Venkovské krčmy v okolí Prahy na přelomu středověku a raného novověku

JULIE RICHTEROVÁ

1.1. Krčmy ve středověku

Dříve než se budeme věnovat pražským krčmám z přelomu středověku a novověku, uvádím alespoň stručný přehled situace z dřívějšího období, aby bylo lépe patrné, v čem se měnila pozice krčmy a v čem zůstávala neměnná.

Sám termín krčma je staroslovanského původu a její počátky sahají až do raného středověku (Rabęcka-Brykczyńska 1983, 103). Tehdy, v 11. a 12. století, náležely krčmy knížeti, podle narativních pramenů a listin. Krčma (latinsky taberna publica, spelunca et lacibula) a krčmáři (tabernarii, caupones, pincernarii), (Čelakovský 1886, 762) se objevují např. ve Zbraslavské kronice v roce 1308, za vjezdu Jindřicha Korutanského do Prahy (FRB IV, s. 114) nebo v listině Karla IV. „... nec non caupones et tabernarii..." (CIM I, s. 90, č. 55 z 13. 1. 1351).

Krčmy se objevovaly zejména na tržištích, která vznikala na křižovatkách obchodních cest. Krčmy fungovaly i jako celnice a směnárny a soustřeďovaly se u nich nejrůznější řemeslnické aktivity, především však řezníci, pekaři, ševci ad. (Rabęcka 1962, 372–375; Rabęcka-Brykczyńska 1983, 103–118; Žemlička 1997, 169, 183 a 298). V Praze byla podobná role krčmy v Ungeltu nebo později v dalším místě nuceného skladu na Staré rychtě (čp. 404/I na Můstku), (Tomek 1871, 400 sq).

Ve 13. století, které přináší změnu i v charakteru a funkci krčmy, vytváří se základ ve způsobu pronájmu šenku (Rabęcka-Brykczyńska 1983, 112), jak se s ním shledáváme na konci středověku. Krčmy se pak dále diferencovaly na pouhé nálevny a nebo hospody a hostinská zařízení s ubytováním, či zájezdní hospody, které měly specielní význam. V Praze byli ve 14. století napočítáni 63 vyložení krčmáři (tabernarii), 64 vinaři (caupones), šenkové (pincernarii) 47 a s nimi souvisejících 287 sladovníků a 36 pivovarníků (Tomek 1871, 371 a 380; Hrdlička s.d., 1994?, 125).

Vesnická krčma měla přeci jen odlišnější charakter. Tvořila ještě dlouho centrum místní směny, vesnických řemesel a společenského shromažďování venkovských obyvatel (Rabęcka-Brykczyńska 1983, 118).

Krčmy bývaly umístěny poblíž kostela, kde se odehrával veřejný život (Petráň a kol. 1985, 390 a 405). Někdy jim byla dávána přednost před kostelem. Např. v hruboskalské instrukci ze 17. století se ukládá rychtáři, aby vsadil do klády poddaného, jenž v neděli místo do kostela zapadne do hospody (Pekař 1970, 273).

Zcela specifické postavení zaujímaly v pozdním středověku a raném novověku krčmy v aglomeraci příměstských vesnic, kam rádo docházelo v dobách poutí či posvícení městské obyvatelstvo (Vacek 1911, 129; Petráň a kol. 1997, 844), a kde býval ubytován v dobách konání sněmů a při korunovaci (např. krále Maxmiliána II. r. 1562 v Ovenci; SČ III, 110) přetlak hostů, který se do Prahy nevešel.

1.2. Typy krčem na konci 15. a především v 16. a 1. pol. 17. století

V období pozdního středověku a raném novověku byla nejčastějším typem krčma poddanská, která měla nejvíce status bežné poddanské usedlosti se specializovaným provozem. Venkovská krčma stála převážně na zemědělském základě a v průměru se pohybovala její výměra okolo 1 1/4 lánu (ale byly zaznamenány i větší nebo naopak nízké vý-

měry půdy, např. na od Prahy nedalekém Slánsku-Smečensku, nebo přímo některých viniček v okolí Prahy). Jestliže se přestalo se základním momentem krčmy, totiž s čepováním nápojů, hlavně piva, stávala se z krčmy opět obyčejná zemědělská usedlost. Krčmy se postupovaly formou prodeje nebo směny jako jiné statky. Daní z krčmy bylo tzv. posudné (Procházka 1963, 159 sq).

Stále obvyklými doplňujícími formami provozů v krčmě zůstávaly služby, spojené s potřebami např. formanů, pocestných, ale i ostatních obyvatel vesnice, a to hlavně řeznictví – masné krámy, pekařství apod. Krčmy zásobovaly vesnici často právě masem, rovněž však solí a kořením (Petráň a kol. 1985, 390).

Zvláštní povahu mělo spojení krčmy s rychtou, které bylo důsledkem kolonizačního původu rychty a přinášelo postavení prvního statku ve vsi. V moravských poměrech uvedený typ přetrval a byl častější než v Čechách (Procházka 1963, 160 sq).

Jiným poněkud odlišným typem byla krčma výsadní, buď poddanská s privilegiem nebo vrchnostenská, vpodstatě se starým právem (ojediněle), opět jako pozůstatek výsady kolonizačního rychtáře. Krčma vrchnostenská pak představovala zařízení ve vlastní režii vrchnosti.

V 16. a 17. století se prosazovaly stále více krčmy spojené pevně s určitou usedlostí, které měly povinnost mít v zásobě vždy pivo, a závazek čepování při změně držitele přejímal nový hospodář. Tento požadavek krčmářské povinnosti se zaváděl dlouho a ještě v 18. století byl součástí kontraktu. Vybíráme příklad z Neústupovského panství, kde musel krčmář *„...piva přinejmenším jedno vědro ve forotě míti...“* (Fid. Neústupov, dominikální kniha č. 11, 1774–1806, SOA v Praze).



