A MAGYAR NEMZETI MÚZEUM NÉPRAJZI TÁRÁNAK

ÉRTESÍTŐJE

AZ „ETHNOGRAPHIA“ MELLÉKLETE

SZERKESZTI

BÁTKY ZSIGMOND

XXIV. ÉVFOLYAM. 1932.
(ÚJ FOLYAM: XIX.)

159 ÁBRÁVAL.

BUDAPEST, 1932.
A MAGYAR NEMZETI MÚZEUM KIADÁSA.

NÁRODNÍ MUZEUM
F. 2579
KNIH

TARTALOM.

Bartha Károly: A csërge készítése az udvarhelymegyei Bágyon (10 á.) .... 19— 23
Bátky Zsigmond: A „pest"-hez ..... 29— 33
— — Még egyszer „felnémet" vagy „álfelnémet" magyar ház? ..... 130—135
Domokos Pál Péter: Székely faeke (1 á.) (Csík m.) ..... 87— 88
Ébner Sándor: A veszprémi csutorásmesterség (5 á.) ..... 81— 84
— — Bocskorformák Csonka-Szatmár és Bereg megyében (3 á.) ..... 127—129
Gunda Béla: Kenyérsütés Orosháza környékén ..... 102—111
— — A tapló és a páklya ..... 111—112
Haáz Ferenc Rezső: Az udvarhelyszéki székely szekér (23 á.) ..... 10— 19
— — — és *Siklódi Pál:* A lakodalmi prémes (3 á.) (Udvarhely m.) ..... 118—119
Hegyi József: A siklódi osztovátacsinálás (1 á.) 121
— — Betegségek és gyógyítások (Udvarhely m.) ..... 123—127
Kerestely József: Faeke (1 á.) (Udvarhely m.) ..... 120—121
Kerestely Józsefné: Székely eledelek (Udvarhely m.) 122
Kiss Lajos: A Rétköz régi tűzhelyei (13 á.) (Szabolcs m.) ..... 1— 10
Lükő Gábor: Székely tűzhelyek (10 á.) (Háromszék m.) ..... 76— 77
— — Székely házak (18 á.) (Háromszék m.) ..... 77— 81
Madarassy László: A tinóoktató (3 á.) ..... 24— 27
— — A palóc „fakanál" (8 á.) ..... 91— 96
Palotay Gertrud: Palóc olajütő (1 á.) ..... 33— 34
— — Adalékok a kemencében főzéshez (1 á.) (Vas m.) ..... 129—130
Siklódi Pál: A székely bokály (Udvarhely m.) 122
Szabó Kálmán: A szappanfőzés Kecskeméten ..... 34— 35
— — Csöngetyű és kolomp a kecskeméti pásztorok kezén (11 á.) ..... 68— 75
— — A jószág jegye és billege Kecskeméten (10 á.) ..... 96—102
Vakarelszky Kriszto: Az aratósarlók származása és osztályozása (8 á.) .... 54— 68
Viski Károly: Az öreg székely rovásírása (1 á.) ..... 27— 28
— — Tihany őshalászata (19 á.) ..... 37— 54
— — Tapló, acél, tűzgyujtás (2 á.) ..... 84— 86
— — Pelészés és makkászás. Almaecet (7 á.) (Udvarhely m.) ..... 112—117
Beérkezett könyvek: 88—89, 135—137.
Múzeumi hírek: 89, 137.
Anzeiger (Deutscher Auszug): 36, 90, 138.

Kir. Magy. Egyetemi Nyomda Budapest, Múzeum-körút 6. (F.: Czakó Elemér dr.)

KINCSESTÁR

A MAGYAR SZEMLE OLCSÓ KÖNYVTÁRA

Minden tárgyról — mindenkinek — elsőrangú szakember tollából

BABITS MIHÁLY: *Dante* (37)
BAJZA JÓZSEF: *Jugoszlávia* (27)
BALLA ANTAL: *Az utolsó száz év története* (18)
BARKER V. D. *Az angol civilizáció* (22)
BARTUCZ LAJOS: *Mikép fedezte fel az ember önmagát* (45)
BURGER KÁROLY: *Az egészséges nő* (94)
CZETTLER JENŐ: *Agrárpolitika* (66)
FITZ JÓZSEF: *A könyv története* (53)
GLATZ KÁROLY: *Velence multja és művészete* (58)
GRATZ GUSZTÁV: *Európai külpolitika* (25)
HARASZTI EMIL: *Zenei formák és műfajok* (55)
IHRIG KÁROLY: *Szövetkezetek* (67)
JUDIK JÓZSEF: *A pénz* (60)
JULIER FERENC: *A hadvezetés művészete* (102)
KÁLLAY MIKLÓS: *A legújabb líra a világirodalomban* (39)
KMOSKÓ MIHÁLY: *Az Iszlám* (17)
LASSOVSZKY KÁROLY: *Világrendszerek* (84)
LUKÁCS KÁROLY: *A Balaton* (114)
LUTTOR FERENC: *Róma* (56)
MENDÖL TIBOR: *Táj és ember* (46)
MOSONYI JÁNOS: *Az emberi idegrendszer* (93)
NAGY JÓZSEF: *A filozófia nagy rendszerei* (76)
NYIRŐ GYULA: *Psychoanalysis* (92)
PUKÁNSZKY BÉLA: *A német irodalom kis tükre* (35)
RAPAICS RAYMUND: *A növény felfedezése* (44)
RÉVÉSZ IMRE: *A reformáció* (74)
SCHENK JAKAB: *A madarak világának tanulmányozása* (48)
SIK SÁNDOR: *A cserkészet* (105)
STEINER LAJOS: *Az időjárás* (83)
SZABÓ VENDEL: *A pápaság* (75)
SZABÓ VENDEL: *Katholicizmus* (71)
SZÁSZ ZSOMBOR: *Románia* (28)
SZERB ANTAL: *Az angol irodalom kis tükre* (33)
SZINNYEI JÓZSEF: *A magyar nyelv* (2)
SZŐLLŐSY LAJOS: *A táplálkozás* (96)
TÖRÖK PÁL: *A francia forradalom története* (19)
VÁRADY IMRE: *Az olasz irodalom kis tükre* (34)
WEIS ISTVÁN: *A magyar falu* (10)
ZIMMERMANN ÁGOSTON: *Fejlődéstan* (43)

Egy kötet ára kartonkötésben 1 pengő, egészvászonkötésben 1 pengő 60 fillér. Kapható minden könyvesboltban és a kiadó Magyar Szemle Társaságnál: Budapest, VI, Vilmos császár-út 3

A „Magyar Szemle Barátai“ 25% kedvezményt élveznek

MSZ

»A MAGYAR SZEMLE KÖNYVEI«

5

FARKAS GYULA

A FIATAL MAGYARORSZÁG KORA

ÁRA EGÉSZVÁSZONBAN 11 P

4

HORVÁTH JÁNOS

A MAGYAR IRODALMI MŰVELTSÉG KEZDETEI

— Szent Istvántól Mohácsig —

ÁRA EGÉSZVÁSZONBAN 11 P

3

A MAGYAR TÖRTÉNETÍRÁS ÚJ ÚTJAI

Szerkesztette: HÓMAN BÁLINT

Irták: Dékány István, Eckhart Ferenc, Gerevich Tibor, Hóman Bálint, Mályusz Elemér, Németh Gyula, Révész Imre, Szekfű Gyula, Szentpétery Imre, Thienemann Tivadar, Tompa Ferenc

MÁSODIK KIADÁS. ÁRA EGÉSZVÁSZONBAN 15 P

2

WEIS ISTVÁN

A MAI MAGYAR TÁRSADALOM

Második ezer

ÁRA EGÉSZVÁSZONBAN 10 P

1

SZEKFŰ GYULA

BETHLEN GÁBOR

Második—harmadik ezer

ÁRA EGÉSZVÁSZONBAN 12·80 P

Kaphatók minden könyvesboltban és a kiadó Magyar Szemle Társaságnál: Budapest, VI, Vilmos császár-út 3

A „Magyar Szemle Barátai“ 25% kedvezményt élveznek

A MAGYAR NEMZETI MÚZEUM NÉPRAJZI TÁRÁNAK
XXIV. ÉVFOLYAM **ÉRTESÍTŐJE** 1932. 1. FÜZET

A Rétköz régi tűzhelyei.

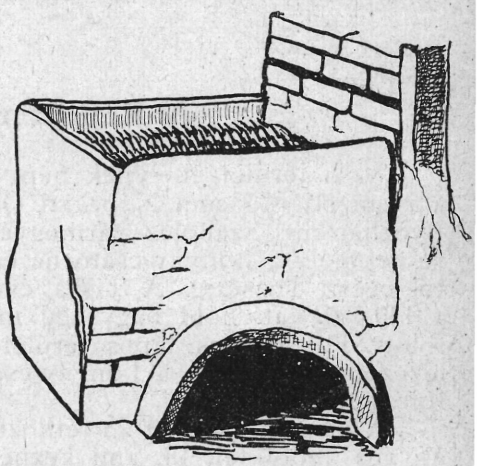
Az a terület, melynek népi építkezését, közelebbről tűzhelyeit a Nemzeti Múzeum Néprajzi Osztályának támogatásával tanulmányozhattam, Szabolcs vármegyének a Tisza által körített északi része, mely a Lónyay-csatorna és a Tisza között terül el Vencsellőtől egész Tuzsérig. A Tisza évenkénti kiömlésének helye volt ez a 140.000 kat. hold nagyságú medence, a tulajdonképeni Nyírség fölött. Ezt a vizes, lápos területet *Rétköz* néven nevezték a vizek levezetéséig, illetve a Lónyay-csatorna elkészítéséig, mely 1882-ben fejeztetett be.

A vízzel körülvett 28 rétközi község belterületén a házak építőanyaga abból telt ki, ami kéznél volt. Sarat, nádat, vesszőt, fát a roppant rétség bőven szolgáltatott. Az egyszerűbb házak fala *nád*ból készült. Legáltalánosabb volt a *sövény-* vagy *paticsfal*ú ház, mert árvíz esetén nem dűlt össze az ágasok által tartott ház, csak a sárt vitte le róla az ár. A *mereglyefal* abban különbözött a paticstól, hogy a sövényfonás helyett vékonyabb hasigatott karók voltak 8—10 cm-re és azokat verték be szalmával kevert, vagy törekes sárral. A sövényfal mellett a szalmás sárból való *rakott fal* volt elterjedve legjobban, mely télen meleg, nyáron hűvös. A *vályogfal*at kevésbbé kedvelték a Rétközön, csak a tehetősebbek építkeztek abból. A *vert fal* az 1880-as években kezdődött.

Mielőtt a ház tüzelőhelyeiről szólnék, megemlítem azt a legkezdetlegesebb *tüzelőt*, mely régen a padlásnélküli *istálló*ban annak földjén volt. Az istálló piacán, a jószág és az ajtó közötti üres helyen, téli estéken fával tüzeltek az ott tanyázók, amit körülültek a földön gubában, vagy az aljazáshoz használt sásból tettek magok alá ülőkét. A szárazmalom házában is így tüzeltek egész éjjel, különösen ünnep előtt, a *szeresek*, míg rájok került a *szer*, hogy meg ne fázzanak.

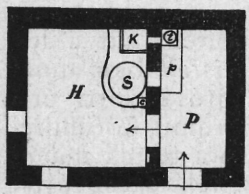
Ezelőtt majd minden kertben volt *szilvaaszaló*. Egy méter magas, 40 cm. széles, három oldalon göngyölt sárból való fallal, bekerített tüzelő volt ez, elől 60 cm. széles, 40 cm. magas, íves szája volt. Tetejére fűzfavesszőből fonott sövényt tettek, körül szélét csináltak, hogy a szilva le ne guruljon. A sövény alatt boltívesre tapasztották a szilvaaszalót, hogy a fonás meg ne gyulladjon az alatta égő tűztől. A bolthajtáson lyukak voltak a meleg járására. Ha mégis megégett a fonás, újjal cserélték ki. Paszabon Biró Lajos aszalójának hátul kéménye volt. A sövény tetején aszalódott a szilva az alatta égő tűztől, a nap melegsége pedig elpárologtatta a keletkezett gőzt. A szilvaaszalót napos helyen készítették mindig. Egy-két véka szilvát öntöttek az aszalóra egyszerre. Aki tüzelt,

annak nem volt szabad elaludni, különben a kutyák megették, a legények ellopták a szilvát. Három-négy nap alatt aszalódott meg a szilva az alatta pislákoló tűztől. (1. ábra.).



1. ábra. Szilvaaszaló. Paszab.

A legegyszerűbb ház két helyiségből állott; egyik a *pitvar*, másik a *ház*. Az ilyent *egyvégű* háznak hívták. (2. ábra.) Míg az Alföldön a pitvar a konyha eleje, első része, itt a Rétközön az egész konyhát értik alatta. Az igaz, hogy hívják *nyári konyhának* is a pitvart, mivel csak nyáron főznek itt, mégis inkább *kéményaljának* mondják a pitvar hátulsó részét. A Rétközben *konyhának* a pendelykémény alatti szabadtűzhelyet nevezik, *szabad konyhának* is mondják, mely a pitvar hátuljában 1 m széles, 1½ m hosszú, 80 cm magas, vályogból rakott, asztalszerű alkotmány volt. Gazdag helyen ez a konyha nem a hátulsó falnál, hanem előbb volt, egészen a kémény alatt, úgyhogy körül lehetett járni. Összejövetelkor, lakodalom, disznótor, temetés alkalmával használták. Ha keskeny volt, kipótolták szélesebbre deszkával, mit betapasztottak és karóval alátámasztották. A konyhának nevezett szabadtűzhelyen nem alátüzeltek az edénynek, hanem a közepén égett a tűz, amit körülraktak cserépfazekakkal, tehát oldalát járta a láng, füstje egyenesen szállott fel a szabadkéménybe. Ha esett az eső, teknőt tettek a konyhára, hogy fel ne ázzon. A konyha alja üres volt, a tüzifa helyéül szolgált, de az egy-két hetes csirke is ott hált. Olyan öregek is élnek még, akik tudják, hogy a konyha alját kemencének is használták.

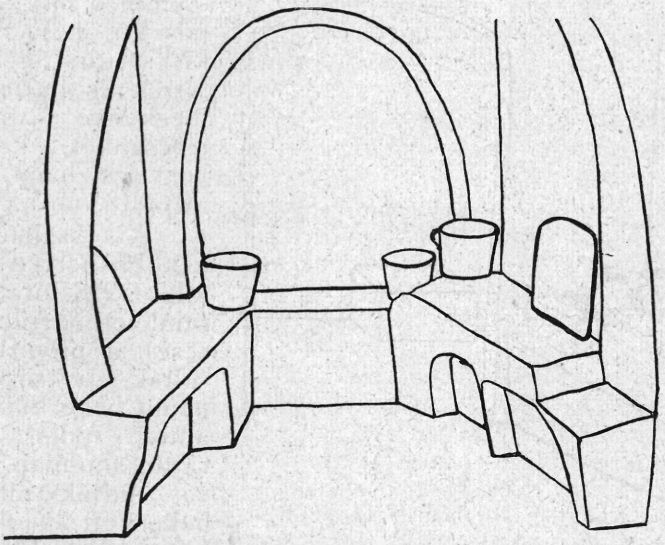


2. ábra. Egyvégű ház alaprajza. Tiszarád. *H* = szoba, *P* = pitvar, *S* = sütőkemence, *K* = kandalló, *c* = tőc, *p* = tüzelőpadka, *t*=katlan.

A konyha (szabadtűzhely) fölötti *szabadkéményt*, vagy ahogy kiszélesedő aljáról nevezik, *pendelykéményt*, négy *árbuc* vagy *sátorfa* tartotta, azonkívül, hogy a ház hátulsó falán, a pitvart elválasztó közfalakon és a füstgerendán is nyugodott. A sátorfára gúlaalakban vastagabb karókat helyeztek ,vesszővel befonták, sárral betapasztották. Ebből folytatódott az egyenes *kéménysíp* nádból, deszkából, mely a füstöt kivezette és amelyet belől kitapasztottak. A 70-es években kezdődött a vályogból vagy téglából rakott *bolthajtásos kémény*, melynél a sátorfákat a félméteres oldalú *kéménylábak* helyettesítették. A kémény sípját azonban mindig téglából kell készíteni.

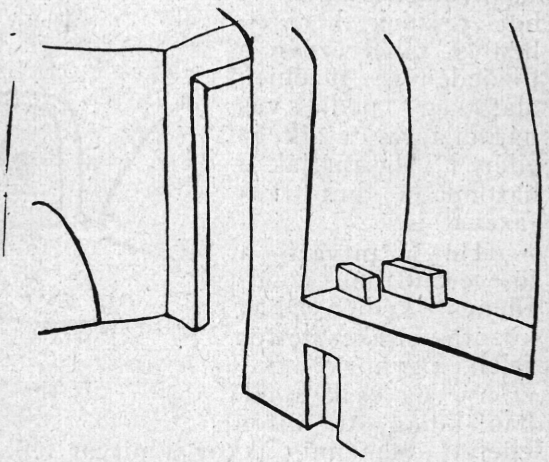
A kemence szája előtt, rendesen a kéménylábak szélességében húzódik a 35—45—50 cm magas *tüzelőpadka* (3. ábra). A tüzelőpad-

kán vasháromlábon főznek, innen fűtik a kemencét is. E padka hátulján a kéményláb előtt olyan tűzhely van, mely kétoldalú, mintha két élére állított tégla vagy vályog volna egymáshoz közel



3. ábra. Tüzelőpadka a pitvar mindkét oldalán. Kemecse.

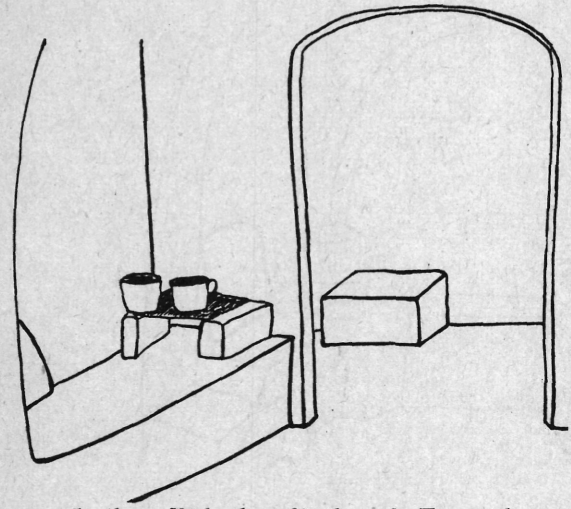
téve, de ami sárból van. Magassága se nagyobb a vályognál. Erre a két sároldalra teszik a főzőedényt és tüzelnek alá. Nevét nem tudják. Tiszarádon és Kemecsén *kiskatlan*nak mondják (4. ábra), talán azért, mivel ennek a 12—15 cm magas oldalnak növekedéséből áll elő a katlan, amely már zártabb tűzhely. Sok helyen két vasrudat tesznek keresztül a két oldalra, hogy kisebb főzőedényt is helyezhessenek rá. Újabban boltban vásárolt öntöttvas főzőlapot tesznek a kis katlan alacsony falára és azon főznek. Nagyobb huzat céljából kályhacsődarabot alkalmaznak a kis katlan hátuljába, a kéményláb mellé (5. ábra). Ez a kezdetleges tűzelőhely ma már nem sok háznál van meg, a kifejlődött *katlan* váltotta fel. Átmeneti alakját Paszab községben találtam meg, melynek oldala



4. ábra. Rövid tüzelőpadka. Kemecse.

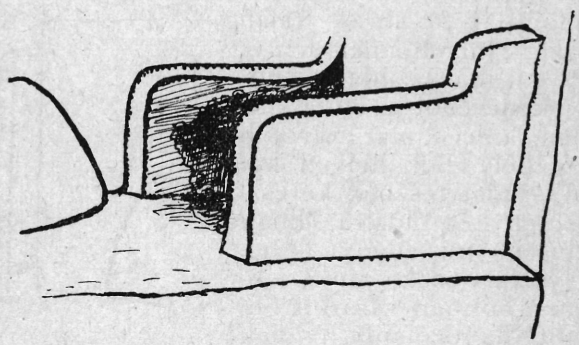
30 cm magas (6. ábra). Ma már a katlant is átalakították legtöbb helyen, öntöttvas főzőlapot tettek rá. (7. ábra).

Mai öregek még emlékeznek arra, hogy gyermekkorukban sok háznál volt Géresről (Zemplén m.) hozott lapos kő, amit rátettek a kiskatlanra, felmelegítették és hájjal, zsírral megkenve palacsintát, lapcsánkát, krumplilángost és halat sütöttek rajta (8. ábra).



5. ábra. Kiskatlan főzőlappal. Tiszarád.

A szabadkéményt legtöbb helyen elbontották (1908 óta szabályrendeletileg tilos az építése), a pitvart lepadlásolták, a tüzelőpadkát pedig bekerítették fallal, annyi nyílást hagytak rajta, ahonnan a kemencét tudják fűteni és a bekerített padka fölé, a kemence szája irányában rakták az úgynevezett *egyenes* vagy *sipkéményt*. A füst tehát most egyenesen száll fel a kemence szájából a keskeny sípkéménybe. A bekerített padkára húzzák a tüzes pernyét, ott hül ki. A kemence szája előtt most is szoktak főzni két élére állított téglán, melyre ha távolabb vannak egymástól, vasrudat, legtöbbször kerékráfdarabot tesznek keresztben s ráhelyezvén a főzőedényt, tüzelnek alá; vagy pedig vas háromlábra teszik az edényt. Használják a háromlábú öntöttvas fazekat is.

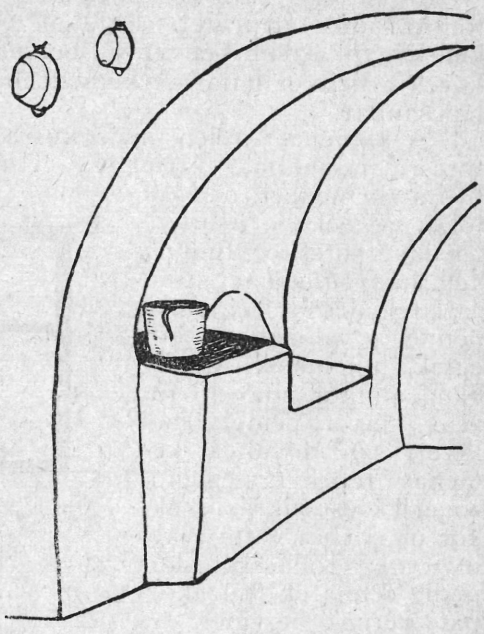


6. ábra. Kiskatlan. Paszab.

Ha a pitvart a füstgerendánál, az átellenes kéménylábak között elrekesztették fallal, úgyhogy a kémény alá csak a falban kihagyott ajtón lehetett bemenni, akkor a pitvar elkerített hátulsó részét *füsthá*znak nevezték (9. ábra).

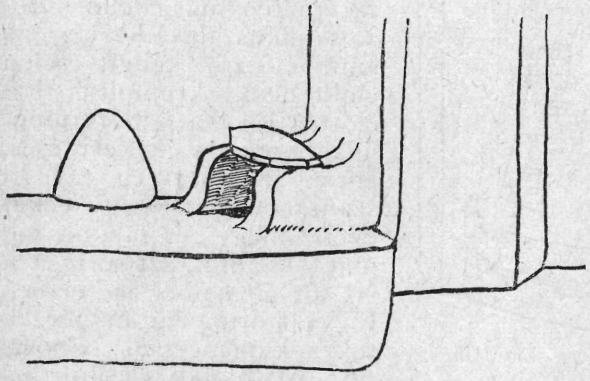
A pitvarból a szobába lépve, az ajtó mellett találjuk a *boglyakemencét*. Csonkakúpalakú. Más formájút a multban sem ismertek. Alapját úgy készítették, hogy csak a kemencét körülvevő padkát rakták vályogból, a közepét földdel hordták meg és lebunkózták.

A Tiszarádon nyert értesülés szerint a padka sokszor nem vályogból rakott, hanem rövid oszlopok vannak leütve a földbe és befonva vesszővel, amit aztán betapasztottak. Ezután hordták bele a földet, amit lebunkóztak a tetejére hordott cserépdarabokkal, majd később a torockával együtt. A torocka fölé pelyvás sárt tapasztottak, ruhaverő sulyokkal lepüfölték, szinte fényes volt. Olyan símára kiégett, mint a vastégla. A meleget a cserépréteg és a torocka tartotta. A kemence fenekét négyszögletes cserépből (32 darab kell hozzá) 1885-től kezdve rakják.



7. ábra. Sparhertté átalakított katlan. Nyírbogdány.

A boglyakemencének nádlészából volt a váza, melyben három erős fűzfaabroncs volt. A nádvázat a padkára ráállították, a tövénél kis cövekek tartják az abroncsot; a torok irányában volt a második, amit a suttorok fájához kötnek; a harmadik fönt a tetején, rajta fadarabok. Erre jött a sár. A legtöbb sár a suttorkon, meg a kemence tetején van. Pelyvás, agyagos símább sárral kívül 4 újjnyi vastagon, belül törekes sárral 3 újjnyi vékonyan bekenik, amit pálcával két nap mulva körülvernek, hogy a sár megálljon rajta. A kemence falának 12—15 cm vastagnak kell lenni. Cigány vagy cigányasszony készített sokat. A jó készítésű kemence 10 évig eltart, a rossz, mihamarabb megrepedezik.

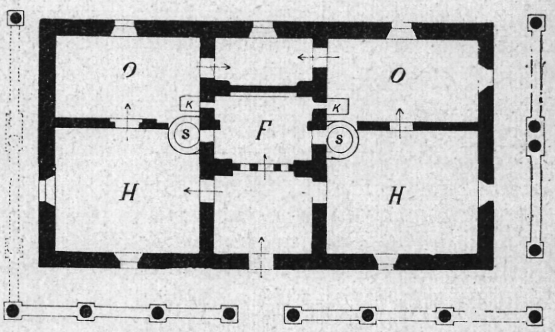


8. ábra. Kiskatlan laposkővel. Paszab.

A 60-as évek után napraforgó góróból csinálták a kemence vázát. Három kéve kellett hozzá. Ha kész volt és megszikkadt, tüzeltek bele és bemázolták kívül. A tüzelés mindig a pitvarból történik, füstje a szabadkéménybe kerül s az viszi ki. A *siket kemencét*, mely nem melegít, mivel nem jó földből való, és ha az egér belefészkel, elbontják. A kemence száján levő *előtő* venyigéből, ficfavesszőből

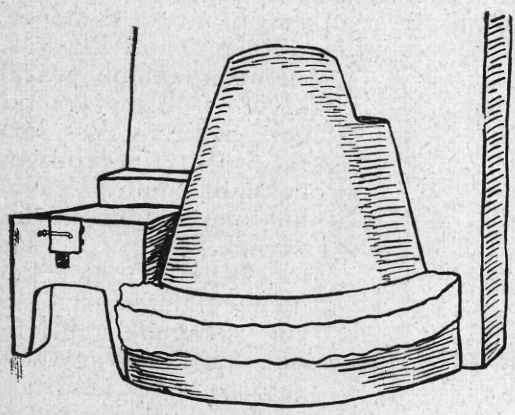
fonott, amit sárral betapasztanak. A kemence száját kellő magasra kell hagyni, szebb kenyér sül benne, az alacsony szájú kemence felhúzza a kenyér haját. A kemencében először krumplit sütnek, meg lapcsánkát.[1]

A kemencét télen melegítésre, azonkívül egész évben kenyérsütésre használják. Melegítés céljából naponként kétszer fűtötték be a kemencét náddal: jókor reggel és délután.



9. ábra. Nemesi kúria. Kemecse. *F* = fűstház, *O* = oldalszoba.

Kenyérsütéskor tudni kell, hány *dugat* (egy dugat: fél ölecske) égjen el benne, válogatva hol egyik, hol másik oldalában, amikor már jó tüzes. Ha a pemetvízből kivett *szívanóval* a kemence fenekét végighúzogatják és szikrázik, akkor már lehet vetni a kenyeret. Kalácssütéskor pedig félmarék búzakorpát vetnek be, mely ha lángra lobban, tovább nem fűtik. A kemencék nagysága a család és cselédség száma szerint változik s ahhoz képest sütnek benne 4, 6, 9, 11, 13 kenyeret. Sütnek még benne lángost, lepényt (=kis kenyér), vakarót, pogácsát, kalácsot, kásás bélest, bobájkát, görhe málét káposztalevélen, tököt, hurkát, kolbászt pecsenyét és halat tepsiben *hasurára* (egymás mellé kötözött nádszálak) téve. És amit először kellett volna említenem, krumplit. Ezelőtt a lovakat sült krumplival hízlalták ki eladásra, abrak nélkül, meg tavaszi szántásra. Két ló egy vékát evett meg és gabonaszalmát. De adták azt sertésnek is, sőt az ember is jóízűen fogyasztotta. Aztán pergeltek a kemencében káposztát; itt főzték a töltöttkáposztát, paszulyt, borsót. Vizes tűzrevalót és őrölni való tengerit is a kemencében szokták szárítani.

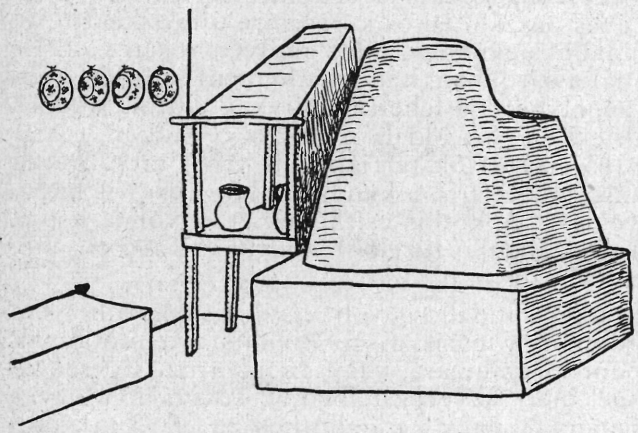


10. ábra. Boglyakemence, a kandalló helyén, spór. Paszab.

A kemence tetején szárad a gerjesztő, vizes ruha, ide teszik fel

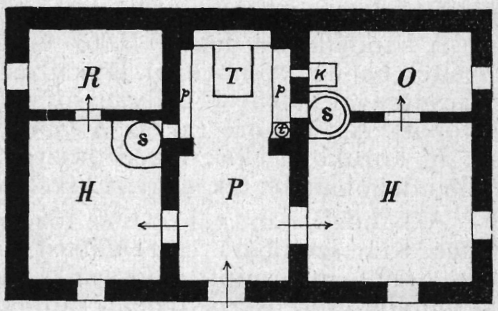
[1] A lapcsánka így készül: lisztet, kevesebb reszelt krumplival összekevernek sóval megpergetve, ahol telik, zsírt is tesznek bele, tetejére is zsírt (régen olajat) csorgatnak. Kisújjnyi vastagra sütik zsírral kikent tepsiben.

a sült tököt, meg éjszakára a málét. A kemence torkán, vagyis a suttorkon van a macska pihenőhelye, itt szárad a lábbeli, a kapca és régen itt állott kis fakatulyában a kénes gyufa. Mondják, hogy volt olyan széles torok is, ahol a gyermek meghált. Az ajtónál volt a padka végén két vályogmagas kis padka: a *tőc*, *tőcike*, hol a kősó állott, meg a *morzsolkás* (liszttel feldörzsölt kovászdarab, mit a korpaélesztő helyett használnak) *kosár*. Hívják *dunogónak*, vagy *dohogónak* is, mert az öregek ülőhelye ez itt hátul. És mondják *piszegőnek* is, mert a rossz gyereket büntetésből ide állítják.



11. ábra. Kandalló a boglyakemence mellett. Paszab.

A rétközi háznak nevezetes és kiemelésre méltó tartozéka a *kandalló*, mely az alföldi szobákból hiányzik. A kemence megett a sarokban volt a helye. Minden háznál volt. Ma már nincs meg a Rétközön, de a helye könnyen felismerhető, ahol a kemence és a ház fala között nagyobb helyet találunk (10. ábra). Nagy szobában nagy kandalló, kis szobában kisebbszerű volt. Tüzelőhelye magasságban és szélességben a mai kemence padkájával egyezett, néha alacsonyabb volt, némely esetben a földtől 15—20 cm-re. A kovácsműhelyek szikrafogójához hasonló füstfogó *sátorát*, mely a padlásig ért, két karó tartotta, nagyobb kandallónál vályog, kő, vagy vasoszlop. A sátor sövényből fonott, amit betapasztottak iszapos sárral alul, fölül. A kandalló eleje és a kemencefelőli oldala nyitott volt, ritkább esetben a kemence felől jó tenyérnyi magas oldalt raktak. A sátor alatt a falban vágott *kürtőlyuk* szívta ki a füstöt a pitvarba és a pendelykéményen ment ki a szabadba. Ha nem jó huzatja volt a kandallónak, füstfellegben állott a szoba, úgyhogy szellőztetni kellett. Éjszakára bedugták a kürtőlyukat szakajtókosárral, vagy szalmával, mit rongyba, zsák-



13. ábra. Oldalszobás *(O)* nemesi ház alaprajza. Paszab. *P* = szabad konyha, *R* = kamora.

darabba tettek. Sárdugó is volt erre a célra. Minden héten kiseperték a kürtőt. Dombrádon, de máshol is, a kandalló parazsát éjszakára nagy hidegben a szoba közepére, a földre tették le.

Gencsi Sándor 83 éves paszabi lakos kérésemre újra elkészítette a kemence megetti kandallót ugyanúgy, mint amilyen régen volt. Ez nem a ház hátulsó falánál a sarokban, hanem a kemence mellett van, úgyhogy a falnál levő zugolyba oda lehet állani vagy ülni melegedés céljából. E kandallónak csak egyik oldala nyugszik a padkán, a másikat padkamagasságú (65 cm) karók tartják; alja tehát üres. De ha a padka egészen a hátulsó falig ért is, a kandalló alatt akkor is hagytak lyukat a tüzelőfa részére. A kotlós csirkének is ez volt a helye, míg ki nem eresztették. A kandalló tüzelő főzőhelye 57×46 cm méretű. Sátora 1 m magas (11. ábra).

Nagy szobában néha két kandalló is volt, egyik a szokott helyen, a kemence megetti sarokban, a másik a szoba elején. Ez utóbbinak a füstje a szabadba ment ki az utcára, vagy az udvarra. Egyszerre tüzeltek mind a kettőbe, mert az erős télben az egyszárnyú egyes ablakon jött a hideg befele. A nagy kandalló hosszú (2—3 m), ereszes sátorát a tetején egyenesre pótolták ki és fekvésre használták éjszakára, napközben ruhát, napraforgót stb. szárítottak rajta. Az ilyen nagysátorú kandallóban két helyen is tüzeltek néha, ha sok volt a fazék. Ha a parazsat széjjel *szirtolták*, teregették és a kürtőt bedugták, a gyerekek beültek a sátor alá a vályogpadkára, melynek tulajdonképeni rendeltetése az volt, hogy arra tették keresztbe a tüzifa egyik végét a könnyebb égés okából. Ugyanezt szolgálta a *vasmacska* is. A füstfogó nemcsak ereszes sátorú, hanem kockaalakú is volt, tetején nagy sárgomb, azon egy kisebb volt a dísz. A gombnélküli síma tetőn *panyéron* (gyékény élesztőszárító) száradt a komlós pár, ott állott üvegben a savó, ecet. A sütőkemence felső részéhez hasonló kereksátorú kandallót is készítettek.

A kandallóban dücskő (fató) égett, néha egész éjjel pislákolt, de tüzeltek benne zsombékkal, lápi tőzeggel (pozsnyik, zsidóbőr), kukoricacsutkával, góróval, gallyal, sőt volt olyan, aki náddal, szalmával is főzött. A tűz köré rakták a laposfenekű cserépfazekakat, melyeket új korukban előre megdrótoztak, hogy a fenekük le ne váljon. A kandallóban főztek a nyár kivételével egész évben.

A kandallóban való sütés-főzésnél használták a gömörmegyei (Gice, Rimaszombat) *cseréplábast*, azt tartották, hogy jobb ízű a benne sült hús, mint amit vas-, vagy bádogedényben sütnek; a *háromlábú cserépserpenyő*ben rántás, melegítés történt; *cserépfazekak*ban a leves főtt; *öntött vasfazék*ban tészta-, galuskafélék, fedelén, mely három kis lábbal ellátott, kecsege sült; *roston* a borjúhús és a nagy, kövér hal sült; *nyárs*on halat, szalonnát, sódarhúst, újévi koppasztott malacot sütöttek. Jobb módú helyen *vasmacska* volt, erre tették a fát, hogy jobban s könnyebben égjen, ágain forgatták a nyársat. *Tepsi*ben sütöttek apró halat, pecsenyét, *vas háromlábra* tették, úgy tüzeltek alá. *Bádogvilla, fakanál* egészíti ki az idetartozó eszközöket.

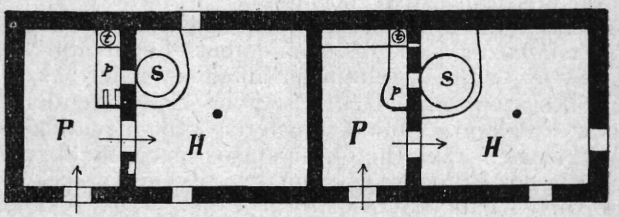
A mindennapi ételek ezek voltak: leves, köleskása, puliszka, tengerikása, tört paszuly, aprókáposzta, ritkán galuska (= minden főtt

tészta, a levestészták kivételével), lencse, krumpli, gulyáshús, túrós és diós laska.

Ha megfőztek, dücskőt tettek alá, meleget is adott, világosságot is. A kandalló szája előtt ülve, tüze világánál fontak, varrtak az asszonyok, olvastak, pipáltak, komáztak a férfiak lócán ülve éjfélig is. A kandalló sátorának prémjén ugyan mécses pislogott, de annak csak olyan fénye volt, mint a szentjánosbogárnak.

A 70-es évek elején kezdett kimulni a kandalló, kiszorította a *spór*, vagy sparhert, mely 1864-ben még csak jó gazdáknak volt. Vasmegyeren 1898-ban, Tiszarádon 1900-ban bontották el az utolsó kandallót.

A bemondott adatokból kitűnik, hogy a háznak régen egyedüli tűzhelye a kandalló volt, mely főző, melegítő és világítóhely is volt egyúttal. Később került a házba a kandalló mellé a csonkakúpalakú kemence. Emlékezetre is volt olyan ház, melyben csak kandalló volt kemence nélkül. A földházak legtöbbjében csak kandalló volt. Amikor még kemence nem volt, kenyeret is a kandallóban sütöttek. Tányérnagyságú kovásztalan kenyér volt ez és nem domború alakú, hanem kétújjnyi, lapos, lepényszerű. A kis kenyeret (az alföldi cipót), mely itt lapos, ma is *lepény*nek mondják. A lapos kenyeret úgy készítették, hogy a lisztet begyúrták vízzel és megsütötték hamuban, vagy vaslábra tették és parazsat kapartak alá. Nem fordították meg a másik oldalára. Gabonalisztből készült ez a kenyér, de mivel gabona kevés vagy alig termett, többnyire tengerilisztből sütötték. Egy taksás kettőt kapott egy hétre.



12. ábra. Kétvégű ház alaprajza. Paszab.

Míg a kétszobás, kétpitvaros ház a kamrával együtt egymás végében egy fedél alatt volt (12. á.), jobbmódú helyen, különösen nemesi háznál nem egymásután hosszában helyezték el az egyes helyiségeket, hanem ellenkezőleg, szélességében bővült az épület, tehát a két szoba mellé keskenyebb, ú. n. *oldalszobák* kerültek (9. és 13. á.). Erre az elhelyezésre a nemesembert — mint *Györffy István* megírta[2] — a szálas tűzrevalóval, szalmával, náddal való fűtés vezette. Mind a négy szoba a füstházból fűtődött akként, hogy a nagyobb szobában levő kemence egy része padkástól együtt átért az oldalszobába is, a két szobát elválasztó közfalat a kemence, illetve a padka szélességében nyitva hagyták. A kandalló külön padkán az oldalszobában volt.

Röviden összegezve az elmondottakat: a Rétközben van, vagyis volt egy helyiség kandallóval, melyhez később a kemence került. Ez a *ház*, tehát lakóház és konyha egyszerre. A kandallót a házból fűtötték. Aztán van egy *pitvar* is, ami még nem konyha, hanem

[2] *Györffy István:* Az alföldi parasztház. „Tér és Forma" 1929, 23 l.

legfeljebb *nyári konyha*. Innen fűtik a kemencét. Itt volt a konyhának nevezett szabadtűzhely, továbbá a tüzelőpadka, melynek közepén vasháromláb alá tüzeltek; hátulsó végén a *kiskatlan*, nyilt tűzhely, az ajtó felőli végén a *katlan*, zártabb tűzhely. A szoba és a pitvar tűzhelyeinek füstje a pendelykéménybe kerül és az viszi ki. A kandallót a *spór* szorította ki a házból, a pitvarban levő kiskatlan és katlan pedig átalakult, öntöttvas főzőlap kerülvén a tetejére, de legtöbb helyen, a szabadtűzhellyel együtt, a takaréktűzhely, rétközi nevén a *vaskonyha*, szorította ki. *Kiss Lajos.*

Az udvarhelyszéki székely szekér.

A székely főfoglalkozása a mezőgazdaság. Foglalkozásához szükséges mindenféle magagyártotta eszköze és szerszáma között egy sincs, amelynek elkészítése annyi alapos munkát, kézbeli jártasságot igényelne, mint általánosan használt járműve — a szekere. Bár készítése újabban mindinkább a városi iparos, a *kerekes* kezére jut, mégis alig van olyan falu, ahol ne találkozna szekércsináló ember. Leginkább apáról fiúra szálló mesterkedés ez, amit az eltanulás alkalma mellett az is magyaráz, hogy sokféle értékes szerszámmal és felszereléssel kell rendelkeznie annak, aki szekeret akar készíteni. Vannak mesterei, akik *megszegődött* árért másnak dolgoznak, de nem tekinthetők hivatásos iparosoknak, mert főfoglalkozásuk mégis csak a gazdálkodás; és vannak — ilyenek a székely gazdák csaknem kivétel nélkül — akik javításokat végeznek, vagy részeket maguk pótolnak saját szekerükön. Nagyobb szerszám, mint amilyen a *kerékagyeszterga*, vagy a *nagykalánfúró*, vidékekként egy ha akad; ezeket aztán közösen használja több falu. Nemcsak a szekér farészeit csinálja a székely gazda, de a hozzávaló faszerszámokat is. A vasalás a falusi kovács munkája, a vasszerszám pedig javarészben cigánykészítmény.

Nagyság és használat szempontjából ötféle szekeret különböztethetünk meg:

1. *Egészvágás* vagy *vágásos.*
2. *Háromfertályos.*
3. *Félvágás* vagy *félvágásos.*
4. *Vetőszekér.*
5. *Kocsiszekér.*

A *vágás* vagy *vágásos* elnevezés a kerékvágástól veszi eredetét. A kerékvágások köze, vagyis a nyomtávolság a nagyság szerinti megkülönböztetés mértéke.

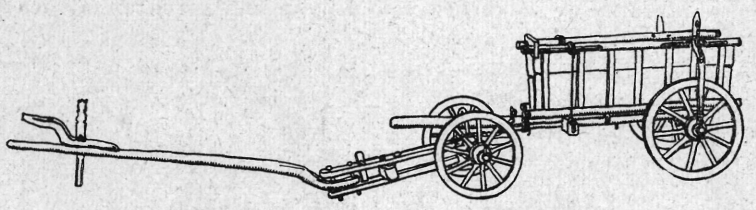
Az *egészvágás*-szekeret sík helyen, rendszerint ökör vagy bivaly után használják. Ritka a *háromfertályos*. Legáltalánosabb a *félvágás*, mert ezt megbírja a székely apró lova és tehene is. Mindezek nagy megterhelést bíró, nehéz szekerek.

A *vetőszekér* a legkönnyebb (1. ábra); előrésze az *eketaliga*, melyhez egy kisméretű lajtorjás hátsórész jár. Azért hívják *vetőszekérnek*, mert ebben viszik a mezőre a vetni való gabonát, a vetőszereléket és marhaeleséget.

A *kocsiszekér* a jobbmódú székely gazda parádés utazó-alkalmatossága.

A *vetőszekér* kivételével valamennyi szekérfajta lényegileg azonos szerkezetű. Részei a következők:

1. A *szekéralj;* ez áll: a kerekekből és a tengelyszerkezetből. Két *alj* van, ú. m. *elő-* és *utószekéralj;* a kettőt összeköti a *nyujtó.* Az *előszekéraljhoz* tartozik a *fergettyű,* az *utószekéraljhoz* a tengelyszerkezettel össze-

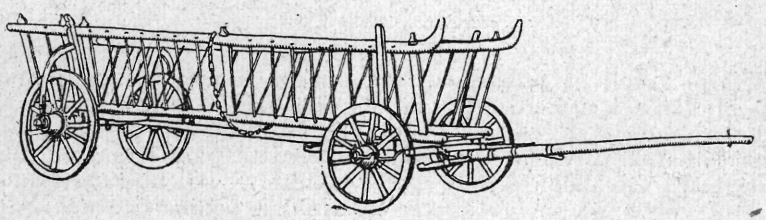


1. ábra. Vetőszekér.

épített *lőcsös-rókonca.* A *szekéraljhoz* számit még a *rúd* s a lovasszekér *felhérce* a *késefákkal.*

2. A szekér *felsőrésze* különféleképen alakítható.

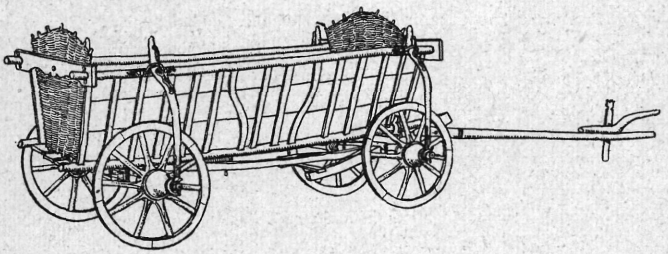
Az ú. n. *erdőlő* szekér — a nyikómentiek szerint a *tajiga* — a puszta



2. ábra. Hordólajtorjás szekér.

szekéraljra rakott deszka és a *rókoncának* támasztott két oldaldeszkából alakul. Ezzel hordanak fát, trágyát, követ és homokot.

A lajtorjás összeállítás kétféle, ú. m. *hordólajtorjás* és *deckáslajtorjás* (2. és 3. ábra.)



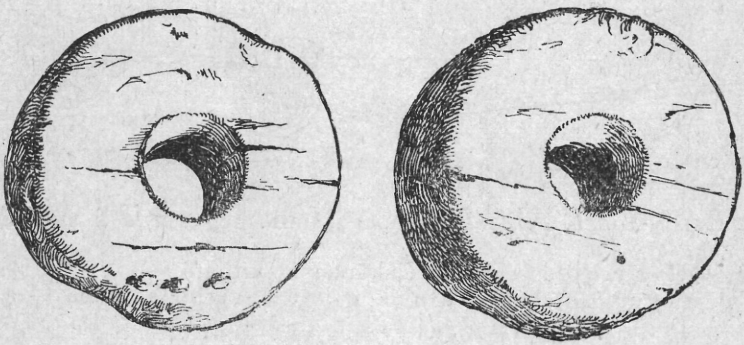
3. ábra. Deckáslajtorjás szekér.

A *hordólajtorjást* széna- és gabonahordáskor használják. Átlag két öl hosszú. A *deckáslajtorjást takarodáskor* törökbúza, pityóka, tök, búza stb. beszállítására, nagyobb utakra, utazásra.

Az *erdőlő* és *lajtorjás* összeállításnál a *szekéralj* ugyanaz, különbség legfeljebb a *lőcsökben* van. Ritkán fordul elő, hogy a székely gazda egy *szekéraljra* felváltva szerelné ezeket a felsőrészeket, mert rendesen két szekere van: egy *erdőlő* és egy *lajtorjás.*

A következőkben a szekérrészek tüzetesebb leírását adom, kiterjeszkedve a használatból már kiment, de még megtalálható régi szerkezetűekre is.

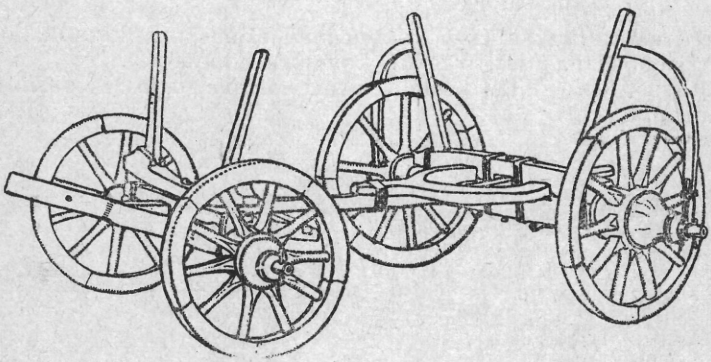
A *kerék*. Legősibb e vidéken talált formája az egy cserefarönkből vágott fakorong. (4. ábra.). Egy szekérhez való 4 ilyen régi kerék az udvarhelyszéki



4. ábra. Fakerekek.

Patakfalváról került az udvarhelyi ref. kollégium néprajzi gyüjteményébe. A nagyobb kerekek átmérője 68 cm, a kisebbeké 50. Mind a négy tengelylyuk 20 cm átmérőjű. Két kerék kopott és hasadt helyein 3·5 cm erős, kerek facsapok láthatók. Ezek a széthasadás megakadályozására szolgálnak.

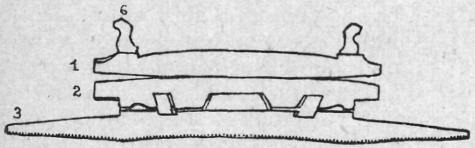
Hargitaalji falvakban 25—30 évvel ezelőtt — régebben általánosan — használatos volt az ú. n. *fakószekér* (5. ábra) a *fakókerekekkel*. Nem volt

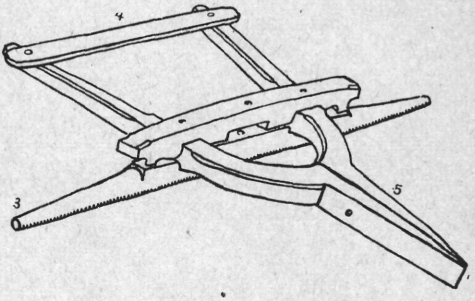


5. ábra. Fakószekér.

vasalás sem a szekéren, sem a kereken, ezért mondták *fakónak*. A *fakókerék* minden részében erősebb, vaskosabb volt, mint a ma használatos; *kerékagya* félméter hosszú, fala 10 cm magas, 15 cm széles. Ötrészű *kerékfala* idővel *elvászlott*, a kerék ötszöggé változott úgy, hogy joggal mondhatták róla tréfásan „nem gördül, hanem *lépik*". A *fakószekér* tengelyét a *párnával gúzs* fogta egybe. Vesszőből csavart kötél a *gúzs*, amit rendesen fűzfavesszőből *siritettek*. Az itt közölt *fakószekérnek* csak a kereke *fakó;* a *gúzs* helyén már vas *fojtókarika* van. *Gúzsos fakószekeret* ezen a vidéken nem sikerült találnom.

A mai kerék áll: 4—6 részes *kerékfalból*, 8—12 *fentőből* (küllő), és a *kerékagyból* (kerékfej). Leginkább az *5 falas, 10 fentős* kerék használatos. A kerekek mérete állandónak mondható; a nagykerék 92—95, a kiskerék 80 cm átmérető. A nagy- és kiskerék mérete közötti különbség a *fergettyű*-magasság + 3—4 cm esés az előrész felé. A kerék vasalása: kívül az *abroncs*, amit tüzesen húznak a kerékre. 5 pár vasszeg fogja az abroncsot a *kerékfalhoz*. A *kerékagy* vasalása: kívül a *fentők* tövén két *tőkarika*, az *agyvégeken* (kívül) a két *sipkarika* s belül a két *persely*.

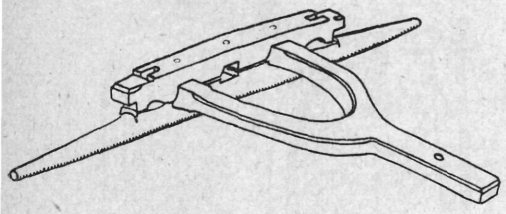




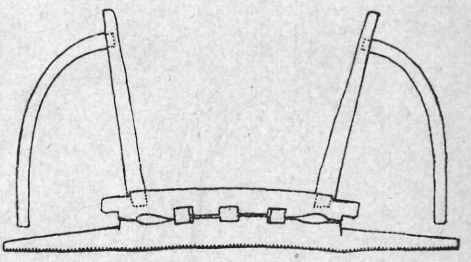
6—6/a. ábra. Az *előszekér* részei: 1. fergettyű; 2. párna; 3. tengely (ostor), 4. éha; 5. orra; 6. koslantyú.

A *tengely*. Hossza: az egész vágás szekérnél 200, a háromfertályosnál 188, a félvágásnál 178 cm. A tengely és a rajta fekvő *párna* vésete lefogja *az ágas* két *szárát*. Az *előszekér ágasa* két részből áll (6. és 6/a. ábra). Egyik vége az *ágas orra:* 50 cm-es, kihegyesedő nyúlvány, melyet a *rúd* két *szárnya* fog közre. Szabadon álló két szárát az *éha* (Háromszéken *léha)* köti össze, mely a *nyujtó* alatt fekszik s megakadályozza az *ágas orrának* lebillenését és vele a rúd leesését. Az *utószekér* ágasa egy darab; *orra* szeggel, vagy *fojtókarikával* a *nyujtóhoz* van rögzítve. (7. és 7/a. ábra.)

A *nyujtó* egy kb. 2 öl hosszú, négyszögletes-lapos bükkfarúd, a szekér különböző nyujtását szolgáló 5 lyukkal. A *nyujtó* kapcsolja az *utószekeret* az *előszekérhez* és szabályozza a szekér hosszát (5. ábra).



7. ábra. Az utószekér tengelye, ágasa, párnája.

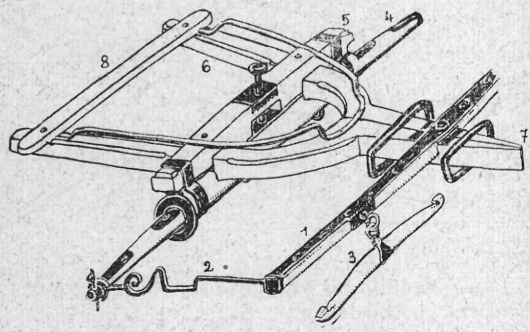


7/a. ábra. Az utószekér lőcsös rókoncája.

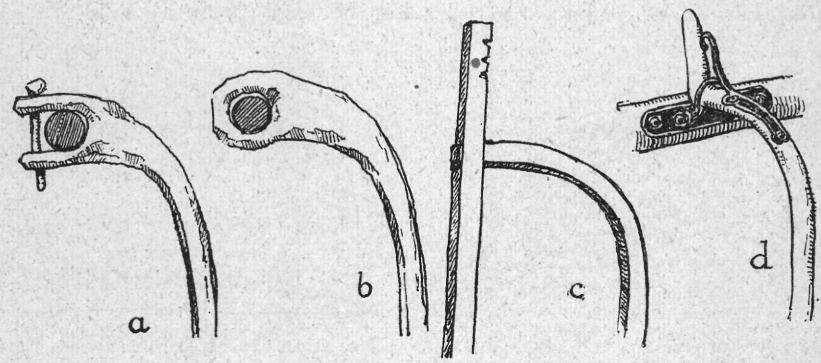
A tengely vasrészei. A tengely külső végét, az *ostort* egy karika fogja körül, mely felül a rövid *felső marokvasban*, alul az *alsó marokvasban* folytatódik. Az alsó marokvas csaknem a tengely közepéig ér és csigaszerű visszahajlással végződik. A tengelyen forog, a *kerékagy* két végén a *külső* és *belső tángyérkarika*. A tengelyt és *párnát* összefogja 1 pár *fojtókarika* az *előszekéren* és 2 pár az *utószekéren* (5. ábra); ez utóbbiak közül a belső párt csavar kapcsolja össze. Az *előszekér ágasára* alkalmazzák újabban a *kerülővasat*. Ezen *kerül-fordul* a *fergettyű* s vele az egész szekér felső része.

Egy hosszú, a *fergettyűt, párnát* és *tengelyt* átérő vasszeg ennek a forgulásnak a tengelye; *derékszög* a neve. A *kerékszeg* a kerék kiesését gátolja.

A *szekéraljhoz* tartozik még a *rúd*, amely kétféle: *marha-* és *lórúd*. Mindkettő anyaga nyírfa. A *marharúd* 3·5 m hosszú, vastagabb végén egy félméteres behasítás van, a rúd két *szárnya*, mely közrefogja az első *ágas orrát*. A *rúdszárnyabeli szög* kapcsolja ezeket egybe. A rúd elejétől 40 cm-nyire van egy véset, amelybe a *rúdláb* jár; ez rögzíti a rúdhoz a járom befogására alkalmas *hargas* rúdfejet (l. 1. ábrát). A *lórúd* valamivel könnyebb, mint a *marharúd;* szárnyas vége olyan, mint azé. Másik végén egy szeg van, melybe a *segítőlánc* két karikája akaszkodik. A lovasszekér rúdjának két *szárnyán* és az *ágas orrán* keresztül fekszik a *felhérc* vagy *féhérc*, egy szeggel az *ágas orrához* tűzve (8. ábra). A *felhérc hargára* (horgára) van akasztva a *késefakarikával* a *késefa*. A *felhérc* két végére vaskarika van húzva, amely egy darab az ú. n. *felhércpálcával*. Ez egy sokfélekép, cifrán hajlított, négyszögletes rúdvasból készült rész, amely hozzáfogja a *felhércet* a *tengelyostorhoz*. A *vetőszekér* első részét képező *eketaligához* külön rúd jár, amit *tézsolának (tézsojának)* hívnak. Ennek az eleje olyan, mint a *marharúdé;* vége azonban nem *szárnyas*, hanem vagy *hargas*, vagy *láncos*. Ha *hargas*, úgy egy függőleges állású szeggel kapcsolódik az *eketaliga* két



8. ábra. Az előszekér részei: 1. felhérc; 2. felhércpáca; 3. késefa.

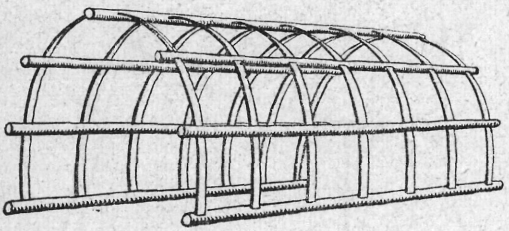


9. ábra. Lőcsök.

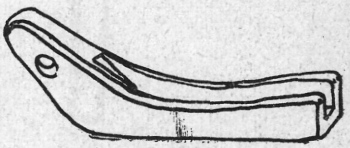
sikkatyúja (sikkótyúja) közé; ha *láncos*, akkor a lánc karikáját akasztják a *rúd szegire*. A *láncos tézsolát* akkor használják, mikor *négyesbe* vagy *hatosba* fognak. A lóhoz használt *tézsola* eleje olyan, mint a *lórúdé*.

A szekér alját a felsőrésszel a *lőcs* köti össze (9. ábra). Az *előszekér párnáján* áll a *fergettyű*, melynek két szélén levő vésetébe a *rókoncát (rókincát)* illesztik és faszeggel lerögzítik. (6. ábra). *Erdőlő* összeállításban a *hosszú rókonca* használatos, *lajtorjásban* többnyire kicserélik a hosszút a röviddel, amit *rövid rókincának*, a homoródmentiek *koslantyúnak* nevez-

nek. Az *erdőlő* szekérnél csak hátul van *lőcs* és pedig az a fajtája, mely a hátsó *hosszú rókoncával* egybeszerkesztve, a *lőcsös rókoncát* alkotja (7/a. és 9. ábra c.). Ezt a *lőcs*-fajtát, valószínűleg azért, mert az udvarhelyszéki Bágy község gazdái használták ezen a vidéken először, *bágyi lőcsnek* nevezik. A lajtorjás szekér lőcse többféle. Van ú. n. *sutalőcs*, melynek két fajtája használatos. Az egyiknek a *feje*, vagyis az a vége, mely a lajtorját fogja,

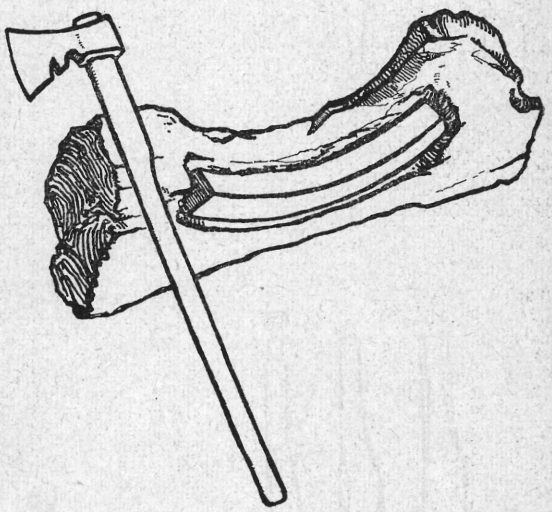


10. ábra. Ernyő vagy kóbor.



10/a. ábra. Talabor.

egy villaszerű ágas, mely két szárával és az azokon áttűzött faszeggel közrefogja a lajtorja *állát* (9. ábra, *a*)). A másik *sutalőcs* kiszélesedő *fején* egy faragott lyuk van; ezzel fűzik a lajtorja összeállítása közben a *lőcsöt* a lajtorja *állára* (9. ábra, *b*)). Az ú. n. *szarvas* vagy *ágaslőcs* egyik ága ma már vasból van: az ugyancsak vasból készült *gúzs* fogja a lajtorjához. A lajtorjás szekérnek ez ma a legáltalánosabban használt lőcsfajtája (9. ábra, *d*). Faágas- vagy szarvas-lőcs, vessző-gúzszsal ma már nem található.



11. ábra. Kerékfal kihajtópad.

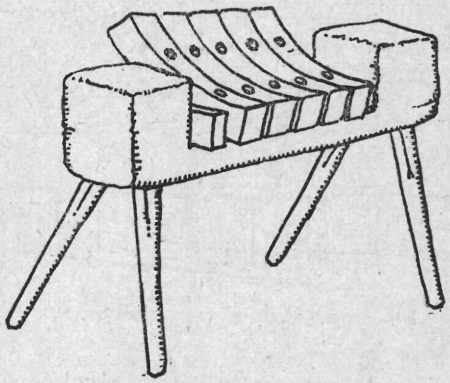
A szekér felső, legfontosabb része a *lajtorja*. Kétféle van: a *hordó-* és *deckás lajtorja*. A *hordólajtorja* 2 öl hosszú és kb. 80—100 cm magas (2. ábra). Részei: a fenyő- vagy nyírfából készült két pár *álla*. A felső állak eleje hegyes vidékeken *hargas*, vagyis felfelé görbülő *állszarvban* végződik, hogy a lajtorjánál sokkal magasabban rakott *terü* elé ne csúszhasson. A *hordólajtorja* két szélső, a középső s a hátsó tengely feletti egy pár fokát keményfából lécszerűen faragják: ezeket *osztózápaknak* hívják. A *zápnak* az *állon* túlnyúló kihegyezett vége: a *csüknye*. A hátsó tengely feletti két *záp*, helyenként cifrán kivágott deszkalap. A *zápok* közötti lajtorjafokok rendesen hántatlan mogyoró- vagy fenyőfa pálcák. A rakott *hordólajtorjás* szekér lajtorjáit elől-hátul lánc fogja össze.

Az ú. n. *deckáslajtorjának* is van felső- s alsó *álla; az állakat zápok* kötik össze, melyek közül kettőt — nyilván a dísz kedvéért — kettős hajlással szoktak faragni. (3. ábra.) A lajtorják belső felületére egy sor

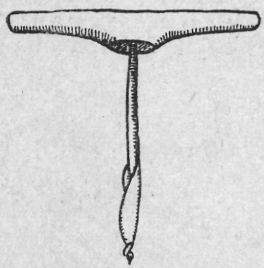
vékony deszkát alkalmaznak. Az elül-hátul nyitott szekérfelsőrészt deszka vagy vesszőfonatos *bütü lészákkal* zárják, melyek a cifránfaragott *csatlásra* támaszkodnak. (3. ábra.) Utazásra, vagy darabos terü szállításakor a *bütü lészák* helyére láncos *saraglyákat* akasztanak.



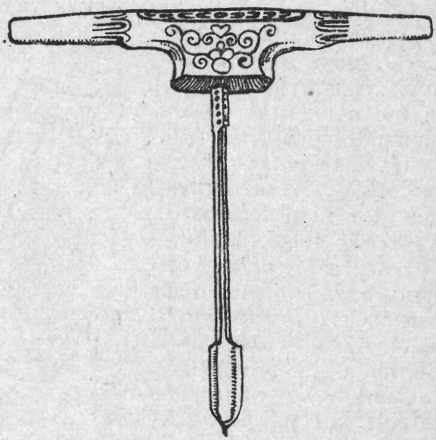
12. ábra. Hargas fésze.



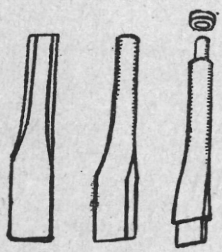
13. ábra. Kérékfalfúró pad.



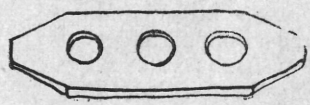
14. ábra. Bokázó fúrú.



15. ábra. Csapfúrú.



16. ábra. Fentők.



17. ábra. Fentőbokázó.

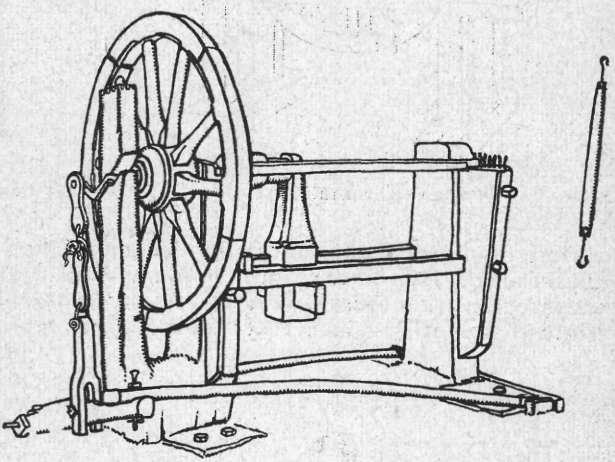
A szekér felső részéhez számítható végül az *ernyő* vagy *kóbor, (kóber)* melyet a *deckáslajtorjás* szekér lajtorja *állaira* szíjaznak. (10. ábra.) Favázát az udvarhelyszékiek Fenyéden csináltatják, ahol ősidők óta különösen értenek hozzá. Az *ernyő* részei: 2 darab 6 cm átmérőjű aljrúd és 3—5 *közbenső rúd,* természetes gömbölyű, ú. n. *kihúzott* fenyőfából. Ezeket 7—8 részre osztva megvésik és a véseteken átfűzik a *kávákat,*

melyeknek anyaga valamilyen szíjas fa, fűz, nyár, stb. Kézvonópadon 1 cm erősre és 5 cm szélesre faragják a *kávát* és 3—4 napra a *hajtóban* hajlítják, amíg megszáradva *megszokik*. A *szokatlan kávával* készült ernyő összeroppanna. Az ernyőre való *borítót* gyékényből szövik az udvarhelyszéki Siklódon s a marosszéki Harasztkerekén.

A legáltalánosabban használt fék: a *talabor*. Ez egy kb. 60 cm hosszú, keréktalpszélességre kivájt fadarab; átfúrt *orrán* keresztül lánc jár, amelynek horgát a *nyujtó* egyik errevaló lyukába akasztják. A *talabor* a belejáró kereket *megakassza*. (10/a. ábra).

*

A szekér készítése. A szükséges faanyagot a székely erdőlés közben szedegeti össze. Otthon fejszével meghántja, kinagyolja és vagy a kemencében *megsüti*, vagy a *tekenőben leforrázza*, utána, nehogy megrepedjen, vékony trágyával bekeni. Ha nem süti-főzi, úgy elteszi széna vagy szalma közé a pajtába, hogy szél ne *találja*. Arra igen vigyáz, hogy az eszközfát ősszel vágja és kizárólag *hótfottára*, (holdfogytára), mert az *újságkor* (újholdkor) vágott igen súlyos és hasadós.



18. ábra. Kerékagy-eszterga.

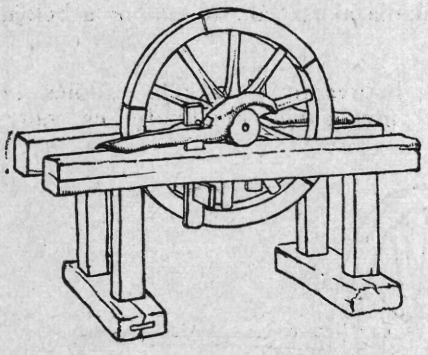
A kerék készítése. A *kerékfalakat* természetes görbültségű ú. n. *hargas* bükk vagy szilfából, 4—6 részből faragják. A falak külső kerekségét tőkén *bárddal* faragják ki, sablonnal megadva a *magos* és *törpébb* kerék külső ívét. A belső görbültséget a *kerékfal kihajtópadban* nagyolják ki *fészével* (11. ábra), a belső ívelés kidolgozásához a *hargas fészét* használják (12. ábra.) A *kerékfalak* azután a *kerékfalfúrópadra* kerülnek (13. ábra), ahol a megszámozott *bokák*, vagyis a küllők kerékfalba járó csapjai helyét — a *bokalikakat* kijelölik s megfúrják az ú. n. *bokázó fúrúval*. (14. ábra.). A szomszédos kerékfalak érintkező felületébe *csapfúrúval* (15. ábra) pontosan összetaláló lyukakat fúrnak a falakat összetartó *kerékfalcsapok* számára. Újabban facsapok helyett erős vasszegeket használnak e célra.

