

Charvátová, Kateřina

**Cisterciáci a pivo : vaření piva ve středověkých kláštorech a jeho odraz v
písemných a hmotných pramenech českých cisterciáckých klášterů**

Studia historica Brunensia. 2023, vol. 70, iss. 2, pp. 13-29

ISSN 1803-7429 (print); ISSN 2336-4513 (online)

Stable URL (DOI): <https://doi.org/10.5817/SHB2023-2-3>

Stable URL (handle): <https://hdl.handle.net/11222.digilib/digilib.79224>

License: [CC BY-NC-ND 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

Access Date: 16. 02. 2024

Version: 20240118

Terms of use: Digital Library of the Faculty of Arts, Masaryk University provides access to digitized documents strictly for personal use, unless otherwise specified.

Cisterciáci a pivo. Vaření piva ve středověkých kláštorech a jeho odraz v písemných a hmotných pramenech českých cisterciáckých klášterů

Cistercians and beer. Brewing beer in medieval monasteries and its reflection in written and material sources of Czech Cistercian monasteries

Kateřina Charvátová / katerina.charvatova@pedf.cuni.cz

Katedra dějin a didaktiky dějepisu, Pedagogická fakulta, Karlova Univerzita, Praha, Česká republika

Abstract

The brewing of beer has been associated with monasteries since the early Middle Ages, during which period it became a permitted beverage. Beer was commonly brewed in Czech Cistercian medieval monasteries and formed an important part of the diet of monks and other inhabitants. Cistercians brewed beer not only in monasteries, but sometimes also on their farms. In the pre-Hussite period, it is likely that most of their production was for internal consumption, although from no later than the 16th century, beer became an important object of commerce.

Keywords

Cistercians – Middle Ages – beer – breweries

Mimořádně významnou roli sehrály v rámci křesťanského mnišství benediktinské kláštery, které se zejména v raném středověku významnou měrou podílely na vývoji západoevropské civilizace. V té době ještě netvořily pevný, vnitřně propojený řád, ale jednalo se o jednotlivá opatství, případně skupiny klášterů, které spojovala skutečnost, že se v době, kdy existovala celá škála pravidel klášterního života, všechny spravovaly podle řehole sv. Benedikta. Tu sepsal v 6. století Benedikt z Nursie původně pro klášter na Monte Cassinu.¹

Benediktova řehole ve svých 73 kapitolách nabízí podrobné instrukce pro život v klášteře. Poskytuje návod k duchovnímu růstu každého jednotlivce, předkládá pravidla společného soužití řeholníků a její součástí je také časový plán každodenních činností. V rámci pojednání o stravě též mluví o tom, co mají mniši pít. Jako základní nápoj uvádí víno a dodává, že ho mnich smí vypít během dne jednu heminu. O pití vína se vyjadřuje s rozpaky, nepokládá je pro mnichy za příliš vhodné, avšak vzhledem k všeobecné rozšířenosti ho povoluje.²

Na rozdíl od Itálie, kde vznikla Benediktova řehole, v oblastech ležících dále na sever nejsou všude klimaticky vhodné podmínky pro pěstování vína, a proto si ho také tamní kláštery nemohly v dostatečném množství opatřovat. Naopak, v těchto zemích se tradičně konzumovalo pivo, které bylo snadné z domácích surovin uvařit.

Problémem, jaký nápoj v kláštěrech konzumovat, se jako jednou z dílčích otázek zabývaly dvě synody zaměřené na další směřování mnišství ve Francké říši.³ Tyto synody, svolané v letech 816 a 817, měly za cíl prosadit řeholi sv. Benedikta jako jediné pravidlo klášterního života. Ve věci nápojů výslovně stanovily, že komunity, které nemají k dispozici dostatek vína, mohou ho do určité míry nahrazovat pivem.⁴

Ve stejné době, kdy se benediktinství ve Francké říši prosadilo jako jediný způsob mnišského života, rodila se také představa o tom, jak má benediktinský klášter vypadat po stavební stránce. Jeho ideální půdorys zachycuje kresba z doby kolem roku 820 zachovaná ve švýcarském klášteře St. Gallen. Tento tzv. Sanktgallenský plán zobrazuje nejen prostory pro liturgii a život mnichů, ale také celé hospodářské zázemí kláštera včetně různých výrobních zařízení. Schéma je značně podrobné, kresba pokrývá pět pergamenů o celkovém rozměru 113x78 cm. Jednotlivé objekty jsou označeny popiskami a do určité míry lze z plánu vyčíst i jejich vnitřní vybavení. Co piva se týče, Sanktgallenský plán dokládá, že v kláštěrech oné doby se pivo nejen pilo, ale také vařilo. V rámci hospodářského zázemí kláštera zachycuje hned tři pivovary. Největším z nich byl pivovar pro mnichy, který stál nedaleko klášterní kuchyně, další dva pak sloužily pro potřeby návštěvníků opatství, ať již vznešených hostů nebo poutníků a chudiny. Obě tyto skupiny hostů měly mít v klášteře své ubytovací prostory, ke kterým patřilo menší hospodářské zázemí zahrnující kuchyni, pekárnu a pivovar.⁵

1 RB.

2 RB (1998), kap. 40, s. 102–104. Jaký objem představovala hemina, není přesně známo, interpretace různých historiků se liší.

3 LAWRENCE (2001), s. 77–79.

4 WERMINGHOFF (1906), s. 401; PERTZ (1835), s. 201.

5 HORN–BORN (1979), s. 137–138; HECHT (1983), s. 72–75.

Vraťme se však k hlavnímu klášternímu pivovaru, v němž se vařilo pivo pro řeholníky. Na plánu ze St. Gallen se mnišský pivovar nachází ve společném objektu s pekárnou, kde se peklo pro mnichy chléb. Pro toto spojení mluvila skutečnost, že v obou výrobních zařízeních bylo výchozí surovinou obilí skladované v blízkém špýcharu, stejně jako fakt, že obě výroby potřebovaly pro svůj provoz oheň. Zařízení objektů, byť znázorněné jen schematicky, dává tušit, že v části určené pro výrobu piva se nacházela jak sladovna, tak varna a do třetice i chladárna, v níž se pivo nechávalo dozrát.⁶ Umístění pivovaru a pekárný pod jednu střechu se ve středověkých klášterech využívalo i později a najdeme ho i v některých cisterciáckých opatstvích.

