

Stand und Ergebnisse der Nahrungsforschung in der Tschechoslowakei

I.

IN DER TSCHECHISCHEN ETHNOGRAPHIE hat die Nahrungsforschung schon eine längere Vergangenheit. Dementsprechend ist die Literatur ziemlich ausgedehnt. Dieser Stoff ist aber in vielen kleinen regionalen Arbeiten zerstreut, was die Übersichtlichkeit erschwert.

Der älteste, sich auf die altslawische Zeit beziehende Stoff wurde noch am Anfang dieses Jahrhunderts von L. Niederle zusammengefaßt. Über die späteren Abschnitte des Mittelalters informieren die Arbeiten von zwei tschechischen Kulturhistorikern: Z. Winter und Č. Zíbrt. Von beiden Forschern muß man besonders Č. Zíbrt's Arbeit „Alttschechische Kochkunst“ hervorheben. Zíbrt hat in dieser Arbeit die auf die Vergangenheit der mittelalterlichen tschechischen Kochkunst sich beziehenden handschriftlichen Aufzeichnungen und gedruckten Werke sehr sorgfältig gesammelt und aufgearbeitet. Er verglich seinen Stoff mit den griechischen und römischen Quellen sowie mit den mittelalterlichen italienischen, französischen und deutschen Rezepten. In seiner Arbeit widmet er große Aufmerksamkeit der Beschreibung der königlichen und hochadligen Gastmähler, ihren Speisen und Rezepten im 15. und 16. Jahrhundert. — Seine Arbeit ist ein sehr nützliches Quellenwerk zur Geschichte der tschechischen Küche.

Nachdem dieses Werk erschienen war, begann auch die Publikation der Belege aus der tschechischen Küche. Diese erschienen meistens in der damals gegründeten Zeitschrift *Český Lid* [Tschechisches Volk]. Dem Umfang nach waren sie weit entfernt von den damals populären Themen: Volkslied, Volksmärchen, Volkstracht, Volkskunst, Architektur usw., doch müssen wir jede einzelne Angabe über die Volksnahrung aus dieser Zeit aufs positivste bewerten.

Nach ungefähr 50-jähriger Sammelarbeit wurde die erste Zusammenfassung der tschechischen Volksnahrung in den schwersten Jahren des 2. Weltkrieges, unter dem Druck der faschistischen Okkupation, von einer ambitionierten tschechischen Ärztin, M. Ulehlová-Tilšchová unternommen. In dem auf mehrere Kapitel verteilten Werk befaßt sie sich besonders mit den rohen Naturprodukten, mit den verschiedenen wilden Pflanzen, Früchten, Pilzen usw. Sie nimmt auch die archaischen Getreidearten und die verschiedenen Gemüsearten und deren Zubereitung in Betracht, beschreibt gründlich die aus der Wirtschaft und der Viehzucht gewonnenen Rohstoffe. In einem besonderen Kapitel befaßt sie sich mit den festlichen Mahlzeiten (z. B. in der Fastenzeit, zu Weihnachten, Fasching, Ostern, Geburtstag, Taufe, Hochzeit, Begräbnis). — Das ausführlichste und lehrreichste Kapitel ihrer Arbeit ist das über das alltägliche Leben und über die Speisen des Alltags. In diesem behandelt sie die verschiedenen tschechischen Suppen, die Breie, beschreibt die aus Mehl gekochten und gebackenen Varianten, die aus Kartoffeln und Grünzeug bereiteten Speisen. Zum Schluß erwähnt sie noch die Fleischspeisen und die verschiedenen Saucen und Tunken. — Wir müssen anerkennen, daß es bis heute das bekannteste Handbuch des Publikums über die berühmte tschechische Küche ist. — Einer ihrer Mängel ist, daß die Zeit, aus der die Angaben stammen, nicht vermerkt ist. In den meisten Fällen hat sie die Gründe und Umstände der Wandlungen und den Entwicklungsgang der tschechischen

Ernährung nicht in Betracht genommen, und schließlich sind die einzelnen gesellschaftlichen Schichten nicht genug proportional vertreten. — Die moderne Nahrungsforschung kann diese wichtigen sozialen, ökonomischen und physiologischen Kriterien nicht außer acht lassen.