A *fentőt* vagyis küllőt kőrisfából faragják. (16. ábra.) Egyik vége a *kerékfalba* illő *boka*, másik a *kerékagyba* (fejbe) járó *csap*. Előbb a *kerékagyba* illesztik a *fentőket*, *(megfentőzik a kerékagyat)*, azután a *fentőt megbokázzák*, vagyis a küllő szabadonálló másik végét megfaragják. Hogy a *boka* pontos legyen, faragás közben folytonosan *találgatják* a *bokalikba*. (17. ábra.). Mikor a *fentőt* a *kerékagyba* ütik, vas *bokakarikát* húznak a *bokára*, nehogy az ütéstől megsérüljön.

A *kerékagy esztergán* készül; anyaga a legkevésbbé repedő nyír, vagy szilfa. Az *esztergapad* igen sokféle; van lábbal, kézzel hajtható és vízi-hajtásra berendezett is. Az újabbak leginkább egyéni kitalálások, ezermesterkedések; felhasználnak hozzá különböző gépalkatrészeket, vaslendítőkerekeket stb. A 18. ábrán bemutatott az udvarhelyszéki lengyelfalvi

NÉPRAJZI MÚZEUM KÖNYVTÁRA

Bartha kerekes nemzetség kb. 120 éves *kerékagyesztergája.* A hozzávaló kettős kés 75 cm hosszú, horogszerűen hajlított élekkel. Egyik végét az állítható supporton, az ú. n. *cirkalmon* nyugvó két kézbe fogják, a másikat a vállnak támasztják esztergálás közben. A kiesztergált *kerékagy* a *kerékfalazópadba* kerül (19. ábra), itt kimérik a *fentőcsapok* helyét, (8—12)



19. ábra. Kerékfalazó pad.

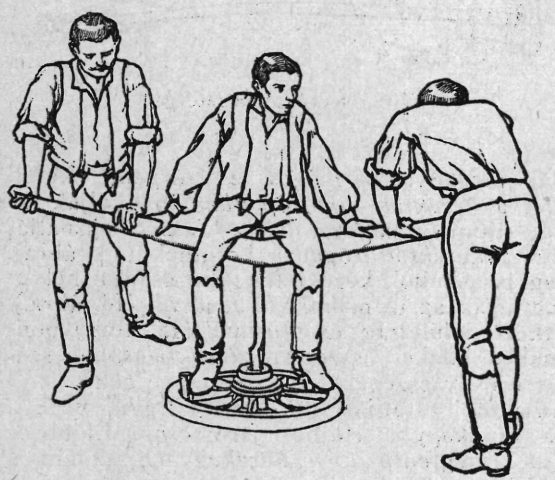


20. ábra. Fülesvéső.



21. ábra. Botóka.

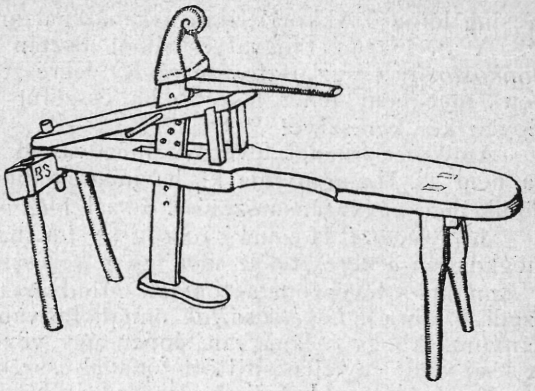
a kicsi *csapfúrúval* (15. ábra) minden méret helyén két lyukat fúrnak s a *fülesvésővel,* (20. ábra) amit *botókával* (21. ábra) ütögetnek, kivésik a négyszegletes *fentőcsap vésetet.* A *megfentőzött kerékagyat* aztán vízszíntesre fektetik, zsineget kerítnek a *kerékagyra* s avval pontosan kijelölik a *bokák* helyét, illetve a *fentők* hosszát. Most következik a legveszedségesebb része a kerékkészítésnek: a kerék összeállítása. Egyszerre kell egymásba illeszteni a kerékfalak *facsapjait* és ugyanakkor a kerékfalak *bokalikaiba* a *fentők bokáit.* Ha a kerék összeállításával elkészültek, következik a kerékagy *megfúrása.* A földben lyukat ásnak, akkorát, hogy a *kerékagy* hosszabb fele beleférjen. A lefektetett kerék két küllőjét ágas cövekkel a földhöz rögzítik s a *nagy kalánfúrúval* megfúrják a kerékagyat. (22. ábra.) A *nagy kalánfúrót* két ember hajtja, egy harmadik a nyél közepére ül nehezékképen.



22. ábra. Kerékagy fúrás.

A *tengelyt* bükkfából csinálják. 48—50 cm hosszú, kifelé kónikusan vékonyodó gömbölyű része: a *tengelyostor. Az ostorok* közötti rész felső- és alsó síkja homorúan faragott. A tengelyen fekvő *párnát* felül domborúan faragják, hogy a rajta álló, alsó síkjában szintén domborúan faragott *fergettyű* könnyen fordulhasson. A tengely és *párna* közötti négyszegletes vésetbe illesztik az *ágast,* melyet villaszerűen nőtt nyír, fűz vagy bükk-

fából bárddal és kézvonóval faragnak. A tengelyt a kidolgozáshoz nem *fogják be a kézvonóvagy a gyalupadba*, hanem a kinagyolt egyik ostora legvégét rendesen az *árnyékalja* (télszer) oszlopába fúrt lyukba illesztik; a súlyos és hosszú fadarab vége ebbe a lyukba úgy *megszorul*, hogy kézvonókéssel igen *alkalmatosan* kidolgozható. Lajtorja, záp, fentő stb. a kézvonópadon készül. (23. ábra.)



23. ábra. Kézvonó.

Öregebb emberek szerint, alig egy 40—50 évvel ezelőtt szép, díszes volt a székelyszekér. *Tengely, párna, ágas, rúd, saraglya, csatlás* telistele volt faragott és festett dísszel; a hátsó tengelyre a szekér gazdájának neve és a készítés éve volt reávésve. Ma a festett és faragott dísz teljesen eltünt; némi nyomát egyedül a *csatlás kivágásán*, a *felhércpáca* és *alsó marokvas* hajlításán lehet látni. *Haáz Ferenc Rezső.*

A csërge készítése az udvarhelymegyei Bágy községben.

(Beke Lidi, 65 éves szövőasszony elmondása és munkája után.)

Bágy, Udvarhely megyében a homoródoklándi járásban fekszik, a regösénekekről híres Kénos közelében. Színtiszta székely falu, csekély kivétellel reformátusok. A lakosság mai lélekszáma 560-ra tehető.

A csërge készítése csak Bágyban van szokásban, sem a szomszédos vidéken, sőt más székely megyében sem foglalkoznak vele, csupán bent Csíkban. Bágyban azonban ma is általános házimunkája a fehérnépnek, még nyáron is csinálják mezei munka elakadása idején. „Nëm hiszëm, hogy tíz ház lëgyën — mondta Lidiné —, ahol nëm csinájak. Ha ëgy kicsi esső lëgyën, futunk s csinájuk".

Másfél nap, mig a *mejjék*-et mëgfonnyuk, másfél a *dúrgálás; (mejjék* vagy *févető* = keresztbemenő szálak; *dúrga* vagy *leőtő* vagy *őteje* = hosszábamenő szálak.). Akkor ëgy félnap këll a festésre, s félnap a leszövésre.

A gyapjut itthon mëgmossuk, mëgszaggassuk apróra, s visszük a fűsüllőre. Akkor ëgy harmadát mëgfonnyuk vékonyra a *mejjék*-nek; amit pedig beléverünk (tudniillik szövés közben), vastagabbra *mëgdúrgájuk* (= lazán fonják meg mutatóujj vastagságnyira). A gyapjut nem *kerék*-kel dúrgájuk, (1. ábra) hanem guzsajra kössük, és faósóval dúrgájuk. Mikor ëgy faósó tele lëssz — ha mëg këll festeni —, a *matollá*-ra (2. ábra) fématollájuk, ha nem az ósóról a *csépre* (3. ábra) lecsinájuk. Csak a dúrgát vessük fél a matollára, a vékony fonalat *(mejjék)* legombojiccsuk gomojába.

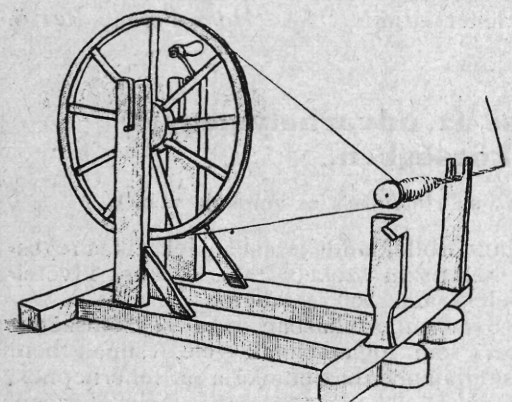
Most immá a mejjéknek valót févessük a *vetőszëg*-re (4. ábra) ëgy csërgére 19 síngöt. Rátekeröm a fonalat a vetőszëg alsó bütüjire, kerittöm (= forgatom) a vetőszëget, csinálom a *kërësztët*, esmën kerittöm a vetőszëget, ësszevëszëm a két szálat, s így addig hozom a két szálat, mig a

19 sing lefogy. Akkor osztán a *kankó*-nál mëgfordulok, csinálom a kërëszтët. A *kërëszt*-nél fogva csinálom osztán a fonalat az osztovátára, a *ponkostor*-ra (= az osztováta része). Kërëszttel këll járni (t. i. felvetés közben), mer nëm lëhet leszőni, ha ësszefut (t. i. a fonál). Muszáj annak lëgyën két kërësztye!

Amikor a fonalat févettük, mëgôvassuk, hány *íge*. Ha jól tëlik, 30 íge, ha nem 28. Ha nëm fója ki, ha mëgrekedünk, akkor 28 ígét vetünk. Mindönik nëm eggyaránsu széjöss. 3 szál 1 *íge;* 20 ígét számolunk 1 *zserëb*-re.

Jő a *levétel*. Hozom a *rost*-ot (= fonálmaradék az osztovatában), hogy mëgkössem a kërësztëkët, mët így a kërësztëk nëm mënnek ëssze. Leôdom a *kankó*-t, s levöszöm a fonalat. Mind *ësszekalácsolom* (= láncszemekbe szedi. 5. ábra.). *Lekalácsójjuk* onnat. Le van immá most véve. A fődre lehányom. Ahogy a lánc van, éppen úgy vëvődik le, úgy *kalácsójjuk ëssze*. A féső végit egy ijen sirittött fonallal ësszekössük. [Két szálat a kendërfonalból a kezünkkel ësszesiriccsük. Megsirül, ëggy pirre më̈g ës van; ëggy pillantatra megcsinátuk.]

Ott haggyuk a fődön. Mënyëk, gyútom a tüzet, tőtöm a vizet az üsbe, de elsőbben a dúrgát festöm më̈g. Én tëli tőtöm az üstöt [28 liter ës van]. Ha tiszta pirosra festöm, akkor kétszínű festéköt tëszëk. Ëggyik a *régi-piross*, darabos fukszin, és a mást, a pórt, aszt úgy mongyuk: *újvërëss*. 2 dëka a régi-piross, és 6 dëka az újj. (Székelyudvarhelyi kereskedésben vásárolják meg a festésre szükséges anilinfestékeket.) Mikor fő a víz, tëszëm előbb a régi-pirossat és utánna az újjat: timsót ës két kracárétt. Most a tüzet lehúzom, hogy ne főjön, ne fusson, lobbantom ëgygyet-kettőt, s nyomom a dúrgát belé ëggy nagy pácával. Tëszëm a tüzet vissza, és főzöm 2 óra — másfélig. Mikor a 2 óra bétőt, kivëszëm a dúrgát ëggy kasba, és leöntöm két kártya hideg vízzel. No most ott marad az a lé az üsbe. El is fő, a dúrga is fészíjja, csak félüstnyi marad. Aszt a levet otthagyom, abba tëszëk — mikor fő — ëggy féldëka *régit* és ëggy dëka újjat. Mikor fő, nyomom belé, amit lëvettem a vetőszëgről, a mejjékët. Aszt csak ëggy félóráig főzöm; jól këll lobogjon addig a félóráig.



1. ábra. Durgálókerék.

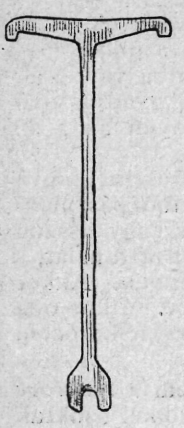
Mialatt a mejjék fő, a dúrgát kirakjuk a kërtrë hogy száraggyon. A mejjékët is kivesszük a kasba; mikor a víz lefójik, terittem a kërtrë. Az árnyékba tericcsük, hónapra mëgszárad, s akkor tësszük az osztovátára.

Ha aszt akarjuk, hogy nem min piross lëgyën, akkor ëgy *láb* (6. ábra) dúrgát visszatartunk a hatból, és aszt mëgfessük ződre vagy lillára, s közepet abbó szőjük.

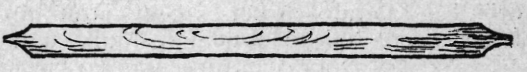
A lillára félüst vízbe 2 dëka *lillát* (= lilláskék darabos festék) tëszünk; sömmi se këll abba, másfél órát főzöm.

A *ződ*, a kényöss, annak má kisúrójuk az üstöt. Tëszünk tiszta vizet, mikor fő, akkor tëszëm a 2 dëka *ződet*, 2 dëka citromsárga pórt s két krajcárétt timsót ahoz ës.

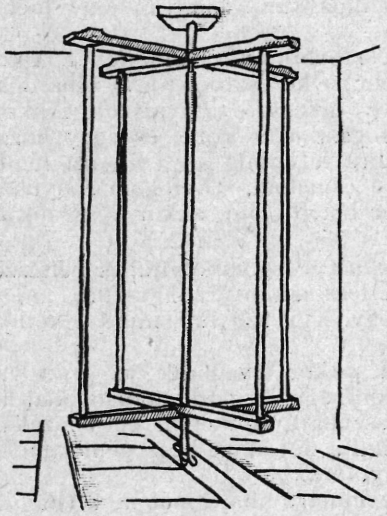
Ha csíkos a csërge, akkor a szövéskor *megpántikázzuk*, és ha kockás,



2. ábra. Matolla.



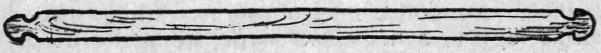
3. ábra. Csép.



4. ábra. Vetőszeg.



6. ábra. Egy láb dúrga.



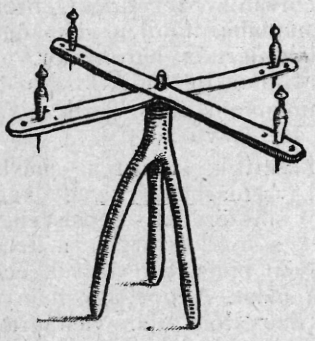
7. ábra. Keresztcsép.



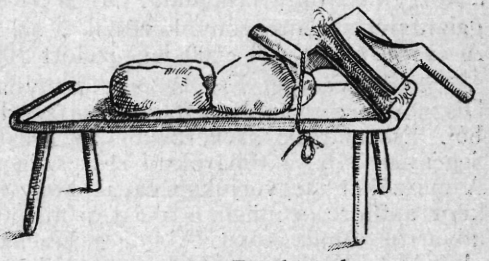
5. ábra. Összekalácsolás.



9. ábra. Drótfűsű.



8. ábra. Tekerő.



10. ábra. Fűsülő-pad.

ötök ëggy darab szürkét és ëggy darab pirossat, s úgy lëssz kockás. A tiszta fehér, tiszta szürke, a nem festődik, úgy marad az a gyapjú színibe.

Az osztováta ojan, mijenön a vásznat szőjük, ëggy álapotba van, csak a nyüst s a bórda vátozódik. A bórdát külön köttessük; a gyapjúszövő bórda gyérebb. A nyüst is ahhoz van csinálva, hogy mënnyen az a 30 íge belé.

Bétekerjük a *hasajóra* (= osztováta része) a mejjékët. A kërësztnél fogva a keresztyit a *pácára* rëavëszëm, a kërësztnél fogva lehasogatom pászmánként, s belérakjuk a *fogasba* (= az osztováta része). Akkor ëggy asszon vaj ëggy gyerök mëgfogja a fogast jó merőbe, és ëggy húzza a fonalat, s a másik hajtsa. Âra a hasajóra fél, amíg az a hossza fëmënyën. Akkor két *csép*-re (7. ábra.) kërësztbe csinálom, s béfogom a nyüstbe. Mikor oda bélëtt, akkor a bórdába. Mikor beléfogtam, akkor ëggy *pácára* félkötözöm a mejjéket és kezdëm szőni.

Még a dúrgát *le këll csinálni* (= legombolyítani). Féltëszëm a *tekerőre* (8. ábra) s akkor kërësztësën lecsinálom âra a csépre, amejikkel szoktuk szőni. Most szövöm, amíg lefogy. Úgy szövöm, mind a kétnyüstös kendörvásznat.

Ahogy leszőttem a véget, akkor levágódik az osztovátáról. A két végit ësszefogom, és ëggy ódalon végigvârom kendörfonallal hosszan. Akkor évágom bütbe [körösztbe], ësszehajtom megin, ëggy szélën ësszevârom; megin kivágom a büttyit, s mind a két végit bészegëm kendörfonallal. Mos má készën van, kűdöm a ványolóra.

Van ványoló Lövétén s Szëmmártonba a malomba (Bágyban u. i. nincs vízimalom). A *csërgeványoló* mind ëggy kád, ojan. Közepe táján jukak vannak rajta sórba. A kád benne van a patakba, s a víz féjűről suppan belé. Fél van csinálva, s úgy mënyën belé (t. i. a víz); mind ëggy válu, ojannak van csinálva. Ëccëre 4—5 csërgét tesznek belé. Két nap s két éjjön jár. A víz keritti, fórgassa a csërgét, s a jukakon mënyën ki. A ványolóba *lomosodik mëg*, vastagodik meg a csërge. Addig ványoltassuk, amíg ëggy szél két arasz lëgyën, a négy szél nyóc, addig keritti a víz. Harmadrészit elveszitti. Sokszor mëgnëzi a *ványolós*, az embër, aki jártassa.

Árnyékba, ahol a szél fúja, ott këll mëgszárittani. Akkor mëgfűsűjük, s megvan. Van hozzávaló *drótfűsű* (9. ábra), s aval, hogy a lomja lëgyën síkos, ne lëgyën ësszevissza. Odaterittöm az asztâra. Ëccër csak két széjet tudunk fűsülni, mer nem érném kërësztül. Ëccër csak felit, s osztán a más felit. Ëggy (t. i. asszony v. gyerek) fogja, mëgnyomja, hogy oda ne suvaggyon hozzám. *Meleg vízzel jár a fűsülés*, mer mëgizzadok jól belé.

Mos már csak lëgyën, aki mëgvëgye!

Csërgével, szőnyeggel, s *asztalalávaló*val (= szőnyeg háromrét összevarrva) êjártunk vonaton Tömösvárig, Lugosra, Szászvárosra, Gyulafehérvárra, Nagykárolyra, Nagybányára; előttemvalók Szëgedre, Dëbrëcënbe is. Osztán hagytuk êrőlfelől, s mëntünk Romániába, minden zige-zugát ëssze-árultuk. Konstanzán, hol a hajók indulnak, jártam háromszor. Mos csak a közél vásárokra járkálunk. Drága a vonat, nëm fizetődik ki. Most a nagygalanfalvi szedőasszonyok vëszik a szőtteményeinkët, s viszik a vásárokra. A csërge most 400—500 lei, ezelőtt 1000 lei ës vót.

Széjës-csërge. Ezt is csak Bágyba készittik, suhutt se máshol, csak Disznódon a gyár. Készíccsük *maszók*-ból (= marhaszőr) vagy kecskeszőrből. Ësszejárjuk szekerekkel Fogarast, Csíkszërëdát, Sepsiszëngyörgyöt, Segësvárt stb., a tímároktól ëssze-szëggyük a marhaszőrt és a kecskeszőrt. A maszókat mëgverjük pácával, hogy lëgyën puha. Eltericcsük ëccër ëggy kilót a fődre, s mëgin a mást, s mëgin a mást. A pór úgy mënyën el az udvarról, mind a füst. Akkor a *kerékkel* dúrgálom ojan vastagra, mind a plajbászk. Külön vasósója van. Mikor lënne ëggy gomoja belőlle, akkor

csépre lecsinálom (= feltekerem). Egyébként ëppeg úgy mënyën a szövése, min másnak. A kecskeszőrt mëgfűsüjjük (10. ábra) ojannal, mind a csërgét.

Mikor leszőttük a *széjës-csërgét*, ha akarjuk simmán festeni (régi-piross, újpiross, kék, ződ), fétekerjük gombojagba (= plisszé módjára összehajtogatják). Csëbërbe 4—5 újj magasságú levet csinálunk. Belé-áliccsuk elébb ëggyik büttyit (= végit), s mikor lefójik a vize, visszacsorog, akkor a másik felit ës beléáliccsuk.

Ha akarjuk cakkënësën, mikor főtt a festőlé, a csëbrët férehajtom, beléáliccsuk a büttyit szëgletësën. Ott haggyuk ëggy nëgyedórát. Akkor kivëszëm a pácára, s mikor lecsorog, a másfelől ës ugyanaszt a szëgellet-tët áliccsuk a festőlébe. Mikor má vittük ki, száriccsuk më̈g, akkor má më̈gvan az a cakkën neki.

A *posztóverést* (= gyapjúhulladék) hozzuk a ványolóból, hol a harisnyaposztót ványójják. A maszóknál hosszabb szálak. Më̈gfűsűjjük, fédúrgájuk, mind a kecskeszőrt. Szövése úgy mënyën, mind a többinek. Évagdâjuk három szélbe, ësszevarjuk, mind a nagy csërgét. Nem ványoló-dik. Ágyteríttőnek, lópokrócnak hasznájuk.

*

A csërge-készítés szerszámai.

Arra a kérdésemre, hogy a szerszámokat kik csinálják, Beke Lidiné ezt felelte: „Vannak faragók (férfiak); három ës van (t. i. a faluban)."

1. *Osztováta.* Ugyanolyan szövőszék, mint amilyenen a vásznat szö-vik, csak a nyüst s a *bórda* más. Említett részei: *ponkostor, hasajó, fogas.*

2. *Vetőszëg.* „A ház főggyitől a gërëndáig ér; a gërëndába juk van fúrva". A *mejjék* felvetésére szolgál.

3. *Csép.* 65 cm hosszú ellaposított léc, mindkét vége kihëgyëzve, hogy „rátekerjük a dúrgát, s ott më̈gájon".

4. *Dúrgáló-kerék* v. röviden: *kerék.* A *maszókot,* kecskeszőrt és *posztó-verést* ennek a vasorsójára dúrgálják. Innen a dúrgát *lecsinálják* a *csépre.* Amit azonban festeni akarnak, azt a vasorsóról a lábfel és balkéz segítségé-vel *lemottolláják.* Egy ilyen kötés dúrga = *1 láb dúrga.*

5. *Tekerő.* Háromlábú faállványon forog egy fakereszt. 4 orsóval rá-feszített festett *dúrgát* erről *csinájják le* a *csépre.*

6. *Matolla.* Fenyőfából, 143 cm hosszú és 43 cm széles, T-alakú szer-szám. A gyapjut nem a *dúrgáló-kerékkel dúrgájják,* hanem *guzsaj-ra* kötik és faorsóval *dúrgájják.* Mikor egy faorsó megtelik, erre a *matollára fématol-lájják,* ha meg kell festeni; különben az orsóról a *csépre csinájják.*

7. *Fűsű.* Gyengén fölfelé hajlított vékony deszkalap (22×22 cm); alsó lapjára talpbőrrel vannak odaerősítve hátrahajlított vasszegek. Fából fo-gója van. Ezzel *fűsülik* a *maszókot,* kecskeszőrt és *posztóverést* a *fűsüllő-padon,* a kész csërgét pedig az asztalon vagy a *kertön.*

8. *Fűsüllő-pad.* Fapad négy falábbal, hossza 140 cm, szélessége 26 cm, magassága 40 cm. A pad lapjának két végén berovás van. Az egyik *fűsűt* ebbe a berovásba illesztik, egy kő és egy rongykötél segítségével megfeszí-tik, s egy másik kővel megtámasztják, hogy „ne büllennyön". A másik fűsüt kézbe fogva történik, a *maszók,* kecskeszőr és *posztóverés fűsülése.* „Ketten ës fűsülünk a hét végin."

9. *Kötőző-páca.* 63 cm hosszú fabot. „Mikor a bórdába béfogtuk a fonalat, êre kössük fél, hanem nëm lehet elindittani a szövést."

10. *Kërësztcsép.* 2 darab lapos fapálca, mindenik 82 cm hosszú, mind-két végén berovás van. „Addig nem tuggyuk a fonalat béfogni a nyüstbe, míg a két kërësztcsépbe nem vëszëm belé." A felvetett fonálon *kereszt-nek* kell lenni.

11. *Ëggy nagy-nagy tő.* 7 cm hosszú tű a csërge összevarrásához.

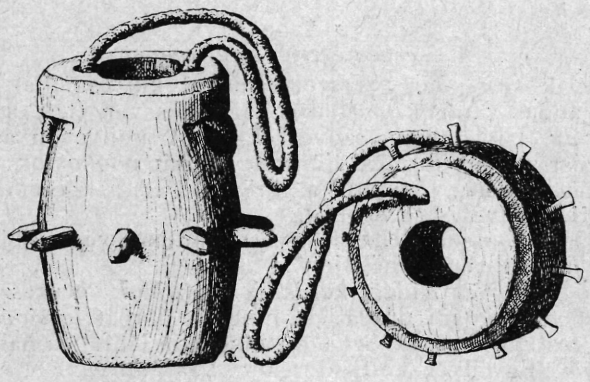
N. Bartha Károly dr.

A tinóoktató.

Közmondás: *Tanulj tinó, ökör lesz belőled!*

A Magyar Nemzeti Múzeum Néprajzi Tárába idők folyamán két olyan kisebbméretű szerszám került, amelyet a leltári cédula *tinóoktató* néven nevez. (1. ábra.) Ezen a néven ír róla *Bátky Zsigmond* is.[1] A szerszám használatára vonatkozó kutatásaim során azonban Kecskemétről azt az értesítést kaptam, hogy ott a szerszámot nem mint tinóoktatót, hanem mint *ökörszoktató*-t ösmerik, a *szögrehúzó* jármosökör ezen rossz szokásának megváltoztatására.

A tinóoktató kérdésében mindenekelőtt tudnunk kell, hogy a tenyésztésre alkalmatlan, vagy a tenyésztésre fölösleges egyesztendős, úgynevezett *rúgott* bikaborjút, állattartó népünk ősi módon, herélés útján a tenyésztésre alkalmatlanná teszi. A bikaborjú, a herélés után, *tinó* nevet kap; ezt a nevet viseli körülbelül négy-öt esztendős koráig, vagyis addig, amíg kellőképen meg nem csontosodik, meg nem izmosodik. Amint a tinó igavonásra alkalmassá lesz, csakhamar jármot kap nyakába, hogy *jármos ökör*-ré nevelődjék. A tinónak jármos ökörré való nevelése azonban igen nehéz feladat. Különösen az olyan tinónak, mely ősi módon, télen-nyáron szabad ég alatt *szilajkodott*. Ezért keltett még a szilajpásztorkodás virágkorában, 1820-ban is olyan nagy álmélkodást a kecskeméti puszták pásztorainak az a mutatványa, amikor a Rákos mezején összegyűlt fejedelmi és városi vendégsereg előtt a fölhajtott gulyából két tinót szőrkötelekkel kifogtak és „nagy vesződséggel járomba tétetvén, két tanult ökörrel szekeret vontatni kényszerítettek".[2] A szilaj tinó bizony próbára tette a vele vesződő gazdasági cseléd erejét és türelmét; akárhányszor megesett, hogy nemcsak a jármot és szekérrudat, hanem magát a szekeret is összetörte. A szilaj tinónak már a tinógulyából való kifogása is igen körülményes volt. Hosszú rúdnak V-alakú végére erős csikóspányvának hurokját akasztották, amit azután a gulya közé előretolt rúdról a kiszemelt tinó nyakára ejtettek. Ez a rúd néha kétöles hosszúságú és olyan súlyos volt, hogy két embernek kellett tartani. (2. ábra.)



1. ábra.

[1] Útmutató néprajzi múzeumok szervezésére. Budapest, 1906. (91. lapon és 23. táblán!)

[2] L. *Kultsár István:* Nemzeti Újság stb. Pest, 1820. évf. II. félév, 27. szám.

A tinó oktatása tehát avval a nappal kezdődik, amelyiken a szabadból az istállóba, a jászol elé kötik. Kócos szőrét megfésülik, nevet adnak neki és azon kezdik szólítgatni. Mikor a tinó, úgy ahogy, megszokja környezetét, elkezdik koplaltatni, hogy könnyebben *betörhessék*. A betörés pedig úgy indul, hogy jármot tesznek nyakába s azt napokig rajta hagyják. Azután tapasztalt, öreg ökör mellé, nehéz teherrel megrakott szekérbe többízben befogják. Ilyenkor öreg ökör párjával együtt vezetik a járomhoz, amikor is az öreg ökör ifjú társát a fölemelt járomba valósággal beletolja. Kecskeméten a szilaj tinónak hosszú kötelet kötöznek fejére, hogy az istállóból való kivezetéskor kissé kiszaladgálhassa, kitombolhassa magát. Ha a járomban rakoncátlankodik, fejét lánccal a csikoltószeghez kötözik.

Nem mindenik tinóból válik azonban jóravaló ökör; némelyik lusta természetű, némelyik csal a húzásnál, vagyis csak mutatja a húzást, a valóságban azonban társára dől — *rúdrahúzó*. A béres ilyenkor a szekérrúdra, illetve tézslára, csikoltóra sündisznóbőrt szögez, vagy abba több szúrós facöveket ver. Ha pedig kifelé húz — *szögrehúzó* — a járomszögre (járompálca!) gurigaszerűen faragott, fa- vagy tompa vasszegekkel megtűzdelt faszerszámot akaszt. (3. ábra.) Ez volna tehát a cikkünk elején bemutatott tinóoktató, mely így tulajdonképen *ökörszoktató* s a helytelenül húzó ökrök figyelmeztetésére szolgál. *Tinónál nem is lehetne ezeket a szúrós szerszámokat használni, mert még jobban megvadulnának és össze is törnék magukat; a tinóval szépen, szelíden kell bánni, mint a kisgyerekkel, vagy — a fiatalasszonnyal* — mondják és hiszik is Kecskeméten.



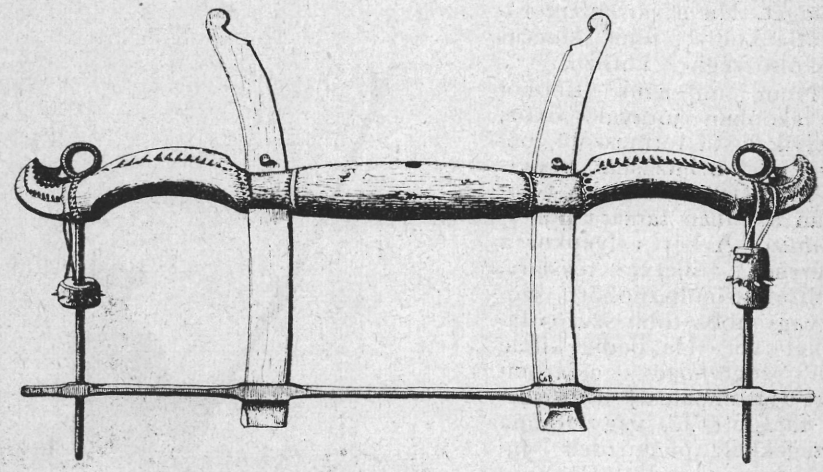
2. ábra. Pányvavető gulyás. *(Garay Ákos* rajza a szekszárdi múzeumban.)

Tinóoktatónak nevezett szerszámaink egyik bemutatott példánya (az 1. ábrán a baloldali kép) Szentesről, a másik (az 1. ábrán a jobboldali kép) a háromszékmegyei Oltszemről való. Cikkem megírásában értékes adatokkal támogattak tisztelt barátaim: *Garay Ákos* festőművész és *dr. Szabó Kálmán*, a kecskeméti Városi Múzeum igazgatója, amiért fogadják e helyen is hálás köszönetemet!

*

A cikk megírása után kaptam Monorról az alábbi értékes adatokat, amelyekért fiatal barátomnak, *Borzsák Endre* egyetemi hallgató úrnak tartozom köszönettel: A tinóoktatónak nevezett és fentebb bemutatott

szerszámokat itt ma nem ösmerik. Hogy a tinó régen, hány éves korában került járomba, azt egyszer a tinónak testi fejlettsége, másszor a gazdának anyagi helyzete szabta meg. Ha a szükség parancsolta, a tinót már két-hároméves korában befogták; rendes körülmények között azonban csak *ötödfűre* (ötödik éves korában!) fogták igába. A tinó oktatása leginkább télen történt — rendszerint ganéhordáskor —, hogy a tinó a tavaszi szántáshoz már mint kész ökör állhasson. Ez a téli oktatás azonban mindég enyhe időben történt, mert a fagyos rögön a tinó körme hamarosan tönkrement volna. Az oktatás legnehezebb része mindenkor a tinó nyakának járomba vonása volt. Régen a tinó, mint szilaj jószág, a pusztáról került



3. ábra.

a gazdaságba; az ilyennek kötelet kötöttek szarvára s így próbálták a szekérhez vonszolni. Ha ez nem sikerült, ketten-hárman addig vakargatták, csillapítgatták, amíg egy alkalmas pillanatban a mindég kéznél lévő tézslás jármot a nyakába tették. A szilaj tinó ettől bizony még jobban megszelesedett, elkezdett tombolni, ágaskodni, mint a ló; néha a jármot összetörte és világgá szaladt.

A tinót rendszerint párosával oktatták, vagyis két tinót fogtak egy járomba. Az oktatásnál, ha négyökrös volt az iga, akkor a két tinót *rudasnak* fogták, a két tanult ökröt pedig *tézslásnak*. A hatökrös igánál két tanult ökör került a rúd, kettő az első tézsla, a két tinó pedig a középső tézsla mellé. A tinóoktatás az ilyen, hatökrös igánál történt leggyorsabban és legsikeresebben. A béresnek, aki az igát szekérről, az ökörhajtó ostorral igazgatta, *hőj-na!* bíztató szavára a tanult ökrök megindultak, mire a tinóknak is, kénytelen-kelletlen meg kellett indulni. Ha a béres jobb felé akarta *csavarintani* az igát, akkor a balfelőli tinónak nevét — mondjuk: „Kurta" — és *cselő!*-t kiáltva, ostorával balfelől jól a hasa alá csapott, mire az, balfelől kapván a csapást, természetszerűleg jobb felé tartott. Megfordítva: ha az igát bal felé kellett kormányozni, akkor a jobbfelőli tinó — mondjuk: „Gyertyás" — kapott egy *hóajsz!*-kiáltás kíséretében csapást a jobboldali hasa alá. Az ilyen módon ostorozott tinók azután lassanként ráeszméltek kötelességeikre. Az oktatás három-négy hétig is eltartott.

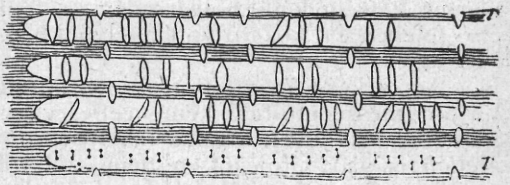
Az olyan gazda, aki tinókat vásárolt, holott ökrei nem voltak, a tinók betörését kénytelen volt lovakkal végezni. Ilyenkor a tinókat a rúd mellé

fogták, a lovakat pedig a rúd elejére akasztott hámfára. Az oktatás éppen úgy történt, mint a tanult ökrökkel, azonban a szekéren ülő béres mellett még egy emberre volt szükség, t. i. arra, aki a lovakat vezette; mert a ló bizony sem a *cselőt*, sem a *hajszot* nem értette.

Madarassy László.

„Az öreg székely rovásírása."

Ezen a címen az *Ethnographia 1916-i* évfolyama (253. l.) egy újsághírt közöl, amelyről akkoriban, a székelyek menekülése idején, országszerte beszéltek. A hír veleje annyi, hogy a menekülő siklódi székelyek Czifra Márton nevű pásztorukra is bíztak egy ‚sereg' állatot, maguk pedig mentek — amerre a szemükkel láttak. (Nagyobb részüket később a Jászságba ‚menekítették'.) Czifra Márton pedig a rábízott hatszáz állattal elballagott Marosvásárhelyre s jelentkezett a főispáni hivatalban, hogy lediktálja az állatok gazdáinak névsorát. S egy mogyorófapálcáról, amelyen rovásjelek voltak, nyolc gépírásos oldalt diktált le ‚folyékonyan' a gépírókisasszonynak... Majdnem úgy hangzik ez, mint a mese szava: ‚három diák három nap, három éjjel írta'. — „Akadtak többen — mondja az újság —, akik szép összeget ígértek a rovásírásos botért, de Czifra Márton semmi pénzért sem akart megválni az ‚irományaitól'." — Az *Ethn.* a ‚kalandosan' hangzó hírhez nyomban hozzátette, hogy itt nem rovásírásról, hanem egyszerű számadóírásról van szó; s hogy egy rovásírásos mogyorófapálcára ennyi szöveget felróni teljes lehetetlenség.



Czifra János számrovása. Siklód, Udv. m. 1. Tejelő. 2. Sajt. 3. Meddü. 4. Orda. (Kiterített részletrajz a rováspálcáról. A vonalozott rész a pálca héjában hagyott része; az ezen levő kisebb rovásjelek a gazdákat különíti el.)

1931 őszén Siklódon is megfordultam s eszembe jutván ez a história, igyekeztem kinyomozni, mi a valóság a fenti hírből. Czifra Mártonnal, sajnos, nem találkozhattam, bár ezzel a céllal jöttem-mentem a *Bérc* és a *Lok* között, ahol a kintjáró emberek szerint aznap legeltetett. De megtaláltam a faluban mostohatestvérét, az ugyancsak pásztor, Czifra Jánost. Apjuk testvér volt, ezek is, ők is egy forrásból merítették tudományukat. Ahogy János mondja, ‚*apáik módja szerént rónak*'. Atyafia, Márton, szakasztott úgy ró, mint ő s úgy rótt 1916-ban is. Mindketten juhászok. A fiatalabb pásztorok írástudók, ‚könyvbe írják a rovást'; ők mindketten írástudatlanok s ma is botra rónak. (Meg is ajándékozott egy rováspálcával, ami most a Néprajzi Múzeum birtokában van). Rovása — ahogy az *Ethn.* jelezte —, közönséges számrovás, amelyen négy dolgot tart nyilván: 1. a tejelő jószágot; 2. a sajtot; 3. a *meddü*-t; 4. az ordát. Rovásbotja 113 cm. hosszú, hüvelyknél vastagabb, négyszögűre faragott, de az éleken héjában hagyott mogyorófapálca. Az él héjába, egymással szembetett rovásjegyek az egyes gazdákat különítik el. A laposra faragott részen az egyenes rovat 1-et, a ferde 5-öt, az X tizet jelent a tejelő és meddürováson; a sajtrovatalban egy rovás (két juhra számítva) 32 fontot, az egyszer bemetszett, de ki nem rótt jel 16 fontot; az ordarovatalban egy *szúrás* (= pont) 3 fontot.

Amin a vásárhelyiek s utána más laikusok is elcsudálkoztak, az volt, hogy Czifra Márton ‚olvasván' a botot, ilyeneket diktálhatott belőle:

‚Papszerin való Hegyi Péternek, János fiának van egy négyéves tehene, egy három éves tehene borjúval, egy sánta meddü'. Így olvasott nekem is Czifra János a maga rovásából. A fenti kilencvenhat betűből álló tudnivalót három, esetleg négy rovásjellel elintézi. Abban kétségkívül igaza van az *Ethnographia* szerkesztőségének, hogy nyolc gépírásos oldalt rovásírással egy pálcára fölróni nem lehet. De leolvasni igen. Ezen sincs mit álmélkodni, ha Czifra János megmagyarázza, hogy az állatok a gazdák utcabeli lakórendjében vannak fölróva, amit ő természetesen könyv nélkül tud. Sőt — ugyanabból a 3—4 jelből azt is gépbe diktálhatta volna, hogy melyik gazdának ki az anyja, hány gyermeke van, háborúban van-e, cserepes-e a háza stb. *Viski Károly.*

A „pest"-hez.

Az Ért. 1930. évf. 80. lapján említettük, hogy legkorábban helynevekben fölmerülő kemence jelentésű *pest* szavunk, *Melich János* megállapítása szerint, kétségtelenül bolgár-szláv eredetű, s hogy ez a szó már a X. század első felében élő köszó volt nyelvünkben. („Honfoglaláskori Magyarország", 140. l.).

Azt a kérdést is föltettük ott, mit jelentettek tárgyilag ezek a *pest*-ek. Vajjon mészégető-féle kemencét-e, vagy esetleg házbeli sütő(fűtő)kemencét-e? A helynevek az első lehetőségre mutatnak. Úgy látszik, erre gondol *Melich* is, bár kifejezetten nem szól róla, mikor azt mondja, hogy *Pest* nevét a magyarok adták e helynek (mely a X. század közepén már megvolt), a magyar *pest* köznév után, mert csak így érthető, hogy ezt a magyar nevet a későbbi német telepesek *Ofen-re* fordították. Analóg esetül felhozza még a szerb *Peć* (Ipek) és a magyar *Kemence* helyneveinket. Ezekről mi azt mondottuk, „hogy alighanem nagyobb égető kemencékre vonatkoznak". *(Ért. 1930, 82.)*[1]

Ilyenféle térszíni jellegű tárgyakról persze könnyen nevezhetnek el helyeket. Elnevezhetnek azonban egyes, v. többes, faluvégen, kertekben, kertek alatt álló, közös, nagy sütőkemencékről is,[2] ellenben házbeli apró kemencékről már bajosabban. Részben ezért mondottuk azt, hogy „a *pest* a X. sz. első felében még nem volt magyar *házfölszerelési tárgy*, bár valószínű, hogy korán azzá lett".

De mintha kínálkozna egy példa erre a lehetőségre is. Krassóban van *Kuptorja* nevű falu (1501-ben *Kuptor, Milleker:* Délmagy. tört. földrajza), mely nevét föltehetőleg az oláh *cuptor* (= füstfogó kürtő, átvitellel kemence) szótól kapta. Ez az oláh *kuptor* azonban, melynek eredeti jelentése úgy látszik főzőkészület, v. főzőhely volt, elsősorban a lakóház *belső* fölszereléséhez tartozott, azaz nem a házon kívül állott, s nem is volt olyan terjedelmes tárgy, mint egy nagy sütőkemence („ein wahrer Elefant" mondja valahol egy 100 év előtt nálunk utazott német), vagy éppen égető kemence. Úgy látszik tehát, mintha meg kellene barátkoznunk azzal a gondolattal, hogy esetleg ilyen apróbb, belső készületek nevéből, tehát esetleg a *pest*-ből is

[1] L. még ehhez: Fornax cementi, locus metalis (tehát dülőnév) in Comit. de Sárus 1284-ből (*Kovács:* Index). L. még: *Okl. Sz.* „mész-pest" alatt, ahol a fornax cementi = mész-pest.

[2] Így kapta nevét *Ürög* (Ireg) községünk a „barátlikak"-ról *(M. Ny. XXI. 263),* vagy pl. a győrszentiváni *Likócs* puszta a kiásott parti *likak*-ról, *vagy Liki*-Varsány, Győrasszonyfa mellett, szintén bizonyára ilyenféle likakról, vagy *Milej* a szénégető kupacokról, tehát mindig nagyobbszámú objektumról stb. Közös kemence képét l. pl. *Ért. 1905, 187.*

keletkezhetnek helynevek. Ennek azonban útjában áll az a föltevés, hogy ezek a nevek előbb talán *személynevek* lehettek, amit az illetők vagy azért kaptak, mert a kemencével foglalatoskodtak, pl. Georg. *Kályha*, vagy Laur. *Kandalló (Okl. Sz.)*, vagy esetleg gúnynévképen ragasztottak rájuk, mert olyan megjelenésük volt, mint a kemencének. Ilyen eset lehetséges *Gógánváralja* és *Cikóvásárhely* nevében, a gömbölyű füstfogó *gógán* és a kemence jelentésű *cikó* köznévtől lett személynévből, vagy ilyen képzés a somogyi *Szobafalva (Csánki)*, a kemence-szobából, mely 1221-ben puszta személynévképen is előfordul. *(Ért., 1929, 49.)*

Arra a kérdésre tehát, vajjon a mész(tégla)égető, vagy a kenyérsütő bolgár pestekkel ismerkedtünk-e meg a X. század elején, kielégítő választ adni nem tudunk, csupán annyit mondhatunk, hogy alkalmasint az elsőkkel előbb, mert ilyeneket, egyes helyeken, ittlakott és ittmaradt bolgár mesteremberek csakugyan építhettek, de föltehetőleg hamarosan a másikkal is.[3]

Ebből az utóbbi föltevésből aztán szerintünk fontos következtetés folyik.

A magyarság ugyanis, honfoglalás előtt és közvetlenül utána, a bolgáron kívül többféle szláv néppel érintkezett, ú. m. orosszal, tóttal, szlovénnal. E népek a tűzhelyes germán fajtákkal szemben, szintén olyan kemencés házakban laknak, mint a bolgárok, mert ezt az ősi szláv parasztttüzelőt ugyanannak a szónak alakváltozataival hívják és bizonyára hívták *peč*-nek, *pec*-nek és *peć*-nek. Íme, mégis azt látjuk, hogy a magyarok e tárgyat és nevet nem tőlük, hanem a bolgároktól vették át és őrizték meg mai napig. Hogy amazoktól is átvették volna valamelyik nevet, arra a régiségből semmi adatunk nincs. A bolgár-szláv hatás tehát ebben a tekintetben is — úgy látszik — megelőzte a többi szláv hatást, mivel pedig egy ilyen jellegű kultúrszó és tárgy kölcsönzését is, amilyen a pest, szorosabb, békés és tartósabb kultúrérintkezés (vándoriparosok is) nélkül elképzelni bajos, azt kell mondanunk, hogy e két nép között ilyen természetű kapcsolatoknak kellett lenni, mégpedig abban a formában, hogy mindkettő megtelepült nép volt, mert házbeli kemence használata és kölcsönzése máskép nem képzelhető. Ha arra gondolunk, hogy *Anonymus* szerint Taksony idejében nagyobb bolgárföldi telepes kapott helyet főképpen Pesten (Budán), a pest meghonosulásának vagy elterjesztésének másik lehetőségére is rámutatunk.

A *pest* szó régebben sokfelé el volt terjedve. Vastól Dobokáig mintegy tucatnyi megyében vannak, vagy voltak belőle képzett helyneveink.[4] S ha ezek a nevek mészégetéssel (cseréppel) hozhatók is kapcsolatba, nincs okunk föltenni, hogy a házbeli pest is meg nem honosodott az ország jó nagy részében, ha ilyenekről hallgatnak is okleveleink.

Ennek emléke ma csak két helyen maradt fenn, nevezetesen a Nyitra völgyében és a Székelységben. Mindkét adat azt mondja, hogy a kemencét hívják ott *pest*-nek.

A nyitrai közlést tárgyilag helytállónak, tehát az ottani „boglyás kemencét", az egykori pest leszármazottjának tartjuk. A székelyföldivel szemben azonban kételyeink vannak, vajjon csakugyan boglyakemence-e, vagyis igazi pest-e az. Erre vonatkozó eddigi nyomozásaink ugyanis ered-

[3] A dunai bolgárok tégla- és mészépítkezésére l.: *Fehér Géza:* A bolgár-török műveltség emlékei stb., Budapest, 1931, 23. *Mész* szavunk eredetét, sajnos, nem tudjuk, de a *Meszes(i) kaput* már 1165-ben említik, tehát alkalmasint ősi szavunk lesz.

[4] Legjobban meglep közülük a Stájerral közvetlen szomszédos vasmegyei *Mészpest* (a Lendva völgyében), melyet 1387-ben említenek *(Csánki 2, 775)*. Mai neve *Kalch* s lakossága abszolút német (környéke pedig vend). Akkor, úgy látszik, magyar volt. Ez a határszélre eljutott név azt is mutatja, hogy a *pest* szó erősen meggyökeredzett és általánosan használt volt akkor nyelvünkben.

ménytelenek maradtak, bár *pest*-ből képezett helynevünk Bihartól kezdve bőven akad arrafelé, tehát föltehetnénk, hogy maga a megfelelő tárgy és név is él még ott. Valóságos pestet az erdélyi magyarság nem ismer, de Háromszékben általános a tüzelő aljának *pestalja* és hátamögének *pestmege* megnevezése. (L. *Ért. 1931.* Viski: „Székely tűzhelyek" 8., 9., 11., 12. stb., ábra). Ámde ez a tüzelőkészület nem zárt kemence, hanem szikrafogóval ellátott *nyilt tűzhely*, melyhez sütőkemence eredetileg nem is tartozik, vagy ha később van is, akkor azt sohasem hívják pestnek, hanem kemencének. *Szinte Gábor* és *Szilády Zoltán* azt mondja, hogy *ezt* a szikrafogót nevezik Háromszékben pestnek. *(Ért. 1900, 109.* és *Ért. 1909, 17.)*. Világosan megerősíti ezt a következő adat: „A székely kemence alá egy nagy ember is bátran beülhet egy kis székre (ezt *gócaljaszék*-nek hívják, B.) s ekkor ők így mondják: *„bé ült a pest alá"*. *(Kacskovics L.* és *Török J.*: „Magyar Gazda" I. (1841) 102, *Györffy István* adata.). De bárminként legyen, annyi bizonyos, hogy a *pest* szó még él a székelyek között. Miképen ment át azonban a nyilt tüzelőre, mely a kemencével homlokegyenest ellenkezik?

Erről a különös esetről az idézet helyen *(Ért. 1930, 81.)* ezt mondottuk: „Ebből az erdélyi zsákutcából nem találunk kivezető utat, hacsak azt nem állítjuk, hogy a házba került füstös pestet, az eredeti szabadtűzhely, talán szász befolyás alatt történt magasabb technikai továbbfejlődés[2] során a házból kitelepítették, de nevét, a praktikusabb tűzhely megjelölésére továbbra is fenntartották. E magyarázattal azonban nem vagyunk megelégedve".

Azóta újra elővéve és végiggondolva a kérdést, arra jöttünk rá, hogy a fent adott magyarázattal, amíg valaki jobbat nem ád, mégis meg lehetünk elégedve.

Ezt a következőkre alapítjuk: A honfoglalás előtti bolgár *pest*, melyet a bolgárok mint mondottuk az őshazából hoztak magukkal, föltehetőleg nem az a terjedelmes és heverésre-alvásra való rendeltetésének megfelelően lépcsősen és laposan kiképzett kemence volt, amilyennek *ma* a keleti szláv kemencéket ismerjük, hanem egy szerényebb méretű, kenyérsütésre és főzésre való gömbölyű alkotmány, vagyis az az *apróbb*, primitív, földrerakott *peč*, illetve annak származéka, mely az északi szlávoknál már a Kr. u. II. században ismeretes lehetett. *(Haberlandt:* „Wiener Zeitschr. f. Volkskunde" 1924, 83, 86.). Ilyen apróbb kemencefélék különben nemcsak orosz, hanem német földön is voltak, még a XIV. században is. *(Stephani:* Der älteste deutsche Wohnbau etc. 79.).

Ez a kürtőtlen, tehát füstös bolgár *pest* került be szerintünk a mai hazában a magyar házba, az eredeti magyar nyilt tűzhely *mellé*, persze nem fűtésre, hanem szintén kenyérsütésre. A kettő nem volt tehát szerves kapcsolatban egymással, hanem csupán annyiban, hogy az ugyancsak a földre rakott nyilt tűzhely összébb zsugorodott, s a ház közepéről annak egyik oldalához húzódott s mellette állhatott a pest.

Minthogy a pest eredetileg kenyérsütő készülék volt, elsősorban bizonyára a *nagyobb úri* házakban talált otthont, mert ezt az újfajta mesterséget, t. i. a kerek púpos kenyérsütést, csak a *módosabb* magyar házak tanulhatták el szláv (bolgár) közvetítés útján. A szegénység, különösen az erdélyi hegyvidéken, ma is az ősi lepényszerű kenyeret ismeri, amelyiknek sütéséhez kemence nem kell.[5]

Érthető ebből, hogy ezt a füstös és forrósága miatt nyáron kellemetlen, esetlen alkalmatosságot, a módos háztartások idővel kitelepítették az

[5] Kenyérsütő kemence különben ma sincs minden házban, régebben még német földön sem volt.

udvarba, kertbe, tető alá, vagy külön kis épületbe, a sütőházikóba, különösen talán attól kezdve, mikor *a szabad tüzhely*, mint mondottuk, tapasztott szikrafogó cserényt és füstvezető kürtőt kapott, tehát az egyik tüzelőhely *füsttelenítése* megoldást nyert, s ezáltal a most már lepadlásolt helyiség *fűtése* is hathatósabban biztosítva volt. Érthető már most, hogy a *pest* név erre az így átalakult házbeli főző-sütő, fűtő, világítókészülékre ment át.

Ilyen névátvitelre az e tekintetben éppenséggel nem skrupulózus paraszthéz gyakorlatában számos esetet tudunk. Itt csak két erdélyi példát említünk meg. A moldvai csángók *kemencé*-nek hívnak egy tüzelőt, amelyik kétségtelenül nem kemence, hanem nyílt tűzhely. (L. lentebb.). Viszont a hunyadi csángók kuptornak mondják a kemencét. *(Ért. 1930, 213)*, míg a marosszéki székelyek a cserényt hívják így. *(Ért. 1909, 9.)*. Fölváltva lángfogós szabad tűzhelyt és zárt kemencét jelent a *kuptor* (latin eredetű szó) az oláh nyelvben is. (Egyéb példák: *Ért. 1930, 150.)*.

Azt várnánk már most, hogy a házból az udvarba, vagy az eredetileg üres ereszbe került kemence továbbra is megtartotta *pest* nevét. Erre mint mondottuk eddig, egyetlen adatunk van, de az is pontosabb helymeghatározás és annak megjelölése nélkül, hogy hol, vagy melyik helyiségben van.[6]

Szabadban, vagy sütőházban, földre, vagy alacsony talpazatra rakott *gömbölyű* sütőkemencék egészen közönségesek Erdélyben, oláhok, magyarok közt egyformán, s nem lehetetlen, hogy éppen ezek a formák a régi pestek utódai. Ezért kellene tudnunk, vajjon ilyen, szabad kemencékre vonatkozik-e a hivatkozott följegyzés.

Az erdélyi házak egy részében is vannak ugyanis nyilvánvalóan újabb eredetű kenyérsütők, de ezek jobbára *laposak* és szerves kapcsolatban vannak a cserepesekkel, vagyis lángfogós tűzhelyekkel, amennyiben a két tüzelő egy testet, egyetlen egységet alkot, s tüzelőhelyük és kürtőjük is közös. Ez a tüzelőforma a Kárpátok övezetében Morvaországtól Romániáig el van terjedve, s kétségtelennek látszik, hogy az ú. n. kandalló és lapos északi szláv típusú kemence szerencsés párosításából jött létre. Ezeket a tűzhelyből és kenyérsütő kemencéből álló házbeli készülékeket egész Erdélyben *kemencének* hívják, amint széltében így hívják a sokféle formájú sütőket Magyarországon is. Nagyon valószínű már most, hogy ez az *új név* ment át korábban a *szabadba telepített* gömbölyű *sütőkre* is és nyomta el azoknak régi *pest* nevét, amint pl. a szoba nevét is a Balkánra (és az oláhok közé) szorította ki a Felsőmagyarországból meginduló és diadalmasan előnyomuló, de *más származású*, ugyancsak szláv *kemence* neve. (L. *Ért. 1930, 81.)*.

Rendkívül tanulságos, amennyiben a fenti, csupáncsak nagy vonásokban valószínűsíteni próbált fejlődésmenet egyes államásait látszik igazolni az a *négyféle* tüzelő, melyet *Veress Sándor* mutatott be a moldvai Forrófalva *egyetlen házából*, amelyik ház „a gazda, Csicsó János szerint vagyon vagy háromszáz esztendős, mert hat rend emberek éltek már benne". *(Ért. 1931.)*. Ez a négy tüzelő a következő:

1. A kertben találjuk a téglából kőből boltozatosan épített (korábban bizonyára sárból rakott) *kürtőtlen*, boglyaalakú *nyári kemencét*. (U. o. 6. ábra.). „Ebben nyáron sütögetnek, főzögetnek". A tüzelő tehát elsősorban kemence és csak másodsorban tűzhely, amit az is igazol, hogy a hozzátartozó *csipővas* neve Szabófalván *kocsorba*. A kocsorbáról pedig tudjuk, hogy ez az északi szláv sütőkemencék jellegzetes szerszáma, s

[6] Az adat így szól: *„pest"* (székelységi tájszó) a. m. *„boglyás kemence" (Nyr. 5. 424)*.

ebben az esetben csupán névátvitellel ment át a nyilt tűzhely parázsfogó szerszámának megjelölésére. *(Ért. 1931.*: „Kuruglya és kocsorba").

Azt hisszük már most — mint föntebb is mondottuk —, hogy ez a kertbe telepített nyári kemence felelhet meg a *pest*-nek, mely valamikor a házban, aljazat nélkül, a földön volt elhelyezve, s mellette állott, ugyancsak a földön, a szabad tűzhely.

Meg kell jegyeznünk, hogy nyári kemencéknek a kertbe való kitelepítése már csak elmaradt helyeken szokásos, s a mi esetünk is egy korábbi állapotot rögzített meg. A nyári kemencék ma nemcsak Erdélyben *(Ért. 1931, 17.)*, hanem Moldvában is jobbára az udvarokon épített s nyaranta lakásnak is használt ú. n. nyári konyhákban állanak (de ezek azért nem igazi konyhák), s nemcsak sütőkemencék (kenyér- és málépitán sütésére), hanem nyilt tűzhelyek is egyben. Ezek a tűzhelyek nem eredeti, hanem másodlagos járulékai a kemencének. Fölszerelésük *(csipővas, vasháromláb, cserpenyő)* erdélyi eredetre vall. Erre vall az is, hogy a tűzhelyet *sutu*-nak mondják, ami a székely *sod, sut* (német *Schutt)* alakváltozata, mely eredetileg szintén nem a tűzhely földjét, hanem a láng védelmére emelt falacskát, kőlapot jelentette. Erdélyben még gyakoriak a nyári konyhákban (és ereszekben) a gömbölyű sütőkemencék. A *Veress* közölte forrófalvi nyári konyha sütőkemencéje azonban lapos, téglaalakú, tehát újabb forma, vagyis az, amit fentebb északi szláv típusnak mondottunk.

2. *A házbeli konyhában* (mely tipologice, a székely eresznek felel meg) egy másik, szépen kimeszelt *kemence* áll. *(U. o. 2. ábra.). Veress* helyesen állapítja meg, hogy nem más az, mint a nyári konyha kemencéje, még pedig annak lapos alakváltozata, csakhogy magasabb amannál és kürtője is van. Erről gondoljuk mi, hogy ez a korábban füstös volta miatt, szintén a szabadba kitelepített északi szláv kemence előbb újra a házba, a tűzhelyhez függeléknek, majd később az ereszbe önálló készületnek visszakerült s megfelelőbbé alakított utóda. Ez a kemence is el van látva tűzhellyel. Nyaranta sütnek-főznek benne, tehát a kertbeli nyári tüzelőre nincs szükség, s azt föltehetőleg csupán kegyeletből tartogatják.

3. A szoba konyha felőli falánál újra kemencét látunk. *(U. o. 3. ábra baloldalt.).* Ez azonban nem kemence, nem zárt tüzelő, hanem ugyancsak füstfogóval és kürtővel ellátott, nyilt *főzőtűzhely*, székelyesen *cserény, cserepes*, vagy névtapadással *pest*. Ez tehát az *ősi, nyitott tűzhely*, mely csak annyiban változott, mint a füstös kemence, hogy t. i. füstjét elvezetik, de a tűz helye, mely eredetileg a földön volt, most is még csak tenyérnyivel emelkedik a ház talaja fölé.

Hogy e kandallós típusú tűzhely neve *kemence*, ez éppen azt árulja el, hogy valamikor kemence volt mellette, illetve vele kapcsolatban, amint a háromszéki *pestalja* és *pestmege* név is úgy maradt rajt a tűzhelyen.

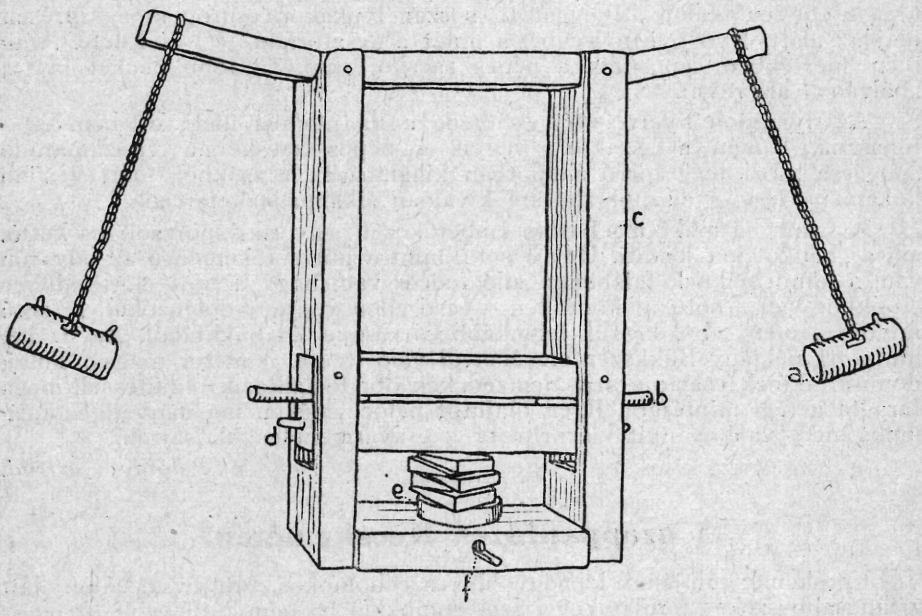
4. E tűzhely mellett, a ház sarkában egy valóságos, lapos *kemence* van. Külön tüzelő, külön füstvezetővel.[7] Neve *szóba*. A kettő között csak annyi a kapcsolat, hogy a szóbába a tűzhelyről gyújtanak be. Feladata úgylátszik tisztán a ház fűtése, tehát nem kenyérsütés is egyben. Erre a konyhabeli kemence való. Hogy azonban télen esetleg használják-e sütésre, nem tudjuk. Így, vagyis minden kapcsolat nélkül állhatott valamikor a tűzhely és pest, majd a tűzhely és északi kemence egymás mellett. Ezt a kemencét úgylátszik a *szóba* tolta ki a konyhába. Ezzel szemben Erdélyben, mint mondottuk, a tűzhely (kandalló, cserény stb.) és sütőkemence, újabban egyetlen egységet alkot a szobában.

[7] Ugyanezt látjuk a galíciai lengyelek-rutének és a velük szomszédos tótok között is.

Nyilvánvaló, hogy ilyen kérdések tisztázása nálunk, ahol idők folyamán annyiféle nép és műveltség találkozott, illetve keveredett, tehát a tárgyi kultúrában is sokféle, sokszor érthetetlen és kevert forma jött létre, fölötte nehéz. De az is nyilvánvaló, hogy a részletek, jelen esetben a kemencékkel küzködő *pesték* nyomozása, különösen keleten kívánatos. A nyitravölgyi *pest*, alighanem utolsó hírmondója a valamikor errefelé is divatos pestnek, mint az erdélyi oláhságban ismeretlen csángó *szóba* is a magyar *szobá*nak.[8] *Bátky Zsigmond.*

Palóc olajütő.

A Palócságban olajat tökmagból vagy kendermagból „sotúlnak". A tökmagot a kemence tetején héjában megszárítják, azután famozsárban meg-



Sotú, kilendített bankókkal. (Méret 1·60×2·70 m.)

törik. Egy-egy háznál oly nagymennyiségű tökmag gyűlik össze, hogy 6—8 mozsarat kölcsönkérnek s ennyiben törnek egyszerre. Az így kapott tökmaglisztet az asszonyok a „sotú"-ba viszik (azaz az olajfűtőhöz), itt egy teknőben vízzel „meghántják", kézzel „összegombolygatják", majd „szétdörzsölik". Ez a pép a „töklángja", melyet „rézkatlanba" (vörösréz bográcsba) öntenek s ezt ráhelyezik a külön e célra készült „pörzsölőkemencé"-re. Ez egy köralakú, elül tüzelőnyílással ellátott, kb. félméter magas sárfal, melyből a füst hátul kürtőn távozik. Felül nyitott, s erre a nyílásra illesztik a „katlan"-t. Alatta tüzet raknak s a sotú tulajdonosa pirítja, folyton

[8] E cikkecske szedése közben értesít *Domokos Pál Péter* tanár úr (Kézdivásárhely), hogy a moldvai csángók közt az öregemberek a házbeli kemencét, a *szóbát* mondják *pest*nek. (Azóta könyve is megjelent: „A moldvai magyarság", Csíksomlyó 1931, s ebben a 126. lapon mondja ugyanezt). *Vászmer* Géza tanár úr is tudatja, hogy Bákón a kemencét *pest*nek is hívják.

kavargatva a pépet. Ez nagy figyelmet és hozzáértést igénylő művelet, főleg annak megítélése miatt, hogy mikor pirult meg eléggé a pép. Ha megpirult, még forrón vászonzacskóba öntik és belehelyezik a sotú préselőüregébe. Alája azonban előbb két kötéldarabot helyeznek, keresztben, s négy kinyúló végénél fogva húzzák majd ki préselés után a zacskót. A zacskó tetejére vászonruhát terítenek s efölé jön a „pap" *(e)*, vagyis a nyomó kerek fakorong. Efölé több fapecket helyeznek, egészen a „bálvány" *(d)* magasságáig. A „bálvány" egy mozgatható, négyszögletes fatönk, mely a leerősített harántfa alá van helyezve. A kettő közé faékeket *(b)* dugnak, minden oldalról egyet. Ezeket ütik a két „bankó"-val *(a)*. A „bankó" egy nagy és nehéz, csaknem faragatlan fatönk, mely láncra erősítve lóg alá az állvány tetejéről. A „bankó"-n fafogók vannak (a bankóból kiálló két-két fogantyú),* s ezeknél fogva lódítja a legény a bankót az ék felé. Felváltva ütögetik a „bankó"-t az ékhez, miáltal a „bálvány" lefelé nyomást gyakorol a peckeken át a „pap"-ra, ez pedig a pépes zacskóra. A préselőüreg alján lévő falap átlyuggatott, s ezen lyukakon csurog ki a kipréselt olaj az alatti lévő gyüjtőüregbe, s innét a „csatornán" *(f)* át kifelé. Amilyen mértékben laposodik a pépes zacskó, annyival több pecket kell a „bálvány" alá rakni.

Az ilymódon nyert olaj egyhetede a tulajdonost illeti, de nem ez a főhaszna, hanem a „szakja", vagyis a pépes zacskóban visszamaradó „pogácsa". Ezt még forró állapotban kihámozzák a zsákból, mert később kőkemény lesz, s disznóhízlalásra kiválóan alkalmasnak tartják.

A sotút, ha működik, három ember kezeli: egy, aki „pörzsöl" és kettő, aki a „bankó"-kat lendíti. Úgy a sotú, mint a pörzsölőkemence az udvaron van, s mindegyiknek falábakon álló fedele van, hogy a bőjt előtti időben — ekkor van a sotú működésben — eső ellen védje a dolgozókat. A sotú mindig keményfából készül, leginkább cseresnye- és bükkfából. Az itt bemutatott példány Bükkszenterzsébetről való és kb. 3 méter magas. Tulajdonosa, akinek családja már nemzedékek óta foglalkozik olajütéssel, maga faragta a régi mintájára. Ilyen olajütőt palóc vidéken ma már aligha találunk, mert valamennyit kiszorította a csavarmenetes olajsajtoló.

Palotay Gertrud.

A szappanfőzés Kecskeméten.

Kecskemét talajának legnagyobb része homokos. Míg évszázadok alatt a laposabb székes területeket a szél homokkal be nem fújta, volt itt nagymennyiségű székes terület is. Az alacsonyfekvésű székes területek nemcsak mezőgazdasági művelésre nem alkalmasak, de rajtuk a kilúgzódás következtében a mező, fű is kivész, s ha tavasszal, nyáron a víz leapad, a szeksó kivirágzik. E területeket nevezik „vakszéknek". A régibb időkben a vakszékterületeket a szeksóárulással és söpréssel foglalkozó emberek vették bérbe.

Polgárok, szappanfőző iparosok egyaránt használták a szeksót szappanfőzésre és csak az utóbbi időben, midőn a lúgkő, zsírszóda, marólúg nevezet alatt ismeretes anyag, amelyet gyárilag állítanak elő, olcsósága miatt általánosan elterjedt, degradálódott a szeksó csupán súrolásra. Maga a város pusztáinak vakszékes területeit — mint az erdők gubacsszedését a vargáknak — a szappanosoknak vagy szeksósöprő áruló embereknek adta bérbe.

A szappanfőzőmesterek néha bérlet nélkül is söpörhettek szeksót,

* L. pl.: *Ért. 1916, 106*, Magyarremete (Bihar m.).

emiatt a város felelősségre vonta őket, így 1728-ban Benepusztáról hozzák, söpretik a széksót a szappanosok, bár nem tudják igazolni jogukat hozzá.

A XVII—XVIII. században a kecskeméti szappanosok céhében 20—30 mester van, így nem csoda, hogy a széksónak nagy a keletje, viszont a székekben fölös mennyiségben van mindig faggyú. Egy ízben a szappanosok panaszt tesznek Pintér Mátyásné ellen, hogy attól 60 véka széksót 30 krajcárjával megvettek, le is foglalózták, s az most mégis egy debreceni embernek kívánja odaádni, holott arra nekik is nagy szükségük van, egyáltalában nem lehetvén most széksóhoz jutni.

