/30.

DEBRECEN SZ. KIR. VÁROS DÉRI MÚZEUMÁNAK KIADVÁNYAI. XXX.

A DEBRECENI DÉRI MÚZEUM ÉVKÖNYVE

1934

SZÁMOS KÉPPEL ÉS NÉMET KIVONATTAL (DEUTSCHER AUSZUG)

ÖSSZEÁLLÍTOTTÁK:

DR. ECSEDI ISTVÁN
igazgató

DR. SŐREGI JÁNOS
múzeumőr

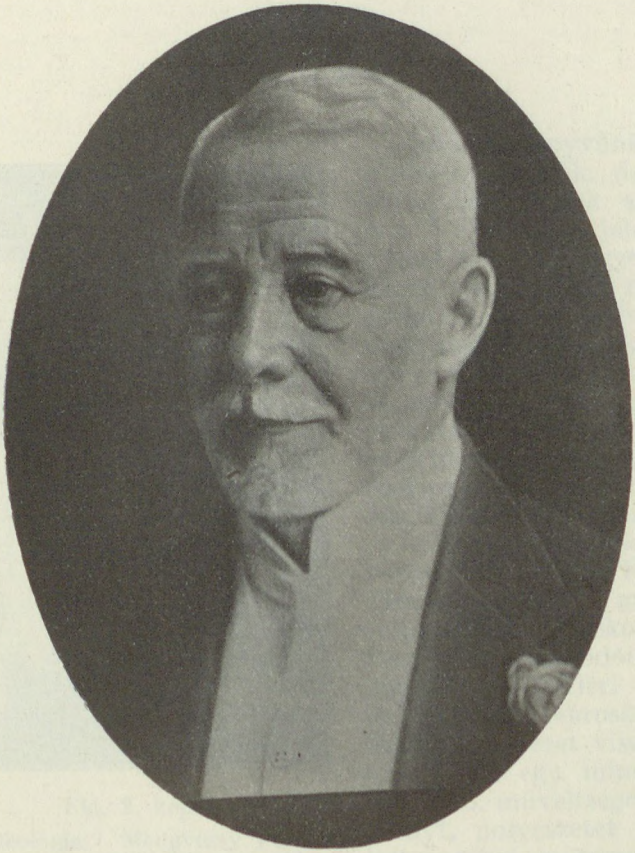
TARTALOM: I. rész. *Jelentés* a Déri Múzeum 1934. évi működéséről és állapotáról. — II. rész. *Figyelő.* — III. rész. Függelék. I. Sőregi, A hortobágy—görbeháti középkori templom és temető. — II. Ecsedi, A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása



VÁROSI NYOMDA, DEBRECEN
1935—1585

M. T. AKAD. KÖNYVTÁRA
Növedéknapló
1936 765

Nyomatott Debrecen sz. kir. város és a Tiszántúli református egyházkerület könyvnyomda-vállalatában. A klisék a Tiszántúli Könyv- és Lapkiadó Vállalat R. T. és a Nagy Károly és Társa Nyomdavállalat cinkografiai intézetében készültek. Megjelent 600 példányban. Erschienen in 600 Exemplaren.



DÉRI FRIGYES EMLÉKÉNEK
HALÁLA TIZEDIK ÉVFORDULÓJA ALKALMÁBÓL.

DEM ANDENKEN FRIEDRICH DÉRI'S ANLÄSSLICH DER ZEHNTEN
WIEDERKEHR SEINES TODESTAGES.

AKADÉMIA KÖNYVTÁR

ELŐSZÓ.



Fig. 2. kép.

„Archaeológia.“ Medgyessy Ferenc bronzszobra a Déri Múzeum előtt.

Die „Archaeologie.“ Bronzestatue von Franz Medgyessy vor dem Déri Museum.

Jelen Évkönyvünket, ezen a néven második, de a múzeumi kiadványok sorozatában XXX-iknak jelzett kötetünket Déri Frigyes emlékének ajánlottuk fel. Kegyeletes cselekedetünk szerény jele annak a különben mindenkori mély tiszteletnek és hálának, mely az 1924 október 27-én elhunyt nemeslelkű alapító messze távolban lévő sírjához száll halála tizedik évfordulója alkalmából.

Ott a halottak világvárosában, a bécsi Központi Temetőben fekete márványsírkő felirata tájékoztatja a jámbor szemlélődőt arról, hogy ki volt Déri Frigyes, itt Debrecen városában egy élő kultúrintézet viseli nevét homlokán, egy mindig frissen ható, műveltséget, tudományt, művészetet és jóízlést sugárzó kultúrpalota.

Tíz esztendő elegendő ahhoz, hogy annak távlatában kidomborodjanak szemünk előtt olyan körülmények, melyek eddig az általános szemléletben elvegyültek. Így előbbi felidézésünk révén látjuk, hogy Déri sírja és Déri alkotása, a debreceni múzeum között térben nagy távolság, az ország határa is fekszik, amely körülmény nem mindennapi jelenségek közé tartozik. Mert akár Déri Frigyes sírjánál, akár az általa alapított múzeum előtt állunk meg képzeletben egy pillanatra, számos példa alapján gondolhatunk arra, hogy a nagy embereket

rejtő sírok és az általuk alapított intézmények rendszerint ugyanazon ország határain belül találhatók, amely országban születtek és amelyért dolgoztak.

Magyar vagyon magyar ember kezén hányszor vándorolt már külföldre idegen nemzet javára? ! Azt pedig szinte természetesnek vettük, ha külföldre származott hazánkfiai külföldön szerzett pénzüket, vagyonukat ott használták el, ahol keresték. De annál ritkább eset az, mikor magyar ember által külföldön szerzett vagyon, kulturkincsre váltva, magyar földre jut vissza ! Déri Frigyes bécsi sírja és debreceni múzeuma ezt a tényt hirdeti nekünk !

Ha pedig a Déri Múzeum legelső keletkezési idejére, az 1919. esztendőre gondolunk, amikor gyüjteményét a magyar államnak felajánlotta, amikor nemzeti létünk, ezeréves hazánk valóban a legnagyobb veszedelmen esett túl, akkor méltán leszögezhetjük azt a tényt is, hogy a Déri Múzeum alapítása egyúttal nemzetmentő gondolat és tett volt ! Valóban a legnagyobb szükségben, fegyverzaj, aggódó lelkek félelme, álmodozók erőtlen és fénytelen tekintete közt úgy hatott ez a cselekedet, mintegy váratlanul megjelent büszke, nemes, bizakodó kézintés, mint egy tiszta, szabad, minden emberi alacsonyságon felülálló derűs homlok, melyen elcsorbul a kard, melyről félresiklik a gránát, mert a neve : kultúra !

Tíz esztendő távlatában, a Déri-kultusz első évtizedének határán az alapító halálának tizedik évfordulóján e két elgondolás jegyében tesszük le sírjára a nagy embereket mindenkor megillető tisztelet, hála és megbecsülés szerény virágait...

I. RÉSZ.

A DÉRI MÚZEUM MŰKÖDÉSE ÉS ÁLLAPOTA 1934-BEN.

I. fejezet.

Munkálatok a múzeum berendezése és felszerelése körül.

A Déri Múzeum hazai és külföldi látogatóit tanítójellegű berendezésének mind új módszerével, mind egyszerű, közvetlen, mindent magyarázó, szemléltető voltával lepi meg. Berendezése a nagyközönség igényeinek szemmeltartásával készült és mégis úgy, hogy a pusztáról városba vágyó napbarnított pásztorság, az iskola padjaiból kiszabadult tanulóifjúság éppen úgy lelkiépülést találnak benne, mint a tanult, művelt emberek, vagy a hazai és külföldi tudósok. A szakember értékeli benne azt is, hogy a múzeum az egyszerű lélek közvetlen közelébe tud férkőzni anélkül, hogy póriassá válnék, az egyszerű ember, a művelt laikus pedig azt, hogy a szakemberek, a tudomány, a művelődéstörténet belsőbb, rejtett ajtóit az ő számukra is feltárták.

Mindezek tudatában a múzeum vezetősége tisztában van azzal hogy az intézet jóhírneve, értéke, elsőrendű anyaga mellett az új, sajátszerű berendezésben mint igen becses talajban gyökerezik. Éppen ezért állandóan gondja van arra, hogy az eredeti berendezési elgondolások megtartásával az egyes részleteket bővítse, a még mindig mutatkozó hiányokat pótolja.

Az elmúlt évben a tanítójellegű berendezés folytatásaképpen a II. emeleti nagyteremben már korábban tervezett 56 diapozitív elkészítése volt soron, melyek elhelyezése rajtunk kívül álló okból ezúttal még elmaradt. Így nagyobb változás a kiállított gyüjteménytárakban nem történt, csupán annyi, amennyit az egyes új szerzemények, főleg a képtárban okoztak.

A múzeum tisztviselői nem is annyira a kiállítási, mint inkább a raktári anyag berendezésére fordították szabad

idejüket. A Fűvészkert-utcai 2. szám alatti iskolaépület I. emeletén jórészt már berendezett raktárhelyiségekben sorra kerültek a részletmunkálatok. Így Ecsedi igazgató a múzeumi hajdúk segítségével a halászati eszközöket és szerszámokat, a kismesterségek szerszámait és termékeit, Sőregi múzeumőr pedig a régészeti anyagot hozták rendbe. Bár az elmúlt évben erre csak kevés idő állott rendelkezésükre, mégis a múzeumi raktár ma már berendezettnek tekinthető, melyről szakemberek és érdeklődők teljes elismeréssel nyilatkoztak.



Fig. 3. kép.

Részlet a Déri Múzeum Fűvészkert-utcai raktárából. Nagy állvány az őskori leletek termében.

Ein Teil des Magazines im Déri Museum. Urzeitliche Keramik.

A raktári helyiségben véghezvitt hatalmas munkálatok dacára a debreceni református egyház elnöksége 1021—1934. sz. átiratban fordult a város polgármesteréhez, melyben raktárhelyiségünk keleti szárnyán levő két helyiséget — hol a képtári anyag van berendezve —, az ugyanazon épületben lévő földszinten lévő elemi iskola részére kérte átengedni. A polgármester ez ügyben hozzájárult ahhoz, hogy javaslattétel végett Csűrös Ferenc közművelődési tanácsnok elnöklete alatt vegyes bizott-

ság küldessék ki, melynek tagjai a helyszínen foglalkozzanak a kérdéssel. Egyidejűleg a múzeum igazgatója hosszabb, jól megokolt beadványban kifejtette véleményét a múzeum érdekében és egy kedvezőbb megoldást illetőleg. A bizottság, melynek tagjai az egyház részéről: Juhász Nagy Sándor egyházi főjegyző, Molnár Ferenc református iskolaszéki elnök, a város részéről Ecsedi igazgatón kívül Csobán Endre főlevéltárnok voltak, június 26-án tárgyalt a helyszínen. A felvett jegyzőkönyv szerint — a múzeumigazgató érvei előtt meghajolva — abban állapodtak meg, hogy az elemi iskola V—VI. osztálya részére a Kereskedő Társulat azon termeiből fognak kérni, melyek a polgári iskola kiköltözésével üresen maradtak.

Így a református egyház figyelme helyesebb útra terelődött, ami várható is volt, mert hiszen egy tudományos módszer szerint berendezett, kutató szobával rendelkező, évről-évre rohamosan gyarapodó múzeumi raktárral egy folyosón

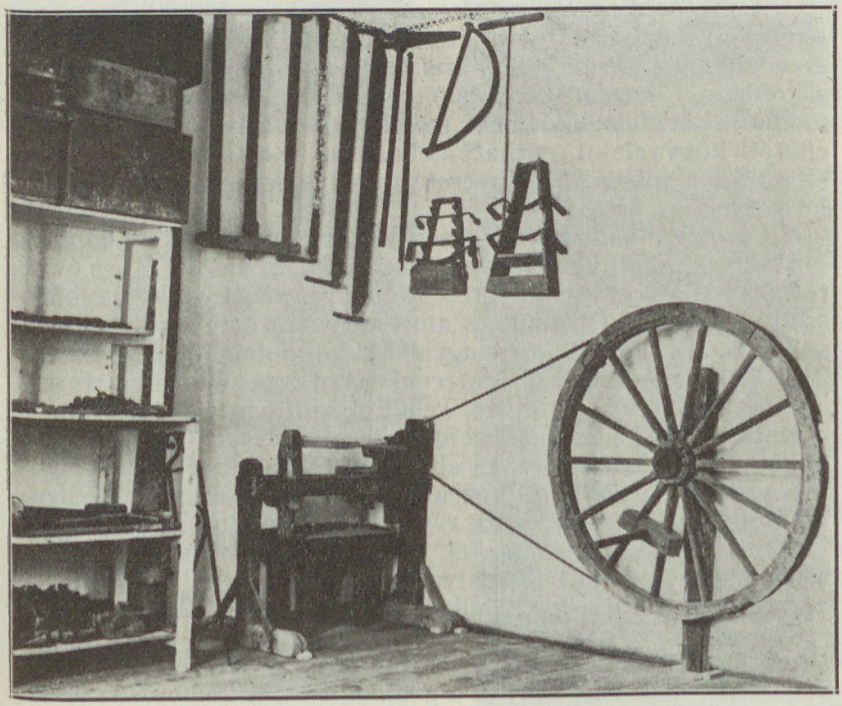


Fig. 4. kép.

Részlet a Déri Múzeum Fűvészkert-utcai raktárából. Régi eszterga a kismesterségek termében.

Ein Teil des Magazines im Déri Museum. Eine alte Drechselbank.

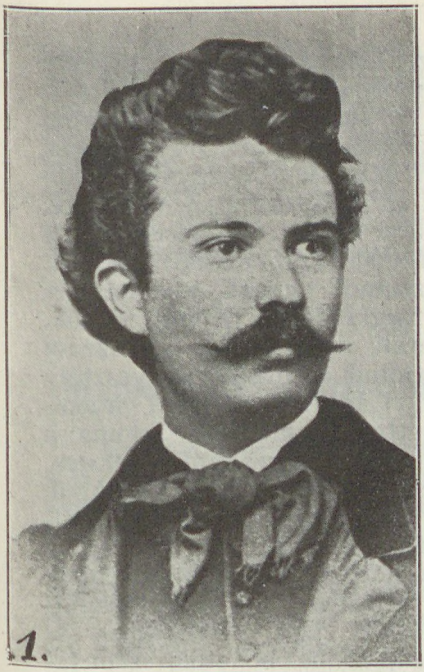
el sem képzelhető egy zajos elemi fiúiskola, sem tűz- és vagyonbiztonság, sem ellenőrzés, sem másmilyen szempontból. Ha pedig a kérdéses iskolaépület földszinti termei a gyermekek tömegére nézve több szempontból nem kedvezőek, úgy a múzeumot illetőleg fennáll az a lehetőség, hogy idővel az egész épületet a maga céljaira megszerezze. Így, ha idővel a múzeumban elhelyezett közművelődési könyvtár kiköltözése szükségessé válik, ez a város tulajdonát képező iskolaépület földszintje kellő átalakítással szinte kínálkozik annak befogadására.

A raktári anyag nemcsak a szakkutatás céljait szolgálja s nemcsak a művelődéstörténeti anyagot őrzi az utókor részére, hanem bizonyos esetekben, mint kisegítő készlet áll a város rendelkezésére, nem is említve meg a később tárgyalandó kiállítási kölcsönzéseket. Az elmúlt évben p. o. az igazgatóság az anyakönyvi hivatal megkeresésére a 12,905—1934. IV. sz. határozat alapján kilenc bekeretezett művészi képet kölcsönzött ki az ottani hivatali helyiségek díszítésére.

A raktári készlet egyes részeinek szakszerű rendezése sorában mind a helybeli, mind a külföldi gyüjtők kívánságát tartva szem előtt, sor került az exlibris gyüjteményre is. Az igazgatóság a többszáz darabot számláló exlibris gyüjtemény részére a modern követelményeknek megfelelő, fekete kartonlapokkal ellátott könyvalakú nyitható dobozokat készíttetett, hogy ezt a szép sorozatot a legkényesebb igényűek is megelégedéssel forgathassák.

Ugyancsak a nagyközönség részére használható állapotba hozták azt a hatalmas fényképgyüjteményt, mely a 60-as évektől kezdve a régi híres debreceni Gondy és Egey-féle fényképészeti műteremben készült és amelyet a múzeum még 1923-ban vásárolt meg. Ez a 32 drb nagyalakú albumból álló gyüjtemény 31,518, legnagyobbrészt debreceni vonatkozású és névaláírással ellátott fényképet tartalmaz. Tehát olyan tömeget, amelyet névmutató nélkül használni csak igen nagy fáradsággal lehetne. Ez a névmutató az elmúlt évben elkészült. Eleinte a múzeum egyik tisztviselője, később a múzeumhoz évente beosztott szellemi szükségmunkások dolgoztak rajta. A betűrendbe szedett hatalmas névmutató 22,003 nevet, közöttük sok híres emberét is, sorol föl és egy kötetbe foglalva a múzeum hivatali helyiségében minden érdeklődőnek rendelkezésére áll. (Fig. 5. kép.)

A múzeum felszerelési, technikai berendezését illetőleg az elmúlt évben számos kérdés került tárgyalás alá és nem egy végleges megoldáshoz is. Így a gépház, a vetítőkamara, az asztalos-műhely és a szolgák kezelésében lévő tisztogatási felszerelésekről pontos újabb leltár készült. Az a telefonvonal, mely a múzeumot a telefonközpont mellőzésével közvetlenül a tűzoltóparancsnokság őrszobájával köti össze, nem mindenkor volt használható állapotban, miután a telepek töltéséről szerző-



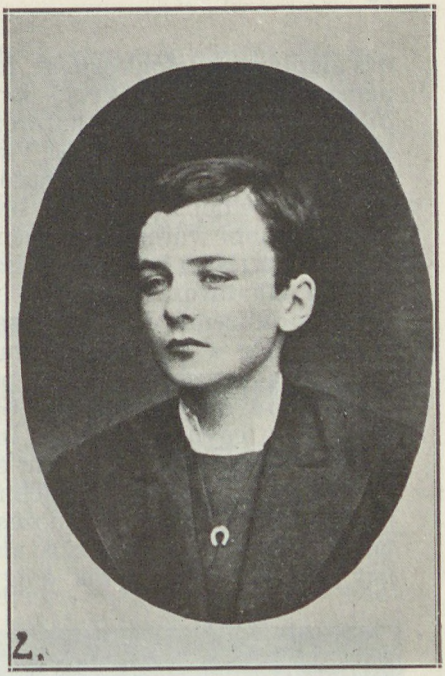






Fig. 5. kép. Mutatvány a Gondy és Egey-féle fényképgyüjteményből : 1. Szana Tamás műtörténész az 1860-as években ; 2. Tisza István gróf debreceni diák korában ; 3. Ady Endre debreceni idejéből (1899 aug. 26.) és 4. ifj. Móricz Pál a hajdúság írója apjával.

Ausgewählte Stücke einer grossen Photographiensammlung des Museums.

dés alapján a telefonközpont, fedezet hiányában pedig a múzeum nem gondoskodott. Végül is a múzeumigazgató akciójára a 37,881—1934. IV. sz. határozat a közvetlen tűzjelzőtelefon karbantartását a Világítási Vállalatra bízta 60 pengő fenntartási díj ellenében. A törvényhatósági bizottsági közgyűlés takarékossági célból 276—1934. bkgy. sz. határozatával elrendelte, hogy a többi városi intézményekkel együtt a múzeumban is a kokszstüzelésű 4 kazán barnaszénfűtésű kazánra alakíttassék át. Ezt az elhatározást mind a múzeumot tervező műépítészek, mind a múzeum igazgatójának megkérdezése nélkül hozták. Mielőtt még a foganatosításra került volna a sor, a múzeum igazgatója összeköttetésbe lépett mind a műszaki ügyosztály szakemberével, mind pedig Györgyi Dénes budapesti műépítésszel és egyúttal akciót indítottak a múzeum finomabb kivitelű épületének, az abban elhelyezett kényes műkincseknek, képtári üvegtetőknek védelmében a kokszstüzelésű kazánok megtartása mellett. Fáradozásuk eredménnyel járt, amennyiben a felsorolt megokolások alapján a múzeum régi fűtőkazánjait tényleg meghagyták s így a múzeum szerencsésen megmenekedett a barnaszénfűtéssel járó veszedelmes és mindenbe behatoló szennyesítő kormától.



Fig. 6. kép.

Múzeumi hirdetőoszlop a Fűvészkert- és Perényi-utca sarkán, villanyvilágítással.

Werbesäule des Déri Museums an einer Strassenecke, mit elektrischer Beleuchtung.

Nem kevés gondot okoz már évek óta azoknak a villamos berendezésű hirdetőreklámtábláknak (4 drb) rendbehozása, melyek a Déri Múzeum körüli utcatorkolatoknál vannak felállítva. A Magyar Hírdető Iroda Rt. kirendeltsége, mely pedig Debrecen város területén a hirdetések felvételi jogát kizárólagosan bérli és így hivatva lett volna már kezdetben a berendezésre, többszöri felszólításra vonakodott. A múzeum vezetősége részint fedezet hiánya, részint másirányú hivatása miatt házi kezelésbe ezt az ügyet nem vehette. Időközben az elhanyagolt és durva kezek által részben összetört táblák szemetszúrtak minden jóérzésű járókelőnek. Végül is az igazgató

javaslatára a hirdető irodával való megegyezés szerint egy magánvállalat kapta a megbízást. Ez a hirdetéseket össze is gyüjtötte, azonban a megbízatástól a most már vállalkozó Hirdető Iroda Rt. javára visszalépett. Az 5200—1935. fj. sz. határozat értelmében a Hirdető Iroda a 4 oszlopot saját költségén rendbehozta, jókarban és üzemben tartja. Ezzel szemben 1935-ben befolyt összes jövedelem — kivételesen — a költségek fedezésére fordítható. (Fig. 6. kép.)

II. fejezet.

Munkálatok a helyi idegenforgalom érdekében.

Magyar vidéki kultúrcentrumok idegenforgalmának megszervezése és fellendítése szempontjából az 1934. esztendő hatalmas fordulópontot jelentett. A filléres gyorsok már korábban bevezetett intézménye, mint úttörő gondolat, a magyar vidékek életében előkészítette a talajt arra, hogy ott nemcsak politikai, de ipari és kultúrális tömeges megmozdulások is lehetővé váljanak. Ez a tény nemcsak lelki felüdülést hozott az emberek hatalmas tömegének, de sok egyéb előnye mellett főleg a városok fejlődése szempontjából igen nagyjelentőségű. Éppen ezért szinte korszakalkotónak nevezhető a M. Kir. Belügyminiszter 76,201—1933. V. sz. körrendelete, mely az országos magyar idegenforgalmi tanács támogatására elrendelte a városokban a helyi idegenforgalmi szervezetek felállítását. A törvényhatósági bizottsági közgyűlés meg is szervezte az idegenforgalmi bizottságot, melynek a múzeumigazgató hivatalból tagja.

A Déri Múzeum mint a tudomány, művészet, továbbá az általános és helyi művelődéstörténet tárgyi emlékeinek őrzője, az idegenforgalom szempontjából mindenkor a legalkalmasabb tényezőnek bizonyult. Így érthető, hogy abból a nagy megmozdulásból, igyekezetből és buzgóságból, mely a sikeresen lezajlott Debreceni Hetet eredményezte, a múzeum vezetősége mind az előkészítésnél, mind az idegenforgalom tényleges lebonyolításánál a legteljesebb mértékben kivette a maga részét.

A múzeumi tisztviselők idevonatkozó fontosabb munkálatait, a tömeges látogatások lebonyolítását nem e helyen említve, a következő csoportosításokba foglaljuk :

1. propaganda- és ismertetőnyomtatványok készítése, kiállítása ;

2. különféle kiállítások és látványos bemutatások kisegítése és

3. a Hortobágyi Múzeum megszervezése és berendezése ; a csárdai helyiségek új felszerelése.

1. Propaganda és ismertető iratok készítése, kiállítása.

Somló Béla budapesti könyvkiadó az ország kultúrtörténeti emlékei, néprajzi értékei és természeti szépségeinek képekben való bemutatására „Magyar tájak — magyar városok" c. könyvsorozatot indított meg Nyilas Jenő szerkesztésében. A budapesti és soproni igen sikerült kötetek után még 1933-ban Debrecenre esett választása. A szerkesztő dr. Vásáry István polgármestert kérte fel, hogy ehhez az idegenforgalmi szempontból igen becses képeskönyvhöz előszót írjon, Ecsedi István muzeumigazgatót pedig arra, hogy a képanyagot összeválogassa és ehhez magyarázó szöveget írjon, úgyszintén Debrecen és a Hortobágy címen rövid hangulatos ismertetést is.

Múzeum igazgatója e sok gondot és fáradságot igénylő munkálatot elvállalta. A könyv 8° alakban, 1—122 oldal terjedelemben „Debreceni Képeskönyv" címen jelent meg az elmúlt év tavaszán. 115 kép díszíti és német, angol, francia és olasznyelvű magyarázatok teszik a külföld részére is használhatóvá.

A mű többféle kiadásban került a könyvpiacra. Bőrkötésben, különleges papiroson bibliofilek részére (200 drb, vászonkötésben 6·80 P), kartonborítékban (4·80 P) és egy rövidített olcsóbb formában és minőségben 79 képpel, melynek ára 1.60 P. Ez az ízléssel, nagy gonddal szerkesztett és népszerűen megírt Képeskönyv valóban osztatlan elismerésben részesült. Ez az első könyv, mely idegenforgalmi szempontból a város nevezetességeit és látványosságait a modern követelményeknek megfelelően mutatja be. Bizonyára sok külföldi kedves emlékül vitte magával a nagyalföldi magyar város és a nagy magyar puszta sajátságos és poétikus világáról tanuskodó csínos, szép könyvet.

Míg a Debreceni Képeskönyv nyomdatechnikai előállítása a kiadó által megbízott szerkesztő vállaira nehezedett, addig a debreceni prospektusnak nemcsak megtervezése, összeállítása, hanem nyomda alá rendezése is a múzeumi tisztviselők kötelességévé tétetett. Ugyanis a város polgármestere az idegenforgalmi bizottság tervezetével szemben kivitelre a múzeum tisztviselői által készített tervezetet fogadta el és több árajánlat befutása után a Debreceni Városi Nyomdát bízta meg annak kinyomásával. A nyolc rétre összehajtható, elől, hátul Haranghy Jenő színes képével díszített prospektus belül 18 képet és egy térképet tartalmaz. Rövid tájékoztató-ismertetések, leírások adnak feleletet külföldi és hazai turisták érdeklődésére. Magyarul, németül, angolul, franciául, olaszul és eszperantó nyelven jelent meg összesen 20,000 példányban. A fordításokról az idegenforgalmi bizottság gondoskodott.

Az idegenforgalom érdekében adta ki a múzeum vezetősége a már eddig megjelent német és angolnyelvű példányokon kívül

az olasz- és francianyelvű 4 oldalas múzeumi vezetőt. A tapasztalat azt mutatja, hogy ezek a Vezetők a legteljesebb mértékben beváltak. Egyrészt mentesítik a múzeum tisztviselőjét attól, hogy idejük nagyrészét nem szakember vendégek kalauzolásával töltsék, mert a rövid Vezetők minden terem tartalmáról elmondanak annyit, amennyire a külföldinek szüksége van. Másrészt a külföldi csaknem minden esetben meglepődik és jóleső érzéssel veszi, hogy anyanyelvén, vagy valamely általa ismert világnyelven készült Vezetővel léphet egy múzeumba. Ezeket a Vezetőket a múzeum képe díszíti és mindegyik nyelvű más más színű papírra van nyomva. A múzeum külföldi látogatói ingyen kapják.

Itt említjük meg, hogy a múzeum tisztviselői állították ki a jobboldali kiállítási teremben a Debreceni Hét plakát- és záró-bélyegpályázatára érkezett nagyszámú pályázatokat. Itt ülésezett a bírálóbizottság február 24-én. Ezt a nagyközönség részére is nyitva tartott kiállítást, továbbá az új pályázati tervek kezelését, a pályamunkák visszaküldését a múzeumi tisztviselők végezték.

2. Különféle helyi kiállítások és ünnepi előadások támogatása.

A debreceni m. kir. Erdőigazgatóság nagyerdei helyiségében a Debreceni Hét tartamára igen tanulságos erdészeti és vadászati kiállítást rendezett be. Az ebben az ügyben megkeresett Déri Múzeum polgármesteri engedéllyel 26 drb tárgyat kölcsönzött ki az Erdőigazgatóságnak, régi vadászfegyverek, vadász felszerelések és pisztoly-gyüjteményének legjavából.

A M. Kir. Bocskai István 11. hajdúezred parancsnoksága a Debreceni Héten a június 10-i katonai sportünnepély keretében egy történelmi életképet mutatott be : Bocskai bevonulása Kassa városába 1604-ben. A múzeum az ezredparancsnokság megkeresésére ehhez a lovas-ünnepélyhez a kiállítási és raktári anyagból 5 alabárdot, 3 buzogányt, 1 sisakot, 2 kardot, 1 mellvértet, 1 nyeregtakarót kölcsönzött ki. Mind az Erdőigazgatóság, mind az Ezredparancsnokság a tárgyak kölcsönzését meleghangú levélben köszönte meg.

Ifj. Kovács János festőművész a „Hortobágy" c. vászonra festett, száz méter hosszú és nyolc méter magas hatalmas körképének készítéséhez előtanulmányai egyrészét a Déri Múzeumban, a Déri Múzeum tárgyainak tanulmányozásával készítette. E munkájában a múzeum vezetősége neki rendelkezésre állott, sőt mind a budapesti, mind a debreceni bemutatáshoz a szükségelt néprajzi tárgyi anyagot is kölcsönözte. Ugyanúgy segítségére volt a „Magyar búzavirág" népművészeti telep vezetőségének debreceni szabadtéri előadásánál is.

3. A „Hortobágyi Múzeum" megszervezése és berendezése.

A csárdai helyiségek új felszerelése.

Nagyobb múzeumok életében gyakori jelenség, hogy valamelyik túlszaporodott osztálya kirajzik és önállóvá lesz, vagy fiókmúzeummá alakul. Ez a fejlődési folyamat a Déri Múzeumnál is be fog következni, mert a megnövekedett és évről-évre gyarapodó anyag ezt szinte követelni fogja. A Déri Múzeumnál elsőül a Közművelődési Könyvtár kiválására lehet számítani, mely jelentékenyen növelné a kiállítási termek számát és csak azután jöhetne szóba egyes osztályok kitelepítése.

A hortobágyi fiókmúzeumot azonban nem az anyag túlszaporodása hívta életre, hanem ez csak lehetővé tette. Ecsedi igazgató már akkor gondolt erre, mikor a Déri Múzeum vezetését átvette és csak várt a kedvező alkalomra, hogy tervét megvalósítsa. Ezt a kedvező alkalmat az idegenforgalom országos megszervezése hozta meg, mely 1933-ban a helyi idegenforgalmi bizottság felállítását eredményezte.

Ez a bizottság még 1933 nyarán helyszíni szemle és többszöri tárgyalás után egy javaslatot nyujtott be a város polgármesterének a Hortobágyi csárda és környékének rendezése ügyében. E javaslatban foglalták először írásba, hogy az idegenforgalom fellendítése érdekében a Déri Múzeum fölös anyagából a csárdai szobák egyikéből kis múzeumot lehetne berendezni oktató stílusban. E javaslat alapján a 26,738—1933. I. sz. határozat megbízta Ecsedi igazgatót, hogy foglalkozzék a kérdéssel és tegyen javaslatot. Természetes, hogy az ügy előrehaladásával az igények megnövekedtek. Mikor 1934 tavaszán dr. Veress Géza tanácsnok, szintén a Debreceni Héttel kapcsolatban, a Hortobágyon gazdasági kiállítás és bizonyos ünnepségek rendezése ügyében tett előterjesztést, már nemcsupán egy, hanem három szobát vett számításba hortobágyi tárgyú gyüjtemények, okiratok, adománylevelek, záloglevelek, ásatási dolgok stb. kiállítására. A 6316—1934. DH. kpb. sz. március 5-én kelt határozat e megnövekedett tervezethez is hozzájárult és utólag felhívta a múzeum igazgatóját annak részletes kidolgozására.

Dr. Ecsedi István múzeumigazgató, aki az országos idegenforgalmi tanács kiküldöttjével Bogsch Aladár miniszteri tanácsos, MÁV elnökigazgató-helyettessel és a város vezetőségével együtt már február 26-án, később március 22-én dr. Sőregi János múzeumőrrel kint járt a Hortobágyon és alapos helyszíni szemlét tartott, április 4-én részletesen kidolgozott tervezetet nyujtott be a város polgármesterének (160—1934. DM. sz.). Előterjesztéséhez a kijelölt három szobáról vázlatrajzot mellékelt és pontosan megnevezte a kiállítandó tárgyak csoportját

és azokat az intézményeket, illetőleg szakembereket, akik az ügy érdekében felkérendők volnának. Továbbá megjelölte azt is, hogy micsoda átalakítási munkálatok szükségesek, hogy történik a tárgyak és bútorok kiszállítása stb., stb. Ez előterjesztésre hozta a polgármester a 11,682—1934. DH. kpb. sz. határozatot, mely kimondja a Hortobágyi Múzeum megalapítását a következő részletezéssel :

A 3-as számú szobában a múzeum természetrajzi osztálya legyen, mely a Hortobágy talajviszonyait metszetben és térképben, továbbá növény- és madárvilágát szemléltesse.

A 4-es számú szobában egy kisebb aquarium mutassa be a halastó és a folyók kisebb halait és a nagyobbakból kitömött példányok készíttessenek.

Az 5-ös számú szobában hortobágyi népművészeti tárgyak, a falakon képek és fényképek legyenek.

A határozat utasítja a műszaki ügyosztályt, hogy a Hortobágyi csárda 8. sz. szobájában levő szabadkonyhát és füstfogót hordassa ki, boltoztassa be és úgy ezt, mint a 4. és 5. számú szobát május 1-ig hozza olyan állapotba, hogy a múzeum ott berendezhető legyen. A 3-as számú szoba ajtajára egy vasajtó felszerelését is elrendelte. A Köztisztasági és Fuvarozási vállalatot pedig azzal bízta meg a határozat, hogy a muzeális anyag kiszállítása végett álljon a Déri Múzeum igazgatójának rendelkezésére és az anyag kiszállításáról gondoskodjék.

Ez alapvető okmány a múzeum igazgatójának előterjesztése alapján még a következő intézkedéseket tette :

1. Felkérte dr. Arany Sándor egyetemi m.tanárt, hogy a Hortobágy talajviszonyáról egy átmetszetet és térképet díjmentesen elkészíteni és azt a Hortobágyi Múzeum részére átengedni szíveskedjék.

2. Felkérte a református Főgimnázium igazgatóságát, hogy az intézet természetrajzi szertárában őrzött duplum példányú kitömött madarakból 20—25 darabot a Hortobágyi Múzeum részére díjmentesen átengedni szíveskedjék.

3. Felkérte a Tiszántúli Madárvédő Egyesület ügyvezető alelnökét, dr. Nagy Jenő főgimnáziumi tanárt arra, hogy a múzeum természetrajzi részét szakszerűen állítsa össze.

4. Felkérte a Magyar Tógazdaság Rt. igazgatóságát, hogy a 4. sz. szobában egy aquariumot állítson fel, azt a halastó és a Hortobágy-folyó apró halaival lássa el, a Halastóban nevelt nagyobb halakról pedig egy-egy kitömött példányt a hortobágyi természetrajzi múzeum részére engedjen át. Ugyancsak felkérte az igazgatóságot arra is, hogy a lehalászásról 5—6 drb nagyított fényképet díjmentesen bocsásson rendelkezésre.

Végül az alapvető határozat dr. Ecsedi István múzeumigazgatót megbízta, hogy a Hortobágyi Múzeum felszerelésének kérdését eszközölje.

Ami a Hortobágyi Múzeum halasaquariumát illeti, a múzeum igazgatója levélben kereste meg mind a Magyar Tógazdaság Rt. hortobágyi Tógazdaságát, mind a budapesti Országos Halászati Felügyelőség elnökségét az aquarium, élő és kitömött halanyag, továbbá a megfelelő fényképnagyítások átengedése ügyében. Kérelmét részint fedezet hiánya, részint technikai nehézségek miatt (az aquarium állandó kezelése és karbantartása, helyi halpreparátor hiánya stb., stb.) nem teljesíthették. Ezek a tényleg fennálló nehézségek az eredeti tervezetet oda módosították, hogy a múzeum legjobban kidomborított természetrajzi jellegéből, amire pedig Debrecenben legnagyobb szükség volna, veszített. Ennek helyébe lépett a puszta őstörténetének tágabbkörű bemutatása, amely célra a tervezők eredetileg csak néhány grafikont és fényképnagyítást szántak, mert hiszen a Déri Múzeum régészeti osztályában kiállított anyag megosztása nélkül oda elsőrendű tárgyak úgysem vihetők.

Annál kevésbbé vonakodtak és sem fáradságot, sem munkaidőt nem sajnálva jöttek segítségünkre az első magyar pusztai múzeum megszervezése és életrehívása érdekében dr. berei Soó Rezső egyetemi nyilvános r. tanár, a Tisza István Tudomány Egyetem növénytani intézete és botanikus kertjének igazgatója ; dr. Arany Sándor egyetemi m. tanár, a Kísérleti állomás vezetője, dr. Nagy Jenő főgimnáziumi tanár, a Tiszántúli Madárvédő Egyesület ügyvezető alelnöke, illetőleg a Tiszántúli református egyházkerület vezetősége, továbbá dr. Bajmóczi Endre főállatorvos, akkori mátai biztos helyettes, a vadásztársadalom néhány lelkes tagja és nem utolsó helyen maga a becsületes, megértő és józan gondolkozású pusztai pásztorság.

Miután a 3. számú szobából a füstfogót eltávolították és a 4. számú szoba helyett a 6. számú szobába vezető befalazott ajtót kinyittatták, a szakemberek megkezdték munkájukat. Dr. Soó egyet. prof. tanársegédei és gyakornoka közreműködésével összeállította 6 táblára szerelve a Hortobágy növénytakarójának uralkodó és jellemző fajait.

I. tábla : Vízi és mocsári vegetáció, II—III. tábla : Szíki rétek vegetációja, IV. tábla : Szikes puszta vegetációja, V. tábla : Szikfok és vakszík vegetációja, VI. tábla : Ohat ártéri szikes erdejének növényzete. Összesen 50 növényfaj magyar és latin megnevezéssel. Ezek a táblák bekeretezve, üveg alatt az 1. szoba nyugati falára kerültek. Mellette foglalnak helyet dr. Arany Sándornak a Hortobágy talajviszonyáról készített grafikonja. Ezzel szemben a keleti fal előtt állították fel dioráma-szerű kiképzéssel a Hortobágy-puszta jellemző madárvilágát dr. Nagy Jenő főgimnáziumi tanár tervei szerint, miután a Tiszántúli református egyházkerület a város átiratára 123—1934. sz. jkv. sz. alatt a főgimnáziumi gyüjtemény nélkülözhető madarainak kikölcsönzését engedélyezte. A diorámához

hátterül szükséges hatalmas festményt, mely a pusztát madaraival ábrázolja, Nagy Zoltán színházi díszletfestő készítette el a múzeum egyik kiállítási termében dr. Nagy Jenő irányítása és útmutatása szerint. A festőmester ez ügyben többször tartózkodott a Hortobágyon, hol színvázlatokat készített. A madarak festéséhez kitömött példányokat kapott a főgimnáziumtól.

A dioráma előtt a megszámozott állatokról nagyalakú nyomtatott névjegyzék tájékoztatja a látogatót magyar, latin, német és angol megnevezéssel. Dr. Nagy Jenő a következő madarakat, illetve kisebb emlősöket helyezte el félméter magas, csenkesz fűvel berakott dobogón:

túzok, daru, bíbic, székicsér, pajzsos cankó, piroslábú cankó, nagy goda, nagy póling, nagy sárszalonka, haris, szárcsa, tőkés-, kendermagos-, bőjti- és cigánykacsa, danka sirály, kormos szerkő, nyári szőke lúd, nagy lilik, búbos vöcsök, réti



Fig. 7. kép.

A Hortobágy-puszta. Káplár Miklós olajfestménye a Déri Múzeumban. 120 × 140 cm.

Die Hortobágy-puszta. Ölgemalde im Déri Museum von Kunstmaler Nikolaus Káplár.

sas, egerész ölyv, barna réti héja, kékvércse, holló, vetési varjú, seregély, pásztormadár, mezei pacsirta, síki- és búbos pacsirta, parlagi pipis, fehér- és sárga billegető, hantmadár és hósármány. Jellemző emlősök közül: ürge, hörcsög, mezei pocok, mezei nyúl és mezei görény.

A következő terem a tárgyi néprajzi gyüjteményt foglalja magában. Ezt a szobát Ecsedi igazgató rendezte be. Több tárlóban és szekrényben, melyek a régi városi múzeum bútoranyagából maradtak meg, a hortobágyi pásztorművészet legszebb darabjait, a pásztor-viseletet, szerszámokat, eszközöket, felszerelési tárgyakat mutatja be a falakon nagyszámú festmény, fényképnagyítás és magyarázószöveg kíséretében. Idekerült Esmond Harmsworth debreceni látogatása alkalmával a Hortobágyon ledobott, kék-, sárga szalaggal ellátott árvalányhajas csokor is.

A következő terem a Hortobágy-pusztára vonatkozó irodalmat és a puszta őstörténetét mutatja be. Amazt Ecsedi igazgató szedte össze, emezt Sőregi múzeumőr dolgozta ki. A régészeti csoportnál a látogatót egy röviden szövegezett, nyomtatott összefoglalás tájékoztatja a puszta őskori állapotáról s az eddigi ásatások által megvilágított történetéről. Két szemléltető grafikon mutatja be a puszta települési térképét, az egyik az őskortól a honfoglalásig, a másik a középkori. Néhány rajz ad számot az elpusztult és a múzeum által feltárt középkori templomok alapjáról. Végül a terem közepén szerény ős-, római és népvándorláskori tárgyak tanuskodnak a puszta egykori életéről és letünt kultúrájáról.

Ez a három szoba alkotja egyelőre a Hortobágyi Múzeumot. Jóformán az önzetlen lelkesedés, a puszta iránti szeretet és megértés hozta össze s ezért mint minden ilyen új alkotáson, ezen is rajta van a kezdet nehézségének nyoma.

A 20,807—1934. Dh. kpb. sz. határozat a Hortobágyi Múzeum felügyeletével a Déri Múzeum igazgatóját bízta meg. Elrendelte, hogy április 1-től október 1-ig minden vasárnap délelőtt 10—1-ig ingyenesen nyitva tartassék; hogy a múzeum kulcsainak egy példányát a mátai biztos őrizze, a felügyeletet és takarítást a két mátai mezőrendőr felváltva végezze. Elrendelte továbbá, hogy az ingyenes nyitvatartásokon kívül kirándulók, turisták, vadászok és más érdeklődők 20 filléres belépődíj ellenében tekinthetik meg a gyüjteményt. Jegyek kiadásáról és elszámolásáról a 22,940—1934. Dh. kpb. sz. határozat rendelkezik. E szerint a jegyeket a Déri Múzeum igazgatója adja ki s a befolyt összeg elszámolása ő általa, de külön kimutatásban a számvevőséghez történik.

A hortobágyi kis múzeum életrevalóságát bizonyítja, hogy az elmúlt esztendő második felében összesen kb. ezer látogatója volt. Már a berendezés idején kíváncsi pásztorok jöttek és ha

észrevették, hogy valami még hiányzik a gyüjteményből, vagy nem eléggé díszesen van meg, ajándékképpen hozták a tárgyakat. Ugyanúgy vadászok a madárállományt gyarapítják állandóan becses példányokkal. Így el lehet mondani, hogy a Hortobágyi Múzeum egy régen abbamaradt gyüjtést, a múzeum természetrajzi tárának gyarapítását életre keltette és nem ok nélkül gondolunk e helyen arra, hogy bárcsak egy eljövendő alföldi természetrajzi múzeum egyik csirája volna a hortobágyi kis múzeum. A nagyközönség szeretetén, lelkesedésén s egy nemes mecénási cselekedeten mulna az egész.

*

Nem tartozik szorosabban a Hortobágyi Múzeumhoz, de mégis itt említjük meg, hogy a múzeum igazgatója kivette részét a csárda és környékének rendbehozatali munkájából is. Ez ügyben is többször kiutazott a vidékre és a Hortobágyra is. A csárda étkező és szálló szobájának egészen új berendezésére a Központi Idegenforgalmi Tanács 2000, a város pedig többezer pengőt bocsátott rendelkezésre. A központ a berendezési tervek készítésével Mallász Gitta iparművésznőt bízta meg, aki az apró díszítő-tárgyak és népies textiliák összeválogatásánál a múzeum igazgatóját gyakran igénybe vette. Bizonyos, hogy az öreg csárda, mint szálló és vendéglő az új átalakítás és berendezés folytán felélénkült, megszépült, barátságosabbá vált. Természetesen még sok teendő volna a csárda körül (kilátótorony, tömeges kirándulók elhelyezésére alkalmas helyiség, mely utóbbi célra szóba került a csárda melletti nagy állás hatalmas padláshelyisége kellő átalakítással stb.), melyek megvalósítását a város vezetősége évről-évre előbbre viszi.

A Debreceni Hét alatt a múzeum tisztviselői mind idehaza, mind a Hortobágyon valóban fáradságos munkát végeztek, melynek elismeréséül a város polgármestere meleghangú köszönőlevél kíséretében a Stadion-avatás és Debreceni Hét alkalmára vert emlékérmet küldte meg a múzeum vezetőjének.

III. fejezet.

Múzeumi és Könyvtári Felügyelőbizottság működése.

A múzeumi bizottság még 1933 évi november 20-i üléséből kifolyólag megkereste a város polgármesterét, hogy a berendezéskor megmaradt összegből, továbbá egyéb múzeumi bevételi többletekből múzeumi alapot létesítsen. A város vezetőségében bekövetkezett változások miatt ez a már részben

teljesített kérelem még mindig nem jutott végleges megoldáshoz. A 36,417—1934. fj. számú november 13-án kelt határozat megállapítja, hogy a múzeum berendezésekor fennmaradt 26,663·78 P. Ehhez csatoltatnának az évi bevételi többletek. Miután azonban az 1930—31 és —32 évi bevételi többleteket a zárószámadásoknál már elszámolták, a határozat csak az 1933. és 1934. évi, igénybe nem vett bevételi többletek felől rendelkezik és kimondja, hogy ezen intézkedésről a törvényhatósági bizottsághoz jóváhagyó tudomásulvétel végett jelentést tesz. A múzeum életére nézve eme rendkívül fontos ügy eldőlése így 1935-re halasztódott.

A múzeumi Bizottság az elmúlt esztendőben dr. Csűrös Ferenc kultúrtanácsnok elnöklete alatt két ülést tartott: március 1-én és május 8-án. Előadó szokás szerint a múzeumigazgató, jegyző a múzeumőr volt. A Bizottság tagjai: dr. Boldisár Kálmán ny. tb. főjegyző, dr. Sz. Kun Béla egyetemi tanár, Márk Endre ny. polgármester, udvari tanácsos, dr. Pap Károly egyetemi tanár és Sesztina Jenő főrendházi tag, kormányfőtanácsos.

A március 1-i ülés egyetlen tárgya volt Csók István festőművész „Zsuzsánna" c. nagy olajfestményének a múzeumi képtár részére való megvétele. A Bizottság elismerte, hogy a festmény, mely akkoron a Déri Múzeumban volt kiállítva, a mester legkiválóbb alkotásai közé tartozik; tudta, hogy dr. Petrovics Elek az Országos Szépművészeti Múzeum főigazgatója ajánlatára Greggus-díjat kapott és tisztában volt azzal is, hogy az európai hírű mesternek ez az olkotása csak díszére válna a Déri Múzeumnak: de sajnos csak elvileg helyeselhette a megvételt, miután a költségvetésben csak 1000 P állott rendelkezésre, a kérdéses festmény ára pedig 3000 P volt. Így a bizottság a festmény megszerzését kellő fedezet hiányában jelenleg nem tarthatta kivihetőnek és ezért a kép, mely néhány napig a Szinyei-teremben volt kiállítva, a mesternek visszaküldetett.

A május 8-i bizottsági ülésen előadó ismertette a múzeumi Évkönyv első részét, a múzeum 1933. évi működéséről és állapotáról készített jelentést. A Bizottság gondosan és minden részletre kiterjedő pontossággal összeállított évi Jelentést elismeréssel vette tudomásul, kérte a kinyomatás engedélyezését a tisztviselők szakdolgozataival egyetemben és az eddigi szokásnak megfelelőleg hozzájárult ahhoz, hogy a Jelentést, illetőleg Évkönyvet mind Debrecen város közgyülése, mind a Közgyüjtemények Főfelügyelősége előtt ne kéziratban, hanem kinyomatás után terjeszthesse be.

Utána bejelentette a szegedi Ferenc József Tudományegyetem archaeologiai intézetéből kiválogatás végett hozzánk utalt 28 éremlelet megküldését és átvételét. A múzeum a gyarapítási előlegből fedezheti az éremtár részére esetleg szükséges

pénzleletek megváltási költségeit. A kiválogatás több időt igénylő munkájára 1934. évben nem került sor.

Ugyanez a bizottság tárgyalta Füredi Richárd szobrászművész azon levelét, melyben a debreceni Központi Egyetem előtt felállított Méliusz Juhász Péter bronz-szobrának eredeti gipsz-modelljét a múzeumnak ajándékul felajánlotta. Azonban a művész elfogadás esetén színezés, izolóló anyag, belső magvasalás, továbbá csomagolás és szállítás címén 600 P-t kért. A szobor magassága 2·20 m. A bizottság megbízása alapján a múzeum igazgatósága ez ügyben saját hatáskörében intézkedett. A megtisztelő ajánlatot nem fogadhatta el egyrészt azért, mert a szobor bronzpéldánya Debrecen egyik terén áll és így nem szükséges, hogy ugyanannak gipszmásolata a múzeumban is meglegyen. Másrészt nagy mérete miatt az elhelyezés is sok nehézséget okozott volna. Ugyancsak nem teljesíthette a Bizottság Nagy József polgári iskolai tanár megkeresését sem, mely szerint egy már korábban a múzeumnak ajándékozott olajfestményt abban a hiszemben, hogy azt letétül adta, visszakérte. Alapszabályok értelmében ajándékok a múzeumtól vissza nem kérhetők.

IV. fejezet.

A Múzeum az országos közművelődés szolgálatában.

Megkeresések, anyagkölcsönzések, fővárosi kiállításokra s egyéb múzeumi ügyek.

A Déri Múzeum hatalmas raktári anyagkészlete lehetővé teszi, hogy a városon kívüli — főképpen budapesti — kiállításoknak is segítségére legyen.

A múzeum vezetősége a polgármester h. kívánságára összeválogatta és a jobboldali kiállítási teremben szemlére helyezte azokat a néprajzi tárgyakat és bekeretezett városképeket, melyek a budapesti Nemzetközi Árumintavásárra lettek volna küldendők. Azonban különféle okok miatt ezek a néprajzi tárgyak itthon maradtak. Csak a nagyerdei fürdőtelepet és városi közintézményeket ábrázoló képek küldettek fel.

Ez időtájban a budapesti Corvin Áruház Rt. saját termeiben Idegenforgalmi és Fürdőügyi Kiállítást rendezett, melynek keretében Debrecen város erdei hévíz fürdőtelepét és a Hortobágyot külön csoportokban ismertette. Ez utóbbi tetszetősebb bemutatása végett dr. Ács Lipót ethnografus és mohi Endey Vilmos festőművész április 7-én leutaztak Debrecenbe. Megtekintették a Déri Múzeumot, a Hortobágyot és mindkét helyen

nyert útmutatások, tapasztalatok alapján, továbbá polgármesteri engedéllyel az Árumintavásártól átvett képek, illetve múzeumból kikölcsönzött 13 drb néprajzi tárgy felhasználásával igen sikerült értékes propagandát fejtettek ki, illetőleg hortobágyi diorámát rendeztek be az Áruház kiállításán. A kiállítás május 28-tól meghosszabbítással augusztus 26-ig volt nyitva, kb. 160,000 ember látogatója volt. A tárgyak egy ellopott kivételével épségben visszakerültek, sőt a Corvin Áruház a diorámát Debrecen városának ajándékozta, mely azonban a Turner által készített városi fürdőtelep modelljével együtt a budapesti IBUSZ kezelésében maradt.

A M. Kir. Mezőgazdasági Múzeum átrendezésével kapcsolatban Hnilitschka Antal gazd. főfelügyelő Surgóth Jenő debreceni gazd. főfelügyelő kíséretében május 31-én tanulmányozta a múzeumot. Miután a Mezőgazdasági Múzeumnak két hortobágyi csikós és egy ló teljes felszerelésére volt szüksége állandó kiállítás céljából, a múzeum igazgatójának új néprajzi tárgyakat kellett a pusztán beszereznie. Vásárolt tehát csikós-nyerget, kantárt, pányvát, két teljes öltözetet túzok tollas kalappal, sarkantyús csizmával, továbbá felszerelési tárgyakat: két darab karikást, két darab késhüvelyt csiholóval, két pipát, dohányzacskót, egy bográcsot főzőfával és kanalakkal. Mindezeknek ára 140 P volt.

A múzeum vezetősége segítségére volt „A reggel" c. ujság szerkesztőségének a Nemzeti Szalonban „Magyar Ostehetségek" címen tervezett kiállítás anyagának összehozásánál. A kiállítás rendezője Bálint Jenő figyelmébe ajánlotta Káplár Miklós festőművészt, továbbá megnevezte azokat a helybeli és vidéki kisiparosokat (szűrszabó, szűcs, gubás, szíjjártó mester, mézeskalácsos, késes, csengőöntő, fazekas stb.) ügyeskezű pásztorokat, kiktől a legértékesebb népművészeti tárgyakat lehet még beszerezni. Ezt a munkát főképpen az ügyért önzetlenül lelkesedő Káplár Miklós hortobágyi festőművész bonyolította le, aki a rendezőség megbízásából személyesen kereste fel a kismestereket és pásztorokat, beszerezte a szükséges tárgyakat s így a múzeum kiállított anyagát nem kellett igénybe venni.

Az Országos Református Kiállításra, mely Budapesten szeptember 30—október 10. között folyt le, a 32,185—1934. IV. sz. polgm. engedéllyel, kellő biztosítás mellett 17 drb egyházművészeti tárgyat kölcsönöztünk ki. Az Országos Széchenyi Könyvtár azon kérelmét, hogy Hodászi Lukács halotti beszédét Báthory István felett c. unicum nyomtatványt is kölcsönözzük ki, ennek csonka és rossz állapota miatt nem teljesíthettük. A tárgyakat november 19-én rendben visszakaptuk.

Csaknem az előbbivel egyidejűleg (szeptember 29—október 8) volt Budapesten a Nemzeti Munkahét bizottsága által megszervezett „Nemzeti Munka a magyar földön" című őszi mező-

gazdasági kiállítás, melynek háziipari és iparművészeti részét az Országos Magyar Iparművészeti Társulat rendezte. A város polgármesteréhez intézett megkeresésre a múzeum igazgatója bízatott meg, hogy a helyi kisiparosoknál ebben az ügyben érdeklődjön. Az idevonatkozó tárgyalások eredményre nem vezettek. A Déri Múzeum a maga részéről a kiállításon nem vett részt.

Baja város az elmúlt év folyamán tervbe vette, hogy Déri Frigyes emlékét megörökíti abban a városi parkban, melyet ő adományozott a város közönségének. Ezért engedélyt kért a Vallás- és Közoktatásügyi Minisztertől, hogy a Déri Múzeumban levő Stróbl Alajos által készített márvány mellszoborról gipszmásolatot vehessen, mely után bronzöntvényt fog készíttetni. Miután a minisztérium özv. Lipótújvári Stróbl Alajosné hozzájárulásával 16,892—1934. IV. sz. alatt a másolati engedélyt megadta, Borbíró Ferenc bajai polgármester megkeresésére elküldöttük Debreceni Tivadar szobrászművész 250 P-s árajánlatát egy gipszmásolat elkészítéséhez. Az ottani törvényhatósági bizottság Miskolczi Ferenc bajai szobrászt bízta meg a másolat elkészítésével, aki munkáját július hó második felében a rendelkezésére bocsátott alagsori helyiségünkben el is végezte.

A múzeum igazgatója megadta felvilágosításait az állami térképészet (M. Kir. Pénzügyminisztérium XIII./C. osztály) névrajzi bizottságának, mely a Hortobágy 1 : 25,000-res új térképének kiadásán dolgozik. Közölte vele a Hortobágy-puszta, a Hortobágy-folyó helyes megnevezéseit, korrigálta a helytelenül írt „lápos" „Óhát" szavakat (helyesen írva : lapos, Ohat) és a tévesen használt „Kishortobágy" elnevezést, ami nincs, csak Kis- és Nagy-Hort a balmazújvárosi határban.

A múzeum tisztviselői tőlük telhető módon igyekeztek eleget tenni tudósok, kutatók különféle kívánalmainak. Így p. o. csak a fontosabbakat említve Alföldi András budapesti egyetemi ny. r. tanár két napig kutatott a régészeti osztály anyagában, revideálta Zoltai Lajosnak a hortobágy-porosháti rómaikori sírmező leleteiről már régebben készített leírását, mely németre fordítva a professzor bevezetésével a frankfurti Röm. Germ.-Komission magyartárgyú Évkönyvében fog megjelenni. A professzor segítségére Sőregi múzeumőr állott, aki a sírmező agyagedényeiről megrendelt fényképfelvételeket neki elkészítette. Dr. Zádor Anna művészettörténésznek, aki a Tudományos Akadémia megbízásából a magyarországi neoklasszicizmus építészetének emlékeit dolgozza fel, Debrecen illetékes köz- és magánépületeiről, főleg Zoltai Lajos szíves közreműködése és kutatásai alapján kimerítő adatokkal és képanyaggal szolgált a múzeum. Kerékgyártó Adrienne tanárnő a múzeum magyar pártáiról kért részletes leírást és fényképeket a pártákról készülő tanulmányához. Múzeumőr 10 drb

XIX. századi debreceni pártáról küldte meg neki a szükséges leírást és fényképet. Ugyanő számos fényképnagyítást készíttetett a régészeti-osztály tanítójellegű berendezéséről és tárgyairól a Nemzeti Múzeum régészeti osztálya igazgatójának dr. Márton Lajosnak, aki azokat a madridi muzeologiai konferenciára vitte magával. Rövid ismertetést küldött továbbá a Bécsben megjelenő Wissenschaftlicher Anzeiger aus Ungarn című periodikus irat részére annak kérelmére „A méhkasalakú földbevájt üregek problémája" című 1932-ben megjelent dolgozatáról.

Hosszasabb és fáradságosabb előkészítést igényelt az a rádióközvetítés a Hortobágyról, melyet a Magyar Telefonhírmondó és Rádió Rt. igazgatósága kérelmére dr. Ecsedi István múzeumigazgató szervezett meg s amely június 9-én délután 5·30 és 6·30 között folyt le. Konferáltdr. Ecsedi István múzeumigazgató és Turchányi István.

Budapesti Rádió vezetőségének felkérésére Sőregi múzeumőr készítette elő az osztrák Rádió kiküldöttjei által az előbb augusztus 5-re tervezett, később váratlanul augusztus 4-re tett gramofonlemez felvételt a Hortobágyi puszta életéről. A bécsi rádió ezt a felvételt augusztus 20-án, István király-napján, este 9 órakor közvetítette egy magyartárgyú programm keretében. Mindkét leadás rendkivül érdekes és újszerű volt. A nagy magyar puszta ősi hangulatából, költészetéből néhány foszlány : ménesdobogás, csikóskurjantás, kolompszó, a puli éles csahólása, egy-egy pásztormelódia a juhász fuvolájából vagy borozó bojtárok öblös tüdejéből szerte repült a nagy világba élő bizonyságául annak, hogy a kultúra nem gázolja, hanem átlépegeti a régi ősi világot, mely amannak háta megett még hosszú életű lehet a lassú enyészetig. Ezt az időt kell felhasználni a mentési munkálatokra. Sok-sok gramofon-lemezt és sok-sok mindennemű képes ábrázolást kellene készíteni és megőrizni a Nagy-Hortobágy életéről, mert talán néhány évtized mulva semmisem lesz e csodálatosan szép, ősi világból ! Sajnos, hogy német filmvállalatok ezen a téren is megelőznek bennünket.

A lényegesebb adminisztrációs munkálatok közül megemlítjük a közszállítási szabályrendelet (88,500—1929. B. M. 62. §) értelmében iparosoknál és kereskedőknél beszerzett iparcikkekről készült kimutatást (119—1934. B. M. sz.), az Országos Hadimúzeum Egyesület feloszlatott helyi csoportja könyvtárának és múzeumi tárgyainak megőrzés végett való átvételét, mely július hó 31-én történt a Központi Egyetem épületében. Az átvett könyvekről jegyzéket készítettünk (354—1934. DM. sz.).

A Közérdekeltségek Felügyelő hatóságának két kiküldöttje dr. Fóris László min. titkár és dr. Finály István okl. mérnök,

a múzeumi vizsgálatot június 11-én este 6—9 órakor tartották meg, amely alkalommal a múzeumot is megtekintették. A vizsgáló küldöttség rendelkezésére a múzeumigazgató állott.

Némi magyar művészettörténeti vonatkozása és a magyar művészsorsokra való jellegzetessége miatt megemlítjük özv. Bihari Sándorné szül. Kindlovics Emiliának a Déri Múzeum igazgatójához intézett megkeresését. Özv. Bihariné, aki maga is világot járt festő és írónő, 1934 nyarán Rómában találkozott Ecsedi igazgatóval. Ott szóval, majd később onnan és Páduából küldött leveleiben (505—1934. DM. sz.) arra kérte a múzeum igazgatóját, hogy Bihari „Krisztus sírbatétele" c. nagy festmény értékesítésében legyen segítségül. Elgondolását egybekötné egy olyan római zarándokház alapításával, melyben a körülményes, több ízben kisorsolásra bocsátott nagyfestmény végleges elhelyezést nyerne és amelyben magyar művészek mindenkor otthont találnának. E vallásos rajongástól hevített elképzelés amellett, hogy a klérus körébe tartoznék, melyre az akció eredetileg támaszkodik is, művészeti és múzeumi szempontból márcsak azért sem helyeselhető, mert ismeretes, hogy Bihari az 1899-ben festett „Krisztus temetése" c. nagyméretű alkotását későbbi sikertelen többszöri átfestéssel, eredeti alakjából kivetkőztette és gyengébb alkotásai közé alacsonyította. Különben az említett levelekből megtudjuk, hogy az özvegynek férje hagyatékából még 8 drb kisebb kép és több antik tárgy van birtokában, továbbá néhány kép nagybátyja, az Amerikában működött Illés Antal festő hagyatékából is. A levél szerint a „Krisztus temetés"-ét jelenleg Budapesten, a Karmeliták rendházában őrzik (VI., Huba-utca 12. sz.).

V. fejezet.

Személyi ügyek.

E fejezet élén mély tisztelettel és kegyeletes érzéssel gondolunk a magyar régészeti tudomány és múzeumiügy két nagy halottjára, a február 28-án elhunyt dr. Móra Ferenc szegedi múzeumigazgatóra és a november 4-én Madridban váratlanul elhalt dr. Márton Lajos nemzeti múzeumi címzetes főigazgatóra.

Mindketten azon az úton indultak el, melyet a Millenium körüli nagyjaink törtek és kiválóan meg is alapoztak a magyar tudomány mezején. Életükkel és munkásságukkal két különböző típusát alakították ki a magyar tudományosságnak. Az elsősorban író és azután tudós Móra Ferencben kialakult a magyar vidéki múzeumvezetőknek az a típusa, mely a leg-

teljesebb mértékben hivatott a magyar vidéki közönség érdeklődését és szeretetét a múzeumi ügy érdekében nemcsak felkelteni, de meg is tartani. Sőt ezen a téren annyira vitte, hogy a főváros figyelmét is a szegedi Tiszaparthoz kötötte, magának, intézetének országos hírt szerezve.

Márton Lajos tisztán és kizárólag szakember. A fővárosban az ország első régiséggyüjteményének igazgatója. Nevét többen ismerték a külföldi nagy országokban, mint kis hazájának szűk határain belül. A londoni, a németbirodalmi, a helsinki, belgrádi stb. régészeti egyesületek tagja, tehát hazáját az egyetemes tudományos világ előtt képviselte. Ezt szolgálta tudományos műveivel is, azért dr. Márton nagy elődei nyomdokain haladva, a fővárosi múzeumigazgató típusa volt.

Elismerjük, hogy nehezebb, terhesebb feladat a külföldön helyt állani, mint az ország határain belül, de kétségtelen az is, hogy az író és tudós Móra Ferencek építenek idehaza szilárd talapzatot, kilátótornyot a messzibbre tekintő fővárosi Márton Lajosok számára. És ez így is van rendjén és talán még így is kívánatos évtizedeken át, mert ez a magyar viszonyoknak a legmegfelelőbb és legtermékenyebb munkamegosztás, amelyre nekünk a megboldogultak, Móra Ferenc és Márton Lajos életükkel és működésükkel olyan nemes példát mutattak. A Déri Múzeum e helyről is tiszteletét, nagyrabecsülését küldi a szegedi, illetve abonyi sírhalmok felé.

A Déri Múzeum tisztikarában az elmúlt évben változás nem történt. Dr. Zoltai Lajos ny. múzeumigazgató, magas kora dacára, fiatalos munkabírással és fáradhatatlan munkakedvvel végzi napról-napra levéltári kutatásait, honnan visszatérőben naponta meglátogatja a múzeumi hivatalt. Az elmúlt 2 esztendő tudományos munkásságának olyan hatalmas fellendülését mutatja, hogy erről az Évkönyv Figyelője külön, pontos kimutatásban számol be.

A „Vasvármegyei múzeumok barátainak egyesülete" Ecsedi István igazgatót levelező dísztaggá, a Magyar Ornithológusok Országos Szövetsége pedig Sőregi múzeumőrt dísztaggá választotta és neki a Hermann Ottó ezüst-emlékérmet adományozta.

Balogh István bölcsészettanhallgató az elmúlt évben is szabad idejét a múzeumi munkálatok elsajátítására fordította. A múzeumi Közművelődési Könyvtár szolgálatában álló Bobák Anna nevét belügyminiszteri engedéllyel Boldogfalvi-ra változtatta. A 38,453—1934. eln. sz. határozat a város szolgálatában felvett szellemi szükségmunkások közül Pap M. Magdát a múzeumhoz osztotta be, aki a múzeumi hivatalban mint gépíró, a Közművelődési Könyvtárban pedig mint kisegítő működött.

Kozmann Leó fényképész, akit a Déri Múzeum saját laboratóriumában 1931 március 1-től az időnként felmerülő

múzeumi fényképészeti munkálatok elvégzésére alkalmazott, a múlt év végén a múzeum helységéből kiköltözködött. Újabban Piribauer István hivatásos fényképész kapott múzeumi munkálatok elvégzésére megbízatást.

VI. fejezet.

A Múzeum évi gyarapodása.

1. Áttekintés, felajánlások, statisztikai kimutatás.

A múzeum gyüjteménytárai az elmúlt 1934-ik esztendőben nemcsak számra, de minőségre is, igen becses gyarapodást tüntetnek fel. Ezúttal a Déri-gyüjteményhez tartozó ázsiai-csoport növekedett meg tetemesen azzal az értékes cserekülde-ménnyel, melyet a múzeum a Tokiói Tudományos Múzeum vezetőségétől kapott és amelyről az Évkönyv külön cikkben számol be. Ugyancsak külön megemlékezés illeti Déri Kálmán müncheni festőművész nb. ajándékát, mely a múzeum Szép-művészeti tárát 11 értékes festménnyel gazdagította.

A múzeum gyarapodása szempontjából fordulópontot jelent a természetrajzi tárnak újonnan megindult növekedése. A természetrajzi tár jóformán a múzeum alapítása óta nem gyarapodott. A kimutatásban ennek az osztálynak a törzs-állománya állandóan 525. Ebben a tételben szerepelnek az alapvetőanyagokból mindenféle tengeri csigák, kagylók, kevés kövület, növénygyüjtemény, a párizsi világkiállításra annak-idején küldött mezőgazdasági magvak üvegburákban, madár-tojásgyüjtemény stb. Azonban a régi Városi Múzeum a ter-mészettudományi érdeklődést helyiség és megfelelő szakember hiányában nem ápolhatta. A Déri Múzeum első eredeti el-gondolásában sem találjuk nyomát egy természetrajzi-osztály-nak, bár maga Déri Frigyes, gyüjteménye megszervezésénél ezt a tudományt is figyelembe vette. Ugyanis Reichenhall-ban 3 láda ásványt és kövületet vásárolt és azokat 1923-ban dr. Hoffer András debreceni főgimnáziumi tanárral nézette át. Ezenfelül néhány magyarhoni és külföldi kövületet, meteor-vasat stb. gyüjtött és ezekkel együtt az 1922-ben kinyomatott „Leírásá"-ba fölvette a maga és felesége által lőtt szarvas- és őzaggancsok egy részét, de már lakása díszítésére szolgáló kitömött madarait abból kihagyta. Így az utóbbiak nem is kerülhettek Debrecenbe.

A Déri Múzeumból szükségszerűen kimaradt természet-tudományi tár szerényen előbúvó csirájaképpen kell tekinte-nünk a Református Főgimnázium és az Egyetemi Növénytani Intézet támogatásával megalkotott hortobágyi kis múzeum

természetrajzi gyüjteményét, melyről ez Évkönyv már korábban részletesen megemlékezett.

Az elmúlt év egyik jelentősebb eseménye volt, hogy Ernst Lajos múzeumigazgató, a kiváló budapesti műgyüjtő, múzeumát megvételre felajánlotta Debrecen városának. Ez ügygyel kapcsolatban két értékes okmányt küldött le a Déri Múzeumba. Éspedig a magyar gályarabok részére Zürichben 1676 július 17-én kiadott oklevelet és Csokonai József 1771-ben kelt diplomáját. Miután azonban a megvásárlás fedezet hiányában nem történt meg, Ernst igazgató az okmányokat visszakérte, majd később Csokonai József diplomáját a Déri Múzeumnak ajándékozta.

A Déri Múzeumra mindenesetre érzékeny veszteség, hogy Csók István „Zsuzsánna" c. festményét, kellő fedezet hiánya miatt, nem szerezhette meg, holott a vezetőségnek határozott szándéka, hogy e kiváló mester, valamint Rippl-Rónai József is a képtárban mielőbb képviselve legyenek. Nem vezetett gyarapodáshoz, de várostörténeti adatai miatt megemlítést érdemel egy Kaposvárról érkezett ajánlat. Ugyanis a Somogymegyei Múzeum Egyesület ügyvezető-igazgatója, Gönczi Ferenc, értesítette a Déri Múzeumot, hogy múzeumának birtokában néhai Nagy Ödönné sz. Csorba Mária, Csorba János bachkorszaki debreceni polgármester leányának hagyatékából egy tányér és szalvéta van, mellyel Ferenc Józsefnek terítettek debreceni látogatása alkalmával; továbbá Csorba polgármester dédunokájának birtokában van a volt debreceni polgármester olajfestésű arcképe. Amazokat cserébe, emezt pedig megvételre ajánlotta fel. A Déri Múzeum kérelmére e festményről fényképmásolatot küldtek, melynek alapján megállapítható volt, hogy az a debreceni polgármesteri hivatalban levő hasonlótárgyú festménnyel csaknem megegyezik és így a megvételtől el kellett tekinteni. A relikviákért felajánlott cseretárgyakra vonatkozólag eddig a Somogymegyei Múzeum Egyesület nem válaszolt, úgyszintén Gönczi Ferenc ügyvezető-igazgató kérésünkre Csorba polgármester életrajzi adatait csak részben tudta kiegészíteni (139—1934. DM. sz.).

Ifj. Abafi-Aigner Lajos (Bpest) megvételre ajánlotta Bem tábornok szabadságharci handzsárját, melyet a tábornok halála után a bujdosásból visszatért első hadsegéde, Fiala János hozott Temesvárra nővéréhez, tarnaeőrsi Pesthy Frigyesnéhez, míg maga Amerikába vándorolt ki. Pesthy Frigyesné a Bem handzsárját oda ajándékozta férje barátjának, id. Abafi-Aigner Lajosnak, aki Pesthy irodalmi hagyatékát rendezte. Sajnos, hogy Aigner Lajos által felajánlott becses 1848-as ereklye, fedezet hiányában, nem kerülhetett a múzeum ilyennemű csoportjába.

A régészeti osztály vezetője más múzeumok gyüjtőterüle-

tén lehetőség szerint, ásatásokat nem végez. Így a Kunszentmártonból, továbbá Békésről jelentett régészeti leletekről értesítette az illetékes múzeumok vezetőségét, Mezőtúr határából jelentett lelőhelyet pedig a Nemzeti Múzeumnak engedte át.

A szegedi Ferenc József Tudományegyetem archeológiai intézete megküldte azt a 28 magyarországi éremleletet, melyet a M. Kir. Főfémbeváltó- és Fémjelző-hivatal kiválogatás végett először a Nemzeti Múzeumnak adott ki, onnan, törvény szerint a budapesti, azután a szegedi egyetemi archeológiai intézethez került, mely utóbbi a sorrendben következő Déri Múzeumnak adta át. A kiválogatások után még mindég 24,276 darabot számláló küldemény, melyben van egy téglási és egy bihardiószegi lelet is, április 24-én két csomagban érkezett meg. Az éremlelet kiválogatására a múzeum vezetőségének nagy elfoglaltsága miatt, a múlt évben nem került sor.

Vitéz Illésy Gyula huszárőrnagy a néhai dr. Kenézy Gyula egyet. tanár könyvtárát az elhunyt tartozása fejében a városnak ajánlotta fel. E kérelmet a város javaslattétel végett határozatilag kiadta a múzeum vezetőségének is. Azonban az egyetemen lévő könyvanyag átvizsgálása után a múzeum igazgatója a Közművelődési Könyvtár dotációjának terhére a könyvtár egészben való megvételét nem, csupán néhány kötet megszerzését javasolta. A könyvtár anyaga végül is megoszlott. Egy részét megtartotta az egyetem orvosi fakultása, a történelmi és szépirodalmi részt pedig a város tényleg átvette az ajánlat szerint a városi levéltár és a múzeumi Közművelődési Könyvtár részére, de nem ennek terhére. Mindez azonban már 1935-re tartozik.

Téglás on, gróf Degenfeld Pál birtokán, szeptember elején talált XVII. századi magyar és lengyel ezüstpénzeket tartalmazó éremlelet után a múzeum vezetősége érdeklődött. A lelet bizonyára a hivatalos eljárás útján a Főfémbeváltó és Fémjelző hivatalhoz került.

Petrovics Elek az Orsz. M. Szépművészeti Múzeum főigazgatója a Nemzeti Munkahétben rendezendő kiállításon való felhasználás végett visszakérte Lotz Károly „Gulyaitatás a Tiszánál" c. nagy olajfestményt, mely az „Ecce homo" teremben volt kiállítva. A festményt a megbízott Müller H. és Fia szállítócég szeptember 14-én vitte el a múzeumból. Helyébe Jendrassik Jenő: „Vége" c. olajfestménye került, míg a már korábban raktárba helyezett Iványi Grünwald Béla: „Összeesküvők" c. nagy vászon helyére Peske Géza: „Nyaralón" c. festményét akasztottuk ki. Helyszűke miatt az állami letétek közül a múzeum raktárában, illetve könyvtári olvasótermében a következő festmények vannak elhelyezve: 1. Lotz Károly: Diana és Akteon; 2. Lotz Károly: Trónoló muzsa; 3. Horthy Béla: Alkony; 4. Vass Elemér: Olajfák a domboldalon; 5. Tull

Ödön : Pista ; 6. Thorma János : Férfiarckép ; 7. Tölgyessy Arthur : Délibáb a pusztán ; 8. Iványi Grünwald Béla : Az összeesküvők ; 9. Al. Bonvicino il Morettó után : Szent Rókus (XVI. század) ; 10. T. T. Rubens feliratú olajfestmény ; 11. Joseph Claude Vernet : Kikötő, világítótoronnyal ; 12. Bartholomaeus Spranger : Szent Borbála. Könyvtári olvasóteremben : 13. Glatz Oszkár : Hortobágy (készült a Hortobágyi csárda részére, Klebelsberg kultuszminiszter megrendelésére) és 14. Rudnay Gyula : Csokonai megdicsőülése (készült a debreceni Központi Egyetem részére).

A Déri Múzeum 1934. évi gyarapodását, a leltári könyvek lezárásával megállapított évvégi törzsállományát az alábbi statisztikai kimutatás tünteti fel :

Összegezés		I. Könyv- és oklevéltár	II—III. Szép- és iparművtár	IV. Érem- és régiségtár	V. Néprajzi tár	VI. Természetrajzi tár	Összesen
Törzsállomány 1933 végén		26,352	4,065	20,274	6,590	525	57,806
A szerzés módja	Vétel, ásatás és gyüjtés állami és városi segélyből	70	10 161	128 185	131	—	138 547
	Letét	—	—	—	—	—	—
	Ajándékozás. . .	416	51 26	144	79	5	51 670
	Csere	43	— 315	—	—	—	358
	Összes évi gyarap.	529	563	457	210	5	1,764
Törzsállomány 1934 végén		26,881	4,628	20,731	6,800	530	59,570

Ebben a kimutatásban nem szerepel sem a szorosabb értelemben vett és az állam tulajdonát képező Déri-gyüjtemény kb. 7000 darabot számláló anyaga, sem a múzeumhoz tartozó nyilvános Közművelődési Könyvtár kb. 24,000 kötetre rugó könyvállománya.

2. Csere a Tokiói Tudományos Múzeummal.

A Déri Múzeum külföldi összeköttetései sorában olyan kimagasló eredményt hozott a Tokiói Tudományos Múzeummal még 1931-ben megteremtett kapcsolat, hogy azt méltán megilleti a külön tárgyalás, amely különben kívánatos a különböző tárakba tartozó japán anyag együttartása miatt is, amint ez a körülmény kivételesen a leltározásnál is figyelembe vétetett.

A tokiói csereviszonynak ma már hosszabb története van. Idevonatkozólag utalunk az 1931. évi Jelentés 9—10., az 1933-as Évkönyv 15—16. oldalaira, hol a szíves olvasó megtalálja ez ügy előzményeit. Ezekből kitűnik, hogy Akihó, a Tokiói Tudo-



Fig. 8. kép.

A tokiói Tudományos Múzeum azon szekrényei, melyekben a Déri Múzeum által cserébe küldött néprajzi tárgyakat és képeket kiállították.

Schranke im Wissenschaftlichen Museum zu Tokio, die im Tauschverkehr durch das Déri Museum gesandten Gegenstände enthaltend.

mányos Múzeum igazgatója már 1933-ban elhatározta, hogy a Déri Múzeumból Metzger-Watanabe Nándor közvetítésével hozzájuttatott magyar néprajzi tárgyakért cserébe számos, a japán polgári életben használatos tárgyat fog küldeni.

1934 február 5-én érkezett meg Akihó igazgató angolnyelvű levele 134 tárgyat feltüntető jegyzék kíséretében és ugyanazon

napon Metzger-Watanabe privát levele, melyben az események lefolyásáról, a japán szívek felmelegedéséről érdekes adatokat közöl. A levelek szerint az öt ládába csomagolt anyagot január elején a japán express szállítási vállalat Sanghaiba szállította, ahol a hazautazó ifj Ripszám Henrik magyar festőművész volt szíves Singaporeig magával vinni s ott szárazföldre lépvén, az öt ládát a Lloyd Triestino „Conte Verde" hajójával Triestbe irányította. Ifj. Ripszám festőművész közben megküldte a behajózási fuvarlevelet, melyet a Lloyd Triestino értesítésére májusban oda megküldöttünk. Triestből a budapesti Intercontinentale Szállítmányozási Vállalat Rt. közvetítésével július 6-án jöttek meg a ládák Debrecenbe. Erre az időre megérkezett



Fig. 9. kép.

A tokiói Tudományos Múzeum csereküldeménye a Déri Múzeumnak.

Die Tauschsendung des Wissenschaftlichen Museums in Tokio für das Déri Museum in Debrecen.

a Budapesti Központi Vámigazgatóság engedélye is, melynek alapján a Debreceni Fővámhivatal a küldeményt vámmentesen kiadta. Július 9-én a japán csereküldemény végre eljutott rendeltetési helyére a Déri Múzeumba, melynek jobboldali képkiállítási termében az összes ládák felbontása után még aznap megtartották a vámvizsgálatot.

A hatalmas utat megtett ládák szállítási költségéből a Déri Múzeumot az Intercontinentale számlája (84 P) terhelte. Úgylátszik, hogy a költségeket Japánból Sanghaiba maga a küldő

múzeum, onnan pedig Triesztig a világotjáró ifj. Ripszám Henrik festőművész és a csereügylet lelkes pártfogója, Metzger-Watanabe viselték. A Déri Múzeum vezetősége meleghangú köszönőlevélben fejezte ki háláját a nemes áldozatért és fáradozásokért.

A Tokiói Tudományos Múzeum csereküldeménye szerencsésen egészíti ki a Déri-féle ázsiai gyüjtemény japán iparművészeti csoportját. Azonban ahhoz, hogy az állandóan kiállíttassék, a jelenlegi elrendezés átcsoportosítására lesz szükség. Miután a Tokiói Tudományos Múzeum egy újabb modern iparművészeti gyüjteményt is helyezett kilátásba, az átrendezési munkálatot egyelőre nem foganatosították. A múzeum vezetősége 1935-ben fogja a küldeményt Debrecen városának a képkiállítási teremben bemutatni.

Megemlítendő még, hogy a magyar közönség a tokiói csereküldeményről legelőször febr. 5-én, a magyar rádió híradása útján értesült. Következő nap a budapesti sajtó közölte a hírt, utána a debreceni helyi lapokban Sőregi múzeumőr részletesen ismertette s ugyanő a tárgyakat leltározta. A leltárkönyvileg is együtttartott különböző természetű anyagot tudatosan úgy válogatták össze, hogy az a japán nép mindennapi életét a legjobban mutassa be. Gondosan összeállították azokat a tárgyakat, melyeket a japán polgári családban gyermek és felnőtt naponta használ. Minden darabot jóízlés, fínomság, a színek és formák igazi japáni eleganciája jellemez. A gyermekjátékok egész sora szórakozásra (sípos facsörgő, különféle lapdák, bábuk, játék konyha, dob, kard, trombita, harcos bábu, papír-sárkányok), oktatásra (színes kivágható papírtáblák, képeskönyvek, számolótábla, elemi iskolai olvasókönyv és számtan, jellemkönyv, erkölcstan, képes folyóirat gyermekek részére, festékkészlet). Felnőttek szórakozására különféle színes és felíratos kártyák, pompás díszítésű tollabda — racket, virágvázák bambuszból— vasból; babaünnepélyhez szükséges 15 drb császári és udvarnoki figura a megfelelő felszereléssel, mely az egész küldeménynek legbájosabb része. A japán zenei hangszereknek két főtípusát találjuk a gyüjteményben. Az egyik a japán polgárnő hangszere, a 13 húrú *koto* (sono-koto) plektrummal és védőtokkal, a másik a geishák hangszere, a háromhúrú, hosszúnyakú *shamizen*, falra akasztható tartó-rámával, plektrummal és szintén védőtokkal. A textiliák és általában a viselet-felszerelés köréből említünk egy szép párnát, továbbá azt a vánkost (woman), melyet az alvó japáni nő kényes frizurája kímélése végett lefekvéskor nyaka alá helyez. Továbbá vászon köpeny, kisebb-nagyobb takarók, törülközők, kendők, zsebkendők egész sora, egész női öltönyök, szandálok és cipők mindenféle fajtája, hajtűk, fésük szebbnél szebb példányban, kéztáskák, különféle kivitelű legyezők, egy-egy esernyő és teljes

varrókészlet képviselik a csoportot. A háztartási felszerelések sorából említjük a következőket: kefetartó doboz, fogpiszkáló tartó, olló, kés, egy gyönyörű lak ételhordó fából, süteményes készlet és doboz, díszes fatálcák faragással, lakkozással; újévi szertartási borkészlet, boroscsészék, borospalackok, borozókészlet, porcellánkészlet, tea ceremónia készlet, két teakészlet; azután dohányzókészlet, pipák, cigarettatárcák, öngyujtó; zsebtükör, falinaptár; finom ízléses levélborítékok többféle kivitelben és formában, levél nehezékek, jegyzetkönyv, jegyzetfüzet, íródoboz stb. A „Hölgyek Lapja" c. képes japáni folyóirat. Feltűnő szép darabjai a gyüjteménynek: egy díszesebb és egy egyszerű házi Buddha-szentély lakkozott, illetve természetes színű fából; egy japán nemzeti zászló (fehér mezőben piros napkorong) és egy gömbalakú zászlórúd-dísz, sárgarézből. Pompás darab a *kakemono*, az a felgöngyölhető japán függőkép, melyet a ház lakószobájában levő *tokonama* nevű fülkében szoktak ünnepélyes alkalmakkor kifüggeszteni, elébe virágvázát, füstölőt, szobrocskákat helyezve. Ezen a kakemonon középen selyemre festve a japán szenthegy Fuzsijama látható. Taikán festőművész alkotása. Az egész nagysága 140×73 cm. a festményé 58×48 cm. A gyüjteményhez tartozik még japán művészek alkotása után készült 12 drb színes reprodukció (Koka, Seihó, Taikan, Shuzan, Hyakusui, Jukihicó, Gogan és Kyohata művei), egy fényképnagyítás a Tokiói Tudományos Múzeumról és néhány angol- és japánnyelvű nyomtatvány, prospektus és népszerű folyóirat.

Az itt felsorolt tárgyakról még Tokióban készült és a Déri Múzeumnak megküldött fényképfelvételt mutatja a 9. kép. Arról pedig, hogy a tokiói Tudományos Múzeumban mint becsülik meg a Déri Múzeum által küldött néprajzi tárgyakat és fényképnagyításokat, a 8. kép tanuskodik, melyet Akihó igazgató szívességéből Metzger-Watanabe Nándor volt szíves részünkre megküldeni.

3. Déri Kálmán müncheni festőművész ajándéka.

Déri Kálmán, múzeumunk halhatatlan érdemű alapítójának, Déri Frigyesnek Münchenben élő öccse, az elmúlt évben 11 olajfestményét ajándékozta a Déri Múzeumnak. Déri Kálmánnak ez a nemes áldozatkészsége szinte váratlanul érintette mind a Déri Múzeum vezetőségét, mind pedig a művészetért lelkesedő művelt közönséget, mert egyre kevesebb azoknak a száma, akik a magyar kulturális törekvéseknek nagyobbértékű ajándékozásokkal állanak segitségére.

Déri Kálmánnak a Déri-féle alapvető gyüjteményben eddig is három olajfestménye volt: Huszárok a csárdában c. nagyobb genreképe, egy Csendélet és egy Tanulmányfő. Ezek közül a két

utóbbi az állandó képtárban foglal helyet, a harmadik pedig, helyszűke miatt, az egyik hivatali helyiségünket díszíti. Ezek a most ajándékozott új sorozattal együtt a kiváló mesternek egész művészetéről, művészeti hitvallásáról áttekintő, hű képet nyujtanak. Ez a körülmény pedig a Déri Múzeum szempontjából nemcsak a Déri-névhez kapcsolódó kegyelet révén, hanem azért is igen becses, mert egy idegenbe szakadt, a maga idejében népszerű és igen jónevű magyar mesternek alkotásaiból



Fig. 10. kép.

Lámpafénynél olvasó hölgy. Déri Kálmán müncheni festőművész olajfestménye és ajándéka a Déri Múzeumnak.

Beim Lampenlicht lesende Dame. Ölgemälde von Münchener Kunstmaler Koloman Déri. Geschenk desselben an das Déri Museum.

olyan sorozattal rendelkezik, amilyennel semmi más hazai közgyüjtemény.

Déri Kálmán október 4-én Münchenben kelt levelében értesítette először a múzeum igazgatóságát nemes elhatározásáról és ugyanazon levelében kiválasztás végett megküldte legjobb és még tulajdonában lévő újabb alkotásainak fényképeit. A múzeum vezetősége először négy festményt választott ki, majd a többre gondoló művészt felkérte, hogy tetszése szerint cselekedjék. Erre Déri Kálmán a következő 11 drb

bekeretezett festményét ajándékozta a Múzeumnak : 1. Lámpafénynél olvasó hölgy ; 2. Női akt fehér kendővel ; 3. Esti tájkép ; 4. Csendélet cseresznyével ; 5. U. a. Salátafejek ; 6. U. a. Ugorka és hagyma ; 7. U. a. Kakas és paradicsom ; 8. U. a. Spárga és karfiol ; 9. U. a. Gyümölcs lámpafénynél ; 10. U. a. Rózsák vázában és 11. U. a. Alma, üvegkorsó. A festmények ráma nélkül 32×48 és 63×78 cm. méretek között váltakoznak.

A festmények december 20-án egy ládába csomagolva



Fig. 11. kép.

Csendélet. Déri Kálmán müncheni festőművész olajfestménye és ajándéka a Déri Múzeumnak.

Stilleben. Ölgemälde von Münchener Kunstmaler Koloman Déri. Geschenk desselben an das Déri Museum.

érkeztek meg a Fővámhivatalhoz. Miután azokat élő művész ajándékozta egy nyilvános közgyüjteménynek, a vámmentes kiadást törvény biztosította. Csupán a képkeretek vámmentes kiadását kellett a Budapesti Központi Vámigazgatóságtól kérni az ajándékozó levélnek hiteles másolata és egy leltári bizonylat mellékelésével. Dr. Nagy József pénzügyi tanácsos szíves volt a kérelmet soron kívül elintézni úgy, hogy december 19-én a küldeményt már ki is válthattuk és újév után a jobboldali kiállítási teremben bemutattuk Debrecen város előljáróinak és a nagyközönségnek. Ez alkalommal gondoskodtunk arról is, hogy a

helyi sajtóban méltassuk a művész érdemeit és nemes ajándékozását. A múzeum vezetősége pedig hálaját meleghangú köszönőlevélben fejezte ki az ősz mesternek.

4. Az évi gyarapodás részletes felsorolása.

A Déri Múzeum igazgatósága ügyiratainak, adminisztrációs munkálatainak nagymérvű felhalmozódása miatt minden egyes esetben külön köszönőlevelek küldését mellőzni kénytelen. E helyen mond köszönetet neveik és ajándéktárgyaik felsorolásával minden nemesen érző és gondolkodó barátjának, akik a gyüjteménytárgyak gyarapodásához az elmúlt esztendőben bármilyen mértékben is hozzájárultak.

A gyüjteménytárak gyarapodása ajándékozás, vétel, ásatás-gyüjtés és csere útján a következő volt:

I. Könyv- és oklevéltárnál:

Ajándékozás: Alföldkutató Bizottság (Szeged): III. szakosztályának közleményeit 1., 2., 3., 5. sz. és IV. szakosztályának közleményeit 1., 6., 13. sz. — Árva János: Boszorkányperek Csanádvm.-ben. Makó, 1927. 21 l. c. dolgozatát. — Barcsay-Amant Zoltán: A francia forradalmi háborúk hadifoglyai Magyarországon, idetelepítésük első esztendejében. 1793. Budapest, 1934. 96 l. c. dolgozatát. — Bartha Károly dr.: A debreceni fésűsmesterség. Karcag, 1929. 45 l. c. dolgozatát. — Batta Imre: Ujj Péter, Kun történetek. Versek. Címlap hiányzik. — Bátky Zsigmond dr.: Pásztor ivópoharak. Bp., 1928. 16 tábla, 24 l. c. dolgozatát. — Bencze Mihály: A vőfély társaság igaz könyve 1831—1852.; u. a. 1857—1877.; névsor 1857-ből; céhhatározatok 1893-ig; báli jkv. 1871—1886. és köszöntő beszéd. — Bertók Lajos dr.: Emléklap Halmágyi debr. pénzügyigazgató 25 éves szolg. jub. Debr. Kleinfeller K. 1876. — Bibó István: Földrajzi szempontok a magyar lélek mai megítélésében. Szeged, 1930. 34 l. c. dolgozatát. — Birkás Géza: Egy elzászi francia nemes dunántúli utazása a 18. sz. második felében. Győr, 1932. 15 l. c. dolgozatát. — Bodnár Béla: Hódmezővásárhely és környékének régi vízrajza. Szeged, 1928. 34 l. c. dolgozatát. — Bőgel Sándor dr.: Németi J. kötélverőlegény vándorkönyve 1850. — Csűry Bálint dr.: A szamosháti szótár. Bp., 1933. 19 l. c. dolgozatát. — Darkó Jenő dr.: Η ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΣΗΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΣΠΟΥΔΑΙΟΤΕΡΑ ΕΡΕΙΠΙΑ ΤΟΥ ΜΟΥΧΛΙΟΥ ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΝ „ΕΣΤΙΑ" 1933. 30 l. c. dolgozatát. — Debreceni Szemle Szerkesztősége: 1934. évi folyamát. Debrecen, 1934. 476 l. — Debrecen város: Debrecen—Hortobágy, Debrecen-Fürdő prospektus magyar, angol, német, francia, olasz és esperantó nyelvű példányai. — Ifj. Dienes István: A szophomoki ember (A nyíregyházi szűrviselet).

