



Na biehách ťých Dunajce vináho
 O Slovápunku ľme písť o množství;
 A ruka v ruce na Erage Žo' rody;
 Na fine' vody Dunaja zavírať.

Už esť ty vody, doff! phoo, Bratče!
 Ho gejich biehach zas bades chodíš;
 Dalleko Dunaj až Dunaja vináho,
 Než o Slovápunku nôdy budeš myslíš.

na biehach Dunaj
 Bratru jsem Renacku zwiedzil
 v 1842 de Žiarom. psal za pamätku
 Ludewij Sammelbauer Schm

Na obálke: 1. strana:...

*Na břehách šírych Dunaje siného
o Slovanstvě sme sobě mluvívávali
a ruka v ruce na kraje Tvé rodni,
na siné vody Dněpru zpomínali.*

*Uzřeš ty vody dosti skoro, bratře,
po jejích břehách zas budeš choditi.
Daleko Dunaj od Dněpru siného,
než o Slovanstvě vždy budem mysliti.*

*Bratru svému Izmaeli Ivanoviči psal na památku na břehách Dunaje l. 1842
dne 7. května Ludevit Samuelovič Štúr.*

Báseň vznikla pri príležitosti pobytu I. I. Sreznevského na Slovensku, napísaná je na listovom papieri s tlačenou rytinou bratislavského hradu. Z rukopisnej pozostalosti L. Štúra. LAMS.

4. strana: B. Weinwurm — I. Vécsey: obytné domy Nová doba na Vajnorskej ceste v Bratislave, postavené v rokoch 1934—1940. Jedno a dvojizbové byty s úplným vybavením boli určené pre robotníkov a zamestnancov. Foto H. Fiaková

Koncovky na stranach 293, 309, 319, 362, 369, 379 sú pečate bratislavských spolkov. K článku E. Mannovej. Foto A. B. Mann

HLAVNÁ REDAKTORKA
Božena Filová

VÝKONNÁ REDAKTORKA
Zora Vanovičová

REDAKČNÁ RADA

Ján Botík, Soňa Burlasová, Václav Frolec, Viera Gašparíková, Emília Horváthová, Soňa Kovačevičová, Igor Krištek, Milan Leščák, Ján Michálek, Ján Mjartan, Štefan Mruškovič, Viera Nosáľová, Antonín Robek, Peter Slavkovský, Viera Urbancová

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

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

Slovenský národopis je evidovaný v nasledujúcich databázach

www.ebsco.com
www.cejsh.icm.edu.pl
www.ceeol.de
www.mla.org
www.ulrichsweb.com
www.willingspress.com

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

OBSAH

ŠTUDIE

- Úvod
 K a l e s n ý, František: Slováci v starej Bratislave
 G a j d o š, Peter: K problematike demografického vývoja Bratislavы od konca 19. storočia do súčasnosti
K o v a č e v i č o v á, Soňa: Ludové byty, štvrete a centrá Bratislavы v 19. a 20. storočí
 K a n t á r, Ján: Ludové stavby v prímestských častiach Bratislavы
 K a l e s n ý, František: Spôsob života a bývanie meštianskych vrstiev Bratislavы koncom 19. a zač. 20. storočia podľa dobových opisov
 K u s ý, Ivan: Obytné prostredie medzivojnej Bratislavы v slovenskej beletristickej literatúre
S a l n e r, Peter: Štruktúra bratislavskej rodiny v prvej polovici 20. storočia a jej vývinové tendencie
 P a r í k o v á, Magdaléna: Služobníctvo v Bratislave v prvej polovici 20. storočia
S t o l i č n á, Rastislava: Bratislavské „Ludové kuchyne“ v prvej štvrtine 20. storočia
 F e g l o v á, Viera: Charakteristika kultúrneho kalendára Bratislavы na konci 19. a v prvých desaťročiach 20. storočia
 L u t h e r, Daniel: Z histórie vianočných hier v Bratislave a Prievoze
 M a n n o v á, Elena: Spolky v Bratislave v druhej polovici 19. a prvej polovici 20. storočia
N o s á l o v á, Viera: Kroj ako reprezentačný odev bratislavských stredných vrstiev v medzivojnovom období (1918—1938)
 F a l t a n o v á, Lubica: Bratislavskí obchodníci v období medzi prvou a druhou svetovou vojnou
 H l ô š k o v á, Hana: K povestovej tradícii Bratislavы

S k a l n í k o v a, Olga: Etnografické výzkumy velkoměsta v Československu	403
F o j t í k, Karel: Výzkum města a dělnictva v zahraniční literatuře sociologické a etnografické	413
K o v á ř ú, Věra: Brněnská předměstí a jejich vztah k městu v 19. a 20. století	429
S v o b o d o v á, Jana: K podílu brněnských architektů na řešení bytové otázky ve 20. a 30. letech 20. století	437
D i v i č a n o v á, Anna: Kontaktové zóny slovenského obyvatelstva v Maďarsku s mestským prostredím na prelome 19. a 20. storočia	443
C s a n á d i, Gábor — L a d á n y i, János: Zónové plánovanie miest a stavebné zóny v Budapešti	457
N i e d e r m ü l l e r, Péter: Mestská kultúra — Iudová kultúra	467
L e š č á k, Milan: Poznámky k zamerniu etnografického výskumu Bratislavы	481
DISKUSIA	
321 F i l o v á, Božena: Teoretické východiská, vedecký a spoločenský cieľ úlohy ŠPZV IX-8-4 „Historické a etnokultúrne aspekty formovania a rozvíjania socialistického spôsobu života“	486
ROZHĽADY	
347 Za Branímirom Brataničom (Ján P o d o l á k)	499
355 Bilaterálna maďarsko-slovenská národopisná konferencia (Zora A p á t h y o v á-R u s n á k o v á)	501
363 Medzinárodná konferencia „Etnokultúrne procesy, tradície a súčasnosť“ vo Lvove (Milan Leščák)	504
371 Konferencia Medzinárodnej asociácie pre štúdium a šírenie slovanských kultúr (MAIRSK) (Viera G a š p a r í k o v á)	506
381 Konferencia „Vesnické sídlo a dvůr v kulturně historických, geografických a funkčních vztazích (archeologicko-	506