Bemerkenswert ist, daß diese Mängel in den nächsten Publikationen nach und nach verschwanden. Am auffallendsten wird das bei L. Kaizl sichtbar, dessen Arbeit fast zugleich mit Ulehlová-Tilschová im Jahr 1944 erschienen ist. Es ist eine Nahrungs-Monographie über das Gebiet des Krkonoše (Riesengebirge). Der Verfasser dieser Arbeit ist auch Arzt, der in erster Reihe für die physiologischen Kriterien der Volksnahrung ein Augenmerk hat. — Seine Untersuchungen beginnt er mit den Not- und Hungerjahren, mit den Gründen ihrer Entstehung, — dann geht er zu den in der Nahrung sich vollziehenden Wandlungen der Rohstoffe über, beschreibt die Umstände der Einbürgerung der Kartoffel usw. Anhand der Wandlungen der Rohstoffe und Speisen beschreibt er die älteren und neueren spezifischen Speisen, deren Funktion und Bedeutung in der hiesigen Küche. — Danach ist ersichtlich, daß diese Arbeit, wenn auch nicht von einem Volkskundler geschrieben, doch eine der besten regionalen Nahrungsmonographien in Böhmen ist.

In den letzten Jahren haben die jüngeren tschechischen Ethnographen mit mehreren beachtenswerten und wertvollen Studien das Material der tschechischen Volksnahrungsliteratur bereichert. — Wir nennen nur einige Namen: O. Skalníková, V. Fojtík, M. Ludvíková, J. Štastná, A. Plessingerová, I. Heroldová. In diesen Studien haben die Autoren in erster Linie den in der tschechischen Volksnahrung sich vollzogenen Verlauf der Wandlungen untersucht. — Die Forschungen fanden in den Jahren nach dem 2. Weltkrieg in erster Linie unter den Arbeitern der industriellen und Bergbau-Gebiete statt: Kladno, Rosicko, Oslavansko, Brno, Ostrava usw.

Die letzte Zusammenfassung der tschechischen Volksnahrung schrieb I. Heroldová. Die Arbeit erschien 1968 in der Serie „Tschechoslowakische Heimatkunde“ (Československa vlastivěda).

Heutiger Stand der Volksnahrungsforschung in Böhmen und Mähren.

Zur Zeit betrachten wir als Mittelpunkt der tschechischen Volksnahrungsforschung das Prager Institut der Ethnographie und Folkloristik. Eng verbunden mit diesem Institut wirkt auch das Ethnographische Institut des Mährischen Museums. Verantwortliche Leiter der Forschungen sind in Prag Frau J. Štastná, in Brno Frau Ludvíková.

In diesen Instituten wird zur Zeit an folgenden Aufgaben der tschechischen Volksnahrungsforschung gearbeitet:

1. Seit 1962 wird die tschechische Bibliographie der Volksnahrung in Annotationsform aufgearbeitet. Das so aufgezeichnete Material wird in 2 Exemplaren

ausgestellt und in einen geographischen und einen thematischen Fachkatalog eingereiht. Eine der wichtigsten Arbeiten der Nahrungsforschung ist der Ausbau eines das ganze Nahrungs-Material zusammenfassenden Katalogs.

2. Nach Meinung der tschechischen Nahrungsforscher muß der Bearbeitung der Synthesen eine gründliche, vorbereitete Sammelarbeit vorangehen. Diese wird auf zwei Weisen betrieben: Sammelarbeit im Terrain und Sammeln mit Fragebogen. Die Arbeit wird von den schon genannten zwei Nahrungsforscherinnen geleitet. Die Terrain-Arbeit wird nach gründlich überdachtem Arbeitsplan in erster Linie von den Forschern des Institutes und auch von externen Hilfsarbeitern betrieben. Die Arbeit ist eng verbunden mit dem Sammeln der Foto-, Film- und Zeichendokumente. — Das Sammeln mit Fragebogen wird meistens mit Inanspruchnahme der externen Mitarbeiter bewerkstelligt. Diese Art hat eher einen thematischen Charakter. In den letzten Jahren wurden hauptsächlich Nachrichten über Weihnachtsspeisen und zugehörige Bräuche gesammelt. Mit Hilfe der thematischen Fragebogen wurde schon ein ansehnliches Material über Speisen der Hochzeit, des Totenschmauses, weiter über Obst-Dörren, über verschiedene Gebäckbrote und Gebäcke eingesammelt.

