

Zemědělský kalendář

2010



Kalendáře v díle **Josefa Lady**

V květnu 1958, během projednávání dědictví po zesnulém Josefu Ladovi, byl vyzván akademický malíř a stálý soudní znalec Jaroslav Poš, aby ocenil hodnotu autorských práv patřících do pozůstalosti.

Ve svém posudku také uvedl, že je přirozené a v praxi potvrzené, že s postupem času a nástupem nových výtvarných hodnot se možnosti nových vydání značně zmenší a nelze ani vyloučit okolnosti, které nová vydání téměř vyloučí. Jako jeden z příkladů jmenoval i kalendáře, které budou jistě odsunuty novými. Dnes ovšem můžeme konstatovat, že se znalec hluboce mýlil.

Kalendáře hrály v životě i díle Josefa Lady významnou roli. V jeho dětství i malířských začátcích, jak mnohokrát vzpomínal ve svých autobiografických knihách, to byly právě kalendáře, které přispěly k rozvoji jeho nesporného talentu. Kalendáře, velmi často vojenské, sloužily v dobách jeho mládí jako jeden ze zdrojů informací, co se u nás a ve světě děje, obsahovaly rozličné ilustrace, povídky, inzeráty, názorové polemiky a plno důležitých sdělení, například kde se konají různé trhy. Tyto kalendáře byly velmi pozorně čteny a většinou si je postupně půjčovala celá obec.

Neméně důležitým využitím takového kalendáře byla podle vzpomínek Josefa Lady možnost vyzdobit svými kresbami bílé stránky, ale až poté, co si brožuru všichni přečetli. Není proto překvapením, že při obrovské šíři svého díla se stal i on ilustrátorem, který pravidelně přispíval svými kresbami a někdy i textem do mnoha kalendářů rozličného zaměření. Zjistit přesný počet je-



MALÍŘ JOSEF LADA NA SNÍMKU Z ROKU 1936.

ho příspěvků není možné, připomeňme si zde proto alespoň některé.

Například Humoristický kalendář, vydaný Veselou Prahou v roce 1908, obsahoval Ladova i později stále velmi oblíbená čtyři roční období. Další jeho ilustrace obsahuje Kulíkův veselý kalendář z let 1914, 1915, 1916 a 1926 či Pilnáčkův kalendář pro hospodyňky z roku 1928. Celostránkové barevné ilustrace vidíte na obálkách Národního kalendář z let 1934 a 1935, Kalendáře Zemědělských novin a Besedy naší rodiny z roku 1947. Ze stejného roku pocházejí

Návrat krále našich řek



MLÍČÁK LOSOSA OBECNÉHO

Jen málokterá ryba je svázaná s historií našich předků tak, jako losos obecný (*Salmo salar*). Od nepaměti se velké, stříbřité zbarvené ryby vracely každým rokem z moře, aby změřily síly s dravými peřejemi našich řek. Kdo dnes například tuší, že původní název Ohře znamenal v jazyce Keltů Lososí řeka? Vydejme se po stopách ryby, která původně obývala téměř všechny české řeky.

Cestu začneme v širokém ústí řeky Labe, poblíž dnešního Hamburku. Zde se každým rokem někdy na počátku zimy začali shromažďovat lososi, aby podnikli společnou cestu až k pramenům Otavy, Vltavy, Orlice či Ohře.

První lososi se každoročně objevovali u Litoměřic již začátkem února; po cestě, která trvala přibližně 42 dnů a měřila kolem 800 kilometrů. Na trdliště (místa, kde probíhalo tření) však ryby připlouvaly teprve v říjnu, většinou značně pohublé, neboť lososi v průběhu cesty proti proudu nepřijímají žádnou potravu. Řada ryb po cestě buď zahynula, nebo byla chycena rybáři, mlynáři či pytláky, pro které v době tahu představovali lososi snadno dostupný zdroj potravy či peněz.

Vzestup a pád

Mezi první písemné záznamy o lovu lososa v Čechách patří Lis­tina Doksanská z roku 1226. V ní král Přemysl I. „daruje klášteru Doksanskému mimo jiné i lososy své ze vsi v Zálezlích a jiných vodách k nim příslušících“. V některých letech byly tahy lososů tak silné, že je zaznamenali doboví písaři do svých kronik. Tak se například dozvídáme, že 31. července roku 1432 se k Hradci Králové dostavilo takové množství lososů, že je řečiště nemohlo pojmout. Kronikář doslova poznamenává: „Labe se rozvodnilo a v polích a lukách se válelo tolik velkých lososů, že jeden pro druhého nemohli z místa. Lidé na ně běželi se sekýrami, s kordy, s oštípy co na zvěř.“ Takové množství kvalitních ryb nezůstalo dlouho bez povšimnutí a na prvních jezích postupně rostly stále dokonalejší lososnice a jiná lapadla. Původní dřevěné jezy nahradily pevnější, kamenné, a kolem lososa se začala svírat smyčka.

