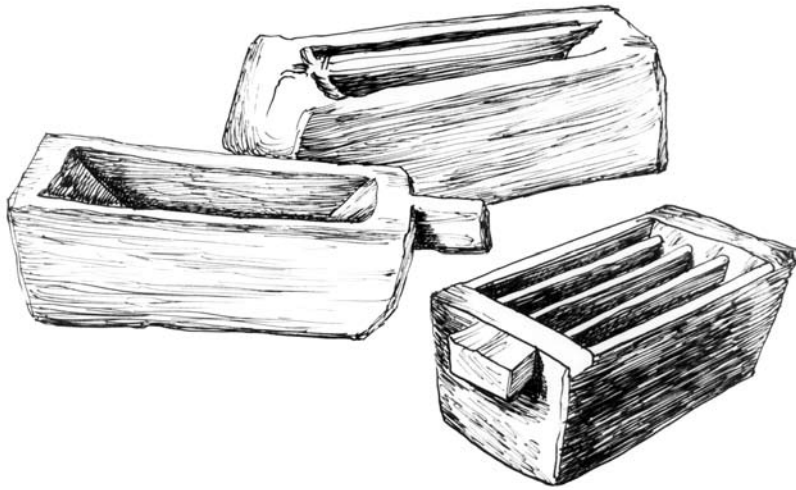


Obrázek 231: Vykuřovadlo z pálené hlíny.

Obrázek 232: Včelařská kukla vypletená žíněmi.

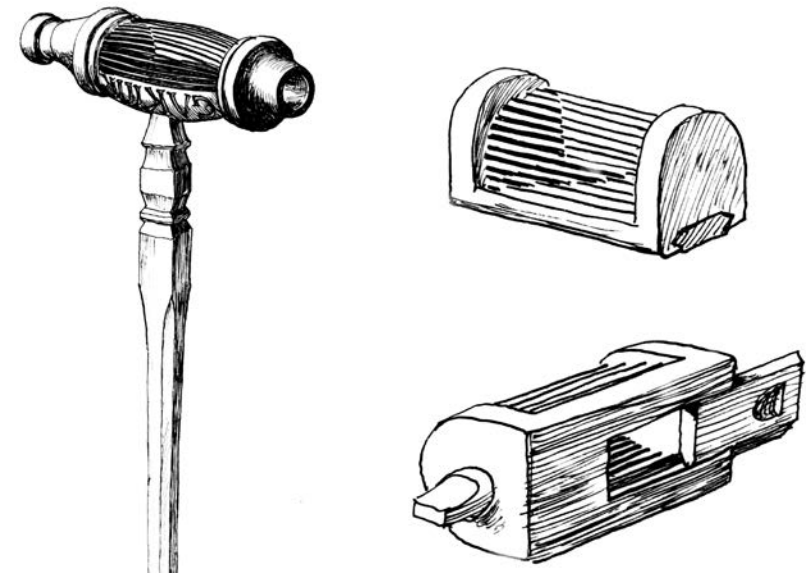
Někteří včelaři odebírali část díla již po prvním proletu včel. Byla-li dobrá pastva na *makytí* a vrbách a dlouho pěkné počasí, *podkrával* se med po druhé už za tři, čtyři týdny po prvním odebrání. Med z *korců* se vytácel koncem léta a ostatní zásoba v *klátu* se ponechala roji k přezimování. Cukrem se včely na zimu nepřikrmovaly. Medaři si vždy přáli raději zimy dlouhé a tuhé: „*Jak tlusté led, tak tlusté med.*“

Obrázek 233: Kr-
mítka pro včely
dřabaná ze dřeva
z mladšího obdo-
bí včelaření.



Obrázek 234:
Rojáček dřabaný
z monoxylu.

Roj, který vyletěl, přenesli do úlu na jednoduchém rojáčku, a aby se včely dobře usadily, přidávali do úlů rojovník bahenní (*Ledum palustre* L.), lidově lesní nebo planý rozmarýn, nebo meduňku lékařskou (*Melissa Officinalis* L.), méně pak routu vonnou (*Ruta graveolens* L.). Roj, který sa v máji rojí, za velký voz sena stojí.

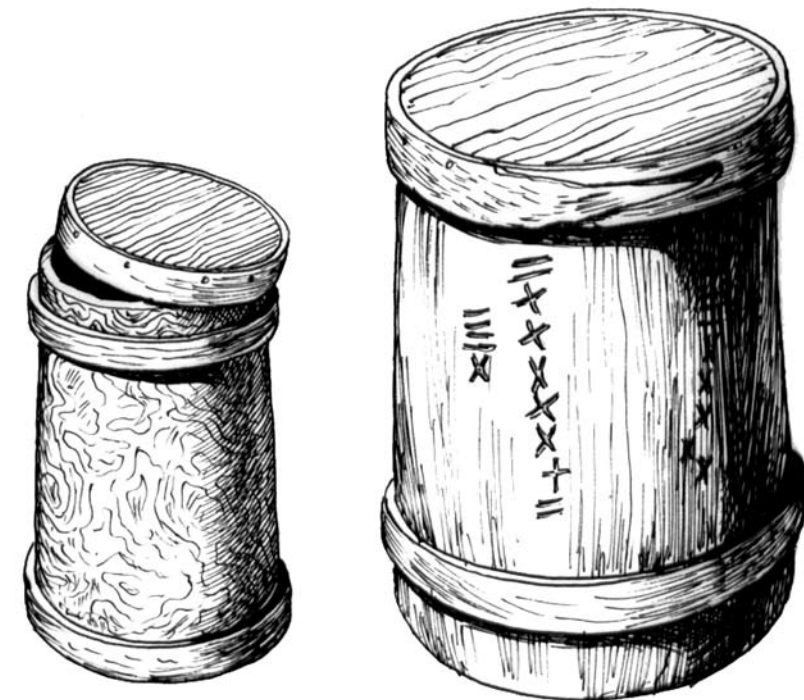


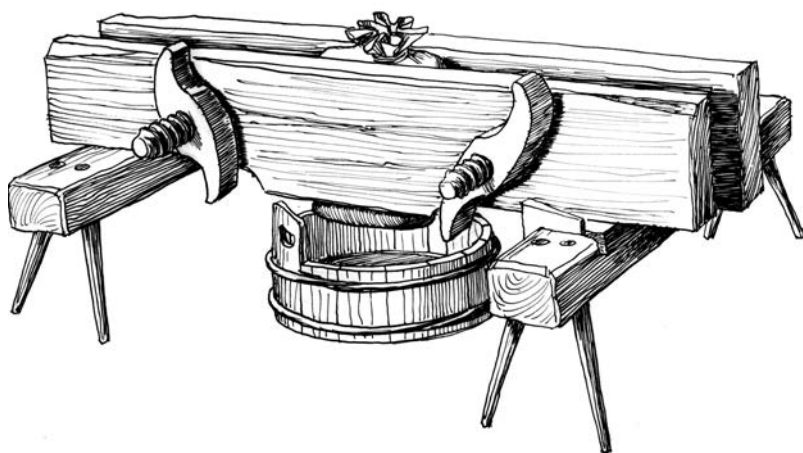
Obrázek 235: Klíčka na včelí matku.

Každoročně v druhé polovině zří se zamazala znovu pečlivě každá skulinka v klátech, košnice se obložily slámou, opravila se nad nimi šindelová stříška, ometly se pavučiny a od této chvíle až do jara se

Obrázek 236:
Klíčka na včelí
matku.

Obrázek 237:
Nádoby na med.





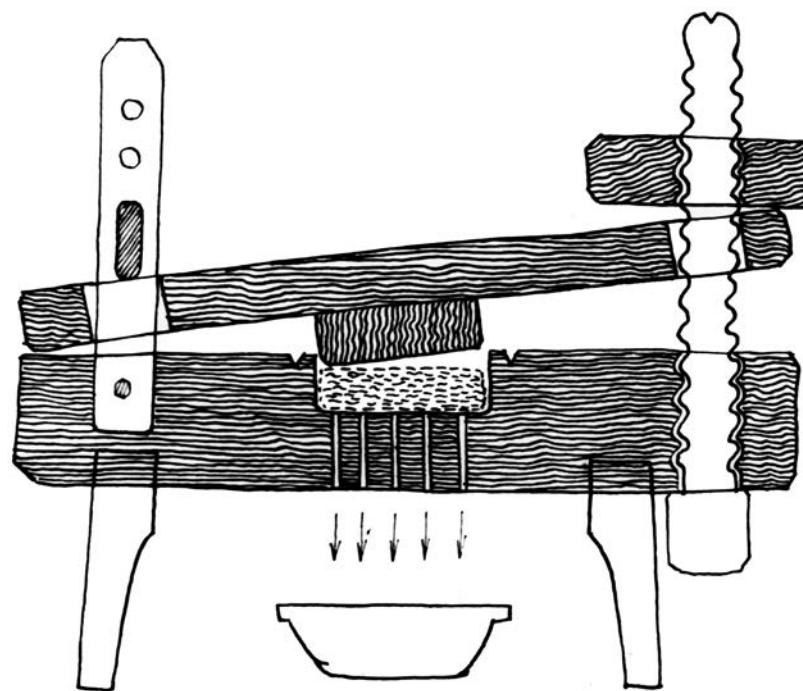
Obrázek 238: Lis na vosk.



Obrázek 239: Jiný typ lisu na vosk.

o včelstvo nikdo nestaral. „Včeličkama nepatřě se svévolně hébat – nemajó to rády.“ Aby myši nevníkaly česny do klátů, přehradily se letáky klínky a na *muchára* (konipasa třasořitku) se nastavila past sklopka. Proti myším, napadajícím slaměné košnice, byl včelař bezbranný.

Medu, někdy několikaletého, mívali staří včelaři dostatek. Přechovávali ho v dřevěných nádobách s přiléhajícím víkem.



Obrázek 240: Schéma funkce lisu na vosk.

Vykrojené plásky rozpouštěli na peci v hrncích. Vosk vylisovali a prodávali.