-etnografické paralely" (Juraj Podoba)	507	нами в словацкой беллетристической литературе	311
16. etnomuzikologický seminár v Jihlave (Soňa Burlasová)	509	Салнер, Петер: Структура братиславской семьи в первой половине 20-го века и ее эволюционные тенденции	321
Súťaž študentskej vedeckej odbornej činnosti na Katedre etnografie a folkloristiky FFUK v Bratislave v roku 1986 (Juraj Zajonc)	511	Парикова, Магдалена: Прислуга Братиславы в первой половине 20-го века	331
RECENZIE			
Venkovské město 1. (Juraj Podoba) S. Švecová: Lazy v 19. a 20. století (Ján Botík)	512	Столична, Растислава: Братисlavskie «народные кухни» в первой четверти 20-го века	341
H. Johnová: Šperk (Karol Strelec). Istoriko-etnografičeskij atlas Pribaltiki — zemledelecie (Peter Slavkovský)	513	Фегловá, Вера: Характеристика культурного календаря Братиславы в первых десятилетиях 20-го века	347
Narodna tvorčisť ta etnohrafiya 1985 (Mikuláš Nevrly)	515	Лутер, Даниэл: Из истории рождественских игр в Братиславе и Приезове	355
M. Stingl: Kunst der Südsee (Viktor Krupa)	518	Маннова, Елена: Общества в Братиславе во второй половине 19-го и первой половине 20-го веков	363
G. J. Goriň: Škirjani promisli zachidních oblastej Ukrajiny (Jarmila Palíčková-Pátková)	522	Носалева, Вера: Национальный костюм как репрезентативная одежда братиславских средних слоев в межвоенный период (1918—1938)	371
Likarski ta hospodarski poradnyky XVIII. st. (Mikuláš Mušinka)	525	Фалтикова: Любци: Братиславские торговцы в период между двумя мировыми войнами	381
Paezija baracby (Mikuláš Mušinka)	526	Хлопшкова, Гана: К традиции преданий г. Братислава	395
K. V. Kvítka: Vybrani stati (Mikuláš Mušinka)	528	Скалникова, Ольга: Этнографические исследования крупного города в Чехословакии	403
T. Smolińska: Jo wóm trocha połosprowiom... (Gabriela Kiliánová)	531	Фойтик, Карел: Исследование города и рабочих в зарубежной литературе социологической и этнографической	413
Paremiologičeskie issledovaniya (Zuza Profantová)	533	Коваржу, Вера: Предместья г. Брно и их отношение к городу в 19 и 20 веках	429
M. Kuusi: Proverbia septentrionalia (Zuza Profantová)	535	Свободова, Яна: К доле архитекторов г. Брно в разработке жилищного вопроса в 20-ых и 30-ых годах 20-го века	437
A. I. Mazin: Tradicionnyje verovanija i obriadы Evenkov-Oročonov (Emília Horváthová)		Дивицанова, Анна: Контактные зоны словацкого населения в Венгрии с городской средой на рубеже 19-го и 20-го веков	443
СОДЕРЖАНИЕ			
СТАТЬИ			
Введение	245	Чанади, Габор — Ладани, Янош: Зональное планирование городов и строительные зоны в г. Будапешт	457
Калесни, Франтишек: Словаки в древней Братиславе	247	Нидермулер, Петер: Городская культура — народная культура	467
Гайдош, Петер: К проблематике демографического развития г. Братиславы с конца 19-го века по современность	259	Лешчак, Милан: Замечания к направлению этнографического исследования Братиславы	481
Ковачевичова, Соња: Народные квартиры, районы и центры г. Братислава в 19 и 20 веках	267		
Кантар, Ян: Народные постройки в пригородных районах Братиславы	281		
Калесни, Франтишек: Образ жизни и жилье городских слоев Братиславы в конце 19-го и в начале 20-го веков	295		
Кусы, Иван: Жилая среда Братиславы в период между двумя мировыми войнами			
ДИСКУССИЯ			
Филова, Божена: «Исторические и этнокультурные аспекты формирования			

и развития социалистического образа жизни» — теоретические предпосылки, научные и общественные цели исследования в Чехословакии

486

ОБЗОРЫ

За Бранимиром Братаничем (Ян Подолак)

499

Двусторонняя венгерско-словацкая этнографическая конференция (Зора Апатиова - Руслакова)

501

Международная конференция «Этно-культурные процессы, традиции и современность» в г. Львов (Милан Лещак)

504

Конференция Международной ассоциации по изучению и распространению славянских культур (МАИРСК) (Вера Гашпарикова)

506

Конференция «Деревенское селение и двор в культурно исторических, географических и функциональных отношениях (археологическо-этнографические параллели)» (Юрай Подоба)

507

16-ый этномузикологический семинар в г. Йиглава (Соня Бурласова)

509

Соревнование студенческой научной специальной деятельности на Кафедре этнографии и фольклористики ФФУК в Братиславе в 1986 г. (Юрай Заденц)

511

РЕЦЕНЗИИ И РЕФЕРАТЫ

INHALT

STUDIEN

Einleitung

245

Kalesný, František: Die Slowaken im alten Bratislava

247

Gajdoš, Peter: Die demographische Entwicklung der Stadt Bratislava vom Ende des 19. Jahrhunderts bis zur Gegenwart

259

Kovačevičová, Soňa: Volkswohnungen, Volksviertel und Volkszentren in der Stadt Bratislava im 19. und 20. Jahrhundert

