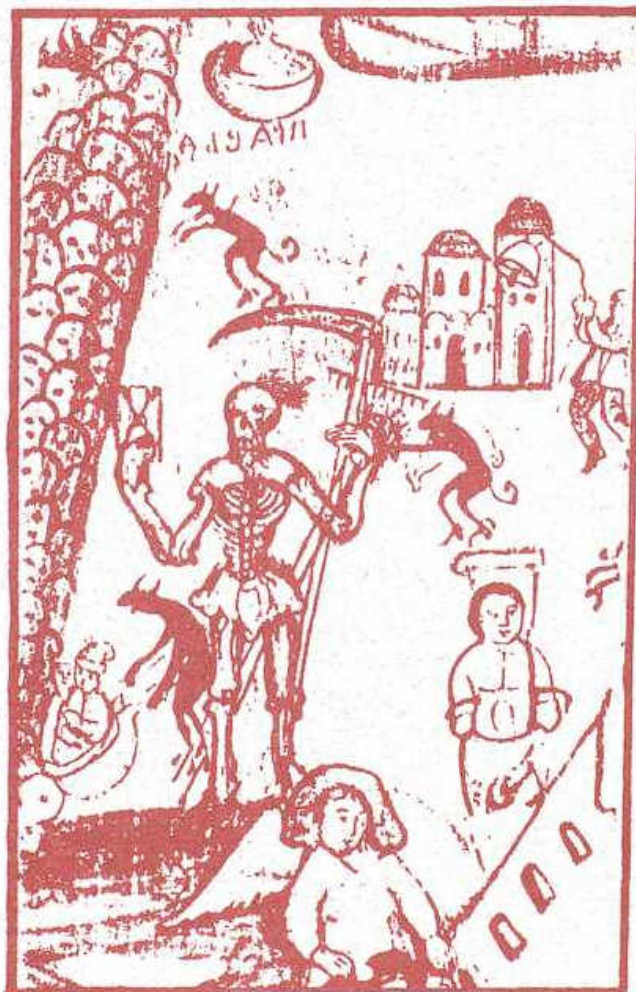

SLOVENSKÝ NÁRODOPIŠ



- Z OBSAHU: BEŇUŠKOVÁ, Z.: Vzťah profánneho a sakrálneho v obradoch a sviatkovaní.
MANNOVÁ, E.: Sebaprezentácia nemeckých stredných vrstiev v Bratislave v 19. storočí.
LÁBADYOVÁ, N.: Ludová hra o sv. Dorote na Slovensku.
KILIÁNOVÁ, G.: An Old Theme in the Present Time: Narratives about Death in Modern Society.

Na obálke:

Predstava smrti ako kostry s dlhými končatinami, veľkými zubami a s kosou v ruke. Detail maľby z kostola v Novej Sedlici, okr. Humenné, 1754. K článku G. Kiliánovej: An Old Theme in the Present Time: Narratives about Death in Modern Society.

Dear Reader,

Slovenský národopis (Slovak Ethnology) is a quarterly with a long tradition, edited in the Slovak language by the Institute of Ethnology of the Slovak Academy of Sciences in Bratislava, Slovakia. This review publishes papers from all spheres of Slovak folk culture, past and present, including minorities and Slovaks abroad. The journal's articles range from research on the folk culture of every region of Slovakia (folk architecture, arts and crafts, costumes and clothing, folktales, songs, customs, traditions, etc.) through information on activities of ethnological research centres and museums, archival materials, book reviews to theoretical and comparative analyses of topical issues. The most interesting studies are published in English, and all the articles in Slovak have extended English summaries.

As the only periodical specifically devoted to the comparative study of Slovak folk, *Slovenský národopis* deepens the understanding of folk cultures throughout the world.

By becoming a regular subscriber of *Slovenský národopis* you will help to support an authoritative review for everyone interested in Slovak folk culture.

Distributed by: Slovak Academic Press, Ltd.,
P. O. Box 57, Nám. Slobody 6
810 05 Bratislava
Slovakia

Electronic version accessible via Internet
URL://www.savba.sk/logos/journals/ap/narhome.html

HLAVNÝ REDAKTOR
Milan Leščák

VÝKONNÁ REDAKTORKA
Zora Vanovičová

REDAKČNÁ RADA

Stanislav Brouček, Lubica Droppová, Božena Filová, Emília Horváthová, Václav Hrníčko, Josef Jančár, Milan Kiripolský, Soňa Kovačevičová, Eva Krekovičová, Martin Mešša, Ján Mjartan, Ján Podolák, Zora Rusnáková, Peter Salner, Miroslav Válka

OBSAH

ŠTÚDIE

- B e ň u š k o v á, Zuzana: Vzťah profánneho a sakrálneho v obradoch a sviatkovaní..... 159
- M a n n o v á, Elena: Sebaprezentácia nemeckých stredných vrstiev v Bratislave v 19. storočí..... 167
- L á b a d y o v á, Nora: Ludová hra o sv. Dorote na Slovensku..... 177
- K i l i á n o v á, Gabriela: An Old Theme in the Present Time: Narratives about Death in Modern Society..... 197

DISKUSIA

- Rozhovor s Prof. Dr. Michaelom Mitterauerom (Zuzana B e ň u š k o v á)..... 205
- Etnofilm a súčasné filmové a vedecké kontexty (Milan L e š č á k)..... 210
- Poznámky k etnografickému filmu (Václav M a c e k)..... 216
- (Pred) časom syntéz? (Viliam J a b l o n i c k ý)..... 220

MATERIÁL Y

- S t o l i č n á, Rastislava: Základná potravina - chlieb u Slovákov v Maďarsku 224
- C h u r ý, Slavko: Národopisné materiály v súdnych písomnostiach Liptovskej stolice z 18. storočia 230
- P a s t i e r i k o v á, Marta: Dispozícia domu a využívanie obytných priestorov v turčianskej Blatnici v 80. rokoch 20. storočia..... 238

