

# slovenský národopis

2 | 22

VEDA, VYDAVATELSTVO  
SLOVENSKEJ  
AKADÉMIE VIED, 1974



V prezentovanom čísle Slovenského národopisu sú online sprístupnené iba publikácie pracovníkov Ústavu etnológie SAV (v obsahu farebne odlišené).

Ostatné práce, na ktoré ÚEt SAV nemá licenčné zmluvy, sú vynechané.

Slovenský národopis je evidovaný v nasledujúcich databázach

[www.ebsco.com](http://www.ebsco.com)

[www.cejsh.icm.edu.pl](http://www.cejsh.icm.edu.pl)

[www.cceol.de](http://www.cceol.de)

[www.mla.org](http://www.mla.org)

[www.ulrichsweb.com](http://www.ulrichsweb.com)

[www.willingspress.com](http://www.willingspress.com)

Impaktovaná databáza European Science Foundation (ESF)  
European Reference Index for the Humanities (ERIH): [www.esf.org](http://www.esf.org)

## OBSAH

Ján Botík, Monografické štúdium oblasti ako metóda (Na margo výskumu v Honte)	177
Ema Kaňouňová, Tradičné formy vinohradníctva a ovocinárstva v hornom Honte	183
Viera Nosáľová, Ľudový odev v Honte na základe materiálu z 20. storočia	223
Viera Valentová, Zariadenie obydlia v Jablňovciach v Honte	253
Jarmila Pátková, Tradície remeselnej a domáckej výroby v západnej časti Hontu	283
Emília Horváthová, K svadobným zvykom troch hontianskych obcí	301

## ROZHLADY

Dohoda o spolupráci medzi Slovenskou národopisnou spoločnosťou pri SAV a Polskim Towarzystwom Ludoznawczym (Andrej Sulitka)	326
Seminár o stave prác a o ďalších úlohách na Etnografickom atlase Slovenska (Olga Danglová)	328
Medzinárodná konferencia Agricultura carpatica I. (Peter Slavkovský)	332
Jubileum knihovníčky a bibliografky M. Kubovej (P. S.)	334
RECENZIE A REFERÁTY	335
BIBLIOGRAFIA	340

## СОДЕРЖАНИЕ

### СТАТЬИ

Ян Ботик, Монографическое изучение области как метод (относительного исследования в Гонте)	177
--	-----

Эма Каňоунова, Традиционные формы виноградарства и плодоводства в верхнем Гонте	183
Вера Носалова, Народная одежда в Гонте на основании материала 20-ого века	223
Вера Валентова, Обстановка жилища в селе Яблньовце в Гонте	253
Ярмила Паткова, Традиции ремесленной и кустарной продукции в западной области Гонта	283
Эмилия Горватова, Свадебные обычаи в трех поселках Гонта	301
ОБЗОРЫ	326
РЕЦЕНЗИИ И РЕФЕРАТЫ	335
БИБЛИОГРАФИЯ	340

## INHALT

Ján Botík, Monographisches Regionsstudium als Methode. (Über die Forschung in der Region Hont)	177
Ema Kaňouňová, Traditionelle Formen des Wein- und Obstbaues in oberen Hont	183
Viera Nosáľová, Volkstümliche Kleidung in Hont aufgrund des Materials aus dem 20. Jahrhundert	223
Viera Valentová, Einrichtung der Wohnung in der Gemeinde Jablňovce in Hont	253
Jarmila Pátková, Traditionen der handwerklichen und heimischen Erzeugung im westlichen Teil des Hont Gebietes	283
Emília Horváthová, Hochzeitsbräuche in drei Hont Gemeinden	301
RUNDSCHAU	326
BÜCHERBESPRECHUNGEN UND REFERATE	335
BIBLIOGRAPHIE	340

Na 1. strane obálky: Žena z Hontianskych Tesár v ľudovom odevu zo začiatku 19. storočia. Akvarel J. Heinbuchera-Bikessyho (1816). Reprod. z diela: J. Markov, Slovenský ľudový odev v minulosti.

Auf der Vorderseite des Umschlages: Frau aus Hontianske Tesáre in Volkskleidung aus dem Beginn des 19. Jahrhunderts. Aquarell von J. Heinbucher-Bikessy (1816). Reproduktion aus dem Buch von J. Markov, Slowakische volkstümliche Kleidung in der Vergangenheit.

## TRADIČNÉ FORMY VINOHRADNÍCTVA A OVOCINÁRSTVA V HORNOM HONTE

EMA KAHOUNOVÁ  
Národopisný ústav SAV, Bratislava

Oblasť stredného Slovenska, označovaná historickým názvom Hont a v minulosti administratívne vymedzená župnými hranicami<sup>1</sup>, uzatvára v sebe teritórium, na ktorom sa pozoruhodne skoncentrovali tri odlišné, no na seba nadväzujúce prírodné pásma s adekvátnou štruktúrou hospodárskeho života. Na juhu pozdĺž štátnej hranice sa rozkladá nížina s mierne zvlneným pôdnym reliéfom — typická oblasť úrodných polí a nížinných viníc. Nad týmto pásmom približne v línii Domadice—Kostolné—Moravce—Hontianske Tesáre—Rykynčice—Hrušov prechádza nížina postupne do oblasti vrchov a dolín Krupinskej vrchoviny, Hrušovského pohoria a Javoria, ktoré sú výbežkami Štiavnických hôr. Predstavujú samostatné výsočiny rozložené na viaceré, rozlične smerujúce chrbáty, prestúpené dolinami a menšími kotlinami. Geologickú podstatu vrchovín tvoria andezitové masívy zarastené lesom a podhoria zo sopečných tufov a aglomerátov, vytvárajúce svojou priepustnosťou strmé svahy do dolín s potokmi. Zvláštnosťou takto utváraného terénneho reliéfu sú ploché slemená horských chrbátov<sup>2</sup> s oráčinami, pod ktorými sú príkre svahy pokryté lesmi, viničami a sady. V úzkych dolinách vznikli popri vodných tokoch sústredené ľudské sídliská. Aj tam, kde sa doliny končia a otvárajú do širokých svahov vrchov, usadil sa človek v rozptýlených sídliskách s celým svojím majetkom, alebo aspoň

niektorými hospodárskymi zariadeniami, ktoré súvisia s využitím prírodných podmienok. Toto známe laznicke osídlenie a oblasť filiálnych hospodárskych jednotiek sa rozkladá od Krupiny po Detvu a je ďalším špecifickým javom Hontu. Samo centrum tejto laznickej oblasti — Krupina — zahŕňa do svojho počtu obyvateľov okrem kompaktného jadra ešte 47 lazov rozosiatych na širokých chrbátoch vrchov. Rozloženie poľnohospodárskej pôdy je tu vzhľadom na historické podmienky vzniku lazov menej pravidelné, ako pri kompaktných sídlach a jej rozmiestenie je závislé od prirodzených prírodných podmienok. Oráčiny sa vytvárajú na rovných, čo najširších tabuliach, vinice a sady v roklinách, úžľabinách a na príkrých svahoch.

Pásmo vrchoviny uzatvára na severnej hranici horská oblasť, ktorá sem preniká ako krajný výbežok stredoslovenského karpatského masívu. Hranica medzi ňou a oblasťou vrchoviny prebieha približne v línii Počúvadlo—Antol—Babiná—Pliešovce—Veľký Lom. Horskému kraju zodpovedá aj spôsob života a hospodárenia obyvateľstva, ktoré kladie prvoradý dôraz na pašienkové a mliečne hospodárstvo. Celý charakter kraja je zreteľne odlišný od stredného pásma vrchoviny.

Tri pásma hontianskej prírody vtierané na pomerne malej územnej rozlohe nadväzujú na seba plynule bez zjavnejších príkrých prechodov. Zato

<sup>1</sup> Samy hranice Hontianskej župy boli pohyblivé. Krupina do r. 1891 patrila do Zvolenskej župy, čo je zrejmé aj z Mikovíniho mapy v práci BEL, M.: *Notitia Hungariae novae historico-geographica*. IV. Viedeň 1742. Spory o hranice

Malohontu sa riešili až do roku 1802. Pozri PESTY, F.: *Az eltűnt régi vármegyéek. I—II*. Budapešť 1880, s. 46.

<sup>2</sup> HROMÁDKA, J.: *Všeobecný zemepis Slovenska*. Bratislava 1943, s. 225.

však ich diferencovanosť ako špeciálna vlastnosť Hontu neujde pozornosti pri prechode oblasťou v smere od juhu na sever.<sup>3</sup> Stredné malebné pásmo vrchoviny so sadmi, pašienkami a lesmi má svoju osobitnú príťažlivosť aj pre vyznavačov prírodných krás.<sup>4</sup> Možno ho oprávnene nazvať záhradou Hontu nielen pre jeho malebný vzhľad, ale aj pre početné vinice a ovocné sady, ktoré sú tu už tradičnou a doteraz stále výraznou zložkou prírody.

Hont je územím nielen diferencovaných prírodných podmienok, ale aj územím diferencovanej etnickej skladby obyvateľstva. Človek tu žil po 10 storočí v oblasti poznačenej spolužitím, etnickým prepletaním a kultúrnymi výbojmi, ktoré zasahovali za hranice jednotlivých etnických celkov.

Slovenské osídlenie možno tu dokázateľne konštatovať už v 9. stor.<sup>5</sup> Okrem nálezov slovanskej materiálnej kultúry dokazujú to aj prastaré geografické názvy.<sup>6</sup> Podobne svedčí o tom aj sústava služobníckych osadných názvov odvodených zo starých zamestnaní, pre ktoré tu možno hľadať podmienky už v 9. storočí.<sup>7</sup> Nemenej dôležitá je i všeobecne uznávaná skutočnosť, že Slováci v Honte predstavovali vždy majoritu.<sup>8</sup>

Do starého slovanského osídlenia s kultúrou poznačenou byzantskými vplyvmi<sup>9</sup> preniká už v tomto čase nové obyvateľstvo z juhu. Jeho sil-

nejšie prúdy prichádzajú najmä po prelome Tatárov a neskôr s výbojmi Turkov.<sup>10</sup> Hranica vytvorená potom dvoma susediacimi etnikami — slovenským a maďarským — menila vzájomným tlakom v priebehu 10 storočí často svoj smer.<sup>11</sup> Do prirodzeného vývinu rozvoja domáceho etnika zasahovali protichodne maďarizačné úsilia najmä v 19. storočí.<sup>12</sup> No napriek tomu sú tu i na prelome 19. a 20. storočia Slováci stále vo väčšine.<sup>13</sup> V obciach horného Hontu je v tom istom čase dokonca slovenský živel v absolútnej prevahe.<sup>14</sup> Petrov porovnávaním prameňov z poslednej tretiny 18. storočia a stavu po prvej svetovej vojne vedie pohraničnú čiaru medzi dvoma etnikami — slovenským a maďarským tak, že jej najjužnejšie body vybiehajú k Santovu—Slatine—Hrušovu—Plachtinciam.<sup>15</sup> Pre sledovanie problematiky horného Hontu je dôležité, že táto línia je súčasne aj južnou hranicou slovenského etnika. Za touto hranicou smerom k severu nikdy nedošlo ku kompaktnému maďarskému osídleniu a slovenské obyvateľstvo si tu zachovalo svoju absolútnu početnú i mentálnu prevahu. Pokiaľ pozdĺž pohraničnej línie dochádzalo k prirodzenému vzájomnému pôsobeniu a výmene kultúrnych hodnôt, boli v tomto procese vždy silnejšími partnermi Slováci.<sup>16</sup>

Okrem týchto dvoch najsilnejších etnických skupín mali v Honte svoju historickú úlohu aj

<sup>3</sup> Zaznamenala ju aj Božena Němcová pri svojej ceste Hontom, a to i v ťažkopádnych dopravných podmienkach polovice 19. stor. Pozri NĚMCOVÁ, B.: Národopisné a cestopisné obrazy ze Slovenska. Praha 1955, s. 225.

<sup>4</sup> KMEŤ, A.: Veleba Sitna. Tovaryšstvo, I, 1893.

<sup>5</sup> REJHOLCOVÁ, M.: Slovanské osídlenie stredoslovenského kraja. Slov. Archeol., 19, 1971, s. 95—133.

<sup>6</sup> CSERY, J.: Korpona városának ismertetése. In: Magyar Tudományos Értekezések. I. Budapešť 1862, s. 125. Ortway považuje názov Krupiny za slovenský rovnako ako názvy hontianskych riek Krupina, Bebrava, Litava, Ipeľ. Porovnaj ORTWAY, T.: Magyarország régi vízrajza a XIII-ik század végeik. I. Budapešť 1882, s. 25, 216.

<sup>7</sup> KRAJČOVIČ, R.: Najstaršie zamestnania v Tekove, Honte a Novohrade vo svetle historickej toponymie. Slov. Národop., II, 1963, s. 184—186.

<sup>8</sup> HUNFALVY, P.: Ethnographie von Ungarn. Budapešť 1877, s. 302.

<sup>9</sup> STANISLAV, P.: K južnej a východnej hranci slovenského osídlenia v stredoveku. Bratislava 1944, s. 4.

<sup>10</sup> KRIŽKO, P.: Stredoveké súdnictvo a krupin-

ská pravda. Sbor. Muz. slov. Spoloč., 2, 1897, s. 163.

<sup>11</sup> VARSÍK, B.: Národnostná hranica slovensko-maďarská v ostatných dvoch storočiach. Bratislava 1940, s. 9—11; PĚTROV, A.: Národnostná mapa Uher podľa úředního Lexikonu osad z roku 1773. Praha 1924, s. 131. — TEN ISTÝ: Příspěvky k historické demografii Slovenska v XVIII.—XIX. století. Praha 1928, s. 91—92. — GRANATIER, A.: Slovensko-maďarské etnické rozhranie. Sbor. Muz. slov. Spoloč., 21, 1927, s. 92—94.

<sup>12</sup> Pozri KURÓSY, J.: Adalékok Hontmegye nemzetiégi monografiájához. Budapešť 1883, s. 15—16.

<sup>13</sup> V roku 1900 bolo v celej Hontianskej stolici 54,5 % Slovákov, 39,5 % Maďarov a 5,4 % Němcov. Porov. STODOLA, E.: Statistika Slovenska. Slov. Pohľ., 31, 1911, s. 75.

<sup>14</sup> V Krupine je to 88 %, v Sebechleboch 96,3 %, v Ladzanoch 95,4 %, v Lišove 93,2 % Slovákov. Pozri SVETON, J.: Obyvateľstvo Slovenska za kapitalizmu. Bratislava 1958, s. 16, pozn. 12.

<sup>15</sup> PĚTROV, A.: Příspěvky..., c. d., s. 91—92.

<sup>16</sup> Podľa M. Belu prijali Maďari od Slovákov nielen mnoho z ich jazyka, ale aj povahy. Pozri BEL, M.: c. d., s. 549.

Nemci, početne síce oveľa slabšia, ale svojimi mocenskými, hospodárskymi a kultúrnymi vplyvmi nie bezvýznamná menšina. Pre otázky, ktoré sú ústredným problémom tejto práce, je dôležité, že nemeckí Sasi prenikli až do horného Hontu, do oblasti vrchoviny. Ich príchod do hronskej a krupinskej doliny spadá do 13. storočia. Hlavným ich cieľom bolo banícke podnikanie vo vznikajúcich stredoslovenských banských mestách. Pokiaľ sa však neuplatnili vo výnosnom baníctve, rozptýlili sa na okolí banských centier, ako to tradícia zaznamenala pri usadení sa nemeckých kolonistov v Sebechleboch.<sup>17</sup> Hľadali potom obživu v poľnohospodárstve a podľa M. B e l a sa v pokročilom hontianskom vinohradníctve uplatňovali ako „ľudia schopní obrábania polí, sádov a viníc“.<sup>18</sup>

V 13. storočí sa usadzovali Nemci v Krupine, Sebechleboch, neskôr v Babinej a Dobronive.<sup>19</sup> Slované názvy týchto obcí zreteľne dokazujú, že tu slovenské obyvateľstvo žilo už pred ich príchodom.<sup>20</sup> Nemci získali veľmi včas osobitné práva a výsady, a tak sa z nich vytvárala privilegovaná vrstva nadradená mocensky i hospodársky nad domácim obyvateľstvom.<sup>21</sup> M. B e l hodnotí spolužitie Slovákov s Nemcami ako „večné súperenie, spory a sťahovanie“.<sup>22</sup> Pre úlohu, ktorú mali v tunajšom poľnohospodárstve, boli dôležité aj ich ďalšie povahové prednosti — húževnatosť a pracovitosť. V súvislosti s nimi je pochopiteľná ich zásluha na rozvoji domáceho vinohradníctva, čo prispelo k všeobecnému hospodárskemu povzneseniu kraja.<sup>23</sup> Postupné splyvanie kolonistov s domácim živlom začína sa až v 17. storočí.<sup>24</sup> Zato však ich asimilácia v slovenskom prostredí bola úplná. Ako pamiatka na ich etnickú svojbytnosť a ich pôsobenie zachovali sa nemecké rodové mená a prírodné názvy, napr. mená viničných honov v Krupine.<sup>25</sup>

Uvedené historické a štatistické údaje dokazujú zreteľne, že horný Hont aj napriek južnej maďar-

skej hradbe a nemeckej kolonizácii ostal slovenský. Treba tu ešte spomenúť aj prílev nového slovenského obyvateľstva do tejto oblasti. Lazové osídlenie severnej časti Krupinskej vrchoviny sa regrutuje nielen z domácich zdrojov, ale i z obyvateľstva okolia Detvy, ktoré sa v procese dlhodobej imigrácie usadilo na severnej časti vrchoviny a vytvorilo tu samostatné sídelné a hospodárske jednotky, typické pre osídlenie vrchárskych oblastí Karpatského oblúka.<sup>26</sup>

Ak teda posudzujeme osídlenie horného Hontu z etnického hľadiska, treba konštatovať, že už najmenej po tri storočia je jeho obyvateľstvo temer výhradne slovenské. Vzťahuje sa to predovšetkým na poľnohospodársky vidiek. Tým sa tu súčasne vytvorili aj podmienky pre vývin ľudovej kultúry slovenského charakteru. Táto skutočnosť je pozoruhodná najmä na území, ktoré síce bolo domovom slovenskej majority, avšak stýkalo sa na juhu s územím s maďarským obyvateľstvom a na severe s nemeckými diasporami.

Hlavným zamestnaním tunajšieho ľudu bolo vždy roľníctvo, ako to aj logicky vyplýva z charakteru vidieckeho osídlenia. Väčším hospodárskym a kultúrnym centrom kraja bola a je doteraz Krupina, jedno z najstarších miest u nás. Napriek jej účasti na baníckom podnikaní v stredoveku podržala si svoj prevažne roľnícky ráz tak v čase svojho rozmachu, ako aj postupného ústupu vyvolaného koncentráciou hospodárskeho života v severných baníckych mestách alebo neskôr i vývinom nových komunikačných tepien, ležiacich mimo jej teritória. Baníctvo, ktoré ešte v 13. storočí sľubovalo úspešný vývin v Krupine, Sebechleboch a v severnejších mestečkách, postupne tu strácalo svoj význam a ústup baníctva vyvolal presun síl do poľnohospodárstva. Na jeho rozsah a úroveň nesporne priaznivo vplývala účasť saských usadlíkov, ktorí sa vyznačovali vlastnosťami dobrých poľnohospodárov.<sup>27</sup> No pre celkový stav poľno-

<sup>17</sup> Uvádza BEL, M.: c. d., s. 691.

<sup>18</sup> BEL, M.: c. d., s. 691–692.

<sup>19</sup> KRIŽKO, P.: c. p., s. 156–164.

<sup>20</sup> KRIŽKO, P.: Nemecké osady na Slovensku. Slov. Pohľ., 2, 1882, s. 115–116.

<sup>21</sup> KRIŽKO, P.: Stredoveké súdnicstvo..., c. p., s. 157–158.

<sup>22</sup> BEL, M.: c. d., s. 691. — Podobne aj SLÁVIK, J.: Slovenské „povstanie“ v Krupine r. 1614. Slov. Pohľ., 29, 1909, s. 1–7.

<sup>23</sup> BRAXATORIS, A.: Letopisové krupinští. Bratislava 1810, s. 54.

<sup>24</sup> KRIŽKO, P.: Stredoveké súdnicstvo..., c. d., s. 157–158.

<sup>25</sup> BRAXATORIS, A.: c. d., s. 26.

<sup>26</sup> LUKNIS, M.: Detviaska kolonizácia v Gemeri. Zemep. Sbor., 2, 1950, s. 1. Podobne i V. Frolec o rovnakom historickom procese v moravských podmienkach. — FROLEC, V.: K charakteru sídelní krajiny na Moravě a ve Slezsku. Národop. Aktual., 1971, s. 318–319.

<sup>27</sup> BRAXATORIS, A.: c. d., s. 54.

hospodárstva bol vždy rozhodujúci majoritný slovenský živel, čo sa s uznaním konštatuje vo viacerých historických prameňoch. Podľa M. B e l a sú to práve Slováci, ktorí síce obrábajú v župe neúrodnejšiu pôdu, ale s väčším hospodárskym efektom ako maďarské obyvateľstvo na nížinách. Pritom nie podradnú súčasť ich hospodárstva predstavuje aj ich ovocinárstvo a vinohradníctvo. M. Bel ďalej považuje Slovákov za súcejších pre poľné a viničné práce ako pre prácu v baniach.<sup>28</sup> Rovnaké vlastnosti pripisujú Slovákom aj ďalší, ba i nacionálne zaujatí autori.<sup>29</sup> Hontan sa vždy stotožňoval s predstavou roľníka.<sup>30</sup> V samej Krupine ako mestskom útvere si popri remese a obchode zachovalo poľnohospodárstvo spolu s vinohradníctvom svoj prvoradá význam, ako sa to konštatuje ešte na začiatku 19. storočia.<sup>31</sup> Ale aj o sto rokov neskôr nás štatistika poučča, že v celom Honte ostalo roľníctvo stále hlavným zamestnaním obyvateľstva, ktorému sa venuje 65 percent obyvateľstva.<sup>32</sup>

Vlastnosti prírodného prostredia, etnickej podstaty a zamestnania obyvateľstva sa odrazili aj na mentalite Hontanov. Ich základnou vlastnosťou je všeobecne uznávaná pracovitost a pohostinnost, v čom sa zhodujú postrehy viacerých autorov.<sup>33</sup> Ďalšou výraznou črtou je ich pokojamilovnosť a poddajnosť, ktorá prispieva na jednej strane ku svornému spolunaživanju, na druhej však hraničí podľa Braxatorisa až so sklonom k servilnosti voči predstaveným. K pozitívnym črtám povahy Hontana patrí podľa údajov viacerých autorov ešte mravnost, usporiadanost rodinného života, rozvážnosť v obchodnom podnikaní a učelivost.<sup>34</sup> S postrehom dobrého psychológa a znalca povahy svojich krajanov zaznamenal Braxatoris aj ich prejavy pri spoločenských zábavách. Podľa neho sa Hontania radi zdržujú v krčmách a vínnych pivniciach, kde požívajú v nemiernom množstve alkoholické nápoje. V takomto opojení potom rozvíjajú živú zábavu, ktorá nezriedka

končieva aj bitkami. Osobitné povahové črty Sebechlebanov sa vteliili do žartovného typu miestnej originálnej figúry Geľa, ktorý je stelesnením optimizmu, bezstarostnosti, lišiactva a neviazanosti.<sup>35</sup> Mnohé z týchto vlastností možno i pri povrchnom pohľade vybadať ešte dnes. Z tradičných vlastností zachoval si Hontan najmä dve — pracovitost a pohostinnost. Iba namiesto úlisnosti zaznamenanaj v minulosti zisťujeme dnes priamy, srdečný vzťah voči domácim i cudzím, možno vlastnosti, ktoré sa vypestovali neskôr v súvislosti s vytváraním zdravého sebavedomia nezávislého roľníka.

Takýto je v hrubých črtách obyvateľ vrchoviny, typický predstaviteľ slovenského roľníka. Vďaka svojim vlastnostiam vedel sa vyrovnat s obklopujúcou ho prírodou a získavať z nej plody náročnej na dorábateľské znalosti. Vinohradníctvo a ovocinárstvo sa stalo neodmysliteľnou zložkou jeho hospodárskeho podnikania. Po dlhé stáročia si vytváral, preveroval a odovzdával rozrastajúci sa okruh poznatkov a skúseností, ktoré usmerňovali jeho prácu i spôsob jeho života.

