

A MAGYAR NEMZETI MÚZEUM  
NÉPRAJZI TÁRÁNAK  
ÉRTESÍTŐJE

AZ „ETHNOGRAPHIA” MELLÉKLETE

SZERKESZTI  
BÁTKY ZSIGMOND

XXV. ÉVFOLYAM. 1933.  
(ÚJ FOLYAM XX.)

210 ÁBRÁVAL.



BUDAPEST, 1933.  
A MAGYAR NEMZETI MÚZEUM KIADÁSA



NEPAJZI MUZEUM  
F.2579  
KÖNYVTÁRA

## TARTALOM.

<i>Banner Benedek</i> : Középkori gölöncsér-kemence Békéscsabán (4 á.) .....	69—73
<i>N. Bartha Károly</i> : A kötött kapu faragása és állítása Bágyban (44 á.) .....	17—20
<i>Bátky Zsigmond</i> : „Tülök“ szavunkhoz .....	36—38
— — „Tülök“ szavunkhoz .....	36—38
— — „Felkopik az álla“ .....	38—40
— — „Köveszteni“ .....	40
— — „Van mit aprítani a tejbe“ .....	41
— — Fentő és katka szavunk etimológiájához .....	42—43
— — Mulatóerdő, Nyugalomaszta, Gomboskert .....	43—44
— — Macskayárta .....	45
— — Dori kályha, szemes kályha .....	88—89
<i>Ébner Sándor</i> : Adatok a Bakony északi községeinek építkezéséhez (33 á.) ..	1—14
— — A hortobágyi pásztorkalapok készítése (22 á.) .....	65—69
<i>lovag Fehrentheil—Gruppenberg László</i> : Dülőre jut, dülőre visz .....	33—35
<i>Gunda Béla</i> : Adatok a tűzhelykörüli ősi élethez (31 á.) .....	73—80
— — Szekérrel nyomtatás a Mezőföldön (Fejér m.) .....	89
— — „Van mit aprítani a tejbe“ .....	90
<i>Györfly István</i> : Az ipolymenti halászat (3 á.) .....	25—28
— — Népviselettörténeti adatok (4 á.) .....	28—32
<i>Kerékyártó Adrienne</i> : Hajviselet Boldogon (5 á.) .....	86—88
<i>Madarassy László</i> : A palóc „binkó“ és egyebek (8 á.) .....	14—16
— — A putris szélmalom (1 á.) .....	23—24
— — A „pusztakapu“ az Ormányságon (4 á.) .....	63—65
<i>Palotay Gertrud és Ferencz Kornélia</i> : Magyar adatok a fonással készült főkötökhöz (13 á.) .....	80—86
<i>Roska Márton</i> : A széki Csukástó középlészás vejszéje (2 á.) .....	90—91
<i>Seemayer Vilmos</i> : Régi tüzelőberendezések Dél-Zalában és Belső-Somogy- ban (25 á.) .....	49—63
<i>Viski Károly</i> : Bodva-környéki tűzhelyek (11 á.) .....	21—23
<i>Béerkezett könyvek</i> .....	45—47, 91
<i>Múzeumi hírek</i> .....	47, 91
<i>Anzeiger (Deutscher Auszug)</i> .....	48, 92



**Adatok a Bakony északi községeinek építkezéséhez.**

(Füstökonyhájú kőházak.)

A Bakony északi községeiben magyar, német és tót a lakosság. Ez a nemzetiségi különbség a népi építkezésben is tanulságosan kifejeződik, amit e terület átkutatása alkalmával tapasztalhattam, mikor is Néprajzi Tárunk igazgatójának megbízásából Szentgál, Vilonya, Szentistván, Dudar, Csetény ősi magyar, Súr, Csernye, Szápár, Tés, Jásd tót és Herend, Nána, Aka, Bakonysárkány német községek népi építkezését megvizsgáltam.

*Pesty Frigyes* Magyar helynevek gyűjteményes kézirata (1865-ből az Orsz. Széchényi Könyvtárban) alapján annyit mondhatok, hogy a bakonyi községek kipusztult magyar őslakossága helyébe a mai tót községekbe a Felföldről, Nyitra, Túróc, Arva, Trencsén, Hont megyékből települt a tót lakosság a 18. század végén és amint a ház belső szerkezete és külső alakja mutatja, a háztípust is onnan hozták magukkal. A németiség is új honos. Térsen 1790. év táján települtek a tótok mellé németek Baden hercegségből, Bakonynánát 1760 körül gróf Nádasdy Tamás népesítette be Felső-Magyarországból, ismeretlen helyekről s ugyancsak a 18. század végén, „különböző (németországi) helyekről” népesedett be a Bakony többi német községe is. A telepítő hatóságok rendeletére és kezdeményezésére előírt formák szerint építették ezeknek első házait, miáltal még a legrégebbi német házak is csekély jelentőségűek a házbúvárlás szempontjából.

Lássuk mindenekelőtt a magyar házak építkezését és formáit s ezzel majd egybevetethetjük a tót és német házakat. A házak építőanyaga ma, néhány elvétve található töméses falú ház kivételével, tiszta terméskő, mészkőnek, vagy dolomitnak durván faragott darabjai. Ezeket háromféle módon ragasztották össze:

1. Legegyszerűbb esetben egymásra helyezték a köveket s közéjük agyagos földet raktak.

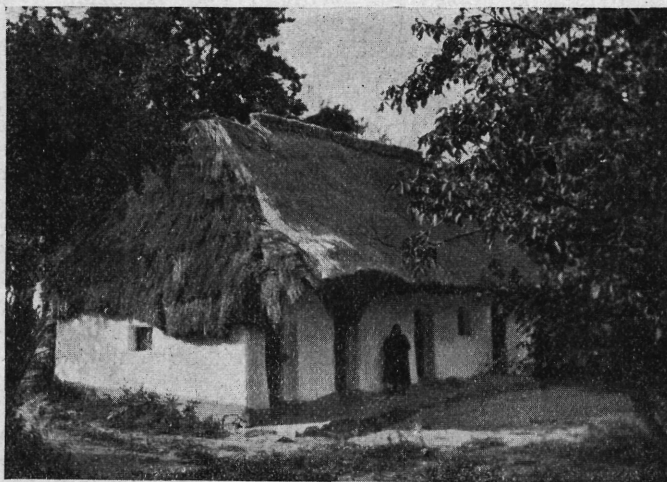
2. Oltott mészből és homokból sűrű habarcsot készítettek s ezzel töltötték ki a kövek közeit.

3. A köveket egymásra illesztve a mészléből és homokból készített híg habarcsot felülről öntötték a felrakott falrészre úgy, hogy a híg mészlé teljesen kitöltötte a kövek közti hézagokat s keményen összeragasztotta a köveket. Ez utóbbi ősi építő eljárásra már csak a legöregebbek emlékeznek Királyszentistvánon. Újabban általánosan a 2. eljárás szerint építkeznek. A ház építéséhez szükséges meszet Szentgálon kiki a maga fájával égette. Általában a szegények és a konvenciós cselédek maguk építik házaikat, de Szentgál nemes lakói herendi kőművesekkel építtették a maguk utasítása szerint. A „nemes urak parancsára” épített házak természetesen eltértek a szegénység házáitól. A nemes ember háza boltíves, szabadkéményes, csúcsfala is kőből való, a szegénységé ősi füstös konyhájú, kéménytelen ház volt, melynek kőfala csak a vesszőből font, vagy deszkából rakott csúcsfalig tartott. A csúcsfal vesszőfonását zsuppal is helyettesítették. A zsuppkötegeket *docskának* nevezték.

Ez utóbbi építkezést tekinthetjük ősibbnek, a Bakony más vidékén való régi elterjedtsége miatt is. Jóllehet a szentgáli nemes urak boltos házait herendi mesterek építették, Herenden csaknem minden sváb ház szegényebb



és egyszerűbb s még ma is sokkal több aránylag a füstös konyhás ház, mint Szentgálon. Az 1800 körül épült házak között sok volt az ősi füstös konyhájú ház s mintegy 30—35 éve építették át a legtöbbet szabadkéményesre, ritkábban és újabban zárt sípkéményesre úgy, hogy az ősi füstös konyhájú ház ma már ritka a bakonyi községekben. A legegyszerűbb magyar ház *füstös konyhából és egy különbejáratú szobából áll* (1. á.). Ezt alaptípusnak mondhatjuk a Bakonyban, éppen úgy, amint *Jankó János* a Balaton mellékén is ezt mint jellegzetes magyar háztípust élesen elkülönítette az ottani német házaktól.<sup>1</sup> A kétosztású magyar kőháznak van 4 végfala és egy közfala, ami a konyhát a szobától elválasztja. Az első és hátsó végfal felül csúcsfalban végződik. A csúcsfalak régen hasított bükkfalécekből készültek s ezeket mogyorófavesszővel fonták be. Amikor a fa megfogyatkozott, a vesszőfonás helyére zsuppos vagy docskás csúcsfalat is építettek.



1. ábra. Füstökonyhájú magyar ház Dudaron.

A küfal csaknem egy méternyi vastagságú. A széltében álló falakra fektetik a fedéltartó gerendákat, vagyis a kétosztású házon 3 átgerenda van, a 3 osztású házon 4 átgerenda nyugszik. A két végső átgerendát *koszorúgerendának* mondják. Minden *átgerendára* bevésve 2, hasított bükkfából kőrisfaszeggel összefoglalt *ollósárat* illesztenek s ezeknek felső keresztződésébe helyezik bele a négyélű *fősző szeleményt*.<sup>2</sup> Az ollósárok oldalára kerülnek a vékonyabb gerendákból készült *vendégszelemenyek*, melyek az ollósárrakkal és a *főszőszelemennyel* a fődél fővázat alkotják. A vendégszelemenyekhez vesszőgúzzsal rakótzózik a szarufákat mintegy  $\frac{1}{2}$  méternyi távolságra s a szarufákra rakják fel a zsuppkötegeket.

Zsuppoláshoz rozsszalmát használnak s erre a célra külön csépelik ősi módon két bakra állított fapadhoz ütve a rozskévéket (2. á.), a szalma szá-

<sup>1</sup> *Jankó J.*: A Balaton-melléki lakosság néprajza, Budapest 1912, 190. l. Bár csak külső tipológiai alapon és az alaprajz szerint határozta meg ezt a magyar házformát, amint látjuk, a tűzhellyel, kemencével kapcsolatos és belső étellel összefüggő kialakulása is határozottan elkülöníti ezt a háztípust. (*L. Bátky*: Magyar tűzhelyek és háztípusok 4. Nyugati magyar vagy középdunántúli háztípus *Ért.* 1930. 129 l.)

<sup>2</sup> Szentgálon a 230 éves Pati-féle ház elbontásakor, hársfából és hasított bükkfából való tetőzetet találtak és 12 méteres szelemenjét még ma is jónak mondják.

lait pedig a cséplőpadhoz fogaival felfelé állított gereblyén kifésülik. Ez a primitív cséplési mód a házépítéssel áll szoros kapcsolatban. A cséplés után következnek a *giccázás*, vagyis a zsuppnak a fedelezéshez szükséges csomókba kötése. Ezek a csomók a *bakostorombák*, melyeket a tetőverő szerszámokkal raknak a fedélvázra.

Tetőverő szerszámok: 1. a *tetőlétra* vagy *kapocs*, 90 cm hosszú, 40 cm széles fakeret, melynek felső részén két, lefelé ívelő vaskampó van, aminek segítségével a létrát beszúrók a zsuppfedélbe.

2. szerszám a kisebb *tetőkefe*. Ez arasznyi hosszúságú, görbe fogantyúval ellátott falapocska, amivel a zsuppot veregetve felhajtják a tetőre.

3. szerszám a 80 cm. hosszúságú *tetőszurdancs* a csomósodó szálak fellazítására.

A 4. szerszámot a *tetősulykot* inkább csak nádfedelezéshez, a tető leverésére használja a zsuppoló.



2. ábra. Zsuppoláshoz való rozscéplés cséplőpadon. Királyszentistván.

Amikor a zsuppokot felrakták és takarosán felverték, a felső részére szegélyt, a legfelső élre sörtét raknak és a fedél éleit szalmacsipkével a *sörtetorombával* vagy koszorúval szegélyezik.

A tető alsó csepegője a „*csurgató*“. Ez alatt van az *isztergye* (eszterha). Mikor a küház felépült, következett a konyhában a tűzhely és sütőkemence beépítése. Általában úgy látszik, hogy a mai bakonyi magyar kőházakban, miként a Dunántúl más részében is, a konyha volt a ház magja, a szoba később ragadt hozzá a füstös konyhához. Régen az öregek még a konyhában a kemence tetején háltak, a gyermekek pedig a kemence oldalán a tüszelen, vagyis a konyha nemcsak főző és kenyérsütő, hanem főként télen lakóhely is volt. A konyhának semmi füstelvezető nyílása nem volt s ma sincs, legfeljebb elvétve akad a padlason egy-egy füstjárat, ami a fedél alatt eloszlatja a füstöt, mely egyébként az ajtón távozik. Főzés céljából *pempőből* (vályog) különálló tüszelket készítettek a szobafelőli fal mellett, kenyérsütésre pedig sütőkemencét, melynek helye a *tüszellel* szemben fekvő sarokban kínálkozott. A sütőkemence ma általában kockaalakú, de ezt megelőzőleg négyoldalú csonkagúla alakú kemencéket, *banyákat* építettek s tulajdonképpen ezeket vehetjük az ősi típusú bakonyi sütőkemencéknek. *Valamennyi átkutatott bakonyi magyar füstös konyhában az öregek emlékezete szerint banya volt.* Ezenkívül volt egy másik sütőkemence-típus, a

*dorkó*. Ez azonban a szobában volt s a konyhából fűtötték. Egyetlen magyar konyhabeli *banyát* találtam Dudaron, ámbar mindenütt emlegették, hogy csak néhány évtized óta váltotta fel a banyákat a négszegletes sütőke-mence. Itt emlitem meg, de alább a tóházak leírásában még szólok róla, hogy a banya a tót házaknak a szobájában van és tótul *pec-nek* nevezik.

A dudari banyás füstökonyhájú házat találtam a legrégebb állapotot őrző hajléknak valamennyi község átvizsgált házai között. Ennek alaprajzán láthatjuk (3. á.), hogy a banya a konyha balsarka felé foglal helyet és padkája elülről és jobbról megkerüli a banyát, majd folytatódik a konyha hátsó jobb oldalán álló tüszel padkája, a végét bezáró katlannal (4. á.).

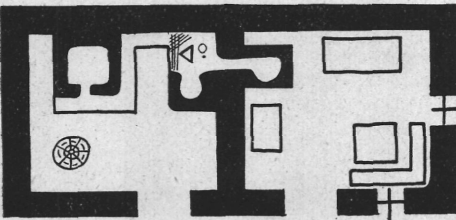
A banya padkájának — amit ugyancsak tüszelnek neveznek, — és a tüszelnek magassága 40 cm, a padka szélessége 20 cm, a tüszelé mintegy 40 cm.

A banya tompaélű, csonkagúlaalakú, 80 cm (5. á.) magas. Alapja 90 cm széles, 1 m hosszú téglalap. Ezen a banyán kívül semmi bútor nem volt a

konyhában csupán egyetlen tyúkborító. Régebben a banyába tálalakú csempéket raktak, mégpedig az oldalába hármat, az elejébe kettő-kettőt. Ilyen csempés banyákról hallottam Kisberről, Seregélyesről, Csákvárról, Bársonyosról, sőt Székesfehérvárig való régebbi elterjedéséről beszélnek.

A banya vázát vesszőből fonták és a gyerekek belül kitapasztották, besározták, minthogy a nagyok nem fértek el benne. A mai terjedelmes sütőkemencébe kényelmesen belefekhetnek a felnőtt ember is.

3. ábra. Banyás füstökonyhájú magyar ház alaprajza. Dudar.



A másik kemenceformát a *dorkót* nem sikerült megtalálnom, s csak a dakai pusztán akadtam egy négszegletes szobabeli kemencére, amit *dorkónak* neveztek.<sup>3</sup> Az öregek emlékezetében még él *Szentistvánon* és *Dilyonán* a régi *dorkó*, melynek alakjáról és építéséről sikerült az öregek elbeszélése alapján kielégítő képet nyernem.

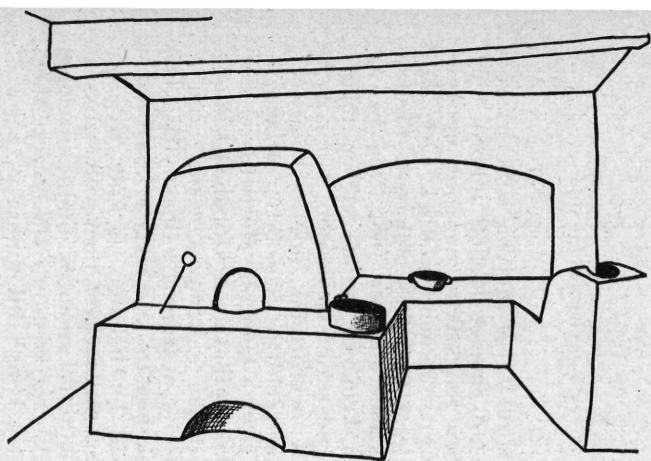
A *dorkó* fekvő félhengeralakú kemence volt, oldalán befelé mélyülő kupákkal kirakva. Alja 50 cm-nyi magas, 2 m hosszú és 1·8 m széles négszegletű *pócikon* nyugodott (6. á.). Fekvő félhengeres alakjának alsó szélessége 60 cm, magassága 80 cm, hosszúsága 1 m 29 cm volt. Kívülről, a konyha felől fűtötték, benne szalmát, semfű-semfa galyakat, kórót, csutkát, tüskét, mindenféle gíz-gaszt elégethettek. Nagyon jól lehetett fűteni s egyszerű fűtés után télen két napig is tartotta a meleget. A *dorkó*ban lekvárt, krumplit főztek, malacoknak vizet forraltak s kenyeret sütöttek. A 60—80 cm széles *pócikon* volt a gyerekek és öregek fekvőhelye. A *dorkót* is vesszőből fonták és a gyermekek tapasztották ki, miként a fent leírt banyát.

Úgy a banya, mint a *dorkó* ősi formájú sütőkemencének látszik, melynek további nyomozása és elterjedésének megállapítása fontos feladatulunk marad a jövőre.

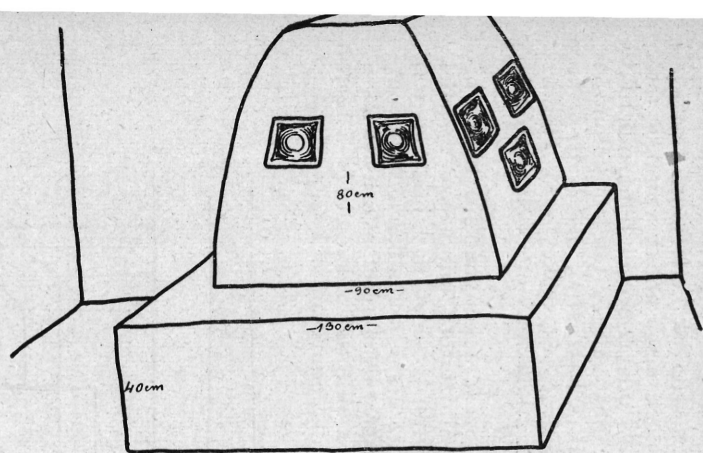
A banyát a konyhában a kockaalakú, leginkább téglából épített sütőkemence váltotta fel, melyet kezdetben közvetlenül a földre építettek s

<sup>3</sup> *Jankó János* a balatonmelléki házak leírásában említi a *dori kályhát*, mint ugyancsak emlékezetben élő szobabeli kemencét, ami a kupás szemekből rakott ottani vörös kályhákat megelőzte. A hiányos leírásból nem derült ki, hogy alakilag egyezik-e a bakonyi *dorkó*val, csak annyi bizonyos, hogy mindkét szó a *Dorottya* név becézője.

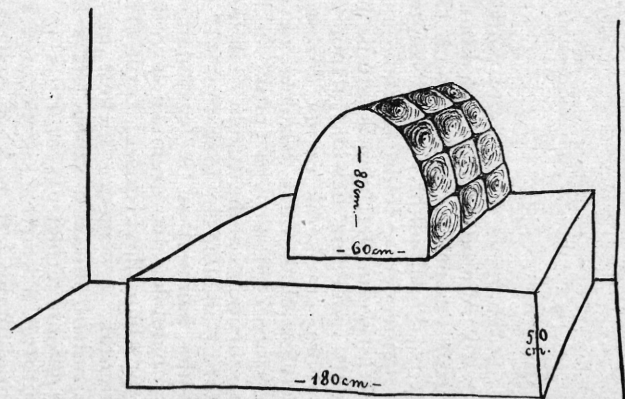




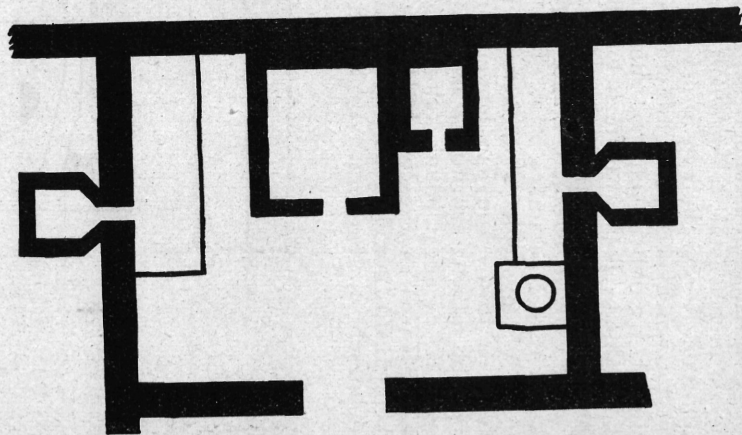
4. ábra. Banyás füstökonyha Dudaron.



5. ábra. Csempékkel kirakott régi banya rekonstruált képe.



6. ábra. Régi szobabeli „dorkó” rekonstruált képe.

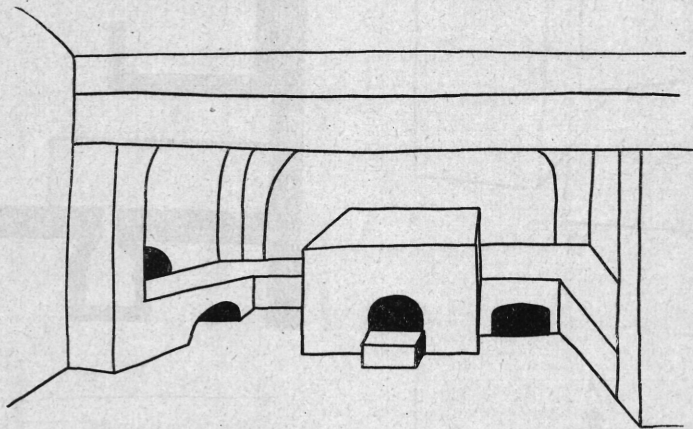


7. ábra. Újabb szabadkéményes konyha alaprajza. Szentgál.



hogy szájába könnyebben benyúlhassanak, előtte a konyha földjébe mélyedő üreget ástak, a *köttölikát*, melybe az asszonyok kenyérsütéskor beleállottak. A régi, kubikosformájú sütőkemencék magasabbak voltak s tetejük fölött a mennyezetig csak annyi hely volt, hogy oda az öregek felhúzódhattak aludni. Később a kemence mind alacsonyabbá vált és tetejét, különösen lakodalmak alkalmával, tűzhelyül használták s használják ma is. Ez a kemence tetején lévő tűzhely tehát csak esetleges és szükségyszerű. Hétköznapi napon csak ott használják, ahol nagyon szűk a konyha s nincs elég férőhely, külön tűzhely számára.

A négyzetes sütőkemencék beköltözése a konyhába, a banya helyére, a füstös konyhán lényegesen nem változtatott, mindössze terjedelmesebb méretei szorították össze a tüzelőkörülit, úgy, hogy alaprajzilag (7. á.) alig találunk különbséget, még az újabb szabadkéményes konyhák belső elrendezésében is. Hogy több mozgásra való teret nyerjenek a szűkebb füstös konyhákban, szorosán a sarokba állították a kemencét, a terjedelmesebb szabadkéményes konyhákba pedig pontosan a közepén van a



8. ábra. Újabb módosabb szabadkéményes konyha Szentgálon.

a sütőkemence és a tüszel padkája köröskörül fut a konyha hátsó részén (8. á.). A módosabb konyhákban a nagy sütőkemence mellett jobbról még egy kis kemencét is láthatunk (7. á.). Ebben rendszerint nagyobb ünnepeken, lakodalomkor, vagy disznótorra, kalácsot, süteményt sütnék. Ott, ahol a kemencét a földre rakták, annak a tetejét is felhasználhatják főzésre (9. á.) s e mellett nem is látunk nagyobb tüszélet, ellenben ahol a régi banya alatti póciókhoz hasonló alapot építenek, a kemence természetesen magasabbra emelkedik és így főzésre ezt a rendszerint szélesebb pócíkot is felhasználják s azt tüszelnek nevezik. Az is megtörténik, hogy a kemencét a szobafelőli sarokba építik s akkor a kemenceelőtti tüszel oda csatlakozik a szobabeli kályha tüzelő nyílásához, mely előtt a kemence előtti tüszel sarokban alkalmasan főzhetnek (10. á.). Ide kikaparhatják a szobabeli szömös kályha hamuját is. A legáltalánosabban azonban a kemence rendszerint a szobafelőli fallal szemben lévő sarokban van s a szömös kályha nyílása elé egy különálló kistüszel kerül (11. á.). Régebben, mikor még a konyhában aludtak, a kemence mellett maradó szabad tér hálóhely is volt. Később azonban, mikor a szoba lett a háló, a kemence mellett nem volt szükség nagyobb területre s ezért is az újabban épített kemencék mind közelebb jutottak a konyha közepére. A kemencének ez a központi elhelyezése még indokoltabb lett azokban a házakban, ahol a konyhától jobbra és balra is

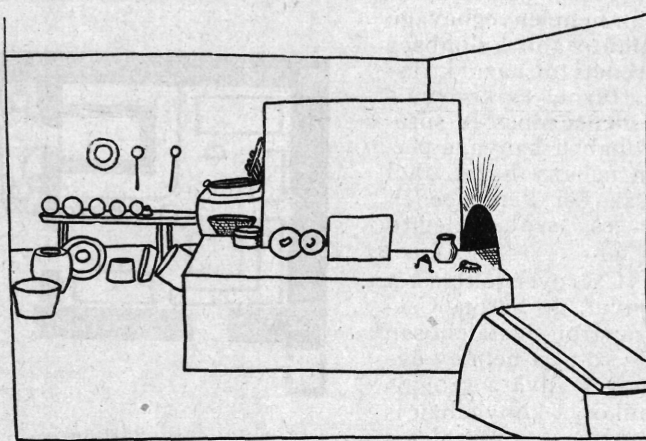
esik egy-egy szoba, miként azt a módosabb szentgáli házakban láthatjuk (8. á.).

A tüszelen és a kemencékben fával tüzeltek, aminek hamuja igen becses volt, mert nemcsak a házi lúgzáskor használták fel, hanem el is adták hamúzsírkészítés céljából. Szentgálon a mai vasúti állomás helyén



9. ábra. Lakodalmi tűzhely tüzi kutyákkal a kemence tetején. A jobboldali fazekat a szemléltetés céljából vettük ki a tüzi kutyák közül.

volt a *hamúház*, amiben gyűjtötték és kimérték a hamut. Ezért főként a régi tüszelek alatt van egy-egy mélyedés, a *hamulik*, de akadtam némely konyhában a bejárástól jobbra, külön a hamú részére vályogfallyal körülpített rekesztékre is. (L. 10. á. jobb sarka.)



10. ábra. Füstökonyha a szobafelöli sarokban álló sütőkemencével Szentgálon. Főzőtűzhely a kemence padkáján van.

Miként a konyhában a négyszegletes sütőkemence váltotta fel a banyát, a szobabeli dorkó helyére a szömös kálha került. Ezek a szömös kálhák ugyanolyanok, mint a milyeneket a Dunántúl más vidékén láthatunk, s amelyeket *Jankó* fent idézett leírásában bemutatott a szobának egyéb bútorzatával együtt, melyek egyeznek a Bakony átkutatott területének szobabeli berendezésével, úgy, hogy azokról újabbat nem mondhatok.

A bakonyi kőházak külső architektúrája csak az újabb építésű, módosabb házakban érdemel figyelmet.<sup>4</sup> Az alaptípusokban a külső kép csak azáltal lesz változatos, hogy a házelőtti pitvart alacsonyabb kőfallal bezárják, vagy a pitvar elejére egy-két kőoszlopot emelnek.

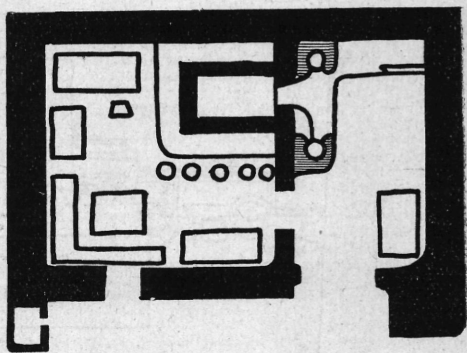


11. ábra. A füstökonyha tűzhelyének legáltalánosabb helyzete a szobafelőli fal mellett. Szentgál.

tót házat összehasonlítjuk a régi típusként vehető dudari magyar házzal, azonnal megállapíthatjuk az eltérést (12. á.).

A tót ház már kívülről abban tér el a magyar háztól, hogy nem két, hanem csak egyetlen bejárata van a konyhába s a szobába innen juthatunk be. Ez azonban nem lényegbevágó jelleg. A legfontosabb különbség az, hogy az eredeti tót háznak füstökonyhája a tűzhelyes konyha s benne sütőkemence nincs. A sütőkemence a szobabeli banya, a pec. Még találtam néhány házat, ahol megvolt ez az ősi kemencének látszó sütő és szobamelegítő készülék (13. á.).

Jásdon és Csernyén leltem két szobabeli banyát, de Súron, Csetényben és Szápáron is általánosan használatban volt és néhány éve veszett ki, helyet adva a szömös kálhának, amikor a konyhában is kezdtek építeni négyszegletes sütőkemencéket, úgy, hogy a legújabb tót konyhák ma már hasonlóké a magyar házak füstös konyhájához. De ha a fenti fejlődésbeli különbséget tudjuk, akkor a két típust élesen el kell különítenünk. Hogy mennyire újkeletű a kemence a tót házak konyhájában, egy sári öreg asszony vallomása bizonyítja, mely szerint „a sütőkemencét a konyhában



12. ábra. Jásdi füstökonyhájú tót ház alaprajza.

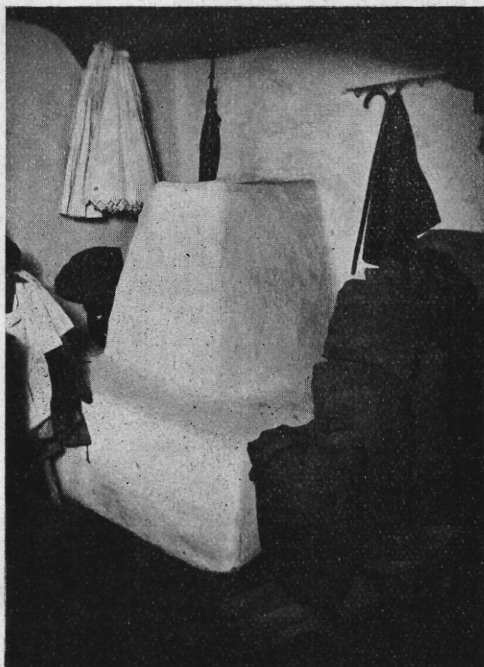
<sup>4</sup> Viski Károly: Bakony-Balatonvidéki kőépítkezés. Magyar Népművészet 12. füzet.



csak parádénak tartották“, mikor még a szobában banya volt, mert sütésre inkább ez utóbbit használták s az új sütőkemencében csak néha-néha sütöttek. Ebből is láthatjuk, mennyire fontos a régi állapotok rekonstruálása, hogy a látszólag egyező, de fejlődésileg különböző típusokat különválasszassuk. Tehát a magyar házak füstös konyhájában régen is benn volt a banya, a tót házak füstös konyhájába ellenben csak legújabb időben került ki a szobából.

A tót házak típusos régi konyhájában miként a képen is láthatjuk csak tűzhelyet találunk (14. á.), mely vagy a szobafelőli fal mellett épült, vagy ha két család lakik a házban, a konyha mindkét oldalán van tűzhely és hátulra is építenek egy padkát. Mindkét oldalon a hátulsó sarokban egy-egy katlant láthatunk. *Tehát a tót házak füstös konyhája eredetileg tiszta tűzhelyes konyha, a kemencés banyás szoba mellett s a magyar konyhával szemben terjedelme is jóval kisebb a kétsejtű régi házakban.*

A konyhában a padkákon kívül, csupán egy-két kisszéket és vizesedény alá való padot találunk. A tűzhelyen vasháromlábban vasfazékban főznek, régebben cserépfazekakat használtak. Egyébként a konyha felszerelése igen szegényes. Néhány tálat, palacsintasütőt, gyúrotáblát, tepsit és kovásztévő keresztfát láthatunk a falra akasztva. Nagyobb főzéshez rézüstöt használnak, melyet a katlanra helyeznek. A mósár esztergályozott fából készült. Kenyérsütőlapát (*lopata*), szénvonó (*ochrablo*), fűtő vasvilla, ugyanolyan formájúak, mint a magyar községekben.



13. ábra. Szobabeli banya (tótul *pec*) egyik cserneyi tót házban.

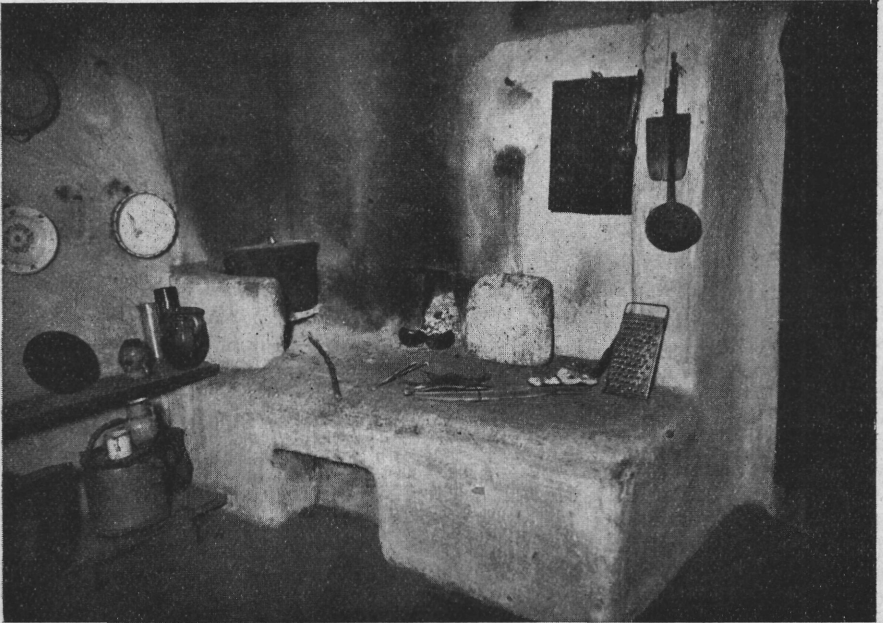
A szobában a terjedelmes padkán nyugvó banya elfoglalja annak csaknem egy harmadát. (L. 12. á.). A mai banyák padkája már keskenyebb, mert levágták, de régebben olyan széles volt, hogy azon kényelmesen fekehettek. A képen bemutatott sári banya tűzhelye 50 cm magas, 20 cm széles, a kuckó felől 60 cm széles, a pempőből készített pócion nyugvó banya alsó széle 80 cm széles, felső széle 30 cm, magassága és mélysége 1—1 méter. A banyát vesszőből fonták, tetejére vékony téglát vagy vályogot raktak s végül gyerekekkel kikapasztatták.

A belső szerkezeti és fejlődésbeli különbség mellett a ház külső képe legfőképp a fedélzet alakjában különbözik feltűnőbben. A magyar házaknak legtöbbször ugyanis csúcsfal mellett egyszerű nyeregfedelet látunk, a tót ház fedele ellenben a ház elején és végén a nyugati felföldi házakra jellemző (15. á.) s a házfedélbe becsurgó eresztékben (*odkap*) végződik, mely fölött egy háromszegletes nyílás van, ahol a padlásra fellopózkodott füst távozik. Ezt a háromszegletes nyílást be is deszkázták, de akkor egy kis nyílást



hagytak rajta. Ujabbán már csúcsfalat építenek magyar mintára s ezt *scsif*-nek nevezik. Az odkapot zsuppokból (*oklep*) készítik, a fedelet alkotó zsuppok a *docskik* s a felső szegélyen lévő babuka v. toromba a *vrhocs*. A gádor fölött lévő fedélrész széle a csurgaté is *odkap* s az alatta lévő isztergye a *sztreha*. A fedélszék átgerendáit *hambalki*-nak mondják, az ollószáракét *krovi*-nek, a vendégszelemenyeket *lati*-nak nevezik.

A kétosztású házak mellett már 1784-ben épült három helyiségből álló tömöttfalú házra is akadtam a csernyei kisutcában. Ennek alaprajzát is érdemes megörökítenünk (16. á.).



14. ábra. Régi tót fűstökonyha tűzhelye Csernyén. Középen látható a szobabeli banya tüzelőnyílása, mellette az előte. A banya szája előtt kettévágott sült tök fekszik. Balfelől van a katlan, melyben nagyobb fazekakban is főznek. A tűzhelytől jobbra látható a szoba bejárata.

Amint a háromosztású házon is láthatjuk, a kisebb méretű konyhában csak tűzfel van katlannal, a szobában terjedelmes banya s a konyhától balra lévő kamarába a fűstös konyhából nyílik az ajtó.

Hogy a kamara némileg védve legyen a fűsttől, a konyha kamarafelőli sarkában, a padláson négyszegletes nyílást hagytak, amelyen át a füst felhúzódhat a padláson s azon át az elülső és hátsó fűstlyukon távozhat.

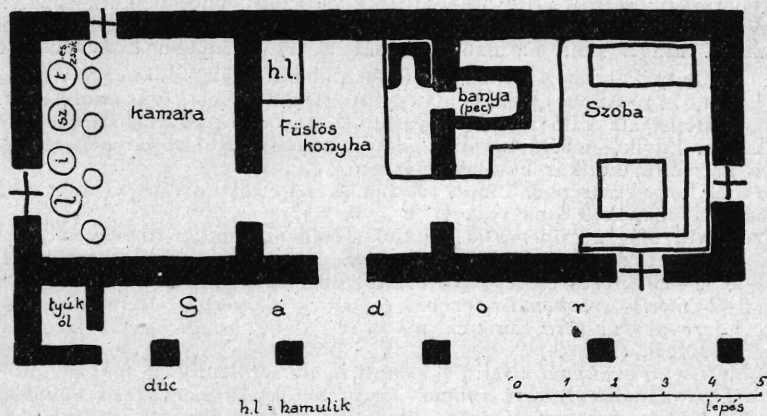
Hogy a kamara némileg védve legyen a fűsttől, a konyha kamarafelőli Meg kell még emlékeznünk a német községek házairól is, melyek közül Bakonysárkányon és Akán, ahová Württembergből és Hannoverből származtak a mai lakosok, régebben ágasfákon nyugvó szelemenfedelű és csúcsfalas (*Windfang mit Hauskippel*) házakat építettek. Bennük egy fűstös konyha és belőle nyíló szoba volt. A konyhában oldalt helyezkedett el a tűzhely (*Maidl*) s mögötte a szobabeli kályhák (*Kachlova*) tüzelőnyílása. A konyha közepén volt a négyszegletes *Bachova* és külön a katlan (*Kistmaidl*), a katlanházzal (*Kistlhäusl*).

Emlékeztek a banyára is, melyet Izlova-nak, számárkályhának csúfoltak. A szobában volt a falba építve egy üreg, melyben faszilánkokat égettek. Ujabbán szabadkéményes házakat (*Offene Kuchl*) építenek s ennek fala vályog, vagy tömött fal. (*Stésslmaua, Staufmaua.*). A hosszanti falon nyugvó sárgerenda *Mauapang*. Az átgerendák *Tram*, a szarufa *Spie*, a



15. ábra. Régi tót ház Csérnyén. Elöl a füstlyuk alatt van a széles ereszték (odkap).

kakasülő *Spiepanzl*, az ollószárak *Scharpam*, a mestergerenda *Turizuch (Durchzug)*, a szalmafedélen a zsupp *Schap*, a szegés *First*, a farszegés *Windfangfirst*. Leginkább figyelmet érdemlő volt egy bakonynáni német elbeszélése, az ottani régi házról, melyet továbbnyomozás végett közlök. Ez



16. ábra. Csérnyei, 1784-ből való háromosztású ház alaprajza.

állítólag egyetlen helyiségből állott, sütőkemence nem volt benne, hanem a falba volt beépítve a tűzhely (*Kijenlaicht*), mely egy felfelé keskenyedő üregből állott. Ebben állandóan tüzeltek s ez világította be a ház belsejét. Ezen főztek szabad tűzre állított fazékban, vagy sütöttek serpenyőben. Ezen a szabad tűzön sütötték a tepsibe helyezett lángost is, melyet kenyér

gyanánt ettek. Ezt a különösen egyszerű egyszertű házfornát csak fenn-tartással közlöm.

A bakonyi házakon végzett vizsgálataimból azt látom, hogy a magyarság itteni házai beleilleszkednek a *Bátky* által megállapított középdunántúli, vagy nyugatmagyar háztípusba, azzal a csekély módosítással, hogy a mai lapos sütőkemencét a csonkagúlaalakú banya előzte meg, melyen második főzőhelyre alkalmas hely nincs. A második főzőhely csak a lapos kemencék újabb meghonosodásával állott elő szükségszerűen.

Végeredményben tehát azt mondhatjuk, hogy a régi bakonyi magyar házak szabad tűzhelyes és kemencés, füstökonyhájú házból álló ősi középdunántúli házfornát őriznek.

A tót házak a magyar házzal ellentétben pontosan úgy fejlődtek, amint *Bátky* a házfejlődés „valószínű menetét a tűzhelyek minősége alapján önmagától adódó tájékoztató” rendszerezésében elgondolta. (*Ért.* 1930. 130. l. alul 4. pont.)

E szerint „a szobából kiteszik a sárkemencét (a banyát, vagyis a tót pecsét), helyébe cserépes kályhát (a szömös kálhát) állítanak. Ebben már kenyeret nem igen sütnek, sőt idővel nem is a konyhából fűtik. A konyhában megmarad ugyan a tűzpad, de ide jött a szobából az ősi kemence is kenyérsütésre. A konyha még mindig füstös, mert kéménye nincs, tehát igazi „pitar” sincs”. Ez a fejlődésmenet szőről-szóra beigazoltan ráillik a bakonyi tót házra, mely a fenti fejlődési fokokon mai állapotáig átment annyira, hogy a bakonyi tót házak fent leírt fejlődésmenetét — mely szemünk előtt ment végbe —, a házfejlődés iskolapéldájának tekinthetjük, s ebből a szempontból is érdemes volt annak feljegyzése.

A füstös konyha tűzhelyén három *tüzikutya*t találtam. A legnagyobb tüzikutya 50 cm hosszú, 40 cm magas, s oldalán 3 begörbülő kampó van. (I. t. 1.)

Ezt lakodalmakkor használták, melléje állítva a nagy (20—30 literes) *szakállas fazekakat*. A középső hossza 25 cm (I. t. 2.) és oldalt hiányzik a kampó, amire a mácskiszédővellt támasztották. (I. t. 2. A.)

A harmadik forma a legkisebb tüzikutya, villás, horgonéküli, síma, négylábú vas, amit egymagában használtak. (I. t. 3.) A két előbbi formát ellenben párosával alkalmazták. Ezt a síma harmadik formát a legszegényebb konyhában találtam.

A tüzikutyákat még abban az időben használták, mikor cserépfazekakban főztek. (I. t. 14.) A vasfazekakkal együtt terjedtek el a *vasháromlábak*. Itt-ott találunk vastepsi alá való négylábú vasat. (I. t., 5. A.) A vasháromlábak három formája van. Egyik símaélű háromszögletes, a másik éle ívesen begörbülő (I. t. 4. és 5.), a harmadik karikás köralakú. (I. t. 6.)

Később úgy cserépből, mint vasból készítettek olyan nyeles vagy füles *lábásokat*, melyeknek 3 lába volt. (I. t. 7. és 8.)

