Čupr, Karel

Názvy zemědělských pracovních potřeb u Columelly

In: *Classica atque mediaevalia Jaroslao Ludvíkovský octogenario oblata.* Češka, Josef (editor). Vyd. 1. Brno: Universita J.E. Purkyně, 1975, pp. 101-112

Stable URL (handle): https://hdl.handle.net/11222.digilib/121174
Access Date: 17. 12. 2024
Version: 20220831

Terms of use: Digital Library of the Faculty of Arts, Masaryk University provides access to digitized documents strictly for personal use, unless otherwise specified.

MUNI ARTS Masarykova univerzita Filozofická fakulta

Digital Library of the Faculty of Arts, Masaryk University
digilib.phil.muni.cz

Karel Čupr

Brno

NÁZVY ZEMĚDĚLSKÝCH PRACOVNÍCH POTŘEB U COLUMELLY

Podle pojmů chci sestavit názvy nářadí, pracovních potřeb a různého zařízení, kterých se užívalo ve staroitalském zemědělství v prvním století našeho letopočtu, kdy Lucius Iunius Moderatus Columella, rodák z města Gades v jihozápadní Hispánii (nynější Cádiz), psal své spisy *De re rustica* (o dvanácti knihách) a *De arboribus*.[1] Budu si všímat latinských názvů věcí potřebných v zemědělské práci a postupovat od věcí k jejich pojmenování, tedy onomasiologicky.

Látku dělím na pojmy, které se týkají 1) obdělávání půdy, sklizně a obilí, 2) chovu dobytka, práce s dobytkem a jeho léčení, 3) vinařství, 4) oliv a olivového oleje, 5) ovocnářství, zelinářství a léčivých bylin, 6) včelařství, 7) chovu drůbeže a jiného ptactva, 8) chovu zvěře a ryb, 9) vybavení obydlí a kuchyně, 10) domácí výroby.

1. Obdělávání půdy. Staří orali pluhem, *aratrum* (II 10, 23, citován ještě na 22 místech, nejčastěji ve II. knize). Jeho podstatnou součástí byla radlice, *vomer* (II 1, 6 a na 10 dalších místech). Říkalo se jí i *dens* (II 2, 25) a byla zasazena do náhlaví, *dentalia* (II 2, 24). Synekdochicky se myslel slovem *vomer* i celý pluh (II 4, 1; 15, 5). Jeho držadlo se jmenovalo kleč, *stiva* (I 9, 3; V 5, 12).

Aby se mohlo posoudit, zda oráč orá do náležité hloubky a šířky, užívalo se měřídla, *mensura*, zvaného *ciconia* (III 13, 11—12), neboť připomínalo čápa stojícího na jedné noze. Bylo to pravítko, *regula*, které se položilo kolmo na směr orby tak, že spočívalo na dvou sousedních hrůbcích, *scamna*, mezi nimiž vede brázda, *sulcus*. Ze středu pravítka vybíhalo svisle ke dnu brázdy, a to do té hloubky, do které se mělo orat, rameno, *virgula*, dole zakončené — toto je Columellův doplněk původního jednoduchého měřidla — dvěma příčkami, *regulae*, zkříženými v podobě řeckého písmene X, *stella*. Ty ležely ve vodorovné poloze na dně brázdy a vymezovaly náležitou její šířku. K svislému rameni měřidla se ještě připojila olovnice, *libella*, která ukazovala, zda je dno brázdy vodorovné. Columella nazývá celek *machina* (III 13, 11) nebo *organum* (III 13, 12). Praktické potřebě jistě dobře sloužila původní prostá měřicí pomůcka v podobě písmene T. Autorovy doplňky (zkřížené příčky, *stella*, a olovnice, *libella*) nebyly nutné, jsou teoretického rázu.

Byla ještě jedna pomůcka, kterou se zjišťovalo, zda oráč náležitě oře (šlo totiž o to, aby brázdy byly od sebe vzdáleny co nejméně). Byla to silná tyč, *pertica* (II 4, 3), kterou napříč vstrčili do brázd a tlačili ji. Pokud pronikala ornicí bez

[1] Použil jsem vydání, které připravili H. B. Ash, E. S. Forster a E. H. Heffner, The Loeb Classical Library, London a Cambridge, Mass., 1 sv. 1948, 2. sv. 1954, 3. sv. 1955.

obtíží, znamenalo to, že všechna půda byla zorána. Jestliže se však tyč zarazila, bylo to známkou, že se dostala k místu, které radlice pluhu vynechala (*scamnum*) a zahrnula hlínou.

Další nářadí byl rýč, *bipalium* (mající dole na násadě příčku na přišlápnutí nohou, III 5, 3 a na 7 jiných místech), *pala* (X 45). K okopávání a kypření byla motyka s několika zuby, *raster* (II 1, 6; 10, 23; III 11, 3; V 9, 5; X 71), dvojzubá motyka, *bidens* (X 87) a *capreolus* (XI 3, 46), dále *ligo* (II 15, 5; X 89) a *marra* (X 72 et 89). Plelo se motykou, *sarculum* (II 11, 1), které se užívalo i k rozbíjení hrud (II 17, 4) a k zahrnování semen řeckého sena hlínou (II 10, 33). Zelináři pleli dvojzubou motykou, *ferrum bicorne* (X 148), k pletí vojtěšky (*Medica*) byly dřevěné motyky, *lignei rastri* (II 10, 27). Vláčelo se branami z proutí, *cratis* (II 17, 4).

Na jakost půdy se usuzovalo podle její chuti. Vzorek půdy vyloužili v čerstvé vodě ve hliněné nádobě, *fictile vas* (II 2, 20), vodu zcedili a okoušeli.

Stromy, které rostly na půdě připravované k obdělávání, káceli a jejich kořeny dobývali sekyrou, *ferrum* (II 1, 6; III 11, 3).

Sklizeň obilí. Obilí kosili srpem, *falx* (I praef. 15), a to často uprostřed stébla srpem „s malým kopím", *falx veruculata*, které mělo buď tvar zobáku, *falx rostrata*, nebo rovného zubu, *falx denticulata* (II 20, 3). Jiní uřezávali pouze klasy buď ostrou vidlicí, *merga*, kterou žnec tlačil před sebou, nebo hřebenem, *pecten* (II 20, 3). Srp sloužil i ke kosení trávy (II 17, 2 et 6) a viky (II 13, 1). Autor mu také říká *ferramentum* (II 17, 4).

Železné nářadí k obdělávání půdy Columella nazývá *ferrum* (II 10, 27; 11, 4; XI 2, 95) nebo *ferramentum* (XI 3, 11). Železné nástroje a nářadí vůbec nutné k práci na statku autor souborně jmenuje *ferramentum* (XI 1, 17), častěji v plurálu *ferramenta* (I 6, 7; XI 1, 20; 1, 21; 2, 92). Má-li na mysli technické vybavení statku, souborně říká *instrumentum* (I 5, 6; 6, 7; 8, 20; XI 1, 20; XII 2, 3), *instrumenta* (I, 8, 8; II 18, 3), *supellex* (I 5, 6).