A vallatásnál kiderül, hogy a debreceni még előbb lefoglalózta a széksót, s éppen most érte is jött. Hogy tehát az se járjon hiába, de a város se maradjon szappan nélkül, a kecskeméti szappanosoknak 40, a debreceni embernek 20 vékát ítélnek meg (1710 február 2). Mert hát éle és foka is van a késnek.

A széksót tavasszal, nyár elején, amikor a vakszékekről a víz lehúzódik és a széksó kivirágzik, söpörték. Kora reggel, a harmat felszáradta előtt kell söpörni. Mint már említettem, voltak külön széksösöpréssel, árulással foglalkozó emberek, ők kora tavasztól, ahogy a víz a vakszékekről lehúzódott, söpörgették, gyüjtögették s kocsival a város utcáit bejárva, kínálták, kiabálván — „széksót vegyenek"!

A vevők nézegették, próbálgatták kezük között, hogy jó-e a széksó? Tenyerükbe vettek egy csipetnyit, azt jól szétdörzsölték; ha tenyerük között abból kevés vagy jóformán semmi sem maradt, akkor jó a széksó, mert a nedves tenyérben a széksó feloldódott s csak a közé keveredett homok maradt meg. Természetesen minél kevesebb homok volt a széksóban, annál jobb volt s így értékesebb is.

A szappanfőzéshez vásárolt széksót hamuval főzték nagy üstben, aztán leülepedni hagyták, a tisztáját még feltették a tűzre s addig forralták, míg olyan erős lúg lett, hogy a belemártott subaszőrt, aprójószágtollat elvágta, lemarta, leégette. E lúgot még oltott mésszel keverték, így használták szappanfőzésre.

Külön mértéke, hogy mennyi széksó, mennyi hamu szükséges a jó szappanfőző lúg készítéséhez, nem volt, ez függött a széksó és a hamu minőségétől.

A széksóból, hamuból főzött tiszta lúgra feltették a faggyút (esetleg egyéb zsiradékot). A faggyúból, zsiradékból olyan mennyiséget tettek a lúgba, amit az szét tudott marni, aztán lassan forralták, keverték, esetleg még lúgot töltöttek hozzá, vagy ha nagyon erős volt, vízzel higították. Mikor a faggyút a lúg szétmarta s a szappan felkerült a felszínre, levették és leszedték. Az alján maradt úgynevezett fekete lúgot eltették, tarka ruhák mosására és súrolására használták fel.

Az első lúgról leszedett, féligkész szappant most már kevesebb tiszta lúgra tűzre tették, felforralták, főzték és mint az első lúgról, erről is leszedték a már kész szappant s úgy forrón téglából rakott formába vagy ládába, melybe vizes ruhát helyeztek, öntötték. Pár óra alatt a szappan megaludt, a formából ki lehetett venni s vagy táblában tartották, vagy feldarabolták.

Ha az első vagy második főzésnél a szappan a lúggal összekeveredett, nem akart elválni, akkor vagy higították, vagy erősítették, esetleg egy marék sót dobtak bele.

Ha a háziasszony hófehér habszappant akart főzni, vagy a faggyú, zsiradék, romlott, piszkos volt, akkor még harmadik lúgra is feltették a szappant.

A mai zsírszódával való szappanfőzés ugyanúgy történik, mint a régi széksóból, hamuból való lúggal. *Szabó Kálmán.*

ANZEIGER

XXII. JAHRG. DER ETHNOGRAPHISCHEN ABTEILUNG DES UNGAR. NATIONAL-MUSEUMS 1932 I. HEFT

Seite 1—10. KISS, L.: *Alte Feuerstätten des Rétköz.* Erklärung der Abbildungen: 1.: Pflaumen-Darrofen, 2.: Zweiräumiges Haus, H: Stube, P: Laube, S: Backofen, K: Kamin, c: kleine Bank, p: Feuerbank, t: Kessel, 3.: Laube (Küche) mit Feuerbänken, 4.: kurze Feuerbank, 5.: Kessel mit Kochpatte, 6.: kleiner Kessel, 7.: Sparherd aus kleinem Kessel, 8.: Kessel mit Steinplatte, 9.: vornehmeres Haus, F: Rauchhaus, O: Seitenstube, 10.: Ofen an der Stelle des Kamins, 11.: Kamin und Ofen, 13.: vornehmeres Haus, T: sog. freie Küche, R: Kammer, 12.: Zweihaus.

Seite 10—19. HAÁZ, F. R.: *Der székler Wagen im Komitat Udvarhely.* Der Wagen wurde bis vor kurzem — die Beschläge ausgenommen — von ungeschulten Dorfbewohnern verfertigt. Erklärung der Abbildungen: 1., 2., 3.: Wagentypen, 4.: hölzerne Räder, 5.: hölzerner Wagen, 6., 6a. und 8.: Teile des Vordergestells, 7., 7a.: Teile des Hintergestells, 9.: Leuchse, 10.: Kober, 10a.: Felge, 11.: Vorrichtung zum Biegen des Radkranzes, 12—21., 23.: Geräte und Radteile, sowie deren Bearbeitung, 22.: Bohren der Radnabe.

Seite 19—23. N. BARTHA, K.: *Verfertigung des „csörge" (zottiger Webstoff in Bágy (Komitat Udvarhely).* Beschreibung der aus Schafwolle gesponnenen und gewobenen „csörge"-Stoffes. Die Dorfbewohner machen selbst die hiezu nötigen Geräte. (Abb. 1—19.) Zum Walken des Stoffes s. *Értesítő—Anzeiger:* 1931. S. 87.

Seite 24—27. MADARASSY, L.: *Gerät zum Gewöhnen des Jungviehes.* Die jungen, 4—5-jährigen Ochsen wurden mit dem auf Abbildung 2. ersichtlichem Lasso aus der Rinderherde herausgefangen und mit älteren Ochsen zusammen ins Joch (Abbildung 3.) gespannt. Auf die Jochnägel werden stachelige Holzscheiben (Abbildung 1.) gesteckt, damit die Ochsen nicht seitlich ziehen.

Seite 27—28. VISKI, K.: *Kerbschnitte der székler Hirten.* Erklärung der Abbildung: eine 113 cm lange Haselnussholzstange, darauf die Aufzeichnung der milchenden und unfruchtbaren Kühe, sowie der Käse.

Seite 28—33. BÁTKY, ZS.: *Zum „pest" (Ofen).* Neueres zum Ursprung des ungarischen *„pest"* (Ofen) bulgarisch-slawischer Abstammung. In der Bedeutung von Backofen war *„pest"* schon Mitte des X. Jh. in der ungarischen Sprache gebräuchlich. Heute lebt das Wort in dieser Bedeutung in der Gegend des Nyitra-Flusses, in Siebenbürgen und bei den Csángó-Ungarn der Moldau. Es ist anzunehmen, dass die ältere Form dieses Ofens eine andere war, als die gegenwärtige.

Seite 33—34. PALOTAY, G.: *Ölschläger bei den Palowzen.* Auf Seite 33 ist ein Ölschläger mit ausgeschwungenen Schlägern (a) ersichtlich. Mit dem in Mörsern zerschlagenen, dann gerösteten Kürbiskern füllt man ein Säckchen, welches von einer Holzscheibe (c) niedergedrückt wird. Diese wird durch flach liegende, senkrecht pressende Balken (d) geklemmt. Das Pressen geschieht mittels Keilen (b), welche zwischen die Balken eingetrieben sind. Diese Ölschläger sind hier nicht mehr gebräuchlich, in Ostungarn verwendet man noch solche.

Seite 34—35. SZABÓ, K.: *Die Seifensiederei in Kecskemét.* Im XVII—XVIIII. Jahrhundert arbeiteten 20—30 Seifensiedermeister in Kecskemét. Diese bereiteten die Seife aus Talg und Fett, indem sie dies in der Lauge, welche sie von den ausgetrockneten Pfützen zusammengekehrten Soda und Asche gewannen, kochten. Auf diese Art wurde auch noch vor kurzem zu Hause die Seife gekocht.

A szerkesztésért és kiadásért felelős: Dr. BÁTKY ZSIGMOND.

Kir. Magy. Egyetemi Nyomda. 1932. Budapest VIII, Múzeum-körút 6. sz. (F.: Czakó Elemér.)

A MAGYAR NEMZETI MÚZEUM NÉPRAJZI TÁRÁNAK
XXIV. ÉVFOLYAM
ÉRTESÍTŐJE
1932. 2. FÜZET

Tihany őshalászata.

A tihanyi halászat emlékeiből és hagyományaiból, ha sikerül belőlük kitörülni az újabb, más helyről érkezett hatásokra keletkezett vonásokat, rekonstruálhatjuk a tihanyi őshalászat képét. Egyelőre csak úgy, ahogy lehető adatgyüjtésünk után módunkban van: vázlatosan.

Történetének kezdete az őskor homályába vész el. Oklevéllel igazolható magyar multja a tihanyi apátság alapításával kezdődik. Az apátság 1055-i alapítólevelében a király tíz halászt is rendel az apátság szolgálatára; pontosan annyit, amennyi egy *‚tökélletës bokorhoz'*, a nagyháló szerszámára 800 esztendő mulva is szükséges. Semmi okunk sincs föltenni, hogy ez a tíz ember vejszével vesződött, vagy *‚boríttóval'* tapogatott a nem efféle szerszámra teremtett tihanyi mélyvizeken. Az oklevél szavából joggal következtethetünk arra, hogy Tihanyban a főszerszám az Árpádok első századában is az volt, ami a honfoglalás ezeréves fordulója táján: — az *öregháló*. (A falu neve is megmaradt Árpádkori alakjában *Tihony*-nak.)

A Balatonpart és vízfenék térszíne különböző s ezt az állapotot helyről-helyre a főszerszám, vagy a szerszámok jelentősége is mutatja. Tihany mélyvízű *vonyó*-in más volt a főszerszám, mint a Balaton berkeiben, a sekély partok nádasaiban, általában *sikér*-en, akár a Velencei tavon. Ez utóbbin egy embernek száz varsája is lehet, Tihanyban azonban tíz embernek mindig csak egy hálója volt; 1055-ben is, 1855-ben is.

Tihany halászatának oklevéllel igazolható nagy multja, a Balatonon elfoglalt középponti, nevezetesen a *fojás* (folás) legszűkebb útjába eső helyzete, leghosszabb partja, vonyóinak, azaz vetőtanyáinak (hálóvető helyeinek) a legtöbb balatoni községét sokszorosan meghaladó száma, szigetszerűen zárt fekvése, az apátságtól való sok évszázados közvetlen függéséből is eredő konzervatív hajlandósága, (amely például a botbüntetést és a kötéllel való fölhúzást — talán mint az egykori *‚csigázás'* enyhe maradványát — még a XIX. század közepén is a halászbokor egyezséglevelébe iktattatja), viszonylag terméketlen talaja, amelyen a megélhetés fő feltétele a halászat volt: — a balatoni halászat ősisége kérdésében Tihanynak juttatja az elsőséget. Tihany e néprajzi jelentőségét már Herman Ottó és Jankó János, a Balaton halászatának két nagyérdemű kutatója is hangsúlyozta. Tihany halászati hagyományai tehát minden figyelmet megérdemelnek. S ezt a figyelmet ma már legfennebb arra az egy évtizedre kérik, ameddig még az ősi szabású halászat nehány mestere, tanuja él.

Ezt a nagy multú ősfoglalkozást Tihany hagyományos módja szerint már évtizedek óta nem gyakorolják. Az érdeklődő tehát ebből az ősiségből úgyszólván semmit sem láthat. A modern halgazdasági elvek szerint állított tilalmak és egyéb korlátozó rendelkezések s az egész Balatont bérlő halászó és halkereskedő nagyüzem gyakorlata az ősi szerszám és szerszámjárás nagy részét kiküszöbölte, tihanyi halászszóval szólva *letette*, az *avétt* szerszámokat sutba dobta; halászmestereket a Tiszáról hozatott; a halászok helyébe halgazdasági munkások kerültek s ha ezek helyi hagyományokat hordoztak is, sok helyről kerülvén együvé, az örökséget elkeverték, elemeit bizonytalanokká tették, nagyrészben el is veszítették. E hagyományok legfennebb öreg halászok emlékezetében élnek, abból az időből, amikor még — szavukkal szólva — *a maguk kezére halásztak*. A halászati nagyüzem tihanyi telepére hálót és embert ma már Siófokról ‚küldenek', sőt 1931—32 telén már nem is küldenek, mert a halászat mértékét a piaci kereslet mértéke szabályozza s ez a tél[1] az üzleti számítások szerint nem volt kedvező.

S ezek a hagyományok nincsenek-e összegyüjtve? Vajjon — kérdezheti az olvasó — a magyar tárgyi néprajz, nevezetesen éppen a magyar halászat néprajza alapvető nagymesterének, Herman Ottónak összefoglaló nagy munkája,[2] sőt Jankó Jánosnak egyenest a Balaton néprajzával s ebben természetesen halászatával is alaposan foglalkozó monográfiája[3] után lehet-e még valami újat szolgáltatni a tihanyi halászat néprajza számára? Nyugodtan felelhetjük azt, hogy lehet. Amit Herman a magyar népi halászat szókincsére nézve mond, a szókkal együttélő tárgyakra nézve is megáll: „a magyar halászat mesterszavait egyes ember még egy évtized munkája árán sem merítheti ki — nem hogy én, egy arasznyi idő alatt."[4] S fölsorolván a komáromi halászok 384 mesterszavát, a sorhoz hozzáteszi, hogy „nagyon beható kutatás, főkép a bokrokkal való tanyázás, kihozhatná az ötszáz mesterszót is".[5]

Ilyen tanyázás eredményében reménykedve, igyekeztem megtudni a még megtudhatót, kiegészítésére vagy legalább megigazítására az eddigi ismereteknek s mindenesetre vázlatos megrajzolására az egykori tihanyi halászatnak, amelynek képét nem könnyű a futólagos érdeklődőnek kihámoznia Jankó leírásából s még kevésbbé Herman rendszerező, országosan széttekintő munkájából.

A régi szabású halászatot — sajnos — nem figyelhettem sem *hígvizen*, sem jégi *vonyófej* mellett, *hajócsinálás* vagy *hálóállítás* alkalmán, mert ezek a lehetőségek örökre elmultak. ‚Tanyázásom' az egykor maguk kezére halászó tihanyi bokrok ma már csak a multak emlékein élő, de vízre, jégre nem járó öreg tagjaival történt. Ez öreg halászok: *Szabó József* (86 éves), *Farkas János* (82 éves),

[1] 1931—32.
[2] *Herman Ottó:* A magyar halászat könyve. I—II. Budapest, 1887. 860 l.
[3] *Jankó János:* A balatonmelléki lakosság néprajza. Kny.: A Balaton tud. tanulmányozásának eredményei c. munka III. kötetének II. részéből. Budapest, 1902. 428 l.
[4] Id. m. 7. l.
[5] Uo. 457. l.

Farkas Ferenc (79 éves), *Baranyai (Bornyai) Sándor* (75 éves), *Horvát Gábor* (71 éves), *Farkas Károly* (70 éves), *Farkas Vince* (67 éves). — *Csizmazia Vince* községi bíró úrral egyetemben fogadják köszönetemet szíves készségükért, amivel ‚vallatásom', kérdéseim minden ágabogára egyenesen, világosan, dícséretes értelemmel válaszoltak. ‚Tudományukat', az alább közlendőket, egymást ellenőrizve, egyetértve adták elő. Csak egyszer keveredett közéjük egy fiatalabb *parás*, akinek a ma divatos halászaton alapuló fölvilágosításaira sűrűn szólalt meg az öregek ellenmondása: ‚*azt csak a parások mondják*', ‚*az csak a parásoknál van úgy*'; ami azt jelenti, hogy e fiatalabb magyarázó már csak a mai parásháló szerezhette halászati gyakorlatát s nem az ősi tihanyi szerszámon.

E rövid összefoglalásban kissé részletesebben csak azzal foglalkozom, ami igyekezetem új eredménye, ideértve a mesterszavakat is. Ami nem új, azzal egyrészt azt volt a célom, hogy a balatoni halászat közös képéből kiemeljem azt, ami tihanyi, másrészt, hogy a szerszám használatának megértésére szükségesek rövid előadásával olvashatót nyujtsak a nem etnográfus érdeklődőnek is.[6]

A bokor. A tihanyi halászok általában tizes csoportokban *álltak szerszámra.* E csoport neve hajón, jégen, munkában inkább *bokor*, azonkívül inkább *kompánia*, irataikban, *cékorsón: társaság, halásztársaság.* Emlékezet szerint 8 társaság szokott lenni, de a mult század végső évtizede elején, a társaságok megszünte körül már csak hét volt. A régebbi multban nem lehetett mindig ennyi. 1715-ben Tihany egész népe mindössze 31 taksás szabados háztartásból áll, ebből legfennebb 3—4 bokor telt ki. — A kompániák mindenikének megvolt a maga neve, nagyobbrészt ragadványnevek. Szokásos megnevezésük szerint a legutóbbiak egyidejűleg a következők voltak: *Disznósiak, Ujjak, Sejmek, Kisek, Honvédek, Kümivesek, Jegesek;* emlékeznek a *Borjak* és *Sörösök* bokrára is. Az *Ujjak* annak idején *új* alakulás volt; a *Honvédek* minden tagja kiszolgált *honvéd* volt; a *Kümiveseket kőművesek* alapították; a *Jegesek* csak *jégen* halásztak, mert nem volt hajójuk; ezeket gúnynéven *Szappanosok*-nak is nevezték, mert azt beszélték róluk, hogy ‚*a látott halra megszappanozták a hajójukat, hogy hamarabb érjenek.*' Ilyen gúnynév lehetett a Jankó említette *Koromgyökér* is; erre azonban a ma élők már nem emlékeznek. Régi társaságok megszűntek, új néven újak alakultak. Némelyek a ‚*szerszámról elmaradtak*', mások ‚*helé általak*'. Aki elmaradt, annak ‚*a szerszáma megszűnt*' s más ‚*ált rá*', t. i. a szerszámra. A szerszámot évről-évre megbecsülték s kiszámították, hogy mennyi jár annak, aki ‚*elmarad*', illetőleg mennyit fizet, aki ‚*helé áll*'. Mindezt *böcsü-*

[6] Tihanyi néprajzi kutatásaim halászati eredményeit *Dr. Entz Gézának*, a tihanyi Biologiai Intézet igazgatójának szíves biztatására, nem etnográfus olvasók tájékoztatására, az Intézet kiadványa számára foglaltam össze, ahol azonban a közbejött anyagi nehézségek miatt dolgozatom nem jelenhetett meg. E cél magyarázza előadásom módját: egyrészt ismert dolgokat is érintek, másrészt nyomós ok nélkül nem teszek hangsúlyt új adataimra s még kevésbbé mutogatom az előttem ott járt nagyérdemű kutatók megfigyeléseinek hiányait, tévedéseit, nem mindig megokolt általánosításait.

levélbe foglalták. A kompánia tagjai: *kormányos, kúcsos, jeddző, hegyenjáró, parancsoló, haleladó, (gyaloghaleladó, kocsiszerhaleladó), kislegény, újlegény*. Ezek inkább, hogy úgy mondjuk: céhbeli elnevezések. A szerszámon kiki a ráeső, vagy ráosztott munka szerint kapta nevét; igy: *kormányos, áspálló, kötéltekerő, kötélkifogó, szaggató, szabadító, kötélszabadító, hegyenjáró, macskás, alinas, fölinas, rudhajtó, rudas, bufolló, jegellő, lépő, huzólegény, óroslegény* stb. Ezek valamelyikének küldött vagy fogadott helyettese : *csetrës*. A négy fontosabb hivatalt betöltő céhbeli ember neve: *előljáró*. Összejövetelük helye a *céház* (1. á.), valamelyik társ háza; ott tartják a *cékorsó*-t, *céládát* (2., 3. á.), ebben a közös pénzt, iratokat.[7] A szerszámot a parton, munka évadján kívül egy-egy szőlőbeli pincében, illetőleg a hálót a pincén kívül, a *‚csúcsfal szelemenjére'* fölvontatva tartották. A *parancsoló* kisbíróféle volt, aki pl. őszvégi téli időn lámpással rendrejárta a halászokat, a bokor tagjait, felköltötte, s visszatérvén a céhházba, a lámpást az asztalra tette, annak jelzésére, hogy a kompánia még nem indult el. A bokor önmagát fegyelmezte, büntette. Cibékkel való *megcsapás* esetére a ma élők nem emlékeznek, de aki hajócsináláskor, vagy hálóállításkor, legkivált mulatságban elálmosodott: *fölhúzták*, fágyókötéllel vagy saját cibékjével, de csak hóna alatt, vagy derekán kötve; a céhházban a mestergerendára. Egyéb szokásokról a maguk helyén szólunk.



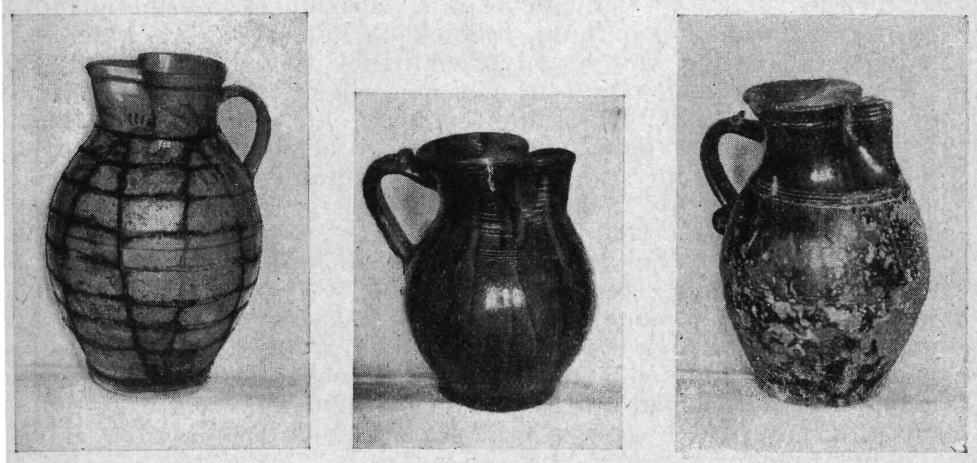
1. ábra. A Disznósi társaság utolsó *céháza*.



2. ábra. *Céláda;* (vasalt tölgyfa).

[7] Négy cékorsót és két céládát sikerült is megtalálnom.

A vonyó. A *vonyó* (= vonó, hálóvonó hely) az *eresztés* helye, ahol a hálót vízre, vagy jég alá eresztették és megvonták. Állandó, számontartott helyek, állandó nevekkel. Ezek együttese a halászok vízi topográfiája. A fentebb megnevezett öreg halászok egyike folyamatosan, a többiek hallgatólagos jóváhagyásával a következő vonyókat sorolta el a nyugati saroktól a keleti, füredi víz felől eső sarokig: 1. *Úsztató*, 2. *Fősőkües*, 3. *Keskenyvonyó*, 4. *Csókapartokajja*, 5. *Jajtekerő*, 6. *Kisráta*, 7. *Öregráta*, 8. *Gurbicsa*, 9. *Főszarkád*, 10. *Gömbölükü*, 11. *Alsókeskenyvonyó*, 12. *Alsószarkád*, 13. *Likakajja*, 14. *Alsókües*, 15. *Tüskésvonyó*, 16. *Szífákeleje*, 17. *Tisztaviz*, 18. *Habitás*, 19. *Kut*, 20. *Kislápeleje*, 21. *Akadó*, 22. *Öreglápeleje*, 23. *Csigásvonyó*, 24. *Sz... svonyó*, 25. *Lovasvonyó*, 26. *Kupuja*, 27.



a) *b)* *c)*

3. ábra. *Cékorsók.* — *a)* a Honvédeké; — *b)* a Disznósiaké; fölirata: *1843-dik — A Tihanyi Bötsületes Disznósi Halász Czhének számára — A ki iszik belőle Váljék egésségére Vivát;* — *c)* a Sejmeké.

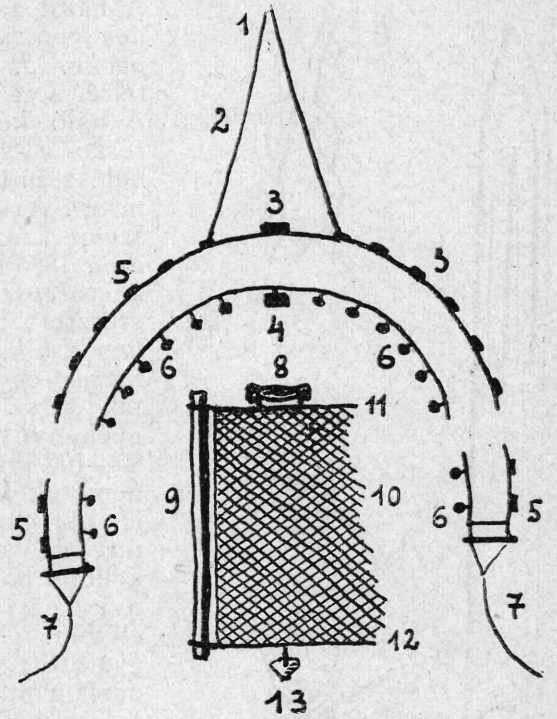
Vastagnádeleje, 28. *Laposkü*, 29. *Kollátkert (v. Szürükajja)*, 30. *Somos* (a Biológiai Intézet helyén), 31. *Szivemvonyó* (a kir. hercegi nyaraló helyén), 32. *Várajja*, 33. *Örekkü*, 34. *Potyogókü*, 35. *Sziládi szölleje ajja*, 36. *Barmitató*, 37. *Keskenyvonyó*, 38. *Dütpart*, 39. *Ëbefa*, 40. *Gödrösfődekajja*, 41. *Föcskelik*, 42. *Szívásirét*. Ez talán husszal is kevesebb, mint a Jankó által bemutatott sorozat (id. m. 327—328. l.), amelyből a *Farkaskertek eleje*, *Szífa*, *Sóspart*, *Hidmejjéke*, *Gunyhó eleje*, *Méhesküajja*, *Kües*, *Kapuk eleje*, *Sajkaállás*, *Diós*, *Aszófejisarok* nem volt vonyó, vagy legalább — az öregek vallomása szerint — *‚nem vót rendës vonyó'*, *‚nem vót ám tökélletës vonyó'*, mert *‚méj vót'*, *‚a zsák benne maratt'*, *'az istáp fekve jött, mert elérte a feneket'*, *‚kües vót, ëgy börc vam benne'*, vagy *‚csak jégen halászták'*, *‚csak gárdára, őszi vonyó vót'*, *stb.* De *Gurbicsa* csakugyan kettő volt, *Öreg- és Kis-*; volt *Sajkódi alsókües, Keskeny;* de az *Óvár* helyett inkább a *Sziládi szölleje alja* nevet használták. E helynévanyag, mint a halászság pontos topográfiai megkülönböztető kész-

ségének bizonysága is kétségkívül igen érdekes és jellemző. De ennél fontosabbnak tartjuk azt az eddig rejtve maradt megkülönböztetést, hogy mind a keleti, mind a nyugati part, halász elosztás szerint, csupán két-két vonyóra vált: *Sarkivonyóra* és *Derékvonyóra;* tehát — a ma élők szerint — volt: 1. *Nyugoti sarki vonyó,* 2. *Nyugoti derékvonyó,* 3. *Keleti sarki vonyó,* 4. *Keleti derékvonyó.* Mindezt együtt *Ódalviz*-nek nevezték, szemben a *Láp előtt* valóval *(Lápeleje),* amely utóbbi egészben véve nem volt kedvelt vonyó. Hagyomány szerint e vonyók mindenikében nyolc-nyolc vonyó volt, a fent fölsorolt nevek valamelyikével nevezve. Eszerint összesen csupán 32 ősi fővonyóhelyről lehetne szó s valószínű, hogy valamikor csupán ennyit különböztettek meg. E 32 vonyónál a *Herman* sorozata csak néggyel több, aki — tudvalevő — legkorábban, még a 80-as években jegyezte föl a vonyóneveket, s valószínűleg az ősibb állapotot nézve igazábban, mint mi, többiek. A két sarki és két derékvonyó területén ma is 8—8 vonyót említenek s ezeket föl is tudják sorolni, de határukat, pontosan még nem rögzítettük. Az *Ódalvizet* mindig jobban kedvelték s mindig azt az oldalt, amelyikre a szél ráfujt, mert — mint mondták — ez zavarosabb volt s *‚zavarosban könnyebb fogni'*, s mert — ugyancsak szerintük — a szél a halat is hajtotta (a part felé). Négy szelet különböztettek meg: *főszél, alszél, keleti szél, szalaszél* v. *belső szél.* A 8—8 vonyó összefügg a hagyományos nyolc bokorral s jogszokásbeli fontossága abban van, hogy a nyolc bokor erre a négyszer nyolc vonyóra húzott nyilat évről-évre, — de mindenkor csak a jégi halászatra érvényesen, — hogy minden bokornak jusson egy-egy a két sarki és két derékvonyóból. A négy fő vonyónévből talán arra is szabad következtetnünk, hogy valamikor csupán e négy vonyóra történt nyilvetés vagy nyilhúzás. (Említettük, hogy a XVIII. század elején sem lehetett több 3—4 bokornál.)

A cédulázás. A vonyók elosztását igazító sorsolás, nyilhúzás, vagy ahogy ma mondják: *cédulázás — befagyáskor* történt. Minden bokorból összejött két-két ember s *céduláztak.* Kis cédulákra írták a vonyók nevét s minden cédulát egyenként félujjnyi *nád*-ba, nádcsévébe dugtak s sapkába vagy köténybe dobván, onnan *húzta* minden kompánia megbízott embere a maga bokra vonyóját. Így jutott minden bokornak, ha nyolc volt, — két-két *sarki* és két-két *derékvonyó,* a nyugoti és keleti parton, egyaránt. A cédulák számára használt nádcsévék alkalmazásából arra lehet következtetni, hogy az írástudatlanság idején a *nyilhuzás* vagy *nyilvetés* jeles nádszálakkal vagy nádcsévékkel történt. A cédulázás, mint említettük, csupán a jégre volt érvényes, *higvizre* nem. Higvizen ugyanis a földközösség földhasználatának az az ismeretes jogszokása volt gyakorolt, hogy bárhol, az egész part előtt, az halászott, aki elébb érkezett a kiszemelt vonyóhoz. De ez csak egy hálóvonásra volt érvényes s néha egy nap hat-nyolc bokor is meghalászta ugyanazt a vonyót. Valamely vonyónál veszteglő bokortól az utána érkező bokor kormányosa megkérdezte: *halásztok?* — ha a felelet úgy szólt: *halászunk,* — akkor az újon érkezett bokor tovább evezett. De az első foglalás szokásjoga a parti vonyóktól bennebb eső területen jégre is érvé-

nyes volt, mert a *cédulázás* csupán a parthoz közeleső első *kijegelés* területére vonatkozott. Az ezen belül eső jégi terület szabad foglalás tárgya volt s itt bármely bokor szabadon foglalhatott vonyóhelyet. Az elfoglalás jele az volt, hogy a bokor valamely tagja a már kijegelt vagy csak kijelölt parti vonyó *vonyófején* túl pár öllel fejszéjével a jégbe *keresztet vágván, tarisznyáját letette.* ‚*Ez vót a fővevés*', azaz — mai értelme szerint — az a hely, ahol a háló fölvevése, fölszedése történt, minthogy a hálóhúzás (higvizen is) mindig belülről kifelé, a *vízdereka* felől a part felé történt.

E jogszokásokkal kapcsolatban itt említjük meg, hogy a *nyilhúzás* módjára gyakorolt cédulázáson kívül a *nyilvetésre* emlékeztető *kockázást* is gyakorolták, még pedig a zsákmány, a *szerencse* elosztásakor, azaz akkor, ha a halat nem adták el, vagy nem adták el egészen s maguknak *részhalat* osztottak. Tiz, vagy annyi csomó halat raktak szét, ahányan részt vettek a munkában. Egy tarisznyába tették *kés*-üket, vagy a *keszté*-t (*keszte* = kesztyű) s egyikük a tarisznyából előszedett késeket vagy kesztéket sorban — megnézetlen — a kirakott halcsomókra vetette. Ha részrehajló volt s a kést, kesztyűt elébb megnézte, megmondták neki: ‚*többet te nem kockázol!*'



4 ábra. A *öregháló*; (nagy hossza miatt a rajzban megszakítva). — 1. *szaggató.* — 2. *zsák* oldala — 3. *bikagyékény* (a zsák torka fölött). 4. *monkü* (a zsák torka alatt). — 5. *felin* a *gyékényekkel.* — 6. *alin hálóküvekkel.* — 7. *kötél kengyellel* az *istáphoz* kötve. — 8. *gyékény.* — 9. *istáp;* (vastagsága a rajzban torzítva). — 10. a háló sejméke. — 11. *felin.* — 12. *alin.* — 13. *hálókü.*

A háló. A tihanyi halászat főszerszámát, az *öregháló*-t, kenderfonálból, *cérná*-ból kötötték. Anyaga egykor bizonyára tihanyi termés volt; a kenderföldek a *Kopasz* alatt voltak. A nagyigényű kender azonban a neki szánt területeket kiélte s emberemlékezet óta nem szolgált hálóanyagul, mert rövid volt. A világháború óta Tihanyban kendert nem termelnek. A hálócérnának való kendert Apatinból, később közelebbi kereskedőktől is vásárolták. De otthon, Tihanyban fonták meg s ott kötötték a hálót is, nemkülönben a még ma is megtalálható halásztarisznyákat. A fonás szerszámai: *rokka, áspa, gombolittó* stb. — ma is megvannak. A tizes bokor minden

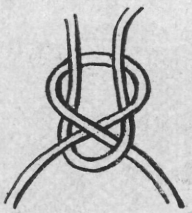
emberére, vagyis családjára, hét *funt* fonnivaló kender jutott. Ebből a hét funtból 15 öl *ágháló* és 3 öl *zsák* telt ki. Ha ezzel kiki (ill. családja) készen volt, következett a *hálóállítás*, a hálónak tíz részből való összeállítása, kötése. Így kerekedett ki 150 öl *ág*-ból és 30 *zsák*-ból az üregháló. (5. á.) A hálónak való fonalat nem *fehérítették*, nem tették *kenőcsé*-be, nem *kotlatták*, mint a vászonnak valót; vízben, fagyban úgyis megfehéredett, akármilyen fekete volt is a kendere.



5. ábra. *Hálótű* (szömörcefából).



6. ábra. *Gomb* (két kötél összekötésére).



7. ábra. *Gomb* (hálóra).



8. ábra. *Farkasköröm* (kötésminta fára).

A hálót a *hálótű*-vel kötötték, amelynek van *hëgye*, *dereka*, *lába* s közbül *pecke*. (5. á.) A hálót két *in*-ra, kötélre, a *felin*-ra és *alin*-ra szerelték. A háló két *in* közötti — kötött — része a *sejmék*; (eresztő hálón a háló *sejme*; innen a *Sejmek* kompánia neve). A kész öregháló hossza 80 öl, *szeme* azaz a szem egy oldala: *gerendája* 1880-ban még egy hüvelyk (col), az *öregszemű*-é másfél. A vízbe eresztett háló felinát a *zsák torkában* a *bikagyékény*, az *ág* közepén a *tuzsér*, egyebütt a *gyékények* tartották vízszínen; az utóbbiak kisebb gyékénynyalábok; a bikagyékény kb. 80—100 cm. hosszú gyékénynyaláb s nemcsak két végén, hanem közepén is át van kötve. Körülbelül egy *tere* (= egy terü, teher) gyékény kellett hozzá, azaz annyi, amennyit egy ember a hátán egyszerre elvihet. A háló sok gyékényt fogyasztott, mert ha a munkának dandárja volt, a gyékény hamar elázott s újjal kellett kicserélni. A zsákot torokban egy nagyobb kő, a *monkü* tartotta lenn. A háló két végét a két darab, fából való *istáp* tartotta kifeszítve, s ehhez, az istáphoz volt kötve *kengyellel* a háló *kötele*, *húzókötele*. A háló a zsákba kerítette a halat, ahol megfogódott. A *zsák* a háló felében, a két *ág* között van elhelyezve. A háló vele érintkező része a háló *pofája*. Pofánál a háló szélessége 6 öl, tuzsértól kezdve 3 öl, de a különbség menedékesen, *sudarasan* van elosztva. A zsák 9 öl hosszú s részekből, *dugá*-kból van összekötve, szintén *sudarasan*. Legalul egy 9 öles, ezen egy 7 öles, ezen egy 5 öles *duga*. Mindez kótázásra, mély vízre. Volt keskenyebb háló is. *A zsák torkát* tehát a *bikagyékény* és a vele szemben a vízben (vízfenéken) járó *monkü* tartja nyitva. A hálót felében, tuzsérnál, az alinon ugyancsak egy nagyobb *kü*, s minden *gyékény* alatt egy-egy *hálókü* követte le. A bikagyékény és a monkü három helyen volt megkötve, *‚hogy a hálót szélesen tartsa'*. Mind a háló, mind a kövek kötésére

sajátos halászkötéseket használtak; a köveket a hálóra eképen: *rácsatolták*. A hálón levő kötés, bogozás neve: *gomb, halászgomb,* (6., 7. á.) így nevezik két kötél összecsatolását is. A monküvet (s az *eresztőháló küedző* kövét) kötötték *farkaskörömre* is (8. á.) Ha a vonyó sáros volt, a *torok* és háló *pofája* közelében, azaz a zsák táján, az alinra egy-egy ölnyire 5—6 *csutakot*, gyékény vagy szalmanyalábot kötöttek, hogy húzáskor a zsák ezen csússzék s *‚bele ne üljön a sárba'. ‚A hálót fő kell csutakolni* — rendelkezett a bokoreleje — *máskép elmerüllünk sárral'*. A háló legnagyobb munkájú s ezért legromlandóbb része a zsák volt. Időnként *meg* kellett *fejelni;* az ilyen zsák neve *fejelészsák.*

A háló, megvonás után, a *terittőfákra, teritsfára* került szárítás végett; a *terittő* 32 darab ágas fából állott s ha vizes, jeges volt a háló — pedig nyilván az volt — a *cibék* villájával rakták föl.

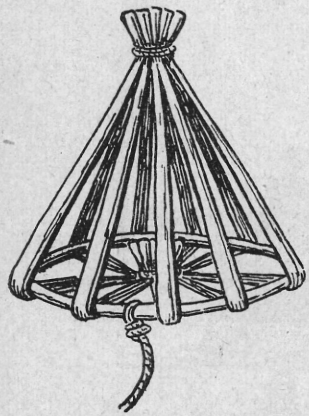


9. ábra. Balatoni *bödönhajó;* (a középső alak Herman Ottó. — A Népr. Tár fényképgyüjteményéből.)

A hajó. A tihanyi őshalászat hajója az egy darab tölgyfatörzsből faragott *bödönhajó.* (9. á.) Egykor bizonyára Tihanyban is készült, de a maiak erre az időre már nem emlékeznek. Hajójuk a Kis-Balaton partján készült, s ahogy mondják: *‚Kesztejbalatonról hozták'* s jeles emlékezetű mestere *Csinált János* volt *Vörsön.* De készült tihanyi hajó Szlavoniában is, a *‚Bolhási erdőben'*. A hajó tulajdonképen párhajó volt; *kettő alkotott egy szerszámot, mert öreghálóval egy hajón sohasem szállottak vizre.* A *Disznósi-kompánia* böcsülevelei mindig így említik: *‚egy pár hajó'*, de csak 1882-ig. 1883-ban már csak *‚egy hajó'* szerepel a leltárban, 1886-ban pedig *‚egy fenyühajó'*, amely már komáromi típusú ú. n. *lentahajó* volt. Ez magában is megbírta a bokrot s gyorsabb volt a bödönhajónál, ami — ha *látott hal*-ra mentek, nagy előnye volt. A párhajó egy nagyobból és egy kisebből állott, s a kettő szétválhatatlanul össze volt kötve. E kötésre a hajó belső oldalára vert s nyitott végükkel a peremén fölül kiálló vasból való *patkók* szolgáltak. E patkókat lánccal kötöt-

ték össze s a *kötésfá*-val *összesutulták*, megfeszítették annyira, hogy a két hajó oldala felsőrészével egymásnak dűlt. A két hajó csak akkor vált el egymástól, ha *reperába* került a partra, amikor az erre való *gurgófán* (görgőn) taszították-húzták ki. A két hajónak orra állott egy színben, hogy a nagyobb hajón levő kormányt a kisebb hajó fara a mozgásban ne akadályozza.

A bödönhajó pusztulása a 70-es években indult meg. Az első deszkahajó *(fenyühajó, lentahajó)* a *Honvédek* révén került Tihanyba 1878-ban. Minthogy ez újszerű, beszármazott szerszám, e helyen nem foglalkozunk vele. A bödönhajóknak s részben az újabb hajóknak is tartozéka: az *evedző (evező)*, amelynek van *fogóvége, belső csapója, külső csapója* és *tolla*. A *vízmerő* a hajóba került víz kimerésére és ivásra szolgált. Részben erre, részben a hal lapátolására: a *lapát*. A horgony neve: *macska;* négy ágú volt. ‚*A sütőteknyőnyi*' hajó tihanyi gúnyneve: *parintya*.



10. ábra. *Kóta*. (Herman O. ábrája alapján tett magyarázat szerint.)

A kótázás. Az öreghálóval való halászat fő, Tihanyban leggyakoribb módja, a *kótázás* volt. Menete a következő: a hajóból kidobják a *macskát*, utána a macska kötelére kötött gyékényből való *kótát* (10. á.), amely a macska helyét jelzi; utána a *bemenő ág* (= hálóág) kötelét, *istápját*, a *bemenőágat*, utána a *zsákot*, a *kigyüvő ágat*, ennek istápját, kötelét s eközben serényen evezve, a *kóta* felé *kerítenek. Mindig jobbról balra.* Így visszakanyarodnak a lemacskázott kótához. Mindez gyorsan megy, mert a kötél *karikába tekerve*, a háló pedig annak rendje szerint a hajóra *föl* van *fágyva* (= fejve, rendezve.) Kótázásra 80 öles kötelet használtak. Ha a kerítés megtörtént, a halat a hajóba *szaggatták;* erre szolgált a zsák csúcsa, amelyet *szaggató*-nak neveznek. A szaggató csúcsa *60—80 szemes* nyílással van ellátva, amely húzáskor természetesen be volt kötve, még pedig 3—4 szál hálócérnából font *madzag*-gal. Szaggatáskor ezt megoldották, a zsák csúcsa táját az evedzővel fölfölemelték s így, részenként szaggatták hajóba a *szerencsét*.

Vízszélre. Halásztak *vízszélre* is, azaz partra, ami lényegében az előbbitől nem különbözött, csak abban, hogy a *bemenőág* vége a parton volt kicövekelve s nem a víz fenekére ‚lemacskázva'. De a vonásra háromszor 150 öles kötelet is használtak. Azért ‚*háromszor*', mert a harmadik, azaz legkülső (a háló istápjához kötött) kötelet külön tartották számon, mert ennek megint szokásjogi jelentősége volt. Aki ugyanis (a kompánia tagjai közül) a harmadik (legnehezebb) kötélhez még ‚*megérkezett*' s részt vett a húzásban — részesült a zsákmányban. Minden módnál fontos volt a kötél és háló egyenletes húzása, hogy a zsák ‚*torokkal szembe jöjjön*', el ne fordüljön. E végett a kötél közepét egy bőrdarab, a *céla* jelezte, a há-

lóét a már említett *tuzsér*. A tuzsér a szerencse nagyságát is jelezte, de alighanem ritkán. Ilyen esetre azt mondták: *‚tele vót a háló derékig, tuzsérig'*. Ha vízszélre halásztak, éppúgy *cibékkel* (l. 15. á.) húztak, mint a jégen. A húzáskor a meredek partba ragadt kötelet hajóról a *szabadítók, kötélszabadítók* emelgették. Ilyenkor ők voltak a *szaggatók* is.

A látott hal. A *látott hal*-ra való halászat, ősz végén, *‚mikor a garda határba vót'* azaz titokzatos vándorlásában hatalmas, sűrű tömegekben jelentkezett, — nem volt egyéb, mint *kótázás*. Csak a ‚szerencse' volt biztosabb, sőt legtöbbször — ha a kilátás tiszta volt —: bizonyos. A garda tömegét a vízen mutatkozó *‚lilaszínű'* folt mutatta, amit *‚a hegyről'*, a tihanyi tekintők egyikéről vagy másikáról lehetett észrevenni.[8] Minden bokornak volt etájt figyelője: a *hegyenjáró*. Ő adott jelt a bokornak, ha *‚meglátta a halat'*, hogy induljanak s hogy merre haladjanak; még pedig a nagy távolság s esetleg szél miatt nem szóval, hanem jellel. Bár szót is mellékelt a



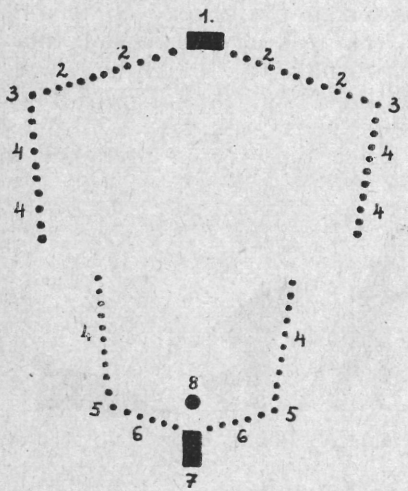
11. ábra. Farkas Károl egykori *hegyenjáró* megmutatja a *látott hal*-ra való jeleket.

jelhez. De ezidőtájt többé-kevésbbé minden tihanyi fölcsapott hegyenjárónak s ha meglátta a halat, *gardát* kiáltott. Mezőn, szőlőben dolgozók, pincézők, ha a vízre láthattak, egyaránt figyeltek s a garda híre pár perc alatt falun, parton szétfutott. A bokrok versenyre kelve iramodtak a vízre s ha egyik-másik halásztárs egyéb munkában volt, szerszámát elhányva futott a partra, hogy a fogásban és szerencsében részt vehessen. *Minden hegyenjáró egyesegyedül a maga kompániája hajóját figyelte és irányította s minden hajó csupán a maga hegyenjáróját nézte.* A hegyenjáró úgy állt, hogy alakja *‚a levegőben'* legyen, az ég legyen a háttere, hogy jeleit a távoli hajóról tisztán láthassák. Jeladó szerszámja kabátja, subája, halásztarisznyája, valami zsák vagy más hasonló volt, amivel a következő jeleket szokta adni: 1. *Előre!* — 2. *Jobbra!* — 3. *Balra!* — 4. *Vessétek ki a macskát!* — 5. *Vessétek ki az istápot!* — 6. *Kerítsétek!* — 7. *Riasszátok!* Ezek jelzése a fenti számok rendje szerint: így történt: 1. háta mögül előre, 2. jobbra, 3. balra csapkodott a tarisznyával (zsákkal stb.) 4., 5., 6. balra dűlve földre vetette magát, 7. csomóba fogott ruhával szétvetett lába között hátra csapkodott (11. á.). Egyéb jelekről, vagy csalafinta, megtévesztő jeladásról a ma élők nem tudnak. A hegyenjáró különben nem bírja a jelzést szó nélkül. Legalább *Farkas Károl*, talán az utolsó hegyenjáró, aki nekem le-

[8] A *Herman* által közölt *Dalvárdomb tekintő* sajtóhibás; helyesen: *Óvárdomb*.

fényképezés végett az Akasztódomb csúcsán tudományát bemutatta, először is *hajóra haj!* — kiáltást hallatott s azután is, ahogy foga közül bosszúsan szokta szűrni az ember, jeleit szóval is megpótolta, így: *Ergyetëk aval a hajóval!* — *Vessétëk ki azt az istápot!* stb.

Ha a bokor a halhoz közel volt s a halat már maga is ‚*megláttá*', nem volt szüksége a hegyenjáró szemmeltartására. Mind ilyenkor, mind kedvezőtlenebb időben az is biztos jel volt, hogy a ‚*határban levő garda*' foltján a *küszvágók* (halászmadarak) ‚*nagyon vertek*', azaz sűrűn csaptak a vízre, amiből a garda határának kiterjedésére is lehetett következtetni. Ezt a jelenséget a hegyenjáró is számbavette.



12. ábra. A *jégi vonyó;* (nagy hossza miatt a rajzban megszakítva.)

1. *eresztőlék.* — 2. *belső átojja.* — 3. *belső szeglék* (v. *cegléd*). — 3—1—3 területe: *vonyófej.* — 4. Az *águkat* alkotta *ág.* — 5. *küső szeglék* (v. *cegléd*). — 6. *küső áttoja.* — 7. *ajtólék.* — 8. *bufollólék.* — 5—7—5 területe: *fővevés.*

Jégen, azaz **jégi halászat.** A tihanyi szerszám kétféle volt s ezt az évről-évre megírt böcsülevelekben is két felekezeten tartották számon: 1. *higvizi szerszám;* 2, *jégi szerszám.* Eszerint a halászat is kétféle volt: 1. *higvizi halászat*; 2. *jégi halászat.* Bár a jégi halászathoz több szerszám kell, lényegében éppen olyan kerítés, mint a higvizi s a két halászat öreghálója közt sincs semmi különbség, azaz a bokor a maga egyetlen öreghálóját *higvizre* is, *jégre* is használta. De ‚*jégen*' a munka mégis más, amely sajátos módokat és más szerszámokat is kíván.

Ha a bokor a ‚*cédulázással*' kisorsolt helyen megjelent vagy azon belül *vonyót foglalt,* először is *kijegelte* a maga vonyóját, azaz előkészítette a terepet arra, hogy a hálót a jég alá ereszthesse s a jég alatt megvonhassa. Itt kell megemlékeznünk a vonyó új fajáról; ez a *félvonyó.* A félvonyó az egyik ág kijegellésének megtakarítását jelentette, azaz minden bokor, ha ezzel — egyidejűleg dolgozó szomszédját nem zavarta, használhatta a szomszédos bokor már kijegelt vonyójának egyik ágát, mint ahogy a szomszédos telkek gazdái csak egyik oldalon szokták portájukat fölkeríteni.

A jégi vonyó hatszögű (12. á.); 1 × 1·5 m-nyi belső léke (1) az *eresztőlék,* ahol a hálót jég alá eresztik ugyanabban a rendben, mint higvizen. (Csakhogy itt a húzókötél két végére még egy vékonyabb kötél is van kötve a *fágyó* vagy *fágyókötél,* aminek szerepéről alább szólunk.) Az eresztőléktől jobbra, balra egy sor *lik* (2): a *belső átol (belső átojja),* a sor végén (3) a *belső szeglék* vagy *belső cegléd.* Innen szögben fordulva halad a két *ág* (4), amelyet az *águkat* alkotnak. A *küső szegléken (küső cegléd)* (5) újra fordul a vonal s a *küső*

átojját alkotva a 2·5 × 1 m-nyi *ajtólékhoz* (nem -*hez!*) ér, ahol a *fő-vevés, főszedés* történik (7). Ezen belül magános kisebb lék a *bufollólék* (8). A 3—1—3-mal jelzett háromszögű terület a *vonyófej*, a *vonyó feje*. A lékek, *likak* egymástól való távolsága a hálót, illetve kötelét vezető *rúd* hosszától függött; rendszerint 23—24 lépés volt, de néha akár 30 is. A belső átojja 12—12, a kűső átojja 6—6 lékből állott. De vágtak kevesebbet is, pl. amott 5—5, emitt 3—3 léket. Az ágban levő lékek száma rendszerint 80—80 volt, de vágtak többet is, kevesebbet is, pl. 40—60—100-at is egy-egy oldalon. Vigyáztak a léksor egyenességére. Ezért a *lépő* előre kilépte a vonalak hosszát s végükre tarisznyát tett, ködös időben a sor mentén többet is, sorjába. A lélek helyét előre *megkörmözték*, a *macska* (jégpatkó) *körmével;* macska nélkül jégre természetesen sohasem mentek; mert ha járni lehetett volna is, a hálót húzni, aminek ugyancsak neki kell feszülni, — nem. A megkörmölt helyeket aztán a *rúdhajtó* jelölte meg fejszével, s ezzel jegelték ki a likakat is. A *fejsze* közönséges favágó fejsze volt, jégbirbicnek, szakócának ezelőtt nevét sem hallották. A *jegellés* közben a lékben összegyűlt (fölvagdalt) jégtörmeléket, a *zojt* kéz-



13. ábra. *Rud;* (nagy hossza miatt vastagsága torzított).

zel, vagy valami *letett* nagyobb kanálfélével hányták ki. Az egy darabban kijegelt s a lék mellé tett jégtuskót *dirib*-nek nevezték s ezek számával olvasták a lékeket. A jégi teherhordó eszköz a *szankó* volt (nem: *szánkó);* részei: két *talpa*, négy *lába*, két *eplénye*, négy *rakoncája* vagy *karója*, egy *förhéce*. A szankóra rakták alul a rudakat, ezekre a köteleket, ezekre a hálót. A rúdnál vagy a szánkó kötelénél fogva húzták. Kiki vitte fejszéjét, cibékjét, tarisznyáját, kézen a kesztét, csizmán a macskát. A szankó a vonyófejen kívül állt meg s csak ennek kijegellése után húzták be a vonyófejbe. Ha a vonyó ki volt jegelve, a hálókötélre fölszerelték a *rud*at, amely három vagy négy részből állt: *eleje, dereka, hátujja* (13. á.). Eleje rendesen *cserfacsihar* (fiatal cserfahajtás), dereka cserfa, vége *fenyü*, amelynek *forgójához* (másrészt: *forgókarika)* volt kötve a *fágyó*val a háló kötele. A rudak *össze* voltak *igazítva*, azaz *nyelvelve* s a vasból való *karikával, rúdkarikával* összeszorítva. Ha a rúd négy darabból állott, a cserfacsihar után elébb egy darab fenyü következett. A rúd arra szolgált, hogy a jég alatt való *hajtásával*, tologatásával a háló kötelét egyik léktől a másikig előre lehessen vinni. Hogy a jég alatt könnyebben haladjon, kevesebb legyen a surlódása, eleje és hátujja vékonyodó volt. A rúd hajtására a *rudhajtófa* (14. á.) szolgált s kezelője a *rúdhajtó* volt. A rúdhajtófa egyszerű kétágú favilla, belsején megvasalva, hogy a rudat jobban fogja. Minden ötödik léken a rudat kihúzták a jég alól s a kötelet megvonták. A kötél húzása a *cibék*kel történt. (15. á.) Egy-egy ágon négy-négy ember húzott, egy-egy pedig rudat hajtott, vagyis a bokor mind a tíz tagja egyfor-

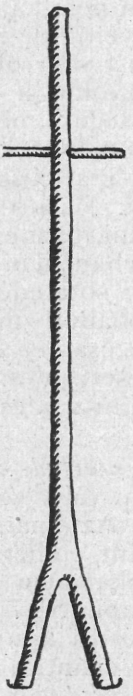
mán dolgozott. A rúdhajtófa villája végén oldalt *kapocs* (azaz kampó) volt, hogy a jég alól a vizes kötelet ki lehessen vele emelni. A *cibék*nek volt *hámja*, aminél fogva vállra vették, *nyele*, mely kétágú volt, alsó végén köpüszerű vashegye: *cucája*. (Volt vasalatlan is.) A nyelet a cuca fölött kiinduló *lánc* s ennek *forgókarikájába* (*forgó*jába) erősített kötél kötötte a hámhoz. A *cibék* sokcélú szerszám. A cuca a vizes-jeges kötél megfogatlan fölemelésére, azaz cibékre vitelére (16. á.), a lánc a kötél szorítására, a nyél villája a vizes-jeges háló szankóra és *térítőfára*, *tericsfára* való fölrakására szolgált; mint büntetőszerszám az álmos fölhúzására s nyele — egykor — a bűnös megcsapására. A húzás félig vállal, félig háttal, az ágtól kissé kifelé fordulva ütemes topogással történt, cibékkel a kötélbe, macskával a jégbe kapaszkodva. Hogy a macska a lábat föl ne törje, két oldalt sarkon följáró *foglalóvasát* ronggyal, kendermadzaggal csavarták körül.

Ha a *lépő* a lékek távolsága kilépésében tévedett s a két lék közti távolság nagyobb volt, mint a rúd hossza, akkor a rudat a *rúdhajtás* rendes módján egyik léktől nem lehetett a másikig hajtani. Ilyenkor a rudat *elrugatták*, azaz kissé visszafelé tolva, kötelét hirtelen húzással mintegy megrántották, úgyhogy a rúd, — ha a jég nem volt nagyon vastag — 3—4 lépésnyit is túlment a következő léken. *Félvonyóban* gyakrabban lehetett erre szükség, ha a szomszéd bokor rúdja hosszabb volt s ehhez szabta a lékek távolságát. A rugatásban gyakrabban, de a rendes rúdhajtásban is megtörtént, hogy a *rúdeleje* nem jelentkezett a következő lékben, mert jobbra vagy balra eltévedt. Előkeresésére külön szerszám szolgált: a *gemics* (17. ábra); egy természetes görbületű, kampószerű farúd, néha vaskampóval is fölszerelve. Ezzel keresték elő a jég alatt eltévedt rudat, amely különben, ha a jég tiszta volt, meg is látszott.

Az egyenletes húzásra itt is úgy vigyáztak, mint hígvizen. Ha a rúd elérte a vonyófej szeglékét, a rudat az ág vonalába fordították. Erre szolgált a rúdhajtófán keresztben álló somfaléc, a *szeg*, amely kézre járt, de ha a jég nagyon vastag volt, segítségével lábbal fordították, hogy a rúd az ág vonalában haladjon tovább. Mire a háló elérte a két belső szegléket, teljes szélességében átfogta a vonyófej 3—3 jelzésű vonalát s így kiterjeszkedve haladt tovább, most már a *felvevés* azaz az *ajtólék* felé. Ha a rúddal eljutottak az 5—5 jelzésű külső szeglékig, újra fordították a rudat a belső átojja vonala irányába, az ajtólék felé. Ha az ajtóléken a *rudat*, *rudalló-kötelet (fágyót)*, hálókötelet felszedték (igen vigyázva a *célára*, az egyenletes húzásra), a munka sebesebben haladt s egyre megfeszítettebb erővel szedték az alint, felint (igen vigyázva a felehosszat jelző tuzsérra), mert a hal ilyenkor már megérezte veszedelmét. Hogy az istápok közt elé felé el ne meneküljön, már elébb elékerült még egy szerszám, a *bufolló* (18. á.), amely arra szolgált, hogy a *buffolólék* vizére sujtott csapásokkal, buffantásokkal a halat hátra, a zsák felé riasszák. A buffoló feje rendesen cserfa félgömbszerű kiforrása, forradmánya volt, amelyet belül *kaponya*szerűen üregessé tettek s nyéllel láttak el. Ezzel mérték a csapásokat a buffolólék vizére; ahogy a zsák közeledett, egyre sűrűbben. Ha a zsák is

az ajtólékba érkezett, a halat *a jégre szagatták* s ezzel a vonás be volt fejezve. Egy nap rendesen csak egy vonyót vontak meg.

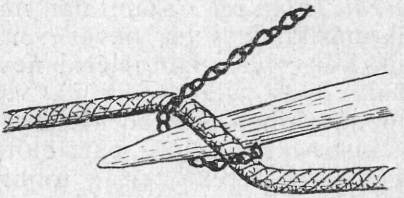
Miféle hal volt a tihanyi halász zsákmánya? A mai öregek névvel nevezve megkülönböztetni a következőket tudják: 1. *sigér (sügér);* 2. *varsinta;* 3. *süllő;* ha ez barna, neve: 4. *tótsüllő;* 5. *harcsasüllő:* az 1—2 kilós; 6. *aprósüllő* az ennél kisebb; 7. *fogas* a 2 kilón felüli süllő; 8. *kárász;* 9. *compó;* 10. *dévérkeszeg;* 11. *véres keszeg,* (amely jégre kerülve megveresedik); 12. *küsz;* 13. *pirosszárnyuhal;*



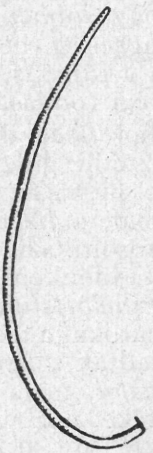
14. ábra. *Rudhajtófa*; (két ága végén *kapocs*. nyelében: *szeg).*



15. ábra. *Cibék, (Hámja a villájába akasztva).*



16. ábra. A cibékre vett kötél.



17. ábra. *Gemics.*



18. ábra. *Bufolló.*

14. *koncér;* 15. *garda;* 16. *őn;* 17. *csik,* (ritkán került hálóba); 18. *csuka;* 19. *harcsa;* 20. *menyhal.* — Nem ‚fajtát' jelent a *vatyikás piszke,* hanem apró, sovány keszeget. ‚*Ha főbontya az embër, ojan jön ki belölle, mint a füző*' (= gatyamadzag). A *nádhegyi ponty* is csak ponty, ‚*aki förödik, mikor a nád a hëgyit dugja ki a vizből, félkilósig; ez förödik legelöbb.*' A *szengyörgykeszeg* a keszeg ‚*fiatalja, amejik szëngyörgynap körül jön ki förödni; a summája később jön.*' A *vezérkeszeg,* ‚*aki vezeti a többit.*' Többé-kevésbbé jellemezni is tudják a halakat, de inkább gyakorlati szempontok szerint; pl. a süllőnek ‚*mérges* (= szúrós) *sörénye van; könnyebb megvakarni, mint a sigért.*' A kárász ‚*a bozótba él, piros, szélës.*

mint egy lapicka, gömbölű, tekercs, kisórú'. A garda *‚legtöbb a Balatonba, mert nem kin fördik el a parton, hanem méterës vízbe.'* A harcsa *‚hosszú, héja nincs, bajcos, nagyszájjú; nagy erő vam benne'*. A mennyhal *‚éppen ojam mint a harcsa, egy kilós, jó májája vam. mint a lúdnak, barna, héja nincs, egy kis bajca van'* stb.

Az eddigi balatoni halászati irodalom számtalan adatát semmiképen sem vállalják a bödönhajó-korabeli tihanyi halászat sajátjául. Szerszámuk s hozzá fűződő szókincsük az, ami itt le van írva. A *birbic, gémcse, apacs, vezeres, bedöntő, buffogató, szakóca, jegeshalászat, fujátszél* s számtalan más szó vagy szerszám nem az övék, egyik-másiknak soha nevét sem hallották. A hegyenjáró egyik-másik könyvbefoglalt jeléről nevetve vettek tudomást s arról sem tudnak, hogy akár őseik is, valaha kutyát vittek volna a jégre kalauzul ködbeli eltévedés ellen. Erre nem volt szükségük, mert az első, kisorsolt vonyó a part előtt volt s ezzel egy vonalban következett a víz dereka felé a többi, akárhány volt. Az utat kifelé is, befelé is megmutatták a kivágott *diribek*, jégkockák. Másutt, ahol a sekély parttól messze bent kellett a vonyót kijegelni, természetesen lehetett szokás a kutya jégrevitele is, de Tihanyban nem volt. — A ködtől tehát nem féltek, de féltek a *riadástól;* sötétedésben, hazatérőben a kézbeli fejszével vagy cibékkel próbálták meg a gyanus helyeket, hogy *löbbenik-e, lotyog-e*, azaz loccsan-e a víz. A vigyázatlannal megesett, hogy jégen is *hígvízbe* esett. Veszedelmessé lehetett néha a *fuját* is, azaz a hófúvás, valamint a *jégszakadás*, azaz a jég télvégi romlásának ideje.

A kifogott halból *tized* illette az apátságot. A *szerhal* szóból arra lehet következtetni, hogy egykor ez a halban való szolgáltatás *szerre*, rendre ment az egyes bokrok között. Az apátság a maga tizedszedő jogát, a *tized* eredeti értelme szerint emberemlékezet óta nem gyakorolta szigorúan; az egyes fogásokat nem ellenőrizte. A halászok időnként fölvittek a klastromba 5—7 funt *konyhahalat, vacsorahalat; funt*jáért 4 krajcárt fizetett a konyha s ezeket a négy krajcárokat a tized leszámolásakor is nyilvántartották. A halat általában eladták a *fisér*eknek, halkereskedőknek, de maguknak is vettek *részhalat*, néha egy-egy *tere halat* (= egy tarisznya halat). A *tere* mértéke, a tarisznya, otthon szőtt kendervászonból készült; nagysága kb. 30×40 cm volt. A fisérnek *funt*-on *(halászfunt, körtésfunt)* mérték, amelynek horgába halásztarisznyát akasztottak. Bármily nagy halat fogtak, egészben adták el, maguk sohasem *vágták ki*. A halára-pénzt a *céládában*, a *céházban*, a *cémesternél* tartották; ellenőr a *kúcsos* volt. *Pénzosztáskor* a ládából kivették az apátság számára a tizedet.

A halat, emlékezetük szerint, tihanyiak sohasem füstölték, sohasem szárították. *Sörös Dániel* ugyan folytatta a szárítás mesterségét, akinek felesége szentesi születés volt; tudományát a menyasszonnyal együtt onnan hozta. Kompániája sem volt *tökéletës;* mindez már a ‚tiszai hatás' ideje s ezért minket most nem is érdekel.

Emlékezet szerint *hígvízzel* a legnagyobb szerencse 80 régi mázsa garda volt a Sz . . . svonyóban. *Jégen* a *Likakajja vonyó-*

fejénél 40—50 likas *tanyán* 102 régi mázsa halat fogtak, főleg keszeget. Mázsáját 4 forint 25 krajcárért adták el. Másnap egy akó bort vittek a jégre örömükben. (Egy régi mázsa = 56 kiló.)

Tihanyiak a halat csak frissen fogyasztották. *Hálóállításkor, hajócsináláskor* (= hajójavításkor) közösen is. A halat négyféleképen készítették el. Halételeik a következők:

1. *halászlé;* kellékei a halon kívül krumpli, vöröshagyma, só, paprika. Bográcsot sohasem használtak; háromlábú cseréplábasban, *lábos*-ban főztek. Az edényt *Tapolcán, Mencselen* készítették. (Ma is hoznak, minden nyáron cserépedényt Tihanyba odavaló fazekasok.)

2. *fujtva;* hozzávaló hal: keszeg, süllő, garda; vöröshagymát, paprikát zsírban sütöttek s ebben *‚kevés lébe, jobban a gőzibe'* főzték, helyesebben párolták.

3. *nyárson;* legjobban szerették nyársnak a *szelencefát;* a halat megvakarták, megmosták, belét kivetették, ikráját s némelyek hólyagját is bennehagyták. A nyársat a hal szemén szúrták be s farka előtt két ujjnyira eresztették ki. A nagyobb halat, pl. az őnt, (a süllőt, pontyot inkább eladták), *kétágúnyárson* sütötték, olyan formán, hogy a halat, mint szárításkor szokás egyebütt, hosszában kétfelé terítették s a nyárs két ágába, farkával fölfelé, fogatták. A nyársat ferdén állogatták a tűz fölé, s a hal feje alá parazsat kotortak.

4. *Othon* besózták, lisztbe forgatták s zsírban sütötték. De ez már össze volt darabolva s elkészítése asszonyi munka volt.

A halászok az őnt, pontyot nem *metélték meg,* csak *megbökötték* késheggyel. De a gardát *lefektették* s régi szabály szerint *‚hatvanat kellett rajta kerésztbe metélni'*, hogy *tüskés* ne legyen. *‚Így csak a körösztüskéje maradt benne'.*

Otthon a *récéket* is szívesen tartották hallal, mert úgy tudták, hogy *‚ettől hamar nyőlnek'.* A récéknek *küszmerőszákkal* fogták, azaz *meritették* a küszt *fördéskor,* part mentén. A disznó nem kapott halat, de a macskát avval tartották.

Húshagyókedden volt a nagy halászlakoma; fánk, bor, ének, tánc; jött a bőjt, halászok évadja;

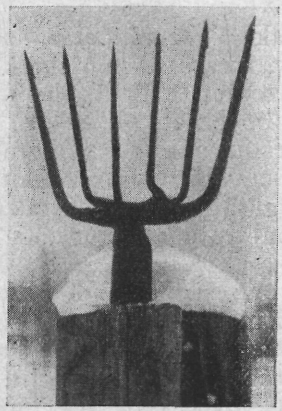
Én vagyok a halászlegény,
Én járok a víz tetején,
Én fogom az aranyhalat
A tihanyi hegyek alatt

kezdetű halásznótájukat ma is tudják; van csintalan változata is. Él az emléke s töredékes gyakorlata az egykori halászverbunkosnak is, egy lassú körtánc formájában.

*

A tihanyi halászat főszerszáma akár hígvizen, akár jégen: az *öregháló.* Erre a szerszámra voltak büszkék, ehhez értettek a legjobban, ez hozta a legtöbb szerencsét, ez adta a megélhetést. A tihanyi halász nem bízhatta magát arra a véletlenre, amit az eresztőháló, a varsa, a vejsze csekély munkával vagy munka nélkül

nyujtott; sem a szigony fördéskori korlátolt használatára. Ő elébe ment a halnak, húzta a hálót sárban, szélben, fagyban: keményen megdolgozott a zsákmányért. Ezért minden más szerszámról kedvetlenül, kicsinyléssel beszél. Ha valaki az öregháló *szerszámáról elmaradt* s eresztőhálóra tért, azaz *pamukos* lett, megszünt igazi tihanyi halász lenni. Nem volt gyökeres tihanyi szerszám a hagyomány szerint a varsa és a vejsze sem, hiszen a tihanyi mélyvíz nem is az efféle sekélyvízi szerszám területe. De azért az emlékezet tudja, hogy a *Diósi* és *Sajkódi* sarokban vejszét is lehetett látni valamikor, legegyszerűbb szárnyatlan, de nyelves formájában, amelynek *köblibe* fogódott meg a hal. Neve *kalica*, a vele való foglalkozás: *kalicázás*. Varsával a hagyomány szerint *Kertek előtt*, *Úsztatónál* halásztak némelyek. Ismerték a *tapogatót* is, amelynek későbbi neve *boríttó* volt, de inkább a somogyi partról, ahol *halfördésbe*, leginkább pontyra használták, amikor ez a hal *kimegy friss fűre* (= ha a víz elönti a gyepes partot).