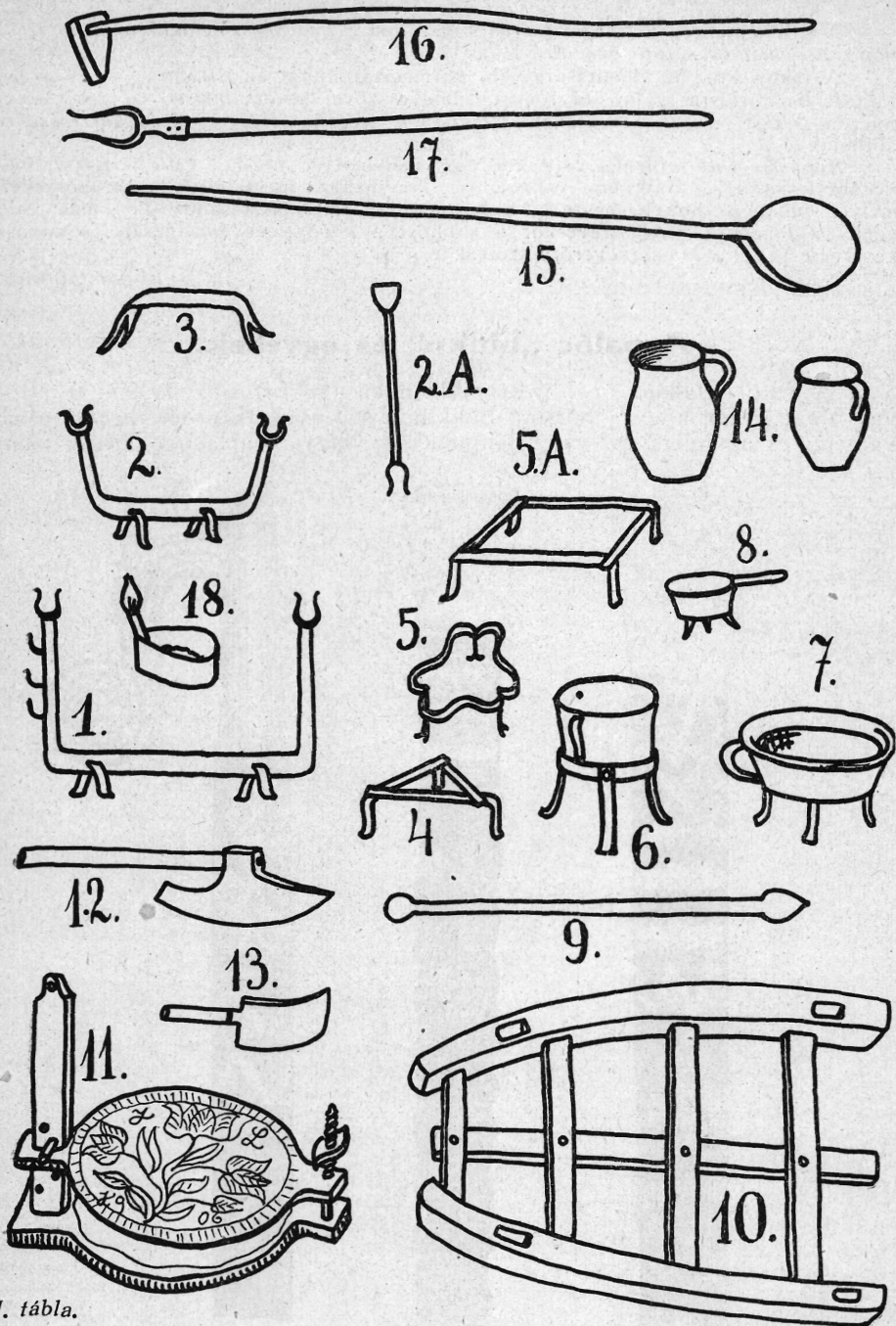
Ezenkívül még a *csipérvasat* találjuk csaknem minden tűzhelyen.

A konyha tűzhelykörüli felszereléséhez tartozik 6—10 *cserépfazék*, (1—3 literes), 1—2, 15—20 literes cserépfazék, amit csak gazdagabbaknál találunk, 1—2 *vasfazék*, 1—2 *merítő vaskanal*, *apróbb tálak* és *tányérok*, cseresznyefából kivájt *mozsár*, hozzávaló *vastörő*, aminek másik vége, a *vaslapicka*, az izzó parázs kiemelésére szolgál. (I. t. 9.)

Több kisebb *evőkanál* a falra akasztott *kanáltartóban* van, amit maguk faragtak tölgyfából. A kanalak között vannak nagy, kerekfejű *zsirakaró kanalak*, főként disznóöléskor való zsírolvasztásra és kisebb *kásakeverő kanalak*. Inkább a katlanhoz tartozónak vehetjük, a  $3\frac{1}{2}$  arasznyi hosszú *krumpliszédő kanalat*, melyhez hasonló, de csak  $2\frac{1}{2}$  arasznyi a *tésztaszédő kanál*. Az országszerte ismeretes, fából készített *krumplinyomót* itt is megtaláljuk. Csak disznóöléskor használják a *disznóöntő-cserényt*, melynek különös bakonyi alakja két, ívelt vastagabb tölgyfakaróból áll. (I. t. 10.) Ezeket keresztfák kötik össze, amiket régebben vesszővel fontak be. — A cserény 70 cm magas zápokon áll. Húsvágásra kétféle bárdot használnak. (I. t. 12. és 13.)

Csaknem minden házban találunk *tűró-sotut*. (I. t. 11.)





1. tábla.

1. Tüzikutya. 2. Középnagyságú tüzikutya. 2A. Mácsikszedő vella. 3. Kis tüzikutya. 4., 5., 6. Vas háromlábak. 5A. Tepsi alá való négylábú vas. 7. Háromlábú füles cseréplábas. 8. Háromlábú nyeles vaslábas. 9. Vaslapickás mozsártörő. 10. Disznóbontó cserény. 11. Túrósotu. 12., 13. Húsvágó bárdok. 14. Főzőfazekak. 15. Bükkfalapát. 16. Szénvonó. 17. Fűtő vasvilla.



A sütökemence, illetőleg a *banya* szerszámai a 2 m hosszú bükkfalapát, a *szénvono*, a *permet* és a *fűtő vasvilla*. (I. t. 17.)

A füstös konyha világítására való zsírmécsest mutat az I. t. 18.

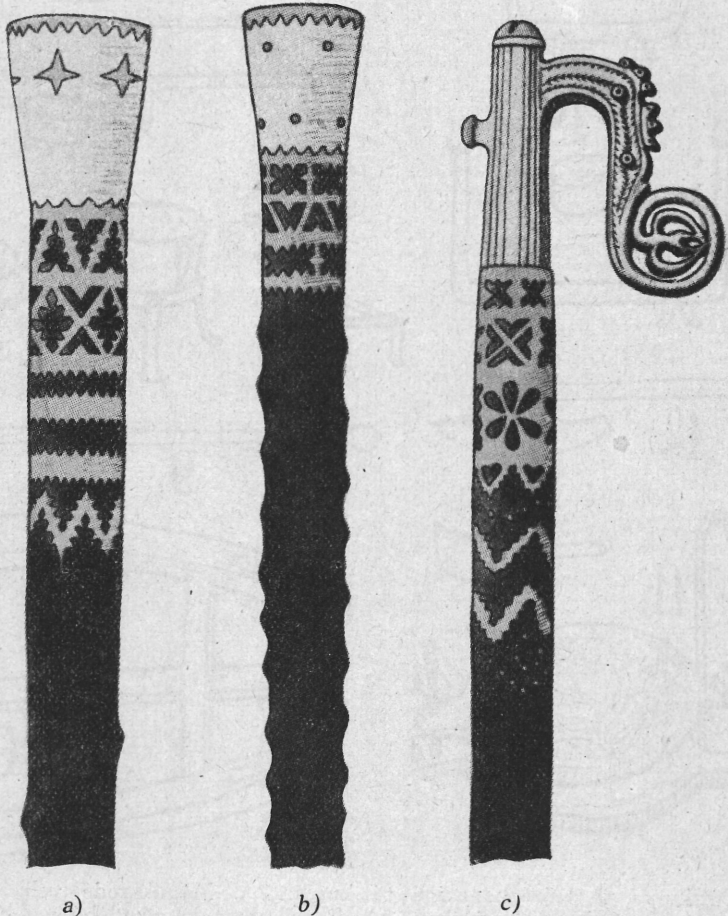
A lisztartásra szalmából fonott, fűzfavesszővel kötött *bucser* szolgál. A kenyérdagasztást nagy, kerekenekű *teknőben* végzik, melyet a *dagasztószékre* állítanak.

*Kovásztevé*sre szolgál a kis teknő vagy *melence*. A sütéshez való lisztet szalmavékából szítalják. Csaknem valamennyi konyhában megtaláljuk a *szapuszéket*, melyet ruhamosáshoz használnak, a *párolódézsza* feltámasztásához. A sónak való edény a *favendő*. Kovásztevéskor a vánkost a *kovásztévő fára* teszik, a kovász keverésre pedig a *kovászkeverőfa* szolgál.

Ébner Sándor.

## A palóc „binkó“ és egyebek.

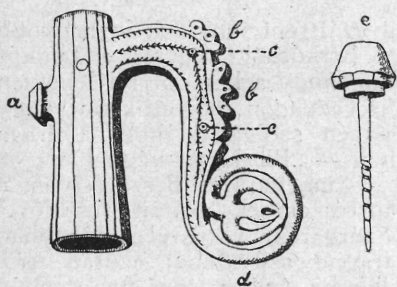
A palóc „fakanál“ról írott cikkemben (L. Értesítő, 1932. évf. 91—96. l.) azt írtam, hogy a borsodi Bükk-hegység nyugati, erdős, ligetes nyúlványain és az Eger-, Szilvás-, Bán-patakok völgyeiben lakó palócság pász-



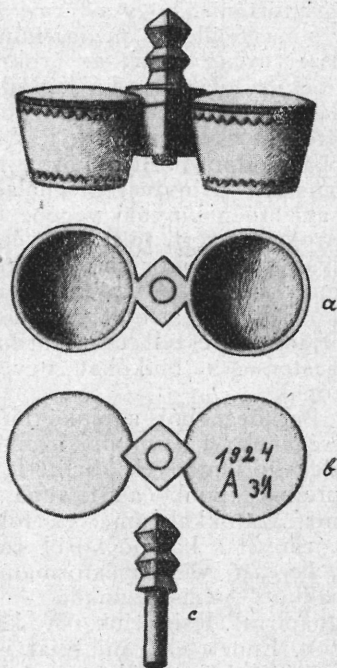
I. ábra. Binkók és juhászbot Mikófalva környékéről. a) Csontosbinkó. b) Csontosbinkó. c) Rézkampójú juhászbot.

torai egyéb holmik faragásában is jeleskednek. Az egyéb holmik között első helyen kell említenem a *binkó*-t. A „binkó“ tájszó és annyi, mint bunkó; tágabb értelemben bunkósbót. A binkó vidékünk emberének — „ember“ alatt itt mindig a férfinép értendő! — tárgyi vagyonában éppen olyan előkelő helyet foglal el, mint a vízmerítő fakanál. Felőtt ember itt binkó nélkül alig képzelhető. Evvel indul vásárba, búcsúba, lánynézőbe, lakodalomba, másik faluba, messze városba, még a törvény elébe is, holott pedig a binkót az előszobában kell hagyni.

A binkó fegyver, mely hozzávaló kézben a biztonságérzést növeli, De tisztesség is, mely birtokosa tekintélyét emeli. A binkó ezen okból nem készülhet akármilyen fadarabból, amelyet úton, útfélen fölszednek. Vidékünk emberének, akinek megengedte a Gondviselés, hogy válogathat különféle fanemekben, az a meggyőződése, hogy csak az a binkó igazán binkó, amelyik *barkóca*fából készül. A „barkóca“ a berkenyének népies neve; szívós, rugalmas, nehéz fa. Különös tulajdonsága, hogy ha tavasszal, a nedvkerítés megindulása idején megszurkálják, vagy bevagdaltják, a szurkálások, vagdalások helyét őszre görcsösen kiforrja. Vidékünk pász-



2. ábra. Rézkampó fából faragott mintája Mikófalva környékéről. a) Sarkantyúja. b—b) Taréja. c—c) Szeme. d) Farka. e) Gombosszöge.



3. ábra. Asztali só- és paprikatartó, forgatható fődéllel, három darab fából, Mikófalva környékéről. a) A tartó belseje. b) A tartó födele. c) Csatlósözög.

torai, akik a barkóca-binkó nevelésének, kikészítésének és díszítésének igazi mesterei, ezt a műveletet *kigörcsölés*-nek nevezik és úgy végzik, hogy a kiválasztott barkócaágra köröskörül sűrű, szabályos sorokban elhelyezett apró bevagdaltakat tesznek. Az ilyen módon vagdalt barkócaág szelíden hullámosra forrja ki magát, ami a binkó értékét, legalább is ránézés szempontjából, előnyösen növeli. A tökéletesen megvagdalt és hibátlanul kiforrott barkócaág kereslet tárgya és viszonylag elég magas áron cserél gazdát. (Ezért történik aztán, hogy haszontalan, dologkerülő emberek az erdőn kilesik, kikutatják a szépen görcsölt barkócaágakat és a sokszor még éretlen, kiforratlan ágakat, a binkónevelő pásztor keserűségére idő előtt kivágják.)

Arra vonatkozólag, hogy milyen úton, módon lesz a barkócaágból

binkó, a szilvászváradai kondás, *Német Varga Ferenc* körülbelül ezeket mondotta: — „Mikor a barkócaágot levágom, tűzön kissé megpirítom, hogy héját könnyebben leszedhessem. A megtisztított ágat, mely még fehér, cserfahamu forrázatával olyan melegen, ahogyan a kezem kiállja, napokon át kenegetem. Amit este rákenek, azt reggel száraz ronggyal dörzsölgetem. Ezt mindaddig csinálom, amíg a bot sötétpiros színt nem kap. Ezután már csak szalonnaszírral kenegetem, amitől *ojjan lesz, akar a fekete bogár.*“

A barkócaágot gyökeréről, vagy törzséről úgy vágják le, hogy a vastagabb végén bunkó is maradjon. Vannak, akik evvel a természetes bunkóval, vagyis binkóval megelégszenek. A kényesebb igények kielégítésére azonban a pásztor a barkócaágra mesterséges binkót szerkeszt. Ez úgy történik, hogy a természetes bunkót lefűrészeli, a közvetlenül alatta lévő síma felületen pedig, mintegy arasznyi szélességben zezzugos árokrendszert vés. Ennek az árokrendszernek tervrajza mindig bizonyos művészi elgondolás alapján készül és többnyire emlékeztet azoknak a szötteseknek, hímzéseknek, csipkéknek mintáira, amelyeket e vidék asszonyai készítenek, vagy viselnek. Ezt az árokrendszert vastag papírossal szorosan és oly módon borítja körül, hogy a borítás a bot felső végét mintegy három-négy ujjnyival meghaladja. A borításnak ebbe a csőszerűen, sőt tölcészerűen kinyúló végébe forró ólmot önt, mely a borítás alatt előbb az árokrendszert tölti ki, végül pedig magát a cső-, vagy tölcészerű nyúlványt is. Mikor az ólom kihűl, megkeményszik, a borítást lefejtí és az ólomnak durva, érdes felületeit ledörzsöli, lesimítja. Vannak, akik a fábunkó helyébe a bot végére vastag rézkarikát, vagy a marha lábszárcsontjából fűrészelt csontkarimát húznak s ezt öntik ki ólommal. Ezeket a mesterséges binkókat nevezik azután ólmos-, rezes-, vagy csontosbinkónak.

Barkócaágból, a binkó módjára készül az itteni juhászok legnagyobb ékességének, a *kampó*-nak nyele is. Itt a barkócaág végéről a bunkót minden körülmények között le kell fűrészelní, hogy a kampót fel lehessen erősíteni. A bunkó alatti síma felületet itt is gazdagon megöntik ón-, vagy ólomcifrátokkal, amelyek főképpen azt a célt szolgálják, hogy a drága barkócanyel a kampó körül szét ne repedjen. — „Bicskával vágunk *rózsá, sziv, kereszt*, vagy másformájú rovátkákat — *magyarázta Berze István*, a csónakkúti juhászszámadó — beöntjük forró cinnel, azután reszelővel üvegpapírral lesimítjük. A kampó lehet sárgaréz, vörösréz,, ritkábban pakfon. Ennek első mintáját is magunk faragjuk szilvafából, azután erről a mintáról kiöntetjük a gyárban. (Tudniillik az ózdi vasgyárban, amely ide közel esik!) A kampót a nyélre a *gombosszög*-gel erősítjük.“ A kampó fogósságára nézve megjegyezte *Berze*, hogy a kampó belvilágának egy hüvelyk szélességűnek és három hüvelyk hosszúságúnak kell lennie. Ha a belvilág egy hüvelyknél keskenyebb, a juh lába nem fér bele, ha ennél szélesebb, akkor meg kibujik belőle. A díszesebb, mondhatni: ünnepi kampónak van *sarkantyúja, taréja, szeme* (akár a kakasnak!), továbbá *farka*, mely tulipánvirágban végződik. A taréj széles mezejére rozmaringágot vésnek.

Vidékünk pásztorai a vízmerítő fakanálon, bunkón és kampón kívül még egyéb, a háztartás keretébe tartozó holmit is tudnak készíteni. A konyhára kavarókanalat, csíkszedővillát, tejhabarót, fali sőtartót, kanalast, az ebédlőasztalra evőkanalat, só-paprikatartót, fakoszorút (kutyagerinc!), a falakra fogast, törülközőtartót, képrámát, stb. Mindezen holmit fűrészszel, baltával, faragókéssel a legegyszerűbb módon, a legősibb fogásokkal, tisztán fából, faszögek, fakapcsok alkalmazásával állítják elő.

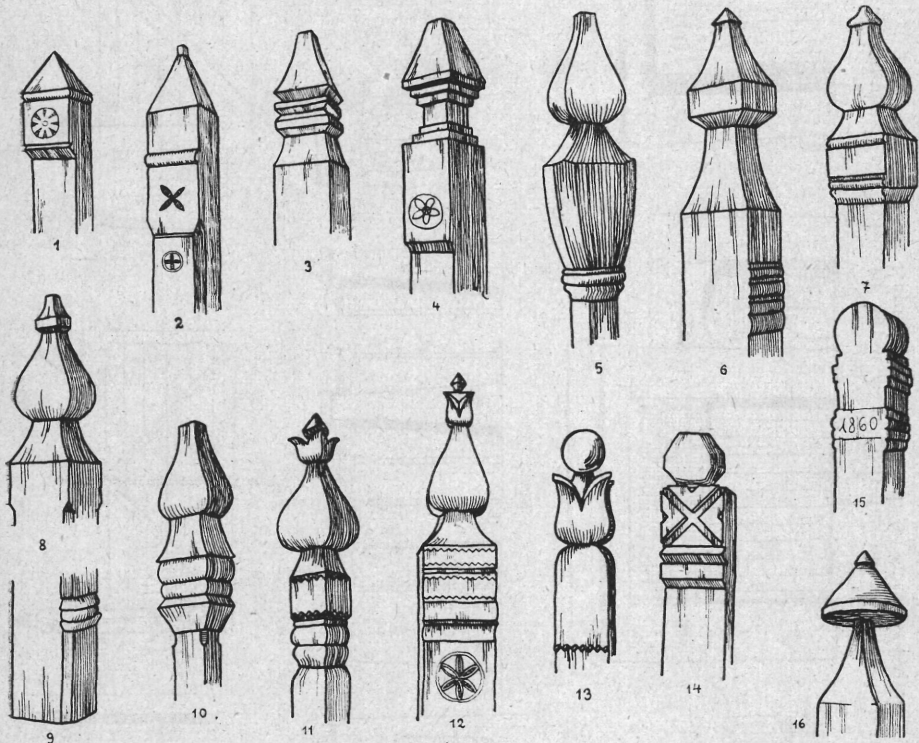
Madarassy László.



## A kötött kapu faragása és állítása Bágyban.

(Zója János gazdaember elmondása után, ki az udvarhelymegyei Bágyban a legjobb kapucsínáló.)

A kapuhoz csérefát kell kiválasztani. *Álvánfának* 3 darabot 4 méterest, mer 1 méter a földbe van; ésmén kell egy 4 méteres *tetőfának*. A 3 *álvánt* összefogja a *tetőfa*. Kél még 1 méter 20 centis csérefa *kicsikapu-kötésnek*, 4 db. *hónyajkötés* a kicsikapuhoz s a nagyhoz.



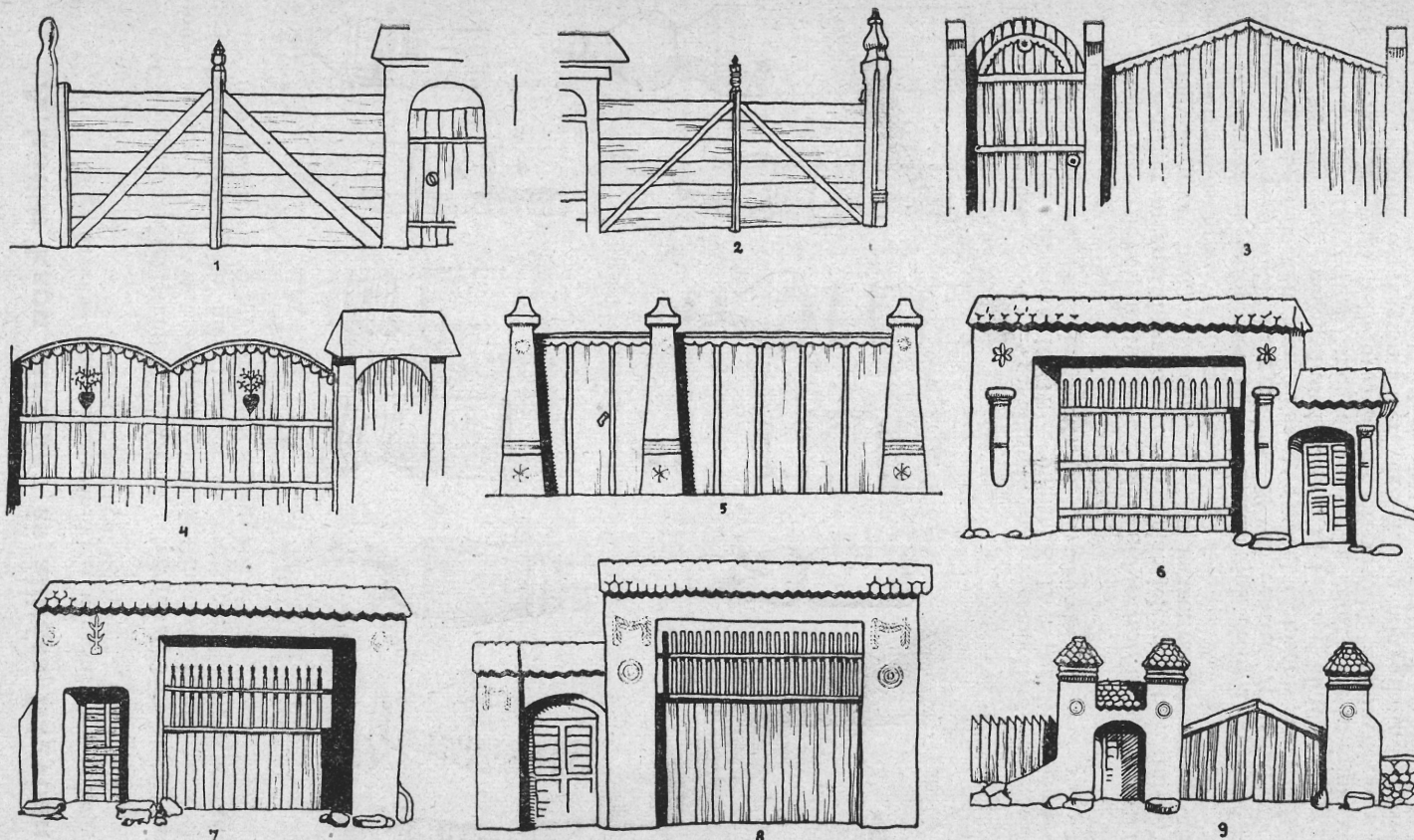
1. ábra. Kapuzábék. 3., 4. = garádcstető, 5. = gombostető, 6. = tőcsértető, 7. = őstető, 9. = karcsütető, 10., 11. = tulipántos, 12. = tulipántos gömbölyütető, 14. = ernyötető, 15. = embőralakú.

Ahogy az erdőből hoztuk a csérefát, s *kisűjtöttük* spárgával (= kifezített zsineget megpattintva egyenes vonalat jeleznek rá), átméri az embőr, hogy a jóvát tuggya kivenni, hogy a haszonra való maraggyon még, amejik érvényös lössz.

Az *álvánfának* *kötőfészével* (=bárd) faragjuk éccer a lapját 30—40—50 cöntire, s annak a fokát hagyjuk 18—20—25 cöntire. A *tetőnek* is eppen ojan vastagságának kell lenni. *Faragófészével* (=kisebb bárd) utánna faragjuk, letiszticcsuk, még gyaluval szépön ki lössz gyalulva.

Mikor a 3 láb (*álván*) mégvan, akkor a *tetőt* ésszeszabjuk véle, kivéssük. Akkor jönnek a *hónyajkötések*. Kivésődik a *hónyajkötés* héje a lábba és, a tetőbe és. Asztán a két vége (t. i. a *hónyajkötésnek*) beléfúródik (=átfúrják s faszeggel odaszorítják). Tetejibe jönnek keresztbe a

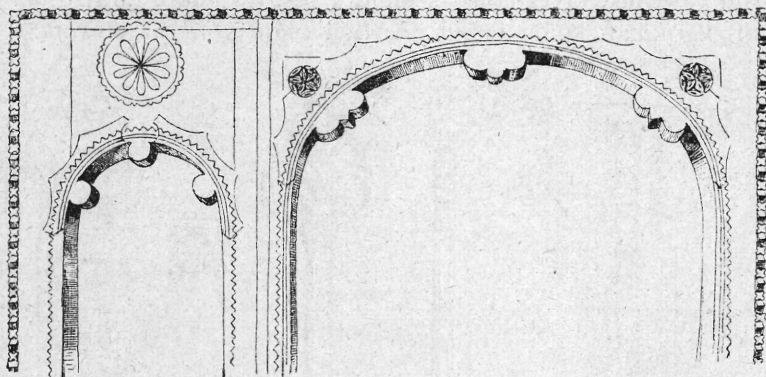




2. ábra. Nagykapuk. 1. = Vetőgető kapu. 2. = Szarufás kapu. 3. = Udvarkapu. 4. = Utcakapu. 5., 9. = Kapu kőkapuzábékkal. 6–8. = Kőkapuk.

koszorufák, ára a kicsi szarufák (5—6 db.). A koszorufák belé vannak vágva a tetőfába és belé vannak szégezve, hogy ne büllenyenek le. Most má jönnek a szarufákra a lécek, ha zsidőjvel fűdi, ha cseréppel. Szöbbs a zsidőjös, s könnyebb; ha szél taszigája, nem ad ojan nagy sújt.

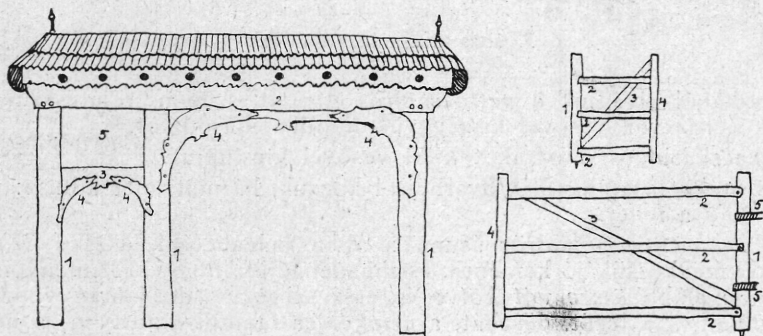
Még a szarufák aját s a koszorufát alólról bédész-kázzuk szép gyalult dész-kával. Ha galambúgos, akkor előlről és bédész-kázzuk és kiliggassuk,



3. ábra. Kapu faragott díszítményei.

s a szarufák közit elszaggassuk szobákra. Külön-külön kell minden szarufa közit bécsinálni, mer a galamb elveri egymást. — Még a két bütytit és bédész-kázzuk.

E min csak ki van szabva, csak akkor csinájuk össze, mikor áliccsuk. Eggyenként villögessük fél a tetőre.



4. ábra. Kötött kapu: 1. = álvánfa (álván), 2. = tetőfa (tető), 3. = kicsi kapu-kötés, 4. = honyajkötés, 5. = díszablak. Kicsi kapu: 1. = kapusorok, 2. = hëvédër, 3. = kötés, 4. = ütözö. Nagykapu: 1. = kapusorok, 2. = hëvédër, 3. = kötés, 4. = ütözö, 5. = vassorok.

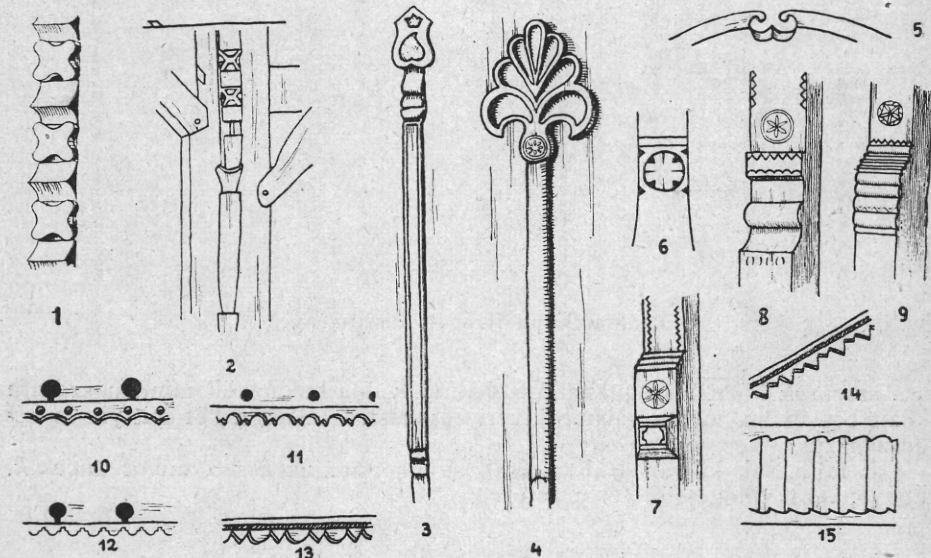
Most immá csinálunk legësöbben egy kapusorkot (kapusorok) csere-fából 2 méter 20 cëntist, 20 cënti vastagságu négyszögbe (= quadrat). Jó immá most 3 hëvédër 12 cënti vastagságu, mongyuk 3 méter hosszú (hogy a kaput keresztülérje.) A 3 hëvédër inecssó végibe 10 cëntis ütözö. Jó még eggy hëvédër, aki a három hëvédërt ésszeköti (kapukötés)

a sarkától az éléjig. A *hévéderek* belé vannak vésve és beléfúrva (= át-szégezve) a *sorokfába*. 2 *vassorok* a lábon átfúródik és a *sorokfába* is belé.

Mos már a bédéskázás következik az uccafelöli ódalon. Előbb egy deszkát kirajzolunk, aszt kivágjuk *asztalosfűrészszel*, s aszt tovább rajzójuk. Én Szémmártonba néztem a *mustrát* (= a kivágás mintája), onnét hoztam.

Az *álvánfákat* szépön kifestyük, míg fő nem áliccsuk. Vésés nélkül nem lehet megfesteni, met a festék összefut. A kacsaringós mintákat pappirosra rajzójuk, kivagdájuk, s mind a festő a falon, rárajzójuk.

A *díszkarikákat* külön vessük. Anélkül csoré vóna az *álvánfa*.



5. ábra. Kapudíszítmények.

Deszkából kivágjuk a *pettözsejmös* cifráját, szépön réjatezzük, megjelézzük ceruzával, vésővel kiszéggyük minden másodikat.

A kacsaringós mustrákat kicsi vésővel kicsinájuk.

A festéköt asztalostól Udvarhéjrről hozzuk, hármat, mer addisz: piross, sárge, zöd s a fehér.

Jó az *álittás*. 3 gödröt ásunk s abba beléaliccsuk aszt a 3 *álvánt*. Kövekkal megkössük jó keménre, és megdengéjük, hogy jó keményön ájon. A 3 *álván* előbb *össze vót kötve* és *összeszégezve*, de azután visszük fél a *szarufákat*, s a lécot, deszkát, a *csipkét* és (amejik lefüttyen; a ményön elől). Akkor szégezödik fél.

Mikor fé van állitva, a kapukot *vassorokkal akkor kapcsójuk oda*.

Evel sok báj van az ijen kapuval. Csináltunk egy kaput Sándorfalán az öreg Bara Mózsinak. Jó gazda vót, nem sájnálta. Mikor jött haza a földröl, levéttük a deszkát, meglátta, aszonta: ményország kapuja!

N. Bartha Károly.



## Bódva-környéki tűzhelyek.

1932 augusztusában a Bódva környékén tett néprajzi gyűjtőúton megfordultam a borsodi *Szalonna, Martonyi, Rakacaszend, Meszes, Damak, Balajt, Borsodszirák, Ziliz, Edelény* és *Finke* s az abaújtornai *Perkupa* és *Varbóc* községekben. Megfigyeléseimből, vázlatos rajzaimból és fényképeimből a tűzhelyre tartozókat kívánom itt bemutatni. A jelzett terület északibb fekvésű községeiben a régi házak néhány megmaradt tűzhelye a palócos szabású, *Bátky* által északi magyar vagy palócnak nevezett ház-típusra jellemző tűzhelycsoportba tartozik; a délebben fekvő *Szirák, Edelény, Finke, Ziliz* házaiban — úgy látszik — az alföldi szabású tüzelőfélék vannak általában elterjedve. Egyébként mindkét alak, de különösen az előbbi, rohamosan pusztul s a nemrégben még általános kürtöskemencének már csak több-kevésbé átalakult példányait láthattam; ezt is igen gyakran, falunként egy-két példánnyal képviselve.

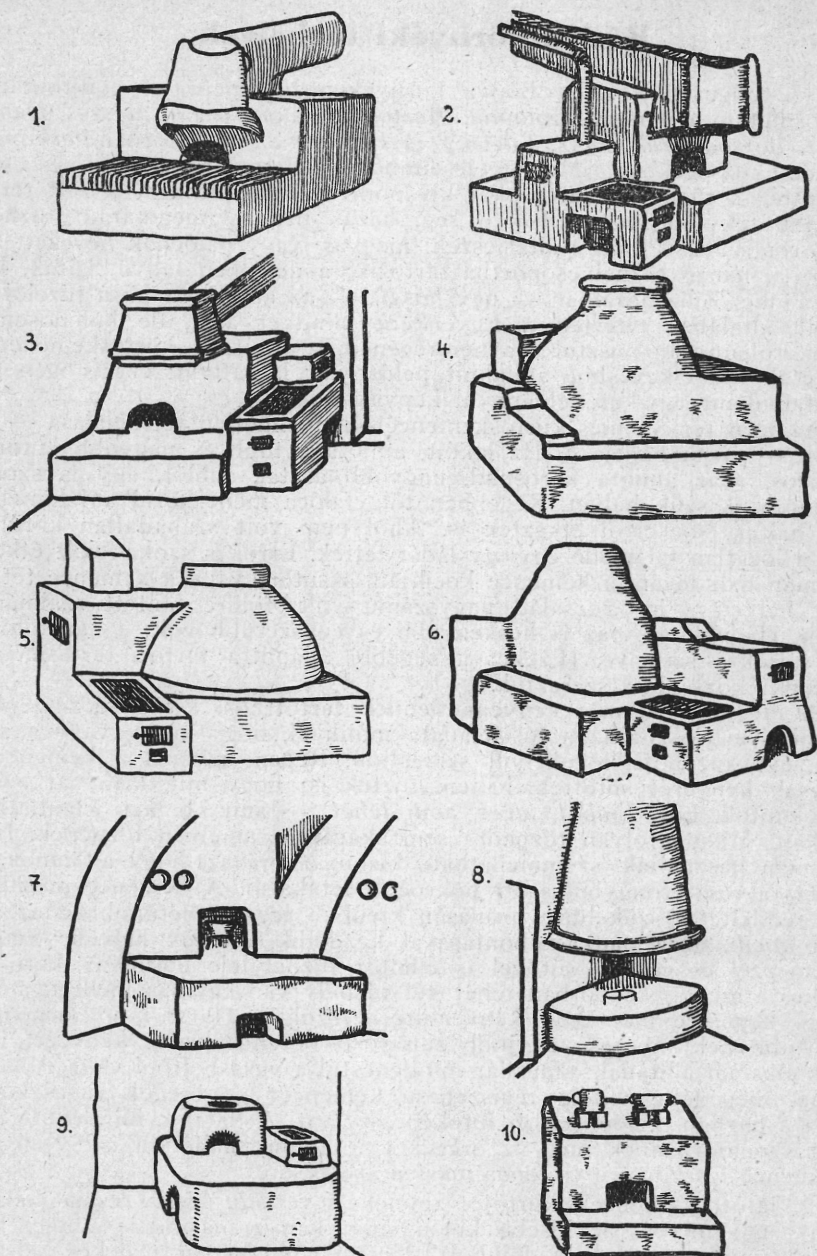
Az igen terjedelmes kürtöskemencék kényelmetlen térfoglalása — úgy látszik — azóta bántja a ház lakóit, amióta a több és nagyobb bútorféle szokásos, azaz amióta karospad, nagyobb asztal, sublót, ágy is szorítja az amúgy is szűk helyet. Régebben tölgyfalóca ment körül a fal mellett; ezen háltak, sőt erről étkeztek is. Ahol nem volt szakadatlan körüljáró lóca, a lócátlan fal mellé egy-egy ládát tettek. Erről is szokás volt étkezni. Aki nem hált lócán, a kemence kocikján, a suton, vagy a kemence tetején talált helyet, s ha a család nagyszámú volt, földre hintett szalmán is háltak. Ha volt ágy, az is keskenyebb és egyszerűbb volt, a ház földjébe vert karókra szerelve. (Ezeket a régebbi állapotra tartozó értesüléseket *Martonyi* községben szereztük.)

A megúnt, ma már kényelmetlennek tartott ősi kemence részenként hal meg; legelőször az a fél feladata múlik el, hogy maga, vagy a szája előtt lévő tűzpadja főzőhelyül szolgáljon. Régen ugyanis a kemencében nemcsak kenyeret sütöttek, hanem főztek is; hogy mit, arra azt a feleletet kaptuk, hogy *babot, levet, amit lehet*, — ami kb. azt jelenti, hogy mindent. Mi már olyan tűzpadra sem akadtunk, amelyen főznének. Hogy erre nem használják, szemellátható bizonyosság rá az, hogy általános szokás ezt a részt rongyból szőtt pokróccal letakarni. A kemence pusztulása — a rendeltetés székebbreszorulásán kívül — legszembetűnőbben az ajtófelőli *kocik*, azaz padka lebontásával kezdődik, aminek helyébe *masina*: vaslemezzel és esetleg sütővel is ellátott tűzhelyféle építmény kerül. Ez érdekes átmeneti állapotban tehát két tűzhely van egymás mellett, amikor a régi kemence már csak kenyérsütésre szolgál. Ha a mód megengedi, még több hely nyérése és jobb sütő-főző berendezkedés kedvéért ú. n. *lábás masinát* állítanak, ami már mindenestül a vasasbolttól való. A kevés számú, még félig-meddig régiszabású kemencét az öregek ragaszkodása tartja a házban, különösen jó fűtőképességéért. A fiatalok mindenütt ellenségei s nem szűnnek meg az öregeket — fülünk hallatára is — unszolni a kemence leszedésére és *lábás masina* szerzésére.

A látott kemencék kürtője, aminek neve *sip*, kissé rézsút halad a falnak; ugyanilyen, de kisebb külön sipot kap a *masina* is, ahogy fényképünk mutatja (*Meszes* faluból). Ugyane fényképen érdekes jelenség, hogy a kemence (s a hozzáépített *masina*) alacsonyabb, vízszint levő részei mind le vannak takarva: hátul a *sut*, a *masina* teteje s elől a *kocik* egykor tüzelésre is használt része; ezek nyilván a kemence efféle részei ülő-, fekvő-, hálóhelyül szolgáló rendeltetésének emlékét őrzik. A *kocik*nak ez a letakarása a gyűjtött adatok szerint általánosnak mondható.

Ahogy fennebb már mondtuk, a délebben fekvő *Szirák, Edelény, Finke, Ziliz* községek házaiban, adataink szerint, boglyakemenceszabású

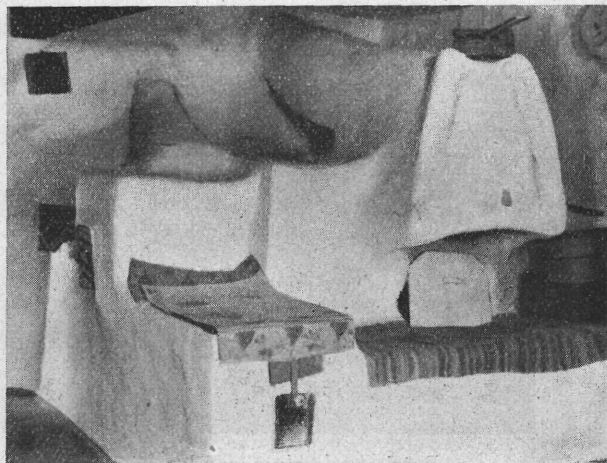




1. ábra. Kürtőskemence; *Martonyi*. — 2. ábra. Ugyanaz masinával; *Martonyi*. — 3. ábra. Ugyanaz; *Szalonna*. — 4. ábra. Boglyakemence; *Szirák*. — 5. ábra. Boglyakemence masinával; *Szirák*. — 6. ábra. Ugyanaz; *Szirák*. — 7. ábra. Az előbbi kemence szája (a pitvarban). — 8. ábra. Szőlőbéli pince tűzhelye; *Damak*. — 9. ábra. Pitvarbéli tűzhely masinával; *Ziliz*. — 10. ábra. Pásztorház pitvarbéli közös tűzhelye (két családé); *Szirák*.

épitmények vannak. Maga a kemencetest körül alacsonyabb, magasabb, ülésre, fekvésre alkalmas padkák nyújtózkodnak, ahogy 4. számú sziráki rajzunk mutatja. E tisztább típus mellett — úgy látszik — itt is gyakori bizonysos keverékforma, sőt keverék főzőművelet. 6. számú rajzunk sziráki boglyakemencét ábrázol, amelyet a pitarból fűtenek, de ez a *nitar* már konyhaféle is, a kemence szája előtt tüzelőpadkával; ottlétünkkor azonban háromlábbon álló vasfazékban nem a padkán, hanem a kemence szájában rakott tűzön főtt valami (7. á.). Ugyanebben a házban a boglya-kemencéhez a *masina* is hozzá van építve. Itt így oldódott meg a két helyen való — nyári és téli — főzés kérdése.

Ez itt vagy amott általánosabb kemence-féléken kívül három, említésre érdemes kezdetleges tűzhelyet találtam. Az egyiket Sziráki község közházában, két pásztorlakás közös konyhájában. Itt a főzés a négyszögű, lapostetejű kemencén történik; a főzőedény két-két téglára van állítva, a tűz a téglák között ég (10. ábra). A másikat Ziliz községben láttam. Ez a pitarban padkára épített katlanszerű tűzhely; ezelőtt ezen főztek, de két év óta egy vándor *masina*, azaz takaréktűzhelyféle is rá van építve a padkájára (9. á.). A „vándor” jelzöt azért adjuk neki, mert csak nyáron van itt, télen beviszik a házba s a kürtöskemence padkájára építik; szegény helyen nem telik két masinára. A harmadik tűzhely nem ház, hanem szőlőbeli, a pince pitvarában, az ajtó melletti sarokban (Damak község szőlőhegyén, 8. á.). Elöl körívvel határolt alaprajzú padka, rajta vasháromláb, fölötte bő füstfogó. (Szüretkor főznek rajta; télen a nyulat is itt főzték meg a pince-szerezők — borban, miután kolbással megspékelték.)



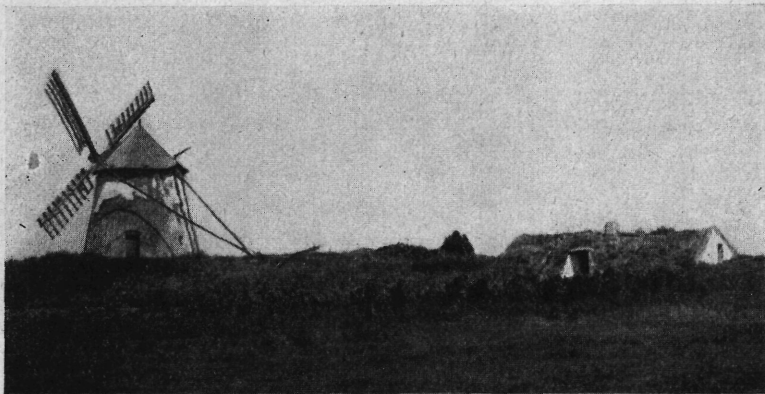
11. ábra. Kürtöskemence; balról *masina*, külön kürtövel. Meszes, Borsod m.

## A putris szélmalom.

Lambrecht Kálmán „A magyar szélmalom”-ról írott terjedelmes tanulmányában egy helyen (l. „Ethnographia”, 1911. évf., 212. l.) a következőket írja: „A félegyházi kiskun múzeumban őriznek egy a XIX. század első éveiből eredő rajzot, amelyen hét szélmalom látható szorosan a város körül, mindegyik mellett putri lakás.” Hogy miért volt a szélmalom mellett putrilakás, annak magyarázatául Lambrecht Kiskunfélegyháza tanácsi jegyzőkönyveiből sorakoztat föl adatokat, amelyek szerint az ú. n. „malomfundus”-okon a lakóházak építését maga a tanács tilalmazta. Ez a többször is megújított tilalom kényszerítette volna hát a szélmolnárokat arra, hogy

malmaik mellett csak amolyan ideiglenes, háznak nem nevezhető, ágasokra, karókra, sárból, izikből rakott hajlékot építsenek.

Mikor 1902-ben „A kiskunsági szélmalom“ c. közleményemhez (l. „Értesítő“, 1903. évf., 118—122. l.) az adatokat gyűjtöttem, Kiskúnfélégyházán a szélmalom körül putrilakást már nem találtam, de a szélmolnárok még feltűnően alacsony házban laktak. Érdeklődésemre Pajkos Szabó József, a szélmolnárok legöregebbike azt felelte, hogy a szélmolnár házának alacsonynak kell lenni, mert különben elfogná a vitorla elől a szelet. Később, 1906-ban, mikor a ráckevei királyi családi uradalomhoz tartozó peszér-



Putris szélmalom a pestmegyei Peszéradacs-pusztán.  
(Madarassy László fölvétele.)

adacsi pusztán, a Nagyadacs-major közelében állott szélmalmot és a hozzá tartozó putrit meglátogattam, a putriban lakó szélmolnártól ugyanezt a fölvilágosítást kaptam.

