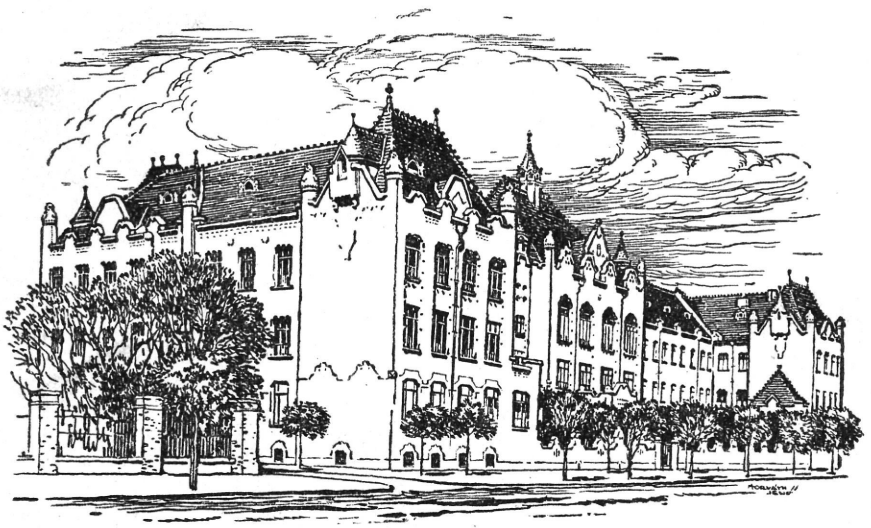
A NÉPRAJZI MÚZEUM
ÉRTESÍTŐJE

SZERKESZTI

BARTUCZ LAJOS



XXVII. ÉVFOLYAM 1935. *1–4. SZÁM.*

BUDAPEST 1936.

A MAGYAR TÖRTÉNETI MÚZEUM KIADÁSA

MEGJELENIK MÁRCIUS, JÚNIUS, SZEPTEMBER ÉS DECEMBER HÓ VÉGÉN

Értesítjük a Magyar Néprajzi Társaság tagjait, a csereviszonyban álló folyóiratokat, előfizetőinket, hogy az

Ethnographia-Népélet

1935. XLVI. évfolyamát az eddigi terjedelemben, egy kötetben március hóban a

Néprajzi Múzeum Értesítő-

jétől függetlenül, külön borítékban fogjuk szétküldeni. Az Ethnographiára vonatkozó minden közlemény, kézirat, könyv *dr. Györffy István* egy. nyilv. r. tanár, a NÉPRAJZI MÚZEUM ÉRTESÍTŐJÉRE vonatkozó közlemény, kézirat, könyv *dr. Bartucz Lajos* megbízott igazgató, egy. m. tanár címére küldendő:

Budapest X, Hungária-alsókörút 40. Néprajzi Múzeum.

Csak géppel írt kéziratokat fogadunk el.

ZUR BEACHTUNG. Wir benachrichtigen die ausländischen wissenschaftlichen Institute, die mit uns im Tauschverhältnis stehenden ausländischen Zeitschriftleitungen, dass die Zeitschrift des Ethnographischen Museums unter dem Titel

Néprajzi Múzeum Értesítője

(ANZEIGER DES ETHNOGRAPHISCHEN MUSEUMS)

von nun an unabhängig von der Zeitschrift

Ethnographia-Népélet

in besonderem Überschlage erscheinen wird. Die Ethnographia-Népélet, Zeitschrift der Ungar. Ethnographischen Gesellschaft erscheint in der Herausgabe von *Prof. Dr. István Györffy;* der ANZEIGER DES ETHNOGRAPHISCHEN MUSEUMS aber in der Herausgabe des Ungar. Historischen Museums von *Dr. Lajos Bartucz.* Handschriften, Besprechungsexemplare, Briefe für beide Zeitschriften sind in das Ethnographische Museum zu bestellen: Budapest X, Hungária-alsókörút 40.

A NÉPRAJZI MÚZEUM

ÉRTESÍTŐJE

SZERKESZTI

BARTUCZ LAJOS

XXVII. ÉVFOLYAM. 1935.

7 TÁBLÁVAL ÉS 89 ÁBRÁVAL

BUDAPEST, 1936.
A MAGYAR TÖRTÉNETI MÚZEUM KIADÁSA

23.165. — K. M. Egyetemi Nyomda, Budapest. (F.: Thiering Richárd.)

TARTALOM.

Bátky Zsigmond: Tárgynévmagyarázatok ..... 10—18
Bátky Zsigmond: Helynévgyüjtés és Jankó János ..... 18—19
Bátky Zsigmond: A magyar kamara eredetéhez ..... 119—121
Csalogovits József: Népi építkezés emlékei a tolnamegyei Sárközben. (9 á.) ..... 1—10
Domokos Pál Péter: A timsós fehérbőrkészítés Kézdivásárhelyen. (1 tábla, 4 á.) ..... 109—111
Garay Ákos: Tinófogás rudas pányvakötéllel. (1. á.) ..... 114—116
Gönyey Sándor: Ősfoglalkozások a Börzsöny-hegységben. (1 á.) .. 97—99
Gunda Béla: Magyarországi primitív főző-sütő eljárások és néprajzi kapcsolataik. (3 á.) ..... 19—29
Gunda Béla: A kisázsiai tőkéskapu. (3 á.) ..... 122—123
Kiss Lajos: A szuszimalom. (7 á.) ..... 77—84
Korpás Emil: Adatok a nógrádi tótság népi építkezéséhez. (7 á.) .. 116—119
Kovács László: Adatok Tiszacsege néprajzához. (4 á.) ..... 99—103
Kovács László: A hasi készítése. (1 á.) ..... 103—105
Kovács László: Botpárgolás ..... 105—106
Lükő Gábor: A moldvai magyarok hajviselete és fejrevalói. (5 tábla.) ..... 59—68
Márkus Mihály: Pásztorkodás az Alacsony-Tátrában ..... 124—126
Nyárády Mihály: A Nyírség nemesházai. (2 tábla, 6 á.) ..... 46—58
cs. Sebestyén Károly: Az ősmagyarok halászata ..... 106—108
Seemayer Vilmos: Pajtáskertek Nemespátrón (Somogy m.) (Befejező közlemény.) (6 á.) ..... 36—45
Seemayer Vilmos: Régi szüret a Bóni hegyen, Zala megyében. (16 á.) ..... 92—96
Szilády Zoltán: Vízmelegítés forró kővel. (1 á.) ..... 123—124
Tagán Galimdsán: A baskír posztókészítés ..... 84—87
Tagán Galimdsán: A baskír kötélverés. (2 á.) .. .. 87—89
Tagán Galimdsán: A baskírok húseltartása ..... 89—92
Tálasi István: A járó- és vonójószág betanítása a Kiskunságban. (3 á.) ..... 29—35
Tőkés Béla: A mezőségi magyar viselet. (10 á.) ..... 68—76
Újváriné Kerékgyártó Adrienne: Szuhai nők fejdísze. (4 á.) .... 112—114

Irodalmi szemle:
Az ősi magyar ház a Nemzeti Figyelőben. *(Gunda Béla.)* .. 120
Boross István: Jász-Nagykun-Szolnok vármegye ethnographiája. *(Gunda Béla.)* ..... 128—129
Ecsedi István: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása. *(Tolnai Vilmos.)* ..... 127—128
Fél Edit: Harta néprajza. *(Gunda Béla.)* ..... 126—127
Jirlov, Ragnar: Der Pflughaken von Svarvarbo und einige andere vorgeschlichtliche Pflüge. *(Gunda Béla.)* ..... 129—130
Mautner, K. és Geramb, V.: Steirisches Trachtenbuch. *(Palotay Gertrud.)* ..... 130—132
Weinert, Hans: Die Rassen der Menschheit. *(Bartucz Lajos.)* 129
Múzeumi hírek 132
Beérkezett könyvek ..... 132—134
Anzeiger. (Deutscher Auszug.) ..... 135—136

A MAGYAR NEMZETI MÚZEUM NÉPRAJZI TÁRÁNAK
XXVII. ÉVFOLYAM ÉRTESÍTŐJE 1935. 1—4. FÜZET

Népi építkezés emlékei a tolnamegyei Sárközben.

I.

Még 1933 nyarán történt, hogy a tolnamegyei Sárközben, a decsi határhoz tartozó „Városhely" dülőben kéthetes próbaásatást rendeztem. Ásatási felületeimet egy a Sárköz alföldi jellegű, elegyengetett térszínéből alig három méternyire kiemelkedő deflációs eredetű, ma már kötött talajú halom hátán jelöltem ki. Pontosan azon a helyen, ahol a dülő nevében is élő néphagyomány és néhány helymeghatározásra alkalmas oklevéladat szerint a Sárköznek a török hódoltság alatt elpusztult legnagyobb községét, „Ete" városát sejtenem lehetett.[1]

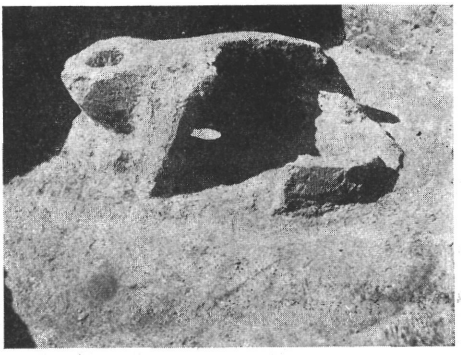
Tíz munkással összesen nyolc 6×12 m-es felületen végzett ásatásom nemcsak a ma is élő néphagyományt igazolta, hanem egész sorát nyujtotta az olyan leleteknek, melyek még a rendkívül forró nyári időben végzett munka fáradalmait is elfeledtették. A második ásónyomtól egészen 1·6 m-es mélységig mindenütt sűrű település nyomaira akadtam, a rengeteg törmeléket és cserépanyagot tartalmazó földben pedig a XI. századtól a XVII. század elejéig terjedő időnek megfelelően helyenkint eléggé jól kivehető, érmekkel és kerámiával datálható rétegződést találtam. A legszebb lelet egy IV. István érmeivel datált, tudomásom szerint eddig egészen egyedülálló alakú sározott sövénykemence és egy a XVI. század második feléből megmaradt fazekasműhely volt, két kerek alaprajzú égetőkemencével. Az utóbbinak publikálását, nem tartozván a tárgyhoz, máskorra tartom fenn, a sövénykemencét azonban fényképen és rajzban is bemutatom.

Kemencénk legfőbb érdekessége az, hogy a kibontás után beomlott (lásd az 1. ábrát), de szerencsére rajzban már megörökített szájnyílásával (lásd a 2. ábrát) szembenfekvő végén kissé felfelé hajló kürtője, illetve füstvezetéke volt. Falai egyébként sárga agyagból készültek s a gyakori tüzeléstől vörösesbarnára égtek ki. A falak belső oldalán jól látszott még a sövényvaz, melyre a kemence falait és kürtőjét alkotó sározást felrakták. Ugyancsak agyaggal volt kikenve a kemence feneke is. A képeken nem látható szájnyílás 36 cm széles és 28 cm magas félköralakot mutatott. Hogy egyébként a kemence zárt helyiségben vagy a szabadban állt-e, azt a környezetéből megállapítani nem lehetett. Elhelyezését illetőleg csak annyi bizonyos, hogy közvetlenül a földön állt s hogy mellette vagy a szájnyílása előtt szabad tűzhely nem volt.

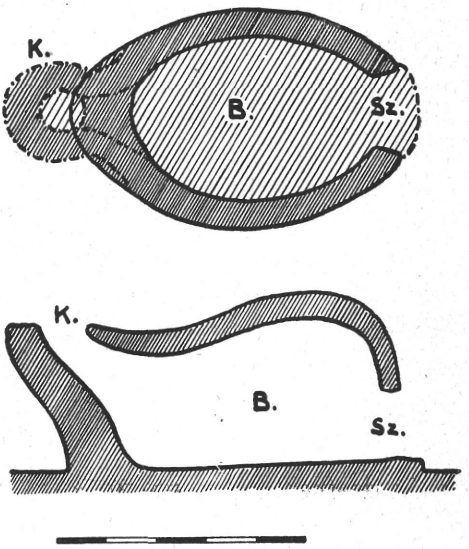
[1] E helyen kell megemlékeznem segítőtársaimról, elsősorban dr. Pilisy Elemér szekszárdi kir. ügyészről, aki az ásatás megkezdésének gondolatát tulajdonképen felvetette és M. Cseh Sándor decsi lakosról, aki az első próbaárok meghúzását önkéntes segítőtársak toborzásával lehetővé tette, a későbbi ásatást pedig egyéb szolgálataival nagy mértékben elősegítette.

Ami most közelebbről érdekel bennünket, a régi sárközi lakóház — sajnos — egyetlen esetben sem volt a maga egészében rekonstruálható. E tekintetben ásatási tapasztalataim inkább csak következtetni engednek némely dologra.

Már a legalsó, fenékbélyeges kerámiával és IV. István-érmeivel datált rétegben igen sok volt a cölöplyuk. Szerencsétlenségemre a magasabban fekvő második réteg erősen összekevert földjében nem lehetett meghatározni, hogy mely cölöplyukak nyúltak le ebből a szintből az alsó rétegbe. Így történt az is, hogy a két különböző korú réteg cölöplyukai szétválaszthatatlanul mind az alsó rétegben jelentkeztek és cölöp cölöp mellett, minden rendszer nélkül az egész felületet beborították. Vesszőlenyomatot mutató paticsdarab is



1. ábra. Tatárjáráskorabeli sározott sövénykemence. Lelőhelye Ete. Méreteit l. a 2. ábrán.



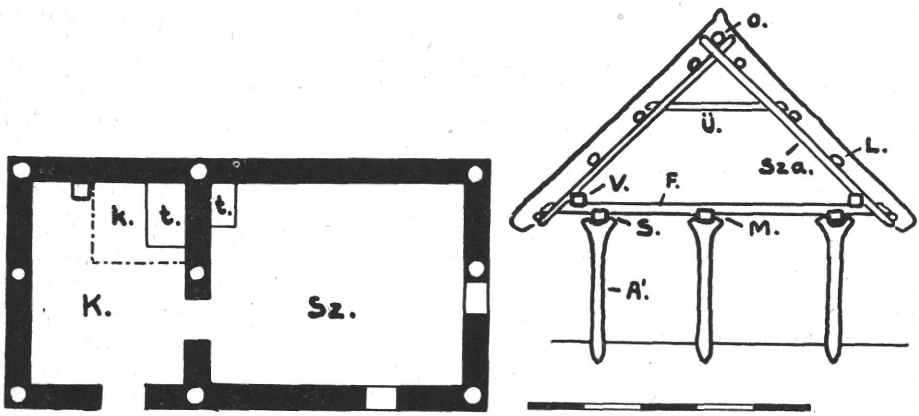
2. á. Tatárjáráskorabeli sározott sövénykemence alaprajza és keresztmetszete. Lelőhelye Ete. Lépték : 1 méter.

eléggé sűrűn került elő. Jellemző érdekessége e rétegnek az is, hogy szabad tűzhelynek, vagy a szabadtűzhelyes főzéssel kapcsolatos vasháromlábnak és a bográcsszerűen felfüggeszthető átlyukasztott peremű agyagedényeknek eddig még nem találtam a nyomára. A fentebb leírt kemencének ezzel szemben még két erősen megrongálódott példányát találtam meg. Hacsak a tervbevett további ásatásaim folyamán a szabadtűzhelyes főzés tárgyi emlékei elő nem kerülnek — ami az eddig felásott terület nagyságára való tekintettel egyáltalán nem valószínű —, hajlandó lennék feltételezni azt, hogy az etei első réteg korában kizárólag kemencében főztek s hogy a fentebb bemutatott sározott sövénykemence is ezt a célt szolgálta.

Lakóházmaradványok szempontjából hasonló volt a helyzet a törmelékréteg felett fekvő harmadik rétegben is. Cölöplyuk itt is szép számmal jelentkezett, házalaprajzot azonban nem sikerült rekonstruálnom. E réteg legszebb lelete egy négyujjnyi vastagság-

ban kisározott, töredezettszélű, lapos, földön fekvő tűzhely volt. Alakja eredetileg kerek lehetett. Hamurétegén egy darab I. Ulászló-érem feküdt, sározásába pedig apró cseréptöredékek voltak beágyazva. E töredékekből utólag egy erősen gótikus peremű edény került össze. Kiégett földfolt e rétegben több helyen is akadt, jeléül annak, hogy e réteg korában a szabad tűzhelyek már általánosan el voltak terjedve. Innen kerültek elő különben az első átlyukasztott peremű edénytöredékek is. A kemencék, jobban mondva kályhák elterjedtségét néhány körtealakú kályhabögre és egy XV. század végéről való zöldmázas kályhacsempetöredék árulja el, mely utóbbi domborműves kivitelben páncélos férfialakkal van díszítve.

A harmadik réteggel többhelyütt egybemosódó negyedik, legfelső rétegben ugyancsak találtam cölöplyukakat. Tégla vagy vályog nyoma általában itt sem fordult elő. Kivétel ez alól a már említett fazekasműhely volt, amelynek építéséhez már a téglát és a vályogot is felhasználták. E rétegből igen sok perembélyeges, grafitos edény-



3. ábra. Lajtos István sövényháza. Decs. — Sz. = szoba, K. = konyha, k. = kémény, t. = tűzhely, Á. = ágasfa, S. = sárgerenda, M. = mestergerenda, F. = fiókgerenda, V. = vórógerenda, Sza. = szarufa, Ü. = kakasülő. L, = léc, O. = uromgerenda. Lépték : 5 méter.

töredék és I. Ferdinánd-érem került elő. A fazekasműhely anyagában azonban már a mai népi kerámiának az előfutárai, a vászonkorsók ősei is jelentkeznek. Némi fényt vetnek e réteg egykori lakóházára azok az igen nagyszámban előkerült kályhabögrék és négyszögletes tálalakú kályhacsempék, melyekhez hasonlókat a Sárközben mai napig is találni régi „szemöskályhák" oldalába tapasztva. A szabadtűzhelyen való főzés emlékei közül a háromlábú agyaglábasok érdemelnek említést.

A falu életmódjának vázolására szükséges megjegyeznem még, hogy valamennyi rétegben igen sok volt a halászéletmód mellett tanuskodó agyagból égetett hálónehezék és az állattartást igazoló, konyhahulladékképen földbekerült háziállatcsont. A felső rétegből szép számban kerültek elő béklyólakatok, sarkantyú minden rétegben akadt. Gazdasági szerszámot ezzel szemben, egy sarlótöredéktől és egy kapa darabjától eltekintve, nem találtam. Jellemző a régi

sárközi állattartásra, hogy a legalsó rétegben egy disznóállkapcsot találtam, melynek agyarait, a mai kanászszokásnak megfelelően, kitördelték.

A fentebb mondottakból aránylag keveset tudunk meg a régi sárközi lakóházra vonatkozólag. A talált nagyszámú cölöplyuk tanusága szerint feltehetjük, hogy a házak zöme ágasfákon nyugvó, nádfedelű sövényház lehetett. Hogy ezen házak egy- vagy kétsejtűek voltak-e, arranézve, nézetem szerint, a tüzelőberendezések vethetnek világosságot. A IV. István-érmekkel datált kemence különös alakja, főleg az a körülmény, hogy hátsó részén kürtőszerű nyúlványa van, azt a látszatot kelti, mintha már füsttelenített helyiségben, azaz szobában állt volna. Lehet, hogy kürtője egyenesen a szabadba vezetett, ebben az esetben lehetett a ház egysejtű is. Meglehet azonban, hogy a kürtő a háznak egy másik, talán nyitott oldalú, ereszszerű helyiségébe torkolt, mely helyiség később, amikor a szoba kemencéjének száját kifelé fordították, vagy éppenséggel kívülről fűthető szemeskályhát állítottak bele, bezárult és nyitott-tűzhelyes konyhává alakult. Hogy egyébként a szabadtűzhelyes konyha a kívülről fűthető kályhásszoba mellett teljesen kialakult volt már a XV. század közepén, azt a harmadik réteg említett leleteiből már biztosra vehetjük. De semmiesetre sem tévedhetünk akkor sem, ha feltételezzük, hogy a legfelső réteg csupros-, illetve szemeskályhái a kecskemétkörnyéki hasonló korú ásatag kun házak példájára[2] itt is kétsejtű házak szobahelyiségeiben álltak.

II.

Etei ásatásom óta mind több alkalommal merült fel bennem a kérdés, nem egyeztethetők-e össze ásatási tapasztalataim a Sárköznek itt-ott ma is élő népi építkezésével, illetve nem lelhetők-e fel ezen a területen olyan építkezés körébe vágó jelenségek, melyeknek gyökere a távolabbi multba nyúlik vissza s így az Etén felmerült lakóház-problémáknak is magyarázatát adhatnák. A helyszínen megkezdett vizsgálódásaimból a kiszállásoknak hosszú sora lett, melyeknek a lakóház kérdésére vonatkozó eredményeit az alábbiakban foglalom össze.

Gyüjtőútjaimon nem volt mindig könnyű dolgom. A Sárköz négy községe, Őcsény, Decs, Sárpilis és Alsónyék ma már ármentesített, a mult század hetvenes évei előtt azonban még folyóvizekkel és erekkel átszőtt, árteres területen, egy-egy régóta kötött talajú dombnak a hátán fekszik. A helyszűke ezeken a dombhátakon mindig is nagy lehetett. Ez az oka annak a zsúfoltságnak is, mely a községek mai képében is kifejezésre jut. Nem kis mértékben járulhatott hozzá ez a körülmény azonban a régi építkezés pusztulásához is. Terjeszkedési lehetőségek hiányában minden épülő új ház helyén egy régebbi házat kellett lebontani. Az új házak pedig az ármentesítés utáni gazdasági fellendülés következtében már nem a régieknek, hanem a módosabb városi házaknak, főleg a szekszárdi és bátaszéki házaknak a mintájára épültek. Néha egész utcasorok-

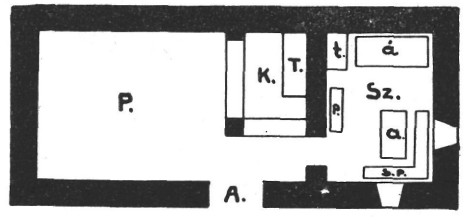
[2] Papp László: Ásatások az elpusztult kecskemétvidéki falvak helyén. Értesítő, 1931.

nak a bátaszéki sváb kőműves volt az építője. A régi építkezés emlékei ma már csak a falvak szegényebb negyedeiben, Decsen a Tapasztó és Tabán nevű falurészben és a szőlőhegyi tanyákon, meg az Öregduna mentén fekvő szállásokon találhatók meg.

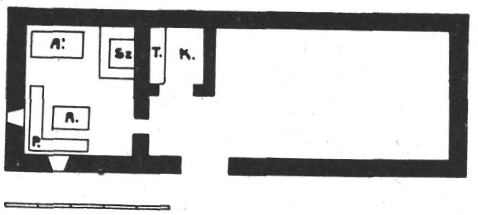
Vizsgálódásaim eredményeinek összefoglalását a falubeli sövényházakon kezdem. Miután a ma még meglevő, csekélyszámú sövényház belső tagolás szempontjából mind egy mintára készült, leírásuknál, mint típusra, Lajtos Istvánnak Decs Tabán nevű részében 633. sz. alatt megtalálható házára hivatkozom.

A szóbanforgó ház (3. ábra) lehet jó százéves. Oldalai sövényből készültek és kívül-belül sárral tapasztottak. Teteje náddal van befedve. Tetőszerkezetét kilenc ágasfa tartja. Ezekre feküsznek rá a ház hosszú falait felül lezáró sárgerendák és középen a mestergerenda. A sárgerendákon és a mestergerendán keresztbefektetve körülbelül egy méternyire egymástól nyugosznak a fiókgerendák. Ezeknek a végébe vannak beeresztve a sárgerendákkal párhuzamosan futó varró-, sárköziesen vórógerendák. A szarufákat felső végükön faszeg és fűzvesszőkötés tartja össze; alsó részük a vórógerenda szélének megfelelően ékalakra van bevágva és faszeggel a vórógerendához erősítve. Szilárd állásukat a kakasülő biztosítja. A szarufák villaalakra szétálló felső végei közé fekszik be az orom-, vagy sárköziesen uromgerenda. Meg kell itt jegyeznem, hogy olyan régi épület, melynek a ház ormáig érő ágasfákon nyugvó szelemengerendája volna, a Sárközben nem található. A szarufákhoz négysorban karvastagságú dorongok, lécek vannak kötözve; ezekhez van hozzáerősítve a nád.

A házbelső két helyiségre tagozódik; egy tágasabb, kétablakos szobára és egy kisebb, ablaknélküli konyhára. A bejárat a konyha felől van. Jól szemügyre véve e két helyiséget, az is feltűnik, hogy csak a szoba mennyezete van meg eredeti, érintetlen állapotában. E helyiség régi szokás szerint náddal van lepadlásolva. A konyha mennyezete ezzel szemben deszkából készült a kéménnyel egyidőben. Ez pedig aligha készülhetett a házzal egyidőben; hogy különben sem lehet régi, azt az is elárulja, hogy a nyitott és felfelé rokolyaszerűen összeszűkülő vályogkémény megtámasztására a hátsó fal mellett fűrésszel készült négyszögletes gerendát ástak a földbe. A szobának a kéményhez közel eső sarkában pár évvel ezelőtt még banyakemence állt. Helyét most modern takaréktűzhely foglalja el. A konyha nyitott kéménye alatt a sarokban 60 cm magas padkás tűzhely áll. Valamikor erre nyílott a kemence szája és itt gyúrták csomóba a tüzeléshez használt szalmát. Még ott áll rajta a vasból készült háromláb, tüzet azonban csak nagyritkán gyujtanak rajta. Véleményem szerint a konyha ere-



4. ábra. Kun István tanyája. Decs, Szőlőhegy. Sz. = szoba, P. = présház, K. = nyitott kémény, T. = padkás tűzhely, t. = takaréktűzhely, á. = ágy, a. = asztal, sp. = sarokpad, p. = vizespad, A. = ajtó. Lépték: 5 méter.



5. ábra. Könczöl János tanyája. Decs, Szőlőhegy. — A. = asztal, P. = sarokpad. Á. = ágy, Sz. = szemeskályha, K. = kéményfülke, T. = padkás tűzhely. Lépték 5 méter.

detileg le sem volt padlásolva, s a szabad tűzhely is ott lehetett — esetleg egy cserényszikrafogó alatt — a sarokban a földön. Legalább is ezt látszik bizonyítani az a körülmény, hogy a padlás régi nádfödele a kémény ellenére belülről ma is kormos s hogy a magas tűzpadkák, az öregek elbeszélése szerint, csak a banyakemencék elterjedésével egyidőben jöttek divatba. Ez pedig a Sárközben csak a hatvanas, hetvenes években történt; akkor, amikor az ármentesítések után több lett a szántóföld és azzal a banyakemencék fűtéséhez szükséges szalma és kukoricaszár is.

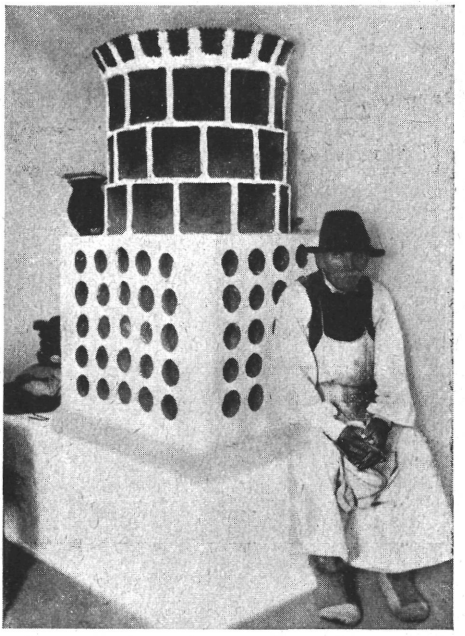
Ilyen ház ezelőtt 60—65 évvel még nagyon sok volt a Sárközben. Özv. Széki Istvánné elbeszélése szerint az ő gyerekkorában sövényfonásos volt Decs házainak legnagyobb része, lepadlásolt mennyezetű konyha pedig még alig akadt. Legtöbb helyen a tűz a konyha sarkában, arasznyi magasságú padkán égett a falábakon és a sarokfalakon nyugvó sövényfonásos pendelykémény alatt. Látott azonban olyan házat is, ahol a kéményt még csak cserényszikrafogó helyettesítette s a füst a lepadlásolatlan konyhából a ház sövényből készült és be nem tapasztott vértelekén át jutott a szabadba.

A ma általános, tornácos, téglaoszlopos és sok helyiségből álló házakkal szemben sárközi eredetűnek nevezhető sövényházak hasonmásai más építőanyagból ugyan, de ugyanolyan belső beosztással a Sárközt nyugatról határoló löszplató szélén, a szőlőhegyen is feltalálhatók. E manapság is igen nagy számban fellelhető tanyaépületek azonban itt sem egészen alkalmi jellegűek. A szőlőérés idején rendszerint itt lakik az egész család, de különös előszeretettel tanyáznak itt, sokszor évszámra az öregek. Maguk a tanyaépületek is mondhatnám egy mintára épültek, s mint ilyenek nem térnek el lényegesen a fentebb ismertetett falusi háztípustól. A különbség mindössze annyi a kettő között, hogy a hegyi tanyák konyhája egyben présházul és raktárhelyiségül is szolgál, s hogy a ház falai nem sövényből, hanem földből készültek. Ez utóbbi eltérés oka azonban nyilván a környezethatásokban rejlik. Míg ugyanis az árteres, lapos vidéken inkább a sövényépítkezés volt a megfelelőbb, addig a szőlőhegyeken ezekkel a tényezőkkel nem kellett számolni. Többnyire a konyhás présházból vezet le egy lépcső a pincébe, de megesik az is, hogy a boroshordók is itt vannak elhelyezve. Az alábbiakban a két legrégibb tanyaépületet mutatom be.

Kun István tanyáját (4. ábra) körülbelül 120 évvel ezelőtt építhették. Falait földből döngölték, teteje nádfödeles. Tetőszerkezete csak annyiban tér el a falubeli sövényházakétól, hogy a sárgerendákat itt nem ágasfák, hanem maguk a falak tartják s hogy csak a ház elején van meg a sövényfonásos vértelek. A ház hátsó része ugyanis csapott, rokolyásalakú.

A házbelső két helyisége közül csak a szoba van lepadlásolva, a présháznak használt nagyobbik helyiség egészen a tető nádjáig nyitott. Mestergerenda is csak a szobában van, a présházban még a fiókgerendák is kétszeres távolságban, egy ölnyire vannak egymástól elhelyezve. Mint érdekességet említem meg, hogy a szabadba nyíló ajtó még ma is fazáras.

A ház nyitott pendelykéménye részben a szoba válaszfalán és a hátsó falon, részben pedig egy külön e célra emelt téglaoszlopon nyugszik. Alatta 60 cm magas, hosszúkás tüzelőpadka áll, háromlábbal és egy a kéményből vasláncon lecsüngő balkáni típusú rézbográccsal. A szobában pár év óta modern takaréktűzhely áll a régi „szemöskályha" helyén. Mindez azonban csak 1895 óta van így. Kun István legénykorában még nyoma sem volt a kéménynek. A szobában kívülről fűthető szemeskályha állt, a présházban, vagy mondjuk konyhában pedig a sarokban a földön égett a tűz. Hogy a tető nádja tüzet ne fogjon, a szabadtűzhely fölé a fiókgerendák magasságában cserényből készült és sárral betapasztott négyszögletes szikrafogót alkalmaztak. A füst előbb a padlásra, onnan pedig a sövényfonásos vérteleken át jutott a szabadba.



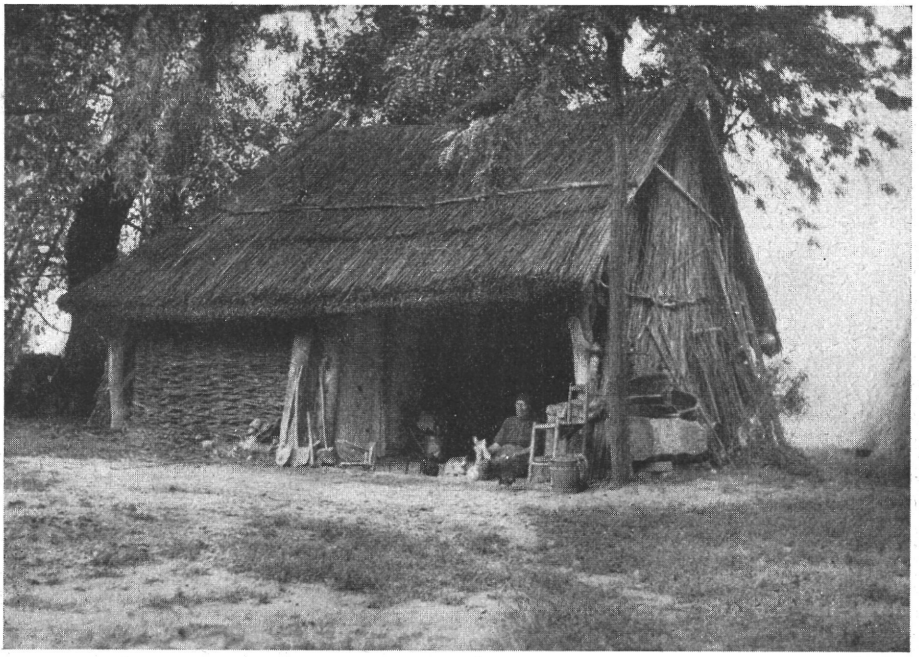
6. ábra. Szemeskályha K. Könczöl János tanyáján. Decs. Szőlőhegy.

Könczöl K. János szőlőtanyája alaprajzi elrendezés és építésmód tekintetében teljesen megfelel az előbbinek. (5. ábra.) A náddal lepadlásolt szobában még ott áll a csuprokból és négyszögletes tálalakú mázatlan csempékből felépített szemeskályha (6. kép), a présháznak használt lepadlásolatlan másik helyiségben azonban 1905 óta kis fülkét alkotó falazással alátámasztott pendelykémény és tüzelőpadka áll az egykori földön fekvő cserényszikrafogós nyitott tűzhely helyén.

A falubeli sövényházaknak és a szőlőhegyi tanyáknak az alaprajzi elrendezésben és a felépítés módjában megnyilvánuló egyezéseit véve tekintetbe, azt hiszem, nem járhatunk messze a valóságtól, ha azt állítjuk, hogy e tanyaépületekben tulajdonképen a sárközi lakóháznak egy régebbi alakját találjuk meg. Egy olyan alakját, mely egykor általánosan el lehetett terjedve ezen a vidéken, s amely ma, a városi hatásoknak jobban kitett falvakban, még itt-ott megmaradt sövényházakon is csak nagy utánjárással és nehezen mutatható ki. A sárközi népi lakóházat néhány száz évre visszamenőleg ezek szerint kétsejtű, lepadlásolt és kemencével fűthető, füsttelenített szobá-

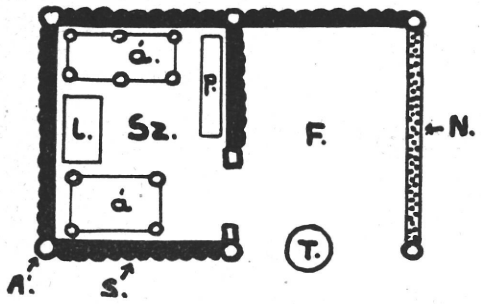
ból és nyitott tűzhelyes, padlásnélküli füstös konyhából álló épületnek kell elképzelnünk. Már csak a tüzelőberendezések azonosságát véve tekintetbe, sincs semmi okunk arra, hogy az etei harmadik és negyedik réteg lakóházát is ne teljesen ilyennek képzeljük el. Kérdés ezek után már csak az marad, hogyan alakult ki ez a háztípus, illetve hogyan vált kétsejtűvé ez a ház.

Ásatag házalapok hiányában e kérdést direkt úton nem oldhatjuk meg. Ha tekintettel vagyunk azonban arra a körülményre, hogy az etei tüzelőberendezésekről és a sütés-főzés tárgyi emlékeiről



7. ábra Kovács Sándor szállása. Decs, Alföld.

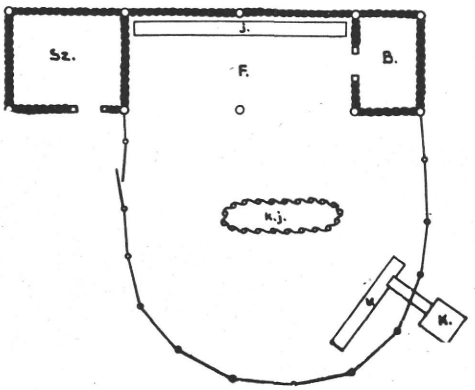
mondottak szerint az etei legalsó réteg lakóházát a legnagyobb valószínűség szerint kemencés háznak kell tartanunk, akkor a később kétsejtűvé vált ház alapformája csakis az egysejtű, rövidereszes kemencés ház lehetett. Az a körülmény ugyanis, hogy a szabad tűzhelyen való főzés tárgyi emlékei Etén csak a fiatalabb rétegekben fordultak elő, teljesen kizárja a fentebb feltételezett fejlődésmenet fordítottját, nevezetesen annak feltételezését, hogy a szobát csak később rekesztették el az eredetileg egyetlen, nyitott tűzhelyes, füstös házból. Ismerve a Sárköznek földrajzi zártságát és az építkezés terén fentebb tapasztalt konzervativizmusát, nem tartom ezek szerint véletlenségnek azt sem, hogy a decsi Öregduna mellett, a szállások között még ma is él egy olyan gazdasági épületté ledegradálódott házforma, mely alaprajzi elrendezés tekintetében teljesen megfelel az általunk feltételezett rövidereszes alaptípusnak.



8. ábra. Kovács Sándor sövényháza. Decs, Alföld. — Sz. = szoba, F. = nyitott eresz, Á. = ágasfa, S. = sövényfal, N. = nádfal, á. = ágy, l. = eleségláda, p. = vizespad, T. = szabad tűzhely a földön.

E szóbanforgó házforma jellemzésére Kovács Sándor szállását mutatom be. (7—8. ábra.) A meglehetősen kicsinyre méretezett ház, vagy amint tulajdonosa mondja: szín, mindössze 5·8 m hosszú és 3·8 m széles. Egyetlen zárt, szobaszerű helyisége sövényfalu és cserénylapokkal van lepadlásolva. Ablaka nincsen, világosságot így csak az ereszre nyíló ajtón át kap. Berendezése felette egyszerű; mindössze két földbevert, lábakon nyugvó fekvőhelyből, eleséges-ládából és egy vizes padkából áll.

A ház ereszét csak hátulról védi sövényfal. Jobboldalát egészen az oromig érő, lazán rakott, illetve harántlécekhez kötött nádfal választja el a külvilágtól, eleje teljesen nyitott. Lepadlásolva egyáltalán nincsen, s a fiókgerendák is jó messzire, átlag 1·5 m-nyire vannak egymástól. Tetőszerkezetét hat ágasfa tartja. Egyik-másik annyira tönkrement már, hogy mellékük állított gerendával kellett pótolni őket. Ezekre és részben a régiekre fekszik rá a hosszanti oldalakon a két sárgerenda, mely egyben a szokásos varrógerendát is helyettesíti. A szarufák megerősítése és a nádfedél egyébként itt is olyan, mint a már leírt házaknál. Egy eddig máshol még nem tapasztalt érdekessége is van azonban a tetőszerkezetnek, nevezetesen az, hogy a nád leteregetése előtt a nyitott eresznek megfelelő részen régi vejszéket fektettek keresztbe az uromgerendán és a lécéken. Hogy ezen eljárásnak mi lehetett a célja, kitűnik akkor, ha meggondoljuk, hogy a nádszálak felső gubás vége egyébként belógott volna a mennyezetnélküli padlásürbe, s hogy így az alatta ma is ott található nyitott tűzhely szikráitól könnyen tüzet foghatott volna. Az idemellékelt alaprajzon is látható, háromlábbal és alkalmilag a sárgerendáról lelógó bográccsal felszerelt szabadtűzhelyet tehát már eredetileg is ide szánták. Ebből pedig félreérthetelenül az következik, hogy a tanya építője sem képzelte el másnak a nyitott ereszt, mint a füsttelenített szobát kiegészítő nyitott tűzhelyes helyiségnek, azaz konyhának. Hogy a szobából hiányzik a kemence, annak oka nézetem szerint, a ház kicsiny méreteiben és al-



9. ábra. K. Könczöl János szállása. Decs, Alföld. — Sz. = szoba, F. = nyitott fészer, B. = borjúól, J. = jászol, kj. = kerekjászol, K = kút, V. = vályú.

kalmi jellegűvé való ledegradálódásában rejlik. Hogy ennek ellenére mégis háznak, illetve egy régebbi házforma elsatnyult utódának tekintendő és nem alkalmi pásztorépítménynek, az kitűnik abból, hogy a fejlettebb típusú nádfödeles sárközi fészerek esetében — miként azt K. Könczöl János szállásán (9. ábra) látjuk[3] — a pásztor sövényfalas szobájának ajtaja mindig a ház hosszú oldalán van elhelyezve és egyenesen a szabadba nyílik. Az általánosabb, tetőszerkezet nélküli, szénával vagy szalmával fedett fészerek esetében egyébként a pásztor mindig is a fészertől kissé távolabb álló kerekgunyhóban lakott.[4]

Mindaz, amit a sárközi kétsejtű lakóházról és annak kialakulásáról mondottunk, lényegében Bátky Zsigmondnak a dunántúli kemencésház kétsejtűvéválásáról alkotott véleményét fedi.[5] Nem állítjuk ezzel természetesen azt, hogy a Sárközben ma általános többsejtű házaknak, különösen pedig a kétsejtű ház továbbfejlődésének látszó háromsejtű, közepén konyhás, mint mondottuk, bátaszéki sváb kőművesek által meghonosított házformáknak is ez lenne az eredete. Ez utóbbiak eredetét az ősi sárközi lakóházzal szemben a környező német telepesközségek idegenből ideplántált építészetében kell keresnünk.

Dr. Csalogovits József.

[3] A vázlatos rajzon bemutatott fészer előtt az akolt és a kerekjászolt 1934 nyarán elbontották. Ugyanakkor cserélték ki téglafalra a borjúól sövényfalát is. A háború előtti években kéményt is kapott a szoba, amiért is a szoba jobb oldalából az ajtó szélességének megfelelő konyhát hasítottak le. — Rajzunk az átalakítás előtti állapotot tünteti fel.

[4] Kovách Aladár: Kezdetleges épületek Tolna vármegyében. Értesítő, 1912.

[5] Bátky Zsigmond: „Felnémet" vagy „álfelnémet" magyar ház? Értesítő, 1931. 4. szám.

Tárgynévmagyarázatok.*

Bëngyële és társai.

Bëngyële-nek (*böngyöle*) hívják a Közép-Tisza mellékén a gyékény őszre megvastagodott, száraz, lisztes gyökerét, melyből megőrölve régebben pogácsát, kenyérfélét sütöttek.[1]

E szavunkról az *EtSz.* 1914-ben úgy nyilatkozott, hogy eredete ismeretlen. *Györffy István*nak 1922-ben megjelent *Nagykunsági Krónikájá*-ban azt látjuk, hogy a régebbi följegyzések alapján fölváltva használja a *gyékényböngyölét* és *gyékényböndőt*, ami azt bizonyítja, hogy e két szó ebben az esetben a nép nyelvén ugyanazt jelentette. Vagyis a *böngyöle* tárgyilag ugyanaz mint a *böndő* (< *bëndő*), azaz köznyelvileg ‚gyomor'.

De az is aligha kétséges, hogy e két szó nyelvileg is összetartozik, vagyis a *bengyele* szabványosan továbbképzett alakja a *bendő*-nek az *l* denomi-

* L.: *Ért. 1934, 108—111.*

[1] *Rapaics R.* ezt a szót foglalta le minden ehető mocsári gumó és gyökértörzsre *A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története*, Bpest, 1934 című szép könyvében. A *bengyele* neve Bodrogközben *kotorca* (‚kotorcázni, kotorcások' *F. és E. 1925:73).* Ez a *tukorca* hangátvetéses alakja *(MNy. XXII:70).* Így hívják a bengyelét a nyíri Rétközben, föltehetőleg csavart alakjáról. Alsó-Baranyában *zsiku* a neve. *(MTsz.).*

nális képzővel. (L. ehhez: *MNy. XXIII : 556.* A különben közönséges *d* > *gy* változásra ebben a cikkben is vannak példák.)[2]

Rapaics a *bengyelé*-nek *bengenye* alakját is említi 1790-ből. Ez talán így magyarázható: *bendele* > *bengyele* > *bengyene* > *bengenye.*

Ha tehát a hasasság, felfújtság fogalmát tartalmazó régi *bendő* szavunk szemlélet alapján átvitetett bizonyos vízinövények földuzzadt gyökérféléinek közvetlen megnevezésére, méginkább természetesnek kell tartanunk, hogy átvitetett az egyéb népi tárgyak megjelölésére is. Így érthető aztán, miért hívják nemcsak a pókhasú embert *gönde, göndő*-nek (Székelyföld, *MTsz.*, a *bendő* alakváltozata), hanem az öblös, hasas korsókat is sokfelé az országban egyszerűen csak *böndő*-nek (eredetileg *böndőkorsó*-nak), *bendi*-nek, *bandó*-nak, vagy jelzős formában *bendis*-nek, *bendös*-nek, *bendés*-nek *böngyös*-nek, *bangyos*-nak, *bongyos*-nak *(Uo.)*, lévén ezek a különben ismeretlen eredetű *bendő (bondó)* származékai.[3]

A *böndőablak* és *böndőlámpás* (máskép *lantorna* < latin-német *laterna*) azonban onnan kapta nevét, hogy marhaböndőből készült. Alkalmasint idetartozik a *bërdő, bördő* [= üres növényszár (például hagyma, bürök), innen *bördősíp* = *bürösíp*] szavunk is, melynek eredete Szótárunk szerint szintén ismeretlen. Alakulására *bendő* > *bördő*, talán példa lehet: *ténzsola* > *térzsola* (> *torzsola*, Somogy).[4]

Nem a mi hivatásunk, hogy a *bendő*-vel etimologice kapcsolatba hozható — úgy látszik —alakilag és jelentésileg egyaránt nagyszámú és tanulságos szócsaládot összeállítani megpróbáljuk. Mégis legyen szabad egy-két laikus ötletünket fölvetnünk.

Azt kérdeznők először, vajjon e *bendő* szavunk (egy föltételezett **bënd*-ből) nem függ-e össze a kielégítőleg meg nem magyarázott *bëgy* (**bëd*) szavunkkal *(Et Sz.)*, melyben szintén a domborodás, felfújtság fogalma foglaltatik. [L. ehhez: *Nyr. LXII : 23*, ahol *Beke Ö.* hangoztatja, hogy „a *begy* szó származékaival együtt nem testrésznév (tudniillik ‚madárbegy') volt" s eredeti jelentése domborodás lehetett.]

A **bënd* > *bëndő*-ben az *n* inetimológikusnak látszik, ami gyakori jelenség. Azt gondoljuk, a *bëgy*-gyel jelentésileg is kapcsolatba hozható a *bëgyërëdik* (= ‚felemelkedik', ‚megmerevedik') ismeretlen eredetű ige, melyből a *bëgyërő, bëdërkó* (= ‚kisfiú-penis' és ‚kakasmony') származik *(Et Sz.)*. Van ennek *bingyërëdik* (= ‚dudorodik') alakváltozata is. Ugyancsak van a *bëgyërészik*-nek *bëndërészik* változata is (= ‚a kakas megtojózza a tyúkot'). A *bëgy* és **bëd* alakoknak tehát *bingy* és *bënd* párjaik is vannak. De talán nem kevésbbé fontos az is, hogy a *bögyörö* szinonimái között *(mony, bille, pöcs, picili)*, a *bögy* is előfordul *(MNy. XVII : 57)*.

Azt hisszük, hogy a *bëd* alapszó tételezhető fel a *bödő* (= 1. gyomor, *Nyr. XLIII.*, Székelyföld, *NyF. XXXIV:50.*, Bakonyalja, ugyanitt ennek *bögy* a szinonimája, 32. l., 2. ‚kaszatokván'. *Ért. 1911:247)* szóban is. Alkalmasint ehhez kapcsolandók a mai *Bödő, Bödöj, Bödők* (v. ö.: *Haskó*) s a régi *Bed, Bede, Bedő, Bedek, Beduis, Bedech, Begech, Beges, Begve, Beguen, Bend, Bendüs, Bendeh, Berdő* családnevek, vagy legalább is egy részük. *Bödő* mellett *Böndő* is előjön személynévképen, például *Böndőmalma* dűlőnév Sztánán (*Jankó I.*: Kalotaszeg, 17). Bizonyára ez lesz a kalotaszegi *Böndí* is.

[2] Ilyen továbbképzett alak lesz a *böndöly* (alakv.: *böndő, böndső* = ‚szőlőfürtöcske'; *böndölyöz* = ‚böngész', *MTsz.*) is. Az *EtSz. a beng(e), böng(e)* szavakkal veti össze.

[3] V. ö. ehhez a *dudvá*-val kapcsolatban mondottakat *MNy. XXXI:54* ‚A Dudvág magyarázatához' c. cikkecskénkben.

Simonyi magyarázatát a *bendő*-ről: *Benedek* > *bendő* (t. i. korsó, mint a ‚veres Gyurkó') > *has*, teljesen elhibázottnak tartjuk. *(Ny. XLIV : 119)*.

[4] Utólag látom, hogy a *Debr. Szemlé*-ben (1933:393) a *nádböndő* és *nádbördő* szinonimaként használtatik.

Viszont a székely *göndő(c)* alakból lehet a *Göndöcs* családnév. (V. ö.: *gömbő* > *gömbös* > *Gombocz*).

Azt is meg kellene vizsgálni, vajjon a *bedény, begyén, begye* (= ‚bölény') szavakban nem a *bëgy* szó van-e mégis. *(MNy. X : 363.* V. ö. ehhez: a ‚gődény böndője', *NytSz.*, ehhez pedig, hogy a gődényt Karcagon *nagybögyü*-nek is mondják. *Herman O.: Magy. Pászt. Nyk.)*

A *bëgy* alapszóból vannak képezve a következők: *bëgyëk* (*bögyök* = ‚edények öblös része'), *bëgyëke* (*bögyöke, bögyöge* = ‚korsó'), *bögyögös (böngyökös)* stb. (= ‚öblös, hasas edény', ‚kosár'), *bëgyëkez* (= ‚öblösít', ‚hasasít' tudniillik edényt), *bëgyëlegës* (= ‚buggyos nadrág'), amik tárgyilag tökéletes alakpárjai a fenti *böndő, böngyös* stb. korsóknak.

A *bëgy* szónak néhol *csëcs* (*csöcs, csics* = ‚kidúdorodás') jelentése van [innen a kakas *csecserél, csicserész, cicerél* (az *EtSz.* szerint újabb hangutánzó szó), azaz a begyerővel begyerész, tojóz; v. ö. ehhez bögyével (tudniillik ujjával) ‚bögyözi' szólásunkat, *MNy. IX : 95.*] s ilyenformán érthető a *csëcsës* (csücskés), *cicés* (csecsformájú) korsó is, mely tehát nem a korsó fülén lévő ivócsecsbimbóról kapta nevét.

Bödöc.

Az *EtSz.* szerint ismeretlen eredetű *bendő* ‚gyomor' szavunknak (alakváltozatai: *böndő, bondó, bendi, göndő, gömbő*, v. ö. még: *böngyös, bangyos*, ‚bendős', *MTsz.*), bödő alakja is van *(Nyr. XLIII., 332.* Erdély, *NyF. XXXIV., 51.* Bakonyalja). Mi ezt a *bödő (*bëd+ő)* alakot régibbnek gondoljuk a *bendő*-nél s a *bëgy* (< *bëd*) szóval hoznánk kapcsolatba. (L.: *Bëngyële* alatt). *Bödő* Erdélyben és Bakonyalján ‚gyomrot', Szlavóniában kaszakőtartót, tehát ‚tokot' jelent. *(Ért. 1911 : 247.)*[5]

Tok szavunkban az üresség, aztán a felfúvódottság fogalma van s általában *tok*-nak *(toku, tuku, tokó, tukó)* mondunk többféle olyan üreges eszközt, amibe valamit betolnak, amit tömnek, ‚tokolnak' (MTsz.). Így Ormánságban az epernyetartó kéregbödön neve *tukó* (*Gunda B.* adata), a paprikatartó dobozkáé *paprikatukó*, a mérges, tehát méreggel telített ember meg *méregtukó (Szeg. Füz. 1 : 298*, máshol *méregzsák, méregduda* stb., *MTsz.)*. Megértjük ilyenformán az értelmi kapcsolatot a *bödő, tok, zsák* és a *gyomor*, meg *bödön* között *(NyF. XL : 52.)*.

A *bödöc (bödüc, büdüc, bölöc*, v. ö. ehhez: *medence* ∾ *melence, MTsz., EtSz., Gönczi:* Göcsej, *Ethn. 1897:95)* Göcsej-Hetésben szalmazsákot jelent. A szó eredete az *EtSz.* szerint ismeretlen. Mi azt mondjuk, hogy *c* képzős származéka a gyomor, tok jelentésű *bödő*-nek. (A végső hang megrövidítésére v. ö. *gombuc*, ‚gombóc', *MNy. XXIV : 105.*, Göcsej, *gömbő* > *gömböc*, gyomor, *MTsz.). Szómás bödöc* tehát annyi, mint szalmával tömött *tok*. Tárgyi párja neki a tollal tömött *párnatok (MTsz.* ‚párnacsúp' címszó alatt).

Bucsér.

Dunántúli szó: szalmából, vesszőből kötött, gömbölyű kosár, tojásnak, lisztnek. Eredete ismeretlen, írja az *EtSz.*

[5] Legyen szabad itt felhívnunk a figyelmet arra, hogy annek a gazdasági szerszámnak Szlavóniában és Ormánságban, tehát aránylag kis területen ezenfelül még négyféle neve van, ú. m.: *tokván (Ért. i. h.* Szlav.), *féntok (fintok), tomán (tokmán?* Gunda B. adata, Orm.) és *bodër (vodér*, Orm. *Szeg. Füz. 1:101* < délszláv *vodêr*, ‚u. az', *Miklosich*, Et Wb.). Más neve *kaszatok, tokmány, toboz, kátyú, fentér, toklyó (MTsz., tokolyó MNy. X : 43)*. Ugyancsak a hálóval behúzott, két abroncsból álló különös szénahordó készületnek hét nevéből: *kecele, hajdiván, kelepce, bőgő, dobó, koppanté, kaláta*, négy (az utolsó négy) az Ormánságra esik. (A köcöle képét l. *Gönczi*, Göcsej c. munkájában).

A *bucsér* az egyes vidékeken ma már többféle tárgyat, így vesszőből font kerek, borított, fedeles, ajtós tyúkültető kosarat, padlásra szánt hosszú, rekeszes, füstölthús- és kenyértartó kast, sőt kétfülű vesszőkosarat stb. is jelent, de eredeti formája minden bizonnyal hasas, gömbölyű volt. (Képét l.: A magyarság néprajza, I. k., 76. l., 185. á.).

A *bucsér* (Dunántúl még *kóbor, kópic, zsompor*, az Alföldön *kupulyka, pohájos*), amint látjuk, gazdasági segédszerszám. A Balaton mellett azonban a *bucsér*-ral mint halászati járulékszerszámmal is találkozunk. *Jankó J.* szerint tudniillik így hívják Tihanyban az öregháló süvegforma lebegtető gyékénykótáját vagy őrét. (A Balatonmelléki lakosság néprajza: 370.). Ez a hálóbucsér nyilván aligha volt valami kosárféle, de nagyon is lehetett *kobaktök*, mely úsztatónak — ma ugyan csupán a horgászásban — sokszorosan szerepel a kishalászok kezén. Ez adta azt a gondolatot, hogy a *bucsér* szóban a délszláv *buča* = ‚tök', ‚palack', ‚hasas edény' szót gyanítsuk, jóllehet e szót köznyelvünk — legalább mai tudásunk szerint — nem ismeri s régen sem ismerte. A **bucsár, bucsér*-t mi mégis *r* képzős nomennek nézzük (v. ö. talán *pice* > *pecér* = ‚halászhorog'). Lehet, hogy létrejöttébe hasonló alkatú, de nem minden esetben hasonló származású gazdasági-halászati műszavak is belejátszottak, mint teszem azt: *csáfér, csántér, csipér, csingér, gántér, göndér, hébér, kácsér* (háló, *Szeg. Füz. I. 281*), kocér, koncsér, nyügér, peletér, peszér, talabér, túzsér, vezér, vodér, zsétér, zsompér*, hogy csupán dunántúli szavakat említsünk.

Hogy ez a képző elevenen élhetett ezen az országrészen, mutatja az, hogy a *vatalé*-ból *vatalér*, a *bosztihó*-ból *bosztihér* lett itt *(MNy. VI: 467. és NyF. XXXIV: 49.)*, a *puc (poc)* tőből származó *pucék*-nak (= ‚batyu') *puzsér* (= ‚u. az'), sőt a *pucor*-nak (= ‚gyerek') ugyancsak *puzsér* (= ‚u. az') alakja is járatos errefelé.

A szakajtókosár-nagyságra növő, üreges tökfajtákat régebben — részben ma is — általánosan használták szilárd és folyékony táplálóanyagok tartójának, nevük tehát könnyen átmehetett hasonló rendeltetésű, de más anyagból készült tartóedényekre, így a mi esetünkben szalma-, vagy vesszőkosár-félékre is, annál inkább, mert ezek alakjukban gyakran amazokat utánozták. Erre szinte felesleges példákat felmutatnunk, de mégis legyen szabad megemlítenünk a dunántúli *kapinyát*, mely nemcsak lopótököt, hanem belőle csinált mericskét, aztán fából faragott ivópoharat, must- és lisztmérő kanalat s fából faragott melencét, teknőt is jelent. (V. ö. e cikkecskéhez: *Bátky*, Kóci — Boris, Szeg. Füz., 1934, 301—304.)*

Cugáz, csángáz, csörcsöny.

Az *EtSz.* szerint mindhárom szó eredete ismeretlen. A *cugáz* és *csángáz* gyerekjátékot, ‚disznós'-t, ‚kanászos'-t jelent. *(MTsz.* és *Kiss-Kun*, Játéktanító vezérkönyv, Bpest, 1894, 54.). Egy nagyobb gödör, ‚ól' körül több lyukat ásnak s ezek mellé állnak fel a botos gyerekek, botjaikat a lyukakba dugva. A ‚kondás' az ‚ól'-ba akarja behajtani (‚bekörtetni', innen ‚körtézés', *MTsz.)* a labdát, a ‚disznó'-t, a vigyázók pedig azt botjaikkal elcsapni igyekeznek.

Minthogy pedig a *cuga* malachívó szó Erdélyben, mely épúgy jelenthet malacot, ebben az esetben labdát, mint a szintén malachívó ‚csonika', érthető, miért hívják e játékot Erdélyben *cugázás*-nak, vagy máshol ‚disznós'-nak. (*Borkázás*, Hszékben az oláh *porc*-ból?).

A ‚disznó' persze nemcsak labda vagy fagolyó lehet, hanem gömbölyű disznócsont, tehát *csánk, boka, csülök, csűd, csűg, csűr* is (ezért például *csülök* és *koca*, amit a lyukba, a ‚csűrömlik'-ba hajtanak, annyi is, mint

* Utólag látom, hogy *Simonyi Zs.*, az *EtSz.* bírálatában *bucsi és budsi* (= ‚csobolyó', ‚ivóedény') szavainkat származtatja a szlovén *buča* szóból, de bővebb indokolás nélkül *(Nyr. XLV: 76.)*.

‚kövecs', vagy ‚márványgolyó', *MTsz.)*, amiből a fentiek alapján következik, hogy a játék lehet *csángázás, csürközés, csűdözés,* vagy a ‚disznós' mintájára ‚csűrös' is.

A *csörcsöny* annyi mint ‚kapókő', ‚pitykő', ‚bokacsont' amivel a gyerekek ‚csörcsönyöznek', ‚csöncsöröznek', ‚pityköveznek'. Aligha más szó ez, mint a ‚csűd', ‚csűr', alakváltozatának a *kön* kicsinyítőbokorral való továbbképzése. Tehát: *csürköny* > *csörköny* > *csörcsöny*. (A *k* > *cs*-re v. ö.: *sikonka* > **csikonka* > *csicsonka*, = ‚csúszka'.)

Kodó és társai.

A gyomorról, hasról szoktuk mondani, hogy *kodul, kikodul, kikutul (Szeg. Füz. I., 284.)*, azaz ‚kiürül', átvitt értelemben ‚éhezik', ‚lesoványodik' *(MTsz.)*. Mondják azt is, hogy *kotlik (MNy. X., 379.), kutul (Szeg. Füz.)*, azaz ‚korog'. *Kodul* bizonyára éppen olyan hangutánzó szó, mint *korog, ropog (MTsz.), csorog (Szeg. Füz. I., 179.)*, ugyanazon jelentéssel. Van a *kod* tőnek ilyen képzése is: *kodozik, kodohozik*, ‚éhezik', ‚koplal', ‚elsoványodik', ‚éhezve jár-kél' *(MTsz.)*. A ‚kiéhezett', ‚kikodult', emberről azt mondják, hogy *kodé (kodéj)*, vagy *szodé (szodéj)*, a nagyhasúról meg, hogy *kodék-hasú (MTsz.)*.

Ezek szerint nem kétséges, hogy a *kod* igében az üresség, öböl, odu fogalma van benn, s hogy ezzel kapcsolatos a címül tett *kodó* főnév is, mert hiszen a *tömlő* > *tömlé* analógiájára *(MNy. XXX., 40., Pais:* tömlő), a *kodó* se lehet más, mint a *kodé* régibb alakja. A *kodó* eddig szótározva nincs, az ungi Tiszahátról említik ‚fabodon' jelentéssel. (Innen ‚kodóskút' annyi mint ‚döbnyös kút'. *Ért. 1910., 187, 195.)*. Olyan kapcsolat van a *kodul, kodó* között, mint a *tokol* ‚töm' és *tokó (toku, tuku, tukó)* ‚tok', azaz üres, megtömendő valami között. (V. ö. még: *vájkál* > *vájkó, vájku*, ‚gödör'.)

A *kodó* alakváltozatának gondoljuk a ‚hordócska' jelentésű baranyai *budó*-t *(Etsz.)*, a ‚kútbodon' jelentésű, szintén baranyai *budu*-t *(Hölbling*, Baranya vm. orvosi helyirata, 1845, 92.), ebből a *bucsi*-t (Somogy, *MTsz.)*, *budsi*-t (Baranya, *MTsz.)*, *buduc*-ot (Baranya, *Gunda Béla* adata, v. ö. hozzá *bödöc* cikkecskénket), ‚csobolyó', ‚ivóedény', ‚gabonatartó' jelentéssel, a *lék* képzővel a székely *budulék*-ot *(MTsz.)* = ‚víztartó faedény', a ‚kis lyuk', ‚zúg', ‚kemenceszöglet', ‚apró sütőkemence' jelentésű *gudu*-t *(MTsz., Ért. 1931, 20.)* s ‚a folyó fenekének vízvájta gödrét' jelentő *kadá*-t *(MTsz.)*. Esetleg idevonható a *kudar*, ‚kemence öble' és *kudari*, ‚parázstartó fazék' is *(MTsz.*, talán az *odu, odor*, ‚öblös üreg', ‚vízmosta gödör', ‚csűrrekesz' irányítására).

A fentemlített *kodékhasú*-hoz jól talál a ‚mindigéhes', ‚nagybélű' jelentésű *odros, gödri* és *dobri (MTsz.*, az *odor*-ból, *gödör*-ből és *dob*-ból). *Kodó (Godó), Budó, Kada* és *Odor* családnévképen is használatos.

Csirigulya.

A *MTsz.* kétféle jelentését közli, úgymint 1. ‚forgóhinta'; 2. ‚pinckefácska'. Az *EtSz.* csak a másodiknak magyarázatát közli *Horger* után. Szerinte összetett szó a *csürök*, ‚hengeralakú fácská'-ból és *guja*, ‚tekealakú fadarab'-ból.

Az elsőnek értelmezésében azt hisszük, a hintázás mozzanatából kell kiindulnunk, mely a lógásból és lógva mozgásból tevődik össze. Mindegyikre több igénk s belőle több főnevünk van. Íme például: *csimbáz, hintáz (himbáz* stb.), *limbál, lingál, lipinkáz, lóbál, lóggáz (lógicsál, lóginká(ó)z, lógingál* stb.) s belőlük elvonással *csimba, hinta (hinna, hinga, hindsa* stb.), *limba (himba-limba), lipinka, lóba, lógga, (csünge-lóga, libikóka, lóginga)* mindannyia ‚hinta' jelentéssel *(MTsz.)*. Van *csilingál* és *csirinköl* igénk is, ‚csüng', ‚csüllöng' és ‚kapaszkodva himbálódzik' jelentéssel. Mindkettő nyúj-

tott alak a *csingáz*, illetőleg *csüng (csing)* igéből. (V. ö. még: *cseng* és *csiling, hinta* és *hirinta, MNy. XII : 386., XIII : 238.).* Azt hisszük ugyanegy tő hajtásai. Főnevet csak az előbbiből találunk a MTsz.-ban: *ördögcsilinga*, ‚ördöghinta', ‚ördögmotolla'.

Szinte feltűnő volna ezek után, ha a *csirinköl*-ből nem vontak volna el főnevet. Úgy gondoljuk ezt kell látnunk a *csirigulyá*-ban a **csirigulyá(ó)z* igéből, mely a *csirinkül* és *kerekutyóz* ‚kering' és *kerekulyóz*, ‚ugyanaz' (v. ö.: *kerekulyós*, ‚kerek', *kerekura, kerembába* ‚körtánc', *MTsz.*) keveredése volna. (V. ö. például: *csimpaszkodik* és *csingalaszkodik*, ‚kapaszkodva csüng', föltehetőleg a *csingál* és *kapaszkodik* igéből. V. ö. *EtSz.* ‚csimpeszkedik' címszavát is.) A *csirinkül n*-jének elmaradása a *csirigulyá*-ban, talán éppen a keveredés következtében, nem okozna nagyobb nehézséget. [V. ö. *bilinkel*, ‚billegve jár' és *bilikákó*, ‚deszkahinta', *bilikákózik*, ‚hintázik' (*MTsz.*)]. *Csirigulya* tehát ugyanazt jelentené, mint *lóga, csilinga.*

Csórag és csáfér.

Csórag annyi mint ‚dorong', ‚pózna', ‚fütykös' stb. Az *EtSz.* azt mondja róla: „Dunántúli tájszó". Alakváltozatai: *csórang, csórag, csaorag, csórak*, szárm.: *csóragol*, alakváltozata: *csoragol* = ‚csóraggal ver'. Eredete nincs tisztázva. *Cz F.* a *csór* — csavar ige származékának tartja."

Mi azt gondoljuk, hogy az ugyancsak dunántúli, főleg zalamegyei *csór* tájszó *(EtSz.)* származéka, melynek egyik jelentése *üt.* Olyan származék tehát, mint *csapáng* = ‚fütykös', a ‚husáng' hatására a *csap* igéből *(EtSz.)*, vagy *huságng* < *suháng*, a *suhint* igéből *(MNy. X : 163.)*, vagy *üteg* = ‚a hajdinalükü ütőfája' (Göcsej, képét l.: *Ért. 1903, 141.*) az üt igéből, vagy *szulák* = ‚hasított karó', a *szol* igéből *(MNy. XI : 412.)* vagy *ütleg* = ‚ütőeszköz' *(MTsz.)*, az *ütél* igéből *(NytSz.)*, vagy *puflag* = ‚ütés', a *pufol* igéből, stb.