267

Kantár, Ján: Die Volksbauten in der Vorstadtgemeinden Bratislavas

281

Kalesný, František: Die Lebensweise und Wohnkultur der bürgerlichen Schichten in Bratislava um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert nach zeitgemäßen Beschreibungen

295

Kusý, Ivan: Das Wohnmilieu in Brati-

slava in der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen und sein Reflex in der slowakischen Belletristik

311

Salner, Peter: Die Struktur der Bratislavae Familie in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts und ihre Entwicklungstendenzen

321

Paríková, Magdaléna: Die Dienschaft in der Stadt Bratislava in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts

331

Stoličná, Rastislava: Die Bratislavae „Volksküchen“ im ersten Viertel des 20. Jahrhunderts

341

Feglová, Viera: Charakteristik des Kulturkalenders der Stadt Bratislava in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts

347

Luther, Daniel: Zur Geschichte der Weihnachtsspiele in der Stadt Bratislava und in der Vorstadtgemeinde Prievoz

355

Mannová, Elena: Die Vereine in Bratislava in der zweiten Hälfte des 19. und in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts

363

Nosálová, Viera: Die Tracht als repräsentative Kleidung der Mittelschichten in Bratislava im Zeitraum von 1918 bis 1938

371

Faltanová, Lubica: Die Kaufleute in der Stadt Bratislava in der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen

381

Hlôšková, Hana: Zur Sagentradition der Stadt Bratislava

395

Skalníková, Olga: Ethnographische Erforschungen der Grossstadt in der Tschechoslowakei

403

Fojtík, Karel: Erforschung der Stadt und der Arbeiterschaft in soziologischen und ethnographischen Auslandsliteratur

413

Kovářů, Věra: Vorstadtgemeinden der Stadt Brno und ihre Beziehung zur Stadt im 19. und 20. Jahrhundert

429

Svobodová, Jana: Zum Anteil der Architekten der Stadt Brno an der Lösung der Wohnungsfrage in 20. und 30. Jahren des 20. Jahrhunderts

437

Divíčanová, Anna: Kontaktzonen der slowakischen Bevölkerung in Ungarn mit den Stadtmilieu um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert

443

Csanádi, Gábor — Ladányi, János: Zonenplanung der Städten und die Bauzonen in Budapest

457

Niedermüller, Péter: Stadtkultur — Volkskultur

467

Leščák, Milan: Bemerkungen zur Orientierung der ethnographischen Erforschungen der Stadt Bratislava

481

DISKUSSION

Filová, Božena: Theoretische Ausgangspunkte, wissenschaftliches und gesellschaftliches Ziel der Erforschungsaufgabe „Historische und ethnokulturelle Aspekte der Formierung und Entwicklung der sozialistischen Lebensweise“ in der Tschechoslowakei

Bratislava by the end of the 19th at the beginning of the 20th century 295

RUNDSCHAU

Branimir Bratanič ist gestorben (Ján Podolák)

Kusý, Ivan: Dwelling environment of the inter-war Bratislava in Slovak literature 311

Bilaterale ungarisch-slowakische ethnographische Konferenz (Zora Apáthyová-Rusnáková)

Salner, Peter: The structure of the family in Bratislava in the first half of the 20th century and its trends of development 321

Internationale Konferenz „Ethnokulturelle Prozesse, Traditionen und die Gegenwart“ in Lwow (Milan Lešák)

Paríková, Magdaléna: Servants in Bratislava in the first half of the 20th century 331

Die Konferenz der Internationalen Assotiation für Studium und Verbreitung der slawischen Kulturen (MAIRSK) (Viera Gašparíková)

Stoličná, Rastislava: The Bratislava "folk quisines" in the first quarter of the 20th century 341

Konferenz „Die Dorfsiedlung und das Hof in kultur-historischen, geographischen und funktionellen Beziehungen (archäologisch-ethnographische Parallelen)“ (Juraj Podoba)

Feglová, Viera: Characterization of the cultural calendar of Bratislava at the end of the 19th c. and in the first decades of the 20th century 347

16. ethnomusikologischen Seminar in Jihlava (Soňa Burlasová)

Luther, Daniel: From the history of Christmas plays in Bratislava and Prievoz 355

Der Wettbewerb der ethnographischen wissenschaftlichen Studentenbetätigung an der Universität J. A. Komenskýs in Bratislava im J. 1986 (Juraj Zajonc)

Mannová, Elena: Associations in Bratislava in the second half of the 19th century and in the first half of the 20th c 363

BÜCHERBESPRECHUNGEN UND REFERATE

CONTENTS

ARTICLES

Introduction

Kalenský, František: Slovaks in Old Bratislava 413

Gajdoš, Peter: On the problems of demographic development of Bratislava from the end of the 19th century till the present time

Kováčevičová, Soňa: Folk flats, quarters and centres of Bratislava in the 19th and 20th century 429

Kantár, Ján: Folk constructions in the suburban parts of Bratislava

Svobodová, Jana: On the contribution of the architects from Brno to the solution of housing problems in twenties and thirties of the 20th century 437

Kalenský, František: The way of life and dwelling of the citizen strata of

Diviánová, Anna: Contact zones of the Slovak population in Hungary with the city environment at the turn of the 19th and 20th centuries 443

Csanádi, Gábor — Ladányi, János: Zonal planning of cities and building zones in Budapest 457

Niedermüller, Péter: The city culture —folk culture 467

Lešák, Milan: Notes on the orientation of ethnographic research of Bratislava 481



Bratislavský znak z erbovej listiny kráľa Žigmunda z r. 1436.
Archív mesta Bratislavы. Repro H. Bakaljarová

Mestské či dokonca veľkomestské prostredie stálo ešte v nedávnej minulosti akoby „za hranicami“ záujmu národopisnej vedy. V podmienkach historického a spoločenského vývinu Slovenska zdal sa takýto prístup svojím spôsobom logický. Väčšina obyvateľstva žila na vidieku a zaoberala sa najmä poľnohospodárstvom a chovom dobytka. Roľníctvo i svojou početnosťou predstavovalo spoločensky a kultúrne najstabilizovanejšiu vrstvu nášho národa.

