

Frolec, Václav

Vinařská krajina a práce

In: Frolec, Václav. *Tradiční vinařství na Moravě*. Vyd. 1. V Brně: Universita J.E. Purkyně, 1974, pp. [13]-118

Stable URL (handle): <https://hdl.handle.net/11222.digilib/121148>

Access Date: 16. 02. 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.

218

VINAŘSKÁ KRAJINA A PRÁCE



*Ohrada viniční je nejkrásnější
odměna, jakou může vlast poskytnout
vítěznému bojovníkovi.*

/HOMÉR/

Všude, kde člověk vysazuje révu vinnou, mění se obraz přírodního prostředí; z rolnické krajiny se stává krajina vinařská. Její celkový vzhled udávají nejen vinohrady rozseté po katastru obcí, ale i kulturní hodnoty, jež vznikly v osobitých podmínkách vinařské kulturní krajiny a jsou projevem tvůrčí činnosti a pracovního úsilí lidí, kteří zde žijí. Dnešní obraz moravské vinařské kulturní krajiny je výsledek staletého vývoje, jehož ráz do značné míry ovlivňovaly přírodní a historické okolnosti.

PŘÍRODNÍ A HISTORICKÉ PODMÍNKY

Pěstování révy vinné se na československém státním území omezuje na jižní polovinu Moravy, malé vinařské oblasti v severních a středních Čechách a na Slovensko. Dnešní stav je ovšem jen torzem středověkého rozšíření vinohradů v českých zemích. V Čechách se rozkládala hlavní vinařská střediska na dolních tocích Labe a Vltavy, v dolním Poohří, ve středním Polabí a na jihu v údolí Berounky. Morava vždy ve vinařství předčila Čechy díky příznivějším přírodním podmínkám. Vinohrady se rozkládaly na stráních jihomoravských úvalů, v oblasti mezi dolním tokem Dyje k severu přes povodí dolní Jihlavy, Svratky a Svitavy až za Brno a dále na východ přes jižní výběžky Dražanské vrchoviny až ke svahům Bílých Karpat /mapa čís. 1/.¹

Na území Moravy se vydělují tři základní vinohradnické oblasti: znojensko-mikulovská /s rajóny: znojenský, mikulovský, miroslavsko-těšetický, hrušovanský, židlochovicko-kounický, moravskokrumlovský/, hustopečsko-hodonínská /s rajóny: velkopavlovický, mutěnický, břeclavsko-hodonínský, kloboucký, hovoransko-kyjovský a slavkovsko-bučovický/ a bzenecko-strážnická /s rajóny: bzenecký, blatnický, strážnicko-hradištský/.² Moravské vinařské oblasti se tedy rozkládají v několika zeměpisných krajinách, jejichž půda a podnebí jsou příhodné pro pěstování révy vinné.

Dolnomoravský úval, v němž se soustřeďuje značná část vinařské produkce, je nejteplejší částí Moravy s průměrnými ročními teplotami mezi 9°–10° C a červencovými teplotami nad 20° C.³ Průměrná denní teplota 10° C a vyšší nastupuje tu již 12. dubna a končí 18. října, průměrné denní teploty 15° C a vyšší trvají zde až 130 dní. Podél Moravy je široký pruh aluviálních půd hlinito-písčitého druhu, jílové hlíny s hnilokaly. Mezi Bzencem a Hodonínem jsou slabě hlinité pisky, dále na západě sprašové půdy a ve vyšších polohách středoevropské hnědozemě jílovohlinitého druhu. Krajina náleží řepařsko-kukuřičnému výrobnímu typu.⁴ Bonita vinohradnické půdy⁵ je v Dolnomoravském úvalu odlišná podle jednotlivých rajónů: bonitní třídu I. má rajón mutěnický a bzenecký, bonitní třídu II. rajón břeclavsko-hodonínský a hovoransko-kyjovský.⁶

Významné vinohradnické rajóny se rozkládají v Dyjskosvrateckém úvalu, jenž rovněž patří k nejteplejším a nejsušším krajinám moravským.

Na jeho severu má Brno /207 m/ průměrnou roční teplotu 8,4 °C /leden 1,5 °C, červenec 18,2 °C/ a 557 mm srážek, na jihu Znojmo /283 m/ 8,7 °C /leden 1,2 °C, červenec 18,7 °C/ a 528 mm srážek, uprostřed úvalu vystupují červencové teploty nad 19 °C a srážkové roční výšky tu klesají až k hranici sucha. Převládajícím půdním typem kukuřičného a řepařského výrobního charakteru je v Dyjskosvrateckém úvalu středoevropská hnědozem těžkého jílovitého druhu, na spraších jsou černozemě.⁷ Vinohradník trati jsou zde I. bonitní třídy /znojmský rajón/, II. bonitní třídy /rajón miroslavsko-těšetický/, hrušovanský a židlochovicko-kounický/ i III. bonitní třídy /moravskokrumlovský rajón/. S Dyjskosvrateckým úvallem úzce souvisí zeměpisná krajina Pavlovské vrchy, jejíž podnebí se příliš neliší od teplého a suchého klimatu obou sousedních úvalů /průměrná roční teplota je tu přes 9 °C a teplota v červenci dosahuje přes 20 °C/. Oblast Pavlovských vrchů se vyznačuje jílovito-hlinitými půdami, u Dyje typu nivního, jinde typu středoevropské hnědozemě, půdy jsou podzolové a vápenatky. Orná půda je typu obilnářského. Vinohradnický rajón mi-kulovský, který se zde rozkládá, je I. bonitní třídy.⁸

Mezi Dyjskosvrateckým úvallem a Věstonickou branou na západě, Vyškovskou branou na severu, řekou Moravou na východě a Dolnomoravským úvallem na jihu, leží zeměpisná krajina Středomoravské Karpaty, jejímž jádrem je Ždánický les a Chřiby s vinohradnickým rajónem klobouckým a slavkovsko-bučovickým. Toto území se vyznačuje teplým a různě vlhkým podnebím,⁹ půdy jsou ve vyšších polohách podzolové a pravé podzoly, v okrajových nižších částech převažuje středoevropská hnědozem jílovito-hlinitého druhu řepařského výrobního typu. Vinohradní trati se řadí do I. bonitní třídy /velkopavlovický rajón/, II. bonitní třídy /kloboucký rajón/ a III. bonitní třídy /rajón slavkovsko-bučovický/.¹⁰

Okrajově zasahují vinohradnické rajóny do zeměpisné krajiny Bílých Karpat, v jejíž nížinné části je podnebí velmi různé a náleží k nejteplejším na Moravě /Strážnicko/; srážky dosahují v nižších polohách 580 mm /ve vyšších 700 mm/. Bělokarpatská oblast má půdy těžké, jílovité, těžko zpracovatelné /východní Uherskobrodsko/ i lehčí jílovitopísčité až šterkovité na kopcovitých svazích. Z moravské nížiny sem zabíhají výběžky úrodných tmavých hlinitých naplavenin. Krajina má obilnářský charakter.¹¹ Vinohradnické obce se rozkládají v rajónu strážnicko-hradištském /II. bonitní třída/ a blatnickém /I. bonitní třída/.

Moravská vinařská krajina leží na území, jež bylo souvisle osídleno v paleolitu, neolitu, eneolitu, v době bronzové, laténské i v období římském. V této části Moravy bylo také centrum Velké Moravy. Základním geografickým předpokladem, který vedl k soustavnému osídlování Pomoraví a Podyjí zemědělským lidem, byl reliéf zdejší krajiny, jenž podstatně modifikoval i podnebí.

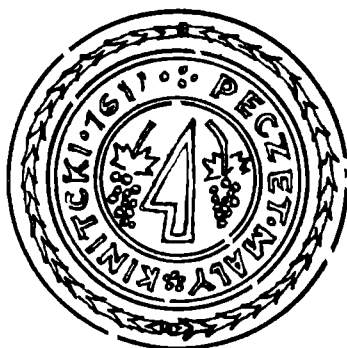
Zatímco o počátcích zemědělství jsme díky archeologickým výzkumům poměrně dobře informováni, počátky pěstování révy vinné na Moravě zůstávají stále neobjasněny.

V literatuře se často objevuje hypotéza, že počátky moravského vinařství souvisejí s vinařstvím panonským a jeho rozvojem za císaře Proba; vyskytuje se i názor, že první vysazování vinohradů na jižní Moravě lze spojovat s pobyttem římských legií na našem území.¹² Zdá se však,

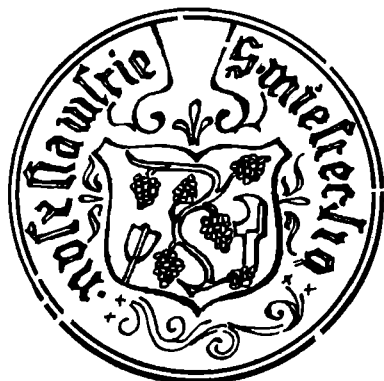
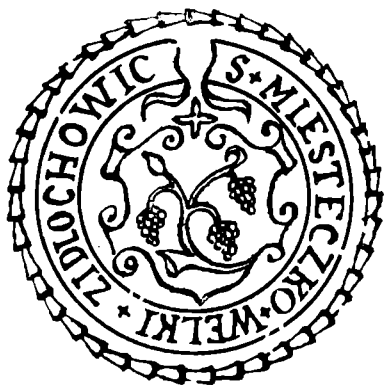
že pěstování révy vinné nezapustilo na Moravě v tomto období trvalé kořeny. Vlastní počátky moravského vinařství spadají až do období Velkomoravské říše, kdy se na Moravu šíří z oblasti podunajsko-panónské, v níž patrně přežívaly starší laténské a antické tradice pěstování révy vinné. Z tohoto období máme už přesvědčivé archeologické doklady.¹³ Jaká byla intenzita vinařství v době Velké Moravy není zatím jasné.

První písemné zprávy o vinařství na Moravě pocházejí až z 11. a 12. století. V listině z roku 1052 se uvádí v majetku staroboleslavského kláštera vinice v Mackovicích a Hrádku u Jaroslavic, v roce 1078 se připomínají vinaři u kláštera Hradisko u Olomouce. V zakládací listině třebského kláštera z roku 1109 se mluví o vinicích v Drnovicích na Vyškovsku, Omicích u Brna a Čučicích na Ivančicku. Od 13. století pak zpráv o existenci vinic na Moravě přibývá.¹⁴

Ve staletém vývoji vinařství na Moravě zjišťujeme, že se rozvíjelo a dosahovalo největšího rozkvětu v klidných mírových dobách; válečné události vedly k zanikání a pustnutí vinohradů, jež se mnohdy už vůbec neobnovovaly. V 11. až 13. století byly nositeli rozvoje vinařství především kláštery a feudální šlechta. Za zlatý věk moravského i českého vinařství se považuje období 14. až 16. století, kdy velké množství rozlehlých i drobných vinic lemovalo četná města, kláštery, hrady i zámky feudálů a kdy pěstování révy vinné zdomácnělo také v mnoha poddanských vesnicích. Víno se tehdy rodilo i v krajích, kde dnes není po vinicích ani památka.¹⁵ O stále větším hospodářském významu vinařství v tomto období svědčí mimo jiné též vzestupná tendence v cenách vinic.¹⁶ Husitské války v 15. století sice způsobily částečný úpadek moravského vinařství, avšak po jejich skončení nastal jeho prudký rozmach. Klidný vývoj byl přerušen vojenskými vpády Kuruců a loupeživých hord krále Matyáše Korvína, které měly za následek zrušení vinohradních tratí zejména na jihovýchodní Moravě. Velkou pohromou pro moravské vinařství byla třicetiletá válka, kdy na mnoha místech vinice zcela zanikly a později už nebyly vůbec obnoveny.¹⁷ V důsledku značného poklesu obyvatelstva ve městech i na vesnicích bylo mnoho vinohradních tratí bez majitele;¹⁸ vinice zůstávaly neobdělány a pustly. Vrchnost i horenské úřady nabízely opuštěné vinice obyvatelům s podmínkou, že je ve stanovené lhůtě vysadí. Rozsah viničných ploch se zmenšoval i v 18. století. Postupně mizely vinice v málo příhodných polohách v kraji přerovském a jihlavském, svůj význam si udržely viničné tratě v kraji brněnském,¹⁹ znojenském a hradištském.²⁰ Počátek 19. století znamenal nový rozkvět vinařství. Moravské kraje měly tehdy přes 30.000 hektarů vinic a produkovaly 250.400 hektolitřů vína.²¹ Období rozmachu vinařské výroby netrvalo však dlouho. Už v druhé polovině 19. století došlo v důsledku hospodářských reforem, zavádění nových výnosnějších plodin, rozšíření révových škůdců /Phylloxera vastatrix, Peronospora viticola, Oidium Tuckeri aj./, zhoršení klimatických podmínek, vzrůstajícího požívání jiných nápojů, konkurence cizích vín a dalších okolností ke zmenšování rozlohy vinohradních tratí, které pokračovalo i počátkem našeho století.²² Potěšitelný obrat nastal ve třicátých letech, kdy se zastavuje další rušení vinohradů a vinice se rekonstruují na amerických podložkách odolných vůči révokazu. Po druhé světové válce se pěstování révy vinné postupně přeměňuje v souvislosti se socialistickým rozvojem zemědělské velkovýroby.



Tab. 1. Réva vinná ve znacích moravských obcí



Tab. 2. Réva vinná ve znacích moravských obcí

Vinohrady se scelují, zavádí se mechanizace a využívá se nejnovějších vědeckých poznatků. Na novou základnu se dostávají i drobné záhumenkové vinice.

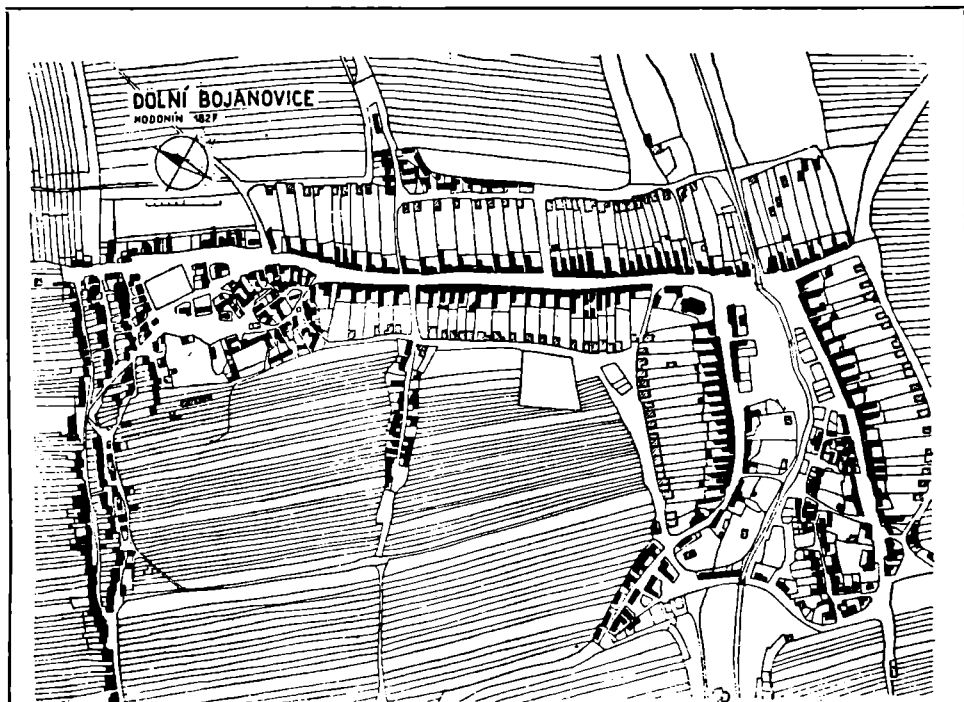
SÍDLA A PLUŽINA

Vinohradnické obce na Moravě se vyznačují pravidelnou soustředěnou zástavbou o silničním, ulicovém a návesním půdorysu, jež jsou na našem státním území příznačné pro staré sídelní oblasti. Silniční vsi mají domy seřazené těsně vedle sebe po obou stranách silnice nebo cesty. Svým vzhledem se jim velmi podobají vesnice ulicové, se stejným charakterem zástavby; jenom komunikace, kolem níž jsou usedlosti postaveny, má místní charakter /prochází-li ulicovou vsí dálková cesta, je vedena napříč vesnicí nebo jde po okraji osady/. Plošnou formou plánovitého soustředěného půdorysu jsou vsi návesní, jejichž podstatným znakem je náves s domy řazenými těsně vedle sebe, do níž se sbíhají všechny cesty. V moravské vinařské oblasti se vyskytují vesnice s tímto půdorysem hlavně v severní části Dolnomoravského úvalu, kde se střídají s osadami silničními, ulicovými a s návesními silnicovkami, jež tvoří přechodnou formu mezi sídelními tvary plošnými a lineárními.²³ Některé vinohradnické obce na jihovýchodní Moravě, ležící blízko sebe /Mikulčice—Těšice, Svatoborice—Mistřín, Zarazice—Vnorovy—Lideřovice/ se lineárním rozrůstáním zcela nebo téměř spojily a tvoří dnes rozlehlá sídla s velkým počtem domů.

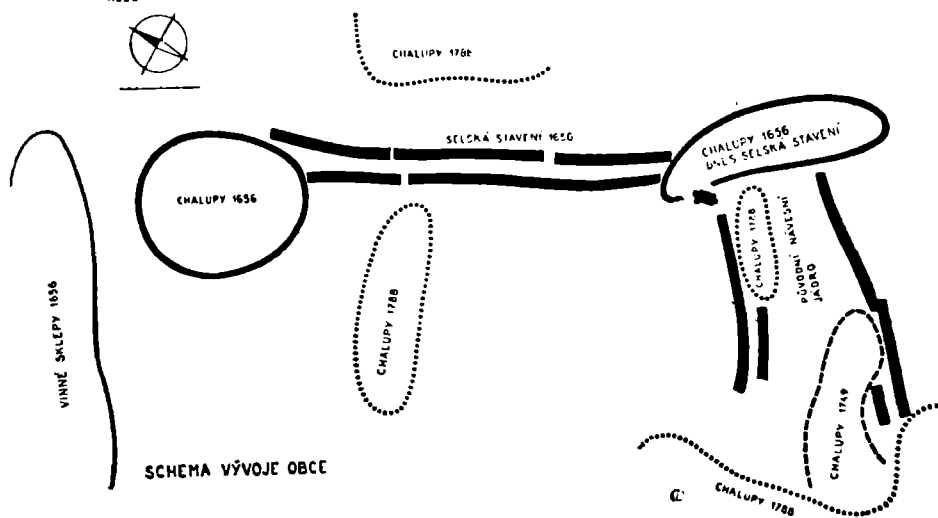
Osobitou součástí vinohradnických obcí jsou vinohradnické stavby rozložené zpravidla při okrajích vinic, ve větší nebo menší vzdálenosti od vesnice. Někdy jsou postaveny přímo v obci, s jejímž půdorysem vytvářejí jeden organický celek. Oba způsoby umístění lisoven a sklepů jsou na Moravě staré a dochovaly se do dneška. Výstavba vinohradnických staveb mimo půdorys obce, jak ukazují katastrální mapy i současný stav, byla obvyklejší. Setkáváme se s ní na Uherskobrodsku, Kyjovsku, Veselsku, Strážnicku, Hodonínsku, v přechodné oblasti slovácko-hanácké i v pohraniční části jižní Moravy. Sklepy a lisovny, které byly stavěny ve větší vzdálenosti od obcí, zůstaly i v dalším vývoji mimo jejich půdorys a budí dojem samostatných osad. Někdy byly vinohradnické stavby budovány nedaleko od obce a při rozrůstání vesnice splynuly s jejím půdorysem.²⁴

Spojení řady sklepů a lisoven s vesnickým půdorysem v důsledku rozrůstání obce a přeměny vinohradnických staveb v obydlí bylo v minulosti dosti časté. Nejlepším příkladem tohoto procesu je vývoj obce Starý Poddvorov na Hodonínsku. Tato řadová ves vznikla z lisoven, které patřily k zaniklému městečku Poddvorovu.²⁵ S podobným jevem se setkáváme také v Sobůlkách,²⁶ Vlčnově, Blatnici, Mutěnicích, Bohuslavcích, Kyjově, Nedachlebících, Novém Šaldorfě, Únanově a jinde.²⁷ Svědectvím o tom jsou i názvy ulic *Pod bůdama* /Dolní Bojanovice, Starý Poddvorov/, *Podbůdí* /Nedachlebice/ apod. Na starou vinařskou tradici ukazují i názvy některých moravských obcí /*Viničné Šumice* na Znojemsku, *Vinary* u Přerova, *Suchá Loza* na Uherskobrodsku/.

Lisovny a sklepy situované mimo obec nebo při jejích okrajích vytvářejí zpravidla řadu, v níž někdy navazuje jedna stavba na druhou, jindy



DOLNÍ BOJANOVICE
HODONÍN



Tab. 3. Schéma půdorysného vývoje vinařské obce, Dolní Bojanovice, okr. Hodonín

jsou postaveny v menší nebo větší vzdálenosti od sebe. Tato zástavba byla obvyklá u vinohradnických staveb již v minulých stoletích.²⁸ Archivní doklady ukazují, že řada byla základním tvarem zástavby lisoven a sklepů i v obcích, kde vinohradnické stavby dnes vytvářejí složitý půdorys.²⁹ S rozkvětem vinařství docházelo v některých vesnicích k neplánovité výstavbě nových lisoven a sklepů, takže se původní půdorys ztrácí ve spletitých uličkách, nepravidelných řadách a shlucích. Vinohradnické stavby jsou postaveny v jedné úrovni, stupňovitě, šachovitě apod. Na některých místech nabývá zástavba lisoven a sklepů návesního tvaru.³⁰ Vzniká tak společenské jádro, kterého se využívá při vinařských slavnostech.

Lisovny a sklepy postavené uvnitř obce vytvářejí obvykle souvislé řady. Méně časté je budování samostatně nebo v malých skupinách stojících lisoven, rozptýlených v různých částech vesnice mezi domy. Vyskytují se zejména v přechodné oblasti slovácko-hanácké. V obcích s mladší vinohradnickou tradicí bývají často stavby nepravidelně rozsety po vinohradech. Jejich počet se rozrůstá teprve v poslední době.

Některé komplexy lisoven a sklepů mají svá zvláštní pojmenování. Mezi nejznámější patří *Nechory* u Prušánek, *Belegrady* u Velkých Bílovic, *Šidleny* u Milotic a *Plže* u Petrova. V obcích, kde nemají vinohradnické stavby souhrnné označení, říkají obyvatelé, že jdou *do bůd, do sklepa, pod horu*. Blíže bývají lisovny a sklepy označovány podle názvu vinohradní trati.

Prostoru kolem vinohradnických staveb postavených při vinicích se obvykle využívá jako „sádku“, v němž se pěstují ovocné stromy /ořechy, třešně, jabloně aj./.

Dominantní postavení ve vinohradnických obcích má zpravidla kostel, kolem něhož se soustřeďuje i společenský život. Důležitým centrem veřejného dění ve vesnici je prostor návsí a místo, kde stojí „obecní“ hospoda. Původní jádro, kde byly kdysi starousedlické grunty, se dodnes všeobecně nazývá *dědina* nebo *ves /na dědině, ve vsi*; u německého obyvatelstva na jižní Moravě *Dorf*/. Po jedné straně od „dědiny“ bývá zpravidla „horní konec“ a po straně druhé „dolní konec“. Svá pojmenování mají i ostatní části a ulice v obci.

Celkový charakter zástavby vinohradnických vesnic dotvářejí i formy dvorů, v nichž se odráží vzájemný vztah mezi obytnými a hospodářskými prostory. U převážné většiny dvorové zástavby je patrná snaha po pravidelném rozložení budov po obvodě dvora /nejčastěji v hákové a trojboké formě/. Celkový vzhled usedlosti je do značné míry poznamenán štitovou orientací /Znojemsko, Mikulovsko/ nebo okapovou zástavbou domů směrem ke komunikaci nebo veřejnému prostranství /jihovýchodní a střední Morava/. Barevně řešená průčelí obydlí bývají ve vinohradnických vesnicích stíněna a dotvářena zelení révy vinné, pnoucí se po lešení před vchodem nebo celou průčelní plochou.

Pěkným doplňkem vinařské krajiny jsou kapličky s vyobrazeními a plastikami sv. Urbana, patrona vinařů, i dřevěné kříže a boží muka, většinou působivé výtvořiny místních lidových umělců.

Základním znakem každé vesnice je úzké sepetí staveb a pozemků. Ve vinorodých krajích patřily k usedlosti kromě obytných a hospodářských budov, polí, luk, zahrad i vinice. Všechny části byly pro existenci usedlosti nezbytné a vytvářely z ní hospodářskou i právní jednotku. Plužina,

půda, byla ve venkovském prostředí základním výrobním a hospodářským předpokladem existence osady a ve vztahu člověka k „domovu“ důležitým prostorovým a duchovním pojítkem.³¹ Jestliže louky, pastviny, obecní lesy byly kdysi společným majetkem obce, tvořily občiny, pole a vinohrady byly většinou neoddělitelnou součástí rolnické usedlosti. Základní typy plužiny projevovaly na Moravě úzkou vázanost na hlavní typy sídel; s pravidelnými silničními, ulicovými, návesními i návesně silničními půdorysy se pojila plánovitě uspořádaná plužina traťová, skládající se z velkých a pravidelných tratí, rozdělených na rovnoběžné polní pásy, dosahující značné délky.³²

Vinohrady se v minulých stoletích nezakládaly náhodně. Vrchnost, která zpravidla určovala půdu k vysazení révou vinnou, vyhledávala a nechávala vyměřit vinohradní trati na vhodných pozemcích, které byly rozděleny na tolik částí /čtvrtí, achtelů/,³³ kolik bylo poddaných nebo jiných zadatelů.³⁴

Vinice jednotlivých katastrálních obcí se rozkládají v jedné nebo více tratích, jež se nazývají *hora*. Sousedící vinohrady jsou od sebe odděleny příkopem, zvaným od pradávna *rúna*.³⁵ Na horním konci bývaly vinohrady ohrazeny živým plotem /*frýd, frejd*/.³⁶

V názvech viničných hor můžeme vydělit několik základních skupin, s nimiž se setkáváme po celém moravském vinohradnickém regionu.

Vedle obecného označování tratí, v nichž jsou nebo byly vinice, názvem *Vinohrady /Vinohrádky/*, často doplněným o bližší určení /*Pod vinohrady, Podvinohradské* – Ludkovice, Buchlovice, Moravský Žižkov; *Nad vinohrady, Nad vinohrádky* – Luhačovice, Řetechov; *Malé vinohrady, Malé vinohrádky* – Ondřichovice, Čejč; *Hrubé vinohrady* – Ondřichovice, Čejč; *Přední vinohrady, Přední vinohrádky* – Míkovice, Josefov, Blišice; *Zadní vinohrady, Zadní vinohrádky* – Míkovice, Blišice; *Staré vinohrady* – Tvrdonice, Týnec; *Nové vinohrady* – Tvrdonice, Týnec, Starý Poddvůrov/, se používá výrazu *hora*,³⁷ k němuž se zpravidla připojuje přídavné jméno vymezující, zda jde o staré vinohradní trati /*Stará hora, Staré hory* – Šitbořice, Vnorovy, Krumvíř, Bošovice, Domanín, Klobouky u Brna, Křepice, Místřín, Moravany, Moravský Žižkov, Němčíčky, Havříce, Nedačlebice, Prakšice, Veletiny, Vlčnov, Napajedla, Tučapy, Dolní Němčí, Louka, Násedlovice, Bohuslavice, Kostelec, Stražovice, Moravská Nová Ves, Mutěnice, Lhotka, Komárov /u Napajedel/, Boršice u Buchlovic, Buchlovice, Kunovice, Polešovice, Blatnice, Ostrožská Lhota, Syrovín, Újezdec u Kyjova, Čejkovice, Hovorany, Němčíčky, Velké Pavlovice/³⁸ nebo o nově založené vinice /*Nová hora, Nové hory* – Lipov, Damboržice, Šitbořice, Lhotka, Buchlovice, Kunovice, Polešovice, Věteřov, Němčíčky, Násedlovice, Kostelec, Stražovice, Velké Bílovice, Veletiny, Mutěnice/; nově založené vinohrady, z nichž se po několik let neodváděly žádné poplatky, se nazývaly též *novosady* nebo *noviny*.³⁹ Jindy přídavné jméno připojené k názvu „hora“ vyjadřuje polohu, délku, kvalitu vinohradů a jiné vztahy /*Horní hora, Horní hory* – Šumice, Míkovice, Bzenec; *Vrchní hora* – Ježov; *Dolní hora, Dolní hory* – Šumice, Mařatice, Míkovice, Louka, Vracov; *Zadní hora, Zadní hory* – Žeravice, Mutěnice; *Prostřední hora, Prostřední hory* – Mařatice, Bzenec, Vnorovy, Vracov; *Přední hora* – Dolní Bojanovice, Mutěnice; *Hora novorovinská* – Krumvíř; *Záhorní hory* – Bzenec; *Hlavní hory* – Věteřov; *Dlouhá hora* – Mařatice; *Dobrá*

hora — Kněždub; *Krásná hora* — Starý Poddvorov; *Bílá hora* — Mutěnice; *Černá hora* — Popovice; *Světlá hora* — Karlín, Mutěnice; *Jasná hora* — Kostelec; *Studená hora* — Strážnice; *Lysá hora* — Bohuslavice, Věteřov/.

Rada pomístních názvů vinohradních tratí je odvozena z nerovnosti terénu: *Babí hora*⁴⁰ /Vrbice/, *Dolce* /Stříbrnice/, *Žleby* /Zlechov, Vnorovy, Bošovice/, *Žlebáky* /Svatobořice/, *Žlebské* /Vranovice/, *Homole* /Josefov/, *Haldy* /Labuty/, *Kotle* /Nosislav/, *Zhlaviny* /Tupesy/, *Hlaviny* /Zlechov, Čejkovice, Rakvice, Horní Bojanovice, Morkůvky/, *Hlavenky* /Boršice u Blatnice/, *Roháče* /Blatnice/, *Šišary* /Velké Bílovice/, *Stráně* /Nosislav/, *Kopce* /Rakvice/, *Kopečnický* /Stavěšice/, *Kopečky* /Vranovice/, *Na kopečkách* /Velké Pavlovice/.

Další názvy jsou vytvořeny podle půdních a klimatických poměrů: *Kamený* /Šardice/, *Kamence* /Klobouky u Brna/, *Hliníky* /Vracov/, *Hlíny* /Rakvice, Bošovice/, *Slíny* /Domanín, Kyjov, Újezdec u Kyjova/, *Kopániny* /Ježov, Němčíčky/, *Kuče* /Jestřabice, Ježov, Kelčany/, *Kučky* /Bukovany/, *Kučové* /Lipov/, *Solary* /Nosislav/, *Lysiny* /Ostrožská Lhota, Domanín/, *Na lysinkách* /Syrovín/, *Podlysiní* /Syrovín/, *Výholce* /Bzenec/, *Studený* /Čejkovice/, *Sychrový* /Radějov/, *Perný* /Bohuslavice/.

Podle porostu a jeho proměn jsou odvozeny názvy: *Dubičáky* /Milotice/, *Dubový* /Šardice, Dambořice/, *Borový* /Čejkovice/, *Trníčky* /Petrov/, *Bříšti* /Dambořice/, *Bříště* /Bukovany/, *Lipiny* /Dambořice/, *Hlože* /Věteřov/, *Polámané* /Kyjov/, *Křenky* /Nosislav/, *Koruny* /Chylice, Ostrožská Lhota/, *Úlehle* /Šardice, Josefov, Mutěnice, Morkůvky/, *Nivka* /Vrbice/, *Pastviska* /Krumvíř/, *Sádky* /Klobouky u Brna/, *Růženy* /Polešovice, Bzenec, Čejkovice, Němčíčky/, *Růženky* /Petrov/, *Růžená* /Velké Němčice/, *Jahodné* /Bzenec/, *Čertoryje* /Havřice/.⁴¹

Poměrně početná je také skupina názvů viničných tratí odvozená od zvíře a ptactva: *Vlčence* /Dražůvky/, *Vlčí hrdlo* /Kobyly/, *Vlky* /Starovičky/, *Vlčáky* /Strážnice/, *Vlčky* /Násedlovice/, *Vlčí* /Kněždub/, *Psinky* /Klobouky u Brna, Ostrožská Nová Ves, Velké Němčice/, *Psí hory* /Bzenec/, *Kozelky* /Nosislav/, *Kozihorky* /Rakvice/, *Kožnohy* /Bzenec/, *Kozinky* /Němčíčky/, *Koziny* /Dolní Bojanovice/, *Lišky* /Nosislav/, *Liščí hory* /Babice, Bzenec/, *Baraně* /Radějov/, *Havránky* /Dražůvky/, *Brablce* /Syrovín/, *Kobylnice* /Domanín/, *Drozdové* /Hroznová Lhota/, *Kuní hora* /Kněždub, Vrbice/, *Sovince* /Nenkovice/, *Soví hora* /Mařatice/, *Syslové* /Nenkovice/, *Sysle* /Čejkovice/.

Názvy podle vzniku, velikosti a podoby vinohradních pozemků: *Plachty* /Nosislav/, *Kružík* /Blatnice/, *Klíny*, *Klínky* /Bzenec, Šardice, Temnice/, *Spodky* /Bukovany/, *Bočky* /Vlčnov, Polešovice, Němčíčky/, *Okrouhlické* /Mutěnice/, *Padělký* /Ostrožská Lhota, Násedlovice, Boršov, Labuty, Moravany, Šardice, Vlkoš, Žadovice, Hrušky, Moravská Nová Ves, Podivín, Kobyly, Vrbice/, *Achtele* /Ořechov, Skalka, Vlkoš, Křepice, Moravský Žižkov/, *Díly* /Lužice, Hýslý, Klobouky u Brna, Krumvíř, Hovorany, Mistřín, Diváky, Křepice, Nětčice, Mutěnice, Hovorany, Syrovín, Hrušky, Kostice, Dolní Bojanovice, Čejkovice, Vracov, Lipov, Kobyly, Šakvice, Brumovice, Nenkovice, Morkůvky/, *Dílce* /Vranovice/, *Dílky* /Násedlovice, Nětčice, Sobůlky, Velké Pavlovice/, *Čtvrtě* /Násedlovice, Stavěšice, Moravská Nová Ves, Čejkovice, Mikulčice, Nenkovice, Věteřov, Dražůvky, Dambořice/, *Čtvrtky* /Ladná, Prušánky/, *Odměrky*, *Odměry* /Nenkovice, Hrušky, Čejkovice, Bořetice, Šitbořice/, *Úzké* /Věteřov, Nový Poddvorov/.

Ouzký /Klobouky u Brna/, *Široké* /Nový Poddvorov/, *Krátké* /Kelčany, Skoronice/, *Dlouhé* /Skoronice/, *Podělky* /Stražovice/, *Lánky* /Bukovany/, *Rozdíly* /Křepice/, *Zácestky* /Skalka, Mikulčice/, *Frejunky* /Polešovice, Žadovice, Velké Bílovice/, *Jochy* /Hrušky/, *Újezdy* /Polešovice, Vřesovice, Sobůlky, Kašnice/, *Nad újezdy* /Hrušky/, *Ochoze* /Sobůlky/, *Od ochozí* /Vrbice/. K této skupině můžeme přiřadit i názvy naznačující způsob nabytí vinice /někdy i v posměšné formě/: *Losky* /Vřesovice, Mistřín, Žadovice, Bukovany, Čeložnice, Kelčany, Boršov/, *Losečky* /Bukovany, Mistřín/, *Lutrinky* /Brumovice/, *Ziskaly* /Bzenec/, *Dražůvky* /Temnice/, *Nádavky* /Hýsly, Sobůlky/, *Nádanky* /Podivín/, *Přidanky* /Tvarožná Lhota, Domanín/, *Soudný*, *Súdný* /Velké Bílovice, Velké Pavlovice/, *Závistě* /Horní Bojanovice/, *Zdařile* /Moravský Žižkov/, *Ležanka* /Velká/, *Zbavce* /Němčičky/, *Netroufalky*, *Netrúfalky* /Šardice, Morkůvky/, *Nedbalky* /vinice, o něž se nikdo nestaral – Ždánice/, *Nechtaky* /Věteřov/, *Neftáky* /Sobůlky/.⁴²

Velmi časté bylo odvozovat názvy vinohradních tratí podle vlastnictví /z osobních apelativ, názvů obcí i vlastních jmen/: *Kněží hory* /Bzenec/, *Klášterníky* /Sobůlky/, *Opatovské* /Hrušky/, *Řektorky* /Krumvíř/, *Kacíčky* /Nosislav/, *Panské* /Mikulčice, Vlkoš/, *Paňháje* /Kudlovice, Moravany/, *Občiny* /Stavěšice/, *Obecní vinohrady* /Čejč/, *Obecnáky* /Milotice/, *Výgrunty* /Kobyli/, *Vizgrunty* /Bošovice/, *Pegrunty* /Vracov/, *Podsedky* /Krumvíř, Vranovice/, *Dvořanky* /Kobyli/, *Židy* /Velké Němčice/, *Mutěnka* /Hovorany/, *Dubňanská* /Vyšická/ hora /Mutěnice/, *Kukvické*⁴³ /Josefov/, *Floriánky* /Blatnice/, *Šebestiánky* /Dolní Němčí/, *Burianky* /Sobůlky/, *Binky* /Sobůlky/, *Antonínky* /Sobůlky, Dražůvky/, *Vavrůšky* /Stražovice/, *Žerotín*⁴⁴ /Strážnice/, *Slavátka*.⁴⁵

Ojediněle se v pojmenování vinohradních tratí vyskytují názvy odvozené od staveb, které tu kdysi skutečně nebo podle pověsti stály /*Starý hrad* – Bzenec, *Hradištko* – Ostrožská Lhota, *U plží*⁴⁶ – Petrov/. Další označení pocházejí z někdejší funkce místa /*Stráže* – Lanžhot, Horní Bojanovice/, z věrských představ lidu /*Hastrmany* – Hrušky, *Bohůvky* – Temnice/ a dalších okolností, z nichž mnohé jsou už dnes těžko zjiitelné.⁴⁷

Zvláštní skupinu tvoří názvy německého původu, jež byly rozšířeny hlavně v jihomoravských obcích s německým osídlením na Mikulovsku, Znojemsku, Hustopečsku a Židlochovicu, kde také docházelo často k míšení německých a českých výrazů.⁴⁸ Na jihovýchodní Moravě se německá pojmenování viničných hor vyskytovala zcela ojediněle.

Etymologie německých označení viničných tratí je většinou obdobná jako u českých pojmenování: *Šumperky* /Schönberg – Pěkná hora/, *Traumberky* /Traumberg – Pohádková hora/, *Špigle* /Zrcadla/, *Tálky* /Tal – údolí/, *Šichty* /Schicht – vrstva/, *Fukslajtny* /Fuchs – liška/, *Neuberky* /Neuberg – Nová hora/, *Altberky* /Altberg – Stará hora/, *Sätze* /Satz – usazenina/, *Kolperky* /Kohlenberg – uhelná hora/, *Grefty*, *Krefty* /graben – hrabat/, *Stamfáty* /stampfen – pýchovat, udusávat/, *Lisenberky* /Lisenberg – Lízina hora/, *Milperky* /Mühle – mlýn, Berg – hora/ atd.

Studium pomístních názvů vinohradních tratí skýtá ještě hodně možností k řešení otázky původu a šíření vinařství na Moravě a jeho vztahům k vinohradnictví v sousedních zemích. Signalizují to některé shody

v pojmenování viničných hor v moravských a českých vinohradnických oblastech a zejména pak výskyt řady obdobných nebo zcela shodných názvů v okolí Bratislavy, Porýní, Dolním Rakousku, Burgenlandu.⁴⁹ K objektivním výsledkům může však vést jen výzkum založený na spolehlivém historickém základě, jenž oddělí od sebe vrstvy starší a mladší, vysleduje pozdější prolínání a zjistí i další vztahy. Tento úkol, vyžadující důkladnou historickou a jazykovědnou průpravu, přesahuje už rámec naší etnograficky pojaté práce.

VINÁŘŮV ROK

Tak jako se každým rokem opakuje a zároveň i pokračuje růst a vývoj révového keře, opakují se i každoročně práce na vinici. Vinohrad vyžaduje velkou péči, značné pracovní úsilí i hodně znalostí. Rok co rok vkládá vinař do svého vinohradu zkušenosti předávané z generace na generaci, z otce na syna, i nabyté vlastní praxí. Pracovní proces, rozložený do všech ročních období, musí být dodržován a na jeho přesném plnění závisí do značné míry závěrečný výsledek. Vinař sleduje pozorně jednotlivé fáze vývoje révového keře i vinohradu jako celku a snaží se zabránit nebezpečí, jež může vyvstat v důsledku nepřízné počasí i dalších okolností. Přes všechnu opatrnost i vynaloženou námahu je riziko celoroční vinařovy práce značné a dokud není víno v sudě, není zaručen zdar úrody.

Cyklos vinohradních prací má ve všech evropských vinařských oblastech v podstatě stejný charakter⁵⁰ a jeví v základních úkonech zřejmou návaznost na staré pracovní postupy známé už ve vinohradnictví starých Římanů, o němž podávají svědectví agrární spisovatelé Columella, Cato, Crescentius, přírodovědec Plinius i básník Vergilius,⁵¹ i ve středověkém vinohradnictví.⁵² Péče o vinice prodělávala během staletého vývoje výkyvy, jež vycházely z celkového hodnocení významu vinohradnictví v rámci zemědělského podnikání a hospodářského života vůbec.

O postupu při zakládání vinic jsme podrobněji informováni až z období od konce minulého století. Na základě zpráv z moravského regionu i analogií ze sousedních území usuzujeme, že v období před hromadným úpadkem vinohradnictví na Moravě se vinohrady zakládaly především na svazích, které nebyly vhodné pro pěstování jiných plodin, na kamenité půdě a na zalesněných pozemcích, na nichž byl porost vykácen sekýrami a kořeny vyklučeny pomocí těžkých motyk.⁵³ Od konce minulého století jsou vinice vysazovány převážně v místech, kde byla dříve stará vinice zrušena nebo na pozemcích, na nichž se ještě réva vinná nepěstovala.⁵⁴ Před vysazováním vinice se pozemek zoral a pak se vykopaly jamky /grefty/ 40–50 cm hluboké a 40 cm široké, do nichž se dávaly sazenice ve vzdálenosti 70–100 cm od sebe. Od konce minulého století se praktikuje hluboké převrstvení půdy /rigolování, lidově též *regálování*/, při němž se celá půdní vrstva obrací ručně nebo pluhem do hloubky asi 60 cm, a to tak, že ornice se dostává dospodu a půdní spodina nahoru. Tím se půda dobře prokypří i provzduší a kořeny révových sazenic se dostanou do výživné ornice.⁵⁵ Rigolování se provádí zpravidla na podzim. Místa, na nichž mají být vysazeny révové sazenice, se označují krátkými dřevěnými kolíky zatlučenými do země. Nové vinice se vysazují obvykle na jaře

v obdélníkovém sponu. Při výsadbě se réva rozmnožuje vegetativně /bez použití semene/ pomocí jednoletého dřeva. Kdysi běžné množení révy vinnými řízků⁵⁶ bylo po zhoubném působení révokazu na moravských vinicích nahrazeno štěpováním ušlechtilých odrůd révy evropské na podnože révy americké.⁵⁷

Výběr pěstovaných odrůd révy vinné vycházel u drobných vinařů ze snahy po dosažení co největší sklizně; kvantita mnohdy rozhodovala nad kvalitou. Mezi nejstarší odrůdy pěstované na moravských vinicích patří Chrupka bílá, jejíž původ hledají někteří autoři ve Francii nebo ve francouzské části Švýcarska, jiní uvádějí její rozšíření v Evropě v souvislosti s římskými válkami a vládou G. Julia Caesara. Lidově je na Moravě označována nejčastěji názvem *Časlador*. O značném stáří Ryzlinku rýnského, jehož pravlasti jsou svahové břehy Rýna, svědčí mimo jiné synonyma používaná v lidovém prostředí pro tuto odrůdu: *Rézlink, Rezlín, Rezlík, Starosvětská, Lipka*.⁵⁸ V rolnickém vinohradnictví na Moravě je hojně zastoupen především na Slovácku. Mezi staré, velmi plodné, avšak dnes postupně mizející odrůdy náleží *Elbling /Héblink, Elblink, Hýblink, Elvin, Tarant bílý*/⁵⁹ o němž se soudí, že byl přivezen do Evropy starými Římany. Odedávna byly na Moravě pěstovány rovněž odrůdy francouzského původu: *Muškat Ottonel /Otonel/, Veltlínské zelené /Veltlín zelený, Bělošpičák, Muškát zelený/* a *Burgundské bílé /Burgunda, Plaváček*/⁶⁰ poslední dvě odrůdy se k nám dostaly zřejmě dolnorakouským prostřednictvím.

Červená vína, jejichž obliba byla běžná už v 15. století,⁶¹ byla ve starších fázích vývoje moravského vinařství zastoupena především *Tramínem červeným*, který proslul zvláště v oblasti mutěnické a velkopavlovické, *Burgundským modrým raným /Burgundské rané, Skoré burgundské, Jakubské, Černá ciběba/*, *Muškátem modrým*, kdysi hojně pěstovaným zejména na Hustopečsku a Břeclavsku, *Volským okem /Volovočec/* a v neposlední míře pak *Frankovkou*,⁶² jež nese celou řadu místních názvů */Černý muškátel, Šerina, Neskoré černé, Neskorák, Skalické modré, Skalické černé, Skaličák, Modrý hyblink, Černé starosvětské, Limburské, Šryk černý, Lampart/* a ve starých vinicích bývala rozšířena hlavně na Kyjovsku, Hodonínsku a v okolí Klobouk u Brna. Velkou plodnost této odrůdy révy vinné výstižně vyjadřuje i lidové rčení zaznamenané v Jalubí u Uherského Hradiště: „*Když zarodí lampart, má už každý parchant.*“

Ve starých selských vinohradech nacházíme také zbytky odrůd, které se tu kdysi pěstovaly a pro něž lid vytvořil vlastní označení. Takovou odrůdou révy vinné byl například *Topol*, který měl drobný tmavozelený list, na spodní straně bělavý, vyháněl silné a vysoké výhonky, hrozny byly rezavé skvrnitě s velkými hrozny; víno z něho udělané bylo podřadnější kvality. V oblíbě byl pro svou velkou plodnost i *Frašťák /též Frajšťák/*, o němž staří vinaři na Slovácku říkali, že je nejlepší: „*To sú hrozny jak nohy a člověk aspoň cosik cítí, dyž sa pořádně napije. Kyselé je to jak ščúr, ale to je aspoň sila!*“ – Ve vinařské tradici na Kyjovsku se udržely vzpomínky na odrůdu zvanou zde *Balous*, jež se vyznačovala světlazelenými kulatě vykrojenými listy, silnými a dosti vysokými výhonky, podlouhlými hrozny, které po uzrání byly zabarveny do červena; víno z nich bývalo dobré. Ušlechtilými odrůdami byly vytlačeny i další odrůdy s lidovými názvy, jako *Maliňák, Turáň, Kyselák, Kozí cecek*. Jiné plodné

odrády, ale špatné jakosti, udržují moravští vinaři už jen v několika keřích. Mezi ně patří Baco 1 /*Bago*/, které se pěstuje pro svou výraznou barvu, již se využívá při přípravě červených vín, Othello a Noah /*Charvát*/.

S novodobým rozvojem vinohradnictví na Moravě, jež dosahuje svého vrcholu v současném období, získávají mezi drobnými pěstiteli stále větší oblibu ušlechtilé druhy, které začínají v nové výsadbě vinohradů zcela převažovat. Z bílých odrůd je to zejména Müller-Thurgau /*Müllerka*/, kříženc Ryzlinku bílého /*rynského*/ a Sylvánského zeleného, vypěstovaný v roce 1882 v Geisenheimu, Neuburgské /*Neuburg, Najburg*/, který se dostal na Moravu z Rakouska a vyskytuje se zvláště ve vinicích od Velkých Pavlovic po Hodonínsko, Strážnicko a Bzenecko; Sylvánské zelené /*Salvon, Cinyfádl, Cinyfandl, Silifandl, Cilyfandr, Ciryfandl, Zelený Cinyfál*/, na Slovácku se vyskytující odrůda francouzského původu Malingre /*Malaga*/, Burgundské šedé /*Rulán, Rulandské*/, Ryzlink vlašský /*Vlašák*/, rozšířený zejména na Velkopavlovicku, Hustopečsku, v okolí Klobouk u Brna, na Hodonínsku a Břeclavsku, Veltlínské červenobílé /*Ryvola červenobílá*,⁶³ *Bláznivý Janek, Modrý Janek*/, vyskytující se především v jihomoravském pohraničí na Znojemsku a místy na Mikulovsku,⁶⁴ Budínka /*Uheršák*/, Košutův hrozen, Ortlíbské /*Ortlüb, Páderák*/; méně častý je v drobných moravských vinicích Sauvignon /*Saviňon*/, Zierfahndler /*Cynifál, Cynifátl*/, na ústupu je Elbling a Portugalské šedé /*Šedý Portugal, Šedák*/, které bylo na Moravě dosti rozšířeno a propagováno kolem let 1910–1915. Z červených odrůd nabývá v posledních obdobích obliby Veltlínské červené rané /*Červený Cynifál, Babovina*/ a Svatovavřínecké /*Vavříňák*/.

V menší míře se pěstuje Portugalské modré /*Ranina, Skoré, Skorák, Portugízel, Portugíz, Portugal*/, Chrupka červená /*Auslendr*/, Portugalské červené /*Červený Portugal*/, Veltlínské červené /*Červený Muškatel, Růžák*/ a jiné odrůdy révy vinné.

Výsadbou révových sazenic se uzavírá základní fáze v mladých viničných výsadbách, založení vinice však není ještě skončeno. To trvá v podstatě tři až čtyři roky a v té době vyžaduje vinice zvláště pečlivého ošetřování.⁶⁵

Od pátého roku po výsadbě plodné vinice se již každoročně téměř všechny práce opakují stejným způsobem. Celá agrotechnika směřuje k udržení stejnoměrného tvaru keřů a zejména pak k zajištění pravidelné a vysoké sklizně hroznů. Délka života révového keře závisí na druhu révy vinné a na prostředí, v němž se pěstuje. Dobrá plodnost našich vinic se odhaduje na 30 až 40 let.

