

12. TRADIČNÁ HMOTNÁ KULTÚRA

Poľnohospodárstvo

S. Oravcová

Územie, v ktorom sa obec rozprestiera, patrí medzi najúrodnejšie územia na Slovensku. Dari sa tu širokému sortimentu poľnohospodárskych plodín. Z tohto dôvodu najvýznamnejšou a najdôležitejšou prácou v 19. a začiatkom 20. storočia bola práca v poľnohospodárstve. Celé rodiny chodievali pracovať na polia. Pôda sa využívala celá na obrábanie. Ak bolo treba, aby si pôda oddýchla, siali sa na ňu menej náročné rastliny, napríklad ďatelina. „*Málodo nechával zem úhorom. To si nemohol dovoliť.*“ V celom priestore obce sa pestovali jariny a oziminy. Základnou pestovanou obilnou plodinou v 40.- 50. rokoch 20. storočia bola pšenica. Predtým veľa ľudí nemalo možnosť sadiť pšenicu. Najskôr sa pestovala len na panstvách a bohatších statkoch. Z ozimín na prvom mieste bola raž, od 16. storočia u nás aj najpestovanejšia chlebová obilnina.⁵²³ Ovos sa pestoval vtedy, keď gazda choval kone.

Najdostupnejším a najlepším hnojivom bol maštaľný hnoj. Maštaľný hnoj sa vyvážal na polia od jesene až do jari. Vyvážal sa na vozoch alebo na kárách. „*Gazda chodil a dával hnoj. Aj my sme pomáhali, napravo maštale bol hnoj, kravy sa zapráhli a pomáhali sme tým kravam hore brehom, tlačili sme vóz s nimi, aby to vytáhli ten hnoj, ved ľedva išli kravy naše.*“ Umelé hnojivá sa začali využívať až v priebehu 60. rokov 20. storočia. S jeho využívaním začali roľníci iba pomaly. Pre ich vysokú cenu si ich nemohli všetci dovoliť. No príčinou bola i nedôvera z novej technológie.⁵²⁴

Oralo sa s plechovými, neskôr so železnými pluhmi. Zapriahali sa zväčša voľy, kone. Tam, kde nemali pluh na oranie, pomáhali ľudia z dediny. „*K nám chodili Choreňovi, mi sme nemali statek.*“ Za oplátku im dávali buď peniaze, alebo chodili odpracovať na pozemky. Napríklad olamovať kukuricu, okopávať okopaniny. „*Dali sme im 20 korún, alebo sme išli na odrábanie, mama im išla kukuricu lámať.*“ V niektorých prípadoch otec dával aj priestor svojim deťom, napríklad mohli ich vystríedať pri oračke alebo sebye. Bývala to veľká pocta pre mladého syna, ktorý mohol ukázať svojmu otcovi, čo ho naučil. „*V júli roku 1909. Nemať som ani ešte splna 11 rokov; keď ma môj otecko vystrojil na oračku, podmietku spraví po skosení pšenice. Bolo to na farském pozemku na pažici, pozemek sme mali v árende, jeden hektár zeme. Mal som volky mladé trojročné.*“ „*Veľké gáne sa moseli roztlčiť z motyku, to len v záhrade, na poli sa to rozrábalo s bránami. Najskôr z veľkými na hrubo sa pobehalo a z malými sa pripravilo na drobné.*“ S novými priemyselnými vynálezmi sa začali používať nové poľnohospodárske stroje, napr. sečkovica na konský pohon – *gepel*, sejačky, železné pluh.⁵²⁵ Najmladším poľnohospodárskym náradím na drvenie hrúd je valec, ktorý sa používal najskôr na veľkostatkoch a neskôr prenikol v priebehu 19. storočia aj do menších usadlostí.⁵²⁶ Pred sadením sa obilie požeh-

⁵²³ Slovensko 3. Lud. Zv. 2. (Ed. Božena Filová), Martin : Obzor 1975, s. 765.

⁵²⁴ Hont. Tradície ľudovej kultúry. Zostavil Ján Botík. Banská Bystrica : Vydavateľstvo Osveta 1988, s. 58.

⁵²⁵ MONCMANOVA, Ľ.: Hrnčiarovce nad Parnou. Trnava: OÚ Hrnčiarovce nad Parnou 2003, s. 215.

⁵²⁶ SLAVKOVSKÝ, P.: Tradičná agrárna kultúra Slovenska. Bratislava: VEDA 1998, s. 28.



Žatva za Rakúsko-Uhorska, okolo roku 1915



Žatva u Jána Horvátha, 40. roky 20. storočia

naľa a všetci sa pomodlili Otčenáš a Zdravas a až potom sa začalo siať. „*Bože požehnaj nám túto úrodu.*“ Ešte v priebehu 20. storočia bolo známe vysievanie z ruky. Na rozsievanie slúžila konopná plachta, ktorá mala štyri traky. „*Rozsieváč mal plachtu zavázanú na krku a napredku si to držal z jednu ruku a z druhej rozsieval. Šál pred seba a do strán.*“ Ak býval väčší pozemok, gazda rozhodil osivo každý krok na jednu i na druhú stranu. Podľa vypovedí respondentov sa sejačka dostáva do popredia v 30. rokoch 20. storočia.

Jedným z archaických náradí, ktoré sa používali pri žatve, bol zúbkovaný srp. Kosák sa do vidieckeho prostredia dostal v priebehu 18. storočia v súvislosti s manufaktúrnou a továrenskou výrobou.⁵²⁷ Žatva sa vykonávala v júli – začiatkom alebo v strede mesiaca. Stávalo sa, že sa žalo aj na konci augusta. Rozhodujúcim faktorom pri žatve boli klimatické podmienky a tým i rast plodín. Zrelosť obilia kúšal gazda. „*Tato chodíli pokukat, či už volado nejde kosit, a potom si vždi odtrhli klásek, požuvali ho, a potom povedali, že už bi sa i mohlo kosit.*“ Kosili chlapi, no našli sa v dedine i ženy. Išlo o vdovy alebo o ženy, ktoré nemali mužské pokolenie v rodine. Vtedy sa i niektorí chlapi z dediny podujali a pomohli im s kosiením. Kosilo sa s kosami alebo s kosákmi. Po kosení sa robilo *hrstkovanie*, robievali to deti a ženy, ktoré chodili za koscom a ukladali klasy na kôpku pre ľahšie vytváranie snopov. Snopy sa ukladali do krížov, alebo *polkrížov*. Bývali známe tri druhy ukladania snopov – vertikálny, horizontálny, vešanie obilných snopov na drevené ostrvy. Najstaršou formou bola práve horizontálna forma, ktorú tiež nazývali *kríž*.⁵²⁸ Na vrch kopy sa ukladal posledný snop, nazývaný tiež aj ako *kňaz*. Senné hrable sa využívali pri zhrabávaní strniska. Snopy sa zväžali do dediny na senných vozoch s rebrinami, dlhých aj 4 metre. „*Ráda sme sa vozili na vozoch, keď sa naložilo šeko, hore sme si sadli jako dzeći a tak sme išli do dedziny.*“ Kto nevlasťnil záprah, najmal si furmanov. Ich prácu gazdovia alebo gazdiné chodievali odraďať na ich pozemky. Po žatve sa konávali oslavy. Vyrábali sa vence pre gazdu, u ktorého sa vykonávala žatva. Dožinky sa vyvinuli pravdepodobne z prastarých pohanských rituálov, ktorými ľudia ďakovali prírode za úrodu. Ako poďakovanie sa v minulosti nechávalo kúsok nezožatého poľa alebo najkrajší snop. Celé dedinské spoločenstvo sa zúčastňovalo na týchto oslavách. Mlátiči zväčša chlapi s cepami. Cepy si roľníci vyrábali sami.⁵²⁹ Mlátiči žetia, niekedy i šiesti muži žetia oproti sebe a v určitom rytme búchali s cepami na obilie. Ak sa niektorí z nich pomýlil, cepy sa im zaplietli dokopy. Ručné mláťačky sa začali objavovať už začiatkom 20. storočia.⁵³⁰

Po mlátení obilia prišlo na rad samotné jeho čistenie. Obilie sa čistilo ovievaním vo vetre. Do plachty sa dalo obilie a vyhádzovalo sa do vzduchu. Čistenie sa mohlo vykonať len pri vetre. Ovievanie vo vetre robievali gazdiné. Muži tiež ovievali, ak bolo veľa obilia. „*Rajtárom sa prosievalo zbožie, hodžilo sa to do takej nádrže a plevy išli mimo a zrná išli mimo. Pri rajtári bývali aspon dvá, aby sa im to ľahšie robilo.*“ Ostané plevy z obilia sa buď hádzali do hnoja, alebo sa prípadne páľilo. Po očistení obilia nasledovalo uskladňovanie obilia. Obilie sa schovávalo do obilninových jám, ktoré sa nazývali tiež



František Damašek

zbožné jamy a nachádzali sa pred domami alebo vedľa domu. Zvrchu mala jama priemer asi 60 cm a hĺbok bola asi 2,5 metra. Na vrchu mala úzke hrdlo a postupne sa rozširovalo. Hrdlo muselo byť také široké, aby tam vošiel dospelý muž. Jamy pripomínali „*veľké brucho.*“ Vnútri sa jama vystlala ražnou slamou, spodok sa riadne očistil. Slama musela byť suchá a čistá, aby obilie nesplesnulo. Na vrch jamy sa dávala lata, a niektorí gazdovia ju zahádzovali trochu hliny. Na väčšie množstvo obilia slúžili truhlice. Truhlice sa využívali i na uskladnenie múky, nazývali sa „*múčne truhlice.*“ „*Mlet sa chodžilo k mlynárovi do mlyna. Žito sa dalo v mechoch na voz a dalo sa to zemeť na múku a jačmen sa nechával k budúcnemu roku a slúžilo jako krmivo.*“ Ľudia chodievali mlieť obilie do Kátľoviec k Bzduchovi a do Radošoviec a Špačinniec.

Zelenina

Najdôležitejšia pestovaná zelenina bola mrkva, petržlen, kapusta, cesnak a cibula. Šalát, špenát, paradajky a paprika sa začali dostávať do popredia po druhej svetovej vojne.⁵³¹ Rozšírené bolo pestovanie okopanín, najmä rozličné druhy repy. Okrem krmnej sa pestovala i sladká repa. Krmná repa bola určená ako krmivo pre ošpané. Starú tradíciu má pestovanie maku. Aj strukoviny tvorili neodmysliteľnú súčasť jedálneho lístka. Najdôležitejšie strukoviny boli fazuľa, hrach, šošovica, no v neposlednom rade aj bób a cicer, z ktorého sa varila výborná cicerová kaša. Zemiaky sa uskladňovali v jamách vyzadu na záhrade, alebo v malých pivniciach pri dome. Pivnice neboli v takých rozmeroch ako v súčasnosti. Bývali to malé jamy, do ktorých zahrabávali zemiaky. Na „*hóru*“ – povalu uskladňovala kukurica. Cesnak a cibulu viazali do viazančiek a nechávali ich v podstrešných priestoroch dosušiť. Kapusta sa dávala do sudov.

Ovocie

Typické pre Dolné Dubové sú čerešne. Čerešni bol plný chotár. Na okolí v žiadnej dedine nebolo toľko čerešní ako v Dolnom Dubovom. Hartmanky boli niekoľkokrát väčšie a to bol čerešňový sad, nie remíz ako dnes. Pozostatky starých čerešní je tam vidieť doteraz. V chotári boli rady čerešní od Hartmaniek až po cestu, od potoka k čerešenskej ceste, okolie Zlína, kde boli aj vinohrady. Z Dolného Dubového sa chodili čerešne predávať do Trnavy. Ráno vždy bolo na zastávke (50. roky minulého storočia) aj okolo 10 košov plných čerešní, ktoré chlapi potom povýkladali navrch autobusu a ženy ich išli predávať na trh do Trnavy. Ešte v 70. rokoch nakupovači ovocia v celom okolí žili z dolnodubovských čerešní a čakali, kedy

⁵²⁷ TAMŽE, s. 28.

⁵²⁸ TAMŽE, s. 32.

⁵²⁹ CEPY – ohľávky bývali vyrobené z bravčovej, niekedy z hovädzej kože. V niektorých prípadoch sa vyskytovali i drevené a železné ohľávky. Ručky sa vyrábali z lišky. (EKS, zv. 1, s. 58.)

⁵³⁰ BOTIK, J., c. d., s. 62.

⁵³¹ SLAVKOVSKÝ, P., c. d., s. 39, 40.

sa v *Dubovom* začnú oberať čerešne. Ďalším rozšíreným ovocím boli slivky. Varenie slivkového lekváru bola udalosť, na ktorú sa tešili všetky deti. Lekváru sa varilo veľké množstvo (jedna rodina aj niekoľko desiatok litrov). V 50. rokoch minulého storočia sa nevarili žiadne džemy, pretože boli drahé a pri jeho výrobe bolo potrebné použiť cukor. Vzhľadom na to, že sa varilo veľmi veľa lekváru, bolo potrebné na jeho varenie použiť špeciálne nádoby (pri varení lekvár aj veľmi prskal a odfrkoval na steny), preto sa lekvár nevaril doma, ale bolo niekoľko domov, kde sa varil a tam sa upisovala celá dedina. Lekvár sa totiž často z jednej dávky varil i viac ako 10 hodín, preto na varenie lekváru bol poradovník. Na hornom konci sa varil lekvár u Dobiášových (dom medzi cintorínmi). Mali na to osobitnú šöpu, v ktorej bol na tento účel postavený murovaný sporák, na ktorom bola veľká varná nádoba obdĺžnikového tvaru so zvláštnou varechou, ktorá bola do tvaru L. Mala dlhú rúčku, aby lekvár, keď už bublal, neoprsol toho, kto miešal; spodnú časť mala urobenú presne na mieru na nádobu, v ktorej sa lekvár varil, aby niekde v rohu neprihorel, keď sa miešal.

U Dobiášových a Rácikových sa lekvár varil vo dne i v noci a trvalo to niekoľko týždňov. Doma sa slivky odkostkovali a presne na určenú hodinu sa doviezli vypukané slivky Dobiášovým. Každý si doniesol dostatok dreva a začal variť. Deti vždy čakali na tzv. „brečku.“ To boli rozvarené slivky, z ktorých už bola riedka hmota. Tá sa potom varením zahusťovala a tú im rodičia dávali na chlieb. To bola pre ne najlepšia pochúťka.

Sadili sa aj jablone a hrušky. Ovocie sa zbieralo do pletených košov. Okrem lekváru sa ovocie sušievalo a zaváralo na neskoršie časy. Sušenie ovocia prebiehalo dvojakým spôsobom: prírodným alebo umelým spôsobom. Prírodné záležalo od slnka, umelé sušenie sa vykonávalo v chlebových peciach, kde sa využívalo hlavne zvyškové teplo pece po upečení chleba.⁵³²

Chov hospodárskych zvierat



Pastier, 30. roky 20. storočia

V poľnohospodárstve mal dôležité miesto chov hospodárskych zvierat – predovšetkým sa choval ťažný dobytok (voly, kone) i zvieratá na mliečnu produkciu (kravy, kozy)⁵³³ a na produkciu mäsa (hydina, ošipané). Gazdovia uskladňovali zvieratá v maštaliach, v kurinách, v chlievoch.⁵³⁴ „*My sme chovali zajáčov, prasátká aj tri, slépkly, husy, kačice, capkov; mali sme aj jedného bulka. Bulko bol tak naucen-*

⁵³² EAS, s. 17, mapa 34.

⁵³³ Na mliečnu produkciu sa chovali taktiež ovce. Rozdeľujeme dva spôsoby chovu oviec, a to nížinný a horský. Prícom ani jeden z nich sa nevyznačuje práve pre túto lokalitu. Podrobnejšie informácie pozri ETKS, zv. 1, s. 444, 445.