Nyíregyháza, 1932. 9 l. c. dolgozatát. — Dóczy Jenő dr.: A magy. gazdasági irodalom első századainak könyvészete 1505—1805. Bp., 1934. 354 l. — Dornyay Béla dr.: Beudant 1818. évi tanulmányútja Salgótarján vidékén. Salgótarján, 1933. 31 l. című dolgozatát. — Ecsedi István dr.: helyi és bpesti újságpéldányok a debr. g. kath. püspökség felrobbantásáról; a „Szabad Szó" 1894 március 31. sz. Kossuth Lajos hazahozataláról; Debr. énekeskönyv 1897-ből; Trattner és Károlyi nemz. Kalend. 1839 és 1842. Pest; H. Winkler, Skizzen aus dem Völkerleben I. Aus Osteuropa. II. Aus dem Magyarenlande. Berlin, 1903. Dümmlers Verlag. 198 l.; Lagerkrantz, Die Geheimsprachen der Lappen. 1927. 13 l.; u. a. Eine lappische Melodie aus Varanger 1920. 10 l.; H. Findeisen, Reisen u. Forschungen in Nordsibirien. Skizzen aus dem Lande der Jenissejostjaken. Berlin, 1929. 47 l.; u. a. Die Fischerei im Leben der altsibirischen Völkerstämme. Berlin, 1929. 73 l.; Finnlands Nationalmuseum., Helsingfors, 1927. 76 tábla, 15 l.; u. a. 1926. 1 térkép, 79 l.; Ragner Numelin, Umriss der Geographie Finnlands Helsinki 1927. 32 l.; Manninen, Überreste der Sammlerstufe u. die Notnahrung aus dem Pflanzenreich bei den ..... finnischen Völkern. Klny. „Eurasia Septentrionalis antiqua VI"-ből. 18 l.; u. a. Führer durch die ethnogr. Sammlungen des Estnischen Nationalmuseums. Tartu, 1928. 155 l.; Magyar Pál, Szikes fásítási kísérletek. 1929. 80 l.; Kovács Alajos dr.: Debrecen lakosságának összetétele. Bpest, 1927. 19 l. — Terbe Lajos: Petőfi és a nép. Bpest, 1930. 59 l. — Dr. St. Ecsedi: Das erste geographische Lehrbuch ungar. Sprache. Klny. Földr. Közlm. XXXIX. k-ből, 3 l.; Debrecen napilap 1934 április 1., húsvéti s 10 éves jubileumi száma; Ecsedi: Népies halászat a Közép-Tiszán és a tiszántúli kisvizeken. XIV. tábla, 78 kép. Debrecen, 1934. 186 l. és Debreceni Képeskönyv, Somló-féle kiad. Debrecen, 1934. 122 l. egy bőrkötésű bibliofil-, egy kartonfedelű- és egy népszerű olcsópéldány. — Eperjesy Kálmán dr.: A Maros szabályozása Makónál 1754-ben. Makó, 1927. 22 l.; Kézirati térképek Magyarországról a bécsi levéltárakban. Szeged, 1928. 48 l. c. dolgozatait. — Ernst Lajos dr.: Csokonai József diplomája 1771-ből. — Erdei Ferenc: A makói tanyarendszer. Szeged, 1933. 24 l. című dolgozatát. — Felvinczi Takács Zoltán dr.: Hopp Ferenc emlékkiállítás 1933. Bpest, 1933. 48 l. — Ferenczi Sándor dr.: A brassói Szent Lénárd egyház. Kolozsvár, 1934. 8 l. és Firtosvár arany éremlelete. Odorheiu, 1934. 16 l. c. dolgozatait. — Fettich Nándor dr.: Az oroszországi kereskedelmi utak és az ősmagyarság. Karcag, 1933. 10 l. c. dolgozatát. — Gulyás József dr.: Dalkultusz a pataki iskolában. Sárospatak, 1932. 14 l. c. dolgozatát. — Györgyi Dénes: Magyar Építő Művészet XXX. évf. 1930. 5—6. sz., több kép a Déri Múzeumról. Bpest,

1930. 40 l. — Győrffy István dr. : A hajdúk eredete. Bpest, 1927. 20 l. és A matyók. Szeged, 1929. 26 l. c. dolgozatait. — Haranghy Jenő : 11 drb exlibris. — Harsányi Gáborné : a debreceni szűrszabó és gubacsapó céh iratai. 59 drb különféle kézirat a XVIII. és XIX. sz.-ból, továbbá a Pesti Hírlap néhány hónapi számai 1841-ből. — Idegenforgalmi Bizottság : Ungarn u. seine Bäder. Bpest, 1932. 96 l. — Kiss Ernő : Észak-Bihar-, Sáros- és Máramaros vm. térképe XIX. sz. ; kéziratos dalgyüjtemény ; jegyzőkönyvek, szerződések, aprónyomtatványok, újévi üdvözlő lap stb. Összesen 19 drb. — Kiss Ferenc : fényképek (Deli Mátyás, József fhg a Hortobágyon 2 drb, Csárda előtt, Áldomásivás, Juhfürösztés). — Kolozsváry Gábor : A tiszai települések és a halászat összefüggése. Szeged, 1928. c. dolgozatát. — Kovács Gyula : Makó város építészete a XVIII. sz. közepétől a XIX. sz. közepéig. Makó, 1929. 40 l. c. dolgozatát. — Lósy-Schmidt Ede : Magyar vagy francia alkotás-e a szegedi közúti Tiszahíd ? Bpest, 1933. c. dolgozatát. — Vitéz Málnási Ödön dr. : A régi magyar juhászat. Bpest, 1928. c. dolgozatát. — Márton Béla dr. : A Nyírség mezőgazdasági élete. Karcag, 1933. 70 l. c. dolgozatát. — Mayer Ferenc : debr. németszabó legények munkába álló könyve 1861 és egy vándorlevél 1821. — Özv. Müller Györgyné : Etey János adományai a XIX. sz. első feléből (16 drb) ; szűrszabók részére szabályzat az anyagról (1818) és Ars beatae morendi azaz Boldog való meghalásnak mestersége stb. Landerer M. Posonyban és Kassán 1786. 184 l. c. művet. — Nagy Dániel : Sárosi, Ponyvára került Arany Trombita etc. Debrecen ? 24 l. és Réső Ensel Sándor, Magyarországi népszokások. Pest, 1867. Emmich. 351 l. — Nagy Sándor dr. : Rövid zenetörténet. Hajdúhadház, 1930. 68 l. c. művét. — Nyíreő István dr. : 4 drb exlibris. — Pap Lajos : katonai elbocsátó levél (37. Mariássy-ezred) 1816 és ácslegény felszabaduló levele 1843. — Pásztortűz szerkesztősége : Pásztortűz XX. évf. 1934. 1. sz., melyben Ecsedi : Célszerű vadászok c. írása. — Pataki Vidor dr. : A XVI. századi várépítés Magyarországon. Bpest. 35 l. és Az egri vár élete. Eger, 1934. 47 l. c. dolgozatait. — Pénzes-testvérek (Mezőgyán) : Bod Péter, Szentírás értelmére vezérlő magyar leksikon etc. Győr, ? 352 l. ; Az igaz reformata anyaszentegyháznak magamentsége etc. Szerző és év nélkül. 266 l. és Bunián János : A keresztyén asszonynak utazása. Kolozsvár, 1782. — Piványi Jenő : Magyar-amerikai történelmi kapcsolatok a Columbus előtti időktől az amerikai polgárháború befejezéséig. Bpest, 1926. 55 l. c. dolgozatát. — Reisinger Jenő : 41 drb exlibris. — B. Soó Rezső dr. : A magyar puszta fejlődéstörténetének problemája. Bpest, 1931. 17 l. c. dolgozatát és 31 drb exlibrist. — Sőregi János dr. : Előtanulmányok a panyolai tölgyfaépítményhez. Debrecen, 1934. 65 l. c. dolgozatát. — Szalánczy Károly :

Néhány magyar földmíves család típus élete számokban. Karcag, 1932. 31 l. c. munkáját. — Szegedi Füzetek szerk. első évf. 1—4. füz. Szerk. : Mészöly Gedeon. — Vitéz Szilágyi Lajos dr. : a „Magie" c. hamburgi folyóirat 15. évf. 12. sz., melyben „Professor von Hatvani, der Urvater der ungarischen Magier" című írása van 1 arcképpel. Magischer Zirkel, Hamburg, Mühlenkamp 34 A. kiadása. — Tamássy Géza dr. : Hajdú vm. és Debrecen sz. kir. város növényzete. Debrecen, 1927. 71 l. c. dolgozatát. — Tikos József : Károli-féle biblia. Debrecen, 1821. Szoboszlai Pap István dedikálásával 1834-ből és a Tikos-családra vonatkozó okmányok a XIX. sz. közepéről 9 drb. — Tisza István Tudomány Egyetem : Tisza-emlékkönyv. Debrecen, 1928. 296 l. — Török Sándor : Debr. polgári-, felszabaduló- és esküvelevek a XIX. sz. első feléből (6 drb). — Varga Zsigmond dr. : A debreceni református főiskola nagykönyvtára írásban és képben I—II. kötet. Debrecen, 1934. Szövegkönyv 228 l., Képeskönyv 103 műlap. c. dolgozatát. — Városi Nyomda (Debrecen) : 1934. évi termékeit. — Zoltai Lajos dr. : Újabb adalékok nemes Kazay Sámuel élettörténetéhez. Pápa, 1931. 16 l. ; Debrecen and the Hortobágy puszta. Debrecen, 1924. 14 l. és A zsidók letelepülése Debrecenben. Bpest, 1934. 15 l. c. dolgozatait.

Vétel : 1. Szakkönyvek a múzeumi kézikönyvtár részére : Alföldi András : Magyarország népei és a római birodalom. Bpest, 1934. 80 l. — Banner János : A hódmezővásárhelyi városi múzeum régészeti osztályának első öt éve. Szeged, 1934. XCIII. tábla, 60 l. — Darkó Jenő : Az ősmagyar hadművészet fejlődése és hatása Nyugateurópára. Bpest—Pécs, 1934. 162 l. — Denison György : A lovasság tört. a legrégibb időktől a jelenkorig. Ford. Szeles. Bpest, 1884. 435 l. — G. Elmer, Verzeichnis der römischen Reichsprägungen von Augustus bis Anastasius. Wien, 1933. 30 l. — Farkas Zoltán, Medgyessy Ferenc. Bpest, 1934. 33 tábla és 30 l. — F. Geschwendt : Handbuch für den Unterricht der deutschen Vorgeschichte in Ostdeutschland. Breslau, 1934. 192 l. — Győrffy-Viski : A magyarság néprajza. II. köt. Bpest, 1934. 443 l. — Hillebrand : Az őskőkor tört. Bpest, 1934. 80 l. — Horváth Henrik : Buda a középkorban. Bpest, 1932. XXIX. tábla, 122 l. — Hóman Bálint : Magyar városok az Árpádok korában. Bpest, 1908. 128 l. és A székelyek eredete. Bpest, 1921. 20 l. — Hunfalvy János : A magyar birodalom földrajza, különös tekintettel a néprajzi viszonyokra. Bpest, 1886. 880 l. — Kolonich Dezső : Balmazújváros. Pécs, 1934. 32 l. — Kővári László : A magyar családi s közéleti viseletek és szokások a nemzeti fejedelmek korából. Pest, 1860. 184 l. — Márton Lajos : A korai Laténekultúra Magyarországon. Bpest, 1933. XXX. tábla, 118 l. — Móra Ferenc : Utazás a földalatti Magyarországon. Bpest, 1935. 292 l. — Oláh Károly : Boldogfalva és a Karácsondyak. Debrecen,

Telegdy, 1858. 33 l. — Pecz Vilmos: Ókori lexikon I—II. Bpest, 1902. 1142 és 1260 l. — P. Steiner, Vorzeitburgen des Hochwalds mit zahlreichen Bildern und Plänen. Trier, 1932. 100 l. — Szamota-Zolnai: Magyar oklevél szótár. Bpest, 1902—6. 1200 hasáb. — Thierry Amadé: Attila történelme I—II. Ford. Szabó K. Pest, 1865. 218 és 404 l. — Tóth Ferenc: Somogy földje és népe. I. Csurgó és környéke. Csurgó, 1928. 121 l. — Undi Mária: Magyar himvarró művészet. Bpest, 1934. 157 műlap, 101 l. — Varga Zoltán: Debrecen az orosz megszállás alatt. Sárospatak, 1930. 54 l. — Zalotay Elemér: Csongrád vármegye őskori települése. Szeged, 1932. 56 l.

Vétel: 2. Régibb s vegyes művek, kéziratok és egyéb könyvtári anyag: Bartha Béla: 1848 március 15. Debrecen, 1898. 46 l. — Bessenyei Széll Farkas: A becstelenítés és a bíróság előtti megkövetés a debreceni városi régi jogban. Debrecen, 1897. 47 l. — E. R. Conradin geb. Pfefferin: Tais Buch, dass ich im Jahr Anno 1792 am 5. Augusti geschrieben . . .in Debreczin etc. Kéziratos napló. — Dicsőfi József dolgozatai: Sulamnith 1886, Tékozló etc. és Imádság a szabadságharcunk debreceni csatájának 50 éves emlékünnepére c. debreceni nyomtatványok. — Dragota Sándor debreceni csendbiztos fényképe. Gondy és Egey Debrecen. — Eötvös Károly: A Bakonyból, a szentgáli királyi vadászok. Debrecenben tartott előadás 1902 november 9-én. Debrecen, 5 l. — Életképek 1845. évfolyam első fele debreceni vonatkozású cikkekkel. — Földváry József: Halotti predikatiók. Debrecen, 1832. 319 l. — Káldi-biblia, Bécs, Formika Maté. 1626. — Károli-biblia. Pos'ony-Pest. Landerer, 1804. és egy másik példány Pest, Trattner, 1805. — Lajos bácsi: Képes mesék. Debrecen, 1870. 51 l. — Luther biblia. 51. kiad. Halle, 1752. — Márton József: Német-magyar és magyar-német Lexicon vagyis Szókönyv. Bécs, 1807. I—II. köt. 816 és 403 l. — Néma orvos, azaz: együgyű és hasznos házi könyvetske etc. S. E. által. Posony-Pest. Landerer (?) 155 l. — Névmutató a debreceni Gondy és Egey-féle fényképgyüjteményhez. 400 oldalon 22,003 név. Készítették a múzeum alkalmazottai. E mutató alapján a hatalmas fényképanyag könnyen használhatóvá vált. — Óvodai jegyzőkönyvek 1866—1878, 1878—1886. és 1887—1890. — Péter Gábor, a debreceni Városi Múzeum egyik legelső kezelője: Mit jelent a millenium? A honfoglalás eredeti évének világra szóló páratlan ünnepe alkalmából megmagyarázza: — —. Filléres füzetkék. Kiadja a Gönczy-egylet Debrecenben. II. sorozat 1. sz. Debrecen, 1896. Hoffmann és Társa. 31 l. és Florentine. Operette három felvonásban. Debrecen, 1891. 132 l. — Quodlibet. Különböző, az emberi élet minden viszonylatára ráillő feljegyzések I—II—III. köt. kézirat. — Szenczi Molnár-zsoltár. Posony, 1793. 112 l. — Szőnyi Nagy István: Martyrok

koronája, ... 334 l. — Szűcs István : Kis törvény, azaz népszerű törvénytudomány gyermekek számára. Debrecen, 1845. Tóth Endre kiad. 63 l. — Térképek (Josephinische Aufnahme) Debrecen környékéről 1785-ből a bécsi eredetiek után (Felső Tisza mente, Nyírség, a Nagykunság egy része). — Zákány József : Gyakorló rész, frantia olvasó könyv etc. Debrecen, 1826. Tóth Ferenc kiad. — Ezeken felül néhány németnyelvű könyv, Kalendárium, továbbá debreceni vonatkozású felszabaduló levelek, keresztlevelek stb. A jelentéktelenek csoportos vétellel kerülnek az anyagba.

Csere : A múzeumi Évkönyvért, továbbá a tisztviselők saját dolgozataiért külföldről a következő művek, illetve folyóiratok érkeztek : *Ausztriából :* Wiener Prähist. Zeitschrift XXI. évf. 1934. — Technisches Museum Wien kiadványai, 5 füzet. — *Finnországból :* Finskt Museum XL. évf. Helsingfors, 1933. — Suomen Museo XL. évf. Helsinki, 1933. — *Franciaországból :* Revue des études Hongroises 1934. évf. 1—2. sz. Paris. — *Észtországból :* Eesti Rahva Muuseumi Aastaraamat VIII. évf. 1933. Tartu, 1934. Eesti Rahva Muuseum Rahvateaduslikud Kusimuskavad VII. Kalastus. Tartu, 1933. — *Lengyelországból :* Przeglad Archeologiczny IV. 1930—1932. Poznan. — Swiatowit XIV. 1930—1931. és XV. 1932—1933. Warszawa, 1933. — *Németországból :* Altschlesien 4. köt. 1932—1934. Breslau, 1934. — Nachrichten aus Niedersachsens Urgeschichte 8. 1934. — Die Kunde I—II. évf. 1933—1934. Hannover. — Badische Fundberichte I—II. köt. 1925—1932. Heidelberg. — Bolko Freiher von Richthofen königsbergi prof. következő dolgozatait : 1, Zur Vorgeschichte des Ostgermanen ; 2, Altsteinzeitliche Funde in Weissrussland etc ; 3, Zur Bearbeitung der... kleinen Rundbauten der Pyrenäen halbinsel ; 4, Zur Verbreitung und Volkszugehörigkeit der frühgeschichtlichen und mittelalterlichen Tongefässe mit Bodenzeichen und Wellenlinien ; 5, Zur Eröffnung des Oberschlesischen Landesmuseums in Beuthen ; 6, Russische Vergleichsstücke zu den frühen Steinbeilen von Kuhnau etc ; 7, Die frühgerm. Kultur in Ostdeutschland und Polen ; 8, Die nördlichen Elbgermanen in spätrömischer Zeit ; 9, Auf den Spuren Alter Siedlungen, Gegen von Mertschütz ; 10, Zu dem Randscherben mit aufgemalter Wellenlinie von Ellgut. Valamennyi különlenyomat. — W. Schleiermacher, Studien an Göttertypen der römischen Rheinprovinzen. Klny. — *Svédországból :* Nordiska Museets och Skansens Arsbok. Fataburen, 1934, Stockholm. — Fornwännen 1934. évf. 1—6. füz. — A. Hahr, Bauweise und Baugeschichte der ehemaligen Erzbischofsburg von Uppsala. Svéd nyelven, német kivonattal. Uppsala, 1929. 50 képpel, 170 l. — O. Lundberg, Upplands Fornminnesförenings Tidskrift XLIII : 1—2. Uppsala, 1929—1933. — Rudbecksstudier, Festskrift vid

Uppsala Universitets Minnesfest etc. Uppsala, 1930. 337 l. — A. Hahr, Uppsala Slott och dess Rikssal. Stockholm, 1932. 207 l. 58 kép (Das Schloss zu Uppsala und sein Reichssaal). — S. Bugge, Der Runenstein von Rök in Östergötland. Stockholm, 1910. — O. Janse, Quelques antiquités Chinoises d'un caractère Hallstattien. Stockholm, 1930. és Tubes et bontons cruciformes trouvés en Eurasie. Stockholm, 1932. — F. Plutzar, Die Ornamentik der Runensteine. Stockholm, 1924. — B. Nerman, Die Herkunft und die frühesten Auswanderungen der Germanen. Stockholm, 1924. — Svenska Guldfynd Frau Tiden 100—600 E. Kr. Stockholm, 1928. — *Japán*-ból küldött csereanyag a tokiói küldeményről szóló külön fejezetben említve.

Csere-, előfizetés, illetve tiszteletpéldányképpen a következő *hazai folyóiratok* járnak: Archaeologiai Értesítő, Dolgozatok a m. kir. Ferenc József Tudományegyetem Arch. Int.-ből, Debreceni Szemle, Diarium, Ethnographia—Néprajzi Értesítő, Hadtört. Közlemények, Magyar Iparművészet, Muskátli, Népünk és Nyelvünk, Székesfehérvári Szemle, Szegedi Füzetek, Vasi Szemle. Helyi napilapok közül a Debreceni Ujság, Debr. Független Ujság és Debr. Polgár. Egyéb tudományos, művészeti, szépirodalmi és népszerű tudományos magyar folyóiratok a múzeumi Közművelődési Könyvtár részére megrendelve, hogy azokat a nagyközönség is használhassa. Ezeknek száma a hetilapokkal együtt, közel 50 darab és a kinyomatott könyvtári katalógusban vannak felsorolva. Valamint az évről-évre beszerzett számos szakmunka is a nyilvános könyvtár állományába kerül.

A múzeumi kézi- és szakkönyvtár, melynek anyaga a múzeumi évi Jelentések ill. Évkönyvekből tűnik ki, csakis a múzeum helyiségében, az erre a célra berendezett egyik irodai-szobában használható a múzeum kézirat- és oklevéltárával együtt.

II. Szépművészeti tárnál:

Ajándékozás: Déri Kálmán müncheni festőművész 11 drb olajfestményének ajándékozását külön cikkben méltattuk. — Haas Károlyné sz. Borgida Margit (Bpest): 35 drb 9×12 cm. negatív fényképlemez a debreceni Központi Egyetem palotája építkezésének különböző fázisairól. Felvette Haas K. építészmérnök. — Herpay Gábor: fényképnagyítás keretben, mely Gáspár János királyi tanfelügyelőt ábrázolja. — Ecsedi István 2 drb fényképnagyítás Nagy József kovácsmester műhelyéről.

Vétel: Czencz János budapesti festőművésztől Déri múzeumi kiállítása alkalmával „Merengő" c. 64×80 cm. nagyságú olajfestményt. — Dienes János debreceni festőművésztől a Nagytemplomot és az előtte lévő teret ábrázoló olajfestményt. E téli városrészt feltüntető kép mérete 76×96 cm. — Káplár

Miklós hortobágyi festőművésztől a következő olajfestményeket: Bagdi Mihály öreg juhász (37×50 cm.); Hortobágyi karám hófuvásban (68×48 cm.); Posta János juhász (50×70 cm.). — Kodály-plakett barnított ólomból, kerek forma. Készítette Medgyessy Ferenc a debreceni Kodály-estre. Átmérete 11 cm. — Kodály-plakett égetett agyagból, négyszögű. A debreceni Kodály-estre belépő jegyül szolgált, 75×105 mm. Készítette Krupinszky László keramikus. — Rákóczi-dombormű bronzból, táblára szerelve (50×50 cm.). Kallós Ede műve. A Tolnai Világlapja ajándéka volt előfizetői részére.



Fig. 12. kép.
Hortobágyi csikósbojtár. Káplár Miklós olajfestménye a Déri Múzeumban.
Ein Rosshirt auf der Hortobágy-puszta. Ölgemälde von Kunstmaler Nikolaus Káplár.

III. Iparművészeti tárnál:

Ajándékozás: Aczél Géza: régi tintatartó, kovácsolt vasból. — Bodnár Imre (Hajdúhadház): betű- és számformák gipszből, koporsófeliratokhoz. — Ecsedi István: 1 drb klisé. — Molnár Géza: tajtékpipa.

Vétel: 104 drb klisé a Déri Múzeum 1933-as Évkönyvéhez a Tiszántúli Hírlap Rt. cinkográfiai intézetétől. — 14 drb debreceni tárgyú negatív-lemez (Degenfeld-téri árubódék, paprika-piac). — Zsolnay-féle porcellláncsésze és lapos díszes üvegpohár, melyeket régi utazások alkalmával használtak. — Patikai tégely porcelllánból, díszítéssel. — Porcellántányér és gyümölcsös-tál. — Cserépcsupor, tajtékpipa 1806-ból, papírvágókés, bőr-szivartárca 1867-ből, 3 drb üvegpohár, régi díszes borosüveg stb.

Csere: A tokiói Tudományos Múzeum csereküldeményéről külön fejezetben számoltunk be. Ez az anyag, melyben kiváló iparművészeti tárgyak vannak, 315 drb-t számlál.

IV. Érem- és régiségtárnál:

Ajándékozás: *Ős-, római és népvándorláskori tárgyak az ajándékozók nevének sorrendjében:* Balázs Emil főerdőtanácsos ajándékozását lásd a VII. fejezetben a nagylétai régészeti

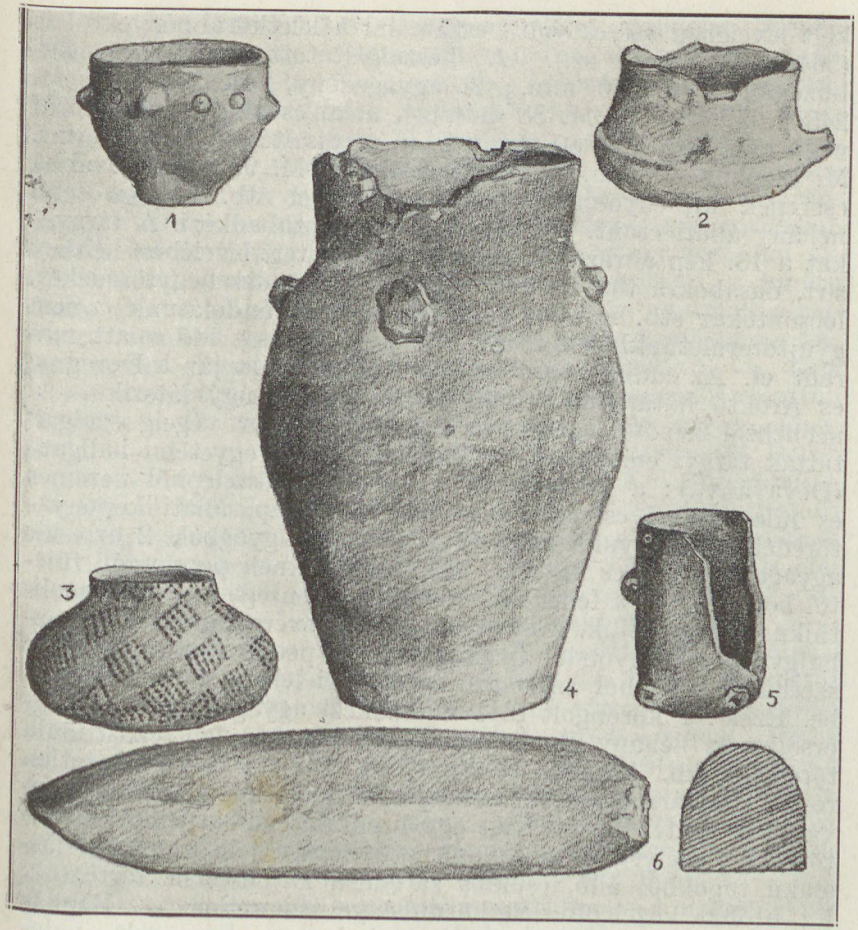


Fig. 13. kép.

Leletek Tiszadorogmáról (Borsod vm.), Balthes Richárd gyüjtése az új tiszai védgát építésekor.: 1—5. Agyagedények. A 3. sz. tűzdelt díszű edény ábrája rekonstrukció ; 6. Kaptafaalakú kőbuzogány és keresztmetszete. Valamennyi kb. $^1/_3$ nagyságban.

Fundstücke, die beim Bau des neuen Theissschutzdammes ans Licht kamen. 1—5. Tongefässe. Nr. 3. ist eine Rekonstruktion ; 6. Schuhleistenkeil und Querschnitt, Alle ca. $^1/_3$ nat. Gr.

kirándulás leírásánál ! — Balthes Richárd (Tiszadorogma) azoknak az őskori leleteknek egy részét, melyek a hevesmegyei Ároktő és Dorogma határában az új tiszai védgát építésekor, munkások által felforgatott lelőhelyekről előkerültek, a Déri Múzeumnak ajándékozta. Ugyanakkor néhány fényképet a földmunkálatokról, a lelőhelyekről és leletekről. Nov. 6-án

kelt levelében szíves volt beszámolni a leletkörülményekről is (564—1934. DN. sz.). A beszolgáltatott leletek: 1. kőbuzogány. H. 270 mm.; 2. agyagedény, füle hiányzik. M. 245 mm.; 3. u. a. M. 58 mm.; 4. u. a. csonka, talpéle körül négy bütyökfül. M. 80 mm.; 5. u. a. díszítéssel, ábra szerint. M. csonkán 60 mm.; 6. katlan-töredék, M. 95 mm., továbbá cserepek ujjbenyomásos díszítéssel, füllel stb. Ezeken felül néhány állati csont. Valamennyi edény szabadkézi. A tárgyakat a 13. kép ábrázolja. Ajándékozó említett levelében néhány sírt, darabokra tört kardot, sarkantyút, lándzsahegytöredéket, lócsontokat stb. is sorol fel. Tervezett kirándulásunk e nem gyüjtőterületünkhöz tartozó lelőhelyre a rossz idő miatt maradt el. Az eddigi leletek és közölt adatok alapján a Dorogma és Ároktő határában feldúlt lelőhelyek — úgy látszik — a neolithtól kezdve egészen a népvándorláskor végeig szolgáltattak tárgyi emlékeket. — Bereczky Imre egyetemi hallgató (Dévaványa): a dévaványai Tókert-nevű őstelepből peremes és füles őskori cserepek, csontár, szarvcsap, állati koponyatöredék; pároslyukú nagy nyerges fül agyagból, 2 drb kis agyagedény (64 és 49 mm. M.). Az egyiknek peremszéli fülétől borda fut le a fenékélig. Azon a helyen egy nagyobb neolithikus őstelep rejlik. A dévaványai Nádösvény-pusztáról bronzhajgyűrűt, a gyomai Őzed-pusztáról pedig csatornaásáskor szétházott sírokból származó rómaikori leleteket szolgáltatott be. Ezek: 1 korongolt és 1 szabadkézi agyagedény, 1 agyagorsógomb, néhány borostyán és üveg-gyöngy, 1 ezüstfibula töredéke (kb. Almgren, Gruppe VI. 158), 1 felismerhetetlen római császári dénár, ezüstkarperec és vaskés töredékei; továbbá a leletek között volt egy bronz latene-karperec két drb töredéke, melyekből megállapítható, hogy a jellegzetes féltojásalakú tagokból álló, csuklós záródású karperechez tartoztak. Ez utóbbi közelebbi leletkörülménye ismeretlen. — Bondár Gábor tanítóképzős (Sarkad): füleskanna, korongolt, palaszürke színű. Felső fele vertikális sikált vonalakkal díszítve. M. 270, száj átm. 110, fenék átm. 90 mm. Lh. Sarkad (Békés megye), Bondár János szőlőskertje. Füle hiányzik. Kr. u. IV. század. — Ecsedi István: mammutagyarfoszlányok, 40—50 cm. h. agyarkérgek. Lh. Tiszaörvény. Halászok hálójába került; 1 olló vasból, népvándorláskori forma. H. 185 mm. Lh. Debrecen határa. — Fekete Béla tanár (Derecske): rög, melyben kézzel könnyen morzsolható durva szemcséjű homok kevés agyaggal keverten van. Felülete szürke agyagmáz. Hosszúkás kockaforma, csak az egyik vége ép. Bizonyos, hogy ebbe az alakba emberi kéz formálta s feltehető, hogy agyagsoványításra szolgáló készlet volt, valamint a csillámpala. A rög 70×35×40 mm. Lh. Pocsaj (Bihar vm.), Leányvárnevű őstelep. Ugyanonnan néhány cserép, állati csont, kagyló

stb. Ugyanő a derecskei Weinberger-féle téglagyár telepén előkerült méhkasalakú földbányaüregből sikáltdiszű, korongolt agyagedényt (M. 140 mm.), cserép-, kőtöredékeket szolgáltatott be. — Frank József jegyző (Nádudvar) : agyagcsupor, durva, szabadkézi (50 mm. M.) és 3 drb cserép stb. Lh. Nádudvar, Téglaskút-dűlő, téglagyári telepen előkerült méhkasalakú agyagbányák egyikéből. — Igmándy József tanár (Hajdúnánás) : Karperec-, gyűrű- s egyéb ékszertöredékek bronzból, tűzben deformálódva. Lh. Hajdúnánás, Kenderes-kert, hol útépítés alkalmával szétdúlt nagy úrnákban lelték. — Ignáth Gyula (Mátészalka) Streicher Andor dr. alispán úr szíves utasítására : emberi koponya, 4 drb őskori edénytöredékkel. Lh. Mátészalka, Bessenyő-nevű határrész, homokbánya. — Jóna István : passzív csiszolókő töredéke, árhegycsiszoló vájattal. H. 100, sz. 40, m. 42 mm. Lh. Debrecen, Nagy-Hegyes, Jónatanya. — Kaposi József (Bellegelő 266.) : Debrecentől Délre, a mikepércsi és hosszúpályi út elágazásánál fekvő tanyaföldjén szántáskor, homokszedéskor stb. talált ős- és népvándorláskori edények, edénytöredék, fémtárgyak darabjainak, gyöngyöknek stb. többszöri beszolgáltatásával s a tanyája közelében is előkerülő leletek állandó figyelemmel tartásával követendő példát mutat minden magyar gazdálkodónak. A lelőhely megvallatása tervbe véve. Az elmúlt évben ajándékozott : 1 talpas, mészbetétes díszű agyagtálat (M. 66, átm. 65 mm), 1 kis vázát (M. 75 mm), kb. 30 drb főleg bronzkori cserepet, 1 obszidián szilánkot, tokos bronzbalta töredéket, bronz tűfejet, fibula tekercsdíszét bronzból, Laténe-fibula töredékét, pár darab karneol- és pastagyöngyöt stb. — Papp Józsefné (Komádi, Picsorpuszta) : agyagkanál, nyele letört, félkagyló formájú. H. 73 mm. Lh. Ajándékozó picsorpusztai tanyája melletti szőlő, hol újabbkőkorinak látszó néhány sírt találtak. Ottani gyüjtés a zsákai ásatás leírásánál ismertetve. — Polgáry Gyula és neje (Szajol) : karperec ezüstből, nyitott, 1 mm. vastag, 12 mm. széles lemezből ; 6 drb kerek pitykéről lógó szívidomú csüngő préselt díszítéssel ; 2 drb kerek ruhadísz, alján páros fülecskével és 6 drb töredéke hengertestű karpereceknek. Valamennyi rossz ezüstből. Lh. Mezőtúr, alsórévai határ, a tiszaföldvári út mellett. Ezt a lelőhelyet a Nemzeti Múzeumnak jelentettük. — Radó Gábor erdőtanácsos : lándzsahegy bronzból, köpüs, két lyukkal, hegye csonka, valamikor tűzben égve összerepedezett. H. csonkán 100, a köpü átm. 22 mm. Lh. debreceni Nagyerdő, a városi Erdőhivatal északi oldalán lévő gyümölcsös, hol a Debreceni Hét előkészületi munkálatainál a terep lehordásakor 1 m. mélyen a felszín alatt találták, vékony települési nyomok közt, egy másik lándzsaheggyel együtt, mely azonban a feltöltésbe került, miután a munkások gázcsőnek nézték. A helyszínen végzett próbaásatás szolgáltatott

néhány őskori cserepet, simítókő töredékét, számos állati csontot, vassalak-rögöket, hullámvonaldíszű cserepeket és legfelül pár drb középkori cserepet is. Úgylátszik, az erdőségnek ez a pontja már az őskortól kezdve az ember útjába esett, hol ha nem is állandóan, de átmenetileg néha-néha megtelepedett. — **Sőregi János**: kővéső, csiszolt. H. 55, sz. 27 és legn. vast. 11 mm. Lh. Debrecen, Hortobágy-puszta, a Kónya vasúti állomástól DNy.-ra, a Fecske-foknál, a határút feltöltésében. — **Veress Antal** számvevő-őrmester (Berettyóújfalu): csákány szarvasagancstőből, nyéllyukkal, mely párhuzamos az éllel. H. 260, legn. vast. a nyéllyuknál 65×45 mm. A nyéllyuk szögletes. Hosszanti tengelye a nyílásnál 45, kereszttengelye 19 mm. Felületét levakarták. Lh. Berettyóújfalu, Kinizsi-utca, Csigay Gyula gépész háza előtti rész, hol kinyujtóztatott csontváz fejénél volt. A csontváz kb. 90 cm. mélyen, fejjel ÉNy.-nak, lábbal DK.-nek feküdt. A koponyát Veress őrmester szintén megmentette és a múzeumnak adta. Bemondás szerint a sírtól 15 m. távolságra, szőlőföld forgatásakor, egy évvel előbb is találtak sírt, de melléklet nélkül. Ásatás az utcán, illetve szőlőben nem eszközölhető.

Ajándékozás (folytatás): *érem, pénz, pénzjegy, plakett*: Újabbkori, XVII—XIX. századi pénzeket ajándékoztak: **Bőgel József** dr.: (3 drb), **Diószegi Sándor**: (7 drb), **Dolnik József**: (1 drb), **Frank József** (Nádudvar): (3 drb), **Heiman Dezsőné**: (14 drb), **Nagy Jenő** dr.: (5 drb), **Lőrincz János** (H.-hadház): (6 drb) és **Szoboszlay Gyula**: (1 drb). — **Krupinszky László**: plakett égetett agyagból, a Debr. Hétre készült. Hétfogatú parasztszekér pulyka kakassal, „Debrecenbe kéne menni...“ felírással, 95×75 mm. — **Láng Nándor** dr.: (Budapest) Balogh Jenő-emlékérem bronzból, 70. születésnapjára, Beck Ödön Fülöptől. Átm. 61 mm. — **Vágó Elemér** (Dombostanya): Commodus római császár (Kr. u. 180—192) dénára. Lh. Debr. Templomhegy, Hajdúsámson felé és György Vilmos sziléziai herceg ezüst pénze, 1674. Lh. u. o. — **Vásáry István** dr. polgm.: a szolnoki Úrkocsis Egylet 1934. évi távhajtós versenyén városi törzsménesbeli lovak által nyert versenydíjérem aranyozott ezüstből. Átm. 38 mm.

Ajándékozás (folytatás): *Közép- és újabbkori tárgyak*: **Dóczy György—Kovács Gábor** gimn. tanulók: női ruhakapcsok ezüstből. Lh. Debrecen, Dobozy-temető szétdúlt sírja, a Kossuth-utcai temető nyugati szélén. — **Ecsedi István**: téglák a hortobágyi régi malomgátból. Töredékek. Méret: 130×50 mm. — **Fischer Albert**: 5 drb világháborús emlék (jelvény, fütyölő, karszalag, szipka, tollszár patronból). — **Harsányi Vince** (Szovát): általa Rivában faragott hegymászó bot. Világháborús emlék. — **Radó Gábor** erdőtanácsos: sarkantyú vasból, talpalló pánttal (XV. sz.). Lh. Debr. Nagyerdő;

kopjahegy vasból, négyélű, köpüvel (XVI. sz.). Lh. u. o.; banderiális díszsarkantyú rézből, szíj-talpallóval (XIX. sz.). — Novák András: pecsétnyomó rézből. Nyele térdeplő páncélos vitéz, pajzzsal és karddal védekezik. Felirata: XI. HON.-ZÁSZ: 1848. B. F. KAPITÁNY. Ezenfelül középen zászlót, ágyút és gúlaalakú bástyát ábrázol. Egész mag. 68 mm. A nyomó felület csapott sarkú négyszög, 22 és 20 mm. átmérőkkel. Lh. Debrecen, a város keleti szélén lévő Kincseshegy. — Salamon Éliás: lőfegyver kovásszerkezettel, töltővesszővel. H. 150 cm. — Özv. Sturmán Györgyné (Nagykereki): 2 drb rabmunka a Bach-korszakból a debreceni Papp-Szász-család tulajdonából. — Seres Sándor juhászszámadó (Hortobágy): hajgyűrű bronzból. Átm. 23 mm. Első lelet a hortobágy-görbeháti középkori templomhely temetőjéből. Lásd jelen Évkönyv Függelék I. Részt! — Szabó Gábor (Tarpa): zabola kovácsolt vasból XIV. század. Lh. Tarpa, Bereg m., Kismező oldal határrész. A gamóval összekapcsolt két üreges, kúpalakú tengely hossza 250, a páros lemezkoronggal egybekovácsolt szíjtartók mag. 125 mm. — Vitéz Tikos Béla főerdőmérnök: 7 drb vassarkantyú, köztük XV—XVI. századiak is. Lh. Debrecen, Nagyerdő, Monostor határrész; patkó saru részére, hátul felálló nyeles pánttal. Lh. Nagyerdő, 30-as tag; lándzsahegy vasból, négyélű (455 mm. h.). Lh. u. o. 16-os tag és egy középkori, kétélű egyenes vaskard, nyélnyulvánnyal, egyenes keresztvassal. Penge h. 935, sz. 53 mm. nyélnyulvány h. 165 mm. Lh. Debrecen, Nagyerdő. — Tégla (300×150×60 mm.) a csaputcai református elemi iskola udvarán talált szűk téglacsatornából. — Vágó Elemér református tanító, Dombostanya: edénytöredékek kb. 40 drb (közép- és újabbkori, részben mázas, festett, díszített cserepek, korsófülek, egy fenékbélyeges töredék stb.). Lh. Debrecen, Templomhegy, Sámson felé. — Font, súlymérték vasból, füllel. Körül rajta vaslemezpánt, mellyel a fontot 1 kg.-ra egészítették ki. Debrecenben volt használatban.

Vétel, gyüjtés: Sőregi múzeumőr, a régészeti osztály és az ásatások vezetője 1934. évi V. panyolai ásatásáról, zsákai kutatásai eredményéről, nagylétai és berettyószentmártoni régészeti kiszállásairól, a gyüjtött anyagról külön fejezetben ad rövid leírást és felsorolást, míg a hortobágy-görbeháti középkori templom és temető feltárásáról részletesebb tanulmány keretében számol be ez Évkönyv Függelékében. Így e kutatások tárgyi anyagát a gyarapodási kimutatásban külön nem soroljuk fel. Ezeken felül:

Ős-, népvándorlás- és középkori tárgyak: mammut csont, lapockató és töredék. Lh. Tiszaörvény, Tiszameder. 50 és 45 cm. h. darabok. — Kőbalta, csiszolt, kaptafa alakú. H. 110, sz. 65, vastagsága 30 mm. Lh. Komádi (Bihar m.), Kutas-ér hídja mellett a furta-komádi útnál, szántásban. — Agyagváza, korongolt,

Latène forma. Mag. 230, száj átm. 110 és fenék átm. 8 cm. Lh. Alsó-Józsa, faiskola. Földforgatáskor találták 70 cm. mélyen. — A biharmegyei Ártánd községtől Nyugatra fekvő Farkas-dombon népvándorláskori germán temetőt dultak szét homokhordással. Hámos Lajos szedte össze és adta át múzeumunknak a következő tárgyakat : 1. agyagedény, korongolt, szürke. M. 155, száj átm. 92, fenék átm. 72 mm., 1 sírból ; 2. agyagedény, szabadkézi, szürke. M. 77, száj átm. 68, fenék átm. 50 mm. és borostyán-, üveg- és pasztagyöngyök a 2. sírból ; 3. agyagedény,

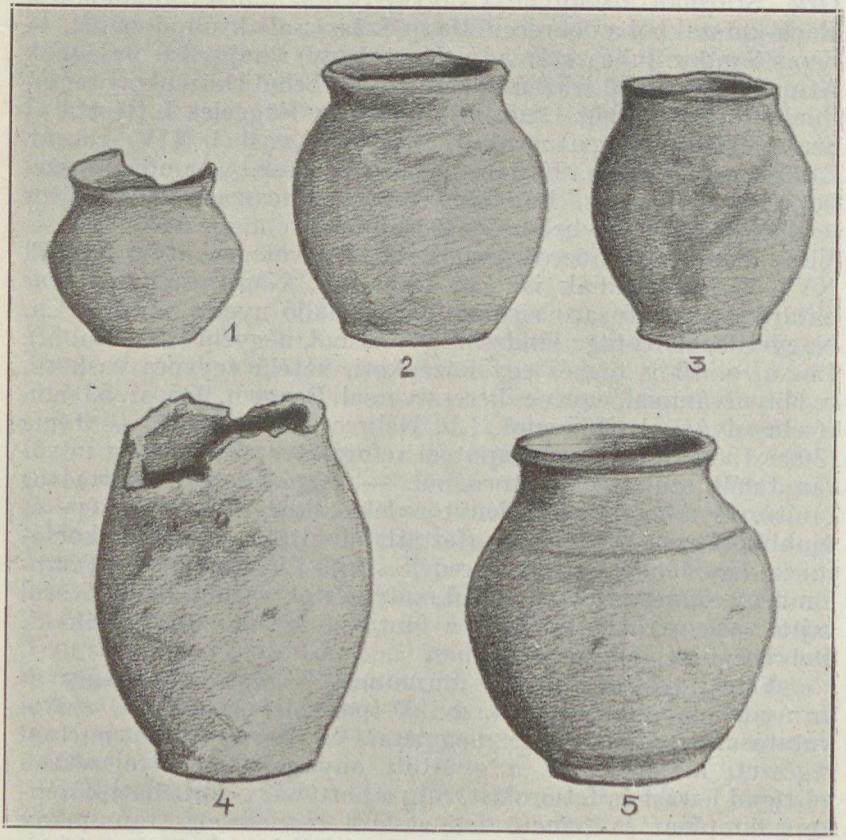


Fig. 14. kép.

Agyagedények az ártándi (Bihar vm.) kora népvándorláskori germán temető sírjaiból. Homokbányával széthányt sírokból összegyüjtötte Hámos Lajos. 1—4. szabadkézi, 5. korongolt. Valamennyi kb. $^1/_3$ nagyságban.

Tongefasse vom Ártánder (Com. Bihar) germanischen Gräberfeld. Aus mehreren durch eine Sandgrube zerstörten Gräbern. 1—4. freihändig, 5. mit Drehscheibe verfertigt. Alle grau. Ca. $^1/_3$ nat. Gr.

durva, szabadkézi, feketés szürke. M. 111, száj. átm. 78, fenék átm. 70 mm. a 3. sírból; 4. agyagedény, durva szabadkézi, földszínű. M. 153, száj átm. 100, fenék átm. 80 mm. a 4. sírból; 5. fésű csontból, háromrétű öt bronz szögeccsel összefogva. A fésű élhossza 96, m. 72 mm. A csontlemezek vastagsága egyenként 3 mm. és agyagedény, durva szabadkézi, feketés szürke. M. 125, száj átm. 90, fenék átm. 80 mm., az 5. sírból. Fig. 14. 15. kép. — Agyagedény, korongolt, koraközépkori, szürkés fekete;

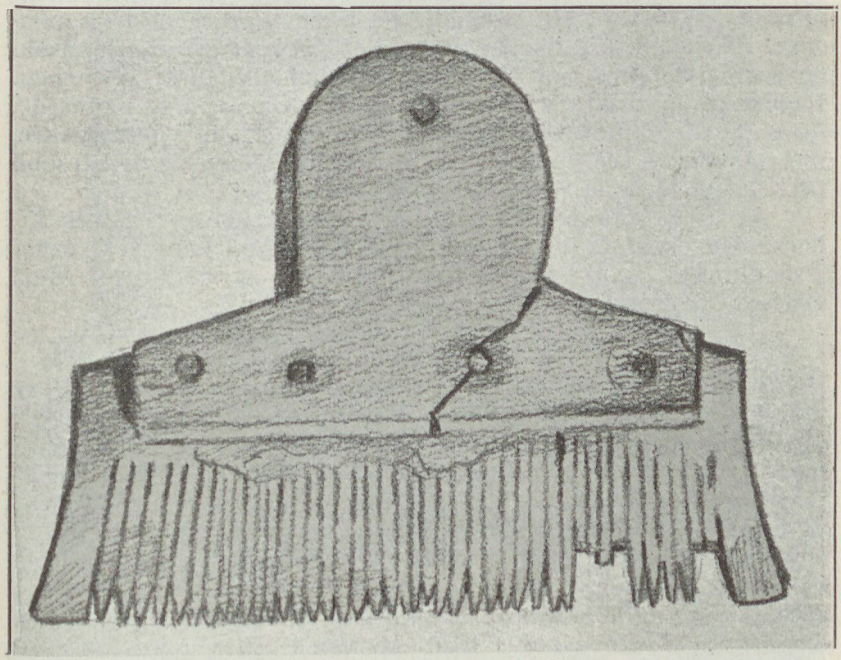


Fig. 15. kép.

Csontfésű, felső része háromrétegű, öt bronz szögeccsel összefogva. Az ártándi koranépvándorláskori germán temető 5. sírjából a 14. kép 2. sz. edényével együtt. $^1/_1$ nagyságban.

Kamm aus Knochen. Der obere Teil besteht aus 3 nebeneinander liegenden Stücken, welche 5 bronzene Nägel zusammenhalten. $^1/_1$ *nat. Gr.*

vállán három sorban körül ferdén hasgatott mélyedések. M. 140, száj átm. 136, fenék átm. 90 mm. Fenék közepén kis bemélyítés. Lh. Hajdúbagos, ÉNy.-ra a falutól 4 km. erdőben, 70 cm. mélyen. — Sarupatkó vasból. Lh. Debrecen, Köntöskert.

Újabbkori tárgyak, érem, pénz, plakett: gyűrű aranyból, gyémántkővel, zománcdíszítéssel. Lh. Debrecen, régi Dobozi-temető sírjából. — Pisztoly, gyutacsos, egymásfeletti csőpárral. H. 20 cm. Lh. Debrecen, Méntelep kertje. — 3 drb üzleti emlék-

érem, Petőfi-, Kossuth-, ill. Arany János-fej magas reliefben, DEBRECENI, ill. BUDAPESTI EMLÉK körirattal hátul. Sárgaréz. Átm. 74 mm. Az Első Magy. Lámpaárugyár Bpest-Kőbánya készítményei ajándékul vevőiknek. — Jókai-emlékérem bronzból 1825—1925. Berán. Átm. 36 mm. — Továbbá szabadságharci-, uralkodói-, különféle kiállítási-, országgyűlési-emlékérmeket, a szent korona orsovai feltalálásának emlékére 1853-ban vert érmet, milleniumi-, Bem-Petőfi- (1899), Battyány- (1870), királyi hadgyakorlati-, dalosversenyi stb. emlékérmeket, XVII—XIX. századi, főleg magyar és osztrák pénzeket nagyobb számmal. Mindezeket főképpen földmunkások, egyszerű emberek hozzák eladásra, néhány fillér ellenében. Ezekre a tárgyakra a múzeumnak már régen nincs szüksége, de e csekély áldozattal szüksége van azokra a lehetőségekre, melyek sok esetben csak ilyen módon eredményezik értékesebb leletek bejelentését vagy beszolgáltatását is.

Az új osztrákpénzek sorából beszereztük az 1934-es kibocsátású ezüst 5 schillingest, a Dollfuss emlékére vert ezüst 2 schillingest, az új 1 schillingest, az 1926-os ½ schillingest és az 1934-es 50 groschent.

V. Néprajzi tárnál:

Ajándékozás: Balogh István (Hatvan-u.): csikós kantár; sallangos, rézcsatokkal. — Balogh István tanárjelölt: békafogó gyékényből, süvegalakú, villás ágra szerelve. Gyermekjáték, mellyel a békát leborítják vagy kimerítik a vízből. 25—30 cm. m.; üllőtőke nyárfából vasabronccsal a Nagycseréről; marokszedő vassarlóból átalakítva; marokszedő kákó, drótból, félholdalakúra hajlítva, fanyéllel. Egyéb neve: gagucs, gugics, kampó; u. a. fából; kévekötő fa a búzakötél szorosabbra csavarásához; kovásztevő kákó kenyérsütéshez a kovászszűrő szita alá; kákó galagonyafából, kétágú. Szegény emberek galyhordó készsége; gúzs komlógyökérből a vendégoldal felkötéséhez. — Bánky Gábor (Halap): fakorcsolya és vasbilincs. — Batta Imre dr.: főzőfa, falra szerelhető. Csőszkunyhóban használták, hol használatkor a tűzhely felé, különben falhoz fordították. — Bencze Mihály: a debreceni vőfély-céh ládája 1863, hirdetőtáblája és pecsétnyomója rézből. Ajándékozó az utolsó társaságbeli vőfély volt Debrecenben. — Bógel József dr.: cserépbutykos felirattal 1836. — Csehi Dániel: halász szatyor gyékényből. — Ecsedi István ig.: pénzeszacskó piros vászonból, zsinórral korcra huzható. A debreceni gazda zsinórját mellénye gomblyukába kötötte, a zacskót pedig ujjasa belső zsebébe tette; horgolt szalag a bölcsőben fekvő gyermek takarójának lekötéséhez; sapka fehér bárányborból, hegyes; kákó galagonyafából, melyre szabadkonyhában a bográcsot akasz-

tották ; isztike fanyéllel ; ökörhajtó ostor 250 cm. h. somfanyéllel. A 3 m. h. kötélostor-karikás, telekje, csapója szíj ; kákó jegeshalászathoz, fából, mellyel a félrecsúszott vezérrudat keresik ; rózsa rézből kapukopogtató alá ; vasbográcz és húsvágóbárd. — Faragó Béla : lett bocskor és gyapjú-harisnya. —



Fig. 16. kép.

A debreczeni vőfélyczéh ládája és hirdetőtáblája 1863-ból.

Die Truhe der Debrecener Brautführerzunft vom Jahre 1863.

Fekete Béla (Derecske) : varsa vesszőből, egy versekkel. Hátán a halkiszedéshez nyitható fedél. — Fekete Imre (Tépe) : gyufatartó fából szalmaberakással díszítve. — Haranghy Gáborné : tűzfogó cserépből, zöld mázas. — Hűse János (Bánk) : borjúkantár fából ; csikós kantár rézcsattal, szíjvarrással ; kocsinyereg fűzfából (tiszafüredi munka) ; farúd vasalással a „lógós“

részére, 170 cm. h. Egyik végére a hámfát akasztották, másikat a felhércre csatolták. — Özv. Illyés Józsefné (Szatmár m.): vászonkendő fekete himzéssel, alkalmi felírással, mellyel halál-esetnél a tükröt latakarták. — Özv. Jóna Jánosné: szilke cserépből, fekete mázas, tulipán- és magyar korona-motívumokkal. Tavaszi jószágkihajtásnál a bojtárnak ebben küldtek galuskát a Hortobágyra; perecszedő kampó vasból, fanyéllel. Sütéskor a forró pléhlapról ezzel kapkodták le a kész perecet és bilyogozó vas J. I. betűkkel. — Kaposi József: sípos egérfogó billenődeszkával. — Karakas Lajos tanítóképzős (Törökszentmiklós): halászkés, görbe, szarunyéllel, rézdíszítéssel és karikával, 17 cm. h. — Kiss Imre (Tiszacsege): korcsolyaszánkó jegeshalászathoz. — Kovács József (Kar-u.): főzőfa tanyai szabadtűzhelyhez (Bánk). — Ifj. Kovács Imre (Kunmadaras): juhfejő sajtár tölgyfából. — Özv. Kovács Jánosné (Bánk 38.): jégpatkó vasból, bilyogozó vas ökörszarvához, kulcsos békó és lópatkó talpbetéttel gyenge talpú lónak. — Özv. Kovács Jánosné (Kétmalom-u.): gomolya-nyomó, juhnyíró olló és vasmacska háromágú. — Kovács Károly: nyakravaló fekete selyemből, díszítéssel. — Özv. Nemes Istvánné (Nádudvar): cseréptányér. — Pereki Imre (Nyíracsád): szűrcsat szaruból, díszítéssel. Nyírségi viselet. — Szász Benjámin (Vésztő): tapogató vesszőből. — Özv. Tomesék Jánosné: díszes névnapi üdvözlő-levél, 1838. — Török Gábor: a debreceni gubacsapó-céh porzótartója. — Tóth Bálint (Hajdúszoboszló): fakorcsolya. — Tóth István hajdú: rákfogó rostakéregből. A Berettyó mentén használatos forma. — Varga Antal (Balmaz újváros): hálósulyok égetett agyagból, kifúrt lyukkal. Lh. Balmazújváros, Erdős-sziget, a Kösélymeder. Égetett földdel együtt 35 drb találtak. M. 12, alja sz. 9 cm. — Városi

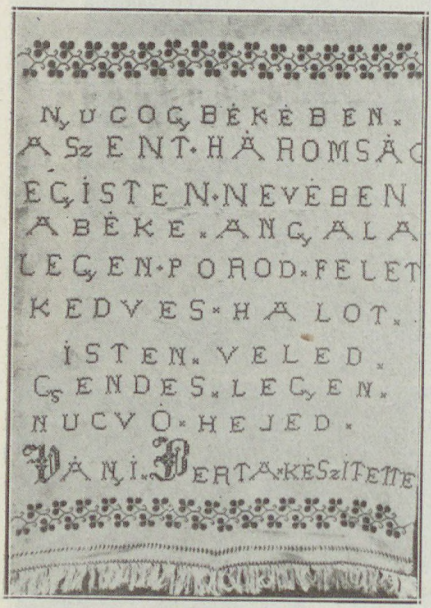


Fig. 17. kép.

Háziszőttes vászon halottikendő, himzett díszítéssel, felirattal. Haláleset alkalmával a tükröt takarták le vele. Szatmár megyéből.

Gewebtes Leinentuch mit Stickereien und Aufschrift. Beim Todesfall pflegt man damit den Zimmerspiegel zuverhüllen. Com. Szatmár.

fatelep vezetősége : fakutya, kétlábú 1 m. h. bak. Rovátkolt hátára fektetik a favágók a törzseket fűrészelés alá.

Vétel : *halászati eszközök, felszerelések és népies vadfogószerszám :* fenék- és parti *verse* vesszőből Tiszaörvényről Kovács Gergely halászmestertől és egy füles verse a tiszacsegei Pál Imre halászmestertől. — Tiszaörvényről valók : *tapogató* és *haltartó* vesszőből, jegeshalászathoz való *hajtórúd* és *letartó villa*, kaszaoromból kovácsolt *harcsa-* és egyéb *halhorgok*. — Tiszacsegéről : *kendőháló, palónyaháló* és *palónyaszék* és *merettyű*. — Tépéről : *haltartókas* vesszőből, Tiszaszentmártonról : háromágú *szigony* nagy halra és *koppantó* v. *szakóca* léknél felbukkanó nagyobb halak főbekólintásához, vasból, pöröly alakú, fanyéllel. — Sajóecsegről : *téli háló*, négyszögű (180×180 cm.) teszi-veszi lékben való halászathoz, *csukahorog* és *rácsa*. Sárospatakról : *szatyor* vesszőből. Tiszacsegéről : *vágóhorog, lápvágó, halsütő rács* vasból, *puttyogató* nyárfából, háromágú *szigony* és *csolnakborda* nyárfából. — A biharmegyei Ártándról *egérfogó*.

Pásztorkészségek, felszerelési tárgyak : 4 drb *karikás*, Tóth András, Faragó András és Béke Imre hortobágyi pásztorok készítményei. — *Késhüvely* bőrből Tóth Péter számadójuhásztól, 3 drb a zsibvásárból, 1 drb Szombati Istvántól. — *Erszény* bőrből csiholó acéllal, piros sallangos, pillangós, réz- és gyöngyházgombokkal díszes ; Tóth Pétertől, a hortobágy-görbeháti legöregebb, a pásztorok szerint is „régimódi" juhásztól való. — *Sótartó* szaruból, készítette : Sántha Károly. — *Juhászkampó* csörgős, díszes *borotvatok* fából, *villáskés* a zsibvásárból. — 4 drb *kolomp*, 1 drb *pergő*. — *Pipa* feketegyűrű feldíszített szárral és *dohányzacskó* juhbőrből. Végh Mihály hortobágyi juhászbojtár készítményei. — Díszes *álladzó* bőrből, rézcsatokkal Tóth Bálint csikós számadótól. — *Tambura* egy darab fából faragva. Seres Sándor hortobágy-görbeháti számadójuhásztól.

Mezőgazdaság, méhészet, kismesterségek eszközei, felszerelése : szénahúzó horog vasból, *kasza, hernyózó* olló ; *méhpipa* dohányfüst fúvásához ; Czabán Dániel debreceni *pékmester* pecsétnyomója sárgarézből ; 5 drb *sallang* bőrből kantárra és 2 drb sallang oldalhámra. Szíjgyártó munka. Dely Bálinttól vettük. — *Zabola* kettős, erősszájú lovaknak. — *Kulacs* fából, csikóbőrrel fedve 1881-ből. — 9 drb *pipaforma* 1833., 1836., 1850. évszámmal és B. J. jelzéssel.

Cserép-, porcellán- és üvegtárgyak : borosbutykos, 18 literes, pirosmázas, gazdagon díszítve 1826-ból. Füle alatt a fazekas céh pecsétje. Tóth Gyulánétól. — Szentesi cserép-*korsó*. — Debreceni korsó sárgamázas. Készítette : Pap Lajos 1898. — Debreceni korsó *túró hevítéshez*, vázaalakú, díszes. M. 30 cm. — *Zsendicés* csupor, páros edény, felül középen a fogója. — Hajdú-

böszörményi *orros* 1906-ból. Készítette: B. J. — Régi debreceni *orros*, zöldmázas, díszítés nélkül. — Debreceni lakodalmi és keresztelői *tortás tál*, sárgamázas, díszítéssel. — Debreceni *cseréptál* belül pettyes mázzal. — 1 galuska- és 1 forrázott perec-*szűrő* cserépből. — Debreceni *tányér*, *cukortartó*, *kulacs* öt kis hordócskából, felírással (készítette: Fehér József 1890), *butykos* 1863-ból, *kulacs* 1877-ből, valamennyi cserépből.

Egy füles, kékvirágokkal ékesített fehérszínű *csupor*, úgy félliteres nagyságú, a 84 éves Szekeres Ferenc csőszé volt. A családja ősi soron ebből a foglalkozásból él. Elbeszélése szerint a debreceni szőlőcsőszök szüret idején szíjra kötve ilyen csuprot hordoztak nyakukban és sorra járva a szüretelőket, ebből kóstolgatták a mustot ama letűnt jobb világban... Régebbi, ma már divatjátmúlta a *rozmaring-* vagy *majoránna-tartó* cserépből. Széles feneke körül karimás, a váza oldala fehérmázas, virágos díszű. Feneke köré vizet öntöttek, belé nedves mohát tettek és ebbe helyezték a virágot. A moha 5 lyukon keresztül kapta a nedvességet a víztartó karimából. (Fig. 18. kép.)



Fig. 18. kép.

Régi virágcserép alul víztartó karimával. Mag. 12, fenék átm. 12 cm. Rozmaring v. majoránna tartására szolgált.

Alter Blumentopf unten mit Wasserrinne. H. 12 cm. Bodendm. 12 cm.

Nádudvarról, Fazekas Lajos mester műhelyéből összesen 56 drb fekete füstölt, sikált díszítésű *cserépedényt* szereztünk be. Ezek a következők: 4 szilke, 10 különféle nagyságú orros korsó, illetve kanta, 1 kétfülű virágváza, 9 gyertyatartó, 1 kis korsó, 9 különféle nagyságú tál, 3 locsoló, 2 galuskaszűrő, 1 lábas, 2 zsírosbögre, 2 sótartó és 12 különféle persely.

1 virágos porcellán *csésze* és egy díszes porcellán *persely* a magyar házakban szokásos formák közül. — *Bábapohár* fehér porcellánból. A szülésznő ebből itatta tejjel a gyermekágyas asszonyt.

Üvegtárgyak: díszes *vőfélypohár*, *ivópohár* és *cukortartó* debreceni házakból.

Háztartási berendezések, felszerelések, viselet és egyéb népi tárgyak: lámpatartó váz kukoricaszem és tökmag díszítéssel. Tóth Bálint hortobágyi pásztor készítette. (Fig. 19. kép.) —

Csizmahúzó fából, díszes faragással, 1 m. magas. — *Evőkés*, fa *csigacsináló* 1822-ből, *húsvágószék* tőkéből, *villáskés*, 2 drb *vaskutya* szabadtűzhelynél fát raktak rá (Hajdúböszörmény), *katonacsajka* rézből (konyhaedény gyanánt használták), *pálinkamérő* rézből, füles, a Hatvan-utcai szőlőskertből, mellyel kisüstön való főzéskor mértek. Ugyanilyen célra szolgált egy sárgaréz *itcésünk* Török Gábortól. — Régi *vasaló* csővel a füst kivezetésére. — Két *tolvajfűrész*, az egyik összerakható; 1 *szárazgallytördelő*-horog; *csőszbalta*, mely Suba Gábor téglaskerti csősz családjában öröklődött apáról-fiúra; 3 drb *rézfokos*; *öngyujtó* rézből, csizmaalakú. T. Nagy Imre csengőöntőmester készítette Hajdúböszörményben; *koppantó* rézből; *tűpárna* csillagalakú, alul bőr, borítása bársony.

Viseleti tárgyak: női bunda fekete báránybőrből, zöld selyemmel himzett pirosbőr aplikációval; *pendely*, *ingváll* durva háziszőttes kendervászonból; 2 drb *vászonkendő*, csíkos *asztalterítő* finomabb kendervászonból; továbbá női mellény, főkötő és keszkenő fekete selyemből, ugyanez fehér. Valamennyi özv. Balogh Jánosné derecskei asszonytól. — *Vendéggomb* ezüstből, makkalakú; 3 drb háziszőttes *törülközőkendő*; piros bársony *papucs*; böszörményi, kívül fekete, belül fehér *bárányborsipka* Rompai Antalnétól; gatyamadzaghúzó fából; *fabocskor* egy darab nyárfából teknőszerűen kifaragva, 34 cm. h. Jegenjáró ember a csizma talpa alá köti. Demecserből való.



Fig. 19. kép.

Mécsestartó kukorica- és tökmag díszítéssel. Hortobágyi pásztormunka.

Mit Kukuruz- und Kürbiskernen verziertes Öllämpchen. Hortobagyer Hirtenarbeit.

Betlehemi csillag. A fekete szitakéregre szerelt négy csillagág képapírból, a négy küllős kerék két oldala piros papírból; a forgó csillagban belül a tengelyen gyertya áll. Karácsonyi kántáló fiuk hordták.

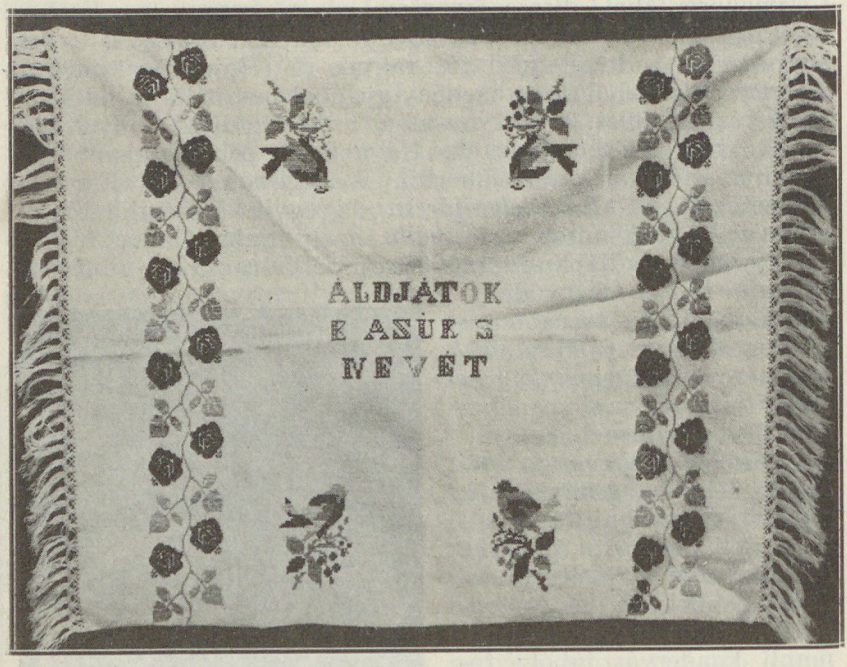


Fig. 20. kép.

Háziszőttes vászon asztalterítő színes himzésű virág- és madárdíszítéssel, Bihar megyéből, Derecskéről.

Gewebtes Leinentischtuch mit Stickereien. Com. Bihar, Derecske.

V. Természetrajzi tárnál:

Ajándékozás: vitéz Nánásy Lajos: *heringsirály* (Larus fuscus L.). Ajándékozó lőtte 1934 nov. 18-án Hajdúböszörmény határában. — *Kanalas réce* (Spatula clypeata L.) ♂. Libavadász lőtte 1934 október 20. körül a debreceni hortobágyi Halastónál. — *Réti sas* (Haliätus albicilla L.) ♀ fiatal. A Déri Múzeum Igazgatósága kérelmére libavadász lőtte a Hortobágyon 1930 október 25-én. — *Ujjas lile* (Squatarola squatarola L.). Libavadász lőtte 1934 október 20-án a Hortobágyon a Halastó és csárda között. — *Vándorsólyom* (Falco peregrinus) ♀ fiatal. Libavadász lőtte 1934 októberben a debreceni Hortobágyon. — Valamennyit tömte Érces-Eidenpentz Ferenc, az Egyetemi Állattani Intézet preparatora a Déri Múzeum költségén.

VII. fejezet.

Régészeti kutatások és ásatások 1934-ben.

A múzeum régészeti osztályának vezetője 1934-ben négy kiszállást és három szakásatást végzett. Ezek időrendben a következők voltak :

1. április 19-én a Hortobágy-puszta keleti részén, a Görbeháton talált középkori téglák és sírok lelőhelyének megtekintése és próbaásatás végzése ;

2. április 30-án a biharmegyei Zsáka község határában, a Vizesi-tanya közelében napfényre került újabb kőkori telep és temető lelőhelyének megvizsgálása próbaásatással ;

3. július 10-én a nagylétai határban Balázs Emil főerdőtanácsos szíves kalauzolása mellett, kisebb települési nyomok felkeresése ;

4. augusztus 27—szeptember 3-ig a panyolai ötödik ásatás lefolytatása ;

5. október 4—13-ig a zsákai ásatás ;

6. október 23-án Berettyószentmárton határában, Leszkay János földbirtokos területén kincskeresők által felásott Korhán nevű őstelep megtekintése és a kihányt leletek összegyüjtése és

7. Október 24—30-ig a hortobágy-görbeháti középkori templom-alap és temető feltárása. Ez utóbbiról és az ezzel összefüggő tavaszi kiszállásról jelen Évkönyv Függelékében talál az olvasó részletes beszámolót és tanulmányt, míg a többi kutatások lefolyását és azok eredményeit e helyen egészen röviden az alábbiakban ismertetjük, egybefoglalva a helyszíni szemléket az azokat követő ásatásokkal.

1. Települési nyomok Nagyléta határában a neolithtól a a középkorig.

Az Alföld fásításával kapcsolatos erdőtelepítési munkálatok révén Balás Emil m. kir. főerdőtanácsos, a debreceni Erdőigazgatóság előadója többször megfordult a biharmegyei Nagyléta község határában. Munkája közben a vasúti állomástól ÉK. irányban kb. 1 km. távolságra vízállásoshely szélén emelkedő homokdomb felszínén obszidián- és kovaszilánkokat, csillámpala töredékeket, hullámvonalas díszű cserepeket, egy grafit edény kis darabját, továbbá középkori cserepeket gyüjtött. Az ősi településeknek e nyilvánvaló tanuit június 23-án személyesen hozta be a Déri Múzeumnak, 24-én pedig szíves volt nemcsak részletesen tájékoztatni a lelet-körülményekről, hanem tervbevett régészeti kiszállásunkhoz és terepszemlénkhez kalauzolását is felajánlotta.

Július 10-én utaztunk ki Nagylétára. Az állomástól ÉK.-re nem egészen 2 km.-re fekvő akácos erdőnek tartottunk, melynek falufelőli oldalán nagyobb gyepes homokdomb emelkedik. Ennek DK.-i oldalán szélvájta kopasz medencében több vékony tűzhelyfolt mutatkozott (Fig. 21. kép I.), 1—2 m. átmérővel,

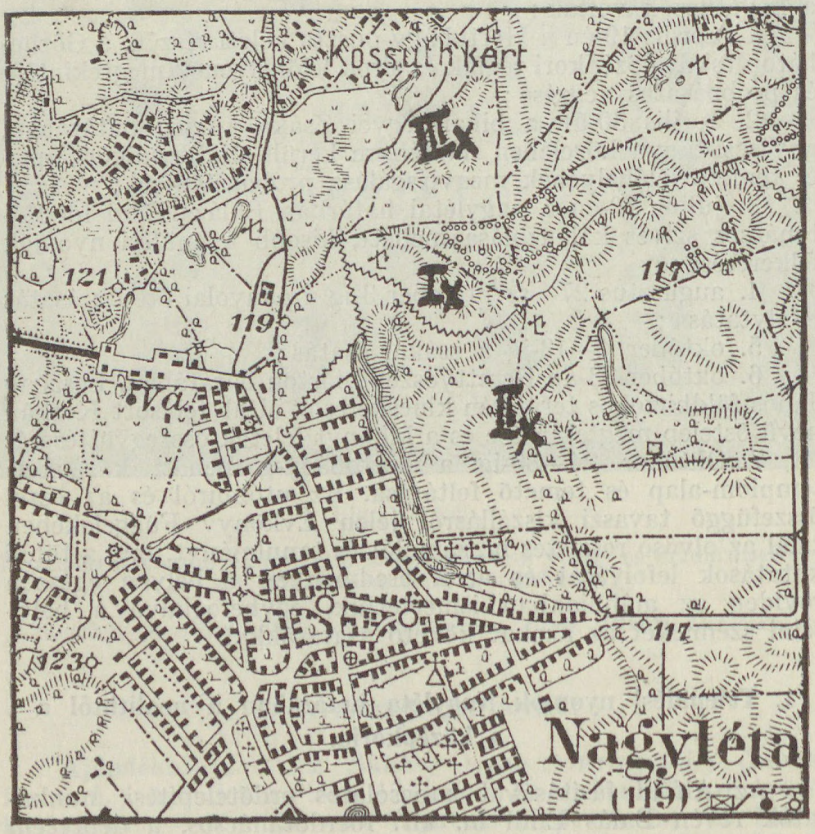


Fig. 21. kép.

Nagyléta és vidéke az 1 : 75,000-es katonai térkép után egyszeres nagyításban. A lelőhelyek ×-el jelölve.

Das Dorf Nagyléta (Com. Hajdu) und seine Umgebung. Die drei Fundstellen sind mit × bezeichnet.

amelyekben és amelyek közelében a felszínen durva, díszítés nélküli szabadkézi edénytöredékeket, csillámpalát, kovadarabot, hullámvonalas díszű cserepeket és középkori peremes edényrészeket is szedtem össze. Jórészt erről a helyről valók a Balás főerdőtanácsos által gyüjtött fentemlített leletek is a grafit-

cseréppel együtt. Ez utóbbi előfordulása volna különösen figyelemreméltó, mert Debrecen környékén eddig csupán a város nyugati szélén, a Tócós-kertben került elő egy laténekori grafitedény néhány töredéke (Déri Múzeumban Sz. 1908 : 952), de ez a nagylétai oly kis darab (kb. 2 □ cm., vastagsága 8 mm.), hogy erre mint leletre támaszkodni alig szabad. A tűzhelyek megbolygatása semmi eredménnyel nem járt. A széljárta felszín kultúrréteg keletkezésére sem itt, sem a közeli másik két lelőhelyen nem lehetett alkalmas, viszont a település sem volt állandó.

E helytől DK.-re 600 m. távolságra, miután a völgyi libalegelőn és patakon áthaladtunk, magános domb homokbányáját fürkésztük át. A bánya falában a felszín alatt, a bányában és a környékén újbenyomásos díszű őskori cserepet, csiszolókő darabjait s csillámpalát találtunk. (Fig. 21. kép II.)

Innen É.-nak tartva a déli hőség elől az akácosba menekültünk. Ennek északi szélétől ÉNy.-ra nem egészen fél km.-re düneszerű homokdombok kopár foltjain ismét vékony tűzhelyek nyomaival találkoztunk. Durva szabadkézi cserepek, hullámos felszínű és hullámvonalas díszű, főleg középkori edénytöredékek, csillámpala, csiszolókő töredéke stb. voltak e helyen is találhatók. (Fig. 21. kép III.)

Erről a helyről É. felé sétáltunk, a Daru-lápokból DNy.-nak folyó patak hídjához, melyen túl a Daru-hegyek alsó nyulványát áthágva, a létai szőlőket észak felé megkerülve visszatértünk az állomásra. Ez a régészeti kiszállásunk nem járt különösebb eredménnyel, csupán a nyírségi tájakat jóformán lépten-nyomon jellemző, a neolithtól a középkorig terjedő települési nyomok megállapításával kellett megelégednünk. De ha az ilyen eredmények egyszer majd összegezhetők lesznek, a Nyírség általános ősrégészeti felkutatásához ez a kirándulás is figyelembe lesz veendő, mely hogy megtörtént, elsősorban Balás Emil főerdőtanácsos úr szíves figyelmességének köszönhető.

2. A panyolai V. ásatás.

A szatmármegyei Panyola község határában, a Tisza szakadó partjában még 1931-ben felfedezett tölgyfaépítmény feltárásáról eddig a következő dolgozataim számolnak be: 1. első híradás Jelentés 1931. 25. l.; 2. A panyolai tölgyfaépítmény háromrendbeli ásatásának története. Jelentés 1932. 35—50. ll. Klny. A Debreceni Déri Múzeum régészeti osztályának ismeretterjesztő közleményei 5. füz.; 3. Előtanulmányok a panyolai tölgyfaépítményhez. A IV. ásatás története. Évkönyv 1933. 63—121. ll. Klny. Régészeti osztály Ismeretterjesztő közlemény. 6. füzet.

Az 1934. évi V. ásatás alább vázolt eredménye érdekes, de még kiegészítésre szoruló bizonyítékokat szolgáltatott ahhoz a feltevésünkhöz, mely az építményben régi palánkerődítmény maradványait látja. Miután a Tisza 1933—34 telén és a rákövetkező tavasszal egyszer sem hagyta el medrét, az ásatásra előnyös partrongáló tevékenységét oly kis mértékben gyakorolta, hogy az 1934. évi nyári ásatás (augusztus 26—szeptember 2.) csak keskeny sávot tudott a szakadó part mentében feltárni.

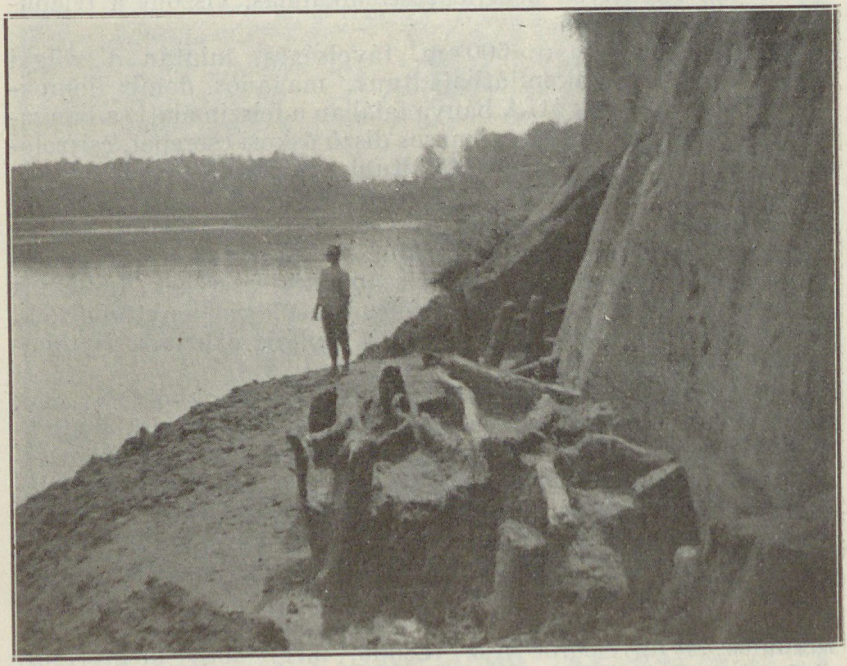


Fig. 22. kép.

Lakóhelyek famaradványai: cölöpök, szarufák, talpgerenda, létra, ajtófélfa, karó stb. az V-ik panyolai ásatásból. Az északi oldalról felvéve.

Holzreste mehrerer Wohnplätze: Pfähle, Dachsparren, Balken, Leiter, Türpfosten, Pflock etc. der V-ten Panyolaer Ausgrabung. Aufnahme von Norden gesehen.

Így az erődítmény belső települt részén napfényre hozott faalkatrészek, azok összefüggése, összetartozása szempontjából még nem voltak eléggé áttekinthetők, így az alábbiakban csak az ásatás lefolyását s a leletek rövid ismertetését adjuk.

Az V. ásatásra augusztus 26-án utaztam el Mátészalkán, Fehérgyarmaton keresztül Panyolára, Szarka Boldizsár református lelkész vendégszerető házához. A m. kir. honvédelmi

minisztérium korábbi ásatási segélyéből még rendelkezésre álló kisebb összeg, a Déri Múzeum államsegélye és Szatmár vármegye előljárósága által ezúttal is segítségemre adott inségmunkadíj szolgáltak az ásatási költségek fedezetére. Augusztus 27-én sátorfelszerelésemmel szekéren kiköltözködtem a Tiszapartra, hol id. Szőke Sándor gulácsi kishalász csónakával várt reám, kivel a Tisza jobbpartján, a turtői palajon be-



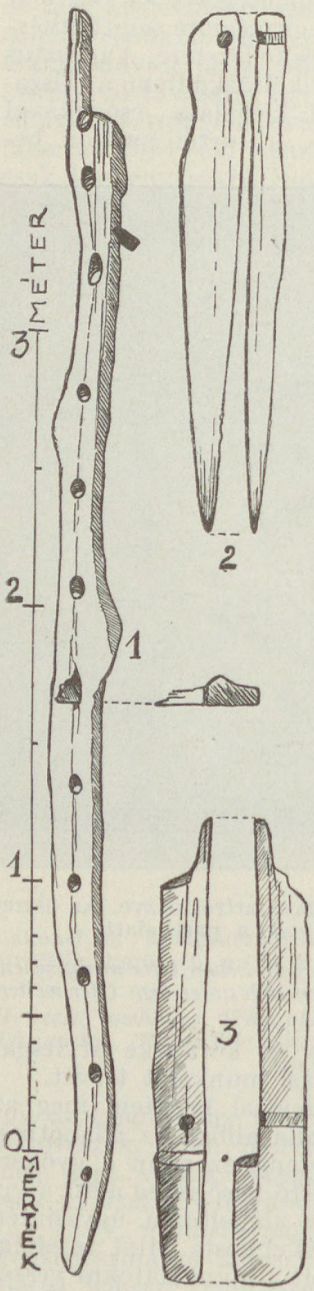
Fig. 23. kép.

A lakóhelyek famaradványai felülről a magas partról nézve. Az összedőlt alkatrészek tovább folytatódnak a part alatt.

Daraufsicht auf die Holzreste der Wohnplätze vom hohen Ufer aus gesehen. Die eingestürzten Bestandteile erstrecken sich unter dem Ufer weiter.

rendeztem sátor-tanyámat. A lelőhely és környéke átvizsgálása után pedig elkészítettem az ásatási munkálat tervét.

Augusztus 28-án reggel hét munkással kezdtem meg az V. ásatást. A lenyesett part felső vonala abban az állapotban volt, ahogy azt a IV. ásatáskor hagytam, azonban a gyökérzettel összekuszált s magát szívósan tartó felső réteg alatt a víz árja az agyagot kimosta, a partszegélyt aláboltozta, úgyszintén a 6 m. magas parton lefutó földlépcsőt is elmosta. Mint az eddigi ásatásoknál, most is első kötelesség volt a munkálatokra veszé-



lyes parteresz s egyidejűleg az egész part ferde lenyesése, továbbá lépcsős lejárat készítése.

A partot kb. 30 m. hosszúságban vágtam le úgy, hogy a parttőben 2 m. széles földsáv került feltárásra. Ezen a keskeny területen, mely az első ásatásokkor feltárt nagy faltalapzat mögött egypár lépésre esett, minden bizonnyal település, a lakóhelyek famaradványai tünték elő egymásután. Így három csoportban összesen 12 cölöp, melyek azon a nívón felül, melyen a nagy tölgyfa talapzat feküdt, 60—120 cm. magasra nyulnak. A cölöpök között rőzse vagy sövényfonástörmelékkel vegyülve kar- és lábvastagságú fák (szarufa, szaruülő), egy tölgyfalétra 4 és ½ m. hosszú félága a szabályosan kifúrt lyukakkal és egy ajtófélfának látszó faragott és fúrott ágas voltak egymásra dűlve. A létraág egyik lyukában az egyik foktő is megmaradt. Legérdekesebb az a faragott tölgygerenda, melynek csak egy része került ki eddig a partból. Cölöpön fekszik vízszintes helyzetben s felületén szabályosan befúrt vertikális irányú lyuksor van. Cölöpre épült sövényfalú ház talpgerendájának látszik. Úgy ez, mint az egész partban látszó romhalmaz a cölöpök és az említett faalkatrészek

Fig. 24. kép.

Házfelszerelési tárgyak a panyolai V-ik ásatásból: 1. létra félága, 450 cm. h.; 2. hegyezett karó fúrott lyukkal, 190 cm. h. és 3. ágas lefaragással, fúrott lyukkal, 170 cm. h. Valamennyi tölgyfából.

Haushaltungsgeräte der V-ten Panyolaer Ausgrabung: 1. Leiter L. 450 cm.; 2. gespitzer und gelochter Pflock. L. 190 cm. und 3. Türpfosten, behauen u. durchgelocht. L. 170 cm. Alle aus Eichenholz.

mintegy 18 m. hosszúságban az emberi település kétségtelen jeléül tekintendők.

Ez alkatrészmaradványok összefüggésének világos áttekintése csak a további ásatások után remélhető. Éppen ezért egyelőre részletesebb tárgyalásokba nem bocsátkozhatunk. A feltárt helyet és alkatrészeket a 22. 23. és 24. képek is szemléltetik.

Miután a részletfelvételeket, a pontos helyszíni felvételt és az összes méreteket feltüntető rajzokat elkészítettem, a könnyen elmozdítható alkatrészeket a felszínre szállíttattam s szeptember 2-án a munkát befejeztem. Helyükön maradtak a mélyen levert alacsony cölöpök, a végükkel kiálló nagyobb gerendák, törzsek és a nagy talapzat északi egyszeres palánkjából ismert, a parttőből kiálló 35-ös karó, mely a méret felvételhez fixpontul szolgál. Itt említem meg, hogy az egyszeres palánkon túl talált, cövekekkel leszögezett hullámtörő rőzsekötegekből ez az ásatás is újabb részt tárt fel.

E helyen is mély tisztelettel mondok hálás köszönetet vitéz jákfai Gömbös Gyula miniszterelnök úr Őnagyméltóságának, kinek korábbi 500 P-s ásatási segélyéből még ez V. feltárásra is jutott egy kevés. Nem kevesebb hálával tartozom dr. Streicher Andor szatmármegyei alispán úr Őméltóságának, aki munkásságomat állandóan megértő figyelemmel kíséri és ezúttal is inségmunkásokat volt szíves rendelkezésemre bocsátani. Őszinte köszönettel tartozom Somogyi Zsigmond nábrádi, Ludescher Antal gulácsi körjegyző uraknak szíves, előzékeny fáradozásaikért és főképpen Szarka Boldizsár panyolai református lelkész úrnak irányomban ezúttal is megnyilvánuló baráti vendégszeretetéért.

3. A zsákai neolithikus telep és temető.

A lelőhely felfedezése. Az első ásatás története.

Ifj. Vizesi János zsákai tanyabirtokos kisgazda április 15-én kelt levelében jelentette a Déri Múzeum igazgatóságának, hogy nagynyomáspusztai földjén szántás közben ekéje három emberi csontvázra akadt. Az egyik sírban a fejnél kőbaltát, a másikban valami nyakéket talált. A sírok közelében más lelőhelyekről is tett említést. Azonnali válaszomban megadtam Vizesinek a kellő utasításokat a leletek kezelését illetőleg. Az előbb április 24-re tervezett első kiszállás a postaszolgálat ottani hiánya miatt elmaradt. A későn értesült ifj. Vizesi János április 26-án személyesen jött be Debrecenbe, magával hozván a 3. sírban talált nyéllyukas csiszolt kőbaltát és a 2. sírból való 9 kagylóhéjgyöngyöt (Fig. 25. kép 2, 3.). Ugyanakkor Vizesi beszámolt

a leletkörülményről, melyből kitünt, hogy a sírhelyek közelében két helyen az őskori telep nyomai is megvannak.

Megbeszélésünk szerint április 30-án utaztam ki autóbusszal Berettyóújfaluba, hol id. Vizesi János szekerével várt reám. Berettyószentmárton és Furta községeken keresztül

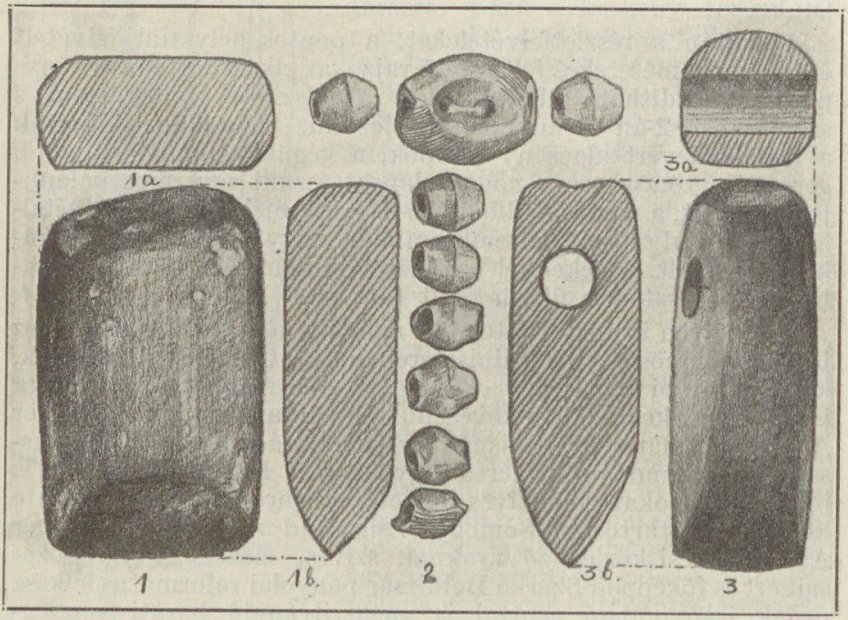


Fig. 25. kép.

Leletek a zsákai (Bihar vm.) újabbkőkori temetőből és környékéről: 1. Kaptafaalakú kőbalta, kereszt- (1. *a*) és hosszmetszettel (1. *b*). Felszíni lelet a temető közelében. — 2. Gyöngyök tengeri kagyló héjából. Az 1. sz. sír csontvázának nyakától. — 3. Kőfejsze nyéllyukkal, kereszt- (3. a) és hosszmetszettel (*3. b*). — Valamennyi $^1/_2$ nagyságban.

Funde aus dem Zsakaer (Com. Bihar) neolithischen Gräberfeld und dessen Umgebung: 1. Schuhleistenbeil. Von der Nähe des Gräberfeldes. — 2. Perlen aus der Schale von Meermuscheln, vom 1-ten Grab. — 3. Steinaxt vom. 3-ten Grab. — Alle ½ n. Gr.

a Komádiba vezető új, de még akkor kövezetlen műúton mentünk délfelé a zsákai határhoz tartozó Nagynyomás-pusztára.

A Furtától számított 7 km. után, a Kutas-, Csente- és a Rögös-csatornák összefolyása közelében, azon a területen, melyet a Rögös-ér és a komádi út keleti oldala bezár, kerültek elő a sírok és mutatkoztak az őstelepek. Erről a helyről, mely a környezetből kiemelkedő dombhátnak a nyugati lejtője, az

úttest építése alkalmával a felszint 60—90 cm. vastagon letarolták. Így történhetett az, hogy az ekevas a három sírt helyéből kiforgatta és belehasított a telepek kultúrrétegének felső szintjébe. Ami a temetőt illeti, ezen a letarolt helyen már nem sokat várhattunk, míg a Rögös-ér másik, azaz baloldalán, mely az eredeti szintben állott és ahol a temető folytatását sejtem, egyelőre lucernás akadályozza az ásatást.

Miután próbaásatással magam is meggyőződtem, hogy a sírok közelében két helyen neolithikus telep van, előre láttam hogy ott a kutatásnak csak első részét végezhetem el. Miután pedig éppen a sírok lelőhelye is tengerivetés alatt volt, az első rendszeres ásatást is őszre kellett halasztani.



Fig. 26. kép.
A zsákai újabbkőkori temető 5. sírja.
Das 5. Grab des Zsákaer neolithischen Gräberfeldes, Com. Bihar.

A kellő ásatási előkészületek után, október 4-én utaztam ki a zsákai Vizesitanyára, melynek körülkerített sáfrányos kertjében, a méhes mellett ütöttem fel sátorfámat. Másnap öt munkással kezdtem el a temető rendszeres feltárását, melynek terjedelméről és a föltárás módjáról a mellékelt helyszínrajz számol be. Munkásaim száma később megszaporodott, mert Bihar vármegye Főispánja kérelmünkre hat inségmunkást volt szíves rendelkezésre bocsátani. — Észak-déli irányú kutató árkaimmal megtaláltam az eke által feldult első három sír helyét is úgy, hogy azokat a helyszínrajzon felvehettem. Miután az eke a sírokat barázdánként szeldelte el, a találónak az az állítása, hogy a csontvázak kinyujtóztatott helyzetben voltak, nem bizonyos. A kutatóárkok a három csontvázon felül még két teljesen ép sírt találtak (4. és 5. sz.). Mindkettőben a csontváz baloldalán, erősen felhajtott lábakkal és az arc elé emelt kezekkel feküdt, fejjel D., illetve DK. felé úgy, hogy a csontvázak hossza ebben a zsugorított helyzetben 100, illetve 110 cm. volt. Ugyancsak felszínre került három kisebb tűzhely és egy bizonyára kincskeresők által ásott kutatógödör alja. (Lásd helyszínrajzot!) Csaknem bizonyosnak látszik, hogy a temető foly-

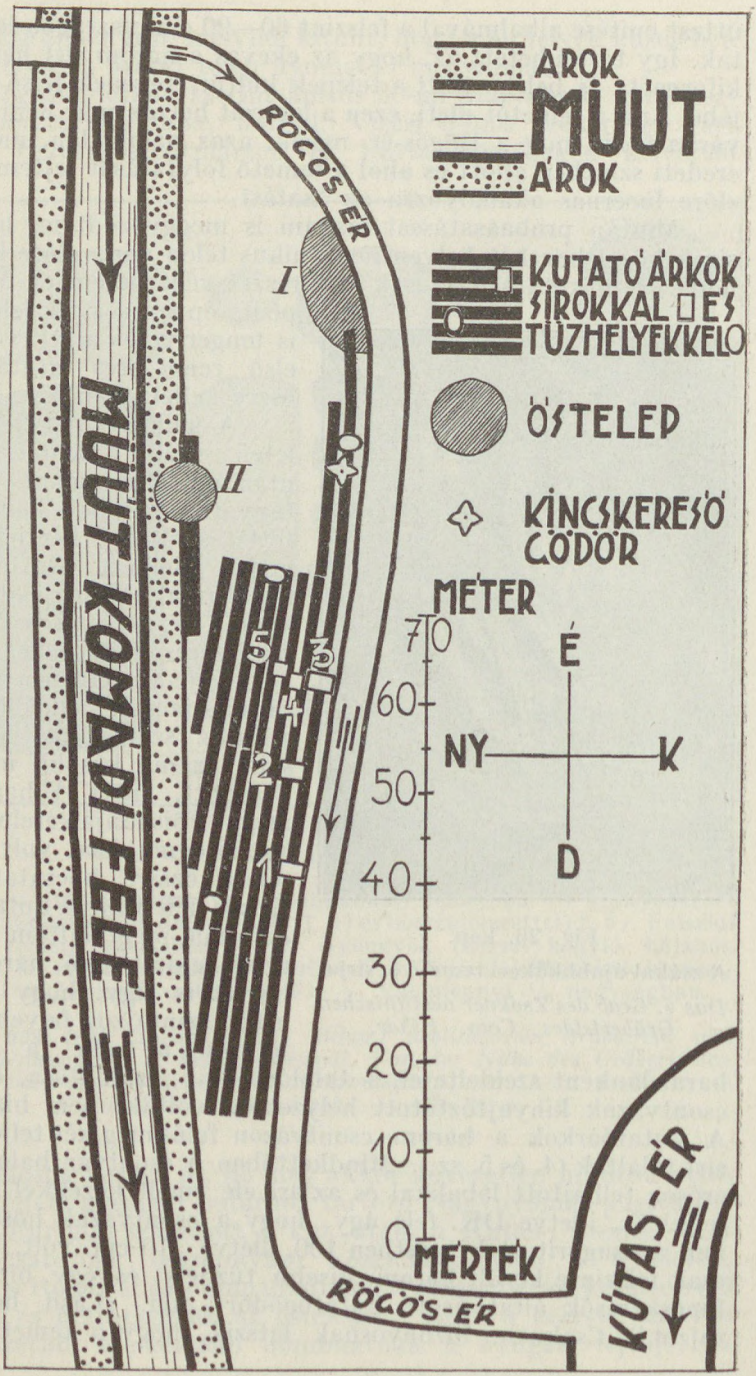


Fig. 27. kép.