Obr. 1. Pražští vinaři, detail z Valckenborchova panoramatu Prahy, 1580, i.č. 20 685 MMP, foto M. Fokt.

2.1. Krčmy na SZ okraji Prahy

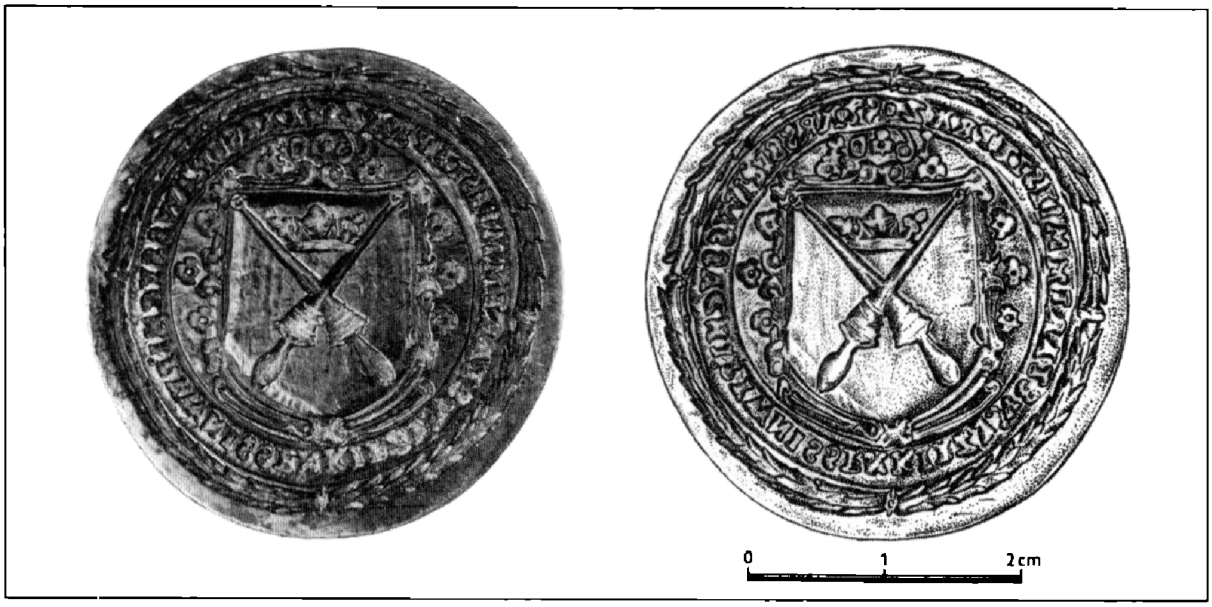
Zvolili jsme SZ okrajovou část Prahy, kde lze vystopovat určitý úsek konkrétní situace do detailů z více druhů pramenů.

V 15. století se dostala řada majetku, statků, dvorů a k nim příslušných pozemků – vinic, chmelnic atd. do držení či vlastnictví pražských měšťanů. V 16. století se tento stav upevnil i přes přechodné zhoršení a konečně i pokles okolo r. 1547, který však hospodářskou vitalitu měšťanů trvale nepostihl (obr. 1).

Nejčastějšími držiteli majetku dříve náležejícímu hlavně církvi, např. dvůr v Ovenci, původně kláštera sv. Jiří (cf. Richterová 1982, 525), byli především měšťané Menšího Města pražského (Malé Strany), a ojediněle i Starého Města pražského. Právě zde zakoupil v r. 1471 dvůr staroměstský měšťan, řemeslník (AČ 8, s. 545).

V Podbabě – „Pod Bábou"– existovala v 2. pol. 16. století krčma výsadní a v polovině 17. století založena další s nově přikoupeným masným krámem, odebírající pivo z purkrabského pivovaru (DZV 140, E 16 a 193, A 23).

V Dejvicích, v lokalitě „Na Šárce", později u Hendelova dvora, dnes na konci Šárecké ulice v poloze Na Fišerce, nedaleko kostela u sv. Matěje, je r. 1551 připomínán držitel krčmy měšťan Starého Města pražského (SČ IV, 562; VI, 449). Na konci 16. století ji pak získal měšťan Menšího Města (AMP, Knihy viničné, rkp. 2014, fol. 110) (obr. 2).



Obr. 2. Pečetidlo šenkýřů Starého Města pražského z r.1603, AMP, III – 210, foto M. Fokt, nakreslila H. Pospíšilová.

2.2. Krčmy v Ovenci

2.2.1.

V Ovenci (Bubeneč, v dnešní Praze 6) známe v té době 2 stálé krčmy: hořejší krčma, později zvaná Ungarovská neboli „Na seníku", kterou identifikoval spolehlivě F. Vacek v čp. 15 a 14 společně s kovárnou v tzv. Kholově chalupě (Vacek 1911, s. 126 sq a 1923, 39 sq). R. 1587 náležela měšťanu Starého Města pražského. Její památkově chráněná barokní podoba ač figurovala v seznamu Nemovitých kulturních památek hl. m. Prahy (z r. 1976 a 1990) byla nakonec pro silnou zchátralost zbourána. MMP provedlo záchranný výzkum před výstavbou a dohled při nové výstavbě v r. 1992/93 v ul. V sadech čp. 15/4, kde kromě drobného fragmentu situace z poč. 13. století a nárůstu terénu do století čtrnáctého, bylo zachyceno jádro objektu, přestavěného v baroku a klasicismu. Zjištěná odlišná struktura kamenného zdiva sklepa s valenou klenbou ukazuje patrně na 16. století (obr. 3).



Obr. 3. Sklep z obj. čp. 15, ul. V Sadech, Praha 6-Bubeneč, foto M. Fokt.