⁵³⁴ MONCMANOVÁ, L., c. d., s. 219.

ný, že keď počul buchnúť dvere, začal bučať a sme vedeli že je hlanný. Ja som mu dávala aj jabláká cez plot. A môj brat ho mal veľice ráda, ten sa na nom aj vozil. Aj sa mama bála, či mu neublíži, ale bulko ho mal tiež ráda.“ Z hydin sa chovali sliepky, husi, kurence, kačice. Sliepky boli zdrojom vajec. Husy sa chovali na perie a mäso. Husi pásli všetky deti. Husi išli na potok napr.



Gazda s ošipánymi, 50. roky 20. storočia

„*Pod židové*“ okúpať sa

a napiť vody a potom sa celý deň pásli. Na jeseň sa chodili husi napásať na strniská. Tam boli s nimi až do neskorého večera. Až keď sa slnko začalo dotýkať smolenických vrchov začali ich zaháňať domov. Husi sa dali do radu. Vpredu išla stará (stará hus) a mladé za ňou a neomylné trafili k domu. V dedine boli stovky husi. Na zimu si každý nechal staré husi na zničanie vajec a podľa dohody niektoré rodiny aj gunárov. Husi sa cez zimu vyhánali na ulicu a tam v krdľoch trávil celú zimu. Domov sa vracali iba na noc. Bolo to potrebné aj z praktického hľadiska, aby sa vytvorili krdle, v ktorých potom na jar gunáre (húseri) pojímali husi aj z tých domov, ktorí si nenechali gunára. Husi sa označovali vystrihovaním plávacích blán. Každá rodina mala typické označenie všetkých húseníc. Robilo sa to u mladých húseníc tak, že nožnicami sa vystrihli znaky na plávacích blánach. Každá gazdina vedela ako poznačila húsatá (či na pravej alebo ľavej nohe, či jeden alebo dva zástrihy a pod). Koncom 50. a začiatkom 60. rokov sa začalo označovať aj farbou.

„...*mali sme s červenú čárku nakreslenú na hlave husi...*“ Ďalší spôsob označovania bolo vytrhnutie pier a zastrhnutie krídel.

Tradičný odev

M. Sluková

V minulosti sa obyvatelia Dolného Dubového živili najmä poľnohospodárstvom. Ťažko pracovali na poliach, doma chovali dobytok a hydinu. Manuálna práca bola súčasťou každodenného života. V letných mesiacoch pracovali od skorých ranných hodín až do západu slnka, a preto aj oblečenie malo byť hlavne pohodlné, vzdušné a voľné pri práci. Pracovný odev bol jednoduchý, nezdobený a bez výšiviek. Na zhotovovanie odevu sa používalo najčastejšie konope, bavlna, koža, kožušina. Hodváb, ktorý patril k obľúbeným materiálom, bol drahý a používal sa iba na sviatočný odev.

Ženy nosili *rubáš*, ktorý bol pomerne tvrdý, ušitý z konopného plátna. Neskôr ho nahradila spodná bielizeň. Na rubáš nosili *zásterku – fertsuku*. Pod rubáš sa obliekala *spod-*



Angelika Bachratá narodená r. 1889



Dievčatá v dobovom odeve, 30. roky 20. storočia

nička. Vo vrchnej časti pod rubášom sa nosila blúzka (vrchy), ktorá siahala do pásu a bola ušitá z bieleho plátna. Vrchy boli po lakte a pod krkom sa uväzovali na mašličku. Ženy nosili na hlavách ručník, uviazaný pod krkom alebo na „*mijauku*“ (uviazaný dozadu).

Sviatočný odev bol z drahších materiálov, viac zdobenejší rôznymi farebnými, najdrahšími zlatými a striebornými niťami, flitrami. *Rukávce* boli šité z konopného plátna. Vyšívajú sa cez kartón. Mali kryť ruky a plecia. Vyšívajú sa naplno. Nad laktom ako končili rukávce sa priväzovali *tacle*, ktoré boli čipkované. Boli z jemnejšieho materiálu, ozdobené výšivkou a čipkou. Na rukávce sa obliekol *živônik* (*prucel*), ktorý sa zapínal vpredu na gombíky alebo háčiky. Bol skrášlený pestrými farbami. „...*vrchní lajblik, ten bol robení z takého materiálu a hovorilo sa tomu stromová látka. To bolo pestrofarebné, zelené, fialové, modré, a to bolo tak tkané, že tí ruže už boli fľom. Vrchní lajblik bol potšíti bjélým, na tom bola tá stromová látka, bohato zdobená na chrpte.*“ Okolo krku sa dával *krézel*, ktorý bol nariasený a ozdobený zlatou niťou a čipkou. Na krézel sa vpredu priplala mašľa.

Súčasťou spodného odevu boli aj *spodnice – boňnice*. Tie sa škrobili a obliekalo sa ich niekoľko vrstiev. Do sukne sa zastrčili odevné súčasti vrch-



Ľudmila Behúlová, 40. roky 20. storočia



Sviatočný odev, 20. roky 20. storočia

ného odevu. Sukňa bola nariasená, vzađu z nej bolo vidno cca 20 cm a bola farebná. Zástera sa obliekala vpredu od pásu dolu a bola do dĺžky rubáša. Nosili sa v tmavších farbách, najmä čierne alebo tmavomodrá bola najrozšírenejšia. Šila sa z plátna, vo sviatok z drahších materiálov. „*Ve svátek sa nosili aj drachšé veci, to zme mali robené z glótu, listěru alebo plechové. To zme si tak dali porobiť. To sa tedi tak volalo.*“ Na záver sa okolo pásu ovinula *stužka*, ktorá bola rovnakej farby ako mašľa pod krkom. Jedným z charakteristických znakov, ženského odevu bol účes a pokrývka hlavy. Slobodné dievčatá mali upletené vrkoče, nosili vo vlasoch mašľu. Vydaté ženy nosili čepce a ručníky. Sviatočné ručníky boli biele, bohato ozdobené výšivkou.

Všedný mužský odev bol v prvom rade jednoduchší, menej ozdobený. Vo sviatočné dni si obliekali *biele košeľe* s vyšívanými rukávami. Pri vyšívaní sa tiež používali zlaté alebo strieborné nite. Na košeľu sa obliekala *vesta – prucel*. „*Mal oblečení košelu, kerá nemala limec ale tuto okolo krku nazbieraná. Košelu mal oblečení pot tím prucelom a tá košela mala dlhé rukávi a ti boli celé vyšívané, kvetinkový vzor. Výšivki boli všade plné.*“ Obliekali sa čierne nohavice (na spodku zúžené), ktoré boli ozdobené. Opasok držal nohavice, bol vyrobený z kože. Na nohách sa nosili čížmy.

V lete sa na nohách nosili sandále s ramienkami alebo pantofle, chodilo sa aj na boso. V zime sa v Dolnom Dubovom obúvali *bagandze* a na sviatok *čížmy*.

Počas pracovných dní si muži obliekali *gace* z konopného plátna (dolu rozšírené). Uväzovali sa na pásu šnúrkou. Na vrch si obliekali ľanovú košeľu s rozšírenými rukávami. K mužskému odevu patrili aj *vesty*. V zime sa nosila *kabanica*. Ako pokrývku hlavy muži nosili klobúky a v zime kožušinové baranice. Muži i mládenci nosili na hlavách klobúk – *širák*, ktorý bol vyrobený z tmavého materiálu. Zachovať tradíciu v mužskom odeve sa nepodarilo tak dlho ako v ženskom. Muži sa skôr „*popánštili*.“ Už začiatkom 20. storočia sa tradičný odev vytráca aj z dedinského prostredia. Muži vo sviatočné dni nosia oblek.



Irenka Horváthová, 50. roky 20. storočia

Strava a stravovanie

S. Oravcová

Strava a stravovanie patrí k základným biologickým potrebám človeka. Stravovanie sa prispôbovalo ročným obdobiam, podriaďilo sa striedaniu dní pracovných a sviatočných i náboženským regulám. Strava našich predkov bola veľmi jednoduchá. Nemali čas na dlhú prípravu jedál, keďže väčšinu času pracovali na poliach. Gazdinky v minulosti boli veľmi šporovlivé a vedeli navariť aj z potravín, ktoré dnes ak takmer nepoznáme a nepoužívame: napríklad z listov divorastúcich rastlín – žihľava, lopúchy, štiavu kyslého, divého cesnaku, lobody, púpavy, chrenu, prípadne zo strukovín ako cicer, bôb, slovienka, či zo skoro zabudnutých obilnín, napr. pohánky, prosa, tenkeľa.⁵³⁵ Väčšinu potravín si buď sami dopestovali a dochovali, alebo nazbierali v okolitej prírode. Ako dochucovadlá sa používali cesnak, cibula, kôpor. Ocot sa vyrábал z planého ovocia alebo z kyslého vína. Jediná surovina, ktorá sa kupovala, bola soľ. Jej spotreba bývala väčšia práve pre jej konzervačné vlastnosti.⁵³⁶

Aj v minulosti mali ľudia pravidelné stravovacie návyky. Najskôr bol *frštnuk* – raňajky, potom obed a medzi obedom a večerou sa podával *nešpor* – *olovrant*. Na raňajky sa jedávala napr. praženica (škvarčina). Starí ľudia zvykli jedávať suché rožky, pričom ich zapíjali bielou kávou alebo čajom. V bohatších rodinách jedávali údenú slaninku s chlebom. Na večeru sa jedávalo to, čo zostalo z obeda. Niektorí mávali na večeru to, čo na raňajky. Ako primárny zdroj prípravy jedál bolo varenie a pečenie. Varenie na otvorenom ohni bolo rozšírené. Pre domácnosti v druhej polovici 19. storočia bolo veľkým prínosom, keď sa začal používať sporák ako základ uzatvoreného spôsobu varenia a pečenia.⁵³⁷

Najstaršie pokrmý našich predkov tvorili obilninové jedlá. Najčastejšie išlo o pšeničné a ražné výrobky. Z pšeničnej a ražnej múky sa robili rôzne kaše i cestoviny pripravené rôznym spôsobom, napr. mrvénim, šúľaním, hádzaním, trhaním, strúhaním. Po uvarení sa cestoviny dochucovali tvarohom, makom, orechmi. Ako obľúbené jedlá sa konzumovali buchty a záviný, nazývané tiež *štrúdle*. Počas fašiangov sa pripravovali na oleji alebo masť fánky, šišky. Z kysnutého cesta si ľudia pripravovali *posúchy* – *báleše*, ktoré si so sebou brávali na polia. Najdôležitejšou potravinou v jedálnom lístku ľudí však bol chlieb, ktorý sa v minulosti pripravoval doma. Raz za týždeň sa pieklo 8 až 10 pechov chleba. Chlieb sa vyrábал z kvásku. Kvások získavali zo sušeného chlebového kvásku. Chlebové cesto sa spracovávalo v koryte, kde sa nechalo aj vykysnúť. Cesto bolo dobre vymiesené, keď sa ľahalo a nelepilo sa na ruky. Do pece sa *sádzal* chlieb drevenou lopatou. Asi dve hodiny sa chlieb piekol, potom sa vybral a potrel vlažnou vodou. Nechal sa pri peči, kde vychladol. Chlieb chladol aj dve hodiny.⁵³⁸

Zelenina patrila medzi najčastejšie potraviny v domácnosti. Podávala sa k mäsu, varili sa z nej polievky, prívarky, kaše, ale jedávala sa aj ako samostatné jedlo. Zo strukovín sa vyrábali polievky, omáčky, prívarky. Významnou plodinou boli cicer. Pe-

čené zemiaky v šupe zapíjané kyslým mliekom bývalo veľmi rozšírené jedlo. Súčasťou každodennej výživy bolo pitie kravského alebo kozieho mlieka. Mliečne výrobky ako maslo, tvaroh a smotana sa zvykli kombinovať s inými druhmi jedál. Masové výrobky sa podávali len počas rôznych rodinných a spoločenských príležitostí, cez sviatky, alebo počas nedele. Nedefňajšia polievka sa varievala z hovädzieho mäsa, ktoré sa podávalo so zemiakmi a s chrenom. Bravčové mäso a výrobky sa získavali z domáceho chovu, zo zabíjačiek. Zabíjačky patrili medzi významné ročné príležitosti.

Počas roka sa vo všedné dni jedávalo skromnejšie, a vo sviatky z bohato prestretých stolov. Predovšetkým na kresťanské sviatky ako Veľká noc a Vianoce sa dodržiaval zaužívaný jedálny lístok. Pôstne jedlá sa varili predovšetkým zo surovín rastlinného charakteru. Pred veľkonočnými sviatkami sa držal prísny pôst. K tradičným veľkonočným jedlám patria vajčka. Známa je i príprava *strateného kuraťa*. V niektorých rodinách si v domácnostiach piekli barančeka alebo malé kozľa. V súčasnosti ide skôr o pečenie koláča v podobe barančeka. Večer na Bielu sobotu si doma gazdinky nachystali varené vajčka, pečené mäso, soľ a vianočku – *caletku*, niekde aj údené mäso. Na druhý deň sa na ranej omši posvätili tieto jedlá, uložené v košíku. Jedli sa počas slávnostných raňajok. Jednotlivé jedlá a chody na Vianoce symbolizovali hojnosť. Na Štedrý deň sa pripravovala kyslá biela polievka zo šošovice alebo fazule a buchty, neskôr už aj vyprážaná ryba so šalátom. Počas týchto dní sa chystali aj rôzne druhy pečív a koláčov, najmä podhlovasté koláče – makovník, orechovník. Na vianočnom stole nesmeli chýbať oblátky a ovocie, najmä jablká, orechy, sušené slivky.

Fazuľová polievka nakyslo

Fazuľu namočíme deň vopred do vody, v ktorej ju budeme aj variť. Môžeme k nej pridať kúsok mäsa, klobásky alebo slaniny. Keď je uvarená, správime si zátrepku a môžeme pridať kyslú smotanu, ocot.

Cícerová kaša

Trištvrté litra cícera uvaríme domákka, pridáme 2 kilá ošúpaných a na kocky pokrúpaných zemiakov, soľ a ďalej varíme. Keď sú zemiaky uvarené, premiešame, podľa potreby zahustíme krupicou a na miernom ohni necháme dovariť. Kašu dochutíme na masť osmaženu cibulou. Ako prilohu podávame kyslú kapustu. Studená kaša sa môže zalievať studeným mliekom.

Domáci chlieb

Pol kocky droždía rozmiešame vo vlažnej vode. Jeden a pol kila hladkej múky, 2 lyžice soli a 2 lyžice octu spracujeme s vlažnou vodou na cesto a priliejeme kvások. Vymiesené cesto necháme kysnúť asi pol hodiny. Potom rukami na doske rozťaháme na veľký plát, ktorý dvakrát položíme cez seba, aby vznikli štyri vrstvy. Opäť necháme asi 20 minút kysnúť a celý postup ešte raz zopakujeme. Potom cesto dáme do vopred vymasteného plechu s vysokými stenami. Chlieb pečieme v horúcej rúre do zlatista, potom teplotu zmieňme a dopiekame asi 50 – 60 minút. Po vybratí z rúry chlieb ihneď potrieme vodou.⁵³⁹

⁵³⁵ Tenkeľ je nárečové slovo, pôvodne z maďarčiny, ktorým sa označuje druh pšenice. (Slovník slovenského jazyka. Hlavný redaktor dr. Štefan Peciar, ČSČ. Bratislava: Vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied 1959-1968.)

⁵³⁶ STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, R.: Slovenský rok – receptár. Martin: Matica slovenská 2004, s. 9-10, 50, 51.

⁵³⁷ EFKS 2, s. 200, 201.

⁵³⁸ MONCMANOVÁ, Ľ., c. d., s. 222.

⁵³⁹ STOLIČNÁ-MIKOLAJOVÁ, R., c. d., s. 64.

Slivkové gule od Cecílie Melúchovej

Pol kg zemiakov, 5 dkg krupičkovej múky, 7 dkg detská krupica, 2 dkg masla, 1 vajce, trochu soli. Všetko zmiešame a postupne si z cesta odfňame a zakrývame slivky. Po zakrytí dáme variť do vriacej vody. Môžeme podávať s orechmi, makom, cukrom.