Obilná zrna vydrolovali na mlatě, *area*, buď drolidlem, *tribula*, a kopyty dobytčat, která je vlekla (I 6, 23; II 20, 4), nebo branami, *trahea* (II 20, 4). Aby byl mlat k této práci náležitě upraven, pěchovali jej a vyrovnávali dusadly, *paviculae*, nebo mlýnským kamenem, *molaris lapis* (II 19, 1). Klasy mlátili mlatci cepy, *fustes, baculi*, a zrní čistili ošatkami, *vanni* (II 20, 4 et 5), nebo dřevěnou lopatou zvanou věječka, *capisterium* (II 9, 11). Podobně na mlatě uvolňovali z lusků boby, a to holemi, *baculi*, nebo vidlemi, *furcae* (II 10, 13). Plevy se od bobů odstraňovaly věječkou, *ventilabrum* (II 10, 14).

Obilí se ukládalo do sýpek, jejichž zemitá podlaha nasáklá olejovým kalem, *amurca*, se upěchovala dusadly, *pila* (I 6, 12), *paviculae* (I 6, 13). Do pater sýpek se vystupovalo po žebřících, *scalae* (I 6, 10).

Mlelo se mlýnem, *pistrinum* (I 6, 21), a to mlýnskými kameny, *molae*, taženými osly (VII 1, 3) a muly (VI 37, 1). Ty zapřahali k této práci, jestliže byli příliš rujní a přetrhávali ohlávky, *vincula* (VI 37, 1), kterými byli přivázáni, a napadali březí samice. Mlýnem seřízeným tak, že kameny nespočívaly na sobě a byla mezi nimi mezera, aby nemlely na jemný prášek, *mola suspensa* (XII 55, 2), se drtila nahrubo sůl k nakládání vepřového masa.

Z pícnin se Columella zmiňuje o druhu jetele zvaném *ocimum*, jehož semena zahrnovali a pěchovali do půdy dusadly, *paviculae*, nebo přejeli válcem, *cylindrus* (XI 3, 34). Dále cituje vojtěšku, jejíž semena zahrnovali dřevěnými hráběmi, *lignei rastri* (II 10, 27), *rastelli* (II 12, 6), protože nesnášejí horké slunce. Hrabí se také užívalo k promíšení hnoje v hnojišti, aby se urychlil jeho rozklad (II 14, 8).

Obilí, seno i jinou píci a plevy ukládali na vyvýšenou deskovou podlahu, *tabula-*

tum, aby byly v suchu (I 6, 9; II 21, 3). Přechovával se na ní sýr, aby zůstal měkký (VII 8, 5). Tato dřevěná konstrukce byla někdy zařízena tak, že jí procházel kouř, aby chránil boby před škodlivým hmyzem (II 10, 3), rovněž bukvice jako krmivo pro vepře (VII 9, 8), a vínu v amforách aby dodával staré chuti (I 6, 20).

2. Z potřeb pro chov koní, hovězího dobytka a ovcí Columella uvádí jesle, *praesaepia* (II 3,2 et 3; VI 3, 3; 30, 2; VII 3, 21; 4, 2). Býčky u nich přivazovali k břevnům, *asseres* (VI 2, 3), v podobě jha. Na zacvičování je vyváděli na konopných provazech, *cannabini funes* (VI 2, 3), přivázaných k rohům a podložených rounem, aby neporanily čelo mladých dobytčat. Neklidné býčky provádělo několik voláků, kteří je zezadu přidržovali provazy, *retinacula* (VI 2, 4), a zpředu je šetrně mírnil další volák vrbovou holí, *clava salignea* (VI 2, 4). Po návratu do chléva je poutali ke kůlům, *stipites* (VI 2, 4 et 5), a to v náležité vzdálenosti od sebe, aby jeden druhému neublížili.

Stáje pro koně mají být suché, protože kopyta zvířat trpí vlhkem. Stáj se musí stále čistit a posypávat plevami, nebo co je ještě lepší, má mít podlahu z dubových desek, *roborei axes* (VI 30, 2).

K práci zapřahali voly do jha, *iugum* (II 2, 22; 2, 26 et 28; VI 2, 7; 14, 4, et 6), které spočívalo na jejich šíji. Autor se zmiňuje i o jhu, které v některých provinciích přivazovali k rohům tažných zvířat (II 2, 22), a vysvětluje nevýhody tohoto způsobu. Ke jhu byla připojena oj, *temo* (VI 2, 7), vozu, *plastrum* (VI 2, 8). Náklady vozili osli na povozu, *vehiculum* (VII 1, 2), mezci na nákladním sedle, *clitellae* (VI 37, 11). Tažná zvířata pobízeli bičem, *flagellum* (II 2, 26), *verbera* (I 9, 2; II 2, 26), Columella zásadně odmítá bodec, *stimulus* (II 2, 26), kterým se tažné zvíře kazí a zohyžďuje. Ovčáci poháněli své stádo pastýřskou holí, *baculum* (VII 3, 26).

Na krmivo pro voly byl koš velkých rozměrů, *corbis pabulatorius* (VI 3, 5), o objemu dvaceti modiů[2]. Po zkrocení a vycvičení odměňovali voly solí, librovým pečivem máčeným v soleném tuku a sextariem vína[3], které jim nalévali do tlamy rohem, *cornu* (VI 2, 7). Na přilepšenou ovcím sypali sůl do dřevěných koryt, canales (VII 3, 20); z nich napájeli i vepře (VII 10, 7).

Kravské i kozí mléko se dojilo do dojačky, *mulctra* (VI 21, 2; VII 8, 3; 8, 6 et 7; VIII 17, 13).

Staří měli zařízení, *machina* (VI 19, 1—3), ve kterém se ošetřovanému dobytčeti znemožňoval pohyb, a tím se usnadňovala zvěrolékařská práce. Bylo to hrazení s podlahou, *solum*, z dubových desek, *roborei axes*, která měla půdorys rovnoramenného lichoběžníka. Byla dlouhá 9 stop a široká 2 1/2 stopy na přední straně a 4 stopy na zadní. V jejích rozích stály sloupy, *stipites*, *statumina*, vysoké 7 stop, spojené mezi sebou šesti příčkami, *transversi temones*, *axiculi*. Byla to tedy jakási ohrada. *vacerrae*, ovšem v malém, nebo spíše klec, *cavea*, do které zadní (širší) stranou dobytče vehnali a u přední (užší) strany přivázali k pevnému jhu. *iugum*, případně mu hlavu vsadili do klády, *numella*, kterou držely pohromadě tyčky, *regulae*, procházející otvory klády. Tělo ještě připoutali k postranním příčkám, takže se nemohlo pohnout. V tomto hrazení se prováděla na příklad kastrace býčků (VI 26, 2), která se vykonala buď rozdrcením varlat rozštěpenou tyčí, *fissa ferula* (VI 26, 1), nebo jejich vyříznutím nožem, *ferrum* (VI 26, 2), při čemž se chámovody přidržovaly jako kleštěmi dvěma úzkými dřevěnými laťkami, *regulae*.

Podobné zařízení, *machina*, jaké bylo k operacím, měli při chovu mulů k páření

[2] 20 modiů = 175 litrů
[3] Sextarius = 0,5 litru.

kobyl a oslů (VI 37, 10). Bylo umístěno na svahu. V dolní části připoutali kobylu ohlávkou k příčnému trámu, *clatri*, a osla připouštěli shora. Podle Démokritovy poučky podvazovali před pářením levé varle hřebců provázkem, *funiculus* (VI 28), jestliže chtěli, aby se zrodil hřebeček, a pravé varle, jestliže si přáli kobylku. U beranů se v této funkci mluví o poutku, *vinculum* (VII 3, 12).