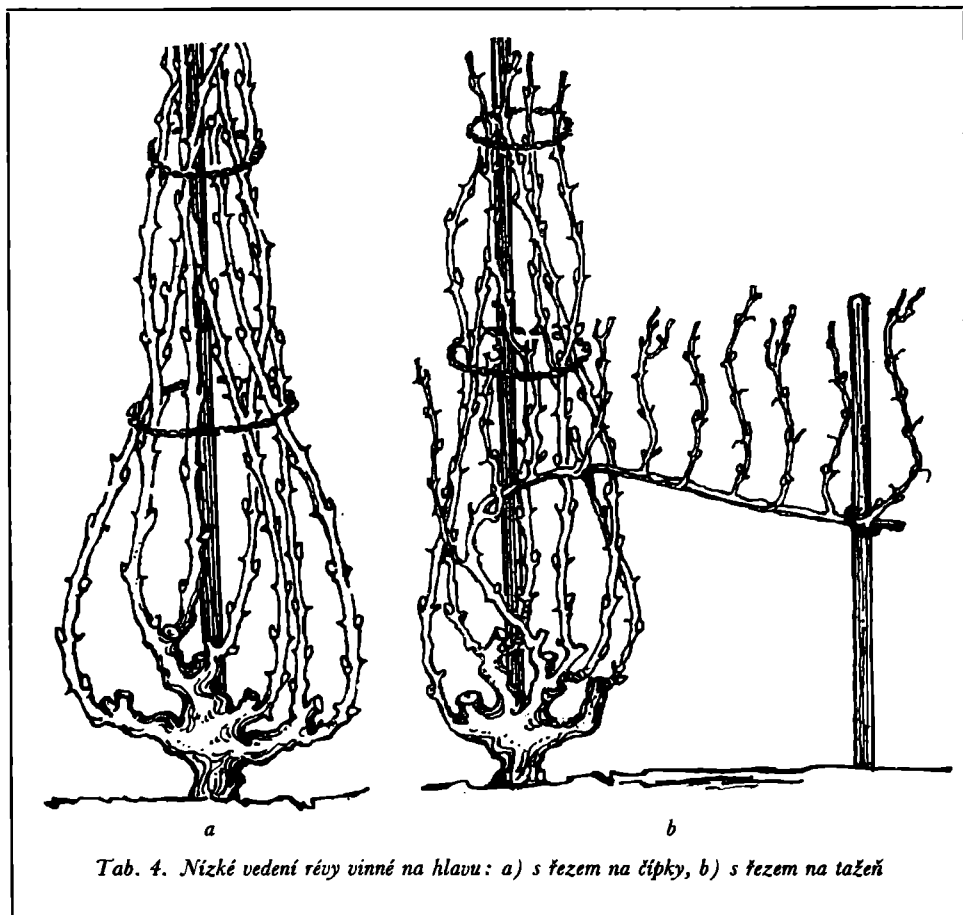
Hlavní práce spojené s ošetřováním plodných vinic⁶⁶ začínají řezem a tvarováním keřů. Jde o úkony velmi staré, které se sice v počátcích vinařství v Itálii obecně nepraktikovaly, ale jejich vliv na úrodu vína a dlouhé zachování vinice byl znám již starým Římanům.⁶⁷ Každoročně opakovaným řezem se napomáhá k dosažení stálé a dobré plodnosti; řečeno slovy vinařů — „jak se stříhá, tak se sklízí“. V českých zemích, náležejících k severním vinařským oblastem, se řez provádí na jaře, nejčastěji koncem února a v březnu.⁶⁸ V druhé polovině dubna, kdy se začínají u révových keřů zvětšovat /*nalévat*/ *očka*, má být řez skončen. Opožděný řez má za následek vytékání vody s rozpuštěnými organickými a minerálními látkami z řezných ploch, které vinaři nazývají *slzení* nebo

*krvácení révy.*⁶⁹ Řezem se odstraňují neužitečné vinné výhonky a mrtvé části révového keře, upravují se očka pro nové výhonky s hrozny a zahlazují dutiny, v nichž nalézá útočiště škodlivý hmyz.

O způsobu řezu ve středověku si můžeme učinit představu jen na základě několika vyobrazení /například ve Velislavově bibli/. Zdá se, že v počátcích vinohradnictví v českých zemích byl běžný řez na vysoké staré dřevo, který je rozšířen v jižní Evropě.⁷⁰ Odborná literatura ze 16. století⁷¹ však už uvádí řez na hlavu,⁷² vyznačující se tím, že révový keř má jen velmi krátký kmen, zpravidla ne vyšší než 10 až 15 cm. Výzkumy v terénu ukazují, že staří vinaři ponechávali při řezu na keři nejvýše čtyři čípky po pěti očkách /pupenech/, z nichž pak vyrůstaly nové výhonky. V minulosti byl počet čípků a oček méně šablonovitý než je tomu dnes.⁷³ Hlavní zřetel se bral na sílu jednotlivých keřů révy.⁷⁴ V řezu existovaly rozdíly podle oblastí, pěstovaných odrůd, stáří vinice i vzrůstu keřů.⁷⁵ V současnosti se řez na hlavu udržuje ještě v drobných záhumenkových vinicích. U starších keřů se ponechává menší počet čípků dvouokých až tříokých, u silnějších tři až čtyři čípky dvouoké až pětioké. Ze silného keře se nechává někdy oblouk, jehož konec se pohřbíží do země; po sklizni hroznů na podzim se oblouk vyryje a přesazuje jako keř nebo se ponechává v prodloužení a slouží jako nový keř k doplnění řádku /v tomto případě se pak odstřihává po dvou i více letech/. V poslední době se i v malých soukromých vinicích upouští od nízkého vedení a zavádí se středně vysoké nebo vysoké vedení.⁷⁶ Réví sestřihované při řezu révových keřů se skládá na hromádky a pak se odnáší na okraj vinice a pálí.

Pro podpoření stejnoměrného růstu všech letorostů a pro usnadnění přístupu světla se zelené výhonky uvazují ke kolíkům nebo drátům v drátěnkách. Koly /170 až 200 cm dlouhé a 3 až 4 cm silné/, na dolním konci zašpičatělé, se zatloukaly zpravidla v dubnu. Nejpozdějším termínem pro tuto práci měl být podle vinohradnické tradice svátek sv. Ducha. „*Kdo nezarazí kolí do svatého Ducha obuškem, zarazí ho potom čelem,*“ říkají staří vinaři. Aby byla vinice chráněna proti nepohodě a dávala hojnou úrodu, zatloukali hospodáři k hlavám révy kolky, které opálili na Zelený čtvrtek nad ohněm u kostela za přítomnosti kněze. Kolí, které si připravoval každý vinohradník sám, se na zimu vytahovalo ze země /dnes se většinou ponechává/ a ukládalo na hromady nebo do kozlíků. Jeho životnost se odhaduje na osm až deset let. V posledních desetiletích jsou dřevěné koly stále více nahrazovány drátěným vedením, s nímž je méně práce a vydrží bez oprav i několik let. Zelené výhonky se uvazovaly ke kolům nebo drátu dvěma až třemi stěbly žitné slámy, před tím namočené ve vodě;⁷⁷ při vázání ji vinaři nosili zasunutou za pasem. Méně praktické je vyvazování lýkem a slabým motouzem, dnes běžně ve vinohradnictví používaným. Vázání se opakuje — podle růstu révy — několikrát /zpravidla třikrát až čtyřikrát/ během vegetace.

Doplňkem řezu je tzv. podlom /*smítka*/, při němž se vylamují přebytečné letorosty odčerpávající sílu révového keře. Tato práce se provádí v květnu jakmile výhonky dosáhnou délky kolem 25 až 30 cm. O měsíc později se začíná s vylamováním postranních zelených letorostů, jež v létě vyrůstají z úžlabí téměř všech listů hlavních letorostů /fazychy, lidově *zloději, zálistky*/). V druhé polovině srpna se provádí osečkování —

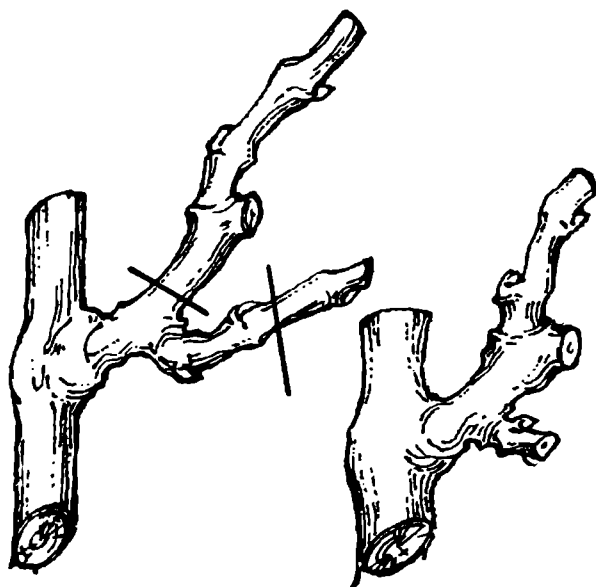
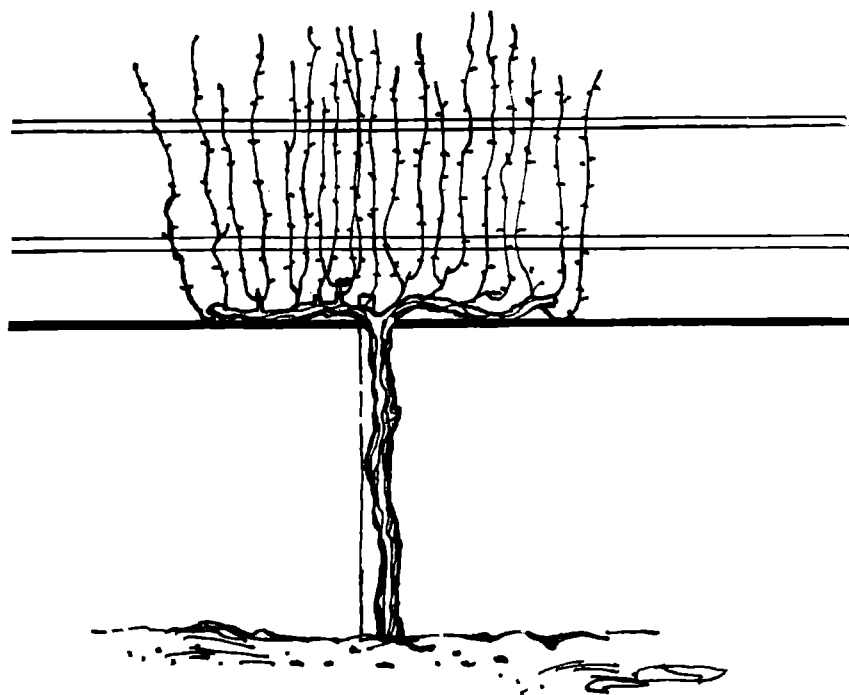


Tab. 4. Nízké vedení révy vinné na hlavu: a) s řezem na čípky, b) s řezem na tažeň

zkrácení všech zelených letorostů asi o třetinu jejich délky, které vede k zastavení dalšího růstu letorostů, k jejich rychlejšímu a lepšímu zdřevnatění /vyzrání/, k dokonalejšímu vývinu hroznů i k usnadnění průchodu mezi řádky vinice.

Réva vinná je během svého růstu vystavena škodlivému působení různých chorob a škůdců, jehož intenzita je v jednotlivých letech rozdílná. Mezi obávané škodlivé činitele patří zimní mrazy, které mohou způsobit zmrznutí oček, réví i starého dřeva a kořenů. Vinohrady se proti nim chrání přihnutím půdy ke keřům při podzimním kypření. Neméně nebezpečné jsou i pozdní jarní mrazy, které ničí vyrašené letorosty, na nichž se začíná už objevovat květenství. Staří vinaři proto po celý měsíc květen hledí starostlivě k večerní obloze a snaží se odhadnout, zda nepříjde mráz. Mnoholeté zkušenosti jsou obsaženy i v úsloví – *Zofie – víno vypije*. Proti jarním mrazům se vinohrady chrání zapalováním velkých hranic chrástí, slámy, listí, jejichž kouř zahaluje celý prostor vinic.

Nejškodlivější chorobou révy vinné je peronospora, jež v minulosti nadělala v moravském vinohradnictví ohromné škody a místy vedla zce-



Tab. 5. a) Vysoké vedení révy vinné s dvouramenným kordonem;
b) řez čípků: 1. snižování čípků, 2. dvojčípek

la k jeho zániku. Proti ní i dalším chorobám /oidium, červená spála aj./ a škůdcům /hmyzu, krupobití/ se provádí vícekrát během vegetace postřik chemickými prostředky,⁷⁸ jejichž účinnost a nezbytnost je dnes vinaři všeobecně uznávána. Nejstarší pamětníci ovšem ještě vzpomínají na období počátku našeho století, kdy pokrokovější vinaři začali poprvé stříkat vinohrady roztokem skalice modré a vápna. Staří hospodáři na Slovácku tehdy pochybovačně pokyvovali hlavami a říkali, že „*sa rúhajú Bohu*“, že „*ho chytrujú*“; neboť podle jejich přesvědčení „*dyž Pámbu nedá, nepomože ani postřikování*“. Dosažené výsledky nakonec však přesvědčily i nejkonzervativnější vinaře a postřikování se obecně ujalo.

Účelné hospodaření s půdní vláhou, dobré provzdušení a prohřívání půdy i ničení plevelu se dociluje několikerým kypřením půdy. „*Vinohrad nepotřebuje modlitby, ale motyky*“, říkali vinaři na Slovácku.⁷⁹ V hustých výsadbách se používá dodnes starého způsobu ručního obdělávání, v nových vinohradech se širšími spony se zavádí obdělávání potažní a motorové. Nejdůležitější a zároveň nejtěžší bylo jarní kopání, zvané *postnica* /vykonávalo se v období postu/.⁸⁰ O vinařích, kteří se s jarním kopáním opozdili, ostatní říkali, že kopou *svatodušnicu*.⁸¹ Jarní kypření je hluboké, letní plečkování po polomu, vázání a osečkování je mělké;⁸² poslední okopávka, prováděná po sklizni hroznů na podzim, je opět hlubší a hlína se při ní nakopčuje ke keřům.

Rékové keře odebírají každoročně půdě značné množství látek, které je nutno nahrazovat. Půdní humus se doplňuje organickými hnojivy, hlavně chlévskou mrvou nebo kompostem, minerální živiny pak především strojenými hnojivy. Chlévským hnojem se vinice hnojí vždy jednou za tři až čtyři roky, a to zpravidla na podzim. V dalších letech se vinice přihnojují strojenými hnojivy. Hnůj se dopravuje na okraj vinohradů obvykle na vozech, dnes i na motorových vozících, a odtud se roznáší v putnách /dříve i v plachtách/, košících, na dřevěných nosítkách /tab. 17b/ nebo se rozváží na kolečkách či dvojkolových vozících a vidlemi se rozhazuje stejnoměrně po celé vinohradní ploše; při hlubokém podzimním kypření půdy se hnůj zarývá nebo zaorává do země. V zimě dopravovali někteří vinaři hnůj po napadnutém sněhu na saních a teprve na jaře jej rozhazovali a zakopávali.

Celoroční úsilí vrcholí sklizní úrody, k níž dochází v moravských poměrech zpravidla v době od poloviny září do počátku listopadu. Toto období je zároveň přelomem, kdy se hlavní pozornost a pracovní činnost vinařů přesunuje z vinice do sklepa, v němž se zpracovávají hrozny na víno. Vinobraní má ve všech moravských vinařských oblastech slavnostní ráz a patří mezi nejsvátečnější chvíle v životě vinohradnických obcí.⁸³ V minulosti se přísně dbalo na to, aby sklizeň vína byla provedena ve vrcholnou dobu zralosti vína a najednou ve všech vinohradních tratích. Záleželo na tom nejen vinařům samým, ale i vrchnosti, která chtěla dostat v desátcích víno co nejlepší.⁸⁴ Sváteční nálada i čilý ruch provázely vinaře, jejich rodiny i najaté dělníky od samého rána. Po cestách vedoucích od dědiny k vinohradům se rozléhal rachot vozových kol, do nichž byli zapřaženi čistě upravení koně s vyleštěnými a načerněnými postroji, i hrkání vydrhnutých nádob, uložených na povozech. „*To moseli aj pastýři*“ – píše Augusta Šebestová – „*v ten deň spěš vyhnat a vyrukovala celá dědina, ženský pěkně nastrójený, putýnky lebo koše na zá-*

dech“.⁸⁵ V den vinobraní nechodily ani děti do školy. První vstupoval do vinice hospodář a hospodyně, kteří vyhledali několik révových oblouků přeplněných hrozny, uřízli je a pak pověsili v lisovně nebo ve sklepě, kde bývaly až do Štědrého večera. Nezapomněli také odložit do velkého koše vybrané pěkné hrozny pro své přátele a známé. Za nimi vcházeli do vinohradů ostatní. Za veselého zpěvu a vyprávění uřezávali pozorně hrozen po hroznu počínajíce od spodu, skládali je do sběrných nádob a ty pak odnášeli k povozům. Na slavnostním rázu vinobraní nezměnila mnoho ani naše doba. U záhumenkových i družstevních vinohradů sice vidíme vedle vozů a trakařů i novější dopravní prostředky, vedle starých dřevěných puten, kádí a otevřených sudů i plechové a jiné nádoby. Lidé, jejich pracovní úsilí i radost z dosažené úrody zůstávají. Živá je i celková společenská atmosféra vinobraní. Málokdy se již sice ozve z vinohradů zpěv; veselé vyprávění a sousedská setkání mezi vinohrady i na vinohradních cestách však stále ještě doprovázejí sklizeň úrody.

Po skončení vinobraní ruch ve vinohradech umlká. Jen sem tam spatříme ještě děti jak utrhávají /ostrlízují/ zapomenuté hrozny. Vinice splnily svou celoroční úlohu a očekává je období odpočinku. Další práce s hrozny a přípravou vína se odbývá v lisovnách, sklepech a dvorech, do nichž byla úroda svezena.

Vinaři na Slovácku říkají, že „víno je jak děvčica: musí sa oň starat po celý rok a nesmí sa ho spustit z očí“. Jaké bude víno z nové úrody rozhodují především vinařovy zkušenosti, znalosti a svědomitost.

Hrozny zpracovává vinař hned po sběru na drť. U většího množství vína se drcení provádí už v kádích uložených na voze ve vinohradech, u menšího množství až v lisovnách, sklepech nebo ve dvorech. O šlapání hroznů nohama, běžném ještě počátkem našeho století v Řecku, Albánii, Burgenlandu a místy v Maďarsku, nemáme z Moravy přesnější údaje.⁸⁶ I nejstarší pamětníci vzpomínají už jenom na drcení hroznů pomocí tzv. mestůvky, o níž se ještě zmíníme v následující kapitole. Rozdrcené bílé hrozny se hned lisují, aby barva a chuť vína neutrpěly oxidačními enzymy. Získanou sladkou šťávu /burčák/ přelévají pak vinaři do vyčištěných a zasiřených sudů, v nichž dochází k procesu kvašení. Každým dnem nabývá šťáva jiné chuti; sladký burčák⁸⁷ se mění v opojný nahořklý řezák a nakonec v jiskrné víno. Výroba červeného vína z modrých hroznů má proti výrobě vína bílého některé zvláštnosti vyplývající z jeho charakteru. Aby se docílilo pěkné červené barvy, je nutno hrozny nechat úplně dozrát. Po sbírce se modré hrozny drtí, odzrňují⁸⁸ a pak se nechávají v otevřených kádích kvasit, při čemž se rmut několikrát za den řádně promíchává.⁸⁹ Po čtyřech až osmi dnech dochází k lisování a přelévání šťávy do sudů.

K prvnímu stáčení vína, při němž se odstraní kaly ze sudu a sud se řádně vypláchne, vydrhne, vystríká a zasiří, dochází zpravidla po vánočních.⁹⁰ Druhé stáčení se provádí po jednom až třech měsících. V minulosti bylo v rolnických hospodářstvích běžné, že po druhém stáčení se sudy už jen dolévaly a víno se nechávalo samovolně vyčistit. Dnešní vinaři využívají moderních chemických a technických poznatků a víno ještě číří a filtrují,⁹¹ aby se rychleji vyčistilo, nabylo stálost, jiskrnost a trvanlivost.

Z výlisků /matolin/, které zůstávají při zpracování hroznů na víno, vyrábějí vinaři tzv. druhák a destilát – mlátovici.⁹²

Vinohradnické i sklepní práce mají dílem kolektivní charakter, dílem ráz individuální. Kolektivní pracovní účasti vyžaduje především kopání, řez a podlom, sběr hroznů a lisování. Na malých viničných plochách se tyto úkony odbyvaly formou příbuzenské a sousedské svépomoci. Majitelé větších vinohradních rozloh si najímali dělníky z místa nebo z blízkého okolí, na speciální práce /například řez révy vinné/ i ze vzdálených oblastí.⁹³ Dělníci byli placeni v penězích nebo naturáliích /obilí/, při vinobraní dostávali i hrozny. Součástí odměny byla i celodenní strava.⁹⁴ Drobní rolníci pracovali někdy ve vinohradech zámožných sedláků za *formánku*⁹⁵ /na oddělo/, celodenní stravu a určité množství vína. Na rozlehlých vinicích feudálních vrchností se vyplácela peněžní mzda, a to podle druhu a obtížnosti práce. Platilo se od kopání vinohradu, výkopu dolíků pro zasazení vinohradních kolů, od řezu, vázání, podlomu, od ostření a vytahování tyček a oblouků: peněžní odměna se dávala také za sběr, odvoz a lisování hroznů.⁹⁶ Na těžší práce se najímali muži, lehčí úkony /podlom, sběr hroznů/ vykonávali i chlapci a ženy. Výše mzdy se rozlišovala v době krátkých dní v zimě, na jaře a na podzim a o dlouhých dnech v létě.⁹⁷ Mzda i pokyny pro vykonávání vinohradních prací byly obsaženy v horenských řádech a v různých hospodářských instrukcích.⁹⁸ Některé činnosti byly ve feudálním období i součástí robotních povinností.⁹⁹

Pokrok v rozvoji vinohradnictví probíhá na Moravě ruku v ruce se současným úsilím o zavádění moderních agrotechnických postupů založených na nejnovějších výsledcích vědeckého výzkumu a používání dokonalejších nástrojů a nářadí, bez nichž není myslitelná práce nejen ve velkých družstevních vinicích a na viničných plochách státních statků, ale i v malých záhustenkových vinohradech, v nichž tradice postupně ustupuje současnosti.

PRACOVNÍ NÁŘADÍ A NÁSTROJE

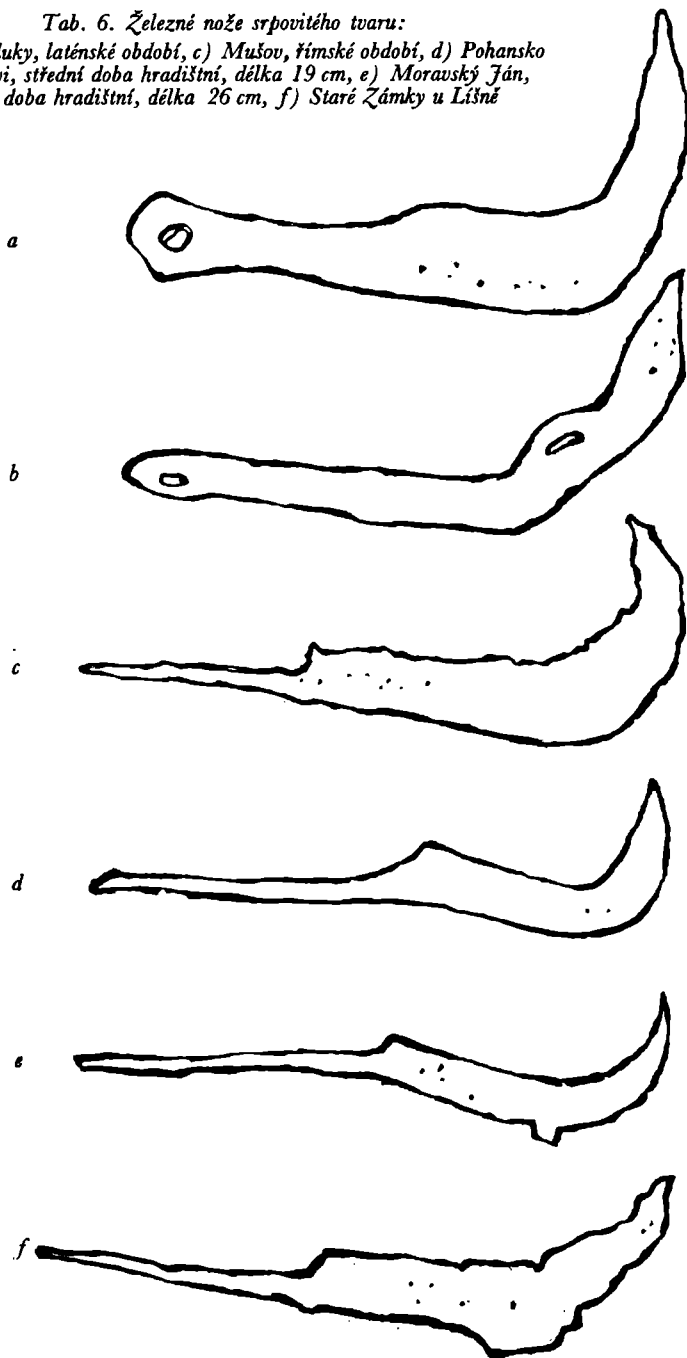
Studiu pracovního nářadí a nástrojů věnují velkou pozornost badatelé několika vědních disciplín. Nejvýraznějších výsledků bylo zatím dosaženo ve výzkumu rolnických nástrojů, jejichž znalost je jedním ze základních předpokladů pro studium dějin zemědělství.¹⁰⁰ Na vývoji vinohradnického nářadí a nástrojů je možno velmi dobře sledovat vývojové tendence, technický pokrok, kulturní společenství i vytváření regionálních zvláštností ve vinohradnictví. Uvedená problematika je také hlavní náplní této kapitoly.

NÁSTROJE K PRÁCI NA RÉVĚ VINNÉ

Většina autorů se shoduje v tom, že při studiu pracovních nástrojů, jakými jsou i vinohradnické nože používané po staletí jako základní a jediný nástroj k řezání révy vinné, je nutno postupovat komplexní metodou, při níž se využívá všech dostupných dokladů /terénních, muzejních, ikonografických, archívních, literárních/, které se vzájemně kombinují. Při tomto postupu vyvstává nezbytnost úzké spolupráce několika vědních oborů, zejména etnografie, archeologie, historie a jazykovědy. Hlavním pramenem, z něhož vycházíme v našem pojednání o nástrojích k práci

Tab. 6. Železné nože srpovitého tvaru:

a), b) Okluky, laténské období, c) Mušov, římské období, d) Pohansko u Břeclavi, střední doba hradištní, délka 19 cm, e) Moravský Ján, starší doba hradištní, délka 26 cm, f) Staré Zámky u Lišné



na révě vinné, jsou recentní doklady, které umožňují sledovat kulturní jevy především ve směru horizontálním, tzn. v jejich územním rozšíření s ohledem na morfologii, typologii a funkci. Doplnění etnografických údajů o materiály archeologické a historické vznikají předpoklady pro studium genetických otázek a kulturněhistorických, resp. interetnických vztahů ve vývoji pracovních nástrojů.¹⁰¹

Při archeologických výzkumech bylo na Moravě doposud objeveno jen několik vinohradnických nožů. Kromě dvou srpovitých nástrojů z laténské doby objevených Františkem Lipkou ve Starém Hradisku na Dražanské vrchovině,¹⁰² jež svým tvarem připomínají vinohradnické nože, můžeme za nejstarší doklad považovat železný jednobřítý srpovitý nůž s trnovým ostnem na rukojeti, nalezený při Gnrirsově výzkumu římské vojenské stanice u Mušova.¹⁰³ Ze slovanské doby hradištní pocházejí nálezy vinohradnických nožů z hradiště Staré Zámky u Líšně a z Pohanska u Břeclavi; moravským nálezům jsou velmi podobné vinohradnické srpovité nástroje ze západního Slovenska.¹⁰⁴ Slovanské nálezy vinohradnických nožů jsou spolehlivým důkazem o pěstování révy vinné na našem území v období velkomoravském.

Mezi prameny historické povahy jsou pro naše studium nejdůležitější vyobrazení s vinařskou tematikou, na nichž se vyskytují také vinohradnické nože. Nejstarší ikonografické doklady pocházejí ze 14. století. Jsou to vyobrazení „Noe pěstuje víno“ ve Velislavově bibli,¹⁰⁵ „Václav skládá hrozny vína“ v obrázkové knize ze 14. století¹⁰⁶ a scéna „Vinobraní“ na symbolickém zobrazení měsíce září v kalendáři brevife velmistra Lva z roku 1356.¹⁰⁷ Ve Strahovské knihovně v Praze je uložena knížka Vinatorium od Görla z Görllštejna z roku 1591, v níž je uvedena též kresba vinohradnického nože. Do počátku 17. století se datuje dřevorez Jana Willenbergra v kalendáři z roku 1604, kde v záhlaví měsíce března je zobrazeno uvazování révy na vyšehradské stráni /jeden z vinařů ořezává vinohradnickým nožem révové výhonky/.¹⁰⁸ Ojedinele jsou vinohradnické nože zachyceny v horenských knihách.¹⁰⁹

Velmi důležitým pramenem, na jehož základě můžeme sledovat nejen rozšíření vinařství v minulých stoletích, ale i formy vinohradnického náradí a nástrojů, jsou obecní pečeti. Vinařské znaky jsou reprezentovány především hroznem vína a vinohradnickými noži. Zatímco v Čechách se vyskytují vinohradnické nože /i jiné vinařské znaky/ na obecních pečetích zcela výjimečně,¹¹⁰ na Moravě je situace daleko příznivější.¹¹¹ Výskyt vinohradnických nožů na obecních pečetích potvrzuje rozšíření vinařství nejen na jihomoravském území, ale také v oblastech severně od Brna.¹¹² Místy byli majitelé vinic sdruženi v cechu nákladníků hor viničných. Jako znaku užívali dvou zkřížených vinohradnických nožů.¹¹³ Vinohradnický srpovitý nástroj měli ve znaku i někteří měšťané, kteří pěstovali vinnou révu.

Zemědělské a vinohradnické nástroje se vyskytují na erbech feudálů od středověku. Po jejich vzoru dostaly se tyto znaky do obecních pečeti. Moravské vesnice /popřípadě i části vesnic a měst/ dostávaly právo pečeti od 15. století. Například v roce 1486 povyšuje král Matyáš ves Nosislav na městečko a udílí mu znak městský: „...*A aby vždy hojnějších našich milostí oužitek poznati mohli, erb jmenovanému městečku na tomto malovaný, totiž štít a na štítu červené pole, a na něm malována jest větev*

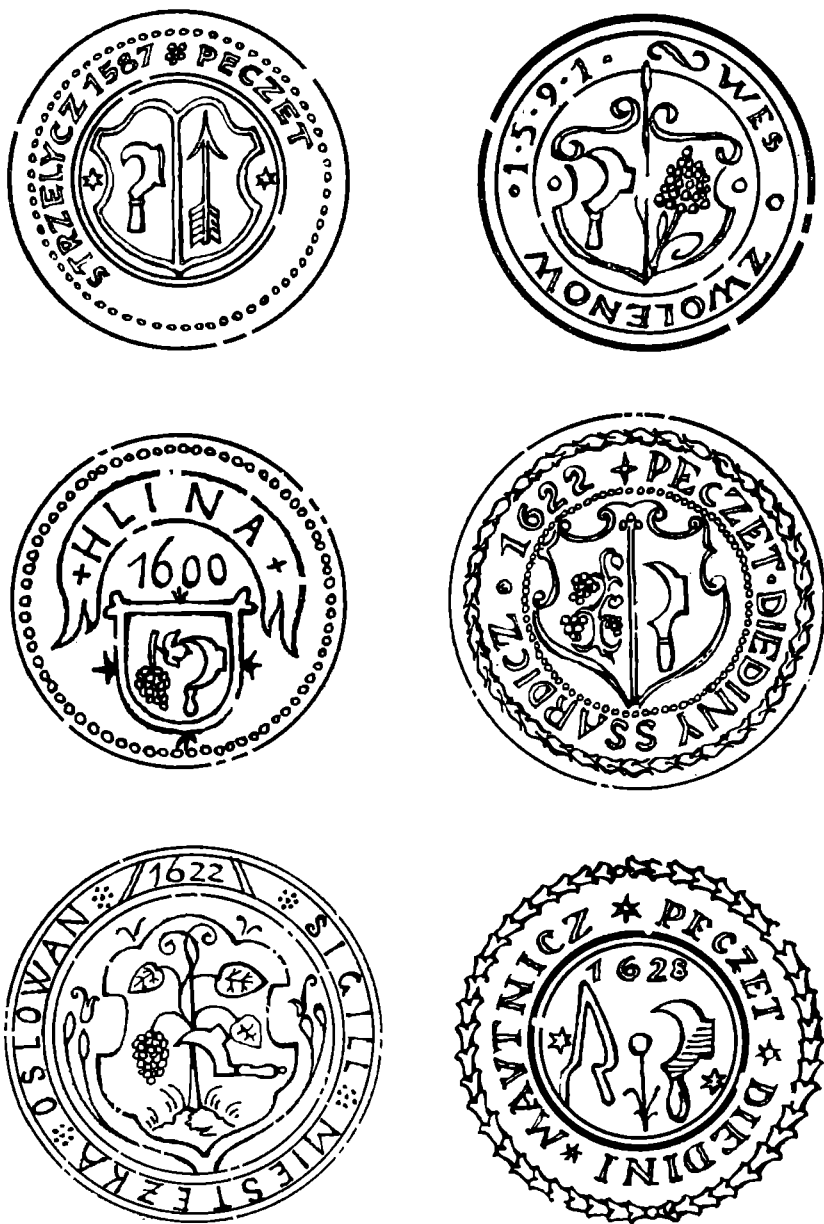
neb rév vinného kořene, se třemi zelenými listy a s jedním žlutým hroznem vína a se dvěma hrozny modrými, a s jedné strany též větve nůž, jímž v vinohradích révy obřezují, dali sme a dáváme, chtíc, aby téhož erbu na pečeti i jinde na malování nebo rytí poživatí mohli.“¹¹⁴ Většina moravských pečeti s vinařským znakem pochází z 16., 17. a 18. století. Zatímco na Moravě mělo velké množství vesnic právo pečeti a svůj obecní znak před polovinou 18. století, v Čechách si obce pořizovaly znaky většinou až v padesátých letech 19. století.¹¹⁵ Z této skutečnosti je nutno vycházet při hledání odpovědi na otázku, proč v Čechách téměř nejsou v obecních znacích a pečetích zastoupeny vinohradnické nástroje. Za vrcholné období ve vývoji českého a moravského vinařství můžeme považovat 14. až 16. století; na Moravě si vinařství udržovalo svůj význam i v pozdějších stoletích. Není proto divu, že častým motivem v obecních znacích a na pečetích moravských vesnic a měst v 15. až 18. století jsou hrozen a vinohradnický nůž. V Čechách se objevují v první polovině 17. století znatelné příznaky poklesu zájmu o vinařství, které se výrazně projeví v 18. století, kdy se podstatně zmenšil rozsah pěstování révy vinné. Do počátku 19. století zde velká část vinohradů zanikla. Obecní znaky a pečeti se tedy v Čechách ujímaly v období téměř úplného zániku vinařství. A to byl nepochybně hlavní důvod, proč se na nich neuplatnily vinařské emblémy.

V písemných archívních pramenech nalézáme stručné zmínky o vinohradnických nožích zejména v inventářích pozůstalostí z 18. a 19. století. Vyskytují se však sporadicky, protože hodnota těchto nástrojů byla nízká; vinohradnické nože byly zpravidla zahrnovány pod obecnější pojem *náčiní vinné*. Archívní zprávy jsou zajímavé zejména z hlediska terminologického.

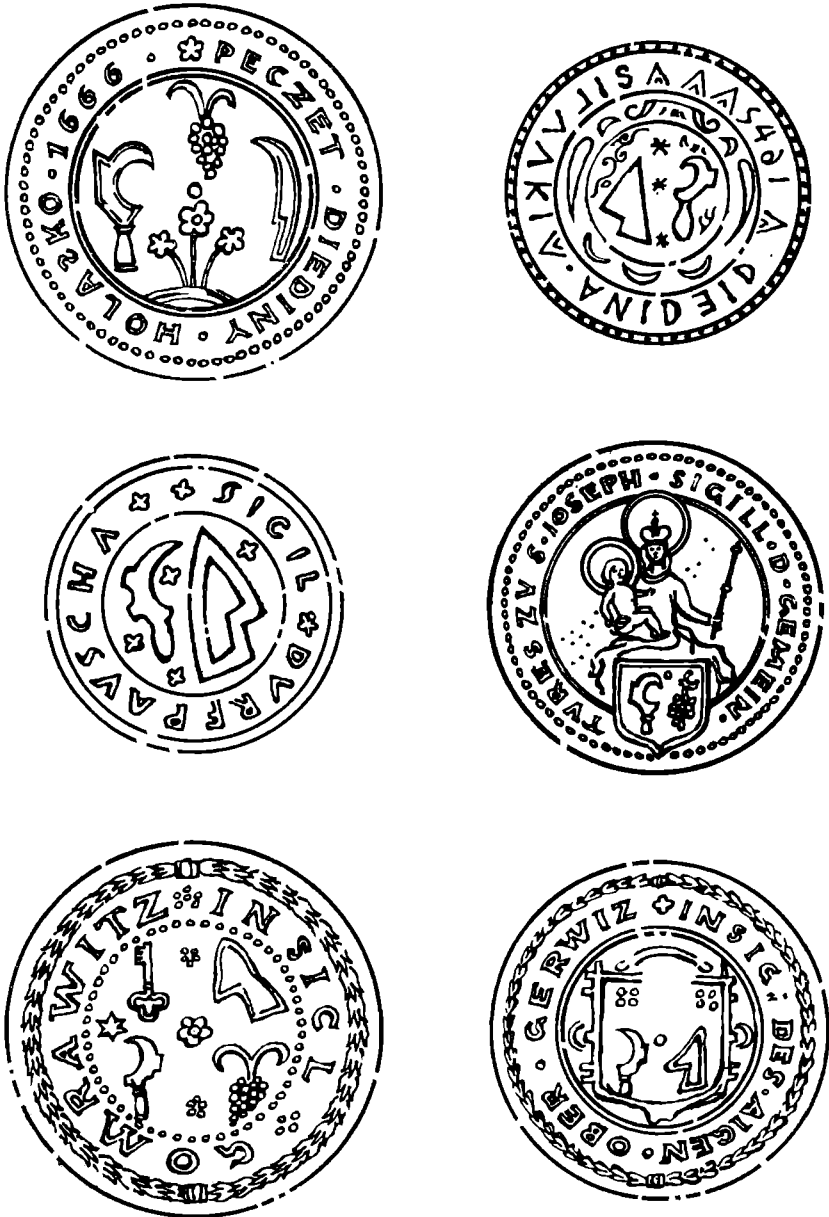
Pro 18. a 19. století jsou nejdůležitější doklady etnografické: vinohradnické nože uložené ve sbírkách muzeí¹¹⁶ nebo ve vlastnictví jednotlivých vinařů. Cenné údaje poskytují o vinohradnických nástrojích a zejména o práci s nimi staří pamětníci. K etnografickým pramenům možno přičíst i vyobrazení vinohradnických nožů na keramice moravské provenience /obr. 50, 54/.

Vinohradnické nože se skládají z několika částí: hrotu, čepele, rukojeti; velmi často je jejich součástí zvláštní výběžek, označovaný v literatuře termínem *securis*. Hrotu, který má zahnutý tvar, se používá hlavně při odřezávání neužitečných vinných výhonků, k odstraňování mechu z révy, popřípadě k zahlazování ran způsobených na pni při řezu, a to v místech málo přístupných, kde není možno využít čepele. Nejdůležitější část nože — čepel musela být stále ostrá, poněvadž na ní závisel zdařilý řez révy vinné. Vinaři nosili proto při sobě kamenné brousky, jimiž několikrát za den brousili nože. Výběžkem na noži usekávali mrtvé výhonky, uhlazovali dutiny, v nichž se usazoval hmyz, odstraňovali mech, popřípadě zahlazovali rány na vinném pni. Způsob držení nože při řezání révy se po staletí neměnil. Byl závislý na tvaru nože a na jeho funkci. Vinař držel rukojeť nože v pravé ruce tak, že palec tvořil na hřbetě nože podpěru. Levou rukou přidržoval révu nad místem, jímž měl jít řez, a ohýbal ji tak, aby se nerozštěpilo dřevo a nepoškodila kůra. Nože nosili vinaři do vinohradu zasunuté do bot.

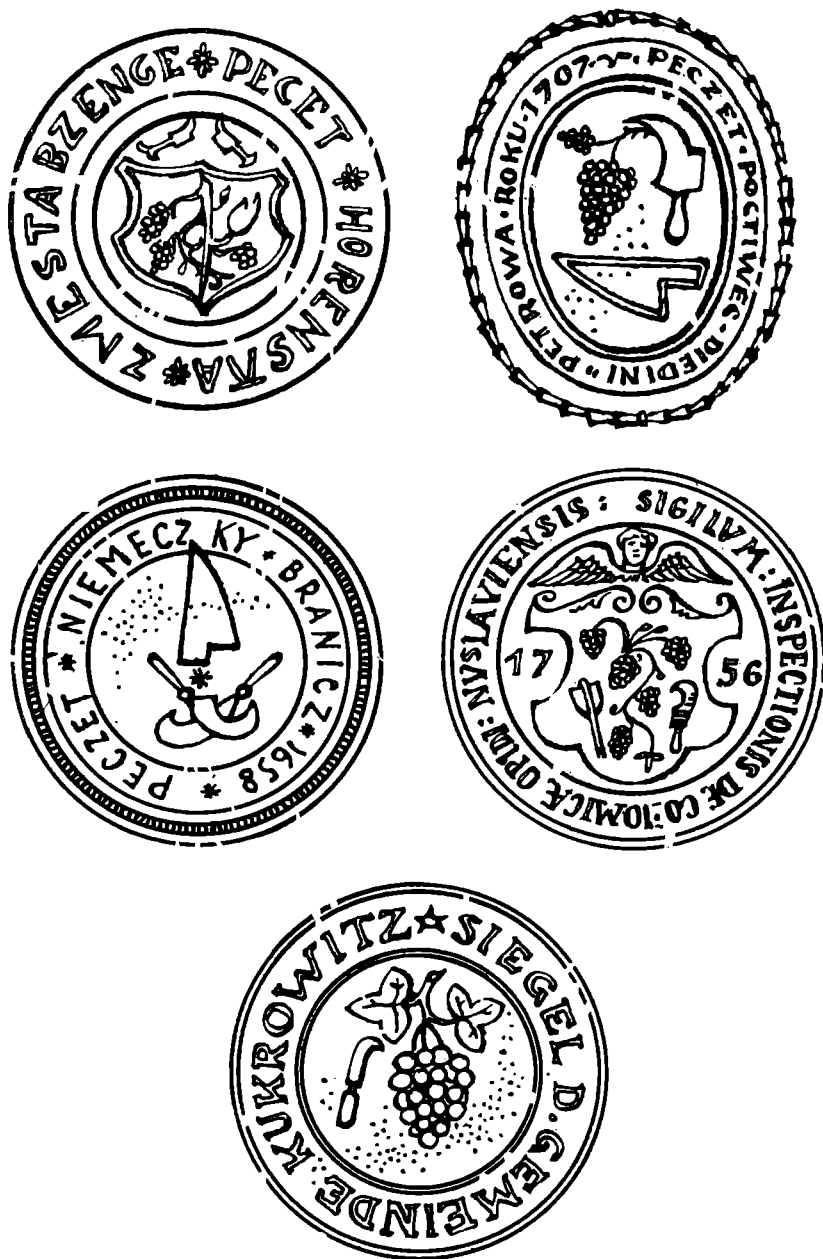
Při sledování obecnějších kulturně-historických otázek a interetnických



Tab. 7. Vinohradnické nože se „securis“ na pečetích moravských obcí



Tab. 8. Vinogradnické nože se „securis“ na pečetích moravských obcí



Tab. 10. Vinohradnické nože se „securis“ a bez „securis“ na pečetích moravských obcí

vztahů ve vývoji vinohradnického náradí je základní otázkou typologie. V dosavadních klasifikacích není dodržováno vymezení na typ a variantu a v důsledku toho jsou někdy menší tvarové odchylky nesprávně považovány za typ.¹¹⁷ Máme za to, že v západoevropském i východoevropském areálu existují jen dva základní typy vinohradnických nožů, které vymezil již Franz Bassermann-Jordan: nože se securis a bez securis.¹¹⁸ Oba typy vinohradnických nožů na jednotlivých národních územích silně varírují a vytvářejí dosti početné skupiny regionálních variant.

V dalším pojednání se pokusíme o klasifikaci vinohradnických nožů na Moravě na základě dostupných dokladů a srovnáním s materiály z jiných evropských území se budeme snažit dospět alespoň k dílčím obecnějším závěrům.

I. VINOHRADNICKÝ NŮŽ SE SECURIS

Podle umístění securis na hřbetu čepelí nože můžeme rozlišit dvě základní skupiny: A. Nože se securis v horní polovině hřbetu čepelí; B. Nože se securis ve spodní části hřbetu čepelí.

Vinohradnické nože se securis první skupiny /A/ jsou na Moravě známy v pěti variantách; jejich hlavním rozlišovacím znakem je tvar čepelí a počet hrotů. Uvnitř každé varianty existují ještě drobné odlišnosti, zejména v tvaru securis, které jsou méně podstatné jak z hlediska typologického, tak funkčního.

1. Nůž se dvěma hroty a rozšířenou čepelí u spodu, s obměnami:

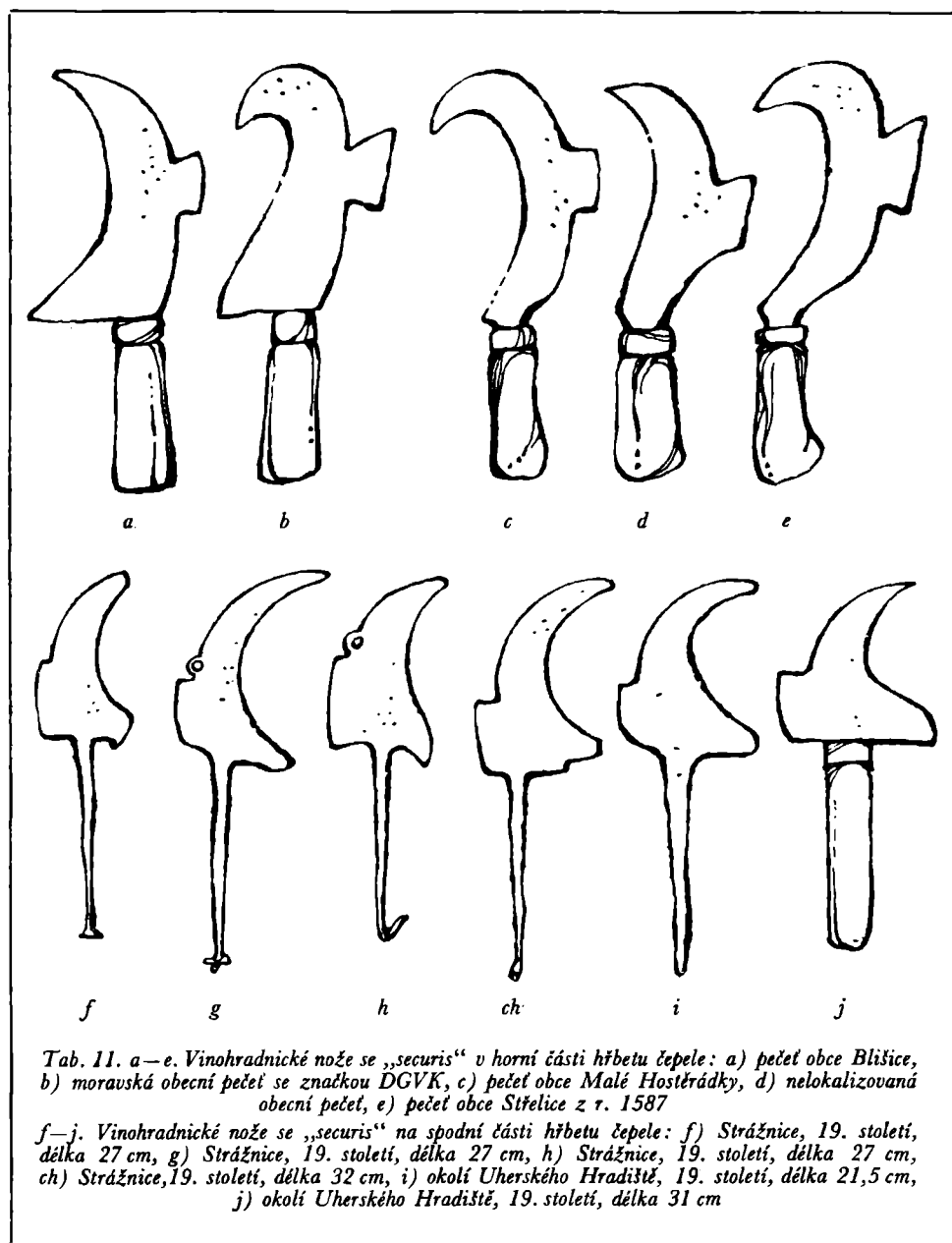
- a/ securis pravidelného tvaru;
- b/ securis se oboustranně zužuje směrem k čepeli;
- c/ securis pravidelného tvaru, na ohbí čepelí v horní části je hrotový výběžek.

Nejstaršími doklady této varianty jsou archeologické nálezy z hradištního období /7.–9. století/ ze Starých Zámků u Líšně na Moravě a z Moravského Jána na západním Slovensku. Přesnější představu o rozšíření těchto nožů si můžeme učinit na základě materiálů historických a etnografických. Centrální oblastí, kde je tato varianta nožů se securis zastoupena je širší okolí Brna. Severní hranice prochází brněnským předměstím Obřany, na východě zasahuje do oblasti Ždánického lesa a Chřibů, na jihovýchodě do přechodné oblasti slovácko-hanácké v okolí Klobouk u Brna, na jihozápadě končí doklady v severní části znojemského okresu.

Moravským a západoslovenským archeologickým nálezům jsou velmi podobné srpovitě nástroje se securis objevené ve východním Srbsku,¹¹⁹ západním Bulharsku¹²⁰ a římské nože z Falcka.¹²¹ Etnografické paralely se vyskytují v oblasti Velké nížiny uherské a Tokaje v Maďarsku¹²² a ve střední Albánii.¹²³

2. Nůž se dvěma hroty, čepel má kratší sevřenější ostří a zužuje se u spodu do rukojeti, s obměnami:

- a/ securis pravidelného tvaru;
- b/ securis zkosená na horní straně, ve spodní části přechází obloukovitě v rukojeť;
- c/ securis se oboustranně zužuje k čepeli.



Historické a etnografické prameny dokládají výskyt těchto nástrojů na Moravě od 17. století. Uvedená forma vinogradnických nožů má největší zastoupení na Brněnsku, kde se prolíná s noži první varianty. Severní hranicí jsou opět předměstí Brna. Do znojemské oblasti nože této varianty nepronikly. Z brněnské vinařské oblasti zasahovala uvedená forma

nožů směrem jihovýchodním přes Ždánický les a Chřiby až na Břeclavsko, Hodonínsko a Kyjovsko.