Medovníky od Vilmy Valentovičovej

1kg hladkej múky, 5 vajec, 3 lyžičky sódy bikarbóny, 20 dkg orechov, 1 lyžica škoric, 50 dkg cukru, 25 dkg roztopeného medu, 6 lyžíc roztopeného masla. Cesto treba miesiť deň vopred.



Slivkové gule

Tvarohové pagáčiky od Heleny Peškovej

30 dkg hladkej múky špeciál, 25 dkg Palmarinu, 25 dkg jemného tvarohu, 2 žĺtky, 5 dkg kvasnic, 2 lyžičky soli, 7 dkg nastrúhaného eidamu. Cesto sa spracuje a hneď sa môžu vykrajať pagáčiky. Plech si môžeme potrieť so slanou vodou a poukladáme pagáčiky vedľa seba. Necháme ich chvíľu nakysnúť.

Tradičná architektúra a bývanie

V. Mitasová

Obec Dolné Dubové sa rozprestiera v nižšom geografickom útvere a je súčasťou trnavského kultúrneho regiónu. V tradičných stavebných prvkoch sa nám do popredia dostáva hĺna, pričom drevo a slama boli zatlačené do úzadia na základe nižšej miery trvácnosti a ohnôvzdornosti. Z hľadiska charakteristických prvkov možno túto lokalitu predstavovať ako homogénnu architektonickú jednotku so všeobecne rozšírenými stavebnými prvkami a jednotlivými detailmi (pricestná radová zástavba, trojpriestorová dispozícia, hĺna ako dominantný stavebný materiál, jednotné radenie dvora).

Sídelný vývoj a jeho forma

Z hľadiska historicko-sídelného rozvoja lokality možno za autotónne jadro považovať centrálnu časť intravilánu obce, lemujúcu dnešnú cestu (hradsá, hlavná), po obidvoch stranách dopravnej komunikácie, ktorá sa tiahne od vstupu do obce (od Špačimiec) až po jej koniec (smer Horné Dubové). Podľa starších obyvateľov sa v tejto časti koncentrovali majetnejšie rodiny (hlavne pravá strana pri kostole): „to tam takí bohatí bivali, čo mali role a hospodárstva, to boli veľké majetky.“ Domy boli budované prevažne pozdĺžne s líniou hradskej (pravá strana, smer Horné Dubové), čím vytvorili radovú zástavbu v obidvoch smeroch po stranách komunikácie. Tvar zástavby kopíruje v plnej miere komunikáciu v dĺžke niekoľko kilometrov a v závere sa vidlicovito rozdeľuje.

18.-19. storočie predstavujú stagnáciu vo výstavbe obytných domov, ale aj hospodárskych budov. Ešte začiatkom 20. storočia je obec pokladaná za nerozvojovú: „to mi ket sme sa sem nastahovali tak toto bola jakože úpadková obec, ona jakože už nemohla ništ priniešť osohu.“

Postupným nárastom populácie na konci 20. storočia a snahou pre hospodársko-sídelnú samostatnosť obyvateľov sa hlavná ulicová zástavba rozšírila o bočné línie. V poslednej dobe sa otvoril nový stavebný areál v podobe obytných jednotiek, tzv. bytoviek. Z hľadiska orientácie v intraviláne sa v obci nezačul systém ulíc. Obyvatelia a návštevníci obce sa riadia na základe číslovania domov alebo priezviska a prezývok rodín, napr. pri Cichých.



Letecký pohľad na stavby z r. 2012

Komplex usporiadania roľníckej usadlosti zodpovedal majetkovým pomerom jednotlivých obyvateľov. Počet a rozmiestnenie obytných a hospodárskych častí domu bol zjavným faktorom a ukazovateľom spoločenského statusu. Pre klasickú pricestnú radovú sídelnú formu, keď sa domy situovali približne v rovnakých intervaloch, t. j. jeden vedľa druhého, bolo charakteristické radenie objektov kolmo na os hlavnej komunikácie, čiže priečelím domu do ulice. Hospodárska časť nadväzovala na obytnú až do hĺbky dvora, pričom celý komplex kryla spoločná strecha. Tento typ zástavby nájde v obci dodnes. Čo sa týka sociálnej stratifikácie obyvateľov zodpovedal skôr chudobnejším obyvateľom – drobným roľníkom a bezzemkom. Priečne situovanie domu bolo zriedkavejšie a typickejšie pre bohatšie sociálne skupiny. S týmto typom obydli sa spájala uhlová zástavba dvora, kedy sa na frontálny obytný trakt kolmo napájala hospodárska časť v tvare obráteného L. Hospodársky dvor bol zakončený voľným priestorom, ktorý bol využívaný na pestovanie zeleniny, kvetín alebo stolových odrôd vlníča.

Pôdorysno-priestorová dispozícia obydlia

Najstarším vývojovým štádiom domu v danej lokalite bola dvojpriestorová dispozícia obydlia s izbou a s predsieňou, ktorá mala charakter čiernej kuchyne na základe rohového umiestnenia otvoreného ohniska v nej. Za predsieňou nasledovala malá komora alebo hospodársky trakt – maštaľ. Dvojpriestorové domy boli obývané chudobnejšími vrstvami obyvateľstva a zachovali sa len do prvej polovice 20. storočia. Vývinovým variantom dvojpriestorového domu je polopriečka, ktorá oddeľuje vstupnú časť kuchyne od varného priestoru. Čiže tento priestor má nielen funkciu vstupu, ale aj skladovaciu funkciu, kde sa odkladajú predmety kuchynskej a každodennej potreby. Varný priestor tiež prešiel vývinom, keď ohnisko nahradil „*šporák s pecou*“.

V priebehu 19. a v prvej polovici 20. storočia sa uplatňuje najrozšírenejší typ pôdorysu – trojpriestorový dom s radením: izba – kuchyňa – komora. V hlavnej obytnej izbe sa koncentroval kompletný rodinný a spoločenský život: „...*to bolo šedýcky na pretku taká izba, parádna, tam sa jako sedávalo z hostami a náščevy tam boli*...“ Kuchyňa bola vstupom do domu a priechodná obojsmerne, to znamená že ústila do izby i do skladovacej komory. V obci však nie sú výnimkou ani štvorpriestorové domy s dvoma izbami s prístupom z kuchyne a komory, ktorá je začlenená až za druhú izbu. Tým vznikala izba, ktorej ľudia hovorili *zadná, na zatku*. Tento typ obydlia bol charakteristický pre bohatšie roľnícke vrstvy. Vnútorý trakt vytváral kryté odstrešie, tzv. *gánok*, čo zabezpečilo previsnutie strechy.⁵⁴⁰

Vertikálne členenie domu poskytovalo obyvateľom Dolného Dubového podstrešný a pivničný skladovací priestor. Povala alebo aj *hóra* vznikala prekrytým priečnymi stropnými trámami drevenými fošami. *Hóra* slúžila hlavne na uskladnenie obilia, potravín, zeleniny, ovocia i šatstva. Pivnice boli hĺbené do zeme a mali požadované rozmery podľa potreby. Spravidla boli vykladané kamením alebo pálenou tehlo. Svojou ustálenou teplotou predstavovali vhodný skladovací priestor na dlhodobéjšie uchovanie potravín, zeleniny, hlavné zemiakov.

Technológia výstavby domu

Voľba vhodného stavebného materiálu bola vo výraznej miere podmienená lokálnymi prírodnými podmienkami. Geografická príslušnosť obce k nížinnej podunajskej oblasti predurčovala prvotné využitie hliny ako hlavného stavebného materiálu. Hlina sa najskôr nakopala, zavlažila a premiesila, čím sa zabezpečila jej tvárnosť. Na premiesenie hliny sa využíval dobytok (šliapanie), ale častokrát ju miesili členovia rodiny, neraz i deti. Do takejto masy sa premiešavali obilninové plevy a opäť dochádzalo k premiešavaniu. Takto pripravená hlina bola veľmi rozšírená v stavebníctve juhozápadného Slovenska.

Rozšírenou technológiou výstavby hlinených múrov bolo nabíjanie. Postup bol nasledovný: Vymiešaná hlina s plevmi sa vrstvila nabíjaním do dreveného debnenia (*šalung*) po celom obvode stavby a nechala sa zatvrdnúť. Postupom času sa ukazuje táto technika ako nevhodná a prechádza sa k výrobe surovej tehly. Tehla sa tvarovala pomocou formy,

⁵⁴⁰ GAZDÍKOVÁ, A.: Záhorie. Malokarpatská a Trnávská oblasť. In: Ľudová architektúra a urbanizmus vidieckych sídiel na Slovensku. Bratislava: Academic Electronic Press 1998, s. 32.



Rodinný dom Salomé Čapkovej

a krátkodobá zeleň. Miestne stavebné partie vykonávali všetky dôležité práce rozličného charakteru: demolácia pôvodnej stavby, príprava tehál, stavba nosných múrov, rozvody, inštalácie, úprava povrchu a stien. Pri výstavbe nosných stien sa muselo počítať aj so vznikom okenných a vstupných otvorov. Domy klasickej trojpriestorovej dispozície mali v priečeli prednej izby situované dve obdĺžnikové okná, zložené zo štyroch alebo šiestich skiel. Vstupné dvere boli jednokridlové a jednodelné. V letnom období boli nahradzané závesom z textílie.

Zhotovené steny sa z hygienického a izolačného hľadiska ešte omietali hlinou a bielieli vápnom z Bukovej. Steny domov sa na začiatku 20. storočia maľovali na bielo, najčastejšie dvakrát do roka. Zvyčajne to bolo pri príležitosti hodových slávností a Veľkej noci: „...*na hody sa to robilo alebo na Veľkú noc a už sme aj maľovali, lebo šak na tom bielení šeko bolo vidieť, fiedy aj náščeva mala dôjsť*...“ Väčšina domov sa buďovala na nízkej základovej podmurkovke, ktorá oddeľovala hlinené steny od vlhkého podlažia.

Tektonika strechy

V obci Dolné Dubové dominuje v prvej polovici 20. storočia sedlová strecha, ktorá je najbežnejším typom strechy tradičného domu. Pre tento typ strechy je charakteristický rozmernejší povalový priestor. Valbové strechy sú v obci mladšieho dátum. Štity sú často drevené s jedným alebo dvomi vetracími otvormi. Čo sa týka konštrukčnej stránky, prevláda v lokalite hambáľkový (krokový) typ krovu. Krov sedlovej strechy niesla krokrová konštrukcia položená na obvodných hradách a preložená priečnymi krokrovými hradmi v rozmedzí jedného metra. Systém krovu tak tvorili páry krokví spojené v hrebeni strechy uhlovými zásekmi. Pri tomto type krovu bol ešte každý pár krokví spevnený vodorovnými hranolmi – hambáľkami.⁵⁴² Krovy stiech sa tesali z ihličnatých stromov, napríklad z borovice, smrekovca, jedle.

⁵⁴⁰ MRUŠKOVIC, Š.: Ľudové staviteľstvo. Výskumná správa. Archiv Ústavu etnológie SAV, 1959, inv. č. 357.

⁵⁴² TAMŽE, s. 75-76.

Typickou strešnou krytinou v tomto období bola ražná slama. Základným článkom strechy bol zväzok slamy, ktorý sa ukladal klásmi nadol a upevňoval sa na horizontálne latty strešnej konštrukcie. Dobré založená slamená strecha vydržala aj 30 rokov. Pred slamou sa však na pokrytie striech využívalo aj tŕstie alebo kukuričné šúpolie.⁵⁴³ Najčastejšie sa vyskytovali na príbytkoch chudobnejších vrstiev obyvateľov alebo na strechách hospodárskych budov. Postupom času sa nám začína objavovať na novopostavených domoch nová strešná krytina – bridlica. Islo o nehorľavú strešnú krytinu, ktorá nepokrývala len strechy obytných sídiel, ale aj hospodárskych budov, pretože mala ochrániť pred dažďom alebo ohňom uskladnené materiály a nástroje. V obci nebol zvláštnosťou ani drevený šindel. V druhej polovici 20. storočia sa objavuje na strechách domov pálená škridla, ktorá bola dovezená z Pezinka.

Hospodárske budovy

Nielen obytné časti boli dôležité pre obyvateľov obce. Nezastupiteľné miesto mali aj budovy hospodárskeho traktu, ktoré mali predovšetkým skladovaciu funkciu. Tieto budovy slúžili aj na uskladnenie poľnohospodárskych produktov, náradia, jednoduchších mechanizmov a tiež na ustajnenie domácich ale aj poľnohospodárskych zvierat. Rozsah, veľkosť i použitý stavebný materiál hospodárskych budov závisel od spoločensko-ekonomických podmienok obyvateľov.



Hospodárske budovy na fare v 20. rokoch 20. storočia

Najdôležitejšou budovou bola stodola, ktorá bola obdĺžnikového tvaru a nachádzala sa medzi dvorom a záhradou. Hlavným stavebným materiálom bolo drevo v kombinácii s murovanými rohovými stĺpmi. Strešnú krytinu najskôr predstavoval drevený šindel, neskôr škridla. Situovaná bola ako keby v centre hospodárskeho života. Do stodoly sa vstupovalo cez dvojkrídlové vráta. Postupne sa stodola stala prejazdnou, čo znamenalo, že mala dva vstupy, oproti sebe. Takýmto spôsobom vznikol aj najväčší priestor v stodole, tzv. *mlatoviňa*, ktorá sa využívala na mletie obilia, jeho čistenie a rezanie. V zime bol v tomto priestore uskladnený voz i pluh. Stodoly mohli mať rôzne funkčné prístavby, ktoré slúžili na uskladnenie zemiakov, repy alebo krniva pre zvieratá. Po rebriku, ktorý viedol zo stodoly do podstrešného priestoru, sa ľudia dostali k slame alebo senu, ktoré sa v tomto priestore uskladňovali: „...*hore bolo seno, to bolo strážne vysoko, niekedy to aj popadalo a keď sme boli mladí aj sme tam spávali.*“

⁵⁴³ MRUŠKOVIC, Š.: Krytina a spôsoby pokrývania striech v ľudovom staviteľstve Tmavskej oblasti. Zborník SNM LXX, Etnografia 17, 1976, s. 78-79.

Maštal často nadväzovala na obytnú časť. Bohatší roľníci mali maštale až dve – jednu pre rožný statok (krava, býk, koza, cap) a druhú pre kone. Maštale boli vybudované z tehlového materiálu alebo z kameňa. Za maštadou bola jednoduchá kôlna, ktorú obyvateľia obce dodnes nazývajú *šopa*. V *šope* bolo uskladnené náradie alebo tu boli chlievy drevenej konštrukcie.

Pre okolie Tmavy bolo typické pestovanie obilia a jeho uskladnenie si vyžadovalo skladovacie priestory. Najčastejšie išlo o obilninové zásobnice, ktoré boli umiestnené v podstrešnom priestore stodoly, v komore alebo na povali.

Hospodárstvo dotvárali studne, ktoré boli umiestnené takmer na každom dvore. Spravidla mali kruhový tvar a obloženie boli kameňom. Ich hĺbka bola rôzna a závisela od polohy sídla od vodného zdroja (2 m – 40 m). Voda sa naberala pomocou vedier, ktoré boli ukotvené povrazom.

Interiér

Hlavnou obytnou miestnosťou bola izba, ktorá bola prvá od ulice. Za ňou nasledoval pivtor, ktorý bol akýmsi vstupom do domu, a potom komora. V takýchto priestoroch žili svoj každodenný život viacčlenné a monogeneračné rodiny: „...*nás bývalo dokopi štrnásť, aj bapka, dzecko aj ujci aj tetky.*“ Izba bola centrom rodinného života, kde sa nielen spalo, varilo, konzumovalo jedlo, ale bol to aj priestor, kde sa prijímali návštevy a vykonávali i remeselné práce. V období prvej polovice 20. storočia bola izba jediným vykurovaným priestorom. Pivtor bol chladný, tmavý a bez okien. Slúžil na odkladanie náradia. Neskôr sa však do pivtora umiestnilo ohnisko, čiže tento priestor začína slúžiť na varenie. Do komory sa odkladalo šatstvo, drobné náradie a tiež v nej spali slobodné dievky alebo mládenici. Tým, že vznikla kuchyňa ako samostatný priestor, komora sa začína volať *zadnou izbou*, na *zatku*. Predná izba sa pod vplyvom presunu ohniska začala pravidelne bieliť a presvetľila sa. Táto izba preberá na seba status reprezentatívnosti. Rodinný život a jeho aktivity fungujú ďalej, ale už v prostredí kuchyne. Od konca 19. storočia sa vo veľkej miere začína využívať priestor podstrešia na údenie potravín. Bolo to na základe toho, že dym z ohniska sa voľne rozptyľoval do podstrešia. Inokedy sa na hradách sušili bylinky, cibula alebo kukurica.