3. Das Sammeln mit Fragebogen ist eigentlich als Vorbereitung zur Atlas-Arbeit zu betrachten. Die Fragen des Fragebogens sind im großen und ganzen dieselben, wie die der Atlas-Fragebogen. Unter den Fragen des in Vorbereitung befindlichen tschechischen Atlas sind mehrere Nahrungsthemen (z. B. Speisezettel des Weihnachtsabends, Gebäcke, Kartoffelspeisen, Art und Weise der Milchwirtschaft, Technologie des Kochens, Küchen-Inventar, Geschirr usw.).

4. Es ist als eine ansehnliche Leistung zu betrachten, wie die tschechische ethnologische Nahrungsforschung das in den tschechischen Museen gesammelte Kücheninventar noch durch Ergänzungs-Sammlung und Registrierung vervollständigt hat. Das steht in enger Verbindung mit der genauen Definition und Systematisierung der Gegenstände der Volksnahrung und ihrer Terminologie. Diese bahnbrechende Arbeit verfolgen nicht nur die tschechischen Ethnographen selber, sondern auch die Dialektologen und Museologen mit großem Interesse.

II.

NAHRUNG UND KÜCHE DES SLOWAKISCHEN VOLKES unterscheiden sich einigermaßen von der tschechischen sowohl im Rohstoff, wie in der Zubereitung. Das ist auch verständlich, denn Vergangenheit und Entwicklungslinien ihrer Ernährung waren nicht immer gleich. Auffallend ist dieser Unterschied auch darin, daß die mittelalterlichen Urkunden der tschechischen Küche ziemlich gut aufgearbeitet sind, während man die historischen Quellen der slowakischen Küche in fremden, in erster Reihe in ungarischen Archiven und Publikationen suchen muß.

Die Anfänge der slowakischen Volksnahrungsforschung fallen im großen und ganzen mit dem Beginn der slowakischen ethnographischen Forschung zusammen, deren Zeitpunkt man auf die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts setzen kann. Natürlich kann man diese Publikationen noch nicht als systematische Forschung

qualifizieren. Die in verschiedenen regionalen ethnographischen und Heimatmonographien erschienenen Angaben über die Volksernährung sind doch nützliche Anhaltspunkte. Wir denken hier an wertvolle Angaben von Bodnár, Medvecký, Dobšinský, Holuby, Pokorný, Vansová, Socháň, Húsek, Václavík, Mjartan, Stránska, Bednárik usw. Diese ethnographischen Belege werden auch von sehr gründlichen physiologischen Nahrungsforschungen ergänzt. Der Anfang rührt von dem Ungarn K. Keleti her. Seinen Anregungen folgten seit den dreißiger Jahren jüngere slowakische und tschechische Ärzte.

Mit der vom physiologischen und geschichtlichen Gesichtspunkt aus intensiven und systematischen Erforschung der Volksnahrung kann man nur ungefähr seit dem 2. Weltkrieg rechnen. Dies ist auch die Gründungszeit des Ethnographischen Institutes der Slowakischen Akademie der Wissenschaften in Bratislava. Das Programm der Forschung beschränkt sich in erster Linie auf das innerhalb und außerhalb der Landesgrenzen lebende slowakische Volk. — Daneben wurde auch an die Forschung unter den im Lande lebenden Nationalitäten (Ungarn, Ukrainern, Deutschen) gedacht und an die vergleichende Forschung der nachbarlichen Völker. Vor Beginn der Forschungsarbeit werden noch mehrere sehr wichtige organisatorische Vorkehrungen getroffen.

1. Systematische Einteilung des Materials.

Damit wir mit dem zur Volksnahrung gehörenden ethnographischen Stoff unter Beobachtung verschiedener Kriterien arbeiten können, hielten wir es für die erste Pflicht, den hierher gehörenden Stoff in irgendein System zu ordnen. In diesem System wollten wir jeder mit der Ernährung zusammenhängenden ethnographischen Erscheinung Raum geben. Auf Grund des gesammelten Materials und der beim Sammeln im Terrain gewonnenen neuen Erfahrungen kamen wir zu der Feststellung, daß es am ratsamsten sei, das Nahrungsmaterial auf Grund des Rohstoffes zu klassifizieren. Alle weiteren Sammel- und Bearbeitungs-Arbeiten wurden in diesem Rahmen unternommen.