Med včelaři z větší části rozdali lidem v obci na léčení neduhů, a to všem, kteří přišli a požádali o něj: „Od té doby, co se med prodává – není ho,“ pravil mi starý včelař. „Nedá včelař – nedá včelička.“

O včelách se vyjadřují, že jedí, umírají a zabít je by byl hřích. Kdo by na ně klel a „zlovolně jich kazít, mohl by náhle umřít.“ „Kdo roj vyloupí, jak by člověka zabil.“ Zemřel-li hospodář, oznamovala se jeho smrt každému roji zvláště zaklepáním na úl se slovy: „Včeličky, hospodář nám umřel. Buďte moje, hospodář šíl do boje.“

RESUME

BEEKEEPING

Suitable conditions for development of beekeeping were influenced by two natural elements: location of the terrain and year-round sufficient grazing for bees.

Bees started to leave hives early in spring when thousands of willow trees, alders started to burst into leaves and soon after that meadows and gardens were in blossom. Wide fallow land was full of melliferous yellow wild radish. Colonies of bees located near forests looked for clearings with raspberry bushes and larches.

Colonies of bees were put into beehives called *kláty* (Picture No. 228), which were called according to the type of wood: *lipovce*, *jedláky* (made of lime or fir wood). They were made in an easy way from hollow stems. They provided dry and warm environment because in summer they were completely dry and in winter they were said to absorb all humidity inside so there was no mould.

Another type of beehives was those made from straw (Picture No. 229) made at home from thrashed rye straw with a spiral technique. Colonies of bees liked to inhabit them. Their disadvantage was the fact that mice easily got inside.

At first beehives were situated in places protected against direct winds, sometimes near forests and very often in clearings. Old type of beekeeping was extensive up to a certain extent. Beekeepers were had a lot of work in spring and late summer for a short time. Besides preparation of beehives, putting hive into the beehive, and autumn preparation for winter this activity was not given a special attention. Typical tools for beekeeping in the regions in view are shown in pictures (Picture No. 231), (Picture No. 232), (Picture No. 233), (Picture No. 234), (Picture No. 235), (Picture No. 238), (Picture No. 239).

Every year in the second half of September every chink in hives was carefully greased, covered with straw, a shingle roof was repaired, cobwebs were cleaned and since the moment nobody looked after the hive till spring came.

Old beekeepers had enough honey which was old several years. They stored it in wooden vessels with adjacent lids (Picture No. 237).

IMKEREI

Die günstigen Bedingungen zur Entwicklung der Imkerei waren mit zwei natürlichen Faktoren bestimmt: mit der Lage der Gelände und mit der Genüge Bienenfutter während der ganzen Saison.

Die Bienen begannen aus den Bienenstöcken schon bald im Frühling auszufliegen, als tausende von Weiden, Erlen trieben und bald danach blühten die Wiesen und Gärten. Die breiten Brachfelder wurden von Frühling bis zum späteren Herbst von dem honiggebenden Ackerrettich gelb. Die Bienen, die sich unweit des Waldes niederließen, suchten die Lichtungen, die mit Himbeer-, Brombeersträucher und mit Lärche bewachsen waren.

Das Bienenvolk versetzte man in die Bienenstöcke, genannt *kláty* (Bild Nr. 228), die man nach dem Holz *lipovce* oder *jedláky* nannte. Die wurden einfach aus den hohlen Baumstämmen hergestellt. Sie boten Trockenheit und Wärme an, denn sie trockneten im Sommer vollkommen aus und im Winter hätten sie ganze innere Feuchtigkeit absorbiert, so dass es keine Schimmel in den Stöcken gab.

Eine andere Art von Bienenstöcken waren die Strohbienenstöcke (Bild Nr. 229), die man häuslich aus dem Roggenflegelstroh mit der Spiraltechnik herstellte. Die Bienen siedelten sich dort gern an, aber der Nachteil war, dass in sie leicht die Mäuse drangen.

Bienenstöcke oder Bienenhäuser platzierte man auf den vor den direkten Winden geschützten Plätzen, ein anderes Mal unter dem Wald und oft auch im Kahlhieb.

Alte Imkerei war eine im wesentlichen extensive Wirtschaft, die die Imker nur kurz im Frühling und im Spätsommer beschäftigte. Außer Bienenstockvorbereitung, Belegung der Bienenschwarm und Herbstbehandlung zur Überwinterung widmete man der Imkerei keine besondere Pflege. Typische Hilfsmittel für die Imkerei in den betrachteten Lokalitäten sind auf den Bildern (Bild Nr. 231), (Bild Nr. 232), (Bild Nr. 233), (Bild Nr. 234), (Bild Nr. 235), (Bild Nr. 238), (Bild Nr. 239).

Jedes Jahr in der zweiten Hälfte September verstrich man ordentlich jede Fuge in Bienenstöcken, *košnice* belegte man mit Stroh, das Schindeldach über ihnen wurde repariert, man fegte die Gespinste ab und von da an kümmerte sich um das Bienenvolk niemand mehr.

Die alten Imker hatten genug Honig manchmal auch mehrmalig. Sie bewahrten ihn in den hölzernen Behältern (Bild Nr. 237) mit dem anliegenden Deckel auf.

ПЧЕЛОВОДСТВО

Подходящие условия для развития пчеловодства были обусловлены двумя природными факторами: расположением рельефа и кругло сезонным достатком пчелиных пастбищ.

Пчелы начали вылетать из ульев уже ранней весной, когда распускались тысячи деревьев вербы, ольхи, а вскоре после них расцветали луга и сады. Широкие залежные земли с весны до позднего лета были желтыми от медоносной редьки полевой. Пчелиные рои, разводимые вблизи леса, отыскивали прогаины, заросшие малинниками, ежевичниками и лиственницами.

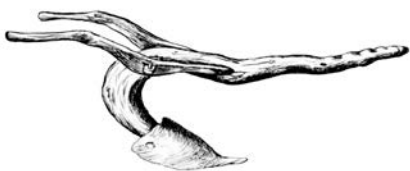
Пчелиные семьи насаждались в ульи, которые назывались *клаты* – (*kláty*) (рис. 228), которые в зависимости от дерева назывались липовцы, пихтовики. Они изготавливались простым способом из пустотельных стволов деревьев. В них было сухо и тепло, так как летом они отлично высушались, а зимой абсорбировали всю внутреннюю влагу, так что плесень в ульях совсем не появлялась.

Другим типом ульев были ульи соломенные (рис. 229) изготавливаемые по-домашнему из обмолоченной ржаной соломы при помощи спиральной техники. Пчелиный рой в них с удовольствием располагался, однако они имели недостаток в том, что в них легко проникали мыши.

Ульи или пчельники сначала размещались в местах, защищенных от прямого ветра, иногда под лесом и часто на лесных прогаинах. Старое пчеловодство было производством в определенной степени экстенсивным, дающим работу пчеловодам только на короткое время весной и поздним летом. Кроме подготовки ульев, посадки роя и осенней подготовки к перезимовке им не уделялась более никакого специального ухода. Типичные приспособления для пчеловодства в отслеживаемых областях изображены на рисунках (рис. 231), (рис. 232), (рис. 233), (рис. 234), (рис. 235), (рис. 238), (рис. 239).

Ежегодно во второй половине сентября каждая щелка в колодах снова тщательно намазывалась, „*košnice*“ обкладывались соломой, гонтовая кровля над ними ремонтировалась, сметалась паутина, и после этого до самой весны о пчелиной семье никто не заботился.

Меда, иногда хранившегося и несколько лет, имели старые пчеловоды достаток. Хранили его в деревянных бочонках (Пчелы 14) с плотно прилегающей крышкой.



SBĚR A LOV

SBĚR

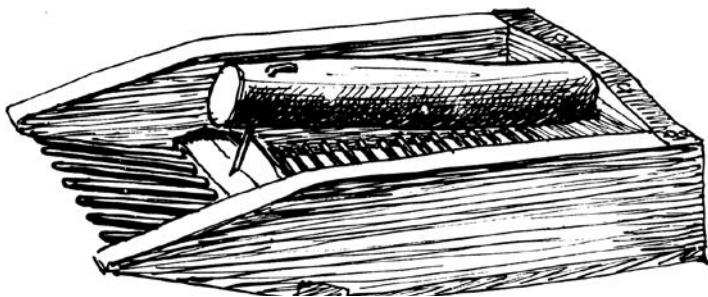
Při sběru rostlinné produkce přichází v úvahu sbírání lesních plodin jako poživatin a shromažďování rostlin nebo jejich částí k léčebným účelům. Chudí lidé, staré ženy a děti sbírali houby, jahody, maliny, borůvky a ojediněle také ostružiny. Selské ženy chodily na **maliny** jen pro domácí potřebu. Podle názoru starší generace to pro ně byla činnost nedůstojná: „*To je jen pro bídu! – Pro Valachy.*“ Ve vyšších polohách zrály **jahody** v době sušení sena. K jejich sběru se využívalo doby čekání mezi obracením sena. Děti sbírávaly jahody do *jahodníčku* – malého proutěného košíčku s jedním uchem.

Sběrači malin vycházeli do sečí již časně zrána, neboť prý se „*maliny za poledne ztratí a objeví se opět až před západem slunce.*“ Sbírali je do malého hrnku připoutaného k pasu šátkem nebo zástěrou, aby měli obě ruce volné. Plný *zbíráček* přesypávali do větší nádoby uložené poblíž ve stínu.

Rčení: Bude-li hodně malin, bude hodně chleba.



Obrázek 241: Nádobku na jahody, maliny, borůvky, ostružiny nosily sběračky v zástěře, jejíž dolní okraj buď zasunuly za pás nebo svázaly za zády. Pokud sbíraly *hařery* (borůvky) pomocí *hřebeňů*, držely nádobu ve volné ruce.



Obrázek 242:
Hřebeň na ha-
fery (borůvky).

V lesních porostech rostlo množství **hub**, ale zužitkovávali je jen lidé z nejbližších osad. Na Záhoří se každé jedlé houbě říká *hřib* a pouze zkušení *hřibaři* rozeznávají mezi nimi ještě *synáky*, *janky*, *potoče*, *kameňáky* a *kozáky*. „Všechny ostatní s^o jedovatý – psí - a proto mimo *mochomůrky* a *prašivky* nemaj^o ledajaký ty hubáně ani svojich mén.“

Rčení: Hodně hřibů – málo chleba.