A zsákai újabbkőkori temető és telepek helyszínrajza. Szerző felvétele.

Situationsplan des Zsákaer neolithischen Gräberfeldes und der Besiedelungen. Orig. Aufnahme des Verfassers.

tatása a Rögös-ér balpartján keresendő, melyre csak a rajtalevő lucernás felhagyása után kerülhet sor.

A sírok után teljesen feltártam a helyszínrajzon feltüntetett két kisebb őstelepet. Mindkettőben a csaknem épen megmaradt kultúrrétegek 90 cm. vastag és 5—6 m. átmérőjű jellegzetes alföldi konyhahulladék halmocskát alkottak. A belőlük kikerült nagyszámú edénytöredéket, állati csontot, kagylóhéjat, égett agyag- és faltapasz rögöket, obsidián- és kovaszilánkokat, néhány csonteszközt, egy fűzérre való égett agyaggyöngyöt, szalagdíszítésű cserepeket, csillámpala darabokat és az alsó rétegből csőtalpú edénytöredékek társaságában kikerült festett edénycserepeket, a telepek szelvényeit bemutató grafikonok közlésével együtt, a lelőhely teljes föltárása után önálló dolgozatban fogjuk részletesen tárgyalni.

Már most megemlítem, hogy a Rögös-ér partján feltárt mindkét telepből több példányban kerültek ki olyan szabálytalan alakú égett agyagrögök, melyeket — miután rajtuk sem vesszőfonáslenyomatok, sem törési síkok nincsenek — külön rendeltetésű, önálló tárgyaknak tartok. Eddig rámondták ezekre is, hogy kemence- vagy kunyhótapasz töredékek, azonban az alapos vizsgálat ennek ellentmondani látszik.

Az október 7-i vasárnapi szünet alatt ifj. Vizesi kíséretében a határon nagyobb körsétát tettem. Vekerdtől délkeletre 4 km. távolságra fekvő 96-os magaslatról megállapítottam, hogy mesterséges halom, mely nem igen volt még megbolygatva és amelynek közelében két kisebb kísérőhalom van. Ez utóbbiak a katonai térképen nincsenek feltüntetve.

E halomcsoporttól DNy-i irányban, a komádi határt átlépve, Picsor pusztára sétáltam, hol Pap József tanyája mellett, egy ÉNy.—DK.-i irányú hosszú gerinc déli nyulványán számos őskori cserepet szedtünk össze. A tanyában érdeklődvén, megtudtam, hogy azon a helyen szőlőföldmunkálás közben edényes csontvázsírokat találtak. Az összehányt cserepek, rögök itt is egy újabb kőkorszaki temető és telep létezéséről tanuskodtak, melynek megvallatását a jövő munkaprogrammba vettem fel. Ott jártamkor Pap Józsefné egy régen őrzött kis agyagkanalat ajándékozott a múzeumnak.

A Pap-tanyától visszatérve id. Vizesi János birtokára, annak DNy.-i részén, a vekerd-komádi-út északi oldalán, első leásásra egy urnasírt találtunk. Miután október 12-én a Rögös-ér partján befejeztem a kutatásokat, az urna környékét próbaásatással megvallattam. Mindössze két 20 m. hosszú kutatóárkot huzattam, melyek csaknem a felszín alatt három urnafészket tártak fel. Az emberi csontokat rejtő egyszerű urnák felsőrészét az eke elhordta. A kísérő-edények közt egy díszesebb tálacska töredéke is volt.

Eme bronzkori urnatemető további ásatását a 13-án

beköszöntött rossz idő miatt félbe kellett szakítani. A Zsáka és Komádi határában végzett kutatások rövid, előzetes ismertetését befejezve, e helyen is hálás köszönetet mondunk dr. Szilágyi Lajos bihari főispán úr Őméltóságának az inségmunkások szíves engedélyezéséért, Eszenyi László zsákai főjegyző úr többrendbeli szíves támogatásáért, közreműködéséért, a községi fogat rendelkezésre bocsátásáért, továbbá id. és ifj. Vizesi János kisgazdának mindazon jóindulatú szíves fáradozásokért, melyekkel ottlétem alatt minden tekintetben igyekeztek segítségemre lenni.

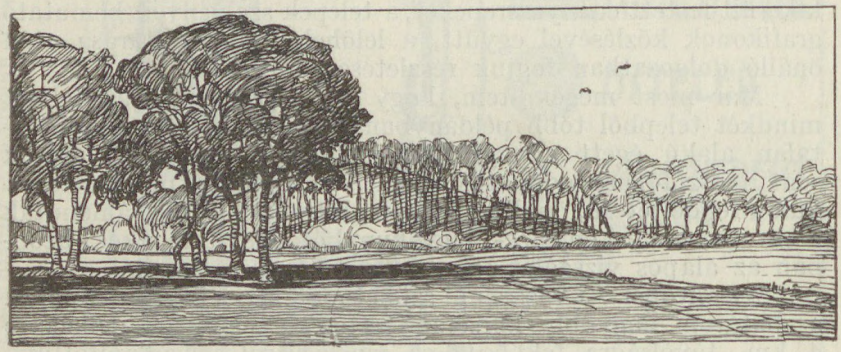


Fig. 28. kép.

A berettyószentmártoni Korhán-nevű őstelep látképe Bihar megyében.

Die Ansicht der Berettyószentmártoner Urbesiedelung „Korhán". Com. Bihar.

4. A berettyószentmártoni Korhán nevű őstelep megtekintése.

Fráter László biharmegyei alispán szeptember 27-én személyesen jelentette a Déri Múzeumnak, hogy apósa, Leszkay János berettyószentmártoni földbirtokos Drágatemető nevű tanyája mellett, váncsodi szegényemberek a tulajdonos tudtával kincsszerzés céljából megástak egy Korhán-nevű halmot, mert az ottani mende-monda szerint két agárkutya abban két kincseshajót őriz. A váncsodi magyarok valami hatan egy heti munkával hatalmas vágást csináltak a halom tetején és bizony nagyot csalódtak, mert arany-ezüst helyett rengeteg cserepet, kőtárgyat, agancsszerszámot, állati csontokat, égett röget, hamut-pernyét találtak benne.

E hírre szabadságomat félbeszakítva, a lelőhely megtekintése ügyében levélben megkerestem Leszkay János földbirtokost és Szentmárton főjegyzőjét. A helyszíni szemlét a zsákai ásatásokkal kapcsolatban akartam megejteni, azonban tervemet

Zsákáról hazatérőben (október 13.) rossz idő miatt nem vihettem véghez. Csak október 22-én utaztam ki autóbusszal Berettyóújfaluba, honnan Leszkay János földbirtokos úri fogatával és az ő szíves kíséretükben felkerestem a Korhán-halmot.

Az a fiatal erdővel borított (Fig. 28. kép.), széles dombhátból kiemelkedő és a környéket uraló őstelep a falutól keletre kb. jó 1 km. távolságra fekszik a régi Berettyó egykori árterületében. A váncsodi kincskeresők által a felületén ásott

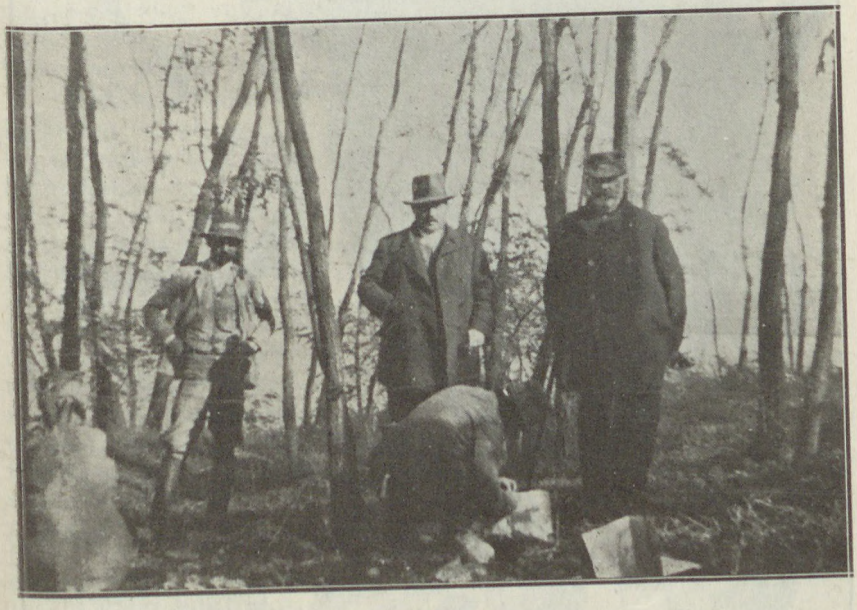


Fig. 29. kép.

Őskori tárgyak összeszedése a kincskeresőktől felásott berettyószentmártoni Korhán-nevű őstelep tetején.

Sammeln der urzeitlichen Funde auf der Hügelspitze der Berettyószentmártoner Urbesiedelung „Korhán".

két nagy kutatóárokból kikerült földből kiszedtem az összes használható régészeti anyagot. Megtaláltam azokat az ép edényeket is, melyeket a munkások a felületen elástak és lemenve az árokba, megállapítottam, hogy a hatalmas őstelep kultúrrétege 270 cm. magas. Az összegyüjtött cserepek, agancs- és csontszerszámok, állati csontok stb. egy teljes ládát megtöltöttek ugyan, de természetes, hogy a felszínre földdel kidobált ilyen régészeti anyag rendszeres feldolgozásra, megfigyelés hiánya miatt, nem alkalmas. A nagyszámú díszített cserepek között festett cserép eddig nem fordult elő. Ettől eltekintve, az őstelep a berettyómenti eddig ismert telepekkel,

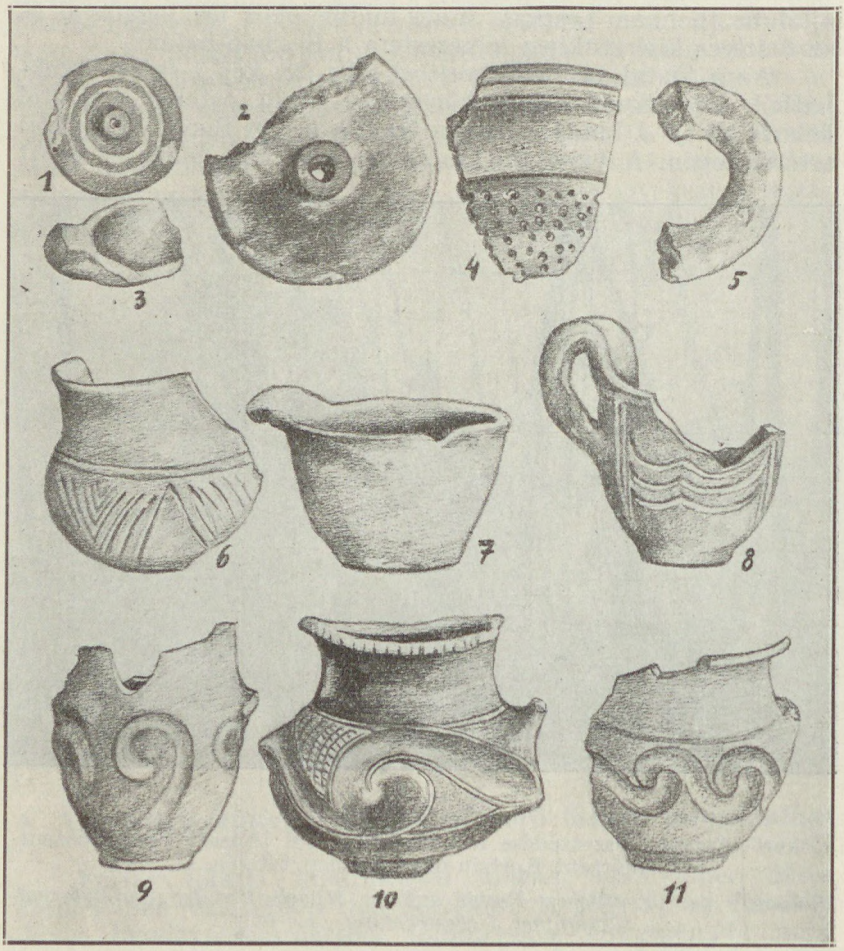


Fig. 30. kép.

Leletek a berettyószentmártoni (Bihar vm.) Korhán nevű őstelepből: 1., 2. orsókarika; 3. kanál; 4. szűrőedény töredéke; 5. karika töredéke; 7. ivó-csésze; 6., 8—11. díszített szabadkézi edények. Valamennyi égetett agyagból és $^1/_3$ nagyságban.

Funde aus der Berettyószentmártoner (Com Bihar) Urbesiedelung „Korhán". 1., 2. Spinnwirtel; 3. Löffel; 4. Bruchstück einer Seihe; 5. Bruchstück eines Ringes; 7. Löffel mit Hakengriff; 6., 8—11. Gefässe mit Verzierungen. Alle aus gebranntem Ton. Ca. $^1/_3$ *nat. Gr.*

így p. o. a Herpályi Földvárral, jórészt egyezik, de annál — úgy látszik — gazdagabb. Anyagáról mutatóba közöljük a 30. és 31. képeket. Fémtárgy eddig nem ismeretes. A neolith és bronzkor keramikájának ez a változatos anyaga, ha majd a legközelebbi szakásatásból az elkülönített rétegzetek szerint vesszük számba a leleteket, még ezek alapján megközelítőleg rendezhető lesz és igy értékében növekedni fog.

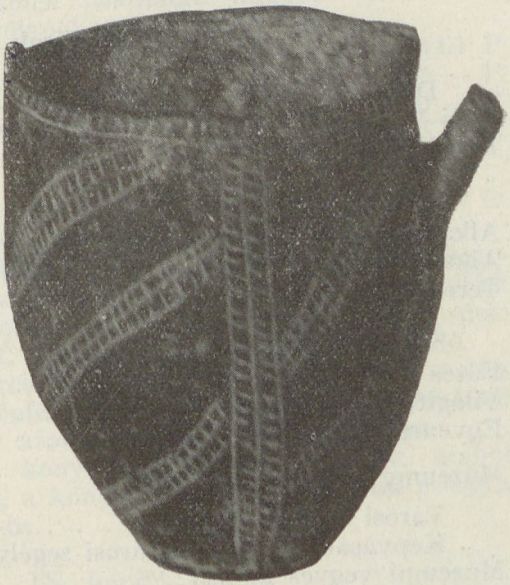


Fig. 31. kép.

Agyagedény a berettyószentmártoni Korhán-nevű őstelepből. Mag. 70, szájnyílás átm. 50, fenék átm. 26 mm. Színe sárgásszürke.

Tongefäss von der Berettyószentmártoner Urbesiedelung: Korhán. H. 70, Mündungsdurchmesser 50, Bodendm. 26 mm. Farbe gelbgrau.

A hatalmas őstelep különben évek sorára fog munkát szolgáltatni feltárójának. ha a tulajdonos a magyar régészeti tudomány érdekében meg fogja hozni azt az áldozatot, hogy a dombon levő fiatal akácoserdő dacára, évről-évre a telep egy-egy részének lenyesésébe beleegyezik. Leszkay János földbirtokos úr eddigi szives figyelme és támogatása, melyért e helyen is leghálásabb köszönetünket fejezzük ki, meghagy bennünket abban a reményben, hogy részéről a rendszeres kutatások ezután is megértésében és megtisztelő jóindulatában fognak részesülni. Ugyanezt bizton várhatjuk Szentmárton község előljáróságától is a Főjegyző úr eddigi szives lekötelező közreműködése alapján.

VIII. fejezet.

A múzeum évi háztartása.

1. Kiadások.

Debrecen város háztartásának költségvetése alapján a Déri Múzeum 1934. évi személyi és dologi szükségletei így oszlottak meg :

Személyi kiadások :

Alkalmazottak illetménye múzeumnál	14,551·08 P
Alkalmazottak illetménye könyvtárnál	5,923·56 P
Teremőrök díja	850·— P

Dologi kiadások :

Fűtés	6,898·80 P
Világítás	985·60 P
Egyenruházat	144·— P
Múzeumgyarapítás :	
Városi segély	1,000·— P
Képvásárlásra külön városi segély	1,000·— P
Múzeumi vegyes kiadás :	
Felszerelés, konzerválás, kezelés, nyomtatvány, irodaszerek, postaköltség stb. .	500·— P
Évkönyv kinyomatás	800·— P
Üvegtetőbiztosítás	455·75 P
Közvetlen tűzjelző telefondíj	216·65 P
Jogelismerési díj a park részére elfoglalt területsávért	3·— P
Telefonelőfizetés	326·— P
Épület- és gépberendezés fenntartás és tisztogatás	1,500·— P
Épületbiztosítás	328·04 P
Vízdíj	270·— P
Egyenruházat könyvtárnál	72·— P
Könyvtárgyarapítás	1,620·— P
Könyvkötés, lapok, folyóiratok díja s egyéb kiadások	2,835·— P
Nyomtatványok, katalógus	940·— P
Államsegély múzeumnál és könyvtárnál	1,200·— P
Összesen	42,419·43 P

E költségvetési tételek összegéből 1200 P államsegély a bevételben elszámolva.

2. Bevételek és azok felhasználása.

Múzeumi belépőjegyek árából hétköznapi és díjas vasárnapi nyitásoknál befolyt tisztán . . .	2,154·50 P
Előadó és kiállítási termek használati díjából	1,476·— P
Múzeumi Vezető, levelezőlapok, színes nyomatok árúsításából	266·64 P
Államsegély múzeumnál	1,000·— P
Államsegély könyvtárnál	200·— P
Összesen	5,097·14 P

Ebből az összegből az 1200 P államsegély a múzeumi és könyvtári rendes kiadások közt szerepel.

A belépőjegyek árából befolyt összegből a város polgármestere 650 P-t engedélyezett a múzeumi Évkönyv kinyomatási költsége egyrészének fedezésére. A fennmaradt rész, a már említett tervezet szerint, múzeumi alaphoz lesz csatolandó.

A teremdíjak a városi Házipénztárba folynak be a rendes vagyonkezelés alá. Különféle nyomtatványokból, nyomatokból befolyt összeg fedezi az azokra fordított készkiadásokat.

A Közművelődési könyvtár nyomtatványainak árából az önköltség térül meg, a könyvbiztosítékok kamatai pedig a Házipénztárba folynak be.

IX. fejezet.

A múzeum, mint kultúrház.

A Déri Múzeumban van egy komoly előadások részére szánt díszes előadóterem, ennek két oldalán egy-egy felülvilágítós terem időszaki képkiállításokra és az épület nyugati felében a földszinten van a városi nyilvános Közművelődési könyvtár. A múzeum mindenkori igazgatója, ügyvezető alelnöke a Debreceni Múzeumbarátok Körének és az elmúlt évben is választott elnöke volt a magyar Numizmatikai Társaság Debreceni Csoportjának. Mindkét egyesület a múzeumba tartja gyűléseit és összejöveteleit, valamint a Csokonai Kör is, melynek ereklyetára már kezdettől fogva múzeumi kezelésben van. Mindezek a körülmények adják meg a Déri Múzeum kultúrház jellegét. A múzeumnak ezirányú működéséről az alábbi fejezetek számolnak be.

1. Az előadóterem igénybevétele 1934. évben.

Az előadóterem használatát írásbeli megkeresésre minden esetben a múzeumigazgató javaslatára Debrecen város polgármestere engedélyezi. Ha az előadást tartó egyesület belépő-

jegyet szed, a terem díja 40 P, ha pedig az előadás ingyenes, 20 P. A teremdíj nyugta, illetve ellennyugta kiállítása mellett a múzeum igazgatóságánál előre fizetendő.

Az előadótermet 1934-ben 20 egyesület 33 esetben vette igénybe, tehát jóval kevesebbszer az előbbi évinél, amikor 58 előadás folyt le.

Sorszám	Előadás napja	Előadó neve	Előadás tárgya	Előadást rendező egyesület, társaság stb. megnevezése
	1934.			
1	I. 4.	Rieger Tíbor . . .	Norvégia	Cobden Szövetség.
2	I. 21. d. e.	Juhász Géza . . .	Modern magyar irod.	Cobden Szövetség
3	II. 6.	A .Baumann . . .	A Leica-fényképezés fejlődése	M. Amateur fényképezők Orsz. Szöv. Debr. Csop.
4	II. 17.	Borsos József . . .	Temetők és Krematóriumok	Magyar Mérnök és Építész Egylet Debr. Osztálya
5	II. 20.	Csűry Bálint és Zoltai Lajos . . .	A mondat-hanglejtés. A debreceni főbírák számadó könyvei az 1611., 1612., 1617. és 1618. évről	Debreceni Tisza István Tudom. Társaság I. oszt.
6	II. 24.	Eckhardt Tíbor .	A Trianoni szerződés revíziója	Magyar Revíziós Liga Debreceni Szervezete
7	II. 25. d. e.	MANSz debreceni oszt. vezetői . .	Közgyűlési jelentések, elszámolások	Magyar Asszonyok Nemz. Szöv. Debr. Oszt.
8	II. 25.	Pécsi-Pilch Dezső .	A mai művészeti irányzatok	Debr. Ady Társ. Képzőműv. Oszt. a kiállítás helyiségében
9	III. 3.	Glatz Oszkár . . .	A mecenás	Debr. Ady Társ. Képzőműv. Oszt. a kiállítási teremben
10	III. 10.	Holló István . . .	„Eternit" asbest cementcsövek gyárt. és műszaki ismertetése	Magy. Mérnök és Építész Egylet Debr. Oszt.

Sorszám	Előadás napja	Előadó neve	Előadás tárgya	Előadást, rendező egyesület, társaság stb. megnevezése
11	III. 13.	Mitrovics Gyula és Rickl Antal . . .	Esztétikai kulturánk jövője. Simonffy Sámuel debr. főbíró és kora	Debr. Tisza István Tud. Társaság I. oszt.
12	III. 22.	Krisch Jenő és Kiszely Árpád . .	A revízió kiterjesztése a Szepességre gazd. okokból. Dobsina.	A Szepesi Szövetség Debreceni Oszt.
13	IV. 11.	E. Deprez	A nagy felfedezések natása az európai történelemre a Köz. Európa gazd. életére	Tisza István Tud. Egyetem francia szemináriuma
14	IV. 14.	Csörgey Titusz . . és Schenk Jakab . .	A gyakorlati madárvédelem története Magyarországon A németországi gólyakísérlet tanulsága	A Tiszántúli Madárvédelmi Egyesület
15	IV. 23.	Nagy Jenő	Az északi madárhegyek élete (mozgókép vetítéssel)	Tiszántúli Madárvédelmi Egyesület
16	IV. 28.	Csűry Bélint . . .	Pápay József emlékezete	Tisza István Tud. Társ. Közgyűl.
17	V. 1.	Beil János és Forbáth László . .	A rádió fejlődése Edisontól Lakihegyig. Mozgókép vetítéssel	Debr. Rádióhét rendezésében és a M. Kir. Postaigazgatóság
18	V. 5.	Hadházy Dezső és Pluchár István . .	A női sport A rugdob (rugby) játékról	Debr. Tisza István Tud. Egyetem Testnevelési Bizottsága
19	V. 6.	J. Silberbusch . .	Palesztina	Debr. Izr. Hitközs.
20	VI. 7.	Pap Károly . . . Juhász Géza . . . Oláh Gábor . . . Gulyás Pál . . . Ady Lajos	Debreceni Hét irodalmi ünnepe	Debreceni Hét Irodalmi Bizottsága
21	X. 30.	Baranyai Béla . .	A Corpus Juris Hungarici	Debr. Tisza István Tud. Társ. I. o.
22	XI. 3.	Piskóthy Ferenc .	Tíz nap Hitler birodalmában	M. Mérnök és Építész Egyesület Debr. Osztálya

Sorszám	Előadás napja	Előadó neve	Előadás tárgya	Előadást rendező egyesület, társaság stb. megnevezése
23	XI. 10.	Ifj. Balogh István, Szakácsi János és Kertész Kálmán .	Magnyitó a N. Szabó István-emlékünnepélyhez. Kinek tartjuk mi N. Szabó Istvánt ? Történelmi visszapillantások stb.	Debr. Gazda Ifjúság N. Szabó I. emlékünnepélye
24	XI. 17.	Nadányi Zoltán, Rugonfalvi Kiss István és többen	Novella. Ünnepi beszéd II. Rákóczi F. emlékezetére. Virág ember, dramolett	MANSz Leányköre és az Egyet. Kör Rákóczi-estje
25	XI. 19.	Nagy Jenő	Tanulmányi és kutató utam Norvégiában	Tiszántúli Madárvéd. Egyesület
26	XI. 24.	Csobai László . .	A modern technika	Magyar Mérnök és Építész Egylet Debr. Oszt.
27	XI. 25.	Juhász Géza és Kodolányi János .	Újabb Ady-problémák Novella	Debr. Ady-Társ.
28	XI. 27.	Kovács Andor Hankiss János és Zoltai Lajos . . .	Perjéssy Mihály eml . Rácz Lajos emlékezete Debrecen város könyvnyomdájának XVIII. sz. termékei	Tisza István Tud. Társ. I. oszt.
29	XII. 1.	Szondy György . .	A magyar ifjúsági irodalom	Közműv. Könyvt. igazgatósága
30	XII. 8.	Vári Szabó Tíbor .	Korszerű családi lakóház, korszerű építészet	Magy. Mérnök és Építész Egylet Debr. Osztálya
31	XII. 9.	Monti Ágost S. br.	A fassizmus eredete és ihtézményei	Debreceni Monti Kör
32	XII. 10.	Baranyai Béláné sz. Danneberg H. . .	Németországi góthikus szárnyas oltárok	Egyetemet és Főiskolát végzett Magyar Nők Egyesületének Debr. Fiókja
33	XII. 18.	Barabási Kun J. .	gróf Tisza István és a szarajevói merénylet	Tisza István Tud. Társ. I. oszt.

MTAKADÉMIA KÖNYVTÁRA

2. Az időszaki képkiállítási termek igénybevétele 1934-ben.

A földszinti előadóterem két oldalán levő kiállítási termeket írásbeli megkeresésre, múzeumigazgató javaslatára minden esetben a város polgármestere engedélyezi. A termek díja naponként és termenként 6 P, mely összeg a múzeum igazgatóságánál nyugta és ellennyugta kiállítása mellett előre fizetendő. A kiállítások berendezésére és leszerelésére fordított idő alatt (két-két nap) teremdíj nem fizetendő.

Kiállítási termeinkben az elmúlt esztendőben tíz képkiállítás, egy plakátpályázat és egy fotokiállítás volt. A 9. sorszám alatti Esperantó-kiállítás a termek lefoglaltsága miatt a földszinti 24-es szobába szorult.

Ezek a kiállítások időrendben a következők voltak :

1. Jan. 14—22. Vadász Endre debreceni festőművész kiállítása a baloldali teremben.

2. Febr. 4—12. Debreceni Ady Társaság Képzőművészeti Osztályának kiállítása. Kiállítottak Csók István és a Társaság debreceni tagjai.

3. Febr. 14—21. Czencz János budapesti festőművész kiállítása a baloldali teremben.

4. Febr. 24—26. A Debreceni Hét plakát- és záróbélyegpályázatára beérkezett pályaművek kiállítása a jobboldali teremben.

5. Febr. 25—márc. 4. Debreceni Ady Társaság Képzőművészeti Osztálya rendezésében budapesti képzőművészek kiállítása. Kiállítottak : Aba Novák Vilmos, Csók István, Glatz Oszkár, Iványi Grünwald Béla, Pécsi Pilch Dezső, Szőnyi István festőművészek és Kövesházi Kalmár Elza szobrászművésznő. A kiállítással kapcsolatban két előadás volt ugyanabban a teremben. Lásd az előadások kimutatásában!

6. Ápr. 2—11. Pataky Sándor erdélyi festőművész akvarell kiállítása a baloldali teremben.

7. Máj. 10—22. Csikpálfalvai Bíró Ákos festőművész kiállítása a baloldali teremben.

8. Jún. 2—10. Debreceni Műpártoló Egyesület kiállítása a jobboldali, a Debreceni Ady Társaság Képzőművészeti Csoportjának kiállítása a baloldali teremben.

9. Jún. 3—10. A Magyarországi Esperantó Egyesület Debreceni Csoportjának kiállítása a földszint 24-es számú szobában.

10. Okt. 28—nov. 11. Dienes János debreceni festőművész képkiállítása mindkét teremben a Műpártoló Egyesület rendezésében.

11. Nov. 18—dec. 2. Kenéz János túrkevei festőművész kiállítása a baloldali teremben.

12. Dec. 9—23. Ifj. Kovács János debreceni festőművész képkiállítása a jobboldali teremben, a Műpártoló Egyesület rendezésében. Ugyanakkor a baloldali teremben az Egyesület többi tagjainak kiállítása.

13. Dec. 27—30. A Debreceni Foto Club karácsonyi kiállítása a baloldali teremben.

3. Debrecen sz. kir. város Közművelődési Könyvtárának működése 1934. évben.

Az egyre nehezedő gazdasági viszonyok még nem zavarták meg Debrecen sz. kir. város Közművelődési könyvtárának működését. Naponként készülő statisztikája azt mutatja, hogy Debrecen város közönségének egyre jobban a szívéhez nő és a közönség egyre nagyobb számmal jár üdülésért, tanulásért, szórakozásért a könyvtárba. Olvasótereme nap-nap után tele olvasóval. Kölcsönzőjében szünet nélkül jelentkeznek a kölcsönzők könyvcserére.

Az is igaz, hogy a könyvtár vezetősége szerény anyagi eszközökkel, nagy erőfeszítésekkel még mindig be tudta szerezni a jelentősebb irodalmi ujdonságokat és megjelenése után párnappal a közönség kezébe is juttatja azt. Újakkal tudta pótolni az elnyűtt régieket úgy, hogy a könyvtár életében stagnálás nem volt, hanem életerősen haladt a rendeltetése felé. A könyvtár igazgatósága nemcsak egyenként ad tanácsokat az olvasóknak és a kölcsönzőknek, nemcsak meghallgat minden kérelmet, panaszt és minden jogosult felszólalást azonnal kívánság szerint orvosol is, hanem évenként egyszer a nagyközönség tájékoztatására könyvészeti előadást is tartat egy-egy kiváló szakemberrel. Így 1934 december 1-én Szondy György leánygimnáziumi tanár tartott egy tanulságos előadást: „Mit olvasson a gyermek?" A kiváló gyermek-pedagógus a Közművelődési Könyvtár Ifjúsági részét ismertette és ebből ajánlott a különböző korban levő ifjúságnak olvasni valókat. Dr. Szondy előadását nagyszámú közönség hallgatta végig és elismeréssel halmozta el a kiváló pedagógust és írót.

Az igazgatóság elsősorban a könyvtár gyarapítását tartja szem előtt. E célra 1500 P városi segély és 200 P államsegély, összesen 1700 P állott rendelkezésére. Ebből az összegből 1030 drb új művet vásárolt 1142 kötetben, a hiányosak kicserélésére vásárolt 138 művet 144 kötetben. Ha ehhez hozzávesszük az ajándékba kapott 72 drb művet 75 kötetben, akkor a *könyvtár 1934. évi gyarapodása 1240 mű, 1361 kötetben.*

Könyvtár részére könyvet adományoztak :

Ecsedi István	25	mű	25	kötetben
Magyar Jenő	7	„	7	„
Magyar Szemle	6	„	6	„
Dr. Bauer	9	„	10	„
Fejérváry József	2	„	4	„
Adorján J. dr.	2	„	2	„
Arany J. Társ. (N.Kőrös)	2	„	2	„
Fővárosi Pedag. Kvt.	2	„	2	„
Városi Nyomda	2	„	2	„
Sőregi János dr.	2	„	2	„
József kir. főhercg.	1	„	1	„
Roncsik F.	1	„		
Kertész József dr.	1	„		
Somlyai J.	1	„		
Kolosy L. dr.	1	„		
Könyvgy. Orsz. Felügy.	1	„		
Dr. ifj. Szabolcska M.	1	„		
Mezőgazd. Múz.	1	„		
Németh Nándor	1	„		
Protestáns Szemle	1	„		
Kodály Zoltán	1	„		
Varga Zoltán dr.	1	„		
Bornemisza L.	1	„		

A könyvtár állománya 19,566 mű, 20,330 kötet volt. A könyvtár Olvasótermébe járt ezenkívül 12 fővárosi és 4 helyi napilap, 48 hetilap és folyóirat : 854·60 pengő előfizetési áron.

Ezt az aránylag szerény keretek között vezetett könyvtárat 112,119 egyén látogatta. Éspedig az

Olvasótermet 44,760 egyén látogatta ;

Kölcsönzőben 67,359 egyén kölcsönzött.

Az aránylag kis könyvtárat e meglehetősen nagy forgalom erősen igénybe vette. Ámde, mivel 1934-ben az igazgatóság könyvek kötésére még 1533 P-t fordíthatott, így sikerült neki 1536 kötet könyvet, 22 évfolyam ujságot és 12 kötet folyóiratot beköttetni és így a könyvtár állományát sikerült továbbra is jókarban tartani.

Kikölcsönöztek 87,561 drb művet 99,786 kötetben.

A kölcsönvett művek fajok szerint így oszlanak meg :

Szépirodalmi	69,645	mű
Ismeretterjesztő	12,493	„
Ifjúsági	3,482	„
Folyóirat	1,941	„
Összesen :	87,561	mű

A könyvtár az év augusztus hónapja kivételével, mikor rendezés, köttetés, tisztogatási munka folyik, egész évben éspedig köznapokon délelőtt 9—1, délután 4—7 óráig, vasárnap délelőtt 10—12-ig nyitva volt.

A könyvtári szolgálatot dr. Ecsedi István múzeumigazgató vezetése alatt három (télen négy) kezelő tisztviselőnő és egy ruhatáros hajdú látja el.

4. A Debreceni Múzeumbarátok Körének 1934. évi működése.

A Debreceni Múzeumbarátok Köre az 1934. évben a Kör átszervezésével foglalkozott.

A ránkszakadó súlyos gazdasági megpróbáltatások számos tagunkat elidegenítette tőlünk. Bár a tagsági díjat nagyon leszállítottuk, tagjaink közül többen mégis idegenkedtek a Kör iránt e csekély tartozásukat leróni. Az elnökség újra felhívással kereste meg Debrecen város társadalmát, kérvén, hogy ezt a nagyrahivatott Kört pártfogolja. A felhívásnak nem nagy, de mégis valamelyes eredménye lett. A kitartó tagok új erőt nyertek, új tagokat toboroztak úgy, hogy Körünk tagjainak száma ötvenre emelkedett.

Az állami racionalizáló bizottság a városi számvevőséggel megvizsgáltatta Körünk — különösen anyagi természetű — ügyeit. Néhány észrevétel mellett, különösen a tagdíjak erélyesebb befizetésének szorgalmazását ajánlotta az elnökség figyelmébe.

Az 1934. évben a múzeum gyarapítására 25 pengőt használtunk fel, megszereztük a Révai Nagy Lexikon XXI kötetét 25 P áron. Debrecen sz. kir. város polgármestere megkereste (31,546—1934. sz.) az egyesületet abból a célból, hogy a Rákóczi-szoboralapra adományunkkal járuljunk. A Múzeumbarátok Köre szerény anyagi viszonyaihoz képest 50 pengőt ajánlott fel erre a célra.

A Múzeumbarátok Köre kezdeményezésére a Perényi-utcai Bachus-szobrot is faköpenyeggel láttuk el, melyet a Déri Múzeum igazgatósága házilag csináltatott meg.

Tagtársaink sorából a kérlelhetetlen halál elragadta dr. Perjésy Mihály táblai tanácselnököt, dr. Szabó Mihály nagyiparost, akik választmányunknak is oszlopos tagjai voltak, továbbá P. Nagy Zoltán zeneiskolai igazgatót. Derék tagtársaink emlékét kegyelettel őrizzük meg.

Reméljük, hogy az átszervezett Kör a jövőben erélyesebb munkát fejt ki és teljesíti hasznos kötelességét — a Déri Múzeum — gyarapítását.

5. A Magyar Numizmatikai Társulat Debreceni Csoportjának működése és állapota 1934-ben.

Az elmúlt 1934. esztendő, a már 34 év óta fennálló Numizmatikai Társulat Debreceni Csoportjának 10. esztendeje volt. A tagok száma változatlanul 9 rendes és 7 csoporttag. A debreceni csoport az elmúlt évben 9 összejövetelt tartott, mindegyik esetben a Déri Múzeum igazgatói szobájában. A csoport szakkönyvtára 87 műről 91-re emelkedett. Új szerzemények: Georg Elmer, Verzeichniss der römischen Reichsprägungen és a Numizmatikai Közlöny 1927 (8, 1929—30 és 1931—32. évi kötetei. Az utóbbiakat a csoport a Numizmatikai Társulattól kapta. A könyvtár 639·70 P értéket képvisel.

A csoport anyagi helyzetéről a következő kimutatás számol be:

pénztári maradvány 1934 január 1-én	169·17 P
1934. évben befolyt a központ részére	42·00 P
1934. évben befolyt a csoport részére	34·00 P
1934. évben befolyt kamatokból	3·33 P
Összesen:	248·50 P

Ebből a központnak beküldve	42·— P
Maradvány a csoport javára	206·50 P

Kiadások:

Könyvkötésre	3·— P	
Szakkönyvre	2·58 P	
Vegyesekre	5·78 P	
Összesen	11·36 P	11·36 P
Pénztári készlet 1934 január 1-én		195·14 P

A csoport összejövetelein két előadás hangzott el. Jan. 10-én vitéz Kanabé Dezső érmész elnök tartott felolvasást: „Adatok a régi pénzek tisztításához és fenntartásához" címen. November 8-án Győri Lajos rendes tag a „A hibás veretek, átvert pénzek és hamisítványok"-ról. A csoport elhatározta, hogy mindkét tartalmas előadást kinyomattatja s ezáltal megindítja a csoport sorozatos kiadványait. Az olcsó előállítást és terjesztést a csoport lelkes tagjai vállalták magukra.

Valamennyi összejövetelen érembemutatások, értékes viták és szakvélemények hangzottak el. A tagokra nehezedő gazdasági helyzet könnyítése végett a csoport az évi tagdíjakat 4 P-ről 2 P-re szállította le. A Magyar Numizmatikai Társulat

most készülő új alapszabálya értelmében a helyi csoportok is a központhoz csatoltatnak, miáltal a vidéki csoportok fennmaradását biztosabbá teszik. Ez méltán kívánatos is egy olyan társulással szemben, melynek tagjait tisztán tudományos érdek és a gyüjtés sok gyönyörűséget adó szenvedélye hozza és tartja össze.

Ezenfelül a debreceni csoportnak immár évtizedes múltja van, melynek megünneplését a csoport vezetősége tervbe is vette. 1935 folyamán a Déri Múzeummal karöltve a Déri Múzeum egyik kiállítási helyiségében régipénz-kiállítást fog rendezni, ha akkorára a fennmaradást biztosítani fogják.

A csoport vezetősége: tb. elnök Rickl Antal nagykereskedő; elnök: Ecsedi István múzeumigazgató; régész elnök: Greiner Mihály kereskedelmi iskolai igazgató; érmész elnök: vitéz Kanabé Dezső tanár; titkár: Kémeri Mikó Gyula téglagyári igazgató; pénztáros: Csapó László pénzügyi tisztviselő és könyvtárnok: Győri Lajos fogtechnikus.

X. fejezet.

A múzeumi tisztviselők irodalmi munkássága.

Dr. Ecsedi István múzeumigazgató a Déri Múzeum háztartási eszközeit egészítette ki. Ezért nemcsak Debrecen városából és tanyáiról, hanem a Tiszántúl számos helyeiről összegyüjtötte azt az eszköz- és szóanyagot, mely a tiszántúli ember étkezésére szolgál. Az anyag alapján megírta a debreceni és tiszántúli ember étkezését. Tárgyi gyüjtésével kiegészítette a debreceni és tiszántúli ember konyha-eszközeit. Kutatásának eredményéről az Évkönyv Függelékében számol be.

Az 1934. év mindkét szemeszterében magyar földrajzi és néprajzi előadásokat tartott a Debreceni Tisza István Tudományegyetemen heti két órában. Az I. félévben Erdély néprajzáról és földrajzáról, a II. félévben pedig, Magyarország Dráva-Száva vidékének földrajzáról és néprajzáról adott elő.

Mint Debrecen sz. kir. város Közművelődési könyvtárának vezetője, a szép kultúrmunkát végző intézményt vezette. Mint a Magyar Numizmatikai Társaság Debreceni Csoportjának elnöke vezette a Társaság üléseit és irányította az érmészek munkáját. Mint a Debreceni Múzeumbarátok Körének elnöke irányította a Kör tudományos és a Déri Múzeum érdekében folytatott munkásságát.

E sokoldalú munkássága mellett az irodalom terén is tevékenykedett. Megírta a „Népies halászat a Középtiszán és

Tiszántúli kisvizeken" c. dolgozatot. XIV táblával és 78 képpel, német kivonattal, mester szójegyzékkel 1—183 oldalon. Továbbá Debrecen leírását 1—91 oldalon. Szerkesztette a Debreceni Képes Kalendárium 1935. évfolyamát. Több-kisebb szakcikket írt a Népünk és Nyelvünk c. folyóiratban. Népszerű, útleírásokat a „Debrecen. c. helyi lapban"

1934. év nyarán Olaszországban volt tanulmányúton, hol az olasz régiségeket, könyvtárakat, múzeumokat tanulmányozta.

Dr. Sőregi János múzeumőr, a régészeti osztály vezetője, elkészítette a múzeum 1933. évi működéséről és állapotáról szóló részletes beszámolót, mely az Évkönyv elsőrészeképpen 153 oldalon, 8 képpel és német kivonattal jelent meg. Feldolgozta az 1933. évi panyolai 4. ásatás eredményét, mely az Évkönyv III. részében, a Függelékben jelent meg körültekintő tanulmány kíséretében és önállóan is a Régészeti Ismeretterjesztő Közlemények 6. füzete képpen: „Előtanulmányok a panyolai tölgyfaépítményhez" címen német kivonattal, 1—65 oldalon, VIII tábla fényképpel és 11 szövegközötti ábrával illusztrálva. Ugyancsak két rövidebb cikket írt az Évkönyv Figyelő részében aktuális régészeti kérdésekről. Kisebb helyi és vidéki sajtóban megjelent dolgozatai sorából megemlítjük a következőket: a „Debreceni Ujság" január 14. számában: „Milyen volt az alföldi magyar vár?", mely a panyolai ásatással foglalkozik. „Debreceni Ujság" 28. száma: „Elődeink küzdelmei az őstermészet ellen" című írása foglalkozik az Ecsedi-láp ersztésekor használt ama nagy árkoló ekével, melyet Zoltai kutatásai szerint a debreceni csatorna készítéséhez is fel akartak használni. A „Debrecen" április 1. számában: „Déri Frigyes tíz esztendő távlatában" című két képpel illusztrált cikk kegyeletes méltatása a nagy alapító érdemeinek. A „Debrecen" okt. 24. számában: „Újabb kőkorszaki telepek és bronzkori urnasírok a biharmegyei Zsáka és Komádi község határában" c. írása két képpel beszámol ásatási eredményéről. Déri Frigyes halála 10. évfordulója napján a „Debrecen" október 27. számában kegyeletes hangulatú vezércikk: „Déri Frigyes" címmel. A „Debrecen" november 14. számában ugyancsak ásatási beszámoló a művelt közönség részére: „Új középkori templom és temető a Hortobágy pusztán" címmel, két képpel. (Lásd idevonatkozólag Zoltai Lajos cikkét a „Debrecen" november 18. s erre Sőregi válaszát a „Debrecen" november 20. számában!) Szatmár-Bereg vármegyék művelt közönségét a „Szatmár és Bereg" c. hatilap főszerkesztője kérésére tájékoztatta a panyolai ásatások eredményéről az említett lap október 7. és 14. számaiban: „A Debreceni Déri Múzeum panyolai ásatásai" címen.

XI. fejezet.

A múzeum nyitvatartása és látogatottsága 1934-ben.

A múzeum az elmúlt évben 43-szor volt nyitva belépődíj nélkül a nagyközönség számára. E 43 alkalommal 47,359 látogató tekintette meg a gyüjteménytárakat.

Díjas nyitások voltak minden héten kedden, csütörtökön és szombaton 11—13 óráig. A Debreceni Hét napjain (június 2—10) nyitva volt vasárnapokon 10—13·30 és 16—18 óráig, hétköznapokon 10—13 és 16—18 óráig, továbbá díjas nyitás volt délelőtt és délután minden olyan vasárnapon, amikor Filléres gyorsok érkeztek. A díjas látogatók száma 8016 volt. Ebből 20 filléres jegyet váltott (diák, katona) 6000, 50 filléres jegyet pedig 2016 polgár.

A múzeum összes látogatóinak száma tehát 55,375. E kimutatásban nincsenek felvéve azok a látogatók, akik mint a múzeum vendégei fordultak meg a gyüjteménytárakban, továbbá iskolák látogatásakor a jegyek áránál megadott 50, illetve 10%-os kedvezmény folytán eleső tanulók és a kisérő tanárok, tanítók száma, mert köznapokon a kiadott jegyek után veszik számba a látogatókat. Így a múzeum látogatóinak számát kereken 56,000-re tehetjük, tehát 6000-rel több, mint 1933-ban.

Nyári nagyobb takarítások és átrendezések miatt a múzeum augusztusban zárva volt, azonban vidékiek, külföldiek előzetes jelentkezés után ezalatt az idő alatt is megtekinthették a gyüjteménytárakat. A múzeum vezetősége nemnyitási hétköznapokon sem utasíthatja el az átutazó idegeneket és külföldieket. Polgári jegyek ára 50, diák, katona-jegyek ára 20 fillér. Filléres gyorsok alkalmával minden belépő 20 filléres jegyet fizet.

Vasárnapi ingyenes vagy díjas nyitásoknál tíz karszallagos hadirokkant-teremőr vigyáz a rendre és a tárgyak épségére. Ugyanakkor egy múzeumi hajdú az állandó rendőrőrszemmel az előcsarnokban felügyel, a portás a jegypénztárban nyomtatványokat árul és megszámolja a látogatókat. Egy hajdú ruhatári szolgálatot teljesít. A teremőrök fejenként délelőtti szolgálatért 1·50 P-t, délutáni szolgálatért pedig 1 P fizetést kapnak. Minden nyitásnál, valamint előadások ideje alatt egy tisztviselő van szolgálatban s ugyanekkor a hajdúk a ruhatári teendőket végzik. Hétköznapokon, mikor csak kevés látogató fordul meg a Múzeumban, a két múzeumi hajdú látja el a felügyeletet, a múzeum portása pedig jegyet ad a baloldali irodai bejáratnál.

A múzeumot 34 helyi, vidéki és fővárosi iskola, honi és

külföldi egyesület, tanfolyam stb. látogatta testületileg. Ezeken felül a tisztviselők svájci, hollandi, müncheni és angolországi csoportos vendégeket kalauzoltak a múzeumban és a Hortobágyon. Angol repülőket a város, angol szokás szerint, a múzeum előadótermében vendégelte meg. A csoportos látogatók sorából megemlítjük még a Nyári Egyetem hallgatóit, a Mérnökök vándorgyűlése tagjait, a nyíregyházi Rotary Club-ot, az International Scholl of Art amerikai csoportját stb.

A Déri Múzeum gyüjteménytáraiban, raktári anyagában, illetve kézi könyvtárában a következők végeztek részletesebb kutatásokat: Alföldi András dr. egyetemi ny. r. tanár (Budapest), Benda Kálmán (Népr. Múz., Budapest), Felvinczi Takács Zoltán dr. múz. ig. (Budapest), Kalmár János dr. (Nemzeti Múz., Budapest), G. Lindgren svéd archaeologus (Stockholm), Manninen múz. ig. (Helsinki), Orsós Ferenc dr. egy. ny. r. tanár (Debrecen), Sellye J. Ilona (Budapest), Sztrokay Mária tanárnő (Szeged), Szunyoghné Tüdős Klára (Budapest), Undi S. Mária (Budapest) és még számosan debreceni tanárok, tanárjelöltek, kutatók stb., kik a múzeum könyv- és oklevéltárát évente többször igénybe vették.

A Déri Múzeum vendégkönyvébe, mely állandóan az előcsarnokban van, nevét minden látogató beírhatja. Külföldi látogatóink sorából megemlítjük a következőket:

Ahmed Ahmed miniszter, Cairó; Ancel prof. Paris; R. Anthony prof., Paris; Don Carlo Caffarelli herceg, Róma; Dekker református lelkész, Hollandia; E. Deprez prof., Rennes; Farkas Gyula dr., Párizs; Th. E. Haevernick, Marburg/Lahn; St. Jansak mérnök, Bratislava-Pozsony; dr. Kräutle, Berlin; dr. Hakulinin Lauri, Helsinki; Georg Princ von Sachsen Meiningen és neje; Visconti di Modrone, Róma; Monti Ágost Sándor báró, Brescia; Müller-Molnos Lipót dr., Párizs; E. Poupé múz. igazgató, Draguignan; L. Steinig, Geneve; G. J. Swanborn, Hollandia; K. Vaugoin osztrák vasutak elnök-igazgatója, Wien; dr. O. Venze archaeologus, Marburg/Lahn stb.

Honi látogatóink közül azokon felül, kiket az előadások kiállítások és kutatók felsorolásánál már megemlítettünk, a következőket ragadjuk ki:

Andrássy Géza gróf, Andrássy Manó gróf és neje, Asztalos Miklós dr., Budapest; Ágay Béla, Budapest; Balassa János, Kassa; Bálint Alajos dr., Szeged; Benedek Marcell dr., Budapest; Boks Aladár, Budapest; Budanovits Mária, Budapest; Csörgey Titusz dr., Budapest; Fejes György dr. múz. ig., Pécs; Féja Géza, Budapest; Fettich Nándor dr., múzeumőr, Budapest; vitéz Galánthay István ezredes, Budapest; Gönyei Sándor dr., Budapest; Győrffy István dr., Budapest; vitéz Igmándi Hegyessy Géza testőrezredes, Budapest; Horváth Géza dr., ny. múz. ig. és neje, Budapest; Kenyeres György, Budapest;

Hegyaljai Kiss Géza dr., Belsőbőcs ; Kóbor Tamás, Budapest ; Kodály Zoltán, Budapest ; Kosztolányi Dezső, Budapest ; Nagy Endre író, Budapest ; Novák Sándor főgimnáziumi igazgató, Sárospatak ; Onenstein György báró, Budapest ; Pándy Géza, Pécs ; Ripka Ferenc dr., ny. főpolgm., Budapest ; Schenk Jakab, Budapest ; Sebeők Sári, Budapest ; Senn Ottó dr., MÁV elnök ig., Budapest ; Shvoy Lajos püspök, Székesfehérvár ; Streicher Andor dr., alispán, Mátészalka ; szenderi Széchenyi Ödön, Budapest ; Szabó Dezső író, Kolozsvár ; Tagán Galimdsann dr., múzeumőr, Budapest ; Tompa Ferenc dr., Budapest ; Tomcsányi Vilmos Pál, ny. miniszter, Vásárosnamény ; Zilahy Lajos, Budapest ; Zsindely Ferenc képviselő, Budapest ; stb., stb.

Kelt Debrecenben, 1935 március 23-án.

Dr. Ecsedi István,
múzeumigazgató.

Dr. Sőregi János,
múzeumőr.

II. RÉSZ.

FIGYELŐ.

Tallózások a városi levéltárból.

1. Dosnyai Károly, a festő és szobrászművész.

Debrecen szülte, Bécs és München nevelte és London temette el, ahol férfikora delén nagy nyomorúságban, éhen halt meg. Ilyen kegyetlenül mostoha volt hozzá a sors, ugyanott, ahol félszázaddal később nyomdokiba lépett honfitársa, László Fülöp világraszóló halhatatlan sikereket aratott. Dosnyainak szülővárosában őrizett kevésszámú műve is mutatja, hogy igazi művész-tehetség volt, csak a szerencséje hiányzott. Pedig pályája kezdetén nem kisebb ember fogta pártját, mint Liszt Ferenc.

Szűcs István, aki személyesen ösmerhette, Debrecen város történetében (III. k. 981. l.) mindössze hét sorban ír róla. Legbővebben pedig, — egy laphasábon — foglalkozik véle Szendrei és Szentiványi magyar művészeti Lexikona. Ilyen rövid életrajz nem lehet teljes ; de kisebb tévedéstől sem mentes.

Azok kedvéért, akik a balsorstól üldözött debreceni származású művész iránt érdeklődnek, ide iktatok róla néhány ösmeretlen adatot :

Dosnyai debreceni szegénysorsú református iparoscsalád sarja. Apja is, nagyapja is Debrecenben éltek.

Nagyanyja Tasnádi Mária, előbb Dosnyai György felesége, később Nábrádi Istvánné 1804 jún. 1-én kelt végrendeletében intézkedik († 1804 jún. 16) az első férje után maradt 1147 forintra becsült vagyon felől. Feléből gyermekei Dosnyai József és Mária már korábban kielégíttettek ; a kiskorú Dosnyai Juliánna pedig még nem kapta kézhez a maga részét. József és Mária 1804-ben már nagykorúak voltak. Az öregasszony József fiának végrendeletileg „egy bibliát és egy Pictet Benedek-féle imádságos könyvet is" hagyományoz. Dosnyai József és Orczi Anna házasságából születik 1813 őszén D. Károly. Szept. 27-én keresztelí meg Benedek Mihály püspök. Keresztapja

Miller György, akit másutt Müllernek írnak. Ez a Müller György vagyonos kelmefestő volt, a Piac-utcai, most 47. számot viselő nagytelkű ház tulajdonosa. Dosnyai József pedig vagyontalan, de mesterségéből tisztességesen megélő szabó-mester. Lakását elég sűrűn változtatja. Fia születésekor a Német- (Széchényi)-utcai 12 sz. házban, Halasi Sámuel szűrszabó mester házában lakott. Rendesen 1—2 legénnyel dolgozott. Úgylátszik 1817 vagy 1818-ban halt meg.

Dosnyai Károly neve művészi működésével kapcsolatban egyetlenegyszer fordul elő Debrecen város levéltárának mutatókönyveiben. Az 1835. évi jelentéseknél 494. sz. a. Ámbár a mutatókönyv szerint ez a jelentés csupán V. Ferdinándot ábrázoló s Dosnyai Károlytól vásárolt képhez készült keretre vonatkozik, mégis becses adatokat tartalmaz a festőművész kevéssé ösmert életkörülményeiről is.

Miklósy Ferenc szenátor, helyettes-polgármester jelentéséből ugyanis a következőket tudjuk meg:

Dosnyai Ferdinánd királynak élő nagyságban általa megfestett képét felajánlotta megvételre a nemes városnak (tehát nem ajándékul, ahogy az idézett Lexikon írja). Kérvényében magát *akadémiai képírónak* nevezi és röviden előadja, hogy ő Debrecenben született, szüleitől a halál által *gyenge korában* megfosztatott, *14 esztendős koráig* a *nemes város jóltevősége segítette*, azután *különféle viszontagságokat* szenvedett, majd belső hajlandóságától indíttatva *Bécs városában magát a festészetre* szentelte és abban *három esztendeig tökéletesítette*. Most *elkezdett pályája* további folytatása, művészi ismerete és tapasztalása gyarapítása végett a müncheni és velencei akadémiákba kívánna kimenni. Arra kéri tehát szülővárosának tanácsát, hogy az általa festett kép árával legyen néki segedelmére. A képet 500 conv. forintra becsülték; de ő 400 conv. forintért kínálja fel a nemes városnak. Ígéri egyszersmind, hogy ezen segedelmet arra fogja fordítani, hogy egykor a hazában mint kitanult művész a nemzetnek s legközelebb ezen nemes Városnak, mint hazájának díszére lehessen és háládatosságát cselekedettel is bebizonyíthassa.

A városi tanács 1835 aug. 28-án tartott ülésében, megtekintvén a festményt, „azt szépnek, pompásnak és jól eltaláltnak" ítélte; 400 conv. forintért megvételét elhatározta, mind Őfelsége eránt hódoló tiszteletből, mind a közönséges gyűlések helye díszesebbé, ékesebbé tevése és a máris szép előmenetelt tett s tökéletességre jutást ígérő ifjú-művész felsegélése végett. Ugyanakkor megbízta Miklósy polgármester-helyettest, hogy a képhez hozzáillő rámát készíttessen és a képet a tanácsházban állíttassa fel. Az aranyos ráma 86 váltó-forintba került.

Ez a festett kép tulajdonképpen Waldmüller bécsi festő eredeti művének másolata. Az eredeti a Felső Belvedere modern

képtárában 408. sz. a. van kiállítva. Dosnyai másolatát pedig jelenleg a Déri Múzeum őrzi, amelynek városi osztályában látható Sárvári Pál professzor gipsz mellszobra is, ugyancsak Dosnyai műve. Másik példánya megvan a Kollégiumban is Szoboszlai Pap István püspök olajfestésű arcképével együtt.

2. Elfelejtett debreceni művész.

Legrégibb, 1547—1556. évi tanácsi jegyzőkönyvünk 407. lapján találtam ezt a peres esetet : „*Franciscus képíró* fassus est se debere Benidicto Dorongos fl. 10 et dr. L, quos promisit ipsum se redditurus ad quinquedicimos dies." Azaz *Képíró* Ferenc, elismeri, hogy ő 10 frt és 50 dénárral tartozik Dorongos Benedeknek ; de ígéri, 15-öd napra meg fogja fizetni.

Az emberek nálunk abban az időben egymásnak már nagyon ritkán adtak elő- vagyis vezetéknevet zsidó, szláv és skandináv, sőt hazai középkori szokás szerint a „fi" szócskának az apa keresztnevéhez csatolásával. Hanem vagy a származási helyökről, vagy rendes foglalkozásukról, vagy valamely feltűnő testi, lelki tulajdonságukról, szokásukról kaptak megkülönböztető nevet, amely lassanként állandó vezetéknévvé, azaz családnévvé vált. Így a festőművésznek, aki egy-egy városban többnyire egyedül élt ebből a foglalkozásból, általában „*Képíró*" volt a vezetékneve. Majdnem bizonyos tehát, hogy a XVI. század közepe táján Debrecenben élt *Képíró* Ferencben is egy elfelejtett, a művészettörténetben nem ösmert helybeli festőművészre leltünk. Ámbár tréfának vehető, mégis gondolhatunk arra a feltevésre, ím: Képíró Ferenc is bohém természet volt, mint a művészek általában, ami abból látszik, hogy adósságba keveredett. De mentségére felhozhatom : éppen akkor élt, amikor a gyorsan terjedő reformáció a templomi képek festőinek keresetét Debrecenben teljesen megrontotta.

3. Jó gazda, jó cseléd.

Sokszor hallottam, olvastam is, hogy hajdan a gazda és a cseléd, a munkaadó és a munkás kevésbbé érezték idegenül magukat egymással szemben. A köztük való őszinte, bizalmas, családias viszonyt legtalálóbban tán ezzel az idegen szóval jellemezhetem : patriarkális volt az. A szolgák megadták az érdemelt tisztességet gazdáiknak és jól tudták, hogy engedelmességgel tartoznak ezeknek. De a gazda is megbecsülte a jó és szorgalmas cselédet.

Nem a legjellemzőbb eset, de mégis van benne valami érdekes, amit templom-romokat, jazig-sírokat kereső újvárosi

munkásaim emlékezetre méltó élményként beszéltek nemzetes Magyar Gábor úrról, aki napszámosaitól sohse sajnálta a jó kosztot és a jóllakást. Kaszásaival, gyüjtőivel egy bográcsból kanalazott, egy kenyérből vágott. Ez a Magyar Gábor gazdag cívis és a debreceni mészáros-céh utolsó atyamestere. Átalvetős nagy bőrtarisznyáját, amellyel lóháton a környékbeli marhavásárokat járta és ünneplő gúnyáinak két kiló súlyú ezüstgombjait, sarkantyúját a Déri Múzeum debreceni osztálya mutogatja.

De hát a cselédbecsülő gazdának és a gazdát hűségesen szolgáló cselédnek még régibb példáit kívánom ezúttal idézni.

Ns. Bornemisza István, a maga korában híres-neves nagy tőzsér, aki kisebb-nagyobb környékbeli zálogbirtokoknak egész sorát engedte át Debrecen városának, 1650 szept. 1-én Kerekes Mihály főbíró előtt 1000 (egyezer) arany erejéig vállalt kezességet Fábián Andrásné Darabont Anna nevű szolgálójáért (Vár. Ltr. Jkv. 1650 : 205. l.).

Másik példa a hű szolgálat jutalmáról :

Ungvári Sámuel — akit Jókai az „Egetvívó asszonyszív" c. regényében dúsgazdag görögként szerepeltet, pedig tiszta magyar vér volt — 1704-ben Juhász Jánosnak harmadfél esztendeig való szolgálatáért adott Cegléd-u. egy házat, egy szűrt, egy dolmányt, egy nadrágot, két pár öltőt (fehérruhát, egy süveget, egy köböl vetést a magáéból, egy mentének való közlondísz és kötőnek való rását (Jkv. 1704 : 766. l.).

4. Mire is jó volt a város apothékája ?

Debrecen város betegtisztviselői, alkalmazottai és ezek családtagjai a nagy háború után, két vagy három esztendőn keresztül előbb 50, azután 25% engedményt kaptak az orvosilag rendelt gyógyszer árából. Régi találó mondás, hogy semmi sincs új a nap alatt. Ilyen patikabeli kedvezmény már kétszáz év előtt is sokáig megvolt nálunk, sőt más királyi városokban is ; mindaddig míg Mária Terézia Helytartótanácsa meg nem szüntette. Az 1715. évi tanácsi jegyzőkönyvbe márc. 4-i kelettel a következő „statutum", azaz állandó jellegű rendtartás vagyon bevezetve :

„Az jól rendelt (rendezett) Respublicak és királyi városok Praxisa szerint esztendőnként F. Bíró és Fürmender uraméknak a Civitás Apothecájából ad flor. 20, nótárius Uraknak ad flor. 15, Esküt bírák Uraméknak ad fl. 12. pro ratione necessitatum (szükségletökre) szereket hordatni szabad legyen és számadáskor a Patikariustól acceptaltatik (vagyis elfogadtatik a város számlájára)."

5. Pajzsgyártó Benedek váradi főbíró elismervénye.

Debrecen város egykori titkos levéltárában maradt fenn az alábbi eredeti pecsétes okirat, amely arról szól, hogy a váradi főbíró Szigetvár elvesztésének esztendejében bizonyos fejrevaló aranyos ékességeket vett át a debreceni bírótól.

Így hangzik: „Én Paysgyárthó Benedek warady fw Byró jelentem azt, hogy az debreceny Byro adot(t) én kezemben egy ezewst *homlok*előt, aranyast, kewvek (kövek) vannak benne. Zent Lwkach nap wthan való Zombaton. Költ, Wáradon Anno Dni 1566. Egy aranyas Sysakot, két Bokor tollat mind tokostwl ezen napon atta ezeket is kezemben" (P. H.).

Történeti elbeszélések művésze érdekes mesét szőhet e tenyérnyi oklevél nyulfarknyi szövegéből is ama női fejrevaló köves, aranyos ezüst homlokelőhöz, a bokor tollas aranyos vitézi sisakhoz és a váradi főbíró szép magyar nevéhez, amely alighanem kifejezte annak kenyérkereső polgári foglalkozását is.

6. Debreceni régi jellemző vezetéknevek.

Aki a városi levéltár fakult jegyzőkönyveit lapozgatja, lépten-nyomon észreveheti, hogy a vezeték vagyis a családi név hajdan az illető egyénre gyakran mesterségéről vagy valamely testi-lelki tulajdonságáról ragadt rá. Művelődéstörténeti jelentőséget és értéket nyernek az ilyen vezetéknevek azáltal, hogy következtetni lehet belőlök a Debrecenben akkor honos foglalkozásokra is. A XVI. század közepéről effélék a családi nevek: Asztalgyártó, Asztalos, Borégethő, Bortőtő, Csűgyártó, Hegedűs, Igyártó (Ijjártó), Kannagyártó, Kotró, Kűmíves, Lantos, Nyereggyártó, Önkannagyártó, Posztómethő, Ruhárus, Salétromfőző, Tapasztó, Téglavethő, Tőcsérgyártó, Tűgyártó, Vasárus, a nagyon közönséges Fazekas, Kovács, Szabó, Szőcs, Varga nevűekről nem is szólva. Más csoportba tartoznak: Bankódó, Bus, Deli, Délczeg, Istenes, Kacsos, Kopasz, Kövér, Öklelő, Sánta, Vállas. Néha furcsább ragadvány név is előbukkan. Például a debreceniek egyik 75 éves öregtanuját a Kösély vize felett a szoboszlai hajdúvitézékkel a Vajda-halomnál 1617-ben lefolytatott békéltető tárgyaláson Debreceni Szabó, másként *Boltalnősző* Bessenyei Demeternek írták. Bonnár Tamás özvegyének fia 1620-ban *Vízhozta* Péter; Tamás Deák Mihály pedig másként *Gatyaszár* Mihály (Jkv. 1636: 1025). Volt azután *Tomboló* György és *Mondom* György nevű cívis is (Jkv. 1637: 1114. l.).

7. Debrecenbe menekült harangok és úrasztali edények.

Debrecen városa sohasem volt megerősített, ellenséges ostromot is kiálló hely. A régi zivataros időkben mégis gyakran futottak ide közelebbi és távolabbi falvak lakosai, hogy a magát főhajtással, adommal és ügyeskedő diplomatiával védelmezni tudó városban életöket, értékesebb ingóságaikat és írásaikat a dulók és fosztogatók elől megmentsék. Néha még az ellenség útjába eső református eklézsiák is Debrecen város őrizetére bízták templomi felszereléseiket. Idézhetek emlékezetbe hagyott néhány esetet.

1589 márc. 1. Angyalháza (ma Hajdúszoboszlóhoz tartozó puszta) bírája és esküttei, névszerint Makó Bálint, Nagy Lőrinc és Török Ferenc a már akkor elhagyott falu harangját Debrecen város bírójának és polgárainak adták el 29 forintért, amelyet hiánytalanul fel is vettek (Tört. Ltr. Jkv. 1589 : 174. l.).

1667 jan. 31-én Debrecen város tanácsa meghagyja Nagy Balázs nevű embernek, hogy a nála levő pocsaji harangnak viselje gondját, de senkinek el ne adja (Tört Ltr. Jkv. 1667).

1685 az akkor református vallású Tiszapolgár hajdúváros úrasztali ezüst-poharát, ezüst tányérját, aranyos keszkenőit az eklézsia Debrecenbe hozta és Kápolnási Jánosnénál helyezte el. De nem kaphatta vissza, mert mikor egy Szilvási Ferenc nevű ember haza vitte volna, ellenséges katonák elrabolták tőle (Tört. Ltr. 1685 : 32. l.).

1689 a biharpüspöki református egyház becsesebb ingóvagyonát, úrasztali készletét, egy nagy- és kisharangot a török elől ugyancsak Debrecenbe küldte és Pap Miklós itteni kereskedő gondjaira bízta (Révész : Figyelő. 1877. évf. 380. l.).

1710-ben ugyanezt cselekedte a Várad melletti szőllősi eklézsia a maga úrasztali edényeivel (Vár. Ltr. Jkv. 1710 : 664. l.).

Mi lett a pocsaji, püspöki, szőllősi egyházak klenodiumaival, visszakerültek-é ahová valók voltak, arranézve följegyzést már nem találtam.

Zoltai Lajos.

* * *

A magyarság tárgyi néprajza. II. kötet, 443 lapon 1519 ábrával. Írták : Győrffy István és Viski Károly. Sajtó alá rendezte : Czakó Elemér.

A magyarság néprajza II. kötetének első felén a tágabb értelemben vett ősfoglalkozást öleli fel. A kötet — e részének főcíme : „Gazdálkodás", mely rész dr. Győrffy István egyetemi tanár avatott tollából került ki. Kezdi a gyüjtögető foglal-

kozással. Vadnövények, bogyók, gumók gyüjtésével, folytatja a méhészeten. A második nagy ősfoglalkozás a vadászat leírása. Ezt Ecsedi István művének erős felhasználásával szépen sikerült feltárnia. A halászatnál még mindig a Hermann Ottó megállapítása alapján áll, még nem jutott el hozzá Ecsedi István az újabb adatokat bemutató nagyobb összefoglaló munkája. Az állattartás, legeltetés tárgyalására méltó teret biztosít. Ez a foglalkozás a honfoglaló magyar ősi foglalkozása. Györffy a pásztorélet ismertetésében ma a leghivatottabb szakember. Részletesen tárgyalja a ridegtartást, szilaj pásztorkodást. Annak lényegét és keresztülvitelét, részletesen ismerteti, összefoglalóan rövidebben szól a teleltetésről és a takarmányozásról.

Külön fejezetekben ismerteti a jószághízlalást, tejgazdaságot, szőr, gyapjú és bőr nyerését. Az aprójószág tartásának ismertetésével zárja le ezt a nagyon értékes fejezetet.

Hasonló összefoglalással foglalkozik a földműveléssel, a gabona félékkel és azok termesztésével. Részletesen szól a föld népies megmunkálásáról, annak eszközeiről, a termés betakarításáról, a cséplés és nyomtatásról, a kertgazdaságról, a gyümölcstermesztésről és a szőlőművelésről. Megfigyelése kiterjed a keleti eredetű gazdálkodásra, a tanyarendszer keletkezésére.

A VI. fejezetben a népies közlekedéssel foglalkozik rövid fejezetben, melyek fontosak s melyeket egyszer részletesebben is ki kell dolgozni.

Ezek a fejezetek olyan nagy ismeretkört ölelnek fel, hogy ilyen szűkreszabott keretben nem lehet beilleszteni. Itt csak az irányt kapjuk, a jövő munkásaira vár az egyes tételek kidolgozása. Mi sem természetesebb, hogy a jövő munkájában a fővárosi tudósok a vidék munkáját nem mellőzhetik.

A kötet második része a díszítőművészettel foglalkozik. Viski Károly írta. Nagy irodalomra és hasonló anyagra támaszkodva ő is jelesül elvégezte feladatát. Amott a nép díszítésekkel foglalkozik. A nép kéreg, fa, szaru, csont, szőr és bőrmunkájával. A szövés himvarrás, csipkeverés módozatait ismerteti. A tojáshimzés, fafaragás, cserép- és fémmunka ismertetésével zárja fejezetét. Szerettük volna, ha az illusztris szerző ezekkel részletesebben foglalkozott volna.

A népi hagyományokban az Élet nagy szüksége, naptári szokások, rontás, varázslás, arató koszorúk, céhemlékek, hangszereket tárgyalja és a játékszerek ismertetésével zárja tárgyalását. Nagyon rövid összefoglaló munka. Ez a fejezet mintha már nem illene ebbe a könyvbe, hiszen a harmadik kötet éppen a néphagyományokat, a folklort fogja tárgyalni. Ezeket ide összesűríteni nem felel meg a célnak és a könyv rendeltetésének.

Általában a kötet nagyon tanulságos összefoglaló képet ad a magyar néprajznak. Irodalma nagybecsű s megéri a fáradságot, melyet a szerzők belefektettek, dr. Czakó Elemér pedig, amért

sajtó alá rendezte. A szöveg másfélezer ábrával van telerakva, ami a kötet megértéséhez nagymértékben hozzájárul. A kiállítás a Magyar Királyi Egyetemi Nyomda felkészültségét és hagyományos jóízlését mutatja.

e. i.

* * *

Zoltai Lajos ny. múzeumigazgató 1933—34. évben megjelent tudományos dolgozatainak és előadásainak chronologiai jegyzéke. Arról a hatalmas tudományos munkálkodásról, melyet az immár 75 éves Zoltai Lajos valóban meglepő energiájával és a mindjobban elmélyülő tudós bámulatos tárgyismeretével napról-napra kifejt; melyet városa érdekében a legteljesebb önzetlenség jegyében senkitől elismerést és ünnepeltetést nem várva, a helytörténeti kutatás és ezáltal az egyetemes magyar művelődéstörténet oltárára helyez, erről a kiválóan becses működésről jelen Évkönyvünkben azt tartjuk a legméltóbb megemlékezésnek, ha az ő megjelent és felolvasott dolgozatait az ő egyéniségéhez legjobban illő egyszerűséggel időrendben felsoroljuk. Beszéljenek maguk a számok és a tanulmányok tartalmát sejtető címek.

Ezek a következők:

1. Debrecen város helyrajzi története. Előadás a Tisza István Tud. Társ. I. oszt. 1933 március 14-i ülésén. Ez az előadás egy kis része volt egy többszáz lapra és 60-nál több nagytáblára terjedő kéziratban lévő dolgozatnak. Itt megjegyezzük, hogy az alábbi 6., 9., 10., 11., 12., 14., 16., 17., 19., 20., 24., 26., 27., 30., 32., 34., 35., és 36. sorszámú cikkek e kéziratos nagy munkából valók.
2. A Baranyi-család ajándéka a Déri Múzeumnak. Debrecen, 1933. aug. 13. sz.
3. A Déri Múzeum Évkönyve 1932. Ismertetés a Debrecen 1933 szeptember 10. és 17. sz.
4. A Svetits-intézet telkeinek története. A róm. kath. Svetits-leánynevelőintézet 1932—33. évi értesítőjében.
5. A Debreceni Református Kollégium. Dr. Nagy Sándor tanár könyvének ismertetése a Debrecen 1933 dec. 24. sz.
6. A zsidók letelepedése Debrecenben. Előadás a zsidó Reálgimn. 1933 december 9. irodalmi délutánján. U. a. megjelent a Magyar Zsidó Szemle 1934. 51. évf. 18—32 l.
7. Ismeretlen adatok a debreceni ártézi kútforrásokról. Debreceni Ujság 1934 január 6-i sz.
8. Aki ekével akart vízvezetékárkot húzni a Tisza és a Hortobágy között. Báró Szentiványi József tervezete, 1760. Debreceni Ujság 1934 január 14-i sz.

9. Vízelvezetés a régi Debrecen belső területéről. Debreceni Ujság, 1934 január 21-i sz.

10. Közegészségügy, köztisztaság a régi Debrecenben. Debreceni Ujság 1934 január 28-i sz.

11. Az első közvágóhidak Debrecenben. Debreceni Ujság 1934 február 4-i sz.

12. Miért szélesebbek az alsó-külső részükön a debreceni főutcák ? Debrecen vásárhelyei. Debreceni Ujság 1934 február 11-i szám.

13. Petőfi és a hortobágyi csaplárosné. Felolvasás a Debreceni Csokonai Kör 1934 február 14-i ülésén. Ugyanez a dolgozat, de „Mikor keletkeztek Debrecen határában a pusztai csárdák ?" címen megjelent a Debreceni Szemle 1934 júniusi füzetében. 271—282 l.

14. A debreceni Közkórház múltja. Debreceni Ujság 1934 február 18. sz.

15. A debreceni főbírák számadókönyvei az 1611., 1612., 1617. és 1618. évről. Előadás a Tisza István Tud. Társ. I. oszt. 1934 február 20-i ülésén. Ez az előadás egy része egy 114 lapra terjedő gazdasági és művelődéstörténeti, kéziratban fekvő hosszabb tanulmánynak.

16. Debrecen legrégibb gyógyszertárai. Debreceni Ujság 1934 februát 5-i sz.

17. Debrecen legrégibb utcái és közigazgatási beosztása. Debreceni Ujság 1934 március 4-i sz.

18. Jegyajándékok és mennyasszonyi kelengyék a régi Debrecenben. Felolvasás a Kossuth-u. református egyházrész szeretetvendégségében 1934 március 4-én. Ugyanez megjelent Debreceni Ujság 1934 március 10. és 11-i sz.

19. Debrecen város kerítése és kapui. Debreceni Ujság 1934 március 18-i sz.

20. Castellum de Debrecön. Debreceni Ujság 1934 márc. 25-i sz.

21. Képek a Hortobágy-melléki pásztoréletből. Debreceni Ujság, 1934 április 1-i sz. Ez a dolgozat mutatvány volt a hortobágyi nagy határperekről írott kéziratos dolgozatból.

22. A hortobágyi tizenkét faluról, meg a többi hortobágyi településről. Debrecen 1934 április 1-i sz.

23. Egyperces intervjú. Nyilatkozat a Debreceni Ujság részére, készülő és munkában lévő dolgozatairól. 1934 április 4-i sz.

24. A kertművelés múltja Debrecenben, szőlős- és gyümölcsöskertek keletkezése. Debreceni Ujság 1934 április 8., 10. és 11-i sz.

25. Debrecen város régi tisztikara, ennek munkája és díjazása a XVII. század elején. Debreceni Ujság, 1934 április 15-i sz. A 15. sorszám alatt megnevezett főbírói számadásokból.

26. Közvilágítás megindulása Debrecenben. Az első utcai lámpák. Debreceni Ujság 1934 április 22-i sz.

27. A Piac-utcai nagyhíd, pallók és az első útburkolás Debrecenben. Debreceni Ujság 1934 április 29-i sz.

28. A debreceni sajtó 30—50—70 évvel ezelőtt. Dózsa György és Móricz Pál cikkeinek kiegészítéséül. Debrecen 1934 április 29. és május 13-i sz.

29. A Vay-család kapcsolatai a régi Debrecennel. Debreceni Ujság 1934 május 4-i sz.

30. Az utolsó 300 év alatt keletkezett debreceni utcák és a legrégibb külvárosok. Debreceni Ujság 1934 május 6., 13., 15. és 16-i sz.

31. Földindulás Debrecenben 100 évvel ezelőtt. Debrecen 1934 május 6-i sz.

32. A régi debreceniek mulatságai és mulatóhelyei. Debreceni Ujság 1934 május 20., 27. és június 10-i sz.

33. A debreceni kalmár-asszonyokról. Debreceni Ujság 1934 június 17-i sz.

34. A református új főgimnáziumi épület telkeinek múltja. Az ünnepélyes felavatás 20. évfordulója alkalmából. Debrecen 1934 június 17. és 24-i sz.

35. A régi Debrecen postája. Debreceni Ujság 1934 június 24-i sz.

36. A régi Debrecen postája. 300 évvel ezelőtt a postamesternek volt a legnagyobb fizetése Debrecenben. Hogyan fejlődött ki a mészáros postásságból a mai modern posta ? Debreceni Ujság 1934 július 1-i sz.

37. Művelődéstörténeti adatok Hatvani István professor házatájáról. Felesége kelengyéje. Sógora hallei diáksága és kiházasítása. Felolvasás a református Kollégiumi Diákszövetség 1933 decemberi összejövetelén. Ugyanez megjelent a Theologiai Szemle 1933—34. évf. 172—176. l.

38. A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve 1933. Ismertetés a Debrecen 1934 október 24-i sz.

39. Falussy Zsigmond XVIII. századbeli magyar festőről. A debreceni Déri Múzeum Évkönyve 1933. 54—55. l.

40. Mikor kezdődött Debrecenben a kalapviselés ? Debreceni Déri Múzeum Évkönyve 1933. 57—58. l.

41. Az elepi- avagy balmazi templom alapfalai kerültek-e felszínre ? Hozzászólás dr. Sőregi János legújabb hortobágyi ásatásához. Debrecen 1934 november 18-i sz.

42. Debrecen város könyvnyomdájának XVIII. századbeli termékei. Felolvasás a Tisza István Tud. Társ. I. oszt. 1934 november 24-i ülésén. Ezt az egész tanulmányt kiadta Debrecen szabad kir. város és a Tiszántúli Református Egyházkerület Könyvnyomdája ugyanezen címmel, 8° 1—36 l. Ismertetése Könyvtári Szemle I. évf. 79. l.

MAGYAR TUDOMÁNYOS AKADÉMIA

43. Képek a debreceni régi családi életből. Felolvasás a Református Élet debreceni konferenciáján 1934 november 22. Ennek a dolgozatnak egy része megjelent a Református Élet c. folyóirat 1934 december 15-i sz. Másrésze a Theologiai Szemle 1934—35. évfolyamában.

44. Szárazmalmok, szélmalmok, vízimalmok a régi Debrecenben. A Debreceni Képes Kalendárium 1935. évf. 71—79. l.

45. Csokonai édesanyja és a kőszívű ember. Debreceni Képes Kalendárium 1935. évf. 103—105. l.

46. Cegléd-utcai temető rómaikori síremléke és Méliusz sírköve. Debreceni Képes Kalendárium 1935. évf. 124—125. l.

s. j.

* * *

Vadméz szedés tilosban. A „Népünk és Nyelvünk" 1935. évi 4—6. sz.-ban Győrffy István egyet. tanár tollából a vadméh keresésnek igen érdekes módjával ismerkedtünk meg. Bihar megyében (Rév) a méhkereső az erdőn sonkolyt gyujt s ennek szagával csalogatja a méheket egy tojásalakú, mézes vizet tartalmazó kis cserépedénybe. Ennek szűk nyilásán egymásután kiengedett s hazafelé repülő méheket mindaddig követi, amíg az odukaptárt meg nem találja.

E végtelenül érdekes vadméh-vadászat, valamint a vadméz kiszedésének módja — mint régészt is — felette érdekel, mert a vadméz már a régibb kőkor emberének is igen fontos eledele volt. Bizonyítja az a körülmény, hogy a vadászaton felül jóformán az egyedüli élelemszerzési mód, melyet a paläolith embere barlangfestményben örökített meg. Ez a híres „*mézkereső*" a spanyolországi Cuevas de la Arana falán.

De szükség volt az őskorban már a viaszra is. A fémművesség technikájának kifejlődésével, az ércolvasztás és öntés előrehaladottabb formája volt a bronzkorszakban az ú. n. viaszveszejtő öntési eljárás, melyet a Déri Múzeum szemléltetve mutat be.

Természeti népek megjegyzett méhek után futnak, hogy az odut megtalálják. Az afrikai *mézkalauzmadárról* (Indicator sparmanni) érdekes adatokat közölnek az illetékes madártani kézikönyvek. Mindezeknél azonban jobban érdekelnek bennünket a méhtenyésztésnek a magyar múlttal való kapcsolatai. Már a középkor első századaitól kezdve a méhtenyésztésre, a mézfogyasztásra, a méz- és viaszkivitelre vonatkozólag számos okmány áll rendelkezésünkre, mert a magyarságnál is mint általában a törökfajú népeknél, a méz és vaj a legkedveltebb nyalánkság lehetett, általában a cukor feltalálásáig nélkülözhetetlen tápszer, ugyanúgy a viasz, mint világító anyag, a petróleum-lámpáig.

Miután a magyarhoni méhtenyésztés története önálló feldolgozásra kínálkozik, az idézett cikk felhívása alapján is közlöm idevonatkozó adataimat.

Tiszanagyfalu (Szabolcs m.) határában pár évtized előtt sok vadméh tanyázott. Fűzfaoduban is mézeltek. Előfordult, hogy ilyen oduból valamely repedésen át a bőségben lévő vadméz kicsordult s ilyenkor a falusi gyermekek kijárva kenyerüket dörzsölgették hozzá. (Szabó Gerzson nyug. tanító közlése).

Második panyolai ásatásom alkalmával (1932 aug.) id. Szőke Sándor kishalász (Gulács, Bereg vm.) tiszaparti esti tűznél elbeszélte, hogy fosztott ki a panyolai Tiszakertben, az ottani révész-csősz kijátszásával, tehát éjjel, lopvást, két vadméhodut. Az egyik dió-, a másik almafában volt.

A már nappal megfigyelt helyre a következő felszereléssel ment: kis balta, gyékény méhkas, egy tiszta fehérlepedő, fúró, 20 cm. hosszú nádcső, csiholó tűzszerszám, pipa, sarjúdohány és egy kötő. A méhkast a lepedőbe kötve baltanyélen vitte a hátán. Nagy óvatossággal megérkezvén a helyszínre, lerakodott s a holt Tisza-mederből agyagos sárt hozott. Ezzel betapasztotta elsősorban is az odu bejáró nyilását. Akkor a baltával kikopogtatta, hol van az odu alja. Azon kicsivel felül lyukat furt, melybe a nádcsövet dugta. Akkor rácsiholt a sarjúdohánnyal töltött pipára és a maró füstöt a csövön át az oduba fújta. Ezt addig ismételte, míg a szegény méhek el nem csendesedtek. Most a fúrott lyukat is agyaggal dugta be és következett az odu oldalának felvágása a kis baltával, melyet ez alkalomra nagyon kiköszörült. Hogy a kopácsolást a nem messze alvó révész, Piros Gábor meg ne hallja, összefogott kötőjével az odunál átkötötte a fa derekát. Ez volt tehát a hangfogó. Akkor az eredeti bejárat alatt baltával olyan nyilást vágott, amelyen keresztül a lépes mézet táblánként szépen kiszedhette. Belerakta mind a kasba, ezt a tiszta lepedőbe kötötte és baltanyélre dugva vállra vette a mézzel telt köpüt. Vígan indult hazafelé, torony iránt, kerülve az utakat, árkon-bokron keresztül, hogy virradat előtt otthon lehessen, mert a mezőcsősznek ilyen esetben igen kell vigyázni a becsületre. s. j.

III. RÉSZ.

FÜGGELÉK.

I.

A hortobágy-görbeháti középkori templom és temető.

Régészeti tanulmány.

IV táblával és 14 képpel.

Írta:

dr. Sőregi János múzeumőr,

a régészeti osztály vezetője.

TARTALOM.

Oldal

1. A templomhely felfedezése. Terepszemle és próbaásatás. . . 105
2. Az ásatás lefolyása 107
3. A templomalap ismertetése. A falépítés technikája 111
4. A temető sírjai 115
5. A táj. A Hortobágy vidékének természeti viszonyai a középkorban. — Adatok a legnagyobb tiszai ártér történetéhez 123
6. A kor. A nyugati kereszténység átalakító hatása. Műveltségi állapotok 128
7. Összevetések és következtetések. Végeredmény: Milyen lehetett egy középkori magyar egyházas falu? 131
8. Balmaz vagy Elep? 136

Jegyzetek 143

Deutscher Auszug und Bilderbenennungen am Ende dieses Jahrbuches.

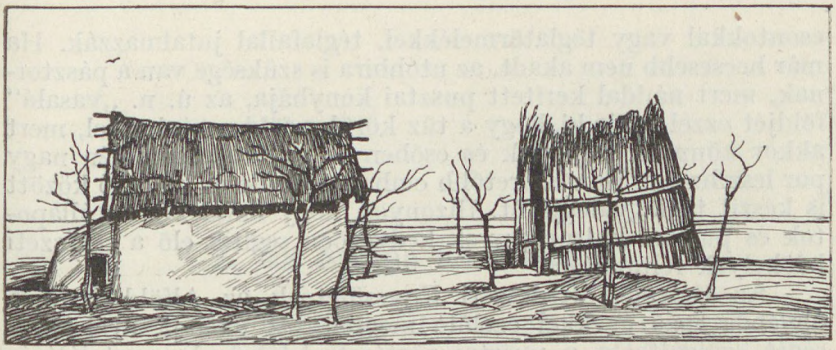


Abb. 1. ábra. Juhásztanya a hortobágyi Görbeháton, a középkori templom lelőhelye mellett.

1. A templomhely felfedezése.

Terepszemle és próbaásatás.

Azt az eredményes kutatótevékenységet, melyet Zoltai Lajos Debrecen határában és környékén középkori települések után mind levéltári búvárkodásai révén, mind pedig régészásójával kifejtett és amelynek eredményéről egyik alapvető és úttörő művében beszámolt,[1] archaeologiai kutatásaink keretében folytatni kötelességünknek tartjuk.

Munkatervünkhöz az első alkalom 1930. kínálkozott, amikor a monostorpályi románstílű háromhajós templomalap feltárásával gyarapítottuk az eddig ismert sorozatot ;[2] a második pedig 1934. a Hortobágy-puszta keleti részén, hol a körülményekhez képest elég jó állapotban megmaradt templomalapfalat bontottunk napfényre néhány sírjával együtt. Ezzel foglalkozik alábbi szerény dolgozatunk.

Mint faluhelyen rendesen, Monostorpályiban is építkezési munkálatok vezettek nyomra, de a Hortobágy-pusztán a lelőhelyek felfedezésének körülményei egészen más természetűek. Itt az idővel bőven rendelkező nyájőrző népség éjjel-nappal szemlélődik maga körül. Eltünődik a tájon és ami ezzel együtt szokott járni : képzelődik. Szegény sorban különösen izgatják naiv fantáziáját a mesterséges őshalmok, melyekben kincset sejt és még inkább egy-egy téglatörmelékes laponyag, melybe rejtett pincéket gondol nem éppen haszonnélküli tartalommal. Ezen hosszasan s mindaddig gyötrődik, míg végül is titkon nekibuzdul az ásásnak.[3]

Kincskereső gödrök a reménykedőt rendszerint ember-

csontokkal vagy téglatörmelékkel, téglafallal jutalmazzák. Ha már becsesebb nem akadt, az utóbbira is szüksége van a pásztornak, mert náddal kerített pusztai konyhája, az ú. n. „vasaló" földjét ezzel rakja ki, hogy a tűz körül a föld ne égjen fel, mert akkor könnyen felporzik és esőben sár, szárazság idején nagy por lesz benne. Rendszeretőbb ember a vasaló és kunyhó között is készít téglagyalogjárót. Bizonyos, hogy mindezek az állapotok és pusztai kultúrigények kedvezően segítik elő a régészeti lelőhelyek feltalálását.

Az Országos Erdészeti Egyesületnek az Alföld fásítása ügyében már évekkel ezelőtt megindított akciója új lehetőségét szolgáltatta a pusztai régészeti lelőhelyek megtalálásának. Ugyanis ez akció folytán Debrecen városa is szabályrendeletet hozott, melynek folyományaképpen a hortobágy-pusztai pásztortanyák fásítását is elrendelték. Ennek köszönhető a hortobágy-görbeháti középkori templom alapjának felfedezése, helyesebben mondva, ez a fásítási rendelet adott módot és alkalmat egy értelmesebb juhászszámadónak arra, hogy a kincskereső vagy téglaszedő nyájőrzők által már régen ismert, de szakember által meg nem figyelt templomhelyről a Déri Múzeumnak jelentést tegyen.

Ez az értelmes pásztorember Seres Sándor Birinyi Imre debreceni földbirtokos számadójuhásza volt, kinek tanyája a Hortobágy-puszta keleti részén, az ú. n. Görbeháton, a Szálka-ér jobbpartján fekszik, a Szálkahalomtól DK.-re 1½ km., a hortobágyi csárdától KDK.-i irányban 8½ km., míg Debrecen városától NyENy.-i irányban légvonalban 28 km. távolságra.

Mikor Seres juhász 1934 tavaszának elején az említett fásítási rendelet értelmében kunyhója körül kőrisfacsemetéket ültetett, a leásott gödrök egyikében téglák és emberi koponyák törmelékére s abban egy bronz hajgyűrűre talált. A fiatal számadó megfigyeléséről ápr. 17-én személyesen számolt be a Déri Múzeumban. Április 19-én már kiutaztam terepszemlére és próbaásatás eszközlésére. Mind a terepszemle, mind a kutatóárkokból embercsontokkal együtt előkerült téglák méretei valamely elpusztult középkori templomról tettek tanubizonyságot, melynek rendszeres feltárását az akkori őszi ásatások közé vettük fel.

2. Az ásatás lefolyása.

Debrecen város ez ügyben illetékes előljárói, Borsos József tanácsos, a műszaki ügyosztály vezetője és dr. Veress Géza, gazdasági tanácsnok megértő támogatással berendeztették részemre a Szálka-halom melletti útkaparó-ház vendégszobáját és október 24-i kiutazásomkor a hortobágyi csárdától városi kocsit bocsátottak rendelkezésemre. Ugyanekkor dr. Kiss Gábor h. mátai biztos volt szíves segítségemre lenni.

Miután Birinyi Imre az ásatáshoz már előzetesen készséggel megadta beleegyezését, okt. 24-én hat munkással az ásatást meg is kezdettem.

A Szálka-ér kanyarulatában, az alacsony dombhátszerű

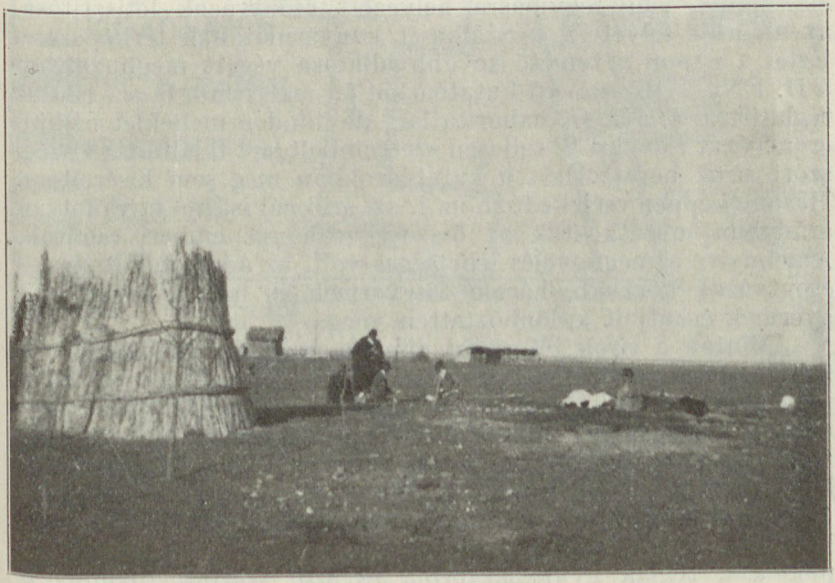


Abb. 2. ábra.

A hortobágy-görbeháti középkori templomhely a Birinyi-féle juhásztanya „vasaló"-ja mellett. A téglatörmelékes helyen az ásatás megkezdése okt. 24-én. Háttérben egy juhásztanya s a végtelen puszta.

emelkedés téglatörmelékes helyén egy 20 m. hosszú ÉD. irányú kutatóárokkal éppen derékban szeltem a templomot, amelyen és amely körül a régi felszín felett 60—70 cm. vastag törmelékréteg feküdt. Ez a törmelék az összeomlott falakból származott, távolodva a falaktól egyre gyérült, úgy hogy a temető 1. sz. sírja felett és környékén már semmi sem volt belőle.

Az első nap megtalált sírt biztonság kedvéért már másnap kibontottam, melynek elvégzése után az egyre mélyített kutatóárok megtalálta a templom északi falának tégláit és a templomtól délre eső 2. és 3. sz. téglasírokat. Miután a templom déli falát a keresztezési helyen teljesen felszedték és helyének meghatározása a törmelékben nem volt kivehető, a kutatóároktól jobbra és balra reáástam az északi falazatra. 25-én estére már az apsis hajlását és a templomhajó ÉNy.-i szögletét hoztam napvilágra, 26-án pedig az egész fundamentumot a toronyalapzattal együtt. Következő nap részint a kibontott alapfalak letisztításával és fényképezésre való előkészítésével, részint a téglasírok kibontásával foglalatoskodtunk. Erre következtek a pontos felmérések, megfigyelések és fényképfelvételek, amely munkálatok az okt. 28-i vasárnapi munkaszünet után 29-én is folytak.