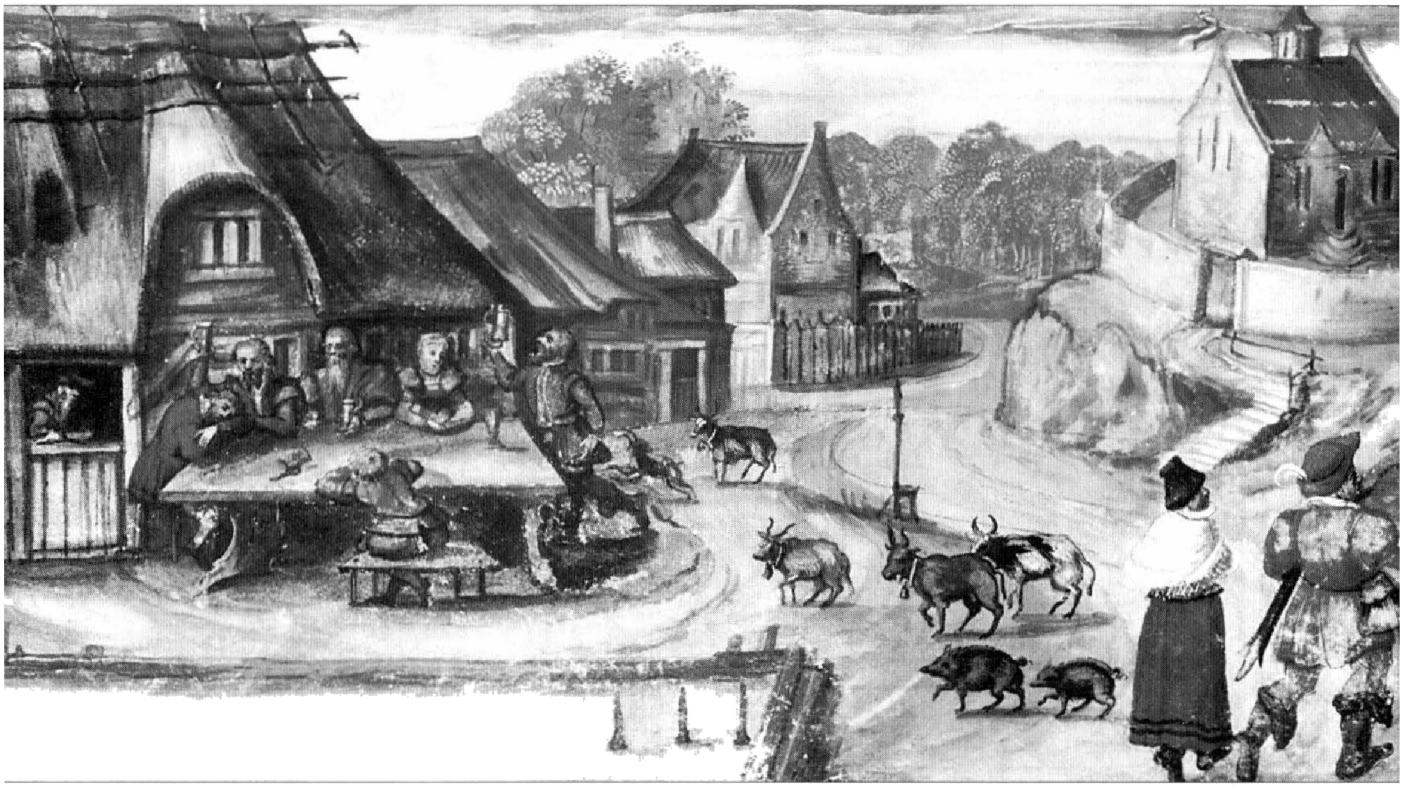
2.2.2.

Dolejší krčma, identifikovaná jako oborníkova chalupa s krčmou a příslušnou kovárnou, pozdější čp. 12 – „Na slamníku", má své počátky přinejmenším v 16. století. Podle záznamu z r. 1645 jako *„...krčma s kovárnou někdy oborníkova..."* a z r. 1650 *„...krčma na gruntech purkrabských pustá..."* (AMP, kniha inventářů, rkp. 1176, fol. 331). Krčma byla později obnovena již bez kovárny a visitační komisaři r. 1653 zapsali, že držitel krčmy měl povinnost brát „pivo bílé a hořké, též pálené, z pivovaru purkrabského".

V této souvislosti uvádíme vyobrazení z tzv. Malostranského graduálu (1572, NK XVII A3, fol. 397a), zhotoveného v písařské a iluminátorské dílně Jana Táborského z Klokotské Hory, jehož „sponzory" byli měšťané Menšího Města-Malé Strany, kteří vlastnili v Ovenci často značný majetek (Richterová 1997, 29), (obr. 4).

Domníváme se, že se jedná o krčmu či chalupu s hospodským provozem a že její umístění v blízkosti kostela, stojícím na skalnatém návrší u křižovatky cest, odpovídá dispozici vsi Ovenec s kostelem sv. Gotharda (rozbor celkově dle písemného a kartografického materiálu cf. Richterová 1982). Ovenec-Bubeneč je také nejbližší vsí „ležící za samou branou u Prahy" (Vacek 1923, 10) jejíž výhodná poloha neušla ani visitačním komisařům berní rolly. Také krčma „Na slamníku" stojí nejblíže kostela sv. Gotharda, který je pravděpodobně raněstředověkého nebo snad přímo románského původu (Richterová 1982, 525 a 531) a jehož současná podoba vznikla až po požáru v r. 1806 a pozdější úpravě.

Povšimněme si blíže objektu: stavení případné krčmy je postaveno technikou tzv. hrázděného zdiva, kombinací dřevěných trámů se zděnou výplní, jedna část stěny je vydřevena. Je jednopatrové a má došKovou střechu, v níž jsou dýmní otvory a patrně „vikýře". Před pravděpodobnou krčmou je umístěno herní pole s koulí a jakési figury, respektive přímo „kuželky", dále zde stojí stůl na němž je postaven pohár a konvice – holba. Dva stolovníci pak připíjejí, též holbami, ostatním přísedícím na jednoduchých lavicích i přihlížejícímu. V pozadí je patrné vzrostlé stromoví, náležející buď velkému sadu nebo počátku královské obory. Zjevně se slaví pouť či posvícení, kostel je slavnostně vyzdoben. Slavná pouť bývala v Ovenci na sv. Gotharda – 5. května (Friedrich



Obr. 4. Krčma na okraji Prahy, vyobrazení z tzv. Malostranského graduálu z r. 1572, NK XVII A3, fol. 397a, foto NK Praha.