Na starobylý způsob sbírání zásob nashromážděných zvířaty v norách upomínal zvyk pátrat v létě po norách křečků. Někteří lidé je po žních vykopávali a vybírali tam nashromážděné **zrní**.

Na sčesávání **klásků**, které zůstaly viset na větvích stromů v úvozech při svážení obilí, se užívaly malé hrábě se 3–4 zuby s násadou 2–3 m dlouhou.

Na podzim se sbíraly **lískové oříšky** z lísek volně rostoucích na mezích horských pastvin. Na vánočním stole bývaly obvyklejší než vlašské.

Důležitou starostí hospodyň byl sběr **bylin**. „*Taková zhánčlivá roba, co dbá statku, tá ví, na co je kerá a proto jich hledí nasbírat do svatýho Jána. Lebo: do Jána – každá belina zelina* (každá bylina je léčivá).“ Ženy, chodící denně na pole, věděly, kde která bylina roste a dbaly na to, aby ji trhaly v určitý čas, každé bylince vlastní. Některé se sbírají v květu, jiné před rozvitím, za různých fází měsíce a v různou denní nebo dokonce noční dobu, nebo se trhají zvláštním způsobem a za určitých magických okolností.

Čerstvé byliny se doma po usušení přidaly ke zbylým, jež někde za trámem prosychaly už kolikátý rok: „*Šak přinde pokerósi, že jich bude třeba*.“

Na přelomu 19. a 20. století se v bukových lesích sbírala **bukva** (bukvice). Pozdě na podzim, často už byl sníh, „*ze stromů spadne, rožčipí se a jádro vypadne. V chladný rok urodilo se jí do Bohy, že ju na čistěj*

zemi moh metlú smetat. (Hustý bukový les býval bez podrostu.) *Děcka a staří doma bukvu přebrali a pomalúčku na peci přesušali. Bylo-li jí mnoho, usušila se v sušárně se Inem*.“ Dobře vyschlou ji v postních dnech přinesli muži z Rajnochovska i ze vzdálených Lazů, Hošťálkové, ba i z Ratiboře do Příkaz a Vítonic do olejen, „*aby z ní natáhli dobrého oleja*.“

Počátkem léta se na loukách sbíral **kmín**, více však jako lék než jako koření.

Na podzim se zase sbíraly plody **jalovce** a **jeřabin** k destilování kořalek.

V zimě se větvičky jalovce sbíraly jako aromatická dřevina používaná při uzení masa.

Ptáčníci řezali na stromech **jemelo** (jmelí) k přípravě ptačího lepu. Pro svou jedovatost se jako léčivá bylina muselo užívat velmi opatrně.

Žaludy se sbíraly pro prasata, ale při nedostatku chleba je lidé také sušili a mleté přidávali do mouky, „*aby božího daru uspořilo a byl sytější*.“

Při nedostatku píce vykopávali lidé na polích **pýr** a vypraným a usušeným dokrmovali dobytek. V Rajnohovicích se ještě v polovině 20. století pral, sušil, vázal do otýpeček a jako seno podával dobytku, nebo opraný a drobně posekaný se spařil a přidával dobytku do *nápoja*. Starší pamětníci vzpomínali, že v čase bídy se rozemletý a vařený pýr jídal. Je nasládlý a prý daleko chutnější než boby.

Děti vybíraly **med** z čmeláčích hnízd. Sršní med – zelený jako tráva – „*je to nejzdravější, co može na světě byt*“.

LOV A ČIŽBA

Hory se smíšeným lesním porostem, listnaté háje na pastvinách, křovinaté hranice a nekonečné řady olší, vrb, *makytí* na mokřinách a potůčkách byly ideálním prostředím pro lovnou zvěř a ptactvo. Proto se také lovectví a čížba mohly stát charakteristickou zálibou mnohých mužů na Záhoří.

Střelná zbraň vedle různých pastí, želez, sklopek a tenat bývala běžným inventářem selských domů. Větší sedláci totiž byli podílníky pronajímané honitby a ostatní, kteří na takový přepych neměli, lovili po svém způsobu více či méně veřejně a uvažovali: „*Šak se zajíci pasó aji na mojem a toš kdo móže říct – čí keré?*“ A tak se na Záhoří lovectví

a pytláctví osobitým způsobem prolínalo a ještě na počátku 20. století tu bylo hluboce zakořeněno. Některé rody jsou jím známy od nepaměti. Staří pytláci zacházeli *skrze lišku* až na Slušovsko a Ratibořsko a pytláci z Nětčcí nelitovali také několikahodinových cest do Hostýnských hor, ba dokonce až na Lukov.

K tomu uvádí Josef Klvaňa příznačnou zprávu z roku 1848. Na dotaz, co dělali sedláci ze Záhoří, když přišla konstituce, odpověděl dotázaný: „*Ja, co zme dělali: vzali flinty a šli na panský střílat zajíce a srnce.*“

Lovecké zážitky, sdílené na besedách jen v důvěrném prostředí zasvěcených, jsou naplněny líčením dramatických situací, pytláckých přátelství, solidárnosti i zášti a filosofie prostého člověka o rovném právu chudáků stejně jako pánů na les a zvěř. Nadaní vypravěči a zpěváci improvizují ke známé melodii zážitky z obzvlášť nevídaných střetnutí s hajnými a pány, nebo úspěchy i staré tragédie lidí při překročení mezí zákona.

LOVECKÉ NÁRADÍ A TECHNIKY LOVU

Zvěř a větší ptactvo se většinou lovily střílnou zbraní, přesto různé druhy pastí, tenat a vějíček měly významnou úlohu, zvláště při neoprávněném lovu. Pastí, které se na Záhoří užívaly, jsou jednak starobylé, velmi primitivní, jednak novější, vyráběné řemeslně, podomácku jen ojedinelé.

Pastí pasivní:

- padací jámy – zvíře v nich uvázne vahou svého těla, zůstává nezraněno, je nutno je ubít,
- vějíčky – zamezí nebo omezí volnost pohybu, pták zůstává nezraněn,
- oka a tenata – zvíře nebo pták snažící se uniknout, zatahuje smyčku stále pevněji, hyne udušením nebo vysílením.

Pastí aktivní:

- sochory, tlučky, pérové pastí – uváděny v činnost zvířetem porušujícím rovnováhu mechanismu, zvíře je pastí usmrceno,
- zátvory, sklopy, *schlopce* – uváděny v činnost člověkem – zvíře zůstává nezraněno.

Funkce a způsob lovu pomocí těchto pastí

Padací jámy se hloubily v zimě na zahradách v závějích sněhu. Jejich horní otvor o průměru asi 75 cm se kónicky dolů rozšiřoval, podle vrstvy sněhu až do hloubky 150 cm. Hrdlo jámy se zlehka pokrylo chvojím a na ně se nastražilo trochu sena. Skloněné stěny pastí zabránily zajíci uniknout. Je to aplikace dříve užívaných jam na dravou zvěř.

Vějíčky se vyráběly podle roční doby. Při zimním výmlatu se plné klasy vydatně natřely lepem a postavily u vrat stodoly. Na zobajícího ptáka obvykle napadaly, znemožnily mu uletět a poté byl pták chycen chlapcem ukrývajícím se za vraty. Klasy se mohly použít i několikrát.

Větší ptáci, hlavně vrány, se lovily na kornoutek z březové kůry, zevnitř vymazaný lepem s několika přilepenými obilnými zrny na dně. Zobající pták se hlavou přilepil do kornoutku a mohl být snadno chycen nebo uhynul vysílením.

Drobní pěvci se lovili hromadně **na studýnky**. Ptáčník si vyhlédl mělčinu potůčku u hustého křoví, kam se obvykle ptáci slétali. Protékající potůček zahrnul spadáním listů a na hladině nechal jen několik *studýnek*, přes něž nakladl proutky silně natřené lepem. Ptáci, slétající se sem pít, uvázli na těchto větvičkách. Drobné pěvce ptáčník obvykle uvolnil a pustil a ponechával si jen sojky a straky.

Tenata se užívala ještě v meziválečné době k lovu koroptví. Tvořily je *plotky*, síťové saky a *palezdry*. *Plotky* tvořilo osm i více sítí o délce 4–6 m a výšce cca 25 cm. Na obou koncích byly navlečeny na kolíky zabodnuté do země. Těmito sítěmi se koroptve usměřovaly do saku, nastraženého na styčném místě posledního páru sítí. *Palezdra* napodobovala v hrubých rysech dobytče. Sloužila lovcům, nadhánějícímu koroptve do křovinatého zákoutí nebo do brambořiště a odtud do *plotků*, jako maskování. Byla vystřížena z kartonu a vyztužena laťkovou kostrou. Tento detail je zbytek loveckých technik, při nichž je zvíře klamáno maskovaným lovcem, který se mu takto co nejvíce přibližuje.

Plotky byly nastraženy od střední brázdy k mezím, takže přepažovaly pole. Lovec, nahánějící koroptve do sítí, se kryl popsanou *palezdrou* – „*řádkama popocházať, zastavit sa a zas pokročít – palezdro vlevo a vpravo pohupováť, pokročít, postát a kurotvičky popobíhaly pěkně řádkama, až jich vtlačil do měcha.*“

Lov ovšem trval celé hodiny a předpokládal kromě trpělivosti velkou znalost způsobu života a reakcí těchto ptáků.

Koroptve se však lovívaly také do **pletěk**, do ok. Pletky se vyráběly z drátu a kladly se jednotlivě nebo v souborech na cestičky koroptví nebo zajíců. Na koroptve se nastražovaly také soustavy *pletěk* z koňských žíní, upoutané na společném drátu. Na zajíce se kladly po jednom drátěném oku.