Průmyslová revoluce nepřinesla českým zemím pouze pokrok, ale i významný úbytek kdysi tak silné lososí populace. Prudce vzrostlo znečištění řek, otravy se staly pravidlem. Téměř na všech tocích současně začaly vznikat pily, moderní pohyblivé jezy

V jedné chalupě malují kraslice **tři generace**

Ještě před pár desítkami let byly Vnorovy na Hodonínsku před Velikonoce jako po vymření. V obci totiž snad nebylo chalupy, kde by se nemalovaly kraslice. Maléřečky se pak v předvelikonočním půstu vydávaly křehkou krásu prodat do větších měst a tam, kde se tradice neudržela. Po revoluci se i zde mnohé změnilo. Dnes se už najde jen málo nadšenců, kteří pokračují v umění svých předků.



Výjimkou je rodina Žákových, kde v jednom domě malují kraslice hned tři generace. „Vdala jsem se sem v jedenadvaceti letech ze Zarazic. Přestože jsou to necelé dva kilometry, kraslice se tam nemalovaly. Všechno mě proto naučila manželova maminka. Začínala jsem s tradičními batikovanými vzory. Jak rostly dcery, začaly malovat také a teď už se zapojily i dvě vnučky, které jsou velmi šikovné,“ prozrazuje sedmdesátiletá maléřečka Marie Žáková.

Při svém hlavním zaměstnání prodavačky malovala dlouhé roky kraslice pro tehdejší Ústav lidové umělecké tvorby. Ten byl ale v devadesátých letech minulého století zrušen a lidoví umělci zůstali svým způsobem bezprizorní. Po krásných kraslicích byl ovšem zájem stále, takže se našli jiní odběratelé. Dnes mohou umění rodiny obdivovat nejen doma v České republice, ale také v Německu, Anglii, Americe a dokonce i v Japonsku.

Babička s dcerami a vnučkami dokáže na vyfouknutá vajíčka ztvárnit třicet nejrůznějších vzorů ze všech možných regionů. Do práce se spolu s ženami zapojují i muži. V rodině totiž panuje velká dělba práce. Dědeček Martin Žák dělá vyvrtávané krajkové vzory, které do skořápky kouzlí jemnou vrtačkou. Zeť Pavel Petrucha zase připravuje „výfuky“. Možná jen málokdo ví, že se musí kvůli desinfekci každé vyfouknuté vajíčko ošetřit savem. Kraslice, které putují do zemí Evropské unie, maléřečky malují ekologickými, vodou ředěnými barvami.

„Kolik jsme už mohli v našem domě namalovat kraslic? Budou jich statisíce,“ odhaduje s úsměvem na tváři pětáctýřicetiletá Marta Sovková. „Výstavy neděláme. Pravidelně se už ale dlouhé roky účastníme předváděcích akcí v hotelu Intercontinental v Praze. Tam jsem se seznámila s Japonci, kteří jsou velmi milí lidé. Jeden rok jich k Žákům do Vnorov dokonce přijel celý autobus. „Museli jsem se připravit, protože bychom jinak tolik lidí nezvládli. Stoly, židle a nádobí jsme si vypůjčili z obecního úřadu. Den předem jsme napekli masové rolády a koláčky. Nechybělo ani cukroví, slivovice a víno. V kuchyni byly takové improvizované švédské stoly,“ vzpomíná se smíchem pětáctýřicetiletá dcera paní Žákové Marta Sovková.

Průjezd a dvorek se zase proměnily v dílnu. Svůj um předváděly babička, dcera i dvě vnučky. Japonci si chtěli vše sami vyzkoušet. Ženy je seznámily s různými technikami. Hosté z daleké země všechno obdivovali. Maléřečky odměňovali potleskem, neustálým ukláněním a úsměvy na tváři. Nejvíce se jim líbily zeleně, červeně a modře batikované kraslice. Velký

Pražská miniatura: krysařík

Naše země dnes patří ke kynologickým velmocem, množství a kvalita psů, kteří se u nás chovají, je ohromující. Přesto není mnoho psích plemen, jimiž bychom se mohli pochlubit jako svým národním dědictvím. Oficiálně uznána jsou vlastně jen dvě: český fousek a český teriér. Ale díky různým zapáleným nadšencům se postupně prosazují i další, zapomenutá nebo polozapomenutá, vyhynulá či obnovující se. Největšímu zájmu veřejnosti se z nich v poslední době bezpochyby těší pražský krysařík.

