

**UNIVERZITA KARLOVA
Husitská teologická fakulta**

Diplomová práce

**Pivovarnictví a sladovnictví jako zdroj obživy církevních a světských
statků v období od svých počátků až do doby svého vrcholného rozkvětu
před třicetiletou válkou
Konventní pivovar Vyšší Brod**

**Brewing and malting as a source of livelihood of church and worldly
possessions in the period from its inception until its peak of prosperity
before the Thirty Years War
Conventional brewery Vyšší Brod**

Vedoucí práce:
Doc. ThDr. Kamila Veverková, Th.D.

Autor:
Bc. Marie Wernerová

Praha 2017

Poděkování

Na tomto místě bych v první řadě ráda poděkovala své vedoucí práce Doc. ThDr. Kamile Veverkové, Th.D. za její neskonalou trpělivost, vstřícnost a neocenitelné rady, díky nimž mohla být tato práce dovedena do zdárného konce. Další poděkování patří mým nejbližším přátelům, kteří mi svou vstřícností pomáhali časově zvládat toto období. Největší dík patří mé nejbližší rodině, která mi svým přístupem, trpělivostí a vstřícností vytvořila skvělé prostředí a podmínky pro psaní a hlavně dokončení této práce.

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuto diplomovou práci s názvem „Pivovarnictví a sladovnictví jako zdroj obživy církevních a světských statků v období od svých počátků až do doby svého vrcholného rozkvětu před třicetiletou válkou, „Konventní pivovar Vyšší Brod“, vypracovala samostatně a výhradně s použitím citovaných pramenů, literatury a dalších odborných zdrojů a moje práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 30. 6. 2017

Bc. Marie Wernerová

Anotace

Tato diplomová práce pojednává o pivovarnictví a sladovnictví jako o způsobu obživy církevních a světských statků na území království českého. Tato práce si dále klade za cíl ukázat náš tradiční a téměř národní nápoj, jako důležitou součást naší kultury a tradice. Chce představit pivo nikoliv jen jako alkoholický nápoj, ale hlavně jako obchodní artikl, jehož výroba a obchodování s ním bylo zdrojem vysokého příjmu financí nejen do pokladen měst a šlechty, ale především do pokladen církevních. Jako příklad církevního pivovaru byl zvolen konventní pivovar ve Vyšším Brodě. První kapitola práce se pokouší přiblížit historii vaření piva. Práce si neklade za cíl popsat historii vzniku piva, ale zaměřit se na první zmínky o něm a na výrobní postupy, které byly používány od nejstarších kultur, jako byla např. mezopotamská, babylonská nebo egyptská až po nám nejbližší kulturu slovanskou. Další kapitola se snaží zmapovat výrobu piva a boj o ni na území Koruny české v období jejího vzestupu, rozkvětu a mírného úpadku v polovině sedmnáctého století. Poslední kapitola je zaměřena na konventní pivovar ve Vyšším Brodě, který byl zvolen jako charakteristická ukázka hodící se k zvolenému tématu a především jako památka zasluhující pozornost.

Klíčová slova

Pivo – pivovarnictví – pivovar – slad – sladovník – cech – klášter – právo – konvent

Annotation

This diploma thesis deals with brewing and malting as a way of livelihood of ecclesiastical and secular goods in the territory of the Czech kingdom. This work is also aimed at showing our traditional and national beverage as an important part of our culture and tradition. It wants to introduce beer not only as an alcoholic beverage, but mainly as a business article. Its production and trading with it has been a source of high income not only in the treasuries of cities and nobility, but also in the treasuries of the church. As an example of the Church Brewery, the Conventional Brewery was chosen in Vyšší Brod. The first chapter of the work attempts to show the history of beer brewing closer. The thesis does not aim to describe the history of beer production, but to focus on the first references to it and the production methods used from the oldest cultures, such as Mesopotamian, Babylonian or Egyptian, to our closest Slavonic culture. Another

chapter tries to map the production of beer and the struggle for it on the territory of the Czech Crown in the period of its rise, prosperity and mild decline in the middle of the seventeenth century. The last chapter is focused on the Conventional Brewery in Vyšší Brod, which was chosen as a characteristic example for the selected theme and above all as a monument deserving attention.

Keywords

Beer – brewing – brewery – malt – Malt – guild – monastery – kings city – law – convent

Obsah

SEZNAM ZKRATEK.....	8
ÚVOD.....	9
1. HISTORIE VAŘENÍ PIVA.....	12
1.1. Co je to za nápoj a kde má své počátky?	12
1.1.1. Výroba piva v Mezopotámii a v Babylonii.....	13
1.1.2. Výroba piva v Egyptě.....	14
1.1.3. Pivo v životě Hebrejců.....	16
1.1.4. Řekové a Římané pivu příliš neholdovali	16
1.1.5. Pro Galy, Kelty a Germány - pivo nápojem číslo jedna	17
1.1.6. Pivo a znalost jeho přípravy ve slovanské kultuře	20
2. PIVOVARNICTVÍ NA ÚZEMÍ KORUNY ČESKÉ V OBDOBÍ ROZKVĚTU A MÍRNÉHO ÚPADKU	23
2.1. Pivo ve vrcholně středověké Evropě – doména klášterů.....	23
2.2. O vaření piva na území Koruny české	25
2.2.1. Klášterní a církevní pivovary.....	26
2.2.2. Královská města a městské pivovary.....	30
2.2.3. Spory měst a šlechty o právo na vaření sladu a piva.....	33
2.2.4. Cechy, pověst o získání cechovního znaku.....	37
2.2.5. Daňová zatížení	40
3. KLÁŠTER A KLÁŠTERNÍ PIVOVAR VE VYŠŠÍM BRODĚ	43
3.1. Založení a existence kláštera ve Vyšším Brodě	44
3.1.1. Kde se vzal rod Rožmberků?	47
3.1.2. Legenda o založení kláštera Vokem I. z Rožmberka	48
3.2. Pivovar ve Vyšším Brodě.....	49
3.2.1. Z historie pivovaru.....	49
3.2.2. Hospodaření klášterního pivovaru v čase.....	50
3.2.3. Architektura vyšebrodského pivovaru	52
ZÁVĚR.....	56

POUŽITÁ LITERATURA A DALŠÍ ZDROJE.....	58
PŘÍLOHY	63
SUMMARY.....	74

Seznam zkratek

poč. – počátek

tzv. – tak zvané

tzn. – to znamená

sv. – svatý

s. – strana

str. – strana

vyd. – vydání

atd. – a tak dále

č. – číslo

obr. – obrázek

cit. – citováno

příl. – příloha

zv. – zvaný

přeprac. – přepracoval

dopl. – doplnil

vyd. – vydal

např. – například

nl. – našeho letopočtu

hl - hektolitr

Úvod

Pivovarnictví a sladovnictví mají na našem území dlouhou tradici. Dalo by se říci a to bez nadsázky, že jejich tradice je tak stará jako osídlení našeho území našimi předky a snad i mnohem starší. Zmíněné a dostupné informace jsou toho důkazem. Je pravdou, že pivo nebylo a pokud se správně uvažuje ani není nápojem jen alkoholickým, ale i léčivým a užitečným. Pivo bylo původně vyráběno jako zdroj energie ve formě kašovitě hmoty vysoké nutriční hodnoty a hojně proto vařeno a používáno v kláštorech v době pústu. Ve středověku bylo zárukou zdraví a nezávadnosti, jelikož bylo vyráběno z převařené vody. V mnoha případech bylo používáno jako lék nebo jako nosný základ pro léky. Nelze tedy o pivu uvažovat jako o nějakém zlu. Zlo se dá vykouzlit i z naprosto nevinné věci. Jde jen o to, kdo a jak to podá a pro jaké účely má informace sloužit. Pochopitelně, že i zde platí zásada *všeho s mírou*, jelikož pivo opravdu obsahuje alkohol. To samozřejmě nelze popřít. Co ale také nejde popřít je, že zásada *všeho s mírou* platí naprosto v každé oblasti.

V tomto místě je dobré zmínit postavu Františka Ondřeje Poupěte, nejznámějšího sládky a legendu českého pivovarnictví, narozeného v roce 1733. Jeho působení a práce v této oblasti znamenala výrazné zlepšení kvality piva. S mírnou nadsázkou by se dalo prohlásit, že české pivovarnictví a sladovnictví se dělí na období před a po Poupětovi. F. O. Poupě přesně vystihl, co má dobré pivo činit. Dobré pivo má: „hasit žízeň a scházející vlhkost v těle nahrazovati i poněkud má sytiti, nikoli však nadýmati nebo zácpu způsobiti i umdlené tělo posilovati, moč k poměru k požitku i s krupicí vyměšovati, aby se předcházelo tvoření kamene, stolici podporovati a žaludek zahřívati a ne jako mnohá piva chladiti.“¹

Zmínky o výrobě kvašeného obilného nápoje jsou známy již z dob Mezopotámie a Babylonie, kde by dnešní milovník zlatavého nápoje, zhýčkaný dnešní chutí, jen s těžší ochutnal a docenil jeho hodnotu. O pivu a jeho výrobě můžeme mluvit dlouze, ale vždy se názory budou lišit podle toho, kdo o něm mluví. Zdali je to naprostý laik nejlépe abstinents, nebo prostý konzument, který si denně dá „svých dvacet kousků“ a kterému je po desátém pivu jedno co pije, hlavně, že to teče a zvyšuje se mu s hladinou alkoholu

¹ KOSAR, Karel. *Brněnský sládek František Ondřej Poupě a umění vařit pivo*. Brno: Kulturní a informační centrum města Brna, 1995.

v krvi i sebevědomí, síla a pocit, že ví vše a ovládá celou zeměkouli. Nebo člověk, který si vypije dvě nebo tři skleničky, ocení kvalitu či nekvalitu, anebo samotný sládek, čili odborník, rodinného pivovaru, který lpí na kvalitě a umí ji náležitě docenit. To vše má výpovědní hodnotu. Mým cílem v této diplomové práci není naučit abstinenty pít, milovníky vína přinutit ke konverzi a vyměnit vinné sklepy za hospůdky, anebo dokonce příznivce jedné značky přetavit na značku jinou.

Chtěla bych pivovarnictví a sladovnictví představit jako součást naší národní tradice, jako dědictví, které přinášelo vysoký zdroj peněžních příjmů nejen pro světské pokladny, ale především pro kasy klášterů. Kláštery jsou právě ty, které přispěly největší měrou k rozvoji tohoto odvětví. Zajišťovaly vysokou kvalitu, díky vnitřní stabilitě, téměř nulové fluktuaci zaměstnanců, pěstování si vlastních surovin (ječmen a převážně chmel), a hlavně držení si svých receptur. Na našem území byla řada plně fungujících klášterních pivovarů, které přetrvávají až dodnes, v mnoha případech jen proto, že měly štěstí, nebo při nich stála vyšší moc, ať už byla jakékoli povahy. Těch, které neustály doby nedávno minulé a již se nevzpamatovaly, je daleko více. Za jeden takový z nich jsem si vybrala vyšebrodský konventní pivovar, který vzdoroval a odolával lidské hlouposti, surovosti a závisti až do padesátých let dvacátého století, kdy byl definitivně zrušen a byla započata jeho konečná likvidace. I přes dnešní stálou snahu cisterciáckých mnichů, kteří by rádi pivovar opravili a obnovili výrobu piva, je díky nedořešeným a pravděpodobně nikdy nekončícím restitučním nejasnostem a sporům, odsouzen pivovar k zapomenutí. Touto cestou a v tuto chvíli bych velice ráda poděkovala a zmínila pana Lukáše Kludského, správce vyšebrodského kláštera, který mě a můj pětičlenný doprovod provedl ruinami stále krásného a stále duchem živého místního pivovaru a umožnil mi s jeho svolením pořídit do své práce velké množství fotografií.

V neposlední řadě musím konstatovat, že k tématu, které se týká historických zmínek o pivu a jeho výskytu, je velice málo zdrojů. Používala jsem převážně informace z literatury odborných autorů (například Staněk, Klíma, Lexa, Nováková, Pecha, Rahman).² Jako zdroj informací o pivovarnictví na našem území jsem použila literaturu

² STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*. Ilustroval Jiří WINTER-NEPRAKTA. Praha: Práce, 1984. Astra. KLÍMA, Josef. *Lidé Mezopotámie: cestami dávné civilizace a kultury při Eufratu a Tigridu*. Praha: Orbis, 1976. Stopy, fakta, svědectví (Orbis). NOVÁKOVÁ, Nea, Lukáš PECHA a Furat RAHMAN. *Dějiny Mezopotámie*. Praha: Karolinum, 1998. ISBN 80-7184-416-0. LEXA, František. *Veřejný život ve starověkém Egyptě*. 1. vyd. Praha: ČSAV, 1955. Sekce jazyka a literatury, Sv. 3.

více autorů (například Basařová, Hlaváček, Bernat, Bohuslav, Kabíček, Royt).³ Historie i přítomnost Vyššího Brodu a jeho zakladatelů pánů z Rožmberku jsem čerpala z děl autorů například Jakla, Juříka či Halady, Vlčka, Sommera, Foltýna nebo Juříka.⁴

³ BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo*. BERNAT, Josef. Statistika pivovarství v království českém se zřetelem k jiným zemím a Schematismus všech pivovarů v Čechách, které v obč. roce 1873 byly činnými. V Praze: Ottomar Beyer, 1875. xxxiv, 67. BOHUSLAV, Josef Václav. Encyklopaedie pivovarství. Díl III., Živnostenské právo rakouské. V Praze: Kuratorium I. veřejné školy sladovnické, 1908. 236 s. KOŠNÁŘ, Julius, Jaroslav KABÍČEK a Jan ROYT. *Staropražské pověsti a legendy*. 3. vyd. Praha: Odeon, 1992. Klub čtenářů. ISBN 80-207-0393-4. ZÍBRT, Čeněk. *Sladovnické obyčeje, zábavy, slavnosti a pověry v nákladnických domech a pivovárech českých*. Praha: Zachar, 1910.

⁴ JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. II. díl, Jižní Čechy. Praha: Libri, 2010. ISBN 80-7277-225-2. JURÍK, Pavel. *Jihočeské dominium: Rožmberkové, Eggenbergové, Schwarzenbergové a Buquoyové v jižních Čechách*. s. 44-60. Srovnej. HALADA, Jan. *Lexikon české šlechty: erby, fakta, osobnosti, sídla a zajímavosti*. VLČEK, Pavel, Petr SOMMER a Dušan FOLTÝN. *Encyklopedie českých klášterů*. Praha: Libri, 1997. ISBN 80-85983-17-6. JURÍK, Pavel. *Jihočeské dominium: Rožmberkové, Eggenbergové, Schwarzenbergové a Buquoyové v jižních Čechách*. Praha: Libri, 2008. ISBN 978-80-7277-359-6.

1. Historie vaření piva

1.1. Co je to za nápoj a kde má své počátky?

Pivo je alkoholický nápoj vzniklý kvašením obilovin, nejčastěji ječmene nebo pšenice s různými přísadami. Do první poloviny dvacátého století byla podle dostupných písemností a prvních zmínek přisuzována znalost výroby tohoto nápoje Egyptanům. To však vyvrátil svými objevy v letech 1900-1913 prof. Bedřich Hrozný⁵ a tuto znalost vložil do rukou obyvatel Mezopotámie⁶ Sumerům⁷ a to v době 4000-3000 př. n. l. Podařilo se mu rozluštit starobabylonské, sumerské a assyrské klínové písmo na hliněných tabulkách. Z těchto textů bylo jasné, že pivo se vyrábělo ve Staré Babylonii daleko dříve než v Egyptě a že staří Babyloňané znali již 19 druhů piva.⁸ Tyto tabulky také vydávaly svědectví o vysoké kulturní vzdělanosti. Prokázaly, že obyvatelé Mezopotámie byli vysoce vyspělí po odborné technické a hospodářské stránce.⁹

Existují různé domněnky a teorie, které popisují vznik kvašeného nápoje z pšenice či ječmene. Podle jedné teorie kdosi zapomněl obilnou kaši, venku do té napršelo a ta pak na slunci vykvasila. Podle jiné někdo ve starosti o svého blízkého nemocného pro něho rozkousal chléb, dal jej do vody a v teple pak došlo ke stejnému procesu jako v předchozím případě. Další hypotézou je, že někde v pekárně byl zapomenut kousek chlebového těsta rozmíchaného ve vodě a ten samovolně zkvasil. Vlastně je jedno, která z těchto domněnek je pravdivá, nebo jestli existují ještě další a důvěryhodnější. Podstatné však je, že výsledek byl vždy stejný. Důležité také je, že i když v tuto chvíli vznikl asi ne příliš chutný spíše kašovitý nápoj, který se ani vzdáleně nepodobal dnešnímu pivu, jistě někomu zachutnal. Ten kdosi dal pivu šanci a budoucnost a ono se tak mohlo stát součástí našeho jídelníčku.¹⁰ Obliba kvašeného

⁵ Bedřich Hrozný (1879–1952) – objevitel, tlumočnick chetitského jazyka a maloasijského obrázkového písma a náš orientalista.

⁶ Mezopotámie – jinak také řečeno Meziříčí. Je to oblast mezi dvěma řekami Eufrat a Tigrid, na území dnešního Iráku.

⁷ Sumerové - nejstarší lidská civilizace, která osídlila území Mezopotámie 6000 let před Kristem.

⁸ Dějinný vývoj pivovarnictví. *SPOLEČENSTVÍ SBĚRATELŮ PIVETY: Z dějin pivovarnictví* [online]. [cit. 2017-04-07]. Dostupné z: <http://www.pivety.com/DejinyPivovarnictvi.htm>

⁹ STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*. Ilustroval Jiří WINTER-NEPRAKTA. Praha: Práce, 1984. Astra, s. 16. Srovnej. KLÍMA, Josef. *Lidé Mezopotámie: cestami dávné civilizace a kultury při Eufratu a Tigridu*. Praha: Orbis, 1976. Stopy, fakta, svědectví (Orbis).

¹⁰ CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*. Praha: Grada, 2007. Řemesla, tradice, technika. ISBN 978-80-247-1616-9, s. 12-13.

nápoje byla známa ve všech koutech světa. Obdobné kvasné postupy se používaly všude a to nezávisle na sobě. Jen kvašené obiloviny byly vždy jiné. V Asii se kvasila rýže, v Africe proso, v Americe kukuřice a obdobně kvašené nápoje se našly i Keltů, Galů, Germánů a Slovanů.

1.1.1. Výroba piva v Mezopotámii a v Babylonii

Jak značí mnohé objevy, první písemné doklady o výrobě kvašených nápojů z obilí pocházejí z Mezopotámie a Babylonie. Jako první zmínka právě o pivu se uvádí „Hymnus bohyni Ninkasi“^{11,12} Zde je popsán i postup vaření piva zvaného sumersky „kaš“ a babylonsky „šikaru“ za pomoci chleba z ječmene „bapiru“. Vyráběná piva byla sladká díky dochucování medem, datlemi nebo kořením. Byla to piva mladá a nečištěná, vyráběná hned po žnících. Hořkosti piva, které získávalo na oblibě, dosahovali Sumerové a Babyloňané, pražením chleba v popelu.¹³ Dalším písemným dokladem je příběh, zachycený na dvanácti hliněných tabulkách, „Epos o Gilgamešovi“¹⁴, který pochází z doby 3000 let př. n. l. Tento příběh vypráví o tom, že dříve na zemi neexistovali lidé, jen tvorové něco mezi člověkem a opicí. Šlo o přeměnu jedné z bytostí jménem Enkidu v člověka. A jak jinak, než za pomoci piva.¹⁵ Tato část zní přibližně takto:

*„Enkidu, primitivní bytost, který jedl pouze trávu a pil mléko divokých zvířat, chtěl změřit síly s polobohem Gilgamešem. Protože Gilgameš se nechtěl srovnávat s takovým primitivním troufalcem, poslal mu krásnou ženu, která měla naučit Ekidua rozeznávat svoje přednosti a nedostatky. Tato žena jej učila po dobu sedmi dní a nocí slovy: Jez chléb, Enkidu, neboť ten patří k životu, pij pivo, neboť je to zvyk této země. Enkidu vypil sedm džbánek piva a srdce jej zbolelo. Poté se vykoupal a stal se člověkem“.*¹⁶

Díky objevům v chrámových inventářích z 25. a 24. stol. př. n. l. se zjistilo, že Sumero–Babyloňané znali až 19 druhů hořkých, sladkých a hořkosladkých piv různé síly. Vařili piva hustá, piva červená a piva černá.

¹¹ Ninkasi – sumerská bohyně piva

¹² CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*, s. 13.

¹³ NOVÁK VEČERNÍČEK, Jaroslav. *Dějiny piva: od zrození až po konec středověku*. Brno: Computer Press, c2009. ISBN 978-80-251-2019-4, s. 16 -17.

¹⁴ Gilgameš - pololegendární vládce sumerského města Uruku v jižní Mezopotámii a hlavní postava eposu.

¹⁵ CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*, s. 13-14. Srovnej. NOVÁK VEČERNÍČEK. *Dějiny piva: od zrození až po konec středověku*, s. 17. Srovnej STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*, s. 16.