Aby kozy při dojení klidně stály, dávali jim na krk železné kruhy, *numellae* (VII 8, 6).

Léčení koní, skotu i bravu věnuje Columella velkou pozornost a popisuje, jak kterého nástroje při operacích užívat. Byl to předně lékařský nožík, *scalpellum* (VI 32, 2; VII 11, 2), *cultellus* (VI 12, 2; 14, 3). Větší byl nůž, *ferrum* (VI 11, 1, pak na 12 místech), *ferramentum* (VI 34, 1). Kozy, které nebylo možno vyléčit, podřezávali nožem, *ferrum* (VII 6, 2). K rozříznutí abscesu brávali i rozžhavenou čepel, *ignea lamina* (VI 34, 1), a k léčení poraněných míst na nohách volů žhavé železo, *candens ferrum* (VI 15, 1). K propichování bylo šídlo, *subula* (VI 17, 4), a jehlice, *fibula* (VI 5, 4).

Operované kopyto volů kryli chránidlem upleteným z halfy (esparta), *solea spartea* (VI 12, 2), též jen *spartea* (VI 12, 3; 15, 1). Zlomené nohy ovcí ovinovali vlnou namočenou v oleji a víně a zpevňovali dlahami, *ferulae* (VII 5, 18). Mozoly na šíji volů odstraňovali olejem kapaným z hořící svítilny, *lucerna* (VI 14, 6). Po vyříznutí ovčích nádorů nakapávali do ran vřelý tuk planoucí pochodní, *taeda* (VII 5, 13).

Ke vpravování léků do chřtánu churavého dobytka byl roh, *cornu* (VI 9, 2; 18, 2; 30, 7; VII 10, 3). Jestliže šlo o ovce, užívalo se růžku, *corniculum* (VII 5, 15 et 20). Některé léčivé prostředky nalévali do tlamy dobytčete trubičkou, *fistula*, nebo rákosem, *harundo* (VI 18, 1 et 2), do oka lék trubičkou vefukovali (VI 17, 7).

Rostlinné součásti léků pro dobytek drtili železnými tloučky, *ferrea pila* (VII 7, 2). Tekutý lék proti ovčí prašivině vlili do hliněné nádoby, *fictile vas* (VII 5, 8), její hrdlo dobře uzavřeli a zamazali a uložili na celý rok do hnojiště, aby nabyl účinku. Po operaci koňského svrabu natírali rány sazemi z měděné nádoby, *aenum* (VI 32, 3).

3. Na vinici i v ovocném sadě (při přípravě půdy k sázení stromků) bylo potřebí pluhu, *aratrum* (III 13, 3; V 5, 3 et 12; 6, 21; 9, 9). Tam i v olivovém háji a zelinářské zahradě se pracovalo dvojzubou motykou, *bidens* (III 13, 3 a na 11 dalších místech), zvanou též *pastinum* (III 18, 1 a 5) i *ferramentum* (III 18, 5). Ryli rýčem, *ferramentum* (III 13, 2). Vinici, kde se réva pne po stromech (*arbusculum*), zbavovali kořenů a pahýlů stromů krumpáčem, *dolabra* (II 2, 28). Révu při samém kmeni okopávali motyčkou, *dolabella* (IV 24, 4). Jakékoliv železné nářadí k okopávání révy Columella jmenuje *ferrum* (arb. 3, 5). K zasazení révových sazenic měli dvojzubou motyku, *pastinum* (III 18, 1 a 5).

Réva se pnula vzhůru po oporách, *pedamenta* (IV 26, 1 a na 5 jiných místech), *pedamina* (IV 30, 1; V 4, 1), *adminicula* (IV 6, 2, dále na 8 místech), *statumina* (IV 16, 2 a 5 jiných míst). Opory byly a) tyčky čtvercového průřezu, *ridicae* (IV 12, 1 a na 9 dalších místech), které štípali z olivového a dubového dřeva klíny, *cunei* (IV 26, 1). b) Tyčky kruhového průřezu, *pali* (IV 12, 1 a na 24 jiných místech), mající chránit révu od severu (IV 16, 3). Než je zarazili do země, udělali v ní díry kolíkem, *paxillus* (IV 16, 3). c) Rákos, a to starý, protože mladý by zapustil kořeny; ke každému keři dávali po dvou stéblech: *harundines* (IV 12, 1 a na 4 dalších místech), *arundinum statumina* (V 5, 15), *statumina calamorum* (V 4, 1). Vinicím s rákosovými oporami se říkalo *characatae* (V 4, 1). Touž funkci jako rákos měly také hůlky z keřů, *de vepribus hastilia* (IV 12, 1). d) Réva se vinula i po pří-

rodních oporách — stromech, *arbores*; autor je nazývá *pedamenta* (I 2, 4), *pedamen* (IV 15, 1; 26, 1; V 5, 8), *statumina* (IV 26, 1; 33, 4).

Mezi oporami zaraženými do země se réva rozrůstala vodorovně po soustavě příček, *iugum* (IV 12, 1 a na 52 jiných místech). Jedině v III 2, 22 se horizontální konstrukci příček říká *tabulatum*. Jako vodorovné příčky sloužily a) tyčky, *perticae* (IV 12, 1 a 5 dalších míst), *cantherii* (IV 12, 2; 14, 1; 17, 6). Rolníci nazývali vinice tohoto typu *vineae cantheriatae* (V 4, 1). b) Svazky rákosu, *harundines* (IV 16, 4; 17, 1 et 2; 26, 2).

K oporám a příčkám poutali révu vázáním, *capistrum* (IV 20, 3), poutky, *vincula* (IV 20, 3 a 5 jiných míst), *retinacula* (IV 13, 1), houžvemi, *vimina* (IV 20, 4 a 3 další místa). Mladou révu chránili před žhavým sluncem stínidly, *umbracula* (III 19, 3), kryty, *tegumina* (III 19, 2; V 5, 15), a palmovými rohožemi, *palmeae tegetes* (V 5, 15).

Jako pěstitelská zvláštnost se rodily hrozny s bobulemi čtyř i více druhů. Výhonky různé révy svázali a vložili do hliněné trubky, *tubus fictilis*, nebo rohu, *cornu* (arb. 9, 1—2), tak, že na obou koncích vyčnívaly. Zasazeny do země srostly za dva nebo tři roky.

K ošetřování révy, ovocných stromů i stromů podpírajících révu a k roubování byl nutný zakřivený nůž, žabka, *falx* (IV 6, 5 a 28 jiných míst). Zelináři jím sklízeli zelí a řepu (X 328) a byly jím ozbrojeny i sochy boha Priapa chránícího zahrady a sady před vetřelci (X 34).