Určitě už jste ho také někdy na vlastní oči spatřili: onoho maličkého křehoučkého pejska s velkýma ušima, většinou v černotříslvové barvě, kterého lidé tak rádi nosí v náručí, ačkoliv on bývá připraven postavit se třeba celému světu. Nebo to alespoň naznačuje svým pronikavým štěkotem a nebojácným vystupováním.

Psí David

Pražského krysaříka bychom mohli právem označit za Davida psí říše. Ačkoliv patří k vůbec nejmenším existujícím plemenům (menší už je jen čivava, i když ani to nemusí být vždy pravda, protože leckterý krysařík je nepatrnější než leckterá čivava) a dosahuje velikosti jen málo přes dvacet centimetrů v kohoutku a hmotnosti kolem dvou kilogramů, je to velmi bystrý, neohrožený pes, který si nenechá všechno líbit. Patří také k výborným hlídačům. Usmíváte se? Ale krysaříkovi s jeho mimořádně bystrým sluchem a rychlými reakcemi na každý šelest se skutečně málokteré jiné plemeno vyrovná. Jistě, nemůžete od něho čekat, že zloděje strhne k zemi nebo zadrží vlastním tělem, ale že ho včas ohlásí pronikavým štěkotem, na to se můžete spolehnout.

Krysařík není žádná bábovka. Je to psík atleticky stavěný, mrštný a rychlý. Není



pro něj problém vyskočit svému pánovi přímo do náručí nebo ho doprovodit na celodenní túře – samozřejmě, pokud je řádně trénovaný. Pokud ne, budete ho muset občas nést v batohu...

Blíže než ke zmiňovaným čivavám má krysařík k hladkosrstým pinčům. Ostatně kdysi tak populární „ratlík“, tedy malý hladkosrstý pejsek používaný už před staletími k chytání myší a potkanů a v 19. století ozdoba měšťanských salonů, patřil k bezprostředním předchůdcům krysaříka. Vždyť i ten název je stejný: německé slovo „die Ratte“ znamená česky krysa, a tak ratlík je jen jiná jazyková podoba slova „krysařík“.

Předkové v koňských stájích

Všichni pinčové od statného dobrmana přes německého a trpasličího pinče až po krysaříka jsou dynamičtí, sportovně založení psi se zdravým venkovským kořínkem. Navazují totiž na tzv. stájové pinče, totiž na obyčejné vesnické hafany, kteří na venkově přespávali v koňských stájích a hubili tam škodlivé hlodavce, zároveň ale také hlídali usedlost i s přílehlými pozemky, pronásledovali kuny a kočky a doprovázeli své pány při cestách na trhy a za obživou. Nejmenší z nich, předchůdci krysaříků, se postupně začali vydávat svou vlastní cestou díky své roztomilosti a schopnosti obměkčovat lidská srdce si ji našli i do vznešených domácností. Nejčastěji zmiňovaný je v této

ZÁŘÍ



KALENDÁŘ OBECNÝ

ŘÍMSKO-KATOLICKÝ (CYRILOMETODĚJSKÝ)

CÍRKVE ČESKOSLOV. HUSITSKÉ

1	ST	☾ Linda, Samuel	sv. Jiljí	Linda, Jiljí, Bolek
2	ČT	Adéla	sv. Justus	Adéla
3	PÁ	Bronislav	sv. Řehoř Veliký	Bronislav
4	SO	Jindřiška	sv. Rozálie	Jindřiška, Jindra
5	NE	Boris	sv. Viktorin (Vítězslav)	Boris, Larisa
6	PO	Boleslav	sv. Magnus	Boleslav, Boleslava
7	ÚT	Regína	sv. Melichar Grodecký	Regina
8	ST	● Mariana	Narození Panny Marie	Narození Panny Marie
9	ČT	Daniela	sv. Petr Klaver	Daniela
10	PÁ	Irma	bl. Karel Spinola	Krasava, Irma
11	SO	Denisa	sv. Emilián z Vercelli	Denisa, Diviška
12	NE	Marie	Jméno Panny Marie, sv. Quido	Marie
13	PO	Lubor	sv. Jan Zlatoústý	Lubor
14	ÚT	Radka	Povýšení svatého kříže	Radka
15	ST	☾ Jolana	Panna Maria Bolestná	Albín
16	ČT	Ludmila	sv. Ludmila	Ludmila
17	PÁ	Naděžda	sv. Kornélius a Cyprián, sv. Bellarmin	Bohunka
18	SO	Kryštof	sv. Josef Kupertinský	Kryštof
19	NE	Zita	sv. Januárius	Januš
20	PO	Oleg	sv. Ondřej, Pavel a druhové	Oleg
21	ÚT	Matouš	sv. Matouš	Matouš evangelista
22	ST	Darina	sv. Mořic a druhové	Mořic, Mauricius
23	ČT	☼ Berta	sv. Pius z Pietrelciny	Hostislava
24	PÁ	Jaromír	sv. Gerard (Jaromír)	Jaromír, Jaromíra
25	SO	Zlata	sv. Kleofáš	Zlatuše, Aurelie
26	NE	Andrea	sv. Kosma a Damián	Andrea, Ondřejka
27	PO	Jonáš	sv. Vincenc z Paula	Kosma a Damián
28	ÚT	Den české státnosti, Václav	sv. Václav	kníže Václav 929-935
29	ST	Michal	sv. Michael, Gabriel a Rafael	Michael, Michal
30	ČT	Jeroným	sv. Jeroným	Jeroným, Jarolím