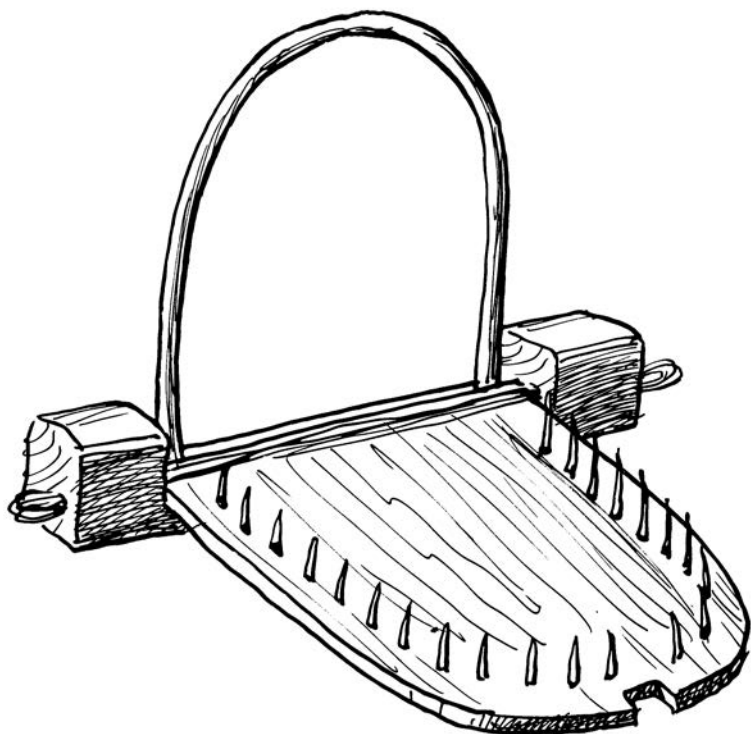
Do ok se lovívala také srnčí zvěř. Oko se připevnilo na kmínek mladého stromku, kterým se překlenula srnčí stezka, a který se zaklesnul na protější stromu tak, aby oko viselo asi ve výši hlavy zvířete. Chycený srnec trhnutím uvolnil zaklesnutý kmínek, který se jako velká

pružina vymrštil a tím pevně zatáhnul smyčku na krku zvířete, které částečně viselo a hynulo uškrcením.

Lišky a kuny se lovívaly starým způsobem – do **sochorců**. Podstatnou částí *sochorců* jsou dvě břevna, z nichž horní, silnější, je upraveno ke sklopení a podepřeno citlivě vyváženým mechanismem spojeným s návnadou. Dotykem na návnadu se tato labilní rovnováha poruší, uvolní se horní kláda a ta přitiskne a usmrtí lapené zvíře.

Tlučky byly primitivnější druhy *sochorců*, ve velikostech podle loveného zvířete. Chytaly se jimi lasičky, tchoři, ale nejčastěji krysy a myši. Tlučky tvoří silná deska, u větších druhů zvířat zatížená kamenem, která je na jednom konci podepřena citlivě vyváženou podpěrou spojenou s návnadou. Zvíře dotknutím se návnady poruší rovnováhu a padající deska je zabije.

Pérové pasti celokovové, užívané dnes obvykle na škodnou zvěř, byly v nejrůznějších systémech vyráběny řemeslně. V podstatě byly jen technicky zdokonalenými pastmi starších lidových typů.



Obrázek 243:
Past na velkou
škodnou z Vel-
kých Karlovic.
Šířka 70 cm.

Zátvor – nejužívanější selská past – představovala truhlík asi 120 cm dlouhý a 35 cm vysoký a široký. Zevnitř byl vyplechován a na koncích opatřen dvěma padacími dvířky, jež byla držena ve vztyčené poloze mechanismem citlivým na tlak, s ním je spojena návnada. Polapené zvíře se z pasti vysypalo do pytle a úderem o zem se zabilo. Tímto zařízením se lovívaly kuny, tchoři, lasičky, jež bývaly nevídanými návštěvníky dvorů. Pobývaly prý hojně pod doškovými střechami. Lasičku viděl sedlák dokonce rád ve stodole, kde pohubila mnoho myši. Dokud neškodila v kurníku, ani se na ni past nestražila.

Zátvor se nalíčil na seně nebo na patře stodoly. Kuny nalákali na holubí nebo drůbeží vnitřnosti, tchoře na vejce. Protože se kuními kožešinami pošívaly mužské čepice, byly velmi vyhledávané.

Sklopy čili **klece** se vyráběly z bezových prutů silných asi jako prst. Měly tvar klíčky o rozměrech zhruba 30 x 30 x 25 cm. Padací víko bylo zevnitř podepřeno mechanismem reagujícím na tlak shora. Spadlo, jakmile ptáček dosedl na jeho labilní mechanismus. Na dno se nasypalo zrní. Chlapci zavěšovali tyto klíčky na strom před okny nebo je umísťovali na sloupkách plotů předzahrádek, takže jich někdy měli připravenou celou řadu: „*Kolik soch (kůlů v plotu) – tolik sklopek.*“

Posléze se užívaly ještě některé druhy pastí uváděné v činnost člověkem. Holubi a drobné ptactvo se chytali v zimě pod síto, jehož lub se lehce podepřel krátkým kolíkem, ke kterému byl přivázaný dlouhý provázek. Pod podepřené síto se nasypalo zrní. Zobající pták byl přiklopen sítím, když se zatažením za provázek podtrhl podpírající kolík.

Častěji se holubi chytali do *schtopce* zřízeného pod *zástřeškem*. Truhlík libovolné velikosti měl otvíratelnou přední stěnu, kterou ve vztyčené poloze udržoval napjatý provázek držený člověkem. Holub, přivábený nasypaným zrním, se uzavřel přiklopením přední stěny povolením provázku.

RESUME

GATHERING AND HUNTING

Regarding the gathering of edible plants, one can think of fruits and berries growing in woods as well as picking plants or their parts for healing purposes. The poor, aged and children would pick mushrooms, strawberries, raspberries, blueberries and sporadically also blackberries. Farm wives would go picking **raspberries** only to have enough of these on the farm. The pickers wore a small vessel (Picture Nr. 241) to collect the strawberries, raspberries, blueberries and blackberries on an apron whose bottom brim they either inserted behind the waist belt or tied behind the back. When they went picking **hafery** (blueberries) and used **hřebeně** combs (Picture Nr. 242), they would hold the can in their free hand. Woods were an ample source of **mushrooms**, which were utilized, however, only by people living in nearby villages. In Wallachia, every edible mushroom is called a **hřib** (boletus) and only experienced persons further distinguish between **synák**, **janeč**, **potoč**, **kameňák** and **kozák**.

The ancient way of gathering the reserves collected by animals and stored in their holes was preserved in the habit of searching for hamsters' holes in summer. Some people would dig these holes in order to pick the grain stored in them. In autumn, people would pick **hazel nuts** from hazelnut trees growing freely on balks dividing mountain pastures. Hazelnuts were a more common decoration for the Christmas table than walnuts.

Farmwives were also responsible for picking **herbs**. After they had been dried, fresh herbs were always added to the leftovers hanging somewhere on a beam for several years. In the early summer, they would go and gather **caraway**, which was used as a medicine rather than a spice. In autumn, people picked **juniper** and **rowan berries**, which they used when distilling brandy. In winter, juniper twigs were used as aromatic wood for smoking meat. Bird catchers would cut mistletoe off trees to use for the preparation of bird glue. However, everyone wishing to use this plant as a medicinal herb had to be very careful as it is poisonous. **Acorns** were gathered as fodder for pigs; however, whenever there was a lack of bread, people would dry them, grind them and add the powder to flour.

Mountains with mixed wood cover, groves with deciduous trees, bushy baulks and endless rows of alder trees and willows were the ideal environment for game and birds. That is why hunting could become a characteristic hobby of many men. Gun as well as many different traps and snares were a common part of the farmhouse inventory. Larger farmers were shareholders in a rented hunting ground, while those who could not afford such a luxury hunted their own way – as poachers.

Hunting experiences shared at confidential meetings attended by a narrow circle of intimate friends were filled with stories about dramatic situations, friendship among poachers, solidarity as well as hatred, philosophy about the poor people's equal right to use the woods and hunt game. Gifted narrators and singers accompanied well known tunes with improvisations depicting especially undesirable encounters with game keepers or landlords, achievements or ancient tragedies of people breaking the law.

Game and large fowl were mostly shot with a gun, yet traps and snares also played an important part, mainly in poaching practices. Snares and traps used in the past might be either very ancient or primitive or more modern, made by local craftsmen rather than home made.

SAMMELN UND JAGD

Beim Sammeln des Pflanzenertrages kamen in Betracht Sammeln von Waldfrüchten als Nahrungsmittel und Ansammlung von Pflanzen oder ihrer Teile zum Heilzweck. Arme Leute, alte Frauen und Kinder sammelten Pilze, Waldbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und vereinzelt auch Brombeeren. Die Bäuerinnen sammelten **maliny** nur für Hausbedarf.

Den Napf für (Bild Nr. 241) Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren trugen die Sammlerinnen in der Schürze, deren unteren Rand sie hinter die Taille steckten oder hinter dem Rücken verknüpften. Wenn sie **hafery** (Heidelbeeren) mit der Hilfe **hřebenů** sammelten (Bild Nr. 242), hielten sie den Napf in der freien Hand.

In den Waldbeständen wuchsen viele **houby**, aber nutzbar machten sie nur Leute aus den nächsten Ortschaften. In der Walachei nennt man jeden essbaren Pilz **hřib** und nur erfahrene Pilzsammler unterscheiden unter ihnen **synáky**, **janky**, **potoče**, **kameňáky** a **kozáky**.

An die altertümliche Weise des Sammelns der von den Tieren in den Erdlöchern aufgespeicherten Vorräte erinnerte der Brauch im Sommer nach den Hamsterhöhlen zu suchen. Manche Leute gruben sie nach der Ernte aus und nahmen von dort das gesammelte **zrní** aus. Im Herbst sammelte man **lískové oříšky** von den frei auf den Rainen der Bergweiden wachsenden Haselsträucher. Auf dem Weihnachtstisch waren sie üblicher als Wallnüsse.