Několikerou funkci měl vinařský nůž, *vinitoria falx* (pouze *falx* IV 24, 22), popsaný v IV 25, 1—2. Do rukojeti, *capulus*, bylo zasazeno rovné ostří, *acies*, vlastní to nůž, *culter*, kterým se odřezávalo, *desecare*. Po jedné straně přecházel v oblouk, *sinus*, kterým přitahovali k sobě větve nebo výhonky, *retrahere*. Z oblouku vycházelo ostří k oškrabování něčeho drsného, *scalprum*, tedy k uhlazování, *adlēvare*, a dále část vybíhající ve hrot, který připomínal zobák, *rostrum*, k hloubení a vybírání dřeva větví, *incavare*. Na druhé straně přecházel nůž, *culter*, v ostří o dvou hrotech, které se podobalo sekyrce, *securis*, a bylo k prořezávání a proklešťování, *ictu caedere*. Nůž, *culter*, byl zakončen hrotem, *apex*, kterému říkali *mucro*. Užívali ho při práci v těsném prostoru k odstraňování mrtvého dřeva, *in angusto aliquid expurgare*.

Žabku, *falx*, které užívali vinaři, ale i pěstitelé stromů, Columella nazývá též *ferrum* (IV 8,1 a 16 dalších míst) nebo *ferramentum* (IV 22,3 a 9 jiných míst). Vinaři a sadaři se neobešli bez pily, *serra* (V 11,3 a 7 dalších míst), a bez pilky, *serrula* (arb. 6,4).

K roubování bylo třeba štěpařského nože, *scalprum* (IV 29,9; arb. 26,6), *scalpellum* (V 11,6 a 4 jiná místa). Místo pro roub připravovali na podnoži vrtákem, *terebra* (IV 29,15 et 16; arb. 8,3; lepší byl gallský vrták, *terebra Gallica*, IV 29,16, V 9,16, *terebra Gallicana*, arb. 8,4, který vyhluboval a přitom nespaloval, protože dělal odřezky a nikoliv piliny), a železným nebo kostěným klínem, *cuneus* (V 11,4 a 12 dalších míst). Menší klínky se zhotovovaly z rákosu, *harundinei cuneoli* (IV 29,10). Aby roub srostl s podnoží, ovinovali naroubované místo stromu úzkou páskou nebo tkanicí, *vinculum* (IV 29,10; 31,1; V 11,11).

Uschlé dřevnaté části révy usekávali sekyrou, *dolabra* (arb. 10,2), nebo sekyrkou, *dolabella* (IV 24,5). K přesívání hlíny měli síto, *cribrum* (V 6,6).

Zralé hrozny uřezávali zakřivenými nožíky, *falculae*, též *ungues ferrei* (XII 18,2), a lisovali je v lisu, *prelum* (XII 19,3; 27; 29; 39,1). Výlisky se lisovaly znovu (XII 39,2; 40; 45,2). Jiný název lisu byl *torculum* (XII 26,1), *torcularium* (XI 2,71). Lis s příslušnými nádobami se jmenoval *vasa pressoria* (XII 18,4).

Na šťávu vylisovanou z hroznů byly kádě, *lacus* (XII 19,3 a 7 jiných míst;

lacus vinarii XII 18,3; byly někdy spojeny s lisem, *lacus torcularii*, XII 18,3), a objemné hliněné nádoby, *dolia*, ve kterých mošt kvasil (XI 2,70 a 10 dalších míst). Velkých rozměrů byla *dolia sesquicullearia* (12,18,7)[4]. Další nádoby na mošt a víno měly objem deseti modiů, *decemmodiae*, a tří modiů, *trimodiae* (XII 18,2).[5] Protáhlé hrdlo měly *amphorae* (XII 30,2 a 6 jiných míst) a džbány zvané *cadus* (XII 28, 4) nebo *seria* (XII 18,5 a 13 dalších míst). Víno se přechovávalo také v láhvi, *laguncula* (XII 38,6,7 et 8).

Mošt svařovali v kotli, *cortina* (XII 26,1), a v nádobách zvaných *vasa defrutaria* (XII 19,3 et 6), *defrutarium* (XII 20,2 et 3). Bývaly z olova, *vasa plumbea* (XII 19,1; 20,1), a aby se při svařování moštu v takové nádobě, *plumbeum* (XII 19,4 et 6; 12 20,4), sedlina nepřípálila a neproděravila dno, míchali mošt hůlkami, *fustes* (XII 19,4), na kterých byly přivázány svazky fenyklu, nebo dřevěnou míchačkou, *rutabulum* (XII 20,4). Svařený mošt, *defrutum* (XII 20,21), přecezovali cedníky, *cola*, ze sítí nebo halfy (XII 19, 4). Užívalo se ho jako prostředku konservujícího víno; přidávala se do něho sůl pražená v hliněném džbánu, *urceus fictilis* (XII 21,2).

Aby víno vydrželo a uchovalo si dlouho svoji jakost, přilévali mořskou i slanou vodu nebo přiměšovali tekutou smůlu, do které přidávali další příměsi. Připravovali ji v bečce, *labrum*, nebo v korytě, *alveus*, a míchali lopatkou, *spatha* (XII 22,1 et 2 et 3; 24,1). Konservační prostředek nalili do moštu a zamíchali míchačkou, *rutabulum* (XII 23,1; 24,3). Té užívali i v případě, že museli vylovit drobného živočicha, který spadl do moštu (XII 31). Jiné prostředky ke konservaci vína se připravovaly v míse, *labellum* (XII 28,3).

Staří znali několik způsobů, jak uchovat hrozny čerstvé po delší dobu, dokonce po celý rok. Kladli je do plev na hliněné mísy, *labra*, *labella* (XII 44,1), nebo do soudků, *doliola* (XII 44,3), a zasypali plevami. Columellův strýc doporučoval rozložit hrozny na vysmolené mísy, *patinae* (XII 44,5), zamazat sádrou, zalít smůlou a ponořit do vody a zatížit. Jiní nalili do vysmoleného sudu, *dolium* (XII 44,2), amforu[6] svařeného vinného moštu, *defrutum*, a nad jeho hladinu vodorovně zasadili příčky, *fustes* (XII 44,2), *perticae* (XII 44,3), a na ně buď zavěsili hrozny nebo položili hliněné mísy, *fictiles patinae* (XII 44, 2), s hrozny rozloženými tak, že se jeden druhého nedotýkaly, a sud přikryli poklopem, *operculum*. Další metoda (XII 45,1—3): pěstitelé rozložili hrozny na lísky, *crates*, jejich stopky zalili smůlou a vadné bobule odstranili nůžkami, *forfices*. Po třech nebo čtyřech hroznech dávali do hrnců, *ollae*, a jejich poklice, *opercula*, zalili smůlou. Hrnce kladli dnem vzhůru do sudu, *dolium*, do vinných výlisků a zasypali je jimi. Sud pokryli poklopem, *operculum*, a zamazali. Za nejspolehlivější způsob považuje Columella chránit hrozny visící na révě hliněnými hrnci, *pultarii* (XII 44,7), se čtyřmi uchy, *ansae*, za něž byly na větvích zavěšeny. Jejich poklice, *opercula*, byly rozděleny vejpůl, protože mezi oběma částmi procházela stopka hroznu. Nádoby, *vasa*, byly celé uvnitř i vně pečlivě vysmoleny a zamazány.

Aby získali hrozinky, vinaři nakrátko rozložili hrozny na deskách, *tabulae*, a pak je ponořili do měděného kotle, *aenum*, nebo velkého hliněného hrnce, *olla* (XII 16,1), s horkým louhem připraveným z popela roští. Až pozbyly své barvy, dali je oschnout na lísce, *cratis*, a uložili do nádob, *vasa* (XII 16,2), jejichž poklice zasádrovali. Jindy nechali hrozny oschnout, zabalili je do révového nebo platanového listí a uložili je do džbánů, *amphorae* (XII 16,3).