Sok gondot okozott a téglasírok óvatos kibontása, az összehányt vagy egymásra helyezett csontvázak letisztítása, az alaprajz felvétele, a Szálka-ér kanyarulatának térképezése. Ezen a napon a temető továbbvallatása végett meghuzattam a II. ÉNy—DK. irányú kutatóárkot is, melyben a 6. sz. feldúlt téglasírt, a 4. é 5. sz. háborítatlan, de minden melléklet nélküli csontvázat és vagy 12 teljesen szétrombolt sírt találtam. A szétszórt sírok berajzolását a kutatóárokban meg sem kíséreltem. Hasonlóképpen cselekedtem az I. sz. ároknál is, hol ugyanolyan arányban mutatkoztak az össze-visszahányt emberi csontok. Amennyire a megfigyelés lehetséges volt, az addig talált összes csontvázak közt kb. három kisgyermek és három serdültebb gyermek csontjait különböztettem meg.

Miután a sírok jóformán minden melléklet nélküliek voltak, emberi csont pedig tanulmányozás céljaira egy szekérre való állott rendelkezésünkre, a temető további kutatását egyelőre félbehagytam, balmazújvárosi munkásaimat elengedtem s okt. 30-án csak Seres Sándor és Szarvas Imre juhászokat foglalkoztattam. Ezen a napon dr. Ecsedi István múzeumigazgató is megtekintette az ásatást s arról néhány fényképfelvételt készített. Különben egész nap a csontvázak felszedése, elpakolása, téglák gyüjtése forma és szín szerint, továbbá a toronycsarnok átkutatása folyt. Itt a bejárat alatt megtaláltam a 7. sz. téglasírt, melynek óvatos kibontásával és felmérésével fejeztem be a kutatást.

Összes csomagjaimat a Szálka-halom melletti útkaparó-

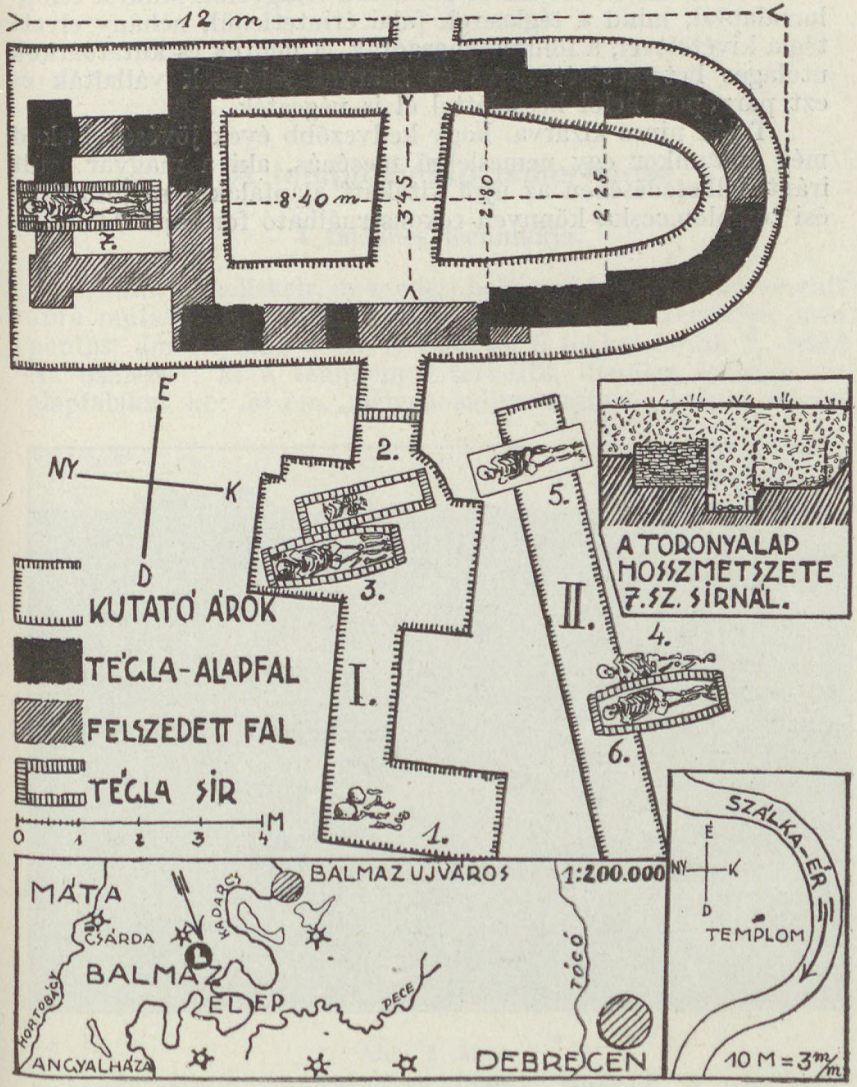


Abb. 3. ábra.

A hortobágy-görbeháti középkori templom és terület helyszínrajza. Szerző eredeti felvétele. Jobbra fenn a toronyalap nyugoti falának hosszanti metszete a 7. sz. téglasirral. Alól a térképen (1 : 2000.000) a görbeháti templom helyét nyíl mutatja, tőle jobbra külön térképen a Szálka-ér kanyarulata, melyen a kis templom körül a falu terült el.

házba szállíttattam, hol azokra a múzeumba való jutásukig id. Szarvas Imre volt szíves gondosan felügyelni. Mind a templomalapfal, mind a téglasírok falai érintetlenül, néhány elvett tégla kivételével, a földben maradtak. A gödrök és kutatóárkok utólagos betemetését Seres és Szarvas juhászok vállalták és ezt párnapon belől becsülettel el is végezték.

Talán nincs kizárva, hogy kedvezőbb évek jövésével akad még valamikor egy nemeslelkű mecénás, aki a magyar múlt iránti lelkesedésében az újra kitakart alapfalakra ráépítteti az ősi templomocska könnyen rekonstruálható formáját ? !

3. A templomalap ismertetése.

A falépítés technikája.

Amint a mellékelt, az eredeti helyszíni felvétel után készült ábra mutatja, a görbeháti falusi templomocska keletelése nem pontos, amennyiben a KNy. iránytól 5 fokkal hajlik É. felé.[4] Az ősmester, ki a templomot tervezte, illetőleg építette, az alapfalakat kb. 50 cm. mélyen süllyesztette az akkori felszín



Abb. 4. ábra.

A hortobágy-görbeháti középkori templom feltárása. A kutatóárok falán látszik a régi felszínt fedő 60—70 cm. vastag törmelékréteg.

alá, amely nívó felett az ásatáskor 60—70 cm. vastag törmelékréteg feküdt. Ez a törmelék-réteg látszik a 4. sz. ábrán és IV. T. 1.

Az alapfalból legtöbb megmaradt az apsisnál, a keleti végen. Itt egyes helyeken 12—13 sor téglát olvashattam meg egymás felett, 65—76 cm. magassággal.

A templom egész hossza külvilágban 12 m., legnagyobb szélessége 4·82 m. Szerkezetileg két főrészből áll: a hajóból és a toronycsarnokból. E kettő azáltal is elkülönül egymástól, hogy a toronycsarnok téglái nincsenek bekötve a hajó nyugati falába, hanem csak mellé vannak rakva.

A hajó szélessége belvilágban 3·45 m., melyhez csatlakozik K. felé a kissé összeszűkülő szentély vagy sanctuarium (szélessége belvilágban 2·80 m.) és ehhez tovább K. felé a félköríves záródású apsis, amely már csak 2·25 m. széles. E három tagozatból álló templomhajó belsejének hossza 8·40 m.

A kis toronycsarnok, melyen keresztül a főbejárat vezetett, szabályos, négyszögletes, egészen kicsi kamrácska, belvilágban 170×170 cm. nagyságú. A főbejárat kiképzését az alaprajz mutatja. A kapubélés részére (ha ugyan ilyen egyszerű falusi templomnál erre gondolni szabad), 30 cm. széles és 15 cm. mély kiképzést hagytak, mely ha nem is volt kitöltve, a félköríves bejáratot némileg tagolta, élénkítette.

Ehhez hasonló természetű egyszerű építészeti tagolás látható a torony két külső sarkának alapjában, melyről feltehetjük, hogy — ha tényleg toronyalapzattal állunk szemben — a bejárat boltívének magasságáig vagy a templomhajó tetőzetének alsó vonaláig nyulhatott fel. Ugyanez a tagolás a toronycsarnok déli és északi oldalán kis szögletet alkotott, mely a szentély és az apsis kezdeténél képződött külső tagoláshoz alkalmazkodva az egész építmény egyhangúságát igyekezett enyhíteni, amint azt az épen maradt templomokon ma is láthatjuk. (I. és II. Tábla.)

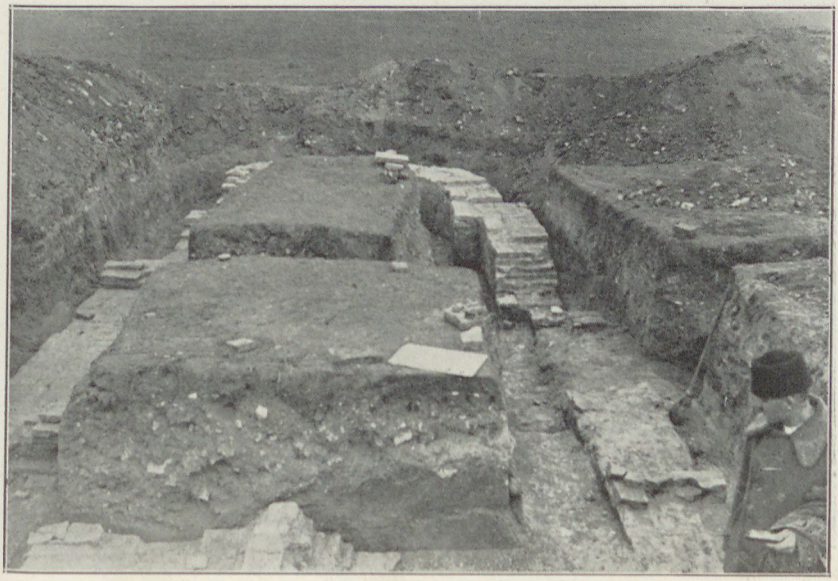
Azt a mértani pontosságot, melyre az ősmester kezdetleges szerszámaival feltétlenül törekedett, természetesen nem szabad a mai szemmel és műszerekkel elbírálni. Az ő kezenyomán mind a vízszintes, mind a függőleges irányú kiterjedés méreteibe hibák csúsztak bele. Így az alapfal szélessége nem egyöntetű. Az apsis fala általában 60 cm. széles, de északi végénél 55 cm.-re véknyul, majd kissé befelé hajlik. Mindezeknek következménye, hogy ezen a helyen a szentély falával érintkezve csak 80, míg a déli oldalon 86 cm. széles faltömböt alkot. A szentély déli fala is 60 cm. vastag, de az északi már csak 56 cm., azonban a templom hajójával alkotott két szögletkiképzés faltömbjének szélessége közt már csak 2 cm. különbség van, amennyiben a déli rész 94, az északi 92 cm. vastag.

A templomhajó falának szélessége átlag 65 cm., de helyenként 63 és 66 cm. közt váltakozik. Ugyanez áll a toronytalapzatra is, melynek csak az északi fala maradt meg, az is hiányosan. Ez 64 cm. széles.

Az alapfalat az ősmester a kiásott árok pusztafenekére, vékony mészhabarcs rétegre rakta, mivel a löszös agyagtalaj



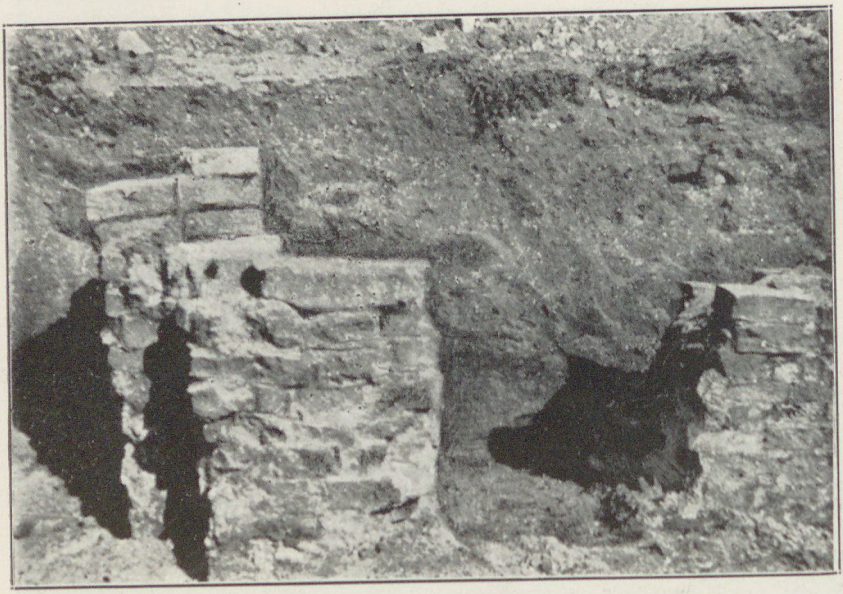
1. A hortobágy-görbeháti középkori templom alapja a feltárás után. Balra az északi fal a torony felől nézve.



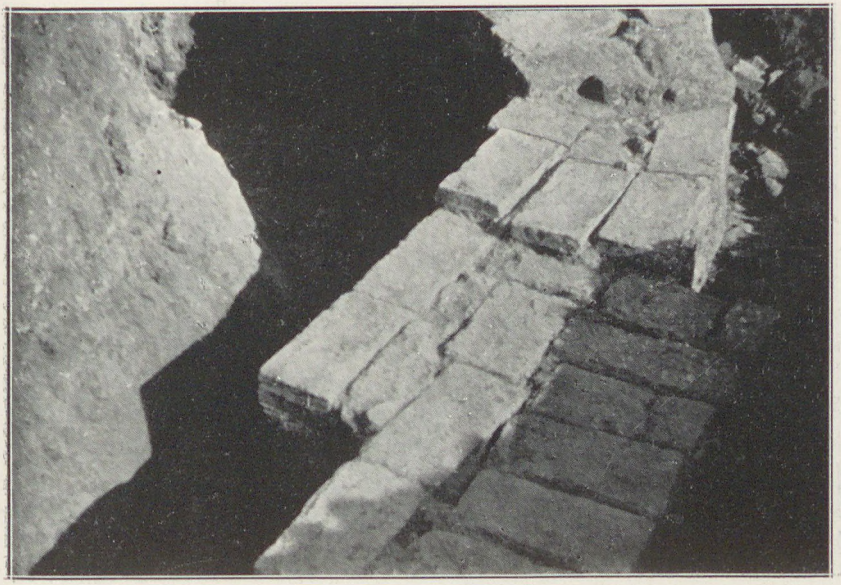
2. A hortobágy-görbeháti középkori templom alapjának déli oldala, melyet a szentélytől kezdve jóformán felszedtek.



1. A hortobágy-görbeháti középkori templom apsisa a déli oldalról nézve. A falazatot a hiányzó részen kincskeresők rombolták szét.



2. Részlet a hortobágy-görbeháti középkori templom toronyalapjából. A főbejárat északi falazata 30×15 cm. mély kiképzéssel. Kincs- vagy téglakeresők az északi oldal egy részét itt is kiszedték.



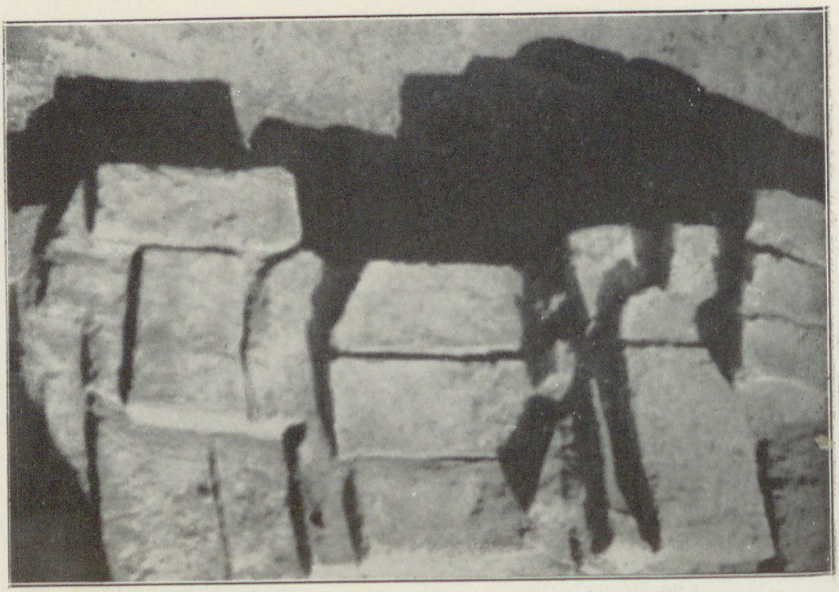
1. A hortobágy-görbeháti középkori templom apsisának végződése a déli oldalon ; a részletfelvétel a téglafal-építés technikáját tünteti fel.



2. A hortobágy-görbeháti középkori templom apsisának egy részlete a kincskereső gödör déli oldalánál, mutatva a falépítés szerkezetét.



1. A hortobágy-görbeháti középkori templom toronyalapzata DNy-ról nézve. Szerző megkezdi a 7. sz. téglasír kibontását. Háttérben a régi felszínt borító törmelékréteg vonala látszik.



2. A hortobágy-görbeháti középkori templom apsisának végződése az északi oldalon; e részletfelvétel a téglafalban a váltakozó rétegkötés szabályának kevésbbé pontos betartását tünteti fel.

megfelelő szilárd volt. Döngölésnek, döngölt agyagnak semmi nyomát nem találtam.

A hajó fundamentumában az általam megmért összes téglák általában egyformáknak mondhatók. Széles, lapos, hatalmas darabok jelzések nélkül. Csaknem valamennyi pontos mérete 35×18×4 cm. Néhányat mértem 35×17×4·5 cm. nagyságúnak. Ezek az elenyésző különbségek azonban a téglák készítésénél, az égetésnél a peremélek kisebb-nagyobb ki- vagy betüremlései következtében állanak elő. Nem tartom tehát célszerűnek, ha valaki milliméternyi méretbeli eltérésekre is alapítani akar, mert előfordul az is, hogy ugyanazon téglának két vége nem pontosan egyforma méretű.

A toronyalapzatban ugyanilyen, de másméretű tégláknak is jórészt csak töredékeit találtam silányabb, porhanyósabb mészhabarcs felhasználásával. Egy egész tégla mérete 35×18×4·5 cm., egy fél tégláé 18×5 cm. volt. Ez a körülmény és az, hogy a toronyfalazat téglái nem voltak a templomhajó nyugati falába kötve, arra enged következtetni, hogy a torony újabbkeletű hozzáépítés, mely talán nem is torony, hanem inkább kis bejárati előcsarnok volt. Ha pedig mégis torony lehetett, úgy ennek keleti fala a templomhajó nyugati falazatára, mint alapra támaszkodott a tetőzet aljától kezdve. Ezesetben is a torony felső része szabályos négyszögű maradt.

Ami a falrakás technikáját illeti, ebben szigorúan alkalmazott rendszert megállapítani nem lehetett. A templom fala általában a falszerkesztés legelemibb követelményei szerint készült, melyről III. és IV. tábláink tájékoztatnak. A hajó északi és déli egyenes falának minden téglarétege áll egy *futó-* és egy *kötő*-téglasorból.[5] Miután azonban így még nem kapták meg a kívánt szélességet, a két sor közt a hézagot darabtéglákkal és habarccsal töltötték ki. Minden téglarétegre a következő réteget természetesen a váltakozó rétegkötés szabályai szerint fektették, ez pedig azt jelenti, hogy a kötő-sor felé rendszerint futó-sor került és megfordítva. Ahol pl. a szentély és az apsis fala összeérve átellenben külső és belső szöglet-tagolást alkot, a szélesebb faltömb egy-egy rétege két futó- és egy kötő-téglasorból (természetesen váltakozva) és még habarcskiegészítésből is áll. Világosan mutatja ezt a III. T. 1. kép, mely egyúttal feltünteti az apsis egyik téglarétegét is. Ebben ugyanúgy, mint a hajó oldalfalaiban egy futó- és egy kötő-sor váltakozik. A félkörív hajlásában természetszerűleg fellépő ékalakú hézagokat is tégladarabokkal és habarccsal töltötték ki.

Megállapíthatjuk, hogy ha nem is minden esetben, de lehetőleg vigyáztak arra, hogy főleg a sarkoknál, de az egyenes falaknál is a szomszédos téglarétegekben az *ütköző* hézagok egymás felé ne kerüljenek, amely körülmény a fal szilárdsága szempontjából nem kis jelentőségű.

A kötőanyag kemény mészhabarcs. Ez, mint ismeretes, középkori építményeknél gyakran hihetetlen keménységű, mely csak a legnagyobb erőfeszítéssel bontható. Ez a körülmény pedig annak a következménye, hogy a homokot nem az előre megoltott mész vízzel felereszteti levébe, az ú. n. mésztejbe keverték, hanem a porrá tört meszet előbb szárazon összekeverték a homokkal és azután öntöttek rá vizet. Így a homok szinte összefőtt, összeégett a mésszel. Az ilyen habarcs alkalmazása azonban körülményes lehetett. Gyakorlati emberek, építészek véleményét is meghallgatva az építési eljárást úgy is képzelhetjük, hogy a mészporral szárazon kevert homokot rárakták előbb a téglasorokra, megtömték vele az ütköző hézagokat és aztán ott a falon jól meglocsolták vízzel. Ezzel megindult az ismert kémiai folyamat, mely alatt a következő téglaréteget felrakták s így a mész, a homok és az építőanyag maga összefőtt s kihűlve, meglepő szilárdságúvá keményedett.

Amint a megmaradt fundamentumon helyenként megfigyelhettem, a falazatot kívül-belül kb. ½—1 cm. vastagon bevakolták. Ez a vakolat is mészhabarcs. Ez lehetett vagy a fekvő hézagokból kitüremlő habarcs, melyet elkentek a falon, vagy erre a célra frissen oltott mésszel előre elkészítették.

A toronycsarnok falazatának szerkesztése gondosság, szilárdság szempontjából — amint már említettem — messze elmarad a templomhajó mellett. Ehhez képest szinte durva, gyenge alkotmánynak mondható. A téglakötés a két külső sarkán is csak részben van meg. Mészhabarcsa kézzel porlasztható. Téglái közt, bár a falat nem szedtem szét, kevés ép példány látszott, amennyire kívülről meg lehetett ítélni. Éppen a bejárati kapu talapzata, melyből 12 sor tégla maradt meg, annyira laza volt, hogy a bejárat egykori megrongálását és későbbi kijavítását tételezem fel. Lehet, mindezek akkor történtek, mikor a bejárat alatt fekvő téglasírba 2-szor és 3-szor temetkeztek, de gondolhatunk sírrablók tevékenységére is. (II. T. 2.)

4. A temető sírjai.

Az a 20 m. hosszú fő kutatóárok, mely a templom falait megtalálta, a templom északi oldalán egyetlen sírt sem hozott napfényre. Ez még nem bizonyítja azt, hogy az északi oldalon, az ároktól jobbra vagy balra temetkezés nincs. De ha a déli



Abb. 5. ábra.

A hortobágy-görbeháti középkori temető 1. sz. feldult sírja két egyén csontvázával. A sírban III. István (1160—1172) ezüst obulusza (C. N. H. 123. sz.) volt.

oldalon nagy számmal talált, kis részben érintetlen, de annál több széthányt sírra gondolunk, valószínűnek látszik az a feltevésünk, hogy a temető csak a templom déli oldalán volt. Az északi oldalt, mely felől analógiák alapján a templom fala ablaknélküli szokott lenni, bizonyára a cudar időjárásra való tekintetből, úgylátszik a templom hátának tekintették, hová

nem szívesen temetkeztek. Vagy pedig a temető jóval régibb a templomnál, amiről még később lesz szó. A templom belsejében sírt sem a kutatóárok, sem a falak belső oldala mentén húzott feltáró árkok nem jeleztek, csupán a toronycsarnokban a 7. sz. téglasírt.

1. sz. sír. (5. ábra.) A fő kutatóárok déli végében, a felszín alatt 70 cm. mélységben, két egyén összehányt csontjaival. Az egymás mellett fekvő két koponya Ny. felől helyezve az eredeti fekvési iránynak megfelelőleg. A sírrablók két egymásmelletti sírnak csontjait hányták ott egymásra úgy, hogy a csonttörmelék 1 m. hosszúságban feküdt. Gondos átvizsgálással középen a bordacsontok közt III. István (1162—1172) jó állapotban megmaradt ezüst obuluszát (C. N. H. 123. sz.), a kihányt sírföldben egy ezüst pitykét és egy középkori edény fenékrészeit találtuk meg. ((11. ábra 1, 2 és 12. ábra 6.) A korongolt edény felülete érdes, színe sötétszürke (kormos). Fenék átm. 85, a fal vastagsága 4—6 mm.

Mind ebben, mind a következő sírokban talált embercsontok a Déri Múzeum raktárába szállíttattak, hol tanulmányozás végett anthropológusok rendelkezésére állanak. Ez a munkálat különösen akkor lesz célszerű, ha a temető további feltárása a meglévő anyagot kiegészíti. (7. ábra.)

2. sz. téglasír. Hosszúkás hasábalakú, melyben a csontváznak csak az $^1/_3$-a volt in situ, a karok a kulcscsonttal és a gerinc a medencéig. Egyéb csontjai széthányva. Hiányoztak a fej és lábszárak, továbbá a sír északi téglafalának a fele is.

A csontvázat keretező falat öt egymásfeletti rétegben lapjára fektetett féltéglákból készítették. A hosszanti oldalon 15 drb, a rövid oldalon pedig 3—4 féltéglát olvastam meg. A féltéglák méretei 18×5, $13{\cdot}5 \times 4{\cdot}5$, $18{\cdot}5 \times 5{\cdot}5$ cm. Kötőanyaga sárga, porhanyós homokos agyag mész nélkül. Az ötrétegű téglafal magassága 31 cm. A téglasír hossza külvilágban 210, szélessége 68 cm., belvilágban hossza 180, szélessége 42 cm. Iránya NyDNy—ÉÉK. fejjel NyDNy.-nak. A sírfenék mélysége a felszín alatt 133 cm. Melléklete semmi.

Ennek a téglasírnak ÉK.-i szöglete a templom déli falától 220 cm. távolságra fekszik. A sír és a templomfal közt még volt egy téglasír, féltéglákból építve, melyből csak az egyik hosszanti fal maradt meg. Az ebben talált féltéglák méretei $16 \times 4{\cdot}5$ és $18 \times 4{\cdot}5$ cm.

3. sz. téglasír. (6. és 7. ábra.) Csónakalakú, benne hanyatt fekvő ép csontváz, a téglasír falait lapjára fektetett egész és féltéglákból építették. Négy egymásfeletti rétegben maradtak fenn s úgylátszik, hogy eredetileg sem voltak magasabbak. Egész téglák mérete $28 \times 14 \times 4(4{\cdot}5)$, féltégláké $16 \times 4{\cdot}5$ cm. Kötőanyaga feketeszínű közönséges sár. A négyrétegű fal 22 cm. magas.

A téglasír hossza külvilágban 225, szélessége a fejnél 64, lábnál 50 cm. Belvilágban hossza 194, legnagyobb szélessége 44, fejnél 42, lábnál 30 cm.

A téglasír falának felső-színe a mai földfelszín alatt 110 cm. mélyen van, de ha a felszínt borító törmelékréteg vastagságát leszámítjuk, a sír az egykori felszín alatt kb. 90. cm. mélyen feküdt. A sírfeneknek a mai felszín alatti legnagyobb mélysége eléri a 140 cm.-t is.

A csontváz fekvésének iránya csaknem pontosan egyezik a templom hossztengelyének irányával, tehát kevés híján NyK. irányú, fejjel Ny. felé. A csontváz hossza 165 cm., kifejlett, erős férfi. Bal alsó karja a medence felett, jobbkarja a hason ferdén pihen. Koponyája jobboldalán egy másik koponyát, baloldalán pár darab emberi gerinccsigolyát, egy alsó állkapcsot és egy medence töredéket találtam; valamint az alsó lábszárak közt más egyénhez tartozó két felső-, két alsó lábszárat és két medence-töredéket. Mindezek világosan mutatják, hogy e kezdetleges sírkamrába bizonyíthatólag kétszer temetkeztek. A második temetkezéskor a halottat az első temetkezés csontmaradványaihoz tették. Hogy a sírkamrára tettek-e valamely fa- vagy más anyagból készült fedelet, nem lehetett megállapítani.

Az ép koponyák az összes csontokkal a Déri Múzeum raktárában. Melléklete nem volt. (7. ábra.)

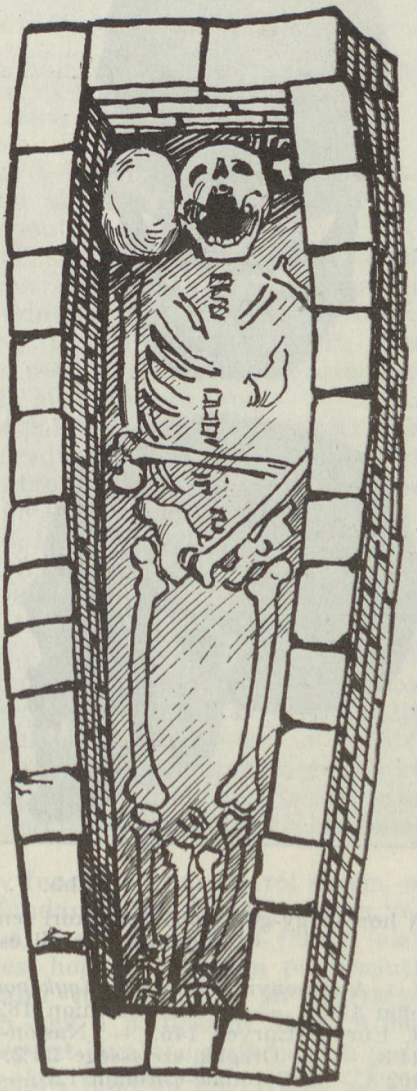


Abb. 6. ábra.

A hortobágy-görbeháti középkori temető 3. sz. téglasírja. Részben rekonstruálva. Hossza külvilágban 225, sz. fejnél 64, lábnál 50 cm.

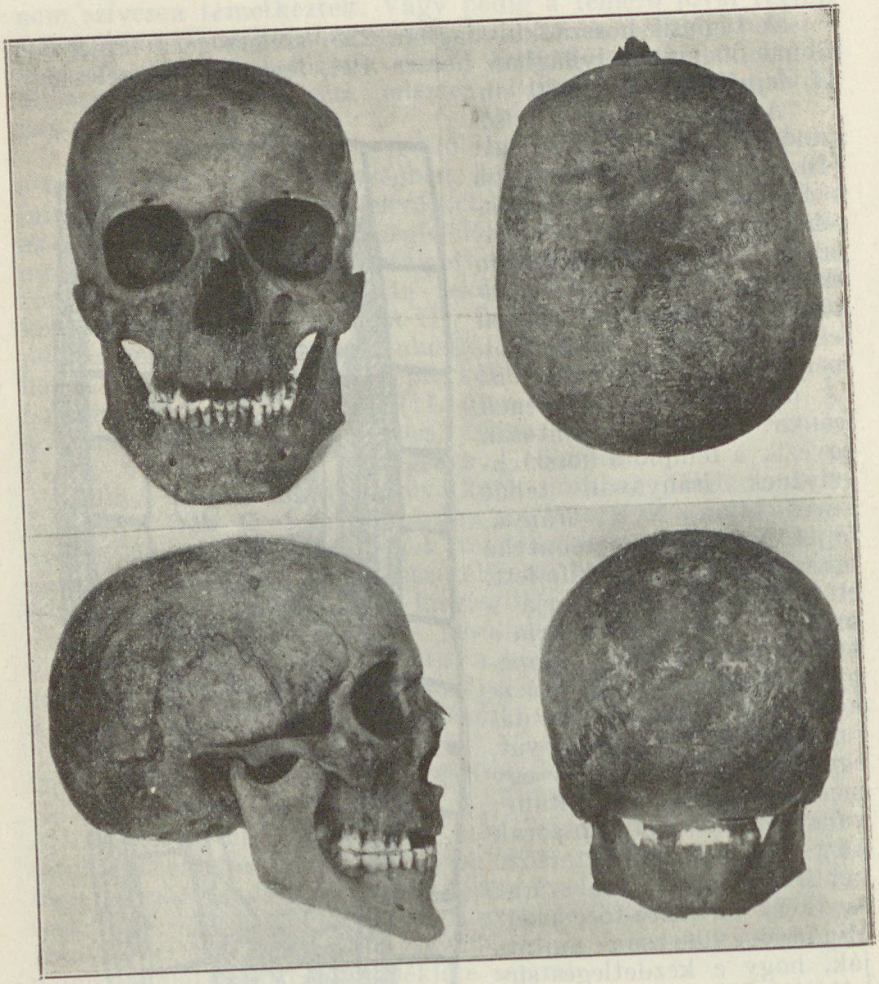


Abb. 7. ábra.

A hortobágy-görbeháti középkori temető 3. sírjának koponyája elölről, oldalról, felülről és hátulról nézve.

A koponya leírása: *I. Agykoponyaméretek:* 1. Glabella-Opistocranion 186·5. — 2. Glabella-Inion 182. — 3. Glabella-Lambda 181. — 4. Euryen-Euryen 146. — Nasion-Basion 97·3. — 6. Öreglik hossza 34·8. — 7. Öreglik szélessége 34·2. — 8. Legkisebb homlokszélesség 102·8. — 9. Coronale-Coronale 128. — 10. Auriculare-Auriculare 123·2. — 11. Fülmagasság 109. — 12. Asterion-Asterion 114. — *II. Arckoponyaméretek:* 1. Zygion-Zygion 132. — 2. Felső arcmagasság 69·9. — 3. Morphologiai arcmagasság 116·9. — 4. Zygamaxillare-Zygamaxill. 99·8. — 5. Ectokanchion 100·8. — 6. Orbita szélesség 42. — 7. Orbita magasság 33. — 8. Orrcsont szélesség 15. — 9. Orrcsont hossz 21. — 10. Apertura piriformis szélesség 25·2. — 11. Maxilla-alveolaris szélesség 57. — 12. Gonion-Gonion 106. — 13. Gonion capitulum 62. — Az izomtapadási

helyek, felszínek gyengén fejlettek. A processus mastoideus nem erőteljes, kicsi. A condylus occipitalis kifelé domborodó, meglehetősen nagy. Kora 40—45 év körül. A varratok elcsontosodása a „lambda" mérőponttól felfelé figyelhető meg. Az arcus superciliaris nem kifejezett. A homlok meredek.

Norma verticalis. A koponya keskeny, hosszú. A varratok egyenletesen fogazottak.

A koponya körvonala enyhén ívelt, nem szögletes, ilymódon bizonyos, hogy női koponyáról van szó. A koponya színe világosbarna és sárga között van. (Kurzenreiter János antropologus ismertetése.)

4. sz. sír. Ennek csontváza a 6. sz. téglasír északi oldalfala felett, 90 cm. mélyen a felszín alatt feküdt. Tehát a téglasír felerészére rátemetkeztek. A csontváz iránya NyDNy—ÉÉK., fejjel NyDNy.-nak. Lábszárai széthányva. A hanyattfekvő csontváz kb. 168—170 cm. hosszú lehetett. Melléklete semmi.

5. sz. sír. A csontváz érintetlen, hanyattfekvő. Iránya NyDNy—ÉÉK., fejjel NyDNy.-nak. Kezei a medence felett összetéve. Hossza 170 cm. A sír mélysége 140 cm. a felszín alatt. Koponyája teljesen elkorhadt. Melléklete semmi.

6. sz. téglasír. Mind a téglafalak, mind a csontváz széthányva. A helyenként megmaradt, lapjára fektetett féltéglákból készült, ötrétegű falrészek után ítélve ez a téglasír is csónakalakú volt, mint a 3. számú. Megközelítő méretei: külvilágban hossza 235, szélessége fejnél 48, lábnál 40 cm. Fekvés irányára, mélységére nézve hasonló a 3. sz. téglasírhoz. A helyszínrajzon rekonstruált formában feltüntetve. A féltéglák méretei: 16×4, 17·5×5 és 18×5 cm. Melléklete nem volt.

7. sz. téglasír. (8. ábra.) A toronycsarnok főbejárata alatt hosszában, hanyattfekvő női csontváz. Főleg abban különbözik a többi téglasíroktól, hogy falazatát nem lapjára, hanem talpélre állított téglák alkotják, ahogy azt a 8. ábra feltünteti. A fejet kettőssorú kis fülkébe fektették és felülről téglalapokkal lépcsős piramisszerűen fedték be. Befedés nyomát figyeltem meg a lábnál is, bár itt a téglasír szerkezete ennek ellentmondani látszik.

E téglasír feneke a torony fundamentum aljától 40 cm.-rel mélyebben feküdt. Miután a fundamentum 50 cm. mélyen volt eredetileg a földbe süllyesztve, a sír az egykori felszín alatt 90 cm. mély volt. Természetes, hogy a templom padlószintje a környező felszínnél magasabb volt, azért a sír mélységét bátran vehetjük 120—130 cm.-nek a padlószint alatt. A mai törmelékes felszín alatti mélység ezt jóval meghaladja. Ha pedig azt vesszük, hogy az itt használt, talpélen álló téglák 27 cm. magasak; erre jött a fedőtéglák vastagsága a fej felett (25—30 cm.), úgy a téglasír felsőszintje több mint ½ m. közelségbe került a padlózathoz. Lásd helyszínrajzon (3. ábra) a hosszmetszetet!

Hogy mi volt az oka e különleges helyre való temetkezés-

nek ; hogy jóformán a síron végigmenve kellett a hívőknek a templomba járni : mindezt több szempontból lehet megvilágítani. Véletlenség, sírrablók elleni védekezés, a templomépítő kegyelete valamelyik ősе iránt, a temetkezés és építkezés különidejűsége stb. Mindenesetre figyelembeveendő az a körülmény, hogy a csontváz feje már nem esik a toronycsarnokba, hanem a küszöb külső széle alá ; hogy a téglasír világossárga

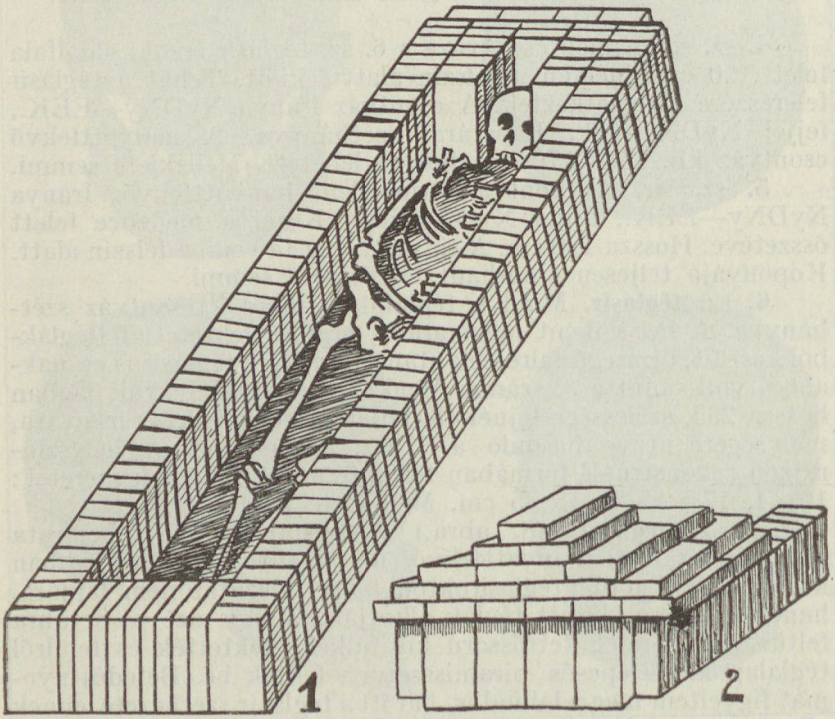


Abb. 8. ábra.

A hortobágy-görbeháti középkori temető 7. sz. téglasírja. Szerző által készített rekonstrukció, külön a koponya feletti rész beboltozását feltüntető rajzzal. A sír hossza külvilágban 225, sz. 80 cm.

és pirosas színű tégláinak mérete 27 × 15 × 4 cm., tehát formára és minőségre teljesen elütnek a templomalap tégláitól.

A téglasír hossza külvilágban 225, szélessége 80 cm. Belvilágban a koponyafülke hátsó vonalától mérve hossza 200, szélessége 46 cm. A falazatban minden félméter hosszúságra átlag tíz élenálló tégla esik. A kötőanyag közönséges mésztelen agyagos sár. A sír téglái a déli falban és a két végén megmaradtak, az északi falból középen a mell magasságáig hiányoztak.

A női csontváz iránya megegyezik a templom keletelésével.

Hossza 170 cm. Kézfejek a medence felett összetéve. A koponyát rendellenes helyzetben félrefordítva találtam, ami azt mutatja, hogy a sírt valamikor már átmotozták.

A hiányzó téglákat vagy a kifosztáskor hányták ki, vagy pásztorok szedték fel akkor, mikor a toronycsarnok északi falának egyrészét fenékig felbontották.

A csontváz körül, különösen a lábszárak mellett és alatt két más egyén csontjait találtam. Itt is az az eset, mint a 3. sz.

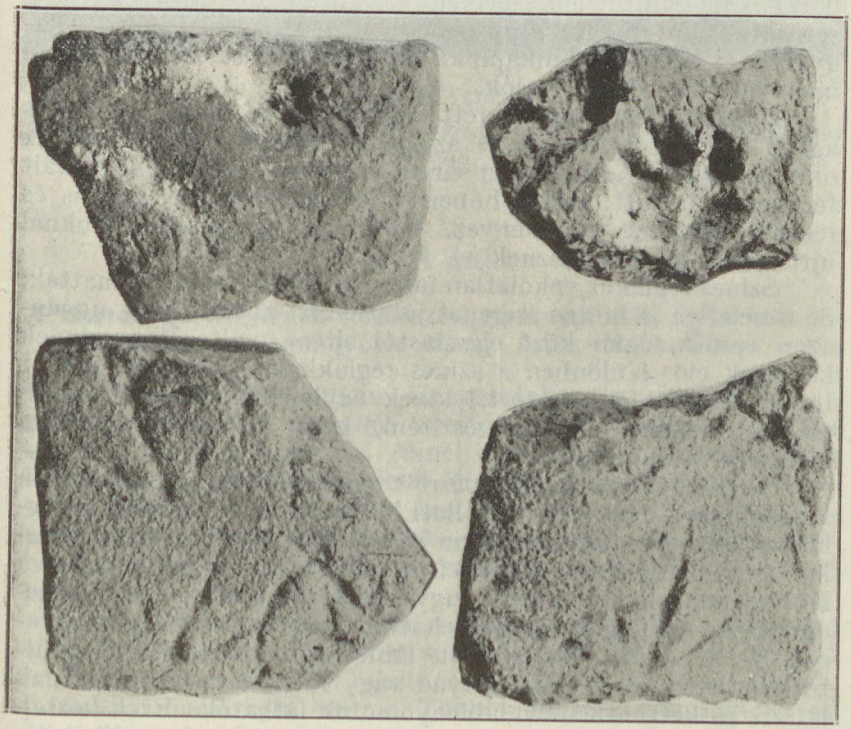


Abb. 9. ábra.

Tégladarabok állati láblenyomatokkal (kutya v. farkas, malac és madár) a törmelékből.

téglasírnál, hogy a sírkamrába többször egymásután temetkeztek, sőt itt már a 3. temetkezéssel állunk szemben. Koponya azonban csak egy volt a sírban, azé az asszonyé, kit utoljára helyeztek elődjei csontjai mellé. Ennek jobboldalánál, a medence magasságában kis csecsemő porrá omlott csontocskáit figyeltem meg vékony koponya-lemezkékkel együtt, melyek érintésre szétmállottak. Nincs kizárva, hogy e gyermek világrahozatala volt az anya végzete.

Megemlítem még, hogy a koponyától balra, a sír fenekén, a téglarakás alatt, kb. 10—12 állótéglától borított helyen vékony faszenes réteget is észleltem.

*

A templomalap és sírok ismertetése után e fejezetekhez csatoltan szükségesnek tartom megemlíteni, hogy mind a törmelékből, mind a téglasírok falaiból olyan friss törésű tégladarabokat gyüjtöttem, melyek a változatos színeknek egész sorozatát tüntetik fel. Úgy gondolom, hogy a középkori téglagyártás és égetés technikájának tanulmányozása szempontjából bizonyára figyelemre valók.

Tudjuk, hogy az égetett agyag színét mindig a nyers agyag kémiai összetétele és az égetés hőfoka szabja meg. Az oxidációs égetés általában a sárgás és pirosas színek változatait termeli, a fojtott, füstös hőben való égetés szürke, barnás és feketés színeket eredményez. Utóbbiak magasabb hőfoknál újraégetve pirosak lesznek.

Színes téglákat vakolatlan falban díszítésre alkalmazhattak, de a véletlen is fontos szerepet játszhatott abban, hogy ugyanazon épület téglái közt egymástól eltérő, változatos színűek kerülnek elő. Különben a színes téglákkal részletesebben már Ipolyi Arnold foglalkozott,[6] kinek egykori meglátásait újabb megfigyelésekkel kell kiegészíteni, hogy ebben a dologban világosan láthassunk.

Nem kevesebb érdeklődésre tarthatnak számot, különösen a zoológusok előtt azok az állati láblenyomatok, melyek a téglákba beégetve maradtak fenn számunkra. Ugyanis téglavetéskor a nyerstéglákra rámentek a háziállatok és rajta hagyva láblenyomatukat, a mester úgy égette ki azokat s aztán beépítették. Átvizsgálva a görbeháti ásatási törmelék egész anyagát, a 9. ábrán bemutatott láblenyomatos téglákat gyüjtöttem össze. Egy láb kutyáé vagy farkasé, egy malacénak látszik és kettőn madár láblenyomatok láthatók. Ezek kézzelfogható bizonyítékok az akkori falu vagy a környezet állatvilágára nézve.

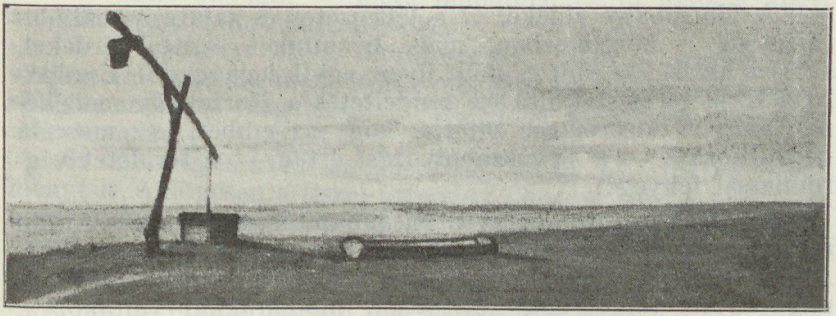


Abb. 10. ábra.
Pusztai táj a Hortobágy keleti szélén, a Görbeháton, a Szálka-ér partján.

5. A táj.

A Hortobágy vidékének természeti viszonyai a középkorban. — Adatok a legnagyobb tiszai ártér történetéhez.

Az alábbiakban olyan szempontokra is kiterjed figyelmünk, amilyeneket régészeti kutatások ismertetésénél kevesen szoktak figyelembevenni. Minél szélesebb a körültekintés látóhatára, annál több gondolat kerülhet felszínre, amely körülmény a kutatást elmélyíti és tartalmasabbá teszi. Ilyen szempontokul kínálkozik jelen esetben a táj és a kor, melyek egységéből hortobágypusztai kis templomunk, mint magyarhoni jellegzetesség, kisarjadzott.

A mai Hortobágy-puszta a legegyszerűbb táj a világon! Végtelennek látszó tökéletes síkság, mely ezt a tájformáját a Tisza árvizeinek köszönheti. Az ember kezétől eltekintve, jóformán nincs rajta semmi. Több kilométer távolságra 1—2 centiméterrel lehet kifejezni a magasságkülönbségeket. Térszíni esés híján megállott rajta a folyóvíz. Hogy az egyhangúság még teljesebb legyen, szomjas szikfoltjait kerülik még a felhők is.[7] Így csak az tud benne igazán gyönyörködni, aki költői képzeletet és lelkesedést tud hozzáadni. De valamikor nem ilyen volt a Hortobágy vidéke!

A legújabb geomorfologiai és geobotanikai kutatások az Alföld hajdani tájformáit ma már nagy valószerűséggel tudják rekonstruálni. Ha az eredet és fejlődéstörténet régibb korszakaira nézve vannak is némi eltérések, alig mondható ez az ős- és középkor századairól, különösen ha már írott okmányok is támogatják a tudományos megfigyelésekből levont következtetéseket.

A Hortobágy vidéke, ez a jellegzetes és sajátságos alföldi tájegység a középkorban, mely bennünket ezúttal érdekel, a Tisza árterülete volt és mint ilyen, egyik legnagyobb Európában. Ez a természetadta ősi rendeltetés a Hortobágy mellékének annyira kizárólagos sajátja, hogy az emberi kéz máscélú beavatkozása — a Tiszaszabályozást értem — e területet végromlással fenyegeti.

A legújabb tudományos megállapítás szerint az Alföld a történelemelőtti időben az erdős sztyeppek övébe tartozott. A Hortobágy vidékét is részint ligetes, részint összefüggő nagy ártéri tölgyerdők borították, mocsarakkal váltakozva, mely utóbbiak a lapos fenekekben bennrekedt tespedt vizeikkel fertőzték a nyár levegőjét. Ez az állapot a népvándorlás és középkor századaiban nem sokat változhatott.[8]

Valamint az őskori települések nyomai, úgy a középkori első szállások, falvak is az árterületet keresztül szelő folyók, erek partjain találhatók fel. Ezek biztosították az erdőkkel és mocsarakkal együtt egyrészt a védelmet, másrészt a füves rétekkel együtt a megélhetést.

Hogy a Hortobágy vidékének középkori természeti viszonyai eleinte lehetővé tették az emberi települést, erre nézve bizonyítékul szolgálnak az elpusztult falvak is, melyekből e legnagyobb tiszai ártérnek csak a debreceni részén, kb. 50,000 hold területen, eddig 12-nek a neve és helye ismeretes. Azonban Debrecen egész határában és közvetlen környékén számuk megközelíti az ötvenet. Így méltán illeti a Hortobágy vidékét az elpusztult sok falu miatt is a legnagyobb magyar puszta elnevezés. Mint ártérnek nyugati határa a Tisza parti dünéivel, keleti határa pedig az a vízállásokkal, mocsaras fenekekkel tarkított területsáv, mely régebbi térképeken jól kivehetőleg Hajdúnánás Ny.-i határától kezdve D.-re, Hajdúböszörmény, Balmazújváros napszállati oldalán keresztül Nádudvar felé húzódik. Lejjebb D.-felé ez a hatalmas síkság a Kőrösök árterébe megy át.

Az okmányok nem szólanak arról, hogy e hatalmas árterületnek rövid néhány századon át fennálló falvai milyen okok következtében szűntek meg. Históríkusok, geográfusok közönségesen háborús időket, vagy döghalált szoktak említeni, avagy megelégszenek a ténnyel. De gondolhatunk másra is.

A középkori falvak nagyobbik része egyházas település volt, amely körülmény a konzervatív emberi lélekben a helyhez való ragaszkodást nem egy könnyen engedi szétfoszlani. Hogy az erdőletarolások a középkor végén mennyire haladtak előre, ma még tisztázatlan kérdés. Bizonyos, hogy valamely területen a fahiány, mely egyik évről a másikra bekövetkezhet, a nem nomád telepeseket téli hidegben erősen próbára teszi még akkor

is, ha tüzelő anyagul — more nomadico — fa helyett állati trágyát vagy nádat használhatnak.

A telepeseket ilyen körülmények közt a legközelebbi erdőzónák vonzzák, melyek felé elhúzódnak, lassan ott hagyva elődeik szállását még akkor is, ha ott a kegyeletes buzgóság már templomot is emelt.

E feltételezés után felemlítek egy másik igen fontos körülményt is, különösen a tiszai ártereket illetőleg. Ismeretes, hogy nyár szakán mocsaras, vízállásos helyeken a rothadó növényzettől megbüdösödött víz amellett hogy az emberre-állatra elviselhetetlen szunyogfajok milliárdjait termeli, bűzhödt, nehéz szagával fertőzi a levegőt és mindenféle betegségeket zúdít az ember nyakára. Éltes öregek, akik még a Tisza szabályozás előtti hortobágyi állapotokra visszaemlékeztek, el nem mulasztották hangsúlyozni a pusztának nyári időben fellépő tűrhetetlen kellemetlenségeit.

Szabad legyen ezen a helyen az illetékesek figyelmét felhívnom arra a körülményre, hogy a tiszai ártereknek és így a Hortobágy-pusztának is a középkorban benépesült erdős tájai nem kizárólagosan háborús dúlások és nehéz járványok miatt néptelenedtek el, hanem azért is, mert a kedvezőtlenre vált megélhetési és természeti viszonyok az ottmaradást lehetetlenné tették. A falvak kiélték a vidéket ; az emberek összegázolták, elférgesítették a telepet ; kiirtották a nyárban enyhet, télben tűzifát adó erdőket. Élelemhiány, az ezt követő testi és lelki legyengülés, gyermekhalandóság stb. arra késztették, hogy vagy a keleti erdőzónák vagy a Tisza felé, a parti dünék lankáihoz húzódjanak. A Tisza halászó vizei mentén természetszerűleg apró falvak, a keleti erdőségek felé vonult talán nagyobb tömegekből, a Cholnoky által nevezett „energikus helyeken" (vásárhelyek, gazdasági centrumok) nagyobb telepek, idővel városok alakultak.[9] Középen maradt az egészségtelen nagy síkság, az ártér, lakatlanul, pusztának.

A kialakulás ilyen felfogása mellett természetesen a török-tatár hadak által okozott pusztítások történeti tényét nem akarom itt kétségbevonni, hanem csak arra akartam rámutatni, hogy különbség teendő az Alföld azon részei közt, melyek mint tökéletes síkságok a Tisza kizárólagos árterületei és azon részei közt, melyeken az alluviális löszhátak és lösszel borított egykori homokbuckák alkotják a tájat. Amazokon, tehát a sík árterületeken, mint a Hortobágy-puszta is a háborús dúlások mellett különösen a kedvezőtlen természeti viszonyok okoztak elnéptelenedést, emezeken azonban mint mindenkor ideális települési helyeken, kizárólagosan a hadviselő tömegek irtották és kergették a telepeseket. Magától értetődik, hogy amott a két tényező hatása következtében az elpusztult állapot tartósabb, jórészt napjainkig megmaradt, emitt csak a dúlások megszűn-

téig, mely után a lakosság tömörülve ugyan, de ugyanazon a tájon ismét megülte néhány ősi szállását. Mert ilyen helyekre a lakosság visszavágyik, megélhetési forrásaihoz ragaszkodik, míg olyan vidékről, hol az ember csak bajokkal küszködik, a menekülés, a végleges elhagyás elviselhetőbb.

Csak egy pillantást vessünk a Tiszántúl térképére, e megkülönböztetés jogosultságát nem szükséges részleteiben is megvilágítanunk és nem is e dolgozat keretébe tartozik. Talán nem lesz hiábavaló, ha egybevetjük egy táblázaton, Zoltai idézett kutatásai alapján, a Hortobágy-pusztán egykor virágzó középkori falvak (I. oszlop) eltünésének eddig ismert időpontját azokéval, melyek akár a Tisza mentén (Ohat-Telekháza), akár a keleti erdőzónában feküsznek (II. oszlop). Ez összevetésből látjuk, hogy a hortobágypusztai falvak általában jóval korábban, a XIV—XV. századokban tűntek el, míg a másik csoporthoz tartozók főképpen a XVI—XVII. században. Érdekes, hogy az ártéri falvak közül Zám- és Máta-falvak másodszor is települtek, de rövid fennállás után a XVI. század második felében ismét elpusztultak. A nagy tiszai ártér a szó szoros értelmében pusztán maradt. Nem volt egyetlen olyan helye, mely az elszéledt lakosságot összegyüjtötte volna, nem úgy, mint a Tisza dünés partvidékén vagy a keleti erdős tájakon.

I.		II.	
Középkori falvak a Tisza árterületén, a Hortobágy-pusztán	Az elpusztulás ideje	Középkori falvak a Tisza partvidékén és a keleti erdőzónában	Az elpusztulás ideje
Árkusd . . .	1341.	Ohat-Telekháza	1660.
Balmaz . . .	1411(?),1452(?)	Bánk	1570—1580.
Csécs	1453.	Ebes	1581.
Derzs . . .	1455.	Elep	XVI. sz. eleje(?)
Hodos . . .	1336.	Fancsika. . . .	1570—1580.
Máta	1-ször 1411.	Gúth	1660.
	2-szor 1563.	Haláp	1660.
Papegyháza .	1241(?).	Hegyes	1593—1608.
Szabolcs . .	XV. sz. végén	Kamarás-telke .	1452.
Zám	1-ször 1343.	Lombfalva vagy Szentkereszt .	XV. sz. elején puszta hely
	2-szor 1594.	Macs	XVI. század
		Monostor . . .	XVI. sz. végén
		Pac	1560.
		Parlagh	1660.
		Soma	XV. sz. elején
		Szalók-Sámson .	XV. sz. elején puszta

Meg vagyok győződve, hogy ez összevetés által elgondolt különbözőség a földrajzilag elkülönült települések között még kiegészítésre és bővebb magyarázatra szorul. Bizonyos, hogy a két falucsoport közti különbség az elpusztulást illetőleg, bár mindkét részről kivételek vannak, lényegében mégis szembeötlő. Azért ha valaki e tény alapján a nagy ártéri puszta magyarázatául nálamnál elfogadhatóbb elméletet állít fel, megoldási kísérletemet szívesen elhallgatom. Addig azonban hiszem, hogy Európa egyik legnagyobb árterülete elsősorban kedvezőtlenebbre vált természeti viszonyai miatt lett pusztává s maradt mind a mai napig annak.

Zoltai bizonyosra veszi, hogy a tatárok (1241) minden falut felperzseltek, de a lakosság jórésze mégis megmenekült.[10] Valóban erdős vidéken ellenséges hordák a lakosságot lemészárolni nem tudták. Az alföldi erdők, mocsarak — mint refugiumok — nélkül a magyarság kipusztult volna. De pusztult akkor is, ha elhagyott szállásaira rövidesen vissza nem térhetett. Sokkal több kárt tehetett a középkori lakosságban a XIV. század közepén fellépő és többször megismétlődő döghalál, mely az ártéri egészségtelen területeken nagyobb mérvben dühönghetett. Később a török hadak pusztításai, különösen az 1593—1608-i hadjáratok és Szejdi pasa 1660-i hadviselése tetőzték be az emberirtást. De mindezekkel az eseményekkel még nem tudjuk teljesen megmagyarázni a szóban forgó középkori falvak teljes eltűnését, hacsak jelentős tényezőként előtérbe nem állítjuk az ártéri területeknek kedvezőtlen, a telepeseket lassan felemésztő természeti viszonyait, melyeket már fentebb részleteztünk.

Mindezek a jelenségek a magyar Alföld anthropogeografiai kutatásainál feltétlenül figyelembe veendők, különösen ha nem csak a statisztikai számadatok tengerén hajózunk, hanem e mellett magát az életet is vizsgáljuk.

Ilyen tájba, ilyen természeti viszonyok közé, ilyen nem éppen rózsás, hanem inkább küzdelmes, nehéz világba kell tehát gondolnunk azt a parányi kis falut, mely a Szálka-folyó partján, tömzsi templomával, pontnyi szerény helyet szorított ki magának az ősmagyar településtörténet egyik kései lapján. Abból, amit azon a helyen jobb sorsra érdemes elődeink műveltek, ásatásunkkal nem sokat tudtunk meg. Nem hagyták reánk beszélő bizonyságul fegyvereiket, eszközeiket, házi tűzhelyüket. Csak az maradt meg, amit az új hit ereje készíttetett velök : a téglatemplom, annak is — mintegy szimbólumképpen — csak a fundamentuma... És megmaradtak körülötte azon ősök csontjai, akik a kis templom nagy lapos téglái alá elvénhedt pogányságukat temették...

6. A kor.

A nyugati kereszténység átalakító hatása. — Műveltségi állapotok.

Mikor 1934 őszén a görbeháti templomalapot feltártam és annak formáját és közvetlen környezetét lelki szemeimmel rekonstruálva, az egészet beleképzeltem a középkori tájba, oda a lassan folyó kanyargós Szálka-ér partjára, mocsarak, kövér legelők és zöld erdőfoltok közé, önkéntelenül is ráterelődött a figyelmem arra a kérdésre, vajjon micsoda szellemi és lelkierők voltak azok, melyek arra késztették az emberek egy egészen elenyésző kis csoportját, hogy a világnak nem csak akkor, hanem ma is még félreeső helyén, szegényes lakások vagy sátorfélék közepette téglaházat építsen az új hit Istenének ! ?[11]

Világos képet ez esetben is akkor nyerünk, ha hisszük az egyetemes emberi kultúra egységét és egyöntetűségét, mely alapon állva az egyes jelenségeket nem elkülönítve, hanem a nagy történések áramába beállítva messziről tekintjük. Ami görbeháti kis templomunk is annak a nagy lelki átalakulásnak a tárgyi emléke, melyen a magyarság az első árpádházi királyok alatt keresztül ment és amely korszak történelmi életünk legérdekesebb és legfontosabb szakaszai közé tartozik.

Szellemtörténészeink tanítják, hogy a magyarság megtérésének lelki rugóit a keresztény gondolat és katholikus egyház X. századi renaissancenak ama nagy szellemi mozgalmában kell keresni, mely áthatotta az egész Európát és amelynek zászlóvivői a Szent Benedek rend hitbuzgó tagjai voltak. Mikor a X. század végén a pannonhalmi bencés kolostor falai a földből kiemelkedtek, abban a pillanatban megsápadt a nomád életmód és barbár erkölcs arca ; abban a pillanatban kicsorbult az éle a harci élet-, a kaland-, a kincsutáni vágynak, szenvedélynek, mely addig féktelenül lelte kedvét a szertelen száguldásban, de attól kezdve az új hit Istenének emelt kőházak megállást intettek, helyhezkötöttséget, letelepülést s egy egészen új világot jelentettek.

Bármennyire is nehezen ment eleinte, az egyetemes keresztény gondolat, mint kultúrmozgalom a nemzetközivé vált latin nyelv segítségével feltartózhatatlanul bontogatta szár-

nyát a magyar síkság felett. Ez a küzdelem valóban nagyméretű volt, ha meggondoljuk, hogy két egészen ellentétes erkölcsi világ állott egymással szemben.[12] Ismeretes, hogy e küzdelemben a magyarság alulmaradt volna, a végpusztulás el nem marad, ha a sátorszállások csoportjában meg nem jelennek azok az apró kápolnák, tornyos imaházak, melyek mint az újjászületett egyetemes kereszténygondolat testet öltött formái az ázsiai lélek átváltozását hirdették és követelték.

Mindezek tudatával és elképzelésével kell hogy tekintsük azokat a sok százra menő apró templomocskákat, melyek a XII. és XIII. században a magyar Alföld tájformáiba új elemet hoztak és amely tájformákat — sajnos a nagy magyar Alföld legtöbb helyén, különösen a Hortobágy-pusztán — rekonstruálni vagyunk kénytelenek.

A nagy lelki átalakulások nem mennek zökkenő nélkül. De amint egyre szaporodtak az egyházas magyar telepek, a különféle monostorok, királyi bőkezűségben épült székesegyházak a régi életmód és erkölcs egyre kevesebbszer csillant fel. Az életfenntartás turkomán módja egyes rablólovagok ténykedéseiben mutatkozik még, hogy aztán századok mulva végleg elhaljon az utolsó alföldi betyárok romantikus világával.[13] Ami a dolgok részletesebb kifejlését illeti, úgylátszik, hogy a pogányszellem erős akciója csak kedvezően siettette a kereszténység eszme diadalát. Ugyanis a nyugati hatalmak már kezdettől fogva lenézték, megvetették mindazokat az idegenfajú népeket, melyek közelükbe, sőt területükre merészkedtek és ott raboltak, pusztítottak. Erre a megvetésre a magyarsággal szemben azért is volt okuk, mert az ő pogányságuk hatása alatt a Kr. u. 900 körül már keresztény hitre tért szlávok újra pogánnyá lettek és a Dunántúl, melyen a magyarok bejövetele előtt már templomok emelkedtek, hatalmukba került.[14]

E kellemetlen szomszédtól, a nyers ázsiai erkölcstől való megszabadulásnak kétféle módja volt lehetséges: irtó hadjárat viselése vagy a keresztény latin-germán szellemnek a népre való ráerőszakolása. Amaz kemény dió lett volna, azért az utóbbi megoldás került felszínre. E mellett a nyugati hatalmak barbár diplomáciája erősen buzgólkodott és a térítés megszervezett munkája a XII. században már annyira és olyan mértékben előrehaladt, hogy akkor már a haza határain belül a honi kolostorokban nevelkedett keresztény magyar papok állottak a nemzetmentő ügy szolgálatába. Ezek a nép nyelvét ismerve, rövidesen megsokszorozták a térítési eredményt és szervezést úgyannyira, hogy a XII. században számszerint meggyarapodott települések egymásután váltak egyházas falvakká mint az új hit erősségei és a hitterjesztők és lelkigondozók kenyéradói.

Ismeretes, hogy a XII. század közepén jelentek meg

a ciszterciek, premontreiek és lovagrendek koloniái is, kik az elvilágiasodott gazdag bencések helyett kezükbe vették a térítés ügyét és a föld és népe minden irányú művelését. Mindezekben a körülményekben látom magyarázatát az alföldi középkori falusi templomok nagy számának és ennek az igen nagyjelentőségű művelődéstörténeti korszaknak egyik parányi mozaikkockája a hortobágy-görbeháti középkori templom is.

Bizonyos, hogy a keresztény nemzetségek ős szállásain — mert csak itt alakulhattak egyházas falvak, kolostorok — már csoportos sírok hirdették az elmúlt évtizedeket, mikor a temető sírjai mellé a nemzetség a templomot megépítette. Tehát a temetők rendszerint megelőzték a templomokat, amint ez minden ilyen települési helynek a természetéhez tartozik.

Hiszen ismeretes, hogy a nemzetségek templomokat, kolostorokat a szállásbirtokon elhantolt nemes elődök lelki üdvéért, a kiválasztott védőszent és az ősök tiszteletére emelték. Így képzeljük a görbeháti templom keletkezését is. A már meglévő néhány sír mellé, azok északi oldalára építették s így a III. István obuluszával datált sír valamivel régebbi, mint maga a templom, mely talán a XII. század utolsó negyedében, a dicső III. Béla király uralkodása alatt készülhetett, de nem igen később a XIII. század elejénél.

tény

7. Összevetések és következtetések.

Végeredmény: milyen lehetett egy középkori magyar egyházas falu?

Az a módszer, mellyel jelenlegi ásatásomat a művelt nagy közönség részére tudatosan készítettem, nem barátja sem a templomalapját, sem a sírokat illetőleg a végnélküli analógiák felsorolásának és összevetésének. Nem annyira a tárgy fontos, hanem inkább az élet, mely akörül lezajlott. Ha a tárgy elemzése szempontjából lelkiismeretes munkát akarnánk végezni, ez a fejezet terjedelemben felül mulná az egész tanulmányt. Mert ki kellene indulnunk az őskeresztény bazilika formájából, ha nem korábbi emlékekből és a latin-germán középkori építészeti emlékek tömegén keresztül fel kellene kutatnunk a magyarhoni hasonlatos templomalaprajzokat. Még inkább széles terjedelmű volna a téglasírok ilyetén való tárgyalása, mert hiszen ezek eredete analógiák során visszamenve jóformán az őskorba nyúlik vissza,[15] és mint ismeretes, ez a temetkezési mód a magyar középkorban nem ritkán fordul elő.

A hortobágy-görbeháti templom alaprajza után ítélve az úgynevezett románstílú templomok sorába tartozik. Külön tagolt szentélye, apsisa, toronycsarnoka van, tehát nem a legegyszerűbb sablon szerint készült. Ez építészeti stílussal, annak elemzésével, leírásával, meghatározásával a kézi- és szakkönyvek egész sora foglalkozik.[16] Itt csak annyit, hogy Nyugatról jött, az új hit szárnyán a germánszellemből rajzott ki — úgylátszik — egy többé meg nem változtatható sorsközösség küszöbét átlépve. A román stílusra legcélszerűbbnek látom Lübke meghatározását idézni: „Seine Benennung rechtfertigt sich aus seinem Wesen. Werden jene Sprachen, welche durch Verschmelzung der altrömischen mit germanischen Elementen in jener Epoche entstanden sind, in richtiger Bezeichnung dieses Verhältnisses „romanische" genannt, so muss dieser Ausdruck für den Baustyl, welcher sich auf der Basis antikrömischer Tradition, durch Befruchtung mit germanischem Geiste entfaltet hat,ebenfalls als der treffendste sich geltend machen."[17]

Nem volna érdektelen megvizsgálni, hogy a magyar rögre átültetett latin-germán templomépítészeten mi a magyaros vonás? Mit adott hozzá a turáni temperamentum, az ázsiai szellem formában, díszben? Mert természetes ugyan, hogy az ősi áldozóhelyek a kútfőknél, vízparti ligeteknél hatástalanul és nyomtalanul elgyepesedtek, de a magyar monumentális építészetnek mégis csak kellett felvennie valamelyes egyéni sajátságot, mint ahogy 100%-ban tipikus magyar szent pl. a mi kegyes, erényes, hitbuzgó Szent Imre hercegünk, mert — mint ismeretes — vadászó mulatságon egy vadkan áldozata lett. (Szőnyi, Régi magyar templomok c. művében már súlyt helyez ezekre a szempontokra is.)

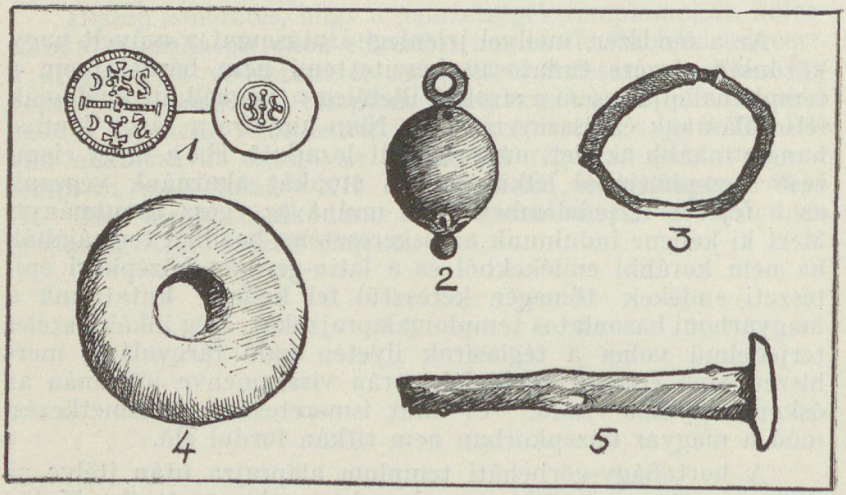


Abb. 11. ábra.

Leletek a hortobágy-görbeháti középkori temető sírjaiból : 1. III. István (1162—1172) ezüst obulusza az 1. sz. feldúlt sírból. — 2. Füles pityke ezüstből az 1. sz. sír földjéből. — 3. Hajgyűrű bronzból. Seres juhász találta emberi csontok közt. — 4. Agyagkarika a faltörmelékből. — 5. Kovácsolt vasszeg a faltörmelékből. — Valamennyi $^1/_1$ nagyságban.

A görbeháti templomhoz a honi hasonlókorú templomok közül közel állanak a *simai*,[18] a *börzsölyi*[19] és a debrecenkörnyékiek közül a Zoltai által feltárt *zámi*, *külső gúthi* és *monostori* templomok.[20] Téglasírjainkhoz hasonlítanak a *kalocsai* kősírok, melyeknél a koponya külön erre a célra kivájt kőben feküdt.[21] Hasonló téglasírokat talált Debrecen környékén Zoltai,[22] legújabban Székesfehérvár környékén Marosi Arnold.[23] Bizonyára valamivel be voltak fedve, melynek nyoma csak a 7. sz. sírban

volt megfigyelhető. A téglasírokba az előkelőbbeket temethették, a toronycsarnok alatti kripta pedig talán éppen a templomépítő nemes család temetkezési helye volt. Az a körülmény, hogy az egyik téglasír szögletes hasáb, a másik csónakalakú, esetleg nem a véletlen műve. Az utóbbi formához az

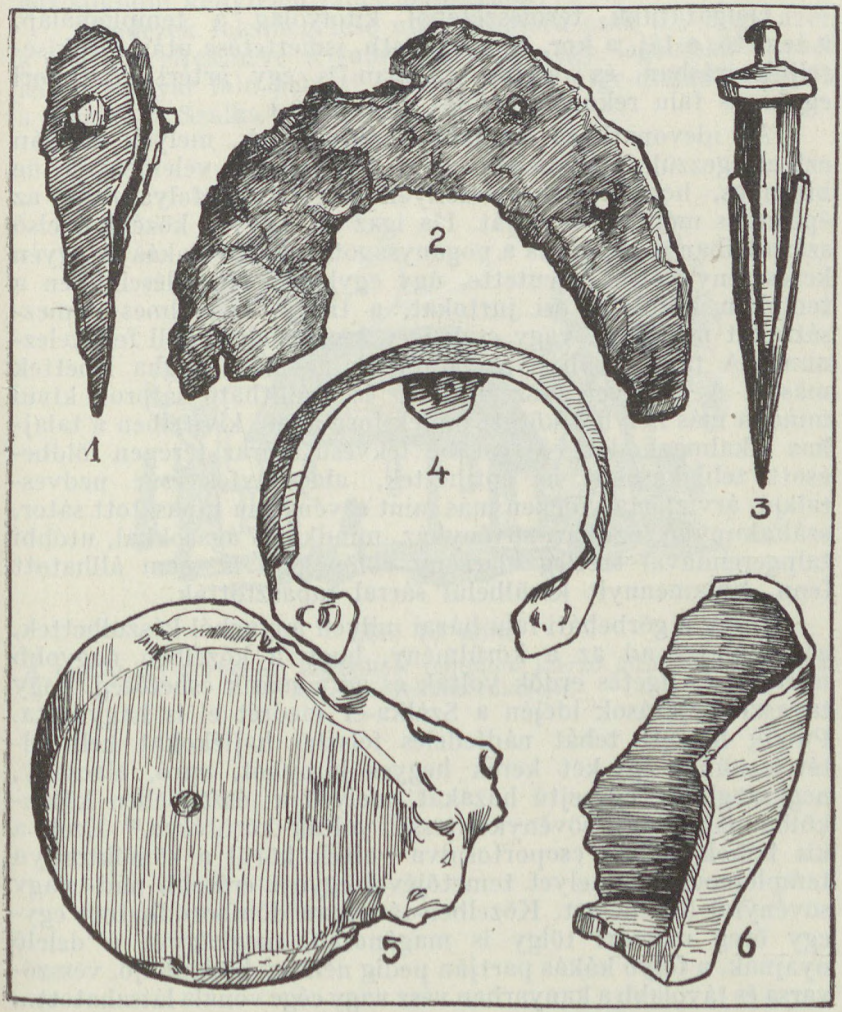


Abb. 12. ábra.

Leletek a hortobágy-görbeháti középkori templomhely törmelékéből és sírjaiból: 1. Vaspántok szeggel összefogva. — 2. Lópatkó vasból. — 3. Ismeretlen rendeltetésű vastárgy. — 4. Sarupatkó vasból. — 5. Kerekre faragott tégla (töredék). — 6. Középkori edény töredéke. — Valamennyi ½ nagyságban.

antik világba visszanyuló mithologiai vonatkozásokat szoktak fűzni.

Azokat a szerény leleteket, melyek a sírokról s általában a templomalap környékéről származnak, a 11. és 12. ábrán mutatjuk be s röviden ott ismertetjük.

Dolgozatunk természetéből kifolyólag a templomalap, a temető, a táj, a kor, az eredet stb. ismertetése után megkíséreljük írásban és részben rajzban is egy ártéri középkori egyházas falu rekonstrukcióját. (13. ábra.)

Az idevonatkozó legújabb tanulmányok, melyek alapján ezt elvégezzük,[24] nincsenek ugyan teljesen egy véleményen, de bizonyos, hogy a terepviszonyok nagyban befolyásolták az építkezés módját, formáját. Ha igaz az, hogy a középkor első századaiban a sátorozás a pogányságot, a házbanlakás az egyén keresztény voltát jelentette, úgy egyházas településeinkben a templom körül az ősi jurtokat, a tiszta, kényelmes nemezsátrakat már nem, vagy csak igen kis számban kell feltételeznünk. A falu körüli nyári szállások azonban aligha lehettek mások. A könnyen összeállítható és szállítható sátoron kívül minden más helyhez kötött hajlék formában, kivitelben a talajhoz alkalmazkodott. Magasabb fekvésű száraz terepen földbeásott télilakásokat is építhettek, alacsonyfekvésű, nedvestalajú, árvízjárta vidéken más mint sövényfalu tapasztott sátor, szálfakunyhó, nádház, sövényház, mindkettő ágasokkal, utóbbi talpgerendával esetleg alacsony cölöpökkel is, nem állhatott fenn. Valamennyit kívülbelül sárral tapasztották.

Hogy a görbeháti falu házai milyen anyagból készülhettek, erre választ ad az a körülmény, hogy a közelben nagyobb nádasok és ligetes erdők voltak és az a másik eshetőség, hogy tavaszi vízjárások idején a Szálka-ér medrét el is hagyhatta. Putrik helyett tehát nádfedeles felszíni hajlékokat kell feltételeznünk, egy-két kerek hegyes kunyhót, apró, alacsony, négyszögletes, egysejtű házakat, melyek a jószág ellen különkülön nád- vagy sövénykerítéssel voltak körülvéve.[25] Ezek a kis telkek rajban csoportosulva vették körül a zömöktornyú templomocskát, melyet temetőjével együtt erősebb nád- vagy sövényfal övezhetett. Közelben-távolban domborodhatott egy-egy öreg mocsári tölgy is magánosan, meghagyva a delelő nyájnak, a folyó kákás partján pedig néhány bödönhajó, vesszővarsa és távolabb a kanyarban vész vagy cége vonala látszhatott...

A világtól sokszor elzárt lakosok élete nehéz küzdelem lehetett. A vizeken halásztak, vadnak tört vetettek s szilaj jószágaikat komondorok segítségével védték a lápi farkashadtól. Télben a cudar hidegtől, tavasszal-nyárban a szunyogtól, majd a tespedtvizű fenekek bűzétől sokat kellett szenvedniök. Papjukat, ha ugyan közöttük lakott, bizonyára a világot

kerülő elzárkózás és aszketikus önmegtagadás hevitették és tartották ott, mint az élet örömei.

De ha vérbeli ciszterci volt, maga is munkához látott. Irtotta az erdőt, turta a földet, őrízte a nyájat amellett hogy híveit nevelte s így mintegy hivatali őse volt a jórészt ma is gazdálkodni kénytelen falusi papságnak...

Mindezek felemlegetése után szomorú csak az, hogy azon a helyen, eltekintve a juhásztanyától, egy legalábbis ötezer lelkes magyar falu helyett néhány félénk ürge-család tanyázik a kiszáradt Szálka-ér partján...



Abb. 13. ábra.

A hortobágy-görbeháti középkori templom szerző által készített megközelítő rekonstrukciója.

8. Balmaz vagy Elep?

Magam, mint régész, feltártam és leírtam a hortobágy-görbeháti középkori templomalapot. Most már a historikus dolga eldönteni, hogy azon a helyen a Debrecen határában eddig ismert elpusztult egyházas települések közül néven nevezve melyik állhatott ? Valóban nagyterjedelmű az a szakirodalom, mely a kutatónak ilyen feladat előtt irányadóul, kisegítésképpen rendelkezésre áll.[26] Debrecenben legilletékesebb erre Zoltai Lajos, aki úttörő és örökbecsű kutatásaival megvetette alapját az ezirányú tudományos törekvéseknek. Zoltai Lajos görbeháti ásatásaimat figyelemmel kísérvén, a feltárt fundamentumot a középkori *Elep* templomának határozta. Én magam önálló levéltári kutatásokat e kérdéssel kapcsolatban nem végeztem, lévén nem az én hivatásom, ellenben áttanulmányoztam a Debrecen környékének középkori településére vonatkozó szakirodalmat. Mind ebből, mind a meglévő földrajzi viszonyok tanulmányozásából ki kellett éreznem némi bizonytalanságot Máta, Balmaz és most már Elep elpusztult középkori falvak helymeghatározását illetőleg.

Minden újabb kutatásnak éppen az a körülmény és lehetőség ad létjogosultságot, hogy az eddigi eredményeket, feltevéseket, melyek természetszerűleg kevesebb adatra támaszkodhattak, kibővíthetik, helyesbíthetik, illetve módosíthatják Különösen áll ez a régészeti kutatásokra, melyeknél a bizonyítékok a föld alól kerülnek elő, legtöbbször a véletlen útján s így sohasem tudhatjuk, hogy valamely leletre alapított feltevést pár lépéssel odább a földben rejlő másik lelet mikor fogja megtámadni. Csak az az egy bizonyos, hogy minden új lelet egy új építő téglája a tudományos igazság oltárának.

Zoltai Lajos is a legtermészetesebb logikával „Települések" c. már id. munkájának 21. lapján, mikor az egyházas községek leírásába kezd, ezt mondja : „Nincs kizárva, hogy további kutatások, akár magam, akár mások részéről, mostani előadásomon változtatni fognak." Ez áll minden régészre és minden historikusra még akkor is, ha nem mondja. Én azonban mind-e sorok, mind a fentebb említett bizonytalanság tudatában még sem mondtam határozott ellent a legilletékesebb helyről származó azon megállapításnak, hogy a görbeháti

templom a középkori Elep-falva temploma volt. Zoltai meghatározását elfogadtam, de csak feltétellel. Ugyanis mikor a „Debrecen" c. helyi lap 1934 november 11-i számában a város művelt közönségének erről az ásatásomról hosszabb cikkben beszámoltam, annak utolsó fejezetében szóról-szóra ezeket írtam: „A feltárt fundamentum és sírok ismertetése után önként felmerül a kérdés, hogy Debrecen mai határának ezen a részén, a Szálka-ér partján melyik középkori magyar falu állhatott? A tömzsi kis istenházát románstílű alacsony tornyával és ablakaival, a körülte szomorkodó temetővel és a putri lakásokból, vagy talán sátrakból is álló falujával szinte rekonstruálni tudnánk a mai tájképbe, a folyócska kanyarulatába, visszavarázsolva bele az éltető vizet, de az ősi falu nevének végleges megállapítása, eldöntése még néhány körülmény és vitás kérdés tisztázásától függ.

Debrecen határának közép- és újabbkori települési viszonyait kutató és legjobban ismerő Zoltai Lajos dr. mikor a hortobágyi csárda melletti Mátai- vagy Bivaly-halmot megásta és abban középkori templomalapot talált, azt az elpusztult Máta-község templomhelyének tartotta. Ezt a nézetét későbbi levéltári kutatásai alapján az ugyancsak elpusztult régi Balmaz falu javára módosította s így Máta templomhelye ma is még ismeretlen volna.

E megállapításból önként következett, hogy Zoltai Lajos okmányokra is hivatkozva, az általam most feltárt görbeháti templomfundamentumot a középkori Elep község egyháza helyének tartja, tekintettel arra, hogy Elep régi nyugati határa nem mindig ott volt, ahol most. Zoltai dr. legilletékesebb megállapítását egyelőre elfogadjuk, de csak feltételesen arra az esetre, ha már is megindított és jó nyomon haladó kutatásaink Elep-puszta mai területén, a Kadarcs folyása mellett, vagy közelében templomhelyet nem fognak találni. Mert ha igen, akkor Zoltai dr. első elgondolása szerint a Bivaly-halom mégis csak Máta templomhelye és ez a most feltárt görbeháti a Szálka-ér partján, a mai Balmazújváros határa mellett a középkori Balmaz falué.

Zoltai dr. dolgozta fel azt a százados nagy pert, mely Debrecen és Balmazújváros között folyt le és amely ma is még kéziratban hever. E nagy per bizonyító érvei a most felmerült kérdésben fontos szerepre vannak hivatva, bár jól tudjuk, hogy ilyen pereskedéseknél mindegyik fél a másik kárára igyekszik határait kifelé tolni és eme jó haszonnal kecsegtető ténykedésben a helyhez kötött hagyományok is könnyen szenvedhettek területi változást, ha az érdek úgy kívánta. Az újkori periratok érvei tehát nem éppen vehetők készpénzül XII.—XIV. századi területi viszonyok körvonalozásához. Különben is a periratban említett Kis-Szálka, vagy Kövecses-loponyag,

melyet a debreceniek a Kadarcs közelében a nagy per folyamán Elep régi templomhelyének neveztek, nem azonos a Szálka-ér, tehát a Kadarcs mellékága partján most megvallatott hellyel, amely nem is domb, hanem csak alacsony, dombhátszerű, településre alkalmas terep. Ellenben az eddigieknél nagyobb mérvben kell tekintetbe vennünk az egykori vízrajzi viszonyokat, mert az újabban összeállított települési térképeink világosan mutatják, hogy mind az ős-, mind a középkorban a települést azon a hatalmas sík vidéken a Tisza, az Árkus, a Hortobágy-folyó és a Kadarcs befolyásolták és irányították. E főbb települési irányvonalakhoz sorozhatjuk most már a Szálka-eret is, a Kadarcs hajdani mellékfolyóját. Nekem úgy tűnik fel, hogy Elep éltető ere a múltban is a Kadarcs volt, a középkori Balmazé pedig a Szálka-ér, melynek 30—40 m. széles, ma már begyepesedett száraz medrét, dacára markáns kanyargásainak, katonai térképeink csak nagyon felületesen tüntetik fel."

Zoltai Lajos dr. ezen írásomra valóságos tanulmányszámba menő igen becses választ adott a „Debrecen." november 18-i számában „Az elepi avagy a balmazi templom alapfalai kerültek-e felszínre ?" címen. Minthogy ez az újságcikk a vitatkozás során — mely az ügynek csak javára vált — a kérdéses településekre vonatkozó historiai adatokat részletesen felsorolja, örömmel ragadom meg az alkalmat, hogy azt jelen régészeti tanulmányom kiegészítéséül a mellőzhető első két rövid szakasz elhagyásával leközölhessem. Mind a szakember, mind a művelt olvasó e párhuzamos közlésnek csak hasznát veheti, a kérdés tisztázását pedig feltétlenül elősegíti. Zoltai írása így hangzik :

„A múzeum legutóbbi ásatásával kibontott templomok ismertetésében Sőregi János t. barátom kérdésbe tette : vajjon az elepi, vagy a balmazi templom alapfalait találta-é meg ? Hát én megpróbálom megnyugtatni a kételkedőt arra nézve, hogy semmiképpen sem a régi elpusztult Balmazfalva temploma feküdt a most megásott helyen. Annak idejében én nem resteltem beismerni, hogy 1905-ben, amikor a Hortobágy folyó balpartján a vasúti állomás megett emelkedő Bivaly-, másként Árpád-halomban egy hármasosztású templom falait, néhány téglasírral és sok emberi csonttal együtt kiástam, tévesen tartottam azokat az egykori Máta temploma és népe maradványainak. Ez a megállapítás egészen természetes volt akkor. Hiszen a hortobágyi puszta északi és középső részét már régtől fogva Máta névvel különböztetik meg az ohati és a zámi résztől : a Bivaly-halomnak pedig a régibb térképeken Mátai-halom a neve. Ráadásul 1905-ben a tájékozódás legbiztosabb forrását a város magánlevéltárát Cerberus szigorúságával őrízte a kíváncsi érdeklődők elől Papp Ferenc nyugalmazott főjegyző. De mihelyt — tíz évvel később, szabad királyi városi rangunk 200 éves jubileuma emlékére — a titkos levéltár is megnyílt a törté-

netírás számára, „Debrecen város határa kialakulása és birtokainak megszerzése" című dolgozatomhoz szükséges adatgyüjtés során előkerültek Báthori Zsigmondnak 1583. évi oklevelei Debrecen városát az új adományul nyert Balmazpuszta és a hortobágyi vám birtokába beiktatásáról. A beiktatást teljesítő váradi káptalan jelentéseiből tisztán láthattam, hogy a Hortobágy vizével (vadum) és vámjaival együtt újonnan adományozott, de már Hunyadi János által is Debrecenhez tartozónak elismert Balmaz földje a folyó balpartján terült el. A beiktatáshoz meghívott szomszédok, úgymint a nemes Pérchyek horti és Báthori Zsigmond balmazújvárosi jobbágyainak megnevezéséből azt is megállapíthattam, hogy Balmazpusztával északfelől az akkor még néptartóhely Hortegyháza, keletfelől pedig Újváros volt határos. Szomszédok más helyekről hiányoztak. A Hortobágy-folyón túli Máta már 1554 óta néptelen és úgy Hunyadi János 1452., mint János Zsigmond 1563., Báthori István 1582. évi okleveleinek erejével kétségtelen birtoka Debrecen város polgárainak. Elepről sem jöhetett senki, amely Szálkahalmától Arczupéter-halmáig határos Balmazzal. Nem jöhetett, mert körülbelől már 200 év óta puszta. Nem is volt rá szükség, hogy képviselve legyen külön meghívottakkal. Szilágyi Erzsébet Mátyás király anyja maga írja 1480. évi levelében debreceni híveinek, hogy Elep a Kadarcs kerületével és a Kösélyszeggel együtt az övék : ne engedjék hát, hogy mások jobbágyai elfoglalják és szántsák. Csak azt nem értjük, miért nem volt egyetlen tanu sem Balmaz birtokbavételénél a délfelől határos Angyalházáról, holott az ohat—zám—csegei határperben tartott 1582. és 1584. évi határjárásoknál néhány angyalházi jobbágy is résztvett.

Szóval világos lett előttem, hogy 1905 tavaszán én a török nevet viselő Balmaz árpádkori temploma helyét tártam fel a Bivaly-halom tetején. Nem gondolom, hogy ezen a megállapításon valamikor megint változtatni kellene.

Most pedig menjünk a Sőregi János által igen gondosan kiásott görbeháti templomhelyhez, amely szerinte a Szálkahalomtól délkeletre, nem egészen két kilométerre a régi hortobágyi út mellett fekszik a Szálka-ér egyik partos kanyarulatában.

A „Debrecen" olvasóinak emlékezetébe idézem elébb azt a cikkemet, amelyet e b. lap 1930 december hó 25-i számában „Százados határvillongás Debrecen és Balmaz Újváros között" címmel jelent meg. A cikkhez csatolt — sajnos — túlságosan megkisebbített térképen a Szálka-halomtól délkeletre körülbelül 900 bécsi ölnyire, ugyancsak a régi mátai út mellett megjelöltem egy pusztatemplomhelyet is. A hortobágyi összes peres földeket ábrázoló térképnek ezt az elep—balmazi részét a nagy határper iratai között talált, 1787-ben Pap Ferenc földmérő által rajzolt s ludányi Bay Ferenc tiszántúli kerületi táblai

ülnök által a helyszínén hitelesített eredeti térkép felhasználásával készítettem. Úgy a megnevezett régi térkép, mint a nyomtatásban is olvasható határperi anyagban közölt tanuvallomások, replikák és ellenreplikák éppen ezt a helyet, némely alperesi újvárosi tanu által Kis-Szálkának is nevezett lapanyagot emlegetik az elepi templom helyéül (Kis-Szálka seu Locus praeteusae Ecclesiae) szólanak az ott talált épületfalakról, kriptáról és temérdek emberi csontról.

Tehát félreértésből származhatott az az állítás, mintha a debreceniek a Kövecses-laponyagnak is nevezett Kis-Szálkát tartották volna Elep régi temploma helyének. Megjegyzem itt, hogy a nagy határper tanui három kisebb halmot mutogattak Kis-Szálka néven a fogott bíráknak.

Osztom t. barátomnak azt a véleményét, hogy a helyhez kötött hagyományok is könnyen szenvedhettek területi változást, ha az érdek úgy kívánta. Jelen esetnél azonban debreceni elődeink felfogása az elepi templom fekvésére nézve nemcsak hagyományon alakult; hanem olyan tapesztalati tényen is, amely annak a tájéknak minden részét, zugát alaposan ösmerő, sokszor egész életüket a Hortobágy melléki pusztákon töltött pásztorok szájról-szájra által adott megfigyeléseiből tevődött össze. A közelebbi elepi földön ha másik puszta templomhely is mutatkozik vala, amely 150—200 évvel ezelőtt még könnyebben felismerhető volt, az ellenfél pásztor tanui bizonyosan előhozakodnak véle. Amiként a perben szereplő másik Kis-Szálkáról, másként Kövecseslaponyagról, amely újvárosi földön, a Kadarcs partján fekszik, valóban mondották is, hogy abban csak egy emberi koponyát, lábszárcsontot és némi tégladarabokat találtak, de semmi épületi fundamentumot.

Vegyük figyelembe azt is, hogy sem Komáromi András Dózsa nádorról és a Debreceni családról írott értekezésében (Turul IX. évf.), sem Csánky Dezső a „Hunyadiak korabeli Magyarország földrajza" c. nagy művében a szerb despoták és a Hunyadiak debreceni uradalmát alkotott birtokok közt, sem más források nem említenek olyan falvat, amelyet Debrecen településének kutatói a Hortobágy—Kadarcs és Kösély vizek közének térképén Hortegyháza, Balmaz, Újváros, Elep és Angyalháza (eredetileg Zomayon) közé tudnának elhelyezni. Mellőzve a váradi Regestrumban előforduló bizonytalan és nagyon vitatható helyneveket, Kösélyszeg, Kadarcskerülete és Kőudvar nevű birtokok jöhetnének különösen számításba. A két elsőről Szilágyi Erzsébet már idézett 1480. és Korvin János herceg 1494. évi oklevelén kívül tudtunk szerint nincs másutt említés a mohácsi vész előttről megmaradt írásokban. Jel- és tárgyi bizonyíték sincs, hogy valaha megült helyek lettek volna. Marad Kőudvar. A közeli Nádudvar példájára, mely már a váradi Regestrum XIII. század elejéről való peres eseteiben

is szerepel, magától kínálkozó és kifejező jó helységnév. Kőudvarnak nevezik ma is Elep és Újváros között a Kadarcs vize által három oldalról körülvett azt a nagy darab földet, amely a hosszú határpernek is tárgya volt és utoljára barátságos megegyezéssel osztozott meg rajta 1795-ben Debrecen városa és Újváros akkori földesura : a kir. kincstár. Csakhogy Kőudvart a középkori oklevelek nem említik. Csánky sem ösmeri. Az első legrégibb említés róla Ali szerdár pasának Debrecen 1662. évi második behódolását szabályozó császári fermánjában található. A szerződött, vagy summa adóval megterhelt debreceni pusztabirtokok között nevezi meg Ali pasa levele Kőudvart, Elep helyett, vagyis mint részt, az egész helyett.