Kúrenisko

Murovaná pec stála v kúte izby a pri dverách. Bola umiestnená na vysokom podpecí, ktoré zaberalo až štvrtinu celkovej plochy izby. Pec sa používala na pečenie chleba a pečiva. Otvorené ohnisko bolo spolu s pecou súčasťou kúreniska. Otvorené ohnisko sa využívalo na varenie. Vyvýšené múriky pece slúžili na odkladanie predmetov alebo na spanie detí či starších obyvateľov domu. Čo sa týkalo odvádzania dymu, ten sa najskôr voľne rozptyľoval po miestnosti, neskôr bol odvádzaný do podstrešia a novším vývojovým typom je odvádzanie dymu z ohniska do priestoru mimo povaly, prostredníctvom murovaného komína. Pece v obci stavali murári.

Koncom 19. a začiatkom 20. storočia sa začali objavovať murované *šporáky*, v obci nazývané „*šporhelti*.“ Oheň v nich bol uzatvorený kovovou plathou, na ktorej sa pripravovalo jedlo. Neskôr sa však objavujú šporáky továrenskej výroby, ktoré boli vyrábané zo smaltu. Tieto šporáky sa kombinujú aj s rúrami na pečenie. V tomto období sa šporák už nevyužíva na vykurovanie priestoru, ale túto funkciu preberajú kachle, do ktorých sa prikladalo drevo.

Stôl a sedací nábytok

Nábytok patrí k tradičnému vybaveniu každého príbytku. Z hľadiska jeho funkcie a mobility ho rozdeľujeme na sedací, spačí, odkladací, dekoratívny či na nábytok mobilný alebo imobilný.

Nábytok bol v izbe rozostavaný nasledovne: V kúte diagonálne oproti peci stál stôl s lavicami, popri stene bola umiestnená posteľ. V priestore medzi oknami boli truhlice a nad nimi viselo zrkadlo. Lavice stáli popri stene medzi stolom a vchodovými dverami. Veľmi dôležitým kusom nábytku bol stôl. K najstarším typom stola, ktorý sa však v obci nezachoval, patrili stôl s konštrukciou dvoch nôh skrížených do tvaru písmena „X.“ V Dolnom Dubovom sa používal aj typ stola so zásuvkou, ktorá slúžila na odkladanie drobných predmetov, chleba i písomností. Stôl bol umiestnený v kúte miestnosti, alebo stál v jej strede.

Sedací nábytok reprezentujú lavice, ktoré boli umiestnené pri stole alebo popri stenách. Lavice mohli byť jednoduché alebo s vyrezávanými chrbtami. Slúžili nielen na sedenie, ale aj na spanie či odkladanie predmetov. Lavičky stáli aj na priedomí, na ktorých posedávali susedia a preberali novosti dediny a okolia. Novším sedacím nábytkom sú stoličky, ktoré sa na dedine uplatnili vďaka vplyvom mestského prostredia. Všetok nábytok bol vyrobený zručnými stolármi z obce.

Dominantným spačím nábytkom v izbe bola posteľ, ktorá bola rodičovskou posteľou. V nej spávali rodičia s menšími deťmi: „...to sa tré alebo štyrié dzeči sme spávali v jednej posteli.“ Dve posteľe vedľa seba sa objavujú neskôr a do obce prenikajú z mestského prostredia.⁵⁴⁴ Pre mladšie páry sa posteľ umiestňovala buď oproti rodičovskej posteli alebo v zadnej izbe. Posteľe boli vyrábané väčšinou z dubového dreva. Na dno posteľe sa zvyčajne ukladal papier, na ktorý sa dávala slama a tá sa prikryla konopnou plachtou. Páperové periny nazývané aj *duchne* sa používali skôr v zimnom období. K posteľiam neskôr pribúdajú pohovky, ktoré sa nachádzali hlavne v kuchyni. Mládež spávala v komore a počas letných mesiacov na sene na povale, v stodole alebo v šopách.

Dôležitý bol samozrejme aj odkladací nábytok. Spočiatku sa drobné predmety i šatstvo odkladali na hrady alebo na drevené žrdie. Vešiaky sa nachádzali na dverách alebo pod schodmi vedúcimi na povalu. Odev, ktorý sa bežne nosil počas týždňa, visel na vešiakoch. Slávnostný odev bol uložený v truhliciach. Truhly boli zásuvkové s odklápacím vekom. Premiestňovali sa z miesta na miesto za pomoci kovových držiakov, upevnených na obidvoch stranách. Okrem šatstva sa do truhlice schovávali aj peniaze či potraviny. Veľkej obľube sa tešili najmä maľované truhlice, ktoré patrili neveste a tá si v nich prinášala šatstvo do ženichovho domu. Skrine prichádzajú do vidieckeho interiéru na prelome 19. a 20. storočia ako náhrada za truhlice.

Oblie, strukoviny, ale aj ostatné potraviny sa uskladňovali v hlbokých potravinových truhliciach v komore alebo na povale.

Kuchynský riad sa odkladal na police, ktoré boli závesného typu. Polica mala vrchnú dosku, ktorá mohla byť maľovaná a pod ňou bola doska s háčikmi na zavesenie hrnčiek, tanierov i varešiek. Neskôr sa objavujú regále, do ktorých sa dávali hrnce, rôzne nádoby alebo dokonca taniere. Takýto regál mohol mať dverka alebo len záves. Hlavným

⁵⁴⁴ VYDRA, J.: Ľudová architektúra na Slovensku. Bratislava: Vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied 1958, s. 158.

kuchynským odkladacím nábytkom bol kredenc. V jeho hornej časti sa nachádzali police na vzácnejšie kusy tanierov a šálok, ktoré mohli byť uzatvorené dverkami s presklenými tabuľkami. Pod doskou voľného odkladacieho priestoru boli dve zásuvky a pod nimi dverka spodnej časti kredenca, kam sa odkladali smaltové hrnce a iný kuchynský riad.

Podlaha, strop a osvetlenie

Všetky priestory vidieckeho domu mali spočiatku hlinené podlahy. Hlinená podlaha sa najdlhšie zachovala v priestore komory, ktorá slúžila na uskladnenie potravín a podlaha v nej zabezpečovala dostatok chladu. Táto podlaha sa však musela neustále upravovať: „...to sa niekedy roskopalo a znova udupalo alebo sa to umývalo.“ V prvej polovici 20. storočia sa už používa dlážka drevená, ktorá sa však dávala len do prednej izby. Táto podlaha bola vyrábaná z drevených fošni. Strop vytvárali hrady z dreva. Niekedy mohol byť strop podbitý drevenými doskami.

Čo sa týka osvetlenia, prvotnou formou bolo svetlo z otvoreného ohňa. Toto osvetlenie nebolo dostatočné a dopĺňalo sa svetlom z kahancov na tuk alebo olej. Sklenená lampa – petrolejka sa nachádzala v každej izbe. V Dolnom Dubovom si mnohí spomínajú aj na lojové sviečky, ktoré sa podomácky vyrábali. Úplná zmena situácie nastáva v 40. rokoch 20. storočia zavedením elektriny.

Kuchynský riad a vybavenie

Riad bol vyrábaný z rôznych materiálov – z dreva, hlíny, slamy i kovu. Vyrábala sa svojpomocne, alebo sa kupoval od remeselníkov prostredníctvom trhov a jarmokov. Pri oprave riadu sa využívali aj služby podomových obchodníkov. Chlieb sa napríklad miesil v drevených nádobách a vyksnúť sa nechal



Nádobá na pečenie

ru, obyvatelia si spomínajú na používanie hliníkového príboru. Jedlo sa najskôr konzumovalo so spoločnej nádoby, neskôr mal každý svoj tanier, buď vyrobený z dreva alebo keramiky. Neskôr sa rozlišuje tanier hlboký a plytký a na pitie sa využívajú sklenené poháre. V každej domácnosti sa nachádzal mažiar na drvenie koreňov alebo maku. Mlieko sa zlievalo do vysokých mliečnikov, v ktorých sadalo a potom sa z neho urobil tvaroh. Osobitné zastúpenie mali aj nádoby na osobnú hygienu obyvateľov domu.

Dekorácia interiéru

Už od nepamäti sa ľudia v Dolnom Dubovom snažili svoj príblytok skrášľovať a zútulňovať. Výzdoba sa objavovala na nábytku vďaka viacerým technikám – natieranie farbou, maľba vzorov, vyrezávanie a iné. Zvláštna pozornosť sa venovala reprezentatívnym kusom nábytku, ktoré boli nositeľom prestíže majiteľa domu, napríklad maľované truhlice. Niektoré predmety fungovali iba ako dekorácia: obrusy, vyšívane obliečky, pláténé nástenky s prísloviami a s obrazovými alebo textovými motívami. Na preukázanie statusu rodiny sa rodičovská posteľ zastieľala „navysoko.“ Boli na nej nakladané najlepšie periny a vyšívane vankúše. Obľube sa tešila aj dekoratívna keramika, najmä maľované tanierce, šálky, krčahy. Na stenách nemohli chýbať zarámované fotografie príbuzných.

Dôležitú rolu v interiéri dolnodubovskej rodiny mali aj predmety spojené s vierou. Sošky, ružence, obrázky svätých sa vešali na stenu, kladli na stôl alebo truhlicu. Vznikali tak rodinné oltáriky: „...áno to každý pre seba mal, sa prežehnal, pri tom sa modlil, aj sviečka tam mohla byť, ale tá sa zapalovala keď búrka išla.“ Krížiky viseli nad vchodovými dverami alebo nad posteľou.

Čistenie a starostlivosť o príblytok

Interiér domu si vyžadoval tiež pravidelnú starostlivosť, opravu a čistenie. Samozrejme, že sa nábytok musel natierať, umývať a utierať. Výhodou bolo, ak nábytok bol mobilný, čo znamenalo, že sa nábytok mohol vynieť na dvor a tu sa robili všetky úkony na jeho očistenie. Pravidelnú úpravu vyžadovali hlinené podlahy, ktoré sa vysypávali pieskom a vyrovnávali sa ručne. Drevená dlážka sa zametala a neskôr aj umývala vodou. Pravidelnou úpravou interiéru bolo aj bielenie stien vápnom.

Upratovanie bolo záležitosťou žien a detí. Táto činnosť sa mala vykonávať podľa potreby aspoň raz týždenne a zvyčajne to bola sobota. Zvýšená starostlivosť o príblytok bola spojená s rodinnými alebo spoločenskými udalosťami, napríklad svadbou, hodové slávnosti, veľkonočné či vianočné sviatky.

Dolnodubovský mlyn

D. Stranovský

Mlyn a mlynári

K histórii mnohých obcí nepochybne patrí mlyn a mlynári. V našej obci sme mali mlyn. História mletia siaha až pred náš letopočet, kedy sa zrno mlelo ručne v mžiariach a kamených mlynčekoch. Postupne sa začala využívať veterná energia a sila vody, mlynári persipli významne k rozvoju pokroku a techniky.

Rudolf Kulich vo svojej publikácii *Zamúčené histórie* opisuje mlynárov ako všestraných odborníkov a zručných majstrov nielen preto, že mlyny si stavali sami, ale často boli najímaní ako tesári-sekerníci pri rôznych opravách a stavbách u urodzených pánov. Mlynári ako väzení občania zastávali významné funkcie v obci a často vykonávali poslanie richtára prípadne sudcu. V 16. a v 17. storočí prináležala majiteľovi mlyna za mletie desatina zbožia. Aj v 19. storočí sa za mletie neplatilo, ale z obilia sa bralo mýto. Na mýto mali svoju mierku. Mlynári nie vždy zamestnávali tovaríšov, pri práci pomáhala celá

rodina, najmä najstarší synovia. Mlynárske remeslo sa dedilo z pokolenia na pokolenie. O síle mlynárskeho stavu svedčí aj mlynársky cech, ktorý v rokoch 1860 až 1900 vychovával tovaríšov a každoročne ich vyraďovali na svojich slávnostiach. Na čele cechu stál stavovský richtár. Mlynári mali svoju mlynársku zástavu, ktorá sa používala na púťach, slávnostných spríevodoch a kostoloch.⁵⁴⁵

Schopnosti mlynárov a tovaríšov boli zárukou prosperity a klientely mlyna. „Obilie, ktoré sa do mlyna dovážalo, sa mlelo samostatne pre každého klienta. Každý požadoval muku z vlastného obilia, čo bola aj výhoda, že čo do mlynov sa dovážalo obilie na mletie perfektne čisté. Zrejme zákazník dobre vedel, že čo do mlyna dovezie, to si z mlyna odvezie. V nijakom prípade nepripúšťal, aby sa jeho obilie zmiešalo s obilím iného klienta, ani z rodiny.“⁵⁴⁶

V Dolnom Dubovom bol pôvodne majiteľom mlyna Alexander Stankovič. Nie je jasné, prečo sa dostal do finančných problémov, ale v rodinnom archive sa zachovalo viacero dlžobných úpisov, kde si od úverového družstva v Dolnom Dubovom požičiaval viaceré sumy ešte v rokoch 1927 a 1928. V zachovanej bernej knižke Alexandra Stankoviča sa nachádzajú doklady, ktoré potvrdzujú, že dane z pozemkov a domovú daň zaplatil. Dá sa však predpokladať, že nebol úplne najlepším hospodárom, lebo v daňovom priznaní za rok 1932 uvádza: „keďže som v spomenutom roku vôbec nemlel, lebo už koncom roku 1931 zariadenie môjho mlyna vypovedalo mi službu a začiatkom roku 1932 ešte i splav sa mi pokazil. Bolo treba postaviť nový splav, nahradiť valcovú stolicu, prikúpiť lúpačku a okrem toho previesť náležitú opravu mlyna a mlynského zariadenia. Ponevác, ale k tomuto potrebný bol väčší kapitál, ktorého som nemal a ani požičať som si nemohol, keďže i tak moje dlžby presahovali hodnotu mlyna, musel som v júni 1932 mlyn odpredať Emilovi Čížinskému“⁵⁴⁷. Obnos, ktorý som za mlyn dostal, použil som na vyrovnanie dlžob, ba mi tento obnos ani nestačil.“⁵⁴⁸



Mlynár Alexander Stankovič

Zo zachovaných dokumentov sa dozvedáme, že mal viacero dlhov. Napríklad Roľnícka vzájomná pokladnica vymáhala nedoplatky, ktoré nedokázal splácať, podobne dostal listy aj z berného úradu v Trnave⁵⁴⁹ a bola na neho uvalená exekúcia rozhodnutím okresného súdu v Trnave, lebo mal podlžnosti voči občanovi Paderoviec. Jeho situácia bola taká zlá, že sa dostal do konkurzu a jeho zať Emil Čížinský,⁵⁵⁰ ktorý pochádzal z mlynárskej

⁵⁴⁵ KULICH, R.: Zamúčené histórie. Budmerice : Rak 2002, s. 14-23.

⁵⁴⁶ TAMŽE s. 29.

⁵⁴⁷ Korene rodiny Čížinskej majú aristokratický pôvod. Za zakladateľa rodu považujú Jiříka Čížinského z Čížin narodeného v roku 1555 v okolí Vamberka. Na rodovom erbe je zobrazený čížik na konári.

⁵⁴⁸ Priznanie k daní z obratu z 25. januára 1933.

⁵⁴⁹ Berný úrad – Daňový úrad.