19. ábra. Hatágú szigony.

Mindezeknél sokkal általánosabb és kedveltebb szerszám volt a *szigony*, amelyet különösen fördés idején az *Oldalvíz sikér* (= sekély) helyein mindig szívesen használtak s köztudomású, hogy minden üldözés ellenére használnak ma is. A szigonyok általában köpüsek s legtöbbször ötágúak. De találtam hatágút is, az egyetlent, mely eddig a Balatonról előkerült. (19. á.) — *Hová mégy?* — kérdik a szőlőn át ballagó *orhalásztól*. — *Elmegyek a Gurlicsába, megnézem, hogy mozog-e a nád,* — feleli, ha a dolmány alatt rejtve viszi nyeletlen szigonyát. (A nyelét a *bozótba* tartja rejtekben. A szigonyt aztán nyélbe ütve, madzaggal is rákötí a berovátkolt nyélre nagyobb biztonság kedvéért.) — *Miért viszi haza azt a rossz szénát?* — kérdik a láp táján a gazdát. — *Mert egy harcsa is van benne!* — feleli bátran az őshalászok ivadéka.

A horgászat sem volt tihanyi mesterség. De — mondják az öreg halászok — gyakran fogtak, vagy láttak úsztában *szabadulás-kor* (Szentgyörgy nap táján) gyékényen függő horgot, rajta a tavaly rajtavesztett hal maradványaival. Ezeket, szerintük, lovasiak, alsóőrsiek eresztették a vízre s a hirtelen fagy miatt már nem tudták kiszedni.

*

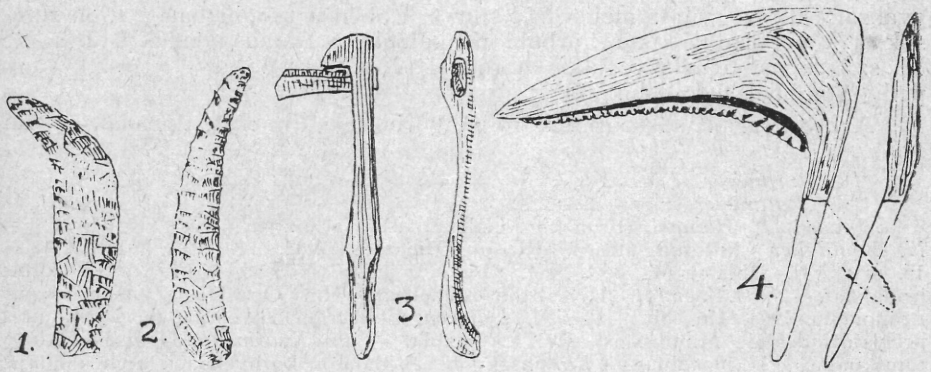
A tihanyi őshalászat dolga a nagyérdemű kutató elődök s e szerény igényű sorok után sem lehet lezárt. A még élő halászok tárgyi- és nyelvi öröksége olyan gazdag és színes, hogy elvesztése nagy kára volna néprajzunknak, művelődéstörténetünknek. Történetét — ha vannak bőerű források — később is meg lehet írni, de a hagyomány az öreg halászokkal örökre elmerül.

Viski Károly.

Az aratósarlók származása és osztályozása.

Aratósarlóról csak azóta beszélhetünk, amióta az ember gabonaneműeket termeszt. Tény, hogy az ember már a kőkorszakban táplálkozott gabonafélékkel,[1] de azt nem állíthatjuk, hogy sarlót használt aratásra, mert kézzel is téphette, nyűhette a gabonát, amint azt manapság is teszik Bulgáriában, mikor a gabona ritka és szára alacsony. Nem valószínű tehát *Thomsen* állítása, hogy az első kalászt kézzel aratták.[2]

Aratószerszámok már a neolitkorban voltak. Az ebből a korból ránk maradt aratószerszámok többé-kevésbbé dongaalakú, belső oldalukon kisebb-nagyobb fogakkal ellátott tűzkőkések.[3] (1. á., 1—2. sz.). Ismerünk a neolitkorból símaélű sarlót is, a jütlandi leletet. Ez egy fanyélbe ütött tűzkődarab. (1. á., 3. sz.)[4] A harmadik fajta kőkori sarló legsűrűbben a Földközi-tenger vidékén fordult elő. Ez kivésett fából áll, melybe egy vagy több darab csipkézett tűzkövet illesztettek. Ilyen sarló-



1. ábra. *Kőkori sarlók.* 1. Iarmouth (Anglia). 2. Mondsee (Alpok). 3. Jütland. 4. Solferino. (*Vayson* i. m.-ból.)

kat említ *Flinders Petrie* egyiptológus, melyek a XII. vagy XIII. Fáraódinasztia idejéből valók.[5] Hasonlókat találtak még Spanyolországban és Olaszországban. (1. á., 4. sz)[6]. Ez a technika általános volt a mediterrán-vidéken, de ezek a szerszámok nem sarlók voltak.[7] A fogazott kősarlók nyomai azonban Európa más vidékein is föllelhetők.[8]

[1] *G. Ekholm,* Ebert's Reallexikon der Vorgeschichte IX. § 6. b. 1.

[2] *Ebert's* i. m. XII. 74, 1. §.

[3] *I. Matiegka,* Otvarech srpu a jich utiváni v době předhistoricke, Česky lid III. k. 395. l. és 1—2. á. — *A. Vayson,* Faucille préhistorique de Solferino, L'Anthropologie 1918—1919, 13. á. és IV. tábla. — *P. Thomsen,* Ebert's Reallex. XII. k. 74. l. 1—2. §.

[4] *A. Götze,* Ebert's Reallex. XII. k. 72. l. 2. §. — *Ekholm,* u. o. IX. 95. tábla „e".

[5] *Karutz,* Zur Ethnographie der Basken. I. Globus LXXIV. 338. — *Ranke,* Ebert's Reallex. XII. k. 73. l. — *W. Reiss,* Verhandlungen d. Anthropolog. Ges. — Berlin, 1891. 476. (Neue Feuersteingeräte aus Aegypten). — Ezeknek a sarlóknak a rajzát lásd Vaysonnál i. m. 9. á.

[6] *Vayson,* i. m. 5. és 11. á.

[7] *Vayson,* i. m. 7., 8. és 12. á.

[8] *Vayson,* i. m. 409. stb. 416. stb. — *L.: Rütimeyer,* Urethnographie der Schweiz, Basel, 1924. 296.

Abból, hogy az egyiptomiak a maguk kőkorszakában, a görögök és más népek[9] pedig bronzkorszakukban kősarlókat használtak, az következik, hogy ennek a sarlónak használata a vaskorig elhúzódott.[10]

A bronzkorban a sarló volt az egyik legelterjedtebb szerszám. Ez a gabonatermelés magas fokára mutat.[11]

Alakjukat tekintve, a bronzkori sarlók nagyon változatosak, de legtöbbnyire símaélűek. Egy részük egyenes, vagy csak nagyon gyengén, más részük erősen görbült. (2. á., 5—6. sz.). Ezeknek hátsó, jobboldali részük gombbal volt ellátva.[12]

Ez a mintegy 1½ cm magas gomb eredetileg alkalmasint a sarló fanyelének megerősítésére szolgált, amint azt a mai finn sarlókon láthatjuk. (5. á., 10. sz.). Vannak olyanok is, amelyeken nincs gomb. (2. á., 4. sz.),[13] Ezek a kissé görbült, vagy teljesen egyenes sarlók Észak-Európában és Szibériában otthonosak. Olyanokat is találni, amelyeknek végén gomb helyett horog (2. á., 1. sz.)[14], vagy lukacska van. (2. á., 2. sz.)[15].

A símaélű sarlók másik csoportja az, amelyeknek nyele egész mélyen, gyakran 90° szög alatt meg van hajlítva. Ebben a csoportban a főbb típusok a következők: kissé görbült pengéjűek és köpüsnyelűek[16] (2. á., 3., 14. sz.), laposnyelűek, végükön horoggal (2. á., 7.,[17] 8.[18] és 13.[19] sz.), vagy pedig gombbal az oldalukon.[20]

A bronzsarlók sokszor félkörösen görbültek. Ennek a típusnak is van

[9] L. *Rütimeyer*, i. m. 296.

[10] L. *Rütimeyer*, i. m. 294.

[11] Lásd *J. Hampel*, Bronzkor emlékei Magyarhonban, 1896. I—III. k. — *N. Boulitcher*, Antiquité de la Russie Orientale. 1902. 11. l. és I. tábla, 4. és 15. sz.; VII. tábla 1—4. sz. — *A. Götze*, i. m. 71—73. l. és az ott felsorolt irodalmat. — *H. Scmidt*, Der Bronzesichelfund von Obertau, Zeitschrift für Ethnologie. 1904, 416. stb. — *A. M. Tallgren*, Collection Tovostine des Antiquités préhistoriques de Minoussinsk. 1917. V. tábla. — *Fr. Kaufmann*, Deutsche Altertumskunde, I. k. 10. tábla. — *Kuzsinszky B.*: A Balaton környékének archeológiája. 1920. 5. és 24. l. 6. és 31. ábra. — *R. Buchholz*, Praehistorische Bronzefunde aus d. Mark Brandenburg. Verhandl. d. Berl. Gesellsch. f. Ethnol. 1900. 537. l. — *I. Matiegka*, i. m. 359. stb.

[12] *I. Matiegka*, i. m. 11—12. á. — *H. Seger*, Ebert's Reallex. XI. k. 85. tábla. — *I. Kosztrzewszki*, Ebert's Reallex. X. k. 83. tábla. — *H. Schmidt*, i. m. 3, 6, 13, 31. ábra. — *Vayson*, i. m. 415. l. 16. á. — *R. Buchholz*, i. m. 2. és 6. á. — Egy ilyen példány a szentesi múzeum birtokában.

[13] Lásd *H. Schmidt*, i. m. 421. 26. á. is. — *R. Buchholz*, i. m. 6. á.

[14] L.: *Otcset VII. archaelogicseszkago kongresza v. Moszkva*, 1891. VII. tábla és 15. l. — *A. M. Tallgren*, Suomalis ugrilaina (Suomen suku muinastiede. I. Helsinki, 199. l. 5. á.) — *I. Matiegka*, i. m. 21—22. á.

[15] *A. Tallgren*, Collection Tovostine 80. l. 6. á. és V. tábla. 7., 5—19. á.

[16] *J. Hampel*, i. m. III. k. 210. tábla.

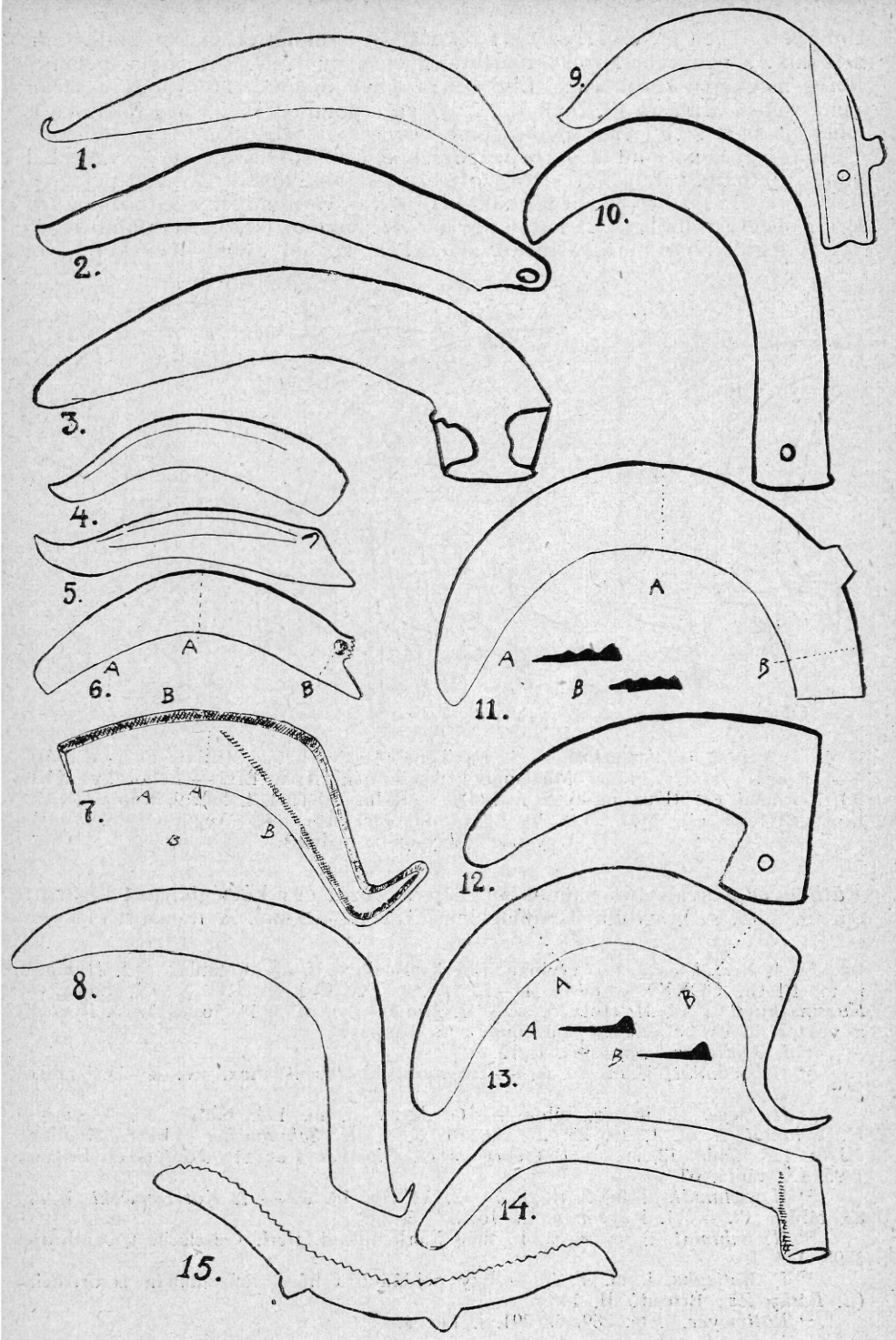
[17] *I Matiegka*, i. m. 15, 23, 24. á.

[18] *R. Buchholz*, i. m. 144—145. l. — *Vayson*, i. m. 418. l. A szófiai nem. múz. tulajdonában is.

[19] *H. Schmidt*, i. m. 23. á.

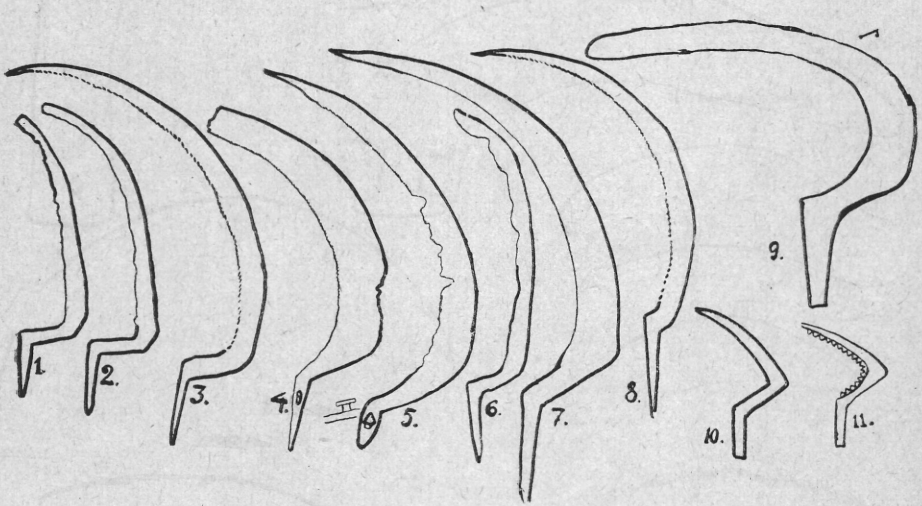
[20] *J. Hampel*, i. m. III. k. CCIX. és CCXXXIII. tábla. — Ilyeneket a veszprémi múzeumban is láttam.

2. ábra. *Bronzkori sarlók*. 1. Kelet-Oroszország. (Boulitschev i. m.-ból.) 2—3. Oroszország (Tallgren i. m.-ból). 4—5. Brandenburg (Buchholz i. m.-ból.) 6—7. Szegedi múzeumból. 8. Odessza (Verh. d. Berliner Ges. f. Ethn. 1898, 144—45). 9. Brandenburg (Buchholz i. m.-ból). 10. Nagybritannia (Eberts Reall. IV. 253 t.). 11. Szentesi múzeumból. 12. Nagybritannia (Eberts: IV. 253 t.). 13. Kabardia (Chantre Recherches anthrop. etc. 1885. VI. t.). 14. Pécsi múzeumból (rézből). 15. Svédország (Vayson i. m.-ból).


1.
2.
3.
4.
5.
6.
A
A
B
B
7.
A
A
B
B
8.
9.
10.
11.
A
A
B
B
12.
13.
A
A
B
B
14.
15.

gombja a végén (2. és 11. sz.)[21]. Ezeknél a típusoknál érdekes fejlődés mutatkozik: a penge hátán egy tűalakú egyenes nyúlvány van. Ilyen példány Bereg megyéből került elő.[22] Ebből arra lehet következtetni, hogy a sarlót nem csupán aratásra használták. A nyélen a gombon kívül még lukacska is lehet (2. á., 9. sz.)[23], vagy pedig gomb nincs, csak lukacska. (2. á., 10. sz.)[24]. Úgy az egyenes, mint a görbepengéjűeknél a felső részen egy,[25] vagy két gomb[26] látható. Eddig kevés fogazott bronzsarlót találtak. A svéd példánynak (2. á., 15. sz.) gyengén görbülő alakja van és mindkét vége szimmetrikusan meg van hajlítva. A hátán ugyancsak szimmetrikusan két gomb van.[27]

A legrégibb ismert vassarlók a La Tène-korból valók. Ilyeneket közöl



3. ábra. *Legrégibb vassarlók.* 1—3. La Tène-kori Svájcból (Rütimeyer i. m.-ból). 4—5. Római (kelta?). Nemz. Múzeumból. 6. Germán (Arch. Ért. — Lehoczky: XXI. 3.). 7. Római (?) (Kuzsinszky i. m.-ból). 8. Kelta (?) (Ért. I. 54). 9, Római (Rich, Illustr. Wbuch etc. 1862, 253). 10. Egyiptomi (Perrot-Chipiez Aegypten 1884, 431). 11. Ugyanaz. (Vayson i. m.-ból.)

Rütimeyer a svájci múzeumokból.[28] Ezek közül egy kétségtelenül fogazott élű (3. á., 3. sz.), a többiek símaélűek. (3. á., 1—2. sz.). A fogazott élű pél-

[21] *A. Rerzak* és *I. L.* Červinka, Ebert's Reallex. II. k. 41. tábla. — *J. Hampel*, i. m. III. k. CCXXXV. tábla, 11—12. sz., CCXXXVI. és CCXXXIX. tábla. — *Kuzsinszky B.*, i. m. 31. tábla, 5. sz. — *I. Matiegka*, i. m. 5, 14, 16. és 18. á. Ilyenek a veszprémi és kecskeméti múzeumban is vannak.

[22] *I. Matiegka*, i. m. 363. l. 17. á.

[23] *H. Schmidt*, i. m. 20. á. — *Brenner*, Ebert's Reallex. IV. k. 253. tábla, „b" 1—2. sz.

[24] *H. Seger*, i. m. 85. tábla. — *G. Kyrle*, i. m. 194. tábla, „a", 4. sz. — *H. Schmidt*, i. m. 1, 19, 25, 27, 30, 31. á. — *K. Schumacher*, Ebert's Reallex. XI. k. 128. tábla, 12. sz. — *J. Georg* és *G. Chauvet*, Cachett d'objéts en bronze 1895. IX. tábla, 63. sz.

[25] *H. Schmidt*, i. m. 2, 4, 5, 7—12, 14, 16, 18. á. — *I. Kosztrzewski*, i. m. 83. tábla, „f". — *A. Vayson*, i. m. 16. „c" és „d" á.

[26] *H. Schmidt*, i. m. 34. á. L. még Verhandl. d. Berl. Geselsch. f. Anthrop. 1898. 145. l.

[27] *I. Matiegka*, i. m. 4. á. — Egy példányt a bécsi múzeumban is őriznek. (L. *Bátky Zs.*: Értesítő II. 146.)

[28] *Rütimeyer*, i. m. 289. és 291. l. 146. á.

dányhoz hasonlót közöl *Vouga* is, mely valószínűleg szintén fogazott, mint egy másik szélesebb pengéjű és görbültebb példány ugyanazon a táblán.[29] A M. N. Múzeum Régiségtárában van két sarló (3. á., 4—5. sz.), melyeknek nagyon széles a pengéjük, csipkézettek és nyelük tövén nagyfejű gomb van. *Dr. Márton* igazgató szerint ezek vagy római, vagy kelta eredetűek. Tolna megyében is találtak keltakori fogas sarlót. (3. á., 8. sz.). *Kuzsinszky* sok, kétségtelenül római sarlót mutat be, közöttük egynek nyelén az előbbiekéhez hasonló gomb van, bár ez az apró ábrán alig látszik.[30] Ilyen gombos sarlók a veszprémi múzeumban is vannak, amelyekről bizonyos, hogy római telephelyről származnak. A más helyekről való római sarlók teljesen félköralakúak és hosszú hegyűek. (3. á., 9. sz.). Egyenesebb formájúak a 3. á., 4., 5. és 7. számai. Hasonlók láthatók *Niederle*-nél és *Matiegkánál.*[31] Érdekes a Munkács mellett talált Kr. u. I—IV. sz.-ból való germán lelet (3. á., 6. sz.).

A régi keleti népek is használták a vassarlót, s az egyiptomi sarlók nagyon hasonlítanak a La Tène koraiakhoz (3. á., 10—11. sz.). A középkorban Közép- és Nyugateurópában egyaránt találunk vassarlókat, különösen azoknál a népeknél, melyek Ázsiából jöttek. Ezek leginkább női sírokból kerültek elő.

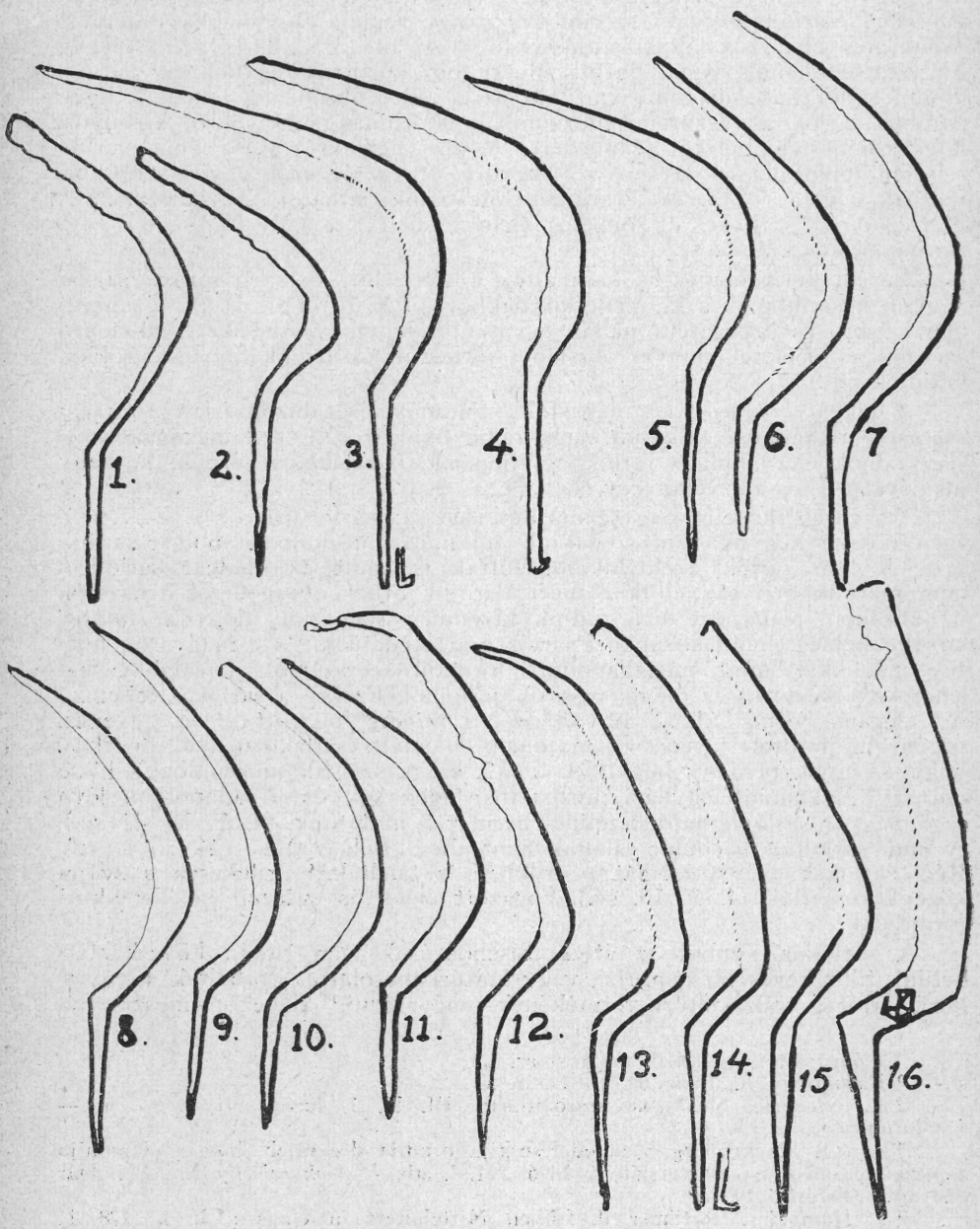
A volgai bolgároknak magasfokú földművelését bizonyítják a kazáni ásatások alkalmával előkerült nagyszámú óbolgár (XI. sz.) mezőgazdasági szerszámok. Az óbolgár sarlók egytípusúak, köralakban görbülő keskeny pengével és hosszú, vékony nyéllel. (4. á., 8—13. sz.).

A szentesi múzeum nagyszámú hún (IV. sz.) sarlót őriz (4. á., 2—7. sz.). Igen hosszú hegyük van, s alakjuk feltűnően hasonlít az óbolgár sarlókhoz. A hún sarlók ezenfelül fogazottak is, amit az óbolgár sarlókról nem merünk biztosan állítani, mert leírójuk *Stuckenberg* erről nem szól, az ábrákból pedig ezt nem tudjuk kivenni.[32] Valószínű, hogy a *Hampel* közölte kétségtelenül középkori sarlók hún eredetűek,[33] s a magyarok hozták magukkal, mint megállapodott formájú szerszámot. Legalábbis ezt lehet következtetni az ómagyar sírok sarlóiból. Ezekre a sarlókra jellemző az elegáns forma (4. á., 12—15. sz.), a *mindig fogazott él*, az egyenes, végén alig hajlított penge, s a majdnem 90° alatt csatlakozó nyél. Érdekes, hogy az egyik példány hegye (4. á., 12. sz., a szegedi múzeumban), kissé csavart. A kiskúnfélegyházi múzeumban igen sok és jó állapotban lévő régi magyar sarló látható. Ezekből hármat bemutatunk. (4. á., 13—15 sz.). A hún sarlóhoz hasonlót találtak Sumenben (Bulgária) is. (44. á., 1. sz.). Régi sarlókat avar (szarmát?) sírokban is találtak.[34] Érdekesek a svájci középkori sarlók (4. á., 16. sz.). Fogazott élűek és egészen La Tène-kori formájúak.[35]

A sarlóknak ebből az áttekintéséből csak igen ritkán következtethetünk több-kevesebb néprajzi, vagy kultúrkapcsolatra. Próbálták a bronzkori sarlót a trák kultúra termékének magyarázni,[36] de ez természetesen

[29] *Vouga*, La Tène. XIII. tábla, 6. sz.
[30] *Kuzsinszky B.*, i. m. 64. l. 81—82. á.
[31] *L. Niederle*, Slovanské starožitnosti, III. k., 1. füzet, 101. l. 18. á. — *l. Matiegka*, i. m. 30. á.
[32] L.: *A. Stuckenberg*, Zemledelcseskija orudija drevnijch bolgar, Ucsonija zapiszki Kazanszkago universziteta, 1896, 211. l. stb. — *Vakarelszky Kr.* A bolgár ekevasak (*Értesítő* 1931.).
[33] *J. Hampel*, Altertümer d. frühen Mittelalters in Ungarn. II. k. 178. l., III. k. 146. tábl., 5. sz.
[34] *Fettich N.*: Adatok stb. Archeol. Ért., 1929. 83. l.
[35] *Rütimeyer*, i. m. 290—291. l. 147. á.
[36] *Rütimeyer*, i. m. 296.

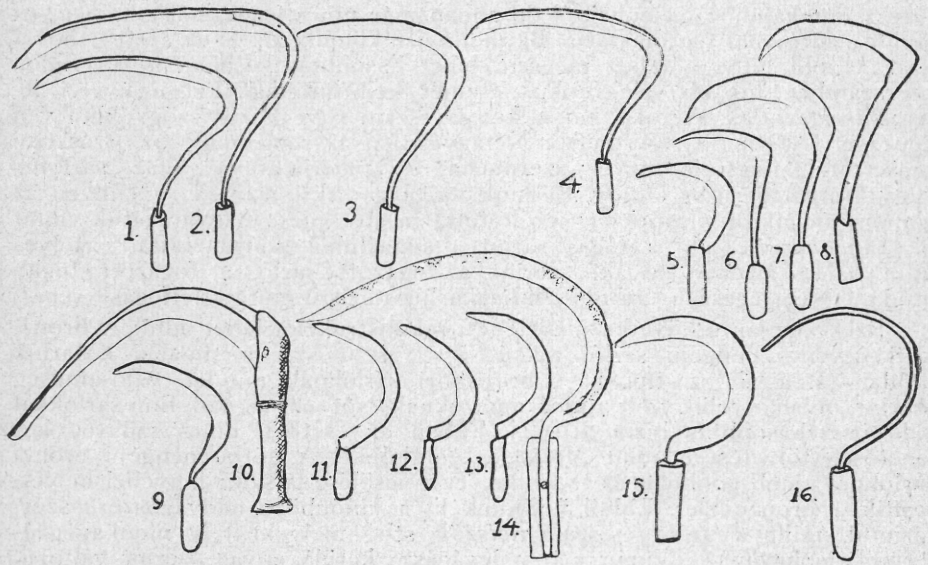
csak föltevés. A La Tène-korbeli és római sarlók pl. alakilag nagyon eltérnek egymástól. A *Rütimeyer* egyenes pengéjű és 90°-os hajlású sarlói (3. á., 1—3. sz.), felette különböznek a *Vouga* félköralakú sarlóitól. Igaz,



4. ábra. *Középkori sarlók.* 1. Bolgár. Sumeni múzeumból. 2—7. Húnok. Szentesi múzeumból. 8—11. Protobulgárok, kazáni ásatásokból (Stuckenberg i. m.-ból). 12—15. Magyarok (12. a szegedi, 13—15. a kiskúnfélegyházi múzeumból). 16. Svájci (Rütimeyer i. m.-ból).

hogy *Vouga* azt hiszi, hogy az ő sarlói sokkal későbbi korból valók,[37] de viszont sok más esetben nem lehet megállapítani, hogy ezek a félköralakú sarlók rómaiak-e, vagy kelták. (Lásd fentebb és 3. á., 4—5. sz.). A rómaiak különféle alakokat szoktak adni sarlóiknak,[38] néha félköralakúak, máskor parabólikusok, vagy még egyenesebbek.[39] Talán csak egyetlen közös jellemző tulajdonságuk van, t. i. a penge szélessége. Viszont a kelta sarlókkal is megegyeznek a penge hosszú és kecses hajlása tekintetében. (3. á., 8. sz.). A M. N. Múzeum Régiségtárában is őriznek ehhez hasonló példányt, s ezt népvándorláskorinak tartják. Kérdés, melyik megállapítás a helyes?

Néprajzilag biztosan meghatározott sarlók az ómagyar és a hún-bolgár példányok. Ezekkel a terminusokkal bátran lehet tovább operálni.



5. ábra. *Símaélü sarlók.* 1—4. Bolgárok. (Obrębski i. m.-ból). 5. Bolgár (ugyanonnan). 6—9. Kisázsiai (Kardos i. m.-ból). 10. Finn (Sirelius i. m.-ból). 11—13. Szerbek (Moszyńszki i. m.-ból). 14. Cipruszi görög (Ohnefalsch—Richter: Ciprus etc. 111—12). 15—16. Magyarok. (Györffy i. m.-ból).

Az utóbbi csoportba nyugodtan be lehet sorolni a *Matiegka* közölte orosz példányokat.[40] Ezek kétségtelenül fogazottak, valamint a fent bemutatott bolgár sarlók is.

Fejlődésüket tekintve a sarlókat két csoportra lehet osztani: I. *símaélűek* és II. *fogazott élűek* csoportjába. Ez a felosztás azonban nem ezen a külső különbségen alapszik, hanem a kétféle sarló használatának technikáján. A símaélűek pengéje erősen görbült, a fogazottaké nyilt, amazoknál a nyél és a penge hajlásiránya majdnem 90°-os szögben metszi egymást, emezeknél a nyél és penge egészen párhuzamosan haladhat, sőt esetleg egy vonalba is eshet. A símaélűeknél a penge vonala keresztezi az

[37] *Vouga*, i. m. 24.
[38] 3. á. 4, 5, 7, 10. sz. — *Niederle*, i. m. 101. l. 18. á. — *I. Matiegka*, i. m. 33. á.
[39] *I. Matiegka*, i. m. 33. á.
[40] *I. Matiegka*, i. m. 37—38. á.

arató irányát, a fogazott élűeknél a penge iránya, csaknem párhuzamos az arató irányával. A síma sarló élének különböző részeivel *vágja* az egyes gabonaszárakat, a fogazott sarló ellenben élének egész hosszával, a fogakkal *fűrészel*. Ebből következik, hogy a fogazott élű sarló pengéjének hosszabbnak kell lennie.

A sarlók származásának megmagyarázásához ez a legfontosabb kiinduló pont, minden más tulajdonság, mint a nyél alakja, díszítése stb., csak részletes történeti kutatás során válhat fontossá. Ezért a bármely más alapra fektetett eddigi osztályozások, mint pl. *Götzé* nem kielégítők.[41] Ebből az alapelvből kiindulva, teljes határozottsággal meg lehet állapítani, hogy ez a két sarlótípus egymástól függetlenül keletkezett és minden korban párhuzamosan élt egymás mellett.

Karutz-nak igaza van abban, mikor a csipkésélű sarló munkáját a fűrész munkájához hasonlítja,[42] de abban már nincs igaza, hogy a fogazott sarlót a fűrészből származtatja. Bármennyire különbözik is az érett gabonaszár a zöld fűtől, a fához mégsem lehet hasonlítani. Ebben a két különszerszámban inkább szinkretikus eszmét kell látnunk. Ezt a nyelvi tények is igazolják. Az olaszban a két szerszám neve közös szógyökből van képezve. (< *secare* = vágni.)[43]. Nem véletlen az sem, hogy az oroszban a „serratula tinctoria" nevei „szerpucha" és „pilnaja treva", azaz „sarlófű" vagy „fűrészfű". (*N. Gerov*, Recsnik na blâgarszkij jazik V. K.). Ezen az alapon maguktól elesnek az erőltetett, mesterséges magyarázatok, mint pl. *Schuchardt*-é, aki a fogas sarlót a símaélűből származtatta.[44] Helyes úton halad *Rütimeyer*, aki szerint a fogazott sarló, a fogazott tűzkő utóda.[45] Nem egészen érthető *Matiegka* hipotézisre épített felfogása sem.[46]

Ezek alapján a következő történeti rekonstrukciót lehet adni: A bronzkori egyenes pengéjű sarlók (2. á., 1, 2, 4—6. sz.), a símaélű kősarlók utódai. (1. á., 3. sz. típus). A bronzkori sarlóknak minden valószínűség szerint olyan nyelük volt, mint amazoknak, sőt ezt a mai finn sarlókkal való összehasonlítás bizonyítja is. Ebben az esetben nincs szükség két lehetőség fölvetésére, mint *Matiegka* gondolja.[47] A görbe pengéjű bronzsarlóknál újabb gondolat és technika érvényesülése látszik: fanyéllel helyettesítik a bronznyelet. Ebből fejlődtek ki a különböző nádvágószerű szerszámok, mint a *szőlő* és *gallymetszők* stb., melyeknél a munkavégzés technikája ugyanaz. Ezután már a levágásra kerülő anyag szerint változik

[41] *A. Götze*, i. m. Ebert's Reallex. XII. 71—73. Ebbe a nyelekre alapított klasszifikációba bekerültek olyan eszközök is, melyek egyáltalában nem sarlók, hanem kaszák, mint a Zeitschr. f. Ethnologie-ban 1900. 205. old., 8. á. bemutatott „d" és „e".

[42] *Karutz*, Zur Ethnologie der Basken. I. Globus LXXIV, 339.

[43] *Vayson*, i. m. 339.

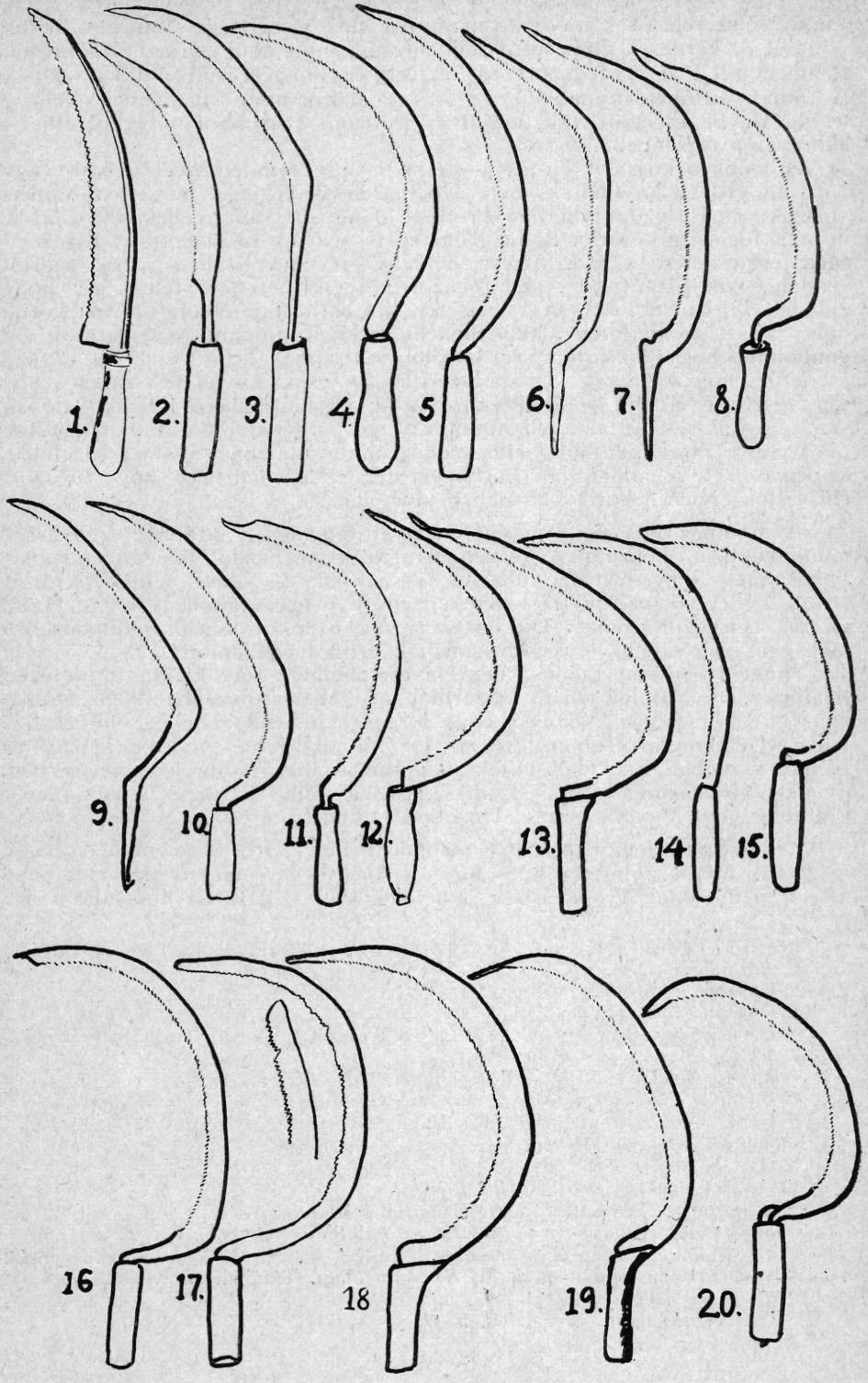
[44] *H. Schuchardt*. Sichel und Säge, Sichel und Dolch, Globus LXXX. 186.

[45] *Rütimeyer*, i. m. 296. l.

[46] *I. Matiegka*, i. m. 359. l.

[47] *I. Matiegka*, i. m. 9., 11. á.

6. ábra. *Fogazott sarlók*. 1. Szentesi múzeumból. 2—3. Marokkó (Stuhlmann i. m.-ból). 4. Baszk (Karutz i. m.-ból). 5. Magyar (Bátky, Útmutató 4. t.). 6—7. Magyarok (Bátky, Ért. XVIII.). 8. Magyar (Györffy, Ért. XX.). 9. Ugyanaz (Bátky, Ért. XVIII.), 10. Ugyanaz (Bátky, Ért. I.). 11. Ugyanaz (Bátky, Útmutató 4. t.). 12. Oláh (Bocanetu, Terminologia etc. 156—57.). 13. Finn (Bátky, Ért. I.). 14. Magyar (Bátky, Ért. XVIII.). 15. Ugyanaz (Bátky, Ért. I.). 16. Ugyanaz (Bátky, Ért. XVIII.). 17: Szorb (Verhandl. d. Berlin. Ges. f. Ethn. 1877. XX. t.). 18. Fehérorosz (Szerzsputovszky, Materialy etc. I. k. 55—58). 19. Lengyel (Moszyński i. m.-ból). 20. Magyar (Bellosics, Ért. XII.).


1.
2.
3.
4.
5
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.
13.
14
15.
16
17.
18
19.
20.

a nyél fölszerelésének módja, valamint a női és férfi szerszámra való felosztása. A kérdés semmiesetre sem úgy áll, mint ahogyan azt *Mielke* fölteszi, hogy t. i. a fogazott sarló férfi, a símaélű női munkaeszköz.[48] A római sarlópéldánynak (3. á., 9. sz.), alakja után símaélűnek kellene lennie, de ha fogazott volt, amint az irodalmi adatokból következtethető, akkor ez a rajz nem hű.

A csipkés kősarlót (1. á., 1—2. sz.), vagy minden nyél nélkül, vagy fanyéllel ellátva használták, mely a penge egyik végének meghosszabbítása volt. A rámás, vagy rámátlan bronzsarló ugyanolyan nyéllel volt ellátva, mint a fogazott kősarló. A La Tène-kori sarlónak (3. á., 3. sz.) fogazottsága természetes. A 3. á., 10. sz. példány erősen stilizált, s a rajz szerint símaélű, holott társa (11. sz.) fogazott. Megfejthetetlen tehát az, hogy ebben a korban ugyanazon a területen két sarlótípus élhetett. Ama körülmény miatt, hogy ilyen alakú símaélű sarlóval roppant bajos aratni, azt gondolom, hogy a *Rütimeyer* közölte két síma sarló (3. á., 1—2. sz.) eredetileg fogazott volt, s ráspolyozottságát csak idővel, használat folytán vesztette el. Ha pedig ezek a sarlók és hasonalakú társaik valóban símák voltak, akkor azt kell hinnünk, hogy vagy kidolgozatlanul hagyták őket, vagy másképen dolgoztak velük, mint általában a síma sarlókkal. Éppen ezért elfogadhatatlan *Rütimeyer*-nek az a véleménye, hogy fogazott élű sarlók ebben a korban Svájcban kivételek.[49]

A farámás kősarlót, melynél a nyél függőleges a penge irányára,[50] munkaközben valószínűleg másképen tartották, nem alul, hanem felül markolták meg. Ugyanezt mondhatjuk a spanyol[51] és olasz példányokról is (1. á., 4. sz.), sőt ezeknél el lehet képzelni egy más irányú nyelet is. (Lásd az én helyreállításomat: 1. á., 4. sz.). A középkori sarlók, különösen a magyarok és svájciak fényesen igazolják ezt a megállapítást.

Símaélű sarlókat ma csaknem kivétel nélkül szlávoklakta területeken találunk: Dny. Bulgáriában,[52] Szerbiában,[53] Horvátországban,[54] Szlavóniában,[55] Csehországban,[56] Dny. Lengyelországban.[57] Régebben el voltak terjedve Délnémetországban,[58] Észt és Finnországban,[59] Litvániában és Németországban is.[60] Használják még Bulgáriában a burgaszi kerületben, nyugatra Csirpánig.[61] (5. á., 1—4. sz.). Észak-Bulgáriában csak egy helyet ismerek ilyent, Lovecs kerület Devetaki faluját.

Ezt a típust leginkább *kavrama*-nak, nevezik, itt-ott *szirma*-nak, vagy *szärp*-nak hívják, mint a rendes, fogas sarlót. A kavramát (szirmát) a nagy méret, pengéjének erős hajlása, s nyelének a szokottnál hosszabb volta

[48] *Mielke*, Zwei Erntegeräte aus Tirol, Zeitschr. f. Ethnologie. 1915. 200—201. l.
[49] *Rütimeyer*, i. m. 291. l.
[50] *Vayson*, i. m. 9. á.
[51] *Vayson*, i. m. 11. á.
[52] *I. Obrębsky*, Rolnictwo ludowe na Bałkanach, Lud. słowiański. I. k. 2. füz., B. 182. t. XV. 5. sz.
[53] *K. Moszyński*, Kultura ludowa Słovian. I. k. 192.
[54] *L. Lukić*, Varoš Zbornik za nar. život i običaji. Zagreb. XXIV. 122.
[55] *H. Schuchardt*, i. m. 183. — Ed. Hahn, Zwei Erntegeräte aus Tirol. Zeitschr. f. Ethnologie. XLVI. (1914) 673.
[56] *H. Schuchardt*, i. m. 183.
[57] *K. Moszyński*, i. m. 191—192.
[58] L. *Bátky Zs.*: Útmutató néprajzi múzeumok szervezésére, 42—43., 4. t. 10. sz. — *Gyröffy István:* Takarás és nyomtatás az Alföldön. *Ért.* 1928, I. t. 2. sz.
[59] *T. Sirelius*, Soumen Kansanomaista Kult. I. k., 20. tábla. — *K. Moszyński*, i. m. 191—192. Ilyen példányok a M. N. Múz. Népr. Tárában is.
[60] *K. Moszyński*, i. m. 191—192.
[61] *I. Obrębski*, i. m. XV. tábla, 5. sz.

jellemzi. Általában kis kaszához hasonlít. Sokhelyen abból is csinálják. (5. á., 2. sz.). A kaszától használati módjában különbözik. Úgy aratnak vele, mint a sarlóval, jobb kézben fogják a nyelét, a ballal pedig a gabonát. Bulgárián kívül ismerik ezt a sarlót Kis-Ázsiában (5. á., 5—8. sz), Dél-Kaukázusban, Közép-Ázsiában egészen Indiáig.[62] Előfordul Ciprusban is. Ebben a típusban maradt fenn legjobban a símaélű sarló lényege. Később pengéjének és nyelének meghosszabbodása a kaszákhoz tette hasonlóvá, s ezért van, hogy néhol, pl. Észak-Európában (félkasza) és Észak-Ázsiában kasza módjára használják.[63] A nyél meghosszabbítását az tette szükségessé, hogy a gabona szárát rövidebb torsra lehessen vágni. A penge meghosszabbítása pedig más araló segédeszköz bevezetését vonta maga után. A hosszabb pengéjű sarló több szárat tud vágni egyszerre, mint a rövidebb, következésképen a bal kézzel nagyobb csomót kell markolni, vagyis valamiképen meg kell nyujtani, a bal kéz ujjait. Ennek a szükségszerűségnek köszöni eredetét a bolgár *palamarka* (fakeztyű),[64] melynek megfelelője a kisázsiai fagyűszű.[65] Meg kell jegyeznünk, hogy a palamarkát Bulgáriában csak ott használják, ahol kavramával aratnak. *Moszyński* szerint ez a segédeszköz a Földközi Tenger egész vidékére jellemző.[66] Ennek a két szerszámnak minden valószínűség szerint itt van az őshazája. Ide utal a palamarka etimológiája is: *palma* az összes román nyelvekben *kez*-et jelent, sőt az angolban egyenesen fagyűszű jelentése is van. (*A. Alexandrov*, Polnij angloruszkij szlovar, 1905.). A bolgárba görög közvetítéssel került be ez a szó. (*I. Obrębski*, i. m. II. B. 187. *Boisaque*, Dict. Etym. de la langue qrécque szerint.).

Hasonló fejlődést mutat a finn sarló is, mely a bronzkori hagyományt, a nyél megerősítése módját is megőrizte. A nyugateurópai félkaszáknál ez a hasonlóság még tovább megy. Ott is van segédeszköz a kalászok összefogására, de nem keztyű, vagy gyűszű, hanem külön e célra készített kampó.[67] Ezek között a nyugateurópai és levantei aratószerszámok között eszmei és formai rokonság van.

A síma sarlók másik típusa (Nyugat-Bulgária, stb.), valószínűleg erős hatást szenvedett a fogasélűektől. A valóságban ezek fogasélűek, mert pengéjöket gyakran kalapálják, mint a kaszát s ezért élük szabálytalanul fogazott szokott lenni.

Viszonylagosan eredeti fogazottélű sarlók Magyarországon vannak. (5. á., 15—16. sz.)[68] Itt a sarlónak marokszedésre való egyoldalú használata azt eredményezte, hogy a síma sarló egyszerű félköralakú kampóvá lett. (5. á., 16. sz.).

A fogazott élű sarló ma igen nagy területen van elterjedve. Bulgáriában mindenütt otthonos, kivéve délkeleti részét, ahol a kavrama uralkodik.[69] A szlávoklakta országokban mindenütt általános használatban

[62] *Obrębski*, i. m. 184. — *K. Moszyński*, i. m. 195. — *Kardos Á.*: Ért. XVIII. 82.

[63] *L. Rau*, Die Sichte, Verhandl. d. Anthr. Ges. Berlin, 1890. 153. stb. és 396. — *K. Moszyński*, i. m. 195.

[64] *Moszyński*, i. m. 173. — *I. Obrębski*, i. m. II. é. 1. B. 10. tábla, XVI. 9. — *Ecsedi István:* A bolgárok földjén útirajzok. 1929. 19. l. — *R. Mielke*, i. m. 28. — *Krünitz*, Encyklopedia, 11. k., 388. l.

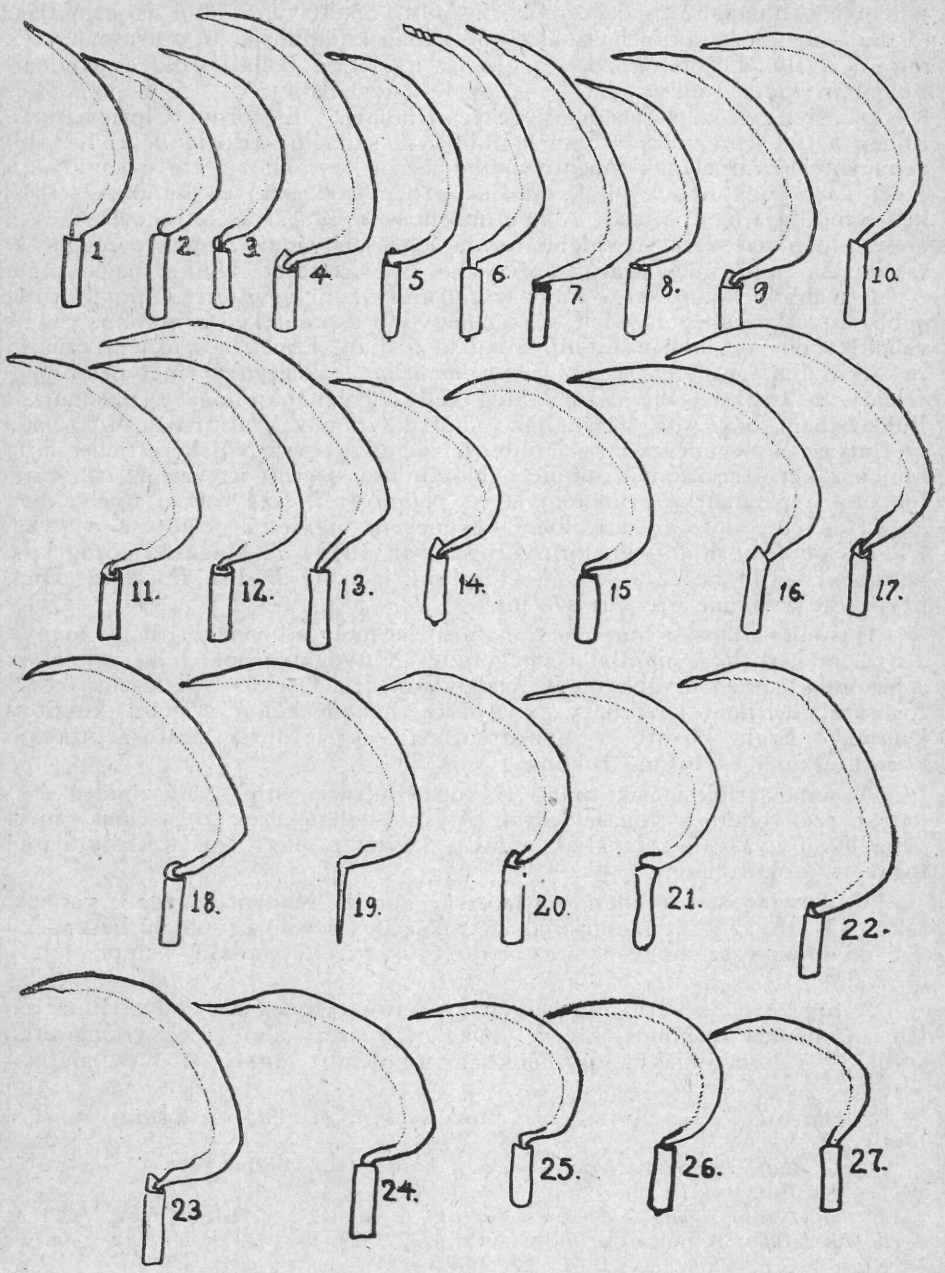
[65] Ilyenek a M. N. Múz. Népr. Tárában és a Mezőgazdasági múzeumban.

[66] *K. Moszyński*, i. m. 193.

[67] *Rau*, i. m. 396.

[68] *Bátky Zs.*: i. m. 4. tábla, 10. sz.

[69] L. *Obrębski*, i. m. 184. l.

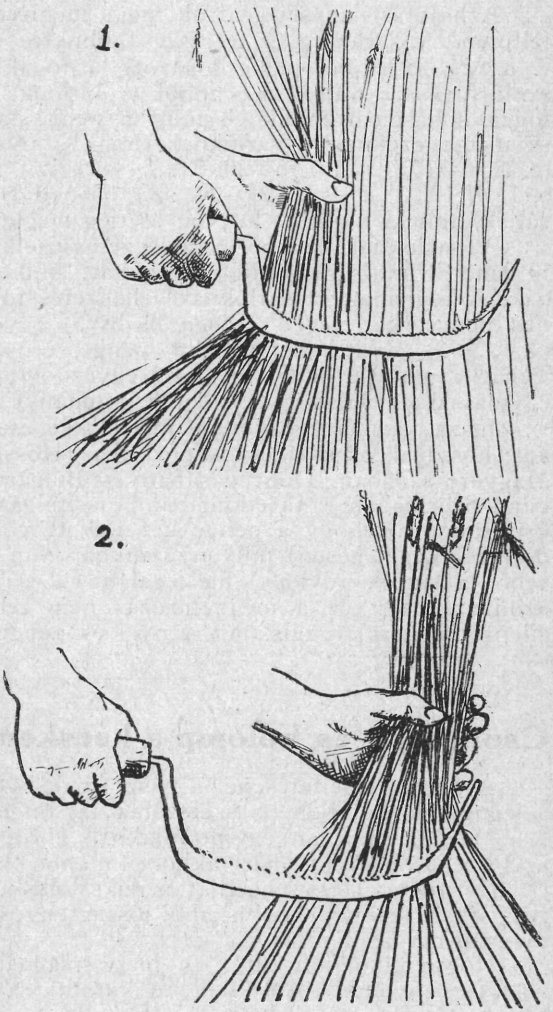


7. ábra. *Bolgár sarlók.* 1—2. Dobrudzsa. 3. Pasmakli m. 4. Dobrudzsa m. 5. Ferdinand m. 6. Ichtiman m. 7. Krivolo. m. 8. Berkovica m. 9. Dobrudzsa. 10. Burgaz m. 11. Tirnovo m. 12. Nova Zagora m. 13. Avren m. 14. Kula m. 15. Barszovo. 16. Dobrudzsa. 17. Nova Zagora m. 18. Tirnovo m. 19. Ajtosz m. 20. Pasmakli m. 21. Tirnovo m. 22. Plovdiv m. 23. Tirnovo m. 24. Kotel m. 25. Kula m. 26. Ferdinand m. 27. Dobrudzsa. (Az 5, 6, 8, 14, 25 és 26 kivételével Obrębski i. m.-ból.)

van. Szerbiában, Boszniában, Horvátországban, Isztriában, egész Oroszországban (6. á., 13. és 18. sz.), Lengyelországban.[70] Csehországban ,Sziléziában (6. á., 17. sz.) régebben szintén használták.[71] A szlávok szomszédságában lakó népeknél is előfordul, így a csuvasoknál,[72] oláhoknál[73] (6. á., 12. sz.), magyaroknál,[74] finneknél[75] (6. á., 13. sz.), németeknél,[76] és a görögöknél.[77] Azonkívül Olaszországban,[78] Franciaországban,[79] az egész Pireneusi félszigeten[80] (6. á., 4. sz.), Kis-Ázsiában („taranli arak")[81] Marokkóban[82] (6. á., 2—3. sz.) és Egyiptomban.[83]

A középkorban és azt az megelőző időkben a fogas sarló Európában otthonos volt. Minden valószínűség szerint ismerték az ősszlávok is és *serpu*-nak nevezték. De ismerték az óindoeurópaiak is.

A jelenkori fogazott élű sarlók részletes tipológiai áttekintése újból igazolja a föntebb említett alapelv fontosságát. A legprimitívebb példány az a magyar fűrészsarló, melyet nádvágásra is használnak. [(6. á. 1. sz.). Ugyanilyen egyszerűek a marokkói (6. á., 2—3. sz.), baszk (6. á., 4. sz.) és



8. ábra. A vágás művelete fogasélű, hajlítotthegyű sarlóval.

[70] *L. Lukić*, i. m. 122. — *Ivaniševic*, Polica, Zbornik za nar. život i obič. IX. k. 67. — *Moszyński*, i. m. 191. — *Schuchardt*, i. m. 181., 183.

[71] *Moszyński*, i. m. 191. — *Schuchardt*, i. m. 182. — *Verhandl.* d. Berlin. Ges. f. Ethn. 1877, 93. stb.

[72] *Bátky:* Ért. XVIII. 75.

[73] *Pamfile*, Agricult. la Româna, 1913. 117, 52. á. „A".

[74] *Bátky:* Ért. I. — *Bátky:* Ért. IV. — *Schuchardt*, i. m. 183. — *Györffy:* i. m. 3.

[75] *Schuchardt*, i. m. 181.

[76] U. az 181.

[77] U. az 182.

[78] U. az 182.

[79] *Rütimeyer*, i. m. 291—293. és 148. á. — *Schuchardt*, i. m. 181.

[80] *Karutz*, i. m. 338. — *Rau*, Verh. d. Berlin. Ges. etc. 1890, 158—159. — *Schuchardt*, i. m. 181.

[81] *Kardos:* i. m. 81. — *Rütimeyer*, i. m. 293.

[82] *Stuhlmann*, Abhandl. d. Hamburg. Kolonialinst. X. 71—72., 26—27. á.

[83] *Rütimeyer*, i. m. 294.

[84] *Miklosich*, Etym. Wbuch. 294.

ukrán (6. á., 5. sz.) sarlók is.] A bolgár sarlók közt ilyenek Dobrudzsában találhatók. A fogas sarlók hegye gyakran meg van hajlítva. Ez a hajlítás valószínűleg igen régi keletű. Létrejötte azzal magyarázható, hogy így alkalmasabb a kalászok összefogására (8. á., 2. sz.), mintha végig egyenes pengéjű volna. *Stuhlmann* is azt írja a marokkói sarlóról, hogy nagyon fecsérli a gabonát.[85] Különösen jellegzetes ez a görbe hegy a magyar sarlókra. (4. á., 12. sz.).

A hajlítás nagysága attól függ, mennyi gabonát akarnak a sarlóval felfogni. A sarlónak ez a része többnyire nem is fogazott (6. á., 7. sz., 7. á., 24. sz.),[86] ha pedig fogazott, a fogak nem vágásra, hanem a kalászok fogására valók. Ez abból is kitűnik, hogy a használatban ezek a fogak sohasem kopnak el, mint a penge közepén levők. Másik jellemző sajátsága ezeknek a sarlóknak, hogy a nyélhez 90° szög alatt hajolnak. (6. á., 6—10, 12—13, 15—20, 7. á., 4—26. sz.). Ez a hajlat sem fogazott (7. á., 6, 7, 9, 17, 7. á., 4—9, 23—24. sz.), ha pedig az, fogai ugyanazt a célt szolgálják, amit a hajlított hegyén esetleg meglévő fogak. (8. á., 1. sz.)[87].

A sarlóknak ezekből a jellegzetességeikből néprajzi következtetéseket is lehet vonni, mégpedig olyanokat, amiket történeti tények is támogatnak. A régi magyar sarlóknak jellegzetes formája (4. á., 12—13. sz., egyenes penge, két végén erősen hajlítva) egyezik a hún sarlók formájával (4. á., 2—7. sz., dongaalakú penge, erősen meghosszabbított heggyel). Tehát a mai sarlóknál meglevő egyező vonások összefüggésben lehetnek egymással és valamilyen népi hagyományt őrizhetnek.

Igaza van *Obrębski*-nek, mikor két csoportba osztja a bolgár sarlókat: hosszúak és rövidek csoportjába. (Hosszú formák vannak: Lengyel és Magyarországban, Dobrudzsában és Bulgáriában, rövidek: Magyarországban, Szerbiában, Macedóniában és Bulgáriában.). Ennek a felosztásnak kritériuma az, hogy a penge két fölvett vonala (t. i. a tövétől a hegyéig és erre függőlegesen) milyen arányban van egymással. Ha az 2-nél kevesebb, a sarlók rövidek, ha legalább 2, a sarlók hosszúak. Azt hiszem azonban, hogy ez a meghatározás nem teljesen kielégítő, mert gyakran ellentétbe kerül azzal, amit a nyél és penge által bezárt szög mond.

Vakarelszky Krisztó (Szófia).

Csöngetyű és kolomp a kecskeméti pásztorság kezén.

A jószág legeltetésénél a pásztornak botján, ostorán és kutyáján kívül a legnélkülözhetetlenebb szerszáma a *csöngetyű* és *kolomp*.

Már az ókorban egyiptomiaknál, görögöknél, rómaiaknál megtaláljuk a jószágcsöngetyűt, bár akkor inkább ékességül, díszként használták. (*K. Hörmann:* Hessische Blätter für Volkskunde. 1913.). Európában, Ázsiában, sőt afrikai népeknél is, ahol jószágtenyésztéssel foglalkoznak, mindenütt megvan ma is.

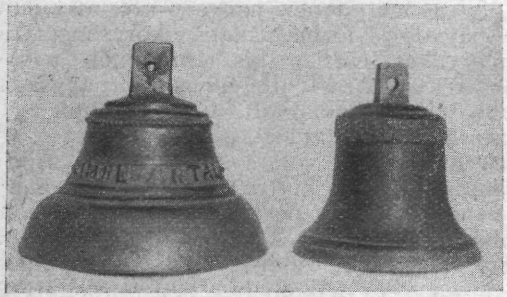
Hogy mikor terjedt el a magyarságnál, erre nézve írott emlékeink, régi törvényeink között kellene kutatni. Nem lehetetlen, hogy a jószágtenyésztéssel, pásztorkodással foglalkozó magyarság már az őshazából hozta a csöngetyűt és kolompot. Bizonyos, hogy a magyarsággal rokonfajú népvándorláskori népek, húnok és avarok, e hazában való tartózkodásuk ideje alatt általában használták. Nem lehetetlen, hogy a rómaiaktól kölcsönözték az itteni őslakosság közvetítésével. Gyüjteményünkben 20 kisebb-

[85] *Stuhlmann*, i. m. 71—72.

[86] Jellegzetes ebből a szempontból a N. Múzeum Régiségtárának honfoglalás-kori (?) sarlója. (Lelt. száma: 91—1899.)

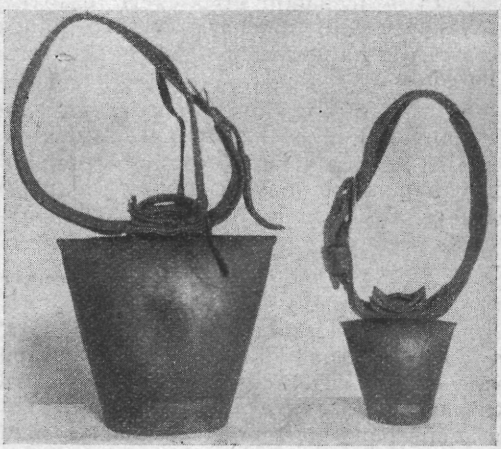
[87] *Obrębski*, i. m. 183—184.

nagyobb bronzcsöngetyű és vaskolomp van, melyek hún és avar sírokból kerültek elő. Ezek nagyrésze minden valószínűség szerint jószágra, mégpedig birkára, vagy kecskére használt csöngetyű, kolomp, melyet a halotti torra levágott állatról levettek és a sírba helyeztek. Régészeink, kik művészettörténettel foglalkozók közül kerülnek ki, e népvándorláskori csöngetyűkkel, kolompokkal, mivel azokon növényi, állati ornamentika nincs, nem igen foglalkoznak.



1. ábra. Ökörcsöngetyűk a XVIII. századból.

A XVI—XVII. században európai hírűvé vált, hatalmas jószágtenyésztésünknek fénykorából, a csöngetyű és kolomp használatára jegyzőkönyveinkben kevés adatot találunk. Így: „Vettünk egy harangot a juhokra d. 46." (Szolg. jk. 1666.). A XVIII. században is kevés az ilyirányú feljegyzés. Így 1700-ban a postamester szolgája „egy kis marhára való harangocskát lopott". 1796-ban Halász Józsefné kéri fiának kiszabadítását, „hogy néki semije sincs az egy kolompármesterségen kívül". A XIX. század elején már városunkban a csöngetyű és kolomp használatát korlátozzák és eltiltják. Így: 1815-ben „a kolompoknak a városban való használatát, mely a betegek nyugalmát s az éjjel csendjét zavarja, 12 pálcza botbüntetés mellett eltiltják". Az 1860-70-es évektől kezdve újságíró és hatóság, jobb ügyhöz méltó buzgalommal igyekszik a csöngetyű és kolomp használatát a városból kiírtani. Azt hitték, hogy a faluból egyszerre város lesz, ha az utcákon nem szól az ökörcsengő!



2. ábra. Harang és kolomp.

Tárgyi emlékeink között is csak a XVIII. századból származó csöngetyű és kolomp található; minek magyarázata, hogy az elrepedt csöngetyűt újraöntötték, a gyönge anyagú vaskolomp elrozsdásodott, megsemmisült, az is lehet, hogy ezeket már régibb időkben is ivóharanggá alakították át. (L.: *Madarassy L.*: Az ivóharang. Ért. 1906). Gyüjteményünkben van egy kolomp 1790. évszámmal, kevés díszítéssel. Formája a ma használatos kolompoktól némileg eltérő. Van két csöngetyűnk, melyeknek korát a XVIII. századra tehetjük, erre vall anyaguk, patinájuk és formájuk.

A vaslemezből készült *kolomp*oknak nagyság szerint három fajtája ismeretes, három különböző elnevezéssel. A legnagyobbat *harang*nak, a közepes formát *kolomp*nak, a legkisebbeket pedig *pörgő*nek nevezik. Kecskeméten úgy a gazdák, mint a pásztorok között többen vannak, akik a

harangot, vagy másképen nagyharangot *dellen*gnek, vagy *dellengő*nek is mondják. A kiskúnsági pásztorok szerint azonban csak a jászok nevezték így a harangot. (A *MTSz* szerint delleng = ácsorogva őgyeleg, bámészkodva járkál. Így átvitt értelemben való használata érthető.).

A csöngetyűt rézből és egyéb fémek keverékéből öntik a rézöntők. Pár centiméter átmérőjű, egészen kis csöngetyűktől, a 20—25 cm átmérőjű nagy csöngetyűformákig. A csöngetyűknek nagyság szerint külön elnevezésük nincs, legfeljebb a nagyobb formájúakat ökörcsöngetyűnek mondják, a legkisebb csöngetyűket esetleg kis csöngőnek nevezik. A rézöntők nagyság szerint 6-, 8-, 10-, 12-, 14-, 16-, 18-as stb. nagyságú csöngetyűket öntöttek, a legnagyobb talán a 26-os volt.[1] Csöngetyűink egy részénél belül czek a számok az öntésben megvannak.