1997, s. 305), na kterou docházeli Pražané už od 15. století. R. 1500 se podává zpráva o krvavém incidentu sladovnických tovaryšů a nožířů Starého Města pražského po návratu z Královské obory u Ovence (Tomek 1894, 152).

2.2.3.

Krčma Bečvářovská, jinak chalupa (identifikovaná F. Vackem 1911, 124 s čp. 4), měla charakter běžné usedlosti, u které bylo r. 1563 zmíněno povolení pro držitele prodávat pivo a vlastní víno.

A ještě pozdější údaj, dokládající zájem Malostranských o ves Ovenec: Malostranští žádali r. 1649 císaře o potvrzení práv z r. 1534 a při tom o zřízení výsadní krčmy v Ovenci pro lodníky, kteří dováželi zboží z Drážďan po Labi a Vltavě a přistávali u Císařského mlýna (Čelakovský 1886, CIM I, LXXI sq). Žádost byla tehdy zamítnuta.

Ovenec představoval v 16. století vesnici asi o 22 domech (SČ III, 110), což samozřejmě nemuselo odpovídat přesně stavu osedlých. Počtem svých krčem však Ovenec nijak zvlášť nevybočoval z průměru té doby (cf. Stejskal 1996, 10, o situaci na panství Rožmberků). Nebo např. na blízkém Slánsku-Smečensku měla poměrně malá obec jako Německá Lhota se 17–19 osedlými 1 krčmu, větší Kamenné Žehrovice 2 a např. Rynholec s 42 osedlými 3 krčmy (Pozemková kniha i.č. 272 z r. 1581–1613 a urbář i.č. 486 z let 1602–1603, SOA Praha). Ovšem takovéto srovnání poměrů na velkém panství (rožmberském) a středně velkém (smečenském) s oblastí příměstskou velkého města tak úplně nekoresponduje.

Na poč. 17. století bylo už pivo v Ovenci-Bubenči odebíráno vesměs z purkrabského pivovaru ve Spálené ulici a po té i z přikoupeného pivovaru Na Perštýně úřadem Nejvyššího purkrabí (Vacek 1923, 7).

3.1.1. K zařízení a provozu v krčmě

Vybavení a provoz v krčmě si lze zatím představit pouze podle ikonografických a písemných pramenů, méně zatím podle pramenů hmotných.



Obr. 5. Popíjející v krčmě, dřevoryt z traktátu Pán rady, r. 1505, foto NK Praha.



Obr. 6. Zábava v krčmě, dřevoryt z traktátu Pán rady, r. 1505, foto NK Praha.



Obr. 7. Satira ze 16. století od H. S. Behama na necudné činnosti v přádelně a přástevně, evokující život v krčmě, podle R. van Dülmena 1990, foto M. Fokt.

Na výjevu z poč. 16. století vidíme v obyčejné krčmě nábytek lavicového typu a prostých stoliček vedle stolů s jednoduchou trnoží i poněkud složitěji vyřezávanou silnou nosnou spodní částí (obr. 5, 6).

Otopné zařízení v podobě kachlových kamen bylo již samozřejmostí.

V satiře ze 16. století od Hanse Sebalda Behama na necudné činnosti v přádelně a přástevně, evokující život v krčmě, stojí v rohu místnosti kachlová kamna (podle R. van Dülmena 1990, s. 127, obr. 39) (obr. 7).

Spotřebovával se i odpadní produkt topení – popel. Jako příklad nám poslouží pozoruhodný detail z kontraktu šenkýře opět z panství Neústupov (výše citovaný), totiž, že šenkýř má „*...popel všechen židu neústupovskému ...odváděti...*" (snad se shromažďoval pro výrobu mýdla?).

Jinou důležitou podrobnost uvádí zmíněný pramen ohledně správné míry a značení nádob „*...pivo bez falše a v dobrej míře šenkovati... a sklenice pořádně cejchovati nechati*". Tento požadavek byl vymáhán již na konci 14. století a v r. 1490, řádem vydaným úředníky šestipanského úřadu, který se zabýval veškerými hospodářskými záležitostmi předtím než byl zřízen (asi r. 1512) samostatný úřad osmipanský, spojený se vším, co se týkalo piva (Mendelová 1984).

3.1.2. K zábavě v krčmě

„...vejdúc do krčmy, tam se užrali, potom co psi za vlasy smejkali neb jinak prali nebo tancovali a hráli..." zachyceno opět v hruboskalské instrukci (Pekař 1970, 273), jak



Obr. 8. Vyobrazení rváčů na dobře zachovaném kachli ze Sušice, podle Z. Smetánky 1968, foto M. Fokt.

alegoricky, ale výstižně bývá znázorněno na známé kachlové ikonografii z Prahy (Richterová 1982) či např. ze Sušice (Smetánka 1968; Hazelbauer 1992) (obr. 8). Mezi nejčastější hry v krčmě lze jednoznačně uvést hru v kostky, pak vrhcáby a v karty o peníze (Richterová 1983; Svátek–Šťáhlavský 1989; Hájková 1997). Další hru zachycenou v Malostranském graduálu z r. 1572 (cf. obr. 4), představují patrně kuželky. Kuželky jsou připomínány již v 1. pol. 16. století, konkrétně r. 1529, kdy se v Letopise měšťana Nového Města pražského popisuje, že „...po sv. Vítě (19. června)... udeřil hrom na klášter sv. Barbory v Praze. Co zasáhl, to vše zbořil a vyrazil, že v zemi jako kule kuželková díry byly..." (Zilynskij 1984, 66).