A *csáfér* jelentése ‚furkósbot' (Zala). Az *EtSz.* szerint ez az adat „kétes értékű, v. ö. *Nyr. XLIV : 136.* (az idézet azonban téves, *Bátky*), eredete ismeretlen, v. ö. a *csáforta* c.". E címszó alatt azt olvassuk, hogy „nyilván idevaló: *csáfirta* (alakváltozatai: *csáfirtuó*, csáfirkuó), 1. furkósbot; 2. darab (például kenyér). Eredete ismeretlen, alaktanilag nem valószínű, hogy a *csavar — csafar* igével összefüggne".

Nézetünk szerint a *csáfér* olyan képzés az ismeretlen eredetű *csápol*, ‚csapkod', ‚hadonász' igéből *(EtSz.)*, mint például *csipér*, ‚csípővas' a *csíp* igetőből. (A *p* > *f*-re v. ö. például *kopó* > *kofó*, ‚kutya', *Nyr. III : 183., zsúp* = *zsúf, zupa* > *zsufa, sompordál* > *somfordál). A csáfla*, ‚pofon' (Erdély, *MTsz.*) szóban is a *csáp* ige föltételezhető. A *csáfirkó* alig lehet más, mint a *csáfér* továbbképzése, esetleg a *furkó, binkó* irányítására.

Kalabina, kabóna, talabiska, talabor.

Az első Gömörből, a második Alsó-Zemplénből, a harmadik Beregből, a negyedik Vasból, Nyitrából és Erdélyből közölt tájszó *(MTsz., MNy. IX : 335).* A három első jelentése ugyanaz: *ekekabola, kabala* (ebből: ‚felkaboláz' = az ekét ráköti a kabolára *NyF. IX : 28*, Csík m.), *kablafa, ekeló, lovalló, csuszkó, kaloda, gólya*, vagyis az eketaligára tett kétágú fa, a ráfektetett eke vontatására, csúsztatására. (Képét l.: *Ért. 1934 : 90—2.* Somogy — Zala.) A negyedik a szekérkerék talpára helyezett fapapucs vagy korcsolya, amelyiken a kerék a lejtőn fékezve csúszik. Szerepe tehát lényegében az, mint az előbbi háromnak s azért másik neve ennek is *csuszkó* vagy *talpalló (MTsz.)*, Gyergyóban: *súrlató, lejtőkötő (NyF. XX : 55.).*

Szerintünk végső soron mind a négy a szláv (tót, kisorosz, szlovén) *kobila* = ‚kanca' szóra megy vissza. Ebből származott a magyar *kobila, kabola, kabala* = ‚kanca' szó, mely azonban nálunk ekeló jelentést is kapott, míg a szláv nyelvekben ez a jelentése ismeretlen (Berneker: Slav. Et. Wb.).

A *kalabina* alakot így magyaráznánk: A tótban a *kobilica* = ‚kancácska' mellett kell lenni egy *kobilina* = ‚u. az' alaknak is. Ebből a *kobila* > *kabala* mintájára a magyarban *kabalina*, majd hangátvetéssel *kalabina* = ‚ekelovacska' lett.

A *kabóna* származása ez volna: Ha a szl. *kobilica*-ból = 1. ‚Kleine Stute', 2. ‚Heuschrecke', 3. ‚Holzbock' *(Berneker)* a magyarban egy **kabolca* rövidült alakon át (vö.: *kabala* és *kabla, Bátky*) *kabóca* = ‚kabóca(bogár')' lett *(MNy. XXII:230)*, akkor föltehetőleg ugyanígy kellett létrejönnie a *kabóna*-nak is, vagyis: tót **kabilina*>, magy. **kobilna*, **kabolna*> *kabóna*. Ez a magyar alak igazolná eszerint a tót *kobilina* megvoltát. Támogatja ezt az is, hogy Alsó-Zemplénben a magyar *kabóna* nemcsak ekekabalát, ekelovat jelent, hanem jelenti azokat a nyitott olló módjára álló páros keresztfákat a házfedél (szalmafedél) taréján, melyeket a szél ellen raknak oda (ném. ‚Dachreiter'), tehát azt, amit a tót *kobilica* is. (Ugyanígy Ungban is. Szinonimja: *kalabina. Ért. 1910 : 193)*. Ezeknek a kabónáknak máshol *kaloda* a nevük s így érthető hogy a kétágú ‚tető-kalodafa' a Székelységben ekekabalát is jelent. A *talabiska* értelmezésében a magyar *kabolá(a)cska* alakból indulnánk ki *(kabalácska* = ‚*lovacska' NytSz.)* s ilyenformán vezetnők le: *kabalacska* > *kabalicska* > *kabaliska* > *tabaliska*, hangátv. *talabiska*. [Az *a* > *i*-re vö: *madarka* > *madirka, szamarka* > *szamirka, NyF. X : 14, MNy. XVI : 135;* a *cs*>*s*-re: *apacsúr* > *apasúr* (halász-műszó) *pupicska* > *pupiska* (‚tyúkkosár'); a *k*>*t*-re: *kukora* > *tukora, köldök* > *tüdök*, fordítottjára: *tlaka* > *kaláka, tukorca* hangátv. *kotorca* ‚gyékénygumó'.]

A hasonló rendeltetésű „rejtélyes" *talabor* magyarázatára — bátortalanul ugyan — a következő ötletet vetjük fel: magy. *kalabina* > *talabina* > *talabo(é)r*, támaszkodva arra, hogy a *galacsin*-nak *galacsér* (halász-műszó), az *apacsin*-nak *apacsúr* (halász-műszó), *pucin*-nak pucér (‚meztelen') alakja is van,[6] talán az egy foglalkozásbeli *r* végű szavak hatására.

Puplika.

Ez a neve Baranyában a jókora tálnagyságú, lapos, félgömbformájú, vaskos agyagfedőnek, amelyik alatt, a fölhevített kőlapon, a fedőt parázszsal beborítva, tésztaféléket, pogácsát és lapos kenyeret sütnek. E kezdetleges sütésmód korábban alkalmasint általánosabb volt hazánkban a magyarság kezén is (vö.: pogácsasütő-cserép, *Calepinus Szótára)*. Ma csupán elmaradt helyeken él még.

Puplik-nak (Ipolyszalkán *puplyik*-nak, *NyF.* 58. l., Érsekvadkerten *putlik*-nak, vö.: *babka* > *batka EtSz*) mondják a nyugati palóc vidéken (Esztergom, Hont, Bars) a vesszőből font, gömbölyű, felül nyitott csirkeketető kosarat, meg a szénahordó-kast v. ‚barítót' és szakajtót is, nézetünk szerint alkalmasint azért, mert alakjuk olyan, mint az ősi sütőharangnak, a puplik-nak s mert velük is éppen úgy lefödnek, leborítanak valamit, mint azzal.

Nem kétséges, hogy a *puplik* és *puplika* ugyanaz a szó (vö.: *búb* és *buba, tus* és *tusa)* s hogy az *a* végzet kicsinyítő-képző.

Feltűnhet már most, hogy Diósjenőn a csirkeborító *puplik* név mellett a *pupiska* is használatos. *(MNy. X : 43.)* Ez a *pupiska* nyilván így tagolandó: *pup+is+ka*, azaz *puposka* (vö.: *kakaska* és *kakiska* = *kis kakas*). *Pupiska* tehát *púpos* borítóféle. Ezzel megmondottuk, hogy a *puplik*-ot is a *púp* szóból magyarázzuk, a *lik* képzővel. Olyan képzésnek tartjuk, mint ezeket:

[6] Az *EtSz.* szerint — talán jelentésbeli (látszólagos) nehézség miatt — a magy. *apacsúr* nem a szláv *opačina-ból* származik, hanem az ismeretlen eredetű *apacs* továbbképzése egy *apacsúr* alakon át. De lehet — mondja —, hogy elhomályosult összetétel az *apacs* + *őr* helyett. Ez az utóbbi tárgyilag nem állhat meg. Szerintünk az *apacsin*(a) a szláv *opačina*-ból származik s az *apacs* elvonás az *apacsin* > *apacsúr*-ból. (V. ö. pl.: *porcs* < *porcsin, kökörcs* < *kökörcsin, Melich: MNy. X : 251.)*.

kutlik, kuszlik [más képzővel *kutka (Nyr. LV : 113)*, meg *kuckó*], *szuszlik* (más képzővel *szuszkó*), *sutlik* (mindannyia a. m. ‚szurdik') a kemencezug jelentésű *kut, kusz (kuc), szusz* és *sut* szókból.

Hogy a tésztaborító cseréppuplikban a *púp* szó rejtőzhet, bizonyítja az, hogy a találós kérdésekben szereplő, játszi képzésűnek látszó *puposdi* és *puporja* szók kimondottan *edényfedőt* jelentenek. (Nyr II : 468—9, III : 518, Debrecen, Nagybánya, Fejérvár).[7]

A *puporja* alak mellett van *pupora* is. Ezzel némely vidéken együttjár a *pupácska* szó, de ezek itt nem púpos edényfedőt, hanem puffadt tésztafélét jelentenek. [*MTsz., Cz F.* vö. ehhez: *lapi(o)ska* = 1. ‚lapos tészta'; 2. ‚halfaj' (‚lapkó', ‚lapát-keszeg' *MTsz*), *lapicskol* = ‚tésztát lapít', (‚*lapótya*', *lapitus* = ‚lapos tészta'], *pompos* = ‚cipó', *pampuska* = ‚fánk', a *pom* = ‚dagad' igéből, *MTsz.*). Hogy e tészták nevében a *púp* fogalma van, arra felhozzuk a hasonló tárgyi jelentésű *búb*-bal kapcsolható *bubuta, bubotá*-t (képzésükre vö.: *bóbita, gombóta, kasita*), a pogácsaszerű karácsonyi sütemény Somogyból (*MTsz.*, eredete az *EtSz.* szerint ismeretlen). A *pupácská*-t tehát nem kell feltétlenül tótnak magyaráznunk *(Nyr. XXXIII:568)*, illetőleg az egyezés lehet véletlen is.

Hogy a *pupora* szóban is a púp van, bizonyítja a búbosbanka *pupura* neve (*Herman O.*: Magy. pászt. nyelvk.), továbbá a gyermeknyelvi *popa, pupa* = ‚cipó' szó *(Cz F. Ért. XII : 184)*, az erdélyi *pupuj* = ‚*kis cipó*' *(MNy. XIV: 42), a pupujáz, pupujál* = ‚tetéz' (pl. vékát) ige. Föltehető, hogy a *púp* szó van a búbosbanka (‚bugybóka' stb.) *pupuca* nevében (a képzésre vö.: *kakaca, kakóca* = ‚kakaska, *MTsz.*) a honti *pupuc* = apró, vézna, (púpos?) ember (vö. *bambuc* = ‚bamba', *MTsz.*), a hasastestű denevér *pup-egér, pupodri*, az orsóforma pinckefa *papik, pópika, poplik* s a *botikófejű* botos kölönte hal *pop, pópa* nevében is *(MTsz.)*.

Baranyában *pupli*-nak mondják a puplikát. *(Szeg. Füz. I : 292)*. Ez bizonyára elvonás a *pupliká*-ból *(vö. pl.: lepti* és *leptika, kalit* és *kalitka* stb.).

Hogy gömbölyű edények v. kosárfélék egyszerűen valamely puffadtságot, dudort jelentő szóval neveztetnek meg, arra vö. *bendő, butyka, dudulló, kupujka* (pupujka!) stb. = ‚hasas edény', ‚kosár' szavainkat, v. hogy a pálinkafőzők rézüst födelét egyszerűen *púp*-nak (v. *silap*-nak = ‚sapka') mondják. Így van ez más nyelvekben is.

A baranyai *pupliká*-nak Dél-Somogyban *cserepulya* és *vörzsnyeg* a neve. *(Ért. 1911 : 261—2)*. Mindkettő délszláv kölcsönszó. Fölmerülhet már most az a gondolat, hogy a *puplika* is esetleg a hasonló jelentőségű horvát *poklyoka, poklyuka* (< *poklopiti* = ‚befödni') átvétele, amit még az is támogatna, hogy ez a maradi sütésmód — legalább ma — délszláv területeken virágzik. (L. pl.: *Arch. f. Anthropologie XXVII. k., Trojanović* cikke a régi szerb ételekről és italokról). A kérdés eldöntésére nem mi vagyunk hivatva, de annyit látunk, hogy ehhez a puplika szó régi alakjainak, földrajzi előfordulásának és tárgytörténetének ismeretével kellene hozzáfogni. Mindezekről sajnos jóformán alig tudunk valamit. Az elmondottak alapján azonban mégis azt hisszük, hogy ez a származtatás nem állhat meg s a két szó hasonlósága csak látszólagos vagy csupán véletlen.[8]

[7] A *pupiska* alaknak megfelel szerintünk a *budó*-ból (=, hordócska') képzett *budiska* (= ‚u. az') s ez a származtatás valószínűsíti, hogy a *budiska* helyett nem kell feltételeznünk a *budinka* alakot, mint *Horger A.* gondolja *(EtSz.)*.

[8] A *puplika* erdélyi *bujdosó* neve alkalmasint onnan ered, hogy a szerszám — melyből egy-egy faluban csak néhány példány volt — más, hasonló munkaeszközök példájára házról-házra járt kölcsönbe. A ‚nomád pásztorélet bujdosóival' a cserépbujdosó nem ‚függ össze' s arra se mutat semmi, hogy ‚a honfoglalók sütőharang alatt sütöttek kenyeret'. *(Szeg. Füz. I. 166., 169.)*. Sütőharangot különben már korai vaskori leletekben találtak nálunk Velemszentviden.

Szusztora.

(Alakváltozatai: *szuszkora, sustora, szusztora,* szárm.: *szusztorka.*) Az Alföldön olajjal-zsírral átitatott, rongydarabbal-kóccal körültekert arasznyi pálcika, amit kenyérsütéskor a kemencébe vetett első kenyérbe, vagy külön sárcipóba szúrnak, hogy meggyújtva a mély kemence belsejét megvilágítsa. Csíkban a *szusztora,* a hitvány világlón felül, átvitt értelemben ‚zsugori és vén rosszféle' embert is jelent *(MTsz.).*

Megfejtésével eddig nem foglalkoztak. Azt gondoljuk, hogy a *sustora* alakból kell kiindulnunk. Ez nem más, mint a *sus* hangutánzó alapszóból képzett *sustorog (sistereg)* ige származéka. A *Nyr.* egyik korai évfolyamában *(VI : 416.)* azt írja a közlő, hogy a *szusztora* ‚sustorogva' (tegyük itt nyomban hozzá és ‚szikrázva') ég a kemencében. Mi egyéb *tárgyi* megfelelések alapján ezt a származtatást egészen természetesnek találjuk.[9]

Horger A. egyik cikkében, váltogatva *sz*-szel és *s*-sel kezdődő szavainkkal foglalkozva, példaképen címül tett szavunkat is megemlíti. Egyéb példákra s a fordított esetek *(s > sz)* gyér és „különben is meglehetősen bizonytalan" voltára hivatkozva, azt mondja, hogy az eredeti alak *sz*-szel kezdődött *(MNy. IV : 467.).* Arról azonban, hogy mi a *szusztora* származása, nem nyilatkozik, pedig véleményét csak így lehetne elfogadnunk. *Gombocz Z.,* aki *Horger* e példáját felemlíti, az *sz > s* változás mellett már az *s > sz* változást is nyomatékosabban hangoztatja, de hogy a jelen esetben melyikkel van dolgunk s mi a *szusztora* etimonja — nem tartozván témájához —, válasz nélkül hagyja.

Az *s > sz* változást mi — ebben az esetben — szikra szavunk belejátszásával magyaráznánk. Ez tudvalevőleg a szláv *iskra* = ‚funken' származéka. De aligha egy lengyel *skra* alakból *(Nyr. XX : 459.),* hanem inkább a szlovén, tót *iskra* alakból, vagyis tót *iskra* > magyarul *iszkra* (Nógrád, *MTsz.)* s ebből hangátvetéssel *szikra.* Van ennek *iszkora* alakja is (= ‚felszálló szikra', Bereg, *Nyr. XLV : 267.* és NyF.: Beregszászi nyelvjárás, 65.) s ebből **szikora > sziszkora* = ‚ugyanaz', s belőle *sziszkorál* = ‚szikrázik' (Bereg m.).

Mi már most azt gondoljuk, hogy az égés közben ‚sustorgó és szikrázó — sziszkoráló' *sustora* ennek a *szikra > sziszkorá*-nak hatása alatt lett *szusztorá*-vá, *szuszkorá*-vá. (A *t > k*-hoz v. ö. például: *gesztenye > geszkenye.)* A *szuszkorál* = ‚tüzet, mécset piszkál, szít' *(MTsz.)* pedig alkalmasint a *sziszkorál* és *szurkál* = ‚tüzet stb. bökdös' igék vegyülése. A *szujka* = ‚szuszkora' *(MTsz.)* alakra még ennyire kielégítő magyarázatot sem tudunk adni. *Bátky Zsigmond.*

Helynévgyüjtés és Jankó János.

Szabó T. Attila „A helynévgyüjtés jelentősége és módszere" című szép tanulmányának irodalmi adataiból — egyebek között — hiányzik *Jankó János* neve *(MNy. XXX.).* Pedig *Jankó* többet fáradt a helynévgyüjtés terén mint bárki más. 1892-ben megjelent könyvében *(Kalotaszeg magyar népe)* közreadta és magyarázgatta Kalotaszeg 26 falvának határneveit. 1893-ban közölte ugyanígy *(Földrajzi Közlemények)* Torda, Aranyosszék, Torockó (17 falu) idevágó anyagát. 1896-ban *(Ethnographia)* Bács megye 5 sokac községének határneveit publikálta. 1902-ben (A Balaton tud. tanulm. eredményei, IV. k., II. r.), 50 balatonparti község teljes dűlőnévleltárát adta, mely a halász ‚vonyók' jegyzékével együtt több mint 2000 nevet tartalmaz. Könyvének *Helynevek* fejezete négy részre oszlik, úgy-

[9] A *sus* tőhöz tartozik *susáról, susdarol* igénk is s a belőlük képzett névszóknak *(súsárló, susdarló)* épúgy megvan a pejoratív jelentésük, mint a székely *szusztorá*-nak *(MNy. IV : 133, 350, Pais D.).*

mint a helynevek gyűjtése, anyaga, feldolgozása és csoportosítása. (Munkáját ismertettem és bíráltam az *Ért. 1903, 45—74.* lapján.) A ‚Gyüjtés' részben aprólékosan elmondja *Jankó* a fáradságos munka technikájának menetét. Mintapéldának bemutatja aztán az 50 falu közül *Kiliti* megvallatását (ezt — többek között — együtt csináltuk 1898 őszén) s közli a község 1 : 75.000 léptékű katonai térkép (tehát ne makármilyen, ‚előbb elkészített térképet', mert a térszín nélkülözhetetlen, tehát elmaradhatatlan!), ahol az egyes dűlők a régi kataszteri térkép és az öregek vallomása alapján, számokkal helyrajzilag szabatosan rögzítve vannak, vagyis úgy, ahogyan azt *Szabó* most javasolja. *Jankó* e munkájából tehát, módszer tekintetében ma is sokat tanulhatnak még gyüjtőink. De magából a közölt nyersanyagból is. Így például *Szabó* tanár úr pompás analógiát talált volna *Bosznia és Hercegovina marosújvári városrészek* neveinek megvilágításához *(MNy. XXIX., 52.)*, a badacsonytomaji *Csángó* szőlőtelep nevének magyarázatában. Ezt a telepet — pontosan emlékszem rá — Csala Bálint akkori (1899) javakorbeli bíró szerint (az ilyen adatot is érdemes följegyezni) 1880-ban rakták, vagyis abban az évben, amikor az aldunai csángó községeket Bukovinából hozott lakosokkal telepítették. (Máshol viszont *Badacsony* nevű szőlőhegyet találunk, mert badacsonyi vesszőkkel ültették be.)

Részben *Jankó* hatása alatt (már halála után) ‚Anthropogeographia, határfelosztások, telepek, községek, telkek vizsgálata és felvétele' címen ‚Magyarország néprajza' előadássorozatom keretében (vidéki múzeumi kollégáink tanfolyamán) felhívtam a figyelmet ilyen irányú gyűjtések és tanulmányozások fontosságára *(Ért. 1903, 229.)*, nem minden foganat nélkül.

Egyrészt boldogult hivatalbeli elődöm és tanítóm emléke iránt érzett mélységes hálából, másrészt a történeti igazság érdekében szükségesnek láttam, hogy ezeket az általa alapított folyóiratban megírjam.

Legyen szabad végül megszállt területen működő fiatal társammal közölnöm, hogy *Kiss Lajos* nyíregyházi múzeumigazgató kollégámnak párját ritkító, feldolgozott dűlőnév-kézirata van a szabolcsi Rétközből. Sajnos, hosszú évek óta várja, hogy nyomdába adhassa. *Bátky Zsigmond.*

Magyarországi primitív főző-sütő eljárások és néprajzi kapcsolataik.*

A földbeásott vermeknek és forró köveknek főző-sütő, melegítő, gőzfejlesztő eljárásokra való alkalmazásával a legkülönbözőbb kultúrformákban élő népeknél találkozunk. Egyik nagy jelentőségüket az úgynevezett *Erdofen*ekkel, földi kemencékkel kapcsolatban láthatjuk. Az etnológiában általában a Déli-tenger földi kemencéiről *(umu, imu, um)* szokás beszélni, mert ezen a területen vannak különösen elterjedve.[1] Namoluk szigetén (Mikronézia) a bennszülöttek szükségletüknek megfelelően kisebb vagy nagyobb üreget vájnak a földbe, ebbe korallköveket helyeznek és tüzet raknak benne. Ha a kő elegendő hőfokot ér el, a hamutól, parázstól kitisztítják a gödröt s belehelyezik a sütendő ételt, amely lehet egy egész disznó, kutya vagy valamilyen növényi eledel. A gödröt forró kövekkel, levelekkel és földdel befedik s így az étel csakhamar élvezhetővé

* Részletek és szempontok egy készülő nagyobb tanulmányból.

[1] *Graebner:* Der Erdofen in der Südsee, Anthropos, VIII. 1913. 801—809., az elterjedésre l. még *Haberlandt M.:* Die Verbreitung des Erdofens, Petermans Mitteilungen, LIX. 1913. 4—7.

lesz.[2] A Salamon-szigetekhez tartozó Rubiana-szigeten (Melanézia) a bennszülöttek földi kemencéje a főzéshez megfelelő terjedelemben 1—1½ m mély gödör, amelyet banánlevelekkel, kövekkel kibélelnek, belehelyezik a disznót és az előbbi módon izzó kövekkel betakarják.[3] A polinéziai földi kemence 10 coll mély, 3 láb átmérőjű földbevájt lyuk. Ezt kövekkel kirakják, tüzet raknak benne, ha átfűlt kitakarítják, friss vagy benedvesített fűvel kibélelik, belehelyezik a kaktusz fiatal hajtásait s ezt forró kővel, nedves földdel letakarva párolják.[4]

A földi kemencék a Déli-tengeri kultúrák mellett Ausztráliában, az Ituri-pygmeusoknál, busmanoknál, déli és keleti Brazilia törzseinél is megtalálhatók.[5] Elterjedésükre európai nyomok is vannak. Ide tartozik a karjalai finneknek a *naurispaistikas* (sült répa) készítésére szolgáló verme. Ez az udvaron ½ m mélyre ásott gödör. Ezt kövekkel kibélelik, tüzet raknak benne s amikor a kövek áthevülnek, berakják a répát és száraz pázsitdarabokkal fedik be. Kétnapi párolás után a veremből kiszedik és elfogyasztják.[6] A finnek kővel kibélelt vermekben burgonyát is sütnek.[7] Peleponnesusban, Szardiniában földbevájt vermekben porhanyítják a húst, Görögországban és a Kaukázusban pedig a kenyeret sütik így.[8] Földi kemencének minősíthető a felsőausztriai halászok halfüstölőverme. Neuhaus közelében a parti homokba 1½—2 m hosszú, ¾ m széles mély gödröt ásnak, a benne meggyujtott tüzet fűrészporral leszórják s beleállítják a nyársrahúzott halakat, azután az egész vermet deszkával lefedik. A hal így szépen és jól megfüstölődik.[9] A szerb hajdúk a levágott juhot és kecskét felhevített verembe helyezték, lombbal és földdel letakarták, fölötte tüzet gyujtottak és úgy sütötték meg. Egész Kelet- és Délszerbiában a kecskét, gödölyét lágy agyaggal beburkolják és felhevített gödrökben hamu alatt sütik meg. Dalmáciában a parti homokba vermelik a tintahalat s felette tüzet gyujtva megsütik. Ugyanígy sütik a tököt Župa környékén.[10]

Nálunk is sütik a húst, kolbászt hamuban, levelekbe, sárba göngyölve.[11] Különösen az utóbbi, a sárba való göngyölés világosan mutatja, hogy az áthevített vermekben, a földi kemencékben való sütésnek nálunk is kell lappangania (v. ö. *Bátky*, i. m. 40.).

Egy egészen primitív földi kemencével találkozunk Tiszacsegén. Itt a tojást a homokos földbe vájt lyukba beletemeti a határban dol-

[2] *Max Girschner:* Die Karolininsel Námoluk und ihre Bewohner. Baessler Archiv II. 142.

[3] *Karl Ribbe:* Zwei Jahre unter den Kannibalen der Salamo-Inseln, Dresden, 1903. 269.

[4] *Haberlandt M.:* i. m. 6.

[5] *Schmidt-Koppers:* Völker und Kulturen. Erster Teil: Gesellschaft und Wirtschaft der Völker, 415., és *Haberlandt M.:* i. m. 4—7.

[6] *Bán:* Falvak, épületek és temetők Karjala vidékén, Népr. Ért. 1906. 274.

[7] *Manninen:* Die finnisch-ugrischen Völker, Leipzig, 1932. 32.

[8] *Haberlandt, A.:* Die volkstümliche Kultur Europas in ihrer geschichtlichen Entwicklung, Buschan: Ill. Völkerkunde, II. 2. 327.

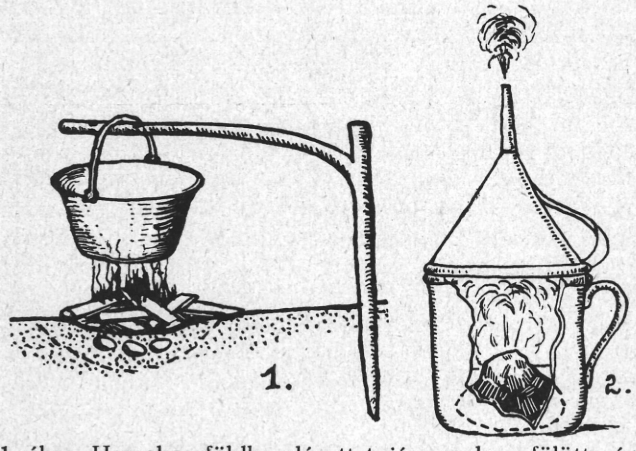
[9] *H. Jungwirt:* Primitive Methoden der Speisenzubereitung, Wiener Zf. f. Volkskunde, XXXVII. 1932. 10.

[10] *S. Trojanović:* Altertümliche Speisen- und Getränkebereitung bei den Serben, Archiv für Anthropologie, XXVII. 1902. 240—241.

[11] *Bátky*, Magyarság Néprajza I. 40.

gozó paraszt, fölötte tüzet gyujt s a tűznél szolgafára akasztott bográcsban megfőzi a levest (1. ábra). Mire készen lesz a leves, a földbe vájt lyukban megsül a tojás is.[12] A fenti adatok mellett ehhez hasonló eljárással találkozunk még Szerbiában. Itt a hajdúk fakéregcsőbe rakott eledelüket, a *kapamát* egy kis gödörbe elássák s felette tüzet gyujtva főzik meg.[13]

Az agyagba csomagolt hús, hal sütésére már több magyarországi adat van. Debrecen környékén a cigány a lopott libát tollastól süti meg, úgyhogy belét kivetvén, a libát tollasan jól vastagon sárral bekeni, betakarja a tüzes, hamus parázsba, otthagyja míg a sár fehérre ég, azután feltöri, miközben a sárral lejön a toll is.[14] Ugyanez az el-



1. ábra. Homokos földbe elásott tojás, amely a fölötte égő tűztől megsül. Tiszacsege. — 2. ábra. Gőzölő edény, benne a forró kő. Tiszacsege.

járás megvan a Fülek környéki cigányoknál. Az alföldi vándorcigányok az agyagba burkolt, kizsiggerelt libát nyársrahúzva sütik meg a parázs fölött.[15] A Tisza mentén agyagba burkolva sütik a halat.[16] Szeged környékén a tisztítatlan halat agyagba burkolják, parázsba teszik s mire kiég az agyag, megsül benne a hal is, a pikkelyek pedig szépen beleragadnak az agyagba. Arlón, Borsod megyében kint a *lápákban* — földmívelésre alkalmas völgyfenék — dolgozó parasztok forró hamuban vagy agyagba burkolva sütik a tojást. A kolbászt egy kissé megzsírozzák, agyagba burkolják s parázsba teszik. Az így sült kolbásznak szerintük igen jó íze van. Tiszacsegén, Balmazújvároson agyaggal körülburkolják a tojást és forró hamuban, parázsban sütik meg. Ugyanitt szokás az is, hogy belegyúrják egy cipó közepébe s beteszik a kemencébe. Mire megsül a cipó, megsül

[12] A tiszacsegei adatokat *Kovács László* barátomnak köszönhetem. — Ahol az irodalmi utalás elmaradt, ott az adatok saját gyüjtésemből valók.

[13] *Trojanović:* i. m. 253.

[14] *Ecsedi:* A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása, Debrecen, 1935. 57.

[15] *Seemayer Vilmos* szíves közlése.

[16] *Dr. Györffy István* szíves közlése.

benne a tojás is. Kétségkívül az agyagba, sárba burkolt hús sütésének az emlékét őrzi az a tiszacsegei, kiskőrösi, stb. eljárás, amikor a leölt disznó nehezen lejövő szőrét sárral bekenve pörzsölik. Debrecenben a disznót pörzsölés után pernyés sárral bekenik, hogy a bőre megpuhuljon.[17] Domonyban (Pest m.) papirosba göngyölték a kolbászt és úgy sütötték meg. Ezek az ősi eljárások még magasabb kultúrszinten is lappanganak: úri konyháinkban agyagrétegbe burkolva tollastól sütötték a kizsigerelt foglyot.[18]

A fentiekhez hasonló európai eljárásokra bőven van példa. Mazúriában nádlevélbe és agyagba burkolt halat sütnek.[19] A szerbiai cigányok a sündisznót és a tyúkot sütik agyagba burkolva a forró hamu alatt.[20] (Az Ormánságban a sündisznót, ahol *tüskésborz* a neve, elevenen sütötték meg a kemencében. Sütik a sündisznót a békésmegyei cigányok is.) Az Avala-hegység környékén a disznó és juh combját a meleg hamuban kemény papírba burkolva sütik, Sumrakovacban pedig levelekbe csavarva a nyúlhúst.[21] Az el-Ergtől északra fekvő Colom-Bechar környékén az arabok agyagba burkolva sütnek egy rövid kígyófajtát. Az agyagot erre a célra rendesen levizelik és így tapasztják be vele a kígyót.[22]

„A nádasokban élő kishalász a *dúbirhalat* egészben süti meg. Nem tisztitja meg a halat, hanem úgy mindenestől a forró hamuba dobja és betakarja..."[23] Hasonló primitív halsütési eljárásokat közöl *Čurčić* Boszniából.[24] *Ecsedi* írja Debrecen környékéről, hogy az egészen szegény emberek, ha egy kis húsra tesznek szert, a tüzes hamuba takarják. Tüzes hamuba sütik a debreceni kondásgyerekek a kis madarakat.[25] Az Ormánságban a kemsei kanászok parázsban sütötték a *puzsát* (csigát). Mezőkövesden forró hamuba takarva sütik a tojást. Szokásos ez a Martonvásár (Fejér m.) környéki puszták cselédei között is. Megvan az eljárás Boszniában a Pliva völgyében.[26] Jerney a Szeret völgyéből parázson sült tojásról tesz említést.[27] Tiszacsegén forró oltott mészbe dobják a tojást és úgy főzik meg. Szeghalmon a forró oltott mészben főztöt tojást olyan gyereknek adják, aki gyakran az ágyba szokott vizelni. A békési erdőnél tanyázó emberek parázs alatt sütötték a burgonyát és a tököt. A tököt kétfelé vágták, kivették a magját s újból összeillesztve tették a parázs alá. A füleki cigányok kettévágják a tököt, kiveszik a bélét, újból összeillesztik s egy ággal átszúrva, hogy széjjel ne essen,

[17] *Ecsedi*, i. m. 69.
[18] *H. Jungwirth*, i. m. 10., *Bátky*, Magyarság Néprajza, I. 41.
[19] *Haberlandt A.*, i. m. 329.
[20] *Trojanović*, i. m. 241., *A. Haberlandt*, i. m. 329.
[21] *Trojanović*, i. m. 240.
[22] *Kövér Antal* szíves közlése, aki ott mint francia kereskedelmi pilóta teljesített szolgálatot.
[23] *Ecsedi:* Népies halászat a Középtiszán és a tiszántúli kisvizeken. Debrecen, 1934. 165.
[24] *Čurčić, V.:* Die volkstümliche Fischerei in Bosnien u. der Herzegovina. Wiss. Mitt. aus Bosnien u. der Herzegovina, XII. 1912. 548. stb.
[25] *Ecsedi:* A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása, 57—58.
[26] *E. Schneeweiss:* Volksnahrung im Plivatal (Bosnien), Zf. f. öst. Volkskunde, 1918. 86.
[27] *Jerney J.* Keleti utazása, I. 29.

teszik a parázs alá. Nagyszénás környékén ősszel, kukoricaszedéskor földhöz csapkodják a tököt s az összegyüjtött giz-gaz, kukoricaszár tüzével sütik meg. Ugyanitt parázsban megsütik a savanyú, éretlen almát is. Primitív kultúrákban (Délamerika, Polinézia) szokásos a gyümölcsöt, húst levelekbe burkolva pirítani. Ezzel az eljárással párhuzamos az Alföldön a nyers kukorica sütése: amikor a kukoricát a parázsban megsütötték, visszatakarják a zöld burkolólevelekbe, hogy zamatosabb legyen (Népr. Ért. 1933 : 74.). Boszniában a tököt, kukoricát szintén forró hamuban sütik.[28]

Semmi okunk sincs kételkedni abban, hogy ezek a primitív magyarországi eljárások geográfiailag szorosan összetartoznak a környező területek hasonló jellegű főző-sütő műveleteivel. Mindenesetre óeurópai eljárások emlékét őrzik s olyan kultúrszintet és kultúrformát jellemeznek, amelyikben még edényhiány jelentkezik. Ez a kultúrszint térbelileg összefüggően már nem mutatható ki, csak mint reliktum él és lappang tovább. Hogy *rendszertani és származási* szempontból ezek az eljárások milyen viszonyban vannak a Délitenger (Melanézia, Mikronézia, stb.) földi kemencéivel, az igen problematikus.

A déleurópai eljárásoknál (Szerbia, Szardínia) a vermek kővel való kibélelése nem szokásos, ami azt látszik bizonyítani, hogy itt a más, fejlettebb főzőeljárások mellett a földi kemencék használata nem ért el egy magasabb fokot és technikai kifejlődést, vagy éppen a fejlettebb főzőeljárások miatt visszafejlődés következett be s az európai azonosságot már csak az északeurópai finn földikemencék bizonyítják. Ebbe a ki- vagy visszafejlődési folyamatba elgondolásom szerint minden nagyobb tárgyi nehézség nélkül beleilleszthető az agyagba való burkolás s más ezzel közvetlenebbül rokon eljárás, mint ugyanannak a folyamatnak különböző fokon megrekedt jelensége. Ez egyúttal azt is jelenti, hogy *rendszertanilag* párhuzamba állíthatók a Déli-tenger földi kemencéivel.

Újabban *J. Loewenthal* párhuzamot állított fel az óeurópai és ó-óceániai kultúrák között s a földi kemencéket más kultúrelemekkel együtt felsorakoztatva feltételez egy ó-óceániai (maláj-polinéz) kultúrkört, amelyet a szalma- és fűköpönyeg, a fúvócső, a különböző csolnakformák, a földi kemence stb. jellemeznek. Emellett nem vonható kétségbe ugyanazon ismertetőjelek által megjelölt ónyugateurópai kultúrkör sem. Ha a kettő között összefüggés gyanítható, akkor az ó-óceániai kultúrkör kultúrtörténetileg a fiatalabb, az ónyugateurópai a kultúrtörténetileg régibb és a nyugatinak kellett hatni a keletire.[29] Ma már tudjuk, hogy bizonyos kultúrtárgyak, például a földmívelés köréből, Európából szélső Keletázsiáig nyomultak[30] s így maguknak a földi kemencéknek nagyarányú térbeli eltolódása egyáltalán nem lehetetlen, különösen akkor, ha meggondoljuk, hogy a mai Déli-tengeri kultúrákkal Indonézia felől

[28] *E. Schneeweis*, i. m. 93.

[29] *J. Loewenthal:* Alteuropäisch-altozeanische Paralellen, Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien, LIX. 1929. 8.

[30] *P. Leser:* Westöstliche Landwirtschaft, Festschrift P. W. Schmidt, Wien, 1928. 416—484., *P. Leser:* Entstehung u. Verbreitung des Pfluges, Münster, 1931.

egy nagyarányú nyugat-keleti eltolódás, vándorlás és egy ezzel kapcsolatos degeneráció történt.[31]

De a földi kemencék kozmopolita elterjedése s a szükségszerűségből fakadó eljárás egyszerű technikai megnyilvánulása minden közelebbi átvételt kontinentális vonatkozásban egészen bizonyosan kizár. A nagy területi elterjedés *M. Haberlandt*ot arra a véleményre juttatta, hogy a földi kemencékkel kapcsolatban csak az elemi gondolat uralmát és a párhuzamossági elv hatótevékenységét kell felismerni. A földi kemencét s az azzal kapcsolatos munkát mint konvergens jelenséget kell tekinteni azért is, mert ez a régi és szokatlan főzőeljárás több területen — például a Banda tengeri szigeteken, Szardíniában, Rubiana szigetén — ünnepélyes vagy szakrális alkalmakra — betegség, halotti tor — korlátozódik.[32] Ha a főzőeljárásnak az emberföldrajzi feltételhez kötöttsége nem is található meg sehol sem, mint emberföldrajzilag jellemző elem a Délitengeri kultúrákban lép előtérbe.

A primitív ételekkel kapcsolatban nálunk is észlelhetők olyan jelenségek, amelyek a profán fogyasztás mellett a mágikus cselekedetek területén élnek tovább, — mint ezt a szentivánnapi népszokások tűzben sült almájánál látjuk. (Az idevonatkozó adatokat l. *Róheim:* Magyar néphit és népszokások, 315—317., v. ö. még *Szendrey Zs.:* Tiltott és előírt ételek a magyar népszokásokban, Ethn., 1932 : 15—19.)

A földi kemencék használatát s az ezzel kapcsolatos más eljárásokat a megfelelő főző-sütőedény hiányának kell tulajdonítani. Ez az edényhiány lehet egy bizonyos kultúrforma jellemzője vagy pedig edénnyel rendelkező kultúrákban különleges helyzetekből adódó alkalom. *Graebner* mutatott rá arra, hogy a fazekak megjelenése és használata a földi kemencéket fölöslegessé teszi. A földi kemence és a főzőfazék egymást kizárják. Teljesen hiányzik az andamánoknál, a veddáknál, akik már bizonyos primitív fazekasságot ismernek.[33] Érdekes *Graebner* felfogása, aki szerint a polinéziai kemencék általános használatának az oka a fazekasság elvesztésével hozható összefüggésbe. A protopolinéziai népek a Déli-tenger szigeteire való vándorlásukkor ismerték a fazekasságot, de ez a vándorlás közben a megfelelő nyersanyag hiányában kiveszett.[34] Lényegileg ugyan ez az eset látható, ha nem is a kultúrformák megváltozása, hanem ugyanazon kultúrában beálló szinteltolódások következtében, a balkáni pásztoroknál, akik legeltetés közben, megfelelő főzőedény hiányában faedényekbe dobott forró kövekkel melegítették az ételt.[35]

A földi kemencék és a fazekasság ismeretének problémájával szorosan összefügg a meleg köveknek főzésre, vízmelegítésre való

[31] *R. Heine—Geldern:* Urheimat u. früheste Wanderungen der Austronesier, Anthropos, 1932. 543—619. — A régebbi irodalomból elsősorban *Graebner:* Die melanesische Bogenkultur u. ihre Verwandten, Anthropos, 1909. IV. 726—780., 998—1032.

[32] *M. Haberlandt,* i. m. 7.

[33] *Schmidt—Koppers,* i. m. 415.

[34] *Graebner:* Der Erdofen in der Südsee, Anthropos, VIII. 1913. 808., *Graebner:* Die melanesische Bogenkultur u. ihre Verwandten, Anthropos, 1909. IV. 746.

[35] *Trojanović,* i. m. 249. stb.

felhasználása. Az eljárásra hazai vonatkozásban *Bátky Zsigmond* hívta fel a figyelmet.[36]

A kővel való főzés, melegítés határozott kultúrfokot nem jelent. Európában még számtalan emlékével találkozunk, de megtaláljuk a többi kontinens primitív népeinél is. Az eljárás szintén megfelelő fém- vagy agyagedény hiányára vezethető vissza. Új-Mecklenburg bennszülöttei facsészéjükbe dobott forró kövek segítségével készítik el eledelüket.[37] A Mississipi präri vidékének törzsei melegített kővel fakéregedényben főznek.[38] A szerb pásztorok hasonló módon a fakéreg *krbulja*-ban forralják a tejet,[39] de még primitívebbek azok az eljárások, amikor földbeásott gödrökben főznek, mint Afrika keleti hamita törzseinél (galla, danakil, szomáli), Nubiában, Délarábiában. Itt ez az eljárás egy ősi, egykor a Földközitenger vidékén és Előázsiában általánosan megtalálható főzésmód maradványa.[40] Az északamerikai menomini, dakota, ocsibwa indiánok a Zizania aquatica (vadrizs) magvait földbevájt lyukakban vagy sűrűn fonott kosárban főzik meg.[41]

Ilyen eljárásokkal Magyarországon is találkozunk. Túrvékonya községben, Szatmár megyében az erdőlőmunkások kint a szabadban vízzel telt gödrökbe forró patakköveket dobáltak s az így felmelegített vizet mosakodásra, fürdésre használták. Ez az eljárás ezelőtt 20 esztendővel még szokásban volt[42] s egészen bizonyos, hogy egy régi, hasonló főzőeljárás maradványa. Ennek az eljárásnak egy fejlettebb fokát — a fakéregben való vízmelegítést — közli az *Ért.* jelen számában *Szilády Zoltán.* Megfelelő edény hiányában forró kővel melegítik a fürdővizüket a lettek is.[43] Kalotaszegen kemencében izzított patakkövekkel forralják a fonálszapuláskor használt lúgot.[44] Tordán szapulásnál a vizet úgy melegítették elő, hogy az úgynevezett *rudas cseberbe* (dézsaformájú faedény) emberfejnagyságú izzó patakkövet dobnak. Az így felmelegített vizet lepedőre szórt hamun keresztül csorgatták rá a mosásban lévő ruhára.[45] Az oroszoknál a fehérneműi, vászon lúgozásánál használt víz melegítése szintén forró kővel vagy vassal történik. Ez az eljárás olyan jellemző, hogy már a XVI. századi orosz emlékekben előfordul.[46] Általában a nagy- és fehéroroszoknál, mint ősi eljárás az eledel főzése és a víz forralása forró kövek segítségével igen elterjedt. Már 1650-ben *G. de Beauplan* arról tudósít, hogy a Szamara partján lakó kozá-

[36] *Bátky:* Kőveszteni, Népr. Ért. 1933. 40.

[37] *E. Stephan—F. Graebner:* Neu Macklenburg, Berlin, 1907. 57. — Fölöslegesnek tartunk itt minden adatot idézni. Csak néhány jellemző példát említünk. Az adatok összefoglalására lásd: *Maurizio:* Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart, Berlin, 1927. 27. — *Hintze:* Geographie u. Geschichte der Ernährung, Leipzig, 1934. 257., 256., 248. stb., *Buschan:* Ill. Völkerkunde, I—III. idevonatkozó részei, *Ratzel:* Völkerkunde, 1894. I. 240.

[38] *Buschan:* Ill. Völkerkunde, I. 2. 116.

[39] *Trojanović,* i. m. 248.

[40] *Haberlandt A.:* Afrika, *Buschan:* Ill. Völkerkunde, I. 2. 555.

[41] *Maurizio,* i. m. 40., *Hinze,* i. m. 248.

[42] *Dr. Györffy István* szíves közlése.

[43] *Bielenstein:* Die Holzbauten u. Holzgeräte der Letten, II. 272.

[44] *Jankó:* Kalotaszeg magyar népe, Budapest, 1892. 82.

[45] *Dr. Viski Károly* szíves közlése.

[46] *Zelenin:* Russische (ostslav.) Volkskunde, 1927. 171.

kok a hallevest fafazekakban főzik tűznél melegített kövek segítségével.[47] A szláv példák mellett Európa más területéről is bőven idézhetünk adatokat. Már az ősgermánok egy fínom fajta tejleves elkészítésénél a forró kőnek a tejbe való bedobását alkalmazták.[48] A XVI. században Irországban a tejet forró kövekkel melegítették.[49] Szerb területről a forró kővel való tejforralás különböző módjaival ismertet meg *Trojanović*. A kővel való főzés még elszigetelten előfordul a baszkoknál,[51] letteknél,[52] finneknél,[53] Alsóausztriában.[54] Holsteinban egy szólás tartotta fenn a kővel való főzés, melegítés emlékét: Május elsején Szent Péter követ dob a vízbe, — ami azt jelenti, hogy a gazdaságban ettől az időtől kezdve nincs szükség meleg vízre.[55]

Nálunk, amint erre *Bátky* rámutatott (Népr. Ért. 1933 : 40.) 'féligmeddig megfőzni, párolni, abálni' jelentésű köveszteni igénk őrzi a kővel való főzés emlékét. Feltűnő, hogy ez a szó, amint erre *Bátky* rámutatott, az MTSz. szerint csak a Dunántúl használatos. Ennek talán az lesz az oka, hogy a balkáni és alpesi területekhez csatlakozva tovább és általánosabban élt ez az eljárás a dunántúli területeken, mint a kőtelen Alföldön.

Az Ormánságban a forró kővel, vassal való eljárásoknak még igen sok emlékével találkozunk.

Az Ormánság egész területén a főtt sonkára mondják, hogy köveszteti, *küesztett*. Hogy a sonka főzését forró kövekkel végezték volna, arra nem emlékeznek, de a meleg kő és tégla használatára még a következőket jegyezhettem fel: Általában a dohos hordó szagát úgy vették el, hogy vasrostélyra helyezve meleg téglát vagy *termés küet* tettek a hordóba s ecetet csepegtettek vagy vizet öntöttek rá. Utána a hordót letakarták, *lefujtották* pokróccal, hogy jól átjárja a gőz. A zsírtartó faedényekből (*bendő* Hirics, *vöndöl* Vaiszló, *vendő* Kákics) az avas szagot szintén hasonló módon távolították el. Hiricsen az asszony lúggal, azután tiszta vízzel kimosta a zsírtartóedényt, meleg vasat tett bele, erre ecetet csepegtetett s így gőzölte. Kákicson a vas helyett követ használtak. Vaiszlón a faedénybe meleg téglát tettek, vizet öntöttek rá s az eljárást többször megismételték. Vejtiben forró téglát dobtak a vízzel teleöntött avasszagú faedénybe. Kemsén a vendő fenekére hamut tettek, erre terméskövet helyeztek s előbb forró ecetet, azután forró vizet öntöttek rá, végül kiforrázták. Szokás volt az is, hogy forró téglára öntötték az ecetet (3. ábra). A gőzöléshez szükséges kő régen a minden háznál található *káposztás kű* volt. Ezt Hegyszentmártonból hozták s a hordóba eltett káposzta lenyomásához használták. (Tésenfán szo-

[47] *Zelenin*, i. m. 100.
[48] *Maurizio*, i. m. 28.
[49] *Trojanović*, i. m. 249.
[50] *Trojanović*, i. m. 248.
[51] *Buschan:* Ill. Völkerkunde, II. 2. 292.
[52] *Bielenstein*, i. m. II. 272.
[53] *Manninen*, i. m. 32.
[54] *R. Moser:* Das Gruakraut in Niederösterreich, Zf. f. öst. Volkskunde, XX. 1914. 171.
[55] *Maurizio*, i. m. 28.

kás volt az is, hogy meggyujtottak egy kéve venyigét, ráborították a dohos hordót s ezzel vették el a hordó szagát.)

A fentiekkel rokon eljárást találunk az oroszoknál. Az olyan faedényt, amelyikben valamilyen ételfélét savanyítottak, úgy tisztítják ki, hogy előbb vízzel kimossák, borókaágat helyeznek bele, leöntik forró vízzel s a vízbe vörösen izzó köveket dobnak s az edényt valamilyen ruhadarabbal letakarják.[56]

Vejtiben, ha a lónak hasmenése van, a *lapis vasat* (szántóvasat) izzóra melegítik s beledobják az itatóedénybe s ezt az úgynevezett *edzett vizet* adják a jószágnak. A víz melegítésére tégladarabot is használnak. Kisszentmártonban, Kemsén a beteg ló részére pitlibe vizet öntenek, a vízbe tüzesített vasat vagy forró követ dobnak s ezzel az edzett vízzel itatják. Ez a szokás azután mágikus, babonás cselekedetté halványult: piskói adatok szerint, amikor a kis csikónak vizet adnak, két-három szem parazsat dobnak a vízbe s ezzel *megedződik* a víz.[57] Egészen bizonyos, hogy a forró kővel való munkálkodás emlékét őrzi az a kemsei, de bizonyos változásokban az Alföldön is ismert eljárás is, amikor a szemmel megvert gyereket olyan vízben mosdatják, amelyikbe parazsat, faszenet dobtak. A forró téglával melegített vizet Piskón *ótott víznek* nevezték. Szeghalmon forró vasat tesznek a borba s ezt a *vasbort* itatják meg a vérszegény beteggel. Tiszacsegén megtüzesített, talált patkót dobnak a borba s ezzel itatják a vérszegény gyereket.

Ezek az eljárások a kővel való főzés, melegítés emlékeit őrzik s a vas alkalmazása csak másodlagos.

A kővel való tejforralásra utal *Madarassy* egy adata: Kiskunfélegyházán tarhó készítésénél az oltás előtt elhűlt tejet úgy melegítették fel, hogy erre a célra mindig kéznél tartott, tisztára súrolt vasjáromszöget megtüzesített a *lakos* és hirtelen beledugta a tejbe.[58] (Talán ezzel összevethető a *NyTSz.* acélos tej adata: Az doktor valamely port itatott meg velem, *aczilos* tejjel étetett minden reggel.) Ehhez hasonló eljárást találunk a baskiroknál, ahol a bozát úgy melegítik, hogy tüzes vasat dugnak bele vagy felmelegített vasedénybe öntik. A melegítésre használt vasdarab rendesen egy régi balta s azt házról-házra adják.[59] A tej forralása forró kövek segítségével, amint láttuk, ma különösen szerb pásztoroknál szokásos.

Maurizio szerint egy további maradványa a kővel való főzésnek a hevített kövek gőzfürdő készítésére való felhasználása,[60] mely szokás északi és keleti szláv népeknél még ma is általános. Viszont a gőzfürdőzésre vezethetők vissza azok a gőzölő eljárások, amelyekkel népünk között még gyakran találkozunk.

Kákicson, akinek sárgasága van — hogy az jobban ki ne üssön rajta s a betegség hamarabb elmúljon —, forró téglára ecetet öntöttek s a felszálló gőzökkel párolta magát a beteg. Piskón ezzel a mód-

[56] *Zelenin*, i. m. 100.

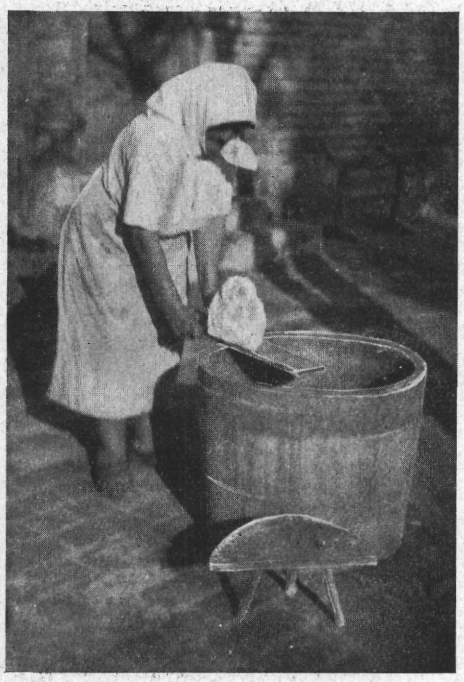
[57] *Gunda:* Ethnogeographiai problémák az Ormánságban, Magyarságtudomány, I. 1935. 186.

[58] *Madarassy:* Gulyások tarhója, Ethn. 1932. 81.

[59] *Tagán G.:* A baskirok erjesztett italai, Népr. Ért. 1928. 116. és *dr. Tagán* szíves szóbeli közlése.

[60] *Maurizio*, i. m. 30.

szerrel gőzölték a tehén beteg tőgyét. (Ugyanitt szokás volt az, hogy valamilyen edénybe tett, összetört foghagymára forró vizet öntöttek s a tehén beteg tőgyét ezzel gőzölték.[61] A tehén lepedővel volt letakarva s amikor kihűllt a víz, megmosták vele a tőgyét.) Magyarcsanádon a szerbek forró téglára feneketlen kosarat borítanak, ecetet csepegtetnek a téglára s a hasfájós beteget ruhátlanul a kosárra ültetik. Különféle betegségeknél forró téglára öntött ecettel, ruhafélével letakarva gőzölték magukat az apátfalvai, makói magyarok. Szeghalmon egy vederbe forró követ tesznek, erre ecetet csepegtetnek s a vederre ráül a hasfájós beteg. Tiszacsegén, Tiszapolgáron megfelelő nagyságú edényre ráillesztenek egy tölcsért. Az edényben forró kő van, amelyet ecettel öntenek le (2. ábra). A fülfájós beteg a fülét a tölcsér nyílásához helyezi és úgy gőzöli. (L. még Népr. Ért. 1933 : 79., 1932 : 11., Népünk és Nyelvünk 1935 : 25., stb.)



3. ábra. A forró kő beledobása a faedénybe. Kemse. — Gunda B. felvétele.

Ezek a gőzfejlesztő eljárások nemcsak Európa bonyolultabb kultúrszintjeiben élő népeinél általánosak, hanem a primitív népeknél is.[62]

A meleg kövek használatára még a következő adatokat említhetem meg: Tiszacsegén a konyhában álló asztalszerű sártűzhelyen állandóan volt egy síma kő, parázsban, hamuban melegedett s a megfőtt ételt erre tették rá, hogy ki ne hűljön, amíg az evéshez fognak. Amikor ráhelyezték az ételesedényt, még körül is rakták forró hamúval, hogy tovább tartsa a meleget. A Tiszántúlon és a Kiskunságon általános szokás, hogy hideg, zimankós időben rongyokba csavart meleg téglát tesz a lába alá a kocsin, szánkón utazó ember. Szeghalmon télen a hívők a templomba is vittek meleg téglát a lábuk alá, sőt még a pap is. Este az ágyat rongyokba csavart meleg téglával melegítik fel. A kő használatára utal az, hogy a magyarcsanádi románok a kemencéből kiszedett kenyeret beteszik az ágyba s amikor az így jól felmelegedett, belefekszenek. A szerbek egy szem-

[61] A gőzöléssel való állatgyógyításra l. pl. *Udziela:* Ein Beitrag zur Volkstierheilkunde in Bosnien, Zf. f. öst. Volkskunde, VIII. 1902. 115.

[62] *Ploss-Bartels:* Das Weib in der Natur- u. Völkerkunde, Leipzig, 1915. II. 374.

betegséget (жуњевина) Magyarcsanádon úgy gyógyítanak, hogy az ágybafektetett beteget körülrakják meleg kenyérrel.[63]

(Békés megyében, Békésszentandrás környékén a levágott kacsa, liba friss vérét kenyérmorzsával összekeverve sütik meg. Az ukránok és fehéroroszok liszttel keverve sütik a vért.)[64]

Összefoglalás.

Az itt felsorolt primitív magyarországi ételkészítési eljárások s az elkészítésre utaló más kultúrmaradványok szorosan beleilleszkednek a hasonló keleteurópai eljárásokba, noha azoknak egy sokkal szélesebb körű európai elterjedése sem vitatható. A keleteurópai eljárások, mint az általános európai eljárások maradványai — mivel ma is jellemző tények — önálló kultúrrétegnek foghatók fel. Az eljárások rokonságát bizonyítja az is, hogy hasonló módon konzerválódnak, illetve fejlődnek vissza (tejforralás, orosz és magyar mosó, lúgozó eljárások). Az eljárások megegyeznek részben a Délitenger földi kemencéivel, részben a többi kontinenseken is fellépő kővel való főzéssel, gőzölő eljárásokkal, de az elemi gondolat alapján az eljárások között származási rokonságot gyanítani nem lehet. A jelenségek csak a különböző kultúrformákban a hasonló elemek kifejlődési lehetőségét bizonyítják. Jelen esetben a kifejlődési lehetőségnek az edényhiány adja meg az alapját s ezért a kultúrák felépítésében azonos okok következtében vesznek részt, de a kultúrfelépítményekben más-más módon helyezkednek el, ami már erős különállóságukra utal. Különállásukat az is jellemzi, hogy a primitív kultúrákban egy kezdeti stádiumot jelentenek, európai alacsonyabb kultúrszintekben pedig bizonyos helyzetekből kifolyólag az anyaghiány következtében beálló, de hagyományokon nyugvó visszaütések formájában is jelenkezhetnek, mint például a szerb pásztoroknál, akár ki- vagy visszafejlődési folyamatok. A magyarországi eljárások etnoszociológiai szempontból is figyelemreméltók, mert két munkaterületre utalnak: a forró kövek alkalmazása, mint a női munka emléke él, a primitív sütési eljárások pedig inkább a férfiak munkaterületére tartoznak.

Gunda Béla.

[63] V. ö. *Fél Edit:* Harta néprajza, 26. „... a hátfájós a meleg kenyérhez támaszkodjék".

[64] *Zelenin*, i. m. 116.

A járó- és vonójószág betanítása a Kiskunságban.

A gazdaember a gazdasági munkájához szükséges *járó-* és *vonójószág*-szükségletét időnként megfelelő utánpótlással frissíti fel, vagy egészíti ki. Ennek az utánpótlásnak az illető állat faja, rendeltetése, valamint az utánpótlás menetének ideje, rendje szerint bizonyos rendszere alakult ki. A magyar néprajz nélkülözi az egyes területek monografikus feldolgozását, sőt a szilajjószág tanításáról eddig alig szól néhány adat, pedig a szilajjószág tanítása már azért is érdemel figyelmet, mert ma már szilajtartás nincs s a félszilaj jószág száma is egyre kevesebb lesz. Jelen dolgozat főleg a szilajjószág betanítását veszi figyelembe. Az időnek és a gazdasági rend-

szernek ez a megváltozása kihatással lesz a tárgyalás során is az egyes mozzanatok időbeli érzékeltetésére, amennyiben a vizsgált területen egyes eljárásokról már csak emlékezetből merített anyagra lehetett támaszkodni.

1. A csikó megtörése.

A szilajcsikót negyed-, ötödfű kora előtt régebben sohasem törték be, míg ma már a kétéves *gyerökcsikót* is általánosan *hámozzák*. A legelőn növekedő csikó addig csak erősödött. A szilajcsikó először akkor volt kötélen, amikor *bebillegözték*. Ilyenkor sörényét, farkát levágták s utána szabadonbocsátották. Gazdasági munkára legfeljebb kétéves korától fogták be, időszakosan, csakis nyomtatás alkalmával. Nyomtatásra, ha a *kezesménes* állománya nem volt elég a munkára, a *szilajménest* is felhajtották a városok alá a *belső-ménesjárásokra*, esetleg a *ménösakóba* (Szabadszállás). — A csikó betörésének első iskolája kétségkívül a nyomtatás.

Nyomtatás előtt a gazdák kimentek a szilajménesekhez a csikókat *nyomtatásra összefogni*. Ilyenkor a pásztorok a ménest *összekaréták*, beszorították egy *torokba* s *fogókötéllel*, *árkánnyal* (Halas), vagy *rúdas* vagy *vëllás fogókötéllel* egyenként kifogdosták. A rudas fogókötél használata ménesnél csak Halason ismeretes. Ezzel egy ember addig jár-kel a jószág között, míg alkalmas pillanatban a kiszemelt csikónak a rúddal nyakára veti a kötelet. Mikor ez megtörtént, a rudat elhajítják s a bojtárok, béresek a kötél végére szaladnak. A csikó ordít, ágaskodik, de az emberek addig húzzák a kötelet, míg a nyakán megfeszül a hurok s az egyik, aki kezében tartja a kötőféket, ráveti, *fölkötőféközi* s már vezetik is ki a ménesből. A fölkötőfékezett csikókat páronkint kuncsomóval összekötik, egyiken a kötelet hosszabbra hagyják. Ezután a kifogott csikókat a *heverő, nyomtatni való lovakkal* együtt behajtják a kertekbe, vagy a tanyákba és *szürüre rántják*.

Az első nap nehéz. A csikó nem akar menni, visszafordul, ilyenkor karikásostorral kegyetlenül elverik. A többi napon már vígan szalad és beleszokik a munkába. A nyomtatás súlyos és fárasztó, ezért mondja a közmondás: *„Izzad, mint a nyomtató ló."* A szilajcsikót nyomtatáskor tanult ló mellé *hajszára kötik*. Ha *húz* a csikó, a kötőfékéhez *pipát* madzagolnak; ez egy sukk hosszú, 3—4-élű, mindkét végén hegyes fadarab, hegyei előtt bevágással; egyik vége hajszás pofáján, másik álla alatt a kötőfékszár tövéhez van kötve. Ha a csikó a lóhajtót kifelé húzza, a pipa vágja a pofáját, ezért aztán mérsékli magát. A pipát tanult lovon is alkalmazzák.

Míg a nyomtatásnak vége nincs, a csikót nem engedik szabadon. Éjszakára ritkán viszik istállóba, hanem kocsihoz vagy *kolláthoz* kötik, de ha kezesebb lesz, éjjel a *járásban, gyöpön* vagy a *sömlyékökön* legeltetik. Nagyobb helyeken gondviselőjük a *lóhajtó*, Félegyházán az úgynevezett *lovasbérës*. Ez nappal hajtja az *ágyáson*, éjjel pedig legelteti őket.

Nyomtatás után, amely hetekig is eltartott, a szilajcsikókat ismét kiverik a ménesre s ott maradnak a jövő nyomtatásig, vagy az első befogásig.

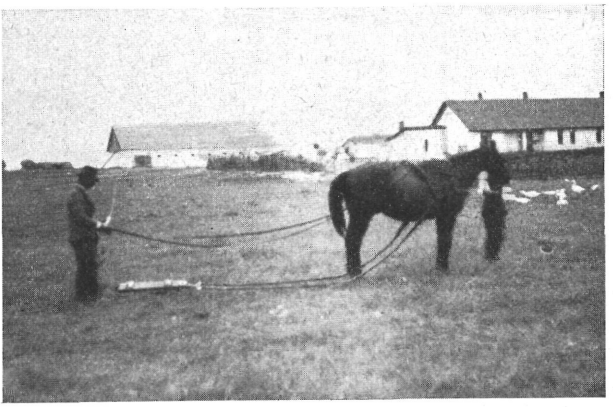
Amikor szükség van, illetve volt, utánpótlásul igásra vagy nyergesre, a gazda kiment a ménesre, ahol csikai *nevelőre voltak*, s kiválasztotta az alkalmasakat. Már a ménesből is meglátszik járásából, hogy melyik a *nyerög alá való* s melyik *kocsislónak*. A jó futó *tátost* nyergesnek, a *lamhábbat* pedig kocsislónak törik meg. Betanításuk vagy koratavasszal történik, vagy késő ősszel, amikor legyek nincsenek, a tavaszi tanítás azonban gyakoribb. A csikó betörése függ attól, hogy *nyereg alá valónak, vagy kocsislónak szánják*, utóbbi esetben pedig, hogy *öreglóval, magánba*, vagy *tuskóval* tanítják-e?

A kifogott csikókat betörés előtt *beistálózzák*. Már ez is nehéz munka, mert a csikó olyan vad, hogy legelőször alig lehet bekötni. Megveti a lábát s úgy kell behúzni az istállóba. Benn a zablóhoz kötik. Az első nap rend-

szerint nem akar enni, de aztán, amikor megéhezik s a többieket is látja, maga is hozzákezd. A rosszindulatú, vadtermészetű lovat éheztetik is. Ezután veszi kezdetét a tulajdonképeni *beszelídítés*, a csikó tanítása.

A nyereg alá való csikót első esetben rendszerint öreg ló mellé kötik hajszára s úgy vezetgetik néhány óráig. Ezután eloldják tőle és *mögháталják*, de csak *szőrin járják*. Sok gazda, a pásztorok pedig általában, kötőfék és kantár nélkül kezdik a hátalást. A lovas balkezével elkapja a sörényét, ráugrik s továbbra is sörényét markolva, combjával vagy bottal irányítja. Ha a bottal fölveri az állát, megáll. A meghátalást csak kiváló lovas végezheti, mert a szilajcsikó rendkívül vad, ágaskodik, *elvágja magát*, lefekszik lovasával együtt, ezért akármilyen ökörrel bánó béres nem is merne ráülni. A csökönyös csikó nem akar indulni, *ónussá lössz*. Ha így *mögkötődik*, a lovas vékony bottal vállára és farára üt, hátulról pedig a béresek ütik. Ha megindul, addig ugrál, ameddig akar, ha pedig jól kinyargalja magát, eltűri a *pacsizást* is.

Ha szőrén ülve már *enged*, üres nyereggel járatják. Ehhez óvatosan kell hozzászoktatni, mert ha nagyon felszorítják a *fölrántószíjat*, könnyen el is szédül. Ha már a nyereghez is hozzászokik, a nyerget homokzsákkal terhelik meg s *lajcsúrt csinálnak*. A kötőfék végére hosszú kötelet kötnek s kivezetik a szántásra. Egy ember a kötelet fogja, a másik *ökörhajtóustorral* ijesztgeti. Szántásban a *csüggjéig* is lejár, fehér lesz az izzadságtól, kifárad s egy-két óra mulva *mögadódzik*.



1. ábra. A csikótanító rönk alkalmazása Peszéradacson. Győrffy I. felvétele.

Pár nap mulva egy lovas nyeregbe ül, de az első napokban akkor is szántásra viszik, itt körülkancsikázzák és fárasztják.

Természetét számítva, két-három hónap alatt *kitörődik*. Teste hozzászokik a nyereghez, a legelőn még pocakos, most *kikarcsul*, eleje szélesebb lesz, mint a hátulja.