¹⁶ Wikipedie: Otevřená encyklopedie: Historie piva [online]. c2017 [citováno 25. 06. 2017]. Dostupný z WWW: <https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Historie_piva&oldid=14746260>

Vařením piva byly pověřeny ženy, nejčastěji otrokyně. Ty zodpovídaly za výrobu a kvalitu nápoje. Byly pod neustálou kontrolou a každé jejich provinění se trestalo. Z doby starého Babylonu se dochoval zákoník babylonského vladaře Chammurabiho (1792-1750 př. n. l.)¹⁷, který patří k nejstarším dochovaným písemným právním památkám na světě.¹⁸ Řada těchto trestů se vztahuje i na tyto ženy nebo na kohokoli, kdo by pivovarnictví škodil nebo bránil jeho rozkvětu:

„Šenkýřka, která si nechá proplatit čepované pivo stříbrem, místo aby přijala ječmen, bude utopena. Tentýž trest čeká šenkýřku, která prodává špatné pivo.“

nebo:

„Kdo bude míchat do piva vodu, bude utopen v sudu nebo trychtýřem bude lito do něj tak dlouho pivo, dokud nezemře.“¹⁹

O pivovarnictví existuje řada dalších zápisů přeložených z klínového písma. Například z doby vlády Nabukadnesara (kolem roku 580 př. n. l.) je zmínka o babylonském pivovarském cechu, jenž byl vysoce váženou živnostenskou korporací.²⁰ Pivo bylo, spolu s obilím nebo olejem, také používáno jako přírodní mzda pro dělníky, kteří pracovali v královských dílnách. Množství přidělu záviselo na pohlaví a věku.²¹ V době největšího rozkvětu babylonské říše se, podle některých historiků, pivo stalo vývozním artiklem do okolních zemí, dokonce až do tisíce kilometrů vzdáleného Egypta. Otázkou zůstává, jak kvašený nápoj odolával přírodním podmínkám, které transport provázely během několikadenní cesty. Změny musely být přinejmenším v oblasti chuti a tak bychom byli asi překvapeni, co vlastně Egyptané pili.²²

1.1.2. Výroba piva v Egyptě

Své místo na slunci si pivo našlo i v Egyptě. A to do slova a do písmene. Za jeho vynálezce se považoval bůh slunce Re, až později Egyptané věřili, že vynálezcem je bůh

¹⁷ Jedná se o přes dva metry vysokou čedičovou stělu, na které je zachyceno 282 ustanovení tohoto zákoníku. Byla objevena v roce 1902 v Suzách, kam byla odvečena z Babylonu ve 12. stoletím. př. n. l.

¹⁸ BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo*. Praha: Nuga, 1998. ISBN 80-85903-08-3. s. 12–13.

¹⁹ CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví* s. 15 -16. Srovnej. STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*, s. 18–23. Srovnej. HRUŠKA, Blahoslav. *Pod babylónskou věží*. Praha: Práce, 1987. Kamarád (Práce), s. 317.

²⁰ Dějiny pivovarnictví. <http://www.pivety.com/DejinyPivovarnictvi.htm>

²¹ NOVÁKOVÁ, Nea, Lukáš PECHA a Furat RAHMAN. *Dějiny Mezopotámie*. Praha: Karolinum, 1998. ISBN 80-7184-416-0, s. 72.

²² CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*, s. 15. Srovnej. HRUŠKA, Blahoslav. *Pod babylónskou věží*, s. 312-326.

Osiris a dále bohyně Menket a Tenemit. O jeho výrobě se dozvídáme ze zápisů na papyrech, kamenných stélách nebo ze stěn hrobek. Nejstarší vyobrazení je v hrobce Ti v Sakkaře z doby V. dynastie cca 2500 let př. n. l. O rozvoji pěstování obilí a výrobě kvašeného nápoje z období I. a II. dynastie (3200–2800 př. n. l.) se dokonce dozvídáme z díla Mika Waltariho „Egypt’an Sinuhet“, kde v románovém příběhu populární formou autor uvádí množství faktografických a historických informací, ze kterých lze čerpat.²³ Výrobní postupy a pití piva bylo obdobné jako v Mezopotámii nebo v Babylonii. Vznikalo kvašením „pivního chleba“ z ječmene a pšenice a ječmenného sladu, do kterého se přidávaly různé přísady. Vznikala tak piva různé barvy, hustoty, chuti a síly, která se pila dlouhou slámkou přímo z lahve.²⁴ Zprvu se k vaření piva používaly datle, mák, jalovec či šafrán, ale ty pak byly definitivně nahrazeny ječmenem a ječmenným sladem.

Poprvé popsal podrobně výrobu piva v Egyptě řecký historik Diodorus Siculus v 1. st. př. n. l. Toto pivo se pilo v Egyptě již v roce 2017 př. n. l. ve městě Pelusium²⁵. Podle historiků bylo v Egyptě vaření piva záležitostí a privilegiem faraonů a až později se rozšířilo mezi vysoké kněze a šlechtu.²⁶ Za vlády Ramesse II. (13. století př. n. l.) se pivo stalo významným vývozním artiklem. Do státní pokladny plynuly nemalé částky z dávek z piva od malovýrobců. Stát se stal monopolním výrobcem piva až za vlády Ptolemaiovců (332–30 př. n. l.), kdy se pivovarnictví stalo státním samostatným oborem. Stát tak bohatl nejen z daní, ale i z udělovaných pivovarnických koncesí. Tato doba se nazývala zlatou érou egyptského pivovarnictví.²⁷ Pivo si po domácku vyráběli i řemeslníci a v případě neúspěchu nebo zkysání si i otroci „přišli na své“.

Pivo se používalo i v lékařství jako rozpouštědlo pro léky, jako obětní dar nebo jako součást bohoslužeb. I v Knize mrtvých se objevuje zmínka o několika druzích piv jako součásti pohřební hostiny či záhrobní výbavy, která měla zajistit blahobyt zemřelého. Konzumace piva a následná opilost byla v Egyptě tolerována a při oslavách patřila k dobrému tónu, ale měla své meze a byla známa řada doporučení, která lidem ukazovala určitou míru, kdy už přestat. Člověk měl přestat pít, pokud se stával

²³ BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo*, s. 13. Srovnej. WALTARI, Mika a Marta HELLMUTHOVÁ. *Egypt’an Sinuhet: patnáct knih ze života lékaře Sinuheta*. 4. vyd. Praha: Vyšehrad, 1984.

²⁴ SOKOL, Petr. *Dějiny a současnost: historicko-vlastivědná revue Československé společnosti pro šíření politických a vědeckých znalostí a ministerstva školství a kultury*. 24, č. 6. Praha: Lidové noviny, 2002. ISSN 0418-5129, s. 2-3.

²⁵ Pelusium (Tell-el faráma) – město v suezské oblasti

²⁶ CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*, s. 19.

²⁷ SOKOL, Petr. *Dějiny a současnost: historicko-vlastivědná revue Československé společnosti pro šíření politických a vědeckých znalostí a ministerstva školství a kultury*. 24, č. 6. s. 3.

nesamostatným a ubohým. I žactvu a studentstvu, jež bylo vděčným konzumentem, bylo doporučováno, aby nezanedbávalo své studijní povinnosti. Podle Egyptanů nadměrná opilost způsobovala bezmocnost a ničila duši.²⁸

1.1.3. Pivo v životě Hebrejců

Židé pivo poznali pravděpodobně již během svého otroctví v Egyptě a později v Babylonu.

Vaření piva v životě Židů nezanechalo výraznější stopy. To ale neznamená, že by se jeho výroby Židé stranili nebo se od něho zcela odvrátili. Jen se nepodíleli nijak zvlášť na rozpracování a zdokonalování jeho výroby a tak výrazněji nezasáhli do dějin pivovarnictví. Židé raději pili víno nebo mošt. Příčin bylo zřejmě hodně, ale ta nejzákladnější bude asi ve způsobu a charakteru jejich života. Židé byli národem pastýřů, na rozdíl od „obilnářských civilizací“, jakými byly Mezopotámie a Egypt.²⁹ I když pivo, které Židé vařili, se podobalo tomu z Egypta a Babylonu, je nutno říci, že jeho výroba se lišila. Židé nepoužívali pivní chléb, ale na slunci upražený ječmen a ten pak nechávali kvasit s vodou. Také hořkosti nedocilovali přidáváním popele, ale používali pelyňku, či šafránu a v některých případech už i chmele.³⁰ Což byl asi poněkud luxus, když si uvědomíme, že chmel je rostlina vlhkomilná a tedy pěstování v tamějších přírodních podmínkách muselo být obtížnější. Židé ještě převzali jeden zvláštní druh piva od Egyptanů. Šlo o nápoj vařený z ječmene, safloru a soli. O jeho výrobě je zmínka v talmudu v knize Mišna II/3 Pesachim III. Šlo s největší pravděpodobností o nekvašený nápoj, jelikož se hojně konzumoval v období Pesach, kdy je zakázáno jíst cokoli kvašeného. V knize Mišna se také dozvídáme, že toto pivo bylo používáno jako léčebný prostředek pro úpravu zažívání a že se nedoporučovalo vážně nemocným lidem a přímo zakazovalo těhotným ženám.³¹

1.1.4. Řekové a Římané pivu příliš neholdovali

Jak u Řeků, tak i později u Římanů bylo pivo považováno za nápoj chudiny a spodiny, zatímco víno za nápoj aristokratů a bohů. Babyloňané a Egyptané považovali

²⁸ SOKOL, Petr. *Dějiny a současnost: historicko-vlastivědná revue Československé společnosti pro šíření politických a vědeckých znalostí a ministerstva školství a kultury*. 24, č. 6. s. 3. Srovnej. LEXA, František. *Veřejný život ve starověkém Egyptě*. 1. vyd. Praha: ČSAV, 1955. Sekce jazyka a literatury, Sv. 3.

²⁹ STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*, s. 37.

³⁰ CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*, s. 23.

³¹ STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*, s. 38.

víno za každodenní nápoj a pivo stavěli o několik tříd výše. To ale neznamená, že by si pivo nenašlo v Řecku a Římě své příznivce a bylo zcela zavrženo. Pro Římany bylo pivo dokonce jeden čas poměrně oblíbeným nápojem a to v období na přelomu našeho věku. Zásahu na tom měla Gálie, jež byla v této době římskou provincií. Zde se již vařilo výborné pivo a svou kvalitou si získalo sympatie římských legionářů. Dokonce jeden z nejznámějších Římanů Gaius Julius Caesar (100–44 př. n. l.) o pivu řekl, že je to „vážený a mocný nápoj“.³² Ale přes veškeré vlivy Galů, ať už byly jakkoli silné, bylo víno nápojem vznešeným, božským a tedy nejlepším.

Předpokládalo se, že si Řekové znalost pivovarnictví přivezli z námořních cest do Egypta. Samotný výrobní postup, kdy se používá pražený ječmen namísto pивního chleba s přidavkem hořkých bylin, ale ukazuje na silný vliv Izraelitů. Řekové vyráběli piva kvalitní a velice silná. Říkalo se, že jsou tak silná, že „v něm i slonovina změkla“³³. K nejoblíbenějším pivům této doby patřilo „quétské přístavní pivo“³⁴. Slavný řecký lékař Hippokrates používal pivo jako lék proti horečce a nespavosti.³⁵

Z Řecka se pivo rozšířilo do Říma. I v Římě si udrželo prvenství víno, které se pilo při všech příležitostech, hostinách a oslavách. Jednou z výjimek byla oslava bohyně obilí a úrody Ceres, podle které Římané nazývali pivo „cervisia“. V Římě bylo pivo považováno za nápoj barbarů, odvěkých nepřátel. Hojně se používalo v lékařství, stejně jako v Řecku. Dokonce v zápisech Gaia Plinia³⁶ se objevuje zmínka o tom, že již byla vyráběna piva s pěnou, kterou Římanky používaly jako kosmetický prostředek na pleť a vlasy.³⁷

1.1.5. Pro Galy, Kelty a Germány - pivo nápojem číslo jedna

Znalost piva se v evropském prostoru předpokládá již v mladší době kamenné (6000-5000 let př. n. l.). V této době se zde ujalo pěstování obilí a následná výroba potravin z této plodiny. Existují sice určité doklady o konzumaci piva a jemu podobných nápojů, ale na nich se nedá stavět, jelikož jsou podloženy mizivým množstvím

³² BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo*, s. 13

³³ CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*, s. 39

³⁴ Quétské přístavní pivo- recept si Řekové přivezli z Kilikie v dnešním Turecku. Toto pivo mělo také podstatně méně zadržující napodobeninu, kterou vařili syrští otroci v Egyptě, ale které se jmenovalo stejně.

³⁵ CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*, s. 39-40. Srovnej. NOVÁK VEČERNÍČEK. *Dějiny piva: od zrození až po konec středověku*, s. 36-37.

³⁶ **Gaius Plinius Secundus**, známý též jako **Plinius Maior**, česky **Plinius Starší**, (23 Novum Comum – 24. srpna 79 Stabie) byl římský válečník a filosof, autor nejvýznamnější přírodovědné encyklopedie starého Říma, *Histori naturalis* (77).

³⁷ STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*, s. 40.

archeologických, archeobotanických a chemických důkazů z tohoto období.³⁸ Mimo piva byla na území Galů, Keltů a Germánů rozšířena také medovina, která se v některých případech s pivem i míchala. Podle starořeckého filosofa Strabona³⁹ znaly pivo, na přelomu našeho věku, všechny kmeny Keltů a Galů, kterých bylo asi šedesát. Patřily sem kmeny jako Galové, Belgové a Aquitové z území dnešní Francie, Belgie a Itálie, také Helvétové ve Švýcarsku nebo britští, skotští a irští Keltové. A samozřejmě pivo znali i Bojové a Kotinci žijící na území našeho státu. Ti všichni znali obilí, hlavně ječmen, ze kterého připravovali rozmanité pokrmy a pivo. Přesto, že způsob výroby a pojmenování byly odlišné, vždy šlo o kvašený obilný nápoj, který se konzumoval ve velkém množství.⁴⁰

Galové byli dokonce známi tím, že jako první pivo stáčeli ze sudů. Na přelomu našeho věku byla Gálie římskou provincií a v této době si římsští legionáři velice oblíbili zde vařené pivo, kterému se říkalo „korma“. Podle Poseidonia z Apameje (135–51 př. n. l.) vzrostla v romanizované Gálii obliba vína.⁴¹ To se konzumovalo hlavně v knížecím prostředí, pro které bylo víno symbolem úspěchu a pivo zůstávalo hlavním nápojem chudších, kteří ho míchali s medem nebo s medovou vodou. Hlavní surovinou pro vaření piva byl ječmen údajně už s přísadou chmele, dále se také používala pšenice s přísadami kmínu a medu.⁴² Obliba piva však nijak v konkurenci s vínem neklesala. Možná také proto, že pivo bylo nápojem velice sytým a jistě mělo i vysokou nutriční hodnotu.

Pro keltskou kulturu bylo pivo nápojem božským a bohy omlazujícím elixírem. S pivem byl spojován keltský bůh Sucellu⁴³, jehož ženským protějškem byla bohyně Nantosuelta⁴⁴.

Pokud se chceme zmiňovat o patronech piva, nesmíme opomenout „vynálezce piva“ nám tolik známého, alespoň podle jména, Gambrinuse⁴⁵. Ten údajně uvařil ve

³⁸ SOKOL, Petr. *Dějiny a současnost: historicko-vlastivědná revue Československé společnosti pro šíření politických a vědeckých znalostí a ministerstva školství a kultury*. 24, č. 6, s. 4–5.

³⁹ **Strabón** (řecky Στράβων, latinsky *Strabo*; 64 př. n. l. Amaseia v Pontu – 19 až 24 n. l.) byl starořecký filosof, historik a geograf.

⁴⁰ STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*, s. 42.

⁴¹ NOVÁK VEČERNÍČEK, Jaroslav. *Dějiny piva: od zrození až po konec středověku*, s. 42

⁴² SOKOL, Petr. *Dějiny a současnost: historicko-vlastivědná revue Československé společnosti pro šíření politických a vědeckých znalostí a ministerstva školství a kultury*. 24, č. 6, s. 5

⁴³ Bůh mrtvých a záhrobí a také ohně. Je vyobrazován s kladivem v jedné ruce a džbánkem v druhé. Svým kladivem rozhodoval o tom, kam lidé půjdou. Jednou stranou usmrcoval a druhou oživoval.

⁴⁴ Bohyně a patronka medoviny. Je vyobrazována s rohem hojnosti.

⁴⁵ Ve skutečnosti jde o vévodu Jana I. Brabantského, jehož jméno Gambrinus je údajně zkomoleninou Jean Primus neboli Jan první.

Flandrech první dokonalé pivo, „*sobě, svým milým a svým milým příštím pro radost a potěšení*“. Takto se praví ve staré báji.⁴⁶

V roce 325 př. n. l. objevil řecký zeměpisec, matematik a hvězdář Pytheas, podle svých představ, bájný ostrov Breton neboli Prython⁴⁷ a pojmenoval jej Pretannike. Tento název si ostrovy téměř zachovaly. Britští Keltové připravovali kvašený nápoj ze zrní smíchaného s medem, které nazývali Ale. O tomto pivu je zmínka v zákoníku krále Ina z Wessexu roku 680 n. l. Ve 13. st. byla výroba piva převážně v rukou rodin, které si vyráběly pivo jen pro svou potřebu. Až v roce 1454 Jindřich VI. udělil první výsadní patent společnosti Brewers Company⁴⁸. Piva se vařila velmi silně kořeněná a hořká. Hořkosti se docílovalo příměsemi, jako byla dubová kůra, tamaryšek a dokonce se nebáli ani tak nebezpečných přísad jako byl strychnin⁴⁹ nebo námel⁵⁰. O velké hořkosti vypovídá svědectví devíti františkánských mnichů, kteří se usídlili v Londýně. Žili zde ve velké chudobě jen o suchém chlebu a pivu. Pivo ale bylo tak hořké, že se ho mnozí zřekli a pili nadále jen vodu. Chmel se začal používat až ve 14. Století, kdy byl do Anglie přivezen z Flander roku 1324. Pro chmelená piva se začalo používat pojmenování Beer. Dnes se všechna světlá piva nazývají Ale a Beer se označují piva tmavá, ležáky a portery.⁵¹

Germáni byli dalšími, snad největšími konzumenty piva a před tím medoviny. O tom, že Germáni zprvu dávali větší přednost medovině, se zmiňuje samotný císař Gaius Julius Caesar⁵². První zmínky o vaření piva se objevují už, podle některých pramenů, v roce 1600 př. n. l., jiné uvádějí rok 800 př. n. l. Někteří němečtí historici považovali ještě na začátku 20. století Němce za vynálezce piva. Proti tomu se ale postavili čeští badatelé a jeden z nich, F. V. Vykoukal, o tom napsal:

„Germáni naučili se pivo připravovati teprve, když z kočovných nájezdníků stali se

⁴⁶STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*, s. 43.

⁴⁷ Což v překladu znamená země tetovaných mužů

⁴⁸Jde o „ Ctihodnou společnost sládků“. Je to jedna z livrejovaných společností v Londýně. Tato společnost vznikla již ve 13. století. Přeloženo z Wikipedie: Otevřená encyklopedie: Historie piva [online]. c2017 [citováno 25. 06. 2017]. Dostupný z WWW:

<https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Historie_piva&oldid=14746260>

⁴⁹ Strychnin - **Strychnin** je složený indolový alkaloid vyskytující se v semenech rostliny kulčiba dávivá (*Strychnos nux vomica*). V semenech se rovněž nachází obdobný alkaloid *brucin*, který má podobné, ale slabší účinky. Obě látky mají výraznou hořkou chuť, patří mezi nejvíce hořké látky vůbec

⁵⁰ Námel - **Paličkovice nachová** (*Claviceps purpurea*) je jedovatá vřeckovýtrusná houba z čeledi paličkovcovité

⁵¹ STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*, s. 47 -53.

⁵² Gaius Iulius Caesar (100 – 44 př. nl. l.) – řím. Vojevůdce, státník a spisovatel.

*usedlými vzdělavateli půdy a poznali je dílem v Gálii, dílem na horním Dunaji. V původní vlasti o pivu nevěděli, tam požívali, jako jejich nejbližší Prusové, kobylího mléka a medoviny.*⁵³

Pravdou je, že Germáni byli kočovnými válečníky a že v té době asi mnoho piva zřejmě nenařili. Poté, co se usadili a stali se z nich zruční řemeslníci, zemědělci a obchodníci, začali pivo vařit. Vařili jej z ječmene, pšenice a někdy také z ovsa, ochucovali ho hořkou dubovou a vrbovou kůrou, myrtou, ale údajně i houbami a borůvkami. Houby nebyly nic zvláštního třeba při výrobě piva u sibiřských kmenů. Ty vyráběly nápoje z muchomůrky červené a ty pak měly podobný účinek jako LSD.⁵⁴ Co se týká kvality, o té se zmiňuje římský historik Tacitus (55 – 120n. l.) ve svém díle „Germanie“. Píše zde o germánských kmenech, které se spokojovali „s nuznou, zvláštní poněkud vínu podobnou omáčkou, kterou připravovali z ječmene nebo pšenice“.⁵⁵

Germáni zřejmě přišli z jižní Skandinávie, odkud si pravděpodobně přinesli nordickou mytologii a sní i mytologický příběh o nejvyšším bohu Odinovi, v Německu pojmenovaném Wodan, který za pomoci svých slin jako kvasidla stvořil pivo. To pak vařil ve velikém měděném kotli ve Valhale⁵⁶. Staří Germáni pili tzv. svaté pivo, které bylo poměrně sladké, tento zvyk se ve Skandinávii dochoval dodnes. V Německu se toto pivo jmenuje „Svaté – vánoční pivo“ a pije se pouze a jen k počtě Panny Marie, matky Ježíše Krista. Podle F. Chodounského je až kupodivu, že tento národ, ač veliký milovník piva, ještě v 17. a 18. století n. l., vyráběl piva ne příliš valné pověsti.⁵⁷

1.1.6. Pivo a znalost jeho přípravy ve slovanské kultuře

První zmínky o výrobě piva na území našeho státu se objevují s předpokládaným příchodem keltského kmene Bójů ze severní Itálie přibližně ve 4. st. př. n. l. Mimo Čech a Moravy se tento kmen usídlil i na území Bavorska, Bádenska, severního Rakouska a Uher.

L. Chládek ve své knize „Pivovarnictví“ uvádí z díla římského historika Tita Livia „Dějiny

⁵³ NOVÁK VEČERNÍČEK, Jaroslav. *Dějiny piva: od zrození až po konec středověku*, s. 47.

⁵⁴ Tamtéž, s. 48 - 49

⁵⁵ BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo*, s. 14. Srovnej. TACITUS, Publius Cornelius. *Tacitova Germania, čili, Kniha o poloze, mravech a národech Germanie*. 2. vyd. Přeložil František Štěpán KOTT. Praha: Edvard Grégr, 1886. Bibliotéka klasikův řeckých a římských (Edvard Grégr).