Z uvedených tří sanktgallenských pivovarů byl plánován jako největší pivovar mnišský, určený pro denní vaření velkého množství piva. Další dva jeho velikosti nedosahují a naznačují, že se v nich vyrábělo piva méně. Pro poutníky a chudé se pivo sice také připravovalo denně, objem těchto várek však byl menší. Pivovar pro významné hosty sloužil jen občas, když podobná návštěva do kláštera přijela.⁷

Walter Horn a Ernest Born, jejichž publikace Sanktgallenského plánu s četnými rozborů představuje pro toto téma zásadní dílo, dospěli k názoru, že s ohledem na předpokládané množství řeholníků, zaměstnanců i návštěvníků kláštera, které bylo třeba živit, se dá spotřeba piva v tomto „ideálním“ klášteře odhadovat na 350–400 litrů denně.⁸

Mluvíme o pivu, tvůrci Sanktgallenského plánu však neměli na mysli jen jeden druh, ale rozlišovali jeho různé typy. V popiskách u příslušných pivovarů se objevují tři různá označení – *cerevisia*, *celia* a *cerea*.⁹ Na objasnění toho, co se pod uvedenými pojmy skrývá, sám Sanktgallenský plán odpověď nedává. Pomocnou ruku však do jisté míry podává kronika skutečného kláštera St. Gallen (*Casus Sancti Galli*) z 11. století, v níž její autor, opat Ekkhard IV., popisuje dva druhy piva. Lepší pivo *celia* (*coelia*), které se vařilo z pšenice nebo z ječmene a lehčí podřadnější *cerevisia* vyráběné z ovsu. O tomto druhém, jež je na sanktgallenském plánu uvedeno u mnišského pivovaru, říká, že dříve bývalo hlavním nápojem mnichů.¹⁰

Pivo v klášterech představovalo nejen nápoj, ale také jednu ze základních potravin, dieteticky podobně významnou jako např. chléb. Z hlediska výživy lze říci, že nutriční složení piva a chleba je velmi podobné. Pivo obsahuje všechny složky, které lidské tělo potřebuje, a lze jej kvůli jeho složení považovat za vhodnou součást výživy a velmi hodnotnou potravinu. Navíc jsou látky cenné z nutričního hlediska v pivu přítomny v optimální kombinaci, v jaké je člověk může přijímat.¹¹ Ze všech těchto důvodů mělo pivo v mnišské stravě své pevné místo. Zejména to platilo v postních obdobích, neboť pivo, jako nápoj, bylo možno konzumovat i tehdy, kdy se na tuhou stravu vztahovala přísná omezení.

6 HORN–BORN (1979), s. 261.

7 HOLLENSTEIN (2004), s. 15.

8 HORN–BORN (1979), s. 816.

9 HORN–BORN (1979), s. 259.

10 HOLLENSTEIN (2004), s. 16.

11 KELLNER–ČEJKA–ZIMOVÁ (1998); KOLMANOVÁ (2010), s. 13–15.

Cisterciácký řád založený na přelomu 11. a 12. století byl řádem reformním, jenž chtěl obrodit tehdejší mnišství. Usiloval o návrat k tradičním řeholním hodnotám raného středověku a k přísnému dodržování pravidel, která uvedl do života sv. Benedikt. Benediktova řehole se stala i jeho základní normou, na jejíž dodržování kladl velký důraz.¹² Co se nápojů týče, lze říci, že cisterciáci plně navázali na benediktinskou tradici. Základní nápoj představovalo víno, v klášterech, které ho neměly dostatek, bylo však do určité míry nahrazováno pivem.

Čechy patřily k oblastem, kde se víno sice pěstovalo, ne však zdaleka na celém území, a ne ve velkém množství. Tato skutečnost se dotýkala také cisterciáckých klášterů. Některé z nich vinice na svých panstvích vybudovaly jiné tuto možnost neměly, nebo byly schopny vyprodukovat vína jen velmi málo. Proto usilovaly o zisk vinohradů v klimaticky výhodnějších oblastech mimo území Čech, zejména v Rakousích.¹³ Ani tak však jednotlivé řádové domy svou potřebu vína plně nepokrývaly. Z pramenů lze soudit, že víno v českých klášterech sloužilo k liturgii a pilo se při slavnostních příležitostech. Do jaké míry bylo i denním nápojem mnichů, nelze posoudit. S jistotou můžeme říci pouze, že v klášterech se pilo také pivo, jež pravděpodobně představovalo i součást mnišské výživy. Jistě pak bylo pivo běžným nápojem konvršů, klášterního personálu, stejně jako poutníků a chudiny odkázané na charitu řeholníků.

K osvětlení role piva ve středověkých cisterciáckých klášterech v Čechách existuje jen velmi málo informací, až do 15. století jsou zmínky o klášterním pivu, sladovnách nebo pivovarech velmi chudé. Teprve až 16. století v tomto směru přináší změnu, pivo se stává významným prodejním artiklem, což se projevuje i v jeho častější reflexi v písemných pramenech. Pro obraz toho, jak se pivo ve středověkých českých klášterech vařilo, je proto nutné využívat vedle písemných pramenů i prameny hmotné a pomáhat si analogiemi ze zahraničních klášterů.

Než se však začneme zabývat prameny a literaturou, podívejme se na to, jak výroba piva ve středověku probíhala. Nutno podotknout, že výroba piva je poměrně složitý chemický proces, během kterého dochází k proměně škrobů obsažených v obilí v cukry, a ty se pak dále zpracovávají kvašením. První fázi představuje výroba sladu, druhou vaření a třetí kvašení piva.

Středověká výroba sladu probíhala ve sladovnách, což mohly být samostatné budovy, nebo části většího komplexu, v němž se pivo také vařilo. Ve sladovně se zrno nejprve máčelo a čistilo od nečistot. Namočené zrno se nechávalo naklíčit a poté se hvozdlilo čili sušilo. Máčelo se v dřevěných cisternách nebo kamenných korytech, při čemž se opakovaně vyměňovala voda, a proto sladovny potřebovaly její dostatečný zdroj. Po vypuštění vody se obilí rozprostřelo na velké podlahy z pálených cihel, kamene nebo hlíny, kde se nechalo klíčit. Vykličené obilí bylo nutno vysušit. Zelený slad se nejprve předsoušel za nižších teplot a potom se za vyšších dosušoval. Sušárny mohly být součástí sladovny, v některých případech se však jednalo o samostatné objekty. Každá sušárna musela být dobře vytápěna. Jako zdroj tepla často sloužily pece, doložena jsou ale i otevřená topeni-

12 CHARVÁTOVÁ (2013), s. 9–41.

13 KADLEC (1949), s. 25–27, 79 a 145; VODIČKA (2014); UBH, s. 79, č. 78; s. 106–107, č. 101; RBM II, č. 1854, s. 796–797.