## VINOHRADNÍCTVO

### *Prírodné, historické a ekonomické podmienky*

S intenzívnou výsadbou viniča ako priameho pokračovania vyspelého vinohradníctva južného Hontu sa dnes stretáme predovšetkým v rajóne, vytýčenom obcami Lišovom-Drienovom na juhu a Kráľovcami—Krupinou na severe. Z hľadiska typov pôdy sa tu vinič pestuje na nivných pôdach a hnedozemiach, z hľadiska druhov na hlinistých, štrkovitých a ílovitých zemiach. Vinice sa vyskytujú v nadmorských výškach 215 m (v Hontianskych Tesároch) až po 350 m (v Domanikách, Hontianskych Nemcoch).<sup>36</sup> V južnej časti rajónu je pomerne teplá klíma s miernou zimou a v severnej časti mierne vlhká s chladnou zimou. Podľa úda-

<sup>28</sup> BEL, M.: c. d., s. 550, 696.

<sup>29</sup> KURÖSY, J.: c. d., s. 28.

<sup>30</sup> BÉKE, M.: Topographia incl. comit. Nagy-Hontensis et Neogradiensis. Budae 1791, s. 31.

<sup>31</sup> BRAXATORIS, A.: c. d., s. 6.

<sup>32</sup> STODOLA, E.: c. d., s. 136—140.

<sup>33</sup> BEL, M.: c. d., s. 549—550. — WINDISCH, K. G.: Geographie des Königreiches Ungarn. I. Bratislava 1780, s. 230. — BÉKE, M.: c. d., s. 8. — BRAXATORIS, A.: Uherští Slováci v Hontském a Zvolenském kraji, v práci URBANCOVÁ, V.:

Ondrej Braxatoris a jeho význam pre počiatky slovenského národopisu. Slov. Národop., 19, 1971, s. 376. — KURÖSY, J.: c. d., s. 18.

<sup>34</sup> BEL, M.: c. d., s. 550. — BRAXATORIS, A.: Uherští Slováci..., c. d., s. 362.

<sup>35</sup> BEL, M.: c. d., s. 694. — WINDISCH, K. G.: c. d., I, s. 235.

<sup>36</sup> KISOŇ, A. — HANÁK, R.: Rajonizácia viniča v Československu. Bratislava 1962, s. 171—182.

jav získaných v druhom desaťročí n. stor. zaujímala v pestovaní ovocia Krupinská vrchovina z 11 vrchárskych oblastí Slovenska mimoriadne postavenie: spolu s Ondavskou vrchovinou mala najväčší rozsah záhrad a jediná zo slovenských vrchovín mala vinice.<sup>37</sup>

Tieto výhodné podmienky pre výsadbu viniča i ovocných stromov dokazujú už v minulosti údaje autorov topografických diel a cestovateľov, ktorí tu oceňovali vzhľad viníc a ovocné sady s ich produktami. M. Bel hodnotí vinohradníctvo v Sebechleboch, Lišove, Bátovciach, Bzovíku.<sup>38</sup> Rozsiahle vinice v Rykyněciach, Sebechleboch a Lišove spomínajú aj ďalšie pramene z 18. storočia.<sup>39</sup> Za významnú zložku pôdohospodárskej produkcie sa považovala aj výsadba viniča v Krupine.<sup>40</sup> Malebné okolie mesta obkľúčené venci viníc zvečnil literárne A. Braxatoris a výtvarne D. Braxatoris.<sup>41</sup> Hont je všeobecne považovaný za župu oplývajúcu ovocím a nerastným bohatstvom.<sup>42</sup> Popularitu hontianskeho vinohradníctva neohrozili ani kritické hlasy, ktoré hodnotia tunajšie víno ako podradné, čo vyniká najmä v porovnaní s kvalitnými vínami južného Hontu. Podľa takého hodnotenia i sama Krupina a Bzovík sa vyznačovali nižšou úrovňou výrobkov.<sup>43</sup> Tu však treba brať do úvahy, že doménou tunajšieho vinohradníctva bola už oddávna produkcia stolového hrozna, ktoré spolu s ovocím patrilo k hlavným vývozným artiklom tohto územia.

Vinohradníctvo v Honte je starého dáta. Zmieňuje sa o ňom už tzv. Bzovická listina potvrdená roku 1135 uhorským kráľom Belom II. Podľa tejto listiny zakladá comes Lambert v Bzovíku kláštor, ktorému dáva v obvode svojho panstva jednotlivé presne lokalizované majetky s vinicami a vino-



1. Chyžka s vinicou vysadenou na šírke jedného jarku. Devičie.

hradníkmi.<sup>44</sup> Z uvedeného i ďalších historických prameňov vyplýva, že viničné hospodárstva sa v stredoveku úspešne rozvíjajú nielen na majetkoch konventu v Bzovíku,<sup>45</sup> ale aj v iných lokalitách dokázateľne osídlených už v 12. a najneskoršie v 13. storočí.<sup>46</sup>

Vinohradníctvo v hornom Honte malo vždy charakter doplnkového, nie však hlavného zdroja obživy vidieckych roľníkov alebo meštianskych remeselníkov, obchodníkov či patricijov. Hoci sa najväčšie výmery viníc vyskytovali v majetku mešťanov, zakladal sa ten vždy ešte na iných príjmových zdrojoch — na ďalšom pôdnom majetku alebo živnosti. Rozsah viníc v Krupine, teda v mieste s ich najväčšou koncentráciou, mal už v minulosti vzostupnú tendenciu. Podľa údajov z roku 1644 celková plošná výmera viníc predstavovala 3871 siah, z čoho najväčší počet pri-

<sup>37</sup> HROMÁDKA, J.: c. d., I, s. 227.

<sup>38</sup> BEL, M.: c. d., s. 550, 699, 713 a 734.

<sup>39</sup> VÁLYI, A.: Magyarországnak leírása. III. Budin 1799, s. 174, 324, II, 528. Podobne i vinice v Bátovciach a v Pukanci; pozri WINDISCH, K. G.: c. d., I, s. 230, 234.

<sup>40</sup> Topographia magni regni Hungariae. 1750, s. 402.

<sup>41</sup> BRAXATORIS, A.: c. d., s. 9–10. — BRAXATORIS, D.: Perokresba s názvom Prospectus civitatis Carponiensis intronionalis, Anno 1837, originál v Mestskom archíve, Krupina, bez sign.

<sup>42</sup> BÉKE, M.: c. d., s. 9.

<sup>43</sup> Topographia magni regni Hungariae, c. d., s. 402. — VÁLYI, A.: c. d., II, s. 414.

<sup>44</sup> MARSINA, R.: Codex diplomaticus et epistolaris Slovaciae. Tom 1. Bratislava 1971, s. 70–72.

<sup>45</sup> FEJÉR, G.: Codex diplomaticus Hungariae ecclesiasticus ac civilis, III, 4, Budapešť 1829, s. 184. — WENZEL, G.: Magyarországnak mezőgazdaságnak története. Budapešť 1887, s. 184.

<sup>46</sup> Z roku 1219 je správa o Sebechleboch, z roku 1232 o Plášťovciach a Badíne, z roku 1254 o Babinej a Dobrej Nive, z roku 1258 o Domanikách, z roku 1296 o Čelovciach. Pozri JACOVSKÝ, (KLEMPA, Ján): K topografii Slovenska. Slov. Letop., 5, 1881, s. 306.



padal na vinice v rozlohe 6–10 siah,<sup>47</sup> V roku 1786 bola celková plošná výmera (prepočítaná na metronomickú jednotku 1 siaha — 3,60 m<sup>2</sup>), 2,403.33 3 siah, t. j. 1442 kat. jutár, teda okolo 865 ha. V lokálnej miere zodpovedá táto rozloha 12 016 kopáčom (1 kopáč je tu 200 siah). Najmenšia vinica bola vo výmere 600 siah, najväčšia 38 200.<sup>48</sup>

Vinice boli vždy významnou a výnosnou súčasťou pôdneho majetku. Objavujú sa často ako hlavná súčasť nemovitosti v mestských záznamoch o kúpe spolu s domami a lúkami. Pretože znamenali aj výdatný príjem pre mesto, nesmeli sa svojvoľne rušiť. Napríklad v Krupine sa podľa nariadenia z roku 1663 nesmela rozloha vinice dokonca ani zmenšiť pod pokutou 40 zlatých.<sup>49</sup> Príjmy, ktoré plynuli mestu z viníc, boli značné. V roku 1672 vybralo mesto Krupina na viničných desiatkoch 54 104 celých urien, t. j. 3 029 824 litrov vína.<sup>50</sup> Niektoré poplatky vo vínnych naturáliách sa zachovali až do prvej svetovej vojny. Do tých čias napríklad v Dolných Plachtinciach platili 24 žajdlav vína farárovi, 12 rectorovi a 8 obecnému kováčovi (1 žajdel bol 3/4 litra). Po fyloxére túto povinnosť plnili v peniazoch. Namiesto jedného žajdla odvádzali 10 grajciarov. Napriek týmto opatreniam sa pre silnú konkurenciu kvalitných vín z juhu nemohol rozvíť veľkorysejší obchod s vínom a výroba bola určená hlavne pre vlastný konzum.

Vinohradníctvo horného Hontu vytvorilo si v priebehu svojho vývinu osobitné črty ako výsledok prírodných a ekonomických podmienok oblasti. K ich zachovaniu prispelo, že niektoré tunajšie doliny predstavovali dlhý čas uzavreté celky bez vhodných prípojov na hlavné komunikačné tepny.<sup>51</sup> Tieto osobitné črty sa prejavujú vo vzhľade a úprave viníc, vinohradníckych stavieb a v spôsoboch práce pomocou príslušných nástrojov.

## Vinice

Poloha viníc v chotári obce, ich rozptýlené či zoskupené usporiadanie i sám tvar viničných parcel sú vlastnosti, ktoré ich odlišujú od viníc na nížinách. Pretože sa pre ne využíva pôda na brehoch, vrchoch, roklinách, na ktoré je príroda vrchoviny taká štedrá, nachádzame ich na najrozmanitejších miestach v chotári. Ako staré komplexy viníc ukazujú, usilovali sa v minulosti majitelia sústrediť ich spoločne na výhodných miestach. Také sú napríklad komplexy viníc ešte dnes v Rykynčiciach, Medovarciach, Hontianskych Tesároch, Sebechleboch a inde.

Avšak okrem tohto všeobecne známeho spôsobu výsadby viníc na spoločných pohoriach — klčoviskách je tu mnoho viníc rozptýlených po jednotlivých parcelách, ako ich aj dnes možno vidieť v Deviči, Domanikách a Krnišove. Archívne doklady svedčia o tom, že i v dávnejšej minulosti ležali tu viničné parcely medzi rôznymi inými kultúrami.<sup>52</sup> Dokazujú to aj údaje o niektorých obciach v urbári Levického panstva z roku 1554.<sup>53</sup> Spolu s viničnými stavbami ich dnes nachádzame medzi pastvinami a lúkami, často dobre ukryté v lesoch a krovitých húšťavách. Rozptýlené vinice novšieho dáta sú však aj sprievodným javom dlhého procesu reštaurovania vinohradníctva horného Hontu po prestávke, spôsobenej chorobami a škodcami viniča a neúspešnými začiatkami jeho obnovy. Až keď sa získali skúsenosti s výsadbou hybridov a opäť narastala odvaha k zakladaniu viníc, začali si ich majitelia vysádzať všade tam, kde pre ne boli podmienky, teda zväčša na tunajších rozsiahlych kopcovitých pasienkoch. Táto postupná individuálna výsadba sa odrazila i v individuálnych viničných parcelách rozložených po chotári, často aj v značnej vzdialenosti od obce.

Niektoré údaje o uvedených dvoch spôsoboch

<sup>47</sup> Podrobnejší prehľad predstavuje ich súpis: viníc v rozsahu 6–10 siah bolo v meste 47, na predmestí 45 — v rozlohe 11–15 siah v meste 34, na predmestí 42, v rozlohe 16–20 siah v meste 16, na predmestí 31, v rozlohe 41 siah a vyššie v meste 2 a na predmestí žiadna. ZREBENÝ, A.: Z dejín Krupiny, príspevok k politickým, hospodárskym a kultúrnym dejinám mesta v stredoveku; rukopis pre monografiu, s. 87. Ďakujem autorovi za poskytnutie rukopisu pred jeho publikovaním.

<sup>48</sup> Liber fossorum in Anno 1786 confectus. Mestský archív, Krupina.

<sup>49</sup> ZREBENÝ, A.: c. rkp., s. 85.

<sup>50</sup> Účty mesta Krupiny. Mestský archív, Krupina, bez sign.

<sup>51</sup> Do roku 1946 viedla z Krupiny jediná autobusová linka na trati Krupina—Dačov Lom a až do roku 1960 sa zaviedlo z mesta 12 liniek s 88 spojmi denne. Pozri BALÁŠA, G.: Krupina vo svetle minulosti. Zvolen 1964. Železničná trať Krupina—Zvolen sa vybudovala až v roku 1924.

rozloženia viníc a ich vzniku môžu poskytnúť aj chotárne názvy. Tie časti chotárnych honov, na ktorých sa vinice sústredili vo väčších komplexoch, nesú názvy odvodené od vinohradov. Takými sú napríklad názvy Stará hora, Veľká vinica, Mladá hora, Staré vinice, Hornie a Dolnie vinice. Rozptýlené vinice neovplyvnili chotárne názvy, a preto hoci sa na niektorých honoch vyskytovali aj v pozoruhodnom počte, zachovali si tiež svoj pôvodný názov, ako o tom svedčia trate s vinicami nazývané: Ostrý vrch, Hríčel, Farkaš, Špit, Vlčienec, Vrchpotok, Bukovina, Nad závoz, Jamy, Adamov vrch, Biele dráhy, Červená hora, Žobrák, Lipka, Kukučka, Dráhy, Pod kolesom, Nad mestom. Jednotlivé vinice alebo ich menšie zhluky uprostred pasienkov sú už dnes neodmysliteľnou súčasťou členitého obrazu prírody vo vrchovine a sú súčasne aj jej regionálnym špecifikom v porovnaní s väčšími komplexami viníc na nížinách.<sup>54</sup> Okolo takýchto viníc sa pasie, kosia sa lúky, orie sa, čím sú vystavené častému nebezpečenstvu poškodenia výsadby. Preto sa vydávali na ich ochranu zákazy pasenia alebo nariadenia o jeho obmedzení.<sup>55</sup>

Ako to bolo zvykom aj v iných viničných krajoch, mávali tu svoje vinice aj obyvatelia iných obcí. Napríklad v 18. storočí mali v krupinskom obvode svoje vinice obce Kráľovce, Krnišov, Devičie, Žibritov.<sup>56</sup> Jednotliví majitelia si vysádzali svoje vinice i na rôznych miestach v chotári, čo malo tú výhodu, že pri prírodných pohromách neboli všetky vinice jedného vlastníka rovnako poškodené.

Široké priestravná pasienkov dovoľovali vytvárať vinice aj neobvyklých, štvorcových tvarov,

čo malo výhodu pre ich obrábanie. Umožňovalo plynulejšiu prácu bez častého prerušovania na konci radov, ako to bolo na úzkych parcelách. Vinice sú upravené na úseky — *šiale* alebo *jarky* s ľubovoľným počtom radov.<sup>57</sup> Pri terasovej úprave na prudších svahoch bývajú podopreté múrami — *stienkami* z kameňa zliepaného hlinou. Na miernejších svahoch sú stupne nespevnené, a ak nemajú výslovne kolmý spád, bývajú vysadené aj ovocnými stromami a vytvárajú *sádok*. Medzi jednotlivými šialmi sú vyhlbené jarky na odvod vody z vinice. Počtom jarkov sa vyjadruje relatívna rozloha vinice. Parcely susedov oddeľujú cesty — *sklady* alebo *ciele*. Chodníky, ktoré oddeľujú vinice od susednej pôdy v horizontálnom smere sa nazývajú *brázdy* alebo *capáše*. Brázdy tak isto ako sklady sa využívajú na výsadbu ríbezlí, egrešu a na vinič na vysokom vedení. Sklad používajú podľa dohody obidvaja susedia alebo iba ten, z ktorého pozemku sa odstúpil. Kamene z vinice vynášajú na ciele a ich navrhované kopy volajú *hroble*. Pretože krupinské vinice boli kamenisté a hroblí tam bývalo na skladoch vždy mnoho, volali Krupinčanov posmešne aj *hrobliari*.

Rady vysadeného viniča nazývajú *brázdy-garáždy*. V minulosti viedli sa brázdy po šírke vinice, lebo vinice vyššie na svahoch, kde hrozilo nebezpečenstvo, že voda zmyje výsadbu. Niekedy je medzi radmi viniča ulička, nazývaná pole, ktorá slúži komunikácii pracovníkov na viniči. Rozloha vinice bola vyznačená medznými kameňmi, ktoré si spravidla sadili sami majitelia. Posúvanie kameňov sa hodnotilo ako ťažký prečin a prísne sa trestalo. Pri spore sa vinica premeriavala za prítomnosti richtára. Ľudová etika prísne odsu-

<sup>52</sup> V súpisoch nemovitého majetku Krupiny hovorí záznam o rozdelení pozemkov Pavla Schreiberera z roku 1686: „Vinica Lišky spolu i so zemou pod vinicou touže ležící poručena predkom Samkovi a Judky, z ktorej kraj horný spolu i se zemou pripadnul Samkovi a dolný kraj tiež spolu se zemou pripadnul na Judku“. V inom bode toho istého záznamu sa hovorí: „Prielohy viničné tály dva i ze sadmi i zemkou z kterých hornia polovička pripadla Samuelovi, dolnia Judky...“. Podobne záznam z roku 1687: „20. mája kúpil lúku Lamperdušovskú od Michala Somora, ktorá leží v Brači pod vinicami Janka Sevča vinicami Lamperdušovskými a teraz Michala Somory, až hore vyše cesty anebo chodníka čekovského až do lúky Eleny Loriačovských...“. V zázname z roku 1694: „Joannes Badinský... item 3 lúky až výš po hornú

vinicu... (užíva)“. — Notatio semtoris et venditoris in rebus immobility puta: terrarum, crabilium, prator, vinearum, domorumque ab Anno 1683. Mestský archív, Krupina, bez sign.

<sup>53</sup> Urbár hradného panstva Levice z roku 1554. In: MARSINA, R. — KUŠÍK, M.: Urbáre feudálnych panstiev na Slovensku. I. Bratislava 1959, s. 184—186.

<sup>54</sup> Tento rozdiel postrehla i B. Němcová pri opise roviny a vrchoviny v Honte. NĚMCOVÁ, B.: c. d., s. 119.

<sup>55</sup> ZREBENÝ, A.: c. rkp., s. 94.

<sup>56</sup> Liber fossorum; cit. prameň.

<sup>57</sup> S termínom „šial“ sa stretáme už v 17. stor. v súdnych zápisoch procesov so strigami: „... Pod strieborným kľčom mám správu hlboko zakopanú v hornom šiali...“. ŠUJANSKÝ, F.: Súdny nad strigami v r. 1675. Slov. Pohľ., 19, 1899, s. 245.

dzovala pokusy o preloženie medzníkov.<sup>58</sup> Delba viníc pri dedičstve bola ľubovoľná. Celý *tálik* vinice si podelili na jednotlivé úseky po šialoch, teda po šírke, alebo si celú vinicu rozdelili po dĺžke. Viničný majetok bol predmetom gazdovej pýchy a sebavedomia. Prísne sa odsudzovala nehospodárnosť gazdov, ktorí ľahkomyseľne prišli o vinicu. V Sebechleboch takýto úpadok hodnotili slovami: „*Predal vinicu a kúpil kied*“.

### Vinohradnícke stavby

K ďalšej zvláštnosti vinohradníctva horného Hontu patria i *vinohradnícke stavby*. Vyskytujú sa tu ako pivnice, vínne budy s pivnicou alebo vínne budy bez pivnice. V podstate sú aj tu všetky druhy vinohradníckych stavieb známe na Slovensku. Ich osobitosť spočíva v členení budov stavaných nad úrovňou zeme. Treba však aj dodať, že takéto formálne znaky na viničných stavbách sú rozšírené tak v susednom Tekove, ako aj v Novohrade. Tvoria súvislé pásmo výskytu vo vrchárskych regiónoch, kde sama príroda podmienila ich nepravidelné rozmiestnenie a ich viaceré funkcie zas osobitosť v ich architektonickom stvárnení.

Samostatné podzemné pivnice nachádzame v hornom Honte jednak v radovom usporiadaní, jednak rozptýlené. V radovom usporiadaní sú doteraz zachované staré pivnice v Devičí, Rykynčiciach, Hontianskych Tesároch. Niekde ich kopcovitý terén umožnil budovať vo viacerých podlažiach nad sebou, ako je to vo Dvorníkoch. Okrem nich sú tu aj pivnice rozosiate po vrchoch (Drienovo, Jabľoňovce). Je možné, že sa tieto individuálne objekty budovali pôvodne ako skrýše, čo v kraji častých tureckých nájazdov nemožno vylúčiť.<sup>59</sup> Svedčia o tom spomínané, nepravidelne rozmiestnené pivnice v drienovskom chotári, ktorých počet sa odhaduje do dvoch stovák. Či súčasne, alebo až po upokojení vojnových pomerov slúžili vinárstvu, to už dnes nemožno vierohodne

zistiť. Je však isté, že v nich hľadal štvaný ľud možnosť dlhodobého úkrytu pre rodinu i majetok.<sup>60</sup>

Datovanie pivníc je pre nedostatok dokladového materiálu možné iba v niektorých prípadoch. V Brhlovciach sa zachovala pivnica s vročením 1740 nad vchodom. Je však nepochybné, že mnohé pochádzajú z omnoho starších čias. Boli nevyhnutné už skôr v Krupine, kde v stiesnených priestorových podmienkach, vyvolaných obmedzovaním výstavby meštianskych domov do 16. stor. bolo nevyhnutné vysunúť viničné hospodárenie mimo mesta.<sup>61</sup>

Podľa tradície vyhlbovali tieto pivnice pukanskí a štiavnickí baníci počas nezamestnanosti.

Pivnice sa kopali najčastejšie do svahov z pieskovca alebo kameňa. Ich tektonika, členenie a vnútorné usporiadanie sa nelíši od pivníc, známych v iných viničných oblastiach u nás. Steny bývajú kresané dlátom, kopané motykou alebo čakanom podľa povahy horniny. Stropy bývajú klenuté, v pieskoveci aj vodorovné. Vnútro sa člení na *žriedlo-hrtan* a vlastnú pivnicu. Vstup do žriedla býva krytý strieškou vytvorenou z dvoch krížom na seba položených vrstiev guľatiny. Vstup do žriedla je chránený masívnymi drevenými dverami, pred ktorými bývajú často aj latové dvierka na vetranie. Hrtan je spolu s pivnicou spravidla v jednej rovine. Rozmery hornohontianskych pivníc sú v porovnaní s pivnicami z nížin spravidla menšie, ba často nepresahujú ani 2 × 2 m, čo tiež svedčí o tom, že sa budovali narýchlo ako skrýše. No súčasne to odpovedá aj menšiemu rozsahu výroby, ako je to na juhu.

Výraznejšie regionálne črty majú vínne budy v hornom Honte. Označujú ich názvom *chyžka*. Vyskytujú sa častejšie rozptýlené v chotári, menej často v zhlukoch. Na rozdiel od pivníc sa tu zachovalo viac chyžík s vročením. Býva uvedené nad portálom. Pochádzajú zväčša z rozpätia rokov 1717–1888 (v Kráľovciach z r. 1717, v Rykynčiciach z r. 1791, v Ladzanoch 1876, Sebechleboch z r. 1851). Stavali sa zo zrubov, hlíny, tehly a

<sup>58</sup> Škodca vraj chodil po smrti pozdĺž hranice pozemku a volal: „Kde ho položím?“ Na otázku mala odpoveď znieť: „Kde si ho zobral, tam ho polož“. Až vtedy mal mŕtvu pokoj.

<sup>59</sup> BRAXATORIS, A.: c. d., s. 10, pozn. 1.

<sup>60</sup> O tureckých prepadoch vo viničiach pozri KRIŽKO, P.: Hrozná noc pukanská. Slov. Pohľ.,

15, 1895, s. 131–134. Ďalej BRAXATORIS, A.: c. d., s. 63. Tiež MATUNÁK, M.: Korpona várkapitányak. Krupina 1901, s. 18.

<sup>61</sup> V Krupine napríklad nemali až do roku 1563 obyvatelia inej ako nemeckej národnosti právo stavať si vlastné domy. Pozri SLÁVIK, J.: c. d., s. 3.



2. Rad pivníc vyhlbených do tufovej horniny. Rykynčice.

kameňa. Kryté bývali slamou, šindľom, novšie škridlicou.