A mai gazda már nem tart nyergest s így a nyerges betanítására vonatkozó adatok a legidősebb gazdák emlékezetéből származnak. A halasiak lajcsúrozása minden bizonnyal a katonai *remundázás* egyes vonásait őrizte meg.

A szilajcsikó kocsi elé való betörése különbözőképen történik, de kétségkívül legősibb, illetve legmagyarabb módja az, ha a befogást a *mögháталás* előzi meg. A Kiskunság egész területén ezt tartják a hámozás első lépésének. A meghátalás ugyanúgy történik, mint a nyerges első oktatása, tehát szőrén ülve s ezen is pár órát lovagolnak naponként. A meghátalás ideje egyedektől és egyénektől függ. Kunszentmiklóson a jó gazda félévig is hátalta régebben, amíg hámba fogta. Az öregek szerint a tanítást meghátalással kezdeni azért jó, mert így egyrészt a ló kezesebbé válik, másrészt pedig *jobb lépése* lesz. Ha mindjárt hámoznák — véleményük szerint —, nem tudja jól kinyujtani a lábát s ezt a rossz járást megszokja. A meghátalás során hozzászokik még a zablához is, úgyhogy a hajtónak könnyebb lesz a dolga.

A hátalással megtört csikót legtöbbször öreg ló mellé, mégpedig hajszás mellé kötik *lóggóra*. Ez aztán viszi magával a csikót, mint a *pókapacsirtát*. Ha a kocsizörgést megszokta, *pajzányon fogják*, gyeplőt, hámot ráteszik s a hámot fokozatosan engedik a szügyére, mely egy istránggal karikára kötve, a gyeplűtartó szegnél van kikötve. Ezen az istrángon néhaněha ereszt egyet a kocsis.

Mikor már a *lóggó* jól megy, *rúdra fogják*. A csikó kötőfékszárát a gyeplő belső szárai fölött átkötik a szelíd ló nyakához oly hosszúra, hogy a rúd ne verje oldalba. A hámistráng karikájába egy rövid kötéllel a rudat a szelíd lóhoz kötik, hogy ez ne érhessen a csikóhoz. Indításkor fontos, hogy a kocsis lassan indítson, mert különben a csikó nekiszilajodik. Ostorral óvatosan kell bánni s a csikónak csak a farát lehet legyezni. Forduláskor az első napokban a csikót az öreg ló húzza magával. A betanítandó csikót sokszor és rendszeresen kell befogni, hogy *hozzátörődjön*.



2. ábra. A csikótanító rönk alkalmazása Peszéradacson. Győrffy I. felvétele.

Két csikót tanítani két türelöm, de amelyik csikó *magánban* tanul, a halasiak szerint abból lesz a legjobb ló. A már említett előzmények után — bár az ilyen módon oktatandók rendesen kezesebbek — összefogják őket. Aki hajt, annak már az indítás előtt fel kell ülni. A belső istrángokat fel lehet vetni, de a külsőket nem. Azokat egy-egy ember fogja. Az istrángot jó hosszúra eresztik és ha a csikó már *adózik*, közelebb-közelebb húzzák a kisafához, míg végül egyszerre aztán felvetik. Ezt nem szabad elhamarkodni, a csikó úgyis *hámfázolódik* s ha istráng hozzáér a horgasinához, *kirúg a hámból*.

A csikókkal eleinte szántásra mennek, mert itt alaposan kifáradnak. Munka után már állják a símogatást, sőt a *kiskörmüket* is meg lehet tisztítani. Négy-öt nap mulva annyira beletörődnek, hogy szépen elmennek. A továbbiak során még arra kell vigyázni, hogy a két csikó a két kerékvágásban menjen, ne a *Markalf-úton* (Halas), mert így nem *tusakodhatnak* egymással. Amelyik csikó a rúd mellett megy, nem húz, hanem *elpillézi a dolgát*.

Bár a kocsislovak tanításánál a meghátalást illeti az ősibbség, ugyancsak régi módja a betörésnek a *tuskóhúzatás*. A megvizsgált területen mindenütt alkalmazzák, vagy alkalmazták. Mielőtt a csikót öreg lóval hámoznák, tuskót húzatnak vele, hogy jobban beleszokjék a hámba. Ilyenkor a hámistrángot egy-egy istránggal kitoldják, ráhurkolják a kisafára s a hámfékkarikára láncot húznak, amit egy tuskón körülcsavarnak s ezt összevissza húzatják velük. Peszéradacson régebben ugyanezzel az eljárással szintén tuskót húzattak, ma a *csikótanító rönköt* használják. mely erre a célra készült bognármunka s a kisafát a rönk elé kötik. Az első napokban a csikót egy ember a zablájánál vezeti, a másik a hajtószárnál igazgatja. (1. ábra.) Később, amikor a csikó már tűri a vezetést és a hámot, a rönköt megterhelik olyanformán, hogy a hajtó rá áll. (2. ábra.) Amikor a csikó már

állja a hámfék dörzsölését is, *lóggóra fogják* öreg ló mellé s pár hét mulva a két csikót könnyű parasztszekér elé állítják.

Tanítás alatt tanulja meg a csikó a hajtás szavait s ekkor kap nevet. Vasalni csak akkor lehet, ha már *be van hajtva.*

A csikók nem, életkor, szín, lépés, fejállás stb. szerint párzanak össze. Van *fönnjáró fejű, karikára hajtott,* de a legjobb az, amelyik *labdázik* a fejével. Az igásló külseje más, mint a nyergesé, az igás mindig nagyhasú.

A szilajcsikók betörése a fentebbiek szerint ment, illetve megy végbe. A tanítás főbb könnyebbségére azonban sokszor a gazda maga adta ki a parancsot a pásztoroknak: „No, törjétök mög!" Az ilyen csikót aztán már a ménesen is hátalgatták. Kisebb gazdának, aki csikaját nem verte a ménesre, nem volt annyi gondja a betöréssel, kéz alatt a ló szelídebbé vált, mert kétéves korától kezdve gyermekek és felnőttek egyaránt hátalgatták.

Manapság, a szinte kizárólagosan istállóstartás mellett, a csikótanítás könnyű dolog. A tuskót se igen veszik használatba, hanem amikor a csikó eléri a két-hároméves kort, egyszerűen befogják az öreg ló mellé s pár hét mulva már símán húz.

2. *A tinó igábatörése.*

Tinófogás ideje koratavasz, vagy későősz. Tavasszal könnyebben megy, mert az állat a telelés után gyengébb erőben van. A tinófogás nehéz dolog és sok embert igényel. Itt adódik az öregbéres egyik legfontosabb szerepe, ő ügyel, hogy mindent idejében előkészítsenek és mindenkinek kiosztja a teendőjét. A tinófogásnak zaj nélkül kell végbemennie.

A tinót a többi marha közül karikára szedett *nagykötéllel, pányvakötéllel* vagy *fogókötéllel* fogják ki, amelyet a tinó magasra tartott fejére dobnak. Fontos, hogy a kötél kemény legyen és pányvavetéskor mereven tartson, ezért használat előtt vízbe áztatják. Éppily gyakori a tinófogás vëllásrúddal is. A fogókötél mindkét esetben körülbelül 10 öl hosszú. Abban a pillanatban, amikor a gulyás vagy béres a kiszemelt tinónak nyakára vetette a kötelet, öt-hat ember a kötél végére ugrik, egy-egy a szarvára, néhányan meg a farkát kapják el, de a szilajtinó még így is *mögkeresi a kötél végin a bunkót.* A *mögfülelt* tinóra felteszik a *marhakötelet* vagy *ökörláncot* s még egy csóvát is dugnak a hurokba, hogy biztosabban álljon s ez vagy két hétig le sem kerül róla. Ha a kötél vagy lánc rajta van a tinó fején, bevezetik az istállóba. Ez megint sok bajjal jár. Megesik, hogy rudazókötéllel sem tudják behúzni, mert a tinó folyton hátrafelé *seggöl.* Ilyenkor a legerősebb és legszelídebb ökröt vezetik oda, a nyakára jó tágra hámistrángot kötnek, belefűzik a tinó fogókötelét s az öreget a tinó mellé húzzák. Most a fogókötelet leveszik a tinóról és kötelét az ökör nyakán lógó istrángra kötik. Ha ez megvan, az ökröt elindítják, a tinót pedig, ha nem akar menni, ütik. Végül is az ökör behúzza az istállóba. Az ilyen munkát végző ökröt nevezik Peszéradacson *nyakravalós ökörnek.*

Az istálló jól be van szalmázva. A tinót helyére húzatják, fejét a jászol likjához rövidre kötik s a nyakravalós ökröt eloldják mellőle. Halason csak egy új istrángot használnak a lekötéshez, Felső-Kiskunságon hármat. Az erős lekötés rendkívül fontos, különösen a régi jászolnál, mert ha a tinó belevetette magát, könnyen bele is döglött.

Eleinte nem akar enni, hányja magát, úgyhogy a kötél a szarva tövét gyakran *kiríföli.* Közben-közben ütik is. Azután megtörik és eszik. Előfordul az is, hogy három nap-három éjjel koplaltatják. Itatásra mindig öreg ökörrel vezetik ki, még tanítás alatt is, míg meg nem szelídül. Tinófogáskor az istállóban egész éjjel világítanak, ezelőtt tüzeltek, hogy a szilaj jószág kárt ne tegyen egymásban.

Ha a kifogás a *síkon,* vagy a tanyán nagy üggyel-bajjal járna, a tinókat öreg tehenekkel *(tőkésmarháknál)* együtt szaggatják ki a falkából s akolba

terelik. Innen a teheneket kihajtják, a tinókat bezárják és pár napig koplaltatják, hogy szilajságukból veszítsenek. A kifogás ezután történik, ezeket istállóba pár napig rendszerint nem is viszik, hanem kifogásuk után kezdetét veszi a tanítás.

Az is közönséges, hogy a szilajtinókat udvaron fához kötik s napokig ott állatják. Mindaddig, amíg a szénát el nem fogadják, *nem viszik bele a járomba.*



3. ábra. A tinó fejét beigazítják a járomba, Peszéradacs, 1935. Györffy I. felvétele.

A tanítás első napján a tinókat öreg ökrökhöz kötve, kivezetik az udvarról s *összepároltatják*, azaz kiszemelik egymás párját. A tinók szarv és testállás szerint párolnak, a szarvat esetleg tudják formálni. A *hajszás* vagy *borozdás* valamivel magasabb, a szántásfordulók miatt. Ekkor adják nevüket is, s azután kezdetét veszi az oktatás.

A jármozást szekér, borona, eke, vagy vontató előtt tanulják ökrök segítségével. A szekeret rendesen megrakják gabonával, vagy megkötik a kerekeit, esetleg keresztfát dugnak a küllőkön keresztül. Az ekét azért használják szívesen, mert ha belevetik a földbe, a tinó nem nagyon bír ficánkolni.

Ezalatt a fogat készen áll, előre *rudasnak* két öreg ökröt, hátra megint két öreg *túdóst* fognak. Tanításra nem alkalmas akármelyik ökör, mert némelyik bolondabb, mint a tinó. A két tinó a középső tézslához kerül. A kiszemelt, összepárolt tinókat egyenkint vezetik a helyükre nyakravalós ökör és fogókötél segítségével. A csás tinót a nyakravalós hajszás oldalára, a hajszást a csás oldalára kötik. A nyakravalós azután beleviszi a járomba, azaz odanyomja a tézsla és járom mellé. Ez természetesen egyenként történik. A tinó útközben sokszor lefekszik, *mögtagadja magát*, úgyhogy hason húzzák a járomig.

Ha a tinó már a járomnál áll, kiveszik a járomszöget, s orrát befogva fejét felnyomják és beigazítják a járomba. (3. ábra.) Ilyenkor Félegyházán azzal biztatják: „Terhő, no!" Ha tinó nyaka benn van a járomban, a járomszöget visszateszik, lekötik, a nyakravalóst eloldják és elcsapják, de az emberek két oldalt egyelőre tovább is tartják a kötelet. Ugyanígy viszik járomba a párját is. Ezután a tinó vezetőkötelét vagy láncát lekötik az első pár ökör *csikoltyúkámvája* elé a tézslaszárra oly hosszúra, hogy a jármot ne ronthassa *hátraseggölve*. Ha a kunszentmiklósi gazda azt akarja, hogy a fejüket magasra tartsák, szarvukat a bélfához köti. Ez azonban nem helyes, mert bár szép állása lesz, de nem lát a lába alá. A tinók fejét járomozáskor mindenütt csak egy kötéllel kötik le.

Ezután indítanak. A tinók rendszerint nem akarnak menni, szabadulni akarnak a járomból, de a hátsó két ökör *seggbetaszítja* őket. Ha sehogyse akarnak indítani, a halasiak egy csapat *heverőmarhát* hajtanak el mellettük, mire a tinók is megindulnak. Ha semmiképen nem lehet velük kezdeni, leveszik a tézslát, a kötelet a szarvukra, vagy a bélfára csavarják s egy darabig hagyják őket menni ide-oda s azután újra visszakötik őket a rudasokhoz.

Az első nap addig hajtják őket, míg a végén húznak is. Egy hét mulva valamennyire beletörődnek, úgyhogy napról-napra könnyebb lesz oktatni.

Az első napokban megfigyelik a tinók munkáját és a hibákat kijavítják. A *szögrehúzó* fejét a járomszöghöz szorítja, kerüli a munkát, nem húz. Ilyenkor, ha a tinó hajszás, a csás bélfához kötik a fejét és fordítva, vagy pedig fejét a párja jármának külső végéhez, esetleg egy köteg szalmacsóvát kötnek a szarvuk külső végére. A *tinóoktató* használata a vizsgált területen ismeretlen. Ha tinó *tézslára fekve jár*, azaz a derekát a tézslához nyomja, a tézslára sündisznóbőrt kötnek. Ha a hajszás erősebb, a nyakszöget a *hazuglikba* dugják (a járomfőn a nyakszögtől jobbra fúrt lyuk, alkalmazása a csásnak teherkönnyítést eredményez).

Az első pár héten az öregek után tanulják a hajtás szavait: „Hőj, no!" — indítás; az elsők magukkal rántják, a hátsók taszítják. „Hó" vagy „hóha", — állj, ugyanez fordítva. Később, mikor már magában jár, ilyenkor nyaka tövére veszi a jármot s megveti lábát, de ha véletlenül nem áll meg, a béres *szömeközt veri* őket. Forduláskor, amelyik oldalára ütést kap, arra fordul. „Hajsz!" Jobbra fordulj, — a béres a hajszás oldalára üt; „cselő" vagy „csáli", — balra fordulj, — a baloldalára üt. Tanításkor a béres a *bérösustorral* vagy *négyellővel* (Halason: *lágyellő*) alaposan *oda-odasuttyant* neki, ezért később, ha a pattanást hallja, már fordul is a jelzett irányba.

A tinóoktatás lassú munka és állandó gyakorlatot követel. Szilajjószágnak először nehéz munka való, hogy minél jobban megtörjön. Halason különösen, bár egyebütt is, az oktatást nehéz mezőgazdasági munkák végzésével kapcsolják össze. Első tanogatáskor *vontató* elé fogják, itt *adódzik* meg igazán. Májusban, júniusban egy hétig is vontatnak. Másik fő tanulási ideje a *hordás*, azután pedig a *keverés*. Amelyik pár tinó öt-hat napig szánt, akár előre is lehet fogni rudasnak. Nagygazdánál télen is tanítanak tinót szánkóban, ganéhordáskor. Így addig tanul, míg végre *mögökrösödik* s ökör lesz belőle.

Kisebb gazdának, akinek csak két tinója van, oktatáshoz vagy kölcsön kell kérni ökröket, vagy *magánba* tanítja őket. Ridegjószág esetében ez nagyon nehéz, lehetőleg kezesebb tinóknál alkalmazzák. Tanításkor a tinókat följármozzák, a járomszögeket lekötik s a csikoltyúra tuskót vagy vályút ragasztanak s azt húzatják a járáson. Pár hónap mulva használhatók.

Ma, a túlnyomórészt istállóstartás és tarka tinók esetén, könnyebb dolga van a gazdának. Az oktatás menete általában a szilajé, de kevesebb fáradsággal és korábbi eredménnyel jár.

Több adatunk szerint a bikát is igázták. Járombatanítani kényes, mert nagyon *komoly*, de a *jármos bika* jobb munkás az ökörnél. Fejét *nem adja le*, úgy kell beletenni a járomba. Ökrökkel vegyest igázzák. Folyatásra nem alkalmas, mert a tehén legtöbbször meddő marad.

A későn, négy-ötéves korában herélt bika, a *cap*, betanítása szintén nehéz, de a cap is jobb munkás az ökörnél.

Tehenet jármozni ritkán és csakis szegények szoktak. Az *igástehén* nem jól tejel. Tanítása könnyű, vezetéssel már az első nap is elmegy.

*

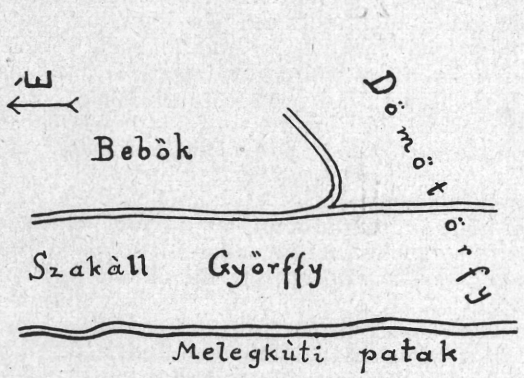
Gyüjtőterület: Kunszentmiklós, Szabadszállás, Fülöpszállás, Orgovány, Peszéradacs, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas.

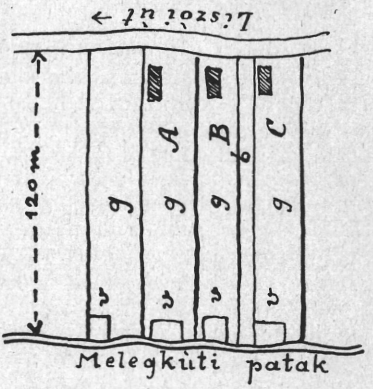
Tálasi István.

Pajtáskertek Nemespátrón (Somogy m.).

(Befejező közlemény.*)

A régi öregek gazdasági eszközeiket a pajtában tartották. A *szekér* a szűrűben állt. Abban az időben még mindenkinek *fakocsija* volt. A szekér első kerekén a *küllő* 15 colos (40 cm), a talp 2—2½ col (5½—6⅔ cm) vastag volt és valamivel szélesebb, mint a mai, körülbelül 7 cm. A hátsó kerék *agya* az elsőével azonos hosszúságú volt, szélessége azonban kisebb, akárcsak a mai keréknél. A hátsó kerékküllő hossza 17 col (45 cm) volt; talpa az elsővel egyforma széles. A keréktalpon *sín* volt; ez olyan széles volt, mint a





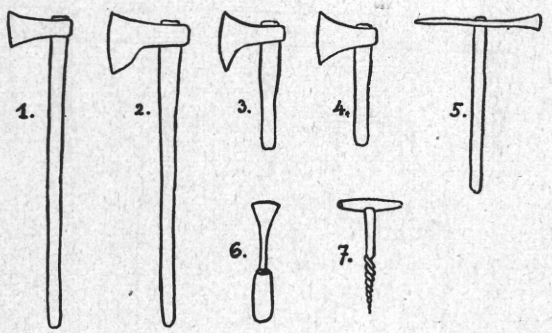
32a. ábra. 32b. ábra.

32a. ábra. A főcsaládok eredeti telephelyeinek rekonstrukciója.
32b. ábra. *Győrffy-telkek a Belsőségen 1809-ben:*
A = Győrffy István telke,
B = Győrffy Józsefé,
b = Győrffy Józsefé, zálogban Győrffy Andrásnál,
C = Győrffy András telke,
g = gyümölcsös kaszálóval,
v = veteményes kert.

kerék. A kerékagy középső, vastagabb testének mindkét szélén *vasabroncs* szolgált erősítésül. A kerekeket összekötő *fatengöly* gömbölyű volt és vastagsága kitett negyedfél cm-t. A kerékagyból nem nagyon állt ki; a kerék lecsúszását függélyesen beerősített faszeg akadályozta meg. A kerékagy belső oldalán *vaskarika* gátolta meg a kerék beljebb csúszását. A tengely aljára volt erősítve a *marokvas*. Ez félkör keresztmetszetű vaslemez volt, amely hosszában végigfeküdt a tengely alján, alulról hozzá volt szögezve és a tengely közepén vaskarikával odaerősítve. A tengely soká tartott, mert csak az alsó részén levő marokvas súrlódott. Mozgás közben a kerékagy erősen nyikorgott. Ilyenkor megálltak, a kereket kivették, a tengelyt kihúzták és faggyúval, tökmagolajjal vagy zsírral jól megkenték. Amíg a zsírja *el nem vásott*, nem nyikorgott a szekér. Egynapi *szekerezés*hez csak egyszer kellett megkenni. A jó kerék 20—30 évig

* Népr. Ért., 1934, 65—81.

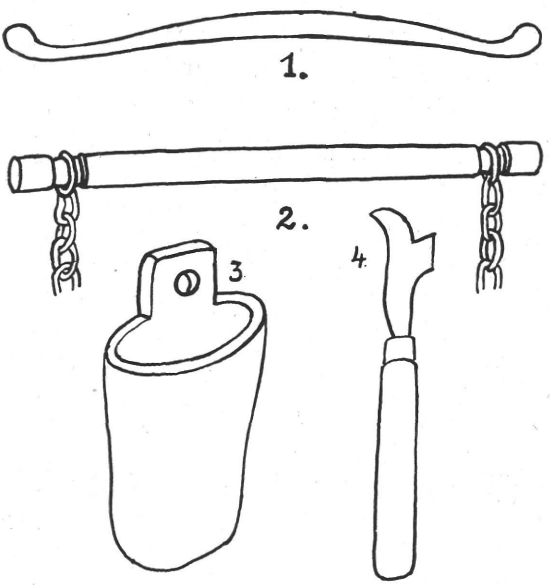
eltartott. A két tengelyt kissé szögletes, gömbölyded rúd, a *nyujtó* kötötte össze. Hosszúsága a szekér hossza szerint változott. Legkisebb hossza 170 cm volt. Az *ágasfa* olyan volt, mint a mai szekérnél; bükk-, szil-, de főkép kőrisfából készült. Ez kapcsolta össze a nyujtót a tengellyel, csakúgy, mint a mai szekérnél. Az első tengelyre erősítették a maihoz hasonló *rúdszárnyát;* ebbe került a rúd. A *lőcs* formája és vastagsága sem változott. A *lőcsköpü* puhafából, rendesen hársfából készült és ebbe illeszkedett a lőcs, melyet akkoriban gyertyánból vagy bükkből faragtak. Ákác nem volt még ezen a vidéken. A *szekéroldal* alakja sem változott, kőrisfából készült. A lőcsöt *gúzszsal* kötötték az oldalhoz. Mivel kőrisfája csak a bognárnak volt, a *förhéncet* is többnyire az csinálta. Ezen két *vaskarika* volt, amelybe az *istráng* volt *befűzve* és a förhéncbe *visszakötözve.* A förhénc külső végén *vaspálca* volt, amely *bejárt a tengelyvégre*



33. ábra. *Régi ácsszerszámok,* a pajtaépítéshez használták: 1. = csomak, 2. faragófejsze, 3. topor, 4. szekerce, 5. körösztfejsze (kocél), 6. véső, 7. cigányfúrú.

és biztosító elrendezés volt arra az esetre, ha az istráng elszakad, hogy a förhénc előre ne csússzon. Az akkori *lószerszám* egyszerűbb volt a mainál és *kancahám*nak hívták. Ez két *szíj*ból állott. A másfél méter hosszú *szügyellő* (szegyszíj) tenyérnyi széles szíj volt, amely a ló szügyét vízszintesen övezte. A *vállszíj* a lónak a nyakán feküdt és leért mindkét oldalán a szügyellőre, amelyhez *szíjcsat*tal volt hozzácsatolva. A *kantár, gyeplü* és *zablavas* a maihoz hasonló volt. Az *istráng* a ló nyakába volt akasztva, másik vége rá volt kötve a rúd végére. Az *iga* és részei (járom, béfa, alfa, járomszög) semmivel sem különböztek a maitól. Az istálló szénapadlásán, a *górén* tartották a szénát. Ott volt a háromágú, bükkfából való *favella,* amelyet a *széna összehúzására* használtak. A *vasvellával* a trágyát szedték. A *gereblét* maguk csinálták *kalánfá*ból (jávor) vagy bükkfából, a *fogakat* szilfából, szilvafából vagy *kökényfá*ból (ez utóbbiak voltak a legjobbak), a *nyelét* magyarófából. Ezt a geréblét csak szénagyüjtésre használták. A *borona* is állandóan kinn volt; 32 vasfogát a városban vették, a többit bükkfából a gazda csinálta. A láncokat is vásárolták. A pajtában tartották a *szórás* szerszámait, a *szórólapátot,* a *rúgógereblét* és a *törekrostát,* amelyet *szíjács*ból derékszögesen fontak. Apróbb szerszámokat, eszközöket a falraakasztott, tölgyfából kivájt *toporcs*ban tartották (34. ábra, 3.). Ez egyfülü, fali

sótartóra emlékeztető hengerded faedény volt, amely a régi öregek szerint valamikor nagyon el volt terjedve; ma már csak néhány szűette példány van belőle. Kinn voltak az *itatóedény*ek is; ezek fából való *sajtár*ok voltak. A vizet az állatoknak vagy a *Melegkúti patak*ból (ma Kertaljai patak), vagy a *kifoló kutak*ról *vízhordó csigán* vitték[11] (34. ábra, 1—2.). Kinn tartották az *ekelovat* vagy *csúsztatót* is, amelyet akkor még szabadon használhattak. A nagyobb gazdasági tárgyak, ha nem fértek be, kívül, a pajtafiók oldalánál nyertek elhelyezést. A *seckavágó* (szecskavágó) állványon nyugvó vízszintes vályú volt, amelynek végéhez fogóval ellátott *kasza* volt erősítve.



34. ábra. 1—2. vízhordó csigák, 3. toporcs, 4. szőlőmetsző kés.

A vályú belsejében rövidnyelű *adagoló vasvilla* volt. A vályú nyitását lábbal mozgatható *kengyel* eszközölte. Télen használták. Az *eke* minden része fából volt, a *csótárt*, *főkötőt* és a *lemezvasat* kivéve. Az *eketaliga* a maihoz hasonló, de minden része fából volt és az ekéhez *gyertyánfa-gúzzsal* kötötték. Néhány létra szintén volt minden pajtában. A teheneket odakinn fejték a férfiak. A *fejőke* a maihoz hasonló, de fából volt. Füleibe rudat dugtak és úgy vitték a faluba esténként a frissen fejt tejet. A szűrűben volt egy *tuskó*, arra ráborították a kimosott fejőkét és otthagyták száradni. Télen ezen a tuskón tököt vágtak.

Régente kevés volt a jószág. A gazdák 20%-ának nem volt sem lova, sem ökre, de még tehene sem. Másik 20%-ának csak lova volt, ökre nem, legfeljebb tehene. A ló kistermetű magyar fajta volt, a *muraközi* csak 35 éve hogy idekerült. A többi gazdának egy pár

[11] A foglalással, aknával ellátott forrást *kifoló kút*nak, a foglalásnélkülit *kopolaforrás*nak hívták és hívják ma is.

ökre és egy-két tehene volt. A tehén többnyire *rácmarha* volt, kistermetű, horvátországi foltos jószág kis szarvval. *Szilaj ökör* azonban régen is volt elég. A marha éjszakára be volt kötve az istállóba, reggel kihajtották a mezőre. Május végéig kinnmaradt egésznap, de azután már délfelé hazament, mert *bogárzott* (a bögölyök elől menekült). Szeptember dereka után már a rétre ment és kinnmaradt estig. A *falu bikáját* zsúpos bikaistállóban tartották. Reggel egy erre a célra felfogadott ember, a *bikaetető* hajtotta ki; a bika bárhol legelhetett, veteményben, gabonában, bükkönyben, zabban egyaránt. A gazda és a férfi családtagok télen bennaludtak az istállóban deszkapriccseken, de ha nagyon szigorú volt a tél, hazajártak aludni és onnét mentek ki minden reggel a jószágot gondozni, etetni. A főtt ételt hazulról hozták ki; benn az istállóban vagy a pajtában sohasem gyujtottak tüzet. Régente kinn a határban, a pajtáktól elég messzire *delelő akók* (aklok) is voltak. 1860-ban a rigóci dűlő déli részén még állt öt ilyen akó egymás szomszédságában.[42] Az akol 3 öl hosszú és 2 öl széles volt, nem állt talpon, de tetőzete olyan volt, mint a *sátoros tetejü* zsúpos szobáké. Hátul, *föszél felé*, sövényfala volt; egyebütt nem volt fala. Zsúppal volt födve, egészen úgy, mint a házak. Az ilyen aklot csak nyáron használták, ha deleltetés idején a marhát távol akarták tartani a kertek kaszálóitól. Gyakran megesett, hogy a marhák éjjel is kinnmaradtak; ekkor ide hajtott a pásztor és maga is kinn aludt. Az *Erdepajta-dűlő*ben is volt egy ilyen nyári delelő akó. Ma már ezekből egy sincs a határban. A *Borbásirtás*on az egyik, 1838-ból való pajtától 50 lépésre *pálinkafőzőgunyhó* állott, amelyet ezelőtt 30—40 évvel lebontottak. Ilyen nem sok lehetett a határban, mert a legtöbben a faluban főzték a pálinkát.

A régi gazdasági élet Nemespátrón a mainál jóval egyszerűbb volt. Januárban törték a *tökmagot*, főzték, szárították és törték a *hajdinát*, amelyből elég sokat termeltek. A *sót* is ilyenkor törték és szitálták, mert a disznóöléshez sok kellett, *őrlött só* pedig akkoriban nem igen volt. A környező uradalmak erdőiből a pátróiaknak szabad volt annyi tüzifát vágni, amennyi csak kellett; ez volt a nemesemberek *szabad fáizása*. Lóval-ökörrel *trágyát* hordtak a mezőre és a *hegy*re (szőlőbe). Februárban ugyanezekkel a munkákkal foglalkoztak. Ha a hónap vége felé az *idő engedett* és a gyep kissé zöldült, ki-kihajtották rá a marhát és lovat, mert már akkor szűkiben voltak a szénának. Márciusban a *borfejtés* foglalta el legjobban a pátróiakat. József-nap után jó idő esetén már a *szőlőmetszés*hez is hozzáfogtak a régi, 32 cm hosszú metszőkéssel (34. ábra, 4.). Kimosták a *seprőt* a kiürült hordókból és a többi hordót csapraütve, a seprőről lefejtették és átöntötték a bort a friss hordókba. Akinek sok bora volt, összeöntözte a seprőt egy külön hordóba és abból *pálinkát* főzött. *Árpával* nem igen foglalkoztak, de akinek volt, az Gergelynapkor elvetett, ha az időjárás megfelelt. Sándor, József, Benedek után reggelenként a jószágot is kivezették. A trágyahordás az egész tavaszon át folyt. A *réttisztítás* is márciusban történt. A gazt, szeme-

[42] Tulajdonosaik voltak: Győrffy István Mózsi, Győrffy Ferenc Mózsi, Győrffy József Mózsi, Győrffy János Teleki, Győrffy András Jancsi. A melléknevek mutatják, hogy ez a terület a Győrffy-család ősi birtoka lehetett valaha.

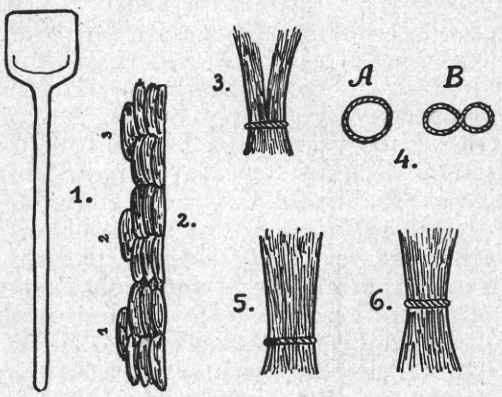
tet, levelet, vakondtúrást eltávolították a rétről, az útra hordták és meggyujtották. A réttisztítás *geréblével* történt. Ez *faráma* volt 21 fafogassal és mésfélméteres nyéllel. A *gyepüt* baltával tisztították, elvagdosták, hogy ne legyen túlmagas, mert akkor árnyékot vetett. De azért akadt elég 3 m magas, elhanyagolt gyepű is. Április hónapban a marha és a ló állandóan kinn legelt a réteken legalább Szent György-napig vagy azontúl egy hétig. A *szőlő* töve *föl* (vagy be) volt *körcölve* (földdel volt betakarva a vesszőig a hideg ellen) a télen át. Ezt most kinyitották; ez volt a *kapás nyitás*. Ha szükséges volt, még egyszer megtisztították a rétet. Elvetették a *kukoricát, bükkönyt, zabot, löncsét* és *irhaborsót*. A *kukoricavetés*[43] régi módja a *kikupicolás* volt. Ezt úgynevezett *kölcsönmunkával* végezték. Összeverődtek vagy huszan. A *kupicolók* kapával sorban lyukakat mélyesztettek. Utánuk jöttek a *ganéhordók*. Ezek asszonyok voltak és *melencében* hordták az apróra tört, szalmával kevert marha- és disznótrágyát, megtöltve azzal a lyukakat. Majd a *vetők* elvetették a lyukakba a kukoricát, a *takarók* pedig beborították az egészet földdel.[44] Ha kellett, a szőlőben is *kölcsönbe* kapáltak, vagy segítettek szőlőt szedni. Kölcsönmunka volt az *aratás* is. A *házépítés* is *kölcsönbe ment;* összejöttek a rokonok, barátok és együtt csinálták a házat.[45] Szent György-naptól kezdve a kertekből kihajtották a marhát, lovat a *mezőre*. Így hívták a legelőket, amelyek kis parcellákban magántulajdonok voltak ugyan, de mégis közös legelőként használták, mert mindenki odahajtotta a marháját, ahová akarta. Mindamellett egyes tehetősebb gazdák a saját rétjüket gyepűvel bekerítették és őrizték. Ennek dacára saját marhájukat másnak a legelőjén legeltették. Emiatt nagy volt a háborúság, amit egymásközt bottal vagy kapával végeztek el. Annak volt igaza, aki erősebb volt. A bevetett földeket nem kerítették el. Ezért rendes dolog volt, hogy a marhák lelegelték a vetést. De ez csak a bükkönyös, zabos és más takarmányos földekkel (lóhere alig volt) esett meg, mert a rozs-, búza-, árpa- és kukoricaföldekre nem engedték az állatokat. Akik meg akarták védeni a vetéseiket, kénytelenek voltak éjjel-nappal résen lenni. Akit rajtakaptak, jól megrakták. *Mezőcsősz* kettő volt a határban, kettő meg a högyben; öregemberek voltak. Szent György-napján fogadták meg őket esztendőre. Kötelességük volt *rajtérés* esetén a bűnöst *bejelenteni vagy elverni*. Az *őrözők* javarészt gyermekek voltak, akikkel könnyen elbántak. Fegyverük puska volt meg husáng. Éjjel csak az legeltetett, aki nem járt igaz úton. Leginkább az *igásállatot* (lovat, ökröt) hajtották ki éjjel 10 óra után. Hajnalban visszahajtották és befogták őket. A lovat behajtották az idegen rétbe, kaszálóba, lucernába, kertekbe, zabba, a marhát a bükkönybe. Főleg az elkerített, védett földeket keresték fel, mert a többiekben nem igen volt mit legelni. Az ilyen

[43] Kukoricát régóta termesztettek. *Levélt.* 47. 1816. „ahol most a pátróiak kukoricája van..."

[44] Régi szokás szerint délben a *„hentergők"* tréfája járta. Felkaptak egy-egy asszonyt, *möghentergették* a földön, közben folyton mondogatva: „nagy tökök lögyönek!"

[45] Vagy 30 év előtt szokásba jött, hogy ha valakinek a háza felépült, összeverődött a fiatalság, *citorást* hozatott, táncra perdült s így taposta le a szoba földjét.

elkerített helyeken a bejáró kapuk helyén tüskéből készült akadályok voltak, elzárva a bejárást. Ezeket az útból eltávolították és a marhát, lovat behajtották. A ló a zabban úgy legelt, hogy a legeltető rajta ült. Ha jött a csősz vagy a gazda, megsarkantyúzta a lovat és elvágtatott más helyre, ahol nyugodtan legeltethetett. Az éjjeli legeltetők kilesték, hogy a gazda mikor távozik el a faluból malomba, vásárra stb. és leginkább akkor vitték be a kaszálójába az ökröket. Gyakran megtörtént, hogy a *szétőrzők* egyesültek és közösen hajtottak be a tilos kaszálóba, ügyet sem vetve a gazdára, aki úgysem boldogult volna velük. Sokszor egyik gazda meghívta a másikat a högyre és mialatt együtt mulattak, szolgájával ráhajtatta marháit a vendég vetésére vagy kaszálójára. Ezt a *szétőrzést* nem annyira a szegény emberek művelték, mint inkább a tehetősebbek. Részben kapzsiságból, részben virtusból vagy bosszúból. A bosszúállásból való kártevés régente nagyon elterjedt szokás volt; a legtöbb pajta előbb vagy utóbb ilyen okból vált a lángok martalékává. A *jószáglopás* is el volt terjedve. Elvitték a marhát az istállóból és leölték. A *pincedúlás* is nagyon szokásban volt. Sokszor maga a hegypásztor volt a betörő. A *pincedúlók*at nem merték komolyan megrendszabályozni, mert attól tartottak, hogy bosszúból felgyujtják a pincét, ami különben napirenden volt.



35. ábra. 1. Szórólapát. 2. Zabköröszt 3 máglából, 21 kévéből. 3. Kettőzött zsúp, 4. kettőzés. A = kötés előtt, B = kötés után. 5. Kancazsúp. 6. Barátzsúp.

A gabonából rendesen csak annyit termeltek, amennyi maguknak kellett; akinek több termett, munkásait fizette vele. Nem is volt szükség annyi gabonára, mint ma, mert a *kotyogómalmok* (patakmalmok), amelyekben *őrlettek*, összekeverték az őrléskor a rozsot, búzát, kukoricát, árpát, bükkönyt és irhaborsót. Az asszony hazavitte, megszitálta és ez volt a *kenyérlisztje*. A búza egy részét külön őrlették és tartották. Ezt kiszitálva *főzőlisztnek* használták. *Kukorica* nagyon kevés volt, de tisztán is őrlették. Lisztjéből *prószát*, gánicát készítettek. Az *árpát* használták még disznóhízlalásra, de nem nyersen, hanem *kövesztve* (főve). A *zabot*, melynek rendszerint kis táblája volt, *sarló*val aratták, *kévé*be kötötték és *máglá*ba rakták (35. ábra, 2.). A kévéket fordított fejjel rakták egymásra, máskép nem állt volna meg a mágla. Ez utóbbi hat, párosával egymás fölé rakott kévéből állt, a hetedik a tetejére került. Három egymás mellé rakott mágla adott egy *körösztöt*. Ha megszáradt, bevitték a pajtaszűrűbe és *cséppel* kicsépelték. Lónak és tyúknak adták. A *búzát, rozsot* és *árpát* is mindig *sarlóval* aratták és cséppel csépelték. A búzát *nyomtatták*. A nyomtatáshoz először a gyepet széles *kapával felkotorták* a pajtaszűrű előtt. Azután lesöpörték és *kieregették a kötél-*

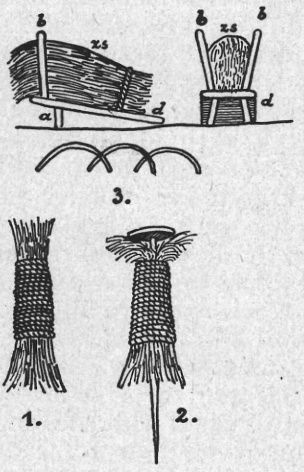
ből a kévét. A *ló* párosan volt összekötve és a gazda vezette körül a nyomtatás egész ideje alatt. Ezután a gazda a *szalmát villával felrázta*, a szűrű szélén a *magot a törekkel együtt körülsöpörte* és a (hatfogas, ritkafogú) *rúgógeréblével maga felé rántva a töreket*, azt *lábával úgy rúgta meg*, hogy a *szöm kiföccsent belőle*. Az üres töreket maga felé húzva elválasztotta a szemtől, majd jobbra vagy balra kirakta. A szem tehát kinnmaradt a szűrűn. A gazda most összetolta a *geréble fokával* a szűrű közepén egy rakásra és *cséplőrostával* (ritka rosta) megrostálta. A töreket hozzáöntötte a többihez és megint visszaterítette a szűrű elé, újból megnyomtatta és a rúgógeréblével megtisztítva, újra *felrostálta* és a magot a többihez *takarította*. Ez a rakás volt a *garmat*. Most jött a *szórás*. A széllel szemben 4—5 m széles *ponyvát* terítettek ki, túlsó végét vagy 60 cm magasan *létrával* feltámasztva. A *szórólapát* (20×20×120 cm mérettel) a *kukoréslapáthoz* hasonlított, de melenceszerű mélyedése volt és nyéllel együtt egy darab nyár-, fűz- vagy bükkfából készítette a cigány (35. ábra, 1.). A szóró ember a lapátját két kézre fogva merített a garmatból többet vagy kevesebbet, aszerint, hogy mekkora volt a szél és emberfejmagasságba feldobta, dobás közben félkört kanyarítva a lapáttal. A szél viszadobta a *polyvát*, a szem előre, a ponyvára esett. Amikor végeztek, összehajtották a ponyvát és lapáttal belemerték a szemet a *kilás zsákba*.[46] Ezután a *kis kézi rostán* való rostálás következett, de ezt már az asszonyok otthon végezték. A *rozsot* learatva *kévékbe* kötötték és *kalangyákba rakták*, vagyis a *kévecsomók*at keresztbe fektették. Egy kévecsomó öt egymásra rakott kévéből állt, valamennyi fejjel befelé. A négy, egymást keresztező csomó tehát 20 kévét adott, erre jött felül a *pap*, a 21. Megszáradás után behordták a pajtába és ottmaradt a cséplésig. A rozsot nem nyomtatták, hogy a zsúpot össze ne törjék, hanem csak csépelték. Az első cséplést *előzés*nek hívták. Kivették a kévét a kötélből, a fejeket összefordítva lerakták a szűrűben és a *csépnyél*lel egyenletesen *kiteregették*, hogy a csép átjárja. Az egyik cséplő bement a kiteregetett kévékre és cséplés közben hátrafelé *seggelt*, míg a többi cséplő a szélén kezdte megverni a rozsot. Majd a csépnyelekkel alulfelül megfogva a kévéket, felborították alsó oldalukra és újra kicsépelték. Az egyes kévéket ezután felemelték és a térdükhöz verték, hogy a fennakadt szemek kihulljanak és a kévéket fordított fejekkel egymásra rakták. A szűrűn tehát most már külön volt a mag és a törek. A mag szélét körülseperték, a *rúgógeréblével lerúgták a töreket*, összetolták a geréble hátával a szemet és cséplőrostával kirostálták. *A mögfogott törek odakerült a rúgott törekhöz.* A szemet összetolták a szűrű egyik sarkába. A töreket újra kicsépelték, de most már nem oly óvatosan, mert a *zsúpszalma* készen volt. Ezt a másodszorra kapott töreket a marhának adták. Az egyszer

[46] A *kilás zsákot* a takács szőtte. A gazdák adták a *fonalat* és ő megszőtte rőfre. A zsákot az asszonyok varrták meg, az újat hozzámérve a régihez. Két mérő gabona (96 kg) fért a rendes kilás zsákba, de volt 80 és 105 kilós is. Búzát, rozst, árpát és lisztet tartottak benne, de bükkönyt és zabot sohasem, mert azt az egér nagyon szereti és hamar kirágta volna a zsákot. A kilás zsákokat a cséplésnél kivitték a pajtákba és cséplés után hazavitték, mert szemes terményt sohasem tartottak a pajtában.

kicsépelt szalmát másodszor is kicsépelték, ugyanúgy, mint az előzéskor. Következett a *zsúpcsinálás*, ami kézzel történt. A cséplő két marokra fogott egy félkévére való szalmát és hozzávágta mindkét lábfejéhez, hogy a még benne levő szem és ezzel együtt a rövidszálú szalma is kihulljon. Erre maga előtt kiegyengette és a fejénél fogva földhöz veregette, hogy a rövidebb szálak lejebb csússzanak. A lecsúszott szálakra a lábával ráállt és az összefogott hosszabb szálakat két kézzel felrántotta. A lábbal leszorított rész kicsúszott és lennmaradt. Majd a földhöz támasztott kévét lazán fogva a földhöz veregette és a kévét tengelye körül megforgatva ráütött, aminek következtében a még mindig lazán álló kévéből a rövidebb szálak kiugrottak. Most a kévét vízszintesen tartva odaveregette a pajta oldalához, hogy összeálljon és az előre odafektetett zsúpkötélre ráfektette. Ha megfelelő mennyiség került a kötélre, *bottal* megkötötte a zsúpkévét.[47] Ez a kötés a zsúpkéve alsó szélétől egy arasznyira feküdt. Erre a zsúpot hóna alá kapva és fejjel lefelé fordítva, mintha seprővel seperne, megtisztította maga előtt a teret, a földre állította a kévét fejjel felfelé, majd a háromágú favellával a kötés fölött beledöfött és felrántotta; ezáltal a kévében esetleg még bennlevő szemet vagy töreket eltávolította és a zsúpszalmát teljesen megtisztította. Ezután egy gyengébb zsúpkötéllel a kéve felső végét (kb. 40 cm-nyire a szélétől) körülkötötte, hogy az a zsúpot felül összetartsa. Ez azonban nem volt nagyon szoros kötés. Ha sok volt a kéve, fejjel befelé *kazalba rakták*, hogy a tűje (töve) kifelé nézzen, fal módjára kiigazítva és az egészet szalmával befödték. Ha kisebb volt a mennyiség, az *üstökallára*, eresz alá került lefektetve és *foglalófával* a pajtához szorítva, hogy ki ne dűljön. Felhasználás előtt átkötötték a zsúpot különböző formára. *Kettőzött zsúpnak* azt nevezték, amelyik egy kötés alatt két csomót foglalt magában. Ezt úgy állították elő, hogy a kévét felállítva *fakéssel* kettéosztották, az egyik köteget leszorították, a másikat 360°-kal a kötés tengelye körül megforgatták és így a kötést megkettőzték (A-ból B lett, 35. ábra, 4.). A másik fajta a *kancazsúp*. Ennél a kötés a kéve felső végétől egy arasznyira van. Viszont a harmadik fajtánál, a *barátzsúp*nál a kötés a középen van. A negyedik fajta a *nyerögzsúp*. Készítésénél felbontották a kéve kötését és négy egyforma részre osztották. Ezután mind a négy kévenegyedet külön szorosan megkötötték, arasznyira a tövétől zsúpkötéllel és bottal, azután sorban rátették a *zsúpkarikétóra* (36. ábra). Ez két kis lábbal bíró deszkaállvány, amelynek a lábas oldalából két *szárfa* emelkedik ki. Ezek közé beszorították a zsúpot úgy, hogy a *tűje* a szárfák oldalára került, rátérdeltek és a *zsúpvágó kaszával* a szárfák mellett egyenesre metszették. A kaszát két kézre fogták: balkézzel a ronggyal körülcsavart hegyét, jobbkézzel a nyakát tartva vágták. Miután a zsúpot *megkarikétották*, a *pap* készítéséhez fogtak. Először megfonták három ágra a *szómakötelet (zsúpkötelet)*. A colnál vékonyabb három zsúpfonalat a tövén madzaggal összekötve szögreakasztották és olymódon fonták össze, mint a lányok

[47] A 30 cm hosszú kötözőbot meg volt kissé hegyezve. Az egyik végét bedugták a hurokba és azt kétszer körülcsavarták, majd a botot a kötél alá bujtatták, amitől a hurok is a kötél alá került és a bot magától kicsúszott. Ez a kötés nagyon szoros volt.

a hajfonatot (1, 2, 3, 1, 2, 3 stb. sorrendben), 3 m hosszúságban. Most egy negyedkévényi csomót felvéve, azt fejjel felfelé felállították, földhöz verték és alsó harmadában két kézzel megfogták, a szalmafonalat ugyanott aláhurkolással bekötötték és felfelé tekerve körülcsavarták olymódon, hogy a kötél szorosan és hézagmentesen burkolja a kévét. Felül egy arasznyi részt szabadon hagyva, újból megkötve a kötelet, elvágták. Az alsó harmad neve *péntöl*, a többi része a *pap*, amely 40—45 cm hosszú és átlag 15 cm vastag. A *pap fejéhez* egy méter hosszú, 2½—3 cm vastag magyarópálcát vettek és alsó végét meghegyezték. Majd colos tölgyfadeszkából kivágtak egy köralakú korongot, közepét kifúrták és *ráékelték* a magyarópálcára. Ezután a pap szalmafonadékába felülről beleszúrták egészen a korongig, hogy a pálca a péntöl alól kiálljon és a szalmának a felső kötés fölötti része a korong mellett köröskörül kiboruljon. Ezt a *gallért* késsel lenyírták. Majd *falhajtották a péntölt* és annak alsó kötésénél a péntöl alatt a zsúpkötéllel kötést csinálva, a pap fejét odakötötték a péntölhöz. A *zsúpolásnál* a kévéket kétféle csoportosításban alkalmazták: vagy két kancazsúpot egy barátzsúppal vagy a kancazsúpot egyedül. A pajtatető zsúpolása azzal kezdődött, hogy a négy *farszarufára* egy barát- és két kancazsúpot egy kötélbe foglalva és a szarufa alatt bottal átfogva, szorosan a szarufához kötöztek. A *zsúpoló*, aki fennült a lécen, a léc alá nyúlt és a zsúpkötelet alábujtatva, a kancazsúpot a kettőzések közt ráfűzte a kötélre és a két kancazsúp közé barátzsúpot helyezve, mind a hármat egybekötötte a zsúpkötéllel, majd a botot körülcsavarva, szorosan odakötötte a léchez is. A négy far megkötése után következett az *üstök* megkötése. *Üstök*nek a *legalsó lécet* hívták, de a kötés a második lécen kezdődött. Erre a lécre csupán csak barátzsúp került szorosan odakötve. A léc alá bujtatott kötelet azonban *felül* kötötték meg. A harmadik lécre csak kancazsúp került; a kötés most már mindig felül volt.[48] Az összes többi lécre mindenüvé kancazsúp került, föl egészen a nyeregig. Ezt elvégezve, vasvillára szúrva feladták a papot a zsúpolónak, ez pedig beleszúrta függélyes helyzetben a három sarokszarufa között a zsúptetőbe, a péntöl alsó kötését eltávolította, a péntölt leeresztette, kisimította és frissen vágott, vékony, kihegyezettvégű magyaróvesszőkkel tüzdelte körül, előbb félkörösen meghajlítva azokat, hogy a szél a péntölt ne tudja meg-



36. ábra. Zsúpkarikétó, a = láb, 15 cm, b = szárfa, 50 cm, d = deszka, 60×23 cm, zs = zsúp. - Papkészítés. 1. Dereka és a péntöl. 2. A feje. 3. Megtűzés mogyorófapálcával.

[48] A zsúpnak a födés felé eső oldalán a kötés alatt egy csomó szalmát megragadtak, kötélformára jól körülcsavarták, a léc alá hurkolták, felül a zsúpkettőzés kötele alá dugták és innen átfűzve kihúzták. A következő zsúpnak kiragadott és kötéllé csavart része mindig az előbbi zsúpkötél kiálló végével volt összekötve. Ez köröskörül így ment.

emelni. A nyeregzsúpot száraz időben, hogy ne törjön, vízzel nedvesítették, mikor a nyergen kettéválasztották. A zsúpoló a nyergen lovagolva vette át az első nyeregzsúpot, melynek kötése alul volt és néhány szalmakötelet. Az első szalmakötéllel átölelte a papot és a kötél két végét becsíptette a felső léc kancazsúpjába, hogy a két keze felszabaduljon. Most kettéválasztotta a zsúpot és megfordította, hogy a kötése felül legyen, majd még egy kötéllel ölelte át a papot és mindkét kötél segítségével a kévéhez kötözte. A második kévét úgy erősítette fel, hogy az első nyeregzsúpkévéből jobbról-balról egy-egy zsúpkötélnek valót markolt meg, kötélformára megsodorta és a nyeregzsúp kötése alatt ezzel a kötéllel a kévét az előzőhöz kötözte és így tovább. Mikor a nyereg kész volt, akkor attól jobbra-balra két-két sor félkörösen meghajlított magyarópálcát tüzdeltek a zsúpba vízszintes sorokban. A második pap felkötése körülményesebb volt. Az utolsó nyeregzsúp jobb- és baloldalából ugyancsak kötelet fontak és a kötélvégeket becsíptették a felső kancazsúp alá. Erre feladtak két *kapacsot*. Ezeket a zsúpoló olyképen szúrta a kancazsúpok közé, hogy a kapacs két foga közé léc kerüljön. A zsúpoló most már ráállhatott a két kapacsra, biztos állása volt és rátérdelhetett a zsúpra. Ezután átvette a második papot és beszúrta a három szarufa közé, a becsíptetett kötélvégeket kiszabadította és azokkal a papot végleges helyzetében jól odakötötte, majd az utolsó nyeregzsúpból még egy pár kötelet sodort és azokkal is odakötözte a papot a helyére. Megigazította a péntölt és három sorban elhelyezett hajlított magyarófapálcákkal körültüzdelte. Végül geréblével felülről lefelé végigtisztította az egész tetőt.

A lekaszált füvet a pátróiak a pajtafiókban tartották. Ritkán volt sok a fű, rendesen már télen elfogyott. Őszi szántást csak kora ősszel végeztek, később nem igen. Október és november hónapokban alig volt mezei munka; a szüret volt ilyenkor a pátróiak legfőbb gondja. A szegényebbeknek élelmük sem volt, ezért eljártak a nagyobb uradalmakba (Bükkösd, Berzence stb.) csépelni. *Kézi cséppel hadartak;* a cséplők minden 10 mérő után kaptak egy mérőt. A szőlőben inkább az asszonyok kapáltak. Ősszel a lányok, asszonyok *Szentára* jártak a polgárokhoz krumplit kapálni. Napibérük félmérő krumpli volt. Abban az időben a gubacsnak nagy értéke volt; az erdőkön való szedése szigorú tilalom alá esett. A pátrói legények kedves foglalkozása volt a lopva való gubacsszedés; az ilyeneket *gubacspásztorok*nak hívták.

Seemayer Vilmos.

A Nyírség nemesházai.

Jelen tanulmány címében említett *nemesház* szó ma már elavultnak tekinthető. Ezt a szót a rendi tagoltság korában[1] a Nagy-Alföld Nyír nevű homokmagaslatán[2] még általánosan ismerték. Nemesház volt itt a neve valamely nemes család saját ingatlanán álló és saját használatában lévő lakóházának.[3]

Egykorú okiratokban, — az előbb említett nemesház szón kívül, — mint a birtokos nemes családok által lakásra használt épületek nevei, — a *ház*,[4] a *lakóház*,[5] az *udvarház*[6] és a *residentialis ház*[7] szavak is gyakran előfordulnak. Első kettőt az *udvarhelyeken* (curia)[8] és az egykori *jobbágyhelyeken* (colonialis sessio)[9] épült nemesházak megjelölésére egyaránt használták. Az utolsó két helyen említett két épületnevet, vagyis az udvarház- és residentialis házneveket, azonban csak az udvarhelyeken állt nemesházakra alkalmazták. Már itt meg kell jegyeznem azt, hogy a Nyíren, a rendi-világban, a nemesházak zárthelyiségeit is gyakran és szívesen nevezgették *ház*nak. Miért volt ez a nevük? Erre a kérdésre később adhatok választ.

[1] Ez a korszak Nagy Ernő „Közjog"-a szerint is az 1848. év előtti idő. (5. kiadás, 121. oldal.)

[2] A Nyír szó az irodalomban használatos Nyírség tájnév helyett íratott. Indok volt rá az első közönségesebb volta.

[3] A *nemesház* elnevezés egy régi okiratban, a Petri-család 1599. évi osztálylevelében: „... az mi... ezeken kívül ott Ramocsaházán eőstől maradt eörökőnk Jószágunk vagyon kit régi mód szerént már Ramocsaházának hijtak éppenséggel telyes életéigh az édes Anyánk kezénél hagyuk birja Nemes Házával..." (Magyar Nemzeti Múzeum: Nyárády-család levéltára: 115, illetve 363. szám.) — Meghatározásom szerint még nemesház volt tehát a birtokos nemes atya által saját ingatlanára, de fia számára építtetett lakóház. Nem lett nemesházzá a birtokos nemes által saját ingatlanára, de idegen használatára épített lakóépület. Például az általa curialis zsellértelken zsellér számára készített lakóház. Nemkülönben nem vált nemesházzá a birtoktalan nemesnek birtokos nemes ingatlanán saját használatára épített saját lakóépülete. Például az általa más jobbágyhelyén felállított lakóház.

[4] *Ház:* „...Ban Ferencz ur... hazaban... Apagion..." (M. N. Múzeum: Nyárády-cs. lt.: 578. sz. oi.) Ez a ház egy másik okiratban — mint már az unoka birtoka — udvarháznak mondatik: „...Én Nyárády Sigmond... Fiam... *Apagyi Udvarháza* hellyet Ramocsaházi Udvarházam s Balogh Márton háza között lévő két Teleket kin most Barom Udvarom vagyon (mellyen is tartozom néki házat csináltatni) adom... Fiamnak..." (M. N. Múzeum: Nyárády-cs. lt.: 278. sz.) — Ez az idézet arra nézve is bizonyság, hogy birtokos nemes család számára az udvarhelyen kívül is építődött lakóépület és hogy ezt az épületet háznak mondták. L. még a 9. sz. jegyzetet.

[5] *Lakóház:* Egy 1777-ben kelt okirat szerint: „...Énnekem Nyárády Györgynek jutott az Atyai Ramocsaházán... található Lakóhely és egy Curia, melly a Lakóháznak Délről való végiben levő Puszta Telektől fogva extendaltatik..." (M. N. Múzeum: Nyárády-cs. lt.: 410. sz. oi.)

[6] L. és v. ö. 4. sz. jegyz.

[7] *Residentialis ház:* Egy, mostanában a M. N. Múzeum sokszor említett levéltárába helyezett 1762. évi iratból: „...Ramocsaházán... Van egy örökös curia, mellyen most Erdődy Gábor Uram lakik, melly curián a minemű épületek találtatnak úgymint a' Residentialis Ház, egy száraz malom és egyéb épületek..."

[8] Előbbi jegyzetben található adatot l. és v. ö. a következővel: Zlinszky—Reiner: „Magyar Magánjog". 1899 : 137. o.: „...Hajnik ...kiemeli, hogy a nemesi birtokhoz — melynek *központja* az *udvarhely* — *curia* — tartozott rét..."

[9] Ezeken a helyeken épített lakóházak ugyancsak nemesházaknak tekintettek, ha a meghatározásban írt módon készíttettek. Ramocsaházán példának okáért a rendi-világ végén körülbelül 10 különböző nevű birtokos nemesi család élt. Ezeknek körülbelül 20 önálló háztartásban élt tagjuk volt. Ahány háztartás, annyi nemesi lakóház! Az 1857. évben tartott telekazonosítás alkalmával mégis csak három kúriát találtak Ramocsaházán!

A Nyíren még álló nemesházakat, megépítésük alapján, két nagy osztályba lehet sorozni. Az elsőbe a *földszinte*sek, másodikba pedig az *emelete*sek számíthatók. Az első osztály megjelölésére egyetlen egykoron kétségtelenül használt szót nem találtam. A második helyen említett emeletes nemesházosztályt hajdan *kastély*nak mondták.[10] Tanulmány tárgyává az elsőt: a földszinteset tettem.

A nyíri földszintes nemesházakat, építésmódjuk alapján, ugyancsak két csoportba lehet osztani. Első csoportjukba azok számíthatók, amelyek rövidek, keskenyek, alacsonyak, valamint *egy-*, vagy *kétsorház*asok,[11] — esetleg *tornác*osak[12] — továbbá *szabadkéményes*ek[13] és nyeregfedelüek.[14] Ezek az épületek, régiesen: *kicsiny nemesház*aknak, vagy röviden: *kicsinyház*aknak mondhatók.[15] Második csoportjukba azok a nemesházak sorozhatók, amelyek hosszúak, — esetleg *görbé*k,[16] — továbbá szélesek, magasak, — valamint két-, vagy *többsorházas*ok,[17] — esetleg tornácosak, — nemkülönben *fogottkéményes*ek[18] és nyereg-, vagy mansardfedelűek. Ezen lakóházcsoportot a szépirodalomból tanuló nyíriek újabban *kúria* néven kezdik emlegetni. Ezt az elnevezést nem tartom szerencsésnek. A latin származású kúria- (curia-) szóval ugyanis, — eredetileg, — a nemesházak ősi építtetési helyeit, az udvarhelyeket illették. Erről a szóról, illetve névről nem mondom azt, hogy nem volna átruházható az udvarhelyeken álló nemesházakra, — hanem azt már állítom róla, hogy átruházása nyomán félreértés, zavar támadhatna. Hiszen ezen az alapon az udvarhelyeken kuporgó kicsinyházakat és az ugyanazon helyeken büszkélkedő kastélyokat is kúriáknak kellene mondanunk. Viszont nem volna szabad a kúria-névvel illetnünk azokat a kiválóbb földszintes nemesházakat, amelyek egykori jobbágyhelyeken épültek. Szóbanforgó lakóházcsoportot tehát más névvel kell nevezni! Ajánlatos volna, hogy az ezen csoporthoz számított nemesházak, a kicsinyházakkal szemben nyilvánvaló kiválóságuk alapján, régiesen: *derék nemesház*aknak, vagy, kurtán: *derékházak*nak mondassanak.[19]

A derékházak szépirodalom-vallotta s terjesztette tornácos, oszlopos és salugáteres ismertetőjegyei közül az elsőt, vagyis a tornácosat, a földszintes nemesházak *mindkét* csoportjában *esetleges*nek mondtam. Az utolsó két jegyről pedig egyáltalán *nem* is szóltam. A földszintes nemesházak mindkét

[10] Ezen elnevezést említett levéltárban számos helyen fel lehet találni. Szóbeszédben is gyakran hallható.

[11] A *ház*, mint már említettem, neve lehetett valamely zárthelyiségnek. Az egysorházas nemesház tehát itt egy sor zárthelyiséggel bíró nemesi lakóépület. A kétsorházas sem más, mint két sor zárthelyiséggel bíró nemesi lakóház.

[12] *Tornác* szóval elsősorban a lakóház nyílthelyiségét jelölték. Itt ebben az értelemben esett szó róla. A fedél hajazatának azon részét is tornácnak mondták egykor, mely az alsó lécsornál alább nyúlt.

[13] A *szabadkéményről* a szövegben bővebben esik szó.

[14] A *nyeregfedél* mesterszó nem a Nyíren termett. Itt — az építészeken kívül — csak azok ismerik, akik a lexikont forgatják.

[15] E mesterszót egy XVIII. században élt s vallott birtokos nemes *kicsiny házam* szavai alapján írtam le. (Szabolcs vármegye levéltára: Liber Inquisitionum. Liber Sub Nr. X. Rom.)

[16] *Görbé*nek mondták hajdan a nyomtatott nagy l- (L) alakú épületet. Széltében ismerik a Nyíren a következő közmondást: *Előbb lesz görbe hát, mint görbeház.*

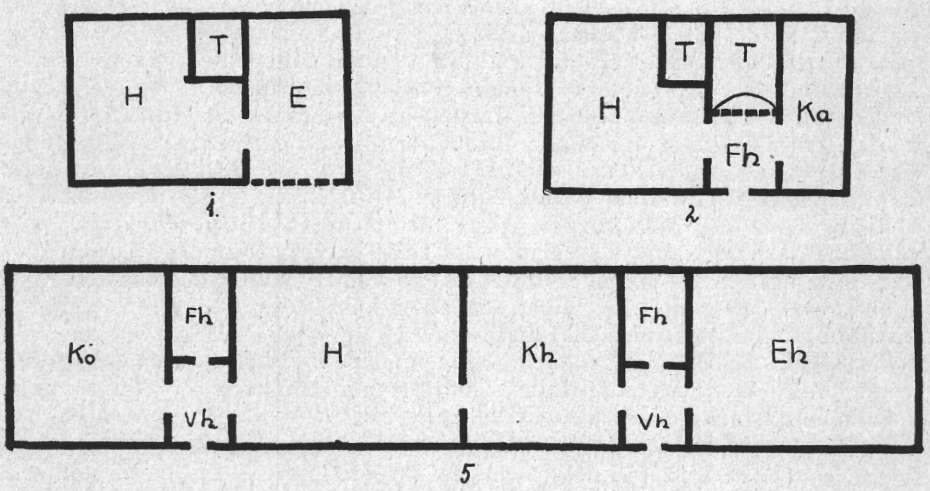
[17] Mint fentebb: Több sor zárthelyiséggel bíró nemesház.

[18] A *fogottkéményről* a szövegben bővebben esik szó.

[19] A *derékház* mesterszót egy 1693. évben kelt irat következő része alapján írtam le: „... Apagy nevű Helységben ... nemes Curia három felé mérettetett, kinek középső harmad része Nyárády Miklós Uramnak az derékházzal ... jutott ...“ (M. Nemzeti Múzeum: Nyárády-cs. lt.: 385. sz. i.)

csoportjában fölös számmal vannak ugyanis olyanok, melyek mondott külsővel nem bírnak. Sőt, mi több: a rendi-világ végéről származott, *paraszthá*zaknak nevezett, lakóházak között is található elegendő tornácos, oszlopos és salugáteres!

A földszintes nemesházak előbb említett csoportosítása nem mondható önkényesnek. Szóbanforgó nemesházakat, említett módon, már maga az élet csoportosította. Első helyen említett kicsinyházak ugyanis már teljesen a mintájukra épített *„parasztházak"* közé keveredtek. Az utolsó helyen említett derékházak pedig elárvultakká váltan állnak. Senki sem utánozta, vagy utánozza. Régi tulajdonosaiknak a középbirtokosok közé jutott utódai is elfordultak tőlük. Lerombolt derékházaik helyébe *modern* úrilakokat építtetnek. Ha pedig még álló derékházaik nagyobb javításra



1. ábra. 1., 2. keleti magyar ház alaprajza Bátky után. 5. Hosszú hiányos kétsorházas derék nemesház. (Az ábrák betűjelzéseinek magyarázatát l. a szöveg végén.)

szorulnának, úgy toldatják, foldatják, hogy sajátosságaikról csak töredékek maradnak meg. Ez a folyamat, sajnos, napjainkban már a kicsinyházaknál is megindult. Úgy látszik, mintha a derékházak és a kicsinyházak egyaránt pusztulásra volnának kárhoztatva.

A földszintes nemesházak vizsgálatánál a tűzhely tanulmányozása igen fontos. A tűz lelkük a földszintes nemesházaknak, amely a mondott, — ősi mivoltukból még ki nem forgatott, — épületekben a *tűzhelyen*, *katlan*ban, *kandallóban*, *kemencében*, vagy *kályhában* égett. E tüzelőhelyektől a tűz legalkalmatlanabb terméke: a füst, szabadon, vagy irányítva távozott el. Utóbbi célra a tüzelőhely *híjja*, *szája*, vagy *kürtője* szolgált.