ště nebo ve složitějších stavbách ohniště s šachtou, která vedla horký vzduch do vyšších pater k policím se sladem. Někdy se slad sušil přímo na klenbách cihlových polokulovitých pecí vykopaných do země.¹⁴

Usušený slad se následně umlel a poté již bylo možné z něj vařit pivo. Nejprve se slad namočil do teplé vody, pak se zahříval, při čemž docházelo ke štěpení škrobů na jednoduché cukry (rmutování). Uvařená směs se scedila a přecezená tekutina dala do kotle nebo pánve, kde se znovu vařila, tentokrát s přidáním chmele. Po vychladnutí se mladé pivo přelilo do sudů a přidaly se do něj kvasinky. Kvašení probíhalo v sudech, u středověkého piva se jednalo o tzv. svrchní kvašení, během nějž se na povrchu piva z kvasinek tvořily usazeniny. Ty se následně odstranily a čistá tekutina přelila do sudů. Vzhledem k tomu, že pivu škodila vyšší teplota, která mohla způsobit jeho zkysnutí, ukládaly se sudy do chladných prostor, kde pivo zrálo.¹⁵

Středověké prameny českého původu nazývají sladovníka připravujícího slad (*braseum*) slovem *braseator*, případně *brasiator*, sladovnu pak *braseatorium*, méně často *brasiatorium*. Na rozdíl od sladovníka, ten, kdo vařil pivo, byl označován jako *braxator* (sládek) a pivovar *braxatorium*.¹⁶

V Čechách, podobně jako jinde ve střední Evropě se ve středověku vařilo pivo z různých obilovin. Písemnosti dokládají pšeničné pivo (*cerevisia triticea*) jinak též nazývané pivo bílé (*cerevisia alba*), vedle něj pak červené pivo z ječmene (*cerevisia ordacea, rubea*). Z ječmenného piva se mohl dlouhým zráním připravovat ležák (*cerevisia antiqua*).¹⁷ Ječmen a pšenice však nebyly jediným obilím, které sloužilo pro výrobu piva, známo je také používání ovsu. Archeologický materiál dokládá nejvíce ječmenného sladu, je však otázkou, zda tento obraz nezkrsluje skutečnost, že pšeničné obilky se hůře dochovávají. Není vyloučené, že převažovala výroba piva pšeničného, jak by naznačovaly prameny písemné.¹⁸

Jak již bylo shora řečeno, ve střední Evropě patřily obiloviny, z nichž se pivo vařilo, k běžným plodinám a pěstovaly se také na všech cisterciáckých panstvích. Též chmel byl ve středověku široce rozšířen a využívaly se pro něj i oblasti, kde se dnes už nepěstuje. Pro české cisterciácké kláštery nebylo proto obtížné si suroviny pro vaření piva obstarat. Pokud některá klášterství snad chmelem z vlastních zdrojů nedisponovala, ani to nebyl problém, neboť si ho mohla opatřit nákupem. Obchod s chmelem byl v Čechách ve středověku běžný.¹⁹

Nejvíce zpráv dotýkajících se chmele pochází v rámci cisterciáckého prostředí z panství kláštera Hradiště, a to díky zachovanému zlomku klášterního urbáře z doby kolem roku 1400.²⁰ Část hradištských chmelnic se rozkládala v severozápadním sousedství kláštera,

14 LUŽYNIČKÁ (2019), s. 24–25.

15 LUŽYNIČKÁ (2019), s. 25.

16 BUSINSKÁ (1972), s. 96–98.

17 BUSINSKÁ (1972), s. 98.

18 KOČÁR–BENEŠ–PREUSZ–VANĚČEK (2015), s. 156.

19 GRAUS (1957), s. 58, 456 a 470.

20 EMLER (1881).

další pak ležely v okolí hradu Bezděz. Cisterciáci je provozovali ve vlastní režii, přičemž část práce zabezpečovali vlastními lidmi, část vykonávali poddaní robotou. Vzhledem k poměrně vysokým počtům robotních člověko/dní (129) se soudí, že se roboty nevtahovala jen na sklizeň chmele, ale i na jiné fáze jeho pěstování.²¹ Poddaní z některých hradištských vesnic měli ke chmelnicím ještě další povinnosti, a to dovážet (a možná i vyrábět) chmelové tyče.²²

Chmel byl k dispozici i na dalších klášterstvích, jak vyplývá ze zpráv písemných pramenů. V některých případech je doložen jako součást feudální renty (zbraslavské panství),²³ jindy je k dispozici pouze zmínka o tom, že se v určitých klášterních vsích pěstoval (osecká doména).²⁴ Na plaském panství se v 16. století zmiňuje chmelnice, která se zřejmě nacházela v blízkosti kláštera. Původně se o ni staral klášterní chmelař, v roce 1576 však byla svěřena do péče zaměstnancům klášterního pivovaru.²⁵

Je jisté, že všechny české cisterciácké kláštery pivo vařily, konkrétních informací, které se k výrobě piva vztahují, je však velmi málo. Začneme sladovnicemi. Sladovny jsou známy jak z archeologických výzkumů, tak také z písemných zpráv. Výzkum na území Jenišova Újezda zachytil v 80. letech 20. století část zaniklé grangie oseckého kláštera, známé z písemných pramenů jako Hrnčíře.²⁶ Další předstihový výzkum na této lokalitě určené pro těžbu hnědého uhlí odkryl v roce 2000 objekt, o němž se uvažuje jako o pozůstatku sladovny. Zahloubená stavba o velikosti 12x8m obsahovala nádrž na vodu s trativodem, snad pozůstatky vybavení souvisejícího s máčením zrna. Kromě toho se zde našla prostory s pozůstatky dřevěné podlahové konstrukce interpretovaná jako humno ke klíčení obilí. Další část objektu tvořila plocha s jílovou podlahou, snad místo na předsušování sladu. Vlastní sušení pravděpodobně zabezpečovalo otopné zařízení při západní stěně objektu. Na dřevěné podlaze se našly zbytky obilí, paleobotanický rozbor prokázal, že se jedná o oves a několik obilí ječmene. Určitý interpretační problém objektu přináší skutečnost, že nalezené obilí nebylo naklíčené. Sladovna, která podle archeologického výzkumu patřila ke druhé fázi grangie, zanikla požárem v druhé polovině 13. století.²⁷

Druhý objekt tohoto typu souvisí s plaským klášterem, u jehož jižní brány byly archeologicky zjištěny pozůstatky pravouhlé kamenné budovy. Vzhledem ke své poloze, byla tato budova interpretována jako zaniklá středověká sladovna.²⁸ Odhalené konstrukce zapuštěného podlaží potvrzují její středověký původ, který datují nejspíše do 14. století.²⁹

Písemné prameny zmiňují sladovnu zbraslavského kláštera ležící vedle dvora, který klášter vlastnil na dnešním Starém Městě v Praze. Pokud si budeme chtít upřesnit polohu

21 EMLER (1881); ŠMELHAUS (1980), s. 147–148.

22 Tato roboty se udávala v počtu vozů tyčí, které měly být na chmelnice dopraveny. Např. „...na tyczy 6 1/2 currum tenetur destinare; pro tyczy IV currus destinare“, viz EMLER (1881), s. 9 a 11.

23 RBM III, s. 789–791, č. 2034; DRC, s. 310.

24 RBM IV, s. 331–333, č. 848.

25 KODERA (2015), s. 109.

26 MEDUNA (2006).

27 CYMBALAK–KOČÁR–MATĚJKOVÁ–SÚVOVÁ (2013), s. 684.

28 MILSIMEROVÁ–PŮTOVÁ–SWATZINA (2015), s. 42.

29 CHUDÁREK (2015), s. 13.

sladovny, můžeme doplnit, že zbraslavský dvůr se nacházel u kostela sv. Ondřeje nedaleko vltavského nábřeží, v sousedství dodnes stojící rotundy sv. Kříže.³⁰ Ke sladovně se vztahují dvě listiny z let 1379 a 1380. V roce 1379 již nebyla sladovna zařízením kláštera, ale je nazývána *brasseatorium censuale*.³¹ Následujícího roku ji zbraslavští emfyteuticky prodali jednomu z pražských měšťanů. Z listin vyplývá, že sladovna představovala kvalitní stavbu, jež byla vystavěna z kamene a měla střechu krytou taškami. Ke sladovně patřila také sušárna (*brasiatorium muratum sive lapideum lateribus tectum et aridarium*).³² Zda byla sušárna součástí sladovny, či zda se jednalo o samostatný objekt, není zřejmé.