ROZHLADY-SPRÁVY-GLOS Y

- Jubileum Dr. Emy Drábikovej (Peter S l a v k o v s k ý)..... 253
- K jubileu Doc. Dr. Lubice Droppovej (Milan L e š č á k) 253
- Prof. Dr. Béla Gunda (1911-1994) (Ján P o d o l á k)..... 256

- Prijatie u prezidenta Slovenskej republiky (-slav-).....258
- Naivné umenie včera a dnes. Insita 1994 (Olga D a n g l o v á).....259
- Pracovný seminár „Ekotypy a rodina na Slovensku“ (Zuzana B e ň u š k o v á).....262
- X. Medzinárodná konferencia o etnologickom výskume stravy (Sylvia D i l l i n b e r g e r o v á).....263
- Keď múzeum oslavuje (Jarmila P a l i č k o v á).....264
- Záverečný protokol Etnofilmu Čadca 1994266

RECENZIE-ANOTÁCIE

- Samuel Augustini ab Hortis: Cigáni v Uhorsku (Arne B. M a n n)267
- Tibor Nečas: Českoslovenští Romové v letech 1938 – 1945 (Arne B. M a n n)268
- Elena Marušiaková – Veselin Popov: Ciganite v Bulgaria (Eva K r e k o v i č o v á).....269
- Romano džaniben (Zuzana K u m a n o v á)270
- Anatolij Ponomariov: Ukrajinska etnografia (Mikuláš M u š i n k a)271
- Smolińska, T.: Tradycyjne zwyczaje i obrzędy śląskie (Hana H l ô š k o v á).....273
- Tátra! Zsuzsanna: Leányélet (Zita Š k o v i e r o v á).....274
- Cantauw-Groschek, Ch. – Tenschert, U.: Kinderalltag in Stadt und Land 1800-1945 (Sylvia D i l l i n b e r g e r o v á)275
- Preserving the Anthropological Record (Jarmila P a l i č k o v á).....276
- Národopisné kresby J. V. Scheybala (Jarmila P a l i č k o v á).....277
- J. Beňko: Stropkov (Ján P o d o l á k).....278
- Cavendish, R.: Dějiny magie (Juraj Z a j o n c).....279
- Pramene k tradičnej duchovnej kultúre Slovenska (Daniel L u t h e r).....281
- Anotácie282

CONTENTS

STUDIES

- B e ň u š k o v á, Zuzana: The relationship between the secular and the sacred in ceremonies and festivals..... 159
- M a n n o v á, Elena: The self-presentation of the German Society middle classes in Bratislava in the 19th century 167
- L á b a d y o v á, Nora: The folk play about St. Dorothy in Slovakia..... 177
- K i l i á n o v á, Gabriela: An Old Theme in the Present Time: Narratives about Death in Modern Society 197

DISCUSSION

- An Interview with Prof. Dr. Michael Mitterauer (Zuzana B e ň u š k o v á)..... 205
- Ethnofilm in Contemporary and Scientific Contexts (Milan L e š č á k) 210
- Some Remarks on the Ethnographic Film Situation (Václav M a c e k) 216
- (Before) The Time of Synthesis (Viliam J a b l o n i c k ý)..... 220

MATERIALS

- S t o l i č n á, Rastislava: The Basic Food – Bread among Slovaks in Hungary..... 224

- Ch u r ý, Slavko: Ethnographic Materials in 18th Century Trial Papers from the Liptov District of Northern Slovakia230
- P a s t i e r i k o v á, Marta: The Disposition and the Use of the Dwelling House in Blatnica, Turiec District of Central Slovakia.....238

HORIZONS-NEWS-GLOSSARY

- The Anniversary of Dr. Ema Drábiková (Peter S l a v k o v s k ý).....253
- The Anniversary of Doc. Dr. Lubica Droppová (Milan L e š č á k)253
- Prof. Dr. Béla Gunda (1911-1994) (Ján P o d o l á k).....256
- An Audience with the President of the Slovak Republic258
- Naive Art Yesterday and Today. INSITA 1994 (Oľga D a n g l o v á).....259
- Seminar „Ecotypes and the Family in Slovakia“ (Zuzana B e ň u š k o v á).....262
- The Tenth International Conference on Ethnological Food Research (Sylvia D i l l n b e r g e r o v á)263
- When the Trnava Museum has an Anniversary (Jarmila P a l i č k o v á).....264
- The Final Report of Ethnofilm in Čadca 1994266

BOOKREVIEWS-ANNOTATIONS

ZÁKLADNÁ POTRAVINA - CHLIEB U SLOVÁKOV V MAĎARSKU (Atlas ľudovej kultúry Slovákov v Maďarsku - pracovný komentár)

RASTISLAVA STOLIČNÁ

Súčasný stav metodického rozpracovania výskumov národnostných kultúr kladie dôraz na procesualnosť ich zmien a poukazuje na to, že kultúru etnickej menšiny formujú a pretvárajú dve základné tendencie: všeobecné zákonitosti premien ľudovej kultúry a svojrázne motivácie, typické pre národnostnú kultúru. Pre samotnú národnostnú kultúru sú príznačné tie isté všeobecné procesy premien a zákonitostí ako pre hociktorú inú kultúru. Premeny národnostnej kultúry majú však práve v dôsledku oveľa silnejších interetnických vzťahov a neustáleho vplyvu kultúry väčšinového etnika aj špecifické cesty a črty, ktoré v nej môžu vyvolávať také obsahové, formálne a jazykové premeny, aké sa vo väčšinovej ľudovej kultúre neuplatňujú vôbec, a ak áno, tak iba v menšej miere. Uvedené procesy postihli rovnako materiálnu i duchovnú kultúru slovenského obyvateľstva, ktorú si prinieslo na územie dnešného Maďarska (Divičanová, 1994:27).