A füst már az ismert legrégibb földszintes nemesházból is *fejlett kéménynek* számítódó építményben gomolygott ki. Az érintetlenül álló nemesház kéményeknek két formájuk van. Ezek egyikét *szabad*nak, másikát pedig *fogott*nak nevezték. A szabadkémény szó két kéményféleség közös neve volt. Ezek egyike *pendelyes* és *süveges*, — másika pedig *lábas*, *boltos* és *sípos* volt. Elsőt minden valószínűség szerint a kandalló felső építményéből, — utolsót pedig az első helyen említett kéményféleségből fejlesztették ki. Ezeket azért nevezték a közös: szabad-néven, mert tágas aljuk egyik oldalán nyilt, — régiesen szólva: szabad — volt. A fogottkémény szóval már csak egy kéményféleséget jelöltek. Ennek — akár a szabadkémény második helyen említett formájának, — *lába*, *boltja* és *sípja* volt. A fogott-

kémény a szabadkémény második formájából fejlődött ki. Attól csupán abban különbözött, hogy alja teljesen zárt, — régiesen mondva: fogott, — volt. Ezen kéményféleségek egyikének, vagy másikának már minden földszintes nemesháznál okvetlenül meg kell lennie. Ezek nélkül, véleményem szerint, már nincs kicsinyház, vagy derékház! Ha az újonnan épült lakóházaknál ezek egyikén, vagy másikán kívül minden más jellemző megtalálhatnék, — avagy, ha a régi nemesházakból ezek egyike, vagy másika kiüttetnék, — azok már csak rossz másolatok, — avagy torzok lehetnének.

Amint a derékházkémények a kicsinyházkéményekből, — úgy a derékházak is a kicsinyházakból, — szabatosabban: ezek *egysorházas*aiból, vagy *tornácos egysorházas*aiból — fejlődtek ki. (Természetes, hogy ennek a fejlődésnek ma már csak a valószínű útjáról lehet beszélni!) A kicsinyházaknak, maguknak pedig egy vitás eredetű, egyetlen zárthelyiségből álló magyar *ősház* volt az előzőjük. Ősházat mondtam. Ki is tudná megnyugtatóan nemesháznak, vagy paraszthéznak mondani az említett, legkezdetlegesebb hajlékot?

A kicsinyházak ebből az ősházból nőttek ki! Bizonysága ennek az, hogy a nemesek zárthelyiségeiket, — jelző nélkül, vagy jelzővel ellátottan, — *ház*aknak nevezték.

Az ősházból fejlesztett magasabbrendű földszintes lakóházak típusairól már bátran kimondhatom, hogy nem paraszt-, hanem *nemesháztípusok*. Igazat fognak adni nekem ebben azok, akik a rendi-világ folyását behatóan tanulmányozzák. Az élen haladó nemesnek, — az igazi úrnak, — mondott időben ugyanis nem volt természetében az, hogy a parasztot, — az örökszolgát, — utánozza. A parasztság józanul gondolkozó tagjainak pedig sajnálatosan nehéz helyzetükben nem juthatott eszükbe az, hogy csekély vagyonukat és kevés szabadidejüket arra áldozzák, hogy földesuraik házhelyeire, földesuraiknál különb lakóházakat építsenek maguknak. A kisebb ítélőképességű parasztoknak is versenyző-kedvüket szeghette az, hogy sorsosztályosaik közül igen soknak arra kellett szánnia magát, hogy szökve, örökre távozzék el verejtékkel épített hajlékából.

Nem nyúlok a legrégibb idők iratai után és nem keresem a parasztságra nézve legkedvezőtlenebb idők adatait. Sőt, kedvezőt: egy kuruckor-utánit és egy felszabadítás-utánit ragadok ki! Szóbanforgó osztály sora az első helyen mondott időben ritkává lett. Tagjai tehát, — hogy úgy mondjam — kapósabbakká váltak. Így jobb sors is lett osztályrészük. Közülük — szóbanlevő időben —, a szabolcsi községekben — így a nyíriekben is —, bőségesen találtattak mégis „... olyanok, ... kik nyomorúságos kunyhókban, vagy vermekben él(t)ek..."[20] A Nyírhez tartozó Ramocsaházán pedig ily kunyhóról még a jobbágyság (parasztság) felszabadítása után nem nagy idővel később következő évben is szó esett.[21]

Az ősház önálló továbbfejlesztéséhez a kedve és módja tehát csak a nemességnek, — nem pedig a parasztságnak volt meg. Ezenkívül az idegenek építősajátosságainak észlelésére, átvételére és továbbképzésére az alkalom is a szabadmozgású nemességnek és nem a röghözkötött parasztságnak adódott meg.

A parasztság a kevésbbé tehetős nemesség utánzásához bebizonyíthatóan csak a felszabadítását kevéssel megelőző, kedvezőbb években fogott hozzá.

Természetes az, hogy a legegyszerűbb nemesháztípusok ma már fel nem találhatók. Dr. Bátky Zsigmond szerint a paraszthézak alaptípusai

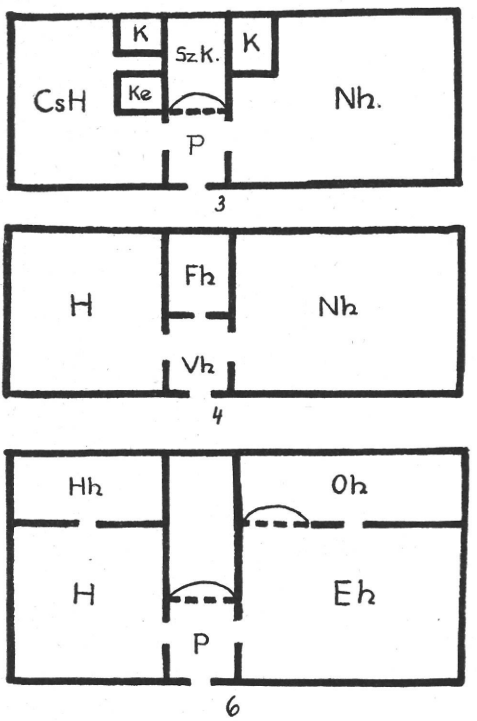
[20] A pragmatica-sanctio idejével foglalkozó statisztikai közlemények szabolcsi részéből.

[21] A ramocsaházi *telekazonosítás*nak a M. Nemzeti Múzeum: Nyárády-cs. levéltárában fekvő okirata alapján.

közül is némelyek „... ma már ritkák, sőt el is tűntek..." Ami nem hiba itt, az nem lehet hiba amott sem!

A nemesházépítés lassan haladt a fejlődés útján. Ez út leírásánál itt-ott nem tekinthetek el egyik neves ethnográfusunknak a paraszthá-zépítés kezdeteire vonatkozó megállapításától.

Az ősháztól a ma még álló földszintes nemesházak legkisebbjéig: a háromházasig, tartó fejlődés vizsgálatánál kalauzomnak dr. Bátky Zsigmondot választom, aki „Magyar tűzhelyek és háztípusok" című tanulmányában a legegyszerűbb nyíri lakóházakat — lévén a Nyír Szabolcsban és Szatmárban, — a keleti-magyar háztípushoz számítja. Ennek a háztípusnak az egyházasból többházassá való fejlődését következőképen írja le: Az egyetlen ház, vagyis *lakóhelyiség* mellé egy *ereszt* építettek. „A ház sarkában nyilt tüzelő, vagyis tűzhely... (volt). A lángfogó öblében meggyülemlett füstöt a kürtő a padlástalan ereszbe vezet(te)... Ezért nevez(ték) füstháznak, a másik helyiséget pedig csak egyszerűen háznak. Korábban, persze a ház volt a füstház, füstösház, amikor tudnillik kürtője még nem volt a tűzhelynek... (A) tüzelőhely szerkezete szerint e házak nyilt... tüzelősek, más szóval kandallós... házak..."[22] (1. ábra 1.)



2. ábra. 3. Egysorházas kicsiny nemesház, 4. Rövid hiányos kétsorházas derék nemesház, 6. Hiányos kétsorházas kicsinyház.

Ez volt, — legnagyobb valószínűség szerint, — a nyíri kezdetleges nemesházforma! Eltérést csak a második helyiség nevében találok. Amíg ugyanis a nemesházakban a második zárthelyiség két részre nem osztódott, addig — forrásaim szerint — e helyiséget csak pitvarnak nevezték.

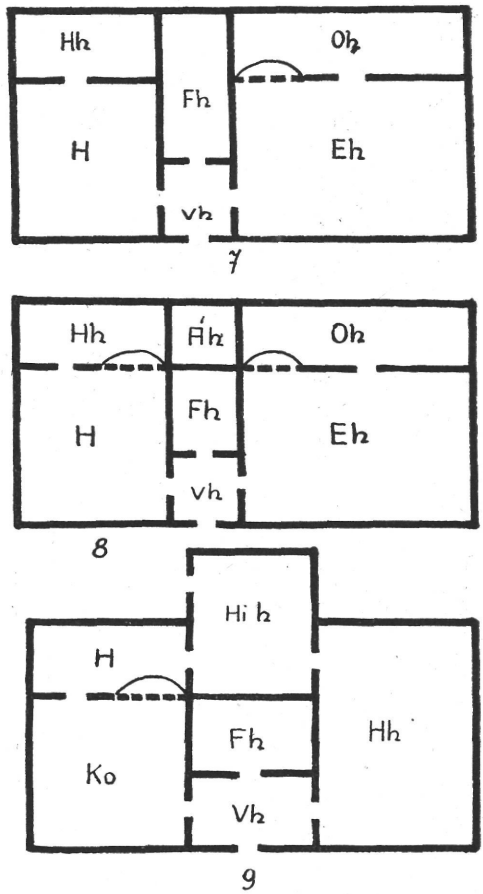
Ezek után, szerintem, már a kicsinyház *arca*, vagyis ajtós-ablakos része előtt elnyúló *tornác* készítésének kellett jönnie. Ez az ereszt-helyettesítő nyilthelyiség a szuszéknek és a darálónak állandó állóhelye, valamint a kényesebb természetű termények (pl. veretlen paszuly) ideiglenes lakóhelye, végül — némely helyen — a férfiak nyári fekvőhelye is volt.

Bátky szerint a harmadik zárthelyiség a füstházhoz csatlakozott kamara volt. Megemlítette *Bátky* azt is, hogy „... ez a harmadik helyiség a székelyek között rendesen lakóház ..." (1. ábra 2.)

A kicsinyház harmadik zárthelyisége, szerintem, a székelyekéhez hasonlóan, lakóház gyanánt építődött meg. A *kamorát* (kamarát) csak egy később jelentkező szükségletérzet hozta létre. Gabonát régen keveset termeltek. Ebből magnak csupán a vetésre és a téli élelemre-szántat helyezték el a föld felett. Erre a célra az eresz-, vagy tornácalatti szuszék is elegendő hellyel szolgált. Egyéb szükségre termelt gabona, csépeletlenül, szépen el-

[22] Ethnographia—Értesítő, 1930 : 136.

maradt a szalmájában. Elcsépelt állapotban a föld alatt: a veremben, volt annak jó helye. Háborús esztendőkben az utóbbi eltevési módtól el sem lehetett tekinteni. Más termények, vagy tárgyak letevőhelyéül pedig a ház, eresz, pitvar és padlás szolgálhatott. A harmadik helyiséget a *bokrosan* lakók a fiatal házasok, — a tehetősebbek pedig a messze földről, napokig tartó vendégségbe érkező atyafiak számára építették. Ez a helyiség a pitvar végébe épült. A legkorábbinál is nagyobbra készítették. Ezért már *nagyház*nak nevezték. (Ezen ház fűtéséről még kandallóval gondoskodhattak.) A nagyházzal szemben, a család állandó tartózkodási helyéül szolgáló zárthelyiséget: a házat, már *cselédház*nak is mondták. A házi cselédek: a szolgálók, már nyáron, hálásra a pitvarba költöztek. (A cselédházba — a kandalló és az ajtó közé — valószínűleg a fejlettség ezen fokán került a sütőkemence.) (2. ábra 3.)

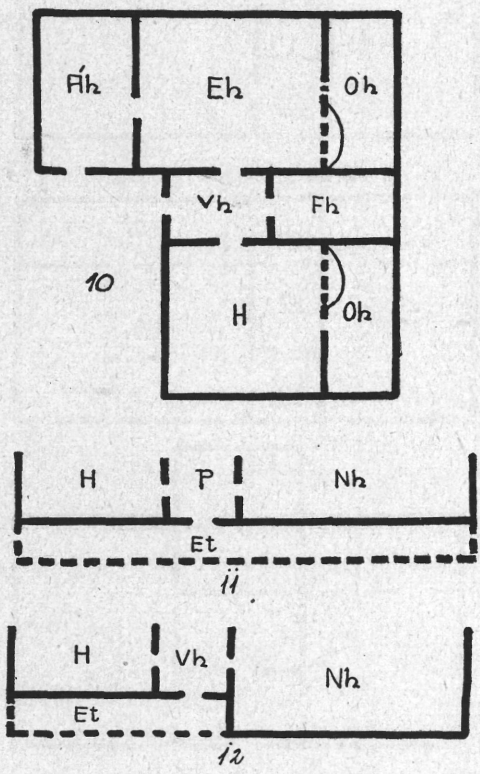


3. ábra. 7. Teljes kétsoros derék nemesház. 8. Hiányos háromsorházas derékház. 9. Kiugrós hiányos háromsorházas derékház.

A kicsinyházak további kétsoros formáinak, szerintem, a derékházak kétsorosokká való fejlesztése után kellett létrejönniök. Így azokról csak ezekkel kapcsolatban emlékezem meg.

A derékházak közül először bizonyosan a kétsoros épült fel. Az első kétsoros derékház terve egy tisztaságra törekvő asszony fejében foganthatott meg. Az előkelőbb nemesek kicsinyházaiban gazdasszonykodó nemes asszonyok a pitvar egyedüli bejáróul való használata mellett a házbalépők elől hasztalan igyekeztek eldugni a tüzelőhelyek fűtéséhez szükséges fát és gazt, nemkülönben ezek égési termékeit: a pernyét, kormot és füstöt. Ezen a kellemetlenségen gyökeresen, csak a pitvar már említett kettéosztása révén lehetett segíteni. A fallal kettérekesztett helyek világító-lyuk nélkül maradt elsőjét — melyet átjáró gyanánt használtak — *vakház*nak nevezték. (Ezt újabban már ablakkal is ellátták. Így pitvarnak mondták.) A hátrább eső helyiségnek új neveket adtak. Azok, akik füstvezetésre is szolgáló háznak tekintették, *füstház*nak mondták. Azok pedig, akik alsó részén elzárt kéményt láttak benne, fogottkéménynek nevezték. A fejlődés további során építődött derékházak egyikénél-másikánál azonban már — alja öblösségének megtartása mellett — annyira sorvasztották, hogy háznak már a legjobb akarattal sem lehetett mondani. A most leírt módon épített kétsorházas derékházaknak, természetesen, még csupán az egyik soruk volt teljes. Második soruk hiányos volt. (2. ábra 4.)

Az igények növekedése a házak számának további növeléséhez vezetett. A sokféleképen használt cselédházat két más házzal helyettesítették. Ezek közül azt, amelyet a család étkezésre és hálásra használt, egyszerűen csak *háznak* mondták. A főzőhelyiséget *konyhának* nevezték. Ez sok helyen a gyermekek és a szolgálók hálóhelyiségévé is lett. A nagyházat ugyancsak két más házféleséggel váltották fel. Ezek közül az egyiket csak fekvése szerint emlegették. Így *elsőháznak*, vagy pedig *hátulsóháznak* nevezték. Most említett házféleség a vendégek fogadó-helyisége volt. A másik féleséget nagy*háznak*, vagy *oldalháznak* mondták. Ez a fiatalok, esetleg a vendégek hálóhelyiségéül szolgált. A földszíntes nemesházak házai számának említett növelését két módon érték el. E módok egyike a hosszabbítás, — másika pedig a szélesítés volt. A hosszabbítás által előállított nemesház alapja oly benyomást tesz a szemlélőre, mintha — hiányos — kétsorházas nemesházat vizsgálna. (1. ábra 5.) Ezen formát csak derékházaknál láttam. Az ilyen kétkéményes derék nemesház konyhájába kemencét *és* kandallót, — egyéb helyiségbe pedig kemencét, *vagy* kandallót, *esetleg* más helyiségből (a füstházból) fűthető kályhát állítottak. A szélesítés útján előállított nemesház alapja azt a hitet kelti a vizsgálóban, mintha az újabb négy ház közül kettő a cselédház, kettő pedig a nagyház hosszirányában való kettévágásával, illetve elrekesztésével alkottatott volna. Az így készített kicsinyházaknál az egyik házsor még hiányos maradt. (2. ábra 6.) Az utóbb említett módon épített derékháznak azonban már mindkét sora teljessé vált. (3. ábra 7.) Az ily egykéményes kicsinyházak és derékházak páros, azaz egymás mellett fekvő házainak fűtéséről a közfaluk boltja alá készített kemencével gondoskodtak.



4. ábra. 10. Görbeház, 11., 12. Egyenes tornácok.

A tehetősebb nemesek egyikének fejében mihamar megfoganhatott a derékház egy oldalán fekvő háza és oldalháza közé ékelődő *átjáróház* építésének terve. Ezt csak a derékház szélesítésével lehetett megvalósítani. Az újabb házat a füstház mögé helyezték. Oly nagyra alapozták, mint amilyen nagy a vakház volt. (3. ábra 8.) Ilymódon egy újabb hiányos sorház — a harmadik — állott elő. Ebbe a helyiségbe, kicsiny volta miatt, semmiféle tüzelőhelyet nem állítottak be. Ezért nyári hűsölő is volt. Esetleg *élésház* gyanánt is szolgált.

A fejlődés útján csak ezen ház bejárattal való ellátása lehetett a legközelebbi lépés. Hogyan nevezhették ezt a házféleséget? Nem sikerült megállapítanom.

Most említett ház készítését szükségképen követnie kell a kamara építésének. Erről — célszerűségből — alább fogok írni.

Ezt már csak a hármas-használatú hidegház építése követhette. Most említett házat bejárásra, átjárásra és hűsölésre használták. *Kiugró* készítésével nyerték. (3. ábra 9.) A kiugrókészítéshez a sok-sok nyíri református templom *cinterme*, — ez a templomderékhoz toldott, keskeny, külsőajtós kiugró adhatta az eszmét. A derék nemesház kiugrója nem volt — de nem is lehetett — léleknélküli utánzat. Átjárása miatt, közfala fekvésének másnak kellett lennie: beljebb kellet esnie. És — mert tartózkodási helyül is szolgált — ablakokkal is kellett bírnia. E házba tüzelőhelyet nem állítottak. Továbbá a vakház, füstház és konyha példájára — ellentétben más házakkal —, még a legkésőbbi időben is padló nélkül készítették. Így télen dermesztően hideg, — nyáron pedig kellemes hűs volt.

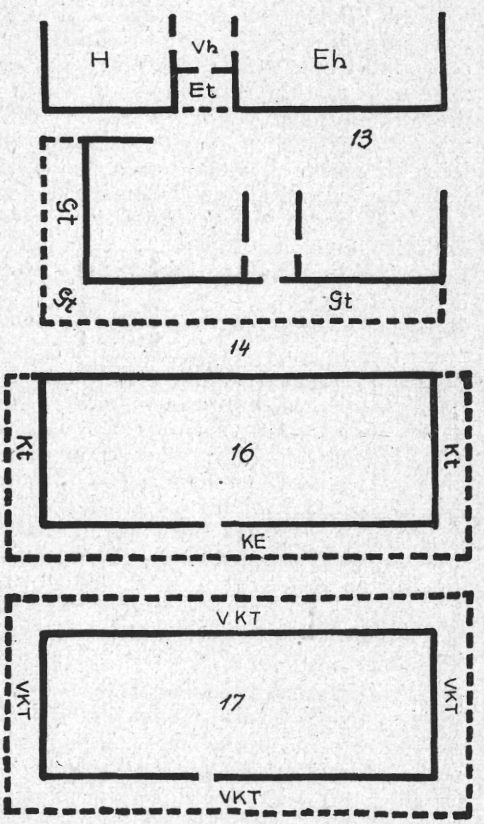
Az említett két különbejárat mellett az elsőház vakház-felőli ajtaja feleslegessé vált. Így sokszor el sem készítették. Ilymódon az elsőház-név hátulsóházra változott.

Amennyiben a hidegház a házak számát feleslegesen növelte volna, az első- és oldalház helyett csupán egyet építettek. Ezt, fekvése miatt, ugyancsak hátulsóháznak mondták.

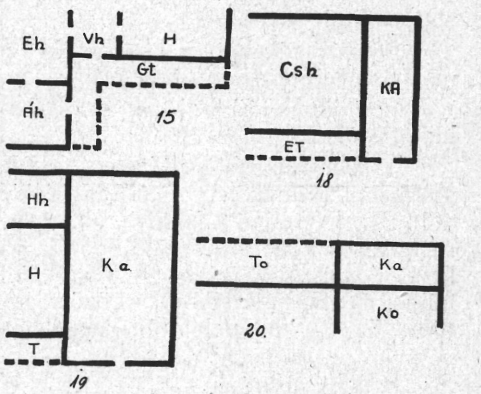
Bejáró és hűsülőházat a derékház meggörbítésével is állíthattak elő. A *görbe*, azaz nyomtatott L-alakú derékház ily kettőshasználatú háza az elsőház mellé esett (4. ábra 10.).

Amennyiben az eddig leírt nemesházak egyike, vagy másika valamelyik nemes igényét ki nem elégíthette volna, kastélyt építtetett magának.

A XVIII. század közepén a nemesházak némely zárthelyiségére már a szoba szót is alkal-



5. ábra. 13. Egyenes tornác, 14. Görbe tornác, 16. Körültornác, 17. Valódi körültornác.



6. ábra. 15. Görbe-tornác, 18., 19., 20. Kamarák elhelyezkedése a nemesházban.

mazták. *Bátky* szerint legelsőbb egy olyan helységet neveztek szobának, amelyikbe egy tisztán fűtésre rendelt kemencét, bizonyos szabadonálló stubából betelepítettek. Ez a stuba fürdőházikó volt.[23] Valószínűnek tartom azt, hogy mondott átalakulás nem a Nyírben, hanem idegenben ment végbe. A szoba hírét és nevét valamelyik vendégeskedő nemes hozhatta a Nyírbe. Annyi bizonyos, hogy gyermekkoromban az idősebb emberek a ház és a szoba szavakat a nemesházak némely zárthelyiségére váltogatva használták. És pedig a tulajdonos, hozzátartozói, nemkülönben vendégei által tartózkodásra használt házakat nevezgették említett neveken. A ház-szót a közönséges, — a szoba-szót pedig a választékos beszédben használták.

A földszintes nemesházakhoz épített legrégibb formájú tornácokat, irányuk szerint, *egyenesek*nek nevezték. (4. ábra 11.) E tornácokat hovatovább már kényelemkeresés és díszítés szándékával helyezgették a mondott nemesházak elé. Így már ezek nagyházai — illetve elsőházai —, vagy cselédházai — illetve konyhái — előtt megszakították. (4. ábra 12.) Esetleg a kettő közé, a pitvar, illetve a vakház elé szorították. (5. ábra 13.) Sokszor az egyenes kicsinyház, vagy derékház előtt meggörbítették, azaz ezen épületek egyik — mégpedig a főbbnek tartott — végei mellé fordították. Az így nyert L-alakú tornácokat *görbetornác*oknak nevezték. (5. ábra 14.) A görbe derékházak elé került L-alakúakat is csak az előbb mondott néven emlegették. (6. ábra 15.) A tornácokat később az egyenes derékházak kisebbretartott végeinek is mellékerítették. Az ilymódon előállított szögletes zárójel ([) alakú tornácot már *körültornác*nak mondták (5. ábra 16.). A *valóságos* — vagyis a derékház egész külseje előtt végig futtatott — körültornácról csak egyetlen adatom van. (5. ábra 17.)

A földszintes nemesházak szimmetriáját leginkább a kamarákkal rontották meg. Ezek a fenti épületek kisebbretartott végeibe épültek. A keskeny kicsinyházaknál és derékházaknál a kamarát azok egész szélességén átnyujtották. Így a cselédházat — sőt a tornácot is — beszegték vele. (6. ábra 18.) A szélesebb kicsinyházak és derékházak végébe épített nagyobb kamarák nemcsak a házakat, de még a tornácokat is átérték. (6. ábra 19.) A derékházak kisebb kamaráit azonban már csak a tornácok hosszából szakították ki. Így a konyhák mellett nyúltak el. (6. ábra 20.) Sok esetben a kamarát külön épületbe helyezték.

A földszintes nemesházak *pincéit* rendszerint a kamarák alá építették. Ajtófeleiket néha utóbbiak földjébe ágyazták. A pinceépítésnek azonban nincs nagy multja a Nyíren! Hiszen a szőlőtermelésnek magának sincs itt nagy ideje!

*Árnyékszék*eket csak a derékházaknál lehet találni. Ezek helyeit a tornácok végeiből szakították el.

*Istálló*knak földszintes nemesházakhoz való építéséről egyízben sem hallottam.

A nemesházak építéséhez kezdetben kizárólag a kevés költséggel és munkával rendelkezésre állítható, kevésbbé megfelelő nyíri anyagokat használták. „Tartatlan" falanyaguk, nehéz fedélszékanyaguk stb. miatt hamarosan el is kellett pusztulniok! De vajjon, könnyen, gondolhattak-e az építkező nemesek arra, hogy vasnélküli fakószekereiken, az istentelen hadinépek és talpasok (rablók) között, homokfúvásokon és kátyúkon át, — nagy tömegben, — megfelelőbb idegen anyagokat, — például követ, fenyőfát, —

[23] U. o. 1930 : 83.

[24] Galgóczy János kéki községi jegyző szíves közlése szerint Őrben, a Komoróczy-cs. nemesházában volt egy ilyen tornác.

szállítassanak maguknak? Természetesen, törekedhettek volna arra, hogy meglevő anyagukat állandóbbakká tegyék, — például a tapasztóföldből téglát készítsenek, — házaik tetejére a zsúpnál és nádnál állandóbb fazsindelyt csináltassanak. Igaz! Ez munkásabb és költségesebb lett volna! De ez, sok esetben, puszta kifogás is lehetett. Igazi ok reá a megszokás volt!

A szállítás akadályainak kevesebedésével nőttön-nőtt a megfelelőbb idegen anyagok használata. Ugyanakkor kiterjedtebbé lett az alkalmasabb nyíri építőanyagok építésre való alkalmazása.

A Nyír építésre alkalmazható anyagainak használata minden időben a falaknál volt legfeltűnőbb.

A nemesházfalak előbb inkább *sövény*ből, *ágasos sár*ból, *göngyölsár*ból, vagy *vályog*ból álltak. Később *téglával*, vagy *mészkővel* is építődtek.

Valamennyi falféleség tapasztott, mázolt és meszelt volt.

Említett építési anyagok közül csak a kő és a mész került idegenből.

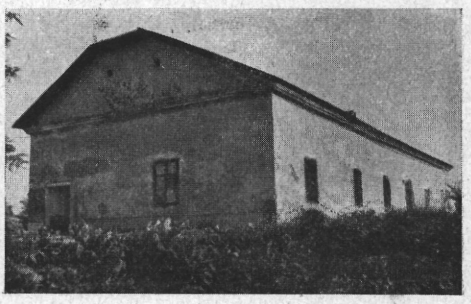
A régibb nyíri falféleségek készítési módját már sokszor és jól leírták. A későbbiek közismertek. Így csak röviden, — mintegy pótlólag, — beszélek róluk. Említett falféleségek régibbjei lehető legegyszerűbbek voltak. Ennek nem annyira az építkezők kisigényűsége, mint a falak felületre-kerülő anyagának: a tapasztóföldnek, tartós párkány, díszítmény stb. képzésére való alkalmatlansága volt a főoka. Az ily házfalakat — lehet mondani —, csupán az ajtók és az ablakok, — esetleg még a tornácok és *falábaik* — tagolták. A tornácok vízszintesen fekvő *koszorú-gerendái* alá helyezett falábak azonban már kitűnő terei voltak az *ezermester*ek vonó, rovó és csipkéző tudományának. Az újabb falféleségek egyikéről, a kőről is meg kell említenem azt, hogy a nyíri nemesek lakóházépítkezéseinél különösebb szerepük nem volt. A Nyír *kőház*ainak csak a föld színéhez közel eső részük volt mészhabarcsba-rakott kő. Más részük mészhabarcsos téglából, sőt sárba-fektetett vályogból épült. Az újabb falféleségek már díszesek voltak. A felületükre kerülő mészhabarcs a formák megtartására teljesen alkalmas volt. E falféleségek elé tornácok is gyakrabban kerültek. Ezeket többnyire *kőlábn*ak nevezett tégla-, sőt vályoglábakkal kerítették el. A kőlábak lehettek rejtettek. Az ilyen lábakkal bíró nemesházak oly benyomást tettek a szemlélőre, mintha nagyméretű, félköralakkal bíró ablakhelyes épületeket vizsgálna. Ez üres helyek alsó határát alkotó falrész felső lapját *könyöklő*nek nevezték. Amelyik nemesháznál a könyöklő hiányzott, azoknál már a lábak is valóságosak voltak. Ezeket a négyoldalú-hasábra emlékeztető lábakat gyakran megfosztották élüktől. Így nyolcoldalúakká tették. Néha a boltot is elhagyták. A koszorú-gerenda alá hasáb-, vagy oszlopalakú kőlábakat raktak.

Az ismert nemesházfedeleket ma, — derekuk keresztmetszete alapján, — nyeregnek, vagy pedig mansardnak nevezik. A kettő közül a Nyíren, a multban, csak az utóbbit ismerték. Előbbit, — ha utóbbival való szembeállítása elkerülhetetlenné vált volna, — minden valószínűség szerint a közönséges szóval jelöltek volna. Ha e fedél egymagában került szóba, iránya, vagy vége szerint említették. Tehát *egyenes*nek, esetleg *görbé*nek, vagy pedig *kabónás*nak, *svábos*nak, esetleg *eresztett-végű*nek mondták. A későbbi korból származott nemesházak között utóbbi volt túlsúlyban. Említett fedelek két főrészét ma *fedélszék*nek és *fedélhéj*nak nevezik. Az elnevezések újabb keletűek. Előbbiről hajdan körülírva beszéltek. Utóbbinak *hajazat* volt a neve. A fedélszékeket régi időkben a magyarság ezermesterei, utóbb pedig a molnárok készítették. Anyaguk a Nyír fáiból került ki. Ezek nehezek, vagy pedig tartatlanok voltak. Újabban az idegen fenyőfa jutott túlsúlyba. A fedélszékek szerkezetére utalnak a következő ősi nyíri fedélnevek: *egész-szarufás*, *csonka-szarufás*, *farozatos*. Építési módjukból mindössze annyit említek meg, hogy a léc nád alá való felütésénél elegendőnek tartották azt, ha az alsó lécsoron álló mesterek egy lécet a szaru-

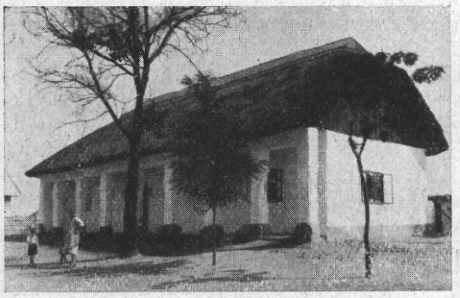
I. TÁBLA.



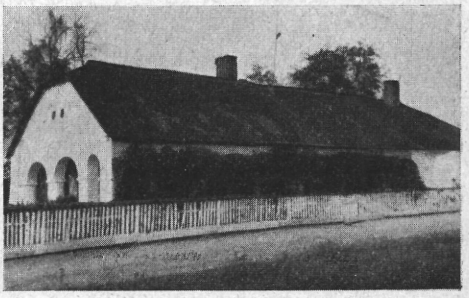
1. Szorított egyenes tornácú derékház könyöklővel. Niczky-féle. Ramocsaháza. Györffy I. felv.



2. A Niczky féle egyenes derék-ház háta. Ramocsaháza. Györffy I. felv.



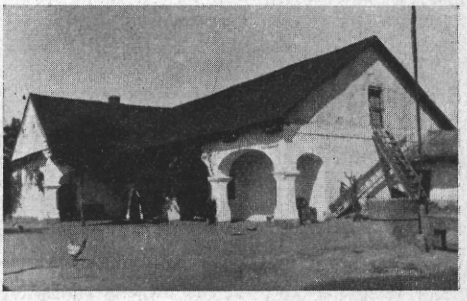
3. Zárt egyenes tornácú derékház. Megyery-féle. Vasmegyer. Györffy I. felv.



4. Toldással elcsúfított zárt görbetornácos derékház. Székely-féle. Nyírbogdány. Györffy I. felv.



5. Körültornácos derékház oszlopokkal. Megyery-féle. Kemecse. Györffy I. felv.



6. Görbe derékház, teljes görbe tornáccal, hasábos lábakkal. Zoltán-féle. Nyírbogdány. Györffy I. felv.

II. TÁBLA.



1. Derékház teljesen szorított tornáccal. Megyery-féle. Vasmegyer. Györffy I. felv.



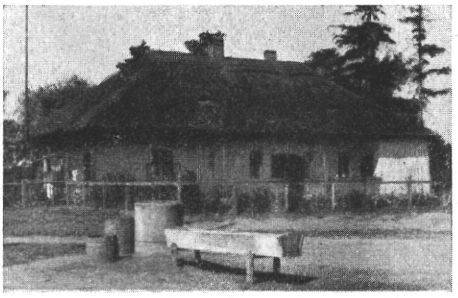
2. Teljes egyenestornácú derékház. Hasábos kőlábakkal. Krucsay-féle. Nyírtass. Györffy I. felv.



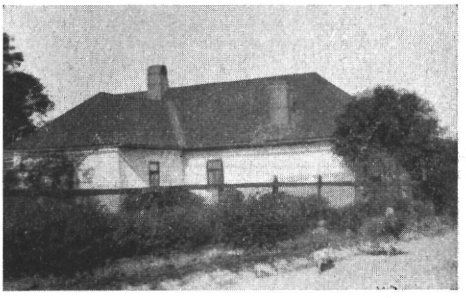
3. Szorított egyenestornácú derékház oszlopokkal. Papp Dániel-féle. Ramocsaháza. Györffy I. felv.



4. Teljes görbetornácú kicsinyház. Nagy Dániel-féle. Ramocsaháza. Györffy I. felv.



5. Szorított görbetornácú derékház falábakkal. Megyery-féle. Vasmegyer. Györffy I. felv.



6. Kiugrós derékház, Horthy-féle. Ramocsaháza. Györffy I. felv.

fának vetett térdükre fektettek s így szegezték le. A nemesházak nyeregfedeleinek hajazatai náddal, zsindellyel, — esetleg, vegyesen, a kettővel, — vagy kizárólagosan cseréppel készültek. A mansardfedél hajazatát zsindelyből csinálták. A nyíri nádnak a *nádkötő*, — az idegen zsindelynek és cserépnek pedig a molnár volt a mestere.

A nemesházak *födém*ei régebben a folyó-gerendákra keresztben lerakott *suharc*okból, — azaz fiatal, sugár fákból, — nemkülönben nádakból, — vagy pedig deszkákból készültek. Első kettő alul, felül betapasztódott. Utóbbinál már csak felülre raktak sarat. Ezek fekvése természetesen vízszintes irányú volt. Újabban a födémeket téglából, — boltosan, — díszítéssel — is készítették. Az eddigi rendet követve, megemlítem még azt, hogy a födém szó nem nyíri eredetű. Nem is használják itt általánosan. Inkább körülírva jelölik meg. A multban is így emlegették.

A nemesházak *ajtajai* régebben a Nyír tölgyéből készültek. Ezeket esetleg ki is faragták. Az újabb nemesházajtókat már csaknem kivétel nélkül fenyőből csinálják.

Az egyszerűbb nemes utódok szájából ma is hallhatók az *ablakkarika* és *ablakszem* kifejezések. Mindkettő a nemesházak önkeretű ablakának kicsiny, sokszögletű, csillogó üvegére utal. (Az egyszerű emberek a sokszögletűt ma is *kerek*nek mondják.) Az újabb időkben nagyobb elterjedésnek örvendő fakeretes ablakok egyszeresek, vagy kétszeresek voltak. Utóbbiak tok nélkül készültek. Közükbe *vasrács*okat állítottak.

A pitvarok falába a fűszerek számára ajtónélküli helyeket, úgynevezett *vaklyuk*akat csináltak. A konyhák falába, az említett célra, faajtós nagyobb lyukakat: *téká*kat készítettek. A ház ajtófelébe a pálinka eltevésére faajtós helyek szolgáltak, ezt körülírva ilyenformán jelölték meg: — *az ajtófélben*. Ugyancsak a házban, — egy közfalban, — az értékek őrzésére, vasajtós rejtekhelyeket csináltak, amelyet *vasládá*nak mondtak.

A még álló nemesházak, stíljüket tekintve, három csoportba oszthatók. Ezek közül az első *magyar*nak, — a második *román*nak, — a harmadik *empire*nak tekinthető. Az utóbb említetteken is megtalálható azonban a magyar bélyeg. A magyar-stílű házcsoporthoz a csupán ajtókkal és ablakokkal, esetleg faoszlopokkal is tagolt arcú, egyenes vonalú nemesházakat számítom. Ezen egyszerű formák magyarázata végett nem kell, sőt nem is szabad idegenbe menni. Az empire-stíl kőlábas egyenes-tornáca — például — nem tekinthető a magyar-stíl falábas egyenes-tornáca előzőjének. Egy falábakkal bíró nemesház gerendájáról az 1770. évszámot olvastam le. Hol volt ekkor a franciák császári empireja? A román-stíl bolthajtásos és az empire-stíl kőlábas külseje közismert.[25]

*

Az I. és II. táblán a különböző típusú nyírségi nemesházakat mutatom be.

Az alaprajzok (1.—6. ábr.) betűjelzéseinek magyarázata: H = ház, E = eresz, T = tűzhely, Fh = füstház, Ka = kamara, Csh = cselédház, P = pitvar, Nh = nagyház, Szk = szabadkémény alja, K = kandalló, Ke = kemence, Vh = vakház, Ko = konyha, Kh = kisház, Eh = elsőház, Hh = hátulsóház, Oh = oldalház, Áh = átjáróház, Hih = hidegház, Et = egyenes tornác, Gt = görbe tornác, Kt = körültornác, Vkt = valódi körültornác, To = tornác A félkörívek bolthajtásokat jelölnek.

Dr. Nyárády Mihály.

[25] A régi öregek által *rétköz*inek mondott Gégény, Kék és Vasmegyer nemesházait is átvizsgáltam. Ezért vád nem érhet. Említett községek a Nyír nyúlványainak tekinthető homokdombokra építődtek. A bennük építkező nemeseknek ugyanazon anyagok álltak rendelkezésükre, mint a tőlük délre eső nyíri községek nemeseinek.

A moldvai magyarok hajviselete és fejrevalói.

A férfiak hajviselete ma általában a városi után igazodik. A gyerekek leggyakrabban géppel nyírott rövid hajat viselnek, legények és házasemberek pedig oldalt elválasztott frizurát. A régimódi körhajat már csak öregeken látni. Ez néha a vállakat is eléri, másoknál meg csak tarkóig ér (1—6. ábrák). Nyíráskor a hajterület szélét (homlokon, halántékon, fülek mögött és tarkón) borotválják (2—4. ábrák). Ez a régi török (kún) eredetű tar-viselet emléke,[1] mely régen délkeleti Európa népeinél általános volt. Az ukránoknál Zelenin,[2] a moldvai és mármarosi románoknál Spătarul Milescu és Eustratie logofăt moldvai krónikások,[3] mindkét fejedelemség román népénél Sulzer,[4] a magyaroknál Györffy[5] említik, illetve idézik ezt a viseletet. A magyaroknál honfoglalás előtti török eredetű, s mint a pogányság egyik jele, a XII. századra el is tűnik, csak a később bevándorolt kúnoknál él hosszabb ideig, majd a török hódoltság korában jön ismét divatba egyes helyeken.

A moldvai krónikások történeti mondával magyarázzák a viselet eredetét. A monda szerint László magyar király (a Nagy Lajos-korabeli mondák hőse Szent László) segítséget kért a római (bizánci) császártól az országát dúló kúnok ellen. A császár börtönei telve voltak hitük miatt üldözött szakadárokkal. Ezeket küldte el Lászlónak segítségül, azzal a feltétellel, hogy az nem küldi őket vissza. Hogy felismerhetők legyenek, a foglyok haját a császár tüzes vassal körül leégettette. — A kunok leverése után a római segédcsapatot Mármarosban telepítette le a király. Ezek egy része később Moldvába ment és ott fejedelemséget alapított, hajukat azonban mindkét területen ma is körülnyírják utódaik: a románok. — Valóságban ez a viselet a románoknál is török (besenyő vagy kún) eredetű lesz. A XVIII. század végéig (Sulzer) újabb oszmán-török hatás következtében maradt fenn.

Az ukránoknál szintén igen régi lehet a tar-viselet. Itt a tatár uralom nyujtotta meg életét, míg lassan, fokozatosan el nem tűnt, amennyiben mindig kevesebbet borotváltak le a hajból. Így történhetett ez Moldvában is. A mult század közepén a moldvai magyarok már válligérő hajat viseltek.[6] Hogy varkocsba fonták volna hajukat, arról nincs tudomásom.

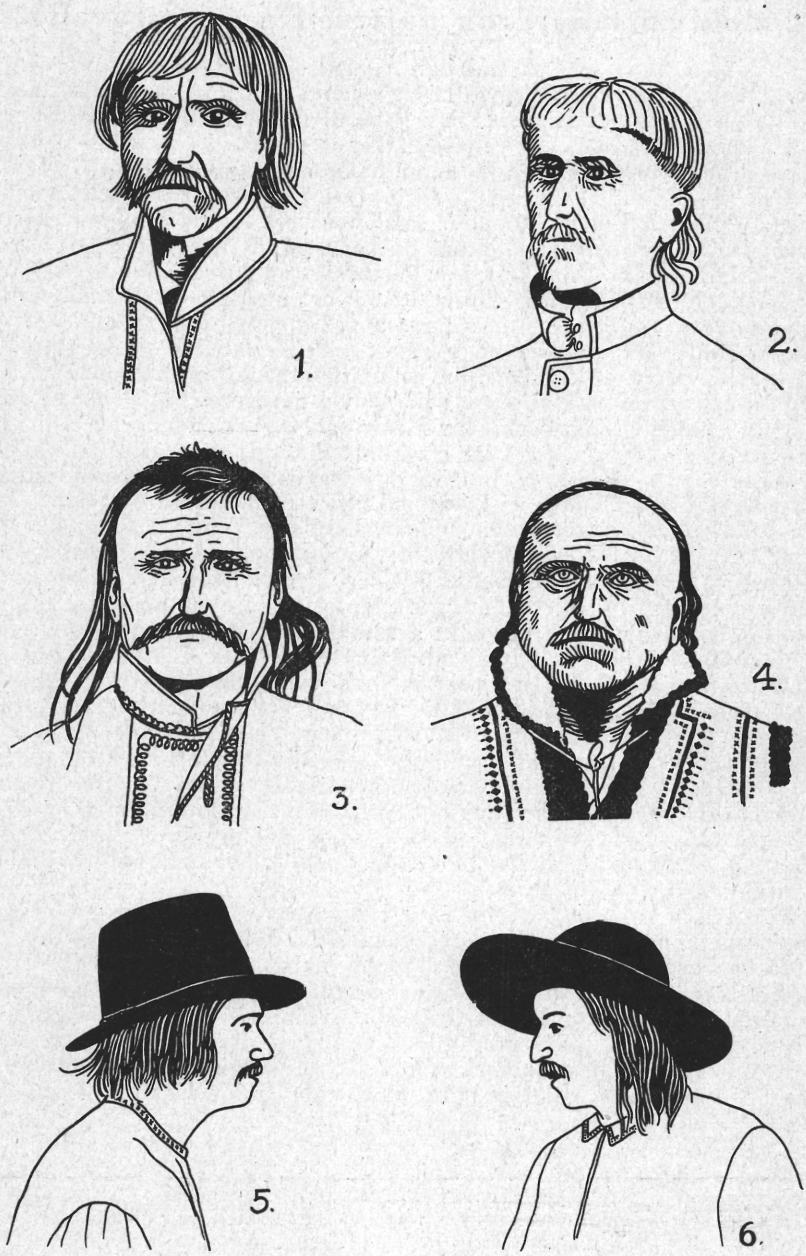
Bajuszt csak házasemberek, szakállt csak néhány öreg visel. A mult században a legények is bajuszt viseltek.[7] Bajszukat nem pödrik, hanem lekonyulni hagyják (1—6. ábrák).

Fejrevalóik a kucsma *(kusma)* és a *kalap.*

Régimódi magostetejű, kemény nemezből készült kalapjuk ma már ritka. Imets szerint[8] az udvarhelyi kapaokra hasonlított. Györffy szerint Erdélyben is készült.[9] Mindig feketeszínű és két sor piros zsinór köríti (5. ábra). A zsinór neve: *gejtán* (megvan a román[10] és a szerb, bolgár és orosz nyelvekben[11] is), török eredetű szó.

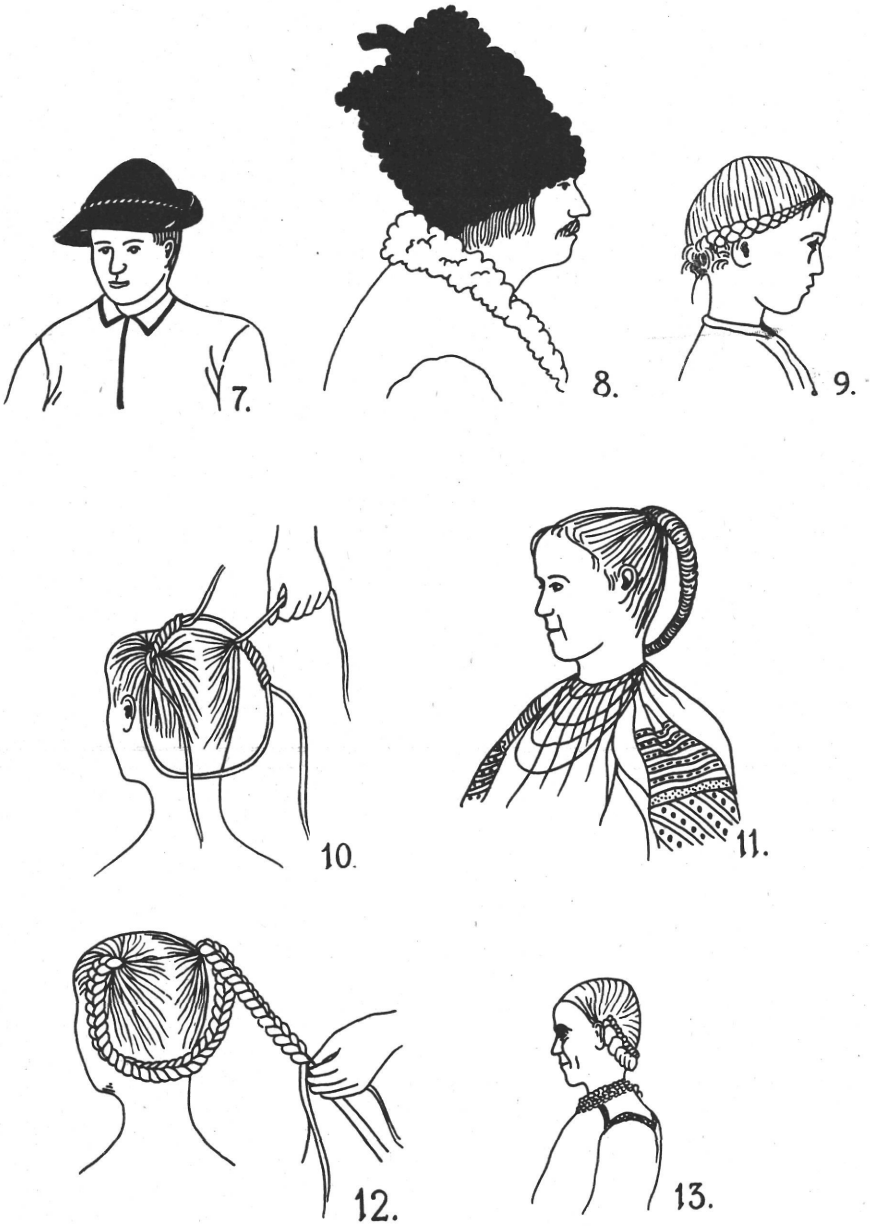
A Beszterce-melléki székelyek kistetejű, nagykarimájú kalapot viselnek (6. ábra). Ma már ez is ritka és nem olyan nagy, mint régen volt. Györffy

[1] Györffy, — Népr. Ért. 1926. 29. l.
[2] Russische Volkskunde, Berlin—Lpzg. 1927, 245. l.
[3] Kogalniceanu: Cronicele României, 2. kiad. 109. és 377. l.
[4] Geschichte des Transalpinischen Daciens, das ist: der Walachey, Moldau und Bessarabiens II. kötet (1781), 380. l.
[5] A magyarság néprajza, I. 385. l.
[6] Veszely, Imets és Kovács: Utazás Moldva-Oláhonban 1868-ban. — Címkép: „csángó legény."
[7] U. o.
[8] U. o. 44., 71. l.
[9] Földr. Közl. 1916, 15. l.
[10] Tiktin: Rumänis—Deutsches Wörterbuch.
[11] Miklosich: Etimologisches Wörterbuch d. Slavischen Spr.



I. tábla. Moldvai hajviseletek és fejrevalók.

1. Magyar férfi körhajjal (Jugán). — 2. Magyar férfi rövidre nyírott körhajjal (Jugán). — 3. Halántékon borotvált, hátul hosszú hajviselet (Szabófalva). — 4. Borotvált homlok, a régi tar-viselet emléke (Szabófalva). — 5. Régimódi magyar kalap (Jugán). — 6. Régimódi székely kalap (Lészped).



II. tábla. Moldvai hajviseletek és fejrevalók.

7. Magyar gyerek hegyes kalapban (Bogdánfalva). — 8. Régimódi magyar füleskucsma. — 9. Kisleány vége felé vastagodó hajfonata (Diósfalu-Geoseni). — 10. Nagyleány felfonódása (Bogdánfalva). — 11. Nagyleány régimódi geccával (hajkarika, Bogdánfalva). — 12. Felfonódás drótra (Kalugar). — 13. Nagyleányok újabb hajviselete (Jugán).

szász típusnak nevezi és déli Moldvában általánosnak tartja. Ma a városi kalapok viselete általános a középkorú és fiatalabb embereknél és a legényeknél. A gyerekek a Beszterce mentén hegyestetejű, hátul felhajtott szélű kalapot viselnek (7. ábra.)

A legények kalapját ünnepnap színes üveggyönggyel varrott szalag, a gerdán díszíti. A szó megvan a román, szerb és bolgár nyelvekben.[12] Török eredetű. A szalag azonos a lányok haját ékítő, gyakrabban kócinának nevezett dísszel, melyet a lány gyakran szeretőjének ad.

Télen fekete, ritkábban fehér báránybőrkucsmát viselnek. Tetejét a bárány fejbőrével fenekelik be. Régen füleit rajtahagyták, s ezek, bár a kucsma tetejét betűrték, kilátszottak (8. ábra). A legények ma kisebb, hegyesreszabott kucsmát viselnek. — A moldvai románok a havaselviektől eltérőleg nem *căciula*nak, hanem *cușma*nak nevezik a báránybőrsapkát. A magyar *kucsma* szó átment az ukrán, orosz, lengyel, szerb, horvát és szlovén nyelvekbe is.[12/a]

A XVIII. század végén a moldvai és havaselvi parasztok a török fezt viselték.[13]

A nők hajviselete sokkal változatosabb a férfiakénál, mert életkor szerint változik.

A kislányok nagyrésze rövid körhajat visel. Valamivel nagyobb lányok (*vézák*, Bogdánfalva) haját középen elválasztják és elől kezdik el fonni. Így a fonatok hátrafelé egyre vastagodnak és a tarkón találkoznak, ahol madzaggal kötik meg őket. A moldvaparti Kelgyeszten (Pildești) ma is látni ezt a viseletet, a Beszterce torkával átelenében, Diósfaluban (Geoseni) pedig *leos-fonás*nak nevezik (9. ábra).

A nagylányok hajukat egy 25—30 cm átmérőjű hántott vesszőkarikára csavargatják fel (10. ábra). Ezt a hajfonatot *geccának*, *giccának*, a Moldva partján *gîccának* (románul *gâță*) nevezik (11. ábra). Bár nincs rá adatunk, valószínű, hogy régen a moldvai románok lányai is ilyen karikára fonták hajukat. Ma a magyaroknál sem általános Moldvában, csak a Beszterce-melléki falvakban járja. A század elején kétségtelenül megvolt még a Moldva-melléki magyaroknál is.[14]

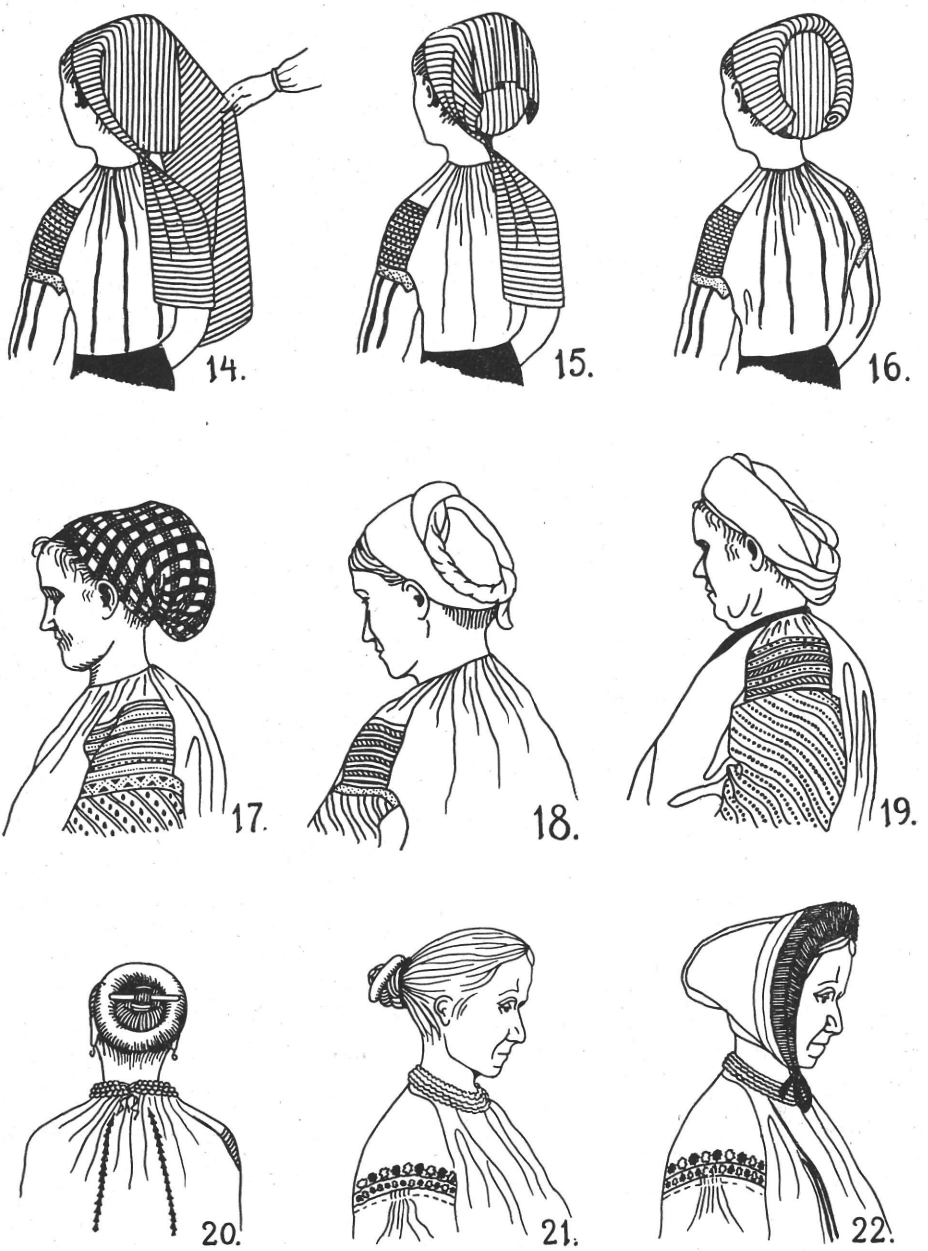
Diósfaluban a lányok drótkarikára fonják hajukat, Kalugaron meg két pár drótra, s ezeket utóbb félköralakban meghajlítják (12. és 13. ábra). Itt *kercsek*nek nevezik a fonatokat, a fonás műveletét *kercselés*nek.

A nagylányok régen a legényekhez hasonlóan szervezett társadalmi egységet alkottak. Tagjaikat és vezetőjüket *(vatazica)* maguk választották húsvétkor. A nagylányság jelét, a *geccát* ünnepélyes keretek közt tették fel: *felfonódtak*, s egyúttal megvendégelték az egész leánytársaságot. Ugyanígy a legények. Ezek vezetője, a *vatáv* a lányoktól kapott csokorral hívta meg az új legényeket. Táncba, guzsalyasba csak felavatott legény és nagylány járhatott. Az asszonyoknak külön guzsalyasuk volt.

A papok kívánságára újabban a legtöbb helyen megszüntették a lányok szervezetét és sok helyen régi hajviseletét is. Itt a lányok középen elválasztott hajukat két fülüktől kiinduló fonatban félköralakban kötik tarkójukra (13. ábra). Nagyon hasonlít ez a kalugari formára (12. ábra), csak a drót *(szerma*, román *sârmă)* hiányzik belőle, s ezért nem olyan feltűnő.

Jugáni lakodalmi szertartások keretében a vőlegénynek pénzen kell megváltania menyasszonyát a lányoktól. A lányok (ma már román nyelvű) alkalmi énekekkel veszik körül a menyasszonyt, s ezekben a leány-élet szo-

[12] U. o.
[12/a] Magyar Nyelvőr 46. kötet 269. l. és Zelenin 226. l.
[13] Sulzer id. m. II. 380.
[14] Ciocanu: Monografia crestinilor catolici din jud. Roman. 20. l. és Condrea, Buletinul Societăţii Geografice Română 1884. V. 68. l.



III. tábla. Moldvai hajviseletek és fejrevalók.

14—16. Az asszonyok fejének *kerpába* burkolása (Bogdánfalva). — 17. Kerpa (Trunk). — 18. U. a. (Kalugar). — 19. U. a. (Szabófalva). — 20. Hullott hajjal becsavart karika alkalmazása (Diósfalu). — 21. Székely asszonyok hajviselete kiskarikával (Lészped). — 22. Székely asszonyok főkötője, a csepesz (u. o.).

morúságáról énekelnek, a lányok vékony keszkenőjével szimbolizálva azt. A vőlegény megjelenését a fényes napkeltéhez hasonlítják és vágyakozva emlegetik az asszonyok jelvényét, a *kerpát*.

Az asszonyok hajviselete legtöbb helyen nem különbözik a lányokétól. A geccára csíkos, vagy kockás mintájú fehér-piros kendőt csavarnak turbán-módra (14—17. ábra). Ez a *kerpa, kîrpa*, románul *cârpă*. Ezt az asszony csak akkor veheti le fejéről, ha haját mossa, vagy ha tiszta kendővel cseréli fel. Kibontott hajjal, öv nélkül csak rontó, varázsló asszony jelenik meg a néphit szerint.

A fejre csavart kendő a fogarasi románoknál,[15] a krassóvidéki bolgároknál[16] és egyszerűbb formában az ukránoknál is[17] divatozott. A XVIII. század végén az előkelő román és görög nők magas, felfelé álló turbánt viseltek a fejedelemségekben,[18] hajukat azonban nem fonták karikára, hanem 20—30 vékony fonatjuk végeit a turbán felső csúcsára tűzték. Ez a turbán Sulzer szerint török eredetű, a törökök azonban alacsonyabb és hátraeső turbánt viselnek. A moldvai kerpa ehhez áll közelebb. Különösen a 18—19. ábrán bemutatott formái, melyek a hajkarika mellőzésével egyenesen a fejre kerülnek. Ennek helyenként az az oka, hogy az asszonyok haja hamar kihull az állandó feszítés következtében, másutt meg már a lányok sem viselik a geccát, vagy drótra fonják, stb. Kihullott hajukat az asszonyok sok helyen kisebb karikára csavarják (20. ábra). Még kisebb karikát alkalmaznak a székely asszonyok (21. ábra), hogy főkötőjük alá férjen.

A *kerpa* szó szláv eredetű[19] és román nyelven fejkendőt, kendőt, vagy rongyot jelent. Jugánban a fejkendő orosz neve: *širinka*[20] is ismeretes *szerinka* alakban.

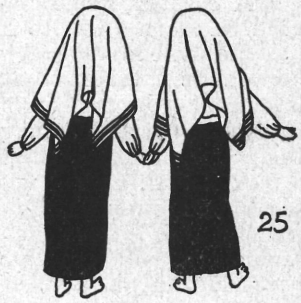
A moldvai székely asszonyok hajkarikájának *konty* a neve. *Conciu*-nak nevezik Tiktin szerint az erdélyi és kisoláhországi (olténiai) román asszonyok hajkarikáját is. Ezenkívül megvan a szó a szerb és a cseh nyelvekben is.[21] Hozzánk az olasz nyelvből került és eredeti jelentése fejrevaló, főkötő volt.[22] A kalugaréni székelyek román beszédben ilyen értelemben használják ma is.

A székely asszonyok fejrevalója Moldvában a *csepesz* nevű főkötő (22. ábra). Ennek az arcot keretező széle sűrű, fekete csipkével szegett. Kalugarénban és Lészpeden ma már csak az idősebb asszonyok viselik. Kalugarénban a „csángó" *kerpa* divatja szorítja ki, Lészpeden (Lespezi a Beszterce partján) pedig az „oláh" *tulpán*. A mult század második felében a Tatros völgyének székely asszonyai szintén ezt viselték[23] nemcsak Moldvában, de Csíkban is (a „gyimesi csángók").[24] Csíkban úgylátszik ez a viselet még általános,[25] régebben azonban egész Erdélyben elterjedt lehetett, mert még is sok helyen felbukkan, például Tárkányon (Bihar m.).[26] A fogarasi románok a vastag, fekete csipkeszegélyt *(fruntar, căiță)* az eredeti főkötő nélkül, mint puszta díszt viselik.[27] Viszont Tiktin szerint egy *ceapsă* nevű főkötő, vagy sapka használatos az erdélyi román asszonyok körében.[28]

[15] Jorga: L'art populaire en Roumaine 82. l.
[16] Czirbusz: A krassószörényi krassovánok, 141. l.
[17] Moszyński: Kultura ludowa słowian, 386 ábra, 2 kép.
[18] Sulzer id. m. II. 376. l.
[19] Tiktin, id. m.
[20] Zelenin, id. m. 228. l.
[21] Tiktin, id. m.
[22] A magyarság néprajza, I. 390., 394. l. — Györffy.
[23] Gorzafalváról (Grozeşti) Veszely, Imets és Kovács, id. m. Imets 31. l.
[24] Orbán Balázs: Székelyföld leírása, II. 79. l.
[25] A magyarság néprajza, I. 1122. ábra.
[26] U. o. I. 747. ábra.
[27] Haneş, Vasilie V.: Români din ţara oltului. Drăguşeni. (Buc. 1912.) 13. l. és fényképek a 9. 19. és 21. lapokon.


23.


24.


25


26.


27


28.


29.


30.


31.

IV. tábla. Moldvai hajviseletek és fejrevalók.

23. Régimódi női fez-viselet (Huszt-Hași). — 24. *Ruhával* borított kerpa (Kalugareni). — 25. Leányok ruhával fejükön (Bogdánfalva). — 26. Székely csepeszre borított ruha (Lészped). — 27. Rövid dologba való ruha (Kalugar). — 28. A hosszú *kendő* viselete nyáron (Jugán). — 29—30. A kendő alkalmazása télen (Diósfalu). — A kendő egyik sarkának feltűzése elől (u. o.).

A *csepesz, ceapsă* név szláv, közelebbről valószínűleg ukrán (чепець [29]) eredetű, maga a főkötő XVIII. századvégi városi viselet.

Moldvában még egy harmadik női fejreváló is elterjedt a magyarok között. Ez a török eredetű piros *fez*, románul *fies*. Magam Huszton (Huşi) láttam egy öregasszonynál — itt már nem viselik —, Domokos Pál Péter egy pusztinai (Pustiana, j. Bacău) székely asszonyt fényképezett le benne,[30] Imets meg klézsei (Cleja) magyar asszonyokon látta.[31]

A XVIII. század végén még csak parasztemberek viselték a fejedelemségekben a piros fezt.[32] Petrás Ince szerint a mult század közepe táján a piros fez mint női fejreváló kezd terjedni a moldvai román parasztok körében, s ezekhez az úri osztályból került.[33] A közelmultban ukrán[34] és bolgár[35] parasztaszonyok is viselték.

A kerpa, csepesz, illetőleg fez azonban csak a házban maradhat fedetlen. Ha eltávozik a háztól, *ruhát*, vagy *kendőt* borít fejére az asszony. A ruha törülközőnagyságú és alakú fehér vászonkendő, két szélén piros, vagy vörös csíkokkal. Egyszerűen a kerpára, illetőleg a csepeszre terítik, hogy két vége vállaikat és hátukat takarja (24—26. ábra). Soha sem kötik meg, csak néhány *bolddal* (színesfejű gombostű) tűzik fejükhöz. Csak Kalugarban láttam rövid, négyzetalakú változatát. Ennek két szomszédos sarkát kötik meg hátul a kerpa alatt, másik két sarka szabadon áll és munka közben árnyékolja az arcot (27. ábra).

A *kendő* jóval hosszabb, mint a ruha. Végeit szőtt, vagy hímzett virágok borítják. Nemcsak ráterítik a fejre, hanem egyszer köré is tekerik, mégpedig vagy hátul a kerpa, illetőleg a konty alatt, vagy nagyobb hidegben elől az áll alatt (28—30. ábra). Néha egyik sarkát elől feltűzik, hogy „szakáll"-ként csüngjön a másik (31. ábra).

Téli hidegben, vagy erős napon lányok is felteszik a ruhát, vagy a kendőt, sőt újabban ünnepi díszük is ez. Régen általában *keszkenyőt* viseltek a lányok ünnepnap. Ezt ma már csak a Moldva-menti magyar falvakban látni, különösen Kelgyeszten általános. Hosszú, földig érő, áttetsző fátyol. Ritkábban *fátyor*nak is nevezik a Beszterce-menti falvakban, román neve pedig *ńimiţeţ*.

A keszkenő és kendő szavak eredeti jelentése a magyar nyelvben: törülköző, a moldvai magyarok azonban nem tévesztik össze őket, hanem a törülközőt a kendő szó továbbképzett alakjával, *kendező*vel jelölik. Például álljon itt egy kalugari verses szöveg:

Én felkelék szép piros hajnalra,
Hogy megmozsgyam minden bűneimtől,
Megtörelém arankendezővel,
Felkendődzém arankeszkenővel.

Román nyelven a hosszú és rövid fejreváló kendőt (kendő és ruha), valamint a törülközőt (kendező) közös szóval *ştergar*nak nevezik.