Hrozny k přípravě hrozinkového vína, *passum*, sušili buď na rákosu položeném na tyčích, *perticae*, které spočívaly na vidlicích, *furcae*, nebo na kůlech, *pali*, zara-

[4] Dolia sesquicullearia o objemu půldruhého culleu, tj. 600 litrů.
[5] Decemmodia = 87,5 litru, trimodia = 26 litrů.
[6] Amphora = 26 litrů.

žených do země (XII 39,1), nebo zavěšovali hrozny na tyče (XII 39,3). Hrozinky sešlapávali v několika vrstvách, *tabulata*, v bečce, *dolium*, zalili vínem a pak lisovali v koši, *fiscina* (XII 39, 3), *fiscella* (XII 39,1).

Při přípravě myrtového vína pomáhajícího při zažívacích potížích lisovali suché bobule myrty ve lněném váčku, *fiscellus lineus* (XII 38, 6), nebo ve lněném měchu, *lineus fiscus* (XII 38,7), šťávu přecedili cedníkem, *colum* (XII 38,7), a nalili do moštu. Další léčivé víno, a to proti střevním nesnázím a kašli, dělali z jablečníku, *marrubium*. Suché svazky převázali provázkem z palmy nebo sítiny, *tomix palmea aut iuncea*, a ponořili do džbánu, *seria* (XII 32), s moštem a nechali kvasit.

Columella uvádí ještě další potřeby, *instrumenta* (IV 33,6), *instrumentum* (III 3,5), k vinařské práci: košíky, *fiscellae*, a k nim provazy, *funiculi*, řemeny, *lora*, ke košům o objemu tří modiů, *trimodiae* (XII 18,2 et 3), i různé nádoby, *vasa* (XII 18,3 et 5), jako hliněný hrnec, *fictilis fidelia* (XII 38,1), poklice, *opercula* (XI 2,71; XII 38,4), dále cedníky, *cola* (XI 2,71), míchačku, *rutabulum* (XII 38,3), košťátka ze suché myrty, *scopulae* (XII 38,4). K vysmolení vinných nádob, *vasa* (XII 18,7), vinaři užívali železných kahanů, *ferreae lampades*. Roztavenou smůlu roztírali dřevěným pohrabáčem, *rutabulum*, a zakřivenou železnou škrabkou, *radula*, potom přejeli kartáčem, *penicillus*, znovu vlili žhavou smůlu, kterou opět roztírali pohrabáčem, *rutabulum*, a košťátkem, *scopula* (XII 18,5).

4. Ke sklizni oliv (12,52,8) byly nutné žebříky, *scalae*, koše, *fisci*, různých velikostí, a to o objemu deseti modiů, *decemmodiae*, o objemu tří modiů, *trimodiae*, zvané *satoriae*, neboť jich užívali i rozsévači, košíky, *corbulae*, dále nádoby na olej, *vasa olearia* (XII 52,8; 53,1), poklopy, *opercula*, rohože, *tegetes*, provazy z konopí a halfy, *funes cannabini*, *spartei* (XII 52,8). Sklizené olivy se snášely na vyvýšenou deskovou podlahu, *tabulatum*, s oddíly, *lacusculi*, jejichž dno bylo vydlážděno nebo pokryto taškami, *tegulae*, a svažovalo se, aby veškerá vlhkost odtékala žlábky, *canales*, nebo trubkami, *fistulae* (XII, 52,3—4).

K lisování oliv (XII 52,3 et 6—7) sloužily stroje, *machinae*. Columella považuje za vhodnější mlýnské kameny, *molae*, než stoupu, *trapetum*, a tu zase za lepší než lisovací koryto, *canalis*, a zařízení, o kterém není nic známo, *solea*. S mlýnskými kameny se snadno pracovalo, protože mezera mezi nimi se dala seřídit podle velikosti lisovaných oliv, takže se nerozdrtily pecky, které kazily chuť oleje. Jestliže mezera mezi kameny byla taková, že olivy jen přimáčkly, ale nerozdrtily, říkalo se, že se pracuje „s visícím kamenem", *suspensa mola* (XII 54,2, plur. XII 51,2). Lis je zase výkonnější než lisovací koryto a *solea*. K lisování byl ještě jeden stroj, *organum*, a to stoupa, *tudicula* (od *tundo*), ve kterém byl podstatnou částí tlouk, který drtil olivy. Tento stroj míval časté poruchy a při větším množství oliv se ucpal.

Olivy se čistily na rohožích, *tegetes* (XII 52,9), a v koších, *fisci* (XII 49,9; 51,1; 52,10 et 22; 54,1), se daly pod lisovací trám, *prelum* (XII 52,3 a 8 jiných míst), pohybující se shora dolů mezi čtyřmi stojany a nakrátko se stlačily. Olivy popraskaly a po přidání soli se vylisovaly mezi latkami, *regulae* (XII 52,10; 54,2), které držely masu zmáčknutých oliv pod lisem. Lisovací koše se musely udržovat v čistotě, proplachovaly se horkou a studenou vodou a tlouklo se do nich holemi, *virgae* (XII 52,22), aby z nich vypadla pevná nečistota. Pro vytékající olej byla podle Columellova názoru vhodnější mísa, *labrum*, než čtyřhranná olověná nádoba, *plumbeum quadratum*, nebo nádoba sestavená ze dvou částí, *structile gemellar* (XII 52,10). Dělník zvaný *capulator* železnou naběračkou, *concha ferrea* (XII 52,8, užívali i ulit, *conchae*, XII 50,5), přeléval olej do hliněných kádí, *fictilia labra* (XII 52, 10; 54,2). Kádě stály po třiceti ve třech řadách, z nichž první byla pro nejlepší olej, který vytekl pod nejmenším tlakem (odpovídal vinnému samotoku, *mustum lixivum*,) druhá pro olej získaný druhým lisováním téže dávky, *iteratio*,

a třetí pro olej z třetího lisování olivové masy, *tertiatio*. Když se olej v kádích ustál, přeléval jej *capulator* v patřičné řadě z jedné nádoby do druhé a tím jej čistil (XII 52,11).

Další nádoby při výrobě olivového oleje byly káď, *lacus* (XII 52,5), sudy, *olivariae metretae* (XII 49,11), *dolia* (XII 52,5 et 14), džbány, *urcei* (XII 52,8), *cadi* (XII 53,3), *seriae* (XII 52, 14), a měděný kotel, *ahenum* (XII 52,21).

Při přípravě moštového oleje, *oleum gleucinum*, tj. směsi oleje a vinného moštu (XII 53,1—3), se několikero koření rozdrtilo v moždíři, *pila*, a v síťce, *reticulum*, buď lněné nebo ze sítiny se ponořilo do sudu, *metreta*, s olejem a moštem.

Olivy nakládali ve slaném láku nebo v soli do amfor, *amphorae* (XII 49,2 et 4—7; 50,2—5). K tomu potřebovali jiné nádoby, a to hliněné, *vasa fictilia* (XII 49,11), hrnec, *cacabus* (XII 50,5), *fidelia* (XII 49,1), džbán, *urceus* (XII 50,5), džbánek, *urceolus* (XII 49,2), pánev, *alveus* (XII 50,2—4), a také koše, *quali* (XII 50,2 et 3), jakých užívali i pěstitelé zeleniny (X 83).