A szélmolnárok putriépítkezése az elmondottak alapján tehát két okra vezethető vissza. Az egyik a hatósági beavatkozás, a másik a célszerűség. Hogy melyik volt a nyomósabb, azt nyilván további kutatások tudnák eldönteni. A magam adalékait a peszéradacsi putris szélmalom 1906-ban készült fényképével együtt (l. a mellékelt ábrát!), annak idején, *Lambrecht* rendelkezésére bocsátottam, de érdeme szerint nem használta föl, mert csupán annyit jegyzett meg, hogy „*Madarassy László* különben talált ilyen putris szélmalmot a pestmegyei Peszéradacson is“. Ezeket az elkallódásnak indult adalékokat most már a további kutatás rendelkezésére bocsátom.

*Madarassy László.*

### Az ipolymenti halászat.\*

Az Ipoly a palócságnak legnagyobb folyója. Nógrád megyében még sok tót községet érint, de már Hont megyében tiszta magyar vidéken folyik keresztül. Felső részén a tótok is halásszák, innen ered egy-két halászati szerszám és mesterszó. Legjelentékenyebb a halászat Hont megyében Nagycsalomán, Ipolyvecén, Hidvégen, Ipolyságon, Pereszlénynben, Gyerken, Viskan, Szakállason, Szalkán. Ezek között Pereszlénny és Visk község lakói

\* Szerző ezen cikket 1909-ben írta. Megállapításai tehát a háború előtti időkre vonatkoznak.

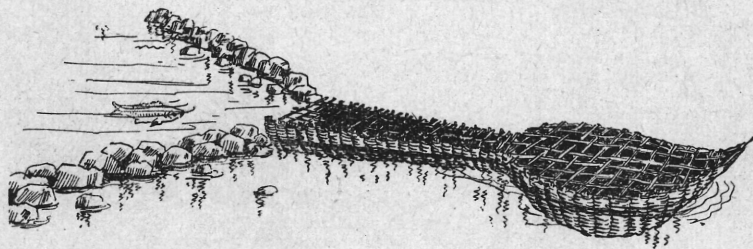


majdnem mind halászok. Ipolyvece már korábban szerepel s mint neve mutatja, itt hajdan vész, vagy mint a palóc mondja, véc állott.

A halászatot a palóc roppant előszeretettel gyakorolja. Kizárólagosan halászzal ma már ugyan ritkán foglalkozik, de a legtöbb földműves jól ért hozzá és az ipolymenti falvakban nyáron a legtöbb udvarban látható a háló.

Az Ipolyban elég sok hal volna, de a mai halász inkább irtja a halat. A maszlagolás meglehetősen elterjedt már közöttük, sőt még a selmeci bányából származó dinamittal is szerencsét próbálnak olykor-olykor. Nem kímélik az apróbb halakat sem. Ezekhez járul még az is, hogy jelenleg a vidra is igen elszaporodott. Mindezek azt okozták, hogy most egy halászzati társulat alakult s teljesen kivieszi a kishalászok kezéből a halászatot és dunai bérlőknek adja. Ilymódon aztán elpusztul a nép kezén levő sok ősi szerszám, kivész a sok mesterszó.

Az általunk megfigyelt nagycsalómiai és ipolysági járásban ma már nincs olyan állóvíz, ahol egész éven át lehetne halászni. Az Ipoly mellékfolyóit is halásszák, különösen a Korpona vizét és a Bernece-patakot.



1. ábra. Vesszőverse, Bernece, Hont m.

Az Ipolyban sok halfaj él: a ponty, harcsa, márná, bálind, csuka, keszeg, méhal, fehérhal, paduc (tővises, veresszárnyú) stb.

Ipolyság halásztányái: Asztalosgödre, Kondégödre, Korponaszakadás, Parasai rétek, Korponai vashid, Kertekalja, Tővisses szög, Szurdok mellett, Asztalosgödre melletti sánc.

A rekesztőhalászat leginkább a patakokon dívik. A rekesztés kövekkel történik. A rekesztés csúcsába Bernecén vesszőversét tesznek (1. ábra). A verse fűz vesszőből készül, szélesnyelű kanálhoz hasonlít. Fonása sűrű, teteje van, mely azonban sokkal ritkábban van befonva. Olykor vesszővel, gazzal befedik, sőt néha kutyatejjel borogatják be, hogy a hal a menekülést meg se kísérelje. A fűzverse fogóssága abban rejlik, hogy a kőrekesztések között jövő hal a verse száján belejut az üblibe, ahonnan, a víz sebessége miatt nem tud visszaúszni. A fűzversének ez a formája ma már nem dívik. Ez a kőrekesztés a vesszőverse ezen formájával megfelel a bocskorvarsával ellátott székely cégének. (Herman O.: Magyar Halászat Könyve, I., 110. ábra.)

A kőrekesztés szájába szoktak gömbölyű vesszőversét is állítani; de leginkább kisebb hálóverséket alkalmaznak, különösen Barátiban és Bernecén.

A hálóverse rendszeren két- vagy háromhagyású; van szárnya, karója. Leginkább sáncokban használják, mert az Ipolyban megtelik falevelekkel.

Gömbölyded vesszőversét is használnak. A fenékre lesüllyesztve alkalmazzák. A leszögezés vagy úgy történik, hogy követ tesznek a versébe, vagy pedig kétfelől kötnek rá követ. Este szokták leeresztetni és reggel veszik fel.

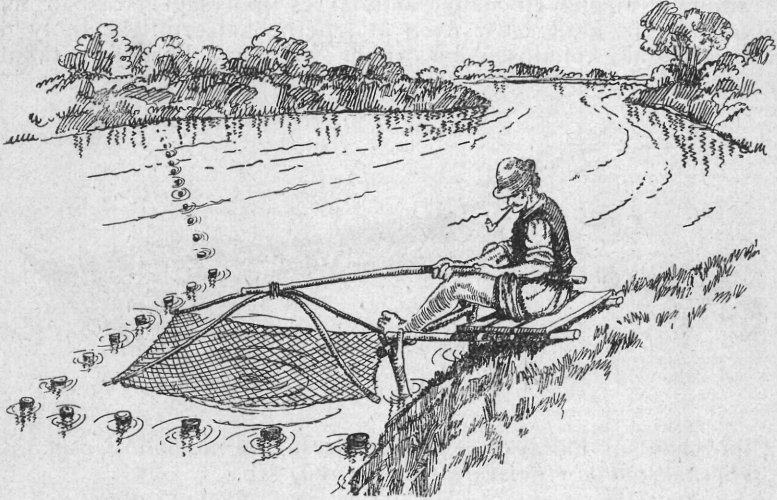


A rekesztő és emelő halászatot a palóc érdekesen kombinálja az állatással.

Az Iplon keresztül, rézsút cövekeket vernek le az egyik parttól kezdődőleg. Mielőtt a cöveksor elérné a másik partot, egy kerülőt tesz a víz mentében, az így támadt öbölbe merítgeti a halász a *merítőhálót* (2. ábra).

A cövekek  $\frac{1}{2}$ —1 m-re vannak leverve, nincsenek átfonva, hanem fűz-nyárfavesszőket, ágakat raknak melléjük a víz ellenében. A víz aztán a cövekekhez szorítja a vesszőket. Az így készült rekesztés a hálnak terelő lésza gyanánt szolgál, mely a víz mentén addig úszik, míg az állatás üblibe jut, ahol aztán az emelőháló készen várja. A halász kullogószerű állásban ül.

E halászási módot a palóc állatásnak vagy állásnak mondja. Igen el



2. ábra. Halászat állatással. Ipolyság.

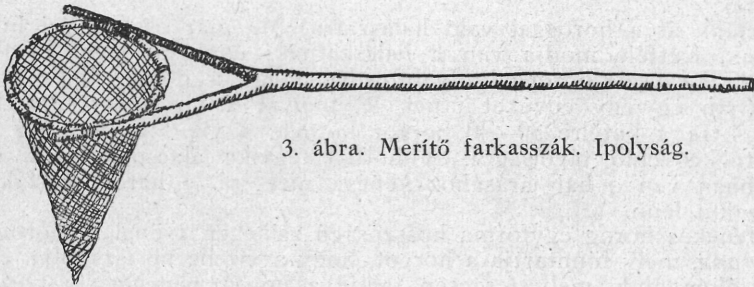
van terjedve Ipolyság körül, bár sokszor károkat is okoz, mert a karósr minden gyűlét felfog és ha a karók szilárdan állanak, elrekeszti a vizet.

Az állatás elvezet bennünket az *emelő* vagy *merítőhálóhoz*, ahogy az ághegyhálót nevezik. Ez az ipolymenti halász legkedvesebb szerszáma. Használják a Korpona vizén is. Alakja azonos az ország egyéb vizein dővő ághegyhálókkal. Az ipolysági merítőháló nyele rövid. Ipolydamáson hosszúnyelű s ez kútgém módjára villásvégű ágasfán nyugszik. Régebben az Ipoly több pontján használtak hosszúnyelű merítőhálókat, ahol a nyél végét a partba dugták, másik végén, a keresztikávnál kötelet kötöttek s ennél fogva emelték ki. (Herman O.: I. k., 193., 194. á.)

Az emelőhálók közé lehet számítani a *gebulyázó* hálót is. *Gebulyá-*nak neveznek egy fekete bogójú mérges növényt. Ennek bogóját megtörik, rozsliszttel keverik, golyócskákat gyúrnak belőle s bedobálják a vízbe. Ettől a hal, ha megeszi, elbódul s a víz színére jön, ahol a halász kihalássza a gebulyázó hálóval, mely nem egyéb, mint merítő farkasszak (3. ábra). Meg kell jegyeznünk, hogy ez amúgy is igen káros és tilalmazott halászási módot az igazi halász nem gyakorolja, csak a mesteremberek, akiknek a halászat vasárnapdelutáni sportjuk. Legszívesebben a Korpona vizében gyakorolják. A hajtóhalászat leggyakoribb szerszáma, a *farkasháló*, itt is megvan; alakja az ország legtöbb részén ismeretes. Ide lehet sorozni a

szatyinkát is, melyet a Bernece-patakon használnak. Leginkább asszonyok halásznak vele, úgy, hogy az egyik ingre vetkőzik, beleáll a patakba s a szatyinkával elindul a víz ellenében, a hálót a patak fenekén taszítva előre, a másik meg vele szembe hajtja göbülő rúddal a halat. A zsákmányt tökből készült kabakba rakják. De sokkal kedveltebb háló az Ipoly mentén a *bukrozó*, vagy *bukorháló*. Ez körülbelül két méter magas, két méter széles háló, esetleg még szélesebb is. Félkör alakú hajlított vesszőkávája van, melynek erős zsinog az idegje. Erre a vázra van felszerelve a háló. A bukorháló sekély mélységű. Igen gyakran az emelőhálóból alakítják át olyanformán, hogy az egyik káváat ideggel látják el s a négy-szögletes hálót felkötözik rá. A bukorhálónak tehát farka nincs. Két ember halászik vele. Mindegyik egy kézzel a káva végét, a másik kézzel pedig a *szurkáló botot* fogja s a bokrok alját szurkálja. Ahol nem lehet lábolni, ott felemeli a hálót magasra, hozzákapja a botot is, egészen a feje fölé tartva úszik ki. Csak jó úszó halászhatja vele a sebesvízű Ipolyban.

A kereső halászat szerszáma a *kutyamászó*, itt-ott *szatyinkának* is hívják. Ez farkas-hálóformájú, csakhogy nem tolják a vízben, hanem a pan-



3. ábra. Merítő farkasszak. Ipolyság.

dalról vetik be és hosszú rúdjánál fogva a part felé húzzák. Igen kedvelt szerszám az Ipoly mentén. Leginkább áradáskor, zavaros vízben használják.

A vetőhalászatot a *pentőháló*, vagy vetőháló képviseli. Leginkább Tesmagon, Gyerken, Pereszlényben, Visken találjuk. Csak ladikból használják, tiszta vízben.

A kerítőhalászatot a *nagyhálóval* űzik. Régebben nagy előszeretettel gyakorolták, de ma már nem annyira kedvelik, mert a part nagyon bokros. A nagyháló 7–8 öl hosszú, magassága  $1\frac{1}{2}$ –2 öl. Két végén *stábfá* van, alsó inán *fa gurigák* vannak. A stábfát ágyúgolyó vagy fontkörte, esetleg rongyba kötött kő húzza le. Hat ember halászik vele. Kettő tartja az egyik stábfát a parton, másik kettő átúszik, vagy csolnokon átmegy a túlsó partra és a másik stábfához kötött kötéllé áthúzza a hálót. Ugyanezen stábfához még egy kötéllé van kötve, melyet visszavetnek a túlsó partra a harmadik pár embernek. Most három pár ember húzza a hálót három kötélen. Leglassabban mozog az első, leggyorsabban a harmadik pár. Egy darabig a víz ellenében haladnak, mikor aztán keríteni akarnak, a második pár ember megereszti kötelét s a harmadik pár pedig teljes erejéből húzza a maga kötelét mindaddig, míg a második stábfát a partig vissza nem húzta.

Az ipolyi halászok csónakja hosszú, lapos, szélesorrú, szélesfarú, 3–4 üléssel.

A tapogató halászat is igen elterjedt az Ipoly mentén. Nem is megy igazi halászszámba, aki pusztá kézzel nem tudja megfogni a halat. A halak

a vízzel szemközt egymás mellett feküsznek. A halász azon igyekszik, hogy a középsőt kitapogathassa, mert ha ezt kifoghatja, a többi össze húzódik s ennek helyét másik foglalja el. Ha mindig a középsőt fogja ki, a halászást mindaddig folytathatja, míg csak kettő nem marad. A hálnak a *pokojtóját* és farka tövét ragadja meg. Ha igen nagy a hal, akkor a *serényét* még a fogával is megfogja s rúg egyet a talajon és felmerül. A fogott halat a partra veti; ha magas a pandal, a cimborája által beeresztett tarisznyájába teszi. Ma már azonban nehéz így halászni, mert sok a vidra, nem hagyja összefeküdni a halat. Kóvár, Nagycsalomia vidékén nyeles *burittót* használnak. Ez tulajdonképpen félgömbalakú, hajlított, vas-tag vesszőkből készült vázú szerszám, mely hálóval van beborítva. Alsó karikája vasból van, hogy a köves talajon el ne kopjék. Tetejét egy 3—4 méter hosszú rúdhoz kötik s így nyujtják be a vízbe.

Gyakori tapogató eszköz a *klonka*; fűz vesszőből font szerszám. Van olyan klonka is, amely három, korcba szedett fűzfavesszőből van készítve. Kiöntésekben halásznak velük Nagycsalomia tájékán. Különösen a csikászánál használták.

A szigonyos halászat is élt az Ipoly mentén; nyolcágú szigonyt használtak.

Térjünk át a horoggal való halászatra! Ma már csak gyári horoggal halásznak. Kétféle módja van a halászatnak: úszó horoggal és fenekes horoggal. Az úszó horoggal olyanformán megy a dolog, hogy az Ipoly két partján egy-egy cöveket ütnek le, melyre a vizen keresztül köteleket kötnek. Erre a kötéltre 30—40 horgot kötnek, a víz szélességéhez képest egymástól egyenlő távolságra. A horgok egyike alacsonyabban, másika magasabban van a hal járásához képest, mert pl. a harcsa éjszaka fönt jár, a balint lenn.

A fenekes horog egyforma hosszúságú zsinegen csüng. A horog felett van a *stupli*, mely fönttartja a horgot, hogy a víz be ne iszapolja, e fölött van az ólomgomb, mely feszesen tartja a horog zsinegét. A horgok itt is, mint az úszó horognál, egyforma távolságra vannak egymástól a kifeszített kötélen.

Megemlíthetjük még, hogy gombostűvel is halásztak, különösen a szegénység. A halászok is gombostűvel fogták a kis halat, mit a csukahorogra tettek.

A jeges halászatról kell még pár szót szólnunk. Az Ipoly jegén farkas-hálóval halásznak. Annyi léket vágnak, ahány háló van, de rendszeren három háló számára. A hálót rúdjánál fogva leeresztik s a jégen felülről jó távolról 6—7 ember megindul a hálók felé, a jeget döngeti s hajtja a halakat a hálóba. Gyakran a bokrok alján a jeget kivágják és göbülő rudakkal innen is kizavarják a halakat.

Néha merítőhálóval is halásznak a jégen. E célból négyszögletű léket vágnak ki s itt eresztik be a hálót. Leginkább csak a *forgók* felett használják, ahonnan a hal nem szeret kimozdulni.

Ezekben óhajtottam az ipolymenti halászatról adataimat közölni, melyek azonban, különösen az Ipoly alsó folyását illetőleg még kiegészítésre szorulnak.

Györffy I.

## Népvisellettörténeti adatok.

### (1. Mezőcsáti viseletképek 1771-ből.)

A XIX. század előtt nálunk a nép viselete iránt szinte senki sem érdeklődött s a XVIII. századból alig van egy-két parasztot ábrázoló viseletképünk. Feljegyzést is keveset lelünk, s ha a hatóságok körözö-



leveleiben nem találnánk elég bő személyleírást, mely a ruhákra is kiterjeszkedik, a XVIII. század népviselétéről vajmi keveset tudnánk.

Már a XVI—XVII. század várakat ábrázoló metszetein elég gyakran látunk népséget, katonákat feltüntető mellékalakokat. Ezt a szokást átvették a későbbi századok mérnökei, s a határtérképek üres széleire az ábrázolt helyvel vonatkozásban lévő alakot vagy tárgyat rajzoltak. A határban dolgozó indszellér figyelmét leginkább a künt élő pásztorság kötötte le s ezeket szívesen odarajzolta a térképre jószágaival együtt, de a szántóvető földműves is gyakran a térképre került.

Jelen alkalommal a borsodmegyei Mezőcsát község 1770—1771-ben készült határtérképének<sup>1</sup> mellékalakjait mutatjuk be. A térképet és bizonyára a rajta levő rajzokat is Heinzelj Ferdinánd esküdt geometra készítette.

A Mezőcsát kuriális nemes lakosait jelképező hét férfialak a térkép egész alsó részét elfoglalja, s mindennapi életmódjuk gyakorlása közben mutatja be őket. A térkép balsarkában (1. ábra) levő cím barokkdíszítésű kerete alatt szembefordulva két csáti nemes hasonfekve heverész. Előttük



1. ábra. Borozó férfialakok.

egy boroskanna, melybe a felette lévő hordóból bor csorog. A baloldali alak egy szűknyakú, gömbölyűfüles borosüvegben gyönyörködik, a másik pedig egy lopótőkhöz hasonló edényből kortyolgat. Sarkantyús csizmás lábait mindkettő fölfelé lógázza. Fejüket magastetejű kúnsüveg fedi, mely alól hosszú, göndör hajuk a vállukra csüng. A jobboldali alaknak füle előtt mintha fonata is volna, mely talán lecsüngő vékony pántlikákban végződik. Felsőtestükön bőujjú, a nyaknál szélesen és mélyen nyitott rövid derekú ing, alsótestükön pedig korcban összehúzott félig bő gatyka, melynek szára alul úgy látszik, mintha csizmaszárba volna tűrve. Ez a két alak a mezőcsáti nemesek bortermelését és borszeretétét jelképezi.

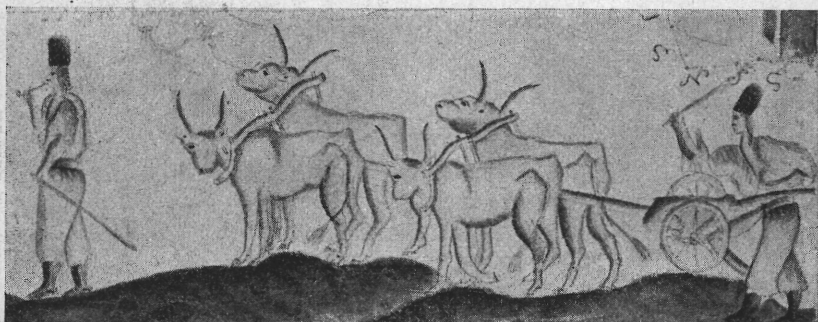
A térkép aljának középső részét egy szántásból hazatérő iga foglalja el (2. ábra), jelezvén, hogy Csát lakói főleg szántásvetésből élnek. A járomba fogott négy ökröt egy béres vezeti, egy másik alak pedig pál-

<sup>1</sup> A térkép címe: Mappa subdivisionem Territorii Oppidi Csáth, praedii Burok et Csitke inter inclutam familiam Pottornyaianam de Pottornya et Csáth et nobilibus csáthienses anno 1770 initam et anno 1771 diebus mensis Octob: ineffectum deductum exprimens. Des. per me Ferdinandum Heinzelj, jurat. geometra. Hitelesítette 1772-ben vizeki Tallian Pál András alispán, . . . . . Kristóf és Csomós Mihály esküdtek. Mérete 69 × 89 cm. A térkép Mezőcsát község birtokában van. Alsó széle kissé rongyos, jobbsarka hiányzik.



cával hajtja. Az ökrök egy felfordított ekét húznak. Az ökrök nyakában sajátságos, ma már hazánkban ismeretlen formájú jármot láthatunk. A járomnak ugyanis nincs *alfája* s az ökör nyaka alulról nincs bezárva. A kifelé görbülő járomszeg alsó, vastagabbik végén 1—1 lyuk van, mintha ebbe talán kötelet szoktak volna fűzni. A *bélfák* feltűnően közel vannak egymáshoz, ezért a járom ívei szélesek s nem olyan mélyek, mint a mai jármoké. Nem látható hogy erősítik a jármot a tézslához vagy a rúdhoz. Mintha a két pár ökör egy rúdnál fogva húzná az ekét, taligát, ami nehezen képzelhető el, mert a hátsó ökörpárnak alacsonyabb szintben kellene húznia. A faeke oldalával az eketaligára van fektetve. Fent a kormánydeszkát láthatjuk, lent a hajtó férfi alsótestén túl a két ekeszarvat. Az ekevas nem vehető ki. Az eketaligának két, meglehetősen egyforma nagyságú nyolcküllös kereke van. A hullámos térszín azt mutatja, hogy munkából haza, vagy munkába mennek.

A rendkívül kezdetleges rajzból messzemenő következtetéseket nem vonhatunk. Az eke típusát egyáltalán nem lehet megállapítani. A befogás és húzás módja teljesen értelmetlen. A járom azonban figyelmet érdemel:



2. ábra. Szántásból hazatérő iga.

alfanélküli jármok ugyanis Dél-Európában<sup>2</sup> élnek, nálunk azonban ma ismeretlenek. Az igába fogott magyar marhák (tehenek?) meglehetősen csenevészek. Ez a jelenség más térképrajzokon is észlelhető.

A fogat előtt haladó vezető baljában bunkósbotot hord, jobbjaival pedig hosszúszerű kis pipáját tartja. Ingének ujja feltűrt, dereka meztelen, az ing tehát rövid. Jobb vállán — illetőleg a hátán — mintha valami ruhadarab, talán hátibőr lenne. Korcban ráncos, inkább szűk, mintsem bő gatyája alul mintha nem csizmaszárba volna dugva, hanem meg volna kötve a térden alul. Csizmája ennek is sarkantyús. Fején magas kúnsüveg, mely alul göndör haja a nyakára omlik.

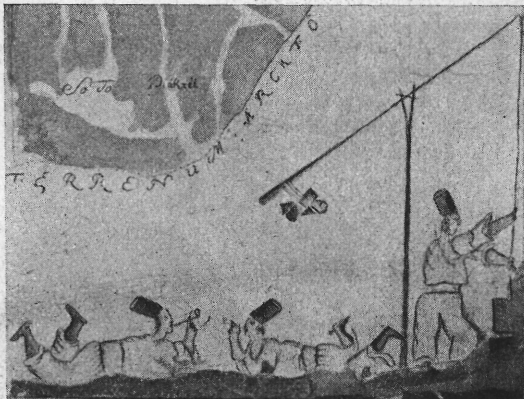
Az ekét követő férfi viselete teljesen megegyezik a második helyen leírt borivó férfiéval. Fülénél ennek is lecsüngő, sallangos galandba font csimbók csüng, hajának többi része szabadon omlik alá a tarkójára. Gatyája alul a csizmaszárába van dugva. Inge alul szerfölyött, majdnem derékig nyitott; bő ingujjai lobósak.

Harmadik ábránkon három alakot láthatunk. Ezeknek ketteje éppúgy heverészik, mint az első ábrán bemutatott alakok. Csakhogy ezek nem isznak, hanem pipáznak. Viseletük is azokéval egyezik. A harmadik alak gémeskútnál vizet merít s ökröket itat. A térkép ezen sarka szakadozott,

<sup>2</sup> (Spanyolország, Balkán, Kaukázus.)

rongyos. A nagy vedernek s a kút kávájának csak egy darabja látszik. A kútostort a kútgémhez rövid lánc csatolja. A nagy vedernek megfelelő egyensúlyok a kútgém vastagabbik végére felkötött hasábfalakonkocok. Az itató férfi talán pásztort jelképez. A kút mellett — amennyire az elronyogított térképről kivehető — szarvasmarhák állanak. Az itató pásztor viselete megegyezik a többi férfiéval. Csizmája szára csak azért látszik rövidebbnek, mint a többié, mivel a térkép itt mély ráncot vet s a ráncban a csizmaszár nagy része eltűnik. Csupasz hasán még köldökét is ábrázolta a művész. Az itt bemutatott képek földműves

kurta nemes férfiakat ábrázolnak, akiket csak a csizmájukon viselt sarkantyú különböztet meg a jobbágyoktól. Egyébként a bemutatott csáti férfiviselet a jobbágyságnál még a XIX. század elején is nemcsak az Alföldön, hanem a Dunántúl is el volt terjedve. 1857-ben a szomszédos mezőkövesdi matyók még hasonlóan rövid inget, de bővebb gatyát viseltek.<sup>3</sup> Ma már ezt a régi magyar jobbágyviseletet a környező nemzetiségeknél, mint például a zólyomi tótoknál, beregi, máramarosi ruténeknél, máramarosi, szatmári, szilágysági, bihari s kolozsmegyei oláhoknál találjuk meg, mutatván azt a nagy magyar kultúrhatást, mely a népviseletükben is megnyilvánul.



3. ábra. Heverészők a gémeskútnál.

## (2. A régi hontmegyei palócvisélet.)

Baráti János 80 éves ipolysági lakos elmondása után, 1909-ben, a mult század közepén dívott ipolysági és környéki palócviséletéről az alábbiakat jegyeztük fel:

A férfiak részint hosszú, körül lecsüngő haját viseltek, részint a nyak fölött elnyírt *görhaját* (= körhaj).

A kanászok fejét nagykarimájú *ökörszörkalap* fedte, a falusi nép pedig karimátlan *fekete süveget* hordott. Télen *sapkát* viseltek, melynek teteje fekete báránylábszár bőréből készült, csúcsát tyúktojásnagyságú, fekete gomb díszítette. Karimája bodor báránybőrből volt. A karima elöl hiányzott. Ezt a sapkát leginkább Ipolyszalka környékén viselték. (Ilyenformájú süveget a máramarosi huculok ma is viselnek, sőt az alsófehérmegyei magyarság is.)

A férfiak inge bőujjú és egészen rövidderekű volt, mely alatt *széles, igen díszes gyűszút* (= tüssző) viseltek. A gyűszű tornyos volt, vagyis felső része a szegycsont felé hegyesen felemelkedett s az elején tíz rézcsett tartotta össze. Alsó testükön a maihoz hasonló *félíg szűk gatyát* viseltek. A felsőruhák részint szűrposztóból, részint bőrből készültek. Viseltek *szürnadrágot* és *szürkankót*. Mindkettőt szürszabó készítette, mégpedig és leg-

<sup>3</sup> Népünk és Nyelvünk. 1929. 152 l.

inkább a balassagyarmati, lévai, esztergomi és váci szűrszabómesterek. A szűrkankót a szűrszabók szépen kihímeztek. (1. ábra.)

A falusi nép hosszú, *cifraszűrt* viselt, mely épúgy mint a nadrág és kankó, finomabb szűrposztóból készült. A szűr *billencse* (=gallérja), ujjja, eleje szépen ki volt hímezve. A szűr ujját nem kötötték be, legfeljebb bevarrták. Sallangos összekötő szíjja a felföldi szűröknél szokáson módon be volt fűzve a szűr elejébe a mell fölött. Csattos része a szűr elejét tartotta össze, sallangos része pedig, mint dísz, hátra volt vetve s a hátton szépen össze volt bogozva. A kanászok szűre nem volt cifra.

A cifraszűrt később *posztó-suba* váltotta fel.

Az ing fölött *újjatlan bőrlajbit* viseltek, hideg időben pedig térdigérő fehér cifra *börködmönt*. A falusi nép fekete, fényes *bőrnadrágot* is hordott, mely belül nem volt gypjas, hanem *flanérral* volt bélelve. A juhászok bőrnadrágja ellenben kívülről fehér, belülről pedig gypjas volt.



1. ábra. Szűrkankó. Léva, Bars m.

*Bundát* (= suba) mindig viseltek. Az ipolysági bunda nem volt *ből* (= bő), inkább szűk volt s nem is volt cifra. Aki cifrát akart, kecskeméti szűcsöktől vette azt, a váci vásárban.

A férfiak *csizmát* viseltek, a pásztorok ellenben *bocskort*. A bocskornak *lábaszára* (= habda) is volt.

A lányok *stupétba* fésülték a hajukat s hátul varkocsba fonták. A stupét a halántékre ívalakban lefésült haj volt. Ezt elhagyva jött divatba a díszes, sokágú fonás. A hátsó fonatot régen egészen pántlikába fonták.

Az ipolysági magyar lányok pártát nem hordottak, az inkább a tót vidéken volt szokásos. A menyecskéknek azonban díszes *főkötőjük* volt. Egyre-egyre 30—40 rőf csipke is ráment. Falukon még az újabb időkben is voltak ilyen főkötők. Az öregebb asszonyok csipkés főkötőt hordottak.

Régen fiatalöreg egyformán jól kikeményített, fehér kendőt hordott a fején. Gyász alkalmával feketébe öltöztek, de kendőjük akkor is fehér volt.

Felső testükön *ingvállat* viseltek, e fölött ezüst-arany csipkés *pruszlikot* hordottak. Melegebb felsőruhájuk az *újjatlan bőrmelles* és a sárga vagy fehér *ködmön* volt. A kabátféle ruhák később jöttek divatba. Kezdetben egy szál *tarka szoknyát* viseltek, melyet elül a korchoz feltűztek, úgy, hogy elül kilátszott a pendely. Később mind több-több szoknyát öltöztek magukra.

A leányok, menyecskék *fordított piroszizmát* viseltek „*csikli-re*“ (=stekli). Idősebb asszonyok ráncos torkú fekete csizmát hordottak. Viseltek sarut is roppant nagy talppal. Ez abban különbözött az előbbi csizmaiktól, hogy a fejbőr kívülről volt a talphoz varrva, tehát nem volt fordított. (A fordított csizma úgy készül, hogy a fejbőrhöz a talpat a szélein hozzávarrják, aztán a kaptafát kihúzzák belőle, majd a csizmát vízbe beáztatják s ha megpuhult, kifordítják s újra kaptafára húzzák s azon is szárad meg s ezután kap sarkot.)

Györffy István.



## Dülőre jut, dülőre visz.

(Hozzászólás.)

A M. Ny. mult évi 7—8. számában M. Horváth Endre tollából jelent meg egy kis cikk, amely a címben foglalt két mondást a „dülő”-nek, helyesebben a dülőútnak fogalmából akarja származtatni. Cikkének eredményét két mondatban foglalhatjuk össze:

1. a dülő szó tulajdonképpen dülőutat jelent;

2. dülőre jutni, vinni, eredeti jelentése = rájutni a szántóföldről a dülőútra, ahol már biztonságos a közlekedés.

Legyen szabad mindkét állításnak ellentmondanom.

A magyar ember a vitás, kétséges ügyeket előbb megfontolja, mérlegeli, latolja, és csak azután dönti el. A dolog akkor dől el, mikor valamilyen irányban határoznak róla. Dülőre tehát akkor jut egy ügy, amikor annak eldöntése esedékessé válik. Aki pedig a dolgot dülőre viszi, az (többnyire hosszabb előzmények után) végre valamilyen irányú döntést, határozatot akar előidézni, erőszakolni.

Mindez közismert, általánosan használt értelmezése annak a fogalomkörnek, amelynek egyes részei úgy az irodalmi nyelvben, mint a nép használatában teljesen azonos jelentésűek, és mind az „eldőlés” alapfogalmából ágaznak ki. Sohasem hallottam azonban a címben foglalt két szólást a cikkíró úr által értelmezett módon úgy használni, hogy az összeessen azzal a gondolattal, amit talán legjobban a sportéletből vett „bejutni az egyenesbe” kifejezéssel tudnék megjelölni. A cikkíró úr szerint „dülőre jutni” körülbelül a fenti kifejezéssel volna egyértelmű. Pedig, ha egy dolog dülőre jut, annak sikere még egyáltalában nincs biztosítva, hiszen a döntés, vagyis a dolog eldőlése történhetik jobbra is meg balra is:

A „dülő” mindezekben a szólásmondásokban jellemző példája lehetne a pillanatnyi, mozzanatos történet jelentő szavaknak. Dülő = ami dől, az igének participium praesens alakja. Dülőre vinni = dülővé tenni, vagyis olyan helyzetbe hozni, hogy el kelljen dőlnie.

Természetes, hogy az eldőlés egész fogalomköre a mai nyelvhasználatban már nem elsődleges alakjában szerepel, éppen úgy, mint a fonnebb említett „mérlegel” és rokon szavak, és még sok száz hasonló. Ősi, eredeti használata az *Étym*. Sz. szerint is, a ruere, procidere, labi, fallen, sinken értelmében a tárgyak tényleg megtörténő esésére, zuhanására vonatkozhatott. Hogy milyen kép alapján kapta mai, átvitt értelmét, amely eldőlést, esést lát testetlen dolgok: viták, kérdések, ügyek esetében is, arranézve könnyű volna különböző feltevéseket kitalálni. Az erdőirtás fadöntése például elég régi foglalkozása az emberiségnek, s az ezzel való magyarázás talán nem fenyegetne olyan veszedelemmel, mint a kiárkolt dülőútak, vagy a villával támogatott szekerek, amelyek sokkal később kerültek a magyarság ismeretkörébe, mint az ügyek eldöntésének, dülőre jutásának ősi alakú fogalma.

Meddő találgatások helyett azonban lássuk inkább a mezei dülők ügyét. Ez a fogalom sok ember előtt nagyjában ismeretlen s azért nem csodálkozom azon, hogy cikkíró úr a dülő fogalmát a dülőúttal azonosítja. A gazdasági földrajz „dülő” alatt eredetileg a nyomásos gazdálkodást folytató községek határának azokat az egyes részeit érti, amelyek természetes, vagy mesterséges elhatárolással körülvéve, több, egyenlő művelés alatt álló, és igen sokszor szalagalakú kis parcellát foglalnak össze. Egy-egy községben 10—20—30, sőt több dülő is van, s tagosítatlan községekben rendszerint mindegyikben van minden parasztbirtokosnak egy-egy parcellája.

Mint földmérő vernőknék, sokszor volt alkalmam falun a „dülő” szó használatát megfigyelni. Már régen feltűnt, hogy ennek a kifejezésnek alkalmazása a népnél nem olyan általános, mint a szakirodalomban, ahol



a dülő tényleg a határrész (Riede) fogalmát fedi. A magyar paraszt nem mindegyik földtáblát nevezi dülőnek. Számtalan példát sorolhatnék fel erre vonatkozólag, de azt hiszem eléggé megvilágíthatom a kérdést a veszprémi vármegyei Tés község ú. n. dülőinek felsorolásával. Csakis kényelemből ezzel, mert utoljára itt dolgoztam, s a község régi, 1818-ból származó térképe és földkönyve még most is nálam van. De ugyanígy vehetném elő bármelyik községünket is. Tésen a dülők régi nevei földrajzi sorrendben a következők:

1. Nánai útra dülő, 2. Tobókútra dülő, 3. Úrkert, 4. Pahonya, 5. Szilvarét, erdőre dülő, 6. Szilvarét, falura dülő, 7. Jásdi gyalogútra dülő 8. Csetényi útra dülő, 9. Veszprémi útra dülő, 10. Hegyesberek, 11. Rétföldek, 12. Lukavölgy, 13. Iszkótető, 14. Iszkóra dülő, 15. Ösküi útra dülő, 16. Nyilastóra dülő, 17. Répaföldek, 18. Csollányos, 19. Erdőre dülő, 20. Kenderföldek, 21. Kenderföldek végére dülő, 22. Borbások gödrire dülő, 23. Csalit, 24. Arokra dülő, 25. Oszturu berekre dülő, 26. Koldustelek, 27. Kis Pál laposára dülő, 28. Kis Pál kopaszára dülő.

Ez a sorozat minden magyarázat nélkül is beszél, különösen, ha tudjuk, hogy a falubeliek például a Répaföldeket, vagy a Pahonyát soha sem mondják Répaföldi dülőnek, vagy Pahonyai dülőnek, hanem az mindig szigorúan Répaföld, vagy Pahonya marad. Viszont azok a helynevek, amelyekben a dülő szót használják, mindig mint *valamire* dülők vannak megjelölve. Ilyenek a különböző utakra dülők. Van azonban Tésen egy Tobókút, meg egy Nyilastó is, van egy szakadék, amit Borbások gödrinek neveznek, s a szántóföldekkel szomszédos erdők és legelőnek egyes részeit Oszturu bereknek, Kis Pál laposának és Kis Pál kopaszának hívják. Könnyű felismerni ezek után, hogy a dülő elnevezése a mellette fekvő és névvel már ellátott tereprész szomszédságán alapul. Bizonyítéknak felsorolhatnám itt a „na“, „za“, „pod“ szócskákkal képzett, szomszéd községbeli szláv dülőnevek nagy tömegét is.

Az *Etym. Sz.* „dől“ címszó alatt a következő adatokat ismerteti. Először előfordul 1422-ben Zalogosradelew és Zenndredelewfeld alakban, majd 1505-ben mint Wyzredelewbe, 1525-ben Wdwarutradelew. Azt hiszem, ezek a történelmi adatok csak megerősítik azt az állítást, amelyet a ma is élő népnyelv alapján tettem, hogy a „dülő“ szónak most tárgyalt alakja a *valamire dőlés*, valami mellett létel, tehát végeredményben a szomszédság fogalmát fejezi ki.

A „mellettség“, „szomszédság“ azonban már általánosabb jelentésű, mint a dülés. A szabályos négyszög alakú dülőnek négy szomszédja van. Dőlni azonban csak kettőre dül, és pedig azokra, amelyekhez a „dülő“-ben levő szalagalakú parcellák vége ér. Egy-egy parcellának is van két „szomszédja“ (hosszában) és van két olyan, amelyekre „rádól“. A paraszt tiszta nyelvérzéke ezeket a finomságokat sohasem téveszti el. Például a fenti tési nevek közül a Pahonya, a Nyilastóra dülő, az Iszkótető és a Hegyesberek mind a veszprémi út *mellett* fekszenek, de mivel a parcellák az uttal párhuzamosan vannak hasogatva, ezeket soha sem tévesztik össze a Veszprémi útra dülővel, amelynek parcellái az útra merőlegesek, tehát tényleg rádólnek a veszprémi útra. Viszont egyik legfontosabb közlekedő útjuk a palotai út; mivel azonban erre három dülő is *rádól*, erről egyiket sem nevezték el, nehogy félreértésre adjon okot. Ilyen alakban mégis használják, mikor azt mondják: „a palotai útra dülőben az idén búzát vetünk“. Ekkor azonban mind a három dülőt értik alatta. Másik fontos útjuk a fehérvári út. Erre azonban egyik tábla sem *dül rá*, noha hat dülő mellett megy végig, s azért ezt a kifejezést „Fehérvári útra dülő“ sohasem használják. Ez a „dülő“ fogalom tehát a *rádólés* s kifejezetten annak egyik, manapság mellékes jelentése: a szomszédság kifejezésére szolgál.

Azt sem nehéz kitalálni, hogy mért volt szüksége a magyarságnak erre a fogalomalakításra. A környező föld egyes részeinek névvel való megjelölésére kézenfekvő okokból már korán szüksége lehetett az embernek. A természet ősi, műveletlen részein ez a feltűnőbb fák, sziklák, vizek révén könnyen lehetséges volt. A szántóföldek azonban az emberi művelés során egyformává váltak, s ezek közt már sokkal nehezebb volt valami megkülönböztető jegyet találni. Ezért tartotta meg igen sok tábla az erdőirtás előtti táj nevét (Csalit, Hegyesberek, Csollányos), más részüket pedig, amelyre nem találtak jellemzőbb elnevezést, a közvetlen mellettük fekvő, ismertnevű tereprészekről, amelyekre *rádöltek*, nevezték el. Természetesen azonban, hogy a szántóföldet pl. „Csetényi út melletti“, vagy „Csetényi útra dülő földeknek“ kellett mondaniok. Az elnevezés legutolsó tagja a „földek“ lassankint lekopott s így lett az eredetileg melléknévi használatú „dülő“-ből főnév, amely később aztán (valószínűleg főképpen az értelmiségi osztály beavatkozása révén és főképpen az irodalomban) általános érvényűvé vált az összes határrészek, földtáblák elnevezésére.

Ami a *dülőutat* illeti, az már sokkal fiatalabb származéka ennek a fogalomcsaládnak. A dülők szélén vezető, s két dülőt egymástól elválasztó út ugyanis legrégebb térképeinken legtöbbször hiányzik s a közlekedés, különösen hegyes vidéken, a földek derekán húzódó, kölcsönös szolgalmaként tűrt utakon bonyolódott le.<sup>1</sup> A mai *dülőút-rendszer* (mindig *tagosítatlan* községekről beszélünk) javarészből a múlt század közepén, az *úrberi elkülönítés* során *hatósági beavatkozásra keletkezett* s azt nem tarthatjuk a római földmérők által mindig szabatosan kitűzött limes: a decumanus és cardo rendszer folytatólagos jogutódjának.<sup>2</sup>

Bár tény az, hogy a dülőutat elég sokszor halljuk csak „dülő“-nek emlegetni, az is bizonyos, hogy a *dülőre jutás*-nak ép oly kevés köze van a *dülőúthoz*, mint a dülőt elnevezésnek a *feldülés*hez, annak ellenére, hogy elég sokan döltek már fel a dülőutakon.

Iovag Fehrentheil-Gruppenberg László

<sup>1</sup> Nyomásos gazdálkodást folytató községeinkben, vagyis az Alföld egyrészenek kivételével az egész országban, dülőútra azért sem volt szükség, mert úgy szántásvetéskor, mint takarodáskor üres földön, tarlón mehettek végig a szekerek, máskor pedig kocsival nem jártak a határban.

<sup>2</sup> A dülőútra tudunkkal a legrégebb adat 1802-ből való. (*Föld és Ember*, 1929: 229, Szabó J., A debreceni tanyarendszer kialakulása.)

A tagosítatlan határokból éppen azért állottak, művelés vagy dülőkényszer (Flurzwang) alatt az egyes fordulók, mert állandó dülőutak nem voltak, (amint a faluban sem voltak utcák), s ezért a tulajdonosoknak, a fordulóban birtokos többi tulajdonostársaiknak szalagalakú parcelláin kellett átjárniok (igával is, gyalogszerrel is,) hogy saját parcelláikra juthassanak. Ez csak úgy volt lehetséges, ha az egyes fordulóban minden birtokos ugyanazt a növényt termelte, aminek megmunkálása, tehát a föld szántása és aratása a parcellák sorrendjében, azaz időbelileg egymásután ment végbe. Hogy ez a földközösséggel összefüggő művelésmód, különösen ha a parcellatársak a közösség által a nyilasosztáskor meghatározott kényszerhez nem tartották magukat, szüntelen perpatvarkodást szült, magától értetődik. Ennek megszüntetése volt egyik célja a tagosításnak, vagyis olyan végleges dülőutak kihasításának, hogy azokon ki-ki a saját földjéhez, mások háborítása nélkül hozzájuthasson. Így jutott dülőre a dülők ügye, de a szólás magyarázata még nem ért nyugvópontra. Csak egy a valószínű, hogy a dülő nem út, hanem föld.

Szerk.

## „Tülök“ szavunkhoz.

*Horger Antal* „tülök“ szavunk eredetéről és jelentéstörténetéről írt cikkében (*N. és Ny.* 1932, 183—84) ezt mondja:

A *tülök* nem régi szava köznyelvünknek, mert se az *OkISz.*, se a *NytSz.* nem ismeri, sőt *Márton, Sándor, Hartleben* és *Kresznerics* szótárai sem. *Először B. Szabó Dávid* tájszavakat is felvevő szótára említi 1792-ből.<sup>1</sup> Eszerint a *tülök* régebben csak tájszó volt. A nép nyelvében keletkezett s onnan jutott be — a nyelvújítás korában — előbb az irodalmi nyelvbe, majd a legutóbbi száz év folyamán a köznyelvbe is.

A szó keletkezését — abból indulva ki, hogy „a magyar nép (a havasi vidékek kivételével) mindig csak szarvasmarha szarvából készítette kürtjét“ — így magyarázza: *kürt* > *kürtöl* > *türköl* > *tülköl* = „szarvból készült kürttel kürtöl“. Az ily módon létrejött *tülköl* igéből vonódott aztán el a *tülök* szó, még pedig *kürt* jelentéssel.

Ez az *elsődlegesen* kürtöt (szarvkürtöt) jelentő *tülök* aztán *másodlagosan* a marhaszarv megjelölésére is átment s így képződött újra a *tülköl* > *türköl* (*tülököl* B.) = „szarvval öklel“ jelentésű ige, amelyik később „döf, lök“ jelentést kapott. Erre a *türköl* (= „döf“) igére néhány *jelenkori* népnyelvi adatot hoz fel tudós szerzőnk.

Legyen szabad ehhez a származtatásához röviden hozzászólanunk.