Ünnepeken a lányok színes üveggyönggyel varrott szalagokat kötnek hajukra és varrnak geccáikra (32. ábra). Ezeket *kócináknak, gerdánoknak, sójtátoknak, kósicároknak* és *szovétáknak* nevezik. Ugyanilyen technikával készül a menyaszony (*nyirásza*, román *mireasa*-ból) fejéke, s ezt is kóciná-

[28] Id. m.
[29] Zelenin, id. m. 234. l.
[30] A Magy. Nemz. Múzeum Néprajzi Tára: F. 68.725. sz.
[31] Veszely, Imets és Kovács, id. m. 72. l.
[32] Sulzer, id. m. II. 376. l.
[33] Tudománytár, 1842. Új folyam, 12. kötet, 24. l.
[34] Scheludko — Balkan Archiv, II. 144. l.
[35] Isirkoff: Bulgária. 113. l.


33.


34.


32.


35.


36.


37.


38.


39.

V. tábla. Moldvai hajviseletek és fejrevalók.

33—34. Menyasszonyi fejék: *lapas kócina* (Kalugar). — 32. Nagylányok ünnepi hajékei (Kalugar). — 35. Menyasszonyi hajék változata (Bogdánfalván). — 36. A tulpán (színes fejkendő) megkötése nyáron (Jugán). — 37. A tulpán megkötése télen (Jugán). — 38—39. A fezre kötött tulpánok (Huszt).

nak nevezik. Kalugarban kemény alapra varrják (*lapas kócina*), hogy pártaszerűen elálljon a fejtől (33—34. ábra), Bogdánfalván meg a geccára feszítik, mint egy dobot (35. ábra).

A gyári készítésű, négyzetalakú *tulpánok* (fekete, piros, sárga, vagy zöld színben) a háború alatt teljesen kiszorították a használatból a Moldvaparti magyar falvakban a ruhát és a kendőt, a Beszterce-menti falvakban azonban csak most kezdenek terjedni. Sokhelyt még csak a kisgyerekek fejét kötik be velük.

A tulpánt, vagy háromszegletű változatát a fehér *bátisztát* hátul kötik meg (36. ábra). Télen erre még egyet kötnek, ezt már az áll alatt vezetve, de szintén hátul kötve meg (37. ábra). Mindkét kötésmód Ukrániában is ismeretes.[36] Huszton a fezre két tulpánt kötöttek. Az alsót hátra (38. ábra), a felsőt az áll alá (39. ábra). A piros fez széle elől kilátszott.

A *tulpán* török eredetű szó. A románok csak Moldvában ismerik. A magyar irodalmi nyelv *turbán* alakban ismeri ugyanezt a szót.

A moldvai románok ezeket a női fejrevalókat ismerik még: *şalincă:* vastag, fekete gyapjúkendő, *bariţ:* vékony, újabbfajta gyapjúkendő, *ghirmea:* háromszegletű, fehér vászonkendő, *casancă:* sötétbarna, selymes kendő, fekete szegéllyel.

A gyászoló magyar lányok Kalugaron kibontják hajukat és hátukra eresztve, két helyen lazán megkötik. Kibontva viselik hajukat az ukrán lányok is ünnepélyes alkalmakkor, tehát gyászban is.[37] Zelenin szerint ez volt régen a keleti szláv lányok hétköznapi viselete. A fogarasi román lányok vállig érő hosszú körhajat viselnek.[38] A magyar, mint kizárólagos gyászviselet, valószínűleg a fájdalom régi, spontán kifejezésének emléke, illetőleg utánzata, mint a dél-moldvai tatár asszonyok gyásza a XVIII. század közepén. Ezek sírva tépték kibontott hajukat a halott közelében.[39]

A moldvai székely lányok régi hajviseletéről nincsenek adataim. A magyar lányok hajkarikája szokatlan néprajzi jelenség, mert ez a tárgy másutt éppen az asszonyi állapot szimbóluma.

Magyar szempontból azért fontos a női fejrevalók ismerete, mert újabb támpontot nyujt a moldvai magyar elemek megkülönböztetésében. Eddig csupán az *s, zs, cs* hangok kiejtése alapján tudtuk megkülönböztetni a székelyektől a moldvai magyarokat, ez utóbbiak tudniillik az említett hangok helyett *sz, z, ś*. (jésített *s*)-et ejtenek. — A moldvai magyar és székely viselet eltérését Weigand említette ugyan, de a részletekre nem tért ki.[40] A fejrevalók mellett a női ingek szabása is eltér a kétféle magyarnál.

Lükő Gábor.

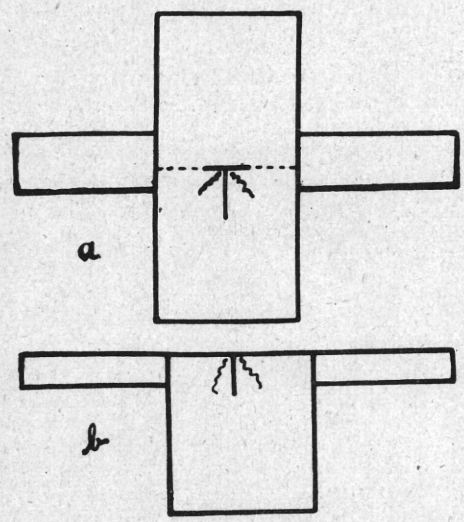
A mezőségi magyar viselet.

Mivel a Mezőség román falvaiban szétszórt magyarság viselete legnagyobb részben elvesztette sajátos jellegét, a románság viseletével majdnem azonos, ezért főként a két színmagyar falunak, Magyarszovát és Mezőkeszü viseletével kívánok bővebben foglalkozni. Mezőkeszüt ugyanis bátran nevezhetjük a Mezőség Torockójának, annyira megkapó és annyira eredeti a viselete. Igaz ugyan, hogy a

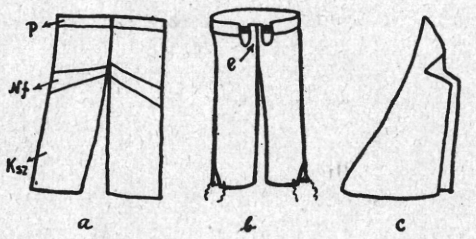
[36] Moszyński, id. m. 368. ábr. és Zelenin, id. m. 163. ábr.
[37] Zelenin, id. m. 247. l.
[38] Haneş id. m.
[39] Vetsei P. István: Magyar geographiája (Nagy Károly 1757), 291. l.
[40] Ursprung der S-gemeinden. — Jahresberichte des Instituts für Rumänische Sprache, 1902.

közvélemény ezt is románosnak tartja és lenézi, de hogy mennyire helytelen ez a vélemény, az alább ki fog derülni. Éppen ezért helyenkint a románság viseletére, náluk szintén meglévő ruhadarabokra is fogok hivatkozni, megemlítvén a különbséget is.

A mezőségi viseletről ugyanis csak a legnagyobb felületességgel állíthatják, hogy románo s. Hiszen ha csak egy kicsit is megfigyeljük, mindjárt szembetűnik, hogy a mezőségi román ma abban a ruhában, bocskorban, kalapban jár, amelyet a magyarság alig 4—5 évtizede levetett s amit Keszü kivételével csak elvétve visel már magyar ember. Amióta pedig a románság magára öltötte ezeket a ruhadarabokat, a magyarok elhagy-



1. ábra. A férfiing és szabásminfája.



2. ábra. a., b, A harisnya hátulról és elölről, p = párkány, Nf = nagy folt, Ksz = harisnyaszár, e = ellenző, c = szűr vagy gluga.

ják. A legszembetűnőbb példája a bocskor esete. De ugyanez az eset a gazdálkodásban, építkezésben stb.

A mezőségi magyar nő maga szövi a vásznat. Legtöbb esetben a saját termesztésű, saját feldolgozású kender- és gyapjúfonalból. A bolti pamut és gyapot használata csak a legújabb időben kezd terjedni, de most is csak mint *felerestő* vagy *beverő* használatos. A magyar nő a megszövött vásznat varrással díszíti. A románok fehérneműje, ágyterítője, párnahaja, abrosza ezzel szemben legtöbbször mintásan szőtt színes holmiból készül. Varrással legfeljebb az ing elejét, ujját és kézelőjét díszítik. A magyarságnál és különösen az előbb említett két községben ezzel szemben a *párnacsúpot, lepedőhajtást, rúdi* kendőt, takaróruhát, bőrmellényt mind varrással díszítik. Kedvelt mintáik közül a pogácsás, pecsenyés, nagyrózsás, körtés, vonattas, kígyós, fenyőágas a leggyakoribbak.

A viselet alapszíne a fehér és fekete volt. Újabban a románoktól való megkülönböztetés okából a szürke posztóból készült ruhák terjednek. Nyiltabb helyeken (pl. Egerbegy) azonban már ezt is a románság kezdi kisajátítani, éppúgy, mint a kék posztóból készült újast is. Ez utóbbi azonban nem magyar eredetű, hanem valószínűleg a régi határőrezred egyenruhájának a maradványa lesz. Az egerbegyi kabátok gallérján ugyanis ma is láthatók a rangjelzéseket utánozó különböző színű díszítések. Ezt azonban itt már kizárólag a románság viseli.

A szováti, keszüi és kalotaszegi hímzésminták között is találunk hasonlóságot. Nem is csoda, hiszen Kolozsvár lévén a központjuk, ott igen gyakran érintkeznek velük és mint a szép iránt igen fogékony nép, szívesen utánozzák is őket. Különösen Szováton tűnik szembe a hasonlatosság. Igaz ugyan, hogy ennek más oka is van, egy kézimunkatanítónő személyében, aki ezelőtt 20—30 évvel működött köztük, mégpedig túlságosan nagy eredménnyel.

Azonban mindezek ellenére megtaláljuk a valódi mezőségi varrottast is. Ezek mintáit vagy maguk, vagy egy pár „íróasszony" készíti. Különösen Keszüben találunk eredeti írás után készült mintákat, amelyeket a szomszédos Szovát is szívesen utánoz. A kölcsön-



3. ábra. Magyar család. A fiatalabb férfi és a gyerekek friskóban. Az idős férfin friskó, felette posztó lajbi. Mezőkeszü.

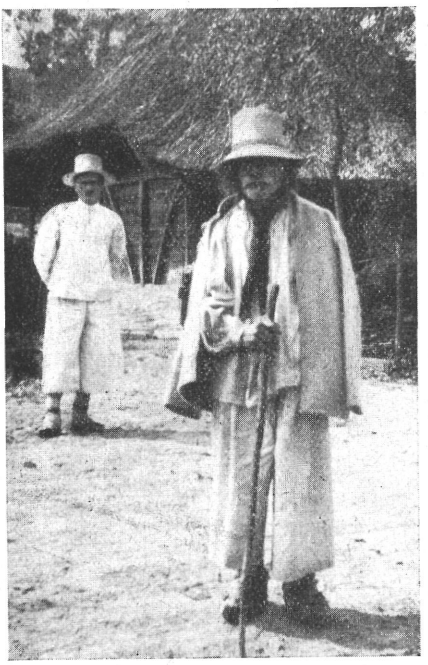
hatás folytán azonban itt is terjed a kalotaszegit utánzó silány vágottas vagy vagdalásos hímzés.

De mivel a varrottasnak kevés szerepe van a szorosabban vett ruházkodásban, ezt elhagyva, reátérek magára a viseletre.

1. A férfiviselet.

A magyarság a románoktól eltérőleg igen egyszerű inget visel. Ma sem tartozik a ritkaságok közé a négy darabból álló ing. (Derék, két ujj és a gallérpánt.) De nem ritka a teljesen nyakatlan ing sem, amit egyedül egy korcba húzott spárga tart össze. (1. ábra.) A nyakon fekete nyakkendőt hordanak. A kézelős ingek csak nemrég használatosak. Az ing dereka olyan hosszú, hogy a gatya korcába bekötheti, amire ugyan csak hideg időben kerül sor, mert rendesen a gatyán és harisnyán kívül viselik. Nemrégen ment ki használatból a derekat *övedző szíjú*, amiben a tűzszerszámot, pénzt, dohányt tartották. A megpikkelyezett *harisnya szíját* azonban ma

is viselik. A gatya *(gagya)* az általánosan viselt típus. Szárközépig ér, bőszárú, minden lerakásnélküli. A szűkszárú, ugyancsak kendervászonból készült nadrágot is *harisnyának* nevezik (Mezőzáh). A románság legszívesebben ilyesféle úgynevezett *pantalont* visel. A gatyán felül azonban leginkább a condra-posztóból készült harisnyát viselik. (2. ábra *a, b.*) Mindössze 6 darabból áll. Rendesen a háznál, vagy egy ügyesebbkezű falusi embernél, a harisnyaszabónál készül. Általában fehér- és szürkeszínű. De újabban a feketeszínű, bricsesznek szabott harisnya is terjed (Detrehem). Díszítésük a varrásvédő zsinór.



4. ábra. Idős férfi condra-posztóból készült fehérujjasban. Mezőkeszü.

Az ingen felül a fehér *vászonfriskót* hordják. Az ingnél durvább kendervászonból készül. Az egész 4 darabból áll. A nyakát, akárcsak az ingét, spárga köti össze, úgyhogy gombja sincsen. Hosszúsága legfeljebb a gatya korcáig ér, zsebe nincs. Erre a posztólajbi következik, aminek már zsebe és gombjai is vannak. (3. ábra.) Itt említhetjük meg a már fentebb tárgyalt kék flanelujjast is, ami azonban itt annyival egyszerűbb, hogy a gomb helyett spárga tartja össze. Általánosan viselt ruhadarab a condra-posztóból készült fehérujjas. Nagyon egyszerű lévén, az öregek emlékezete szerint maguk az emberek is megvarrták. (4. ábra.) Ma a harisnyaszabó csinálja, rendesen négy zsebbel (két oldal és két ferde kézmelegítő). Nyáron vállravetve hordják. Díszítése önmagából, vagy fekete posztócsíkból telik ki.

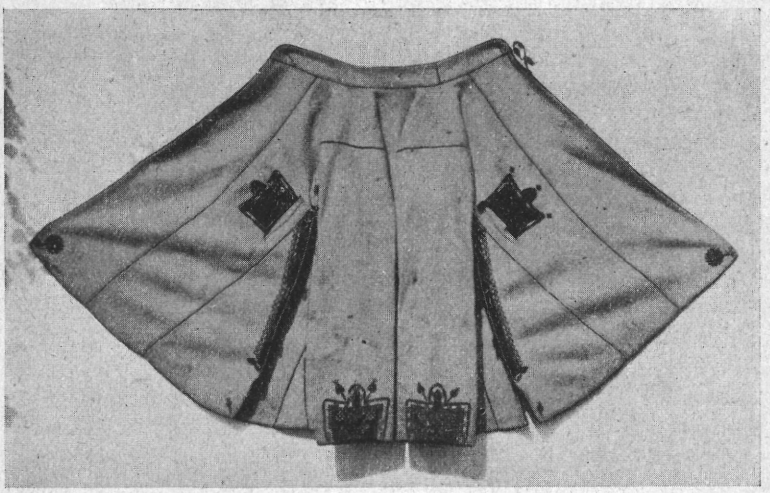
A felsőruhák közül elsősorban a kiveszőben levő *szokmányt* említjük meg. Ez ugyan nem kizárólag férfiruha, mert az asszonyok is felvették. Hosszú, térden felül érő ujjas, vállravetve hordták. Ma már csak öreg románokon látunk ilyent, de régen a fiatalság is viselte. Az 5. ábra egy detrehemi román szumánt ábrázol. Valószínűleg ilyen volt a szováti *tepertyűs szokmány* is, amelynek az *aszaja* piros, zöld, fekete posztódarabokkal volt *megtepertyűzve*. Az öregeké díszítésnélküli volt, de ennek is megvolt a dupla *aszaja*.

Ma is általánosan viselt ruhadarab a szűr vagy *gluga*. (2. ábra *c.*) Csuklyás gallérja miatt igen alkalmas az eső- és hóelleni védekezésre, ennélfogva különösen a pásztorok és az idő viszontagságainak kitett szekéren utazók (malomba menők, vásárosok) viselik. A künt telelő juhász (Keszü) a bunda fölé is felveszi, úgyhogy a havon is elhálhat. A háznál nincsen mindenkinek külön glugája, legfeljebb egy-kettő, amit aztán — nem lévén senkire szabva — az visel, aki-

nek éppen szüksége van reá. Asszonynépség ritkán viseli, akkor is csak úton.

Itt említem meg az úgynevezett gubát is (Szovát). Szűrposztóból készült csuklyásgallérú, térdig érő ujjas. Valószínűleg a szokmánynak egyik változata, mert egy detrehemi román állítása szerint a szumánnak is csuklyás gallérja volt.

Igen jelentős szerep jut a bőrruháknak is. Ezek közül a legáltalánosabb és leggyakoribb a *mejjrevaló (tyeptár)*. Ezt úgy a férfiak, mint a nők, télen-nyáron viselik. Rendesen egy juhbőrből készülnek. Ez szőrivel befelefordított mellényféle. (9., 10. ábra.) Kétféle formája van, az elől- és oldaltgombolós. Ez utóbbit csak románok viselik. Rendesen színes bőr díszíti. Keszüben és Szováton azonban szépen



5. ábra. Román szumán. Felsődetrehem.

ki is hímezik a helybeli szűcsök. A nők mejjrevalóin színes bőrsallangok is vannak. (6. ábra.)

Sokkal nagyobb és jelentékenyebb a *kozsok*. Ehhez körülbelül 4 darab bőr kell. Öregek, fiatalok, férfiak és nők egyaránt viselik. Ezek között is vannak egyszerűk és hímzettek. Egy szépen kihímzett („remekbe készült") kozsok a szováti szűcsnél ma is 900 lej, 1 kg szalonna és egy kenyér.

Míg a kozsokot az asszonynép is felveszi, a bunda kizárólag a férfiöltözékhez tartozik. Ezt azonban sohasem hímezik. Egy jó bundához 5 bőr kell, hogy leérjen az ember bokájáig. A bundát elsősorban a pásztorember viseli, de más is szívesen felveszi. A férfiak ezzel fekszenek le a telken; a kertben, tornácon, pajtában.

Keszüben és Szováton, sőt elvétve máshol is, ma is a multhoz való ragaszkodásképen hosszú körhajat visel az öregember. A 80 éves Nagy István szerint a magyarok sohasem fonták be a hajukat, ellenben az arató mokányok mindig két *pikába* (ágba) font hajjal jártak. A magyar ember csak körhajat viselt, ezt pedig úgy nyírta, hogy az alját kereken bekanyarították. Hogy szépen álljon, vasár-

napra jó bőven bekenték tehénvajjal, úgyszintén a bajuszt is. Szakállat ritkán viselnek, ha mégis előfordul, akkor Kossuth-szakállat hagynak (Keszü).

Nyáron át magas szalma- vagy fekete szőrkalapot (4. ábra), télen pedig báránybőrsapkát viselnek. (7. ábra.) Mégpedig máskép az öreg, mint a fiatal. A kereken betűrőt az öregek, a hosszan behajtósat a legénykék, a félrehajtósat a házasulandó legények hordják. Ezenfelül pedig aszerint, hogy az illető melyik politikai párthoz tar-



6. ábra. Mezőségi magyar asszonyok mejjrevalóban. Mezőkeszü.

tozott, jobbra vagy balra tette a fején a sapkát, amiből bizony idegen községekben járva gyakran került kellemetlenség.

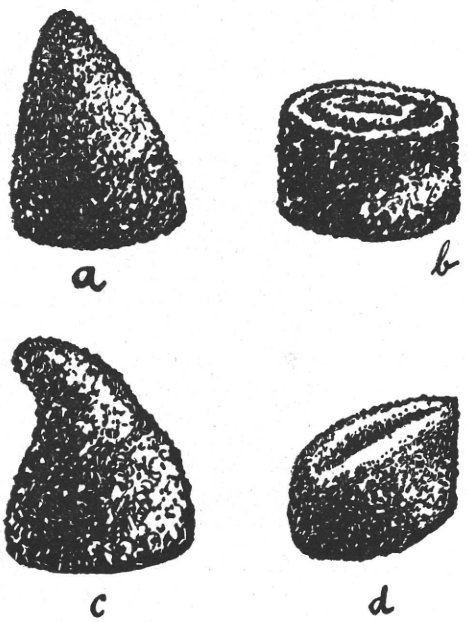
Lábbelijük a hegyesorrú, orránvarrott bocskor. Csak ünnepélyes alkalomkor húznak csizmát. Ezelőtt a lágyszárú, de most inkább a hátulvarrott keményszárút kedvelik. Hétköznap bocskorban, vagy bakkancsban járnak. Ha bocskort húz, alul kerül a harisnya szára, reá a kapca széle és ezt lábközépig betekeri a bocskorszíjjal.

2. *A női viselet.*

A női ing a férfiakéhoz hasonlóan sok ősiséget őriz. Fehér háziszőtt vászonból készül. Hosszúsága derékig ér, hogy a szoknya korcába beleférjen. Öreg asszonyokon ma is látni teljesen nyakatlan, kézelőtlen inget, de általában véve ma már a kézelős és nyakas inget viselik. A fiatal leányok kézelőjét széles csipkefodor díszíti, az ingujj és a mell pedig színes virágokkal van hímezve. Az ing alá veszik a fehér *lájbispendelyt*. Régebben a pendely csak egyszerű szoknyaalakú volt, a lajbija azért került hozzá, hogy biz-

tosan tartsa az alsórészt. Ezenfelül rendesen egy durvább, kenderből (csepűből) készült szoknyát vesznek magukra. Télen pedig gyapjúból készült szoknyát viselnek. A szoknya színe életkor szerint különböző. A fiatalokéba egy pár elenyésző függőleges piros csíkot szőnek, míg az öregek feketében járnak. Szováton még nemrégen a kalotaszegihez hasonlóan feltűzött elejű szoknyát hordtak, de hímzés vagy díszítés nélkül. Újabban bolti anyagból is készülnek, amit az aljával párhuzamosan 2—3 bársonycsíkkal díszítenek. A szoknya elől elmaradhatatlan a kötény, ami szintén egyszerű gyapjúból, vagy bolti anyagból készül.

A felsőtestet lajbi, mejjrevaló, vagy *vászonfriskó* takarja. Blúzt nem viselnek. A lajbi (vagy pruszlik) a másutt is ismeretes forma és a fentebb említett anyagokból készül. Azonban ezt már díszíteni is szokták, a mejjrevaló mintái után, vagy fekete bársony rátétdíszítéssel. A bőr mejjrevaló mindennapi ruhadarabja a mezőségi nőnek. Télen-nyáron egyaránt viselik. Keszüben és Szováton szép virágos hímzett mejjrevalót viselnek. De igen gyakori a színes bőrrátétdíszítésű is, amit vagy egészen reávarrnak, vagy pedig sallangok formájában díszíti a mejjrevaló elejét. Különben a két díszítés, a hímzett és a sallangos rendesen együtt jár, csak a hímzés a hátára, a sallang pedig előre kerül. Mai alakjában a mejjrevaló teljesen a lájbihoz hasonló, de egy szováti öregember állítása szerint 30—40 éve még 3—4 ujjnyi széles alja is volt, amit szintén hímzéssel díszítettek. Ma már ilyet sehol sem láthatunk. A mejjrevaló alá, vagy enélkül is viselik a férfiakéval teljesen egyező vászonfriskót. Ez egy derékig érő fehér vászonkabát. Nagyon egyszerű durva, erős vászonból készül, zseb és gombok nélkül, a gallér helyett is csupán 2—3 ujjnyi pántja van, amit spárgával és nagyritkán gombbal kötnek össze.



7. ábra. Bárányborsapkák típusai. a = balra dőlő, b = öregek, c = házasulandó legények, d = legénykék sapkája.

Télen a férfi kozsokhoz hasonló úgynevezett kisujjas bundát is visel. Ehhez 3—4 fekete bárányból kellett. Állítólag szőrével kifelé hordták. Ma a nők nem viselnek bundát, legfeljebb a kozsokot veszik fel. Ellenben ma is hordják a férfiakéhoz hasonló condraujjast. Ez azonban a környező vegyeslakosságú falvakban teljesen átszállt a románokra, míg Keszüben, Szováton ma is látni a magya-

rokon. Ugyanígy vannak a szumánnal is. Ez egy jóval nagyobb, ¾-es, hosszúujjú kabát, amit vállravetve viseltek. A férfiviseletnél bővebben volt szó róla. Ezt is viselte a mezőségi magyar asszony is, ma már csak az öregebb román asszonyok veszik fel. Keszüben azonban a magyarság ma is viseli a régi darabokat, újat azonban már sem itt, sem máshol (még a románok is csak nagyon ritkán) nem csinálnak. Természetesen épp úgy, mint a férfiak, ők is színes posztódíszeket varrtak reá.

A hajviselet életkor szerint különböző. A kisebb leány (kb. 12 évig) haját a fej közepén kétfelé fésülik és hátul két ágba fonják. A homlok közepétől a két füléig pedig ismét két ágba fonják, úgyhogy a hajfonat félköralakban köríti a homlokot. Néha a fej közepén is van egy fonat, amikor azonban hátul csak egy ágba fonják a hajat. Ha nincs idő a fonásra, akkor egy vagy két ágba fonja, a homlokán pedig köralakban visszahajtogatja a visszamaradt szálakat. A kis leányok fésült nem viselnek, sőt szalag helyett is igen gyakran egy egyszerű cipőfűzőt fonnak be.



8. ábra. Román pár. Felső-Detrehen.

A nagy leány rendesen egy ágba fonja a haját. Szováton úgy fonják, hogy a válláig szabadon marad a szépen kifésült haj, onnan lefelé pedig tenyérni szélességben 10—12-es ágba fonja, a végibe pedig szép szalagot fon. Ünnep alkalmával, templomba vagy táncba egy 1—2 cm fekete bársonyszalagot tesznek a fejükre, amit hárászrózsa és egy pár gyöngyszem díszít. Keszüben *bártának*, Szováton *bércicának* hívják. Amikor bércica van a fejükön, a hajnak csak végét fonják be. A bércica kiveszőben van. A papírvirágos körfésű jön a helyére. A környékbeli román leányok ellenben széltében-hosszában viselik. (8. ábra.)

Amikor férjhez megy a leány, a bércica helyett *füketőt* kap, a haját pedig kontyba tekeri. A füketőt kendő alatt viselik. Táncban is így táncol a menyecske. Mikor már a táncból kiöregszik, leteszi és csak halálakor adják ismét reá. A kontyot pedig, ahogy öregszik, úgy mind hátrább és hátrább teszi a fején.

Bocskort ma már nem visel a magyar nő, legfeljebb a gyermekleány, aki juhokat őriz a tarlón. 30—40 évvel előbb azonban még bocskorba jártak a konfirmáló leányok is. Ma inkább mezitláb jár fiatalja-öregje. Lábbelijük a lágyszárú csizma, vagy *száras cipő*. Szováton és Keszüben a hegyesorrú piros csizmát is viselték. Ma a

rendes lágyszárú fekete csizmát viselik, aminek a szára 4—5 ujjnyi piros bőrrel van megnyujtva. Ugyanezt viseli a többi falvak magyar és román népe is. Télen a csizma orrára condraposztóból készült védőpapucsot, *paccsent* húznak.

Amint ebből a rövid leírásból is kitűnik, Keszü és Szovát még



9. ábra. Férfi mejjrevalóban. Mezőkeszü.



10. ábra. Mejjrevaló hátulról. Mezőkeszü.

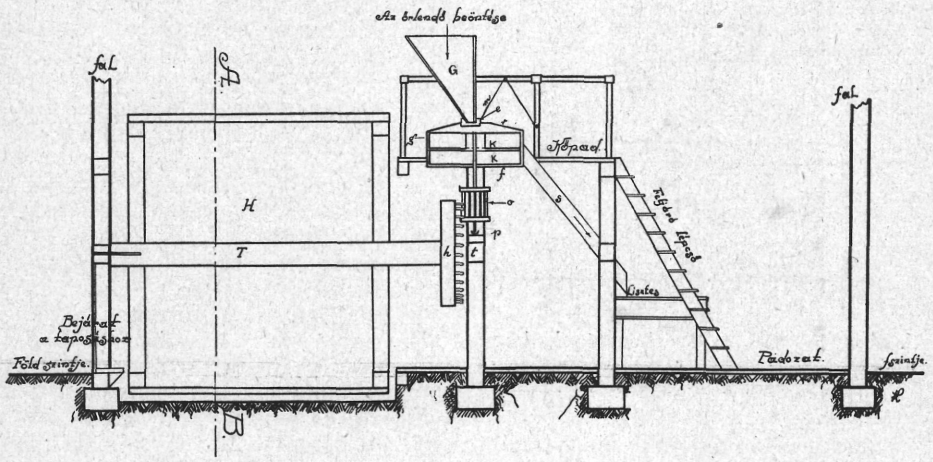
azok közé a magyar falvak közé tartozik, amelyek mondhatni legtöbbet őriztek meg az ősi viseletből. Nagyon hálás téma volna alaposabban foglalkozni ezekkel a falvakkal, hiszen úgyszólván ismeretlen terület. A fentebbi kis leírás csak egy halvány képe akart lenni az ott még ma is élő ősi viseletnek.

Tőkés Béla.

A szuszimalom.

A taposómalomnak Hódmezővásárhelyen *szuszimalom* volt a neve, amit azért kapott, mert a taposók őrlés után sokáig szuszogtak, míg kipihenték magukat. Ezt a malmot ma már nem ismerik, híre is kiveszett. Egy-két nagyidejű öreg emlékezetében él még külső formája, belső szerkezete, kik a malomban sokszor megfordultak s mozgatásában gyakran résztvettek. A megkérdezett éltes emberek valamennyien egy szuszimalmot ismertek s így előadásuk egyező volta és a malomról készített rajzaik a valóságot eléggé megközelítik. Kicsinyített mását Késmárki Lajos 67 éves öreg molnár elkészítette, mely a városi múzeumban van. Ez a modell is megegyezik lényegében a megkérdezettek előadásával.

Hódmezővásárhelyen a Vöröskereszt közelében, a jelenlegi Kinizsi-utca 20. számú telken levő saroképület Vörös Dániel asztalosé volt az 1840—50-es



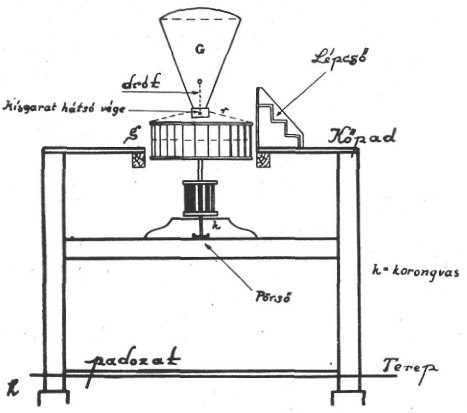
1. ábra. A szuszimalom hosszmetszete.
t = tőke, p = pörső, vagy tengelyfészek, o = orsókerék, k = őrlőkövek, r = kőkéreg, G = gart, e = etető, m = madzag, H = taposóhenger, A—B = a henger keresztmeszete, T = tengely, h = hatjtókerék, s = sipóka, lisztes = lisztesláda, g = kőkéreg, f = forgótengő vagy szárvas.

években, úgyszintén az épület melletti taposómalom is, mely a Bethlen- (azelőtt Újvilág-) utcára háttal néző színszerű épületben állott. Mély árok volt előtte, úgy, hogy a malomba dobogón (fahíd) lehetett bemenni a kocsiútról.

A szín a frontnál egy lépéssel beljebb állott. Ablaka az utcára nem volt, a világosságot az udvar felől kapta, nyitott lévén az eleje, amit este elkorlátoltak. Fala *nádtutajból* épült, vagyis fundamentuma nem volt, hanem oszlopokat ástak le a földbe és az oszlopok közét náddal megrakták, amit kendermadzaggal fűztek össze, mint a nádtetejet. Azután jó vastagon sárral becsömpölyegezték és megtapasztották, úgy, hogy 1½ suk (50 cm) vastag lett. Halmi András (85 éves) szerint két épület, a lakószoba és műhely közötti üres rész képezte a malom helyiségét, mely fölött nyeregtető volt egy magasságban a két épület tetejével, ellentétben a Késmárki modelljével. Nem volt lepadlásolva. Szerinte is volt az utcára faia. Elől (az udvar felől) oszlopokon állott.

Ebben a 35—40 □-méter nagyságú színben helyezték el a malom szerkezetét, mely a szárazmaloméhoz hasonlított. Halmi András szerint a taposó

hengeres része volt véggel az udvar felől, a garatos része belül. Szerkezete a következő részekből állott. (1. ábra.) Az épület közepén leástak egy *tőkét*, melyet szil-, kőris- vagy akácfából ácsoltak ki. A tőkében elhelyezett *pörsőben*[1] állott a *forgótengő* vagy *szárvas*, régen *korongvas*. A Késmárki készítette modell abban az egyben különbözik a bemondott adatoktól, hogy a tőkét ott az épületet keresztben átfogó gerenda helyettesíti. (2. ábra.) A tőke fölött a *kis fogaskerék* vagy *orsókerék*, e fölött magasabban a négy vastag fagerendán nyugvó *kőpadon* az *őrlőkövek*. Az alsó, úgynevezett *aljkő* a kőpadon állott, közepén nagyobb lyuk volt rajta, mint a forgótengő vastagsága s így nem forgott, míg a fölötte levő *forgókő*, mely oda volt ékelve a tengőhöz, együtt forgott a forgótengővel. Mind a két követ bekerítette a *kőkéreg*.[2]



2. ábra. A malom szerkezetének hátsó nézete. G = garat, r = kőkéreg, g = kőréteg, k = korongvas.

A kövek közé a fordított csonka gúlalakú *garaton*, helyi kiejtés szerint *garagyon* át hullott az *etető* szabályozásával az őrlenivaló szem, amit létrán vittek fel oda. A beöntés könnyítésére egy mozgatható, háromlábú *falépcső* szolgált. (2. ábra.)

Ezt a szerkezetet mozgásba hozta a mellette balról levő 4 méter átmérőjű és 2 méter hosszú, vízszintes tengely körül függőleges síkban forgó, deszkából készült *taposóhenger*, olyformán, hogy annak *tengelye* végén jobbfelől egy függőleges síkban forgó nagy *hajtókerék* egyoldali fogai a forgótengő alján levő és vízszintes síkban forgó *kis fogaskerék* fogai közé illettek be, miáltal a függőleges vastengely felső végére erősített felső malomkő a rögzített alsó malomkövön vízszintes síkban forgott. A taposóhenger két vége nyilt volt, csak a *küllők* hálózták be, melyek erős horogrudakból készültek, valamint a *szegély* is erős volt, melybe vaskapoccsal voltak erősítve.

A henger *főtengelyét* mindkét végénél *keresztgerenda* tartotta. A henger balfelőli végére olyan lépcsősfogazatú deszka, az úgynevezett *szegődeszka* volt szegezve, mint amilyent a 3. ábra mutat. Azért állott ilyen lépcsősen, hogy az egyik oldalon a keresztgerenda fölött alkalmazott lapockaszerű *tartó* megakadjon benne, ha a henger vissza akart fordulni. Mikor járt a malom, illetve forgott a henger, a tartó lecsapódott a szegő magasabban kiálló végéről a következő szegőlapra s így kerepelő hangot adott. (4. ábra.) Mentül gyorsabban járt a henger, annál gyorsabbütemű volt a kerepelés. A tartóval átellenben, a keresztgerendában, madzagon csüngött egy erős faszeg, a *leállító*,

[1] A pörső vagy *tengelyfészek* 10 cm magas és széles öntött vascsésze, közepe homorú, hova a tengely vége illett bele. A pörső négyoldalán vascsavarok voltak, melyekkel be lehetett állítani, hogy a tengely függőlegesen álljon benne. A pörsővel volt a legtöbb baj, mert ha nem állott benne függőlegesen a tengely, úgy a forgókő nem érintkezett minden részén egyformán az aljkővel. Ezért kellett mindúntalan igazítani.

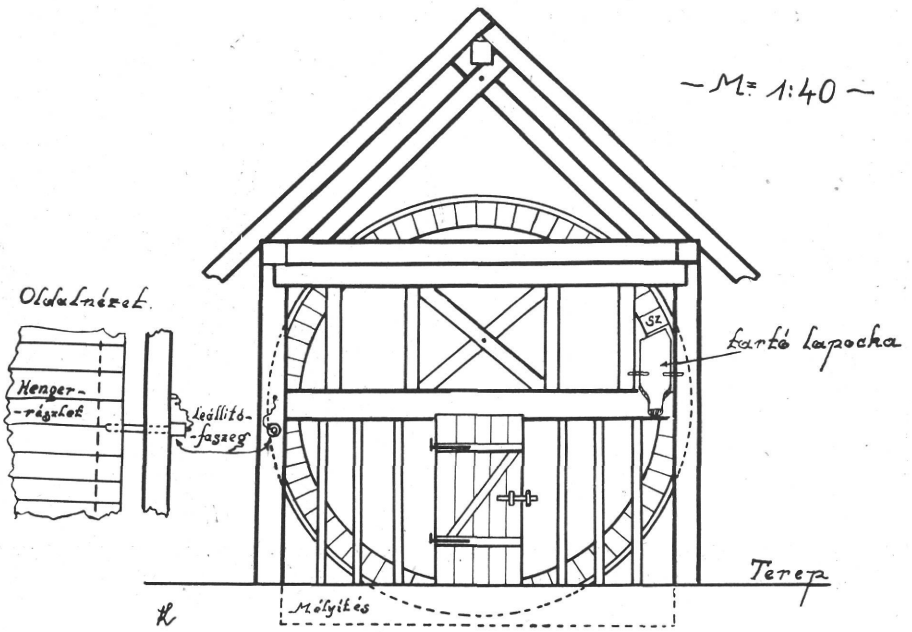
[2] A kőkérget deszkából vágták ki köralakúra. Kettőt-hármat szegeltek egymáshoz úgy azonban, hogy a legfelső egy deszkavastagsággal kisebb volt, mint a két alsó. Ez a felső ütközőül szolgált és ahhoz szegelték körül a *kéreglapokat*, ami úgy állott, mint a dézsafenék körül a donga. A kéreg úgy volt összeerősítve, hogy kővágáskor szétszedhető legyen két részre.

amivel megállították a hengert, hogy se előre, se hátrafelé ne foroghasson, beledugván a hengerben levő lyukba. (3. ábra.)

A taposóhenger belső része egymástól 20—25 cm távolságra álló és a henger hosszában elnyúló deszkalépcsőkkel volt ellátva, melyeket a henger oldalához és a végeihez erősítettek oda. (5. ábra.)

A taposóhengerbe a küllők között 3—6 ember belement és összefogózva — mert így könnyebben tudtak lépni egyszerre — egyik lépcső után a másikra lépve, mozgásba hozták azt. Amint egyszerre megindultak, súlyuk alatt fordult a nagy henger s általa forgott a vele összefüggésben levő vas forgótengő vagy szárvas.

A henger alatt a földben mélyedés volt ásva, úgy, hogy a hengerben



3. ábra. A taposóhenger bejárata. sz = szedődeszka.

levő taposók alig állottak magasabban a föld színénél. (3. ábra.) A hengerbe mindkét végén bemehettek a taposók.

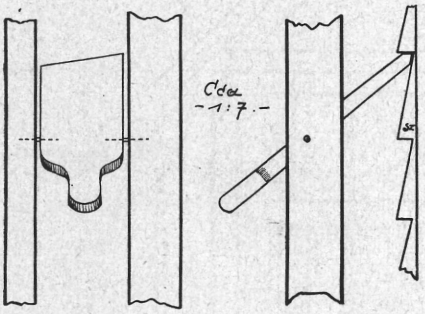
A szuszimalom erős alkotmány volt. A hengerben levő *taposódeszka*, mely a sok taposástól vékonyra kopott, veresfenyőből való volt; a nagy- és kiskerék fogai akác- és kőrisfából, a tengők bükkfából.

A malomkövet Sárospatakról szállították leginkább, de Bereg megyéből Muzsláról és Erdélyből is hozták. A legkisebb kő 50 cm átmérőjű, a legnagyobb 95 cm.

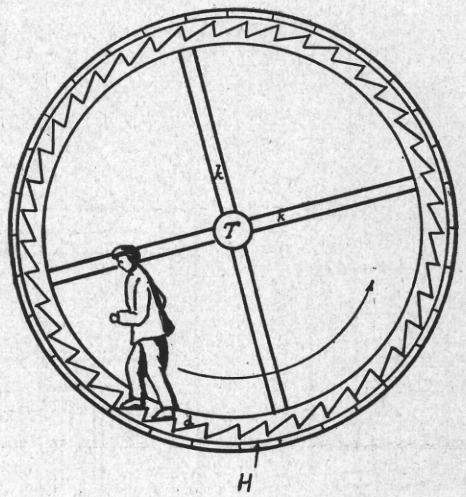
Úgy az aljkő, mint a forgókő lapja három részre volt felosztva. Az első, vagyis a legbelső köralakú rész az *etető* vagy *gyüjtőlap*, a második vagy középső a *darálólap*, a harmadik rész a kő széle körül az *őrlőlap*. (6. ábra.) Az alsó kő lyukát rendesen két féldarab fával kibélelték, teleékelték, majd a közepét kifúrták 7—8 cm átmérőjűre, hogy a korongvas könnyen forogjon benne. A fával kibélelt rész neve: *nyaktőke*. (6. ábra közepén a sötét rész.) Ebben a nyaktőkében hagytak 0·5 × 0·5 zoll (6 × 6 mm) méretű úgynevezett *olajozó nyílást*, hogy azon keresztül olajozzák a forgó korongvasat. Hogy ezen a nyíláson se por, se liszt ne folyhasson le, a felső részt pléhvel borították be és a nyaktőkéhez szögezték. Az aljkő és a forgókő etető- vagy

gyüjtőlapja homorú volt, egymásra helyezve úgy nézett ki, mintha két tányér össze volna borítva. Ide gyűlt össze az őrlendő termény a mélyedésbe s a forgás következtében innen vágódott kifelé.

A kőbe *rémus*nak (Remisch) nevezett csatornákat vésték az őrlőlapra, egymástól 15 cm-re. Minden harmadikat beeresztették egész a gyüjtőlapig, tehát átszelte az őrlő- és darálólapot. A csatorna bevésének alakja, ha a kő jobbraforgó volt, ilyen ⌊‾‾, a balraforgónak ellentétes irányú ‾‾⌋; a rémus 3 cm széles, mélysége az egyik oldalon 5 mm. A *francia rémus* egyenesvonalú (6. ábra b.), a *magyar rémus*, amit *kaszarémus*nak is mondottak, harántalakú. (6. ábra c.) Ezeknek a csatornáknak a segélyével jutott ki a dara vagy liszt a kő széléig, ahol a kéreg fogta fel s a csatornák nyílásain át jutott el a sípókába. Egy szem búza a kőnek negyedrészét futja meg, akkor ki kell menni lisztté válva. A rémus egymástól való távolságát a kő keménysége határozta meg. Ritkább kőnél kevesebb, sűrűbbnél több a rémus. A kő nagysága szerint is változott a rémusok száma.



4. ábra. A tartólapocka elülről és oldalt. sz = szegődeszka.



5. ábra. A taposóhenger keresztmetszete. H = henger, T = tengely, K = küllő, d = deszkalépcső.

A követ *megvágják*. Még pedig a darálórészt és a rémust *tüskös buzogány*nyal, vagyis olyan kalapácssal, melynek ütőrésze érdes hegyesre van reszelve; az őrlőlapot élesre köszörült *kővágó csákány*nyal. A *vágások* 4 mm távolságra vannak egymástól és karcolásszerű vonalaknak látszanak. Egy vágással egy vagón (30 mázsa) gabonát őrölhettek, akkor újra kellett vágni a követ. A vágás 1—2 óra alatt történt meg, aszerint, ki hogy értett hozzá. A csákánynak keménynek kell lenni, a lágyat edzetni kell. Az etető- vagy gyüjtőlap nem volt megvágva, de ha egyes részeit a termény elhordta, úgy, hogy itt-ott partos lett, akkor tüskös buzogánnyal megvágták. A rémusokat azonban minden kővágáskor meg kellett veregetni.

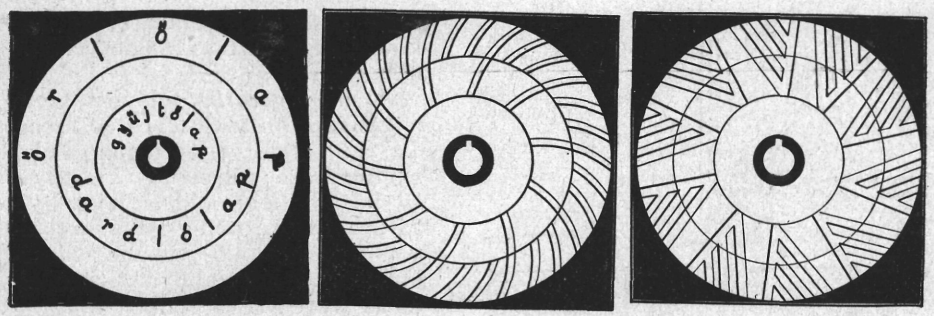
Új kő felállításakor vizet öntenek a kövek közé, előbb azonban agyaggal körülveszik, hogy a víz ki ne folyjon; a vízre azért van szükség, hogy a kő meg ne égjen, míg egyik a másikat összesúrolja üvegsímára. A köszörükőnél tapasztalható ez köszörülés alkalmával, ha nincs víz a vályújában. Akkor is öntöttek fel egy kevés vizet, ha árpaőrlés után búzát akartak őrölni kalácsnak való lisztté, hogy a visszamaradt port és más szemetes lisztet a kő rései közül kimossák.

A szuszimalom a szegények őrlőmalma volt. Háton, talyicskán, ritkán kocsin vitték az őrletnivalót zacskóban, fél vagy egész zsákban. A tehetősebbek akkor jártak ide, ha rossz út volt a Tiszán levő vízimalomhoz.

A szuszimalom körül mindig volt keresetre váró, ácsorgó szegény ember, gyerek is nagy számmal, akik örültek egy kis mulatságnak, a taposásnak. Az őrlető fogadott három embert, kiknek 2 garast fizetett vékájáért.

Búzát, árpát, kukoricát őröltek a szuszimalomban.

Halmi János 82 éves nyugalmazott tanár szerint a gyerekeknek kedves szórakozásul szolgált a taposás, kik a taposóhengerben többnyire összefogózva egy helyen lépkedtek a lépcső egyik fokáról a másikra. Ha azután valamelyik gyerek a többitől elmaradt, szépen leült s volt a társaságban nagy nevetés, mert a taktust tévesztő társ magát meg nem ütötte, részint azért, mert társait is magával húzta, részint azért, mert a henger azonnal megállott. Megállította a henger végén levő lapockaszerű tartó, mely a legközelebbi szegődeszka kiálló végében megakadt. Ez a mulatság csalogatta a gyerekeket a malomhoz. Mindig volt készenlétben elég vállalkozó. Ha egyik csoport elfáradt és szuszogott, vagyis pihent, másik csoport váltotta fel. Szívesen mentek még felnőttek is taposni. Leginkább olyan családok vittek őrölnivalót, amelyek tagjainak vagy más gyerekeknek örömet



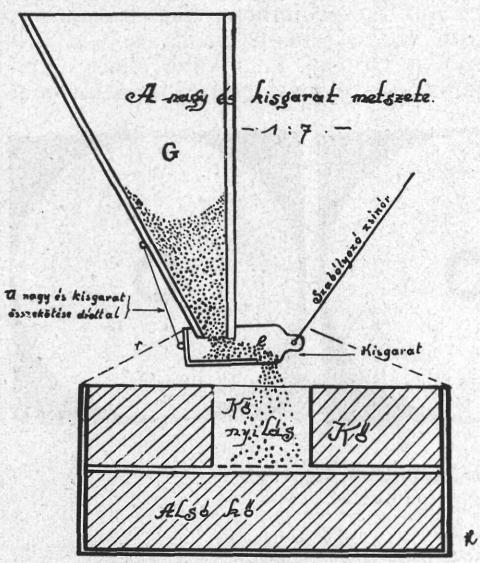
6. ábra. Az őrlőkövek felosztása és megvágása.
a = az őrlőkö részei, b = magyar rémus, c = francia rémus.

akartak szerezni. Fedett helyen lévén a malom, megfázástól tartani nem lehetett. Mindenki addig lépkedett a hengerben, ameddig neki tetszett s akkor lépett ki, mikor akart. Télen mehetett a mellette levő asztalosműhelybe, nyáron pedig az udvarra.

Öreg Megyelka Lajos 88 éves — régen a csizmadiacéh feje — úgy tudja, hogy 3—4 ember (szomszéd, sógor, koma, jóbarát) összebeszélt s egyszerre vitték darálnivalójukat, egy-egy zacskó kukoricát. Rendesen este, napi munka elvégzése után, mentek a szusziba és mécsvilág mellett tapostak. A taposók leginkább fiatalkorú emberek és lányok voltak, akik közben daloltak, tréfálóztak. Többnyire csak zacskóval vittek őrölnivalót, melynek megőrlése ½—1 óra hosszáig tartott, ezért aztán nem is fáradtak el. A taposás nem ment sebesen, nem lehetett benne megizzadni. A taposók vittek magukkal ennivalót (pogácsa, perec) s ha egy zacskóval leőröltek, a színben levő lócára leültek és elfogyasztották közösen annak az élelmét, akiét már ledarálták. A molnár is kedveskedett csiramáléval, bodaggal, ahogy mondta „a kivett vámért". A tréfából természetesen ki nem fogytak és többnyire az akkor szokásban volt nótákat és gúnyverseket daloltak, mondták. Pipálni szabad volt, de köpni nem. Bagózó ember nem is ment taposónak.

E két véleménnyel ellentétben áll azok vallomása, akik a taposást nehéz, fárasztó munkának mondják. Legalább három ember kellett ahhoz, de jó erőslábú, míg egy köböl búzát letapostak. Kenyeret, szalonnát, bort vittek a molnárnak, mert ha nem kenték a molnárt, ő se kente a kereket, illetve

a tengőt. Mikor egyik csapat a másikat felváltotta, a gatyát ki kellett csavarni, annyira megizzadtak. Két pipa dohány kiégett, amíg kiszuszogták magukat a taposók. Ifj. Szilágyi Gyula, a városi levéltár szorgalmas búvárkodója, „Emlékezzünk régiekről" című 1904. évben megjelent művében írja az 1795-i inséges esztendőről, hogy a szegénység keservesen panaszkodik a tanácsnál, hogy barmaik legyengülvén, vagy éppen elhullván, ezek helyett magukat kellett befogniok s húzniok a szárazmalmok tűzhelynagyságú hajtókerekét, népies nyelven a *keringölőjét*. „Igazán fellázad az ember vére, hogy férfiak, asszonyok vagy éppen gyermekek ily baromi munkára kénytelenültek aljasodni. De ha ennek van mentsége a kérlelhetetlen kényszerűségben, hol van az eléggé erős szó, mellyel meg lehessen bélyegezni a későbbi idők igazán embergyalázó szerkezetét, a *szuszimalmot*, miután az egyenesen arra készült, hogy emberek taposssák! És különös! Amidőn e bestiális gépet a hatóság betiltotta, mivel *agyonemésztette a malmottaposó emberek erőit és testét:* a nép méltatlankodva felzúdult a tilalom ellen." (95. lap.)



7. ábra. A nagy- és kisgarat keresztmetszete. G = nagygarat, e = kisgarat vagy etető, r = kőkéreg.

A *nagy garatba* felönött szem a *kis garatba* vagy *etetőbe* ment. Ez az etető egy téglányalakú skatulyához hasonló favályú, egyik, rövidebb oldala felől nyitott, a feneke pedig ívalakúra kivágott, az őrlőkő lyukához illeszkedően. A hosszabb átellenes oldalak végén levő lyukba *madzag* van kötve s a két szár nyaklószerűen ér össze, a nyaklón túl pedig egy szárban folytatódik. Az etető a taposóhenger felől a nagy garat hátulján függ erős *dróton* akként, hogy a garat alsó keskeny nyílása a vályúban annak csaknem a fenekét éri. (7. ábra.) A garat alsó vége és az etető feneke közötti távolság a madzag által nagyobbodik vagy kisebbedik s aszerint több vagy kevesebb kerül a megőrlendő termékből a kövek közé. Az etetőt szabályozó madzag a kőpad felső keresztgerendáján átvetve, egyik ágasfájához van kötve. Az etetővályú egyik hosszabb oldalán *akácfa-* vagy *csontdarab* van odaerősítve, mely a négyszegletes szárvashoz verődik, miáltal rezgésbe, rázásba hozza a vályút és így a megőrlendő szem egyenlően hull, folyik a kőbe. Azért mondják az etetőt *rázató*nak is.

A kövek között a termény lisztté vagy darává őrlődött; a *lisztlyuk*on kiömlött a *sipóká*ba, azon át a gyüjtő *lisztesládá*ba (1. ábra), honnan *fakanál*lal merték ki zacskóba, zsákba.

Az őrlőkövet éppen úgy, mint a szárazmalomban, szabályozni lehetett a szállítógerenda alatti *faék*kel, hogy finomabban vagy gorombábban őröljön. Ha emelni kellett a követ, a vastagabb vége felől ütöttek az ékre, ha lejjebb akarták ereszteni, akkor meg a vékonyabb végét ütötték. Néha tréfából úgy megszorították a köveket, hogy az inuk majd leszakadt a taposóknak. Ilyenkor volt nagy nevetés a garatnál és kiabálás a taposóknál: „Kíjjebb az éköt hé!!!"

Ha finomabb lisztet őröltek búzából, akkor jól összeszorították a követ, nehéz volt taposni. A taposás nehézsége nemcsak a kövek összeszorításától függött, hanem attól is, mit őröltek. Ezelőtt mosták a búzát a benne levő szeméttől, aztán szárították. A féligszáradt búza nehézőrletű, annak taposásában bizony kifáradtak. Rezes Molnár János úgy tudja öregapjától, hogy két izromban kellett felönteni a búzát, mert először csak törte, másodszorra őrölte meg lisztnek. Így könnyebb volt a taposás is, mert nem kellett igen szorosra venni a követ.

Ha kukoricát vagy árpát daráltak, széjelebb eresztették a követ, vagyis az éket kijjebb vették, amikor til-tul a nagyjából törte össze a szemet; ez már könnyen ment. Ha pedig úgy megeresztette a molnár a követ, hogy egyszerre sok kukorica került a kő alá, akkor nem bírta három ember se hajtani.

Az esetben, ha gyorsabban akartak őrölni, a kis fogaskereket átváltották még kisebbel. Nehezebb volt taposni, de a kő sebesebben forgott. Ezt csirkedarakészítésnél csinálták.

A vámot *köpőcével* vette ki a molnár szemesen. A köpőce: 1 és 2 literes. Félvékából 1 litert, egy vékából 2 liter vámot vett ki.

Hogy mennyi idő alatt eresztettek le négy véka búzát, attól függött, milyen erővel ment a taposás. Ha jó erősinú 4—5 taposó volt, 3—3½ óra alatt lement. Gyengébb erejű taposók, kivált ha elcéklázták az időt, egész délelőtt is tapostak.

A Vörös Dániel asztalos malmán kívül említik még a Királyszék városrészben (ma II. kerület, Malom- és Imre-utca végén) a Niederländer sutúmalma helyén levőt, a Szentesi útfélen a Bacsa kovácsnál levőt, amit aztán puskaszínnek alakítottak át, továbbá a Nagy-Lógerben (ma Dáni-utca vége) a Sörház mellettit, Susán városrészen a Kollokán-malom helyén (ma Klauzál-utca), a Görbe-utcán és Újvároson levőket. Ma már nem lehet megállapítani, hány szuszimalom volt és hol volt. Az adatszolgáltatók erős, határozott állításaiból és az állítások különbözőségéből úgy látszik, hogy taposómalom majd mindenütt volt hajdan, ahol később szárazmalmok lettek. A Vörös Dániel taposómalma volt az utolsó hírmondó, mely 1858—1860-ig működött. Ekkor már szárazmalmok voltak, sőt két új szélmalom is a Rárósi-úton és Újvároson. Vörös Dániel árvánmaradt malmát elbontotta és csinált a kikerült faanyagból *bolondmalmot* (Ringelspiel). Vett hozzá egy nagy verklit és vasárnaponként forgott a bolondmalom az udvaron. Négy hintó volt rajta. Három krajcárért lehetett egyszer szórakozni. Gyerekek hajtották a malmot és csavargatták a verklit. Aki egy órahosszáig szolgált, egy kerülőt tehetett a bolondmalom hintaján.

*

Beszélik, hogy a Szentes város határában levő Kis Királyság-pusztán volt olyan taposómalom is, amelyiket kontráztak. Vagyis egyik ember elől, másik hátul, jobban mondva szemközt hó-rukkra tapostak. Hó-rukk! Mikor egyik emelte a lábát, a másik meg lenyomta. Ezen őröltette az uraság a kommenciót. A kisbíró elől, mikor szedte össze a taposókat, az emberek elbújtak még a föld alá is, csak a taposómalomba ne kelljen menni. Bővebb felvilágosítást erről a malomról ma már nem tudnak adni a legöregebb emberek sem.

*

Olyan malom is volt, melyet ökörrel tapostattak. Ennek taposója süllyesztős volt. Mikor az ökör érezte, hogy süllyed, mindig lépett egyet és ezzel így hajtotta a nagy kereket. Az ökör oda volt láncolva a taposóhoz, hogy el ne tudjon menni. Ilyen ökörrel hajtott taposómalomról gróf Teleki Domokos emlékezik meg (Hazai utazások, 101. l.), amit Kecskeméten látott. Lambrecht Kálmán is idézi A magyar malmok könyve című művében (Ipa-

rosok olvasótára, 1918. 28. l.). Kardos Lajos öreg facsősz állítja, hogy a Sörházban volt egy szuszimalom abban az időben, mikor sört főztek. Apja beszélte, hogy ő volt az ökrös. Lépkedtek az ökrök, de mindig egyhelyben maradtak. A fickónak való árpát őrölték ökörrel. Szeremlei Sámuel, a város történetírója is megemlíti ezt a malmot műve IV. k. 372 l.

Az 1841. évben született Fári Sándor is emlékezik a sörházi malomra, de akkor már (1851-ben) átalakították kendertörőnek, illetve gerebenezett kendert puhítottak vele. Ökör volt befogva járomba. Az ökör eleje egy sukkal (33 cm) magasabban volt, mint a hátulja. Szólították. Lépett szép lassan, nyomkolászta a kereket. Olyan puhán jött ki belőle a kender, mint a selyem. A szerkezetére nem emlékezik. Anyjától hallotta, hogy addig, míg őröltek vele, mindig odavitte az őrölnivalót. De csak akkor őrölték meg, ha nem volt sörfőzés. Sörfőzéskor vizet húzattak vele.

Még egy öreg ember tud a sörházi malomról, a 73 éves Sipter Péter szélmolnár. De az ő elbeszélése szerint nem hordóalakú hengert tapostak, hanem ferdénforgó nagy kerékbe álltak libasorban, egymásmögé. Az egymásután álló négy-öt ember a mellette levő korlátban fogózkodott meg. A kerékben lépcsők voltak s úgy fordult alájuk, hogy egyhelyben megfogózva állottak. Olyannak mondja, mint amilyent Garay Ákos az Új Idők számára rajzolt és bemutatott 1907 október 27-i számában a 424. lapon.*

Kiss Lajos.

A baskír posztókészítés.

A nemezkészítésről szóló közleményemben említett gyapjú osztályozása, szaggatása *(üδu)*, tépése *(tëtu)*, illetve előkészítése után következik a posztószövéshez *(tula-hughu)* szükséges gyapjúfonalak fonása *(ileu)*.

A gyapjúfonál *(dzsip)* ugyanúgy készül, mint a kender vagy lenfonál. A baskírok még a háború előtti évekig nem igen használtak rokkát, hanem csak egyszerű guzsalyt *(kolgha)* és orsót *(urszik)*. A baskír guzsaly egy, vagy két darabból áll. Egy darabból akkor, ha a célnak megfelelő derékszög alatt hajolva nőtt fát találnak, amelynek erősebb végét talpnak laposra faragják, míg a vékonyabb részét pedig szárnak hagyják; két darabból, összeillesztés útján, úgy készítik, hogy egy laposra faragott alkalmas fadarabba lyukat fúrnak s ebbe illesztik, szorítják bele a guzsalyszárat. A guzsaly talpa mindig egyoldalas és szélesebb a Magyarországon használatosaknál. Az orsók is leginkább kézzel faragottak voltak, esztergályozott orsók csak a háború előtti években kerültek használatba.

Az előkészített gyapjúcsomót rákötik a guzsalyszár felső végére. A fonás a következőképen történik: a fonást végző ráül a guzsaly talpára, a gyapjúcsomóból balkezének megnyálazott hüvelyk- és mutatóujjával egyenletes vékony szálban húzza a gyapjút, jobbkezével állandóan pörgeti az orsót s a fonalat addig nyujtja, ameddig jobbkarja engedi. Mikor a jobbkar egészen nekifeszült, a már sodrott fonalat balkeze fejére tekeri addig, amíg az orsó a balkéz közelébe nem ér, ekkor a jobbkezében levő orsót megforgatja, mire a balkezefején levő fonal rásodródik az orsóra. A fonás kezdetén az orsónak nincs meg a munkafogáshoz kellő súlya, ezért megfelelő nehezékkel egyenlítik ki. A súlyok rendesen szabályosan lekere-

* Nem mulaszthatom el, hogy meg ne köszönjem e helyen is a szövegben szereplő adatszolgáltatók szívességét, valamint Cseszkó Máté és Székely János barátaim közbenjárását és M. Horváth Antal városi műszaki tisztnek a szerkezeti rajz elkészítését.

kített cserépedénydarabok, amelyeket — ha a rátekert fonálmennyiség következtében a szükséges súlyt elérte, — eltávolítanak az orsóról.

Ezután ismét a fonáleresztés következik. Ez az eljárás mindaddig ismétlődik, amíg az orsó tele nem lesz. Ha a rendelkezésre álló orsók (legtöbbnyire 5—6 darab) már megteltek, az azokon levő fonalat legombolyítják s az így ismét üres orsókra újabb fonalat tekernek.

A gyapjút általában idősebb asszonyok fonják, ami nem jelenti azt, hogy a fehérnép fiatalja is nem foglalkozna a fonással, sőt: a kender-, lenfonást, a finom cérna-, vászonkészítés mesterségét főleg a fiatal asszonyok, leányok folytatják.

A gyapjú tömegéhez képest a fonást vagy maga a háziasszony végzi, vagy másokkal fonat. Ha a fonást mással végezteti, a munka díját a lemottolált fonál hossza szerint fizeti. A fonál egysége a *bɔ̂ma* — tatárul *baszma* — (a fogalom megfelel a magyar „*pászmá*"-nak), vagy a *bajala* s mindkét méret bizonyos fonálhosszúságra és mennyiségre vonatkozik, amikre adatokat, sajnos, közölni nem tudok. A *bajala* nagyobb egység, mint a *bɔ̂ma*.

A szövés a kora tavaszi napokkal indul meg. Első munkája a fonálvetés vagy nyujtás (*uɔ̂atu*), vagyis a fonálnak olyan hosszúra való rendezése, amely hossz a szövőszékre feltekerendő fonálhossznak, illetőleg a tervbevett posztó hosszának megfelel. A fonalvetést, illetőleg a nyujtást olymódon hajtják végre, hogy a ház falába egymástól bizonyos távolságra oly hosszú faszegeket vernek, amelyek a falból 25—30 cm-nyire kiállanak. A szegek száma aszerint változik, hogy milyen milyen hosszúra tervezik a fonalat, például, ha a kívánt fonálhossz 24 m, akkor egy 3 m-es falfelületen 9 darab szeget kell elhelyezni stb. A szegekről leszedett fonálköteget — az összegubancolódástól megóvandó — úgy kötik láncikába, mint a magyarok (l. Ért., 1927, 2. füzet, VI. tábla, 3. ábra).

A nyujtás után következik a fonalnak nyüstbe (*körɔ̂*), majd a bordába (*tarak* = fésű) való befűzése, illetőleg a szövőszék hátsó zugojára vagy fonáldorongjára való feltekerése, ami a következő módon megy végbe. A dorong mélyedésébe beillő fapálcára felkötik a fonalak végeit s a fonalat egyenletesen feltekerik a hátsó zugojra. Egy személy a még feltekeretlen fonálkötegekből bizonyos távolságra érő hurkokat old fel. A feloldás határán a kötegek megfelelő hurkain botot dug keresztül, amelynél fogva (lábai között) — teste súlyával, illetőleg ellenállásával — állandóan feszíti a fonalakat, ez a feszítés a fonalak egyenletes feltekerését teszi lehetővé. Ezt mindaddig folytatják, amíg a fonálkötegek másik végére nem érnek. Hogy a fonalak a feltekerésnél egyenletesen oszoljanak el, a fonálrétegek közé nyírfakérget vagy erősebb papirost tesznek. Ugyanígy járnak el akkor is, ha a széleken futó, vagy akár a szövet közepén levő szálak ernyedtsége következtében az egyenletes feszültség csökkenne.

A fonálkötegekről a hátsó zugojra feltekert fonalakat most már a nyüstökön és bordán áthúzogatva az első zugojra erősítik. (A baskírok a posztót rendesen 4, a vásznat 2 nyüstre szövik. A fonalak elnevezése: hossz-, láncfonál = *buj*, a beli-, keresztfonal = *arkau*). A fonalak most már készen vannak a szövésre. A nyüstöt a baskírok maguk készítik, a tarakot nem mindig, de annak keretét, illetve foglalatát igen. A *tarak* részei: a keret vagy foglalat (*janak*), amely két rövid és két hosszú összeilleszthető keményfa léc. A lécek közötti bordázat keményfa vagy hasított nád, ez utóbbi a gyakoribb. (A bordázat neve, függetlenül annak anyagától: *tis* = fog). A *tarak* — eltérően a magyarok és oroszok által használt bordától — nincs bordarúddal ellátva, tehát nem függ, hanem a kifeszített fonalakon nyugszik.

A bél-, keresztfonálhoz való fonalat a külön e célt szolgáló csörlőn vagy csévelőn (*kaltïrsza*) tekerik fel a vetélőben helyetfoglaló csévére.

A cséve (*sure*) körülbelül 15 cm hosszú, lehetőleg vékony nádszál, amelyre annyi fonalat tekernek fel, amennyit a vetélő (*huða*) be bír fogadni. Az előkészített csévét vékony keményfa tengelyre húzzák s ezt a tengelyt behelyezik a vetélőbe, ahol is a mozdulatlan tengely körül forog a cséve. A szövés a továbbiakban a közismert módon történik.

Mikor a szövés befejeztével a posztó már végben van, felhasználásra még nem alkalmas. E célból kallásnak (*tula bað*) vetik alá. Először egy megfelelő nagyságú edényben, üstben vizet forralnak, ezt a vizet nagy kádba öntik s belenyomkodják a posztóvéget. A következő munkafogás a posztónak a forró vízből való kiemelése és a víznek a posztóból való eltávolítása, ami egy 3—4 cm-es átmérőjű, lyukkal ellátott deszka segítségével történik. A kallással foglalatoskodó egyén (férfi) a fekvőpadon ül, olyképen, hogy talpai a kád szélén nyugosznak és tartják az előbb említett, lyukkal ellátott deszkát, amelynek lyukán keresztül a forró-nedves posztót húzza, hogy a fölös víz a kádba visszacsorogjon. A posztó vége természetesen nincs olyan nagy nyomásnak kitéve, mint a közepe, ezért abból a nedvességet kézi erővel végzett csavarással távolítják el. A rendetlen csomóba vetett, még meleg posztót mezítláb, nagy erővel, felváltva tapossák. Egyrészt, hogy a taposók munkájukat könnyebben végezhessék, másrészt, hogy egyensúlyukat ne veszítsék: a szemközti falakba erősített rúdra kötött kötélbe kapaszkodnak. Míg ez a munkálat folyik, addig ismét vizet tesznek a tűzre melegedni, illetőleg főni. A már kihűlt posztót ismét forró vízbe áztatják, víztelenítik, taposssák s ezt addig folytatják, míg a posztó megfelelő tömöttségét el nem érte. A víztelenítés egyszersmind a posztó mosását is szolgálja. Taposás közben a posztót időnként szélességében kihúzogatják. Az eljárás alatt a posztónak a hosszát is, szélességét is mérik. Mikor a posztó a megkívánt tömöttségét elérte, rúdra hengerelik s könyökkel gyúrják (ugyanúgy, mint a nemezkészítésnél említett műveletben).[1] A posztó megfelelő tömöttségét, illetőleg a kallás teljes voltát aszerint határozzák meg, ahogy a posztónak körülbelül egy arasznyira kihúzott csücske állva marad-e, vagy lekonyul, illetőleg milyen gyorsan és milyen fokban konyul le.