Eine wichtige Wirtinensorge war Sammeln von **byliny**. Frische Kräuter gab man zu Hause nach dem Dören zu den übrig gebliebenen, die irgendwo hinter einem Balken schon der wievielte Jahr durchgetrockneten. Anfangs Sommer sammelte man auf den Weiden **kmín**, eher aber als Heilmittel als das Gewürz. Im Herbst sammelte man Früchte von **jalovec** a **jeřabiny** zur Schnapsdestillation. Im Winter sammelte man Wacholderzweige als wurzduftiges Gehölz das man beim Fleischräuchern benutzte. Die Vögler schnitten auf den Bäumen die Mistel zur Vogelklebevorbereitung ab. Für ihre Giftigkeit musste sie als Heilkräuter sehr vorsichtig eingenommen werden. **Žaludy** sammelte man für die Schweine, aber bei dem Brotmangel trockneten sie die Leute und gaben sie gamahlene zum Mehl zu.

Die Berge mit dem gemischten Waldbestand, Laubhaine auf den Weiden, buschige Grenzen und unendliche Reihen von Erlen, Weiden waren ideale Umwelt für die Jagdtiere und Vogelwelt. Deshalb konnten Jagd und Vogelfang zum ausgeprägten Gefallen der Männer werden. Die Feuerwaffe neben verschiedenen Fallen, Eisen, Kippen und Netzen waren übliches Inventar der Bauernhäuser. Größere Bauern waren Teilhaber der vermieteten Jagdbahn und die anderen, die für solchen Luxus nicht hatten, jagten auf ihre Art – schwarz.

Die Jagderlebnisse, die bei den Plaudereien nur in der vertraulichen Umgebung der Eingeweihten mitgeteilt wurden, wurden mit der Schilderung der dramatischen Situationen, der Wildererfreundschaften, der Solidarität und auch Gehässigkeit, der Philosophie des einfachen Menschen über das gleiche Anrecht der Armen sowie der reichen Herren auf den Wald und Wild vollgefüllt. Die begabten Erzähler und Sänger improvisierten zu der bekannten Melodien die Erlebnisse aus den besonders unerwünschten Begegnungen mit den Förstern und Herren, oder Erfolge und auch alte Tragödien der Menschen bei der Überschreitung der Gesetzsgrenzen.

Das Wild und das Gefieder jagte man meistens mit der Feuerwaffe, trotzdem hatten verschiedene Falle-, Netz- und Leimrutearten wichtige Aufgabe, besonders bei der unberechtigten Jagd. Die Fallen, die man in der Vergangenheit benutzte, waren einerseits altertümlich, sehr primitiv, andererseits neuerer, handwerklich hergestellt, häuslich nur vereinzelt.

СБОР И ПРОМЫСЕЛ

При сборе растительной продукции использовалось собирание лесных продуктов в качестве продуктов питания, а также собирание растений или их частей в лечебных целях. Бедные люди, старые женщины и дети собирали грибы, землянику, малину, чернику и изредка также ежевику. Сельские женщины собирали малину только для домашнего потребления. Посудины (рис. 241) для земляники, малины, черники, ежевики носили сборщицы в переднике, нижний край которого или засунули за пояс, или связали за спиной. Если собирали гаферы (**hafery**) (черника) при помощи гребеней (**hřebeně**) (рис. 242), то держали горшочек в свободной руке. В лесных просторах росло множество грибов, однако, использовали их только люди с ближайших деревень. В Валахии каждый съедобный гриб назывался

гржиб (hřib) и только опытные грибники rozpoznali между ними еще сынаки, янки, поточе, каменяки и козаки (*synáky, janky, potoče, kameňáky kozáky*).

О стародавнем способе сбора запасов, накопленных животными в норах, напоминала привычка разыскивать летом по норам хомяков. Некоторые люди их после жатвы выкапывали и извлекали накопленное там **зерно**. Осенью собирались **лесные орехи** с орешника, свободно растущего на межах горных пастбищ. На рождественский стол их подавали чаще, чем грецкие.

Очень важной обязанностью хозяек бал сбор **былин**. Свежие былины дома после сушки добавлялись к оставшимся, которые где-то за перекладами сушились несколько лет. В начале лета на лугах собирали **тмин**, однако более в качестве лекарства, чем в качестве приправы. Осенью собирали плоды **можжевельника** и **рябины** для перегонки на настойки. Зимой ветви можжевельника собирали в качестве ароматического древесного растения, используемого при копчении мяса. Птицеловы срезали на деревьях омелу, используемую для приготовления птичьего клея. Из-за своей ядовитости в качестве лекарства былины необходимо было использовать очень осторожно. **Желуди** собирали для свиней, однако при недостатке хлеба их люди также сушили и размолотыми добавляли в муку.

Горы со смешанной лесной порослью, лиственные рощи на пастбищах, кустистые межи и бесконечные ряды ольхи, вербы были идеальными для ловли зверей и птиц. Поэтому также охота и птицеловство могли стать характерным увлечением многих мужчин. Огнестрельное оружие кроме различных капканов, ловушек и сетей было обычным инвентарем сельских домов. Зажиточные крестьяне были пайщиками сдававшихся в аренду охотничьих угодий, а остальные, которые на такую роскошь не имели средств, охотились по-своему – нелегально.

Охотничьи впечатления, которыми делились на посиделках только в доверительной среде посвященных, были наполнены описанием драматических ситуаций, браконьерской дружбы, солидарности и вражды, а философия простого человека о таком же праве бедняков на лес и зверей также, как и господ. Талантливые рассказчики и певцы импровизируют со знакомой мелодией впечатления от особенно неожиданных встреч с егерями и хозяевами, или успехи и старые трагедии людей при нарушении границы закона.

Звери и крупные птицы в большинстве своем отлавливались при помощи огнестрельного оружия, несмотря на это, различные виды капканов, ловушек, сеток и приманок имели свой смысл, особенно при незаконной охоте. Ловушки, которые использовались в прошлом, являются, с одной стороны старинными, очень примитивными, с другой стороны более новыми, изготавливаемыми ремесленному, по-домашнему только изредка.

JMENNÝ REJSTŘÍK

A

alpské žito 57
anýz 210

B

babulka 194
bagón, bagoň 197
bagonář 199
bagoun 136
bahnica 196
bahyňa 196
báchor 192
basakyř, besekyř, basakýr 212

bažka 196
běček 194
bečení 196
běhá se 194
běhounek 93

bér 49

bob 255

bob 47

bolačka, bolák 206

bolavá místa na povrchu

těla 206

bolení 206

bomtání 195

bosí koně 175

bramborová jídla 255

brambory 48

brant, zbrantovatění 206

brávek 197

brdo 176

břed 206

bučení 195

bucholec 215

bukva (*bukvice*) 314

býk 195

C

cap 196

cápek 196

cárek 183, 194

cecek 191

cep 85

cibule 210

cicek 191

čačky 207

čapka 191

čepák 284

černé dobytek 196

černý močení 209

čertinec, čertovo lejno 215

červ 207

červinka 131

české horské (trsnaté) žito 57

česnek 210, 253

četina 26

čevinka 209

čída 146

čistidlo 191

čočka 47

čtvrtečka 54

D

darmovis 174

dehet 212

devětsil 210

díl 143

divizna 210

díža 264

dížka, dížečka 265

dojka 195

doty 232, 234

drhlen 68

drhleň 68

drhnutí hlávek 68

dusák 95

dvoják 303

dvóletka 193

dvóročák 193

dvůr 125

F

fajka 178, 208

faska 236, 277, 285

fazole 47

fortňa 170

fukar 89

fukarování 89

G**gágoš, gágor 198**

gály 191
gávěr 79, 283
grúník 22
gryndy 192
gumno 91

H

hachla 76
hachlířka 76
hachlování 76
hajniko 143
hák 39
hákování 40
halptýř 282, 283, 284
hánek 78
hénice 143, 145
hénice 146
heřmánek 210
hladítka 95
hlavačka 79
hlésty 206
hlésty 210
hlúby 151
hnisání míznic cív 206
hnoják 206
hnojení košárováním 24
hnojení popelem 23
hnojení popelem 23
hnojení silné 27
hnojení slabé 27
hnojení 23
hnojně saně 32
hnojně vidly 33
hnojník 29
hnojůvka 30
hnůj 26
hňus 26
hodula 255
hofer 126
homolky 279
homolky valašské 280
honculena 194
honí se 196
hont 163
hontové hrazení 141

horkost' 208
horovice 150
hóser 198
houby 236
houby 314
hrábě ohrabkové 95
hrabice oblouková 81
hrabice rožencová 81
hrabice s prutem 81
hrabítko 95
hrabítko 71
hrabné hůlky 68
hrách 47
hrč, hrča 206
hromadění plynů 206
hromadniska 22
hromový kameň 210
hrotnica 34
hrstka 68
hrtáň 192
hruboosedlý 134
hřebeček 192
hřebelec 172
hřebí 192
hřebica 192
hřeblo 52
hřiběcí 207
hučé se 197
hula 196
humenec 91
humenec 93
humenice 93
humno 91
hůnek 66
hus 198
husy 198

CH

chamula 255
chléb 263
chleba broví 267
chlebová mouka 267
chlebová pec 266
chlebové značky 267
chlebovník 268
chlévec 136
chorá mouka 150

chorý chléb 267
chovanka 133
chřupka 191

I

iracionální lidové léčení 203
iskrica 57

J

jahody 313
jalová kobyla 192
jalovec 315
jalovice 195
jalůvče 194
jalůvka 194
janka 284
jásno 191
ječmen 46
jedláky 303
jemelo (jmelí) 315
jeřabiny 315
jetel bílý 155
jetel červený 155
ježek 180
jidáše 257
jitrocel kopinatý 210
jmelí 211
jmelo 211