Z hľadiska vnútorného priestorového členenia sú v hornom Honte chyžky s pivnicou a chyžky bez pivnice. Základom prvých je ich podzemný priestor spolu s hrtanom, prístupný vždy zo štítovej strany budovy. Na prešovanie slúži priestor pred vchodom do žriedla, kde zvyčajne stáva i preš. Nad pivnicou je umiestnený ďalší manipulačný priestor, ktorý slúži ako sudovňa a sklad nástrojov a nádob. Vchádza sa do neho na boku budovy zo svahu, ako to býva pri zvýšených stavbách. Smerom ku štítovej strane je na tomto podlaží obyčajne obytná miestnosť — *prichyl* alebo *chránec*. Okrem izby býva na zvýšenom podlaží aj komora s poličkami na ovocie. Nad týmito miestnosťami sa vyskytuje ďalší priestor — *pôjd*, *padláš* na ukladanie sena. Popri zvýšených stavbách, ktoré sa vyskytujú najčastejšie, sú tu aj prízemné viacpriestorové budovy s veľmi rozmanitým priestorovým členením. Často sú k takýmto chyžkám pripojené i maštale, ktoré nazývajú *konic*. Ich pričlenenie ku chyžke býva rozličné. Najčastejšie bývajú riešené tak, že zo štítovej strany sa vchádza do obytnej miestnosti

a vedľa nej do prešovne, odkiaľ vedú hrtanom schody do pivnice. Za prešovňou na konci budovy je maštala zvaná *konic* s osobitným vstupom, slúžiaca na ustajnenie ťažných zvierat počas prác s poľahom vo viniciach alebo pre dobytok, ktorý sa tu pasie prechodne. Dlhodobý pobyt ľudí a dobytky na takýchto pasienkoch s vinicami si vyžadujú aj vhodnejšie riešenie, akým sú chyžky s pivnicou a chráncom stavané popri samostatnej maštali, s ktorou korešpondujú alebo materiálom, alebo aj úpravou stavby. Takéto dvojice korešpondujúcich budov nachádzame v Deviči pri viniciach a pasienkoch v horách, naopak viničné stavby spojené s maštalou sú obvyklé v Hontianskych Nemciach.

V stavbách bez pivnice ju nahrádza komora, ktorá slúži aj na skladovanie plných či prázdnych sudov. Popri nej alebo nad ňou býva obytná miestnosť a tak isto i osobitná komora na úschovu ovocia. Komoru niekedy nahrádza aj povala, najmä v starých stavbách krytých slamou. Pivnica potom ako samostatný objekt býva vyhlbená blízko obce, čo umožňuje majiteľovi častú kontrolu kvasiaceho a skladovaného vína.

Osobitné črty vinohradníckych stavieb v hor-

nom Honte spočívajú teda v ich rozptýlenom umiestení, v priestorovom členení a v pripájaní takých priestorov, ktoré súvisia s viacstrannou funkciou hontianskych chyžíek. Zo všetkých týchto činiteľov má funkcia najväčší podiel na vytváraní svojského charakteru chyžíek a života v nich. Chyžky slúžili vinohradníctvu, chovu dobytká a ovocinárstvu, pričom ťažisko ich poslania spočívalo v prvých dvoch výrobných odvetviach. V obciach s ich rozvinutou poľnohospodárskou výrobou, kde vzhľadom na terén bývali vinice, pasienky i lúky vzdialené od obce i na viac hodín cesty (Kráľovce, Jabľoňovce, Devičie, Hontianske Nemce), bolo treba účelne riešiť spôsob práce a hospodárenia s dorobenými plodinami. Preto sa vytvorili filiálne prevádzky vysunuté z gazdovstva v obci. Na vzdialených pastvinách sa zriaďovali hospodárske budovy, stajne a iné hospodárske stavby, ktoré sa stali základom pre ďalšie budovanie obytného staviska a niekedy aj základom nových lazničných usadlostí. V Karpatoch je takéto osídlenie známym javom.<sup>62</sup> Jadrom filiálneho hospodárenia v oblasti Krupinskej vrchoviny boli lúky a pasienky s vlnicou, im zodpovedajúcou hospodárskou stavbou bola chyžka so stajňou. Keď sa lúky pokosili, seno sa zviezlo na pôjd chyžky a konice. Dobytok sa pásol až do napadnutia snehu a potom sa v stajni choval tak dlho, kým nespotreboval zásobu sena. Bývalo tak spravidla až do Jura. V Hontianskych Nemciach vozili postupne v zime seno na saniach do obce, ale niekde ostával dobytok celý rok v konici. Staral sa oň zvyčajne najstarší člen rodiny. Žil v chyžke a živil sa z potravín, ktoré mu prinášali z gazdovstva alebo ktoré si dorobil na malom poli pri chyžke sám. Keď v lete sem prichádzali častejšie kosci, nosili mu čerstvú stravu z dediny. Cestou späť brávali zo sebou mlieko a mliečne výrobky.

Na tento spôsob vysunutého chovu dobytká na hornom Honte upozorňujeme preto, že s ním bolo úzko spojené i vinohradníctvo. Z hľadiska problematiky chovu dobytká a pasienkového hospodárenia bol už tento spôsob chovu dobytká širšie spracovaný.<sup>63</sup> Vinohradníctvo s ním súviselo tak, že si majitelia vlnicu vysádzali na vhodnom mieste pri pasienkoch a stajni. Od jari do jesene ju obrábal iba pastier sám. Hnoj z maštale sa spo-

treboval na vlnicu, čím sa zabezpečilo jeho výhodné zužitkovanie bez zdľhavého transportu a využila sa pracovná sila pomerne málo zamestnaného pastiera. Úplné vybavenie chyžky vinohradníckymi nástrojmi a náradím umožňovalo spracovať hrozno až do poslednej výrobnéj fázy. Víno sa potom kvasilo v pivnici pod chyžkou a po jeho dozretí sa niekedy prevážalo do pivnic za dedinou. Tento výhodný spôsob filiálneho hospodárenia sa udržal až do obdobia po prvej svetovej vojne a potom postupne doznieval. Jeho posledné zvyšky zanikli pred druhou svetovou vojnou.

Stajne umiestené v spoločnej budove s chyžkou slúžia zas na krátkodobý pobyt ľudí vo vlniciach, kam dochádzajú aj s potahom. Spravidla tak býva pri kosení lúk, kosbe obilia, ak sú v ich blízkosti polia, a samozrejme pri obaračkách. Vtedy sa na prechodný čas ubytujú ľudia v chyžkách a dobytok umiestnia v stajniach. Pre veľkú vzdialenosť týchto pozemkov by totiž boli nútení denne predčasne ukončiť prácu, aby boli načas doma pri večernom kŕmení. Pobytom v chyžkách sa takto predlžoval pracovný čas.

Chyžky poskytovali počas vojny prechodné ubytovanie, ale pri požiaroch a prírodných katastrofách sa sem našahovali majitelia i natrvalo. Bolo tak najmä v Krupine, ktorú postihol r. 1708 a 1797 veľký požiar. Chyžky sa vtedy stali provizórnym útulkom pre postihnutých, ktorí ich postupne pretvárali na trvalé obydlia. Tieto historické skutočnosti sú jednou z príčin osídľovania krupinských lazov.<sup>64</sup>

Okrem práce sa v chyžkách sústreďoval aj spoločenský život dediny. Nedeľné odpoľudnia sa i v zime trávili v chyžkách, v ktorých sa schádzali priatelia a príbuzní. Osobitným zážitkom boli návštevy chyžíek pred svadbou-dvíhačky. Vtedy chodili príbuzní a hostia nevesty a mladého zafa do chyžíek pre víno. Pretože sa tu zdržali i celý deň, nosili si so sebou jedlo, ktoré ohriali na ohnisku v chyžke. Domov sa vracali, až keď sa zmrákalo. Keď po fyloxére vymizli vlnice, dvíhačka sa v chyžkách dodržiavala i naďalej, iba že sa hostili z kúpeného a prineseného vína. Vhodná nálada na večernú zábavu v dedine sa mohla vytvoriť iba v intímnom prostredí chyžky. Podobne sa tu oslavovali i fašiangy, a to počas celého ich trojdňového trvania a práve tak aj

<sup>62</sup> Porovnaj: FROLEC, V.: c. p., s. 319.

<sup>63</sup> BEŇUCH, J.: Zimné ustajnenie dobytká mi-

mo osady v obci Devičie. Slov. Národop., 13, 1965, s. 66-82.

<sup>64</sup> BRAXATORIS, A.: c. d., s. 85, 97.



3. Vínná pivnica vyhlbená do skaly. Lišov.

4. Stará zaplavená pivnica v lesnej húšťave. Drieňovo.



veľkonočný a turíčný pondelok. Od týchto návštev neodradilo majiteľa ani zlé počasie, ba často sa na fašiangy museli brodiť vysokým snehom, kým sa ohriali pri družnej zábave vo vykúrenom chránci chyžky.

#### *Technológia pestovania viniča a spracovanie hrozna*

Zvláštnosti pracovného procesu vo vinohradníctve horného Hontu súvisia s okolnosťou, že sa v ňom zachovali niektoré starobylé technologické prvky a zlúčili sa s novými metódami pestovania nenáročných hybridov. Dlhú etapu tradičnej technológie zakončila invázia viničových škodcov a chorôb v osemdesiatych rokoch 19. storočia. Touto katastrofou sa načas prerušil vývin vinohradníctva na miestach s výhodnými pôdnymi a klimatickými podmienkami. Avšak celkom sa zastavil v podhorských obciach, ako bola Horná Opava, Veľký Lom, Žibritov, Suché Brezovo, hoci podľa chotárnych názvov zachovaných doteraz boli i na týchto vysoko položených miestach ešte v 19. storočí vinice. Ba o ich kvitnúcim vinohradníctve zachovala tradícia aj viaceré povesti.<sup>65</sup> Majiteľmi viníc boli tu sedliaci, mešťania a najmä statkári na rozhraní Hontu a Novohradu.<sup>66</sup> Oproti tomu

<sup>65</sup> V Hrušove bola vedľa „pánskej“ vinice aj sedliacka, ktorú chcel pán proti vôli sedliaka vykúpiť. Keď majiteľovi ponúkal za ňu hocakú žiadanú cenu, zvyšoval aj gazda svoje požiadavky a z figliarstva žiadal ju pokryť vajcami. Iba po úplnom pokrytí viničnej plochy vajcami bol ochotný ju pánovi odstúpiť. Pán s požiadavkou súhlasil. Keď však bola vinica pokrytá do polovice, vajcia sa zo svahu zosunuli a celé pokrytie sa zrútilo. Tým pán nesplnil podmienku a gazda si mohol svoju vinicu ponechať. — V inej povesti sa hovorí o návštevách kráľa Mateja v Dolných Plachtinciach, kam chodieval často na červené víno.

<sup>66</sup> Podľa rozprávania starých občanov bolo v Pôtri mnoho „pánskych“ viníc. V pôtorskom Zátôni chcel gróf Gemery pred prvou svetovou vojnou predať svoje pozemky. Dolnostrháčania vyslali k nemu delegáciu vedenú susedom Hlinom s prosbou, aby vinice predali sedliakom. Pretože však prišli k nemu iba v „bielom rúchu“, teda v miestnom kroji, gróf sa za nich hanbil a naráchlo im vinice prisľúbil, aby sa ich zbavil. Potom, pravda, slovo nedodržel a predal ich veľkostatkárovi Zichymu. Tak prišli sedliaci pre pánsku faloš o tunajšie pekné vinice. — V Drieňove sa rozpráva, že tam plášťovskí páni odstúpili vinice v chotárnej časti Zastuľka a Široká dolina sedliakom. Ale keď ich títo nestačili obrobiť a odovzdávať poplatky, pustili tam páni ovce a hneď bolo po viniciach.



5. Zrubová chyžka s kamennou pivnicou. Drieňovo.

v krupinskom rajóne mali vinice roľníci a meštania. Keďže sa zamestnávali aj inými prácami, ktoré boli ich hlavným zamestnaním, povolávali si na obrábanie viníc námezdných robotníkov z horských obcí. Vína sa tu v minulosti dorobilo veľa, a preto sa mesto bránilo dovozu cudzích vín, ako to bolo bežné aj v iných mestách s vlastnými vinicami. Bolo to kruté opatrenie, lebo krupinské víno sa hodnotilo ako neobyčajne kyslé. Na tom nič nemení ani tradovaná povest o kráľovi Matejovi, ktorému chutilo krupinské víno počas jeho pobytu na zvolenskom zámku. Ak sa dnes zdá toto tvrdenie málo pravdepodobné, treba hľadať vysvetlenie pre rozdielne názory predovšetkým v zmene vkusu, pretože menej pravdepodobný je predpoklad o vyššej kvalite krupinského vína v stredoveku.

Vína sa tu dorábali zo starých sort, všeobecne známych na strednom Slovensku. Špecialitou horného Hontu však bola *strieborčina*, nazývaná podľa hlavného dorábateľského centra aj *krupinčina*, o ktorej sa súdi, že ju priniesli zo sebou nemeckí kolonisti z Porýnia. Že ide o starú sortu, dokazuje aj zápis v procese s krupinskými čarodějnicami, v ktorom sa spomína *strieborný kľč*.<sup>67</sup>

<sup>67</sup> V žalobe sa lokalizuje čarovanie pri *striebornom kľči*, pod ktorým bol ukrytý návod na vykonanie čarov. SUJANSKÝ, F.: c. p., s. 245.

<sup>68</sup> NĚMCOVÁ, B.: c. d., s. 419.

<sup>69</sup> MEDVECKÝ, K. A.: Život A. Kmeťa. II. Bojnice 1924, s. 227.



6. Vínna chyžka s komorami v podstreší. Hont. Nemce.

So *strieborčinou* ako reprezentačnou regionálnou sortou sa oboznámila aj B. Němcová na svojej ceste Hontom.<sup>68</sup> Sám Andrej Kmeť ju považoval za najrozšírenejšiu z dobrých sort v okolí Lišova.<sup>69</sup> Ďalšie staré sorty predstavujú zväčša stolové hrozná. K regionálnemu sortimentu patria: *volové oko*, synonymom *muškát* i *smirnajz*, ďalej *sádokké*, *kozí cecok*, *petržen*, *baraní chvost*, *tekvičné biele* a najnovší *Jeruzalem*. Takýto bol starý regionálny sortiment najrozšírenejších stolových odrôd pred fyloxérou.

Fyloxéra tu prepukla v osemdesiatych rokoch 19. storočia, avšak už v r. 1904 sa v župe jej nápor zastavil. Rozsah škody nemožno presne stanoviť, lebo štatistiky vykazujú iba stav celej župy. Horného Hontu sa môže týkať iba údaj o horských viniciach, z ktorých bolo približne 60 % napadnutých.<sup>70</sup> Podľa spomienok starých obyvateľov boli však okolo r. 1905 už všetky vinice zničené. Na nich nechávali narásť trávu, a tak sa mnohé bývalé vinice zmenili na pasienky a svahy zarástli kroviskami. Niekde, kde to bolo možné, upravili pôdu, siali a sadili do nej rozličné plodiny. Väčšinou ponechali iba úzke *silváše* pod vinicami zarastené trávou a vysadené ovocnými

<sup>70</sup> BOROVSZKY, S.: Magyarország vármegyéi és városai. Hont vármegye és Selmechánya. Budapest 1911, s. 140–143.

stromami, ktoré sa neskôr stali jadrom ovocných sádov. Napriek týmto opatreniam nebola tu obnova taká rýchla a pohotová, ako to bolo v produkčne pokročilých oblastiach, napríklad v Malých Karpatoch.

Nový spôsob výsadzenia štepami sa ujímal sprvu i na hornom Honte. Tento proces prebehol v období pred prvou svetovou vojnou, výnimočne miestami ešte do tridsiatych rokov<sup>71</sup> Niekedy dokonca v piesočnatej pôde sa staré vinice zachovali až do prvej svetovej vojny, ale potom ich na úradný príkaz likvidovali. Na miestach mnohých starých viníc vysadili ovocné sady. Tým sa do istej miery zmenil obraz krajiny a vzrástol počet viníc rozložených v jednotlivých parcelách pri kosenských, pasienkoch a ovocných sadoch.

Na viničiach sa sprvu pod vplyvom propagácie a osvety sadili iba štepy. V pestovaní štepev vynikli Sebechleby, obec s vyspelým vinohradníctvom. Pestovali potrebný materiál a štepevé sadenice, ktoré rozpredávali v celej oblasti, ba aj v jej južnej maďarskej časti. Pri mrazoch v roku 1929 vyhynuli aj v Sebechleboch štepy. Najdlhšie sa štepy udržali v Hontianskych Nemciach, kde zanikli až v roku 1938.

Hoci bolo viac príkladov výsadby štepev na statkárskech viničiach, predsa u maloroľníka sa neudržali. Predovšetkým však chýbal vhodný štepársky materiál. Ak získali zo štátneho importu podložku alebo ju vypestovali sami na obecných pozemkoch, chýbali zodpovedajúce vrúbky. Sprvu ich chodili hľadať do bývalých viníc, kde sa udržali staré sorty, ale takéto vrúbky skoro vyschli. Pred prvou svetovou vojnou ich začali prinášať zo žatevných prác z Maďarska, aj z obchodných ciest ovocinárov z južných oblastí, avšak po uzavretí slovensko-maďarskej hranice aj tento zdroj ustal. Naďalej sa už iba pokútne prevážali cez hranicu. Okrem toho bola výsadba štepami aj cenovo náročná. Toto všetko viedlo ešte pred prvou svetovou vojnou k udomácnovaniu sa hybridov na hornom Honte. Ľud ich nazýval *polodivó*. Sprvu k nim nemali dôveru, lebo platil názor, že z divého sú aj ľudia diví. Postupne sa však ujal, presvedčil o svojich výhodách, a tak sa s jeho

pomocou opäť povzniesol rozsah vinohradov horného Hontu, i keď nie ich kvalita. Sprvu sa udomácnil *Noah*, neskôr *konkordia*, *Delavare*, čierne a biele *Otelo* a *Elvíra*. Samorodák sa ujímal tak úspešne, že v niektorých obciach vinice dokonca prevýšili svojím rozsahom ornú pôdu. V Kráľovciach ich bolo toľko, že to malo za následok nedostatok krmovín pre dobytok. „Vino sme vyrábali a chlieb sme žiadali,“ spomínajú doteraz starí ľudia. Keďže však nebol odbyt tohto podradného vína, majitelia opäť postupne svoje vinice opúšťali a ich plochy nechávali zarásť trávou. Až jednotné roľnícke družstvá po r. 1945 sa opäť pustili do pokusov s výsadbou ušľachtilého viniča na odolných podložkách. Medzi nimi vedie JRD v Sebechleboch, ktoré má teraz najväčší rozsah družstevných viníc s ušľachtilými sortami. Tento vývoj napomáhali aj zákazy pestovania samorodákov. V hontianskych obciach prebehla v r. 1948 overovacia akcia. Pokiaľ väčšina obcí podávala vyhýbavé odpovede na otázku pestovaných sort, oznámili Selce skutočný stav. Podľa ich hlásenia sa štepy v tunajšej pôde nedaria a „pokiaľ ich vysadili, už aj svoj pokus oľutovali, pretože sa s nimi majiteľ trápi 1–2 roky a potom vyschnú“.<sup>72</sup>



7. Vínna chýžka s komorami v podstreší. Kráľovce-Krnišov.

<sup>71</sup> Napr. v Hont. Nemciach boli v r. 1910 iba štepy, tak isto v roku 1919 v Medovarcoch a v roku 1923–1924 v Hrušove.

<sup>72</sup> Obežník Štátnej poľnohospodárskej správy z júna 1948. Okresný archív, Modrý Kameň, bez sign.





8. Vínna chyzka. Na ľavo je vchod do obytnej miestnosti a do prešovne s pivnicou, na pravo do stajne a ovčiarne. Hont. Nemce.

Tieto okolnosti ovplyvnili celú technológiu, najmä však spôsob výsadby, čo súvisí so spomínaným sortimentom. Rigolovanie — *prevracanie* sa robilo iba počas pokusného vysádzania štepov, potom sa však zas vrátili pestovatelia k tradičnému spôsobu prípravy pôdy kopaním *jarkov*. Nedostatkom tohto spôsobu je, že vinice rýchlo zarastajú burinou. Výhodou zas je rýchly a jednoduchší spôsob výsadby. Zhoduje sa so starým postupom zaužívaným pred zavedením štepov a tunajší vinohradníci ho hodnotia veľmi priaznivo. V ich spomienkach sa „kedysi len viničný kôl zakresal, strčil do zeme holý prút a pažiť sa skopala. Tak prišli ľahko starí k viniciam“.

Na vysádzanie pravokoreňového viniča sa získavajú jeho prúty počas jarnej rezačky vo februári—marchi. Zrežú sa pod kolienkom na dĺžku 5—6 očiek, uschovávajú sa v pivnici a pred sadením sa skrátiť na dĺžku dvoch očiek. Pred vysádzaním ich obyčajne niektorí aj rýchlia. Prúty zhrnú do otiečky po 30 kusoch, zviažu a postaví do krčaha s vodou. Vysádzajú ich za teplého počasia v máji. Tento spôsob bol pred fyloxérou všeobecne rozšírený aj v oblastiach s pokročilou

vinohradníckou výrobou.<sup>73</sup> Zložitejšie a dnes všeobecne rozšírené je však fazovanie samorodákov. Snopky prútov sa máčajú 2—3 dni vo vode na výšku cca 10 cm. Po tomto čase sa do vrchnej vrstvy hnoja alebo do zeme vykope jama, vyloží machom, vrstvou konského hnoja a pieskom. Do toho sa postaví snopky na hĺbku 20—30 cm a vrchné prúty sa obalia slamou, aby ich takto chránili pred hydinou. Podľa potreby sa polievajú vodou a za 1—2 mesiace sú schopné výsadby.

Nerýchlené — holé alebo rýchlené — *fazované* prúty sa sadia do *šiancov* — *jarkov* na vzdialenosť 30—50 cm. Prút položia do hĺbky dvoch očiek do zeme trochu šikmo naklonený, mierne ho skrútiť, aby sa síce kôra narušila, ale prút nezlomil. Potom ho na výšku očiek vyvedú nad zem. Takéto sadenice volajú *školnike* — *babke* („sú to babke, ale ošetriť ich treba ako dievky“

<sup>73</sup> BALLUS, P.: Pressburg und seine Umgebung. Bratislava 1823, s. 28.

— hovoria). Na zimu ich zakryjú a budúcu jar po odkrytí zrežú na 2 očka. Vtedy ich presadia na definitívne miesto a volajú ich už *mlániky* (mládniky), ktoré v lete vylamujú, *buštujú*. O ďalší rok režú na 1 očko šikmým rezom a už v tomto roku môžu očakávať malú úrodu.

Dolovanie nazývajú *zvalovania*, *válačka*, *válania*, *na celú hlavu*, *na celó*, *butázenie*. Už množstvo názvov svedčí o tom, že to bola všeobecne rozšírená metóda pri sadení ušľachtilého pravokoreňového viniča. Pestovanie samorodákov ju však úplne vytislo. Jej podstatou je prehnutie celej hlavy pníka do zeme, vyvedenie prútov jarkami a vztýčenie ich koncov nad zem. Prehnutý peň volali *gazda*. Zhoduje sa s postupom v iných viničných oblastiach, a preto je jeho opis na tomto mieste zbytočný.

Oveľa použíwanejšie je tu doteraz potápanie viniča, pretože je vhodné pre neštepené samorodáky a dáva možnosť kdekolvek ho použiť pri presádzaní. Nazýva sa *prihyňania*, *stahovania*, *privaľovania*. Potápanie sa robí včas na jar pred vypučaním prúta, ale častejšie neskôr na zeleno, keď už prút má miazgu a neláme sa. Prút na pníku nechajú vyrásť do dĺžky až 1,5 m, zahnú ho do jarka, vztýčia na výšku dvoch očíek nad zem a zasypú. Budúcu jar ho odrežú alebo odseknú motykou od materského pňa a presadia. Takéto sadenice volajú *prisypke*, *prisýpance*, *prašníke*. Už prvý rok po zahnutí peň zarodí. Potápanie je samostatný úkon, alebo záverečná fáza po zelenom štepení fázovancov.

Zo štepárskych praktík je tu najrozšírenejšie zelené štepenie, ale i to patrí skôr do obdobia obnovy viníc po fyloxére a stratilo svoj význam pri výsadbe samorodákov. Preto už žije iba v pamäti starých. Volali ho *na zelenó*, *pod zelenó*. Podpníkový materiál si získavali zo starých viníc, alebo štepili do samorodáka *Noahu*. Materiál na vrúbľa — *matke* získavali zo zdravých pňov. Pritom hmatom vyskúšali prút a keď mal vyhovujúce očko, odrezali ho, popŕkali vodou a zabalili do listu, aby nevyschol. Rýchlený podpníkový prút zasadili a keď sa mu vytvorila hlávka, t. j. na štvrtý rok zaštepili. Tradícia prikazovala tak robiť od Trojičnej nedele do Jána (20. 6.). Zaštepili ho spôsobom *do rozštepú*, menej *za kôru*. Pritom na očko podpníka nasadili očko vrúbľamky a lykom zaviazali. Viazanie chodil gazda sám popúšťať ako prút mohutnel, na čo starí spomínajú: „*I v nedelu tašou do vinice a štep popúšťal, lebo keró chyti, o týždeň načim popúšťať, že by malo placu.*“ Do jesene sa pri zvyčajnom opatrovaní mal štep ujať a za rok od štepenia sa

mohol prút zahnúť do zeme, ako o tom už bola reč.