Neúplnosť takéhoto pohľadu vystúpila do popredia už v súvislosti s procesmi socialisticej industrializácie a urbanizácie krajiny a vedeckým spoznávaním ich vplyvov na štruktúru obyvateľstva, na zmeny jeho spôsobu života a kultúry. Záujem sa postupne obracia na výskum dejín spôsobu života robotníckej triedy, najskôr na vidieku, neskôr ale aj v prostredí, ktoré je pre ňu charakteristické — v meste, resp. veľkomeste, reprezentovanom na Slovensku predovšetkým Bratislavou.

Na potrebu a aktuálnosť komplexného štúdia veľkomestského prostredia — a to nielen z hľadiska vedy, ale najmä z hľadiska celospoločenského — upozornilo číslo 1/1985 časopisu „Slovenský národopis“, venované 40. výročiu oslobodenia Bratislavы Sovietskou armádou a ocenené Radou Národného výboru hlavného mesta SSR Bratislavу. Už prvý súbor štúdií, ktorý sme tu uverejnili ukázal, že výskum problematiky má svoj konkrétny spoločenský a vedecký zmysel a cieľ, a to práve v súčasnosti, kedy sa z Bratislavы stáva moderné socialistické veľkomesto. Poukázal však súčasne i na nevyhnutnosť ďalšieho systematickejšieho a koordinovanejšieho výskumu, v tom i na potrebu konfrontácie s poznatkami a postupmi štúdia tejto problematiky v iných mestách.

Ako logická a pozitívna sa ukázala možnosť vnútornej československej, ale i medzinárodnej konferencie, v tom i miest — Bratislavu a Budapešti. Národopisný ústav SAV spolu s partnerským maďarským akademickým pracoviskom MTA Néprajzi Kutató Csoport a ďalšími československými a slovenskými organizáciami (Štátny ústav pamiatkovej starostlivosti, Slovenská národopisná spoločnosť pri SAV a ď.) pripravili priestor na prezentáciu a komparáciu výsledkov výskumu. V dňoch 30. 9.—2. 10. 1986 usporiadali v Piešťanoch pracovný seminár Život a bývanie veľkomestskej rodiny v prvej polovici 20. storočia. Príspevky — z ktorých podstatnú časť sprístupňujeme v tomto čísle časopisu — boli rozdelené do troch blokov: staviteľstvo a bývanie; duchovná a sociálna kultúra; teória a metodológia výskumu. Veľká časť slovenských, českých a maďarských etnografov i odborníkov z iných vedných disciplín (sociológie, architektúry, archívnicstva, ochrany pamiatok, práva i ď.) opäťovne potvrdila aktuálnosť tejto problematiky, konkrétnie potrebu spoznania stavu na prelome 19. a 20. storočia, ktoré obdobne vytváralo napr. v Bratislave kvalitatívne predpoklady formovania tých základov a elementov spôsobu života obyvateľov mesta, bez poznania ktorých nemôžeme dobre pochopiť súčasné procesy a nemôžeme najmä pomôcť v ich ďalšom pozitívnom usmerňovaní. Referáty a diskusia priniesli impulzy pre ďalšie štúdium, ukázali, že veľkomesto predstavuje nové, vďačné pole národopisnej pôsobnosti. Ide totiž o okruh problémov, kde etnografia so svojimi špecifickými poznávacími zámermi a metódami má čo povedať i v širšom vedeckom a spoločenskom meradle.

REDAKCIÁ

Blok uverejňovaných príspevkov o Bratislave pripravil Peter Salner

BRATISLAVSKÉ „ĽUDOVÉ KUCHYNE“ V PRVEJ ŠTVRTINE 20. STOROČIA

RASTISLAVA STOLIČNÁ
Národopisný ústav SAV, Bratislava

V príspevku sa zaoberám stravou, podávanou v Bratislave v tzv. Ľudových kuchyniach (Volksküche) v prvých desaťročiach nášho storočia. Hodnotený materiál bol získaný excerptovaním jedálnych lístkov, ktoré boli od konca 19. stor. pravidelne uverejňované v denníku Pressburger Zeitung. K dispozícii boli podklady z dvoch takýchto kuchýň: Erste Pressburger Volksküche a Neustädter Volksküche, a to z rokov 1902, 1909, 1913, 1921, 1922. Z rokov 1909 a 1913 boli k dispozícii kompletne celoročné jedálne lístky, z rokov 1902, 1921, 1922 len čiastočné, pretože nie všetky jedálne lístky noviny uverejnili. Ďalšie zaujímavé informácie, najmä z obdobia začiatkov Ľudových kuchýň, pochádzajú zo zachovaných zápisníc výboru I. Pressburger Volksküche.

Táto inštitúcia vznikla v roku 1875, slávnostne bola otvorená 3. novembra. Jej prvým sídlom bol súkromný dom Filipa Stern na vtedajšej Promenadenweg č. 94. Majiteľ ho dal k dispozícii za ročný prenájom 420 zlatých.

V počiatkoch sa vo Volksküche podávali obedy v dvoch kategóriách: jednodné a zlacené pre chudobných, kvalitnejšie a o čosi drahšie pre stredné vrstvy. Podujatie malo úspech, takže už začiatkom roku 1876 sa uvažuje o prenájme väčších priestorov a o zriadení tzv. Tee-

küche (čajová kuchyňa). Podľa vzoru 1. Ľudovej kuchyne sa postupne otvárajú ďalšie (Neustädter Volksküche, Volksküche der Israelitischen Gemeinde, Unitas atď.).

Pre fungovanie Ľudových kuchýň zohrávali dôležitú úlohu rôzne formy zberok a milodarov. S veľkým úspechom sa stretla napr. tombola (prvá už v roku 1876). V roku 1910 bola napr. tombola spojená s predajnou výstavou bábik. Inou formou získavania príjmov na činnosť Ľudových kuchýň boli čajové večierky a iné spoločenské príležitosti.