Pásztornak, gazdának, béresnek büszkesége volt a szépen szóló csöngetyű. Dísz és pompa volt és hangját gyönyörködve, büszkeséggel hallgatta. Minél szebb és messzebb hangzó szavú csöngetyű szólt ökrei nyakán, annál büszkébben ült a béres a vendégoldalon. De a hívalkodás mellett megvolt a csöngetyűnek, kolompnak a maga természetes, szükséges és nélkülözhetetlen rendeltetése a jószág legeltetésénél. Használatának legfőbb célja, hogy a ménesbe, gulyába, nyájba járó jószágot egy, esetleg több kolompos vagy csöngetyűs jószág összetartsa, vezetgesse. Ha valamelyik jószág a nyájtól eltévedt, a kolomp vagy csöngetyű hangja után ment vissza a nyájhoz. Azután kósza, elbitangoló jószágra is használtak kolompot vagy csengőt, hogy ennek hangja után a pásztor megkereshesse. Sötét őszi éjszakákon, amikor pár lépésre sem lát az ember, egyedül a csöngetyű hangja után lehet megkeresni az elbolyongó jószágot, a vezető, vezérjószágon kívül ezért tesznek rendesen a kósza, kiverős, elbitangoló marhára messze hangzó szavú csöngetyűs, vagy nagy harangot.



3. ábra. Pörgő.

Pásztorságunknál megvan mindennek a maga rendje, módja, így annak is, hogy ménesben, gulyában, nyájban minő és hány kolompot használnak. Vidékenként van némi eltérés. Így a kiskúnok szerint a kecskemétiek több kolompot és harangot használnak a gulyában, mint mások. Lehet valami igazság a dologban, mert még az 1840-es években is Kecskeméten négy kolompáros és négy rézöntő élt.

A harang és csöngetyű használata:

1. *Lovaknál:*

A Duna-Tiszaközén ménesben, lóra sohasem tettek csöngetyűt, csak a kolompnak nagyobb formáját, a harangot. Leginkább öreg, meddő kancát választanak ki, amely nem szalad előre úgy, a ménes közepén tartózkodik és harangja szavával összetartja. Sokat ért egy ilyen jó vezető harangos ló a ménesben, mert sok fáradságtól mentette meg a pásztort. Ménesben egy vagy két ilyen vezető harangos lovon kívül, csak kivételesen tettek még harangot vagy kolompot kószálóra, vagy bitangolóra. (Már itt megemlíthetjük, hogy ménre, bikára, kosra sohasem tettek sem kolompot, sem csengőt. Ezek csak szépirodalmi iróink tévedései. L. *Jókai:* Sárga rózsa.).

A ménesben járó lovaknál a kis csikóra nem tettek csöngetyűt, de háznál, tanyánál lévő kezes lovakra azt lehet mondani mindig. A kis csikóra tett csöngetyűnek rendeltetése az, hogy az anyja, akár kocsi előtt, akár legelés közben, ha csikaja csengője szavát nem hallotta, nyerített neki, egy-

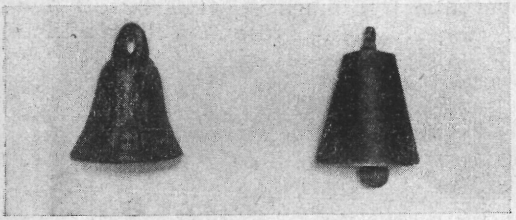
[1] L. ehhez: *Ecsedi István*, Csengőöntés ősi módon Hajdúböszörményben. (Debreceni Déri-Múzeum Jelentése, 1931.)

szóval a csengő szava után kereste. Meg kell még említeni, hogy ezelőtt jó pár évtizeddel a kocsislovak hámjára kisebb csöngőket kötöztek. Ezeket urak, vagy hivalkodó gazdák pompa gyanánt használták. Éjjel, sötétben, homokon, ahol a kocsi zörej nélkül járt, talán volt némi jelentősége, hogy egymásba ne hajtsanak. Gyermekkoromban már csak szánkóba fogott lovaknál volt ily csengetyűk használata szokásos.

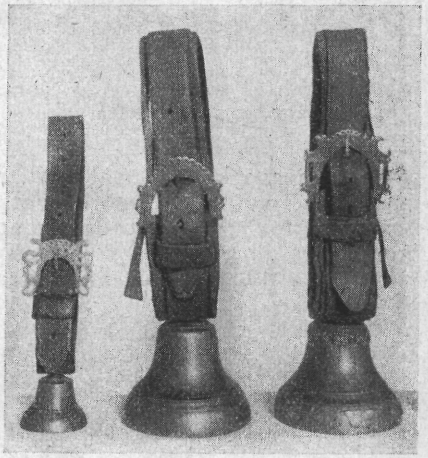
2. *Marháknál:*

A csöngetyű és a kolomp használata a gulyában járó marhánál, az ökrök legeltetésénél és szekér előtt volt a legáltalánosabb és legelterjedtebb. Gulyások és béresek voltak a szépszavú, messzehangzó csöngetyűk rajongói.

A gulyák csöngetyű szava adta a pusztai alkonyatnak, éjszakának zenéjét. Emlékeim között nem tudom a puszta hangulatát a gulyák csöngetyűszava nélkül felidézni.



4. ábra. Csikóra való csöngetyűk.



5. ábra. Marhára való csöngetyűk.

A gulya nagyságához képest 15—20 csöngetyűt és egy-két kolompot használtak. A pásztor egy-egy gazda 30—40 drb összeszokott jószágai közül egyre tett csöngetyűt, ennek szava összetartotta a többit. Bitangra, kószálóra, éles, messzehangzó csöngőt vagy harangot tettek. Éjjeli legeltetésnél a szundikáló pásztor, béres könnyen észrevette, ha a jószág kárba indul, mert máskép szólt a csöngő a nyugodtan legelő jószág nyakán, mint a fejét felütve megindulón.

A gulyában lévő harangok és csöngetyűk a számadó tulajdonai. Ritkán történt meg, hogy a gazda jószágaival annak csöngetyűje is kikerült a pusztára. Ha szépszavú volt, nem került az vissza többé a gazdához. A gulyások messze földre elmentek a szépszavú csöngők után s ugyancsak szemesnek és ébernek kellett lenni a béresnek, hogy azt le ne vágják. A béres a szekérderékban nem szundíthatott el, ha szépszavú csöngői voltak, mert még a szekér előtt sétáló ökör nyakáról is levágták.

Göbölynél, csordánál inkább a több kolomp használata volt általános.

A gulyás ismerte csöngetyűi szavát, tudta, mely jószágon melyik van, sötét éjszaka a csöngetyű szaváról ismert rá: „erigy már, nem hallod, a Deák uram babos tinaja igyekszik el a falkától!"

Hangja szerint megkülönböztetett a pásztor sivítós, jajgatós, rezgős vagy dongószavú csöngetyűt. Mások élesszavú, gunaras és mélyszavúakat ismertek. A kecskeméti pásztoroknál a XIX. század végére egy általánosan elterjedt ismeret és szokás alakult ki a gulyacsöngők szavára és használatára. Eszerint egy gulyában kellett lenni bölömbös, vastag, félvastag, gunaras, vékony, vékonygunaras és fütyülőszavú csöngetyűknek és e csönge-



6. ábra.
Ürüharang.



7. ábra.
Birkára való csöngetyűk.

tyűkhoz egy-két nagy harangnak. Ezek adtak együtt igazi szép csöngetyűszót, melyet cimbalomnak neveznek.

Ha a pásztornak a pusztán éjszakai legeltetésnél szüksége volt harangra, csöngetyűre, még inkább volt arra szüksége a tanyaföldeken ökreit legeltető béresnek, mert a kis darab legelőkön könnyen ment az ökör kárba.

Mihelyt tavasszal az ökör a jászol elől szabadult, előhozták a kamrából, padlásról a csöngetyűket és azokat pároztatva, megkapta egy-egy béres a maga két csöngetyűjét. A pároztatás úgy történt, hogy összeválogattak két-két összevágó szavút, amelyek azonban mégis egymástól hangban eltértek, egy akkorddal magasabb szavú volt egyik a másiknál. Volt öregbéres, ki bolondja volt a csöngetyűknek, ő maga is vett s tartott ilyeneket. Az ilyen azután, ha a gazda valamely csöngetyűje nem illett a többi



8. ábra. Csöngetyűvásár.

közé, addig dörmögött, „hogy inkább törje össze azt a rötyögőt, de ne engedje elcsúfítani a többit", amíg a gazda engedett. Máskor a gazda volt hozzáértőbb s rászólt az öregbéresre: „Vedd le azt a sivalkodót, hiszen elrontja az egészet."

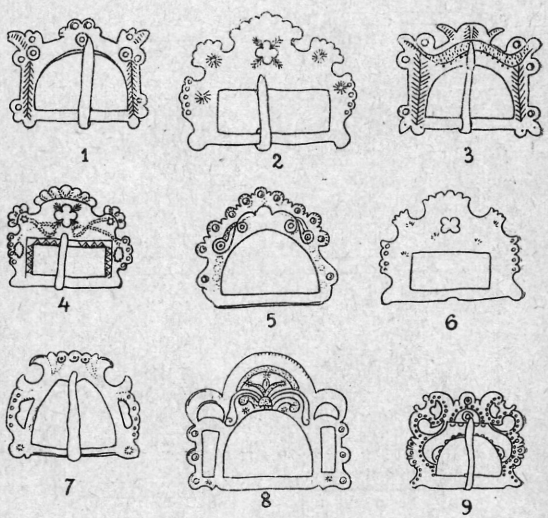
A jászol előtt az ökrön nem lehetett csöngetyű, mert összetörte volna. Ezért használata az ökörnél tavasztól őszig volt szokás. Ugyancsak ezért a szekérbe fogott ökröknél mindég csak a két elsőn hasz-

náltak csöngőt, mert fordulásnál, megállásnál a hátsókon lévő csöngetyűket a járommal összetörték volna.

Úgy tartják, hogy szépen szól a csöngő a legelő jószágon, de legszebben a szekér előtt sétáló címeres ökrön. Ez volt az igazi büszkesége a gazdának, béresnek. Kisebb gazdaságokban ökörlegeltetésnél a 6—8 csöngetyűhöz egy-két harang is dukált. Így volt ez illő. Kecskeméten iga előtt, szóval szántás és egyéb munkában, nem használták a csöngetyűt, viszont a Kiskúnságban használata ilyenkor is általános volt.

3. *Juhoknál:*

Juhnyájban rendesen egy-két kisebbformájú csöngőt vagy kolompot, illetve harangot használtak. Olyan vezérürüt választottak ki az idősebbek közül, amelyik nyugodtan legelt, amelyik nem szaladt, hanem szép tempósan legelt s így vezette a nyáját. Kosfalkába is tettek egy-két ilyen harangos vezérürüt. Fejős juhoknál e célra öregebb birkát választottak ki. Kecskeméten a juhoknál a vezérürükre harangot tettek és nagyobb falkánál 10—15 csöngetyűt is használtak. Egy-egy falkában egy vagy két harangos vezérürü volt, amelyeknek fejét és fülük mellet egy tenyérnyit évekig nem nyírtak meg, úgyhogy fejükön nagy araszos szőrök lógtak, kontyosok voltak. Állítólag így esőnek, napnak jobban neki lehetett hajtani őket. A birkánál használt csöngetyűk az ürüknél nagyobbak, fejős birkánál, (cangánál) kisebbek voltak. A juhászok általában a síma csöngetyűt kedvelték, amelyeknek a tányérján körül nem volt perem. Egy falkában, ha az nagy volt, két harangos vezérürü és 10—15 csöngetyűs volt. Büszke volt a juhász hangos falkájára, de vannak, kik a sok csöngetyű használatát azzal magyarázzák, hogy zivataros időben a villámcsapásoktól megriadó, szétfutó nyáj a csöngetyű, harang szavára gyült ismét össze. Ha a juhász éjjel legelőt bitangolt, ami pedig rendes napi foglalkozásához tartozott, a csöngő ütőjére egy marok szénát kötött, hogy ne szóljon. Némelyik juhász cifraságnak, dísznek a pulijára is pörgőt kötött, a nyáj megszokta, s a puli csaholás nélkül terelte a nyájat.

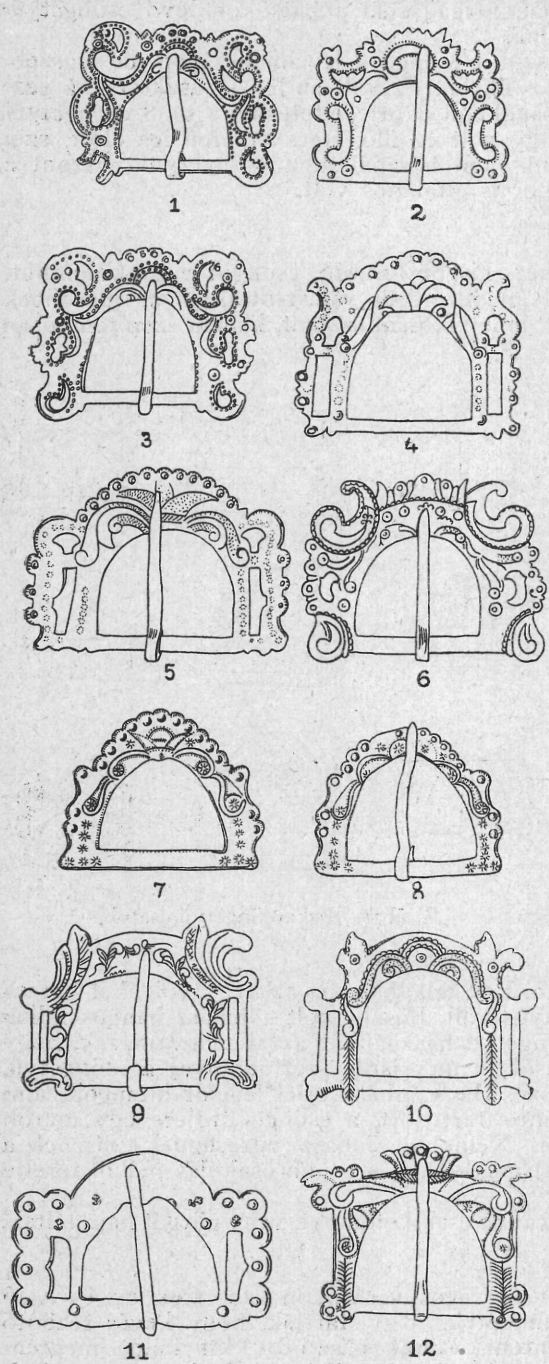


9. ábra. Birkacsöngetyű-csatok.

Disznóra falkában vagy tanyán is csak kolompot, vagy pörgőt használtak.

* * *

A pásztorok csöngetyűiket országos vásárokon szerezték be és a jó csöngetyűért messze vidékre elmentek. Úgy tartják, hogy kevés rézöntő tudott szépszavú csöngetyűt önteni. Voltak pásztorok, kik külön megrendelték csöngetyűiket s a költségen kívül még néhány ezüstforintot is adtak a rézöntőnek, hogy azt olvassza a csöngőbe, hogy így tisztább, szebbhangú legyen. Szájhagyomány szerint Kecskeméten az öreg *Csó* csinált



10. ábra. Ökörszíjcsatok. 1., 2., 3. = koronás 3., 4., 5. = járomalakú.

szépszavú csöngőket, csak ő tudta a titkát a réz keverésének. Cegléden is élt egy rézöntő, aki a pásztorok ebbéli kívánságát ki tudta elégíteni. A harangokat, kolompokat régebben a kolompárosok készítették vaslemezből s rézzel forrasztották össze. A pásztorok azt tartják, hogy annál jobb a hangja a harangnak, kolompnak, minél jobban meg van futtatva rézzel. A kolompoknak megrezezését régibb időkben is használták, mert 1825-ben „a város ménesének nagy kolompját (úgy látszik, ekkor még nem nevezték harangnak) Karikó István kolompáros kifoldozta s újabban megrezezte, munkája árát 4 forint 30 krajcárban kifizették". Amikor a XIX. század végefelé a kolompárosok, mint önálló mesterek már nem élhettek, a rézöntők vették át a harangok, illetve kolompok készítését. A gazdák azt beszélik, hogy inasokkal készíttették, s a rezet is nagyon vékonyan adták hozzá. (Ezek az olcsó kolompok még Stájerországban is elterjedtek, ahol magyar csöngetyűnek nevezték. *K. Hörmann:* i. m.).

Az országos vásár volt a pásztornak, gazdának, béresnek az a hely, ahol csöngetyűit, harangját, kolompját beszerezte. A vásárlás nem volt egyszerű, könnyű dolog, mert már a meglevőhöz kellett egy vastag-, esetleg egy vékonyszavút választani, hogy velük összehangzó legyen, ki ne sírjon közülök. A vásárlást nem is egy, hanem több pásztor bonyolította le. Egyik a rézöntőnél sorba rázta a csöngetyűket, másik kettő pedig messziről hallgatta a szavát. Sokszor újra kezdték a próbálgatást, s hosszas tana-

kodás után választották ki a megfelelőt. Egy ilyen csöngetyűvásárlást mutat be képünk, *Benyovszky István* festőművész barátomtól.

Ha megvan a harang vagy csöngő, azt még megfelelő bőrből készült szíjazattal is föl kell szerelni. A csöngetyűszíjakat vagy maguk a pásztorok készítették, vagy szíjgyártóval csináltatták. Az igazi rangos csöngetyűszíj, különösen az ökörre, marhára való, jó tenyérnyi széles kétrétű bőrből van varrva s a szíj végéből, amely a csatba jár, kétoldalt hosszú sallangot hasítanak ki. Díszítésül még a bújtató alá is széles sallangot varrnak s így a szíjvég hegyét eltakarják. Természetesen a szíjra díszes rézcsat is kerül. A szíjazatot aszerint, hogy a csöngő fejes csöngő-e, vagy kulcsos, különbözőképen erősítik fel. Általában fejes csöngőket használnak s csak a legújabb időkben gyártottak a rézöntők kulcsos csöngőket is, amelyeknél a szíjat egyszerűen bele lehetett a kulcsba fűzni. A fejes csöngőknél a szíjat a fejnek megfelelően kivágták, a fejre még bőrdarabokat raktak s a fej lyukába S-forma, vagy kerékszögforma vasat vertek, ezek szárait összeszorították, hogy azok onnan ki ne rázódhassanak. A pásztor ilyen apróbb csöngetyű fölerősítésére szükséges S alá való bőrökkel, ilyen S-ekkel, vagyis csöngetyűfejbe való szögekkel föl volt szerelve, hogy a szükséges javításokat elvégezhesse. A csöngetyűhöz tartozott még egy kis vékony szíj is, amelyet a kődökre és az ütő nyakára kötöttek, hogy az egyrészt el ne kopjon, vagy kiakadva, vagy elkopva el ne vesszen.



11. ábra. Oláh csöngetyű.

A csöngetyűk külső részükön is bizonyos díszítést nyertek. A rézöntők a csöngetyű fejénél és peremén domború díszítést, koronákat, brostűt vagy lepkét ábrázoló díszítéseket tettek, ezeket koronás csöngetyűnek nevezték. Volt pásztor, gazda, aki a csöngetyű belsejébe kezdőbetűit öntette bele, gyakran jó fent a nyakba, hogyha ellopják, ki ne reszelhessék. Az olyan gazdák, akiknek jószágáról a csöngőket már sokszor ellopták, szíj helyett lánccal és lakattal szerelték fel. Ezek azonban csak kivételek.

A szépszavú, díszes szíjazattal ellátott csöngetyűnek megfelelő díszes, nagy rézcsat is dukált. Ezeket cigányok, kolompárosok, vagy rézöntők készítették és cifrázták ki. Formájuk szerint vagy koronásak, vagy járomalakúak, gyakran félkör- vagy négyszögformák s bemélyített díszítésűek, melyek közül a rózsás, indás, bajuszos diszítésűeket kedvelték.

A mi általánosan használt csöngetyűformáinktól eltérő hosszú, körtealakú csöngetyűk csak kivételesen fordulnak elő. Gyüjteményünkben egyetlen példány van, s ezt és az ehhez formában hasonló kiscsikóra, vagy kocsisló hámjára használt csöngetyűt, oláh csöngetyűnek is nevezik.

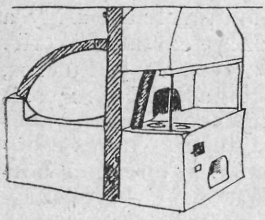
A pásztor, mint a magyar ember általában, minden szerszámának egyes részeit meg is nevezi. Van a csöngetyűnek szíja, csatja, a csat pöcket tartó szíja, a szíjnak bújtatója, sallangja, a fejes csöngetyűnél S alá való bőrei és S-e, a csöngetyűnek feje vagy kulcsa, nyaka, széle, köldöke, ütője, ütő- vagy köldökszíja.

Pásztoréletünk és jószágtenyésztésünk pusztulásával a jószág legeltetésének egyik legjelentősebb szerszáma a harang, csöngő is kiveszőben van. A pusztákat felosztották, a legelőket feltörték, az ökröt a ló és a traktor pótolja. Nem mondhatjuk ma már Petőfivel, hogy „Délibábos ég alatt kolompol, Kiskúnságnak száz kövér gulyája..."

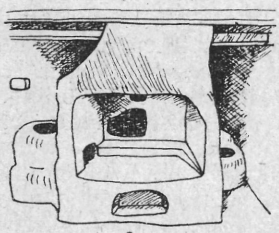
Szabó Kálmán.

Székely tűzhelyek.

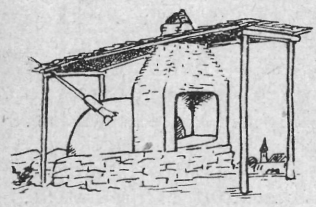
1. Kemence Szárazajtán, Gróza Sándor házában. *Konyha* és nyílt *színalja* van egy tető alatt. A konyha nagyrészét a kemence foglalja el. Régen a kemence elején főztek s csak nemrégiben építették be a spórt. A kemencének hátul két nyílása van: *lélegzők*, hogy *húzása* legyen. A lélegzőket a *kemence gömbjén* végigvezetik a *kéménybe*.



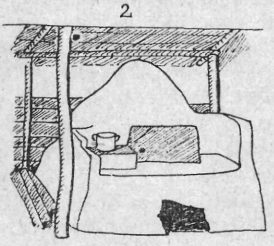
1



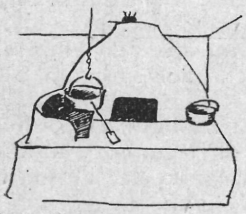
2



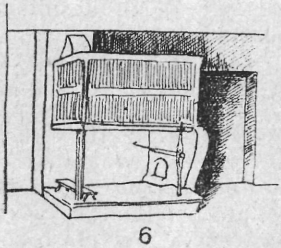
3



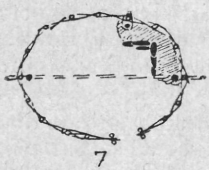
4



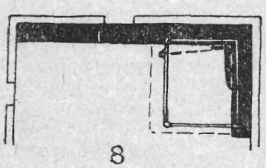
5



6



7



8

1 = kemence, Szárazajta, 2 = u. a. Sepsiszentkirály, 3 = u. a. Sepsiszentgyörgy, 4 = u. a. Kisbacon, 5 = u. a. Magyarhermány, 6 = szabad tüzelő, Kisbacon, 7 = vesszőkajiba alaprajza, (l. túloldalon), Magyarhermány, 8 = pestalja, Szárazajta, (l. túloldalon).

2. Kemence Sepsiszentkirályon, sütőben, mely a II. sz. telek rajzán látható. Baloldalán *katlan*, jobboldalán *hammaskatlan*. A *kemence likja* (más néven *betevő*) felett látható a *lélegző*, alatta a *kemence fája*, téglából rakva. Kürtőskalácssütésnél erre támasztják fel a sütőfa végit.

3. Kemence Sepsiszentgyörgy határában, a házzal szemben, kéménye és gömbje (vagy más néven hólyagja) van.

4. Kemence Kisbaconban, közvetlenül a ház mellett. Kéménye nincs; kétoldalt tűzhely, a baloldali köveken vaslap; ez alatt tüzelnek.

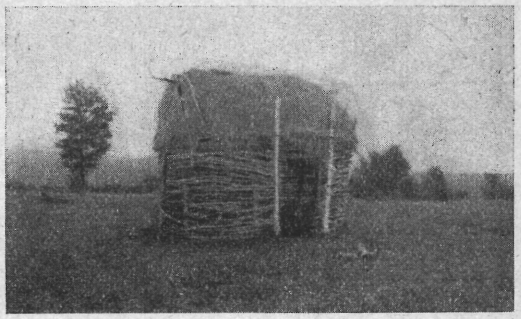
5. Kemence Magyarhermányban, közvetlen a ház mellett. Baldoldalt szabad tűzhely. A gerendáról *üsthorog* csüng, azon üst. (Az üst oldalát *lapocka* támasztja. A kemence tetején felfordított *lábas*.). Ez a legelterjedtebb forma.

6. Szabad tüzelő (szabad kemence, pestalja, vagy gócalja). Kisbacon, Benedek Bálint Róza házában, a konyhán. Lásd: I. sz. telek rajzát. — *Üsthorog* (vagy *üstrúd*) a jobb sarokban. Belül látható a *pucok*, melyre a fahasábok végit felpockolják.

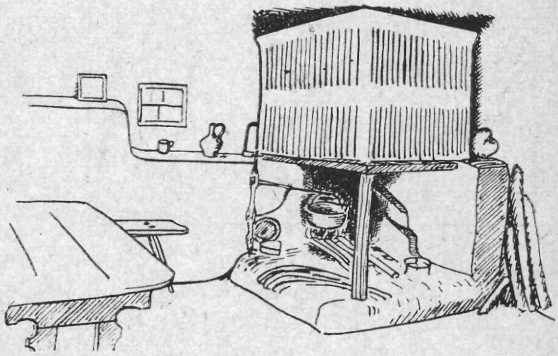
7. Vesszőből font kajiba, Magyarhermány határában, a havasi kaszálókon, ahol a kaszások lakják a maguk idejében. Két oldalában egy-

egy ágasfa, keresztbevetve a *perpel*-ágasfa, ebbe akaszkodnak a *kankók*, melyeknek másik vége a fal sövényébe szúrva tartja a szénafödelet. — A kajiba jobb felében tűzhely látható: kövekből szegletre rakva. A sövény és a tűzfal köze földdel kitöltve. Az ajtóval szemben cövek, felső vége egy sövénykaróhoz gúzsolva. A *kuzsba* maradványa. (Az elnevezéseket: kuzsba = üstrúd, perpelágasfa [= szelemen, Hermány] csak két Magyarhermányi havasi marhapásztortól hallottam.

8. Pestalja Szárazajtán Incze Döme házában, illetve nyárikonyhájában. A helyiség régen sütőnek szolgált. A kemencét később a sütő melletti szín alá killebbítették s helyébe a kőház konyhájából kihozták a pestet. A pest kőfalait mindjárt olyan erősre építették, hogy majd a sütő faépülete helyébe emelendő kőház alapjának is megálljon.



Kaszás kajiba, Magyarhermány. Tűzhelye kőből rakott szeglet. (L. 7.).



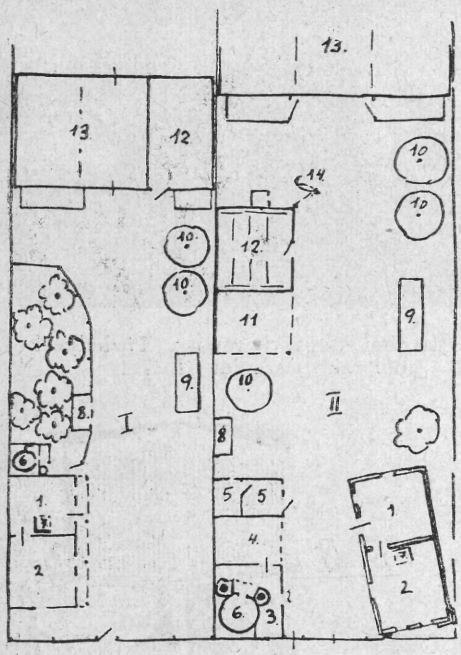
Pestalja, Szárazajtán.

Székely házak.

I. Kisbacon, Benedek Bálint Róza háza. *1.* konyha, benne: *7.* pestalja (lásd a *6.* tűzhelyrajzot). *2.* nagy ház. A ház fából épült, tapasztott, meszelt. Előtte tornác. A ház mögött kert. Benne *6.* kemence kémény nélkül, szín alatt (*5.* tűzhelytípus); *8.* tyúkpajta; *9.* törökbúzakas; *10.* szalma; *12.* istálló (tapasztott, meszelt falú); *13.* a csűr csűrnek maradt oldala.

II. Sepsiszentkirály. *1.* konyha; *2.* nagy ház (benne volt a pest.). Ez az épület pincézett kőház, cserepes, laposabb tetejű, mint a zsindelyes faházak. Szemben vele a sütő *3.*, benne *6.* kemence (lásd a *2.* tűzhelyképet). Vele egy tető alatt a konyha *4.*, melyben ma nincs tűzhely s a kamra *5—5.* Az istálló itt nem a csűrben, hanem külön *12.* van és mellette a nyílt színalja gazdasági szerszámoknak. *(14.* kutya.).

III. Kisbacon, özv. Benedek Józsefné háza. Faépület. I. típusú telken. A konyhán pest *(1)*, melyet a nagy házból *(3)* hurcoltak ki a kemence nyílása régi helyére. A kemence (2) szín alatt, a ház mögött (5. típusú). Régen a pincében (*5*) volt a *4.* helyen. (Ma „kőpincének" mondják, [t. i. a pince nevet.). A pince földje a szobáéval irányos. Répát, pityókát stb. tartanak benne. (*6*) kamra. Ebben csak szalonnát s disznólábat tartanak.



I. Telek, Kisbacon.
II. Telek, Sepsiszentkirály.

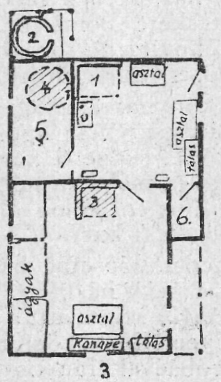
IV. Szárazajta, Incze Julianna házában. Kemence a nagy házban, szádja a konyhán, kémény alatt melynek jobb sarkában üsthorog, baloldalán katlan. A ház fából épült, csak a tűzhely kő benne.

A bemutatott két telektípus a legelterjedtebb ezen a vidéken. Külön istálló s színalja természetesen nincs a kőházhoz kötve s előfordul sütő nélküli faház társaságában is.

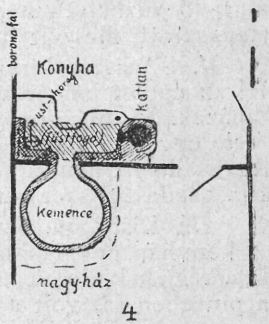
A kemence s a pestalja fokozatosan szorult ki a házból. A kemence megtalálta helyét a ház mellett, mert szükség van rá. A pékipar még nem érte el a falut. A pest először a konyhába került a nagy szobából, hol a helyét vasspór foglalta el, — nyárikonyhán használták csak, mert télen kiszáll rajta a meleg. Ma már itt is csak egy helyen használják. (Ahol az öregek maguk maradtak odahaza.) — A kemence speciális helyéről, a sütőből is kiszorul (lásd 8. sz. tűzhelyet). Sepsiszentkirályon (2. kép) még benn van, de már elhatározták kitételét.

Esztenákban a tűzhely az ajtótól balra 30—40 cm átmérőjű kerek lyuk a földben. Két oldalán egy-egy cövek, melyekbe szög jár s ezekre kerül az üstrúd. Az esztena négyszegletű. Hátsó fala deszka, oldalai s eleje *bikkfakoszt* (= vesszőfonat). A négy oldalán nyílt tűzhely teljesen elfoglalja az esztena baloldalát. Ha szűk az esztena, mellette kis szín alá kerül a tűzhely. Ezek az esztenák szentgyörgyi, szentkirályi, szárazajtai román vagy román származású bácsok tulajdonai. Kisbaconban (Baló György) s Magyarhermányban (Bokor bá' és a többiek is) magyarok a bácsok. Magyarhermány havasaiban az esztena kerekre készül. Mindig helyben vágják hozzá az anyagot s ha elköltöznek, a kunyhó marad. Ez az esztena igen szűk. A tűzhely a sövényfal mellé szorul s vaslapok alkotta szegletbe kerül. Az üstöt ilyenkor mindig kuzsba (űstrud) tartja a tűz fölé (szerb: gužba > magyar: guzsba > román: cujba. *Weigand).* Kisbaconban szűk, deszkaoldalú esztenában, szintén szegletben ég a tűz.

A juhászok alvóhelye a kajiba, kalodába foglalt szalmafedél, görbült

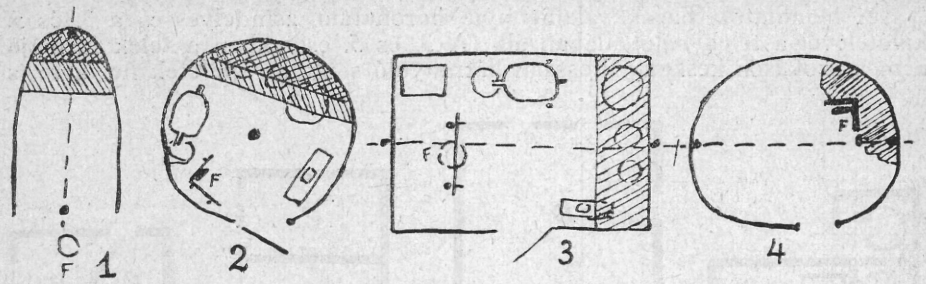


3



4

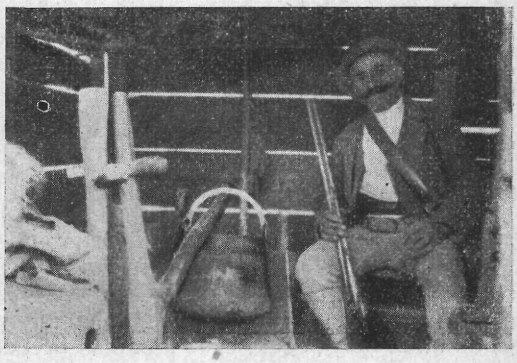
III. Házalaprajz, Kisbacon. IV. U. a., Szárazajta.



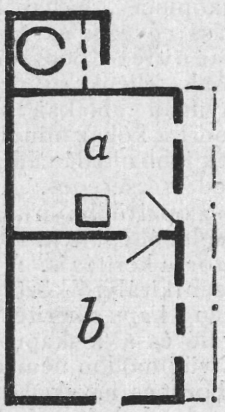
1 = pásztorkajiba, 2 = esztena a hegyekben, 3 = esztena a völgyekben, 4 = kaszás a hegyekben. *F* = tűzhely.

felületű lap, melyet ágasokkal támasztanak fel, mindig szél ellen fordítván a kaliba oldalát. Tűzhely nincs benne.

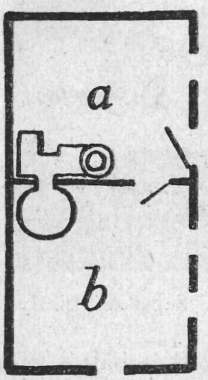
1. Kisbacon, Benedek Bálint Róza háza. — *2.* Szárazajta, Incze Julianna háza. — *3.* Sepsiszentgyörgy (Szemerja). A *c.* végében katlan romjai; *c.*-t *d.*-től csak vesszőfonás választja el. A kemencének jelölt helyen a ház fala erősen kiduvadt, amit a ház bérlője hajdani kemencének tulajdonít. A pestnek jelölt helyen kis vasspór áll. A mennyezet megfelelő helyén nagy kémény nyoma. — *4.* Kisbacon, özv. Benedek Józsefné háza. — *5.* Sepsiszentgyörgy, a ref. egyház tulajdona, a templom dombjának oldalában. — *6.* Szárazajta. Melléképület Incze Döme telkén. — *7.* Sepsiszentkirály. Melléképület: „sütőház".



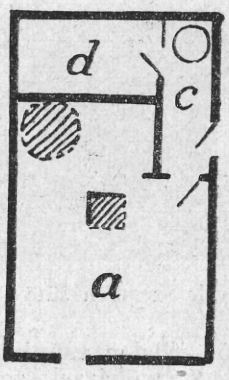
Esztena, Kisbacon.



1. Ház, Kisbacon.



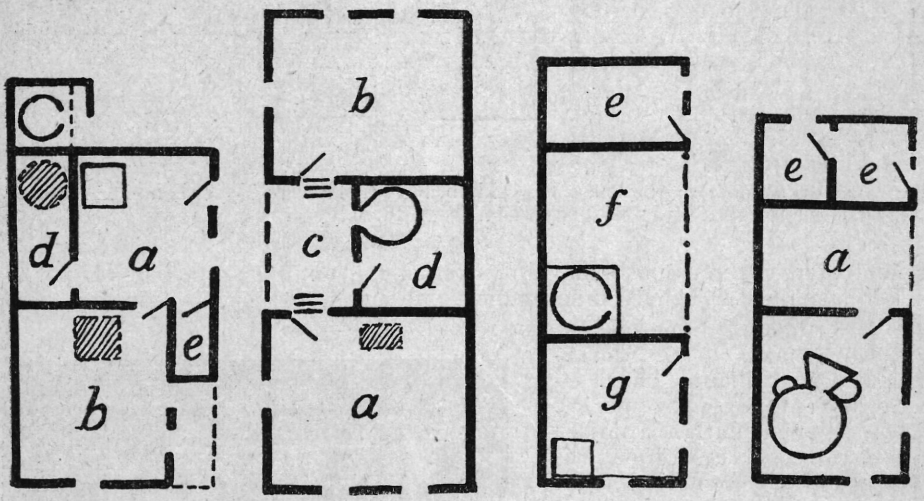
2. Ház, Szárazajta.



3. Ház, Sepsiszentgyörgy.

(Jelmagyarázat a túloldalon.

A bemutatott házak valamennyie boronafalú, zsindelyes és a 3. és 5. kivételével a telek baloldalában áll. (A 3. és 5. esetekben a telek formája nem a szokásos keskeny, hosszan hátranyúló s így az épületek helyzete is



4. Ház, Kisbacon. 5. Ház, Sepsiszentgyörgy. 6. Melléképület, Szárazajta. 7. Sütőház, Sepsiszentkirály.
a = konyha, *b* = nagy ház, *c* = előhelyiség, *d* = pince, *e* = kamra, *f* = szín, *g* = nyári konyha. Tiszta négyszög = pestalja, vonalkás négyszög = ennek régi helye, tiszta kör = kemence, vonalkás kör = ennek régi helye.

rendkívüli.). A konyha nappali munkahely, a nagyház hálóhelyiség; *c.* és *d.* padolatlan helyiségek, azaz a padlás üregétől nincsenek elválasztva. A pince nem mélyebb a többi helyiségnél.



Kőház, vele szemben sütő (l. II.), Sepsiszentkirály.

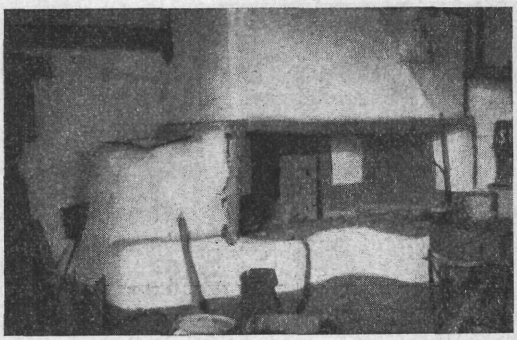
Ma már a lakóházak nagy része kő-, illetve téglából épült. A ház alatt „kőpince". A ház beosztása egyezik az *1.* számú faépület beosztásával, csak ellenkező irányba nyílnak ablakai, ajtaja, mert a kőház mindig a telek jobb oldalán áll. A ház fedele cserepes. A kapu oszlopai többnyire szintén téglából épültek, sőt sokszor a kerítés is. A Sepsiszentkirályról közölt 7. telken a kapu s kerítés fából való és a kiskapu rendkívüli módon nem a lakóház felőli oldalon van, hanem itt is balról, mint a boronás házak esetében. S tényleg, a kőházzal szemben a boronás házak rendes helyén mindig ott áll egy kisebb faépület (*6.*, *7.*). Ennek van egy nyílt, padolatlan helyisége, a konyha s tőle balra a sütő, jobbra gyakran kamra. A konyhában nem

találtam tűzhelyet. Sokhelyt már szinaljának nevezik. — Szentkirályon fonni gyűlnek össze benne. Szárazajtán (Gróza Sándoréknál) nyáron ott szőnek. A sütőben kemence áll, gyakran katlannal az oldalában s a kis helyiséget teljesen elfoglalja.

A sütőház a boronaházak ősibb típusát őrízhette meg. Nyílt konyhájában a tűzhely egészen szabad lehetett: a sarokban kőből rakott szeglet. Ilyen tűzhelyet ma gyakran látni a szabadban; szín alatt álló kemencék oldalában, havasi kajibákban és esztenákban. A sütő megfelel a lakóház „nagyházá"-nak s lakott korában a kemence valószínűleg a konyhából fült, mint a 2. számú házban ma is. Mikor a konyha tűzhelye fölé kéményt: „pestet" építettek, a konyhát is bepadolhatták s elejét elzárhatták, így télre is lakható lett. Az esetekben azonban, mikor a kőházak divatjának hódolva a telek tulsó üres oldalára felépült az új ház, a konyha maradt a régiben. A boronaház nagyházát pedig kinevezték sütőnek. A kemencét időnként úgyis újra kell rakni, mert kiég s egy ilyen alkalommal az üresen maradt régi nagyház közepébe rakták meg. A divat aztán ezt is általánosította, de hogy nem vált teljesen általánossá, mutatja a *6.* számú szárazajtai ház, mely az *5.* számú sepsiszentgyörgyi és a *4.* számú kisbaconi, ma is lakott házak analóg formája. Az utóbbi (*4*) régi állapota: a kemence a pincében, szája a konyhára nyílik, a pest mai helyére. A pest annakidején a nagyházban állt. A kemence ma szabadban, kis szín alatt, kémény nélkül, jobb oldalában kőből szeglet: szabad tüzelő. Fölötte a gerendáról üsthorog lóg láncon.



Pestalja, Kisbacon.



Szabad tüzelő a konyhában, Szárazajta. A kemence teste a nagyházban van.

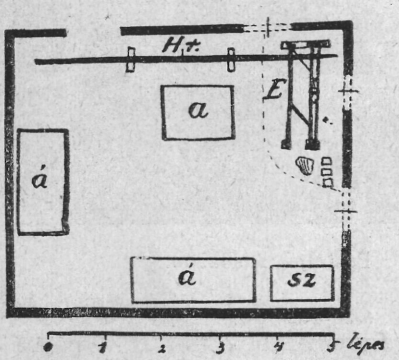
Lükő Gábor.

A veszprémi csutorás mesterség.

Kihalóban lévő s kevéssé ismert kismesterségeink között megérdemli figyelmünket a csutorások mestersége is. Örömmel fogadtuk tehát *Rhé Gyula* kollégánk figyelmeztetését, hogy Veszprémben még dolgozik egy 77 éves csutorás, (Illikmán György), akit érdemes lesz kihallgatni.

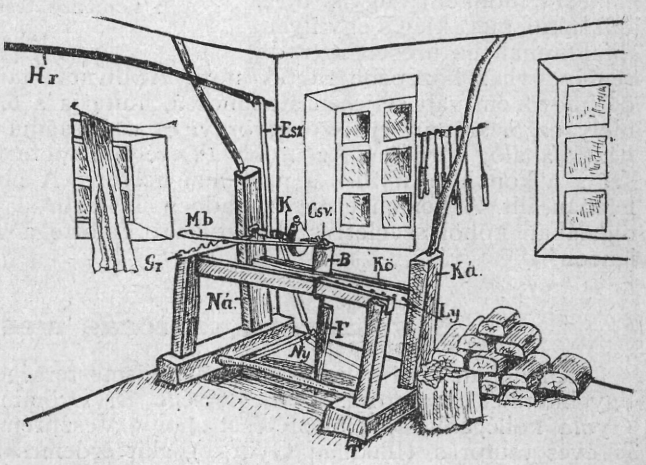
A csutora készítéséhez iharos és diófát használnak, de korábban legerősebbet lehetett csinálni tiszafából, mely anyagokat az erdőről hozott törzsökökben azonnal, nyersen feldolgozhatnak. A csutora mérete szerint kisebb-nagyobb darabokra vágják a törzsököket, illetőleg akkora lesz a

csutora, amekkorát a szétvágott darabok kiadnak. Általában kb. 30 cm hosszú, 20 cm széles és 10 cm vastag darabokra vágja a csutorás a törzsököket. Cirklivel leméri a csutora szélességét, azután lenagyolva belehelyezi a *csutoraeszterga*. A csutoraeszterga a csutorás lakásának ablak felőli szögletében foglal helyet (1. á.), a csupasz földön. Az esztergán belül, alul a föld, egy ásónyomra lemélyed. Ebbe áll bele a mester munka közben. A csutoraeszterga főrészei a talpa (2. á.), a talpában áll a bükk- vagy tölgyfából való nagy *ábroszfa* és a *kis ábroszfa*, melyeket egy durva rúddal erősít a mennyezet egy-egy gerendájához. Ezek az *ábroszfák* tartják az eszterga *középfáját*, amibe a *bagótőkét* helyezik a *csapvassal*. Ezzel egyirányban a forgási tengely másik oldalán van a somfából készült *körmös*, mely a csapvassal együtt tartja forgómozgás közben a csutorát. A forgómozgás nem folytonosan egyirányú körben történik, hanem egy teljes kört ír le előre és újra vissza, miközben a mester a *taszító vésőt* (4. á. 3.) rajta tartja a csutora felületén és lefaragja vele körben a fölösleges darabot. (Ezért nevezik Szatmárban az ilyen csutorásesztergát *hegedűesztergának.*). A mozgást a *nyomaté* lefelé való taposásával éri el. A nyomaté u. i. egy lánc által össze van kötve az *esztergaszíjjal*, amit felül az egész szoba hosszában áthúzódó, kb. 3—5 m hosszú, iharfából való *hajtórúd* végéhez kötve és kétszer a körmösre rácsavarva, feszesen tartanak. A szíjj húzása forgatja előre-hátra a körmöst és közvetve a belefoglalt csutorát. Hogy a *taszító* vésőt jobban tarthassa a mester, hozzáfogja bal marokkal a *markolóbothoz*, melyet szükség szerint lehet előbbre vagy hátrább helyezni a baloldalt fekvő *grádicsfába*. A markolóbot egy kis csappal van a végén a bagótőkébe ékelve. Esztergálás közben a mester a hátát az eszterga hátuljának veti s hogy jobban nekifeszülhessen a munkának segíti az eszterga hátulján szíjal felillesztett *feszítőfa*, melyet tetszés szerint lehet előre vagy hátra állítani, az eszterga közepén a középfa lyukaiba.



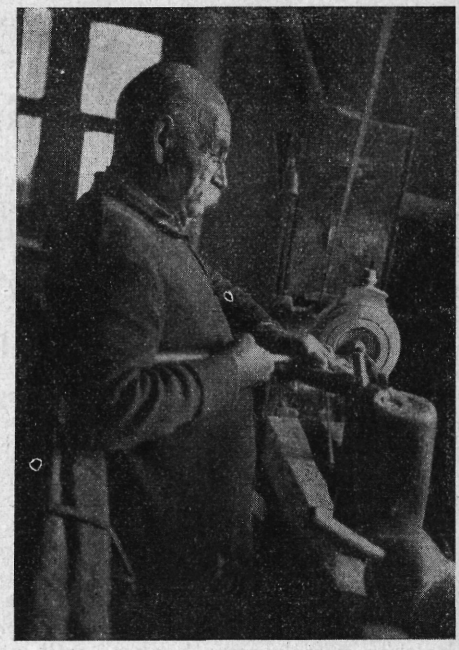
1. ábra. A csutorás műhely alaprajza. *E* = eszterga. *Hr* = hajtórúd, *a* = asztal, *á* = ágyak, *sz*, = szekrény.

Az esztergával a csutorát kívülről és belülről dolgozza ki a mester (3. ábra). Ehhez használt szerszámai (4. á.): az *esztergavésü*, ezzel öregöli le a csutorát; a *taszítóvésü*, amivel az



2. ábra. Csutora eszterga. *Hr.* = hajtórúd. *T* = talp. *Ká* = kis ábroszfa, *B* = bagótőke, *Ná* = nagy ábroszfa, *Kö* = középfája, *Csv* = csapvas, *Ny* = nyomaté, *F* = feszítő fa, *Esz* = esztergaszíj, *Mb* = markoló bot, *Gr* = grádicsfa, *K* = körmos, *Ly* = lyukak.

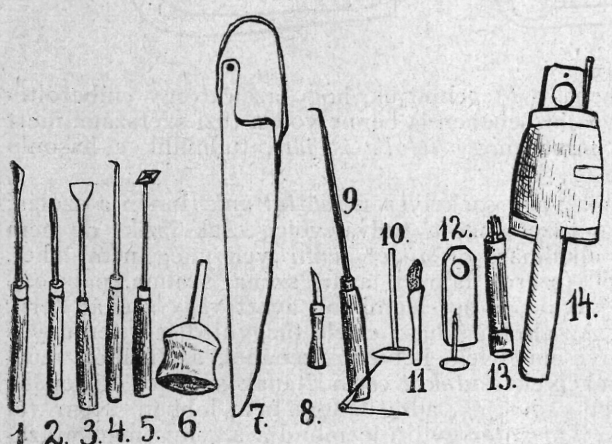
oldalát lepucolja, a *simítóvésü*, amivel a végén lesímítja. A csutora belsejének kidolgozásához más szerszámokat használ. Ezek legfontosabbika a hosszú, horgasélű *kotróvas*. Az *igazító vésüvel kell „föligazítani"* a csutorát, hogy belsejét kiszedhesse, de már előzőleg leüti az ujjnyi darab *csülköt*, ami a 3. ábrán, a csutora közepén még jól látható. A *szájjafuróval* átfúrja a száját, mígnem keresztüllyukad. A *méhelkéssel* lábainál és vállainál kipucolja. A leghosszabb szerszám a *kotróvas*. Ezzel szedi ki a csutora belsejét az oldalán képződő korongalakú nyíláson át olyan módon, hogy a csutorának előre s hátra való mozgatása közben a kotróvas horgas végét a lassanként kivájandó üregben benn tartja. A korongalakú nyílást, melyen át a csutora belsejét kidolgozza, végén egy pontosan beilleszkedő köralakú lappal bezárja. Ezt az oldalsó részt nevezik a csutora fenekének. (L. 5. ábra Fe.).



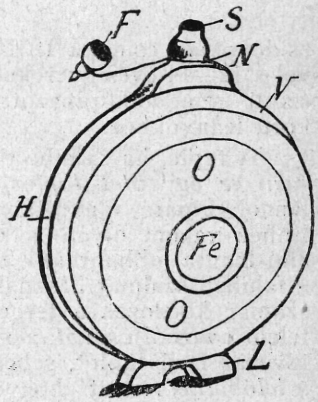
3. ábra. A csutora kidolgozása.

Kész állapotában olvasztott viasz és gyanta keverékével kiönti a csutorát, hogy a folyadék bele ne szivárogjon a csutora falába. A finomabb csutorát tiszta viasszal, a durvábbat csak gyantával önti ki. Egyébként a kettő keverékét használja a kiöntéshez.

A csutorához fedél (kupak) is jár. Ennek megmunkálására, a *bagótőke* helyére illeszti a *födelezőt* és a kupakot beletéve, kifúrja a *kotróvas-*



4. ábra. A csutorás szerszámai. 1. Igazító vésü. 2. Kerek vésü. 3. Taszító vésü. 4. Esztrega vésü. 5. Simító vésü. 6. Sulyok. 7. Feszítőfa. 8. Méhelkés. 9. Kotróvas és cirkli. 10. Kalapács. 11. Szerszámköszörűkő. 12. Födelező és furu. 13. Körmös. 14. Bagó tőke.



5. ábra. A csutora részei. *O* = oldala, *L* = lába, *V* = válla, *N* = nyaka, *S* = szája, *F* = födele, *H* = háta, *Fe* = feneke.

sal, kívül pedig az *öregelővel* lefaragja. A szerszámokat egy kis fanyélbe foglalt köszörűkődarabkával élesíti. A kész csutorákat, miután a szíjjártó kellőképen felszerelte, vásárokra viszik. A közönséges boroscsutorát pógár-emberek veszik, uraknak díszesebbeket készítenek, amit faragó emberek-hez küldenek kifaragtatni. Most Rátóton van egy ilyen csutorafaragó-ember.

Mai vásárokon már alig van kelete a csutorának, s az öreg Illikmán Györggyel kivész a mesterség Veszprémben, ahol a csutorások ősi fészke volt. A céh megalakulásakor, 1734-ben, 14 jó magyarnevű mester dolgozott.

Ébner Sándor.

Tapló, acél, tűzgyujtás.

Az udvarhelymegyei Siklódon így készül a *topló:* a jól fejlett taplógombát fejszével leütik, porhanyós *belit* kitisztítják s otthon száradni teszik. Ha teljesen kiszáradt, bottal puhára verik, azután főzik. Cserépfazékba *egy lapát hammut* tesznek, erre egy sor nagyobb darabra tördelt taplót; megint hamut, megint taplót, több rétegben; erre annyi vizet töltenek, amennyit magába vesz s azon felül is, hogy a szine víz legyen. Tűzhöz teszik s addig főzik, *ammíg jó féforrott.* Némelyek sokáig főzik, de tapasztalat szerint ez nem jó, mert annyi hamuzsírt vesz magába, hogy nedves időben *megereszkëdik.* Ha kihűlt, a taplót kiszedik, megszárítják, fejszefokkal puhára verik; ettől a hamu is kiszáll belőle. — A taplóhoz való kovát boltban vették, amíg kapható volt, az acélt inkább a kováccsal csináltatták. Ma a székelyek közt — a gyufán kívül, amely állami monopólium — minden gyujtószerszám tilos. De azért az acél-kova-tapló még él s acélok is készülnek. Az itt bemutatott két acél egyikét cigánykovács, másikát a helybeli



zsidókovács csinálta 1931-ben. — Megemlítjük, hogy azelőtt egy emberöltővel a 12—14 éves gyerekek lájbizsebében is benne volt a tüzi szerszám, mert szinte mindenik pipázott, mint ahogy *faluba is járt*, tudniillik a hasonló korú leányokhoz.

A tapló, ha rácsiholtunk, vagy székelyesen *ráüttettünk* (innen a szólás: *nem ér ëgy ütet toplót)* s tüzet fogott, tudvalevőleg csak izzik, de nem lángol. Pipára rágyujtani alkalmas, de *tüzet tënni* vele még nem lehet. Ehhez valami olyan is kell (száraz falevél, avar, széna, szalma, papiros), ami lángra lobbantható. Kintvaló ember leginkább avart vagy szénát kerít, a falubeli szalmát használ. Az alföldi juhász efféle tűzgyujtóját a tergenyés szamár hordozza a tergenye megfelelő helyén. Szénából, szalmából, megfelelő avarból *csóvát*, a székelyek *csutakot* csavarítanak s ennek közepébe téve az izzó taplót, sebesen *csóválják*, amíg lángra nem lobban. Nem *‚föl s lelóbálják'*, mint ahogy a *Tájszótár* gyüjtője mondja a *csóva* magyarázatául, hanem körben, mentől sebesebben forgatják. Így tudja Szalonta nagy etnográfusa, *Arany* is: „Senki sem állíthatja, hogy a *csóva* (összecsavart szalmacsutak) után származott volna a *csóvál* ige, melynek egész rokonsága *(csavar*, kavar, kever; *csűr-csavar*, csafar és fordítva *facsar)* mind némi kör- vagy csigaszerű mozgatásra utalnak; hanem miután az ige megvolt, nevez-

ték az elébb csak tűzgyujtásra, később *jelül* is használt szalmacsutakot *csóvának*, mint a melyet csóválni kell." *(Szalontai J. Nyr. 7 : 422.)*. Hogy Arany fölsorolt igéi etimológiai ‚rokonságban' vannak-e, most mellékes.

A *csóválás*, kivált ha a csóva nem egészen száraz s a csóválással kell elébb ki is szárítani, nem könnyű munka s inkább áll férfiak kezére. Az asszonyok dolga aztán, hogy a gerjesztett tüzet megőrizzék — a házban, mint a Vesta-szűzek a köztüzet — a templomban. *Kiss Lajos* írja a hód-mezővásárhelyi szegény emberről készülő (kéziratos) jeles munkájában: a kiskanászra „az öregbéres ráparancsolt: ki ne hadd hűlni a parazsat, mert akkor *csóválhatsz*. — Éjjel többször is tett a tűzre, mely szépen pislogott egész éjszaka. Ha pedig már nem akart rátenni, hideg pernyével betakarta s a parázs nem hamvadt el. Ha ki hagyta a kanász aludni a tüzet, akkor taplóba csiholt, azt szalmacsomóba dugta és elkezdte csóválni, míg lángra nem lobbant. Ha nem akart meggyulladni, teli tüdővel fújta." Néha keserves munka ez. Hogy a *csóválás* inkább férfidolog, az igének átviteles értelmű, táncműszókénti használata is bizonyítja. A táncban csak a férfi *csóvál (csovál)*. Aranynál a csóválás mindkét módjára, a *csóvál* ige mindkét jelentésére szép példa van. Sőt egy harmadikra is, amit később idézünk. A *Toldi szerelmé*ben (VIII. 10.) ezt olvassuk az öreg Bencéről:

> Majd míg fia dolgát végezi a lónál,
> Ő avart szed össze, abba tüzet csóvál....
> Így van ez ebédre, délre, uzsonnára....
> Isten tudja mikor vergődnek Budára.

Táncban azért csóvál a férfiember, hogy láng gyúljon a lángról, hogy ‚tűzbe hozza' táncbeli párját. Az errevaló buzdítást Szalontán még ma is hallani, kevésbbé a táncban, mert az már — magyari formájában — meghalt, hanem öreg emberek elbeszélésében: *csováld! csováld!* Él e szólással *Arany* is a magyar tánc ama fölülmúlhatatlan leírásában, amelyet *Öldöklő angyal*a IV. részébe illesztett bele:

> „Hajrá!" riad némely legény,
> A másik így: „csováld! csováld!"
> A harmadik dévaj pedig
> Egy „szembe szívem"-et kiált....

A *csováld* első szótagja tehát nem a versmérték kedvéért rövid. Az idézőjel is nyilván a szólás táncbeli szokásos alakját akarja jelezni, mint az ugyanitt szereplő „helyet!", „három a tánc", „szembe szívem", „hajrá!" szokásos szólások idézőjelezése is. — A nő időnként való táncbeli ‚kifordítása', ‚megforgatása', egy ujjon való ‚megperdítése', ‚megpörgetése', ‚megsirittése' stb. (v. ö. táncra ‚perdülni') a magyar tánc egyik jellemző stilisztikai figurája, a tánchangulat hullámzásában a magas pont, ‚hullámhegy', csúcs, a lobogó vér föllobbanása. A székely tánc ‚szavai' közül sem hiányzik az erre való buzdítás:

> Rug' ki! ne hadd magadot,
> Forgasd, forgasd párodot! *(Kriza: Vadr. 332.)*

Még közelebb áll az eredeti képhez ez a székely táncszó:

> Hajtsad, hajtsad mindaddig,
> Míg a szoknya langallik.

A tűzgyujtó csutakot is addig kell — nem ‚föl s lelóbálni', hanem — forgatni, amíg ‚langallik'. De a székely táncszavak idézetében még tovább is mehetnénk, sokkal közelebb állítva egymáshoz az eredeti és táncbeli (átvitt) képzetet, ha ez a művelet, ez a fölmutatás megbírná a — nyomdafestéket. De nem bírja meg. Térjünk tehát inkább vissza az asszonyokhoz. Megengedem, hogy asszonyok is tudnak tüzet csóválni, de egyszerű emberek közt jártomban sohasem láttam, hogy asszony így *tett volna tüzet.* Ha rászorult az ilyen tűzgyujtásra, inkább bízta 10—12 éves fiára. Annál inkább, mert nehéz ugyan a csóválás is, de még nehezebb a csiholás, mert a gyakorlatlan — s az asszonyok általában ilyenek — hamar *elveri a körmét.* Szívesebben fordult ahhoz a rendszerint tilos, mert veszedelmes módhoz, hogy máshoz ment tüzet kérni; a mi időnkben is, régen is. A tűz utcán való hordozásáért különösen a férfiak lobbantak haragra. Bár akadt a multban férfi, aki — legalább az asszony vádja szerint — ezért nem haragra lobbant. Veszedelmes időben, éppen Péter-Pál napja körül történt Csepregen, hogy Uj Orsik asszony Varga Mátyásékhoz ment tüzért: „az jelen valo 1639 esztendöben circa fest. sanct. Petri et Pauli apost., foguan az A-ra azt, hogi az A. ez J. aszont, mikor ezen *J. az A.-nak hazahoz ment tüzet kerni, es az pituarban tüzet kereset,* — parasznasagra keszeretette uolna, meli iambor es tisztessegbelj Chebelj mester ember leuen, ez gonoz, gialazatos, gonoz hirt-neuet ez A. dijaert feöl nem uett uolna, kiuannia annakokaert az A. hogi az J. nyeluen ualo gialazat teteleert meghbüntettessek . . ." (*Farkas:* Csepreg tört. Bp., 1887. 163. l.).

Erdélyben magyarok, székelyek, oláhok közt nem egyszer láttam, hogy az asszony, köténye alatt valamit rejtegetve, háza kapuja előtt széttekintget. Azt nézte (a székely asszony pedig *ügyelte),* hol füstöl a közelben valamelyik (kéménytelen) ház, honnan kérhetne tüzet. Köténye alatt a szenesfazék volt. Ahol, ha napjában egyszer is, de mindennap főznek, a tüzet lehetőleg nem hagyják kialudni, még nyáron sem, a szabad (füstfogós) tűzhelyen sem, még ha el is mennek hazulról. De különösen az egyfőzetű puliszkán néha napokig élő mezőségi oláh házban, ahol a tüzelőanyag is szűkösen van, nyaranta gyakran nincs tűz. Kérni kell tehát onnan, ahol van, ha a hatóság tilalmazza is, s ha félig-meddig szégyen is. Hozzák pedig kötényük alatt. Ugyancsak Csepreg történetében olvassuk, hogy „szintúgy tilos 5 frt és 25 bot- (vagy korbács-) ütés alatt *a szomszédoktól a tüz-kérés, és a cserepekben való tüzhordás".* (*U. o. 243. l.).*

A *tüzcsóválás* és *tüzkérés* szokása természetesen a gyermekjátékok világában is tükröződik:

A legkisebb fiú kenyeret kér s majszol;
Üszköt csóvál néha: tüzkígyókat rajzol.

Úgy, ahogy a nagyoktól látta a csóválást. Egész kerek játékká alakult a szomorúan emlékezetes eseteket okozó, tilalmas tűzkérés és tűzhordás a közismert:

Tüzet viszek, *ne lássátok,*
Ég a ruhám ne hagyjátok

vagy:

Tüzet viszek *ne lássátok,*
Ha látjátok, nem mondjátok

szavú gyermekjátékunkban.

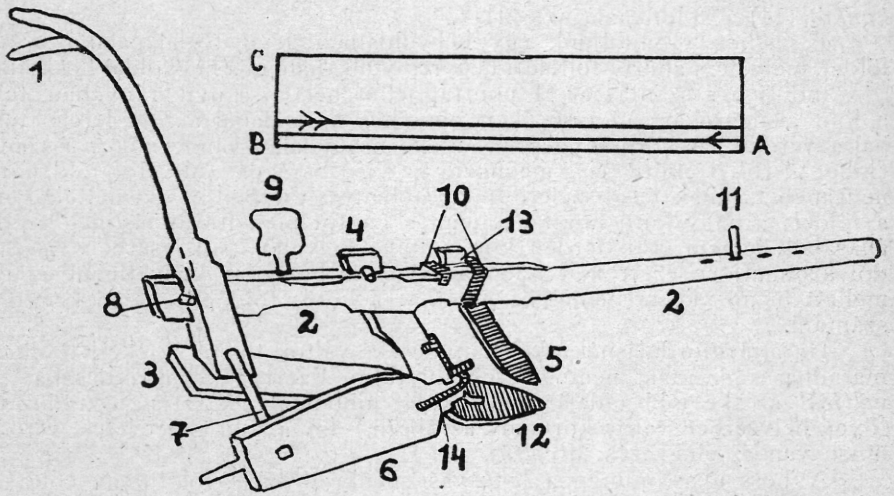
Viski Károly.

Székely faeke.

Bara Ignác György csíkszenttamási 59 éves székely ember a faekéről a következőket mondja:

A mostani emberek azt se tudják, mi a kín s a nyomorúság, ami régebben a szántással járt. A mostani ekét két gyenge ló vagy két tehén könnyen viszi, de régebben a faekét négy ökör is nehezen húzta. A nyomáson[1] háromszor szántottak: május végén ugaroltak, július végén forgattak és szeptemberben, Kisasszony napja körül, a megforgatott földet boronálták, elmagolták és a vetőmagot „alája szántották".

Mind a három szántást a faekével végezték, amelynek leírása a Venczel József joghallgató által készített rajzzal illusztrálva így következik:



Székely faeke és a szántás magyarázata.

1 = szarv, 2 = gerendej, 3 = fej, 4 = átlagköldök, 5 = hosszúvas. 6 = kormány, 7 = kormányláb, 8 = farszeg, 9 = fabot, 10 = kötővas, 11 = kakasszeg, 12 = lapos vas, 13 = váltószeg, 14 = kankó.

A faeke két főrészből áll: eke és taliga. Az eke főrészei: az *ekeszarv* (1), a *gerendej* (2), az *ekefej* (3), az *átlagköldök* (4), a *hosszúvas* (5) és a *kormány* (6). 1. Az *ekeszarv* a vízszintesen fekvő *ekefej* hátsó részében bevésve, hátrafelé kissé ferdén áll; alsó harmada alsó felében jobb- és baloldalt a *kormányláb* (7) befogadására alkalmas fúrt lyuk van; alsó harmada felső felében a gerendej befogadására készült véset van és felül az ember két keze számára fogásra alkalmas két szarvban végződik. — 2. A *gerendej* vízszintes állású, kemény- (bükk) fából készül; az ekeszarv említett vésetén keresztül ér; kiérő végén, közvetlenül az ekeszarv mellett, furat van, amelybe jó erős faszeg, az ú. n. *farszeg* (8) jár. A gerendejen az ekeszarv előtt néhány colra függőleges *furat van, amelybe a fabot* (9)

[1] A községi szántó határa két részre volt osztva; az egyik részt az első esztendőben, a másik részt a második esztendőben vetették. A bevetetlen mezőrészt mai napig is nyomásnak hívják.

nyelét szúrják. Ettől eléfelé: téglalap alakú, kissé alsó végével eléfelé ferdülő véset van az átérő és szeggel odaerősített *átlagkőldök* (4) számára. A gerendejen lévő következő furat a *hosszúvas* számára készült; trapézalakú lyuk, amelyet a tágulástól két, egymással szemben ferdén álló *kötővas* (10) óv. A gerendej elülső vége felé négy, függőlegesen fúrt lyuk van, melyekbe vadalmafából készült szeg, újabban vas *kakasszeg* (11) jár. — 3. Az *ekefej* hátrafelé kissé emelkedő deszka, mely tartja az ekeszarvát, az átlagkőldököt és amelynek elülső végére, a fejére húzzák a *laposvasat* (12). — 4. Az *átlagkőldök* összeköti az ekefejet a gerendejjel és első oldalán tartja a kőldökkel ellátott *kőldökvasat*. — 5. A *gerendej* említett trapézalakú vésetében helyezkedik el a hosszúvas, melyet a fabottal ütött egyszerű ékkel *(váltószeg)* (13) erősítenek a lyukba. — 6. A *kormánydeszka* keményfából készült, az ekefejjel hegyes szöget alkotó, lapjával függőlegesen álló deszka, melynek oldalából láb, a kormányláb (*s*) áll ki, amely pontosan illik az ekeszarv legalsó részén fúrt lyukba. Az orrán lévő *vaskankót* (14) a kőldök alá akasztják.

A szántás. Gondoljunk egy hegyoldalban lévő, téglalapalakú szántóföldet, mely nem alulról fölfelé a hegyre nyúlik, hanem a hegyoldal hosszában.

Induljon a szántás az *A* ponttal jelölt helyen a nyíl irányában, tehát a föld alsó szélén. Az első ekenyomnál, a barázdánál a föld lefelé, tehát balra vetődik. A kormánydeszka az eke bal oldalán van. Amikor a szántóember *A*-tól *B* pontig ért, meghúzta az első barázdát. Mivel a föld lejtős, nem mehet annak felső szélére, mert abban az esetben az eke felfelé vetné a földet; a nagy lejtő miatt azonban a hantot nem fordítaná meg eredeti állásából, hanem csak ferdén kimozdítaná helyéből (sok esetben vissza is dől azonnal) és ezért kénytelen a második barázdát közvetlenül az első mellett húzni. Tehát menet is, jövet is, a lejtős föld alsó felén kénytelen szántani.

Ha a megfordulásnál a kormánydeszka változatlanul az eke bal oldalán maradna, a szántást nem lehetne folytatni. Ezért a kormánydeszkát *„átváltják"* az eke jobb oldalára s kankóját jobboldalt akasztják a kőldök alá. (Ilyen helyzetben van a kormány az ábrán.). Így a föld ismét lefelé vetődik. Innen van az elnevezés: *átváltás.*

A hosszúvas mindig a laposvas ellenkező széle fölött egy colra áll, mint amelyik oldalon a kormánydeszka van. A hosszúvas felül mindig a váltószeggel szorítódik, melyet egyszer a hosszúvas jobb, máskor a bal oldalába ütnek.

Domokos Pál Péter.

BEÉRKEZETT KÖNYVEK.

Sitzungsberichte der Kais. Akademie der Wissenschaften in Wien. LIV. *Dr. L. Lach:* Gesänge russischer Kriegsgefangener. I. Band: Finnisch-ugrische Völker, 1. Abt. Votjakisch syrjänisch und permiakische Gesänge, 1926. — LV. *Dr. R. Lach:* Gesänge russischer Kriegsgefangener, III. Band: Kaukasus Völker. 1. Abt.: Georgische Gesänge. Wien, 1928. — LVI. *Dr. R. Lach:* Gesänge russischer Kriegsgefangener, I. Band: Finnisch-ugrische Völker, 3. Abteilung: Tscheremissische Gesänge. Wien, 1929. — LVIII. *Leo Hajek:* Das Phonogrammarchiv der Akademie der Wissenschaften in Wien von seiner Gründung bis zur Neueinrichtung im Jahre 1927—1928. Wien, 1928. — LIX. *Leo Hajek:* Die neuen Aufnahmeapparate des Wiener Phonogrammarchivs. — LX. *K. M. Klier:* Bericht über phonographische Aufnahmen österreichischer Volksmusik. Wien, 1929. — LXII. *S. F. Nadel:* Marimba-Musik. Wien, 1931. — LXIV. *Dr. L. Hajek:* Beiträge zu einer methodischen Verwertung von Sprechmaschine und Schallplatte. Wien, 1931.