⁵⁶ V severské mytologii je **Valhalla (Valhöll)**, „Síň padlých“, v češtině také *Valhala*) Ódinova síň v Ásgardu - pevnost Gladshheim, kam za doprovodu valkýr přicházejí padlí bojovníci („einherjové“). Ódin zde shlíží ze svého majestátního trůnu Hlidskjalf na celý svět a přijímá zprávy od svých dvou havranů Hugin a Munin

⁵⁷ BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo*, s. 14. Srovnej. CHODOUNSKÝ, František. *Několik listů o pivě a pivovarnictví*. Praha: Zemská společnost sládků, 1923.

od založení Říma“ pověst o bójském králi Ambigatovi, kde se píše o důvodu migrace Bójů. Tímto důvodem byla přelidněnost na jejich původním území.⁵⁸ Bójové byli na přelomu nového věku, postupně vytlačeni surovým a bojovným německým kmenem Markomanů, který se postupně ve 4. st. n. l., díky válkám s Římany a neustálým rozbrojům vlastních vůdců, začal z této oblasti vytrácet. Slované přišli na dnešní území v době tzv. stěhování národů v 6.-7. století n. l. a své umění pivovarnictví si přinesli z původní vlasti na východě.

František Palacký o předslovanských kmenech na našem území říká:

„Naší vlasti vládly dvě slavné větve dvou hlavních národů evropských po sobě: galičtí či vlaští Bójové a němečtí Markomané. Meč jim byl vádu zjednal, meč jim vzal ji zase. Na místo jejich nastoupila větev třetího hlavního národu v Evropě, slovanští Čechové, kteří sice také s mečem zacházeti uměli, ale odjakživa více k pluhu a k srpů inuli, a protož i déle, ano až dodnes, v požehnané vlasti té se udrželi.“⁵⁹

A podává i důkaz o tom, že pivo již vařili:

„od věků ku pokoji Inuvše, nepůsobili nižádného ve světě hluku, věnovali se hospodářství, řemeslům a obchodu, živili se nejvíce ourodami polními, jídla moučná zvláště oblíbena byla, rádi pivali medovinu a nad to pivo, jehožto všednost i samým jménem jeho se osvědčuje.“⁶⁰

O umění vaření piva v dávných dobách u Slovanů mluví i Aristoteles a nazývá jej „pino“. Obilný kvašený nápoj byl znám všem slovanským národům. Jako hlavní surovina se používal ječmen. Z ovsa a pšenice se vařila piva luxusnější a dražší. O pěstování těchto plodin pro účely pivovarnické hovoří spousta kronik nebo listinných dokumentů vydaných mnohými kláštery. Např. o pěstování ovsa tzv. „ad cerevisiam“⁶¹ u Slovanů, kteří byli povinni placením daní benediktinskému klášteru ve Fuldě⁶², mluví tzv. Traditiones Fuldenses (z 8.-9. stol.). Slovanům, jako prvním se obecně připisuje

⁵⁸ CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*, s. 26 -27. Srovnej. LIVIUS, Titus. *Dějiny od založení Říma*. Přeložil Josef PECHÁNEK. V Praze: Ed. Grégr, 1877. Bibliotéka klasikův řeckých a římských (Edvard Grégr).

⁵⁹ BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo*, s. 15.

⁶⁰ Tamtéž, s. 15. Srovnej. PALACKÝ, František. *Dějiny národu českého v Čechách a v Moravě*. 4. vyd. Praha: Bursík a Kohout, 1894.

⁶¹ Ad cerevisiam – k vaření piva

⁶² Klášter ve Fuldě - Benediktinský klášter ve Fuldě byl založen v 744 sv. Sturmiem, učedníkem sv. Bonifáce, jako jedna z Bonifácových základů při reorganizaci církve v Německu. Více zde: Hesensko: Fulda. Bayern: webnode [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://bayern6.webnode.cz/prochazky/hesensko/mista/fulda/>

ochucování piva chmelem. Tuto znalost si přinesli ze své původní vlasti na východě. V přípravě piva vynikali hlavně Lotyši, kteří jako surovinu používali ječný slad a právě oni první pivo chmelili a nazývali jej, stejně jako Rusové, „braga“. Za nimi nezaostávali ani Litevci a Malorusové. Všechny tyto národy vařily jak piva, tak i různé primitivní kvasné nápoje, jako byly chlebové kvasy nebo moučné kvasy zvané „serovce“. Rusové a Litevci vařili pivo také ze žita, na Rusi zvané „dušnoje pivo“. Toto pivo bylo kvalitním chmeleným nápojem, již obsahujícím oxid uhličitý. Bylo to pivo červenohnědé tmavé až černé barvy z husté sladiny, které se zavařovalo s divokým chmelem a s troškou soli. Nakonec bylo obloženo ledem, aby dobře uzrálo.⁶³ O používání a znalosti chmele coby hlavní přísady v pivovarnictví na Rusi již v 9. a 10. století píše Josef Staněk v „Blahoslavený sládek“.⁶⁴ Znalost a příprava chmelového nápoje byla známa všem slovanským národům. Stejně tak pojmenování chmel a jemu slova odvozená jsou si ve slovanských jazycích podobná a všechna se používají ve vztahu k opojení a k pití piva.

⁶³ STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*, s. 63 -64. Srovnej. HLAVÁČEK, František a Alois LHOTSKÝ. *Pivovarství*. 2. přeprac.vyd. Praha: SNTL, 1972.

⁶⁴ Tamtéž, s. 63 -64.

2. Pivovarnictví na území Koruny České v období rozkvětu a mírného úpadku

2.1. Pivo ve vrcholně středověké Evropě – doména klášterů

Je těžké vymezit a přesně rozdělit jednotlivá období na přesná časová pásma. Nejenže je to těžké, ale přímo nemožné. Co je středověk? Je to označení pro dějinnou epochu mezi koncem antiky a začátkem novověku. Historici udávají počátek středověku rokem 476, tedy zánikem Západořímské říše. U konce už to tak jasné není. Tam jsou data dvě. První se udává rok 1453⁶⁵ a jako druhý rok 1492⁶⁶. Historicky je sice přesně určena hranice počátku a konce, ale všichni víme, že dějiny se prolínají, a vše, co se udá, má své kořeny v historii a následky v budoucnosti.

Pivo a pivovarnictví na území zaniklé římské říše bojovalo o svou existenci v křesťanském světě až do 9. století. Církev stále považovala pivo za nápoj pohanů na rozdíl od vína, které bylo symbolem křesťanství a konverze.⁶⁷ Nakonec ale převážil pragmatický pohled a v roce 816 na církevním koncilu ve městě Aix la Chapelle bylo pivo vzato na milost a církevní otcové doporučili klášterům věnovat se zemědělství a vaření piva. V klášterech se začalo vedle rybníkářství rozvíjet i pivovarnictví a tím se začalo rozvíjet významné hospodářské odvětví. Kolébkou pivovarnictví jako takového a klášterního pivovarnictví je mnišský řád benediktinů. Je to nejstarší mnišský řád založený v roce 529 na hoře Monte Cassino sv. Benediktem. Ve smyslu „Ora et labora!“⁶⁸ padlo toto řemeslo do nejlepších rukou. Od benediktinů, kteří byli v západní Evropě synonymem pro mnišství, se pivovarnictví postupně rozšiřovalo i do ostatních klášterů. Nejvíce benediktinských klášterů s funkčními pivovary bylo soustředěno převážně do Bavorska a na naše území. Mniši si pěstovali ve zdech klášterů kvalitní chmel a chmelení piva bylo v této době doménou bavorských a na našem území fungujících klášterů. Do západní Evropy se častější používání chmele dostalo později, až v 15. století.⁶⁹

V některých klášterech se pivovarnictví podobalo až alchymii. Své výrobní postupy si mniši bedlivě střežili. Při svých, dalo by se říci, pokusech používali mniši

⁶⁵ Dobyť Konstantinopole 29. 5. 1453 (obléhání trvalo od 2. 4. do 29. 5.) a zánik Byzantské říše.

⁶⁶ 1492 - objevení Ameriky Kryštofem Kolumbem

⁶⁷ SOKOL, Petr. *Dějiny a současnost: historicko-vlastivědná revue Československé společnosti pro šíření politických a vědeckých znalostí a ministerstva školství a kultury*, 24, č. 6, s. 5

⁶⁸ Ora et labora! Tj. Modli se a pracuj! – heslo řádu Benediktinů, podle něhož žili.

⁶⁹ CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*, s. 28 -29.

mimo základních surovin pšenice a ječmene řadu bylin a jejich piva se mnohdy podobala spíše bylinným nápojům. Někdy ale vznikaly takové produkty, že to vedlo během 12. až 16. století některé místní bavorské panovníky k vydávání řady dekretů, které omezovaly výrobu těchto „patoků“. Například v roce 1156 byl v Augšpurku vydán zákon tzv. „Justitia Civitatis“⁷⁰, který zakazoval prodávat špatné pivo nebo točit pivo pod mírou. Čistoty piva se týkal i výnos městské rady v Mnichově z roku 1363, na který v roce 1526 navázal bavorský vévoda Vilém IV. takzvaným „Zákonem o čistotě piva“, který přikazoval použití pouze sladu, chmele a vody a je funkční ve své podobě dodnes. Jiný zákon zakazoval používání pšenice k výrobě piva a dovozoval, či spíše přikazoval, používání výhradně ječmene. Důvodem byl v té době nedostatek pšenice pro výrobu chleba. Byl to zákon z roku 1393 vydaný v Norimberku.⁷¹

Vzorem nejen pro klášterní pivovarnictví se stal benediktinský klášter St. Gallen. Z období synod v Cáchách 816-817, které se zabývaly reformou říšského mnišství, pochází plán sangallenského klášterního areálu. Ten byl přiložen k opisu, opisu rukopisu benediktinské řehole⁷² a uložen opatem Grimaldem v sangallenské knihovně, kde dodnes platí jako Codex Sangallensis 914. Klášter St. Gallen byl brán jako zvláštní sídelní jednotka, vyhovující zvláštnímu mnišskému životu.⁷³ Plán kláštera zobrazuje moderní uzavřené na okolním světě naprosto nezávislé, soběstačné městečko. Na plánu o rozměrech 112x76 cm je zakreslena řada provozních budov a zařízení, které bohužel ale nebyly nikdy realizovány. Mezi zrealizované budovy patřily tři zakreslené pivovary. O nich se zmiňuje ve svých dějinách kláštera „Casus sancti Galli“ opat Ekkerhard IV. První pivovar byl na ovesné pivo „cerevisia“, ke kterému patřila i, pro všechny tři pivovary, společná sýpka. Ta byla pro stálé požehnání postavena ve tvaru kříže. Toto pivo se vařilo pro potřeby mnichů a poutníků. Ve druhém pivovaru se vařilo pivo tmavé pro žebráky a čeled' tzv. „Conventus“. Třetí pivovar produkoval pivo té nejvyšší kvality „Celia“, které

⁷⁰ „Justitia Civitatis“ je nejstarší německý právní dokument, který se týká městského práva.

⁷¹ SOKOL, Petr. *Dějiny a současnost: historicko-vlastivědná revue Československé společnosti pro šíření politických a vědeckých znalostí a ministerstva školství a kultury*. 24, č. 6, s. 5.

⁷² Benediktinská řehole byla sepsána Benediktem z Nursei (529) a stala se základem západního mnišství. 577 zaniká montecaassinský konvent a prchající mniši text řehole ukládají v Římě do lateránské knihovny. 717 konvent obnoven a řehole se vrací zpět. 883 je převezena do Teanu, kde o tři roky později shoří. O sto let dříve v roce 787 byl, na přání Karla Velikého, prozřetelně pořízen opis. 817 alemanský mnich Grimald odnáší tento opis řehole do kláštera St. Gallen a stává se tam opatem. Řehole je v St. Gallen uložena dodnes.

⁷³ VLČEK, Pavel, Petr SOMMER a Dušan FOLTÝN. *Encyklopedie českých klášterů*. Praha: Libri, 1997. ISBN 80-85983-17-6. S. 31 – 35. Srovnej. SOKOL, Petr. *Dějiny a současnost: historicko-vlastivědná revue Československé společnosti pro šíření politických a vědeckých znalostí a ministerstva školství a kultury*. 24, č. 6. s. 5.

bylo určeno pro opata, hosty, vysoce postavené osoby a pro mnichy. Vysoce funkčně propojené přidružené provozy a vyhraněné prostory, kvalitní suroviny, které si mniši pěstovali a na jejich kvalitu dohlíželi sami, a do jisté míry i odbornost, zajištěná téměř nulovou fluktuací zaměstnanců, dávaly možnost vzniknout vysoce kvalitním nápojům. Kvalita nápojů se začala důkladněji sledovat v době udělení šenkovního práva klášterům, které jim umožnilo distribuci za zdi kláštera a pivo se tak stalo obchodním artiklem. Svá privilegia si klášterní pivovary udržely až do okamžiku, kdy nastala doba, panovníkem podporovaných městských pivovarů.⁷⁴

2.2. O vaření piva na území Koruny české

Na počátku středověku si pivo vařila téměř každá rodina jako domácí nápoj sama. Výrobní postupy se dědily z generace na generaci. Z tohoto svobodného vaření piva se postupně stala řízená a privilegii panovníkem usměrňovaná produkce piva ve středověkých městech. Pro vaření dobrého piva bylo a je důležité použití kvalitního chmele. Právě půda a podnebí v Čechách zajišťovalo produkci vysoce kvalitního chmele, který byl a stále je vysoce žádaným, pro svou jemnost, aroma a hořkost, po celém světě. To si plně uvědomoval už samotný císař římský a český král Karel IV., který přísně dbal na dohled nad kvalitou chmele. Věděl, že z produkce českých chmelnic plynou vysoké zisky do státní pokladny a zakázal vyvážení a prodej sazenic českého chmele do ciziny.⁷⁵

Středověcí pivovarníci na našem území rozlišovali čtyři druhy pív, byla to piva ječná a pšeničná a v obou případech mladá a stará. Toto rozlišení se zachovalo až do raného novověku. Podrobné rozlišení popsal roku 1554 ve spisku „De cervesia“ Tadeáš Hájek z Hájku⁷⁶. Rozlišil je na piva pšeničná neboli bílá, která se vařila jako laciná konzumní piva mladá. A na piva ječná neboli černá, vařená spíše jako piva stará. Pokud se vařila piva ječná mladá, pak to bylo ve stejné kvalitě, anebo vznikala jako odvary z pív starých. Těm se pak říkalo „patok“. Bílá piva byla doménou pivovarů v Nymburku, Litoměřicích, ve Slaném. Staré pivo se vařilo hlavně v Rakovníku, ale i v Kadani.⁷⁷ V 16.

⁷⁴SOKOL, Petr. *Dějiny a současnost: historicko-vlastivědná revue Československé společnosti pro šíření politických a vědeckých znalostí a ministerstva školství a kultury* . 24, č. 6. s. 5. Srovnej. NESTOR a Michal TĚRA. *Vyprávění o minulých letech: Nestorův letopis ruský : nejstarší staroruská kronika*. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2014, 276 s. Pro Oriente : dědictví křesťanského Východu, sv. 28. ISBN 978-80-7465-119-9.

⁷⁵ STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*, s. 72.

⁷⁶ Tadeáš Hájek z Hájku (1525-1600) český přírodovědec, astronom, matematik, alchymista. Pozval do Prahy T. De Brahe a J. Keplera

⁷⁷ SOKOL, Petr. *Dějiny a současnost: historicko-vlastivědná revue Československé společnosti pro šíření politických a vědeckých znalostí a ministerstva školství a kultury* . 24, č. 6. s. 8.

století, zvláště pak v jeho druhé polovině, se dokonce pivovarnictví stalo předmětem vědeckého zkoumání. Právě Tadeáš Hájek z Hájku napsal náš nejstarší v latině psaný spis o pivu „ O pivě a způsobách jeho přípravy, jeho podstatě, silách a jeho účincích“. ⁷⁸

Sladovnické řemeslo a pivovarnictví též velice kvalitně ovládaly kláštery. Ty také byly největším výrobcem a producentem velice kvalitního piva. Nemalou měrou k této kvalitě přispěl fakt, že si obyvatelé kláštera pěstovali všechny suroviny sami a za jejich kvalitu zodpovídali. Navíc stálost a téměř nulová fluktuace zaměstnanců, což byli převážně jen mniši, byla významným faktorem, který zajišťoval kvalitu po stránce odborné. Z klášterů se stávaly firmy, které byly schopny prodat až 3000 hektolitrů piva za rok. ⁷⁹ Klášterní privilegia začala postupně upadat s rozvojem městských pivovarů zřizovaných v královských městech. Období rozvoje a úpadku pivovarnictví v Čechách hodně souviselo i s hospodářským a politickým stavem v zemi. První ránu dostalo v době husitských bouří (1419-1436). Po tomto období se městské pivovary dostávají do útlumu a jejich roli producentů piva přebírají pivovary poddanské, které byly podporovány šlechtou, která je zásobovala svými surovinami a levnější pracovní silou. ⁸⁰ O tom, že šlechta silně zasahovala do pivovarnictví, svědčí to, že nejvyššími číšníky ⁸¹ byli převážně členové šlechtických rodin.

2.2.1. Klášterní a církevní pivovary

Nelze přesně stanovit datum, od kdy se v místních klášterech začalo vařit pivo. Toto řemeslo se ve zdech klášterů pěstovalo zřejmě dávno předtím, než si můžeme z určitých indicíí nebo zachovaných zmínek vydedukovat. Vaření piva je náročný a technologicky složitý proces, který vyžaduje specifické podmínky, znalosti a stabilní zázemí, což kláštery v této a následné době splňovaly. Důležité byly dva faktory, které

⁷⁸ POLÁK, Milan. *Pražské pivovárky a pivovary*. Praha: Libri, 2003. ISBN 80-7277-193-0, s. 20

⁷⁹ SOKOL, Petr. *Dějiny a současnost: historicko-vlastivědná revue Československé společnosti pro šíření politických a vědeckých znalostí a ministerstva školství a kultury*. 24, č. 6. s. 6.

⁸⁰ BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo*, s. 23.

⁸¹ „ O náplni úřadu královského číšníka lze obecně říci, že jeho povinností byla starost o nápoje pro panovníkův stůl. K tomu patřila i péče o vinné sklepy. Vlastní výkon obsluhy při stolování byl nakonec svěřen podčešímu a číšník sám byl přítomen jen významným událostem. Jednou z nich byla korunovace krále a následující hostina. Při korunovaci předával nejvyšší číšník panovníkovi soudky s vínem, kterými korunovaný král odměnil svého světitele. Na korunovační hostině nejvyšší číšník osobně podával králi číši a asistoval mu podčeší, který z konvice víno naléval. Po té, co byl úřad číšníka dědičný, byl vlastní fyzický výkon funkce omezen pouze na korunovace a příležitosti mimořádného významu.“ KASÍK, Stanislav. Nejvyšší číšník Království českého v rodě pánů z Vartenberka. In: Heraldická Terminologická Konvence: Varia [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.heraldika-terminologie.cz/mapa-nejvyssi-cisnik-kralovstvi-ceskeho-v-rode-panu-z-vartenberka-273>

spolu bezpochyby souvisely. Jeden z nich byl ten, že kláštery měly jednoho majitele, který se většinou neměnil a to zajišťovalo i neměnnost zaměstnanců. Kláštery byly v té době centry kultury s vlastním školstvím a knihovnami. Udržovaly čilou komunikaci s ostatními kláštery a to i v oblasti výměny zkušeností a znalostí, které dozajista vedly i k vylepšování kvality vaření piva a sladu. Jako druhý důvod bychom mohli uvést ten, že majitelé měli velký zájem na tom, aby se z jejich klášterů produkovalo zboží té nejlepší kvality, čemuž velkou měrou přispívalo používání kvalitních surovin. Ty si kláštery pěstovaly samy nebo je získávaly z desátků nebo naturálních dávek zvenčí kláštera. Ve zdech kláštera se vařila kvalitní a silná piva, na jejichž neměnné chuti a kvalitě si zakládal nejen majitel, ale i samotní mniši, kteří si vedle toho potrpěli i na určitou originalitu. Tím vznikala vedle stálé produkce i piva nevšedních chutí a barev, připomínajících spíše bylinné nápoje.⁸²

Hladkému rozvoji pivovarnictví v kláštorech stála paradoxně v cestě sama církev. Té vadil původ samotného piva, který se přisuzoval pohanům, a to že v bibli není o pivu žádná zmínka. Také jí vadilo, že nestřídmé požívání piva vedlo k opilství a následně k páchání nepravostí a hříchů. Přes intenzivní snahu církve omezovat, dokonce i zakazovat, výrobu piva v kláštorech, mniši pokračovali v rozkvětu pivovarnictví i nadále a troufajíc si zakládali i hospody. Jejich provozování, ale bylo trullanskou synodou roku 692 zakázáno. Na to, že si ze zákazu po staletí mniši nic nedělali a nadále provozovali hospody, ukazuje fakt, že roku 1311 na vídeňském koncilu papež Kliment V. opět tento problém oživil, vyzdvihl a zdůraznil. Ale proti vaření piva pro domácí použití nic namítáno nebylo. Přestože kláštery měly pivo vařit jen pro svou spotřebu, začaly se z nich postupně stávat podniky, které si z piva udělaly živnost. A to i přes to, že jim to bylo předpisy obsaženými v „*Decretum Gratiani*“ na čtvrtém koncilu kartaginském (1140–1150) zakázáno. Zákaz se týkal vykonávání nebo se podílení na obchodních živnostech a polním hospodářství, což mělo za následek zanedbávání duchovních povinností mnichů. Církev si ale nakonec všimla a pochopila, že vaření piva je vysoce hospodářsky užitečné a začala své pivovary stavět i za zdmi klášterů jako mimoklášterní pivovary. Z klášterních pivovarů se stávaly úspěšné živnostenské podniky s ročním prodejem až tří tisíc hektolitrů piva. Nikoli kvalita, ale odbyt piva pro kláštery se začal snižovat s rozvojem pivovarů v panovníkem podporovaných a privilegii obdarovaných královských městech. Ta začala zřizovat městské pivovary. Klášterní pivovary zůstávaly

⁸² STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*, s. 78.

jen pro potřeby kláštera a církev nadále provozovala mimoklášterní pivovary, které později i pronajímala.⁸³

Je velmi obtížné určit, kdy začal na našem území fungovat první pivovar ve zdech kláštera. V dokumentech a písemnostech souvisejících s prvními kláštery zakládanými na území Koruny české, tyto záznamy chybí. Snad to bylo tím, že vaření piva patřilo k běžným a každodenním činnostem mnichů a nebyla potřeba se o tom zmiňovat, vždyť pivo se používalo jako postní nápoj. Z počátku šlo spíše o hustou kaši branou více za pokrm než za nápoj, což bylo způsobeno malým prokvašením. Z historie je také doložena řada faktů, které jsem již výše zmiňovala a které přímo navádějí k tomu předpokládat, že kde byl založen klášter, byl k němu založen i mlýn a pivovar. Např. první kláštery na našem území byly založeny benediktiny, kteří jsou považováni za zakladatele klášterního pivovarnictví. Důkazem je tomu existence kláštera v St. Gallen, který ve svých plánech dokládá tři již fungující pivovary i se sladovnou. Model tohoto kláštera se stal jakýmsi stavebním kánonem pro ostatní kláštery. Kláštery podle tohoto vzoru byly plně fungující jednotky nezávislé na okolním světě. Ve vztahu k našemu prvnímu klášteru vzpomenu ještě jednu skutečnost a to tu, že vaření piva bylo zprvu doménou žen. Pokud bychom tyto skutečnosti vzali v úvahu, mohli bychom teoreticky říci, že první klášterní pivovar byl zřízen již kolem roku 970 spolu s prvním klášterem založeným na našem území v době založení pražského arcibiskupství (973– 976). Klášter byl založen konventem benediktinek u sv. Jiří na Pražském hradě, jehož abatyší se stala Mlada – Marie, sestra knížete Boleslava II. Druhý nejstarší klášter byl založen na Břevnově roku 993 knížetem Boleslavem II. spolu s pražským biskupem Slavníkovcem Vojtěchem. Že zde pivovar byl a fungoval, dokládají protiopatření samotného Vojtěcha, který již nestrpěl nezřízené pití piva samotnými mnichy a vyžádal si na papeži zákaz jak jeho výroby, tak i pití pro celou svou diecézi. Tato „prohibice“ platila až do doby vlády krále Václava I. (1203–1253), který si pro své poddané vyprosil roku 1244 její zrušení prostřednictvím břevnovského opata u papeže Inocence IV. Třetí benediktinský klášter byl založen roku 999 v Ostrově u Davle na soutoku řeky Vltavy a Sázavy. I zde lze předpokládat zřízení pivovaru při klášteru.⁸⁴

⁸³ STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*, s. s. 80. Srovnej. HOYER, Ernst. *Svěcení piva*. Praha: Vydavatelstvo časopisu "Kvas", 1937.

