



BANÍCKY CHODNÍK ŽAKAROVCE

ZASTAVENIE

č. 4

Kolónie - bývanie a vybavenosť

Na prelome storočí, keď rozmach baníctva kulminoval v Žakarovciach bolo zamestnaných až 1200 robotníkov. Bolo potrebné vyriešiť hromadné ubytovanie robotníkov tzv. Tižnovkarov, ktorí prichádzali do Žakaroviec z okolitých dedín a pracovali od pondelka do soboty. Preto okolo roku 1900-1902 vybuďoval banský závod obytné kolónie, ktoré boli postavené na troch miestach v obci, v blízkosti štôlní a to na Vilhelm 1., Vilhelm 2. a na Zuzane. Kolónia Vilhelm 1., kde stojíme, pozostávala z dvoch budov, každá mala na prízemí dve menšie a dve väčšie jednoizbové byty, ktoré Banská a hutná spoločnosť prenajímala baníkom a ich rodinám. Poschodie, teda pôjd bol dispozične riešený ako priechozí priestor kde bolo hromadné ubytovanie cudzích robotníkov nakoľko tu pracovali Taliani, Rumuni, Poliaci a pod.. Po ukončení činnosti Banská a hutná spoločnosť byty popredávala baníkom, ktorí tam bývali spolu so svojimi rodinami.

Vybavenosť - spoločné WC a pekárnik.

Kolónie, v ktorých bývali robotníci – baníci mali už v tej dobe zavedenú v kolóniách vodu a elektrinu, a spoločné WC, ktoré bolo riešené ako spoločná samostatne postavená budova zo žumpou. V jednom suchom záchode sa zachoval v pôvodnom stave drevený urinal.

Pod spoločnou strechou bol riešený aj priestor - pec na pečenie chleba a koláčov tzv. pekárnik. Pekárnik sa používal podľa potreby cca raz za týždeň. Zvyčajne ráno v sobotu sa pec rozkúrila a piekol sa chlieb na celý týždeň. Pre početnejšiu rodinu aj 5-6 bochníkov naraz.

Chlieb, ako pokrm v Žakarovciach sa stal dôležitejšou zložkou dennej stravy až, keď sa zlepšili zárobkové možnosti v práci v bani. Na chlieb sa použila vždy „zadňa“ moka. Najprv sa pripraví potrebné množstvo múky, podľa veľkosti rodiny. Potom sa dá do prípravy kvas, ktorý robili podľa starej slovenskej tradície z otrúb. Najprv ho dali do vody a pomiešali strochou múky. Kvas nesmel chýbať v žiadnej rodine. Potrebné množstvo rozpustili vo vode stroškou ražnej múky a nechali tri hodiny stáť. Keď kvas poriadne „skisol“ zmiešali ho s múkou, pridali soľ a začali miesiť. Miesilo sa tak dlho až, kým sa cesto neoddeľovalo od ruky. Po vymiesení sa cesto odložilo na ďalšie kysnutie. Potom sa cesto „pováľalo v rukách“ a vložilo do drevených korytiek. Medzitým sa pripravil pekárnik a, keď tento bol dostatočne vykúrený, posádzali sa doň chleby.

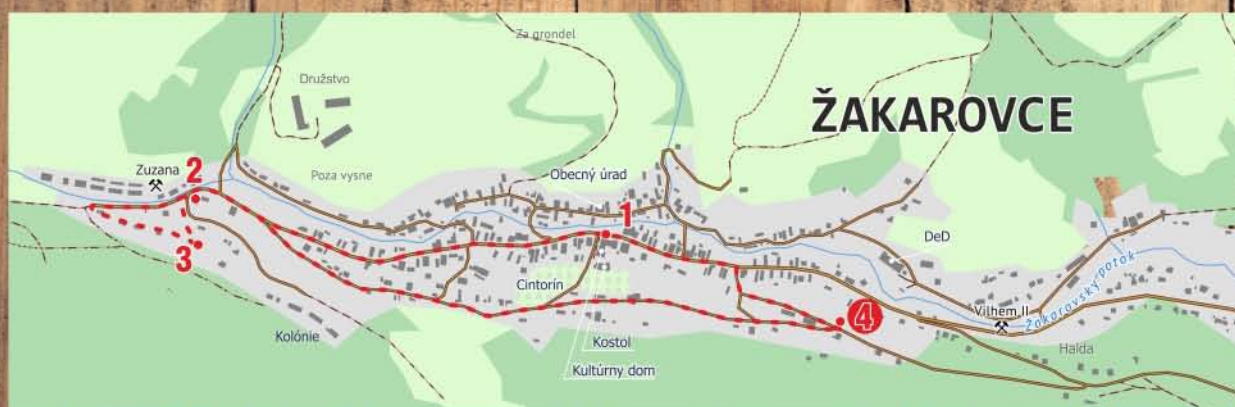
PEKÁRNIK



Obr. 131. Voľne postavená pec s kotlinou pri dome č. 67



Obr. 132. Nástroje potrebné na vykúrenie pece a sádzanie chleba: 1) lopata, 2) ometlo, 3) pociak



č. 1 KOLAJNIČKA

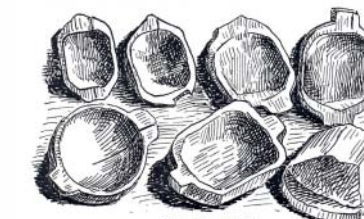
č. 2 KLOPAČKA

č. 3 štôlna ZUZANA

č. 4 PEKÁRNIK



Obr. 130. Voľne postavená pec pri dome č. 14



Obr. 133. Káse vazy korajok



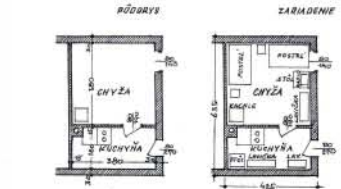
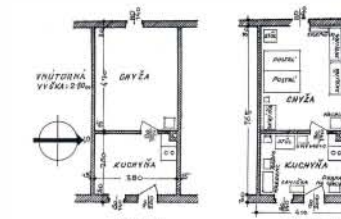
Obr. 134. Dvojitá korajba so stĺb



Obr. 135. Ischala



Obr. 136. Doba na roso



Obr. 137. Dva typy obdĺžnikových baní - štôlní Zuzana