V rámci přehledu základních technologických postupů jsme zmiňovali, že slad, dříve než se mohl použít k vaření piva, bylo zapotřebí semlít. K mletí mohl posloužit běžný mlýn na obilí, existovaly však také mlýny, které byly pro slad přímo určeny. O speciálním mlýnu na slad je z českého cisterciáckého prostředí až poměrně mladý doklad, a to z kláštera Zlatá Koruna, kde je k roku 1552 zmíněn mlýn, který měl dvě moučná a jedno sladové kolo.³³

Vlastní výroba piva se odehrávala v pivovaru, kde se pivo uvařilo a kde potom v suděch kvasilo. Sladovny a pivovary se obvykle nacházely v blízkosti vodního toku, neboť potřebovaly vydatný zdroj vody. V jejich blízkosti zpravidla býval také mlýn. Nejčastěji se jednotlivé fáze výroby piva odehrávaly v samostatných budovách, stojících blízko sebe, mohly se však také realizovat společně, jak tomu bylo např. v severoněmeckém cisterciáckém klášteře Doberan, kde se v jednom rozlehlém objektu nacházela nejen sladovna a pivovar, ale její součástí byl i mlýn. V některých kláštěrech se k pivovaru družila také pekárna jako tomu bylo např. ve slezském klášteře Lubiąż.³⁴ Někdy se pivovar a pekárna nacházely nejen pod jednou střechou, ale mohly mít dokonce i společné pece, jako v anglickém Fountains.³⁵ Oba provozy s ohledem na to, že se v nich pracovalo s ohněm, byly potenciálním nebezpečím vzniku požáru. I z toho důvodu stávaly většinou stranou hlavních budov.

Ne všechny pivovary však byly umístěny mimo vnitřní klášter. Podobně jako na plánu ze St. Gallen, kde se pivovar pro mnichy nalézal nedaleko klášterní kuchyně, také některé cisterciácké kláštery umísťovaly pivovar do blízkosti západního křídla konventu. Podobnou polohu lze najít u severopolských klášterů Oliva a Pelplin, u slezského opatství Kamieniec Żabkowicki a také u braniborského Chorinu. Obecně lze říci, že pivovary, které se nacházely na okraji klášterního areálu, bývaly obvykle větší a pivo se v nich skladovalo přímo v rámci budovy, v chladných prostorech suterénu. Naproti tomu pivovary ležící v blízkosti konventu měly menší rozměry a nebylo možné v nich uvařené pivo ukládat. Proto pivo z těchto pivovarů zráló v klášterních sklepech.³⁶

30 CHARVÁTOVÁ (2014), s. 261–262.

31 TADRA (1904), s. 161, č. 198.

32 TADRA (1904), s. 165, č. 201.

33 KADLEC (1949), s. 286, č. 38. K mlýnu HANSOVÁ–ŠPINAROVÁ (2007), s. 118–135.

34 LUŽYNECKÁ (2019), s. 26–29.

35 COPPACK (1998), s. 109.

36 LUŽYNECKÁ (2019), s. 30–32.

V rámci českých cisterciáckých klášterů se zachovaly písemné nebo hmotné doklady vypovídající o středověkých pivovarech ve Vyšším Brodu, Zlaté Koruně, Plasech a do jisté míry i v Oseku a na Zbraslavi. Než se jim však budeme věnovat, podívejme se na klášter Waldsassen, v jehož případě je díky dobře zachovanému archivu k dispozici o něco více písemných pramenů o vývoji vaření piva než u českých řádových domů. Waldsassen, ležící v historickém Chebsku, dnes v Bavorsku, byl ve středověku českému prostředí velmi blízký. Byl matkou dvou českých opatství (Sedlce a Oseka), na českém území vlastnil rozsáhlé statky a do třetice stál od konce 13. do počátku 15. století pod ochranou českých králů.³⁷ Známa je politická spolupráce opatů Waldsassenu s představiteli českých ústavů Sedlce a Zbraslavi, stejně jako skutečnost, že na opatský stolec ve Waldsassenu často usedali řeholníci, kteří své schopnosti již dříve osvědčili v Oseku, v Sedlci nebo na Zbraslavi.³⁸ Obeznačenost všech jmenovaných českých klášterů se situací ve Waldsassenu je zřejmá a lze předpokládat, že pro všechny tyto kláštery mohl být do určité míry inspirací i v oblasti hospodářské. Vaření piva ve Waldsassenu dokládají písemné podklady poprvé v roce 1306, kdy se klášter zavázal k týdenní dodávce piva jednomu ze svých šlechtických dobrodinců. Podobného tématu, poskytování piva šlechtické rodině, se týká také další zmínka, a to z roku 1361, kdy se klášter s touto rodinou dostal do sporu kvůli nedodání sjednané dávky. Sám pivovar je poprvé zmíněn v souvislosti s opatem Janem IV. Grüblem (1323–1337). Za Janova nástupce Františka (1337–1349) došlo podle zpráv ke stavbě pivovaru nového. V roce 1430 jsou pak ve Waldsassenu zmiňovány větší pivní sklepy, v nichž se pivo skladovalo. Ve druhé polovině 15. století se produkce piva významně zvýšila, neboť se stalo zajímavou obchodní komoditou. V této době dal také opat Oldřich III. (1479–1486) zaklenout sklepy, aby pivo zůstávalo čerstvé.³⁹

Z českých klášterů se nejvíce informací týká pivovaru vyšebrodského, k němuž se váží jak zprávy písemných pramenů, tak také prameny hmotné. Nejstarší doklad o existenci pivovaru pochází z listiny z roku 1380.⁴⁰ Z listiny plyne, že pivovar, kde pracují zaměstnanci kláštera, běžně funguje a mohou se v něm vařit různé druhy piv. Jména prvních sládků jsou doložena v první polovině 15. století (Mikuláš, Jakub a Fridrich).⁴¹ V tomto případě se snad nejednalo o služebníky, ale o členy konventu.