Még egy utolsó szó. Magam sem tartom kizártnak, hogy további kutatások során Elep puszta mai területén, valahol a Kadarcs mentén előtűnik másik templomrom is. Ekkor sem ajándékoznám Balmaznak a Szálka-ere mellett most feltárt templom helyét. Mert mindjárt arra gondolnék, hogy a mindent elsöprő 1241. évi tatárjárás után Elep életben maradt lakosai felperzselt és rombadőlt régi falujokból valami oknál fogva talán új faluba költöztek át és ott építettek új templomot. Ilyen esetek mostanában is történtek. Csak Tiszaeszlárt említem példaképpen. Hajdan még könnyebben ment egy-egy új település.

Elepet 1307-ben kapta Debreceni Dózsa mester adományul Ottó királytól. Róbert Károly 1328-ban Dózsa fiainak adományozta Máta, Nagyiván és Nagymiklós hortobágymelléki falvakat is. Az adományozó levélben említés történik a Dózsafiak kegyuraságát élvező elepi egyházról is. Szinte bizonyos, hogy ekkor már Balmaz is a Debreceni családé."

A cikk megjelenése után nem akartam egy politikai napi lap hasábjain a vitát elmélyíteni. Most sincs szándékomban, mert Zoltai Lajossal szemben nem vagyok illetékes és amint már hangsúlyoztam, én a régész szerszámjával, az ásóval dolgozom. Azonban a közölt igen becses cikk alapján röviden még is megjegyzem a következőket :

1. Báthori Zsigmond oklevelei, melyek Debrecen városát Balmaz-puszta és a hortobágyi vám birtokába iktatják és amelyeknek földrajzi adataira Zoltai főképpen támaszkodik, 1583-ban keltek, amikor Máta már puszta hely. Ez oklevelek tehát nem lehetnek irányadók XIII—XIV. századi területi viszonyokra. Mi pedig erre vagyunk kiváncsiak és nem a XVI. század végére. Különben Zám határában is volt átkelő a Hortobágyon. (L. Zichy okmánytár II. 58. l. és Századok VII. 285. l.)

2. A közölt cikkből is kitűnik, hogy a debrecen—balmaz-újvárosi nagy határperben a Kis-Szálka v. Kövecses-laponyag elnevezést három különböző helyre is alkalmazták, aszerint, ahogy az érdek hozta magával. A debreceniek minél nyugatabbra

a balmazújvárosiak természetesen az ellenkező irányban igyekeztek kitolni és mi sem természetesebb, mint az, hogy az ezzel kapcsolatban mutatkozó zavart a pereskedők igyekeztek kihasználni. Ezen a réven Elep templomhelyét meghatározni aligha lehet.

Különben a „Debrecen" november 20-i számában a következő rövid közleményt adtam még le „Elep, vagy Balmaz ?" címen : „A „Debrecen" november 11-i számában ismertettem a Hortobágy-puszta keleti részén talált középkori templom alapjának feltárását. Cikkemben dr. Zoltai Lajos úr igen tisztelt kedves Bátyámnak azon megállapítását, mely szerint azon a helyen, a Szálka-ér partján Elep falu állott, elfogadtam, de csak azzal a feltétellel, ha a közeljövőben a mai Elep területén, a Kadarcs mellett hasonló templomhelyet nem találunk. Mert ha igen, úgy a legtermészetesebbnek látszó következtetéssel a Szálka-ér partján, a most megvallatott helyen nem Elep, hanem Balmaz falu helyét kell feltételeznünk.

Dr. Zoltai Lajos úr nem várva be e kilátásba helyezett kutatás eredményét, amelyre feltételezésünket ideiglenesen alapítottuk, a „Debrecen" november 18-i számában minden eshetőségre nézve Elep mellett sorakoztatja fel érveit, Balmazt meghagyván a Mátai- vagy Bivaly-halmon még abban az esetben is, ha a mai Elep területén egy másik templom fundamentuma kerülne elő, mely szerinte akkor is egy második elepi templom volna. Mindezekkel szemben első cikkemben felsorolt érveimet és megokolt feltételezésemet továbbra is fenntartom, a döntést a további kutatásoktól várom, azonban a két egymásutáni középkori elepi egyházas település elgondolását szabad legyen talán mégis túlhajtott védekezési eljárásnak sejtenem."

Mindezekből kitűnik, hogy e fejezet címében feltett kérdés eldöntetlen maradt. Miután még Debrecen határában jó néhány középkori templomhely vár felkutatásra, illetve feltárásra, kívánatosnak tartanám ezeket bevárni.

Jegyzetek.

1. *szöveghez:*

[1] Zoltai Lajos, Települések. Egyházas és egyháztalan falvak Debrecen város mai határa és külső birtokai területén a XI—XV. századokban. Debrecen, 1925. 71 l. Tisza István Tud. Társ. Honism. Biz. Közlm. 1-ső pótfüzete. Méliusz-könyvkereskedés kiadása, Debrecen.

[2] Sőregi, Régészeti kutatások és ásatások 1930-ban. Debrecen, 1931. 19 l. Városi Nyomda, Debrecen. Ennek 4. fej. Középkori templom alapjának feltárása a biharmegyei Monostorpályiban. Két képpel.

[3] Minden vidéken vannak álmodozó, beteges lelkű, sokszor mániákus egyének, kiket rendszerint a szegénység vagy a gyors meggazdagodás vágya űz a végletekig, hogy valamely helyet a képzelt kincs után átkutassanak. Az ilyen emberek a nép előtt mint „kincskeresők" ismeretesek. Legújabban ilyen kincskeresők ásták meg a berettyószentmártoni Korhán nevű őstelepet. — A tiszafüredi „Ásott-halom" nevű őstelepben a nép által „Kincsásó Pistá"-nak nevezett mogorva öreg ember évekig turkált egy nyolc-tíz méter mély akna fenekén. Jóval a kultúrrétegek alatt, az eleven földben sem adta fel rögeszméjét, mely szerint ott Szvatuplok király sírját fogja megtalálni. — A kincskeresés mániája egész családot tett szegénnyé Hajdúböszörményben. Id. Forgács Ferenc hortobágyi juhász két fiával, vejével és fogadott napszámosokkal, álomlátás alapján, 1925-ben kezdte ásni a Pródi-halom nevű őstelepet, melyet annak idején Römer Flóris is vallatott. Kb. nyolc éven át minden aratás után karácsonyig, sőt télen is keresték a halomban Attila sírját. Az őstelep tetejétől számítva 12—14 m. mélyre hatoltak. Id. Forgács 1932 márc. 15-én 72 éves korában meghalt Veje Kovács Imre és a Forgács fiúk, Ferenc és József folytatják a kutatást, bár az eredménytelen munkálatok költségei az öreg juhásznak egy félnyilas szőlőjét és 300 darabból álló juhnyáját emésztették fel. A családot továbbra is az özvegy asszony álomlátásai fanatizálják. 1934-ben újabb három aknával 12 m. mélyre hatoltak s állítólag földalatti folyosókat találtak a halom alatt. Természetes, hogy a kultúrrétegek áttörésekor számos őskori tárgy, állati csont, tűzhely stb. került felszínre s velük együtt sok mende-monda. — Ez adatokért Magi Zoltán festőművésznek e helyen is hálás köszönetet mondok. — Lásd idevonatkozóag Imre Sándor Kincsásási babonák a XVII. századból. Nyelvtud Közlm. X. köt. Pest. 1869. Eredeti kézirata a debreceni ref. Kollégium könyvtárában. — A szépirodalomban a kincskeresőknek legszebb feldolgozása Komáromi János, Régi ház az országútnál c. regény XIV. fejezete.

[4] Halaváts Gyula, A középkori templomok keleteléséről. Arch. Ért. 1912. (XXXII.) évf. 262—265. l. — U. i. e kérdés irodalma. A hossztengelynek a NyK.-i iránytól való eltérése nem az építész felületessége. Az volt a szokás, hogy a templom apsisa arra a pontra néz, ahol a nap a templom védőszentjének nevenapján felkelt. Ezért nem egyező a templomok keletelése. Ez alapon bonyolult számítási műveletekkel igyekeznek a templomépítési évét vagy ennek ismeretében a védőszent kilétét meghatározni.

[5] A falszerkesztés technikájának szakkifejezéseit Benczur Béla, „A művészi ipar és dekoratív művészetek stíltana" c. (Bp., 1897) műből vesszük. Id. mű 311. lapon olvassuk: „ha a tégla hosszával a fal külső felületével párhuzamosan halad, úgy *futónak* (Läufer), ha pedig hosszával a fal színéhez függélyesen áll, úgy *kötőnek* (Binder) neveztetik. A vízszintes hézagok *fekvő hézagoknak* (Lagerfugen), a függélyesek pedig *ütköző hézagoknak* (Stossfugen) mondatnak". Aztán felsorolja a különféle téglakötéseket. — Ami a *mészhabarcs-* és *vakolat*készítést illeti, idevonatkozólag alapvető tájékoztatást kapunk B. Pauly Erik, „A festő" c. mű (Bp., 1914. Iparosok könyvtára) 14—17. oldalain, különösen a mész chemiai tulajdonságairól.

[6] Ipolyi Arnold, Magyar téglaépítészeti műemlékek. Archaeologiai Közlemények II. köt. 1861. 127—160. l. — Ha a különféle színárnyalatú téglákból valaki arra következtetne, hogy azokat a vakolatnélküli falban díszítési célokra is használhatták, úgy Ipolyi id. dolgozata alapvető tanulmányul használható. Ipolyi említ sötétvörös, sárga, zöld, fekete, viola, kék és fehér, sőt tarka mintegy márványeres téglákat. Hasonló színek figyelhetők meg az általam gyüjtött téglákon is, melyek a törmelékből kerültek elő, de a fundamentumban nem voltak.

[7] Részletes, a legújabb tudományos eredmények felhasználásával készült, áttekintő legjobb dolgozatok a következők: 1. Mendöl, Debrecen geomorfológiája és talajviszonyai; 2. Berényi, Debrecen klímája. Mindkettő a Kiszely-féle „Debrecen sz. kir. város. A város múltja, jelene és jövője" c. mű (Bp., 1931) 240—264. l. jelent meg.

[8] Dr. berei Soó Rezső, A magyar puszta fejlődéstörténetének problémája. Földr. Közlm. 1931. LIX. köt. 1—15. l., a legfontosabb geobotanikai irodalom felsorolásával. — Dr. Bulla Béla, Morfologiai megfigyelések magyarországi löszös területeken. Földr. Közlm. LXI. köt. 1933. 169—201. l., a legfontosabb szakirodalommal, valamint ugyanezen szerzőtől „A magyarországi löszök és folyóterraszok problémái. Földr. Közlm. LXII. köt. 1934. 136—149. l. szitén a kérdés irodalmával. Ezek az igen becses, új meglátásokban bővelkedő tanulmányok irányadóul szolgáltak. Az Alföld hajdani tájformáinak rekonstruálásához nélkülözhetetlenek.

[9] Az energikus helyek háromféle típusát (vásárhelyek, gazdasági centrumok és átkelő helyek) jellemzi röviden, éles szemmel Cholnoky Jenő, Magyarország földrajza (Pécs, 1929) c. művében 39—40. l.

[10] Zoltai, Települések id. mű 66. l.

[11] Napjainkban egyre erősbödnek azok a tudományos törekvések, melyek az emberi kultúra térben, időben és jellegben különfélének látszó jelenségeit nem szétaprózva, egymástól elkülönítve szemlélik, hanem merész, de mégis találó reális összevetések alapján és a szellemi megnyilvánulások lényegének, fővonásainak kidomborításával az emberi kultúra egyöntetűségét, egységét, egyformaságát hirdetik. E törekvésnek legkiválóbb úttörő harcosa Leo Frobenius, aki „Kulturgeschichte Afrikas. Prolegomena zu einer historischen Gestaltlehre. Phaidon-Verlag 1933" c. nagy művében az emberi kultúra egységét kézzelfoghatóan bizonyítja. Az a sok támadás, melyben részesül, mutatja az elmélet létjogosultságát, a törekvés korszakalkotó jelentőségét. — Magunk részéről ez irányzat felé hajolva szemléljük görbeháti ásatásunk eredményét is, amikor nemcsak magát a téglafalat elemezzük és vizsgáljuk, hanem az egész kort, annak egy egész földrészre kiható szellemi mozgalmát, mely az alföldi kis templomot megteremtette. Ha tehát dolgozatom menete és szélesebb kiterjesztése szokatlannak tűnnék fel, e sorok szolgáljanak magyarázatul.

[12] A két különböző erkölcsi világ közti ellentétet legjobban megértjük a következőkből: a nyugati keresztény krónikások a magyarok kalandos hadjáratait a kegyetlenkedés, pusztítás és rablás vágyától

irányzott rablásnak könyvelték el, míg a magyarság szempontjából ez a megélhetésnek legtermészetesebb turkomán módja volt. A turkomán népek a kincs és rabszolga-szerzés végett szervezett hadjáratot jóformán napjainkig a világ legtermészetesebb és legbecsületesebb kenyérkeresetének tekintették. A 60-as években Vámbéry előtt csodálkoztak a turkománok azon, hogy mint lehet rablást megbüntetni és nem tudták megérteni, miből élnek ott az emberek, ahol a rablás tiltva van?! (Vámbéry, Vázlatai Középázsiából. Bp., 1868. 48. l.) Ugyanerről lásd Vámbéry, Bokhara tört. I. 106. és 109. l.; Almássy, Vándorutam Ázsia szívében Bp., 1903. 302., 338. és 446. oldalakon eleven leírásokat. Legújabban Kéz Andor, Nyugatturkesztáni vándorpásztorok. Földgömb, 1935. VI. évf. 1-ső számában ír a turkomán rablásokról. — Végül 1934 dec. végén bejárta a hír a világsajtót, hogy afgán rablócsapatok átlépték az afgán-perzsa határt, 25 várost és falut kiraboltak s kb. 2000 perzsát mint rabszolgát magukkal cipeltek. — Honfoglaló őseinkkel Keletről bejött szokások közt a Nyugat előtt bizonyára a megélhetésnek ez a módja volt a legvisszataszítóbb, már csak azért is, mert ez az ő bőrükre ment. De a magyarság ezzel nem törődve becsületesnek hitt ősi életmódját az új hazában is folytatta, bár ez az új környezetben egyre nagyobb vérveszteséggel járt, sőt egyenesen elpusztulással fenyegetett.

[13] Rablólovagok, útonálló fosztogatók még a XVI. században is voltak. Az 1548. évi országgyűlés rendelte el a rabló felvidéki várak lerombolását. A leghíresebb ilyen rabló volt Murány várában Basó Mátyás, akit Tinódi is megénekelt (Dézsi, Tinódi Sebestyén Bp., 1912. 73—77. l.). Hogy a megelőző századokban milyen mértékben folyt ez az ősi kenyérszerzés, példa rá többek közt egy bizonyos György vitéz (Krisaphan comes fia), aki 1353-ban mint 24 éves ifjú mintegy 250 gyilkosság bűnétől keresett feloldást az irországi Szent Patrick-barlangban. L. u. o. 93. l. és Századok V. 1871. 229—247. l. Toldi tanulmányát: Egy XIV. századbeli magyar vezeklő Irlandban. — A rabló világ megszűnése azonban csak látszólagos. Mert ha a régi hadi erkölcsöket nézzük, a győzelem együtt járt a legyőzöttek területének kifosztásával. A vagyonszerzés lehetősége tartotta össze régen a tömegeket és ez érvényesült gyakran a legutóbbi világháborúban is. Az ős természet benne szunnyad az emberben és csak alkalomra vár, hogy kitörhessen, sőt még turkománnak sem kell hozzá lenni.

[14] Hóman Bálint, Magyar történet I. köt. 78., 83. l.

[15] Az őskorban a téglát a kő helyettesíti. A neolithikus kőláda — vagy kőszekrény sírok formában elődei a középkori téglasíroknak. Rómaikori germán sírokról közöl képeket legújabban a Badische Fundberichte III. köt. 5. füzete (1934 júl.) a herteni temetőből. Az anyagtól eltekintve formára ugyanazok, mint középkori téglasírjaink. Itt is egy kőládasírba többször temetkeztek. A régi csontok mellé tették az újabb halottat.

[16] A legfontosabb irodalom: Henszlmann, Középkori építészet. A Rómer, Műrégészeti Kalauz II. része. Bp., 1866. — Henszlmann, Magyarország ó-keresztény, román és átmenet stílű műemlékeinek rövid ismertetése, Bp., 1876. — Czobor Béla, A középkori egyházi művészet kézikönyve, Bp., 1875. — Szabó László, Az árpádkori magyar építőművészet. Bp., 1913. — Divald, Magyarország művészeti emlékei. Bp., 1927. — Legújabb összefoglaló munka Szőnyi, Régi magyar templomok Bp. 1934. — Helyi vonatkozású művek sorából megemlítjük: Ipolyi, Csallóköz műemlékei. Arch. Közlm. I. köt. Pest, 1859. — Bunyitay, A váradi püspökség I—III. köt. Nagyvárad, 1883. — Békefi, A Balaton környékének egyházai és várai a középkorban. Bp., 1907. — Kisebb terjedelmű áttekintő munka Barna János, Árpádházi templomaink. Makó, 1902. — Mindezekben a művekben felsorolva a hazai

és külföldi részletes irodalom is. — Debrecenre vonatkozólag egyedüli összefoglaló mű Zoltai, Települések című id. mű. — A középkori műépítészet történelmi hátterét megvilágító művek közül csak Hóman, Magyar Történet I—II. köteteit (Bp., 1929) és Pauler, A magyar nemzet történelme az Árpádházi királyok alatt I—II. Bp., 1899. művet említjük, hol a részletes szakirodalom felsorolva található.

[17] Lübke, Geschichte der Architektur von den ältesten Zeiten bis zur Gegenwart. 4. kiadás. Leipzig, 1870. 310. lapon. Ez a hatalmas mű (802 oldal, 712 kép) az építészeti stíluselemzésnek ma is egyik legjobb kézikönyve, ábrái elsőrendűek.

[18] Henszlmann, Magyarország ó-keresztyén, román és átmenet stílű műemlékei id. m. 141. l.

[19] U. o. 129. l.

[20] Zoltai, Ásatás a zámi templom dombján. Jelentés Debrecen sz. kir. város múzeuma 1908. évi állapotáról. 43—49. l. — U. o. A monostori templomdomb. Jelentés 1911. 42—53. l. — U. a. Ásatások a nagy- és kisgúti templomhelyeken. Jelentés 1913. 49—53. l.

[21] Henszlmann, Magyarország ó-keresztyén etc. műemlékei id. mű 52. oldal, három rajzzal.

[22] Téglasírokat talált Zoltai a mátai Bivaly-halomban (Jelentés 1925. 7—8. l.) és Ohat-Telekházán (Múz. és Könyvt. Értesítő 1907. 180. l.) végzett ásatásainál.

[23] Marosi Arnold, A tác-fövenypusztai ásatás. Székesfehérvári Szemle, 1934. évf. 57. oldalon csak említve.

[24] Cs. Sebestyén Károly, Milyen házban laktak a honfoglaló magyarok? Napkelet, 1926. évf. 691—696. l. és Bátky Zsigmond, A honfoglaló magyarság hajléka. A földgömb. 1935. évf. 6. szám 201—212. l. dolgozatokat használtuk alapul, mint a legújabb tudományos kutatások összefoglalásait. — A magyarság néprajza I. köt.-ben szintén Bátky tollából, az „Építkezés" fejezetben találunk áttekintést és bőirodalmat.

[25] Nem a mai, hanem régebbi Ázsia-kutatók műveiben érdekes ábrázolásokat láthatunk turkomán-, mongol telepekről, melyek többékevésbbé sejtetni engedik, milyenek lehettek hasonló földrajzi körülmények között az első magyar alföldi telepek. Főleg a mongol jurtokat és kerítéseiket ábrázoló képek sorából kiemeljük Prschewalski, Reisen in der Mongolei, Jena, 1877 c. művének azon tábláját (6. lap után), mely a mongol Urga egyik utcáját mutatja be. A templom körül csoportosulnak a méhkasalakú jurtok, melyek mindenike cölöppalánkkal van körülvéve. (Abb. 14. ábra).

[26] Településföldrajzi kutatásokhoz a dülő- és pusztaneveket illetőleg figyelemreméltó tanulmány Weidlein János, Elpusztult falvak Tolnában és Baranyában. Századok, 1934. évf. pótfüzet 611—630. l. — Az irodalmi utalásokat illetőleg irányadó dolgozat dr. Fodor Ferenc, Településföldrajzi kutatások. Földr. Közlm. 1929. évf. 131—137. l. — A hortobágypusztai középkori településhez a már említett dolgozatokon felül Zoltai, A hortobágyi tizenkét faluról, meg a többi hortobágyi településről, a „Debrecen" 1934 ápr. 1-i számában és Zoltai, Százados határvillongás Debrecen és Balmazújváros közt, a „Debrecen" 1934 dec. 25-i számában megjelent közleményeit említem.

2. képekhez:

1. ábra. Seres Sándor juhászszámadó tanyája. Ifj. Kovács János rajza a szerző eredeti fényképfelvétele után.

2. ábra. Szerző fényképfelvétele az ásatás megkezdéséről.

3. ábra. Szerző eredeti felvétele és tervezése után ifj. Kovács János rajza. A most feltárt templomalap mellett a Szálka-halom, a csárda mellett a Mátai- v. Bivaly-halom feltüntetve.

4. ábra. Ecsedi István felvétele a templomhely nyugati részéről. Háttérben szerző áll.

5. ábra. Szerző felvétele a teljesen feltárt sírról. A csontok úgy feküszenek, ahogy azokat a sírrablók összehányták.

6. ábra. Szerző rekonstrukciója többszörös fényképfelvétel és pontos méretek után. A téglasír oldalfalainak egyrésze hiányzott.

7. ábra. Piribauer István fényképész felvételei a legépebben maradt koponyáról. A szakleírásért Kurzenreiter János úrnak e helyen is hálás köszönetet mondok. A temető anyaga ebből a szempontból feldolgozásra vár.

8. ábra. Szerző rekonstrukciója többszörös fényképfelvételek és méretek után. A koponya feletti befedés még jól megfigyelhető volt.

9. ábra. Piribauer István fényképész felvétele.

10. ábra. Ifj. Kovács János festőművész tusfestménye szerző fényképfelvétele után. A kút a templomhely mellett, a Szálka-ér partján áll. Ma is Seres juhász tanyájához tartozik.

11. és 12. ábra. Ifj. Kovács János rajzai az eredeti tárgyak után.

13. ábra. Szerző elképzelése analógiák és az alaprajz szerint. Ifj. Kovács János rajza.

14. ábra. Piribauer István fényképész felvétele fametszetű ábra után.

I. Tábla 1., 2. Ecsedi István felvételei. Felső képen háttérben szerző áll.

II. Tábla 1., 2. Szerző felvételei.

III. Tábla 1., 2. Szerző felvételei a gondosan kibontott és teljesen letisztított falakról.

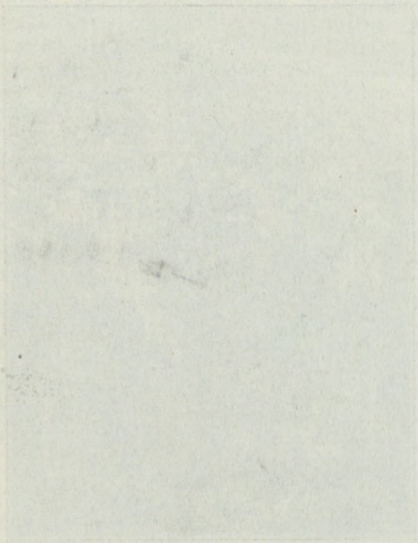
IV. Tábla 1. Ecsedi István felvétele. Elől szerző bontja a 7. sz. téglasírt, hátul a falon ül Seres juhász számadó, aki a facsemeték ültetésekor a téglákat és koponyákat megtalálta és jelentette.

IV. Tábla 2. Szerző felvétele.



Abb. 14. ábra.

Városrészlet bekerített jurtokkal a mongol Urgá-ból (XIX. század közepe). Képmutatvány Prschewalski, Reisen in der Mongolei, Jena 1877. c. művéből.



II.

A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása.

133 képpel.

Írta:

Dr. Ecsedi István.

TARTALOM.

		Oldal
	Előszó	151
	A magyar nép elszegényedése és a táplálkozás hiánya	152
	A magyar asszony háztartása	153
I.	Kisgyermekek táplálkozása	155
II.	Nyerskoszt a magyar népnél	156
III.	Leves étel, mint a magyar nép főtápláléka	162
IV.	Húsevés a magyar népnél	244
V.	Tészták	255
VI.	Csemegék	304
VII.	A tejtermékek, gyümölcs a tiszántúli nép háztartásában	307
VIII.	A magyar ember fűszerszáma	321
IX.	Mit ettek alkalmakkor	325
X.	Az utas ember eledele	328
XI.	A magyar ember itala	333
XII.	A magyar nép tűzrevalója	357
XIII.	Az étel elkészítése a magyar népnél	360
XIV.	A magyar nép evőeszközei	368
XV.	Hogyan eszik a debreceni magyar	382
	Befejezés	394

Előszó.

Mit eszik a magyar nép? — Intézték hozzám többízben a kérdést. A legtermészetesebb feleletet adtam rá: Szegényember azt eszik, ami van, a jómódú, amit akar!

Ezt a választ magam sem tartottam kielégítőnek, éppen azért évekkel ezelőtt elhatároztam, hogy összegyüjtöm az anyagot és kellő időben feldolgozom.

Most feldolgoztam, mert a „Magyarság Tárgyi Néprajza" című nagyon érdemes munka ezzel a kérdéssel alig foglalkozik érdemben. Nem tárgyalja pl. a magyar nép legfontosabb ételelét: a szalonna-fogyasztást. De fel kellett dolgoznom azért, mert egyik magyar orvos Kerbolt azt a merész állítást kockáztatja meg, hogy a magyar nép rosszultáplálkozásának nem a nyersanyag hiánya az oka, hanem az, hogy a magyar asszony nem tud főzni.[1] Ezt az egyes esetben előforduló, de általánosságban nem valószerű állítást a „Faluszövetség" 1935. évi közgyűlésén kitűnő írónk Herczeg Ferenc átvette és továbbadta a kritikátlan közvéleménynek így: „A táplálék elégtelen kalória mennyisége azonban részben arra vezethető vissza, hogy a falusi asszonyok a rendelkezésükre álló nyers anyagból nem tudnak ízletes és tápláló ételeket készíteni, magyarán meg mondva nem tudnak főzni.[2]

Én, aki a magyar nép közt születtem és élem le életem, kénytelen vagyok az ellenkezőjét állítani. A magyar gazdaasszony olyan konyhaművész, hogy még azt a kevés nyersanyagot is, amely rendelkezésére áll, olyan jól, tisztán és ízletesen el tudja készíteni, hogy még finomabb ízlésű embereknek is legnagyobb megelégedését vívta ki minden időben. A magyar nép szakácsművészete fejlesztette ki azt a jóízű tápláló kosztot, mely külföldön is híres volt és amelyről megállapították, hogy a legjobban sütnek, főznek Magyarországon.

Megírtam azért, mert a magyar nép egészségügyének átjavításánál ismerni kell a meglevő alapot, melyre építeni lehet.

Meg kellett írnom azért, mert a szerény kezdeten tanulva más országrész vállalkozó kutatói is megírják az ottani táplálkozást: Ha együtt lesz az anyag, bizton támaszkodhatik rá a szociológus és az orvos egyaránt.

[1] Kerbolt L. A beteg falu. 1934. 62. l.
[2] Pesti Hírlap 1935 február 5. sz. 5. oldal.

Meg kellett írnom végül azért, mert a magyar néprajz ezzel a fontos körével ezideig egyetlen kutató sem foglalkozott még, holott a rokon népeknek nagy irodalma van e tárgykörből.

Nemcsak a táplálkozás anyagát gyüjtöttem össze, és írtam meg, hanem a főző, evőeszközöket is, miáltal a Déri Múzeum néprajzi anyagának idevonatkozó részét feldolgoztam.

Amit tehettem, mind összeszedtem. Hiányai gyüjtésemnek úgyis vannak, mert a tárgykör fejlődik. És ha más hiányai vannak, tudassék annak is, hogy e tanulmány első kísérlet a magyar irodalomban.

A magyar nép elszegényedése és a táplálkozás hiánya.

Dr. Kerbolt azt állítja, hogy a magyar nép rosszul táplálkozik. Ennek nem a nyersanyaghiány az oka, hanem az, hogy a magyar asszony nem tud főzni. Én, és mindazok, akik a nép között forognak, ezt tagadásba vesszük, sőt az ellenkezőjét állítjuk, mondván a magyar asszony olyan jól tud főzni, hogy még abból a nagyon kevés nyersanyagból is, amihez jut, olyan ízletesen és egészségesen tud főzni, hogy mindenki elismerését érdemli ki. Az igazság az, hogy a magyar népnek nincsen meg a megélhetése, hiányos táplálkozásra van szorítva. Hiányzik a kellő mennyiségű nyersanyag. A háború óta ez a hiány nagyon kirívó. Ha az okokat keresem, a Tiszántúlon három okra vihetem vissza.

1. A nép elég oktalanul letért az *önellátás* alapjáról, rátért a pénzgazdaságra. A háború előtt mindenki ragaszkodott a termeléshez, főtörekvése az volt, hogy legalább annyit termeljen, hogy téli élelmezését fedezze. Kenyérnek valót vett, vagy azért dolgozott. Ha összegyüjtötte nyáron és ősszel, oly takarékosan bánt vele, úgy őrizte, mint az aranyat, mert soká lesz új. Most nem gyüjt, nem őrzi féltve, könnyen fecsérel, a pénz meg egyszerűen kimegy a kezei közül. Még rosszabb, ha nem is akar termelni. Régen vagy bérelt, vagy kért egy kis földet, itt a gazdával együtt viselték a rizikót, jó vagy rossz termés együtt áldotta vagy sujtotta őket. Ma azt mondja még akinek földfizetése van is : mindent megterem a piac ! — visszaadja olcsó áron a gazdájának a bérföldjét, a pénzt elkölti és éhezik egész télen könnyelmű gondolkozásáért. Vagy odahagyva szolgálatát, jön a köz nyakára s enni kér.

2. Ámde napról-napra romlik a magyar nép ellátása, a javak aránytalan eloszlása folytán. A szegény nép keresethez nem jut, éppen azért kenyérből sem eszik eleget. Szinte sajnálatos olvasni, hogy hazánk legnagyobb kenyérmag termelő vidékén, az Alföldön olyan búzafelesleg van, hogy nem tudja a kormányzat eladni és tízezer mázsaszámra ezinháltatja a dunántúli disznóknak. Addig az Alföld sok községében ezrével

vannak emberek, akik hónapszámra nem esznek kenyeret. Helyes gazdasági szociális érzékkel tenni kellene arról, hogy olcsó áron inkább azoknak juttassa a kormányzat a kenyérmagvakat, akik vetik, aratják és csépelik, mint takarmánynak. A búza ellenértékét helyes munkapolitikával mindig meg lehetne találni.

A harmadik szintén lényeges tényezője az élelemnívó erős leszállásának a munkapolitika átalakulása. A háború előtt úgy a mezőgazdaságban, mint az iparban, kereskedelemben a napszámosokat, segédeket és más alkalmazottakat bentkoszton tartották és a gazda, a mester, a tulajdonos együtt kosztolt alkalmazottaival. A munkaadó humanus érzéke, jóhírneve garantálta, hogy jó, ízes és bőséges kosztot kaptak. A pénzgazdaságra való áttérés ezt a családias állapotot, mely már teher volt a munkaadónak, nem szerette a munkás sem, megszüntette.

Ma a napszámos is szívesebben szegődik a *maga kenyerén*, mint a *gazda kenyerén*. A gazda szívesebben ad a maga kenyerén élőnek 20—30 fillér napszámmal többet, mert nem kell a főzéssel bajlódnia, marad a nyersanyag, nem válogat az ételben a munkás sem. Amit tesz a gazda, azt teszi az iparos és kereskedő is. Ma már bentkosztos napszámos is alig van, a bentkosztos cselédek száma is egyre fogy.

Ezzel azonban leszállott az életnívó is. A munkás míg a gazda szalonnájából olyan nagyot vágott, alig bírta, a magáéból alig mer egy falatot is vágni, mert — mint mondja —, nagyon kopik. Kenyere sincs. Hét vége felé már a piszkos, zsíros szalonnás-zacskót is megfőzi a lebbencs levében, hogy egy kissé megzsírozza ételét. A másik egy fél rossz dinnyén tengődik egész nap. A nehezebb munkából kidől. Mivel a világháború óta a nép igénye erősen emelkedett, az élelmezési lehetőség pedig még jobban csökkent, ezeket egy nívóra hozni szociális és népegészségügyi fontos teendő.

A magyar asszony háztartása.

A háztartás szegénynek, gazdagnak mindig nagy gondot okozott. A gazdasszony főfigyelme mindig a kamara volt. A szegényembernek kis kamarája van. De ebben mindig meg volt a háztartás két főtényezője : a *kenyérnek való* és a *zsírozó*. A szegényember a kenyérnek valót *ílet*-nek nevezte. Az ílet (élet) volt a búza vagy a rozs vagy a kettő keveréke a kétszeres. A *zsírozó* a szalonna, a zsír vagy a Nyírségben az olaj.

A kenyérnek valót összedolgozta. Takart részében, nyomtatott, csépelt, tengerit kapált részben, a tengerin malacot hízlalt, megölte. Ha a kettő megvolt, nyugodtan ment a télnek.

A gazdagabb embernek szintén nagy gondja volt a ház-

tartás. Itt nemcsak a családról, hanem a cselédségről is kellett gondoskodni.

Debrecenben minden cívis családnál két kamara van. Egyik az *életes* kamara, másik a *szalonnás* kamara. Ez utóbbiban volt felakasztva az ösztörűben a szalonna, alatta a zsírosbodonok. Rúdon a kolbász, füstölt hús, a fal mellett zsákokban a liszt, a polcokon a szép felhasadt kenyerek. Szegletben a korpásláda, a falon nyujtó-tábla, szita, rosta, stb., stb.

Ezzel a kamarával a gazda nem sokat törődött. Az asszony, a feleség gondja volt, hogy mikor kell őretni, hogy kell takarékoskodni a szalonnával, a zsírral, hogy használja fel a füstölt disznóhúst, hogy az egész nyáron a nagy mezei munka idejében elég legyen. Meghalt volna szégyenében a régi gazdasszony, ha kenyérért a pékhez, zsírért, szalonnáért a henteshez kellett volna menni. Mennyi munka, mennyi gond eredménye volt régen egy teli kamara tartása !? Már pedig csak így lehetett megélni, mert „üres kamarának bolond a gazdája!"

A régi debreceni cívis asszonyok, a nemzetes asszonyok, vagy a nagy gazda „basák" feleségei, a nagyasszonyok elsők voltak a munkában. Reggel jókor kelni, megfejni a teheneket, enni adni a malacoknak, aprómarháknak, ez volt az első dolga. Keltek a gyermekek, megmosdatni őket, reggelit adni a családnak a fő gondja volt. Ezután jött a napi munka. Sütés, főzés, mosás, tésztacsinálás. Rostálta a tésztának, kalácsnak való életet. Közben az ebéd és vacsorafőzés gondja. Estével enni adni a jószágnak, megfejni a tehenet, lefektetni a családot. Ő maga még fentmaradt a napi munkát befejezte. Egyszerűségében is rend, tisztaság jellemzi magát, családját, házatáját.

A magyar asszony férjét urának tiszteli, mindig magázza, míg az ura érezvén a felsőbbségét, feleségének hívja ugyan, de tegezi. Mindent közösen beszélnek meg. Egymás ellenére nem dolgoznak. Együtt dolgoznak egymásért, s a mindennapiért, a család jövőjéért. Gyüjtenek, takarékoskodnak öregségükre, gyermekeiknek. A gazda megkeresi, az asszony megbecsüli, gyüjt, takarékoskodik, hogy egész éven át hiány ne legyen. Nem szalad a boltba, hanem minden kitelik a háztól. Ez jobb és olcsóbb is.

Tehenet fej, disznót hízlal, baromfit nevel, kamarájában a liszt. A felesleges tejet eladja, ebből telik cukorra, ecetre, sóra, fűszerre. Disznót is úgy hízlal, hogy egyet eladhasson. Ebből telik ruhára.

A debreceni asszony bent a házban kitűnő gazdasszony, a házon kívül pompás árus volt.[3] Azokat az élelmiszereket, melyeket otthon nagy gonddal elkészítettek és kimaradt,

[3] Dr. Zoltai Lajos: Képek a debreceni régi családi életből. III. fejezet.

szívesen vitték a piacra. A jó kolbászt, hurkát, tejet, túrót, tejfelt, vajat, sajtot, mézet, szalonnát, amit a gazdasszonyok állítottak elő; a gazdasszonyok kenyerét, csirkéjét, füstölt disznóhúsát szívesen keresték és vásárolták a piacon azok, akik ilyet nem készítettek. A gyáripar ma — hatósági erővel — ezeket leszorította a forgalomból.

Ma, mikor a népünk áttér a pénzgazdaságra, a régi gazdaasszony típus kezd kipusztulni. A családi élet vele átalakul, a modern asszony nem igyekszik többé felesége lenni az urának, unalmas néki a családi élet, nem igyekszik otthont teremteni, kifelé él. A férfi gondja a pénzszerzés, az asszony elkölti. Ha nincs pénz, huzalkodik vele, a háztartási gonddal nem törődik, otthon nem termel maguknak, mindenért szalad a boltba. A feleség helyére az örökké elégedetlen követelőző nő lép. Új, modern típus, de gazdasszonynak nem való.

I. Kisgyermek táplálkozása.

Az evés végigkíséri az embert születésétől haláláig. Az első és az utolsó élettani működések közé tartozik. Igaz az a filozófia is, hogy a gyomor és a szerelem kormányozza a világot.

A parányi gyermek, mikor a világra jön és lélegzik, nemsokára sír, odateszik anyjához. Ha az anya fáradt kezével megnyálazza melle bimbóját, szájába teszi az idétlen gyermeknek, ez az anyja tejétől elpihen.

Később annyira rászokik az anyatejre, hogy még nagyobb korában is szopni akar, sehogysem akar az ételre szokni. Az anya emlőjét fekete kenőccsel, korommal kenik be és mikor a gyermek szája felé tartja, mondja neki „kakás! kakás!" A gyermek elfordítja az emlőtől a fejét és sír. Némelyiket még így is nehéz leszoktatni az anyatejről, a szopásról.

A szegény parasztasszonynak nincs módjába válogatni a táplálékban, egy falat kenyeret összerág cukorral és ezt a pépet adja a gyermek szájába úgy, hogy a maga száját a gyermekéhez teszi, nyelvével kinyitja annak kis száját, átadogatja az édes pépet annak szájába, mint mondja „*íteti*". Eteti, mint a galamb a fiókáját a begyében megpuhított maggal. Ezért mondja a debreceni nóta is:

„Úgy szereti mint a galamb a fiát,
Megcsókolja, enni ád!"

A debreceni közmondás azt tartja, ha az ember nagyon szereti egymást: olyan jól vannak, hogy egymás szájából esznek.

A szegényasszonyok, akiknek a silány táplálkozás miatt kevés a tejük, gyermekük pedig követelőző, nem bírják gyermeküket emlőikből táplálni, tehéntej meg nincs, kezdetleges cuclit csinálnak neki.

Ritka fehér gyolcsba jól összerágott, megcukrozott kenyeret kötnek olyan nagy csimbókba, hogy a kisgyermek szájába férjen és mikor a gyermek ordítva kéri a táplálékot, a szájába teszik. A gyermek ugyan kezdetben sírva tiltakozik a táplálás ellen, elfordítja száját, parányi öklével tolja el a különös csimbókot, később azonban gyomra legyőzi ellenkezését, szájába veszi és szopogatja a ruhába burkolt kenyérpépet, nem sír többet, hanem *marad* szépen. A gondos anya vigyáz rá, hogy a torkára ne szaladjon a csomó, azért pólyájához, vagy a bölcsőhöz köti egy madzagra és így biztosítja a gyermek életét. Vigyázni kell arra is, hogy tiszta legyen. Mert ha a gyermek szájából kiesik, a legyek százával lepik el. Ezért a szegény asszony napjában egyszer, sőt kétszer is új göböt csinál. En úgy gondolom, hogy ez a göb a cuclik legősibb fajtájához tartozik. Ennél ősibb, mikor a gyermek a hüvelykujját szopja, de ez nem táplálja.

A gyermek táplálkozásának egyik haladottabb fajtája, mikor a gyermeket ételre kapatják. Első étele a kenyér, jobbmódú helyen a kalács, melyet forralt tejben megáztatnak és ezt a lágy ázalékot rakják kanállal a gyermek szájába. A kisgyermek nagyon nehezen kap az ételre, az anyja *csócsa* néven ajánlja neki az eledelt. Kiskanálba veszi az anya, megfújja, megkóstolja, hogy nem forró-e, azután teszi a gyermek szájába. *Íteti*. A gyermek először kiköpi, sír, azután fanyar arccal nyeli le, lassan hozzászokik. Ha éhes, mondja: Tóta! tóta. Az anya ölébe veszi, megcsókolja és mondja neki „Csócsa fiam csócsa! — Messzire menny kakálni!" — Hej a világháborúban a világ másik részére elhurcolt hajdúkatonák hányszor mondották egymásnak az olasz sziklák tetején, vagy Volhinia rengetegeiben: „Hé komám, emlékszel mit mondott ídesanyánk? Most osztán be is tőtt a szava!"

Ez egyhangú táplálékot gyakran változtatják húslevessel. Jóbbmódú helyen tyúkhúslevessel, szegény helyen marhahúslevessel. Ebbe is kenyeret áztatnak, úgy adják oda neki. Mikor már nagyobb, húst is kap, egy kis „*pecsi*"-t. Sőt a balmazújvárosi sváb anyák egy kis pálinkát is adnak neki, hogy had erősödjön. Szegényemberek szalonnát, sőt egyes esetekben rántottás kolbászt adnak a csecstől elválasztott gyermeknek. Ettől erős hasmenést kap, mely gyakran hosszas betegséget, sőt halált okoz.

II. Nyerskoszt a magyar népnél.

A nép már jóval előbb rászokott a nyerskosztra, mint Bicsérdy fellépett volna. A szükség kényszerítette rá. Télen, mikor nincs kereset, nincs ennivaló, egy kis tökmagon, vagy napraforgómagon élődik. Ezt vagy a mezőn az ég madaraitól szedi el, vagy elmegy tanyázni az olajmalomba, kap egy kis

kenyeret, vagy málét, alátartja a sajtónak, rácsorog a napraforgó-, vagy tökmagolaj, jó étvággyal eszi meg. Télen répát, tököt, főtt- vagy pattogatott tengerit eszik, akinek van.

Alig várják, hogy a föld fagya kiengedjen, fel lehessen vágni, keresik a *csicsókát* (csicsóka gumóit) (Helianthus tuberosus), melyről azt tartja a néphit, hogy akkor jó, ha a dér megcsípi. Ősszel nem élvezhető. Az aljas, rétes helyeket a *buboicskáért* túrja versenyt a disznóval. A buboicska (Chaerophyllum bulbosum) nagy csemegebürök gyenge csira szára, mely kora tavasszal jó édes és erről azt tartja a néphit, hogy addig jó, *míg az ég meg nem zendül*, mert azután megpuhul, *felbördösödik*, mint a hagyma. A réten a sóska levelet szedik. Balmarkába csokorszerűen összeszedi, összefogja a kezét, hogy a levelek kezén túl érjenek, akkor jobb öklével erősen veri a leveleket, mondván :

Sóska, domika,
Olyan legyél mint a borecet !
Még annál is erősebb.

Ezt ismétlik és ütik a sóskalevelet, míg össze nem törik s ezt a friss savanyú levelet megeszik.

Szívesen rágják nyersen a *sóskakeringőt*. Ezt a sóskát (Rumex acetosella) gyenge felmagzott szára, savanyú íze miatt a gyermekek szívesen rágják.

Galambsaláta (Ranuculus ficarza), saláta-boglárka gyenge levele, ecettel leöntve nagyon jó.

Földi mogyoró, vagy libapimpó (Potentilla anserina) mogyorószerű gyökerét, amit a debreceni kondások a disznóval túratnak ki a vizes erdőlaposokon, meghámozzák és megeszik. A szőlőskertekben a szőlő gyenge kaccsát, bajuszát félnapszámra rágják savanyú ízéért.

Édesgyökér. Néhány pillangós virágnak a gyökere, melyet főleg a gyermekek édes ízéért feldarabolva rágnak. Torokfájás ellen ajánlják. Ezeken kívül szívesen eszik a sok vad- és szelídgyümölcsöt zölden és éretten.

Tökmag és napraforgómag nyersen és pirítva szintén nagyon elterjedt eleség a szegény nép között.

Nyáron, koraősszel nagyban keresi a szegény erdei lakos a harmat-, tinóórrú-, veres-, szegfű-, tölgyfa-, kucsmagombát, melyet összeszed, egy kicsit megsózza, megsüti és megeszi. Vagy ezt sem teheti, hanem beviszi Debrecenbe és eladja. A pénzen apró szükségleteit szerezi be. Újra jön az ősz. Szedrezik, vagyis szedret szed, megeszi, vagy kemencébe megaszalja, elteszi télire. Ekkor már vadkörte és vadalma is van. Éléldegél azon, amit az Isten adott. A legnépszerűbb, legtáplálóbb nyerskoszt azonban Debrecen és a Tiszántúl minden rendű és rangú népénél, lakosánál a *nyersszalonna*.

Debrecen és a Tiszántúl egyszerű népének főkosztja a *nyerszalonna*. Ezt eszi paraszt, iparos, kereskedő egyszer legalább, de legtöbbször kétszer egy nap, reggel és este. Eszi télen, eszi nyáron egyaránt. „Jó a potya, ha nyerszalonna is!" — mondja a debreceni közmondás. Eszi pedig a vékony, húsos szalonnát, különösen a rostos husos tokaszalonnát. Nyáron a szép avas sárga szalonnát orvosságként etetik a tüdőbetegekkel. A napszámosember boldog, ha kenyír-szalonnát ehetik. A falat szalonnákat és kenyereket úgy rakja szájába egymásután: *falatozik*. Az egyszerű napszámosember egész éven át 36—40 kilogramm szalonnát eszik meg. A magyar ember a nyerszalonnát bizonyos csinnal, mondhatnánk szertartással eszi. A darab szalonnát kiveszi a zacskóból, kezébe fogja, körülnézi, levág belőle egy rendes darabot, balkezének hüvelyk és mutatóujjai közé fogja úgy, hogy a bőre a mutatóujjára fekszik. A szalonna felső részére egy falat kenyérbelet tesz és hüvelyk ujjával leszorítja, hogy a hüvelyke zsíros ne legyen. A jó darab kenyeret pedig a szalonna mögé, markába fogja, a többi három ujjával és ekkor vág egy falat szalonnát a szalonna elejéből, beteszi szájába, utánna egy falat kenyeret, azt is beteszi a szájába, összerágja és így eszegeti szépen, lassan, tempósan. Mikor félig megette már és hüvelykével nem kényelmes szorítani, akkor a szalonnát megfordítja, a bőrét fogja két ujja közé és így tartja. Megeszi a másik felét is. Végül a bőrét szopogatja. A jófogú ember a bőrét is megeszi, az öreg, fogatlan ember átadja a fiatalnak. Pedig a szalonna bőr nagyon ízletes. Legtöbb ember, így magam is, a szalonnát bőr nélkül meg sem eszi. A parasztember nem irtózik a kukacos szalonnától. Sőt ezt nagyon jónak tartja. A szalonna a hiányos téli sózás miatt nyáron sokszor megkukacosodik. A magyar ember ezt nem tartja nagy veszedelemnek. Megeszi. Legfeljebb a finyásabb a kukacot kilöki belőle, ha meglátja.

A régi debreceni közmondás azt tartja:

Zsuzsokos búzából sütött kenyeret pondrós szalonnával összerágni, arra 3—4 éves bort inni: az az egészséges!

A nyerszalonna évszázados elesége a debreceni embernek, mert a városi tanács az elsők között limitálta a nép elsőrangú élelmiszerei között. 1670-ben így rendelkezik a városi tanács: Az ó-szalonnát 7 pénzért mérjék, orját, sódorját ne adják vele, hanem anélkül mérjék.[4] 1672 tavaszán a szalonnának 6 pénzért adják fontját.[5] Nyárára a száraz szalonna ára felment. A száraz szin ó-szalonna fontját 8 pénzen engedtük.[6] 1676 az ó-szalonnát sódora, orja nélkül 9 dénár, az újat dénár 6

[4] Városi jegyzőkönyv. 1670. 825. lap.
[5] Városi jegyzőkönyv. 1672. 286. lap.
[6] Városi jegyzőkönyv. 1672. 402. lap.

árullyák.[7] 1674-ben 7 pénzért, 1682-ben 7 dénár a szinszalonna[8] fontja, orja, sódora 5 pénz.[9] 1683-ban 7 pénz az ó szinszalonna.[10] 1684-ben az újszalonna fontját dénár 4, a sósszalonna fontja 6 dénár legyen.[11] 1698-ban az új-szalonna fontja 6 dr., a sósszalonna pedig dénár[12] 12 lenni találtatik. 1699-ben a sósszalonnának fontja 9 dénárra limitáltatik,[14] nyárára már 12 dénár.[13] 1700-ban a zavaros, háborús közviszonyok folytán az élelmiszerárak erősen emelkednek, a szinszalonnának fontját 14 dénárra, 1706-ban a kuruc veszedelem miatt 28 dénáron bocsáttatik, ha nem akarnak vágni a hentesek, megtömlöcöltessenek.[15] A hentesek bizonyára nem vágtak s ahelyett, hogy bezártak volna, a tanács felemelte a szalonna árat 36 dénárra. 1707-ben a devalváció idején 45 dr. a sósszalonna fontja.[16] 1708-ban szin szép szalonnának, sósnak fontja csontnélkül ad denár 9, ösztövér hús nélkül is. Az újnak fontja 5 dénár.[17] A kenyér és húsban nagy fogyatkozás van ezért ezek ára fele fehér, fele rézpénz legyen. Ugyanekkor a sósszalonna ára fontja 15 dénár, az új-szalonna ára 6 dénár legyen.[18] A következő 1708-as évben a szin szép sósszalonna csontnélkül 9 dénár, az újnak fontja 6 dénár.[19]

A XVIII. sz. folyamán a sósszalonna fontja 15—20 dénár között változott, a XIX. század elején 26 váltó cédulát ért, sőt 1816-ban 30 garasra is felugrott. Ez a pénzdevalvátióból magyarázható.

A szalonnához ízesítőnek nyers vereshagymát, vagy ritkábban fokhagymát esznek. Egy fő hagymát megtisztítanak, a vereshagymát falatonként eszik, egy falat kenyér, egy falat szalonna s egy falat hagyma, a fokhagymát meg félgerezdenkint eszik hozzá.

A szalonnát csak fehéren ették. Később az 1870-es években paprikázni kezdik. Erre jó a szépen hízlalt fiatal disznó perzselt szalonnája. Ezt felhasogatják keskeny szalagokra. Tetejét a szalonna szövetnek levágják, a szalonna szalagokat besózzák. Két hétig a sóban áll. Azután a jó paprikát fokhagymás vízzel összekeverik és a sózott szalagot vele befestik. Ez rászikkad. Most

[7] Városi jegyzőkönyv. 1676. 44. lap. DVL.
[8] Városi jegyzőkönyv. 1674. 682. lap.
[9] Városi jegyzőkönyv. 1682. 356. lap.
[10] Városi jegyzőkönyv. 1683. 794. lap.
[11] Városi jegyzőkönyv. 1684. 949. lap.
[12] Városi jegyzőkönyv. 1698. 285. lap.
[13] Városi jegyzőkönyv. 1699. 377. lap.
[14] Városi jegyzőkönyv. 1699. 464. lap.
[15] Városi jegyzőkönyv. 1706. 780. lap.
[16] Városi jegyzőkönyv. 1707. 169. lap.
[17] Városi jegyzőkönyv. 1708. 338. lap.
[18] Városi jegyzőkönyv. 1707. 227. lap.
[19] Városi jegyzőkönyv. 1708. 338. lap.

egy kissé megfüstölik. Így állni hagyják, egy hét mulva fogyasztható. Rendkívül finomízű szalonna és lassan világcikk lett.

A zsírevés. A debreceni és tiszántúli magyar nagy zsírfogyasztó. Nemcsak sült, főtt ételekben szereti a zsírt, hanem nyersen is. Ki ne ismerné a zsírospirítóst, melyet a szegényember egyfelől ken meg zsírral, a jobbmódú kétfelől. Ezt behinti sóval és jóízűen elfogyasztja. Ezt az ételt zsíroskenyérnek nevezik. De zsíroskenyér az az étel is, mikor a fagyos zsírt a kenyérre kenik, nem is melegítik meg, hanem azon fagyosan megeszik. Ez a zsíros étkezés főleg télen van, mikor a disznóölés után több a zsír, és a zsíros eledelre szükség van, fűteni kell a testet. Erre a célra elsősorban a disznózsírt használják, de fínom a liba, rucazsír is, mely csak jobbmódú házaknál van meg. Pecsenyezsírt a tepsiből nagyon szívesen kaparnak ki a kenyérrel. Napraforgó és tökmagtermő vidéken az olajat eszik ilyenképpen. A szegényember egy darab kenyérrel reggel elmegy a sajtóba (olajmalom) beszélgetni s mikor préselik a napraforgóolajat, alátartja a kenyerét a folyó olajnak és mindjárt meg is eszi.

A szalonnasütés. A magyar ember nyersen is nagyon szereti a szalonnát, de valóságos ünnepi ebéddé változik, ha megsütheti. Hideg télen különösen hasznos a szalonnasütés, mert a sütő ember melegszik és eszik is egyszerre. A didergő cigánytól azt kérdi gazdája: „na cigán' mit szeretnél jobban, enni, vagy melegedni? — Salonnát sütni, gazduram!" — feleli a dádé!

A szalonnasütés egy magasabbrendű ételkészítés a magyar parasztnál ma is. Ehhez több és vastagabb szalonna kell, mint a nyerszalonna evéshez, kenyér is jóval több szükséges és végül sokkal több időt is igényel, a sütés és evés, mint a többi ételnél. Mert a magyar paraszt ezt is tempósan csinálja.

Először alkalmas helyet keres a tűznek. Síma, csendes hely legyen az. Azután tűzrevalót hozat. *Tüzet rak.* A magyar *rakja a tüzet*, nem *csinálja* és nem *szítja*, vagy *gerjeszti*. Meggyujtja. Míg felgyul, füstje, lángja elég, elkészül a *sütéshez*. A tüzet nem szabad lángoló, füstölgő anyagból: szalma, venyige, — rakni, hanem vastagabb anyagból, melynek parazsa, vagy mint a magyar ember mondja: *pártüze* van.

Míg a tűz lángol, nyársat farag. Leszakít egy akácfavesszőt, kihegyezi mindkét végét. Az egyik végén hosszabb hegyet faragott, szépen meg is hántja körben. Erre a fehér végére jön a szalonna. A másik végét csak féloldalt hegyezi meg. Erre nem jön szalonna. Ezt a végét a földbe szúrja, ha valami ok miatt a sütést abba kell hagyni. Ha régi nyársat használ, a szalonnatartó végét késével megkapargatja, hogy a füst és égettség hadd jöjjön le róla. Ez a *sütő*.

Levág két *karé* kenyeret. Meghámozza és a tűz mellé állítja, hogy az egész lapját érje a tűz. Hátul is fanyárssal megtámasztja. Így *pirítja*. Neve *pirítós*. Mert a magyar ember a *kenyeret pirítja*,

a szalonnát ellenben mindig *süti*. Innen a neve is, pirított kenyér, vagy egyszerűen *pirítós* és *sültszalonna*.

Míg a kenyér pirul, emberünk levág egy 15 dekányi szalonnát téglalap alakban. Felhúzza a nyársra úgy, hogy hossztengelyen végigdugja addig, hogy a nyárs vége ne érjen ki belőle. A nyársat jobbkezébe fogja és a ráhúzott szalonna hosszanti oldalát nagy szakértelemmel keresztbevagdossa egy fél centiméter távolra. Miután vagy három vágást hosszában is tesz, a szalonna oldala szépen kockázott lesz. Mikor az egyik oldalát így telehasgatta, megnézi a kenyeret, hogy pirul-e. Ha megkapta volna a tűz, kijebb veszi a tűztől, ha gyengén pirul, közelebb teszi hozzá. Ha jól megpirult, a másik oldalát állítja a tűz felé.

Ezután a szalonna másik oldalát is megkockázza. A végét megvagdalja, a bőrén egy mély hasítást tesz és a szalonna kész. Vár még egy kicsit, míg a kenyere megpirul. Maga alá vesz egy tőkét. A kenyér megpirul, elveszi, másikat állít a helyére. Balkezébe veszi a *pirítóst*, jobbkezében a nyársat tartja és a parázstűz felett forgatja szépen lassan balról-jobbra. A szalonna előbb serceg, majd olvadni kezd belőle a zsír és súlyos zsírcseppek pottyannak a parázsra.

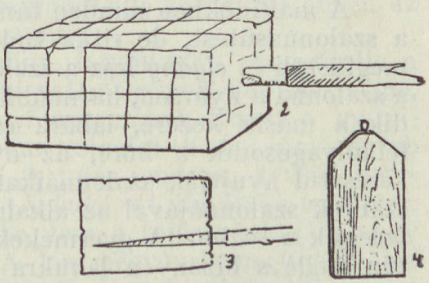


Fig. 1. ábra.
Szalonna sütés. 2. Nyársra húzott szalonna. 3. A nyárs a szalonnában. 4. Szalonnasütő deszka.

Speckbraten. 2. Speck an der Spiess eingeschnitter. 3. Brat Bbrett. 4. Brett zum rater.

A tűz erre felélénkül és lángol. Emberünk erre balkezével a kenyeret a tűzfelé nyujtja, a jobbkezében levő csepegő szalonnát a kenyérre tartja és a pirítós külső szélére csepegteti a zsírt. Mikor egy kis részt bezsírozott, leharapja és megeszi. Ezután a szalonnát tovább forgatja a tűz felett. A szalonna szépen sül. A rajta vágott hasítások egyre jobban szétnyílnak, a zsír bőven sül kifele, sőt csorog. Emberünk újra rátarja a pirítósára a nyárs kezében levő végét jól felemeli s oly ferdén tartja, hogy a szalonnán végig folyik a zsír és csorog a pirítósra. Mikor megszűnik a csorgás, harap a kenyérből, jobbkezével forgatja a szalonnát.

Már két pirítóst evett meg, közben a kés hegyével megszurkálta a szalonnát, rányomkodta a pirítósra, hogy a zsír jobban kijöjjön belőle. A szalonna már összeesett, gyönyörű piros. Emberünk befejezte a sütést, a nyársat a földbe szúrja, hogy a sültszalonna felfele essék. Az ember feláll, kinyujtózik, kenyeret vág és vereshagymát tisztít. Kihúzza a nyársat a

földből, a korsóból vízzel leönti a szalonnát, hogy a hamut, pernyét vigye le. Ráteszi a kenyérre a szalonnát, megnyomja, a nyársat kihúzza belőle és hozzáfog szép lassan, tempósan enni. Kézből eszi. Jobbkezében a kés, ezzel szeli le a falatokat, kenyeret, hagymát vág hozzá és úgy eszi meg. Csak a jobbkezének az ujjahegyei lesznek zsírosak. Ezt pedig hajához, kalapjához, csizmájaszárához, vagy nadrágjaszárához törli meg. A nyárs zsíros végét is hajához törli.

Egyik bihari csőszházban láttam, hogy a szalonna sütők a zsíroskenyeret egy 27×13 cm. nagyságú deszkatáblára teszik, a deszka keskeny végét megfogták és tartották a csepegő zsír alá a kenyeret. Másik megunta kézben tartani és letette a a konyha szélére, erre tette a kenyeret. Hogy ezt használják, mutatja, hogy a konyha körül hat darab ilyen zsíros deszka volt felakasztva.

A mai időkben minden társadalmi osztály nagyon felkapta a szalonnasütést, de ritka tud szép szalonnát sütni. Legtöbb megfüstöli és *cigány* lesz a szalonna. Másik meg is égeti, lángol a szalonna a nyárson, harmadik a tűzbe ejti a szalonnát, negyedik a másik kezére, lábára csepegteti a forró zsírt, miáltal felhólyagosodik a bőre, az ilyen emberek vagy gyerekeken keresztül nyujtják szalonnáikat a másiknak. Ilyenkor a ravaszabbik szalonnájával az alkalmatlankodóéra üt úgy, hogy az beleesik a tűzbe. A gyermekek meg kinyujtott lábbal ülnek a tűz mellé s bizony a lábukra csepegtetik a zsírt akár maga, akár a másik. Mire készen vannak, tele vannak égési sebekkel. Látjuk tehát, hogy nagy rend és figyelem kell a szalonnasütéshez. Ma kirándulásokon gyakori és nagy élvezet a szalonnasütés a szabadban. Talán azért is kedvelik, mert ez a zsíros eledel nagyon veszi a bort. Frissen is pompás a sültszalonna, de eltéve másnapra, hidegen hagymával még jobb.

III. Levesétel, mint a magyar nép főtápláléka.

A tiszántúli ember elsősorban levesevő. Azt tartja a nép, hogy nem is ebéd az, ha leves nincs. „Aki a levest szereti, soká él!“

A leves háromféle. 1. Pergeltleves. Ebbe húst nem főznek. A szegény nép ilyet eszik a legtöbbet. 2. Húsleves. Ezt főként marhahússal, tyúkhússal főzik. Szegénynépnél ünnepi eledel, a jómódú ember asztalán többször megkerül. 3. Gyümölcs- és tejleves. Ez is szegényember eledele.

Pergelt levesek: 1. Tésztaleves (az irodalomban és étlapokon lebbencsleves, vagy lebbencs). Ezt a nevet a paraszt nem ismeri, pedig az ételt napjában kétszer eszi.

1. Pergelt levesek.

Az alföldi magyar leggyakoribb eledele a *tísztaleves*. A tésztalevest eszi a tanyai ember naponta kétszer, sőt háromszor is. Ez az étel a jobb gazdánál is készül naponta egyszer, vagy kétszer hetenként.

A tísztaleves főalkatrésze a *leveles tíszta, tördelt tíszta*. Ezt csaknem minden debreceni házban meg lehet találni. Ebből egyszerre nagyobb mennyiséget csinálnak, megszárítják és összetördelve száraz helyen eltartják.

A leves tészta készítésére a tíszta-lisztet használja a gazdaasszony. A molnár már őrléskor négyfelé veszi a búzalisztet. Először kiveszi a *lang-ját*, a fínomat. Ez a tíszta-liszt. Azután kiveszi a *dercét*, ez a durva liszt, a *kenyér-liszt* és a *korpát*. Korpa is kétféle van. *Fínom korpa*, ez az aprószemű lisztes korpa és van *durva korpa*, búzahéjjából álló korpa. Mi ebben az esetben a tíszta-liszttel foglalkozunk.

Tésztacsinálás. A gazdasszony fátyolszitán megszitálja a fínom lisztet, hogyha korpa vagy valami *moszat* kerülne benne, azt kivegye. Azután kirak annyi összemarék lisztet a gyúróteknőbe, ahány levél tésztát akar csinálni. Ebbe annyi darab tojást üt, ahány levél a tészta. A tojás rendesen kevés, ilyenkor kukóval vizet mérnek bele. A *kukó* a tojás olyan kiürítése, mikor a gazdaaszszony balkezébe veszi a tojást, jobbjában egy vékonyabb hegyes késvéget. A kés hegyével megkopogtatja úgy, hogy feltörik és a kis héját leveszi, ezután lefordítja, most a vastagabb végét bontja ki és szájához emelvén kifújja a belsejét. Az üres tojáshéj a *kukó*. Ezt össze szokták gyüjteni és kukót töltenek bele. Levesétel, nagyon jó.

Mikor a tojást és a vizet a lisztbe tette, felőgyelíti. A tördelt tésztába sót nem tesznek. A felőgyelített tésztát meggyúrják, előbb a teknőben, később gyúródeszkán. Egy hosszú gyúrat lesz belőle. Ha meggyúrták eldarabolják, *kicipózzák*, a tésztát, lapos kerek darabokra alakítják, bekenik zsírral, hogy meg ne cserepesedjék. Beleteszik egy nagy vászonfazékba, tetejére nedves ruhát tesznek, pihentetik, várják, hogy kél. Ezalatt ebédelnek és pihennek maguk is. Most jön a tísztanyujtás. Az asztalra vagy dagasztólábra teszik a nyujtótáblát. Ez egy 1·50 cm. hosszú, 1 m. széles keményfa-deszka, elől lefele álló, felül felfele álló. 10 cm. magas pereme van. A felső pereme alján húzódik meg a *bükkfa nyujtófa*, melyet az esztergályos szállít a vásárra.

Ezek előkészítése után kiveszik a fazékból a kerek, lapos cipót, meglisztelik a deszkát, ráteszik és ökölle szétnyomják. Meglisztelik felül, ráteszik a nyujtófát és dörzsöléssel körbekörbe forgatva *nagyolják*. A nagyolást ügyetlenebb vagy kezdőasszonyok végzik. Az elnagyolt tésztát egy ügyesebb veszi át

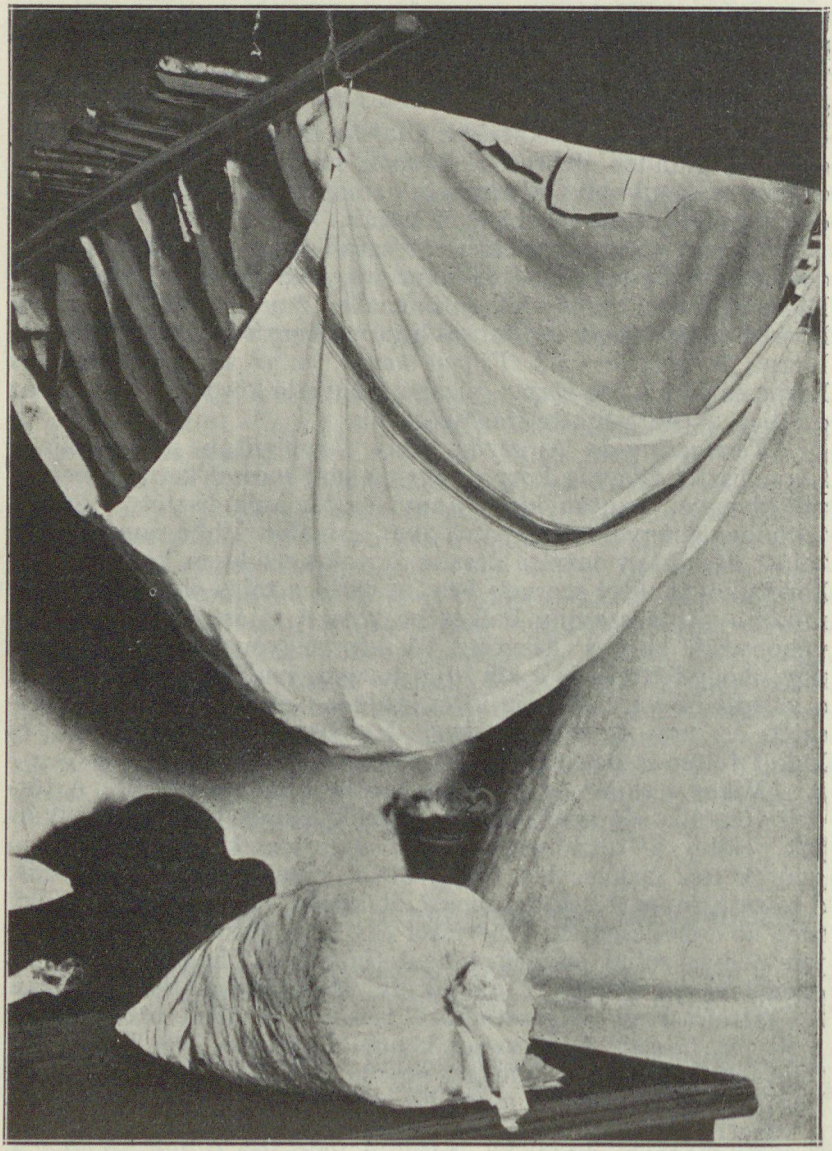


Fig. 2. ábra.

Tésztaszárító a debreceni parasztházban. Alatta egy zacskó tészta.

Dörren einer Art von Mehlspeise. Auf dem Tische ein Säckken gedörrter Mehlspeise.

és ez körbefordítva a nyujtófát, dörzsölve a marka alatt, szép vékonyra, kerekre nyujtja. Mikor már nő a levél, felcsavarja a nyujtófára s ahol vastag, jól megdörzsöli. Ekkor hirtelen megcsapja és csattogva fordul le a levél a nyujtófáról. Most középre teszi a nyujtófát, átveszi rajta, felemeli és az ablak felé tartja, megnézi nincs-e itt-ott vastagabb rész benne. Ha nincs, kiviszi a másik szobába és a vetett ágyra teríti *szikkadni*. Ez egy levél tészta. Ha pár óráig szikkadt, tiszta szárító-rudat vesz elő. Ez nem egyéb, mint két m. hosszú, ujjnyi vastagságú bodzafa-rúd, melyet, ha meghámoznak, fehér lesz. Erre a rúdra felében felhajtják a levél tésztát és a *tészta-szárítóra* felteszik. A tésztaszárító a szoba keresztgerendájáról lóg le. Két 2·5 cm. hosszú léc, 120 cm. távolra. Erre teszik a tésztát a rúd két szabad végével felakasztva. Az egy pár rúdra 40—50 levél tésztát raknak. Mikor mind felrakták, alá abroszt kötnek, hogy le ne hulljon. A tészta szépen szárad. Egy-egy levél letöredezik és az abroszba hull. Legtöbb azonban a rúdon szárad meg. Nyáron egy hét alatt megszárad. Akkor a gazdasszony letördeli, leveszi az abroszban. Egy segítőtársával leoldja az abroszt, egyik egyik végét, másik másik végét fogván meg. Egymáshoz közelednek, gyűrődik, törik a tészta az abroszban. Nem baj, sőt szükséges. Most ráteszik az asztalra, nyomkodják, törik az abroszban apróra. Innen a tészta neve: *tördelt tíszta*. Mikor jól összetörték, nagy fehér vászonzacskókban száraz helyre elteszik és így állni hagyják addig, míg fel nem használják. Ha főznek belőle, legyűrik a zacskó száját és fél marékkal raknak a vasfazékba, ha visznek a tanyára, kisebb zacskóba tesznek belőle.

1. A tísztalevest nem főzi a gazdasszony, hanem csak forral egy kis tísztát. Ez úgy történik, hogy a főző előre *kolompirt* hámoz meg úgy, hogy felső végénél elkezdi a haját levágni és lefele haladva, végül az egészet darabba levágja. A szemeit kiveszi és ekkor szép vékony karikára felvágja. Szegletes darabokra mint a vendéglőkben szokás, sohasem vágja. Ha ezzel kész van, a vasfazékba aprít egy kis darab sós szalonnát, azt megpergeli úgy, hogy a vasfazekat a *tűzre akasztja* és hosszúnyelű kanalával mindig kavarja a szalonnát, hogy oda ne ragadjon, vagy meg ne égjen. Mikor szépen megpirultak az apró tepertők, a zsírba egy kevés paprikát tesz és lassú tűznél megpirítja. Most beleteszi a kolompirt, vizet tölt rá, sót tesz bele. Tüzet tesz a vasfazék alá. A lé hamar forr, a kolompir fő. Mikor félfővésben van, veszi a tísztát és félmarokkal vet bele. Kanalával megkavarintja, hogy össze ne álljon. Pár perc alatt megfő a leves. A tísztaleves nem jó, ha túl zsíros, nem jó ha a krumpli vastagra van vágva s nem szeretik, ha meleg. Ezért jó előre megfőzik és kiakasztják hűlni. Többször megkavarják, hogy jobban hűljön. Megeszik. Leginkább reggelire főzik, *pirítatlan tísztának*, a Tiszaháton *mezítlábas leves*-nek nevezik. A Hortobágyon

csak a juhász főz pirítatlan tísztát, csikós, gulyás csak pirítva főzi. Lebbencsnek, vagy lebbencslevesnek a debreceni ember sohasem nevezte. Ma már mondja, az uraktól tanulta, kedveskedni akar vele nekik.

2. *A pirított tísztaleves* épúgy készül, mint a pirítatlan, csak a tésztát megpirítják. A főző itt is először krumplit hámoz, karikára vágja. Azután veszi a bográcsot, szalonnát pergel, többet mint a pirítatlan tísztának, ha kevés a zsírja, tesz még bele zsírt. Régen, hogy a szalonnát spórolják, sós hájat aprítottak a szalonnához, ma pedig zsírt tesznek a szalonna-tepertőhöz. Szép pirosra pirítani a tésztát csak bő zsírban lehet. Mikor azonban megpirult a tíszta és a főző soknak találja rajta a zsírt, letölt a zsírból a zsíros *szilkébe*. Azután a zacskóból néhány félmarok tésztát tesz bele, felkavarja a zsírral, tűzre akasztja és szépen pirul a tíszta a zsírban. Ő megkavarja, hogy meg ne égjen. A tíszta sistereg, egyre pirosabb lesz. Mikor elég piros, leveszi a tűzről, ha sok a zsír alatta, letölt belőle, ha nem, akkor paprikát tesz a zsírba, azt süti néhány percig, azután krumplit rátesz, jól megforgatja a forró zsírban, azután vizet tölt rá, sót tesz bele és jó tüzet tesz alá. A vasfazékban hamar felfő és az étel megfő. Ezt is hűlni hagyják, azután eszik meg.

Az újvárosi napszámosság a tísztalevest hidegvízzel szaporítja és úgy eszi meg. A debreceni ember, hortobágyi pásztor ezt nem teszi, mert mint mondja, nem rontja el vele.

Szintén az újvárosi napszámosok a tísztalevest úgy is javítják, hogy a pergelésnél a zsírba apró kockára vágott hagymát tesznek, azt is jó pirosra megsütik. Paprikát tesznek bele, ezt is jól megpirítják és úgy teszik bele a krumplit.

Úgy is ettem, hogy a levesbe egy félmarék köleskását vet és főzi, míg *fakadni* kezd, akkor teszi bele a krumplit. Ez olyan jó leves, hogy gyakran főzök magamnak is.

A hortobágyi gulyás a régi világban szárított húst tett a tísztalevesbe és ezt nagyon jónak találta. A debreceni ember mikor a Hortobágyra ment, sült borjú aprópecsenyét vitt magával egy zacskóban, mikor vissza jött és hozott egy kis maradékot, a tísztalevesbe tette. Én ettem már olyan tísztalevest, melybe száraz kolbászt karikáztak és úgy főzték meg. Jó, de nagyon zsíros, nehéz leves volt.

A szegényember hetenként kétszer-háromszor *öreget főz*. Ez abból áll, hogy a tördelt vagy leveles tésztát lé nélkül főzi meg. Kétféle öregétel a felkapott : 1. *a tísztáskása ;* 2. *slambuc*, vagy *öhön*.

3. A tísztáskása úgy készül, hogy a főző-ember jó sok sós-szalonnát leaprít a vasfazékba, szép pirosra megsüti vagyis megpergeli, paprikát tesz bele, azután egy kis vizet tölt rá, ebbe sót és egy jó félmarék köleskását tesz. Mikor fokadni kezd, teszi rá a jó apróra tördelt tésztát. A zsíros lé fel sem éri, csak

nyomogatja a lébe. Főzi a tésztáskását pompás illatot terjesztve mindenfele. Míg a levét el nem fővi, addig megkavarható. Mikor a levét elfőtte és sülni kezd, már csak fordítható. A főző leemeli a bográcsot, függőleges tengely körül megrázza, a jó zsíros étel összeáll, de nem ragad a bográcsfalához, hanem forog benne. Mikor ezt megpróbálta, vízszintes tengely körül forgatja. A teteje az aljára billen. Kanalával a szélét lenyomkodja úgy, hogy a teteje domború lesz. Régen a kásafőzéshez külön hosszú erősnyakú és nyelű vaskanalat használtak. Ezt *kásakavaró*-nak nevezték. Kellett is, mert a sok anyagot erősen kellett kavarni. Újra felakasztja a tűzre, vagyis a parázs felé. Most már nem lánggal ég a tűz és az összeállott étel szép lassan sül. Erre újból leakasztja és kétszer a függőleges tengely, egyszer a vízszintes tengely körül megforgatja, most a teteje fordul le. Újra felteszi. Már az alsó rész pirul, ez a legfínomabb falat. Újra és újra forgatja, hogy csak süljön, de ne égjen meg. Egy régi jó szokás szerint 32-szer kell megforgatni, akkor jó. Ezt a munkát csak férfi tudja elvégezni, bográcsban, szabad tüzön, nem konyhán s ezért az a tésztáskása jó, amelyiket férfi és nem asszony főz.

A magyar szerint főznek *tésztáskását* olyat, amelyikben sok tészta és kevés kása van. És *kásás tésztát*, amelyikben aránylag több a kása, mint a tészta. A tésztáskása ősi magyar eledel, ízletes, de zsíros, ezért nehéz étel. A nép szerette és rigmusban dícsérte :

Barna Tóthék jól élnek,
Öreg kását sokat főznek.

4. Az *öhön, slambuc* későbbi. Ez már pirított tésztából krumplival készült. Mivel a krumpli nálunk az Alföldön csak az 1850. években terjedt el, ezért kései, de jó eledel. A magyar a főzést kolompirhámozással nyitja meg. Mikor elég kolompirt meghámozva, karikára felaprította, fog a pergeléshez. A sósszalonnát apróra darabolja, egyenesen a vasfazikba. A vasfazikat felteszi a tűzre, lassan süti, közben kavarja, hogy meg ne égjen. Mikor a szalonna-tepertő pirulni kezd, tördelt tésztát rak bele, annál jobb, minél jobban összetördeli a tésztát, belekavarja a zsírba és süti. A zsíros tészta szépen pirul, ő nem hagyja félben, süti, míg sötét piros nem lesz. Bizony már füstöl is, de a tésztába nincs, amelyik megégett volna és fekete lenne. Leveszi a tűzről, leteszi a földre, kavarja, míg a sülése meg nem szűnik. Ekkor félretolja a tésztát és egy fél kanál jó paprikát tesz a zsírba. A zsír a paprikától erős pezsgésbe jön, a forró zsír bordó piros lesz. Ekkor összekavarja a paprikás zsírt a pirított tésztával, a kolompirt ráteszi, ezt is összekavarja a tésztával, s annyi vizet tölt rá, hogy felérje. Sót tesz bele, felakasztja a főzőfára, vagy otthon ráteszi a vaslábra, jó tüzet rak alá, a vékony vasfazikban gyorsan felfő a tészta, nem ázik el.

A kevés levét nemsoká elfővi, de eddig a krumpli és tészta is megfő. A sűrű étel szuszog, sivít belőle a gőz, ezért *szuszinkának* is nevezik. A főző hosszúnyelű kanalával kavarja, különösen a vasfazék oldalát és a fenekét karmolja, hogy a sűrű étel oda ne ragadjék. A tűz *zsaráttá* válik. Az étel lassan fő, sőt sülni kezd. Többé már nem a kanál a főeszköz. A főző leakasztja fülénél fogva a vasfazikat és megforgatja a sülő tésztát. Az összefőtt anyag egy darabban fordul meg a vasfazékban. Ha egy-egy kis rész a vasfazék oldalához ragad, kanalával lekaparja a többihez. Így sül szép lassan. A főző forgatja, lassan megpirul, pompás illata kínálja.

Újabban a pirított tésztát a földművesek szokták kásával főzni. A pirított tésztalevesbe is tesznek kását és a slambucba is. Ez utóbbiba ha kását tesznek, nem tesznek krumplit. Ismertem olyan parasztembert, hogy bár hetven évet ért el, krumplit még nem evett és azt mondta, sohasem is eszik. Láttam olyan pásztort a Hortobágytól északnyugatra fekvő Nagykecskés pusztán, aki az öreg tésztába kenyeret morzsált és úgy főzte, illetve pirította meg.

Az ételnek jó zsírosnak kell lenni, mert a napszámosok kicsúfolják a gazdát. A régi napszámos-rigmus is ezt mondja :

Feltette a tisztát, kását...
Otthun hatta a szalonnát...

5. *Csipkedt tészta.* Ez is pergelt leves. Tészta-lisztből jó tojásosan, vagy a szegényember tojás nélkül, gyúr egy levél tésztát. Nem cipózza ki, nem nyujtja el, hanem hosszúra hagyja. Hosszában elvág belőle egy darabot. Ebből keze között hosszú kolbász alakot formál. A megmaradt darabot kissé nedves ruhával betakarja, hogy ne cserepesedjen. A kolbász-alakot balkezébe fogja, jobbkezének hüvelyk- és mutatóujjával csipked belőle egy kicsit és ezt megmoncsolja, hogy két végén csúcsos alakú kis henger lesz belőle. Így elcsipegeti az egészet. Ezután elkészíti a levet. Ez abból áll, hogy sósszalonnát apróra vág, lábosban megpergel. A forró zsírban egy kis piros paprikát megpirít, egy néhány krumplit meghámoz, vékony karikára vágja. A tepertőt felteszi a tűzre, vizet tölt rá eleget, sót, krumplit tesz bele és tüzet alá. A lé hamar forrni kezd. Mikor jól felfőtt és a krumpli félfővésben van, az elcsipegetett tésztát marékkal beleszórja, hogy össze ne álljon. A hideg tészta megállítja a fővést, de a gazdaasszony jó tüzet rakott alá, be is fedi és hamar újra fő. Nehány perc mulva a tészta megfő és lehet enni.

Szegényembernek nagyon kedves eledele, de ők tojás nélkül, vagy nagyon kevés tojással gyúrják a tésztát. A hajdúböszörményi katholikusok nagyon sokszor megfőzik böjti-

napokon zsír és tojás nélkül, „*sóba-vízbe*", krumplival és jónak találják. Én is sokat ettem, de jobb zsírosan és tojással.

Ma a szakácskönyvek szerint a vendéglőkben késsel vágják és náluk *csipetke* a neve. Halpaprikásba, paszulylevesbe teszik. A magyar nép nem szereti, *csavíszká*-nak csúfolja az ilyen kevert eledelt.

6. *Pirított reszelt tészta*, pergeltleves. A tésztát tojással meggyúrják. Jó keményre hagyják, nem cipózzák ki, hanem hosszú darabokra hagyják, kettévágják. Leterítenek egy fehér kendőt, veszik a *reszelőt*, rézsut állítják és a tésztát fel- és letolják rajta. A tészta apró darabokra vágódik a reszelőn. Ezt szikkadni hagyják. Ezalatt a gazdaasszony apróra vágott sósszalonnát pergel a lábosban. Gyönyörű pirosra megsüti. Krumplit hámoz és azt kissé vastagabb karikára vágja. Most veszi a reszelt tésztát és forró zsírba veti, kavarja és a tészta sül. Ezalatt fehéredik, majd lassan barnul, végre szép piros lesz. Ekkor megdűti a vasfazekat, vagy a lábost és a tésztát elkaparja. A zsír a legmélyebb ponton összegyül, ebbe szép piros paprikát tesz. Ezt megpirítja. Most a krumplit megmossa a tésztára teszi, vizet tölt rá, sót tesz bele és főzi. A lé csakhamar forrni kezd. Egy negyedóra alatt kész a leves. Egy kissé hűlni, ázni hagyják, issza is a levét. Így bátrabban lehet enni és sokkal jobbízű is. Nagyon kedvelt eledel a földművelő lakosságnál, de jó is.

7. *Leveskása*. A köleskását sóban, vízben megfőzték levesnek, ebbe rántást tettek és kész a leves. Régi debreceni eledele a napszámosoknak. Ezt főzték nekik reggel, délben. De megunták és így csúfolták ki:

Bodzavirág leveskása
Mindenik nap kétszer járja.

A napszámosok annyira megunták, hogy szegődéskor megkérdezték, lesz-e leveskása? Ha ígérték, nem szegődtek el ehhez a gazdához.

8. *Felvert galuska*. Népünknél nagyon felkapott, egyszerű, gyors és tápláló eledel:— leves étel — a *felvert galuska*. A gazdaasszony gyorsan, kevésből kiállítja. Egy kis tiszta liszt, 2—3 tojás, egy falat szalonna, pár krumpli kell hozzá. Asszonyunk leaprít egy kis sósszalonnát a vasfazikba. Lassú tűznél megpergeli. Tesz a zsírjába egy kis paprikát, azt is megsüti. Vizet tölt rá. Most vesz 2—3 krumplit, meghámozza, karikára elaprítja, beleteszi a lébe és sót tesz bele. Tüzet a vasfazik alá. Vesz egy kisebb cseréptálat, leüt 3—4 tojást, felveri. Azután lassan lisztet tesz a tojásra és azt is kavarja. Elébb folyékony, később sűrű péppé lesz. Ezt a sűrű pépet a fővő lébe az evőkanál hegyével beleszaggatja. Mindig a forratlan síma lébe ereszti. A hideg tésztapép lesűlyed a lábos fenekére, majd megkeményedik és

felveti a forró lé a tetejére és itt fő. Néha megkavarja, hogy el ne máljék, vagy szét ne főjjön, össze ne ragadjék. A pépszerű tészta szépen megnő, puhára, lyukacsosra fő. Leveszi a tűzről és pompás pergeltleves. Ha keményre kavarta a pépet, nem fő meg, hanem kemény marad, nem jó. Ha folyékonyra kavarta, szétmállik a forró vízbe, ekkor sem jó.

Ma az úri osztály nem eszi levesen, hanem lé nélkül körítésnek használja pecsenye mellé, vagy pörkölthöz, de ekkor már a városi ember nyelvén *nokkedli* a neve. A paraszt e szót nem ismeri, az ételt ilyen formában nem eszi.

9. *Csorgatott leves.* Ez is pergelt leves. Úgy készül, mint a felvert galuska, csak a pépet egészen hígra hagyják és mikor a lé forr, egy nagy kanállal vesz ki belőle, vékonyan hosszan belecsorgatja. Mindaddig ismétli, míg a pépből van. Kikaparja a tálat és főzi a csorgatott pépet, míg végre készen van. Ekkor körülülik az edényt és megeszik a levest. A szegényasszony változatosság kedvéért sokszor megfőzi e gyorsan készülő ételt.

10. *Táskaleves.* Ez is pergeltleves. Gyúrnak egy jó levél tojásos tésztát, jó keményre hagyják. Pergelnek jó bőven sósszalonnát. Mikor elnyujtják a tésztát szép vékonyra, megöntözik jó bőven a pergeltszalonna zsírjával. Nem baj, ha néhány tepertő is ráhull. Azután törtborssal szép vékonyan behintik. Ezután felgöngyölítik. Előbb a legszélét levágja, ezt ujjai között hengeralakúra sodorja, ezt is íznyire elvagdalja. Ez nehezebben fő, azért elébb beteszi a fővőlébe. Mikor a tésztát kétszer-háromszor összehajtották, késsel levágják, így 5—6 háromrétű kolbász keletkezik, ezt a gazdaasszony kezével ellapogatja s derelyemetszővel íznyi darabokra elvagdalja. Közben egy kaszrolyba vizet tett, ebbe sót, borsot tesz. Rátölti a zsírt tepertővel együtt és főzi. Mikor a víz felfőtt, a tésztadarabokat belehányja és megfőzi. Mint levest nagyon szeretik, én is nagyon szeretem. Hajdúböszörményben *hurkatésztá*-nak nevezik.

11. *Csimbókos galuskaleves.* Tésztát gyúrnak vízzel, tojással, elnyujtják vékonyra. Ekkor serpenyőbe olajat melegítenek, egy fő vereshagymát benne megpirítanak és beletesznek egy késhegy paprikát is. Ezzel az elnyujtott tészta egy részét tollal megkenik, ezt a részt háromszorosan összehajtják, derelyemetszővel megvágják, ebből 20 cm-t elvágnak, megsodorintják és csimbókra kötik. Így folytatják, míg a tésztából tart. Ekkor levet készítenek neki. Pergelnek kis sósszalonnát. Erre vizet töltenek, sót, borsot, petrezselyemlevelet tesznek bele. Mikor felfő, a tésztát belehányják és megfőzik. Szokták a tésztát külön megfőzni és a kész lébe beletenni a pergeltszalonnát és zsírját rátölteni. De jobb belefőzni a levébe a tésztát. Tiszaháton főzik.

12. *Kukó.* Leves étel. Se nem húsleves, se nem pergeltleves.

A magyar ember kukónak nevezi az olyan tojáshéját, melynek két végét kilyukasztják, lefele tartják, a felsőn befújnak, az alsón a tojás kijön. Az ilyen két végén lyukas tojáshéjat *kukó*nak nevezik.

A gondos gazdasszony az ilyen kukót összegyüjti és mikor egy szakasztó-kosárral van, megtölti. Vesz egy kiló borjútüdőt. Ezt feldarabolja, gyökerét eldobja, vízbe megfőzi. Ezután a vágókéssel kis teknőbe megvágja. Hoz egy fél kiló köleskását, jó negyedkiló vastag, sőt avasodó szalonnát. A szalonnát *vágódeszká*-ra teszi, levágja a bőrét, azután felszeleteli vékony, keskeny darabokra. Ezután lapjára fekteti és ismét hosszára vágja, ezzel vékony szalagokra vágta. Majd keresztbe szeletelve apró kocka lesz a jó zsíros szalonnából. Most még petrezselyemlevelet vesz, megmossa és jó apróra összevagdalja. A tüdővagdalékot, a megmosott köleskását, a szalonna-kockákat összerakja : sót, borsot, kis gyömbért, sok petrezselyemlevélvagdalékot tesz rá, jól összekeveri.

A kukót langyos vízbe tartja, jól kiáztatja. Egyenként megrázza benne a vizet, hogyha por, piszok lenne a kukóban, a vízben kiázzék. Azután még hidegvízben is kimossa. Egyenként megrázza, külsejét jól megmossa. Kovász-szárítóra teszi, hogy a víz had csorogjon le róla.

A töltelék is kész. Sava, borsa meghagyva. A kukó is kimosva. Hozzáfog a töltéshez. Minden kukót a vastagabb végénél tölt meg lazán, sőt egy kis hézagot hagy is, mert fővéskor a kása nő, hogy a kukó szét ne repedjen. Mind a két lyukat egy darabka szalonna-felsővel, vagy szalonnabőrrel, vagy egy kis krumplival bedugja és a kukó meg van töltve.

Most a kukót lábosba vagy vasfazikba teszi, tölt rá vizet annyit, amennyi feléri és főzi. Még egy-egy vékony szalonnadarabot belelop, hogy jobb íze legyen. Meghagyja savát, borsát. Egy vagy másfél óra alatt megfő. A kukót Czigándon tengeridarával töltik meg. Apróra vágott petrezselymet, sót, borsot kevernek bele, meleg olajjal megöntik, egy kis sódor-darabot tesznek mindenikbe, betöltik tojáshajba. Azután beteszik fazékba, vizet öntenek rá, majd tejjel behabarják.

Egyik legjobb alföldi paraszt-eledel. Sok bajlódás van vele. Ma már nem kinlódnak vele, kimegy a divatból. Vendéglőkben a tüdővagdalék vagy tüdőstáskaleves tartja fenn, de az korántsem olyan ízletes.

A pergelt és húslevesek között vannak olyan levesek, melyeket szegényember pergelve, módos ember hússal főz. Ezek a paszulyleves, kolompirleves, ídes- és savanyúkáposztaleves.

A mai úriosztály ezeket az ételeket főzeléknek főzi, a régi magyar háztartásokban ezek levesek voltak, de olyan sűrűre főzve, hogy már inkább a mai főzelék felé hajlanak.

13. A paszulyt a magyar nép sohasen nevezte bab-nak, ma az iskola, ujság és rádió hatása alatt sok helyen nevezik bab-nak a parasztos paszuly elnevezés helyett.

A magyar nép a paszulyt szemesen eszi. *Száraz paszuly*-t főz és csak a modernebbek főznek olykor zöldpaszulyt is. Vidékünkön nagy előszeretettel főzik a hártyátlan büdöskőszin, libamáj-, tarka-, fehér-, írásospaszulyt. A hártyátlan büdöskőszin paszulynak a héja is megfő és így fogyasztása nem is csinál szelet.

A paszulyfőzés igen egyszerű. Egy-két liternyit egy szakasztó kosárba bevisz, az asztalra tölti, *megirtja*. Ez azt jelenti, hogy a tenyerével ritkán szétterítve húzza maga felé, közben ujjaival minden piszkot, szemetet kidob belőle. Megirtás után hidegvizet tölt rá, megmossa. A vízben állani hagyja és ami léhát a víz felvet, kidobja. A megmosott paszulyt főni teszi. Egyik hamarabb, a másik tovább, de mind megfő. Mikor megfőtt, *megkiszíti*. Ez akként történik, hogy a levéből egy kis tálba kimer, egy csomó vereshagymát lekarikáz, a lébe sót és egy csomó sűrű rántást tesz, azt a forró lében feltöri, rátölti a paszulyra, beteszi a hagymát és újra főzi. Mikor a paszuly puhára főtt, a rántás szétfőtt, ecetet tölt bele és kész. A rántás nagyon lényeges kelléke. Ezért énekli mélabúsan a szegényember :

„Sujt az átok tekintetes Ur !
Rántás nélkül nem jó a paszuly.
De ha aggyák úgy is megeszem,
Mer' a paszulyt nagyon szeretem.

A szegényember napokig rájár erre az egyszerű, de ízletes eledelre.

A módosabb ember úgy szereti, ha szaga van. Mint a kálvinista debreceni civis mondja, ha „prédikációval készül, nem énekszóval", vagy mintha tréfálni szokott és azt mondja : „ha a disztó beledöglött", szóval hússal.

Húsmosás. A paszulyt ilyen helyen füstölt disznóhússal főzik. Rendesen a fejét, vagy kövér állát főzik paszullyal. Tavasz felé már olyan kemény a füstölt fej, mint az érc. Előttevaló nap jól megáztatja egy veder vízben, másnap fejszével felvágja *darabszámra*. Ez úgy történik, hogy veszi a tölgyfa gyalogszéket, felfordítja lábával felfele. Ráfekteti az ázott fejet, másik kezében veszi a baltát és felvágja. Először az orrát vágja le jó araszra, hosszában kettéhasítja, lesz belőle két darab. Most a szeme alatt vágja át a bőrt késsel. Ezt félreteszi és fejszével a kés nyomán átvágja

a csontot. Azután a két fület egy kis koponyával levágja. Ez a legjobb falat. A szeme körül nagy csontot vág, ezen nagyon kevés a hús. Most egy tálba hányja, forróvizet tölt rá, élesmosóval dörzsöli le a kormot a húsról. Ha nem tisztul, kis késsel kaparja. A gondosan megmosott és megtisztított húst kasztrolyba rakja és főzi. Egy másik edényben meg a paszuly fő. A kemény hús lassan szépen megfő, puha, ízes lesz. Ekkor a gazdasszony kiszedi a húst egy tálba a húslevet szitán megszűri, megkészíti rántással és hagymával. Ebbe só nem kell, mert a hús nagyon is sós. A paszuly levét letölti és a megkészített húslével engedi fel. Ez azután pompás, lehet enni melegen, hidegen. A fő az, hogy jó sűrű legyen, hogy falhassa az ember. Ebből ha jólakik, mindjárt olyan kemény lesz a hasa, hogy „a kaszát meg lehetne rajta kalapálni." Ekkor azután dalolhatja

Csongorádi bíró lyánya Mariska
Paszulyt főzött vacsorára csuhajja!
Olyan sűrű volt a leve,
Megállott a kanál benne.