K dalším zábavám náležela hudba i tanec. Hudba byla provozována více-méně „komorně", ponejvíce jedním hudebníkem, ať už na strunný (cythara, loutna), dechový (flétna) či smyčcový (fidula) nástroj (obr. 6). Jistý projev tance je zpodobněn v běžném prostředí výše zmíněné Behamovy satiry (cf. obr. 7).

3.2.1. Konzumace v krčmě a picí nádoby, jejich míra

Hlavní činností v krčmě bylo však „pití" (Stejskal 1996, 13). Konzumováno bylo především pivo, pak víno a pálenka, méně již medovina (v polovině 17. století ještě figuruje mezi přehledem nápojů u J. A. Komenského v Orbis sensualium pictus, 1658, Norimberk, kde se zmiňuje výroba medoviny z vína a medu). Pilo se z rozličných nádob, jejichž obsah je obtížně určitelný. Je známo, že měrné jednotky, především míry tekutin, byly odvozeny od měr dutých, tedy sypkých neboli ssutých.

Základní mírou ve středověku odvozenou právě od sypké míry byl věrtel (asi 23,6 l), potom vyšší míra – vědro (asi 2 věrtele) a dále pak pinta a žejdlík (lat. = situla a něm. = Seidel); 1 pinta měla asi 4 žejdlíky (Nový 1988, 160). Hlavní velká míra, kterou užívali v 16. století (podle V. Hájka z Libočan, Kroniky české, v Tab. II, 1988, 167 vypracoval R. Nový) krčmáři, bylo vědro (asi 58 l).



Obr. 9. Typy picích nádob: 1 – Loštický pohár, pol. 15. stol., i.č. 111 636, MMP; 2 – „Pražský" pohár s uchem, konec 14.–pol. 15. stol., i.č. 4820, MMP; 3 – Pohár s uchem redukčního výpalu, 15. stol., PÚPP (Dragoun 1997, obr. 4); 4 – Cínová holba, pol. 17. stol., i.č. 3860, MMP; kreslili H. Pospíšilová a B. Neuberg, foto M. Fokt. (Uvedené měřítko odpovídá pouze kresbám.)



Obr. 10. Venkovan nese nádobu s víčkem, vyobrazení ze Žlutického kancionálu, okolo r. 1558, bez. sign., fol. 271b, PNP Praha, foto M. Fokt.

Jejich vztah je však relativní a nelze z písemných pramenů té doby zjistit přesněji převoditelnou míru. Především u nádob užívaných k pití nápojů je uvedený problém markantní. Proto jsme přistoupili k měření velikosti obsahu „picích" nádob převážně z 15. a 16. století obvyklým způsobem a použili odpovídající sypké prostředky, tj. jáhly. Vybrané nádoby jsme naplnili po okraj na tzv. hladinku a přesypávali do laboratorní odměrky. Zvoleny byly: loštické poháry, poháry s uchem – „pražské", poháry s uchem – redukční, a cínová holba (mimo holby vždy v pěti až šesti velikostních variantách) (obr. 9).

Obsahy určitého typu loštických pohárů se pohybovaly od 0,35 do 0,67 l, pražských pohárů s uchem od 0,38 do 0,87 l a pohárů s uchem redukčního výpalu od 0,9 do 1,1 l. Cínová konvice, neboli holba, měla pak obsah 0,55 l.

Kromě uvedených nádob, vybraných k prezentaci jako nejfrekventovanější, existovaly v té době již nádoby, které převážily v krčmách v pozdějším období a jsou známy pouze z ikonografických pramenů. Jako např. na výjevu posvícení ze Žlutického kancionálu, kde nese venkovan nádobu s víčkem – patrně velkou holbu – nebo určitý „korbel", který mohl mít až 2 mázy, uvedemeli pozdější míru, obvyklou v Rakousku (1 máz = 1,2–1,4 l) (obr. 10).

3.2.2. K výrobě piva

Stále oblíbenějším nápojem té doby, který se velice rozšířil v městském i venkovském prostředí, se stávalo pivo. Pro nejnižší vrstvu obyvatelstva znamenalo pivo také pověstný tekutý chléb.

O důležitosti piva i pro další skupiny obyvatel svědčí samostatně vedený písemný materiál úřední povahy, totiž zachovaný pivní rejstřík z pol. 16. století z kláštera premonstrátů na Strahově (Pařez 1994, 104).

Výrobou piva se zabývali jak známo sládci (braseatores) a pivovarníci (braxatores), kteří si po určité období až konkurovali. Cech sladovníků Starého Města pražského je znám asi od r. 1456, avšak na konci 15. a poč. 16. století se počíná přeměna v náklad-

nický systém, i když pojmenování nákladníci se objevuje nejprve až v řádu z r. 1512 a stabilně se vyskytuje od r. 1594 jako „nákladníci piva vaření" (Mendelová 1984, 91). Sládci se mnohdy stávali sami nákladníky, jestliže dosáhli určitého postavení.

Po pol. 17. století popsal stručně výrobu piva J. A. Komenský (1658, č. 13) takto: Pivo se vaří v kotli ze sladu a chmele, pak se vylévá do kádě a vystydlé se odnáší ve džberech do sklepa a nalévá se do sudů. Postup se příliš nelišil a zůstával vpodstatě nezměněn od 16. do 2. pol. 18. století, kdy přinesl důležitá zlepšení „geniální" český sládek F. O. Poupě, a která byla přijata a rozšířena do okolních zemí. Jedním z jeho hlavních přínosů bylo přidání ještě jednoho „cezení", tj. zdvojení tehdejší jednoduché jakési filtrace pomocí dalšího dna, vyrobeného z dřevěné desky s vypálenými otvory a vloženého do „cedící kádě". Do té doby se primitivně provádělo přes vích slámy (Ottův slovník naučný, 1898, 729).