⁸⁴ CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*, s.32. Srovnej. POLÁK, Milan. *Pražské pivovárky a pivovary*. Praha: Libri, 2003. ISBN 80-7277-193-0. s. 10-11. Srovnej. VLČEK, Pavel, Petr SOMMER a Dušan FOLTÝN. *Encyklopedie českých klášterů*, s. 14. Srovnej. VESELÝ, Zdeněk. *Dějiny Českého státu v dokumentech*. Praha: Victoria Publishing, 1994. ISBN 80-85605-95-3, s. 32 – 33.

Další pivovary byly zřizovány při kapitulách. První kapitula⁸⁵ na našem území byla při kostele svatého Kosmy a Damiána ve Staré Boleslavi. Byla založena v letech 1039 – 1046 knížetem Břetislavem I. (1034–1055) v místech, kde byl roku 935 zavražděn sv. Václav. Pivovar byl založen pravděpodobně již před rokem 1052, kdy byla vydána nadační listina, kde se ukládá žateckým statkům platit desátek chmele církevní vrchnosti. Toto je také nejstarší dokument, který se zmiňuje o pěstování chmelu v království Koruny české. Jako druhá byla založena v Praze vyšehradská kapitula v roce 1070 prvním českým králem Vratislavem II. při kostelu sv. Petra a Pavla. Z roku 1088 je známa nadační listina kolegiální vyšehradské kapituly⁸⁶, ve které je už přímo zmíněno pivovarství na našem území. Mluví se zde jasně o pivovaru Na Trávníčku, který byl postaven přímo pod Vyšehradem, a jako velký odběratel vody stál pravděpodobně u potoka Botiče. Uvádí se, že stál v blízkosti mlýna, podle kterého byl Botič podle pověsti pojmenován.⁸⁷ Dále jsou zde zmíněna jména sládků Sobíka, Šešury a Častoně, kteří v tomto pivovárku sladovali. V listině byla uvedena i výše daní (desátků) z vaření piva z pšenice a ječmene, které byly pivovaru uloženy odvádět vyšehradské kapitule. V roce 1091 byla králem Vratislavem II. vydána další listina, ukládající poddaným platit vyšehradské kapitule desátek z pěstování chmele. Roku 1130 bylo nadační listinou krále Soběslava I. uloženo poddaným pod Vyšehradem platit kapitule desátky z vaření piva. Podle historika doktora Zbyňka Likovského, byl při vyšehradské kapitule zřízen kapitulní pivovar Na Libušince, který vařil pivo jen pro potřeby kapituly samotné. Podle Z. Likovského byl v době husitských válek zničen a znovuobnoven byl vyšehradskou kapitulou až v roce 1564.⁸⁸ Zmíněné listiny, kde se hovoří o chmelu, by tedy mohly být důkazem o existenci pivovarů při kapitulách. Chmel je plodina, která neměla stejně jako dnes širší rozsah uplatnění, než jakým je chmelení piva.

⁸⁵ **Kapitula** (katedrální nebo kolegiální) je sborem kanovníků, tj. společenstvím kněží konkrétní církve, jimž přísluší konat slavnostní bohoslužbu (liturgie) v katedrálním nebo kolegiálním kostele. Kapitula je řízena proboštem a kapitulním děkanem, kteří jsou přímo podřízeni diecéznímu biskupovi.

⁸⁶ **Vyšehradská kapitula** – její zvláštností bylo, že od svého založení podléhala papeži a ne místnímu diecéznímu biskupovi, jak tomu mělo být podle církevního práva. Důvodem byly velké neshody krále Vratislava II. s pražským arcibiskupem Jaromírem, s vlastním bratrem. Protože biskup Jaromír měl svou katedrálu na Hradčanech, král Vratislav II. si založil novou kapitolu v místě své nově zakládané rezidence na Vyšehradě.

⁸⁷ POLÁK, Milan. *Pražské pivovárky a pivovary*, s. 11. Srovnej. BEČKOVÁ, Kateřina. *Zmizelá Praha: Nové město*. Praha: Nakladatelství Schola Ludus - Pragensia, 1998. ISBN 80-900668-9-5.

⁸⁸ CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*, s. 32 – 33. Srovnej. LIKOVSKÝ, Zbyněk. *České pivovary 1869-1900*. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 2005. ISBN 80-86576-14-0.

2.2.2. Královská města a městské pivovary

Vedle stávajících pivovarů klášterních a církevních se ve 13. století začalo pivovarnictví rozšiřovat v zakládaných královských městech a začalo se stávat velmi důležitým předmětem obživy. Od původního „domácího“ vaření piva v trhových osadách (zárodcích pozdějších měst) se v nově zakládaných královských městech rozvíjelo pivovarnictví a sladovnické řemeslo, které bylo považováno za nejvýnosnější živnost ve městech. Panovník si v královských městech prostřednictvím svého zástupce udržoval loajalitu v daných regionech udělováním různých privilegií a práv. Rozsah privilegií a práv rostl s velikostí a důležitostí samotného města. Jedním z privilegií bylo „právo várečné“, jehož dodržování bylo velmi hlídáno pod vysokými pokutami, jinak by královská pokladna mohla přicházet o značné zisky. Toto právo dostali pouze ti, kteří byli vlastníky domu uvnitř hradeb královského města, platili z něho řádně daně a nebyli živnostníky, kteří provozují nějaké podřadné řemeslo, jako např. lazebnictví. Právo várečné nebylo udělováno ani šlechtě, pokud v hradbách města nevlastnila nějaký dům. Tato podmínka se stala důvodem pozdějších svárů mezi měšťany a šlechtou. Pokud bylo měšťanovi uděleno právo várečné, mohl vařit slad a pivo a měl i právo na šenkování. Tak začalo vznikat a rozvíjet se pivovarnictví v řadě královských měst. K nejstarším městům patří např. Svitavy (založeny 1256), Žatec (založen 1261), České Budějovice založené králem Přemyslem Otakarem II. roku 1265^{89,90} Plzeň, další perla našeho pivovarnictví, začala ve svých hradbách vařit pivo hned po svém založení roku 1295. V tomto roce král Václav II. udělil právo várečné 260 plzeňským městským občanům a to bez ohledu na jejich povolání. Toto právo bylo dědičné.⁹¹ Například v Praze bylo v předhusitské době ve 13. a 14. století 287 sladovníků, z toho jen devět vlastnilo dům a mělo tak možnost provozovat samostatnou živnost. Staré Město pražské se rychle rozvíjelo a už nebylo schopno pojmout velké množství obyvatel. A tak 8. března roku 1348, vydal Karel IV. tři zakládající listiny Nového Města. Panovník v nich vymezil jak nové území, tak zároveň poskytl tamním obyvatelům výhody. Zároveň nařídil, aby se do jednoho léta „Pod rozhořčením naší výsosti“ přesunula část řemesel⁹² do nově vzniklého Nového Města. A tak s položením základního kamene novoměstských hradeb dne 23. 3. 1348, bylo

⁸⁹ Tohoto roku získaly České Budějovice také od Přemysla Otakara II. právo várečné, právo mílové jim bylo uděleno až téměř o sto let později Karlem IV. v roce 1351.

⁹⁰ CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*, s. 34.

⁹¹ KNOFLÍČEK, Zdeněk, Jana KOUTNÁ a Josef ČIKOT. *Pivovarské muzeum v Plzni = Brewery Museum in Plzeň = Brauereimuseum in Plzeň = Musée de brasserie de Plzeň*. Praha: Garamond, 1995. ISBN 8090026818, s. 4-8.

⁹² Mezi tato řemesla jako kolaři, kováři a soukeníci byly uvedeny výslovně sladovny, sušárny a pivovary.

založeno i pivovarnictví na Novém Městě pražském.⁹³ Rozložením řemesel mezi Staré a Nové Město mělo i jiný a velice prostý důvod. Šlo jednoduše o snížení pravděpodobnosti požárů ve městě. Právě sušárny sladu svým nedokonalým sušením způsobovaly požáry. Tuto skutečnost dokládá i listina Jana Lucemburského (1310 –1346) z roku 1341, kterou vydal přímo k městu Domažlice, ve které ukládá nařízení, aby sladovny byly přemístěny na předměstí. S tím, že veškerá pivovarnická práva budou těmto občanům vlastním sladovnické domy zachována.⁹⁴

Vzniklá či vznikající královská města se honosila řadou privilegií, mezi nimiž bylo i výše zmíněné právo várečné, které bylo udělováno pouze měšťanům vlastním dům uvnitř hradeb. Výjimkou nebyli ani urození, pokud nebydleli a nevlastnili dům ve městě, neměli právo vařit pivo. Obecně platilo pro měšťany toto pravidlo, pokud tzv. občan „trpí s městem“ tzn. platí berní povinnosti, smí vařit a šenkovat pivo.⁹⁵ Vydání pravidla várečného se připisuje Václavu II. (1278-1305). Roku 1356 byla vydána Zlatá bula císaře římského a krále českého Karla IV., kde se potvrzuje právo várečné měšťanům vlastním dům v hradbách města bez omezení.⁹⁶ V každém privilegovaném městě se městská rada snažila vytvářet takové podmínky k podnikání, aby „přitáhla“ do města maximum řemeslníků. Vysoký počet řemeslníků zajišťoval konkurenci, která zajišťovala kvalitu služeb. Podle pravidla „nejlepší přežije“, se snažili produkovat nejkvalitnější a cenově nejvýhodnější zboží, z čehož měly městské a královské kasy vysoký užitek. Samotní řemeslníci to ale vnímali poněkud opačně. Měli pocit, že mnoho řemeslníků si vzájemně ubírá zisky a začali si počty řemeslníků určovat sami tím, že zakládali sdružení, která tyto počty regulovala, tzv. cechy.⁹⁷

Měšťané s právem pro vaření piva se začali členit na majitele dvou typů domů. Byli to ti, kteří měli domy plně vybavené pro vaření piva, ale nevařili slad, na vaření piva si často najímali sladovnické a pivovarnické mistry. Dále to byli ti, kteří ve svých domech

⁹³ POLÁK, Milan. *Pražské pivovárky a pivovary*, s. 12 – 13. Srovnej. RUTH, František. *Kronika královské Prahy a obcí sousedních*. Vyd. 2., (v NLN 1.). Ilustroval Pavel KÖRBER. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1995. ISBN 80-7106-132-8.

⁹⁴ BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo*, s. 19.

⁹⁵ STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*, s. 72 – 73. Srovnej. WINTER, Zikmund. *Dějiny řemesel a obchodu v Čechách v XIV. a v XV. století*. V Praze: Česká akademie císaře Františka Josefa pro vědy, slovesnost a umění, 1906. Spisy musejní. Srovnej. VOLDAN, František. *O právní povaze právovarečných měšťanstev v Čechách*. Praha: vl. nákl., 1904.

⁹⁶ BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo*, s. 18. Srovnej. PÍŠA, Rudolf. *Pivovary a sladovny: katalog cenných papírů*. Praha: DAS Media, 2008. ISBN 978-80-904178-0-9. s. 9 – 11.

⁹⁷ PÍŠA, Rudolf. *Pivovary a sladovny: katalog cenných papírů*. Praha: DAS Media, 2008. ISBN 978-80-904178-0-9, s. 10 – 11.

vařili slad, ale neměli vybavení pro vaření piva, ale obvykle ovládali výrobu piva. Všechny tyto domy měly právo várečné, ale dělily se podle svého vybavení na domy právovárečné, které měly varny, na domy nákladnické, kde se vařil slad a domy ostatní, bez práva várečného. V některých domech probíhala výroba sladu i piva kompletně. Těchto domů bylo ale málo. Běžnější byl model oddělená sladovna a varna. Z plně vybavených domů se později začaly stávat první soukromé městské „rathauzní“ pivovary. Ty se pak propůjčovaly měšťanům s právem várečným k vaření piva, podle pořadí, které určovala městská rada. V některých městech si měšťané postavili společný pivovar, ve kterém vařili „po střídě“ a vznikala tak právovárečná měšťanstva. Pokud majitelé nákladnických, sladovnických domů nechtěli využít k vaření právovárečných domů, byla zde ještě jedna možnost. Město často vlastnilo varní pánev, kterou si mohli sladovníci podle stanoveného pořadí půjčovat a peníze z pronájmu pak směřovaly do městské pokladny. Je zajímavé, že pivovarnictví nebylo bráno jako řemeslo na rozdíl od sladovnictví. Pivovarnictví bylo bráno jako obchodní činnost, jelikož ji mohl vykonávat kterýkoli měšťan vlastníci dům. To dávalo výhodu právovárečnickům, kteří si mohli k obchodování s pivem přibrat ještě jiné řemeslo a tím získat dvojí důchod, což u jiných řemesel nešlo. To se nelíbilo majitelům domů nákladnických a sladovnických a začali usilovat o monopol vaření piva. Roku 1398 ale Václav IV. rozhodl, že pivovarnictví je obchod a ne řemeslo. Dalo by se říci, že sladovníci a nákladníci hledali určitou sílu v jednotě a postupně se začali sdružovat do cechů, které byly vedle řeznického cechu nejpočetnější a nejbohatší. Z roku 1353 pochází nejstarší zmínka o cechu a jde o první sladovnický cechovní řád v našich zemích a týká se cechu sladovníků v Brně. O prvním pražském cechu se zmiňuje Zikmund Winter: „*Toho roku 1407 konečně i sladovníci pražští počtem tak hojné řemeslo byli, že se upravili v pořádek*“⁹⁸. V roce 1477, za vlády Vladislava II. Jagellonského, se opět rozhořely spory mezi pivovárečníky a sladovníky, kteří stále usilovali o monopol na vaření piva. Soud ale potvrdil rozhodnutí Václava IV. z roku 1398. Sladovníci dosáhli pouze monopolu na výrobu sladu. Ale i to jim vyneslo řádný přínos financí.

Dalším a velice významným privilegiem pro královská města bylo „právo mílové“ nebo tzv. „hájemství“ nebo také „obvodové právo“. Toto právo ochraňovalo řemeslníky a

⁹⁸ STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*, s. 76 – 77. Srovnej. WINTER, Zikmund. *Dějiny řemesel a obchodu v Čechách v XIV. a v XV. století*. V Praze: Česká akademie císaře Františka Josefa pro vědy, slovesnost a umění, 1906. Spisy musejní. Srovnej. CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*, s. 35.

živnostníky uvnitř daného města. Nikdo cizí nesměl v okruhu jedné míle⁹⁹ od hradeb města provozovat živnost, řemeslo a nesměl ani prodávat svoje výrobky. Toto právo se týkalo třeba i šenkýřů, kteří nesměli v okruhu jedné míle čepovat žádné cizí pivo, které se neuvařilo uvnitř hradeb. Toto pravidlo vyvolávalo značné spory mezi měšťany a sedláky, šlechtou a samotnými kláštery, kteří nemohli dovážet své produkty do měst. Šlo o určitý způsob zajištění odbytu a omezení konkurence pro měšťany. Právo mílové bylo v Čechách a na Moravě udělováno již od 12. století. Ve 13. století jej získala Opava (1224), Hodonín (1228) a Olomouc (1230). Většina královských měst toto právo získala až v době vlády Lucemburků, kdy Jan Lucemburský potvrdil právo např. městu Písek (1327), pražské Malé Straně (1330), Starému Městu (1341) a dále pak Lounům, Mostu nebo Nymburku. Za vlády Karla IV. bylo toto právo roku 1348 potvrzeno novoměstským, dále pak Budějovicím, Domažlicím nebo Mělníku. K porušování a k určitému ignorování obvodového práva došlo za vlády Václava IV., který nepokračoval v politice svého děda a otce a dokonce sám toto právo porušoval. Od roku 1385 si nechal ke dvoru dovážet pivo ze Žitav a Svídnice¹⁰⁰ a přestal odebírat od pražských. To vyvolávalo u měšťanů nevoli a místo toho, aby se dovolávali dodržování mílového práva, začali částečně usilovat o vystavování a čepování svých piv mimo hradby města.¹⁰¹ Na rozdíl od něho, jeho bratr a nástupce Zikmund udělil právo např. městům Tábor, Český Brod nebo Mýto a Vladislav Jagellonský městu Stříbru. Tresty za porušení mílového práva byly poměrně tvrdé. Měšťan mohl přijít o všechna práva měšťana, mohl dostat vysokou a znatelnou pokutu anebo mohl v případě pivovárníka přijít o vyrobené pivo. Na Moravě se prohřešek proti mílovému právu trestal ve 14. století dokonce v některých případech i oběšením.¹⁰² S udělováním a dodržováním mílového práva plynuly do městských pokladen poměrně vysoké finanční příjmy.

2.2.3. Spory měst a šlechty o právo na vaření sladu a piva

Vedle městských pivovarů a již dříve zakládaných klášterních a církevních pivovarů si začal budovat pivovary i panský a rytířský stav. Šlechta měla vždy

⁹⁹ Jednou mílí se rozuměla vzdálenost od 7,48 km až 12,5 km (podle regionu)

¹⁰⁰ Svídnice neboli Schweidnitz bylo město v pruském Slezsku, které za doby Karla IV. patřilo pod České království až do roku 1741, kdy bylo Vratislavským mírem přenecháno Prusku.

¹⁰¹ PÍŠA, Rudolf. *Pivovary a sladovny: katalog cenných papírů*, s. 9.

¹⁰² BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo*, s. 21. Srovnej. STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*, s. 82 – 83. Srovnej. Pivovarnictví. In: Encyklopedie Českých Budějovic [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://encyklopedie.c-budejovice.cz/clanek/pivovarnictvi>

neomezenou svobodu a zajisté by jí nikdo nebránil, ani pokud by chtěla provozovat řemeslo nebo nějakou obchodní činnost, ale od počátku jak panský, tak rytířský stav bral za podřadné a nedůstojné svému postavení toto provozovat. To se ale rázem začalo měnit, když šlechta pochopila, jak velké zisky plynou z pivovarnictví, které se začalo stávat nejbohatším nejen mezi řemesly v oblasti potravinářské, ale v oblasti řemesel vůbec. Šlechta se začala velice výrazně protlačovat do oblastí trhu a výroby, kde měla své výsadní postavení královská města. Města začala výrobu přesouvat z malých pivovarů do technologicky lépe vybavených velkých pivovarů, ale ani tak nestačila konkurovat panským pivovarům. Ty měly velkou výhodu v používání vlastních surovin. Šlechta na svých panstvích nutila své poddané odebírat svá, často velice nekvalitní, piva a zakazovala odebírat piva městská. Velkou výhodou také bylo, že součástí panských pivovarů byly i sladovny, a tak si pivovary mohly produkci regulovat samy. Což nedělaly. Toto města, která považovala vaření piva za svou výsadu, začala pochopitelně brát jako příkoří a cítila se jednáním šlechty značně poškozena. A tak vznikl veliký spor, který se vlekl od roku 1484 až do roku 1517.¹⁰³

Města se zpočátku bránila tak, že znepríjemňovala život šlechtě. Zakazovala jí kupovat majetky ve městech, a pokud již nějaké vlastnila, zatěžovala je vysokými daněmi a různými poplatky. Šlechta městům oplácela stejnou mincí a zakazovala městům a jejich obyvatelům nakupovat majetek zapsaný v zemských knihách. Tento spor měst a šlechty přerostl i do roviny politické. Šlechta upřela městům právo hlasu na zemském sněmu. Tento hlas sice města získala zpět v roce 1508, ale ke kompromisu došlo až roku 1517 za vlády Ludvíka Jagellonského. Pokud nějaký měšťan žádal o postup do nějaké vyšší funkce, byla mu tato cesta značně znepríjemňována a nakonec ve většině případů zamítnuta úplně. Počet odbytišť pro městské pivovary se zužoval, jelikož mimo město patřila většina práv šlechtě a ta udělila zákaz. Velké potíže měla města i s nákupem surovin z panských statků.