Na zachytenie procesov etnokultúrneho vývinu Slovákov v Maďarsku, žijúcich a vytvárajúcich si svoju kultúru osobitne od materského kultúrneho jadra, sa v poslednom období využila aj etnokartografická metóda. Už koncom 60. rokov, keď sa schvaľoval projekt Etnografického atlasu Slovenska, sa rozhodlo, že slovenské diaspory v zahraničí sa budú skúmať v druhej etape atlasových prác (Kovačevičová, 1970:16). Ekonomické problémy po vydaní Etnografického atlasu Slovenska v roku 1990 neumožnili realizovať túto myšlienku na pôde Slovenskej akadémie vied. Organizačné i finančné prostriedky dokázal iniciatívne zabezpečiť Výskumný ústav Zväzu Slovákov v Maďarsku. Zorganizoval atlasový výskum v 23 slovenských lokalitách na území Maďarska formou dobrovoľných výskumníkov z radov miestnej inteligencie. Na vyhodnotenie získaných materiálov prizval aj slovenských odborníkov z tímu Etnografického atlasu Slovenska (Slavkovský, 1994: 93-105). Výskumy sa realizovali pomocou slovenského dotazníka, ktorý bol rovnaký, ako pri výskumoch Etnografického atlasu Slovenska. Pri komparácii so slovenským materiálom je to nesporne veľká metodická výhoda. Ďalšou prednosťou výskumu etnokartografickou metódou v slovenských lokalitách v Maďarsku je aj skutočnosť, že je hotový aj Magyar néprajzi atlas /MNA/. Etnografický atlas Slovenska pracoval na teritoriálnom princípe, to znamená, že skúmal kultúru všetkých etníc žijúcich na území Slovenska a Maďarský etnografický atlas pracoval na princípe etnickom, skúmal kultúru Maďarov v strednej Európe. Maďarský atlas teda neskúmal slovenské, ani iné nemaďarské lokality. Napriek tejto metodickej nesúrodosti sú výsledky oboch etnografických atlasov práve pre poznanie etnokultúrnych procesov nesmierne cenné. V slovenskom i v maďarskom atlase sa pracovalo rovnakou karto-

grafickou metódou a v mnohých tematických okruhoch sú nimi sledované otázky identické alebo veľmi podobné. Preto sa tu núka dobrá príležitosť dvojakeho porovnania: kultúry slovenského materského etnika s kultúrou slovenského etnika žijúceho v zahraničí v diaspore a porovnanie kultúry väčšinového etnika (Maďarov) s kultúrou slovenskej národnostnej menšiny. Toto sú aj východiská, podľa ktorých je koncipovaný nasledovný pracovný komentár k jednej zo základných problematik vo výskume ľudovej stravy, k problematike chleba.

Chlieb je základnou pečenou obilninovou potravinou. Vyvinul sa postupne z nekysnutých múčnych placiek. Prípravu chleba z kysnutého cesta poznali už staroveké národy a u všetkých európskych národov je známy niekoľko storočí. Predpokladá sa, že spôsob prípravy chleba z kysnutého cesta i názov (hlaiba) prevzali Slovania od germánskych národov. V minulosti chlieb nebýval každodenným pokrmom. Stredoveké pramene ho dokladajú predovšetkým u vyšších spoločenských vrstiev a v mestách. Základom výživy ľudových vrstiev sa stal chlieb až v priebehu 18. storočia, ale najmä v 19. storočí, keď sa jeho výroba značne uľahčila. Vtedy došlo k postupnej industrializácii i v potravinárstve, začali sa zavádzať výkonnejšie valcové mlyny, čo skvalitnilo múku. Rozvíjalo sa aj pivovarníctvo a liehovarníctvo, ktoré poskytli lacný a dostupný prostriedok na kysnutie cesta - droždie. Na vidieku však ešte v 1. polovici 20. storočia prevládalo domáce pečenie chleba (Stoličná, 1991: 48-49). Znalosť prípravy chleba môžeme teda predpokladať u oboch etník, tak u Slovákov (ktorí na Dolnú zem odchádzali popri iných motívoch aj za „lepším chlebom“), ako aj u prijímajúceho väčšinového etnika, u Maďarov. Sledujme teda, akú podobu mal tento dôležitý kultúrny fenomén v období 1. polovice 20. storočia, kedy ho etnokartografické výskumy v slovenských lokalitách v Maďarsku zachytili.