H. abból indul ki, hogy a magyar pásztorok marhaszarvból faragta fűvószerszámát s azt a régi magyar néven *kürtnek* nevezte.

Hogy így nevezte (vagy így is nevezte), arra a *NytSz.*-ban (II., 490, 1245—46.) két adatunk van (tehenes és kondás *pásztori kürt*, *Comenius*).<sup>2</sup> Ma is sokfelé azt mondják: *kanászkürt*, másfelé meg: *kanásztülök*, vagy csak *tülök*, *türök*, *türk*, *türkö*.<sup>3</sup>

Am a magyar pásztorok nem csupán *kürtöt* faragtak szarvból, hanem *ivóedényt*, *rühzsiros kupát*, *sótartóbödönt*, még később *kaszakótkmányt*, *puskaportartót*, *kolbásztöltőt* stb. is.

Tudjuk aztán, hogy különösen a szarv *ivóedény* meg a *rühelő* (az első mindenfajta pásztorok, a második a juhásznak) semmivel sem nélkülözhetetlenebb és történetileg sem *fiatalabb* eszköz, mint a *kürt*, sőt ezek az óeurópai pásztorélet színvonalán maradt pásztorok kezén ott is élnek, ahol szarvkürtök nincsenek s talán régebben sem voltak általánosak.<sup>4</sup>

Hogyan hívhatták mármost ezeket az ősi holmikát régebben? Ma így hívják: *ivótülök* (*ivótürök*, v. ö. *ivóharang*), *rühzsiros tülök* (v. ö. *zsiros vëndöl*), *sóstülök* (v. ö. *sósgurgulya*), aztán *kaszatülök*, *portülök*, *kolbásztöltőtülök*.

<sup>1</sup> Az 1784.-i kiadásban ez áll: *türk*, annyi mint *szarv*, *tülk*. Az 1792.-ben pedig ez: *türk* l. *tülök*. A *tülök* címszóhoz ez van írva: *tülk*, *türök*, *szarv*, *szaru*, *türkölni* a. m. *kürtölni*. *Puskapor tartó tülök*, s a' t. Ebből is látszik, hogy a *tülök*-nek már a nyelvújítás előtt négyféle alakja volt és nem csupán *kürtöt* jelentett. A *türkölni*, *öklelni* szót is ismeri B. Sz. D.

<sup>2</sup> Hogy ezek a pásztori kürtök tülökből készültek-e (vagy esetleg fából-kéregből) nem bizonyos, csupán lehetséges. Ma a hegyvidéki *fa* és *kéregkürtök* neve mindig *kürt*.

<sup>3</sup> *Arany* mindkettőt használja. *Buda Halálá*-ban „*tülkölnék*“, a törteli *kanász* meg (talán a rím kedvéért is) „*kürtöl*“. Itt említjük meg, hogy a drávamenti magyar *kanász* a *tülökkel* nem *kürtöl*, hanem „*sipol*“. (*Madarassy L.* szóbeli közlése.) V. ö. ehhez a régiségben: *tárogató sip*, *tömlő sip* (*OkISz.*), *nyiri*, *bordósipos csordapásztor* (*Nyt Sz.*).

<sup>4</sup> A nagyszentmiklósi aranykincsben is van egy „*ivókürt*!“. *Ivókürtök* (szarvból) Keleten (pld. a Kaukázusban) ma is közönségesek. Azt talán mondanunk sem kell, hogy a *lő*-, *juh*-, és *marhatartás* nálunk is, máshol is, *ősibb* a *disznó*tartásnál, tehát a *készségek* is *ősibbek* lehetnek.



Vajjon másképen hívták-e régen, vagy csak azóta hívják így őket pásztoraink, mióta tülök szavunk a *kürtöl* > *türköl* > *tülköl* igéből elvonódott? Aligha hihetjük. Sőt jelzős összetételük (ivótülök, zsírostülök, sóstülök) mintha azt vallaná, hogy a *tülök* szó már régóta közismert lehetett előttük.<sup>5</sup>

Mit jelent mármost ezekben a jelzős szerkezetekben a *tülök*?

Azt gondoljuk, bajosan azt a *tülköl*-ből elvont *tülköt*, amelyik — H. szerint — „másodlagosan ment át a marhaszarv megjelölésére“, hanem eredetileg magát a szarvat.<sup>6</sup>

*Tülök* és *szarv* tehát egymás mellett élhetett, amaz inkább az üreges, emez (finn-ugor szó) talán a tömött szarvak megjelölésére, míg idők folyamán a tülök a munkába vett szarv megnevezésére korlátozódott s a szarv kizárólagosan diadalmaskodott.

Amint aztán a régiségben a kürtöt egyszerűen szarvnak is hívták (*NytSz.* III., 94.), éppúgy hívhatták tülöknek is, amint ma is hívják, s ahogyan a szarvat is mondják tülöknek, a nagyszarvú<sup>7</sup> ökröt meg „tülkös ökörnek“ vagy a tehérszarvőprtartót egyszerűen szarvának (*Malonyay: A magy. népműv., Balatoni kötet*).<sup>8</sup>

De vajjon csakugyan régi és köznyelvi (tehát nem tájnyelvi) szó-e a tülök és kürtöt jelentett-e elsődlegesen vagy pedig szarvat?

Erre a *NytSz.*-t hívjuk tanúul, melyben ezeket a szókat olvassuk a XVII. század derekán megjelent könyvekből kiszedve: *türköl* (*törköl*, XVI. század), *türkölködik*, *türkölődik*, *türkölődzik*, *türkölődés*, *türkölődzés*.

A *türköl* (*törköl* < *türököl*) szót — mint láttuk — jól ismerjük. Az Alföldön, Dunántúlon és a Székelységben *ökkel*, *döf* (= a marha, borbécs, kecske —) jelentése van. Ilyen formában is használatos: „Hamar nekem *türküli* (= szegzi) a vellát“. (*Dör, Sopron m., Nyr. 33:119*). Ugyanezt jelentette a régiségben is: szarvakkal csapdos, döfköd, ágaskodik, ökkel.<sup>9</sup> Világosan kitűnik ez a következőkből: „fortélyos szavakkal, amint megannyi szarvakkal eleget türködött“, vagy: „szarvai vadnak, de azok tompák és így a türkölődésre haszontalanok“. (*NytSz.*)

<sup>5</sup> A rühzsíros tülöknek *rühelő* neve is, bizonyára jelentéstapadás útján keletkezett s jelzett szava föltehetőleg *tülök* és nem *szarv* lehetett. A Tájosztárban felfelt *tülök*=„szaruszelence“ is alkalmasint ilyen rühzsíros tülköt akar jelenteni. A szarvból metszett kisebb tartókat mondják ugyan *gurgulyának*, *tartónak*, *szelencének*, stb., de a nagyobbakat mindig csak *tülöknek*.

<sup>6</sup> A tolnai Sárközben a kanásztülköt *kanászkürt*-nek mondják, de a mai magas, vagy csücskös pártá elődjét *tülök-pártának* hívták. (*Ért. 1907, 85.*) Ennek a pártának 5—7, hosszabb, egyenes szarva, *tülökje* volt, amikbe ékköves tüket szúrtak. Mit jelent itt a *tülök*? Kétség sem fér hozzá, hogy szarvat, amint az ilyen gonoszlelharító céllal felszarvazott főkötőféléket szláv és román népterületeken mindenütt „szarvas“-oknak („rog“, „cornu“), viselőjüket „felszarvazottak“-nak hívják. Éppen ezért se hisszük hogy ez a sárközi tülök szó a másodlagos és fiatal *tülök* (=szarv) szóval függne össze.

<sup>7</sup> De lehet, hogy ez a m. „tülkölös“, azaz öklelős ökör, amint Székelyföldön is a „türkös“ (= türkölös) bika a m. öklelős bika. (V. ö. ehhez a *türök*, *türk* alakját. *Féltürkü*, mondják a félnótásra Nagy-kunságban *Nyr. II. k.*)

<sup>8</sup> A pusztá *tülök* megnevezés idők folytán ugylátszik tisztán a *kürt* megjelölésére szorított, mely eredeti szarv alakját legtisztábban megtartotta.

<sup>9</sup> *Ökkel* talán összefügg a következő szavainkkal *ököl* = a fa *ükli*, ahol a fa elágazik (*MTsz.*), *ükölö* = a „magyar“ nyereg (jellegzetesnek tartott) kétágú kápája. (Ennek a speciális kétágú magyar kápának német mesterszava *Zwiesel* = kétágú villaféle.) E kétágúság alapján az „ükölö“-ben talán a török *iki* = kettő, szó kereshető. (V. ö. *iker*.) *Ökkel* e szerint talán szintén annyit jelentene, mint kétágú szarvval szarval, vagyis tülköl. Utólag figyelmeztetnek, hogy a fa *ükli*-ről *Horger* így nyilatkozik: „Ez aligha az *ököl*, hanem valószínűleg az *iker* változata. (*Nyr. 44: 134.*)



Ha *türköl* (tülköl) tehát, a. m. „szarval“, szarvval csapdos, döf, akkor szarv a. m. *türök* (tülök, türk, tülk), vagyis a *türköl* ige a *tülök* névszóból lett és nem megfordítva, mint H. gondolja, a *kürtből* indulván ki.

Ismételjük tehát, hogy — szerintünk — alkalmasint volt egy eredeti, szarv jelentésű *tülök* szavunk s így hívhatták később, a kürt mellett, a belőle készített kürtöt is, bár régi följegyzésekben erre az utóbbira adatunk nincs, amin azonban egyáltalán nem csodálkozunk. A *tülök* származását, sajnos, nem tudjuk. Eredeti alakja talán *türök* (< *tirek*?) lehetett s így alakulhatott belőle *tülök*, mint a *szarvából szalufa*. Nem tartom lényegtelennek, hogy az ország keleti, nagyobbik felében mindkét szónak az *r*-es alakja, a nyugati felében pedig inkább az *l*-es alakja él. (*Szaru* alak az ország keleti, a *szalu* az ország nyugati felében. Ugyanígy a *tülök* és *türök* is.) Mindenképen feltűnő, hogy a kürt jelentésű *tülök*-(*türök*) nem országosan elterjedt szó (úgy látszik Erdélyben egészen ismeretlen), míg az öklel jelentésű *türköl* (a benne feltételezett *türök* = „szarv“ szóval) még a keleti Székelységben is közönséges.

Nagyon elkelné ide egy pontos szögeográfia,<sup>10</sup> meg mentül több régi és mai nyelvi adat is.

Bátly Zsigmond.

## „Felkopik az álla.“

M. Horváth Endre ezt a szólásunkat, „mely tudvalevőleg azt jelenti, hogy embernek vagy állatnak nincs mit ennie, éhezik“, ilyen szemlélettel magyarázza (M. Ny. 1932): Ha a ló nem talál takarmányt a szénatartó rácsban, folyton nyújtogatja orrát a rács fokaik közé. „Ezenközben azonban a rács alsó oldala folyton dörzsöli a ló állát s így a sokat éhező ló állán a bőr megkopik, más szóval »felkopik az álla«.“

Ez a magyarázat első látásra valószínű, de közelebbről tekintve, tárgy- történeti megfontolások alapján, mégis kételkednünk kell benne.

A szólásra vonatkozó írásbeli följegyzések a XVII. század második feléből és a XVIII. század legelejéről valók (NytSz.). Az egyik így szól: „elkopott az álla“. (V. ö. u. ott: elkoppad, elkoppadás, elkoppán, elkoppat, elkopaszul.)

Adataink szerint tehát a szólás régi — amit szerző nem említ —, bizonyára régibb a XVIII. századnál s H. szerint paraszti környezetben, istállóban keletkezett.

Amde volt-e már abban az időben a parasztistállókban *szénatartó rács* (cserény, saroglya), mikor még napjainkban sincs mindenütt, jobban mondván csupán módosabb helyeken, vagy csak kulturáltabb vidékeken (főképen Dunántúlon) van?

Voltak-e, mikor tudjuk, hogy még a rendes *istállók* se régiek?<sup>1</sup>

„Az Alföldön a XVIII. század végefelé a bekvártélyozott idegen katonaság honosította meg az *ól*, újabban *istállónak* nevezett formáját, melyben már tüzelő sincs“ írja Györffy István.<sup>2</sup>

A nagyjóság, öreg emberek emlékezete szerint, részint a szabad ég alatt (rideg jóság), részint fészerekben, ólakban (gyakran „földólak“ban), az úgynevezett kertekben, kerteségekben, ólas kertekben, lókertekben

<sup>10</sup> A *döf*, *lök* jelentésű *türköl* szóval függhet össze, talán *töröklő rúd* = ágyú-töltő rúd (Okl. Sz.), *döröklő fa* = gyümöszőlő fa, puskatöltő vessző. A *döröklő* eredete az *Etym. Sz.* szerint ismeretlen.

<sup>1</sup> *Népünk és nyelvünk* 1932: Bátly Zs., A magyar istálló (ól) eredetéhez.

<sup>2</sup> *Ért.*, 1926: Az alföldi kertes városok. *Ecsedi István* is azt írja, hogy Debrecenben az újfajta, azaz a régítől eltérő berendezésű *lóolat nimetól*-nak (tehát még nem is istállónak) mondják. (*Ért.* 1912.)

(latin nevük *caulae*) telett s itt álló és mozgó, kerek és nagy jászlaból evett.<sup>3</sup> A kezes jószág nyáron is *nyári jászlon* volt a *lőhivesben*.

Világos ezekből, hogy az aklokban ill. fészerekben, vagyis féltetős nyitott állásokban *felfüggesztett* szénatartó rácsok nem voltak, hanem csupán ú. n. *kerek* (tojásdad) és *hosszú*, vagy *arcal jászolok*, melyeket a jószág körös-körül, vagy kétoldalról körülállhatott és szabad helyen lévén, körüljárhatott.

Ezekből a *nyitott* aklos fészerekből lettek aztán a *zárt* ólak (az istálló a fél ország még ma sem ismeri), s így természetes, hogy ezekbe kerültek be a jászlabák is, mégpedig *hagyományosan* ugyanabban az elhelyezésben, amelyekben ott állottak, azaz *szabadon*, nem a falhoz *állítva*, *rögzítve*.

Tanulságos ebben a tekintetben *Ecsedi közlése*, melyből azt látjuk, hogy a civisóiban, a jászol az ól közepén (*arcal jászol*), a németóiban pedig a fal mellett áll (*félszer jászol*). Rácsot még egyik jászol felett sem említ. Az arcal jászol felett bajos is ilyen elképzelni. Más alföldi ólakról is olvassuk, hogy a jászol fölé a falra gyakran (azaz újabban) létraszerű cserényt, vagy rácsot alkalmaznak.<sup>4</sup>

De nem folytatjuk tovább. A magyar ól istállóvá fejlődése hazánk más vidékein is ezt az utat követte, vagyis a falra függesztett szénatartó rácsok, különösen parasztagzdaságokban jóval újabb nyugati jövevények, semhogy címül tett szólásunk eredetét velük *H. elgondolása* alapján összekapcsolhatnánk.

*Horger Antal* más megoldást vet föl (*M. Ny. 1932, 241*), nevezetesen azt mondja, hogy felpopik az álla szólás a kutyával kapcsolatban keletkezett. Ha ugyanis a kutya a légy, vagy a feléje dobott, vagy inceskedve feléje dobni akart étel után kap, akkor *felpopik az álla*, vagyis alsó állkapcája *kop*, *kopp* hangot adva odaütődik felső fogsorához. „Innen vihették át ezt olyan emberre, akinek nem lesz mit ennie, éhezni fog.“

Ezzel szemben azt hangoztatjuk, hogy a szólást *a régiségben is, most is mindig emberre alkalmazták* (pl. „felpopik az álla“, „felpopik az állam“, „felpopnik úgy az állunk“ *NytSz.*) és semmi nyoma a kutyával (vagy lóval) való vonatkozásnak.

Mi azt gondoljuk helyesebb, ha magyarázatunkban saját magunkból indulunk ki, mégpedig a konyhából, a konyhán szokásos *nyalakodás*-ból, melynek mint egy evőszerszám nélküli kezdetleges evésmód emlékeként élő mindennapos műveletnek — talán éppen ezért — ugyanolyan gazdag szóanyaga van a régi és mai nyelvben egyaránt, mint a hasonló szerepű *kopás*-nak. Akinek csak az jut ki a *falás*-ból, hogy a régi, közös ételes fátalat, sikértányért vagy csuprot kinyalhatja, ami azonban nem csupán kénytelenségből, hanem ősi szokásból is, sűrű sorsa az asszony-, gyerek-, cseléd- és koldusnépek, annak bizony — „kopár“ edényt kapván — nyalás közben valóságilag felpopik az álla, éhen marad, azaz „kopó“, „kopár“ marad.<sup>5</sup>

Magyarázatunkat persze magunk se tartjuk véglegesnek, mert pl. az sem lehetetlen, hogy annak kopik fel az álla, akinek száraz kenyér, vagy lerágott csont jut eleségül. Ebben az esetben a sok rágásban koptatja az állát (fogait), amint a sok beszédben koptatja a nyelvét is.

<sup>3</sup> L. még ehhez a félszeres teletetéshez: *Ért. 1912*, Kovách A., Kezdetleges épületek Tolna megyében.

A jászolhoz l.: 1493 „Asseres (= pallók) pro Jazol magnos“ (Egri püspökség számadásai, OklSz.).

A régiségben *lőválú*, *lovak válujok*, *abraloló válú*, *abrakos jászol* fordul elő. Ezek a jászolok korábban (szegény helyen ma is) sövényből, sárból, fából készültek s nem lábakra, hanem a földre voltak rakva.

<sup>4</sup> *Ért.*, 1910, Györffy J., A nagykún tanya.

<sup>5</sup> *M. Ny.*, 1932: Melich János, Kopó.

A kérdés tehát még nincs eldöntve s talán annak is utána kellene nézni, gyökeres magyar szóval van-e dolgunk.<sup>6</sup>

Bátly Zsigmond.

## Köveszteni.

Dr. E. G. írja Tihanyból. Egy nálunk dolgozó tihanyi asszonytól ezt a kifejezést hallottam: A kis borjúk ételét meg kell „küeszteni”. Kérdésemre azt válaszolta, hogy küeszteni a. m. megmelegíteni. Ezt nálunk így szokás mondani, ha valamit megmelegítünk. Kérdem, mi e kifejezés eredete és jelentősége s ismeretes-e az az országból máshonnan is?

*Felelet:* köveszteni (Dunántúl középső és nyugati vidéken *küeszteni*) ismert tájszavunk, jelentése a. m. forró vízzel leforrázni, megmelegíteni, felforralni, megfőzni, más (szláv) szóval *abálni, abárolni*. Kövesztik vagy abárolják, tehát megfőzik, disznóöléskor a húsféléket, sonkát, sódart, gömböcöt, szalonnát stb., s azért mondják az így kezelt ételről, hogy kövesztett (kövedt, megkövedt), vagy abált sonka, szalonna stb., illetve kövesztett, tészta, kalács, perec.

A köveszteni igében *kő* szavunk van bent, a művelet tehát az, hogy a kővel valamit csinálunk, kövezünk, megkövezünk, jelen esetben a vizet (vagy a benne lévő holmit) megmelegítjük, megfőzzük.

De hogyan főzünk kővel? Úgy, hogy szabad parázsban vagy kemencében ökolnyi nagyságú, jó hőfogható, gömbölyű patakköveket izzóra felhevítünk s vasfogó vagy lapát segítségével a vízzel töltött faedénybe, sajtárba, dézsába hányunk. Így csinálják például az oroszok ismert gőzfürdőjüket s így párolják nálunk is elmaradt helyeken a lúgzó szapullókban a vászonneműt, vagy a csomóba kötött kenderfonalat. Arról azonban nincs adatunk, hogy e műveleteket kövesztésnek mondanák. Víznek, tejnek és különféle leveknek vastos faedényekben hőkövekkel való megmelegítése, forralása jóformán egész Európában szokásos eljárás volt korábban. Az volt tehát nálunk is, akár az itteni gyakorlat átvételeként, akár esetleg ősi hagyományként. *Köveszteni* és *kövedni* szavunk főzni jelentésben való fennmaradása ezt kézzelfoghatólag tanúsítja.

Annál feltűnőbb, hogy e szavainkat régi szótáraink nem említik s hogy azok a *MTs*-z szerint csupáncsak túl a Dunán használatosak.

Mondanunk sem kell, hogy úgy ezeknek, mint a kövesztés módjainak (vászonféle és fonálpárolás, esetleg eleségforralás stb.) nyomozása felette kívánatos.

Magához a szó alakjához még ennyit: A *köveszt*, amint láttuk, konyhai, asszonyi műszó s ezt a műveltető formáját más, leginkább igéből, de névszóból is képzett, asszonyi munkakörbe tartozó régi, rokonfunkciójú műszavunk befolyásolására kaphatta. (Például: erjeszt, gerjeszt, hamvaszt, keleszt, melleszt, possaszt, tapaszt.)<sup>1</sup>

Bátly Zsigmond.

<sup>6</sup> A nyalakodva evésről elég legyen egyetlen adatot közölnünk: Svájcban közönséges a sűrű savanyútejbe főzött zabliszt, mely *fejedelmi étel*, „und wurde zusammengeschleckt”. (*Maurizio: Die Getreidenahrung*, 168. l., Zürich, 1916.)

<sup>1</sup> A hőkövekkel való különféle pásztori és paraszti főzőműveletekről igen becses adatok vannak S. Trojanovič cikkében; *Alttertüml. Speisen u. Getränkebereitung bei den Serben. (Archiv f. Anthropolgie, 1901.)*

Istállókban borjak számára eleséget főzni (pl. zabot, innen a szláv: „tehén elli, de zab az anyja”), vagy melegíteni (régén kövekkel) általános európai gyakorlat. Ezért van az istállókban tüzelő, kandalló, kemenceféle.



## „Van mit aprítani a tejbe.“

E szólásunkról *M. Horváth Endre* ezt írja (*M. Ny. 1932*): A tejfogyasztásnak legerjedtebb módja a népnél az, hogy a forró tejbe kenyeret aprítanak („aprított tej”), aztán kanállal eszik. Szegény embernek azonban nincsen állandóan kenyere, de lehet egy kecskéje. „Beállhat tehát az az eset, hogy van valakinek teje, de kenyeret, amelyet beleaprítson, nincs, vagyis az ilyen szegény emberre nézve módos az, akinek *van mit a tejbe aprítania*.”

Ehhez tárgyi szempontból a következőket jegyezzük meg: A magyar régebben sem volt, ma sem erősebben tejszerető nép, mert nem is termelt tejet olyan mértékben, mint a környező hegyvidéki népek. A tejet nem édesen, hanem savanyún („aggott tej”) fogyasztották és fogyasztják, úgy mint a legtöbb nép, mert a savanyú tej, különösen a felforralt savó, a nép vélekedése szerint, jót tett a gyomornak. A friss *tehéntej* levesnek főzése úgy látszik nyugat felől, német közvetítéssel jutott hozzánk. Ebbe a főzött tejbe persze ma kenyeret is aprítanak, de nem azért, hogy ilyenformán több kenyeret fogyasszanak, vagy a tejet így fogyasszák el, hanem eredetileg éppen azért, hogy a meleg lében (nem tejben) a korábban kemény kenyeret megpuhítsák és elfogyaszthassák.

Tudjuk ugyanis, hogy régebben Európa-szerte nem nagy, púpos, hanem apróbb, lapos kenyereket sütöttek (forró hamuban, lapos kővön), kovász nélkül, vagy kevésé savanyítva, több hónapra, sőt fél, vagy egész esztendőre. Ezeket a kenyereket (valójában lepényeket) *rácsokra* rakták [a rács a régiségben mint sajt- és kenyértartó rács (ma már ritka) fordul elő nálunk], ahol kőkeményre megszáradtak, úgyhogy *törni*, vagy külön e célra csinált éles szerszámmal *vágni*, *aprítani* kellett őket.

A darából, dercéből sült, goromba, kemény fekete kenyeret (*Hartbrot*, *Dauerbrot*) aztán felaprított állapotban forró lébe, rendszeren savanyú levesbe hányták s ez helyettesítette akkor a tésztát. (Megelőzte ezt a korpa-, cibereleves.) Az Alpokban ma is sütnek ősi hagyományból külön kemény *Suppenbrot*-ot a cselédségnek, ami nyilván elárulja, hogy a kenyér valamikor inkább levesbe való volt, nemcsak ott, hanem foltehetőleg nálunk is, ha kisebb mértékben is. (A mai *kenyérleves* innen maradt ránk.)

A kenyér illetén „aprítására” két régi adatot találunk a *NytSz.*-ban. Az egyik: „aprított kenyeret az edénybe” (in alveolo = fatálba?, 1430 körül) és „a tatárok a vért megisszák, ha kenyeret kapnak, azt belé aprítják” (1570).

Ezekben persze nincs arról szó, vajjon levesbe, vagy tejbe aprították-e a kenyeret, de hogy nem tejbe, nagyon is valószínű. A tejbeaprítás minden jel szerint újabb keletű s régebben a szólás így hangozhatott: van mit aprítani a lébe (vagy tálba) s csak később a tejbe. Vagyis még *tejbe is* (tejes, tejfölös levesbe), nemcsak az árva-, betyár- stb. levesbe. Mert a tej (kecsketej?) a szegény ember konyháján még ritkább vendég, mint a száraz kenyér. A kecske a magyarázatból — szerintünk — bátran elmaradhat.

A falujáró kódisosok bizony ma is levesben, nem pedig tejben főzik meg a tarisznyába gyűjtött kenyeret. Aki tehát a tejbe tud aprítani (persze nemcsak kenyeret, csuszát, pacalt is), az hozzájuk képest „módos” ember. Abban igaza lehet *H.*-nak, hogy a szólás a szegénység körében születhetett. Más kérdés, hogy magyar eredetű-e?<sup>1</sup>

Bátly Zsigmond.

<sup>1</sup> Egy kezemnél lévő német könyvben (*Hönig: Sprichwörter etc.*, Köln, 1895) ezt olvasom: „Dä hät jet en de Milch brocke”, azaz: „van mit aprítani a tejbe”. *Milch-Bröcheli* gyerekétel. (*Friedli: Bärndütsch etc.*, I., 494. I. Bern, 1905.)



## „Fentő“ és katka szavunk etimológiájához.

A *fantő* 20–30 cm hosszú, madzagra kötött, kősúlyzóval ellátott ágas-bogas fa, mellyel a halász a fenekes horgokat fölszedi, illetőleg a víz fenekén megkeresi.<sup>1</sup>

*Munkácsi Bernát* „A magyar népies halászat műnyelve“ című, ma is forrásmunkának veendő remek tanulmányában (*Ethn.* 1893) a *fantő*-ről azt mondja, hogy a szó a *fen* (<*fenék*) és *tű* (alakv. *tő*) szóból alakult s mint-hogy a *tű* néhány volgai finn nyelvben egyenlő jelentésű a *horog*-gal s minthogy a vadrózsa tuskéjéből (azaz *tű*-jéből) is csinálnak horgot, a *fantő* nyelvtileg is, tárgyilag „*egyenesen*“ annyi mint *fenékhorg*. (U. o. 265.)

Mi tárgyi megfontolás alapján egy másik magyarázatra szeretnénk rámutatni.

Bár nem kételkedünk benne, hogy néhány finn nyelvben „a *tű* és *horog* jelentések váltakoznak“, (talán a pecekhorggal való vonatkozásban), de ezzel szemben hangoztatnunk kell, hogy a magyarban ilyen jelentés-egyezésnek semmi nyoma sincs, valamint annak sincs, hogy eleink valami-féle túból (csont, vagy fatúból) *fantőt* csináltak volna. Ehhez sokkal egyszerűbb alkalmatosságok voltak kéznél, ha szükség került rájuk.

Az első *fantők*, amelyekkel az európai őshalászok a lesüllyesztett vesszővarsákat és horogzsinegeket kitapogatták, ill. kiemelték a vízből,<sup>2</sup> bizonyára természetesen nőtt, vagy mesterségesen faragott, egyágú fakampók voltak. Ilyenek német halászok kezén (*Reusensucher*) ma is vannak.<sup>3</sup> Jobban megfelelt, különösen a zsinegek felkutatására és kiemelésére az olyan többágú fa, amelyeknek oldalágai örvösen nőttek (pl. fenyőféle), mert ezekkel a kissé fölfelé álló ágakkal könnyen ment a zsineg megtalálása és felhúzása. Csakugyan ilyen, kövel súlyozott, örvöságú fák (nagyobb méretű pereszlenek) voltak a svájci cölöpkori *fantők*, a mai, madzagon lógatott, ólommal súlyozott svájci fenyőfentők, a „*harpunák*“ (horgonyok) közvetlen ősei. (*Krause i. m.*)

Ugyanilyen örvös, ágas-bogas fák, fatönkék a *jelenkori* magyar *fantők* is, sőt azt mondjuk ilyenek voltak a *korábbiak* is.

Mivel tudjuk ezt valószínűsíteni?

A mezei *zsúrló* (fű) nemtermő féleségét a keleti országrészben *fantő*-nek (<*fantő fű*-nek) hívják. Miért? Bizonyára azért, mert szárának bütökéből örvösen kinövő ágacskaival olyan mint valami *fantő*.

Hogy az ilyen névátvitel egészen természetes (ami különben a népi botanikában ismert jelenség), mutatja az, hogy a zsúrlófű termőféleségét meg *guzsaly*-nak (majd a fonókerék meghonosultával *rokká*-nak, békarokká-nak) hívják, mert a termőszárnak a maga kúpos csúcsával olyan alakja van, mint a fából faragott, ősi szláv, kúposvégű *guzsaly*szárnak.<sup>4</sup>

Hogy pedig a *zsúrlónak* fenti neve régi, hivatkozunk egy 1231-i oklevélre, mely Nagybányán (Szatmár m.) *Fentős* nevű erdőt említ,<sup>5</sup> amelyik arról kaphatta nevét, hogy sok *fantőfű* termett benne. (V. ö. pl.: *Páprados*, *Csalános*, *Hunyoros erdő*.)

*Fentő*nek mondják a keleti részeken a *kerékküllőt*, s az edényaggatásra való *nyír-ágasfát* is, föltehetőleg szintén az örvös-ágas *fantő*höz való hasonlóság alapján.

<sup>1</sup> *Herman Ottó*: A magyar halászat könyve.

<sup>2</sup> A horgos halászat alkalmasint európai eredetű. (*Buschan*: Illustr. Völkerkunde. Stuttgart, 1926, II<sup>2</sup>, 650.)

<sup>3</sup> *Krause E.*: Vorgesch. Fischereigeräte und neuere Vergleichstücke. Berlin, 1904, 233.

<sup>4</sup> *L.*: Ért. 1930, 157 (*Bátky*).

<sup>5</sup> Ez a név ma is megvan ott. *Föld és Ember*, 1925, 59, *Bátky*: Lápos.

Ha tehát a magyar fentő — mely eddigi ismereteink szerint nem ősi szerszámunk — mindenha örvös, ágas-bogas holmi volt, akkor nevét nem lehet kapcsolatba hozni a tüvel, méginkább nem a finn-ugor korbelti tűhoroggal. Azt hisszük azonban, hogy igenis a *tőké*-vel, melyhez alakilag annyira hasonlít. Az előtag persze szerintünk is *fenék* maradna s a szó talán így alakult: *fenéktőke* (l.: fenékhorog, fenékhál, fenékvíz) > *fenítőke* > *fentő* (a kicsinyítőnek érzett *ke* elhagyásával).

A szeg-gel (tatár *kodak* > székely *kotag-szeg*) kapcsolja össze *Munkácsi* a *fentő* szinonimáját a *katkát* is (négy nagyobb, vasmacska alakba kötött horog, Szeged).

Mi azt hisszük, hogy ez a *katka* nem régi szó, s vagy *katat* szavunkkal (talán *katatka* > *katka*, v. ö. *mericske*,<sup>6</sup> vagy méginkább a *kotka* (óbolgár, orosz = horgony, macska) vagy szerb *kotka* (= vasmacska) szóból magyarázható (Berneker: Etym. Wbuch), amit (Miklosich után) *Munkácsi* is említ, de nem fogad el.<sup>7</sup>

Biztosabban mozoghatnánk ezzel a magyarázatunkkal, ha tudnánk, hogy a *katka* a szomszéd szlávság között hol van elterjedve és hogyan hívják.

*Munkácsi* török (és vogul) egyeztetései — ez idő szerint — a jelentés-tani nehézségeken felül még azért se fogadhatók el, mert a *katkát* — úgy látszik — egyik nép se ismeri.

Bátky Zsigmond.

## Mulatóerdő, nyugalomasztal, gomboskert.

A régiségben is, most is gyakori határnév a *Mulató*, ma inkább egy-magára, korábban rendszeren jelzős összetételben, pl. *Moynmulató* (*M. Ny. 1914: 277*).<sup>1</sup> De régen is, most is forgott a látszólag érthető *Mulató* mellett a homályos *Malató* alak is, s részben ez volt az oka, hogy ezt a nyelvészek előtt ismeretlen jelentésű nevünket ez utóbbi alakból, mégpedig a *malát* közszóából próbáltuk — tévesen — magyarázni.<sup>2</sup>

Azt mondjuk, hogy az egymagára álló *Mulató* név, mellyel mindig hegyet, dombot, vagy erdőt illettek, csak jelentéstapadás útján keletkezett s bizonyára olyan hegyet, ill. erdődarabot hívtak így, melyet az uraságok különlegesen gondoztak, amelyekbe üdülni, szórakozni, vadászni, „mulatni“ jártak.<sup>3</sup> *Vadaskertek* lehettek tehát a *Mulatók*.

A kalotaszegi Magyarvalkó fölött emelkedik a *Nagy és Kismulató*, két kopasz, korábban kétségtelenül erdős hegy. Valamikor a hatalmas Valkay nemzetség uralkodott itt (l. *Csánki*: Tört. földr. V; kriptájuk az ottani ősi, ma ref. templom alatt van) s nem kétséges, hogy ezek az ő mulató erdek voltak.

<sup>6</sup> A *katat*-hoz l. hogy a tihanyi vasfentő neve *kereső*.

<sup>7</sup> Ide írom, hogy *Filipovič* horvát szótárában (Agram, 1875) *kotka* = Tauchstange.

<sup>1</sup> *Föld és Ember 1922*: Mulatóhegy és Csikóhegy. (Mindkettő a Buda-pilisi hegységben.) *Jankó János* Balatonfüredről közöl egy *Méhmulatót* (ez alkalmasint kert lesz; v. ö.: *Mémmulató*, egy kert neve, Öcs, Veszprém m., *Pesty*: Helynévkézirat), de csak annyit tud közölni róla, hogy a szó előtagja a *méh* állatnév.

<sup>2</sup> Ez a *Monmulato*, *Munmulato*, *Moynmalato* hegy Héreg és Zalánta között volt, a Gerecse-hegységben.

<sup>3</sup> L. például: *Nagyváthi János*: A szorgalmas mezei gazda. Pest, 1791, II. 563. „A Csákyak mulató erdeje“. Ebből lesz aztán *Mulató* erdő, majd *Mulató* s a jelentés elhomályosultával *Malató*.

Mi a *Nyugalomaszta*-t is ezekből a *Mulatók*-ból próbáljuk megmagyarázni, vagy legalább is velök kapcsolatba hozni. Említettük (*Ért.* 1931 : 36), hogy ez a különös név egy határrésznek a neve s Bars megye tót (magyar) területéről egy határjárás alkalmával jegyezték fel 1293-ból. Itt fordul elő oklevelesen legelőször a szlávból kölcsönzött magyar *asztal* szó.

Mi lehet már most ez a határjelölő *Nyugalomaszta* tárgyilag? Azt gondoljuk, hogy a helyszínen faragott asztalból és padból álló (esetleg iedéllel ellátott, tehát állás, vagy filagóriaszzerű) készület, ahol a határban járók, elsősorban a vadaskert úri vadászai megpihenni, vagy esetleg éjjel lezúzni szoktak<sup>4</sup> Elmaradt vidékeken ma is szokásban van, hogy a források mellett esetleg lábakon álló féltető alatt, padot, egyszerű asztalt ütnek össze, a vándoroknak pihenőül, vagy éjjeli meghálásra, s ivóedényül takupát is raknak egy állványra.

Mindenesetre gondolhatunk ilyesvalamire is.<sup>5</sup> Az is valószínű különben, hogy a mondott nyugalomaszta nem mai értelemben vett asztal volt, hanem lóca, amilyen az északi szláv *stol* volt, s amilyen az onnan eltanult újfajta asztal is lehetett, vagyis csak a neve volt asztal, de formára a padhoz hasonlított. A nyugalom jelző, mely padra inkább illik, mint asztalra, ezt mintha támogatná is, s ha így volna, akkor ez az adat igen becses bizonyíték volna a magyar asztal északi szláv eredetéhez.

Voltak aztán régebben a mulató erdőkön vagy parkokon kívül mulató kertek is, bennük „mulató házzal“, vagy filagóriával (*Rapaics*, A magyarság virágai), lugasokkal, méhesekkel, vagy kelencekkel (innen a gyakori Kelencekert), s természetesen virággyakkal, vagy virágos kerttel. A virágos kertet *gombos kert*-nek is mondták s Balassa Bálint egyik munkáját „az úr gombos kertjében“ írta 1577-ben Sárospatakon.

A *gombos kert*-et aztán többféleképpen próbálták magyarázni tudósaink (*M. Ny.* 1910, Szilády, Mészöly, Harsányi), csak arra nem gondoltak, ami a legtermészetesebb s némileg más formában ma is gyakorlatban van. Elkerülte figyelmüket, hogy (eredménytelenül végződött) vitatkozásuk előtt már megjelent *Malonyay Dezső* „A magyar nép művészete“ című munkájának II. kötete a Székelyföldről. Ebben egy XVII. sz.-beli munkából kiírva a következőket olvashatjuk (91. l.): „A rózsafa karójának hegyeit kilylyebb hagyjuk egy kevésbé, és azon *nagy gombot kell fagni*, vagy más fából faragtatni megfestetni, aranyoztatni; hosszú is lehet nemcsak gömbölyű. Ha ki pedig jobban akarja, csináltasson a fazekasokkal, kiváltképpen új keresztényekkel, különb- különb színű mázos gombokat, kikkel a karókat felékesítse.“

Vajjon kétséges-e, hogy nem az ilyen kerteket hívták *gombos kertek*-nek? A gombos fák utódai a színes üveggömbös fák a mai parasztkertekben. A gombos kertek tehát ma is élnek, sőt talán nevük is él még.<sup>6</sup>

Bátly Zsigmond.

<sup>4</sup> A „nyugalom“ itt kétségtelenül pihenőt, a nyugalomaszta tehát valamiféle pihenőasztalt jelent. V. ö. ehhez: *Nyugulmja* (*Okl. Sz.*) és „ad quondam locum *Nyugulmhel* (= nyugalomhely) vocatum“, Somogy m., a Balaton-segedsi út mellett. 1347/1498. (Eszterg. kápt. házi lt. Lad. 28, fasc. 3, Nro 3, *Jakubovich E.* szíves adata.)

<sup>5</sup> L. például: *Mitt. d. Anthrop. Ges. Wien*, 1896, 149. l. 211—13. á. és 151. l. 214. á. a hucul Kárpátokban.

<sup>6</sup> *Takáts Sándor* is ezt írja: gombos fákat vertek az esztergárosok a rózsafák mellé vagy a lugasokba (*Rajzok a török világból*, III. 246), gombos vitorlákat a csűrők tetejére (u. o. 221, Erdély). Ma is közönségesek a gombfák a temetőben s a kapufődek fölött, különösen Erdélyben. Nagykapu-bálványokra való mázas cserépgombokat (XVI. század eleje) említ *Viski* (*Ért.* 1929, 82).



## „Macskavárta.“

A párkányi Dunapart egy részletét hívják így. Szalma József (M. Ny. 1928, 142) szerint ez a név onnan eredhet, hogy ide dobálták ki a községbeliek a döglött macskákat.

Kóla Ilona (U. o. 367) pedig azt mondja, hogy esztergomi ismerősei úgy tudják, hogy a vashíd megépülte előtt itt vetettek horgonyt (vasmacskát) a hídnyitásra várakozó hajók, tehát *macskán álltak, macskán vártak*, innen „természetesen“ a hely: *Macskavárta*.

Szerintünk mindkét magyarázat gyenge lábon áll, aminek egyik oka bizonyára az, hogy a *várta* szó ide alkalmazható jelentése nincs bent a *M.Tsz.*-ban. Közöljük tehát, hogy megvan az *Ért.*-ben, (1913:31) ahol a közeli Bény község lakodalmáról ezt írják: „A lakodalom nagy fényvel megyen végbe. Előtte való estén *várta* van, vagyis összegyűl az egész násznép és esznek, isznak, danolnak késő estig.“<sup>1</sup>

Így már érthető a *Macskavárta*. Az a hely, ahová a macskák csoportosan kijárnak pl. egerészni, madarászni, épenúgy, ahogyan a kutyák pl. nyáron ürgészni, ősszel szőlőt enni, amint ezt faluismerő emberek jól tudják. Innen a gyakori *Macskamező*, *Kutyahegy* stb. dülönév.

Bátky Zsigmond.

## BEÉRKEZETT KÖNYVEK.

- Hans Mersmann*: Grundlagen einer musikalischen Volksliedforschung. Leipzig, 1930.
- Ifj. Dienes István*: A szophomoki ember. (A nyíregyházi szűrvisélet.) 1932. Handwörterbuch des deutschen Märchens. Band I. Lieferung 5. Ungarische Jahrbücher. XI. 4. 7. Berlin, 1931.
- H. Moora*: Die Eisenzeit in Lettland bis etwa 500 n. Chr. I. Teil: Die Funde, Tafeln zum I. Teil. Tartu, 1929. Verhandlungen der Gelehrten Estnischen Gesellschaft. XXV.
- Bergens Museums Arbok. 1930. 3. Hefte. Historisk-antikvarisk Rekke. Bergen, 1931.
- Bergens Museum Årsberetning. 1930—1931. Bergen, 1931.
- Verhandlungen der Gelehrten Estnischen Gesellschaft. XXVI. Tartu, 1932.
- Zeitschrift für Volkskunde N. T. Bd. III. Heft 1. Berlin-Leipzig, 1931.
- Antonín Václavík*: Luhačovské Zálesí. Luhačovice, 1930.
- Mendöl Tibor*: Táj és ember. Budapest, 1932. Kincsestár, 46. sz.
- I. Manninen*: Die Sachkultur Estlands. I. Bd. Tartu, 1931. Sonderabhandlungen d. Gelehrten Estnischen Gesellschaft. I.
- Dr. R. Karutz*: Goethe und die Völkerkunde. Aus: Goethe-Jahrbuch. Gää-Sophia, 1932.
- Anthropos* XXIV. Bd. 1—6. Heft. 1929.
- Anthropos* XXV. Bd. 1—6. Heft. 1930.
- Man*: Vol. XXIX. 1929, vol., XXX. 1930, XXXI. 1931.
- Journal de la Société des Americanistes*. Tome XXII. Fasc. 1. 1930.
- Ipolyi Arnold*: Magyar Mythológia. Budapest, 1929.
- Glasnik muzejskega društva za Slovenijo*. Ljubljana, XV., 1931.
- Papers of the Peabody Museum of American Archeology and Ethnology*. S. I. Guernsey, Explorations in Northeastern Arizona. Cambridge, 1931. Vol. XII. 1.
- Dr. Malán Mihály*: Testméréstan. Budapest, 1931. Kny. „Az első magyar sportorvosi tanfolyam előadásai“ című műből.
- Luise Netoliczka*: Zur Deutung eines siebenbürgisch-sächsischen Kinderreims. Hermannstadt, 1932.
- Anthropological Papers of the American Museum of Natural History*. Vol. XXXIII. Part 1. Clark Wissler: Observations on the face and teeth of the north american Indians. New York, 1931.
- Jahresbericht des württembergischen Vereins für Handelsgeographie und Förderung deutscher Interessen im Auslande* V. 1931—1932. Stuttgart, 1932.
- Musée ethnographique de Beograd*. Édition special. Fasc. 2. Vladislav Titelbah: Aquarelles et dessins. Beograd, 1931.