⁵⁵⁰ Rodina Čížinských prišla do Hornej Krupce z Čiech ešte v roku 1868. Kúpili schátraný nefunkčný mlyn po potrebných opravách pokračovali v mlynárskej tradícii.

rodiny z Hornej Krupěj, odkúpil mlyn, aby mohol jeho svokor splatiť dlhy. Emil Čížinský sa naučil mlynárskemu remeslu u svojej matky, ktorá o tom písala takto: „Podpísaná Hornokrupanská mlynárka týmto dosvedčujem, že môj syn Emil Čížinský sa pri mne učil remeslo mlynárske. V remesle je úplne zbehlý preto vydanie pre menovaného Kničky tovarišskej z mojej stránky prosím a odporúčam.“⁵⁵¹ K podpisu mlynárky sa pridala aj notár a richtár Hornej Krupěj, ktorí to dosvedčujú a odporúčajú vydať tovarišskú knižku.

V roku 1933 ukončil Alexander Stankovič svoju mlynársku živnosť, o čom vypovedá list Emila Čížinského, ktorý je adresovaný Odbornému spoločenstvu mlynárov pre obvod bývalej župy bratislavskej, kde vysvetľuje, že Alexander Stankovič od tohto času žije len z milosti príbuzných, nemá žiadny príjem, a majetok, ktorý mal, mu bol zabavený prípadne ho predal, aby mohol zaplatiť dlžoby.⁵⁵²



Žiadny pohľad na mlyn, vpravo dom, v ktorom býval mlynár s rodinou 50. roky.

ža, že mlyn prevádzkuje iba vtedy, ak má melivo a hodnotu budov a zariadení odhaduje na 10 000 Kč. Mlyn v tej dobe fungoval na vodný pohon o síle jeden a pol HP. Daňové priznanie dokazuje, že mlyn vlastnil šikovný hospodár. Po potrebných investíciách sa



Mlynár Emil Čížinský

Peniaze na kúpu mlyna si požičal a súrodenci ho vyplátili z rodičovského domu. Od tohto času je majiteľom schátraného mlyna Emil Čížinský. Dokladuje to aj vo svojom daňovom priznaní: „v roku 1932 som živnosť mlynársku vôbec neprevádzal, nakoľko keď som mlyn od Alexandra Stankoviča v druhej polovici r. 1932 prevzal nebolo možné na tomto mlieť a dom som nahradil valcovú stolicu, prikápiť lupacku a previesť náležitú opravu mlyna a mlynárskeho zariadenia, čo následkom nedostatku trvalo mi až do marca 1932.“⁵⁵³

Nato, aby mohol mlyn opätovne mlieť, boli potrebné investície. V decembri 1932 kúpil od mlynára z Veľkých Kozmálovíc spomínanú stolicu pripravenú na mletie chleboviny. V júni 1933 bol zakúpený šnek a vymenená remenica. Za tento tovar bolo platené protihodnotou 80 kg múky. V daňovom priznaní za rok 1933 mlynár uvá-

žalo opätovne mlieť. Ako každý živnostník aj on musel platiť členský príspevok živnostenskému spoločenstvu pre okres trnavský v Trnave v hodnote 20,- korún ročne.



Logo z valcovej stolice firmy Prokop

Za zomleté obilie sa platilo v naturáliách. Väčšiu časť získaného obilia spotreboval mlynár pre vlastnú rodinu a hospodárstvo, malú časť, ktorú mu zostala, odpredal. Všetko obilie, ktoré bolo zomleté, bolo domáceho pôvodu od dubovských poľnohospodárov určené pre vlastnú spotrebu. Okrem mletia múky mlynár šrotoval aj jačmeň a za šrotovanie si neúčtoval peniaze, ale zo zošrotovaného dostával 5% množstvo. V tejto dobe nevladnil žiadne pozemky a ani si ich neprenajímaj. Samozrejme, že z utíženého obilia za mletie musel zaplatiť daň.⁵⁵⁴

V júni 1934 rozhodovalo obecné zastupiteľstvo o požiarom statúte, kde preberali problematiku dostatočného množstva vody v obci. Samozrejme, že problematika vody sa vzťahovala aj na mlyn, keďže ten mohol byť prevádzkovaný iba vtedy, ak bolo dostatočné množstvo vody. „K zaisteniu dostatočného množstva vody na letné mesiace t.j. od 1. mája do 1. októbra bude postarané tak, aby na potoku pri moste, pri vchode do obce zvanom „Graba“ urobený bol stav, prípadne hať, kde bude zadržané také množstvo vody, ktoré v prípade aj väčšieho požiaru bude dostatočné. Treba tak urobiť preto, lebo v obci je veľký nedostatok vody, ktorému iným spôsobom predísť nie je možné.“⁵⁵⁵

O rok neskôr sa dарило mlynárovi o čosi menej. Nebola to však taká kritická situácia, aká ho čakala v ďalšom roku. Podľa zachovaných údajov bol súčet príjmov 1478,85,- Kč, výdavky činili 590,- a čistý zisk 888,85,- korún za rok 1934. Rok 1935 bol pre mlynára a jeho rodinu veľmi ťažký a hodnotí ho takto: „V minulom roku mal som tak nepatrný zárobok, že bol som prinútený pomáhať pri mlátení obilia, aby som si tak zarobil potrebný chlieb pre seba a svoju rodinu. Žijem jedine za podpory príbuzných, lebo nebol by som v stave splácať úroky z dlžoby, ktorá mi na mojom mlyne vŕzne.“⁵⁵⁶ Ťažké bolo postavenie všetkých živnostníkov, keď sa im nedarilo a mali málo práce. Na porovnanie uvádzam hodnotu množstva zomletého obilia. V roku 1933 bola hodnota zomletého a zošrotovaného obilia 1871,60,- Kč, po odpočítaní nákladov na prevádzku bol čistý príjem mlynára 1316,- korún. Kým v roku 1935 to bolo obilie v hodnote 631,35,- Kč a po odpočítaní výdavkov zostal mlynárovi čistý príjem iba 351,35,- korún. Emil Čížinský sa ponosoval, že behom roku 1935 ani len 1 q obilia som nezošrotoval, lebo šrotovanie poväčšine prevádzajú majitelia mlátiacich strojov; ktorí prikápija šrotovník a potom ľudom tajne alebo verejne šrotujú

⁵⁵¹ List z 20. júla 1921.

⁵⁵² List z 10. decembra 1940.

⁵⁵³ Daňové priznanie za rok 1932.

⁵⁵⁴ Daňové priznanie za rok 1933

⁵⁵⁵ Zápisnica z Obecného zastupiteľstva zo 14. júna 1934

⁵⁵⁶ Daňové priznanie za rok 1935

za ten samý výmlatok ako mlynári, ba mnohí to ešte lacnejšie robia.“⁵⁵⁷ Mlynár sa musel veľmi snažiť, aby uživil seba, manželku dvoj a päť ročného syna a svojich svokrovcov.

O právnom povedomí a jeho snáhach svedčí aj trestné oznámenie na svojho konkurenta pána Hágera z Kátloviec, ktorý opätovne porušuje vládne nariadenie z 20. júla 1935 a svojim počahom z obce vyváža obilie na mletie do svojho mlyna, žiada o príkladné potrestanie preto, lebo tým poškodzuje domáceho mlynára. *Vačšina, aj takto náš tatko chodzil do Kátloviec kolko razi som išla s ným ma zebrať, keď išol zbožie mlet*⁵⁵⁸

V nasledujúcom roku sa jeho situácia zlepšila, čo dokazujú aj hospodárske výsledky za rok 1936. Hodnota vymletého obilia bola 3323,27,- Kč, náklady na zariadenie dielne, poistenie, na osvetlenie činili 720,- Kč, takže čistý zárobok mlynára bol 2603,- korun. Melné bolo stále účtovné v naturáliách. V tomto roku sa šrotoval jačmeň a aj malé množstvo kukurice. Opätovne sa mlela iba raž.

V ďalšom roku sú hospodárske výsledky nejasné, lebo pôvodné údaje sú prečiarknuté, nie sú nahradené novými, ale celkové množstvo je rozdielne.⁵⁵⁹ Čistý zisk za rok 1937 bol 2637,65,- Kč.⁵⁶⁰

Mlyn do roku 1940 fungoval iba na vodný pohon a bolo obmedzené aj mletie obilia podľa stavu vody. O tom svedčí aj žiadosť na Odborné spoločenstvo mlynárov, kde žiada o zníženie členských príspevkov „Som malomlynárom na malej vode s málo mlynom nie som v stave platiť také príspevky ako mlynári na veľkých obciach na omnoho väčšej vode.“⁵⁶¹ Ako jeden z mála občanov obce vlastnil mlynár rádio, na ktoré mu bola udelená koncesia v apríli 1939.

V máji bol zaslaný list Ministerstvu financií, kde žiada o vyplatenie značnej sumy z vkladnej knižky, ktorú vlastnila Melánia Morávková z Hornej Krupej, od ktorej si peniaze požičiava na nutné opravy mlyna a príťahlých budov, ktorých oprava je v plnej miere potrebná, lebo budovy sú v takom zlom stave, že ohrozujú verejnú bezpečnosť.⁵⁶² Zrekonštruovaný mlyn bol poistený a mlynár si dohadoval podmienky s Hasičskou vzájomnou poisťovňou, kde im listom vysvetľuje, že „zbúral a postavil som a nový mlyn s tvrdej tehly a kameňa, pokrytý škridlou.“⁵⁶³ *Tak isto postavil som maštal a šopu. Hodnota týchto budov sa teda zdvojnásobila, preto prosím, aby ste hodnotu poistených vecí zvýšili.*⁵⁶⁴ Nie je presne známe, kedy bol mlyn zrekonštruovaný. Zo získaných prameňov však vyplýva, že o pôžičku žiadal v máji 1939 a v marci 1941 deklaruje, že má novopostavený mlyn, takže rekonštrukcia prebiehala pravdepodobne v roku 1940. V období Slovenského štátu chcel mlynár doviezť dva páry francúzskych kameňov, musel však na ministerstve vybaviť povolenie na dovoz z Protektorátu Čechy a Morava, čo sa aj podarilo v máji 1941. Po zaplatení mu bol tovar doručený, takže kamene mohol použiť vo svojom

⁵⁵⁷ TAMŽE

⁵⁵⁸ Interview 4. 1. 2012

⁵⁵⁹ Podľa tabuľky 8 je zomleté množstvo obilia 61 q a 80 kg. Predpokladáme, že údaje sú správne a množstvo 213 q, ktoré je uvedené v písomných prameňoch, je iba poznámka, lebo peniaze, ktoré utížil sú porovnateľné z predchádzajúcim obdobím.

⁵⁶⁰ Daňové priznanie za rok 1937

⁵⁶¹ List z 10. decembra 1940

⁵⁶² List z 10. mája 1939

⁵⁶³ Dovedty bol mlyn z nepálenéj hlinenej tehly.

⁵⁶⁴ List z 1. marca 1941

mlyne. Ďalej sa dozvedáme, že mlyn mal v roku 1942 okrem vodného kola namontovaný pomocný elektromotor s výkonom 9 konských síl. Mlynárovi sa darilo o čosi lepšie, lebo mal už vo vlastníctve 1200 štvorcových siah pôdy. Vlastníctvo pôdy samo o sebe ešte nezabezpečovalo veľký výnos, lebo ju bolo potrebné obrábať a mlynár nevlasil žiadne voľy ani kone, ani zariadenie na obrábanie pôdy. Na oranie, zväzanie úrody a ostatné práce si musel najímať poľah. Bolo to však lepšie ako v predchádzajúcom období. Hospodárstvom na vlastnej pôde zarobil 500,-Ks. Rodina vlastnila dve prasatá a jednu kravu. Mlynár Emil mal záujem o zlepšenie a modernizáciu mlyna, lebo uvádza, že zariadenie mlyna by bolo treba nahradiť novým moderným a terajšej dobe vyhovujúcim, aby sa prispôbil novým trendom a bol konkurencie schopný. Zároveň využíva možnosť daňovej úľavy, a to z toho dôvodu, že sa stará o výživu práce neschopného svokra a svokry, pretože sú nemajetní, odkázaní iba na jeho príjmy.⁵⁶⁵ V roku 1942 sa mu vodilo omnoho lepšie ako v predchádzajúcom roku, lebo teraz činil jeho čistý príjem, ktorý sa mal zdaníť, sumu 5511,- korun slovenských, zatiaľ čo v roku 1941 mal dokonca obrat menší – iba 4239,60,-Ks ako čistú sumu, ktorú zďaňoval o rok neskôr.

Posledný údaj, ktorý sa podarilo získať o výkonoch mlyna bol z roku 1942.⁵⁶⁶

Súhrnný prehľad zomletého a šrotovaného obilia vo vybraných rokoch.⁵⁶⁷

Druh obilia	Množstvo zomletého obilia za rok v [q]				
	1933	1934	1935	1936	1942
Raž	98,1	112	54,98	27,45	41,50
Pšenice	24,5	10	–	–	3,80
Jačmeň na chlieb	50,4	–	–	–	16,50
Spolu	173	220	54,98	27,45	61,80
	Množstvo šrotovaného obilia za rok [q]				
	1933	1934	1935	1936	1942
Jačmeň	100	20,67	–	20,77	8,46
Kukurica	–	–	–	1,10	–
Obilná zadina	30	4 q	–	–	–
Polovina*	–	–	–	–	95,0
Ovos	–	–	–	–	16,0
Spolu	130	24,67	–	21,87	8,46

*Polovina – obilná zmiešanina,

[q] - metrický cent = 100 kg (ľudový nazov „metrák“)

Za rok 1943 nemáme relevantné údaje o hospodárskych výsledkoch, ale je isté, že po období strádania a tvrdej práce sa jemu a jeho rodine začalo dariť. Potvrdzujú to príjmy za minulý rok a aj množstvo zomletého obilia. Nemalou mierou prispela aj efektivita práce a rekonštrukcia mlyna. Pokiaľ by nebolo do mlyna investované a nebol pridaný elektromotor a mlynár by sa spoliehal len na množstvo vody v potoku, sotva by dokázal pomlieť také množstvo obilia.

V období Slovenského štátu mal mlynársky majster spor s miestnym kňazom, ktorý mu adresoval list, kde ho vyzyva, že nebude trpieť neporiadok a poľnohospodajné prie-

⁵⁶⁵ Daňové priznanie za rok 1942

⁵⁶⁶ V tomto období sú uvádzané údaje z mletia a šrotovania spoločne. Hodnoty boli v kg, uvádzam ich v q, aby sa dali ľahšie porovnávať s predchádzajúcim obdobím.

⁵⁶⁷ Uvedené údaje boli získané z dostupných daňových priznaní v príslušných rokoch.

stupky. „*Pasete si svine, Ľusi na mojej ozimine. Mám na to svedkov, a preto Vás žalujem a vyvediem komisiu na tvár miesta a zaplatíte za škodu a zároveň aj útraty komisii. Mimo to oznamím vec aj žandárom, aby zabránili ničeniu úrody; keďže Vám bude známe, že sa hľadí na každé zrnko a záchrana obilia stojí dnes pod dozorom štátnym a tresce sa ako čin protišťatny. Mimo toho teraz Vám to písomne oznamujem, že budem Vám sľiepky odstreľovať, ak nespravíte poriadok, nezastavíte ich vypúšťanie na roľu. Berte to na vedomie a vedzte to, že aj skoro ráne vindeme von a nedáme sa ďalej poškodzovať.*“⁵⁶⁸

V marci 1943 Emil Čižinský zaslal Najvyššiemu úradu pre zásobovanie⁵⁶⁹ účtvú prosbu „*o povolenie z mýta mimoriadne spotrebovať 112 kg ovsa, 73 kg kukurice a 576 kg poloviny. Toto obilie nutne potrebujem pre ošipané a dobytok, lebo ináč nebol by som v stave ho chovať, čím by ale zas ohrozená bola výživa mojej šesť člennej rodiny.*“⁵⁷⁰

O viac ako pol roka neskôr píše opätovne na Najvyšší úrad pre zásobovanie a znovu žiada o povolenie spotrebovať obilie pre svoje hospodárstvo, tu už uvádza aj množstvo zvierat: 9 ošipáných, 2 kravy, 50 sľepok a inú hydinu. V tomto liste z novembra však žiada použitie pre svoju už 5 člennú rodinu, lebo v tomto období zomrela mlynárova svokra.⁵⁷¹ Je evidentné, že aj keď bola vojna, Slovákom sa nevedelo až tak zle, aj keď boli obmedzovaní. Z obdobia Slovenského štátu sa zachovalo veľmi málo informácií. Dubovský malomlynár žiadal vo februári 1944 najvyšší úrad pre zásobovanie o to, aby mohol mýtné obilie odvážať komisionárovi v štvrtročných intervaloch namiesto mesačných, lebo nevlastní poťah a furmanka stojí viac, ako ťžŕi za odovzdané obilie.⁵⁷² Ešte menej sa dozvedáme o roku 1945 a o konci vojny, je to určité z dôvodu hektického obdobia.