Starý spôsob štepenia do hlavy, ktorého cieľom bola zmena sorty alebo zmladenie starého pňa, je tu neznámy. V oblasti druhoradej kvality nebolo potrebné udržiavať staré pníky, ale výhodnejšie bolo nahradiť ich novými.

Izbové štepenie je metóda známa tu i 90-ročným ľuďom, avšak jej pôvodný zmysel spočíval v zlepšení kvality pníka. Až po fyloxére dostalo za úlohu vypestovať imunitu voči škodcom. Po niekoľkoročných neúspešných pokusoch so štepami tento spôsob zanechali. Na prechodný čas sa ujalo štepenie iba na veľkostatkoch vo východnej časti horného Hontu. Teraz opäť sa zavádza na družstevných viniciach, no zväčša však si ich družstvá objednávajú už hotové z Malých Karpát. Preto nemajú v ľudovom vinohradníctve s ním ani nijaké skúsenosti.

Pravidelná starostlivosť o vysadený mladý pník sa začína na jar odkrývaním hláv. Súvisí s jeho zakrývaním v neskorú jeseň. Takéto opatrenie bolo v minulosti všeobecne rozšírené, no s prílevom nových agrobiologických poznatkov a selekciou vhodných sort sa vo vyspelých oblastiach postupne od tohto úkonu upustilo. Udržal sa však dlho na hornom Honte jednak pre konzervatívnosť pestovateľov, jednak pre chladnejšiu klímu v niektorých rajónoch oblasti. Ba done dávna sa robil aj v teplom krupinskom rajóne. Zakrytý vinič sa pred rezačkou ešte pred dňom Juraja odkrýva, pričom sa sťahuje zem z hláv do stredu riadka. Vytvára tu hrobku, príznačnú pre hontianske vinice. Odkrývanie sa má podľa tradície robiť na Matku Božiu (25. marca), ale pestovatelia pripúšťajú aj malé úchylky z tohto termínu. Rozšírenejšia je riekanka: „*Akonáhle začne pipiška spievati, začne sa vinica odkrývati.*“

V dávnejšej minulosti sa rezačka (*zrezať vinicu*, neskôr *strechať*) robila už na jeseň alebo hneď po Vianociach. Sledovala sa tým úspora času roľníka, ktorý bol v jarnom období plne zamestnaný. Vinič rezali na 3 očka, aby mohli prút ešte ďalším rezom napraviť, ak by ho zver v zime poškodila. Neskôr sa rez robil vo februári alebo v marci, ale v mokrom roku výnimočne až v apríli. Hovoria, že po mokrom predjarí sa dá očakávať dobrá úroda hrozna, ale v pasienkárskom Honte to bola súčasne aj hrozba, lebo táto prognóza je nepriaznivá pre pastviny. Preto k pranostike dodávajú, že vtedy gazda aj strechu spotrebuje, lebo bude málo krmiva pre dobytok. Niektorí ešte dnes považujú za výhodnejšie rezať vinič vtedy, keď už vypučal, ba až po tzv. zmrznutých svätých, pre-



9. Vínna chyžka s obytnou miestnosťou, prešovňou a maštaľou. Sebechleby.



10. Chyžka s maštaľou a obytnou miestnosťou. Predná časť budovy s vchodom do prešovne a pivnice. Hont. Nemce.



11. Tá istá chyžka — zadná časť budovy s maštaľou a obytnou miestnosťou. Hont. Nemce.

tože zo skoro rezaného prúta vyteká mnoho miazgy na puky a tie ľahko zamrznú. Podľa ľudovej viery sa nemalo rezať za novu mesiaca, keď sa niektorí muži ani neholili, ani neumývali, lebo verili, že to škodí očiam. Ale v Pukanci sa naopak rezalo zas práve za novu mesiaca, lebo to vraj napomáha rastu viniča.<sup>74</sup> Za najlepší čas bol podľa tejto povery považovaný spln. Sú tu však známe aj iné zásady: Na Mateja sa malo aspoň čo-to zrezať, lebo sa tým zaručuje dobrá úroda. Do Juraja malo byť všetko zrezané, lebo na Ďura má vraj byť vidieť hrozno. Ako vidno, termíny vhodné pre rez viniča sa neustálili jednotne. Súvisí to s plnou zamestnanosťou roľníka na jar, keď je plne zaangažovaný na iných, pre gazdovstvo dôležitých prácach.

V minulosti sa rezal vinič zahnutým vinohradníckym nožom — *kriváňom* alebo *srpom*. Bol alebo bez sekerovitého výčnelku alebo mal na chrbte takýto výčnelok, nazývaný tu *kresačka*. V minulosti sa vyskytovali v hornom Honte obidva typy, ako to dokazuje archívny a muzeálny materiál.<sup>75</sup> Nožnice, ktoré si prinášali ovocinári zo svojich obchodných ciest z juhu už na začiatku 20. storočia a ktoré neskoršie vyrábali miestni kováči, zamenili už v období obnovy vinohradníctva nože.

Rovnako ako v mnohých iných pestovateľských praktikách aj v otázke smeru rezu nie sú Hontania jednotní. Sú tu zástanci rovného i šikmého rezu, ako to dovoľujú klimatické podmienky, osobný názor a skúsenosti. V podhorských obciach sa uprednostňuje rovný rez, pri ktorom sa obmedzuje nebezpečenstvo zmrznutia reznej plochy. Vo výhodnejších južnejších polohách sa naopak hovorí, že rovný rez je *na grajciare*, lebo sa rýchlo robí, ale dáva slabšie úrody. Rez je závislý od odrody, veku pníka, vlastností pôdy a mikroklímy. Zvyčajný je nízky rez *na hlavičku*, *na holo*, *na slepô*, *na okrúhlo*. Pri ňom sa *čepíke* režu na výšku 2—4 očiek pre prípad, že by prúty zmrzli a rez sa musel ešte naprávať. S prílevom samorodákov sa zaužíval aj polodlhý rez na 4—5 očiek,

<sup>74</sup> BRODNIANSKY, J.: Vinohradníctvo v Pukanci a na okolí. Národop. Sbor. MS, 6—7, 1946, s. 184.

<sup>75</sup> Nôž bez výčnelku je napríklad na pečati obce Kráľovce z roku 1829. Mestský archív, Krupina, inv. č. 501/1852. Nôž s výčnelkom je uložený v Mestskom múzeu v Krupine, nedatovaný, bez inv. č.



12. Murovaná vínna pivnica s prešovňou, oproti nej zrubová chyžka s obytnou miestnosťou a maštaľou. Devičie.

ba niektorí na mladom pni nechávajú až po 8 i viac očiek. Dlhšie prúty volajú *strielka*. Z odrezaných prútov viažu snopy. Koľko ich je z jednej vinice, toľko z nej očakávajú okovov vína. Prútimi kúrili v chyžkách pri pobyte v chladných jarných dňoch.

Rezom sa určuje aj spôsob vedenia viniča. Vo viniciach je tu všeobecne zaužívané nízke vedenie, no pri dome sa vyvážuje aj vyššie, ba vytiahnu ho aj na ovocný strom. Tieto *longovy* sú vhodné najmä pri samorodákoch, ktoré vyžadujú menej starostlivosti a nájdeme ich aj vo vyššie položených obciach.

Zakrývaním pňov a s tým spojenou hlbokou kopačkou na jeseň sa jarné práce v hornom Hontě posunuli na čas, ktorý v porovnaní so západným Slovenskom sa považuje za neskorý. V súvislosti s tým prichádza prvá jarná kopačka až začiatkom mája. Obyčajne sa vykonáva niekedy súčasne s viazaním viniča alebo až za ním. Pri nej sa súčasne upravujú alebo zatŕkajú nové koly. Podobne ako na jeseň, robí sa i teraz motykami *krčovničkou* a *širokou motykou*. Zásadou je kopať tak, aby sa na svahoch zem ťahala, pokiaľ možno, nahor. Podľa skúseností uvažujú už pri kopačke majitelia vinice o jej výnose. Keď sa dobre kope, bude málo hrozna a naopak.

V tom čase je už viničný pník úplne vyvinutý a obalený zeleňou. Na hornom Hontě nazývajú

pník kĺček a na ňom časti: hlavu — *krkoška*, na prútoch mladé výhonky — *pastorke*, keď sa tie zrežú, sú to *čepy*. Kolienka na prúte sú *hránky*, popínavé výhonky *fúzy*, zálistky sú *pazuche*. Strapec nazývajú *stepka*, jeho stonky *rebierka*.

Zelený vypučaný pník s podrastenými prútmí sa viazal lykom z vŕby, ktoré získavali u košíkárov. Lyká sušili, prestríhali a pred použitím máčali. Z agátov stiahli kôru tesne pred odchodom robotníkov na vinicu, lebo ináč by bola vyschla. Rovnako používali aj nite z nitelníc.

Do tohto ročného obdobia spadajú aj zvyky spojené s vierou v ochranu viníc ich patrónom sv. Urbanom. Pretože jeho sviatok je v období obávaných jarných mrazov, prinášajú sa mu v katolíckych obciach *obetiny* — hloh alebo prvé čerešne, ktoré kladú k sochám *Urbančoka*. Vtedy si mnohý vzdychne: „Urban, Urban, dajže vína, aj keď kyslô, len nak veľa“. Niekde sa chodilo s procesiou do viníc, kde po náboženských obradoch nastalo v chyžkách hodovanie a spoločenská zábava až do neskorého večera. Podobné oslavy sa konali aj v neskoršom období na Annu (26. júla) alebo na Donáta (7. augusta). Rozličné iné zvyky sa konali aj v dni, ktoré podľa ľudového náhľadu mali vplyv na úrodu. Tak napr. na Medarda sa nesmeli ísť do vinice, lebo vraj opadne hrozno.

Po viazačke sa vylamujú nepotrebné výhonky, čo sa volá *zlamuvanie*, *odlučovanie faganov* a sú-

časne sa robí aj vyštipovanie zálistkov — *buštuvanie*. Najmä na samorodádoch sa vďaka ich rýchlemu rastu tieto práce opakujú často a v rýchlom slede. Ak sa za prvým lístkom ukazuje hrozno, súdia, že bude dobrá úroda. Poslednou prácou je *zlamovanie vrchov*. Predtým je však potrebný rad kopačiek, lebo sa hovorí, že „*vinica nepotrebuje ani tak modlitby ako motyky*“. Pred poslednou kopačkou sa vinice *zatvárali*, hoci — pokiaľ sa najstarší pamätajú — sa tento akt nevykonával žiadnym ustáleným spôsobom, iba pravidlo o zákaze vstupu sa zachovávalo.

V tomto čase sa už tešia majitelia viníc na obračky. „*Keď počut čurike čurikati, bude hrozno zreti*“, hovoria. Keď hrozno zle zrie a je tvrdé, čo býva vo vyšších polohách častým zjavom, priravnávajú ho k brokom a žartom hovoria, že je tvrdé ako broky a treba k nemu flintu. Ale ešte i v tomto období bolo treba chrániť úrodu, hoci aj neracionálnymi prostriedkami. V septembri na deň Povýšenia kríža chodili v katolíckych obciach s kňazom do vinice. Proti zjavným škodcom — vtákom robili veterníky — *rapčadlá* alebo stavali strašidlá. Mnohé škody spôsobené objektívnymi príčinami sa v minulosti vysvetľovali rozličným nadprirodzeným dianím, ako to vyplýva z procesov s čarodejnicami v Krupine: ich pôsobením sa privolávali búrky, ktoré ničili vinice, alebo zamrzli, pretože ich úmyselne chodili mraziť, či vysielali na vinice zvieratá s magickou mocou.<sup>76</sup> Magické prostriedky proti ich vplyvu sa postupne nahrádzali racionálnymi opatreniami, ku ktorým patrili opatrenia voči vtákom, stráženie viníc pred zverou a pod. Najúčinnějšíou ochranou však boli hájníci — *varovčáci*. Vzhľadom na rozptýlené vinice poverovali dozorom nad nimi poľného hájníka alebo si viacerí susedia najímali spoločného hájníka počas zretia hrozna. Hájnikov potom bývalo vždy toľko, koľko bolo viničných strán v chotári. Hájníci spávali pri chyžkách a stravovali ich striedavo z jednotlivých domov. Po skončení hájenia sa susedia skladali na ich odmenu. Podľa všeobecne rozšíreného názoru sa táto služba nevyplácala a nebolo radno sa o ňu uchádzať („*darmo len s ľuďmi prišiel do ošklivosti*“, hovo-

ria). Viničný úrad a jemu rovnocenné organizácie poznajú tunajší obyvatelia iba z tradície, pretože pravdepodobne zanikli ešte pred koncom 19. storočia. Ich existencia je zrejماً z poznámky o štátute, ktorý sa čítal na viničnom zhromaždení vždy na Tri krále. Predpisy platili ešte v r. 1809.<sup>77</sup>

Na rozhraní septembra a októbra prichádza konečne dlho očakávaný čas obračiek. V Krupine bývali slávne ohlasované výstrelmi z mažiarov, a týmto spôsobom sa ohlasoval aj počet okovov v mestských viničiach. Práca pri oberaní prebiehala tak, ako je to všade zvykom. Pri odstrihnutí strapca samorodáka však dbali, aby veľmi nespíchal. Odrezané *stepky* kládli do drevenej putienky-*ročky* a stadiaľ sypali do voza vystlaného vozovou plachtou. Ak sa prešovalo v chyžke, nosili hrozno v putniach priamo do budovy. Pretože sa tu dorábali vo veľkej miere stolové sorty, oberalo sa zvyčajne na 2 razy — po prvých stolových druhoch prišli na rad vínové druhy.

Radostnú atmosféru obračiek v terajšej maďarskej časti Hontu majstrovsky zachytila v pol. 19. storočia v svojich spomienkach Božena Němcová. Opisuje v nich farbisto veselosť, družnosť a pohodu susedského spolunažívania týchto výnimočných dní.<sup>78</sup> V hornom Honte bývali obračky skromnejšie. Vo vzdialených viničiach sa ľudia ubytovali aj na viac dní v chyžkách, zarezali ovcu alebo barana, ktorú tu varili na ohniskách. Po práci sa veselili za zvukov hudby Cigánov, ktorí sem chodili pravidelne každý rok až z Ban. Štiavnice. Práca prebiehala aj v noci, čo je zrejmé z odmeny putnára z r. 1725, ktorá sa stanovila na 15 denárov denne, pričom za nočnú prácu dostávali príplatok 5 denárov.<sup>79</sup>

Prešovalo sa pred chyžkou alebo pred pivničným *hrtanom*. V Krupine dávala v minulosti signál k prešovaniu mestská rada, lebo predčasným prešovaním vznikali medzi susedmi spory.<sup>80</sup> Robilo sa vo dne v noci pri svetle sviečok, čo trvalo aj viac dní. Hrozno sa vysypalo do *káde* alebo do suda, na ktorom bol otvorený čap a pod ním stál *šáfik*. Novšie šliapali hrozno vo *zvárke*. Ovoce sa nasypalo do riedkeho plátenného vreca, ktoré sa naplnilo iba do  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{5}$ . *Dlávili* ho chlapi

<sup>76</sup> ŠUJANSKÝ, F.: c. p., s. 174—176, 243—244.

<sup>77</sup> Podľa nich postupovali mimoriadne tvrdo, pretože v r. 1665 sám krajinský palatín vyčíta mestskému kapitánovi v Krupine, že pre pár hrušiek a stopku hrozna dal verejne palicovať dievča

kráľovského žalárnik. Pozri ZREBENÝ, A.: c. rkp., s. 82.

<sup>78</sup> NĚMCOVÁ, B.: c. d., s. 122—123.

<sup>79</sup> ZREBENÝ, A.: c. rkp., s. 82.

<sup>80</sup> ZREBENÝ, A.: c. rkp., s. 85.

bosými nohami alebo neskôr v bagančiach, pričom mali široké gate dole zviazané. Šliapanie sa tu udržalo pomerne dlho. Kurióznym je údaj z Dol. Strhár, kde ho praktizovali až do roku 1957. Mlynčeky — *mľinčoke* sa rozšírili hlavne so samorodákmi, lebo ich mletie je výhodné pre ich tvrdú šupku. Kúpali si ich už pred 60 rokmi, ale mnohí ich aj napodobňovali vlastnými výrobkami.

Keď sa všetko *samotečené* zlialo dokopy, zvyšok hrozna šiel do preša. V starých prešoch *mordároch* vyprešovali aj 4 kláty a za deň po 2–3 hodinách ho vždy pritiahli, lebo samorodák sa ťažko prešuje. Získali tak *prešovaneč*, ktorý miešali spolu do vína. Červené a biele sorty miešajú dokopy, lebo miešané považujú za krajšie. Červenú farbu dodáva *čierne Otelo, sásoroš, konkordia, Noah, Izabela*.

U samorodáka zvyšné výlisky — *treštoriny, troche* už druhý raz neprešujú. Niektorí ich však ešte používajú ako štepené hrozno na výrobu *vodnára*. Robil sa aj v 17. stor., ale nesmel sa predávať v Krupine, kde bolo dosť domáceho vína. Smel sa však predáť na dedinu.<sup>81</sup> Ak prisladia vodu, ktorou *troche* zalievajú, volajú výsledný nápoj *prešovka*. Troche na ten účel nechajú postáť 2–3 dni, občas motykou zamiešajú a po opätovnom prešovaní dostanú vodnár. Častejšie ich však dajú do suda, kyjankou po vrstvách podlavia, zakryjú viničným listím, zamažú hlinou a niekto pridá i *spodke* — kvasnice z minulého roka. Tento kvas môže stáť ľubovoľný čas a po jeho vypálení sa získa terkelica, ktorá bola podľa úsudku vinohradníkov najlepšia vtedy, keď sa hrozno iba šliapalo.

Drevené nádoby, medzi ktoré patria *káďa, lieviky, šiafiky*, robili debnári. Najchýrnejší boli štiavnickí a ľubietovskí, ktorí tu chodili po dedinách a po dodaní dŕžok od objednávateľa mu na mieste vybavili objednávku.

Preše tu boli zastúpené temer vo všetkých u nás známych typoch. Staré — *staroverské* sú preše kladové.<sup>82</sup> Vretenové sa volajú *mordáre*.<sup>83</sup> Mladšie a rozšírenejšie sú preše prerábané z mordárov. Začali ich prerábať v rokoch obnovy viníc okolo r. 1910. Prítom zmenšili ich rozmery — bočné a horné klady skrátili, zúžili a vsadili železné



13. Kresaná zárubeň dverí na zrubovej chyžke z polovice 18. stor. Ladzany.

vreteno. Získali tak nízke preše s hornou pohyblivou kladou, na jednej strane zachytenou železnou svorkou.<sup>84</sup>

Na preši sa rozoznáva dolná klada — *fošňa, štiepa*, na nej je *košové hniezdo* s odtokom známym *válovčok*. Na košovom hniezde stojí *košiar, škatuľa, klát* na hrozno a tlačí naň *vreteno*, ktoré prebieha *hornou kladou*. Viazanie na koši sa nazýva *klúče*. Bočné stĺpy sú *boke, bočné priemy, štule* a podstavce pod nimi sú *päty*.

Po prešovaní prichádza mušt — *sladkó* do suda. Sudy robili miestni debnári alebo ich kúpali na jarmokoch v Pukanci, Krupine, Balážskych Ďarmotách. Robili ich z dubového dreva s obručami z brezových prútov. Ceny debnárskych výrobkov boli vždy vysoké, preto sa usilovali mnohí nátu-

<sup>81</sup> ZREBENÝ, A.: c. rkp., s. 86—.

<sup>82</sup> Zachovali sa napríklad v Jablňovciach z r. 1801 s nápisom „Muška Martin Maga“. Na preši v Plachtinciach je nápis „Dačo Pál (DP) robil Michal Uhrín 1850“.

<sup>83</sup> V Sebechleboch sa zachoval z r. 1853 s nápisom „Krisel Jano, Jakup Krisel bratia 1853“. V Dvorníkoch je preš z r. 1786.

<sup>84</sup> Robil ich v Suchom Brezove nátureista v tridsiatych rokoch n. st.



14. Cestou z vinice. Dolné Plachtince.

risti vyrobiť si ich sami.<sup>85</sup> Mernou jednotkou bol okov, ktorý však nemal ustálenú mieru, ale kolísal medzi 50–60 l. Menšou jednotkou bola holba — 2,5 l. Sudy nemali presné ani jednotné miery, preto sa pri zdaňovaní vína používali *fiziere* — drevené, na konci okované meradlo a daňová kontrola, ku ktorej sa používali, sa podľa nich volala *fizierovačka*. Sudy ležia na kladách — *gran-toch, liehach, rigloch*.

Víno má farbu zodpovedajúcu hroznovej zmesi. Pri červenom sa farba docieľuje miešaním. Základom je čierne *Otelo*, ktoré farbí najviac, ale možno použiť aj *Bakó, konkordiu, sásoroš*. Z *Otela* sa robí farebná esencia. Pomliaždia ho, nechajú 1–5

dní postáť, denne občas zamiešajú a nezakryté nechajú nakvasiť. Po vylisovaní prílejú do bieleho muštu. Na 100 l bieleho dávajú 10–15 l čierneho muštu.

Po oberačkách a prešovaní čakajú vinice ešte na jesenné práce. Robia sa už v období, keď po úprave polí ostáva čas aj na vinicu.

Vinice sa hnojili každé 3 roky, mladšie každý rok, čo v dobytkárskom kraji nebolo problémom. Umelé hnojivá sa zaužívali až po druhej svetovej vojne. V neskorej jeseni vyviezli hnoj na vozoch do prípustnej výšky, ale do vrchov ho nosili na chrbtoch v putniach, v košoch, vreciach. Bola to zväčša práca žien. V Krupine obyčajne používali na vynášanie hnoja somárov, ktorí vyniesli do viníc hnoj v košoch. Po vynesení zložili najprv hnoj do kôpok, rozhádzali motykou alebo vidlami a stiahli ho bližšie k hlave. Takto zaprávali hnoj do zeme pri zakrývaní alebo ho dávali do riadka, *válovca*, medzi viničné pne a zahrnuli pri kopačke.

Súčasne s hnojením vinice robili niektorí hlbokú kopačku a zakrývanie. Hlboká kopačka sa takto presunula na jeseň, čo z časových dôvodov bolo pre roľníka výhodnejšie. Volá sa *hlboká*, ak sa robí na jeseň, a *časnia*, ak na jar. Kopú v ľahkej zemi zahrotenu motykou, v tvrdej a ťažkej zemi *krčovnicou*. Pri kopaní idú spravidla hore svahom, aby zem ťahali nahor. Ak sa zem predsa len zvezie nadol, vynášajú ju do vrchu vo *filkáškoch*. V minulosti sa na to najímali osobitné sily, ako to vyplýva z údajov o plate nosičov zeme.<sup>86</sup> Kopáč kráča uličkou — poľom a kope vždy až za hlávku kľča do polovice ďalšieho poľa alebo na dve strany, ale v tom prípade kope iba na *pouhlávky*. Pri nasledujúcej kopačke sa usilujú kopať v opačnom smere. Pri kopaní a zakrývaní treba na svahových polohách dbať, aby sa nevytvoril príliš hlboký jarok, ktorým by dážďová voda splavovala zem.

Pri kopačke sa súčasne robí aj zakrývanie. Starí pamätajú, že ich rodičia zakrývali hlavy ušľachtilých šort aj slamou, handrami a na to nasypali zem, čo v podhorských krajoch bolo pri citlivejších sortách odôvodnené.

<sup>85</sup> V roku 1711 stál v Krupine sud do 6 okovov 50 denárov. Mestská rada vydala v roku 1673 zákaz robiť sudy po domácky a za prestúpenie tohto zákazu vyberala pokutu 50 denárov, ktorá plynula debnárskeму cechu. ZREBENÝ, A.: c. rkp., s. 110.

<sup>86</sup> V r. 1725 sa platilo nosičom zeme denne bez stravy 20 denárov, so stravou 10 denárov. Oproti

tomu kopáčom denne bez stravy 15 denárov, so stravou 8 denárov. ZREBENÝ, A.: c. rkp., s. 92.