Roku 1484¹⁰⁴ na panském sněmu, zástupci šlechty požadovali na samotném králi Vladislavu II. Jagellonském (1471–1516), aby jako svobodní stavové, kteří mají svobodná práva, měli i právo vařit pivo. Stavové poznali, že pivovary vydělávají a přinášejí daleko větší důchody svým majitelům než mlýny, rybníky, dvory či chov

¹⁰³ POLÁK, Milan. *Pražské pivovárky a pivovary*, s. 17 – 19.

¹⁰⁴ Rok 1484 se považuje za počátek vyostření, už tak napjatých, vztahů mezi šlechtou, rytíři a městy. Tento spor byl částečně vyřešen roku 1517.

dobytka a „přehodnotili“ svůj vztah a postoj k „podřadným“ a „nedůstojným“ činností. Šlechta se dožadovala stejných práv a výsad pro sladovny a pivovary na svých panstvích, jaká měla města. Královská města se odmítala logicky vzdát a roku 1502 soustředila všechna svá privilegia, pečeti předchozích králů a udělené výsady a předala je králi. Například Staré Město předložilo potvrzení císaře Zikmunda, kterým stvrzoval rozhodnutí o mílovém právu krále Jana, a Nové Město potvrzení císaře Zikmunda potvrzující listinu vydanou Karlem IV. ve stejné záležitosti. Stejnou listinou od Karla IV. se prokázali i malostranští se zvláštním vymezením pro Újezd. Postupně se přidala další města jako Domažlice, Klatovy, Louny, Kadaň, Chrudim, Mělník, Tábor, Budějovice, Plzeň, Stříbro, Slaný, Písek, Žatce, Mejto a řada dalších a předložila privilegia, která jim byla udělena, potvrzena a rozmnožena králem Janem Lucemburským, Karlem IV., Václavem IV. a císařem Zikmundem.¹⁰⁵ Na toto reagovali panští a rytíři tím, že v dokumentech není žádná zmínka o tom, že by se v nich panskému nebo rytířskému stavu zakazovalo vařit, prodávat nebo šenkovat pivo. Zákaz se vztahoval pouze na sedláky a to na základě mílového práva. Měšťané očekávali, pod tíhou doložených argumentů, že panovníkův verdikt bude znít v jejich prospěch. Že bude šlechtě a jejím statkům zakázáno vaření piva a jeho následný prodej podle pravidel mílového práva. Bohužel se tomu tak nestalo. Rozhodnutí bylo pravděpodobně ovlivněno skutečností, že šlechta pomohla panovníkovi při tažení do Uher. Panovník ve svém rozhodnutí vydal řadu zákazů pro města a panským udělil povolení, o která žádali. Když měšťané viděli, že nic nesvedou, požádali o vydání dokumentů a vypravili se k odchodu. Když král poznal, že udělal chybu, slíbil, že rozhodnutí nevydá. Spory, které se velice vyostřovaly, trvaly po celou dobu panování Vladislava II. až do jeho smrti roku 1516.¹⁰⁶ Vladislav II. se svým panováním řadí mezi slabší panovníky. Jeho oslabená panovnická moc v českém státě byla dána velkým nepoměrem sil mezi ním a stavy a také tím, že on sám se všemi úřady od roku 1490 pobýval v Budíně¹⁰⁷.¹⁰⁸ Největším, až spalujícím plamenem vzplály tyto

¹⁰⁵ZÍBRT, Čeněk. *Z historie piva*. V Praze: Vyšehrad, 2013. ISBN 978-80-7429-339-9. s. 44 - 48. Srovnej. KALOUSEK, Josef, ed. *Archiv český, čili, Staré písemné památky české i moravské: sebrané z archivů domácích i cizích*. V Praze: Nákladem Domestikálního fondu království českého vydává kommisie k tomu zřízená při Královské české společnosti nauk, 1887.

¹⁰⁶ STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*, s. 84 – 85. Srovnej. JANÁČEK, Josef. *Pivovarnictví v českých královských městech v 16. století*. Praha: ČSAV, 1959. Rozpravy ČSAV. Řada společenských věd.

¹⁰⁷ **Budín** (maďarsky *Buda*, německy *Ofen*, latinsky *Aquincum*, slovensky *Budín*, srbsky/chorvatsky Budim (Будим)) je část Budapešti ležící na pravém břehu Dunaje, představuje tedy západní část města. Podle Wikipedie: Otevřená encyklopedie: Budín (Budapešť) [online]. c2017 [cit. 25. 06. 2017]. Dostupný z WWW:

spory právě po jeho smrti, kdy šlechta vzala „spravedlnost,, do svých rukou a zakázala odebírat městské pivo statkům a nejhruběji porušila i dané mílové právo, když začala v královských městech stavět šenky a krčmy pro prodej svého piva. O vážnosti situace mezi jednotlivými stavy píše ve své knize „*Blahoslavený sládek*“ J. Staněk a dokládá to ukázkou z textu Fr. Wacka „*Rozmlouvání člověka stavu rytířského...*“:

„Města však vidouce, an se jim tak velká křivda a újma děje a toto vespolek hořce sobě žalujíce, spikla se jednomyslně proti rytířům a pánům, z čehož vzniknutí strašlivé války, podobné oné za časů Žižkových bylo se obávati. Neb již již jedni druhým počali hubiti a pleniti statky a jmění, již onde i onde krvavé povstaly bitvy, již všudy všecko rozjitřeno a zbouráno bylo. Tento strašlivý rozbroj mezi stavem panským a městským, který zemi české hrozil šťastně přetrhlo několik moudrých a šlechtných pánů, jenžto učinivše mezi sebou a měšťany mír, tyto od tak násilného práva svého hájení odvrátili.“¹⁰⁹

Největší zásluha za uklidnění tak vyostřené situace se připisuje panu Vilému staršímu z Pernštejna.¹¹⁰

Spory mezi jednotlivými stavy se táhly téměř třicet tři let a byly projednávány na devatenácti zemských sněmech. Nakonec byly vyřešeny na zemském sněmu započatém 28. září na den sv. Václava, kde byla 24. října roku 1517 uzavřena Svatováclavská smlouva¹¹¹, která obsahovala 51 ustanovení. Města zde uhájila svou autonomnost, ale musela slevit ze svých ekonomických výsad. Pro ilustraci mocenského rozložení mezi panovníkem a stavy v době stavovské monarchie svědčí ten fakt, že pro vložení Svatováclavské smlouvy do zemských knih nebyl vyžádán souhlas krále Ludvíka Jagellonského.¹¹² Měštům se podařilo, zatím, udržet mílové právo, ale nepodařilo se jim zbavit šlechtu práva na vaření piva. Ve smlouvě se šlechta zavazuje k dodržování mílového práva v době jarmarků a výročních trhů, a že nebude zakazovat svým poddaným nakupovat pivo od měst. Města souhlasila s prodejem klášterních a panských piv uvnitř hradeb v šenkovních domech patřících šlechtě, ale podmínkou bylo, že tyto

<[https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Bud%C3%ADn_\(Budape%C5%A1%C5%A5\)&oldid=15027794](https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Bud%C3%ADn_(Budape%C5%A1%C5%A5)&oldid=15027794)>

¹⁰⁸ VESELÝ, Zdeněk. *Dějiny Českého státu v dokumentech*. Praha: Victoria Publishing, 1994. ISBN 80-85605-95-3, s. 127 – 128.

¹⁰⁹ STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*, s. 83 - 86

¹¹⁰ Tamtéž, s. 86.

¹¹¹ Text smlouvy se dochoval pod názvem „*Smlúva vssech trzí Stavuo Svatováclavského sněmu v desky vložena – Létha Božího etc. Sedmnáctého*“.

¹¹² VESELÝ, Zdeněk. *Dějiny Českého státu v dokumentech*, s. 130 – 137. Srovnej. FRANCEK, Jindřich. *24. 10. 1517 - Svatováclavská smlouva: urození versus neurození*. Praha: Havran, 2006. Dny, které tvořily české dějiny. ISBN 80-86515-67-2.

domy budou „trpět“ s městem stejně jako ostatní majitelé domů ve městě. V zásadě tato smlouva do práv měst nezasáhla a pomohla rozvoji pivovarů šlechtických. Právo vařit pivo bylo nakonec přiznáno všem třem stavům, pouze stav selský musel dodržovat mílové neboli obvodové právo a nesměl ani šenkovat.¹¹³

Téměř ve stejné době jako Svatováclavská smlouva vzniklo tzv. „propinační právo“, které bylo v Čechách zrušeno roku 1869. Bylo udělováno nejdříve městům a později i šlechtě a obcím. Držitelé tohoto práva měli oprávnění k vaření a prodeji piva a k vaření lihovin. Pokud město získalo propinační právo, získalo s tím i možnost vybírat poplatky za zvenčí dovážený alkohol. Poplatky byly stanovovány městskou radou. Zdálo by se, že toto právo přineslo městům určité výhody, ale ve skutečnosti dalo možnost k masivnímu zakládání panských pivovarů. 12. července roku 1576 byly jako reakce na zhoršující se hospodářskou situaci v Praze vydány Rudolfem II. dva dekrety o viktualiích (tj. o potravinách), stanovující a upravující ceny chleba a piva. O dva roky později 22. září roku 1578 byl vydán Drahotní řád, který se již týkal všech řemesel. Dohledem nad dodržováním těchto dokumentů byli určeni rychtáři, konšel a purkmistři. Dekrety a Drahotní řád stanovovaly pevný, ale pružný systém cen, který reagoval na ceny obilí na trhu. Tento systém se udržel až do doby třicetileté války.¹¹⁴ Období třicetileté války mělo za následek citelný úbytek pivovarů. Na počátku 17. století měly Čechy na svém území asi tři tisíce pivovarů, po válce to byl drastický úbytek. Městské pivovary byly likvidovány panskými a panské byly šlechtě zkonfiskovány po bitvě na Bílé hoře, jako následek protihabsburské šlechtické revolty.¹¹⁵

2.2.4. Čechy, pověst o získání cechovního znaku

S výrazným rozvojem řemesel uvnitř královských měst, se začala vytvářet společenstva tzv. „cechy“, která z počátku obhajovala práva měšťanů a zajišťovala obchodní ochranu svým členům. Později začala plnit funkce charitativní, školské, kulturní, reprezentační a v neposlední řadě také obranné a bezpečnostní.

¹¹³ POLÁK, Milan. *Pražské pivovárky a pivovary*, s. 18 - 19. Srovnej. JANÁČEK, Josef. *Pivovarnictví v českých královských městech v 16. století*. Praha: ČSAV, 1959. Rozpravy ČSAV. Řada společenských věd.

¹¹⁴ POLÁK, Milan. *Pražské pivovárky a pivovary*, s. 19 - 20. Srovnej. JANÁČEK, Josef. *Pivovarnictví v českých královských městech v 16. století*. Praha: ČSAV, 1959. Rozpravy ČSAV. Řada společenských věd. Srovnej. JELÍNEK, T. *Právní vývoj regulace cen viktualií v pražských městech od 16. Do poloviny 17. Století*. In: *Pražský sborník historický XXVII, KLP - Koniasch Latin Press, Praha 1995. Praha | Archiv hl. města Prahy | Scriptorium | 2009 | 500 s. | 32 s. obr. příl. | váz. ISBN 978-80-86852-32-4, 978-80-87271-19-3 | ISSN 0555-0238*

¹¹⁵ POLÁK, Milan. *Pražské pivovárky a pivovary*, s. 39.

V nejstarších dobách pivovarství byli členy cechů jen sladovníci, protože jak bylo již řečeno, pivovarnictví byla činnost obchodní nikoli řemeslná. Pivovarníci tedy po dlouhou dobu nepodléhali cechovním regulím. Do prvních cechů, které vznikaly již ve 13. století, vstupovali nejprve sladovníci¹¹⁶, později nákladníci¹¹⁷ a až daleko později pivovarníci¹¹⁸ a pivovarská chasa, jejichž postavení v cechu bylo vymezeno mírou jejich pravomocí. V této době se cechy začaly zajímat i o sociální a školskou politiku. Začaly si vychovávat své odborníky. Později začaly cechy formulovat cechovní řády, které stanovovaly podmínky členství, regulovaly množství piva, které směli měšťané uvařit, dohlížely na množství a kvalitu používaných surovin, aby pivo neutrpělo a neztratilo své vlastnosti, určovaly výše platů, atd. Řády byly schvalovány panovníkem v královských městech, v případě měst panských řády schvalovala příslušná vrchnost. Nejstarší dochovaný cechovní řád pochází z roku 1353 z Brna. Další známý cechovní řád pochází z roku 1407 a je to pražský cechovní řád.¹¹⁹ Z roku 1415 pochází cechovní řád sladovníků z Litomyšle potvrzený biskupem Janem Železným. Nové Město pražské si svůj řád schválilo až roku 1456 a společenství bylo vždy označováno v městských knihách jako „páni nákladníci piv vaření“.¹²⁰

Řád stanovoval a upravoval hierarchii a postavení jednotlivých členů cechu. Například příslušníci pražského cechu byli rozděleni na tři skupiny podle sociálního postavení. První skupinu, nejvyšší, tvořili majitelé domů se sladovnicemi a pivovary. Druhou skupinou byli obchodníci pivem a nákladníci, kteří měli nějakou finanční účast na zařízení v pivovaru. A třetí, nejnižší postavenou skupinou, byla skupina řemeslná. Přesto, že této poslední skupině se nepodařilo roku 1398 uspět ve snaze o získání práva prodeje piva, podařilo se jim vytvořit a patřit do celopražského všeobecného sdružení majitelů, obchodníků i odborných řemeslníků.¹²¹

¹¹⁶ Sladovníci – latinsky *brasearii* (věnující se výrobě sladu) řemeslník, který dohlíží na výrobu sladu, mistr sadovnický. Může se nechávat najímat na vaření sladu i do jiných nákladnických domů nebo do právozárečných domů, které byly plně vybaveny jak pro sladování tak i vaření piva. Obvykle majitel domu v hradbách města s právem várečným.

¹¹⁷ Nákladník – majitel nákladnického domu, kde vařil slad, s právem várečným, nemusel být vždy sladovníkem, ale obvykle tomu tak bylo.

¹¹⁸ Pivovarníci – latinsky *braxatores* (*vařící pivo*) obchodník, vlastník městského právozárečného domu vybaveného pro vaření piva.

¹¹⁹ BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo*, s. 22. Srovnej. POLÁK, Milan. *Pražské pivovárky a pivovary*, s. 13. Srovnej. Historie piva v Čechách. Beer Web [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <https://beerweb.cz/o-pivu/historie-piva-v-cechach>

¹²⁰ STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*, s. 77. Srovnej. MERHOUT, Cyril. *Malostranské pověsti*. Praha: Pražská akciová tiskárna, 1941.

¹²¹ POLÁK, Milan. *Pražské pivovárky a pivovary*, s. 13 – 14. Srovnej. DIVIŠ, Jan. *Pražské cechy*. Praha: Muzeum hlavního města Prahy, 1992. Acta Musei Pragensis.

O významu pivovarnictví také svědčí to, že byl pro jeho kontrolu zřízen tzv. úřad osmipánů. V pražských nákladnických knihách je tento dohlížecí úřad zmíněn už v roce 1512. Proč osmipání? Protože úřad tvořilo osm městskou radou vybraných úředníků z řad cechmistrů z nejvlivnějších a nejbohatších rodin. Jejich úkolem bylo dohlížet na produkci a kvalitu piva. Složení skupiny kontrolorů se měnilo s obnovou městské rady, které byli podřízeni. V čele stál tzv. přední starší, který reprezentoval daný úřad. V jeho kompetenci bylo předsedání soudům, ukládání napomenutí a např. předsedání cechu. Skrze městskou radu přicházela k osmipánům nařízení z vyšších instancí a naopak rada tlumočila požadavky osmipánů výše. Pokud osmipání trestali, bylo to formou pokut, napomenutími nebo jednoduše zastavením živnosti. Vedle úřadu osmipánů existoval i úřad šestipánů¹²². Tyto dva úřady se často dostávaly do sporů o své kompetence, například v případě šenkýřů.¹²³

Pro cechy hrála velkou úlohu symbolika a sladovnický cech toho nebyl výjimkou. Výčet atributů by byl veliký, např. patron, symboly práva¹²⁴, pečetidla, pokladny zvané *percule* nebo také *ferule*, cechovní obrazy, pohřební štíty, prapory, vývěsní štíty, korouhve a praporce. Symboly, které byly vyobrazovány ve spojení se sladovníky na těchto attributech, přímo souvisely se sladovnickou nebo pivovarnickou výrobou, např. ječmenné klasy, sladovnické lopatky, nálevky na tyči zvané šoufky, hřebľa apod.¹²⁵

Po celém světě se pivovarníkům připisuje jako patron Gambrinus¹²⁶, podle bájí údajný vynálezce zlatavého moku. Ve skutečnosti jde o zkomoleninu jména brabantského vévody Jana I. (Jan Primus), který byl v druhé polovině 13. století čestným předsedou bruselského sladovnického cechu. Patronem sladovníků v českých zemích se stal dědic země České, svatý Václav. Ten byl sladovníkům „přidělen“ samotným Karlem IV. údajně roku 1357. Karel IV. velice dbal o pivovarnictví, stejně jako o vinařství. Právě vinařský cech byl jediný, který mohl umístit portrét sv. Václava na svou pokladnici a cechovní korouhev.

Podle jedné staropražské legendy sladovníci získali svého patrona takto. Když se

¹²² Úřad tvořená šesti úředníky, který dohlížel a zabýval se hospodářskými záležitostmi.

¹²³ POLÁK, Milan. *Pražské pivovárky a pivovary*, s. 15 – 17. Srovnej. MENDELOVÁ, Jaroslava. *Osmipanský úřad na Starém Městě pražském do roku 1620*. Praha, 1975. Srovnej. WINTER, Zikmund, ŠIMÁK, Josef Vítězslav, ed. *Český průmysl a obchod v XVI. věku*. V Praze: Nákladem České akademie císaře Františka Josefa pro vědy, slovesnost a umění, 1913. Spisy musejní, č. 174.

¹²⁴ Např. atributem úřední moci prvního cechmistra bylo „cechovní právo“.

¹²⁵ POLÁK, Milan. *Pražské pivovárky a pivovary*, s. 13 – 14. Srovnej. DIVIŠ, Jan. *Pražské cechy*. Praha: Muzeum hlavního města Prahy, 1992. Acta Musei Pragensis

¹²⁶ Na obrazech je znázorňován sedící na sudu s nádobou pěnivého piva v ruce.

Otec vlasti jednou vracel ze své pouti ze Staré Boleslavi, zastihla ho silná bouře a ta ho i s celou družinou zahнала do vchodu pivovaru „U Hrubého muže“ na staroměstské Dlouhé třídě. Vstoupili ve chvíli, kdy chasa vařila pivo, a z důvodu koordinace pohybů při ručním míchání rmutu, a proto, aby jeden do druhého nevrátili, zpívali náboženské písně. Sám sládek nazývaný „hrubý muž“ obsloužil Karla a celou jeho družinu, aniž by ve zmáčené osobě poznal samotného panovníka. Karel naslouchal písním a při degustaci piva si prohlížel vybavení pivovaru. Zaujalo ho jedno strojní zařízení. Když se od zaměstnanců dozvěděl, že se jedná o obyčejnou virguli, nařídil, aby se nadále nazývala „spravedlností“. Sládek se nejprve ohradil, že mu nebude nějaký pocestný nic nařizovat, ale když pak poznal, že zmoklý pocestný je sám panovník, novou terminologii přijal. Karel byl nadšen z výborné chuti jemu nabídnutého piva a ještě na místě provedl akt, při kterém zrovnoprávnil pivovarníky na úroveň vinařů, a tak od té doby cech sladovníků používá sv. Václava jako svého patrona a jeho obraz je na cechovních korouhvích.¹²⁷

2.2.5. Daňová zatížení

Pivovarnictví a sladovnictví se stala velice výnosnými obchody a řemesly. Přinášela velké radosti v podobě vysokých příjmů, ale také starosti v podobě zátěže z daní, které na ně uvalovala města královská, královský dvůr, města panská, šlechta nebo kapituly. Poplatky nebyly neměnné. Jejich výše se stanovovala podle období a podle aktuální situace. Vliv na ně měla politická a aktuální společenská situace nebo třeba přírodní podmínky (sucho, potopy, zima, horko,...). Rozhodovala i lokalizace, jestli šlo o vesnici nebo chudé či bohaté město, jestli peníze půjde do kasy městské, panské nebo královské.

O daních v podobě desátků, placených poddanými kapitulám z vaření piva a pěstování chmele jsem se už zmínila. Pro ucelení, povinnost placení desátku, kolik a z čeho, bylo vždy zaneseno v nadačních listinách. Jako nejstarší a první známá nadační listina je z roku 1052 pro staroboleslavskou kapitolu při kostele sv. Kosmy a Damiána. Ta ukládá desátek z chmele pro žatecké pivovary. Další se týkají vyšehradské kapituly. První z nich z roku 1088 ukládá pivovaru Na Trávníčku platit kapitule desátky z vaření pšeničného a ječmenného piva. V roce 1091 to byl desátek z pěstování chmele a 1130 bylo nadační listinou uloženo vyšehradským poddaným zaplatit desátek opět z vaření

¹²⁷ KOŠNÁŘ, Julius, Jaroslav KABÍČEK a Jan ROYT. *Staropražské pověsti a legendy*. 3. vyd. Praha: Odeon, 1992. Klub čtenářů. ISBN 80-207-0393-4. Srovnej. ZÍBRT, Čeněk. *Sladovnické obyčeje, zábavy, slavnosti a pověry v nákladnických domech a pivovárech českých*. Praha: Zachar, 1910.

piva.