5. Ovocnářství. Sadaři přechovávali jablka na vyvýšené deskové podlaze, *tabulatum*, v bukových nebo lipových truhlách, *arculae*, s víky, *opercula*, zamazanými hlínou s plevami (XII 47,5 a 6). Jablka a hrušky sušili rozpůlené kostěným nožíkem, *osseus cultellus*, nebo ostrým rákosem, *harundo* (XII 14,1). Hrušky nakládali do hrozinkového vína, *passum*, nebo do svařeného moštu, *defrutum*, v hrnci, *fidelia* (XII 10, 4), na který dali poklici, *operculum*, a zasádrovali. Granátová jablka buď zarazili stopkami do větévek černého bezu, které zatkli do sypké hlíny nebo říčního písku zaplňujícího z poloviny sud, *dolium* (XII 26,4; stejně kdoule XII 47,1), a pokryli jej poklopem, *operculum* (XII 46,4), nebo je ukládali ve střídavých vrstvách pilin a ovoce do hrnce, *urceus*, který přikryli poklicí, *operculum* (XII 46,6). Někteří přivázali granátová jablka k větvím, aby se nemohla klátit a nepoškodila se, a celý strom kryli proti havranům a vranám sítěmi z halfy, *spartea retia*, nebo je visící na větvích chránili hliněnými nádobkami, *vascula* (XII 46,2).

Kdoule buď zasypávali suchou sádrou na mísách, *patinae* (XII 47,1), nebo, což bylo lepší a jistější, narovnali je celé nebo rozříznuté kostěným nožem, *osseus culter* (XII 47,4), do sklenice, *lagoena* (XII 47,2), a zalili řídkým medem.

Fíky sušili na rákosu, *cannae*, spočívajícím na vodorovných tyčích, *perticae*, které byly přibity na kůlech, *pali*, zaražených do země. Celek se nazýval *iuga* (XII 15,1). Aby je chránili před noční rosou a deštěm, stavěli nad ně v podobě střížky košatiny, *crates* (XII 15,1). Když fíky uschly, napěchovali je do vysmolených beček, *orcae* (XII 15,2). Při jiném postupu (XII 15,3—4) oschlé fíky sešlapali čistýma nohama v hliněných nebo kamenných kádích, *labra*, pak usušili na lískách, *crates*, a uložili buď do vysmolených nádob, *vasa picata*, nebo do hliněných beček, *orcae*, které pokryli, zamazali a zahřívali v peci, *clibanus*, *furnus*, aby se odstranila veškerá vlhkost. Ztvrdlou fíkovou masu dostali z hliněné nádoby, *testa*, jen tak, že ji rozbili. Z fíků, které zkvasily v sudu, *dolium*, nebo v amforách, *amphorae*, získávali ocet, který cedili v košících ze sítiny, *iunceae fiscellae*, nebo v měších z halfy, *spartei sacci* (XII 17,1—2).

Břekyně, *sorba*, plody stromu břeku (druh jeřábu), dávali do vysmolených hrnků, *urceoli*, a ukládali do suché země uvnitř stavení zasádrovanými pokličkami směrem dolů, *opercula* (XII 16,4).

Konečně práce v zelinářské zahradě. Jestliže pěstitel chtěl, aby celer měl kadeřavé listy, rozdrtil jeho semena vrbovým tloučkem, *saligneum pilum*, v moždíři, *pila*, a prášek zabalil do kousků plátna, *linteola* (XI 3,33), které zasadil do země a hojně zalil.

Potřeboval-li vypěstovat rané okurky, po zimním slunovratu zasadil semena do prohnojené hlíny v koších, *cophini* (XI 3,51), které vynášel za pěkného počasí

ze stavení na výsluní. V čas jarní rovnodennosti je zapustil do země. Okurky se pěstovaly i ve velkých nádobách, *vasa*, na kolečkách, *rotulae*, po kterých se s nimi vyjíždělo na slunce i za mrazivých dnů, protože sazenice byly chráněny deskami z průsvitného kamene, *specularia* (XI 3,52). Byly tedy v jakémsi pojízdném skleníku. Tak byl císař Tiberius zásobován čerstvými okurkami po celý rok. Byl ještě jeden způsob, jak získat tuto zeleninu i za chladného počasí. Nehluboko pod úrovní půdy seřízli fenyklové a ostružinové keře a dřevěným kolíkem, *ligeneus stilus* (XI 3,53), z jejich kořene odstranili dřeň. Na její místo vložili hnojivo a do něho okurková semena, která přijímala potravu z kořene keřů.

Semena cibule získávali zelináři tak, že podpírali její lodyhy soustavou vodorovných příček, *cantherioli*, z rákosu, *harundines* (XII 3, 58), na kterou semena vypadávala. Celek připomínal *iugum* na vinici, což byla konstrukce z příček spočívající na oporách zaražených do země. Podobným způsobem chránili před mrazem semena ředkve a jedlé řepy: na nízké rákosové příčky, *cantherii* (XI 3,63), nakladli pruty, *virgae*, a přes ně slámu, *stramenta*. Řepu sázeli okovaným sázecím kolíkem, *ferrata cuspis* (X 253).

Zajímavým způsobem sázeli kolem zahrad živé ploty. Semena ostružiníků smísili s rozemletou vikví, pokropili vodou a touto směsí potřeli stará lodní lana, *funes*, nebo jakékoliv provazy, *restes*, *funiculi* (XI 3,5—6), které položili do dvou rovnoběžných brázd a zahrnuli hlínou. Semena lpící na uzlech lan a provazů vzešla.

Ve starém hospodářství bylo často potřebí rákosu, zejména na vinici, ale i jinde. Pěstovali jej tak, že před deštěm sázeli do země kousky rákosového kořene rozřezaného zahnutým nožem, *falx* (arb. 29,1).

Zpracování zeleniny. Lociku nasolili na pánvi, *alveus*, potom proprali a rozložili na košatky, *crates* (XII 19,1), aby uschla, a pak nakládali v nálevu do nádob, *vasa* (XII 9,2, cibuli do hrnce, *fidelia*, XII 10,2). Tuřín okrájeli ostrým nožem, *novacula*, a nožem zakřiveným v podobě půlměsíce, *ferramentum lunatum*, udělali v něm zářez v podobě písmene X, do kterého nasypali soli. Potom jej dali na mísu, *alveus*, nebo do bečky, *seria*, a nasolili. Po vyloužení jej naskládali do čtyřhranného proutěného koše, *cista viminea*, a přikryli deskou, *tabula*, kterou zatížili. Nakonec tuřín uložili do skleněné nebo hliněné nádoby, *vitreum*, *dolium fictile* (XII 56,1—3), a zalili octem s hořčicí.

Zeleninu, různé plody a byliny (*salgama*) nakládali ve slaném láku nebo octě do hliněných nebo skleněných nádob, *vasa fictilia vel vitrea* (XII 4,4), nepříliš velkých, o stejném průměru od širokého hrdla až ke dnu, tedy nikoliv baňatých, jaké byly nádoby na víno, *dolia*. Tromín černý, *olusatrum*, a sevlák, *siser*, nakládali do hrnce, *fidelia*, který pokryli poklicí, *operculum* (XII 58,1—2), a kůží.