Z jedálnych lístkov som si všímala vždy kompletne zastúpené týždne (v čase sviatkov sa obyčajne nevarilo), a to každoročne zo štyroch mesiacov: januára, apríla, júla a októbra. Zameranie na tieto mesiace vychádzalo z predpokladu o sezónnosti stravy. Získaný materiál to potvrdil. V júli bola strava výrazne obohatená o sezónne zeleninové jedlá a často sa používalo aj ovocie. V októbri sa na jedálnych lístkoch objavovali potraviny charakteristické pre toto obdobie, napr. divina, huby a pod.

V rokoch 1902, 1909 a 1913 boli v novinách publikované jedálne lístky obedov, ale aj večerí. V rokoch 1921, 1922 tieto údaje o večeriach chýbajú. Predpokladáme preto, že sa už nepripáralovali. Večere mali stále rovnaké zloženie: čaj

s rumom, zemiaky s maslom, zelenina (pravdepodobne ako prívarok) a múčnik.

Každý obed sa skladal z troch chodov: polievky, hlavného jedla a múčnika, ktorý tvorili prevažne múčne jedlá.

Výsledky analyzovanej vzorky materiálu:

Z tabuľiek vyplýva, že v rokoch 1902, 1909 a 1913 sa varil široký repertoár polievok, z ktorých polovicu tvorili polievky zeleninové. V rokoch 1921—1922 počet ponúkaných polievok výrazne klesol, objavuje sa však stabilne dva krát do týždňa hovädzia polievka ako nový prvok v jedálnom lístku.

<i>Polievky</i>	1902	1909	1913	1921—1922
1. krúpová	1—2× za 1 týždeň	1—2× za 1 týždeň	1—2× za 1 týždeň	1× za 1 týždeň
2. cestovi- nová	1—2× za 1 týždeň	1—2× za 1 týždeň	1—2× za 1 týždeň	1× za 1 týždeň
3. krupicová	— “ —	— “ —	— “ —	
4. ryžová	— “ —	— “ —	— “ —	
5. karfiolová	1—2× za 2 týždne	1—2× za 2 týždne	1—2× za 2 týždne	
6. zemia- ková	1× za 2 týždne	1× za 2 týždne	1× za 2 týždne	
7. hrachová	— “ —	— “ —	— “ —	
8. rascová	— “ —	— “ —	— “ —	
9. hubová	— “ —	— “ —	— “ —	1× za 4 týždne
10. paradaj- ková	1× za 3 týždne	1× za 3 týždne	1× za 3 týždne	
11. fazuľová	— “ —	— “ —	— “ —	2× za 1 týždeň
12. zasmaže- ná	1× za 4 týždne	1× za 4 týždne	1× za 4 týždne	1× za 4 týždne
13. cibuľová				— “ —
14. hovädzia				2× za 1 týždeň
15. ragú	— “ —	2× za 8 týžd.	2× za 8 týžd.	1× za 4 týždne

<i>Mäso, mäso- vé jedlá, mäsové vý- robky</i>	1902	1909	1913	1921—1922
1. hovädzie varené	4—5× za 1 týždeň	4× za 1 týždeň	4—5× za 1 týždeň	2× za 1 týždeň
2. bravčová pečeň	1× za 1 týždeň	1× za 2 týždne	1× za 2 týždne	
3. párky	1× za 1 týždeň	1× za 1 týždeň	1× za 2 týždne	
4. guláš	1× za 2 týždne	1× za 2 týždne	1× za 1 týždeň	
5. bravčové mäso	1× za 8 týžd.	1× za 2 týždne	1× za 1 týždeň	
6. údené mäso	— “ —	— “ —	1× za 8 týžd.	
7. teľacie	— “ —	1× za 8 týžd.		
8. fašírka	— “ —	1× za 2 týždne	1× za 3 týždne	1× za 4 týždne
9. opečená saláma	— “ —	1× za 8 týžd.	— “ —	
10. divina		1× za 2 týždne	1× za 3 týždne	

Materiál dokladá prioritu vareného hovädzieho mäsa, ktoré sa v r. 1902, 1909 a 1913 varilo priemerne 4—5-krát do týždňa. V r. 1921—1922 bolo v podstate jediným stabilným článkom mäsiatej stravy v jedálnych lístkoch a varilo sa pravidelne vo štvrtok a v nedele. Bravčové mäso postupne od r. 1902 do r. 1913 nadobúdalo stále väčšie zastúpenie a pripravovalo sa prevažne v nedele, podobne ako fašírka. V piatok sa podávali zvyčajne párky, príp. opečená saláma. Pomerne často sa v týchto rokoch konzumovala aj bravčová pečeň. V rokoch 1902, 1909 a 1913 boli mäso, mäsové jedlá alebo údenina zastúpené každý deň, zatiaľ čo v rokoch 1921—1922 väčšinou len dvakrát do týždňa. Z mäsiatých jedál úplne absentuje ovčie mäso, hydina a ryby, na rozdiel od stravy vidieckeho obyvateľstva v sledovaných obdobiach.