I. Kvasný prostriedok

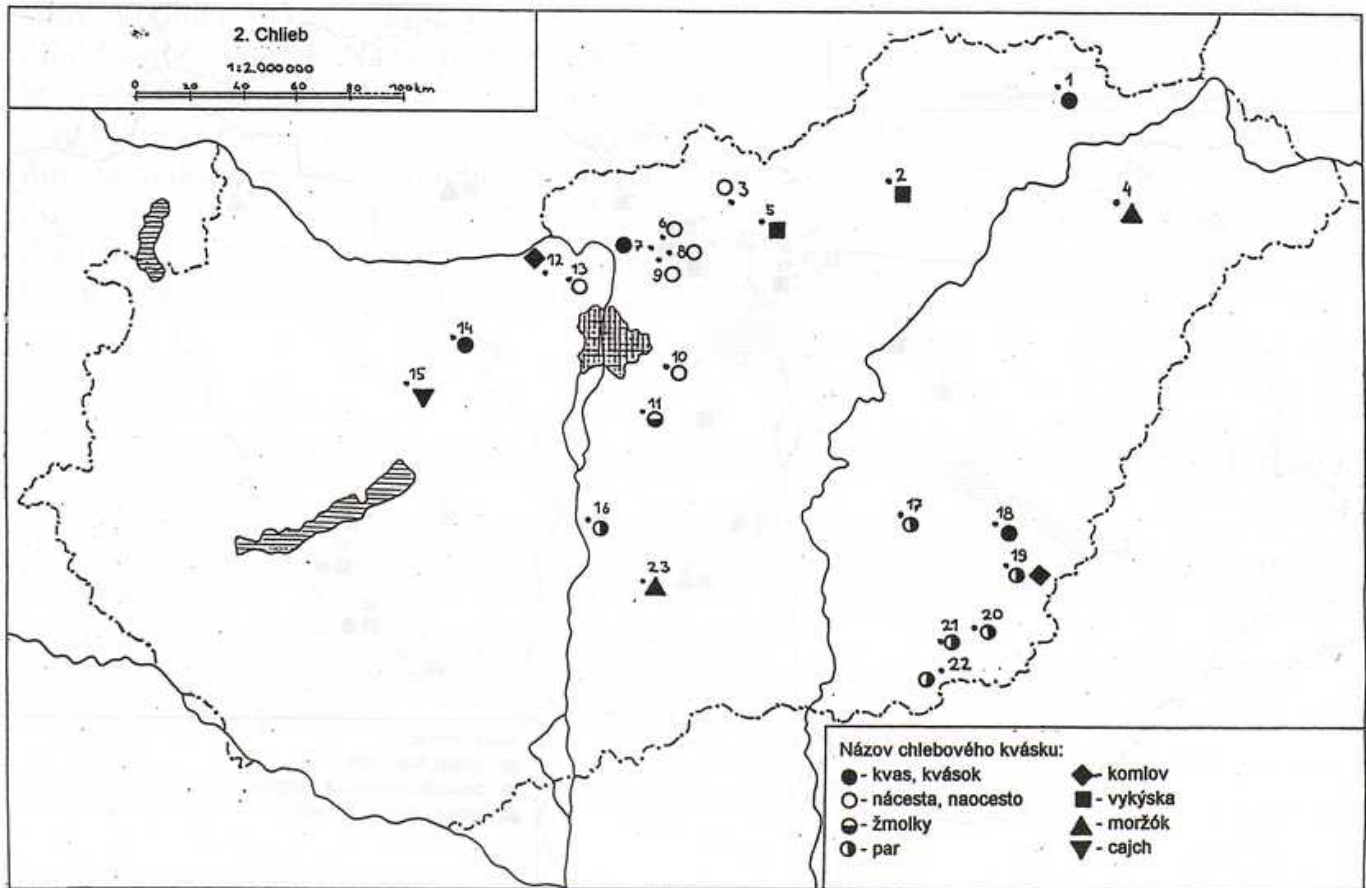
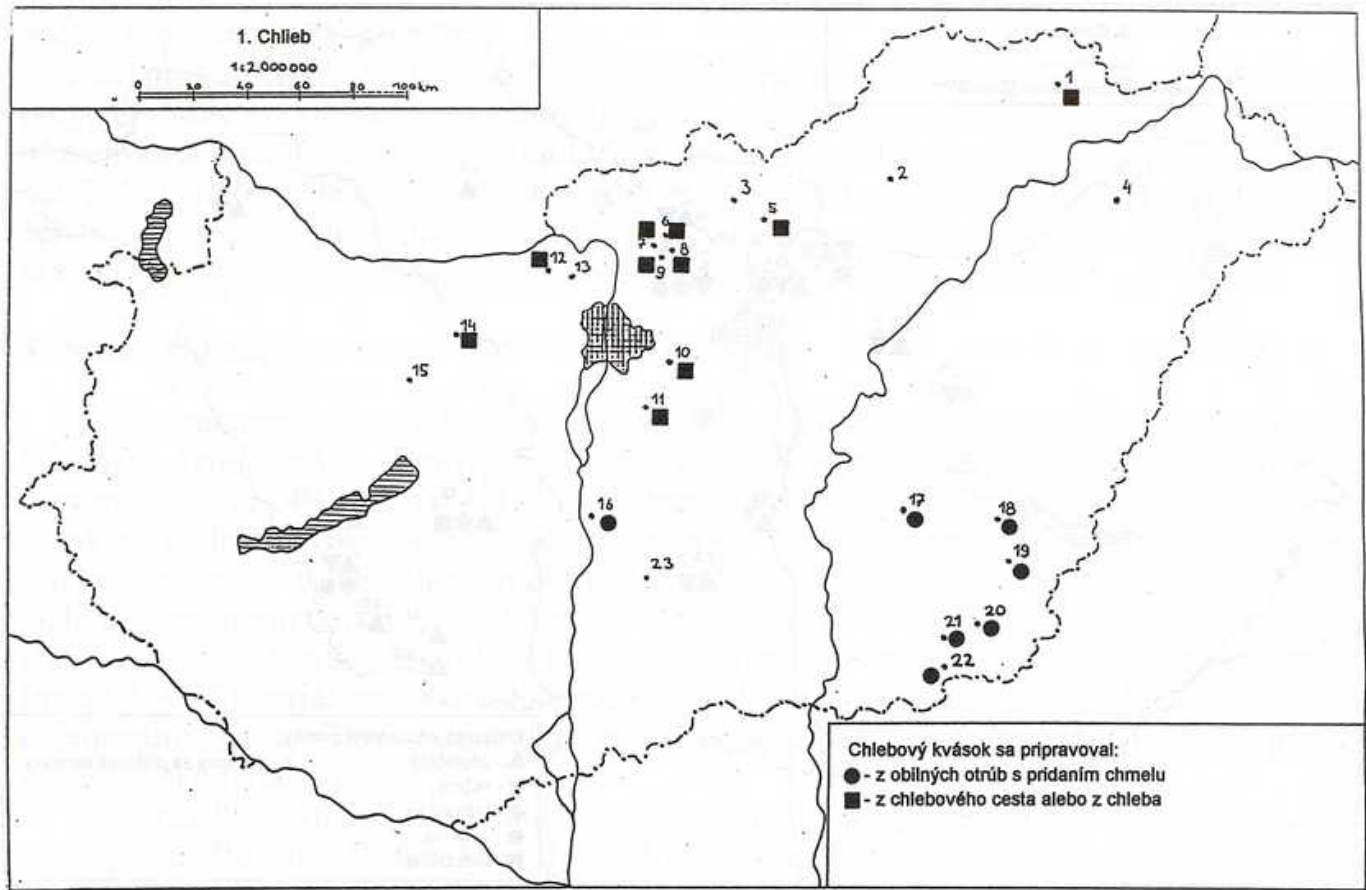
Slovenský recentný materiál uvádza niekoľko spôsobov prípravy kvásku potrebného na kysnutie chlebového cesta. Na jačmenné krúpy alebo pšeničné otruby sa naliala vlažná voda a pridala sa chmel a cibuľa. Nálev sa nechal vychladnúť a skvasiť. Získaná tekutina a vymočené obilniny tvorili tzv. parkvas, ktorý sa primiešaval do chlebového cesta, aby vykyslo. Podobným spôsobom sa robil parkvas do zásoby. Po vykvasení zmesi sa z nej urobili guľky, ktoré sa nechali vysušiť. Vysušený parkvas vydržal aj niekoľko mesiacov a pred použitím sa rozmočil vo vode (Markuš, 1975:852). Od konca 19. storočia, kedy už bolo používanie droždia na kvasenie bežné, sa ako kvások užíval kúsok nakysnutého cesta, ktorý sa odložil na ďalšie pečenie, prípadne kúsok rozmočeného upečeného chleba. Oba tieto druhy kvásku mapoval aj Maďarský etnografický atlas a je zaujímavé, že na rozdiel od Slovenska, kde už prevládol novší spôsob jeho prípravy (EAS: 40, mapa č. 16), teda zo zvyšku cesta, v Maďarsku prevládol starší spôsob, teda užívanie podomácky pripraveného kvásku, ktorý sa vysušený odkladal do zásoby. Spôsob, ktorý predpokladal bežné používanie droždia, je zaznamenaný práve z kontaktnej oblasti so Slovenskom, zo Slovenska, z Rakúska a z bývalého Sedmohradska (MNA: mapa č. 398). V slovenských dedinách v Maďarsku boli zaznamenané oba spôsoby prípravy kvásku. Archaickejší spôsob prípravy, pri ktorom sa používal ako kvasiaci prostriedok chmel a obilné otruby, atlas zaznamenal v juhovýchodnej oblasti, v Békéšcabe a v okolitých dedinách. V ostatných lokalitách, najmä v okolí Budapešti, sa používal ako kvások zvyšok nakysnutého cesta, prípadne rozmočený chlieb (mapa č. 1).