2. Bibliographien und Annotation des bisher gesammelten Materials.

Weiter wurde die dokumentarische und bibliographische Berücksichtigung des bisher gesammelten und publizierten slowakischen Nahrungsstoffes notwendig. In diese Evidenz haben wir auch die ausländische Fachliteratur mit einbezogen, insofern das in ihr vergleichbare Material zur gründlicheren Kenntnis des slowakischen Stoffes beitrug.

3. Methodische Vorbereitung und Vorgänge des Sammelns, ihre Ergebnisse.

Im Interesse einer erfolgreichen Terrainarbeit arbeiteten wir so ein Forschungsprogramm aus, in dem wir als erstes ein kleineres, aber speziell slowakisches Forschungsgebiet aufarbeiten wollten. Der Schauplatz dieser einleitenden Sammelarbeit war ein charakteristisches Zipser Bergmannsdorf Žakarovce.

Nach Beendigung dieser ersten, in kollektiver Art ausgeführten Arbeit unternahmen wir die Erforschung eines weit größeren und ausgedehnteren Gebietes, nämlich des oberen Gran-Tals (Horehronie) — mehrere Dörfer eines Flußtales. Im großen und ganzen kann man sagen, daß diese Arbeit die erste, übersichtliche und vollständige Komplex-Monographie im Gebiet der slowakischen Volksnahrung ist. Die gesammelten Daten des Autors stammen von den Jahren der Jahrhundertwende. Außerordentlich lehrreich ist in dieser Arbeit, daß der Autor auch den in den letzten Jahrzehnten eingetretenen Änderungen die größte Aufmerksamkeit zollt. Diese beeinflussten stark die Technik der Zubereitung, den Geschmack und Charakter der Speisen, ja selbst das Küchen-Inventar. Vom Namen der einzelnen Speisen, von der Terminologie der Küchenmöbel und des Geschirrs folgert man auch auf bemerkenswerte interethnische Beziehungen. Die Monographie des Oberen Gran-Tales ist sowohl stofflich als auch in der Art der Aufarbeitung der erste komplexe Versuch der slowakischen Volksnahrungsforschung und zugleich der erste Schritt zur Synthese.

Auf Grund der im Gran-Tal gewonnenen Erfahrungen haben wir unsere Sammelaktionen in den letzten Jahren auf ein noch größeres Gebiet verlegt. Zur Zeit bearbeiten wir einen ganzen Verwaltungs-Bezirk (Hont), ungefähr 150 Dörfer in der Mittelslowakei. Hier müssen wir nicht nur den slowakischen Stoff, sondern auch das nachbarliche, ungarische Ethnikum in Betracht ziehen. Wie aus dem Gesagten ersichtlich ist, haben wir das Programm der slowakischen Nahrungsforschung auf verschiedene Etappen eingeteilt und wollen so mit kleineren monographischen Arbeiten unserem Ziel näher kommen. Bei der Bestimmung der einzelnen Bezirke haben wir auch geschichtliche und geographische sowie ökonomische Faktoren in Betracht genommen. Die bisherigen Resultate unserer Forschungen gedenken wir in einer größeren, zusammenfassenden Synthese aufzuarbeiten.

4. Fragebogen.

Um das Material der slowakischen Volksnahrung mit neueren Daten ergänzen zu können, haben wir die Zusammenstellung eines auf das ganze Land bezüglichen komplexen Fragebogens für nötig gehalten. Dieser Fragebogen wurde an verschiedenen Orten des Landes ausprobiert und die Arbeit mit ihm für erfolgreich gefunden.

5. Probleme der thematischen und komplexen Nahrungsforschung.

Bis jetzt standen in der slowakischen Nahrungsforschung hauptsächlich die inhaltlich komplexen, monographischen Sammlungen im Vordergrund. In diesen Sammlungen und Untersuchungen bemühten wir uns, den ganzen Nahrungsstoff eines Gebietes einzusammeln, in der Aufarbeitung in vergleichender Weise zu beschreiben und ihn in einen weiteren Kulturraum, in eine Entwicklungslinie hineinzufügen. Auf diese Weise wurden die slowakischen Monographien über Žakarovce und Horehronie ausgearbeitet. Mit dem Wachsen des Stoffes drängt sich immer mehr die Notwendigkeit der thematischen Nahrungsforschung in den Vordergrund. Mit dieser Art der Forschung werden die Fragen der Ernährung

auf ein ganz enges Thema eingeengt. Dieses enge Thema wird aber mit eigener Sammlung (mit Hilfe der Mitarbeiter) durch Versendung spezieller Fragebogen im ganzen Lande betrieben.