Bývalý klášterní pivovar se nalézá spolu s někdejší mlýnem v jihozápadním cípu hospodářského dvora kláštera. Jak mlýn, tak také pivovar, byly zásobovány vodou z tzv. opatského kanálu (viz Obr. 1), který přivádí do kláštera vodu z Malé Vltavice. Budova mlýna je ve svém jádru středověká (viz Obr. 2), se stavebními články ze 14. století.⁴² Pivovar v zachované podobě lze označit za mladší. Jeho nejstarší část tvoří renesanční sladovna mimořádné umělecké hodnoty obsahující i některé pozdně gotické prvky.⁴³ Je známo, že

37 CHARVÁTOVÁ (2018), s. 206–242.

38 CHARVÁTOVÁ (2021).

39 MALZER (2015), s. 49–50.

40 UBH, s. 184, č. 157.

41 JÁKL (2010), s. 751.

42 LÍBAL (2001), s. 558.

43 JÁKL (2010), s. 753.



Obr. 1: Tzv. Opatský kanál přivádějící vodu do vyšebrodského areálu (foto autorka).

v cisterciáckých klášterech stávaly mlýny a pivovary často blízko sebe. Proto lze předpokládat, že nejen mlýn ale i vyšebrodský pivovar existovaly na tomto místě již ve 14. století a že právě k tomuto prostoru se váže zmiňovaná listina z roku 1380. Vzhledem k tomu, že kláštery potřebovaly vařit pivo od počátku své existence, což v případě Vyšího Brodu znamená od poloviny 13. století, nelze vyloučit, že stávající pivovar měl jednoho či více předchůdců. Pavel Jákl soudí, že starší pivovar mohl být spolu s dalšími hospodářskými budovami umístěn blíže konventu.⁴⁴

Pivovar ve Zlaté Koruně se nacházel v hospodářském dvoře v severozápadním výběžku klášterního areálu. Měl dvoukřídlou dispozici, starší část budovy vykazuje velmi rustikální charakter, připomínající její zřejmý středověký původ. Na jejích omítkách lze najít zbytky renesančních sgrafit. Voda byla do pivovaru přiváděna z nedalekého rybníčku nacházejícího se před pivovarskou branou.⁴⁵ Již zmiňovaný mlýn se sladovým kolem je od pivovaru dosti vzdálen, neboť leží na opačné straně klášterišťe, při silnici do Rájova.

⁴⁴ JÁKL (2010), s. 751.

⁴⁵ JÁKL (2010), s. 766–767.



Obr. 2: V jádru středověká budova někdejšího pivovaru ve Vyšším Brodu (foto autorka).

Zlatokorunský pivovar nemá zachovány písemné zprávy z doby předhusitské, nejstarší doklad se vztahuje až k roku 1552; tehdy již byla pravděpodobně jeho součástí také sladovna.⁴⁶

Další zachovaný pivovar, v současné době dokonce obnovený a funkční, jehož počátky sahají do středověku, lze vidět v plaském klášteře. Již jsme mluvili o archeologickém výzkumu sladovny ze 14. století. Lze předpokládat, že v její blízkosti se nacházel také pivovar, nejspíše někde v prostoru pivovaru současného. Nedaleko stál také mlýn, přičemž všechny tyto provozy zásobovala voda z blízké řeky Střely, jež do těchto míst vedla otevřeným kanálem. Sladovna, pivovar i mlýn tvořily součást hospodářského dvora při klášteře, jenž vyplňoval severozápadní část klášteřiště.⁴⁷

Složitější se zdá být situace v Oseku. Zde nejstarší zprávy o pivovaru pocházejí až z roku 1645, z doby první obnovy kláštera po jeho dočasném zrušení. Osecký klášter, po husitských válkách těžce postižený chudobou, byl totiž roku 1580 papežem zrušen, a jeho majetek předán pražskému arcibiskupství. Do rukou cisterciáků se vrátil až v době pobělohorské, roku 1626.⁴⁸ Tehdy se pivo pravděpodobně vařilo v prostorách konventu. Veduty kláštera z roku 1691 říkají, že se jako sladovna využívalo jeho západní křídlo

46 KADLEC (1949), s. 140–143 a 285–288.

47 CHUDÁREK (2015), s. 13; ŘEHÁK (J.) – TĚŠÍNSKÁ-LOMIČKOVÁ – ŘEHÁK (S.) (2015), s. 92.

48 MACEK (1996), s. 64–66.



Obr. 3: V bývalém oseckém klášteře se opět vaří pivo (foto autorka).

(na vedutách označené *Malzhaus*) a vedle něj, že stála samostatná sušárna (*Malzturm*).⁴⁹ Barokní pivovar byl postaven o něco později, v roce 1711, a to v rámci hospodářského dvora v severovýchodní části kláštera. Zda navazoval na starší předhusitskou tradici, známo není. Zde se pivo vařilo až do 20. století. Pak budovy chátraly. I přes skutečnost, že osecký klášter je v současné době neobývaný, byla výroba piva v Oseku, před několika lety obnovena.

Pár slov lze říci také o zbraslavském klášteře. K pivovaru se jako nejstarší doklad vztahuje listina z roku 1358 zmiňující sládku jménem Jan. Vzhledem k tomu, že je tento mnich, *Johannes braseator*, uveden mezi hodnostáři kláštera,⁵⁰ lze soudit, že zastával v rámci zbraslavského pivovaru nejvyšší postavení. O tom, kde se na Zbraslavi ve středověku nebo v 16. století pivo vařilo, nejsou žádné zprávy. Mohutný pivovar, dnes nefunkční, jehož budovy tvoří jednu ze stran Zbraslavského náměstí, pochází až z 18. věku.

Další cisterciácké kláštery nemají zprávy, které by informovaly o středověkém vaření piva; Pomuk a Hradiště (nad Jizerou) a Svaté Pole v důsledku husitských válek zanikly, zubožená Skalice byla v 16. století spojena se svým mateřským domem v Sedlci. Ani v něm však žádné stopy středověkého pivovarnictví nejsou. Přesto se pivo a pivovar stalo osudem jednoho z nich. Zaniklý klášter v Hradišti získal v 16. století Jiří Labouňský

49 FEUERBACH (2009), s. 275–276; Týž (2012), s. 105.

50 TADRA (1904), s. 99, č. 146.

z Labouně, který zde vystavěl zámek a spolu s ním cca roku 1570 také pivovar. Právě pivovar se v následujících etapách stal dominantou areálu a po četných přestavbách sloužil svému účelu až do roku 2020. Dnes se pivo značky Klášter vaří již v jiných provozovných společnosti Pivovary Lobkowicz.

Klášterní pivo se vařilo nejen v samotných opatstvích; prameny dokládají, že řádové domy mívaly pivovary i na svých hospodářských dvorech. Archeologicky zjištěná sladovna v rámci osecké grangie Hrnčíře je toho dokladem. Další zmíněná sladovna, a to v Praze v blízkosti rotundy sv. Kříže, kterou vybudoval zbraslavský klášter, patřila také k jeho hospodářskému dvoru. Mladší zpráva, z roku 1478 mluví o jiném ze zbraslavských dvorů, Záběhlicích, jehož součástí byl pivovar a sladovna.⁵¹ Jak mnoho pivovarů kláštery na svých dvorech provozovaly, není z dokladů zjevné. Lze však předpokládat, že jednoduché pivovary, možná i bez sladovny, mohly být součástí každého dvora, kde žil dostatek domácích lidí, ať již konvršů nebo čeledi.