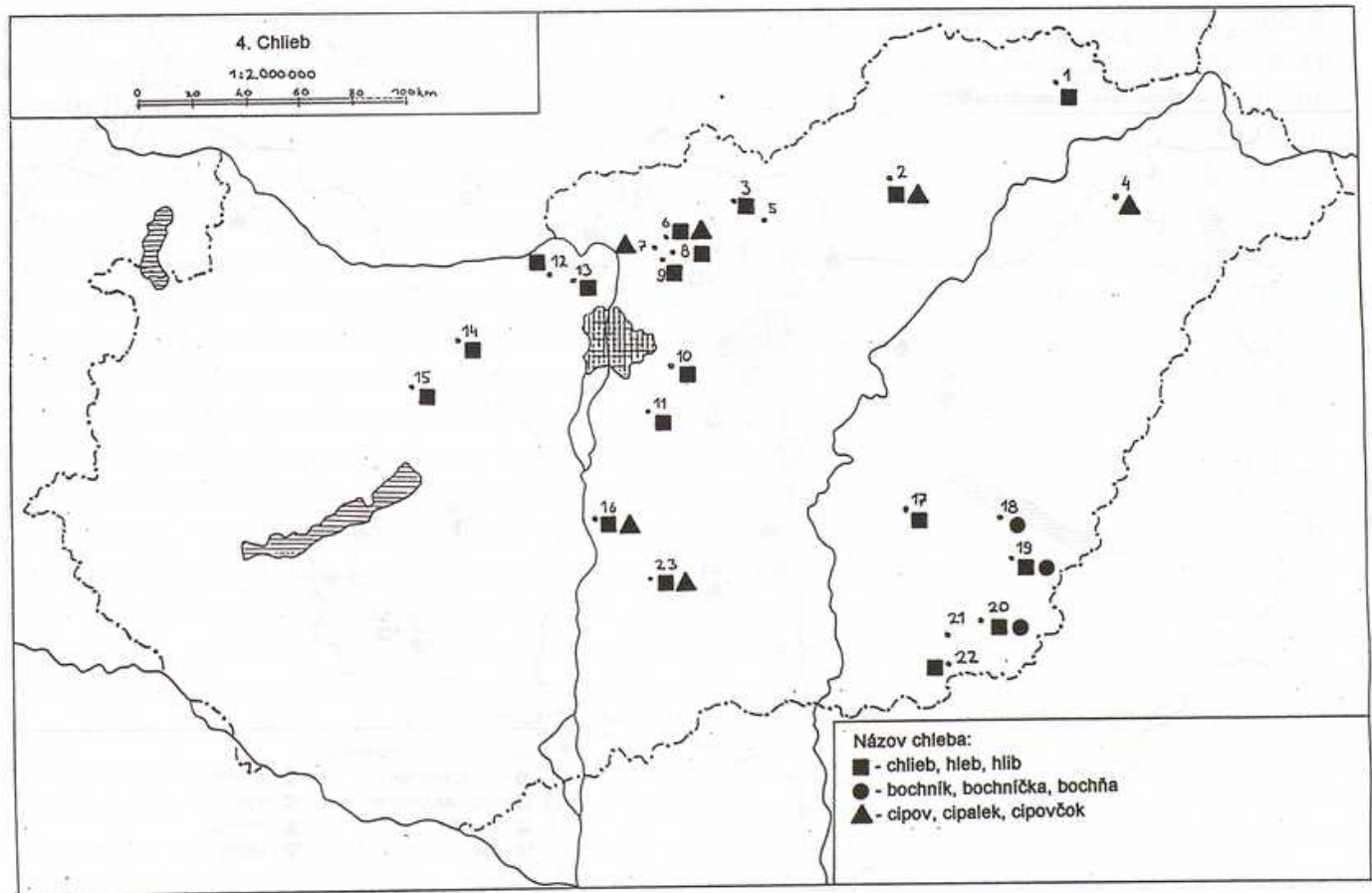
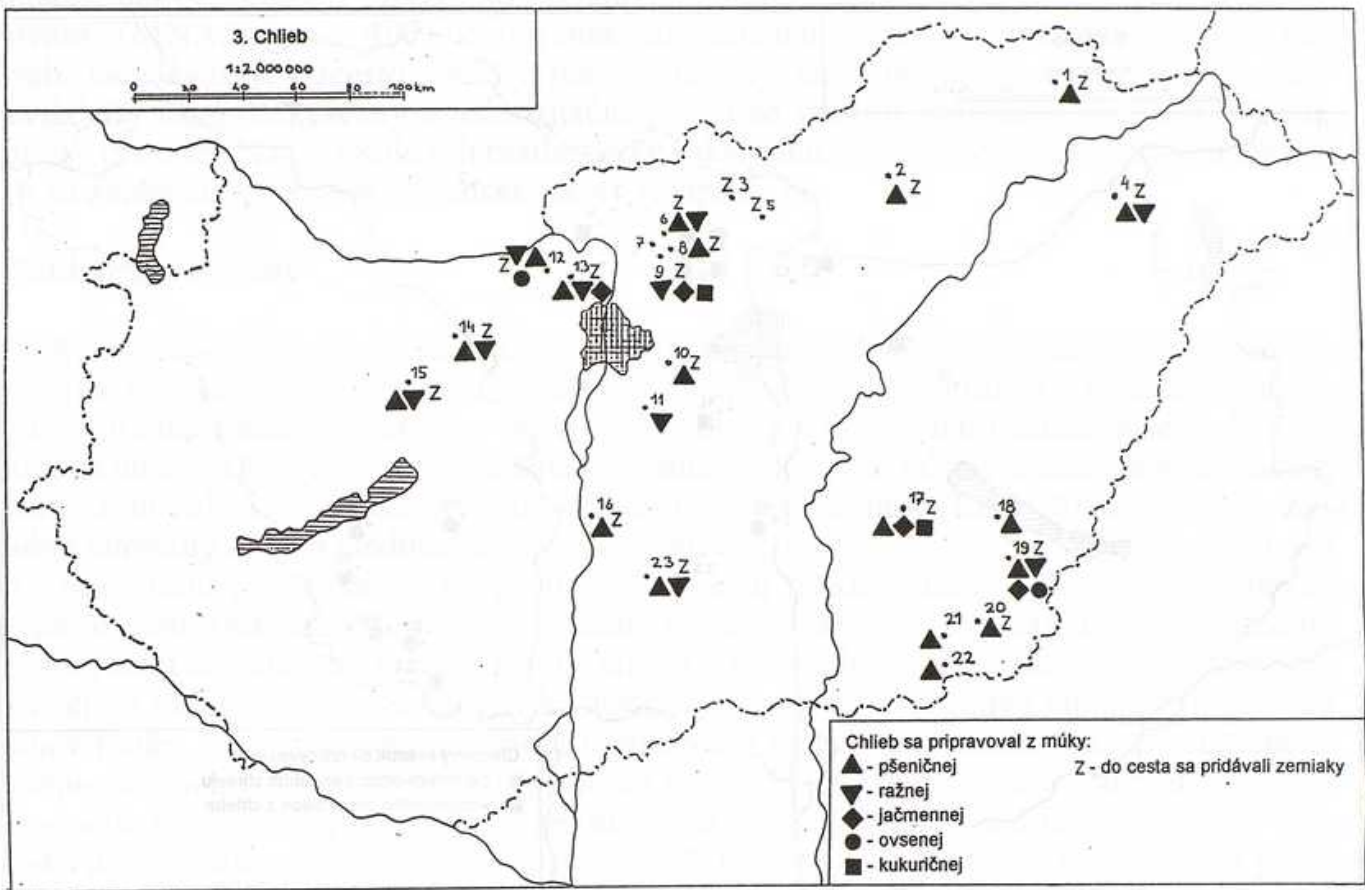
EAS pre chlebový kvások zaznamenáva niekoľko základných názvov: *kvas*, *nácesta*, *žmolky*, *par*, *komlov*, *koborec*, *vykýska* a *melence* (EAS: 40, mapa č. 16). MNA uvádza ako