<i>Zelenina a zemiacky</i>	1902	1909	1913	1921—1922
1. strukoviny	2—3× za 1 týždeň	2—3× za 1 týždeň	2× za 1 týždeň	2—3× za 1 týždeň
2. kapusta	— “ —	1—2× za 1 týždeň	2—3× za 1 týždeň	1—2× za 1 týždeň
3. zemiaky	2× za 1 týždeň	2× za 1 týždeň	2× za 1 týždeň	2× za 1 týždeň
4. kel	1× za 1 týždeň	1× za 1 týždeň	1× za 1 týždeň	1× za 1 týždeň
5. špenát	1× za 3 týždne	1× za 3 týždne	1× za 8 týžd.	
6. kaleráb	— “ —	— “ —	— “ —	1× za 8 týžd.
7. šalát	— “ —	1× za 8 týžd.		
8. tekvice	1× za 8 týžd.	1× za 8 týžd.	1× za 3 týždne	

Zelenina upravená ako prívarok a zemiaky sa podávali k mäsu. Najfrekventovanejšie boli jedlá zo strukovín (fazuľa a šošovica) a z kapusty. Zaznamenané boli rôzne úpravy kapusty, napr. paradajková a kôprová kapusta. Zemiaky sa objavujú pravidelne dvakrát do týždňa vo všetkých sledovaných rokoch. V rokoch 1921—1922 sa pripravovali prevažne na kyslo, ako samostatné jedlo. Repertoár zeleninových jedál bol v rokoch 1902 a 1909 široký, jeho počet začína klesať od r. 1913.

Múčne jedlá	1902	1909	1913	1921—1922
1. slíže, fliačky	2—4× za 1 týždeň	2—4× za 1 týždeň	4—5× za 1 týždeň	3—4× za 1 týždeň
2. halušky	1× za 1 týždeň	1—2× za 1 týždeň	1× za 4 týždne	
3. šúľance	— „ —	1× za 2 týždne	1× za 3 týždne	1× za 4 týždne
4. buchty	— „ —	1× za 3 týždne	1× za 2 týždne	1× za 1 týždeň
5. koláče	1× za 2 týždne	1× za 2 týždne	1× za 3 týždne	1× za 4 týždne
6. nákyp	— „ —	— „ —	1× za 4 týždne	
7. grenadir	1× za 8 týžd.	1× za 4 týždne	— „ —	2× za 1 týždeň
8. plnené knedle			1× za 4 týždne	
9. žemľovka			1× za 8 týžd.	

Ako múčnik sa najviac podávali cestoviny, predovšetkým slíže. Materiál dokladá ich rôznu úpravu, napr.: krupicové, suchárové, strúhankové, tvarohové, makové, lekvárové, kapustové. V rokoch 1902 a 1909 sa často podávali aj tvarohové halušky a šúľance zo zemiakového cesta. Buchty a koláče sa piekli prevažne v nedele. Materiál dokladá napr. makové, lekvárové, čerešňové, marhuľové, tvarohové buchty a slivkový, čerešňový, jablkový, kapustový, zázvorový a tvarohový koláč. Raz, v roku 1909, sa vyskytol údaj o príprave bábovky. Z nákypov sa pripravovali predovšetkým slížový, ryžový a krupicový. V roku 1913 sa v jedálnych lístkoch objavujú nové múčne jedlá, a to žemľovka a lekvárom plnené

knedle. V rokoch 1921—1922 viditeľne stúpa príprava lacného zemiakovovo-cestovinového jedla — grenadiru, ale len ako múčnika. Zaujímavé je, že ako múčníky sa uplatňovali predovšetkým cestovinové jedlá — slíže, fliačky, halušky, šúľance, ktoré sú typickým hlavným jedlom vidieckeho obyvateľstva v sledovaných obdobiah. V repertoári múčnikov je zrejmé aj zastúpenie takých múčnych jedál, ktoré sú práctne na prípravu, napr. plnené buchty, žemľovka, plnené knedle a pod.

Ryža ako importovaná potravina sa používala v rokoch 1902, 1909 a 1913 predovšetkým na prípravu polievky, menej na ryžový nákyp a raz sa uvádzajú ako príloha k mäsu. V r. 1921—1922 úplne absentuje.

Z uvedeného materiálu vyplýva, že v rokoch pred prvou svetovou vojnou sa v dvoch uvedených ľudových kuchyniach v Bratislave pripravovali obedy z pomerne širokej škály potravín. Z polievok bolo doložených 13 druhov, z mäsa, jedál z mäsa a údenín 10 druhov, zo zeleninových jedál 8 druhov a z múčnych jedál 9 druhov. Materiál uvádzajú každodenné varenie mäsa alebo údenín. V rokoch 1921—1922 zaznamenávame rapídne zúženie repertoáru vo všetkých sledovaných druhoch jedál. Z polievok bolo doložených 6 druhov (začína sa však podávať hovädzia polievka), mäso a jedlá z mäsa sa obmedzujú na 2 druhy (varené hovädzie a fašírku), počet zeleninových a múčnych jedál klesol na 5 druhov. Zároveň s tým sa zvýšila frekvencia podávania lacných jedál v týždni (napr. grenadir dvakrát do týždňa). V dňoch, kedy sa nevarilo mäso, ako hlavné jedlo sa podávali predovšetkým strukovinové prívarky, kapusta, zemiaky na kyslo a kel.

Podrobnejší rozbor viac ako dvoch tisícov jedálnych lístkov prináša množstvo zaujímavých informácií. Okrem údajov o frekvencii rôznych druhov a typov jedla sa tu prejavujú aj sociálne a spolo-

čenské udalosti. Napr. v rokoch 1921 a 1922 je očividný pokles kvality podávanej stravy. Je to dôsledok povojnovej krízy, kedy boli potravinové články drahé a ľažko dostupné. Naopak, údaje z roku 1909 a 1913 dokumentujú vysokú životnú úroveň. Situáciu najlepšie dokumentujú podrobne tabuľky, ktoré však ľažko možno prelmočiť do slovnej opisnej podoby.

Záverom treba konštatovať, že nás príspevok chápeme ako sondu do riešenia problematiky. Bolo by potrebné získať ďalšie podrobnejšie informácie o organizačnom charaktere ľudových kuchýň, ale aj o sociálnom zložení obyvateľstva,

ktoré sa tu stravovalo, o cene jedál a pod. Bez takýchto údajov sa možno v podstate vyjadriť len k repertoáru, kvantitatívnomu zastúpeniu rôznych jedál, príp. k niektorým vývinovým aspektom tohto typu stravovacieho systému. Doplnenie a porovnanie poznatkov o organizačných aspektoch stravovania s ďalšími jedálnymi lístkami, a to tak smerom do minulosti ako aj z novšieho obdobia, teda druhej štvrtiny 20. storočia, by umožnilo získať zaujímavý pohľad na jeden z dôležitých aspektov spôsobu života bratislavského obyvateľstva v minulosti.