Dr. Sigmund Exner: Katalog I. der Platten 1—2000 des Phonogrammarchives der Akad. der Wissenschaften in Wien. Wien, 1922.

Viski Károly: Gravures sur bois populaires roumaines de Transylvanie. Budapest, 1931.

Lud Slowiański. Tom. I. zeszyt 1. Kraków, 1929. Tom I. zeszyt 2. Kraków, 1930. Tom II. zeszyt 1. Kraków, 1931.

Magyar Nyelvőr 1928., 1929., 1930. évf.

Társadalomtudomány (szerk. Szombatfalvy György). Budapest, 1928 (VIII) 3—5., 1929 (IX) 1—4., 1930 (X) 1—6.

Föld és ember (szerk. Kogutowicz Károly S. Szeged, 1929 (IX) 1—6, 1930 (X) 1—2.

Wiener Zeitschrift für Volkskunde (szerk. A. Haberlandt). Wien, 1928 (XXXIII), 1929 (XXXIV).

Sociedad Española de Antropologia, etnografia y prehistoria Tomo IX. Año 1930 Cuadernos 2º I 3º.

P. C. Morán: Arte Popular, Madrid.

Dr. Netoliczka Lujza: Muzeul Etnografic al Ardealuluj din Cluj. (Megjelent a „Boabe de Grâu" c. folyóiratban. Anul II. Noul 5. Mai 1931. Bukarest, 1931.)

N. Bartha Károly dr.: Magyar Néphagyományok. Debrecen, 1931. Debreceni T. I. tud. társ. I. oszt. kiadv. V. k. 2. sz.

Fehér Géza: A bolgár-török műveltség emlékei és magyar őstörténeti vonatkozásaik. Archaeologia Hungarica VII. Budapest, 1931.

Jahrbuch des Nordischen Museums und Skansen, 1931.

Durchbrochene Leinenstickereien. Bibl. D. M. C. — Mulhouse.

Papers of the Peabody-Museum of Amer. Archaeol. and Ethnology, Harward University. Vol. I. No. 1—6. Vol. II. Vol. III. No. 4. Vol. IV. No. 2.

Memoirs of the Peabody-Museum etc. Vol. I. No. 1—2.

Mémoires de la Société Finno-ougrienne LX., LXI.

Jan Falkowski: Narzedzia rolnicze typu rylcowego, Lwow, 1931.

Dr. A. Fischer: Zarys etnogr. wajew. Lubelskiego. Lublin, 1931.

Dr. A. Fischer: Etnogr. Stoviańska zeszyt pierwszy Potabianie. Lwow-Warszawa, 1932.

MÚZEUMI HIREK.

Néprajzi Múzeumunk az 1931. év III. és 1932. év I. negyedében 511 drb tárggyal gyarapodott. Ebből vétel 484, ajándék 27 darab. A vételek részletezése: ruházat és női kézimunka 1, szövés-fonási tárgy 7, házi használati tárgy 27, gazdasági eszköz 6, halászati tárgy 3, kerámiai tárgy 11, fényképlemez és kép 415, rajz 19 darab. Ajándékozott: Báró Szalay Gábor 1, Sós László 1, Palotay Gertrúd 1, Fényes Dezső 2, Lükő Gábor 12, M. Kiss Lajos 6, Altmann Andor 1, Deák Mihály 1 darabot. Ezenfelül a Veszprémvármegyei Múzeum ajándékozott 31 darab koponyát és egy csontvázat s a m. kir. pénzügyminisztérium 15.847 darab kataszteri térképlapot.

Könyvtári szaporulat 110 kötet, ebből vétel 2, ajándék 84, csere 24 kötet. Ajándékozott: Bátky Zsigmond 20, N. Bartha Károly 1, Netoliczka Lujza 1, Első Magyar Serfőzde 1, Bibliothek D. M. C. — Mulhouse 1, Néprajzi Társaság 1, A. Fischer Lemberg 4, Honti János 2, Gaál István 1, Szilády Zoltán 2, † Biró Lajos 4, Pécs-Baranyamegyei Múzeum Egyesület 1, Déri-Múzeum Debrecen 1, Veszprémvármegyei Múzeum 1, Belgrádi Múzeum 1, Latjha László 1, Fényes Dezső 1, Viski Károly 1, Szendrey Ákos 1, M. N. Múzeum Állattára 29, M. N. Múzeum Főigazgatósága 7 kötetet. Látogatók száma 5805.

ANZEIGER

XXII. JAHRG. DER ETHNOGRAPHISCHEN ABTEILUNG DES UNGAR. NATIONAL-MUSEUMS 1932 II. HEFT

Seite 37—54. VISKI, K.: *Urfischerei in Tihany (Balaton-See).* Aufzeichnungen über die einstige Fischerei. 1. = Haus der Fischergilde. 2. = Zunfttruhe. 3. = Zunftkrüge. 4. = Flügelzugnetz mit Beutel. 5. = Netznadel. 6—8. = Knotungen des Netzstrickes. 9. = Einbaumkahn. 10. = Netzschwimmer. 11. = Signale, die Anwesenheit der Fische betreffend. 12. = Zugfeld. 13—18. Geräte der Eisfischerei. 19. = Gabel.

Seite 55—68. VAKARELSZKY, KR.: *Herkunft und Klassifizierung der Erntesicheln.* 1. = Jungsteinzeitliche Sicheln. 2. = Sicheln aus der Bronzezeit. 3. = Mittelalterliche Sicheln. 7. = Bulgarische Sicheln. 8. = Mähen mit gezähnten Sichel, dessen Spitze gekrümmt ist.

Es gibt Sicheln aus der jüng. Steinzeit, Bronzezeit, Eisenzeit. Die steinzeitlichen sind zumeist gezähnt und reichen bis zur Eisenzeit. Die Sicheln aus der Bronzezeit sind zumeist glatt, die eisenzeitlichen gezähnt und glatt. Es gibt daher zwei Grundtypen, — natürlich mit vielen Formvarianten, — u. zw. gezähnte und glatte. Das wesentliche Kriterium aber ist nicht dies, sondern der Umstand, dass die Klinge der gezähnten eher offen, die der glatten stark gekrümmt ist, denn mit jenen wird mit der ganzen Länge das Getreide *gesägt,* mit diesen aber *schneidet* man (mit verschiedenen Teilen der Schneide) die Stiele. Diese beiden Typen entstanden ganz unabhängig voneinander und tauchen jederzeit zusammen auf.

Die bronzezeitlichen Sicheln mit glatter Klinge sind Nachfolger der glattschneidigen Steinsicheln. Bei den bronzezeitlichen, mit gekrümmter Schneide, kam schon eine neuere Technik zur Geltung. Aus diesen entwickelten sich die verschiedenen Haumesser, bei welchen die Arbeitsmethode dieselbe ist. Die mit Griff versehenen Steinsicheln setzen sich durch die ganze Bronzezeit bis in die Eisenzeit fort.

Die glattschneidigen, stark gekrümmten Sicheln werden heute fast ausschliesslich auf den von Slawen (Nord- u. Südslawen) bewohnten Gebieten vorgefunden. Diese gehen in die kurzstieligen Sensen (halben Sensen) über. Die wenig gekrümmten Sicheln mit gezähnter Schneide kommen heute auf einem viel grösseren Gebiet vor, als die glatten. Im Mittelalter waren sie in ganz Europa gebräuchlich und auch die Altindoeuropäer kannten sie. Die ungarischen gezähnten Sicheln aus der Zeit der Landnahme und die gegenwärtigen, mit gerader Schneide (an ihren beiden Enden gekrümmt u. nicht gezähnt), sowie die in Szentes ausgegrabenen Sicheln, zweifellos hunnischer Abstammung, sind der Form nach nahe verwandt. Dies lässt die auch durch geschichtliche Daten unterstützte Feststellung als wahrscheinlich erscheinen, dass diese übereinstimmenden Züge mit einander im Zusammenhange stehen und irgendwelche Volksüberlieferung wahren. Die Krümmung der Spitze, was auch bei bulgarischen Sicheln vorkommt, ist sehr alten Ursprunges u. bezweckt, dass man dadurch mehr Aehren zusammenfassen könne. (Abb. 8.)

Seite 68—75. SZABÓ, K.: *Viehglocken der Hirten von Kecskemét.* (Für Pferde, Rinder, Schafe, Schweine.)

Seite 76—81. LÜKŐ, G.: *Feuerstätten und Häuser im Széklerlande.* (Kom. Háromszék.) S. 79: 1. 2. 3. 4. = Hirtenhütten. F = Feuer. S. 79. u. 80. 1—7: a = Küche, b = Haus, c = Laube, d = Keller, e = Kammer, f = Schuppen, g = Sommerküche, reines Viereck = Feuerstatt, schraff. Viereck = dessen alter Platz, reiner Kreis = Backofen, schraff. Kreis = dessen alter Platz.

Seite 81—84. ÉBNER, S.: *Die Anfertigung der hölzernen Feldflaschen in Veszprém.*

Seite 84—86. VISKI, K.: *Feuerschwamm, Stahl und Feuererzeugung durch Schlagen in Siebenbürgen.* (Kom. Udvarhely.)

Seite 87—88. DOMOKOS, P. P.: *Wendepflug und Pflügen im Széklerlande.* (Kom. Csik.)

Seite 88—89. Eingelaufene Bücher.

Seite 89. Musealnachrichten.

Seite 90. Anzeiger. (Deutscher Auszug.)

A szerkesztésért és kiadásért felelős: Dr. BÁTKY ZSIGMOND.

Kir. Magy. Egyetemi Nyomda. 1932. Budapest VIII, Múzeum-körút 6. sz. (F.: Czakó Elemér.)

A MAGYAR NEMZETI MÚZEUM NÉPRAJZI TÁRÁNAK
XXIV. ÉVFOLYAM **ÉRTESÍTŐJE** 1932. 3—4. FÜZET

A palóc „fakanál".

Az egy darab fából faragott és tarisznyára fölcsatolható vízmerítő csészét, amelyet a szakirodalom *csanak* vagy *kapinya* néven tart nyilván, a keleti palócság *fakanál*-nak nevezi. Ez a palóc fakanál, szerkezetét nézve, semmiben sem különbözik azoktól a vízmerítő facsészéktől, amelyeket *Bátky* összefoglaló művében[1] Gömör, Hont, Nógrád és Heves megyékből, tehát a palóc-felföld területéről közölt. Legföljebb alak és díszítés tekintetében találunk az egyéni vagy helyi ízlésnek megfelelő apró eltéréseket. Hogy ezekkel a fakanalakkal, amelyeknek néhány jellemző darabját alább bemutatom, mégis foglalkozni kívánok, annak oka az, hogy a vízmerítő facsészék faragásának kielégítő magyarázatát a szakirodalomban nem találjuk. Az, amit pl. *Malonyay* errevonatkozólag itt-ott elmond, egyáltalában nem alkalmas a kérdés tisztázására.[2]

A borsodi Bükk-hegység nyugati, erdős, ligetes nyúlványain és az Eger-, Szilvás-, Bán-patakok völgyeiben lakó palócságnak — sőt már barkóságnak — tarisznyájáról ma sem hiányozhat a többé-kevésbbé díszes fakanál. Ezeket a fakanalakat csaknem kivétel nélkül pásztorok faragják, akik egyéb holmik faragásában is jeleskednek. (Mikófalva környékén, *Herman Miklós* mikófalvi közgazdász fáradozásainak eredményeképen, a fakanálfaragás valóságos reneszánszát éli!) A magyar népi faragás emlékeinek kutatása közben két ízben is, 1930-ban és 1931-ben, látogattam meg őket, akik közül különösen a mikófalvi Dobogó-tanyán legeltető öreg juhász, a 76 esztendős *Víg András*, az egercsehii Csónakkút-majorban lakó „bacsu" (juhászszámadó!), *Berze István*, fiával: *Berze Jani* juhászbojtárral és a szilvásváradi községi kondás, *Német Varga Ferenc*, tudtak értékes felvilágosításokat adni. Főképen nekik köszönhetem, hogy a tárggyal kapcsolatban fölmerült minél több kérdésnek végére járhattam.[3]

*

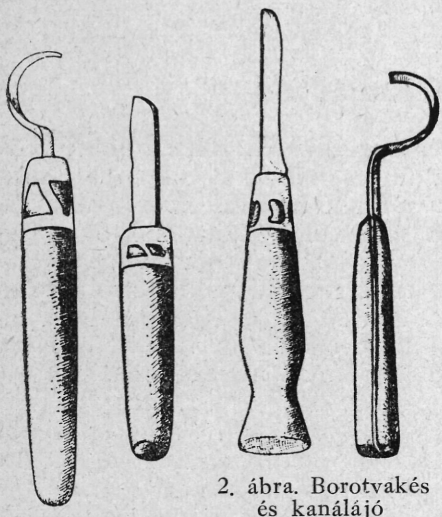
Nem mindegy, hogy milyen fából készül a fakanál. A faragó pásztornak ösmernie kell minden jó és rossz tulajdonságát annak a fának, amelyből faragni akar. *Víg András*, mikor megkérdeztem tőle, hogy milyen fából van a kanala, így válaszolt: — „Iharfából. Verőn nőtt fell, ojjan kemény, akar az acél". (Verő = a hegynek, dombnak verőfényes, napos oldala.) Ha a pásztor kiválasztja az

[1] *Dr. Bátky Zsigmond:* Pásztor ivópoharak. Budapest, 1928. („A Magyar Nemzeti Múzeum Néprajzi Gyüjteményei", VI. köt.)

[2] *Malonyay Dezső:* A magyar nép művészete. III. köt., 159., 251. és V. köt., 300. l.

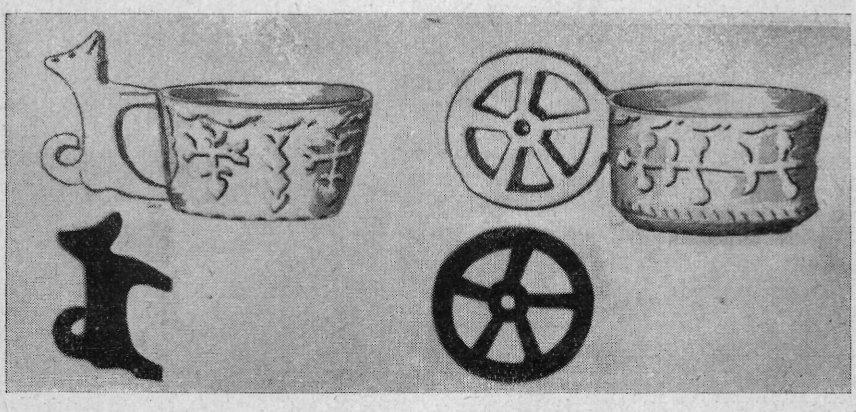
[3] Itt mondok köszönetet *Herman Miklós* úrnak is, aki utaimban szakavatott kalauzom volt!

erdőn, ligeten, gyümölcsösben a kedvére való fát — leginkább az iharé és szilvafát kedvelik — és annak megszerzésén is túl van, a fa derekát kisebb szeletekre elfűrészeli és amennyiben a szeletek elég terjedelmesek, azokat baltával föl is négyeli. A fadarabokat azután fölrakja a mestergerendára, elrejti a „pad"-on (padlás!), vagy őrzi a faragókamrájában, mert a módosabb pásztornak ilyen is van. A fadarabok félévig, esztendeig is hevernek, száradnak rejtekhelyükön, amíg végre kés alá kerülnek. Ez a kés a faragókés, amely rendszerint elhasznált vagy törött borotvapengéből készül, miért is *borotvakés* a neve. A borotvakést minden faragó pásztor maga szerkeszti össze, hogy a „kezére álljon". Fa-, csont-, szaru- vagy agancsnyelet farag, amelynek vastagságát és hosszúságát kezének „fogás"-ához szabja. Ebbe a nyélbe tolja bele a borotvapenge nyeles részét és hogy a penge faragás közben ne mozoghasson, a fölösleges réseket forró cinnel, ólommal kiönti. Ugyancsak cinnel, ólommal önti be a fanyél felső részén vésett cifrázatokat, hogy az öntvény a nyél szétrepedését megakadályozza.



1. ábra. Kanálájó és borotvakés.

2. ábra. Borotvakés és kanálájó (utóbbi balkezes embernek való).



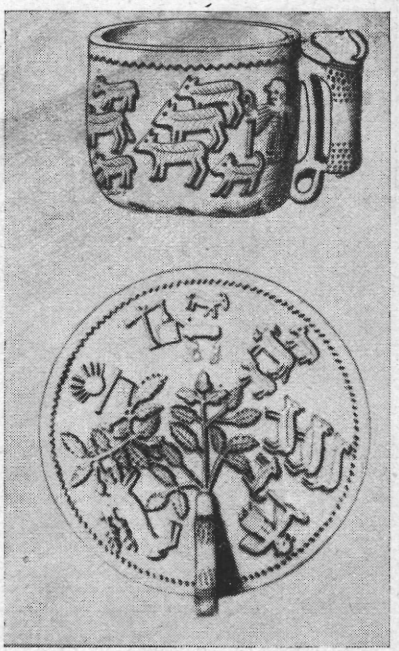
3. ábra. *Német Varga Ferenc*-féle fakanalak a hozzávaló bőrmintákkal.

Mikor a kanálnak szánt fadarab a borotvakéssel való „nagyolás"-sal körülbelül eléri a kívánt méretet, a síma felületeken a kanál csészéjének és fülének körvonalait kell „kijelölni". A csésze körvonalainak kijelölése cirkalommal történik akkor, ha a száj kerek

lesz. Ha azonban a faragó a szájat szív- vagy tojásidomúnak szánta, akkor a síma felületre szív- vagy tojásidomúra szabott bőrdarabot fektet és azt hegyes árral vagy ceruzával láthatóan körülhatárolja. Ugyanígy történik a kanál fülének, vagyis fogójának kijelölése is. A tarisznyában, ládában, asztalfiában hevernek a fül bőrből készült mintái, amelyekből egyet, amelyikhez éppen kedve van, kiválaszt és ráfektet a felületre, hogy a fül körvonalait kijelölje. Arra a kérdésemre, hogy a kanál fülét minta nélkül talán nem is tudná megfaragni, *Német Varga Ferenc* így válaszolt: — „De meg tudnám!



4. ábra. *Víg András*-féle fakanál egyik oldalának és fenekének képe.



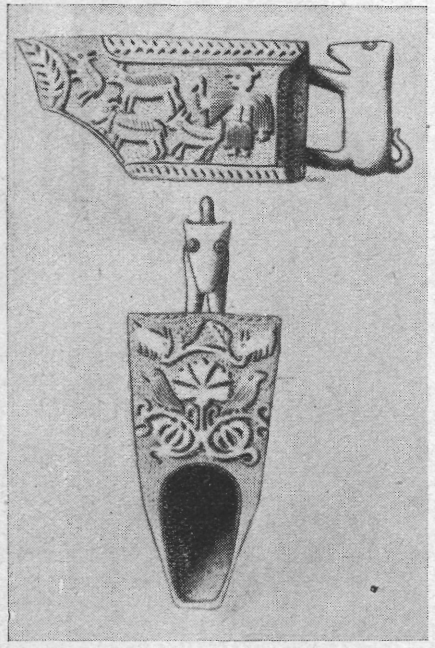
5. ábra. *Berze Jani*-féle fakanál egyik oldaláról nézve és a díszítés kiterített rajza.

Azonban a mintával gyorsabban megy a dolog és nem is tévedhet az ember. Ha valahol meglátok egy takaros kanálfület, mindjárt mintát veszek róla valami elhasznált csizmaszárból való bőrdarabon. A mintáimból most csak kettő van itthon, ez a „kerék", meg ez a „puli", a többi kölcsönben van egy juhásznál, azok között „őz" is van."

A kijelölés után tovább folyik a nagyolás mindaddig, amíg a kanál csészéjének és fülének végleges körvonalai ki nem bontakoznak. Mikor a kanálfaragó idáig jut, rendszerint elvégzi a kanál külső díszítését. Mindenekelőtt véglegesen megfaragja a fület, amelyen minden körülmények között kell akkora lyuknak vagy áttörésnek lenni, hogy rajta egy ujjnyi széles csatos szíjat át lehessen bujtatni.

Ennek a csatos szíjnak rendeltetése az, hogy vele a kanalat a tarisznyaszíj rézkarikájához lehessen csatolni. A fakanál tehát a bőrtarisznyát viselő palóc nép körében ily módon mindig „kéznél van."

Ha a kanál füle gondos és díszes faragásmunka, akkor még gondosabb, díszesebb a kanál csészéjének külső oldala, amely díszekkel teljesen be van borítva. A díszítés módja a lapos dombormű (basrelief!), a díszítőelemek pedig az egész palócföldön kedvelt minták:



6. ábra. *Berze Jani*-féle fakanál egyik oldaláról és felülről nézve.



7. ábra. Fakanál csatos szíjjal.

cserfalombból, virágokból, kútból, csillagból, juhokból, sertésekből, pásztorból, vadászból alkotott csoport. De beszéljenek maguk az itt bemutatott kanalak!

A *Víg András*-féle kanálon a fül elstilizált kosfej, amely makkot tart szájában. A kanál oldalán és fenekén látható elstilizált virágdíszek a régi ködmönök bőrapplikációira emlékeztetnek. A kos szembogarát bevert vörösréz drótszegek jelzik. — *Berze Jani* a magafaragta, kerekcsészéjű kanál díszeit így magyarázta: — „A kanál füle kost formáz, amint a hídon áll. A kanál csészéjének szája körül *kicakkolás* van. A cakkolás alatt mezőben áll a juhász, kezében a kampó; előtte a puli, meg a nyáj, amint az itatókút felé haladnak. A kútnak van ágasa, géme, ostorfája vödörrel, kávája, itatóvályúja. A kút és egy cserlomb között, de a bérc fölött, a nap képe. (A bérc az a vastag vonal a nap képe alatt!) A cserlombról éppen

egy szarvas tépi a makkot, de a lombon még egy vadgalamb is ül. A kanál feneke is cserlombbal van borítva. A kút itatóvályúja alatt a nevem kezdőbetűje: *B. J.*" — A másik, szokatlan formájú, hosszúkás, csónakorrú fakanál díszeiről ezeket mondotta: — „A füle pulit formáz. A csésze szája körül, a fedőrészen, két nyúl valami cserjének lombját rágja, alattuk van egy *galambos rózsa* (két galamb ül a rózsabokron!) A közöket bicskaheggyel szurkáltam meg. A csésze oldalán felül is, alul is *kicakkolás* van. Az egyik oldalon az évszám — 1930 — után a juhász, kezében kampóval, amint a mezőn a juhokat legelteti, a másik oldalon cserlomb. A kanál orrán *leveles tulipánt*, meg három *rozmaringszál*. A fenéken, kicakkolások között, a nevem, így: *Berzi Jani.*" — A kanálon a nyulak, a galambok, a juhász, meg a juhok szemét egy-egy bevert sárgarézdrót jelzi. Arra a kérdésemre, hogy ezt a kanalat miért faragta ilyen formájúra — talán látott már ilyent valahol? — így válaszolt: — „Nem láttam sehol, csak úgy, magam kedvébül faragtam ilyenre."



8. ábra. *Berze Jani* fakanalat farag. (*Hermann Miklós* felvétele.)

Visszatérve a kanál faragására, a fül és a csésze földíszítése után következik az igazi türelmi munka, a kanál csészéjének kivájása. A kivájás a *kanálájó*-val történik; ezt a szerszámot *kanálásó*-nak, *görbekés*-nek is mondják. A kanálájó elhasznált bicskapenge, amelyet vájásra alkalmassá rendszerint a falu kovácsa alakít. A nyél és a fölerősítés módja teljesen olyan, mint a borotvakésnél. — „Az ájásnál — magyarázta *Német Varga Ferenc* — nagyon kell vigyázni, nehogy az ember a kanalat átájja. Ájás közben a kanalat szalonnazsírral kenegetem, hogy idő előtt meg ne hasadjon. A kanál leginkább akkor hasad meg, ha a szabadban dolgozok rajta, a szél meg fúj." (Meg kell jegyeznem, hogy *Német Varga Ferenc* „balog", azaz balkezes s mint ilyen, balkézre való kanálájót szerkesztett magának, olyant tehát, melynek éle a jobbkezes kanálájó élével szembefordul.)

A pásztorság a maga használatára több fakanalat is tart. Egyet a tarisznyára csatolva, a többit otthon, tartaléknak, mert a fakanalak nem hosszú életűek, legjobban az időjárás eszi őket; nagy melegben könnyen megrepednek. Az, aki nem tud vagy nem ér rá kanalat faragni — rendszerint erdőőrök, vadőrök, mezőőrök, erdőirtók,

vadászok — pénzért, cserebere útján, legjobb esetben barátságból szerez a faragó pásztoroktól fakanalat. A jó kanálfaragónak messze földön híre van, munkáit jó pénzért elviszik. Egy-egy gondosan, díszesen faragott, mindenképpen alkalmatos fakanálért nagy árat fizetnek. Nem csoda! Az ilyen kanál hónapokig készül és raktár nincsen belőle. Mert a palóc pásztor szeme is elsősorban a gondjaira bízott jószágon van és csak mellékesen farag, ha éppen ideje, vagy — kedve van hozzá.

Befejezésül még csak annyit, hogy a palóc azt a fakanalat, amit étkezéshez használ és a konyhájában a „kanáltartó"-ban tart, szemben a vízmerítő fakanállal — *tót kanál*-nak nevezi.

Madarassy László.

A jószág jegye és billege Kecskeméten.

Bármennyire meg tudta is különböztetni a pásztor a kezére bízott jószágot neméről, koráról, színéről, szarvállásáról és egyéb testi tulajdonságairól s ha volt is olyan számadó öregbojtár, aki a számadása alatt lévő ezer magyarfajta marha közül is ki tudta választani bármelyik gazda jószágait s ha a jó juhász egyenként kampóval kifogta is a nyájból a kívánt juhokat, a gazdák mégis ősidők óta jegyezték, billegezték jószágaikat. Ha a jószág elveszett, elkóborolt, elszakasztották, elkötötték vagy elhajtották, e jegy és billeg alapján keresték, ismerték fel s bizonyították tulajdonukat. Ha a pásztor dögöt jelentett, bőrrel volt köteles számolni s a jegyről, billegről bizonyosodott meg a gazda, hogy az ő jószágának bőrét szolgáltatták be.

A jószág jegyzése, billegzése emberemlékezet óta nagypéntek napján történt. Az idő is ekkor volt a legalkalmasabb, mert a jegyzés, billegzés okozta seb még békén begyógyulhatott a kiverés idejéig, másfelől a nagypéntek olyan félünnepféle lévén, cseléd, béres, pásztor összejöhetett annak elvégzésére, munkamulasztás nélkül. A nagypénteki jószágjelzés, billegzés s az ezzel együttjáró herélés és csikónyírás, ha nem is ment különösebb ünnepségszámba, de mivel e napon egyéb gazdasági munkát nem végeztek s mivel ilyen alkalommal a gazda gondoskodott ételről, italról, a szegényember előtt ért ez a nap annyit, mint egy közönséges vasárnap, ha nem többet.

Ma is nagypéntek, a jószágbillegzés napja. Ezen a napon az egyik tanyára verik a fiatal, egy év körüli marhát, ide vezetik az éves csikókat, idejön a juhász is a bárányokkal. Összegyűl a cselédség, a pásztor. A gazda pedig ládafiából, kamrából előkeresi jegyverő szerszámait, billegzővasait, ételt és bort készít s jókor reggel fiatalabb gyermekeivel, kiknek igazán mulatság a billegzés körüli segédkezés, mint tüzelés, vasak melegítése, bárányfogdosás stb. — kocsira ül és kimegy a tanyára. A tavaszi párás föld szagát hordozza már a szellő. Itt van a gólya, a fecske. A bíbic fészket kapar, a jószág kibőg az új mezőre.

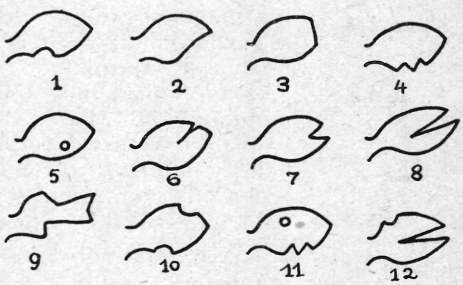
Megérkezve, kezdődik a munka. Az akolbavert egyéves marhákat egyenként fogják ki. Ügyesebb pásztor elkapván a szarvát, kötéllel elrántja, eldönti s a gazda a tüzes vassal combjára, farára, ritkábban nyakára vagy pofájára, esetleg szarvára rányomja billegét. Néha egy-egy másféléves szilaj bika lerázza ugyan magáról az embereket, de azért megy a munka, a pásztorok értik a mesterségüket.

A lovak billegzése már egyszerűbb. A csikókat akol oldalához, istálló fala mellé vezetik, a félősebbeknek szemét befogják s úgy nyomják rá a billeget. A csikó finom szőrét hirtelen leégeti a tüzes vas, de a marha nagy szőrének elégetéséhez idő szükséges, azért kell azt lefogni. A billegzés helye a csikóknál szintén a combja, fara vagy lapockája, esetleg a nyereg alatti része, kivételesen nyaka vagy pofája.

A sütött sebhelyet avas szalonnával vagy mécs-zsiradékkal kenik be, hogy nagyon ki ne cserepesedjen, ki ne varasodjon. Ha a pusztára kivert marha hegedő billegsebét a szarka, hátára repülve kikezdi, a pásztor lágy marhatrágyával keni és gyógyítja.

*

A tüzes vassal sütött bélyegeknél még ősiebbeknek kell tartanunk a jószág fülén ejtett jegyeket. Bár bizonyítani nem tudjuk, ezek a jószágtenyésztő magyarság őskoráig is visszanyúlhatnak. A füljegyek egyszerűbbek, apró szerszámmal, bicskával, ollóval készülnek. Maradandóbbak, nem növi be őket esetleg a nagy szőr, készítésükhöz nem kell kovácscsinálta sütővas. Használatuk általános minden jószágon: marhán, lovon, juhon, szamáron, disznón egyaránt. E füljegyek családokhoz, nemzetségekhez voltak kötve, így a Deákok jószágainak a bal füle volt nyilas, a Szappanosok jószágainak a jobb füle volt fecskefarokra kivéve stb. A jegyzés után a fülön ejtett sebeket hamuval szórták be.

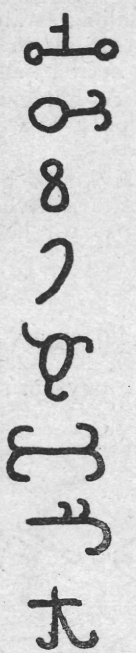


1. ábra. Juh füljegyek.

Bitang-jegyzőkönyveinkben fönnmaradt bejegyzések alapján nyolc alapjegyre vezethetők vissza ezek a füljegyek: 1. A fülből egy darab ki van véve. 2. A fül fel van csapva. 3. Csonka, vagyis a fül hegye le van vágva. 4. Csipkésre van kivéve. 5. Lyukas. 6. Hasított. 7. Fecskefarokra van kivágva. 8. Nyilas. Az iderajzolt fülek balfülek, de természetesen ezek a jegyek a jobb fülön éppen úgy lehetnek. Ezenkívül az 1. kivésés, 2. felcsapott, 4. csipkésre kivett jegyek stb. aszerint, hogy a fül mely részén voltak, adtak különböző jegyeket. Minden jószágtartó gazdának megvolt a maga jegye s ezt használta még az unokája is.

A szájhagyomány még egy füljegyet őrzött meg, 9. t. i. a fül fakilincsformára van kivágva. A Kiskúnság egy tekintélyes gazdacsaládjának jószágai úgy voltak jegyezve, hogy a jobb fül fakilincsformára volt kivágva, a bal pedig olyanra, mint amibe a fakilincs bejár. A jegyeket a fül különböző helyén alkalmazva, vagy a különböző jegyeket együtt használva, számtalan jegy jött létre. Néhányat itt rajzban is bemutatok, így: 10. A bal füle alól és fölül ki van véve. 11. A bal füle likas, alul csipkésre van kivéve. 12. A bal fül nyilas, fölül ki van véve. A felsorolást még soká folytathatnánk, tekintve, hogy a jószágnak két füle van, nyolcféle a jegy s ezenkívül mindkét fülnek van felső és alsó része, töve és hegye.

Lássuk, bitang-jegyzőkönyveinkben miként jegyezték fel ezeket a füljegyeket. Pl. marhánál és lónál: „Barna tarcia (tarka) vaklith homály tinó az egyik füle hasított, a másik csonka." 1597. „Kékes szőrü tehén bal füle csonka, a jobb fel van csapva." 1822. „Egy buga szarvú kék szőrü meddő tehén, a bal füle hasított, a jobb alól ki van véve." 1826. „Egérszőrü harmadfü kanca ló, mind két füléből csipkésen kivéve, a bal csonka." 1821. „Sárga pej paripa, a bal füle likas és csonka, a jobb nyilas és alól ki van



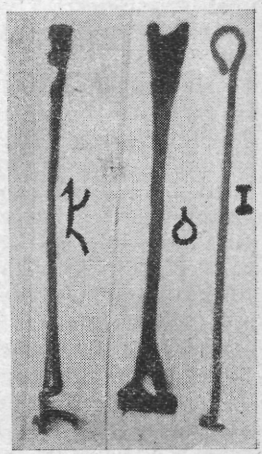
2. ábra. Jószágbillegek.

véve." 1824. De felesleges e példákat tovább folytatni, mert a jegyek variációja kimeríthetetlen. Ugyanily füljegyeket használtak a szamárnál, juhnál, sertésnél. A juhoknál és sertéseknél, ahol bőrre sütött billeget nem is használhattak, még általánosabban el volt terjedve e füljegy. Bitang-jegyzőkönyveinkben nem is találni füljegy nélkül juhot. Lássunk egyetlen példát: „12 juhok közül 4nek mind a két füle hátul csapott, a jobb elől két helyen kivéve, 2nek a bal füle fecskefarokra van kivéve, a jobb hátul felcsapott s elől ki van véve, 4-nek a bal füle csonka, a jobb hátul felcsapott és elől két helyen van kivéve, végre 2nek a bal füle nyilas, a jobb csonka." 1823. A juhoknál, a füljegyeken kívül, ritkán a pofájukra sütöttek bélyeget s használtak szurokkal vagy festékkel készült, szőrre nyomott bélyeget is.

A juhászok, mikor sokféle csalárdságok meggátlására a saját juhaikat is bizonyos jegybe kellett tenniök, úgy segítettek magukon, hogy juhaik egyik fülét behasították. Ha aztán a gazda juhaiból egyet-kettőt elcseréltek, annak jegyeit utánozták a sajátjukon, s a számolásnál könnyen feleltek így: „Az ám, ennek meg a füle behasadt." „Vagy: „Ez meg a puli munkája" stb. Pár évtizeddel ezelőtt a gazdák különböző forma (szív, herelevél stb.) éles lyukasztóvasakat, jegyverőket csináltattak, sőt még betűket és számokat ábrázoló füllyukasztó szerszámokat is használtak, de bizony a valamire-való juhászon így sem tudtak kifogni.

A legnagyobb hibája tehát a füljegyeknek, hogy könnyen utánozhatók s így a juhászok, pásztorok csalárdságára adnak alkalmat. Már régen, évszázadokkal ezelőtt a füljegyek mellett minden gazda különböző alakú, nehezen utánozható billegzővasakat készíttetett s ezeket a jószág bőrére rásütötte. Ha a község, város, mint pl. Kecskemét, tartott gazdaságot, billegzővasakat is készíttetett magának. Valószínű, hogy a szegénység, a nép, ilyen községi, városi vassal billegezte meg kevés jószágát. A régóta használatban lévő, nem is betűket, hanem bizonyos jeleket mutató billegzővasak apáról fiúra szálltak és századokon át használatban voltak.

Kecskeméten és a Kiskunságban a XVI. század végétől kezdve (előbbről adataink nincsenek) a jószág billegzése általános szokás volt. Gyakoriak az ilyen feljegyzések: „monda a legin . . . az eökrök kettei Boros Sebesténé, mert az billegh is raita vagion." 1598. Azt, hogy milyen billeg vagyon rajta, nem mindig rajzolták bele. Így azután a XVI. századból csak nyolc billegző jegyet tudok bemutatni. Az első hét lóbilleg, az utolsó marháról való. Az első kettő 1597-ből, a harmadik, amely minden valószínűség szerint 8-as számjegy, e szavakkal van bejegyezve: „Az farán bal felől bellege illien vagion az cipön alul hátul." 1598. A negyedik egy fordított C betű, így: „Vörös deres kabla, bal belöl az farán illien bellege vagion." 1598. A következő, szintén 1598, az ezt követő kettő 1599. évi. Az utolsó marhabilleg, s legnagyobb valószínűséggel a gazda neve kezdőbetűinek tartható. Ezt bizonyítja a bejegyzés is, így: „Vörös tacsa negyedfü üsző, Tószegi Istváné." Tehát a billeg T I akar lenni.



3. ábra. Régi billegzővasak.

A török hódoltság első felében, az 1600-as évek előtt elpusztult kun községek lakóházaiból eddig három billegzővas került elő, amelyek ugyan töredékesek, de szintén inkább jeleknek, mint betűknek tarthatók. Formára, nagyságra a mai billegzővasakkal megegyezők. Együttvéve elég bizonyíték ez, hogy már a XVI. század végén az Alföldön a jószág billegzése elterjedt.



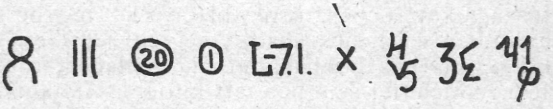
4. ábra. Jószágbillegek.



5. ábra. Jószágbillegek.



6. ábra. Jószágbillegek.

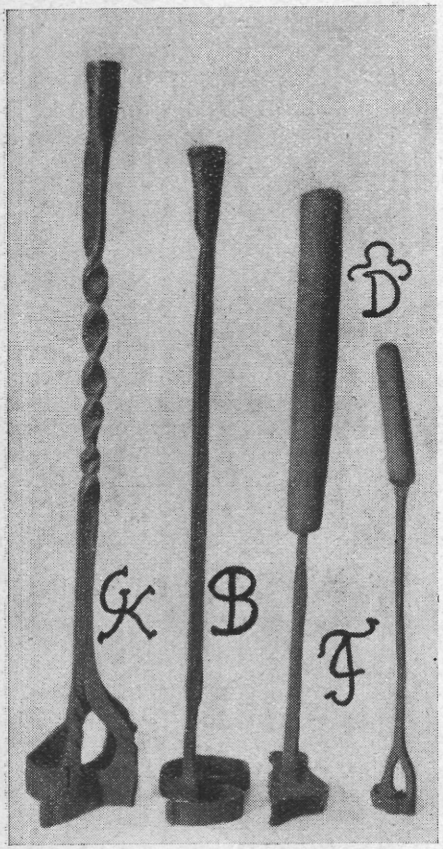


7. ábra. Jószágbillegek.

Kecskemét városa is tartott juhokat s azokat „die 26. oktobris Szent Dömötör napkor megszámlálván, meg billegözvén az öregje volt 293. A bárányok mellyeket billeg alá vetöttünk 52." 1663. E feljegyzés ellenmondásban látszik lenni azon fentebbi állítással, hogy a jószág jegyzése, billegzése a pusztára való kiverés előtt, tavaszkor s leginkább nagypéntek napján volt. Tudnunk kell azonban, hogy a városnak ekkor már hatalmas területű pusztáiról a juhászok Demeter napján jöttek be a kertek, telelők közé a nyájjal, ez volt a számolás ideje s az ilyenkor a város körül felszaporodott nyájak, falkák egymástól való megkülönböztetésére volt használatos és szükséges a juhok szőrén szurokkal vagy festékkel készített billeg. Ezt a billeget szőrbillegnek nevezték. Tavaszig, a nyírásig eltartott és a falkák könnyebb felismerésére, szétválogatására szolgált.

Évszázadok alatt a lókötésnek, marhaszakasztásnak, a birka lekötözésének minden csinját-binját, furfangját kitanulták a tolvajok, a pásztor pedig sokszor jelentett dögöt és élt hamis billeggel a gazda kárára, míg rajta nem veszített, mint Tóth Mihály gulyása, ki „mivel csalárd mesterséggel az maga által hamissan csinált billyeggel (bőrrel) egy negyedfü tinóról számolt, azért tartozik a kárt bonifikálni, azon kivül csalárdságáért szenvedjen 30 korbácsokat". 1755.

Különösen a juhászok voltak „döggel esett, döggel hullott" jelentéstételek gyakorlói. A gazdák már lassanként bele is törődtek, hogy a juhász kezére bízott falkáikból egynéhány hamisan döggel hullik el, azt tartván, hogy abrakos lónak nem szokták bekötni a száját, de a magisztrátus szigorú rendeletet hoz: „A nyájjuhászok sokféle ravaszsága fülibe jövén az btes Tanátsnak elvégeztetett, hogy senki közülük a falkán semmiféle juhait jegy nélkül tartani, confiscationak büntetése alatt ne merészelje. Ennek felette senki a gazdák közül szőreszálán elveszett juhainak, vagy bárányainak elengedésével ennek utánna a juhászoknak kedveskedni s a lopásra nekik okot adni büntetés alatt ne próbálja." 1773. Hogy miként segítettek magukon a juhászok, azt már a fülhegyeknél láttuk.



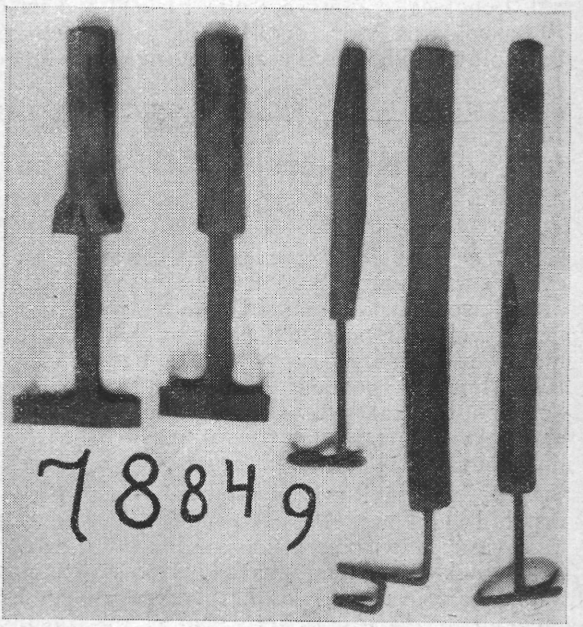
8. ábra. Billegzővasak.

A vármegye a pásztorok csalárdságának egyik okát abban látta, hogy azok saját jószágaikat jegy és billeg nélkül tartják. Így könnyű nekik szükség esetén ezekre a gazdák jószágainak jegyeit és billegeit hamisítani s ezzel vagy ennek bőrével számolni. Emellett az elterjedt lopások és rablások, lókötések és marhaszakasztások megakadályozására elrendeli, „hogy a pásztor nyájban, falkában, ménesben, vagy gulyában idegen lopott marhát ne lappangtathasson, köteleztetnek a gazdák, hogy saját marhájuk, lovaik, juhaik számát, nemét, jegyét, billegét feljegyezzék s ezekről a községi előljáróságok könyvet vezessenek". Továbbá „amely gazdának tulajdon esmeretes billege nincsen, az tartozik mind heverő mind igás marháját a helység közönséges billegével megbillegezni. A pásztorok kötelesek saját jószágaikat bejelenteni, azoknak számát, nemét, jegyét és billegét is fel kell jegyezni. Szigorú büntetés terhe alatt a pásztor jegy és billeg nélküli jószágot nem tarthat".

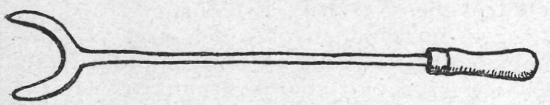
Kecskemét város a XIX. század elején rendeletben kimondja, hogy jószágaikat a pásztorok bizonyos „jegybe és billegbe verni tartoznak", különben ezen jószágaik, melyek jegy és billeg nélkül találtatnak, mint bitang marhák konfiskáltatnak és eladattatnak. A juhászokon ugyan semmiféle rendelettel sem lehetett kifogni. Gyakori az olyan panasz, mint a Demeter József úré, hogy raboskodó Molnár, máskép Nagy Jakab volt juhásza juhaiból az úgynevezett szőrbilleg által igen sokakat felcserélt és elsikkasztott, továbbá 52 darab dögöt számolván, de csak hétnek küldvén haza húsát, szőrbilleggel élvén, 45 juhait elsikkasztott. 1827. A juhászok némelyike nemcsak a szőrbilleget, a füljegyet, hanem a billegzővassal sütött billeget is utánozta, drótból formálván ahhoz hasonlót. Néha ez is megvilágosodott: „Az jön világosságra, hogy az ürü orrán lévő bélyeg meg nem egyez Hajagos

József ur bélyegével, minthogy az ürü orrán lévő kisebb a bélyegvasnál." A büntetés után megtanulhatta a juhász, hogy máskor jobban vigyázzon a billegzővas készítésénél.

A pásztorok csalárdsága, a gazdák kára, a szigorú rendeletek magukkal hozták, hogy minden gazda, a pásztor, a cseléd is, jószágait megbillegezte. A kovácsok nem győztek különböző alakú, cifraságú billegzővasakat készíteni. A különböző alakú billegzőjelek mellett már a XVIII. században általános a tulajdonos neve kezdőbetűjének használata. Az 1821. évtől 1850-ig meglévő bitangjegyzőkönyvek és az 1783-tól 1860-ig terjedő pásztorösszeírások adataiból mutatok itt be egynéhány sorozatot. (99. l.) I. csoport nem betűk, hanem jelek, mert azokból néhánynak kivételével betűket kiolvasni nem lehet. Három sorban olyanok vannak, amelyek egyesével használtattak. A második sorban, mint látjuk, két-háromféle jel használtatott együtt. A II. csoportban lévők részben jeleknek, részben betűknek is tarthatók. III. csoport, kevés kivétellel, nevek kezdőbetűinek összetételei, de igen gyakran valami keretbe vannak foglalva, vagy keresztalakú vagy más díszt nyertek. A IV. csoport számok vagy számjegyekkel összekapcsolt betűk vagy jelek. A billegző jegyek esetleg fordítva használva más alakot mutatnak s azokból esetleg más kezdőbetűk is olvashatók ki. A XIX. század első felében túlnyomó már a tulajdonos kezdőbetűinek használata, mivel ezekből a II. és III. csoportban úgyis van elég, külön sorozatot nem állítottam össze, hiszen azokból egyebet, mint a kovácsmesterek leleményességét úgysem olvashatunk ki.



9. ábra. Billegzővasak.



10. ábra. Bajuszsütő vas.

Néprajzi gyüjteményünkből néhány, a tulajdonos kezdőbetűit mutató billegzővasat bemutatok. Egyszerű kovácsmunkák. (8. á.) Némelyiknek szárát megcsavarta, köpűjét pedig félhold- vagy csillagalakú beverésekkel díszítette a cigány vagy kovács (9. á.). Ezek a billegzővasak nem sütésre, hanem szurokkal vagy festékkel szőrbillegek készítésére szolgáltak, az első kettőt kovács készítette, a következő három pedig drótból készült. Mint látjuk, mindannyia számjegy.

Az eddig elősorolt jegyes-billegeken kívül úgy írott emlékeink, mint a szájhagyomány, egy különleges marhabilleget is megőrzött. Erre vonat-

kozólag adataink csak a XIX. századból vannak s hihető, hogy előbb nem is volt elterjedve, sőt használata még ekkor is inkább csak nagyobb gazdaságokra szorítkozott. Ez a billeg az ú. n. bajuszbilleg. Készült pedig úgy, hogy a bajszoló, másként a bajuszsütő vassal (10. á.), a marha orra fölött, ahol már szőrözet van, felfele álló két görbe vonalat sütöttek. Bitangjegyzőkönyveink adatai így szólnak: „A jobb füle csipkésen ki van véve, az orrán keresztül sütés." 1824. Másik: „Negyedfü kékesszőrű tinó, az orrán bajuszbilleg." A bajuszbillegeket ma is használják még némelyik nagyobb gazdánál. Lehetséges, hogy a Kada Elek által leírt, festékkel készült bajuszbilleg is használatos volt, azonban a gyüjteményünkben lévő s itt bemutatott bajszolóvas ilyennek készítésére nem alkalmas. *Szabó Kálmán.*

Kenyérsütés Orosháza környékén.[1]

I.

Kiss Lajos a Néprajzi Értesítő IX.[2] és az Ethnographia XXXIII.[3] évfolyamában foglalkozott a hódmezővásárhelyi kenyérsütéssel és azokkal a szokásokkal, babonákkal, amelyek a kenyérrel, párral (*Kiss* korpaélesztő néven említi a párt) dagasztással kapcsolatosak. Mivel Orosháza és Hódmezővásárhely kb. 31 km távolságban van egymástól, a két település tanyai része határos, gazdasági érdekek fűzik össze őket, közös néprajzi vonatkozásokat is találunk. Dolgozatom néhány adata megegyezik a *Kiss Lajos* által elmondottakkal, azonban az orosházi kenyérsütés a maga egészében mégis új adatokat szolgáltatott.

Az orosházi asszony *párral — sütnivalóval* — süt, amely komlóból, árpából, hagymából és korpából készült erjesztőanyag, s melynek levét a kovász kelesztésére használják. Ma szőlőtörkölllyel és akácvirággal is készítenek párt, igen gyakran árpa helyett zabot használnak, ez azonban a pár hatására lényeges befolyással nincs. Eredetileg a pár leforrázott és megkelt búzakorpa lehetett, amelyet szárítás után darabokra szaggattak. A párnak erre az ősi formájára csak itt-ott és nagyon halványan emlékeznek. Azonban megerősít bennünket *Mitterpacher Lajos*, akinek latinnyelvű munkája[4] nyomán *Bevilaqua-Borsody Béla* a komáromi háziasszonyok párját a következőképen írja le: „A kovász mívelése... teknőben való búzakorpaforrázással kezdődik. Ebből nagy cipót formálnak, azt hűvös helyen egy napig állani hagyják, meggyúrják, darabokra, *szömörcsökökre* szaggatják, lenvászonzacskóban tartják."[5] A párcsinálás legelterjedtebb módja a *komlóspár*. Ezt a következőképen készítik: Este megáztatnak kb. 2 összemarék árpát 2 l vízben, reggel hozzáadnak még 5 l vizet, 2 összemarék, szeletekre vágott vöröshagymát, 1 l komlót és főzik 2 órahosszáig. Azután egy tálba 2 összemarék búza- és 2 összemarék árpalisztet tesznek s a megfőtt tömeggel jól összekavarják. Közben megáztatnak 2 összemarék, hasonló módon készített régi párt s amikor az megkelt, a forró tömeg közepébe gödröt csinálnak, beleöntik és letakarják. Így áll két órahosszáig,

[1] Megfigyeléseimet Orosházán, Nagyszénáson és a két község között elterülő tanyákon végeztem.

[2] *Kiss Lajos:* A kenyérsütés Hódmezővásárhelyen. *Ért. IX. évf.*

[3] *Kiss Lajos:* A kenyérsütés babonái. *Ethn. XXXIII. évf.*

[4] *Mitterpacher Lajos:* Elemente rusticae. Az egyetemi könyvnyomtató mívhelye, II. kiadás 1817-ben. I—III. kötet.

[5] *Bevilaqua-Borsody Béla dr.:* A magyar serfőzés története. Budapest, 1931. II. kötet, 1043 oldal.

amikor megkavarják, majd két óra mulva, azután egy óra mulva megint. Az utolsó kavarás után egy órával hozzátesznek egy tetejes szakajtó korpát, belegyúrják és három órán át pihenni hagyják. Pihenés után ökölnyi nagyságúra csomózzák ki, *párszárítóra* teszik és szikkadni hagyják egy éjszakán keresztül. Télen a kemence tetején, nyáron a padláson. Szikkadás után diónyi nagyságúra szétszedik és zacskóban hűvös helyen tartják. Az előbb említett párszárító kb. másfél méter átmérőjű, fűzfavesszőből font kerek lap, 3—4 ujjnyi magas peremmel, hogy a pár le ne csússzon róla és rendesen két, egymással szemközt lévő füle van. A párszárítót *cserény*-nek is nevezik.

A párkészítés fenti módjától a házi szokásoknak megfelelően eltéréseket találunk. A komlót szőlőtörköly, akácvirág, igen ritkán fürtösszőlő helyettesítheti. Ha szőlőtörköllyel készítik, hagymát nem tesznek bele. Némely háznál a bor seprőjét is közégyúrják. Van olyan háziasszony, aki nem főzi meg az árpát vagy zabot, sem a vereshagymát, hanem hideg vízzel készíti el az egész masszát. Ez sokak szerint még jobb, mert a hideg víz kiveszi a pár erejét. A begyúrásnál használt régi pár helyett egyesek az előző sütésből meghagyott *anyatészta*-darabot használják (anyatésztának nevezik a bedagasztott kenyértésztát), de azt csak párral kelesztett tésztából vehetik. Néhol timsót is tesznek a párba, hogy jobban fújódjon a kenyér. Ez a szokás valószínűleg a pékektől került hozzájuk. Kavargatni sem szokták egyformán, csak egyszerűen összegyúrják a párkészítéshez szükséges anyagokat s néhány órai állás után kicsomózzák. Sót nem tesznek a párba, de egyesek babonás szokásból egy csipetet, vagy három szem darabos sót gyúrnak közé, hogy aki lop belőle, a lopás által meg ne rontsa és a kenyér sikerüljön.

A sütést a gazdasszony vagy a legidősebb lány végzi. Nem ritka eset, hogy a 17—18 éves lányok már dagasztanak. Régebben a módosabb gazdákhoz, úri házakhoz, az ú. n. *sütögetőasszonyok* is eljártak. Ezek tudták a környéken a legjobb kenyeret sütni. Még eladásra is készítettek. *Zsoldosasszonyoknak* is hívták őket, de ezek már olyanok voltak, akik a sütés mellett a mosást, takarítást is elvégezték.

Rendesen kora reggelre sütnek, a család létszámának megfelelően 2—6 kenyeret és egy cipót. Szokás az, hogy a gyerekeknek süt az anyjuk egy-egy kétökölnagyságú *kiscipót*, melyet elvisznek az iskolába. De ha már mindegyik gyereknek sütött, azt mondja: „apátok is van, anyátok is van" és két nagyobb cipót is süt, egyiket sajátmagának, a másikat az urának. Legjobban szeretik a szombati napot, mert akkor a többi takarítással a sütésutáni takarítást is elvégzik. Ha reggelre történik a sütés, akkor az asszony a kovászolás előtt ½—1 órával, naplemente körül — télen később — egy cserépfazékba párt tesz kenyerenként félmarékkal. Langyos vizet önt rá és meleg helyre teszi, hogy keljen. Igen sokan az ágyba szokták tenni, fedőt tesznek rá, körülcsavarják szakajtóruhával és párnát, dunnát raknak köré. Azután behozzák — nyáron a konyhába, télen a szobába — a szín alól a *dagasztólábat*, a kamrából a *sütőteknőt*, amely legjobb, ha veresfűz-, ihar-, vagy nyárfából van, mert ezeket a fákat lehet a legsímábbra kivájni. A sütőteknőt vásáron veszik. Olyan nagyot, hogy kényelmesen elférjen már egyik felében a dagasztáshoz szükséges liszt. Orosháza környékére a háború előtt az erdélyi *teknővájó olájcigányok* hozták a teknőt egyéb holmijukkal (disznóbőrrosta, dézsa, stb.). Most leginkább a gyulaiaktól veszik. A teknőbe sűrűszövésű lószőrszitán keresztül kenyérlisztet szitálnak. Ahány kenyeret akarnak sütni, annyi tetejes szakajtóval. Ha télen nagy hidegek vannak, a sütés előtt a liszteszsákot is bekészítik a szobába, hogy melegedjék, mert ha hideg a liszt, nehezen kél a kenyér. A liszteszsák a kamrában áll a fal mellett, az *ászok*on. Az ászok egy deszkalap, amelynek két vége téglára van téve. Szitálás után az asszony a lisztet eligazítja

a teknőben, melynek jobbkézfelől van a *dagasztó fele*, balkézfelől a *kovászoló fele*. Lehet fordítva is, de kovászolni mindig ugyanabban a felében szoktak. A teknő két felét egy araszny széles *lisztpadkával* választják el. Ez olyan magas, mint a teknő pereme. Ettől jobbra (vagy balra) van a dagasztáshoz szükséges liszt szépen elsimítva a teknő, illetve padka peremétől egy-két ujjnyival lejjebb. Ha megkelt a pár, kezdődik a kovászolás, amelyhez fél fehérkötőt köt az asszony, réklije ujját felgyűri, a fejét világos kendővel hátraköti (még az öregasszonyok is) és megmossa a kezét. A teknő kovászoló felébe három kenyerenként egy félszakajtó lisztet öntenek, elegyengetik és átteszik rajta a *keresztfát*, úgyhogy egyik vége a lisztpadkán, a másik a teknő szélén legyen. A keresztfa régen egy nagy V-alakú faág volt. A keresztfára ráhelyezik a *párszitát*. Ez 30—40 cm átmérőjű lószőrszita, melybe beleöntik a megkelt párt és a levét átnyomkodják, langyos vízzel átmossák rajta. Amikor ez megtörtént, félreteszik a szitát a kinyomkodott párral és a keresztfával együtt a teknő alá s a *lapickafával* addig keverik a párlével leöntött lisztet, amíg *hólyagos* nem lesz és el nem válik a teknőtől. A lapickafa helyett nagy fakanalat is használnak, ez a *dagasztókanál* vagy *kovászkanál*. Negyedórai keverés után készen van a kovász. Leszórják liszttel, visszateszik a keresztfát, rá a szitát a párral, mert az óvja a hidegtől. *Sütőabrosszal* leterítik, dunnát, párnát, subát raknak rá, hogy meg ne fázzon, mert akkor keménybélű lesz a kenyér. A sütőabroszt házilag készítik kenderből, átlag két méter hosszú, egy méter széles. A kovászra nagyon ügyel a háziasszony, hogy meg ne hűljön. Szokás éjszakára a párszita helyett meleg cserepet, téglát vagy melegvízzel telt lábost tenni a keresztfára. Egyes házaknál a teknő alá — ott, ahol a kovász van — ruhába csavart forró *sütőféglát* tesznek, ezzel szokták a kemencetévőt is betámasztani. Ha nincs rá szükség, az ágy alatt tartják. Sokan a kovász közepére melegvízzel telt bögrét állítanak, ha meghűlt benne a víz, kanállal kiszedik és újat öntenek bele. A keresztfa mindig a kovász felett marad éjszakára, mert a dunnák a sütőabroszt belényomnák a kovászba. Ha a kovászolás este 8—9 óra között történt, reggel három órára megkel a kovász. Ha nagyon megkelt, a felpúposodott tésztatömegnek a közepe berogyik, ilyenkor azt mondják, hogy *megesett* a kovász. Nyáron, hogy ne legyen nyúlós a kenyér, ecetet vagy uborkalevet öntenek a kovászba. Búzaliszt helyett kukoricalisztből is lehet készíteni kovászt, amelytől igen jó íze, zamata van a kenyérnek. Ha meggyengül a pár, kevés élesztőt használnak a kovászoláshoz. Némelyek a kovászt élesztővel csinálják (ez az *élesztőkovász*) s a pár levét beleszűrik a dagasztáskor a tésztába. Az élesztő azonban az öregasszonyok szerint szárítja a kenyeret és nyáron penészedik is tőle. Ha a gazdasszonynak egész nap, késő estig dolga van a tanyán, a párkelesztést, kovászolást kint végzi el s a kovászt azután kocsin hozzák be a faluba.

Kovászolás után a kemence vagy a konyha elé készítik a fűtőanyagot, hogy hajnalban kéznél legyen. A kazalból *vonyigóval* kihúzzák a szalmát. Búzaszalmával fűtenek, télen inkább kukoricaszárral, amelynek a leveleit a tehén már lerágta: ez az *izik*. Nagyon jó fűtéshez a repceszalma, szőlővenyige is. Arra vigyáznak, hogy a szalma jó szálas legyen, török, polyva ne maradjon benne. Hajnalban három óra körül van a dagasztás. *Dagasztóvizet* melegít az asszony, 1½—2 litert kenyerenként. Amikor langyosra melegedett, a keze még jól állja, kenyerenként félmarék sót tesz bele és kavargatja, míg el nem olvad. Azután a dagasztóvizet rászűri a kovászra és a lisztet kezdi *beőgyelíteni*. Sütnek úgy is, hogy a kovászt kiveszik a teknőből, helyére szűrik a sós vizet, s amikor már a liszt be van dagasztva, akkor gyúrják közé a kovászt. Ezt leginkább télen csinálják, amikor vigyázni kell, hogy a vízzel leönött kovász meg ne fázzon. Viszont a víznek forrónak sem szabad lenni, mert az elveszi az erejét. Dagasztás közben

húzkodják, marcingolják a tésztát, hogy foszlósbélű legyen a kenyér. Dagasztásnál sorba dolgozzák meg a tésztát, ha a felső részt átgyúrták, oldalára fordítják, majd az aljára és így tovább. A teknőt sűrűn lisztezik, nehogy beleragadjon. A dagasztás kb. egy órahosszáig tart, addig, amíg *sima* lesz a tészta, *leválik a kézről.* Dagasztás után a teknő valamelyik vége alá (rendesen a dagasztó fele alá) teszik a keresztfát, hogy kissé ferdén álljon, mert akkor nem folyik szét a kelő tészta. Szokás egyszer és kétszer dagasztani, a második dagasztás ½—1 órával történik az első után. Másodszor már csak csak rövid ideig *hömbölygetik* a teknőben a tésztát, amelyet olyankor gyúr át másodszor a gazdasszony, ha már elkelt és nem elég meleg a kemence, nem lehet vetni. Kétszer dagaszt, ha sok a kenyértészta s elfárad a gyömöszölésben, anélkül, hogy kész volna vele. Dagasztás után újból letakarják a tésztát sütőabrosszal, dunnákkal. Ha nagy a hideg, beleteszik a teknőt az ágyba, sokszor már a kovászolás után is.

Félóra mulva — amikor a tészta már kezd emelkedni — fognak a fűtéshez.

A kemence a szobában van és a konyhából fűtik. Azoknál a házaknál, ahol két szoba van, a tisztaszobában és a lakószobában is van egy-egy kemence. Nyáron a tisztaszobában lévőt fűtik a nagy meleg miatt. Kemence a falusi parasztházaknál, tanyákon, nincs a konyhában, csak az uradalmi cselédek *közös konyháiban.* Házon kívül kevés helyen találunk *nyári-kemencét,* noha módosabb helyeken az eresz alatt, vagy a ház hátsó végéhez építve a *nyárikonyha* megvan. Ha nyárikonyhában van a kemence, akkor kívülről, a konyhához épített *szín* alól fűtik. A nyárikemencék elé *fűtőkonyhát* építenek, ez azonban csak egy szín-féle helyiség. Alakjuk szerint vannak *boglya, kerek* és *szögletes* vagy *sarkos* kemencék. Kerek az ú. n. *lapostetejű, csapott* kemence, ez a leggyakoribb. Az újabb építkezésekkel a boglyakemencék kiszorulnak. A fal és kemence felső része között lévő beugró részt, a kemence *torkának, vállának, nyakának* nevezik. Ide rakják a tökmagot, ecetágyat, fésűt, sótartót, kénesgyufát: az ú. n. *masinát.* A lapostetejű kemencék tetejére ételmaradékot tesznek, hogy ki ne hűljön. A kemence oldala és a fal közt van a *kuckó* (szögletes kemencéknél sok helyen hiányzik, a *padkával* együtt). Télen egész nap itt szoronganak a kisebb gyerekek. Némely helyen a szennyesruhát rakják a kuckóba. A kemence körül van a sárból tapasztott vagy a fából készült *padka,* olyan magasan, mint a kuckó. A fából készült padkák módosabb helyeken láthatók. A kemence alját téglával rakják ki, a tégla és a föld közt vastagon homok van, hogy jobban tartsa a meleget. Belsejébe a kemence *száján* jutunk, ez rendesen olyan széles, mint a fal. A száj fölött van a *kémény,* alatta a *pörnyelyuk.* Az utóbbit régebbi kemencéknél nem találjuk meg. A pernyét mindjárt kihúzták a kemence szája elé a földre. Az újabb kemencéknél a pernyelyuk szerkezete a következő: függőleges irányú lyuk vezet végig a falban a konyha földjéig. Ha megtelt, a hamut keresztirányú lyukon kaparják ki, amely a konyha földjével vízszintesen, vagy attól 10—15 cm magasságra nyílik. A fűtés átlag egy óra hosszáig tart. Mindig csak a kemence jobb- vagy balfelében ég a fűtőanyag, a másikban pihen a parázs, amelyet *piszkafával* teregetnek el egyenletes vastagra, hogy egyformán fűljön a kemence. Ha elhamvadt, a *szénvonóval* húzzák ki, ugyanezzel tolják be a fűtőt; a *dugatot.* Fűtésnél egy vödörben vizet készítenek a kemencéhez, ebbe mártják be a piszkafát vagy szénvonót, ha lángot fog. Egy-egy fűtéshez elhasznált fűtőanyag mennyisége attól függ, hogy milyen a kemence. Úgy tudják meg, hogy elég forró, ha a bedobott korpa szikrázva ég el, vagy ha a fenekét (a *padmalyt*) piszkafával, szénvonóval megkaparják és szikrák pattognak fel.

Fűtés közben szakítják ki a kenyeret, úgyhogy még a kemencébe való bevetésig félórát keljen a *szakajtóban.* A teknőben késsel elvágják a tésztát,

meghömbölygetik, hogy kerek legyen. A szakajtóba *szakajtóruhát* tesznek (60 × 60 cm kendervászon), belisztezik, hogy bele ne ragadjon a tészta. Amikor a *sütőlapátra* teszik, felvágják, hogy magas legyen. A felvágott és megsült részt *gyürkének* nevezik. Egy gazdánál a gyürke helyett a *cipó* szót hallottam: „Szép *cipója* van ennek a kenyérnek!" Eredetileg nem vágták fel a tésztát, hanem hosszúkásra szakították és a két végét egymásra hajtották, így keletkezett a gyürke. Ha nagyon forró a kemence, nem teszik fel a kemence szájának elzárására szolgáló *előtét* vagy *tévőt*, mert a nagy *meleg lefogja a kenyeret, összehúzódik*, megég s nem hasad fel. A tévőt a háziasszony maga készíti: kitapasztja polyvával leszórt deszkára, vagy az istálló végére, a ház hátulsó falára, ahonnan a megszáradt tévő magától leválik. Vastévőt elvétve használnak. Tévő mindig van tartalékban. Ma már módosabb helyeken a tévő mellett egy vas- vagy faajtó is van a kemence száján, azért, hogy ne látszódjon a pernyelyuk, a sártévő.

Ha kukoricaszárral fűtöttek, utoljára egy dugat szalmát tesznek a kemencébe, ezzel *csapatják föl*, azaz lánggal jól átjáratják s a meleg egyenletesen elosztódik. Némelyik háziasszony a fűtés után azért teszi föl az üres kemencére a tévőt, hogy *a hamu leszálljon, leszálljon a kemence heve.*

A kenyereket berakják jó hátra a kemencébe, a *majba*, a szájához legközelebb kerül a cipó. A kenyér két óra hosszáig van a kemencében, a kiscipó félóráig, a nagyobb egy óráig. Ha észreveszik, hogy nehezen sül a kenyér, nem volt jól fűtve a kemence, égő *szalmacsutakot* raknak a kemence szájába, ezzel *megelőzik, megcsapatják* a kenyeret, vagy a kiszedett parázsból tesznek vissza néhány lapáttal. Ha nem elég meleg a kemence és elfogyott a fűtő, parazsat hagynak bent a falánál. Találkozunk azzal a szokással, hogy nem lámpa mellett vetik be a kenyeret, hanem a teknőből kikapart tésztából *(vakarékból, vakarcsból)* ökölnagyságú cipót gyúrnak, abba egy arasz hosszú kukoricacíziket vagy cirokszárat dugnak, melynek a végére zsíros rongyot csavarnak. Ezt meggyújtják, beteszik a kemencébe s e mellett vetnek. Rendesen el is ég a kemencében, vagy ha a talpa megsült, kiveszik és a moslékosvödörbe teszik a disznóknak. Ez a *szusztora.* Vetnek be kenyeret a padmalyra tett égő szalmacsutka vagy mécses mellett is. Szeretik használni a *cserépmécset*, amely az eltört köcsög aljából készül.

Amíg sül a kenyér, kiviszik a szemétdombra a pernyét, megmossák a lapickafát, a párszitát, stb. A sütőteknőt evőkanállal vagy *teknőkaparóval* kikaparják. Az apró tésztadarabok a moslékosba kerülnek, a nagyobb jó a vakarcshoz. Moslékosba teszik az elhasznált párt is, vagy kidobják a tyúkoknak. A teknőt csak hébe-korba mossák ki, mert a sok mosástól hamar felszálkásodik.