Ha egy jó tányér paszulyt egy jó darab füstölthússal és egy jó karéj kenyérrel megeszik, nem kell neki étel másnap délig. De jókat iszik rá, bort, vagy vizet, aszerint, hogy gazda-e, vagy csak szegín szógalegín.

Debrecenben a paszulyt csak rántással főzik, de a Nyírségen sokhelyt főztek *habart paszulyt*. E célra jófajta Erzsi paszulyt főztek, fele fővésében megsózták, ha megfőtt, vékony habarással behabarták és ecetet töltöttek bele.

14. *Espékes paszuly*. Jó büdöskőpaszulyt puhára főztek, jó piros rántást sütöttek, abba reszeltek egy fű vereshagymát. A rántást hidegvízzel felereszteték, sót tettek bele. Annyi levet csináltak neki, hogy híg ne legyen, de öreg se. Ekkor felfőzték, tettek bele néhány cikkely foghagymát, egy jó nagy babérlevelet, ujjnyi darab fahéjat, egy kis ecetet, a felfővés után három kanállal olvasztott mézet. Nagyobb gazdáknál főzték.

15. *Édes paszuly*. Fehér paszulyt főznek e célra. Tesznek bele disznóhúst. Ha vén a disznó, külön főzik meg. Mikor mind a kettő megfőtt, összetöltötte a levét, felfűszerezte borssal, egy pár cikkely foghagymával. Közben gyúrt egy kis kemény tésztát, elcsipkedte, külön megfőzte sósvízben, leszűrte és a tésztát a paszulylevesbe tette.

A rántás. A debreceni ember ételeit rántással készíti. Olyan vidéken, ahol a zsír szűkiben van, inkább habarnak az ételre. Debrecenben tömérdek rántást elfogyasztanak. A rántást a gazdaasszony előre megsüti. Nagy lábosban jó sok zsírt felolvaszt, ebbe annyi fínom lisztet tesz, amennyit a forró zsír

felvesz. Ezt lassú tüzön süti. A rántás bő zsírban lassan pirul, folyton mellette kell állni és kavarni, hogy meg ne égjen, mert akkor keserű és használhatatlan lesz. Mikor megsült, szilkébe teszik. Itt keményre fagy és ebből vesznek azután ki annyit, amennyi az étel készítéséhez kell. A többit ruhával befedik, hogy a por be ne menjen. A gazdasszony mindig sűrű rántást süt, vékonyrántást nem.

16. *Kolompirleves.* A kolompir is olyan étel, melyet a tiszántúli szegényember nagyon sokszor megeszik. Húsnélkül eszik, a gazda meg hússal. Hús nélkül úgy készül, hogy a szegényasszony sok kolompirt meghámoz. Ezt eldarabolja szegletesre. Hosszában kettéhasítja, azután 5—6 fele vágja. Ekkor a vasfazékban pergel a megpirult tepertőzsírjában paprikát, beleteszi a kolompirt, vizet tölt rá bőven, sót, egy kis vereshagymát tesz bele és megfőzi, megeszi.

Ha megfőzi nagyon kevés lével — *paprikás kolompir* lesz, így fogyasztja. Ez utóbbit meg szokta törni és úgy fogyasztja. Ennek *tört kolompir* vagy *sterc, derce* a neve, Jó sok tepertővel, hagymával e két utóbbi nagyon jó eledel.

A jómódú a kolompirt hússal főzi. Lehet marha-, borjú-, bírkahússal főzni. De legjobb a kolompirleves füstölt disznóhússal. Mégpedig füstölt sódorral.

Tehén-, borjú-, juhússal úgy főzik, hogy a jó vegyes húst, melyben tüdő, máj, lép, szív, tőgy is van apróra vágják, megmossák, felteszik főni. A kolompirt nagy darabokra vágva mikor a hús félfővésben van, hozzáteszik. Jó nagy fej vereshagymát lekarikáznak, azt is beleteszik. Sóval, paprikával ízesítik, kerti sáfránnyal színesítik. Sokan egy kis rántást is tesznek a levesbe. Az ilyen rántásosra ecetet töltenek és kész a savanyúkolompirleves.

A megmosott füstölt disznóhúst vagy darabszámra vágják, vagy apróra. Falatnyi apróra jobb vágni, mert az íze jobban belefő. Mikor jól megfőtt a krumplit beleteszik és tovább főzik. Szép piros rántást tesznek bele. Sót nem, de kerti sáfrányt igen. Az ecet itt nagyon jó. Ez a jó sűrű leves nagyon jó, sokáig nem éhezik meg utána az ember. Nagyon jó paraszt eledel.

17. *Kolompirleves füstölt orjával.* Legízletesebb tavaszi eledel. Főzése egyszerű. Felvágunk egy darab orját ¼ kilós darabokban. Megmossuk a darabokat forróvízben élesmosóval jól. Lemegy róla a korom hamar. Feltesszük főzni. Addig főzzük, míg meg nem puhul. Azután kolompirt hámozunk és ezt nagy vastag kockákban eldaraboljuk. Vereshagymát tisztítunk, ezt meg kockákra vágjuk. Mikor a hús már puhul, a burgonyát hozzátesszük, ezzel egyidejűleg a hagymát is, az fő tovább. Kis idő mulva piros öreg rántást készítünk hozzá egy kis rózsapaprikával és főzzük tovább, míg a krumpli kezd szétomlani. Ekkor

kész a jó sűrű erős leves, melyből egy mélytányér leves egy jó darab hússal elég egy rendes ebédre. Sokszor egy kis ecetet is töltenek hozzá, így még jobb. A debreceni polgári osztályban nagyon szeretik.

18. *Ecetes, vereshagymás ecetes, kanecetes.* Debrecenben és vidékén nagyon kedvelt eledel volt, sőt az ma is. Érthető is, hiszen a víz rossz, elrontja az ember gyomrát, a jó erős ecetes lé üdítőleg hat a beteg gyomorra. Másfelől ez az étel legtovább elállott úgy, hogy a debreceni tanyákra ezt hordották nagy mennyiségben.

Ez a népszerű és jóízű eledel igen egyszerűen készül. Egy jó csomó avas disznóhúst felvágtak. Forró vízben megmosták egy nagy tálban, a húsmosó tálban, feltették óriási nagy cserépfazékban a szabad tűzhelyre főni. Mikor a hús megfőtt, kiszedték a fazékból egy nagy tálba, a levét a csontmaradékoktól meg a húsféregtől egy szitán megszürték, ezután visszatöltötték a levét a fazékba, megkészítették. Óriási tál vereshagymát tisztított meg a gazdasszony és karikázott fel. Ebből jó bőven tett bele. Szép piros sűrű rántást bőven oldott fel forró húslében és beletette a fazékba. Nem sajnálta a szép piros tört paprikát sem, sőt jó adag kerti sáfrányt is tört bele a színéért. Mikor az egész megfőtt, ecetet töltött bele és kész volt a *savanyú lé*. Végül még a húst számolta be. Minden emberre két-két darabot egy ételre, egy fazékban volt két-három étel savanyú lé is. Úgyhogy minden fazékban tudta három embernek két ételre való. Ennek a tanyán elég is kellett lenni. A savanyú lé inkább tanyai eledel, otthon ritkán ették. Felmelegítve kenyérrel kanalazták a levet, eszik rá a füstölt disznóhúst és azután megint a levet kanalazzák. Jó ízletes tápláló, sőt nehéz étel. A tanyai élelmezésben ma is elsőrangú szerepet visz Debrecenben.

A savanyú levet főzik borjú-csülökkel és orrával. Sőt nem ritkán a tehén lapockás, tarjás részével is.

19. *Fejír ecetes.* Abban különbözik a savanyú létől, hogy ebbe nem rántást és vereshagymát tettek, hanem ahány emberre főzték, annyi tojást leütöttek, bele lisztet tettek, hígra felkavarták. A füstölt disznóhúst megfőzték, a levét megszűrték, visszatöltötték és megkészítették úgy, hogy a forró léhez ezt a tojás-, lisztanyagot hozzáöntötték, babérlevelet tettek bele, jól felfőzték. Ecetet öntöttek bele és készen volt. Nevét fehér színétől kapta. Most még minden emberre jó ökölnyi húst tettek bele a lébe, ételes fabodonba vagy vászonfazékba vitték a tanyára. A jóféle erős ecettel öt-hat napig is elállott. Melegítették és ették kenyérrel. Ma már kiment a divatból.

20. *Habart húslé vagy kaszáslé.* Nyári étel a mezei munkásoknak a Nyírségben és a Bodrogközben. Ez úgy készül, hogy

füstölt disznóhúst jól megmossák, megfőzik. A lé mennyiségéhez képest tesznek bele jól megmosott köleskását. Mikor megfőtt behabarják tejfellel. Ecetet töltenek bele, felfőzik s egy csomó tárkonyt megmosva, összekötözve tesznek bele. Mikor készen van a tárkonyt kidobják belőle.

21. *Pöszmétés.* A pöszmétét megtisztítják, a két végét körömheggyel lecsípik. Jól megmossák, rántásos levet készítenek és kevés lében megfőzik. Egy párszem kockacukrot tesznek hozzá, így nem olyan savanyú vadízű. Olyan ember főzi, akinek terem pöszmétéje, szegény parasztember pénzt nem ad érte.

22. *Almás.* Az, akinek gyümölcsös-kertje van, annak asztalán gyakran megkerül az almás, vagy *almaleves.* A félérett hulló almát felszedik, kettévágják, meghámozzák, torzsáját kivágják. Feldarabolják kockára. Előbb levét készítenek. Borjúhús, vagy füstölt disznóhús levét rántással felkészítik, mikor jól elfőtt a rántás, az almát beleteszik, egy forrás kell neki és már megfőtt. Egy kevés borsot, tejfelt vagy tejsűrűt tesznek bele és pompás nyári ebédel. Szegényember pergelve főzi, még rá is alig habar. Szerény kosztját nem nagyon szereti.

23. *Zöldpaszuly-levesen.* A zöldbab egyik fajtáját a vajbabot megeszi népünk, de nem gyakran. Nem szereti, *korcvessző*-nek csúfolja. A városi, elproletáriasodott magyar nép már szívesebben megeszi. Az elkészítése egyszerűen történik: a paszuly két végét lecsipi, azután két-három darabra töri. Jól megmossa. Vizet tesz fel neki, vagy ha disznóhússal főzi, kiszedi a húst és a levében megfőzi. Jó piros rántással, vékony karikára vágott vereshagymával megkészíti, ecetet tölt rá. Különösen kihűlve nagyon jó. Füstölt kolbásszal, vagy disznóhússal még jobb.

24. *Ugorkaleves.* Debrecenben nemcsak káposztacsinálók, hanem ugorkacsinálók is voltak. Ezek az asszonyok úgy savanyították az ugorkát ősszel, mint a káposztacsinálók a káposztát. Ősszel összeszedték az ugorkát, berakták kishordóba, ecetbe és télen, tavasszal eladták jó áron. Ebből éltek. Ma a házi ugorkabecsinálás és a konzervgyárak megölték ezt a kis ipart.

Tavasszal, vagy még inkább a nyár elején a mezőn dolgozók, rossz vizet ivók nagyon kívánták a savanyú levet. Az egyhangú kanecetest, fehérecetest megunták, egy kis változatosság kedvéért ugorkát főzettek a gazdasszonnyal. Ez felvágott egy füstölt disznó sódort, darabszámra megfőzte jó bő lében. Eközben hozatott egy jó tál ugorkát az ugorkacsinálótól. Vékony karikára feldarabolta és hozzátette a zubogó húsléhez. Ez is megfőtt. Ekkor jó piros rántással, piros paprikával megkészítette. Rendkívül tápláló nehéz leves volt. De a szabadban nehéz testimunkát végző emberek bírták.

2. Húsleves a magyar népnél.

A húsleves a magyar népnél nagyon kedvelt eledele. Vagyoni viszonyaihoz képest többször-kevesebbszer eszik egy héten. A nagyobb községekben állandóan van hús a mészárszékekben, a kis községekben hetenként csak egyszer. A szegényember hetenként egyszer sem eszik húst, mert kicsi keresetéből nem tudja megvenni.

A legjobb levest a tyúkhúsból főzi a magyar asszony, a kakashús már nem olyan jó. Kedvelt leves a marhahús levese, különösen tésztafélékkel megfőzve. A bírkahús nyakát szokták tördelt tésztával főzni, a többi részével káposztát, krumplit főz. A disznóhúsnak is csak a nyakas részét (nyakasorját) főzi tésztával (orjaleves), a többi részét máskép fogyasztja el.

Milyen húst eszik a tiszántúli magyar nép.

A tiszántúli magyar nagyon szereti a húst. Hogy sokszor nem eszik, az azért van, mert ritkán jut hozzá. Gazdag embernek azt tartja, aki mindennap húst eszik. Az urat is azért irígyli, mert az mindennap húst eszik, ő meg nem ehetik.

Húst a magyar keveset eszik, mert anyagilag képtelen beszerezni, de képtelen maga nevelni is. Egy vagyontalan és dolgozni nem tudó ember évente alig eszik 5 kg. húst családjával. Egy önálló kereső napszámosra sem lehet számítani többre, mint 2—3 személyes család vasárnaponként ½ kg. húst, ünnepen egy-egy tyúk, nagyobb család vasárnaponként egy-egy kiló húst eszik meg. Kisgazda nem sokkal többet eszik meg családjával. Itt a húsfogyasztás évi 100 kg. lehet. A jó, cselédeket kosztoló gazda családnál 180—200 kg. húst ehetik meg. Télen jóval többet fogyaszt, mint nyáron. Ez azért van, mert a téli hideg jobban kívánja az erősebb táplálkozást, továbbá mert télen ölnek disznót és ilyenkor a legnagyobb részét meg is eszik. Így áll fenn azután az az ellentét, melyet az orvosok és szakemberek nem értenek meg. Tavasztól őszig van a nehéz munka, ez idő alatt a földműves táplálkozása kevés és gyenge, télen, mikor a földműves heverő ideje van, több és erősebb. A húst leginkább frissen eszik meg. Ritka tünet és főképpen a cigányoknál van meg, hogy dögért a házakat és a tanyákat bejárják és a már szagos döghúst is megeszik. Ez egyre ritkább kivétel lesz. A magyar ember igaz, hogy a beteges jószágot is megeszi, de megöli (levágja). Ha pár csepp vér foly is belőle, de vérét veszi.

A magyarember az állati húsok fogyasztásában sokkal finnyásabb, mint az elhamarkodott ítéletű szakemberek által kikiáltott szomszédai. Így valamennyien, akik a világháborút végigküzdöttük, jól tudjuk, hogy míg a magyar ember a lóhúst nem ette meg, addig a németek jóízűen fogyasztották el a sebesült, vagy szerencsétlenül járt hatalmas német lovakat, sőt boldogan dolgozták fel kolbásznak. Nálunk csak az elproletáriasult városi lakosság kezd lassan ráfanyalodni. — A magyar utálta a kutya- és macskahúst, noha az előbbit a cseh és lengyel náció, az utóbbit az olaszok nagyon kedvelték. Míg a déli, de különösen az olasz népnél nagyon el van terjedve az éneklőmadarak evése, addig a magyar ezeket inkább védi, mint pusztítja. Az olasz tengeri fronton a mi bakáink útálattal nézték, hogy a lakosság minden tengeri tüskést (csillagot stb.) felfalt, ezzel szemben az olaszok köpködtek, mikor látták, hogy a mi bakáink az otthonról kapott nyersszalonnát eszik kenyérrel. A magyar nép jóízűnek, sőt gyógyító erejűnek tartott sündisznóhúst is átengedi a kóbor cigányoknak. Ahány nemzet, annyi szokás e téren is.

Míg a déli és keleti rokon népek a juhhúst tartják az első húsételnek, marhahúst a szegényeknek engedik át, addig a magyar nép már évszázadok óta átengedi az előbbrevalóságot a marhahúsnak. Azért a juhhúst is nagyon fogyasztják, különösen a nagy juhász községekben.

A magyar ember a jószág levágásánál a legnagyobb anatómusnak mutatja magát. Bámulatos az a jó megfigyelés, ügyesség, amellyel a levágott jószágot széjjel szedi. A disznó széjjelvágásához csaknem minden kisember ért. Az ősökről száll firól-fira ez a tudomány. Már a tehén levágását szakemberekre bízza, akik szintén évszázados úton haladnak Debrecen városában.

Ha manapság tekintjük, legtöbb marhahúst fogyaszt el, mert ahhoz jut legkönnyebben, azután disznóhúst eszik, mert ha teheti, 2--3 disznót meghízlal, egyet megöl zsírozónak, kettőt elad, hogy az egy ingyenben maradjon. A leölt disznó húsát konzerválja nyárára, kevesebb juhhúst, mert azt nem tudják annyiféleképpen elkészíteni, mint a marhahúst, meg aztán csontos, nem szaporít. Juhúst nem is árulnak egész évben csak Lőrincz napjától, míg a víz meg nem fagy, mert azt tartja a néphit, hogyha a birka fagyos vizet iszik, nagyon faggyúízű a húsa és nem jó. Mikor az 1850-es években a birkát behozták a köztenyésztésbe, a magyar ember a birkát nem ette meg, azért a hústmérő juhászok a lenyúzott birka farkán a szőrt meghagyták, hogy lássa a vevő, hogy magyar juhhúst vesz. Ez a szokás bolgár és török mészárszékekben most is megvan.

A borjúhúst inkább a jobbmódúak veszik, hacsak a debreceni gazda egy kis „őszi firget" el nem vesz az anyja alól és szüretre le nem vágja. Elveszi azért, mert a kései borjú a téli hidegben és inséges táplálkozás mellett úgy is megdöglene. De elveszi akkor is, ha az anyja öreg és nem akarja elszívatni a fiával, mert anyját jóhúsban akarja a mészárosnak eladni.

A szárnyast elsősorban eladják, csak ünnepre ölnek tyúkot, pulykát, libát, rucát. Fő hústáplálék régi idők óta a marhahús. A napszámos és bentkosztos cseléd egy héten kétszer kap húst. Lehet neki egy hétre félkiló húst számítani. Így egy évre 30 kg. húst. A konvenciós cseléd és majoros már csak egyszer kap húst s így neki 20 kg.-ot lehet számítani. Alkalmi munkásnak is lehet annyit. A jobbmódúak többet esznek. Egy jó gazda hetenként 4—5-ször eszik húst, sőt télen disznóölés idején minden nap jut húshoz. Így ennek hetenként 3—4 kg. húst is lehet számítani novembertől márciusig. Eddig a háztól telik a hús. Ettől kezdve már a széktől veszi. A húsfogyasztás csökken is. Főként vasárnap délre, vagy szerda, csütörtökre redukálódik. Szegényember nyáron alig eszik húst. Egy 4—5-tagú család főz ½ kg. hússal levest. Csak az aratók kötik ki a konvencióban, hogy pár kiló füstölt disznóhúst, vagy kéthétre két kiló marhahús árát adjon a gazda. Régebbi napszámos jobban szeretné a sódart, a gazda szívesebben adja a pénzt, mondván: „ne duszkáljatok abba' amit én adok, itt a píz! olyat vegyetek magatoknak, amilyet akartok!"

A marhavágás a debreceni henteseknél évszázados ipar volt. Híres és fényes céh volt a marhavágó hentesek és mészárosok nagy céhe. Úgy nem is tudja egy iparos sem a marhát levágni, „kitarjázni", mint a debreceni mészáros. A kitarjázás azzal kezdődik, hogy mikor a mészáros megnyúzta a marhát a nyakán, gerincén végig vágja. Az egyik felén esik a csontos, másik felén a húsos rész. A csontos részből kiállanak a *gámcsontak*, vagy ahogy mondja a *gámjai:* ez a *gámos rész*, másik fele a húsos rész a gámatlan. Ezután szedi széjjel a többi részét. A városi tanács már 1600 óta maximálta a marhahúst, sok baja volt a mészárosokkal, bár nagyon büntette őket, mégsem akarták a maximált árért mérni a marhahúst. Minden akadékoskodása mellett a debreceni mészáros a marhának a legjobb anatómusa. Nagyon szépen kivágja minden részét, minden részére elnevezése van. Ezeket az elnevezéseket feljegyzem a jövő nemzedék számára, akkorra, mikor már ezeket nem is ismerik. A fején: a pofa, fejhús. A nyakán: nyaka tarja. Törzsén: (felülről lefelé) kis tarja, nagy tarja, virágos kistarja, lapocka, lapocka víge, sárkonc, víres szegy, szegybúb. Lábán: konchús. Fent a lapockán túl: öregoldal (rostélyos), alatta a vékonyoldal, oldalhegy, vastag szegy,

vékony szegy, közép szegy, szegyszárnya, szegydagadó, köldökremeke, hátszín, hátszínszaporája, fartő, bőszínvastaga, bőszínvékonya, bőszínrongyosa, vesepecsenye, hátulsó bagdán, konchús, katikönyöke, fehérpecsenye, csípőremeke, felsár, vastag-

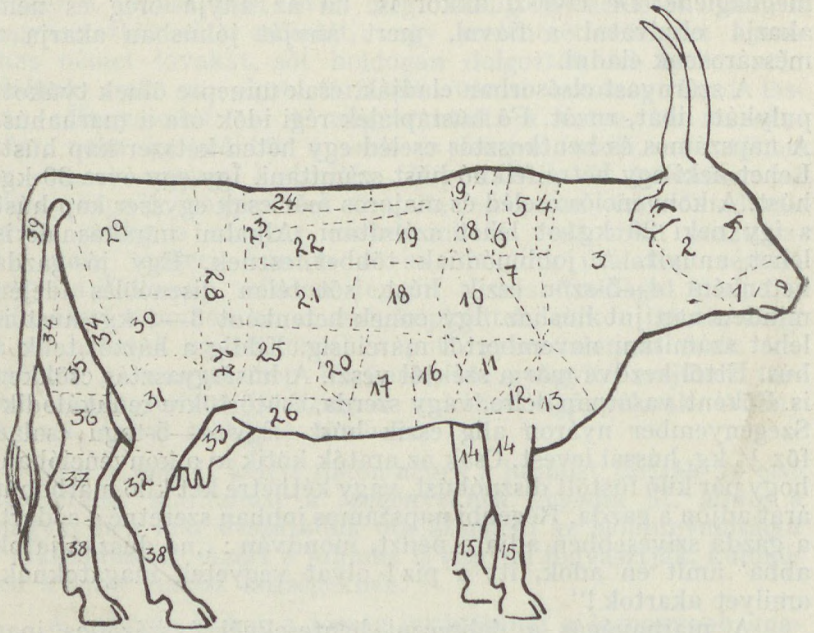


Fig. 3. ábra.

A marha részei a debreceni mészárosok nyelvén.

1. Pofa, 2. Fejhús. 3 Nyakatarja. 4. Virágos kistarja. 5. Virágos tarja. 6. Nagytarja. 7. Lapocka. 8. Járomtörés. 9. Vírestarja, vagy tarja első vágás. 10. Lapocka első vágás, vagy vékony lapocka. 11. Vastag lapocka. 12. Sárkonc. 13. Véres szegy, vagy szegybub. 14. Felsőrésze konchús, alsórésze lábszárhús. 15. Lábszárcsont. 16. Középszegy. 17. Vékonyszegy. 18. Ódalhegy, vagy csontos ódal. 19. Öregódal. 20. Kődökremek. 21. Hátszin, vagy vékonyoldal. 22. Hátszin és a hátszinszaporája. 23. Bagdán. 24. Vesepecsenye. 25. Vékony szegy dagadója, vagy bélszin vékonya. 26. Szegydagadó. 27. Bagdán. 28. Csipőfartő. 29. Bogdános fartő. 30. Keresztfartő, a csipő remekével. 31. Bőszin vastaga, bőszinvékonya és bőszin rongyosa. 32. Konchús. 33. Tőgy. 34. Fejér pecsenye. 35. Felsár. 36. Konchus. 37. Katikönyöke. 38. Lábszárhús. 39. Vastagfarok vagy ökoruszály.

Teile des Rinder in der Sprache der Debecener Fleischhauer.

farka, ökoruszály. Ez a színhús. Ezenkívül van a *nyomaték*. Fej, pofán kívül van a tőgy, lábszárcsont és a belszervek: máj, szív, lép.

A gazdasszonyok is jól ismerik a mészáros mesterszavait

és ahhoz, hogy mit akarnak főzni, olyan húst hozatnak. A mészárosnak nincs olyan húsa. Parázs vita fejlődik ki. A mészáros azt állítja, hogy a kívánt húst adja, a gazdasszony határozottan tagadja és büszkén hivatkozik arra, hogy ha a mészáros ismeri a húst, ő is ismeri. Nem hozza el, hacsak azt nem adja neki, amit kért.

Így *levesnek* legjobb a sárkonc, öregoldal, vékonyoldal, *felsár*, fartő, csípőremek. Nagyon jóízű leves fő mindenikből. A kövér víresszegyet és szegybúbot vágott tésztával és tésztagombával főzik levesnek. *Káposztát tölteni* felsárt és bőszínvastagját veszik.

Megtölteni oldalhegy, vesepecsenye, bőszín rongyos, bagdán, kődökremek, szegyszárnya a legjobb.

Vadlére a vesepecsenye alkalmas.

Gulyásoshúsnak: — virágos tarja, tarja első vágás, tőgy, vese, fejérmáj, szívgyökér —, vagy a mészárosok állítása szerint, nyomban mikor levágják, földaraboljak a marhát, minden részéből innen-onnan összekapkodni egy kis húst, belevágni egy jó darab hátszín szaporáját, megfőzni, ez a legjobb gulyásoshús.

Szalonnával meghúzgálni, fokhagymával megdugdosni a vesepecsenye és a fehérpecsenye nagyon jó.

A própecsenyének borsosan a bélszin rongyosa a legalkalmasabb, de készítik a lapockából is.

A középszegyet savanyúkáposztával összerakni és megfőzni nagyon jó.

Hagymás-ecetessel szegyek, köldökremek jó. A napszámosoknak főzik a tanyára. *Pöszméte-, almalevesnek* vékonyoldal kell. Ezt a beosztást csak jómódúak tehetik, szegényemberek tarját, lapockát, olcsó húst vesznek levesnek.

Húslevestészták.

A tiszántúli magyar elsősorban levesevő. Főétele a leves. Ez mindennap többször is előfordul az asztalán. A szegényember pergelt levest eszik, a jómódú húslevest. A levest tésztával főzi, kenyérrel eszi, tehát elsősorban lisztfogyasztásra támaszkodik. A magyar asszony pedig rendkívül találékony a tészták készítésében.

Mi összegyüjtvén a levestésztákat, három csoportba osztjuk: 1. *Kavart tészták;* 2. *nem nyujtott tészták* és 3. *nyujtott tészták* csoportjára. A kavart tészták a legkezdetlegesebb tésztafélék. Tojást ütnek le edénybe, ha kevés, megszerzik pár kukó vízzel, lisztet kavarnak bele sűrűre vagy hígabbra. Nem gyúrhatók. Nevük: felvert galuska, csorgatott tészta, grízgaluska.

A két gyúrott tészta csoportjába tartozó tésztát liszttel, tojással gyúrják. Ha a tojás kevés, fele tojás, fele víz. Az első csoportba tartozókat gyúrás után nem cipózzák ki, nem nyujtják el, hanem csak a jó kemény gyurmát dolgozzák fel. Ezek a legkezdetlegesebb tésztafajok, de kövér disznó-, marha-, bírkahúsokkal nagyon ízletesek. Ilyen tészták: a *vágott tészta, csip-*

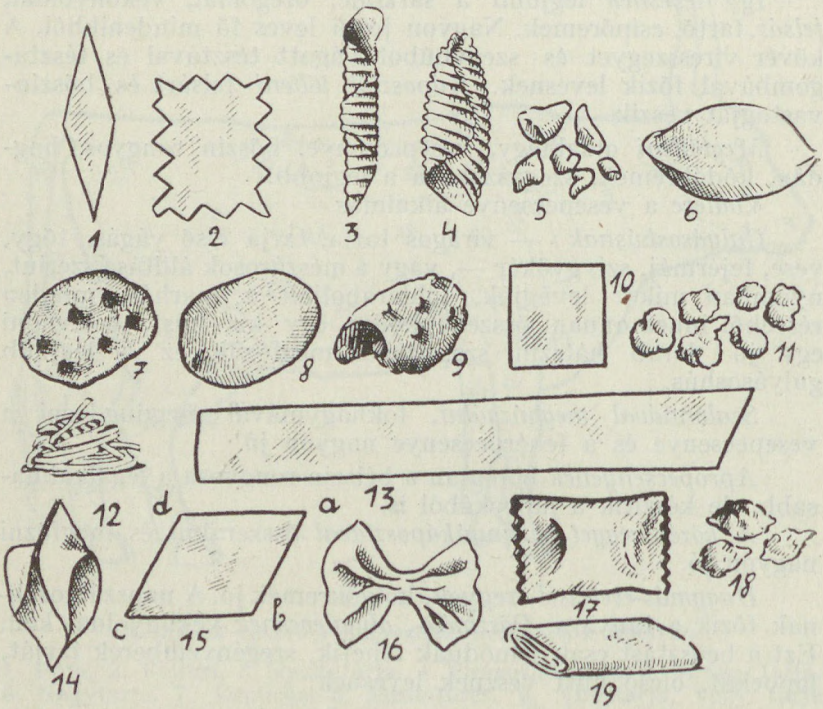


Fig. 4. ábra.

Levestészták: 1. Zab. 2. Eperlevél. 3. Csiga. 4. Restcsiga. 5. Vágott tészta. 6. Gyűszűfánk. 7. Macskatalp. 8. Gombatészta. 9. Tésztagomba. 10. Kockás tészta. 11. Reszelt tészta. 12. Táska. 13. Szárazlaska. 14. Tyúkfüle. 15. A tészta alakítása a tyúkfülhöz. 16. Kacsatalp. 17. Táska. 18. Csipkedt tészta. 19. Hurkatészta.

Blätterartige Mehlspeisen.

kedt tészta, reszelt tészta, tésztagomba vagy *gombatészta* és a *macskatalp*. Ezeket főleg orjalevesnek főzik.

Nyujtott levestészták. Ezeket a tésztákat is tojással gyúrják, kicipózzák, elnyujtják szép, papírvékonyságú levelekké és úgy dolgozzák fel. Leggyakoribb nyujtott levestészták: *tördelt* (lebbencs) tészta, a *laska-, kockástészta* és nem kockatészta; *zabtészta, eperlevél; tyúkfül, kacsatalp, csigatészta*. Ezek mind

nyujtott tészták. Pár tojással gyúr egy kis tésztát, míg gyúrja, addig gondolkozik rajta, hogy mit csináljon belőle. A nyujtótáblán elnyujtja, szikkadni hagyja, felcsavarja a nyujtófára, kihuzza a nyujtófát, lenyomja, akkor balkezének három ujját a tésztára nyomja, jobbkezében fogott éles késsel egyenletes szép vékonyra elvágja. Mikor tíz nyomást elvág egy kis darabból, akkor felrázza és kész a laska, mely fínom metélt nevét viseli a vendéglők étlapján.

A *kockástésztát* ugyanígy készíti, de ¼ cm. szélesre vágja és mikor 3—4 szeletet vág, elveszi a tekercstől, keresztbe fordítja, ilyen irányban is elvagdalja, hogy a tekercs-darab paránvi kockába hull szét a nyujtótáblán.

A kockástésztának rokon levestésztája a *zabtészta*. Ezt nem vízszíntesen, hanem ferdén vágja, hogy a tészta-darabkák hegyes deltoid alakot mutatnak.

Az *eperlevél* szintén nyujtott tészta. Ezt nem hajtja fel tekercsbe, hanem a táblán derelyemetszővel kockára vágja, miáltal csipkésszélű kocka- vagy rhombuszalakú tészták esnek szét a nyujtótáblán.

A tyúkfül nyujtott levestészta. Tésztája 80° szöget alkotó rhombus tészta. Ebből a rhombus hegyes végét nyomják össze, hogy összeragadjon, azután a tompa szögesrészt kifordítva nyomják össze, hogy ez is összeragadjon. Így egy sajátságos alakú tészta jön ki, mely a magyartyúk füléhez hasonlít.

Kacsatalp szintén nyujtott tészta. A levelet kis téglalap alakúra elvagdalják, ekkor a talp oldalát ráncosan összenyomják, így megszikkasztják. Az aprókat levesnek főzik, a nagyokat főtt tésztának.

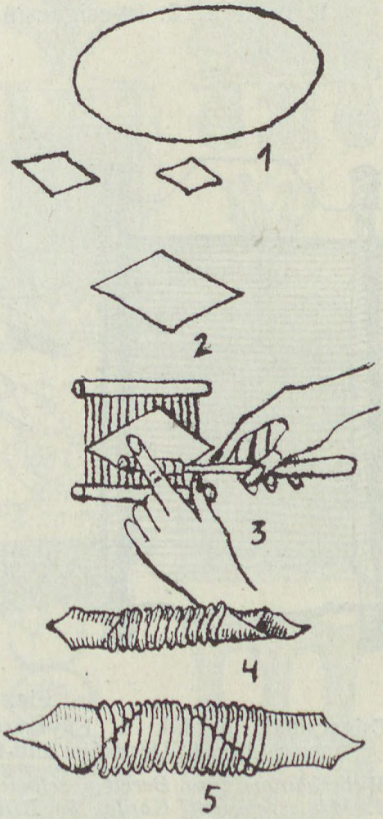


Fig. 5. ábra.
Debreceni csiga és készítése.
1. Levéltészta. 2. Elvágva rhombusz alakra. 3. Meghajtás a bordán a penderítővel. 4—5. Csiga.
Bereiten der schnecken förmigen Mehlspeise in Debrecen.

A nyujtott tészták királynője a *csiga*, vagy újabban igen helytelenül *lúdgége*. A csigát ünnepnapon és alkalmakkor főzi

a tiszántúli magyar. Kissé munkás tészta: több asszonyt, leányt foglalkoztat. A csigát *csigacsinálóval* csinálják. Ez a konyhaeszköz kis kecses szerszám, melyet nagy gonddal őriznek, mert minden leánynak készített a tisztelője egy-egy ilyen kis ajándékot. A Déri Múzeumban őrzött csigacsinálókat anyaguk szerint az alábbi csoportokba osztjuk:

1. bordák, 2. fa-csigacsinálók, 3. cserép-csigacsinálók.

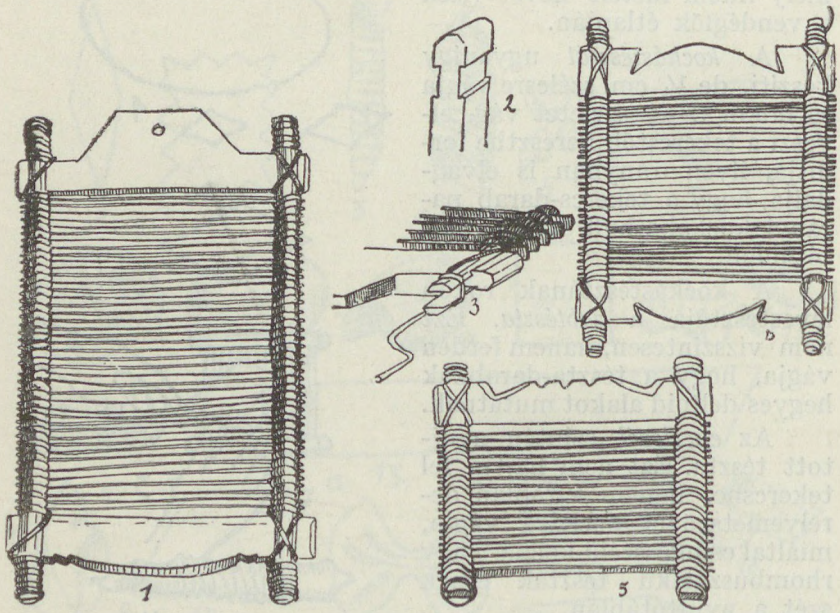


Fig. 6. ábra.

Csigacsináló bordák. 1. Egyszerű. 2. Díszített fej. 3. A nádborda megkötése. 4. Deszkája alul-felül díszített. 5. Egy deszkával.

Weberkämme zum Bereiten schneckenförmiger Mehlspeisen. 1. Einfach. 2. Mit verziertem Kopfe. 3. Binden des Rohrkammes an die Holzes. 4. Brett unten und oben verziert. 5. Einbrettig.

A csigacsinálók legősibb fajtája a *borda*. Ez, a felvidékről származott. Öregasszonyok állítása szerint a sonkolyos tótok hozták. Anyaga faráma, ebbe náddarabokat raknak, melyek madzaggal vannak a rámába bekötve. Felső részén toronyszerű deszkalap zárja be, míg alsó részén díszítetlen deszkalap van. Ezen öregasszonyok dolgoztak.

2. A *fa-csigacsinálók* a magyar nép ötletességének, találékonyságának beszédes bizonyságai. A Déri Múzeumban közel száz darabot őrizünk belőle és mindig csodálkozással veszem kezembe e kedves eszközöket, melyek míg egyfelől pompásan megfelelnek a gyakorlati célnak, másrészről a szívesség, a szere-

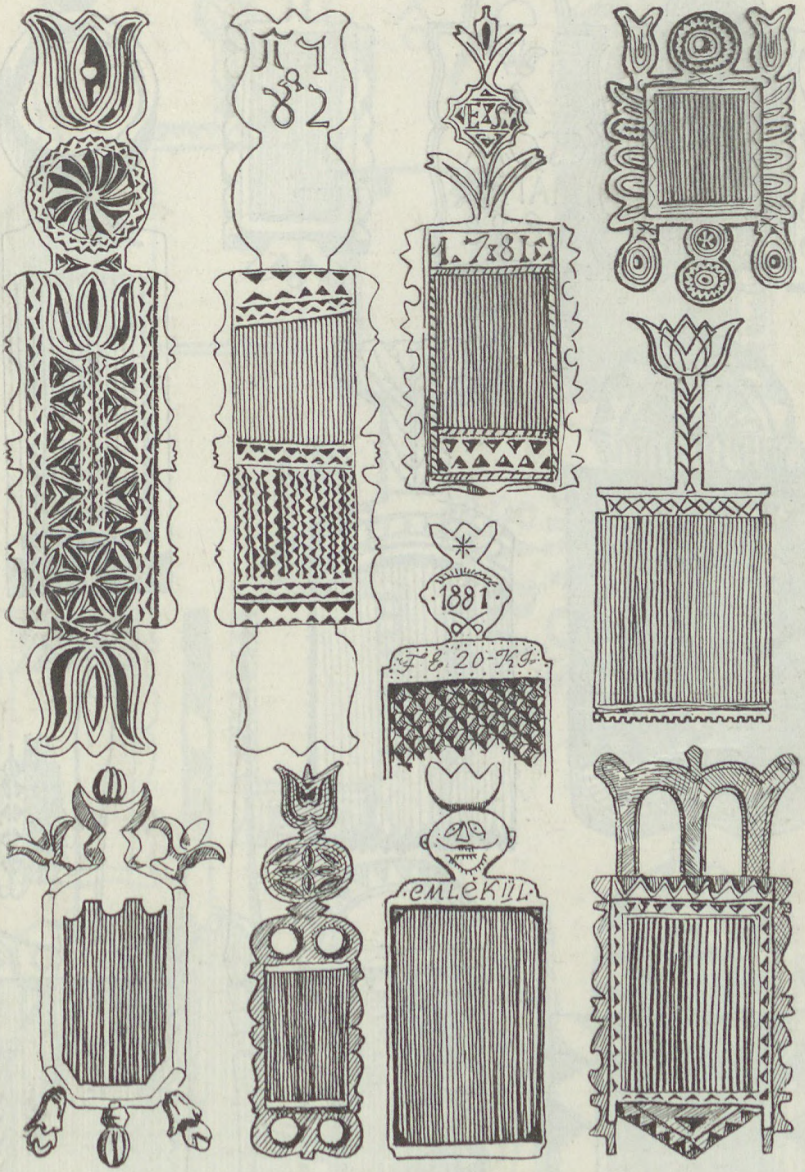


Fig. 7. ábra.

I. csoport. Csigacsinálók fából. Déri múzeumban.

Holzgeräte zum Bereiten einer schneckenförmigen Mehlspeise. Déri-Museum.

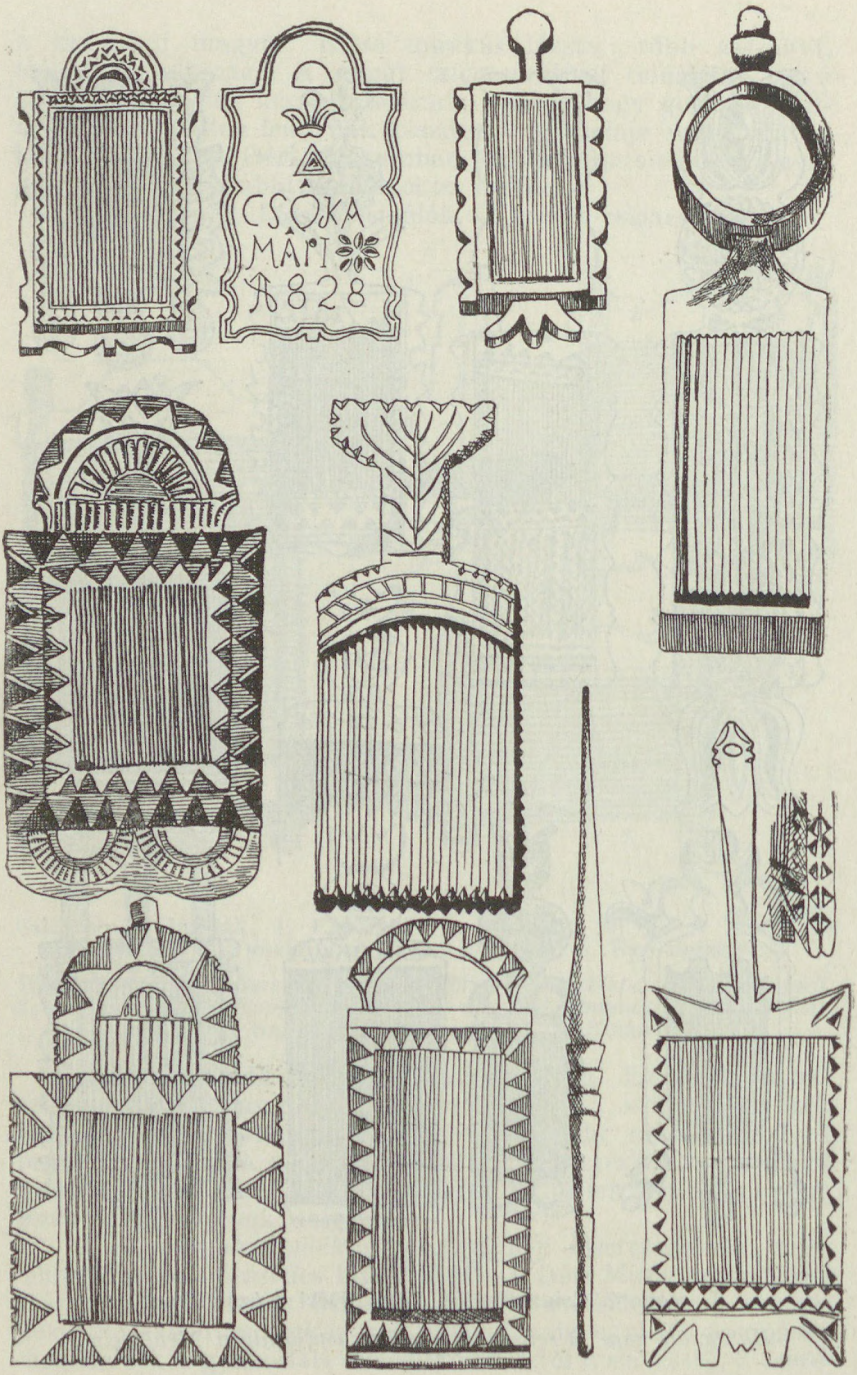


Fig. 8. ábra.
II. csoport. Csigacsinálók fából lent a penderítő. Déri múzeumban.
Holzgeräte zum Bereiten einer schneckenförmigen Mehlspeise, unten der Dreher. Déri-Museum.

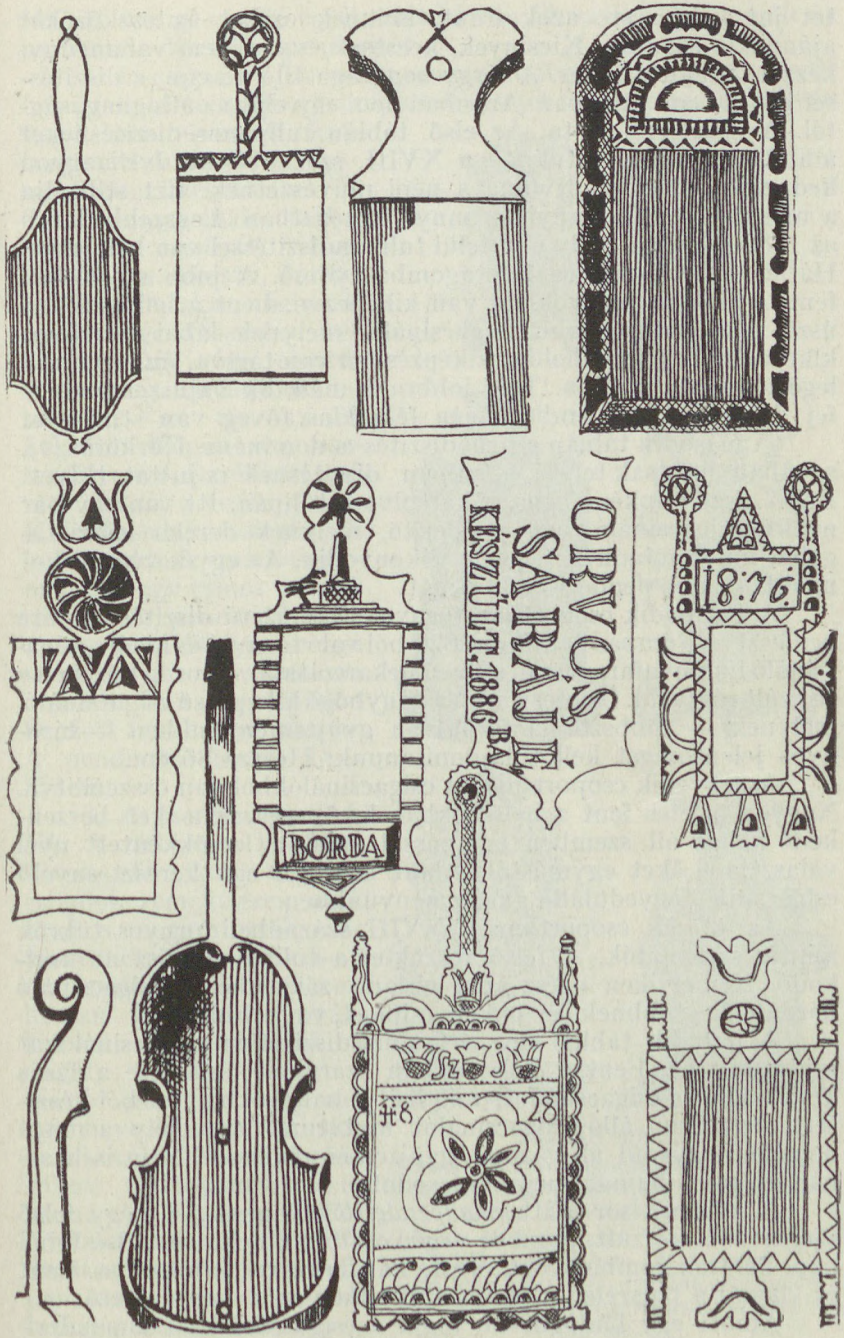


Fig. 9. ábra.

III. csoport. Csigacsinálók fából toronyszerü fejjel. Déri múzeumban.
Formen aus Holz zum Bereiten einer schneckenförmigen Mehlspeise mit turmartigem Kopf.

tet jut kifejezésre azok iránt, akiknek ezeket az eszközöket ajándékul szánták. Kicsinyek, kecsesek és csaknem valamennyi kézzel faragott, díszes. A tárgy nagysága 10×15 cm., a díszítéssel 12—20 cm. átlagban. Azonban nem egy elüt az átlagnagyságtól. A dísz több rajta. Az első táblán tulipános díszítésűeket állítottam össze. A tulipán a XVIII. századtól kezdve nagyon kedvelt díszítési motívuma a népi művészetnek. Ezt stilizálja a magyar nép fia annyi és annyi változatban. Legszebb darab az 1782-ből való, mely alul-felül tulipándíszítéssel van befejezve. Hátán az évszám és tésztagomba-nyomó. A jobb szegletben fent a tulipán tornyokban van kiképezve. Lent a balsarokban úszó teknősbéka alakú csigacsináló, melynek lábai tulipános kiképzésben, feje félholdas kiképzésben van tartva, múzeumunk legötletesebb darabja. Tőle jobbra a második bajuszos emberfej díszítéssel. Az ember fején félholdas főveg van stilizálva.

A második táblán a sírkődíszítés a domináns. Körkörös fej, azonban ha csak teheti, a tulipán díszítésnek is juttat helyet. Belső dísze csipkés, fogas, rákarcolva a tulipán. Itt van egy pár nyeles csigacsináló, egy penderítő, melynek dereka legvastagabb, innen mindkét végefele vékonyodik. Az egyik vége vékonyabb. Ezzel penderítik a csigát.

A harmadik csoportban tornyos tükörszerű díszítésben van beillesztve. Pompás darab, az 1828-ból való tornyos és nyeles csigacsináló fínom fafaragással, stílusú bekarcolással, a borda közepén a stilizált rózsával. Ötletes darab a nagybőgő kiképzésű csigacsináló, melynek — többször előfordulván gyüjteményünkben — bizonyos jelentőséget kell tulajdonítanunk. Hossza 36 cm.

A negyedik csoport nyeles csigacsinálókból van összeállítva. Nagyon ötletes fent a balsarokban levő, melyen a két berzenkedő kakas áll szemben egymással, csak a lecsökkentett nyél választja el őket egymástól. Alant középen egy keresztesnyelű csigacsináló egyedülálló gyüjteményünkben.

Az ötödik csoportban a XVIII. századbeli tornyos tükrök mintái sorozhatók. A felső részükon a tulipános dísz az uralkodó. Némelyiken egész szép girland zárja be a csigacsináló bordát. Legtöbbnek az oldala csipkés vagy hullámos.

A hatodik táblán egyszerű síma díszítetlen csigacsinálókat mutatunk be. Fent a balsarokban szaruból készítette a fésűs a két lófejes csigacsinálót, míg lent a balsarokban vasból készített négylábon álló csigacsinálót mutatunk be, mely a maga nemében egyedül áll gazdag gyüjteményünkben. Nem is használták, mert hamar megrozsdásodott.

A középső sor alatt *csigapenderítők* vannak. A négy felső sárgarézből készült, gombos végű, osztott derekú. Az alsó fából van. Szintén gombos végű. Teste három részre van osztva. Lent és közbül a balszélen a penderítők elhelyezése szemlélhető.

Amott egy bádogdarab fogja a csigacsinálóhoz a penderí-

tőt, itt a csigacsináló egyik vála ki van fúrva és ebbe dugják az osztatlan, dísztelen penderítőt.

A fa-csigacsinálók nagy száma mutatja, hogy az elmúlt évszázadokban milyen felkapott levesétel volt a csiga és milyen nagy népművészeti kultuszt vittek végbe ez egyszerű konyhaeszközön.

A csigacsináló tartozéka a *penderítő*. Egy 25—30 cm. hosszú, dárdaszerű rudacska, melynek egyik vége tűszerűen vékony, másik vége jelentősen vastag. Anyaga bükk-, tölgyfa, vas, réz, csont. Legtöbb szépen van esztergályozva. Derékban számos ciráda, a végén gömb. Különösen lakatoslegények kedveskednek imádottjuknak egy-egy csínos penderítővel. A penderítő néha a csigacsinálóval össze van szerkesztve. Nevezetesen a penderítő a csigacsinálón képzett lyukba van dugva. A penderítő hossza 18—25 cm.

3. A *cserépcsigacsinálók*. A debreceni kis fazekasok, sőt inkább a pipacsinálók remekelései, akik ezen is megmutatták művésztüket. Nagyságuk 5—8 cm., szélességük 15—20 cm. hosszú. Elejük megrovátkázva, ezen csinálták a csigát, hátulja síma, a mester nevével, vagy annak neve rákarcolva, akinek készült. Némelyik hátulján tésztagomba-csinálásra van egy-egy kocka lyukakkal bemélyítve. Fő díszítési motivumok a tulipán, melyet annyiféle változatban stilizálnak, ahány

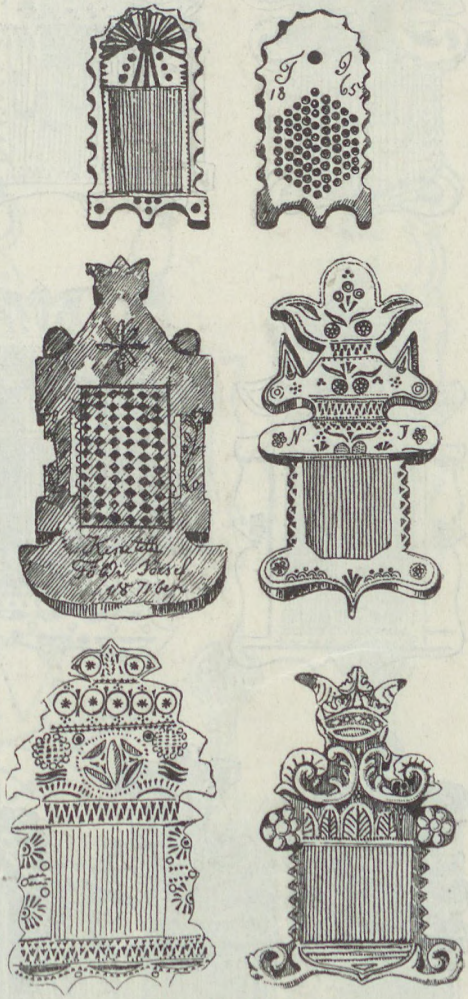


Fig. 10. ábra.

Mázas cserép-csigacsinálók. Kettőnek hátán gombatészta-csináló lyukgatás. Déri múzeumban.

Irdene Formen zum Bereiten einer schneckenförmigen Mehlspeise. Darunter zwei mit Durchlöcherungen zum Bereiten einer pilzförmigen Mehlspeise.

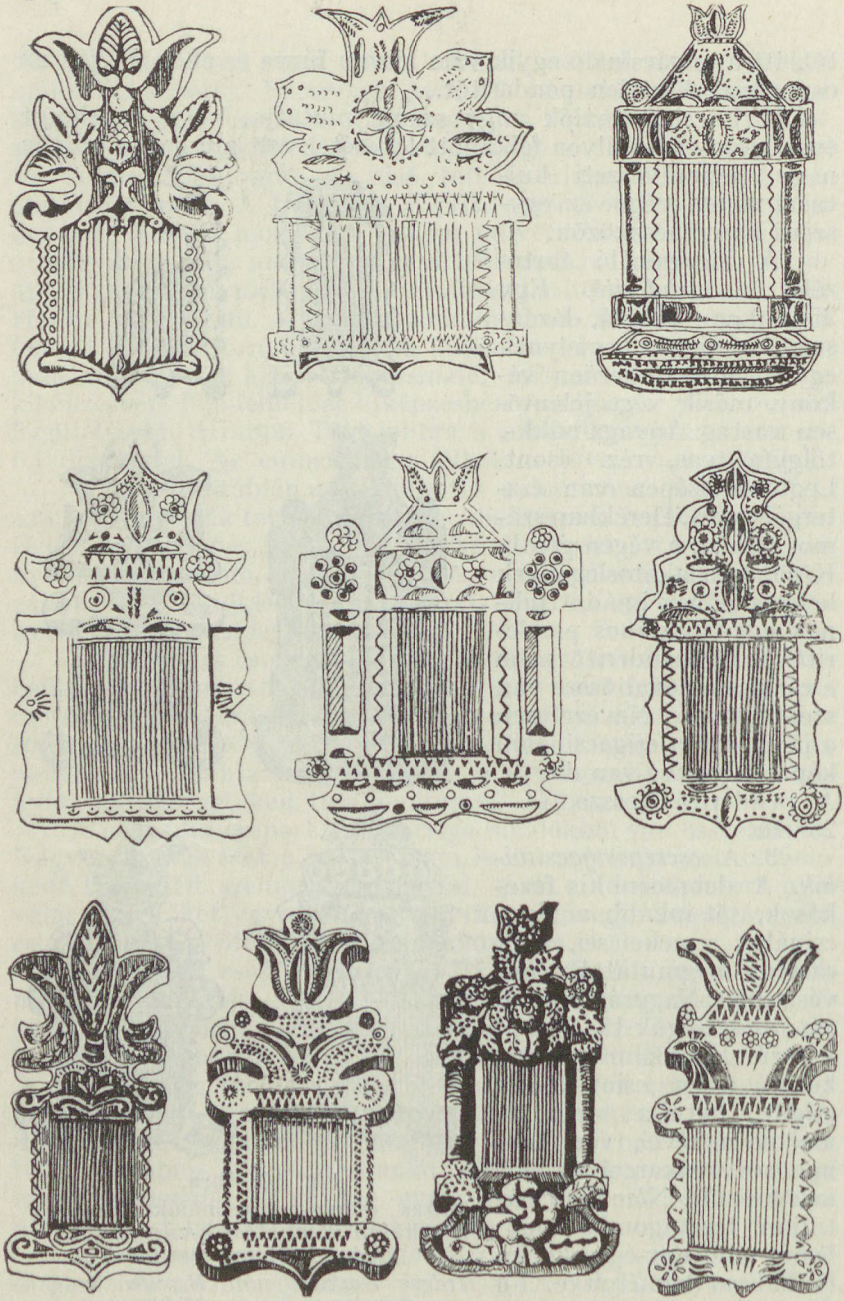


Fig. 11. ábra.
Csigacsinálók mázos cserépből a Déri muzeumban.
Irdene Geräte zum Bereiter einer schneckenförmigen Mehlspeise.
Déri Museum.

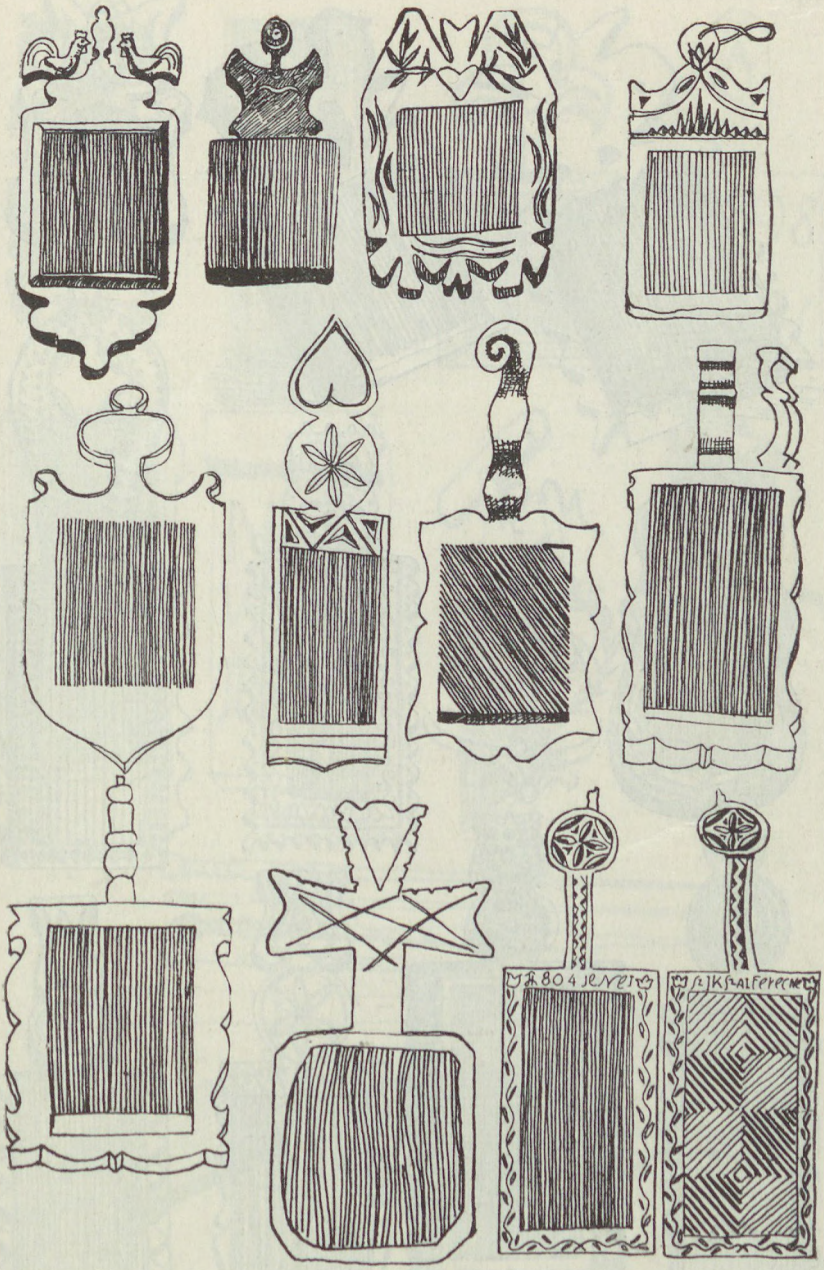


Fig. 12. ábra.
IV. csoport. Csigacsinálók fából. Hegedű, kereszt alakú fejjel. Déri múzeum.

Formen aus Holz zum Bereiten einer schneckenförmigen Mehlspeise. Heige, mit kreuzförmigem Kopf. Déri Museum.

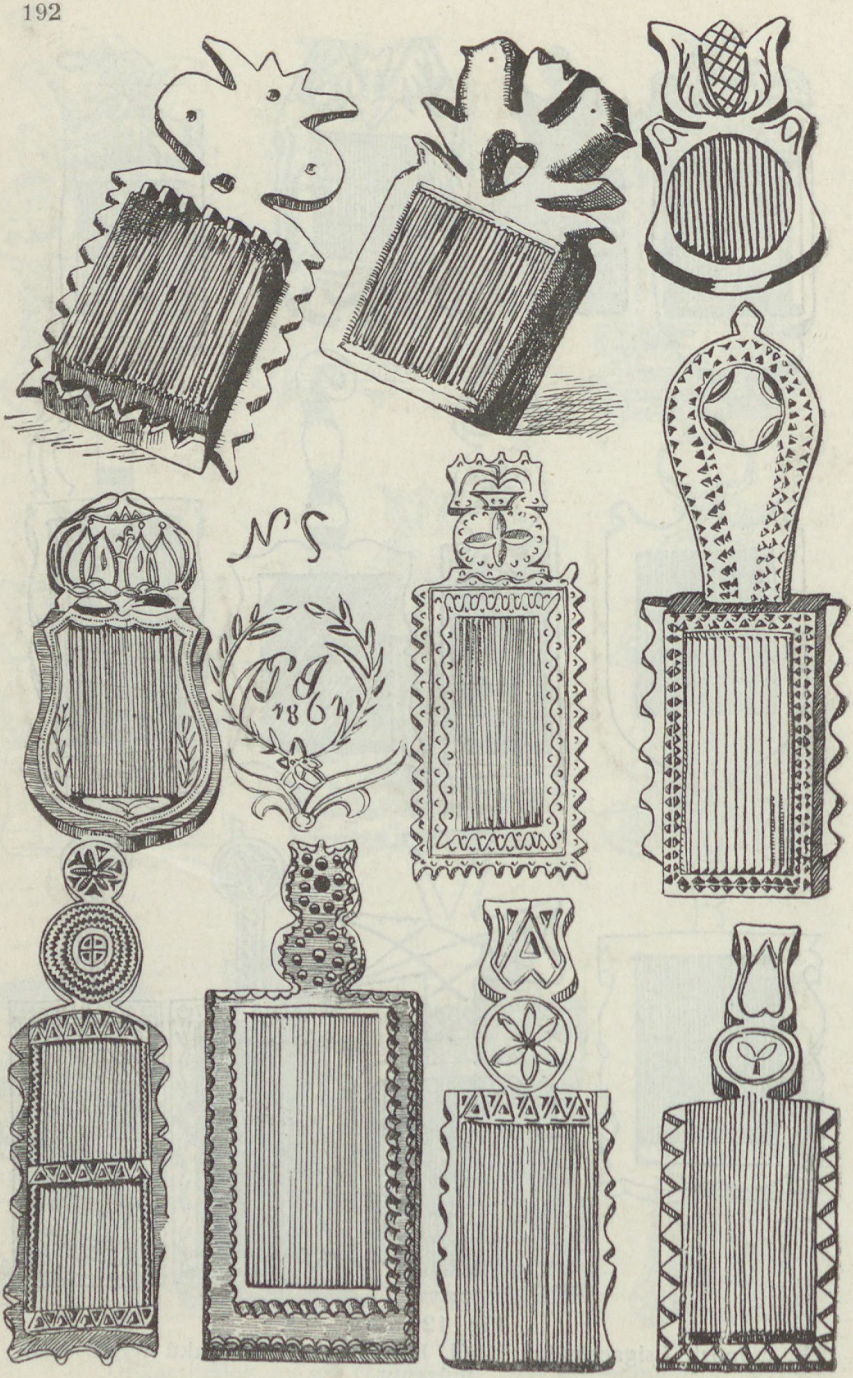


Fig. 13. ábra.
V. csoport. Csigacsinálók fából. Déri múzeum.
Holzgeräte zum Bereiten einer schneckenförmigen Mehlspeise.
Déri Museum.

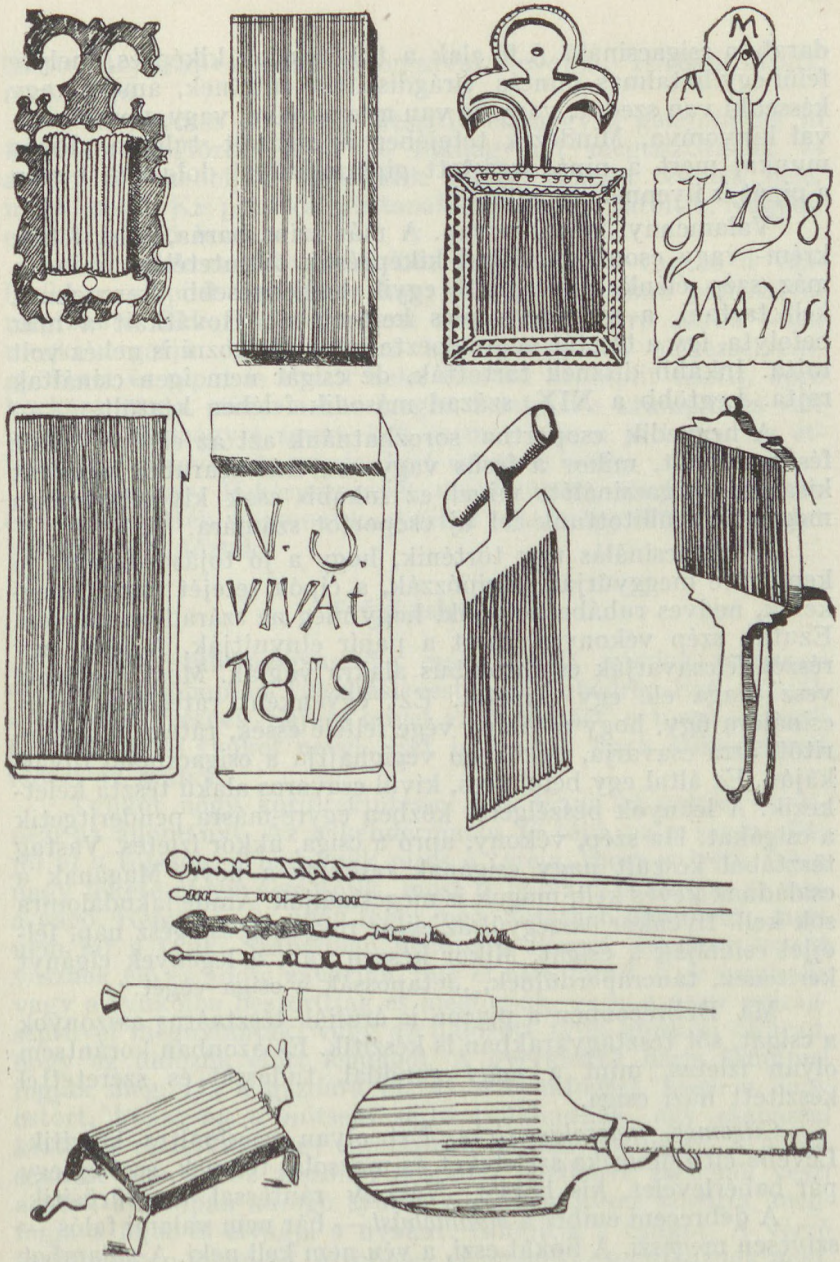


Fig. 14. ábra.

VI. csoport. Csigacsinálók fából, szaruból és vasból. Alul penderítők fából, rézből, vasból. Déri múzeumban.

Formen aus Holz zum Bereiten einer schneckenförmigen Mehlspeise aus Horn und Eisen. Unten Dreher aus Holz, Kupfer und Eieen. Déri Museum.

darab a csigacsináló. A fő alak a tükröszlop kiképzés, melyre felül egy hatalmas mintás virágdíszítést ültetnek, amely vagy késsel ki van szedve, vagy be van nyomkodva, vagy gipszmintával kinyomva. Mindezek tetejében a stilizált tulipán. Pipás munka, mert a pipás szeretett gipszmintával dolgozni, hiszen a pipát is ilyennel nyomta ki.

Valamennyi mázolva van. A máz színe barna, zöld, fehér, krém- vagy csontszín. Mind kiképzésük tekintetében, mind a máz szép élénk színe miatt egyik legkedvesebb cserepeknek kell tartani, a magyar népies kerámiából. Rovátkáit a máz befolyta, így a tésztát nem képezte jól ki, dolgozni is nehéz volt rajta. Inkább dísznek tartották, de csigát nem igen csináltak rajta. Legtöbb a XIX. század második felében készült.

A negyedik csoportba sorozhatnánk azt az elvétve talált fésüs-munkát, mikor a fésűs vagy csutorás szaruból készített kisalakú csigacsinálót, mivel ez inkább csak kivételszámban megy, nem állítottunk fel új csoportot számára.

A csigacsinálás úgy történik, hogy a jó tojásos-tésztát jó keményre meggyúrják, kicipózzák, a cipók tetejét zsírral megkenik, nedves ruhába beteszik, hogy meg ne száradjon nagyon. Ezután szép vékonyra, mint a papír elnyujtják. A levél egy részét felcsavarják és rhrombus alakra vágják. Most mindenki vesz maga elé egy csipetet. Ezt egyenként ráteszi a csigacsinálóra úgy, hogy a tompa vége felfelé essék, ráteszi a penderítőt, arra csavarja, miközben végighajtja a csigacsináló rovátkáján. Ez által egy belül üres, kívül csavaros alakú tészta keletkezik. A leányok beszélgetés közben egyre-másra penderítgetik a csigákat. Ha szép, vékony, apró a csiga, akkor ízletes. Vastag tésztából készült nagy csigának *restcsiga* a neve. Magának a családnak kevés kell, maguk is megcsinálják. Ámde lakodalomra sok kell. Ilyenkor összegyűl az egész rokonság és egész nap, féléjjel csinálják a csigát. Mikor készen van, a legények cigányt kerítenek, táncraperdülnek, „letapossák a csiga végét."

Ma Debrecenben a piacon is árulják tésztaárus asszonyok a csigát, sőt tésztagyárakban is készítik. Ez azonban korántsem olyan ízletes, mint a nagy gonddal, tudással és szeretettel készített házi csiga.

Citromos, mazsolás-csirke. Ezt olyan becsináltra készítik. Levébe citromkarika szeleteket és mazsolát tesznek, esetleg egy pár babérlevelet, kis borsot. Vékony rántással megsűrűsítik.

A debreceni ember a *galambhúst* — bár nem valami falós — szívesen megeszi. A fiókát eszi, a vén nem kell neki. A galambot paprikásan, rántva és fokhagymás lével eszi. A paprikásnak elaprít hagymát, paprikát tesz a zsírba. Belehányja a feldarabolt galambhúst és főzi. Ha megfőtt megeszi.

A rántott galambhúst ugy csinálja, hogy a besózott húst

liszttel, tojással és zsemlyemorzsával bevonja, zsírban kisüti, nagyon jó.

Fokhagymás lével úgy készítik el, hogy a galambhúst jó bő lében megfőzik, 3—4 fő fokhagymát megtisztítanak és apróra feldarabolják. Beleteszik a lébe, rántást tesznek bele, megkészítik. Kis paprikát pirítanak zsírban, azt rátöltik. Nagyon egészséges, jó leves.

Krumplileves. Növendék borjúhúst apróra vág és a vasfazikban alápirít egy kevés hagymát forró zsírban paprikával megízesíti. Ekkor a megmosott apróhúst a forró zsírba teszi, megkavargatja. Vizet tölt rá bőven, egy kis petrezselyemgyökeret és répát is tisztít bele. Ezután krumplit tisztít, apró kockára vágja, mikor a hús megfő, beleteszi a krumplit és vele megfőzi. Meghagyja savát, ízét és már kész a jó leves. Az étlapon gulyásleves. A gulyás ilyet sohasem eszik.

Vargaleves. Fehérpecsenyét megsütötték, kockára vágták és húslébe tették, hagymát kockáztak bele és úgy ették. Sokhelyt halotti torra főzték.

Tyúkhúsleves.

A tiszántúli magyar, ha csak teheti, minden vasárnap és ünnep elsőnapján tyúkhúslevest eszik ebédre. Ezt tartják a legjobb levesnek. Sajnos mivel az önellátást e téren is kezdi feladni, kevés tyúkot nevel. Ezt is eladja, apró szükségleteit fedezi az árából.

Tyúkot nagy körültekintéssel fog. Enni ád nekik, körülnézi az állományt. Az a kendermagos jó tojó, az a sárgatokás jól ül a tojáson, a barnának piros a taréja, most is tojik. Az a nagy fekete régen nem tojik, most is halvány a taréja, az lesz a vágó. Rendesen az *üllőn* fogja meg. Sötétben könnyebb, mert nem lát a tyúk. Szabadban nehezebb elfogni, ilyenkor seprűt vesznek elő és addig zavarják, míg el nem fárad. Egy szegletbe vagy a tyúkólba beszorítják és megfogják, vagy a nagy nyírágseprűvel megnyomják, vagy az üldözött tyúk annyira kifárad, hogy az üldözők előtt leguggol. A gyermekek nagy örömmel fogják meg. Ha a gazdára bízzák a tyúkfogást, veszi a nagy ostort, közzévág a mitsem sejtő tyúkhadnak, egy csapással kettőt is elüt. Van nagy sápítkozás, ha nem jót ütött. A gazda semmit sem ad az asszonyi beszédre, mellénye zsebéből veszi a kést, a tompán károgó tyúkot a combja közzé szorítja, megfogja a fejét és elvágja a nyakát. Elhajítja a tyúkot. A vérző tyúk nagyon vergődik, a többiek rámennek, csudálkoznak neki, vágják, rugják. A haragvó gazdasszony alig tudja elverni a döglőről.

— Na magára sem bízom többé a tyúkfogást, ez még tegnap is megtojt! — sápítozik a gazdasszony.

— Pusztísd üket, nem győzőm tengerivel!
— Aki jószágot tart, annak enni kell adni.

Így vitatkozik az asszony s közben beviszi a megölt tyúkot. A gazdasszony, ha maga fog ölnivaló tyúkot, kettőt-hármat megfog. Nézegeti, emelgeti, melyik kövérebb, melyiken van több hús. A kövér, nehéz tyúk nem tojik, a halvány taréjú sem. A hóna alá veszi, mutatóujját a tyúk kloakájába dugja. Ha tág nem öli meg, mert tojik, ha szűk, megöli, mert úgysem tojna. Megborítja az ócska szita alá.

Az igaz, hogy a tanyai ember a beteg tyúkot is megeszi. Sokszor már a tyúk nem tud menni, döglőfélen van, a nyakát elvágja, hogy pár csepp vére csorogjon és megeszi. Az a közmondás azonban, hogy a magyar paraszt akkor eszik tyúkot, ha vagy ő maga beteg, vagy a tyúk beteg, vagy mind a ketten betegek — nem helytálló, sőt a tanyán azt mondják, hiába jönnek az urak foglalni, az utolsó tyúkot csak én eszem meg.

A nagy gonddal kiválasztott tyúkot kiveszi a szita alól. A kést megfeni a vászonfazék szájához. A halálra ítélt tyúk káricsál, utolsó nótáját énekli. Azután kiviszi a ganétartó mellé, lábaközzé fogja és elvágja a nyakát. Leteszi és így elvérzik. Ha az asszony félénk, ideges, életlen késsel rosszul vágja el a tyúk nyakát, ez feláll és véresen imbolyogva elindul. Ekkor a többi rárohan, ütik, vágják. Sok állatkínzás merül fel e téren.

Ha a tyúk megdöglött (elvérzett) felveszi és ha öreg, tollastól a vályu hideg vízébe teszi s ott áll pár óra hosszáig. Most koppóvizet melegít. Ha a koppóvíz forró, megfogja a tyúkot lábánál fogva és előbb az elejét nyomkodja a forró vízbe, a tálba teszi és tépi róla a tollat: *koppaszt*. Az erős szárnytollak nehezen jönnek ki, többször be kell mártani a forró vízbe. Azután a csupasz nyakát fogja meg és a hátulját mártogatja a forró vízbe. Arról is leszedi a tollat. Vigyázni kell, hogy soká ne tartsa a tyúkot a forró vízbe, mert rásül a toll és inkább a bőre szakad le, mint a tolla kijöjjön. Lassan az összes tolltól megtisztítja, ott a szép sárga teste.

Hozzáfog a felbontásához. A tálat a tollmaradéktól kimossa. Vizet tölt bele. Beleteszi az egész tyúkot. Levágja a fejét. Még leszedi a kevés szőrt. Szájából, nyelvéről leszedi a nem élvezhető szaruhártyát, a vízbe dobja. Kibontja a *begyét*, a nyelőcsővel együtt a körülötte nyávogó macskának veti. A nyakát levágja, levágja a két szárnyát.

A test felbontásához lát. Levágja a két lábát, levágja a körmét. Levágja a két combját, a két combjatövét. Most hátára fordítja. Hátulról felvágja a hasát, kifordítja a belsőrészeit. Kiveszi a zúzzát és vízszíntesen felvágja. Az eleséget kidobja belőle, a belső sárgarészt lehúzza. Két-három darabra vágja, behasogatja, ha megfő úgy néz ki, mint a szegfű. Leveszi a bélről a májat, erről leveszi az epét. Kiveszi a szívet, lépet. Ha

kövér, háj van rajta, leszedi. Végül az így megtisztított belet a lábainál nyávogó macskának ledobja a földre. A macska mormolva szalad el vele. Az üres test-hátulját levágja, ez a *fara*. Ezen van felül a *püspökfalat*, erről a csiráját levágja. Az utolsó húsos darabon a tojástartó. Ha apró tojások vannak rajta, nem sajnálja, annál nagyobb a bánat, ha nagy tojások vannak benne. Az elejének felső része az *ernyő*, az alsó része a két húsos

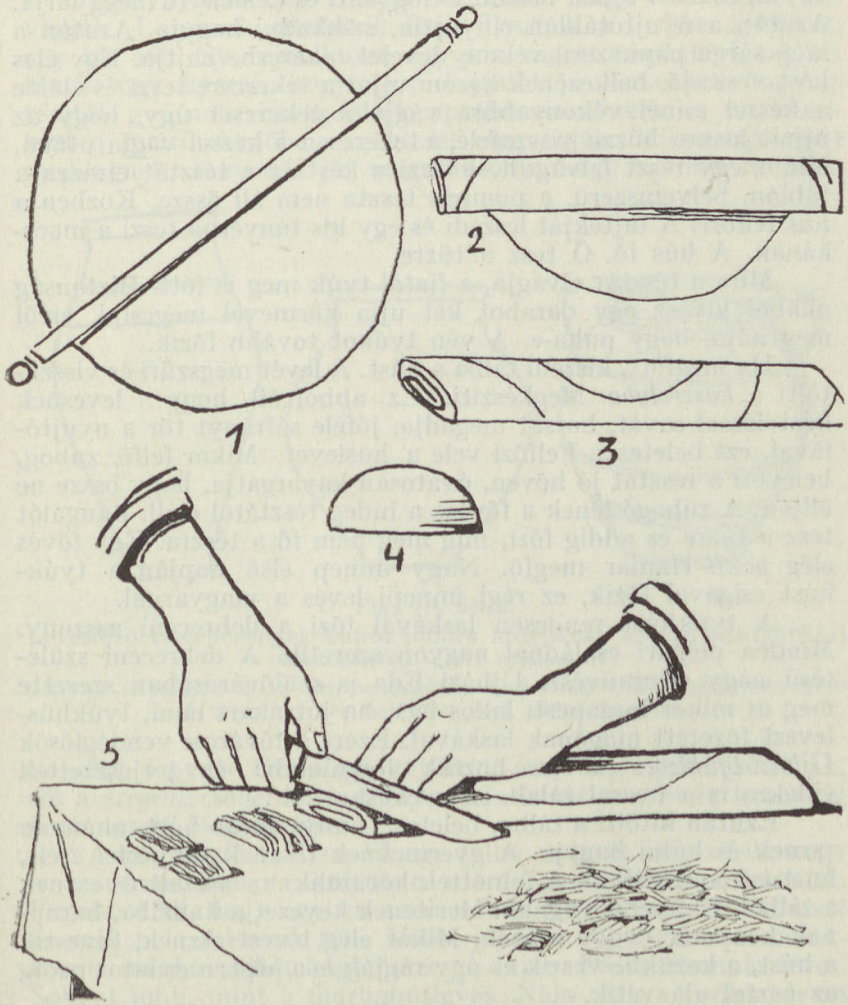


Fig. 15. ábra.
Laskatészta-készítés. 1. Levéltészta nyujtófával. 2—3. A levéltészta felcsavarva. 4. Egy cipó tészta. 5. Laskavágás.
Bereiten der Nudelmehlspeise. 1. Teigblatt mit Walker. 2—3. Das Teigblatt aufgerollt. 4. Teig. 5. Schneiden der Nudeln.

mejjehúsa. Ezzel a tyúk fel van bontva. A darabokat vízben megszítatja.

A konyhán már forr a víz. Beleteszi a jól megtisztított tyúkot. Sót tesz bele. Gyökeret tisztít és egészben teszi bele. Befedi, hadd főjjik!

Míg a hus fő, egy kis tésztát *gabalyit*. Leginkább laskát főz. Pár marék tésztalisztet vesz a gyúróteknőbe, középen üreget váj ki, és 3—4 tojást beleüt. Felőgyelíti és keményre meggyurja. Azután a nyujtótáblán elnyujtja, szikkadni hagyja. Azután a szép sárga papírszerű vékony levelet tekercsbe hajtja. Egy éles kést vesz elő, balkezének három ujját a tekercsre teszi és előtte a késsel minél vékonyabbra vágja a tekercset úgy, hogy az ujjait lassan húzza visszafele, a tekercsen a késsel vágja utána. Mikor egy részt felvágott, leteszi a kést és a tésztát elrázza a táblán. Selyemszerű, a pompás tészta nem áll össze. Közben a hús felforr. A tajtékját leszedi és egy kis tányérba teszi a macskának. A hús fő. Ő tesz a tűzre.

Mire a tésztát elvágja, a fiatal tyúk meg is főtt. Biztonság okából kivesz egy darabot két ujja körmével megcsípi, erről megtudja, hogy puha-e. A vén tyúkot tovább főzik.

Ha megfőtt, kiszedi tálba a húst. A levét megszűri és visszatölti a *kaszrolyba*. Megkészíti. Ez abból áll, hogy a levesnek kóstolással savát, borsát megadja, jóféle sáfrányt tör a nyujtófával, ezt beleteszi. Felfőzi vele a húslevet. Mikor felfő, zubog, beleveti a tésztát jó bőven, óvatosan kavargatja, hogy össze ne álljon. A zubogó lének a fővése a hideg tésztától eláll. Langalót tesz a tűzre és addig főzi, míg meg nem fő a tészta. Egy fővés elég neki. Hamar megfő. Nagy ünnep első napján a tyúkhúst csigával főzik, ez régi ünnepi leves a magyarnál.

A tyúkhúst rendesen laskával főzi a debreceni asszony. Minden polgári családnál nagyon szeretik. A debreceni születésű nagy színművész, Újházi Ede is szülővárosában szerette meg és mikor budapesti lakos lett, ha jót akart enni, tyúkhúslevest főzetett magának laskával. Ezért a fővárosi vendéglősök *Újházi-tyúkleves* néven hozták forgalomba és terjesztették vidékre is a hussal tálalt laskalevest.

Ezután kitölti a tálba, beletesz annyi darab húst, ahányan esznek és hűlni hagyja. A gyermeknek tesznek tányérba ételt, húst is csont nélkül. A felnőttek körülülik az asztalt és esznek a tálból. Kenyeret vágnak. Merítenek keveset a kanálba, harapnak kenyeret és így esznek. Mikor elég levest esznek, kiveszik a húst, a kezükbe veszik és úgy rágják le a húst, a csontot pedig az asztal alá vetik.

A háború óta a legtöbb módosabb helyen a tál mellé tányért, kanalat tesznek, *levesmerőkanállal* mernek a tálból a tányérba és ebből esznek *evőkanállal*. Kést, villát a nép nem használ a tyúkhúslevesnél. Tészta van benne jó bőven úgy,

hogyha soká hagyják hűlni, elissza a levét. Tehát e sűrű levest kenyérrel megeszik, jóllaknak vele. De nincs is utána más.

Tyúkhússal főzik még az összes nyujtott tésztákat. Így a kockástésztát, *kockástésztaleves*, eperlevelet, *eperleveles leves*, csigatésztást, *csigaleves*, a tyúkfül és kacsatalptésztát, *kacsatalp-* és *tyúkfülleves*.

2. *Az orjaleves*. Pompás téli eledel, debreceni cívis-házaknál. A disznó nyakasorját frissen sózatlanul nagy darabokra felvágják. Levesnek odateszik főni. Tesznek a levébe gyökeret, egy kis sót. Gyúrnak hozzá egy kis vágott tésztát. A vágott tészta úgy készül, hogy 4—5 tojással jó keményre hagyott tésztát gyúrnak. Elvagdalják apróbb darabokra és részletenkint a gyúrótekenőbe vágókéssel megvágják. Mikor egy részt megvágnak, tenyérrel jól megdörzsölik, hogy apróbb és gömbölyűbb legyen. Ezt a *vágott tésztát* én a legrégibb tésztának, sőt a *szegedi, csongrádi* tarhonya ősének tartom, mely korunkig fentmaradt Debrecenben.



Fig. 16. ábra.
Levesfőző cserépedények balról jobbra középkori, újkori, legújabbkori vászonfazék. Déri múzeum.
Irdenge Geschirre zum Suppenkochen, vnn links nak rechts: aus dem Mittelalter, der neuesten Zeit. Déri museum.

A hús megfőtt. Kiszedik egy tálba. A levét megszűrik, hogy a csontmaszadék a szűrőben maradjon. Ezután felkészítik. Ez abból áll, hogy egy kis szerecsendióvirágot, több törtborsot tesznek bele, felteszik főni. Mikor jól fő, a vágott tésztát hozzáteszik, megkavarják, hogy össze ne álljon. Főzik. Pompás leves. Sokkal jobb, mint a marhahúsleves. Nála csak a tyúkhúsleves jobb.

Ma már a vágott tésztát elhagyják, reszelt tésztával, ritkábban tésztagombával főzik a levest.

3. *A reszelt tészta* nagyon népszerű levestészta. Úgy gyúrják,

mint a vágott tésztát. Mikor *meggyúrták* bádogreszelő hátán megreszelik darabonkint. Ezt meg is szokták szárítani, zacskóba eltenni. A tanyára is küldenek. Pirítva, pergelten is nagyon jó.

4. A *tésztagomba* vagy *gombatészta* vagy *macskatalp* szintén rokon tészta. Ezt is keményre gyúrják, hosszú alakra hagyják. Most a gazdasszony veszi a kést, egy keskeny lapos darabot leszel a szép sárga tésztából, a többit pedig nedves ruhába belecsavarja, hogy meg ne száradjon. Ezt lapján 4—5 darab keskenyebb szeletre vágja, most tenyerével hosszú rudakra nyujtja. Ezt a rudat késével ¼—½ cm. karikára vágja. Most ő és a segítsége vesznek egy-egy bádogreszelőt. Kissé ferdén tartva egy-egy kerek tésztát lapjával a belső élettelen részére tesznek és hüvelykujjukkal megnyomva végig hengerítik a lyukas úton. A tészta benyomul a lyukba, a belsőrésze szétnyomul és kagylószerűen felhajlik. Az asszony meg a nyomás végén kidobja a nyujtótáblára, vagy fehér abroszra. Száz és száz darab ilyen cifra vastag tésztát csinál. Disznóhúsból nyakasorját, marhahúsból a jó kövér véresszegyet vagy szegybúbot szokták főzni. Jó zsíros leve nagyon jóizű e vastag tésztához.

A húst megmossa, odateszi főni. Mikor forrni kezd, leszedi a tajtékot a macskának. Tesz bele gyökeret meg sót. Mikor megfőtt, kiszedi a húst egy tálba, a levest meg tovább megkészíti fűszeresen. Tesz bele kis sáfrányt, hogy színe legyen, borsot, dióvirágot az ízéért. Mikor így megkészítve befedi, tesz a tűzre bőven, mikor zubog, beletesz tésztagombát jó bőven és főzi, míg meg nem főtt. Ha megfőtt, kitölti tálba, beleteszi a húst és lehet kanalazni. Nagyon jóizű leves.

5. *Grízgaluska-leves.* A tojást egy kis tálba leütik, felverik. Tesznek bele grízet, lassan kavarják, vigyáznak, hogy túl híg, vagy túl kemény ne legyen. Amaz a forrólében szétmegy, emez meg összezsugorodik és nem fő meg soha, kőkemény lesz. Egy kis fínomlisztet is kavar bele.

Jó kövér marhahúst főz. A húst kiszedi, a levet megszűri, felkészíti, újra főzi, de csendesen, egy vaskanál hegyét a forrólébe mártja, a grízpépből egy kanálhegyen tesz a lébe oda, hol nem fő, a pép lecsúszik a forró lébe, leül a fenékre, néhány perc mulva már a fővő lé tetején imbolyog. Az asszony belehányja mind, kóstolja megfőtt-e s ha jól eltalálta, olyan szépen megfő a galuska, finom puha és lyukacsos lesz. Nagyon jó leves.

6. *Aprókása-leves.* Az aprókása tulajdonképpen árpakása. Ezelőtt a magyar is csináltatta árpából Debrecenben. Marhahússal főzik. Előbb jól megáztatják, hogy a lisztje menjen le. Azután a húslébe teszik és megfőzik. Aprajját főzik, mert a nagyszemű tengeri ízű. Halotti torra főzték.

7. *Gyűszűfánk leves.* Tiszta tojással gyúrnak tésztát. Lágyra hagyják. Elnyújtják. Középen összehajtják a nyújtótáblán.

MAGYAR TUDOMÁNYOS AKADÉMIA KÖNYVTÁRA

Veszik a gyűszűt, addig nyomkodják bele, míg a lapot apró karikákra ki nem szedték. A lyukas lapot összegyúrják, ujra elnyújtják és kiszedik. Most a tésztát forró zsírban szép pirosra megsütik. Gömbbé dagad a tészta sülés közben. Míg a tészta sül, a marhahús megfő, a levet megkészítik, tálba letöltik és a megsült gyűszűfánkot beleszórják. Nagyon jó leves, de csak a módosabb házaknál kerül asztalra.

3. Tej- és gyümölcslevesek.

A magyar ember a tejet nem issza magában, kávénak sem szereti elkészíteni, hanem felforralja és főz benne valamit. Legtöbbször tördelt tésztát főz benne. Ez úgy történik, hogy a fővő tejbe tésztát, mégpedig tördelt tésztát, laskát, kockástész-



Fig. 17. ábra.
Zsendicevivők.
Molketragende Frauen.

tát, reszelt tésztát vet. Megfőzi, hűlni hagyja és megeszi. Ez a *tébe' tiszta*. Tanyákon nagy divat ellés idején, mikor sok tej van.

Karimáskása. A köleskását sóban, vízben megfőzték öregre, lé nélkül. Tálba tették. A kása szélét a tál karimájáig felnyomkodták, közepén mélyedés volt, ezért nevezte a nép találóan *karimáskásá*nak. Ezután a kására forralatlan vagy forralt

tejet töltöttek és megették. Ott ahol tehenet fejtek és sok gyermek volt, nagyon felkapott vacsora volt.

Tejeskása Cigándon. A tengeridarát megmosták vízben. Azután sóban, vízben megfőzték. Barna búzaliszttel feltörték, hogy a főzet keményebb legyen. Ezt jól felfőzték. A megfőtt darát mély tálba tették hűlni. Evés előtt kanállal felszaggatták a tálban, jó édes hideg tejet töltöttek rá és elfogyasztották.

A zsendice. A zsendicét juhtejből készítették a juhászok. A juhtejet megszürték. Állani hagyták, felét leszedték. Nagy vasedénybe töltötték, tőgymelegre felmelegítették, gyomorótóval beoltották. Letöltötték gomolyanyomó zsacskókba. Kijött belőle a savó. Ezt újra feltöltötték az üstbe egy pár liter juhtejet töltöttek hozzá, ótót tettek belé, melegítették, megkeményedett a tejreszecske. Egy leves túrósétel jött létre, melyet különösen gyenge-gyomrú emberek szerettek. Különben is nagyon egészséges eledel volt. A debreceni juhásznék nagy fazekakban felkasornyázva rúdon vitték a piacra, a forgalmashelyeken meg-meg pihentek. Sokszor fel sem értek, eladták az úton. A házakból kis csuprokkal jöttek és vették. A juhászné kis réz *szelő*-vel vágta és mérte.



Fig. 18. ábra.
Aludttej-mérők. 1. Zsendice szelő. 2. Tarhás csupor.
Messgeräte für sauere Milch.