Pověst o počátku pěstování brambor v českém Krušnohoří

Horské městečko Přebuz leží ve výšce skoro 900 metrů, kde v rozlehlých močálech pramení řeka Rolava. Zemědělství se zde nikdy nevedlo. Jen vzácně bylo vidět záhony ovsa či brambor. Základem někdejší slávy a významu Přebuzi byla naleziště kvalitního cínu. Ta sem přiváděla obyvatele již od 13. století. Z hornické osady vzniká v roce 1553 město (horní), kterému pak v roce 1672 udělil Jan Hartvík Nostic soudní pravomoc a znak. Období rozkvětu města ukončila třicetiletá válka. Po ní i tady nastal úpadek a pozvolný zánik hornické činnosti. Město zchudlo a život v něm byl velmi tvrdý.

Zvláště za drsných zim, kdy výška sněhové pokrývky se měřila na metry, bývalo městečko úplně odříznuto od okolního světa. Obilí se zde pro drsné podnebí nikdy nedařilo, ale zato brambory se tu začaly pěstovat velmi brzy. Historik Schaller zaznamenal, že pěstování brambor na Přebuzi zavedl Dr. Daniel Josef Ignác Mayer, a tím se zasloužil o zlepšení obživy zdejších obyvatel.

Ignác Mayer z Mayernu se narodil ve Vartenberku v Čechách roku 1656. Studoval v Jičíně a Praze, kde byl vysvěcen na kněze. Jako mladý misionář přišel do Přebuzi, aby zdejší evangelické obyvatele přivedl ke katolickému vyznání. Se svými farníky snášel dobré i zlé. Oblíbili si ho a nejmenovali jinak než „náš otec Jusef“. Od 6. dubna 1679 do 20. listopadu 1684 přesvědčil 394 luteránů. Svou výmluvností a učeností brzy vzbudil pozornost patrona kostela, tehdejšího nejvyššího kancléře v Čechách, Jana Hartvíka Nostice. Jeho zásluhou se Mayer stal farářem v Hroznětíně, sekretářem



císařského vyslance Antona Jana Nostice, prelátem a prototypem kapituly sv. Víta a asesorem arcibiskupské konsistoře. Roku 1711 byl jmenován papežem Klimentem XI. titulárním biskupem tiberidským a roku 1731 pražským arcibiskupem.

Poslyšme, co vypravuje zdejší pověst: V tom čase se přebuzským obyvatelům vedlo velmi špatně. Hornictví již málo vynášelo, často nebylo na chléb, nouze pak byla týden od týdne stále větší. Pomoc odnikud nepřicházela. Nezbyvalo než odevzdat se osudu. Tehdy žil v Přebuzi muž jménem Filip Rolz se svými dvěma již odrostlými syny. I oni trpěli nouzí a otec často vzpomínal: „Kdyby tady byl ještě otec Jusef, ten by jistě věděl rady a pomoc by našel.“

Věděli o povýšení svého prvního duchovního, ale cesta do Prahy byla daleká. Nakonec se oba synové rozhodli, že se na cestu do hlavního města přece jen vydají, vyhledají pátera Josefa a požádají ho o pomoc.

Cestou byli často zadržováni, neboť budili pozornost svým nápadně odlišným oblečením, ještě častěji však pro svůj zvláštní horský jazyk, kterému nikdo nerozuměl. I v Praze se těžko domlouvali. Ptali se na kněze Josefa, který žil dříve mezi nimi, ale

Chladnokrevníci s českou pečetí



ČESKOMORAVŠTÍ BELGIČTÍ HŘEBCI BINGO A BRUT

Česká republika je po světě známá hlavně starokladrubskými koňmi, ale již málokdo ví, že má také svá plemena chladnokrevníků. Jsou jimi originální česká plemena českomoravský belgický kůň a slezský norik a rakouské plemeno norik.