K této variantě se nám nepodařilo zjistit přímé období na jiných územích. Vzdáleněji připomínají tyto nástroje nože burgundské ve Francii.¹²⁴

3. Nůž se dvěma hroty, ostří čepele je plně otevřené, securis má pravidelný tvar.

Územní rozšíření třetí varianty, která se velmi podobá nožům předcházející skupiny, bylo — jak ukazují doklady ze 16. až 18. století, velmi malé. Zabíralo úzký pás ve středním Pomoraví v okolí města Strážnice. Nože obdobné formy jsou typické pro značnou část Burgundska¹²⁵ a pro oblast Zaly v Maďarsku /maďarské nože této varianty se však odlišují výrazně protáhlou rukojetí/.¹²⁶

4. Nůž s jedním hrotem v horní části, otevřená čepel přechází u spodu v rukojeť, s obměnami:

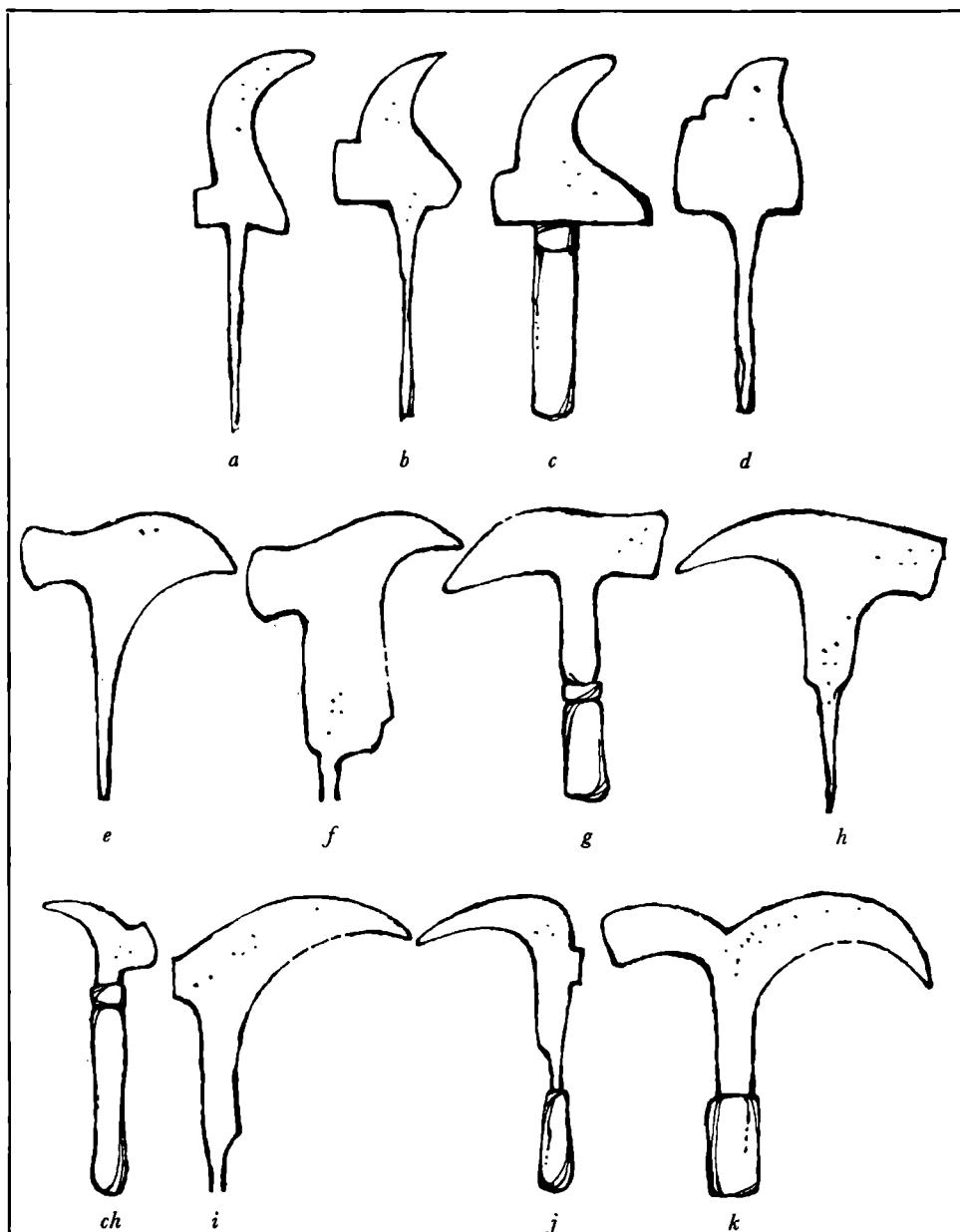
- a/ securis pravidelná;
- b/ securis zkosená na horní straně, ve spodní části přechází obloukovitě v rukojeť;
- c/ securis se oboustranně zužuje směrem k čepeli.

Na moravských obecních pečetích se setkáváme s tímto tvarem vinohradnického nože od 16. století /například pečeť obce Střelice má datum 1587/. Z Čech jej dokládá dřevorez Jana Willenbergra v kalendáři z roku 1604. Z 18. století pochází vyobrazení nože na čepáku z Vyškova.

Čtvrtá varianta vinohradnického nože se vyskytuje v pohraniční oblasti česko-rakouské jihovýchodně od Znojma, odtud postupuje směrem na sever na území jihozápadního Brněnska. Je doložena rovněž z Vyškovska. O jejím územním rozšíření v Čechách nemáme pro nedostatek dokladů přesnější představy /dřevorez Jana Willenbergra znázorňuje uvazování révy na vysehradské stráni u Prahy/. Tato forma je doložena také na Slovensku.¹²⁷

Nože s jedním hrotem a čepelí přecházející u spodu v rukojeť mají v evropském prostoru bohaté zastoupení jak v archeologických, tak v recentních dokladech. Nejstarší formu mají nálezy z římského období vykopané v Zadunaji¹²⁸ a ve Francii,¹²⁹ které jsou sekerovitěho tvaru. Téměř v nezměněné podobě se zachovala tato forma vinohradnických nožů v Bulharsku /okolí Preslavi, Plovdivu, Banska/ a v Makedonii,¹³⁰ jihovýchodní Albánii¹³¹ a Francii /Armagnac/.¹³² Ve větší míře se od antických sekerovitých nástrojů odchylují maďarské nože z oblasti Balatonu a Zaly¹³³ a některé varianty bulharských srpovitých nástrojů.¹³⁴

Tvar moravských a českých nožů čtvrté varianty zachovává nůž vyobrazený na keramickém džbánu ze Slovenska z roku 1810, který je uložen v Moravském muzeu v Brně. Obdobu nalezneme rovněž v Itálii¹³⁵ a na Balkáně /Srbsko, Bulharsko, Albánie, Rumunsko/.¹³⁶



Tab. 12. a—d. Vinogradnické nože se „securis“ na spodní části hřbetu čepele: Strážnice, 19. století, délka 28 cm, b) okolí Uherského Hradiště, 19. století, délka 27 cm, c) okolí Uherského Hradiště, 19. století, délka 30 cm, d) okolí Uherského Hradiště, 19. století, délka 21 cm e—k. Jinorodní varianty vinogradnických nožů se „securis“: e) Krym, římské období, f) Francie, Saint Pourcain, g) Francie, Armagnac, h) Maďarsko, Žadunaj, ch) Maďarsko, Balaton, i) Bulharsko, okolí Varny, j) Makedonie, k) jižní Albánie

5. Nůž s jedním hrotem, čepel přechází u spodu na vnitřní straně v hranatý výběžek.

Vinohradnický nůž této formy je zastoupen ze všech variant nejslaběji. Z výskytu na obecních pečetích můžeme usoudit, že byl v 17. a 18. století rozšířen v několika obcích na jižní Moravě a v okolí Slavkova. Recentní doklady páte skupiny postrádáme.

B. Nůž se securis při spodní části hřbetu čepel, dvěma hroty a u spodu rozšířenou čepelí.

Rozšíření této formy se úzce váže na střední Pomoraví, které z etnografického hlediska tvoří výrazný celek, zvaný Slovácko. Nejjižnějším bodem jejího výskytu je obec Mikulčice, ležící jižně od Hodonína. Odtud postupuje územní rozsah uvedeného nástroje severním směrem v úzkém pásu po obou březích řeky Moravy k Uherskému Hradišti a dále na sever po Napajedla, kde končí také etnografická oblast Slovácko. Východní hranice probíhá západně od města Uherský Brod.

Z genetického hlediska by bylo nepochybně velmi užitečné sledovat výskyt této formy mimo vymezené území na jihovýchodní Moravě, zejména na západním Slovensku. Zatím však postrádáme početnější doklady ze slovenského území,¹³⁷ na nichž bychom mohli studovat otázku vzájemných moravsko-slovenských vztahů a kulturních tradic v oblasti moravsko-slovenského pomezí. Tento problém — jak můžeme usoudit ze skutečnosti, že na jiných etnických územích nemáme nože této formy doložené — bude stát při řešení otázky geneze jmenovaných nástrojů na prvním místě.

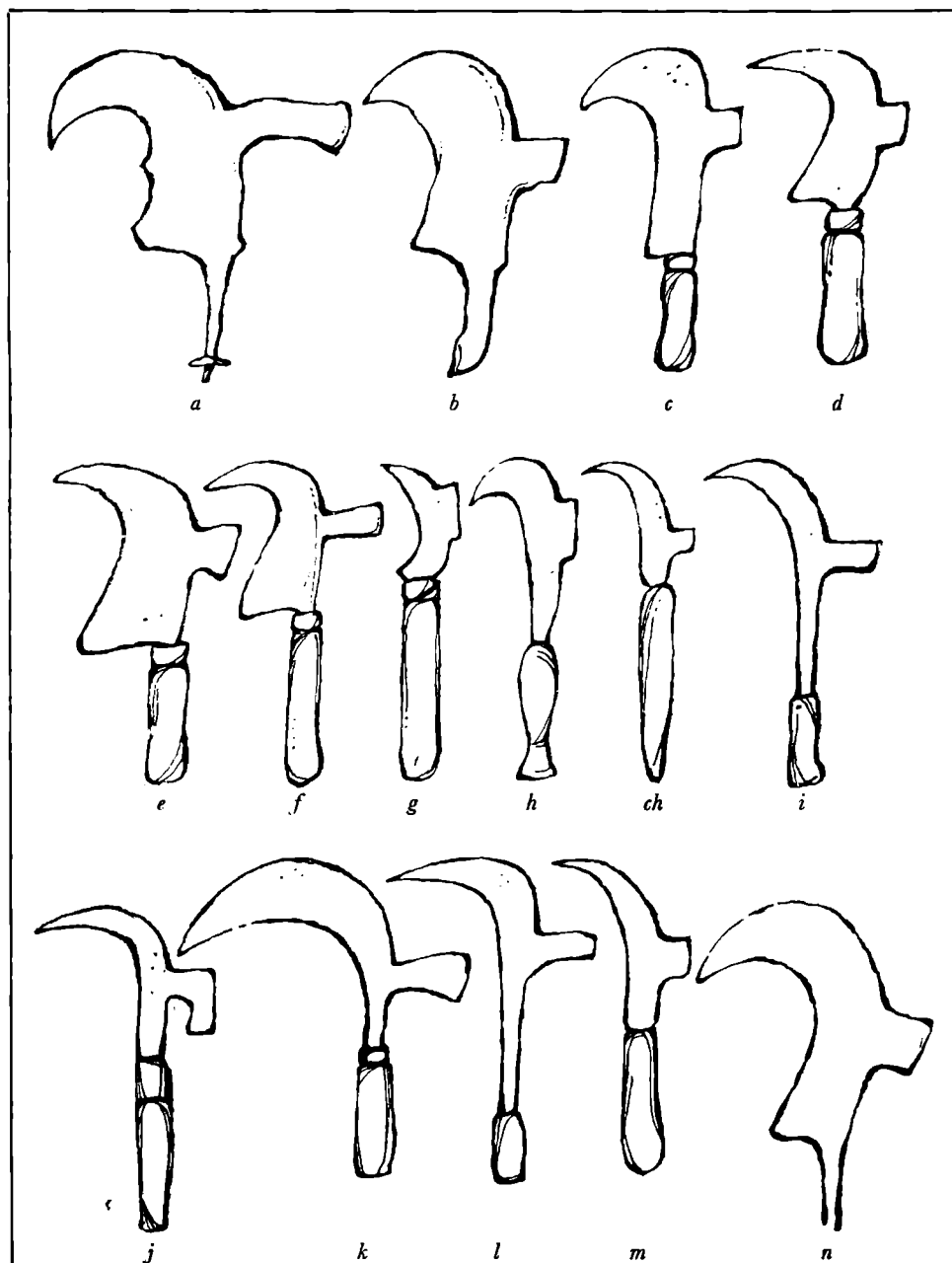
II. VINOHRADNICKÝ NŮŽ BEZ SECURIS

Nože bez securis jsou na Moravě velmi starého původu. Svědčí o tom laténské a římské nálezy srpovitých nástrojů s dvěma hroty, které je možno považovat za vinohradnické nože, resp. za nástroje k osekávání haluzí.¹³⁸ Bez securis je rovněž vinohradnický nůž, který byl objeven na sídlišti s palisádovým opevněním na Pohansku u Břeclavi.¹³⁹ Doklady o velkém stáří těchto nástrojů nalézáme, jak ještě uvidíme, i na středověkých vyobrazeních. Na Moravě se vyskytují nože bez securis ve dvou základních variantách.

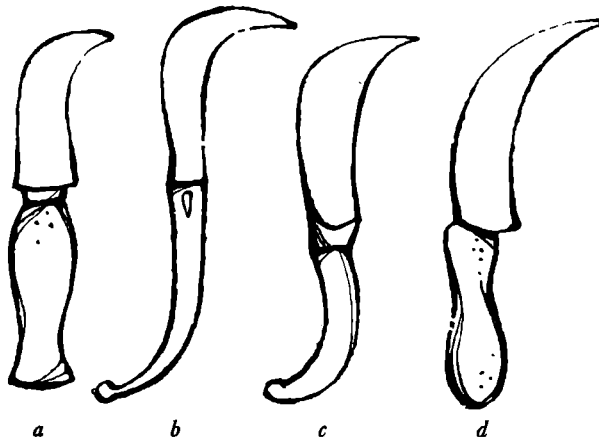
1. Nůž se zahnutou čepelí a dvěma hroty.

Vyskytuje se v několika více nebo méně odlišných obměnách, jejichž společným znakem zůstává zahnutá čepel s dvěma hroty, které jsou pro způsob využití těchto nástrojů rozhodující; z toho důvodu je řadíme do jedné skupiny. Nože této varianty byly rozšířeny na území Moravy již v latěnu /zminěné nálezy ze Starého Hradiska/, v římském období /nález z Mušova/ a v době hradištní /nůž z Pohanska u Břeclavi/.

Archeologické, historické a etnografické doklady ukazují, že geografické rozšíření nožů bez securis se zahnutou čepelí a dvěma hroty se vázalo na Moravě k Podyjí a střednímu Pomoraví. Je nápadné, že na pravém břehu Moravy jsou zastoupeny více než na levém břehu, kde se soustřeďují na oblast kolem Uherského Hradiště. Nože bez securis se dvěma hroty se vyskytovaly i na Slovensku,¹⁴⁰ v Čechách jsou doloženy ze severní vinařské oblasti.



Tab. 13. Jinonárodní varianty vinogradnických nožů se „securis“: a), b) římské Frnože, c) ancie, Domérat, d), e) Maďarsko, Tokaj, f) Maďarsko, Velká nížina uherská, g) Maďarsko, Zala, h) Itálie, ch) východní Srbsko, i) Bulharsko, okolí Razgradu, j), k) Bulharsko, l), m) Rumunsko, n) Albánie



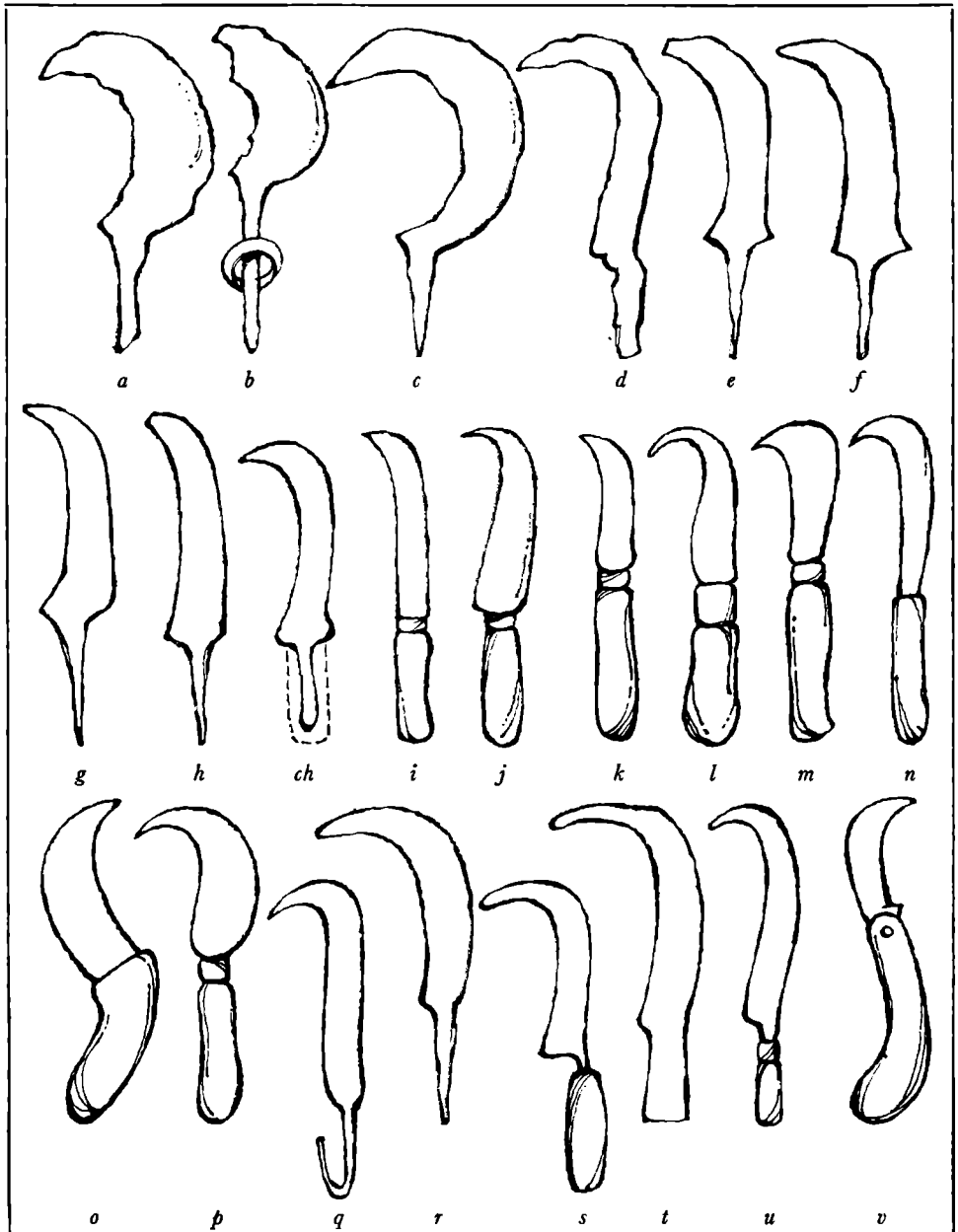
Tab. 14. Vinohradnické nože bez „securis“: a) Dubňany, okr. Hodonín, počátek 20. století, délka 20,5 cm, b) okolí Uherského Hradiště, počátek 20. století, délka 22 cm, c) okolí Uherského Hradiště, počátek 20. století, délka 18,5 cm, d) Dubňany, okr. Hodonín, počátek 20. století, délka 24,5 cm

V evropském areálu jsou vinohradnické nože této varianty široce zastoupeny. Laténské a antické nálezy známe z Idrie,¹⁴¹ Bulharska,¹⁴² Maďarska,¹⁴³ Německa¹⁴⁴ a Francie.¹⁴⁵ O jejich rozšíření za feudalismu svědčí doklady ze 12. a 16. století z německého a polského území.¹⁴⁶ Etnografické paralely nacházíme v Maďarsku /Buda, Gyöngyös, Miškovec/¹⁴⁷ v Albánii¹⁴⁸ a Francii.¹⁴⁹

2. Nůž se zahnutou čepelí a jedním hrotem.

Nože bez securis s jedním hrotem se tvarováním čepelí velmi přibližují vinohradnickým nožům druhé varianty. Hlavní rozdíl mezi nimi spočívá v tom, že čepel u nožů s jedním hrotem přechází ve spodní části v rukojeť, aniž by vytvářel ostrý hrot. Obě varianty se často vyskytují vedle sebe. Ikonografické prameny naznačují, že tomu tak bylo již ve středověku.¹⁵⁰ Nože bez securis třetí varianty byly rozšířeny v širokém pásu, který se táhl od pohraničního území jižní Moravy na Znojensku a Mikulovsku na Brněnsko, odtud pokračoval směrem severovýchodním na severní Vyškovsko, kde končil. Údaje, které máme k dispozici, ukazují, že na východě zasahovaly nože této varianty po pravý břeh řeky Moravy. Z moravského území ležícího východně od řeky Moravy nemáme zatím ani jediný doklad o výskytu nožů bez securis s jedním hrotem. V Čechách je zjištěno rozšíření těchto nástrojů na Litoměřicku, na Slovensku v jeho jihozápadní části.

Přesto, že dosavadní stav sebraných dokladů vyděluje řeku Moravu jako výraznou hranici výskytu nožů bez securis s jedním hrotem v českých zemích, zdá se velmi pravděpodobné, že tyto nástroje byly známy i ve východněji položených oblastech. Ojedinelé doklady této varianty



Tab. 15. Jínonárodní varianty vinogradnických nožů bez „securis“: a) římský nůž, b) římský nůž, c) pravděpodobně římský nůž, Bula-Tabán, d) Porýní, asi 12. století, e), f), g), h) římské nože, Fénékpuszta, ch) archeologický nález z Idrie, i) Maďarsko, Miškovec, j) Maďarsko, Gyöngyös, k) Maďarsko, Buda, l) Maďarsko, okolí Budapešti, m) Sedmihradsko, n) Rakousko, Burgenland, o) Polsko, p) Francie, Bourgogne, q) Itálie, r) archeologický nález z Preslavi, Bulharsko, s), t), u) Albánie, v) Německo

z konce 19. století ze západního Slovenska¹⁵¹ nemohou být spolehlivým vodítkem pro řešení této otázky. Další bádání, zejména na Slovensku, může vnést do této problematiky více světla. Opatrný přístup podtrhává mimo jiné i to, že obdobné nože nalézáme v Rakousku,¹⁵² Německu, Polsku, Francii, Maďarsku, Itálii a v novější podobě i ve střední a jihovýchodní Albánii.¹⁵³

Vedle shodných základních typologických znaků existují na jednotlivých etnických územích i menších regionálních celcích některé odlišnosti, dané jednak více nebo méně zřetelnými odchylkami v tvaru, které vycházejí především z místních tradic a výrobních zkušeností, jednak různou velikostí nástrojů a jejich částí.¹⁵⁴ Zdá se, že již v době hradištní se odlišovaly co do velikosti nože se securis a bez securis. Tyto rozdíly byly ovšem zanedbatelné. V 16. století se velikost nožů podstatně nezměnila /20 až 22 cm/. Obdobná byla i délka čepele /kolem 10 cm/. V pozdějších stoletích se vinohradnické nože mírně zvětšily. Týká se to především nástrojů se securis, jejichž celková délka se pohybovala mezi 21 až 32 cm, délka čepele mezi 9 až 15 cm, šířka securis mezi 4 až 5,5 cm /v 16. století asi 6 cm/. Nože bez securis vykazují odlišnosti na Moravě a v Čechách. Moravské nástroje bez securis udržují až do 19. století rozměry nožů z doby hradištní /17 až 24,3 cm/. České vinohradnické nože z 19. století mají nápadně velké rozměry /42 cm/.¹⁵⁵ Délka čepele nožů ze severních Čech je výrazně větší než u moravských dokladů /Čechy 22 cm, Morava 8 až 12,5 cm/. Rukojeť českých nožů je až 20 cm dlouhá, na Moravě se pohybuje její délka mezi 6 až 13 cm.

Pro vytvoření přesnější představy o odlišnostech ve vinohradnických nástrojích na jednotlivých etnických územích by bylo důležité srovnání rozměrů nožů z českých zemí a ze Slovenska s nástroji u jiných národů. Tato otázka, bohužel, zůstala u většiny autorů, kteří se zabývali vinohradnickými nástroji, opomenuta. Máme k dispozici jen několik málo údajů, které nemusí být zrovna typické. Naše srovnávání má proto jen omezenou platnost.

Nejzřetelnější kontinuita ve vývoji vinohradnických nástrojů se jeví mezi Moravou a západním Slovenskem. Z archeologických dokladů z tohoto území je možno usoudit, že jde o staré kulturní tradice a souvislosti, jejichž kořeny spadají do období velkomoravského.¹⁵⁶ Na maďarském území nacházíme obdobné rozměry u nožů se securis v tokajské oblasti /délka nože 24 až 30 cm, čepel 15 až 17 cm, rukojeť 10 až 12 cm, securis výška 1,5 až 2 cm, šířka 2 až 2,5 cm/ a u nástrojů bez securis v Sedmihradsku /délka nože 16 až 22 cm, čepel 9 až 10 cm, rukojeť 10 až 12 cm/.¹⁵⁷ V podstatě stejné rozměry mají také nože v Rakousku a Německu.¹⁵⁸ Naproti tomu nože z balkánských zemí se vyznačují větší rozměrností.¹⁵⁹

Vinohradnické nože můžeme považovat za variantu srpovitých nástrojů na osekávání haluzí, které známe již z latěnských nálezů, a které jsou doloženy z území provincií východořímských /Žeglica, Ulaka/ i západořímských /Falc, Mohuč/.¹⁶⁰ Podobné nástroje kovali rovněž slovanští kováři. V slovanských terénech, zejména na Balkáně, shledáváme srpovité nástroje na mýcení křoví od raně středověkého období až do současnosti.¹⁶¹ Tyto nástroje byly těžší než vinohradnické nože. Tvarově se liší srpovité nástroje od latěnu až do 19. století nepatrně. Nástroje k sekání haluzí patří po typologické stránce do skupiny nožů bez securis. Z genetického

hlediska se zdá velmi pravděpodobné, že nože bez securis sloužily ve vinařství především tam, kde se pěstovala réva na vysokém vedení. Etnografické výzkumy přinášejí pro tuto hypotézu řadu dokladů. Například v Arménii a Gruzii používá se nožů bez securis k řezání výhonků révy vinné pnoucí se po stromech. Stejně využití je známo po celé Evropě až po Pyrenejský poloostrov.¹⁶² V Bulharsku slouží podle Christa Vakarelského nože bez securis výhradně k mýcení haluzí. Ve vinohradnictví se používá jen malá forma těchto nožů, a to k odřezávání hroznů.¹⁶³ Užití nožů bez securis k řezání révy na vysokém vedení a při sklizni hroznů máme doloženo ze středoevropského prostoru dobovými vyobrazeními /Codex Falkensteinensis, dřevorezba na dveřích v Hnězdnu, legendy o českých patronech, brevír velmistra Lva aj./ i etnografickými zprávami. Vinohradnickým nožům bez securis se částečně podobaly nástroje sadařské; byly však opačně zahnuty.¹⁶⁴

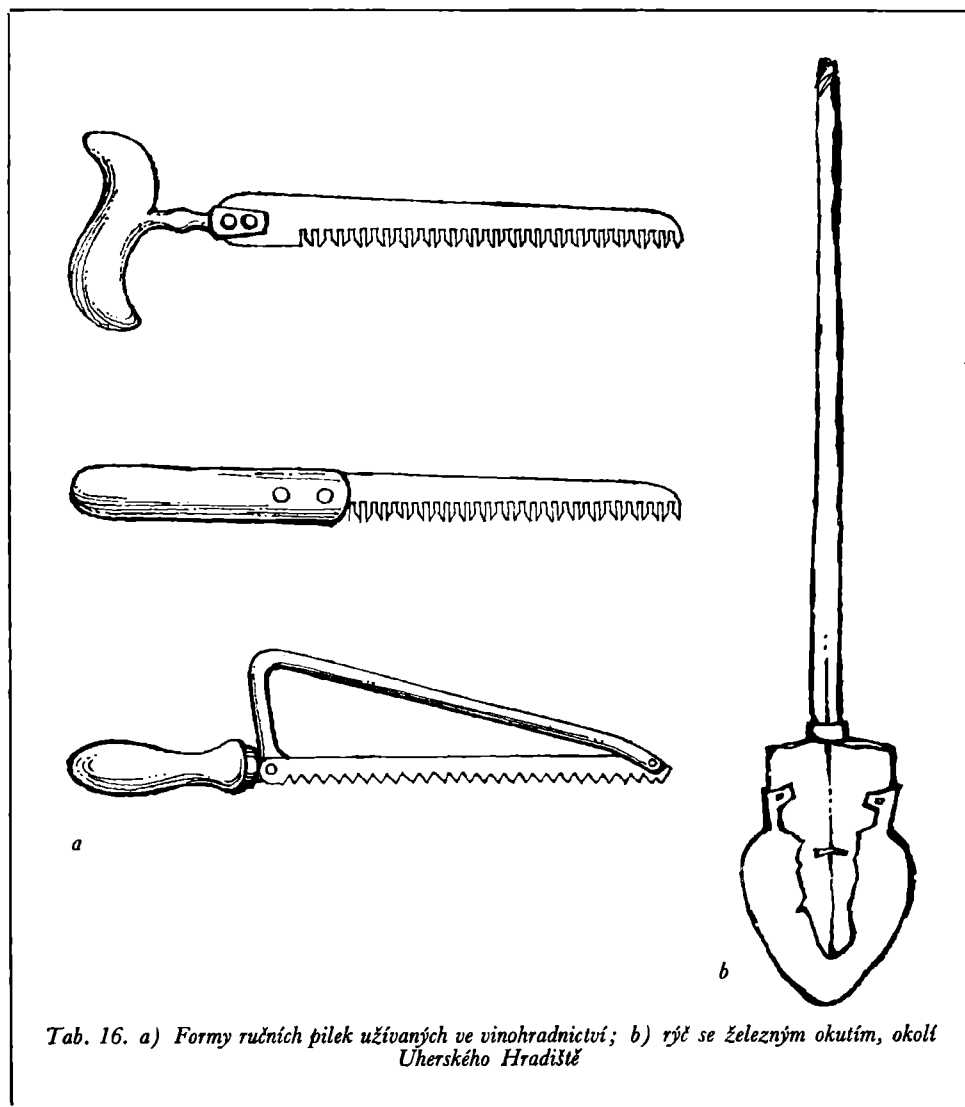
Srpovité nástroje užívané k řezání révy i haluzí se označují na Moravě i v Čechách nejčastěji termínem *kosíř*, v novější době i *knýp*. Jde o výraz, který je znám i v jiných slovanských oblastech: slovensky *kosírek*, *kosier*, *knajp*, bulharsky *koser*, srbochorvatsky *kózor*, u Velkorusů *kosar* nebo *kosyr*. Ze slovanského prostředí se dostal tento termín i na území maďarské /*kaçor*/, rumunské /*cosor*/ a albánské /*kosore*/.¹⁶⁵ U Slovanů — na rozdíl od jiných národů — nenalzáme stopy po latinských výrazech označujících srpovité nástroje.¹⁶⁶

Při studiu vinohradnických nožů vystupuje do popředí otázka jejich původu. Řešení tohoto problému může vést k odhalení některých kulturně historických vztahů v minulosti, jejichž poznání přispívá k odkrytí historických osudů jednotlivých etnických skupin. Z tohoto zřetele má studium vinohradnických nožů obdobný význam jako sledování vývoje orebného nářadí.¹⁶⁷ Doposud shromážděný materiál ukazuje, že kontinuitu ve vývoji srpovitých nástrojů užívaných k vysekávání větví a ve vinohradnictví můžeme sledovat ve střední Evropě od období laténského. Archeologické materiály dosvědčují tyto souvislosti až do doby slovanské na počátku feudalismu. Na našem území jsou to srpovité nástroje z laténského období objevené ve Starém Hradisku, a římský nález z Mušova, od nichž se tvárově mnoho neliší vinohradnický nůž ze střední doby hradištní z Pohanska u Břeclavi. Nálezy peciček révy vinné v Panónii nasvědčují, že v podunajských lesích pěstovali Keltové, Ilyrové a Trákové před příchodem Římanů lesní révu více nebo méně zušlechtěnou.¹⁶⁸ Dosavadní materiál z tohoto období neumožňuje zatím poznat charakteristické znaky keltského, ilyrského a tráckého vinařství, stanovit čím se odlišovalo od vinařství řeckého a římského.¹⁶⁹ S touto otázkou patrně souvisí i rozšíření dvou základních typů srpovitých nástrojů — nožů bez securis a se securis. V dosavadní literatuře se traduje názor, který poprvé vyslovil Franz Basserman-Jordan, že nože se securis jsou původu řeckého a že nože bez securis byly ve starověku typické pro oblasti italsko-římské.¹⁷⁰ Potvrdit nebo vyvrátit tuto hypotézu bude možno teprve po objevení dalších archeologických dokladů. Výsledky dosavadních bádání však již dnes naznačují, že laténské tradice zůstaly živé ještě dlouho po pádu Keltů.¹⁷¹ Je známo, že keltské kovářství působilo na sousedy nejen v době současné, ale že ovlivnilo i budoucí kovářskou výrobu, jejímiž produkty byly i srpovité nástroje na řezání větví a vinohradnické nože. Z laténských

tradic a z tradic antického světa čerpalo pak kovářství a nepochybně i vinařství v římských provinciích na Dunaji a v Porýní. Velkou zásluhu o rozkvět těchto výrobních odvětví, které musíme brát při studiu vinohradnických nástrojů v úvahu, měly i římské vojenské posádky.¹⁷² Počátky slovanského vinařství a vinohradnických nástrojů v Podunají je proto nutno sledovat zejména v souvislosti s tradicemi vinařství keltského a antického. Přesto, že Slované přišli do prostoru římských provincií na středním a dolním Dunaji v době, kdy vliv antické kultury velmi zeslábl, naznačují některé archeologické nálezy, že ještě ve střední době hradištní mohli existovat vztahy mezi Velkou Moravou a antickým kulturním okruhem.¹⁷³ Ukazuje se, že ani výrazné politické změny neznamenaly zánik dosavadních výrobních zkušností a nástrojů. Slovanští kováři v době hradištní pokračovali v práci kováren keltských a římských¹⁷⁴ a zásobili nářadím a nástroji zemědělce, řemeslníky a nepochybně také vinaře. Svědčí o tom nejen železné výrobky z území nad horní Odrou, z Pomoraví a ze Slovenska,¹⁷⁵ ale i nálezy srpovitých nástrojů ze středního a dolního Pomoraví, které se po stránce tvarové shodují s doklady keltskými a římskými z Podunají a Porýní. Rudolf Pleiner se domnívá, že úlohu zprostředkovatele při přebírání účelných keltských tvarů Slované mohli hrát dílny v dnešním Rumunsku, Bulharsku, Maďarsku a Rakousku.¹⁷⁶ Doklady vinohradnických nožů rovněž ukazují na úzké vztahy mezi etnickými oblastmi severně i jižně od Dunaje.

Závažným problémem, který se nabízí k řešení, je otázka kulturních vztahů mezi Čechami a Pomoravím v době před 11. stoletím a v 11. století, kdy došlo k připojení Moravy k Čechám¹⁷⁷ a kdy nebyla obě území ještě po stránce etnické jednotná. Zatímco v jiných projevech materiální kultury existují přesvědčivé důkazy o kulturním působení velkomoravského centra na česká střediska,¹⁷⁸ studium vinohradnictví a vinohradnických nástrojů nepřináší zatím pro tuto otázku žádné doklady.

Varianty vinohradnických nožů se securis i bez securis na Moravě můžeme začlenit do několika skupin, které — jak dále ještě uvidíme — projevují vázanost na určité oblasti a naznačují možné kulturně historické vztahy a vlivy v minulosti. Na prvním místě můžeme jmenovat nože se securis v horní části se dvěma hroty a rozšířenou čepelí u spodu /varianta I, 1/ doložené u nás již ze střední doby hradištní, dále nože se securis v horní části se dvěma hroty a čepelí s kratším sevřenějším ostřím, která se zužuje u spodu do rukojeti /varianta I, 2/ a nože se securis v horní polovině se dvěma hroty, plně otevřeným ostřím a securis pravidelného tvaru /varianta I, 3/. Tyto nástroje jsou rozšířeny na území, kde nalézáme rovněž nože bez securis se zahnutou čepelí a dvěma hroty /nejstarší doklady na Moravě pocházejí z laténu, římského období a střední doby hradištní; varianta II, 1/. Vinohradnické nože celé této skupiny můžeme považovat za historicky nejstarší na našem území. Jejich geografické rozšíření se v podstatě kryje s oblastí soustředěného keltského osídlení na Moravě a v širším měřítku s územím výskytu plochých keltských pohřebišť ve střední Evropě.¹⁷⁹ Na Moravě jde o nejstarší soustředěné historické osídlení, které zaujímá značnou část nejúrodnější moravské oblasti na západ od středního toku Moravy s největším nahromaděním nálezů jižně od Brna. Je velmi pozoruhodné, že tak jako nálezy keltských pohřbů překračují jen ojediněle na levý břeh řeky Moravy,¹⁸⁰ tak také vinohrad-



Tab. 16. a) Formy ručních píltek užívaných ve vinohradnictví; b) rýč se železným okutím, okolí Uherského Hradiště

nické nože uvedené skupiny zasahují jen v úzkém pásu na východ od této řeky v okolí Strážnice a na jihozápadním Slovensku. Nálezy antických mincí do prvního století a ze století druhého a římských mincí ze 3. a 4. století dosvědčují značnou zemědělskou produktivitu a hospodářský význam této oblasti.¹⁸¹

Druhou skupinu tvoří nože se securis v horní části s jedním hrotem, s otevřenou čepelí, přecházející u spodu v rukojeť /varianta I, 4/, vinohradnické kosíře se securis v horní části a jedním hrotem, u nichž přechází čepel na vnitřní straně v hranatý výběžek /varianta I, 5/ a nože bez securis se zahnutou čepelí a jedním hrotem /varianta II, 2/. Jejich územní

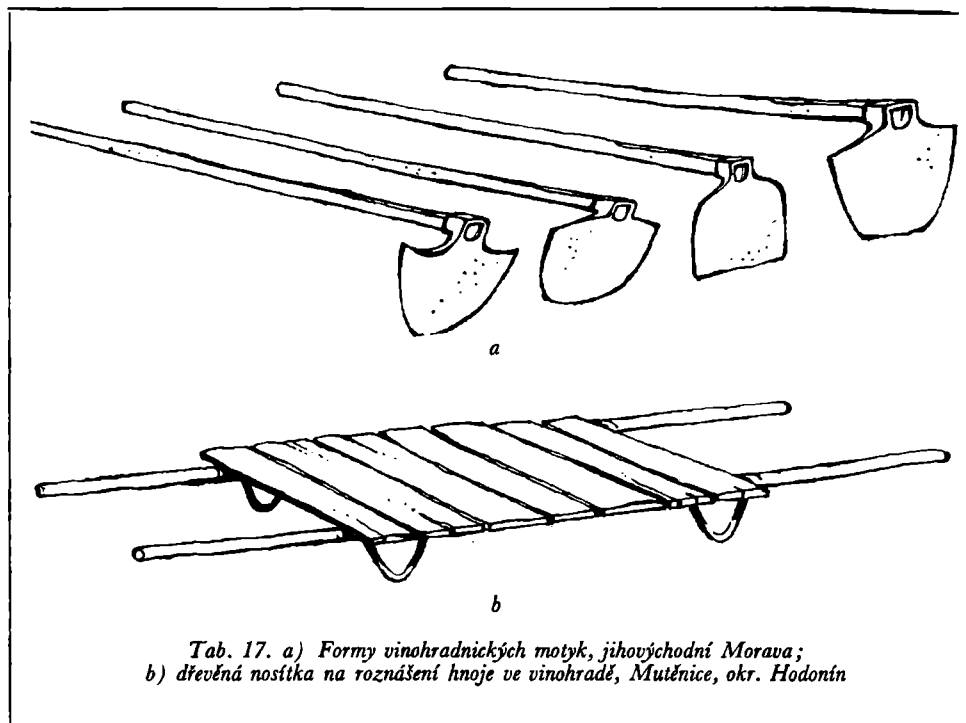
omezení na oblasti bývalého německého osídlení na jižní Moravě a v okolí Vyškova, stejně jako rozšíření těchto nástrojů již od 12. století na severočeském, německém a rakouském území nasvědčují, že tyto nože přinesli s sebou na Moravu německí kolonisté, kteří se zde usazovali ve 12. a 13. století.¹⁸² Jejich vinařské podnikání podporovaly zejména kláštery /na jižní Moravě to byli především křížovníci mailberští, pražští, johanitský řád, velehradští cisterciáci a loučtí premonstráti/.¹⁸³ Nemalou úlohu zde mohly sehrát i snahy Karla IV., který dal přivést révové saze-nice z Rakous a Porýní.¹⁸⁴

Rozšíření jednotlivých variant vinohradnických nožů není však na Moravě jen výsledek přežívání starých keltských a antických tradic a kulturního působení jiných etnických skupin. Na tomto území se vyskytují i vinohradnické nože, jež typologicky sice vycházejí ze srpovitých nástrojů se securis rozšířených po celé západoevropské i východoevropské kulturní sféře, které však mají některé zvláštnosti, s nimiž se nesetkáváme /jak tomu doposud shromážděný materiál nasvědčuje/ mimo československé státní území. Jsou to vinohradnické nože se securis při spodní části hřbetu čepele, známé u nás ve dvou variantách: 1. nože se dvěma hroty a rozšířenou čepelí u spodu; 2. nože s jedním hrotem. Vzhledem k tomu, že první variantu se vyskytuje jen ve starém sídelním území středního Pomoraví, můžeme tyto nože označit jako moravskou formu nožů se securis. Nástroje druhé skupiny považujeme pro jejich vázanost na Čechy za českou formu nožů se securis. Vznik moravské a české formy vinohradnických nástrojů se jeví jako jeden z výsledků středověkého vývoje vinařství na Moravě a v Čechách. Drobné tvarové odchylky, které existují uvnitř jednotlivých variant vinohradnických nožů, připisujeme činnosti venkovských kovářů, kteří zásobovali svými výrobky užší i širší okolí a přidržovali se místních tradic a zvyklostí.¹⁸⁵

Koncem 19. století začaly na Moravě mizet vinohradnické nože z užívání a byly nahrazovány zahradnickými nůžkami, které urychlovaly a usnadňovaly řez révy. Nůžky se ujaly nejdříve na panských vinicích. V českých oblastech a na Slovensku se rozšířil tento nástroj později než v sousedních zemích /v Německu již v polovině 18. století, v Rakousku a Maďarsku v polovině 19. století/.¹⁸⁶ Zdá se, že na naše území se nůžky dostaly obchodními styky s těmito oblastmi. Moravští vinaři kupovali zahradnické nůžky nejen v Rakousku, ale také v Čechách. Počátkem 20. století se stali jejich dodavateli i místní výrobci. Po konstrukční stránce se nůžky v jednotlivých oblastech nijak výrazně neodlišují.¹⁸⁷ K úpravě starého dřeva se používají pilky ve tvaru ozubeného nože nebo pilky s úzkou třetivou /tab. 16a/. Osečkování se provádí nožem, nůžkami nebo srpem.

NÁŘADÍ K ZPRACOVÁNÍ PŮDY

Nářadí používané k hlubokému nebo mělkému kypření půdy ve vinohradech má mnoho společných znaků s nářadím, které slouží k jiným zemědělským pracem; mnohdy je s ním zcela totožné. Stejně je tomu s úkony spjatými s obráběním země, které nemají ráz specificky vinohradnických prací. Základní charakter udává pracovnímu nářadí ruční obrábění půdy, které zůstává dodnes základní kultivační metodou v drob-



Tab. 17. a) *Formy vinohradnických motyk, jihovýchodní Morava;*
 b) *dřevěná nosítka na roznášení hnoje ve vinohradě, Mutěnice, okr. Hodonín*

ném vinohradnictví¹⁸⁶ a v menší míře se uplatňuje vedle strojového zpracování i na velkých vinohradních rozlohách.

Z archeologických materiálů, historických zpráv a ikonografických dokladů¹⁸⁹ usuzujeme, že ve středověku i v raném novověku se kypření půdy ve vinohradech provádělo dřevěnými rýči se železným okutím /tab. 16b, obr. 55/, které máme z českých zemí zachovány i v recentních dokladech.¹⁹⁰ Dřevěné rýče se železným okutím byly zhotoveny většinou z bukového dřeva a jejich list i topor byly z jednoho kusu. Na list bylo nasazeno polokruhovitě nebo zašpičatělé železné okutí.¹⁹¹ Ve středověku se tohoto nářadí používalo nejen ve vinařství, ale i v zahradnictví a na zpracování mýcené půdy, dále při pracích stavebních, při hloubení výkopů, dělání studní, při pracích rybnických apod.

V 18. století a pozdějších obdobích, jak usuzujeme z archívních zpráv, se při zpracování půdy ve vinohradech na Moravě všeobecně pracovalo s těžkými užšími motykami, sloužícími též ke klučení, kopání pod setí na svahových polích a k tlučení hrud /*kučovnica, kučnica, kučová motyka*/¹⁹² nebo motykami s širokým listem, jimiž se kopaly i dolíky při sázení brambor, připravovala se půda pro zeleninu a okopávalo /*graca, gracka*/¹⁹³ V některých hospodářstvích měli speciální těžké motyky, tvarově téměř shodné s předcházejícími /obr. 77/, označované jako motyky *vinohradské* nebo *postnicové* /též *postnica*; používaly se při kopání vinohradů v období postu/¹⁹⁴

Široké motyky s rovným ostřím jsou vhodné pro všechny kraje s hlinitými a písčnými půdami. Šterkové a kamenité půdy vyžadují hrotité

motyky. Ve vinohradnických poměrech na Moravě se uplatňují především v oblasti Hustopečska a Mikulovska.¹⁹⁵ Období obou forem nářadí nalézáme i v jiných středoevropských vinohradnických zemích.¹⁹⁶ Ve srovnání s nimi však vykazuje Morava ve formách motyk používaných ve vinohradnictví menší variabilitu.¹⁹⁷ Tato situace vyplývá zřejmě z toho, že vinohradnictví mělo na Moravě převážně vedlejší výrobní charakter a tvořilo většinou jen doplněk zemědělského hospodaření.

Koncem 19. a počátkem 20. století se začalo používat k hlubokému zpracování půdy ve vinohradech rýčů /*rýčl*/ s železným hranatým listem a místy i železných vidlí. V současnosti postupně proniká i do drobného záhumenkového vinohradnictví orba jednoradličným pluhem taženým koňským potahem. Mělké kypření půdy ve vinohradech se provádí čtverhrannými motyčkami o šířce kolem 20 cm a výšce 4 až 6 cm /*škrabka*/¹⁹⁸ nebo motyčkami měsíčkovitého tvaru;¹⁹⁹ někteří vinohradníci pracují též s různými druhy zahrádkářských kypřičů.

POMOCNÉ PROSTŘEDKY PŘI POSTŘIKU A VINOBRANÍ

Uvedli jsme už, že postřik vinohradů chemickými prostředky je poměrně mladou záležitostí. Přesto i zde můžeme sledovat vývoj od velmi primitivních prostředků k formám dokonalejším, které umožňují pohotovost a účinně čelit hrozičím nebezpečím. V počátcích zavádění postřiku rozprašovali vinaři roztok po vinici březovými košťaty, věchtem slámy upevněným na hůlce nebo štětkou, které se namáčely ve skalici modré, nalité v putně nebo jiné nádobě. Pokrokovější vinaři začali ve dvacátých letech používat ručních zádoových stříkaček;²⁰⁰ větší vinohradníci stříkali vinice i potažními stříkačkami. V moderní vinařské velkovýrobě se zavádějí různé druhy postřikových adaptérů tažených traktory a ve větším rozsahu se uplatňuje i postřik vinic letadly.

Mezi pomocné prostředky při vinobraní patří především nůž a zahradnické nůžky, jimiž se odřezávají hrozny. Úroda se ukládá do sběrných nádob /dřevěné putny, plechové kbelíky/, z nichž se pak vysypá do zádoových puten nebo košů, které se odnášejí k vozům přistaveným při vinohradní cestě. Zde se hrozny přesypají do velkých kádí nebo otevřených sudů.²⁰¹ Při větším množství úrody se roztláčené hrozny se šťávou nalívají přes trychtýř do dřevěné válcovité ležaté lejty, z níž se pak přelívají pomocí dřevěných necek /*vajntroky*/ do kádí. Formy nádob používaných při sklizni hroznů na Moravě nevykazují výraznějších krajových odlišností a v podstatě se shodují s tvary známými v sousedních středoevropských vinohradnických oblastech.²⁰²

NÁŘADÍ A NÁSTROJE K ZÍSKÁVÁNÍ MOŠTU

Hrozny, uložené v kádích, se po převezení do sklepa nebo lisovny /případně do jiného prostoru v rámci dvora/ roztrhávaly parožkovými svído-vými pruty /*kostky*/, dlouhými 70 až 80 cm, potom se tloukly /*mestovaly*/ hůlkou /*mestovnica, mestůvka, mestovačka, palička*/ dlouhou kolem jednoho až jednoho a půl metru, jejíž konec se naspodu rozšiřoval a zesiloval nebo byl zasazen do tlustého válečku z tvrdého dřeva. Mestování /*kostkování*/ se provádělo ve vysokém škopku /*mestáku*/, který měl vedle pev-

ného dna ještě jedno pohyblivé s dírkami, jež se vkládalo do mesťáku asi do výše jeho spodní třetiny a šťáva z hroznů při tlačení protékala dírkami ke dnu. Uvedený starý zdlouhavý způsob byl v současném vinařství nahrazen mlýnky a odzrňovači,²⁰³ které celý proces usnadňují a urychlují.

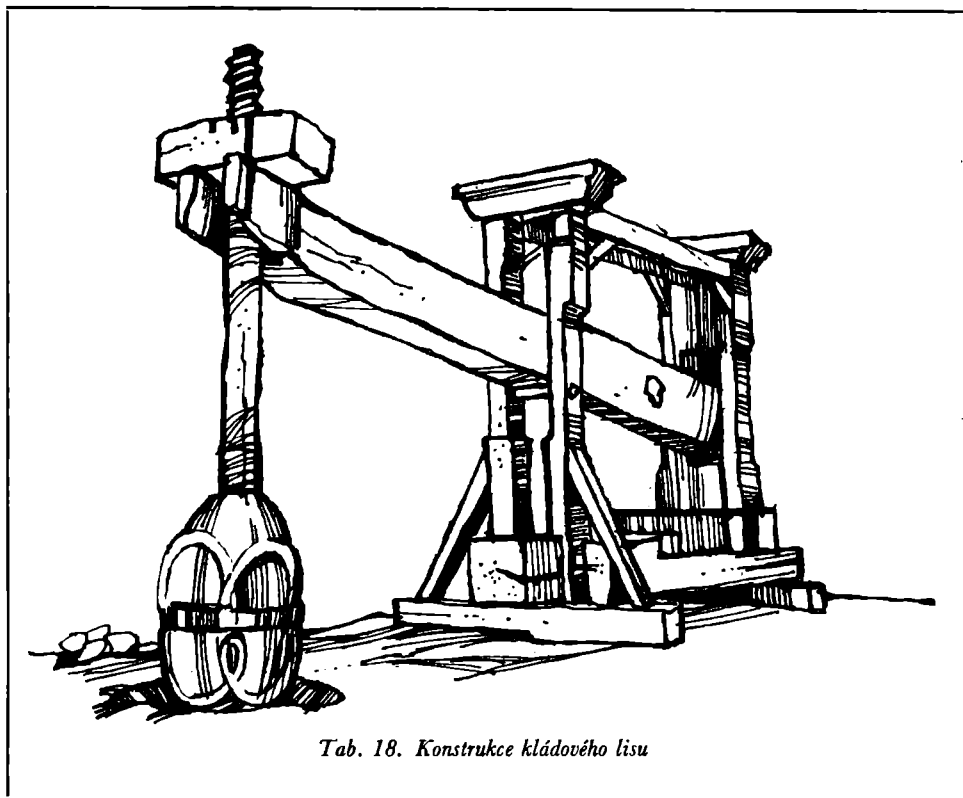
Vlastní lisování, při němž se mošt odděluje od pevných součástí, se provádí na lisech, které prodělaly vývoj od tradičních rozměrných forem k moderním, prostorově poměrně málo náročným strojům.