- Abhandlungen und Berichte der Museen für Tierkunde und Völkerkunde zu Dresden.* No. 1. M. Heydrich: Korea-nische Landwirtschaft. Leipzig, 1931.
- Sociedad Española de Anthropologia, Ethnografía y Prehistoria* Tomo X. Anno 1931. Cuadernos 1<sup>o</sup>. 2<sup>o</sup>.
- Joannes Honti:* De fabula popolare. Kny. „Schola et vita“ Anno VI. No. 1—3. Milano, 1931.
- Fekete József:* A magyar népművelés körvonalai. (Dolgozatok.) Budapest, 1930.
- Art populaire.* Travaux artistiques et scientifiques du I-er Congrés international des arts populaires Prague 1928. I—II. Tome. Paris, 1931.
- Ferencz Kornélia és Palotay Gertrúd:* Himzömesterség. Budapest, 1932.
- Remigius Sztachovics:* Braut-Sprüche u. Braut-Lieder auf dem Heideboden in Ungarn. Wien, 1867.
- Ungarische Jahrbücher.* (I. v. Farkas.) 1932. XII. 1—2. Berlin.
- University of Washington Publication in Archeology.* Vol. 4. No. 2. Melville Jakobs: A sketch of northern Sapahtin Grammar. Washington, 1931.
- Papers of the Peabody Museum of american Archeology and Ethnology, Harvard University.* Cambridge, 1931. Vol. XII. No. 2. Noel Morss: Notes on the Kaibito and Rainbow Plateaus in Arizona, 1931.
- Vol. XII. No. 3. Noel Morss: The ancient culture of the fremont river in Utah, 1931.
- Fennougrica.* Finni-ugor Közművelődési Kongresszus. Helsinki, 1931.
- Mitteilungen aus dem Museum für Völkerkunde in Hamburg.* XIV. Sth. Lehner: Geister- und Seelenglaube der Bukana und anderer Eingeborenenstämme im Huongolf Nord-Neu-Guineas. Hamburg, 1930.
- XVII. W. Scheidt: System und Bibliographie der Kulturbilogie. Hamburg, 1932.
- Károly Viski:* Hungarian peasant customs. Budapest, 1932.
- Adam Fischer:* Etnografja Slowiańska, zeszyt drugi Łuzyczonie. Lwow—Warszawa, 1932.
- Handwörterbuch des deutschen Märchens.* Band I. 6. Lief. Dialog—Eid. Berlin, 1932.
- W. La Baume:* Gesichtsurnen und Hausurnen (Sonderdruck aus Archiv für Anthropologie N. F. Bd. XXIII. Heft. 1.)
- Császár Edit:* A hajduság kialakulása és fejlődése. (Debreceni Tisza István tud. társ. honismertető bizottságának kiadv. VII. 28. füz. Budapest, 1932.)
- Ernyey I. és Kurzweil G.:* Német népi színjátékok. I. kötet. Budapest, 1932.
- Emilian Popowicz:* Ruthenisch-Deutsches wörterbuch. Berlin—Schöneberg.
- Ph. I. von Strahlenberg:* Das Nord- und Östliche Theil von Europa und Asia. Stockholm, 1730.
- U. N. Szmirnov:* Cseremiszü. Isztoriko-etnograficseský ocserk. Kazan, 1889.
- A. G. Schrenk:* Reise nach dem Nord-osten des europäischen Russlands durch die Tundren der Samojeden zum Arktischen Uralgebiete. I. Th. Dorpat, 1848.
- M. Peter Hoegestroms:* Beschreibung des... Lapplandes. Copenhagen und Leipzig, 1748.
- Izvestija obscseszta archeologij, izstorij i etnografij pri Imper. Kazanszkom Univerzitetje.* Bd. X. 1892.; Bd. XI. 1893.; Bd. XIX. V. 5. és 6., 1903.; Bd. XX. 1—3., 1904.; Bd. XXI. 5—6., 1905.; Bd. XXII. 1., 1906.
- Sitzungsberichte der gelehrten estnischen Gesellschaft.* Tartu, 1928, 1929, 1930, 1931.
- Rich. Antik:* Le Journalisme Estonien de 1766 à 1930. Tartu, 1932.
- Sociedad española de Antropologia, Etnografia y Prehistoria.* Tomo X. 1931. Cuaderno 3<sup>o</sup>. Madrid.
- Bergens Museums Årbok,* 1931. 3 Hefte. Bergen, 1932.
- Deutsche Forschung, aus der Arbeit der Notgemeinschaft der Deutschen wissenschaft.* Heft 6—7. Berlin, 1928.
- Jahrbuch für historische Volkskunde.* Bd. I. Die Volkskunde und ihre Grenzgebiete. Berlin, 1925. Bd. II. Vom Wesen der Volkskunst. Berlin, 1926.
- Ferenc Vámos:* Attilas Hauptlager und Holzpaläste. Seminarium Kondakoviarum. V. Prague, 1932.
- Jan St. Bystron:* Bibliografja Etnografij Polskiej. I. Krakow, 1929.
- John Nihlén:* Gotlans Stenälbersboplatser. Stockholm, 1927.
- Sz. P. Tolszow. i. W. W. Bogdanow:* Kultura u būt naszelenija centralno-promüsennoj oblaszti. Moszkva, 1929.
- Dr. Hadik Béla:* A bosszú, mint jogvédelmi eszköz. Budapest, 1932.
- Bartucz Lajos:* Mikép fedezte fel az ember önmagát. Magyar Szemle Kincses-tára, 45. sz. Budapest, 1929.
- F. Leinbock:* Die materielle Kultur der Esten. Tartu, 1932.
- Dr. Söregi János:* A méhkasalakú földbe-vájt üregek problémája. A Déri-múzeum régészeti osztályának ismeretterjesztő közleményei. 1932. 3. füzet.

- A Déri-múzeum régészeti oszt. ism. közl.* 1932. 3. füz. Debrecen, 1932.
- Dr. Otto Lauffer:* Das deutsche Haus in Dorf und Stadt. Leipzig, 1919.
- Monumenta Hungariae Ethnologica. A. Ethnographica.*
1. Madarassy László: Dunántúli tükrösök. Budapest, 1932.
  2. Viski Károly: Tiszafüredi cserépedények. Budapest, 1932.
- František Pospíšil:* Etnologické Materiálie z jihozápadu U. S. A. Brno, 1932.
- Schilling Rogér:* Dunakömlőd és Németkér telepítés, népiség és nyelvtörténete. Budapest, 1933.
- Ligeti Lajos:* A magyarság keleti kapcsolatai. Budapest, 1932.
- Studier och Uppsatsar tillägnade Ottó Andersson.* 1929. IV. 27. Åbo, 1929.
- Dr. Rapaics Raymund:* A magyarság vírágai. Budapest 1932.
- Friedrich v. Hellwald:* Die menschliche Familie nach ihrer Entstehung und natürlichen Entwicklung. Leipzig, 1889.
- Paul Leser:* Entstehung und Verbreitung des Pfluges. Münster J. W. 1931.
- Danil Baud-Bovy:* Schweizer Bauernkunst, Zürich 1926.
- Max Ebert:* Reallexikon der Vorgeschiede. Bd. XIII, XIV, XV.
- Paul Geiger:* Volkskundliche Bibliographie für das Jahr 1927. Berlin 1933.
- Dr. Kúnos Ignác:* Kisázsia török dialektusairól. Budapest, 1896.
- Bálint Sándor:* Szeged Népe. Szeged, 1933.
- Dr. Csallány Dezső:* A kúnszentmártoni avarkori ötvössír. Szentés, 1933.
- Louis Ligeti:* Rapport préliminaire d'un voyage d'exploration fait en Mongolie chinoise. 1928—1931. Budapest, 1933.
- Bevilaqua-Borsody Béla:* Magyar Gaudeamus. Budapest, 1932.
- Maradj mindenütt magyar!*
- Eugen Darkó:* Byzantinisch-ungarische Beziehungen in der zweiten Hälfte des XIII. Jahrhunderts, Weimar 1933.
- Lovag Fehrentheil-Gruppenberg László:* Hogyan gyűjtsük a helyneveket. Veszprém, 1933.
- Dr. Fodor Ferenc:* A Szörénység tájrajza. Budapest, 1930.
- Varjú Elemér:* Magyar Várak.
- Varjú-Höllrigl:* Ernst Lajos magyar történeti Gyűjteménye. Budapest, 1932.
- Bossert:* Geschichte des Kunstgewerbes Band V.
- Blau Josef:* Alte Bauernkunst. Leipzig 1922.
- Dr. J. Manninen:* Die Finnisch-Ungarischen Völker. Leipzig 1932.
- Annuaire comissionii monumentelor istorice sectia pentru Transilvania 1926—28.* Cluj 1929 és 1929. Cluj 1930.
- Teodorescu-Roska:* Cercetări arheologice in Munții Hunedoarei. Cluj 1923.
- Michael Csaki:* Inventariul monumentelor și obiectelor istorice și artistice Săsești din Transilvania. Cluj 1923.
- Const. Daicovicu:* Comisiunea monumentelor istorice secțiunea din Transilvania și ținuturile Mărginașe Cluj 1924.
- Comisiunea monumentelor istorice secțiunea pentru Transilvania Raport 1924.*
- J. Marțian:* Urme din războaiele românilor cu Dacia. Cluj 1921.
- Dr. M. Roska:* Un vechiu cimitir românesc. Cluj 1924.
- Dr. Coriolan Pențranu:* Revendicările artistice ale Transilvaniei. Arad 1925.

## MÚZEUMI HÍREK.

**Néprajzi Múzeumunk az 1932. év IV. és az 1933. év I. negyedében 1582 darab tárggyal gyarapodott.** Ebből vértel 1332, ajándék 250 darab. A vételek részletezése: ruhanemű és kézimunka 56, szövés-fonási eszköz 36, kerámiai tárgy 6, bútortzat 7, használati tárgy 130, pásztoréleti tárgy 119, gazdasági eszköz 39, lószerszám 22, folklore tárgy 1, festmény és rajz 6, fényképlemez, kép és filmtkeres 910 darab. Ajándékozott: Blau Lajosné 77, Barna László 1, Szecey Ferenc 1, Majovszky Pál 1, Hegezdus Gerzson 1, Viski Károly 2, Gyutay István 5, Kankovszky Ervin 10, Zselezny

Károly 50, Erneyi József 5, Egyeteni Nyomda 1, Gunda Béla 3, Garay Akos 3, Jeszenszky Gézáné 29, Madarassy László 1, Szegefű Emilia 1, Nemzeti Múzeum — Helsinki 10, Nemzeti Múzeum történeti osztálya 4, Vaclvick Antal — Pozsony 38, Gaál Sándor 6, Dormán Károly 1 darabot.

**Könyvtári szaporulat** 19 kötet, ebből vétel 1, ajándék 10, csere 8 kötet. Ajándékozott Bátky Zsigmond 4, Vámos Ferenc 1, Bartucz Lajos 1, Néprajzi Társaság 2, Fr. Pospisill — Brünn 1, Schilling Rogér 1 kötetet. Látogatók száma: 7685.



# ANZEIGER

XXIII.  
JAHRG.

DER ETHNOGRAPHISCHEN ABTEILUNG  
DES UNGAR. NATIONAL-MUSEUMS

1933  
I-II. HEFT

Seite 1—14. ÉBNER, S.: *Beiträge z. Bauwesen d. nördl. Bakony-Gebirges.* (Magyarische u. jüngere slovakische Steinhäuser mit Rauchküchen.) Erklärung d. Abbildungen: 1. = Magy. Haus mit Rauchküche. Dudar. 2. = Dreschen des Kornes mit Dreschbank zum Dachdecken. Királyszentistván. 3. = Grundrisz eines Hauses mit „Banja“-Ofen. (Links Küche, rechts Stube) Dudar. 4. = Rauchküche mit „Banja“-Ofen. (Rechts Kessel. Dudar.) 5. = Rekonstr. Bild eines alten „Banja“-Ofens. mit Kacheln. 6. = Alter, verkachelter „Dorko“-Ofen in der Stube. 7. = Grundr. einer jüngeren Küche. (r. und l. Stuben), Szentgál. 8. = Jüngere Küche mit Backöfen und Herdbänke. Szentgál. 9. = Herd in der Küche, mit Feuerhunden. Szentgál. 10. = Rauchküche. (Vorn, Kochherd, hinten, Backofen, links, Kessel, rechts Ofenmund.) Szentgál. 11. = Die gewöhnl. Lage d. Kochherdes, an der Wand der Stube. Szentgál. 12. = Grundr. eines slovakischen Rauchhauses, (1., Stube, r. Küche.) Jásd. 13. = „Banja“-Ofen (slovak. *pec*) in der Stube. Csernye. 14. = Kochherd einer altslovak. Rauchküche. Csernye. (Mitten, Mund d. Stubenofens, links, Kessel, rechts, Stubentür.) 15. = Altes slovak. Haus, mit Vordach (slovak. *odkap*) Csernye. 16. = Haus aus d. Jahre 1784. (Links, Kammer, in d. Mitte Rauchküche, rechts Stube.) Seite 13: 1., 2., 3. = Feuerhunde. 2 A = Eisengabel. 4., 5., 6. = Dreifüße. 5 A = Gestell f. Pfanne. 7. = Dreibeinige Pfanne aus Ton. 8. = Derselbe aus Eisen mit Stiel. 9. = Mörserkeule aus Eisen. 10. = Gestell. z. Schweinschlachten. 11. = Topfepresse. 12., 13. = Fleischhäcken. 14. = Irdene Kochtöpfe. 15. = Brotschaufel. 16. = Ofenkrücke. 17. = Ofengabel f. Heizen.

Seite 14—16. MADARASSY, L.: *Stöcke u. andere Holzgeräte bei d. Palowzen.* (S.: *Anz.* 1932, 138.)

1 a. u. b. = Geschn. Stöcke mit Bleigusz, 3. c. Schäferhaken. 2. = Dselbe. 3. = Salz u. Paprikabehälter.

Seite 17—20. Bartha, K.: *Geschnitzte Tore in Bagy.* (Kom. Udvarhely.) 1. = Torpfosten. 2. = Tore. 3., 4. = Tore. 5. = Torornamenten.

Seite 21—23. VISKI, K.: *Feuerungsanlagen in Kom. Borsod.* 1—6 u. 11.: Stubenofentypen, mit Herden. Herd i. d. Küche.

Seite 23—24. MADARASSY L.: *Windmühle mit d. dazugehörigen Hütte.* Peszéradacs, (Kom. Pest.)

Seite 24—28. GYÖRFFY, I.: *Fischerei an der Ipoly.* (Kom. Hont.) 1. = Reuse aus Rutengeflecht. 2. = Fischwehr, Hebenetz. 3. = Schöpfnetz.

Seite 28—32. GYÖRFFY, I.: *Trachtengeschichtl. Beiträge.* 1., 2., 3. = Trachtenbilder aus d. Jahre 1771. *Mezőcsát* (Kom. Borsod). Seite 32.: Alter geschickter Filzmantel (*szűr*) von Léva (Kom. Bars).

Seite 33—45.: *Kleinere Mitteilungen.* (Redensarten Sprichwörter, Flurnamen — Deutungen.)

Seite 45—47. *Eingelaufene Bücher.*

Seite 47. *Musealnachrichten.*

Seite 48. *Anzeiger.* (Deutscher Auszug.)

---

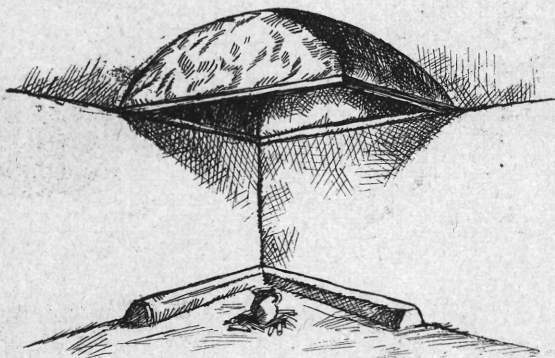
A szerkesztésért és kiadásért felelős: Dr. BATKY ZSIGMOND.

Kir. Magy. Egyetemi Nyomda. 1933. Budapest VIII, Múzeum-körút 6. sz. (F.: Czakó Elemér.)

## Régi tüzelőberendezések Dél-Zalában és Belső-Somogyban.\*

### I. Pincék, présházak a Mura mentén.

Régente Zala és Somogy vármegyék déli része sűrű őserdőkkel volt borítva. A házak természetes építőanyaga ennél fogva a fa volt; e területen tehát a legrégebbi háztípus az egysejtű boronás-zsuppos ház lehetett nyílt tűzhellyel. A boronafalak gyúlékonysága bizonyos



1. á. Pincebéli szabadtűzhely tűzpárkánnyal és sározt szikrafogóval. (Murakeresztúr.)

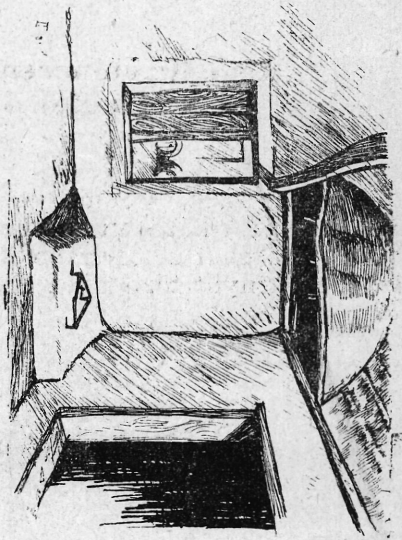
óvintézkedéseket korán tett szükségessé. Ezek a falak melletti sárból való *tűzpárkányok* és a zsuppos tetőt védő *szikrafogók*.

Ez a nyílttűzhelyes boronás háztípus megvan ma is, de már nem a falvakban, hanem künn a szőlőhegyeken, ahol még gazdag változatossággal megtalálhatók különböző típusú primitív tűzhelyberendezései.

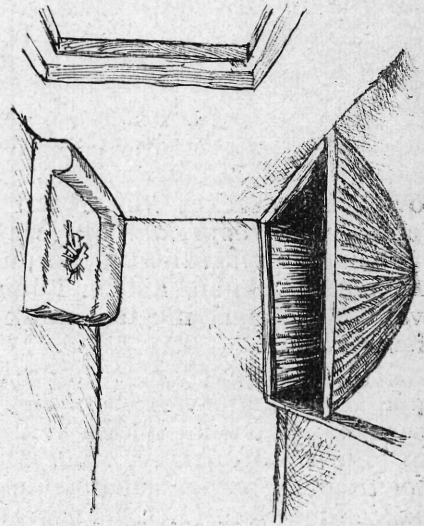
Zala megyében a *murakeresztúri* horvátok szőlőiben szép példái találhatók. A *Bóni hegyen*, Böjti János présházának egyik sarkában a pusztta földön van a nyílt tűzhely, a *jognjištje*. A körülötte levő boronafalak alját sárból rakott alacsony tűzpárkány védi, felette pedig gerendaalapú, púpos kemenceformájú, sárból tapasztott szikrafogó van. (1. á.) Tűzpárkány nélküli nyílt tűzhelyet találtam a zalamegyei *Zajkon*, a szőlőhegyen, Skoda József pincéjében (2. á.). A tűzhely itt körülbelül 10 cm magas sáremelvény. Felette vagy harmadfél méter magasságban karókból összetákolt és sövény-

\* Beszámoló a Magyar Nemzeti Múzeum Néprajzi Tárának megbízásából végzett kutatások eredményéről.

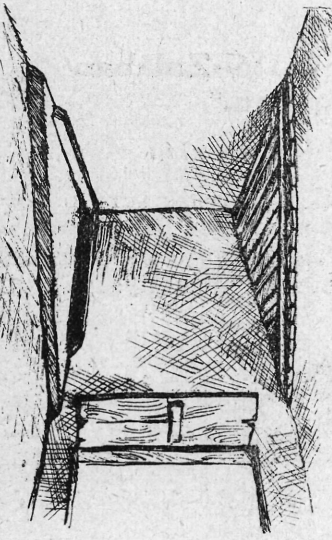
fonással megerősített, sárral betapasztott szikrafogó emelkedik. Úgy ez, mint az előbb említett szikrafogó a helyiség koszorúgerendájára támaszkodó, hosszantfutó gerendára van ráépítve.



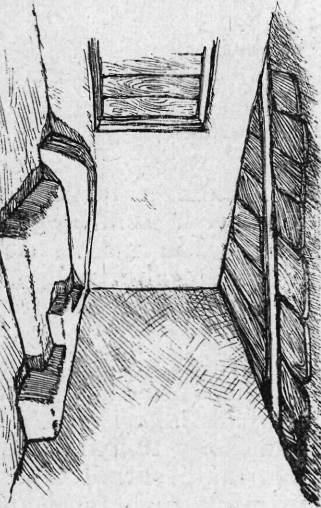
2. á. Pincebeli szabadtüzhely „fonyott” szikrafogóval. (Zajk.)



3. á. Pincebeli szabadtüzhely tűzpárkánnyal és „fonyásos” szikrafogóval. (Murakeresztúr.)



4. á. Pincebeli szabadtüzhely tűzpárkánnyal és boronaszikrafogóval. (Zajk.)



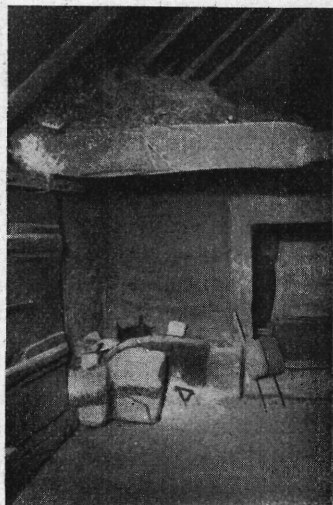
5. á. Pincebeli szabadtüzhely tűzpárkánnyal, tűzvánkossal és boronaszikrafogóval. (Murakeresztúr.)

Ugyanilyen típusú a murakeresztúri *Bóni hegyen* Sánta István prés-házának szikrafogója (3. á.). Tüzhelye olyan sáremelvény, mint az előbbi, de már tűzpárkánnyal ellátott. *Zajkon*, *Meglics Rókus* pincéjében (4. á.) a nyílt tüzhely 5 cm magas sáremelvény, rajta ugyan-



ilyen magas tűzpárkánnyal, mely azonban egészen vékony. A tűzhely felett 2 m magasságban a falakra ferde átfogó módra gerenda van helyezve, erre pedig sorjában vastag pallók vannak fektetve, ezek alkotják a szikrafogót. Ugyanilyen szikrafogója van, de széles boronákból, a *murakeresztúri Bóni hegyen* Pokecz József pincéjének (5. á.). A jogujstje itt körülbelül 10 cm magas sáremelvény, 20 cm magas tűzpárkánnyal körülvéve. A tűzhely belső szélén kis parkányka emelkedik, a *zglobnjik* (tűzvánkos), amelyre tűzgyújtáskor a fát támasztották. Ez talán egybevetethető az erdélyi szászok *ponk*-jával (*Ért.* 1910. 62.). A tűzpárkány ekvivalensének látszik a szászok *sutja* (6. á.).

*Bátky Zsigmond* több ízben hangsúlyozza („A magyar ház eredetéhez“, *Ért.* 1930. 76., „Magyar tűzhelyek és háztípusok“, *Ért.* 1930. 116.), hogy a tűzhely fokozatosan emelkedett a föld színéről a mai magasságra. Hogy ez így van, az itt, a Mura - Dráva környékén világosan kidomborodik. A nyílt tűzhelyek alacsony volta miatt lássuk először is a somogymezei Berzence régi házait.



6. á. Pincebeli saroktűzhely, tűzpárkánnyal, borona-szikrafogóval. (Letenye.)

## II. A somogymezei Berzence füstös konyhái.

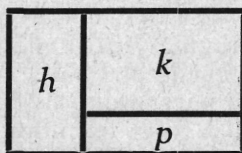
A község maga igen régi. A törökvilágban hamar hódoltság alá került, de mai házai jóval fiatalabbak. A lakosság magyarul jól beszélő horvát anyanyelvű parasztokból áll, akik közt sok a magyarnevű. Keletbalti, dinári, délnémet és mongoloid típusok (a gyakoriság sorrendjében) ismerhetők fel közöttük. Hogy a hódoltság utáni időből bevándorlott lakosság mellett van-e régebbi is, nem sikerült megállapítanom.

Házaik többnyire cseréppel fődött téglapületek, de van még vagy 40, zsuppostetejű régi vályogház is. Ezek többnyire talpas házak. A sövényfalak igen gyakoriak. Az ilyen „*fonyásos falak*“ úgy készülnek, hogy a függőlegesen betűzdelt karókat kettémetszett mogyorófavesszővel fonják sövényvé és az egészet sárral elég vastagon betapasztják. A talpakat, mestergerendákat és a többi faalkatrészt szokás volt künn az erdőn kifaragni és kész állapotban behozni. A múlt század 60-as éveitől mindent, még a mennyezet és oromfal deszkáit is bárdal faragták ki; fűrészt nem használtak. A mestergerenda aljára cifrázat került: egymást keresztező vonalakból álló dísz, melyet hornyos vésővel csipkéztek ki. Minden ács mesternek megvolt a maga rajza, amelyről munkáját azonnal meg lehetett ismerni. A mestergerenda oldalára bevésték az építés évszámát is. (Leolvasott évszámok: 1821, 37, 41, 52, 53, 61, 62, 70, 76

stb.) Nem volt ritka eset az sem, hogy más faluban jókarban levő házat megvettek, szétszedték, az összes faalkatrészeket Berzencére szállították és itt újra felépítették. Úgy látszik, ezt akkor kezdték, amikor az épületfa beszerzése kezdett nehézséggel járn.

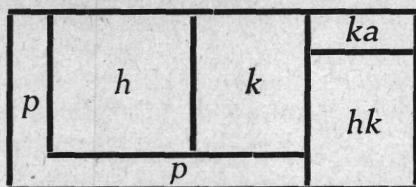
A régi házak egy része roskadozó állapotban van, más része többszörös javításnak kétségtelen nyomait viseli magán. A ház fala idővel helyenként *leszáll*. Ennek oka néha a homokos talaj süppedése, de többnyire a ház alapzatát alkotó fatalp elkorhadása. Ez a falak összetöredezésével, a tetőgerendázat szétesésével jár, ezt tehát iparkodtak megelőzni oly módon, hogy a félig tönkrement talpakat kicserélték, süppedés esetében pedig téglával aláfalazták. A talpak kicseréléséhez szükséges volt néha az egész ház felemelése. Ebben a régi ácsok igen nagy ügyességre tettek szert. A falat 2—2 m távolságban a föld színétől 70—80 cm magassáig két téglaszélességben kivésték és az így előállított résekbe téglaoszlopokat falaztak be. Ezután a falat alul mindenütt kivésték úgy, hogy a házat most már a téglaoszlopok tartották. A megemelés előtt az ereszek alá támasztógerendákat feszítettek, melyekre felül láncok voltak erősítve. Magát az emelést hosszú, erős boronákkal végezték; minden falhoz 4—4 „biztosfogású” emberre volt szüksége az ácsnak. Néha az is megtörtént, hogy a házat úgy, ahogy állott, más helyre vitték. Voltak ácsok, akiknek erre a célra hatalmas, fából készült emelőcsavarjaik voltak.

A régi házak beosztására vonatkozólag, azok átvizsgálása és az öregek kihallgatása alapján a következő adatokhoz jutottam: A múlt század elején Berzencén a legelterjedtebb háztípus még ez volt:



h=híza (= szoba)  
k=kuhinja (=konyha)  
p=pitar

A pitvar és konyhaajtó délnek nézett, a heves és hosszantartó balatoni szelek tették ezt szükségessé. A régi házak ablakai ma is kicsinyek, pedig ezek már megnagyobbított ablakok; a régiek — a 78 éves Novogradecz Jánosné szerint — jóval kisebbek voltak. Ilyenfajta lehetett az a ház is, amelyet *Gönczi Ferenc* ír le („Muraköz és népe.” Budapest, 1885. 99.), a Muraköz nyugati részein található „hegyvidéki ház” képében: kis kunyhószerű faház, egy kis szobából és konyhából áll, előtte szűk pitvarral; a házhoz pajta, esetleg istálló is csatlakozik. Ezzel szemben a régi *berzencei házban* a *konyha volt nagyobb a szobánál*, amint azt az öregek egyhangzóan állítják. Gönczi szerint Muraközben a módosabbak régi faházai ilyenek voltak:



$h$  = hiža,  $k$  = kuhinja,  $hk$  = hižička,  
 $ka$  = kamara,  $p$  = pitar.

A pitar tehát körülfutó és a hižička egy részéből kamara lett. A konyha (i. m. 101.) kisebb a szobánál. „Közepén, háttal a falnak támaszkodva áll a sütőkemence, melynek tetején főznek. A kályhaszájak előtt „széles peremek” vannak: a téli tűzhelyek. Az egyik sarokban az üstkatlan.“

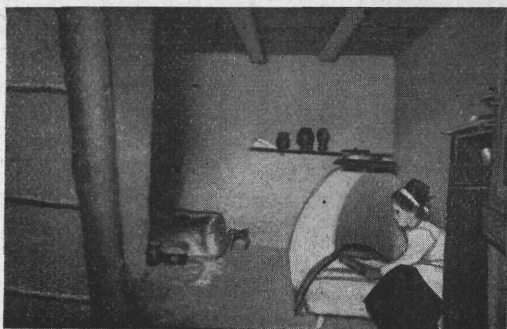
A főnnebb leírt berzencei legrégebb házhoz rendszerint később, a család szaporodása esetén, hozzáépült a *zadnja hiža* (hátsó szoba), amelyben régente, egy öregasszony szerint, a leány megkérése történni szokott. A két családnak közös konyhája volt egy kenyérsütő kemencével és egy-egy nyílt tűzhellyel a szobákat fűtő két kályhaszáj előtt. Gyakorta megtörtént azonban, hogy a *prva hiža* és *zadnja hiža* asszonyai nem fértek össze. Ennek eredménye egy keresztfal lett, amellyel a konyhát és pitart kettéosztották. Szerencsére a régi konyhák  $4 \times 5$ -es mérete ezt a műveletet megengedte. Ilyen szimmetrikus ház ma is van még Berzencén. Nem egyszer megesett, hogy az ilyen ház egyik felét későbbi örökösök, mint feleslegesét, lebontották. Így keletkeztek az egyszobakonyhás házak *kis konyhával*. Ez az állapot másodlagos lévén, ezek a házak nem kerülhetnek a nagykonyhájú régi házzal egy kategóriába.

A berzencei horvátokban sok a konzervatív vonás. Így például sok olyan régi magyar dallamot őriztek meg, amelyet a környező magyarság már régen elfelejtett. Lehet, hogy ebben a legrégebb berzencei háztípusban még az ősi egysejtű hiža emléke szunnyad, előtte a nyílt pitarral. A legkezdetlegesebb állapotot a *Miháldinecz Vendel* (Zrínyi-utca, 118.) 1837-ből való házában találjuk (7. és 8. á.). Talpas, sövényes ház ez, zsuppos tetővel, hátsó hižával. Mindkét szobáját a konyhából fűtik és a kályhaszájak előtt a puszta földön *jognjištje*, nyílt tűzhely van. Ezen testes fazékban (*lónec*) fől az étel. Régente vaslábat (tűzikutyát) sohasem használtak. A konyhában használt egyéb eszközök: a *krušna lopata*, kenyérsütőlapát, az *ogrébica*, fából készült szénvonó és az *ómelo*, pemet, mely többnyire szalmából, néha kukoricacsumából készül. A sütőkemence púpos (emlékeztet az alföldi boglyakemencékre); előtte a tűzpad (*kómin*), alacsony (20 cm) és keskeny, tehát szintén régi szabású. Ilyen kóminnélküli kályhaszájat, a puszta földön előtte levő nyílt tűzhellyel, mint aminő a főnnebb leírt, még csak egyet találtam Berzencén, a Kossuth L. utca 14. sz. ház konyhájában.

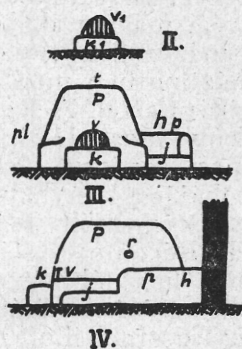
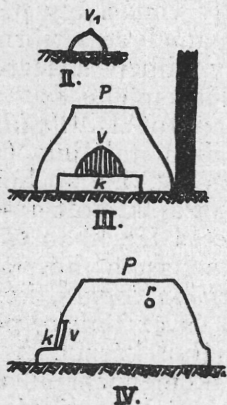
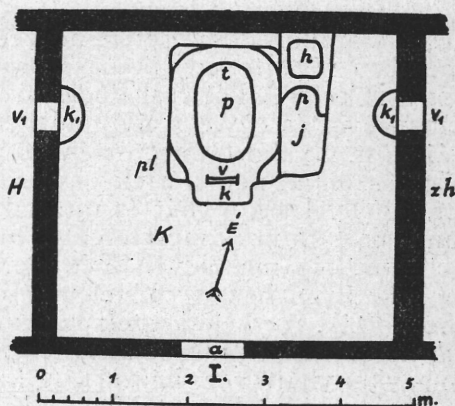
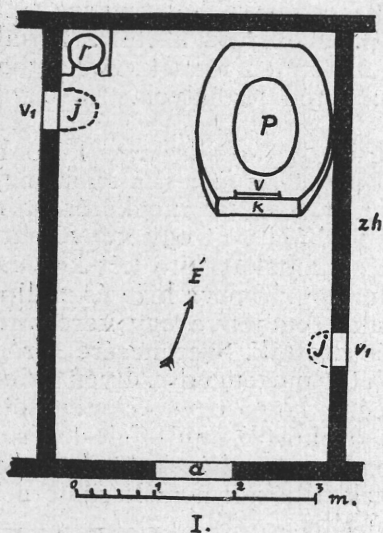
Dergecz Ferenc (vulgo Alla Janko) 1876-ből való füstös konyhájában (9. á.) a púpos kemence keleti oldalánál levő *jognjištje* körülbelül 15 cm magas padka, amely fölött a főgerendába erősített vasláncon bogrács lóg. *Bátky Zsigmond* szerint (*Ért.* 1930. 128.) ez



a tüzelési mód a délszláv kútya háztípusra jellemző. Ilyent Berzencén még csak egyet találtam, a Žrinyi-utca 96. számú Kovács György-féle házban. A bográcsos tűzhelyen leginkább nyáron tüzelnek. — Télen,



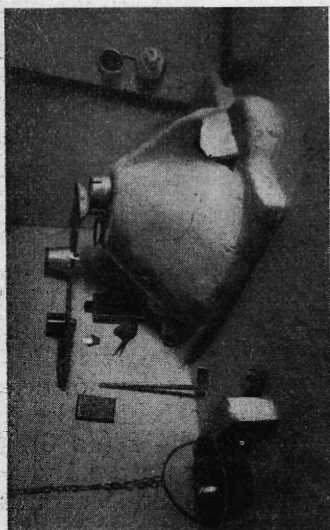
8. á. Füstökonyha belseje, földönnyugvó kemencével, előtte tűzhellyel, balról katlannal. (7. á.) (Berzence.)



7. á. Füstökonyha, 2,8 m magas. (Berzence.)  $P$  = krušna peč (kemence),  $v$  = vüstije (szája),  $k$  = kómin (tűzpad),  $p$  = kotlenka (katlan),  $j$  = jognjište (tűzhely a puszta földön),  $r$  = prelo (szelelőlik),  $H$  = hiža (első szoba),  $zh$  = zádinja hiža (hátsó szoba),  $a$  = ajtó,  $V_1$  = hižne peči vüstije (kályha szája). (Szerző felv.)

9. á. Füstökonyha. 3 m magas. (Berzence.)  $P$  = krušna peč,  $v$  = vüstije,  $pl$  = plěč (váll),  $k$  = kómin,  $p$  = pečnjica (kotlenka),  $j$  = jognjište (tűzhely láncos bográccsal, főleg nyáron használják),  $v_1$  = hižne peči vüstijé,  $K_1$  = hižne peči kómin (itt főznek télen a kályha parazsával, a tészta is itt sütik),  $r$  = prelo,  $h$  = pečnjica pepelova (hamutartó),  $H$  = hiža,  $zh$  = zádinja hiža,  $K$  = kuhinja (konyha),  $a$  = ajtó. (A horvát nevekhez l. 7. á. Szerző felv.)

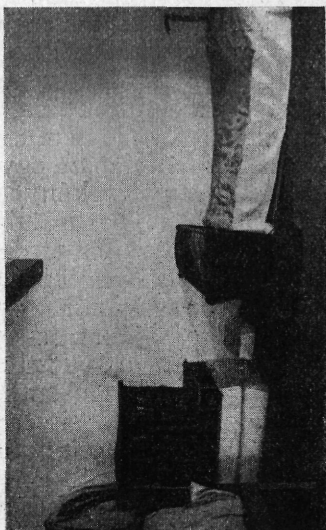
mikor a hiža kályhájában (*hižna peč*) állandóan ég a tűz, ez előtt történik a főzés, a kóminon, ahova a kályhából ki-be egy erre a célra szolgáló kétágú *vasvillával* (mely azonos a kuruglával) to-



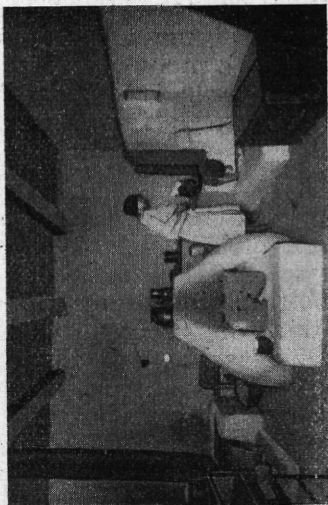
11. á. Füstökonyha belseje púpos kemencével, előtte és jobboldalán tűzhellyel, balról katlannal. (Berzence.)



10. á. Füstökonyha kemencéje tűzhellyel, katlannal. (Berzence.)



13. á. Elsőszooba belseje, zöldmázás kályhával. Mellette a „pocik” sárból. (Berzence.)



12. á. Füstökonyha, földönnyugvó púpos kemencével. (Berzence.)

gatják a fazekakat. Dergeczék konyhájában a kómin nem négyzetes, hanem félkörös alaprajzú és csak 20 cm magas, szemben a *krušna peč* 28 cm-es kóminjával. A bográcsos *jognjištjén*, ha kisebb mennyiséget főztek, *vaslábat* és *lábast* is használtak.

Novogradecz János régi sövényes házának hátsó hižája körülbelül 90 év előtt épült. Konyhájában két különböző nagyságú katlan van. A helybeli horvát dialektusban *kotlenka* helyett ezeket *pečnjicáknak* nevezik. Az egyik jognjištje a kemence nyugati oldalához van építve oly módon, mint a Dergeczék házánál. A másik a zadjna hiža kályhaszája előtt van és körülbelül 8 cm magas sárpadka; formája sem a szokásos kóminforma. Érdekes, hogy ezzel szemben a kályhaszáj 23 cm magasban van a föld felett. Ez Berzencén csak szórványos, ezzel szemben Belezán ez a lépcsőzetes elrendezés gyakori jelenség. Oka nem világos. Lehet, hogy régente a jognjištje a kályhaszájjal általában egy szinten volt és csak később emelték ez utóbbinak szintjét kényelmi szempontból. A másik kályhaszáj előtt régente egészen kis kómin állott, ezt azonban eltávolították, mert útban volt és már amúgysem használták.

*Huszics János* Zrínyi-utca 123. sz. régi házában szintén van egy alacsony, 10 cm-es kómin, továbbá ilyen van *Nézics Antal* 1853-ból való füstös konyhájában is (Zrínyi-utca 111.). Ez azt mutatja, hogy régente Berzencén a nyílt tűzhelyek általában alacsonyok voltak.

*Máronits János* (Kossuth L. utca 125.) háza 1811-ből való, erősen roskadozó, talpas, sövényes kétszobás ház, az előbbinél kissé szélesebb, 20 cm-es kóminokkal. Az első szoba kályhája (az öreg gazda szerint még a régi) mázatlan, téglavörösre égetett kályhaszemekből áll, melyek a későbbi, zöldszínű mázas fiókokkal azonos formájúak. A kályha alsó része kockás, felső része henger alakú. A kályha mellett sárból tapasztott, körülbelül 10 cm magas, 20×25 cm méretű „*pocik*“ van, amelyre állítólag a gyerekek ülnek, más rendeltetése nincs (13. á.). Hogy a kétszobás házak sem a legújabb idők alkotásai, mutatja *Káplár Ferenc* 1841-ben készült háza (Szent István-út 22.), mely egyszerre épült, hátsó szobája valamivel kisebb, viszont a *Varga örökösök* 1821-ből való háza (Szent István-út 38.) eredetileg egyszobás volt, nagy konyhával, 20—25 cm magas kóminokkal.

### III. A terület többi része.

Egyelőre a következő helyekről mutatok be példákat: Béc, Zajk, Fityeháza zalamegyei és Belezna, Tapsony, Szenyér, Csákány somogy megyei községekből.

Ezek két jellegzetes típusra különülnek:

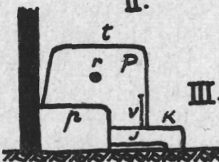
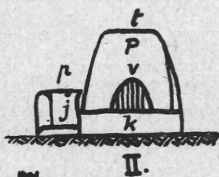
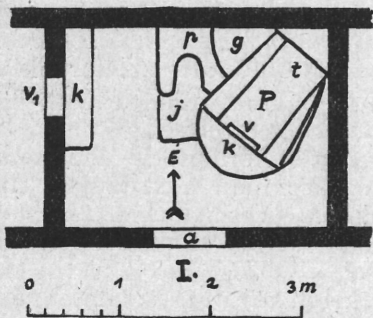
a) alacsonyabb nyílt tűzhelyek és púpos sütökemence,

b) magasabb nyílt tűzhelyek és négyszögletű sütökemence.

Kelet és észak felé szaporodnak a kultúrhatások. Az a) típus a muramenti horvát szigetre és környékére jellemző. Amde nem szabad itt ugrásnélküli fokozatos átmenetekre gondolni: nemcsak a városi kultúra betörési pontjai zavarják meg a lassú fejlődést, hanem a különböző vidékekről betelepített lakosság is sokáig megőrizte a maga hagyományos emlékeit, építésmódjait és eszközeit. Sokat elpusztított a tűzvész is a falvak régiségei közül és éppen a legelmaradottabb vidékeken. A közigazgatás is segít az elemeknek a tűzbiztonság és higiénia nevében, olykor túlzásokba is átcsapva. Így például nagy ellensége a zsuppos sárházaknak, már pedig ezek szárazak lévén, egészségesebbek a rendesen alapincézet-

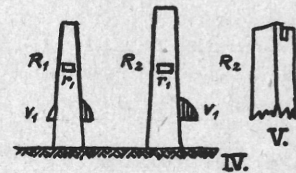
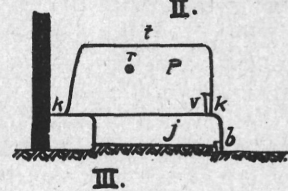
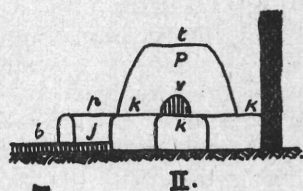
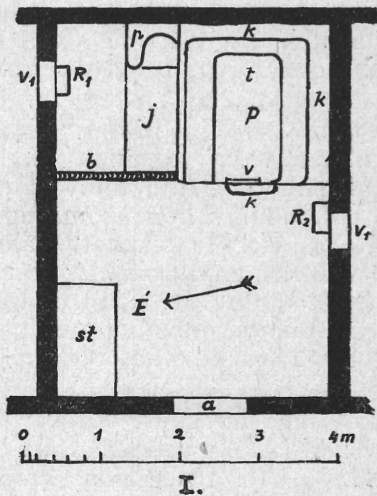


len, nyirkos falusi téglaházaknál. Ez magyarázza meg azt, hogy a kultúrált vidékektől távolabb eső Letenyén kevésbé primitívek a régi tüzi berendezések, mint a vasút mellett fekvő Berzencén.



14. á. Füstökonyha, 2,3 m magas. (Fityeháza.) P = krúšna peč, t = tème (teteje), v<sub>1</sub>, v = vústije, k = kómen, p = kotlenka, j = jognjište, g = gnjezda (fészek a tyúknak), r = prelo, a = ajtó. (A horvát nevekhez lásd 7. á.) (Szerző felv.)

Fityeházán a legalsóbb fejlődési fokot két ház képviseli. A Cigány-utca 110. számú rövidpitvarú kis ház kis konyhájában (14. ábra) szokatlanul ferdénálló púpos kemence oldalán ott van az 5 centiméter magas jognjište, akárcsak a berzencei régi házaknál, ezzel szemben a kemence és a hižna peč kómenje már 25 centiméter magas. Utóbbiak vízszintes kiterjedésükben is tágasabbak a berzenceieknél. A Szokacsics-féle oldalpitaros ház (Kanisai-utca 19. szám) konyhájában



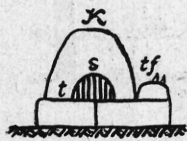
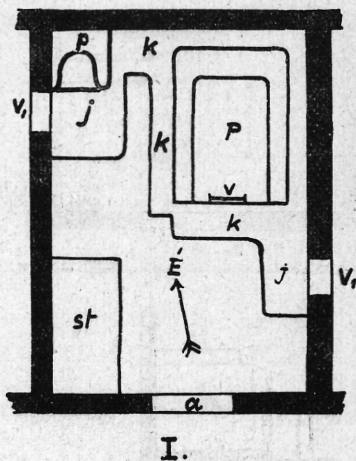
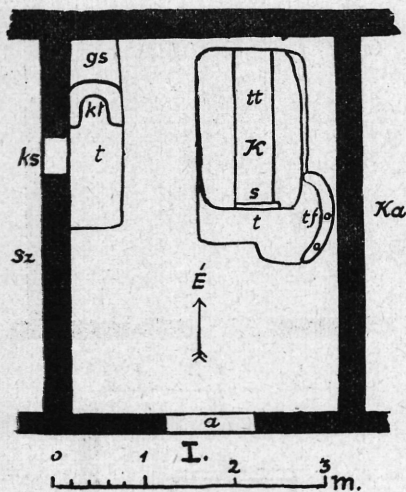
15. á. Füstökonyha, 2,6 m magas. (Fityeháza.) P = krúšna peč, t = tème, v, v<sub>1</sub> = vústije, K = kómin, p = kotlenka, r = prelo, j = jognjište (5 cm magas), b = borona (a földbe mélyesztve a tűzhelyet határolja), R<sub>1</sub>, R<sub>2</sub> = rol (a befalazott kályhaszéjak elé sárból emelt kis kémények), r<sub>1</sub> = téglával (cigla) földött szelelőlik, st = sténge, a = ajtó. (A horvát nevekhez l. 7. á.) (Szerző felv.)

(15. á.) a púpos kemencéhez simuló jognjištje 1 m-nél is hosszabb és vagy 5 cm magasan feltöltött földből áll. A falba, kemence oldalába és a földbe mélyesztett borona választja el a konyha többi részétől. A két kályhaszáj be van tapasztva, az előttük volt kőmenek el vannak távolítva, helyükbe sárból tapasztott kéménykék kerültek, melyek ma a kályhák füstjét vezetik el. Egyszerű négy-szegletes kürtök, melyeken téglával (cigla) befödött szelelőlyuk van.