A kallás befejezte után a posztó két végét összeöltik, magas helyre (állványra, háztetőre, szelemen kiálló végére) erősítik, aggatják s a posztó öblébe súlyokat helyeznek el avégből, hogy a posztót kifeszítsék. Így hagyják a posztót függni a teljes kiszáradásig.

A kallás időtartama a gyapjú minőségétől függ. Ha a posztóban több a tavaszi gyapjú, akkor hosszabb ideig, ha az őszi a több, akkor rövidebb ideig tart (az őszi gyapjú ugyanis hamarabb áll össze). A már kész posztó szélessége 40—45 cm.

Posztóból rendesen bélésnélküli, beszegett kabátokat készítenek. Szegőnek általában szövetet használnak. Férfiak számára ünneplőkabátot (*szekmen, szikmen*) kizárólag fehér posztóból készítenek, a munkakabátokat sárga, tarka, leginkább azonban szürke s csak ritkán fekete színűből. Fiatal menyecskék, leányok vagy tiszta fehérből készítik ruháikat, vagy megfestik a posztót különböző színekre, főleg sötétkékre. Használják a posztót csizmaszár készítésére is — színe mindig fehér —, a csizmaszár elég bő, s a térd alatt zsineggel, szalaggal (*kîszmau, kunuszbau*) kötik meg. A női csizma szára a láb hátsó felén a sarokrésztől a lábszár közepéig rendesen applikált[2] díszítéssel dúsan ellátott.

A leírt csizma sarkatlan, ami azonban nem jelenti azt, hogy a baskírok — férfiak is, nők is — sarokkal ellátott és teljesen bőrből való csizmát ne viselnének, amelyet szintén maguk készítenek. Ősi szokás szerint a bőr-

[1] Értesítő, 1934. 3—4. sz.
[2] Az applikáció anyaga rendesen gyárilag készült piros posztó.

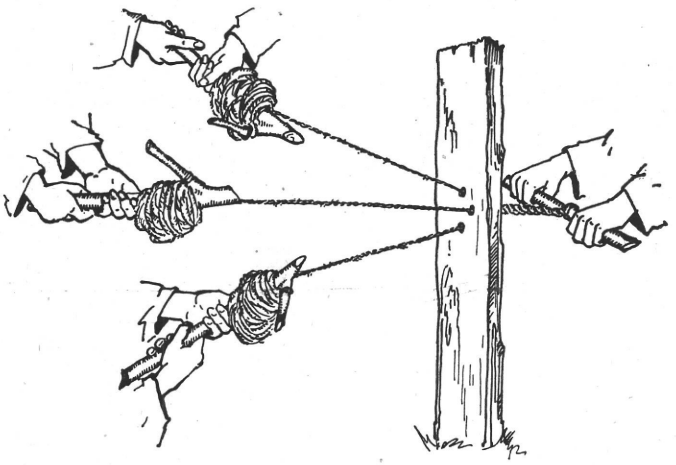
csizmák varrására nem kenderfonalat használnak, hanem sodrott állati inat, amelyet sajátságos eljárással készítenek; ez szemre (nem sodrott állapotban) a nem sodrott len- vagy kenderszálhoz hasonlít. Az inak ilyen felhasználásából arra lehet következtetni, hogy a baskírok csizmaviselete régibb, mint a kender- és lenkultúra ismerete.

Dr. Tagán Galimdsán.

A baskír kötélverés.

Népi kötélverésre a baskírok nem annyira a len, kender, csalán rostjait használják — mert az ezekből készült kötelet piacról vásárolják —, mint inkább a hosszú lószőrt, ebből készítik a házi használatra való köteleket.

A baskíroknak, mint állattenyésztő népnek, nemcsak a táplálkozásra, ruházatra, hajlékra, hanem a mindennapi életre szükséges eszközök stb. készítésére is az állattenyésztés szolgáltatja a nyers anyagot. Kötélverésre is kizárólag (hosszú) lószőrt használnak, csak a kötelek végén alkalmaznak



1. ábra. Kezdetleges kötélsodrás kampókkal. Baskirföld. (Uralvidék.)

kb. 30—40 cm hosszúságban kendert: a lószőr u. i. merevsége miatt könnyen foszlik. A kötélhez szükséges szőrt a következőképen nyerik: tavasszal a melegebb idő beálltával hazahajtják a ménest az istállóba és sörényét, farkát megnyírják. A nyírás alól csak a mének, vemhes kancák és 4 éven felüli lovak mentesek. Egytől ötévesekig a lovakat nemre, a meddő kancákat pedig korra való tekintet nélkül nyírják. A meddő kancák farokszőrét nem kötélverésre, hanem szita és madarász-hurok készítésére használják, vagy ipari célokra eladják. A fiatal állatok sörény- és farokszőre szolgáltatja a kötélkészítés kizárólagos anyagát.

A lenyírt lószőrt kézzel szálanként széthúzzák és halomba gyüjtik. A szőr tömegéhez képest egy vagy több ember foglalatoskodik a további munkálatokkal. Mivel a baskírok kedvelik a tarka kötelet, e célból a különböző színű szőrt külön válogatják és kezelik.

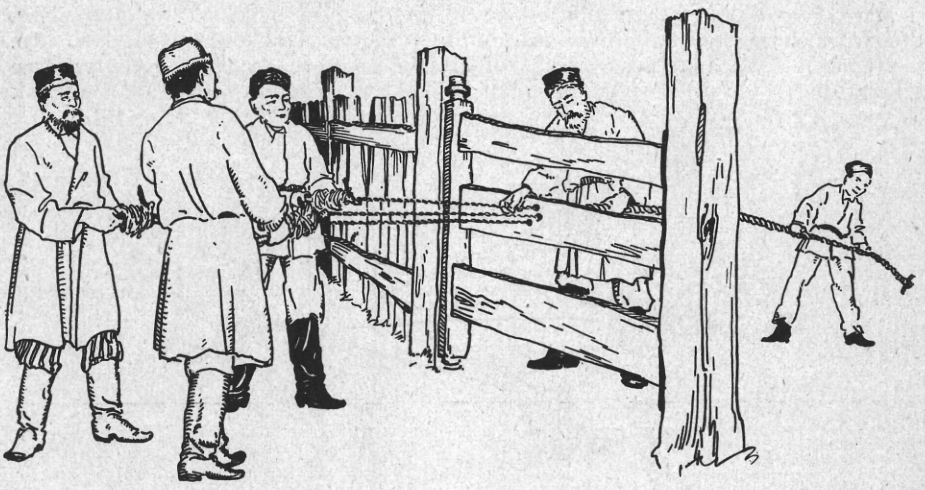
A szál-előkészítéssel foglalatoskodó munkája a következő:

A nagy lószőrhalmot balkezével lefogva a jobb kézzel kisebb lószőrtömeget kihúzogatnak s a kis lószőrcsomókat egyik végén göcsre kötik, miáltal ebihalhoz hasonló *kis fejeket* nyernek. Ilyen kis fejeket kötnek az egész halomból s ezzel előkészítik a lószőrt a kötélveréshez.

Két lószőr-fejecskét kezébe vesz a kötélverő s szabad végüknél fogva összecsavarja; a kötélhez való fonal tehát mindig két fejből keletkezik. Amint a csavarás halad, a fejecskék göcsei maguktól felbomlanak. A felbomlott és egybecsavart fejecskék végeihez a következő fejecskék szabad végeit hozzácsavarják s így tovább folytatják a kötélsodrást. Az eddig említett munkákat — a nyírás kivételével — nők végzik.

Ezután már a megsodrott lószőrfonalnak kötéllé verése következik.

Kellőképen szilárdan álló deszkába egymástól 1—2 cm távolságban 2—3 lyukat fúrnak, amelyeken a megsodrott fonalakat keresztülvezetik. E célra rendesen alkalmas kaput vagy istállóajtót is használnak. (A kapuk vízszintesen fekvő deszkákból készülnek.) A megsodort fonalakat a lyukakon átbujtatják s a deszka túlsó oldalán áthajlítják egy 10—15 cm hosszú pálcán, amelynél fogva húzzák a már megsodrott fonalakat. A sodráshoz



2. ábra. A kapu deszkáján át sodort kötél nyujtása. Baskírföld. (Uralvidék.)

külön szerszám szükséges és pedig egy fakampó, amely a hegyén túl kb. 15 cm hosszú csúcsban végződik. A fonal egyik végét — könnyen kioldható hurokkal — erre a fakampóra kötik s azt a fakampó ágára váltakozva feltekerik. A deszka innenső oldalán minden egyes fonalszárat fakampóra feltekerve egy-egy ember tart és sodor. Amikor a fakampók a fonalnak feltekerése folytán 1·5—2 m-nyire megközelítették a deszkát, illetve a lyukakat, a kampók forgatásával megkezdődik a fonalak sodrása. A deszka túlsó oldalán egy ember áll, aki a sodrás fokát a kapu-, illetve ajtórések közötti hézagon keresztülnyúlva állandó tapogatással ellenőrzi. Amennyiben valamelyik szál a többinél gyöngébben volna sodorva, úgy a többit megállítja, amíg ez is el nem érte az egyöntetű merevséget. Ha az összes szálak elérték a kellő merevséget, a pálcánál fogva húzni kezdi. (1. ábra.) Húzás közben ő maga is állandóan csavarja a már kész kötelet. Mikor az innenső oldalon levők a deszka közelébe értek, a kampóról ismét megfelelő hosszúságú fonalat eresztenek le s a sodrás újból kezdődik. Az ellenőrzés után kellő merevségű fonalakat a túlsó oldalon ismét húzzák mindaddig, amíg a kampókon fonál van. Hosszú kötél készítésekor a túlsó oldalon dolgozó ember segítségére egy gyermek áll, aki a már kész kötelet a pálcánál fogva állandóan sodorja s távolodik vele, hogy össze ne ugorjon s ne gubancolódjék. Ha a fakampókról a fonál elfogyott, a hurkokat szabaddá teszik s a kötél végét kézzel besodorják. (2. ábra.)

Különböző céloknak megfelelően különböző vastagságúra készítik a kötelet. A lószőrből készült köteleket a sátor alkatrészeinek, fedélnemezeinek összekötésére használják. A sátrakat fedő nemezek széleit is odavarrott vékony lószőrkötéllel szegélyezik. A sátor kötelei a tehetősebbeknél kizárólag lószőrből valók. Kender-, len- stb kötelet csak olyanok használnak, akiknek állatállománya nem fedezi ebbeli szükségletüket.

Kancafejéskor — nappal — a csikók kötve vannak s az azok kikötésére szükséges kötőfékeket is kizárólag lószőrből készítik.

A lószőrkötelek további fölhasználása: lovak részére szükséges kötőfékek, kötőfékszárak, gyeplők, gúzsok. Gúzsok közt minden más anyagból készültnél többre tartják a lószőrgúzsokat, mert inkább kíméli az állatot. Bőredényeket lószőrfonallal varrnak.

Dr. Tagán Galimdsán.

A baskírok hús-eltartása.

A hús, mint elsőrendű tápanyag, nagy szerepet játszik a legtöbb nép életében, azonban a húsfélék elkészítése, eltartása népenként és vidékenként különböző.

A baskírok a földrajzi és természeti viszonyok folytán főleg állat- (szarvasmarha-, ló, juh-, baromfi-) tenyésztéssel foglalkoznak. A kirgizekkel együtt legtöbbre becsülik a lóhúst. Egy kirgiz kán a lóhúsról a következőket mondotta: „A mi ékességünk a ló, legjobban kedvelt ételünk a húsa s italunk a teje." A baskírok véleménye a lóról teljesen egyezik a kirgizekével. Az említett okból következik az a szokás, hogy akár a kirgiz, akár a baskir, ha kedves rokona vagy vendége érkezik, nagy örömének és tiszteletének kifejezésére kizárólag lóhússal vendégeli meg. A lóhúst annyira előbbre helyezik a többinél, hogy nyári vendéglátáskor is inkább használnak lóhúst, mint frissvágású birkát, vagy egyebet.

Mivel a ló nagy állat, inkább őszi időben — télire — vágják le, éppúgy mint a szarvasmarhát. Egy ló átlagosan 3—3·5 q húst ad. Régi időben inkább lovat vágtak, mint szarvasmarhát. Nyári időben — a hús gyors romlására való tekintettel — inkább birkát, bárányt vágnak.

Régen a gazdag emberek a lovak közül inkább a meddő kancákat vágták le, mint az igás- vagy hátaslovakat. Ez utóbbiakat kihizlalva — hasonló célra — eladták szegényebb sorsúaknak. Két-három évig meddőn maradt kancák is voltak (bask. tiubije), sőt a baskir mesék 7—9 esztendős meddő vágásáról is beszélnek oly módon, hogy valamilyen gazdag ember leányának, vagy egy kánnak lakodalmán ennyi meg ennyi darab hét, sőt kilenc évig meddőn maradtat vágtak. A kancák kora utal egyrészt azok kövérségére, másrészt arra a megtiszteltetésre, amely ezeknek koros s így értékes mivoltából a vendégseregre árad. Ez azonban nem jelenti azt, hogy nem szerették volna jobban a csikóhúst, vagy a 2—3 éves lovak húsát. Mint érdekességet kell itt megjegyezni, hogy kedveltség dolgában a csikó húsa olyan, mint más népnél a sertéshús. A háború előtti időben azonban vagyonos emberek is szívesen hízlaltak igáslovakat is a maguk használatára. Ez azzal magyarázható, hogy a régi baskír ménesek állománya nagymértékben apadt s ezzel a tenyészállatok értékesebbekké váltak.

A meddő kancákat — mivel nincsenek igában — vagy egyáltalában nem hízlalják szemestakarmánnyal, vagy ha igen, legfeljebb 5—6 hétig; az igáslovakat ellenben tavasztól egészen őszig munkába nem fogják, hanem szabadon tartva, 1½-2 hónapig szemestakarmánnyal etetik.

A levágásra szánt állat lábait párosan összekötik, majd a már összekötözött lábakat szorosan gúzsbahúzzák. Az állatot baloldalára döntik s a vallási előírásoknak megfelelően lábaival Mekka felé fordítják; fejét külön

lefogják, nehogy végvergődésében hánykolódjon. A földön fekvő állat nyakát élesre fent 25—30 cm hosszú késsel minden esetben az Ádám-csutka alatt vágják el. A kés egy metszéssel csontig hatol s átvágja a gégét, bárzsingot, ereket; az állat elvérzik. A vért nem fogják föl, hanem el engedik folyni.

A vágáshoz minden ember ért, de a tehetősebbek ezt kiválasztott ügyes emberekkel végeztetik, míg a szegények szomszédaikat hívják segítségül.

Mikor az állat teljesen elvérzett, a köteleket leszedik róla s megnyúzzák. A nyúzás úgy történik, mint bárhol másutt.

A vágás a nagy hideg beálltával történik. Vágás után az egész állatot felkoncolják, apróra csak annyit darabolnak, amennyi a legközelebbi napok szükséglete. A belek, a zsigerek tisztítását, feldarabolását asszonyok végzik.

A hús téli konzerválása a következőképen történik. A húst vágás után egy-két napig hűtik, illetve fagyasztják, ezután a gabonaraktár szabad területére havat hordanak, az egyes részeket a hóra helyezik s a húst lassan letakarják ismét hóval. A vagyonosabb embereknek azonban kizárólag e célra épült gerendából összerótt lezárható élelmiszerraktáraik vannak. Az így letakart koncok, húsdarabok közé jó keményen betapossák a havat, amivel (t. i. a hó tömítésével) egyrészt a levegőt zárják el a hústól, másrészt az egerek kártevésétől védik. A kifagyasztás azért szükséges, hogy a húst a dohosodástól, illetőleg penészedéstől megóvják. Melegen való elraktározás esetén u. i. a hús megromlana a hó alatt. Az apróravágott húsdarabokkal is hasonlóképen járnak el. A napi szükségletnek megfelelő darabokat naponta kaparják elő a hó közül. Ha az apróra darabolt készlet elfogyott, akkor bevisznek a házba pl. egy egész combot (az átfagyott hústömeg éjszakán át fölenged), feldarabolják s ismételt fagyasztás után újból hó közé rakják. Az állatok húsának bizonyos, vendégek részére ízletesebb, kövérebb részeit feldarabolás után a háziasszony külön raktározza el.

A feldarabolás pontos és tiszta keresztülvitele elengedhetetlen; minden darab csontnak, illetőleg csonton levő húsnak külön neve van s a vendégek rangsora szerint mindegyiket más-más darab illeti meg, amelynek nem szabad hogy híjja legyen. A feldarabolást anatómusi ügyességgel hajtják végre s vannak olyanok, akik — főképen libát, kacsát — látatlanban lepedő alatt is képesek tökéletesen feldarabolni.

Vendégeskedés alkalmával — a vendégek száma szerint — egy vagy több egészben főtt liba vagy kacsa is kerül az asztalra. A társaság férfitagjai kölcsönösen nógatják egymást a földarabolásra és ehhez képest a tálakat tologatják egymás elé. Az ügyeskedők igen sokszor nagyobb fogadásokat is kötnek a földarabolás gyors és pontos keresztülvitelére. Az ilyen vetélkedések következményeként szerepelnek a látatlanban, lepedőalatti földarabolások.

A kirgizek a vágást ugyanúgy hajtják végre, mint a baskírok, de a hús téli konzerválásának módjában már eltérnek.[1] Vágás után az egész hústömeget ugyancsak anatómiai pontossággal apróra darabolják és fagyasztás nélkül sózzák, majd a megsózott hústömeget bőrrel beborítva egy napig állni hagyják. Ez idő alatt a hús a sót magábaszívja. A most már sós húst abba a helyiségbe viszik s aggatják fel, ahol mindennap főznek. Így a hús füstölődik. Ezt a helyiséget egyes helyeken *umak*nak, máshol *susala*nak nevezik; ez sátorhoz hasonló, de fából, kőből, vályogból építik. A gazdagoknak külön főző sátruk van, amely téli időben a hús raktárául szolgál

[1] Az erre vonatkozó adatokat *Szulejman Abd-ul Kadir* baskir honfitársamtól kaptam, aki mint tanár hosszabb időt töltött a kirgizek között s jelenleg az angorai török történelmi társaság főtitkára.

A tavasz beálltával a megmaradt füstölt húsdarabokat leaggatják s napon megszárítva ládába (kebedse) raktározzák el.

Ezek után rátérünk a nyári konzerválásra. Ez alkalommal elsősorban a télen át el nem fogyott húsok konzerválásáról van szó, mert nyári időben nagy állatot (szarvasmarha, ló) nem vágnak, hanem inkább juhot stb. Kivétel, ha a szarvasmarha vagy ló valamely baleset következtében használhatatlanná válik, vagy olyan betegségbe esik, amely húsának elfogyasztását nem érinti. A nyári konzerválásban is előnyben részesítik a télivágású lóhúst. A szarvasmarha- és juhhúst igyekeznek már a tél folyamán elfogyasztani. Mikor a hó olvadásnak indul, a húsokat kitakarják, hosszúkás és lehetőleg vékony darabokra vagdalják. (A csontokon nem hagynak vastag húsréteget s a nagyobb csontokat kettéhasítják.) Ezután következik a sózás és füstölés. Sózáskor különválogatják a húsféléket; részint különböző formákban a belekbe töltik, részint darabokban levegőn való szikkasztás után füstölik, vagy szárítják. A lónak hasizmán belül lerakódott zsírját elválasztják a hústól (mint a nem mohamedánok a disznóölésnél) s hosszú szeletekre való vágás után a belekbe töltik. A belet két végén fonállal elkötik, úgyhogy teljesen olyan formájú, mint a kolbász. A zsír neve egész állapotában: kirg. *kazïlïk*, bask. *kadïlïk*, (= kolbászbavaló); betöltve: kirg. *kazï*, bask. *kadï*, (= kolbász). A kirgizek a zsírt nem választják el a hústól, hanem a bordákkal és csontokkal együtt szeletelik s tömik a belekbe; baskir módra csak a lehulló apró hájdarabokat tömik a bélbe (kirg. *csudsuk*).

A ló zsírrétege a bordákon belül, a hasizom alatt van s ennek vastagsága a ló kövérségétől függ. Ez a vastagság néha arasznyi. A betöltött zsírt azonban nemcsak nyári konzerválásra használják, hanem téli fogyasztásra is. Akár téli, akár nyári fogyasztása a következő: vízben megfőznek egy tömeg húst, vesét, tüdőt, májat, szívet; ezzel együtt főzik a *kazï*-t is, amely most már tulajdonképen nem egyéb, mint a főtt zsír. A megfőtt húsdarabokat apróra vagdalják, összekeverik, adnak hozzá ugyancsak apróravágott főtt tésztát, nyers vöröshagymát, borsot. Ezt az ételt kis mennyiségű húslével keverik össze, ezután az egészet tálakba töltik. A kolbászt vékony szeletekbe vágják s ezekkel a szeletekkel beborítják a tálak tartalmát. Mikor az étel így el van készítve, az egészet a főtt hús levéről leszedett zsírral öntözik meg. Az étel neve a kirgizeknél is, a baskiroknál is: „*bes barmak*" (öt ujj). *Bes barmak*ot azonban nemcsak lóhúsból készítenek, hanem marha- és juhhúsból is.

A nyári konzerválás céljaira nemcsak zsírt, hanem húsos, sőt csontos részeket is (pl. bordát) töltenek belekbe.

A sózás kétféleképen történik:

1. Erős sós oldatban tartják a húst addig, amíg jól megszívódik.

2. Őrölt sót dörzsölnek rá a nyers húsra s rétegezve kb. 24 óráig állni hagyják.

Az első módszert nagyon ritkán alkalmazzák s csak olyan helyen, ahol nincsen őrölt só, vagy nincs mód a megőrölésre. E módszert azért nem szeretik, mert — állításuk szerint — ez a sós lé elszívja a hús ízét.

A sózott húst levegőre kitéve szárítják, vagy füstre akasztják. A kirgizek a húst a jurta teteje alatt aggatják föl, ahol a jurtában gerjesztett tűznek — a jurta tetején alkalmazott nyíláson át távozó — füstjén füstölik, a baskirok ellenben erre a célra külön ásott füstölő-vermekben raknak tüzet, amely fölé lécekre akasztva füstölik a húst. Ez utóbbi inkább a gazdagok szokása, míg általában a levegőn való szárítás a szokásos. Ugyanez az eljárás a marha- és juhhús nyári konzerválásában is.

Az ilyenformán kiszáradt húst — akár füstölt, akár szárított — a baskirok *hör, kak-ït, jurme* szóval nevezik. Még közmondás is fűződik hozzá:

Jürügen ajakka, j u r m e tabila = a fáradó (járt) lábnak j u r m e a jutalma, vagyis a fáradság nem marad eredmény nélkül.

Ha nyári időben bármely baleset folytán a lovat, vagy szarvasmarhát le kell vágni: a hús konzerválása sózás és szárítás útján történik. Az ilyen húst sem a kirgizek, sem a baskirok vendégnek nem szolgálják fel, hanem minden esetben a család maga fogyasztja el. A dögöt nem eszik (mert ezt a vallás tiltja), de hallottam, hogy a kirgizek a friss magzatburkot elfogyasztják.

A nyári módon konzervált (szárított) húst főve és nyárson sütve is fogyasztják. Ez utóbbi inkább kumisz-iszogatás közben dívik, amikor hirtelen van szükség ételre. A főzéshez való húst legalább 12 óráig vízben kell áztatni, mert különben igen sós volna. A szárított húst egyesek nyersen is eszik.

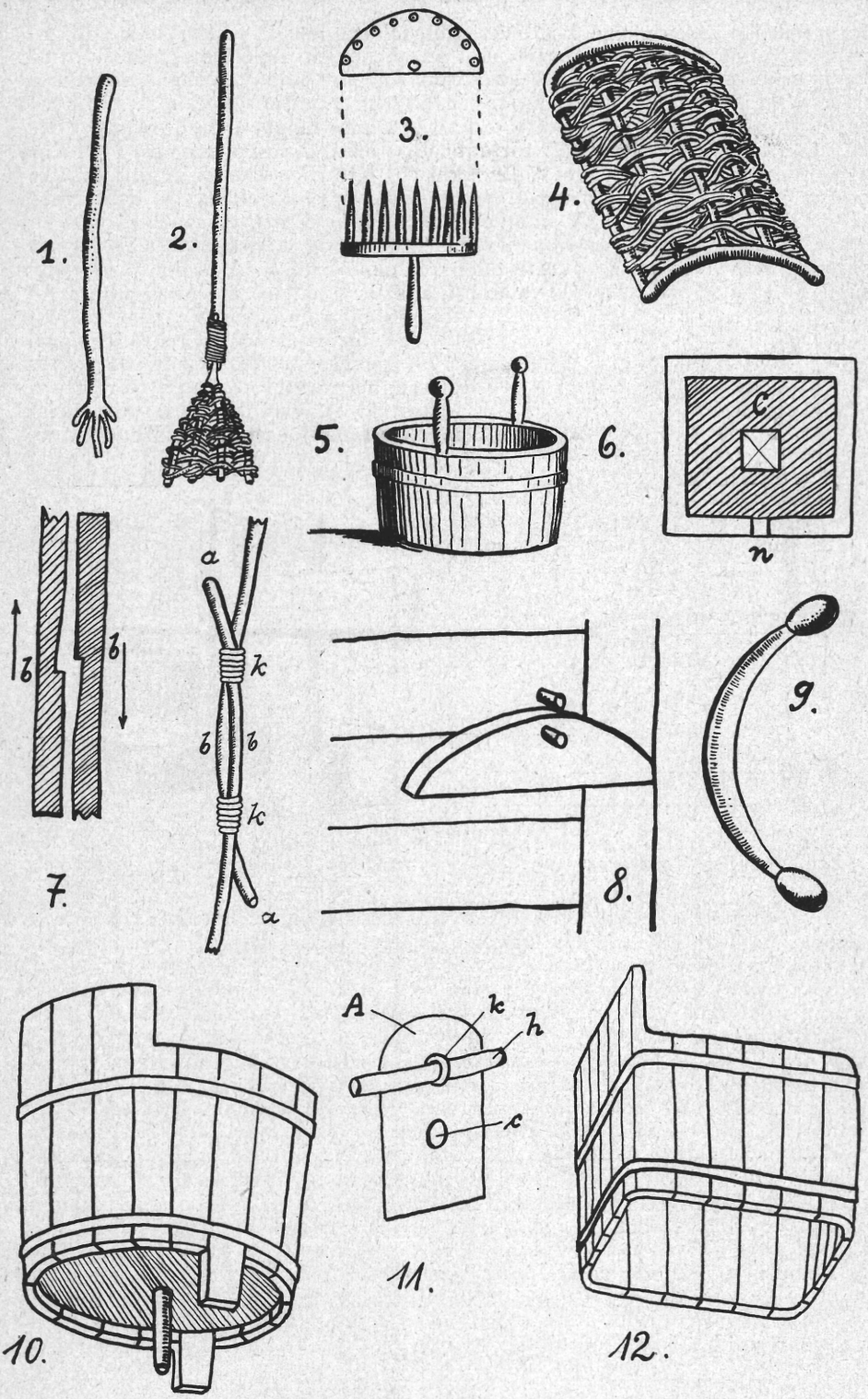
Dr. Tagán Galimdsán.

Régi szüret a Bóni-hegyen, Zalamegyében.

A 90-es évekig itt a következő szőlőfajtákat termesztették: a fekete szőlők közül a *kadarkát* (ez adta a legjobb bort), a fehérekből a *juhfark* és a *fosóka* (horvát *drislina*)[1] nevű fajtákat. A *noha* 1903—4 táján jött be és apránként terjedt el. A permetezést istentelen dolognak tartották és elhanyagolták. A nohát nem kell permetezni, anélkül is jó termést ad. Dugványozással ültetik. A harmadik évben *termőre fordul.* Semmiféle rovar sem bántja. Kötözni, fattyazni azonban kell; kapálni 2—3 ízben szokás évente. A noha Kisasszonynap táján érik be, ha kedvező az időjárás. Ha későn virágzik, néhány héttel később érik ; egy-kétheti időtartam alatt egészen beérik. Ha megérett, a kaccsa elszárad és a szemei leperegnek. Ha a szem 2—3 napig a földön fekszik, már ízetlen lesz. Mégis fel szokás szedni a szemet a földről és a többi közé keverni. Ezért a szüretet nem halogatják, hanem még rossz időben is megkezdik, rendesen október 1 körül és a hónap derekán már be is fejezik.

Régente, ha a szüret közeledett, a szőlőgazdák kimentek az erdőre mogyorófa- és fiatal nyírágakat válogatni az *abroncsok* (*obroč* vagy *broča*) részére. Erre ugyanis mindig szükség volt, mert az abroncsot a szú néhány év alatt tönkretette. Ebben az időben a hordót nem 4—6 vasabroncs, hanem 12—16 faabroncs övezte; ennek a kötőereje kisebb volt. Ha nagyon megszorították, elpattant. Az abroncsot mindig a gazdák készítették, a hordót pedig a pintérek. Az abroncskészítésnél az ágat először vigyázva kettéhasították olymódon, hogy hosszában felezze az ágat. Ha sikerült a hasítás, akkor egy vessző két abroncsot adott, ha nem sikerült, csak egyet. Ezt az egyet *szijókéssel* (vonókés) egyforma vastagra faragták az *abrincsvonyó (strugalnica)* nevű készségen. (13. ábra.) Ez egy hosszabb vízszintes és egy rövidebb függélyes gerendadarabból állott. Az előbbi a felső végén faszeggel volt a présház sarokszöglábához erősítve, alsó végén szabadon függött. Alája erősítették a *padot* (*stol*, a vízszintes gerenda); ennek másik végét a ferde kötőpántba vert faszeg tartotta. A pad a föld színétől kb. egy méter magasan feküdt; az abrincsnak való mogyoróvesszőt hosszában ráfektették és a függő gerendadarab alá bedugták. Az abrincskészítő a szöglábnál állt, arccal a pad tengelye felé fordulva és úgy nyeste a vonyókéssel kellő vékonyra a vesszőt; ily módon körülbelül egy centiméter vastag abroncsokra tettek szert. Az *abroncshajlító eszköz (obróčnica)* rendszerint a présház külső falára volt erősítve (8. ábra); férfimell magasságban, mert állva dolgoztak rajta. A *hajlítófa* a boronához faszeggel volt

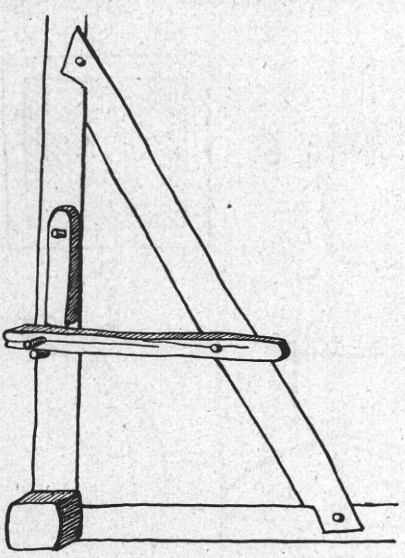
[1] A horvát kifejezéseket zárójelben közlöm.



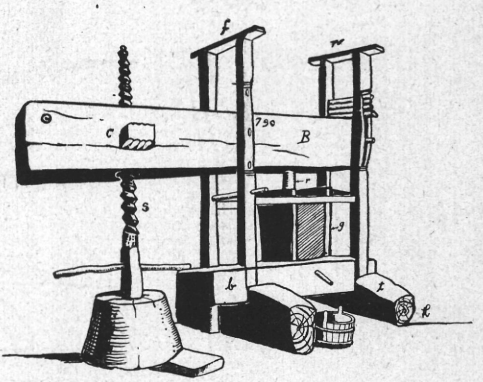
1—12. ábra. Borászati szerszámok. Bónihegy. Zala m.

1. *Muszoló* (broždalka). 2. *Lapátszűrő* (grablja). 3. *Merőlapát* (skrampel). 4. *Szűrő* (sito, košara). 5. *Sajtár* (skaf). 6. *Fészekcsatorna.* 7. *Abrincskötés.* 8. *Abrincshajlító* (obročnica). 9. *Borkőfaragó.* 10. és 12. *Tölcsér* (boléta, lakovneca). 11. *Ablak* (vrata).

forgathatóan odaszegezve. Közvetlenül felette másik faszeg volt a boronába beverve, amelyhez a hajlításkor az abroncsot alulról megtámasztották. Ezen a készségen idomították az abroncsot, ami könnyen ment, mert a fa nyers volt és ez állapotában könnyen hajlott. Mindjárt köralakú abroncsot hajlítottak belőle és megkötötték. Ez vagy madzaggal történt, vagy fűzfahánccsal. A kötés oly módon történt, hogy az abroncsvégeket *(a)* egyforma mély, de fordított irányú bevágásokkal *(b)* látták el; ezeket egymásba kapcsolva széthúzták az abroncsot és a bevágásoktól jobbra és balra megkötötték *(k)*. (7. ábra.) A mogyoróvessző kb. kétujjnyi széles abroncsot adott. Ha az abroncs a hordóra rá volt verve, két kiálló végét lemetszették. Következett a szüreti edények előkészítése. A különböző nagyságú hordók *(vinski lagef)*, valamint a szüreti edények legnagyobb része tölgyfából volt. Ezeket egész éven át tisztán tartották és szárítással óvták a megpenészedéstől. Némelyek a hordókat bekénezték és többször kiszellőztették. A vándorló *gránerek* (krajnaiak, *krainci)* és a rongyszedő zsidók



13. ábra. Abrincsvongó a présház sarkán. Bóni-hegy, Murakeresztúr.

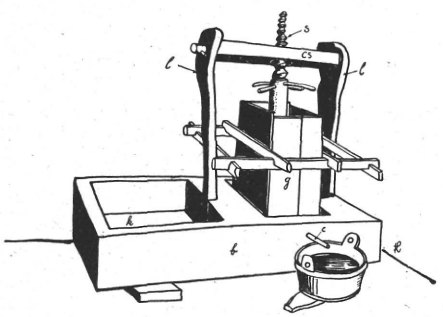


14. ábra. Bálványos prés 1790-ből. Beleznai hegy. Csicsek Mihály tulajdona.

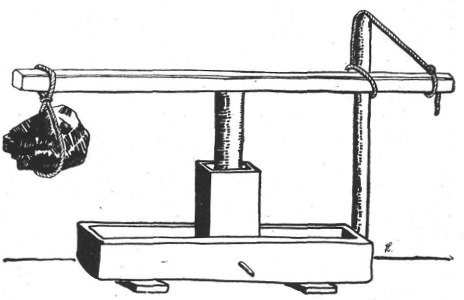
mestersége volt az, hogy kis éles kalapáccsal végigkalapálták a hordót és görbére hajlított, két végén fanyéllel ellátott vassal lefaragták a borkövet (9. ábra). Munkadíjuk egy tűzkő volt (a gyufa még nem volt elterjedve). A borkövet a zsidók összegyüjtötték és festéknek adták el; nagyon szép, tartós sárga színe volt. A kisebb hordókat ez alkalommal szétszedték, ami azokra károsan hatott. A nagy hordóknak akkora *ablak*uk volt *(vrata)*, hogy azon egy ember bebujhatott és úgy tisztította meg a borkőtől, amelyet minden 2—3 évben szoktak eltávolíttatni. (Kedvelt tréfa volt, hogy mikor a zsidó benn volt a hordóban, azt a hegyről legurították. Később ezt betiltották, mert többször halálos kimenetelű volt.). Ha tiszta lett a hordó, ablakát betették és széleit befaggyúzták, hogy pontosan zárjon. Az ablak a hordó fenekén volt. (11. ábra.) Felső harmadában *vaskarika (k)* ült,amelybe keresztfát, *hevedert (h)* húztak; ez nem engedte az ablakot meglazulni. Ezután egy *csapszeget (čepišče)* gyékénnyel körültekertek és jól beverték a *csaplyuk*ba *(c)*. A hordó tetején levő lyuk arravaló volt, hogy ezen öntsenek be mindent; így az előkészítéshez tartozott az is, hogy a szüret kezdetén vagy 15—20 liter forró vizet öntöttek bele, hogy a hordó átázzon és a fája megduzzadjon. Ezt a nyílást *akonának (pilka) nevezték*. Ha a forró víz benn volt, akkor először az *akonaszeget* gyékénnyel körültekerték és

jól beverték az akonába, azután a hordót jól összerázták, meghengergették. Félóráig még bennmaradt a forró víz, azután az akonát kinyitották és a vizet kifolyatták.

A *tölcsér* (borválvú, *boléta* vagy *lakovneca*) 40—45 cm átmérőjű tölgyfaedény volt. Peremének egyik fele magasabbra emelkedett. Fenekén nyitott cső volt, két dongájának pedig nyúlványa, amelynél fogva a hordó peremébe akasztották, ha bort töltöttek vele. Kétféle fajtája volt: kerek és négyszögletes (10. és 12. ábra). A *szűrő (sito* vagy *košára)* fűzfavesszőből font szerszám volt. Ezt vagy a tölcsérbe állították, vagy a prés csöve elé tartották, hogy a bort megszabadítsa a szőlőhéjtól, kacsoktól és magoktól (4. ábra). A *sajtárok (skaf)* (5. ábra) régebben szintén csak tölgyfából készültek 10—15 liter űrtartalommal. Ezekben gyüjtötték a tőkékről leszedett fürtöket. Használtak e célra *melencéket* is. A *csöbrök (čébel)* hasonlítottak a sajtárokra, de nagyobbak voltak és 20—50 liter űrmértékük volt. A *puttonyt (puta)* a puttonyos vitte ki és ennek volt a feladata, hogy behordja a szedőktől átvett szőlőt, amelyet azok a sajtárokból a puttonyba ürítettek. A *lapátszűrő (grablja)* fanyélből és fűzfavesszőből font háromszögletű *szűrőlap*ból állt. Ezt a csap elé szorították, hogy a szőlőszemeket távoltartsák, mert különben a csap hamar eldugult (2. ábra). A *kád (kat)* 10—15 akós (5—7 hektós) faedény, amelynek alul csapja volt. A puttonyos ebbe öntötte a puttonyban beszállított és a maszolóval összetört szőlőt.



15. ábra. Kecskeprés. Bóni hegy. Murakeresztúr.



16. ábra. Kövesprés. Bóni hegy. Mezőkeresztúr.

A *maszoló (muszoló, broždalka, brožda,* 1. ábra) többszörösen elágazó, fiatal fatörzsből készült szerszám, melynek ágait majdnem tövig levágták. Rendesen *gelegenyefából* (galagonya), de olykor mogyorófából, rekettyéből, gyertyánnak vagy szilfának fiatalabb ágaiból készült. Ezzel roncsolták szét a szőlőfürtöt és zúzták össze a szemeket. Ezt már a puttonyban kezdték és a kádban folytatták. Minél több ága volt a maszolónak, annál hatékonyabban dolgozott; felülről lefelé lökve *maszoltak* vele. Ma ennek a munkáját a daráló végzi. A *merőlapát (skrampel)* fából készült, nyéllel ellátott, 20 cm átmérőjű lapát volt (3. ábra), amelynek 10—12 cm hosszú nyaka derékszögben meg volt törve. A lapátnak gereblyeszerű fafogai voltak. Mindig kéznél volt egy gyertyán-, vagy nyírfaágakból készült *kis seprő (metlica)* is; ezzel tisztogatták a prést, sajtárokat és hordókat.

A régi *prések* (preša) három fajtájával találkozunk a Bóni hegyen. I. *Bálványos prés.* Ebből a fajtából több a XVIII. századból való. A bálványa 4—5½ m hosszú, 1½—2 köbméter térfogatú tölgyfatönk. A prés rendes magassága 2½—3 m. Semmivel sem különbözik a Zala és Somogy vármegyékben régente széltében használt efajta présektől, amelyekből még a Mura mentén igen sok van. A régiek közül soknak nincsen borválvúja, ezért a mustot sajtárban fogják fel. Ilyen Csicsek Mihálynak 1790-ből való

jókarban levő prése is (14. ábra). A garat horvát neve néhol *grot;* a *kótec* tulajdonképen ól, kunyhó alapjelentésű. (Tréfás kérdés itt a nép közt: „Si videl pópa v kócu? = Láttál-e papot ólban? Felelet: igen, a prés garatjában (kótec).

II. *Kecskeprés* (15. ábra). Sokkal kisebb az előbbinél. Amelyeket láttam, 2 m hosszúság mellett 2 m magasak voltak. A kecskeprés ma már igen ritka, különösen az a formája, amely Malter Ferenc tulajdonában van. A *bábány* (babinja) ennél külön *törővályúval* van ellátva. Ebbe ürítették a *puttonyt*; a szőlőt benne *sulyok*kal megtörték és aztán tették át a *garat*ba. A garat alatt levő *fészek*nek (6. ábra) csatornája van, amelyben a kipréselt must összegyűlik. Innét az *n nyíláson* és a *csövön* át a *sajtár*ba kerül. Az *orsó* alá *papot* nem tesznek; ez közvetlenül a *nyomólap*ra *(stolčec)* fekszik, amely akkora, mint a garat belvilága. A kecskeprésnek törővályúnélküli változata gyakrabban látható.

III. *Kövesprés.* Már csak elvétve akad. Kétfélét láttam. Az egyiknél a garat nyomólapjára *orsó* gyakorolt közvetlen nyomást. A másiknál orsó nincs. A csigát helyettesítő gerenda, amelyet súlyos kövek húznak lefelé, a papot nyomja le a garatba (16. ábra).

A szüret a *szedés*sel kezdődött. A szőlőkacsokat *kusztor*ával vágták le. A leszedett szőlő a *sajtár*ba került; ha még volt idő, jól megnyomták, hogy több férjen az edénybe. Ha a *puttonyos* megérkezett, beöntötték a szőlőt a puttonyba és kézzel jól lenyomták. A puttonyos bevitte a présházba, letette egy felállított hordóra vagy más alkalmatosságra, elővette a *maszolót* és *megmaszolta* a szőlőt. Akinek kecskeprése volt, az a törővályúban azzal folytatta ezt a munkát, hogy sulyokkal továbbzúzta a szőlőt. Erre szükség volt, mert a kecskeprés nem préselt akkora erővel, mint a bálványos. A maszolás nem tartott soká. A kifolyt mustot a szőlővel és a *csomával (kliček)* együtt átöntötték a kádba. Itt a must 2—3 napig állt és erjedésnek indult. A régiek szerint az volt a legjobb bor, amely ott erjedt meg a kádban. Legszebb színe volt és legjobb íze. Szokás volt régente, hogy a kádban a maszolás által kipréselt mustot a csapon át lefejtették és külön hordóba tették. Ezt *színmust*nak *(lit)* nevezték. A kádban levő szőlővel kevert levet *cefré*nek hívták (horvát neve nincs). Ezután összeállították a pontosan egymásba rovott *deszkái*ból *(daska)* a *szorítófák* segítségével a *garat*ot, majd a *merőlapát*tal *(skrampel)* átmerték a kádból a cefrét a garatba. Jól lenyomták és nagy csomó *páfránylevelet (preprod)* helyeztek rá. Ennek célja az volt, hogy ne engedje a *nyomólap*ot a pap nyomása alatt a cefrébe süllyedni, mert onnét nehéz lett volna kihúzni. A nyomólapot *(stolčec)* vízszintesen ráfektették a páfrányra. Ennek mérete teljesen egyezett a garat belvilágával. A tetején levő két *faszeg* beleillett a *pap* fenekén levő mélyedésekbe. Utóbbi gömbölyű keményfadarab volt, amelyre ráhelyezték az orsó alsó végét vagy a présbálványt. Erre mozgásba hozták a prést és lepréselték a garat tartalmát. Ez utóbbinak most már *törköly* volt a neve. A prést erre felemelték, a garatot szétszedték, a törkölyt kézzel széttépték és ismét bedobták a garatba újra való préselés céljából. Az a must, amely a második préselés után kifolyt, volt a *máslás (predrob).* Ez sokkal gyengébb minőségű és savanyúbb volt az erős kipréselés következtében; belekerült a kacsok és éretlen szemek leve is. Legtöbben nem keverték a rendes must közé, hanem vagy megitták mindjárt, vagy meghagyták ecetesedni és mint ilyent használták el. Akik a minőséggel nem törődtek, a többihez öntötték. A kecskepréssel dolgozók a kipréselt szőlőhéjat, törkölyt beletették a présvályúba és *súlyok*kal *(bat)* teljesen összetörték, azután áttették egy hordóba és ott gyüjtötték. Ott maradt fél vagy egész napig, azután újra prés alá került és végül a törkölyt eltették a pálinkafőzéshez.

Seemayer Vilmos.

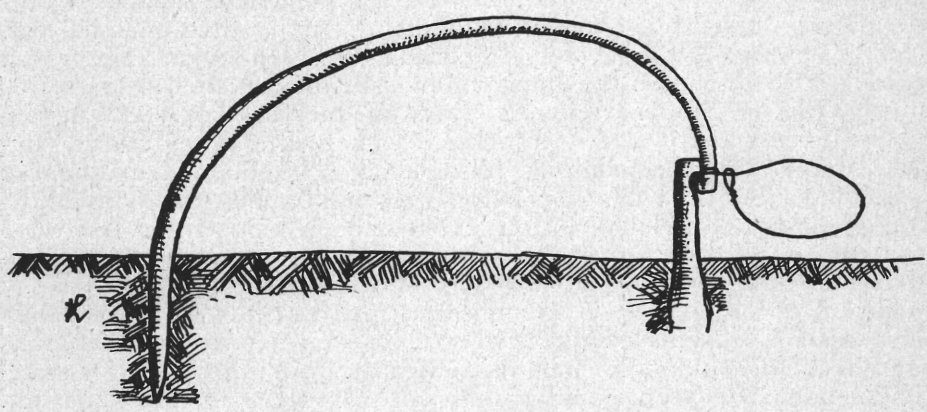
Ősfoglalkozások a Börzsöny-hegységben.

Vadméh keresés. Nyestfogás. Tőrözés.

A vadméhész. Tavas Iván körvadász elbeszélése szerint a vadméhész augusztus havában, aratás után kimegy a határba az előhegyekbe. Szerszáma egy 20 cm-nyi hosszú tülökdarab, melynek végét lefűrészeli és dróttal szitaszerűleg beköti. Alulról a tülök alját 5 cm-nyire befűrészelik és egy tolókát illesztenek a fűrészelés nyomán keletkezett résbe. A tülökdarab másik végétől 2 cm-nyire is van egy befűrészelt rés, amely tolókával elzárható. A méhész magával visz egy kisüveg folyékony, csurgatott mézet és egy darab üres mézsejtet. Körülnéz az erdei vadvirágok között, hol repkednek méhek, akkor előveszi a lépet s a csurgatott mézből 10—15 gyűszűcskét teleönt és leteszi a vadvirágok közé. A vadméhész néhány lépésnyire lehever a fűre. A méz illatára a méhek rászállanak a sejtes mézre s teleszívják magukat. A méhész nyugodtan szemléli ezt. Mikor a méhek potroha megtelt, elszállanak. Néhány perc mulva az elszállott méh heted-tizedmagával visszajön egyenesen a sejtes mézre. Ekkor a méhész előveszi szaruját, melyet „*köpünek*" neveznek, ráteszi a köpüt azokra a méhekre, amelyek a sejtes mézet szívják. Mikor a méhek jóllaktak, felszállanak a köpübe s a vadméhész a tolókát betolja. Ugyanígy befog még a köpübe 10—20 jóllakott méhet és egy magasabb ponton lévő tisztáson kienged egyet a felső tolókán és a drótszitán át. Most figyeli az irányt, amerre a kiengedett méh száll, elmegy 50—100 lépésnyire s ott ismét elenged egy méhet. Ezt folytatja 9—10 km hosszat, míg a méhek az odvas fában lévő családhoz nem vezetik, itt megjelöli a fát és megy tovább, más irányban folytatva a méhek összefogását. Így több családot megjelöl, augusztus-szeptemberre már 10—15 család is birtokába jut. Az ősz beálltával, mikor a méhek hordása szünetel, vasárnap délután kénnel, baltával, fűrésszel, zsineggel, üres vödrökkel felszerelve kiindul a megjelölt fákhoz, melyekben a méhcsaládok vannak, körülkopogtatja a fát, hol odvas, ezen a részen léket vág és égő kénlappal a méheket elkábítja. Ezután kivágja a fa odvas részét annyira, hogy a kezefeje beférjen s a mézes lépeket kiszedi. 10—15, néha 30 kg mézet is elszed egy-egy családtól.

A vadméhészetnél nehezebb, de érdemesebb ősfoglalkozás volt a *nyestes*ek munkája. Ez családi hagyomány volt. Pálinkás Sándor Bernecén például csupán ebből élt, sem aratni, sem fát vágni nem járt, csak a nagy fáradsággal járó nyestességből élt. Néha 70—80 km-nyi utat is megtett a nyestes, míg egy nyestet megfogott. November hó végén—december havában friss hóeséskor kora hajnalban kiindult a *nyestes*. Egy fűrésszel, egy zsineggel, félkéz baltával és kénlapokkal felszerelve, betarisznyázott ½ kg kenyeret, szalonnát, hagymát, sót-paprikát. Az első nyestcsapáson elindulva, 7—8 km-nyi csapázás után a csapa felvezet egy terebélyes cserfára, melynek 20—25 m magasságban egy ürege van. A nyest felszalad és kikémleli, hogy az odu megfelel-e szállásnak. Ha nem felel meg, 10—15 fán keresztül ugrálva, leereszkedik a hóba s ismét tovább folytatja útját. A nyestes utána, végre a nyest megtalálja a kellő szállást.

A nyestező a fát körülhallgatja s a balta fokával körülkopogtatja. Ha a nyest mélyen alszik, annyira horkol, hogy néhány lépésnyire hallatszik a fa testén keresztül. A nyestes a fa megkopogtatásából tudja, hol a legvékonyabb a fa teste az odu körül s ott kivág egy üreget. Mielőtt ezt tenné, felmászik a fára s a 7—10 m magasan levő odut sapkával, téli kesztyűvel bedugja. Visszajövet vágja ki a fa alsó részét 10—15 cm-nyire, majd előveszi kénlapjait s kettőt-hármat egy fonalszállal egybefoglalva, behasított mogyorófapálcába helyezi, meggyujtja s a kivágott üregbe teszi, kevés mohával, haraszttal betakarva. Ezután villámgyorsan felmászik az üreg bedugott részéhez. A kéntől a nyest fuldoklik, krákog, köhög s felkapaszkodik az üreg szájához, amelyen bebújt. A 20—24 m magas bükkfán az üreg mellett lesi a nyestes a menekülő állatot. Amikor a nyest a kesztyűt, amivel az üreg be van dugva, mozgatni kezdi, az ember balkarjával a fagallyon tartja magát, jobbkézzel a ruha-



1. ábra. Szarvasfogótőr a Börzsöny-hegységben.

darabot nyomja. A nyest kitolja a sapkát és kidugja fejét. Az ember erre jobbkezével torkonragadja a nyestet s a következő pillanatban tarkón átharapja a nyest nyakát. Megesik az is, hogy a nyest ügyesebb s ilyenkor beleharap a nyestező orrába, úgyhogy mindketten leesnek a fáról. A nyestes azonnal lefejti az állatka gereznáját s értékesíti, 40—50 pengőért darabonként. Egy télen hetet is fog, de néha három napig is küszködik, míg egyet talál.

A tőrállító vagy *tőrös*. Gyertyánfából vagy (10—15 cm vastag) tölgyfából lenyes a tőrös 10—11 m hosszú husángot. A vadutakat jól ismerő tőrös kilesi a szarvasbika vagy őzbak útját s a levágott husáng felső végét kampósfa segítségével lehúzza, fűrésszel elfűrészeli, lefaragja és dróttal körülcsavarja, melyre 20—20 cm-nyi hosszan egy 10 cm vastag, 25 cm hosszú kampós fát köt rá. A vadúttól néhány lépésnyire ismét keres 10—15 cm vastagságú fát, azt 20—25 cm-nyi magasságban elfűrészeli, az alsó részén ferdén befűrészeli és kampósan befaragja, a suháng végére ugyanilyen kampót vág s a két kampót egymásba akasztja. A suháng végére egy erősebb huzalt köt hurokra, melynek átmérője 50—60 cm. Ezt a hurkot a vadúton

30—40 cm magasan beállítja úgy, hogy a vad a hurokba kerüljön. A hurokba került vadat a suháng felrántja úgy, hogy 1—1·50 m magasan lóg a levegőben. A tőröző kora hajnalban kimegy s ha eredmény van, lebaltázza vagy leöli a tőrben fennakadt vadat, majd rejtettebb helyre vonszolva, ott bőrét lefejti, húsát feldarabolja és éjjel ismerős helyre elszállítja. Közli: *Gönyey.*

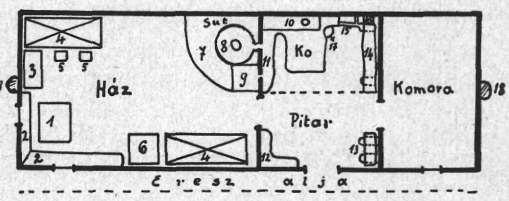
Adatok Tiszacsege néprajzához.

Tiszacsege régi halászközség. A sok morotva, tó, a nagyterjedelmű rétségek meghatározó jelentőségűek voltak a falu életében. A vizeket halászták. A rétségek az állattenyésztésnek kedveztek. A földmívelésnek kevés tér jutott. Csupán a hátasabb, árvízmentes földeket élték ekével. A kenyérmagvak nagyobb részét halért, állatért vették s az uraság tarlóiról is került egy kevés a csegei kamarákba.

Amikor a tiszaszabályozás eltüntette a Tiszát is (addig az a falu alatt folyt, ma 3 km-re van tőle) meg a vizeket is: a csegei ember inkább az állattenyésztésre tért át, mint a földmívelésre. Aki azt sem teheti, az elszegődik a Hortobágyra pásztornak. A hortobágyi pásztorok nagyrésze ma is csegeiekből toborzódik. Ma azonban ott tartunk, hogy az állattenyésztés is a multé, miként a halászat.

A régi élet tanuja ma már csak az a néhány halászház, a *Hótt-Tisza* partján, a Templom-utcában. A *„kertek"*-ben pedig egy-két juh-hodály beszél a multról.

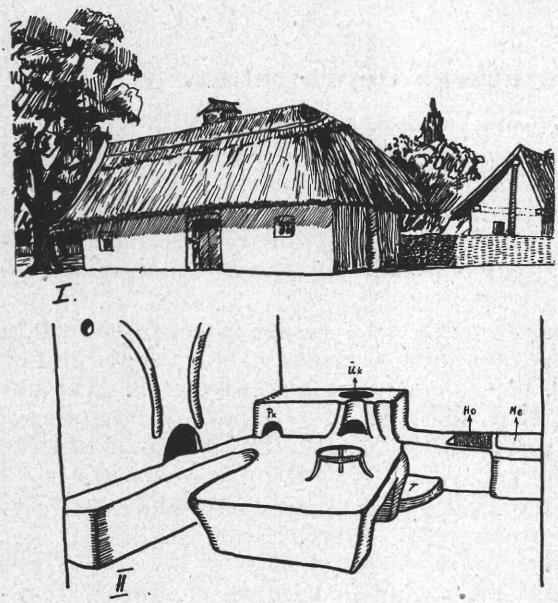
A házak háromosztatúak: pitar, ház és kamara (1. ábra). Tetőzetük szelemennélküli, nádból készült sátoros tető (2. ábra I.). A szarufák kakasülővel vannak megerősítve; a ház első falát borító koszorúfán nyugvó végük pedig *targoncákkal* van meghosszabbítva, miáltal csaknem egy méter széles ereszt kaptak. A ma még épségben levő házak vályogból készültek, de öregemberek tanusága szerint sok ház épült nádból, *bogárhátúra*. A házépítéshez mindent az uraságtól kaptak, illetve szabad volt fát vágni az erdőkből, nádat a rétségből, morotvákból. A fát is, a nádat is télen vágták és a fát az ismerősök segítségével hasogatták fel, ékkel és szekercével *bárdolták* meg. Az ajtókat, ablakokat is télen faragták; legtöbször nyárfából, míg a pendely kéményt veszszőből fonták, ugyancsak télen. De nem volt ritka, hogy a kéményt nádból *szőtték* a kész házon és ugyanúgy, mint a vesszőkéményt is, betapasztották. A vályogot nyáron vetették, *segítséggel*. Amikor minden együtt volt, egy nyári vasárnapon (ekkor nem volt



1. ábra. A háromosztatú halászház alaprajza és házbelsője. — 1. asztal, 2. karos szegeletlóca, 3. komót, 4. ágyak, 5. székek, 6. láda, 7. kemence-padka, 8. kemence, 9. kandalló, 10. üst- és pernyekatlan. 11. hosszú padka, 12. görbe padka. 13. vízlóca, 14. tölgyfalóca, 15. homokos, 16. meszes, 17. tőcik, 18. mestergerendát tartó ágasok, Ko = konyha.

senki robotban) összejöttek az ismerősök — úgyszólván az egész falu — és ha nádból korcolták a ház falát, alig maradt valami a következő vasárnapra.

A bogárhátú ház fala mindig nádból készült; nyeregtetős volt, szelemennel. A szelement a ház végén felállított két ágas tartotta. A szobát és a pitart elválasztó közfal, azonban a bogárhátú háznál is vályogból volt, nehogy a kemencétől tüzet fogjon. Padlása csak a pitarnak volt, ahová a kamrából jártak fel.[1]



2. ábra. I. Halászház, II. tűzhelye a pendelykémény alatt. Középen a sárból készült konyha a vas háromlábbal, balra a hosszúpadka a kemenceszájával, a kemenceszája fölött füstterelők sárból, fönt a házbeli kandalló füstvezető nyílása. Pk = pernyekatlan, Ük = üstkatlan, T = tőcik, Ho = homokos, Me = meszes.

A szelemnélküli sátoros-tetős házak sem nélkülözték a házvégi ágasokat, de ezeknél a tömör ágas a mestergerendát hordozta.

A tüzhelyek. A pitar két részre tagozódik (1. ábra). Első része, a lepadlásolt, a pitar. Hátulsó része a *pendelyalja*, itt találjuk a középpadkás szabad tűzhelyet (2. ábra II.), az üstkatlannal, ide szolgál a kemence szája és a házbeli kandalló kürtője. Füstjüket a pendelykémény vezeti a szabadba. A középpadkát *konyhának* nevezik. Ez úgy készül, hogy karókat vernek le egymáshoz közel, ez a konyha váza és ezt televerik *göngyölével*.[2] Szokták vályogból is rakni. Akárhogyan készült, alja mindig van, ahová a tüzelőt teszik. Magassága 80—90 cm, felülete meghaladja a 1 m²-t. Össze van nőve azzal a derékszögben futó padkával, amelynek az egyik szárnya a kemence szája előtt húzódik el, a másik pedig a ház hátulsó falának támaszkodik. Ez utóbbin foglal helyet az üstkatlan, amely egybe van foglalva a pernyekatlannal. De ugyancsak ebbe a padkába van bemélyesztve a *meszes* és a *homokos* is. (2. ábra, II.)

A főzés a konyhában történik szabad tűznél, *kerekoldalú* fazekakban, vagy pedig bográcsban, amelyet vasháromlábra tesznek. A katlant csak mosás idején, disznóöléskor használták. Itt főzték a

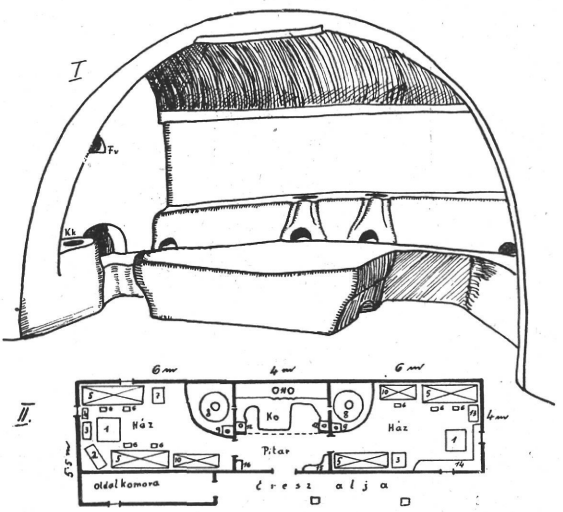
[1] Ennek a maradványát láttam özv. Nagy Péterné házában, Templom-u. 64. A ház vályogból épült, szobája és pitarja le van padlásolva, de a komora nincs és a padlásra innen járnak fel.

[2] Kenyérnagyságúra formált, szalmával gyúrt sár.

sulymot is, meg a disznóknak a tököt és krumplit. A katlan elég magas, s hogy a nehéz üstöt leemelhessék, azért a konyha és a padka sarkába egy vályognyi magas *tőciket* csináltak. A pernyekatlan arra szolgál, hogy a kemencéből kihúzott tüzes pernyét belekotorják. A meszesben az oltott mész állott. Itt nem fagyott meg. Szokták a meszet fazékban az ágy alatt is tartani. A homokosban arra a célra tartanak homokot, hogy a frissen felmázolt házföldjét legyen mivel behinteni. A meszes egyúttal tőcikül szolgált annak a tölgyfalócának, amely a kamara felőli fal előtt volt, ennek a pitar felőli vége sártőciken feküdt.

A pitarban a kamara felőli sarokban áll a sártőciken nyugvó *vízlóca*, míg a házfelőli sarokban *akispadka* foglal helyet.

A padkák szélessége 30—35 cm, csupán a meszesnél szélesebb, de ott is csak azért, mert a lóca tőcikjét alkotja. A kemence szája előtti padka és a konyha között van a *konyhazug*, amely mindig olyan tágas, mint amilyen széles a padka.[3]



3. ábra. Az újabb keletű, kétvégűre épített ház konyhája, alaprajza és házbelsője. I. konyha, Kk = kiskatlan, Fv = füstvonó, amely a kemence füstjét vezeti a szabadkéménybe. II. 1. asztalok, 2. sifon, 3. ládák, 4. kisláda, 5. ágyak, 6. székek, 7. bölcső, 8. kemencék, 9. kandallók, 10. dikók, 11. üst- és pernyekatlanok. 12. kiskatlanok, 13. komót, 14. karos szegletlóca, 15. görbepadka (kispadka), 16. vízlóca, Ko = konyha.

Módosulást szenvedett a konyha beosztása abban az esetben, ha a házat *kétvégűre*, vagyis két család számára építették. Ez azonban csak a mult század második felében fordult elő. Ilyen esetekben a konyha kiszélesedett, hogy két család igényét kielégítse (3. ábra I.). A hátulsó padkát a szimetrikusan elhelyezett két üst-pernyekatlan foglalták el. A meszes és homokos eltűnt, ezzel szemben a kamara felőli falnál a tölgyfalóca helyébe padka került, amelyre kemence szája nyílik. A kemenceszájak előtt elfutó padkára — szemben a pernyekatlanokkal — ültették a *kiskatlanokat*. Érdekes, hogy a konyha itt sem középen áll, hanem az egyik oldalba eltolódik (3. ábra II.).

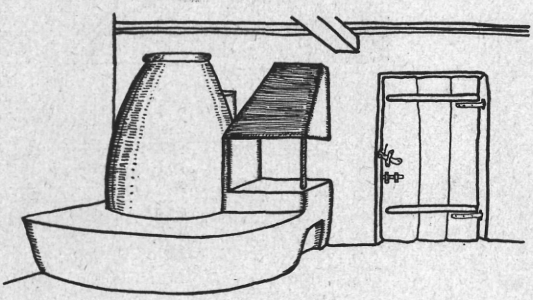
A ház tüzelőberendezése a multban a boglyakemence és a *kandalló* volt (4. ábra). Ma a kandalló helyén *sparhét* áll. A csegei halászházakba régen bekerülhetett a kandalló. A 83 éves Ferge István, adatközlőm, úgy tudja, hogy az ő házában, amely az ajtószemöldök-

[3] A 2. ábrán közölt konyha Nagy Zsuzsi házából való, Csurgó-u. 576. A ház 1862-ben épült, akkor rakták bele a szabadkonyhát is.

fába vésett évszám tanusága szerint 1762-ben épült, mindig volt kandalló.[4]

A csegei kandalló mindig a kemence mellett, annak padkáján állott, éspedig az ajtó felől. Füstfogója csonka gúla alakú. Leginkább hasonlít ahhoz, amelyet Kiss Lajos közöl a Rétköz régi tűzhelyeiről szóló tanulmányával kapcsolatban[5] (Ért. 1932. 7.). Az azonban egészen más elhelyezésű, amennyiben nem az ajtó felől áll a kemence mellett, hanem a kemence és a fal közötti részben. Ott a kandalló volt előbb és ahhoz jött a kemence, míg Csegén fordított az eset.

A kandalló füstfogóját Ferge István szerint éppen úgy készítették, mint a pendelykéményt: előbb megcsinálták fából a vázát, azt befonták vesszővel, esetleg náddal szőtték be, majd a kemencepadkára raktak egy körülbelül 30 cm magas négyzetalakú *tőciket*. Erre a tőcikre a kemence felől egy fal került vályogból vagy sárból: magassága 60—70 cm lehetett. Amikor mindezzel készen voltak, beállították a füstfogót, amelynek a léceit a ház falába eresztették be, másrészt a kemence felőli fal tartotta, a szabadon álló sarka alá pedig egy vasláb került. Az így felállított füstfogót jól kitapasztották. A kandalló füstjét a ház falába vágott kürtő vezette a kéménybe.



4. ábra.
Kandalló a házban a boglyakemence mellett.

A kandallót csak télen használták. Egésznap égett alatta a tűz. Tüzelésre fát használtak. A főzés fazekakban történt. Domború oldalú füles fazekak voltak ezek. Nagy hideg idején szokás volt a kandalló parazsát a ház közepére a földre rakni és a kürtőt ilyenkor be is dugták. A kandalló szolgált jórészben világításra is, ennek a világa mellett fonogattak az asszonyok.

*

Sulyom-kalangyázás. Ez téli foglalkozás volt, úgy űzték, hogy a morotvák jegén léket vágtak és ezen a léken keresztül kalangyázták ki a sulymot. Eszközük egy 2—3 m hosszú rúd volt, amelyre egy rőfnyi hosszú, bőrével összevarrott jó arasznyi széles bundadarabot szegeztek. A bunda szőrébe akadt a sulyom, amelyet fakéssel kapartak le a bundadarabról és zsákba rakták. Két ember egy hét alatt hat zsákkal is kalangyázott. Különösen az ároktői tóban volt sok sulyom.

[4] A kandallót Ferge I. még a háború előtt elbontotta és helyébe kályhát rakott be. Kérésemre azonban, minthogy „ezermester", elkészítette lécből a vázát (Ferge fiatalabb korában még több kandallót készített) és én annak az alapján rajzoltam a 4. ábrát.