Na rozdíl od vinohradnických nožů a rýčů, které máme na Moravě archeologicky doloženy už od nejstarších období, lisy nebo jejich části nebyly zatím v moravském regionu objeveny. Proto jsou pro naše zkoumání důležité nálezy částí lisů ze sousedních rakouských a maďarských území, pocházející z období římské okupace Podunají.²⁰⁴

Archivní doklady zaznamenávají existenci vinařských lisů na Moravě až od 16. století. Například v zápisu pozůstalosti z roku 1573 po zemřelém Pavlu Dolovrazovi z Bzence se uvádí: „*Plž, boudu s prese m, káděmi 9 i se vším příslušenstvím, což v té boudě, podle poručení odvedeno Margetě a Jiříkovi, aby společně užívali.*“²⁰⁵ Z konce 16. století pochází vyobrazení lisu v gruntovní knize města Uherského Brodu /obr. 58/. Kresba, datovaná rokem 1582, má pro studium vinařských lisů na Moravě základní význam. Další doposud známé archivní zprávy jsou velmi kusé a nedovídáme se z nich bližší podrobnosti. Tak v sirotčí knize Tvarožné Lhoty je v roce 1600 jmenován v soupisu majetku po Pavlu Klimšovi mimo jiné též „*achtel vinohradu s boudou a prese m 80 zl.*“²⁰⁶ Počátkem 17. století daroval Jan Fridrich z Žerotína a na Strážnici své sestře Veronice z Žerotína a na Chrustovicích „*120 greftů vinohradu s boudou, prese m a všelijakým nářadím.*“²⁰⁷ Z Čejkovic máme zprávu, že zde v roce 1705 shořel „*preshůz s třemi velikými lisy a nádobami.*“²⁰⁸ Inventární a šacovací protokol z 12. března 1798 po zemřelém Tomáši Šašvatovi, čtvrtníku z Bilovic, který zemřel dne 23. prosince 1797 v čísle 43, uvádí se v oddílu „*sklep a nářadí*“: „*Vinný sklep vedle Martina Danborského a Josefa Zpěváka 25,—, lis 15,—, 2 kusy kadeček 5,— 12ti věderní sud se 6ti železnými obručemi 6,—, 10ti věderní sud se 6ti dřevěnými obručemi 5,—.*“²⁰⁹ Podobných dokladů by bylo možno uvést z archivních pramenů více.

Největší význam pro etnografický výzkum vinařských lisů mají památky dochované v terénu nebo uložené v muzeích. Na štěstí se jich dodnes zachovalo ve vinařských obcích jižní Moravy poměrně dost.²¹⁰ Důležitost dochovaných objektů se zvyšuje tím, že jsou mnohé datovány. Při dosavadních výzkumech bylo zaregistrováno přes 160 datovaných lisů.²¹¹ Nejvíce dokladů se vyskytuje na území Slovácka, v přechodné oblasti slovácko-hanácké, v jihomoravském pohraničí na Znojemsku a Mikulovsku. Ojedinelé se vinařské lisy dochovaly v obcích na Brněnsku.²¹² Nejstarší lis, o němž máme zprávu z Dolních Bojanovic na Hodonínsku, pocházel z roku 1635. Ještě v roce 1946 byl ve velmi dobrém stavu.²¹³ Ostatní památky jsou datovány do 18., 19. a ojedinelé do počátku 20. století.

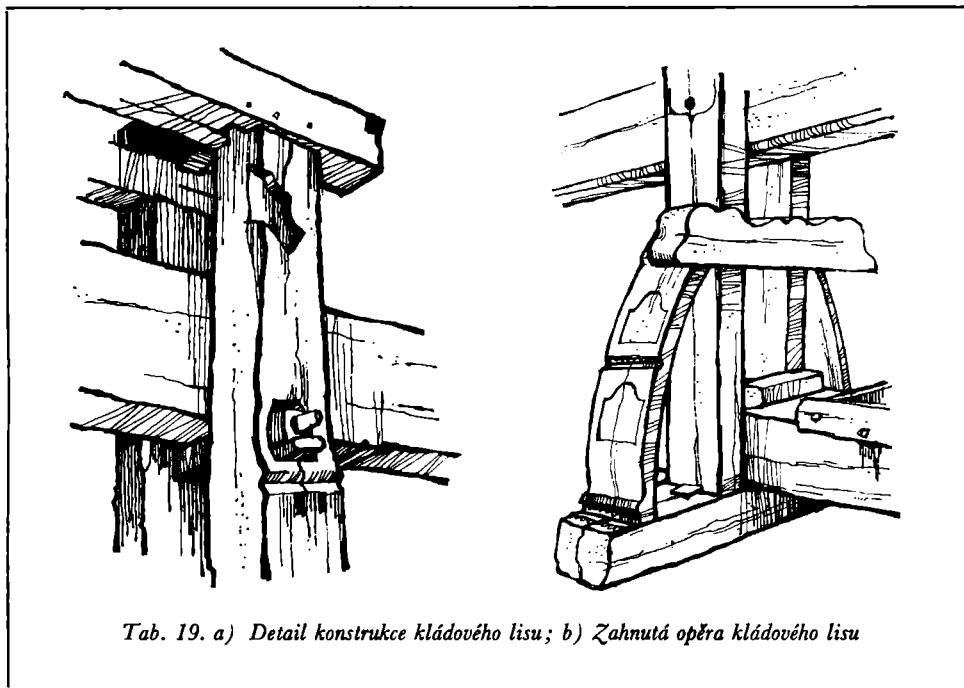
O etnografickou klasifikaci lisů se pokusilo několik autorů, kteří se ve svém třídění celkem shodují.²¹⁴ Lisy na Moravě patří do skupiny lisů tlakových. Jejich tradiční formy vytvářejí dva základní typy, a to lisy kládové a lisy vřetenové.



Tab. 18. Konstrukce kládového lisu

Kládové lisy jsou založeny na principu jednoramenné páky. Nejstarším dokladem tohoto typu z území Moravy je kládový lis na kresbě z roku 1582 v gruntovní knize Uherského Brodu. Základem lisu je vodorovně položený silný trám zasazený do kolmo postaveného sloupu. Nad ním se zvedá další kláda upevněná ve svislé poloze v kolmo stojícím sloupu. Svislým trámem prochází dřevěné vřeteno, jehož matka je pevně zasazena do spodní klády. Otáčením vřetena dřevěnou tyčí, zasazenou do matky, klesal horní trám a tlačil na mísu s hrozny. Štáva vytékala otvorem ve spodním trámu.

Další doklady kládových lisů z území Moravy, které svým vznikem spadají do pozdějších staletí, odlišují se od uherskobrodského lisu z konce 16. století především tím, že mají kládu, která působí jako jednoramenná páka, upevněnu v rozměrném dubovém rámu. Jeho výška se pohybuje obvykle mezi 250 až 330 cm, délka kolem 300 cm a šířka kolem 40 cm. Tlačná kláda má zpravidla délku asi 10 m a šířku přibližně 70 cm.²¹⁵ Kláda značně přesahuje dřevěný rám a je na konci rozštěpena. Rozdvojeným místem prochází šroub o délce asi 3,25 cm, na jehož spodním konci visí velké závaží z jednoho nebo dvou kamenů, které váží kolem 15 q.²¹⁶ Pod kamenem je často vyhlouben v zemi otvor, do něhož kámen při lisování zapadá. Šroub je nad rozštěpenou částí klády upevněn v mohutné matce, která má obvykle tvar hranolu nebo válce. Na Moravě jsme se ne-



Tab. 19. a) Detail konstrukce kládového lisu; b) Zahnutá opěra kládového lisu

setkali s upevněním šroubu matkou zasazenou dovnitř klády; toto řešení známe například z Rakouska, Slovinska a Maďarska.²¹⁷ Je ovšem třeba podotknout, že na uvedených územích jsou rozšířeny oba konstrukční detaily. Ve spodní části vřeteny je provrtán otvor, do něhož se vkládá tyčka, již se otáčí vřetenem; tím se tlačící kláda zvedá a spouští. Kratší konec páky je opřen o příčný trámeček, který je umístěn ve dvou protilehlých otvorech na svislých sloupech rámu. Ve spodní části lisu leží na podkladových trámech silná kláda, na níž spočívá dřevěná mísa s otvorem pro vytékání šťávy. Zajímavým doplňkem kládových lisů jsou opěry, které jsou zasazeny na jednom konci do svislých sloupů rámu, na druhém konci do základových trámů /nebo jsou opřeny o podlahu lisovny/. Opěry jsou rovné nebo zahnuté. Zdá se, že rovné opěry byly na Moravě obecnější u českého obyvatelstva, kdežto na lisech v bývalých německých obcích /nebo s německými nápisy/ převažovaly opěry zahnuté. Rovné opěry byly typické rovněž na Slovensku.²¹⁸ Nechceme z toho ovšem vyvozovat závěry o etnické příslušnosti tohoto detailu, poněvadž oba druhy opěr se často vyskytují v téže obci /zejména na Znojemsku, kde žilo ovšem vedle sebe obyvatelstvo české i německé/ a rovné i zahnuté opěry jsou rozšířeny také u kládových lisů v Německu, Francii aj. Jde patrně o technický prvek, na nějž měl rozhodující vliv tesař, který lis zhotovoval.

Srovnáme-li doklady zjištěné našimi výzkumy s lisem na vyobrazení v uherskobrodské gruntovnici, vidíme mezi nimi dva podstatné rozdíly:

1. Uherskobrodský lis nemá rám, který je běžný u lisů z 18. a 19. století.
2. Lis ze 16. století má spodní konec šroubu upevněn ve spodní vodorovné

kládě; u pozdějších dokladů z Moravy je na spodním konci vřetenena zavěšeno kamenné závaží, přičemž vřeteneno je volné. Z historického hlediska se jeví jako vývojově starší lis bez rámu. Ke vzniku rámu však muselo dojít velmi záhy, poněvadž se s ním setkáváme již na miniatuře „Christus u. die Kirche Wein keltern“ v Hortus deliciarum Herrada z Landbergu z roku 1175²¹⁹ i na dokladech z pozdějších staletí. Obě formy existovaly zřejmě po dlouhá staletí vedle sebe. Svědčí o tom zejména dobová vyobrazení z 15. až 18. století.²²⁰ Etnograficky doložené kládové lisy z území Moravy s volným vřetenem se zavěšeným závažím zachovávají princip tzv. řeckého lisu, který byl vynalezen /jak můžeme usoudit ze zpráv Pliniových a Vitruviových/ kolem roku 25 před n. l. „Řecký“ lis se velmi rozšířil nejen v severní Africe /odkud je doložen archeologicky i recentním materiálem/, ale i ve střední a západní Evropě. Jeho varianty známe například z území Maďarska a Itálie.²²¹ Moravské kládové lisy s volným vřetenem se konstrukčně nejvíce podobají lisům z území Slovenska, Maďarska, Rakouska a Německa.

Pozoruhodné je, že uherskobrodský lis ze 16. století představuje již zdokonalenou formu tzv. řeckého lisu. Zdokonalení spočívá v tom, že konec šroubu je upevněn ve spodní vodorovné kládě, čímž síla tlaku, která byla u „řeckého“ lisu omezena závažím, působí prostřednictvím části lisu.²²² Tuto formu vinařského lisu, která byla známá i Římanům,²²³ máme doloženu ve středoevropském areálu již ve 12. století /Hortus deliciarum Herrada z Landbergu/.²²⁴ Je těžko dnes odpovědět na otázku, proč se zdokonalená forma lisu obecně neujala na Moravě, když se vyskytuje v okolních zemích /Slovensko, Maďarsko, Rakousko, Slovinsko/.²²⁵

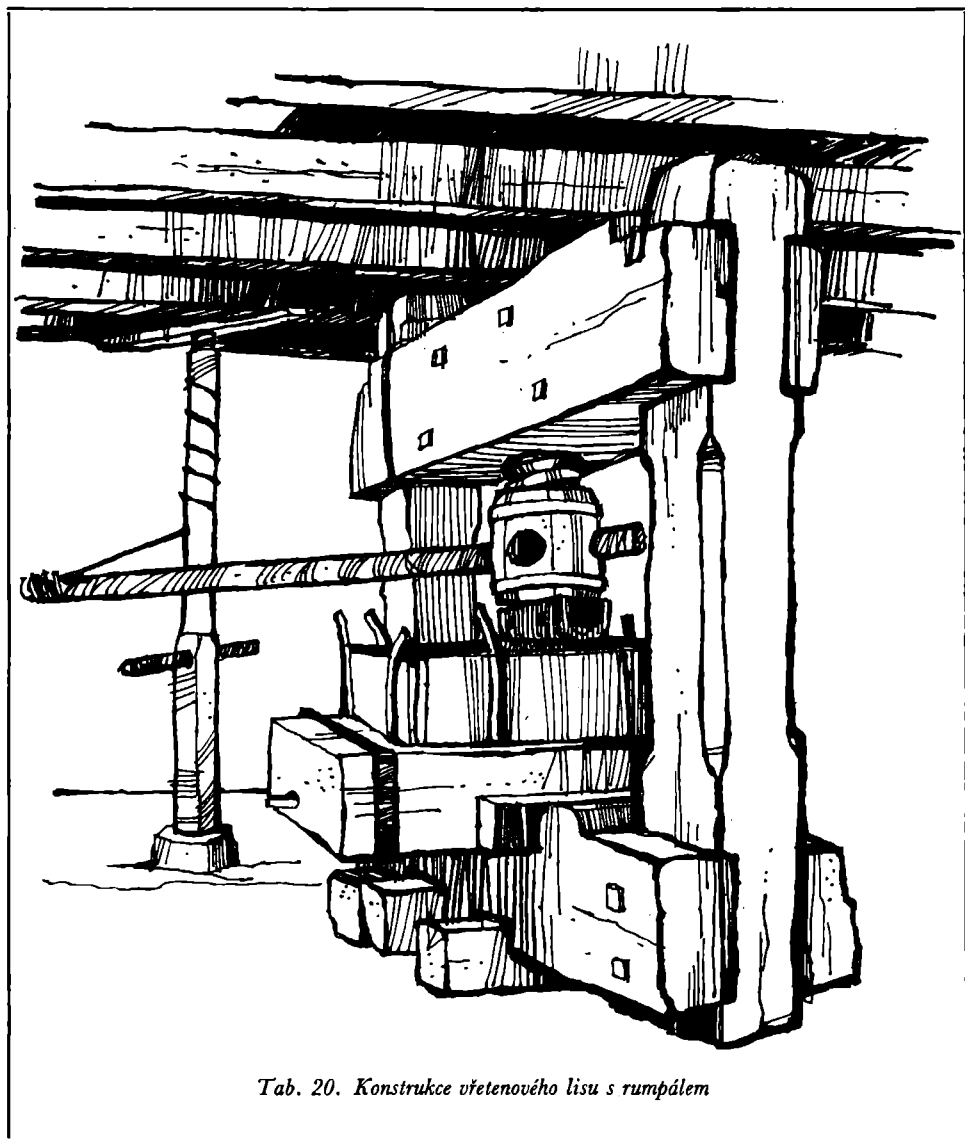
Velmi starého původu je rovněž vřetenový typ lisu, který vznikl pravděpodobně v polovině 1. století n. l. Jeho existenci z této doby dokládá učebnice mechaniky Hera z Alexandrie i malba z Pompejí.²²⁶ Pro moravskou vinařskou oblast jsou typické lisy s jedním šroubem. Lisy dvouvřetenové, popřípadě vícevřetenové, které se vyskytují například v malokarpatské oblasti Slovenska,²²⁷ v Maďarsku,²²⁸ Německu²²⁹ a sporadicky v Rakousku,²³⁰ nemáme na Moravě doloženy.

Vřetenové lisy na Moravě se skládají ze dvou vysokých silných sloupů zvaných *klanice*,²³¹ *stojky* nebo *slubice*, které jsou postaveny kolmo a udávají výšku celého lisu.²³² Ta bývá asi tři metry dlouhá. Do klanic jsou zapuštěny dvě silné klády, jedna nahoře, druhá dole. Horní trám se nazývá *hinšt* /na Hustopečsku i *hynžd*,²³³ z Uherčic máme zaznamenáno také označení *hřebec*/. Síla hinštu se nejčastěji pohybuje kolem půl metru. Dolní trám má název *kláda*, *skříň* nebo *grunt* a má rozměry asi 240×30×35 cm. Klanice, hinšt a dolní kláda vytvářejí rám lisu. V horní kládě je vydlaban otvor se závití /*vinty*/, jimiž prochází silný šroub /jeho délka se pohybuje kolem 65 cm/ z tvrdého dřeva /*vřeteneno*/ o průměru asi 30 cm, který je na spodním kraji zakončen matkou /*hlava*, *otec*, v Mutěnicích i *hruška*/. Hlava vřetenena bývá různě tvarována. V moravských vinařských oblastech má nejčastěji tvar válcový, soudečkový, kuželový a hranolový. Výskyt jednotlivých typů vřetenových matek není možno přesně geograficky vymezit. Často se setkáváme v jedné obci s několika typy. Nápadné ovšem je, že určité formy jsou v některých oblastech zastoupeny více než jiné. Například soudečkové matky jsou častější v Pomoraví /např. Průšánky, Dolní Bojanovice, Čejč/,²³⁴ hranolové hlavy

jsou rozšířeny zejména v přechodné oblasti slovácko-hanácké /Krumvíř, Velké Pavlovice, Bořetice, Velké Bílovice, Hustopeče/ a místy na Mikulovsku /Bulhary/. Podobně je tomu s kuželovým tvarem. Nejčastější jsou vřetena s válcovými hlavami, která máme doložena z pohraniční části jižní Moravy, z celého Slovácka, z přechodné oblasti slovácko-hanácké i z luhačovického Zálesí.²³⁵ Máme za to, že největší vliv na rozšíření jednotlivých typů vřetenových matek měli jejich výrobci, kteří vycházeli z místních zvyklostí a zkušeností. Tesaři, kteří se zabývali výrobou lisů, pracovali často pro široké okolí a někdy i vzdálenější kraje. Máme například svědectví o tom, že tesaři z Pomoraví dodávali lisy do přechodné oblasti slovácko-hanácké.²³⁶ Největší zastoupení válcových hlavíc v moravských dokladech snad vyplývá z toho, že jejich zhotovení bylo patrně z technického hlediska nejsnadnější. Srovnání matek lisů z Moravy s doklady z jiných středoevropských území ukazuje, že všechny typy, které jsme zjistili v naší oblasti, jsou doloženy v různém procentuálním zastoupení také na Slovensku a na území jiných států. Z historického hlediska jsou po této stránce nejpozoruhodnější německé doklady: válcová matka lisu z roku 1575 z okolí Neustadtu, kuželový tvar z roku 1721 z Weinheimu, z roku 1727 z Neudorfu v Porýní a z roku 1787 z Deidesheimu. Hranolové hlavy šroubu z roku 1601 a 1687 jsou uloženy ve vinařském muzeu ve Speyeru.²³⁷ Soudečkový typ hlavy uvádí z Porýní Adelhart Zippelius.²³⁸

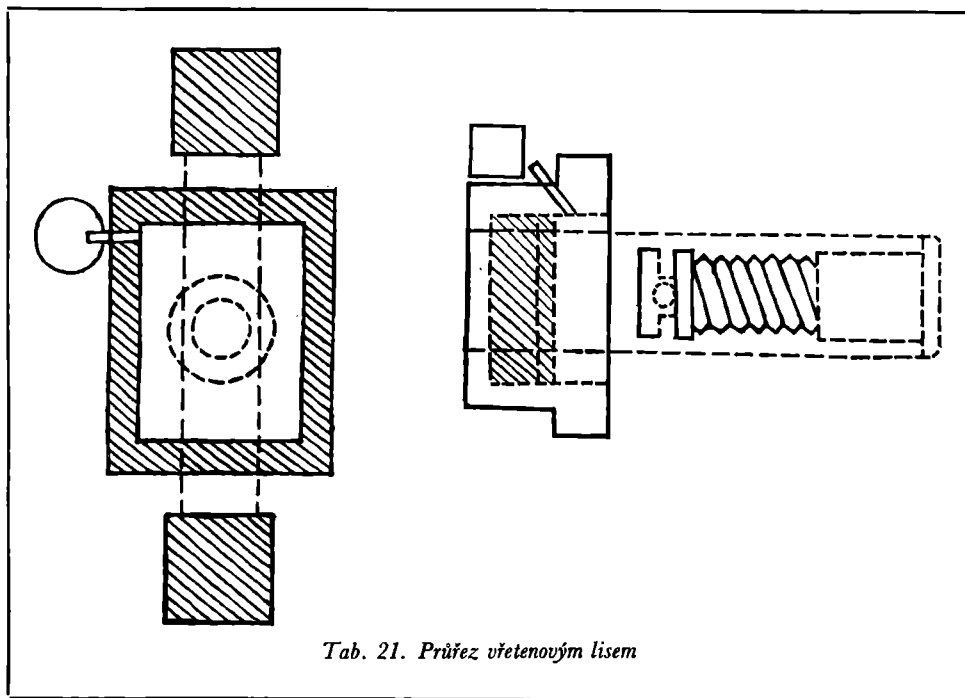
Délka šroubové hlavy se u moravských lisů pohybuje kolem 30 až 35 cm. Nápadně delší jsou hlavy šroubu u lisů na Uherskobrodsku; jejich konstrukce nedosahuje rozměrů vřetenových lisů v ostatních moravských vinařských oblastech. Těchto lisů se využívalo nejen k lisování hroznů, ale i ovoce.²³⁹ Délkou hlavy šroubu i některými dalšími detaily, na něž ještě upozorníme, vykazují vinařské lisy na Uherskobrodsku /typickými příklady jsou lis v muzeu J. A. Komenského v Uherském Brodě a známý lis z Havřic, uložený ve Slováckém muzeu v Uherském Hradišti/ spojitost s obdobnými lisy v malokarpatské vinařské oblasti Slovenska. Zda je v tom možno hledat nějakou historickou nebo jinou souvislost, nemůžeme na základě dosavadního stavu bádání stanovit. Pro moravské vřetenové lisy je typické umístění hlavy na dolním konci vřetena. Z našeho území nemáme žádné recentní doklady vřetenových lisů s hlavicí na horním konci, které jsou typické například pro jadranské pobřeží.²⁴⁰ V hlavě šroubu jsou čtyři asi 10 cm široké otvory, do nichž se zasunuje sochor, jímž se otáčí vřetenem. Běžnější je ovšem vývojově pokročilejší způsob otáčení vřetenem, který spočívá v tom, že sochor, který má délku 3 až 4 m, je na jednom konci zasunut do dvou otvorů v šroubové matce /další dva otvory slouží pro menší sochor na ruční dotahování/ a na druhém konci spojen provazem /táhlo/ s otáčivým sloupem /vratidlo, rumpál, panna, janek/, který je zasazen do podlahy a stropu lisovny /tab. 20/. Otáčením vratidla krátkou tyčí, která je do něho zasunuta, se uvádí šroub přes provaz a sochor do pohybu.²⁴¹ Tento systém je znám také na Slovensku; literatura jej dokládá rovněž z území Německa, Itálie, Francie aj.²⁴²

Součástí lisu je také dřevěná mísa obdélníkového tvaru zvaná *okřín*,²⁴³ *koš*, *ráz*, v Uherčicích i *korštuk*. Je zasazena do spodní klády. Bývá zhotovena z jednoho, dvou i tří kusů dřeva /silného obvykle 7 až 8 cm/ a dosahuje rozměrů 150×190 cm; její výška se nejčastěji pohybuje kolem



Tab. 20. Konstrukce vřetenového lisu s rumpálem

30 cm. Na čelní straně mísy je otvor, jímž vytéká vytlačená hroznová šťáva. U menších typů lisů, například na Uherskobrodsku, zabírá celou plochu mezi klanicemi. Přitom ovšem mísy lisů na Uherskobrodsku jsou zpravidla menších rozměrů než mísy v ostatních moravských vinařských oblastech. Podobné mísy jsou časté také u lisů v malokarpatské části Slovenska a máme je doloženy také u vřetenových lisů z Čech²⁴⁴ a Maďarska. Rozměrnější mísy stejného typu jako u většiny moravských lisů známe ze skalického Záhoří na západním Slovensku; typické byly rovněž pro vinařské vřetenové lisy v Německu. Z Brněnska máme doloženy i mísy



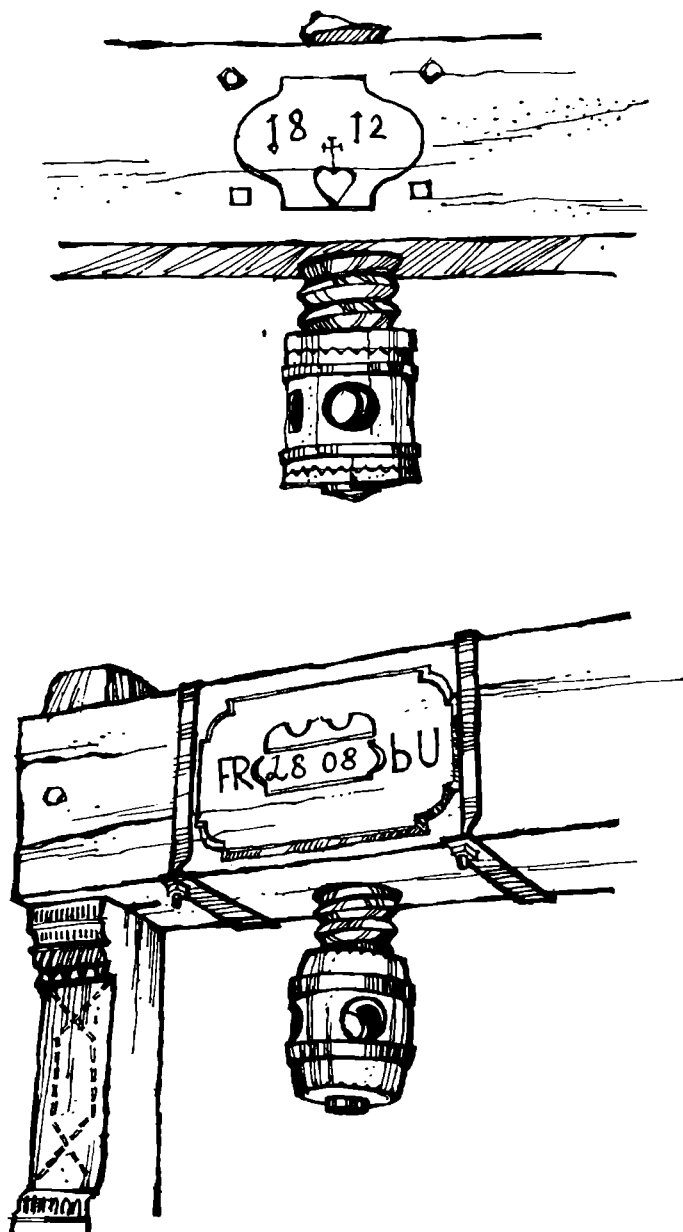
Tab. 21. Průřez vřetenovým lisem

vytesané z kamene a usazené na střed spodního nosného trámu pod tlačný šroub,²⁴⁵ které Paul Scheuermeier dokládá z Itálie.²⁴⁶

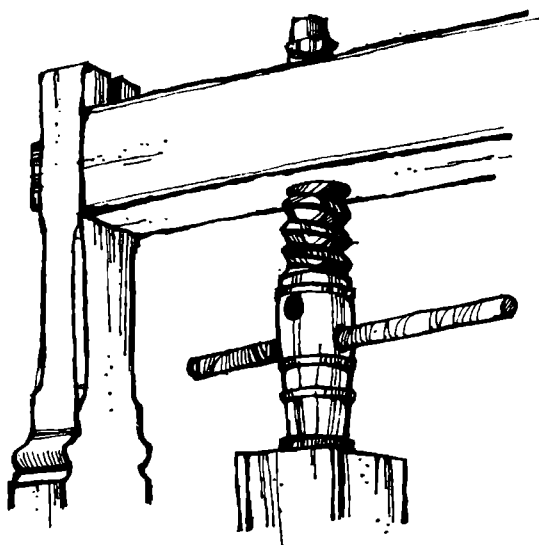
Celá konstrukce lisu spočívá zpravidla na dvou nebo třech silných hranolových trámech zvaných *šlapy* nebo *podklady*. Jejich rozměry se pohybují kolem $35 \times 35 \times 142$ cm.

Úzké regionální rozšíření mají opěry klanic u vřetenových lisů. Na Moravě jsou známy jen na Mikulovsku /Valtice, Úvaly, Břeží, Hlohovec/. Mají zpravidla zahnutý tvar a někdy jsou profilovány. Jde o detail, který jeví určitou vázanost na oblasti s německým etnikem.²⁴⁷

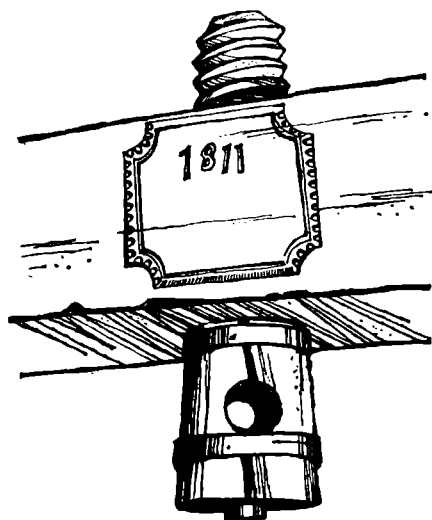
Z historicko-geografického hlediska je důležitá otázka vzájemného vztahu kládových a vřetenových lisů na Moravě. Na prvním místě je problém stáří obou typů a doby jejich rozšíření v moravských vinařských regionech. Archeologické a historické doklady dosvědčují, že kládové i vřetenové lisy byly známy již ve starověké kultuře antické. /Zdá se však, že vřetenových lisů se využívalo především při valchování sukna./ Římané užívali ve svých severních provinciích kládových lisů s kamenným závažím /nálezy v Aquinku a ve Windenu na Neziderském jezeře/, které se postupně rozšířily po celém středoevropském areálu. Souvislost středoevropských kládových lisů s antickými předchůdci je zřejmá na první pohled a svědčí o určité historické kontinuitě, která úzce souvisí s římskými počátky vinařství v Podunají a Porýní. Při sledování původu moravských kládových lisů /stejně jako slovenských a českých/ však stojíme před úskalím, které vzniká z nedostatku starších dokladů. Je proto ne snadné stanovit, zda jde na Moravě o přímou kontinuitu s antickými lisy,



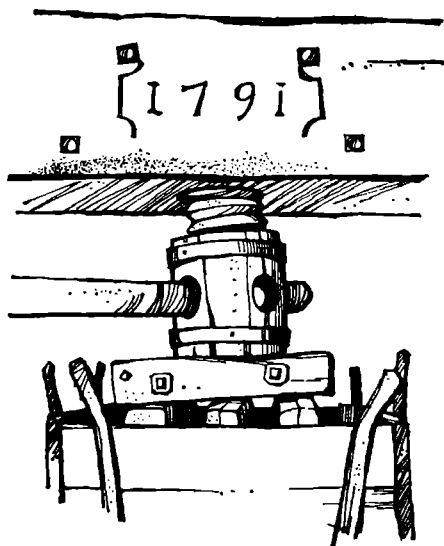
Tab. 22. a) Válcový tvar hlavy lisu s profilací; b) Souděčková hlava lisu



a



b



c

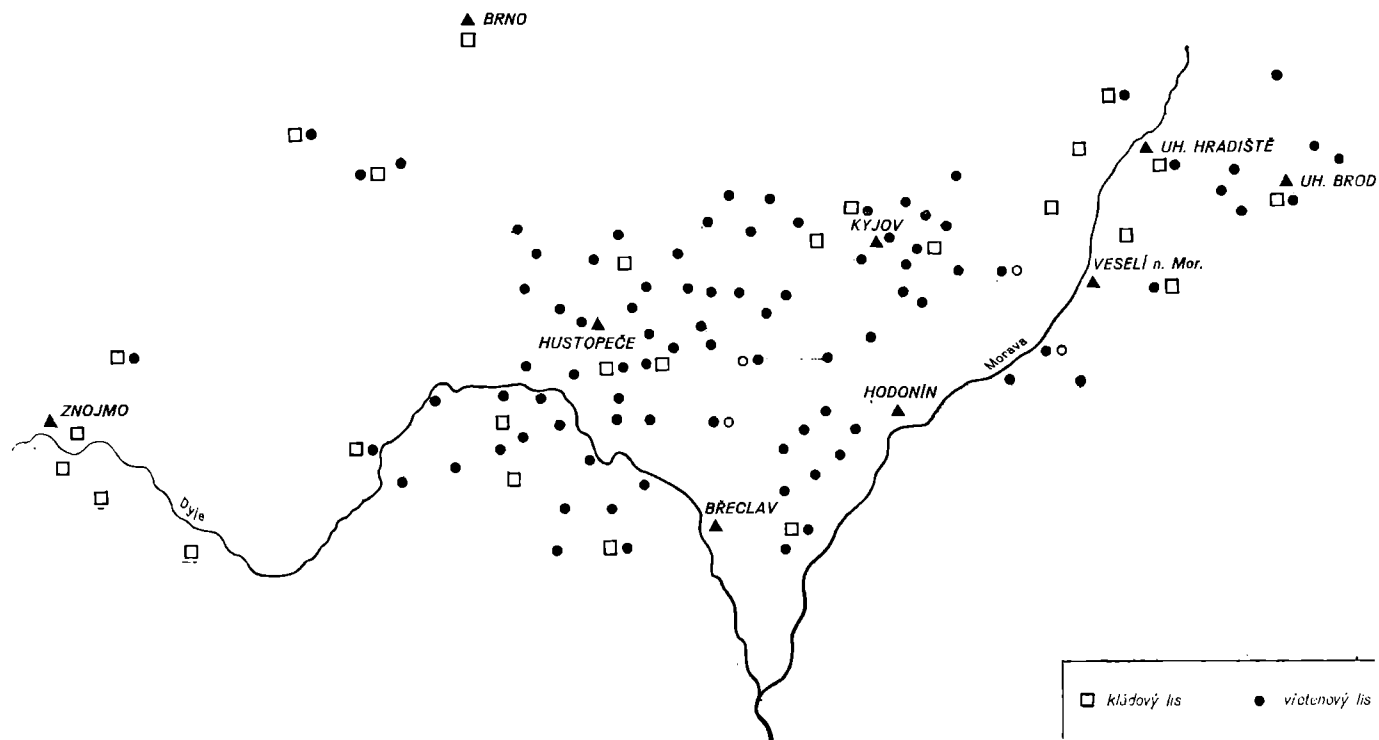
Tab. 23 a) podlouhlá forma hlavy lisu; b) kuželová forma hlavy lisu;
c) hranolová forma hlavy lisu

nebo zda se kládové lisy u nás ujaly prostřednictvím kulturního působení jiného etnika, zejména německého. Tento problém podle našeho soudu úzce souvisí s otázkou vlivu období tzv. stěhování národů ve 4. až 6. století n. l. na vývoj vinařství v Podunají a s problémem počátků i pozdějšího vývoje vinařství na Moravě. Při jeho řešení bude třeba také brát v úvahu změny v územním rozsahu slovanského osídlení, které do 12. století zabíralo i území dnešního Dolního Rakouska.²⁴⁸ Lubor Niederle přisuzuje nejstaršímu dokladu vinařského lisu z Čech z 11. století /zpráva o vinici s lisem u vsi Dřís, kterou daroval Břetislav I. kapitule staroboleslavské/ římský původ.²⁴⁹

Josef Klvaňa uvádí v souvislosti s vyobrazením kládového lisu v gruntovní knize Uherského Brodu ze 16. století, že těchto lisů se užívalo na Moravě obecně i ve 14. století a pozdějších stoletích.²⁵⁰ Vřetenové lisy se podle Klvaně rozšířily v moravských vinařských oblastech v polovině 18. století.²⁵¹ Náš sebraný terénní materiál však ukazuje, že jejich výskyt je možno na našem území posunout nejméně do počátku 18. století.²⁵² Sledujeme-li výskyt vinařských kládových lisů a vřetenových lisů v minulosti na základě jiných středoevropských dokladů, jeví se kládové lisy jako starší.²⁵³

Od 18. století dochází v moravských vinařských oblastech k výraznější diferenciaci v užívání obou typů lisů. Rozměrné kládové lisy, které vyžadují větší prostor a na nichž lze možno zpracovat najednou více hroznů než na vřetenových lisech, udržovaly se především v panských, klášterních a farních lisovnách, kam se odváděl desátek a kde bylo proto nutno vylisovat velké množství hroznů.²⁵⁴ Josef Klvaňa uvádí, že na jihovýchodní Moravě bývaly kládové lisy například ve starých sklepech velehradských cisterciáků v Tupesích, ve farní lisovně v Mařaticích, v panských lisovnách ve Stavěšicích a Pavlovicích.²⁵⁵ Kládový lis byl i v panské „búdě“ v Újezdci na Kyjovsku, ve sklepě u Svobodů v Sobůlkách /říkalo se o něm, že byl „kněžský“/.²⁵⁶ Na kládových lisech se pracovalo donedávna v zámeckých lisovnách v Mikulově, Valticích aj. Tento typ lisu měli také někteří zámožní hospodáři, u nichž bylo vinařství důležitým zdrojem příjmů. Užití kládových lisů bylo v 18., 19. a v první polovině našeho století podmíněno především majetkovými poměry, v nichž vinařské hospodaření hrálo důležitou úlohu. Vřetenové lisy byly v uvedeném období typické zejména pro střední a drobné vinaře, u nichž bylo vinařství doplňkem zemědělského hospodaření.²⁵⁷ Ekonomické momenty vedly k většímu nebo menšímu zastoupení kládových a vřetenových lisů v posledních třech stoletích v jednotlivých oblastech na Moravě. Etnografické výzkumy ukazují v uvedeném období značnou převahu vřetenových lisů na Brněnsku /zde vinařství ovšem ztrácelo na významu daleko rychleji než v jižnějších částech Moravy/, jihovýchodní Moravě a v okolí Mikulova. Proti tomu Znojensko vykazuje nápadnou převahu kládových lisů i v rolnických usedlostech. Máme za to, že i zde sehrálo prvořadou úlohu hospodářské postavení obyvatelstva.

V této souvislosti vyvstává otázka uplatnění cizích vlivů při vývoji a šíření vinařských lisů na Moravě. Historické doklady nasvědčují, že zde bude nutno počítat především s působením vinařství rakouského, které zanechalo nejzřetelnější stopy hlavně v pohraniční oblasti jižní Moravy. Německý vliv je v moravském vinařství zřejmý v terminologii, v níž jsou



Tab. 24. Mapa rozšíření kládových a vícetnových lisů na Moravě

častá slova německého původu.²⁵⁸ U vinařských lisů je to především obecně používané slovo *pres* a termín *hinšt*, odvozený z něm. Hengst, který se vztahuje k vřetenovému /tedy mladšímu/ typu. Zajímavé je, že u kládových lisů je terminologie slovanského původu, která má obdoby například u Slováků, Charvátů, Slovinců a jiných slovanských národů.²⁵⁹ V moravském vinařství nezanechali stopu kolonisté charvátské, kteří se usazovali na jižní Moravě v 16. a 17. století, ani osadníci francouzští, kteří v roce 1771 obnovili městečko Čejč a žili i v některých jiných obcích v přechodné oblasti slovácko-hanácké.²⁶⁰ Některé doklady však připouštějí domněnku, že lisy stavěli i tesaři francouzského původu.²⁶¹

Lisy byly zhotovovány z dubového dřeva.²⁶² Při jejich výrobě se užívalo co nejméně železa, protože víno ve styku s ním dostává temnou, nahnědlou barvu. Dub, z něhož měl být lis zhotoven, musel mít průměr nejméně 100 cm. Stromy určené k výrobě lisu²⁶³ káceli staří tesaři vždy v zimě, kdy byly duby v tzv. zimním spánku. Skácený dub neřezali, nýbrž donesli jej celý domů a uložili v kůře někde na dvoře do stínu na podložky a tak jej nechali až do další zimy. Konce stromu zamazali hustou vápenou kaší, aby nepraskaly. Příští zimu pak oloupali ze stromu kůru a dub uložili do stodoly nebo do kůlny, aby nebyl vystaven letnímu slunci a mohl pozvolna vysychat. Tesaři nechávali dub schnout tři až čtyři roky a pak teprve přikročili k sestavování lisu. Zvláště složitá byla výroba šroubu.²⁶⁴ Závity na šroubu vyřezávali nožem, který byl upevněn na kulatém vřetenu. Vyřezávání závitu ve dřevě o průměru 60 až 70 cm trvalo třem lidem jeden až dva dny. Zhotovení šroubu vyžadovalo rovněž dvou až tři dnů. Když byl lis hotov, uspořádal hospodář slavnostní večeři.²⁶⁵

Výroba lisu vyžadovala značnou zručnost a hlavně znalost struktury dřeva. Proto se touto prací zabývali obvykle jen v některých rodinách, v nichž přecházelo tesařské řemeslo z otce na syny. Nechyběly však ani případy, kdy lis dovedl sestavit i některý zemědělec, samouk.

V tradici se dochovalo jen několik málo jmen tvůrců lisů. Mezi ně patří například rolník-samouk Michal Štěpánek z Mutěnek, který zhotovil i řadu dřevěných křížů, tesaři Jan Bendíček z Tvrdonic /poslední lis sestavil v roce 1918/ a Martin Papež z Vrbice; ve Skoronicích byl známý tesař Frolec, který zemřel někdy před sto lety; ve Vlkoši příslušníci rodiny Bímovy.²⁶⁶ V Bořeticích zanikla výroba lisů počátkem našeho století smrtí tesaře Formánka, který zemřel bez dědiců a nástupců. V Nikolčicích žil v 19. století tesařský mistr Konečný, o němž se nedochovaly žádné bližší údaje. Podobně je tomu s tesaři Mlýnkem a Šobánem z Vlčnova. Ve Starovičkách žil tesař Josef Kadrnka, který se narodil v roce 1853. Řemeslu se vyučil u stavitele Vanýska v Hustopečích. Jako tesařský mistr sestavoval lisy se svými spolupracovníky bratrem Benediktem Kadrnkou a Štěpánem Mazůrkem /narozen. 1863/. Výrobou lisů se zabývali hlavně v zimních měsících, kdy nebylo tolik práce na stavbách.²⁶⁷ Mistr Josef Kadrnka zemřel v roce 1941, Štěpán Mazůrek v roce 1959; kdy zemřel Benedikt Kadrnka, nepodařilo se nám zjistit. Pro Blatnici a patrně i blízkou Blatničku zhotovoval lisy Pavel Kudela, který se vyučil stolařem ve Vídni a byl kolem roku 1805 „pudmistrem“ v Blatnici. Narodil se v druhé polovině 18. století v Blatnici. V roce 1866 se přestěhoval z Uničova do Blatnice stolař Brauner, který rovněž sestavoval lisy. Jména dalších tesařů se dochovala na hinštech lisů: Antoš Jančík /Blatnice 1831/, Josef

Kuhaida /Prušánky 1879/, Antonín Kovářík, Rudolf Pospíšil /Lužice, počátek 19. století/, Jan Vlasák z Ratiškovic, Antonín Bimka /Vlkoš 1840/, Johan Edler, „Zimmermann von Tracht“, tesař Fridrich z Kobyli, Fabián Hovézák /Brumovice/, František Bitomský, tesař z Klobouk, Jura Švestka /Maršov 1850/ aj. Ostatní zůstali neznámí nebo jsou jejich jména utajena ve zkrátkách, z nichž jen některé se nám podařilo rozluštit. Z výskytu stejných jmen nebo zkratk v různých obcích s blízkým časovým vročením je zřejmé, že tesaři často pracovali pro více vinařských vesnic.²⁶⁸ Výrobci vinařských lisů většinou vymřeli. Jen několik nejstarších tesařských mistrů vzpomíná na tuto práci, kterou provozovali ve svém mládí.

Lisům se věnuje velká pozornost hlavně před vinobraním. Staré dřevěné lisy je nutno čistě omýt vodou, šroub namazat lojem a mísu zamocit, aby při lisování nepropouštěla vytlačenou šťávu. Při *presování* nalijí roztláčené hrozny /náboj/ do dřevěné mísy, na jejichž bocích stojí lačkové *branky*; mezerami mezi nimi může mošt volně odtékat. Na branky se položí krátká prkna sbitá do obdélníkového tvaru, na ně křížem šest až devět pravidelných dubových hranolůk /jedna vrstva hranolů zvaná *pacholata*, druhá *rigle*/ a na ně opět příčně jeden trámek /*strýc*, *otec*, *starček*, *pastorek*, *husa*, *húser*, *baba*, *babka*/, který přenáší tlak klády nebo vřetena na hrozny. U vřetenových lisů je na „huse“ důlek pro čep šroubu. Mošt odtéká z okřínu přes košiček upletený z vrbového proutí, který je zavěšen před odtokovým otvorem mísy. Po skončení lisování se celý lis čistě omyje vodou a části, které je možno snadno rozdělat, se dají osušit ven a ukládají se na suchém místě v lisovně.

Rozměrné dřevěné lisy vlastnila většina vinařů. Drobní hospodáři, kteří neměli vlastní lisy, tlačili hrozny u sousedů, příbuzných nebo známých. Z vědra dostával majitel lisu zpravidla jeden máz vylisované šťávy. Místy bylo zvykem, že za půjčení lisu vypomáhali jeho majiteli při vinobraní. Někteří vinaři, zejména když byla slabá úroda, půjčovali lisy zdarma /„za *zaplatpámbu*“/. Z lejster horenských práv vyplývá, že bouda s lisem patřila k vinohradu a byla s ním také prodávána, popřípadě postupována.²⁶⁹ Z území Moravy nemáme doklady existence společných obecních lisů, které se vyskytovaly v Německu.

Dovednost vesnických tesařů, kteří zhotovovali vinařské lisy, přesahovala často rámec běžné řemeslné praxe a zasahovala do oblasti umělecké. Projevuje se to ve snaze po výtvarném ztvárnění lisů, u nichž se výzdoba uplatňuje na hinštu, klanicích, míse, někdy též na matce vřetena a spodní kládě. Nejjednodušší výzdoba hinštu se skládá z letopočtu, ze zkratky jména majitele, resp. i tesaře nebo jejich celého jména, zasazených do různé tvarovaných rámečků /obdélníkový, čtvercový, ve tvaru růže, lilie apod./, který je umístěn uprostřed hinštu nebo rozložen po celé jeho ploše. Doplněním o další prvky se stává výzdoba rozvinutější a esteticky působivější. Nejčastějšími ornamentálními prvky jsou srdce, kříž, solární kruh /někdy zasazený do jedné nebo dvou soustředěných kružnic/, christogram, hvězdice, svastika.²⁷⁰ Méně časté bývají rostlinné motivy /hrozen s réвовými listy/. U některých lisů je na hinště vyřezán i nápis.²⁷¹ Po stranách bývá výzdoba hinštu doplněna vrubořezem, hlavně s motivem rozety. Dalším doplňkem výtvarného řešení byla profilovaná lišta, připevněná na horní části hinštu. Tento detail nebyl obecně rozšířen. Kovářská práce se na hinště uplatňovala na železných páscích, jimiž byly

některé hinšty zpevněny. Do pásků byl někdy vytepán rozvilinový ornament.

Výtvarné řešení klanic bylo prostší. Spočívalo především v hluboké nebo mírné profilaci, která byla u některých lisů doplněna o geometrické prvky /zejména domněle blahonosného charakteru/. Někdy zde byly vyřezány i iniciály. Méně často se vyskytovala složitější kompozice, s níž se setkáváme například u vřetenového lisu z Velkých Pavlovic /poslední majitel František Štefka čís. 501/: Na jedné klanici je vyřezána váza s liliemi, na druhé váza s hrozny a listy. Vázy na obou klanicích spočívají na růžicích zasazených do kruhu; stejným prvkem je celá kompozice zakončena. Rámec výzdoby tvoří vlnkovitý vrubořez /obr. 98, 99/. Podobně jsou vyzdobeny také klanice lisu z Horních Bojanovic /poslední majitel Julie Hoštická čís. 98/: Na levé klanici je v jednom poli vyřezána váza s lilií, v druhém poli je kalich. Do dvou polí je soustředěna také výzdoba na pravé klanici. Ve spodním poli jsou vyobrazny dvě figury u sudu, horní pole vyplňují tesařské nástroje a jméno výrobce /Johan Edler, Zimmermann von Tracht/.