Jen na okraj zmiňme, že v rámci cisterciáckých panství se pivo vařilo také v klášterních městech a městečkách. Kláštery se na této výrobě nepodílely, cisterciáci byli jen příjemci platů z této činnosti. Několik příkladů: zakládací listina oseckého městečka Škrle (1341) opravňuje, aby se v něm usazovali sladovníci a sládci,⁵² v městečku Rybitví, jež patřilo opatství v Hradišti, je kolem 1400 doložena sladovna,⁵³ při emfyteutickém vysazení města Kralovic v roce 1400 se zmiňuje vaření piva,⁵⁴ v Netolicích, které patřily zlatokorunskému opatství, jsou 1401 uvedeni sládci.⁵⁵ Pivo se vařilo i na vesnicích, jak ukazuje příklad Bakova a několika vsí v jeho okolí, jež v roce 1345 platily hradištskému klášteru z vaření piva poplatek.⁵⁶ Stejnou činnost dokládá také smlouva z roku 1405 mezi plaským klášterem a rychtářem v Mladoticích, jež umožňovala rychtáři vařit a šenkovat pivo.⁵⁷ I zde byl však klášter jen příjemcem poplatků.

Vraťme se však k vaření piva v klášterech. O vlastním procesu vaření zprávy chybí, lze předpokládat, že se pivo vařilo v pánvích, což by dosvědčoval i již zmiňovaný plat z vaření piva, jenž dostával hradištský klášter a který se nazýval *panewne*.⁵⁸

Přejdeme k tématu, jaké druhy piva se v cisterciáckých klášterech vařily. V českých řádových domech se zřejmě připravovalo pivo ze všech obilovin, které se v Čechách k tomuto účelu používaly. Pivo z ječmene dokládá vyšebrodská listina z roku 1380,⁵⁹ pšeničné, ječné a ležák inventář zlatokorunského kláštera z roku 1556,⁶⁰ pivo z ovsa prav-

51 TADRA (1904), s. 232, č. 331.

52 RBM IV, s. 354, č. 887.

53 EMLER (1881), s. 1.

54 CIM IV/1, s. 250–253, č. 173.

55 UBG, s. 326, č. 134.

56 RBM IV, s. 808, č. 2074.

57 KOČKA (1930), s. 179.

58 RBM IV, s. 808, č. 2074.

59 UBH, s. 184, č. 157.

60 KADLEC (1949), s. 301, č. 48.

děpodobně nález obilných zbytků v archeologicky zkoumané sladovně na hospodářském dvoře oseckého kláštera, datované do druhé poloviny 13. století.⁶¹

Tradice vaření ovesného piva, ač bylo obecně vnímáno jako méně kvalitní, se v klášterním prostředí zřejmě poměrně dlouho udržovala. Svědčí o tom i případ ze severoněmeckého kláštera Hude, kde si v roce 1306 cisterciáctí mniši stěžovali na pivo, které dostávají. Tehdy opat rozhodl změnit způsob jeho vaření a uvolnil určitou sumu peněz na nákup ovsu a ječmene.⁶²

Piva se lišila nejen obilninou, ze které se vyráběl slad, ale také svou kvalitou. Záleželo jak na jakosti sladu, ze kterého se vařilo, tak na jeho množství, stejně jako na způsobu přípravy piva. Kvalitní pivo popisuje shora zmíněná vyšebrodská listina z roku 1380, v níž bratři z Rožmberka určují, jaký nápoj mají dostávat chudí a nemocní ve špitálu, který Rožmberkové zřídili u kláštera ve Vyšším Brodu. V listině se říká, že na uvaření tohoto speciálního piva má být použito šest dobrých sladů z ječmene s chmelem v takovém množství, kolik ho bude zapotřebí (*sex bona ordeacca brasea de humulo, quantum ad ipsa brasea necesse fuerit*).⁶³

Předpokládá se, že pivo v kláštěrech i na klášterních dvorech vařili ve starším období konvrši, později placení pracovníci kláštera. Uvedená vyšebrodská listina udává jako pivovarníky opatovu čeleď a služebníky (*ipsa cerevisia per familiam et servitores domini abbatis in suo braxatorio braxata*). Jejich nadřízenými, sládky, mohli být mniši, jako tomu bylo na Zbraslavi, kde působil v roce 1358 zmiňovaný bratr *Johannes braseator*.⁶⁴ Zda účast mnichů na vaření piva byla v českých cisterciáckých kláštěrech pravidlem, pro ojedinělost dokladu nelze říci. V roce 1552 se uvádějí ve Zlaté Koruně sládek a mládek; v Plasech 1567 sládek, mládek a pomahač, s tím, že počet zaměstnanců z těchto původních tří byl v rámci potřebných úspor snížen na dvě osoby. V souvislosti se skladováním piva se v obou kláštěrech zmiňují také klášterní bečváři.⁶⁵

Uvařené pivo sloužilo nejen mnichům, ale bylo určeno i pro další osoby, jež v kláštěrech žily. Na prvním místě je třeba zmínit konvrše, čeleď a námezdníky, jichž jistě nebylo málo. K nim nutno připočíst i osoby žijící v kláštěrech „na byt a stravu,“ což sice řádové předpisy zakazovaly, nicméně nedokázaly vymýtit.⁶⁶ Další velkou skupinu tvořili návštěvníci kláštera, ať již osoby vznešené, nebo prostí poutníci. Ti sice nebyli trvalými spotřebiteli, nicméně ve větším či menším množství v opatstvích pobývali a bylo nutné je obživit. V rámci charity poskytované kláštery dostávali pivo také chudí, kteří si denně chodili ke klášterní bráně pro jídlo. Pivo bývalo i součástí tzv. pitancí, přílepků ke stravě, které dostávali chudí při slavení tzv. anniversarií, vzpomínkových slavností na klášterní dobrodince ve výroční den jejich úmrtí.⁶⁷ Pivo tvořilo i součást výživy starých a nemocných

61 CYMBALAK–KOČÁR–MATĚJKOVÁ–SŮVOVÁ (2013), s. 684.

62 JARITZ (1985), s. 59.

63 UBH, s. 184, č. 157.

64 TADRA (1904), s. 99, č. 146.

65 KADLEC (1949), s. 287; KODERA (2015), s. 109.

66 NEUMANN (1926), s. 121, č. 14.

67 CHARVÁTOVÁ (2014), s. 63.

ve špitálech, které byly při kláštěrech zřizovány. O kvalitním ječmenném pivu ve Vyšším Brodě už byla v této souvislosti řeč. Jinou roli představovalo pivo v rámci vztahů s dobrodinci kláštěra či místní elitou. Ti často odebírali z kláštěru různé výrobky, mezi něž patřilo také pivo, jak jsme mohli vidět na případu kláštěra Waldsassen.⁶⁸ Z Čech takový doklad k dispozici není, podobné vazby k lokální šlechtě se však zdají pravděpodobné.