Mit Vorliebe verwenden wir diese thematische Forschung bei den slowakischen breiigen Speisen, bei Fladenbrotten, beim Brotbacken, bei Kuchen, Gebäckbrotten, bei verschiedenen Milchprodukten, bei gesäuerten Speisen, bei Eßgelegenheiten und Gebräuchen, bei Formen des rituellen Speisezettels am Weihnachtsabend und seinen bis heute gebliebenen Traditionen. — Bei den oben erwähnten Themen kamen wir zu verschiedenen wichtigen Ergebnissen, z. B. durch die vergleichende Forschung der slowakischen Fladenbrote. Aus dem rezenten Material der Slowaken und der übrigen slawischen Völker kann man das ungesäuerte Urbrot der Slawen ganz konkret rekonstruieren. Dieses Urbrot ging den zur Zeit der Berührung der Germanen mit den Slawen (wahrscheinlich von den Goten übernommenen) aus gesäuertem Teig gebackenen archaischen Brotformen voraus. — Ähnliche Lehren können wir aus der Entwicklungsgeschichte der slowakischen Kuchen ziehen. Die älteren slowakischen Kuchen unterschieden sich kaum in Form und Material von den Fladen und Gebäckbrotten. Diese archaischen Varianten werden mancherorts von der älteren Generation auch heute noch erwähnt. — Ferner haben in der heutigen slowakischen Volksnahrung die sauren Suppen noch immer eine wichtige Rolle und Funktion. In der Reihe der traditionellen Suppen war die Kysel (saure Suppe) die bekannteste, die im Mittelalter in ganz Europa verbreitet war. — Die uralten, fast heidnischen Nahrungsbräuche und die traditionellen Speisen des Weihnachtsabends sind vielerorts auch heute noch lebendig und bieten dadurch ein ausgezeichnetes Material zur vergleichenden, ethnographischen Forschung aller europäischen Völker.

Diese Form unserer Forschungen hat Ähnlichkeit mit der in ganz Europa angewandten ethnographischen Atlas-Arbeit. Die Hauptfragen unserer ausführlichen Fragebogen enthalten dieselben Grundfragen, welche die in der Arbeit stehenden slowakischen und europäischen volkskundlichen Atlanten auch stellen und welche Erscheinungen sie auch kartographieren wollen.

6. Weitere Pläne der Nahrungsforschung in der Slowakei.

Wir sind uns dessen bewußt, daß die Slowakei als ein Teil Karpathen-Europas gewissermaßen im Knotenpunkt der europäischen Nahrungsforschung steht. Aus diesem Grunde sind wir bestrebt, in kürzester Zeit den Stoff, die Traditionen und die Geschichte der slowakischen Volksnahrung zu sammeln und aufzuarbeiten.