Úzké územní rozšíření má výzdoba na čelní straně mísy. Máme ji doloženu z vinařských obcí na Mikulovsku a z přechodné oblasti slovácko-hanácké: Bulhary, Sedlec, Milovice, Klentnice, Hustopeče, Brumovice, Starovičky, Dambořice, Rakvice, Přítluky a Kobyly /prozatím známe 17 lisů s touto výzdobou/. Nápadný je jednotný charakter výtvarného řešení. Jeho základem je více nebo méně schematizovaný obličej s velkým otvorem v podobě úst, jímž odtéká vylisovaná šťáva z mísy do kádě. Vzdáleně připomíná toto řešení obličejová česna z východní Moravy, u nichž slouží otvor jako výlet pro včely. Pojetí obličejů na míse lisů je ve srovnání s česny s lidskými tvářemi velmi schematické a často je třeba větší představivosti, abychom ve výzdobě viděli obličej. Nejvýraznějšího představitele této skupiny výtvarného ztvárnění nalzáme u lisu z roku 1819 v Kobyly /poslední majitel Josef Kaňa čís. 82/. Představuje obličej vousatého muže se zvýrazněnými ústy, nosem, obočím, očima a vlasy. Jeho výška je 24,5 cm, šířka 20,8 cm. I když na lisu není uvedeno jméno výrobce, dá se tušit, že jde patrně o téhož mistra, který zdobil výtoky mís dalších lisů v uvedené oblasti. Všechny výtvoři mají téměř stejný charakter a obdobné tvarování, lišící se jen v některých detailech, které někdy přispívají k tomu, že výzdoba ztrácí charakter obličej. Například na míse z roku 1780 v Hustopečích /v čís. 347/ jsou vyřezány u výtoku dva hadi obrácení hlavami od sebe. Naše domněnka o společném autorství „obličejové“ výzdoby výtoků mís lisů je tedy podepřena jejich úzkým regionálním rozšířením a stejným charakterem i pojetím jak výzdoby mísy, tak celého lisu. Zbývá odpovědět na otázku, kdo byl jejich tvůrcem. Vyřešit tento problém nám pomáhají nápisy nebo zkratky, které jsou na některých lisech uvedeny. Byl to opět již několikrát jmenovaný Johan Edler, „Zimmermann von Tracht“, jehož celé jméno je uvedeno na hinštu a ve zkratce na míse lisu z roku 1818 v Brumovicích /poslední majitel Vilém Vrabel čís. 82/. Časové rozpětí, v němž tyto lisy vznikaly /1779, 1783, 1803, 1808, 1809, 1816, 1819, 1830, 1832, 1834, 1848, 1855, 1857, 1858, 1904/, svědčí o tom, že všechny lisy nevyráběl sám tesař Johan Edler, ale že měl spolupracovníky, kteří pokračovali v jeho díle. Většina zjištění nasvědčuje, že Edler byl německého původu, a že to byl velmi

dovedný a výtvarně citící řemeslník. Lisy, které vznikly po padesátých letech 19. století, tedy v době, kdy Edler patrně již nepracoval, zachovávají sice rámcově charakter jeho výrobků, avšak co do výtvarného pojetí nedosahují Edlerovy úrovně. Na základě dosavadního výkladu docházíme k poznatku, že řešení výzdoby misy lisů ve tvaru obličeje bylo na Moravě příznačné pro německé prostředí na Mikulovsku; do českých vinařských vesnic v přechodné oblasti slovácko-hanácké /kde místy rovněž žila německá menšina/ bylo přinášeno tesaři německého původu. Naše zjištění se obdivuhodně shoduje se závěry, k nimž dospěl Richard Jeřábek na základě studia původu obličejových česů na východní Moravě.²⁷² Obojí zjištění, doplněné o rozbor dalších projevů, může vést k obecnějším závěrům v otázce vývoje lidových výtvarných projevů na Moravě.

Výzdoba spodní klády a matky šroubu byla velmi jednoduchá /vruborez, některé geometrické prvky apod./ a vyskytovala se sporadicky.

Z hlediska interetnických vztahů v lidové kultuře stojí za zvláštní pozornost figurální výzdoba na vinařských lisech, jejíž dokladů se dochovalo jen několik. Nejstarší je na lisu z Brumovic /majitel Vilém Vrubel čís. 82/, který pochází z roku 1816: Na čelní straně hinštu jsou v rámečku vyřezány kromě christogramu, letopočtu, srdce, jména majitele a tesaře postavy dvou mužů s dlouhými kabáty a klobouky, kteří nesou na holi velký hrozen s réвовým listím. Po stranách hinštu jsou vyřezány dva solární kruhy. Tvůrcem této výzdoby byl opět Johan Edler. Stejný figurální motiv se objevuje na lisu z Kobyly z roku 1840 /majitel Oldřich Jangl čís. 446/. Jsou zde zobrazeny figury starozákonních vinařů, nesoucích na tyči velký hrozen.²⁷³ Na rozdíl od prvního dokladu jsou postavy rozměrnější, propracovanější a zabírají celou plochu zarámované části hinštu. Na lisu není uvedeno jméno tesaře, takže není možno zjistit ani tvůrce výzdoby. Z celkového charakteru a provedení postav se ukazuje, že jím nebyl mistr Johan Edler. Z Úval u Valtic pochází lis z roku 1857, němž je kromě německého veršovaného říkání a majitelů s německými jmény vyřezán lev opřený o révu a pták, který ozobává hrozen. Autora řezby opět neznáme. Další doklad figurálního motivu máme na kládovém lisu z Brna, který je datován rokem 1860.²⁷⁴ Z německého nápisu /„Vivat — es lebe hoch der Bauern Stand“/ je zřejmé, že lis pochází opět z německého prostředí. Na kládě je vyřezána postava muže v dlouhém kabátě s vysokou čepicí, který drží v ruce nádobu. Výtvarným pojetím dosti připomíná toto vyobrazení figurální výzdobu vřetenových lisů z okruhu mikulovského. Všechny uvedené doklady svědčí o tom, že figurální výzdoba vinařských lisů se podobně jako obličejové řešení výtoku mís úzce váže k německému prostředí nebo k území, do něhož zasahoval vliv činnosti tesařských mistrů německého původu. V ostatních vinařských oblastech Moravy se s touto výzdobou neseťkáváme. Jedinou výjimku tvoří vřetenový lis z Havřic z roku 1847 uložený dnes ve Slováckém muzeu v Uherském Hradišti. Jeho tvůrce Jura Švestka, „fušer a majstr“, vyřezal na čelních a vnitřních stranách obou klanic postavy mužů; figury na vnitřní straně lisu mají pozvednuté paže, jako by podpíraly hinšt. Na čelní straně hinštu je uprostřed vyřezána pieta, vedle níž jsou z každé strany po dvou postavách andělů s neúměrně velkými hlavami. Tento ojedinělý doklad figurální výzdoby na lisu z oblasti Slovácka je pro výtvarné pojetí vinařských lisů ve středním Pomoraví atypický a není možno

považovat jej za představitele lidové výtvarnosti ve zdejším vinařském prostředí. Chudé zastoupení figurálním motivů na východní Moravě se projevuje i v jiných odvětvích lidového umění.

Výtvarné prvky, o nichž jsme výše pojednávali, vyskytují se především na lisech vřetenového typu. Kládové lisy jsou po této stránce značně chudší. Výzdoba se zde většinou omezuje na některý geometrický prvek, který doplňuje řezbu letopočtu na kládě /výjimkou je zmíněný lis z Brna/. Jednoduchým vrubořezem bývají zdobeny také opěry svislých sloupů.²⁷⁵ Zdá se velmi pravděpodobné, že bohaté zastoupení výtvarných prvků /někdy provedených i polychromií/ na lisech vřetenového typu, souvisí s tím, že vřetenové lisy se rozšířily na Moravě v období, kdy lidové umění výtvarně dosahovalo na tomto území vrcholu svého vývoje.

Koncem 19. a počátkem 20. století začaly pronikat na Moravě moderní druhy lisů. Byly to ovšem jen ojedinělé případy.²⁷⁶ Masově se začaly šířit železné lisy po první světové válce. Hlavními dodavateli byly firmy z Mikulova, Blanska a Prostějova. V současné době lisují vinaři nejčastěji na vřetenových lisech s klínozápadkovým ústrojím, které mají vřetenou pevně usazeno v podlaze lisu. Tlaku se dosahuje ručním otáčením matice. Velmi výkonné a spolehlivé jsou šroubové lisy s hydraulickou hlavicí.

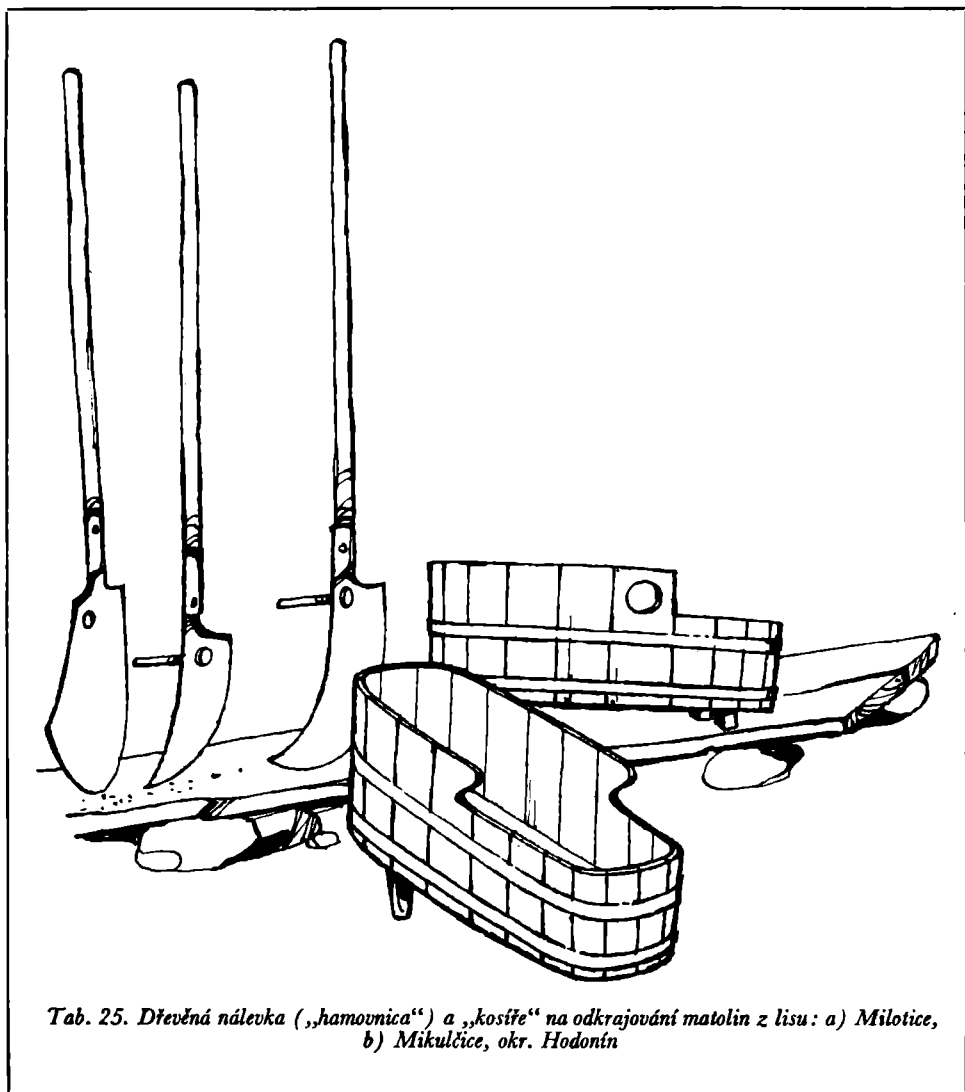
Tradiční rozměrné dřevěné lisy byly koncem 19. a počátkem 20. století sestavovány již jen ojediněle. Přesto se jich v některých hospodářstvích užívalo nadále a některé z nich slouží dodnes. U většiny vřetenových lisů bylo dřevěné vřetenou vyměněno za železné a dřevěná mísa nahrazena betonovou. Staré lisy patří dnes k nejstarším dokladům lidové kultury hmotné na Moravě.

SKLEPNÍ NÁDOBY

Vylisovaná šťáva se nosila od lisů v putýnkách²⁷⁷ a nalávala se přes dřevěnou nálevku /hamovnica; tab. 25/ do sudů, připravených ve sklepě.

Užívání dřevěných nádob ke skladování a transportování vína má ve středoevropských zemích staletou tradici, jejíž počátky souvisejí s počátky vinařství v této oblasti.²⁷⁸ Výroba dřevěných sudů a kádí je dodnes založena převážně na ruční práci.²⁷⁹ Jako materiálu se používá dubu a v menší míře buku.²⁸⁰ Kmeny stromů, poražené v zimním období, se rozřezaly na špalky, jejich délka byla závislá na velikosti obsahu sudů, a pak se ručně rozštípaly ve směru vláken. Dnes se namáhavé štípaní nahrazuje řezáním. Dřevo určené jako dužiny se potom vysekává motyčkovou sekyrkou a po stranách k hlavám se špičatí. Pak se dužiny sestaví do tvaru sudu, dají na otevřený oheň vyhrát a za tepla se v hlavách stahují. Při vyhřívání se dužiny polévají vodou, aby dřevo změklo a zvláčnělo. Nato se sud stahuje šroubem a doklepávají se obruče,²⁸¹ aby pevně přilehly na dřevo. Po schládnutí zůstávají dlažiny obloukovitě vyklenuty a udělá se do nich z vnitřní strany zářez, do něhož se nasadí dno.²⁸²

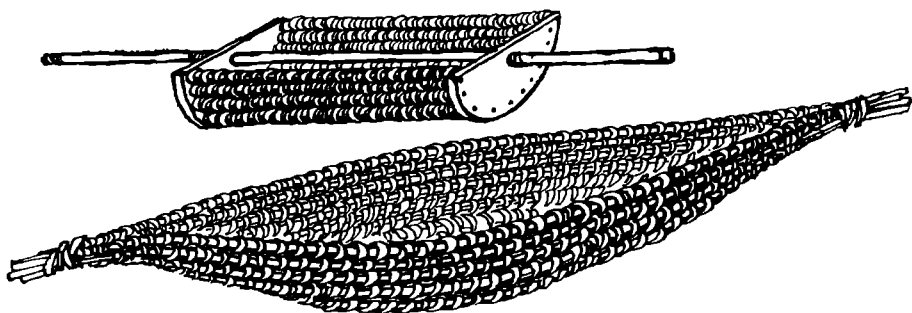
Sudy byly většinou bez výzdoby. Jen někteří bednářští mistři projevili své výtvarné cítění²⁸³ a vyřezávali na čelní dno letopočet, iniciály,²⁸⁴ resp. jednoduchý rostlinný /nejčastěji hrozen a révové listí/ nebo geometrický ornament. Z německých vinařských obcí na Mikulovsku a Znojemsku máme doloženy i výtvarně působivé sudy s bohatější výzdobou, nápisy a rytinami svatých /obr. 110/, jejichž obdoby známe z Dolního Ra-



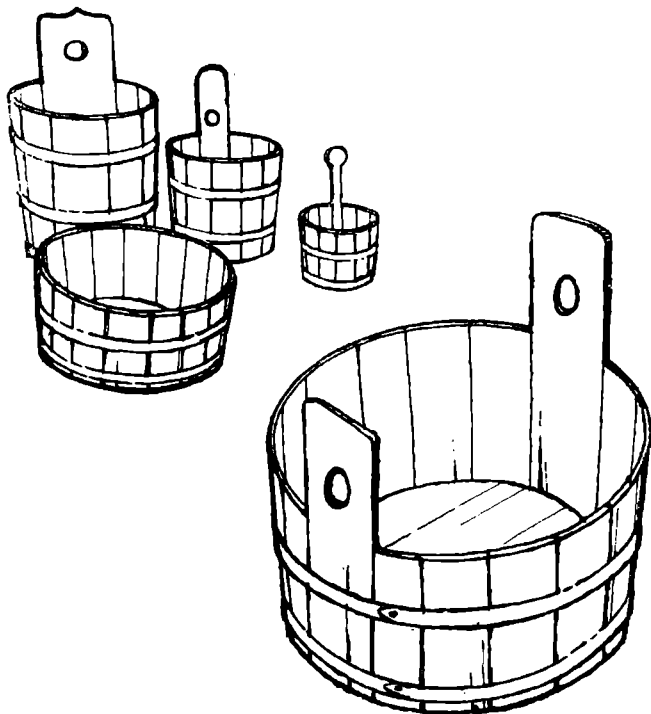
Tab. 25. Dřevěná nálevka („hamovnica“) a „kosíře“ na odkrajování matolin z lisu: a) Mislotice, b) Mikulčice, okr. Hodonín

kouska a z německého Porýní. Rozšíření této výzdoby zřejmě souvisí s vinařstvím a bednářstvím na klášterních statcích a vychází z představy o ochraně vína zobrazeným světcem.²⁸⁵

Velikost sudů ve sklepech i jejich počet odrážely rozsah vinařského hospodaření. Základní mírou, která se dodnes používá u drobných vinařů, je vědro, jehož obsah se udává 56,6 litru. Ostatní velikosti jsou jeho zlomkem nebo násobkem. Nejmenší jsou sudy čtvrtvědrové /štvrtnica/ a půlvědrové /půlvědro, půlka/, větší než vědro jsou sudy dvouvěderní /dvojky/, třívěderní /trojky/, čtyřvěderní /štverky, štyrky/, pětivěderní /pětítiky/, šestivěderní /šesterky/.²⁸⁶ Velcí vinaři měli i desetivěderní a dvanáctivěderní sudy.²⁸⁷

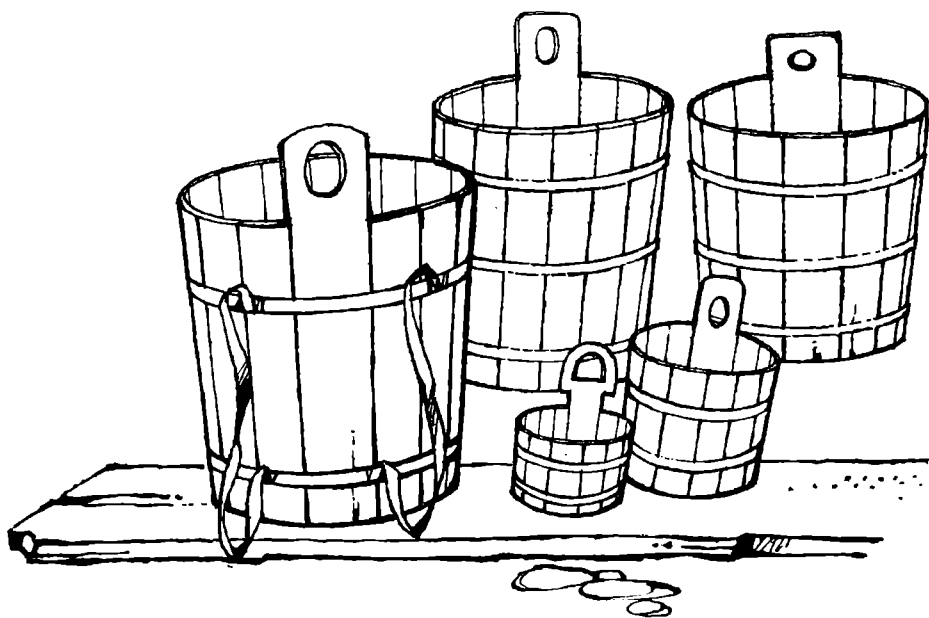


a

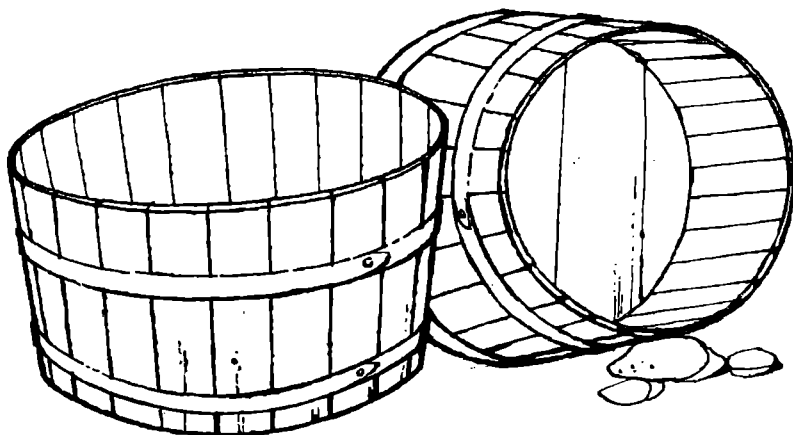


b

Tab. 26. a) Proutěná síta na čištění moštu: 1. Mikulčice, okr. Hodonín,
2. okolí Uherského Hradiště
b) Vinohradnické putýnky a kádě, Vrbice, okr. Břeclav

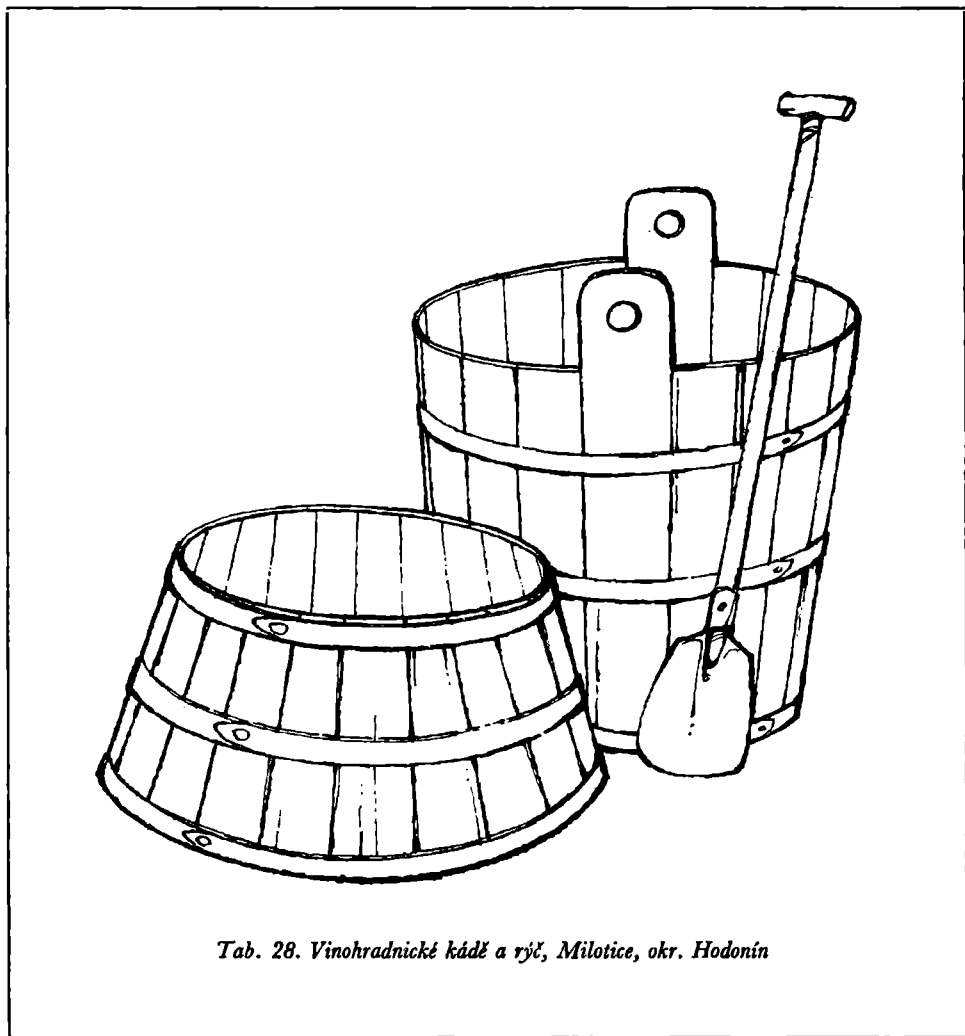


a



b

Tab. 27. a) Vinohradnické putny a putýnky: 1. Mikulčice, 2., 3. Milotice, okr. Hodonín,
4. Nový Šaldorf, 5. Vrbovec (okr. Znojmo);
b) vinohradnické kádě, Mikulčice, okr. Hodonín

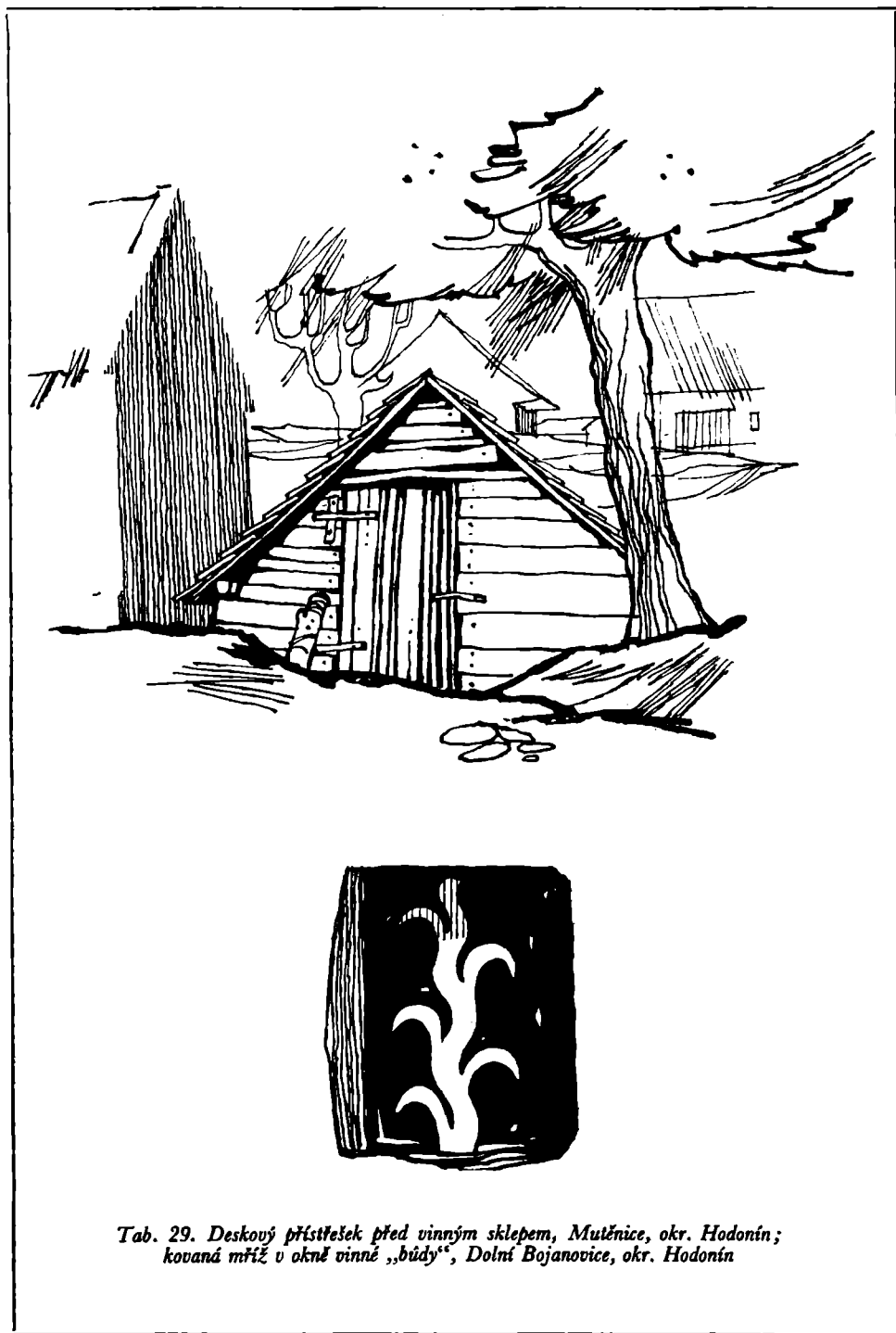


Tab. 28. Vinohradnické kádě a rýč, Milotice, okr. Hodonín

Výrobou dřevěných nádob na víno se zabývali ve vinařských krajích na Moravě městští i vesničtí bednáři, kteří prodávali své výrobky na trzích.²⁸⁸ Rozvoj i úpadek bednářského řemesla probíhal v úzké souvislosti s narůstáním nebo poklesem vinařské produkce. Kromě vlastní výroby sudů, kádí a jiných dřevěných nádob prováděli bednáři i jejich opravu.

VINOHRADNICKÉ STAVBY

Důležitou hospodářskou funkci plní ve vinařských hospodářstvích stavby, jež pro jejich specifické poslání označujeme jako vinohradnické. Mezi ně počítáme především vinné sklepy a lisovny.



Tab. 29. Deskový přístřešek před vinným sklepem, Mutěnice, okr. Hodonín;
kovaná mříž v okně vinné „búdy“, Dolní Bojanovice, okr. Hodonín

Vinné sklepy

Sklepy slouží k uskladňování vína. Dobří vinaři zde neukládají žádné jiné produkty, aby jimi víno nenačichlo.

Nejstarší historické zprávy nás informují především o sklepech feudálních²⁸⁹ a církevních vrchností, jimž také většinou patřily nejstarší dochované památky. Selských sklepů, zvaných ještě v 17. století *plže* nebo *plžiny*, se týkají některé údaje ze 16. a 17. století a z pozdějších století.²⁹⁰ Dosti dokladů o sklepech najdeme také v horenských knihách ze 17. a 18. století²⁹¹ a v inventářích pozůstalostí z 18. a 19. století.²⁹²

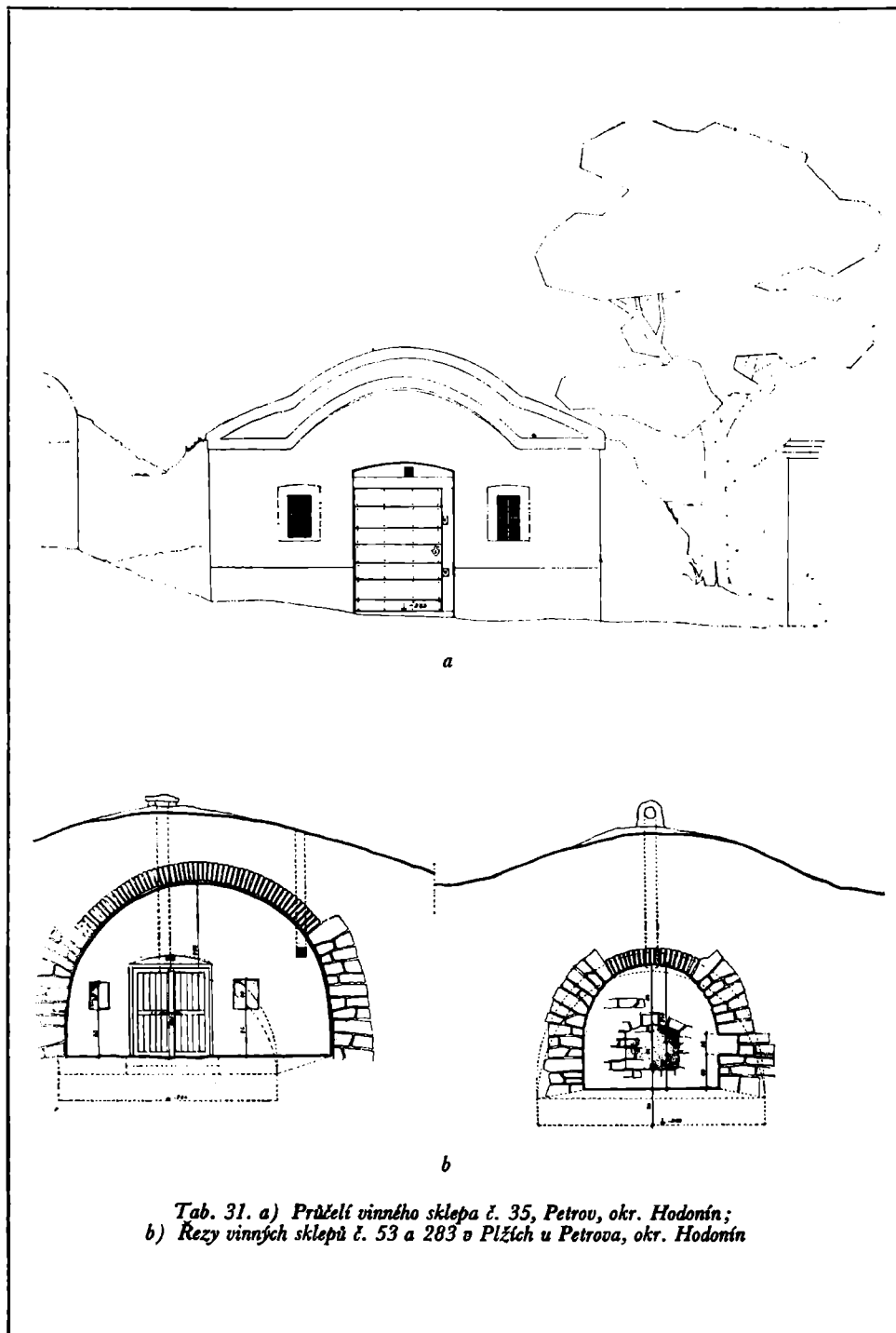
Většina selských vinných sklepů na Moravě je vykroužena ve žluté hlíně nebo v pískovci. V obcích s výskytem slepence jsou sklepy vytesány přímo v tvrdé půdě. Jde o obdobu skalních sklepů známých například v Německu, v tokajské oblasti Maďarska, ve Francii aj.²⁹³ Ostatní sklepy mají kamenné nebo cihlové klenby.²⁹⁴ Sklepy stavějí vinaři pod vedením zkušeného zedníka a za výpomoci sousedů a příbuzných. Zedníci dostávají peněžní mzdu, ostatní pracují zpravidla jen za pohoštění.²⁹⁵ Ukončení stavby se oslavuje hostinou */aldamáš/*.

Sklepy se budují většinou pod zemí, méně často v příkrých svazích. U sklepů vyhloubených pod úrovní terénu je nutno překlenout výškový rozdíl mezi nadzemní částí a vlastním sklepem, jehož hloubka je dosti značná. Tuto funkci plní šikmá chodba zvaná *šija*.²⁹⁶ Její délka závisí na hloubce sklepa, která spolu se silnou vrstvou hlíny nad sklepem zajišťuje stálou teplotu. Ta se ve starých kroužených sklepech pohybuje v průměru mezi 10 až 15 °C.²⁹⁷ Staří vinaři dělají šíji delší, aby zabránili větším rozdílům v teplotě během roku. Stálá teplota je nezbytná pro zajištění dobré kvality vína. Proto se sklep hodnotí podle toho, jak v něm kolísá teplota. Sklepy, které mají stejnou teplotu v zimě i v létě, jsou považovány za nejlepší a platí o nich pořekadlo známé i ve Francii a v Maďarsku: Sklep dělá víno. Znakem dobrého sklepa je i výskyt černé plísně, která se za příznivých podmínek vytváří na stěnách sklepa.

Základním půdorysným tvarem sklepů je obdélník o různé délce a šířce. Na jihovýchodní Moravě nevytvářejí selské sklepy systém chodeb navazujících kolmo na sebe, jako je tomu v bývalých panských sklepech a místy na Znojemsku a Mikulovsku. Některé sklepy na Slovácku se skládají ze dvou částí */z předního a zadního sklepa/*, které jsou od sebe odděleny zpravidla dveřmi. K tomuto členění došlo někdy hned při stavbě sklepů, jindy až druhotně z dědických důvodů.²⁹⁸

Sudy s vínem jsou ve sklepech uloženy po starobylém způsobu²⁹⁹ na dlouhých silných trámech zvaných *kantnýře* /též *kantnéře*/, které jsou podloženy kratšími trámkami nebo kameny.

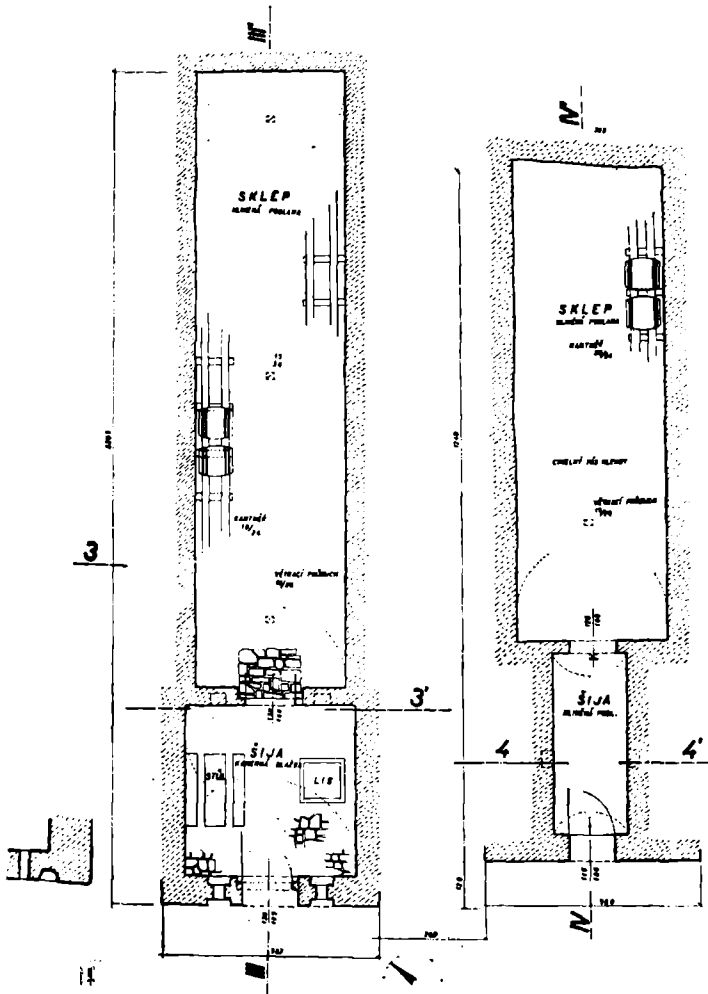
V minulých stoletích měli vinaři často vybudovány ve sklepech skryše */lochy/*, v nichž ukrývali víno, popřípadě jiné produkty před vrchností, vojskem apod. Skryše stavěli tak, že vykopali v některé z bočních stěn nebo v zadní průčelní zdi sklepa prostor a vyzdili jej. Po uložení vína skryš zazdili a stěnu okouřili. Poněvadž se vnitřek sklepů nebilil, kouř zakryl všechny stopy po skryši.³⁰⁰ Se sklepy byly také někdy spojeny úzkým chodbovým průkopem obilní jámy, jichž se užívalo k dlouhodobému uskladňování obilí. Z některých sklepů vedly dlouhé podzemní chodby, které vyústovaly na různých místech obce.³⁰¹



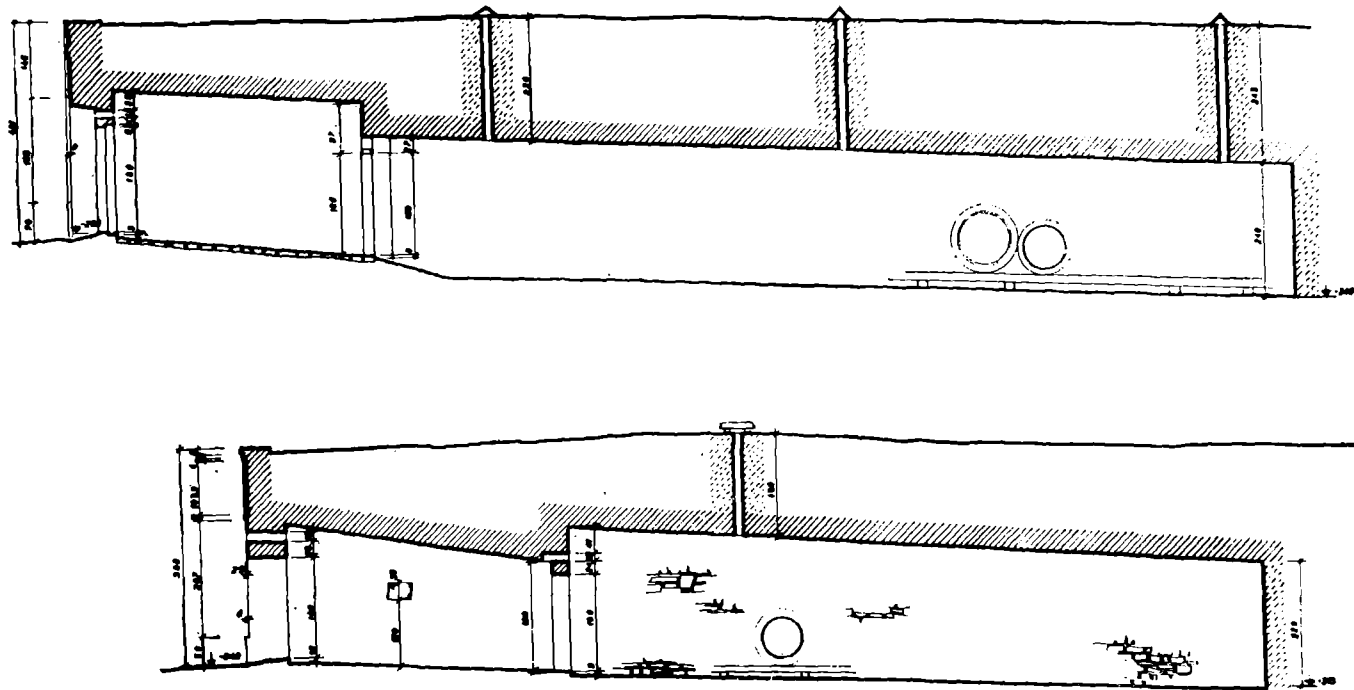
a

b

Tab. 31. a) Průčelní vinného sklepa č. 35, Petrov, okr. Hodonín;
b) Řezy vinných sklepů č. 53 a 283 v Plěčích u Petrova, okr. Hodonín

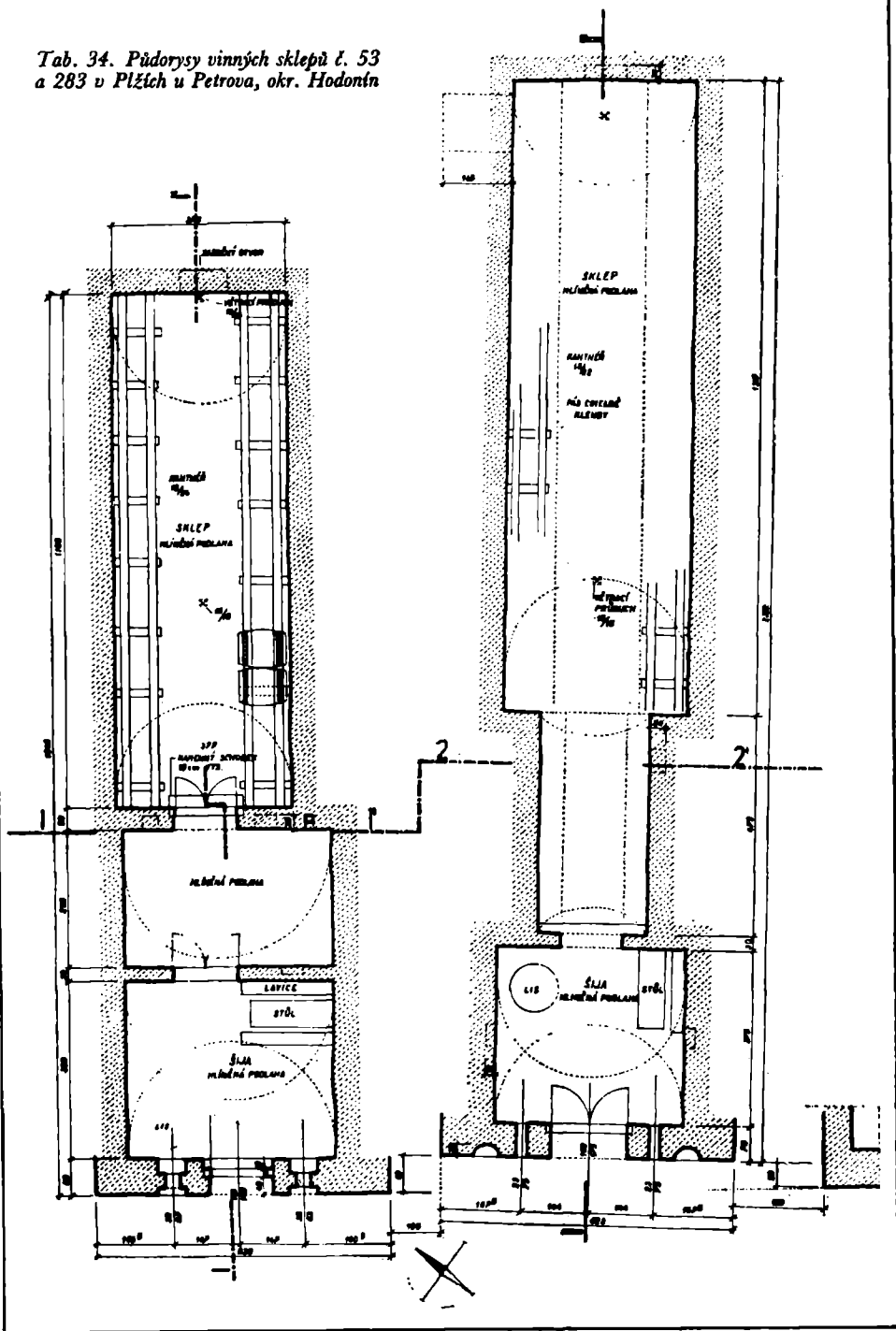


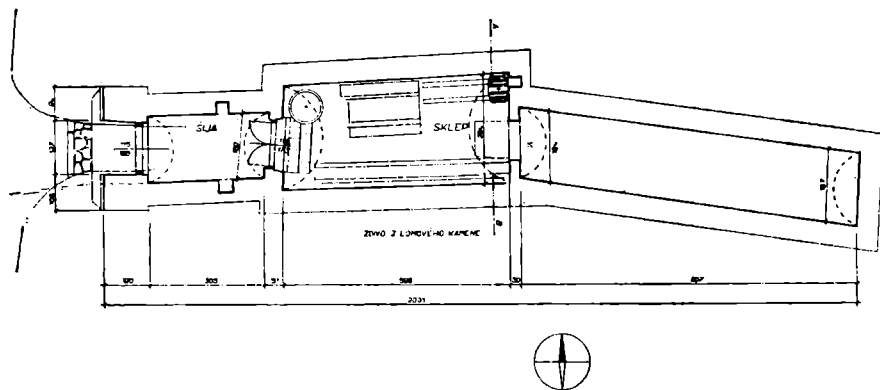
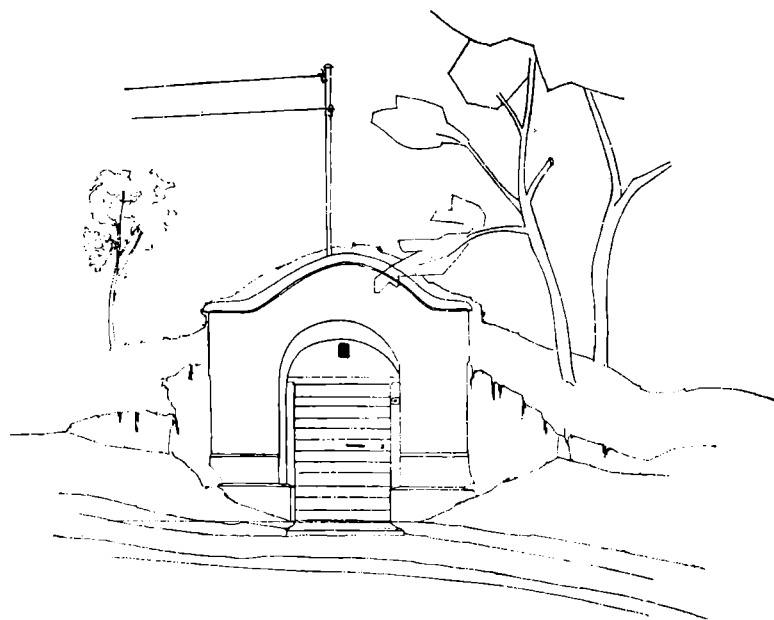
Tab. 32. Púdorys vinných sklepů č. 35 a 72, Petrov, okr. Hodonín



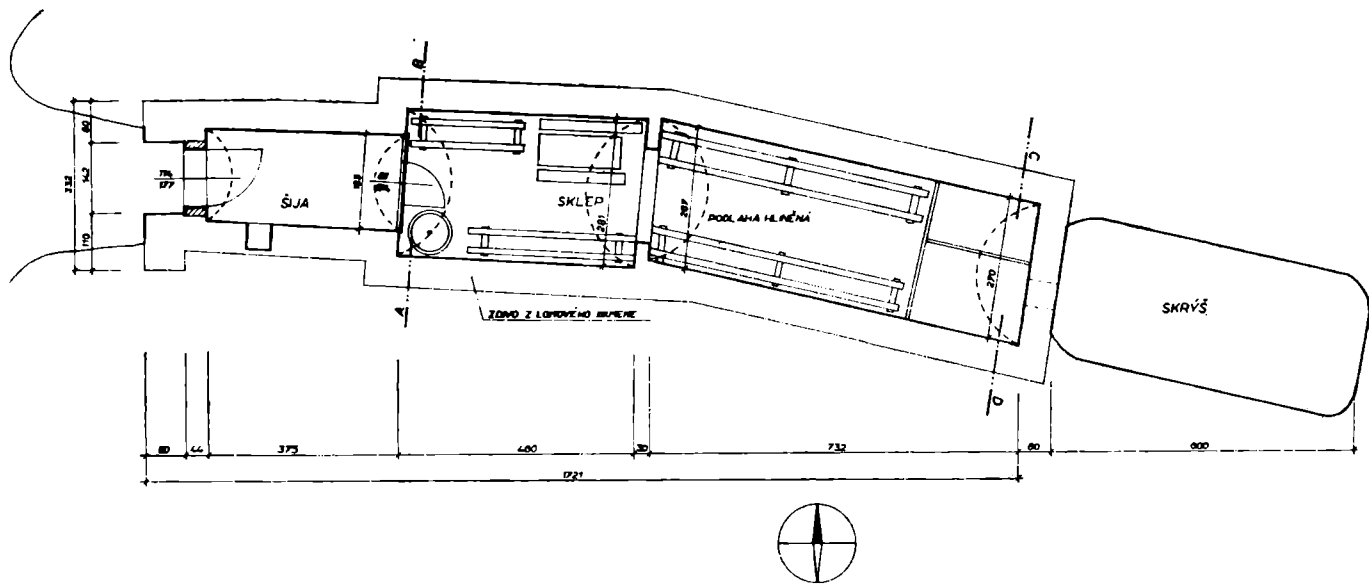
Tab. 33. Řazy vinných sklepů č. 35 a 72, Petrov, okr. Hodonín

Tab. 34. Půdorysy vinných sklepů č. 53 a 283 v Plzích u Petrova, okr. Hodonín

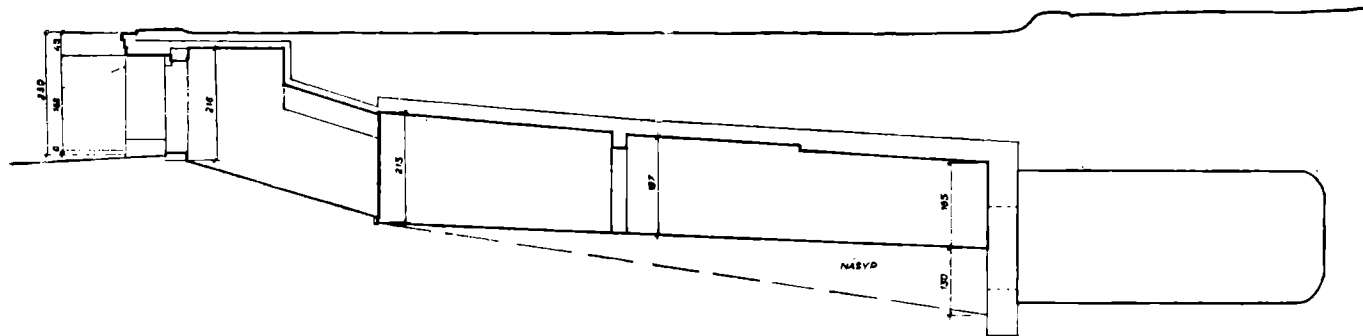




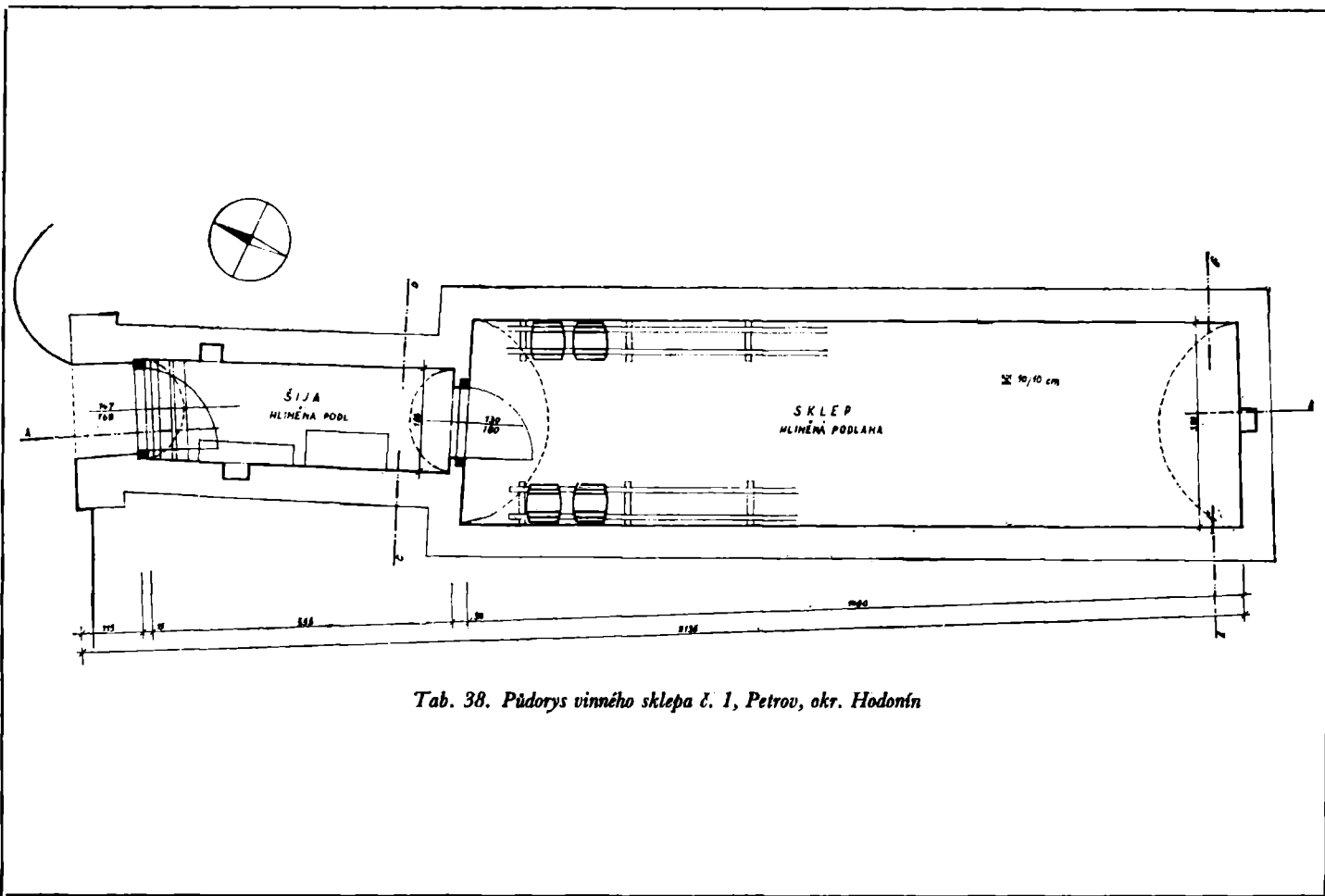
Tab. 35. Průřez a půdorys vinného sklepa č. 76, Petrov, okr. Hodonín



Tab. 36. Půdorys vinného sklepa č. 186, Petrov, okr. Hodonín



Tab. 37. Podélný řez vinného sklepa č. 186, Petrov, okr. Hodonín



Tab. 38. Půdorys vinného sklepa č. 1, Petrov, okr. Hodonín

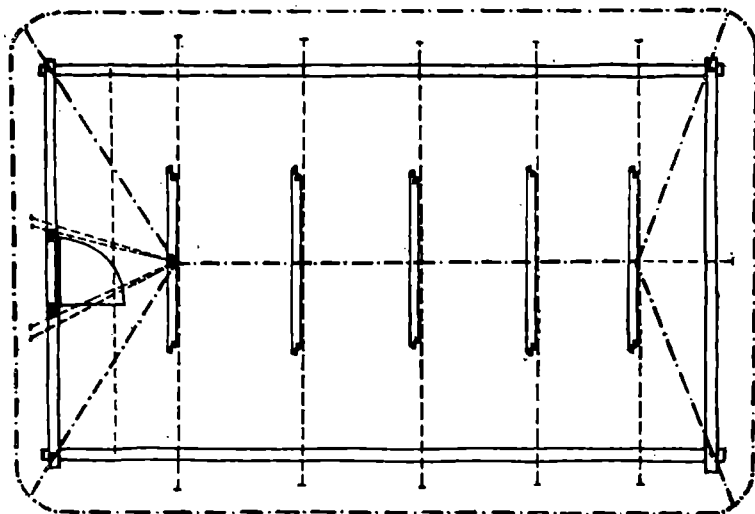
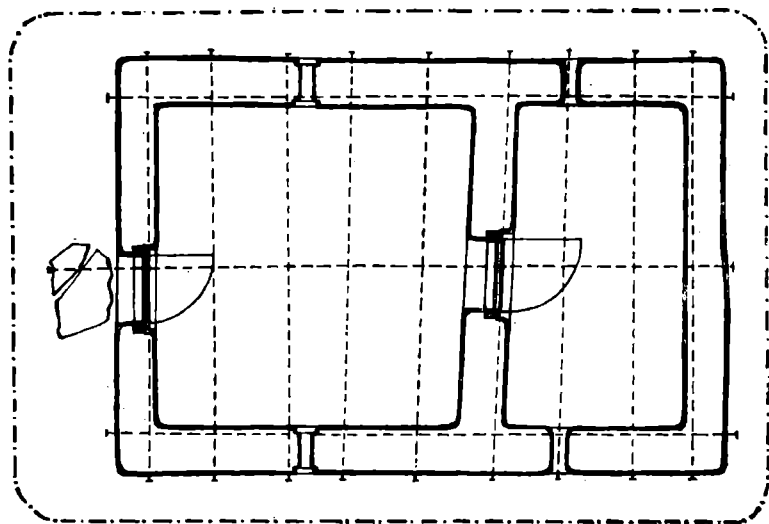
Sklepy se větrají ventilačními otvory /*rampúchy*/, které jdou do klenby sklepa přes vrstvu hlíny na povrch, kde jsou zakončeny dřevěnými, kamennými i jinými komínky a stříškami různého tvaru. K osvětlování sklepů se používalo svíček, dnes jsou běžná elektrická svítidla.