A megsült kenyeret szénvonóval húzzák ki a kemencéből, a tetejét hideg vízzel megmossák, *megmosdatják*, hogy fényes legyen. A büszke gazdasszony a kenyereit a tornácdeszkára: a *könyöklőre* rakja. Lássák a szomszédok, milyen szépen felhasadtak. A kisült kenyerek a kamrában a kenyértartó *rácson* vannak. A rács létrához hasonlít, de fokai hosszabbak és sűrűbben vannak egymás mellett. A rács a gerendákon dróton függ. A rácshoz hasonlít, de nem rácsos, a deszkából készült *póc*, ez léceken függ. Rácson és pócon azért szeretik tartani a kenyeret, mert az egér nehezen jut hozzá. Némelyik helyen zsákra, kamrába, a deszkák közé öntött búzára teszik a kenyeret. Régen gazdagabb házaknál lehántolt vesszőjű fűzfakosárban tartották a megszegett kenyeret. A fűzfakosárnak derékmagasságú 3—4 falába és teteje volt. A szoba valamelyik sarkába állították és letakarták piros abrosszal. Szokás a kisült és még meleg kenyereket egymáshoz dűtve felállítani, amíg egy kissé megszikkadnak, nehogy a bélük összeessen s a felső héj alatt üreg támadjon.

Meleg kenyeret nem esznek, mert megüli a gyomrot, de a cipót zsírozva sütés után mindjárt elfogyasztják.

A kenyeret az apa vagy az anya szegi meg. Balkézben van a kenyér, jobbkézben kés. Az első levágott darab a *pille*. Rendesen úgy vágják, hogy a pille egyik fele a gyürkés, a másik a síma részre essék és a síma rész a test felé legyen, a gyürkés kifelé álljon. A kenyér feneke mindig jobbkéz felől van.

A kisült kenyér átlagos magassága 20 cm, átmérője 50 cm.

Ha új lisztből sütnek kenyeret, ugyanaz az eljárás, mint a réginél. Ilyenkor *„megmutatja a tészta"*, hogy több só, kovász kell-e bele, vagy erősebb dagasztást kíván-e. Az új liszt tésztája nem kel meg jól, fut széjjel: *„gyengít"*, a kenyér lapos marad, ilyenkor a következő sütésnél több párt használnak.

Sütés közben a kenyértésztából *lángost, bodagot, vakarcsot, gubát, pompost* és *krumplispogácsát* készítenek.

Ha megkelt a kenyér, a láng előtt sütik a *lángost*. Ökölnagyságú tésztadarabot félujjnyi vastagra, kerekre kinyújtanak, villával vagy késsel megszurkálják, hogy sülés közben föl ne púposodjon. Nyújtófára tekerik s a nyújtófát a padmaly fölött óvatosan forgatva, legöngyölítik róla a tésztát, amely pár perc alatt megsül. Szénvonóval kihúzzák, tollal zsírt kennek rá, megsózzák s azután rövid ideig áll, hogy puhuljon. A *zsíroslángost* meg is szokták fokhagymázni. A zsíroslángos sülhet lábosban levő forró zsírban is. A *tejfölöslángost* kinyújtás után sütőlapátra teszik, körül a szélét egyújjnyi magasra felgyűrik, betejfölözik és úgy vetik be a kemencébe. Ha a lángos reggelire kisült, csak azt eszik, legfeljebb tejet isznak hozzá.

Ha a teknő oldalára és aljára ragadt tésztát: a *tésztakaparékot, vakarékot* kiszedik és forró zsírral, sóval összegyúrva megsütik; ez a *bodag*. A tetejét kés élével négyzetekkel tele rajzolják, amelyeknek a közepére beleszúrnak a kés hegyével, szintén azért, hogy ne púposodjon fel. Ha a bodagot nem a tésztakaparékból, hanem a kenyértésztából gyúrják össze, akkor a megsült vakaréknak is külön neve van; ez a *vakarcs*. Ebbe zsírt nem szoktak tenni.

A *guba* úgy készül, hogy kenyértésztából kb. egy arasz hosszú és hüvelykújjnyi vastag darabot nyújtanak, ezt tepsibe téve láng előtt megsütik. Néhány napig, sőt hetekig is állni hagyják. Amikor el akarják fogyasztani, szilvanagyságú darabokra tördelik, szitán vízzel leforrázzák, megzsírozzák és túrót hintenek rá, vagy mézet és mákot. Készül úgy is, hogy a kinyújtott nyers tésztát vagdalják el s azt a padmalyra szórva sütik meg. A gubát leginkább karácsonyra csinálják. Készítik a *kúcsoskalács* tésztájából is.

A *pompos* lehet káposztás és cukorrépás. A lángosvastagságúra elnyújtott nyers tésztát tepsibe teszik, káposztát vagy apró darabokra vagdalt — esetleg pirított — répát szórnak rá és a tetejére új tésztát tesznek. Ezt megismétlik kétszer-háromszor. Össze is szokták hajtani, mint a mákos tekercset.

A *krumplispogácsa* úgy készül, hogy a kenyértésztába tetszésszerinti mennyiségű főtt krumplit és zsírt gyúrnak. Azután pogácsaszaggatóval vagy pohárral 2—3 cm vastag, kerek darabokat szaggatnak ki s tepsiben megsütik.

*

Az orosházakörnyéki embernek a kenyér a legfőbb eledele. Megbecsüli, nem dobálja, nem hányja el. A legkisebb darabot is beleteszi a moslékosba, a *morzsát* kiszórja a tyúkoknak.

Kenyeret aprít a tejbe, azt eszik a húshoz, leveshez, még az öregtarhonyához is. A *galuskaleves* tésztájába zsírban pirított kenyérkockákat

gyúrnak. Ugyanezt tesznek a paradicsomlevesbe is. A forró, rántott, vagy köménymagos levesbe apró kenyérszeleteket vagdalnak, hogy hamarabb hűljön. A hurka- és pecsenyezsírt kenyérrel mártják ki a gyerekek. A csecsemőnek cucli helyett összerágott és rongybakötött cukroskenyeret dugnak a szájába, ha nagyon sír.

Kedvenc eledel az elhabart tojásban megforgatott és zsírban sült *bundáskenyér*. A katlanban parázs előtt, vagy a kemencében a láng előtt pirított, zsírral és foghagymával megkent kenyér; a *pirítós* vagy *piritus*. Különösen ízletes a pirítós, ha kint a szabadban szalonnát sütnek és annak a zsírját csöpögtetik a kenyérre. A gyerekek egy *karé(j)* tejfölös, mézes, lekváros, kacsa-, liba-, vagy disznózsíros kenyeret kapnak. Nagyon szeretik a sóskenyeret. Igen örülnek a *katonáknak:* egy-egy falat kenyérre rakott szalonnadarabnak, amit az anyjuk szép sorjába az asztalra tesz. Van köztük huszár, gyalogos, orosz, magyar, stb. A megszáradt kenyeret prézlinek használják s megtörve rászórják a lekvárosgombócra, a derelyére. Ha nincs szárazkenyér a háznál, a *lerben* szoktak gyorsan szárítani. A gyereket *madárlátta* kenyérrel szokták vigasztalni, becsalni. *„Gyere, adok madárlátta kenyeret!"* — mondják néki. Ez a mezőről, utazásról visszahozott kenyér, amit *„a madár is látott"*. Madárlátta az olyan kenyér is, amelyik a könyöklőn volt, vagy a nyári kemencéből, nyárikonyhából hoztak be az udvaron keresztül.

Ha a gazda szántani, vetni, vagy a piacra megy, a kenyeret a felesége a *kenyeres tarisznyába* (vászonzacskóba) teszi s azt a *szőrtarisznyába* helyezi, amit az ura a vállára vesz. Ha kocsin mennek valahová, a szőrtarisznyát a lőcs felső részére vagy a vendégoldalra akasztják.

II.

A kenyérsütéssel kapcsolatban meg kell emlékezni az ú. n. *kenyérpótlókról*. Ezeket azért eszik, hogy a *„kenyér ne foggyik"*. Ma már kenyérpótlókat csak a szegényebb családok: zsellérek, urasági cselédek, kubikusok fogyasztanak. Régen azonban a gazdagabbak is rendszeresen sütöttek görhét, málét, stb. A kenyérpótlóknak különösen ínséges, aszályos esztendőkben volt nagy keletjük. Az öregek az 1863. aszályos évre emlékeznek vissza, amikor görhén, árpalisztes kenyéren tengették életüket. 1863-ban egy véka *kukuricalisztért* egy ökröt, két anyadisznót lehetett venni.

Ha kevés a búzaliszt, kukuricalisztel, árpaliszttel pótolják. Még az a kenyér ízletes, amelyikben a liszt fele árpából vagy kukuricából van, de már nem olyan magas. ¼ rész krumplit is szoktak a kenyérbe tenni, ilyenkor a béle hosszabb ideig puha marad. Amikor még szélmalomba jártak őrletni, a szélmolnár a korpával együtt adta a lisztet. A szegényebb asszony ezt ki sem szitálta — különösen akkor, ha disznója nem volt —, hanem a korpás lisztet dagasztotta be kenyérnek.

Tipikus kenyérpótló a *görhe, görhöny*, vagy *porósza (poróca)*. Ez kukuricalisztből készül. A kukuricalisztet vízzel vagy édes tejjel összegyúrják, sót és esetleg zsírt tesznek bele s rögtön a gyúrás után zsírral kikent tepsibe teszik. Ki is szokták szaggatni pogácsanagyságúra és a tetejét megcsurgatni zsírral. Ha jó meleg a kemence, félóra-egyóra alatt kisül. A porósza elnevezést az orosháziak, vagy az Orosházáról elkerültek használják; valószínűleg a tolnamegyei Zombáról hozták magukkal (innen származtak ide), ahol szintén porósza néven ismerik a görhét.

A görhéhez hasonló *málé*, szintén kukuricalisztből készül, de azt előbb cseréptálban leforrázzák, egy ideig állni hagyják, sót tesznek bele, vízzel folyósra elkeverik és kikent tepsibe öntve lepényalakúra megsütik. Szegény helyen ez a vacsora, vagy a reggeli. A málénak egyesek csinálnak *„kelt*

aljat" (kőtt ajjat). A kelt alj elnyújtott kenyértészta, azt beleteszik a tepsibe s erre öntik a málét.

Bőjt idején *csíramálét* készítenek a következő módon: egy cserépfazékba búzát tesznek és megnedvesítik. A fazék (esetleg garaboly) meleg helyen áll, pl. a katlan mellett, a kuckóban, stb. A benne lévő búzát naponta kétszer-háromszor felrázzák. Néhány nap mulva a szemek felpattannak s ilyenkor egy ujjnyi vastagon deszkára elterítik és letakarják vizesruhával. A búza az ágy alatt lassan csírázni kezd, egy hét alatt néhány cm sárgás csírák fejlődnek. Közben a ruhát nedvesítik, napjában egyszer-kétszer és a búzát locsolják. Ha a csíra megért, famozsárban megtörik, vagy megdarálják. A levét jól kinyomkodják, kimossák s az édes lébe annyi *dercét* (vörös lisztet), vagy kenyérlisztet kevernek, amíg körülbelül olyan sűrű nem lesz, mint a nyers palacsintatészta. Azután tepsibe öntve megsütik, néhol ennek is csinálnak aljat. A megsült csíramálé erősen barna színű, kissé nyúlós, ragadós és igen édes. Közvetlen a tepsiből eszik, villával, vagy kanállal.

Ősszel és télen igen elterjedt a *sült tök* evése. *Disznótököt* és *patyolatos tököt* sütnek. A disznótököt *cseréphéjú töknek* is nevezik, mert kemény a héja. A tök akkor jó, ha a dér megcsípte. Kemencében sütik nyolc darabra vágva, tepsiben, vagy közvetlenül a kemencefeneken. A tök ugyanannyi fűtést kíván, mint a kenyér. A tök bélit kanállal szedik ki és az előte szélét betapasztják vele, hogy ne jőjjön ki a szaga, zamatos legyen és jobban süljön. A disznótök sokak szerint még édesebb, mint a patyolatos, de *szálkás, cérnás*. A patyolatos töknek a haját is elfogyasztják. A cseréphéjú tököt úgy eszik, hogy az első darabot letörik, a bélit kikaparják s most már a megmaradt héjdarabbal kaparják le, eszik ki a nagyobb héj belét, mert így szépen le lehet róla húzni a megsült részeket. A sült tököt *pásztorpecsenyének* is nevezik.

Kenyérpótlóként szerepel a *szemes kukurica*. A kukuricát cserépfazékba teszik, vizet öntenek rá és kemencébe téve megfőzik. Rendesen téli estéken szokták enni. Némely helyen meg is mézezik, cukrozzák, esetleg tört mákot is szórnak rá. Olyankor szokták főzni, amikor a kemencét azért fűtik be, hogy a szoba melegedjék. Ez a téli délutánokon történik s így estére a *tollfosztáshoz, bandázáshoz*, amikor a szomszédok is eljönnek, van kukurica. Nem kell a kenyeret enni.

Külön kenyeret sütnek a kutyának. Ez a kenyér korpából készül, hasonlóan a búzakenyérhez, de a kelesztéshez egyszerűen csak a párkorpát gyúrják közé, esetleg külön kovászt is csinálnak. A kutya annyiszor kap belőle, akárhányszor esznek a házbeliek, de csak akkor, ha már azok jóllaktak. Télen kétszer, nyáron háromszor. Ha nagyon száraz, a moslékosvödörben beáztatják. Ma már kevés helyen sütnek külön a kutyának. Rendesen kenyérhajat kap, vagy külön levágnak néki egy karét s a konyhaajtó elé dobják. A macska a búzakenyér béles részéből kap tejbe vagy levesbe mártva, de vigyáznak, hogy meleg ne legyen, mert akkor megvész. A macska ételét az asztal alá teszik. A penészes, egérrágta kenyeret megáztatva disznónak adják.

III.

A kenyérrel, kenyérsütéssel, fűtéssel, stb. különféle babonák, szokások kapcsolatosak. Ezek csoportosításánál *Kiss Lajost* követem. A kenyeret meg lehet verni szemmel és meg lehet rontani. Az ilyen kenyér *tömött, szalonnás*, de lehet *nyúlós* és *penészes* is. Ehhez leginkább az öregasszonyok értenek, Nagyszénáson azt mondták, hogy különösen a tót asszonyok.

Kenyérrontás, párrontás: 1. Ha egy idegen öregasszony (némelyek szerint akárki) lop a teknőben lévő tésztából, elromlik a kenyér. 2. Dagasztás közben nem szabad vizet inni, mert nyúlós lesz a kenyér. 3. Amikor

készül a pár, egy csipet, vagy három szem darabos sót tesznek bele. Aki ilyen párból lop, „*nem árt meg neki*" s a többit sem tudja megrontani. Ha rossz a kenyere az asszonynak, így szokott felsóhajtani: *Jaj! elloptak a páromból, nem tudok kenyeret sütni.* 4. Ha párt adnak kölcsön, akkor a kölcsönadott mennyiségből háromszor visszavesznek egy-egy csipetet, hogy „*el ne rontsa*" a kölcsönadó a saját kenyerét. A kölcsönadott kenyérből is levágnak egy kis darabot és ugyanebből az okból visszatartják. 5. Egy asszonynak azért rontották meg a kenyerét, mert kölcsönkért teknőben sütött s a kölcsönadó, aki előzőleg dagasztott benne, nem kaparta ki. 6. Ha azt akarják, hogy a kenyér ne süljön meg, a kemencébe egy élő békát kell dobni, ha a béka elég, akkor abban a kemencében sohasem sül meg jól a kenyér, zsengés marad. 7. Ha nem jól kel a kenyér, akkor biztosan egér szaladt át a sütőteknőn. Ilyenkor egy darab téglát háromfelé törnek, megmelegítik s a teknőben egyforma távolságra elhelyezik a téglákat, ecetet öntenek rá s a teknőt sütőabrosszal letakarják, addig, amíg a tégla ki nem hűl. 8. Ha valakinek a kenyerét meg akarják rontani, lopnak az előző sütéséből s a lopott darabot az illető saját kovászába keveri. 9. Meg van rontva annak a gazdasszonynak a kenyere, akinek a sütőlapátját titokban megmossák. 10. Amíg ki nem sül a kenyér, a teknő, dagasztóláb, szakajtó (ezt esetleg a dagasztóláb alá teszik), szita, stb. széjjel marad a konyhában, mert különben nem sikerül a kenyér. 11. Ha azt akarják, hogy valakinek rossz legyen a kenyere, teknője szélén bolhát ölnek. 12. A kovászolást, dagasztást idegennek nem szabad nézni, mert nem kel meg a kenyér.

Hogy sikerüljön a kenyér: 1. Kenyérbetevés után az asszony a kemence szája fölé, ott, ahol a láng kormot hagy, a sütőlapát élével keresztet rajzol, hogy a kenyér szebb legyen. Egyes helyeken keresztet vetnek a bevetés előtt is. 2. Amikor lapáton van a kenyér, háromszor keresztet vetnek rá a tenyér élével, közben hármat cuppognak (ez el is maradhat), hogy a kenyér magas legyen. 3. Mielőtt az asszony feltenné az előtét, hirtelen hátrafordul, meglebbenti a kemenceszája felé a szoknyáját és fúj egyet, hogy a kenyér hasadjon. 4. Mikor kész a kovász, leszórják liszttel, tenyéréllel keresztet rajzolnak rá, hogy szép legyen a kenyér. 5. Amint rakja be a kemencébe az asszony a kenyereket, minden betevés után „*felveti a farát*", *ugrik egyet*, hogy magas legyen a kenyér. Ebből megérthetjük azt a mondást, amit *Kiss Lajos* közöl: „A vásárhelyi asszonynak legnagyobb büszkesége a fölhasadt kenyér... Nem is állja meg szó nélkül egy asszony sem, ha szép, felhasadt kenyeret lát, ha többet nem, annyit bizonyosan mond: Ugyancsak hasadt könyeretök van ám, de fölhányta a farát, aki dagasztotta." 6. Mindegyik kenyér bevetése után háromszor vagy egyszer megfordítják a sütőlapátot, hogy szépen süljön. 7. Amikor a kenyeret lemosták, a vizet belelöttyintik a kemencébe, hogy máskor is sikerüljön a kenyér, vagy a fej fölött hátrafelé felöntik az ereszbe, ilyenkor magas lesz. 8. Amikor a teknőt kimosták, a vizet az árnyékszékbe öntik, hogy a kenyér szép legyen. 9. Sok helyen ugyanezért cigányrongyokkal dörzsölik ki a teknő belsejét és a rongyot keresztútra dobják. 10. Szokás a sütőabroszt, szakajtóruhát a kemence szája elé kirázni. 11. Ha benéznek a kemencébe, cuppognak a kenyérre, hogy szépen süljön. Kivevés után is szokás cuppogni. 12. Ha hideg vízzel csinálják a párt, sietve hozza az asszony a kútról a friss vizet, hogy majd gyorsabban keljen a kenyér. 13. Ha vetik a kenyeret, az asszony egyik kezével megcsípi a tésztát, cuppog, a másikkal emelgeti a szoknyáját. 14. Ha betették a kenyeret, a sütőlapát végével a gyürke alsó részét megnyomkodják, hogy szépen felhasadjon.

Kenyérrontás ellen: 1. Ha meg van rontva a kenyér, akkor kilenc különböző helyen levő szemétdombról összeszednek egy-egy marék szalmafélét,

giz-gazt s ezzel megfüstölik a sütőteknőt, a keresztfát, lapockafát, kisszitát. Azután megmossák őket. A vizet beleöntik a pernyelyukba. 2. Ha nyúlós a kenyér, a sütőteknőbe vizet öntenek, a vízbe tüzes patkót tesznek, hogy a gőz a teknőt jól átjárja. 3. Ha új a sütőteknő, cigányronggyal dörzsölik ki, hogy meg ne rontsák a kenyeret. A rongyot a keresztút közepére rajzolt körbe kell dobni éjfélkor s nem szabad az eldobás után visszanézni.

Tilalmas sütési napok: 1. Éjszakára jobb sütni, mint nappalra. 2. Nem jó sütni, ha megújul a hold. 3. Pénteken nem jó sütni. 4. Ha tisztulás van az asszonyon, ne süssön, mert folyós lesz a kenyere. 5. Nem jó kenyeret sütni gabonavetés idején, mert a búzakalász üszögös lesz. 6. Nem jó sütni *„Asszonyos napokon"* (Kisasszony, Boldogasszony), Lucanapkor, Karácsony böjtjén, vasárnap, mert kővé válik a kenyér.

Vegyes: 1. Dagasztás előtt és betevés után így fohászkodik az asszony: Uram Isten segíts meg! Mi most már megcsináltuk, most csak a jó Isten segítsen. 2. Szegés előtt keresztet vetnek a kenyér aljára a kés élével. 3. Ha zivatar van, félbehagyják a fűtést, felteszik az előtétet, mert a kéményhuzat lehúzza a villámot. 4. Naplemente után nem jó kölcsönadni semmit, még kenyeret sem, hogy a szerencsét el ne vigyék. 5. Ha a kenyeret véletlenül a domború felére állítják, vagy valami módon az alulra kerül, akkor a házban meghal valaki. 6. Aki a kenyérnek az alsó felét szereti, szegény lesz, aki a fölsőt szereti, piros lesz az arca. 7. A kenyér fölső, égett héját jó rágni, mert fehér lesz tőle a fog. 8. Ha azzal a vízzel, amellyel a kenyeret lemosták, megitatnak egy selypes gyereket, nem selypít többé. 9. Aki rühes vagy reumás, úgy szokták gyógyítani, hogy a kenyér kiszedése után bebújtatják a meleg kemencébe és ott van, ameddig állja a meleget. 10. Késsel nem szabad a kenyeret tejbe vagdosni, mert véreset ád a tehén. 11. Meleg cipót éjszakára nem jó enni, mert bolondokat álmodik tőle az ember. 12. Pálinkás kenyeret kell adni a kotlónak, ha nem akar ülni és a kappannak, ha csípi a csirkéket. 13. Kis macskának, kis kutyának szintén pálinkás kenyeret adnak és kukoricapattogató rostában megrostálják, hogy ne nőjön nagyra. 14. Aki állatot akar szelídíteni, hordjon a hóna alatt három napig sós kenyeret s adja oda valamelyik állatnak, akkor az utána megy. 15. Ha tejet visznek el naplemente után, akkor a köcsögöt a kölcsönadó lefödi, egy csipet sót és egy pici kenyeret tesz bele, hogy meg ne rontsák a házát. 16. Ha új lakásba költözködnek, a szobába legelőször a kenyeret, sót és zsírt viszik be. 17. A néhány napos kis csirkének nem jó kenyérmorzsát adni, mert nem tud székelni. *Gunda Béla.*

A tapló és a páklya.

Viski Károly az Értesítő előbbi füzetében megemlékezik *(Tapló, acél, tűzgyújtás)* a tapló készítéséről. A tapló a csiholásnál szikrafogásra szolgál. Békés megyében, a csákói tanyákon a következőképen készítik a taplót, amely némileg eltér Viski leírásától. Régen a taplót leverték a fákról s felfűzték madzagra, mint a paprikát és kiakasztották száradni a napra. Jó idő esetén megszáradt két hét alatt. Azután eltették szellős, száraz helyre: a kamarába vagy a padlásra. Ha elfogyott a régi tapló, vettek belőle egy darabot, megveregették, megdörzsölték s beletették egy olyan edénybe, amelyikben vörös paré vagy babszár hamuja ázott. (Az utóbbitól szép sárga lett a tapló.) A hamus vízben volt egy hétig — egyik vasárnaptól a másikig —, egy hét mulva kivették, deszkára terítve szárították és tenyér közt kidörzsölték belőle a hamut.

Szikrafogásra használták a *páklyát* is. Ez gyékénybugából vagy acatpehelyből készült ugyanúgy, mint a tapló, de egyesek csinálták úgy is, hogy

olyan vízzel forrázták le a széjjeldörzsölt nádbugát vagy acatpelyhet, amelyikben repce — ez jobb —, vagy kukoricaszár-pernye főtt. Majd kiterítették, szárították s utána már lehetett vele csiholni. Ha azt akarták, hogy a tapló vagy páklya igen hamar fogja a tüzet, salétromot tettek az áztatóvízbe. *Gunda Béla.*

Adalékok Udvarhelyszék néprajzához.

Pelészés és makkászás. Almaecet.

A *Vadrózsák*ban van egy *Siklódi táncdal* című vers (96. l.), amely igazában gúnyvers és ha valahol táncoltak is rá, Siklódon bizonyára nem. A vers két szakaszt is szentel *‚e bikfa‘* dícséretére; meg is érdemli, mert ez a faragó falu leginkább a bükkfából pénzel, készítvén belőle vásárra való famunkáit. De dícséri a vers — gúnnyal vegyest — másért is, amint következik:

Nincs ojan fa, mind a bikfa,
Abból lessz e véka, kupa,
Kövér *pele* ez udvába,
Pánkó sül ez olajába.
Hej haj, hujja haj,
Nincsen mostan semmi baj!

Mond a vers ilyet is:

Zabból kiszi szilvalével,
Jó káposzta friss pelével.

Kitetszik a sorokból, hogy a bikfa nemcsak fája miatt dícséretes, hanem az odvában fészkelő pele miatt is, valamint azért is, mert pánkó sül *‚ez olajába‘*, — persze nem a peléében, hanem a bikfáéban, pontosabban a makkjáéban. Igaz ugyan, hogy sül pánkó a pele zsírjában is, de ez már nem olaj, hanem zsír, bár ez a zsír, azaz a pele szalonnája, megint csak bükkmakból lesz, minthogy a pele ezen a tájon a bükkmakkon hízik meg.

Maga a vers, mint verselmény, a gúnyversek ama csoportjába tartozik, amelyek elmaradottságot, ósdiságot vesznek tollhegyre. Tollhegyre, mondom, s nem ‚ajakra‘ vagy éppen ‚szájrul-szájra‘, hiszen a népköltés hangját ismerő ember mindjárt látja, hogy ezt a verset — írták. De ha a verselmény nem is sorolható a népköltés ‚gyöngyei‘ közé, mert nem igazi vadrózsa, néprajzi tekintetben mégis érdekes, mert két olyan ősi, már a vers készülte idején is ósdi mívelkedetre figyelmeztet, amelyek a néprajzi értelemben értendő vadászat és gyüjtögetés fogalma alá tartoznak. Minthogy néprajzi irodalmunk éppen az efféle, rendkívül primitív vadászó és gyüjtögető foglalkozásbeli adatok dolgában nagyon szegény, érdemes megbecsülnünk minden fölbukkanó adalékot, mint a régi megélés, megélhetés módjainak legősibb emlékeit.

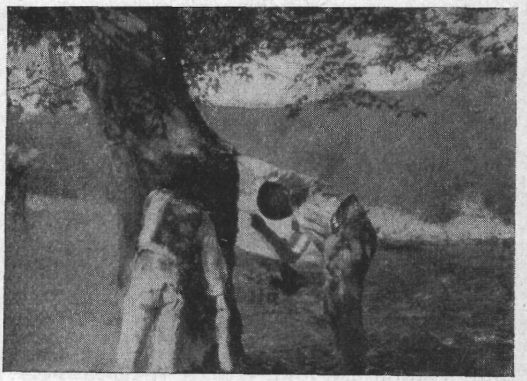
1931 októberi erdélyi utam rendjén olyan időben érkeztem az udvarhelyszéki Siklódra, amikor a pelészés, azaz pelefogás és az olajért való makkászás — ragyogó időben — legjavában folyt s módom volt mindkettőt látni s le is fényképezni.

*

Pelészés.

Mielőtt tovább mennénk, valamit a *pelészés* szaváról is szólanunk kell. A művelet pontos siklódi neve ugyanis nem ez, hanem *pëlhészés*, vagy pontosabban, minthogy a szótagzáró *l*, *r*, *j* nyujtó hatása ebben a nyelvjárásban is általános: *pëlhészés*, ami akusztikailag csak annyi,

mint *pélhészés*. Ritkábban így is mondják: *pëlizés*. A pele neve pedig *pëlë*, ritkábban *pëli*. Minthogy e vidék nyelvjárásában két vagy többtagú szó végén a zárt ë hang nem szokásos — de meg a *pëlhészés (pëlhët* stb. alakból is) —, nyilvánvaló, hogy a szó tulajdonképeni alakja *pëlëh* volna, ha a végén a *h* nem volna néma, mint ezekben is: *juh, cseh, oláh* stb. Ilyen véghangzós alakban ismeri a szót az erdélyi *Páriz—Pápai—Bod*-szótár is: *peleh*, de ismeri *pelyh* és *pelye* alakját is. A siklódi *pëlë (pëlhészés* stb.) alak tehát a hangrövidítő tövűek ama csoportjába tartozik, ahová a *tereh : terhet, kehely : kelyhet* alakpárok, de a hangátvetés tüneménye nélkül (*tereh : teher, kelyeh : kehely* stb.), minthogy a *pelé*nek *pehel (pehely)* alakja — tudomásom szerint — nincs; bár a köznyelvi *pehely* egykori alakja éppúgy *pelyh*, mint a *peléé* a fentidézett szótár adatai szerint s etimológikus kapcsolat is lehet kettejük között. (L. *Simonyi:* TMNy., 174. l.) Udvarhelyszék *öző* területén van *pölhész(ik)* alak is s magának a *pelé*nek ugyancsak labiális *pülü* alakja. (L. Vadr.: *pülü* alatt. gyéb alakváltozatait l. Ny. Sz., Tsz.) A siklódi *pëli (pëlizik, pëlizés)* i-je nyilván eléb bi *ë*-ből.



1. ábra.
Pelészők. A szemben levő fiú az oduba szurkál; a háttal álló jobb kezében pelét tart. — Siklód, Udvarhely megye.

Maga a pelészés, mint az ősi dolgok általában, igen egyszerű. Semmi különleges eszköz nem kell hozzá; ami kell, minden bokorban megszerezhető. Ez az eszköz egy hosszabb-rövidebb, vékony, friss, tehát hajlékony vessző, ha ezt a pelészö megszerezte, elindul *pélhët* keresni. A keresés évadja október, amikor a pele, ez a téli álmot alvó szürkés, hamvasszínű rágcsáló makkon, mogyorón elhízva, téli ágyat kezd vetni magának, valamely fa, rendszerint a bükkfa odvában, ahonnan, ha az idő jó, időnként, szürkületkor még kikijár, legalább lakófájára. Téli szállására rendezkedve, az oduba s az odu szájába friss falevelet hord. A pelészö a pele fészkét arról ismeri fel, hogy az odu szájában *ződ lapi*, azaz friss, többé-kevésbbé még zöld falevelek is vannak. Ilyen tanyák legbővebben az erdőszéleken vagy tisztások szélein találhatók s nem az erdő sűrűjében.

Ősz végefelé erdő alatt, kezükben bottal, tétován járkáló emberek bizonyára pelészők. Meg azonban hiába kérdezzük, hogy *‚pélhésznek-é'*, mert mindnyájan eltagadják. ‚Megfogni megfogtam — de nem eszem meg', — mondja a pásztor, ha tarisznyájában a pelét meglátjuk. Néha két pelészö dolgozik együtt. Egyiknek a kezében vessző, a másikében *koszt*, hosszabb-rövidebb husáng. Ha az odúnak csak egy szája van, akkor egy ember is boldogulhat, de ha fönt is van kijáró nyílás, a pele a fára kap s ágai között eltűnik. Ha nagyon elhízott s ijedten, nagy gyorsasággal akar fölfelé menekülni, gyakran földre pottyan. A *koszt* arra való, hogy a felső lyukon kibukkanó vagy földre eső állatot leüssék vele. Ha az ütés sikeres, *minnyát kifújja az orrán a vérit*. Ha az odúnak csak egy *száda* van, a pelészö az odúba tolja a vesszőt, lassan fönnebb-fönnebb (1. ábra). Ha a pele *otthon van*, mihelyt a zaklatást észreveszi, különös, ritmikus, mérges, fújtatásszerű hangot hallatt, ami két száraz ág szélben való, távoli, sűrű összesúrlódására

emlékeztet. A pele *szól.* Ha az odu szája széles, az állat utat talál s a vessző mellett kiugrik. Ha a pelésző ilyenkor tenyerével véletlenül az állat hátulját csap, csak a könnyen lesikló farkaprémje marad a markában. Ha az odu szája szűk, a pele óvatosan nyomul előre, orrát is kidugja s két nagy szemével farkasszemet néz a támadóval, meg vissza-visszahúzódik. A pelésző az egyik kezével (a vesszővel) ostromol, a másikat — hüvelyk- és mutatóujját, ujjal lefelé, a fa oldalára tenyerelve, az odu szája felett szétfeszítve — tartja nyakonragadásra készen. A kellő pillanatban a kifelé igyekvő állatot nyakoncsípi s (nyakát) rendszerint nyomban a fához szorítja; így fojtja meg. Így, megfojtottan naphosszat elhordozza tarisznyájában. Szerencsés pelésznek, különösen pásztorfélének, tíz-tizenkét pele is lehet a napi zsákmánya. Ebből egypárat elfogyaszt kint a mezőn, a többit hazaviszi a konyhára.

Künn a mezőn tüzet rak s emellett a pelét előbb megperzseli, mint a disznót. Szája padlásába nyársat üt, aminek a hegye az orra fölött jön ki. Lángra tartja, *hogy a szőre piruljon le.* Ha lepirult, a nyakon a bőrt körülszakítja s egy darabban húzza le róla. *Úgy lëguad róla, ahogy a gatya lëfut az embérről.* Fejét levágja, eldobja, azután torkán kezdvén végighasítja, beleit, tüdejét, farkatövét kiveti, körmeit levágja. Közben a tüzet *cirével* (apró, száraz rőzsével) táplálja. Ha van víz a közelben, a tetemet is, kezét is többször megmossa. Miután még megsózta, nyárson, szén felett süti, bő zsírját kenyérre csepegteti. A *jó pëlë* megvan háromnegyed kiló s szalonnája egy centiméter vastag. Az ilyenből, mint mondják, egy deciliter zsírt lehet kiolvasztani. Némelyek a hammas parázs szélén sütögetik nyárs nélkül s ha készen van, bicsok élivel a pernyét, hamut-mit *leharongatják.* Külső részei ropogósra sülnek, belseje, különösen ha hammas parázsban sütik, olyan zsíros, hogy mártani lehet. Legízletesebb falatnak a hátulsó *comját, cubókját* tartják. Íze kellemes, bár — nyilván a makktól — kissé kesernyés ízű. Ha otthon, a tűzhelyen sütik, rendesen hosszában kettéhasítják s tepsibe rakva, gyenge szénen sütik. Mártják puliszkával vagy kenyérrel. Főzik káposztába is, ahogy a fenti gúnyvers mondja; rántják hagymával vagy csinálják borsosan, *ki hogy szereti.* Zsírt is olvasztanak belőle s úgy használják, mint a disznózsírt. Sütnek benne *pánkót* is. *Hállám, hoty häsznájják* — mondják az asszonyok —, de az sohasem „használta" (= fogyasztotta), akitől éppen kérdezzük. Nem dicsekednek vele.

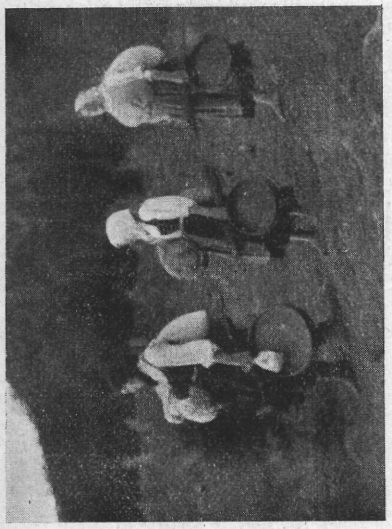
A pelészés természetesen nem csupán Siklódon szokásos, hanem egyebütt is — többé-kevésbbé — az egész bükkövezet területén.*

Makkászás.

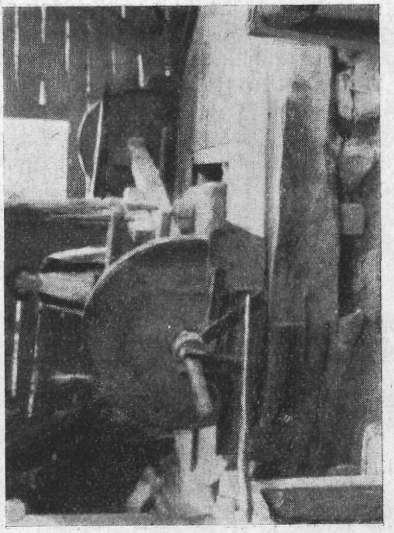
Amilyen közös-általános szokás — sőt a *legénkék* körében sport is — a pelészés, olyan általános a *makkászás* is. Az évi munkák sorrendjében a makkászás éppen olyan elmaradhatatlan, mint a szántás vagy az aratás. Ahogy a föld a gabonával, kenderrel, szénával, úgy tartozik az erdő a bükkmakkal, a makk olajával. 1931 őszén annál inkább vett részt minden ház a makkászásban, mert az erdő emberemlékezet óta nem termett olyan bőven, mint 1931-ben. A munka inkább asszonyi, jobbára ők járják az erdőt, kisebb csoportokban, ketten-hárman-négyen; de látni férfiakat is feleségükkel; nemkülönben gyermekeket, kivált ha a gyüjtögetést pelészéssel váltogatva folytathatják. A makkászásnak is, mint a pelészésnek, legjobb helye az erdőszél, tisztások széle. A makk is több ilyen helyen s a talaj sem olyan nedves vagy éppen sáros, mint a sűrűben. Az ilyen talaj a gyüjtést megnehezíti. A szedéshez ugyanis hozzá kell ülni, le a földre, mert a makk

[1] Hasonló módon Krajnában is fogják a Pelét, nemcsak húsáért, hanem prémjéért is, amiből sapkát csinálnak. A pel szlovén neve: *pilch;* (lengyelül: *polh).* L. *Lud Slovianski. 1931. B. 213.*

súlyosabb lévén a szélben egyébként is fölülkerekedő falevélnél, rendesen a levélréteg alatt van s színe is azonos az avar színével. A szegényebb



4. ábra. Hazatérés az erdőről. Vállon átalvetőben a makk, kézben a rosta és a söprű. — Siklód, Udv. m.



5. ábra. A törő. Háttérben a gazda áll. — Siklód, Udv. m.



2. ábra. A makk söprése. — Siklód, Udv. m.

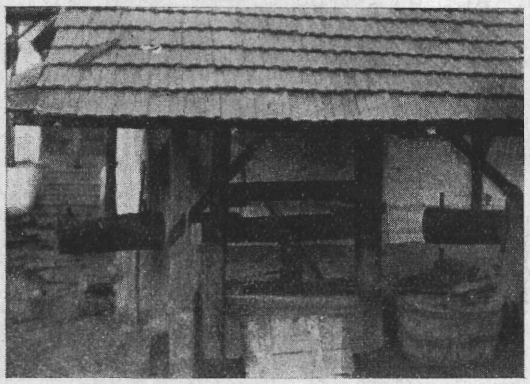


3. ábra. A makk rostálása. — Siklód, Udv. m.

ember így, földön ülve s odább-odább csúszva egyenkint szemeli zsákba, átalvetőbe, a nők leggyakrabban köténykükbe. Még söprűjük sincs, amivel a makkról a falevelet *elhárongassák*. Viszont előnyük, hogy a makkot így mindjárt meg is szemelik, a léháját nem szedik föl s egyéb giz-gaz sem jut az átalvetőbe vagy zsákba tehernek. A jobban felkészültek rövid nyirág-

söprűvel és bőrrostával dolgoznak; a makkot az avarral együtt összesöprik (2. á.) s a bőlyukú rostában úgy rostálják — egyet-egyet karéjba kanyarítva —, hogy a levél fölülkerekedjék s egyúttal a makknál apróbb szemétféle kirostálódjék. Az avart néhány lendítés után kézzel kihányják s a rostában maradt szemet zsákba vagy átalvetőbe töltik (3. á.). Ha a fák alatt fogyóban vagy gyéren van a makk, egy-egy husánggal meghajigálják a fa koronáját, ágait megrázzák, *koszttal megverik*, fejsze fokával megkopogtatják. Két ember — harmat után kezdve — söprűvel és rostával három vékát is gyüjthet egy nap (4. á.). Aki nem szemelve szedi, hanem rostára gyüjt, otthon szemeli meg gyüjteményét s ha szárazon szedte is, tovább szikkasztja a padláson kiterítve, mint a diót; vagy aszalásformán kemencében szárítja, hogy meg ne penészedjék.

A feldolgozáshoz ugyanis azért nem lehet mindjárt hozzáfogni, mert egy-egy faluban rendszerint csak egy-két olajütő van s a dolog *szerre* megy, mint a malomban. Meg az olajütőgazda azért is szereti, ha folyamatosan megy a munka, mert a makk pergelése végett fűtenie is kell s ezt kár volna meg-megszakítani. Ezért Márton-nap előtt nem szokott munkába fogni. Ekkorra mindenki elvégzi a makkszedést s megállás nélkül mehet a munka.



6. ábra.
Olajütő. — Etéd, Udv. m.

Az olajütőmunka törésből, dagasztásból, pergelésből s a tulajdonképeni olajütésből áll. Ezt a munkát — minthogy ottlétemkor még nem érkezett el az ideje — nem láthattam, csupán a hozzávaló szerszámokat nézhettem meg s meg kellett elégednem az olajütőgazdák magyarázatával. Eszerint a makkot először megtörik abban az ütőkészülékben, amelyen kézzel hajtható forgattyúkar szegekkel ellátott vízszintes hengert mozgat; a henger szegei súlyos tönköket emelgetnek és ejtegetnek váluba. Elve szerint egyezik a székely ványolóval (l. *Ért. 1931, 55);* Európa-szerte eléggé ismeretes. Hegyi Izsák olajütő színjében két ilyen szerkezet van. A tökmagot is ezzel üttetik. Érdekesebb az ugyane színben levő másik törőkészülék, mely sokkal terjedelmesebb (5. á.). Köralakú váluban egy tengelyre szerelt két malomkő nagyságú korong görög. Nagyobb súlya kedvéért az üttetők is — kivált gyerekek — ráülnek a tengelyre s fogódzásukra nagy faszegek vannak függőleg a tengelybe ütve. Az ilyen elvű törő sem ismeretlen nálunk; megvan a Balkánon, Nyugat-Ázsiában s egyebütt is. (V. ö. a váci eredetileg köleshántoló kendertörővel: *Ért. 1927. VI. tábla.)* A legrégibb siklódi törő kölyűszerű volt, hatalmas tölgyfatalpba vájt mozsársor, amelyben nem kézzel törtek, hanem lábbal tiporták kalapácsszerűen mozgó bütűit, amelyek vízszintes tengelyre voltak szerelve. Ezt 1930-ban szétszedték és eltüzelték. Mása, ha jóval fiatalabb is, Etéden ma is látható (6. á.). Ez utóbbi ötkölyűs, tengelyén öt kalapácsos. A tipró emberek megfogódzására derékmagasságban vízszintes korlát szolgál. (Hasonló alkotású mását l.: *Ért. XI. 122. l.;* kezdetleges egykölyűs formáját a hunyadmegyei oláhság köréből.

A száraz bükkmakk először e törők valamelyikébe kerül, ahol össze-

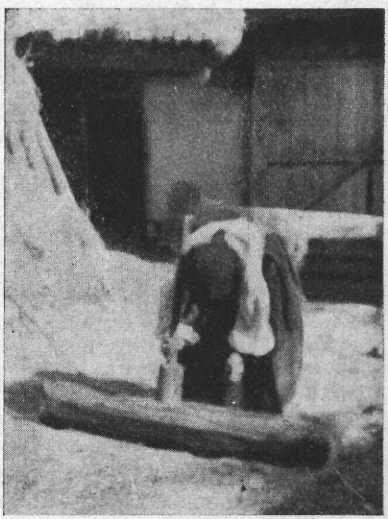
zúzódik vagy morzsolódik. Ezután a zúzalék *megdagasztása* következik, annyi gyengén sós vízzel, amennyit fölvesz anélkül, hogy a kézhez túlságosan ragadna. Dagasztás után a *pergelés* következik. A pergelő katlanszerű alkotás, rendszerint a sajtó vagy olajütő közelében. A katlantól csak abban különbözik, hogy az üst helyébe bádogtálca van süllyesztve; ez alatt tüzelnek, ha a tálcára föltették a gyúrmányt, hogy fölmelegedjék s részben vize is elpárologjon. A megpergelt gyúrmányt azon melegében harisnyaposztóba vagy vászonba göngyölik s a sajtóba vagy *olajütőbe* helyezik. A Hegyi Izsák siklódi sajtója újmódi, valami gép használt csavarjával van fölszerelve s ezért kevésbbé érdekes. Az etédi készség nem sajtó, hanem régimódi olajütő, amelyet részletesen leírni fölösleges. Szolnokdobokai formáját közölte *Bátky (Útmutató: 8. tábla)*, bihari, magyarremetei alakját *Györffy (Ért. 1916. 106. l.)*. Lényegében ilyen a székely is. Mindezekben a sajtolás két vízszint járó ék ütögetésével történik, fölfüggesztett, fogantyúval ellátott súlyos bunkók segítségével. Ez az igazi *olajütő*. Egyik helyen a modern szőlőprések léckosarával ellátott szerkezetbe teszik a begöngyölt gyuradékot, Etéden e célra rostakéreghez hasonló, lyuggatott bükkfakáva szolgál.

Az olajpogácsa az olajütő gazdájának marad, de részt vesz az olajból is. A kész olajat ma többnyire üvegekben tartják, régen kisebb hordókban vagy faedényekben tették el. Legtöbb olaja az olajütő tulajdonosának van, aki nagyobb hordóba gyüjti munkadíját s a siklódi gazda többnyire Csíkban (katolikus vidéken) adja el. Az olajat főleg étolajul, de gyógyszerül, világításra s szerszámok, eszközök kenésére is használják.

Almaecet.

Majdnem minden siklódi házban, többnyire a hátulsó házban (szobában), ott van az almaecetes hordó, benne az otthon készült ecet. A hozzávaló vadalmát erdőn-mezőn gyüjtögetik össze. Otthon aztán erre szolgáló válúban forgatyús bunkóval megtörik (7. á.), kádba döntik s körülbelül annyi vizet töltenek rá, amennyi az alma. Kavarni, „f o r g a t n i“ (= levét alul kiengedni s felül visszatölteni, mint a sóskáposztáét) nem kell. Kinn a szabadban, eresz alatt, pincében vagy a házban hat napig állani hagyják. Csak arra vigyáznak, hogy meg ne fagyjon. Hat nap alatt leve savanykássá válik. Ekkor lehúzzák hordóba, arra is ügyelve már elébb is, hogy a hordó lehetőleg megteljék. Ha az almalével teli hordó nem áll nagyon hűvös helyen, néhány nap mulva erjedni kezd, egy-két hétig forrik, majd leszáll. Ha az alma nem volt érett vagy a hordó hűvös helyen áll, kierjedése egy-két hónapig is eltart. Színe aranysárga, mint a boré, íze sokkal kellemesebb, mint a m a s i n a e c e t é. Pénzt sem kell adni érte. Egyébként készítenek ecetet v a c k o r b ó l (vadkörtéből), j ó f é l e almából és j ó f é l e körtéből (k ö r t ö v é j b ől) is.

Viski Károly.

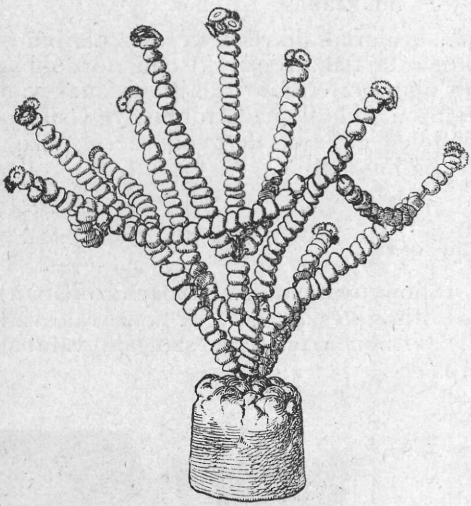


7. ábra. A vadalma megtörése. Siklód, Udv. m.

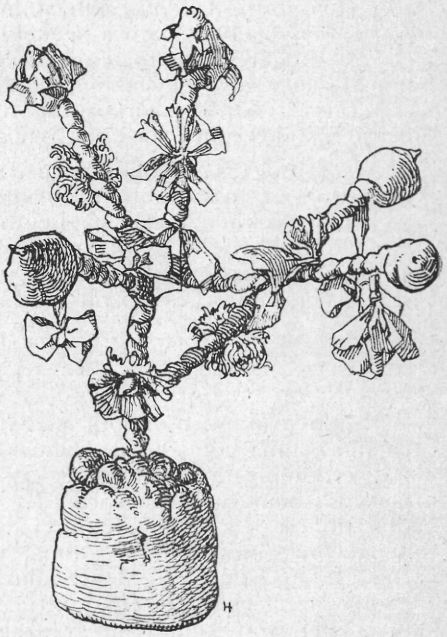
A lakodalmi prémes (vagy perémes).

Cipónagyságú kalácstésztát kerek, cifraszélű cserépformába tesznek; a tetejére keresztbe három ágból font tésztafonatot illesztenek; a négy körcikkbe négy *rózsát*. A rózsa úgy készül, hogy vékonyra sirített tésztát félig bevagdalnak, aztán kígyószerűen összecsavarják, vigyázva, hogy a bevagdalt rész fölül maradjon; így sütéskor szétnyílva: *rózsa* alakul.. Ez a *prémes* alja.

Következik a *prémes-ág* vagy *prémes virága*, rendesen meghántott szilva-, meggy- vagy kőrisfából. Egy 5—7 ágú gallyat ugyanazon tésztából becsavarnak kürtös-kalácsszerűen (néhol a végére rózsát vagy madarat is formálnak) és beteszik kemencébe sülni; külön az aljat, külön az ágat. Máshol parázs felett forgatják, míg szép pirosra sül. Sülés után az aljat



1. ábra. A *prémes* legegyszerűbb alakja. Udvarh. m.



2. ábra. Bokrétákkal díszített *prémes*. Udvarh. m.

kiveszik a formából és keresztbe tett fonatja közepébe beleszúrják a prémes-ágat. Ezt azután feldíszítik; *csörögét*, *kakast* (pattogatott tengerit) fűznek cérnára és ezekkel a füzérekkel az ágakat összehálózzák és színes papírszalagokkal is összekötözik. Az ágak végére virágcsokrokat kötnek, a középső ág végére pedig madarat csinálnak. Azután tésztából is, amit külön sütnek, húznak az ágakra. Nádszállal átszúrt diónagyságú tésztadarabokat sütnek meg bő zsírban s ezeket az apró lyukas fánkokat fűzik fel szorosan a lehántott ágakra. A madárnak a búzában található fényes fekete borsóból tesznek szemet. A tészta tetejét — még sütés előtt — cukros tojássárgájával kenik be, hogy szép színt kapjon.

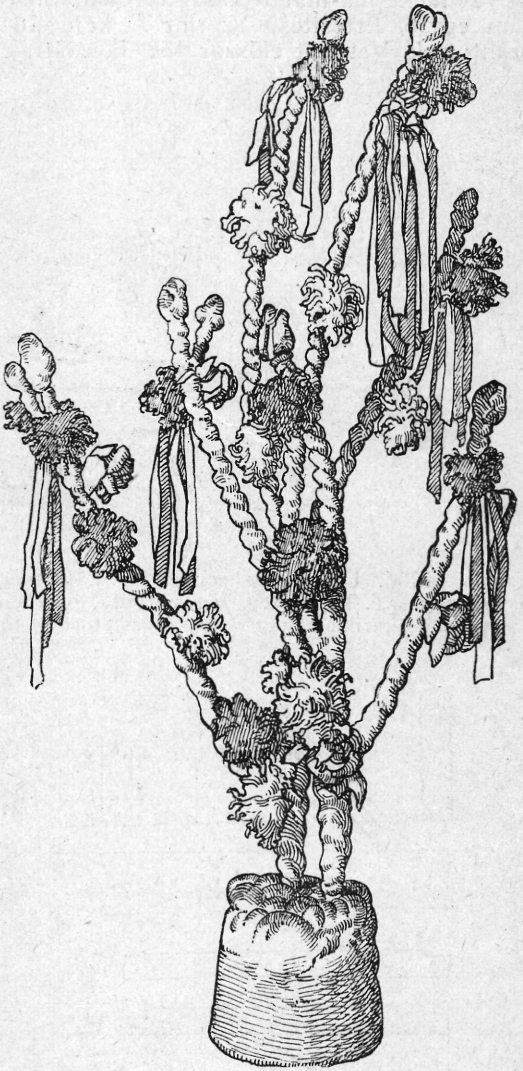
Minden lakodalomba hívott család süt egy prémest s viszi magával a vendégségbe; amikor a násznép gyülekezik, átadják a házigazdának. Később, mikor a vőlegény viszi a menyasszonyt, a szebb prémeseket a lányok és legények viszik a vőlegény házához. Ott a lányos vőfély beköszönt, hogy elhozták a menyasszony hátralévő portékáját — melyek közt első helyen állanak a prémesek —: *ha elfogadják, itt hagyjuk, ha nem, visszük vissza.*

A násznagy természetesen örömmel fogadja az ajándékokat, különösen a prémeseket s kívánja, hogy adjon az Úristen az új párnak mindég ilyen szép áldást, — hogy az asztalukról soha el ne fogyjon az Isten adta kenyér, melynek jelképe most a prémes. A Nyárád mentén a kelengyét vivő ökrös fogat jármához erősítik a cifra prémeságat.

Néhol, a vacsora végén, a násznagy átadja a prémeseket a *nyuszujáknak*, akik ágakként széttördelve kiosztják a vendégek között.

A prémes eredetéről a szájhagyomány a következőket mondja: A katholicizmus idejében búzaszentelő vasárnap (— Márknapra következő vasárnap —) készítették a hívek a prémest és kivitték a processióval a mezőre, hogy a pap a zsenge búzával egyszerre a kész termést is szentelje meg. Némelyek a megszentelt prémest megtartották és lakodalomkor az új párnak vitték ajándékba, hogy valamint a zsenge búzából Isten akaratával ily szép termés lett, az ő zsengeségük is, Isten megszentelése után, szép termést hozzon. Azzal a kívánsággal adták, hogy soha tőlük ki ne fogyjon a munkájuk által megérdemelt és Isten által megszentelt kenyér, — amit a násznagy ma is kíván. A reformációra térés után elmaradt a katholikus szentelés szokása, de a lakodalmon megmaradt a díszes prémes.

A *prémes* nevét azzal magyarázzák, hogy egész díszítése hasonló az akkoriban szokásos prémes és zsinóros ruhák díszítéséhez.



3. ábra. Szalagokkal díszített *prémes*. Udvarh. m.

Sajnos, ma már kiveszőfélben van a prémes is, mint általában a székely lakodalmi szokások.

Sok helyen csak a prémes alját sütik, de hiányzik a tulajdonképeni érdekessége, a díszes ág.[1]

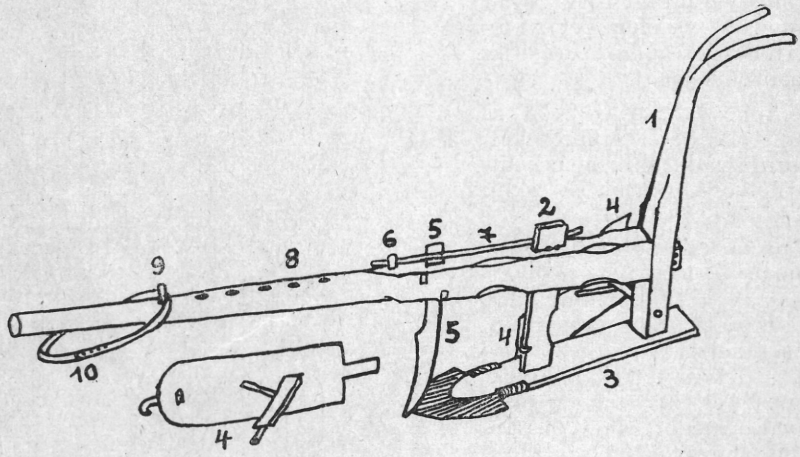
*Haáz F. Rezső és Siklódi Pál.**

* A rajzokat *Haáz F. Rezső* készítette.

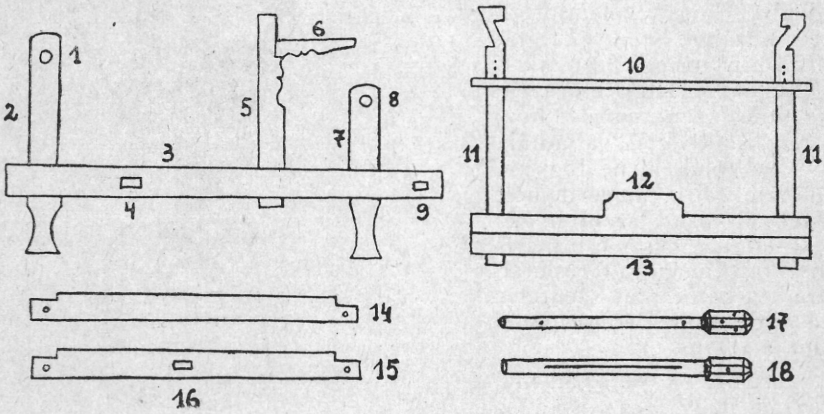
[1] A prémes, mint az ősi tésztasütőmód emléke is figyelemre méltó: a fára tekert tészta szabad tűz mellett forgatva sül meg. Ugyancsak lakodalmi süteményül másutt is készül hasonló módon ilyen kezdetleges tésztaféle, például Esztergom megyében

Faeke.

A faeke ma már ritkaság errefelé. Siklódon Szilveszter Mártonnál akadtam egyre. Értesítése szerint faekéje 70 éves, amivel utoljára 1891-ben szántottak. Vasekét először 1889-ben láttak s 1895-ben már teljesen kiszorí-



1. ábra.
Faeke. Siklód, Udvarhely megye. — 1. Ekeszarv, 2. kődök, 3. ekefő, 4. kormán, 5. hosszuvas, 6. kakasszeg, 7. feszityüfa, 8. gerendej, 9. patingszeg, 10. pating, 11. (a gerendejkarika helyét a hosszuvas előtt — fönt — látható kis négyszög jelzi).



2. ábra.
Osztováta részletei. Siklód, Udvarhely megye. — 1. Hátulsó-hasajólik, 2. hátulsó láb, 3. talp, 4. hátulsó közdeszka helye, 5. karfa, 6. kankó, 7. első láb, 8. első hasajólik, 9. első közdeszka helye, 10. tetejire való, 11. bordica, 12. rángató, 13. bordahéjalj, 14. első közdeszka, 15. hátulsó közdeszka, 16. lábittófő helye, 17. hátulsó hasajó, 18. első hasajó.

(Ért. 1913. 47—48.), Nógrád megyében *(Magyarország és Erdély képekben, 1854. 34.)*, a Balaton mellékén *(Jankó: A Balaton-mell. lak. népr. 390. l.)*; ez utóbbi helyen „az *életfa* úgy készült, hogy a bujtorján kóróját vagy a börök (= bürök) ágát tusokba (tuskóba) ütötték be, az egészet finoman betekerték tésztával, külön a tuskót, külön a szárat és külön minden egyes ágat" stb. A *botratekert* és *kürtöskalács* is ilyen szabású sütemény. *Viski K.*

totta a faekét. Először Neufeld Ilyés falubeli kereskedő szerzett vasekét. Nyomban követte őt két gazda: Balázs István és Bálint Péter. A falu zöme kezdetben gyanus szemmel nézte ezt az újságot, de kipróbálás után kézzelfoghatóvá vált mindenki előtt, hogy a vasekével időt és erőt lehet megtakarítani s a munka jobb. Szilveszter Márton szerint: *két marha húzhatta*, a faeke elé pedig *négy kellett*.

A régi faeke talyigáján egyáltalán nem volt vas, még a kerekén sem. Ilyen azonban ma már nem található. A vasat Torockóról hozták a kereset reményében önként vállalkozó szekeresek. A vasazást a helybeli kovács végezte.

Az eke részei a következők: 1. ekeszarv, 2. kődök, 3. ekefő (72 cm), 4. kormán, 5. hosszúvas, 6. kakasszeg, 7. feszityüfa, 8. gerendej (192 cm), 9. patingszeg, „amellyel ahogy akarja, úgy jártassa!" (mélyen vagy színben), 10. pating, 11. gerendejkarika, „arra való, hogy a hosszuvas ne vágjon belé a fába". Az ekének a bükkfát ősszel vágták le s tavaszra dolgozták fel. A kormányt (bükkfa-) gyükér-ből, a gerendelyt és a kődököt kőrisfából készítették. *Kerestely József.**

A siklódi osztováta-csinálás.

Osztovátának olyan tisztanövésű és bog nélkül való, egyenes szálú bükkfa szükséges, melynek vastagsága a tövétől fölfelé legalább négy ölnyire olyan, hogy abból a 11 arasz hosszúra vágott *cömp* 8 olyan *csetertre* legyen hasítható, melyből egy *hüvelykes-tenyér* széles és négy ujj vastag *osztováta-talpat* lehessen faragni. Nemkülönben egy hüvelykes-tenyér s egy hüvelyk széles és másfél hüvelyk (col) vastag *lábakat*. A hátulsó láb 6 arasz hosszú, az első láb pedig 4. A két *közdeszka* szintén 6 arasz hosszú, egy-egy hüvelykes-tenyér széles és egy hüvelyk vastag. A két *hasajó*, a *bordahéj, bordahéj-bordica, tetejére való*, a *karfa* és a négy *lábittó* ugyancsak 6 arasz hosszúak. (Egy *hüvelykes-tenyér* = az összezárt ujjakkal alkotott hüvelykkel együttes tenyér szélessége. A *négy ujj* pedig = az összezárt négy ujj együttes szélessége.)

Az osztovátának való fent jelzett alkalmas fát október vagy november hónapban elfűrészelik, elhasogatják és kifaragják, még pedig először csak nagyjából (bárdolják). Símára *faragó fejszével* faragják. Hazahordják és megszárítják. Azután minden részét meggyalulják. Először a *bordahéjat, hasajókat, lábittót* és a közdeszkákat csinálják meg. Az *osztováta-talpat* a következőképen mérik fel: az első lábtól az első közdeszkáig a távolság egy arasz, az első lábtól a karfáig két és félarasz, a karfától a hátulsó közdeszkáig három arasz, a hátulsó közdeszkától a hátulsó lábig két arasz. Mérés után a négy láb, a két karfa, a két közdeszka helyét oly pontossággal vésik ki, hogy az azokba pászítandó részek ott a legerősebben megálljanak.

Most következik az összeállítás: a közdeszkák a helyükbe belepászíttatnak s így azok összetartják az osztovátát. A két osztováta-talp egymásközti távolsága három és félarasz. A kivésendő helyeket először átfúrják, még pedig a közdeszkánál *csapfúróval*, a láb- és karfánál *bokázó fúróval* és azután *füles vésővel* kivésik. A lábak felső részén a *hasajó likat kalánfúróval* fúrják ki.

Hat darab osztováta egy *terü osztováta*, melyet szekérre rakva elvisznek a Mezőségre és más olyan vidékekre, ahol jó pénzért vagy gabonáért megveszik. *Hegyi József.*

* A rajzot *Somai Béla* készítette.

A székely bokáj.

Ma már ritka, de mestergerendás székely házak falain még található egy-egy pár.

Régebben nagy szerepe volt a bokájnak, elmaradhatatlan része volt a kelengyének, minél nagyobb számban.

Rendes időben a bokáj a falon, az erre a célra készült táltartó alatti fogason függött, de összejöveteleken: lakodalom, keresztelő, tor, kaláka alkalmán lekerült a fogasról, *megmosult* s borral töltve minden személy elé került egy-egy. Amelyik kiürült, a gazda újra töltötte egy nagyobb bokájból, amely kétkupás is volt, míg a rendes kézbeli csak fertályos (¼ kupa).

Egyszerű falusi fazekas készítette, kettőt sem egyformát. Első pillanatra azt hiszi a néző, hogy mind egyforma, de közelebbről figyelve, egy sem azonos a másikkal. *Siklódi Pál.*

Székely eledelek.

(Egy székely asszony magyarázata szerint.)

Güllődör. A marhának belit, gyomrát kimossuk szépen s felvagdossuk egy arasz széles, másfél arasz hosszú szeletekre, forró vízbe mártsuk, hogy a barna bőre lejőjön, olyan maradjon, mint a gyócs; a májat, tüdejit, lépit, szivit megfőzzük, oztán févagdossuk apróra (mint két rizskása egymás mellett), hagymával, peterzsejemmel, sóval, borssal összedógozzuk. A tőteléket elosszuk a bélbe s a gyomorba, esszehajtsuk és esszevarrjuk, vízbe rakjuk és féfőzzük. Ki szereti, megrántsa zsírba, ki nem, édes levet főz: ezt úgy csinájuk, hogy vízbe főzzük jó sokáig, megsózzuk a levét, eresztéket tojással, édes téfellel csinálunk, jó sok édes tejet tőtünk beli.

(Régebben a lakodalmak és összejövetelek alkalmával a háziakat és az ott levő segítségeket ezzel vendégelték meg, ma már, a fiatalok, nem igen készítik.)

Pisztiric. (Gombaleves.) Ez a gomba bükkfán terem; a gombát jó apróra kockára vágjuk, vízbe főzzük egy lobbanást, teszünk beli ződ hagymaszárt, peterzsejemet, ződ tárkonyt, ecetet, eresztéket tojással, édes téfellel, édes tejjel. Szalonnát kockára vagdosunk, sülni haggyuk, teszünk bele hagymát, hogy dinsztelődjék, osztán belétőcsük a lébe.

Márcsik (Nagypénteki étel.) A lisztet sós vízzel esszegyúrjuk *jó keményre*, oztán kis ujjnyi széles gombojégot sirittünk, sing hosszúra haggyuk. Vízbe féfőzzük s bikmakkolajjal leöntjük. *[Márcsik nékül nincs is nagypéntek* — mondják. Amint hallották a régiektől, a paradicsombeli megkísértés emlékére készítik még ma is. *(Ügy-e, ott vót a kígyó?* — kérdezték . . .]

Kiszij. A zabot megtisztítsuk, kenyérsütés után kemencébe tesszük, hogy száradjon. Csak így viszik a malomba őrölni. Vasrostával megszitáljuk, hogy a héja maradjon ki, oztán béfórázzuk kádba: mikor kihűlt, békovászójjuk, mint a kenyeret; mikor megkőtt, langyos vízzel féelegyítsük; a kád tetejire fehérszínű, mint a té, száll fé s ezt szedjük le, főzzük kavargatás közt jó sűrűre; mikor elég kemény, tányérba tőtjük, aludjék meg, mint a kocsonya; ha sikerült, síma kell legyen, a teteje ne hasadozzon meg. Forralt tejjel esszük. [Közmondás erről: *kiszij küszöbik!* a kásafélékről meg: *kása kapuig!* Ma már a kiszijt sem készítik; csak a régiek ismerik.]

Siklód, Udvarhely megye. *Kerestely Józsefné.*

Betegségek és gyógyításuk.

(Siklód, Udvarhely megye.)

Igézet-fejfájás. Gyógyítása a fejnek igézetvízzel való megkenése. Az *igézetvíz* így készül: egy kannát tele vízzel a szoba földjére húzott keresztre téve, abba néhány (lehetőleg keresetlen faboronafogból való) eleven szenet dobnak ezen igék mondása közben: *Fekete szemnek igézetire, macskaszemnek igézetire, cigánynak, magyarnak igézetire.* Az így készült igézetvízből a beteggel három cseppet megitatnak s azután kézzel való erős dörgöléssel — igézetvízzel — a homlokot, vakszemet és nyakat megkenik. A megmaradt vizet pedig az ajtósarkára öntik, mondván: *Akkor fájjon a fejed, mikor az ajtósarka.*

Pokolvar-fejfájás. Gyógyítása a pokolvarnak ezüstpénzzel vagy kovásszal való *lekerüllése* a következőképen: a beteg homlokára az ezüstpénzzel (vagy kovásszal) egy keresztet húznak, mondván: *Atya, fiú, szentlélek, teljes szentháromság, egy örök Isten! Vidd el ezt a nehéz fájdalmat a jordán vize mellé s szípasd a jordán vízit, ne e szegény ártatlannak a vérit.* Egyidejűleg a pénzdarabbal (vagy kovásszal) *napvisszájára kerüllik* a fejet s *kerüllés* közben a nyakcsigolyán szintén keresztet húznak. Az eljárás háromszor ismétlendő. Utána a beteg azonnali meggyógyulását várják.

Vaknap-fejfájás. Gyógyítása: napfeljötte előtt olyan keletre folyó víznél vagy kútfőnél, amelybe a felkelő Nap első sugarát löveli, ezt mondja a beteg: *Szaladj vaknap, mert jön az újnap* s utána egy-egy marék vizet a feje fölött háromszor keresztül dob. Ezt három egymásután következő reggel ismételni kell. Más mód a *zöd-tálba-nézés*, a következőképen: egy fényes, zöldmázas tál teletöltendő vízzel és pont délben a szabadban teljes napsütéses helyre teendő; a beteg hasrafekve a tálban levő víz tükrében addig nézi a napot, amíg egyszerre két napot lát, s ekkor a nézést abbahagyva, a vizet a tálból kiönti. Harmadik mód a *vaknap-lefőzés*, így: egy félkupás új cserépfazekat teletöltenek vízzel s kilenc *szalmabog*-ot és kilenc darab *csüpücsuká*-t tesznek bele s azután felfőzik. A beteget egy székre ültetik, fejére egy zöld tálat tesznek, amelybe az említett főzetet beletöltik, ezalatt az orvosló kilenc darab fakalánt fog és zörget, s a beteget *napvisszájára* kerülve, ezt mondja: *A vaknapot az újnap érje utól, hogy menjen ki a fejiből.*

Hüllés-fejfájás vagy *fejszorullás.* Orvossága a *tejpárlató.* A beteget ágyba ültetik, meleg pokróccal betakarják; egy félkupa jól felforralt tejet forró melegen (hogy el ne égesse magát) egy kis *lapítóra* (= gyúródeszka) az ölébe tesznek s négy vagy öt darab tojásnagyságú izzóra hevített követ a tejbe eresztenek. A pára, s a tej megétele, a beteget kiizzasztja; e művelet után a beteget lefektetik és jól betakarják; így marad, amíg a takaró alatt izzadtságából meg nem szárad. — A gyógyulást biztosra veszik.