БРАТИСЛАВСКИЕ «НАРОДНЫЕ КУХНИ» В ПЕРВОЙ ЧЕТВЕРТИ 20-ОГО ВЕКА

Резюме

Содержание статьи составляет прежде всего материал, приобретенный автором из меню, которые с конца 19-ого века печатались в ежедневной газете «Пресбургер Цайтунг». В распоряжении имелись документы: «Эрсте Пресбургер Фолкслюхе» и «Нойштетер Фолкслюхе» с 1902, 1909, 1913, 1921, 1922 годов. Из меню были избраны всегда комплекные недели из месяцев январь, апрель, июль и октябрь. В 1902, 1909, 1913 годах были опубликованы меню обедов и ужинов.

Состав ужинов был всегда одинаковый: чай с ромом, картошка с маслом, овощной гарнир и пирожное. Обед состоял из трех блюд: супа, второго блюда и пирожного. В 1902, 1909 и 1913 годах готовили широкий репертуар супов — тринадцать видов, половина из которых были овощные супы. В 1921—1922 годах количество предлагаемых супов значительно снизилось, но стабильно два раза в неделю появляется говяжий суп как новый вид блюда в меню. Что касается мяса, мясных блюд и остальных изделий из мяса материал

доказывает приоритет говяжего мяса, которое в 1902, 1909 и 1913 годах готовилось в среднем 4—5 раз в неделю. В 1921—1922 годах было по сути единственным стабильным элементом мясной пищи в меню и оно готовилось регулярно в четверг и в воскресенье. Свинина постепенно с 1902 года по 1913-ый год приобретала все большее значение и готовилась прежде всего в воскресенье (также как и котлеты). В пятницу подавали обыкновенно сосиски или поджаренную колбасу. Относительно часто в эти годы люди питались и свинной печенью. В 1902, 1909 и 1913 годах мясо, мясное блюдо или копченности подавались каждый день, но в 1921—1922 годах уже только два раза в неделю. Из мясных блюд полностью отсутствовала баранина, птица и рыба.

Овощи, приготовленные как гарнир, вместе с картошкой, подавались к мясу. Наиболее частым были блюда из бобовых растений и капусты. Картошка готовилась регулярно два раза в неделю во всех приведенных годах. Репертуар овощных блюд был в 1902 и

1909 годах пестрый, количество этих блюд начинает уменьшаться с 1913-ого года.

В качестве третьего блюда подавались прежде всего изделия из теста — галушки, шулянце (палочки из теста) и лапша. Булочки и пироги пекли прежде всего в воскресенье. Из запеканок готовилась лапшовая запеканка, манный подвиг и рисовая запеканка. В 1913-ом году в меню появились новые десерты — шарлотка и вареники с повидлом. В 1921—1922 годах значительно чаще готовится дешевое блюдо из картошки и макаронов — гренадир.

Рисом как импортированным продук-

том пользовались в 1902, 1909 и 1913-ом годах прежде всего для подготовки супа и рисовой запеканки. В 1921—1922 годах полностью отсутствует.

Приведенный обзор имеет только общий характер. В будущем необходимо приобрести новые информации об организационном характере народной кухни, о социальном составе жителей, которые здесь питались, о цене блюд и другие. Комбинация этих материалов с другими меню позволила бы приобрести интересный взгляд на один из аспектов образа жизни жителей Братиславы в прошлом.

DIE BRATISLAVAER „VOLSKÜCHEN“ IM ERSTEN VIERTEL DES 20. JAHRHUNDERTS

Zusammenfassung

Der Beitrag besteht hauptsächlich aus dem Material, das durch Exzerption der Speisekarten gewonnen wurde, die vom Ende des 19. Jahrhunderts an im Tagblatt „Preßburger Zeitung“ veröffentlicht wurden. Zur Verfügung standen Unterlagen aus zwei Küchen, aus der „Ersten Preßburger Volksküche“ und aus der „Neustädter Volksküche“, und zwar aus den Jahren 1902, 1909, 1913, 1921 und 1922. Aus den Speisekarten wurden immer komplett angeführte Wochen entnommen, jedes Jahr aus den Monaten Januar, April, Juli und Oktober.

Das Abendessen hatte stets die gleiche Zusammensetzung: Tee mit Rum, Kartoffeln mit Butter, eine Gemüsebeilage und eine Mehlspeise. Jedes Mittagessen bestand aus drei Gängen: Suppe, Hauptspeise und Nachtisch. In den Jahren 1902, 1909 und 1913 gab es ein umfangreiches Suppenrepertoire, es wurden bis zu dreizehn verschiedene Suppen zubereitet, die Hälfte davon waren Gemüsesuppen. In den Jahren 1921—1922 nahm die Zahl der angebotenen Suppen markant ab, es taucht aber stabil zweimal in der Woche Rindsuppe als neues Gericht auf der Speisekarte auf. Die An-

gaben über Fleisch, Fleischspeisen und Fleischprodukte beweisen die Priorität des Rindfleisches, das in den Jahren 1902, 1909 und 1913 durchschnittlich vier- bis fünfmal in der Woche auf den Tisch kam. In den Jahren 1921—1922 war Rindfleisch im wesentlichen die einzige stabile Art der Fleischspeisen auf den Speisekarten, es wurde regelmäßig am Donnerstag und Sonntag angeboten. Das Schweinefleisch kommt von 1902 bis 1913 immer häufiger auf der Speisekarte vor, es wurde vorwiegend am Sonntag zubereitet, ebenso auch das Hackfleisch. Am Freitag gab es gewöhnlich Würstel oder geröstete Salamiwurst. Ziemlich häufig wurde in diesen Jahren auch Schweinsleber konsumiert. In den Jahren 1902, 1909 und 1913 war Fleisch, eine Fleischspeise oder Selchfleisch jeden Tag auf der Speisekarte vertreten, in den Jahren 1921—1922 wurde es meist nur zweimal in der Woche angeboten. Unter den Fleischsorten fehlte Schöpfenfleisch, Geflügelfleisch und Fisch vollständig.