Z obdobia konca vojny sa dochovala sa rodinná historka o tom, ako mlynárov syn Tibor Lev⁵⁷³ šiel brániť most pred ustupujúcimi nemeckými vojskami, ktoré ničili mosty, železničné trate a takto spomaľovali postupujúcu sovietskú armádu. Starší mlynárov syn, ktorý mal 15 rokov, sa rozhodol, že zabráni nemeckým vojskám vyhodit' do povetria most nad potokom. Jeho odhodlanie bolo také veľké, že sa vyzbrojil samopalom a granátmi. Na ustupujúcich Nemcov chcel zaútočiť pred mostom so svojimi zbraňami. Rodičia sa mu snažili vyhovoriť, že proti presile nemá šancu, a ak by sa postavil vojsku na odpor, bez milosti ho zastrelia. Nehodlal sa nechať presvedčiť a stoj čo stoj chcel brániť most. Bezradný mlynár nevedel, čo si počať, a tak povedal svojmu synovi, že ho niekto udal, a že Nemci vedia o tom, že plánuje útočiť na nemeckú armádu. Odhodlaný bojovník sa preťakol, všetky svoje zbrane hodil do studne preťiekol sa do pyžamy a ľahol si spať.⁵⁷⁴

V povojnovom období ml mlýnár pre chudobných, ktorí dostávali obilie na pridel a miestny národný výbor vydal potvrdenie o tom, že bolo zomretých na tieto účely 600 kg obilia a bolo následne rozdelené v mesiaci máj 1945.

⁵⁶⁸ List od Vojtech Plechlu

⁵⁶⁹ Pozri Spoločná Česko – Slovenská Digitálna parlamentná knižnica: Ústavný zákon o Najvyššom úrade pre zásobovanie. http://www.psp.cz/eknih/1939ssr/tisky/t0546_00.htm, 5.1.2012

⁵⁷⁰ List z 2. marca 1943

⁵⁷¹ List z 2. novembra 1943

⁵⁷² List z 12. februára 1944

⁵⁷³ Toto nezvyčajné meno dostal pri krste v roku 1930. Rodičia mu ho nechceli dať, ale takto sa rozhodol miestny farár Vojtech Plechlo. Po tom, čo bol syn takto pokrstý, jeho otec s tým nesúhlasil a na úradnej matrike nahradil meno Tibor, od tej doby používal dve mená Tibor Lev Čižinský.

⁵⁷⁴ Dňa 2. apríla 1945 o 18:30 posledná ustupujúca nemecká jednotka zničila most.

Z tohto obdobia sa dochoval výplatný list a platby do sociálnej poisťovne, ktoré mlynár odvádzal za služobnú Helenu Prokopovú z Nahača, ktorá u nich pracovala.⁵⁷⁵

Mlynársky majster mal záujem o zachovanie rodinnej tradície a jeho mladší syn Tibor Lev Čižinský bol vzatý do učenia u svojho otca. Ten deklaroval Odbornému spolčenstvu mlynárov, že doba učenia bude tri roky od februára 1946 do januára 1949.⁵⁷⁶

Nové povojnové obdobie a politické zmeny ovplyvňovali aj živnostníkov. Z funkcií a úradov boli odstránení ľudáci a dosadzované boli nové kádre. Vznikali aj nové inštitúcie. Okresný národný výbor v Trnave udelil mlynárovi pokutu za to, že nedal podpísať ročníkom záznam C 2 – 60 a musel zaplatiť pokutu 1500,- Kčs.

11. mája 1946 sa u mlynára uskutočnila revízia, ktorú robila Obilná spoločnosť pre Slovensko. Mlynár sa nenachádzal doma. Jeho manželka, ktorá bola v mlyne a sprevádzala komisárov, nevedela o obilí nič povedať, lebo mlyn mal na starosti manžel a ona sa starala o chod domácnosti, deti a hospodárske zvieratá. Pri kontrole bolo zistené, že v mlyne sa nachádza o 460 kg obilia viac ako bolo uvedené vo výkaze C 2 – 60, preto mu bolo obilie skonfiskované. Mlynár sa následne dovoľával vrátenia obilia, lebo skonfiskované obilie nebolo jeho, a keďže nebol doma nemohol vysvetliť, prečo má obilia viac. Mlynár mal obilie zaevidované vo výkaze C 3 – 60 a toto obilie bolo určené na šrotovanie. Občania Jozef Behúl, Vendel Čapkovič a Ignáč Horváth si museli na svoje obilie počkať.

Po skončení vojny sa mlynár pustil do zásadnej modernizácie mlyna. Z Rajhradu u Brna z firmy Otto Doležálek⁵⁷⁷ kúpil v septembri 1946 šrotovník Monarch za 7000,- Kčs. V novembri zakúpil valcovú stolicu Prokop za 13 000,- Kčs. Osobne si ju bol pozrieť vo Vlkovi v Kelčanskom mlyne na Morave a zložil zálohu 3000 Kčs. V decembri bola potvrdená veľká objednávka za 65945,-Kčs na toto vybavenie: reforma, tatár, hlavy, transmissia, šrotovník, kliešte s prackami a rovinny vysievač. Zároveň bola aj hradená záloha vo výške 30000,- Kčs. V tomto roku bola podpísaná zmluva s Františkom Tarabom, ktorý dal Emilovi Čižinskému do arendy 1 hon maďarský a 801 štvorcových siah zeme. Za jednoročnú arendu mal platiť 250 kg miešaného obilia – žito, za jačmeň od jedného maďarského hona. Do arendy sa dal pozemok na 6 rokov, a to od roku 1947 až do roku 1952. Ako svedkovia sú na zmluve uvedené dve osoby Jozef Fandel a Augustin Taraba.⁵⁷⁸

Investíciu niekoľko desiatok tisíc korún si mlynár nemohol dovoliť zaplatiť z vlastných úspor. Od Živnostenského úverného ústavu si zbral pôžičku 33000,- Kčs, ako zábezpeku založil svoj vlastný majetok.

Začiatkom roka 1947 odovzdal Emil Čižinský Miestnemu národnému výboru prihlášku, v ktorej uvádza, že nemá žiadny nepriateľský majetok, ktorý by podliehal konfiskácii podľa dekrétu prezidenta republiky č. 108/45. Túto prihlášku museli odovzdať všetci občania Dubového, resp. hlava rodiny za všetkých členov do 15. januára toho roka, ak by tak neurobili, bolo im pohrozené, že nedostanú pridelové lístky, alebo dostanú pokutu až do 1000000,-Kčs, prípadne budú väznení.

⁵⁷⁵ Nepodarilo sa vypátrať, v akom období u nich pracovala.

⁵⁷⁶ List zo 16. mája 1946

⁵⁷⁷ Otto Doležálek začal budovať svoju firmu v roku 1921 v Rajhrade, najprv vyrábaj stroje do mlynov. V roku 1925 kúpil mlyn aj s vodnou elektrárnou, ktorá osvetľovala celý Rajhrad. V roku 1945 mu bola firma skonfiskovaná ako nemecký majetok a Otto Doležálek spáchal samovraždu.

⁵⁷⁸ Zmluva zo 17. septembra 1947



poľažne iného živnostníka, ktorý sa mletia nezoznamuje, alebo ktorí sa chcú na mlynárovi pomstiť za to, že ich udáva pre neoprávnené sťahovanie bez živnostenského povolenia. Daňový úrad by sa mal postarať o zdanenie týchto tak zvl. Čiernych živnostníkov, ktorí odoberajú mlynárovi a pravému živnostníkovi zárobok a takto okrádajú štát ľudu, lebo mýto na čierno získané na čierno aj predávajú. Štát takýchto čiernych obchodníkov ešte aj podporuje tým, že im poskytuje subvencie na nákup sŕotov. NB nech sa presvedčí, že koľko takýchto nadobudateľov sŕotovacích strojov sŕotuje na čierno a koľko utecie zárobku mlynárovi. Mój zárobok z mlyna nebol väčší ako bol odpisom z kníh ku zdaneniu doložený a žiadam si abych len z tohto dôvodu bol daniť. Týmto listom bránil svoje práva a kritizoval situáciu, kedy on, pochtý mlynár, by mal platiť daň z fiktívnej sumy, zatiaľ čo štátu unikajú peniaze na iných miestach. Ďalej v liste argumentoval, že keby mal taký vysoký zárobok, určite by si nepožičiaval peniaze na úrok z bánk, aby mohol financovať modernizáciu a opravu mlyna.

Koncom mája bolo odoslaných železnicou z Drslavie od mlynára Františka Otta 14 súčiastok vysievača a podrobným rozpisom a pripomenkou, že niektoré súčiastky si Emil Čížinský odniesol osobne pri návšteve mlyna v Drslaviciach. V tom istom období mu zaslala mlynársky technik František Vadas reformu na dobiereku po železnici. V tomto období prebieha inštalácia a výmena vnútorného zariadenia mlyna a celý systém sa modernizuje. Dosvedčujú to aj ďalšie účty, napr. z augusta v sume 4206,- Kčs za dodávku hobľovaného dreva, ktoré bolo zaplatené svojpomocným družstvom Limba, alebo dodací list na reme-

⁵⁷⁹ List na daňový úrad

nicu od Karola Messingera z Trnavy. Z Rajhradu dostáva list, v ktorom ho žiadajú, aby oznámil, aké stroje mu už dodali a aké práce už boli vykonané.

Od pamätníkov som sa dozvedel nasledovné informácie. „Ten mlyn teda zruchoval a nešlo to na vodu, ale na dieselový motor. Na motor to išlo a sa to volala tá miestnosť mašínhaus. Keď sa mlelo tráslo sa šetko, keď sa mlelo sa tráslo, aj henten motor tiež trásoľ. Prišli majstri z Moravy robili úplne secko nové, úplne celá technológia.“⁵⁸⁰

Emil Čížinský a jeho manželka Mária dostali 26. augusta 1947 od Okresného národného výboru osvedčenie, že sú obaja národne, štátne a ľudovodemokraticky spoľahliví.

V novembri prišla listom urgencia pod hrozbou pokuty, lebo mlynár neodovzdal dotazník na štátny plánovací úrad, ktorý zisťoval mlynársky výrobu za obdobie 1. 8. 1946 – 31. 7. 1947. Dá sa predpokladať, že z dôvodu rekonštrukcie mlyna na túto povinnosť zabudol, lebo obratom ju zasílal vyplnenú podľa inštrukcii na tlačive. Z dotazníka sa dozvedáme, že technologické zariadenia sú na striedavé mletie. Denná výrobná kapacita je 20q. Za obdobie rokov 1946 a 1947 pracoval 300 dní. Za zisťované obdobie od 1. 8. 1946 do 31. 7. 1947 bolo melné v hodnote 22860,- Kčs a strojové vybavenie mlyna spotrebuje 26600 kWh v hodnote 29260,- Kčs.

Po tomto období nie je možné čerpať hodnoverné informácie, údaje sa nenachádzajú ani v štátnom archíve a materiálov z tohto obdobia je veľmi skromne. Z dokumentov vyplýva, že mlynár mal platiť členské do odborného spoločenstva mlynárov v roku 1949, z toho môžeme odvodiť, že v roku 1949 mlyn ešte fungoval.

Z októbra 1949 sa zachovala zápisnica zo zasadnutia zástupcov zásobovacej komisie. Kde predseda MNV „predkladá návrhy plánov výroby a výkupu rastlinných výrobkov, ako aj živočíšnych výrobkov na rok 1950.“⁵⁸¹ To znamená, že v tomto období prebiehala nezmyselná deformácia trhového hospodárstva, a to z toho dôvodu, že roľníci mali naplánované koľko majú z čoho vyprodukovať. Neriadili sa racionálne tým, čo ktorí roľník potrebuje pre seba, svoju rodinu a hospodárstvo, čo dokáže spotrebovať, prípadne so ziskom predať, ale dostávali nariadenia, ktoré určovali, čo je potrebné pestovať. Bez ohľadu na to, aká bude efektívnosť práce, prípadne, kto má aké vybavenie a čo dokáže reálne produkovať na svojich poliach. Tieto zmeny boli pod vplyvom politických udalostí, ktoré doliehali na bežných občanov.⁵⁸²

Obľudnosť tohto obdobia dotvára rozhodnutie Okresného národného výboru v Trnave dňa 14. 1. 1950 o reorganizácii Miestneho národného výboru v Dolnom Dubovom, ktorá znamenala inštaláciu osôb za členov MNV. Následná rekonštrukcia, ktorá sa uskutočnila na druhý deň 15. 1. 1950:⁵⁸³ „Zástupca ONV v Trnave stručnými a sŕdečnými slovami víta všetkých prítomných a v krátkosti vysvetľuje činnosť terajších MNV proti bývalým zástupiteľstvom, ktoré účinkovali za kapitalistického režimu. Zvlášť vyzdvihuje terajší ľudovodemokratický duch, ktorý panuje teraz už vo všetkých obciach a MNV je povinnosťou v tomto duchu demokratickom účinkovať tak, aby sme čím skorej dosiahli úplný socializmus.“⁵⁸⁴

⁵⁸⁰ Interview zo 4. 1. 2012

⁵⁸¹ Zápisnica zásobovacej komisie z 3. októbra 1949.

⁵⁸² Vitázný február 1948, nástup komunistov k moci. Po tom, čo ministri za Demokratickú stranu podali demisiu.

⁵⁸³ Výmer ONV zo 14. januára 1950.

⁵⁸⁴ Zápisnica MNV z 15. januára 1950.



Emil Čížinský so svojou nevestou Etelou a vnúčkami
(horný rad: Viera, Mária; dolný rad: Blažena, Jana, Jarmila), mlyn v pozadí, 60. roky

Historik Miroslav Londák hodnotí toto obdobie slovami: „Začala sa nová vlna znárodňovania, v ktorej sa znarodnila i posledná koza. V priebehu krátkeho časového obdobia zanikli celé spoločenské vrstvy, živnostníci a remeselníci boli takmer zlikvidovaní, poľnohospodárstvo bolo odsúdené na kolektivizáciu, vykonávanú pod nátlakom a často i s použitím hrubého násilia.“⁵⁸⁵

Po nákladnej rekonštrukcii sa mlelo približne ešte 5 rokov. Najprv bol mlyn na základe uznesenia MNV preklasifikovaný ako komunálny podnik.⁵⁸⁶ Po založení družstva mlynársky majster určitý čas šrotoval obilie pre družstvo, lebo po založení družstva nedisponovalo žiadnymi technológiami. V pamätnej knihe Dolného Dubového sa uvádza, že na mlyn J. Čížinského⁵⁸⁷ bola v roku 1951 ustanovená národná spáva,⁵⁸⁸ čo de facto znamenalo likvidáciu mlyna.

Po nástupe komunistov k moci musela byť ukončená činnosť mlyna. Nové stroje museli byť demontované respektíve rozborené tak, aby bol mlyn nefunkčný. V pamätnej knihe obce sa uvádza, že v roku 1952 „bola zastavená prevádzka v mlyne, lebo bola neúnosná, neehospodárna.“⁵⁸⁹

⁵⁸⁵ LONDÁK, M.: Na konci nášho úsilia je človek. (<http://www.historiarevue.sk/hr02-03/londak.htm>) 12. 1. 2012.