V roce 1228 museli pivovarníci platit nejvyššímu číšníkovi daň ve výši 12 denárů z každé várky. V Praze byla zavedena daň, tzv. *ungelt*, ta se platila z každého „marcovního“ sudu¹²⁸. Tato daň byla zrušena králem Janem Lucemburským 1329, ale roku 1339 jím byla znovu zavedena s tím, že poplatek se bude platit z každé várky. Od roku 1481 byla na města šlechtou uvalena povárná daň, tzv. *berně*. Šlo o poplatek jednoho groše za každý strych¹²⁹ obilí použitou při výrobě bílého piva. Od roku 1491 byla tato daň uvalena stavy nejen na města, ale museli ji platit šlechtici, duchovní a všichni výrobci piva. Tato daň byla platná pro roky 1497, 1513 a 1515 a měla umořovat královské dluhy. Protože v roce 1522 byla kasa opět prázdná, stavové zatížili výrobce piva další daní a to tzv. posudným. Toto znamenalo, že sládek musel z každého čtyřvěderního sudu (vědro = 46,5 l) odvádět 1 groš český. V roce 1534 bylo Ferdinandem I. (1526 –1564) zavedeno opět „povárné“. Na Moravě se od roku 1567 začaly daně zvedat a vystoupily až na 5 grošů. Ve městech, kde provozovali své řemeslo šrotíři neboli mleči sladu, byl od nich místními konšely, vybírán poplatek na údržbu věží a hradeb.¹³⁰

Do roku 1546 byly poplatky z vaření nebo z čepování piva mimořádné. To znamenalo, že se neustále měnily, někdy se platily, někdy zase ne. Od tohoto roku se poplatky začaly určovat průběžně. Tento rok se dá považovat za počátek pravidelného vybírání daní a za semínko budoucí daňové soustavy. O rok později zavedl Ferdinand I. poplatek tzv. „akcíz“¹³¹ z nápojů v Čechách uvařených nebo do království dovezených ve výši jednoho groše za sud. Tento poplatek zavedl proti vůli stavů a zcela bez jejich vědomí.¹³²

¹²⁸ **Marcovní sud** měl objem sudu žitavského = 992 litrů

¹²⁹ **Strych** neboli **korec** je objemová jednotka = 93 litrů = 4 věrtele, nebo plošná míra = 28,8 arů. **Věrtel** je objemová jednotka = ¼ strychu/korce = 23, 25 litrů, nebo plošná = 0,071ha.

¹³⁰ BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo*, s. 26. Srovnej. BERNAT, Josef. Statistika pivovarství v království českém se zřetelem k jiným zemím a Schematismus všech pivovarů v Čechách, které v obč. roce 1873 byly činnými. V Praze: Ottomar Beyer, 1875. xxxiv, 67 s. Srovnej. BOHUSLAV, Josef Václav. Encyklopaedie pivovarství. Díl III., Živnostenské právo rakouské. V Praze: Kuratorium I. veřejné školy sladovnické, 1908. 236 s.

¹³¹ Tento poplatek byl zaveden jako trest městům a šlechtě, kteří se vzbouřili a spojily s protestantským kurfiřtem Bedřichem Saským proti panovníkovi. Tato daň později byla pro šlechtu zrušena a platila pouze pro města.

¹³² BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České piv*, s. 27. Srovnej. BOHUSLAV, Josef Václav. Encyklopaedie pivovarství. Díl III., Živnostenské právo rakouské. V Praze: Kuratorium I. veřejné školy sladovnické, 1908. 236 s. Srovnej. BERNAT, Josef. Statistika pivovarství v království českém se zřetelem k jiným zemím a Schematismus všech pivovarů v Čechách, které v obč. roce 1873 byly činnými. V Praze: Ottomar Beyer, 1875. xxxiv, 67 s.

Už v této době docházelo k daňovým únikům, a proto od roku 1567 za vlády Maxmiliána II. (1564 –1576) byla země rozdělena na berní okresy, kde byli určeni výběrčí daní.¹³³

¹³³ BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo*, s. 27. Srovnej. BOHUSLAV, Josef Václav. Encyklopaedie pivovarství. Díl III., Živnostenské právo rakouské. V Praze: Kuratorium I. veřejné školy sladovnické, 1908. 236 s.

3. Klášter a klášterní pivovar ve Vyšším brodě

Jak jsem již uvedla, první klášter na našem území, byl založen ve druhé polovině desátého století řádem benediktinek. V tomto období vzniklo jen málo klášterů. Bylo to způsobeno neochotou společnosti přijmout křesťanský způsob života a hodnoty křesťanství. Na rozdíl od našich sousedů na západ od našich hranic, kde bylo křesťanství již hluboce vstřebáno a kde probíhal bouřlivý náboženský život, k nám toto vše doléhalo zprostředkovaně zpovzdálí. Zde bychom měli zmínit postavu olomouckého biskupa Jindřicha Zídka, který prosazoval ideu nasazení se pro Krista. Tato myšlenka měla být uskutečňována cestou křížových výprav a přivedení nových řádů na naše území. Šlo o tzv. bílé řády, kam patřili cisterciáci¹³⁴, premonstráti¹³⁵, kartuziáni¹³⁶ a kamaldulští poustevníci¹³⁷. Přestože Jindřich Zídka více usiloval o šíření premonstrátského řádu, cisterciácký řád se zde začal rozšiřovat záhy a velice rychle a během 12. století bylo tímto řádem na našem území založeno sedm nových klášterů. Po delší odmlce bezmála půl století, ve které proběhla řada neúspěšných zakladatelských pokusů, byla u nás jako první ve 13. století založena další cisterciácká fundace¹³⁸ Vyšší Brod. Zakladatelem byla u nás v té době významná osobnost pan Vok z Rožmberka. Založením kláštera se zasloužil o kultivaci krajiny a morálky obyvatelstva v této oblasti, jižní části území českého království. Usiloval o zřízení duchovního a kulturního centra nejen pro svou rodinu, ale i pro obyvatele daného regionu. Zasloužil se tímto také o určení hranic mezi Čechami a Rakouskem přibližně 4 km od vyšebrodského kláštera. Rožmberkové byli spojeni s rakouskou šlechtou příbuzenskými svazky a jejich majetky byly nejen na území jižních Čech, ale také především v severním Rakousku. Vznikla tak přirozená spojnice mezi Čechami a Hornorakouskem.¹³⁹

¹³⁴ **Cisterciácký řád** (latinsky **Ordo Cisterciensis, OCist.**) je mnišský řád založený roku 1098, ve kterém žijí mniši podle přísných zásad klášterního života hlásaných Benediktem z Nursie, navazující na benediktinskou tradici (vznikl jako reformace benediktinského řádu).

¹³⁵ **Řád premonstrátských řeholních kanovníků** (*Candidus et Canonicus Ordo Praemonstratensis*, zkratka **OPraem**) je duchovní řád řeholních kanovníků (tedy nikoli mnišský řád).

¹³⁶ **Kartuziánský řád** neboli **kartuziáni** (lat. *Ordo Cartusiensis*, zkratka *OCart*) jsou katolický mnišský polopoustevnický řád založený roku 1084 svatým Brunem (pro mnichy i mnišky) a papežem potvrzený v roce 1176.

¹³⁷ Mniši poustevníci, kteří volně navazují na - benediktinský řád. Název získali podle Camaldoli v Arezzu, sídla prvního - kláštera, který založil sv. Romuald v letech 1023-1026. K. usilovali o spojení poustevnického a klášterního života.

¹³⁸ Fundace = založení nového kláštera

¹³⁹ Založení kláštera. Cisterciácký klášter Vyšší Brod: Historie [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.klastervyssibrod.cz/Historie/Zalozeni-klastera>

3.1. Založení a existence kláštera ve Vyšším Brodě

Kláster Vyšší Brod (obr. 1) byl založen v hlubokých lesích na skále nad soutokem Vltavy a Menší Vltavice, cca hodinu cesty od rodového sídla pánů z Rožmberka nedaleko osady Vyšší Brod. Tato osada vznikla kolem raně gotického kostela sv. Bartoloměje a nazývala se Hohenfurth z německého *zu dem hohen furt*, což znamená u vysokého brodu a odtud pak vzniklo pojmenování Vyšší brod.¹⁴⁰ Toto místo bylo vybráno s pečlivostí a strategicky. Bylo v blízkosti obchodní cesty mezi Čechami a hornorakouským Lincem. Lokace na skále nad soutokem řekl měla klášter ochránit od zátop a zároveň zajistit dostatečný přísun čerstvé vody pro jeho fungování.¹⁴¹

Založení kláštera je poměrně dobře zdokumentováno díky velkému množství listin vydaných při samotné fundaci kláštera. První záznam o úmyslu založit klášter je v žádosti opata z Wilheringu adresované generální kapitule v Citeaux v roce 1258. Cisterciácký klášter ve Wilheringu byl rodovým klášterem a rodovou hrobkou rodu Schaumburků. Z tohoto rodu pocházela manželka Voka I. z Rožmberku Hedvika ze Schaumburku. Tento rakouský klášter se stal mateřským konventem pro nově vznikající klášter ve Vyšším Brodu. V roce 1259 jsou na místo založení vysláni opati nejbližší položených klášterů v Pomuku a Baumgartenbergu, aby prověřili lokalitu. Tato vizitace byla brána jako zakládací akt. 1. června 1259 byla fundace povolena a potvrzena pražským biskupem Janem III. a fundátorem byl jmenován Vok I. z Rožmberka se svolením jeho manželky a příbuzných Vítka a Budivoje obou z Krumlova. Všichni tři se zároveň zavázali k finanční a majetkové podpoře vznikajícího kláštera. Z tohoto dne pocházejí další dvě listiny, první potvrzuje darování lesa řádu Vítkem z Krumlova, ve kterém konvent vznikl, a druhá potvrzující první podepsána Budivojem z Krumlova.¹⁴² Několik dní před tím, 23. května, si vyžádal pan Vok u biskupa Jana III. darování kostelů v Rožmitálu a v Přídolí cisterciáckému řádu a bylo mu vyhověno.¹⁴³ V roce 1260 si

¹⁴⁰ JUŘÍK, Pavel. *Jihočeské dominium: Rožmberkové, Eggenbergové, Schwarzenbergové a Buquoyové v jižních Čechách*. Praha: Libri, 2008. ISBN 978-80-7277-359-6, s. 86.

¹⁴¹ Založení kláštera. Cisterciácký klášter Vyšší Brod: Historie [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.klastervyssibrod.cz/Historie/Zalozeni-klastera>

¹⁴² Založení kláštera. Cisterciácký klášter Vyšší Brod: Historie [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.klastervyssibrod.cz/Historie/Zalozeni-klastera>

Srovnej. VLČEK, Pavel, Petr SOMMER a Dušan FOLTÝN. *Encyklopedie českých klášterů*. Praha: Libri, 1997. ISBN 80-85983-17-6, s. 688.

¹⁴³ VLČEK, Pavel, Petr SOMMER a Dušan FOLTÝN. *Encyklopedie českých klášterů*, s. 688. Srovnej. SLAVÍK, František Augustin. *F. A. Slavíka Rožmitál pod Třemšínem a jeho okolí*. Vyd. 3. Rožmitál pod Třemšínem: Město Rožmitál pod Třemšínem, 2005. ISBN 80-239-4958-6.

nechal klášter právně zafixovat Vokovy ústní přísliby a v roce 1264 je nechal potvrdit králem Přemyslem Otakarem II. Samotný Vok I. zajistil klášteru bohatý a pestrý zdroj příjmů z okolních vesnic a z již poměrně hustě osídlené českobudějovické oblasti.¹⁴⁴ V klášteře Vyšší Brod je pohřbeno deset generací Rožmberků a je také nejvýznamnějším českým rodovým mauzoleem, které mělo nepřetrženou kontinuitu po dobu pěti století. Prvním šlechticem zde pohřbeným byl Závaš z Falkenštejna, který byl velice štědrým mecenášem.¹⁴⁵

Řád cisterciáků byl schopným hospodářem a za půl století rozšířil majetek kláštera o sedmdesát vsí, dvanáct hospodářských dvorů a dvě městečka. V roce 1402 získal vyšebrodský opat, za pomoci Jindřicha z Rožmberka, od papeže Bonifáce IX. pontifikální výsadu nosit berlu a mitru.¹⁴⁶ Dalším významným přispěvatelem byl Petr I. z Rožmberka, který údajně inklinoval k mnišskému životu. Ten věnoval vyšebrodskému kostelu deskový oltář, na kterém je vyobrazen cyklus devíti obrazů tzv. Mistra vyšebrodského oltáře.

V roce 1390 byl konvent teoreticky dokončen, ale prakticky vznikaly stále další budovy hospodářské i církevní. První větší ránu utrpěl klášter v době vlády Václava IV., který vedl válku s bratrem Zikmundem a moravskými Lucemburky. V této době dochází k morální a hospodářské krizi a jako následek toho upadá řeholní život a klášter chudne. Za husitských válek neutrpěl klášter větších škod, i když byl roku 1422 dobyt Chvalem Řepickým z Malovic.¹⁴⁷ Klášteru v této době neublížila ani poměrně velká finanční výpomoc Oldřichu II. z Rožmberka, který použil peníze kláštera jako finanční rezervu.¹⁴⁸ V 16. století zaznamenal vyšebrodský klášter velký úbytek duchovenstva zapříčiněný příchodem protestantismu, ale v 17. století se zvedl počet mnichů až na 58. V 18. století dokonce hrozilo klášteru úplné zrušení jako následek reforem císaře Josefa II. V této době byl sesazen opat Hermann Kurtz a byl zakázán příjem noviců. V podstatě šlo o

¹⁴⁴ Založení kláštera. Cisterciácký klášter Vyšší Brod: Historie [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.klastervyssibrod.cz/Historie/Zalozeni-klastera>

¹⁴⁵ JUŘÍK, Pavel. *Jihočeské dominium: Rožmberkové, Eggenbergové, Schwarzenbergové a Buquoyové v jižních Čechách*, s. 87. Srovnej. BŮŽEK, Václav a Josef HRDLÍČKA. *Dvory velmožů s erbem růže: všední a sváteční dny posledních Rožmberků a pánů z Hradce*. Praha: Mladá fronta, 1997. ISBN 80-204-0651-4. Srovnej. Založení kláštera. Cisterciácký klášter Vyšší Brod: Historie [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.klastervyssibrod.cz/Historie/Zalozeni-klastera>

¹⁴⁶ Tamtéž, s. 87. Srovnej. LOBKOWICZ, František. *Encyklopedie řádů a vyznamenání*. Praha: Libri, 1995. ISBN 80-901579-9-8.

¹⁴⁷ Tamtéž, s. 88-89. Srovnej. CHARVÁTOVÁ, Kateřina a Pavel KLENER. *Dějiny cisterckého řádu v Čechách 1142-1420*. 2. svazek, Kláštery založené ve 13. a 14. století. Praha: Karolinum, 2002. ISBN 80-246-0385-3.

¹⁴⁸ Tamtéž, s. 89. Srovnej. KUBÍKOVÁ, Anna. *Oldřich II. z Rožmberka*. České Budějovice: Veduta, 2004. Osobnosti českých a moravských dějin. ISBN 80-86829-00-6.

likvidaci vymřením. Osud kláštera byl roku 1789 zvrácen jmenováním dalšího opata. Klášter tím unikl zrušení. Nemalou zásluhu na tom mělo i značné zadlužení kláštera. Kolem roku 1820 skončil i dvě století trvající boj s rodem Eggenbergů a Schwarzenbergů a klášter získal nezávislost.¹⁴⁹

Během 19. století zažívá konvent vědecký rozkvět. Ve zdech kláštera vznikají významná historická a teologická díla. Významnou osobností v té době byl opat Leopold Wackarze (1867–1901), který sem vnesl nový sloh. V architektuře použil do té doby pro cisterciáky řádovými pravidly zakázané prvky. Nechal přistavět věž kostela v novogotickém slohu a vznikla tak štíhlá vysoká věž. Proč byl tento vzhled zakázán? Evokovalo to pýchu.¹⁵⁰

Významnou a vzácnou osobností byl v letech 1925-54 opat Tecelin Jaksch. Za jeho působení vznikla řada staveb, zvýšil se počet mnichů a zklidnilo se nesnášenlivé pnutí mezi Čechy a Němci. Byl to také blízký přítel prezidenta Edvarda Beneše. Díky tomuto přátelství byla Tecelinem v době Benešovy emigrace ukryta prezidentská zástava na jednom z vyšebrodských statků. V době mobilizace v roce 1938 poslal většinu klášterních cenností k ukrytí do Prahy.¹⁵¹ Po Mnichovu byl Tecelin gestapem zatčen a obviněn ze zrady ve prospěch Československa a jako německý občan byl vyhoštěn do protektorátu Čechy a Morava. V roce 1941 byl klášter zabrán Němci a zrušen a němečtí novicové posláni na frontu. Klášter byl kompletně přebarven na zeleno. Důkazem této tvořivosti je právě, dnes již téměř spadlá a zdevastovaná, budova klášterního pivovaru, které tato barva zůstala až do dnešní dob. Fungoval jako sklad nakradených cenných věcí, které měly být použity pro plánované Hitlerovo muzeum v Linci. Po válce se část mnichů vrátila, ale tato hrstka včetně opata Tecelina byla na tlak nově příchozích obyvatel a úřadů vyhnána a Tecelin donucen k emigraci. Klášter byl v roce 1950 zrušen, aby byla v roce 1991 jeho činnost opět obnovena.¹⁵² V dnešní době se ve zdech kláštera nachází pět mnichů.

¹⁴⁹ JUŘÍK, Pavel. *Jihočeské dominium: Rožmberkové, Eggenbergové, Schwarzenbergové a Buquoyové v jižních Čechách*, s. 89. Srovnej. Baroko a habsburská monarchie. Cisterciácký klášter Vyšší Brod: Historie [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.klastervyssibrod.cz/Historie/Baroko-a-habsburska-monarchie>

¹⁵⁰ Tamtéž, s. 89. Srovnej. MŽYKOVÁ, Marie. *Romantický historismus: novogotika : [výběrový katalog expozice na zámku Sychrově a hradu Bítově]*. Sychrov: Státní zámek, 1995.

¹⁵¹ Tamtéž, s. 89-90. Srovnej. KÁRNÍK, Zdeněk. *České země v éře První republiky (1918-1938)*. Díl první, Vznik, budování a zlatá léta republiky (1918-1929). 2., opravené vyd. Praha: Libri, 2003. Dějiny českých zemí. ISBN 80-7277-195-7.

¹⁵² Tamtéž, s. 90.

3.1.1. Kde se vzal rod Rožmberků?

Za předka pánů z Rožmberku je brán Vítek z Prčice, který zemřel roku 1194. Ten rozdělil své panství mezi pět svých dětí a dal tak vzniknout pěti samostatným šlechtickým větvím Vítkovců. Všech pět rodů mělo ve svém rodovém znaku pětistou růží. Byl to Jindřich, předek pánů z Hradce, kteří měli zlatou růží v modrém poli, Vítek II. starší, předek pánů z Krumlova se zelenou růží ve stříbrném poli, Vítek III. mladší, předek Rožmberků s červenou růží ve stříbrném poli, Vítek IV., předek pánů třeboňských, z Landštejna a z Lomnice s růží stříbrnou v poli červeném, a konečně Sezem, který dal vzniknout rodu pánů z Ústí s černou růží ve zlatém poli. Tato ústecko-sezimovská větev vymřela jako poslední kolem roku 1630. Vítkovci, kteří vlastnili území celých jižních Čech a Horních Rakous usilovali o vytvoření jakéhosi říšského státečku, který by byl nezávislý na Přemyslovcích. To se hrubě nelíbilo Přemyslu Otakaru II., který na vrcholu své moci vládl nejen ve svém království, ale získal také další území v Rakousku, Korutanech, Štýrsku a Kdaňsku, a Vítkovci mu tvořili jakýsi rozdělovník mezi královstvím a nově nabytou půdou. A proto začal na území pánů z Růže budovat svá opěrná centra v podobě kláštera Zlatá Koruna, města Budějovice a hradu Hluboká.¹⁵³

V roce 1302 vymřel rod pánů z Krumlova a veškerý majetek přešel na příbuzné z Rožmberka. Rožmberkové zastávali nejvyšší funkce v českém státě. Byli na postech maršálků, nejvyšších komorníků, místodržících i v duchovních hodnostech. Byli to schopní hospodáři zakládající pivovary, rybníky, sklárny, ovčiny a těžící drahé kovy. Svou schopností si vytvořili vojenský a ekonomický potenciál nejen v Jižních Čechách. Získali si právo ražení mincí a soudní právo. Podařilo se jim vytvořit největší a nejucelenější panství v českém království. Rožmberkové neustále rozšiřovali své majetky až do doby 16. století za vlády Petra Voka, který se dostal do dluhů. Byl nucen prodat dvě třetiny svého majetku císaři Rudolfovi II., tak se dostal Krumlov do držení císaře a rodovým sídlem se stala Třeboň. Ale i přes tuto ztrátu byli Rožmberkové stále nejbohatším českým rodem v království.¹⁵⁴

Jako první Vítkovec z rodu Rožmberků se uvádí Vok I. z Rožmberku (asi 1218–1262), syn Vítky III. mladšího z Blankenbergu a neznámé matky, narozen

¹⁵³ JURÍK, Pavel. *Jihočeské dominium: Rožmberkové, Eggenbergové, Schwarzenbergové a Buquoyové v jižních Čechách*, s. 38-39.

¹⁵⁴ HALADA, Jan. *Lexikon české šlechty: erby, fakta, osobnosti, sídla a zajímavosti*. Praha: Akropolis, 1999. ISBN 80-85770-79-2, s. 470.

pravděpodobně 1218. 1256 se oženil s Hedvikou z Schaumburgu a uzavřel tak spojení s tímto hornorakouským rodem. Zemřel 1262 ve Štýrském Hradci jako nejvěrnější spojenec Přemyslovců. Odtud byl převezen do hrobky vyšebrodského kláštera. Následuje dlouhá řada jmen příslušníků tohoto rodu, která je uzavřena posledním pánem z rodu Rožmberků, pánů z Růže, Petrem Vokem (1539 – 1611), který se ve svých jednačtyřiceti letech oženil s psychicky nevyrovnanou teprve třináctiletou Kateřinu z Ludanic. Toto manželství zůstalo bezdětné. Petr Vok nezastával žádný významnější post kvůli přestupu od katolické víry k protestantismu.¹⁵⁵

3.1.2. Legenda o založení kláštera Vokem I. z Rožmberka

O založení kláštera existuje i legenda, jejíž sepsání se datuje do roku 1629 a jejímž autorem by měl být Bohuslav Balbín. Podle legendy byl klášter založen jako dík za zachování života při tonutí.