BIBLIOGRAPHIE

- Abkürzungen. *MM: Moravského musea.* — *MS: Matice slovenskej.* — *MSS: Muzeálnej slovenskej spoločnosti*
- BABILON, J.
Prvá kuchárska kniha v slovenskej reči [Erstes Kochbuch in slowakischer Sprache], I—II. Budapest 1870.
- BALKO, J.
Bryndziarsky priemysel na Slovensku [Kleinindustrie für Käse in der Slowakei], Bratislava 1940.
- BARTOŠ, F.
Lid a národ [Volk und Nation], I—II. Val. Meziričí. 1885.
- BEDNÁRIK, R.
Obradné pečivo a muzejníctvo [Gebildbrote und Museen]. In: *Časopis MSS*, 1949, S. 24 ff.
- BODNÁR, J.
Myjava [Volkskundl. Monogr.], Myjava 1911.
- BOROVSKÝ, Š.
Tradičné štedrovečerné jedlá v Ťahanovciach [Traditionelle weihnachtliche Speisen in Ť.]. In: *Věstník Národopisné spoločnosti československé a Slovenskej národopisnej spoločnosti*, 1964, S. 43 ff.
- BUDLOVSKÝ, J.
Výživa obyvateľstva na Slovensku [Die Ernährung in der Slowakei], Bratislava 1960.
- DOBŠINSKÝ, J.
Prostonárodné obyčaje, povery a hry slovenské [Slowakische Volkssitten, Volksglauben und Spiele], Martin 1880.
- FOJTÍK, K.
Vývoj lidové stravy [Die Entwicklung der Volksnahrung]. In: *Rosicko-Oslavansko*, Praha 1968, S. 86 ff.
- GÜTH, J.
O jedli a pití jindy a jinde [Über Essen und Trinken], Praha 1918.
- GÜTHOVÁ, H. und GÜTH, J.
Stolníčien [Das Tischdecken], I—II. Praha 1918.
- HEROLDOVÁ, I.
Strava lidová [Volksnahrung]. In: *Československá vlastivěda*, Bd. III. Praha 1968, S. 185 ff.
- HETEŠ, J.
Mliečne hospodárstvo na Slovensku [Milchwirtschaft in der Slowakei], Bratislava 1951.
- HŮSEK, J.
Národopisná hranice mezi Slováky a Karpatorusy [Ethnographische Grenze zwischen Slowakei und Karpatorufland], Bratislava 1925.
Hranice mezi zemi Moravskoslezskou a Slovenskem [Grenze zwischen Mähren-Schlesien und Slowakei], Praha 1932.
- CHOTEK, K.
Cerovo [Ethnographische Monographie eines slow. Dorfes], Praha 1907.
Výživa [Die Ernährung]. In: *Českoslov. vlastivěda*, Řada II., Praha 1936.
- JANKO, J.
Odkud jsou naše vdolky? [Woher stammen unsere „Talken“?]. In: *Národopisný Věstník* 1931.
- JIRÁSEK, V.
Rostliny na našem stole [Die Pflanzen auf unserem Tisch], Praha 1958.
- KAIZL, L.
Lidová výživa. Strava v Podkrkonoší [Volksnahrung unter dem Riesengebirge], Praha 1944.
- KELETI, K.
Die Ernährungsstatistik der Bevölkerung Ungarns, Budapest 1887.
- KOŠTÁL, J.
Chléb v pověrách a zvyčích lidu českého [Das Brot im Aberglauben und den Sitten des tschechischen Volkes], Nový Bydžov 1886.

