

## Instrukce pro řízení pivovaru a sladovny z roku 1628

### *Instruction for Brewery and Malthouses Direction of 1628*

Dana NOVOTNÁ

Národní památkový ústav, územní odborné pracoviště Brno, nám. Svobody 8, 601 54 Brno / *National Heritage Institut, Regional Office in Brno, nám. Svobody 8, CZ 601 54 Brno, Czech Republic*  
e-mail: novotna.dana@npu.cz

V rodinném archivu Valdštejnů je zachována instrukce o řízení panství z roku 1628. Jejím autorem byl rytíř Adam Kunáš z Machovic, komisař (inspektor) panství Albrechta z Valdštejna. Přepis kapitoly „O pivovaru a sladovnách“ je zajímavým dobovým dokladem.

*In the family archiv of Valdstein is the document „Instruction for Manor Direction“ of 1628. Author, knight Adam Kunáš of Machovice, war supervisor of manor prince Albrecht of Valdstein. Transcription sections “About Brewery and Malthouses“ is most interesant historical document.*

**Klíčová slova:** pivovarnictví, sladovnictví 17. století, panství Frýdlandt

**Keywords:** brewing, malting in 17-th century, Frýdlandt estate

V rodinném archivu Valdštejnů je zachován pozoruhodný rukopis (SOA, n/a) s názvem: „Poznamenání věcí všelijakých, podle nichž se za regiování urozeného a statečného rytíře pana Adama Chvala Kunáše z Machovic nadřízeného nad hospodářstvím, zplnomocněného kommissaře v knížectví J. M. Kn. frydlandském řídilo a spravovalo.

Vnově přepsané léta 1653“.

Pan Adam Chval Kunáš pocházel z jižních Čech, před třicetiletou válkou držel dvůr Křenovice u Českých Budějovic a později k němu ještě připojil sousední statek Dubné po svém švagrovi. V roce 1619 byl sekvestorem panství Karla staršího ze Žerotína v Brandýse nad Orlicí, což svědčí o jeho hospodářských schopnostech. Aktivně se účastnil stavovského povstání a byl odsouzen ke ztrátě 2/3 majetku, mezi jiným přišel o statky Křelovice a Dubné, proto vstupuje do cizích služeb natrvalo. V roce 1624 se stal inspektorem knížecích statků Karla z Lichtenštejna a na jaře 1628 nastupuje do stejného úřadu u Albrechta z Valdštejna. 19. ledna 1629 je prováděn soupis jeho pozůstalosti (Starý, M., 2014).

Z toho vyplývá, že pan Adam pobyl na frýdlandtském panství jen pár měsíců a ono Poučení musel sepsat v roce 1628. Jde o přehled zásad, jak řídit panství, nepochybně jsou využity zkušenosti z Křenovic, Dubného, Brandýsa i z lichtenštejnských statků. Poučení se zachovalo v přepisu z roku 1653, což svědčí o tom, že bylo používáno i po smrti Albrechta z Valdštejna za nových majitelů (obr. 1).

Pro nás je důležité, že v Poučení je i kapitola „O pivovaru a sladovnách“ rozdělená na šestnáct číslovaných oddílů (obr. 2). Pivovar v té době ještě neprošel Valdštejnovou přestavbou a modernizací, která se datuje k roku 1629.

Přepis textu s komentářem<sup>1</sup>:

**1. Při varze piva nikdy víceji sladu brati nema nežli najeden sud piva po 3 p(intách) sladu jakž sevubežto obyčej zachovava**

Pinta je 1,9 l; na sud se tedy přidávalo maximálně 5,7 l sladu, v celém textu však není žádná zmínka o tom, jaký objem měly sudy.

**2. Z první várky deputaty co komu naleži dati aby vychazeli, zdruhých verek v temže tehdodnu vzminěných k dobrému J.M. Kni. klasti za příjem a do varního registříku komu co a kdo toho vystavu poznamenati jakž toho forma v cedulích ukazuje**

Pro správu bylo důležité každodenní zaznamenávání, bohužel se záznamy pivních registrů z doby pana Adama ani z pozdějšího období nezachovaly.