základné názvy: „élesztó“, názvy so základom „komló“, názvy so základom „pár“ a názov „kovász“ (MNA: mapa č. 400). V slovenských dedinách v Maďarsku chlebový kvások nazývali: *kvas-kvások, nácesta, žmolky, par, komlov, vykýska, moržók a cajch*. Názov „par“ prevládala v okolí Békéšcaby a jednoznačne súvisí so starším spôsobom prípravy kvásku, ktorý sa tak nazýva aj v okolitých maďarských lokalitách. V severnejšie položených lokalitách sa zachovali prevažne slovenské názvy (mapa č. 2).

2. Základné suroviny

EAS dokumentuje, že chlebové cesto sa pripravovalo z viacerých druhov múky, ktoré sa miešali v rôznych pomeroch. Na Slovensku sa najviac používala ražná a jačmenná múka, v južných oblastiach pšeničná a v severných, horských oblastiach i múka ovsená. V čase núdze sa do cesta pridávali rôzne sušené a pomleté rastliny, avšak po udomácnení na našom území sa do chlebového cesta zvykli pridávať uvarené zemiaky (EAS: 40, mapa č.15). Základné suroviny chleba sledoval aj Maďarský etnografický atlas (MNA: mapa č. 397). Pri ich vzájomnom porovnaní sú na prvý pohľad jasné niektoré fakty. Na území Maďarska pomerne často frekventuje chlieb pripravený len z jedného druhu múky, najmä v strednej a južnej časti územia je to biely pšeničný chlieb a v západnej a v severnej časti sledovaného územia ražný chlieb. Na Slovensku naopak má prevahu príprava chleba z viacerých druhov múky. U nás prevládala najmä kombinácia ražno-jačmenného, ražno-pšeničného a ražno-ovseného chleba. Čisto ražný chlieb je vo väčšom rozsahu doložený len z oblasti západného Slovenska a pravdepodobne kultúrne súvisí práve s touto jeho formou v Maďarsku a v Rakúsku. Maďarský materiál dokladá jačmennú múku veľmi sporadicky (práve z oblasti Slovenska a bývalého Sedmohradska) a vôbec neudáva prípravu chleba z ovsenej múky, ktorá je na Slovensku známa pomerne z veľkého územia. Naopak, u Maďarov sa pomerne často do chlebového cesta pridávala aj kukuričná múka, čo bolo zaznamenané aj na Slovensku, ale v minimálnej frekvencii. Aj keď maďarský atlas sledoval problematiku surovín používaných na prípravu chleba veľmi detailne, nie je v ňom ani zmienka o pridávaní zemiakov do cesta. Dá sa preto predpokladať, že táto skutočnosť nie je pre sledovaný jav v Maďarsku, na rozdiel od Slovenska, podstatná. Naopak, pridávanie uvarených pomletých zemiakov do chlebového cesta je popri už uvedených najfrekventovanejších zmeskách múky charakteristickým znakom slovenskej ľudovej kuchyne. Pozrime sa teraz, čo priniesol atlasový materiál zo slovenských dedín v Maďarsku. Na prípravu chleba sa používala najmä múka pšeničná a ražná, ktoré sa vo viacerých dedinách spolu miešali. Čisto biely pšeničný chlieb bol zaznamenaný pomerne často a najmä v oblasti juhovýchodného Maďarska jeho výskyt korešponduje aj so stavom v okolitých maďarských dedinách. Zaujímavé sú však zastúpenia jačmennej a najmä ovsenej múky v sledovaných dedinách. Pridávanie jačmennej múky do chlebového cesta bolo zaznamenané v 4 lokalitách: Püspökhatvan, Piliszentkereszt, Sarvaš a Békéšcaba. U prvých dvoch lokalít vzhľadom k blízkosti ich polohy so slovenským územím i vzhľadom k tomu, že i v maďarskom okolí sa piekol tmavší pšenično-ražný chlieb, to nie je až také prekvapujúce, ako v ďalších dvoch lokalitách, ktoré ležia v zóne „bieleho“ pšeničného chleba. V Békéšcabe bol zaznamenaný dokonca aj údaj o pridávaní ovsenej múky do chleba, podobne ako v lokalite Keszölc, čo možno považovať (ak nedošlo k chybe pri výskume) vzhľadom k okolitému kultúrnemu modelu až za raritu. Dalším zaujímavým faktom sú aj údaje o pridávaní zemiakov do chlebového cesta takmer z každej skúmanej slovenskej lokality v Maďarsku (mapa č. 3). Vzhľadom k týmto zisteniam možno povedať, že v slovenských dedinách sa čiastočne zachovali pôvodné zvyklosti pri domácej príprave chleba a najmä isté chuťové normy, ktoré preferovali tmavší chlieb





s pridaním zemiakov pred čisto bielym chlebom, ktorý je charakteristický pre značnú časť väčšinového maďarského etnika.

Základné suroviny ovplyvňovali aj frekvenciu pečenia chleba v domácnostiach. Kvalita použitej múky podmieňovala kvalitu upečeného chleba, od nej závisela jeho trvácnosť. Na Slovensku bol najrozšírenejší týždňový cyklus pečenia chleba a pomerne široké zastúpenie mal cyklus dvojtyždenný (EAS: 40, mapa č. 15). Chlieb sa zvykol piecť v sobotu, aby bol čerstvý na nedeľu. Tieto dve frekvencie pečenia chleba, teda jedenkrát do týždňa a jedenkrát za dva týždne, prevládajú aj v slovenských dedinách v Maďarsku.