- LÁBEK, L. (red.)
Plzensko [Pilsen und seine Umgebung], Praha 1934.
- LUDVIKOVÁ, M.
Lidová strava na južní části Drah. vysočiny [Volksnahrung in südlichen Teil Dr. vysočini].
In: *Časopis MM*, 1963.
Lidová strava na Klobucku a Ždanicku [Volksnahrung in Kl. und Žd.], Mikulov 1967.
Lidová strava na Brnensku [Volksnahrung in der Umgebung Br.]. In: *Časopis MM* 1961.
- MADAČOV, M.
Rok v Slovenskom raji [Ein Jahr im Slowakischen Paradies], Sp. Nová Ves 1941.
- MARKUŠ, M.
Strava v Žakarovciach [Volksnahrung in Ž]. In: *Banická dedina, Žakarovce*, red. J. Mjartan, Bratislava 1956.
Sammelwirtschaft in oberen Gran-Tal. In: *Slov. národopis* 1961, S. 190 ff.
Ludová strava na Horehroní [Volksnahrung in ob. Gran-Tal]. In: *Horehronie*, red. von Ján Podolák, Bratislava 1969.
Ludová strava [Volksnahrung]. In: *Českoslov. vlastivěda*, Bd. III., Praha 1968.
Súčasný stav bádania o ľudovej strave na Slovensku [Gegenwärtiger Stand der Forschungsarbeiten über die Volksnahrung in der Slowakei]. In: *Slov. národopis* 1969, S. 493 ff.
Ludová strava [Volksnahrung]. In: *Slovenská vlastivěda* (im Druck).
- MJARTAN, J.
Sebedražie [Ethn. Monogr.]. In: *Sborník MS* 1924.
Príspevky k národopisu Hornej Nitry [Beiträge zur Volkskunde H. Nitry]. In: *Časopis MSŠ* 1929, S. 10 ff.
- MEDVEČKY, K.
Detva [Ethnogr. Monogr.], Detva 1906.
- NAGY, J.
A Totok otthonáról Árvamegyében [Etwas über die Heimat der Slowaken in Com. Orava], Dolný Kubín 1891.
- NIEDERLE, L.
Moravské Slovensko [Mährische Slowakei], I—II. Praha 1921.
Slovanské starožitnosti [Slawische Altertümer], I—XI. Praha 1911—1931.
- PELC, H. und PODZIMKOVA-RIEGLOVÁ, M.
L'alimentation d'une famille agricole slovaque d'après sa consommation alimentaire relevée pendant une année. In: *Les travaux ...* 1934, S. 121 ff.
- PLESSINGEROVÁ, A.
Otázka existencie stolu, jeho vývoj a stolování ve slovenských dedinách pod Javorníky [Problem der Existenz des Tisches, seine Entwicklung und das Tischdecken in den slowakischen Dörfern unter J.]. In: *Slov. národopis* 1962, S. 227 ff.
- PODHORNÁKOVÁ, M.
Ludová strava na Kysuciach [Volksnahrung in K.], Diplomarbeit, 1959.
- POKORNÝ, R.
Slovenská kuchyně [Slowakische Küche]. In: *Potulek na Slovensku*, Praha 1934.
- RADVÁNSZKY, B.
Régi magyar szakácskönyvek [Alte ungarische Kochbücher], Budapest 1893.
- RÍZNEROVÁ-PODJAVORINSKÁ, L.
Zdvorilosť a pohostinnosť u Slovákov [Höflichkeit und Gastfreundlichkeit bei den Slowaken]. In: *Česky lid* 1912.
- ROHRER, J.
Nahrungsart der slawischen Bewohner der österreichischen Monarchie, Wien 1804.
- SKALNÍKOVÁ, O.
Strava [Volksnahrung]. In: *Kladensko*, Praha 1959.
- SLANINA, A.
Stravování zemedělcu v srovnání se stravováním úředníku, zřízencu a dělníku [Über die Nahrungsart der Bauern, Beamten und Arbeiter]. In: *Zemědělský archiv* 1933, S. 235 ff.
- STRÁNSKA, D.
Dolná Poruba [Ethnogr. Monogr.]. In: *Sborník MS* 1927.
- STOLÁRIK, J.
Hrčava [Ethnogr. Monogr.], Ostrava 1958.

- ŠMAKALOVÁ, I.
Integrálna dedina [Integrales Dorf], Praha 1936.
- ŠPANKO, V.
Slovenské jedlá [Slowakische Speisen], Bratislava 1966.
- ŠTASTNÁ, J.
Změny v tradiční lidově stravě i její stav v současnosti [Wandlungen in der traditionellen Volksnahrung, sein Stand in der Gegenwart]. In: *Česky lid* 1962.
Nádobí a náčiní k přípravě pokrmu [Geschirre und Küchengeräte zur Zubereitung der Speisen]. In: *Muz. a vlastivedn. práce*, Praha 1967, S. 69 ff.
- SCHRAMEK, J.
Die Volksnahrung im Böhmerwald. In: *Zs. für österr. Volkskunde*, 1904.
- ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M.
Česká strava lidová [Tschechische Volksnahrung], Praha 1945.
Rok v české kuchyně [Das Jahr in der tschechischen Küche], Praha 1957.
- VÁCLAVÍK, A.
Podunajská dedina [Ein Dorf an der Donau], Bratislava 1925.
Luhačovské Zálesí [Ethnogr. Monogr.], Luhačovice 1930.
- VANSOVÁ, M.
Nová kuchářská kniha [Neues Kochbuch], Lipt. Mikuláš 1937.
- VRLOVÁ, V.
Ludová strava na západnom Slovensku [Volksnahrung in der West-Slovakie], Diplom-Arbeit, 1948.
- VYKOUKAL, F.
Ze selské kuchyně [Aus der bäuerlichen Küche]. In: *Česky lid* 1892.
- WINTER, Z.
Kuchyně a stůl našich předků [Küche und Tisch unserer Vorfahren], Praha 1892.
- ZÍBRT, Č.
Staročeské umění kuchářské [Alttschechische Kochkunst], Praha 1927.
Česká kuchyne pred 100 lety [Tschechische Küche vor 100 Jahren], Praha 1917.