Tejbekása, vagy debreceniesen *tejesgombóta*. A tehéntejet jól felfőzik és megmosott köleskását tesznek bele, vagy forrázott tengerikását. Sűrűre, puhára megfőzik, gyengén megsózzák, tetejét törtfahéjjal behintik. Olvasztott vajjal, szűrt mézzel meglocsolják. Így főzik Cigándon.

Debrecenben köles, újabban rizskását főznek tejbe sűrűre, törtfahéjjal, cukorral behintik, úgy eszik.

Tejbegríz. Hasonlóképpen főzik. Cukorral behintik. — Gyenge- gyomrúak eszik.

Ótott kása. Cigándi étel. Özv. Ternyei Istvánné szerint így készül: Tengeridarát jól megmosva, vízben jól megfőzi, gyengén megsózza, azután hidegre teszi.

Előttevaló este a tejet jó vastag bűrire forralja, hagyja kihűlni lágy melegre. Akkor beótja. Ez úgy történik, hogy minden két liter tejhez vesz egy liter igen jó sűrű savanyú tejfelt. Ezt a kétfélét egy cserépszilkében jól összekavarja, befedi és aludni teszi. Reggelre megalszik, mint a kocsonya. A kihűlt kását szépen tálba rakják, az aludttejet kanállal szépen vigyázva bőven ráteszik, hogy az aludttej össze ne törjön. Özv. Ternyei Istvánné szerint nehéz étel, de nagyon jó.

Tejesgombóta. Régen a köles, ma a rizskását tejben öregre megfőzik, cukrot is tesznek bele, fehéjat törnek mozsárba és ezzel meghintik a tetejét és így fogyasztják. Gyengegyomrú, beteges asszonyok, gyermekek kedves eledele. Vendéglőben „tejberizs", rossz neve van.

A háború óta nagyon elterjedt népünk körében a tejes kávé fogyasztás. A kávét pénzhiányában árpából pörköli a nép. A drága cukrot, ha teheti mézzel helyettesíti, ha nem, cukor nélkül is megissza a kávét. A kávét reggel issza, a szalonnát takarítja meg vele.

A tehéntejet édesen oltották meg *tarhá*-nak. A tarhát a piacon kis mázatlan csuprokban aludva árulják. A legyek nagyon dongták, mert a régi debreceni közmondás azt tartotta :

„Szemtelen, mint a piaci légy a tarhán!"

A cibere, mint népeleség.

A debreceni, főleg tiszántúli magyar nép a régi világban nagyon szerette a ciberét. Különösen meleg nyáron szegény, gazdag főzte és ette. A gyümölcscibere édes, a többi cibere savanyú lé volt. Debrecenben a gyümölcsciberét ették. Ez a cibere nem is volt olyan megvetendő eledel. Jó darab szilvaízt vízben felfőztek. Ebben a lében az aszalt meggyet, cseresznyét megfőzték, ráhabartak és ezt ették. Különösen nagypénteken, disznótorban vacsorára jómódú helyeken főzték. Általánosan nem szerették, mert a régi kádenciában ezt mondották róla : cibere, nincsen húsa, csak leve, hörbölje fel a fene ! De ciberéről lévén szó, nem mellőzhetjük a korpa, kása,- alma-, meggy-, tojás-, ecet-, krompéj- (krumpli), répaciberét. Valamennyi erjesztett savanyúleves, melyet a Tiszántúlon kevés körültekintéssel ásott, rosszvizű kutak által elrontott gyomor erősen kíván.

Leggyakoribb a *korpacibere*. Ez úgy készül, hogy a búzakorpát langyosvízzel leöntik, egy kis kovászt tesznek hozzá, azután két napig savanyodni teszik. Harmadnap a levét leöntik róla. Ezt felmelegítve isszák. Jobbmódúak tojást is ütnek bele. Ráhabarnak, rántással készítik el. Ha kovászt nem tesznek bele, 3—4 nap alatt savanyodik meg.

A tengerikása ciberéhez a tengerit megdarálják durvára. Haját, vagyis korpáját (lihaját) kifújják belőle, öt liter forró-

vízbe $^1/_4$ liter kását tesznek. Mikor megfőtt, behabarják tojással, vagy tejjel. A habarásba öntik az ecetet és így teszik a kásához.

A korpaciberének egy másik készítési módját a Kunságon így tudom: Búzakorpát tesznek egy nagy kétfülű fazékba. Úgy félig formán ebbe langyosvizet töltenek, kevés sót tesznek. Ennek tetejére egy marék zöld rozsfüvet tesznek, az egészet befedik. Ez nemsokára erjedésnek indul, mikor megerjedt, leszűrik a levét s ezt a leszűrt levét isszák. Valami ősi ital ez, mely rokon a török, bolgár, albán *bozá*-val.

Korpacibere a karcagi ember szerint csak betegnek való, így csak elvétve fordul elő, esetleg csak szólás-mondásban van meg: „Egyél korpaciberét, majd megvágja az a gyomrod" — mondja az egészséges a betegnek, ha az a gyomrát rontotta el. Régen természetes hashajtó volt.

Répacibere. A répát összevágják, egy hordóba beletaposssák s itt egy hét alatt megsavanyodik. Ezután a korpacibere módjára készítik el levesen. A répa- és céklaciberét főképpen a zsidók eszik bőjt időben.

A *„víziciberé"*-t, vagy másképpen *ecetciberét.* Karcagon készítik úgy, hogy a tálba kenyeret aprítanak, cukrot, borsot, esetleg paprikát tesznek hozzá, leöntik forróvízzel, utána ecetet öntenek bele. Nagyon elterjedt, úgyszólván minden házban készítik és ismerik, különösen akkor, ha nem érnek rá főzni, szegénycsaládoknál pedig azért, mert olcsó és nem kell sok minden hozzá.

Gyümölcscibere készítése. A gyümölcsöt (aszaltszilvát, meggyet) vízben felteszik, megfőzik. Ha megfőtt, cukrot tesznek hozzá és kész. Ebből „öreg ciberét" is készítenek úgy, hogy liszttel, tejfellel felhabarják. Mind a két készítési mód elterjedt Karcagon.

Az Alföld keleti részén elhúzódó szőlőtermő középhegységben nagyban ették úgy a gazdák, mint napszámosok a *borciberét.*

I. A *borcibere* úgy készül, hogy fele víz, fele közönséges bor. Ezt megfőzik *a*) konyhán; *b*) kemencében (ez a legjobb ízű); *c*) szabadtűznél. Ha édesíteni akarja, cukrot tesz bele. Ha fövés után az ízét nem szereti, borral savanyítja, vagy vízzel elveszi a karcos ízét. Kenyeret hány bele és ezt főzi meg. Sőt, míg fő, kenyeret pirít és mikorra megfőtt, belehányja a pirított kenyeret. Reggelire nagyon szeretik. Borlevesnek is hallottam.

II. *Lőrecibere.* A lőrecibere úgy készül, hogy szüretkor a törkőt nem préselik ki, hanem vizet töltenek rá és azon megforr. A bakarlőrét szeretik, mert abban sok aszalt szem van, lőréje pedig édes és erős: A bakarlőre kétféle:

1. Rózsapiros lőre;
2. Gyenge rózsaszínű lőre.

A lőreciberét felfőzik, esetleg cukrot, de kenyeret hánynak belé, úgy eszik reggelre, mindenesetre van olyan jó, mint a

citromos tea. A ciberét csak reggelre eszik. Délben szalonnát sütnek. Estére pedig otthon esznek húst, vagy levest.

Ecetcibere. A felforralt vízbe rántást, vagy habarást tesznek és ebbe ecetet töltenek. Ha van, egy kis cukort is tesznek bele.

Köménymagos (kemínmagos) leves. A köménymagot megszárítják, megdarálják és vízben megfőzik. Sót tesznek bele. Szép piros, híg rántást készítenek egy kevés paprikával, ezzel felengedik és újra főzik. Ha eleget főtt, leszűrik, fehérkenyeret hánynak bele és megeszik.

Hagymaleves. Vizet forralnak, sót tesznek bele. Vereshagymát felkarikáznak, a fővővízbe teszik. Főzik, mikor megfőtt, kis rántást főznek bele. Hűlni hagyják, kenyeret hánynak bele, megeszik. Divatos reggeli leves volt.

A ciberék főleg savanyú reggeli eledelek voltak, tápértékük ért annyit, mint ma a tea citromsóval.

III. A hús, mint a tiszántúli magyar tápláléka.

A hús felhasználását a levesételek készítésénél már láttuk, a következőkben a húsételek készitését fogjuk előadni.

Kétségtelen, hogy az emberiség első étele a nyerskoszt volt. Nyersen ette a húst is. Ez az ősi visszaütés ma is sok szegényembernél megvan. A debreceni és tiszántúli bellér, mikor a disznót felbontja, meleg húsából befal egy-egy darabot. Kissé megpergelt farkavégét, füle és orra hegyét jóízűen eszi meg. Még többen szeretik a kolbászhúsnak megvágott, felfűszerezett nyershúst.

Az még szinte természetes, hogy a megfüstölt és kiszárított húst jóízűen eszi meg szegény és jómódú egyaránt. Gondoljunk csak a pompás szárazkolbászra, mely tavaszra már jól megszárad, mely minden nép előtt jóízű magyar specialitás. A szalámira, a füstölt és szárított disznósódarokra és sonkára nálunk, melyet jóízűen szeletelünk egészen vékonyra és fogyasztunk el nyáron kenyér nélkül. Ugyancsak szárított marha, juh, disznó és malachúst esznek a bolgárok, törökök *pasztermа* néven, északi rokonaink fagyasztják, szárítják a rénszarvas (porro) húsát és nyersen eszik nyáron. Én is sokat ettem, mikor déli és északi rokonainknál utazgattam.

Az is kétségtelen, hogy mikor az ősember az étel elkészítését megkezdte, az első eleséget sütötte. Nem mese a hamuba sült pogácsa. Ma az egészen szegényemberek, ha egy kis húsra tesznek szert, tüzes hamuba takarják. A cigány a lopott libát tollastól süti meg úgy, hogy belét kivetvén, a libát tollasan jó vastagon sárral betapasztja, betakarja a tüzes hamus parázsba, ott hagyja míg a sár fehérre ég s ekkor feltöri s a sárral lejön a toll. A megpárolt húsát megeszi. A tüzeshamuba sütik a debre-

ceni kondásgyerekek az erdőben ma is a kis madarakat. Ha elfognak egyet, a tűzhamuba takarják és ott megsütik.

A parázson való hússütés évezredeken át mind e mai napig megvan a húsevő embereknél. Arábiában láttam, amint az arab étkezde ajtajában ki van akasztva a juhcomb és az arab

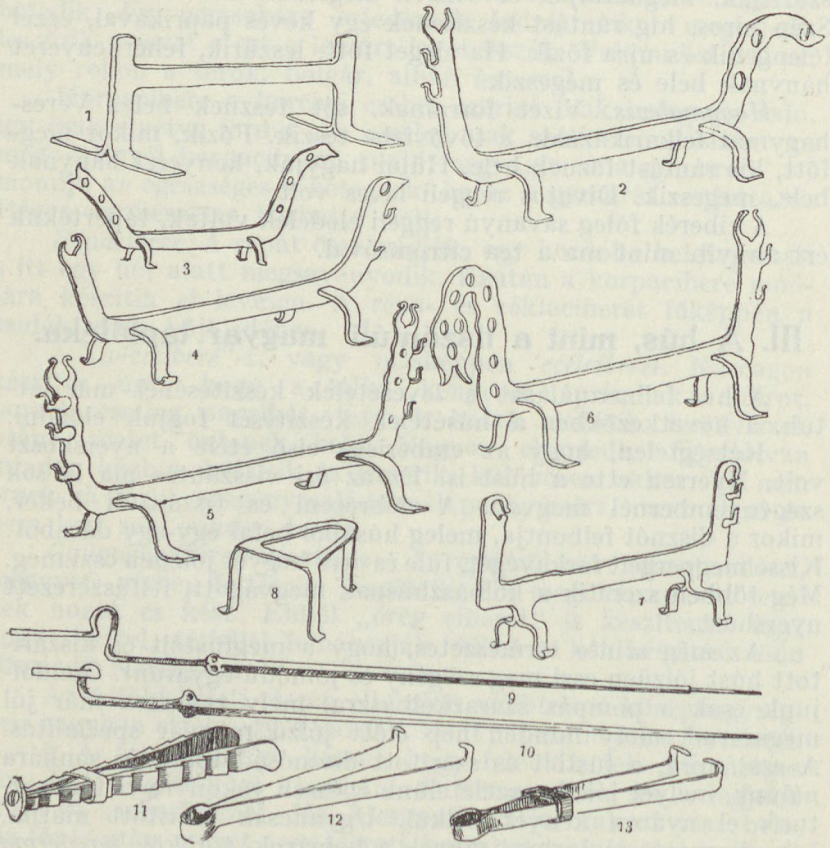


Fig. 19. ábra.

Hússütő eszközök, vaslábak, tűzikutyák, nyársak, tűzfogók, piszkálók, a Déri múzeumban.

Hundeformige Feuereisen in verschiedenen Formen 1. 7. u. 11. 13. Déri Museum.

kifőző levág pár darabot, nyársra húzza, a faszén parázsra fekteti és megpirítja. Még át se sül, már teszi a vendég elé. Híres eledel Szíriában és Törökországban a *siskebab* (nyársonsült). Különböző vegyes, kövér-sovány juhhús darabokat egy rövid nyársra húz és a faszénparázs felett süti. Beszórja törött

borssal. Nem süti ugyan át, de az éhes ember mégis megeszi. A bosnyák és szerb parasztok a tyúkot megkopasztják, a belét kiveszik és fanyársra húzzák, úgy forgatják a parázs felett. Ha többen vannak és több tyúkot kerítenek, farral két tyúkot is felhúz a fanyársra és úgy forgatják a parázs felett.

Na de jólétkező magyar népünknél is nagyon kedvelt eledel volt a nyársonsült. A magyar ebben nagy művész volt. Borjúhúst, juhhúst sütöttek őseink az óriás vasnyársakon, melynek egész sorát őrzi a Déri Múzeum az utókor részére.

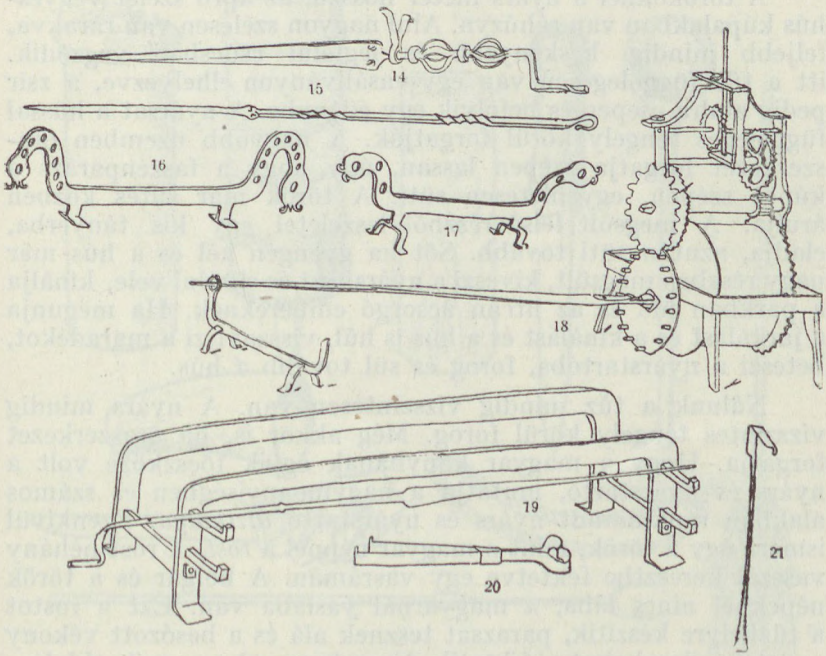


Fig. 20. ábra.

Hússütő eszközök, vaslábak, tűzikutyák, nyársak, tűzfogók, piszkálók a Déri múzeumban.

20. Feuerzangen. 14. 15. eiserne Spiesse. 18. Spiessdoreher mit Uhrwerk. 21. Schüreisen. Déri Museum.

A húst vékony szeletekre vágják, besózzák, egy-egy szelet szalonnát vágnak le s egy-egy szelet jó vereshagymát. Most felváltva ráhúzzák a nyársra. Egy szelet sovány hús, egy szelet szalonna, egy szelet hagyma. Majd egy kövérebb szelettel kezdi s jön a szalonna, hagyma, utána sorjában, míg a nagy nyárs meg nem telik. Ekkor ráteszi a két végét a vaslábra, vagy vaskutyára és lassan forgatja, miközben a parázson

szép pirosra süti. A vasláb vagy tűzikutya 40—60 cm. hosszú, 40 cm. magas vasálvány. Két karja kígyó- vagy kutyafejszerűen lefelé néz. Ezért a neve *tűzikutya*. 2—4 karja van a nyárs tartására. Kovács munka.

Nálunk a nyárs, 1—2 m. hosszú, mindig vízszintes tengely körül forog. Törökországban a függőleges tengely körül forgó nyárs divatos. Még jól emlékszem az ünnepélyes borjú, sőt ökörsütésekre, mikor hatalmas húsdarabokat forgattak a nyárson és adták az ünneplő népnek.

A törököknél a nyárs méter hosszú, az apró szelet vegyeshús kúpalakban van ráhúzva. Alul nagyon szélesen van rárakva, feljebb mindig keskenyebb és legfelül csúcsban végződik. itt a tűz függőlegesen van egy vasállványon elhelyezve, a zsír pedig alulra csepeg és befolyik egy edénybe. A nyársat a hússal függőleges tengely körül forgatják. A nagyobb üzemben óraszerkezet forgatja szépen lassan, úgy, hogy a faszénparázs a kúpot szépen, egyenletesen süti. A török már sütés közben árulja. A megsült felső részből leszeletel egy kis tányérba, eladja, azután süti tovább. Sőt ha gyengén kél és a hús már nagy részben megsült, kiveszi a nyárshúst és elindul vele, kínálja a parkban ülő és az utcán ácsorgó embereknek. Ha megunja a járkálást és a kínálást és a hús is hűl, visszaviszi a maradékot, beteszi a nyárstartóba, forog és sül tovább a hús.

Nálunk a tűz mindig vízszintesen van. A nyárs mindig vízszintes tengely körül forog. Még akkor is, ha óraszerkezet forgatja. Hogy a magyar konyhának egyik főeszköze volt a nyárs és nyárstartó, mutatja a nagymennyiségben és számos alakban ránkmaradt nyárs és nyárstartó *tűzikutya*. Ezenkívül ismert úgy a török, mint a magyar népnél a *rost*. A rost néhány vasszál keresztbe fektetve egy vasrámán. A bolgár és a török népeknél nincs lába, a magyarnál vaslába van. Ezt a rostot a tűzhelyre készítik, parazsat tesznek alá és a besózott vékony szelet húsdarabokat ráfektetik. Ez szépen sül az egyik oldalán, azután a másik oldalán, míg végre ehető lesz. Ez a *rostonsült*. Juh-, disznó-, borjúhúst így elkészítve nagyon jó.

A bolgár és török nép ősi eledele a *kebabcse*. Ez apróra vágott juhhús, vereshagymával megszórva, borsozva, ujjnyi vastagságú és hosszú darabokat alakít a két tenyere között. Ezeket ráteszi a rostra és így süti meg. Erős makedon csöves-paprikával tálalja. Nagyon jó eledelnek találtam.

A magyar eledelek között a vágotthúsnak ilyen formában való elkészítését nem ismerem, azt hiszem már kiment az ősi szokásból. A hússütésnek más módja a cseréplábasban, cserép-tányérban, vagy tepsiben való hússütés, mely már a magasabb rendű konyhaművészethez tartozik.

A debreceni disznótor vagy disznóölés.

Debrecenben évszázadok óta nagy disznótenyésztés, disznóhízlalás volt kifejlődve. Minden polgár hízlalt disznót, ebből kapta meg a *zsírozót.* A polgár, ha már kinlódott vele, kétszer,

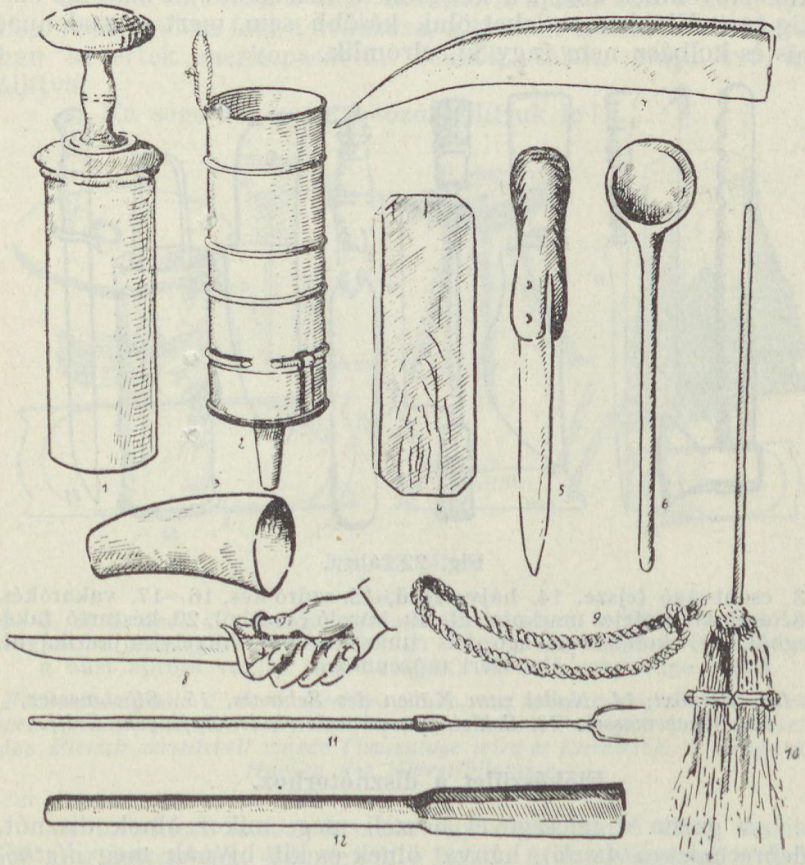


Fig. 21. ábra.

Disznóölő eszközök Debrecenben.

1—2. hurkatöltő, 3. hurkatöltő szaru, 4. húroló deszka, 5. húrolókés csontból, 6. vérkavarókanál, 7. szőrvakaró, 8. kolbászhús vágó kés, 9. gúzs a disznó vivésére, 10. pernyeseprő, 11. perzselővilla, 12. disznóütőfa. Déri múzeum.

Gräte zum Scsweineschlachten in Debrecen.

1—2. Wurstfüllen, 3. Horn zum Wurstfüllen, 4. Brett zum Reinigen der Därrme, 5. Messer aus Bein zum Reinigen der Därme, 6. Löffel zum Rühren des Blutes, 7. Haarschhaber, 8 Messer zum Hacken der Füllmasse, 9. Wiedenband zum Tragen der Schweine, 10. Besen zum Kehren der Loderasche, 11. Gabel zum Sengen, 12. Schlagholz. Déri Museum

háromszor annyit hízlalt, mint a szükséglete, úgy gondolván, hogy a felesleget eladja, a magáé ingyenben marad. Baj meg ugyanannyi van eggyel-kettővel, mint néggyel-hattal. A disznót nyár utóig feljavítja egy kis árpával, moslékkal, szeptemberben, tengeritörés után, fogja be hízni. Ha jól eszik, novemberre szép lesz. Ekkor hideg kezd lenni és a disznó nem eszik, meg kell ölni. November közepén kezdődik a disznóölés és március elejéig tart. Előbb nem lehet ölni, később sem, mert a szalonna, hús és kolbász nem fagy ki, elromlik.

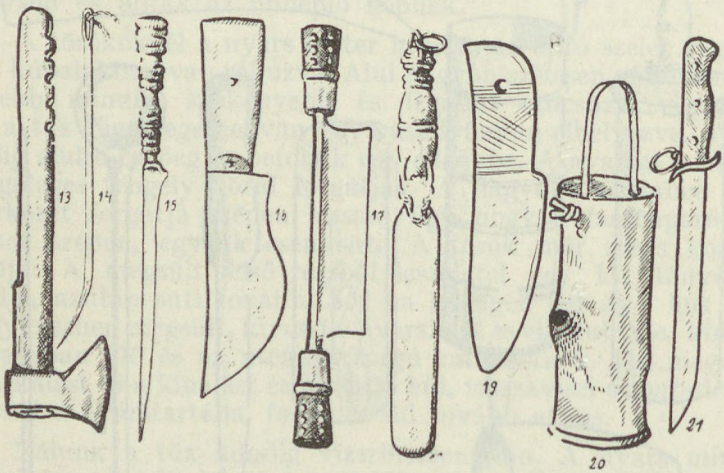


Fig. 22. ábra.

13. csontvágó fejsze, 14. hájvarrótű, 15. szúró kés, 16—17. vakarókés, 18. acél marhafejes markolattal, 19. húroló csontból, 20. késtartó fakéregből, 21. kolbászhúsvágó kés finánckardból hüvelykújjkarikával. Déri múzeumban.

13. Beinaxt, 14. Nadel zum Nähen des Schmers, 15. Stächmesser, 16. Schabemesser. 18. Schleinfmesser mit rinderköpfingem Griff.

Előkészület a disznótorhoz.

A gazda a feleségével beszéli meg, mikor ölnek disznót, (debreceniesen *disztó*), hányat ölnek és kit hívnak meg *disznótorra*, (a debreceni népnyelvben *disztótor*.) Hívnak egy *bellért*, vagy mint mondják : *paraszthentest*, a többi a rokonság lesz. A hivogatás kötelessége a gazdáé, a gazdasszony az ellátás felől szorgalmaskodik.

Két nappal előbb már a meghívások megtörténtek, az utolsó napon már a közeli rokonok közül egy-kettő előjön segíteni. A férfiak a gazdának, a nők a gazdasszonynak segítenek. A késeket, fejszéket, vakarókat egy kis kulacs borral elviszik a házi kovácshoz. Ez jól megköszörűli. A régi világban szekérrel, néhány kő-sóval elmentek a szárazmalomba *sót*

darálni. Persze a kulacs bor itt sem hiányzott. Itt egy nagyponyvát leterítettek, a kősót rátették és a fejsze fokával szétverték. Ezután jött a darálás. Egy félnap eltelt, míg négy kősót megdaráltak kézzel. Ma villany darálja a sót és a kézidaráló a múzeumban van. Pedig valamikor milyen nagy igyekezettel törtem és daráltam a sót. Este volt, mikor hazajöttünk.

Otthon volt csak a nagy munka. A kalács sült a kemencében. A katlanban főtt a *köleskása*, a tyúkok tetemei a kamarában hevertek megkopasztva. Teknők, tálak, megmosva kiállítva.

— Na sógorom, még a sózót állítsuk le!

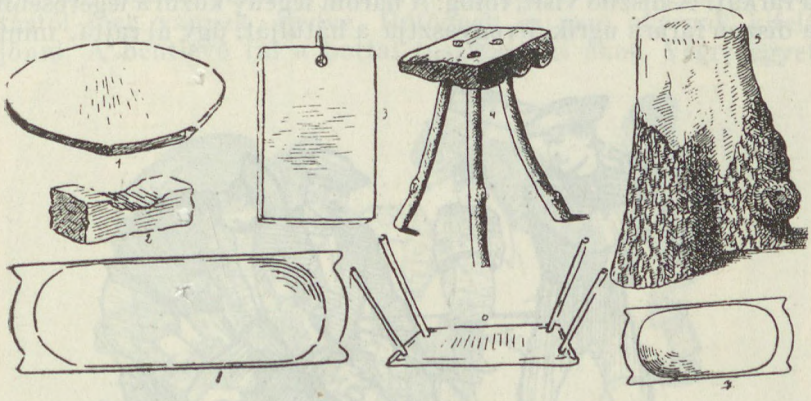


Fig. 23. ábra.

Húsvágók.

1—3. és 6. deszka, darabfa, gyalogszék, amelyen a húst darabkákra vágják. 4. húsvágó szék. 5. húsvágó tőke. 7. húsvágó teknő, melyben a húst apróra vágják (ma darálják). 8. kolbászhúsvágó teknő.

Fleischbanegeräte 1. 3. 5. Bretter, Stuhe, auf welchem das Fleisch stückweise gehackt wurde, 4 Hackstuhl, 5. Hackstock, 7. Hacktrog, in welckem das Fleisch zerstückelt wurde (heuzutage wird es faschiert), 6. Trog zum Hacken der Wurstfüllmasse.

A hatalmas rámás deszkát egy ócska sajtó aljra teszik, jól megtámogatják. Bemennek a házba és beszélgetnek a holnapi dologról. A gazdaasszony fínom juhpecsenyét hoz be, jól laknak, isznak rá. A vendégek elmennek. A gazda és gazdasszony pedig mégegyszer összeszámlálják mi szükséges még, mi van már meg és ők is pihenni térnek.

A disznóölés.

Már setét hajnalon veri a bellér a kaput. Nála a perzselővilla és egy veder. A gazda beengedi, egy pohár pálinkát ad neki. Leül és beszélget, várják a segítséget és a világosodást. Közben

egyre jönnek. Mikor derengeni kezd, a tavalyi kolbászt feltálalják megfőve. Ez az utólja, nem szabad, hogy az avas megérje az újat. A férfiak mind együtt vannak, az asszonyok közül pár hiányzik. Ennek dolga van még. De még rá is érnek. Esznek, tréfálnak és isznak rá. A gazda a kocsist kiküldi, hogy egy szekeret száraz szalmával rakjon jól meg. A másikon a disznót viszik a város végére perzselni.

Megvirradt. A fröstöknek vége. Kimennek disznót ölni. Az ólba egy fiatalember megy be jó erős bottal. Az ólajtón kettő áll. A bentlévő az ajtóra téreget egyet, mikor ki akarna ugrani a disznó, a két külső legény megkapja a fülét, a harmadik a farkát. A disznó visít, röfög. A három legény közül a legerősebb a disznó farára ugrik, lerogyasztja a hátulját, úgy ül rajta, mint



Fig. 24. ábra.
Disznóütés Debrecenben.
Schweineschlachter in Debrecen.

a nyeregben, a másik legény a sertéjébe ragad és a másik mellé elnyulik. A disznó az orrát magasra tartja és keservesen visít. Kezdetben jobbra-balra csóválja a fejét, később megáll, csak visít. Jön egy erős ember, feltart egy nagy keményfát, amelynek vége egy kör vaspánttal meg van erősítve, *disznóütő*, vagy egyszerűen *ütőfa*. Hatalmasat üt a visító állat fejére. Ez most már alacsonyabb hangon, de keservesen kéri az engedelmet. Még egyet üt a fejére, a fej lehanyatlik. Jön a bellér egy hosszú, hegyes késsel, jobboldalára fordítja az elbódult disznót, jobb lábával lefékezi a rugdosó disznó első lábait, torkába nyomja a hosszú kést, a szívét keresi. Ha megtalálta, megforgatja benne a kést,

kihúzza s a seben át ömlik a vér. Egy erősszívű vénasszony egy cseréptálban fogja fel a kiömlő vért, mely ha megtelt, egy cserépfazékba tölti, melybe elébb félmarék sót tett. Egy fakanállal az egyik legény erősen kavarja. Míg az öregasszony a fazéknál van, a bellér a tenyerével befogja a lyukat. Ha az asszony jön a tállal, elveszi a tenyerét és a vér folyik tovább a tálba. A disznó hátulját megemelik, hogy jobban jöjjön a vér. Az állat hörög, rugkapál, de lefogják a lábát.

— Na elég lesz ebből! — A disznót félrelökik, hogy bele ne vergődjön a vérbe. Jöhet a másik. — A legények újra az ajtónál vannak. Ámde a bentlevő disznók a vérszagtól és visítástól meg vannak ijedve. Röfögnek és nem akarnak kifelé jönni. A bentlevő fiú a bottal tuszkolja ki őket. Végre egyet



Fig. 25. ábra.
Disznóölés, vérvétel Debrecenben.
Schweineschlachten. Blutentnahme.

sikerül az ajtóig kituszkolni. Míg bámul meglepődve, a két fiú megkapja a fülét és húzza kifelé. A többi disznók szörnyű röfögéssel a pártjára kelnek a bentlevőnek, védik, a fiú hiába üti-veri a tátogó, fogukat csattogtató disznókat, hirtelen ki kell ugrania és az ajtót bezárni.

A megfogottnak már négyet ütöttek a fejére, de még mindég el akar szaladni. Élénken visít. Még hamar kettőt ütnek a fejére, koponyája betört, megszédül. A bellér megforgatja benne a kést, nem jön vér. Megijedt — mondják mind. Erre újra megforgatja benne a kést és erősen fekete vér kezd szivárogni. — Csakugyan megijedt! — hagyja rá a bellér. Ami vér ki nem jön belőle, meglesz benne! Félrelökik a vergődőt, mennek a többiért.

Most más megy be az ingerült disznók közé. Ez addig tuszkolja, hogy a kevésbbé hízott kiugrik anélkül, hogy a fülét, vagy farkát megkaphatták volna. Elszaladt! Hagyjuk, mondja a gazda. Hozzatok másikat! Szintén egy jólábú ugrik ki, de az egyik legény elkapja a farkát. Az erős disznó elkapja a legényt és húzza, de nem sokáig bírja. A másik legény a disznó farára ugrik, amaz elereszti, nem rogyik le, viszi a lovaglót.

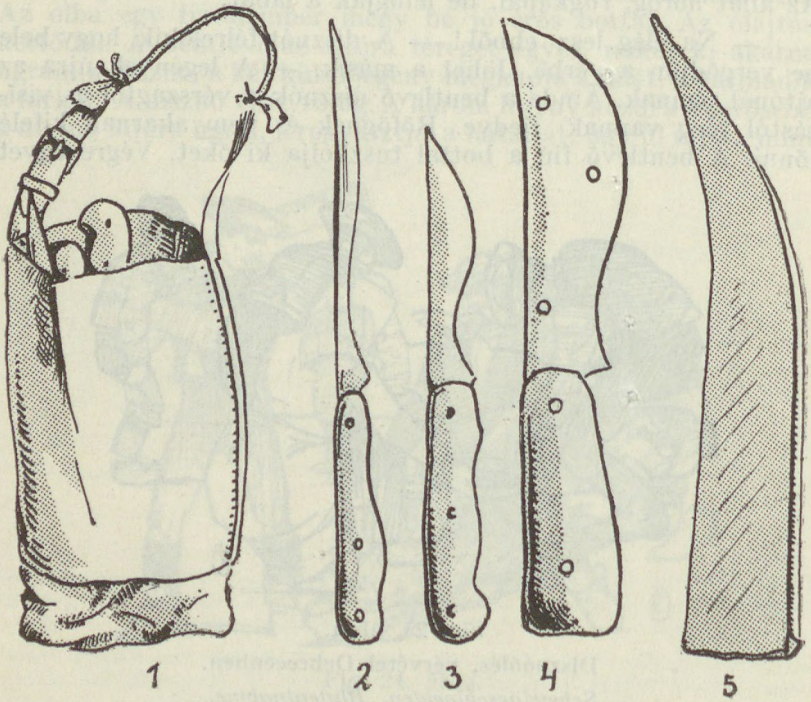


Fig. 26. ábra

Disznóölő szerszámok.
1. késtartó csizmaszárból. 2. szúró kés. 3-4. vakarókés. 5. szőrvakaró kaszahegyből.

Geräte zum Schweineschlachten: 1. Messerenhälter. 2. Messer zum Abstechen, 3-4. zum Schaben, 5. zum Schaben aus der Spitze einer Sense verfertigt.

Erregy mán János, segíts neki!

János a farára ugrik, a disznó lerogyik. Visít szörnyen. Bent röfögnek az áldozatok. Az elszaladt búg, el akar bújni. Sorsát tudja, ezt is leverik. A gazda ezek után még két hatalmasat üt a fejére.

Ne! egyen meg a fene! mindig kóborogtál! — mondja meggyőződéses haraggal.

A nagy mészárlás a végefelé jár. Az ólból már kifogytak és holtan hevernek egy-egy vértócsa mellett. Most elfogják a menekülteket. Ott bujdokol a nagykert hátulján, ütik minden ütőeszközzel, de sem elütni, sem elfogni nem tudják. A szeméttartónál megszorítják és megkapják a két fülét. Van nagy öröm. Négyen vetik rá magukat. Ezt is leszurják. Az öregasszony kavarja a vért és viszi befele. A mészárlásnak most már vége.

A kocsis fog a szalmásszekérbe. A lovak félnek a vérszagtól. Tág orrlyukakkal horkolnak, hegyezik a fülüket. A kocsis hirtelen *begombolja* a lovakat. Felül a nyergesre és gyorsan viszi a szalmát a város végére. Ott letolja a szekérről, a gazda kisfia ottmarad vigyázni. A kocsis üresen hazajön.

Otthon ezalatt a disznókat rakják egy másik szekérre. *Kötélguzs-t* tesznek a hátulja alá. Kettő az elejét, kettő a hátulját emeli, egy meg a farán segít és egymásután hányják fel a „*dögöket*" a szekérre. Hasrafektetik őket. Két lovat *ragasztanak* a szekérbe. Felteszik a perzselő-villát, a vakarókat. A kocsis a nyeregbe ugrik, az emberek a disznókon ülnek és kimennek az utca végére a szalmához.[1]

A perzselés.

A debreceni ember csak a perzselt szalonnát szereti. A kopasztottat meg nem eszi. És igaza van. A debreceni szalonna a világhírnevét annak köszönheti, hogy pompásan perzselték és vakarták a mangalica disznót. A perzselés nagy művészet és nagyon fontos kelléke a jó szalonnának. Ha a hentesek elnagyolják, a debreceni szalonna értéke is lejjebb száll.

— Jól perzseljünk atyámfia — az idő jó, szél nem fú! — adja ki a gazda a rendelkezést.

A szekérről egymásután húzgálják le a disznókat. Szalmát hintenek le alkalmas helyen. Megállapítják az ájer irányát és ebbe teszik, hogy a szél oldalba ne érje, hanem végig menjen rajta a tűz. Minden disznót a hasára fektetnek. Két lába előre, kettőt hátra kihúznak. Így szépen kinyujtják. A nagyját középre, az apraját a szélére teszik. A cigányok már ott áldogálnak sertét tépni, bagót kérnek és ha nem vigyáznak, ellopnak valamit. Egy pár csípős és tettleges tréfával távoltartják őket. A bellér és egy ügyes ember szőrvakaróval végigborzolja a disznó hátán a szőrt. Szalmát rá! A szekeret félreállítják, az estrángot levetik. Egyik villával közelebb hányja a szalmát a bellér, társai lazán szórják a disznóra a szép szálas száraz szalmát. A széllel szemben meggyujtják. Ehhez is érteni kell. A sarkán

[1] Ecsedi I.: Azok a jó debreceni disznótorok. Poros országúton Debr. 925.

gyufával meggyujtja, csóvát csinál és az égő csóvával egész hosszában végiggyujtja. A tűz lassan élénkül. Ropog a szalma, zizeg a szőr, mindkettő elég. Íme, az égő szalma megmozdul. Erősen mozog. Egy disznó élni kezd. Nem volt megdögölve. Van nevetés. A bellér ügyességére megy az egész.

— Hát azt hun szúrta meg atyámfia ? ! — kérdi a gazda.

— A lapockáját, ugyi bátya ! — felel a másik.

— Majd nem soká mozog a mán !— nyugtatja meg őket a bellér. Neki van igaza, még egyet kettőt rug a disznó, azután vége. A bellér még elmeséli, hogy multkor hogy ugrott ki a tűz alól egy nagy... Mi is úgy jártunk volna, ha a szalma alatt életre kel.



Fig. 27. ábra.
A leölt disznót húzzák a perzselő helyre.
Der Schwein zum Sengenplatz.

Középen megy a tűz. Jól melegít a hideg téli reggelen. A szalmaláng végigment. A villogó üszköt a bellér megemelinti. ide-oda helyezi a disznón hosszúnyelű villájával. Rátart a fejére, fülére. Na, seperjük le a pernyét ! Két rossz nyírág seprűt felvesznek, leseprik a pernyét a disznó farához egy csomóba, vizet hoznak és a legfiatalabb legény pernyesárt csinál. A három ember egy-egy erős vakarót vesz kezébe, szétvetett lábbal a disznó mellé állanak és kaparják erősen. Itt-ott egy-egy szőrfoltra akad a vakaró, ezt megkaparja erősen, hogy a pálott szőr hadd jöjjön le, a nem pállott pedig felborzolódjon. Ahol megpirult, bekeni pernyesárral. Még egy gyenge tüzet ad neki, ez azt jelenti, hogy kevés szalmát hány rá és ezt elégeti a disznókon.

Ahol nyers a bőr, ott a villával rátart. Ha ez nem elég, még egy csóvát eléget.

A disznó háta kész. Most megfordítják „gerincre", lábával felfele, fordítás közben a szalmát kihúzzák alóla, oldala is kész. A szélsőt egy darab téglával megtámogatják, a többiek ehhez támaszkodnak. Az utolsót szintén tégladarabbal támasztják meg. A bellér szőrkaparóval felborzolja a szőrit, tépi a *sárgubancokat*. Másik az ülepét, oldalát pernyesárral keni, hogy meg ne égjen. Egy a körmök közé húz csóvákat. Sokhelyt a hóna alá is húznak szalmacsóvát. A bellér hinti a szalmát átlag jó bőven. Meggyujtják, mint az előbb, a széllel szemben. A tűz ég, a bellér emelgeti. A tűz vígan csevegve végig megy a disznón. A bellér a véres tokára tartogatja a parazsat. Erről nehezen megy le a szőr, mert nyers. Leseprik a pernyét. — *Na csülkölni !*

Erre a legények a disznóhoz sietnek, csavargatják a csülköket, forró munka, kapkodják a kezüket. Ha egy papucsot lecsavartak, nevetve adják a bámuló gyerekeknek. A bellér virtuskodik. Egy fogásra két csülköt csavar le. A gazda őt mutogatja a tanulatlan kocsisnak, aki egy csülökkel birkózik, de azzal sem bír. A csülkök leszedve, a disznó teste szépen megpirítva. Kaparják is erősen. Itt-ott egy-egy ügyetlen belevág a megpirult bőrbe. Ezt megpirongatják. Most már sok helyet be kell kenni, különösen a lábakat. A torka még nyers, a lába hajlását sem érte eléggé a tűz. Egy tűzzel felcsapatják. Torkára bőven tesznek szalmát. Ez is elég. Jóváhagyják a perzselést. A fekete, füstölgő disznókra hányják a jó vizes pernyesárt két marékkal. Szétkenik rajtuk, hogy addig hadd puhuljon a bőr, míg hazaérnek. A forró disznó gőzöl, a perzselők jót isznak a kulacsokból.

Vakarás, bontás.

Elszívnak egy pipa dohányt, összeszedik a szerszámokat, most előáll a szekér, felrakják a disznókat lábukkal felfele és hazaviszik. A kintmaradt szálma közprédára ottmarad.

A kútnál a vályú mellé négy rudat fektetnek egymás mellé, méter távolságra. Erre négyszál deszkát tesznek hosszában, erre meg a disznót teszik lábbal felfele a szekérről. A vályú tele van húzva vízzel. Egy nagy dézsa is mellette. A gyermek kötelessége a locsolás. A bellér *emberkedik* legfrissebben. Megfeni a *vakarókés-ét*.

— Na drága öcsém, ide öntsed csak a kezemfejére !

A kisfiú az orros csuporból önti is, a bellér mossa a disznó hátulsó lábát. Mikor megmosta, nekiereszti vakaróját, csak úgy hámlik a fekete rész lefele és gyönyörű csontszín fehér bőr marad. A disznó első felén a kocsis nagyol egy kaszavakaróval. Az övé nem ilyen fehér, de segít ő is, mert a nagyját leszedi.

A gazda jó mézes, paprikás szegfűs melegbort kínál. A nagy orros kancsót sorra adja. Mikor az utolsó megköszönve visszaadja, nincs benne bor. A másik pár ember másik disznót vakar. A bellér már a disznó alsófelét megvakarta. Hasára fordítja és a hátát pár perc alatt megtisztítja. Tengericsutkát hozat, egy-egy csutkával a két fülét kidörzsöli és kész a vakarás.

— Ha nem jól van, lökje gazduram a nyakamba! — tréfál. Most jön a bontás. A magyar paraszt a legkitűnőbb anatómus a világon. A disznót hasára fordítja, lábait hátul kihúzza, elől alágyűri. Így megáll magától. Veszi a bontókést,



Fig. 28. ábra.
Disznóvakarás Debrecenben. (Haranghy J. után).
Schweineschaben in Debrecen. Nach einer Zeichnung von Haranghy.

mely rendesen lopott bajonettből készült, levágja a disznófejét úgy, hogy jobb szájaszegletén kezdi vágni és a bal szegletnél abbahagyja. Most *csontvágó-fejszé*-vel a kés mentén végig ütögeti. A disznó feje leválik, az állat ott marad. A fejet belül hosszába végigvágja. A velőt egy kis szilkébe teszi, az orrából kihányja a nyálkás részeket és egy nagy kád hidegvízbe dobja. A másik teendő az *orja* kivevése. Késével a disznó vállától a faráig egyenes vágást tesz. Nagy ügyesség és gyakorlat kell hozzá, hogy a vágás egyenes legyen. A gazda tréfál is vele:

— Ne hozzak egy léniát?

— Nekem nem kell!

Egy fiú széthúzza a vágás mentén a szalonnát, a bellér elvágja a gerincoszloptól az oldalcsontokat fejszével. Mivel a fiú keze a fejszecsapás előtt megy, mindig félti, hogy elvágja a kezét. A fejszével előbb az egyik oldalon, később a másik oldalon vágja végig a csontokat, farkánál fogva kiemeli a gerincoszlopot, ez az *orja*. Az első a vastagrészét *nyakasorjának* nevezi. Ezen a húsosrész a *lesipecsenye*. Az orja kivétele után szétnyílik a sertés teste. Most a nyelvet vágja fel és a gégével, tüdővel, szívvel együtt veszi ki. Veder vizet kér és azt lassan a tüdő helyére önteti és a tüdővel kimossa a vértől. A tüdőt a nyelvvel fogva egy szegre akasztja és a gazda megszedi. A nyeldeklőről a véres húscafatokat levágja, egy szilkébe teszi, ez a *vìresbe való*, a tüdőt megvagdalja, a szívről a *kutyafüleket* (szívbillentyűket) levagdalja, eldobja, burkot kövért is a szilkébe teszi s hogy a vér jól kicsepegjen belőle, a szívét négyfelé hasítja.

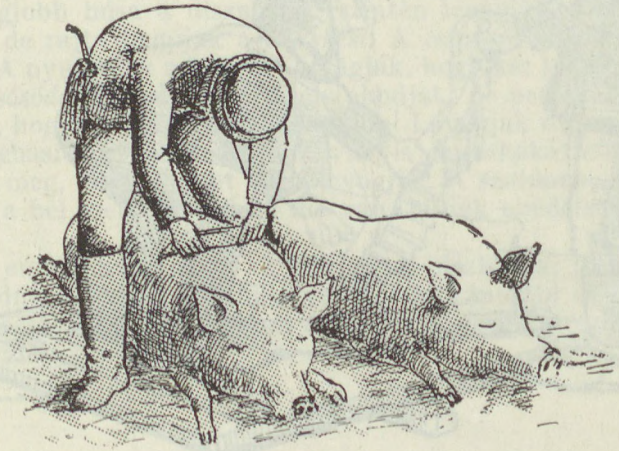


Fig. 29. ábra.
Disznóvakarás perzselés után.
Schweineschaben nach dem Sengen.

A bellér a nyelőcsőre egy görcsöt köt, a végbelet kivágja a testből, a hasburkot végig felmetszi és az egész belet kiveszi, egy tekenőbe teszi, beküldi az asszonyoknak. Itt egy ital melegbor jár mindenkinek. Ezután a háját szedi fel. A hájkerületet kilyukasztja, ujjára szedi, húzza, jobbkezének tenyerével pedig fejti felfele. Odaadja a legénynek, aki a kamarába az *ösztörűre* felakasztja. Most kiveszi a *nyulját*. A nyul nem egyéb, mint a mellkas. Van két füle, mely az oldalakkal összefüggesztette. Ha ezt valamelyiket a mester az oldalhoz vágta, azt mondja a gazda, hogy a nyul fülét *ellőtte*. Végezetül kiveszi a két *sódart* és a két *lapockát*. A háború előtt a sódarokat vették ki legelébb,

azonban ez nagy ügyességet kíván, mert az ügyetlen ember késével mélyen behatol a disznó testébe és kiszakítja a beleket, ami által sok piszok kerül bele. Ezek után ott fekszik a kiterített szalonna az állal. Még a *csöké*-t veszik ki a szalonnából, mert ha ez bennemarad, megbüdösödik a szalonna. A szalonnát lemossa bő vízzel, azután behajtja a féloldalát, lemossa, azután a másik oldalát tisztítja meg. Feladja egy erős legény vállára, aki elviszi a *rajtolyára* (létra), melynek egyik vége a

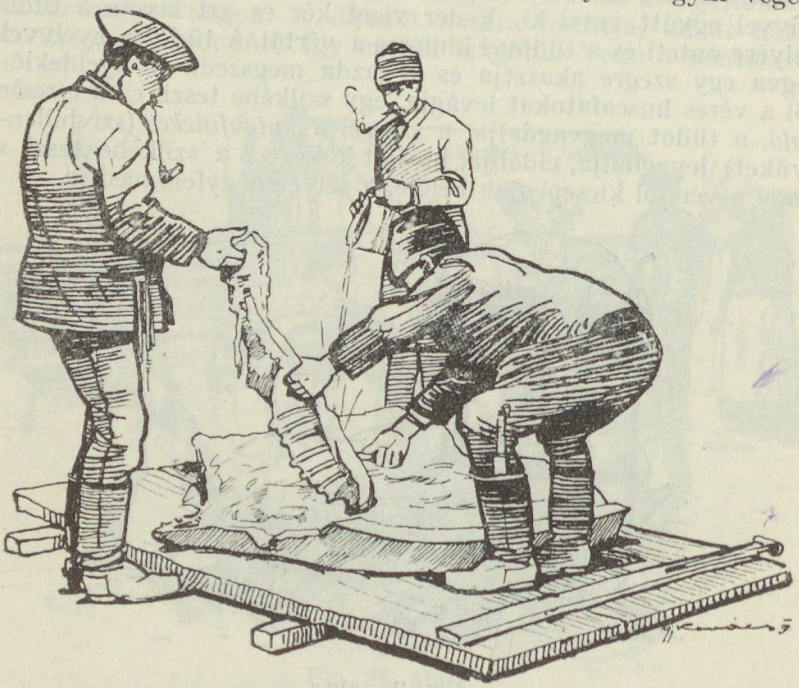


Fig. 30. ábra.

A bellér felszedi a húst. Debrecen.

Loslösen des Fleisches vom geschlachteten Schweine.

szekér oldalon, másik vége a ganétartó peremfáján pihen. Ez kiteríti a szalonnát a létrán, hadd fagyjon ki.

Egy disznó fel van szedve. Húsa kád vízben, szalonnája a létrán, belét most szedik szét az asszonyok. Két asszony bajol a béllel. Levágják róla a *fiketŏ*-t (gyomra), a *gömböc*-öt (bendő), leszedik a *fodorháj*-at, a *cseplesz*-t, *fejirmája*-t. A vastagbelet feldarabolják, a vékonybelet, a *húr*-t szintén egy dézsába hányják s mire eggyel kész vannak, hoznak másikat. A megszedett belet egy asszony és egy leány leviszi a ganétartó mellé kiereszgetni. Gusztustalan munka. Egy fiú melegvizet hoz

egy vederrel. Az öregebb asszony tarja a belet, a fiatalabbik egy csuporral melegvizet tölt bele és ez a beöntés kitakarítja a bélsárt. Még egy csupor vízzel kimossák és kifordítják, úgy lökik be egy másik tisztavízzel telt dézsába.

A disznók megvakarva, a rokonok segítségével felszedve, hozzáfognak a szalonna szedéséhez. A kiterített szalonnáról a húsdarabokat lenyesik. Ez a *pecsenyekövér*. Ez négy embernek is pár óra. Ezután megszedik a húst. A gazdáknál fontos, hogy húst nagyon meg ne *heréljék*, mert nyáron a napszámosnak darab húst kell vágni. Ezt rendesen a gazda szedi. Mesteremberek kolbászra dolgoznak. Ők bizony a sódart jól megszedik.

Ezért embereink sorra kezükbe veszik a húsdarabokat. A fejről nem szednek semmit. Az orjáról a kövérjét és a csüngő húscafatokat levágják és teknőbe hányják. Az oldalról a kövérjét nagyjába levagdalják. A belől levő gömbölyű csukapecsenyét, mely legjobb húsa a disznónak, szintén levágják. Levágják a *csípő*-t, de rajta hagyják a *töviskest*. A csípőről is lekapkodják a húst. A nyuljának a közepét kivágják, hogy két lába is legyen. A *hátulsósódar* lelógó húsát is lekapkodják, de nem vágják be a belsejét, hogy kampós csont maradjon. Levágják róla a körmöt, ezt kettéhasítják. Az első sódart, vagyis lapockákat nem szedik ennyire meg, de a körmöt itt is levágják. A szalonna, hús megszedve, a bél kieresztve, már dél van, hívják ebédelni a henteseket.

Az emberek zsírosak, az asszonyok piszkosak, jól meg kell mosakodni. Az ebéd tyúkhúsleves, töltöttkáposzta és sűlttyúk. Néha tészta, vagy csak kalács. A mesteremberek toroskáposztát főznek. Bor van bőven.

A sózás.

Délután már bekerülnek. A férfiak sóznak a kamarában. A szalonnát a *sózón* sózzák. A legnagyobbat legalóra teszik, előbb meghintik a sózót sóval. Egy fiú a szalonnát a vállán hozza. Belöki a sózóra, hogy az álla kifelé essék, a bellér sóval bedörgöli a bőrét, ráfekteti a sózóra, jól megnyomogatja, azután a másik oldalt is bedörgöli, ezt is ráfekteti, megnyomogatja. Most a belsejét, a szalonnáját dörzsöli figyelmesen, hogy véres ne maradjon. A szélét gondosan felhúzza sóval. Hozzák a következőt. Ennek is előbb a bőrét, később a szalonnáját sózza, jól amahoz pászoltatja a vállát, hátulját, a szélét külön sózza. Úgy összenyomkodja, hogy a levegő közé ne férjen, mert megromlik. A harmadiknál már a sódarlyukak leesnek, de ekkorra egyik ember bevarrt két hájat. Éppen ide illik és beteszik.

A hájvarrást nem érti mindenki. Nagy ügyesség kell hozzá. A debreceni példabeszéd is azt mondja az ügyetlen emberre:

Majd terád bízzuk a hájvarrást! Egy félszázaddal ezelőtt a hájat besózták és bevarrták. Ma besózzák, négy oldalát behajtják, hosszabb részén felhajtják és így egy tekercs lesz belőle. Ezt ott, ahol a széle az oldalával érintkezik, hájvarrótűvel az oldalánál összevarják. A hájvarrást addig gyakorolták, míg a felvidéken a tótok, ruthének lejártak a hájért, amíg szekérkenni is kellett. Azóta, mióta a fatengelyes szekér kiment a divatból és a szekér kenésére a hájat nem használják, hanem kocsikenőcsöt, a zsírospirítóshoz is jobban szeretik a zsírt, mint az avas hájat, nem sóznak be minden hájat, hanem csak egy párat, a többit kipergelik.

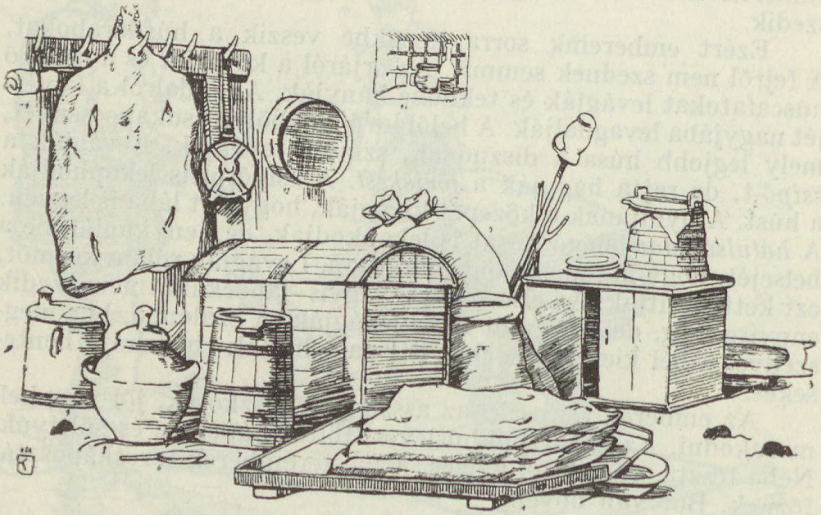


Fig. 31. ábra.
Debreceni kamara berendezése.
Debrecener Speisekammer eingerichtet.

Sőt újabban a szalonnát sem egészben sózzák be, hanem kettéhasítják és félszalonnákat sóznak be egymással szemben. Ilyenkor az állát levágják a szalonnáról, a hasaszalonnát is kivágják, félreteszik és csak a színszalonnát sózzák be. A sajtalan szalonnát nagy kockákba eldarabolják, felül kocka, oldalt vízszintesen bevagdalják, a bőrét késheggyel megszúrkálják és így sütik ki. Ez a *bűrös* (börös) *tepertő*, melyet az üzleti életben nem elég helyesen *pörc*-nek neveznek.

Öreg, jómódú gazdák beszélik, hogy régen, mikor a debreceni gazda 20—30 drb disznót ölt egy télen, a szalonna a sózón a kamara padlásáig állt, a szalonna sódarlyukaiba hátulsó sódart sóztak. Ezt nem füstölték meg, hanem a szalonna felakasztásakor kikerült és ebből főtt a legízletesebb debreceni tanyai

eledel, a *kanecetes*. Sokkal jobb volt, mintha füstölt sódarral főzték volna. Én is ebben a körben éltem gyermekkoromban, sok disznót ölt nagyapám, apám is, de sohasem láttam, sok kanecetest megettem, de ilyenből készültet nem.

A nyolc szalonna besózva áll a sózón. A bellér mégegyszer körülnézi. A szélét felhúzza, behinti sóval. A környékén a sót tollseprüvel összesepri és kész a szalonnasózás.

Jön a hússózás. Egy nagyobb kádba sózzák a húst. Itt is sorrendet kell tartani. Legalul jönnek a fejek. Egy nyujtótáblára sót töltenek. Mellételszik a fejet. Kívül a fejet jól bedörzsölik sóval, belül jól behintik. A fejre jönnek a hátulsó sódarok. Ezt is jól be kell sózni, mert vastag hús van rajta, rája szépen körben jönnek az első sódarok. Ezután az orja következik. Ezt három részén átvágják, hogy a kád oldalához hajlítható legyen. E köré dugdossák a sóban megforgatott csípőket. Leborítják a sóval behintett nyuljával az egészet, befedik a sóval bepergetett oldalakkal. A körmöket csak rárakják, nem kell megsózni, mert kocsonya fő belőle. Be van sózva. Most bekerülnek a férfiak is. A teknő húst beviszik a házba. Alig fér a sok dolgozóember és asszony a kisméretű szobában.

A bellér a vastag szép húsokból *káposztatőtenivalót* hagy egy nagy tállal. Kell kóstolónak, meg a gazdának is.

Kolbász és hurkatöltés.

A férfiak a húst megszedik. Leszedik a húsról a kövért. Ez a *pecsenye kövér*. A bellér vezetése alatt két ügyes ember dolgozik a húsválogatáson. A kövért kipergelik, a megszedett húst megvágják kolbásznak. A fiatalok fokhagymát tisztítanak, minden disznóhoz kettő jár, de a gazda megpótolja úgy, hogy húsz foghagymát kell megtisztítani.

Az asszonyok három csoportban dolgoznak. A fiatalabbak a *hurkabürt* mossák. Vidéken a hurkabőrt kaparják. Kifordítva egy síma deszkára teszik és a kés fokával kaparják addig, míg szép fehér és vékony nem lesz. Azután teknőben átmossák jó bőven hidegvízzel. A hurkabőr ilyenmódon való tisztítását a debreceni ember nem szereti. A hurkabőrt debreceniesen teknőben mossák úgy, hogy langyos vízbe beleteszik a piszkos, zöldes-fekete hurkabőrt, abba megszórt szemestengerit öntenek s azt a két asszony tenyerének szembemozgatása által forgatja körbe-körbe, a tengeri koptatja le róla a piszkot. Régen tengericsuhával mostak, de a csuha selymétől nehéz kitisztítani. Sokan köleskásával is mosták. De ennek apró szemei úgy elbújnak a hurka redőnyei között, hogy nem lehet könnyen megszabadítani tőle. Két-három léből kimossák a hurkabőrt s egyre tisztább lesz. Egy kis ecetet is öntenek a mosóléhez, hogy a szagát vegye el. Azután beforgatják és a külsejét is megmossák.

Lassan szép fehér lesz a hurkabőr, abbahagyják a mosást és csak hidegvízben áztatják. Azután befele forgatják és kovászfát tesznek a teknőn keresztül, erre rakják a hurkabőröket, hogy a víz hadd csorogjon le róla.

Az öregasszonyok *húrolnak*. Gyalogszékre ülnek, előttük egy nagy tál, melegvízzel félig töltve. Ebbe lökik a piszkos *húrt*. A kés fokával vagy csontkéssel egyenként dörzsölik, lejön a hártyája, kijön belőle a *pocsíkság*. Kétszer húzzák meg. Felfújják, most szép fehér. Hidegvízben kimossák, sós vízbe teszik állni egy kicsit, kész a *húr* is. A *féketőt* vagyis a gyomort forróvízben meghúzzák, vagyis a belső sárga burkot lehúzzák róla. Az így megmaradt külső kemény részt sósvízben jól megfőzik.



Fig. 32. ábra.
Húrolás.
Reinigen der Därme.

Többen foglalkoznak a belevaló készítése körül. Egyik asszony a máját gyengén megfőzi és megreszeli, másik a tüdőt főzi, de megfőzés előtt levágja a szívről, a nyelvet meghúzza. A nyelvet, szívet, gégével kiviszi a kamrába, a tüdőt, vesét tovább főzi. Mikor ez is megfőtt, vágókéssel, vágódeszkán jóapróra megvagdalja, a vesét reszeli. Megfőzi a cseplesz hájat, mert ezt is belevágja a hurkába, ez zsírozza meg a hurkát. Megfőzi a véresbe valót is, megvagdalja vágókéssel. Egyik asszony a tüdőt vágta vágókéssel kis teknőben, másik a véresbe valót bárddal a vágódeszkán, harmadik borsot tört csengő rézmozsárban, negyedik szekfűt, ötödik gyömbért szintén mozsárban. Fülsiketítő volt a kótogás, csilingelés a kis szobában régen. Ma a belszerveket főzés után darálják, a fűszert darálva kapják, legfeljebb az asszonyok hangos pletykájától és nevetésétől hangzik a szoba. Roppant sok munka van a hurkával és nem éri meg a fáradságot, mert *a hurka nem hús !* Legalább így kicsinyíti a debreceni ember. És ha valakit le akar kicsinyíteni, azt mondja : Hurka beléd, kedves cseléd !

Minden készen van, lehet a hurkát tölteni.

A férfiak sem hagyják magukat. A húst már régen megválogatták, a kövért a kamarába vitték. Két jó markos ember neki gyűrkőzik és hozzáfog a kolbászhús megvágásához. A húst két teknőbe teszik. Mindenik ember kezébe egy hosszú kés van, markolata be van vagdalva, hogy munkaközben a zsíros kéz ne csússzon rajta és el ne vágja a kezét. Sőt gyakorlatlanabb ember kése nyelén, felül egy rézkarika van, ebbe dugja a hüvelykujját az ember és így biztosabb, hogy nem csúszik a keze végig a késen, még akkor sem, ha a kést véletlenül a teknőnek döfte.

Most a késsel kétirányú mozgást végeznek. A bellér beledugja a húscsomóba, de ugyanakkor lefele is nyomja, a kés tehát hosszanti ingó-mozgást végez s ezáltal darabolja a húst. Ezt a mozgást elég gyorsan csinálják. Közben fordítják a húst is. Erős kar és nagy ügyesség kell hozzá, de aki érti, hamar megvág egy teknő húst. A gazda bármennyire szíves és a dolgozók bármennyire is ki vannak melegedve, ennek a két embernek ad a legkevesebb bort, mert éles késsel dolgoznak. A bellér a húst jól megmoncsolja. Meg van vágva. Abbahagyják a vágást. Összeteszik a két teknő húst, felnyomkodják. Megpihennek.

— A hurkát töltjük először, mert annak főni is kell! — adja ki a gazdasszony a munkarendet.

Négyféle hurkát töltenek. Ezt is sorrendben. A vékony zsíros hurkabőrbe a tüdőshurkát töltik. Elkészítik a tölteléket, kivesznek a teknőből egy jó csomó, már megfőtt kását, erre teszik az összevagdalt tüdőt. Csepleszt tesznek bele zsírozónak, borsot, gyömbért, szegfűszeggel felszerelik. Jól összegyúrják és megkóstolják az ízét, hogy jó-e. A gazdasszony hagyja meg a savát, borsát. Most körülállják a teknőt és töltik kézzel a hurkát. Balkezükben a hurkabőr kifordítva, jobbal töltik bele a tölteléket és szépen ráfordul a hurkabőr. Végezetül a két végét önmagából bedugják és kész a hurka. Nem kell ezt bekötni, nem kell átszúrni faszeggel, nem fő ebből ki a töltelék. Nem szapora munka, ha nem értenek jól a töltéshez. Ezért sok helyt a tehén szarva-hegyét elvágják s ezen a szarun keresztül töltik a hurkát.

A tüdőshurka után a *májushurkát* töltik. Ismét kivesznek a tálba egy csomó kását, rátöltik a reszelt májat, vesét, lépet, erre sok cseplesz-zsír kell, mert a máj nagyon sovány és ha sovány a hurka, a vendég torkán akad. Só, bors, gyömbér kell bele. Ezt már a vastagabb hurkabőrbe töltik. A kövér végbeleket pedig egyenesen májashurkának töltik. Ezt parasztosan s...víg-nek mondják.

A legvastagabb ráncos-beleket *kásáshurkának* töltik. Ebbe temérdek kása, kis fiketŏ, fejír máj vagdalék, sok cseplesz-zsír jön, só, bors, gyömbér a fűszere.

Mikor egyfajtát megtöltöttek, hozzáfog az egyik asszony a hurka kifőzéséhez. Nagy rézüstben fő a víz. Jó tüzet rak alá. Beleraknak néhány *szál hurkát*. Azt 10—15 percig főzik, hogy a bőr átfőjjön. A gazdasszony körmével megcsípi a bőrt és ha puhának érzi, galuskaszűrővel kiszedi hidegvízbe. Nagyobb gazdánál lyukacsos tányérú fakanalat használnak erre a célra. Mikor kifőtt az első, kóstolót vágnak a friss hurkából. Kicsit esznek, mert ettől lehet a leghamarabb megcsömölni.

Végül jön a véreshurka töltése. Ezt az apró húrba töltik. A töltelékje úgy készül, hogy a tálba kását vesznek ki. Beteszik ebbe a víreshurkába valót, véres húsdarabokat, a fíketőt, a fejírmájat, természetesen mindet jól megfőzve és megvagdalva. Felgyúrják. Ezután vért töltenek bele, kevés sót, mert a vér úgyis sós. Borsot, szegfűszeget, sót, darált kapormagot hintenek rá, mégegyszer felgyúrják és töltik. Itt már szerszámot alkalmaznak: ez a *hurkatöltő*.

A véreshurka az egyetlen hurkafaj, melyet hurkatöltővel húrba töltenek. A hurkatöltő bádog-vagy rézlemezből készült. Három része van. Első a hengeralakú töltő, melybe az anyagot rakják. Ebbe jár esztergályozott tányérvégű fogón a *tőtőfa* és a harmadik része a bádogcső, mely olyan bőnyílású cső, hogy a húr könnyen ráhúzható legyen. A véreshurka töltésénél a bádoghengert megrakják az anyaggal, a gazdasszony ráhúzza a húrt, egy erős fiú a toló tányér végét a melléhez szorítja, a töltőt a hengerbe nyomja és az anyag a húrba nyomul. Mikor tele van a húr, két végén összekötik, ezt is megfőzik és készen van a véreshurka. Mivel ebben már hús is van, átmenetet képez a hurkától a kolbászhoz. Míg ezek a hurkatöltéssel bajlódnak, egy másik asszony megtölti a nyolc gömböcöt. Csak marékkal rakja a gömböcbe a tölteléket. Mikor eleget töltött bele, madzaggal jó erősen beköti a száját, a maradék vérbe mártogatja és utoljára főzik ki, mert ennek jó erős fővés kell. Mikor már jóideje főtt, elővesznek egy nagy gombostűt, a gömböcbe szurkálják. Ha véres víz jön ki belőle, nem főtt még meg teljesen, ha fehér víz folyik ki, megfőtt. Lehet kiszedni.

A hurkafőzéssel kapcsolatban egy érdekes babona él a néptudatban. Azt tartják, hogy két toll kénesőt elég belevetni az üstbe és az összes hurka kimászik az üstből. Ezt azonban senki sem látta, hanem csak mástól hallotta. Magam pedig olyan naiv mesének tartottam, hogy sohasem próbáltam meg.

Míg a hurkával bajlódnak, a bellér a húst sózza, paprikázza fel. A húsz foghagymát a teknő végébe tölti, egy félmarék sót tesz rá és a hurkatöltő fájával péppé töri. Ezt a pépet a húsra keni. Most megbecsüli, hogy hány kenyér lenne a húsból. Négy kenyérre és egy cipóra becsüli négy és félmarék lágy sót hint bele és jól felgyúrja a húst. Most félmarék paprikát hint rá, ezzel is jól felgyúrja a húst. Pompás piros színt kap a hús tőle.

A hurkatöltőt megmosták. Két legény nekigyűrkőzik és jó erőstámlájú karosszéket keresnek, mert most már nehezebb munka következik. A csőre gyönyörű szép tiszta húrt húznak, a hengert megrakják a kolbászhússal. A legény a szék támlájához szorítja a hurkatöltő fát és húzza erősen. A kolbászhús lassan megy a húrba. Gyönyörű piros kolbász lesz belőle. Most széllel jön a hús tele. Megáll a töltés. Az asszony kivesz egy tűt, megszurkálja a húrt, kiereszti a szelet. Újra húzza, újra kolbász lesz. Egy kis fiú az asztalon karikába forgatja a kolbászt. Gyönyörű szál lett belőle.



Fig. 33. ábra.
Kolbásztöltés Debrecenben.
Wurstfüllen in Debrecen.

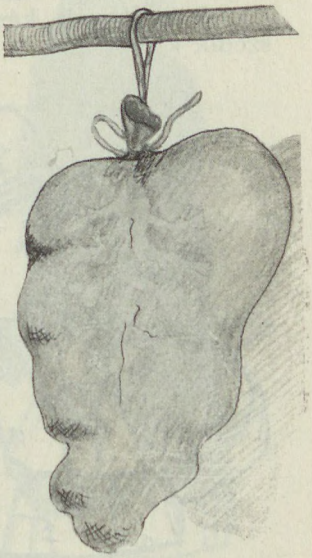


Fig. 34. ábra.
Debreceni gömböc.
Debrecener Magenwurst mit Hirsebrei gefüllt.

— Ánye fiam, de szíp négykötísű (négyágú) kolbászt tőtöttetek! Dícséri meg a töltőket a gazda.

Töltik a kolbászt, fogy a hús, a húr, nő a szálak száma. A bellér nem győzi eléggé dícsérni. Gyönyörű kolbász. Piros is, tarka is. A gazdasszony néhány rövid szálat kér. Kell vacsorára. Egy jó cseréptepsibe szálával teszi. Zsírt tesz alá bőven és beteszi a sütőbe, hadd süljön. A kolbász tovább sül. Hurkát később tesz be a kemencébe, vagy két tepsivel. A konyhán cseréplábosban káposztát pergel hozzá.

A fiúgyerekek hólyagot fújnak. A kocsis még délután huzott ki az ereszből egy egészséges szál nádat, abból egy araszt levágott. A disznó vízhólyagjába dugta és az üres hólyagot felfújta. A kis unoka kéri, odaadja neki. Egész este fújja és

kiereszti a szelet. Azután megint felfújja. Bezzeg nem álmos most! Este mégis befejezi azzal, hogy felfújja, a kocsis befogja a hólyag száját és hirtelen két kukoricaszemet tesz bele, madzaggal beköti. Felkötik a gerendára, itt megszárad. Csörög a tengeri a száraz hólyagban. A vásott fiúk tavasszal a macska farkára szokták kötni, mely a csörgéstől eszeveszetten menekül, kitörvén az ablakkarikát is; szalad, míg a hólyag el nem pusztul. A másik hólyagot lenyakazzák, kitörik, megpuhítják és dohányzacskó lesz belőle.

A dolgozók kész vannak. Még a fodorhájat, bélkövéret szedik ki a vízből. A vizet kenyérszitán megszűrik, hogy a legkisebb kövért is kifogják. Az egészet kis teknővégébe teszik, feltámasztják, hogy a víz hadd csorogjon le róla, mert ha víz marad rajta, pergeléskor fut a zsír.



Fig. 35. ábra.

Disznóhólyagot fúvó fiú.

Knabe mit Schweineblase.

A kolbász, hurka rendesen sül, szépen pirul. A hurka bőre ropogós hártya, szépen megsült. A gazdasszony két társával feldarabolja a kolbászt, egy tálba rakja, feldarabolja a hurkát is. Két tányérba pergelt káposztát tesz, az asztalra hordják. Közben a gazda egy-egy pohár kisüstönfőtt pálinkát ad mindenkinek. Az asszonyok köszönik, de nem fogadják el. Asztalhoz ülnek.

— Na, kóstoljuk meg, mit csináltunk! — kezdi meg a gazda a vételt. A gazdasszony nem ül az asztalhoz. Ő még mindig tálal. Kalácsot, pogácsát tesz tányérra.

— A kolbász jó! sava, paprikája megvan és a fokhagyma is érzik rajta! — dícséri a bellér, mert ő csinálta.

— A májusba egy kis só kellett vóna még!

— Node a hurka sózódik magában is.

— A véres is nagyon jó, — mondja a bellér.

— Csak hurka ű atyámfia! vágja rá a gazda — legjobb a kolbász!

— Hát ami igaz, az igaz!

A boroskancsó jár sorban. Veszi a zsíros vacsora a jó savanyú bort, melynek kellemes ízt ád a beledobott citromhaj. Éjfél

felé a nóta is előkerül. Régi jó nóták zárják be a disznótort. Hajnalban hazatérnek.

Másnapra még egy-két rokonasszony eljön segíteni. Egyik megmossa az *edényeket*, a másik pergelni segít.

A gazda a gazdaasszonnyal kiválogatja a *kóstolót*. Ez a fizetés a fáradságukért. Csak a bellér kap fizetést is. A kóstoló áll egy darab káposztatöltenivaló húsból, egy jó szál kolbászból, egy-egy szál hurkából, mindenik fajtából. A kóstolónál számbajön az illető családi állapota. (Sokan vannak-e, szegények-e?) A kóstolót sorrendben rakják éspedig szép virágos cserép tányérba. Legalul a káposztatöltenivaló hús, azután a szál kolbászt rá karikára teszik, erre sorjában egy szál kásás, májas-, tüdős-, legfelül keresztben a véreshurkát teszik. Az egészet szép fehér kendőbe bekötik és a gyerekek elhordják a segítő néniknek, bácsiknak. Mindenütt kapnak egy kis süteményt, cukrot, néhány jó szót.

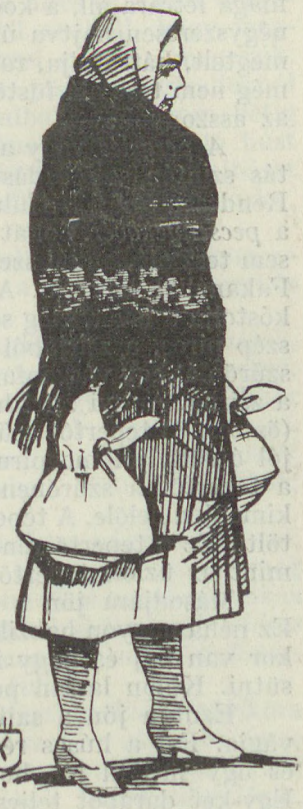


Fig. 36. ábra.
Kóstolót vivő debreceni leány.
Mädchen trägt Kostprobe.

Megtörténik az is, hogy kevés a húr és egy csomó kolbászhús kimarad. Ilyenkor a gazda húrt vesz a *hengérnék*-től. Ezek özvegy hentesnék, akik a hentesektől disznóbelet vesznek. Azt szétbontják, megszedik és kimossák és árulják a piacon. Ők eladják a belet szedetlen is annak, aki levágott disznójához még egy belet vesz, sok hurkát, kolbászt akarván tölteni. Eladja a belet szedve és kimosva is. Ilyenkor a nyelv, szív, máj, tüdő nem jár a béllel. Ha nem akad rá vevő, megtöltik és a meleg hurkát dézsában árulják a piacon, pár fillérért kap az éhes ember egy darabot. Debrecenben ezt a piaci hurkát *csínos*-nak nevezi a nép, a hurkavevőket pedig *hurkazsandárok*-nak csúfolja. Legtöbb vevője a húrnak van, mert csaknem minden disznóölésnél kevés a húr. A húrt ölre vagy méterre mérik. A vétel előtt felfújják, mutatva, hogy nincs kilyukasztva és tiszta. A rendes gazdasszony azonban a vett húrt otthon mindig *meghúzza* (meghúrolja). Megtöltés előtt a tegnapi szikkadt húst borral vagy csak vízzel felgyúrják, hogy könnyebben lehessen tölteni a kolbászt.

Ezután a gazda a kocsissal felrakja a kolbászt a kéménybe. A debreceni óriási szabadkéménynek nagy haszna az, hogy szépen füstölődik benne a kolbász és a hús. A nagy kőkéményben be van építve egymással párhuzamosan szemben egy-egy fagerenda, újabban vasrúd. Erre keresztben farúdakat tesznek és e farúdra rakja fel a gazda a kolbászt és a húst úgy, hogy ő maga létrára áll, a kocsis adogatja a szálakat kétszeresen vagy négyszeresen hajtva úgy, hogy a füst közzéférjen. Ha egy rúd megtelt, hátratolja, rak a másikra, harmadikra, míg van. Most még nem tesz alá füstöt, de megengedi, hogy pergeljenek alatta az asszonyok.

A pergelés vagy az üzleti rossz szóval kifejezett zsírolvasztás szintén sok tudást kíván és rendszert kell benne tartani. Rendesen óriási kétfülű vasfazékban pergelnek. Sorrendben első a *pecsenyekövér*. Sokat nem tesz belőle a vasfazékba, nagy tüzet sem tesz alá, annál szebben és jobban sül. Egy kis sót tesz bele. Fakanállal kavarja. A kövér előbb fő. A gazdaasszony megkóstolja a levét, elég sós-e? Később sülni kezd. Mikor a tepertő szép piros, a zsírjából lemér egy szilkével és a cserép-galuskaszűrőn át egy vászonfazékba szűri, hogy a tepertőalja ne menjen a zsírba. Annyi zsírt hagy a bográcsban, hogy a már összeesett (összesült) tepertőt szűkösen felérje. Így süti tovább. A tepertő jól átsült, jól megpirult, leveszik. A zsírt leszűrik a fazékba, a tepertőt a szűrőben fakanállal megnyomkodja, hogy a zsír kimenjen belőle. A tepertőt tálba, a már kissé hűlt zsírt bodonba tölti. Ez a tepertő rendkívül fínom, ízletes és nem nyers belül, mint az üzleti tepertő.

Másodjára jön a *bélkövér, fodorháj*. Ezt is úgy pergeli. Ez néha nagyon habzik, fut és nem szép fehér zsírja van. Ilyenkor van baj és nagy időveszteség, nem lehet sokat és bátran sütni. Külön lassan pergeli.

Ezután jön a sajtalan háj kipergelése. A hájkerületet levágja. Est a húsos részt külön süti ki. A hájat feldarabolja és úgy süti ki jól, hogy nyers ne maradjon. Ez a *hájtepertő*. Egy-két darabot teljesen só nélkül külön süt ki, ebből lesz az *ídeszsír*, melyet hajkenni, rozsdaelleni védekezésre és végül nyersen hájastészta sütésére használnak.

Végre a szalonnát pergeli ki. A szalonnát tenyérnyi kockákra darabolja fel. Tetejét bevágásokkal kockázza, bőrét átszúrkálja. Ezt nem süti ki teljesen, hanem amint pirulni kezd, de belül még nyers, leveszi és nagy bodonba zsírba elteszi, kifagyasztja, nyáron egy ételrevalót kivesz belőle, tovább süti. Jól átsüti, megpuhítja, olyan friss, mintha akkor pergelték volna. Egészen őszig jól kosztolnak a téli tepertőből. A magyar nép nyelvén ez a *bűröstepertő*, üzleti nyelven pörc. Amaz jó, ízletes, emez nem.

Van nagy zsírszag a pergelés idején, a gazdasszonynak nem

kell az étel. A pergelés alatt a meleg füst felcsapta a kolbászt, a hurja megszárad, nem szakad el. Nagyon levegős, huzatos kéményben pedig nemcsak füstölődik, hanem a szikkadás is nagy szerepet játszik. A gazda három napig egésznap füstöli, három nap mulva minden második nap, a következő héten már csak kétszer rak alá tüzet. Azután már szép piros, de még nem szedi le. Egy hétig szikkadni hagyja. Ez a híres és ízletes debreceni szárazkolbász, mely két évig is eláll anélkül, hogy megromolna s amelyet úr és paraszt kenyérrel szívesen megeszik.

Egyelőre a disznótornak vége, a piszkos zsíradékból tavasszal szappant főznek. A hús a kádban két-három hétig sózódik. A kóstolóból megmaradt és káposztatöltenivaló húst egy kis sóval bepergetik, felülre teszik és így áll. Ha kolbászt akarnak enni, a sütőlapáttal leemelik a kéményből. Van hurka, tepertő elég. Van mit enni bőven.

A kolbászt legkésőbb három héten belül leszedik a kéményből, és helyére jön a hús. A kolbászt a kamarában szellős helyre teszik.

A kolbász evése. A kolbászt vagy vágásszámra fogyasztják, vagy karikára vágva. Egy vágás kolbász egy bakarasz hosszú. Míg a kolbász friss, sütik cseréptányérba, vagy tepsibe. Mikor már szikkad, főzik; de lé nélkül, kenyérrel fogyasztják el. Tavasszal, mikor már kiszárad, nyersen is szívesen megeszik kenyérrel. Főzik vágásszámra paszulyban, krumplilevesben, tökkáposztában, savanyú lében.

A szárazkolbászt szokták vékony karikára vágni, megfőzni. Mikor a leve elfőtt, sülni kezd, megeszi kenyérrel, zsírját meg kimártja. A jobbmóduak az ilyen kolbászba sülni kezdő egy rakás tojást ütnek, megsütik s ez lesz a *rántottás kolbász*, vagy *tojásos kolbász*. Amúgy is rendkívül tápláló és nagyon nehéz kolbászételnek legnehezebb fajtája a *rántottás kolbász*.

Ez úgy készül, hogy a szárazkolbászt vékony karikára lekarikázzák. Éles kés kell hozzá, hogy szépen vágja és össze ne törje. A lekarikázott kolbászt lábosba, vagy vasfazékba öntik, vizet töltenek rá jó bőven és ezután főzik. Mindaddig főzik, míg jó puha nem lesz. Ha kevés a víz, megszaporítják. Mikor a levét elfővi és már jó puha, zsírjára hagyják sülni. Pompás illat tölti be a helyiséget fövés és sütés alatt.

Mikor zsírjára sült, a mennyiséghez képest 6—12 tojást ütnek le egy tálba. Kanállal felverik és rátöltik a sülő kolbászra. Összekavarják. Sütik lassú tüzön, míg a kolbász a tojással rántottává össze nem sül. Sőt jól meg is pirítják, vigyáznak, hogy lágy, nyálkás rész ne maradjon benne.

Ezután lehet enni. A sós, foghagymás tojásoskolbász veszi a bort nagyon. Jó étel, de fiatal fizikai munkás gyomrába való. Ha az ember egyszer jóllakott, 24 óráig nem jut eszébe az evés. A debreceni gazdáknak nagyon kedvelt eledele ma is.

Végül a lekarikázott kolbászt levesnek főzik meg. Tesznek bele köleskását, karikára vágott krumplit, gyökeret. Mikor ez mind megfőtt, kész a pompás *leveskása*.

A húst két ízben füstölik. Előbb jön a vékonyabb rész, a nyulja, csípője, orja. Előbb a húst *felkötik*. Egy 80 cm. hosszú erős zsákmadzagra kötözik. Ehhez is érteni kell. Az oldalt felül a második oldalcsontnál középüt kivágják. A madzagot belehúzzák, kunkötésre jól megkötik, most veszik a másik oldalt és hasonlóképpen megkötik. A nyulnak körülkötik a nyakát, az orját középen kötik át, a csípőt a vastagabb részén alul. Természetesen mind párosan és beviszik a pitarba felrakni. A lajtorját a konyhára teszik, a fiatal gazda felmegy, cselédje adogatja. Szélre jön az oldal egyik feljebb, mint a másik, homorú részével összefordítva, hogy a füst járja. Középre az orja páronként kerül, de itt is egyik feljebb, mint a másik, hogy egymásnak ne feküdjön. Erről rajta a nyulja, szélén oldal és csípő. A húsnak erősebb füst kell. Ezt előbb szalmalánggal felcsapatják, azután csutkát, fatönköt tesznek rá és ég, füstöl éjjel-nappal. Ha a tűz nagy volna, hamuval és nedves csutkával fojtják le, hogy inkább füstöljön, mint égjen.

Háromnapi füstölés után szünetet tartanak két napig. Ekkor megforgatják, vagyis ami eddig a madzagon felül volt, most leeresztik, ellenkező oldallal fordítják össze. Újra tüzet raknak alá és füstölik egy hétig.

Ezután jön a nagyobb darabok füstölése. Az első sódart vagy lapockát úgy kötik fel, hogy a lábat kürülvágják, körülkötik s vele szemben a másikat hasonlóképpen. A hátulsó sódar lábát kihasítják és a *horgasinába* fűzik a madzagot, úgy kötik fel. A fejet úgy kötik fel, hogy az orrán belül középen kihasítják, belefűzik a madzagot, az orra előtt megkötik és az orrporcogó tartja a zsineget. Most párosan felteszik a füstre. Középre jön a hátulsó sódar, a fű (fej), széleken a lapockák. A füstölése úgy megy, mint az előbbieké. Legfeljebb tovább áll a kéménybe, mert a hús konzerválásánál nem a füst a fontos, ez csak ízt ad neki, hanem a szikkadás, mely nyárára konzerválja a sós húst. A jól füstölt kiszárított hús nem férgesedik meg és ha szellős helyen áll, nem lesz penészes.

A szalonnaaggatás. A szalonna május végéig, június elejéig áll a sózón a sóban. Ekkor felakasztják az *ösztörűre*. Az ösztörű három gerendából összebarkácsolt állvány. Van egy keresztgerendája, melyben 8—12 drb. félméter hosszú fafog van s ennek a két végén 2.5—3 m. hosszú lába. A gazda felveszi a szalonnát, leveri a sót róla és az álla alatt egy akkora kerek lyukat vág ki, hogy a fog beleférjen és felakasztja, hogy a bőre a falfelé essék. Szépen kiteríti, mellé a másikat, harmadikat. Ha valamelyik összehajolna, a fával kitámasztja. Ha félszalonna van vágva, akkor a tokarészen vág lyukat, de nem a széléhez közel, hogy

ki ne szakadjon és így akasztja fel. Itt szárad ki a szalonna és olyan finom lesz, mint a mogyoró. Ha jól volt sózva, nem esik bele a féreg, ha azonban egy kis folt van rajta, melyet nem járt át jól a só, oda beköltözik a szalonnaféreg. Nem nagy baj, így is megeszik. Én is ettem és semmi bajom nem lett tőle, legfeljebb gusztustalan egy kissé.

Szegényember, akinek nincsen jó kamarája, a nádas tetőn a *szelemen*-be akasztja a szalonnát. Egy arasznyi pecket farag középre, vékony kötelet köt rá, lyukat vág a szalonnáján, szépen áthúzza rajta és a kötél másik végét a szelemenhez köti. Jó hűvös padon se meg nem olvad, se meg nem avasodik.

A hájat kötéllel átkötik és az ösztörűbe akasztják.

A sózón összegyűlt fáradt sót összeseprik, bodonba teszik és kenyérsütésnél használják fel. Valamint a kádba maradt jómennyiségű sós véres vizet is kenyérsütéshez használja fel a gazdasszony. A sózót pedig az ól oldalához támasztják és a fejőstehén nyalogatja, mikor hazajön a csordáról, vagy mielőtt kimegy a csordára.

Itt és így őrzi a szegényember a zsírozóját, míg el nem jön az új.

Érdekes típusa volt a háborúelőtti debreceni piacnak az *ószer*. Itt árulták tavasszal a télről megmaradt füstölthúst és sósszalonnát a gazdasszonyok. A debreceni gazda télen annyi disznót ölt, hogy nem tudta volna egész nyáron elfogyasztani a húsát, no meg avasodott is, meg a pénz is kellett. Szekerének kasába egy tiszta ponyvát terített és ebbe rakta a füstölthúst, kivitte az ószerre. Ott, vagy a szekérről adta el, vagy leterített a földre egy gyékényt és erre rakta. Azok, akik nem öltek disznót, válogattak és bizony olcsó pénzért jó eledelhez jutottak. Nyár végén a szalonna és a zsír is megkerült az ószeren. A hentesipar egészségi okokból betiltatta a háború alatt a konkurrenciát.

Húsevés.

Nagy ünnepségeken, mint pásztorfogadás, kihajtás, olvasás, széjjelverés, politikai, családi ünnepeken nagy divat a Tiszántúlon a *húsevés*.

A debreceni és tiszántúli egyszerű ember nem eszik se gulyást, sem pörköltet, csak húst. Nem ismeri, tehát nem is használja ezeket a szavakat, melyeket az irodalom és a vendéglői szótár részére csináltak. A gulyás mint étel, maga is rossz szó. A gulyás marhapásztort jelent. A étel gulyásos hús, vagy röviden gulyásos, de semmiesetre nem gulyás, még kevésbbé gulásch.

A pörkölt régi magyaros neve *aprópecsenye*, vagy röviden *pecsenye*. A debreceni gazdasszony úgy mondja röviden: hányjuk oda a húst pecsenyének. Falusi népünk csak húst főz,

húst eszik. Hajdúban, Biharban, a Kunságon nagy ünnepség számban megy a *húsevés*. A jószágtartó gazdák minden évben legalább kétszer esznek húst. Tavasszal pásztorfogadáskor és ősszel a széjjelveréskor. A juhot a soros gazda adja, a húst a pásztor főzi meg. Az ilyen húsevésre a falu intelligenciája is meg van híva. Nagy, komoly ünnepség keretében folyik le.

Hogy főzik a húst *gulyásosan*? A birkát, ritkábban borjút levágják, megnyúzzák tisztán. Úgy nyúzzák meg, hogy víz nem éri, így jobbízűnek tartják. A víz úgyis kevés és piszkos. A belét kivetik és hozzáfognak a feldaraboláshoz. Fejét levágják, kettéhasítják. Az óriási vasfazék fenekére egy félmarék sót vetnek, ráteszik a kettévágott fejet, mellé a nyakat, koncokat, ezután az összeaprózott húst. A csontot fejszével a húsvágó tőkén összevágják és rárakják a nagy darabokra. Egy sor húst, egy kissé megsózza, megpaprikázza, azután megint apróhúst rak rá, újra sót, paprikát, megint húst s végül az egészet sózza meg. Nem tesz rá se hagymát, se vizet, legkevésbbé krumplit. A hús a fővés folytán zsíros levet áraszt, ebben a lében fő meg a hús. Fővés közben a pásztor többször megfordítja, egy sajátságos rázással, mely függőleges és vízszintes tengely körül történik, de mely által végeredményben a vasfazék tetejébe levő hús a bográcsfenekére kerül és ott fő meg. Nagy bográcshúsnál, mikor először megfordítják a bográcsfenekéről felkerült hús már puha és ehető is. Kisebb mennyiségű húsnál kétszer, háromszor fordítja meg, míg ehető, illetve kész van. Ez a híres *gulyásoshús*, vagy mint mondják, *parázshús*. Ebben nincs krumpli, nem csinálnak rá hagymás szaftot, vendéglői nyelven general szaftot. Ez teljesen a maga szaftjában van. Ez az a hús, melyből nem győz eleget enni az ember, de mivel nagyon nehéz étel, a városi ember gyomrát hamar megfekszi. Ezt a húst főzik a hortobágyi pásztorok, ezt Hajdúszoboszlón, Hajdúböszörményben és a Kunságban széltében.[1]

Természetesen kevés húsból nem lehet ilyen szakszerűen elkészíteni. Kevés hús esetében szükséges egy kis vizet rátölteni, de hagyma, krumpli ebben az esetben sem jön hozzá.

Az apróp ecsenye, vendéglői nyelven pörkölt, abban különbözik a gulyásos hústól, hogy ennek *aláaprítanak* sósszalonnát a vasfazikba (bográcsba). Ezt szép pirosra megsütik és zsírjában egy fő vereshagymát kockára vágva tesznek, ezt is jól megpirítják, végül egy kanál jó veres, de nem erős paprikát tesznek bele. Most jó apróra vágott vegyes húst tesznek bele, felkavarják, egy kis vizet töltenek rá, sót tesznek a levébe és főzik. Mielőtt megfőne, vereshagymát karikáznak rá, újabban ha van, pár csöves paprikát is főznek bele az ízéért. Pecsenyé-

[1] Ecsedi I.: Hogy készül a Hortobágyon a birkapaprikás? Hortobágyi életképek Debr. 927. 37. l.

nek hányják oda növendék borjú-, sertéshúst, vadnyúl-, liba, -ruca stb. húsát. Minthogy a hús drága, krumplit szoktak hozzá tenni, hogy több legyen. A falusi és tanyai ember beleteszi a krumplit, a városi már külön főzi meg sósvízben nagy darabokban és mikor a hús megfőtt, ráteszi. De a feketeföldi szegényember nem szeretvén a krumplit, nem tesz rá, mondván: „nem rontja el vele".

Sok szegényember a főtt marhahúst is odahányja pecsenyének, egy kis hagymás zsírba elaprózza, megpaprikázza, sok hagymát tesz rá. Így főzi meg és nagyon jóízű.

Malachús elkészítése.