Základem a první hlavní fází byla příprava sladu klíčením obilí na humnech, pak provzdušňování přehazováním nejčastěji bukovou lopatou, aby nezplesnivělo, dále hvozdění – odsušování, fermentace – kvašení, chmelení, mletí, vaření atd. až po vystavění piva (k tomu cf. např. Chodounský s.d., 5 sq; Petráň a kol. 1985, 684 sq a 1995, 383 sq; Krajíc 1989, 176 sq). Část pivovarského zařízení byla archeologicky zkoumána např. v Praze na Novém Městě (Olmerová, 1983) a kompletní provoz sladovny pak v Sezimově Ústí (Krajíc, 1989). Vařilo se především pivo staré ječné a bílé pšeničné, které se konzumovalo ve větší míře hlavně v Německu, kde ještě v 19. století bylo v Berlíně na 18 pivovarů, produkujících bílé pivo (Chodounský, s.d., 13). U nás nebylo příliš v oblibě a hodnoceno bylo v 16. a 17. století na poloviční cenu oproti kvalitnějšímu hořkému pivu, vyráběnému z ječmene (Procházka 1963, 162, pozn. 28).

O postupu při vaření piva, a všech úskalích s tím spojených, sepsal první odborný spis „Počátkové základného učení o vaření piva" a vydal v Olomouci 1801 již zmíněný český sládek František Ondřej Poupě (nar. 1753 – zemřel 1805), původně sládek hraběte Clam Martinice ve Slaném, později sládek v Brně: Byl určen „...pro učedlníky, tovaryše, sládky, pro každého hospodáře, který té věci dokonale vyučen býti žádá...".

V jeho práci jsou kromě užitečných rad a prvních vysvětlení některých chemických reakcí při výobě piva zanamenány některé starší postupy výroby piva i případy jeho pokažení, např. přidáváním soli do piva, či zfalšování pěny přidáním mýdla (Poupě 1801, 258 sq a 262). Jmenuje prostředky, hraničící s magií, které se užívaly k jeho vylepšení a objasňuje jejich nesmyslnost, varuje před nimi. Mezi tzv. „předsudky" a „čarodějnickými" způsoby uvádí užívání svěcené svíce na Velký pátek „kejklířem", dále kusu umrlčí rakve, hnátu z člověka nebo slepého psa a odmítá tyto praktiky jako neúčinné (Poupě 1801, 242 a 246 sq). Černá magie a užívání rituálních předmětů k pověře, se tradovalo od raného středověku až po 18. a i 19. století (Smetánka 1992; Šmahel 1990; Petráň 1995, 64 sq), jak dokládá i v souvislosti s pivem F. O. Poupě.

Exkurz

Zásady dobrého piva Poupětem podané a F. Chodounským srozumitelně převedené (F. Chodounský, s.d., 12):

Pravé, přirozené a dobré pivo –

I. Má vařeno a vyrobeno býti jen ze základních surovin: z vody, sladu ječného, z chmele a za pomocí kvasnic (fermentů – enzymů),
II. Má přirozenou čistotu míti a nemá ani nasládlé ani příliš hořké býti,
III. Nesmí (vedle přirozených účinků...) nikomu pomoci ani škoditi,
IV. Musí se honositi následujícími ctnostmi pravosti své: a) žízeň hasiti a scházející vlhkost v těle nahrazovati, b) poněkud sytiti, nikoliv však nadýmati nebo zácpu způsobiti, c) umdlelé tělo posilniti, d) moč k poměru požitku i s „krupicí" vyměšovati (aby tak tvoření kamene močového předcházelo), e) stolici podporovati a konečně f) žaludek zahřívati a ne, jako mnohé pivo „chladiti" a jak poznamenal (F. O. Poupě): „komu by tyto vlastnosti piva škodlivými byly, ten ovšem lépe učiní, zůstane-li při vodě."

Poděkování

Za cenné rady děkuji: Doc. Zdeňku Smetánkovi z katedry prehistorie a rané doby dějinné FFUK, dr. Jaroslavě Mendelové z Archivu hl. m. Prahy, dr. Věře Chrbolkové ze Strahovské knihovny Památníku národního písemnictví a Mgr. Janu Pařezovi ze Strahovské knihovny Kláštera řádu premonstrátů, kterému vděčím za údaje z Neústupovského písemného materiálu.

POZNÁMKA

* Pohár s uchem (i.č. 111 637) z Jungmannova náměstí, rovněž zařazený pro svoji jistou morfologickou příbuznost k specifickému typu pohárů pražské provenience (cf. Dragoun 1997, 327 a Huml–Starec, 1998) vpodstatě odpovídá, avšak nesplňuje kritérium dekoru rozesetých skvrn. Je hladký, bez výzdoby, jak bylo již vyobrazeno (Richterová 1986, obr. 8).

Zkratky

AČ – Archiv český (ed.)
AH – Archaeologia historica, Brno
AMP – Archiv hl. m. Prahy
AP – Archaelogica Pragensia, Praha
AR – Archeologické rozhledy, Praha
CIM – Codex iuris municipalis (ed.)
DZV – Desky zemské větší
FHB – Folia Historica Bohemica, Praha
FRB – Fontes rerum Bohemicarum (ed.)
KHKM – Kwartalnik Historii Kultury Materialnej, Warszawa
MMP – Muzeum hl. m. Prahy
NK – Národní knihovna v Praze
PA – Památky archeologické, Praha
PNP – Památník národního písemnictví v Praze
PSH – Pražský sborník historický, Praha
SČ – Sněmy české (ed.)
SOA – Státní oblastní archiv v Praze
SÚA – Státní ústřední archiv v Praze

PRAMENY (vydané a nevydané)