K

kača 192
kačena 198
kachny 198
kamenné olé 212
kamenný olej 209
kaplička 68
kaše 253
kaše 56
kel 191
keláň 191
kladkování 32
kláskování 148
klásky 314
klát 307
kláty 303
kláty 304
klece 319

klepač 89
klíčka 286
klób 76
kmín 211
kmín 315
knuplovat 82
knútek 82
knutly 82
kobyla 192
kobyłka 192
kobylník 195
kocar 200
kočka 78
kolečko 31
koler 207
kolika 206
kolika 207
kolika luftová 207
konopí 78
koňské vlas 191
kopáč 33
kopánce 52
kopanica 58
Kopanice 58
kopánka 58
kopřivka 209
kopřivka koní 207
kopyst' 265
kopytník 211
kořalka 212
kosíř 149
kost' 191
kotí se 196
koudel 78
kování 175
kování 209
kozenka, kozena, kozica,
kozička 196
kozlík lékařský 211
kozy 196
krajáč 284
krájení chleba 268
kráva 193
kravičkář 175
kravka 194
kravské dřevo 148
kravsko 194

krechování 234*krkoška 94***krmík 197***kropáček 174***kroupy 254***krtica 66***krtičnick hlíznatý 211****křen 211***křesňáky 255**křeža 191***křibice 57***křupka 191**kudly 191**kuláče 19***kulhavka 210****kůň 192***kůň choruje 206***kup 199****kura 197****kvačka 255****kvačka 49***kvap 191**kvápi 191***kvásek 265****kvočka 197***kyj 84***kyselina 212****kyselý sýr 236***kyselý sýr 253**kyselý sýr 254**kyselý sýr 285***L***lámka 76***lámka 75****lán 12****lanování 32***laska 173**látka 235***látka 285***látka 75***léčivé byliny 203****ledek 212****lejta 33***lelíčky 174**len Antonínkovy 64, 65**len jánský 65**len Petronylový 65***len 62***leňání 191**lénání 191**lesní žito 57***léta 30***letina 26**levňák 40**ležáky 229**ležáky 303, 304***líh 212***lipovce 303***lis na tvaroh 286****lískové oříšky 314****litkup 199****lněné semeno 211****lněné semeno 63****lnice obecná 211****łopář 266****luftšlág 207****luža 30****lužovica 30****M****mák 47***maldřík 281***maldříky 279****maliny 313***mandel 82***máselnice 287****máslo 236****máslo 277****maso 255****máta koní 211****máta peprná 211***mataka 192***mateřidouška 211****med 315****medník 155****medová tráva 155***melivo 54***merlík vonný 211***mětýnka 150***mětýnka 153****míšanina 46****mlád' 47***mlatývka 91***mléčný trh 290****mlékárny 290****mléko 235****mléko 275***mlezivo 194***mlezivo 255***močidlo 79***mosor 231***motyka 191***moučná placka 255***mrnkoce 196**muša 196**muzikanti 68**myši 206***myši 207****N****na komorách 229***na praskačku 73**na řezníka 195**na vodě 254**na základku 173**nabiják 93**nabiják 95***nakuřování 214****náplava 31***náruční kůň 192***návleky 208***navracá se 194***niva 11****nosidla 32****nošačka 31***novina 140***O***obecní chléb 165**obecní povinnost 291**obecní robota 291***oběd 253****obchod 198***obilní zásobnice 97**obírání, podbírání 206***obrok 149***obrtilík 40**obřslo 81***ocasné 199****ocet 213****odor 21***odutí 206**odutí krávy 210**odvíračka 81**ofóknutí 216**oharka 47**ohrabečnice 95**ohrabky 149**ohrabky 95**ochlebek 268**ochod 191***oka 317****oka 19***okále 191**oko 191**oko rybí 191***okopaniny 232****okřín 266***opleta 141**oplota 93, 94**opravní kůň 192**oprchávání 191***orba 36****orné nářadí 39***órok 213, 214**ostrévka 82**ostrva 240**otelení 194***otoky místní 206***otýpečka 68***ovce 196****oves 46****ovoce 236****P****padací jámy 316***pagáčky 255***pahnostnica 210***páleniny 52**palica 86**panák 82**párník 93**pasti aktivní 316**pasti pasivní 316***pastýři 163***patka 268**patyk 84*

pazderňa 73
 pazdero 78
pecen 267
pelyněk 211
 peračina 26
 peračka 26
pérové pasti 318
 péř 191
petrolej 213
petrův čagan, petrova hůl 210
pipec 210
pláč koní 208
 planušky 257
pláškač 33
plavení koní 174
 pleco 191
 plemenica 197
pletka 317
plevel 67
 plotek 317
 plužina 19, 37
 pocovní kůň 192
počary 270
 pod motyku 39
 podávky 101
 podávky 97
podestýlka 26
 podhodky 36
podlesníky 255
podražec křovištní 211
 podrostky 191
 podrůstky 191
pohanka 155
pohanka 47
pohanská kaše 254
 pokládka 82
polách 197
 polní kamile 212
polovník 14,46
 pomrnkuje 196
popel 213
 porub dobytka 164
 posední kůň 192
 prospěchy 82
 potírka 76
potírka 75, 76
 potmívka 146

potmívka 171
pouštění koni ze žab 208
pouštění žilou 208
povidla 238
povřísl 155
 prasacko 196
prasata, prase 196
 prasnica 197
prášky 34
 přčina 196
 premza 208
prha armyka 211
 prk 196
 prkovina 196
prosná kaše 254
proso 47
 přálka 76
 přehlédnutí 213, 214
překupníci 291
 přetazek 141
 příchovek 133
 příchovek 195
 přijetí za souseda 137
 přístodůlek 93
 psí jazéček 210
 pučálka 253
pučálka 254
 puščadlo 208
puškvorec 212
 pušťák 195
 puta 177
pýr 315

R
racionální lidové léčení 203
 radostík 257
 ranula 206
 ratica 191
retenční cisty 206
rež 46, 47, 59
 režná mouka 267
 režná sláma 151
 režná sláma 93
 režný šrot 149
rmen rolní 212
 roboty pro obec 143
 ročák 195

roček 193
 ročka 193
 rojáček 306
 roženec 78
 roženec 80
 ruské žito 57
 rýž 46
 rža 46
 řehot 193
řezníci nakupovači 199
 říšské seménko 64
 řvaní 195

S

sádí 12
sádlo 213
 sázení chleba 266
 sečka 149
 sečka 150
 sedlový kůň 173
 sedlový kůň 192
 sekáč 80
selata 197
 setivo 52
 shazování zubů 191
 schtopce 319
skalice modrá 213
 skládanka 254
sklopky 319
 skopové maso 196
 skotná 196
sláma 153
 sláma cepová 95
slaměné košnice 304
slaměnka 232
 slaměnka 97
slepice 197
slepoty koní 208
sléz přehlížený 212
 slín 93
 sliny 192
slípka 267
směska 46
smetana s heřmánkem 213
smetaník 235
 smetaník 285
 smotek 76

smrděnka 96
 smyk 52
snídaně 253
 sochorce 318
sókýnka 174
 sómezka 145
 sómezka 140
 sórzica 46
 sósek 97
spečený v knize 210
 spěnka 191
 spinčák 191
 spinka 191
 spíže 277
 spížek 285
spolek 17
spolina 47
 spolínová sláma 25
 srnčí nemoc 209
 srst' 191
stájování 169
stání 169
starček 121
statek 125
stel 30
 stelná 194
 stěráčky 255
 stojáky 229
 stojany 303, 304
stoupa 249
 straňák 40
 strava 56
strojená hnojiva 34
 strup, stópek 206
stružna 234
střádání hnoje 31
střelný prach 213
 střída 267
 střích 191
 střínit sa 192
 stycla 266
sůl 213
suržica 15, 46
 súdek 97
sušení 236
 sušírna 237
sušírna, sušírna 73

svačina 253
 svatojánské žito 57
 svatý kůň 172
 svazeček 68
sviňa, svině 196
 sviňka 197
svízel povázka 212
 svršina 174
 sýpka 134
 sýpka 137
sýpka 164
syr 279
sýr spížkový 279
sýrařství kyselé 278
sýrařství sladké 278
sýrec 279
 syreček 285
syrečky 281
syrná polévka 254
syrnica 254
šaflík 172
šaflík 172
šišky 255
 šišky křesný 255
 škobrták 40
škop 196
 škraň 191
 škranica 191
 škraňka 191
 škripica 57
 škрут 257
 škuty 191
šlapání zelí 235
 šleda 75
špánek 208
 špenčica 191
 špenek 191
 špenka 191
 špicování 56
 špik 191
špitálnice 254
 šrák 270
 šraňky 141
Štědrý večer 257
 štět' 76
 štětiny 191
štetky, ščetky 208

štípání zubů 210
 štulpny 93
 švédské žito 57
švestky 238

T

tahónka 195
tarmark 199
 tažná kráva 175
 telacník 191
tele 194
 tele, telátko, telacko 194
 teletník 191
tenata 317
 teskní 195
 tlók 249
tlučinka – netyja 255
tlučky 318
topené máslo 236
 trdlo 249
trnky 238
trojačka 47
 troják 303
trojhonný systém 9
třezalka tečkovaná 212
 tříletá rež 58
tuřín 49
tvarůžky 279
tvarůžky 281
 tvarůžky 282

U

úhor 9
 ujec 192
 úlehla 38
 ulíhnutí 194
uložení chleba 270
 uřknutí krmiva 216
uzení 240

V

v kvarách 73, 74, 75
 v luži 174
v sókoch 229
v súskách 229
valach 193
 valachování 96

valašení 193
 valašský kanón 34
 vatrc 268
 vázanky Inu 73
včelařství 303
včelí vosk 213
večeře 253
 vějačka 100
 vějačka 89
 vějačka 95
vějičky 317
věk koně 209
vepři 196
vičák 46
vičenec setý 155
vikev huňatá 155
vikev 47
víko 265
vlaštovičník větší 212
vnitřní sádlo 242
vodnačka 49
vodnice 49
vojteška 155
 voznica, voznice 33
vratič obecný 212
 vrbovce 303
 vrub 164
 výcha 143
vyplecený, vplecenina 209
vystírání 72
vytopení pece 266
vzdělávání role 36