<sup>87</sup> V r. 1670 mal kopáč na deň 12 denárov, rezáč 12 denárov, ženy 7 denárov, ale v roku 1725 už rezáč denne 17 denárov, kopáči 15 denárov, plečky 12,5 denára a oberači 5 denárov. ZREBENÝ, A.: c. rkp., s. 90–92.

<sup>88</sup> NĚMCOVÁ, B.: c. d., s. 62, 90 atď.

Obrábanie viníc predstavovalo vždy široký ob-  
 jem pracovných úkonov. Preto najmä Krupinčania  
 si najímali na ich obrobenie námezdné sily. Bolo  
 tak zvykom aj v dávnej minulosti, keď mzdy  
 určovala mestská rada.<sup>87</sup> Odchody žien — *krkáčiek*  
 z Hrušovského pohoria na viničné práce na juh  
 spomína i B. Němcová.<sup>88</sup> Z východnej časti  
 horného Hontu sa po fyloxére chodilo na obnovené  
 vinice do maďarských krajov na *týždňovky*. Z do-  
 mu si nosili náradie, pretože vtedy ich majitelia  
 viníc skôr najali. Brali si so sebou aj stravu —  
 chlieb a slaninu alebo lekvár. Najímali ich na ná-  
 mestí vinohradníckych miest. Robotníci bývali  
 vo viničiach v *borházoch* alebo maštaliach a robili  
 od svitu do mrku. Doma zverili gazdovstvo starým  
 ľuďom alebo odrastenejším deťom. Okrem toho  
 chodilo sa aj na vinice miestnych väčších majetkov.  
 V dolných Plachtinciach chodili na veľkostatok  
 Bendu robiť počas zelených prác i deti, ktoré  
 často ešte nedosahovali ani výšku pnieka, preto si  
 pri vylamovaní zálistkov stalo jedno druhému na  
 chrbát, aby dočiahlo na jeho vrchol. Popri týchto  
 zlých skúsenostiach získavali však aj znalosti pes-  
 tovania viničia už od mladí.

#### Predaj hrozna a vína

Hrozno i víno slúžilo pre vlastnú potrebu i na  
 predaj. Pre deti schovávali hrozno uviazané na  
 nitkách a zavesené na hrady v chyčkách. Na  
 odkladanie sú najvhodnejšie biele riedke sorty  
 s veľkými bobuľami.

Stolové sorty hrozna tu boli oddávna obchod-  
 ným artiklom. Z Krupiny ich vozili do Ban. Štiav-  
 nice a Zvolena na vozíkoch ťahaných somármi,  
 z čoho ostal Krupine hanlivý názov *Somárovice*.  
 Hrozno sa predávalo po kusoch, na odbyt šli  
 hlavne aromatické odrody — *voňavó*. Z východnej  
 časti horného Hontu vozili hrozno do Zvolena,  
 Lučenca, Banskej Bystrice, Balážskych Ďarmôt.  
 Naložili ho na voz, medzi plody nasypali viničné  
 lístie a súčasne so sebou vzali aj za demižón  
 vína. Na trh šli celú noc a nasledujúcu späť. Takto  
 sa speňažovalo hrozno ešte pred druhou svetovou  
 vojnou.

Do horného Hontu prichádzali aj krémári  
 z Banskej Štiavnice a z Piargu (dnes Štiavnické  
 Bane) pre hotové víno alebo pre burčiak. Hlavný-  
 mi kupcami tu boli tzv. valdbürgeri, majitelia  
 domov na štiavnickom námestí, ktorí mali licenciu  
 na čapovanie. U židovských obchodníkov si gazda  
 často už vopred nabral potravín na dlh a potom  
 ho zaplatil vínom. Miešané s vodou a znehodnote-



15. Rýchlenie viničných prútov vo vode.  
 Drieňovo.

né potom zas u tých istých obchodníkov a krémá-  
 rov kupovali späť.

Obchod s vínom bol v Krupine rozvinutý v minu-  
 losti, hoci sa tunajšie vína považovali za podrad-  
 nejšie. Tak isto ako iné vinohradnícke mestá,  
 i Krupina si chránila svoju produkciu a mestská  
 rada vydávala už v polovici 17. stor. zákaz pre-  
 daja mimokrupinského vína. Toto nariadenie sprís-  
 nelo najmä vzostupom výdavkov mesta vo vojno-  
 vých časoch, keď si mesto chránilo svoje príjmy  
 a prikazovalo predaj a konzum iba v mestskej  
 krčme.<sup>89</sup> Čo sa nepredalo v mestskej krčme, mohli  
 malovýrobci predať počas jarmokov formou výča-  
 pu pod viechou. Bolo to zavedené už v 15. storo-  
 čí.<sup>90</sup> V 19. stor. sa tieto výčapy nazývali v Krupine  
*bombaje*. Predávali v nich vlastné vína, ale tajne

<sup>89</sup> ZREBENÝ, A.: c. rkp., s. 86.

<sup>90</sup> Statuta liberae regiae civitatis Carponiensis ex  
 ejusdem civitatis secundum annorum seriem dep-  
 romta et excerpta ab anno 1490. Mestský archív,  
 Krupina, bez sign.



aj kupované, ako to vyplýva zo správy magistrátu v roku 1880.<sup>91</sup>

Výrobci sami konzumovali víno pri letných poľných prácach, najmä podradnejší vodnár. Nosili si ho v drevených *verešdúroch*, v ktorých si udržovalo stálu nízku teplotu. Z pivníc si nosili vždy väčšiu zásobu vína v kameninových džbánkoch — *gambáčoch*. Jeho najväčšia časť sa však skonzumovala pri rozličných rodinných slávnostiach, najmä svadbách.

Z pohľadu na vinohradníctvo horného Hontu vyplýva, že práve tak dnes, ako aj v minulosti zaujímalo postavenie doplnkového zamestnania najširšej vrstvy tunajšieho obyvateľstva — roľníkov. Jeho zvláštnosti sa vyvinuli v tesnom súvisi s inými spôsobmi zabezpečovania obživy, predovšetkým chovu dobytká spolu s pastierstvom. Do konca 80. rokov minulého storočia predstavovalo sústavu javov ľudovej kultúry s tradíciami majúcimi korene v dávnej minulosti. Na ich zachovanie prispievala konzervatívna obyvateľstva, podporovaná dlhou uzavretosťou dolín vrchárskej prírody, čo tu napokon ovplyvnilo ľudovú kultúru v jej celku.<sup>92</sup> Obrat v dorábateľských praktikách spôsobilo obnovenie vinohradníctva po kalamitách na prelome 20. storočia. Znamenalo tu však súčasne i pokles produkčnej úrovne a zavádzanie jednoduchších výrobných praktík. Tak sa vyvinul systém výroby, ktorá zahŕňa v sebe staré postupy s novými, menej náročnými úkonmi. Tento stav je dosiaľ charakteristický pre vinohradnícku malovýrobu stredného Slovenska. Jeho postupné vytlačanie modernou družstevnou výrobou predurčuje skorý zánik tohto komplexu prvkov ľudovej kultúry, vyvíjajúcich sa z dávnej minulosti až do etapy socializácie našej dediny.

## OVOCINÁRSTVO

Ďalšou zložkou pôdohospodárstva horného Hontu je ovocinárstvo. Spolu s vinohradníctvom predstavovali v priebehu ich vývinu rovnorodého alebo striedavo dominujúceho činiteľa poľnohospodárskej

ekonomiky, čo záviselo od dobovej spoločensko-ekonomickéj situácie. Prírodné podmienky však ostávali pevnou konštantou, ktorá bola základným predpokladom ich rozvoja. V konečnom dôsledku obidva výrobné úseky — vinohradníctvo a ovocinárstvo predstavujú ekvivalent, ktorý poskytla príroda vrchoviny obyvateľom za obmedzenejšie možnosti poľnohospodárstva. Človek tu obrátil v svoj prospech príkre svahy dolín v rozbrázdennom vrchovitom teréne, ich prirodzené hrádze proti studeným vetrom, výhody pomerne teplej klímy s miernymi zimami, ako aj zloženie kamenitej pôdy s vysokým obsahom vápenca. Výhodné podmienky na pestovanie ovocných stromov vyjadruje tunajší ľud v postrehu, že keď tu slivku zasadia na poli, už na tretí rok sa pri nej kosec naje. V úsilí čo najúčelnejšie využiť tieto danosti rešpektoval človek často dosť odlišné vlastnosti mikroklimy. Klimatické rozdiely v oblasti vrchoviny sú často značné a niekedy ovplyvňujú i na pohľad málo významné stránky tunajšieho života.<sup>93</sup> Vzhľadom na priaznivé podmienky mikroklimy vytvorili sa na výhodných miestach známe strediská ovocinárskej produkcie, miestami špecializované na jednotlivé ovocné druhy alebo dokonca i odrody.

K najproduktívnejším ovocinárskym rajónom skúmanej oblasti patrí najmä okolie Krupiny so svojim mestským centrom, známe pestovaním ovocia všetkého druhu, najmä však čerešní a hrušiek. Západne od Krupiny je reťaz obcí počínajúc Krnišovom s ďalšími slabšími ohnivkami a opäť silným strediskom v Pukanci, ktorá je známa okrem iného ovocia produkciou sliviek. Doliny Šipice-Ladzany, Hontianske Tesáre-Lišov, Dvorníky-Hontianske Nemce-Devičie sú regióny s najvyšším podielom jabloní. Na druhej strane predstavujú obce v línii Hrušov-Opava s hlavným strediskom v Čelovciach popredný čerešňový región. Za ním severovýchodným smerom nadväzuje naň ďalší významný región s centrom v Modrom Kameni, ktorého raritou sú okrem iného ovocia gaštanové háje a sady. Okrem týchto hlavných bodov ovocinárskej produkcie možno však i celé stredné

<sup>91</sup> V správe kontrolnej komisie z 25. mája 1888 magistrátu mesta Krupiny sa uvádza: „... p. Maruch mal 3 sudy dolniackeho vína pri krupinčine... žiadame, aby slávny magistrát takým bombajstom, ktorí dolniacke víno skupujú, bolo právo merania neb takrečený bombaj zabránený“. Mestský archív, Krupina, bez sign.

<sup>92</sup> KOVAČEVIČOVÁ, S.: Individuálny výskum v Honte, Novohrade a Gemeri. Slov. Národop., 7, 1959, s. 161.

<sup>93</sup> Napr. obyvatelia podhorských krajov chodili v predjarí na trhy do Modrého Kameňa až po Riečky na saniach, ale v Turom Poli už prepriahali na voz.

pásmo Hontu nazvať jedinou záhradou, ako sme to už konštatovali. Ovocný strom je tu zdrojom úžitku i ozdobou kraja. Jeho mnohoraký zisk dobre vystihuje hádanka, podľa ktorej má také vlastnosti, že na jar poskytuje potešenie, v lete chlad, v jeseni obživu a v zime oteplenie.<sup>94</sup> Podiel ovocinárstva na vzhľade aj relatívnom blahobyte celého Hontu bystro postrehla B. N ě m c o v á, keď priamo v hýrivých farbách hontianskej prírody zachytila verne obraz tunajšieho ovocinárstva so všetkými jeho prednosťami a nedostatkami.<sup>95</sup>

Hont bol územím bujnej vegetácie ovocných stromov a ovocných krovísk akiste už v dávnej minulosti. Do súvislosti s tým uvádzajú niektorí autori sám názov mesta Krupiny, keď pripúšťajú možnosť jeho súvisu s gréckym kárpos, čo značí ovocie.<sup>96</sup> I keď je tento výklad nepravdepodobný, podporoval ho zrejme prírodný charakter lokality a jej okolia. Od darov prírody však závisí ďalší miestny názov obce Hrušov.

#### Miesta pestovania ovocných stromov

Pestovanie ušľachtilých druhov ovocných stromov v stredoveku možno tu predpokladať v záhradách alebo pri viniciach cirkevných majetkov, ako sa tu už spomínal ich vplyv na stav stredovekého vinohradníctva. Túto možnosť treba pripustiť i preto, že historické pramene spomínajú v Uhorsku dobré ovocie rozličných druhov už od 13. storočia.<sup>97</sup> Z čias síce temer o 4 storočia mladších, avšak s rovnakým uznaním hovorí o uhorskom ovoci anglický cestovateľ, ktorý ho prirovnáva k talianskemu akostou i množstvom.<sup>98</sup> I keď sa tieto údaje nevzťahujú priamo na hontianske ovocinárstvo, prispievajú k názoru, že v záhradách cirkevných organizácií a svetských feudálov sa akiste zušľachtľovalo to, čo príroda tak bohato ponúkala v planých formách. O ľudovom ovocinárstve máme z dávnejšej minu-

losti málo správ už i preto, že záhradné produkty sa neevidovali v súpisoch odvádzaných plodín, lebo nepodliehali desiatkovým povinnostiam.<sup>99</sup> Je však isté, že o jeho racionálnych formách možno hovoriť až neskôr a aj to iba u mešťanov, pretože je známe, že ešte na prelome nášho storočia bolo ľudové ovocinárstvo v Honte veľmi zanedbané.

Podľa súpisu nemovitého majetku mešťanov v Krupine bolo v roku 1696 265 domov, 274 viníc v rozsahu 3871 siah a 108 záhrad, čo znamená, že koncom 17. storočia prevýšil počet viníc záhrady dvaaplnásobne.<sup>100</sup> Aj tak spolu s vinicami vystupujú ovocné sady ako dôležitá súčasť mešťianskeho majetku. Na jeho ochranu sa vydávali v záujme mešťanov i samého mesta rozličné nariadenia. Krupina, ktorá už v stredoveku prevzala vyspelé magdeburské právo, upravovala podľa neho i susedské pomery vo vzťahu k vlastníctvu ovocných stromov.<sup>101</sup> Stromy i úroda boli vystavené škodám predovšetkým v rušných vojnových časoch, keď prílev vojska aj cudzincov ohrozovali zvýšenou mierou majetok mešťanov. Preto si napr. v r. 1564 sťažujú Krupinčania kráľovi, že vojaci plienia ovocie vo viniciach a záhradách, čím im vznikajú citeľné škody.<sup>102</sup> Rovnako ako v stredoveku i v 17. storočí chránilo mesto ovocné stromy ako dôležitú súčasť majetku mešťanov prísnymi opatreniami. Rodiaci strom bolo možné zoňať iba s povolením richtára, ináč bol majiteľ pokutovaný jednou zlatkou. Avšak čerešňové stromy, ktoré podľa tohto údaju boli už vtedy špecialitou kraja, sa v meste zakazovalo zoňať pod pokutou až 40 zlatých.<sup>103</sup> Tieto neobyčajne vysoké pokuty svedčia o význame ovocných stromov pre hospodárstvo kraja. Odrzkadľujú ho aj viaceré spory o škodách spôsobených fiktívnymi čarodejnicami.<sup>104</sup>

Ako to dokazuje tradícia v ovocinárstve horného Hontu využívali sa rozmanité mikroklimatické podmienky na pestovanie širokej škály druhov a odrôd. V miernejších klimatických pod-

<sup>94</sup> ČERVENÁK, J.: Život Lišovana. Ban. Bystrica 1966, s. 125.

<sup>95</sup> NĚMCOVÁ, B.: c. d., s. 62, 90 n.

<sup>96</sup> Tento názor pochádza od Eutropia zo 4. stor. a reprodukuje ho nekriticky viacerí autori, napr. ORTWAY, T.: Magyarország régi vízrajza. I., s. 216. — BRAXATORIS, A.: c. p., s. 12; CSERY J.: c. p., s. 125; BALÁSA, G.: c. d., s. 2—3.

<sup>97</sup> WENZEL, G.: Magyarország mezőgazdaság története. Budapest 1884, s. 316, 383.

<sup>98</sup> ACSÁDY, I.: Dejiny poddanstva v Uhorsku. Bratislava 1955, s. 229.

<sup>99</sup> ACSÁDY, I.: c. d., s. 39.

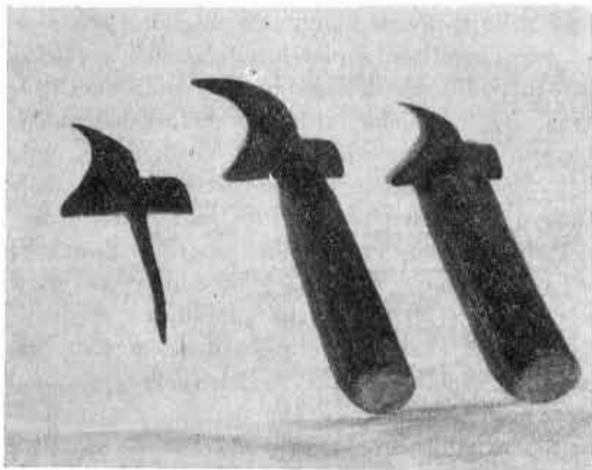
<sup>100</sup> ZREBENÝ, A.: c. rkp., s. 89.

<sup>101</sup> CHALOUPECKÝ, V.: Kniha žilinská. Bratislava 1934, s. 41.

<sup>102</sup> MATUNÁK, M.: Korpona várkapitányai. Krupina 1981, s. 10.

<sup>103</sup> ZREBENÝ, A.: c. rkp., s. 95.

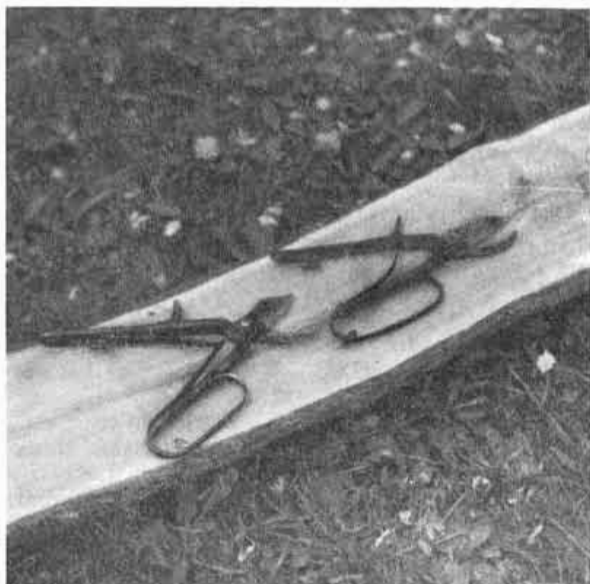
<sup>104</sup> ŠUJANSKÝ, F.: c. p., s. 176, 245.



16. Nože na rezanie viniča. Rykynčice.

mienkach vystupovalo ovocinárstvo v zväzku s vinohradníctvom a bolo zväčša iba jeho doplnkom s nižším hospodárskym efektom. Venovala sa mu aj primerane menšia starostlivosť ako viniciam. Ovocie sa podľa mienky Hontanov nepestovalo, iba rodilo. Zásadný obrat nastal v priebehu osudných viničných pohrôm v posledných dvoch desaťročiach 19. stor. Kým v oblastiach s vyspelým vinohradníctvom sa vynaložili všetky sily na jeho obnovu, v hornom Honte s rozvitým chovom dobytka sa svahy s vyničenými vinicami postupne menili na pasienky a koseniská. Ich

17. Staré typy nožníc na rezanie viniča. Krupina.



výnos sa zvyšoval vysádzaním ovocných stromov, čím sa iba racionálnejšie využili prirodzené vlastnosti tunajšej prírody. Záviselo od povahy terénu, na ktorú z obidvoch kultúr sa kládol väčší dôraz. Zmenil sa obraz kraja. Namiesto predchádzajúcich plôch viníc sa stráne pokryli zelenými pasienkami posiatymi ovocnými stromami, medzi ktorými vyrastali jednotlivé, nepravidelne orientované vinice, prípadne ovocné sady. Niekde sa výsledky tohto procesu zafixovali aj v zodpovedajúcich chotárnych názvoch.<sup>105</sup> Najviac dokladov pre dokumentovanie týchto zmien sa vzťahuje na Krupinu. Kým na perokresbe Daniela Braxatorisa z r. 1837 je mesto obkolesené vencom viníc, dnes sú dookola rozložené sady. Podľa údajov z osemdesiatych rokov 18. storočia tu bolo 1442 kat. jutár viníc, kým o storočie neskôr, po napadnutí viníc škodcami, bolo ich iba 321 kat. jutár, z čoho rodiacich viníc bolo iba 124 kat. jutár.<sup>106</sup> Rozsah záhrad však v tomto čase predstavuje 1562 kat. jutár na tom istom teritóriu, teda na miestach bývalých viníc.<sup>107</sup> Podobný obraz by poskytla aj obec Ladzany, kde sú dnes ovocné sady na terasovite upravených pozemkoch s viničnými chýžkami. Tu však možno tento proces rekonštruovať iba z pozostatkov minulosti, pretože spoľahlivé štatistické údaje chýbajú.

Kvantitatívny vzrast ovocinárstva a orientácia na novú výrobu vyvolali aj prirodzený záujem o vzostup jeho kvalitatívnej úrovne. Na tento postupný obrat vplývali viaceré činitele. Boli to jednak vynikajúci jednotlivci, ktorí správne pochopili požiadavku modernizácie zaostalého poľnohospodárstva, jednak súčasne boli dobrými znalcami svojho prostredia. Známe je propagátorské úsilie a vlastný príklad ako povzniesť hornohontianske ovocinárstva napr. A. Kmeťa v Preňčove, S. Zocha a S. Raphanidesa v Cerove, A. Mihála, učiteľa v Lišove. Priaznivý vplyv na zvyšovanie technologickej úrovne ovocinárstva mali aj tzv. pánske záhrady pri veľkostatkoch v Šipiciach, Ladzanych, Horných Príbelciach, vybavené odborné školenými záhradníkmi, ktorých praktické zna-

<sup>105</sup> Napr. v Krupine je parcela nazvaná „Sad“, ktorá leží na mieste bývalých viníc, teda jej názov sa vytvoril a ustálil v priebehu 60.–80. rokov.

<sup>106</sup> Liber fossorum, cit. prameň.

<sup>107</sup> A Magyar Korona országainak mezőgazdasági sztatistikája I. Budapest 1897, s. 30.

losti sa rýchlo a priamou cestou širili medzi ľudových dorábateľov.

Všetky tieto úsilia sa skoncentrovali v úsilí o rozvíjanie propagátorskej, osvetovej a poradenskej činnosti na pevnom organizačnom podklade. Prvým takýmto organizovaným útvarom to bol Hornohontiansky ovocinársky spolok v Bzovíku, založený v r. 1879 zásluhou A. Kmeťa a porozumenia orgánov vtedajšej verejnej správy.<sup>108</sup> Pôsobnosť spolku sa sprvu obmedzila na bývalý Bzovický okres, neskôr na reorganizovaný Krupinský okres. Činnosť spolku sa vyvíjala v hraniciach zvyčajných programov poľnohospodárskych organizácií tohto druhu,<sup>109</sup> no jeho účinky na povznesení úrovne hornohontianskeho ovocinárstva boli dlhodobé. K jeho popredným úlohám patrila starostlivosť o zadovažovanie kvalitného výsadbového materiálu, zakladanie a udržiavanie spolkových či obecných štepnic a napokon usporiadanie ovocinárskej výstavy v Krupine v r. 1888 so širším propagačným a osvetovým vplyvom. Podobnú úlohu plnili od 30. rokov odbočky Slovenskej ovocinárskej spoločnosti zakladané v jednotlivých obciach. Moderná poľnohospodárska osveta s odbornou literatúrou, cyklami prednášok a kurzov už značne pomohli hornohontianskemu ovocinárstvu odpútať sa od jeho starých, iracionálnych foriem. Ďalšie úlohy naň čakajú v rámci družstevnej organizácie. JRD zakladajú na vhodných miestach rozsiahle družstevné sady s vybraným sortimentom ovocia, budujú sklady s klimatizačným zariadením, zavádzajú modernú agrotechniku, pričom využívajú výhody nižších nárokov ovocinárstva na pracovné sily. Medzi také obce, ktoré sa vo veľkej miere orientujú na ovocinárstvo patria družstvá v Krupine a Ladzanoch.<sup>140</sup> Po vyriešení problému odbytu má táto oblasť predpoklad stať sa jednou z našich dôležitých ovocných zásobární.

V hornohontianskom ovocinárstve, ktoré bolo dlho odkázané iba na domáce ľudové zdroje poznatkov, možno ešte dodnes odhaliť pozostatky starých ľudových náhľadov, znalostí a skúseností, ktoré dokresľujú vzťah nášho človeka k prírode

a jeho schopnosti využiť jej dary na svoj prospech. Vysvetľuje súčasne aj otázku, ako ľud vie za daných vonkajších okolností meniť svoje prírodné prostredie. Najmä v hornom Honte, kde ovocinárstvo má svoj oprávnený ekonomický význam, sú tieto javy neodlučiteľnou súčasťou ľudovej kultúry.