Gemüse wurde als Zuspeise und Kartoffeln als Beilage zum Fleisch serviert. Die frequentiertesten Speisen waren aus Hül-

senfrüchten und Kraut. Kartoffeln wurden in allen aufgeführten Jahren regelmäßig zweimal in der Woche zubereitet. Das Repertoire der Gemüsespeisen war in den Jahren 1902 und 1909 ziemlich reichhaltig, doch von 1913 an begann die Anzahl dieser Speisen zu sinken.

Als Mehlspeisen wurden meist Teigwaren serviert, vor allem Nudeln, Nockerln und Rollnudeln. Buchteln und Kuchen wurden meist nur am Sonntag gebacken. Von den Aufläufen waren Nudel-, Reis- und Griesauflauf üblich. Im J. 1913 tauchen auf den Speisekarten neue Mehlspeisen auf: Semmelschmarren und Knödel mit Pflaumenmus gefüllt. In den Jahren 1921—1922 nimmt die Zubereitung von Grenadiermarsch, einer billigen, aus Kartoffeln und Teigwaren zubereiteten Speise augenscheinlich zu.

Reis als importiertes Nahrungsmittel wurde in den Jahren 1902, 1909 und 1913 hauptsächlich zur Zubereitung von Suppen und Reisauflauf verwendet. In den Jahren 1921—1922 fehlt er auf den Speisezetteln ganz.

Diese Übersicht hat nur einen rahmenhaften Charakter. In Zukunft wird es notwendig sein, weitere Informationen über die Organisation der Volksküchen, über die soziale Zusammensetzung der Bevölkerung, die sich in diesen Küchen beköstigte, über die Preise der einzelnen Speisen usw. zu sammeln. Die Kombination dieses Materials mit Angaben aus weiteren Speisekarten könnte einen interessanten Blick auf einen der Aspekte in der Lebensweise der Einwohner von Bratislava in der Vergangenheit erbringen.



Dvor na Bubenkovej ulici, asanovaný v 70.rokoch. AMB

Slovenský národopis

Časopis Národopisného ústavu Slovenskej akadémie vied

Ročník 35, 1987, číslo 2—3

Vychádza štyri razy do roka
Vydáva VEDA, vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied

Hlavná redaktorka
Cl. kor. SAV BOŽENA FILOVÁ

Výkonná redaktorka
PhDr. ZORA VANOVICHOVÁ

Typografia: *Eva Kovačevičová*

Redakčná rada: PhDr. Ján Botík, CSc., PhDr. Soňa Burlasová, CSc., doc. PhDr. Václav Frolov, CSc., PhDr. Viera Gašparíková, CSc., doc. PhDr. Emília Horváthová, CSc., PhDr. Soňa Kovačevičová, CSc., PhDr. Igor Krištek, CSc., PhDr. Milan Leščák, CSc., doc. PhDr. Ján Michálek, CSc., PhDr. Ján Mjartan, DrSc., doc. PhDr. Štefan Mruškovič, CSc., PhDr. Viera Nosálová, CSc., prof. Antonín Robek, DrSc., PhDr. Peter Slavkovský, CSc., PhDr. Viera Urbancová, CSc.

Redakcia 813 64 Bratislava, Klemensova 19
Vytlačili Tlačiarne Slovenského národného povstania, n. p., Martin

Registr. zn. F 7091

Jednotlivé číslo Kčs 40,—; celoročné predplatné Kčs 80,—

Rozširuje, objednávky a predplatné prijíma PNS — ÚED, Bratislava, ale aj každá pošta a doručovateľ. Objednávky do zahraničia vybavuje PNS — Ústredná expedícia a dovoz tlače, Gottwaldovo nám. 6, 884 19 Bratislava.

© VEDA, vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied, 1987

СЛОВАЦКАЯ ЭТНОГРАФИЯ

Журнал Института этнографии Словацкой Академии Наук

Год издания 35, 1987 №2—3

Издается четыре раза в год

«ВЕДА», издательство Словацкой Академии Наук

Редакторы Д-р Божена Филова и Д-р Зора Вановичова

Адрес редакции: 813 64 Братислава, Клеменсова 19

SLOWAKISCHE VOLKSKUNDE

Zeitschrift des Ethnographischen Institutes der Slowakischen Akademie der Wissenschaften

Jahrgang 35, 1987, Nr. 2—3. Erscheint viermal im Jahre

Herausgegeben vom VEDA, Verlag der Slowakischen Akademie der Wissenschaften

Redakteure PhDr. Božena Filová und PhDr. Zora Vanovičová

Redaktion: 813 64 Bratislava, Klemensova 19

SLOVAK ETHNOGRAPHY

Journal of the Ethnographic Institute of the Slovak Academy of Sciences

Volume 35, 1987, No. 2—3

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

Managing Editors PhDr. Božena Filová and PhDr. Zora Vanovičová

Editor: 813 64 Bratislava, Klemensova 19

L'ETHNOGRAPHIE SLOVAQUE

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

Année 35, 1987, No. 2—3

Parait quatre fois par an, Editions de VEDA, maison d'édition de l'Académie slovaque des sciences

Rédacteurs: PhDr. Božena Filová et

PhDr. Zora Vanovičová

Rédaction: 813 64 Bratislava, Klemensova 19

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, B. V., Periodical Trade, Amsteldijk 44, 1007 HA Amsterdam HOLLAND