Z

záboj 150
zadělávání těsta 265
 zadní koleno 191
 zahončliví ranostajci 153
záhony 12
 záhumení 94
zákalec 267
zápal 209
 zárod 197
zaschlý povrch rány 206
zásobnice 229
zastavení moči 209
zátvor 319

zatvrdlé vemeno 210
 zbekne 195
 zbíračka 206
zbláznění 209
 zboží 93
 zboží 56
 zdutí 206
zdutí 210
zelí 234
zelí 48
zelná polévka 254
 zelná přísada 52
zeměžluč 212
 zežabená kráva 215
 zežabené dobytče 215
 zháňky 38
zhnisání vnitřní rány 206
 zhodit' tele 194
zchvácenina 209
zimní krmení 25
 zpometání 192
 zpometat' 194
zrní 314
 zubovice 286
 zvodně 19
 žaba 206
žaba, zežabení 215
 žalud 192
žaludy 315
žatva 80
 žebro 96
 žebří 169
žebříčka 32
žebřinky 270
 žemliček 77
 žerna 264
 žhraní 206
 žíbro 96
 žíbrování 96
žídla 19
 žiňa 191
 žíně 191
žírka 209
 žírňa 170
 žitné otruby 267
žito 46, 47, 59
 živé teplo 73

živý plot 141
 žnivo 93
 žnivo 95
 žrna 250
 žut' 192
 žvánek 153
 žvánek 192

LITERATURA

- Albert, Eduard: *Chov ovcí na Moravě v 18. a 19. století*. In: Sborník Vysoké školy zemědělské v Brně 1960
- Arenander, E. G.: *Die Ergebnisse meiner dreissigjährigen Studien über die morphologischen und zootechnischen Erbcharaktere der ungehörnten Rinder Europas, insbesondere Schwedens*. Upsala 1924.
- Bartoš, F.: *Dialektologický slovník moravský*. Praha 1906.
 Brüner Zeitung 1817, str. 721
- Březina, A.: *Pasení dobytka a pastýři*. Selský archiv 1, 1902, s. 23–25.
- Březina, Arnošt: *Pasení dobytka*, Selský archiv 6, 1907
- Březina, Arnošt: *Pastvy koní v Prusích u Přerova*, Selský archiv 6, 1907
- Bubílková-Koláčková, A.: *Na solanském fojství*. Naše Valašsko 4, 1938, s. 26–33, 68–77, 128–137, 185–193.
- Cotta, H.: *Grundriss der Forstwissenschaft*. Leipzig 1872⁶.
- Crescentiis, Petrus de: *Ruralia commoda*. Augsburg 1471
- Čižmář, J.: *Dějiny a paměti města Vizovic*. [Vizovice] 1933.
- Čižmář, J.: *Národopisné a životopisné paměti Vizovic*. Vyškov 1938.
- d'Elvert, C.: *Die Culturfortschritte Mährens und Oesterreich-Schlesiens, besonders in dem Landbau und der Industrie*. Brünn 1854.
- d'Elvert, C.: *Geschichte der k. k. mähr.-schles. Gesellschaft zur Beförderung des Ackerbaues der Natur- und Landeskunde mit Rücksicht auf die bezüglichen Culturverhältnisse von Mähren und österr. Schlesien*. Brünn 1870.
- Diebel, F.: *Handbuch der rationellen Landwirtschaftskunde. III. Viehzucht*. Brünn 1836.
- Diebel, F.: *Darstellung des Zustandes der landwirtschaftlichen Kultur und Geschichte der diesfälligen Fortschritte und Verbesserung auf dem Gute Kržetin, Brüner Kreises, in Mähren*. Brünn 1828.
- Domluvil E.: *Obrazy ze života rolnického na Valašsku od XVI. do XIX. stol. Meziříčí nad Bečvou* 1900.
- Domluvil, E.: *O pěstování „bru“ na Valašsku*. Sborník Musejní společnosti ve Valašském Meziříčí 13, 1907, s. 54–56.
- Fischer, Ch.: *De Oeconomia Suburbana 1.–2.* Pragae 1679–1683.
- Fisser, K.: *Knihy hospodářské 1.–2.* Praha 1706.
- Fröhlich-Frel A.: *Sýpky. Soběchleby*. Záhorská kronika 24, 1946–1947, s. 127–128.
- Gassebner, H.: *Die Pferdezucht in dem Reichsrathe vertretenen Königreichen und Ländern der Oesterreichisch-ungarischen Monarchie. Supplementum*. Wien 1897.
- Gebauer, J.: *Slovník staročeský. Díl 1. A–J*. Praha 1903.
- Hájek z Libočan 1541, (niva)

- Hanke z Hankenštejna, Jan Alois: *Bibliothek der Mährischen Staatskunde*, Wien 1786
- Havlíček, Rudolf: *Moravský chladnokrevník*. Brno 1953.
- Heidenreich, F.: *Společné pastvy panské i selské*. Selský archiv 1, 1902, s. 157–159.
- Heidenreich, F. – redaktor [Prasek, V.]: *Drobnosti o pastýřích*. Selský archiv 1, 1902, s. 159–161.
- Heidenreich, F.: *Platy pastýřů*. Selský archiv 1, 1902, s. 159.
- Heinrich, Albín: *Handbuch der Geographie, Statistik und Topographie der Markgraftschafft Mähren von Alb. Heinrich, F. M.* 656, 1846
- Heyne, Moriz: *Das deutsche Wohnungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jh.* Leipzig 1899
- Hohberg, W. H. von: *Georgica curiosa*. Wien 1995.²
- Chadt, J. E.: *Lesy a hory v dějinách*. Písek 1908.
- Chadt-Ševětínský, J. E.: *Dějiny lovu a lovectví (myslivosti) v Čechách, na Moravě a ve Slezsku*. Louny 1909.
- Chytil, Melichar: *Pastýři koní na Hané*. Selský archiv 1, 1902, s. 89
- Jungmann J. 1835
- Jungmann, J.: *Slovník česko-německý*, Praha 1838
- König, J.: *Vermehrung und Verbesserung der einheimischen Rindviehzucht*. Brünn 1831.
- Kott, F. Š.: *Příspěvek k česko-německému slovníku zvláště grammaticko-fraseologickému. [Sv. 1]. Druhý příspěvek*. Praha 1901.
- Krünitz, J. G.: *Oeconomisch-technologische Encyclopedie oder allgemeines System der Staats-, Stadt-, Haus- und Landwirtschaft und der Kunstgeschichte*. Brünn 1779.
- Kunz, Ludvík: *Bäurliche Viehzucht und Weidewirtschaft im Flachland Mittelmährens im 19. Jh., Viehzucht und Hirtenleben in Ostmitteleuropa*, Budapest 1961
- Kunz, L.: *Jak hory živili lidi na Rajnochovsku*. Naše Valašsko 13, 1950, s. 49–57.
- Kunz, Ludvík: *Některé národopisné konsekvence společenských proměn na zemědělské vesnici*. In: Časopis Moravského zemského muzea 46, Brno 1959
- Kunz, L.: *Rolnický chov dobytka a zánik rovinné pastvy na Záhoří v době rozpadu trojhonného hospodářství*. Časopis Moravského musea v Brně. Vědy společenské 39, 1954
- Kunz, L.: *Staré zemědělství na Valašsku*. Valašsko 4, 1955, s. 14-23; 5, 1956, s. 6-29.
- Kunz, L.: *Humno*. In: Lidová kultura na Hané. Proměny hanácké vesnice. Sborník příspěvků z IX. odborné konference v Kroměříži. Kroměříž – Zlín 2003, s. 92–123.
- Kunz, L.: *Obilní jámy*. Rožnov pod Radhoštěm 2004.
- Kunz, L.: *Rolnický chov ovcí a koz*. Rožnov pod Radhoštěm 2005.
- Lauer, J. C.: *Mitteilungen behufs der Vermehrung und Verbesserung der einheimischen Rindviehzucht*, Brünn 1833

- Laxa, O.: *Sýrašství*. Praha 1915².
- Laxa O.: *Mlékařství v republice Československé*. Praha 1929.
- Láznička, Z.: *Sídelně zeměpisná klasifikace rolnických vsí na Valašsku*. Naše Valašsko 8, 1943, s. 145-153.
- Liebich, Ch.: *Der aufmerksame Fortmann oder das Neueste und Bemerkwerthhste auf dem Forts- und Jagdfache I.–III.* Prag 1825–1829.
- Macalík, B.: *Historický vývoj pastevnictví na Hané*. Sborník Československé akademie zemědělské 2, 1927, s. 354, 359, 363-367.
- Macalík, Basil – Pavelka, Věnceslav: *Salašnictví v zemi Moravskoslezské*. In: Sborník Čsl. akademie zemědělské IX, 1934, s. 25–85
- Macalík, Basil: *Dějiny chovu skotu na Hané*. In: Sborník Československé akademie zemědělské VI, 1931
- Macalík, B.: *Lidové léčení dobytka na Hané*. Sborník Československé akademie zemědělské 1, 1926
- Macalík, M.: *Dějiny mlékařství na Hané*. In: Sborník Čsl. ak. zeměd., 1931
- Matthioli: *Kräuter-Buch*, 1596, 1678
- Maurizio, A.: *Die Getreidenahrung im Wandel der Zeiten*. Zürich 1916
- Mittheilungen der mährisch. schles. Ackerbaugesellschaft*, 1840, 1852
- Mitteilungen der Mährisch-schles.*, 1830
- Moszyński, Kazimierz: *Kultura ludowa Słowian I. - II.* Warszawa 1967–1968.²
- Myslivec, F.: *Starý způsob hospodářství na Opavsku*. Praha 1933.
- Nosek, F.: *Koplaři = konští hotaři v Rakvicích*. Selský archiv 4, 1905, s. 154–156.
- Ökonomische Neuigkeiten* 1811, Brünn, č. 33, 34
- Orcony, A.: *Professor der Thierheilkunde. Über die einheimische Rindviehzucht*, Brünn 1831.
- Pavelčík, J.: *Zemědělství na Kopanicích*. Malovaný kraj 13, 1977, č. 6, s. 20.
- Pavelka, V.: *Mléčná kuchyně*, Brno 1915
- Peřinka, F. V.: *Vlastivěda moravská II, okres Valašské Klobouky*, Brno 1905.
- Prasek, V.: *Pastýři*. Selský archiv 1, 1902, s. 23 an.
- Rohrer, J.: *Versuch über die slawischen Bewohner der oesterreichischen Monarchie I.–III.* Wien 1804.
- Rozier Abbé: *Cours comlet d'agriculture*. Paris 1840
- Rudovsky, J.: *Rindviehzucht in der Markgraftschafft Mähren*. Brünn 1901.
- Rütimeyer, J.: *Versuch einer natürlichen Geschichte des Rindes, in seinen Beziehungen zu den Wiederkäuern im Allgemeinen I.–II.* Zürich 1869.
- Skopalík, F.: *Památky obce Zahlinic I.-II.* Brno 1884–1885.