V hornom Honte príroda sčasti sama obdarila hýrivo svahy, doliny a podhoria tisíckami plánok, sčasti človek znásobil jej dielo výsadbou ovocných stromov prakticky všade, kde to bolo možné. Ich účel spočíval okrem zisku z plodov ešte v rozličných ďalších funkciách: viazali pôdu na prikrých svahoch ohrozených eróziou a znižovali tak nebezpečenstvo vodných prívalov, slúžili ako znaky na ohraničenie pozemkov, ako vetrolamy, ako hrádza proti prenikaniu dobytká na chránené pozemky, pri cestách boli spoľahlivými smerovkami v snehových závejoch, v lete poskytovali tieň na poliach a cestách. Z týchto dôvodov sa sadili a aj dnes vysádzajú ovocné stromy na prielohoch, pasienkoch, menej na lúkach. Na vyšších skladoch medzi svahovými poliami sa sadia s obľubou čerešne a orechy, na medziach pastvín sú vhodné orechy pre odpudzujúci účinok vône ich lístia na statok. Verejné cesty a hradské, ktoré bývali v dávnejšej minulosti obrúbené topoľmi, sa najmä po prvej svetovej vojne začali vysádzať čerešňami. Zaslúžila sa o to hlavne správa ciest, ktorej z nich pripadol aj hospodársky zisk. Roľníci sadili s obľubou hrušky na skladoch medzi poliami alebo aj v ich strede, kde neprekážali susedovi. Chládok, ktorý poskytovali v letných horúčavách a úžitok z ovocia sa oceňoval viac ako ich škodlivosť pri tienení na poľné kultúry. Preto aj keď po scelení pozemkov v začiatkoch socializácie poľnohospodárstva sa väčšina stromov na poliach vyklčovala, predsa sa na vhodných miestach jednotlivé stromoradia ponechali. Prírodným miestom na ich výsadbu boli podvinicia, kde sa vysádzali najmä slivky, vo viniciach zas broskyne.

Hlavným zmyslom výsadby ovocných stromov je však úžitok z ich plodov, a práve preto sa

<sup>108</sup> BOROVSZKY, S.: c. d., s. 142.

<sup>109</sup> JURKOVIČ, M.: Z dejín hontianskeho ovocinárskeho spolku. In: zbor.: Slovenské ovocinárstvo kedysi a dnes. Bratislava 1970, s. 23 n.

<sup>140</sup> V r. 1951 bolo napr. v Ladzanoch vo vlastníctve JRD 2000 stromov, v ďalšom roku vzrás-

tol ich počet o ďalších 1500 stromov a v roku 1963 vysadili 16 000 ovocných stromov. V Rykynčiciach v r. 1970 vysadili na ploche 20 ha 1300 stromov, v Krupine v roku 1958 1985 stromov.



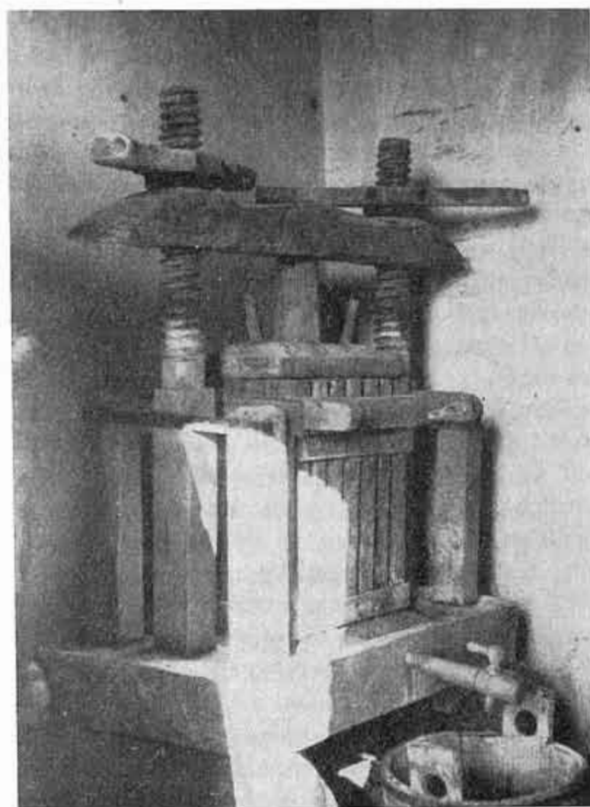
18. Spodná klada vretenového lisu s vročením. Dvorníky.

vysádzajú v sadoch a záhradách. Pod termínom sad sa zásadne rozumie zatrávená plocha vysadená ovocnými krami, pod termínom záhrada pôda vysadená zeleninou, kvetmi, stromami a krami. Obidva výrazy sa v reči ľudu často zamieňajú. V majetkových záznamoch, a to aj v dávnejšej minulosti, sa ich význam presne špecifikuje. Dokazuje to napríklad súpis majetku Pavla Schreibera z Krupiny z roku 1686, v ktorom sa testamentárne pripisuje „záhrada za špitálom“ jednému a dva sady za kostolom druhému dedičovi.<sup>111</sup> Záhrady a sady sú alebo súčasťou intravilánu, potom sú záhrady obyčajne pri dome a sady za humnom, alebo sú sady súčasťou extravilánu. Vtedy bývajú umiestené často aj v značnej vzdialenosti od usadlosti majiteľa, lebo si nevyžadujú každodenný zásah človeka. Sady vznikali často na urbárskej pôde, ktorá už pred kultivovaním bývala porastená plámkami a kroviskami. Do parcelácie boli pod správou urbárskeho výboru, ktorý v hontianskych obciach zaujímal výsadné postavenie.<sup>112</sup> Po rozparcelovaní sa diele jednotlivých majiteľov — *tálike* označili medzníkmi, kroviská sa vyklčovali a stromy sa ošetrovali podľa bežných zvyklostí.<sup>113</sup> Ako sa už spomínalo, na sady sa premieňali aj bývalé vinice. Sady sú napokon neodmysliteľnou súčasťou lazových

<sup>111</sup> Notatio semptoris et venditoris, cit. prameň.

<sup>112</sup> Podľa názoru starých občanov bol obecný richtár aj pre Čigánov, ale urbársky len pre gazdov.

<sup>113</sup> Okolo r. 1910 sa takto vytvorili sady v Dolných Rykynčiaciach na urbárskych pozemkoch



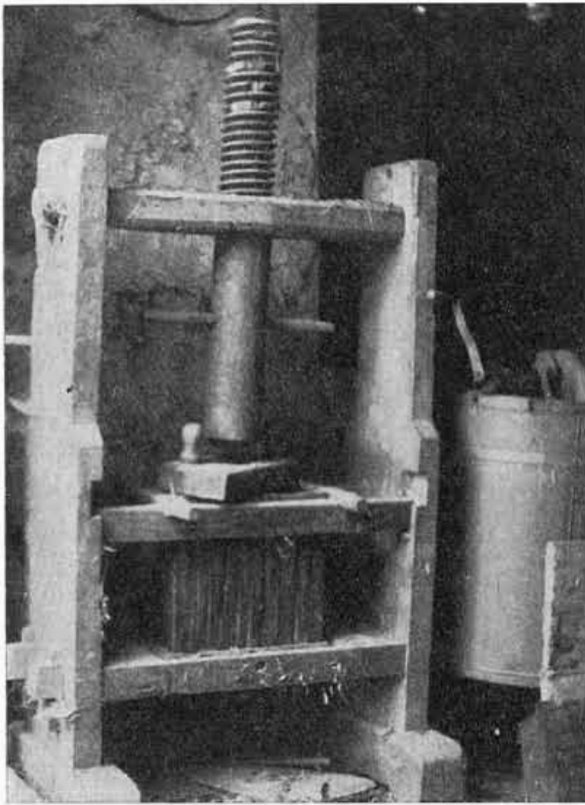
19. Dvojvretenový lis na horné uťahovanie. Dolné Plachtince.

usadlostí, kde ich umožňujú vyhovujúce priestorové podmienky. Dotvárajú tu typický vzhľad lazových usadlostí vrchoviny. Dnes vysádzajú družstvá sady zvyčajne na bývalých pasienkoch. Hospodársky sú zamerané predovšetkým na zisk z ovocia a výnos zo zatráveného pozemku je iba vedľajší.

#### *Pestovanie a šľachtenie ovocných stromov*

Vysádzanie ovocných stromov bolo v prírodných podmienkach horného Hontu jednoduchým problémom. Plánka sa preniesla z voľnej prírody

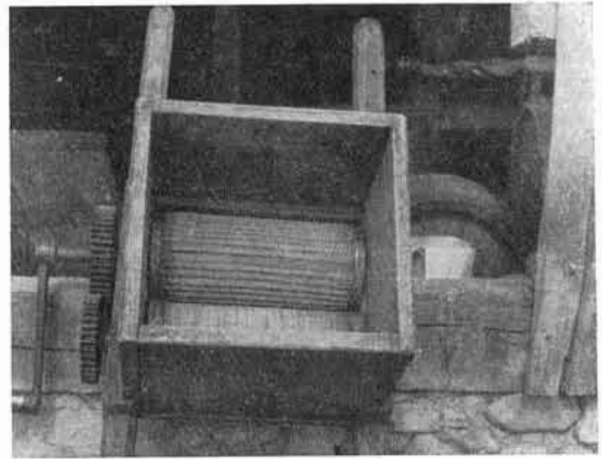
Veľkô a Malô Vrbä medzi dvoma ramenami horského potôčika. Na zeme sa vyhnal dobytok, ktorý pôdu rozryl a pohnojil. Husté kroviská a plánky výborne prosperovali, preto vznikla myšlienka vytvoriť tu sady.



20. Novší vretenový lis. Drieňovo.

na miesto, kde sa mal vypestovať strom. Keď sa ujala, po čase sa zaštepila, alebo sa plánky samovoľne vyrastené zo semena na pasienkoch a poliach ponechávali na mieste, vo vhodný čas sa zaštepili a po ujatí sa presadili. Väčšina orechov vyrástla v chotároch jednoducho z jadra, ktoré vypadlo vtákom pri lete.

Hľadanie plánok patrilo k mládeneckej zábave. Vo voľných chvíľach chodili spoločne po chotári hľadať vhodné plané stromky — *plane*. Skúsenosť ich poučila, aké stromy vyberať a ako ich vyklčovať. Plánky museli byť mladé, s rovným pňom a dvoma zdravými konáríkmi. Bolo treba dbať na to, aby sa jablň nezamieňala s podobným hrabom. Plánky hrušky sa vyberali zo zeme ťažšie ako jablone, ktoré majú korene na povrchu. Po vykopaní mohla plánka postáť najviac 2 dni v chládku, ale potom sa musela zasadiť. Pred sadením sa korene pristríhli. Pritom sa dbalo na to, aby rozsah odstránených koreňov na jednej strane stromku sa rovnal rozsahu odstránených vetví korunky na opačnej strane, lebo korene takto vyživujú korunu. Stromy sa vysádzali najvýhodnejšie od septembra do marca, keď ešte nemajú



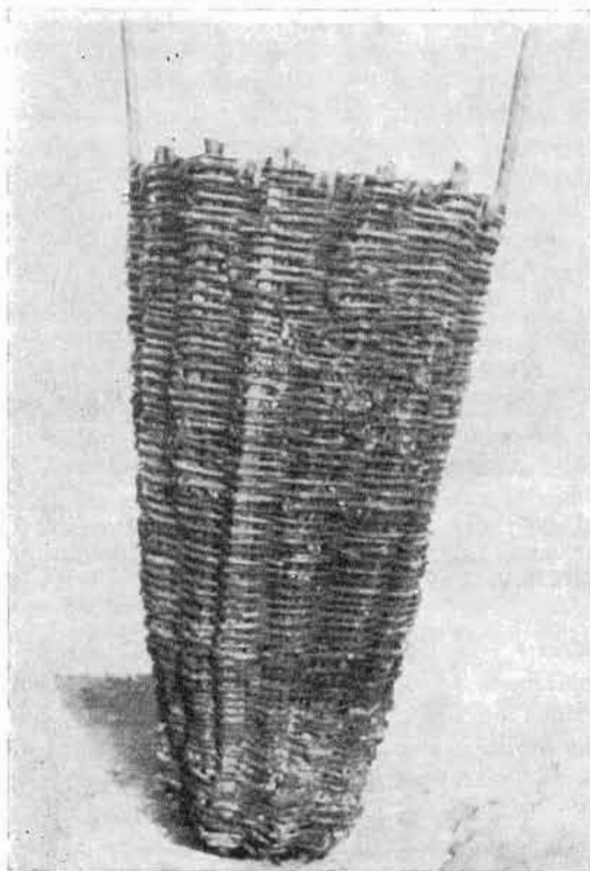
21. Mlynček na hrozno s drevenými valcami s vertikálnym a horizontálnym rýhovaním. Žibritov.

miazgu. Sadili ich do takej hĺbky, v akej bola plánka pôvodne, lebo ak zapadla prihlboko, neskoro rodila. Zásady známe dodnes pri vysádzaní sa zachovávali už aj v minulosti. Dbalo sa najmä, aby ku koreňom prišla dobrá horná zem.

Okrem vysádzania plánok boli známe aj iné spôsoby vhodné pre jednotlivé druhy. Pomocou výhonkov vyrastajúcich priamo z koreňov stromu sa sadili slivky, z kôstok slivky, marhule, broskyne, z jadra zas orechy, gaštany, a to či už v škrupine, alebo bez nej. Gaštany dali niekedy vyklíčiť v kvetináči a potom ich vysadili do jamôk viac sadeníc naraz. Najsilnejšiu nechali a ostatné vypleli. Jednoročná až dvojročná plánka sa štepila. Pri stromkoch vysádzaných na pastviskách dbali, aby peň dosiahol takú výšku, v ktorej by dobytok nemohol korunu poškodzovať. Vďaka poznatkom šíreným ovocinárskou osvetou začali aj na vidieku vyberať pre citlivejšie druhy osobitné podpníky: mišpule štepili do hlohu, broskyne do slivky belice, marhule do slivky, hrušky do gdule, višne do čerešni, orechy do toho istého podpníka.

Plánky sa už od marca mohli začať štepiť. Odrezali sa na nich konáre a ponechal iba jeden na štep a druhý na výživu. Štepilo sa vrúbľami nazývanými *matka*, *babka*, ktoré odrezali z osvedčených odrôd vo februári a uložili do vlhkej hliny v pivnici.

Najstarší spôsob štepenia je do rážštepú, nazývaný aj do *rozkoľu*, keď sa do rozštepeneho podpníka zasadí zahrotený vrúbeľ. Na podpník nasadili i dva vrúbľe oproti sebe. Roztátny vrch sa pokryl kúskom kôry, na ňu prišla vrstva blata,



22. Prútený cedák na oddelenie muštu od výliskov. Hont. Tesáre.

vosku, alebo zohriatej smoly. Všetko sa obkrútilo plátnom a obviazalo motúzom. Starý spôsob je aj *cievčenie*, ktoré sa robí v čase miazgy na spôsob vŕbových pišťaliiek. Z podpníka sa stiahne prstienok kôry, nasadí sa vrúbek a z neho sa kôra pretiahne cez podpník. Kedysi sa tak štepila najmä kyslá moruša. K ďalším starým spôsobom patrí ešte štepenie *na vrabčích pyštek*. Pri ňom sa vykrojí roh z podpníka, na vrúbli sa vyreže zodpovedajúci dvojboký hrot a priložia sa k sebe. Po prvej svetovej vojne sa v priebehu zveľaďovania ovocinárskej technológie zaužívali novšie spôsoby štepenia *za kôru, na koziu nôžku, na spojovanie*, čo sú v ovocinárstve všeobecne známe praktiky. Štepené miesta natreli hlinou miešanou s kravincom, obviazali machom, kukuričným šúpolím a obtočili povrazom alebo lykom. Dnes používajú štepársky vosk. Na štepený konárik priväzujú i teraz oblúkovú spružinku z prútia, aby na ňu sadali vtáci a nepoškodili štepenie.

Štepiť sa naučili mládenci jeden od druhého. No ešte pred prvou svetovou vojnou sa odraste-

nejšia mládež učila štepiť priamo v základných školách v školských alebo obecných štepeniach. Rovnako ako patrilo k zábave mládeže hľadanie plánok, patrilo k nej aj štepenie. Vo voľných chvíľach sa skupiny mládenčov vybrali do chotára, kde štepiť všetky plánky do radu. Bývalo to aj obľúbeným rozptýlením pastierov. Napokon aj členovia ovocinárskeho spolku mali podľa stanov povinnosť štepiť plánky v svojom okolí bez ohľadu na majiteľa. Takto sa vypestovalo mnoho ušľachtilých stromov, ktoré často celkom nečakane poskytovali chodcom dobré ovocie na najrôznejších miestach v chotári.

Nové metódy štepenia prenikali medzi ľudových ovocinárov hlavne pôsobením ovocinárskych spolkov a poľnohospodárskej osvety. Významný pokrok do starých praktík výsadby priniesli spolkové alebo obecné škôlky, pre ktoré obec uvoľnila pozemok a postavila ich zvyčajne pod správu miestnej školy. Slúžili súčasne aj ako cvičné pozemky. Zo škôlok sa odpredávali mladé zaštepené stromy alebo vrúbky kvalitných sort určené na štepenie.

Zásľuhou spolkov sa po prvej svetovej vojne začali sem dovážať stromky aj zo špeciálnych záhradníckych podnikov, napr. závodu Vaněk z Chrudimi alebo zo štátnych škôlok z Trenčína či Prievidze. Všetko to napomáhalo skvalitniť pôvodný ľudový sortiment pestovaného ovocia.

Avšak i napriek týmto všeobecným známym metódam sa pri niektorých druhoch a odrodách dodnes nepovažuje za nevyhnutné ich štepenie. Tak napr. niektoré slivky, broskyne, višne a väčšinou orechy sú neštepené. Ba plané čerešne majú podľa ľudovej skúsenosti v určitom zmysle i prednosť voči štepeným — sú napr. najlepšie na pálenie.

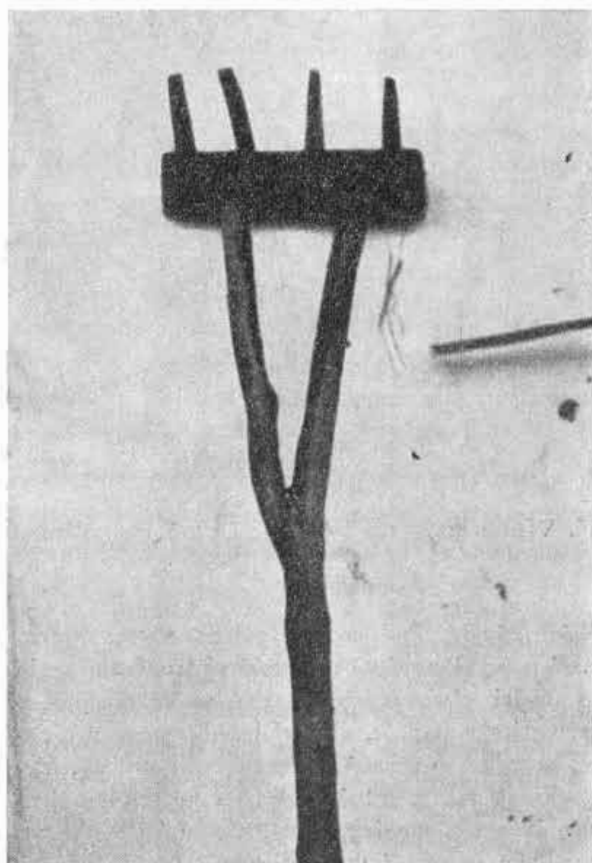
V súčasnosti odpadá starostlivosť o vypestovanie mladých stromkov, keďže sa už štepené kupujú zo štátnych škôlok a štepia sa iba kvôli skvalitneniu.

Kým sa všeobecne rozšírili znalosti o potrebe štepenia, bývalo dokonca i na záhradách mnoho neštepených stromov. Rástli husto vedľa seba a okrem ich zasadenia sa celá starostlivosť sústredila iba na oberanie úrody. Vtipne to postrehla a komentovala i B. NĚMCOVÁ, keď pozorovala nepremyslené počínanie majiteľov sádov pri nariadenom oberaní hmyzu.<sup>114</sup> Pri primitívnej tech-

<sup>114</sup> NĚMCOVÁ, B.: c. d., s. 116.

nológii a nízkej produktivite poľnohospodárskej výroby to bolo napokon pochopiteľné. Hlavný podiel roľníckej práce sa sústredil na obrobenie polí a chov dobytka. Tento stav trval najmenej do začiatku nášho storočia. I v najvyspelejších ovocinárskych obciach horného Hontu, napr. v Ladzanoch sa do prvej svetovej vojny obyčajne stromy iba okopali, raz za čas pohnojili a pred zimou obalili ich kmene ražnou slamou, prípadne natreli vápnom zmiešaným s lajnom a hlinou proti hmyzu a zajacom. Niektorí okopali stromy už v jeseni na hĺbku rýľa, čo sa na koseniskách alebo na poliach robilo už samo osebe súčasne s okopaním alebo zoraním zeme. Teraz v predjarí suché konáre odrežú záhradníkymi nožnicami alebo odpíliu, stromy tak preriedia, oškrabú pne a rany ošetríu voskom. Po druhej svetovej vojne sa začali zavádzať aj postreky. Počas zretia ovocia si na vzdialených sadoch majiteľia strážili úrodu. No ovocie u domácich nebývalo predmetom krádeží, pretože v ovocinárskom kraji ho mal každý nadostač. Väčšmi však lákalo cudzích, hlavne ovocie zo stromov pri hradskejších. Pri oberaní si oberač opásal košík alebo žochtár alebo si cez plece prevesil plátennú kabelu, do ktorej zbieral plody. Z vysokých stromov ich oberali oberákom alebo rázštepom na dlhom drúku. Orechy sa zbíjali dlhým štiepom, či *parglom*. Po otlčení sa nechali dva dni vo vreci *upariť*, potom sa nožom olúpali a nechali na lavici na priedomí alebo povale uschnúť.

Tak ako pribúdali do ovocinárskej technológie racionálne metódy, postupne z nej ubúdali zvyky starých povier. Dodnes však ostáva zvykom, že prvé ovocie z mladého stromu má zjesť žena s mnohými deťmi alebo farchavá, aby sa tým zabezpečila rodivosť stromu. Niekedy mali magické úkony nahradiť nedostatok racionálnej starostlivosti. Na Štedrý večer sa pri zvonení obväzovali stromy povrieslami zo žitnej slamy, aby dobre rodili. Niektoré z týchto starých zvykov majú hlboké korene zakotvené v samých právnych zásadách, čo umožňuje vysvetliť ich podstatu. Tak napríklad podľa vžitej tradičnej normy sa nesmie vyťať zdravý strom. Ten, kto sa takého činu dopustí, zahynie do roka alebo zomrie niekto z jeho rodiny. Zákaz ľubovoľne vyťínať zdravé stromy poznalo už magdeburské právo, ktoré prevzala Krupina v 13. storočí. Podobné obmedzenia sme



23. Drevené hrable na rozhrnutie výliskov spod lisu. Rykynčice.

tu sledovali aj v 17. storočí, ba nachádzame ich aj v modernom práve. Zákaz sa akiste rešpektoval dôslednejšie pod vážnou hrozbou újmy na živote alebo na zdraví, čo napomohlo dosiahnuť jeho dodržiavanie. Magdeburské právo upravovalo aj majetkové vzťahy medzi susedmi. Podľa neho sa mali dohodnúť o zbere úrody z prečnievajúcich konárov. Takéto nariadenia a zákazy sú zakotvené v tradícii a žijú doteraz v svojej zvykoslovnej forme.<sup>145</sup>

#### *Pestované druhy a odrody ovocia*

Regionálny sortiment ovocných druhov a ich odrôd sa vytvoril zo základného domáceho fondu a z cudzích prínosov ich vzájomným krížením a postupnou selekciou. V tomto stáročnom vývinovom procese mali rozhodujúcu úlohu výhodné podmienky, osobitne podmienky mikroklimy a zásah človeka, ktorý hoci aj jednoduchými, no tradíciou overenými prostriedkami usmerňoval

<sup>145</sup> CHALOUPECKÝ, V.: c. d., s. 41.





24. Vínne sudy na liehach. Dolné Plachtince.

dielo prírody. Pod cudzím prínosom treba rozumiť početné nové sorty, ktoré si Hontania nosili zo svojich obchodných ciest, zo sezónnych poľnohospodárskych prác, ako aj mnohé sorty z ďalekej cudziny dovážané na sady veľkostatkov. Vytvorili sa tak početné odrody rozmanitých druhov ovocia, z ktorých najmä niektoré dosiahli vo vhodnom prostredí vynikajúce vlastnosti. Také sú napr. jablko *hontianska končiarika* a čerešňa *krupinská dudečka*, ktoré patria k prvotriednemu ušľachtilému ovociu. Svojimi vlastnosťami už dávno prerástlo hranice regiónu a zaradilo sa do európskeho sortimentu.