Obr.1 Titulní strana Poučení (foto D. Novotná)



Obr. 2 Začátek kapitoly „O pivovaru a sladovnách“ (foto D. Novotná)

**3. Piva řídkého aby sládek polovici tolik dělal jako bílého jakožby sud piva řídkého po 24 k(rejcarech) pro čeládku z první várky piva řídkého se passeruje a druhou polovici sprodají i z jiných várek všecko sprodají**

Pivovar ve Frýdlandtu podle tohoto ustanovení vařil bílé pivo a řídké pivo (patoky) v poměru 2:1.

**4. Ze dvou sudů piva bílého má dávatí sládek jednu konev kvasnic a za každou konev kvasnic po 12 k(rejcarech) platiti**

<sup>1</sup> Přepis textu D. Novotná, ponecháno původní řádkování, doplněny pouze zkratky jednotek

Z této kapitoly by vyplývalo, že pivovar kvasnice kupoval.

**5. Tím způsobem tolik kalův kvasnic aby daval a za každou konev po 6 k(rejcarů) aby platil.**

**6. Dolinský větší sládek mimo obyčejný sud aby nikdy nemíval, na 20 sudů z první varky jeden sud se pasíruje, víceji varek potom vtom tehodnu po půl sudu, ostatek aby se za spříjem každého tehodne do důchodní k dobrému J.M.Kn do cedulí tehodních pokládalo.**

Opětovná instrukce ke každodennímu vedení zápisů, zápisy prováděl jeden z písařů statku.

**7. Sladu počnouc od sv. Havla až po sv. Jiří aby se při pivovare tolik nadělalo, co by do času vystačiti mohlo.**

Sv. Havla je 16. října, sv. Jiří 24. dubna, mezi tím se sladovalo.

**8. Takove slady aby přetahovaný nebyli, tolika z 1 korce pšenice 5 v(ěrtelů) slady aby uděláno bylo, načez obzvláštní sládek pozor dáti má k čemuž od hejtmána, purgrabího, pivovarního písaře dohlížeti se má aby se sladove jakž náleží avčas vařením zdělali \***

**\* na hořký se piva 1? sud z sk (soudku) ječmena zavře a na bílýho sud z sk (soudku) sladu postajného**

Osmá instrukce má dovětek připsaný na zápatí stránky, ale není zřejmé, zda písař při kontrole dopsal opomenutou část instrukce z původního Poučení, nebo zda jde o instrukci, která se vztahovala až k roku 1653. V každém případě je to jediné místo Poučení, kde je zmínka o hořkém (ječném) pivu; z textu ale vyplývá, že i na bílé pivo se používal stejný slad, tj. ječný; poznámka se ale může vztahovat opravdu až k době okolo roku 1653.

Korec čítá 4 věrtele o 23 l, tedy celkem 93 l, 5 věrtelů je 115 l; jde o změnu objemu sladováním. Z textu je dále jasné, že nad sládkem stál ještě písař pivovarní, purkrabí a hejtmán, v dalších částech je zmiňován i písař důchodní.

**9. Žádný sládek za sebou pšenice ani sladu jmiti nemá vše vaří. Nýbrž písař který vše moci počtu a opatrování pivovaru ma sladkovi aby pšenice na slady dělání každého tehodne vydával, a zasejz každého tehodne sladu vařilo ten aby nasladovaný se nevyměřil**

Z textu je zřejmé, že písař (pivovarní? důchodní?) sládkovi formálně vydával slad a kontroloval jeho spotřebu.