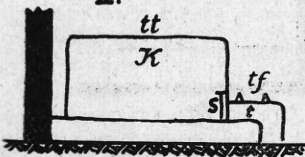
A Mátéczi-féle oldalpitaros ház habár szintén régi, későbbi fejlődési fokot mutat. A púpos kemencét széles, 28 cm magas kómen veszi körül. A kályhaszáj előtti kómen 22 cm magas, keskeny párkány, melyet ma már főzésre nem használnak, mivel ott van közvetlen szomszédságában a *ple* (vaslapokkal, ráccsal el látott, sárból készített takaréktűzhely, ugyancsak sárból csinált rövid kéménykével). A kályha füstjét kivezető cső végét a falra sárból tapasztott, felül nyitott kis szekrénykeformájú kéményecske (*rol*) takarja el. Mellette jobbról kis fülke (*prelo*) van, ahol kisebb konyhai eszközöket tartanak.

A Letenyétől északra, félreeső völgyben fekvő Zajk község lakossága magyar. Nagy tüzek elpusztították a régi házak java-részét. Néhány megmaradt ház közül legérdekesebb a *Kiss Károlyé* (44. sz., 16. á.). Púpos kemencéje előtt jobbról a *tűszellel* együvé-épült nyílt tűzhely van, a szélén sövényből fonott és betapasztott védőfallal, mely nem engedte a parazsat jobbfelé lehullani, ahol gyakran gyúlékony anyagok voltak szárítás céljából felhalmozva. Talán összevethető ez az alkotmány a Székelyföld néhány hasonló sárépitményével (*Lükő Gábor*: Székely tűzhelyek. *Ért.* 1932. 76. 1. 4. és 5. ábra és *Viski*: Székely tűzhelyek. *Ért.* 1931. 19—26.). A kályhaszáj előtti tűszel 27 cm magas és igen széles. A ráépített katlan mögötti fülke a *gyantaszárító*. Itt szárítják a fenyőfa hulladék-forgácsát tűzgyújtási célokra. Ugyanezt a fülkét a szomszéd (43. sz.) házban „*csirkeülés*”-nek használják. A tűszelen a *fiatlvason* (tűz-kutyán) főznek; ennek többféle formáját rajzoltam le. A Belső-Somogy nyugati szélén fekvő *Belezna* nevű horvát községben még sok a régi talpas-sövényfalas zsuppos ház; ezek vagy *körülpitarosok* (*orom- és oldalpitarral*) vagy csak *oldalpitarosok*. A pitar *lábái* közt vannak faragással szépen cifrázottak. Típusként Hegedűs Györgynek 1870-ből való talpas sövényfalú zsuppos házat, illetve konyháját mutatom be (17. á.). A kályhaszájak előtt terjedelmes jognjištjek, nyílt tűzhelyek vannak. Ezek azonban egybe vannak építve a két kályhaszáj közt a falak mentén köröskörül és a púpos kemence mentén is mindenütt körülfutó, 25 cm magas kómen-nel, ami már északi kultúrhatás eredménye. Érdekes Zrinski Katalin (Kanizsai-utca 113. sz.) füstös konyhája is. Benne a kemence és a hátsó kályhaszáj közti egész terület, melyet kómenek vesznek körül három oldalról, körülbelül 10 cm magasságban fel van töltve, nyilván azért, hogy minél szárazabban tartsák ezt a területet. A konyha-eszközök közt új a „*tűzigazító vella*”, melynek horvát nevét nem tudták megmondani. Ezzel a kályhaszájban levő tüzet piszkálgatták. Hasonlít a kuruglához, de annyiban eltér tőle, hogy villájának két ága nem szimmetrikus alakú és elhelyezésű. A kályhaszáj mellett

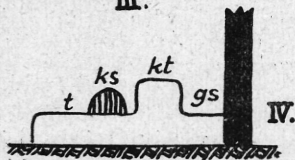
kis fali fülke van; *vakablak* a neve. A konyha hátsó falán 10 cm<sup>2</sup> nagyságú lyuk van, amelyen át a szomszédságot szokták kémlelni.



II.

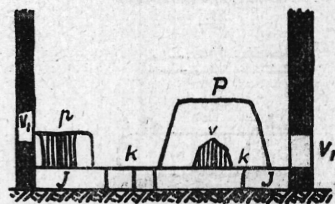


III.

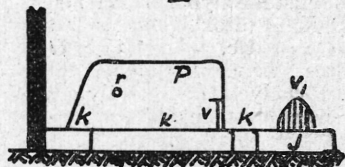


IV.

16. á. Füstökonyha, 2,5 m magas. (Zajk.) K = sütökemence, tt = teteje, s = szája, kt = katlanys, t = tűzhely, tf = tűzfogó (a párázs lehullása ellen), ks = kályhaszáj, gs = gyanta- (hulladék- forgács)-szárító. (Szerző felv.)



II

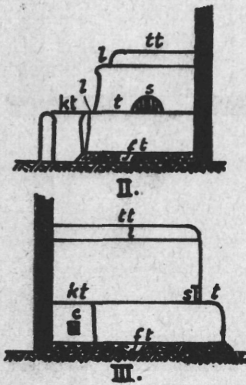
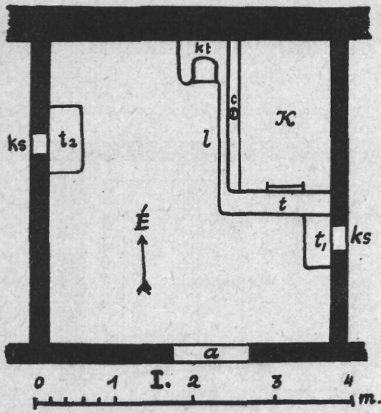


III.

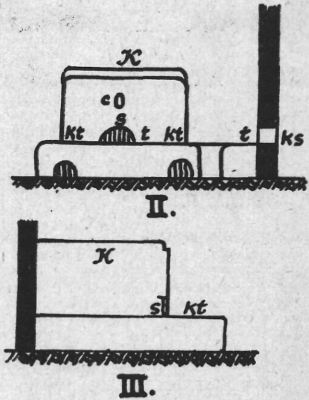
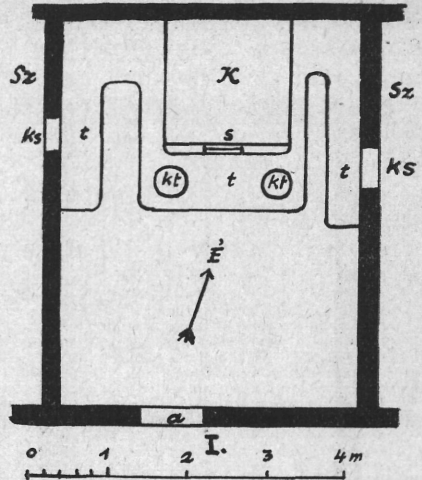
17. á. Füstökonyha, 2,45 m magas. (Belezna.) P = krúzna pęc; v, v<sub>1</sub> = vústije, k = kómen, p = kotlenka, j = jognjište, r = prelo, st = stęnge (padlásfeljáró), a = ajtó. (A horvát nevekhez I. 7. á.) (Szerző felv.)

Kele József (Alsó-utca 146. sz.) oldalpitaros házában a csonkakúp alakú sütökemence tetején körülfutó, körülbelül 7 cm magas párkány van; itt volt régen a kiségitőtűzhely, ahol ünnepeken, de legkivált lakodalmak idején főztek. Ugyanezt láttam Senta község

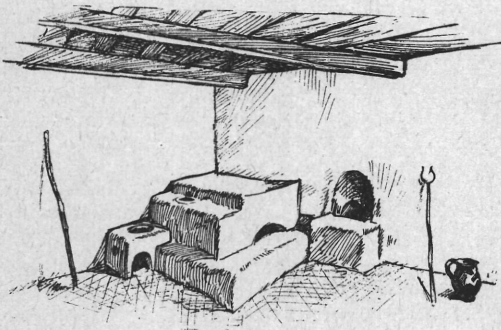




18. á. Füstökonyha, 2,6 m magas, (Béc.) K = sütökemence, s = szája, „l” = széle, tt = teteje, ft = feltöltés, kt = katlanyos, t, t<sub>2</sub> = tűzhelyek, ks = kályhaszáj, c = szelelőlík („cuglik”), a = ajtó. (Szerző felv.)



20. á. Füstökonyha, 2,7 m magas. (Tapsony.) K = sütökemence, s = szája, c = szelelőlík, kt = katlan, t = tűzhely, ks = kályhaszáj, Sz = szoba, a = ajtó. (Szerző felv.)



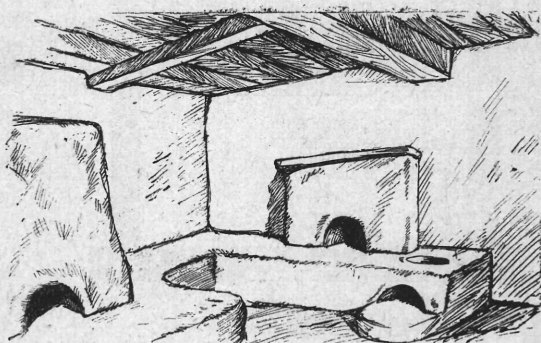
19. á. Füstös konyha belseje kemencével, tűzhellyel, katlannal. (18. á.) Jobboldalt fazéktoló villa vagy kurugla. (Béc.)

egy régi házban is; itt a kemence tetején egy kis mélyedés volt a parázs számára.

A b)-típus megismerésére ell kell hagynunk a Mura—Dráva vonalát. Zalában Béc község régi házaiban a füstös konyhák sütökemencéi nagy, négyszögletűsárépítmények, melyek alatt a konyha

földje olykor föl is van töltve. Ilyen a 100 évnél idősebb Radákovicsház (33. sz.) kemencéje is (18. á.). Ugy ennek, valamint a két kályhaszáj előtti tüszelnek magassága félméter (19. á.). Ez utóbbiakon főzték az ebédet. A villával betolták a fazekakat és a tűz mellé rakták; ha megfőtt, villával húzták ki. A hamut a gerebicével (ma szenvonyó) távolították el. Amikor sütöttek, kihúzták a tüzet a tüszelre. Ugyanezt tették, mikor az ételt befőzték és jobbról-balról mellé helyezték a fazekakat. (Ez akkor történt, mikor a főzelék már megfőtt). A berántás is itt történt. Kenyársütéskor először tüzet raktak a kemencébe; mikor az eléggé eltűzesődött, a gerebicével kihúzták a tüzet a tüszelre és utána *pemettel kipemetelték*. Erre berakták a kenyereket és a tüzet addig tartották (szították), amíg a kenyér piros nem lett. Most *elmerték* (eltávolították) a tüzet, a kenyeret pedig tovább sülni hagyták, összesen mintegy két óra hosszat. A főzéshez használt lábasok vasból vagy cserépből voltak és három lábuk volt. Régi fajta edény volt még a *föd-tepszi*, gelencsértől égetett laposfenekű 30—60 cm átmérőjű kerek, cserép sütőtepszi. Ebben különböző tésztákat sütöttek. — Azt tartották, hogy jobbízű, mint a vastsziben sült. Szélesfenekű edényeket a főzéshez nem használtak, mert ezeket nem lehetett volna a villával betologatni.

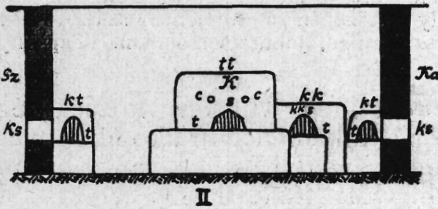
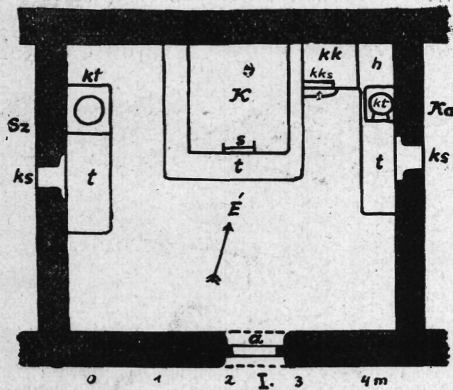
Eme típus további fejlődési fokait Somogy megye marcali járásának néhány régi községében figyeltem meg. Tapsony község régi konyháiban a hatalmas négyszegletes sütökemence uralkodik; egyetlen széles, többnyire félméter magas *padka* futja körül a három falat és a sütökemencét, mely utóbbi előtt két katlan is helyet talál (Karancz Ferenc háza, Temető-utca 234. sz., 20. á.). Olykor a kályhaszáj felett keskeny *szikrafogópárkányt* találunk, mely a mestergerendát van hivatva megóvni (özv. Csima Józsefné konyhájában, Felső-utca 7. szám, 21. á.). Érdekes építmény az öreg Duics Lajos zsuppos *tömötfalú* háza (Szakácsi-utca 440. szám), mely még a jobbágyvilágban épült több család részére. Négy szobája van, köztük a konyha és előtte a *gang* nevű előszobaforma helyiség. Ez a „tizennyolcnapos-ház” nevet viseli. A hagyomány szerint a birtokos esztergomi káptalan telkeket adott a zselléreknek, akik ennek fejében évente 18 napi robotot tartoztak végezni. Ilyen ház több is volt a faluban, ma már csak ez az egy áll még. Eredetileg nyílttűzhelyes füstös konyhája volt; az egyik tüszel még megvan. Később haránt(tartó-) falakat építettek a konyhában, amely *téglaboltot* tart. Ennek peremén hatalmas *bótgerendák* vannak beépítve, amelyek az



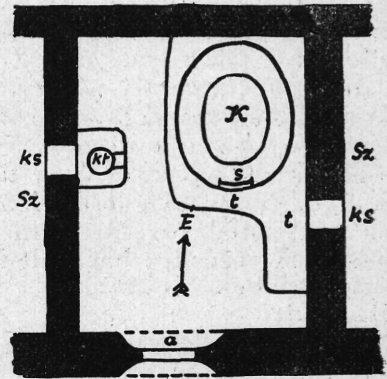
21. á. Füstökonyha belseje. Balról kemence, jobbról tűzhely (közepén a kemence szája), fölötte keskeny szikrafogó, jobbszélen katlan. (Tapsony.)

egész kéményszerkezetet tartják. A bolt felett tágas csarnok van, amelyből a félméter széles kémény kiemelkedik.

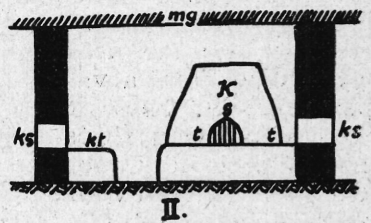
A szomszédos Szenyér község régi házai közül elsősorban megemlítendő Benczik János 70 éves, körülpitaros, talpas, sövényfalú háza, hatalmas, közel  $4,5 \times 5$  méteres konyhájával, ahol óriási négyszegletes, kettős sütőkemence van két szájjal. A ház már eredetileg is két rokoncsalád részére épült. A tüszelék, bár szélesek, csupán a kemence, illetve kályhaszájak előtt terülnek el, a falakat nem fut-



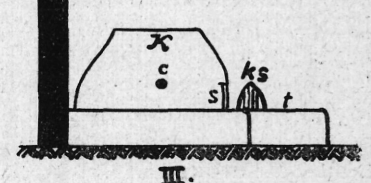
22. á. Füstökonyha. (Szenyér.) K = sütőkemence, tt = teteje, s = szája, c = szelelőlik, t = tűzhely, kt = katlan, kk = kiskemence, kks = kiskemence szája, ks = kályhaszáj, Sz = szoba, Ka = kamara, a = ajtó. (Szerző felv.)



0 1 2 I. 3 4 m



mg



23. á. Füstökonyha. (Százéves, Csákvány.) K = sütőkemence, s = szája, c = szelelőlik, kt = katlan, ks = kályhaszáj, t = tűzhely, mg = mestergerenda, Sz = szoba, a = ajtó. (Szerző felv.)

ják körül. Nagyjában ugyanilyen elrendezésű két másik, régi körülpitaros ház konyhája is (a Kőműves-család háza 140. szám és a Lakatos-ház, Főutca 75. szám), de ezekben a négyszegletes sütőkemence keleti oldalához a kiskemence simul, 1 méter hosszú sár-építmény, melynek szája előtt szintén tüszel van (22. á.) A kiskemence belsejében tésztákat sütöttek. A Lakatosék házában a nyílt tüzelés megszűnt, a kamarának nevezett hátsó szoba kályha-



szája elé sárból rakott *spórer*t épült, melynek vaslapja és vaskályhas-csődarabból való kéménykéje van.

A két fönebb ismertetett típus közt temérdek az átmeneti forma. Ilyen például Csákány somogy megyei községben Darabos János körülpitaros, 100 éves házának kis füstös konyhájában figyelhető meg. Púpos kemencéjét félméter magas padka veszi körül és egybefoglalja azt a keleti kályhaszáj előtti hasonló magasságú tüszellel (23. á.).

A *katlan* mindenütt, minden füstös konyhában ott van, de nem foglalkoztam vele külön, mert nyilvánvaló, hogy nem volt eredeti tartozéka a régi konyhának. Ezt a csákányi ház is világosan megmutatja: a katlan itt a nyugati kályhaszáj tüszelének helyére került, valószínűleg annak a felhasználásával. Egyébként elhelyezése rendkívül változatos és idővel fontos kiegészítője lett a tüzelőberendezéseknek, amelyek képe egészen másformán alakul aszerint, hogy a katlan hol és hogyan van a többi tüzelőberendezési tárgy között

Seemayer Vilmos.

## A „pusztakapu“ az Ormányságon.

Szántásvetéssel, állattartással vesződő falvainkban néhány emberöltővel ezelőtt még szokásban volt, hogy a szántóföldekre kijáró utak, közök, síkátorok elején kaput állítottak. Ez a kapu a faluból elcsatangoló háziállatoknak a mezőtől — vetés, vetemény, termés — való távoltartására épült és neve Erdélyben *porgolátkapu*, *tanórkapu*,<sup>1</sup> Bihar megyében *mezőkapu* volt. A kaput, néprajzi szempontból, elsőnek — és azóta is utolsónak — Györffy István írta le Bihar megye területéről.<sup>2</sup> Mődunkban áll, hogy a kapura vonatkozó néprajzi ösmereteinket most újabb adalékokkal bővítsük.

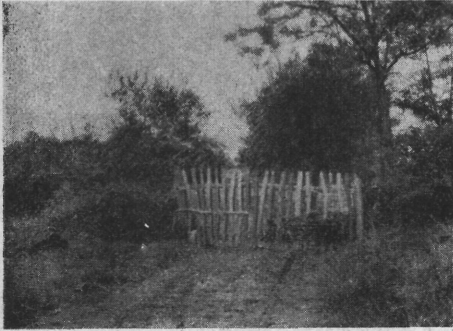
Baranya megyében, az Ormányságon,<sup>3</sup> az oszrói körjegyzőség kötelekébe tartozó *Piskó* község ma is három mezőgazdasági célú kaput tart fenn. Ezeknek a kapuknak *pusztakapu* a neve. A kapuk közül az egyik az ú. n. „Piskó elején“ a *kenderesikapu*. (1. á.) Azért „kenderesi“, mert a kenderföldek felé zárja el az utat. A másik a lúzsoki út mellett nyíló „mezőre takaró talyigaút“ kijáró kapuja, a *nagyszállásikapu*. (2. és 3. á.) A harmadik a falu keleti házsorában nyíló síkátor elején a *kisszállásikapu*. (4. á.) Sem a „pusztakapu“, sem a „nagyszállás“, vagy „kisszállás“ elnevezéseknek nem tudják ma már kielégítő magyarázatát adni. (Egyébként vannak, akik a kisszállási kaput „kajlai kapunak“ is mondják.) A kenderesi és a nagyszállási kapunak a gyalogos közlekedés számára átlépője van, amit *hágós*-nak neveznek. A nagyszállási kapunál a hágós széles nyílását fölemelhető karfa zárja el. (2. és 3. á.) A kapuk, a hágós nélkül 3 méter szélesek, 1½ méter

<sup>1</sup> A *tanórkapura* vonatkozólag I. Kriza János levelét Szarvas Gáborhoz a *Széky nyelvjárásokról*. („Magyar Nyelvőr“ 1901. évf., 42—43. l.)

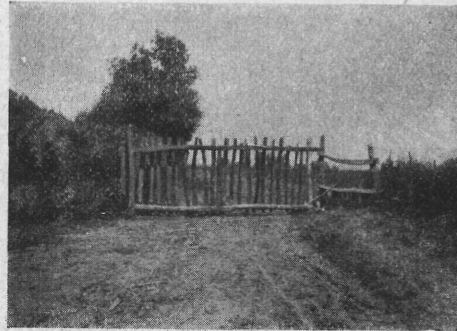
<sup>2</sup> Györffy István: *A feketekörös-völgyi magyarság települése*. („Földrajzi Közlemények“ 1913. évf., 548—550. l.) — U. a.: *Dél-Bihar falvai és építkezése*. (Ért. 1915. évf., 108., 120—121. l.) — *Uszky Mihálynak Tiszaháti népiélet Bereg megyében* című közleménye a múlt század negyvenes éveiből („Magyarföld és Népei Eredeti Képekben“ V. füz., 7—8. l.) a kerített falu kapujának mezővédő szerepét még nem ösmeri!

<sup>3</sup> *Ormányság* a gyűjtőneve Baranya vármegye délnyugati sarkában, a Dráva vonalán elhelyezkedett 44 református vallású, színmagyar községnek. L. Kiss Géza: *Az Ormányság*. (Protestáns Szemle 1927. évf., 432—439. és 483—496. l.)

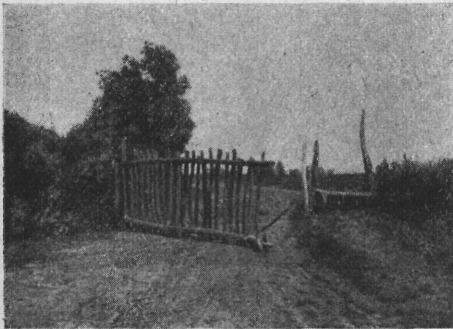
magasak. Mindenik kapu egyszárnyú, a szárnyat tartó oszlop tölgyderék, a szárny, a kisszállási fűrészelt léckaputól eltekintve, durván hasogatott fűz- és tölgykaró. A fogórúddal is fölszerelt szárny mindenik kapunál tölgyfa-gurigán mozog. A kapuk építéséről és javításáról a község gondoskodik. (Ma a 70 esztendőös *Öreg Benke Sámuel* „ezermester“ a kapuk építő- és javító-mestere. Ezért szabad lakás jár neki a községi szegényházban.) Aki a pusztakaput kinyitja, annak azt maga után be is kell tenni. Időnkint pedig,



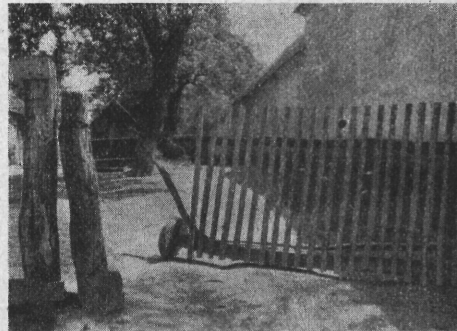
1. á. A kenderesi kapu. (Szerző felv.)



2. á. A nagyszállási kapu. (Szerző felv.)



3. á. A nagyszállási kapu, nyitott hágsóval. (Szerző felv.)



4. á. A kisszállási kapu, félig nyitva. (Szerző felv.)

különösen este és reggel a mezőőrök kötelessége meggyőződni arról, hogy a kapuk rendesen be vannak-e téve. Régebben a felvigyázást a kapuhoz legközelebb lakó polgár vállalta, ingyen — „becsületből“. Ennek a polgárnak *kapufelügyelő* volt a neve. A pusztakapuknak, a legöregebb emberek emlékezete szerint sem volt más rendeltetése, mint a mezőt az állatok bitangolásától megoltalmazni. A pusztakapuknak ez a mezővédő szerepe természetesen csak a vetéstől a betakarodásig tart.

Hogy a pusztakapu az Ormányságon mindenütt divatban volt, arra idős emberek még jól emlékeznek. Például a 84 esztendőös *Vas Adám József* a sellyei körjegyzőséghez tartozó *Kákics* község három pusztakapujáról még tud beszélni. A kapukat a község építtette *közmunkában*. Volt közöttük faragott lércből (léc!?) ácsolt és vesszőből fonott kapu. A vesszőkaput

rekesztöttkapunak is nevezték; ezt a kapuoszlopra gúzzsal erősítették — fölgúzsolták — mert a vas abban az időben — a mult század hatvanas-hetvenes éveiről van szó! — ezen a vidéken még megfizethetetlen cikk volt. A kapuoszlopnak *kapufa*, vagy *szögláb* volt a neve. A kapuszárny fogórúdjának pedig *nyél*. A nyél nem volt külön fadarab, hanem a szárny talpfáját már az erdön úgy választották ki, hogy egy körülbelül méteres, rézsút fölfelé álló, vékonyabb része is legyen. Mindegyik kapu mellett volt *hágó*, a gyalogosok számára. A kapukra kora tavasztól késő őszig a csőzők vigyáztak, vagy a *szésők*, t. i. azok a polgárok, akik a falu szélén, a kapunál laktak. Télen a pusztakapura senki sem vigyázott. „Bitangra vót eresztve“, mint *Vas Adám József* mondja. A cigányok, akik télire rendszerint a pusztakapuk mellett ütötték fel a sátrat, a kapu alkotórészeit télen át, észrevétlenül „elbitangolták“, eltűzelték. Minthogy, ily módon, tavaszra a kapu mindig elpusztult, ezért a falu kapuját pusztakapunak nevezték — mondja tréfásan *Vas Adám József*.

A pusztakapu nevének igaz értelmét *Vas Adám József* nem tudja megmondani, de a kapu elmúlására vonatkozó emlékezései a kérdésnek nyitját nyilván megadják. Azt mondja ugyanis emlékezései során, hogy a pusztakaput a „különözés“ — úrbéri elkülönítés! — előtt főképen a földesúr parancsára tartották. A „különözés“ után, mikor tehát a földesúri parancs megszűnt, a pusztakapu lassan pusztulásnak indult. (*Vas Adám József* saját szavai szerint: „— A különözés után tartották még egy pár esztendeig a rőndöt, azután csak úgy elmaradt.“) A pusztakapu tehát elsősorban úrbéri intézmény volt a faluból elcsatangoló jószágoknak az osztatlan úrbéres és urasági földektől való távortartására. Ha már most tudjuk, hogy az urasági földeket, szemben a parasztbirtokkal, az Ormányságon ma is „pusztá“-nak nevezik, akkor kézenfekvő a föltevés, hogy az ormánysági mezőkapu azért „pusztakapu“, mert a földesúrnak a jobbágysággal közösen élt, a falu közvetlen közelében fekvő pusztáját védte.

A pusztakapu intézménye tehát az úrbéres és majorsági földek elkülönítése után Kákicson is, máshol is pusztulásnak indult. Csak olyan helyeken maradt fenn, ahol annak fenntartását célszerűségi, vagy kényszerűségi okok — tagosítatlan háttér, nyomásos gazdálkodás, stb. — továbbra is indokoltá tették.

\*

A kákicsi adalékokat tisztelt barátomnak, *Kiss Géza* kákicsi ref. lelkész úrnak köszönöm!  
*Madarassy László.*

## A hortobágyi pásztorkalapok készítése.

Hortobágyi pásztoraink kalapviselete annyira jellemző, hogy már arról felismerhetjük a gulyást, a csikóst, a juhászt vagy a kondást.<sup>1</sup> (1. ábra.) A kalap készítése Balmazújvároson még a régi módon történik, amint azt Mihalkó Ferenc mesternél láthattam. Mihalkó mester öreg segédjével, Verebes Bélával együtt dolgozik, aki Jászberényben tanult. Mihalkó Ferenc apjától vette át a mesterséget. Az öreg még a régi céhes világban Debrecenben remekelt.

Kalapkészítéshez általában gyapjút, nyúlszörte, bibert, tehénszörte használtnak, de a valódi pásztorkalap csak tiszta bárángyapjúból készülhet. A bárángyapjút juhászoktól, pásztoremberektől veszik, vagy kalapért cserélik. Egy kalapért 10 kg zsíros gyapjút adnak, amiből, ha jól kimosták, csak

<sup>1</sup> A hortobágyi pásztorkalapra nézve l. még *Ecsedi István*: A hortobágyi pásztor viselete című cikkét, *Ért.* 1914. 38—39.



három kg marad. A mosást előbb meleg vízben jégszódával kezdik s utána vesszőkaskába teszik, majd a Tisza vizében áztatják, vagy a tóban rázzák, míg meg nem tisztul. Zsíros báránypapját vagy anyabirka gyapja nem alkalmas, mert ráragad a csapófa zsinórjára.

A zsirtól, szennytől megtisztított báránypapját nagyjában, a gyapjúfeldolgozó mesterségekben általánosan ismert kártolóval megkártolják. Ezután a gyapjú a *csapófával átalvágódik*. A csapófa ívelt karvastagságú, csaknem két méternyi hosszú rúd, melynek egyik végében mintegy 50 centiméter hosszú és 40 cm széles deszkalap, a csapófa vitorlája van. A *csapófa* hegyére és vitorlájára birkabéliből készített húr van kifeszítve. A *csapófa* a padlás gerendájára kötött vastag zsinégen lóg s a kalapos így könnyebben tarthatja bal kezével a csapófa rúdját. A csapófával végzendő műveletkor a kimosott száraz gyapjútömeget leteszik a csapóasztalra és a csapófa zsinórját vagy húrját mélyen belenyomják a gyapjútömegbe, majd egy, két végén bogos, arasznyi, esztergályozott fával, a verőfával a hürt pengetve, finom pelyhekre tépik a fürtös gyapjút.

Ez a művelet ugyanolyan, mint a szűrőcsapók gyapjúelőkészítése a fonáshoz és a szerszám is, melyről a szűrőcsapókat nevezik, megegyezik a kalapos *csapófájával*. A kalapos a szerszám után, amit fakkpógnának (Fachbogen) is neveznek, magyarul azonban csapófának mondanak, fakkolásnak hívja a műveletet.

A második fakkoláskor nem eresztik úgy bele a gyapjúba a csapófa zsinórját s ezáltal még finomabb pelyhekbe tépdésik a gyapjú tömegét, ami így feltépdésve, az egész asztalt egyenletesen eloszló magas halomban beborítja. Az összeszedés, összehúzás vagy rendbeszedés a *siberkkel* (Schieber) történik olyan módon, hogy a gyapjútömeget köröskörül nyomkodva falevél alakúvá formálják. A siberk négyszögletes vaskeretbe foglalt drótfonat, kissé begörbítve. Régebben hajlékony spanyolnádvesszőből vagy fűzfavesszőből csinálták. A gyapjútömeget összehúzza, *nyomószítával* (fakk-szita) összeálló lapos tömegbe lenyomkodják. A nyomószita keskenykávájú, kóralakú, három-négy arasz átmérőjű bőrszita, melynek fenekét két kézzel rányomják a gyapjútömegre s addig nyomkodják, míg a gyapjú összefüggő lapos darabban kezelhető, ú. n. fakká válik.

Ezeknek a levélalakra összenyomkodott fakkoknak tömörebb összeállítása avatással, gőzöléssel történik, miáltal a laza fakkokból sűrűbb nemez lesz. (2. á. 1.) A gőzölés, illetőleg avatás úgy történik, hogy két darab 60 cm hossz tengelyű, falevélalakú gyapjufakkot egymásra helyezve, az avató tűz hely vaslapjára tesznek és azokat összetapasztják, hogy a nemezt összeállóbbá, vastagabbá tegyék. Hogy a gőz a fakkokat jól átjárja, az összeállott két fakkot előbb egészen vászonba foglalják és ezt a készítményt vízzel bepreckelik, majd ráhelyezik az avatótűzhely vaslapjára és jól rányomkodják.

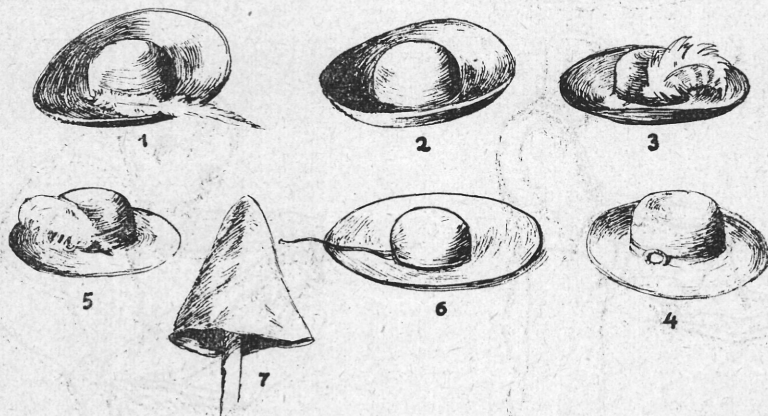
Egy pásztorkalap készítéséhez négy ilyen vastag, két lapból összefogott fakkot vesznek. (2. ábra 2.) Az avatás által sűrűbbé lett kettős fakkot vagyis nemezt (melyek most már eggyé lettek), két hegyesebb szélénél fogva behajtogatják s ezáltal a nemez hegyes trapézalakú lesz. (2. ábra 3.)

Az összehajtogatott nemez fejénél (csúcánál) levő nyitott részre egy kis gyapjúcsomóból foltot tesznek s azt a nemez szélével összehúzzogatják, hogy eggyé válják. (2. ábra 4.) Ugyancsak összehúzzák középtűt az összehajtogatott nemez középvonalban levő, szabad széleit, hasonló célból, miáltal zárt nemezkúpot kapnak. (1. ábra 7.) A behajtogatott nemezt ráfordítják egy másik falevélalakú nemezre s ezt a nemezt ugyanúgy ráhajtogatják az előbbire. Ezt a műveletet ekkolásnak nevezik.

Húszt lat tiszta gyapjúból készül egy pásztorkalap (56 lat = 1 kg).

A nemez, amely tehát mint mondottuk, négy fakkból készül, most a gyúrás művelete alá kerül, amitől megsűrűsödik. Előbb azonban vitriolos víz-

ben bepácolják a gyúróüstben. A vitriolos pácból kivett nemezt rásodorják a tamaricskafából faragott, 30–40 cm hosszúságú vékony lóroló- vagy lábáló vesszőre és a gyúróüst oldalára erősített, ferdefekvésű deszkán sodorják, gyúrnak, kezükre bőrkesztyűt, háromszögletes bőrlapot húzva. (2. á. 5.) Munkaközben forró vitriolos vízzel öntözgetik a gyúrásban levő nemezt, majd bemártogatják és a fejtől a széléig haladva újra besodorják. (2. á. 6.) Hogy fel ne foszlódjon a nemez, ronggyal gyúrnak, aztán, mikor keményedik, egy bükkfából való, két végén kihegyezett, 30 cm hosszú gyúrófával vagy sodrófával megrostokolják, vagyis veregetve és sodorva puhítják. A kézzel való gyúrás igen fáradságos és nehéz művelet s azért inkább lábálal szokták végezni, de még ebbe is beleizzad a legény, amíg megkeményedik a tompnak való nemez. A gyúrástól a nemez vízhatlan posztóvá lesz, állást nyer (széle alapjára helyezve mereven megáll) s a gyúrás végeztével tomp lesz belőle, melyet azután már lehet átalakítani a kalap kívánt végleges formájára. (2. ábra 7.)



1. á. Hortobágyi pásztorkalapok: 1. kondáskalap, 2. gulyáskalap, 3. takaros csikóskalap, 4. juháskalap, 5. hosszútetejű juháskalap, 6. felformázott festetlen gulyáskalap, 7. formázatlan tomp.

Kemény munka a kalap kézzel való elkészítése. Egy ember reggel négy órától kezdve este hatig négy kalapot készít el fehéren, festés nélkül. Nem is sok kalapos foglalkozik ma már tompkészítéssel. Csak azokban a városokban találunk még tompkészítő, nemezeléssel foglalkozó kalaposokat, ahol a nép még viseli a régi kalapformákat. Kunszentmiklóson, Törökszentmiklóson, Békésen, Kisvárdán, Nyírbátorban, Kiskőrösön, Pilsen, Szabadszálláson vannak még fakkoló kalaposok.

Miután a nemez-tompokat átették a gyúrás műveletén, habkövel lesimítják a durvább szálakat s azután rüzüstben megfestik.

Régebben borsönykivonatot, gallust, gálicot, grünpánt, meg kis kék-követ vettek s egy napig festettek egy üst kalapot. Ma már egyszerűen fekete anilinnel rövid idő alatt elkészülnek a festéssel.

A megfestett tompokat formára húzzák. Külön formája van a juhász-, csikós-, gulyás- és kondáskalapnak.

A juháskalapnak tetőformája kerek vagy hosszúkás és felül éles gömbölyítetlen forma, 8–10 cm magas, 15 cm átmérőjű henger. (3. ábra 4.)

A hosszúkás kalap formája elliptikus (8–10 cm magas, 20 cm hosszútengelyű, 16 cm kistengelyű) faforma. (3. ábra 5.) Ennek a juháskalapnak nincs külön szélformája, mert egyenes széllal simán vasalódik a szatlidesz-kán. (3. ábra 1.) A csikóskalap felvágós, gömbölyütetejű. (1. ábra 3.)



2. á. A pásztorkalap készítésének menete: 1. Gőzölés az avatótűzhelyen. 2. A megavatott fakkok összerakása nemezelés céljából. 3. Az összehajtogatott nemez. 4. Az összehajtogatott nemez foltozása. 5. A pácolt nemez gyúrása. 6. További gyúrás a sodrófával. 7. A kalap formálása.



Ennek külön fejformája és karimaformája van. (3. ábra 2.)

A felvágós formának 18 cm a magassága, s lekerekített tetejének átmérője 20 cm. (3. ábra 3.)

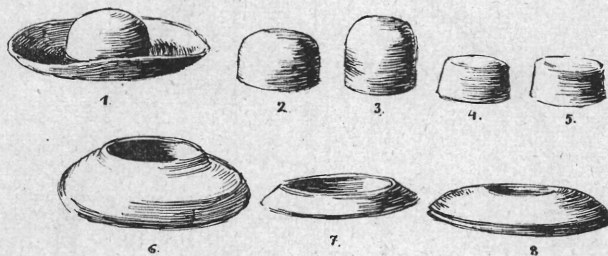
Ugyanilyen a takaroskalap is, csak hogy ennek alakításához 10 cm magas formát használnak. (1. ábra 3.)

A szél vagy karimaformák nagysága adja meg a különbséget a gulyás- és kondáskalap között. Legnagyobb karimája van a csikóskalapnak, legkisebb a kondásé. (3. ábra 6. és 7.)

A gulyáskalap formája és mérete a csikós- és kondáskalap között van. (3. ábra 8.)

A kalapoknak formára húzása egy négyszegletes vasdarab, a leverővas segítségével történik, mellyel a formára húzott kalaptompra kötött madzagot leveregetik s ezzel a nemeztomp kifeszül a faformán. (2. ábra 7.)

A karimát a tetőformára való leverés után a karimaformához vasalják s vasalás után a szárítóba teszik.



3. á. Kalapidomító faformák: 1. Juhászkalap a vasalódeszkán. 2. Gömbölyütetejű csikóskalapforma. 3. Felvágós csikóskalapforma. 4. és 5. Kerek és hosszúkás juhászkalapforma. 6. Csikóskalap karimaformája. 7. Kanászkalap karimaformája. 8. Gulyáskalap karimaformája.

Az álladzót, bőrt, izzasztót, bélést, szegést, a fejre való szalagot és csatot a mesterasszony teszi a kalapra és így vásárra készen állanak a hortobágyi pásztorkalapok.

Kalapon kívül botost is csinált Mihalkó mester. A botoskészítéshez aljagyapjút, bundagyapjút, magyar gyapjút vettek s a kalapnemezés műveletein átjuttatott nemezanyagot, melyet már a fakkolásakor csizmafej-formára alakítottak, gyúrás után kisámfázták.

*Ébner Sándor.*

## Középkori gölöncsér-kemence Békéscsabán.

1932 július és augusztus havában Békéscsaba határának Telekgerendás nevű részében ásattam, Hankó Faragó Mihály birtokán.

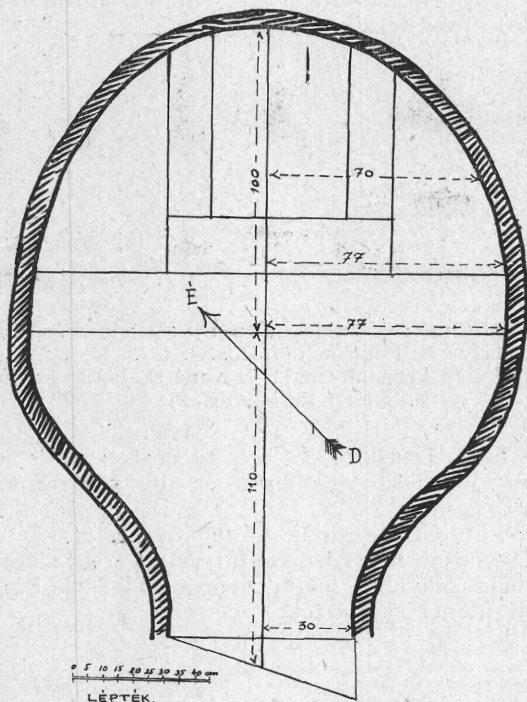
Egymással párhuzamosan három terephullám húzódik itt Ék.—Dny.í irányban és sok téglatormelék, valamint lehetősen nagy tégladarabok, sőt itt-ott felszínre kerülő egész téglák is megerősíteni látszottak az öregeknek azt az állítását, hogy évtizedekkel ezelőtt, homokkeresés közben, több helyen falakra is találtak és az ilyen alkalmakkor felszínre került téglákat fel is használták a tanyaépület emelése alkalmával, meg az udvar kövezéséhez.

A két hétig tartó munka folyamán kétszáz négyzetméter területet tártam fel, négy különböző helyen. Az eredmény számszerű kicsiségének magyarázatául meg kell említenem, hogy néhol két és fél méternyi mélységig kellett a munkát folytatni, a temetőben pedig egymás fölött három sorban helyezkedtek el a három különböző korból való — nagyobbára kopor-

sós — temetkezések, oly nagy számmal, hogy az egyik harmincméteres árokban kilencvenkét sírt kellett kibontani.

Minden törekvésem arra irányult, hogy a sűrűn lakott település templomának és vele a bizonyára ennek környékén levő lakóházaknak maradványait megtaláljam. Útmutatónak a felszínen mutatkozó cserép- és csempetöredékeket választottam és már az első megásott próbaárok bebizonyította, hogy az elindulás helyes volt. A lelettárgyak kisebb értékűek voltak ugyan, de az árok nyugati falán mutatkozó kultúrretek kétségtelenül megjelölték a munka folytatásának helyes irányát. Ezen az alapon kezdtem meg a terület feltárását, melynek eredményeiről itt be akarok számolni.

Barázdafenéig lapáttal hánytuk ki a porhanyó földet, melybe elég sűrűn keveredtek cserepek — rendszerint — csempetöredékek. A felszínen



1. á. A kemenca alaprajza.

oly gyakran mutatkozó lelettárgyakkal azonosak voltak ezek. Az első ásónyomban rózsaszínűre égett rögök fordultak ki. Mintegy két arasznyi széles és nyolcvan cm hosszú, kifliformájú területen mutatkozott ez a jelenség, melynek okát az azonnal folyamatba tett tüzetesebb vizsgálat nem derítette fel. Az égetett területnek és környékének kihagyásával folytatott munka során, a második ásónyomban megint kiütköztek az égett rögök, melyek kitakarításuk után menedékesen egybeolvadtak az előbb feltárt égetett rögökkel. A domború oldal mentén folytatott vizsgálat bizonyossá tette, hogy a folyton menedékesebbé váló, égett rögökből álló domborodás nyolcvan cm mélységben függőleges irányúvá válik és tovább folytatódik.

A csekély részletében kirajzolódó forma arra engedett következtetni, hogy hombárszerű építmény maradványaira bukkantam, mivel pedig annak

képzelt rajza a feltárás alatt álló terület déli határain túl terjedt, 120 cm széles és 350 cm hosszú darabot hozzátettem a feltárás területéhez.

Az égetett röghalom domború oldalán továbbfolytatott munka eredményeképpen: méternyi mélységben, méternyi sugarú kör horizontálisan fekvő cikkén, méternyi sugarú gömb felületének része bontakozott ki.

A legfelső rétegben folytatott tüzetes vizsgálat arra a megállapításra vezetett, hogy az égetett rögök mindenütt égetett pelyvás tapasztás fölött fekszenek, melytől könnyen elválnak. A többi területeken 50 és 80 cm között bukkantak elő az égetett rögök, és pedig a legmagasabb ponttól Dny felé távolodva mindig alacsonyabban. Az Ek-i domborodás legtávolabbi pontjától mérve, azzal éppen szemben és attól két méternyire, két, egymástól 60 cm-re levő függőleges falban elvégződött a jelenség.

Olyan nyakas, ovális (körteforma) területen feküdtek most az égett rögök, melyeknek hosszúsága jól meghaladta a két métert, szélessége pedig 170 cm-nek tetszett. A külső kitakarítás után ezek a méretek pontosakká



2. á. A kemence falának első kirajzolása.

váltak: hosszúságban 200, szélességben 158 cm-ben. Az egész épület külseje égetett pelyvás tapasztás volt, nagyon jó és hibátlan fenntartásban. Az állandó aggodalommal járó belső kitakarítás megjutalmazott minden fáradságot. Könnyen és baj nélkül emeltük ki a kemencét betöltő tömör földtömegeket, melyek a szélek felé egyre ritkultak, egyes helyeken kisebb üregeket is alkottak. Mindössze néhány csontdarab és cseréptöredék keveredett az üreget kitöltő föld közé, melyekről könnyű szerrel meg lehetett állapítani, hogy a beszakadt tetőn keresztül, a felszínről kerültek helyükre és így másodlagos fekvésben vannak.