Práce ve vinohradě i ve sklepě vyžaduje náradí, nádoby a různé předměty, které je nutno uložit tak, aby byly vždy po ruce. Nejvhodnějším prostorem pro to je předsklepí, které bývá ze stavebního hlediska různě řešeno. Mezi nejprimitivnější patří přístřešky, skládající se z krokví posazených na zemi před sklepem a pokryté slámou nebo rákosím. Jsou zepředu otevřené a chrání vchod do sklepa /obr. 117, 118, 119/. Těmito přístřešky, jejichž obdoby najdeme i na maďarském území,³⁰² bývají někdy opatřeny i novější sklepy do té doby, než se před nimi vybuduje předsklepí nebo lisovna. Vývojově pokročilejší jsou přístřešky se stejně řešenou střechou, které však mají přední stěnu zhotovenou z prken, jež jsou někdy ohozeny hlínou a obíleny. Přístřešky bývají opatřeny lačkovými dveřmi, které se dají zamykat /tab. 29/. Podobné vinohradnické stavby se vyskytují také na Slovensku a v Maďarsku.³⁰³ Při nahrazování slamené krytiny za tvrdou dochází k budování nízkých dřevěných nebo cihlových stěn, na nichž spočívá střecha. Vnitřní prostor přístřešku je položen níže než přední stěna a svažuje se do sklepa. Často jsou zde i schody, po nichž se sestupuje ke dveřím, které oddělují sklep od přístřešku, po jehož stranách jsou uloženy prázdné sudy, nádoby, vinohradnické náradí a jiné předměty.

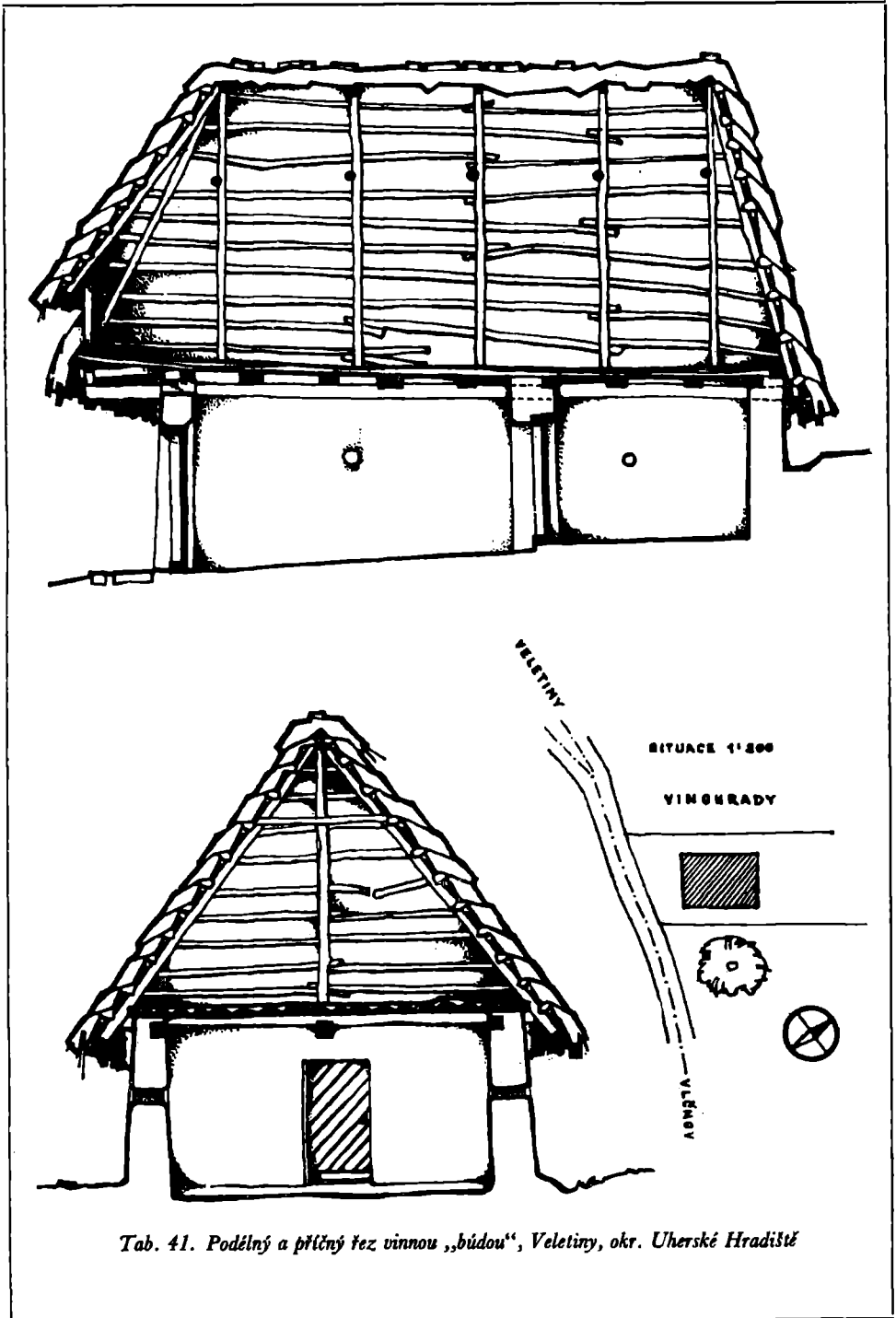
Přístřešky tohoto druhu se vyskytují v komplexu vinohradnických staveb jen ojediněle. Každý vinař usiluje o to, aby si postavil před sklepem zděné předsklepí, kde by mohl uložit nejen potřebné náradí, sudy, nádoby a jiné věci, ale i umístit lis, popřípadě stůl se židlemi na posezení. Průčelí těchto staveb bývá bez omítky nebo omítnuto a vyběleno. Zde se také uplatňuje snaha po architektonickém a výtvarném ztvárnění. Po této stránce vynikají Plze u Petrova, kde jsou větší sklepy v průčelí členěny trojitým obloukovým motivem s archivoltami. Sklepy v ostatních obcích na jihovýchodní a jižní Moravě jsou většinou po architektonické stránce méně výrazné. Průčelí bývá členěno zpravidla jen dveřmi, popřípadě jedním nebo dvěma okénky. Výjimečný charakter mají novější sklepy ve Vrbici na Břeclavsku, které mají valenou nebo křížovou klenbu a okenní i dveřní otvory ve tvaru lomených oblouků.³⁰⁴ Vedle kombinace bílé stěny s modrou a zelenou obrovňávkou rozšířené ve slováckých obcích, se používá i dalších barev: žlutá s bílými pásy kolem oken a dveří, bílá s černou obrovňávkou, žlutá — zelená, bílá — zelená, žlutá — bílý pruh — zelená obrovňávka apod. Malování průčelí sklepů ornamenty, s nímž se dnes setkáváme v řadě vinařských obcí na Slovácku, je novějšího původu. Stejně je tomu i s nápisy na průčelí sklepů.

Lisovny

V řadě vinařských obcí se vyskytují zvláštní rozměrnější stavby, v nichž se zpracovávají hrozny na víno. Hlavní součástí jejich zařízení je lis, na němž se lisuje z hroznů šťáva. Odtud také pochází označení těchto staveb — lisovny. V pomoravské části Slovácka se lisovny obecně nazývají *búdy*.³⁰⁵ V přechodné oblasti slovácko-hanácké a na Znojemsku je rozšířen



Tab. 40. Půdorysy vinné „búdy“, Veletiny, okr. Uherské Hradiště



Tab. 41. Podélný a příčný řez vinnou „boudou“, Veletiny, okr. Uherské Hradiště

název *presúz*, *preshúz*, *presóz*.³⁰⁶ Lisovny slouží zároveň jako předsklepi, které zadržuje přímé účinky slunečních paprsků a přispívá tak k udržení stejné teploty ve sklepech.

U většiny lisoven převažuje štítová zástavba. Okapově orientované se vyskytují méně často a jsou zpravidla roztroušeny mezi štítově situovanými lisovny. Z rozboru katastrálních map z první poloviny 19. století je zřejmé, že štítová orientace převažovala i v minulých stoletích. Jde o způsob zástavby, který plně vyhovuje provozu v lisovnách a sklepech. Štítovou orientaci mají také lisovny na západním Slovensku, v Dolním Rakousku a v severních oblastech Maďarska.

Jeden ze základních typů vinohradnických staveb představují *lisovny bez sklepů*. Jsou rozšířeny jen v části jihovýchodní Moravy a jejich nejvýraznější příklady nacházíme ve Vlčnově, Veletinách a Havřicích, kde mají starou tradici. Jde o dvouprostorové stavby, v jejichž přední rozměrnější části */búda/* je uložen lis, nářadí ke kopání a rytí vinohradu, prázdné sudy a jiné vinařské nádoby a náčiní. Sem se při vinobraní snáší hrozny, zde se také lisují. Přední místnost, do níž se vchází dveřmi zvenku, má čtvercový nebo obdélníkový půdorys. Od přední budy je oddělena úzkou stěnou menší *komůrka*, kde jsou položeny na trámčích, kamenech nebo cihlách silné trámy, na nichž spočívají sudy s vínem. Do komůrky se vchází z přední místnosti. Budy mají v obou okapových stěnách po dvou malých okénkách o průměru kolem 13 cm, jimiž vchází do budy i komůrky vzduch a světlo. Půdního prostoru nad lisovny se využívá k ukládání sena a píce.

Přízemní lisovny se sklepy se liší od předcházejícího typu především spojením lisovny se sklepem šíjí. Dveře do šíje jsou umístěny naproti vchodu do lisovny. Z půdorysného hlediska jde většinou o jednoprostorové budovy obdélníkového tvaru. Jejich velikost bývá různá. Při jejich vzniku hrály nepochybně nemalou úlohu majetkové poměry vinařů. Od počátku našeho století³⁰⁷ si začali vinaři pořizovat v lisovnách menší místnosti, které slouží k posezení. U starých staveb vznikl tento prostor podélným předělením původní jednoprostorové lisovny; novější budy jsou většinou řešeny jako dvouprostorové hned od svého vzniku. Místnost k posezení leží po levé nebo po pravé straně od vchodu do lisovny. Přízemní lisovny se sklepy jsou rozšířeny po celé jihovýchodní a jižní Moravě; vyskytují se i v obcích, kde je obecnější jiný typ lisoven.³⁰⁸ Jde o vinohradnické stavby, které jsou známy ve vinařských oblastech středního a dolního Pomoraví i československého, rakouského a maďarského Podunají.

Další typ vinohradnických staveb tvoří vyvýšené lisovny se sklepem. Mezi ně zahrnujeme budovy, u nichž lisovna, popřípadě i další prostory spočívají na sklepech, jehož průčelí se zvedá nad svahovým terénem. Sklep i lisovna mají samostatné vchody. Vlastní búda netvoří zpravidla s průčelím sklepa jednu rovinu; lisovna bývá zasunuta směrem do svahu a prostor nad průčelím sklepa je nadkryt střechou společnou pro celou stavbu, která je podpírána sloupy zasazenými do země při čelní straně sklepa nebo postavenými na horní ploše sklepa. Jde o stavební princip, s nímž se setkáváme také u lidových domů postavených na svazích. Vyvýšený typ budy se vyskytuje zejména na Uherskohradištsku a Uherskobrodsku. Mezi těmito stavbami vynikaly rozměrnosti, celkovým

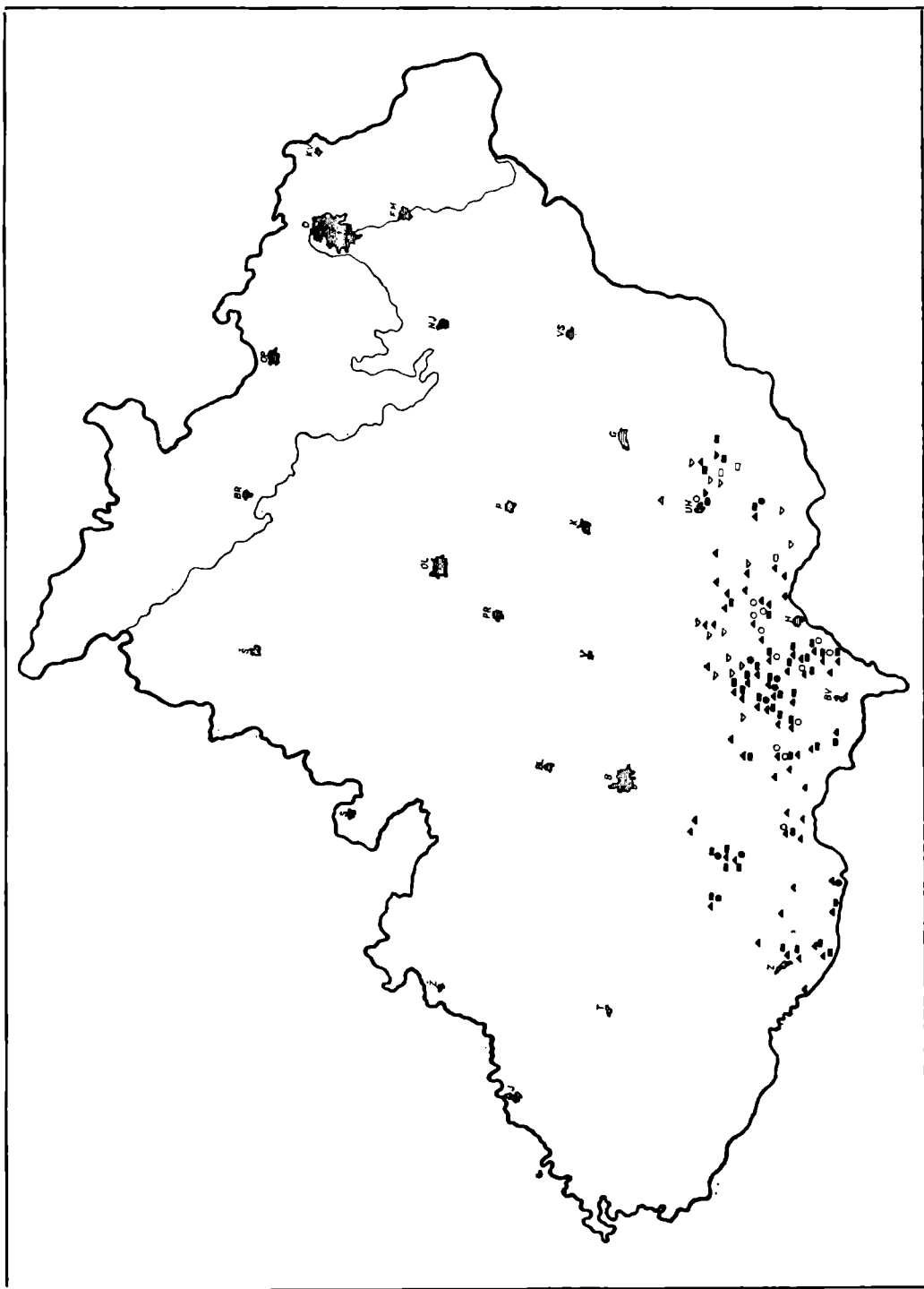
vzhledem i řadou odlišností od selských lisoven městské budy v Uherském Hradišti-Mařaticích.³⁰⁹

Rozměrné patrové lisovny se sklepem se velmi podobají samostatně stojícím komorám. Nejvýraznější patrové presúzy najdeme v přechodné oblasti slovácko-hanácké /Kobyli, Vrbice, Čejkovice/. Na patro jsou stavěny rovněž některé staré lisovny ve východní části Znojemska a také některé budy v Blatnici, Mikulčicích, Hovoranech, Rakvicích aj. V přízemí patrových lisoven leží vlastní presúz, z něhož vedou dveře do šíje. Po pravé straně vstupních dveří do presúzu se zvedají dřevěné schody, které vedou do patra, sloužícího jako sýpka. Nad sýpkou je v podstřešní části půdní prostor, přístupný ze sýpky. Patrové presúzy v přechodné oblasti slovácko-hanácké se odlišují od ostatních vinohradnických staveb nejen svým stavebním řešením, ale také rozměrností. Základním půdorysným tvarem zdejších lisoven, orientovaných štitově nebo okapově, je obdélník. Stejně jako presúzy v Kobyli a okolních vesnicích pochází z minulých století i několik búd v Blatnici, které mají odlišné řešení. Vchod do patra je umístěn po levé straně vstupu do šíje. Po dřevěných schodech se vstupuje do užší chodby, z níž jdou dveře do dvou *komúrek*, které zabírají zadní a boční část patra. Příznačné je, že patro zasahuje jen část budy nad prostorem sklepa. Komúrky slouží především k ukládání ovoce. Novějšího původu je většina patrových búd v ostatních slováckých vesnicích, kde je v patře zřízena místnost k posezení a odpočinku. U některých lisoven je prostor v patře přeměněn v obytnou místnost.

Patrové lisovny mají v průčelní stěně dveře a dvě menší nebo větší okna, umístěná v patrové části. Někdy zde bývá i výklenek pro lidovou plastiku. Přízemí je bez oken nebo se dvěma okénky. Půdní prostor je větrán jedním nebo dvěma menšími průduchy. V přechodné oblasti slovácko-hanácké je před některými vchody do presúzů přistavěno masívní *žúdro*.

Z toho, co jsme si doposud řekli, vyplývá, že pro jihovýchodní a jižní Moravu bylo typické uschovávání vinohradnického nářadí, sudů, nádob i zpracovávání hroznů a ukládání vína ve zvláštních stavbách postavených mimo dům. O existenci lisoven při domech, které byly typické například pro západoslovenskou malokarpatskou oblast³¹⁰ a s nimiž se setkáváme i mimo území našeho státu,³¹¹ máme doklady jen z města Strážnice, ze Znojemska a Brněnska. Z půdorysného hlediska se vinohradnické domy s lisovnami neliší od ostatních stavení; lisovny bývají napojeny na obytnou část a mají zvláštní vchod ze dvora.³¹² Zdá se, že budování lisoven při domech je především městskou záležitostí.³¹³ Jen v obcích, kde vinařství nedosáhlo zvláštního rozvoje, zpracovávají víno doma a ukládají je ve sklepech, které slouží i k jiným účelům.

Díky novým archeologickým výzkumům na Moravě víme, že ve velkomoravském období byly vinice patrně v okolí všech tehdejších středisek, zejména těch, kde byly zjištěny církevní stavby.³¹⁴ Archeologům se však doposud nepodařilo odhalit objekty, které by bylo možno považovat za vinařské stavby. Zatímco existenci vinných sklepů máme z území Moravy doloženou od 13. století, nejstarší ojedinělé zprávy o lisovnách pocházejí až z konce 16. a ze 17. století.³¹⁵ V pozdějších stoletích zprávy o li-



sovnách přibývají. Jsou obsaženy zejména v horenských knihách³¹⁶ a v inventářích pozůstalosti.³¹⁷

Pro datování vinohradnických staveb jsou důležité letopočty /17., 18. a 19. století/ vyřezané na sloupech nebo průvlacích v některých lisovnách /obr. 134/. Někdy bývá letopočet vryt do kamene, který je umístěn nad vchodem nebo na jiném místě v lisovně nebo ve sklepě. Nepřímo svědčí o stáří lisoven vinné lisy. K dokladům o existenci bůd již v 16. století můžeme přiřadit i již zmíněné vyobrazení vnitřku vinné bůdy s lisem z roku 1582 v gruntovní knize Uherského Brodu.³¹⁸ Historické i etnografické doklady ukazují, že geografický rozsah vinohradnických staveb byl v minulosti větší než v době současné.

Stavební materiály, technika stavby, konstrukce střechy i krytina jsou na jihovýchodní a jižní Moravě stejné jako u obytných domů. Stěny byly budovány z hlíny nabíjenou technikou /*nabíjanica*, *tlučenica*, *pichovnica*/, z hliněných válků nebo nepálených cihel. Střecha měla krokvou konstrukci a někdy byla nesena přístěnnými sloupy.³¹⁹ Proti vydatí byly stěny zabezpečovány kratšími trámkami, které byly začepovány z jedné strany nebo z obou stran rohu stavby do trámů spočívajících na stěnách. Na lisovnách se udržovala mnohem déle než na obytných stavbách došková krytina střechy. Ještě donedávna byla pod dochem řada bůd v některých obcích na Slovensku. Používání došků bylo výhodné proto, že sláma jako domácí produkt byla snadno dostupná a že dobře chránila proti zimě i horku a tak napomáhala udržovat stálou teplotu ve vinohradnických stavbách. Umožňovala rovněž dobré větrání půdního prostoru. Nevýhodou slaměné krytiny byla její silná hořlavost.³²⁰ Staré lisovny měly většinou čtyřokapovou střechu, která byla na jedné straně členěna vikýřem, jímž se dávalo na půdu seno a píce. Dvouokapové střechy, které dnes převažují, se ujaly až při zavádění tvrdé krytiny. Tehdy také vznikl u vinohradnických staveb štít, který bývá zhotoven z prken nebo je zděný. U některých starých lisoven chybějí okna. Jindy jsou udělány v průčelní stěně z obou stran dveří nebo nad nimi malé otvory, jimiž vchází vzduch a trochu světla dovnitř. V pozdějším vývoji vznikala okna rozměrnější, často opatřená dřevěnými nebo železnými okenicemi a mřížemi chránícími před vloupáním. Okna nejsou obvykle zasklena, což umožňuje neustálé větrání lisovny. Dveře jsou u většiny lisoven jednokřídlé, zhotovené ze silných vertikálně, horizontálně nebo šikmo kladečných prken. Při výrobě dveří se užívalo silných kovaných hřebíků. Staré formy dveří nebyly zavěšeny na železných závěsech, jak je tomu většinou dnes, ale otáčely se v čepěch /*běhúny*/. U některých lisoven najdeme ještě starobylé dřevěné zámky.³²¹ Před dveřmi lisovny bývá někdy lačková branka, která se dá zamykat na závěsný zámek. Zabráňuje vstupu do lisovny v době, kdy je vhodné ponechat po delší čas otevřené dveře, aby lisovna i sklep dobře větraly.

Vnitřní zařízení lisoven odpovídá jejich funkci. Ve vlastním presúzu zaujímá přední místo lis; v době, kdy se nelisuje, jsou na něm uloženy

Tab. 42. Mapa rozšíření vinohradnických staveb, současný stav

▲ vinný sklep bez lisovny, △ historicky doložené vinné sklepy, dnes většinou zaniklé, ■ přízemní lisovna se sklepem, □ přízemní lisovna bez sklepa, ● patrová lisovna se sýpkou, ○ patrová lisovna s pohostinskou místností, ▽ vyvýšená lisovna, ▾ historicky doložené lisovny bez bližšího určení, dnes většinou zaniklé

jeho některé součásti a pomocné nářadí. Dalšího prostoru lisovny se využívá k uskladnění vinohradnického nářadí, prázdných sudů, kádí, putýnek a jiných předmětů. V lisovnách, které nemají patro, bývá zde i truhla na obilí. Na stěnách visí poličky, na nichž jsou uloženy sklenice na víno, popřípadě různé nástroje. Na některé zdi visí *koštěř* na víno. Za roštem bývají uloženy knihy a drobné předměty. U lisoven, které nemají světničku k posezení, bývá v presúzu stůl se židlemi. Na stěně, v níž je vchod do šíje, jsou zavěšeny diplomy z vinařských výstav, obrázky, fotografie. Novější budy mají i zvláštní světničku vybavenou stolem, lavicemi, židlemi, skříňkou na potraviny a někdy i pohovkou. Jsou zde i kamna, v nichž zatápějí vinaři za chladného počasí a zpříjemňují si tak posezení u vína.

Lisovny slouží také jako dočasná obydlí. Spí se v nich při hlídání vinohradů v době dozrávání hroznů, někdy i při lisování vína. Ojedinele tu přenocovává hospodář při špatném počasí nebo po požití většího množství vína. K delšímu pobytu se využívalo bůd při válečných událostech, kdy zde hledaly úkryt celé rodiny;³²² naposled k tomu došlo za druhé světové války.

Z nedostatku bytů se již v minulých stoletích trvale usazovali někteří obyvatelé v lisovnách, které začali postupně přeměňovat v obydlí. Je to zřejmé ze zpráv, které jsme již uvedli, a také z toho, že již v 17. století byly zaznamenány u některých lisoven komíny.³²³ Domy, které byly zřízeny z bývalých vinných bůd, se vyznačují atypickým půdorysem, který nebyl obvyklý u ostatních domů ve vesnici. Někdy docházelo i k výstavbě výměnků při vinohradech.³²⁴ U patrových a vyvýšených lisoven se využívalo k trvalému obývání horního prostoru. S tímto jevem se setkáváme především na Mikulovsku; na jihovýchodní Moravě jde většinou o mladší prvek. V poslední době si vinaři v některých obcích stavějí nad lisovnou místnost, kterou zařizují jako letní kuchyň nebo jako obytnou světničku.

Architektonické i výtvarné řešení je u starých lisoven dosti jednoduché. U přízemních staveb je dána architektonická vyrovnanost výškou průčelí přízemí a štítu, u patrových lisoven poměrem mezi přízemní částí a patrem. Zděné štíty jsou často odděleny od průčelní stěny římsou; u dřevěných štítů je tu někdy malá stříška. Průčelní stěna je členěna zpravidla jen okenními otvory a dveřmi, před nimiž je v některých obcích žúdro. Architektonický vzhled je dotvářen i předsunutím střechy před průčelí lisovny.

Výtvarné účinnosti se dosahuje především různobarevným malováním průčelí. Plocha stěny je nejčastěji bílá nebo s modrým nádechem v kombinaci s modrou nebo zelenou obrovnávkou. V některých obcích jsou stěny malovány žlutě, obrovnávka je zelená, modrá, méně často tmavohnědá nebo karmínová. Mezi obrovnávkami a barevnou plochou průčelní stěny, popřípadě i kolem oken a dveří, je často bílý užší pás. U novějších lisoven se používá i jiných, méně výrazných barev. Stěny omazávaly a malovaly ženy někde před vinobráním, jinde před hody a velikonoce.

Zdobení stěny ornamenty nebylo v minulosti tak rozšířeno jako dnes.³²⁵ Ornamenty malovaly ženy, které zdobily i obydlí. V pozdějších letech malovali v některých obcích ornamenty na stěnách i amatérští výtvarníci.³²⁶ Některé lisovny mají i štukovou výzdobu.³²⁷ Ornamentální výzdoba se soustřeďuje hlavně na žúdro a na zdi kolem dveřních a okenních otvorů. Méně časté je zdobení vnitřního horního ostění vchodu. Vedle

jednoduchých ornamentálních prvků, v nichž je častým motivem hrozen, jablko a jiné rostlinné vzory, vyskytují se na některých lisovnách na Slovácku složité pestrobarevné ornamentální kompozice, které někdy překračují hranice vkusu. K nejnovějším výtvarným projevům patří malby alegorických výjevů, krojovaných postav, nápisů a notových úryvků písní o víně, umístěných na průčelí, popřípadě i na bočních stěnách lisoven. Nápis, doplněný často figurální nebo ornamentální malbou, se vyskytuje i uvnitř presúz.³²⁸

Dřevorezba se při výzdobě lisoven uplatňuje v jednoduché profilaci prken na ztítu a ve výzdobě prodloužených pozednic a zpevňovacích krátkých trámků na rozích lisovny. Výraznější bývá profilace na sloupu, který podpírá rošt uvnitř lisovny. Na hlavici sloupu bývá vyřezán letopočet, jméno majitele /nebo iniciály/, někdy i hrozen s listem. Snaha po výtvarném ztvárnění se projevuje i na železných mřížích v okenních otvorech a v dírkování ornamentálních prvků na železných okenicích. Autory těchto výzdobných detailů jsou místní kováři. Celkový pěkný vzhled vinohradnických staveb doplňuje listí révy vinné, která se pne na lešení před lisovnou nebo po jejích stranách.

Majiteli lisoven byli především vinaři, kteří byli zároveň zámožnějšími rolníky. Zejména tomu tak bylo u patrových lisoven. Menší vinaři vlastnili většinou jen sklepy, v nichž ukládali víno, které si vylisovali u majitelů lisů. Vinaři, kteří nevlastní vinné sklepy, ukládají víno ve sklepech při domech nebo ve sklepech jiných hospodářů. V některých sklepech má své víno i větší počet vinařů.³²⁹ Snahou každého vinaře je vlastnit vinný sklep a lisovnu. Zvláště výrazně se to projevuje v poslední době, kdy zaznamenáváme intenzivní výstavbu vinohradnických staveb i v obcích, kde dříve vinné sklepy a lisovny nebyly /Ratiškovice aj./. Majiteli vinohradnických staveb nebývají vždy jen vinaři z obce, na jejímž katastru leží sklepy a lisovny, ale také hospodáři z jiných vesnic.³³⁰ V minulosti si kupovali vinohradnické stavby v některých obcích také měšťané³³¹ a příslušníci různých profesí /např. myslivci a učitelé/.³³² Majiteli lisoven a sklepů byli také kněží.³³³ K nejvýstavnějším vinohradnickým stavbám náležely tzv. panské lisovny a sklepy, které vlastnily šlechtické rodiny. O jejich existenci máme historické zprávy od konce 16. a začátku 17. století.³³⁴ Do velkých vrchnostenských sklepů odváděli poddaní vinné desátky.³³⁵

Vlastnictví sklepů přecházelo v rodinách z pokolení na pokolení. Při dělení majetku mezi syny dostával jeden ze synů dům s hospodářskými budovami, druhý vinohradnické stavby. Někdy ponechával starý hospodář sklep s lisovnou ve společném vlastnictví synů, kteří jich využívali společně. Při neshodách³³⁶ docházelo k předělení sklepa na dvě poloviny. Nevěsty, které dostaly vinohradnické stavby jako věno, přinášely je do majetku svého muže. U patrových lisoven, které byly přeměněny na obydlí, se někdy přistupovalo k prodeji místnosti v patře; sklep si obvykle ponechával původní majitel. Tak se stalo, že některé stavby mají dva vlastníky, z nichž jednomu patří patro a druhému vinný sklep.

POZNÁMKY

(k odd. I.)

- ¹ Srov. A. Míka, *Nástin vývoje zemědělské výroby v českých zemích v epoše feudalismu*. Praha 1960, s. 115–116; J. Petráň, *Zemědělská výroba v druhé polovině 16. a začátkem 17. století*. Praha 1963, s. 75; E. Opravil, *Původ a rozšíření vinné révy v českých zemích*. Slezský sborník 62, 1964, s. 222–227.
- ² T. Dohnal – V. Kraus, *Rok na vinici*. Praha 1962, s. 17–18.
- ³ Hodonín /169 m/ má v ročním průměru 10° C /leden 1,0° C, červenec 20,3° C/ a 579 mm srážek, Dubňany /269 m/ 9,1° C /leden 1,7° C, červenec 19,5° C/ a 546 mm srážek, Strážnice /189 m/ 9,3° C /leden 1,2° C, červenec 19,2° C/.
- ⁴ F. Vitásek, *Moravské zeměpisné krajiny*. Práce brněnské základny ČSAV 34, 1962, s. 132–133.
- ⁵ Bonitou se rozumí vhodnost půdy pro pěstování révy vinné. Do I. bonitní třídy se řadí svahové polohy, jež jsou pro zakládání vinic nejvhodnější, do II. bonitní třídy většinou rovinné nebo mírně svahové polohy, jež jsou pro vinohrady sice ještě vhodné, ale pěstování révy vyžaduje větší péče a pozornosti; vinohradní trati III. bonitní třídy jsou pro révu málo vhodné.
- ⁶ T. Dohnal – V. Kraus, *Rok na vinici*, s. 17–18; srov. J. Blaha, *Katastr viničních tratí na Moravě a v Čechách*. Brno 1948.
- ⁷ F. Vitásek, *Moravské zeměpisné krajiny*, s. 121–123.
- ⁸ T. Dohnal – V. Kraus, c. d., s. 17.
- ⁹ Morkovice na severu /297 m/ mají v ročním průměru 7,8° C /leden 2,2° C, červenec 18,0° C/ a 687 mm srážek, Buchlovice na východě /265 m/ 8,5° C /leden 2,0° C, červenec 18,8° C/ a 634 mm srážek, Hustopeče na západě /193 m/ 9,3° C /leden 1,4° C, červenec 20,1° C/ a 548 mm srážek. V nižších částech na západě a na jihu krajiny přestupuje již průměrná červencová teplota 20° C. /F. Vitásek, c. d., s. 131–132./
- ¹⁰ T. Dohnal – V. Kraus, c. d., s. 18.
- ¹¹ V. Novák a kol., *Přirozené zemědělské krajiny a výrobní oblasti v rep. Československé*. Praha 1925, s. 81–83.
- ¹² Patrně nejstarším dokladem pěstování révy vinné na Moravě je srpovitý nůž z Mušova, uložený v Moravském muzeu v Brně /inv. č. M 367/, který projevuje zřejmé typologické a morfologické podobnosti s některými římsko-provinciálními noži z oblasti Porýní a Panonie. /Viz Z. Měřinský, *Vinařský nůž z římské stanice u Mušova*. Národopisný věstník československý 7, 1972, s. 103–110./
- ¹³ Srov. Z. Měřinský, c. d., s. 108; E. Opravil, *Původ a rozšíření vinné révy*, s. 221–222; J. Vignatiová – J. Bechyňová, *Začátky pěstování vinné révy na Moravě ve světle archeologických nálezů*. Vlastivědný věstník moravský 23, 1971, s. 1–10.
- ¹⁴ Chronologicky seřazené zprávy o vinicích na Moravě ze 13.–17. století uvádí E. Domlupil /c. d., s. 223 až 224/.
- ¹⁵ A. Míka, *Nástin vývoje zemědělské výroby*, s. 114–115.
- ¹⁶ Srov. J. Dřímál, *Vinice brněnských měšťanů v Brně a na jižní Moravě do roku 1526*. Ročenka 1965 Okresního archivu pro okres Břeclav v Mikulově, s. 23.
- ¹⁷ Např. při obléhání Brna za třicetileté války byly zničeny a zničeny vinařské oblasti v blízkém i dalekém okolí. V severozápadním a jihovýchodním sektoru brněnském už pak nebyly vinice vůbec obnoveny /J. Mrkos, *Rozšíření a význam vinohradnictví na záp. Moravě před válkou třicetiletou*. Vinařský obzor 27, 1933, s. 23/.
- ¹⁸ Z protokolů lánských vizitací z let 1671–1673, které byly sepsány zvláštními komisemi zjišťujícími stav usedlostí po třicetileté válce, vyplývá, že známá vinohradnická obec Mutěnice na Hodonínsku měla před třicetiletou válkou 98 osazených gruntů; 20 let po válce bylo z nich jen 36 obydlených, ostatní byly opuštěné. Zdejší obyvatelé zcela zanechali vinohradnictví. Komise nedovedla už rozeznat jednotlivé vinohradní trati ani hory. Stoprocentní zpustošení vinic zaznamenala také sousední vesnice Dubňany. /F. Nosek, *Příspěvky k dějinám vinařství na Moravě v 16. a 17. století*. Vinařský obzor 7, 1913, s. 76/.
- ¹⁹ V bezprostředním okolí Brna však došlo téměř k úplnému zániku vinohradnictví. Národně tuto situaci ukazuje následující tabulka:

Místo	před válkou třicetiletou	1750	doba josefinská	1830
Jundrov	50,3	47,5	44,1	—
Obřany	40,0	20,3	—	—
Královo Pole	28,3	13,0	5,4	—
Židenice	23,1	9,7	—	—
Maloměřice	11,0	12,3	10,0	—
Medlánky	10,5	1,0	—	0,4
Černovice	5,3	0,5	—	—

/J. Mrkos, *Rozšíření a význam vinohradnictví*, s. 23; údaje jsou uvedeny v ‰ obdělávané půdy./

²⁰ Srov. F. Schams, *Der Weinbau des Oesterreichischen Kaiser-Staates*, 3. Band. Pest 1835, 119–120.

²¹ J. Mrkos, c.d., s. 9.

²² V letech 1830–1928 probíhal vývoj vinohradnictví na Moravě následovně:

rok	vinice v ha	v ‰
1830	30.076	10
1865	23.997	73
1899	12.570	38
1926	4.578	15

/J. Mrkos, c.d., s. 8./

²³ Srov. Z. Láznicka, *Typy venkovského osídlení na Moravě*. Brno 1946.

²⁴ Patrně je to např. z rozboru rozrůstání Dolních Bojanovic /tab. 3/, který provedli O. Máčel a J. Vajdiš na základě soupisů z let 1656, 1749, 1788 a 1820. Základní návesní jádro bylo severovýchodně uzavřeno chalupami a na jihu byla náves. R. 1656 vykazovala obec proti původnímu stavu značné rozšíření zemědělského osídlení, táhnoucího se ulicovkou selských statků a podsedků na sever. Byla ukončena shlukem chalup. Vinné sklepy stály již v r. 1656 na severozápadním konci vesnice, kde řádkem uzavíraly její půdorys do tvaru podkovy. Během 19. a 20. století se prodloužila obec podél silnice a příčných uliček. Lisovny a sklepy, situované na konci ulice, se postupně mění v obytná stavení. /O. Máčel – J. Vajdiš, *Slovácko. Architektonický vývoj vesnice*. Praha 1958, s. 83–85./

²⁵ Chalupníci se zde usazovali již po třicetileté válce, ale jako samostatná obec je uváděn Starý Poddvorov až v r. 1704. /K. Hlavinka – J. Noháč, *Hodonský okres*. Brno 1926, s. 93./

²⁶ Búdy v Sobůlkách byly přeměněny na

obytná stavení již v polovině 18. století /V. Vožar, *Sobůlky*, Kyjov 1949, s. 182./

²⁷ Knížecí fideiuství Kounicových statků, které bylo v Kvasicích, upozorovalo v r. 1828, že v nedachlebických lisovnách bydlí lidé. Tehdy vydalo nařízení k zamezení polního pychu a úbytku vinného desátku. /J. Víték, *Slovácká dědina Nedachlebice*. Brno 1928, s. 80–81./

²⁸ Např. na katastrální mapě obce Vlčnova z r. 1827 /Státní archiv Brno, dále jen SAB, sign. 2835/ vidíme, že při vinohradní trati Koziny stálo v jedné řadě asi 65 lisoven s jižní až jihovýchodní orientací. Další řada vinohradnických staveb obrácených k jihu /asi 44/ byla při Staré hoře a při trati Bočky /kolem 36 lisoven s jihozápadní orientací./

²⁹ Např. v Prušánkách v trati Nechory byly postaveny lisovny a sklepy v první polovině 19. století /viz katastrální mapu obce Prušánky z r. 1827, SAB, sign. 2116/ v jedné řadě při vinohradní cestě /asi 31 staveb/. Za budovami se táhly vinohradní trati zakončené cestou, která oddělovala další vinohrady, na jejichž okrajích stála jiná řada lisoven a sklepů /asi 21/. Většina staveb byla orientována jihovýchodním směrem. Méně pravidelné řady vytvářely v první polovině minulého století lisovny v Havřicích /viz katastrální mapu obce Havřice z r. 1827, SAB, sign. 647/. V trati Koziny bylo 72 jihovýchodně situovaných staveb, z nichž některé stály těsně u cesty, jiné v menší nebo větší vzdálenosti od kraje vinohradu. Podobnou zástavbu měly i lisovny v trati Certoryja, jichž bylo kolem 64, a ve Staré hoře /asi 56 východně orientovaných staveb./

³⁰ Petrov, Mikulčice, Prušánky aj.

³¹ R. Weiss, *Volkskunde der Schweiz*. Erlenbach–Zürich–Stuttgart 1946, s. 77–78.

³² Srov. Z. Láznicka, *Typy venkovského osídlení*, s. 32.