Význam piva pro výživu řeholníků dokládá vizitační listina z kláštěra Svaté Pole z roku 1376, když říká, že v kláštěře bylo shledáno dostatečné množství obilí na chléb i pivo pro celý konvent až do příští sklizně.⁶⁹

Husitské války vedly ve všech kláštěrech, cisterciácké nevyjímajíc, k naprostému rozvratu hospodářství. Sekularizace církevního majetku je připravila o většinu statků i o většinu příjmů. V následujících neklidných dobách část opatství zanikla, ostatní řádové domy živořily. Ekonomická deprese se v 15. století dotkla nejen církve, ale podepsala se na celé společnosti. Dlouhé války hospodářsky poškodily také české šlechtické vrchnosti, které od konce 15. století začaly hledat nové zdroje příjmů. Jedním z výnosných odvětví se ukázala výroba piva, jehož prodej přinášel mimořádné zisky. Po vzoru šlechty se snažily objem své produkce zvýšit také některé kláštěry. Z této doby máme k dispozici několik informací, jež se dotýkají cisterciáků a jež dovolují poprvé alespoň částečně odhadovat objem jejich produkce.

V roce 1552 se vypravil do opatství Zlatá Koruna, které tehdy patřilo pánům z Rožmberka, krumlovský úředník Mikuláš Humpolec z Tucheraze, aby prozkoumal klášterní hospodářství a našel cesty, jak je zlepšit. Mezi jeho návrhy se také mluví o pivovaru. Ve Zlaté Koruně se tehdy vařilo pivo dvakrát do měsíce a pivovar vystavoval vždy po 14 sudech piva. Mikuláš Humpolec navrhuje výrobu piva zdvojnásobit, neboť „poddaných je dosti, aby odebrali 14 sudů týdně“. Celkem by tak pivovar mohl vyrobit za rok 728 sudů piva na prodej. Podle Mikulášových předpokladů by zvýšení produkce kláštěru přineslo 250 kop ročně. Mikuláš se dále domnívá, že pokud se bude šetřit s obilím, bylo by možné dodávat ročně do pivovaru pšenici za 100 kop. Doporučuje také pro lepší hospodaření kláštěra založit úřední knihy, mezi nimi sladovní a pivovarská registra.⁷⁰ V roce 1556 došlo v kláštěře z příkazu vrchnosti k sepsání veškerého inventáře. Úředníci shledali ve sladovně 13 strychů ječného sladu, 10 strychů pšeničného sladu, chmele asi 2 strychy; ve sklepě pak 10 džberů starého piva.⁷¹

O něco méně prodaného piva, než v kolik doufal Mikuláš Humpolec ve Zlaté Koruně, udávají listiny v 16. století na Zbraslavi. Zde nejde však jen o záměr, ale jedná se o čísla reálná. Ze zbraslavských listin plyne, že za pět čtvrtletí v letech 1592–1593 prodal zbraslavský klášter celkem 854 sudů piva, ze kterého měl zaplatit posudné. Roční produkce piva pro trh tak představovala zřejmě 683 sudů.⁷²

68 MALZER (2015), s. 49.

69 SEDLÁČEK (1899), č. 12, s. 24.

70 KADLEC (1949), s. 285–288, č. 38.

71 KADLEC (1949), s. 300–301, č. 48.

72 TADRA (1904), s. 324, č. 424.

Obě tyto zprávy, o Zlaté Koruně i o Zbraslavi, korespondují s údaji kláštera Waldsassen, kterých jsme se již shora dotkli. I ve Waldsassenu se objem výroby piva na konci středověku zvýšil. Klášterní kronika říká, že vaření piva, dříve vzácné, se za opata Oldřicha III. (1479–1486), stalo častějším, což přineslo klášteru nemalý užitek.⁷³ Vzhledem k odlišnému vývoji Čech a Bavorska v 15. století, přistoupili ve Waldsassenu ke zvýšené produkci piva dříve, než tak učinila opatství na českém území.

Snažili jsme se systematicky projít prameny předhusitského období a pro srovnání jsme spíše jen náhodně, pokud byly zprávy k dispozici, nahlédli i do mladších zdrojů. Co říci závěrem? Pivo se ve středověku vařilo ve všech cisterciáckých opatstvích a tvořilo významnou součást výživy řeholníků i dalších obyvatel klášterů. Cisterciáci pivo vařili nejen v klášterech, ale v některých případech také v rámci svých hospodářských dvorů. V předhusitském období byla snad většina produkce určena pro vnitřní spotřebu, nejspozději od 16. století se pivo stalo významným hospodářským artiklem.

Prameny a literatura

Prameny vydané

CIM IV/1 = Antonín HAAS (ed.): *Codex iuris municipalis IV/1, Privilegia nekrálovských měst českých z let 1232–1452*, Praha 1954.

DRC = Josef EMLER (ed.): *Decem registra censuum Bohemica compilata aetate bellum hussiticum precedente*, Praeae 1881.

EMLER, Josef (ed.) (1881): *Zlomek urbáře kláštera hradištského*, Praha.

KADLEC, Jaroslav (ed.) (1949): *Dějiny kláštera Svaté Koruny*, České Budějovice.

NEUMANN, Augustin (ed.) (1926): *Prameny k dějinám duchovenstva v době předhusitské a Husově*, Olomouc.

PERTZ, Georg Heinrich (ed.) (1835): *Monumenta Germaniae Historica, Legum I*, Hannover.

RB = *Regula Benedicti, Řehole Benediktova*, Praha 1998.

RBM II = Josef EMLER (ed.): *Regesta diplomatica nec non epistolaria Bohemiae et Moraviae, II*, Praeae 1882.

RBM III = Josef EMLER (ed.): *Regesta diplomatica nec non epistolaria Bohemiae et Moraviae, III*, Praeae 1880.

RBM IV = Josef EMLER (ed.): *Regesta diplomatica nec non epistolaria Bohemiae et Moraviae, IV*, Praeae 1892.

TADRA, Ferdinand (ed.) (1904): *Listy kláštera zbraslavského*, Praha.

UBG = Mathias PANGERL (ed.): *Urkundenbuch des ehemaligen Cistercienserstiftes Goldenkron in Böhmen, Fontes rerum austriacarum*, Wien 1872.

UBH = Mathias PANGERL (ed.): *Urkundenbuch des Cistercienserstiftes B. Marie V. zu Hohenfurt in Böhmen, Fontes rerum austriacarum*, Wien 1865.

73 MALZER (2015), s. 50.

WERMINGHOFF, Albert (ed.) (1906): *Monumenta Germaniae Historica, Legum III, Concilia II/1, Concilia aevi Karolini*, Hannover–Lipsko.

Literatura:

BUSINSKÁ, Helena (1972): *Středověká latinská terminologie v oblasti pivovarnictví*, in: *Listy filologické* 95, s. 96–99.

COPPACK, Glynn (1998): *The White Monks. The Cistercians in Britain 1128–1540*, Stroud.

CYMBALAK, Tomasz – KOČÁR, Petr – MATĚJKOVÁ, Kristýna – SŮVOVÁ, Zdeňka (2013): *Nález pivovarského sladu v kontextu předlokačního sídelního horizontu v prostoru Spálené ulice na Novém Městě pražském. Výsledky mezioborové spolupráce*, in: *Archeologia historica* 38, s. 675–704.