[5] A kandallókra vonatkozólag lásd: Bátky Zsigmond: Magyar tűzhelyek és háztípusok. Ért., 1930, 113—137. — Gönyey (Ébner) Sándor: Régi tűzhelyek stb. Ért., 1931, 6—16. — Gunda Béla: A keletalföldi kandallós tűzhelyek egy tárgyi emléke. Debreceni Szemle, 1935, IX., 369—70. — Kiss Lajos: A Rétköz régi tűzhelyei. Ért., 1932, 1—10.

A sulyomnak elsőrendű szerep jutott a csegei ember életében. Ha kevés szemestermény termett, akkor ez pótolta a kenyeret. Leginkább főzve ették, de készítettek belőle sulyompogácsát is. A sulyompogácsa úgy készült, hogy a megfőzött sulymot felvágták, belét kiszedték, gyúróteknőben erős fakanállal összetörték s hogy a parázs sulyom-tésztából pogácsát göngyölhessenek, egy kevés rozslisztet is adtak hozzá, de nem sajnálták tőle a zsírt sem. A pogácsát tepsibe rakva, kemencében sütötték meg.

Ha sok sulymot szedtek, a fölösleget eladták; Debrecenbe is vittek, de Egerben és Miskolcon is vették.

*

Ínségesebb időben a gyékény tövét is ették, ez volt a *csella*. A gyerekek nyáron a gyenge gyékény tövét szedték és ették. Csak az olyan gyékény töve volt jó, amelyik nem magvadzott fel. Ették az *elecskét* is, amely vizes réteken termett. Gömbölyű, fehérhéjú gumó volt, hámozatlanul ették.

*

Halvermelés. Télen a befagyott vizek jegén léket vágtak és az odagyűlt halat *csempejjel*, *mereggyűvel* hányták ki a jégre. Oly nagy tömegben fogtak, hogy azt mind elfogyasztani és eladni nem is tudták. Ez nem is volt baj akkor, ha hó is volt, mert a fölösleges halat hóba vermelték. A vermelést úgy csinálták, hogy a ház végénél levő kiskertben hóból kerek ágyást készítettek, arra rakták le egymás mellé fektetve a halat úgy, hogy egymáson ne feküdjenek. A lerakott halra jó vastagon havat hánytak, erre az előbbi módon ismét hal került, arra meg hó. Ezt így folytatták, amíg embermagasságnyi boglyát nem kaptak. Akkor aztán nádkévével jól körülállítgatták. Több ilyen boglyát is raktak. Az így elvermelt hal még áprilisig is elállt, ha jól volt betakarva. Olyankor fogyasztották, amikor olvadás vagy áradás miatt nem lehetett halászni. A halat sokféleképen készítették el, de akárhogyan készült is el, bevett szokás volt, hogy a hajnali és esti fűtés alkalmával a kemencében tepsibe rakott nádra helyezve, sózottan is sütötték. Ezt kenyér nélkül is ették, mindennapi eledel volt.

Kovács László.

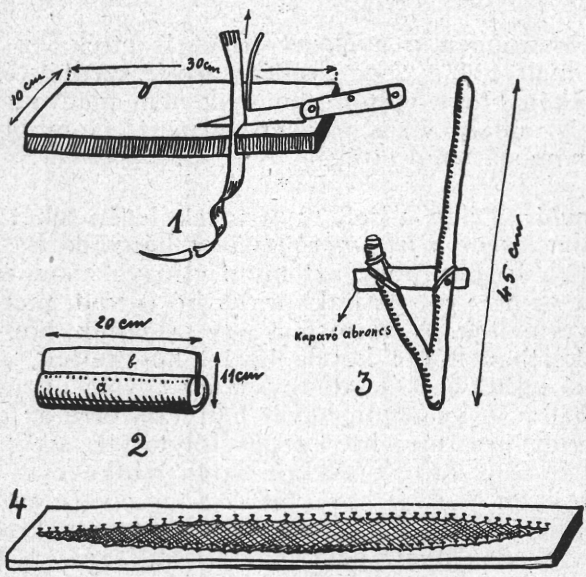
A hasi kikészítése.

E helyen már többen foglalkoztak a karikásostorral és annak készítésével, legfőbb nyersanyagát, a *hasi*-t azonban csak futólag érintették. Keresztury S. például ezeket írja róla: „A szíjostort marha-, borjú-, csikó- vagy kutyabőrből fonják. A bőrt használat előtt kikészítik. Miután az állatot megnyúzzák, bőrét oltottmészbe mártják, hogy a szőrzetet lemarja róla. Az így megkopasztott bőr timsó- vagy házisóoldatba kerül. Ennek feladata, hogy a bőrt megfehérítse. Ha a bőrt a sóoldatból kiemelték, félszáradásban bekenik zsírral vagy vazelinnal." (Ért. 1926. 142. l.)

Nézzük, mit mond ezzel szemben Nádasdi Péter csikósszámadó (Hortobágy, Faluvighalma). Ostorkészítéshez legjobb a *ló-hasi;* a pásztor ehhez úgy jut, hogy mielőtt az eldöglött állat bőrével elszámolna, lehasít abból egy jó arasznyi széleset. Ez ugyan *tilos*, dehát az ostor se tart örökké, meg másra is elmegy az a kis bőr, amit így lehet *szerezni*.

A szerzés a következőképen történik: a hasán felhasított bőrből, kancánál a *csecstől*, heréltnél a *csökinél* kezdvén, állig menőleg hasítják ki az egyarasznyi széles darabot, úgyhogy a kezdetnél fokozatosan haladjon befelé a bicska, az állnál ugyancsak fokozatosan keskenyedjék a lemetszett rész (l. 4. ábra), mert így nem látja meg senki, hogy loptak a bőrből. (A lábszárrészekből is le lehet vágni egy keveset bicskatoknak vagy erszinynek; azt se veszik észre.)

A *szerzett* bőrt megszárítják, mégpedig úgy, hogy szőrével lefelé deszkára terítik, s hogy nagyon össze ne kucorodjék, kipeckelik náddal, vagy sűrűn vert szeggel kiszögezik (4. ábra). Azért kell mind a pecket, mind a szeget jó sűrűn alkalmazni, nehogy a bőr nagy csipkéket kapjon. A meg-



1. Hasihasító, 2. curholó, 3. kákó, 4. a deszkára kifeszített hasi.

száradt bőrt kétféleképen is kikészíthetik. Az egyik mód, amikor fűző-, kötő-, varró-, szironyozó- stb. hasit akarnak nyerni. Ez esetben úgy járnak el, hogy a száraz bőr szőrös felét bedörzsölik félfolyós oltottmésszel és száradni hagyják. Ha megszáradt, leberetválják róla a szőrt *curholóval* (2. ábra), de ennél kényelmesebb a bot végével való *kopasztás*. Ez olyképen megy végbe, hogy a földön fekvő deszkára terített bőr végére rááll az ember és a botja *fődi végével* böködi. Az így szőrtelenített hasit nem timsózzák, csak lehúsozzák és megkenik, esetleg pirosra vagy zöldre festik. Ostornak nem jó az ilyen hasi, mert *nem ájja a vizet*. Ha ostorhasit akarnak, akkor szárítás után oltottmész*habarékba* (sűrű oltottmész) ágyazzák a bőrt. Minthogy a mész legtöbbször fazékban áll, a bőrt, hogy beférjen a fazékba, összegöngyölik, mint a palacsintát, de közibe jó bőven raknak meszet. Egy-két napig marad a mészben a hasi. Ha már könnyen megy a szőre, kiveszik, egyik végét zsineggel *culáphoz* kötik és ma curholóval, régen oldalbordával, megborotválják. Újabban inkább a *kákót* (3. ábra) használják szőrtelenítésnél. A szőr eltávolítása után alaposan *megkákózzák* (törik) a bőrt, majd kútvízzel kimossák.

Mosás után következik a hízlalás, timsós vízben. (Egy lóhasihoz 4 krajcár ára timsó kell egy veder vízbe. Ha ettől nem hízna jól, még kell belé tenni.) A hízlalás egy nap alatt megvan. Hízlalás után már nem szabad

mosni a hasit, úgyszintén óvni kell a napon való száradástól is; „dörzsölés alatt kell annak megszikkadni". Ha nagyon száradna *dógozás közben*, meg kell nedvesíteni *házisós vízzel, attul* nagyon jól puhul. (Még fonás közben is jó ha meglocsolják evvel; a jószág mellett azonban nincs kéznél mindig; ilyenkor a vizelet is jó.) A *nyersvíztől* (tiszta kútvíz) erősen kérgesedik.

A hízlalás után megszikkadt bőrt *hasihasítóval* felhasogatják. (Ezt a műveletet Ecsedi is leírja: A Hortobágy puszta és élete. 222. l.) A hasihasító (1. ábra) sajátkészítésű szerszám; téglalapalakú, oldalán két, fűrészelt *rovátikkal*. A rovátkák közül a nagyobb a durvább, a kisebb a finomabb hasításhoz. (A hasító akkor jó, ha *fonos-fűzfa* tövéből *készült*, abban jól *áll* a bicska, meg a rovátikja se kopik nagyon.) A hasítás akként történik, hogy a bicskát beleverik a hasítóba, úgyhogy a rovátkából annyi maradjon el, mint amilyen szélesre akarják hasítani a bőrt. Mikor ez megvan, balkézbe veszik a hasítót, úgyhogy a hüvelykujj végigfeküdjön a bicska fokán, majd jobbkézzel az ábrán látható nyíl irányában áthúzogatják a már előre behasogatott hasit, miközben a bicska lemetszi az egyes szálakat. Ezután már csak az ostorfonás következik.

Kovács László.

Botpárgolás.

Pásztoremberek nélkülözhetetlen eszköze a bot. Bot nélkül egy lépést sem tesz a pásztor. Kezében van, ha *terel*, arra támaszkodik, ha áll a legelésző jószág mellett, néha ül is rajta, de fegyverül is ezt használja. A sokféle szerep, a más-más fajtájú jószág a botoknak is egész seregét hozta létre, de ezzel most nem kívánunk foglalkozni, csupán azt adjuk tovább, amit a tölgyfabot *párgolásáról* hallottunk egy öreg kanásztól. (Botos Imre, Tiszacsege, Kecskés puszta.)

A párgolás történhetik szabadtűznél vagy kemencében. Célja a fa héjának könyebb eltávolítása, bizonyosfokú szárítás; a szú sem eszi úgy, hajlékonyabb is lesz, meg színesebb is. Szabadtűznél nem olyan jó a párgolás, mert egyenetlenül *fő* a fa. Legjobb az a bot, melyet kemencében párgoltak. A párgolás akkor kész, ha a fa *megfőtt*, amit arról lehet megtudni, hogy a kérge néhány helyen meghasadt. Ekkor nyomban ki kell venni a kemencéből, nehogy elveszítse hajlékonyságát. A kivett fát melegében munkábafogják, ami abból áll, hogy ide-odahajtogatják — olyan hajlékony, hogy kétrét hajtható —, mire a héja 4—5 darabban leválik. A héjától megfosztott *forró-meleg* fát zsírral jól teleitatják, majd *sűrű* oltottmésszel vonják be jó vastagon. Arra kell a meszezésnél ügyelni, hogy 2—3 marék mésszel a botnakvaló egész felületét bevonják. Így egyenletesebb lesz a szín és a mész is könnyebben eltávolítható. Ha apránkint végzik a meszezést, *fótos* lesz a bot; fontos tehát, hogy egy marék mésszel minél nagyobb felületet vonjanak be. A mész további hízlalása tetszés szerint történhetik. A zsírozásnak az a célja, hogy nehezebb, pirosabb és hajlékonyabb legyen a bot. A mésztől viszont tartós lesz a pirosság. A mészbeágyazott bot 5—6 napig szárad, természetesen olyan helyen (hodályban a gaz alatt, vagy földbetemetve), ahol *hűvös-száradást* kap a fa. 5—6 nap elmultával előszedik, lefejtik róla a meszet és botot vágnak belőle. Rendszerint kétfélét: rövid- és hosszú-botot. A rövid *szógál terelésre*, a hosszút, amely úgy szép, ha *csecsig ér*, parádéba használja a pásztor. A parádésbotnak olykor dísze is van, *egy sukknyi* hosszúságban *kiverik*, mint a karikás nyelét. A hajítóvagy terelőbot nincs díszítve, de annál több gondot fordítanak arra, hogy egyenes ne legyen, mert ha egyenes, nem megy olyan messze, ritkán talál, s ha talál, véggel éri az állatot. A hajítóbot kötésig ér.

Tölgyfabotot leginkább kanászok és gulyások használnak. A juhász hosszú, álig érő somfakampót visel, a csikós meg ritkán alkalmaz botot, az ő szerszáma kizárólagosan a karikás, azzal terel. A juh és a ló igen kényes, könnyen csontja törik, ha megütik, azért is nem használ a juhász és csikós hajítóbotot.

A botpárgolásnak leginkább kanászok a mesterei. A kanász ugyanis makkoltatás végett fölkereste a tölgyeseket s ott alkalma nyílt erre a mesterségre. De a csikósok és gulyások is párgolnak tölgyfabotot, ezek azonban nem igen szokták zsírozni és meszezni a fát, hanem a hídlásba tették *érlelni.* A kellő pirosra érett fát azután vízben való áztatással fosztották meg kellemetlen szagától. (A botpárgolásnak ezt a módját írja le Ecsedi: A Hortobágy puszta és élete, 209. l.)

A juhász parádéba is a kampót — a díszesebbet — viszi, a csikósok sem igen használják a hosszú-botot, ha van botjuk, az legtöbbször rövid, egyenes, fejes bot, amit lóháton is hordanak olyképen, hogy a bot fejére zsineget hurkolnak. A zsineg végét a szűr elején a jobboldali csatba kötik, átalvetik a jobbvállon úgy, hogy a bot a ló baloldalán lóg, mint a kard.

Kovács László.

Az ősmagyarok halászata.

Akik azt állítják, hogy a magyarok az őshazában *félnomádok* voltak, azzal is szoktak érvelni a magyarok félig letelepedett életmódja mellett, hogy régi források szerint[1] az őshazában téli időben vizek mellé húzódtak s ott halászatból éltek. A halászat pedig tudvalevőleg csak a legalább is félig letelepedett népek foglalkozása szokott lenni. Sőt *Görffy* (Magyarság Néprajza, II., 64.) szerint nyelvi és tárgyi emlékeink azt bizonyítanák, hogy a magyarságnak „létfenntartó" foglalkozása volt a halászat.

Mindaz, amit *Győrffy* kitűnő összefoglalásában a magyar őshalászatról mond, szóról-szóra igaz, s a magyar halászat eredete és fejlődése is bizonyosan olyan volt, ahogy ezt annak idején *Munkácsi* Bernát és *Herman* Ottó kutatásai alapján *Jankó* János kimutatta. Csak azt az egyet nem fogadom el, hogy a halászat a déloroszországi őshazában *létfenntartó* foglalkozása lett volna az egész magyarságnak.

Az én nézetem szerint szó sem lehet arról, hogy a magyarok csak halászatból éltek volna. Tudniillik, ha a halászat létfenntartó foglalkozás volt, akkor ez azt jelenti, hogy csaknem kizárólag halból éltek, vagy legalább is hal volt a főtáplálékuk. De, ha fel is tételeznők azt, hogy télen halból éltek, akkor még mindig fennmarad a kérdés, hogy miből éltek, mivel táplálkoztak nyáron? Nyáron tudniillik nem a vizek mellett tanyáztak, hanem a füves steppén nomadizáltak. Azt fogják erre felelni, hogy nyáron a nyájaikból, tehát húsból és tejtermékekből táplálkoztak. Ez úgy is van. De, ha nyáron nyájaikból éltek, akkor miért nem élhettek télen is ugyanezekből, hiszen azokat télen sem hagyták el, sőt, mint látni fogjuk, éppen a nyájak kedvéért húzódtak téli időben a nagyobb vizek mellé. Hiszen télen még több hús állott rendelkezésükre, mint nyáron, mert akkor, sajnos, sok állatjuk megfagyott vagy elpusztult a téli zivatarokban. Miért kellett tehát éppen akkor a „létfenntartó" halászathoz fordulni? Olyan ellentmondások ezek, amelyek nyilván egy-egy túlbecsült irodalmi adaton alapulnak, s ezenkívül a nomadizáló népek életkörülményeinek nem ismeréséből fakadnak. Azt hiszem, ez a téli halászat azért jutott a magyar őstörténelemben olyan túlon-

[1] Gurdézi, MHK, 169; Ibn-Roszteh, MHK, 168.

túl nagy fontossághoz, mert tévesen magyarázták a téli víz mellé való települést. A magyarok tudniillik az én nézetem szerint nem a halászat kedvéért húzódtak a Dsaihun-folyam partjához, hanem egészen más okból.

A lovas nomádnépek tavasszal a füves legelőkre terelgetik nyájaikat és a lelegelni való fűmennyiség fogytával, bizonyos terv szerint, pontosan előreismert utakon és régtől fogva gyakorolt mód szerint, mind tovább és tovább vándorolnak-nomadizálnak. Nyár vége felé azonban — saját ősi legeltetési naptáruk szerint pontosan meghatározott napokon — visszafordulnak s többnyire ugyanazon az útvonalon jönnek visszafelé a kiindulási pontjukhoz: a téli szálláshoz, amely állandó helyen és mindig nagyobb víz mellett van. Lehet ez a hely a Volga magas partja alatt, a Káspi-tenger, vagy a Meotis náddús partján, de mindig védett, szélmentes helyen van. Azért húzódnak ilyen vízmenti helyekre, mert itt a partok mentében jobban védekezhetnek a steppe hírhedt téli viharai ellen, mint a nyílt mezőn s ezenkívül azért is, mert ilyen partmenti területeken mindig van még télidőben is némi eledel az állataik számára. Csakis ezért, nem pedig a halászat kedvéért húzódnak a lovas nomád pásztornépek, amilyenek a magyarok is voltak, télen a nagyobb vizek mellé.

Hogy azután ezen hónapokig tartó kényszerű téli pihenés közben halásznak is, az egészen bizonyos. Ha másért nem, szórakozásból, mint ahogy nyári időben is mindig nagy vadászatokat rendeznek, szintén csak szórakozásból. De azért is halásznak, hogy a téli táplálkozást változatosabbá tegyék. Ugyanezt lehet mondani a nomadizáló magyarság nagy zöméről is. Ellenben szolgáik, az idegen törzsekből rabolt vagy vásárolt rabszolgák s ezeken kívül a nyájukvesztette, elszegényedett saját törzsbeliek, akik nomadizáló népeknél ma is egész éven át a téli szálláson maradnak s ott mívelik a közben elvándorolt törzs szántóföldjeit, ezek bizony rá lehettek kényszerítve arra, hogy egész télen át főleg a halászatból éljenek, de ezek valószínűleg nyáron át is halásztak, ha már ott laktak a víz mellett. Ez a halászat azonban, mint mondottuk, a nomád magyaroknak csak elenyészően kisebb részére, a rabszolgákra és a teljesen elszegényedettekre vonatkozhatik, de nem a nép zömére s ezért nem nevezhető létfenntartó foglalkozásuknak.

Ezt már *Jankó* János is felismerte, mikor nagyon helyesen azt mondja, hogy az orosz volt az igazi halászó nép s hogy az orosz rabszolgák hozták a magyar halászat orosz elemeit a magyarságba, mert sem a magyar, sem a török nem volt igazi halászó nép, „kereken tagadom, hogy a magyarnak... a halászat olyan foglalkozása lett volna, melynél fogva őt »par excellence« halászó népnek lehet tekinteni". (Jankó János, A magyar halászat eredete, 599.). *Zichy* István is tudja ezt, mert szerinte az a körülmény, hogy a magyarok télen a folyók mentén halásztak, legkevésbbé sem jelenti azt, hogy őket halászó népnek lehetne nevezni, mert az olyan népek, melyeknek élelemszerzése halászatra van alapítva, nyáron költöznek a nagy folyók mellé, nem télen. (A magyarság őstörténete, 49.).

A halászat és a hallal való táplálkozás szerintem azért kapott olyan meg nem érdemelt fontosságot a magyar őstörténelemben, mert a magyar tárgyi néprajznak ez talán a legjobban és legeredményesebben kikutatott területe, s olyan kiváló tudósaink, mint *Herman* Ottó és *Jankó János* tették népszerűvé. Az ő nagy tekintélyük nyomta rá a nagy fontosság bélyegét erre a népi foglalkozásra.

Mégis, még *Herman* Ottó ellen is, merjük állítani, hogy a magyar nép sem ma, sem a multban nem volt halevő nép. Csak körül kell nézni az országban, ahol halásznak, s megfigyelni, hogy kik fogyasztják a halat. Rávilágít erre az a körülmény is, hogy a nagy vizek halászati joga mindig a partbirtokos földesuraké volt már az Árpádházi királyaink korában is. Ezek pedig főleg püspökök, káptalanok, szerzetesrendek, tehát leginkább

az egyház köréből valók voltak. A partmenti nép itt főleg az uraság konyhájára halászott.

Hogy a magyar nép nem halevő, erre legújabban is rámutatott *Ecsedi* István, aki azt írja a Népies halászat a Közép-Tiszán című munkájában: „Minden eddigi felfogással szemben meg kell állapítani, hogy a tiszántúli magyar népnek nem volt kedvelt és általánosan elterjedt foglalkozása a halászat... Nem tudom elképzelni, hogy a kényelmes magyar ezt a nehéz, éjjel-nappali éberséget, nehéz testi munkát igénylő foglalkozást űzte volna... A magyarok állattenyésztők voltak elsősorban, közülük többen és főleg szegény emberek halásztak, csíkásztak. Ezt főleg a halevő szláv szolgáiktól tanulták... A törökfajta népek, így a magyarok is, nem voltak halevők." Bátran mondhatjuk, hogy Ecsedynek ez a tiszántúli népre vonatkozó megállapítása a többi magyarságra is vonatkozik.

Ezek ellen talán fel lehet hozni azt, hogy az egész középkoron át tele volt Magyarország és Erdély földje halastavakkal. Régi térképek és oklevelek tanuskodnak erről. Ez utóbbiak még számtalan, ma már eltűnt halásztanyáról és halászatra alkalmas helyről is megemlékeznek. Ez azonban, valamint a magyar halászatban kimutatható nyugati, főleg német hatás is szerintem kizárólag a keresztény vallás felvételének tulajdonítható. (Jankó összefoglalásából kiszámítható, hogy a magyar halfogó szerszámok és halászó módok eredete 30—31 százalékban német eredetű.) A középkori egyház egyedülálló hatalma magyarázza meg a halászatnak ilyen aránylag nagyarányú elterjedését. A hosszantartó és szigorúan betartott bőjtöknek volt ez a következménye.

Ezt a középkori, azonban csak keresztény egyházi hatás alatt keletkezett nagyarányú halászatot vetítik vissza némelyek az őskorra, illetve az őshazába, s ezért tulajdonítanak neki ott olyan rendkívüli, létfenntartó fontosságot.

De ha így lett volna, mi magyarázná meg akkor ennek az állítólag valamikor olyan fontos ősi foglalkozásnak az újabb korban való csaknem teljes pusztulását? Megváltozott volna a magyar természet vagy a magyar ízlés az idők folyamán? Szó sincs róla.

A magyar valójában sohasem volt halevő s a középkoron át is csak az egyház nyomása alatt adta rá magát a halfogyasztásra. Mihelyt ezután ez a kényszer meglazult vagy megszűnt, alábbhagyott a halevés is s vele elpusztult a halászat is. Mert magyar őshalászat pusztulása valószínűleg nem a vízszabályozások és ármentesítések megindulásával kezdődött, hanem sokkal előbb. Hiszen a vízszabályozás például nem érintette az erdélyi Mezőség halastavait, sőt az Alföldön is inkább elősegítette volna ilyenek létesítését és fenntartását. Mégis elpusztultak. Én azt hiszem, alapos levéltári kutatások és tárgyi vizsgálat ki fogja deríteni, hogy a *reformáció* okozta Magyarországon az ősi halászat (értsd alatta a középkori egyházi eredetű halevési kényszer) pusztulását.

Végül még egy meg nem magyarázott ellentétre szeretnék rámutatni. A *földmívelésre* és *kertgazdaságra* vonatkozó honfoglaláselőtti jövevényszavaink nagy része azt mutatja, hogy a magasabb műveltségű úr-nép, a bolgár-törökök hozták nyelvünkbe. Ellenben a *halászatnak* számos jövevényszava és módja az orosz rabszolgáktól került hozzánk. Hogy kell ezt érteni? A földmívelés előkelőbb, úri foglalkozás volt, a halászat pedig rabszolgák munkája?

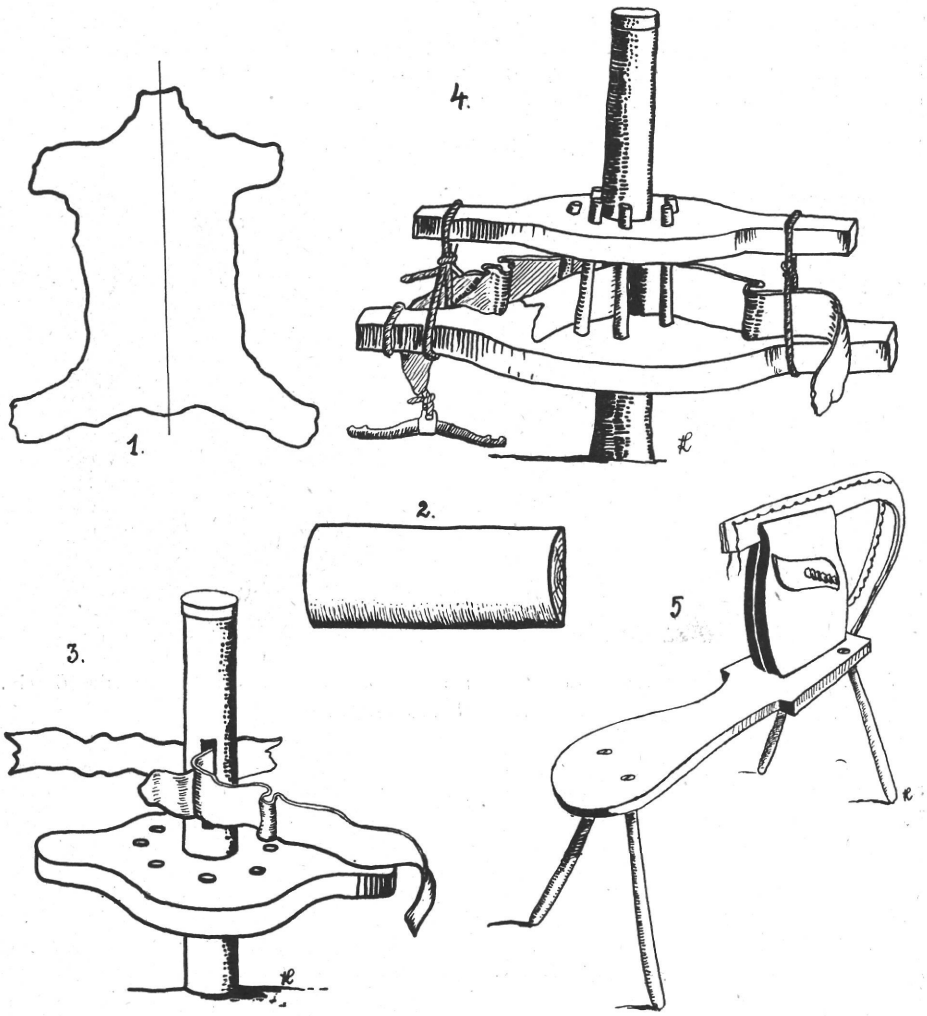
Cs. Sebestyén Károly.

A timsós-fehérbőrkészítés Kézdivásárhelyen.

Vajik Dénes 66 éves kézdivásárhelyi szíjgyártómester a timsós-fehérbőrkészítést a következőképen mondja el:

A marháról lejövő bőr frissen, egy-két nap alatt kerüljön a szíjjártó kezébe. Az egyhetes bőrnek már nehezebb a kezelése, mint a friss bőré.

A marháról frissen lekerült bőrt hosszába kettéhasítjuk (I. tábla, 1. ábra).



I. tábla. 1. A kettéhasított bőr. 2. Husló pad. 3. A töretőbe befűzött bőrök. 4. A töretésre kész bőr a töretőben. 5. Küsü.

Forrázás:

Cseberbe lobogó vizet öntünk és a kettéhasított bőrt addig *gübbögtetjük*, ide-odamozgatjuk, kiemeljük, beleengedjük, amíg a szőre megindul, kezd leválni a bőrről.

Koppasztás:

Forrázás után a bőrt a *husló*-padra tesszük, amely egyszerű, domború, vastag deszka (I. tábla, 2. ábra) és jó élesre fent kaszával a szőrt letisztítjuk.

A megkoppasztott bőrt hideg vízbe tesszük és két óráig benne tartjuk, hogy a víz a véres részeket szívja ki.

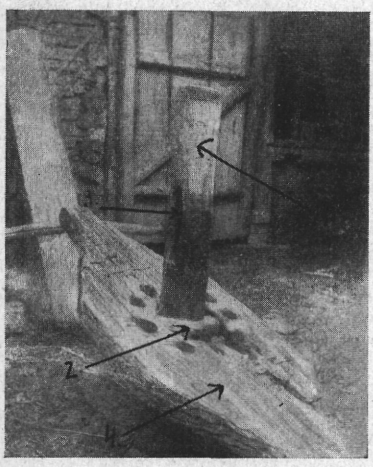
Színlés:

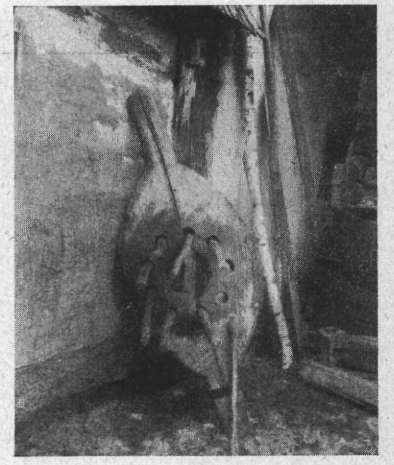
A hideg vízben való *vontatás* után a bőrt újra husló-padra tesszük s a kaszával megtisztítjuk *(megszínlik).*

Besózás:

Egy 35 kg-os marhabőr besózására 1 kg timsó, meg 1 kg konyhasó szükséges. A kétféle sót apróra törve összekeverjük. Jó összekeverés után ismét két részre osztjuk és a ponyvára kiterített bőröket egyenlőtlenül behintjük. Ahol vastagabb a bőr, mint a farrésznél, oda több sót, ahol vékonyabb a bőr, a lábainál, oda kevesebbet hintünk.

Sózás után a bőrt a pofától kezdve egészen a farig feltűrjük és cseberbe tesszük. A megsózott és feltűrt bőrből annyi sólé jön ki, hogy a bőrt fel





1. ábra. Töretö. 1. köldök, 2. a köldök párkánya, 3. a köldök lyuka, 4. a töretö alja.
2. ábra. A töretö teteje.

is veti. A megsózott bőr nyári időben egy, téli időben két napig maradjon a cseberben. Sózás után a bőrt kiterítjük és addig szárítjuk, amíg semmiféle *nyerseség* nem marad benne.

Beeresztés:

Mikor már a bőr száraz, akkor hideg vízzel *beeresztődik* (kevés hideg vízzel érintik) annyira, hogy engedelmes legyen, lehessen hajlítani.

A töretés:

Meleg vízben faggyat olvasztunk fel és a ponyvára kiterített bőrt a *faggyas vízzel* bekenjük. Ezután a bőrt hosszába, a *fonájára* feltűrjük és töretni visszük.

A töretö vízszintesen a földbeásott *talpfából* és belőle 120 cm magas, függőlegesen kiálló, gömbölyű *köldök-fából* áll, melynek a talpfától számítva 25 cm-re elég széles párkánya van, közepe táján pedig a mellékelt képen jól látható nyílása: *lika* (1. ábra).

A köldök párkányára helyezzük a töretö alját, melynek közepén a köldök vastagságának megfelelő tágas lyuk, körülötte pedig kilenc, körben egyenletesen elosztott kisebb lyuk van (1. ábra).

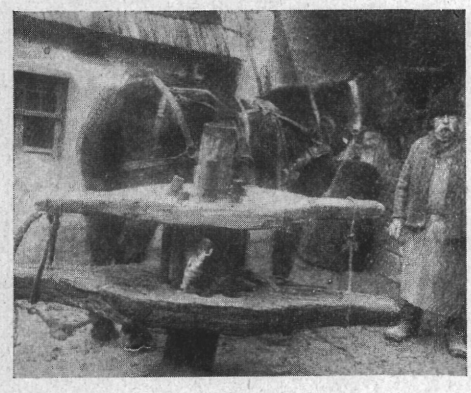
Miután a köldök párkányára ráhelyeztük a töretö alját, a két félbőrt hosszára összecsavarva, egymással szembe behúzzuk a köldök lyukába (I. tábla, 3. ábra).

A bőr behúzása után a töretŏ tetejének elhelyezése következik, melynek formája tökéletesen hasonlít a töretŏ aljához, csupán a középső nagy lyukon és a kilenc körben levő lyukon kívül a kis lyukakba beleillő, felül bunkóban végződő erős *cserefaszegekkel* van ellátva (2. ábra).

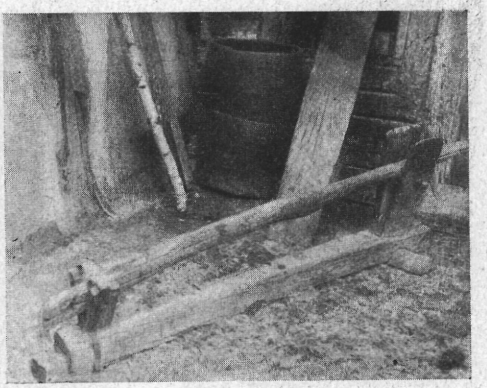
A töretŏ tetejét az aljával egyirányba állítjuk, a szegeket a megfelelő lyukakba helyezzük és így a köldökfa külső kerülete és a cserefaszegek belső képzelt felülete hengert alkot, meglehetős szűk hengert, ahová a bőrnek be kell csavarodnia.

A töretŏ aljának és tetejének mindkét rúdszerű végét kötéllel összekötjük, összeszorítjuk. Ha a bőr könnyen törik, akkor gyengén, ha nehezen törik, jobban megszorítjuk (I. tábla, 4. ábra).

Az elkészített *késefára* lovat fogunk és egyfele körbe addig hajtjuk, amíg a bőr a fentírt, képzelt hengerbe, a köldök-fára s a cserefaszegek közé teljesen feltekeredik (3. ábra).



3. ábra. Töretŏ amint a ló forgatja.



4. ábra. A ricskoló.

Félórai töretés után a bőrt kivesszük, a színére tűrjük és újra a töretőbe téve töretjük. A bőrt addig kell törni, amíg teljesen megpuhul, hogy *acintos* ne legyen.

A teljesen puhára való törés után a bőr a *ricskolóra* kerül.

A ricskoló:

Egyik végén rögzített egykarú emelő, melynek mozgatható vége a ricskoló talpából kiálló és egy faszeggel összetartott két tábla közé nyomható le (4. ábra). A ricskoló rúdjával a két egymással szemben álló ricskolótábla tetejére tettráncos bőrt, melyet jobbról, balról egy-egy ember tart, a harmadik ember lenyomja a vízszintesen álló szegig és így lassanként az egész bőrt kisímítják.

Ricskolás után a bőr szabás alá kerül. A fehér bőr feldolgozása a *küsü*-nevű munkapadon történik (I. tábla, 5. ábra), melynek részei az *ületje, négy lába,* két *küsü tábla* és a *sróf.*

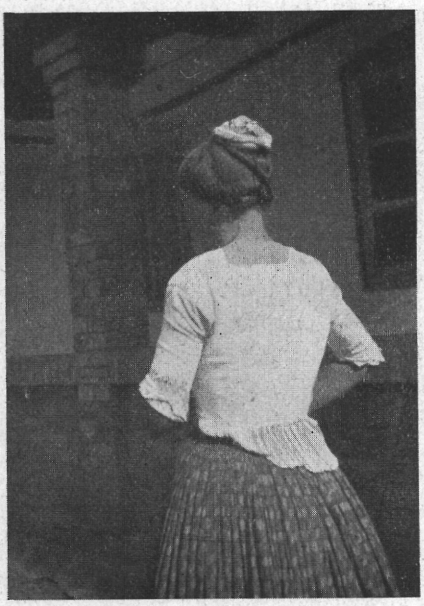
A szíjjártó szerszámai még: a bőrtaszító, bőrrecéző, bőrhúzó, istrángluykasztó, félholdvágó, cifraságcsináló, különböző kisebb lyuggatók, kisebb és nagyobb varróárak.

Az elkészített bőrből régebben négyeshámot, ma strapahámot, hámszert, patingot, járomszeget készítenek.

Domokos Pál Péter.

Szuhai nők fejdísze.

Szuha a Palócföld egyik legeldugottabb faluja. Bár fekvése gyönyörű, mégis csak ritkán vetődik oda egy-egy városi. A legközelebbi vasútállomása (Mátramindszent vagy Nemti-puszta) 5—6 kilométerre esik; közvetlen felette emelkedik Galya-tető, de a jelzett út sem érinti. Elszigeteltsége mellett természetes, hogy lakosai régi szokásaik közül egyet s mást mai napig is híven megőriztek. Ilyen, a régi fésülködési módok közül már csak az egyetlen, napjainkig megtartott szokás Szuhán, az asszonyok fésülködési módja.





1. ábra. Szuhai menyecske kontyvas köré tekert hajjal.
2. ábra. Szuhai menyecske aranycsipkés főkötőben, illetve csárdásosan kötött kendővel.

A mai leány már „városiasan" öltözködik és városiasan fésülködik, de a lakodalomkor a régimódi konty kerül a fejére, ami azután véget vet egész életére a városias hajviseletnek. Az asszonyok haját fültől-fülig, fejtetőn át futó választék osztja ketté; egy másik választék pedig erre merőlegesen a homlokközéptől a fejtetőig szalad. A homlokválasztéktól két oldalra a fülek felé „sömörítik" (lazán csavarják) a hajat. Míg a hasonlóképen fésülködő falvak asszonyai hajukon arctól elfelé csavarnak néhányat, addig a szuhaiak kívülről befelé sömörítenek, úgyhogy a kis tekercs befelé fordul és szinte parókaszél hatását adja. A fej hátsó felén lévő hajat fejbúbra fogják, megkötik s kontyvasat erősítenek a hajtőhöz, úgyhogy a vas 3—4 cm-re a fejtől felemelhető legyen. Hajukat nem fonják, hanem egy ágba sodorják, majd egy körülbelül 5 cm széles, hasított vászoncsíkkal körültekergetik. Ezt a betekert hajfonatot a felemelt kontyvas körül fektetik. Az előlről-hátra sömörített haj két ágát tarkón egymással kétszer megcsavarják és úgy bujtatják a végeket a konty alá (1. ábra).

Hétköznap csak színes kendőt kötnek kontyukra, míg ünnepnapon igen díszes „fékötő" kerül a menyecske fejére (2. ábra). Homlokukra, úgyhogy a hajból is kikandikáljon egy kevés, „hímzést" tesznek. Ez egy különálló, géphímzésű, fehér gyolcs csík, erre egy többrészes, színes pánt kerül. A hímzésre színes pántlikából készített nyelvecskesor simul, ez a „kihagyó". Csipkés „b o d o r", gyönggyel élénkítve, keretezi be végül a fejet. E mögé erősítik a „felülkötős, aranycsipkés fékötő"-t, amely csonkakúpos alakjával egészen megnyujtja a fejüket. A kemény papírvázú, szövettel és aranycsipkével bevont kontyrész tetején van egy kis szalagcsokor: „kis taraj", a tarkón nagy fülre kötve a „nagy taraj". A megkötésből fennmaradó két széles, selyem, rózsásszövésű szalagrész a „l e n y u j t ó" mely a szoknya széléig is lefut. Ezt a fényes fékötőt rendesen csak az első gyermek megszületéséig hordják. A főkötőt egész szabadon csak nagy ritkán hagyják, mert még vasárnap is lekötik fehér vagy világos selyemkendővel (3. ábra). Lakodalom után néhány hétig nagy téglalapalakú tüll kendővel fedik le az egész aranycsipkés fékötőrészt, a nagy taraj felett pávafarkszerűen tűzik meg és a fennmaradó darabot a hátán függni hagyják (4. ábra). Ez a kendő rendesen menyasszonyi fátyluk volt.



3. ábra. Szuhai fiatal asszonyok bekötött főkötővel.

Akit már nem illet meg a tarajos fékötő, az a színes selyem-, gyapjú- vagy perkálkendőt leggyakrabban „csárdásosan" köti meg; azaz tarkóra köti. Ez alá felteszi a „hímzést" és a „kihagyó"-t.

A böjtben természetesen mindenki feketében jár, még csak a „kihagyó"-t is száműzik; egyetlen hívság rajtuk az egy sor kék *galáris*. Egészen különös a szuhaiak az a szokása, hogy aratáskor is feketében járnak: Péter-Páltól Anna-napig. A szokás eredete már feledésbe ment. A község lakosainak ruházata teljesen elvesztette helyi jellegét, ami a közölt képek bármelyikéről is jól megállapítható. Azonban abból, hogy az asszonyok ragaszkodnak a régi fésülködési módhoz és az aránylag olcsó



4. ábra. Szuhai menyecskék tüllel fedett főkötőben.

fejdíszhez, arra következtethetünk, hogy népviseletük elhagyásában különösen a pénztelenség játszott nagy szerepet.

Újváriné Kerékgyártó Adrienne.

Tinófogás rudas pányvakötéllel.

A nyolcvanas években még magam is láttam elégszer, hogyan használták a rudaspányvakötelet. Egyet le is írok itt, de meg is rajzoltam hozzá az egészet úgy, ahogy az szóról-szóra — ment.

Akkor még a szlavóniai uradalmakban nagy szilajmarhatenyésztés volt. A gulyák *féltetejü* akolban teleltek. Ez olyan vesszőből font, dúcokhoz erősített sövény volt, amit sárral tapasztottak be kívülről. Ott *föcskerakásos* falnak nevezték az ilyenfajta építményt. Egy hosszú hátulsó fala volt, meg két oldalfala, elől pedig nyitva volt az egész, csak faoszlopok álltak a tető alatt, amik azt tartották. A tető hátul jóval alacsonyabb volt, mint elől, így az fölfelé ferdén állt az épület fölött. Ott *akol*nak hívták, más vidékeken az akol inkább azt a kerítést jelenti, ami a gulya- vagy ménesistálló előtt van. Abban az időben már inkább csak a tinógulya telelt ilyen féltetős akolban, a nagyobb uradalmakban már rendes istállókban telelt a többi jószág.

A tinógulyából minden esztendőben kiszedték a negyedfűtinókat, amik befogásra, járomba kerültek. De ez nem ment olyan könnyen, mert a tinók emberhez nem igen voltak szokva, kötél sohasem volt még a szarvukon. Szabadkézzel kifogni a gulyából a tinót nem igen lehetett.

A tinógulyát beszorították két szalmakazal közé, amelyeket L-betűalakúra raktak. A gulyások, meg egy egész csomó béres is, akik a tinókért jöttek, elállták a két kazal nyitott végét. A tinó már mind benn volt a sarokban. Árvai István gulyásszámadó a bujtárjaival — a három fiával — meg az öreg Jocó öregbujtárral — aki odavaló horvát ember volt — nekifogott a tinó *„kiszödésnek"*. A számadó kezében két és félöles pózna volt, amelyiknek a fölső vége két ágra ment. Ebbe a villába akasztották bele a hosszú rudalókötelet, úgyhogy annak a hurkos vége a villa közt lelógott. A kötél visszafelé egyszer át volt csapva a rúdon, aztán az is lelógott a jobb kéz előtt a földre; onnan meg hátrafelé hosszúra el. A bujtárok a számodó mögött sorbaálltak, de a kötelet csak akkor kapták fel a földről, mikor a számodó a hurkot a kiválasztott tinó szarvára ráeresztette. Mikor jól eltalálta a fogást, ha mind a két szarva belekerült a hurokba a tinónak, akkor a póznát hátrarántotta, a kötél leesett — a tinó megvolt. „Fogd meg" kiáltotta aztán. A bujtárok belekapaszkodtak a kötélbe, szedték magukhoz gyorsan; mikor aztán egészen közeljutottak a tinóhoz, akkor mind rámentek. Ki hol kapta el a tinó fejét, szarvát, — megfogták. Pedig dobálta ám széjjel a legényeket, mégis a szarvára tették a marhaláncot, húzták kifelé. Akkor már a béresek kapták kézre, vezették ahogy lehetett hátrafelé. De elégszer volt, hogy 4—5 embert is úgy elvitt az az erős tinó, mire meg tudták állítani, hogy szinte nevetnivaló volt. De volt olyan is, amelyik úgy elszaladt, hogy lovasembernek kellett utánamenni, az terelte vissza valahogyan.

A fentieket Jankovich Bésán Géza úr birtokán néztem végig, a szlavóniai vukmarovicai akolnál, Verőce megyében. Ott akkor az egész uradalomban színmagyar cselédség volt, legalább 50 ezer holdon, ami annak a családnak birtokában volt. De mellette a többi nagykiterjedésű uradalmakban is csak magyar nép élt, leginkább Somogy és Baranya népéből való emberek, akik több mint százesztendő előtt kerültek már oda.



1. ábra. A szilaj marha kifogása rudas pányvakötéllel.

Most pedig azt mondom még el, hogy a rudaspányvavetés mire volt jó. Mikor *egy-kettőre* kellett összefogni a marhát vagy lovat nagyobb mennyiségben, akár a tinót befogásra vagy a lovat a ménesből, mikor a katonák értük jöttek a remondáknak, akkor ez volt a legcélszerűbb módja a kifogásnak. Mert kézzel még az akolban sem lehetett kifogni a szilajmarhát vagy a csikót, a legelőn meg éppenséggel nem. Ott kinn a legelőn a pányvakötéllel sem sokra mentek, mert ha már kettőt, hármat meg is tudott fogni, akkorra már a ló is meg a szarvasmarha is úgy megriadt, hogy meg nem állt, ment összevissza. A marhánál a pányvavetés amúgyse ment, mert az ritka eset volt, hogy úgy találja el a dobást, hogy csak annak az egynek mind a két szarva maradjon benn a hurokban, mikor ilyenkor a marha úgy összeszorul, kevereg, bújik egymás alá, a fejét ide-oda veti: *veszekedik!* (Nem marad békességben) Ha pedig néha 2—3 szarv is maradt benn a hurokban, sokszor az mind más marháé volt, de azonmód ki is bújtak mindjárt belőle. Benn az *akolban* vagy a kerítés közt nem lehetett a rudaspányvakötelet használni, mert a megriadt jószág az egész épületet feldönthette volna, a kerítést is összetöri, aztán ment volna világnak. Ezért kellett hát a kazlak közé szorítani a gulyát. Egy-két darabot a gulyából kiszakítani, az meg úgyis másképen ment, ahhoz nem kellett pányvakötél. A gulyás megnézte, hol van abból a fajtából jó egynéhány egymás mellett, amilyenre szüksége van, aztán azt a 15—20 darabot egy csomóban kiverte az egészből. Elhajtotta vagy 200 lépésre, egy ember bement közéjük, aztán egyenkint kiverte közülük azt, amelyik nem kellett. Az aztán úgyis visszaszaladt magától a gulyához, inkább *amazokra* kellett vigyázni, hogy velük ne menjenek. Azért ide is több ember kellett, hogy elállják a szökdösőknek az útját. Mikor aztán csak olyan maradt a kiszakított csomóban, amelyiket el lehetett hajtani, akkor már nem volt szükség emberekre, csak egy kis rövid darabon, amíg neki nem „*gyalukodtak*“ a marhák, azután már egy ember is el tudta térítgetni, elment az akkor már szépen magától.

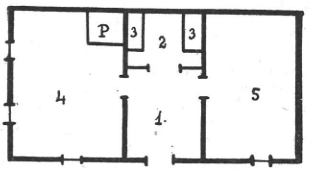
Garay Ákos.

Adatok a nógrádmegyei tótság népi építkezéséhez.

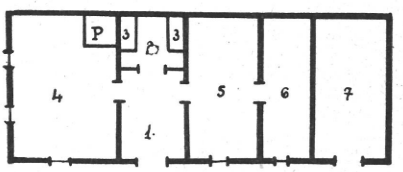
Nógrád megye területén a nyugati palócság közé beékelődő tótok népi építkezéséről óhajtanék néhány sorban adatokkal szolgálni. Megfigyeléseim anyagát a következő községekben gyüjtöttem: Szügy, Patvarc, Galgaguta és Vanyarc.

I. *A lakóház.*

Az épületek közül a lakóházról kétségtelenül megállapítható, hogy a fenti tót falvak és a szomszédos palóc falvak lakóházai közös vonásokat mutatnak. A legprimitívebb ház, amelyet megtaláltam a következő (1. ábra):



1. ábra. 1. pitvar, 2. kuchyňa (kuhinya), konyha, 3. ohnisko (ohnyiszko), tűzhely, 4. chyža (hizsa) vagy izba, ház, 5. komora, kamara, P = pec. (Szügy, Petvarc).



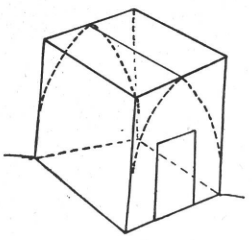
2. ábra. 1., 2., 3., P. u. az mint az első ábrán, 4. predna chyža (első szoba), 5. zadna chyža (hátsó szoba), 6. komora, 7. maštal vagy konic (istálló). Patvarc.

A ház végében a komora mellett van a ciena (cienya) = szinke, de ez csak egy csapott tető, mely a földig ér.

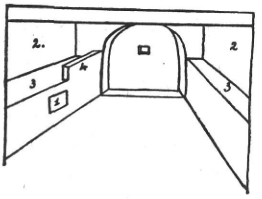
Az imént ismertetett lakóházak egy tágasabb módosulata a 2. ábra. Harmadik lakóháztípusnak vehető az a ház, amely egészen olyan mint az első, csak a chyžával szemben az udvaron van egy egészen különálló komora.

Galgagután és Vanyarcon hasonlóak a házak, csak az utcára néző oldalon inkább egy ablak van, de nem középen, hanem a hátsó (tűz-) faltól távolabb, aszimetrikusan. Másrészt pedig a komora boltozatosan épült és az egész sárból van, így — szerintük — nem tűzveszélyes. Ha a tető leég, akkor sem megy kárba a komora tartalma. Az ilyen komorát sklepova komorának nevezik (3. ábra).

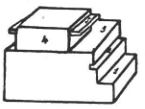
A konyha berendezését, illetve tűzhelyeit a 4. ábrán mutatom be, a felemelt falrészleten szoktak „zvárat" = lugzani, oda helyezik „kožub"-ra (háromlábra) a kotlikot. A chyžában van a kemence (5. ábra). Ilyen kemencét azonban már csak négyet találtam, de még 30 év előtt — az öregek emlékezete szerint — általánosan elterjedt volt. A *búboson* aludni, a *lavickán* ülni, esetleg szintén aludni szoktak. A pec nyílása a kuchińaban van, ahonnan a fűtést eszközölték. A *granclikon* tűzszerszámot (*gremen*, acél) s más apróbb holmit tartanak. Ma a kemencék nagyrésze kikerült az udvarra, ahol cseréppel fedettek vagy külön tetőzetük van. A kenyérsütéshez kevés eszközt használtak. Ezek a dagasztóteknőn és a szakajtókosáron kívül az *ohreblo* (szénvonó), *ožeh* (piszkafa) és a *lopata* (lapát).



3. ábra.
Sklepova komora váza.



4. ábra. A régi konyha.
1. a pec nyilása, 2. cselesznyik, 3. ohniskó, 4. felemelt falrészlet (Szügy).



5. ábra. Kemence. 1. lavícka, 2. kutka, 3. búbos, 4. kachle, 5. granclik (Patvarc).

II. *A gazdasági épületek.*

Ezek közül főleg a pajták, csűrök érdekesek. Elsősorban az érdemel említést, hogy a szügyi határban a keskeny és hosszú, szalagszerű földekre építették a pajtákat, melyek a szántóföld végében állnak és az útra néznek. A szántóföld keskeny és a végében épített pajta mellett csak annyi helyet hagytak, hogy ott a szekér a szántóföldre juthat (6. ábra).

Ilyen pajta már nagyon kevés van, de az öregek elbeszélése szerint régen általános volt. Itt csépelték el a learatott gabonát és tették el télire a takarmányt. A pajták hasított fából készültek és mindegyik keretre épült. A hasítás fejszével történt.

Kétféle pajtát építettek: 1. kalitkaszerkezetűt (6. ábra); 2. zsilip-rovadékszerkezetűt. A zsilipet leállítják és a rovadékot, mely durván hasított deszka, beillesztik.

A pajta háromosztatú. A középső rész elülső és hátulsó oldalán kapu van. A két oldalrészt zápoduk- (fiók-) nak nevezik. A fiókokat elválasztó fal olyan mint a külső.

Harmadiknak vehető az a pajtaféle, amelyik abban különbözik a 2.-tól, hogy a rovadék helyett fonottvesszőoldala van.



6. ábra. Pajta a határban. Szügy.



7. ábra. Régi pajta az udvarban. Patvarc.

A Szügy szomszédságában lévő Patvarcon az előbbi pajtaformát nem ismerik. Itt sohasem voltak kint a szántón, hanem az udvar végében, a kertben épültek. Nagyságra körülbelül egyeznek, de szerkezetre másmilyenek a patvarci pajták. Ugyanis körülbelül egy méter magas vályogfalra kerül a tetőzet, mely majdnem a földig ér (7. ábra).

Régen ezekben a pajtákban is csépeltek. Ma szénát, szalmát, szecskavágót tartanak bennük. *Korpás Emil.*

A magyar kamara eredetéhez.

*Kamará*nak többféle rendeltetésű, kisebb-nagyobb, részint önálló, részint a lakóházzal lazább-szorosabb kapcsolatban álló épületet vagy helyiséget hívunk. A kettőt — részben — külön kell tartanunk egymástól.

Az udvarban szabadon álló kamarák az ország nyugati felében és az Alföldön, gazdasági-háztartási melléképületek. Gabonát, burgonyát, gyümölcsöt, lisztet, füstölt húst, savanyított káposztát, kenyeret stb., meg ruhaneműt, konyhai és gazdasági apróbb szerszámot tartanak bennük. Innen a *gabonás, terhes, krumplis, szemetes, szalonnás, eledeles* stb. kamara. A tisztán gabonásokra az újabb *szúszék* és mégújabb *hombár* név is járja. Az apróbb helyiségekre, *ól*-akra, *ólcsák*-ra osztott, drávamenti szabad kamarák azonban a korábbi házközösség berendezései, a lakóházból kiszorult fiatal házasok nyári hálóhelyiségei, a megfelelő ruhás ládákkal. A gabonát itt, úgy mint Erdélyben is, oszlopos, homlokereszes, díszesen faragott külön épületben, a rekeszekkel és szúszékokkal fölszerelt, gyakran emeletes hombárokban tartják.

A szabadon álló és korbelileg idősebb kamarákkal szemben, a házhoz tapasztott fiatalabb kamarák, bár néhol hasonló rendeltetésű épületrészek, de legalább a palóc területen elsősorban lakó- és hálóhelyiségek, a hajadon fehérnépeknek s a házból kitelepített fiatal pároknak és gyerekeknek. Olyan volt egy-egy ilyen régi palóc kamara — mondják —, mint valami kaszárnya, mert egész sereg ágy állott benne. Ma az ország nagyobbik felében úgy építkeznek, hogy a szobához és konyhához egy harmadik helyiséget is raknak, mely egyelőre rendesen hideg háztartási kamara ugyan, de a család szaporodtával kemencét kap s *kisház, hátulsóház* stb. néven lakóházzá lép elő, amikor a házhoz új kamarát toldanak, ha ugyan már kezdetben nem így csinálták. Ez az a *Schier*-féle keleteurópai lakókamara háztípus *(Ért. 1934, 18)*, mely tehát hazánk nyugati felében nálunk is otthonos. Az ország keleti felében a házzal kapcsolatos kamarát nem ismerik. Erdélyben az ereszből, vagy esetleg a tornácból rekesztenek el egy-egy darabot szerény éléskamrának.

A *kamara* a régiségben — persze úri helyeken — elsősorban ágyas hálószoba volt, majd — nyugati mintára — akárcsak a szoba esetében, különféle helyiségeket mondtak, jelzős összetétellel *kamará*-nak. *(Eledeles-, író-, kincses-, könyves-* stb. *kamara.)*

A *kamara (kamora, kamura, komura, kamra, komra, kamrácska, kamrika, kamrikó, kamrókó)* nyelvészeink szerint szláv eredetű szó, tehát föltehetőleg a tárgy is az. De hogy melyik szláv

nyelvből (tótból, szlovénból) való, eddig nem tudjuk biztosan. A *komora* a szlávban is kölcsönszó a német *Kammer*-ból, ez meg a latin-román *camera*-ból. (*Schier*, Hauslandschaften etc. 169.) A kétsejtű őszláv ház *(izba* + ereszféle *szjény)* csak a szabadon álló, kasalakú, fonott, életesházikót, a *zsitnica*-t és *klety*-et ismerte. Tudjuk aztán, hogy a nyugati szlávok, német befolyásra, a XIII. századtól kezdve ezt a *klety*-et kétsejtű házuk mellé harmadik tagnak, eleinte életes-szerszámos, majd később fűtetlen hálóhelyiségnek, a fekete, füstös izbával szemben *világos* v. *tiszta szobá*-nak olvasztották be, melynek aztán jóval később az előkelő, német *komora* nevet adták. (*Schier*, Zur Lösung d. Speicherfrage. *Borgheer und Freudenthal*, Volkskunde-Arbeit, Berlin 1934.) Meg kell itt jegyeznünk, hogy ez a nyugati szláv s így közvetve a magyar ház kultúrfejlődésére is végtelenül fontos folyamat mai napig sem ment végbe maradéktalanul a nyugati szlávság körében.

A német kamara (ó-feln. *Kamera*, középfeln. *Kamere, Kamer)* eredetileg kőből épült, boltozatos mennyezetű, pompásan berendezett, kandallós (franc. *cheminata*, innen német *Kemenate*) helyiség volt az úri palotákban hálónak, kincses kamarának, majd később fegyver- és könyvtárnak stb., mely a XII—XIII. század fordulóján a városi házakba, vagy a nemesi udvarokba, mint a házhoz ragasztott, később fűthető háló, vagy magános, tűzálló, védhető helyiség szállott le.*

Palotát, kisebb erődített helyet, klastromcellát stb. is jelentett német földön a *kamara*, de legfőképpen mégis az új találmányú kandallóval fűthető háló s egyben ruha- és fehérneműtartóhelyiséget.

Nálunk a szó nem épületrész, hanem helynévképen bukkan fel először ú. m. *Camara sziget* és *Kamarás erdő* 1262-ben és 1336-ban (ugyanúgy a *konyha* is *silva coquine* és *locus cuhnamezei* 1109-ben és 1206-ban, vagyis *Konyhaerdő* és *Konyhamező)* ami — éppúgy mint a konyha esetében — világosan tanusítja, hogy a *kamara* (jelentése itt kincstár) nem népi, sőt talán nem is szláv, hanem közvetlen német (v. latin?) átvétel. (Legrégibb alakja még a XV. század legelejéről való *Schlägli* szójegyzékben is *kamara*, tudniillik, *‚belse camaraya'*, míg latin alakja *camera.)* Ezt nyelvészeknek kell eldönteniök. A *kamara* ezeknél későbbi előfordulásai és tárgyi jelentései is (például kódexeinkben) azt mutatják, hogy a szó mint úri szó hosszú ideig csak a felső körökben élhetett s lassan hatolt le a népi rétegekig — mint fentebb láttuk — mindig egyszerűbb épületek (árubódé, árnyékszék stb.) megnevezésére fogva be, majd végül a népi talajba érve, többféle rendeltetésű házikó, szinte pejoratív értelmű nevéül alkalmazva.

Az előzmények alapján felesleges mondanunk, hogy a magyar parasztkamara történetének keresgélésében a lakóházzal kapcsolatba került *hálókamara* származása érdekel bennünket elsősorban.

* Nekünk az az érzésünk, hogy a fehérvári keresztesek 1193-i oklevelében szereplő *Kaminat-hegy* előtagjában nem a szláv *kamen*, ‚kő', hanem a fenti, talán latinos *caminata* szó és tárgy keresendő (MNy., XXXI., 255.) s az lehet benne a vasi *Kamnat* (*Kamanaty*, 1275 k. és 1319) nevében is.

Fentebb már mondottuk *Schier* nyomán, hogy ez a helyiség, a magyarságot körülfogó szlávságból csak a csehek és tótok között alakult ki lassanként fehérnépek háló, fogadó, ünnepi helyiségévé, ‚fehér' szobájává. Azt is említettük, hogy ez a kialakulás tót földön még nem végződött be, amiből következik, hogy ennek egyes fokozatai is élnek itt s persze a szomszédos palóc területen is, ahol ezt a helyiséget feltűnő módon egyenesen *hálókamará*-nak is mondják (*Malonyay*, Magy. népm. V, 204), igaz, hogy esetleg a *terhes kamará*-val szemben. *Szeder Fábián* jó száz évvel ezelőttről azt írja, hogy a palóc *kamrika* különbejáratú, fűtetlen kis hálóhelyiség (mint a környező tótságnál, de persze máshol is), tehát még nem forrott össze végleg a házzal, vagyis messze van attól, hogy az *utóház* névre érdemes legyen. Tekintve a tót és palóc ház közismert sokszoros kapcsolatát, érthető, hogy ezt a palóc *komorát* tárgyilag nyelvileg a tót *komora* származékának, azaz közvetlen népi átvételnek tartjuk, mely aztán innen — eredeti jellegét mindjobban veszítve — továbbterjedt a magyarság többi területeire is, de mint mondottuk, a keleti országrészt még ma sem tudta meghódítani.

Ilyenirányú és erősségű kultúrkisugárzás a szlovénség részéről nem érte a ma szintén kamarás dunántúli magyar házat. Ennek két oka lehet. Egyrészt az, hogy az ősi keleti germán-szláv magános hálóházikó építésének szokása sokkal halványabb volt a szlovénségnél, mint az ismételten, tehát újabban germán-német befolyás alá került tótságnál, másrészt az, hogy a tótsággal szemben megmaradt náluk az ős-szláv *klety* is, mégpedig legkorábbi hivatását megtartva, inkább földfeletti pince, göcsejiesen szemetes kamraféle és csak helyenként és másodlagosan hálókamra szerepben és jelentésben. A német ösztönzésre kialakult hátulsó szoba neve a füstös *dimnica*, vagy az ősi *izba* helyett rendesen *hizsa, hiska, hizsicska, stibl* (< *stube*) stb. s a *komora-kamara* inkább valamelyik lakóhelyiségből elrekesztett kis éléstár. A dunántúli házakban — természetesen újabban — általános kamarák, tulajdonképen élés- és nem hálókamarák. Ez utóbbi szerepet palóc társainkkal szemben úgylátszik a német szomszédságban kialakult s onnan már ebben a formában átvett, fiatalabb *hátulsó*, majd még újabban az ugyancsak németszármazású *oldalszobák* töltik be.

A magyar *kamara* ezek szerint — úgylátszik — kétszeri, úgymint korábbi úri, német (latin?) és későbbi népi, tót átvétel s ez újra amellett tanuskodik, hogy úgynevezett ‚felnémet' háztípus közvetlen átvételéről nálunk nem lehet szó.

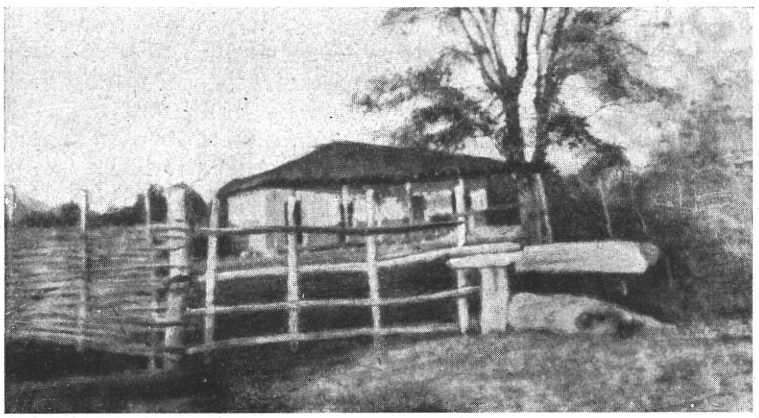
De ebből az alkalomból fölmerül az a kérdés is, hol hált a több családból, néha 30—50 tagból álló s a *füstadó* miatt is együttmaradt nemzetség régebben? Nagyobbak voltak talán a lakóházak? Erre eddig igen kevés adatunk van. Álljon itt egy éppen a palóc földről: ‚Egy följegyzés szerint Rimaszécsen a házközösségek idejében olyan hosszú szobában laktak, hogy háromszor kellett köszönni benne, míg észrevették? (*Malonyay* i. m. 245).

Bátky Zsigmond.

A kisázsiai tőkéskapu.

A *Népr. Ért.* 1934. évfolyamában (45—47. old.) *Bátky Zsigmond* egy feltűnő formájú kaput mutatott be a Tiszahátról. Ezt a *tőkés* vagy *sorompós* kaput teljesen megegyező alsónémetországi kapuval állította párhuzamba. Tárgyi és nyelvi meglatolások alapján szerinte a tiszaháti kapu „a tárgyi kultúrjavak vándorlásának rendes dinamikus útján érkezett hazánkba német földről", vagy „közvetlen német betelepülők hozták magukkal". Ez utóbbit úgy látszik valószínűbbnek tartja, mert cikkének német összefoglalásában is ezt említi.

A Néprajzi Múzeum fényképgyüjteménye alapján látom, hogy ez a kapu máramarosi rutén népterületen is el van terjedve (Alsólonka, 12. 120. fk.). Egészen feltűnő, hogy Kis-Ázsiában is előfordul. *Dr. Györffy István*, mint az 1918. évi Lénardt-féle expedícióban (l. Kőrösi Csoma-Archi-

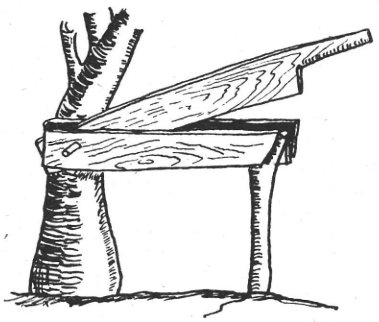


1. ábra. Tőkés kapu. Iszanie, Kis-Ázsia. (Észak-Bithynia). Györffy I. felvétele.

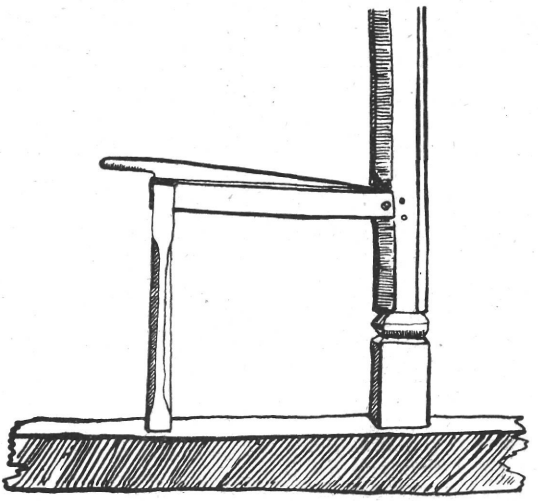
vum, I. 310.) résztvevő ethnográfus, az északbithyniai *Iszanie* faluban fényképezte le a mellékelt ábrán bemutatott kaput. A kapuk kétségkívül igen ősi szerkezetűek, ami az északnémet példányoknál már *Mielkenek* is feltűnt. A török tőkéskapu csak annyiban különbözik magyarországi párjától, hogy az utóbbi bunkós végét jellegzetesen a kétfelé ágazó fatörzs csonkja adja meg. Míg a török tőkéskapu egy fokozatosan vastagodó fatörzs. Ez azonban lényegtelen különbség. Németországban a kisázsiaihoz hasonló, külön nehezékkel is ellátott kapuk vannak (Zf. d. Ver. f. Volkskunde, 1906 : 75.). A három terület kapuinak rácsszerkezete is feltűnő hasonlóságot mutat.