⁵⁸⁶ Zápisnica zo zasadnutia rady MNV zo 6. októbra 1950.

⁵⁸⁷ V PAMÄTNÉJ KNIHE obce Dolné Dubové je chybné uvedenie skratka krstného mena, mlynár sa volal Emil.

⁵⁸⁸ PAMÄTNÁ KNIHA obce Dolné Dubové, s. 29.

⁵⁸⁹ TAMŽE, s. 32. Podobne museli skončiť aj ostatní živnostníci.



Predný pohľad na mlyn, 70. roky

Potom, čo bol mlynársky majster donútený ukončiť svoju živnosť, stal sa roľníkom, robotníkom a neskôr nočným var-tášom na miestom družstve, kde pracoval za skromnú mzdu. Tieto údaje potvrdzujú aj údaje z ro-dinného archívu, kde je na vý-me-re zo sociálnej poisťovne vedený ako roľník vo výrobné oblasti repy. V októbri 1951 dostáva od MNV príkaz na jesennú sebu 0,5 ha pšenice a 0,5 ha raži.

Mlynár a jeho manželka boli skromní a pracovití ľudia. „Lebo svedčia tá boli taká, tržili, predali, chovali šec-kého strašne moc, hydiny a potom to chodžili predávať na trh do Trnavy. To tak šeci chodžili. To oni toho moc chovali. Okolo potoka bolo miesto chovali husi, kačic a potom to krmili a predávali. A natržili penazí aj keď mleli mali našetrené. Nevieť koľko, len potom bola mena penazí. A mali strašne moc penazí a dčeduško sceli nakúpiť materiál na ten dom. A babka svedčia jako nesceli, že Emilko prosím ta nechaj ešte chvíľu nech sa trochu poteším s týma penazí, lebo oni boli taký biedny straš-ne. Oni boli štyri dčievčence šty-ri, dčeci boli a jemu sa robiť ve-lice nescelo, tomu Stankovičovi kukal po ženách.“⁵⁹⁰ Mlynár mal v pláne postaviť nový dom pred mlynom, lebo dovtedy býval v dome vedľa mlyna, do ktorého sa priženil. To však už nestihol, lebo prišlo k menovej reforme a peniaze, ktoré mal našetrené, stratili hodnotu.⁵⁹¹



Predný pohľad na budovu mlyna v súčasnosti

Mlynár nechcel prísť o svo-je celoživotné úspory, vydal sa za svojim starším synom, ktorý bol na vojne v Opave, a snažil sa dať peniaze vojakom, aby ich zamenili. To sa však nepodarilo. „Oni sa jako

⁵⁹⁰ Interview zo 4. 1. 2012

⁵⁹¹ Rodina si mohla na jedného člena vymeniť maximálne 300 korún. v pomere 5 : 1, zvyšok peňazí v hoto-vosti sa menil v pomere 50 : 1. Obyvateľstvo na Slovensku predložilo v hotovosti na výmenu 11,5 miliardy korún, za ktoré dostalo 422 103 miliónov nových korún, a 2 miliardy boli uložené v sporiteľniach. V prie-mere vymenil slovenský občan 3 329 starých korún za 121 nových. Bol to výsledok triednej politiky voči kapitalistickým živlom, ako sa vtedy označovali bývalí podnikatelia, živnostníci či majetnejší roľníci.

hanbili, že majú toľko penazi, neviem koľko ich mali ale moseli ich mat moc na tú dobu. Oni strašne šanuvani aj svedruša, nemali taktó kuchyškého oného, ale na to, že oni mali toľko penazi, a oni nemali ani oblečená, keď som sem já prišla, ani dzeduško, len jedni dva košeľe. Moc ľudzi, čo hentak mali doma penáže, lebo ľudie mali doma penáže, nie v bankách, nemali, tak ich páľili, nič z nich nemali.⁵⁹² Podľa Miroslava Rádka „menová reforma najcitlivejšie zasiahla práve nízkopríjmové vrstvy obyvateľstva a tiež starobných dôchodcov. Mala viacero patologických následkov: pokles pracovnej morálky, alkoholizmus, pokles uzatvorených manželstiev, samovraždy atď.“⁵⁹³

Napriek tomu, že mlynár investoval do svojho mlyna svoje peniaze a pracoval v mlyne celý život tak ako aj predchádzajúce generácie, v tejto tradícii sa už nepokračovalo aj napriek tomu, že mlynárov syn Tibor Lev sa vyučil za mlynára. Toto remeslo vykonával len počas svojho tovarišského obdobia. Taktó skončila éra súkromného podnikania mlynárov a nastalo obdobie plánovaného hospodárstva. Asi najlepšie zhodnotil toto obdobie mlynár Rudolf Kulich vo svojej knihe *Zamúčené histórie*: „Znárodnenie malých mlynov môžeme nazvať tragédiou mlynárskeho remesla. Bol to posledný úder prirodzenému vývoju mlynárstva u nás. Boli poškodení, nielen „páni mlynári“, ale aj tí mlynári, ktorí svoje mlynky zveľadovali s veľkým odriekanim a vďaka nekonečnej drine. Znárodnením a zastavením malých mlynov socialistická spoločnosť vyradila z mlynskeho odboru tých najzaslúžitejších a najododdanejších pracovníkov tohto remesla, ktorí ho vykonávali s najväčšou láskou, ale i obetou na úkor životnej úrovne svojich rodín. Väčšie mlynky boli ponechané ako rezerva, pre každý prípad. Z niektorých sa urobili miešiarne krmív. Zvyšok sa zlikvidoval. Tak zanikla stará sláva mlynárčiny.“

Dolnodubovská pekáreň

D. Stranovský

História pečenia je možno taká stará, ako ľudstvo samo. Ťažko určiť presné obdobie, kedy sa upiekol prvý chlieb. Väčšina bádateľov sa domnieva, že chlieb vynali Egypťania a kvasený chlieb piekli už pred 6000 rokmi. Chlieb nemal dnešnú podobu, ale bol ako posúch oválneho, okrúhleho alebo podhlbovateho tvaru, ktorý sa lámal na kusy.

Je historicky dokázané, že v Pompejách vlastnil bohatý pekáť celú ulicu. Vo vlastnom mlyne mlel múku, piekol chlieb a pečivo a vo vlastných obchodoch predával tieto výrobky. Bohatí Rimania mali vlastných pekárov a hodnota dobrého pekára bola 100 tisíc sesterciov. Otok, ktorý vedel piecť veľmi dobre, bol niekoľkonásobne drahší ako gladiátor.

Na našom území bol prvý cech pekárov založený už v roku 1374 v Prešove. Cechy v jednotlivých stoliaciach mali veľké právomoci. Určovali rozsah výroby jednotlivých majstrov, veľkosť pecí a dávali súhlas na výstavbu nových. Učňovské skúšky boli veľmi prísne, náročné a trvali aj niekoľko dní. V prípade, že učeň zložil skúšky, stal sa tovarišom. Ak sa chcel osamostatniť, musel požiadať o majstrovské skúšky a musel preukázať aj dostatočný majetok na vlastnú pekáreň.⁵⁹⁴

⁵⁹² Interview zo 4. 1. 2012

⁵⁹³ Pozri RÁDEK, M.: 55 rokov od menovej reformy v Československu. (http://www.prave-spektrum.sk/article.php?61222_1. 2012)

⁵⁹⁴ SZEMES, V. – MEINITZ, R.: Technológia pekárskej výroby. Pezínok : Cech Pekárov 1999, s. 13, 14.

Napriek tomu, že história pekárne v Dolnom Dubovom nie je až taká starobylá, siaha až do 50. rokov minulého storočia. Mária Valicová v návrhu na vyhlásenie za kultúrnu pamiatku z januára 1984 opisuje pekáreň taktó:

„Pekáreň je prízemná, prísne funkčne riešená budova. Samostatná architektúra budovy nemá pamiatkovú hodnotu, tvorí však priestor pre situovanie a využitie pôvodného technického vybavenia. V tej dobe pracovala pekáreň s kapacitou 35q a pracovalo v nej 9 pracovníkov. Stavebno-technický stav objektu bol veľmi dobrý.“⁵⁹⁵ Ďalej hodnotí Valicová vo svojom posudku technologické vybavenie pekárne. „Pekáreň má pec s tromi čelúšťami, vykurovanú pevným



Váženie cesta Irma Čížinská a vedúci pekárne Jozef Krupa r. 1983 (zdroj: Pamiatkový úrad v Trnave)

druhu.⁵⁹⁷ Budova a vybavenie pekárne sa v roku 1984 nachádzali v dobrom stave. Návrh opatrení bol taký, že je potrebné udržiavať budovu a technológiu tak, aby mohli naďalej slúžiť pôvodnému účelu – pečeniu chleba.⁵⁹⁸

V pekárni sa pracovalo na dve zmeny. Od rána do 5:00 dovtedy, dokedy nebola urobená všetka výroba na daný deň, približne do 13. lebo 14. hodiny. V piatok sa robievali 12 hodinové zmeny a pracovalo sa bez prestávky, len sa vymenili ľudia v práci. Pekáreň produkovala všetky druhy výrobkov najmä čierny a biely chlieb, pečivo, lupácky,



Miešadlo na cesto (zdroj: Pamiatkový úrad v Trnave)

stôl na ručné spracovanie cesta a stojany na ukladanie ošatiek s cestom. Zariadenie je v dobrom stave a slúži potrebám každodennej prevádzky.“⁵⁹⁶

Pekáreň bola v tej dobe poslednou stredne veľkou pekárňou v okrese a nadväzovala na pôvodnú pekársku tradíciu v obci. Napriek tomu, že bola pekáreň postavená v roku 1958, výrobný proces kopíroval historické tradície, keď bolo používané historické technické vybavenie a klasický spôsob pečenia chleba zaužívaný v minulosti. Mária Valicová vo svojom posudku tvrdí, že z hľadiska dokumentácie pôvodného výrobného procesu pri použití pôvodného náradia je žiaduce objekt s jeho vnútorným technickým vybavením chrániť ako ojedinelú technickú pamiatku svojho

⁵⁹⁵ Návrh na vyhlásenie za KP, Pekáreň, Valicová, 1984, Pamiatkový úrad Trnava, č. T 171.

⁵⁹⁶ TAMŽE

⁵⁹⁷ TAMŽE

⁵⁹⁸ TAMŽE



Pekáreň, rok 1983 (zdroj: Pamiatkový úrad v Trnave)



Pekáreň, 1983 (zdroj: Pamiatkový úrad v Trnave)

vianočky, lekvárové hrebene, tvarohové, makové koláče a ostatné sladké pečivo. Chlieb a pekárenské výrobky zásobovali okolité dediny. Trnava mala vlastnú pekáreň, ale v prípade potreby sa vozil chlieb aj do Trnavy. Bolo to najmä v období Trnavského jarmoku, kedy bol veľký dopyt po žemliach, alebo na Veľkú noc, keď sa vyrábalo veľa vianočiek. Na dennej zmene robili štyria pekári a osievač múky, dohromady päť ľudí. Na nočnej zmene pracovalo až sedem ľudí. Pekáreň zamestnávala ľudí nielen z Dolného Dubového ale aj z Horného Dubového, Naháča a Kátloviec. V pekárni pracoval aj vartáš, ktorý mal aj funkciu kuriča, kúril nielen v peci ale aj ústrednom kúrení a to cez víkend, keď neboli pekári v pekárni. V prípade, že sa v pekárni nepieklo, vymetol pec a zakladal ohňo do pece alebo ohňo v peci zakladal osievač múky. Pekár, ktorý sádzal chlieb a pečivo do pece, zároveň aj prikladal uhlie do kotla podľa potreby tak, aby bol chlieb dobre upečený.

Predchádzajúci vedúci zmeny, ktorý končil, zakladal matku – základné cesto. Do práce chodil o niečo skôr vedúci zmeny – majster, ktorý najprv zamiesil cesto. Odobral z matky, vložil do dyže matku, potom pridal kvasnice, múku a vymieslo sa cesto. „*Taká lopata tam bola dve lebo tri lopaty sa hodzili do tej druhej dyže, postupne najprv jedna potom za hodzinu druhá dyža, aby to nezestárla, lebo keby to zestárla, tak by to smrdelo, malo to svoju určitú dobu, aj ja som robila tí kvasy, keď nemal kto.*“⁵⁹⁹

Informácie o pekárni sú veľmi strohé. Najviac sa však dozvedáme z písomných prameňov pamiatkového úradu z roku 2001. Aktualizačný list pamiatky bol napísaný s podrobným technickým opisom celej budovy aj s komentármi. Z týchto údajov vyberám tie podstatné, a to že 1. mája 1958 bola dokončená stavba pekárne, odvtedy patrila Mlynom a pekárňam v Nitre. V roku 1991 sa stal vlastníkom Jozef Ferech z Kátloviec, ktorý ju nadobudol v rámci privatizačného procesu, keď sa transformovalo plánované hospodárstvo krajiny na trhový ekonomiku. V tomto období bola poslednou malou pekárňičkou v trnavskom okrese s kapacitou 3,5q a 4 pracovníkmi. K pôvodnej budove pekárne pribudli na konci 90. rokov 20. storočia nové prístavby a aj exteriérové úpravy, napríklad nové okná na fasádach a dvere, ktoré boli vykonané novým majiteľom. Budova mala stále obdĺžnikový tvar, objekt nebol podpivničený, zastrešený bol plochou strechu so zvýšenou atikou a vysokým komínom. Pekáreň mala okrem hlavného vstupu aj dva ďalšie vchody. Z južnej strany bol manipulačný vchod s nakladacou plošinou na odvoz pekárenských

Ručné vypekávanie pečiva, 1983
(zdroj: Pamiatkový úrad v Trnave)⁵⁹⁹ Interview 3. 3. 2012

výrobkov a zo severnej strany bol vstup do skladu. Zo strednej vstupnej časti bol priamy prístup do výrobného prevádzky zadného traktu, a to cez dvojkrídlové drevené dvere atypické v kovovej zárubni.⁶⁰⁰

Výrobný priestor mal stále zachovanú originálnu parnú pec s tromi pôvodnými čerstvami, autentické strojo-technické vybavenie dvoch do podlahy zabudovaných miešadiel s miesičmi cesta. V tej dobe bolo funkčné iba jedno zariadenie, ktoré bolo na elektrický pohon. V podlahe s povrchovou úpravou z liateho terazza bola predpečná jama. Vo výrobných časti po pravej strane sa nachádzal železobetónový, trámikmi vyčlenený priestor so štyrmi múčnymi silami, po pravej strane vedľa pece bola situovaná malá miestnosť – kyska. V budove sa nachádzal výťah na vrecia s múkou, ktoré boli vyvážané na vrchné poschodie, kde bola múka preosievaná a vkladaná do síl. Predmetom pamiatkovej ochrany bola „hmotovo-priestorová skladba, dispozičné riešenie, koncepčný výraz fasády, umelecko – remeselné detaily a prvky (trámové stropy, pec s tromi čerstvami, dve pôvodné miešadlá na cesto napojené na elektrický pohon, stôl na ručné spracovanie cesta a stojany na ukladanie ošatiek s cestom a ostatné nefunkčné technické zariadenia a komín).“⁶⁰¹

Nový majiteľ Jozef Ferech po privatizácii okrem pekárne zriadil v areáli potraviny. Ľudia už nechodili kupovať priamo do pekárne iba čerstvý chlieb a pečivo, ale nakúpili všetky potrebné potraviny. Často sa zastavovali aj rybári stanujúci na priehrade a ľudia z okolitých dedín prechádzajúci cez Dubové. Neskôr vzniklo v areáli pekárne aj pohostinstvo. Pamätám sa, keď sme ako deti chodili na základnú školu do Kátloviec, šofér každé ráno zastavil autobus pred pekárňou, vyskočil z autobusa, priniesol dva tri chleby, celý autobus rozvoníval čerstvo napečeným chlebom. Neskôr začala pekáreň chátrať, majiteľ Jozef Ferech bol nútený ukončiť svoju činnosť. 21. júna 2006 bola pekáreň vyčiarknutá zo zoznamu kultúrnych pamiatok z dôvodu absencie pamiatkových hodnôt a s ňou sa skončila aj éra vychýrenej dubovskej pekárne.