Údajně chtěl Vok I., sídlící na nedalekém hradě Rožmberku, nechat sloužit mši v kapli Bolestné Matky Kristovy, která se nacházela na opačném břehu Vltavy. V místech klášterního hřbitova, kde dnes stojí kaple sv. Anny (obr. 2). Při brození, po dešti rozvodněné řeky, mu silný proud podtrhl nohy. V tuto chvíli sobě slíbil, že pokud unikne smrti, založí na místě této kaple klášter jako poděkování za záchranu života. V tu chvíli našel pevnou zem pod nohama a šťastně se dostal na protější břeh. Na tomto místě, kolem kaple, nechal postavit klášter, který pojmenoval podle místa Vyšší Brod. Tato událost není nijak podložena, ale pravděpodobně za základ k této pověsti byla vzata „skutečná“ událost, která se Vokovi stala 25. srpna 1257 na řece Inn po bitvě u Mühlendorfu. V této bitvě stál Vok po boku Přemysla Otakara II. proti Ludvíku II. Bavorskému. Tuto bitvu prohráli a na útěku se šlechtic Vok i s celou svou družinou ocitli v nebezpečí života a hrozilo jim utonutí. Jen malá hrstka tehdy vyvázla živá. Pravděpodobně právě tato událost byla vzata jako základ pro pozdější vznik legendy, která zlidověla a která se dochovala do dnešní doby.¹⁵⁶

Čím si ale můžeme být jisti existencí, později, klášterní kaplí zasvěcené Matce Boží, která je zmiňována v listině z 22. srpna 1385. Dále je zmíněna v listině ze dne 17.

¹⁵⁵ JUŘÍK, Pavel. *Jihočeské dominium: Rožmberkové, Eggenbergové, Schwarzenbergové a Buquoyové v jižních Čechách*, s. 44-60. Srovnej. HALADA, Jan. *Lexikon české šlechty: erby, fakta, osobnosti, sídla a zajímavosti*, s. 472. Srovnej. BŘEZAN, Václav. *Životy posledních Rožmberků*. I.–II. Praha: Svoboda, 1985. Členská knižnice.

¹⁵⁶ Založení kláštera. Cisterciácký klášter Vyšší Brod: Historie [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.klastervyssibrod.cz/Historie/Zalozeni-klastera>. Srovnej. JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. II. díl, Jižní Čechy. Praha: Libri, 2010. ISBN 80-7277-225-2, s. 150.

února 1411, kdy se v ní popisuje socha Bolestné Matky Boží s tělem Krista v jejím náručí. O kapli svaté Anny je zmínka až v 17. století.¹⁵⁷

3.2. Pivovar ve Vyšším Brodě

3.2.1. Z historie pivovaru

Klášter měl kromě náboženské funkce také povahu pevnosti, která je díky své vybavenosti zcela nezávislá na okolním civilním světě. Obsahoval nejen církevní budovy, ale řadu hospodářských budov jako jsou mlýn s pekárnou, pivovar, rybí sádky, stáje, dále pak knihtiskárnu, knihvazárnu atd. Konventní pivovar byl postaven v rámci hospodářského zázemí v jihozápadním cípu kláštera hned vedle gotického mlýna (obr. 3), jehož mlýnské kolo na spodní vodu bylo poháněno mezi pivovarem a mlýnem protékající říčkou Malá Vltavice. Údajně byla tato říčka zprvu využívána částečně i pro chod pivovaru. První oficiální zmínka o pivovaru je z roku 1380, kdy vstupuje do funkce opat Petr po opatovi Otovi III. Právě při přebírání úřadu je pivovar zmiňován, ale ne jako novostavba, ale již jako plně funkční a značně zaběhlý provoz. Předpokládá se, že původně se pivo vařilo přímo ve zdech kláštera a to jen pro potřeby mnichů. Až později přešla výroba do, původně dřevěného, pivovaru vedle mlýna. Z první poloviny 15. století také pochází seznam jmen prvních sládků, pravděpodobně řádových bratří, Mikuláše, Jakuba a Fridricha. V té době bylo zvykem, že veškerou i odbornou práci zastávali řeholníci v klášterním areálu sami. Kamenný pivovar, tak jak jej známe dnes s mnoha stavebními úpravami, které proběhly během staletí, pochází ze 16. století. Jeho nejstarší částí je renesanční sladovna.¹⁵⁸

Kromě kláštera se pivo vařilo také ve městě v domácnostech vyšebrodských občanů. Podle dochovaného privilegia opata Kryštofa Knolla z roku 1524 si směl do vzdálenosti jedné půlmíle vařit pivo každý, ovšem jen pro svou vlastní potřebu a nesměl jej prodávat. To platilo i pro výrobu sladu. Spory mezi cisterciáky a měšťany vyřešil až Petr Vok v roce 1608, kdy vydal své privilegium pro občany, že jim nikdo, ani opat či převor, nesmí bránit ve vaření červeného nebo bílého piva.¹⁵⁹ V tomto roce byl uveden do funkce nový opat a klášter navštívil vizitátor ze zbraslavského kláštera Antoninus

¹⁵⁷ KAINDL, Dominik. O vzniku cisterciáckého kláštera ve Vyšším Brodě. In: Kohoutí kříž [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: http://www.kohoutikriz.org/data/w_kaind.php

¹⁵⁸ Osudy klášterního pivovaru. Cisterciácký klášter Vyšší Brod: Historie [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.klastervyssibrod.cz/Historie/Osudy-klasterniho-pivovaru>

¹⁵⁹ Tamtéž.

Flamingius.¹⁶⁰ Obavy kláštera z konkurence však byly zbytečné, protože co měšťané vyrobili, také stihli vypít a o nějaké konkurenci v prodeji piva tedy nemohla být řeč. Konkurentem se klášternímu pivovaru stal až později vzniklý městský pivovar. Ke zvláštní, ale fungující dohodě došlo na konci 16. století mezi Petrem Vokem a opatem Fabriciem, kdy se zmíněný zavazuje Petrovi, že nepostaví za Vokova života na klášterních statcích žádný pivovar, ani mlýn, ani rybník,... Proti tomu byl církevní správě svěřen dohled nad fungováním vyšebrodských hostinců a krčem, aby nebyli okrádáni hosté. Jakási renesanční osvěta. V roce 1636 opat Jiří Schroff koupil panský dům ve Vyšším Brodě a předělal jej na hostinec čepující klášterní pivo. Což obec nepotěšilo a její averze vůči cisterciákům ještě vzrostla. Po smrti posledního Rožmberka Petra Voka přechází jejich majetek do rukou Eggenberků, kteří zásadně nedodržovali a porušovali předešlé dohody. Začali dodávat panské pivo ze svých pivovarů v Krumlově do Vyššího Brodu i do klášterních vsí. V polovině 17. století byl za opata Jiřího Wendschuha pivovar částečně zmodernizován a byla vystavěna nová lednice. V roce 1690 postihl klášter požár a pivovar byl z části zasažen. Přesto byl ale klášterní pivovar na konci 18. století za opata Quirina Mickla uváděn jako podnik s jednou z nejvyšších produkcí piva v okolí. V této době měl pivovar roční výstav 2400 hektolitřů piva. Cisterciáci se ani v době velkých sporů s eggenberskou vrchností nenechali zlomit a dokonce ustáli i obávané josefínské reformy na konci 18. století, kdy klášteru hrozilo zrušení. V roce 1822 se klášter vymanil z krumlovského panství, které v té době patřilo již Schwarzenbergům, a hospodářsky se osamostatnil.¹⁶¹

Během 19. století byl za plného provozu pivovar rozšiřován a přestavován. Vznikal tak unikátní komplex pospojovaných, na první pohled, nesourodých budov, ve kterých bylo umístěno veškeré pivovarnické vybavení a vznikl tak kompletní pivovarnický celek. V roce 1817 byla rozšířena i sladovna pocházející z 16. století.¹⁶²

3.2.2. Hospodaření klášterního pivovaru v čase

Jak jsem výše uvedla, pivovar ve Vyšším Brodě převyšoval produkci piva všechny pivovary v okolí. Na začátku 18. století se uvádí roční výstav 1200 hl při várce 32 hl a na konci 18. století to bylo již 2400 hl. Z roku 1873, kdy byl sládkem Vojtěch Lackinger,

¹⁶⁰ BŘEZAN, Václav. *Životy posledních Rožmberků*. I. – II., s. 589.

¹⁶¹ Osudy klášterního pivovaru. Cisterciácký klášter Vyšší Brod: Historie [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.klastervyssibrod.cz/Historie/Osudy-klasterniho-pivovaru>. Srovnej. JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. II. díl, Jižní Čechy, s. 751.

¹⁶² JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. II. díl, Jižní Čechy, s. 752.

existuje přesný záznam s konkrétní hodnotou výstavu a to 5000 hl ročně, což je var 45 hl. Tímto množstvím konventní pivovar převyšoval městský dvojnásobně. Po tomto období ale pivovar musí čelit určitým potížím, které byly způsobeny cílenou konkurencí tří pivovarů v Českém Krumlově, toho času patřícím již Schwarzenbergům. V této době měl pivovar ruční pohon s pomocí využití vodní energie z okolo protékající Malé Vltavice a jevil se značně zastaralý. Na konci 19. století prochází pivovar velikou modernizací a přechodem na strojní pohon. Velkou změnou je také přestavba hvozdu¹⁶³ a zavedení systému „Ječmen“¹⁶⁴, který je dodnes v pivovaru v budově sladovny patrný. V osmdesátých letech se stává sládkem, podle jména Němec Günther Hoffmann a ten je 1892 nahrazen Janem Lackingerem, pravděpodobně Vojtěchovým synem. V tomto období se roční výstav blíží již šesti tisícům hektolitrů ročně.¹⁶⁵

S novým stoletím nastoupil do funkce nový sládek Václav Krammer, za jehož působení přesáhla roční produkce šestitisícovou hranici výstavu za rok. Za jeho sládkování dokonce cisterciáci nechali pivovar zapsat do rejstříku firem jako „Pivovar cisterciáckého konventu u Nanebevzetí Panny Marie ve Vyšším Brodě“. V roce 1906 se stal jeho nástupcem Emanuel Linhart, který pivovar dovedl na vrchol produkce. V roce 1909 až 1910 vystavil pivovar 8306 hl piva a tuto laťku si udržel po celou dobu trvání rakousko-uherské monarchie. Oba tito sládkové se zasloužili o další modernizaci pivovaru vybudováním nové varny. Rok vybudování 1906 je dodnes zaznamenán na kamenném erbů opatství na boku varny. Přítrž těmto „zlatým časům“ a začátek úpadku zapříčinila první světová válka, kdy byl sládek Linhart poslán na frontu a za něho nastoupil podsládek Jan Lausecker. V této době pravděpodobně přestal pivovar pracovat, jelikož v pivovarnických ročenkách není po celou dobu trvání války uváděn výstav pivovaru. Po válce se ještě na čas Linhart do své funkce vrátil, ale 1921 jej opět nahradil Lausecker a produkce šla jen pozvolna nahoru. Ale k vrcholné hranici se produkce již nikdy ani nepřiblížila. Ve 20. letech se také pivovar dočkal parostrojního pohonu a získal tak důstojné technické vybavení, které mělo do několika let přijít vniveč. V roce 1925 nastoupil Josef März, který vytvořil prvorepublikový nejvyšší výstav a to 6513 hl piva za rok. Pivovar si tento standart udržel až do druhé světové války a to i

¹⁶³ Hvozď – sušárna sladu.

¹⁶⁴ V polovině 19. století v českých zemích postupně docházelo k přechodu od sušení sladu na přímém ohni k nepřímému sušení teplým vzduchem. Tato změna způsobila zcela zásadní senzorický efekt na výsledný produkt – na pivo. Použito z. Nový unikátní exponát v pivovarském muzeu - hvozď systému Ječmen. Černokostelecký pivovar [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://pivovarkostelec.cz/node/8494>

¹⁶⁵ JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. II. díl, Jižní Čechy, s. 752.

v době hospodářské krize, kdy se vařilo pivo slabší.¹⁶⁶

Během druhé světové války spadl Vyšší Brod pod nacistické Německo a tedy i klášter a pivovar byly pod nucenou správou. Na konci války se stal posledním sládkem Hugo Kalkant, kterému se podařilo vystavit na tuto dobu úctyhodných 3903 hl půlválečného a půlmírového piva. V roce 1946 přechází pivovar pod státní správu a ředitelem se stává Augustin Štekl. Zlaté časy jsou ty tam a pivovar vyroní poslední slzy piva v množství 926 hl. Po příchodu „radostného“ vítězného února 1948 byl pivovar uzavřen a začala postupná likvidace pivovaru a veškerého hospodářství. Klášter byl uzavřen a mniši, pokud včas neodešli, byli pozavíráni do komunistických pracovních táborů. V 50. letech byly odvezeny měděné varny, které údajně slouží k vaření piva v nějakém pražském pivovaru. Budovy byly vesměs používány zemědělským družstvem a místními firmami jako sklady čehokoliv. Pivovar sloužil po nějakou dobu jako sklad pro budějovický Budvar. Od roku 1989 je pivovar ve vlastnictví státu a je spravován Pozemkovým fondem ČR.¹⁶⁷ Osud pivovaru je zřejmě zpečetěn, protože je stejně jako ostatní budovy v klášteře zatížen nevyřešenými a stále se táhnoucími církevními restitučními. Od roku 1996 je pivovar také Národní kulturní památkou a tady je na místě povzdechnout si a říci „bohužel“. Ale zkusme být optimisté a zkusme doufat v to, že zázraky se ještě dějí.

3.2.3. Architektura vyšebrodského pivovaru

Manuální práce byla pro cisterciácké mnichy přirozenou aktivitou. Plně se podíleli na pracích v rámci kláštera včetně všeho hospodářského zázemí, bez kterého by klášter nemohl plně a nezávisle na okolním světě fungovat. Výjimkou nebyly ani stavební práce, na kterých spolupracovali s civilními světskými odborníky. Cisterciácký řád byl určitým vzorem pro středověkou evropskou architekturu. Vliv na něj měly myšlenky zakladatele a duchovního otce řádu sv. Bernarda z Clairvaux. Zásada, kterou cisterciáci ve stavebnictví ctili, byla taková, že stavby mají být plně užitečné a není nutné, aby byly nadměrně zdobené. Stavební prvky bral řád z francouzské gotiky, ale pověstné zdobnosti se vzdal. Tu zde nenajdeme. Dá se říci, že cisterciácká architektura je originálně unikátní. Přesto, že se drží určitých řádem předepsaných pravidel, dokázali

¹⁶⁶ JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. II. díl, Jižní Čechy, s. 752-753. Srovnej. Osudy klášterního pivovaru. Cisterciácký klášter Vyšší Brod: Historie [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.klastervyssibrod.cz/Historie/Osudy-klasterniho-pivovaru>

¹⁶⁷ Osudy klášterního pivovaru. Cisterciácký klášter Vyšší Brod: Historie [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.klastervyssibrod.cz/Historie/Osudy-klasterniho-pivovaru>

mniši skloubit dobou střídající se stavební slohy v jeden nenásilně a nekřečovitě sladěný, vnitřně se nerušící, působivý celek.¹⁶⁸ Toto můžeme vzorově pozorovat právě na komplexu dnes již značně zdevastované budovy konventního pivovaru ve Vyšším Brodě (obr. 5).

Nejstarší částí pivovaru je čtyřetážová budova sladovny (obr. 6), která nese všechny stavební prvky klasické renesance. Původně šlo o stavbu obdélného půdorysu, jejíž východní štít orientovaný přímo proti mlýnu je podepřen dvěma hrubými podpěrnými pilíři (obr. 7). Samotný prostor spodního sladovního humna je rozdělen čtyřmi kamennými sloupy, z nichž každý jeden je naprostý originál. Jsou detailně propracovány a nabízí se domněnka, že vyzbyly při stavbě kláštera. Jsou zřetelně staršího původu díky svému pozdně gotickému charakteru. Prostory sladovny byly podsklepeny (obr. 8) jedním poměrně mělkým sklepem s nízkou klenbou, až později k němu přibýly další čtyři sklepy. Právě na sklepech je vidět vývoj. Každý nově postavený sklep je hlouběji zavrtán do terénu a tedy hlubší se zvyšující se klenbou. Vznikaly tak kaskádovitě v podlaze klesající sklepní prostory (obr. 9). Sklepní prostory (obr. 10) byly budovány na kapacitu 10 až 15 000 hektolitrů ročního výstavu piva. To, že takové produkce pivovar nikdy nedosáhl, bylo způsobeno různými okolnostmi, jako byla např. velká konkurence z vnějšku, nikoli neschopností pivovaru tohoto množství docílit. Vývoj sklepení je dovršen mohutnou a velice hlubokou lednicí (obr. 11), která sahá až do meziprostor s chladnicí.¹⁶⁹ Sklepy pokračují i pod ostatní hospodářské budovy vzniklé později. Hlavní spilka¹⁷⁰ (obr. 12) byla umístěna přímo nad sklepy, vchod měla do dvora a v zadní části i svou vlastní lednici. Na bok od sklepů je dodnes zachována výtahová šachta se znatelnými zbytky vrátku (obr. 13), kterým se ze sklepů vyzvedávaly sudy na povrch.

Na konci 19. století byl v rámci modernizace provozu a zavádění nových technologií v jihozápadní části renesanční sladovny vystavěn nový hvozd (obr. 14), který byl vybaven unikátním zařízením na sušení sladu od firmy „Patent Ječmen“ (obr. 15).

¹⁶⁸ Cisterciácký klášter Vyšší Brod. Vyšší Brod: Vydalo nakladatelství Gloriet, 2013, 24 s. ISBN 978-80-87216-32-3, s. 2 -3.

¹⁶⁹ JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. II. díl, Jižní Čechy, s. 753 – 754.

¹⁷⁰ Spilka - **Spilka** je část pivovaru, ve které probíhá kvašení piva. Bývá umístěna ve sklepních prostorách, kvůli zajištění nízké teploty je často chlazená chladícím zařízením. K chlazení se užívalo a dodnes často užívá rozvodní potrubí s chlazenou slanou vodou – solankou. Ta zamrzá při nižší teplotě, než čistá voda. Ještě předtím používaly pivovary k chlazení zásoby ledu, které si vytvořily v zimních měsících. Samotné kvašení ve spilce probíhá v otevřených kádích, na hladině kvasícího piva se tvoří pěna. Použito z Wikipedie: Otevřená encyklopedie: Spilka [online]. c2015 [citováno 25. 06. 2017]. Dostupný z WWW: <<https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Spilka&oldid=12184156>>

Pivovarů, vybavených tímto vysloveně českým patentem je poskromnu a vyššebrodský pivovar se díky němu řadí mezi jedinečné skvosty. Systém pana Ječmena na hvozdnění (sušení) zeleného sladu se sice v pivovarnictví neprosadil, ale přesto byl a stále je považován za raritu zasluhující si uznání.¹⁷¹ Tento systém byl výhodný úsporou lidské práce, ale zápornou stránkou byla jeho pomalost a malý až nedostatečný výkon. Byl tedy vhodný pro velice malé pivovary a dnes je jedinečný jako muzeální exponát.

V roce 1905 byla k pivovaru v jeho jihozápadní části kolmo k hvozdu přistavěna nová varna (obr. 16) na jejíž nádvorní východní zdi směrem k mlýnu je vsazen, do dnešní doby velice zachovalý, kamenný erb kláštera (obr. 17) s datací výstavby. Budova varny je orientována od severu k jihu a svou severní částí je z boku připojena krátkým balkonkem (obr. 18) k západnímu štítu sladovny a tvoří s ní tak písmeno „L“ (obr. 19). Středem jižního štítu vychází z budovy vysoký cihlový komín, který je jako většina pivovarských komínů „očápaný“. K jižnímu štítu je přisazena nízká podlouhlá budova kotelny v jejíž útrokách se dodnes dochovalo dosti zrezné tělo parního kotle (obr. 20). Po roce 1948, kdy byl pivovar a jeho některé budovy upravovány pro uskladňování obilí, byla varna uvnitř přestavěna (obr. 21), nesmyslně přepažena a její zařízení (obr. 22) bylo demontováno. Některé součásti, jako např. varnice, byly použity v jiných pivovarech v republice a nad osudem zbytku vybavení si můžeme jen povzdechnout. Součástí varny byla i chladnice, což dokumentuje na kamenných fundamentech postavená a do dnešních dnů zachovalá železná vana (obr. 23) pro chlazení mladiny.¹⁷²

Ze severu, přímo proti konventu, byl pivovar zastíněn blokem budovy (obr. 24), která připomíná spíše kasárna. Zde byly umístěny místnosti sloužící k administrativě, pokoje (obr. 25) pro civilní pivovarnické pracovníky a velice prostorný patrový byt (obr. 26) pro sládku. Ač je do celého objektu zakázaný vstup (obr. 27), dveře jsou uzamčeny a některá okna dokonce z dřívější doby i zazděna (obr. 28), nebránilo to nevídaným návštěvníkům vstupovat, používat budovu jako bezplatnou ubytovnu či klubovnu. To bylo zhruba před šesti lety také příčinou požáru, který vznikl v západní části této budovy a rozšířil se i na část sladovny a hvozdu. Postižené části byly opatřeny provizorními výztužemi z trámů (obr. 29) a na střechu nad postiženými místy byl použit zatím „provizorně“ vlnitý plech. Celý objekt je obehnán pletivem, aby se spíše než zabránilo vstupu, upozornilo na to, že se dovnitř nesmí. Z těchto důvodů je pivovarská budova a

¹⁷¹ JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. II. díl, Jižní Čechy, s. 754

¹⁷² JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. II. díl, Jižní Čechy, s. 754.

její okolí pravidelně každý den kontrolováno správcem panem Lukášem Kludským, díky jemuž, jeho psu a stádu ovcí (obr. 30) vděčíme za to, že pivovar ještě nezmizel pod zelenou přikrývkou jako zámek v pohádce O šípkové Růžence.

Během pár století vytvořili cisterciáci postupnými přístavbami k původnímu základu, jakýsi slepenec budov sloužící k výrobním, provozním a i obytným účelům. To ale neznamená, že by komplex budov vyhlížel jakkoli nesourodě a komicky. Právě naopak. Vše působí funkčně a důstojně i v dnešním zdevastovaném stavu. Genius loci dosud z těchto prostor nevyprchal.