Csömör-fejfájás. Tünete szédülés, némely ételtől való undorodás. Gyógyítása: a fejnek *fokhagymás almaecettel* való megkenése, az igézet ellen való megkenéshez hasonló módon. — Ha a betegség a gyomorba száll, akkor közönséges *hasmenés* vagy *vérbe-esés.* Orvossága *borsos pálinka*, vagy *fagyükerüfüves almaecet;* ezeket éhomra kell inni, mentül többet; más orvossága *juhsajt* éhomra jóllakásig; ezek a szerek a gyomor rendetlen székelését meggátolják.

Fülfájás. (Hűlésből származott vagy közönséges.) Orvoslása: egy kis darab *kámfor* vattában a fülbe teendő. Ha a fül zúg és a hallás gyengül, akkor a fület megpárolják a következő módon: egy kupányi vizet felforralnak lehetőleg olyan szűknyakú fazékban, hogy a rátett papírtölcsér a fazekat befödje, a tölcsér szára pedig a fájós fülbe dugható legyen, hogy a meleg vízpára a fül belsejébe juthasson.

Szentantal-tüze (az arculatnak megtüzesedése és feldagadása; betege kínzó égési fájdalmat érez). Gyógyítása: *acéllal és kovával* a fájdalmas arcra való *csehelés.*

Fogfájás. Orvoslása többféle; ha a fog odvas, az odvába egy szem *bors* teendő; ha nem használ, egy kis darab *só;* ha ez sem használ, a legerősebb dohányból képződött *bagó;* szokták ellene az *árva csihányt* is pipálni, vagy *csomborral* elegyített mézet tesznek a fogra. A nem odvas, épnek látszó fájós fognak legjobb orvossága a *tejben főzött kökényfagyükér,* amelyet megtörve, egy tiszta rongydarabbal a fájós fog táján az arcra kötnek, oly melegen, ahogy csak a test elszenvedi.

Szemfájás és *orbánc* ellen régi idő óta nagyon ajánlott szer a mértékletes dohányzás. A szemfájásnak egyéb orvosságai a következők: tiszta folyóvízben való késői mosdás; a szemvégeknek dohánylével való megkenése. Ütés vagy *hájogindullás* esetén finomra tört kristályüveg és sárga cukorpor egyenlő mértékű keveréke egy arra a célra átfúrt facsövön a szembe fúvandó. Ha a szemhéj viszket és megdagad, akkor *árpa* van a szemen; gyógyítása az árpának a szemhéjról való learatása a következőképen: egy sarlóval a fájós szem előtt (— egészen közel a szemhez —) a levegőben az aratás mozdulata csinálandó ezen szavak mondása között: *Árpa-árpa learatlak, kévébe kötlek, kalangyába raklak, elcsépellek, megőröllek, megszitállak, megdagasztlak, megsütlek s megeszlek.*

Orrvérzéskor a fejtető és a nyakcsigája hidegvizes vászondarabbal borongatandó.

Szájfájás rendesen kemény ennivalók (mint száraz *kenyérkaré,* erős *töröbúzakakas* [= pattogatott tengeri] vagy sok dióbél) megrágása miatt keletkezik; orvosságul timsót forgatnak a szájban.

Nátha ellen az orrlyukakon hideg víz szívandó fel; vagy pedig mintegy 24 órányi idő alatt semmi innivalót nem kell fogyasztani.

Hüllés (rehuma); orvoslása többféle: 1. a fájós rész *terpentinolajjal* este, lefekvéskor, jól megkenendő; 2. ha a fájdalom oly nagy, hogy az ember miatta már munkaképtelen, akkor sós kádfürdőben minden nap kétszer, este és reggel, egy fél, esetleg egy óráig fürdeni kell, míg csak a fájdalom meg nem szűnik; 3. 9 darab disznóepét két liter *lámpaolaj*ban (= petróleumban) meg kell főzni, jól megsózni s a fájós részt ezzel megmosni.

Torokfájás. Ha fejfájással egyszerre jelentkezik (de csak 15 éven aluliaknál), akkor *pepecshimlő* (azaz toroklob). Tünetei: a beteg ajkai megfeketednek, egy napon túl eszméletét veszti; orvosolni nem lehet, halálos. A *kásahimlő* ismertető jele: apró vörös (kásaszerű) kiütések a testen. Orvossága az óbor, melynek használatától a himlő mind kijön a test külsejére; ezalatt a betegnek meleg szobában, a külső levegőtől elzártan kell lennie; három hétre meggyógyul.

Hüllés-köhögés. Orvossága: olvasztott vaj, zsíros pálinka, borsos káposztalé, lúdzsír és vízben főzött bodzafabogyó; mindezen szereket este, lefekvéskor kell oly melegen inni, ahogy csak a száj elszenvedi. Szokták használni a tejben főzött bodzafavirágot is, amellyel a beteget a *hüllés-fejfájás*nál említett módon megpárolják.

Hüllésből származott *torokfájás.* Orvoslása: tejben főzött *zsájalevet* jó melegen, este, lefekvéskor, a torok külső részére kötnek, a zsályás tejet pedig, ami egy félkupa kell hogy legyen, a beteg megissza, szintén jó melegen. Másik mód: egy babszemnagyságú *indit* (= párizsi kék) vagy pedig egy evőkanálnyi lámpaolajat le kell nyelni.

Ijedtség ellen legrégibb orvosság az *önöntés,* a következőképen: az ónat egy serpenyőben megolvasztják; a beteget egy törpe székre ültetve, a fejére egy vízzel telt tálat tesznek; ebbe a forró ónat beleöntik, e szavak kíséretében: *ne félj — ne félj!* Az a tárgy, ember vagy más egyéb, amitől

az illető megijedt, a vízbe öntött ónból kiformálódik. Az öntés az ijedtségnek kisebb vagy nagyobb volta szerint páratlan számban, kevesebbszer vagy többször ismétlendő: először a fejre, azután a hanyattfekvő mellére, ülőhelyzetben a két tenyerére, hasra feküdve a talpára és a hátára; — más orvossága a *jeruzsálemi balzsamolaj*, amely szer gyógyszertári ugyan, de székely népünk régen ismeri és használja, mint házi szert; reggel éhomra egy régi evő-fakalán vízbe a balzsamból 2 cseppet adnak a betegnek.

Csikkanás (ficamodás). Minthogy a *forgók*ban fordul elő, úgy is mondják, hogy „kiment helyéből", vagy hogy *az in meghágta egymást.* Orvoslása a fájós résznek olyanképen való megfogdosása, hogy a helyéből kiment forgó oda visszatétessék; ehhez a művelethez nem sok ember ért. Rossz lépés vagy a láb elcsúszása következtében történt csikkanáskor (— a forgó helyén van, csak az inak húzódtak meg —) a fájós részt *sós búzakorpával* kötik be.

Láb- vagy *kartörés* esetén az eltörött csont pontos összeillesztése után a lábat, kart *lapockába* kötik; ez úgy történik, hogy a testrészt egy puha rongydarabbal körülcsavarják s erre körülbelül előarasznyi kis lapos fácskákat (lapockákat) raknak, egy-egy hüvelyk távolságban köröskörül; azután elegendő szorosan, de hogy a vérkeringést el ne zárják, spárgával körülkötik; így marad gyógyulásig.

Vakütés (ha az ütés miatt a vér nem jön ki). Egyedüli, rég ismert hasznos orvossága a vizesborogatás.

Ebsemereg, azaz a bőrnek vöröses repedezése (amely nagyon viszket). Orvossága: égő nyírfát hideg vashoz tartanak, erre az égő nyírfából olajszerű nedv rakódik le; a *semerget* ezzel kötik be.

Sárgaság. Orvossága: bors, *szer*, szegfű, fahéj, *babérmag (bánfűmag)*, szerecsendió, szerecsendióvirág, sáfrán és sárgagyömbér; ezekből egyformán egy-egy evőkanálnyi mennyiség negyedrésze; azután *fekete csihánygyükér, nádgyükér* és *rozsvirág;* ezekből egy-egy szűk félmaroknyi; e szereket egy kupa pálinkába teszik s a beteg naponként háromszor egy-egy féldecit (negyed fertályt) használ belőle; két hónapra meggyógyul.

Tárgyag (görccsel járó kínzó hasfájás; a betege sokszor a földet is harapja és koncsorog). Orvossága: egy félkupa tejben egy kis darab *farkashús* (nem baj, akármilyen régi is) teendő, hozzá nagyon kevés puskapor vagy salétrom; ezt jó melegen a beteg megissza. Rendesen egy napon belül meggyógyul tőle.

Korella (= kolera) ellen egy félliter pálinkába egy vagy két ág zsálya és ugyanannyi *fodorminta* teendő; mintegy 24 órai állás után használható.

Kurvaköszvény. Úgy támad, hogy az ember különböző piszkos szemetet (fürdőlevet, tisztátalan nők alsó ingének mosólevét stb.) *mezítláb feljár;* ismertető jele: a testen apró, vörös, égő, viszkető csomócskák. Orvossága *szapullathamu* tejben megfőzve; e főzettel kell a testet bekenni.

Rüh ellen *fehér kutyafa héjának a sárgáját* kovásszal kell éleszteni; a kovász vízzel annyira legyen higítva, mint a közönséges kenyértésztát szokás; azután jó sok kutyafahéjsárgát kell tenni bele s ha jól megéledt, zsírral *vigyítve*, a testre annyiszor kell kenni, amíg használ. — Szokták még a *kékkövet* (rézgálic) is használni, de eredménytelenül.

Faranc (veszedelmes fekély = szifilisz). Orvoslása a füstölés. Okát nem ismerik. Nagyon ragadós. Ifjak között a nemi érintkezés útján ragad. A betegnek először a torka kezd fájni, bereked, azután egy hétre kiver a testén is, először ott (a nemző szerven), ahol a betegség ráragadt. — A füstölőszer a gyógyszertárban kapható, de valódi neve a nép között ismeretlen, csak *füstölő* néven ismerik és kérik. Emberemlékezet óta használja a nép ezen szert, mint a *faranc* ellen — hite szerint — egyetlen sikeres orvosságot. A füstölés a következő: a betegség kisebb vagy nagyobb

voltához képest a füstöléshez értő asszony megállapítja a szükséges füstölőszer mennyiségét. Ezt azután elosztja 3, 5, 7 vagy 9 egyenlő részre. A beteget egy nagy kádba ülteti s mellé a kádba, egy edénybe, *töröbúzacsuszából* égetett eleven szenet tesz, amelyre egy rész füstölőszert hint. A keletkező füstöt a letakart beteg belélekzi. Mikor a füst a kádban már elenyészett, a beteget ágyba fektetik és betakarják. Ez az eljárás annyiszor ismétlendő, ahányszor a betegség nagysága megkívánja.

Veszés (= veszettség). Orvossága a következő: *gyühübogár*[1] (hosszúderekú fekete bogár). *gyühüfügyükér* (— a *gyühüfü* igen gyakori erdőszéleken; magas kórója van s azon haranghoz hasonló nagy kék virágok, a tövétől majdnem a tetejéig —), 9 darab rézpénz (— csak vörösréz lehet —) egy kupa borban, új cserépfazékban, *kenyérhéj alatt*, levegőmentesen megfőzendő s leve 5 egyenlő részletben fogyasztandó el. Közhit szerint biztos eredménnyel szokott járni.

Szárazbetegség (= tüdővész). Orvossága a következő: egy font *írósvaj* összefőzendő egy kupa borral, új cserépfazékban, *kenyérhéj alatt;* a főzetet a beteg jó melegen egyszerre mind megissza s nyomban hideg fürdőbe ül, ahol ismét egy félfont megolvasztott vajat iszik meg s addig marad a vízben, míg csak ki nem melegszik; azután lefektetendő és jól betakarandó.

Tüdőgyulladás. Kezdete onnan ismerhető fel, hogy a beteg a *vállakupáját* fájtatja. Gyógyítása: a beteg egész felső testének minden nap legalább háromszor hidegvizes lepedőbe való fogása.

Hidegcsípés. Orvossága a *jégir.* Ez úgy készül, hogy olvasztott faggyút egy darab jégre öntenek s megfagyása után a jégről leveszik és sóskáposzta levére téve, a sebre kötik.

Hüllés miatt való *feldagadás,* valamint *nehezen való húgyásnál* jó orvosság a meleg, tiszta vízből csinált kádfürdő.

Vérkelés és *marin.* Orvossága egy ír, amely a következőkép készül: annyi *vesefaggyú* és háj olvasztandó össze egyenlő mennyiségben, hogy együtt egy negyed fertály legyen; tenni kell bele egy félfej vöröshagymát, egy darab fokhagymát, továbbá egy diónyi viaszt, egy darab szerecsendiót, egy lej ára szegfűnek a felét, ugyanannyi *szert* és egy szem *babérmagot;* ezeket jól össze kell főzni. Az így készült kenőcsöt teszik a kelésre vagy a *marinra;* (a *marin* abban különbözik a *vérkeléstől,* hogy nagyobb); ettől az írtól mindkettő *kiérik,* kifokad és hamar meggyógyul.

Szökdösö pokolvar. (Mogyorónagyságú, mérges, tüzes, fájós kelések, amelyek kéthetenként egyik helyen meggyógyulnak, más helyen kiütnek s így sokszor egy évig is eltart a betegség.) Szokták orvosolni vöröshagymarétegben megolvasztott fenyőszurokkal, amit a hagymahéjjal együtt kötnek a kelésre; nem igen használ, csak ritka esetben. — A régi tapasztalat azt mondja, hogy a *szökdösö pokolvar* addig nem gyógyul meg, míg a test minden részén jól *ki nem fújja magát.*

Vágott seb. Orvoslása többféle: 1. *Egérfarkú fü* avas hájjal összegyúrandó és a sebre kötendő; némely esetben használ. 2. Szoktak a sebre *tolvajlapit* is tenni; (erdőkben gyakori növény; magas kórója van és a fűzfalevélhez hasonló *lapija).* 3. A sebre *rávizelnek.* Legjobb orvossága azonban 4. a *zödbükkfalapi* folyóvízben és tiszta edényben megfőzve; levével a sebet megmossák, a *lapit* pedig a sebre kötik.

Horzsolás (körmölés) ellen pálinkában vert szappanhab a szokásos orvasság.

Hidegrázás. Fajtája ötféle: *harmadnapos-hideg, mindennapos-hideg, bolond-hideg, disznó-hideg és forró-hideg.* — A *harmadnapos* orvossága:

[1] Erdélyben azt, hogy *megvész,* így mondják: *megdühüdik; veszett kutya: dühös kutya; (gyühü* tehát = *dühü).*

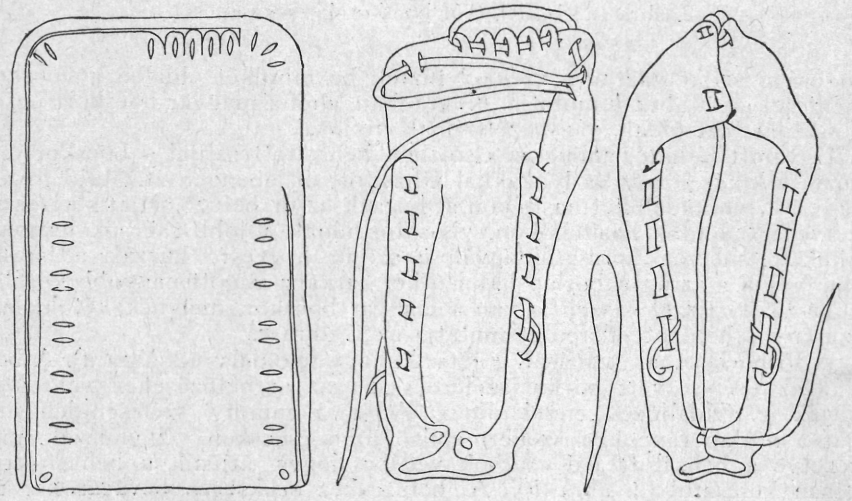
írni kell egy cédulát, mely a következőket tartalmazza: a beteg neve, születési éve, hava és napja, a hidegrázás gyanítható oka és kezdetének pontos ideje. Ezt a cédulát cérnára kötve, a beteg nyakába kell akasztani; balról viseli, amíg meg nem gyógyul. — A *mindennapos-hideg* orvossága: egy félkupa tejbe egy félfertály pálinkát töltenek s egy gyűszűnyi tört paprikát *(pogánybors)* hánynak bele; ezt a betegnek egyszerre kell meginni. — A *bolond-hideget* azért nevezik így, mert a benne szenvedők néha félre is beszélnek. Orvossága: egy maroknyi *fecskefonalat* (aranka) megtörve, egy félfertály almaecetbe tesznek s ebbe izzóra hevített vasat vetnek. Ezt az orvosságot a beteg reggel, éhomra, egyszerre issza meg. — A *disznóhideg* jele, hogy a hidegrázás túlságosan nagy erővel kínozza a beteget, időszakosan, egy-egy hónapi megszakítással. Orvossága: a betegnek a disznók evőedényéből, a disznókkal együtt kell ennie, valahányszor *nyavalyája utoléri.* — A *forró-hideg*ben szenvedők a hidegrázás idején fáznak és mégis megizzadnak. Orvossága: egy deci pálinkát megégetnek, jó sok zsírt, továbbá egy lej ára borsot tesznek belé; a beteget kifárasztják s azután ezt az orvosságot beadják; utána lefektetik és jól betakarják.

Hegyi József.

Bocskorformák Csonka-Szatmár és Bereg megyében.

Mindkét vármegye magyarságának, főként régebben, a belvizek lecsapolása előtt, rendes hétköznapi lábbelije volt a bocskor, amit maguk készítettek. A lecsapolás és árvízszabályozás utáni jómóddal a csizmaviselés mindjobban kiszorította a régi bocskorviseletet, de még ma is találtam öreg embereket, akik jól emlékeztek a bocskorok szabására és fűzésmódjaira, sőt a pásztornép még ma is általánosan készíti és viseli a bocskort, miként arról Leveldi Kozma György főszolgabíró Bereg megyében kibocsátott kérdőíveire adott feleletek meggyőztek bennünket.

Szatmárnak Szamosháti és Tiszaháti részeit, az Ecsedi láp községeit és Bereg megyének Mezőtarpáig terjedő községeit bejárva tapasztaltam, hogy háromféle bocskort visel a magyarság, még pedig az úgynevezett

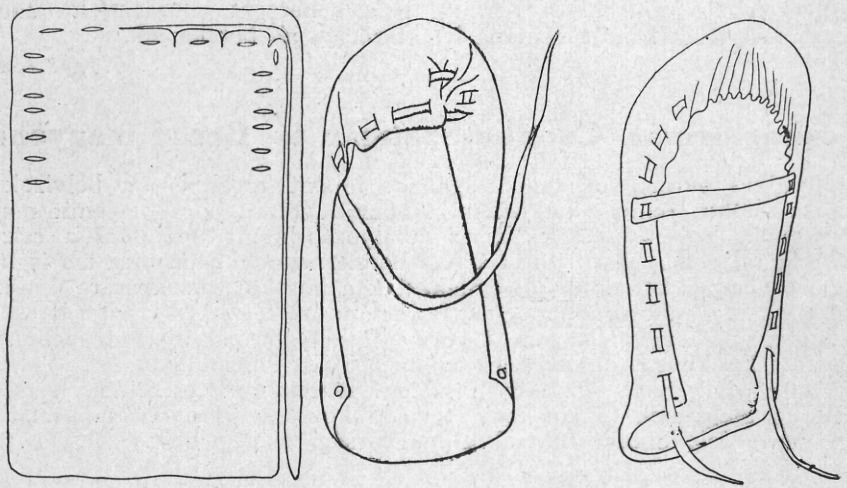


1. ábra (a., b., c.). Magyar bocskor és készítése.
(A b. és c. között fűző faár.)

magyar bocskort és kétféle tótbocskort. A tótbocskorok egyike féloldalas, másika a kerekorrú, kétoldalasan részarányos.

Mind a háromféle bocskor szabását és fűzését megfigyeltem s alább bemutatom:

A magyar bocskorhoz vettek egy-egy 17 cm széles és 28 cm hosszú marhabőrdarabot és a bocskorhasítókéssel, amire minden nyeles házi kés alkalmas volt, baloldalról előrefelé haladva az orrfelőli elülső résznek négyötödéig behasították a bőrt 4—5 mmnyi szélességben (1. ábra *a*) s ezáltal nyerték az orr befűzésére való bocskorszíjat. Ezt a szíjat Nógrádban *vezérszíj*nak mondják. A vezérszíj végéhez erősítik azt a hosszú szíjat, amivel a szűrhunyából (szűrposztó) való kapcát körülcsavarják s a térd alatt egy madzaggal elkötik. Ennek a 3 m hosszú, kétujjnyi széles szíjnak *vondosó* a neve. A szíj behasítása után maradt bőrdarab két oldalát alul jobbról-balról 4—5 mmnyi szélességben behasítva, 2 darab, körülbelül 18—19 cm



2. ábra (a., b., c.). Tót bocskorok és készítésük.

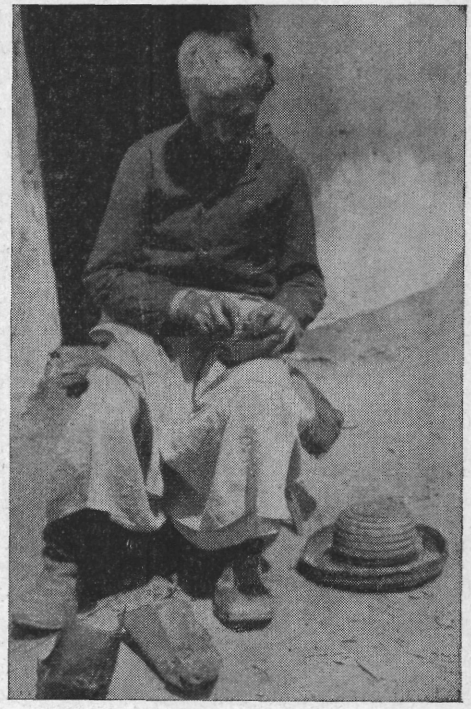
hosszúságú szíjat vágtak s ezekkel fűzték be mindkét oldalon a bocskort, miként azt az 1. ábra *b* mutatja. Nógrádban, ahol a magyar bocskort ugyanígy szabják, ezt oldal-, vagy szélszíjnak hívják.

Ugyanitt látható, amint az elsőízben behasított szíjjal a bocskor orrát befűzik a kikaréjozott és lyukakkal áthasított öt lebenyen át. Majd továbbhaladva, a jobboldali két hasítékon át húzzák az orrbefűző szíjat s keresztülvezetve a baloldali hasítékokon, visszafordulnak a jobb csücsök harmadik hasítékáig, melyen keresztüldugván a szíjat, hegyesre húzzák a bocskor orrát. Végül a szíjat a bőrlap hátulsó két sarkába vágott nagyobb köralakú lyukba fűzik. Ezzel készen is van a magyar bocskor, melynek kétoldalasan részarányos befűzött állapotát mutatja az 1. ábra *c*.

A tótbocskornak szabásán is látszik, hogy féloldalas (2. ábra *a*). A bocskor készítéséhez vett bőrlap széléről csak az orrbefűzéséhez való szíjat hasítják le. Oldalfűzés ennél nincs. A 4—5 mm-nyi szélesen lehasított szíjat a bőrlap ráncokba szedett elülső jobb csücskén végighúzzák, majd átvezetve a behajtott bal csücsök végébe dugva, átfűzik a behasított öt vágásan keresztül (2. ábra *b*). A befűzéshez szükséges bevágásokat éles hegyes késsel végzik s a fűzéshez a nyílást a bocskorfűző faárral (1. ábra) kitágítják.

A készen befűzött tótbocskor (2. ábra *b*) kerekorrú, féloldalas rész, aránytalan, mindkét lábra külön készül.

A szatmár- és beregmegyei tótbocskor másik alakját az alföldi magyarság általában mint borjúszájú bocskort ismeri s Herman Ottó ezt tartotta magyar bocskorformának. Én az átkutatott területen ezt az alakot ritkábbnak találtam; mindenfelé mint kerekorrú tótbocskort ismerték s főként pásztorok viselték. A 2. *c)* ábrán lerajzolt alakot Tunyogon találtam. Ennek fűzőszíját külön lehasítják s a beráncolt orron keresztül végigfűzik a bocskor mindkét oldalán, miáltal végeredményben kétoldalasan részaránytalan bocskoralakhoz jutnak. Mezőtarpáról, Tákosról, Tiszaszalkáról, Ugornyáról, Gergelyből, Tiszaadonyból, Vámosatyáról, Csarodáról, Márokpapiból való kondások és csordások egybehangzóan megkülönböztették a fent leírt három bocskorformát, aminek alapján is a szatmár–beregmegyei Tiszahát, Szamoshát s Ecsediláp területén az 1. ábrában bemutatott és leírt bocskorformát kell e területen magyar bocskornak mondanunk.



3. ábra. Bocskorkészítés.

Ébner Sándor.

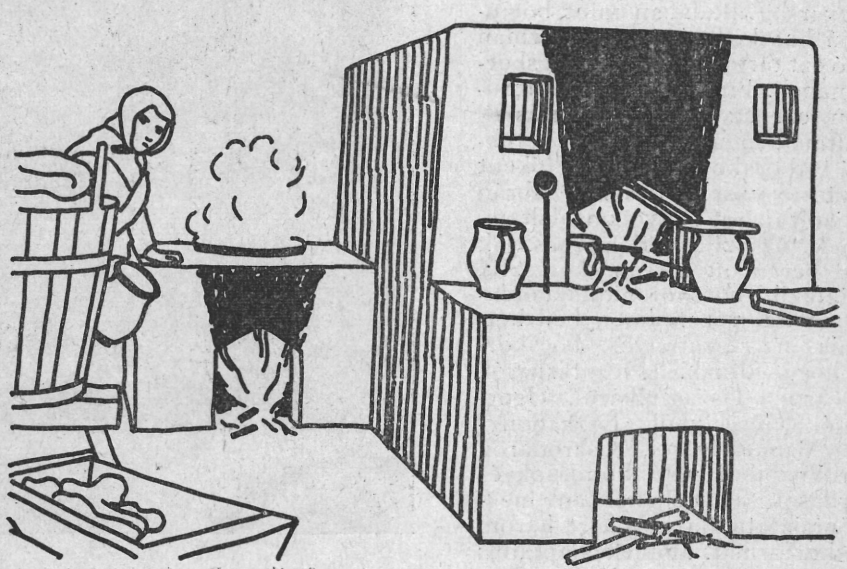
Adalékok a kemencében főzéshez.

A Vas megye déli részén elterülő, 18 községből álló Alsó-Őrség legtöbb házában még ma is megtaláljuk a nagy, négyszegletes sárkemencét, mely a konyhában áll, nyílásával az ajtó felé (lásd a mellékelt ábrát). Körülbelüli szokásos méretei: mélysége 2·50 méter, szélessége 1·50 méter, magassága 1·50 méter. A kemence szája félméter széles s ezen ömlik ki a füst. Elül széles tüzelőpad, melyen a főzésnél használatos eszközök és edények állanak. A kemence egyik sarkához, a fal mellé ragasztva, a vízmelegítésre szolgáló katlan, benne üst. Az is előfordul, s úgy látszik régente szokásos volt, hogy a pad körülfut, azaz a kemence katlanfelőli oldalán is folytatódik.

Sült ételt az Őrségben — az alig 70 éve lisztből készülő kenyér s az újabban szokásos lepényszerű tésztafélék kivételével — ma is alig ismernek, de primitív konyhájukhoz mérten elég nagy választékuk van főtt ételekben. Jobbára tejes (tejfeles) ételek, kása-, főzelék- és levesfélék szerepelnek s ezzel együtt néhány szemes termény, főkép köles, hajdina és bab. A kerti növények közül a répa és a káposzta a főeledel. Mindezen ételeket a kemencében főzik. Különféle nagyságú cserépfazekakba teszik az ételt, majd az égő gallyakat kihúzzák egészen a kemence szájához, s a fazekakat a fülüknél fogva betolják a kemence szájába. A kurug-

lának már sehol sem akadtam nyomára, pedig kétségtelen, hogy ez is használatban lehetett, mert ezzel a névvel ma a kenyérsütőlapátot illetik. Fazékon kívül csak a háromlábú vasserpenyő használatos.

Főzésen kívül a kemencét főleg aszalásra használják: sokféle gyümölcsöt és több gombafajtát tesznek el télire ilymódon.



Konyhabeli kemence, baloldalon katlan és szapulókád. A kemence szájában serpenyőben és fazékban étel fő. Dávidháza.

A kemence teteje ma mindenütt lapos ugyan, de alvásra még a legöregebbek emlékezete szerint sem használták soha, hanem a kemence padján s a fal mellett körülfutó padon aludtak. *Palotay Gertrud.*

Még egyszer „felnémet", vagy „álfelnémet" magyar ház?

„Felnémet", vagy „álfelnémet" magyar ház? címmel az *Ért.* előbbi füzetében egy kis cikket közöltem, melynek tartalma (néhány világosító pótlással) ez: Német és magyar házbúvárok hosszú ideig azt tanították, hogy nemcsak Ausztriában, hanem hazánkban is, közelebbről Dunántúlon, az úgynevezett „felnémet" (felsőnémetországi) háztípus van elterjedve. Ennek a háztípusnak lényege, a másik ősi német egysejtű háztípussal, az úgynevezett „alnémet" (alsónémetországi) házformával szemben az, hogy nem egy, hanem két tüzelője, tudniillik külön tűzhelye és külön kemencéje (később kályhája) s ennek megfelelőleg két „kultúrtere", tudniillik külön főző- és külön hálóhelyisége, azaz mint ma mondjuk, konyhája és szobája van. Osztrák búvárok azonban felhívták a figyelmet arra, hogy a Keleti-Alpok elmaradt vidékein, mégpedig úgy német, mint méginkább szlovén népterületen (helyesebben az egykor szlávoklakta, ma vegyes lakosságú vidékeken) a felnémet házféleségen kívül egy olyan ház is él, mely sem nem konyhaféle *(Rauchküche, Rauchhaus)*, azaz olyan ház, amelyikben tűzhelyen főz-

nek s amelyikben persze laknak is (ilyenek például a kezdetleges erdélyi házak), sem nem szobás ház (*Stube, Kachelstube*), tehát külön tűzhelyes és külön kályhás, konyhás-szobás ház, hanem egész megjelenésében mindkettőtől eltérő valami, *egyetlen helyiségű*, kéménytelen füstös ház, „*Rauchstube*" (Rauchstubenhaus).

Lényege ennek az, hogy legalább ma, kettős tüzelője van, úgymint nyilt főzőtűzhelye, és vele *szorosan összeforrva* hatalmas kőkemencéje, fűtésre, főzésre, kenyérsütésre, teteje pedig heverésre-hálásra és korábban, forró vízzel öntözve, gőzfürdőzésre. E sokféle szerepből is világos, hogy a kemence itt a fő tüzelő, nem a tűzhely, mely sok, főleg szlovén helyen, ma is csupán piciny tűzpadka, azaz nem igazi tűzhely, annyira nem, hogy rendesen nem is főznek rajta, tehát csak mintegy másodlagos járulék, úgyhogy joggal föltehető, hogy az eredeti, helyesebben egykori tüzelő, a kemence lehetett.

A kezdetleges elemekkel telített „Rauchstube", tehát *konyha és szoba egyben*. Egy XVI. századból való ilyen ház látható a gráci néprajzi múzeumban. Említettük (*Ért. 1927, 169*), hogy *Geramb* gráci egyet. tanár és múzeumigazgató 13 évi kutató munka után kimerítő néprajzi-művelődéstörténeti tanulmányt írt erről a házfajtáról, melyből tudtunkkal eddig, sajnos, csak két fejezet jelenhetett meg.

Többízben mondottuk, hogy ez a megrekedt és területileg mindinkább összezsugorodó, többféle alakváltozatot felmutató ősi alpi házforma nemcsak Stájerban, Krajnában és Karintiában otthonos, hanem úgy látszik, a szlovénséggel együtt, szintén többféle helyi alakváltozatban átnyúlik Horvátország és Magyarország szomszédos hegyvidékeire, szlovén- és magyarlakta területekre is s minden jel szerint korábban Dunántúl egész nyugati felében (sőt messzebb is) uralkodó volt.

Azt is mondottuk aztán idézett cikkecskénkben, hogy ez a szlovén-szláv lakásforma volt az, mellyel a honfoglaláskori ősi magyar tűzhelyes ház itt összetalálkozott s mely amazt idők folytán belső berendezésében, tehát nem külső szerkezetében (!) befolyásolta, átadván neki itt többek között a sokszerepű, különösen főzésre rendelt szláv *kemencét*, vagy *bányát*, amivel érthetőleg a ház belső élete is megváltozott, amint például az alpi bajor telepesek is szlovén-szláv úton ismerkedtek meg a kemencében való főzés szokásával. Ez a kéttüzelős (esetleg csak kemencés), de egysejtű ereszes-pitvaros ház, mint mondottuk, az Alpokban s a nyugati széleken, a szegénység hajlékaképen, mai napig ránk öröklődött, s a felnémet kályhás ház hatására előbb osztrák földön, majd nálunk is, a feltételezett és cikkünkben leírt módon egy új házféleséggé, „álfelnémet" házzá alakult át, mely azonban alaprajzi tagolódása és a cserepes kályha befogadása miatt teljesen megfelel az igazi felnémet típus legegyszerűbb formájának. Ez az oka, hogy a létrejöttével nem törődő kutatókat hosszú ideig megtévesztette, s azok felnémet háztípust láttak benne.

Azt is megírtam, hogy a fejlődésnek ilyen menetére a szlovén házaknál már *Geramb* rámutatott (a „pseudo-oberdeutsch" kifejezés is tőle való), sőt a házeredet kutatásában mestere, *Rhamm*, ezenfelül röviden a magyar házak hasonló alakulására is utalt. Az én megállapításom tehát az övékéhez kapcsolódik s érdemem mindössze annyi, hogy a *Jankó János* által korábban felnémetnek nézett, később „magyar" háztípusnak „felfedezett" nyugati dunántúli magyar háznak és az osztrák Rauchstubenak rokonságát észrevettem. *Jankó*nak ezt a felfedezését már 1903-ban „határozottan tagadtam", de akkor még e házfajtát, jóllehet vend egyezésekre is hivatkoztam, a felnémet ház primitív formájának tartottam. (*Ért. 1903, 63.*)

Igazam van-e *most* vagy nincs, másoknak kell eldönteni.

Eddig *Moór Elemér* szólt hozzá, a maga közismert módján, magas katedrájáról kézlegyintésekkel és egyetlen kis kézikönyvét lobogtatva. *(Deutschtung. Heimatsblätter IV., 171—72,* „Felsőnémet [így] vagy álfelsőnémet magyar ház").

Nem értvén a témához, a kérdés lényegét elhallgatja s e helyett szorosan ide nem tartozó dolgokról beszél. Nem is válaszolnék bírálatára, ha az ott felhozottak tágabb értelemben nem érintenék a magyar házbúvárlás problémáit.

Első megjegyzése ez: *O. Lauffer* szerint a népvándorlás korában vándoroltak ugyan a népek, de házuk nem vándorolt velük.[1] *Lauffer*nek ez a megállapítása ma már *közhellyé* vált a házbúvárló irodalomban. Bizonyára föltehető, hogy ez a tétel nemcsak a germán népekre áll, s így *Bátky*nak azt a felfogását, hogy a magyar házformák, különösen a nyugati magyar ház a magyarokkal behozott ősmagyar házból keletkezett, eleve el kell utasítani. Nem ezt, vagy amazt a kulturális holmit vették át a szlovénektől és kebelezték be az ősmagyar házba (amint én állítom, B.), hanem a *terminológia kétségtelen tanusága szerint* kész házformákat, sőt kezdetben talán magukat a házakat."

Ami elsőbben is *Lauffer* fenti állításának „közhely" voltát illeti, a kívülállók számára meg kell mondanom, hogy az csupán *Moór* elképzelése, mert ilyenről én nem tudok.

De hogyan állunk azután ezzel az ősmagyar ház megvoltát vagy meg nem voltát kategórikusan eldöntő vándorlás—nemvándorlás-elmélettel?

Lauffer erről így nyilatkozik *(i. m. 39—40):* Az első népvándorlás idején a szászok az általuk megszállott egész területre kiterjesztették házukat. A második úgynevezett „népvándorláskor" azonban fordított helyzet állott elő. A szászok például nem vitték magukkal házukat a Leinegauba és így tovább. A középkor második felében ismét a korábbi helyzet állott be. A szász telepesek elterjesztették házukat a Keleti-Tenger partjain, a középnémetek elvitték a felnémet házat Erdélybe és így tovább.

Ez utóbbi esetnek az a magyarázata, hogy az erdélyi szászok lakatlan és műveletlen földre jöttek — mondja *Lauffer* —, vagyis nem olyanra, mint a magyarok jó háromszáz esztendővel korábban, akik talán nem is házakban, hanem sátrakban lakhattak, gondolja, bár nagy óvatosan nem mondja *Moór.* (Ezt a feltételezett sátorozást azonban aligha lehet majd összeegyeztetni azzal a véleményével, hogy „az a bolgártörök nép, mellyel az ősmagyar nép érintkezésbe került, letelepült életmódot folytató, tipikus parasztnép volt". *Népünk és Nyelvünk, 1932, 23.)*[2]

Az általam nagyrebecsült s a tárgyi néprajz öncélúságát hirdető tudósok közt vezérkedő *Lauffer* professzor és múzeumigazgató figyelmét azonban elkerülte egy olyan második népvándorláskori házvándorlás, mely éles ellentétben áll *Moór* által ellenünk szegezett emléletével. Ez pedig éppen a szóbanforgó osztrák „Rauchstube" esete. Erről *Rhamm* közismert hatalmas munkájában azt mondja, hogy az nem mai helyén született, hanem a germánok hozták osztrák földre keleteurópai hazájukból, *Geramb*

[1] *O. Lauffer:* Das deutsche Haus in Dorf und Stadt, 39. („Wissenschaft und Bildung", 1919.)

[2] Félreértés elkerülése végett meg kell itt mondanom, hogy ezzel a megjegyzésemmel egyáltalán nem akarom azt állítani, hogy a honfoglaló magyarság *egy része* nem tartotta meg az új hazában is sátorhajlékát. Sőt egyik cikkemben *(Ért., 1930)* éppen azt mondom, hogy a sátorozás, egyes törzseknél hosszú ideig szokásban lehetett úgy, amint azt később a kúnokról okleveles adatok is tanusítják. Az utolsó adat 1399-ből való.

pedig azt bizonyítja, hogy nem a germánokkal, hanem a szlávokkal került ide a szláv őshazából.

Hogy az osztrák szlovének elei csakugyan különleges házzal, egy apró sütő- és főzőkemencével ellátott kezdetleges házféleséggel költöztek be az Alpok vidékére, *Geramb* ellenfele. *A. Haberlandt* is elismeri, csupán azt vitatja, hogy az, *kifejezetten német terminológiája szerint is*, nem a mai „Rauchstube" volt, mely tehát nem szláv eredetű, hanem csupán szlovén hatásokat kapott. *(Wiener Zeitschrift f. Volkskunde, 1924.* Ugyanezt állítottam én még erőteljesebben az ősmagyar házról, melynek megvoltát *Rhamm* is elismeri.)

Elég az hozzá, hogy a szláv telepesek is, s a szász telepesek is átplántálhatták házukat messzi hazájukból új lakóhelyükre, csak a közelebbről jövő magyarok nem, hirdeti a Lauffer-féle tantétel alapján megfellebbezhetetlen kijelentéssel *Moór*.

Mi azonban azt gondoljuk, hogy egy ilyen állítást egy magyar embernek indokolni is illenék.

Moór bizonyára jól tudja, hogy az *Ért. 1930.* évf.-ában „A magyar ház eredetéhez" című cikkemben, *főképen nyelvi bizonyítékok alapján*, azt próbáltam valószínűsíteni, hogy a magyarok *a házépítés technikai művelete*nek *megszakítatlan gyakorlatával jöttek be mai hazájukba*. Hivatkoztam arra is, hogy a Dunántúlon, a XII. században, egy előkelő német utazó szerint általánosan elterjedt nádépítkezés, a sár- és talán sövényépítkezés mellett, föltehetőleg eredeti magyar építésmód volt.

*Moór*nak erre a nyelvi bizonyításmódra egyetlen szava sincs. Viszont azonban ő az ugorok nagy lovas multjáról s a bolgártörökök földmíves és „nem nagy lótenyésztő" voltáról vallott elméletét tisztán nyelvi maradványokból próbálja felépíteni *(Népünk és Nyelvünk 1932).*

Azt lehetne tehát ezek szerint hinnünk, hogy a nyelvnek bizonyító erejét, a ház története kérdésében *Moór*, nyelvész létére talán kétségbe vonja. De nem így van, mert — mint mondottuk — ezt írja: „A magyarok kész házformákat vettek át a szlávoktól, amint az a *magyar házterminológiából* félreérthetetlenül kiderül."

Most már nemcsak kezdjük megérteni, hanem világosan meg is értettük az ilyen tudományos eljárást! A magyaroknak nem volt házuk (pontosabban nem tudtak házat építeni), mert hiszen — nyelvük szerint — „kész szláv házakba hurcolkodtak be". Ezt kell hirdetni *Moór* szerint.

Különben erről a szláv házkölcsönzési kérdéskomplexumról is hosszasabban beszéltem idézett cikkemben. Az ott elmondottakat előbb talán meg kellene cáfolni! De ahhoz — úgy nézem — egy kissé több tárgyismeret szükséges, mint amennyit *Moór* — legalább itt — elárul, aki — ehelyett — azt is tudatja velem, hogy még a magyarországi szláv házformákat sem szabad semmiképen „szláv háznak" kijátszani. Készséggel el fogom hinni neki, csak bizonyítaná már be egyszer! Hiszen — mint fentebb említettem — olyan egyszerű problémák ezek!

De a magas figyelmeztetés tovább is folytatódik s így szól: „még a kéttűzhelyes felnémet ház se német találmány, mint ahogyan, úgy látszik, *Bátky* hiszi, hanem a németeknél is *kelta-római* örökség". Ezt *Moór* persze *Lauffer* után mondja, aki azt képviseli, hogy a felnémet ház alkalmasint *kelta* (nem *kelta-római!*) eredetű. (Közbevetőleg megjegyzem, hogy *Lauffer*nek ez a tanítása se „közhely" még.)

A felette tanulságos kis könyvet *Moór* ebben az esetben is felületesen olvasta el, mert *Lauffer* ezt mondja: „Az a próbálkozás, mely a kályha eredetére alapítva, a felnémet ház eredetét a római kultúra érintkező területére helyezi (ez elsősorban *Meringer*nek szól, akinek könyvét „ajánlja"), nem állhat meg. Azt hisszük ezt kellőképen igazoltuk." *(41.)*

Részletesen szól azután *Lauffer a római építőtechnikának* a germán házra (tehát nem a házbelsőre!) gyakorolt hatásáról s kifejezetten óv a római hatás túlbecsülésétől, mely még kiváló búvárok körében is kísért. *(43.)*

Ám aki házeredet-kérdésekről olvasott, akár csak kis kézikönyvet is, teszem azt éppen a szóbanforgó Lauffer-félét is, annak tudnia kell, hogy a római házzal a nyugateurópai egytüzelős, egyhelyiségű *kandallós* román háztípus, a feltételezett kelta házzal pedig a középeurópai kéttüzelős, kéthelyiségű, *kályhás* felnémet háztípus függ össze genetikusan. A kettő között azonban ég és föld a különbség!

Megtudjuk azonban, miért kellett *Moór*nak a kelta-római házat üstökénél fogva ideráncigálni. Nevezetesen: „Minthogy Pannónia, meg Dél-Németország és Ausztria a kelta-római művelődéskörzetbe tartozott, kevéssé valószínű, hogy a nyugati magyar, kéménytelen, kéttüzelős ház csak az *utolsó évszázad vívmánya*, mint *Bátky* állítja."

Itt újra *Lauffer* szól hozzánk, aki azt mondja, egyenesen bámulatos, hogy a kelta-felnémet ház a Rajna mellől keletre a szlávokig, magyarokig és bosnyákokig elhatolt, mégpedig akkor, mikor ezek a népek még nem laktak ott. *(42.)*. A ránk vonatkozó részt lentebb *(57.)* így módosítja: Kérdés azonban, vajjon ezt a háztípust a későközépkori német bevándorlók hozták-e Magyarországba, vagy talán a magyarok a X. század elején való beköltözésük alkalmával már részben itt találták. A német *Lauffer* tehát (aki hazánkat is ismeri), amint látjuk, óvatosabban nyilatkozik e kérdésről, mint a magyar *Moór*.

A lényeg az, hogy először is a felnémet ház nem hatolt el a kelta-germán korban, vagy akár a középkorban a bosnyákokig, amint azt *Meringer* és *Murko* gondolta, hanem csupán a legújabb korban, másodszor meg, hogy sem *Lauffer*nek, sem *Moór*nak nem volt tudomása arról, hogy a Keleti-Alpokban *több mint ezer év óta*, tehát nálunk is majdnem ezer év óta él a fentebb bővebben jellemzett egyhelyiségű házforma. (L. még: *Wiener Zeitschrift f. Volkskunde 1925, 70—123.*: „Die geogr. Verbreitung und Dichte der ostalpinen Rauchstuben", von *Geramb*), a közönségesen *Rauchstube*-nek, *dimnica*-nak, vagy *füstösház*-nak nevezett házféleség, melynek szlovén alakjából — mint gondoljuk — az ősmagyar tűzhelyes házon s a szlovén-magyar kemencés-tűzhelyes házon keresztül, nem is olyan régen a mai nyugati álfelnémet magyar ház fejlődött.

Moór, úgy látszik, semmiképen nem akarja elhinni, hogy ez az álfelnémet házfajta egészen korai eredetű s arra hívja fel figyelmemet, hogy a kecskeméti ásatások azt igazolták, hogy már a középkorban (pontosabban a XVI. század derekán) a kéttüzelős, konyhás-szobás (tehát szerinte tiszta felnémet) ház volt ott uralkodó, amiből persze az következnek, hogy még inkább az volt Dunántúl nyugati felében, bizonyára már a mondott időben, sőt, mint láttuk, alkalmasint a kelta-római korban is.

Ezt a figyelmeztetést azonban felesleges volt hozzám intézni, mert a hivatkozott cikk az általam szerkesztett folyóiratban s annak is abban a számában jelent meg, melyben az én inkriminált közleményem. Továbbá, mert abban a cikkben az is meg van írva, hogy kecskeméti kollégáim „a tárgyi gyüjtésnek indult ásatást a magyar ház történeti kutatásának szolgálatába is beállították, különösen a Nemzeti Múzeum néprajzi osztálya vezetőségének ismételt biztatására".

Abból pedig, hogy egy módos, kiváltságos, kún területen már a XVI. században rangos konyhás-szobás házak álltak,[3] egyáltalán nem következik,

[3] Kezdetleges vonásaikra különben röviden leírójuk, *Papp László* is rámutatott. Hozzátartozik ezekhez, hogy a szoba csaknem mindegyik háznál kisebb, mint a konyha.

hogy a szegény és egészen más kultúrkörbe tartozó nyugati részeken kunyhószerű, egysejtű hajlékok nem lehettek, mert hiszen még a XIX. században is bőven voltak s ma élő öregebb emberek is sokfelé emlékeznek arra, hogy gyerekkorukban még ilyenekben laktak. Hasonló kultúranti-nómiák csak a tájékozatlanok előtt újságok.

Még csupán két megjegyzésre térek ki. *Moór* azt írja, hogy a nyugati magyar háznak az a jellemző „különössége", hogy a lakószoba ajtaja nem a pitvarból, hanem a tornácról nyílik.

Elfelejti azonban, hogy *Jankó* éppen erre a jellegre alapította a maga „magyar ház"-elméletét. Erről a különösségről — hosszasan foglalkozva az elmélettel — harminc évvel ezelőtt ezt írtam: „Ami a helyiségek különállását illeti, az se nem magyar, se nem dunántúli specialitás, s ezt sem *Jankó* fedezte fel, hanem évekkel ő előtte mások, de persze nem volt szükségük új típusra ‚magyar házra' ... s nem is láttak benne azt."

Fenti megjegyzését aztán úgy folytatja *Moór*, hogy a dunántúli magyar háznak ebből az „építészeti sajátosságából" nem szabad azt következtetni, hogy a szoba másodlagosan épült az eredetileg egyhelyiségű házhoz.

Erre csak azt válaszolhatom, hogy ennek a lehető legtökéletesebb ellenkezőjét mondtam s éppen azzal indokoltam házaink álfelnémet voltát.[4] Ehhez kellett volna — mint elől mondottam — hozzászólnia *Moór*nak, nem pedig a ház ilyen tagolódását a füsttelenítésből számomra magyarázgatni. Azt én már harminc évvel ezelőtt megmagyaráztam.

Bátky Zsigmond.

BEÉRKEZETT KÖNYVEK.

Collection G. de Miré: Sculptures anciennes d'Afrique et Amérique. Paris, 1931.

Karpathenland. 1. Jahrgang. Heft 1. Reichenberg, 1928.

Ragnar Jirlow: Drag ur Föröiskt Arbetsliv. Archandlingar.

Valsts Vesturiska kuzeja Krajumi. I. Mat. Silina Krustpils apvidus jostas. Riga, 1930. III. Mat. Silina; I. Niedre, Latviešu cimdi. Riga, 1931.

Szima Trojanovics: Narodno Pamcse iz Juzsne Szrbije. Szkopje, 1923.

Szima Trojanovics: Glavna Obelezsja Szrpszkov Naroda. Beograd, 1926 iz Glasznika Etnografszkov Muzeja y Beogradu.

Szima Trojanovics: Szretecska zsupa u. ena, izumola nos a. Beograd, 1924.

A. Byhan, H. Findeisen: Westturkistan. Bibliographie F. W. König. A. Byhan, H. Findeisen: Kaukasus Armenien. A. Byhan, E. Krohn: Europa. Sonderdruck aus Ethnologischer Anzeiger. Bd. II. Heft V. 1931. 132—205. és 253—256.

Betlehemes játék. Minerva Népkönyvtár 9. szám. Kolozsvár, 1931.

Sigurd Erixon: Våra Konstnärliga Landskapskaraktärer. Särtryck ur Svenska Kulturbilder, Fjärde bandet, del VII. o. VIII.

Dr. Balogh Béla: Jelentés tanulókon végzett szomatoszkópiai, szomatometriai és fiziológiai vizsgálatokról. (Kny. a szolnoki m. kir. áll. Verseghy F. reálgimn. 1930—1931. évi Értesítőjéből.) 1931.

Adam Fischer: O ujednostajnienie określenia i zakresn etnografji i etnologji.

Adam Fischer: Wptyw czynników geograficznych na zjawiska etnograficzne.

Dr. Güthlein: Das Heimatmuseum in Feuchtwangen. Ansbach.

Hans Güthlein: Der Schreinermeister Johann Michael Gerbing von Breitenau. (Sonderdruck aus Bayerischer Heimatschutz, 1929.)

Hans Güthlein: Drei fränkische Schäfer als Bildschnitzer.

Dr. Gaál István: A neandervölgyi ős-

[4] Magától értetődik, hogy a német kályhás szobatípus hatása alatt közvetlenül a régi egysejtű (kemencés-tűzhelyes) hajlékhoz is épülhetett másodlagosan kályhás szoba, amire példát is hoztam fel. A fejlődés menete azonban a szóbanforgó esetben szerintem az volt, aminek leírtam.

ember első erdélyi csontmaradványa. (Kny. a Természettud. Közl. Póttüz. 1931. 1—3. sz.)

Adam Fischer: Jabtko w obrzędzie weselnym.

Serpa Pinto's Wanderung quer durch Afrika frei übersetzt von H. v. Wobeser. I—II. Leipzig, 1881.

Csángó Naptár 1924. Hosszúfalu.

Eesti Rahva Muuseumi aastaraamat VI. 1930. Tartu.

Papers of the Peabody Museum of American Archeology and Ethnology, Harvard University. Vol. XI. No. 4. *R. Otis Sawtel:* Azilian skeletal remains from montardit (Ariège) France. Cambridge, 1931.

Concretualis térképek, Magyarország. (2881 drb.) 1 : 36.000.

Kataszteri térképek, Magyarország. (12.966 lap.) 1 : 2880.

A Pécs-Baranyamegyei Múzeum-Egyesület Értesítője, XII. évf. 1930. 1—4. *(Dr. Fejes György.)* Pécs, 1930.

Jelentés Debrecen sz. kir. város Déri-Múzeumának 1930. évi működéséről és állapotáról. XXVI. Debrecen, 1931.

Évi jelentés a Veszprémvármegyei Múzeum és Múzeumi Könyvtár 1930—31. évi állapotáról. Veszprém, 1931.

Glasnik. Tome V. Beograd, 1930.

Revista del Instituto de Etnologia de la Universidad Nacional de Tucumán. Tomo II. Entrega 1°. Tucumán, 1931.

L'Ethnographie. Nouvelle Série No. 21. et 22. Avril et Dec. 1930, Paris.

Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens. Bd. VI. Lief. 12. u. 13. Berlin, Leipzig, 1931.

Zeitschrift für Volkskunde. Neue Folge. Bd. II. (40. Jhrg. 1930.) Heft 3. Berlin u. Leipzig, 1931.

Ungarische Jahrbücher. (Robert Gragger, I. Farkas.) Bd. X. Heft 4., Bd. XI. Heft 1—2., 3.

E. Houston, Péret: Chants populaires du Brésil. Bibliothèque musicale du Musée de la Parole et du Musée Guimet. I. Serie. Tome 1. Paris, 1930.

Leo J. Sternberg: Die Ethnologie der Gegenwart, neueste Fortschritte wissenschaftliche Strömungen und Methoden. Kny. Ethnologische Studien. Bd. I. Heft 4. Leningrad, 1931.

Else Krohn: Vorislamisches in einigen vorderasiatischen Sekten und Derwischorden. Kny. Ethnologische Studien. Bd. I. Heft 4.

A. Schmidthauer: De institutione ac venatu Falconum libri duo. Tyrnaviae, 1749.

Smithsonian Institution Bureau of American Ethnology Bulletin 91. *Walter E. Roth,* additional Studies of the arts, crafts and customs of the Guiana Indians. Washington, 1929. — Bulletin 93. *Frances Densmore:* Pawnee Musio. Washington, 1929.

University of Washington Publication in Anthropology. Vol. 3. No. 2. *A. C. Ballord:* Mythology of southern Puget sound. Washington, 1929. — Vol. 3. No. 3. *Leslie Spier* and *Ed. Sapir:* Wishram Ethnography. Washington, 1930. — Vol. 4. No. 1. *H. Haeberlin* and *Erna Gunther:* The Indians of Puget sound. Washington, 1930.

Tagosítási és tagosítás előtti községi birtokrendezési térképek és hozzájuk tartozó földkönyvek a balassagyarmati, szombathelyi, soproni, pécsi, sátoraljaújhelyi, zalaegerszegi és győri törvényszéktől áthelyezve.

Szbornik Muzeja antropologij i etnografij. IX. Leningrad, 1930.

Földrajzi Közlemények. LIX. 1—3., 4—5. sz., 1931. Budapest.

University of California Publications in American Archaelology and Etnology. California. Vol. 24. No. 2. *I. H. Steward:* Petroglyphs of California and adjoining states 1929. — Vol. 24. No. 3. *A. H. Gayton:* Jokuts and Western mono Pottery-making. — Vol. 24. No. 4. *A. L. Kroeber:* The Valley nisenan, 1929. — Vol. 24. No. 5. *Pliny Earle Goddard:* The Bear river dialect of athapascan. — Vol. 24. No. 6. *Isabel T. Kelly:* Peruvian Cambrous Bowls. 1930. — Vol. 24. No. 8. *A. H. Gayton:* Jokuts mono chiefs and shamans. 1930. — Vol. 24. No. 9. *Isabel T. Kelly:* Juki basketry. 1930. — Vol. 25. No. 4. *W. E. Schenk, E. I. Dawson:* Archaeology of the northern son Joaquin Valley. 1929. — Vol. 24. No. 7. *I. Kelly:* The Carver's art of the Indians of northwestern. California, 1930. — Vol. 26. *W. Duncan:* Strong. Aboriginal Society in Southern. California, 1929. — Vol. 27. *P. Radin:* A. Grammar of the napolanguage. 1929. — Vol. 28. No. 1. *R. L. Olson:* Chumash prehistory. 1930. — Vol. 28. No. 2. *L. M. O'Neale, A. L. Kroeber:* Textile periods in ancient. Peru, 1930. — Vol. 28. No. 3. *A. H. Gayton:* The Ghost dame of 1870 in South-Central. California, 1930. — Vol. 29. No. 1. *W. D. Strong. W. E. Schenk:* I. H. Steward Archeology of the Dalles-Deschutes region. 1930. — Vol. 29. No. 2. *R. H. Lowe:* A Crow text, with Grammatical notes. 1930. — Vol. 30. *L.*

Spier: Klamath ethnography. 1930. — Author and title index University of California. Publications in American Archeology and Ethnology. Vol. 1—26. 1903—1929. 1929.

Anthropological Papers of the American Museum of Natural History, New York. Vol. XXXI. Part. II. *H. H. Roberts:* Basketry of the San Carlos Opache. 1929. — Vol. XXXI. Part. III. *E. Moffat Weyer:* An aleutic burial. 1929. — Vol. XXXI. Part. IV. *E. Moffat Weyer:* Archeological Material from the village site at hot springs, port Möller. Alaska, 1930. — Vol. XXXI. Part. V. *A. B. Reagan:* Notes on the Indians of the fort Apache region. 1930. — Vol. XXXI. Part. VI. *H. L. Shapiro:* The Alaskan Eskimo. 1931. — Vol. XXXII. Part. I. *George C. Vaillant:* Excavations at Zacatenco. 1930. — Vol. XXXII. Part. II. *George C. Vaillant:* Excavations at Ticoman. 1931.

Smithsonian Institution Bureau of American Ethnology. Bull. 97. *E. W. Gifford:* The Kamia of Imperial. Valley, 1931.

Forty-fifth Annual Report of the Bureau of American Ethnology. 1927—1928. Washington, 1930. — Forty-sixth Annual Report of the Bureau of American Ethnology. 1928—1929. Washington, 1930.

Dr. Viski Károly: Tihanyi házak. Kny. A Magyar Biologiai Kutató Intézet I. oszt. munkáiból. Tihany, 1931.

Dr. Michael Deffner: Sieben Schoene Maerchen in die neugriechische Volkssprache und den zakonischen Dialekt. Athén, 1926.

Domokos Pál Péter: A moldvai magyarság. Csíksomlyó, 1931.

Uno Ullberg, A. Tavaststjerna, I. Kekkonen: Kansanomaisia Rakennustapoja ja koristemuotoja Karjalasta. Helsinki, 1929.

Az Országos Magyar Gyüjteményegyetem kiadványai: I. füzet, 1922—1923. Budapest, 1922; II. f. 1923—24. Bp., 1923; III. f. 1924—25. Bp., 1925; IV. f. Bp., 1927; V. f. Bp., 1929; VI. f. Bp., 1930; II. ciklus, 1. füzet. Bp., 1931.

Magyar Nyelv, 1927. XXIII. évf.; 1928. XXIV. évf.; 1929. XXV. évf.; 1930. XXVI. évf.; 1931. XXVII. évf. Szerk.: *Gombocz Z., Melich János.*

Dr. Coriolan Petranu: Monumentele istorice ale judeţului Bihar. I. Bisericele de lemn. Sibin. 1931.

Dr. Coriolan Petranu: Bisericele de lemn diu judetul Arad. Sibin, 1927.

Åke Campbell: Skånska bygder under förra hälften av 1700-talet. Upsala, 1928.

Harald Hansson: Gotlands Bronsålder. Stockholm, 1927.

Dr. Coriolan Petranu: Originca turnurilor bisericilor de lemn din Ardeal. Cluj, 1931.

MÚZEUMI HIREK.

Néprajzi Múzeumunk az 1932. év II. és III. negyedében 1044 darab tárggyal gyarapodott. Ebből vétel 381, ajándék 74, csere 180 darab és raktárban talált kép 247 darab. A vételek részletezése: ruházat és női kézimunka 32, szövés-fonási szerszám 13, cserépedény 18, konyhaeszköz 32, gazd. eszköz 15, bútor 4, pásztorszerszám 123, vegyes használati tárgy 65, fényképlemez, kép és album 79 darab. Ajándékozott: Szécsi László, Párizs 1, Petrikovics László 3, Jenyey Bálint 1, Tallos Zoltán 2, Ébner Sándor 4, Garay Ákos 26, néhai Kovách Aladár 23, Khin Antal 4, Viski Károly 1, Knogler-család 1, Bálinth József, Párizs 4, Hollósi István 1, Hoffer Mihályné 1, Gaál Sándor 1, Fekete Nagy Pál 1 darabot. Az Embertani Gyüjtemény gyarapodása 90 koponya és 72 csontváz.

Könyvtári szaporulat 64 kötet, ebből vétel 7, ajándék 39, csere 18 kötet. Ajándékozott: Bátky Zsigmond 12, Lajtha László 1, ifjú Dienes István 1, A. Vaclavik, Pozsony 1, Györffy István 1, J. Manninen, Helsinki 2, R. Karutz, Lübeck 1, C. Petranu, Kolozsvár 3, Netoliczka Lujza, Kolozsvár 1, Peabody Múzeum, Cambridge 1, Honti János 1, vall.- és közokt. min. 1, Ferencz Kornélia 1, Palotay Gertrud 1, Kurzweil Géza 1, Császár Edit 1, Ernyey József 1, Tóth József 1, Népr. Társaság 6 és Museum, Bergen 1 kötetet. Látogatók száma 9168.

ANZEIGER

XXII. JAHRG. DER ETHNOGRAPHISCHEN ABTEILUNG DES UNGAR. NATIONAL-MUSEUMS 1932 III-IV. HEFT

Seite 91—96. MADARASSY, L.: *Holzlöffel (Kelle) bei den Palowzen.* Beschreibung von Technik und Form der von den palowzisch-ungarischen Schaf- und Schweinehirten geschnitzten (Abb. 8.) Trinkbecher (Abb. 3—7). Abb. 1—2. = Werkzeuge zum Schnitzen und Aushöhlen.

Seite 96—102. SZABÓ, K.: *Viehbrandzeichen bei den Hirten in Kecskemét.* Das Vieh (Kälber, Fohlen, Lämmer) wird immer am Karfreitag gebrandmarkt, am Ohr oder am Körper. Die älteste Aufzeichnung hierüber stammt aus dem Jahre 1597. Abb. 1. = Eingeschnittene Zeichen auf Schafsohren. 2., 4—7. = Brandzeichen. 3., 8—10. = Brenneisen.

Seite 102—111. GUNDA, B.: *Brotbacken in der Umgebung von Orosháza.* Ausführliche Beschreibung des Verfahrens. Brotersatz (Maismehl, Kürbis). Bezügliche Aberglauben.

Seite 111—112. GUNDA, B.: *Feuerschwamm und Zünder.*

Seite 112—117. VISKI, K.: *Haselmausfang, Eichelsammeln und Essigbereitung. (Kom. Udvarhely.)* Abb. 1. = Fangen der Haselmaus, 2. = Kehren der Eicheln, 3. = das Sieben, 4. = das Heimtragen, 5. = das Schlagen, 6. = das Pressen der Eicheln, 7. = Zerstampfen der Holzäpfel zwecks Essigbereitung.

Seite 118—119. HAÁZ, F. R. u. SIKLÓDI, P.: *Hochzeitskuchen. (Kom. Udvarhely.)* Abb. 1—3.: einfache und zumeist mit 5—7 teigumwickelten, bebänderten Ästen verzierte Kuchen.

Seite 120—121. KERESTELY, J.: *Holzpflug. (Wendepflug, Kom. Udvarhely.)*

Seite 121. HEGYI, J.: *Anfertigung des Webstuhls.* (S. 120. Abb. 2., Kom. Udvarhely.)

Seite 122. SIKLÓDI, P.: *Der Székler Krug.*

Seite 122. FRAU KERESTELY: *Székler Speisen. (Kom. Udvarhely.)*

Seite 123—127. HEGYI, J.: *Krankheiten und deren Heilung. (Kom. Udvarhely.)* Wertvolle Angaben zum völkischen Heilverfahren.

Seite 127—129. ÉBNER, S.: *Riemenschuhformen in den Kom. Szatmár und Bereg.* Abb. 1. (a, b, c) zeigt den sog. ungarischen Riemenschuh und dessen Anfertigung. Zwischen b u. c Holzpfriemen zum Einfädeln. Abb. 2. (a, b, c) sog. slowakische Riemenschuhe und deren Anfertigung. Abb. 3.: Alter Hirte beim Anfertigen des Riemenschuhs. Am Boden selbstgeflochtener Strohhut.

Seite 129—130. PALOTAY, G.: *Beiträge zum Kochen im Ofen. (Kom. Vas.)* Abb. = Ofen in der Küche. Links: Kessel und Bottich zum Wäschelaugen. In der Ofenöffnung: Pfanne und Topf, in welchen die Speisen kochen.

Seite 130—135. BÁTKY, ZS.: *Abermals „oberdeutsches" oder „pseudooberdeutsches" magyarisches Haus?* Antwort auf die von *E. Moór* in den Deutsch-Ungarischen Heimatsblättern IV. Jg. veröffentlichten Kritik über den unter obigem Titel erschienenen Artikel des Verfassers. (Siehe *Értesítő-Anzeiger 1931., S. 180.)*

Seite 135—137. Eingelaufene Bücher.

Seite 137. Musealnachrichten.

Seite 138. Anzeiger. (Deutscher Auszug.)

NÉPRAJZI MÚZEUM KÖNYVTÁRA

A szerkesztésért és kiadásért felelős: Dr. BÁTKY ZSIGMOND.

Kir. Magy. Egyetemi Nyomda. 1932. Budapest VIII, Múzeum-körút 6. sz. (F.: Czakó Elemér.)

KARÁCSONYI KÖNYVÚJDONSÁG

A



ÚJ SOROZATOT AD KI

KÖNYVBARÁTOK KIS KÖNYVEI

CÍMEN.

MUSSOLINI „kártékony öregeknek" nevezi azokat az idősebbeket (éveiket tekintve esetleg nem is olyan vének), akik nem akarnak tudomást venni az ifjúság életéről és törekvéseiről. Pedig mindenki fiatal, aki szívében az tud és akar maradni, aki szívesen tájékozódik új eszmékről, új ismeretekről és respektálja a jövő generációt. Csak meg kell érteni és vele tartani a jövő felé masírozókkal s nem engedni, hogy szakadék támadjon a jelen és jövő közt s nem szabad magunkat a szakadék túlsó partján állónak tekintenünk.

A Könyvbarátok Kis Könyveinek két mottója van:

I. Kívánjuk a magyarabb magyart és az emberibb embert.

II. Legyünk büszkék arra, amik voltunk és igyekezzünk különbek lenni annál, amik vagyunk!

A KÖNYVBARÁTOK KIS KÖNYVEINEK 1933. évi illetménykötetei:

(évi előfizetési díj 10 P.)

1. MISKA (regény), a diadalmas cserkészvilágnézlet könyve. Írta *Velősy Elek* cserkésztiszt. Gróf *Teleki Pál* ajánlásával és *Márton Lajos* 30 illusztrációjával. Félvászon keménykötés. (Bolti ára 3 P 80 f.)
2. VIZEN ÉS VIZPARTON. Írta *Hankó Béla* egyetemi professzor, *Ilosvay Lajos*, a Kir. M. Term.-tud. Társ. elnöke ajánlásával, a szerző eredeti 40 rajzával. A vízi világ ősi és modern formája Albániában és a Balatonnál. Félvászon keménykötés. (Bolti ára 3 P 80 f.)
3. SZABADKAI DIÁKOK, a határrontúli kis magyarok mai életregénye. Írta *Tamás István, Borbíró Ferenc* ajánlásával és *Szénásy György* rajzaival. Félvászon keménykötés. (Bolti ára 3 P 80 f.)
4. VIHAR BUDA FÖLÖTT, történelmi elbeszélés Budának a töröktől történt visszavívásának idejéből. Írta *Szentgyörgyi Sándor*, vitéz *József Ferenc* kir. herceg ajánlásával és *Horváth Jenő* rajzaival. Számos korabeli és más képpel. Félvászon keménykötés. (Bolti ára 3 P 80 f.)

A Könyvbarátok Kis Könyvei előfizetői az évi 4 kötetből álló sorozatot a 15 P 20 f. bolti ár helyett 10 P előfizetési díjért szerezhetik meg.

Megrendelhető és előfizethető a **KÖNYVBARÁTOK SZÖVETSÉGÉNÉL EGYETEMI KÖNYVESBOLT,** Budapest IV, Kossuth Lajos-utca 18.

KÜLÖNÖSEN ALKALMAS

KARÁCSONYI AJÁNDÉKKÖNYVEK

A NÉPÉLET—NÉPMŰVÉSZET—NÉPRAJZ KÖRÉBŐL.

Győrffy István: MAGYAR SZŰRHÍMZÉSEK. A matyóhímzések őseredeti díszítőelemeit adja színes reprodukciókban. Folióalak.
Fűzve P **12**·— helyett **5**·—

Huszár László báró: KWAHERI! (Viszontlátásra!) Vadászleírások a Kilimanjaro és Tanganyika vidékéről. 8 színes műmelléklet, 140 kép, 1 térkép. Vászonkötésben P **20**·— helyett **10**·—

Teleki Pál gróf: FINNEK-ÉSZTEK. A magyarok északi testvérnépei. Akselli Gallen Kalela színes műlapjával, több mint 100 képpel.
Amatőrkötésben P **8**·— helyett **4·40**

Viski Károly: SZÉKELY SZŐNYEGEK. A Nemzeti Múzeum Néprajzi Tárában lévő székely szőnyegek színes ábrái. Kézimunkázóknak értékes kincsestár. Folióalak. Fűzve P **12**·— helyett **5**·—

Czakó—Györgyi: MAGYAROS ÍZLÉS. Szemelvények a magyar népművészet, háziipar és iparművészet kincseiből. 95 színes, 590 fekete képpel és magyarázószöveggel. 220 oldal. Albumalak. Aranynyomású egészvászonkötésben P **20**·—

KAPHATÓ BÁRMELY KÖNYVKERESKEDÉSBEN
VALAMINT AZ
EGYETEMI KÖNYVESBOLTBAN
BUDAPEST IV, KOSSUTH LAJOS-UTCA 18. SZ.