- Svoboda, J. F.: *Horácká osada*. Nové Město na Moravě 1928.
 Svoboda, J. F.: *Urbář panství Velkomeziříčského z roku 1695*, Velké Meziříčí 1935
 Úlehlová-Tilschová, M.: *Česká strava lidová*. Praha 1945.
 Vrbas, J.: *Ždánsko*. Ždánice 1930.
 Vrbka, J.: *Nákelští hotaři a pastýři*. Český lid 4, 1949, s. 226–229.
 Vrbka, J.: *Zloději koní*. Český lid 5, 1950, s. 207–210.
 Wolny, G.: *Die Markgrafschaft Mähren, topographisch, statistisch und historisch geschildert. I. Band*. Brünn 1835.
 Wolny, G.: *Sborník Čsl. akademie zemědělské*, 1928

OBSAH

STATUS OSEDLÉHO ROLNÍKA	5
RESUME	7
STATUTE OF FARMER IN THE EASTERN MORAVIA	7
STATUT VON „OSEDLY ROLNIK“ IN OSTMÄHREN	7
ПОЛОЖЕНИЕ ОСЕДЛОГО КРЕСТЬЯНИНА В ВОСТОЧНОЙ МОРАВИИ	7
TROJHONNÉ HOSPODAŘENÍ A JEHO PŘECHOD VE STRÍDAVÉ	9
TROJHONNÝ SYSTÉM	9
ORNÁ PŮDA V OBDOBÍ PŘECHODU NA STRÍDAVÉ HOSPODAŘENÍ	12
ROZŠIŘOVÁNÍ ORNÝCH PLOCH	16
NÁRUST PLOCH NEPLODNÉ PŮDY	21
HNOJENÍ	23
HNOJENÍ POPELEM	23
HNOJENÍ KOŠÁROVÁNÍM	24
STÁJOVÁNÍ A KRMENÍ DOBYTKA S PRODUKČÍ CHLÉVSKÉ MRVY	24
HOSPODAŘENÍ S MRVOU	26
STROJENÁ HNOJIVA	34
ORBA	36
Vzdělávání role	36
Orné nářadí	39
PĚSTOVÁNÍ ROSTLIN	44
SETBA A SÁZENÍ ZÁKLADNÍCH HOSPODÁŘSKÝCH PLODIN	45
Bér	49
KŘIBICE	57
LEN	62
KONOPI	78
SKLIZEŇ OBILNIN	80
Žatva	80
Doprava a zpracování sklizně	84
HUMNO	91
Uchování obilnin a sena na delší čas	97
RESUME	102
TRINOMINAL FARMING AND ITS TRANSFER TO CROP ROTATION SYSTEM	102
DREIFELDERWIRTSCHAFT UND IHRE ÜBERGANG ZUM WECHSELNDEM DREIFELDERSYSTEM	107
ТРЕХПОЛЬНОЕ ВЕДЕНИЕ ХОЗЯЙСТВА И ЕГО ПЕРЕХОД НА ПООЧЕРЕДНОЕ	114
ROLNICKÝ CHOV DOBYTKA A ZÁNİK ROVINNÉ PASTVY	121
ZMĚNY V DRŽBĚ PŮDY	126
CHOV KONÍ	126
CHOV SKOTU	131
CHOV VEPŘŮ	135

PASTVINY	137
ROVINNÉ PASTVY	144
PASTVA KONÍ	145
PASTVA SKOTU	146
PASTVA VEPŘŮ	147
PASTVA OVCÍ	148
PASTVA HUS	148
PASTVA V OKRAJOVÝCH HORSKÝCH OBCÍCH	148
LETNÍ PŘÍKRMOVÁNÍ A ZIMNÍ STÁJOVÉ KRMENÍ	149
PÍČE	152
OTEVŘENÍ ZAHÁJENÝCH PLOCH	153
PÍČNÍ ROSTLINY	153
RESUME	156
AGRICULTURAL BREEDING OF CATTLE AND DECLINE OF FLATLAND PASTURE	156
LANDWIRTSCHAFTLICHE VIEHZUCHT UND UNTERGANG DER EBENEN WEIDE	158
ХОЗЯЙСТВЕННОЕ РАЗВЕДЕНИЕ СКОТА И УХОД ОТ РАВНИННОГО ПАСТБИЩНОГО СКОТОВОДСТВА	160
PASTÝŘI	163
RESUME	166
SHEPHERDS	166
DIE HIRTEN	166
ПАСТУХИ	167
STÁJOVÁNÍ	169
OŠETŘOVÁNÍ KONÍ	171
PLAVENÍ KONÍ	174
ÚPRAVA KONÍ KE SLAVNOSTNÍM PŘÍLEŽITOSTEM	174
KOVÁNÍ	175
PÉČE O SKOT	175
POUTÁNÍ A OVLÁDÁNÍ ZVÍŘAT	176
Koně	176
Skot	178
Vepři	182
RESUME	185
STABLING	185
DIE STALLZUCHT	186
СТОЙЛОВОЕ РАЗВЕДЕНИЕ СКОТА	187
LIDOVÉ NÁZVOSLOVÍ	191
LIDOVÉ NÁZVOSLOVÍ ANATOMICKO-MORFOLOGICKÉ	191
LIDOVÉ NÁZVOSLOVÍ ZOOTECHNICKÉ	192
Koně	192
Skot	193
Ovce	196

Kozy	196
Vepři	196
Slepice	197
Husy	198
Kachny	198
OBCHOD	199
TARMARK – FOLKLORNÍ PRVKY DOBYTČÍHO TRHU	199
RESUME	201
TRADE	201
DER HANDEL	201
ТОРГОВЛЯ	202
LIDOVÉ LÉČENÍ CHOROB ZVÍŘECÍCH	203
LÉČIVÉ BYLINY	203
LIDOVÉ NÁZVOSLOVÍ, NEMOCI ZVÍŘAT A JEJICH LÉČENÍ	206
Nemoci koní	207
Nemoci skotu a ostatních zvířat	209
RACIONÁLNÍ LÉČENÍ NEMOCÍ ZVÍŘAT	210
Léky rostlinného původu	210
Léky původu anorganického a živočišného	212
IRACIONÁLNÍ LÉČENÍ NEMOCÍ ZVÍŘAT	213
Nakuřování	214
Zaříkání nemoci	215
Jiné praktiky	215
Zajištění užitku od dobytka	216
RESUME	220
TRADITIONAL MEDICINE IN HEALING ANIMAL DISEASES	220
VOLKSHEILUNG DER TIERKRANKHEITEN	222
НАРОДНОЕ ВЕТЕРИНАРНОЕ ЛЕЧЕНИЕ ЗАБОЛЕВАНИЙ ЖИВОТНЫХ	224
UCHOVÁVÁNÍ A KONZERVOVÁNÍ POTRAVIN	229
ZÁSOBNICE	229
OKOPANINY	232
ZELÍ	234
MLÉKO	235
SUŠENÍ	236
POVIDLA	238
UCHOVÁNÍ ČERSTVÉHO OVOCE	240
UZENÍ	240
MAXIMÁLNÍ ZUŽITKOVÁNÍ PORÁŽENÉHO ZVÍŘETE	242
RESUME	243
STORING AND FOOD PACKING	243
ERHALTUNG UND KONSERVIERUNG DER NAHRUNGSMITTEL	244
ХРАНЕНИЕ И КОНСЕРВАЦИЯ ПРОДУКТОВ	246

STRAVOVÁNÍ – PŘÍPRAVA POKRMŮ	249
STOUPY	249
ŽRNA	250
DENNÍ JÍDELNÍ ZVYKLOST	253
SNÍDANĚ	253
OBĚD	253
SVAČINA	253
VEČEŘE	253
NĚKTERÉ TYPY JÍDEL	254
PŮST	256
STOLOVÁNÍ	256
SLAVNOSTNÍ STŮL	256
RESUME	258
CATERING – FOOD PREPARATION	258
ERNÄHRUNG – GERICHTEVORBEREITUNG	259
ПИТАНИЕ – ПОДГОТОВКА ПИЩИ	261
CHLĚB	263
RESUME	271
BREAD	271
DAS BROT	271
ХЛЕБ	272
MLÉKO	275
TRADIČNÍ TECHNIKY KONZERVACE MLÉKA A MLÉČNÝCH VÝROBKŮ	276
UCHOVÁVÁNÍ MLÉKA	282
MLÉKAŘSKÉ NÁDOBY A ZAŘÍZENÍ	285
ODBYT MLÉKA A MLÉČNÝCH VÝROBKŮ	289
RESUME	293
MILK	293
DIE MILCH	295
МОЛОКО	298
VČELAŘSTVÍ	301
RESUME	308
BEEKEEPING	308
IMKEREI	308
ПЧЕЛОВОДСТВО	309
SBĚR A LOV	311
SBĚR	311
LOV A ČIŽBA	313
LOVECKÉ NÁŘADÍ A TECHNIKY LOVU	314
Funkce a způsob lovu pomocí těchto pastí	314

RESUME	318
GATHERING AND HUNTING	318
SAMMELN UND JAGD	318
СБОР И ПРОМЫСЕЛ	319
JMENNÝ REJSTŘÍK	321
LITERATURA	331

Ludvík Kunz

Osedlý rolník

Rolnictví na východní Moravě od baroka do II. světové války
Odpovědný redaktor Vítězslav Koukal
Kresby Karla Langra

K vydání připravili Ivetea Eclerová, Daniel Drápala
a Radoslav Vlč

Překlad do angličtiny Jitka Vinklárková
Překlad do němčiny Ivana Nováková
Překlad do ruštiny Alexander Rudněv

Kontakt:
Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm,
Palackého 147, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm, www.vmp.cz

Obálka a grafická úprava: sumec+ryšková
Osvit: AZ Propress s.r.o
Tisk: Kartis + Co s.r.o

1. vydání. Náklad 300 výtisků. 340 stran

ISBN 80-239-8172-2