Historie těchto plemen je do roku 1970 rozdílná, ale v letech 1970 až 1990 byla všechna vedena jako český chladnokrevník. Díky změně režimu se změn dočkal i chladnokrevný chov. Koně byli na základě genových analýz rozděleni do tří populací – českomoravský belgický kůň (ČMB), slezský norik (SN) a norik (N) a byly pro ně vypracovány řady plemenných knih. Nej kvalitnější část populace slezského norika a českomoravského belgika je od roku 1996 zařazena do genetických zdrojů. Norický kůň není tuzemským plemenem, a tedy není do českých genetických zdrojů zařazen.

Slezský norik

Slezský norik je nenáročný pracant, který je dobře přizpůsoben místním poměrům a nevyžaduje žádnou složitou péči. Počátek plemene se datuje na konec 19. století, kdy vy-

vstala potřeba silných koní pro práci v zemědělství a české těžké teplokrevné klišny začaly být připouštěny norickými hřebci a občas také norfolskými klusáky. Za zakladatele slezského norika se považuje importovaný hřebec 419 Bravo. Další generace po něm již jako slezská norická krev pocházela z jeho syna hřebce Bravo Natz a ze slezské norické klišny 230 Alma. Tato významná linie se udržela v chovu až do padesátých let 20. století.

Slezský norik má středně velký až velký obdélníkový rámec. Hlava je velká, suchá, ušlechtilá s oválnou očnicí a někdy může být i mírně klabonosá. Krk je vysoko nasazený, střední až dlouhý. Kohoutek bývá méně výrazný. Vydutý i prostorný chod umožňuje dlouhý, dobře zaúhlený lopatka. Slezský norik má dlouhá, dobře vázaná bedra, mohutnou, středně širokou, dlouhou, ovál-



Medovina

je nápoj králů

Medovina byla v historii vždy považována za nápoj bohů, králů a hodnostářů. Poznaly ji už dávné civilizace – Slované, Vikingové, Keltové i africké kmeny. Je považována za jeden z nejstarších alkoholických nápojů vůbec. Podávala se při výjimečných příležitostech, při kmenových slavnostech apod.

V stoletích byla medovina vytlačena do pozadí zejména kvůli rozšíření levnějších nápojů, tj. destilátů, vína a piva. Na výrobu pravé medoviny se používá jako základ jedna z nejdražších surovin, a to včelí med. Proto v minulosti, stejně jako dnes, nemohla medovina cenou konkurovat masovějším nápojům. V posledních letech však zájem o tento slavnostní nápoj výrazně stoupá. Získává si příznivce díky svojí tradici, přírodnímu charakteru, nízkému obsahu alkoholu a také kvalitnější nabídce i dostupnosti. Svoji někdejší noblesu si však stále zachovává. Stále častěji se používá jako aperitiv, dezertní nápoj nebo jen tak zpřjemňuje chvíle pohody.

Cit a umění

„Výroba medoviny je poměrně snadná. Pravá medovina je kvašená a v minulosti ji vyráběli zpravidla jen včelaři. Používali jednoduché metody. Sladkost se například měřila ponořením slepičího vejce, skladovali ji v dřevěných sudech, hliněných nádobách a někde dokonce v kožených měších jako víno. Dnes je situace jiná. Renomovaní výrobci používají nerezové nádoby, moderní přístrojové a laboratorní vybavení, řízený způsob fermentace. Technologie výroby musí odpovídat přísným podmínkám Evropské unie a splňovat požadavky na kvalitu. Pokud však chceme vyrobit špičkový produkt, ani současná nejmodernější technologie se neobejde bez zkušeností. Medovina jako přírodní produkt vyžaduje kus citu a umění, kde technika je jen pomocníkem přirozených procesů výroby,“ říká Rado Opalek, jednatel společnosti Včelco, s. r. o., Trnava a stručně vysvětluje výrobní postup.

Čas kvašení a zrání

Med se rozmíchá ve vodě a krátce povaří. Vznikne tzv. sladina, která obsahuje velký podíl medu. Na sto litrů medoviny je potřeba asi 50 kilogramů medu, přitom jedinečnost každé medoviny spočívá podle Rado Opalka ve výběru medu a v kvalitě vody. Sladina se přečerpá a ochladí na fermentační teplotu. Přidá-