Závěr

Mohlo by se zdát, že pivo je nezajímavý nápoj zrzavé barvy, o kterém je zbytečné cokoli říkat. Že je to něco čím se lidé opíjejí a mnohdy pod jeho mocným vlivem vyvádějí nepřístojnosti. Tím problémem ale není pivo, ale alkohol, který obsahuje, a mnohdy lidé samotní. Pivo samo o sobě je nejkvalitnějším izotonickým nápojem doporučovaným kardiology a gastroenterology. Pivo bylo ve starých kulturách pro svou výživovou hodnotu a pro zdravotní nezávadnost, hlavně díky použití převařené vody, oblíbenou součástí jídelníčku a to i pro malé děti. Tuto pravdu potvrzuje i německé přísloví:

„Ve víně je pravda, v pivu je síla a ve vodě jsou bakterie.“¹⁷³

To ale neplatilo pro piva hebrejská, kterým bylo lépe se vyhýbat. Na pivo se dříve nepohlíželo jako na zlo, ale jako na důležitou potravinu, mnohdy i jako na lék. To až hon na čarodějnice, který rozpoutala ve dvacátém století inkvizitory tvořená komanda abstinentů, učinil z piva něco strašného a strašidelného, proti čemu je nutno zasáhnout a bojovat pod dnes oblíbeným heslem „My vás ochráníme, ať chcete nebo ne“. Pivo bylo a je výraznou obchodní komoditou, která plnila pokladny církevních a světských statků. Pivo jednoduše živilo, ať už slovo obživa uchopíme jakkoliv, milióny lidí.

Mým cílem bylo představit pivo jako důležitý zdroj financí pro města královská, panská, ale hlavně pro církevní a klášterní organizace v době středověkého rozkvětu až do mírného úpadku v polovině 17. století. Právě kláštery byly ty, které se ve středověku na výrobě kvalitního piva podílely, zdokonalovaly výrobu a díky tomu bohatly. Právě vysoké příjmy z toho plynoucí byly příčinou, že klášterní pivovarnictví začalo upadat. Příčinou byla závist ze strany panských stavů, které výrobu piva z počátku braly jako něco podřadného, nehodného šlechtické pozornosti, která však byla záhy přehodnocena a vyhodnocena jako pozornost vysoká. Argument byl silný - obrovský finanční příjem. To zapříčinilo, že kláštery pomalu přestaly panským pivovarům, které prodávaly sice méně kvalitní zato výrazně levnější pivo konkurovat a začaly upadat. Za příklad a ukázkou hospodaření klášterního pivovaru jsem si vybrala konventní pivovar ve Vyšším Brodě, který si prošel všemi sinusoidami vývoje a jehož nulový bod nastal v roce 1948. Dnes je již z bezpečnostních důvodů vstup do pivovaru zakázán. Mně ale bylo díky obrovské

¹⁷³ Výroky o pivu. Pivovary.info [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.pivovary.info/view.php?cisloclanku=2008090007>

náhodě umožněno, vedením kláštera a ochotou zdejšího správce Lukáše Kludského, se do vnitřních prostor dostat a musím podotknout, že to byl zážitek vskutku neuvěřitelný a jen stěží okolí popsatelný.

Použitá literatura a další zdroje

Seznam pramenů, odborné literatury a ostatních zdrojů:

BASAŘOVÁ, Gabriela a Ivo HLAVÁČEK. *České pivo*. Praha: Nuga, 1998. ISBN 80-85903-08-3.

BEČKOVÁ, Kateřina. *Zmizelá Praha: Nové město*. Praha: Nakladatelství Schola Ludus - Pragensia, 1998. ISBN 80-900668-9-5.

BERNAT, Josef. Statistika pivovarství v království českém se zřetelem k jiným zemím a Schematismus všech pivovarů v Čechách, které v obč. roce 1873 byly činnými. V Praze: Ottomar Beyer, 1875. xxxiv, 67 s.

BŘEZAN, Václav. *Životy posledních Rožmberků*. I. – II.. Praha: Svoboda, 1985. Členská knihovna.

BŮŽEK, Václav a Josef HRDLIČKA. *Dvory velmožů s erbem růže: všední a sváteční dny posledních Rožmberků a pánů z Hradce*. Praha: Mladá fronta, 1997. ISBN 80-204-0651-4.

Cisterciácký klášter Vyšší Brod. Vyšší Brod: Vydalo nakladatelství Gloriet, 2013, 24 s. ISBN 978-80-87216-32-3.

Dějiny a současnost: historicko-vlastivědná revue Československé společnosti pro šíření politických a vědeckých znalostí a ministerstva školství a kultury. Praha: Lidové noviny, 2002. ISSN 0418-5129.

DIVIŠ, Jan. *Pražské cechy*. Praha: Muzeum hlavního města Prahy, 1992. Acta Musei Pragensis.

FRANCEK, Jindřich. *24.10.1517 - Svatováclavská smlouva: urození versus neurození*. Praha: Havran, 2006. Dny, které tvořily české dějiny. ISBN 80-86515-67-2.

HALADA, Jan. *Lexikon české šlechty: erby, fakta, osobnosti, sídla a zajímavosti*. Praha: Akropolis, 1999. ISBN 80-85770-79-2.

HLAVÁČEK, František a Alois LHOTSKÝ. *Pivovarství*. 2. přeprac. vyd. Praha: SNTL, 1972.

HRUŠKA, Blahoslav. *Pod babylónskou věží*. Praha: Práce, 1987. Kamarád (Práce).

HOYER, Ernst. *Svěcení piva*. Praha: Vydavatelstvo časopisu "Kvas", 1937.

CHARVÁTOVÁ, Kateřina a Pavel KLENER. *Dějiny cisterckého řádu v Čechách 1142-1420*. 2. svazek, Kláštery založené ve 13. a 14. století. Praha: Karolinum, 2002. ISBN 80-246-0385-3.

CHLÁDEK, Ladislav. *Pivovarnictví*. Praha: Grada, 2007. Řemesla, tradice, technika. ISBN 978-80-247-1616-9.

- CHODOUNSKÝ, František. *Několik listů o pivě a pivovarnictví*. Praha: Zemská společnost sládků, 1923.
- JANÁČEK, Josef. *Pivovarnictví v českých královských městech v 16. století*. Praha: ČSAV, 1959. Rozpravy ČSAV. Řada společenských věd.
- JELÍNEK, T. *Právní vývoj regulace cen viktualií v pražských městech od 16. Do poloviny 17. Století*. In: Pražský sborník historický XXVII, KLP – Koniasch Latin Press, Praha 1995. Praha | Archiv hl. města Prahy | Scriptorium | 2009 | 500 s. | 32 s. obr. příl. | váz. ISBN 978-80-86852-32-4, 978-80-87271-19-3 | ISSN 0555-0238
- JUŘÍK, Pavel. *Jihočeské dominium: Rožmberkové, Eggenbergové, Schwarzenbergové a Buquoyové v jižních Čechách*. Praha: Libri, 2008. ISBN 978-80-7277-359-6.
- KALOUSEK, Josef, ed. *Archiv český, čili, Staré písemné památky české i moravské: sebrané z archivů domácích i cizích*. V Praze: Nákladem Domestikálního fondu království českého vydává kommisie k tomu zřízená při Královské české společnosti nauk, 1887.
- KÁRNÍK, Zdeněk. *České země v éře První republiky (1918-1938)*. Díl první, Vznik, budování a zlatá léta republiky (1918-1929). 2., opravené vyd. Praha: Libri, 2003. Dějiny českých zemí. ISBN 80-7277-195-7.
- KLÍMA, Josef. *Lidé Mezopotámie: cestami dávné civilizace a kultury při Eufratu a Tigridu*. Praha: Orbis, 1976. Stopy, fakta, svědectví (Orbis).
- KNOFLÍČEK, Zdeněk, Jana KOUTNÁ a Josef ČIKOT. *Pivovarské muzeum v Plzni = Brewery Museum in Plzeň = Brauereimuseum in Plzeň = Musée de brasserie de Plzeň*. Praha: Garamond, 1995. ISBN 8090026818.
- KOSAŘ, Karel. *Brněnský sládek František Ondřej Poupě a umění vařit pivo*. Brno: Kulturní a informační centrum města Brna, 1995.
- KOŠNÁŘ, Julius, Jaroslav KABÍČEK a Jan ROYT. *Staropražské pověsti a legendy*. 3. vyd. Praha: Odeon, 1992. Klub čtenářů. ISBN 80-207-0393-4.
- KUBÍKOVÁ, Anna. *Oldřich II. z Rožmberka*. České Budějovice: Veduta, 2004. Osobnosti českých a moravských dějin. ISBN 80-86829-00-6.
- LEXA, František. *Veřejný život ve starověkém Egyptě*. 1. vyd. Praha: ČSAV, 1955. Sekce jazyka a literatury, Sv. 3.
- LIKOVSKÝ, Zbyněk. *České pivovary 1869-1900*. Praha: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, 2005. ISBN 80-86576-14-0.
- LIVIUS, Titus. *Dějiny od založení Říma*. Přeložil Josef PECHÁNEK. V Praze: Ed. Grégr, 1877. Bibliotéka klasikův řeckých a římských (Edvard Grégr).
- MENDELOVÁ, Jaroslava. *Osmipanský úřad na Starém Městě pražském do roku 1620*. Praha, 1975.

- MERHOUT, Cyril. *Malostranské pověsti*. Praha: Pražská akciová tiskárna, 1941.
- MŽYKOVÁ, Marie. *Romantický historismus: novogotika: [výběrový katalog expozice na zámku Sychrově a hradu Bítově]*. Sychrov: Státní zámek, 1995.
- NESTOR a Michal TÉRA. *Vyprávění o minulých letech: Nestorův letopis ruský: nejstarší staroruská kronika*. Červený Kostelec: Pavel Mervart, 2014, 276 s. Pro Oriente: dědictví křesťanského Východu, sv. 28. ISBN 978-80-7465-119-9.
- NOVÁK VEČERNÍČEK, Jaroslav. *Dějiny piva: od zrození až po konec středověku*. Brno: Computer Press, c2009. ISBN 978-80-251-2019-4.
- NOVÁKOVÁ, Nea, Lukáš PECHA a Furat RAHMAN. *Dějiny Mezopotámie*. Praha: Karolinum, 1998. ISBN 80-7184-416-0.
- PALACKÝ, František. *Dějiny národu českého v Čechách a v Moravě*. 4. vyd. Praha: Bursík a Kohout, 1894.
- PÍŠA, Rudolf. *Pivovary a sladovny: katalog cenných papírů*. Praha: DAS Media, 2008. ISBN 978-80-904178-0-9.
- POLÁK, Milan. *Pražské pivovárky a pivovary*. Praha: Libri, 2003. ISBN 80-7277-193-0.
- RUTH, František. *Kronika královské Prahy a obcí sousedních*. Vyd. 2., (v NLN 1.). Ilustroval Pavel KÖRBER. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1995. ISBN 80-7106-132-8.
- SLAVÍK, František Augustin. *F.A. Slavíka Rožmitál pod Třemšínem a jeho okolí*. Vyd. 3. Rožmitál pod Třemšínem: Město Rožmitál pod Třemšínem, 2005. ISBN 80-239-4958-6.
- STANĚK, Josef. *Blahoslavený sládek: kapitoly z dějin piva*. Ilustroval Jiří WINTER-NEPRAKTA. Praha: Práce, 1984. Astra.
- TACITUS, Publius Cornelius. *Tacitova Germania, čili, Kniha o poloze, mravech a národech Germanie*. 2. vyd. Přeložil František Štěpán KOTT. Praha: Edvard Grégr, 1886. Bibliotéka klasikův řeckých a římských (Edvard Grégr).
- VESELÝ, Zdeněk. *Dějiny Českého státu v dokumentech*. Praha: Victoria Publishing, 1994. ISBN 80-85605-95-3.
- VLČEK, Pavel, Petr SOMMER a Dušan FOLTÝN. *Encyklopedie českých klášterů*. Praha: Libri, 1997. ISBN 80-85983-17-6.
- VOLDAN, František. *O právní povaze právozárečných měšťanstev v Čechách*. Praha: vl. nákl., 1904.
- WALTARI, Mika a Marta HELLMUTHOVÁ. *Egypt'an Sinuhet: patnáct knih ze života lékaře Sinuheta*. 4. vyd. Praha: Vyšehrad, 1984.

WINTER, Zikmund, ŠIMÁK, Josef Vítězslav, ed. *Český průmysl a obchod v XVI. věku*. V Praze: Nákladem České akademie císaře Františka Josefa pro vědy, slovesnost a umění, 1913. Spisy musejní, č. 174.

WINTER, Zikmund. *Dějiny řemesel a obchodu v Čechách v XIV. a v XV. století*. V Praze: Česká akademie císaře Františka Josefa pro vědy, slovesnost a umění, 1906. Spisy musejní.

ZÍBRT, Čeněk. *Sladovnické obyčeje, zábavy, slavnosti a pověry v nákladnických domech a pivovárech českých*. Praha: Zachar, 1910.

ZÍBRT, Čeněk. *Z historie piva*. V Praze: Vyšehrad, 2013. ISBN 978-80-7429-339-9.

Encyklopedie a slovníky:

BOHUSLAV, Josef Václav. *Encyklopaedie pivovarství*. Díl III., Živnostenské právo rakouské. V Praze: Kuratorium I. veřejné školy sladovnické, 1908. 236 s.

JÁKL, Pavel. *Encyklopedie pivovarů Čech, Moravy a Slezska*. II. díl, Jižní Čechy. Praha: Libri, 2010. ISBN 80-7277-225-2.

LOBKOWICZ, František. *Encyklopedie řádů a významání*. Praha: Libri, 1995. ISBN 80-901579-9-8.

Internetové zdroje:

Baroko a habsburská monarchie. Cisterciácký klášter Vyšší Brod: Historie [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.klastervyssibrod.cz/Historie/Baroko-a-habsburska-monarchie>

Dějinný vývoj pivovarnictví. *SPOLEČENSTVÍ SBĚRATELŮ PIVETY: Z dějin pivovarnictví* [online]. [cit. 2017-04-07]. Dostupné z: <http://www.pivety.com/Dejiny pivovarnictvi.htm>

Hesensko: Fulda. Bayern: webnode [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://bayern6.webnode.cz/prochazky/hesensko/mista/fulda/>

Historie piva v Čechách: Sladovnické cechy. Beer Web: Historie [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.klastervyssibrod.cz/Historie/Klaster-pod-patronaci-Rozmberku>

KAINDL, Dominik. O vzniku cisterciáckého kláštera ve Vyšším Brodě. In: Kohoutí kříž [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: http://www.kohoutikriz.org/data/w_kaind.php

KASÍK, Stanislav. Nejvyšší číšník Království českého v rodě pánů z Vartenberka. In: Heraldická Terminologická Konvence: Varia [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.heraldika-terminologie.cz/mapa-nejvyssi-cisnik-kralovstvi-ceskeho-v-rode-panu-z-vartenberka-273>

Kláster pod patronací Rožmberků. Cisterciácký klášter Vyšší Brod: Historie [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.klastervyssibrod.cz/Historie/Klaster-pod-patronaci-Rozmberku>

Nový unikátní exponát v pivovarském muzeu - hvozd systému Ječmen. Černokostelecký pivovar [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://pivovarkostelec.cz/node/8494>

Osudy klášterního pivovaru. Cisterciácký klášter Vyšší Brod: Historie [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.klastervyssibrod.cz/Historie/Osudy-klasterniho-pivovaru>

Pivovarnictví. In: Encyklopedie Českých Budějovic [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://encyklopedie.c-budejovice.cz/clanek/pivovarnictvi> Historie piva v Čechách. Beer Web [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <https://beerweb.cz/o-pivu/historie-piva-v-cechach>

ŠIMON, Pavel. Dějinný vývoj pivovarnictví. In: Dějiny pivovarnictví [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.pivety.com/DejinyPivovarnictvi.htm>

Výroky o pivu. Pivovary.info [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.pivovary.info/view.php?cisloclanku=2008090007>

Wikipedia: The Free Encyclopedia: Worshipful Company of Brewers [online]. c2017 [citováno 25. 06. 2017]. Dostupný z WWW: https://en.wikipedia.org/wiki/Worshipful_Company_of_Brewers

Wikipedie: Otevřená encyklopedie: Budín (Budapešť) [online]. c2017 [cit. 25. 06. 2017]. Dostupný z WWW: [https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Bud%C3%ADn_\(Budape%C5%A1%C5%A5\)&oldid=15027794](https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Bud%C3%ADn_(Budape%C5%A1%C5%A5)&oldid=15027794)

Wikipedie: Otevřená encyklopedie: Historie piva [online]. c2017 [citováno 25. 06. 2017]. Dostupný z WWW: https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Historie_piva&oldid=14746260

Wikipedie: Otevřená encyklopedie: Spilka [online]. c2015 [citováno 25. 06. 2017]. Dostupný z WWW: <https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Spilka&oldid=12184156>

Založení kláštera. Cisterciácký klášter Vyšší Brod: Historie [online]. [cit. 2017-06-25]. Dostupné z: <http://www.klastervyssibrod.cz/Historie/Zalozeni-klastera>

Přílohy

Seznam obrazových příloh: autor fotografií - Marie Wernerová (květen 2017)

OBRÁZEK 1: KLÁŠTER VYŠŠÍ BROD	64
OBRÁZEK 2: KAPLE SV. ANNY.....	64
OBRÁZEK 3: PLÁNEK KLÁŠTERNÍHO AREÁLU.....	64
OBRÁZEK 4: MLÝN A HOSPODÁŘSKÉ BUDOVY.....	65
OBRÁZEK 5: BUDOVA PIVOVARU	65
OBRÁZEK 6: SLADOVNA	65
OBRÁZEK 7: PILÍŘE SLADOVNY	66
OBRÁZEK 8: SKLEP	66
OBRÁZEK 9: MIMOÚROVŇOVOST SKLEPŮ.....	66
OBRÁZEK 10: HLUBOKÝ SKLEP.....	67
OBRÁZEK 11: LEDNICE.....	67
OBRÁZEK 12: SPILKA	67
OBRÁZEK 13: VRÁTEK.....	68
OBRÁZEK 14: HVOZD	68
OBRÁZEK 15: ZAŘÍZENÍ TYPU "JEČMEN"	68
OBRÁZEK 16: VARNA	69
OBRÁZEK 17: ERB	69
OBRÁZEK 18: SPOJENÍ "HVOZDU" A VARNY BALKÓNEM	69
OBRÁZEK 19: VARNA SE SLADOVNOU TVOŘÍ PÍSMENO L.....	70
OBRÁZEK 20: KOTEL.....	70
OBRÁZEK 21: VARNA	70
OBRÁZEK 22: ZBYTKY ZE ZAŘÍZENÍ VARNY	71
OBRÁZEK 23: ŽELEZNÁ VANA NA CHLAZENÍ MLATU.....	71
OBRÁZEK 24: BLOK BUDOV S BYTY A KANCELÁŘEMI	71
OBRÁZEK 25: POKOJE ZAMĚSTNANCŮ PIVOVARU.....	72
OBRÁZEK 26: PATROVÝ BYT SLÁDKA	72
OBRÁZEK 27: ZÁKAZ VSTUPU DO OBJEKTU.....	72
OBRÁZEK 28: ZAZDĚNÁ OKNA - OCHRANA PROTI NEZVANÝM NÁVŠTĚVNÍKŮM	73
OBRÁZEK 29: PROVIZORNÍ OPRAVA STŘECHY PO POŽÁRU	73
OBRÁZEK 30: V SOUČASNÉ DOBĚ SE O MINIMÁLNÍ ÚDRŽBU OBJEKTU STARAJÍ ALESPŮ ZVÍŘATA	73



Obrázek 1: Klášter Vyšší Brod



Obrázek 2: Kaple sv. Anny



Obrázek 3: Plánek klášterního areálu
(pivovar pod číslem 12)



Obrázek 4: Mlýn a hospodářské budovy



Obrázek 5: Budova pivovaru



Obrázek 6: Sladovna



Obrázek 7: Pilíře sladovny



Obrázek 8: Sklep



Obrázek 9: Mimoúrovňovost sklepů



Obrázek 10: Hluboký sklep



Obrázek 11: Lednice



Obrázek 12: Spilka



Obrázek 13: Vrátek



Obrázek 14: Hvozď



Obrázek 15: Zařizování typu "Ječmen"
(zařizování umístěné do patrového „Hvozdu“)



Obrázek 16: Varna



Obrázek 17: Erb



Obrázek 18: Spojení "Hvozdu" a varny balkónem



Obrázek 19: Varna se sladovnou tvoří písmeno L



Obrázek 20: Kotel



Obrázek 21: Varna



Obrázek 22: Zbytky ze zařízení varny



Obrázek 23: Železná vana na chlazení mlatu



Obrázek 24: Blok budov s byty a kanceláři



Obrázek 25: Pokoje zaměstnanců pivovaru



Obrázek 26: Patrový byt sládka



Obrázek 27: Zákaz vstupu do objektu



Obrázek 28: Zazděná okna - ochrana proti nezvaným návštěvníkům



Obrázek 29: Provizorní oprava střechy po požáru



Obrázek 30: V současné době se o minimální údržbu objektu starají alespoň zvířata

SUMMARY

This diploma thesis deals with beer as a beverage that has been accompanying humanity for centuries. The goal is not to show beer as an alcoholic beverage, but as a beverage that has been and still is the source of nutrition and livelihood for millions of people. It shows beer as an important commodity that has filled the treasuries of not only secular but mainly ecclesiastical goods.

The first chapter highlights the first and oldest references to beer that refer to Mesopotamia, Babylon and Egypt. From there, it gradually flows through Greece and Rome to Europe and specifically to the territory where our ancestors lived, who brought with them a relatively perfect knowledge of beer production, which they managed to develop and improve to the highest quality.

The second chapter focuses on the production of beer on the territory of the Czech Crown and on the problems associated with it. It shows the struggle between individual subjects on brewing rights and the subsequent sale of beer. It describes the royal and many cities as recipients of beer brewing. Of particular importance are the monasteries and its inhabitants who have taken care of the quality of beer in medieval Europe.

The final chapter is dedicated to the convent brewery Vyšší Brod. He describes his founding as a member of the Czech noble family of the Lords of Roses Vok the First of Rosenberg. It further describes the fate of this brewery, which is accompanied by the photographic documentation in the annex.