Léčivé byliny rozkládali na mísy, *alvei* (XII 6,2), posypali solí a po další, často složité úpravě dávali každou jednotlivě do zvláštní nádoby, *vas*, nebo *fidelia* (XII 7,3; 13,2), a zalili nálevem. Kořen omanu (*inula*) podélně rozřezali ostrým nožem, *cultellus*, a povařili v měděném kotli, *aenum*. Při jiném způsobu povařili kousky omanu ve svařeném moštu a medovině v hrnci, *olla*, a míchali dřevěnou lžicí, *rudicula*, až vychladly, a pak dali do vysmoleného hrnce, *fidelia* (XII 48,1 et 3), který uzavřeli kůží.

6. Chov včel. Úly, *alvi*, zhotovovali z kůry korkového dubu nebo ze dřeva, a to buď z dutých stromů nebo z nařezaných desek, *tabulae*, nebo je pletli z proutí, pak jim říkali *vasa* (IX 6,1). Za nejméně vhodné považuje autor hliněné, protože jsou v létě příliš teplé a v zimě chladné. Rovněž docela nevyhovovaly cihlové, neboť byly nepřenosné, ani úly udělané z hnoje, protože se snadno stávaly kořistí plamenů. Ze včelařských potřeb Columella uvádí korýtka na vodu pro včely,

canales (IX 5,5), a na jejich potravu, *canaliculi* (IX 14,15). I léky se jim předkládaly, a to do žlábků, *canales, imbrices* (IX 13,5—7). Včelaři užívali chřestítek, *crepitacula* (9,12,2), aby jim roje neulétly příliš daleko. Vyrojivší se včely sbírali do nádoby, *vas* (IX 8, 10;13,4), nebo naběračkou, *trulla* (IX 12,2). Při vybírání medu vykuřovali je pryskyřicí zvanou *galbanum*, kterou pálili na řeřavém uhlí v hliněné nádobě s uchy, *vas fictile ansatum* (IX 15,5). Byl to hrnec, *olla*, vybíhající na jedné straně v otvor, kterým unikal kouř, a na druhé straně v širší hrdlo, kterým se do nádoby foukalo.

Medové plástve řezali dvojími noži, *ferramenta* (IX 15,4 et 9), *ferrum* (IX 13,12): jeden byl na konci plochý a ostrý, druhý protáhlý, *culter oblongus*, po obou stranách s širokou čepelí, *acies*, a na konci se zakřivenou škrabkou, *scalprum, scalpratum ferramentum* (IX 15,9), kterým vyškrabovali plástve a jeho zakřivenou částí vybírali z medu nečistotu. Plástve dávali do koše z vrbového proutí, *saligneus qualus*, nebo do proutěného kornoutu, *saccus* (IX 15,12 et 13), které připomínaly obrácený kužel nebo cedník. Med z nich vytékal do pánve, *alveus*, odkud se přeléval do hliněných nádob, *vasa fictilia*. Nečistotu odstraňovali lžicí, *ligula* (IX 15,13).

Prázdné plástve tavili v měděné nádobě, *vas aeneum*, a rozpuštěný vosk vlévali do kadlubů, *formae* (IX 16,1). Voskem se živí housenky, jejichž můry vábili a hubili ohněm zapáleným v měděné nádobě, *vas aeneum*, mající tvar milníku (IX 14,9).

Mísením medu a vinného moštu dělali medovinu, *mulsum*, kterou přechovávali v zasádrované láhvi, *lagoena* (XII 41). Stejným způsobem (XII 11,1—2) přechovávali medovou vodu, *aqua mulsa*, které se užívalo k nakládání ovoce; vařili ji v olověné nádobě, *vas plumbeum*.

7. Chovné ptáky chytali sítí, *rete*, a chovali je v klecích, *caveae* (VIII 10,1; 11,14—15), nebo velkých voliérách, *aviaria* (VIII 10,1 et 5), *cavea retibus emunita* (VIII 8,4). Prostor pro kachny byl obehnán zdí a kryt buď mřížovím, *clatri*, nebo sítěmi, *retia*, s velkými oky, které je chránily před dravci (VIII 15,1). Pro krmené ptáky měli posady, *caveae* (VIII 7,1), *conclavia* (VIII 1,3), pro slepice a kvočny pletené kukaně, *sportae* (VIII 7,1), *quali* (VIII 3,5). Do stěn velkých holubníků byly zaraženy malé nosníky, *paxilli*, nesoucí desky, *tabulae*, na které připevnili pro hnízdící holuby posady, *loculamenta*, nebo hliněné holubníky, *columbaria* (VIII 8,3). Jako hnízda pro hrdličky budovali ve zdi v řadě vedle sebe nosníky, *mutuli*, s konopnými rohožkami, *tegeticulae cannabinae*, a chránili je napjatými sítěmi, *retia* (VIII 9,3—4). Přístup ke hnízdům ptákům usnadňovaly žebříčky, *scandulae*, a destičky, *asserculi* (VIII 3,6), s malými stupni. Ptáci spali na bidlech, *perticae* (VIII 10,2—3). Bidla pro drůbež a pávy měla čtvercový průřez, protože se na nich lépe drželi než na hladkých tyčích (VIII 3,7). Paví bidla (VIII 11,4 et 9 et 17) byla čepy, *lingulae*, zapuštěna do nízkých kůlů, *paxilli*, z kterých se dala vyjmout, když bylo třeba provést na podlaze úklid.

Potravu dávali ptactvu do korýtek, *canaliculi* (VIII 10,5; 15,6). Pro slepice byly olověné, *plumbei canales* (VIII 3,8), shora chráněné kryty, *opercula* (VIII 3,9), a po straně opatřené otvory, kterými si drůbež brala potravu. Toto zařízení znemožňovalo slepicím ji znečišťovat a vyhrabovat ji nohama. Vodu dostávali ptáci v čistých nádobách, *vasa* (VIII 3,8; 5,20; 8,5; 10,6), hrdličky v nádobkách, *vascula* (VIII 9,4).

8. Chov zvěře. Obory, ve kterých chovali zajíce, srnce, jeleny a divoké kance, byly obehnány ohradou z kůlů, *vacerrae* (IX 1,3 et 4 et 9), mezi nimiž byly zasazeny příčné tyče, *ramices* (IX 1,3), *serae* (IX 1,4), *clatri* (IX 1,9).

Chov ryb. Aby ryby neunikaly z rybníka, byl jeho výtok přehrazen mříží, *cancelli* (VIII 17,6). Podobně i mělká zátoka, ve které chovali platejse a kambaly, byla obehnána hustým mřížovím, *clatri* (VIII 17,10), které vyčnívalo z moře i za

přílivu. Při zakládání těchto vodních ploch byla nutná olovnice, *libella* (VIII 17,3).

9. K vybavení obydlí patřily poháry, *pocula* (X 116; XII 4,3), nádoby, *vasa*, k přípravě i podávání každodenních i slavnostních pokrmů, dále nádoby k mytí a úpravě zevnějšku (XII 3,2), kovové nádobí, *aeramenta* (XII 3,9), a konečně drahocené nádoby, *pretiosissima vasa* (XII 2,2); autor je doporučuje přechovávat v místnosti, která je v nejvyšší části statku. Ovoce a květiny dávali do košíků, *calathus* (X 405), *fiscella*, *fiscina* (X 307), *sirpiculus* (X 305), i do obětního košíku, *canistrum* (X 277). Domácí potřeby se souborně nazývaly *utensilia* (I 2,3; VII 1,3; XII 3,5). Zásoby ukládali do truhel, *receptacula* (XII 2,3), peníze do pokladnice, *arca* (III 3,5; VIII 8,9). Z obytného zařízení domu cituje Columella stůl, *mensa* (I 8,5), a všeobecně nábytek, *supellex* (I 8,20; XII 2,2—3; 3,5 et 9).