Archiv český, 8, ed. J. Kalousek, Praha 1888.
Codex iuris municipalis regni Bohemiae, I, ed. J. Čelakovský, Praha 1886.
Desky zemské větší, SÚA Praha.
Fid. Neústupov, dominikální kniha č. 11, 1774–1806, SOA Praha.
Fid. Smečno, pozemková kniha, i.č. 272, 1581–1613; urbář, i.č. 486, 1602–1603, SOA Praha.
Fontes rerum Bohemicarum, IV, ed. J. Emler, Praha 1884.
Letopis měšťana Nového Města pražského z let 1492–1539, ed. B. Zilynskyj, PSH XVII, 1984, 52–89.
Kniha inventářů, rkp. 1176, 1626–1666, fol. 331, AMP.
Knihy viničné, rkp. 2014, fol. 110, 1572–1575, AMP.
Malostranský graduál, 1572, z dílny Jana Táborského z Klokotské hory, XVII A 3, fol. 397a, NK Praha.
Pán rady (Štěstí), traktát, staročeská mravokárná alegorie z 15. století, vyd. 1505 v Praze.
Pečetidlo šenkýřů Starého Města pražského z r. 1603, AMP, III – 210.
Sněmy české, III, IV, VI, ed. A. Gindely, F. Dvorský, A. Rezek, J. Pažout, 1884, 1886, 1890 Praha.
Žlutický kancionál, 1558, Jana Táborského z Klokotské Hory, fol. 271b, PNP (v současnosti bez sign.).

LITERATURA

DIVIŠ, J. 1992: Pražské cechy, Acta musei Pragensis 91–92, Praha.
DRAGOUN, Z. 1997: Specifický typ pohárů z pražských nálezů, AH 22, 321–329.
DÜLMEN, van R. 1990: Kultur und Alltag in der Frühen Neuzeit, Bd. I.: Das Haus und seine Menschen 16.–18. Jhdt., München.

FRIEDRICH, G. 1997: Rukověť křesťanské chronologie, 2. vyd., Praha.
HÁJKOVÁ, M. 1997: Homo ludens Pragensis, Příspěvek k dějinám karetní hry v pozdně středověkých a raně novověkých Čechách, AR 49, 106–123, 196.
HAZLBAUER, Z. 1992: Středověká hra vrhcáby ve světle dobových pramenů, AH 17, 241–445.
HRDLIČKA, J. s.d. (1994?): Pražská heraldika, Praha.
HUML, V.–STAREC, P. 1998: Archeologický výzkum při rekonstrukci hotelu Adria na Václavském náměstí čp. 784/II v roce 1992 (v tisku – ekurz čl. pro AP 14).
CHODOUNSKÝ, F. s.d. (konec 19. st.?): Několik listů o pivě a pivovarnictví, Nákladem Zemského společenstva sládků v Praze, Praha.
JANÁČEK, J. 1959: Pivovarnictví v českých královských městech v 16. století, Rozpravy ČSAV 69.
KOMENSKÝ, J. A. 1658: Orbis sensualium pictus, Nürnberg.
KRAJÍC, R. 1989: Středověká sladovna v Sezimově Ústí, PA LXXX, 159–187.
MENDELOVÁ, J. 1984: Osmipanský úřad na Starém Městě pražském do r. 1637, PSH XVII, 90–104.
NOVÝ, R. 1988: Historická metrologie, in: Vademecum pomocných věd historických, 149–172.
OLMEROVÁ, H. 1983: Nález středověkého pivovarnického zařízení na Novém Městě, Staletá Praha XIII, 211–217.
Ottův slovník naučný, sv. XIII, 1898, Praha.
PAŘEZ, J. 1994: Každodennost v klášteře premonstrátů na Strahově v polovině 16. století, FHB 17, 101–115.
PEKAŘ, J. 1970: Kniha o Kosti, II, 4. vyd., Praha.
PETRÁŇ, J. a kol. 1985, 1995, 1997: Dějiny hmotné kultury I/1,2; II/1,2.
POUPĚ, F. O. 1801: Počátkové základného učení o vaření piva, Olomouc.
PROCHÁZKA, V. 1963: Česká poddanská nemovitost v pozemkových knihách 16. a 17. století, Praha.
RABĘCKA, I. 1962: The Early Medieval Tavern in Poland, KHKM, Ergon, Warszawa, 372–375.
RABĘCKA-BRYKCZYŃSKA, I. 1983: Die Taverne im frühmittelalterlichen Polen, in: Gastfreundschaft, Taverne and Gasthaus im Mittelalter, Hrsg. von H. C. Peyer, München–Wien, 103–118.
RICHTEROVÁ, J. 1982: Výzkum středověké osady Ovenec v Praze 6-Bubenči, AR 34, 523–533, 589.
– 1982: Středověké kachle, Katalog výstavy, Praha.
– 1983: Pražské středověké hrací kostky a kameny, AP 4, 201–223.
RICHTEROVÁ, J. 1986: Nálezový soubor z vyzděné jímky na Junmanově náměstí v Praze 1, AP 7, 205–235.
– 1997: Pražané na přelomu středověku a novověku. Život a kultura pražských měšťanů v 2. pol. 15. a v 16. století, Katalog výstavy, Praha.
SEDLÁK, V. J. 1945: O počátcích erbů pražských cechů, Praha.
SMETÁNKA Z. 1968: Technologie výroby českých kachlů od počátku 14. do poč. 16. století, PA LIX, 543–578.
– 1992: Legenda o Ostojovi, Archeologie obyčejného života v raněstředověkých Čechách, Praha.
STEJSKAL, A. 1996: Hospody posledních Rožmberků, Dějiny a současnost 4, 9–13.
SVÁTEK, F.–ŠŤÁHLAVSKÝ, Z. 1989: Karty a kartáři v Praze (16.–20. století), Muzeum hl. m. Prahy, Katalog výstavy, Praha.
ŠMAHEL, F. 1990: Silnější než víra: Magie, pověry a kouzla husitského věku, Sb. vlastivědných prací z Podblanicka 30/2, 31–51.
VACEK, F. 1911, 1923: Dějiny Bubenče, Dejvic, Šárky a okolí, Sb. příspěvků k dějinám Král. hl. m. Prahy II, 47–470; IV, 1–567.
VLČEK, J. 1960: Dějiny české literatury I, 5. vyd., Praha.
ZÍBRT, Č. 1910: Sladovnické obyčeje, zábavy, slavnosti a pověry v nákladnických domech a pivovarech českých, Praha.
ŽEMLIČKA, J. 1997: Čechy v době knížecí, Praha.