- ³³ A c h t e l, z něm. A c h t e l - o s m i n a. Původně a c h t e l asi znamenal měrnou plochu vykázané viničné půdy dělené na osminy a potom přidělované po „a c h t e l u“ na založení vinohradu. Pořádek horenského práva městečka Ždánic se zmiňuje o a c h t e l u již v r. 1349. A c h t e l měl v různých dobách i obcích nestejnou výměru. Např. ve Ždánicích měřil a c h t e l průměrně 37 arů, v Archlebově a Želeticích 20–40 arů, v Lovčicích a Věteřově 10–20 arů, v Zarošicích 40–60 arů, v Násedlovicích byly vinohrady zvané A c h t e l e po 60 arech, Půl a c h t e l e po 30 arech a Čtvrt a c h t e l e po 15 arech. /J. V r b a s, A c h t e l v i n o h r a d u a k o l e m n ě h o. V i n a ř s k ý o b z o r 32, 1938, s. 116./
- ³⁴ Např. Stará hora v katastrofu obce Nedachlebice měla v r. 1827 celkem 111 vinohradů. Z nich bylo 46 dvanáctěrkových o průměrné šířce 4,75 m a 65 a c h t e l o v ý c h s p r ů m ě r n o u š í ř k o u 5,22 m. A c h t e l o v ý v i n o h r a d m ě l c c a 1.560 m², dvanáctěrkový asi plochu 1.040 m². Celý vinohrad moravský měřil asi 12.480 m², dolnorakouský jen 11.770 m². /J. V í t e k, S l o v á c k á d ě d i n a N e d a c h l e b i c e, s. 81./
- ³⁵ Z německého Rain; dnes už tento název pamatují jen nejstarší vinohradníci. Pro příkop se používá označení s t r ž a apod.
- ³⁶ Z německého Einfriedung. Sám termín v i n o h r a d naznačuje, že vinice byly kdysi ohrazeny. Už v bibli se upomíná vinice „kterouž ohradil, a kamení z ní vybral, a vysadil ji vinným kmenem výborným, a ustavěl věži uprostřed ní, také i přes u dělal v ní, a očekával, aby nesla hrozny, ale vy dala plané víno.“ /Izaiáš 5,1./
- ³⁷ Název H o r a, H o r y, V i n n ě h ů r k y, H o r k a, H o r k y, P o d h o ř í bez bližšího vymezení se vyskytuje v Boršicích u Buchlovic, Zlechově, Sobůlkách, Čeložnicích, Jalubí, Ostrožské Nové Vsi, Vřesovicích, Labutech, Ježově, Kelčanech; někdy je H o r a blíže určena svou polohou vůči jiným částem katastrofu /H o r y n a d p a s t v i s k e m, H o r k y n a ú j e z d e m – K e l č a n y/.
- ³⁸ Někdy je Stará hora ještě blíže charakterizována: Stará hora dlouhá /Dolní Bojanovice/, Stará hora krátká /Dolní Bojanovice/, Stará hora přední /Velké Pavlovice/, Staré hory zadní /Velké Pavlovice/, Staré hory vrchní /Velké Pavlovice/, Hora stará světlá /Mutěnice/, Za starými horami /Násedlovice/ apod.
- ³⁹ N o v o s a d y, N o v o s á d k y: Zlechov, Blatnice, Blatnička, Bzenec, Moravský Písek, Věteřov, Bohuslavice, Čejkovice, Petrov, Bořetice, Němčičky, Velké Pavlovice, Brumovice, Dambořice, Horní Dunajovice, Křepice, Mutěnice; P ř e d n í n o v o s a d y – D i v á k y; N o v ě n o v o s a d y – D i v á k y; N o v o s a d y m a l ě – P o l e š o v i c e; N o v o s a d y s t a r ě – P o l e š o v i c e; V ý s a d y – Z l e c h o v, H ý s l y; N o v i n y, N o v i n k y – N á s e d l o v i c e, K r u m v í ř, N ě m č i č k y.
- ⁴⁰ Název B a b a pro horské hřebeny nebo hory se vyskytuje ve všech slovanských zemích. Je pravděpodobně personifikací horských hřbetů. Baby byly důležité orientační body a byly podle nich nazývány pole, vinohrady i lesní trati. /H. S á ň k a, P o m í s t n í n á z v y b r n ě n s k ě h o o k o l í. P r a h a 1960, s. 11; zde jsou uvedeny i starší výklady./
- ⁴¹ Etymologii viz H. S á ň k a, c. d., s. 40 až 41; zkomoleninou tohoto slova je patrně i název vinohradní trati Č e r t o p r d /V a c e n o v i c e/.
- ⁴² O tyto vinice prý neměl nikdo ve Věteřově zájem a proto vrchnost řekla: „K d y ž n e c h e e š, n e c h t a k!“
- ⁴³ Název pochází po zaniklé osadě K u k v i c e.
- ⁴⁴ Se jménem pánů z Žerotína se spojuje neobyčejný rozvoj strážnického vinařství v 16. století. Po nich byl pojmenován kopec Ž e r o t í n a, jehož svahy jsou pokryty vinohrady.
- ⁴⁵ Tak se nazývala v 16. století N o v á h o r a v L i p o v ě. Ve staré listině se o ní uvádí: „L e t a P á n ě 1592 v e s t ř e d u p o p a m á t k e V z k ř í š e n í p á n a K r i s t a s d o v o l e n í m v y s o c e u r o z e n ě h o P á n a, P á n a J e t ř i c h a z Ž e r o t í n a a n a S t r á ž n i c i e t c. a z a p a n o v á n í J e j í M i l. p a n í, p a n í A l ž b ě t y S l a v a t o v y z C h l u m u a K o š e n b e r g k a a n a S t r á ž n i c i e t c. r o z m ě ř e n a j e s t n o v á h o r a s o u s e d ě m L i p o v s k ý m n a v i n o h r a d y, j i ž j m ě n o d a l i S l a v a t k a.“ /J. K l v a ň a, V i n o h r a d n í c t v í n a S t r á ž n i c k u, h l a v n ě p a k p ř i S t r á ž n i c i m ě s t ě, v e s t o l e t í s e d m n á c t ě m. N á r o d o p i s n ý s b o r n í k 6, 1900, s. 167./
- ⁴⁶ Pod názvem p l ŷ se uvádějí v archívních dokladech vinné sklepy.
- ⁴⁷ Do skupiny nejasných názvů vinohradních tratí patří např. M o l v y /Bzenec/, H a ž n ě k y /Bzenec/, Š a t r a p k y /Čejkovice/ aj.
- ⁴⁸ Např. v Horních Bojanovicích byly v r. 1673 tyto vinohradní trati: Stará hora, N o v o s a d y, W i n t e r b e r g, G a s s b e r g, S t u m b e r g, F r a u e n b e r g, Z e i s l b e r g, F u c h s l ě t y, C i b u l e, D u b i č í, N o v ě h o r y, S o u d n ý, Z a r y b i n c i, S t r á ž, Z á v i s t, G o l m a r y, Š á d e k, K o u s e k, J u g l ě t y. – V Horních Němčičkách se v r. 1691 uvádějí: R ů ž e n ě, S k a l i c e, K o l p e r -

- ky, Zbavce, Nové hory, Pankhartů, Kněžské, Staré hory, Nosberky, Kozinky, Bočky, Soudná, Výsady, V hradské hoře, Veselá, Šumperky, Fiderperky. /L. Ho s á k, Hustopečský okres. Brno 1924, s. 66, 114–115./
- ⁴⁹ Srov. L. Ho s á k, O čem nám vyprávějí místní a pomístná jména Břeclavska. Jižní Morava 1966, s. 56; R. Ho r n a, O bratislavském vinařství. Bratislava 1935, s. 6; M. Bauer, Der Weinbau des Nordburgenlandes in volkskundlicher Betrachtung. Eisenstadt 1954, s. 44–53.
- ⁵⁰ Srov. I. Vincze, Verfahren und Geräte der Weinkelterung unter besonderer Berücksichtigung des Weingebietes von Nordostungarn. Acta ethnographica 10, 1961, s. 295–326; B. Andrásfalvy, Formen des albanischen Weinbaues. Acta ethnographica 11, 1962, s. 293–373; M. Bauer, Der Weinbau des Nordburgenlandes, s. 53–80; L. Peneva-Sábeva, Tradicionno lozarstvo i vinarstvo v Petričko i Melniško. Izvestija na Etnografiskija institut i muzej BAN 13, 1971, s. 53–93.
- ⁵¹ Srov. R. Krämer-Badoni, Das kleine Buch vom Wein. Gütersloh 1960, s. 40; F. Bassermann-Jordan, Geschichte des Weinbaus I. Frankfurt a. M. 1923, s. 260.
- ⁵² Srov. L. Schmidt, Volkskunde von Niederösterreich I. Horn 1966, s. 229 až 230.
- ⁵³ Srov. V. Frolec, Zánik některých starších forem zemědělské práce a nářadí na Hodonínsku. Slovácko 1961, s. 78; E. Kahouňová, Tradiční formy agrotechniky viniča a technologie vinařstva na Slovensku. Agrikultúra 9, 1970, s. 115–116.
- ⁵⁴ Na pozemcích, kde byly dříve vinice a které byly v důsledku toho vyčerpány a unaveny, se zpravidla pěstovaly po několik let jiné plodiny.
- ⁵⁵ Při ručním rigolování se po celé šířce pozemku hloubí rýcem nebo lopatou příkop /rigol/ do hloubky 50–60 cm a do tohoto otevřeného příkopu se přemísťuje půda z vedlejšího pruhu země /ornice dospoda a spodina nahoru/; tak se postupuje po celé délce pozemku. Při využití pluhu se oralo zpravidla dvěma páry koní; na velkých vinohradních rozlohách se dnes používá i traktorů. /Srov. F. Ko n ů p k a, Vinohradnictví. Praha 1953, s. 177–178./
- ⁵⁶ Množení révy vinné řízky spočívá v tom, že se z jednoletých zdrevnatělých výhonů révového keře nařežou v době vegetačního klidu kousky /říz-
- ky/ o délce 30–40 cm, jež se sázejí do vinice nebo se nejdříve nechají v révové školce ve spodní části zakořenit. Při množení révy vinné řízky se získávají keře pravokořené. /F. Ko n ů p k a, Vinohradnictví, s. 42./
- ⁵⁷ Podrobněji o této otázce viz např. F. Ko n ů p k a, Vinohradnictví, s. 47 až 106; S. Musil — J. Menšík, Vinařství. Praha 1970, s. 104–117.
- ⁵⁸ Synonyma používaná pro jednotlivé odrůdy révy vinné v různých zemích viz např. J. Blaha, Réva vinná. Praha 1961, s. 65–448; zde jsou uvedeny též ampelografické popisy odrůd révy vinné.
- ⁵⁹ O Elblingu napsal už v r. 1848 brněnský Týdeník /čís. 5/: „Tento mnohým vinařům svým bohatstvím oči ošlepil, že si jej nade všechny vážití počali, zapomenuvše na své předky, kteří sobě vážili židliček rezlikovského pro posilu a obcerstvení více, nežli más lankvary.“ /Cit. podle J. Blaha, Réva vinná, s. 287./
- ⁶⁰ Burgunské bílé tvoří jednu ze základních složek známého jakostního vína Roháč.
- ⁶¹ Nasvědčuje tomu např. to, že v r. 1486 dostala obec Nosislav do znaku dva modré hrozny a jeden žlutý hrozen. /Srov. Břeclavsko. Brno 1969, s. 210./
- ⁶² Původ uvedených modrých a červených odrůd révy vinné je neznám. Jen o Vojském oku se ví, že pochází z Kavkazu. Tramín červený k nám přišel patrně z Dolního Rakouska.
- ⁶³ Když byl teplý a suchý podzim, zelené hrozny této odrůdy zčervenaly. Staří vinaři říkali: „Ryvola zčervenala, bude letos dobré víno“.
- ⁶⁴ Němci v okolí Mikulova zpívali píseň:
*Ich hab' einen Freund
in meinem Keller,
der hat ein grünes Jankerl an
und heisst der Muskateller.*
/Záznam A. Maček, Mikulov./
- ⁶⁵ V prvním roce je to kypření půdy, udržování růvků, boj proti škodlivým činitelům, rámování, doplnění uhnulých sazenic, nakopčení sazenic na zimu. V druhém roce: odkopčení a rámování, přihnojení strojenými hnojivy, řez révy, doplnění uhnulých sazenic, kypření půdy, boj proti škodlivým činitelům, vyvazování letorostů a vyvazování fazochů, rámování, osečkování, hnojení, nakopčení sazenic na zimu. V třetím roce: odkopčení a rámování, řez révy, opatření trvalých opěr, kypření půdy a přihnojení, podlom, boj proti škůdcům a chorobám, vyvazování letorostů a vylamování fa-

zochů, osečkování, nakopčení keřů na zimu. Ve čtvrtém roce: odkopčení, boj proti škodlivým činitelům, vyvazování letorostů a vylamování fazochů, osečkování, sklizeň hroznů, nakopčení na zimu. /Charakteristiku jednotlivých pracovních úkonů viz dále./

⁶⁶ Pořadí každoročních vinohradnických prací probíhá obvykle v následující posloupnosti:

leden: Příprava kolí;

únor: Řez matečných vinohradů, příprava kolí a slámy;

březen: Řez révy, výsadba, podsazování;

duben: zarážení kolí, vázání tažňů, postřik, hnojení strojenými hnojivy, „postnica“;

květen: Podlom, smítka, letní vázání, postřik, ochrana proti jarním mrazům /zakufování/, druhý kopání;

červen: vázání, vylamování fazochů, druhý postřik proti peronospoře, obdělávání půdy /kopání, plečkování/, zkracování letorostů;

červenec: vázání, vylamování fazochů, třetí kopání, třetí postřik, čtvrté kopání /je-li červenec deštivý/;

srpen: Osečkování, poslední postřik, kopání /mělké/;

září: Vinobraní;

říjen: Vinobraní, zpracování hroznů;

listopad: Krytí révy, rytí, hnojení;

prosinec: Odstraňování slaměných úvazků, odřezávání tažňů, rigolování. /Srov. B. Pštross, *Vinařův rok*. Brno 1941./

⁶⁷ F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus I*, s. 242–243.

⁶⁸ Podle lidové tradice je nevhodnější pro řez období mezi svátky sv. Matěje a Josefa /24. 2.–19. 3./.

⁶⁹ Když se při řezu ukáže na rezné ploše štáva, očekávají vinaři velkou zimu. Je-li dřevo při řezání pevné, předvidá se dobrá sklizeň, je-li houbovitě, je vyhlídka na úrodu nepatrná.

⁷⁰ Srov. M. Košťál, *O významu severočeského vinařství v minulosti*. Historie a muzejnictví 3 /XXXI/, 1968, s. 182–183.

⁷¹ J. Had, *Vinice v jakém položení má býti a jakým způsobem má ji člověk dělati, aby toho hojný ouzitek mohl míti. Při tom také jak se víno chovati a opatrovati má*. Praha 1558.

⁷² Révová „hlava“ se formuje následovně: Každým rokem vyrůstají z oček /pupenů/ nové zelené letorosty, které do zimy zdřevnatějí. Jejich každoročním zkracováním se dosahuje toho, že

nadzemní část révového keře se udržuje v poměrně malých rozměrech a pouze nejstarší části značně ztloustnou a vytvoří boulovitý útvar podobný hlavě.

⁷³ Počet ponechaných oček na jednotlivých výhonech udává délku řezu. Ustříhne-li se výhon nad prvním očekem odspodu, je proveden řez na jedno očko, zastříhne-li se nad druhým očekem, dostává se řez na dvě oka atd.

⁷⁴ Srov. F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus I*, s. 248 až 249.

⁷⁵ J. Klvaňa, *Vinařství*. In: Moravské Slovensko I. Praha 1918, s. 330.

⁷⁶ U středně vysokého vedení má keř tvar jednoramenného, popřípadě dvou-ramenného kordonu s kmenem o výšce 50–60 cm, u vysokého vedení jsou keře tvarovány jako kordony s kmenem zpravidla přes 1 m vysokým a různě dlouhými rameny, nebo jako špalíry s vysokými rameny. U vysokého vedení se ponechává na révových výhoncích obvykle 8–10 oček.

⁷⁷ Konce stébel se při vázání nesvazovaly, nýbrž pouze spolu zkroutily a pak přehnuly.

⁷⁸ Jejich výčet, charakteristiku i účinnost nalezneme ve většině odborných vinohradnických publikací. Viz např. S. Musil – J. Menšík, *Vinařství*, s. 244–249.

⁷⁹ Na jednom sklepe v Mikulčicích čteme nad dveřmi nápis: „Kdo chce slopat, musí kopat.“

⁸⁰ V kamenitých půdách se při postnici vybírá kamení. Ve Vracově u Hodonína vinaři říkají, že „bez kamení – vína není.“

⁸¹ Když někdo nestihl okopat vinohrad do velikonoce, kolemjdoucí se ho posměšně tážili: „Gde ideš z dušniců?“

⁸² Vinohrady bývají často velmi zarostlé trávou a vinaři říkají: „Vědro vína – kopka sena“.

⁸³ Slavnostní ráz mělo vinobraní už v Byzanci, kde bylo zahajováno teprve tehdy, až císař se svým dvorem a patriarchou vstoupil do své vinice a ustříhl první hrozny zlatými nůžkami. V Palestině tančily mladé dívky před vinobraním na vinici. Ve starém Římě dával souhlas k zahájení sklizně hroznů nejvyšší kněz. /H. Lehmann, *Volksbrauch im Jahreslauf*. München 1964, s. 104./

⁸⁴ „Ve vinobraní“ – píše Augusta Šebetová – „byl indá velikej pořádek. Lidé byli na něj zvyklí ešče z desátků. Včil ve výboru taky se ustanoví, v kerej

- hoře kdy mají sbírat. Ale to nezachovává. Jeden jede sem, druhý tam.“ /A. Šebestová, *Lidské dokumenty*. Praha 1974, s. 285./
- ⁸⁵ A. Šebestová, *Lidské dokumenty*, s. 265.
- ⁸⁶ Ojedinelá je zpráva R. Malíka, který uvádí, že na Kyjovsku a Ždánicku „místy se hrozny také šlapaly, jako zelí, holýma nohama“. /R. Malík, *Vinařství na Kyjovsku a Ždánicku*. Vinařský obzor 32, 1938, s. 187./
- ⁸⁷ „Burčák nestoupá do hlavy, ale padá do gati“, říkájí vinaři.
- ⁸⁸ Odzrňováním se odstraňují stopky, které obsahují velké množství třísloviny.
- ⁸⁹ Provdzdušňováním rmutu se obohacuje tekutina o kyslík, jehož je třeba k množení kvasinek.
- ⁹⁰ Zajímavé zprávy o stáčení vína v první polovině 18. století zanechal ve svých zápisech o úrodě na čejkovickém panství jezuita vyslaný na panství v olomouckého kraje. Při r. 1726 uvádí, že to byl horký a suchý rok, obilí bylo velmi málo, zato „víno takové bylo dobroty a síly, že nezadalo vínu z r. 1718, ba bylo nad ně“. Dále píše: „Toho roku v Rakousích, na rozličných místech zkazilo se více než 1000 věder vína. Protože tam mají zvyk víno nechati déle na kvasnicích a první rok ho nestáčeji, spálilo se pro veliký žár, který mělo v sobě, na uhel a nedalo se už napravití, museli ho na ulici vylévati. Že se to nestalo na Moravě, je přičítána ta, že je tu zvykem mladá vína hned první rok stáčetí, čím se jim něco tepla odejme. V Uhrách je obecný zvyk, nechati všecka vína i několik roků na kvasnicích, jak mi Uhři sami vypravovali. Když tam takové silné a ohnivé víno se urodí, jak se tam často stává, tu dolévají je místo vínem měsíční vodou a pijí; i když dolévání nepotřebuje, jako v létě, kdy víno samo od sebe v sudě stoupá, musí se z bečky asi půl mázu odebrati a studničnou vodou dolíti, pak není se báti spálení. Takové víno první rok nesmí býti zazátkováno, musí míti stále průduch a jen kamenem nebo čistou dubovou deskou se pokrývá. Naproti tomu slabá vína, uzrála-li za mokra, jsou samo sebou slabá a musí se dobře zátkovati, aby jim slabá síla ještě neunikla.“ /K. Hlavinka, *Moravské víno a obilí od r. 1704–1744*. Selský archiv 7, 1908, s. 40–41./
- ⁹¹ Čiřením vína se rozumí přidávání různých látek neškodných zdraví /čiřidel/ do vína, aby se dosáhlo urychle-
- ného vysrážení koloidů a tím jeho vyčištění. Filtrace je oddělování nerozpustných částic z kalných kapalin na pórovité stěně filtru. Čiřením sraženiny vznikají, filtrací se odstraňují. Oba úkony se doplňují a zajišťují stabilitu a čírost vína. /Podrobněji viz např. S. Musil – J. Menšík, *Vinařství*, s. 362–375./
- ⁹² Při výrobě „druháku“ se dají rozmělněné matoliny do kádě, zalijí se vodou tak, aby nad nimi byly 2–3 cm vody a, zasílí se. Vylisovaný matolinový mošt se přisladí a dále ošetruje a zpracovává stejně jako u vína. – Při výrobě „mlátovice“ se čerstvé matoliny našlapou do starších sudů nebo uzavřených kádí, zalijí se vodou, nechají prokvasit a pak se destilují.
- ⁹³ Na Slovácko byli povoláni např. dělníci z Dolního Rakouska /Moravské Slovensko I, s. 323/. Židlochovická obec najímala v době rozkvětu obecního hospodářství k vinobraní přes 500 lidí /současně se sklízelo ve vinohradech panských, klášterních i soukromých/. V r. 1556 najala obec k vlastnímu vinobraní 385 „bráčů“, jimž platila po 6 denárech na den, dále 166 „putnařů“, kteří snášeli v putnách hrozny dolů k cestě, kde stály vozy s káděmi /dostávali po 8 denárech denně/. Dále bylo zaměstnáno 5 „presovníků“ u tří lisů. Pracovalo se ve dne i v noci. Všichni odpracovali celkem 86 pracovních dní za denní mzdu 2 grošů. K uvedené mzdě dávala obec sběračům, nosičům i dělníkům v lisovně stravu /toho roku se spotřebovaly – podle obecních účtů – 262 funty /libry/ hovězího masa po 4 denárech, za 7 hus se zaplatilo 22 gr. 1 d., za ryby 21 gr. 2 d., za chléb 6 zl. 6 gr. 2 d., za sýr a tvarůžky 1 zl. 7 gr. 6 d., za zelí a petržel 12,5 gr. 4 d., za máslo, smetanu a mléko 5 gr., za 4,5 mázu vína 3 gr. 3 d., za pivo 18 gr., za 5,5 funtu sádra „na maštění presu“ 12 gr. 6 d., dále bylo koupeno 16 funtů svíc po 1 gr. 5 d., „babě za vaření bráčům a presovníkům“ dáno 6 gr., různá jiná vydání činila 7 zl. 18 gr. /F. Horák, *Vinařské hospodářství obce Židlochovic v XVI. a XVII. století*. Vlastivědný věstník moravský 20, 1968, s. 94./
- ⁹⁴ Ve Valticích se v letech 1583 a 1584 počítala strava vedle platu po 3 kr., v letech 1585–1591 po 4 kr., v letech 1592–1593 po 4 kr. a 5 kr., v letech 1600–1608 po 7 kr., r. 1621 po 12 kr. V letech 1641–1642 se tu jmenuje ve stravě sýr, koření, sůl, r. 1632 víno a

sůl. Také v Blučině se poskytuje při vinobraní vedle platu strava; r. 1617 se uvádí chléb, pivo, hrách, kroupy, sádlo. V Židlochovicích v l. 1646–1647 dávali při vinobraní chléb a maso. V Drnholci se r. 1655 uvádí plat presovníkům za 11 dní po 10 kr. /30 den./, 1 zl. 10 kr. a strava 6 zl. 10 kr. /J. Novotný, *Cena práce na jižní Moravě v 16.–17. století*. Jižní Morava 1967, s. 39./ Podle terénních zjištění se počátkem našeho století pracovalo ve vinohradech po celý den a dělníci dostávali někde k jídlu chléb se slaninou nebo sýrem, jinde prý jen pečivo a víno na zapití. Na večeri, která byla bohatější, odcházeli do hospodářova domu.

⁹⁵ Za určitý počet dní odpracovaných ve vinohradě vykonal sedlák drobnému rolníku jeden den potažních prací.

⁹⁶ Cenné informace o cenách vinohradních prací poskytují obecní účty. Pro 16. a 17. století využil tohoto pramene např. J. Novotný, podle jehož zjištění byla ve vybraných jihomoravských obcích situace následující /ceny jsou uváděny v denárech/:

/30 den./, mzda žen a chlapců mladších 15 let v létě 9 kr. /27 den./, v zimě 8 kr. /24 den./ Domácí sousedi kořnali v této době vinohradní práce ve prospěch obce, jen za víno nebo pivo. /J. Novotný, *Cena práce na jižní Moravě*, s. 38./

⁹⁸ V artikulech strážnického hraběte Františka Magnise se mimo jiné uvádí: „Naposledy co se pak dělníkův nájemných všelijakých dotýče, zvláště pak při vinohradích, poněvadž mne správy mnohé docházejí, že se v tom veliký neřad děje a že mnozí na ustanovení obecní, ano i nařízení předků mých v té příčině málo dbají, nýbrž jedni před druhými dělníky přeplácejí a uluzují, a to mnozí z předních, kteří by řád činiti měli, dělávají, pro kterouž příčinu chudí lidé častokrát svých vinohradů ani zdělati nemohouce, s velikou škodou tak nechati musejí. I aby tomu zlému vstříc vjítí se mohlo, o tom přísně pod velikým trestáním a pokutou poroučím, aby podle, jak se ouřad s obcí a spolu se mnou, neb náměstkem mým v placení snesou, při tom zůstávati a žádný přeplacová-

doba	místo	kopání, rámování, dolování, řez, zatloukání kolí	smítání	bráči	putnaři	presovníci
1591–1617	Valtice	24–36				
1622–1662	Valtice	45				
1546–1632	Valtice			7–10	8–12	12–27
1661–1662	Valtice			18	23	
1620–1649	Blučina			6	9–12	21
1632–1698	Blučina	27–36	18–21			
1673–1682	Blučina			9		30–42
1591–1624	Nosislav	24–27	18	6–9	7–9	16–27

		kopání	smítání	bráči	putnaři	presovníci
1556–1558	Židlochovice			6	8–9	14
1588–1635	Židlochovice	24–30				
1655	Drnholec					30
1681	Břeclav	27–33				
1591	Mikulov					12
1575–1618	Znojmo	24–30		6	7	

/J. Novotný, *Cena práce na jižní Moravě*, s. 39./

⁹⁷ Podle dochovaných účtů z jihomoravských vinohradnických obcí činila v druhé polovině 17. století mzda muže a chlapce v dlouhých dnech 12 kr. /36 denárů/, v krátkých dnech 10 kr.

ni dělníkům bez jistého snešení se nevytrhoval, nad čimž horný veliký pozor at má. Pak kdo toho přes toto mé zakázání dopustí, tehdy bez milosti pokuty dáti musí 2 zl...“ /F. Dvorský, *Strážnický okres*. Brno 1914, s. 276./ Srov. V. Černý,

- Hospodářské instrukce.* Praha 1930, s. 172–174.
- ⁹⁰ V urbáři bzeneckého panství z r. 1604 se uvádí, že zdejší poddaní jsou povinni dělat ve vinohradě Podhradí bez stravy. Za den, v němž provádějí řez, dolují a stavějí kolky, mají dostat po 3 krejcarech, kopáči rovněž po 3 krejcarech, smítačky, vazači po 3 denárech, sběrači po 3 haléřích, nosiči puten po 3 denárech. Bzenečtí židé byli povinni posílat po jednom kopáči do panských vinohradů /J. Hanák, *Paměti města Bzence.* Bzenec 1919, s. 23–24, 32/. Čejkovičtí a prušanečtí sedláci a čtvrtníci měli v 18. století za povinnost dělat 1 den na jaře na panských vinicích /K. Hlavinka, *Čejkovice za panství jesuitského.* XIII. zpráva České realky v Hodoníně. Hodonín 1907, s. 9/. Radějovští poddaní, kteří prý bývali dobrými vinohradními dělníky, byli počátkem 17. století povinni pracovat ve vinohradech v hoře Štamfátské a Ronové, majitelé koní museli odvézt tři fúry hnoje do panských vinic /F. Dvorský, *Strážnický okres,* s. 406, 409/.
- ¹⁰⁰ Srov. J. Petráň, *Zemědělské nářadí poddaných v Čechách koncem 16. a na začátku 17. století.* Zápisky katedry československých dějin a archivního studia III, čís. 3–4, Praha 1958, s. 5.
- ¹⁰¹ Srov. I. Vincze, *Historische Schichten und Kultureinflüsse in der ungarischen Weinkultur.* In: Europa et Hungaria. Budapest 1965, s. 178; R. Weinhold, *Rebmesser und Kelter.* Deutsches Jahrbuch für Volkskunde 12, 1966, T. 1, s. 38.
- ¹⁰² F. Lipka — K. Snětina, *Staré Hradisko. Gallské oppidum na Moravě.* Časopis Moravského muzea zemského 12, 1912, s. 300 + tab. XVII; srov. L. Niederle, *Život starých Slovanů* III, sv. 1. Praha 1921, s. 130.
- ¹⁰³ Výzkum byl prováděn v letech 1926 až 1928. Celková délka nože je 28 cm, délka ostří 18 cm a trnu 10 cm. Ostří je opatřeno na jedné straně mělkým žlábkem u týlu. Je asi 2,5–3,5 cm široké. Podle Gnrirsovy zprávy o výzkumu byl nůž nalezen na podlaže v obytné budově římské stanice. Archeologové datují nález do 2. poloviny 2. století n. l. /Z. Měřínský, *Vinařský nůž z římské stanice,* s. 103/.
- ¹⁰⁴ Železný vinohradnický nůž ze Starých Zámků u Líšně má dlouhý trn a mírně prohnutou čepel. Na hřbetu čepel, přibližně ve střední části, je menší obojdelníkovitý výstupek. Délka 27 cm. /J. Pouлік, *K otázce počátku feudálistu na Moravě.* Památky archeologické LII, 1961, č. 2, s. 502, obr. 3:1./ — Vinohradnický nůž z Pohanska u Břeclavi má dlouhý trn a obloukovitě zahnutou čepel. Konec trnu je zahnut. Délka 19,5 cm. /B. Dostál, *Slovanská minulost Pohanska.* Břeclav 1964, s. 19./ — Nález z Moravského Jána se vyznačuje dlouhým trnem a mírně prohnutou čepelí; na hřbetu čepel, přibližně ve střední části, je menší čtvercový výstupek. Délka 28 cm. /J. Eisner, *Základy kovářství v době hradištní v Československu.* Slavia Antiqua 1, 1948, s. 375, obr. 4:11./
- ¹⁰⁵ Srov. A. Matějček, *Velislavova bible a její místo ve vývoji knižní ilustrace gotické.* Praha 1926; V. Trkowská, *Iluminace v rukopisech 11.–17. století jako národopisný pramen.* Český lid 50, 1963, s. 262.
- ¹⁰⁶ Srov. *Legendy o českých patronech v obrázkové knize ze XIV. století.* Praha 1940.
- ¹⁰⁷ Srov. *Miniatury brevře velmistra Lva z r. 1356 v archivu kláštera řádu křižovníků s červenou hvězdou v Praze,* vydal K. Šourek. Praha 1944.
- ¹⁰⁸ Srov. J. Petráň, *Zemědělská výroba v Čechách,* s. 77, obr. 35, 37.
- ¹⁰⁹ Např. v rejstrech vinohradních Uherského Brodu a Havřic z r. 1582 /výjev vinobraní/.
- ¹¹⁰ Dva nože měla ve znaku např. obec Polná v Čechách. V tomto případě nelze ovšem brát vyobrazené nástroje jako spolehlivý pramen k poznání tvaru nožů, protože jde o znak, který obci udělil v r. 1626 kardinál František z Ditrichštejna z erbu svého rodu. /Srov. A. Rybička, *Pomůcky k heraldice a sfragistice domácí.* Památky. Listy pro archeologii a historii 1874, s. 854./
- ¹¹¹ Vinohradnický nůž se nám podařilo doposud zjistit ve znaku více než 180 moravských pečeti. Sbirka pečeti moravských obcí je uložena ve Státním archivu v Brně.
- ¹¹² U několika obcí v severní části Moravy, které mají na pečetích dva nože z rodového znaku Ditrichštejnů, nemusí jít o doklad pro existenci vinařství. Vedle Ditrichštejnů měli ve štítě dva vinohradnické nože i Laryšové ze Lhotky. /Srov. F. A. Slavík, *Staré znaky a pečeti městské a vesnické na Moravě.* Časopis Moravského muzea zemského 5, 1905, s. 2./
- ¹¹³ Srov. V. Burian, *Kus historie zemědělství v pečetích.* Naše vlast 6, 1958, s. 132.
- ¹¹⁴ Srov. Archiv Český 16, 1897, s. 300.

- ¹¹⁵ Srov. F. A. Slavík, *Staré znaky a pečeti*, s. 2.
- ¹¹⁶ Vinohradnické nože z Moravy vlastní Československé zemědělské muzeum na Kacině, Moravské muzeum v Brně, Slovákcké muzeum v Uherském Hradišti, Muzeum J. Á. Komenského v Uherském Brodě, Ústav lidového umění ve Strážnici, Vlastivědné muzeum v Mikulově, Městské muzeum v Kloboukách u Brna, Památník obce Zarošice.
- ¹¹⁷ Srov. E. Kahounová, *K niektorým problémom výskumu a interpretácie prejavov vinohradníckej kultúry na Slovensku*. Věstník NSČ a SNS 1966, č. 3-4, s. 18-23.
- ¹¹⁸ Srov. F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus I*, s. 320 n.
- ¹¹⁹ Srov. D. Říhová, *K počiatkom slovenských žatevných nástrojov na Slovensku*. Agrikultúra 1, 1962, s. 11-12; R. Pleiner, *Staré evropské kovářství*. Praha 1962, s. 132, obr. 20.
- ¹²⁰ Srov. M. Beranová, *The Raising of Domestic Animals among Slavs in Early Middle Ages according to Archeological Sources*. Origine et débuts des Slaves VI, Praha 1966, s. 190, obr. 7.
- ¹²¹ Srov. F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus I*, s. 191, obr. 91; R. Weinhold, *Gemeinsamkeiten und Wechselbeziehungen zwischen der ungarischen und deutschen Weinkultur*. Europa et Hungaria. Budapest 1965, s. 167, obr. 9, 10; týž, *Rebmesser und Kelter*, s. 39, obr. 3; A. Lagrange, *La serpe à tailler la vigne en Bourgogne*. Arts et traditions populaires 1953, s. 25, obr. 15.
- ¹²² Srov. F. Schams, *Ungarns Weinbau I*. Pest 1932, příloha obr. B; I. Vincze, *Rebmesser in Ungarn*. Acta ethnographica 7, 1958, s. 65-70.
- ¹²³ Srov. B. Andrásfalvy, *Formen des albanischen Weinbaues*. Acta ethnographica 11, 1962, s. 355, obr. 8, s. 350, obr. 12, 13.
- ¹²⁴ Srov. A. Lagrange, *La serpe à tailler la vigne*, s. 24.
- ¹²⁵ Srov. *tamtéž*.
- ¹²⁶ Srov. I. Vincze, *Rebmesser in Ungarn*, s. 73.
- ¹²⁷ E. Kahounová, *Tradičné formy agrotechniky viniča*, s. 127, obr. 4c.
- ¹²⁸ Srov. I. Vincze, *Rebmesser in Ungarn*, s. 88, obr. 23, 24.
- ¹²⁹ Srov. Ch. Parain, *Voies et formes de la différenciation dans les petits vignobles du centre de la France*. Arts et traditions populaires 5, 1957, s. 147, obr. Ia.
- ¹³⁰ Srov. Ch. Vakarelski, *Néhány bulgáriai szőlőművelő eszköz és azok történeti fejlődése*. Műveltség és hagyomány I-II. Budapest 1960, s. 156, obr. 11, s. 157, obr. 12, s. 158, obr. 13.
- ¹³¹ Srov. B. Andrásfalvy, *Formen des albanischen Weinbaues*, s. 323, obr. 6.
- ¹³² Srov. H. Polge, *L'outillage viticole traditionnelle de l'Armagnac*. Arts et traditions populaires 4, 1956, s. 101, obr. 4-6.
- ¹³³ Srov. I. Vincze, *Rebmesser in Ungarn*, s. 72-73.
- ¹³⁴ Srov. Ch. Vakarelski, *Néhány bulgáriai szőlőművelő eszköz*, s. 156, obr. 10.
- ¹³⁵ Srov. P. Scheuermeier, *Bauernwerk in Italien, der italienischen und rätoromanischen Schweiz*. Erlenbach-Zürich 1943, s. 151, obr. 342 c.
- ¹³⁶ Srov. K. Moszyński, *Kultura ludowa Slowian I*. Kraków 1929, s. 141, obr. 109; Ch. Vakarelski, *Etnografia Bulgarii*. Wrocław 1965, s. 22, obr. 9; B. Andrásfalvy, *Formen des albanischen Weinbaues*, s. 319, obr. 11, s. 320, obr. 12; I. Vincze, *Rebmesser in Ungarn*, s. 92, obr. 27.
- ¹³⁷ Pomoravské variantě je blízký nůž z Nitranská publikovaný I. Vinczem /*Rebmesser in Ungarn*, s. 82, obr. 19:2/. Srov. E. Kahounová, *Vinohradnické nože na Slovensku*. Slovenský národopis 19, 1971, s. 250.
- ¹³⁸ Srov. F. Lipka - K. Snětina, *Staré Hradičko*, str. 300, tab. XVII:8,13.
- ¹³⁹ Srov. B. Dostál, *Slovanská minulost Pohanska*, obr. 19.
- ¹⁴⁰ E. Kahounová, *Vinohradnické nože na Slovensku*, s. 250.
- ¹⁴¹ Srov. R. Pleiner, *Staré evropské kovářství*, s. 132, obr. 20:44.
- ¹⁴² Srov. M. Beranová, *The Raising of Domestic Animals*, s. 190, obr. 7.
- ¹⁴³ Srov. I. Vincze, *Rebmesser in Ungarn*, s. 87, obr. 22.
- ¹⁴⁴ Srov. F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus I*, s. 199, obr. 93.
- ¹⁴⁵ Srov. A. Lagrange, *La serpe à tailler la vigne*, s. 25, obr. 14.
- ¹⁴⁶ Srov. R. Weinhold, *Gemeinsamkeiten und Wechselbeziehungen*, s. 166, obr. 5; F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus I*, s. 327, obr. 150, s. 365, obr. 168; M. Kwapeniowa, *Początki uprawy winorośli w Polsce*. Materiały archeologiczne 1, 1959, s. 388, obr. 7.
- ¹⁴⁷ Srov. I. Vincze, *Rebmesser in Ungarn*, s. 76, 79, 81.
- ¹⁴⁸ Srov. B. Andrásfalvy, *Formen des*

- albanischen Weinbaues, s. 319, obr. 11, s. 323, obr. 17.
- ¹⁴⁹ Srov. A. Lagrange, *La serpe à tailleur la vigne*, s. 26.
- ¹⁵⁰ Např. v obrázkové knize ze 14. století uřezává sv. Václav takovým nožem hrozen vína /Legendy o českých patronech, fol. 33 V c 2/; podobný nůž /vice zahnutého tvaru/ je rovněž na symbolickém zobrazení měsíce září v kalendáři brevife velmistra Lva z r. 1356 a na renesanční kachli s reliéfem vinaře, Chrudim, počátek 17. století /fotokopie kachle je uložena v muzeu v Mikulově/.
- ¹⁵¹ Srov. E. Kahounová, *Vinohradnictvo v Skalicích*. Slovácko 7, 1965, s. 73; též, *Tradiční formy agrotechniky viniča*, s. 127, obr. 4 e.
- ¹⁵² Nejstarším dokladem z Rakouska je vyobrazení v Kodexu falckenštejnském z let 1165–1193.
- ¹⁵³ Srov. M. Bauer, *Der Weinbau des Nordburgenlandes*, s. 85; H. Kühnel, *Das Weinbaumuseum in Krems an der Donau*. Krems an der Donau 1965 /obálka – vyobrazení z 18. století/; F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus I*, s. 319, obr. 146 /vyobrazení z r. 1461/; R. Weinhold, *Rebmesser und Kelter*, s. 40, obr. 4; M. Kwapieniowa, *Początki uprawy winorośli*, obr. 2; A. Lagrange, *La serpe à tailler la vigne*, s. 24, obr. 11; H. Polge, *L'outillage viticole traditionnelle*, s. 103, obr. 10–12; F. Schams, *Ungarns Weinbau II*. Pest 1833, přfloha obr. a; I. Vincze, *Rebmesser in Ungarn*, s. 74, obr. 10; P. Scheuermeier, *Bauernwerk in Italien*, s. 151, obr. 342 a, b; B. Andrésfalvy, *Formen des albanischen Weinbaues*, s. 336, obr. 9, 10.
- ¹⁵⁴ Pro ilustraci uvádíme vybrané příklady rozměrů recentních nožů z Moravy: Nůž se „securis“ ve spodní části hřbetu čepele a dvěma hroty, dřevěná rukojeť, Jalubí, okr. Uherské Hradiště, 19. století /majitel T. Loprais, č. 140/: délka 28 cm, délka čepele 13,2 cm, max. šířka čepele 9 cm, délka rukojeti 14,8 cm, výška „securis“ 5,2 cm. Nůž se „securis“ u spodní části hřbetu čepele a dvěma hroty, Strážnice, asi 19. století /Ústav lidového umění Strážnice, inv. č. 1037; nůž vykopal J. Kuča ze Strážnice při práci v Horních horách v r. 1955/: délka 26 cm, délka čepele 15 cm, max. šířka čepele 8 cm, výška „securis“ 5,5 cm. Nůž se „securis“ u spodní části hřbetu čepele a dvěma hroty, Strážnice, asi 19. století /Ústav lidového umění Strážnice, inv. č. 1181/: délka 27 cm, délka čepele 15 cm, max. šířka čepele 7 cm, výška „securis“ 3,5 cm. Stejně rozměry mají i další dva nože uložené v Ústavu lidového umění ve Strážnici pod inv. č. 686 a 687. Nůž se „securis“ u spodní části hřbetu čepele a dvěma hroty, Strážnice, asi 19. stol. /Ústav lidového umění Strážnice, in. č. 685/: délka 32 cm, délka čepele 15 cm, max. šířka čepele 8 cm, výška „securis“ 5 cm. Nůž se „securis“ u spodní části čepele a dvěma hroty, okolí Uherského Hradiště, asi 19. století /Slovácké muzeum Uherské Hradiště, inv. č. 6851/: délka 21 cm, délka čepele 9 cm, max. šířka čepele 6,5 cm, výška „securis“ 5,5 cm. Nůž se „securis“ u spodní části čepele a dvěma hroty, okolí Uherského Hradiště, asi 19. století /Slovácké muzeum Uherské Hradiště, inv. č. 6852/: délka 27 cm, délka čepele 10 cm, max. šířka čepele 7 cm, výška „securis“ 4 cm. Nůž se „securis“ u spodní části hřbetu čepele a dvěma hroty, dřevěná rukojeť, okolí Uherského Hradiště, asi 19. století /Slovácké muzeum Uherské Hradiště, inv. č. 6846/: délka 31 cm, délka čepele 13 cm, max. šířka čepele 10 cm, délka rukojeti 18 cm, výška „securis“ 5 cm. Nůž se „securis“ u spodní části hřbetu čepele a dvěma hroty, okolí Uherského Hradiště, asi 19. století /Slovácké muzeum Uherské Hradiště, inv. č. 6849/: délka 21,5 cm, délka čepele 11,5 cm, max. šířka čepele 7 cm, výška „securis“ 4 cm. Nůž se „securis“ u spodní části hřbetu čepele a dvěma hroty, rukojeť dřevěná, okolí Uherského Hradiště, asi 19. stol. /Slovácké muzeum Uherské Hradiště, inv. č. 6788/: délka 30 cm, délka čepele 13 cm, max. šířka čepele 11,5 cm, délka rukojeti 17 cm, výška „securis“ 4 cm. Nůž se „securis“ u spodní části hřbetu čepele, rukojeť dřevěná, Mikulčice, okr. Hodonín, konec 19. století /terénní výzkum 1961/: délka 27,5 cm, délka čepele 11,5 cm, max. šířka čepele 9,5 cm, dřevěná rukojeť 16 cm. Nůž se „securis“ u spodní části hřbetu čepele, rukojeť dřevěná, Mikulčice, okr. Hodonín, konec 19. století /terénní výzkum 1961/: délka 25,3 cm, délka čepele 11,5 cm, max. šířka čepele 10,5 cm, délka rukojeti 13,8 cm. Nůž bez „securis“ se zahnutou čepelí a dvěma hroty, okolí Uherského Hradiště, asi 19. století /Slovácké muzeum, inv. č. 6850/: délka 17 cm, délka čepele

le 10,5 cm, max. šířka čepel 6 cm. Nůž bez „securis“ se zahnutou čepelí s jedním hrotem, Klobouky u Brna, asi 19. století /muzeum Klobouky u Brna/: délka 22 cm.

Nůž bez „securis“ se zahnutou čepelí s dvěma hroty, Klobouky u Brna, asi 19. století /muzeum Klobouky u Brna/: délka 20 cm.

Nůž bez „securis“ se zahnutou čepelí a dvěma hroty, rukojeť dřevěná, okolí Uherského Brodu, konec 19. století /muzeum Uherský Brod, inv. č. 1591/: délka 17 cm, délka čepel 8 cm, rukojeť 9 cm.

Nůž bez „securis“ se zahnutou čepelí a dvěma hroty, jižní Morava, konec 19. století /muzeum Mikulov, bez inv. č./: délka 24,3 cm, délka čepel 11,1 cm, max. šířka čepel 5,3 cm, délka rukojeti 13,2 cm.

Nůž bez „securis“ se zahnutou čepelí a dvěma hroty, jižní Morava, asi 19. století /muzeum Mikulov, bez inv. č./: délka 20,8 cm, max. šířka čepel 5 cm.

Nůž bez „securis“ se zahnutou čepelí a jedním hrotem, rukojeť dřevěná, Hovorany, okr. Hodonín, asi 19. století /muzeum Mikulov, bez inv. č./: délka 20,5 cm, délka čepel 10,5 cm, šířka čepel 3 cm, rukojeť 10 cm.

Nůž bez „securis“ se zahnutou čepelí a jedním hrotem /poškozen/, rukojeť dřevěná, Podivín, okr. Břeclav /muzeum Mikulov, bez inv. č./: délka 21,5 cm, délka čepel 10,5 cm, max. šířka čepel 3 cm, rukojeť 11 cm.

Nůž bez „securis“ se zahnutou čepelí s jedním hrotem, rukojeť zahnutá kostěná, Hustopeče, okr. Břeclav, počátek 20. století /terénní výzkum 1967/: délka 18 cm, délka čepel 8 cm, šířka čepel 2,2 cm, rukojeť 10 cm.

Nůž bez „securis“ se zahnutou čepelí a dvěma hroty, rukojeť dřevěná, Dubňany, okr. Hodonín, počátek 20. století /majitel J. Poděšf, Dubňany č. 559; terénní výzkum 1967/: délka 20,5 cm, délka čepel 10 cm, max. šířka čepel 3,7 cm, rukojeť 10,5 cm.

Nůž bez „securis“ s mírně zahnutou čepelí a dvěma hroty, rukojeť dřevěná, Dubňany, okr. Hodonín, počátek 20. století /majitel J. Poděšf, Dubňany, č. 559; terénní výzkum 1967/: délka 12 cm.

Nůž bez „securis“ se zahnutou čepelí s jedním hrotem, rukojeť kostěná, okolí Uherského Hradiště, počátek 20. století /Slovácké muzeum Uherské Hradiště, inv. č. 6848/: délka 22 cm, délka čepel 9 cm, max. šířka čepel 2 cm, rukojeť 13 cm.

Nůž bez „securis“ se zahnutou čepelí s jedním hrotem, rukojeť kostěná, okolí Uherského Hradiště, počátek 20. století /Slovácké muzeum Uherské Hradiště, inv. č. 6847/: délka 18,5 cm, délka čepel 9 cm, délka rukojeti 9,5 cm. Nůž bez „securis“ se zahnutou čepelí a dvěma hroty, rukojeť dřevěná, Zarošice, okr. Hodonín, počátek 20. století /terénní výzkum 1966/: délka 20 cm, délka čepel 14 cm, rukojeť 6 cm.

Rozměry nožů z Čech viz V. Frolec, *Das Rebmesser in den tschechischen Ländern. Origine et débuts des Slaves* 7, 1972, s. 261.

¹⁵⁵ Výjimku tvoří nelokalizovaný nůž v Československém zemědělském muzeu na Kačině, který ovšem může být moravského původu. Českým nožům se co do velikosti podobá nůž uložený v Moravském muzeu v Brně. Nástroj je neznámého původu a má vryt nápis „Armellini“. Jde o výjimečný doklad, který bezpochyby není moravské proveniencce. Blížší údaje nejsou o něm známy.

¹⁵⁶ K této otázce srov. V. Frolec — D. Holý, *K etnografické diferenciaci na jihovýchodní Moravě*. In: *Strážnice 1946—1965*. Brno 1966, s. 167—181.

¹⁵⁷ Srov. I. Vincze, *Rebmesser in Ungarn*, s. 65, 76.

¹⁵⁸ Srov. M. Bauer, *Der Weinbau des Nordburgenlandes*, s. 80—81; R. Weinhöld, *Rebmesser und Kelter*, s. 40—41.

¹⁵⁹ Např. B. Andrásfalvy uvádí nůž z jihovýchodní Albánie, jehož délka je 29 cm, délka rukojeti 10 cm, délka „securis“ 12 cm a celková šířka nože 31 cm.

¹⁶⁰ Srov. R. Pleiner, *Staré evropské kovářství*, s. 134; D. Říhová, *K počátkom slovanských žatevných nástrojov*, s. 11—12.

¹⁶¹ Srov. W. Hensel, *Stowianszczyzna wczesnosrednowieczna*. Warszawa 1956, s. 24; K. Moszyński, *Kultura ludowa Slowian I*, s. 141; Ch. Vakarelski, *Etnografia Bulgarii*, s. 8.

¹⁶² Srov. F. Galhano, *Mais algumas notas sobre ferramenta agricola*. Trabalhos de Antropologia e Etnologia 18, Porto 1960, č. 1—2, s. 152 n. /cit. podle R. Weinhöld, *Rebmesser und Kelter*, s. 39—40/.

¹⁶³ Srov. Ch. Vakarelski, *Néhány bulgáriai szőlőművelő eszköz*, s. 153 n.

¹⁶⁴ Takový nůž byl nalezen např. při archeologických výkopech ve Starém Městě /V. Hrubý, *Staré Město. Velkomoravský Velehrad*. Praha 1965, s. 33, obr. 7:19, s. 245/. Viz též dřevorez v Knížce o štěpování rozkošných

- zahrad z r. 1558 /reprodukce J. Petráň, *Zemědělská výroba v Čechách*, s. 74, obr. 31/.
- ¹⁶⁵ Srov. K. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian I*, s. 141; Ch. Vakarrelski, *Etnografia Bulgarii*, s. 7; I. Vincze, *Rebmesser in Ungarn*, s. 77; B. Andrásfalvy, *Formen des albanischen Weinbaues*, s. 319.
- ¹⁶⁶ S latinským *falx putatoria* souvisí např. franc. *poudeto*. K dalším terminologickým otázkám srov. R. Weinhöld, *Rebmesser und Ketter*, s. 41–42; K. Čupr, *Onomastický pohled na Catonovo dílo De agri cultura*. Listy filologické 89, 1966, s. 366–367.
- ¹⁶⁷ Srov. F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus I*, s. 320.
- ¹⁶⁸ H. L. Werneck uvádí nález révévé pecky z Nussdorfu u Vidně z období 50 př. n. l. až 50 n. l. V Grillenbergu u Hartbergu byly nalezeny pecky révy v římském hrobě z období 100–180 n. l. Významný je též nález z Lince z let 385–425, který dokazuje pěstování domácí odrůdy v Podunají. /H. L. Werneck, *Römischer und vorrömischer Wein- und Obstbau in österreichischer Donauraum*. Verhandlungen der zoologisch-botanischen Gessellschaft in Wien 96, 1956, s. 114–131 /cit. podle E. Opravil, *Původ a rozšíření vinné révy*, s. 221/.
- ¹⁶⁹ Srov. B. Andrásfalvy, *Formen des albanischen Weinbaues*, s. 359.
- ¹⁷⁰ Srov. F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus I*, s. 320.
- ¹⁷¹ Srov. B. Svoboda, *Zum Problem antiker Traditionen in der ältesten slawischen Kultur*. Origine et débuts des Slaves 6, 1966, s. 96–97.
- ¹⁷² Srov. R. Pleiner, *Staré evropské kovářství*, s. 108, 110, 133, 235–238.
- ¹⁷³ Srov. B. Svoboda, *Zum Problem antiker Traditionen*, s. 113.
- ¹⁷⁴ Srov. J. Eisner, *Základy kovářství*, s. 394.
- ¹⁷⁵ Srov. J. Eisner, *c.d.*, s. 370.
- ¹⁷⁶ Srov. R. Pleiner, *Staré evropské kovářství*, s. 133.
- ¹⁷⁷ Srov. J. Dřímál, *Připojení Moravy k českému státu za knížete Oldřicha*. Časopis Matice moravské 68, 1948, s. 22–49.
- ¹⁷⁸ Srov. M. Šolle, *Stará Kouřim' a projevny velkomoravské hmotné kultury v Čechách*. Praha 1966, s. 222–223.
- ¹⁷⁹ Srov. J. Filip, *Keltové ve střední Evropě*. Praha 1956, s. 63 /mapa keltských plochých pohřebišť ve střední Evropě/, s. 67 /mapa keltských pohřebišť na Moravě/, s. 73 /mapa plochých keltských hřbitovů na Slovensku a v přilehlém Podunají/.
- ¹⁸⁰ Srov. F. Dostál, *K původu a vývoji pozdně feudální diferenciace venkovského lidu na Moravě do pol. 17. stol.* In: Strážnice 1946–1965. Brno 1966, s. 213.
- ¹⁸¹ Srov. Em. Nohejlová-Prátová a kol., *Nálezy mincí v Čechách, na Moravě a ve Slezsku I: Nálezy keltských a římských mincí*. Praha 1955, mapové přílohy.
- ¹⁸² Německý původ připisuje I. Vincze obdobným nožům na území Maďarska /I. Vincze, *Rebmesser in Ungarn*, s. 74–77/.
- ¹⁸³ Srov. L. Hosák, *Mikulovsko*. Brno 1956, s. 31; F. V. Peřinka, *Znojemský okres*. Brno 1904, s. 25.
- ¹⁸⁴ Srov. B. Němec, *Dějiny ovocnictví*. Praha 1955, s. 113. V Čechách — jak napovídají některé zprávy — nelze vyloučit ani vliv vinařství francouzského. Víme např., že ve 14. století povolal měšťan Jan Gerwey francouzské vinaře, aby zaučili české vinohradníky na Mělníku. Tito mohli s sebou přinést nejen odrůdy révy, ale i vinohradnické nástroje. /Srov. B. Němec, *c.d.*, s. 103/.
- ¹⁸⁵ Např. kováři na jihovýchodní Moravě dodávali své výrobky do vesnic na jihozápadním Slovensku. V pozdějších obdobích se touto výrobou zabývali cikánští kováři.
- ¹⁸⁶ Srov. F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus I*, s. 320–324; M. Bauer, *Der Weinbau des Nordburgenlandes*, s. 85; I. Vincze, *Rebmesser in Ungarn*, s. 92–94; A. Lagrange, *La serpe à tailler la vigne*, s. 29; H. Polge, *L'outillage viticole traditionnelle*, s. 102–103; E. Kahounová, *Vinohradnické nože na Slovensku*, s. 238.
- ¹⁸⁷ Dnes se používají ve vinohradnictví nůžky jednosečné, u nichž krájí pouze horní čelist s obloukovitým ostřím, kdežto spodní úzká čelist přichycuje stříhaný předmět, nebo nůžky dvojitěsečné, které mají ostří na obou čelistech, takže krájejí z obou stran.
- ¹⁸⁸ Srov. E. Kahounová, *Formy motýk a ich rozšíření v slovenskom vinohradnictve*. Vědecké práce Československého zemědělského muzea 8, 1968, s. 177.
- ¹⁸⁹ Nejstarší české obrazové doklady rýče se železným okutím pocházejí z 13. a 14. století. Práce na vinici se týkají vyobrazení ve Velislavově bibli /Noe obdělává vinici, podobenství o vinici z evangelia sv. Matouše/.