Ze zařízení kuchyně nalézáme pec, *furnus* (I 6, 11 et 21; VIII 3,1), hrnec, *cacabus* (XII 42,1), *olla*, s poklicí, *operculum* (XII 8,2), misku, *catillus* (XII 59,1), lžíci, *spatha* (XII 42,2 et 3), cedník, *colum* (XII 42,2), moždíř, *mortarium* (XII 57,1; 59,1), s tloučkem, *pistillum* (XII 57,1), bečku na solení vepřového masa, *seria* (XII 55,4). K výrobě sýra byly koše, *fiscellae*, *calathi*, a kadluby, *formae* (VII 8,3 et 4 et 6; X 397). Do těch se dával tvaroh mající uzrát v sýr, který potom rovnali na čisté desky, *tabulae* (VII 8,4), a zatěžovali závažími, *pondera* (VII 8,5). Hotový sýr ukládali na ošatky, *crates* (VII 8,5), ovčí sýr do vysmolené nádoby, *picatum vas* (XII 43).

Jestliže nebyla po ruce pramenitá voda, sváděli dešťovou vodu hliněnými rourami, *fictiles tubi*, do kryté nádrže, *cisterna* (I 5,2). Aby získali nasycený lák, *muria dura*, důležitý při zpracování oliv, nalévali dešťovku do kádě, *dolium*, a do ní ponořili koš ze sítiny nebo halfy, *iuncea vel spartea sporta*, naplněný solí (XII 6,1—2).

10. Domácí výroba. Autor doporučuje, aby se u statku pěstovaly rostliny poskytující materiál na věci domácí potřeby, které se zhotovovaly ve volných chvílích v zimě a za nepříznivého počasí v létě, jako byly koše, *corbes*, *sportae*, *fiscinae* (XI 2,90), různá vazadla, *vincula* (IV 31,1; 41,3). Po domácku se dělaly dřevěné rukojeti, *manubria* (XI 2,92), k železným nástrojům, *ferramenta*, pochodně, *faces*, a svíčky, *candelae* (II 21,3).

Závěr. Columellovo systematické dílo dává nahlédnout do zemědělské práce v Itálii i v jiných zemích římské říše, v Hispánii, Gallii, Egyptě a Africe v prvním století našeho letopočtu. Jeho literární předchůdci v tomto oboru, Cato a Varro, psali pro praktickou potřebu, a to první z nich pro potřebu malého hospodářství na počátku 2. stol. př. n. l. a druhý pro činnost na statku v 1. stol. př. n. l. Columella byl praktik, bystře pozorující, s vlastními zkušenostmi, neboť měl několik statků v Itálii (II 9,2), s dobrým teoretickým základem, který získal od svého strýce, zemědělského odborníka v Hispánii baetické (V 5,15). Měl na mysli velký zemědělský podnik a zámožného majitele, vždyť radí, jak přechovavat drahocenné nádoby, *pretiosissima vasa*, a nábytek, který se snadno poškodí, *fragilis supellex* (XII 2,2), jak pěstovat růže a fialy (arb. 30) a zakládat obory pro jeleny, srnce a divoké kance (IX 1). O rozměrech hospodářství svědčí to, že v jeho čele stál správce, *vilicus*, se svou manželkou, *vilica*, o jejichž povinnostech se mluví v XI 1 a XII 1—2. Po technické stránce je pochopitelně patrný pokrok, vždyť Columellu dělí od Catona dvě století a od Varrona jedno.

Ve srovnání s jeho předchůdci objevují se u Columelly nové pojmy týkající se orby, jako např. měřidlo hloubky a šířky brázd, *ciconia* (III 13,11), dále tyč, kterou se zjišťovalo, zda místo bylo zoráno beze zbytku, *pertica* (II 4,3). Velkou pozornost věnuje autor chovu dobytka a jeho léčení, zejména hovězího, nově nalézáme ařízení znemožňující ošetřovanému dobytčeti pohyb, *machina* (VI 19,1), dále

názvy zvěrolékařských nástrojů, jako je chirurgický nožík, *scalpellum* (VI 32,2; VII 11,2), čepel, *lamina* (VI 34,1), jehlice, *fibula* (VI 5,4).

Mnoho místa věnuje Columella pěstování stromů, ovocných i podpírajících révu (celou třetí knihu, kapitolu 10 a 11 páté knihy, Liber de arboribus). Novinkou je pěstování zeleniny a léčivých bylin i jejich zpracování, rovněž některé kapitoly o nakládání a uchovávání ovoce (XII 46—48, 56—59).

V předmluvě svého spisu si autor stěžuje na úpadek zemědělství své doby způsobený neznalostí a nezájmem majitelů, kteří opouštějí venkov a dávají přednost pobytu ve městě. Sleduje vlasteneckou tendenci — chce zjednat nápravu a oživit bývalou úctu k zemědělské práci a k prostému životu. Za tehdejšího stavu zemědělství a společnosti se mu to nemohlo podařit, čtenáře však získává svým zápalem pro věc.

LES DÉNOMINATIONS DES USTENSILES DE TRAVAIL AGRICOLE CHEZ COLUMELLE

J'assemble suivant les notions les dénominations des ustensiles, des outils et des instruments dont on se servait dans l'agriculture italique au temps de Columelle, auteur des oeuvres *De re rustica* et *De arboribus* (1er siècle de notre ère). Je divise ma matière en parties suivantes: les notions concernant 1. le labour, la récolte et le blé, 2. l'élevage du bétail, le travail avec lui, le traitement de ses maladies, 3. la viticulture, 4. la culture des olives et l'huile d'olive, 5. la culture des arbres fruitiers et des légumes, les plantes médicinales, 6. l'apiculture, 7. l'élevage des volailles et d'autres oiseaux, 8. l'élevage du gibier et des poissons, 9. l'installation de l'habitation et de la cuisine, 10. la fabrication à domicile.

Il y a deux prédécesseurs de Columelle: Caton écrivait pour les besoins d'une petite ou moyenne propriété rurale et Varron pour ceux d' une ferme, tandis que Columelle avait en vue une grande grande entreprise agricole, gérée par un intendant, *vilicus*, et sa femme, *vilica*. Chez Columelle, on trouve un progrès technique sensible — deux siècles le séparent de Caton et un de Varron: dans ses oeuvres, il apparaît des notions neuves, à titre d'exemple, l'instrument de mesure de la profondeur et de la largeur des sillons, *ciconia*, l'installation rendant impossible tout mouvement à un animal domestique pendant l'opération, *machina*, instruments de chirurgie vétérinaire. Il accorde une attention toute particulière à la culture des arbres fruitiers et de ceux qui soutiennent les ceps de vigne. Tout à fait nouvelle est la culture des légumes et des plantes médicinales et leur traitement. On trouve des nouveautés dans les chapitres traitant la conservation des fruits.