FEUERBACH, Mario (2009): *Das Zisterzienserkloster Ossegg. Baugeschichte und Baugestalt von des Gründung 1196 bis das Jahr 1691*, Mainz.

FEUERBACH, Mario (2012): *Das Kloster Osek. Der Wallfahrtsort Mariánské Radčice und die Zisterzienser. Klášter Osek, Poutní místo Mariánské Radčice a cisterciáci*, Litvínov.

GRAUS, František (1957): *Dějiny venkovského lidu v Čechách v době předhusitské II*, Praha.

HANSOVÁ, Jarmila – ŠPINAROVÁ, Michaela (2007): *Zlatokorunský mlýn*, in: Martin GAŽI (ed.): *Klášter Zlatá Koruna. Dějiny–Památky–Lidé*, České Budějovice, s. 118–135.

HECHT, Konrad (1983): *Der St. Galler Klosterplan*, Sigmaringen.

HOLLENSTEIN, Lorenz (2004): *Das Bier im frühmittelalterlichen Kloster St. Gallen*, in: Theo BUFF – Lorenz HOLLENSTEIN – Ernst ZIEGLER (Hg.) (edd.): *Bier und St. Gallen, 1250 Jahre St. Galler Brautradition; von der Klosterbrauerei zum „Schützengarten“*, St. Gallen, s. 10–23.

HORN Walter – BORN, Ernest (1979): *The Plan of St. Gall 2*, Berkley – Los Angeles – London.

CHARVÁTOVÁ, Kateřina (2013): *Dějiny cisterckého řádu v Čechách 1142–1420, I, Fundace 12. století*, Praha.

CHARVÁTOVÁ, Kateřina (2014): *Dějiny cisterckého řádu v Čechách 1142–1420, II, Kláštery založené ve 13. a 14. století*, Praha.

CHARVÁTOVÁ, Kateřina (2018): *Dějiny cisterckého řádu v Čechách 1142–1420, III, Kláštery na hranicích a za hranicemi Čech*, Praha.

CHARVÁTOVÁ, Kateřina (2021): *Carrières d'abbés dans la filiation de Morimond en Europe Centrale*, in: Benoît ROUZEAU – Hubert FLAMMARION (edd.): *Morimond 1117–2017: Approches pluridisciplinaires d'un réseau monastique*, Nancy, s. 365–373.

CHUDÁREK, Zdeněk (2015): *Obnova vstupního klášterního nádvoří v Plasích a nová zjištění o jeho stavebních proměnách*, in: Jiří FÁK (ed.): *Proměny plaského kláštera (1145–2015). Sborník příspěvků z konference konané ve dnech 8.–9. října 2015 v Plasích, Mariánská Týnice*, s. 7–20.

JÁKL, Pavel (2010): *Encyklopedie pivovarů, Čech, Moravy a Slezska, II. díl – Jižní Čechy*, Praha.

JARITZ, Gerhard (1985): *The Standard of Living in German and Austrian Cistercian monasteries of late Middle Ages*, in: *Goal and Nail. Studies in medieval Cistercian monasteries of late middle-ages X*, s. 56–70.

KELLNER, Vladimír – ČEJKA, Pavel – ZIMOVÁ, Ivana (1998): *Kladné účinky piva na zdraví populace*, in: *Kvasný průmysl* 44, s. 69–71.

KOČÁR, Petr – BENEŠ, Jaromír – PREUSZ, Michal – VANĚČEK, Zdeněk (2015): *Ječmen a ječný slad ve středověku a raném novověku v českých zemích*, in: *Kvasný průmysl* 61, s. 153–158.

- KOČKA, Václav (1930): *Dějiny politického okresu kralovického I, Soudní okres kralovický*, Kralovice.
- KODERA, Pavel (2015): *Zapomenutý opat Petr Peristerius a hospodaření na plaském klášteře po polovině 16. století*, in: Jiří FÁK (ed.): *Proměny plaského kláštera (1145–2015)*. Sborník příspěvků z konference konané ve dnech 8.–9. října 2015 v Plasích, Mariánská Týnice, s. 107–112.
- KOLMANOVÁ, Irena (2010): *Nutriční hodnota pív vyrobených různou technologií*, diplomová práce, Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Zlín.
- LÍBAL, Dobroslav (2001): *Katalog gotické architektury v České republice do husitských válek*, Praha.
- LAWRENCE, Hugh (2001): *Dějiny středověkého mnišství*, Praha.
- LUŽYNECKÁ, Ewa (2019): *Architecture of medieval breweries in Cistercian abbeys*, in: *Technical Transactions 1*, s. 23–34.
- MACEK, Jaroslav (1996): *Dějiny oseckého kláštera od husitských válek do roku 1947–1950*, in: Norbert KRUTSKÝ (ed.): *800 let kláštera Osek, jubilejní sborník. 800 Jahre Kloster Ossegg, Festschrift, Osek*, s. 63–78.
- MALZER, Christian (2015): *Von Krappen, Brezen und gesalzenem Fisch-Einblicke in die Speisegewohnheiten in der Zisterzienserbtei Waldsassen im späten Mittelalter*, in: *Verhandlungen des Historischen Vereins für Oberpfalz und Regensburg 155*, s. 29–51.
- MEDUNA, Petr (2006): *Hrnčíře, zaniklý dvůr oseckého kláštera*, in: *Castelologica Bohemica 10*, s. 245–256.
- MILSIMEROVÁ, Barbora – PŮTOVÁ, Lenka – SWATZINA, Martin (2015): *Předběžná zpráva o archeologickém výzkumu v areálu bývalého cisterciáckého kláštera v Plasích*, in: Jiří FÁK (ed.): *Proměny plaského kláštera (1145–2015)*. Sborník příspěvků z konference konané ve dnech 8.–9. října 2015 v Plasích, Mariánská Týnice, s. 39–50.
- ŘEHÁK, Josef – TĚŠÍNSKÁ-LOMIČKOVÁ, Radka – ŘEHÁK, Stanislav (2015): *Skrytý svět klášterního areálu v Plasích*, in: Jiří FÁK (ed.): *Proměny plaského kláštera (1145–2015)*. Sborník příspěvků z konference konané ve dnech 8.–9. října 2015 v Plasích, Mariánská Týnice, s. 89–98.
- SEDLÁČEK, August (1899): *Klášter sv. Máří ve Svatém Poli*, výroční zpráva c. k. vyššího gymnasia v Táboře za školní rok 1898–1899, Tábor.
- ŠMELHAUS, Vratislav (1980): *Vývoj zemědělské výroby v českých zemích v době předhusitské*, Praha.
- VODIČKA, Ondřej (2014): *Cisterciáci z Nepomuku v exilu za husitských válek (1419–1436)*, in: *Studia mediaevalia Bohemica 6*, s. 255–274.



Toto dílo lze užít v souladu s licenčními podmínkami Creative Commons BY-NC-ND 4.0 International (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/legalcode>). Uvedené se nevztahuje na díla či prvky (např. obrazovou či fotografickou dokumentaci), které jsou v díle užity na základě smluvní licence nebo výjimky či omezení příslušných práv.