Hlavný význam domáceho sortimentu však spočíva v odrodách priemerných kvalít. Mnohé z nich sa ešte vyskytujú doteraz, iné sú už v súčasnosti temer zabudnuté. Za niektorými synonymami sa ukrývajú často i totožné odrody, avšak s viacmenej odlišnými vlastnosťami, danými lokalitou. Iné môžu byť doslova identické s odrodami terajšieho štátneho sortimentu, avšak táto skutočnosť zatiaľ nie je preverená. Tu stojí naše ľudové ovocinárstvo ešte pred rozsiahlymi úlohami odborného pomologického výskumu.

Z hľadiska výskumu ľudových tradícií ovocinárstva na hornom Honte konštatujeme podľa zachovaných názvov starých domácich sort, že sa tieto termíny odvodili od vzhľadu, chuťových vlastností, času zretia, prípadne od miesta, z ktorého sa sem presadili. Zvyšok tvoria názvy skomolené a neidentifikovateľné. Do najširších variantov sa rozvili na hornom Honte hrušky a jablká, menej už čerešne a slivky. Viaceré varianty orechov sú aj samým pestovateľom neznáme. Ostatné druhy sú zas na odrody chudobné.

Zo starých názvov odrôd jabĺk sa tu doteraz spomínajú: *končiariky* (Honto alma), tiež nazývané *krupinské* alebo *rozmarínové*, ďalej *glóbičky* alebo *jánecke*. Z ďalších sú najčastejšie *púpavky*, *bahielky*, *kráľovky*, *kláštoriky*, *vincúrky*, *súdky*, *uhrinové červené*, *vinovky*, *gohierové*, *kozie cecky*, *borizovky*, *truskavky*, *puťienky*, *láncočky*, *dyňovky*, *kyslé ladzianske*, *prihácke*, *bátovky*, *funtovky letné*, *pochábkky*, *kolesárky*. Za najstaršie z nich sa považujú *pochábkky*. Z celoslovenského sortimentu sú tu známe: *mašianky*, *valingy*, *citrónky*, *jakubovky*, *kožienky*, *štetinske*, *cigánky*, ďalej *šovárky* v Ladzanoch nazývané aj *strieborné* (snáď odroda reniet), *pariské pagáčiky* (snáď odroda kanadskej renety), *bosmanky*. Najstaršia bosmanka v Krupine je v hone Briač a odhaduje sa na 120 rokov. Patrí k nim i *levická končiarika*, pomologicky soľnohradské beregské, ktorá je na Sucháni dokázateľne od roku 1890. Pomologicky sú identifikovateľné ďalšie odrody: *mašianka* (Mašániho reneta) a *šinárka* (charlamovské). K domácim hruškám patria *hodule*, tiež nazývané *kocmanky* alebo i *kormanky*, ďalej *okružle*, *drhle*, *kostolníčky*, *fančovky*, *zvonárky*, *petrovky*, *flóringy*, *farbierky*, *ovsenárky*, *žitnárky*, *voniačky*, *plášťovianky*, *polky*, *truslavky*, *kotnárkky*, *fargamôtky*, *múčnavky*, *vodičkové*, *rumanky zimné*, *belávky*, *cukrovky*, *apatekárky*, *višňovky*, *badzgoľky*, *ranné*, *kamenky*, *vinovky*, *žatvienky*, *čierne hrušky*, *cvergle*, *kišasné*, *čipky*, *fájovky*, *zelienky*, *ružovky*, *dilvajky*, *dukátkky*, *kotlárky*, *sopovky*, *tekvičkasté*. Z celoslovenského sortimentu sú známe: *budínky*, *maslovky*, *mädovky*, *cisárky*, *funtovky*, *mačacie hlavy*, *izenportky*. Pomologicky sú identifikovateľné *izenportky* (šedá maslovka), *apatekárky* (Boskova fľaška), *mačacie hlavy* (dekanka zimná), z cisárok jedna sorta ako Viliamsova maslovka, iná ako Merodova maslovka, *citrónka* (ananásová reneta), *levická šovárka* (odroda jonatánu).

Sami Hontania cenia zo svojich jabĺk najviac *hontiansku končiariku*, čo vyjadrujú aj rienukou: „*Nieto hruška nad karmanku a jablko nad končiariku*“.<sup>116</sup>

Čerešne sú typickým ovocím pre vrchársku časť Hontu. Najpopulárnejšia z nich je *krupinská dudečka* a *čalovská čerešňa*, ktoré sa vyskytujú vo variante čiernej a bielej. Prednosťou druhej je jej neskoré zretie. Spadá už do vrcholenia žatevných prác. Obaračky čerešní na Hrušovskom pohorí predstavujú najsúrnejšiu prácu sezóny, ktorej radšej ustúpia aj so žatvou, pretože výnos čerešní neraz prevyšil aj výnos žatvy. V Krupine boli čerešne istinou, na ktorú sa často nakupovalo

v krupinských obchodoch aj na dlh. Obchodníci radi poskytovali úver pestovateľom, hlavne vrchárom do bezpečného príjmu z čerešní.

Okrem týchto najkvalitnejších čerešní sú tu známe odrody pod menom *ranné truskavky, chrumky, ludánky, belice, jakobky, krištofky, talianky, poľné*.

Slivky — *slúke* — sú tu zastúpené v rozmanitom sortimente, avšak pre mnohé chýba pomenovanie. Zo známych uvádzame tieto názvy: *drisle*, tiež nazývané *špendlíky, komprdice, bačkoroky, muškátiky, belice, belávkiky, frkovky, psievajcia, čierne slúke, trnky, červené trnky, vakovky, muškálápkiky, kobilice, turecké*. Okrem toho sú aj tu všadeznáme *bystrické a duranzie*.

Višne sa pestujú v menšom množstve a ich odrody sa nerozoznávajú. Iba z nových pomenovaní poznajú *tureckú a Vackovu*. Posledná sa ujala v sadoch krupinského JRD v roku 1967 a vysadili ju v počte 3400 stromov.

Marhule — *morúľke* sa tu pestujú iba maloplodé. Pôvodne boli vo viniciach, kde ešte dodnes ostali po vyhynutí viniča. Zväčša však boli ovocím panských záhrad. V roku 1903 sem priniesli marhuľu kečkemétsku.<sup>117</sup>

Broskýň, nazývaných *baracke, breskve* je tu málo, zväčša však iba vo viniciach. V minulosti za rozsiahlejšieho vinohradníctva ich muselo byť akiste viacej, lebo ich hojnosť v Honte spomína i B. N ě m c o v á.<sup>118</sup>

Orechy — *papierové, koštiaky* sú odrody známe aj inde. Z domácich sú to *bujaky, kráľovky, olaské, obyčajné*. Je ich toľko ďalších druhov, že ich pomenovania ani nepoznajú.

Moruša — *kyslá jahoda* alebo i *drevenya jahoda* sa vyskytuje dnes už iba ojedinele na starých viniciach, ale ako sa pamätajú starí, bolo jej najmä v Krupine a v Hontianskych Nemciach približne pred 60 rokmi ešte veľa.

Gdule — *rušné jablká* sa dnes už nepestujú, ale zdá sa, že v minulosti boli v panských záhradách, podobne ako mandle, mišpule — *nešple*, nazývané aj *očkohruške*.<sup>119</sup>

Z bobuľovitých treba spomenúť ríbezle červené a čierne a *egreš-pôľča*, ktoré sa často vysádzali

vo viniciach. Dnes sa opäť pestujú v záhradách, ale iba veľkoplodé sorty.

Jahody bývali v minulosti najmä v panských záhradách a vo viniciach. Teraz sa vysádzajú čoraz častejšie na pridomových záhradách a na družstevných lúkach, ako medziplodina.

Gaštany podľa tradície priniesli Turci do Modrého Kameňa, ale na ich ujatí a rozšírení sa nevylučuje ani vplyv panských záhrad. Za jeden z najstarších sa považuje gaštan na Červenej hore v Krupine, ktorý je tu podľa odhadu a tradície už asi 300 rokov.

Pre poznanie stavu sortimentu a jeho názvoslovie koncom 19. storočia v hornom Honte poskytuje zaujímavý doklad súpis ovocia sústreďeného na výstave Hornohontianskeho ovocinárskeho spolku v Krupine v roku 1888. Z pomenovania jednotlivých odrôd je zrejmé, že ešte v tomto čase tu prevládali regionálne odrody, ktoré ani komisia zložená zo skúsených pestovateľov nemohla pomologicky určiť. Zrejme je úsilie odpútať sa od vžitých ľudových termínov a nahradiť ich najpriateľnejšími názvami, uľahčujúcimi ich za triedenie. Východisko z rozpakov sa hľadalo v opisných názvoch. Preto sa tu stretáme s pomenovaním odvodeným zo vzhľadu ovocia. Z jabĺk sú to odrody nazvané: *červené bez mena, červené sladké, kyslé biele, biele kyslasté, veľké červené kyslé, menšie červené kyslé, červené vlnasté, väčšie červené sladké, červené kyslé, červené sladké, červené veľké, biele kyslé*. Hrušky sa zas v súpise označujú všeobecne zaužívanými regionálnymi ľudovými názvami s výnimkou odrôd s *krivými stépkami*.<sup>120</sup>

Takýto bol sortiment ovocia a domáce poznatky o ňom na začiatku storočia. S rozvojom ovocinárstva podnieteným ústupom vinohradníctva a úsilím poľnohospodárskej osvetly o jeho adekvátnu náhradu, ako aj novými požiadavkami obchodu, začal sa už od prvého desaťročia n. stor. dopĺňať tradičný sortiment o nové odrody. Napr. v Krupine sa zásluhou spolku v r. 1907—1908 zaviedla Koksova reneta a popularizovali sa odborné poznatky o podmienkach jej pestovania. O 30 rokov neskôr sa tu domestikovalo jablko minister Ham-

<sup>116</sup> Uvádza aj ČERVENÁK, J.: c. d., s. 18.

<sup>117</sup> Do Krupiny ju vtedy poslal spisovateľ M. Jókai.

<sup>118</sup> NĚMCOVÁ, B.: c. d., s. 62.

<sup>119</sup> Ako ovocie panských záhrad v Honte ich

spomína v polovici 19. stor. NĚMCOVÁ, B.: c. d., s. 103.

<sup>120</sup> Súpis ovocia prijatého do 18. októbra 1888 pre ovocinársku výstavu. Fasc. „Hornohontiansky ovocinársky spolok v Krupine z r. 1894“. Mestský archív, Krupina, bez sign.



25. Vysádzanie ovocných stromkov na družstevnom pasienku. Rykynčice.

Autori fotosnímkov: č. 7 Hideg, č. 13 J. Botík, č. 19 M. Pattermannová, ostatné E. Kahounová.

26. Rázštep na oberanie ovocia. Dolné Plachtince.



merstein. Zásľuhou obchodu sa po prvej svetovej vojne rozšírilo jablko Ontario a blehemska reneta. V tomto čase sa tu udomácnili ešte ďalšie odrody jablák, ako parmena zlatá, parmena zimná, Baumanova reneta, Astrachan červený a žltý, Jonathan, black Ben, panenské české, nonetit, boskopské, krasokvet žltý, malináč hornokrajský, delicus zlatý a červený, starking, James Griewe, stark earliest.<sup>121</sup>

V súčasnosti sa moderná agronómia usiluje zachovať vynikajúce krajové odrody, ako je hontianska končiarka a krupinská dudečka, ale podradnejšie krajové odrody nahrádza, najmä družstevné ovocinárstvo, odrodami zo štátneho sortimentu, pre ktoré sú tu vhodné podmienky. Napr. JRD Ladzany sa špecializuje na pestovanie jabloní v tomto zložení: Jonathan 65 %, delicus 15 %, starking 5 % a zvyšok tvorí Ontario.

Treba ešte spomenúť, že zákrpkové stromy si tu dlho nenašli obľubu, hlavne na vidieku. Jedným z dôvodov boli obavy o poškodenie nízkokmenných stromov pasúcim sa dobytkom. V Ladzanoch sa vysádzajú od r. 1950, v Krupine od r. 1948 a vo väčšom rozsahu až v miestnom intenzívnom sade JRD o rozlohe 10 ha.

#### *Predaj ovocia*

Prirodzeným cieľom pestovateľov ovocných stromov bolo v minulosti speňaženie čo najväčšieho množstva dopestovaného ovocia. Z obchodu ovocím plynul do domácností okrem mliečnych výrobkov a mäsa najväčší príjem. Najvýhodnejší bol odpredaj čerstvého ovocia, pretože odpadla manipulácia s jeho dlhodobým skladovaním a konzervovaním. Obchod ovocím bol v hornom Honte široko rozvetvený a poskytoval príjmy celému radu článkov v priekupníckom systéme.

Priamy predaj ovocia na Dolnú zem, najmä do veľkých miest Budapešti a do Viedne po Dunaji,

<sup>121</sup> MADOLEA, J.: Hontianski ovocinári. In: Slovenské ovocinárstvo kedysi a dnes. Bratislava 1970, s. 110.

<sup>122</sup> Vývoz ovocia z Krupiny a Hont. Nemcov do Banskej Bystrice, Banskej Štiavnice, ba až do Liptova a na Oravu spomína J. Čaplovič v národopisnom materiáli Slováci v Uhorsku, v pasáži o obchode s ovocím a zeleninou, uverejnenom v časopise Hesperus č. 55, 1818. Pozri URBAN-

vývoz ovocia do Liptova, Oravy, stredoslovenských baníckych miest i drobný predaj na mestských trhoch sa spomína v priebehu celého 19. storočia.<sup>122</sup> Pred prvou svetovou vojnou smeroval hlavný prúd obchodných ciest Hontancov do Budapešti, kde boli dobré možnosti odbytu. Na tieto cesty si najstaršia generácia dodnes spomína. Z Krupiny, Ladzian, Rykynčíc, Šipíc, Lišova odchádzali celé vozy ovocia na juh. Vozy bývali vystlané ražnou slamou, pokrytú plachtou, na ktorú sa nasypalo ovocie. Plachta sa zviazala v rohoch, alebo zašila, aby sa jej obsah zabezpečil. Vozy mali spružiny a pokryté boli vozovou plachtou. Na cesty sa vyberali zvyčajne dvaja schopní členovia rodiny. Krupinčania si zväčša najímali furmanov. Ak išli svojím povozom, staral sa o furmanku gazda a gazdiná o predaj. Chodilo sa na viac dní. Spravidla vyšli z domu večer a do rána boli vo Vacove. Tu sa pokúšali aspoň časť nákladu predať. Potom šli ďalej v noci a ráno došli do Budapešti. Takáto cesta trvala do návratu až 5 dní a počas sezóny ju absolvovali aj 5-krát. Na ceste sa spávali na vozoch, aby takto lepšie mohli chrániť ich náklad. Na ceste späť si však mnohí dopriali aj pohodlie v zázajdných hostincoch. Na budapeštianskom trhu sa žiadali hlavne hornohontianske slivky, ktoré tu volali *mag baba szilva*. Ak nepredali náklad naraz, často podplatili strážnika, aby im bezplatne predĺžil trhové miesto ešte na ďalší deň, hoci sa predaj na trhu i tak preťahoval až neskoro do noci. Za voz slivák utížili aj 45 zlatých (na porovnanie: 80 zlatých bola cena kravy). Keď boli nútení ešte ostať, znižovali cenu alebo vymieňali cestou nepredané ovocie za obilie.

Okrem takýchto väčších obchodných akcií sa z horného Hontu predávalo ovocie aj v skromnejšom rozsahu. Krupinčania vozili ovocie na vozíkoch ťahaných somárikmi do Zvolena, Ban. Štiavnice na trh alebo si najímali furmanov. Tí počkali na gazdu počas predaja a spolu sa potom vracali domov. V Banskej Štiavnici išlo na odbyť

COVÁ, V.: Počiatky slovenskej etnografie. Bratislava 1970, s. 260. Drobný predaj ovocia na trhoch stredoslovenských miest je známy i v polovici 19. stor. Spomína ho tu NĚMCOVÁ, B.: c. d., s. 90. Tak isto na začiatku 20. stor. sa konštatuje čulý predaj ovocia z Hontu do Budapešti a vodnou cestou až do Viedne. Pozri BOROV-SZKY, S.: c. d., s. 142.



27. Ukladanie jabĺk obraných pomocou rážštepá. Dolné Plachtince.

28. Zrážanie orechov palicou. Dolné Plachtince.



predovšetkým hrozno, čerešne talianky, orechy a jablká, či už čerstvé, alebo sušienky. V Šahách a Balážskych Ďarmotách sa úspešne predával pred Vianocami aj lekvár upravený do tvrdých bochníkov. Ba niekedy sa predali aj plánky, ktoré skupovali priekupníci do konzervárni a octárni.<sup>123</sup> Gaštany sa usilovali predať čo najskôr, lebo pri dlhšom skladovaní sčervaveli.

Drobný predaj bol záležitosťou žien a zväčša bol aj článkom v reťazovom obchode prostredníctvom priekupníkov. Ženy zo Zemianskeho Vrbovka, Pribeliec, Plachtiniec nosili ovocie do Lučenca. Naložili si ho do chrbtového koša a bosé sa peši nocou vyberali do trhových miest, kde na *placi* ovocie samy predávali alebo ho predali *kofám*-priekupníckam, ktoré mali obchodnú koncesiu. Z Plachtiniec chodili aj 2–3-krát týždenne o 9. hodine večer z domu a ráno boli už v meste. Večer sa zas vracali späť. Čo nepredali, radšej hodili do Ipfa, ako by boli celý náklad zas nosili domov. Ďalším výkupným strediskom bola Krupina. Na maďarskom juhu vymieňali ovocie za iné plodiny. Za jeden koš sliviek získali i 3 koše kukurice alebo kapusty. Za utržené peniaze nakúpili korenie, soľ a odevné doplnky. Bol to zväčša príjem žien. Muži zaobchádzali so zárobkom nešetrnejšie, čo bývalo potom doma zdrojom svárov.<sup>124</sup>

Po prvej svetovej vojne, keď odpadli možnosti predaja na Dolnú zem, orientovali sa na obchod smerujúci do Zvolena, Banskej Bystrice, ba až na Oravu. Výhody režijného poplatku cestovného využívali hlavne ženy železničiarov a po dobudovaní trate smerom na Zvolen v roku 1924 prenášali ovocie v kufroch a vozili ho až na severnú Moravu do priemyselných centier. Z niektorých priekupníkov sa podnikavejší stávali postupne výkupcami, ktorí v svojich rukách sústreďovali výkup ovocia v celom kraji.

Hontianske ovocie sa stalo okolo štyridsiatych rokov aj predmetom exportu do cudziny. Z Krupiny sa letecky posielali čerešne až do Anglicka. V priebehu druhej svetovej vojny, najmä v roku 1943 za mimoriadnej úrody čerešní sa vyviezlo stadiaľ za viac miliónov korún ovocie do Ma-

ďarska, kam sa transportovalo ako špecialita chránená osobitnou legitimáciou. Z iniciatívy ovocinárskeho spolku sa v roku 1948 prevážali letecky čerešne do Prahy.

Iný spôsob obchodovania umožňoval pestovateľom priamy predaj ovocia kupcom, prichádzajúcim do ovocinárskych oblastí Hontu. Ešte pred prvou svetovou vojnou tu boli temer denne Vacovčania s ľahkými perovanými vozíkmi, ktoré umožňovali prevoz neporušeného ovocia. Zastali s nimi v strede obce i dvadsiati obchodníci, ktorým pestovatelia prichádzali ponúkať tovar. Na spätočnej ceste naložili Vacovčania náklady vykúpeného ovocia, najmä slivák na loď a po Dunaji ho viezli až do Budapešti.

Z Budapešti sem chodili obchodníci, nazývaní *kofári*, ktorí vykúpené ovocie zas predávali ďalej priekupníckam. Najväčší odbyť bol okolo Vianoc, ale dobre uložené ovocie v chyzkách poskytovalo vzrastajúce príjmy až do jari. Po prvej svetovej vojne sem prichádzal nový prúd obchodníkov z Čiech. Ovocie im oberali najatí robotníci — *šichníci* a po jeho vytriedení ho odvážali k trati.

Postupne sa obchodu ujímali rozličné organizácie a postavili ho na širšie komerčné základy. V Krupine vzniklo už v prvom desaťročí n. stor. výkupné družstvo.<sup>125</sup> Dnes sa výkupom zaoberá Jednota a Zelenina a ovocie. Výkup je teraz najslabšou stránkou celého hontianskeho ovocinárstva. Konkurencia importovaného ovocia vytláča z trhu domácu produkciu. Iba jej časť sa odoberá pre priemyselné spracovanie a časť zvyšku sa odpredá na mestských trhoch, pričom však zisk často nezodpovedá ani réžii. Tento stav znižuje záujem malovýroby o ďalší rozvoj ovocinárstva, ale ohrozuje aj družstevnú produkciu, kým sa tieto organizácie nemôžu pre nárazové požiadavky obchodu zabezpečiť vhodným skladovým zariadením.

#### *Uskladnenie a konzervovanie ovocia*

Pre vlastnú potrebu sa zvyšky nepredaného jadrového ovocia odkladali. Vo vhodnom prostredí a pri primeranej starostlivosti sa podarilo hlavne

<sup>123</sup> Pred druhou svetovou vojnou sa táto možnosť predaja planého ovocia stala takou lákavou novinkou, že bola príčinou súdneho sporu dvoch súrodencov o plánku, pri ktorom súdne trovky vysoko prekročili možný zisk z ovocia.

<sup>124</sup> Na gazdov, ktorí vedeli premárniť cestou celý zisk, mali Hontania pohotove riekanku: „*Ani chleba, ani masti, len si gazda p... masti*“.

<sup>125</sup> V r. 1907 dosiahlo 267 členov a ročný obrat 47 000 K. Porovnaj BOLGÁR, I.: Hontvármegyei gazdasági egyesület évkönyve, 1910.

jablká končiarky, valingy a hrušky ízenportky udržať až do jari. Zväčša ich ukladali spôsobom nazývaným *na úrezke*. Ovocie sa priviazalo na nerovnaké konce nitiek a v takýchto zväzkoch sa vešalo v komorách alebo v chyžkách na klince v stropných hradách. Z času na čas sa jeho stav kontroloval a poškodené sa z viazaničky vytŕhalo. Netreba vari pripomínať, že tieto *úrezky* pôsobili mnoho pokušení deťom, ktoré sa ho usilovali pomocou malých podvodov zmocniť. Často takéto podujatia horko oplakali, keď ich prichytili pritom, ako dlhými štiepami vyberali ovocie z úrezkov vetrákmi a okienkami v chyžkách.

V domácnosti sa čerstvé ovocie uchovávalo na rozličných miestach — v *škrychoch* na pôjdoch či v komorách. Väčšie zásoby sa ukladali na vymazanú zem pôjdu a zakrylo sa *kosienkom*, mäkkým senom z druhej kosby. Kosienkom sa prekladali aj viaceré vrstvy ovocia na sebe. Orechy sa sypali do vriec alebo do košov.

Špeciálne priestory pre ukladanie väčších zásob poskytovali chyžky pri viniciach.<sup>126</sup> V horných miestnostiach sa ovocie kládlo na kosienok rozložený po zemi, alebo sa pozdĺž stien postavili drevené, či z prútia pletené police podopreté kolíkmi. Podľa potreby sa ovocie pokrylo kosienkom alebo slamou. Vetracie otvory a okná sa v zime utesnili handrami. Novšie sa v chladnom počasí miestnosť aj temperovala prikurovaním v železných sporákoch. Z času na čas chodil gazda kontrolovať stav ovocia, aby poškodené zavčas vylúčil, prípadne sa postaral o jeho odbyt skôr, ako by zmenami teploty zvráskavelo — *zbabčilo sa*. Vo vyrovnanej teplote v starých chyžkách krytých slamou vydržalo ovocie až do mája, ba jednotlivé kusy sa podarilo udržať ako kuriozitu i po viac rokov.

V jednotných roľníckych družstvách, ktoré sa začínajú orientovať na pestovanie ovocia, ráta sa aj s výstavbou špeciálnych skladov s klimatizačným zariadením a permanentným prietokom vody na reguláciu vlhkosti. Teraz má moderný sklad JRD v Ladzanoch. Takéto zariadenia majú pomôcť riešiť jednu z najťažších úloh nášho ovocinárstva — zachovať ovocie v bezchybnom stave, aby sa mohlo zabezpečiť plynulé zásobovanie vlastnými výrobkami v priebehu celého roka.