Síla na múku a dieže, 1983 (zdroj: Pamiatkový úrad v Trnave)

Vodná nádrž Dolné Dubové a športové rybárstvo

M. Hrkča

Vodná nádrž

Neodmysliteľnou súčasťou obce je vodná nádrž Dolné Dubové, ktorú všetci obyvatelia obce nazývajú „*priehrada*.“ Rozsahovo a rozmerovo je to najväčšia stavba v katastrálnom území obce. Nachádza sa severozápadne za obcou smerom na Horné Dubové. Napájaná je vodami Dubovského potoka. Vodná plocha je z veľkej časti obkolesená kultúrou



nížinného lúhového lesa. Spojenie vodnej plochy s priľahlým priestranstvom bez stavieb (chatky, rekreačné zariadenia) tvorí scenériu, ktorá je vo všeobecnosti v blízkom regióne špecifická len pre vodnú nádrž Dolné Dubové. Základnou myšlienkou pri plánovaní výstavby vodnej nádrže bolo zachytávanie prietokov na Dubovskom potoku, ktoré budú akumulované pre potreby poľnohospodárstva a zachytávanie povodňovej vlny. Druhou myšlienkou bolo využívanie nádrže pre rybné hospodárstvo.⁶⁰² Uvedenie myšlienky sa začali realizovať v roku 1969. Okrem základných prevádzkových funkcií sa v minulosti vodná nádrž vo veľkom využívala na „*rekreačné účely*.“⁶⁰³ Oficiálne kúpanie v nej však bolo zakázané a bolo len na vlastné riziko. K tomuto účelu boli na jej brehu pod hrádzou cestou vybudované 3 mola (mostíky). Smelým plánom bol projekt „*Viacúčelového zariadenia JRD 9, máj Dolné Dubové*,“ ktorý riešil využitie priestoru pod hrádzou na rekreačné účely. Súčasťou zariadenia mala byť vytvorená plocha aj na kúpanie a športový

⁶⁰⁰ Aktualizačný list kultúrnej pamiatky, Pamiatkový úrad Trnava, jún 2001.

⁶⁰¹ TAMŽE

⁶⁰² Manipulačný a prevádzkový poriadok pre vodnú nádrž Dolné Dubové, 1988, s. 8.



Rekreácia, 70. roky 20. storočia

Výstavba vodnej nádrže sa začala v marci 1969 a uvedenie do prevádzky sa uskutočnilo 15. októbra 1971. Stavba sa realizovala podľa projektovej dokumentácie vyhotovenej Poľnohospodárskym projektovým ústavom z februára 1968. Dodávateľom diela bol Agrostav Trnava. Najzákladnejšou časťou vodnej nádrže je jej hrádza, ktorá prehrá



Výstavba vodnej nádrže v roku 1971

dila Dubovský potok v dĺžke 4,030 km. Jej maximálna výška od dna nádržného priestoru je 9,4 m. Pri ďalšom opise budeme uvádzať výšky v metroch nad morom. Výška nad morom je stanovená aj na late, ktorá monitoruje výšku hladiny. Lata je umiestnená na ovládacej plošine. Koruna hrádzce (najvyšší bod) je v 194,00 m.n.m. Maximálna šírka hrádzce v jej päte (na dne) je 51 m a šírka v korune je 5,0 m. Dĺžka hrádzce v korune je 240 m. Hrádza je vybudovaná z hlinítych materiálov ako zemná sypaná homogénna. Opevnenie návodného svahu hrádzce je vyhotovené so železobetónových prefabrikátov, štrkopiesku a piesku. Neoddeliteľnou súčasťou hrádzce je jej prepádová časť, ktorá je v tvare otvoreného žľabu. Odvod vody z prepadu do vývaru (výustenie do potoka) je zabezpečený sklzom. Sklz je vybudovaný ako štola. Pod prepádovou stolou sa nachádza spodná štola, ktorá je prepojená so šupákom dnovej výpuste a šupákom asanačného odtoku. Nad prepadom je osadená lávka k ovládacej plošine, kde sú osadené ovlá

rybolov.⁶⁰³ V projekte sa rátalo s bezprostrednou blízkosťou vodnej nádrže a ich vzájomným prepojením. Tento projekt sa neuskutočnil. Jeho realizáciou by okolie vodnej nádrže nadobudlo rozmer rekreačného priestranstva s kompletnou vybavenosťou. V súčasnosti sa vodná nádrž využíva na zníženie povodňového prietoku sploštením povodňovej vlny Dubovského potoka a pre potreby Slovenského rybárskeho zväzu.

⁶⁰³ Viacúčelové zariadenie JRD 9. máj Dolné Dubové, Projektová úloha, 1986, s. 15.



Vodná nádrž po napustení v roku 1971

Vlastníkom a správcom vodnej nádrže po jej dokončení bola Štátna melioračná správa. Užívateľom bolo JRD 9. mája v Dolnom Dubovom a Slovenský rybársky zväz. Prevádzkovateľom čerpacej stanice bol Agrostav Trnava. Prvým hrádznym bol Vincent Levársky.⁶⁰⁴ Zmena vlastníka

sa uskutočnila 01. januára 1994. Novým vlastníkom vodnej nádrže bolo Povodie Váhu, š. p., ktorý sa neskôr premenoval na Slovenský vodohospodársky podnik, š. p. Nový vlastník uskutočnil aj prvé rozsiahle rekonštrukčné práce. V roku 1995 sa kvôli rekonštrukčným prácam na šupáku dnovej výpuste prvýkrát vypustila priehrada až na úroveň dna.⁶⁰⁵ Z bezpečnostného hľadiska sa osa



Montáž mostíkov

dilo do telesa hrádzce 16 sond na monitorovanie priesevok. Opravy hrádzce sa plánujú na základe technicko-bezpečnostnej prehliadky vodnej nádrže, ktoré sa uskutočňujú každé štyri roky. Povodňové prehliadky sa vykonávajú každý rok v mesiaci apríl za prítomnosti pracovníkov Obvodného úradu životného prostredia Trnava a Hasičského a záchranného zboru v Trnave.⁶⁰⁶ O monitorovanie a sledovanie stavu hrádzce sa stará hrádzny. Od roku

dacie prvky pre šupáky. Pri prácach mimo hrádzce sa museli vyklúvať porasty z celkovej plochy 12 ha. Po napustení plnej nádrže je dĺžka zaplavenej plochy 950 m. Ďalšou stavbou, ktorá sa musela vybudovať, aby nádrž spĺňala svoj účel, bola prevádzková budova závlahovej čerpacej stanice. Budova sa nachádza v tesnej blízkosti hrádzce. Výkon čerpacej stanice bol nastavený pre závlahu pôdy v celkovej rozlohe 200 ha.

⁶⁰⁴ Manipulačný a prevádzkový poriadok pre vodnú nádrž Dolné Dubové, 1988, s. 5-14.

⁶⁰⁵ Manipulačný denník, Povodie Váhu š. p., odstepný závod Piešťany, s. 1.

⁶⁰⁶ Manipulačný denník, Povodie Váhu š. p., odstepný závod Piešťany, s. 1-45.

1994 až do súčasnosti je ním Emil Manca, je druhým v poradí, ktorý túto prácu vykonáva. Svoju prácu na hrádzi vykonáva každý utorok a štvrtok počas celého kalendárneho roka. Prevádzka čerpacej stanice sa ukončila v roku 2004. Dôvodom ukončenia prevádzky bola jej neefektívnosť.

Hlavné parametre vodnej nádrže	
Dno nádrže:	185,50 m.n.m
Kóta dnového výpustu:	184,60 m.n.m
Minimálna prevádzková hladina:	187,75 m.n.m
Maximálna prevádzková hladina:	192,30 m.n.m
Maximálne dovolená hladina:	192,80 m.n.m
Stály objem nádrže:	30 000 m ³
Retenčný objem nádrže:	61 000 m ³
Úžitkový objem nádrže:	285 000 m ³
Celkový objem nádrže:	376 000 m ³
Asanačný odtok:	28 l/s
Priemerný ročný odtok:	80 l/s
Vyprázdnenie nádrže za kritické situácie:	70 hod.
Vyprázdnenie nádrže za prevádzkových dôvodov:	163 hod.
Zatopená plocha pri maximálnej prevádzkovej hladine:	10,60 ha
Zatopená plocha pri maximálnej dovoľenej hladine:	12,20 ha

Športové rybárstvo

Na výkon rybárskeho práva bola vodná nádrž daná do užívania Mestskou organizáciou Slovenského rybárskeho zväzu v Tmave. Právo na užívanie nádrže nadobudla organizácia začiatkom roka 1972. Zo strany obce sa o to veľkou mierou pričínil predseda MNV Leonard



Účastníci dolnodubovských rybárskych pretekov (2011)

Kocán. Prvé zarybenie sa uskutočnilo na jar v roku 1972. V druhom polroku sa uskutočnili regulačné výlovy na zistenie zdravotného stavu rýb. Prvé nášady, ktoré sa vysadili v nádrži, boli kapry, zubáče a pstruhy. Ďalšie zarybenie sa uskutočnilo v tom istom roku v jeseni. Už v roku 1973 mohli rybári loviť prvé ryby, zatiaľ však len na jednu udicu. Začiatok lovu bol stanovený na 9. júna a trval do 15. septembra. Z historického hľadiska môžeme

práve tento časový interval datovať ako začiatok športového rybolovu (lov rýb na udicu) na vodnej nádrži Dolné Dubové. Lov rýb sa riadil vyhláškou o rybárstve. Každý kto chcel loviť ryby v československých vodách, bol povinný mať počas lovu pri sebe platný rybár-



sky listok a platné rybárske povolenie. Táto povinnosť platí aj v súčasnosti. Na druhý deň od otvorenia nového rybárskeho revíru (10. jún 1973) sa uskutočnili aj prvé rybárske preteky na ktorých sa zúčastnilo 200 rybárov. V ďalšom období sa pokračovalo v pravidelnom zarybňovaní vodnej nádrže násadami kapra rybníčného, zubáča veľkoustého, pstruha dúhového, šľuky severnej, sumca veľkého, liena sliznatého, amura bieleho a ostatnými druhovo nehájenými rybami. Celkový výlov rýb sa musel uskutočniť v roku 1995 z dôvodu vypustenia vodnej nádrže. Prvotné zarybenie vodnej nádrže sa uskutočnilo až v roku 1996, kedy bola vodná nádrž opätovne napustená po rekonštrukčných prácach. Pri zarybení boli použité ryby z výlovu na vodnej nádrži Boleráz. Názov rybárskeho revíru je VN Dolné Dubové, v súčasnosti má pridelené číslo 2-4670-1-4.⁶⁹⁷ V bližšej špecifikácii ide o kaprový rybársky revír lovný s režimom bez prívlastenia úlovku. Spôsob bez prívlastenia úlovku sa v revíry VN Dolné Dubové zaviedol do praxe v roku 2010. U rybárov má zaužívanejšie pomenovanie „*chyt a pust*.“ Revír zahŕňa vodnú nádrž a má svoje čiastkové povodie na Dubovskom potoku od ústia do nádrže po Horné Dubové.⁶⁹⁸ Časť Dubovského potoka od ústia do vodného toku Blava po priehradné teleso patrí do rybárskeho revíru Blava č. 2 s označením 2-0140-4-1. Ide o pstruhový revír lovný.⁶⁹⁹ Prvým „*dolnodubovským*“ rybárskym hospodárom, ktorý zároveň vykonával aj rybársku stráž bol Jozef Fandel. Práci sa venoval päť rokov (1972-1977). Počas jeho pôsobenia sa uskutočnila výsadba zelene a osadenie „*rybárskaj chatky*“.⁷⁰⁰

⁶⁹⁷ Rybársky poriadok pre držiteľov zväzových kaprových povolení na rybolov v rybárskych revíroch Slovenského rybárskeho zväzu platný od 1. januára 2012, s. 18.

⁶⁹⁸ Miestny rybársky poriadok s. 1.

⁶⁹⁹ Miestny rybársky poriadok s. 1.

Od roku 1995 až po súčasnosť sa tejto práci venuje Jozef Martinkovič, ktorý zároveň vykonáva rybárskeho hospodára pre všetky lovné revíry patriace pod Mestskú organizáciu Slovenského rybárskeho zväzu v Trnave. Podobne ako Jozef Fandel aj Jozef Martinkovič venuje priehrade „celý svoj voľný čas.“ Výsledkom ich práce okrem starostlivosti o ryby je vždy upravené prostredie vodnej nádrže. Postupne túto prácu ešte vykonával Michal Brezina, Michal Kochan a Peter Šipka (žijúci mimo obce). Udalosťou na vodnej nádrži bývali rybárske pretek. Začiatok organizovania rybárskych pretekov sa datuje so vznikom samotej vodnej nádrže. Vo väčšom meradle sa organizovali do roku 2010. V súčasnosti sa organizujú rybárske pretek „O pohár starostu obce.“ Pretek sú prístupné len pre držiteľov rybárskeho preukazu, ktorí pochádzajú, alebo majú trvalý pobyt v Dolnom Dubovom. Organizátorom pretekov je OZ Dolnodubovčan. Zaujímavou udalosťou na vodnej nádrži bol ichtyologický prieskum spojený s odlovom generačných rýb sumca veľkého, ktorý sa uskutočnil v roku 2011. Príčinou tohto prieskumu bolo pre množenie dravca, ktorý sa púšťal späť do vody na základe lovu bez privlastnenia úlovku. Podnet na tento prieskum dal oblasnému ichtyológovi Jozef Martinkovič. Prieskum bol podmienený vytvorením tímu, ktorý bude zložený z najskúsenejších rybárov v love na sumca. Celkový počet rybárov sa zastavil na čísle 30. Zraz bol 28. júla 2011. Počas víkend, kedy sa prieskum uskutočnil, bolo ulovených 6 kusov sumca veľkého, ktorých vzápätí po vylovení premiestnili do VN Boleráz.⁶¹⁰ Z dolnodubovských rybárov sa na prieskume zúčastnil len Jozef Martinkovič. Prieskum spojený s výlovom patril svojim rozsahom k najzaujímavejším udalostiam na vodnej nádrži počas celej jej histórie. Prvými registrovanými rybármi z Dolného Dubového bol Tibor Gádoši, Leonard Kocán, Štefan Gajarský, Jozef Čapkovič a Ján Horváth. Neskôr sa k nim pripojil Jozef Martinkovič. Medzi rybármi, ktorí pravidelne lovia v posledných rokoch na vodnej nádrži, sú aj viaceri Dolnodubovčania: Jozef Martinkovič, Roman Svitek, Alexander Jursa st. Alexander Jursa ml., Vladimír Kolenič st., Vladimír Kolenič ml., Richard Brhel, Ján Horváth, Andrej Horváth, Milan Oravec, Jozef Hetteš, Viliam Matejkovič, Tomáš Matejkovič, Peter Lančarič, Ondrej Lančarič, Dušan Čizmar, Richard Baričič, Patrik Baričič, Róbert Nádaský, Matej Svitek a Andrej Jablonický.⁶¹¹ Pre mnohých rybárov patri vodná nádrž Dolné Dubové, bez zreteľa na ulovené ryby, k najkrajším vodám. O tom privlastku svedčia mnohé výpovede rybárov. Z viacerých vyberáme jeden, ktorý jasne definuje ich stanovisko. „Je to bez pochyby jedna z najkrajších vodných nádrží, ktorú obhospodaruje Mestská organizácia Slovenského rybárskeho zväzu v Trnave. Aj takéto lichoité privlastky má medzi rybármi vodná nádrž Dolné Dubové.“⁶¹²

⁶¹⁰ www.srztmava.sk/?p=1426

⁶¹¹ Evidencia rybárskych listkov, 2004 – 2012, s. 1- 9.

⁶¹² www.srztmava.sk/?p=1426