**10. Při spilani aby do menších suduv mimo sud a půl sudu kromě deputátům vprvů vaře piva líto nebylo.**

**11. Osoba k tomu jedna aby nařízena byla, kteráby stále po krčmách šel neb jezdil, a kteryby krčmař piva neměl, o tom aby oznámil, nebo krčmař vždycky prv za pivem jmiti má paklíby se pivem nezasobil a vedvouch dnech piva žadného neměl, tehdy 4 toлары říšsky pokuty datí ma a musy tomu polovicy kdo oznamí a doduchodu polovicy te pokuty aby obrazem bylo.**

To, že na obcházení a objíždění krčem a kontrolu zásob piva, byla vymezena jedna osoba, je dokladem o důležitosti pivovarnictví v tehdejší hospodaření statku i panství.

**12. Pšenicy na slady hleděti yhned maji napivovar kupovati nebo se ji tehda laciněji nežli jindy dostati může, až do 6 Marty vše, i tu skoupenou jmiti.**

Z instrukce o kupování pšenice je jasné, že ji na panství sami nepěstovali.

**13. Dříví ku pivovaru a hvozdu to aby se mezy Velkou noci a Svatým duchem prv nežli jaká jiná díla přijdou nadělati dalo, času zimního v tehdáž nejpříležitější čas jest toho, vyšetřice dobrých cest aby se pořádně vozylo dohrance srovna lo a ne teprv za času jarního aletního když z luk a polí klizení sen a obilí byva tak aby takové dříví přese všecka díla při nejmenším do sv. Martina forotu suchého dříví dostačiti mohlo.**

Dřevo se mělo navážet mezi velikonoce a letnicemi, interval mezi nimi činí 50 dnů.

**14. Chmelnice. Kde jake jsou ty časně vzdělavati a v jiných posledních dolích jako se toho roku spatřivalo dobře řezali, ryli, tyčily, kde sadba zhynula zase jinou dobrou podsadily předělali, při česani a klizení jina seznieřiti na konce, a zapřijem do chvíle položití, bezzapaření sveští sušiti, a usušený do sudu nebo truhel k tomu přizpůsobených dobře je povrchu chradice aby nezvětraly uklizovati v suchem místě chovati. Odtud ze na davku náleži zapisovano a proti příjmu za vydání kadeno bylo.**

Není jasné, kdo byl ten, kdo vedl evidenci, buď opět důchodní písař nebo písař.

**15. Sudu pivních co při pivovare zastava, do kolika se jim na spila, doběrem kolik se jich vystaví, co jich vspilce slevystanovy s pivem, y ve prazdných zustane a od tohodne doceduli písař ducho-dni připisovati povinen jest, ty sudy čistotnie vymejati aby k zasmradění a skazení nepřišli, a tak aby do seči těch spilano nebylo, budeli ktery zamyslně zmrben písař duchodni s sladkem platiti je budou**

Z této části instrukce je zřejmá spoluzodpovědnost důchodního písaře.

**16. Slady ječne mezy pšenične sladek žiadnym způsobem nemichal, podhrdlem strazenim jestli to naněj shledano bude.**

Trest smrti za míchání pšeničného sladu s ječným; nepodařilo se dohledat, zda ve Frýdlandtu nebo jinde byl obdobný trest vymezen nebo vykonán.

Kolik lidí kromě sládky v té době v pivovaru pracovalo? Jedinou autentickou zprávou o poměrech v pivovaru je soupis poddaných podle víry z 1651 z Boleslavského kraje. Na panství Frýdlandt, které tehdy patřilo dědicům hraběte Gallase, je zapsán při pivovare Heinrich Rörich ze Slezska, sládek. Další osoby v pivovaru nejsou zmíněny, ale Rörich měl velkou rodinu, která čítala otce, bratra, sestru, manželku a dvě děti, je tedy pravděpodobné, že alespoň bratr a otec mu s vařením piva pomáhali.

#### LITERATURA / PRAMENY

SOA, n/a: Státní oblastní archiv v Praze, fond rodinný archiv Valdštejnů I, inv.č. 272.

Starý, M., 2014: Frýdlantské léno Mladějov a jeho držitelé, Časopis Národního muzea, řada historická 183 (1–2): 3–18.