A kitakarítás befejezése után előttünk állott a kemence. Alaprajzát az 1. ábra tünteti fel. Eszerint: símára lefurkózott, iszapolt agyaggal kitöltött, egészen síma és szája felé alig 2—3 cm-t lejtő feneke egyenletes kiegészű, sötétvörös, teljesen összefüggő felület volt, amely mindenütt gömbölyűen símolt az oldalfalak ugyancsak jól kiégetett, pelyvás tapasztásába. Hosszúsága 210, szélessége 154 cm volt. Szájának szélessége 60 cm, mely mintegy 15 cm mélységig egyenletesen haladt befelé, aztán belesímolt a kitáguló oldalfalakba.

A nagykiterjedésű kemence szája előtt 60×60×80 cm méretű hamugödör feküdt, melynek szépen rétegződő hamujából nagymennyiségű elferdült és töredezett cserép, legnagyobbbrészt csempe, került elő. Az alapra



boltozat borult, mely a száját formáló falakon 25 cm-es töredék volt, aztán fokozatosan növekedett a közép felé csaknem 60 cm magasságig, ahonnan kezdve a kemence hátsó felét egészen ép boltozat takarta.

A megmaradt részekből jól lehetett rekonstruálni a kemencét (lásd 2. és 3. ábrát). Építésének módjára nézve a tüzetesebb vizsgálat kétségtelenné tette, hogy azt teljes egészében *beleválták* az eleven földre és az így keletkezett üreget belülről 12—16 sorjával, alig 3—4 mm vastagságú rétegekben kitapasztották jóminőségű, pelyvás sárral. Egyes helyeken későbbi javításokat is jól meg lehetett állapítani. Többhelyt alig kiegészített, tehát az utolsó használat idejét kevéssel megelőzően készült, tapasztást is találtunk.

Arról gondolkoztam, hogy megfelelő védelmet találjak a feltárt emlék konzerválására és helyszínen való megőrzésére, mikor a váratlanul beállott hosszú esőzés hirtelen megoldotta a kérdést. Az elázott, csekélytámasztású építmény összeomlott.



3. á. A feltárt kemence szabaddá tett belvilága.

Égész szerkezete megvizsgálásának most mi sem állott útjában. Fel lehetett szedni az oldalak összefüggő, nagyobb darabjait és fel lehetett bontani a vizet át nem eresztő jól kiegészített feneket.

Ez a fenék 3—4 cm vastag, sötétvörösre égett, iszapolt agyagból állott és sűrűn egymásmellé rakott cseréptöredékekre nehezedett. Alatta 3—4 cm homokréteg következett, amely után — több helyen megrongálódott — ugyanilyen módon készült második égetett agyagréteg következett, mely szintén cseréptöredékeken nyugodott. Kétségtelen, hogy ennek megrongálódása után csinálták bele a belső, egészen jó állapotban megmaradt feneket.

Az ugyancsak homokba ágyazott második cserépréteg alatt hirtelen nehéz kődarabba akadt az ásó, mire óvatos munkával kezdtem eltávolítani ezt a réteget. Bár a kemence szájától a középvonalon túlig mindenütt megtaláltam az üres homok alatt 50—60 cm mélységben a szűz talajt, a fennmaradt boltozat alatt jól megépített tűzhelyet leltem, mely csak a kifűtött kemence hőmérsékletének felfokozására és állandósítására szolgálhatott.

A kemence szája felé néző mellső fala egymásra rakott, idomtalan terméskövekből állott, melyeket éppen úgy, mint a téglából épült oldalfalakat, egyszerűen homokba raktak, minden kötőanyag nélkül. Hosszanti tengelye kb. nyolc cm-rel jobbra esett a kemence hossz tengelyétől, amit bizonyára a véletlen okozott. Terméskövekből épített, egyenes mellső falához egy-

szerűen csak támaszkodtak az oldalfalak, úgyhogy minden téglá 1—2 cm-rel kijebb állván az alatta levőnél, a nyolcadik sorban annyira közeledtek egymáshoz, hogy a 45 cm széles fenekű üreget a kilencedik sorban keresztben elhelyezett és egymással szemben fekvő téglák a tetejükbe tett tizedik sorokkal befedték.

A rendkívül menedékes, homorú fenekű tüzelőfelszín a kemence mögött szabadba nyíló széles kéményben végződött, amely valószínűleg egyúttal a tüzelőnyílást is alkotta. Óriási hőfok előállítására lehetett ez a kemence alkalmas, legalább is ezt bizonyítja az, hogy a tűzhelyet képező terméskövek és téglák legnagyobb része összeolvadt a belső felületén. Jóságának másik bizonyítéka, hogy benne koromnak nyomát sem találtuk; tökéletes lehetett benne az égés. Méreteit az alábbi számok mutatják: magassága 55, szélessége lent 45, fent 26, hosszúsága 60 cm. Fenekének hátsó fele kb. 50 fok-



4. á. Réteges hamu a kemence szája előtt.

nyira volt menedékes. A kemence fenekétől 10 cm homokréteg választotta el.

Még csak azt említem meg, hogy elzárására — alakjából következően — minden valószínűség szerint a ma is használatos „előte” szolgálhattott, bár ennek semmi nyomát nem mutatták az ásatások.

A környéken talált jóminőségű edények és töredékek, valamint a terület egyéb részein talált lelettárgyak arra engednek következtetni, hogy a XV. és XVI. század folyamán használatban volt gölöncsér-kemencét tártam fel.

Dr. Banner Benedek.

## Adatok a tűzhelykörüli ősi élethez.

A tüzelőhelyeink körüli ősi élet fontosságára először *Bátky Zsigmond* hívta fel etnográfusaink figyelmét. (*Ért. 1930. 113. old.*) *Bátky* a jelzett helyen a következőket írja: „a magyarországi tüzelőhelyekről, fajtáikról, formáikról, szerszámaikról, a főzés-sütés egész körének gyakorlatáról, általában a tüzelőhelyek körül folyó ősi életéről edeskeveset tudunk“. Az alábbi sorokban Békés megyéből közlünk adatokat. A tanulmányozott községek: Békésszentandrás, Orosháza, Nagyszénás, Kondoros, a gyomai és endrődi tanyák.

A tüzelőhelyek vagy az udvaron, vagy bent a házban vannak. Előbb a szabadban levő tűzhelyekről mutatunk be néhányat. (1. á.) Ezek a legprimitívebbek, leginkább alkalmoszerűleg épülnek. Kivétel nélkül nyáron használják őket. Csak főzésre s sütésre szolgálnak az asszonyok addig tartózkodnak körülöttük, amíg munkájukat elvégzik. A férfiak rendes körülmények között a házban levő tüzelőhelyeken sohasem tüzelnek, a szabadban is csak akkor, ha szalonnát sütnek, kenyeret pirítanak. Tüzelésre a kemencékben szalmát, kukoricaszárat, Endrődön, Gyomán, Kondoroson a tarlókon, ugaron, ősszel vagy tavasszal összeboronált gíz-gáz: a *ballangót* (leginkább *salsola tragus*: ördögcszékér van közte) használják. A katlanokban fával, *kukoricacsutkával*; (ez utóbbit Endrődön, Gyomán *ráklábnak*, Orosháza környékén *tuskónak* hívják, tavasszal, február végén, márciusban szedik össze a búzavetés közül, ahol az előző évben rendszeren kukorica termett. *Megyünk csutkázni!* — mondják ilyenkor), taposott trágyával, úgynevezett *tözegganéval* tüzelnek. Régen a legelőkhöz közel levő tanyaiak összeszedték az elhullajtott és megszáradt marhaganét. Az asszonyok kőtenyűkbe szedték, a gyerekek egy kétfülű kasba. Tűzgyújtásra a tapló, acél és kova szolgált. Itt-ott még emlékeznek arra, hogy valamikor két különböző keménységű fa összedörzsölésével is gerjesztettek tüzet, de a dörzsölés technikájáról senki sem tudott bővebb felvilágosítást adni. Ma már a *csiholást* is kiszorította a gyufa. Ha fával, ganéval tüzelnek, egy csutak szalma meggyújtásával idézik elő a lángot s erre teszik a gyújtósnak való vékony faágat vagy elhasogatott fát. Ha tüzet akarnak gyújtani, megtörtént az is, hogy vaslapáton, eltört cserépfazékban, cseréptányéron a szomszédból hoztak át parazsat. Amikor egyik katlanban ég a tűz és a másikba is be akarnak gyújtani, egyszerűen csak áttesznek a parázsból. A parasztember nem csiholt külön tüzet ha pipára akart gyújtani, hanem a tűzhely parázsából tett egy kis darabot a pipájába. Általában féltik, ápolják, nehezen engedik kialudni a tüzet. Nem szeretik amikor a gyerekek a tűzhely körül settenkednek, játszanak a parázzsal: *tüzeskednek*. Azt tartják, hogy a tűzzel játszó gyerek éjszaka az ágyba vazel.

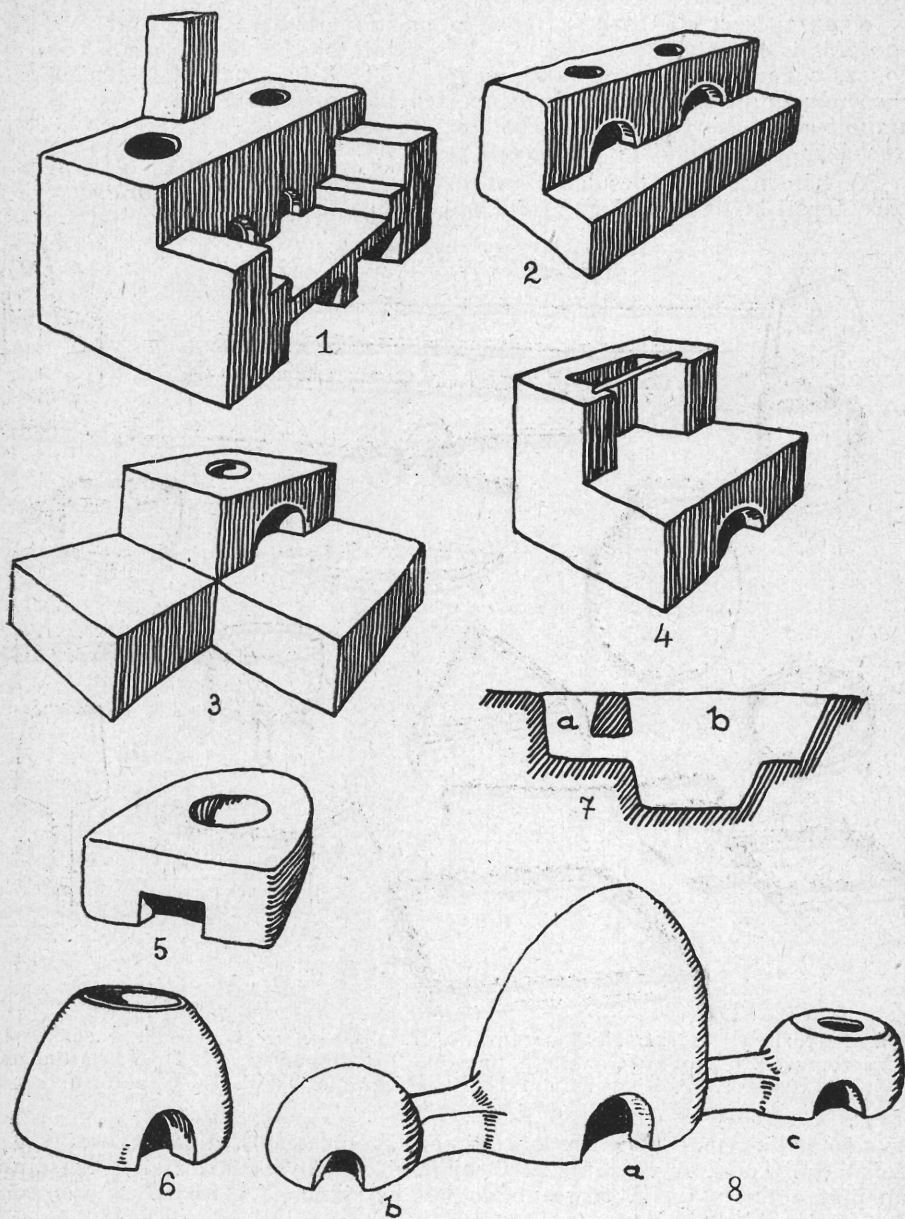
A sütés-főzést az asszonyok végzik. Általában az ételkészítés a nők dolga. A férfiak csak szükség esetén főznek, leginkább, ha távol vannak a tanyától. Férfiak által készített ételféle nem sok van. Leginkább szalonnát sütnek, kásaféléket, öregtarhonyát, lebbencs- és tarhonyalevest főznek. Elfogyasztják a talált madártojást nyersen, vagy szétkenik egy darab pirított kenyéren és a nyáron sült szalonna forró zsirját csöpögtetik rá, amittől a nyers tojás kissé megkeményedik. A férfiak tésztát, kenyeret sohasem sütnek.

Télen a főzés *vászonfazekakban* a kemencében történik.<sup>1</sup> Az asszonyok állítása szerint a kemencében minden igen jól megfő. Szokás az ételt (borsót, babot, lencsét) este betenni a kemencébe; ahol reggelre megfő. Bent a szobában a kemence tetejére, vállára, melegíteni teszik az ételt. A legtöbb helyen télen a kemencében állandóan van melegvíz. A kemencében kenyeret, tésztaféléket, krumplit, cukorrépat, tököt, ősszel kenyérsütéskor nyers kukoricát és húst sütnek. A cukorrépat, krumplit, tököt kenyérpótlónak is eszik.<sup>2</sup> A megsült kukoricát néhány percre visszateszik zöld héjába, hogy zamatosabb legyen. A sült krumplit pedig vászonruhába takarják, hogy héja a gőztől megpuhuljon és jobban lehessen tisztítani. Tavasszal kukoricacsutka lángja mellett a kemence szája előtt levő kis padkán kukoricát pattogatnak. A kukoricát rostába teszik s a rostát a láng fölött ide-oda

<sup>1</sup> A kemencék formájára vonatkozó adatokat lásd: *Ért.* 1932. 105. o. Az orosz házakörnyéki formák érvényesek Kondoros, Békésszentandrás, Endrőd és Gyoma környékére is.

<sup>2</sup> L. *Ért.* 1932. 109.

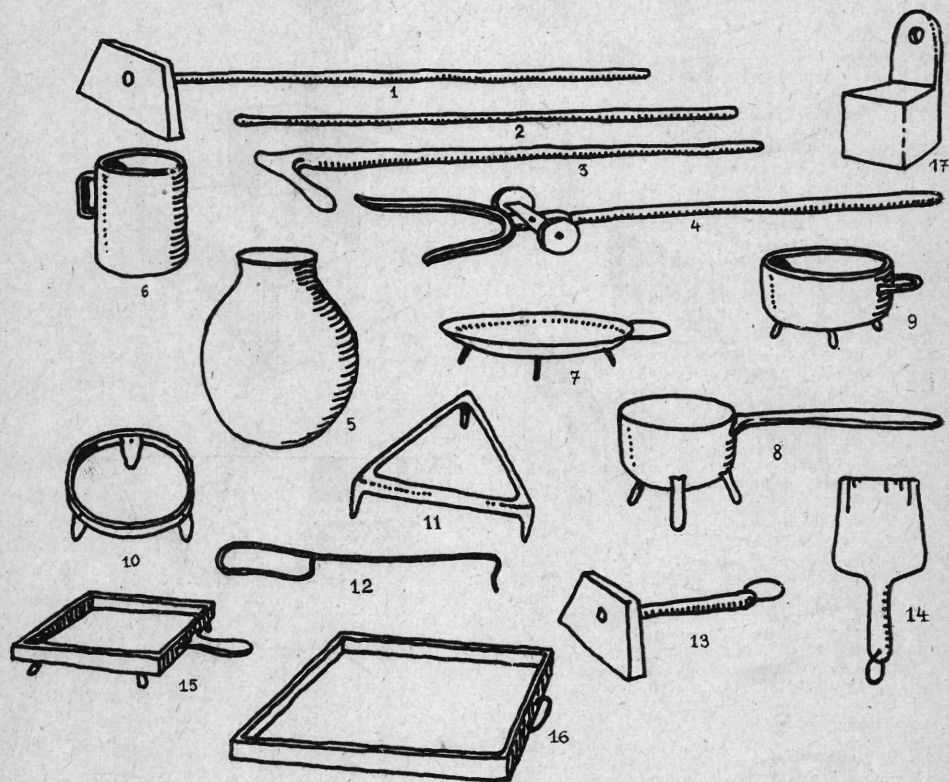




1. á. Szabadban levő tűzhelyek. 1. Kétlyukú főzőkatlan. (Endrődi tanyák.) 2. Kétlyukú főzőkatlan. (Kondoros.) 3. Katlan. (Gyomai tanyák.) 4. Katlan. (Kondoros.) 5. Kis-katlan. (Endrődi tanyák.) 6. Kiskatlan. (Nagyszénás.) 7. Földbevájt katlan átmetszete. (Endrődi tanyák.) *a* = a bogrács vagy kotla helye, *b* = a tüzelő ember ülőhelye. Főleg lekvárfőzésre használják. 8. Kemence (*a*), hamutartóval (*b*) és kiskatlannal (*c*), az orosházi tanyákról.

mozgatják, amikor a szemek néhány perc alatt kipattognak. Endrődön, Gyomán a szalonnát tepsiben a kemencében sütik, ha evéskor nem fogyasztják el az egészet, felteszik a tepsit a mestergerendára. Ugyanitt *pörkölt káposztát* is készítenek: a savanyú káposztát tepsibe teszik s a kemencében, szalonnadarabokat téve közé, megpörkölik. A bejárt területen a kemencében mindenütt aszalnak. A kemence fenekét *megsöprik* s beöntik a szét-darabolt almát, körtét. Szokás tepsiben is aszalni. Az aszalt almát és körtét Orosházán *bagolytüdőnek* is nevezik.

A kemencével kapcsolatos eszközök a főző-sütő edényeken (vászonfazék, tepsi) kívül a *piszkafa*, *szénvonó*, a füllel ellátott fazekak kihúzására

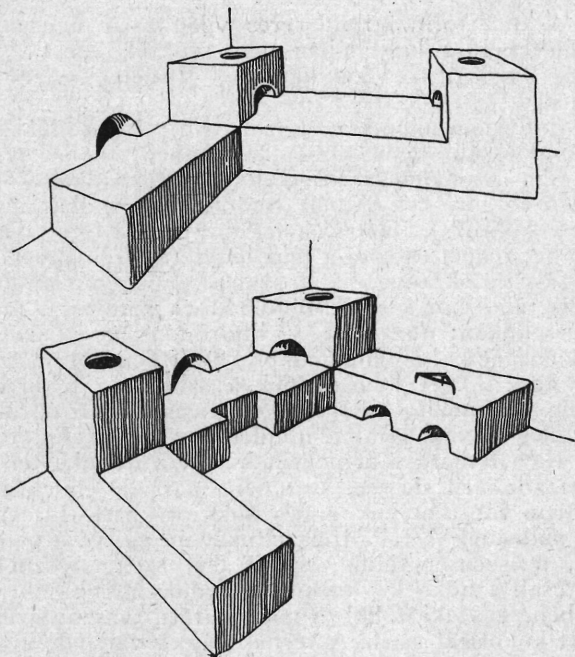


2. á. A tűzhely szerszámai. 1. Szénvonó. 2. Piszzkafa. 3. Gamó. 4. Fazékkocsi. 5. Vászonfazék. 6. Kotla. 7., 8., 15. Serpenyők. 9. Lábas kotla. 10., 11. Vasháromláb. 12. Piszkavas. 13. Kisszénvonó. 14. Kislapicka. 16. Tepsi. 17. Gyufatartó.

szolgáló *gamó* (már csak az endrődi tanyákon láttam), a *fazékkocsi* vagy *fazékbetoló kocsi*. A vászonfazekak különböző nagyságúak, csak a belsejük van mázzal behúzva. A tepsik bádogból készülnek. (A tűzhelyek szerszámaait lásd a 2. ábrán.)

A konyhában levő katlanok a kemence szája körül helyezkednek el. (L. 3. ábra.) A katlanokon bográcsban vagy öntött vasfazekakban, úgynevezett *kotlákban* főznek. (Újabban a kemencében való főzéskor is használják a kotlákat.) A bográcsot sohasem mosták ki, csak szűr- vagy zsíros kalapdarabbal kitörölték. Ilyenkor mindig fényes volt a bogrács. Némelyik endrődi tanya *ereszete* alatt még ma is lóg egy fakampó, amelyre a meleg

étellel telt bográcsot hűlni akasztották ki. Ezelőtt harminc esztendővel még használatban voltak a bádognból készült, nyéllal ellátott *serpenyők*, ezeket tették a szabadban vagy a kemence szája körül futó padkán gerjesztett tűzre és úgy sütöttek-főztek bennük. A 7. és 15. képen bemutatott serpenyőformán még pogácsát is sütöttek. A serpenyőket kint a szabadban használták leginkább, amikor a pusztá földre raktak tüzet. Ma, ha szabad-tűzön főznek, a kotlákat, vászonfazekakat vasháromlábakra teszik (10., 11. kép), azonban még ma is vannak használatban olyan kotlák, amelyeknek három, esetleg négy lába van. (9. kép.) A katlanban levő parazsat piszkavassal piszkálják meg. (12. kép.) A tüzet nádszálon keresztül fújva *élesztették*,



3. á. Felső kép: Katlan és tűzpad a konyhában, Nagyszénás. Alsó kép: ugyanaz, Endrődi tanyák.

de erre ma már csak az öregek emlékeznek. A katlanból a hamut az endrődi és gyomai tanyákon egy falapátra: a *kislapickára* a *kisszinvonóval* kaparták ki s öntötték a szemétdombra. (13., 14. kép.) Ma ezeket a szerzők is ritkán használják.

Ha a katlanok közül valamelyik nagyobb, azt *vendégtűzhelynek* nevezik. Ezt akkor használják, amikor a rendesnél több személyre akarnak főzni. A *csigakatlanoknál* a katlan falának belseje csigavonalszerűen ki van körül vájva, így a meleg jobban felhasználódik, mert a láng, a füst előbb körüljárja a bográcsot és csak azután távozik a szabadba a *füstlyukon* keresztül. A szabadkéményekben rudakra akasztva füstölik a kolbászt, sajtot, az oldalast, sonkát stb.

A bejárat terület konyhafajtáiról a mellékelt alaprajzok nyújtanak felvilágosítást. (4. á.) Itt csak azt tartjuk fontosnak, hogy a tűzhelyek folyton haladnak a zártság felé. A különböző típusokat legjobban Orosháza, Nagyszénás és Kondoros környékén láthatjuk: I. a szabadkéményes konyha (tulajdon-



képen két részből áll: 1. *kéményalja* a tűzhellyel, padkákkal, 2. a *pitar* vagy *pítvar* a tálassal, *kantapaddal* stb., II. *kaminos konyha*, amikor a szabadkémény egy részét beépítik, mennyezetrel látják el, csak közvetlen a kemence szája körül hagynak 2—3 m<sup>2</sup>-nyi területet a szabadkéményből. A katlanokat, tűzpadot — amelyek ilyenkor megrövidülnek — fallal veszik körül, egészen a mennyezetig, úgyhogy a konyhában egy külön kis fülke keletkezik, melynek legtöbbször ajtaja és ablaka is van. III. A szabadkéményt teljesen bepadolják, a katlanok eltűnnek s helyüket sár- vagy *vassparhet* foglalja el, melynek füstjét már a falba épített kürtön vezetik a kéménybe, ahová a kemence füstje szintén kürtön távozik. Az endrődi és gyomai tanyákon nem ismerik a kamint, ott csak az I. és III. típus láthatjuk.

A tűzhelyek mai formái rendszeres világításra nem alkalmasak. Ha a kemencében fűtenek, a konyhában nem szoktak lámpát gyújtani, mert a benne levő tűz bevilágítja a konyhát is. A tűzhelyek világító szerepe ma már csak ennyi.

Mivel télen jóformán állandóan a szobában tartózkodnak, a konyha be- melegítéséről gondoskodni nem kell. A konyhabeli tüzelők az egész konyha bemelegítésére nem is alkalmasak. Legfeljebb a tűzpadkák körül árasztanak a katlanok nagyobb meleget. Annál fontosabb a szoba melegen tartása, amire a kemence szolgál. A kemencét a konyhából fűtik. Télen a szobába kétszer fűtenek be: reggel és este a fent említett tüzelőanyagokkal. Amikor beállnak a hideg őszi idők, öreg, fiatal, szabad idejében állandóan a kemence körül tartózkodik, ahol kor szerint mindenkinek megvan a maga helye. Az öregek a magas padkán: *duzzogón* — Endrődön *kispadka*, Orosháza környékén *póc*, *pócik*, *pócika* — ülnek, amely 40—50 cm-rel magasabb a rendes padkánál (l. 5. ábra 2.). A kemencének a szobaajtó felőli oldalához van tapasztva, mindig a fal mellé. Az újabb kemencéknél már egyáltalán nem láthatjuk és ahol meg is van, gyufát, mindenféle apró holmit tartanak rajta. Amint az 5. á. 1.-en láthat), a kemencét körülvevő padka teljesen eltűnt és csak a pócik maradt meg, de régi szerepére már alig emlékeznek. A gyerekeknek a kuckóban van a helyük, amely sokszor kb. 8—10 cm-rel magasabb szokott lenni a padkánál. A felnőttek hátukat melegítve a padkán ülnek; ha lábuk nem ér le egészen a földre, sámlit, kis széklet tesznek alá. Télen a kemence körül csak a nőknek van meg a rendes munkájuk: fonnak, tollat fosztanak, közben a szakajtóból a pattogatott, vászonzafékból pedig a kemencében főtt kukoricát eszik. A férfiak hámat varrnak, a gazdasági szerszámokat javítják, de a férfinep — legalább a fiatalja — télen is inkább az istállóban tartózkodik. Esténként egy-egy tanyára összejönnek a szomszédok beszélgetni. Ezeket az összejöveteleket, amelyeken a fiatalság táncolni is szokott, *cuhárénak*, *bandázásnak*, a tótok *vecserkának* nevezik.

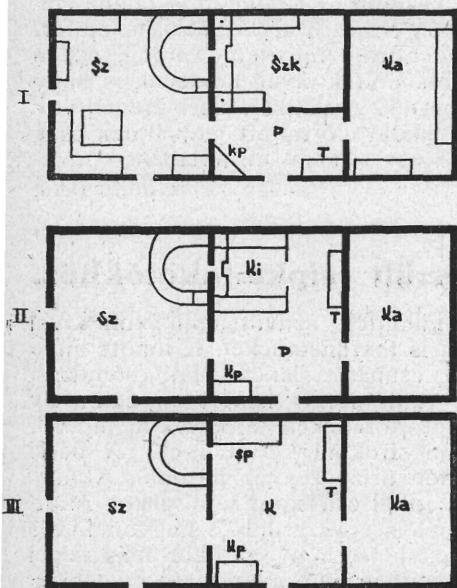
A gyerekek a kuckóban alszanak, a felnőttek a padkán, amely egyesek emlékezete szerint egykor olyan széles volt, hogy ketten is elfértek egymás mellett. Érdekes megfigyelni, hogy ma inkább suhancok, legények éjszakai fekvőhelye a padka, ha nincs az istállóban külön vackuk. A gyomai, endrődi határból adatom van arra, hogy a konyhai tűzpadkákon is feküdtek (minden bizonnyal máshol is), amelyekkel az egész kéményalja körül volt rakva. Ma legfeljebb csak a kis kanászgyerek szokott a tűzpadkákon aludni, ott, ahol ezek erre még alkalmasak.

A kemencék melegét felhasználják ruhák szárítására. A kimosott ruhát egyszerűen ráterítik a kemencére. Van olyan ház is, ahol a fiókgerendákra, a kemence fölött négy fa- vagy vaskampót szegeznek, ezekre hosszában fa- ágat, lécet tesznek, keresztbe szintén lécet vagy faágot s erre terítik a ruhát, különösen télen.

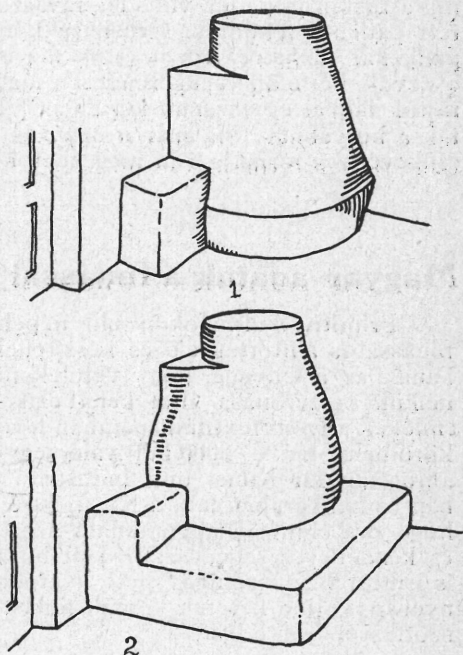
Amikor a kemencét meszelik, jól be is fűtenek, hogy szép fényes legyen a fala. Ha tavasszal, húsvét előtt vagy ősszel kukoricatörés után a szobát

meszelik, szintén befűtenek s így a szoba fala fényes lesz. Ezt azonban csak olyankor csinálják, ha mésszel (és nem festékkal, sárgafölddel) meszelnek.

A kemencének a gyógyításban való szerepére alig találunk már adatokat. A pattanásos, bőrbajos (*rühös*) beteget kenyérsütés után betették a kemencébe s addig tartották ott, amíg izzadni nem kezdett. Esetleg előzőleg különböző kenőcsökkel is bekenték. Ha nagyon forró volt a kemence, egy deszkalapra ültették a beteget. Nagyszénáson zsiros és megvizezett zsákba bújtatva tették be a kemencébe. Ugyanis még emlékeznek arra, hogyha beteg volt a házban — torokbajost és himlőst emlegettek, de egész biztosak nem voltak benne — a kemencét jól felfűtötték és vízzel kívülről leöntötték.



4. ábra. I. Szabadkéményes konyha. II. Kaminos konyha. III. Konyha sparhettel. Sz.: szoba, Szk.: szabadkémény, P.: pitvar, Ki.: kamin, K.: konyha, T.: tálas, Kp.: kantapad, Sp.: sparhet.



5. á. 1. Kemence padkával és pócikkal. Orosháza. 2. Kemence pócikkal. Nagyszénás.

hogy gőz keletkezzen a szobában s a beteg gőzben legyen. Ezzel a módszerrel fertőtlenítették is a szobát a ragályos betegségek után.

A tűzhelyekkel kapcsolatban meg kell még emlékeznünk a *tüzelős-ólakról* és a *kandallós istállókról* vagy *ólakról*. A tüzelős ólakat a Nagykunságból részletesen leírta Györfy István (*Ért. 1910. 129*), így ehhez nincs hozzátenni valónk. Megvolt Endrődön, Gyomán, Békésszentandráson, Orosházán. Az endrődi és gyomai tanyákon *lúól* volt a neve. A kandallós istállókhöz az endrődi, gyomai és részben az orosházai tanyákról szereztünk adatokat. Az öregek elbeszélései alapján a következőképen rekonstruálhatjuk: az istálló közepén négy  $1\frac{1}{2}$ –2 m magas oszlop állt, amely fa hiányában sárból, vályogból is lehetett, a lábakra egy csonkakúp alakú, cserényből, kenderszárból készült és jól megtapasztott füst-, szikrafogót helyeztek. A szikrafogó a tető felé fokozatosan vékonyodott, a tetőt áttörte s rajta keresztül távozott belőle a füst. A tetőn kívül, kéményforma folytatása volt. Csak mennyezetnélküli istállóban építették. A füstfogó alatt egy kis gödör-

ben volt a tűz, melyet padkával is körülvettek. A padkán ültek és aludtak. A füstfogóban keresztben egy rúd volt s erről lógott le egy vas- vagy fapampó, amelyre a bográcsot akasztották. Egyesek szerint csak a füst- és szikrafogót hívták *kandallónak*, mások szerint az egész tűzhelyet. Az istálló két végében voltak a sár- vagy kenderkóróból levő és sárral megtapasztott jászlak.

Ezekben a tüzelős istállóknak tanyázott a férfinépség egész télen, bent aludt az előbb említett padkákon, esetleg sárágyai is voltak; a suhancoknak a jászolban, esetleg a jászol alatt volt a helyük. Készítettek olyan sárágyakat is, amelyeknek pereme volt, a fekvőhely kissé homorú is lehetett, ezeket az ágyakat szükség esetén jászolnak is használták. A fő fekvőhely mindig a tűzkörüli padka volt. Ha tavaszodni kezdett, az istálló elé a falhoz épített padkára feküdtek. Orosháza környékén a ház vagy istálló elé épített padkákat *tűzhelyeknek* nevezik ma is, az endródi tanyákon *sárágy*, *padka* a nevük. Fejfelőli végük rendszeren magasabb. Voltak olyan hosszúak is, hogy rajtuk lábbal egymásnak ketten is feküdhetek. A padkák alatt üregek voltak a kutyaéknak. Ma már a ház vagy az istálló elé rakott padkáknak csak csökevényes formája van meg, legtöbbször egy ülőhely formájában.

Gunda Béla.

## Magyar adatok a fonással készült csipke-főkötőkhöz.

Primitív kultúrfokon élő népek a különféle szövőtechnikákon kívül fonással is állítottak elő és készítenek ma is textilműveket. E fonott munkának az a lényege, hogy vetülék nélkül, csupán a lánconalak csomózás nélküli összefonása által keletkezik. Az ezidőszerint ismert legrégebbi ily emlékek a lyoni textilmúzeumban levő főkötő-töredékek,<sup>1</sup> amelyek memphisi, körülbelül Kr. e. 2000-ből való, egyiptomi sírokból kerültek elő. A bécsi „Museum für Kunst und Industrie” szintén őriz ezekhez hasonló, Aknimban és Sakkarában lelt, a Kr. u. 5–6. századból való kopt fejdíszeket. Mint hogy e technika alap gondolata a szövésnél is egyszerűbb, s nagyon kevés és kezdetleges segédeszköz kell hozzá, feltehető, hogy az ókor más népei is ismerték. A számbavehető adatokból azonban nem állapítható meg bizonyosan, vajjon kereten készült fonásról, vagy függőleges szövőszéken készült szőttésről van-e szó.

Riegl<sup>2</sup> szerint a középkorban az úriosztály asszonyai ismerték ezt a munkát. Schinnerer<sup>3</sup> állítólag XVII. századbeli erdélyi úriasszonyok aranyselyemfőkötőin látta ugyanezt.

Napjainkban is sokhelyütt él még ez a technika. A. Haberlandt<sup>4</sup> szerint Dél- és Északnyugat-Afrikában, Dél-Amerikában, Japánban, a Kaukázusban, Spanyolországban és Hollandiában ismerik. Ilyen eljárással készült tifliszi övet látunk a bécsi „Museum für Völkerkunde” gyűjteményében. A fonott munkának a skandináv félszigeten használatos alkalmazásával és ottani, ma is igen gyakori előfordulásával bőven foglalkozik M. Collin.<sup>5</sup> Legelőször Luise Schinnerer<sup>6</sup> mutatott rá ennek a nép körében ma is élő ősi technikának a kopt főkötők készítmódjával való azonosságára — szemléltető ábrák

<sup>1</sup> Maria Collin: „Den äldsta kända flätningen.” Fataburen, 1922. I. 53.

<sup>2</sup> Buchner: Geschichte der technischen Künste. III. 375.

<sup>3</sup> L. Schinnerer: Antike Handarbeiten. Wien (év n.).

<sup>4</sup> A. Haberlandt: „Der Hornputz.” Slavia, 1924. (kny.)

<sup>5</sup> M. Collin: „Gammalskånska band.” Fataburen. 1915. 14. és 214. és 1922. I. 53.

<sup>6</sup> L. Schinnerer: i. m.



kísérétében — s e technika alapos leírását is adja. Ugyanő tanulmányozta a ruténeknél előforduló alkalmazásait is.<sup>7</sup>

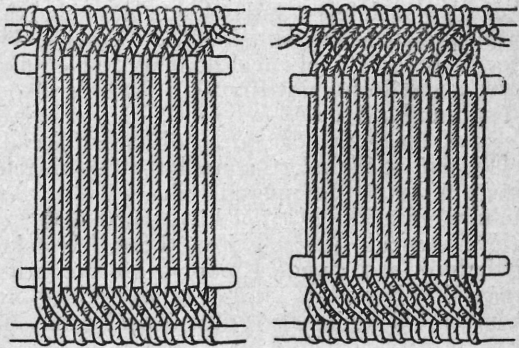
Ez a fonás, rugalmasságánál fogva és mert egyetlen fonálból készül, hasonlít a kötéshez, viszont nem hurkok kapcsolódnak egymásba, mint annál, hanem úgy, mint a több párhuzamos szállal készült vert csipkében, egymásmellett fekvő szálak cserélődnek fel.

A legegyszerűbb, fonással készült textilneműek — mivel csak símán, minta nélkül vannak dolgozva — az olyan paraszti övek, amelyeneket *Vuia* a Hunyad megye déli részén lakó oláhoktól közöl.<sup>8</sup> Itt az övszövőszék (amelyen a fonás készül) csupán csak két bot, melyekre a fonalat tekerik. Ezek közül az egyik a mennyezethez van erősítve, a másik pedig csaknem a földön van, s ezt a munkás lábával szorítja lefelé. Így a két bot közötti fonál feszes marad. Ennél valamivel fejlettebb a hontmegyei tótok övszövőszéke, melynek egy Szuhányból származó példánya a MNM. Néprajzi Tárában van. Ugyanilyen eszközt mutat be — szintén Hont megyéből — *M. A. Smolka*.<sup>9</sup> Ez talapzaton álló hosszúka, körülbelül 180 cm magas fakeret. Az általa bemutatott eszköz és múzeumi példányunk között mindössze az a különbség, hogy a szuhányi övszövőszéken a keresztléceknek, amelyekre a fonalat tekerik, egymásközötti távolsága szabályozható.

A bécsi „Museum für Volkskunde“ gyűjteményében a Keleti-Kárpátokból származó, alakilag az eddig tárgyaltaktól eltérő, övszövőkészülék van. Ez 1,6 m hosszú és 12 cm széles faléc, amelyre hosszában tekerik fel a fonalat. Erre a hosszú lécre 7 keskenyebb léce van egyenlő közökben laposan fölszegezve. Ezekre a kis lécekre feszítik ki a már kész fonást.

Kisebb és finomabb munkák készítésére a fentebb tárgyalt övszövőszékekhez hasonló keretet használnak. Ilyent közöl a galíciai ruténektől *L. Schinnerer*.<sup>10</sup> Ezzel csaknem egyezik a szlavóniai kórógyi magyaroktól származó, a Néprajzi Tárból őrzött fonókeret, a *fűkötőja*, mely főkötők fonására szolgál. A hosszanti lécek jóval rövidebbek, mint az övszövőszéken, s a keresztlécek nem ezeknek vegeit kapcsolják össze, hanem 8—8 cm-rel beljebb vannak odaerősítve. Az asszony, ültében, lábujjaival lefelé szorítja az alsó keresztléceket; miáltal a keret függőleges helyzetben marad.

A fonóeszközöknek e rövid említése után ismerkedjünk meg magával a munkával. Úgy az övszövőszéken, mint a kereten dolgozott fonott munka egyetlen megszakítatlan fonálból készült. Mivel a kereten és az övszövőszéken készült fonás dolgozásmódja nem teljesen azonos, a kettő közötti eltérésekre külön mutatunk rá.



1. á. Símá fonás készítése.

<sup>7</sup> *L. Schinnerer*: „Textile Volkskunst bei den Ruthenen.“ Zeitschr. f. österr. Volkskunde.“ I. 172.

<sup>8</sup> *R. Vuia*: „Flechtere mit Stäbchen bei den Rumänen.“ Zeitschr. f. Ethnologie“ 1914. 824.

<sup>9</sup> *M. A. Smolka*: „O starobylém pletenina 'krosienkách' cili 'krosiencich“ u lidu uhersko-slovenského.“ „Národopisny Sbornik Československý.“ 1904. 3.

<sup>10</sup> *L. Schinnerer*: i. m.

A kéreten úgy kezdünk munkához, hogy a két hosszanti lécz közé (a keresztléceken belül) egy-egy zsinéget feszítünk ki. Egyikükhöz erősítjük a fonal egyik végét, ezután a fonalat könnyedén a két kifeszített zsinégre (ezeket átfogva) rátekerjük, úgy hogy mindegyik szál közvetlenül az előző mellett feküdjön. Ha a fonalat a munka kívánt szélességében feltekertük, a másik végét ugyanazon zsinégre erősítjük, amelyhez a kezdetét is kötöttük, mert a technika megkívánja, hogy a páros számú szállal dolgozzunk. Ilymódon felső és alsó, vagyis felénkeső és hátsó szálakat kapunk.

A fonás minden eszköz nélkül, csupán kézzel történik. A balkéz átfogja a felső szálakat és elkülöníti őket az alsóktól, azután egymással egyenként cseréljük fel a felső és alsó szálakat. Az ezután kezdődő tulajdonképpeni fonás a szálaknak következő módon való fölcseréléséből áll: az első alsó szálát jobboldalt állva hagyjuk, a másodikat pedig két felső szál alatt vezetve, előre vesszük, azután az első felső szálát hátra engedjük, a sorban következő alsó szálát előre vesszük, s a következő felső szálát hátra engedjük. Vagyis az alsó szálak mindig két felső szál alól bújnak előre, a felsők viszont két alsó szál felett buknak le. Így haladva a sor végéig, az ott megmaradó utolsó alsó szálát simán előre vesszük. Ha fonás közben a munkát egyes sorok befejeztével megszakítjuk, az egyik hosszanti léchez erősített, külön erre szolgáló fonalat fűzzük a felső és alsó szálak közé. Így rögzítődik a már kész munka. (1. á.)

A második sort újra jobboldalt kezdjük, az előző sorban meghagyott első alsó szállal. Ezt a mellette fekvő alsó szál felett hátra engedjük, úgy hogy a kettő egymással felcserélődik. Az így a sor elejére került szálát felülről vesszük. Most a következő alsó szálát, két felső szál alatt vezetve, előre vesszük, utána a következő felsőt két szál felett hátra engedjük. Így haladunk a sor végéig, ahol a fennmaradt két felső szálát felcseréljük egymással. Ilymódon, hogy az eredetileg utolsó megmaradt felső szálnak, a másiktól pedig alsó, utolsó szál lesz.

Két egymásután következő sor kiegészíti egymást és sorpárt alkot. A sorspárak első sorainak kezdete és vége egymással egyező, úgyszintén a második soroké is.

A kifeszített szálak közepén dolgozva, a sorok úgy fent, mint lent, vagyis a két zsinég mellett egyszerre keletkeznek. Ha a leírt módon jobbról balra haladva dolgozunk, a felső sorokban a fonás iránya is ilyen lesz, az alantiakban pedig megfordított, vagyis egyik oldal tükörképe lesz a másiknak. Minden sor után az elkészült munkát kardalakú kis faeszközzel erősen a kifeszített zsinégek felé toljuk.

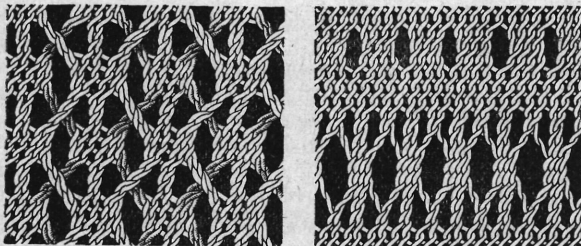
Ha nem egy-egy szálát cserélünk fel egymással, hanem kettőt kettővel, vagy hármát hárommal, akkor lyukacsosabb és durvább textúrájú fonást kapunk, mely egyben a munka keskenyedését is eredményezi, ami miatt a fonás vége felé, befejezéskor szokták alkalmazni. Amikor a két oldalt (fent és lent) keletkezett fonás összeér, a munka befejeződött. Végezetül vastagabb fonalat fűzünk a felső és alsó szálak közé, hogy ezzel a fonás felbomlását megakadályozzuk.

Az övszövőszeiken készült fonás abban különbözik a kéreten dolgozott munkától, hogy a fonalat nem zsinégre, hanem keresztlécekre tekerjük. Ezáltal a fonálmennyiség két külön rétegre oszlik. Ennek felénk eső oldalán kezdjük a fonást, mégpedig úgy, hogy az itt levő szálak közül minden másodikat hátra engedünk, s így kapunk felső és alsó szálakat. A kész sorokat botok segítségével addig toljuk a dolgozás helyétől távolodva egymás felé, míg a két első sor találkozik. A munka ugyanis az övszövőszeiken körbefutó szalagot alkot. Hogy az öv két végét elkeskenyítsük, kettős szállal fonjuk az utolsó sorokat. Ha a szálak végig be vannak fonva, ezeket megerősítjük és elvágjuk.

Ha ezt a technikát csipkeszerű holmi készítésére kívánják felhasználni (leginkább főkötőket, törülköző- és abroszszéleket csinálni belőle), akkor mintásan dolgozzák. A mintát mindig a síma, sűrű fonásnak lyukakkal való váltakozása adja meg. A lyuk úgy keletkezik, hogy a kívánt helyen az egymással felcserélendő felső és alsó szálakat *nem* cseréljük fel, hanem csak símán, a felsőt a felsők mellé, az alsót pedig az alsók mellé sorozzuk. A következő sornál, vagyis e sorpár második soránál a lyukat alkotó két szálát úgy dolgozzuk el a mellette levő szálakkal, mint a síma fonásnál a páros sorok kezdetét és befejezését. Ha a következő, tehát harmadik sort símán fonjuk végig, bezártuk ezt a legkisebb, csak egy sorpárra terjedő lyukat. (2. á.) Amennyiben hosszabb, vagyis több sorpárra terjedő lyukat akarunk készíteni, a megkezdett lyukhoz érve, ismételjük az előbb leírt eljárást újabb sorpárokon át.

Fonott csipkéből készült, Magyarország különböző vidékeiről származó főkötőket a Néprajzi Tár is őriz, mégpedig számos példányban. Ezeket készítményük, alakjuk és mintáik szerint három csoportba oszthatjuk.