3. Názov chleba

EAS zaznamenáva pre chlieb niekoľko základných ľudových názvov: *chlieb, peceň, bochník, cipó, keňér, vekňa, štriclá, pudpalok*, ktoré ukázkovo dokumentujú etnickú pestrosť Slovenska (EAS: 40, mapa č. 17). Žiaľ, túto problematiku MNA nesledoval. Výskum v slovenských dedinách v Maďarsku doložil tri názvy pre chlieb. Najrozšírenejší je názov „chlieb“ a jeho varianty. V juhovýchodnej časti Maďarska, v Békéscabe a v dvoch okolitých lokalitách, je popri pomenovaní „chlieb“ používaný aj ďalší slovenský názov „bochník“, prípadne jeho varianty. V šiestich lokalitách bol zaznamenaný poslovenčený maďarský názov „cipó“ (mapa č. 4). Materiál znova dokumentuje to, čo bolo zjavné už v prípade ľudových názvov chlebového kvásku. Slovenská etnicita používa na pomenovanie oboch týchto javov prevažne slovenské názvoslovie.

Uvedená hĺbková analýza materiálu získaného etnokartografickými výskumami v slovenských dedinách v Maďarsku jednoznačne potvrdzuje známy postulát, že strava a stravovacie návyky patria k najstabilnejším zložkám kultúry ľudských spoločenstiev.

Osobitne to platí pre chlieb, základnú potravinu ľudí. Preto ani neprekvapuje pomerne silný etnoidentifikačný kód, ktorý si tento kultúrny fenomén udržal v cudzom prostredí dlhé časové obdobie. Na rozdiel od mnohých iných kultúrnych javov to v tomto prípade nie je evidentné len na ľudovom názvosloví (názvy chlebového kvásku a názvy chleba), ale aj v obsahovej rovine (v spôsobe prípravy kvásku, v preferovaní tmavšieho chleba s pridaním zemiakov). Z tohto pohľadu možno povedať, že výskumy stravy národnostnej menšiny a jej porovnanie s výskumami materského i väčšinového prijímajúceho etnika sú do budúcnosti perspektívne. Celkom iste môžu prispieť k detailnejšiemu spoznaniu procesov, ktoré ovplyvňujú charakter etnokultúrneho vývinu menšinových spoločenstiev.

LITERATÚRA

DIVIČANOVÁ, A.: Variabilita kultúrnej identifikácie Slovákov v Maďarsku. *Etnologické rozpravy*, 1, 1994, s.27 - 34.

Etnografický atlas Slovenska. Veda, Slovenská kartografia, Bratislava 1990.

KOVAČEVIČOVÁ, S.: Etnografický atlas Slovenska - Projekt a dotazník. Národopisný ústav SAV, Bratislava 1970.

Magyar néprajzi atlasz. Akadémiai kiadó, Budapest 1989.

MARKUŠ, M.: Stravovanie. In: Slovensko - Ľud, II. časť. Obzor, Bratislava 1975, s. 845 - 860.

SLAVKOVSKÝ, P.: Atlas ľudovej kultúry Slovákov v Maďarsku. *Etnologické rozpravy*, 1, 1994, s. 93-105.

STOLIČNÁ, R.: Jedlá a nápoje našich predkov. Veda, Bratislava 1991.

This work was supported, in part, by the Grant Agency for Science (Grant No 2/1030/94)

SLOVENSKÝ NÁRODOPIŠ

Vydáva Ústav etnológie Slovenskej akadémie vied v Slovak Academic Press, spol. s r.o.

Ročník 43, 1995, číslo 2

Vychádza štvrtročne

Hlavný redaktor:

PhDr. Milan Leščák, CSc.

Výkonná redaktorka:

PhDr. Zora Vanovičová

Redakčná rada: PhDr. Stanislav Brouček, CSc., Doc. Ľubica Droppová, CSc., PhDr. Božena Filová, CSc., Doc. Emília Horváthová, DrSc., PhDr. Václav Hrníčko, PhDr. Josef Jančář, CSc., PhDr. Milan Kiripolský, PhDr. Soňa Kovačevičová, DrSc., PhDr. Eva Krekovičová, CSc., PhDr. Martin Mešša, PhDr. Ján Mjartan, DrSc., Prof. Ján Podolák, DrSc., PhDr. Zora Rusnáková, CSc., PhDr. Peter Salner, CSc., PhDr. Miroslav Válka.

Adresa redakcie: Jakubovo nám. 12, 813 64 Bratislava

Registr. č. 7091

Cena 39,- Sk (jednotlivé číslo), celoročné predplatné 156,- Sk

Rozširuje, objednávky a predplatné (aj do zahraničia) prijíma Slovak Academic Press, spol. s r. o. P.O. BOX 57, Nám. Slobody 6, 810 05 Bratislava

SLOVAK ETHNOLOGY

Quarterly Review of the Institute of Ethnology of the Slovak Academy of Sciences

Vol. 43, 1995, Number 2

Editors: Milan Leščák, Zora Vanovičová

Address of Editor: Jakubovo nám. 12, 813 64 Bratislava, Slovakia

Distributed by Slovak Academic Press, Ltd., P.O. BOX 57, Nám. Slobody 6, 810 05 Bratislava, Slovakia and Slovart, A.C., odd. časopisov, Jakubovo nám. 12, 811 09 Bratislava

L'ETHNOLOGIE SLOVAQUE

Revue de l'Institut d'ethnologie de l'Académie slovaque des sciences

Année 43, 1995, No 2

Rédacteurs: Milan Leščák, Zora Vanovičová

Adresse de la rédaction: Jakubovo nám. 12, 813 64 Bratislava, Slovaquie

SLOWAKISCHE ETHNOLOGIE

Zeitschrift des Ethnologischen Institutes der Slowakischen Akademie der Wissenschaften

Jahrgang 43, 1995, Nr. 2

Redakteure: Milan Leščák, Zora Vanovičová

Redaktion: Jakubovo nám. 12, 813 64 Bratislava, Slowakei

Podávanie novinových zásielok povolené RPP Bratislava, Pošta 12, 8. 8. 1994, č. j. 346-RPP/94

SLOVENSKÝ NÁRODOPIIS

ISSN 1335-1303

MIČ 49 616