- ¹⁹⁰ J. Kramařík, *Dřevěné rýče se železným okutím v českých zemích*. Československá etnografie 7, 1959, s. 257 až 259; J. Jančář, *Tradiční zemědělské nářadí na jihovýchodní Moravě*. Slovákco 8-9, 1966-1967 /Uherské Hradiště 1968/, s. 11-12. Srov. L. Schmidt, *Der randbeschlagene Holzspaten in Ostmitteleuropa*. Deutsches Jahrbuch für Volkskunde 3, 1957, s. 388-406.
- ¹⁹¹ J. Kramařík uvádí, že délka rýčů a poměr mezi držadlem a listem kolísá. Největší délka celého rýče se podle jeho zjištění pohybuje okolo 105 cm; nejkratší rýče mají kolem 90 cm. List dosahuje obvykle čtvrtinu až třetinu délky celého rýče. Držadlo bývá obvykle vyhlazeno do kulata nebo má elipsovité, někdy i nepravidelný profil. Příčka má tvar kolků mírně vyklenutého ve středu a ke koncům zúženého nebo někdy tvar nepravidelného šestiúhelníka s nejdělsí hořením stranou. /J. Kramařík, c. d., s. 257./
- ¹⁹² V pozůstalosti Františka Nigrina, hofera z Velké /okr. Hodonín/, se v r. 1792 mimo jiné uvádějí „4 motyky, 1 rýl, 1 kučovnic“ /SAB, velkostatek Strážnice, sign. F 90, fasc. I-IX/. Po Janu Pavelkovi, chalupníku z Tvarožné Lhoty /okr. Hodonín/, zůstala v r. 1800 mimo jiné i kučovnic v ceně 0,15 zl., po Martinu Chudíkově, čtvrtláníku z Lideřovic /okr. Hodonín/, v r. 1784 2 kučové motyky v ceně 0,30 zl., po Bartoloměji Kostkovi, půlčtvrtláníku z Lideřovic, v r. 1790 „tři motyky, 1 rýč, 1 kučovnic“ /SAB, velkostatek Strážnice, sign. F 90, fasc. X-XVI/. „Poslední pořízení“ Jury Osíčky, čtvrtláníka z Bílovic č. 42 /okr. Břeclav/, zemřelém 28. srpna 1799, zaznamenává dosti podrobný vinohradnický a vinařský inventář: „dvanáctivědro na víno 8,- zl., pětítka 2,- zl., dvojka 1,- zl., vinný lis s 3 putnami 29,15 zl., 3 kusy dvanáctivěderný sud po 8,- zl., - 24,- zl., 2 kusy desetivěderný sud po 6,- zl., 1 pětítka 2,- zl., šestivěderní sud s 5 železnými obručemi 1,30 zl., sedmivěderní sud s 5 železnými obručemi 1,30 zl., sud s dřevěnými obručemi 1,15 zl., dvě dvojky 2,- zl., stará dvojka vědro s dřevěnými obručemi - 12 zl., motyka - 30 zl., kučovnic - 24 zl.“ /SAB, velkostatek Břeclav, sign. F 43; úplné opisy inventářů uvádí J. Jančář, *Archivní doklady k dějinám lidové kultury na Slovácku*. Národopisný věstník československý 5-6, 1970-1971, č. 2, s. 257-292./
- ¹⁹³ V inventářích pozůstalosti bývá tato forma motyky uváděna jako široká motyka, širánka, hrubá motyka. V r. 1802 zanechal Ondřej Řehák, kovář z Javorníka /okr. Hodonín/, mimo jiné „1 dvojku s dřevěnými obručama, 1 rýl, jednu kučovou a jednu širokou motyku“ /SAB, velkostatek Strážnice, sign. F 90, fasc. I-IX; výpis J. Jančář/. V pozůstalosti po Janu Komoňovi, čtvrtláníku z Lideřovic /okr. Hodonín/, se v r. 1797 uvádějí „2 rýle a 2 motyky hrubé“ /SAB, velkostatek Strážnice, sign. 90, fasc. X-XVI; výpis J. Jančář/.
¹⁹⁴ Pozůstalost z r. 1816 po Pavlu Chrenčíkovi, hoferovi z Javorníka /okr. Hodonín/, zaznamenává rýl starý železný, vinohradská motyka /SAB, velkostatek Strážnice, sign. F 90, fasc. I-IX; výpis J. Jančář/. Antoň Kočvara, pololáník z Popovic č. 88 /okr. Uherské Hradiště/, odkazuje v r. 1808 svému zeti Venclovi Foltýnovi mimo jiné též „2 motyky kopací vinohradní“ a své manželce Anči „1 rýl a 2 motyky vinohradské“ /SAB, velkostatek Uherské Hradiště, sign. XVI/1; výpis J. Jančář/.
¹⁹⁵ Šifka rovného i hrotitého listu motyk používaných ve vinohradnictví na Moravě se pohybuje kolem 25 cm.
¹⁹⁶ Západoslovenští vinohradníci v okolí Skalice kupovali „postnicové“ motyky přímo na jihovýchodní Moravě /E. Kahanová, *Formy motýk*, s. 184/.
¹⁹⁷ Z Moravy nemáme např. vůbec doložen výskyt dvojjzubých motyk, které mají jinde ve vinohradnictví velmi starou tradici /známe je už z římských i slovanských archeologických nálezů/ a v recentních dokladech se zachovaly např. na Slovensku, v Maďarsku, Rakousku, Francii, Jugoslávii a Bulharsku.
¹⁹⁸ Staří vinohradníci uvádějí, že kdysi zhotovovali škrabky místní kováři ze starých radlic nebo nožů od „sečkovic“ na řezání trávy. Byly lehké, ostré a dobře se s nimi pracovalo.
¹⁹⁹ Výskyt motyk různých velikostí v rolnických usedlostech dokládají i archivní zprávy. Např. Pavel Spizenda z Kněžduba /okr. Hodonín/ uvádí ve své závěti z r. 1809, že odkazuje „Martínovi největší motyku, Pavlovi nejmenší a rýl a Anně prostřední motyku a motyku tesařskou“ /SAB, velkostatek Strážnice, sign. F 90, fasc. X-XVI; výpis J. Jančář/.
²⁰⁰ V Hruškách na Břeclavsku se vypráví, že místní vinohradník, který začal používat jako první v obci zádové stříkačky, pokropil roztokem, jenž mu

- zbyl po postřiku vlastní vinice, dvě řady révových keřů ve vinohradě svého souseda. Ten ho prý zažaloval pro ničení letorostů. Soud doporučil, aby se s rozhodnutím vyčkalo až do sklizně. Při vinobraní se zjistilo, že postříkané řady byly bez závy, kdežto ostatní zcela zničila peronospora.
- ²⁰¹ Nádoby používané při vinobraní se uvádějí i v archívních pramenech. V pozůstalosti Martina Slavíka, půlčtvrtníka z Tvarožné Lhoty /okr. Hodonín/, se v r. 1800 zaznamenává „1 pětítka na letí pro víno pod železnýma obručama, dvojka na letí, bečka stará na braní“; po Janu Pavelkovi, chalupníkově z téže obce, zůstaly v r. 1800 mimo jiné 3 putny v ceně —25 zl. V pozůstalosti z r. 1801 po Pavlu Hazúzovi, čtvrtlániku z Tvarožné Lhoty, se uvádí „dvojka na víno, vědro na víno, šesterka stará na braní, pětítka stará na letí, putna, 2 putenky“. V soupisu majetku po Bartoloměji Kostkovi, půlčtvrtlániku z Lideřovic, se v r. 1790 objevují „2 pětítky na víno, 2 putny, 1 trečaf, 1 putynka“ /SAB, velkostatek Strážnice, sign. F 90, fasc. X—XVI; výpisy J. Jančář/.
- ²⁰² Srov. např. E. Kahounová, *Tradiční formy agrotechniky viniča*, s. 138 až 140; A. Kurucz, *Az észak-bihari szőlőművelés és borgazdálkodás*. Debrecen 1964, s. 52—63; I. Vincze, *Verfahren und Geräte der Weinkelterung unter besonderer Berücksichtigung des Weingebietes von Nordostungarn*. Acta ethnographica 10, 1961, s. 299—309; M. Bauer, *Der Weinbau des Nordburgenlandes*, s. 87—91; A. Kutzelnigg, *Die Brennte*. Österreichische Zeitschrift für Volkskunde 26, 1972, s. 1—15; F. Basermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus II*. Frankfurt a. M. 1923, s. 719; R. Weinhold, *Buttenträgerfiguren-Gebrauchs- und Ziergeräte aus der Weinbauüberlieferung*. In: *Kontakte und Grenzen*. Festschrift für Gerhard Heilfurth zum 60. Geburtstag. Göttingen 1969, s. 321—327.
- ²⁰³ Mlýnky jsou jednoduché stroje, které drtí bobule hroznů mezi dvěma plochami, z nichž jedna nebo obě se účelně pohybují. Plochy drtících těles bývají nejčastěji ve tvaru válce nebo soustavy spojených komolých kuželů. — Odrznovače rozdrtí bobule hroznu nárazem a vystřením, popřípadě odstředivou silou se současně oddělí třapina, čímž se získá rmut /hroznová drť zbavená třapin/. Podrobnější popisy viz např. S. Musil — J. Menšík, *Vinařství*, s. 277—280. „Mlýnky“ se začaly prvně objevovat u větších vinařů na Moravě kolem r. 1910.
- ²⁰⁴ Srov. M. Bauer, *Der Weinbau des Nordburgenlandes*, s. 108—109; J. Szilágyi, *Aquincum*. Budapest 1936, s. 61, XXI.
- ²⁰⁵ Srov. J. Hanák, *Paměti města Bzenec*. Bzenec 1919, s. 38.
- ²⁰⁶ Srov. H. Mainušová, *Studie o pozemkové držbě poddaných*. Rkp. dipl. práce. Brno 1964, s. 99.
- ²⁰⁷ Srov. F. Dvorský, *Strážnický okres*, s. 238.
- ²⁰⁸ K. Hlavinka, *Čejkovice za panství jezuitského*, s. 5; K. Hlavinka — J. Noháč, *Hoďonínský okres*, s. 173.
- ²⁰⁹ J. Jančář, *Zemědělská usedlost na Slovácku v 18. století*. Český lid 51, 1964, s. 84.
- ²¹⁰ Systematickým průzkumem a dokumentací vinařských lisů se zabývá už řadu let Jan Petrák, odborný učitel v Kobyli na Moravě. Jeho dokumentace, doplněná o naše terénní výzkumy, se stala materiálovým základem příspěvku, který vyšel v r. 1967 v časopise Český lid /V. Frolec — J. Petrák, *Vinařské lisy na Moravě*. Český lid 54, 1967, s. 31—49/. Uvedená studie je také východiskem našeho pojednání o lisech.
- ²¹¹ Jejich soupis viz V. Frolec — J. Petrák, *Vinařské lisy na Moravě*, s. 46—48.
- ²¹² Dva lisy z Brněnska jsou uloženy v okresním muzeu Brno-venkov v Ivančicích a jeden v zámku v Rosicích /pochází z Mělcán a má letopočet 1832/.
- ²¹³ Rka, *Něco z historie bojanovského ryzlínku*. Malovaný kraj 1, 1946, s. 14.
- ²¹⁴ V r. 1943 vyšla materiálově dobře fundovaná práce Paula Scheuermeiera *Bauernwerk in Italien, der italienischen und rätomanischen Schweiz*, v níž autor rozeznává čtyři typy lisů: 1. kládový lis /Pressbalken/, 2. lis s dvěma pevnými dřevěnými šrouby a pohyblivou pákou /zwei feststellige Holzschrauben mit beweglicher Pressbohle/, 3. lis s jedním dřevěným šroubem /eine bewegliche Holzschraube/, 4. moderní lis /c.d., s. 164 n./.
- István Vincze vychází ve své klasifikaci maďarských vinařských lisů z principu konstrukce i mechanismu a vyděluje tři základní skupiny: 1. kládový lis /něm. Baumkelter, maď. főtás, bálványos sajtó/, 2. šroubový lis /něm. Schraubenkelter, maď. kőzéporsós sajtó/, 3. větvenový lis /něm. Spindelkelter, maď. állóorsós sajtó; I. Vincze, *Ungarische Weinkelter*.

- Acta ethnographica 8, 1959, s. 100 n./ Francouzský badatel Charles Parain třídí tradiční lisy do dvou základních skupin: 1. váhové /Torsion-*presse*, Sack*presse*, bag-*press*/, 2. tlakové, u nichž se přenáší tlak přes klín /Keil*presse*, wedge*press*/ nebo páku /Baum*kelter*, beam-*press*/ nebo prostřednictvím šroubu /Spindel*kelter*, screw-*press*; Ch. Parain, *Vorindustrielle Pressen und Kelttern und ihre Verbreitung in Westeuropa*, Deutsches Jahrbuch für Volkskunde 8, 1962, T. I, s. 340 n./ V naší literatuře se užívá ponejvíce termínů kládový a vřetenový, popř. šroubový lis.
- 215 Např. lis v mikulovském zámku z r. 1751 má kládu dlouhou 8,14 m, širokou 50 cm; v zámeckém sklepe v Valticích má lis rozměry: výška rámu 3,30 m, šířka 40 cm, tlačná kláda délka 9,30 m, šířka 40 cm; lis J. Nesnídala v Dobšicích na Znojemsku má kládu dlouhou 8 m, širokou 40 cm, vysokou 50 cm, výška rámu je 250 cm, šířka 32 cm, délka 307 cm.
- 216 Kamenné závaží lisu v zámeckém sklepe ve Valticích má rozměry 173×123 cm, u lisu J. Nesnídala v Dobšicích 75×75 cm.
- 217 Srov. např. M. Bauer, *Der Weinbau des Nordburgenlandes*, s. 99; V. Novák, *Kmečko vinogradništvo v Prekmurju*. Zbornik Etnografskog muzeja u Beogradu 1901–1951, Beograd 1953, s. 72.
- 218 E. Kahounová, *Ludové vinohradnické stavby a lisy*. Bratislava 1969, s. 71–74. Vzácný doklad kládového lisu z r. 1727 v Trubovicích v Čechách má rovněž rovné opěry. Srov. Vinařský obzor 3, 1909, s. 105.
- 219 Srov. F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus I*, s. 247, obr. 116.
- 220 Srov. např. dřevořezbu z 15. století „Christus in der Weinkelter“ v Germánském muzeu v Norimberku, podobné vyobrazení v „Der beschl. Gart des Rosenkrantz Marie“ /Nürnberg 1505/, malbu z 16. století v Bavorském národním muzeu v Mnichově aj. /Viz F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus I*, s. 285, obr. 133, s. 355, obr. 163, s. 375, obr. 173/. Srov. A. Thomas, *Die Darstellung Christi in der Kelter*. Hamburg 1936.
- 221 Srov. I. Vincze, *Magyar borsajtók*. Ethnographia LXIX, 1958, s. 2, obr. 1; P. Scheuermeier, *Bauernwerk in Italien*, s. 165, obr. 376; Ch. Parain, *Vorindustrielle Pressen*, s. 346.
- 222 Srov. Ch. Parain, *c.d.*, s. 345–346.
- 223 Srov. F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus I*, s. 343–344.
- 224 Srov. F. Bassermann-Jordan, *c.d.*, s. 247, obr. 116.
- 225 Srov. J. Brodniansky, *Vinohradnictvo v Pukanci a na okolí*. Národopisný sborník 6–7, 1946, s. 191; I. Vincze, *Ungarische Weinkelter*, s. 103, 105; V. Novák, *Kmečko vinogradništvo*, s. 72 aj.
- 226 Srov. Ch. Parain, *Vorindustrielle Pressen*, s. 348. Na názední malbě z Pompejí, uložené v muzeu v Neapoli, je zobrazen dvouvřetenový soukenický lis. /F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus I*, s. 71, obr. 33.
- 227 Dvouvřetenový lis z Chorvátského Gróbu na jihozápadním Slovensku je instalován ve Slovenském národním muzeu v Martině; v naší dokumentaci máme doklad třívřetenového lisu z Modry.
- 228 Srov. I. Vincze, *Ungarische Weinkelter*, s. 114, obr. 16, 17.
- 229 F. Bassermann-Jordan *Geschichte des Weinbaus I*, s. 895, obr. 393 /uvádí dvouvřetenový lis na mišeňském porcelánu z r. 1790. Srov. A. Zippelius, *Führer und Schriften des Rheinischen Freilichtmuseums in Kommern 1966*, s. 54 /doklad z Porýní/.
- 230 Srov. M. Bauer, *Der Weinbau des Nordburgenlandes*, s. 108.
- 231 Název *klanice* uvádí E. Kahounová také ze Skalice na Slovensku /E. Kahounová, *Vinohradnictvo v Skalici*. Slovácko 7, 1965, s. 75/.
- 232 Šikmé klanice, které dokládá F. Bassermann-Jordan /*Geschichte des Weinbaus I*, s. 465, obr. 212/ z území Německa litem z r. 1591, byly na Moravě atypické. Jediný doklad známe z Kobyli /lis Václava Vykydala, č. 353/. I zde ovšem, jak se zdá, jde o pozdější, dodatečnou úpravu /obr. 72/.
- 233 Srov. A. Šebestová, *Lidské dokumenty*, s. 216.
- 234 J. Vrbas /*Z dějin Žarošic*. Žarošice 1940, s. 51/ uveřejnil vyobrazení asi 200 let starého lisu se soudečkovou matkou i z Žarošic.
- 235 Srov. A. Václavík, *Luhačovské Zálesí*. Luhačovice 1930, tab. XCVII, obr. 263 /doklad ze Zlámance/.
- 236 Např. na lisu ve Velkých Pavlovicích z r. 1809 je uveden tesař Jan Vlasák z Ratíškovic na Hodonínsku.
- 237 Srov. F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus I*, s. 455, obr. 207, s. 705, obr. 319.

- ²³⁸ Srov. A. Zippelius, *Führer und Schriften*, s. 54.
- ²³⁹ O využívání vinařských lisů k lisování ovoce se zmiňuje A. Václavík /*Luhačovské Zálesí*, s. 247/. L. Niederle zachytil kresbou lis na ovoce z r. 1759 ze Šumic /*Moravské Slovensko I*, s. 321, obr. 284/.
- ²⁴⁰ Taktó umístěnou hlavu vidíme na vyobrazení lisu ve znaku obce Líšně /obr. 64/. Srov. P. Scheuermeier, *Bauernwerk in Italien*, s. 166. Byly známy též v severovýchodním Bulharsku /T. D. Gerasimov, *Presa za vino ot Severoistočna Bǎlgarija*. Bǎlgarski narod 2, 1947, č. 1, s. 8/.
- ²⁴¹ Matka je zpravidla opatřena dvěma obručky, které ji zpevňují, aby snesla silný tlak přenášející přes sochor.
- ²⁴² Srov. např. F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus II*, s. 693, obr. 314; P. Scheuermeier, *Bauernwerk in Italien*, s. 166–167; Ch. Parain, *Vorindustrielle Pressen*, s. 349–350.
- ²⁴³ Název *okrin* je znám také na skalickém Záhohři.
- ²⁴⁴ Např. u lisu z r. 1788 z Kyškovic na Litoměřicku, který je uložen v zámku v Teplicích v Čechách.
- ²⁴⁵ Srov. K. Fojtik – O. Sirovátko, *Rosicko-Oslavansko*. Praha 1961, s. 53.
- ²⁴⁶ Srov. P. Scheuermeier, *Bauernwerk in Italien*, s. 291.
- ²⁴⁷ Z Porýní uvádí dvouvrátenový lis se zahnutými opěrami A. Zippelius /c.d., s. 54/.
- ²⁴⁸ Do počátku 12. století bylo součástí Moravy i známé vinařské středisko Falkenstein ležící v tzv. Vinné čtvrti. Srov. L. Havlík, *Slované ve Východní marce ve 9.–11. století*. Slavia Antiqua 11, 1964, s. 245–299.
- ²⁴⁹ Srov. L. Niederle, *Život starých Slovanů III*, sv. 1. Praha 1921, s. 130.
- ²⁵⁰ Pro Čechy dosvědčuje výskyt kládových lisů např. freska ze 14. století v emauzském klášteře v Praze znázorňující Krista při lisování vína.
- ²⁵¹ Srov. J. Klvaňa v *Moravském Slovensku I*, s. 331.
- ²⁵² Např. vrátenový lis, jehož majitelem je Josef Bohún, Dolní Bojanovice č. 127, má vyřezán na hinště letopočet 1721.
- ²⁵³ Např. v Německu se ujal vrátenové lisy patrně až v období renesance /F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus I*, s. 346/. Ke stejným závěrům dospěla na základě studia slovenského materiálu E. Kahounová /*Príspevok k štúdiu vinohradníckych lisov*. Pamiatky a múzeá 6, 1957, s. 140/.
- ²⁵⁴ Podobná situace byla v Dolním Rakousku /L. Schmidt, *Volkskunde von Niederösterreich*, s. 243/.
- ²⁵⁵ Obraz kládového lisu ze 17. století ve farní lisovně v Mařaticích je publikován v *Moravském Slovensku I*, s. 33, obr. 290.
- ²⁵⁶ Srov. V. Vozar, *Sobůlky*, s. 182.
- ²⁵⁷ Podobná situace byla na Slovensku /E. Kahounová, *Príspevok k štúdiu vinohradníckych lisov*, s. 140/. Srov. F. Baš, *K vprašanju štajerske preše*. Glasnik Etnografskog muzeja u Beogradu 5, 1930, s. 12 n.
- ²⁵⁸ V. Frolec, *K problematice česko-německých vztahů v tradičním vinařství na Moravě*. Vlastivědný věstník moravský 20, 1968, s. 229.
- ²⁵⁹ Srov. J. Nižňanský, *Z minulosti vinohradníctva v Dolnej Blave /Brestovany/*. Slovenský národopis 4, 1956, s. 313; J. Brodniansky, *Vinohradníctvo v Pukanci*, s. 191; M. Bauer, *Der Weinbau des Nordburgenlandes*, s. 98, pozn. 1 /charvátské názvy/; V. Novak, *Kmečko vinogradništvo*, s. 72.
- ²⁶⁰ Srov. V. Frolec – D. Holý, *K etnografické diferenciaci na jihovýchodní Moravě*, s. 169 n.
- ²⁶¹ Např. na lisu v Brumovicích /poslední majitel St. Lupač, č. 192/ z r. 1885, je nápis: *Náklad vedl Lorentz Musil, majstr bil Lorentz Saiot*.
- ²⁶² Dubové dřevo je trvanlivé, nebarví a neovlivňuje chuť vína.
- ²⁶³ Vybírání dřeva na lis, které prováděl tesař, jenž měl lis zhotovit, se oslavovalo „aldamášem“.
- ²⁶⁴ Tuto práci vhodně ilustruje vyprávění tesaře Kolářika ze Sobůlek na Kyjovsku, které zaznamenal V. Vozar: „Srůf, to vráteno k presu, neuměl každě vyřezat. Vyřezovalo se ze dřeva hruškového, oskorušového nebo brakového, matička z dubového. Závity do matičky se vyřezaly tak: napřed se vyvrála v kladě díra a v ní se potom otáčelo lomeným kosířem. A tedová chitěli byt tesaři sami, aby nikdo neviděl, jak to vyřezují a nenaučil se temu od nich. Naši tatinek mě v tu chvíli dycky poslali pro tabák. Oni se temu naučili v Miloticích na velko-statku, kde dělali v palírně. Srůfy k presu vyřezávali otec často v Svatoborčicích, kde byly veliké panské prese. Dyž se vráteno zlomilo, přišel panský dráb ze Sobůlek, kde růstlo moc oskoruší a enom řekl: „Vite, gdo taďy má pěknej strom, kerej by se hodil“

- na vřeteno k presu?" — „Ano.“ — „Tak počme!“ — Slo se do humna, mně nic, tobě nic, strom se skolil a bylo. — „Bože svatýho!“ nafikal sedláč. „Kolik dávala oskoruša ovoca a už je po ní!“ — Ale dráb enom pohodil rukú a odešel. Ach, kolik pěkných stromů padlo pod panskú sekýrú!“ /V. Vozar, *Sobůlky*, s. 171/.
- 265 J. Zoubek, *Památka zašlých dob*. Vinařský obzor 35, 1941, 162—163.
- 266 Většina lisů ve Vlkoši nesla jméno Bím. Nejstarším známým tesařem v této rodině byl Jiří Bím /jeho rodná data nejsou známa/. Po něm pracoval jeho syn František Bím /narozen 1735/, vnuk Antonín Bím /narozen 1788/ a konečně František Bím, který se narodil v r. 1830. /J. Zoubek, *Památka zašlých dob*, s. 163/.
- 267 Jedním z mnoha jejich výrobků byl lis poslance rakouského sněmu Leblocha z Velkých Bílovic. Tesaři chodili ze Staroviček do Velkých Bílovic pěšky a po celý týden se u Leblocha stravovali. Spali v lisovně, kde si topili. Vypráví se, že při oslavě na dokončení práce vypil mistr Josef Kadrná 29 čtvrtek /7,25 l/, jeho bratr 19 čtvrtek a Štěpán Mazúrek 27 čtvrtek vína.
- 268 Příkladem uveďme alespoň některé: BM — Velké Němčice 1802, Prusánky 1835; MA — Kobyly 1813, Němčičky 1818, 1847; FM /Franz Matěj/ — Kobyly 1780, Šakvice 1781; Johan Edler, „Zimmermann von Tracht“ — Horní Věstonice 1756, Brumovice 1816; JB /Josef Benda/ — Velké Pavlovice 1863, Úvaly 1880; AL — Valtice 1803, Starovičky 1830; Antonín Kovářík — Moravská Nová Ves 1801, Velké Bílovice 1819, Lužice 1819.
- 269 „Inventář nebo šacunk“ z r. 1794 po nebožtíku Janu Lištákovi z Bílovic /okr. Břeclav/ zaznamenává „dvě bečky na víno se 6ti železnými obručemi 6,— zl., jedna pětička a jedna dvojka pod železem 2,— zl., jedno půlvědro pod železem —21 zl., dvanáct věder vína 19,— zl., sklep, prešhaus a 2 kadečky s presem 50,— zl.“ /SAB, velkostatek Břeclav, sign. F. 43; výpis J. Jančáka/.
- 270 R. Jeřábek — V. Frolec — D. Holý, *Podluží*, s. 49—50.
- 271 Např. na lisu z r. 1883 v Kobyly /dnešní majitel Jan Mikulica, č. 98/ je uvedeno: *Na památku mým dítkám*. — Na lisu z r. 1862 ve Velkých Pavlovicích /majitel Vladimír Kostrhún, č. 401/: *Kdo chce zde z hroznu víno tlačiti, nesmí na Boha zapomenouti*.
- 272 Srov. R. Jeřábek, *Identifikace obli-*
- čejových česer z východní Moravy*. Český lid 53, 1966, s. 99—100.
- 273 Symbol hojnosti je znám také z výzdoby úlů. R. Bednárik, *Slovenské úle*. Bratislava 1957, s. 70 a 71.
- 274 Lis patřil Jihomoravským vinařským závodům v Brně.
- 275 Z Moravy neznáme ani jediný doklad figurální výzdoby na operách kládových lisů, která je doložena např. na lisech ve sbírkách vinařského muzea v Kremži v Rakousku /snímek opery znázorňující chlapce, který sedí na lvici, má uložen ve své fotodokumentaci Jan Petrák z Kobyly/.
- 276 Např. v r. 1896 přivezli rolníci Antonín Otáhal a František Miklík z Bořetic lisu z hospodářské výstavy ve Vídní.
- 277 Vylisované slupky /matoliny, mláto/, které zůstávaly při lisování v „okřínu“, rozkrajovali vinaři velkým „kosířem“ rýčovitého tvaru /tab. 25/.
- 278 Pro vinařské kraje v jižní Evropě bylo příznačné uchovávání vína v hliněných nádobách převážně amforovitého tvaru. Rozhodující pro užívání dřevěných a hliněných nádob byly odlišné klimatické podmínky v jižních a severnější položených územích. /F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus II*, s. 727/. Otázkou zůstává funkce hliněných láhových, amforových, džbánkových a čutorových tvarů z inventáře hradištní keramiky „antických tvarů“ a láhových a amforových nádob vycházejících z keramiky velkomoravské produkce, nalezených při archeologických vykopávkách v Mikulčicích, Břeclavě-Pohansku, Starém Městě-Na Valách aj. Někteří autoři mají za to, že se jich mohlo používat i k uskladňování a transportu vína. /J. Vignatiová — J. Bechyňová, *Začátky pěstování vinné révy*, s. 3—9/.
- 279 Srov. J. Beran, Kapitoly o víně a vinařství /rotaprint, bez místa a roku vydání/.
- 280 Strážníci bednáři vybírali vhodné dřevo v panských lesích /„Item když do lesa dříví, doubí na bečky sekati chodí...“, praví se v urbáři strážnického panství z r. 1617/. Za to byli povinni zhotovit určité množství bednářských výrobků pro vrchnostenské hospodářství. Dřevo na sudy a kádě se bralo též z obecních lesů. /Srov. J. Pajer, *Řemesla u řemeslnické prostředí ve Strážnici*. Rkp. dipl. práce. Brno 1972, s. 27/.
- 281 Vedle železných obručí se používalo na stažení dřevěných nádob i obručí dřevěných /obojí obruče měly už sudy

- z římského období; F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus* II, 729/. Četné zprávy o tom přináší archivní doklady z 18. a 19. století. Např. „Inventární, šacovací a rozdělovací protokol o pozůstalosti po zemřelém Janu Ohebském, bývalém chalupníku v Bílovicích, který zemřel dne 24. dubna 1796“, se uvádí „*švéderní bečka se železnými obručemi*“ v ceně 3,— zl., „*švéderní bečka s dřevěnými obručemi*“ v hodnotě 1,15 zl. Podobně v pozůstalosti z r. 1761 po Janu Tichém, podruhu v Hruškách, je zapsána „*bečka se železnými obručemi 4,— zl., 1 bečka s dřevěnými obručemi 1,30 zl.*“ — Ondra Čapek z Hrušek odkazuje v r. 1800 své manželce „*1 bečku a 1 pětítka a 2 vědra pod železnýma obručmi a 1/2 vědra pod dřevěnými obručemi*“. /SAB, velkostatek Břeclav, sign. F 43; výpis J. Jančář./
- 262 Srov. J. Šebelík, *O sudovině a suddech*. In: J. Beran, *Kapitoly o vině a vinařství* /rotaprint, bez místa a roku vydání/.
- 263 Takovým umělcem řezbářem byl ve dvacátých letech 19. století např. Mikuláš Zbytek, bednářský mistr v Zarošicích /R. Malík, *Vinařství na Kyjovsku a Zdánsku*, s. 207/.
- 264 Zdá se, že v minulých stoletích bylo dosti běžné, že bednářští mistři označovali své výrobky znameními. V articlech bednářského cechu ve Bzenci z 18. století se např. uvádí: „*Dozorčí mistři mají prohlížeti každé dílo: Kdyby našli něco nehodného, mají ihned roztlouci a nedopouštěti k prodeji žádným způsobem. Což pak dobrého jest, mají mistři na ten „náčin“ vypáliti, jako každý bednář svoje chvalitebné znamení má na svém náčiní míti vypáleno...*“ /J. Hanák, *Paměti města Bzence*, s. 114—115./
- 265 Srov. L. Schmidt, *Volkskunde von Niederösterreich*, s. 245.
- 266 Pavel Spizenda z Kněžduba odkazuje v r. 1809: „*Pětítka pro víno Pavlovi a 1 vědro a 1/2 vědro, Martinovi bečku pod železem*“ /SAB, velkostatek Strážnice, sign. F 90, fasc. X—XVI/; v závěti Antoše Kočvary z Popovic, č. 88, pololánika, se v r. 1808 uvádí „*1 vinná bečka 2 vědra, 2 vinné bečice, každá 1 vědro držící, 1 vinná bečka 5 věder, 1 vinná bečka 2 vědra, 1 vinné půlvědro*“ /SAB, velkostatek Uherské Hradiště, sign. XVI/1; výpisy J. Jančář/.
- 267 V „Posledním pořizení“ Jury Osičky, čtvrtlánika z Bílovic, č. 42, se v r. 1799 zaznamenává „*vědro se železnou obručí, sud se železnou obručí, dvanáctivědro na víno, pětítka, dvojka, 3 kusy dvanáctivěderní sud, 2 kusy desetivěderní sud, 1 starý dvanáctivěderní sud, 1 pětítka, šestivěderní sud s 5 železnými obručemi, sedmivěderní sud s 5 železnými obručemi, sud s dřevěnými obručemi, dvě dvojky, stará dvojka vědro s dřevěnými obručemi*“ /SAB, velkostatek Břeclav, sign. F 43; výpis J. Jančář/.
- 268 Na jihovýchodní Moravě bylo důležitým bednářským i vinohradnickým střediskem město Strážnice. Strážníci bednáři zhotovovali dřevěné nádoby v sériích různé velikosti a prodávali je na místních i okolních trzích; výroba na zakázku nebyla častá. /J. Pajer, c.d., s. 30./ Po tomto řemesle nese ve Strážnici název jedna z ulic /Bednářská ulice/. Urbář strážnického panství uvádí jako povinnost strážnických bednářů zhotovit pro vrchnost ročně 6 kop vinných sudů desetivěderních ze dřeva z panského lesa. Za každý sud dostávali po 4 kr. a stravu na zámku. Byli povinni také dělat v lesích dřevo na sudy; za každý den dostávali z panských důchodů 10 denárů a místo stravy obdrželi dvě měrice žita. Za jednu hranici duh na půl kopy beček měli 1 zl., místo stravy 1 měrice žita, za hranici den na sudy se platilo 15 zl. a 1 měrice žita, za pobíjení starých beček obručemi bylo od každé 6 denárů. /F. Dvorský, *Strážnický okres*, s. 129./
- 269 Např. z doby Václava II. pochází zmínka o královských vinných sklepech v Bzenci /J. Gartner, *Vinařství v Bzenci*. *Zahrada Moravy* 2, 1924, s. 59/. Panských sklepů se týká patrně zápis Karla staršího z Žerotína ze dne 15. července 1605, v němž se uvádí, že bockajovci se vloupali do sklepů a odvezli kolem 40 sudů vína /F. Dvorský, c.d., s. 63/.
- 290 Např. v petrovském urbáři z konce 16. století čteme: „*Tobiáš Hoblavý zanechává [r. 1598] sirotku jeden Plž v hliníku za 20 zl., vína mladého 2 bečky za 32 zl...*“ /F. Dvorský, c.d., s. 395/. V urbáři města Bzence ze 17. století se uvádí: „*Jakožto někteří obyvatelé bzenecí pod vinohradem zvaným Kožuchem plže vstavili a od dávného času v užívání mají, a jak se to vyhledalo, že z jedné každé platu o sv. Václavě 6 gr. dávali, kterých na ten čas 10 jest, při tom zůstane a takový plat z plžin, který kterou dlouhou drží, v partykuláři nahoře podle jiných platů položen a co vynášti, v summarium*“

- najdeno bude." /J. Hanák, *Paměti města Bzence*, s. 30./ Z jiného zápisu se dovídáme, že ve dnech 14. a 15. ledna 1704 odvezli Kuruci z petrovských Plíž všechno víno./ F. Dvorský, c.d., s. 402./
- ²⁹¹ Např. v horenské knize hodonínského panství /muzeum v Hodoníně, inv. č. 403, fol. 49/ čteme: „1703 kúpil Jan Koniček /z Mikulčic/ po svém bratrovi jeden aacht vinohrada v hoře Přední i se sklepem za sumu hotových peněz 30 zl.; jemu se připsuje za volný a svobodný a v ničem nezadávný, z něhož povinnen bude C.K.M. desátek dávati jak náleží. Stalo se za horenství Jana Skyvara, horníka Martina Bílka. Za dílo a rukojmí zastavuje Václava Němečka... /další jméno nečitelné/, oba z Bojanovic.“
- ²⁹² V „inventárním a šacovacím protokolu“ z 12. března 1798 po zemřelém Tomáši Šašvatovi, čtvrtníku z Bílovic, se mimo jiné uvádí „vinný sklep vedle Martina Damborského a Josefa Zpěváka“ (SAB, velkostatek Břeclav, sign. F 43; výpis J. Jančář/.
- ²⁹³ Srov. F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus II*, s. 795.
- ²⁹⁴ Hlínu při kopání sklepa vynášeli v plachtách nebo v putýnkách. Majitelé koňských potahů využívali k těmto pracím koní. Při stavbě sklepů s kamenným nebo cihlovým klenutím /tentozpůsob se dnes obecně uplatňuje/ se hlína vybírá odshora dopředu, pak se dají sklepní ramenáty ze dřeva /podporáty, pokrčtele/ a na nich se vyzdívá klenutí /obr. 120, 121/. Až je sklep vybudován, zahází se patřičným množstvím hlíny. Když byl sklep hlouben ve velkém břehu, musel se nejdříve vykroužit a další práce byla obdobná jako u sklepů pod úrovní terénu. Klenby se rozšířily u panských sklepů v 13. a 14. století /F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus II*, s. 788/. V Novém Šaldorfě u Znojma mají některé sklepy pískovcovou klenbu gotického tvaru. Vzorem tomuto klenutí byly zřejmě panské sklepy ze 13. a 14. století. Praktický význam klenutí spočíval ve vyvažování tlaku země na stěny sklepa. /A. Navrátilová, *Vinohradnické stavby na Znojmsku*. Národopisné aktuality 8, 1971, s. 32./
- ²⁹⁵ Z našeho území neznáme doklady, že by budování sklepů /panských/ bylo součástí robotnických povinností nebo že by sklepy hloubili váleční zajatci, jako tomu bylo např. v Maďarsku /S. Takács, *Rajzok a törökvilágból*. Budapest 1917, 287–300/. Zdá se, že panské sklepy byly na našem území budovány za mzdu.
- ²⁹⁶ Srov. V. Machek, *Etymologický slovník jazyka českého a slovenského*. Praha 1957, s. 499.
- ²⁹⁷ Novější cihlové sklepy mají teplotu podstatně nižší. V odborné literatuře se uvádí, že v kvasných sklepech má být teplota 12°–15° C, v ležáckých jen 6°–8° C /V. Hulač, *Příručka sklepního hospodářství*. Brno 1949, s. 9/.
- ²⁹⁸ Ve Vracově je v některých sklepech, v nichž má uloženo víno několik vlnarů společně, vybudována na konci sklepa místnost s kamny; zde besedují vinaři při víně.
- ²⁹⁹ Srov. F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus II*, s. 796.
- ³⁰⁰ Tak schovávali např. v Mutěnicích víno před jesuity, jimž museli odvádět desátky. Skryš se dochovala dodnes ve sklepe J. Jančí v Petrově. Je 600 cm dlouhá a 267 cm široká. O výskytu podobných lochů máme zprávy i z jiných oblastí.
- ³⁰¹ Např. v Dolních Bojanovicích vedly některé chodby do vesnice ke kostelu. Vypráví se, že z bývalého panského sklepa jdou dvě podzemní chodby: jedna směřuje ke Starému Poddvorovu a končí v čejkovickém zámku, druhá pod bojanovický kostel a pokračuje směrem na Holíč na Slovensku. Podobné chodby jsou známy také v Kobylí aj.
- ³⁰² I. Vincze, *Ungarische Weinkeller*. Acta ethnographica 9, 1960, s. 137, obr. 17.
- ³⁰³ Srov. J. Vydra, *Ludová architektúra na Slovensku*. Bratislava 1958, s. 91, obr. 50; I. Vincze, *Ungarische Weinkeller*, s. 137, obr. 18.
- ³⁰⁴ Řadu takových sklepů /asi 100/ postavil se svými spolupracovníky zedník František Michna.
- ³⁰⁵ Srov. V. Machek, *Etymologický slovník*, s. 39.
- ³⁰⁶ Na Znojmsku i původní německý výraz *Presshaus*.
- ³⁰⁷ Srov. K. Urbášek, *Slovácké „budy“*. Vinařský obzor 6, 1912, s. 8–9.
- ³⁰⁸ Zvláštností lisoven v Dyjákovičkách a Jaroslavicích na Znojmsku je jejich spojení s prostorem chléva, který se napojuje těsně na lisovnu, ale má vlastní vchod. Uvnitř stáje je zabudován žlab pro koně. /A. Navrátilová, *Vinohradnické stavby na Znojmsku*, s. 33./
- ³⁰⁹ J. Klvaňa píše o mařatických sklepech: „Nezapomenu nikdy na ten domjem překvapující, jaký na mne učinilo

- to město krásných, přepůvabně položených sklepů mařackých u Uh. Hradiště. Ty poznal jsem nejprvněji, hned jak jsem na Slovácko přišel r. 1884. To ovšem byly městské „búdy“, plny výstavnosti a plny pohodlí. Zejména krásný byl sklep z 18. století druhdy velehradským cisterciákům... patřící...“ /J. Klvaňa, Slovácké „búdy“. Vinařský obzor 6, 1912, s. 177./
- 310 Srov. S. Švecová, *Maloměstské a městské formy ľudového staviteľstva na západnom Slovensku*. In: *Ľudové staviteľstvo a bývanie na Slovensku*. Bratislava 1963, s. 144.
- 311 Srov. Ch. Parain, *La maison vigneronne en France*. Arts et traditions populaires 1955, s. 299 n.; F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus II*, s. 782 n.
- 312 Na Znojemsku jsou lisovny umístěné ve dvoře řešeny na patro, které slouží jako sýpka. Navazují přímo na obytný trakt /Našiměřice, Vedrovce, Práche, Lechovice/ nebo uzavírají dvůr /Našiměřice, Vémyslice/. A. Navrátilová, c. d., s. 33.
- 313 Srov. R. K. Donin, *Das Bürgerhaus der Renaissance in Niederdonau*. Wien—Leipzig 1944, s. 12; I. Vincze, *Ungarische Weinkeller*, s. 127.
- 314 E. Opravil, *Původ a rozšíření vinné révy*, s. 221.
- 315 V zápisu pozůstalosti z r. 1573 po zemřelém Pavlu Dolovrazovi z Bzence se uvádí: „Plž, bouda s presem, káděmi 9 i se vším příslušenstvím, což v té boudě, podle poručení odvedeno Margetě a Jiříkovi, aby společně užívali“ /J. Hanák, *Paměti města Bzence*, s. 38/. V sirotčí knize Tvarožné Lhoty je v r. 1600 jmenován v soupisu majetku sirotků po Pavlu Klimšovi mimo jiné též „achtel vinohradu s boudou a presem“ /H. Mainušová, *Studie o pozemkové držbě*, s. 99/.
- 316 Např. v horenské knize hodonínského panství je uveden „Kup achtele vinohradu od Jonáše Špalka z boudy a ze sklepem Mikuláše Patiény, kúpil jest Mikuláš Patienu zvrchu psaný, že vždy tu případnosti menovanú za sumu 70 zlatých hotových... Léta 1695 dne 20. marci“. /Muzeum Hodonín, inv. č. 403./
- 317 V „Pozůstalosti po nebožtíku Jurovi Janderovi, pololáníku z Podolí, který dne 18. februari 1772 v Pánu usnul“, je jmenován „půl achtel vinohrada vedle Kalužíka s boudou“; v pozůstalosti po Ignáci Halamovi z Boleradic No 79 se uvádí „v preshausu bečka hrubá I“; „Poručení“ pololáníka Antoše Kočvary z Popovic z r. 1808 obsahuje též „I vystavenou boudu nad vinohradu za dědinou“ /J. Jančář, *Zemědělská usedlost na Slovácku*, s. 82—84/.
- 318 Vnitřek lisovny s lisem vidíme i na dřevorytu Jonáše Bubenka z r. 1685 /J. Markov, *Slovenský ľudový odev v minulosti*. Bratislava 1955, obr. 6/. Na obraze „Christus in der Weinkelter“ ze 16. století, uloženém v Národním muzeu v Mnichově, je vyobrazena malá lisovna, před níž stojí vinaři pracující s lisem /F. Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaus I*, s. 375, obr. 173/.
- 319 Srov. S. Švecová, *Stavby s pristenými stĺpmi na západnom Slovensku*. Slovenský národopis 8, 1960, s. 475 až 476.
- 320 Častou příčinou změny krytiny byly požáry, které zasahovaly jak obytné a hospodářské objekty, tak vinohradnické stavby. Např. v Nenkovicích vyhořela 2. dubna 1829 celá dolní polovina obce: 42 selských stavení, hospoda, 6 lisoven a 10 stodol /J. Vrbas, *Zdánico*. Ždánice 1930, s. 473/; v Čejkovicích shořel v r. 1705 zámek, celý nově vystavěný dvůr, preshaus s 3 velkými lisy, sudy, náčiním aj. /K. Hlavinka, *Čejkovice za panství jesuitského*, s. 5/.
- 321 J. Petrák, *Dřevěné zámky u vinařských lisoven v Čechách*. Věstník Národopisné společnosti československé 1965, č. 3—4, s. 40—42.
- 322 Bydlení ve sklepech vzpomíná již ve svých pamětech kněz Pavel Urbánides z Rohatce: „Léta Páně 1606 když jsme se domů zase vraceli, tak jsme ve sklepech a jamách, bydleteli museli.“ /F. Kameníček, *Prameny ke vpádům Bočkajovců na Moravu v r. 1605—1606*. Praha 1894, s. 242/.
- 323 Např. v Čejkovicích byly zjištěny v r. 1671 ve vinných lisovnách 3 komíny /K. Hlavinka — J. Noháč, *Hodonínský okres*, s. 156/.
- 324 V závěti Antoše Kočvary, pololáníka z Popovic, č. 88, se v r. 1808 uvádí: „Vencl Foltýn bude povinen dluhu do vrchnostenského důchodu 160,— oplátit, moju manželku s dětima až do její smrti při svém stole živiti, kdyby se spolu ale snášeti nemohli, tak jí chálupku v vejšie menovaným vinohradě Starej hoře vistaviti“. /SAB, velkostatek Uherské Hradiště, sign. XVI/1; výpis J. Jančář/.
- 325 Např. v Dubňanech začali ornametálně zdobit búdy až kolem r. 1944. První výzdobu provedla Anna Poděš-

- řetová pomocí papírového vzorníku, který si sama pořídila. Ve Vlčnově se ujal malování stěn, bůd ornamentem za druhé světové války. První měl takto vyzdobenou lisovnu mlynář Plachý a hostinský Jakub Chovanec /autoř maleb byli Jožka Hruboš a Marie Zemková/. V Cejči malovala v r. 1944 ornamenty na stěnách lisoven Marie Glosová z Moravské Nové Vsi /nar. 1899/, která předkreslovala také výšivkové ornamenty na fěrtůsky. V Havřicích vzpomíná informátor Josef Tesařík /nar. 1908/, že „*spíš byly bůdy pěkně zaličené a omazané. Nekdo si na to potpěl. Ale věil enom honem honem*“.
- ³²⁶ Např. v Blatnici zdobil bůdy učitel Antonín Pojeta, v Prušánkách učitel Pavel Čech.
- ³²⁷ Např. na některých bůdách v Miloticích pořídil štukovou výzdobu Josef Blaha z Ratíškovic; tento je také autorem figurálních maleb na bůdách v místě svého bydliště. Jinde se tím zabývali dovednější zedníci.
- ³²⁸ Např.: *Pane Bože, opatruj vlast, naše pole, sady, ať nezhubí černá ruda nás a vinohrady!* – Nebo parafráze Bezručovy básně o Kyjově: *Ty naše víno v sklenici, ty jsi tak ohnivý, rudý; dobře nám bylo ve sklepech, dobře nám ve sklepech bude!* /Vrbice/. A. Navrátilová /c. d., s. 41/ zjistila v Novém Šaldorfu u Znojma i zdobení stěn výklenků na sudy.
- ³²⁹ Např. ve Vracově je přes 30 vinných sklepů, z nichž jen několik patří jednotlivcům. Ostatní náleží většímu nebo menšímu kolektivu /někdy i přes 40 vinařů, jehož členové jsou často v příbuzenském poměru. Kromě majitelů mají ve sklepech víno i nájemníci, kteří platí nájemné. Řada starších sklepů je dodnes nazývána podle původních majitelů.
- ³³⁰ Např. obyvatelé Skoronic vlastní vinohrady a sklepy na Vlkošsku. Získali je svatbami jako věna nevěst. V Plížích u Petrova měli sklepy nejen vinaři z Petrova, ale i Strážničané. Hospodáři z Lužic vlastní sklepy v Mikulčicích a Dolních Bojanovicích apod.
- ³³¹ V rejstrech horenského práva uherskobrodského se uvádějí v r. 1582 mezi kupujícími jircháři, řezníci, blanaři, mlynáři, kováři, povozníci, barvíři, perníkáři a soukeníci /F. Prager, *O víně a vinohradech*, s. 27–28/.
- ³³² O učiteli Pavlu Rohovcovi, který se vzdal 21. ledna 1825 místa ve věku 53 let, zaznamenávají úřední akta, že měl v Prušánkách čtvrtlán, lisovnu a několik vinic /K. Hlavinka – J. Noháč, *Hodonský okres*, s. 231/. V r. 1709 „*kúpil Honza Horáček, na ten čas myslivec zdejší, od Jana Sládka jeden sklep pod horů bojanovsků s dovolením vrchnosti za sumu hotových peněz 25 zl.*“ /Horenská kniha hodonského panství/.
- ³³³ Např. jezuitská kolej v Uherském Hradišti koupila v r. 1662 od Jana Hoffmana bůdu se sklepem pod Psí horou ve Bzenci za 50 zl. Později postavili jezuité pod Kněží horou prostrannou patrovou lisovnu /J. Hanák, *Paměti města Bzence*, s. 62/. Ze zpráv o pobytu pruského vojska na Slovácku v r. 1866 se dovídáme, že vojáci se vloupali do bůdy hovoranského faráře, nabrali si vína a ostatní vypustili /K. Hlavinka – J. Noháč, *Hodonský okres*, s. 133/.
- ³³⁴ Např. v r. 1589 prodal pan Kašpar Chotěšovský z Vázan dům na Horním rynku ve Bzenci se 4 vinnými sklepy urozenému pánu Jiříku Hošťickému z Hoštice a na dvoře Miloticích za 1200 zl.; r. 1590 koupil urozený pán Mikuláš Salaja dům na Horním rynku ve Bzenci s plžem Pod kožuchy od Jiřka z městečka Polešovic /J. Hanák, *Paměti města Bzence*, s. 41/.
- ³³⁵ Např. v Čejkovicích byl desátkový sklep před zámek Na bařině; v Sobůlkách v tihelkách při domě č. 82 /V. Vožar, *Sobůlky*, s. 182/. V Dolních Bojanovicích byla na horním konci „*panská bůda*“, v jejímž sklepe se skladovalo 6–7 tisíc věder vína /Vlastivědný materiál v okr. archívu Hodonín, sign. B 2, sv. Dolní Bojanovice/. Panská lisovna byla také při dvoře v Uhřicích na Zdánicku aj.
- ³³⁶ Neshody končily někdy i několikaletými soudy. Výlohy s nimi spojené zbavily hospodáře lisovny, kterou odkoupil zpravidla advokát a za dobrý úrok ji prodal.