Elsőnek, mint legegyszerűbbeket, a besenyőiket (Beszterce-Naszód m.) említjük. Hasonlókat ír le *M. Collin* a svéd Hallandból és ilyenek a rutén bojkák főkötői is, melyek közül néhány példány a bécsi „Museum für Volks-



2. á. Baloldalt: részlet oszadai főkötőről. Jobboldalt: lyuksorok.

kunde"-ban van.<sup>11</sup> Ezeket a főkötőket az jellemzi, hogy a fonókereten kétoldalt keletkezett fonott munkának csak egyik felét használják fel egy főkötő készítésére. A főkötő fehér fonalból készült, tetejét hurokoltécséből varrt tányéralakú sapka alkotja, melynek kerülete a fonott csipke felső széléhez van varrva. Az így összeállított főkötőt köröskörül gyáriszövésű szalag és csipke foglalja be. A fonott csipke felső részén, a sapka mentén, mintás csík húzódik; ez, valamint az alatta következő és a főkötő nagyrészét befedő mustra primitív mértani elemek egymásmellé sorakoztatásából áll. Síma és lyukacsos fonás úgy változik, hogy vagy símafonású négyzetek és zéz Zug sorok válnak ki a lyukacsos alapból, vagy megfordítva.

A besenyői főkötőkkel alakjára nézve egyezik, de mintájában eltér egy lipómezei főkötő, Oszada községből. A fonott csipkerész piros fonalból készült. Mintája és egyben különlegessége az, hogy a símafonású részeket összekötő, átlók irányában haladó és egymást keresztező fonatok nem kapcsolódnak, hanem egyik a másik felett fut tovább. Ezáltal egyes fonatok plasztikusan kiemelkednek. (2. á.)

A felsőrakonca, Teszér, Méznevelő, Litva és Szuhány hontmezei tót községekből származó főkötők tartoznak a második csoportba. Ugyanilyen hontmezei, de más községekből való főkötőkkel bőven foglalkozik

<sup>11</sup> *A. Haberlandt*: Führer durch das Museum f. Volkskunde. T. XIX. Wien, 1930



*Smolka*. Ezek úgy készülnek, hogy a keretről levett, téglalapalakú fonott csipkét a közepén szelvében összehajtják és kétoldalt összevarrják. Fehér vagy nyersszínű gyári pamutfonalból készülnek. A főkötő hátsó lapjának közepén függélyes bevágás van, melynek széleihez varrják a megkötésre szolgáló pántlikát.

A csipke összehatása díszesebb, mint a besenyői főkötőké, jóllehet a díszítmények ugyanazokból az alapelemekből tevődnek össze, de a minta itt sokkal több és apróbb négyzetből és ezeknek változatosabb elrendezéséből áll. Míg az előbbi csoport ismétlődő mintájú, ezek központi elrendezésűek és szimmetrikusak. Jellegzetesek a négyzetekből összerakott rézsút sorok, melyek a középső, szintén kisebb négyzetekre bontható nagy négyzetet veszik körül. A tervezés fogyatékosága az, hogy a munkás nem osztja be előre a rendelkezésére álló teret, hanem változatos díszítmények dolgozásába kezd, melyeket végül befejezetlenül kénytelen félbeszakítani.

A Haraszi, Kórógy, Szentlászló és Rétfalu szlavóniai magyar községekből származó 11 darab fonott csipkefőkötőt azért osztjuk külön csoportba, mert formailag és mintáik szerint is, eltérnek az eddig tárgyaltaktól. Mivel sem e területről való, sem általában hasonló kivitelű munkák az irodalomban közölve nincsenek, ezeket bővebben ismertetjük. *Garay Ákos* a szlavóniai magyarokról szóló cikkében érthetően csak futólag tesz róluk említést.<sup>12</sup>

Finomabbak és kisebbek a fennebb említettekénél; itt is, mint a hontmegyeiekénél, az egész összehajtott és összevarrt fonás alkotja a főkötőt. Anyaguk vékony fehér fonal, a gyári *kisfürtös pamuk*. A főkötő alsó széle köröskörül fehér vászonpánttal van befoglalva. Hátral itt is bevágást látunk, csak kissé mélyebbet, mint a hontmegyei főkötőkön. A munkát *kötésnek* nevezik, a síma fonást *folvás szedésnek*, az egyes sorokat *tekercsnek*, a lyukak készítését *húzásnak*. A sorok összetolására használt eszközt *főkötő nyelvnek* mondják. A szlavóniai főkötők felfelé erősen keskenyednek és ebben eltérnek a többi fonott főkötőtől. Készítjük ezt azáltal éri el, hogy ezt a részt, mely a főkötő egész hosszának körülbelül  $\frac{1}{4}$ -e, kettős szállal, síma fonással dolgozza. Erre azt mondják, hogy *kettőzik*. Amikor a két oldalt keletkezett fonás oly közel jutott egymáshoz, hogy a közepén már csak pár cm-nyi rés van, akkor két kis *fanyelvvel* fonnak tovább. Egyikre *szedik*, a másikkal *tartják*. Végül a nagy tű segítségével fonják az utolsó sorokat.<sup>13</sup>

Ezzel a technikával mást mint főkötőt e vidéken nem fonnak. Főkötőjét nem minden asszony készítette saját maga; csak az ügyesebbek foglalkoztak vele és guzsalyért, vagy pénzért (10—20 krajcárért darabját) adták. Minden asszonnak több főkötője volt, némelyiknek 10 is. Úgy köznapon, mint ünnepkor viselték, de többnyire még kendőt is kötöttek fölébe. Manapság már nem készítik és viselni is csak az az öregasszony viseli, aki megszokta, hogy a haját leszorítsa vele.

Az ottaniak emlékezete szerint régen ugyanezek a minták divatoztak, de sokkal több fajtát ismertek: valami huszonötfélét is.

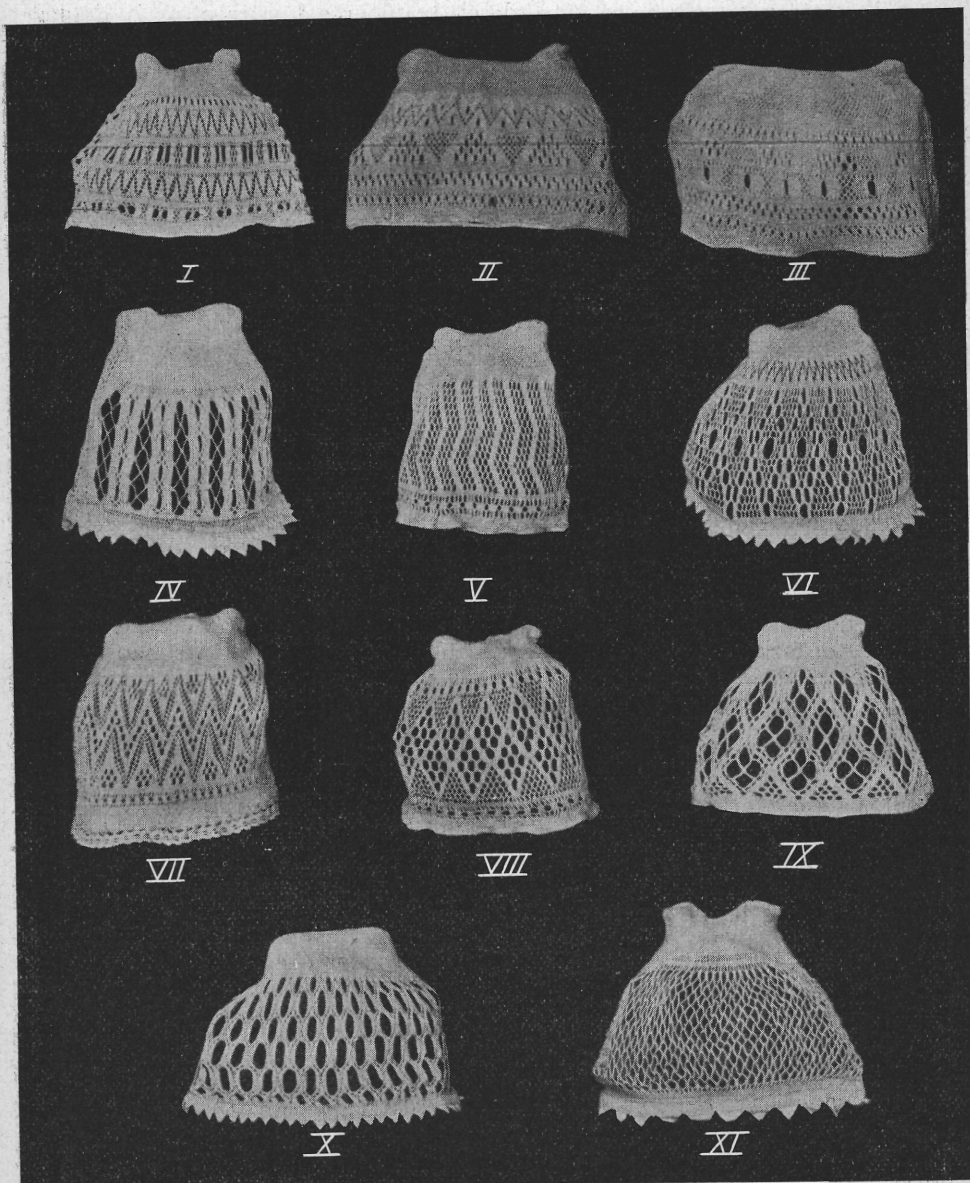
A fonás mintája, ellentétben az előbbi csoportéval, előre elgondolt terv szerint, arányos beosztással készül. Művészi elgondolásuk ugyanaz, mint a legfejlettebb fokon álló úri csipkéké. A technika által szűk keretek közé szorított lehetőségek ellenére a minták bámulatosan sokfélék. Az ötletes kompozíció nem a négyzetek és sorok ismétlődésén és sokszorozódásán alapszik, hanem az elemekből új formákat hoz létre. Ellentétben a hontmegyeiek vibráló, végtelenül elaprózott, szinte összefolyó mintáival, ezek határozott rajzúak és a nemesen egyszerű minták első rápillantásra kidom-

<sup>12</sup> *Garay Ákos*: Szlavóniai régi magyar faluk. Értesítő, 1911. 226.

<sup>13</sup> A szlavóniai használatra és megnevezésekre tartozó adatokat kérésünkre *Záki Jánosné*, kórógyi ref. tanítónő volt szíves összegyűjteni s velünk közölni.

borodnak. Fejlett művészi érzékre és bizonyára hosszas gyakorlatra is vall a sűrű és lyukacsos részeknek mindig arányos elosztása.

A tulajdonképeni mintát fent és lent két egyszerűbb lyuksor zárja be, melyek közül a homlok felé eső szélesebb. (3. á. I.). Ezen belül némelyik vízszintes csikokra osztja a teret — s ezek egy főkötőnél négy-ötféle is —, tömött, egyszerű csikok váltakoznak díszesebb, összetett mintákkal (3. á.



3. á. Magyar főkötők Szerém megyéből. (Elnevezésük a szövegben.)

II., III.). Mások a főkötő csúcsosodó formáját hangsúlyozva, függélyes sorokat alkotnak, az előbbiekhöz hasonló elgondolásban (3. á. IV., V.). Néhol egyetlen széles vízszintes csíkba van komponálva a minta (3. á. VI., VII., VIII.). Van viszont olyan fajta is, melynek ismétlődő díszítménye az egész főkötőt befutja (3. á. IX., X.). Új forma a háló, mely sűrű részekkel váltakozva, sorokat alkot. Előfordul az is, hogy az egész főkötő háló mintájára fonott (3. á. XI.).

A határozott rajzot azáltal érik el, hogy erős kontrasztokkal dolgoznak, a símefonású fehér felületek mellett erőteljesen kiválnak a sötét, foltszerű áttörések. A kettő között átmenetek a gombostüfejnagyságú lyukak.

Érdekes, hogy a minták neveit itt is, mint a rutén és hontmegyei fonott főkötőknél, bár mindig mértani díszítő elemekből állanak, mégis többnyire a növény- és állatvilágból vették át. Az itt közölt főkötők mintáinak szlavóniai magyar nevei: I. *fiókoska kötés*, II. *másfajta félleveleske*, III. *két akasztolatka meg egy sorgugó*, IV. *hosszú búzaszöm*, V. *hargaska*, VI. *seregélyszöm*, VII. *félrózsa*, VIII. *egész leveleske*, IX. *egyes búzaszöm*, X. *öreg sorgugó*, XI. *rece*.

Valószínű, hogy Baranya megye magyarlakta vidékein is viselték régen a fonott főkötőket. A pécsi múzeum a IV. számúval teljesen egyező, Ormánságból származó főkötőt őriz.

*Palotay Gertrud és Ferencz Kornélia.*

## Hajviselet Boldogon.

A leányok vasárnapi fésülődéséhez az előkészület már szombat este megkezdődik. Kukoricatorzsa hamuját vízben felfőzik s ebben a lében mossák meg a haját. Éjszakán át szárad. Templombaindulás előtt a gondos anya maga fésüli serdülő leányát.

Az egyik fül felső végétől a másik fül felső végéig, a koponyatetőn át, szétválasztják a haját. A választástól homlokig növe haját arcra-előre, a választástól tarkóig növe haját hátra fésülik. (1. á.) Hogy szép simán feküdjön a fejre, a még inténél félretett lugos vízzel vagy szappanos lével nedvesítik, vagy a kútvizet szájából locsolják a fésűre. A hátrafésült haját kb. a hátsó koponya közepén összefogják és „tekergető”-vel „krákó”-ra kötik. A tekergető nem más, mint kb.  $\frac{1}{4}$  méteres madzag, amivel szorosan körülcsavarják, közvetlenül a fej mellett, az összefogott haját, úgy, hogy szinte feszül bele a fejbőr. A felül megkötött, különben szabadon lógó hajköteget hívják „krákó”-nak. Ezután lekötik a haját kb. 2 méter hosszú gatyamadzaggal, melyet kenderfonalból ők maguk vernek. Az arcra fésült haj fölött, a homlokon át, a fül fölött és a krákó alatt, a tarkón átvezetve csavarják e madzagot a fej körül. Az előrelógó haját csak ezután választják a homlok közepén két részre, de persze csak a madzaglekötésen kívüleső részt. Így az egész elülső fejtető haja párhuzamosan előrejön a lekötő madzagig és csak a madzagon kívüleső részt lehet „elcsapni” jobbra, illetve balra. (2. á.) A két oldalra elcsapást követőleg sodorva fésülik a haját, a madzagsorok alsó szélénél, majd a fül közepén vezetve a tekergetőig. Ezután a lekötőmadzagot már le is veszik. A krákó hajtömegét és a két oldalról hátrasodort haját együtt osztják három ágba a fonás részére. Pántlika nélkül fonják végig s csak a fonat végére kötnek vékony pántlikát; a tekerőt pedig a hosszan lelógó széles szalaggal fedik el.

A hétköznapi leányviselet természetesen eltér az ünnepitől. Az első, fültől fülig futó elválasztást hétköznapi is megcsinálják, de a két hajcsoport lefésülésének iránya változik. A hátsó koponyán növe haját krákóba fogják tekergetővel, csakhogy a krákót most nem emelik a nyakszirt

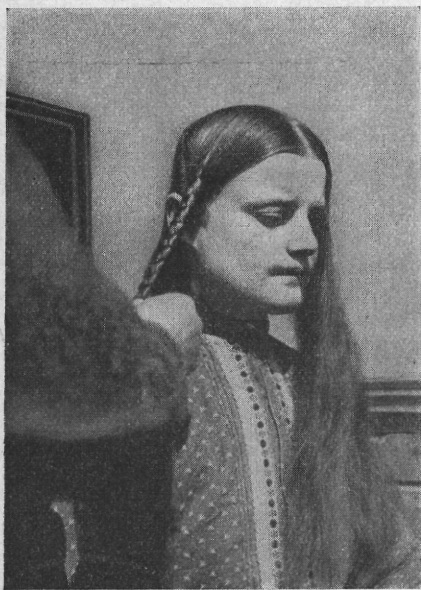




1. á. A haj fésülése.



2. á. A haj „elcsapása“.



3. á. A haj fonása.



4. á. A „tyukos“ fonása.

és választóvonal feléig, hanem lejjebb rakják. Ennek az az oka, hogy hétköznap kendőt viselnek a leányok is, tehát a magasra emelt krákó a fejkendő kontyszerűen kiemelné. A haj elülső felét a homlok közepétől a keresztbe futó választékig megint két részre osztják. Az így nyert választéktól a fülek felé fésülik, állandóan nedvesítve, a hajat. Fülmagasságban három ágból fenni kezdik (3. á.), de nem a külső ágakat váltakozva középre rakva, hanem



5. á. Asszony kontttyal.

fordított tonással: a belső ágakat felváltva kiemelve, tehát kifelé fonva. Mikor mindkét fülnél elkészült a fonat, oldalról, a fül fele magasságából vezetve, a krákó alá emelik és a tekergetővel a krákóhoz kötik. Ezt nevezik „tyúkosba font“-nak. Az előlről hozott és a már krákóban levő hajat közös fonatba fonva hátul lógva hagyják. A végébe, két-három egybefonás után, keskeny szalag kerül. A tekergető madzagját (ami például hasított szövött szél is lehet) hétköznap is elfedik, ha nem is szalaggal, de szélesebb vászondarabkával.

Asszonyok hajviselete egyszerűbb a leányokénál: nincs külön ünnepi és hétköznap viseletük. Homlokközepétől nyakszirtig választást csinálnak, ettől jobbra-balra fültre fésülik a hajat, majd a fül mellett kifelé fonva „tyukost“ fonnak, amit az áll alatt összefognak egy fonattá. (4. á.) Az egyesített fonatot a fejen átcsapják és minden hajtű nélkül a kéregpapiros-konty alá tömik. (5. á.) — Ez jó erősen tartja a hajat, mert a kontyot „kirúgó“ erősíti a fejhez. A kirúgó nem más, mint a konty két oldalára varrt, kb. 1 cm széles madzag vagy szalagpánt, mit a homloktetőre húzva viselnek. Az asszony mindig visel kendőt és ezzel elfedi az egész haját, a kéregkontyot és a kirúgót.

Kerégyártó Adrienne.

## Dorikályha, szemeskályha.

Dorikályháról kétszer is szó esett néprajzi leírások során, de hogy mi féle kályha lehetett ez a különös nevű, ma már csak az öregek emlékezetében élő kályha, arra megnyugtató választ eddig nem kaptunk. Jankó János (A Balatonmelléki lakosság néprajza, Bpest 1902, 210) azt írja, hogy a mai, körülbelül 80 esztendő, zöldmázás cserépkályhákat az ottaniak szerint a *vöröskályhák*, ezeket meg a dori-kályhák előzték meg. A dori nevet ugyan sok helyen ismerte a nép, de a kályháról csak Kilitin és Köröshegyen tudott egy-egy öreg ember annyit mondani, hogy az nem mázás fiókokból, hanem téglából volt rakva, s ezért hívták dorinak..., ami szerintünk alighanem éppoly hibás magyarázat, mint Jankó több, ottani néptől származó dülöné magyarázata. A *dori* szónak *doli*, *dojé* és *kari* változatai is vannak itt — mondja Jankó — s a kancsóval, korsóval kapcsolatban — dorikorsó, más változatban bugyogáskorsó — minnyájuk előfordul a lucázó énekekben.

A mázatlan dori-korsók különben általánosan használatban vannak erre felé, Somogyban és Tolnában.

A másik leíró *Ébner Sándor*, aki a veszprémmegyei Vilonyán és környékén találta meg a *dorkó-kemencét* s azt az öregek elbeszése alapján rekonstruálni is tudta. (*Ért.* 1933, 4—5). Ebből az derült ki, hogy a *dorkó* kupás szemekből rakott szobabeli kályha, — egyben persze sütökemence — volt.

*Ébner* arra is utal, hogy a „*dori* vagy *dorkó* a *Dorottya* név becézője“. De tárgyilag tekintve mi a *dorkó*? Bizonyosan ugyanaz, mint a *gyurkó*, mely névvel a régiségben (*Veres György*, *Veres Gyurkó*), játszi kedvvel fapalackot, csutorát, korsót, kancsót, csuprot, poharat, pintes korsót, általában borivó edényt illettek (*M. Ny.* 1914, 355, *R. Prikkel Márián*) s amely többfelé még ma is használatos, ivóedény, fakupa megjelölésére.

Ha már most tudjuk, hogy e tálalakú csempékből rakott kályhákat általában a csuprokból, bögrékből, kupákból épített kályhák előzték meg, amiknek ivóedény-társait tréfásan *dorkónak* is hívták, könnyen elhíhetjük, hogy a *dorkókályhák* is azért kapták ezt a nevet, mert ilyen kupákkal voltak tüzdelve.

*Ébner* egy régimódi tálás kályhát közöl a somogyi Zeelicségből. (*Ért.* 1931, 94). Neve „szömös kálha“, máshol kupás kályha. Bizonyos, hogy ez a „szemes“ név is azért maradt rajta, mert elődeit csupordorkókból rakták, amiket egyenként *szemek*-nek is mondhattak, vagy talán inkább azért, mert kerek szájukkal a kályha testéből kifelé tekintve, olyanok voltak, mint a szemek. (V. ö.: *ablakszemek* a falbavágott régi kerek ablaknyílások után.) Végső soron tehát *dorikályha* a. m. *szemeskályha* vagy *kupaskályha*.<sup>1</sup>

Bátky Zsigmond.

## Szekérrel nyomtatás a Mezőföldön (Fejér m.)

A bejárt területen\* (a Mezőföld tájnevet a nép nem ismeri) mindenütt el volt terjedve — sőt mindegyik faluban egy-két gazda ma is üzi — a szekérrel nyomtatás. Ehhez gyűrűalakú szérút készítettek, azaz a szérú közepét nem hányták be gabonával. A szekér után még néha lovakat is kötöttek, a szekérrre telt zsákokat raktak, gyerekeket ültettek, hogy a kerek hamarabb és jobban kinyomják a szemet. „Amelyik fejet a kerek kijárt“, kisodort a szérúról, egy külön ezzel a munkával megbízott ember rakta vissza. Egy kocsí alá tizenkét csomót ágyaztak be, vállal háromszor fordítottak, negyedszerre „szómáztak“, aztán „törekültek“ s végül a szemet kétszer felszórták. A második szórásnak „másulás“ a neve.

A rozstot vagy cséplőfával (póznának is mondják) csépelik, vagy deszkához, létrához verdesik. Néhol előbb csépelnek, aztán verdesnek. A verdesés — állítólag — a vértosalji némettség közt szokásos inkább.

Itt említet meg, hogy Baracsán még most is van 7—8 putriház. Zselérek, volt uradalmi cselédek húzódnak meg e szobás-konyhás hajlékokban. Vértessedobozon a kemencét „banyá“nak is mondják. Ugyanitt és a környéken a pincékben tapasztott, sövény füstfogós, patkós tűzhelyek is vannak. A borospincék neve „féhaj“.

Gunda Béla.

<sup>1</sup> Nem lehetetlen, hogy a kaltaszegi *gyórikancsók* is népetimológizálás útján jutottak ehhez a névhez s valamikor *dori* (vagy *gyuri*) *kancsók* voltak.

\* Ezt az utamat is, csakúgy mint a békésít (l. fentebb), a Néprajzi Tár támogatásával tettem meg.



## „Van mit aprítani a tejbe“.

M. Horváth Endrének fenti szólásunkról írt magyarázatát (MNy. 1932. 170.) az Ért. legutóbbi számában (1933. 41.) a tárgyi szempontok figyelembe vételével Bátky Zsigmond cáfolja. Ellenérveit a következőkkel toldhatjuk meg:

A tiszántúli magyarság (csak Békés megyéből vannak adataink, de ezek az adatok egész biztosan nagyobb területre is érvényesek) ma sem aprít a tejbe. *A kenyeret előbb egy tálba, tányérba, valami szélesebszájú, lapos edénybe morzsolják, aprítják és csak azután öntik rá a frissen fejt vagy aludt tejet.* (És sohasem szelik bele késsel, mert akkor véres tejet ad a tehén. De valószínűleg más oka is van a kézzel való aprításnak.) A tálat négy lábú szélesebb székre, esetleg a földre szedik s azután alacsony, négy lábú kisszékeken, *sámlin* körülülnek és közösen esznek belőle. Viszont a savanyú-, krumpli-, rántott-, szárazbab-, lebbencs- stb. levesbe, amikor az az étkezők elé kerül, bicskával, késsel hosszúkás szeleteket szelnek. Tehát a tiszántúli magyarság *nem a tejbe aprít, hanem egy edénybe s a kenyérrre önti rá a tejet.* A levesbe pedig szeli, aprítja a kenyeret. A NyfSz. „aprított kenyeret az edénybe“ adata a fentieket figyelembe véve a tejjel is kapcsolatban lehet, t. i. olyan edénybe aprította a kenyeret, amelybe azután tejet öntöttek.

M. Horváth Endrének az az állítása, hogy „a tejfogyasztásnak legelterjedtebb módja a népnél az, hogy forró tejbe kenyeret aprítanak“ (talán azért, hogy ezáltal hamarabb hűljön), nem állja meg a helyét. Népünk között, paraszti helyeken, pásztoroknál a tej forralása *nem általános.* Ahol pedig megvan ez a szokás, egy emberöltőnél aligha lehet idősebb. A tej forralása (és a kávékészítés) az utóbbi évtizedek alatt erősen polgárisodó paraszti konyhának, főző-sütő műveleteknek lehet bizonyítéka. Régen csak a *tejleveshez* szükséges tejet forralták fel, amibe azután egy marék lebbencset, tarhonyát vetettek s egy ideig főni hagyták.

Gunda Béla.

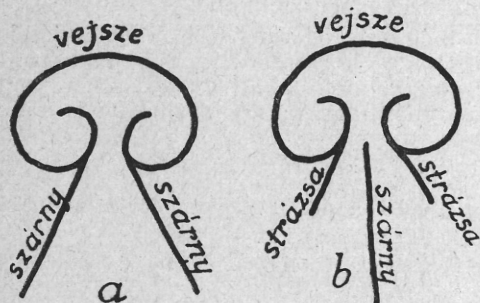
## A széki Csukástó közléplészás vejszéje.

Megboldogult Jankó János „A magyar halászat eredetéről“ írt munkája (Zichy Jenő gróf harmadik ázsiai utazása, I. k.) 110. lapján azt mondja, hogy a vejsze legegyszerűbb alakja, a közléplészás kürtő Magyarorszáig nem jutott el.

Még 1912 januáriusában a széki (Szolnokdoboka m.) Csukástó téli halászatának felvétele rendjén az ott használatos vejszét kétféle felállításban figyelhettem meg. Lázár János kisszéki oláh halász mondta volt be az egyes részek nevét, természetesen oláhuul. Ezeket magyar fordításban ott

olvashatjuk a vejsze egyes részei mellett, a hallott s annak idején feljegyzett oláh neveket a szövegben zárjelben adom.

A mellékelt rajzon a) alatt látjuk a vejszét partmenti felállításban. Részei: a *vejsze* (*vesie*) és a két *szárny* (*aripá*) amit sással kötnek a vejszéhez. Ugyanezen a rajzon b) alatt látjuk a tóba állított vejsze kicsinyített alakját. Ennek részei: a *vejsze* (*vesie*), a megrövidített szárnyakból lett két



strázsa (strajä), középütt felállítva találjuk az itten szárnynak (aripä) nevezett középülészát.

Ez a vejszetípus fejlettebb, mint a legegyszerűbb finn vejsze, és pedig az itten strázsának nevezett nagy és kis pelőce, vagy terelő révén. Különbözik is a finn vejszétől abban, hogy lészája a kürtő szájának közepe irányában van felállítva. A Duna torkolata vidékéről *Jankó* is közli a vejszének ennél egyszerűbb, pelőcék (itt strázsa) nélküli formáját (*fent i. m. 59. l., 10. ábra*).  
Roska Márton. (Kolozsvár.)

## BEÉRKEZETT KÖNYVEK.

Cornisunea monumentelor istorice sec-tiunea pentru Transilvania și ținuturile mărginase. Raport 1922—23, 1924.

August Palm: Eesti kirjanduse selts 1907—1932. Tartu 1932.

Dr. Jakob Hurda: Eesti rahvalaulud—Estonum Carmina popularia II. Tartu 1932.

Friedebert Tuglas: Eesti kirjameeste selts. Tegevusolud tegelased tegevus, Tartu 1932.

A. M. Szmírnov: Szbornik velikorusz-kich szkazok. Vüp. I—II. Petrograd, 1917.

Lares: Organo del comitato nazionale italiano per le arti popolari. Roma.

Prof. Dr. H. Winkler: Die Altaische Völker und Sprachenwelt. Leipzig, 1921.

K. Mauthner—V. Geramb: Steierisches Trachtenbuch I—II. Graz, 1932.

Wilhelm Pessler: Aufgaben der vergleichenden Volkskunde. München.

Dr. Viktor Geramb: Deutsches Brauchtum in Österreich. Graz, 1926.

Dr. Losonczy Zoltán: Az ómagyar nyelv jellemző sajtáságai. Budapest, 1930.

A magyar nyelv a XIV. század közepétől a XVI. század végéig. Budapest, 1931. — A magyar nyelv 1600 óta. Budapest, 1933.

Catalogus van Folklore in de koninklijke Bibliotheek. Register 'S-Gra-venhage, 1922.

Dr. Ecseri Lajos: A szegény emberről. Budapest, 1912.

Felvinczi Takács Zoltán: Hopp Ferenc Emlékkiállítás 1933.

Bonomi Jenő: Az egyházi év Budaörs német község nyelvi és szokásanyagában. Budapest, 1933.

Sudetendeutsche Zeitschrift für Volkskunde. Herausgegeben von Dr. Gustav Jungbauer.

Izvestija centralnovo bjuro krajevedenja. Moszkva.

Kelemen Béla: Nagy Kézi Szótár. Német-magyar és magyar-német rész. I—II. Budapest, 1929.

Burgenländische Heimatblätter, Eisenstadt.

## MÚZEUMI HÍREK.

Néprajzi Múzeumunk az 1933. év II. és III. negyedében 1075 drb tárgy-gyal gyarapodott. Ebből vétel 855, ajándék 220 darab. A vételek részletezése: női kézimunka 7, szövés-fonási tárgy 4, apróbb használati tárgy 11, kerámiai tárgy 13, konyhaeszköz 24, gazdasági szer-zés 27, pásztoréleti tárgy 39, hangszer 1, gyermekjáték 1, fényképlemez és kép 448, rajz 10, népdal lejegyzés (Borsod) 270. Ajándékozott: Hatfaludy-család 5, Sánta Kálmánné 1, öz. dr. bernecei Szokolyi Alajosné 32, Balabán Imre 1, Koszilkov János 4, Borzsák Endre 2, Luby Margit 2, Pávai Vajna Ferencné 1, Rákos Manó 1, Lőrinczy Sándor 1,

Német János 4, Gaál Sándor 1 darabot. Az ajándékok közé van felvéve 161 drb embertani tárgy is, mégpedig 119 koponya és 42 csontváz, melyek a Nemzeti Múzeum és különböző vidéki múzeumok ásatásaiból kerültek hozzánk. Az összes tárgyak magyarországi eredetűek.

Könyvtári szaporulat 56 kötet, ebből vétel 14, ajándék 39, csere 3 kötet. Ajándékozott Györfly István 1, Bálint Sándor 1, Bátky Zsigmond 18, lovag Fehrentel—Gruppenberg László 1, Viski Károly 5, Magyar Néprajzi Társaság 9, Felvinczi Takács Zoltán 1, Bonomi Jenő 1, Szilády Zoltán 1 és Ecsedi István 1 kötetet. Látogatók száma 3118.

# ANZEIGER

XXIII.  
JAHRG.

DER ETHNOGRAPHISCHEN ABTEILUNG  
DES UNGAR. NATIONALMUSEUMS III-IV. HEFT

1933

Seite 49—63. SEEMAYER, W.: *Alte Feuerungseinrichtungen im Süden der Komitate Zala u. Somogy*. (Ungarisch-kroatisches Mischgebiet.) I. Weinberghütten u. Presshäuser an der Mura. Fig. 1—6. Offene Feuerstätte in den Presshäusern mit niedrigen Feuermauern, Feuerkissen (Fig. 5) und Funkenfängen aus geflochtenen Ruten (Fig. 1—3) resp. aus Bohlen (Fig. 4—6), die ehemals in den Wohnhäusern standen. II. Rauchküchen in Berzence (Kom. Somogy). S. 52: Grundriss des Hauses in Berzence Anfangs des XIX. Jahrh. *h* = Stube, *k* = Küche, *p* = Laube. Fig. 7.: *P* = Backofen, *v* = Ofenmund, *k* = Feuerbank, *p* = Kessel, *j* = Herd, *r* = Zugloch, *H* = vordere Stube, *zh* = hintere Stube, *a* = Tür, *v*<sub>1</sub> = Kachelofenmund. Fig. 9.: *pl* = Ofenrücken, *Kl* = Winterherd, *h* = Loch für Asche, Fig. 14.: *g* = Hühnerische. Fig. 17.: *R*, *R*<sub>2</sub> = Rauchfänge, *st* = Aufstieg zum Dachboden. Fig. 16.: *K* = Backofen, *tt* = Rücken, *s* = Mund, *kt* = Kessel, *t* = Herd, *tf* = Glutfänger, *ks* = Kachelofenmund, *Sz* = Stube, *Ka* = Kammer, *a* = Tür, *gs* = Nische z. Trocknen der Kienspäne. Fig. 18.: *t*<sub>1</sub>, *t*<sub>2</sub> = Herde, *e* = Zugloch. Fig. 22.: *kk* = kleiner Ofen. Fig. 23.: *mg* = Hautbalken. Fig. 8. 10—12. Innere der Rauchküchen. Fig. 13. Innere einer Stube. Fig. 19. Rechts an der Wand: Ofentopfgabel. Fig. 21. Über dem Ofenmund schmaler Wandansatz z. Auffangen der Funken.

Seite 63—65. MADARASSY, L.: *Feldzauntore im Kom. Baranya*.

Seite 65—69. EBNER, S.: *Verfertigung der Hortobagyer Hirtenhüte*. Fig. 1.: 1. = Schweinehirtenhut, 2. = Rinderhirtenhut, 3. = Pferdehirtenhut, 4—5. = Schafhirtenhut, Fig. 2 = Verfertigung d. Hüte. Fig. 3 = Hutmodelle.

Seite 69—73. BANNER, B.: *Ausgegrabener Töpferofen (XV—XVI. Jh.) in Békéscsaba*.

Seite 73—80. GUNDA, B.: *Beiträge zu den Feuerstätten im Kom. Békés*. Fig. 1. Feuerstätten im Freien für sommerlichen Gebrauch. 1—6. = Kesseln, 7. = Vertiefte Kessel, 8. = Backofen (a), mit Aschenbehälter (b) u. Kessel (c). Fig. 2. Herdgeräte. 1., 13. = Krücken, 2., 12. = Schürstab resp. Hacke, 3. = Hacken z. Ausziehen der Töpfe. 4. = Ofenwagen, 5., 6. = Töpfe, 7., 8., 15., 16. = Pfannen, 9. = Topf mit Füßen, 10., 11. = Dreifüsse, 14. = Aschenschaufel, 17 = Zündholzschachtel. Fig. 3 = Kessel mit Feuerbänken in der Küche. Fig. 4. Hausgrundrisse. *Sz* = Stube, *Szk* = Rauchschlot, *P*, *K* = (Flur) Küche, *Ka* = Kammer, *Ki* = Kamin, *T*, *Kp* = Krug u. Schüsselbank, *Sp* = Sparherd. Fig. 5 = Stubenöfen.

Seite 80—86. PALOTAY, G. u. FERENCZ, K.: *Ungarländische Beiträge zu den geflochtenen Spitzenhauben*. Beschreibung der Technik u. Ornamentik der auf Rahmen verfertigten Flechtarbeiten, insbesondere geflochtener Spitzenhauben. 1. = Technik des Flechtens. 2. = Detail von Hauben: links aus Oszada (Kom. Liptó), rechts aus Kórógy (Slavonien). 3. = Ung. Hauben aus dem Kom. Szerém.

Seite 86—88. KERÉKGYÁRTÓ, A.: *Weibliche Haartracht in Boldog* (Kom. Pest).

Seite 88—91. *Kleinere Mitteilungen, Eingelaufene Bücher, Musealnachrichten.*

Seite 92. *Anzeiger. (Deutscher Auszug.)*

A szerkesztésért és kiadásért felelős: Dr. BATKY ZSIGMOND.

Kir. Magy. Egyetemi Nyomda. 1933. Budapest VIII, Múzeum-körút 6. sz. (F.: Czákó Elemér.)





# A MAGYARSÁG NÉPRAJZA

A magyar jövő legfőbb biztosítója a közös múltban, közös hagyományokban gyökeredző erős nemzeti öntudat, a közös sorsnak és azonos feladatoknak, az együvértartozásnak érzése.

Ezt az érzést iparkodott fejleszteni a Királyi Magyar Egyetemi Nyomda a Hóman—Szekfű : Magyar Történet kiadásával. Törekvéseit a műveltebb magyar közönség olyan megértéssel fogadta, hogy kötelességének érzi a megkezdett úton tovább haladni, s a Magyar Történet széles távlatokat nyitó, egész multunkat egységesen átvilágító kötetei után e multnak erőforrásait, a történelmünket alakító tényezőket tüzetesebben is feltárni. E tényezők legfontosabbika, multunk titokzatos formálója, jövőnk őre a magyar néplélek. Erről számol be a Magyar Történet 4 testes csatlakozó kötete: A MAGYARSÁG NÉPRAJZA.



Körülbelül 1600 oldalon, 2000 szövegközi ábrával és körülbelül 200 műmelléklettel. Az egyes fejezeteket legkiválóbb tudósaink írják élvezetes művészi formában és teljes tudományos szabadsággal. Ez a hatalmas munka a magyar néprajz régóta nélkülözött alapvető műve, rendszeres feldolgozása, népi műveltségünk egész vagyónállományának egységes képe. Szöveg és kép együtt csillantja ki a magyar képességek gazdagságát, évezredek hagyományok kincses tárházát, azt a hatalmas erőtartalmat, mely mint a nemzet cselekvő erejének kimeríthetetlen ősforrása, egyben a biztató jövő záloga.

# A MAGYARSÁG NÉPRAJZA

4 kötetét Bátky Zsigmond, Györffy István, Viski Károly, Móra Ferenc, Solymossy Sándor, Kodály Zoltán, Tolnai Vilmos, Lajtha László, Madarassy László, Szendrey Zsigmond, Bartha Károly, Ébner Sándor és mások írják. Évtizedes kutató munkájuk eredményeit teszik most közkinccsé. A sajtó alá rendezést Czákó Elemér, a Néprajzi Társaság elnöke végzi.

Az első kötet karácsonyra megjelenik, a további kötetek fél-évenként követik egymást.

# TARTALOMMUTATÓ ÉS TÁJÉKOZTATÓ

## I. RÉSZ. A TÁRGYI VILÁG. (TÁRGYI NÉPRAJZ.)

*I. kötet. (436 oldal, 1200 kép, 64 műmelléklet.)*

### I. TÁJÉKOZTATÓ. (ÍRTA: VISKI KÁROLY.)

Mi a Néprajz? A néprajz munkamódja. A néprajz segéd tudományai. A néprajzi ismeretek rendszere. A magyarság néprajzi képe és történeti alakulása. A magyar néprajz multja és jelene.

### II. TÁPLÁLKOZÁS. (ÍRTA: BÁTKY ZSIGMOND.)

A mindennapi eledel. Ősi ételek. A nyersanyag feldolgozása. A parasztkonyha élestára. Tűzgyújtás és tűzszerszámok. A sütés-főzés és szerszámok. Italok és fűszerek. Táplálkozás, étkezés, étrend. A magyar konyha jellegzetes sajátosságai.

### III. TELEPÜLÉS, ÉPÍTKEZÉS. (ÍRTA: BÁTKY ZSIGMOND.)

Telepformák. Kezdetleges hajlékok. A ház építő anyaga és építése. A lakóház belseje és tagozódása. A magyar ház szókincse. Gazdasági melléképületek.

### IV. A BÚTORZAT. (ÍRTA: VISKI KÁROLY.)

A hajlékbeli holmi. A ház földjétől az első bútorokig. A mai bútorok keletkezése és történeti alakulása. A bútorok elrendezése.

### V. FŰTÉS ÉS VILÁGÍTÁS.

A FŰTÉS. (ÍRTA: BÁTKY ZSIGMOND.) A VILÁGÍTÁS. (ÍRTA: VISKI KÁROLY.)

### VI. MESTERKEDÉSEK. (ÍRTA: BÁTKY ZSIGMOND.)

Házimunka, háziipar, kézművesség, kisipar.

A fa megmunkálása. Az agyag feldolgozása. A bőr megmunkálása. A gyapjú feldolgozása. A tölök (szarv) feldolgozása. Növényi szálas anyagok feldolgozása. Gyertyamártás. Szappanfőzés. Bábosság.

### VII. RUHÁZKODÁS. (ÍRTA: GYÖRFFY ISTVÁN.)

Népviselet. A hajviselet. A ruha. Fejrevalók. A fehérnemű. Szűr-ruhák. Bőrruhák. Újabb ruhafajták.

ÍRJÁK: BÁTKY ZSIGMOND, GYÖRFFY ISTVÁN ÉS VISKI KÁROLY.

## I. ÖSFOGLALKOZÁS.

Böngészés. Ősi gyűjtögető életmód. Halászat. Vadászat. Állattenyésztés. Földművelés. Módoak és eszközök. Szállító és teherhordó eszközök.

## II. DÍSZÍTŐMŰVÉSZET.

A népelet tárgyainak megszépítése. Az építmények, lakóházak, bútorok, háziipari készítmények, eszközök, szerszámok díszítése. Szövés, hímzés, faragás, festés, maratás stb. A magyar ornamentika jellemző vonásai. A magyar népművészet dialektusai.

## III. TITOKZATOS TÁRGYAK.

A szellemi hagyományok, szokásműveletek, jelképes cselekedetek tárgyai. Különléle hatalmi jelvények, büntető eszközök. A tanítás és nevelés, ünnepi játékok, a születés, avatás, házasság, temetés tárgyi kellékei. A dramatikus játékok színes tárgyai, a magyar nép zenehangszerei.

## II. RÉSZ.

### A LELKI VILÁG. (SZELLEMI NÉPRAJZ.)

#### A III. KÖTET TERVEZETE.

*Kb. 400 oldal képekkel és szemelvényekkel. Írja: Madarassy László, Solymossy Sándor, Szendrey Akos, Szendrey Zsigmond, Viski Károly.*

*Bevezetés.* (A nép lelki világa. A hagyomány.)

*Az egyén élete.* (Az életszakaszok hagyományos szokásai. Születés, avatás, házasság, temetés.)

*A közösség élete.* (Társadalom. Szokás-erkölcs. Jogszokások. Nemek, korosztályok. Család, nemzetség, faluközösség. Nevelés. A falu illemtana. A hagyomány átöröklésének módjai.)

*Néphit.* (Lélekhit. Lelki misztikumok. Babona. Rontás és varázslás. Táltosok, javasok, boszorkányok, vasorrú bábák, bájosok stb. Ősvallási lények: lidérc, garabonciás, szépaszszony, őszember stb. A magyar mitológia: az ősi samanizmus töredékes emlékei.)

*Szokások.* (A néphit és népszokások kapcsolatai. A naptári ünnepek szokásai. A mindennapi élet és a gazdasági évkör szokásai.)



## A IV. KÖTET TERVEZETE.

*Kb. 400 oldal képekkel, kottákkal és szemelvényekkel. Írja: Bartha Károly, Ébner Sándor, Kodály Zoltán, Lajtha László, Móra Ferenc, Solymossy Sándor, Tolnai Vilmos, Viski Károly.*

### **NÉPKÖLTÉSNET :**

*Bevezetés.* (Műfajok. Népköltési gyűjtemények.)

*Epikai hagyományok.* (Mese, monda, legenda, ballada, románc, históriás ének, hegedős örökségek stb.)

*Lirai hagyományok.* (A népdal általában, a népi és műlira különbségei; hazafias, szerelmi dalok, katonadalok, betyárdalok, pásztordalok stb.)

*Drámai hagyományok.* (Misztériumok, regösök, alakoskodások, ünnepi állóttözékes szokások stb. költészete.)

*Oktató, alkalmi, tréfás, gúnyolódó hagyományok.* Példák, anekdóták. Szólás, közmondás. Főiratok. Rovásírás, stb.

*A hagyomány külső alakja.* (A nyelvben élő hagyomány alakja; szó és szólásmagyarázatok.)

*A nép nyelve.* Nyelvjárások.

*A népi előadás stílusa.* Próza és vers.

### **MŰVÉSNETEK:**

*A népzene.*

*A nép táncai.*

*Játék.* (Gyermekversek, játékok.)

*(A második és negyedik kötet elején s az egyes fejezetek végén bibliográfia. — A második és negyedik kötet végén betűrendes tárgy- és névmutató.)*

A kötetek a leggondosabb tipografizálással, pehelykönnyű papíron, félbörkötésben, a Magyar Történet nagyságában, de annál testesebb kötetekben fognak megjelenni. Az illusztráció anyaga a Magyar Nemzeti Múzeum néprajzi osztályán készül, a Magyar Tudományos Akadémia támogatásával. A négy kötetből álló sorozat ára 80 P. A mű havi 4 pengős részletfizetésre is megrendelhető. Egyes kötetek külön nem kaphatók.

ELŐFIZETÉS:

**KIR. MAGY. EGYETEMI NYOMDA**  
**BUDAPEST VIII, MÚZEUM-KÖRÚT 6**

**A NÉPRAJZI TÁRSASÁG TAGJAINAK, ILLETVE  
AZ ETHNOGRAPHIA ELŐFIZETŐINEK AZ ELŐ-  
FIZETÉSI ÁR — DIREKT RENDELÉS ESETÉN**

**72 P.**