Kis-Ázsia és Magyarország anyagi kultúrájának ez a feltűnően egyező eleme úgy látszik nem véletlen és egyedülálló. *Gőnyey* mutatott rá a kisázsiai és a dunántúli kézi gyapjúkallók egyezésére (Népr. Ért. 1934 : 45.). A szerszám Közép-Európa felé való húzódásának bizonysága az, hogy megvan a thráciai bolgároknál is (*Vakarelski:* Vie et mœurs des bulgares de Thrace et d'Asie Mineure, Sofia, 1935. 152.). *Vakarelski* egy primitív kendertilolót mutat be (Maldern, Kis-Ázsia, i. m. 129.), amelynél a tiloló egyik lábát egy fatörzs alkotja (2. ábr.), ugyanez a forma megvan Magyaratádon, Somogy megyében is (3. ábr.), ahol a tiloló lába a ház ereszének tartóoszlopa. Ezt a tiloló-formát találjuk meg Szófia környékén is (*Moszyński:* Kultura ludowa słowian, 297.).

Hogy a kisázsiai, magyar- és németországi tőkéskapuk között milyen összefüggés van, egyelőre biztosan nem látjuk. Németországból Kis-Ázsiába semmiképen sem juthattak, viszont egy délkeletről irányuló előrenyomulás sem érhette el Schleswig-Holstein területét. Felmerülhet ugyan az az elgondolás, hogy a már magyarföldön korai német telepesektől meghonosított



2. ápra.
Kendertiloló Maldъrъ, Kisázsia.



3. ábra. Kendertiloló, Magyaratád. (Somogy-m.)
A Néprajzi Múzeum 11.542. sz. fényképe után.

kapukat az oszmántörökök vitték tovább Kis-Ázsiába. De ennek ellentmond az a tény, hogy eddigi adataink szerint Magyarországon éppen azon a területen vannak elterjedve, ahová a török hódoltság nem ért el. Valószínűbbnek látszik az, hogy egy óeurópai (és keleti Mediterrán) általánosan elterjedt kultúrtárggyal van dolgunk, amelyek a félreesőbb helyeken a mai napig fennmaradtak, de visszafejlődőben, eltűnőben vannak.

Gunda Béla.

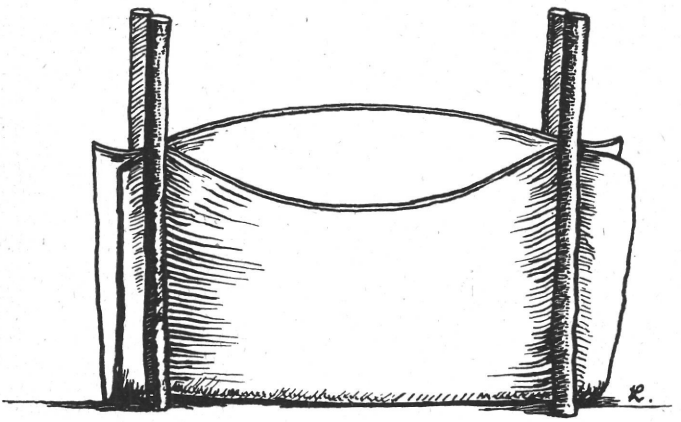
Vízmelegítés forró kővel.

Székelyföldön a legújabb időkig ismerték és gyakorolták a vízmelegítésnek azt a kezdetleges módját, hogy a szabad tűzben hevített kődarabokat addig dobálták a víztartó edénybe, amíg a víz kellőképen megmelegedett.

Rokonaim útján tudom, hogy Homoród-fürdőn nagyapáink idejében fakádakban fürödtek a szabadban, a gyógyforrások közelében fölállított gyékénysátrak védelme alatt. Melegítés céljára jókora pataki köveket raktak a szabad tűzbe és ha azok izzásig hevültek, egymás után bedobálták a borvízzel telt kádba.

Hasonló eljárásról értesültem az erdőllésbe járó székely munkások révén is. Ezek a víztartó edényt is a hely színén rögtönzik. Ha egy nagyobb fatörzsről kellő nagyságú hibátlan kéregdarabot tudnak lefejteni, azt kétrét hajtják, mint a kászut. Az egymásra hajló oldalszéleket két-két földbevert cölöp közé szorítják és készen van a földre állított víztartó kéregedény. A víz megmelegítése ugyanazon módon történik.

Mind a két esetben a víztartó edény maga szabja meg a melegítés módját. A megfelelő nagyságú cserépedény hiánya kényszeríti rá az embert, hogy visszatérjen a vízmelegítésnek ahhoz a körülményes és tömérdek



Víztartó fakéreg-edény. Székelyföld.

anyagveszteséggel járó módszeréhez, amely nemcsak meglepően kezdetleges, hanem a kőhasználat alapján kétségkívül kőkorszakinak tekinthető.

Szilády Zoltán.

Pásztorkodás az Alacsony-Tátrában.

[Dr. Žófia Holub-Pacewiczowa: „Pastierstvo v Nizkych Tatrách." — (Sborník Muz. Spoločnosti. XXVII—XXVIII. 1933—34. Turčiansky Sv. Martin.)]

A fenti címet viselő tanulmány azokat az eredményeket ismerteti, melyeket a szerzőnő a helyszínen végzett és levéltári kutatásokkal, statisztikai adatokkal kiegészítve feldolgozott. Figyelmét főleg az Alacsony-Tátra hegyvidékére terjesztette ki, tekintve azt, hogy a Felvidéken a pásztorkodás itt fejlődött ki a legintenzívebben.

Megfigyelése szerint a területen négy növénységi zónát lehet megkülönböztetni: 1. mezőgazdasági (szántóföld) öv, 2. kaszáló (rét) öv, 3. erdőöv, 4. hegyi (alpage) legelőöv. Ezen övek közül a mezőgazdasági öv 750—900 m magasságig terjed (természetesen ez nem határozott vonal). A kaszáló öve átlag az 1400 m-t is eléri, ahol aztán az erdőöv váltja fel 1600 m-ig. Ezen felül az alpesi-legelőöv terül el sziklás részekkel variálva.

A pásztorkodás különféle módozatainak okát az övek különbözősége adja meg. A letelepülés is különböző. A legalsó öv települése a mezőgazdasági környezethez igazodik és állandó jellegű. A felsőbb övekben a pásztorkodás diktálta formákhoz kell idomulnia. A területen a juhászat a legkifejlettebb, de mellette több helyen nagy marhacsordákkal és ménesekkel is találkozunk.

A magaslati pásztorkodásra jellemző központok *Revuca (Nagyrőce), Nemecká Lupčá, Breznó* a rétes legelők középpontjai, továbbá *Hyby, Vrbica* és *Rózsahegy*. Az utóbbiról tudjuk, hogy már a XIII.—XIV. sz.-ban jelentős pásztorkodása volt.

A legeltetési terület nagyrésze a XIX. sz. közepéig a nagybirtokosok kezében volt, akik maguk istápolták a pásztorság intézményét. Így az Alacsony-Tátra északi felében az egész vidék Liptószentjános birtokosának a tulajdonában volt. Itt mindig az állattenyésztés volt a főcél. Virágzó pásztorkodás folyt a Hernád mentén, ahol minden községnek 2—3 telepe (szállása) volt. Ugyancsak nagyszámú nyájak legeltek a Garam vidéken is. Nagyon fontos dokumentum II. Miksa császár

egyik rendelete, mely sok pásztorkodási vonatkozással rendelkezik, többek közt az erdők megvédése céljából a kecskék tartását, illetőleg legeltetését tiltja.

Azok a pásztorkodó lakosok, kiknek nem volt legelőjük, bért fizettek a tulajdonosnak és azt sajtban vagy a juhszaporulat tizedében rótták le. Érdemes megjegyeznünk, hogy a gömörmegyei pásztorok olyan közösséget alkottak, mint a céhek és szabadságuk volt már régóta, mint ahogy azt az 1635-ben kiadott *„Valašská Sloboda"* (pásztori szabadság) kimondja. Ezek a pásztorok nem fizettek semmi tizedet a szaporulatból, csak a királynak 2—3 sajtot vagy annak megfelelő pénzértéket. Az 1659. évben a gömöri pásztorkodók közösséget, testületet alapítottak, mely 1848-ig fennállott. Ezen példájokat követte több megye pásztorsága is. Sajnos, ebbeli függetlenségüket nem tudták megőrizni, úgyhogy később mégis fizetniök kellett a szaporulat-tizedet.

A nagybirtokokon nagy gonddal foglalkoztak az állattenyésztéssel, különösen a gyapjú volt a keresett cikkek egyike, mellyel jó üzletet lehetett kötni.

A legelső érzékeny csapást akkor szenvedte el a pásztorkodás, mikor az úgynevezett *„komazáció"* (határfelosztás) a 70—80-as évek folyamán bekövetkezett. Ekkor megszűkültek a legelők, s a pásztori közösségek nem tudtak az új keretekhez, a megkisebbedett legelőkhöz igazodni, az állatok száma zuhanni kezdett s vele a pásztorság is hanyatlott. Ekkor a szűkebb határokat szántani, művelni kezdték. Így szinte halálra lett ítélve a pásztorkodás, mégis a világháború elejéig még néhány nagybirtokon többé-kevésbbé megmaradt. A háború befejezésével, úgy látszik új korszak állott be a pásztorkodás terén. A földreformmal újító csehszlovák kormány megpróbálkozott azzal, hogy a kisgazda és nincstelen osztálynak juttatott legelővel, kezdeményekkel elősegítse az állattenyésztést. A kormány új legelőket létesített, néhol az erdő rovására (irtással) is, továbbá felosztotta a nagybirtokokat, ahol erre szükség volt. Ezzel új településnek egyengette az útját, minden kedvezményben részesítette azokat, akik pl. a pásztorkodást óhajtották folytatni, így olcsó, ingyenes fűmagot osztott szét a telepesek között. De az egykori pásztorkodás fénykorától a mai helyzet még nagyon messze van.

Ami már most a pásztorság, a pásztorkodás belső szervezettségére vonatkozik, az azonos az egész Felvidéken uralkodó viszonyokkal, ámbár nem szabad a lokális viszonyokat figyelmen kívül hagyni.

A kisebb felügyeleti jogkör a szállásokon a gazda vagy a megbízottja *salašnik* v. *šoltýs* feladata, aki a juhásztanyán hetenként ellenőrzi a sajttermelést, ennek tisztaságát stb. A szálláson több alkalmazott van. Ezek feje a *bača*, a többiek a *valachok*. Abban az esetben, ha a gazda maga legeltet, nincs ellenőrzés, hisz önmaga végzi valachjaival a dolgát. A marhacsordák legeltetésével kapcsolatban kétféle gazdálkodás folyik: 1. amikor a tulajdonos, gazdasszony naponként sajátmaga fejet, a tejet hazaviszi és maga dolgozza fel, 2. vagy amikor közös legelőn van a tehén és a tejtermékekből csak egy bizonyos mennyiséget szolgáltatnak ki a gazdának a pásztorok, a többi az ő hasznuk lesz.

A pásztorkodás a Felvidéken állandó jellegű foglalkozás. A *bačát* és *valach*-jait vagy egy évre fogadják fel, vagy csak egy szezónra szól a szegődési szerződés, mely szezón áprilistól okt.—novemberig is eltart. A pásztor sokszor egész télen kinn marad a jószággal. Fizetésüket leggyakrabban természetben kapják, melynek nagysága a munkateljesítménytől és a kortól függ. *Bača* a pásztorok feje, felelős a rábízott jószágért. Mellette vannak a bojtárjai, a *valach-dojič* (fejő pásztorok). Átlag 80—100 fejőjuhra esik egy valach. A valachok mellé vannak a terelgető suhancok is beosztva segítségül: a *honelnici*-k. A rideg gulyánál egy tekintélyesebb csordára 1—2 pásztort kell számítani, akik mellett szintén ott van egy-egy suhanc a terelgetéshez. A bača rendszerint idősebb ember (a Garam mentén fiatalabb is járja). Nagyon szembetűnők az etnográfiai különbözőségek a pásztoroknál. Ugyanis a Liptó-vidéki bača öntudatos, élesszemű, vállalkozókedvű, míg a szepesmegyei típus jámbor, higgadt, földmívelő-paraszt jelleggel bír.

Az Alacsony-Tátra hegyvidékére nagyon jellemző a *košarozás*. A *košar*-t csak a kaszált réteken és mezőkön használják és a košarazást *(košarovanie)* főleg csak ősszel és tavasszal gyakorolják.

A pásztori szezon már kora áprilisban megkezdődik és tart egész november végéig. Ez különben az időjárástól függ, rendszerint akkor zárul a szezon, mikor az első hó leesik. A szezon kezdete legkorábban a Garam mentén indul meg, ez egyáltalában mindig attól függ, hogy milyen tengerszínfölötti magasságban van a kérdéses hely. Az alacsonyabb helyen hamarabb áll be a hóolvadás, mint fentebb. A szezon első hótakaróját mindig útközben várják, s úgy hajtanak a hegygerince-

ken, folyómentén hazafelé. A hazaindulás Mihálynap után zajlik le és lassan, fokozatosan közelítenek céljaikhoz, mikor pedig az első hó leesett, a hajtási tempó is gyorsabb lesz. Némelyik nyájnak óriási utakat kell megtennie, nem mindig haza, hanem pl. a vásárra. Egy nap körülbelül 6—7 órát hajtanak. A juhok fejése október közepéig tart. A teleltetés legkésőbbi ideje Szt. Demeter napja.

A pásztorkodás típus-szerinti felosztása a nyári legeltetés formájának az osztályozásán alapul. Sok főtípus állapítható meg, de ezeket két nagy csoportra lehet tagolni, egy nyugati és egy keleti rayon-ra. Érdekes, hogy a kisebb típusoknak a határai a régi megyehatárokkal majdnem összeesnek. A nyugati rész a pásztori élet szempontjából fejlettebb fokon áll a keletihez képest, de itt viszont sokkal erősebb övezettel találkozunk.

A pásztori termékek egy juhszálláson a következők: *žinčica, juhvaj, juhtúró*, sajt, melyek különösen tavasszal és ősszel kitűnő ízűek. Az *ostyepkát* csak olyan helyen készítik, hol sok a fölösleg és az alkalmazottakat ezzel fizetik, így különösen délen. Breznó környékén készítik a *parenicát*, mely az ostyepkánál is erősebb. A pásztorok főtápláléka a *haluška* mellett a *žinčica*. A termékek minősége mindig a fűtől, azaz jobban mondva az éghajlat kedvező voltától függ. A feldolgozott tejtermékeket azután összegyüjtik, főközpontokba szállítják, mint amilyen *Zólyom, Breznó, Liptószentmiklós, Rózsahegy* stb.

A parenicát, ostyepkát rendszerint a *valachok* feleségei gyüjtik össze és kereskednek vele. Bejárják az egész vidéket és a főközpontba szállítják. Ez a gyüjtés egész nyáron folyik. A magántelepről, szállásokról hetenként egyszer hoznak le tejterméket. Jó kereskedelmi cikk még a gyapjú is, csak ma már ez sem oly értékes, mint régen.

A pásztori gazdálkodásnál az egyéni gazdálkodásnak nagyobb haszna van, mint a szállásos, közös pásztorkodásnak. A magánszálláson a tulajdonos maga a pásztor, jószágának nagyobb gondját viseli és ez a termelésben jelentékeny többletet jelent, ellentétben a közös gazdálkodású pásztorkodással, ahol a pásztorok inkább a saját hasznukra dolgoznak és visszaélnek a gazda bizalmával. Ma már különben úgyis egyre fogy a közös pásztorkodású gazdálkodás.

Az Alacsony-Tátra legegységesebb pásztorkodási képet ad a Felvidékről. Ezek a nagyszerű fiziográfiai, gazdasági, szociális feltételekben találják meg a magyarázatukat. A pásztorkodás hanyatló tendenciáját is figyelembe véve, az Alacsony-Tátra még ma is vezetőszerepet visz az állattenyésztés és pásztorkodás terén.

Márkus Mihály.

IRODALMI SZEMLE.

Dr. Fél Edit: *Harta néprajza.* (Néprajzi Füzetek, 2. sz. Szerk.: dr. Györffy István.) Budapest, 1935., Pázmány Péter Tudományegyetem Néprajzi Intézete, 135 old., 37 ábra. Ára 4 pengő.

A nemzetiségi szigetek a kultúrjavak terjedésének, befogadásának, konzerválódásának, az új kultúrelemek előtérbe nyomulásának mozgalmas lefolyására igen gazdag és szemléletes anyagot nyujtanak. Vizsgálatuknál egy kettős mozgást figyelhetünk meg: a nemzetiségi szigetet körülfogó kultúrterület hat a betelepülők kultúrájára vagy ha az előbbi elég kultúrexpanzióval rendelkezik, új szálakkal szőheti át a körülvevő területet. A két folyamat rendesen egyszerre történik s a kultúrtájak anyagának és kiterjedésének erős megváltoztatásával is járhat. Éppen a hazai német nyelvszigetek néprajzi kutatása nyujt idevonatkozólag szép és tanulságos anyagot, amikor is az idegen talajra, új földrajzi környezetbe helyeződött nyugateurópai kultúrforma vagy kultúrelemcsoport átformálódását, hatótevékenységét kísérhetjük figyelemmel. Egy ilyen szemléletű néprajzi kutatáshoz nyujt *Fél Edit* tanulmánya a szellemi és tárgyi néprajz területéről egyformán gazdag adatokat, szempontokat és bizonyos kérdésekben megoldásokat is. Munkáját *Frobenius* nyomán polygraphiának nevezi, amelyben vizsgálni kívánja Harta német község tárgyi és szellemi javainak leírásánál szélesebb körben a magyar és német nép idevonatkozó tárgyi és szellemi javait, szűkebben pedig Harta, Dunapataj, Solt és Délnyugat-Németország — ahonnan tárgyi néprajzilag is alátámasztott

megállapításai szerint a hartaiak származnak — kultúráját és ennek fejlődését. Analizálja a hartai németek kultúrájának átformálódását, amely „legnagyobb részben nem történhetett ösztönösen, azaz a magukkal hozott szellem szerint, hanem a Magyarországon talált élet nyomán". Betelepülésükkel kapcsolatban a kultúrában egy kiegyenlítődési folyamat megy végbe, amelyet *Fél Edit* „a különböző népi rétegek egymáshoz való igazodásának" nevez. Ebben a kiegyenlítődési folyamatban az átadó réteget a két szomszédos magyar község: Dunapataj és Solt, az átvevő réteget maguk a hartai németek képviselik. A népi rétegek egymáshoz való igazodása a kultúrkörök *mozgását* és *változását* jelenti, amely azonban nem minden síkon történt egyforma mértékben. A viseletben még ősi német, hesseni ruhadarabokat találunk, ellenben a földmívelésnél a szántóföld megmunkálásában hasonlóan járnak el, mint az Alföldön. Általában a község német kultúrájának jellege erősen konzerválódott s az átformálódás csak ott történt meg, ahol a külső körülmények, az új földrajzi helyzet kényszerítő hatásának voltak kitéve, amint ezt állattenyésztésüknél láthatjuk. Kultúrájuknak a magyar népterület felé irányuló hatótevékenysége egészen jelentéktelen. Szerintem ennek oka nemcsak Harta nyelvszigeti körülményeiben rejlik, hanem a környező terület földrajzi struktúrájában is, amelyben a népi kultúra már kialakult, hozzáidomult a tájhoz s népi síkon történő hatásokkal nem lehet megbolygatni, csak a Hochkultur rétege felől. A tömör és világos megfogalmazásban megírt, nagy anyagismeretre valló tanulmányt a magyar néprajzi és a német nyelvszigetet kutatásban egyformán úttörő munkának könyvelhetjük el s alapul vehetjük egy olyan nagyobbszabású fontos munkához, amely a magyarországi német népterületek és a magyar népi kultúra közötti viszony vizsgálatával foglalkozik. *Gunda Béla.*

Ecsedi István: *A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása.* (Déri-Múzeum évkönyve.) Debrecen, 1935. A Déri-Múzeum Néprajzi Osztályának ismeretterjesztő közleményei, 5. szám, 256. old.

Nem célom ezt a szó szerint „jóízű" tanulmányt ismertetni; ezt nem tehetem, mert tárgya nem volt közvetlen tanulmányaim körében. De minthogy Debrecent már a mult században ismertem, és Tiszántúl nevelkedtem, a tanulmány címe is megadja nekem a szabadságot, hogy néhány kiegészítő megjegyzést fűzzek hozzá. A könyv *páratlan*, első a maga nemében, mert zárt földrajzi egységet egyetlen szempont szerint dolgoz fel. Ez ereje, de ez fogyatkozása is; mert bár benne van címében a „tiszántúli", alig néz túl a Basa-halmon, itt-ott említi a Nyírséget, a zempléni Cigándot; viszont különös szükség nélkül szentel fejezetet az északi rokon népek s a déliek húsevésének, de nem dolgozza fel a címbeli „Tiszántúl" konyháját, hogy valóban összehasonlítást tegyen voltaképeni tárgyával, a debreceni konyhával, mely maga is elég gazdag és bőséges, különösen mivel a Déri-Múzeum csakúgy ontja a fejtegetéshez szükséges tárgyi anyagot. Nem hagyhatom szó nélkül a szerzőnek azt a megjegyzését, hogy „a magyar néprajz ezzel a fontos körével ezideig egyetlen kutató sem foglalkozott"; talán nem olyan teljesen, mint a szerző a debrecenivel, de azért nem lehet az elődöket megtagadni. Néprajzi és nyelvészeti folyóirataink, népnyelvtanulmányaink tele vannak anyaggal, hol némi rendszerezéssel, hol puszta közlésként. Nem mellőzhetjük szótárainkat sem. Történetíróink közül Radvánszky Bélát, kinek magyar művelődéstörténeti munkásságában jókora helyet foglal a konyha (Magyar családélet stb.). Pompás fejezetet ír Szirmay Antal a magyar ételekről (Hung. in parab. 97. fej.). Íróink közül csak Gvadányira utalok, aki a Falusi Nótáriusban éppen debreceni és hortobágyi ételekről szól, Rontó Pálban pedig olyan keresztelő lakomáról ír, mely külön tanulmányul szolgálhat. Szükség volna mielőbb e tárgykör teljes irodalmát összeállítani, külön szakszótárral, szabatos tárgyi magyarázatokkal és pontos földrajzi utalásokkal, nem mellőzve a mult történeti tanulságait.

S most néhány tárgyi megjegyzést. *Földi mogyoró* (157, az évkönyv lapszáma) nem Pimpinella, hanem Lathyrus tuberosus. — *Lebbencs.* Erről a szerző azt mondja, hogy nevét a paraszt nem

ismeri (162), hogy a debreceni ember soha így nem nevezi (166). Más helyen pedig mint helybelit idézi: „Főztek a tejben *lebbencstésztát*..." (309), „Gazduramék is *lebbencsen* tartják az embert..." (386). A MTSz. szerint másutt ismeretes az Alföldön; a Marosmelléken főleg a zsírban pirított tésztára öntött hagymásvízzel készített leves a *lebbencsleves*. — Csodálom, hogy a *tarhonyáról* és a tarhonyakészítő asszonyokról nem szól a szerző; a Maros mellett a tarhonyakészítés mindig a fontos események közé tartozott. — *Csiga: lúdgége*. (183—4.) A szerző szerint „a *csiga*, vagy újabban igen helytelenül *lúdgége*". Ha a tapasztalás, a szótárak: Kassai, Kresznerics, CzF., MTSz. nem volnának eléggé meggyőzők, egy debreceninek tanusága ugyancsak súlyos. Dorottyáról írja Csokonai 1799-ben:

...felszántott tisztes orcájának
A bőrén *lúdgégét* könnyen csinálnának.

A hozzávaló jegyzetben (I. én., 15. j.) pedig megmagyarázza: „Lúdgége névvel nevezik a Duna két mellékén a tésztának azt a nemét, amelyet a Tisza körül csigának hívnak. Ezt orsó hegyével kanyarítják meg egy kivölgyelt vagy kibarázdált deszkácskán, faluhelyen pedig a szövőbordán." Két figyelemreméltó pont van a név származásán kívül e jegyzetben. Az egyik az, hogy *szövőbordán* csinálták a csigát, t. i. ha a szövőszék bordája eltörött, darabjait csigacsinálásra használták; magamnak is volt soká erre használt bordadarabom. A másik pont, hogy külön készített *penderítő* helyett az orsó hegyét használták e célra. Ezt is magam láttam Aradon, ahol a csigás asszonyok vagy házról-házra árulták tésztájukat, vagy tarhonyacsináláskor télire elegendő csigatésztát is csináltak a házakban. Még Pozsonyban is járt házunkba egy *lúdgégés* asszony. — A szárnyas hátának mellső részét (197) a Tisza közép folyásán *kúdus-ernyőnek* nevezik, jelezve hitványságát a *püspökfalattal* szemben. — Megróvást kap, mint rosszképzésű szó, a „vendéglői *tejberizs*" (203), pedig ez nyelvileg éppen olyan kifogástalan, mint: tejbekása, általút, visszakéz, félrehely stb., vö. Magy. Nyelv., III. 73. — „A *gulyás* rossz szó. Az étel *gulyásos hús*, vagy röviden *gulyásos*"; talán mégsem annyira rossz. Szirmay Antal, Hungaria in parabolis, 1807, 64. l. írja: „Itinerantium Hungarorum cibus est *Gulyás-hús* a Bubulcis adoptatus..." Ebből az összetételből egészen természetesen vált, a nyelvtudományban „tapadás"-nak nevezett folyamat útján *gulyás*, mint „bőgő(hegedű), ebédlő(terem), háló(szoba)" stb. — A 301. lap említi, hogy a palóc földön a hetvenes években még dívott az ostyahordás. Dívik az még most is, legalább 1931-ben hetenként legalább egyszer kijött Gyöngyösről az ostyás asszony Mátrafüredre s kínálta jóízű *mónárkalácsát* (molnárostya, a városi cukrászboltokban: csöves ostya, holipni). — A *ficfába* oltott alma éppen olyan mese, mint a *mandarin*, mely narancsnak fenyőbe való oltásából ered (312). — A szerző szerint a *szolgafát* az irodalom hozta divatba (363); ennek ellene mond a M. Tájszótár sok adata, Herman Ottó igen sok adata az Alföldről, Gvadányi Falusi nótáriusának hortobágyi (!) jelenete (1788):

Akasztott egy bográcsos húst a *szolgafára*...

s hozzá világos magyarázó jegyzet. Talán a nyersen talált könyökös fa a *szolgafa*, míg a bonyolultan szerkesztett készség a *főzőfa* (366). — Ebből a néhány, könnyen sokszorosára szaporítható példából kitűnik, hogy a néprajzban is nagyon fontos a tárgyi összehasonlítás s hogy a nyelvtudomány igen fontos segítője a néptudománynak. Vajha Ecsedi könyve sok követőt találna nemcsak a táplálkozás, hanem a ruházkodás s a népélet mindennemű megnyilatkozásának tudományos rendszerezése terén. *Tolnai Vilmos.*

Boross István dr.: *Jász-Nagykun-Szolnok vármegye etnográfiája.* Megjelent Jász-Nagykun-Szolnok vármegye multja és jelene c. monográfiában, Pécs, 1935. 254—264. old. Szerkesztette vitéz szolnoki Scheftsik György dr.

A szinte napról-napra gyarapodó városi és megyei monográfiák ellen a történészek már többször felemelték tiltakozó szavukat. A dilettántizmus és az élelmes üzleti vállalkozás még talán sohasem találtak annyira egymásra, mint

éppen ezekkel a monográfiákkal kapcsolatban. Jász-Nagykun-Szolnok vármegye monográfiájában a szerkesztő jónak látta, hogy a megye néprajzi viszonyairól is írasson egy fejezetet. De a sokatmondó cím alatt csak néhány innenonnan összekapkodott, rendszertelen adat lappang, amely teljesen alkalmatlan a megye néprajzi viszonyainak megítélésére. Akik azt gondolják, hogy néhány babona, szólásmód, sírfelirat és lakodalmi szokás felületes leközlésével eleget tettek a néprajznak, nemcsak a tudományról való ferde fogalmaikat árulják el, hanem teljesen félreértik és helytelenül értékelik a nép anyagi és szellemi kultúráját is. A szerzőtől, aki nem etnográfus, hanem irodalomtörténész, tulajdonképen nem is kívánunk meg többet, mint amennyit leírt, de a szerkesztő mindenesetre gondoskodhatott volna arról, hogy vármegyéje népéről méltóbb összefoglalás kerüljön a monográfiába, amelyben különben is a szatócsok, pékek, ügyvédek és gazdálkodók névlajstroma fontosabbnak látszik a tudományos problémáknál. *Gunda Béla.*

Az ősi magyar ház a Nemzeti Figyelőben. A *Nemzeti Figyelő* 1935 november 24. számában *Fiala Ferenc* Helyes irányítást a magyar falunak c. írásában foglalkozik az ősi magyar házzal is. Amit ott mond, — hogy „a magyar paraszthéz ősmagja az ú. n. enyhely volt" stb. stb. — az *Herman Ottó*nak több mint harminc esztendővel ezelőtt hirdetett véleménye (A magyar ősfoglalkozások köréből, Bp., 1899.). A vélemény már abban az időben is tudománytalan spekuláció volt s ma, amikor már nálunk is széles alapokra helyeződött a lakóházkutatás, méginkább helytelen *Herman* elképzelései alapján tájékoztatni a nagyközönséget. Teljesen képtelenség a dunántúli füstöskonyhát összekapcsolni valamilyen ősi magyar háztípussal. Mindezt csak azért tettük szóvá, mert a magyar néprajztudomány megérdemelne annyit, hogy eredményeit számontartsák és a magyar nép minden kultúrjava pedig azt, hogy ne legyen romantikus elképzelések martaléka.

Gunda Béla.

Hans Weinert: *Die Rassen der Menschheit.* Verlag von B. G. Teubner. Leipzig, 1935.

A fajkérdés, az emberfajták öröklött sajátságainak s az emberiség rasszbeli tagozódásának megismerése ma a legaktuálisabb kérdések közé tartozik. Minden népet közelről kezdi érdekelni a saját faji összetétele, mely lassan a történettudomány számára is mind fontosabb felvilágosításokat nyujt. Az idevágó értekezések ezreiben s a vaskos szakkönyvekben való eligazodás azonban a nagyközönség részére szinte legyőzhetetlen nehézségekbe ütközött. Régóta szükségét éreztük olyan rövid, tankönyvszerű összefoglalásnak, mely a fontosabb problémákat s az emberiség egyes fajtáit mindenki számára könnyen érthető és könnyen hozzáférhető formában ismerteti. Ezt a hiányt pótolta most Hans Weinert könyve, melyben 137 oldalon az élő és kihalt emberfajtákra vonatkozó ismereteinket foglalja össze könnyed, világos nyelven, emellett teljes szakszerűséggel és tárgyilagossággal a legújabb irodalom alapján. 27 oldalon az általános kérdéseket tárgyalja, 110 oldalon pedig az egyes rasszokat ismerteti egymástól függetlenül, de mégis bizonyos evolúciós sorrendben. Az ügyesen megírt, tartalmas és gazdagon illusztrált munkát mindenki haszonnal olvasgathatja. *Dr. Bartucz Lajos.*

Ragnar Jirlow: *Der Pflughaken von Svarvarbo und einige andere vorgeschichtliche Pflüge.* (Plogkroken från Svarvarbo och några andra förhistoriska plogar.) Megjelent az Upplands Fornminnesförenings Tidskrift XLV. kötetében, Uppsala—Stockholm, 1935. 22 old., 20 ábra.

Az etnográfiában újabban megint előtérbe lépett az ekék származási, tipológiai vizsgálata, művelődéstörténeti jelentőségük kutatása. Legjobban bizonyítja ezt az, hogy *Leser* összefoglaló, — de a keleteurópai irodalmat nagyon hiányosan feldolgozó — munkájának megjelenése óta (Entstehung u. Verbreitung des Pfluges, 1931) már egész sereg újabb fontos részletmunkával találkozunk (*Falkowski, Manninen, Mesnil du Buisson,* a wallei eke nagy irodalma). Ide sorolható *Ragnar Jirlow* fenti munkája is. Skandinávia anyagi kultúrájának kiváló kutatója Svarvarbo mellett (Uppland, Svédország) 1911-ben talált ekehorgot veszi revizió alá, újból re-

konstruálja s párhuzamba állítva más ekékkel, fontos művelődéstörténeti megállapításokat tesz. A svarvarbói eke egy lápból került elő s a diatoma és pollenanalitikai vizsgálatok szerint a bronzkor elejéről származik. *Ragnar Jirlow* elsősorban *Leser*nek és *Larsen*nek a lelet használatával foglalkozó véleményét tárgyalja. *Larsen* szerint a lelet lehet egy ásófajta, amelyet a földben toltak, vagy olyan eke, amelynél a húzókészülék elveszett. Azonban ilyenformájú ásó, ilyen feladattal eddig ismeretlen s az ekehorog fogója ennek a feladatnak az elvégzésére nem felel meg. *Ragnar Jirlow* szerint a talált szerszámot kötéllel sem húzhatták, mint *Larsen* állítja, mert ilyen ekét nehéz volna kormányozni és a kötéllel való húzásnak mechanikai akadályai vannak. Nem fogadható el *Leser*nek a rekonstrukciója sem, amely szerint az eredetileg három darabból álló ekénél a köldök és a gerendely az ekehorogba volt erősítve, vagy az utóbbi kettő az ekehorgot körülfogta. Megjegyezzük itt, hogy a gerendelyt az ekehoroghoz hozzá is gúzsolhatták, amint ezt primitív kisázsiai ekehorgoknál látjuk (*Lendl A.*: Néprajzi megfigyelések a kisázsiai pusztaságban, Pótf. a Term.-tud. Közl.-höz, 1907. LXXXV—LXXXVI., 44.). *R. Jirlow* rekonstrukciójánál a La Tène-kori döstrupi ekét veszi alapul s szerinte egy hajlított gerendely az alapdarabot a két horogszár találkozásánál fogta körül s a köldök, amire *Leser* olyan nagy súlyt helyez, hiányzik. Ilyen ekéket ábrázolnak a bohusläni bronzkori sziklakarcolatok, a fontanalbai karcolatok, ilyenek a Kölnben őrzött római bronz ekemodellek. A XVIII. század elejéről ismeretes ez az eketípus Hälsinglandban, Spanyolországban s ennek az eketípusnak megfelelője a német Hunspflug. Előfordulnak Syriában, Kínában is. Nagyon fontos *Jirlownak* az a megállapítása, hogy a történetelőtti ekék korát nem lehet tipológiai szempontból megítélni. Skandináviában ma is találunk a történetelőtti ekékhez hasonló egészen primitív ekéket. A bohusläni sziklakarcolatok ekéi még Dalarnában és a norvég Hedemarkban előfordulnak. Az egyik kétségtelenül eltorzult bohusläni sziklakarcolatot abba a tipológiai csoportba osztja, amelyet az 1927-ben talált keletfrieslandi wallei eke is képvisel, de ilyen ekék Svédországban és Norvégiában ma is találhatók. A wallei eke eddig a legrégibb ekelelet. A pollenanalítikai vizsgálatok szerint a fiatalabb kőkorszak elejéről való. A hajlított gerendelyű talpas ekék csoportjába tartozik, mint amilyen az irodalomban a bizonytalan korú, „vorgeschichtliche radlo" (*Frankowski*), „prähistorischer Solenpflug" (*Rütimeyer*) stb. néven emlegetett papowói eke, vagy a híres dabergotzi eke, amelyet egyesek a neolitikumból származtatnak, míg *Mielke* azt mondja róla, hogy az XIV—XV. századi. Ilyenek az ógörög ekék, amelyek eljutnak Észak-Indiába és Tibetbe. Szerintünk ebből az alaptípusból vezethetők le a balkáni ekék is, a szalonikii *kuka* típus kivételével, amely a római kolonizáció első fázisával került a Balkánra (*Obrebski*, eredetét másképen magyarázza *Nopcsa*) s hasonlít a kölni ekemodellekhez. *R. Jirlow* a wallei ekét tartja az északeurópai ekék őstípusának, amelynek magas kora szerinte valószínűvé teszi, hogy Észak-Európában 1. az ekés művelés idejét a kapásgazdálkodás ideje nem előzte meg, 2. az eke az első fölmíveléssel együtt keletkezett, 3. az eke a horogból és nem az ásóból keletkezett, 4. szarvasmarha — nem pedig ember — húzta eredetileg az ekét.

Gunda Béla.

Mautner, K. és Geramb, V.: *Steirisches Trachtenbuch.* I. Bd. Von der Urzeit bis zur französischen Revolution. Graz, 1932. VII—269 ábra (közte 55 színes).

A két kötetre tervezett és 1932-ben megindított munkának most fejeződött be az első kötete, mely a római kortól az 1780. évig terjedő időt öleli fel Stájerország öltözettörténetében. A tervbevett második kötet tárgyalja majd e terület népviseletének virágkorát a francia forradalomtól a negyvennyolcas időkig és fokozatos hanyatlásukat, elmúlásukat 1848-tól napjainkig. A két kötet együttvéve — *Geramb* bevezető szavai szerint — egy ország öltözetleltárának művelődéstörténetét óhajtja nagy vonalakban megrajzolni, amit mindeddig egyetlen viselettani munka sem kísérelt meg. A mű értékét, mintaszerű felépítését, alapvető módszertani fontosságát

ennek a nézőpontnak köszönheti. A népviselet egészének, valamint egyes ruhadarabok szín-, forma- és anyagváltozásának vizsgálata is természetesen művelődéstörténeti módszerrel történik. Szerző ezen az alapon, a vizsgálat tárgyát képező terület öltözködésformáinak — a fejlődéstörténet egészét tekintve — három főcsoportját, mondhatni rétegeződését különbözteti meg: 1. a primitív, azaz ősi ruhaféléket, amelyek egy térbeli közelségben élő kultúrközösség tulajdonai; 2. az egyéni elindítású, magaskultúrájú felsőbb társadalmi osztályok időnként, korszakok szerint váltakozó öltözet-divatjait; 3. az általános értelemben vett „népviselet"-et, mely az előbbi kettőnek állandó kölcsönhatásából, egymásbaömléséből alakult.

Az első kötet három főrészre oszlik: 1. az ősviselet; 2. az ősviselettől a népviseleti sajátosságok felbukkanásáig; 3. a népviselet kialakulása.

Tárgyi néprajzi szempontból az első, az ősviselettel foglalkozó rész érdekel bennünket leginkább, jó példatárral arra, hogy sokezeréves kultúrjavak mily szívóssággal élnek tovább a ma vagy a közelmult népviseletében. Az ősi anyagok (fa, szalma, fű, háncs, tapló, prém, bőr, gyapjú, ványolt gyapjúszövet, vászon stb.), valamint az ezek feldolgozására irányuló eljárások ismertetése után a ruhadarabok ősi *alakjait*, legprimitívebb formáit mutatja be a szerző (átvető- és tekert ruhafélék, „Regentuch", „Wetterfleck", a legegyszerűbb ősi fejviseletek, bocskorformák stb.). A további fejezetek folyamán figyelemmel kísérhetjük, hogy ezek, mint ősi alapréteg, hogyan élnek tovább és bukkannak fel időnként az állandóan megújuló, változó öltözködésformák mellett.

Geramb „trachtliche Besonderungen" megjelöléssel foglalja össze minden fejezet végén azokat a helyi jellegzetességeket, melyek a stájer öltözetet az egykorú viseletek más népeknél dívó darabjaitól, hordásmódjától megkülönböztetik. Már a római időkben is határozottan kimutatható a noricumi és pannóniai domborműveken egy provinciális, az általánostól elütő öltözködés, egyebütt nem használatos ruhadarabjaival. A további összehasonlítások folyamán szerző fontos megállapításokra jut, amennyiben a politikai befolyás, gazdasági kapcsolat és kulturális hatás élénk voltát a ruházaton is mindenkor kimutatja (például a spanyol után a németalföldi ízlés előretörését a gallér alakváltozásában stb.).

A helyi jellegzetességek legélesebben a fejviseletekben jutnak kifejezésre. Ezek közül számunkra igen tanulságos az ősi fejretekert kendőnek, a pacsának (*pezha, Petschen* stb.) alakulását, a századok folyamán végbemenő formaváltozását végigkísérni.

Az egyes korszakokon belül a különböző társadalmi osztályok: a nemesség, polgárság és parasztság ruházatának összehasonlítása — írásos emlékek (rendelkezések) és egykorú ábrázolások alapján — világot vet a népnek nemcsak megőrző, de változtató készsége is.

A stájerországi történeti népviseletkutatást lényegesen megkönnyíti az a tízezrekre menő *„Unterlaneninventar"* (az egyházi és világi uradalmakban szolgáló jobbágyok hagyatéki leltárai), melyek már a XVI. századtól kezdődően értékes adatokat tartalmaznak a paraszti öltözet női és férfiruháinak elnevezésére, alakjára, színére, még díszítésére is. Egy 1569-i parasztleltárban a magyar *„köpönyeg"* is említtetik. A ruhafélék megőrzési módjáról is már egy 1566-i jobbágyleltárból értesülünk.

A vizsgált terület különböző részeiből való régi viseletleltárak érdekes felvilágosítással szolgálnak egyes ruhadaraboknak, vagy bizonyos formáknak elterjedésére vonatkozólag is. Ez különösen a déli és keleti részek erősen magyar és horvát hatást mutató, s ezek közvetítésével szláv és török elemeket magába olvasztó öltözködésére is vonatkozik. Érdekes például, hogy a széles, csavart férfiöv, mely délen a XVI. században *„türkhische Pindten"* néven szerepel, egy évszázaddal később északon mint *„Fuhrleutbinden"* említtetik, bizonyítékául annak, hogy oda a délről bort szállító fuvarosok közvetítésével került.

A zöld színnek a stájer népviseletben való feltűnő gyakori szereplését szerző a heraldikus színeknek a XVI. századbeli városi alkalmazottak egyenruhája révén való közvetítésnek tulajdonítja, s bizonyítja régi ábrázolásokkal. De hogy a „gesunkenes Kulturgut" *ellenkezőjére* is van eset, arra példa a nadrágtartó,

mely népi találmány (szerző szerint stájer!) s innen terjedt felfelé, magasabb társadalmi osztályok ruhatárába.

Számunkra a mű valóságos tárháza egykori, nyugati szomszédainkkal fennállott kulturális kapcsolataink emlékeinek. Különös figyelmet érdemel e könyv már csak azért is, mert egy területtel, s egy tárgykörrel kapcsolatban összefoglalva látjuk mindazt a nyelvi és tárgyi anyagot, melyet mi *adtunk* a külföldnek. Ez az anyag oly bőséges, hogy külön tanulmányt érdemelne. Itt csak példának hozzuk fel, hogy egy 1649-i leltár egy „nagyon magyaros modorban hímzett caprag"-ot említ, vagy hogy egy, a tanácshoz intézett felirat a magyar sapkakészítőknek 1660 óta Grác vidékéről való fokozatos elfogyását panaszolja.

Szerző a páratlanul gazdag nyelvi és képanyag alapján magyarázza a ruhadarabok elnevezését, anyaguk minőségét stb. Figyelme kiterjed az anyagok készítésének módjára, éppúgy, mint a ruházatot kiegészítő, divatos apróságok, ruhadíszek, ékszerek stb. leírására is.

A mű egyetlen fogyatékosságára maga a szerző mutat rá: szakszerű anyagismertetés, a szabásrajzok, s egyes részletek, mint például összevarrási és ráncolási módok ismertetésének teljes hiányára, mint olyan feladatra, melyre kellő gyakorlati, mesterségbeli tudás híján nem vállalkozhatott.

A könyv kiállítása méltó tartalmához: kizárólag műnyomópapíron, a szöveg közé részben színesen nyomott, mintaszerűen szép illusztrációkkal készült.

Vajjon mikor lesz nekünk, magyaroknak, végre egy ilyen összefoglaló, egyetemes magyar viselettörténetünk? Még a szükséges, részletekbe ható előmunkálatokat sem végeztük el hozzá...

Palotay Gertrud.

Múzeumi hírek.

Néprajzi Múzeumunk az 1935. évben 156 drb tárggyal gyarapodott. Ebből vétel 81, ajándék 75 drb. Fényképlemez- és képgyüjteményünk 615 darabbal gyarapodott (vétel 329, ajándék 286 drb). Könyvtári szaporulat 272 kötet, ebből ajándék 74, csere 70, vétel 128 drb.

1935-ben a következő személyi változások történtek: dr. Viski Károly I. oszt. múzeumőr a Vidéki Múzeumok Országos Főfelügyelőségéhez előadói minőségben kinevezetetett, dr. Gőnyey Sándor műszaki főtiszt átminősíttetett I. oszt. múzeumi őrré, dr. Szendrey Ákos I. oszt. múzeumi segédőrré neveztetett ki. Dr. Krompecher Bertalan, mint ideiglenesen foglalkoztatott, múzeumunkhoz nyert beosztást, vidéki múzeumőri egyéves tanfolyamra felvétetett dr. Fél Edit, Domanovszky György, Lükő Gábor.

A Néprajzi Múzeum anyagot küldött a Kulturbund által rendezett bécsi népművészeti kiállításra, a Magyar Történeti Múzeum által rendezett steppe-kiállításra és az Iparművészeti Társulat 50 éves jubileuma alkalmával rendezett kiállításra. Letét-anyagot küldött a washingtoni Magyar Követség magyar szobájának díszítésére.

Beérkezett könyvek.

Wellmann Imre: A gödöllői Grassalkovich-uradalom gazdálkodása. Tanulmányok a magyar mezőgazdaság történetéhez, 7. Budapest, 1933.

Haberlandt, Arthur: Volkskunst der Balkanländer, Wien, 1919.

Olszewski, Georges: Vieux tapis roumains, 1926.

Ecsedi István: Népies vadfogás és vadászat a debreceni határban és a Tiszántúlon, Debrecen, 1933.

Fettich Nándor: Az oroszországi kereskedelmi utak és az ősmagyarság, Budapest, 1933.

Schier, Bruno: Hauslandschaften und Kulturbewegungen im östlichen Mitteleuropa. Reichenberg, 1932. Beiträge zur sudetendeutschen Volkskunde. Bd. XXI.

Alföldi András: A kettős királyság a nomádoknál, Budapest, 1933. Kny. a Károlyi Árpád-Emlékkönyvből.
Bibliographie ethnographique de Congo Belge et des régions avoisinantes. 1925—30, Bruxelles, 1931.
XVe. Congrès International d'Anthropologè et d'Archéologie Préhistorique, Paris, 20—27 septembre 1931. Paris, 1933.
Sachs, Curt: Eine Weltgeschichte des Tanzes, Berlin, 1933.

1934.

Essen, Werner: Die ländlichen Siedlungen in Litauen, Bd. I—II., Kaunas, 1931.
Meuli, Karl: Die deutschen Masken, Berlin, 1933.
Moraes, Mello fils: Poëmes de l'esclavage et légendes des indiens, Rio de Janerio, 1884.
Marinus, Albert: Le Folklore 1830—1930, Bruxelles.
Jamar, J.: Le Folklore comme science sociale, Bruxelles, 1928.
Marinus, Albert: La valeur scientifique du folklore, Bruxelles.
Marinus, Albert: Critique, Méthode et Conceptions dans le Folklore, Bruxelles.
Marinus, Albert: L'importance sociologique du Folklore, Bruxelles.
A magyarság néprajza. Sajtó alá rendezte Czakó Elemér. I. kötet: A magyarság tárgyi néprajza. Írták: *Bátky Zsigmond, Györffy István, Viski Károly,* Budapest.
Journal of the English folk Dance and song society, London, volume I. No. 1.
Kant, Edgar: L'Estonie. Principaux aspects géographiques. Population urbaine et rurale, Paris, 1932.
Benyovszky, Karl: Die Oberuferer Weihnachtsspiele, Bratislava-Pressburg, 1934.
Bálint Sándor: Néprajz és nevelés, Szeged, 1934.
Sőregi J.: A méhkasalakú földbevájt üregek problémája, Debrecen.
Sőregi J.: A biharmegyei konyári korarézkori temető, Debrecen.
Sőregi J.: A panyolai tölgyfaépítkezés három rendbeli ásatásának története, Debrecen.
Sőregi J.: Előtanulmányok a panyolai tölgyfaépítményhez, Debrecen, 1934.
Lilliebjörn, Hadar: Über Religiöse Siegnierung in der Antike, Uppsala, 1933.
Banner J.: Békés vármegye régészei.
Banner J.: A békéscsaba-fényesi sírmező, Szeged, 1933.
Vakarelszki, Chr.: Proekt za blgarszki folkloren atlasz, Sofia, 1933.
Helm, Rudolf: Die bäuerlichen Männertrachten im germanischen Nationalmuseum zu Nürnberg, Heidelberg, 1932.
Burgenland. Vierteljahrshefte für Landeskunde, Heimatschutz und Denkmalpflege. Eisenstadt.
Havranek, Ladislaus: Ungar. und Kroat. Lebensbilder. Zwei Bändchen. Leipzig und Meissen, 1847.
Ellrich, August: Die Ungarn wie sie sind. Charakter-Schilderung, Zweite Aufl. Berlin, 1833.
Curtin, Jeremias: Myths and folk-tales of the Russians, western slavs and magyars, London, 1891.
Fletcher, Margaret: Sketches of life and character in Hungary, London, 1892.
Orczy and *Barstow:* Ald hungerian fairy tales, London.
Kostow, L., Petewa, E.: Broderies nationales bulgares. II. partie, Sofia, 1928.
Roerich, J. N.: The animal Style among the nomad tribes of northern Tibet, Prague, 1930.
Rostovtzeff, M. I.: Le centre de l'Asie, la Russie, la Chine et le style animal, Prague, 1929.
Maurizio, A.: Die Geschichte unserer Pflanzennahrung, Berlin, 1927.
Blau, Josef: Landes- und Volkskunde der tschechoslovakischen Republik, Reichenberg, 1927.
Sidaritsch, Marian: Geographie des bäuerlichen Siedlungswesens im ehemaligen Herzogtum Steiermark, Graz, 1925.

Teutsch, Fr.: Bilder aus der Kulturgeschichte der Siebenbürger Sachsen, I—II. Hermannstadt, 1928.
Mielke, Robert: Siedlungskunde des deutschen Volkes und ihre Beziehung zu Menschen und Landschaft, München, 1927.
Klapper, Joseph: Schlesische Volkskunde auf kulturgeschichtlicher Grundlage, Breslau, 1925.
Meier, John: Deutsche Volkskunde, Berlin, 1926.
Oelmann, Franz: Haus und Hof im Altertum. Bd. I. Die Grundformen des Hausbaues, Berlin, 1927.
Bakács, Dóczy, Wellmann: Bibliographia Oeconomica Hungariae, Budapestini, 1934.
Czobor B. és Szalay I.: Magyarország történeti emlékei, Budapest.
Fábián Gyula: A jáki gerencsérek, Szombathely, 1934.
Ambrózy Ágoston: Tokaj-Hegyalja és néhány szellemtörténeti vonatkozása, Budapest, 1932.
Ambrózy Ágoston: Szőlőhegyek védőszentjei, Budapest, 1933.
Róheim Géza: A Csurunga népe, Budapest.
Horger Antal: A magyar nyelvjárások, Budapest, 1934.
Györffy Lajos: A „nagy ínség" 1863-ban, Túrkeve, 1932.
Hanika, J.: Volkstumsmischung im westkarpatischen Bergbaugebiet, Münster i. W., 1933.
Pettkó-Szandtner T.: A magyar kocsizás, Budapest, 1931.
Zoltai Lajos: A debreceni kertségek multja, Debrecen, 1934.
Fettich Nándor: Adatok a honfoglaláskor archaeológiájához. Függelék: Bartucz Lajos: Adatok a honfoglaló magyarok anthropológiájához, Budapest, 1931.
Varjú, E.: Guide des collections du département historique du Musée National Hongrois, Budapest, 1933.
Varjú, E.: Guide des collections du département historique du Musée National Museum, Budapest, 1933.
Rapaics Rajmund: A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története. Népszerű természettudományi könyvtár, 16. Budapest, 1934.
Kollonich Dezső: Adatok Balmazújváros településföldrajzához. Geographia Pannonica, X. Pécs, 1934.
Undi Mária: Magyar hímvarró művészet, Budapest, 1934.
Kohári K. I.: Erdélyi magyar népviselet.
Lukács Károly: A Balaton halásztopographiája, Budapest, 1933.
Rapaics Rajmund: Aphrodite füvei Magyarországon, Pápa, 1934.
Etnološka Biblioteka Zagreb. Ured. Vladimir Tkalčić. Nr. 2—20.
Bányai János: Székelység. (A székely földet és népet ismertető havi folyóirat.) Odorheiu-Székelyudvarhely. I—IV. évf.

1935.

Koren, Hans: Volksbrauch im Kirchenjahr, Salzburg—Leipzig, 1934.
Bonomi, Eugen von: Neujahrswünsche aus Budaörs und Umgegend (Ungarn). Kny. a Zft. f. Vk.-ból. Berlin, 1934.
Gerard, E.: The land beyond the forest, London, 1888. Volume I—II.
Magyarland etc., London, 1881. Volume I—II.
A fellow of the Carpatian society. St. John ambulance association. London.
Morris, E. K.: Hungary: the land of enchantment. Oxford.
Bognár Teofil: Idegen eredetű népmesék, Budapest, 1894.
Mailand Oszkár: Az árgesi zárda mondája, Déva, 1885.
Kövesi Lajos: Katholikus énekeink és énekeskönyveink a XVII. században. Kecskemét, 1903.
Schuster Hugó: A szász és székely paraszthäz, Budapest, 1918.
Keane, A. H.: Man past and present, Cambridge, 1900.
Molnár István: Az őskori emberek lélektanából, Hajdúböszörmény, 1900.
Veress Endre: A moldvai csángók származása és neve, Cluj-Kolozsvár, 1934.

ANZEIGER

XXV. JAHRG. DES ETHNOGRAPHISCHEN MUSEUMS 1935 I-IV. HEFT.

S. 1—10. *Csalogovits, J.: Reste volkstümlicher Bauarten in dem Sárköz von Kom. Tolna.* 1. Verfasser schreibt über seine Ausgrabungen, die er am Gebiete des im XVII. Jhs. zugrunde gegangenen Dorfe, Ete zustande brachte. Es stellten sich drei, mit Lehm beschmierte Flechtwand-Backöfen aus dem XIII. Jh. vor. (Abb. 1., 2.). Aus einer späteren Zeit sind Spuren eines offenen Herdes und die eines Kachelofens zu finden. 2. Reste heutiger Bauarten: Abb. 3.: Haus mit Flechtwand und sein Dachgerüst, Abb. 4., 5.: Grundriss einer Tanya, Abb. 6.: Kachelofen, Abb. 7., 8.: Grundriss einer Tanya mit Flechtwand, Abb. 9.: Tanya-Grundriss. Die heutigen Hausformen werden durch Verfasser mit den archäologischen Funden parallel gestellt.

S. 10—18. *Bátky, Zs.: Sprachlich-sachliche Erörterungen.* Etymologische Erklärungen der folgenden Gegenstände und mundartlichen Ausdrücke: 1. *bengyele* (Binsenknolle), 2. *bödöc* (Strohsack), 3. *bucsér* (Strohkorb), 4. *cugár, csángér, csörcsöny* (ein Kinderspiel), 5. *kodó* (Holzgefäss), 6. *csirigulya* (Schaukel), 7. *csórag, csáfér* (Stange, Knüttel), 8. *kelebina* etc. (Pflugschlitten), 9. *puplika* (Backglocke),

S. 18—19. *Bátky, Zs.: Ortsnamensammlung und J. Jankó.* Würdigung der Bedeutung des grossen ungarischen Ethnographen im Ortsnamensammeln.

S. 19—20. *Gunda B.: Die ung. primitiven Koch- und Bratverfahren und ihre völkerkundlichen Zusammenhänge.* Eine primitive Form des Erdofens ist in Ungarn noch vorzufinden. Braten des Fleisches und der Fische in Lehm gewickelt in Glut; Braten in der Asche (Eier, Schnecken, Kürbisse, Obst). Erinnerungen an die Steinkocherei sind noch hie und da nachzuweisen: Wasser- und Milchwärmen, Dampfmethoden u. a. All diese Verfahren sind als Überbleibsel eines osteuropäischen Kulturkreises zu betrachten. Sie nehmen in dem Kulturaufbau nach identischen Prinzipien Teil, wie die ähnlichen Erscheinungen in den Kulturen der Südsee.

S. 29—35. *Tálasi, I.: Die Einschulung der Pferde und Ochsen in Klein-Kumanien.* Abb. 1., 2.: Einschulung des Füllens. Abb. 3.: Einstellen des Kopfes des jungen Ochsen in das Joch.

S. 36—45. *Seemayer, V.: Scheuergarten in Nemespátró (Kom. Somogy).* Beschreibung der mit der Scheuer zusammenhängenden wirtschaftlichen Arbeiten und Darstellung der Gerätschaften.

S. 46—58. *Nyárády, M.: Häuser des Adels in der Nyirség.* Beschreibung der Haustypen des Adels. Abb.: 1—2.: Grundriss des östlich-ung. Hauses nach Bátky; Abb.: 3—10.: Grundrisse der Häuser des Adels, Abb. 11—20.: Platz des Flures bei den Häusern des Adels. Taf. I—II.: Häuser des Adels.

S. 59—68.: *Lükő, G.: Haartracht und Kopfbedeckung der moldauischen Ungarn.* Verfasser befasst sich mit der Darstellung der Haartracht und der Kopfbedeckung (Taf. I—V.) und mit deren türkischen und ostslavischen Zusammenhängen.

S. 68—76. *Tökés, B.: Die ungarische Tracht des Mezőség (Siebenbürgen).* Abb. 1—10.: Darstellungen der Trachten.

S. 77—84. *Kiss, L.: Die Tretmühle.* Abb. 1—7.: Konstruktion der Mühle.

S. 84—87. *Tagán, G.: Filzzubereitung der Baschkiren.*

S. 87—89. *Tagán, G.: Die Seilerei der Baschkiren.* Abb. 1—2.: das Flechten des Seiles.

S. 89—92. *Tagán, G.: Fleischaufbewahrung der Baschkiren.*

S. 92—96. *Seemayer, V.: Einstige Weinlese am Boni-Berge zu Kom, Zala,* Beschreibung der Weinlese. Abb. 1—12.: die bei der Weinlese benützten Gerätschaften. Abb. 13.: Fassreifenbiege an der Ecke des Kelterhauses. Abb. 14—16.: Kelter.

S. 97—99. *Gönyei, S.: Urbeschäftigungen im Börzsönyer Gebirge.* (Suchen nach wilden Bienen, Fangen der Marder, Wippschlingenlegen.) Fangmethoden mit Schwippgalgenfalle. Abb. 1.: Schwippgalgenfalle zum Hirschfangen.

S. 99—103. *Kovács, L.: Beiträge zur Volkskunde von Tiszacsege.* Beschreibung des Wohnhauses und der Feuerstätte. Abb. 1.: Grundriss eines Fischerhauses. Abb. 2.: Fischerhaus und seine Feuerstätte in der Küche. Abb. 3.: Grundriss eines dreiteiligen Hauses. Abb. 4.: Backofen und daneben ein Kamin. 2. Sammeln der Wassernuss (Trapa natans) unter dem Eis. Die Wassernüsse wurden gekocht und zu Pogatschen gebacken verzehrt. 3. Das Eingraben der Fische. Die eingefangenen Fische werden im Hofe unter dem Schnee aufgeschobert und mit Rohrbündeln zugedeckt. So hält sich der Fisch lange.

S. 103—105. *Kovács, L.: Zubereitung des Leders zu einer Peitsche.*

S. 105—106. *Kovács, L.: Anfertigung des Hirtenstabes.*

S. 106—108. *Cs. Sebestyén, K.: Fischerei der Altungarn.* Nach Verfasser waren die Altungarn kein Fischervolk. Die grosse Fischerei der Magyaren verdankt ihren Ursprung der mittelalterlichen kirchlichen Einflüsse.

S. 109—111. *Domokos, P.: Weisslederzubereitung durch Alaun in Kézdivásárhely (Siebenbürgen).* Taf.: I., 1.: Rindshaut, 2. Scheerbank, 3., 4. Lederwippen, 5. Brechbank. Abb. 1., 2.: Teile der Lederwippen. Abb. 3.: Lederwippen durch Pferde gezogen. Abb. 4.: Glättebank.

S. 112—114. *U. Kerékgyártó, A.: Kopfputz der Frauen in Szuha.* Darstellung der Haartracht Abb. 1—4.

S. 114—116. *Garay, A.: Ausfangen des jungen Ochses mit Lasso.* Abb. 1.: Ausfangen des Viehes mit Lasso.

S. 116—119. *Korpás, E.: Beiträge zum Hausbau der Slovaken aus dem Kom. Nógrád.* Abb. 1., 2.: Grundrisse der Wohnhäuser. Abb. 3.: Schema einer gewölbt errichteten Kammer. Abb. 4.: alte Küche, Abb. 5.: Backofen im Zimmer, Abb. 6., 7.: Scheuer.

S. 119—121. *Bátky, Zs.: Zur Entstehung der ung. Kammer.* Im ungarischen werden verschiedene, z. T. freistehende, z. T. aber mit dem Wohnhause zusammengebaute Gebäude Kammer genannt. Erstere sind fast ausnahmslos Speisekammer, ihr Name ist an mehereren Orten *szuszék, hombár.* Letztere sind, hauptsächlich im palozischen Sprachgebiet Schlafräume. In diesem Gebrauch sind sie zu uns herübergekommen und zwar, wie es scheint, früher durch die herrschaftlichen Kreise, mit deutscher Vermittlung (aus deutsch. Kammer), später durch das Volk mit slovakischer Vermittlung (aus sl. komora).

S. 121—122. *Gunda, B.: Schrankentor in Kleinasien.* Die in Kleinasien (Abb. 1.), in Schleswig-Holstein und in Ungarn vorkommenden ähnlichen Tore sind alteuropäische Kulturelemente, die sich an einigen abgelegenen Orten auch noch heute finden lassen. Doch sind sie schon im Schwinden begriffen. Abb. 2.: Hanfbrecher in Kleinasien, Abb. 3.: dasselbe in Südungarn.

S. 123. *Szilády, Z.: Wassererwärmen mit Hilfe eines heissen Steines.* Abb. Baumrindegefäss zum Wassererwärmen (Siebenbürge).

S. 123—125. *Márkus, M.: Hirtenleben in der Niedrigen Tátra.* Besprechung des Buches von Z. Holub-Pacewiczowa.

S. 126—130. Literarische Besprechungen.

S. 131. Musealnachrichten.

S. 131—134. Eingelaufene Bücher.

S. 136—136. Anzeiger (Deutscher Auszug).

A szerkesztésért és kiadásért felelős: BARTUCZ LAJOS.

23.165. — Kir. Magy. Egyetemi Nyomda, 1935. Budapest, VIII, Múzeum-körút 6. szám. (F.: Thiering Richárd)

MAGYAR NÉPRAJZI TÁRSASÁG

BUDAPEST, X, HUNGÁRIA-ALSÓKÖRÚT 40.

TUDNIVALÓK.

A MAGYAR NÉPRAJZI TÁRSASÁG 1889-ben alakult. Célja: a néprajzi tudományt általában, különösebben pedig a magyarságra, a magyarsággal nyelvileg rokon, valamint a magyarsággal együtt élő idegennyelvű népekre való tekintettel művelni és a róluk való ismereteket terjeszteni. Hivatalos közlönye az 1890-ben indult ETHNOGRAPHIA (NÉPÉLET) c. évnegyedes folyóirat. A Társaság tagdíja évi 8 pengő, melyért a tagok a NÉPRAJZI MÚZEUM ÉRTESÍTŐ-jét is kapják. A két folyóirat együttes évi előfizetési díja 10 pengő, külön-külön 6 pengő. A tagság legalább három évre kötelező. Tagajánlások, jelentkezések, tudakozódások fenti címre küldendők. Csekkszámla 3019. szám.

NÉPRAJZI MÚZEUM ÉRTESÍTŐJE

ANZEIGER

DES ETHNOGRAPHISCHEN MUSEUMS

Redigiert von Dr. LAJOS BARTUCZ

INHALT VON HEFT 1—4. JAHRGANG XXVII.

	Seite
Csalogovits, J.: Reste volkstümlicher Bauarten in dem Sárköz von Kom. Tolna	1—10
Bátky, Zs.: Sprachlich-sachliche Erörterungen	10—18
Bátky, Zs.: Ortsnamensammlung und J. Jankó	18—19
Gunda, B.: Die ung. primitiven Koch- und Bratverfahren und ihre völkerkundlichen Zusammenhänge	19—29
Tálasi, S.: Die Einschulung der Pferde und Ochsen in der Klein-Kumanei	29—35
Seemayer, V.: Scheuergarten in Nemespátró (Kom. Somogy)	36—45
Nyárády, M.: Häuser des Adels in der Nyírség	46—58
Lükő, G.: Haartracht und Kopfbedeckung der moldauischen Ungarn	59—68
Tőkés, B.: Die ungarische Tracht der Mezőség (Siebenbürgen)	68—76
Kiss, L.: Die Tretmühle	77—84
Tagán, G.: Filzzubereitung der Baschkiren	84—87
Tagán, G.: Die Seilerei der Baschkiren	87—89
Tagán, G.: Fleischaufbewahrung der Baschkiren	89—92
Seemayer, V.: Einstige Weinlese am Boni-Berge zu Kom. Zala	92—96
Gönyei, S.: Urbeschäftigungen im Börzsönyer-Gebirge	97—99
Kovács, L.: Beiträge zur Volkskunde von Tiszacsege	99—103
Kovács, L.: Zubereitung des Leders zu einer Peitsche	103—105
Kovács, L.: Anfertigung des Hirtenstabes	105—106
Cs. Sebestyén K.: Fischerei der Altungarn	106—108
Domokos, P.: Weisslederzubereitung durch Alaun in Kézdivásárhely (Siebenbürgen)	109—111
U. Kerékgyártó, A.: Kopfputz der Frauen in Szuha	112—114
Garay, Á.: Ausfangen des jungen Ochses mit Lasso	114—116
Korpás, E.: Beiträge zum Hausbau der Slovaken aus dem Kom. Nógrád	116—119
Bátky, Zs.: Zur Entstehung der ung. Kammer	119—121
Gunda, B.: Schrankentor in Kleinasien	122—123
Szilády, Z.: Wassererwärmen mit Hilfe eines heissen Steines	123—124
Márkus, M.: Hirtenleben in der Niedrigen-Tátra	124—125
Literarische Besprechungen	126—132
Musealnachrichten	132
Eingelaufene Bücher	131—134
Anzeiger (Deutscher Auszug)	135—136

23.165. — Kir. Magy. Egyetemi Nyomda, Budapest Múzeum-körút 6. (F.: Thiering Richárd.)