Konzervovanie zvyšného ovocia sa v hornom Honte, ako vo všetkých našich pestovateľských

oblastiach robilo tromi osvedčenými spôsobmi: sušením, varením a destilovaním.

Na sušenie ovocia v hornom Honte neboli nijaké špeciálne zariadenia s výnimkou spolkovej sušiarne v Krupine. Tento stav sa zdá byť paradoxom v oblasti, kde ovocinárstvo malo pomerne významnú úlohu v hospodárstve kraja. Vysvetliť ho však možno tým, že tu vďaka dobrým odbytovým možnostiam a napokon aj vďaka obchodnej podnikavosti dorábateľov bola najväčšia časť produkcie určená na trh. Sušilo sa iba ovocie, ktoré bolo určené na vlastný konzum. Na sušenie sa osvedčovali z jablk odroda kráľoviek, z hrušiek funtovky, hrtačky, hodule, mädovky, kostolníčky, trpké drhle, ovsenárky, ale hlavne budínky, ktoré touto úpravou získavali chuť fig. Samozrejme, sem patrili aj bystrické slivky.

Pred sušením sa väčšie plody rozkrájali na *štiepky* a vybrali z nich jadrá. Ak bolo ovocia viac, vykúrila sa pec na chlieb a do nej sa vsunul plech vyložený slamou s vrstvou ovocia. Taktó vysušili štiepky pri jednom kúrení. Ak ich bolo menej, sušili ich po pečení chleba, keď do pece prihodili ešte otiepku raždia. Takýmto spôsobom dosúšali slivky a hrušky aj na trikrát, jablká tenšie nakrájané iba na dvakrát. Napoly sušené ovocie volali *zápečky*. Po sušení v peci dosúšali ich ešte na slnku.

Výnimku z tohto jednoduchého domáceho sušenia predstavuje iba prevádzka spolkovej sušiarne v Krupine, zriadenej v starej bašte, ktorá začala svoju činnosť na prelome 20. storočia. Po jej zániku stalo sa tu zvykom sušiť ovocie v mestskej tehelni, kde sa podobne ako v sušiarňi celý proces vybavil naraz a zákazníci si na počkanie odnášali hotové sušienky domov.

Dnes, keď obchod ponúka dostatok lahôdok, sa ovocie už nesuší. Ale starí radi spomínajú na tieto pochúťky, ktoré sa varené podávali pri páračkách peria alebo pri pradení. Varené štiepky nesmeli chýbať ani pri jednej riadnej hostine, a nahrádzali dnešné kompóty. Hodovníci si ich vyberali zo spoločnej misy rukami. Sušienky bývali aj zvyčajnou odmenou koledníkom, rovnocennou s čerstvým ovocím.

Iný spôsob konzervovania bystrických sliviek a sliviek belíc bol a je doteraz varenie lekváru. V minulosti si viaceré gazdiné spoločne stavali do brehu kotol, pod ktorým spravili kameňom vyloženú piecku. Nad kotol im muži vyhotovili šibeničku, na ktorej visela veľká drevená varecha — *búridlo*. Takéto piecky bývali v brehoch v záhradách i pred domami na uli-

ciach a patrili k typickým jesenným zjavom hontianskej dediny.

Odkôstkované slivky sa v koryte nechali ustáť — *spúšťali sa* a v putni sa prenášali do kotla, kde sa za ustavičného miešania varili do husta tak dlho, kým sa za varechou *polievka* nezalievala. Pri dlhom varení, keď gazdiné nepoznali dňa ani noci, sa pri miešaní striedali susedy a členovia rodiny. Únava a spánok sa zaháňali spevmi žien, žartami odrastenejšej mládeže a šantením detí, ktorým sa dostalo pod zub na tanierik *cibaru* — mladého nedovareného lekváru. Hustý lekvár sa uschovával v hlinených hrncoch — *šinároch*, drevených vedrách, košoch a slamienkach vyložených pergamenovým papierom a zaviazaných obrusom na ochranu pred hlodavcami. Na pôjdoch vydržal aj 3 roky. Bol dôležitou súčasťou stravy, ktorou sa nahrádzal cukor i masť. Ako takúto rovnocennú náhradku si ho brávali sezónni poľnohospodárski robotníci na týždenné práce so sebou. V súčasnosti sa tento spôsob zavárania slivák zmodernizoval natoľko, nakoľko to umožňuje nové zariadenie kuchyne, ako aj nové poznatky o výžive, získané v školách a kurzoch varenia. Slivky sa zavárajú aj olúpané s rozličnými prísadami, čo zodpovedá zjemnenému vkusu dnešného človeka.

Zo všetkých bežných spôsobov spracovania ovocia si doteraz najväčší význam zachovalo jeho *destilovanie*. Na výrobu pálenky dáva horný Hont toľko surovín, že ju rátame k jednému z najrozšírenejších produktov tunajších gazdovstiev. Pálenka sprevádza Hontana po celý jeho dospelý vek, zapíja sa ňou radosť a mierni žiaľ, je lahôdkou a takmer i každodenným chlebom. Spomína ju tu ako známy výrobok i M. Bel a o storočie neskôr množstvo dorábanej pálenky na Honte kriticky komentuje aj B. Němcová.<sup>127</sup> Treba ešte dodať, že i sama kvalitná surovina aj vkus Hontana vytvárajú tunajšie vysokostupňové, silne alkoholické destiláty.

Na pálenie sa hneď pri oberačkách sústreďuje popadané ovocie do suda. Za najvhodnejšie sa považujú plané čerešne, hrušky cisárky, slivky drisle a bačkorky. Slivky sa ukladajú do suda nerozdrvené, ale jablká a hrušky obyčajne pomelú na mlynčeku na repu. Sud so zákvasom sa

zakryje papierom a nechá kvasiť podľa teploty: čerešne v teplom období po 10–14 dní, slivky na jeseň v chladnejšom období 2–3 mesiace. Ak sú slivky zakryté vrstvou hliny, môžu postáť aj rok. Zákvas treba však urýchlene vypáliť vtedy, keď na vytvorenej hornej blane vystupuje tekutina, ináč zoctovatie. Páli sa každý druh ovocia osobitne alebo sa miešajú jablká s hruškami a hroznovými výliskami.

Pálenie tu majú starú tradíciu. Už v r. 1692 bola podľa mestských účtov v Krupine mestská pálenica a mešťania na jej prevádzku platili zvláštny poplatok. Mesto predávalo svoju pálenku mestskej krčme. Mešťania používali aj služby mestskej pálenice, ale svoje výrobky nesmeli predávať, ani kupovať pálenku mimo mesta.<sup>128</sup> Koncesie na pálenku boli tu, ako aj v iných krajoch zväčša v rukách židovských obchodníkov, no už pred prvou svetovou vojnou a po nej získavali viacerí spoločníci — roľníci koncesie, zadovážovali si potrebné zariadenie a pálili podľa pravidiel stanovených zákonom. Takéto pálenice existovali v obciach i na lazoch. Netreba vari pripomínať, že i pre nezákonné pálenie bolo tu, najmä na opustených lazoch, dosť príležitostí. Mnohé súkromné pálenice prevzali JRD, v ktorých teraz pália družstevníci pre vlastnú potrebu za zvýhodnených podmienok.

Podobne ako opísané formy konzervovania ovocia i jeho pálenie pre potreby malovýroby položilo základy liehovarníckemu priemyslu. Už v r. 1916 založili v Krupine v tzv. Hornom mlyne ústrednú pálenicu, ktorú v r. 1925 prevzalo družstvo, neskôr akciová spoločnosť pod menom Hontianska likérka Jedla.<sup>129</sup> Pálenka ostala dodnes hlavným finálnym výrobkom hontianskych ovocinárov a v podstate si udržuje stále prvenstvo oproti hornohontianskemu vínu, aj keď sa pod vplyvom širokého sortimentu liehovín dodávaných štátnym obchodom vyrába v nepomerne menšom množstve ako kedysi.<sup>130</sup>

Uvedené tri tradičné spôsoby spracovania ovocia patria k starým konzervačným technikám. Ďalšie — ako je výroba ovocného vína, marmelád a kompótov, sú novšie metódy, ktoré sa aj na hornom Honte udomácňujú pod vplyvom moderných náhľadov na otázky výživy a kuchárskej technológie.

<sup>127</sup> BEL, M.: c. d., s. 710. — NĚMCOVÁ, B.: c. d., s. 90.

<sup>128</sup> ZREBENÝ, A.: c. rkp., s. 93.

<sup>129</sup> BALAŠA, G.: c. p., s. 55.

<sup>130</sup> Ešte pred polstoročím pálili také množstvo pálenky, že ju uschovávali v sudoch. Pozri ČERVENÁK, J.: c. d., s. 18.

Použitie ovocia a výrobkov z neho bolo v minulosti v ovocinárskom Honte také rozmanité, že detailnejší rozbor tejto otázky spadá svojim významom do osobitej problematiky ľudovej stravy. Tu treba konštatovať aspoň toľko, že ovocie tvorilo dôležitú súčasť potravy človeka i dobytká. Čerstvé i sušené ovocie nesmeli chýbať pri žiadanom pohostení. V zime bývali zvláštnou pochútkou uhniličené hrušky *truslavky*, *voniacčky*, *rumanky*, *funtovky*. Maškrtou pre deti boli hrušky nazývané *mačacie hlavy*, ktoré sa uležali, uhniličili až do jari a na Veľkú noc sa vyjedal sladký obsah z tvrdej šupky lyžicou. Bez ovocia a orechov sa neobišla ani jedna odmena koledníkom, práve tak ako bez misy *štiepok* na stole boli nemysliteľné priadky, páračky alebo lúpanie orechov. Posledné poskytovalo osobitnú príležitosť na spoločenské stretanie sa, keď počas zimných večerov sa gazdine striedavo schádzali v domoch a rozŕkali pri hovore orechy. Z takéhoto posedenia si každá niesla domov ako dar od hostiteľky za slamienu orechov. Ovocie patrilo k životu Honšana počas celého roku od detstva až po starobu, ovocné stromy k jeho predstave o domove. Najľahší zárobok plynul z ovocia. Preto pokladáme ovocinárstvo na hornom Honte za ekonomicky závažnú časť pôdohospodárskej výroby a rátame ho oprávnene k tým faktorom, ktoré ovplyvnili tunajšie hospodárenie, ako aj štýl ľudového života.

## ZÁVER

V predchádzajúcich dvoch statiach sledovali sme vinohradníctvo a ovocinárstvo horného Hontu v ich vrcholných formách, do ktorých sa dotvorili v predchádzajúcom viacstoročnom vývine. V týchto formách predstavujú ucelenú, svojsku kultúru, ktorá sa ustálila ako výsledok pôsobenia viacerých faktorov. Predovšetkým tu mala svoju úlohu príroda vrchoviny, ktorá poskytla človeku viaceré možnosti využitia, i keď niektoré v obmedzenej miere. Čo mu oproti nížine odoprela na úrodných rovinných poliach, spravodlivo vynahradiť na slnečných úbočiach. Záležalo iba na človeku, ako tieto možnosti vedel využiť. Človek — to bol druhý,

nie však podradnejší faktor. Ako obyvateľ rozhrania oblastí obývaných dvoma odlišnými etnikami bol už v minulosti často objektom porovnávania, v ktorom jeho fyzické i psychické vlastnosti vynikli ako výrazné črty príslušníkov jeho národa. Mnohé z jeho typických vlastností, najmä pracovitosť, vytrvalosť, nenáročnosť a zmysel pre hospodárnosť boli práve tie činitele, ktoré mu umožnili obhájiť jeho existenciu v tomto prírodnom prostredí. Húževnatosť, s ktorou sa vedel zviechať z neúspechov a schopnosť prispôbiť sa novým podmienkam sledovali sme na konkrétnom príklade ústupu vinohradníctva a jeho náhrady v rozvíí ovocinárstva v tých istých podmienkach. Vytváral tak kultúru, ktorá bola odrazom jeho práce a z nej vyplývajúceho spôsobu života. Táto kultúra je v podstate v svojich základných prvkoch rozšírená na celom našom území, no na hornom Honte má svoje špecifické a pritom rýdzo slovenské zafarbenie. Zvláštnosť niektorých prejavov vinohradníctva a ovocinárstva je tu daná tým, že sa rozvíjali v spojitosti a prepletaní s pastierstvom a chovom dobytká. S ním vytvárali formy typické pre laznické hospodárenie a gazdovanie na filiálnych jednotkách. Patrí sem predovšetkým pestovanie viniča pri vzdialených pasienkoch a v súvislosti s tým budovanie vinohradníckych stavieb spolu s maštalami. Ďalej sú to ovocné sady pri pasienkoch, chyžky prispôbené vinárskym, ovocinárskym a dobytkárskym účelom. K najvýraznejším prejavom typicky slovenskej kultúry však patrí vinohradnícka a ovocinárska terminológia horného Hontu, ktorá si zachovala v porovnaní s inými našimi dorábateľskými regiónmi napriek blízkej jazykovej hranici svoje slovenské znenie. Všetky tieto zložky predstavujú v svojom súhrne osobitný, svojrázny celok, ktorý vznikol na podklade dvoch príbuzných odborov ľudskej činnosti. Vinohradníctvo ani ovocinárstvo nepatrilo k základným prameňom hospodárskej existencie obyvateľov vrchoviny. Ak predsa poskytovalo životnú pôdu pre rozvítie takýchto tradícií, je to známkou dôvernej znalosti prírody, neúnavnej energie na jej pretváraní a bohatej invencie vkladanej do práce i životného štýlu ľudu horného Hontu.



## TRADITIONELLE FORMEN DES WEIN- UND OBSTBAUES IM NÖRDLICHEN HONT-GEBIET

### Zusammenfassung

Das Gebiet des ehemaligen Komitates Hont erstreckt sich südlich vom Bergland Štiavnické pohorie bis zur Tiefebene an der slowakisch-ungarischen Grenze. Auf diesem verhältnismäßig kleinen Raum breiten sich drei verschiedene natürliche Zonen mit entsprechenden Strukturen des Wirtschaftslebens aus. Ungefähr durch die Mitte des Gebietes zieht sich ein Streifen des Berglandes, das aus Ausläufern des Gebirges Štiavnické pohorie besteht. Charakteristisch für diese Region sind Reutsiedlungen, Weiler und Filialwirtschaften, die zwischen den kompakten Siedlungskernen verstreut liegen. In ethnischer Hinsicht war die slowakische Bevölkerung in dieser Region immer im absoluten Übergewicht. Trotz der nahen slowakisch-madjarischen Sprachgrenze und der deutschen Diaspora, deren Einfluß aus den nördlichen Bergbauzentren bis hierher ausstrahlte, die jedoch im Laufe der Jahrhunderte von der slowakischen Umwelt assimiliert wurden, hat sich in diesem Gebiet eine Volkskultur von rein slowakischer Charakter entwickelt.

Die Hauptbeschäftigung der hiesigen Bevölkerung war stets die Landwirtschaft. Der Bergbau, der noch im 13. Jh. in den nördlicher liegenden Städtchen eine erfolgreiche Entwicklung verprach, verlor allmählich an Bedeutung, worauf sich der wirtschaftliche Schwerpunkt auf die Landwirtschaft verschob.

Die natürliche Beschaffenheit des Berglandes mit seinen sonnigen Abhängen und seinem milden Klima bot günstige Bedingungen für den Wein- und Obstbau, dessen Vorhandensein sich schon zu Beginn des 12. Jh. belegen läßt. Als wichtiger und ertragreicher Teil des Bodenbesitzes spielten vor allem die Weinberge in der Wirtschaft dieses Gebietes eine bedeutende Rolle. Die sorgfältige Bestellung der Weingärten wird im Laufe der Geschichte in mehreren zeitgenössischen Berichten voller Anerkennung erwähnt, besonders in den Werken Matej Bels aus der zweiten Hälfte des 18. Jh. Unter den örtlichen Verhältnissen entwickelten sich in diesem Wirtschaftszweig mehrere spezifische Züge, die die hiesige Weinbaukultur von ähnlichen Kulturen in anderen Gebieten der Slowakei unterscheiden und ihren slowakischen Charakter betonen.

Zu diesen regionalen Besonderheiten gehört auch die Anlage der hiesigen Weingärten: neben zusammenhängenden Weinbergfluren auf einem gemeinsamen Bergabhang finden wir hier viele verstreut liegende Weinbergparzellen, die ihrer Anlage nach der Weilerbesiedlung in dieser Gegend entsprechen. Diese Verteilung der Weinberge läßt sich schon an Dokumenten aus dem 16. Jh. belegen. Die Bestellung solcher auf den Hutweiden verstreuter Weingärten, die oft recht weit vom eigentlichen Anwesen des Besitzers entfernt waren, entsprach dem System der Weidewirtschaft und der Viehzucht. Diese drei Wirtschaftszweige waren die Basis, auf der sich mit der Zeit besondere Lebensformen der hiesigen bäuerlichen Bevölkerung herausbildeten. Eine Begleiterscheinung dieser Sonderformen waren auch die Bauten, die auf den Grundstücken der Filialwirtschaften erbaut wurden und die baulich sowohl den Bedürfnissen des Weinbaus, als auch den Anforderungen der Viehzucht angepaßt waren. Unter einem gemeinsamen Dach waren gewöhnlich — in mancherlei Variationen — eine Weinpresse mit einem Keller, ein Wohnraum für den Hirten und ein oder mehrere Viehställe vereint. Die Winzerarbeiten verrichtete der Hirt, in der Regel das älteste Glied der Familie, der entweder nur während der Weidesaison oder auch das ganze Jahr über in der Filialwirtschaft wohnte. Seine Pflicht war es das Vieh zu versorgen und sich um den Weinberg zu kümmern, für dessen Düngung das Vieh ausreichenden Stallung lieferte. Die jüngeren Familienmitglieder wohnten im Dorf, sie hatten den Hirten mit Lebensmitteln und sonstigem Bedarf zu versorgen, die Milchprodukte und den Wein nachhause zu bringen. Zu diesem Zweck suchten sie von Zeit zu Zeit die Filialwirtschaft in der Gemarkung auf.

Diese Art der Weinbergbestellung wurde bis in die Jahre des zweiten Weltkriegs beibehalten und in ihrem Rahmen blieben mehrere Elemente der alten Winzertechnologie lebendig. So wurden beispielsweise auch neue Weingärten mit unveredelten Rebenstecklingen bepflanzt, was nach der Phylloxerakatastrophe dazu beitrug, daß noch lange Zeit minderwertige Hybriden verwendet wurden. Zu den altertümlichen Formen der Rebenkultur gehörte auch das Zudecken der Reben-

stöcke im Herbst, der lange Zeitabstand zwischen dem Rigolen des Weingartens im Herbst und dem Umgraben im Spätfrühling, die Verwendung altertümlicher Werkzeuge, insbesondere archaischer Rebmesser und Weinkelter.

Da die hiesigen Naturbedingungen für den Weinbau geeignet waren, entsprachen sie nicht minder auch dem Obstbau. Wenn auch Belege über diesen Wirtschaftszweig aus früherer Zeit fehlen, weil im Feudalismus Gartenprodukte weder evidiert wurden, noch zinspflichtig waren, so kann auf die weite Verbreitung des Obstbaues doch aus späteren indirekten Angaben geschlossen werden. Schon am Ende des 17. Jh. übertraf die Bodenfläche der Gärten in der Stadt Krupina das Ausmaß der Weinberge zweieinhalbmal. Die Stadtverwaltung schützte die Obstbäume als wichtigen Teil des Besitzes ihrer Bürger durch strenge Verordnungen. Eine beachtenswerte Zunahme der Obstgärten auf Kosten des Weinbaues läßt sich in den letzten zwei Jahrzehnten des 19. Jh. verzeichnen, als die ehemaligen Weinberge nach den Verheerungen der Reblaus nach und nach in Weidegründe umgewandelt wurden, deren Ertrag man durch das Anpflanzen von Obstbäumen zu steigern trachtete. Die verhältnismäßig niedrige

Obstbaukultur besserte sich vom Beginn dieses Jahrhunderts an dank der Aufklärung zusehends, wobei insbesondere der Auswahl des Pflanz- und Pfropfmateri als immer größere Aufmerksamkeit gewidmet wurde. Trotzdem haben sich noch bis heute mehrere alte Obstsorten erhalten, die ein reiches Register lokaler Benennungen aufweisen können. Ebenso wurden auch die alten Methoden der Lagerung und Konservierung des Obstes für den eigenen Konsum noch bis zum zweiten Weltkrieg angewendet. Mit Frischobst trieben die Bauern aus dem nördlichen Hont-Gebiet einen schwunghaften Handel bis weit über die Grenzen dieser Gegend hinaus. Vor dem ersten Weltkrieg wurden Pflaumen aus dem Komitat Hont bis nach Budapest ausgeführt und später lieferte man Kirschen aus Krupina per Flugzeug sogar bis nach England.

Der Wein- und Obstbau im nördlichen Hont-Gebiet schuf die materiellen Voraussetzungen für die Entstehung besonderer Lebens- und Kulturformen der hiesigen Bevölkerung. Die Äußerungen dieser Kultur werden von einer reichen regionalen Terminologie begleitet. Heute sind diese Traditionen eine wichtige Bedingung für die Weiterentwicklung dieser Zweige der Landwirtschaft im Rahmen der sozialistischen Gesellschaftsordnung.



Dievčatá z Hontianskych Tesár v ľudovom odevu zo začiatku 19. stor. Kolorovaná kresba J. Heinbuchera-Bikessyho. Reprod. z diela: J. Markov, Slovenský ľudový odev v minulosti.

## СЛОВАЦКАЯ ЭТНОГРАФИЯ

Журнал Словацкой Академии Наук

Год издания 22, 1974, № 2

Издаётся четыре раза в год

«ВЕДА», издательство Словацкой Академии Наук

Редакторы Д-р Боžена Филова и Павол Стано

Адрес редакции: 884 16 Братислава, Клеменсова 27

## SLOWAKISCHE VOLKSKUNDE

Zeitschrift der Slowakischen Akademie der Wissenschaften

Jahrgang 22, 1974, Nr. 2. Erscheint viermal im Jahre

Herausgegeben vom VEDA, Verlag der Slowakischen Akademie der Wissenschaften

Redakteure PhDr. Božena Filová und Pavol Stano

Redaktion: 884 16 Bratislava, Klemensova 27

## SLOVAK ETHNOGRAPHY

Journal of the Slovak Academy of Sciences

Volume 22, 1974, No. 2.

Published quarterly by VEDA, the Publishing House of the Slovak Academy of Sciences

Managing Editors PhDr. Božena Filová and Pavol Stano

Editor: 884 16 Bratislava, Klemensova 27, Czechoslovakia

## L'ETHNOGRAPHIE SLOVAQUE

Revue de l'Académie slovaque des sciences

Anné 22, 1974, No. 2. Parait quatre fois par an Editions de VEDA, maison d'édition de l'Académie slovaque des sciences

Rédacteurs: PhDr. Božena Filová et Pavol Stano

Rédaction: 884 16 Bratislava, Klemensova 27

## SLOVENSKÝ NÁRODOPIŠ

Časopis Slovenskej akadémie vied

Ročník 22, 1974, číslo 2. — Vychádza štyri razy do roka

Vydáva VEDA, vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied

Hlavná redaktorka PhDr. Božena Filová

Výkonný redaktor Pavol Stano

Redakčná rada: Prof. dr. Rudolf Bednárík, dr. Soňa Burlasová, dr. Emília Horváthová, dr. Soňa Kovačevičová, dr. Michal Markuš, doc. dr. Ján Michálek, dr. Ján Mjartan, doc. dr. Štefan Mruškovič, dr. Viera Nosáľová, doc. dr. Ján Podolák.

Výtvarná redaktorka Viera Miková

Redakcia: 884 16 Bratislava, Klemensova 27

Vytlačili Tlačiarne Slovenského národného povstania, n. p., Martin

Jednotlivé číslo Kčs 20,—; celoročné predplatné Kčs 80,—

Výmer SÚTI č. 8/6

Rozširuje Poštová novinová služba, objednávky a predplatné prijíma PNS — ústredná expedícia tlače, administrácia odbornej tlače, Gottwaldovo nám. 48, Bratislava. Možno objednať aj na každej pošte alebo u doručovateľa. Objednávky do zahraničia vybavuje PNS — ústredná expedícia tlače, Bratislava, Gottwaldovo nám. 48/VII

© VEDA, vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied, 1974

---

Distributed in the Socialist countries by SLOVART Ltd., Leningradská 11, Bratislava, Czechoslovakia. Distributed in West Germany and West Berlin by KUBON UND SAGNER, D-8000 München 34, Postfach 68, Bundesrepublik Deutschland. For all other countries, distribution rights are held by JOHN BENJAMINS, N. V., Periodical Trade, 54 Warmoesstraat, Amsterdam, Netherlands.