Zusammenfassung

Tabernen in der Umgebung Prags an der Wende des Mittelalters und der Neuzeit

Einleitend erwähnt die Autorin des Artikels kurz das Phänomen Tabernen im Mittelalter allgemein und speziell in Prag, und zwar einschließlich der Umwandlungsandeutungen im Spätmittelalter und in der frühen Neuzeit.

Weiter charakterisiert sie einzelne Tabernentypen bei uns gegen Ende des 15. Jhs., im 16. Jh. bis zur Hälfte des 17. Jhs. Im gewählten Teil Prags (NW) kann man der Meinung der Autorin nach konkrete Lokalitäten am besten aufgrund mehrerer Quellen spezifizieren. Eine besondere Aufmerksamkeit ist den Tabernen in Ovenec (Bubeneč, heute Prag 6) gewidmet, und zwar vor allem der oberen Taberne „Na seníku", dt.: „Zum Heuschuppen" (archäologisch teilweise erforscht – Abb. 3), und der unteren Taberne nicht weit von der Kirche des Hl. Gotthard, der später „Na slamníku" dt.: „Zum Strohsack" genannt und wahrscheinlich im „Malostranský graduál" (dt.: „Graduale von Kleine Seite") im Jahre 1572 im Werk von Jan Táborský von Klokoty-Berg (Abb. 4) ikonographisch dargestellt wurde.

Andere Kapitel befassen sich mit Einrichtung, mit Verkehr und mit Unterhaltung in den Taberne (Abb. 5–8). Außer schriftlichen Quellen nutzt die Autorin wieder die historischen Abbildungen aus dem Anfang des 16. Jahrhunderts aus.

Ein wichtiger Teil der Arbeit befaßt sich mit dem Verzehr in den Tabernen, mit „Trinkgefäßen" und Maßen einschl. der experimental beglaubigten Inhalte von den im 15. Jh. am meisten frequentierten Gefäßen (Lošticer Becher, sogenannte Prager Becher und Becher aus dem Reduktionsbrand und schließlich mit den Gefäßen aus der Hälfte des 17. Jhs. (Deckelkanne oder Halbe) (Abb. 9).

Eher die wirklichen Exemplare von Halben, Deckelkannen mit dem großen Inhalt (seit dem 16. Jh. am öftesten aus Zinn) vorkommen waren, kannten wir sie früher aus den ikonographischen Quellen, z. B. aus dem Žluticer Gesangbuch (geschaffen im J. 1558 auf die Bestellung der Stadt Žlutice vom bedeutenden Prager Schreiber, Illuminator und gleichzeitig Turmuhrmacher Jan Táborský von Klokoty-Berg) – (Abb. 10).

Zum Schluß befaßt sich der Artikel übersichtlich mit dem Bierbrauen und betont einige merkwürdige Feststellungen und Beobachtungen des berühmten tschechischen Braumeisters F. O. Poupě, die den älteren Zustand festhalten.

Abbildungen:

1. Prager Weinbauern, Detail aus dem Valckenborchs Panorama Prags, 1580, i.č. 20 685, Museum der Hauptstadt Prag, Foto M. Fokt.
2. Siegelstock der Schenkwirte aus der Altstadt Prag aus dem J. 1603, Archiv der Stadt Prag, III – 210, Foto M. Fokt, Zeichnung H. Pospíšilová.
3. Keller aus dem Objekt Nr. 15, die Straße „V Sadech", Prag 6-Bubeneč, Foto M. Fokt.
4. Taberne am Rande Prags, Abbildung aus dem sog. „Malostranský graduál" aus dem Jahre 1572, Nationalbibliothek Prag.
5. Trinker in einer Taberne, Holzschnitt aus dem Traktat „Pán rady" (dt.: „der Herr des Rates"), 1505, Foto NK Prag.
6. Unterhaltung in der Taberne, Holzschnitt aus dem Traktat „Pán rady", 1505, Nationalbibliothek Prag.
7. Satire von H. S. Beham aus dem 16. Jh. – unzüchtige Tätigkeiten in der Spinnerei und in der Kunkelstube, die das Leben in einer Taberne evozieren, nach R. van Dülmen 1990, Foto M. Fokt.
8. Raufer – Abbildung auf einer gut erhaltenen Kachel aus Sušice, nach Z. Smetánka 1968, Foto M. Fokt.
9. Trinkgefäßtypen: 1 – Lošticer Becher, Hälfte des 15. Jhs., Inventarnummer 111 636, Museum der Hauptstadt Prag; 2 – „Prager" Becher mit einem Henkel, Ende des 14. bis Hälfte des 15. Jhs., Inventarnummer 4820, Museum der Hauptstadt Prag; 3 – Becher mit einem Henkel aus dem Reduktionsbrand, 15. Jh., Prager Institut der Bodendenkmalpflege (Dragoun 1997, Abb. 4); 4 – Zinnhalbe, Hälfte des 17. Jhs., Inventarnummer 3860, Museum der Hauptstadt Prag; Zeichnung H. Pospíšilová und B. Neuberg, Foto M. Fokt (der angeführte Ma stab entspricht nur den Zeichnungen).
10. Landmann trägt ein Gefäß mit dem Deckel, Abbildung aus dem „Žlutický kancionál", gegen 1558, ohne Signatur, fol. 271b, Prager Nationaldenkmal Prag, Foto M. Fokt.