Az általunk feldolgozott terület népe nagyon eszi a malacot. A malacot megkopasztja, odahányja, aláaprít, megfőzi apró-pecsenyéjét jó paprikásan. Ez a *malacpaprikás*, vendéglői nyelven *malacpörkölt*. Vagy ha több levet hagy alatta, *malactokány* a neve. Mind a kettő pompás debreceni eledel jómódúak asztalán, de az egészet megkoronázza a *sültmalac*. A malacot itt is megkopasztják, megmossák, besózzák. Tepsibe teszik és kemencébe megsütik. Ropogós, fínom eleség. Így sütötték meg nekem is a bolgárok a malacot, de előbb megtöltötték rizzsel, belszervvel, azután befűtöttek a kemencébe és a malacot nagy lábosba betolták. A kemence száját betapasztották. Pár óra mulva kibontották a tapaszt és a malac nagyon jó volt. Csak nem volt ropogós.

Ezek az eledelek nem népeledelek, de a jó gazdák sokszor megcsinálják.

Tojásoshús.

A debreceni jobb gazdaházaknál néha az egy tál ebédet úgy javítják, hogy a főtt marhahúst nem eszik meg a levessel, hanem kiveszik, egy kis zsírba odahányják, sütik rövid ideig. Mikor zsírjára sül, 10—15 tojást ütnek rá, felkavarják, keményre megsütik, megborsozzák és már eszik. Nagyon jó tápláló eledel.

A borjúhúst apró pecsenyének készítik. Jól megsütik, a szalonnát, hagymát kockára vágva tesznek alá bőven, paprikát sütnek a zsírban és az apróra vágott húst, vesét, tüdőt, szívet, májat beleteszik. Mikor már jól megfőtt, roppant mennyiségű vereshagymát lekarikáznak és ráteszik, megfőzik. Nagyon ízletes, a magyar csak a háború óta tesz rá krumplit szaporításnak, vagy főz hozzá kását, felvert galuskát. Azelőtt parázsan ette a magyar a jó zsíros aprópecsenyét.

A csirke húsát főképpen paprikásan eszik. A *paprikás-csirke* tejfeles lével megkészítve pompás eledel. Gyakran csak

csirkepaprikásnak készítik el. Ez úgy készül, hogy leaprítanak sósszalonnát, megpergelik, aprított hagymát a forró zsírban szép pirosra megsütik, paprikát tesznek bele és a feldarabolt csirkét belehányják. Ezután vizet töltenek rá, sót tesznek bele és megfőzik.

Rántottcsirke. A csirkét feldarabolják, besózzák. Azután 6—8 tojást egy tálba beleütnek. Száraz zsemlyét reszelőn megreszelnek, ezt a morzsát egy abroszon hagyják, egy harmadik tálban fínom lisztet tesznek. Most a nedves csirkehúst a lisztbe mártják, megforgatják, azután a tojásba fürdetik meg, most a zsemlyemorzsába forgatják. Így beteszik a forró zsírba. Itt jól átsül, ropogós lesz. Ez azután a felséges koszt.

Vadhúsok.

A vadak közül a nyulat, vadrucát, vadlibát paprikásnak főzik. Érdekes a varjúfióka evés. A fiatal varjút a hortobágyi parasztok zsákba szedik, megölik, megtisztítják, szalonnát aprítanak, ebbe vereshagymát hánynak és sütik. Ekkor belehányják a megtisztított, feldarabolt húst és ezzel főzik. Ha megfőtt, megeszik.

Az öreg Hüse János nagyhírű hortobágyi gulyásszámadó sokszor elbeszélte, hogy az ő fiatalabb korában olyan divat volt a Hortobágy-pusztán a varjúevés, hogy az egyik fazékkal levették a varjúhúst, a másikkal felakasztották a főzőfára főni. A falvakban módosabb helyen levesnek főzik meg a varjúfiókák húsát, pompás erős, zsíros (szemes) leves fő belőle.

Vérevés, hurkatöltés a rokon népeknél.

Az állati vért népünk részint babonából, részint szokásból eszi. A magyar nagyvágóhídakon akad nem egy vágólegény, aki az állatokból, leginkább a disznóból kiömlő meleg, zsíros vért megissza és azt mondja : jó. Én magam is ismertem egy embert, aki disznóöléskor jót ivott a leölt disznó kiömlő friss véréből. Ismertem vérszegény, tüdőbeteg embereket, akiknek a kuruzslóasszony meleg disznóvért rendelt és ezek hűségesen követték is a javasasszony tanácsát. Kiss Lajos kollégám közli velem, hogy Nagykálló vidékén többen vannak, akik a vért isszák. Disznóöléskor a kifolyó vért felfogják és megisszák. Vannak akik kijárnak a vágóhídra és az ott leölt marha vérét felfogják és megisszák. Ezek között vannak betegek, szegények, de egészségesek is. Valamennyien azzal a tudattal isszák, hogy az egészséget ad.[1]

Nálunk a vért általánosságban feldolgozva eszi a nép.

[1] Kiss Lajos múzeumigazgató levele.

Megeszi a bárány, kisborjú vérét. Először vízben felfőzi, azután összevágja apró kockára és hagymás zsírban megsüti. Így eszi meg a liba, ruca, galamb vérét is. A disznó vérét pedig véreshurkának, gömböcnek tölti meg.

Északi rokonaink, mint a finnek, észtek, lappok használják élelmiszerül a vért. A finnek minden négylábú állat vérét, az észtek a háziszárnyasét, a lappok csak a rénszarvas vérét eszik. Manninen közli velem, hogy vannak adatok arról, hogy Észak-Finnországban az elejtett vadrénszarvas és szarvas vérét azon melegen megisszák. Ezzel oltották szomjukat és pótolták erejüket a további vadászathoz. Hitték, hogy a lélek a vérben van és az átszáll hozzájuk, a lappok a hosszú tundra utakon a rénszarvas vérét megitták és orvosságnak használták.[1]

Samueli Paulakarja a nagy műgyűjtő azt írja, hogy Kuhnó községben a finn medvevadászok a medve nyers, gőzölgő vérét itták, hogy attól később még dühösebbek legyenek a medvevadászatokon. Ezt a vért *karhunleppä*-nek nevezték.[2] Ugyanő egy másik helyen azt írja, hogy Kyrő községben is itták a medve nyers vérét, sőt amelyiknek az orrából kifolyt, lenyalták a vadászok és nagyon jónak tartották.[3]

A rénszarvas meleg vérét széltében itták a lappok meghűlés és gyengeség ellen.[4] Juariban a beteg nők a rénszarvas vérét a kés lyukán át szívták, ha nehéz hideglelésben szenvedtek, azt hitték, hogy az élő meleg vérrel beléjük jön.[5]

Ezek a népek a vért feldolgozva is szívesen ették. A lapp a rénszarvas szívébe szúrja a kést, hátára fordítja. A vér a mellüregbe megy és onnan szedi ki. A vért az üres, tiszta gyomorba szedi a lapp, azután spárgával beköti. A hóra teszik, hogy megfagyjon. És ilyen megfagyott állapotban tartják, míg fel nem használják.

Véreshurkát töltenek a rénszarvas beleibe. A vért egy kislábosba veszik a levágás után. Liszttel, zsírral felkeverik megsózzák, belekbe töltik és főzik.

A véres kunpus tipikus lapp étel. Vért, rozslisztet, zsírt összekevernek kézzel, azt kenyéralakúra formálják, megfőzik és lével eszik.

Raun azt írja, hogy az észt nép csak véres hurkát tölt. Ez olyan, mint a mienk. A kását megfőzik, vérrel felkavarják, sót tesznek bele, hurkatöltővel disznóbélbe töltik. Kolbászt nem töltenek, néha ünnepekre májashurkát töltenek.[6]

[1] I. Manninen hozzám intézett levele.
[2] Samueli Paulaharju : Kaineurn mailta 101. lap.
[3] U. o. 190. lap, 7. u. o., 8. u. o., 8. u. o., 9. u. o.
[4] E. Lagerkrantz levélbeli közlése.
[5] U. o.
[6] Raun levele Az észt véreshurkáról, Eesti Rahva Mus. VIII. k.

Itkonen a lapp szokásokról írván, ezt mondja:

„Manapság a rénszarvas véréből leginkább hurkát készítenek, amely sok helyen, így Enontekiö vidékén a friss ételek közé tartozik, ezt forró kásaszerű lével töltik meg és húsétel után élvezik. A töltelék áll, kivéve a belet, amit kifordítva és megtisztítva használnak: legtöbbször még a bolyhát is leszedve — vér, a belső részek apróra vagdalva és kevés lisztből. Hurkatöltéshez ágas fát használnak, melynek segítségével a bél száját kifeszítik. Ha töltés közben a bél kiszakad, a nyílást fapálcikával összeráncolva befoldozzák. Főzés közben a hurkát hegyes pálcikával szurkálják, hogy ki ne pukkadjon. Töltés után a vastagbelet és a gömböcöt fapálcikával zárják el."[1]

A gömböcbe a gyomrot, zsírt, húsdarabokat vágják, kiszárítják és tavasszal élvezhető.[2]

Manninen szerint a lappok a rénszarvas vérét gombócokká gyúrják, húslevesbe és fenyőfakéreg levesbe keverik. Vízből és vérből külön vérlevest is készítenek, melyet újabban liszttel sűrítenek. Ugyanő azt írja, hogy a véreshurkát a lappok rénszarvasbélbe és gyomorba töltik. A töltelék vér, liszt, apróra vágott szalonna és só. Ő azt állítja, hogy a lappok a hurkakészítést nyugatról vették. Szerinte a lapp *marfe* az ősskandináv *mori*, a *gurve* pedig a svéd *koro* szóból származik.[3]

Szerinte a kolta lappok, akik nagyobb számban a Kolafélszigeten laknak, véreshurkát nagyon ritkán készítenek, annál gyakrabban gömböcöt. E célra a rénszarvas vérét, lisztet, zsírt, sűrű péppé kavarják, rénszarvasgyomorba töltenek és főzik meg.[4]

Déli fajrokonaink, mint a bolgárok, is csak húshurkát, tehát kolbászt töltenek, ezt is disznóhúsból. Kétféle kolbászt készítenek: 1. *nádenci*, a disznóhúst deszkán bárddal megvágják, reszelt vereshagymával és péppé tört foghagymával keverik, sót, borsot, majoránnát, tört paprikát, csubricát (borsfű) tesznek bele fűszernek és a disznónak szép fehérre megkapart húrjába töltik. Az így elkészített kolbászt nem füstölik, hanem szárítják.

Másik nemzeti eledelük a *szudzsuk*. Fele juh, fele marhahús bárddal összevágva, megsózva és nagyon erősen megborsolva. Szalonnaszeletek bele vágva, marhabélbe töltik és felakasztják szikkadni. Azután leveszik, karikába hajtják, összekötik és üvegpalackkal laposra hengerelik. Addig ismételik, míg 3—4 cm vastagságú nem lesz és teljesen ki nem szikkad.

[1] Itkonen: Lappalaisten ruokatalous Helsinki, 1921. SUST oim. LI. 21—22.
[2] Itkonen: Lappalaisten ruokatalous Helsinki, 1921. 23. lap.
[3] Manninen I. levele.
[4] U. o.

Ez az étel minden bolgár házban meg van, mint csemegét kenyérrel, vagy kenyér nélkül eszik, nyáron megsütik.

A belszerveket, tüdőt, májat zsíros hússal megfőzik, megvágják, megfűszerezik, disznó vastagbélbe töltik és így használják.

A húsfüstölés a rokon népeknél.

A húsfüstölés a rokon népeknél is ősrégi szokás. Az olyan húsokat, amelyeket sokáig el akarnak tartani, nemcsak besózzák, nemcsak szárítják, hanem meg is füstölik.

Észtországból közli A. Raun mag. phil. tartui lakos egy 65 éves öregasszony szájából, hogy annak a fiatal korában a disznó- és birkahúst előbb besózták. Feldarabolták, hordóba rakták,

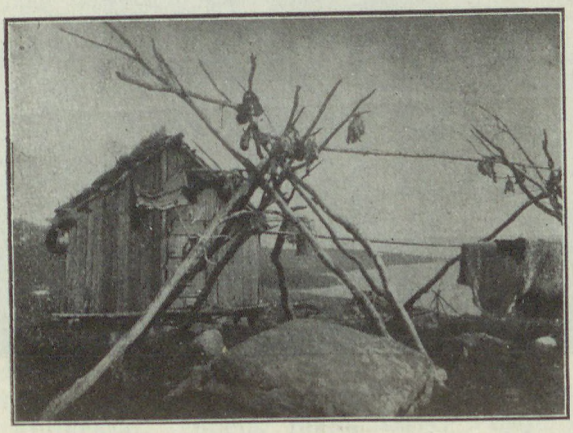


Fig. 37. ábra.

Hússzárítás a lappoknál karókon.

Trocknen des Fleisches auf Pfählen bei den Lappländern.

ekkor tiszta darált sóval alaposan beszórták. Néhány, legtöbbször 3 nap múlva a húst a hordóból kiszedték, a véres sóslevet kiöntötték. Most a húst újra hordóba rakták, fölébe felforralt, de lehűtött sósvizet öntöttek. Ebben a sósvízben a húst napokig hagyták.

Mikor már több — rendesen 3 — hónapig állt a sósvízben, *felfüstölték*. A füstölés a szaunában történt. A szaunában hosszú rudakat raktak keresztül, a húsdarabokat erre felkötözgették. Mivel a szaunának nincs kéménye, ajtaját pedig jól bezárták, a kiözönlő füst a szaunában maradt. Füstölőnek fenyőrőzsét használtak, mert ennek jobb, illatosabb füstje van. Az első nap, mint az eső, úgy csöpögött a víz a húsról, másnap már nem.

Napokig, legalább három napig füstölték éjjel-nappal, a hús szépen megpuhult. Az ilyen füstölthúst nagyon ízletesnek találták és nagyon sokáig elállott.[1]

Manninen és Wahfer magister szerint a finnek is sózzák és füstölik a disznó- és birkahúst.[2] A füstölés a szaunában történik, külön helység e célra nincs, a mestergerendán, forrófüstön, illetve gőzben szárítják. Ha a lappok — írja Itkonen — a szárított hús mellett sokáig elálló és külsőleg is tetszetős húst akarnak, Enontekiö vidékén felfüstölik a rénszarvas húsát, amely szokás a lappoknál nagyon régi.[3] Ez leginkább az

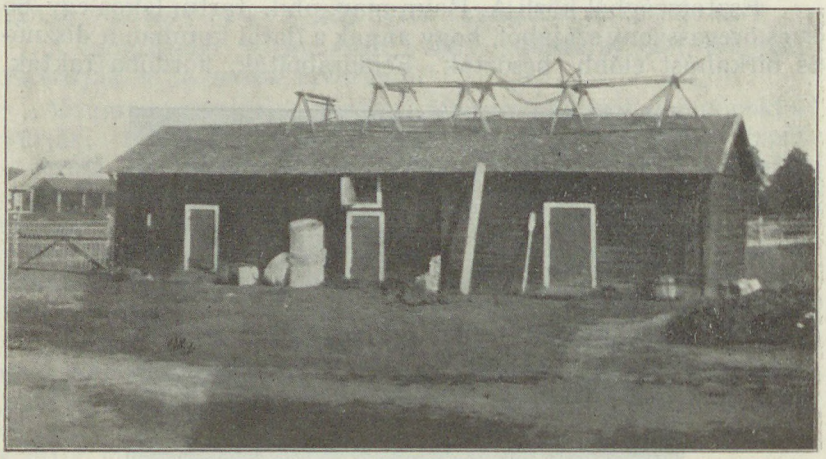


Fig. 38. ábra.

Rénszarvashús-szárítás a lappoknál Inári vidékén (Ecsedi felv.).

Trocknen des Fleisches bei den Lappländern in der Gegend von Inari.

őszelején, mikor történik kevesebb a légy és az éjszakák kezdenek sötétek lenni, úgy 4—5 héttel Jakab napja (július 25.) után. Füstölésre a rénszarvas minden részét használják, kivéve a lábát, nyakát, fejét, hátát. A füstölés otthon történik a sátorban a tűzhely felett. A füstfogó-fa mellett párhúzamosan felállított nyárson, amelyekre a húst feldarabolva és besózva aggatják fel. A nagy rúdra felaggatva egy egész éjszakán és nappalon át füstölődik. Utána kevés ideig kiteszik a napra szikkadni. Az ilyen húst rendszerint nyárson sütve fogyasztják el, vagypedig apróra szeletelve serpenyőben megsütik. A füstölés

[1] A. Raun leveléből.
[2] Manninen ethnografus levélbeli közlése.
[3] Itkonen : Lappalaisten ruokatalous Helsinki 1921.

csak a nyugati lappoknál van szokásba. Az inári és a kolttai lappok sohasem füstölik a húst.[1]

Wichmann szerint az osztjákok is sózzák, szárítják, füstölik a húst. Sirellius az osztjákokról, votjákokról ugyanezt állapítja meg.[2]

A déli rokonaink, bolgárok, törökök, csak szárítják és nem füstölik a húst. Újabban azonban a városokban bizonyára magyar hatás alatt, néha ők is megfüstölik.

Az állatok apróléka, mint a magyar ember eledele.

A magyar ember az állatok ehető belszerveit apróléknak hívja. Ilyen a velő. A magyar ember minden háziállatnak a velőjét jóízűen eszi meg. A disznóét kiszedi, megmossa, megabálja, disznózsírba teszi (hagymás-zsírba), tojást üt rá, megborsozza, megsüti és megeszi. A borjúét szintén így eszi meg. Mikor a birkafejet hosszába kettéhasítja, a velőt megsózza, összenyomja, madzaggal átköti és beteszi a fővő hús aljára. A velő megfő és jóízűen eszik meg. A tyúk fejét megfőzik a többi részével együtt. Mikor megfőtt, megeszi először a taréját, azután a szakállát. Akkor a kopasz fejet leteszi az asztalsarkára. Kése élét hosszan teszi rá, öklével a kés fokára üt, kettévágja és a benne levő velőt jóízűen elfogyasztja. Babona, vagy csak tréfa, „megeszi azért, hogy *több esze legyen*". A disznó tüdejét, máját, lépjét, veséjét, a gyomrát, fejírmáját hurkába töltik. Szívét, gégéjét, nyelvét szilvával, hagymás-ecetesnek főzik meg. A borjú beleibe nem töltenek hurkát. Eldobják. De megeszik a pacalját levesnek. Legfeljebb ebbe töltenek egy rövid tüdős hurkát. Aprólékjait (tüdő, máj, vese, szív) pörköltbe főzik. A juhnak is felhasználják az aprólékját. Tüdeje, mája, szíve, veséje úgy nálunk, mint a többi pásztorkodó bolgár, török, tatár, kirgiz népeknél a legízletesebb falat. Ősi szokás, hogy a levágott juhnak aprólékját a juhászok kapják a gazdától ingyen. Ez a szokás török, bolgár rokonainknál megvan, valamint az is, hogy a pásztorok ezeket a gyenge belszerveket nádkéssel és villával eszik.

Pacalevés. A pásztornépek általánosan kedvelt eledele a pacal. A kirgiz, bolgár népek nagyon szeretik a juh pacalját. Szófiai vásárcsarnokban, de még inkább Plovdivban a nyílt piacon tömérdek pacalt árul a nép. A pacal a földön egy rossz ócska ponyván, mögötte az árus óriási kiabálással árulja a pacalt. Délután megindul az árushad. Hátán egy faládában a pacal. A láda hátulja dróttal van becsinálva, úgyhogy a csunyaszínű áru látszik utcahosszat. Óriási hangon kínálja a pacalt. Plovdiv főutcáján apró boltok sorakoznak. A bejáratnál, faszén

[1] Tietosanakirja X. 1514 hasáb.
[2] U. o. VI. kötet 1664. hasáb.

mellett fő egy üstben a pacal. Az üst mögött fehér kötényben a bolgár, mellette kis asztalon a vágódeszka és a kés. A bolgár éles hangon kiáltja az ébredő utcának : „Szkembe csorba" (Pacalleves).

Ha bemegy a vendég, asztalhoz ültetik. Kivesz egy darab főttpacalt, ráteszi a vágódeszkára, levág egy darabot késével, megvagdalja. A kés fokával egy csészébe tolja. Levet tölt rá és egy darab kenyérrel odaadja. Minden reggel ilyen meleg, fokhagymás pacallevest ettem. A pacalt így árulják Stambulban is szabadon és hordozva, tenger légytől ellepve.

Báránypilist a bárány fejével árulják a debreceni piacon. A pilis áll a következő bárányrészekből : szíve, tüdeje, nyakában levő mirígy, majd a cseplesz hája. A szívet, tüdőt, mirígyet megfőzték, összevágták, a májat nyersen vágták bele, tojást főznek, összevágják, mint a töltötthúsnak, szalonnát kockáznak bele, egy nyers tojást ütnek rá, petrezselyem zöldjét, hagymát, kevés borsot tesznek bele. A csepleszbe becsavarják, bevarrják, tepsiben, zsírban megsütik. Feldarabolják. Nagyon jóízű.

A régi világban, mikor még Debrecen határában nagy disznótenyésztés volt, a kondások is töltöttek hurkát. A disznó fodorbelét kimosták, tengeri darát, korpát megfőzték, egy kis főtt kövérrel összevegyítették, megsózták és a fodorbélbe töltötték és kész volt a *kondáshurka*.

A juhászok meg a juh vastagbelébe a kenyérsülését megsózva, paprikázva töltötték. Ez a szokás még ma is divat, *juhászhurká*-nak nevezik, a birkahús közt főzik, szívesen megeszik.

Herefogyasztás. A pásztor népek nagyon jóízűen megeszik a hím háziállatok heréjét. Ez ősi pásztorszokás. A tiszántúli pásztor és földművelő megeszi a bikaborjú, juh, birka, disznó heréjét, sőt a debreceni lóherélő Nyilas István segédje a fiatal csikók heréjét, a kondások a kanmalac heréjét eszik meg jóízűen. Legízletesebbnek tartják a kakas heréjét. Jól emlékszem, mikor nálunk gyermekkoromban 30—40 drb kakast kappanoltak (heréltek). Kivették a heréjét, levágtak a kakas taréjából, szakálából elől-hátul egy-egy darabot, hagymás-zsírban megsütötték. Ez volt az ebéd. Jó ebéd volt.

Debrecenben az állatok kiherélése minden évben nagypénteken történik. A jószág a Hortobágyra való kiverés előtt áll. Nagypénteken a gazda cselédjével, egy csomó böjti eledellel, egy-két kulacs borral kimegy a tanyára. A kivágandó és bilyogozandó borjúkat bezáratja az istállóba, mely elé már deszkából egy kifutót építtetett. A szilaj bikát egyenként fogják le, kötözik össze és így a földre nyomva herélik ki. Heréjét elteszik ebédre. Még szívesebben megeszik a juh és a birka hatalmas nagy heréjét. A juh és a birka heréjének felhasználását keleti fajrokonaink még nagyobb mértékben űzik, mint mi magyarok.

A bolgár, török pásztorok és a földműveseknél a here piaci cikk, árulása nagyon elterjedt és nagyon közönséges. Szófia mellékutcáin, Plovdivban a piacon és városszerte járnak és kiáltoznak szennyes suhancok. Vállukon egy méteres rúd, ezen párosan madzagra kötve juhhere lóg és hangos kiáltásokkal ajánlják. Hasonlóképpen többször láttam ez ízléstelen házalást Stambul török városrész piacain és utcáin. Estefele kirakodik a sok árus nép a hídnál és kiabál. Ámde túlharsogják a szennyes suhancok, piszkos áruikkal. Mikor látták, hogy én bizonyos utálattal nézem, megmarkolták a herét és nagy vigyorogva orrom elé tartották és harsány hangon ajánlották. Ez a szokás ma is megvan.

A here elkészítése úgy történik, hogy előbb egészben felfőzik. Azután hosszában felvágják, a burkát lehúzzák róla és a belső puha anyagot feldarabolják. Paprikás hagymás-zsírban odahányják, megsózzák, megsütik és megeszik. Ha van tojás, tojást is ütnek rá és ezzel sütik meg. Nagyon jóízűnek tartják. Én utáltam és nem ettem sohasem. Legtöbbször a férfiak készítik el, mert az asszonyok utálják és nem disznókodnak vele.

A csülökevés. Az aprólék közül nagyon kedvelt eledel a *csülök.* A borjú csülkét lábszárral nagyon szívesen megfőzik levében. Lekarikázott vereshagymát, kerti sáfrányt (Corcus vernis), paprikát főznek, egy kis ecetet töltenek rá és jóízű. A juhnak patáját levágják, lábszárát a boka és térdcsonttal megfőzik. Ezt a darabot a juhász *„Kati könyöke"* néven ismeri. A legízletesebb falatnak tartja a gulyásoshús közt. Azért főzés előtt a csontot megvagdalja, hogy a velő kifőjjön belőle. A régi juhász példabeszéd azt tartja: ezért verte agyon az egyik juhász a másikat. Érdekes, hogy a bolgár, török, kirgiz, tatár pásztorok is hasonlóképpen szeretik. Sőt mikor fentjártam északon a pásztorkodó lappoknál, azok is rendkívül ízletesnek tartották a rénszarvas lábszárcsontjait. A csontot azonban nem keresztben vagdalták meg, hanem hosszában hasították ketté, úgy szedegették ki belőle a velőt és étek meg jóízűen.

A disznó körmét, lábszárát télen kocsonyának főzi meg a gazdasszony. Egy kis fokhagymát tesz bele ízesítőnek. Nem kell abba zselatin, olyan szépen megfagy, olyan gyenge, mint a harmat, szépen rezeg és finom. Nem győz eleget enni belőle az ember. Aki azonban nem kinlódik vele, vagy nem érti a főzését, megfőzi a csülköt öregen, köleskásával, krumplival, vagy megfüstöli és tavasszal ecetesen paszullyal főzi meg. Napszámosnak nem való, mert nincsen rajta hús és nem lehet falni.

A kövér jószágnak, marhának, juhnak faggyúját kisütik, de nem eszik meg, hanem szappant főznek belőle. Csak a disznózsírt becsüli a tiszántúli magyar. Ebből azután eszik nagyon sokat.

A húshoz a szegényember nem eszik köretet, sőt a krumplival nem rontja el a húst, jómódú polgári háznál azonban már régóta tettek a főtthús mellé mártást.

Mártások. Tormamártást, kapor- és pöszmétemártást ették leginkább. A tormát megreszelték, sütőbe tették, hogy a meleggel elvegyék az erejét, ezután rántásos lében tejjel megfőzték. A pöszmétét is így főzték meg, de egy kis cukrot és tettek bele. Főtt marhahússal ették meg.

IV. A magyar ember nem főzelék evő.

A debreceni és a tiszántúli magyar ember nem főzelékevő. Főzeléknek nevez mindent, ami nem tészta. Főzelék tehát a lencse, borsó, kása, paszuly, kolompir. A paszulyt, kolompirt megeszi levesen, a káposztát főzelékszerűen, lencsét törve, télen a kását öregen. Talán az édeskáposzta és a tök az, melyiket mint zöldfőzeléket eszi meg hússal, vagy anélkül pergelve.

Itt kellene egy kis propaganda a zöldfőzelékek bevitelére a nép konyhájára. Magától nagyon lassan halad. A zöldpaszuly és a kalaráb már belopózkodott, azonban jól élő, sűrűvérű magyar kigunyolja, megveti és kidobja.

A szegényes főzelékételeket a következőkben ismertetjük:

Bár népünk ismeri a Mátyás királynak tulajdonított bölcs mondást: „Lencse, borsó, kása, Mind Isten áldása!" — mégis csak a lencsét, kását főzi, a borsót nem szereti. A közelmúltban volt rá eset, hogy a birtokos, nem lévén elég babja, bab helyett borsót mért konvencióban, a cselédség nemcsak ellentmondott, hanem panaszba tette a hatóságnál.

Lencse orjával. Nagyon jó téli eledel. A debreceni ember sohasem eszi a lencsét szemesen, hanem mindig törve, és öregen. A lencsetermelés a debreceni határban el volt terjedve, de az volt a baj, hogy a zsuzsok hamar beleesett, így azután az üzleti lencse inkább a felvidékről került Debrecenbe.

A lencsét mindig füstölthússal éspedig orjával főzik. Egyik fazékban a lencse fő, a másikban az orja. Az orját ¼ kilós darabokra felvágják, forróvízben megmossák és főni teszik. Mikor megfő, a húsos tálba kiszedik és a levének egy részét a megfőtt lencsére teszik.

A gazdaasszony főzés előtt a lencsét *megirtja*. Ez úgy történik, hogy egy vagy két liter lencsét kitölt az asztalra és akkor a szemeket egyenként egy tálba húzza. Néha öt ujjával tízet, sőt húszat is húz végig az asztalon. Ez a művelet arra jó, hogy a szemetet kihányja belőle, sőt a lyukas szemeket is. A megtisztított lencsét hidegvízzel megmossa. Itt mennek ki a lyukas szemek és a még bennemaradt piszok. Végre felteszi — régen

egy cserépfazékba — ma a lábosba főni. A jó lencse hamar fő, de van olyan lencse, amelyik nem akar megfőni. Az ilyenre azt mondják: „megverte az eső".

Mikor megpuhult, a levét leszűrik, kiöntik, a lencsét megtörik. A gazdaasszony vesz egy fakanalat, beleteszi a fazékba. Leül egy gyalogszékre, a fazekat a combjai közé fogja és a fakanállal dörzsöli a puha szemeket a fazék oldalához. Erre mondja a néphumor:

Töri Mári a lencsét,
Várja a jószerencsét..

A puha szemek szétmálanak és a lencse megvan törve. Most bőven zsírt és rántást tesz bele, a húslé egy részét rátölti, és újra főni teszi. Közben egy kis lábosban zsírt olvaszt fel, abba hagymát tesz, hagymát tisztít, kockára vágja, azt süti, pirítja. Mikor a tört lencse már eleget pötyögött, sava megvan, tört borsot is bőven tett bele, tálba rakja. Tetejét bőven behinti zsiros pirított hagymával. Rátesz annyi darab húst, ahányan esznek. Körülülik, kanállal eszik és kenyeret harapnak hozzá. Kis idő múlva a húst megeszik, azután újra lencsét esznek, amíg jól nem laknak.

Nagyon kedvelt eledele volt a polgári társadalomnak úgy Debrecenben, mint a Tiszántúlon mindenfele. Sokszor bizony a nemesi kuriák asztalán is feltálalták. Finom, de nehéz zsíros eledel.

Népszerűségét nótába foglalta a magyar nép:

Csak azir' szeretem a magyar menyecskét,
Mert megtudja főzni
Orjával a lencsét.

Ma már egyre ritkábban főzik a lencsét, ha igen, akkor is az újmódi szerint ecettel, szemesen. A nótát is a cigány vette át, az meg alaposan elrontotta, bizonyára a vendégek kedvéért.

Az édes káposzta. A debreceni ember kétféle káposztát eszik: édes káposztát és savanyú káposztát. Mind a kettőt ősszel eszi. Az édes káposztához kell pár keményfejű őszi vagy téli káposzta. A káposztafejről leszedi a felső zöld leveleket, ottmarad a szép fehér fej. Most 6—8—10 gerizdre vágja, megmossa a gerizdeket, a torzsáját megvékonyítja és felteszi főni juhússal. Mire a káposzta megfő, megfő a juhhús is. Ekkor szép piros rántást a káposzta levével egy mély tányérba felhígít, rátölti, még a rántással is főzi, azután meghagyja a savát, borsot is hint bele. Kész a jó egészséges káposzta. Hússal csak a gazdagabb emberek főzik. A szegényember hús nélkül, kevés rántással, vagy anélkül főzi és eszi. De ha hússal főzik, akkor csak juhhússal készítik, nagyon ritkán marhahússal.

A káposztacsinálás a népnél.

A debreceni ember télire „becsinálja" a káposztát. Ezt a munkáját savanyításnak nevezi a mai kor. A káposzta csinálásához kell jó keményfejű téli káposzta, *káposztáshordó* és *káposztakű*.

A káposztát novemberben veszi meg a nyíriektől vagy a hadháziaktól. Lerakja a kamarába, egy hétig ott áll. Ezután „becsinálja". Először a káposztáról a felső zöld, féregrágta, piszkos leveleket lehányja. Már e munkájában válogatja. A takaros kisebb, keményebb, kerek fejeket külön teszi, a tiszta fehér abroszon „*fűsnek*", a nagy lapos, puhább fejeket megint külön, jó lesz *apró káposztának*.

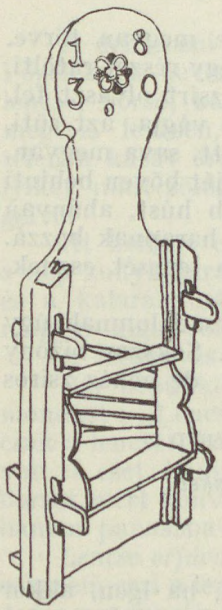


Fig. 37. ábra. Káposztagyalú 1830-ból. Déri múzeum.

Krauthobel aus dem Jahre 1830. Déri Museum.

Mikor ezt a válogatást elvégezte, kiszedi a torzsáját. A fűsnek a torzsa közepét vágja ki hegyes késsel, az aprókáposztának valónak a torzsáját pedig egészen kivágja, jó mélyen, körvágással. A gyerekek az ilyen torzsát megfaragják és közepét, a tiszta belet, mely jó édes, jóízűen megeszik, nyersen. Este az egész gyereksereg a káposztát körülülve rágcsál.

Most veszik az aprónak szánt fejeket. Éles késsel négy részre vágják, azután egy deszkán laskára vágják s egy sütőteknőbe hányják. A nagyobb helyen már gyalulják a káposztát. Egy nagy, 120 cm. hosszú, 60 cm. deszka közepében három gyalukés van elhelyezve. A deszkának rámája van, melyben előrehátra húzható a gyalu. Ebben három-négy fej káposzta szorosan összenyomva, élére állítva.. A gyalus embertől távoleső végét falnak vagy ajtónak támasztják, az ember felől eső végét egy bottal támasztják és alá teszik a sütőteknőt. Most az ember egyik lábát előre, másikat hátra téve, terpeszállásban végigtolja a gyaluban elhelyezett káposztát. A gyalu késekig szalad, itt megakad és erővel kell a késen átnyomni. De leszel a káposztából egy darabot, mely laskára omlik széjjel. Ezután visszahúzza. Most könnyen jön, mert nem vág. Most újra tolja, — vág! visszahúzza, nem vág. A káposzta lassan lesüllyed a gyaluban, újakat tesz rá és lassanként a fejek elkopnak, a teknő megtelik gyalult káposztával. Közben a gyalus erősen izzad. Fárasztó munka.

Most jön a *káposztataposás*. Ezt a munkát mindég férfiak végzik. Ha nagyon ritkán asszonynak kellene káposztát taposni, annak is nadrágot kell felhúzni a munka elvégeztéig. A taposó ez alkalommal melegvízben szappannal megmossa a lábát, gatyáját félcombig felgyűri, ott megköti. Lábával nem lép többet a földre, hanem beleugrik a már elkészített hordóba. Elkészítése főleg a tisztaságon áll. A hordókat jó előre kilúgozzák, kiszítatják hidegvízzel. Ezzel beállítják a helyére. Az aljára egész leveleket fektetnek, hogy a káposzta ne érintkezzék a hordóval. Erre a levéltakaróra fél kis kéve száraz kaporkórót tesznek, az egész hordó fenekén széjjel zilálva. Erre két *szitabél* aprókáposztára egyenletesen behintenek félmarék sót, kevés borsot, babérlevelet, félmarék vékonyra szeletelt birsalmát, íznyi hosszú tormát. Ekkor ugrik emberünk a hordóba, szélét megfogja és tapossa a káposztát addig, míg össze nem törik, nedves lesz. Lába alatt cupog a lé, ő azonnba a hordó szélén még körül sarkalja, azután felül a hordó szélére.

— Jöhet a fűs ! — szól, miközben izzadt homlokát kendőjével törli.

Erre a gazdasszony sorban leülteti a fejeket, körben a hordó oldala szerint. Azután még egy kört rak ki, a közepét kifoldozgatja. Megigazgatja. Minden fej kifúrt torzsája lyukába egy csipet darabos sót tesz. Most két szitabél aprókáposztát tesz reá, elnyomogatja, egy jó félmarék sót hint rá, torma szeletet, babérlevelet, borsot is hint reá. „Na, haladhatsz !" — szól. A taposó leszáll a káposztára, elébb gyengébben tapossa. Nyiszognak a fejek a lába alatt. Azután már megfeküsznek a fejek s ő bátrabban táncol rajtuk. Különösen a szélét tapossa jól. A káposzta megtörik és levet ereszt. Szép síma, egyenes a felszíne. Újra kiül a hordó szélére és a gazdaasszony „*fűst rak*". Ez így megy hatszor, hétszer. A hordó megtelik, a teknő kiürül, a fejek elfogynak. Az utolsó fűsre három szitabél aprót taposnak. A taposó kiszáll a kádból, megmossa lábát és lefekszik, megérdemli a pihenést. A hordót deszkákkal lefedik. A kerítés mellől elhozzák a káposztakövet. A káposztakő egy nagy nehéz kő. Az Alföldön nincs terméskő, ezért rendesen a szabad téglaégető kemencékből kikerült, összeragadt vastag kőtömeget, vagy a temetőből lopott sírkődarabot használják káposztakőnek. A káposztakő egész nyáron a kerítés mellett pihen. Káposztagyaluláskor megmossák, hogy a ráragadt portól, piszoktól megtisztuljon és ráteszik a deszkára, hadd nyomja. Egy nagy abrosszal letakarják, hogy a por, szemét bele ne essék. Ezzel a káposzta be van csinálva. Most már hadd érjék !

Az első napokon megnézik, jött-e rá lé. Ha igen, békén hagyják, ha nem, pár korsó vizet töltenek rá. A levet is megkóstolják, elég sós-e? Ha nem, még tesznek a levébe egy kis sót. Leveszik a követ és a sósabb lé leereszkedik, átjárja.

A káposzta leve lassan kezd savanyodni. A kérges apró káposzta kezd lágyulni, érni. A fejek csak jóval később lágyulnak, sárgulnak, érnek. A lé ellepi a deszkát. Tetejét fehér réteg vonja be. Megvirágosodik. Ilyenkor megmossák. Ez abban áll, hogy a követ leveszik a káposztáról, a lé lemegy s a fehér réteg a deszkára és a káposztára rakódik le. A gazdasszony vizet melegít, nagy tálba tölti és egy lágymosóval lemossa a deszkákat, de lemossa a káposztát is. Azután a deszkákat visszarakja, a követ visszateszi, betakarja és érni hagyja. Ez a *hardóskdposzta.*

Ma már a káposztát legtöbb helyen gyalulják. Erre vannak gyalusok, akik 4—6 fillérért gyalulják a káposztát. Be is csinálják. Ők már nem taposnak, hanem nagy hosszúnyelű bunkóval verik és így is jó. Ezek a *káposztagyalusok* érdekes típusai Debrecennek. Ott állanak a Piacra nyíló kis utcában a városháza mellett és várják a rendelést.

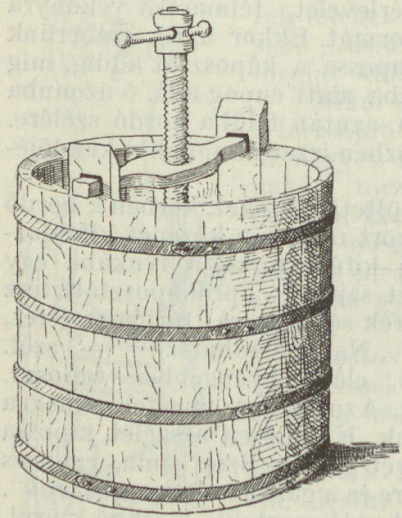


Fig. 39. ábra.
Káposztás hordó, srófos.
Krautfass mit Schraube.

A káposztáshordó is ma már egyöntetű. Hengeralakú és két füle van. Mindegyiken egy-egy négyszögletes lyuk. Ebbe jár a sróf, megesztergályozott fadarab. A sróf fején egy erős pálca van átvéve. Ezzel feszítik. Deszkái szépen bele vannak vágva. A deszkákra keresztben egy erős fa van téve, melynek közepén egy lyuk van, melybe a sróf vége beilleszthető. E srófot zsírral megkenik, lassan szorítják a káposztát. Lassan azért, hogy a fejek össze ne törjenek.

A káposzta, ha megérik, leve kellemes savanyú ízű, aprója üdítő savanyú, fejese lapos, sárga, könnyen idomítható lesz, nem törnek a levelek.

A savanyú káposzta tavaszig is eláll, de sok baj van a tisztántartásával. Ekkor már nagyon savanyú és nehezebben fővő lesz. Végre meglágyul és elromlik.

Régen egész rendje volt a káposztacsináló asszonyoknak. Ma már négy van belőlük. Ezek ma is a kenyérpiacon árulnak. Régen tányérral mérték a káposztát, ma kilóra adják. A hivatásos asszonyok eltűnnek, helyükben minden szatócs árul hordós káposztát.

A hordóskáposzta felhasználása.

A levét isszák a gyomor- és bélbeteg emberek, én nem vagyok beteg, de télen minden délben megiszok egy pohárral, pompás gyomrot csinál. Régen a betegek eljártak a káposztacsinálókhoz és kértek egy csupor vagy szilke káposztalevet.

Az aprókáposztát pergelve eszi leginkább az alföldi magyar ember. A káposztapergelés úgy történik, hogy a káposztát felbontják, vagyis leveszik róla a követ, a deszkát, megvárják, míg a levét elissza, azután egy tállal kiszednek belőle, markukban, kifacsarják, lábosba teszik, egy kis vizet töltenek rá. Mikor sülni kezd, egy jó kanálnyi disznózsírt tesznek a káposztára és úgy fő tovább. A vizet elfőtte, sülni kezd. Sül szépen. Mivel ugyanekkor egy tepsi kolbász is sül a sütőben, ennek a zsírjából is töltenek rá. Mikor a káposzta a zsírban jól megpergelődött, készen van. Ezt a pergelt káposztát nagyon szívesen eszik friss vagy füstölt kolbásszal, ódalassal. Nehéz étel, mert ha ebből jóllakik, egész nap nem éhezik meg. Ezért irodában ülő embernek nem való.

Az aprókáposztát szokták levesen is elkészíteni. E célra kövér nyuljával, vagy mégkövérebb állával rakják össze és főzik meg. Ha egyéb nincs, avas szalonnát vagy szalonnabőrt raknak bele. Ha nagyon savanyú, főzés előtt kifacsarják, úgy rakják a hússal össze, vizet töltenek rá. Ha meg nem nagyon savanyú, a levét töltik rá. Mikor megfőtt, szép piros rántást tesznek bele, azzal is főzik. Ha kész, megeszik. Nagyon nehéz, zsiros étel.

Az aprókáposztát csíkkal is főzik. Ez a csíkoskáposzta. A friss disznóhúst, soványt, kövéret vegyesen szokták a káposztával összerakni. Egész sűrű lével készítik el. Ez a *toroskáposzta*. Leginkább disznótorban főzik. Ha ezt kissé levesebben főzik, a lébe habarást vagy tejfelt tesznek, ez lesz a *székelygulyás*, mely már jövevény az alföldi nép konyháján. Csak a módosabb emberek és az urak főzik.

Sok helyt a savanyú aprókáposztát rétesbe is teszik tölteléknek. Azt állítják, hogy nagyon jó. Én nem ettem.

A fejes káposztát töltöttkáposztának készítik el. A töltöttkáposzta főkelléke a töltelék, debreceniesen a „*tőtelik*". Legjobb hozzá a sovány disznóhús, sódarhús. A gazdasszony a húst egy gyúróteknőben húsvágó késsel jó apróra megvagdalja. Azután vesz egy jó vastag tavalyi szalonnát. Arról a bőrt levágja. A színszalonnát nagyon apró kockákra felvágja, a húsra teszi, azután — régen köleskását — ma rizskását tesz bele. Egy kis sót, borsot, gyömbért, jó sáfrányt hint rá és az egészet összegyúrja. Mikor jól összegyúrta, megkóstolja, hogy sava, borsa megérzik-e. Azután félreteszi.

Káposztát tisztít. Ez abból áll, hogy a fejről az egyes leveleket lefejti, a torzsáját a levélről levágja, a leveleket egymásra rakja. Csak az érett leveleket szedi le. Az éretlent visszateszi a hordóba érni. Most hozzáfog a töltéshez. Balkezébe veszi a levelet, jobbkezének ujjaival egy kevés tölteléket felvesz, beteszi a levélbe, jól begöngyöli. A két végét a levélnek kis ujjával begyűri és kész a töltöttkáposzta. Ilyet azután 30—40—100 darabot tölt. Ezután berakja egy vászonfazékba. Ennek is rendje van. A fazék aljára levelet vagy aprót tesz. Rá sorban rakja a töltöttkáposztát, közben egy kis aprót is tesz. Egy pár csontot vagy szalonnadarabot és bőrt benne felejt, beteszi a befűtött kemencébe és főzi. Régen kis talyiga volt használatban, mellyel a fazekat betolták és kivették. Mert többször meg kellett forgatni, hogy oda ne kozmáljon és fővetlen ne maradjon. Ámde csak himbálással lehet fordítani, nem eszközzel kavarni, mert ez utóbbi esetben a káposzta kibomlik, ez meg nagy szégyene a gazdasszonynak. Mikor a káposzta kívülbelül jól megfő, levéből kivesz egy tányérba, abba jó öreg piros rántást felold, és ezt a fazékba tölti, főzi tovább. Azután már kész. A régi asszonyok azt tartották, hogy fazékban, kemencében főzve sokkal jobb ízű a káposzta. Ma már vaskonyhán, lábosban főzik.

A töltöttkáposztát marha- és juhhússal is készítik. Még az előbbi tűrhető, de juhhússal nem jó.

A töltöttkáposzta egyike a legnehezebb ételeknek. A debreceni gazdaember azt tartja : „parasztnak orvasság, csizmadiának halálos míreg". Tényleg, csak szabadban mozgó, jógyomrú ember egye. Debrecenben télen csaknem minden vasárnap töltöttkáposzta volt az ebéd. Már szombaton megfőzték és vasárnap csak melegítették, mert templomba ment a ház népe. Templom után hazament, megmelegítette és ette.

A debreceni gazda csak a tölteléket ette, a *bundáját* a tányérjában hagyta, vagy az asztal alá dobálta a macskának. Tudni kell, hogy a töltöttkáposzta melegen is nagyon jó, de hidegen és újra melegítve még sokkal jobb. Híres disznótori ebéd volt, de lakodalmakra nem főzték. Kimondottan téli eledel, nyáron nem főzik.

Daráskáposzta. A darát megmossa, sózza, borsolja bőven. Olajat forral, abban pirít vereshagymát sárgára. A darára tölti. Ezután egy laposfenekű mázas cserépfazéknak aljára két-három kanál olajat tesz, erre gyalult savanyú káposztát, erre ismét darát, egy sor káposztát, addig, míg a fazék félig nem lesz. Ekkor tesz bele egy darab szalonnát, egy darab disznóhúst. Erre ismét káposztát, darát, addig, míg a fazéknak négy ujjnyi híja lesz. Ekkor teletölti vízzel úgy, hogy a káposztát befedje. Ekkor egy kisebb fedővel befedi úgy, hogy a fedő a fazékba menjen és a káposztát befedje.

Most újra vizet tölt rá. Végül a fazekat egy ráillő fedővel befedi. Beteszi a kemencébe főni. Itt egyenletesen kell főzni és nem nagyon. A kisebb fedő azért kell a fazékra, hogy a fővés-rotyogás közben a dara össze ne őgyeledjen a káposztával. A rétegezés még akkor is megmaradjon, mikor a fazékból óvatosan a tálba tölti. Akkor is szép soros maradjon. Cigándi eledel.

A tökkáposzta. Debrecenben a *disznótököt* olyan gyenge korában, mikor a gazdasszony körme könnyen belejár, leveszik az indáról. Először keresztben kétfele vágják, azután mindenik felét 4—6 cikkelyre vágják. Belét késsel kivágják, külső fekete barna héját levágják, vagyis meghámozzák. Ekkor vesszük a *tökgyalut.* A gazdasszony leül egy gyalogszékre, térdei közé veszi a tálat, rátámasztja a tökgyalut és annak vasfogán tolja cikkenkint a szélesebb végével a meghámozott tököt. Hull a töklaska a tálba. Mikor az egész tököt meggyalulta, besózza és egy óra hosszat állni hagyja a sóban. A töklaska megereszkedik, vizet ereszt. Lábosban vagy vasfazékban forróvizet készít, kifacsarja és beleteszi a forróvízbe, tesz bele apróra vágott kaprot bőven, hagymát keveset, főzi. Mikor megfőtt, leveszi, rántással megkészíti, végül kevés ecetet tölt bele. Valami ízletes, könnyű nyári eledel.

Mivel a debreceni ember szerint ez akkor egészséges, ha „a disznó" beledöglött, egy-egy vágás füstöltkolbászt, vagy mindenkinek egy-egy tenyérnyi füstölt oldalast belefőz. Így a könnyű ételből nehéz étel lett. De jó! Ez az egyetlen zöldfőzelék, melyet a tiszántúli magyar nép szívesen eszik.

Mikor a disznótök érik, az ember körme nem járja, kivált meg ha már megveresedett, nem eszik az emberek.

Kása, mint néptáplálék.

A Mátyás királynak tulajdonított mondás: „Lencse, borsó, kása, mind Isten áldása!" közmondás Debrecen vidékén. Ilyen változatban él: „Lencse, paszuly, kása, mind Isten áldása!"

A kása a debreceni nyelvjárásban nagyon tág jelentésű. Van *köleskása*, vagyis a köles lehajazott sárga belseje, van *aprókása*, az árpa lehajazott, legömbölyített belseje, melyet közönségesen árpakása néven ismer a vendéglői irodalom, van *tengerikása*, mely kiszitált tengeri dara. Még tágabb a *kásás*-szó jelentése. Minden szemcsés dolgot kásásnak nevez a magyar. Kásás a dinnye, kásás a sült tök, a jó érett, kevéssé leves körte, szilva. Kásás az olvadó jég vagy a fagyó víz, bodonbeli zsír, vagy a régi színméz.

A kása mind e mai napig fontos szerepet játszik, akkor amikor a külföldről, főleg Olaszországból importált rizskása

erősen versenyre kel vele. A jó gazda konyhájáról már kiszorult. A hurkát köleskása helyett rizzsel töltik, a töltöttkáposztába, kukóba nem kell.

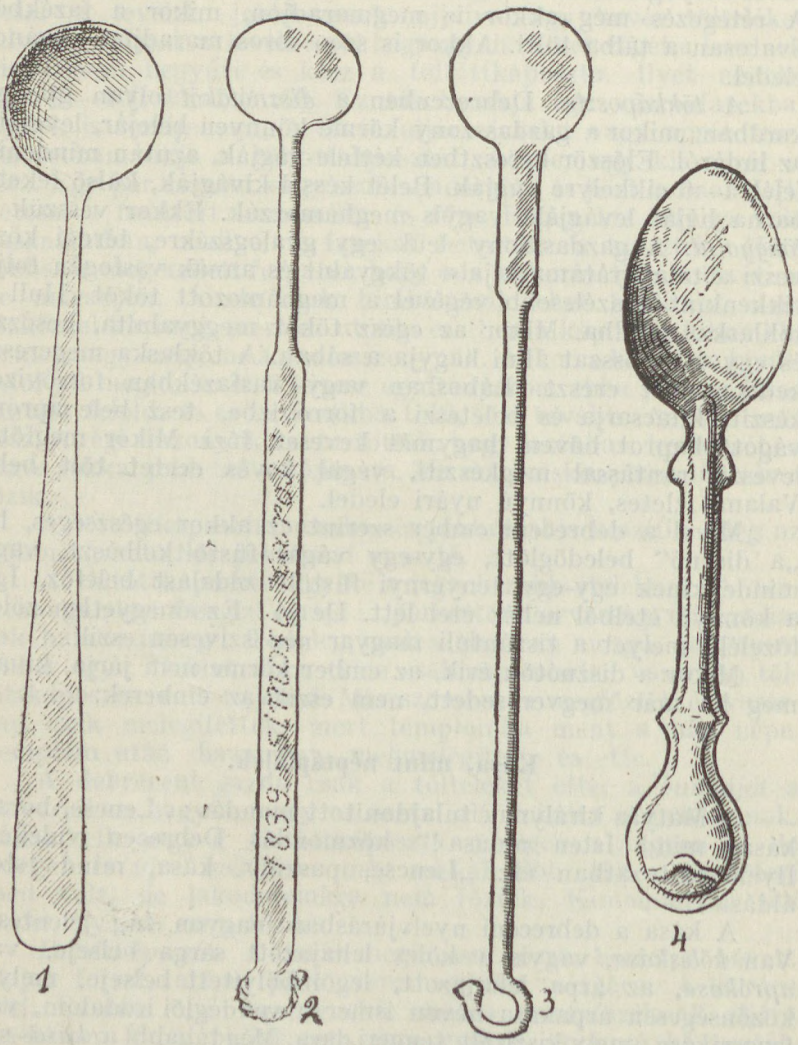


Fig. 40. ábra.

Vaskanalak és kásakavarók vasból. 1. Hosszúnyelű vaskanál közös étkezésre. 2—3. Kásakavarók vasból. 4. Csónakfejű vaskanál házi étkezésre.

Eiserne Löffel zum Rühren des Breis. 1. Langstielige Löffel zur gemeinsamen Benützung. 2—3. Breirührer aus Eisen. 4. Eiserner Löffel mit hahnförmigen Kopf. Déri Museum.

A szegényember még mindig hű maradt ősei nemzeti ételéhez. A nép köleskásának, az uraskodók sárgakásának nevezik. A köles magját szárazmalomban kövön meghántják és a fekete köles héj a „*kölesondó*" takarmány vagy tüzelő anyag lesz, a belső sárga részből lesz a *köleskása*.

A köleskását elsősorban levesnek főzték a szegényemberek. Régebbi debreceni eledel a leveskása. *Leveskását* már karikára vágott kolbásszal is főznek össze.

A szárazkolbászt lekarikázzák és felteszik bő lében főzni. Mikor megfő, köleskását, karikára vágott burgonyát, petrezselyem-gyökeret tesznek bele és összefőzik. Ha a kása kifakadt és a krumpli is megfőtt benne, az ebéd kész. A jó fokhagymás zsíros levest nagyon szeretik.

A karimás kását ma is köleskásával főzik meg.

Mint töltelék a hurkába, töltöttkáposztába volt használatos régen, ma csak a kukóba töltik.

Öregen juhhúsos kását, körmöskását, hajdúkását, liba és rucahúsos kását főznek.

A juhhúsos kását úgy főzi a debreceni gazdasszony, hogy a jó vegyes juhhúst apróra vágja. A vegyes-oldalos részéhez egy kis húsos lapockát is vág. Belevágja a tüdejét, szívét, lépét, veséjét, nyelvét, máját és azt egy jó ideig főzi. Mikor már puhulni kezd a hús, egy bográcsban disznózsírt olvaszt, a szűrővel a húst ebbe a forró zsírba átszedi, főzi, majd süti. Közben a jó kövér juhhúsos lébe bőven tesz köles kását, karikára vágott petrezselyem gyökeret és egy kis sót. A kása fokadozott, elfőtte a levét. A gazdasszony törtborsot hint bele és fakanállal kavarja, mert könnyen kozmásodik, ez pedig nagy szégyen volna. Bár a juhhús szép kövér volt, mégis olykor bele lop egy-egy kanál disznózsírt. Végre készen van. Kiteszi a tálba, a tetejét forró disznózsírral *megpacsmagolja*, beszórja szép pirosra sült juhússal, meghinti borssal s az asztalra teszi. Ezután a tálat körülülik, amennyien hozzáférnek és kanalazzák belőle a pompás, ízletes juhhúsos kását, melynek illata betölti a helyiséget. Alig lehet vele eltelni, de meg is fekszi az ember gyomrát. Hogy meg ne csömöljön az ember, minél gyakrabban isznak rá bort — tisztán. A zsíros, nehéz eledel veszi az italt. Van dal, tréfa a jóétkezés után. Az évszázados juhásznótában is így számolnak be a juhászok a lopott juh elfogyasztásáról:

Magunk megesszük a húsát,
A zsírjába' főzünk kását.
Kutya issza meg virit,
Zsidó veszi meg a bőrit.[1]

[1] Ecsedi—Bodnár: Hortobágyi pásztor- és betyárnóták. 100. l.

A *körmöskását* füstöletlen disznókörömmel főzik. A körmöt előbb megfőzik. Kiszedik, levében főzik meg a köleskását, gyökérrel, sóval, borssal egy kis zsírral. Ez is nagyon jó téli eledel.

Hajdúkása hús nélkül készül öregen. Szegényember eledele. A köleskását *sóba, vízbe*, megfőzik öregre. Szalonnát pergelnek, nagy tepertőbe sütve. Ennek a zsírját beleteszik, meg is szaporítják egy kis disznózsírral és a tepertőt a tetejére rakják. Evés közben a kásával együtt elfogyasztják.

A *libahúsos és rucahúsos kása* is úgy készül, mint a többi öreg kása. A libát, rucát előbb töltik két hétig, három hétig tengerivel, hogy hadd hízzon meg. Ezután a vékonyabb részeit fejét, nyakát, hátát, szárnyát, lábát főzik. Mikor megfőtt, a húst kiszedik és a levében köleskását és karikára vágott gyökeret főznek öregre. Mikor már a levét elfőtte és *pötyög*, sót, borsot, liba- vagy rucazsírt tesznek bele bőven, hogy sovány ne legyen. Egy tányérban fel is olvasztanak egy keveset, a kását kirakják a tálba és a tetejét az olvasztott zsírral jól megpacsmagolják, beszórják bőven borssal, beleállongatják a főtt húsdarabokat, és körülülik nagyban kanalazzák. Ez is nagyon fínom eledel.

Kitoló kása. Még nem is olyan régen népszokás volt Debrecenben, hogy a távozónak öreg kását főztek. Ennek a neve *kitoló kása.* Kitoló kását főztek a férjhezmenő leánynak, a lakodalma előtt utoljára távozó fiúnak, a távozó cselédnek, ha elküldik, vagy ha kitelt az ideje. Amazoknak húsos vagy körmöskását, ennek csak hústalan kását főztek. A kitoló kását sok esetben megbántónak tekintették.

A *sárgarépát* mint főzeléket csak nagyobb helyen eszik meg nagyritkán, a nép nem szereti. A zöldségtermelők alig tudják eladni a répát. Úgy szoktak a vevőn kifogni, hogy petrezselyemgyökeret nem adnak répa nélkül. A magyar inkább nyersen eszi, de még inkább disznónak, tehénnek adja, nem eszi meg, mondván, nem akarok én fütyülni! A gazdagabbak asztalán megkerül, de csak disznóhússal. A répát megtisztítják, laskára vágják. Megfőzik, ráhabarnak. Így bizony jó étel. Ezért a jó alföldi humor egyik kálvinista zsoltár dallamára énekkel dícséri:

Verd meg Uram a hagymát
Mert keserű,
Lám a répa milyen édes.
Ha megfőzik disztólábbal,
Vagy orjával
Apád is megeheti.

V. Tészták.

1. Főtt tészták.

Az alföldi magyar nép elsősorban tésztaevő. Mindennap megkerül asztalán valamely alakban a tészta. Legegyszerűbb és legolcsóbb a tésztaleves. Már jóval többe kerül az *öregtészta*. Ehhez több liszt, zsír stb. kell. Ámde ez táplálóbb, mint a leves. A tésztáskását és az slambucot már előbb említettük, mint öregtésztát, most azokat tárgyaljuk, melyek nem tördelt tésztából készülnek.

A *galuska*, vagy a mai vendéglői nyelvjárásban csusza, a szegényember gyakori, sőt ünnepi eledele. A gazdasszony tiszta tojásos tésztát gyúr jó keményre. Elnyujtja, a nyujtótáblán szikkadni hagyja, közben egy nagy vasfazékban vizet forral. Tesz bele sót bőven, gyenge kaprot apróra vágva. Tüzel alá, hogy hadd főjjön.

Egy kis lábosban szalonnát pergel. A sósszalonnát kezei között apróra aprítja, szép pirosra megsüti és ez a *tepertő*. Különösen ízletes a vékonyhúsú *szalonnatepertő*. A levéltésztát késsel párhuzamosan szalagokra vágja. Valami langalóval (p. o. csutkaízikkel) nagy tüzet csinál.

— Na lyányom hányjuk bele! — szól a lányának. Mindenik a karjára vesz 3—4 szalagot. Egyet elkezd egyenletes darabokra szaggatni és hányja az erősen fővő lébe. Egy szalagot gyorsan elszakított, fog a másikhoz, harmadikhoz. Néhány perc alatt minden szalagot elszakított s belehányt a forró sóslébe. Még megkavarja, hogy össze ne álljon. A tüzet megigazítja, hogy jól langaljon és főzi. A galuska forog a vízben. Kivesz egy darabot, a körmével megcsípi a forró tésztát, visszalöki a vízbe, hadd főjjön még. Kavarint rajta egyet a hosszúnyelű fakanállal. Néhány perc mulva kivesz ismét egy darabot, megkóstolja. — Jó már! — löki vissza. Veszi a cserép *galuskaszűrőt*, kikavarít egy szűrővel. Folyik a forróvíz vissza a vasfazékba. Még meg is rázza a galuskát a szűrőben, hogy a víz hadd csorogjon le róla. Ezután a nagy cseréptálba önti, másikkal, harmadikkal is kivesz. Marad még néhány darab benne.

— Na kislyányom, szedd ki, edd meg! — adja át a szűrőt a lányának. Ő maga veszi a forró sós tepertőzsírt, ráönti a galuskára. Erősen serceg a forró zsír a galuskán. A gazdaasszony összerázza, felfordítja a galuskát a forró zsírban. Tehéntúróval bőven meghinti, fakanállal meg is kavarja. A jó galuska nem áll össze, mert minden része meg van zsírozva. Mindez pillanatok műve. Felül mégegyszer tehéntúrót hint rá s felé sóstepertőt szór bőven. Az asztalra teszi a tálat.

— Na egyenek, míg el nem hűl!

A család hozzá is lát úgy Isten igazában. Néhány perc és alig marad a tál fenekén. Csak zsíros szájak és kezek jelzik, hogy itt nagytakarítás volt. „De ha ebből egyszer megveri a gyomrát, hamarosan nem éhezik meg." Nagyon kedves eledel, de szegényembernek nagyon drága. Inkább húst eszik ezért a pénzért.

Debrecenben csak tepertős-túrós galuskát esznek. Tejfelt a nép nem tesz rá, pedig gyakran főzi! A szegényembernek nincs túrója, ő megelégszik, ha csak tepertő is van rajta. De kapornak mindig kell benne lenni. Szegényember krumplihoz mindig jobban hozzáfér, legtöbb kapál is harmadába. Ezért a galuskát krumplival szokta összekeverni. Ez úgy történik, hogy a szalonnazsírban egy kis vereshagymát süt, parányi paprikát tesz bele. Az így felkészített forró zsírban teszi a főtt törtkrumplit. Ezt teszi a megzsírozott galuskára és keveri vele össze. Ez is pompás, de nagyon nehéz eledel. Azt hiszem ez az étel a katonaságtól terjedt el a nép között, mert ott főzték a magyar ezredekben szívesen a „grenadirmarsot". Ezt a tésztát a baka nagyon szerette, sőt mi tisztek is gyakran jóllaktunk vele.

Érdekes, hogy a zsíros túrósgaluska után egy pár falat kenyérbelet esznek. Ez jó szájízt ad.

A jobbmódú cívis, ha nincs túró a háznál, egy kis zsírban pirított prézlit tesz a galuskára. Ez így csak kényszerűség és nem szívesen főzik. Diót, mákot a galuskára nem tesznek.

A galuska levét kiteszik hűlni, kenyérhajat, korpát tesznek bele és a disznónak nagyon jó eledel a sós lé.

A csusza. Öreg tésztaétel. A vendéglői nyelven nyujtott, szaggatott, vagy kockára vágott galuskát értenek alatta. Túróval, tepertővel, sőt tejfellel jól megkenve. Ugyanezt mondja róla a nyelvszótár[1] és a Ballagi[2] szótára is. Ezt, a már általánosan elterjedt szót Debrecenben és vidékén nem is ismerik. Itt csak galuskának hívják. Mindössze pár öregasszonyt és embert hallgattunk meg, aki a szót ismerte és csusza alatt a Magyar Nyelv Szótárában megnevezett fogalomnak teljesen ellenkezőjét értette. Szerintük a csusza a felvert, kanállal kiszaggatott galuskának az a fajtája, melyet nem lével főznek, hanem ami a sósvízbe megfő, galuska szűrővel kiszedik, apróra vagdalt sós szalonnatepertő zsírjába rakják, jól megforgatják a zsírban, túrót, tepertőt raknak rá és úgy eszik meg.

A felvert galuskát vidékünkön ma már így nem készítik, hanem néhány idős asszony még fiatal korából ismeri mint gyakori, jóízű, tápláló eledelt.

[1] Czuczor—Fogarasi: A Magyar Nyelv Szótára. Pest, 1865. III. k. 1057. lap.

[2] Ballagi Mór: A magyar nyelv teljes szótára I. k. 200 lap.

Szerintük az az eledel, melyet nyujtott tésztából elszaggatva, kockára vágva főznek meg, galuska és nem csusza. És ezt mindenki így is hívja.

Debrecen város 1796. évi jegyzőkönyvében 111. lapon ezt olvassuk: „Egyesek meghaltak, mivel olyan galuskát *(kölődőrt)* ettek, melyben arzenikum (maszlag) volt, mely abból esett, hogy a búzában annak a zsuzsuktól való megoltalmazása végett maszlagot tettek, mely azt egészen átaljárta." Az arzenikum árulását eltiltotta a tanács.[1]

A kölődőr a Magyar Nyelv Szótár szerint gombócféle tésztaétek s mivel a jegyzőkönyv galuskának ismeri, én azt hiszem, hogy közelebb áll a magyar felvertgaluskához, mint a német knődel-hez, vagy a cseh knédlik-hez.

Nyujtott derelye, vagy *túrósderelye*. Egyike Debrecenben, a cívis-házakban, a legízletesebb, legkedvesebb főttésztáknak. Sokba kerül, nem szegényembernek való. Vesz a gazdasszony egy jó kilónyi tehéntúrót, egy csomó nyers kaprot apróra vág, a kettőt összekeveri egy pár tojást is üt bele, hogy jobban összeálljon. Ha jól felkeverte, befedi és állni hagyja. Gyúr egy pár levél tésztát. Keményre hagyja, vastagabbra nyujtja. Mikor elnyujtotta, a táblán kiteríti, felébe veszi. Vizet tesz fel egy vasfazékban, vagy vékony fenekű edényben. Sót tesz a vízbe, befedi.

Most a túrót jobbkeze három újjával kis kúpokban szép sorban a levéltészta első felében ülteti. Mikor jó ritkán teleültette, ráhajtja a levél hátulsó felét, ezzel befedi. Azután ujjaival minden túrókúpot jó erősen körülnyomkod, veszi a *derelyemetszőt* hosszában és keresztben is a kúpok között tolja és négyszögalakú csipkés szélű darabokban kivágja.

Mire mindet kivágja, már főni kell a víznek, mert ha a tészta soká áll a táblán, a túró eláztatja és kifő a túró. Még így is vigyáz. Az egyes derelyét újra a kezébe veszi, szélét megnyomkodja, hogy ki ne jöjjön a túró és már hányja is a zubogó vízbe. A derelye jóval tovább fő, mint a galuska, mert kétszeres tészta, de megfő és galukaszűrővel kiszedi a cseréptálba, forró tepertőzsírt tölt rá, jól felrázza, nem kavarja, hogy a túró ki ne jöjjön belőlük. Van nagy öröme, ha a derelye nem bomlott ki és a túró nem jött ki. Forrón eszik a tálból. Lekvárral csak a mai korban főzik, de nem szeretik.

Itt egyszerre két eszközzel ismerkedünk meg. Az egyik a *derelyemetsző*. Ez a konyhaeszköz minden háztartásban megvan. Nem egyéb, mint 2—3 cm. ármérőjű fogaskerék, mely egy villaszerűen kivágott végű nyélben forog. A kerék anyaga sárgaréz, csont, ritkán vas, azért, mert a vas rozsdásodik. Nyele fa, csont kétágú vaspálca. A nyele hossza 10 cm. A fanyelek esztergályozottak. De gyakori az egészen síma fanyél. A derelyemetszőt tolják a tésztán, a kereke forog és csipkésen

[1] Városi jegyzőkönyv. 1796. 111. DVL.

elvágja a tésztát. Derelyemetszésnél, táskavágásnál, eperlevél, csőregetésztánál használják.

Galuskaszűrő. Egy öblös meredekfalú cserépedény, mely tele van lyukgatva, cserépnyélre csinálva. Rendesen fekete füstölt vastagfalú edény, nyele vége vissza van hajtva, melyben madzagot fűznek és úgy akasztják fel, vagypedig olyan nagy a lyuk rajta, hogy erre akasztják fel. A feketén kívül van mázas, sőt ritkán virágos cserép is. A Déri Múzeumban egész sorozatát mutatjuk be.

A galuskán és csuszán kívül gyakran főzött tészta a *szárazlaska*, vagy debreceniesen *szabógallér*. Három-négy tojással gyúrnak tésztát jó keményre, kicipózzák, elnyujtják jó vékonyra. Feltekerik a nyujtófára, ezt kihúzzák belőle és akkor jó éles késsel, mint a leveslaskát elvágják, csakhogy egy centiméter szélesen. Öt-hat vágás után a levágott részt elveszi és összerázza a nyujtótáblán. Kész a laska. Most egy vasfazékban, vagy vékonyfenekű lábosban vizet tesz fel, sót tesz a vízbe, befedi, jó tüzet tesz alá. Egy kisebb edényben sósszalonnát aprít és megpergeli szép pirosra. Félrehúzza a konyhán. A víz ezalatt felfő, zubog. Az asszony megkavarintja, megkóstolja a levét. Jónak találja, még nagyobb tüzet tesz alá. Mikor a víz legjavában fő, a laskát szórásszerűen beleteszi. A hideg tészta lehűti a sós levet, elállítja a fővést, de csak pár percig, azután újra fő. Az asszony fakanállal kavargatja, hogy össze ne álljon. A vékony tészta hamar fő. Galuskaszűrővel kiszedi egy cseréptálba és mikor megvan, forró tepertőzsírral hirtelen leönti, jól összekavarja, hogy a zsír a tésztát mindenütt érje. Akkor nem ragad össze. Hint rá tehéntúrót és tepertőt bőven. A jobbmódúak inkább darált dióval, mákkal, cukorral eszik. Ősi nagypénteki bőjti eledel a debreceni kálvinistáknál. A vendéglőben széles metélt a neve, levesen főzik ezt a tésztát.

Ráncosgaluska. A tésztát tojással, vagy vízzel meggyúrod, azután elnyujtod kezedbe, derelyemetszővel rombusz alakúra metszed. Középen két ujjad közé fogva ránccal összenyomod. Mikor a gazdasszony már eleget csinált, szitára rakja s a sósvízben megfőzi. Galuskaszűrővel lábosba kiszedi, szalonnatepertős zsírral leönti, túróval összerakja és készen van. Cigándi étel.

Angyalbögyörő. A krumplit megmossák, egészben megfőzik, meghámozzák, összetörik, tojást ütnek bele és annyi lisztet tesznek hozzá, amennyit felvesz, meggyúrják. Ekkor kiteszik a deszkára. Egy kicsit elcsípnek belőle, megsodorintják, vagy hosszút nyujtanak belőle és elvagdalják. Megfőzik sósvízben. Zsírban megpirított morzsával behintik. Melegen megeszik. A magyar étlapokon nudli a neve.

Restderelye. Kaprot apróra vágják, lemorzsált tehéntúrót, tojással, liszttel (amennyit felvesz) összedolgozzák, beáztatott

fehérkenyeret morzsál bele, sót tesz bele. Összekavarja olyan keményre, hogy almanagyságú gömbökre lisztes deszkán kialakíthassa, sósvízben kifőzi, megzsírozza, pirított morzsával beszórja. Igen ízletes.

Mákosbobályka. Nagypénteki főttészta. A kalácstésztából újnyi vastag tésztát sodor a gazdasszony, azt késsel mogyorónagyságúakra vagdalja, lisztes tepsibe rakja egymás mellé, kelni hagyja, azután halvány pirosra megsüti. Tálalás előtt gyengén sózott jólfővő vízbe szórja, két percig főzi. Ha kemény a bobályka, akkor tovább kell főzni. A szűrőtálba önti. Mikor a leve lecsorog, meleg mézzel és daráltmákkal összekeveri. Kevés vaj, vagy zsír is kell rá.

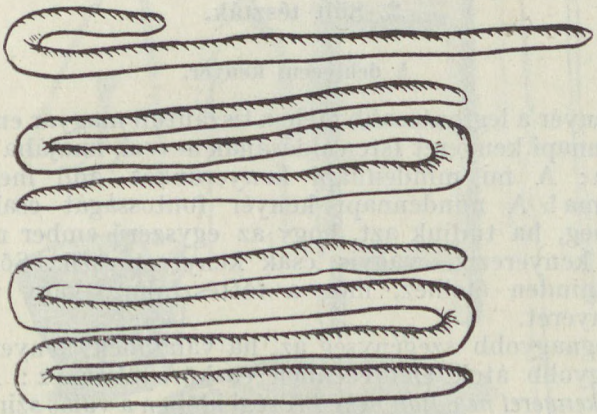


Fig. 41. ábra.
Darunyak nevű sülttészta.
Kranichhals eigenartige Mehlspeise aus der Stadt Debrecen.

Öntöttperec. Vesz az ember a perecsütő asszonyoktól 100 drb parasztperecet, azt egyenként feltördeli, langyos sósvízbe hányja. Ott megázik jó puhára. Ekkor a cserépszűrőbe letölti, kanállal megnyomogatja, hogy a víz hadd csorogjon jól le róla. Ezután sós szalonnatepertő zsírjába önti, összekavarja, felpirítja. Kitölti tálba. Rá túrót hint, egy kis tejfelt csorgat, szalonnatepertővel jól behinti és kész ; lehet enni. Az öntöttperec mindent elbír. Ezért nemcsak túrót, hanem prézlit, diót, mákot, lekvárt lehet rá tenni. Sőt sokszor semmi mást, csak szalonnatepertőt tesznek rá és így is nagyon jó. A régi cívis-házaknál nagyon ősi és kedvelt eledel volt az öntöttperec, ma már az újmódi az étkezésben nagyon kiszorította a pereöntést. Így panaszkodik egy öreg perecsütő asszony.

Egyszerű házaknál szokásban volt a *darunyak* sütés és öntés. Ez abból állott, hogy a kenyértésztából 40—50 cm.

hosszú, hüvelykujj vastagságú kenyéralaku tésztákat nyújtottak, azt a tepsiben meghajtották két-három ágúra, megsütötték. Ezt a darunyakat eltördelték és mint a perecet megöntötték. Kunmadarason *guli* a neve.

Csirásgaluska. Nyírségi eledel. *Nyögő*-nek, *nyögvenyelő*-nek is nevezik. A krumplit hajában megfőzik, azután a haját lehúzzák róla, a krumplit összetörik, lisztet kevernek hozzá, egy pár tojást ütnek bele, összekavarják, azután forró sósvízbe kanállal beleszaggatják és ebben megfőzik. Ha megfőtt, galuskaszűrővel kiszedik, forró zsírba teszik, túróval, káposztával, tepertővel meghintik, megeszik.

2. Sült tészták.

A debreceni kenyér.

A kenyér a legfontosabb étele a tiszántúli magyar embernek. A mindennapi kenyeret Isten áldásának nevezi, imájába foglalja, mondván: A mi mindennapi kenyerünket add meg minénékünk ma! A mindennapi kenyér fontosságát csak akkor értjük meg, ha tudjuk azt, hogy az egyszerű ember napjában többször kenyerezik, vagyis csak kenyeret eszik. Sőt a módosabb minden ételhez, még a főtésztához, vagy utána is eszik kenyeret.

A legnagyobb szegénység az, ha valakinek kenyere sincs. A legnagyobb átok Debrecenben és környékén ez: *Az Isten se sót, se kenyeret ne adjon neki!* A régi időben a válás szimbóluma volt, ha a férj kettévágta a kenyeret és az asszony a felét választotta. Majd kiteszem a kenyeret a kerítésre, ami belül esik az az enyém, ami kívül esik az a tijéd lesz! — fenyegeti házsártos feleségét a régi gazda.

Ha utas jön a tanyába, kenyérrel kínálják meg. *Szegj kenyeret hé!* Ez a vendéglátás legegyszerűbb és legszívesebb formája az egyszerű embereknél.

A szegényember azt tartja, hogy legjobb sütemény a kenyér. Igazi kenyérevő. Minden ételhez, még a főtészta után is kenyeret eszik. Felnőtt és gyermek, ha megéhezik, vág egy karé kenyeret és beéri vele jódarabig. A parasztgazdaságokban a kenyér szabad fogyasztására van bízva gazdának, cselédnek. A Tiszántúlon elsősorban búzakenyeret esznek. Ez szép fehér, foszlós kenyér. A debreceni határban a konvenciós cseléd ezzel hárítja el a rozst: „Gazduram, legalább kenyérből egyek jót!" A rozskenyeret nem eszi. A szegényebb helyen kétszeresből, a Nyírségen rozslisztből sütnek kenyeret. Kevés búzatermés idején és nagyon szegény emberek bizony tengerilisztből (málékenyér) is sütnek kenyeret. A rozskenyeret így kínálja az anya a gyermekének: „Barna kenyér, fehér só, a legjobb

pirosító!" A száraz kenyeret emígyen: „Száraz kenyír, hideg víz, attól van jó egíszsíg!"

A kenyeret az egyszerű ember otthon sütteti. Nem tekintik rendes asszonynak, aki nem tud jó kenyeret sütni. Debrecenben

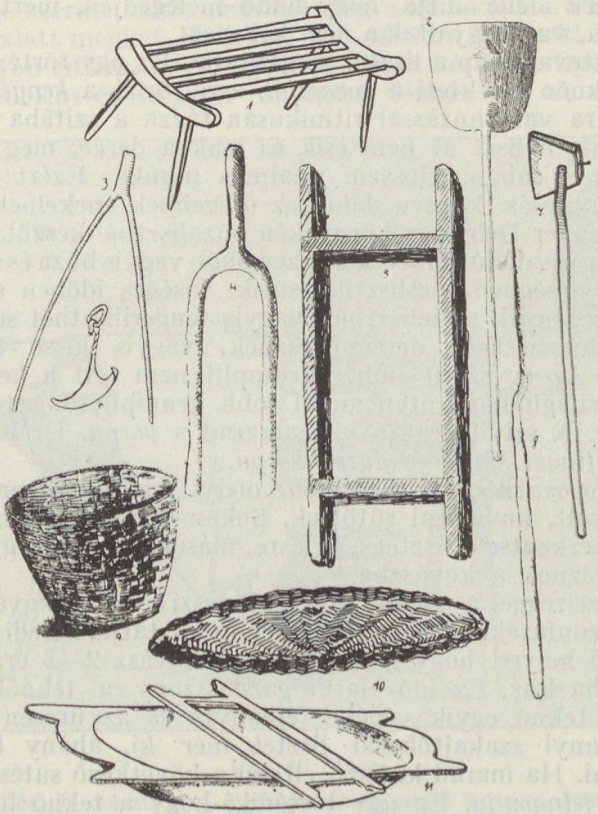


Fig. 42. ábra.

Kenyérsütő eszközök Debrecenben. 1. Dagasztószékláb vagy dagasztóláb. 2. Vetőlapát. 3—5. Kovászfák. 6. Teknővakaró. 7. Szivanó. 8. Piszkafa. 9. Szakasztókosár. 10. Kovászszárító. 11. Sütőteknő kovászfával.

Geräte zum Brotbacken in Debrecen. 1. Knetestuhl. 2. Schiebfanne. 3—5. Hölzer für den Sauerteig. 6. Schabgerät zum Trog. 7. Kohlenkrücke. 8. Rührscheit. 9. Backkorb. 10. Gerät zum Trocknen des Sauerteiges. 11. Backtrog.

még a világháború előtt is nagy szégyen volt, ha valaki piacról a hóna alatt hordta haza a kenyeret. Ezelőtt a háziasszonyok versenyeztek benne, hogy ki tud jobbízű, felhasadtabb, foszlósabb és fehérebb kenyeret sütni. A lapos talyigakerékalakú kenyeret, melyet a kés átér, a cseléd is lenézi.

Szitálás. A kenyérsütéshez hozzá kell készülni. A gazdasszony behozza a *dagasztólábat,* ráteszi a *sütőteknőt,* behozat egy félzsák lisztet. Télen, mikor hideg van, már egy héttel hamarabb behozat az urával egy zsák lisztet, a konyha, vagy a kemence mellé állítja, hogy hadd melegedjen, mert a hideg liszt soká, vagy egyáltalán nem kél meg.

Előttevaló nap a lisztet megszitálja. Ez úgy történik, hogy a sütőteknőn átfekteti a *kovászfát,* arra teszi a *kenyérszitát* és előre-hátra való húzással ritmikusan rázza a szitába a lisztet addig, míg a liszt át nem esik és csak a derce, meg a korpa marad a szitában. Hosszú, unalmas munka. Ezért a fiatalasszony szitálás közben dalol, az öregebbek énekelnek.

A kenyér Debrecen környékén búzalisztből készül, a szegényebb nagycsaládú emberek kétszeresből, vagyis búza és rozslisztből, a Nyírségben rozslisztből sütik. Inséges időben a bihari-békési szegények málélisztből, vagyis tengerilisztből sütik.

A búzalisztheż dercét tesznek, vagyis kissé korpásan hagyják. Az egyszerű ember krumplit nem tett a kenyérhez. Most a világháború után annál több krumplit dagasztanak a kenyérbe. A szitálás után visszamarad a *korpa.* Ez is kétféle. Éspedig *finom korpa* és *durva korpa.*

A kovásztevés. Debrecenben, mely mindig a kenyérsütés főhelye volt, kovásszal sütöttek. Sokan árpát is főznek bele, hogy az serkentse a lisztet a kelésre, mások komló- vagy bodzavirágot főznek a kovászba.

Korra reggel a gazdasszony előveszi a száraz kovászt, egy nagy vászonfazékban, langyosvízben megáztatja, befedi, felteszi valami jó helyre, hogy le ne üssék. A kovász 2—3 óráig ázik, egész puha lesz. Ez idő alatt a gazdasszony a teknőben levő lisztet a teknő egyik végébe felhányja és az üresen maradt részbe annyi szakajtókosár lisztet mér ki, ahány kenyeret akar sütni. Ha marad ki liszt, elteszi a következő sütésre. Most a lisztet *felnyomja.* Ez úgy történik, hogy a teknő lisztet elegyengeti. Az egyik végébe üreget csinál úgy, hogy a teknő oldalán és fenekén vékony lisztréteget hagy, a nagy lisztcsomótól egy tenyérnyi széles összenyomott liszthíddal választja el.

Ezután *kovászt tesz.* Ez úgy történik, hogy az üregen a *kovászfát* keresztülteszi, erre egy használt kenyérszitát tesz. Most a fazékból a megázott kovászt kimarkolássza a szitába, hogy a leve az üregbe csorogjon. Végül az egészet beletölti a szitábn. Most a vizes kovászt a két markába kicsavarja a szitába. A kifacsart gömböket visszadobálja a fazékba. Az üres szitát, kovászfát félreteszi, veszi a *kovásztevő kanalat.* Ezzel a hosszú, vastagnyelű, szélestányérú fakanállal összekavarja a kovászlével a lisztet, majd felveri a kovászt. Mikor jól megkavarta, belisztezi. Jobb tenyere élével egy keresztet tesz a köze-

pére. Visszateszi a kovászfát feléje, erre ráteszi a szitát, beleönti a fazékból a kicsavart kovászt, tiszta abrosszal betakarja és erre dunyhát tesz ! A kovász *meg van téve*. A gazdasszony nagyon vigyáz, hogy valaki, különösen gyermek meg ne mozgassa, mert hite szerint akkor nem kél meg a kovász. Ha a kovász jó, egy óra alatt megkél. Ha hideg van, két óra kell neki. Van eset, bár nagyon ritkán, hogy egyáltalán nem kél meg. Ilyenkor van nagy ijedelem és szégyen az egész háznál. Ez azonban nem

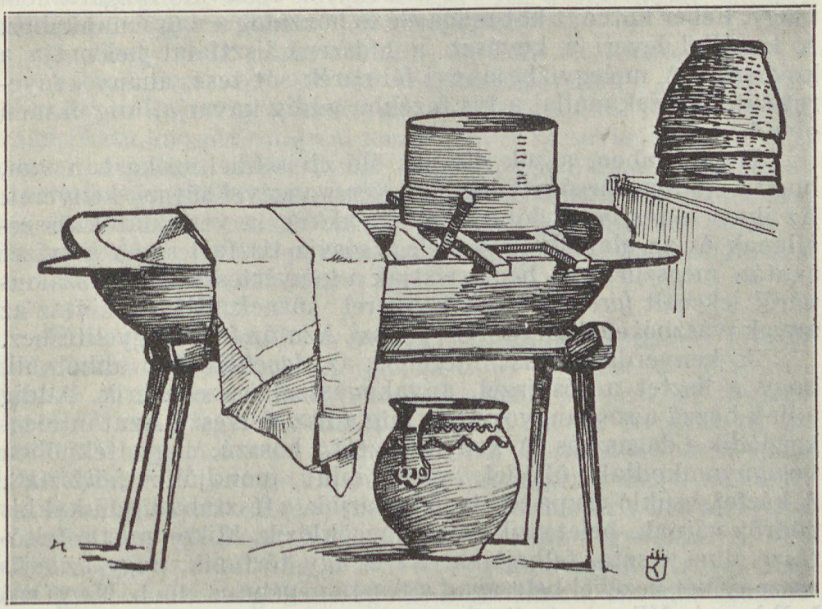


Fig. 43. ábra.

Kenyérsütés. Kovásztevés. A dagasztóláb alatt kovász ásztató fazék, fent balra szakasztó kosarak.

Ansetzen des Sauerteiges.

használ semmit, a kovászt ki kell dobni, kölcsön kérni és újra megtenni. Erről ezelőtt heteken át pletykáztak a szomszédok. Egy csúfolódó nóta a férjhezmenő lányt így csúfolja :

Kenyeret is tud az sütni,
Kétszer szokott kovászt tenni.

A nehezen kelő kovászon úgy szoktak segíteni, hogy nagy tálat szájával lefele a konyhán megmelegítenek és ezt teszik szita helyett a kovászfára. Az ilyen rest kovász mellett van gyors kovász is. Ilyenkor a kovász hamar feljön és mire a gazdasszony észreveszi, *kifutott*. Ez is bosszúság, de nem szégyen. Ilyenkor

az abrosz csupa csirízes lesz a kovásztól, sőt lecsepeg a földre is. Az abroszról lekaparja és a többi közé teszi. A földről a tisztáját felszedi és az új kovászanyaghoz teszi.

Míg a kovász kél, a háziasszony előkészül a dagasztáshoz. Vizet melegít sósvíznek. A lánya, vagy a cselédje fűtőanyagot hord be. Dagasztás előtt a gazdasszony megmossa jól a kezét és a karját. Tiszta ruhát vesz fel és a fejét beköti, hogy a haj bele ne essék a tésztába. Iszik, mert a dagasztás alatt se nem eszik, se nem iszik a takaros asszony, se félrevaló dolgára nem megy. Fehér kötényt köt maga elé és hozzáfog a nagy munkához. A kanállal leveri a kovászt, a hídszerű lisztfalat beleontja a kovászba. A melegvízbe annyi félmarék sót tesz, ahány kenyeret süt, egy fakanállal a kis fazékba addig kavarja, míg el nem olvad.

Debrecenben, a sok disznót ölő cíviseknél szokásban van, hogy a kádban besózott hús sós, véres vizével sütnek kenyeret. Az ilyen véres *vizet* előbb felfőzik, akkor a vér-cafatok összeállanak és az alattuk levő meleg, sósvíz tiszta lesz. A sósvizet azután megszűrik és bedagasztják a kenyértésztába. A szalonnáról lekerült *fáradtsó*-val is kenyeret sütnek. Először kivesz az anyakovászból egy tányérnyit, elteszi. Azután fog az ŏgyelítéshez.

A kenyérdagasztást megelőzi az *ŏgyelítés*. Ez abból áll, hogy a lisztet a sósvízzel, anyakovásszal összekeverik. Addig adják hozzá a sós langyosvizet, míg a liszt felveszi. Azután megkezdődik a dagasztás. A kenyértésztát a hosszú, nagy teknőben végignyomkodják ökéllel, vagy mint mondják: „*öklözik*". A kézfej, csukló csupa tészta, lekaparják, a tésztába újjaikkal kis gödröt vájnak, beleteszik és jól megöklözik. Mikor már a felsőrésze síma tészta, felhajtják. Ez is úgy történik, hogy az erős asszony két kezével beleragad a tészta végébe és emeli. Nagy erő kell hozzá. Mikor még lisztes görcsös, a végét a derekáig ráhajtotta a helyben maradt felére, a teknő fenekét megvakarja. Ma már csónakfejű, erősnyelű vaskanállal vakarják fel, régen a kovácscsal készítettek erre a célra szolgáló *teknővakarót*. A felvakart, kimunkálatlan tésztát *vakarék*nak nevezik. A vakarékot a tészta testén ujjaival ásott gödörbe rakja, egy kis sósvizet tölt a lisztes anyagra, jobbkezével megmarkolgatja, betemeti és tovább dagasztja. Mikor síma felszínűnek, görcsnélkülinek érzi, az előbb helybenhagyott felét hajtja fel. Ennek a lisztes részét vakarja fel és mint az előbb beleássa, dagasztja tovább. A kenyértésztát jól meg kell munkálni. Háromszor hajtja fel és dagasztja le becsületesen. A keze már megtisztult a tésztától, nem is ragad rá több. No — azt mondja — már jó lesz! Nagyanyám sokszor elbeszélte, hogy a kezdő lányoknak 9 szem búzát tettek a teknő lisztbe és addig kellett dagasztani, míg mind a 9 szem búzát meg nem találták és ki nem rakták az asztalra. Mikor a dagasztást elhagyja, a tésztát *herrehajtya*

(helyrehajtja). Betakarja egy tiszta abrosszal, dunyhát is tesz rá, *hadd pihenjék.*

Míg a gazdasszony a nehéz dagasztást végezte, addig a lánya, vagy a *szógálló* fűtött. Szegényembereknél szalmával, ízikkel, ganéval fűtenek, jobbmódú gazdáknál tengericsutkával fűtik a kemencét. Egy sütésnél három jó zsák csutkát fűtenek fel. Öt kenyeret, egyenként 4—5 kg. és két cipót sütnek.

Mikor a gazdasszony abbahagyja a dagasztást, a kemencéhez lát. Megnézi, hogy fűtött a lány. Az utolsó kosár csutkát szétszórja, hogy a feneke jól *megsüljön.*

— Eregy csak *papot csinálni,* én mán itt leszek!

A lány keres egy 30—40 cm. hosszú vékony gallyat, legtöbbször szőlővenyigét. Szakít egy 3—4 cm. széles, 40 cm. hosszú ócska tiszta, mosott rongyot, bezsírozza és rácsavarja úgy 10 cm. hosszan a galyra. *Kész a pap.* Nagyobb gazdáknál zsírmécsest csináltak bádogból és ezzel világítanak be a kemence szájában, míg *bevetnek.* A csutka már elégett, a gazdasszony veszi a *piszkafát,* elüti vele a parazsat úgy, hogy a kemence fenekén szétterüljön, *hadd sorvadjon!*

Most szakítsunk!

Erre a lány lerakja a *szakasztókosarakat.* Beleteszi a szép tiszta *szakasztóruhákat.* A gazdasszony leveszi a dunyhát, abroszt a szépen megkelt tésztáról. Veszi a kést. A megkelt tésztából levág egy jódarabot. Csupa lyuk. Az elvágott tészta mutatja, hogy jól van megmunkálva. A teknő üres végébe lisztet hint és a levágott darabot gömbalakra gyúrja, beleteszi a szakasztókosárba. Egész megtölti a lisztesarcú kenyértészta a kosarat. A gazdasszony szabdalja a többit gyorsan. A kisfiúnak egy kis cipót vág, a lánynak szintén egyet. Ezeket nem teszi kosárba. De maguknak egy *dedcipót* szakít, ezt már kosárba teszi. Harmadrészét sem tölti meg. Végül hagy egy darabot kovásznak. Ha ideje és kedve van az utolsó vakarékot, egy darab kenyértésztát zsírral összegyúrja *dübbencsnek.* A gyerekek enni kérnek, szegények egész nap nem ettek. Na várjatok, mindjárt sütök egy lángost.

— Eregy csak Juli, hozz egy darab hájat a kamarából!

A kenyértésztából kivág egy darabot, a közeli nyujtótáblán vastagra elnyujtja, a késsel megkopogtatja, hogy sok lyuk legyen rajta. A nyujtófán a kemence szájáig viszi, itt hirtelen beteríti. A tűz bent még ég, a kerek tészta gyorsan sül a forró kemencében. Mikor átsült, kiveszi, leteszi a nyujtótáblára, megtörli a hamutól. Juli már tartja a jó sós avashájat. Megdörzsöli vele a két oldalát. Elszaggatja a kérő gyermekeknek. — Nesztek, oszt haladjatok innen! Juli is kap, — maga is fal egyet és megy a munka után.

A szén már nem lángol, tüze, szeme bágyadt, elsorvadt. Most veszi a *szivanó*-t (szénvonó). Ez a szerszám trapézalakú

keményfa lap. Felső részén középen egy lyuk van fúrva. Ebbe a magyar egy 4—5 méter hosszú rúdat üt, felül szeggel beleüti és így teljesíti a hivatását, míg el nem ég. Ezzel a szerszámmal a gazdasszony kihúzgálja az elsorvadt szenet, illetve *pernyét*, amely a kemence szája előtt levő lyukba hull. Ha a szénkihúzás közben a szivanó füstölne, vagy meggyúlna, egy nagy tálban levő vízben el oltja.

Most jön a vetés. Ehhez *sütő-* vagy *vetőlapát* kell. Ez egy darab keményfából készült félköralakú könnyű falapát, melynek felső végéből van kifaragva a nyele. A sütőlapátot a kemence szájába teszi, a nyelét egy kis székre helyezi. A papot most a székre teszi, meggyujtja, most Juli felkapja a legnagyobb tésztát, odaadja az asszonyának. Ez tölti a lapátra, a kosarat eldobja, a tésztát megigazítja, magafelől eső részén egy félkört hasít rajta. Gyorsan kell dolgozni, mert elmegy a kemence öbli. Tetejébe mélyen beleszúr. A lyuk mellé dugja az égő papot (lángoló kanóc) és betolja a kemencébe. A pap szépen bevilágítja a kemencét. Ez a hivatása. A lapátot kihúzza. Juli már ott tartja a következő kosarat a tésztával. Ezt is beveti. Két oldalt kisebb tészták jönnek. A dedcipó előre jön, a két kisebb a kemence szájába. Az egész vetés rövid ideig tart, a pap már alig papol. Még a gazdasszony széjjelnéz, gyönyörködik munkájában. A kenyerek emelkednek, lassan terjeszkednek, de össze nem érnek. Az összeragadt, vagy nagyon lapos kenyér szégyen a gazdasszonyra. Nagyobb gazdáknál 5—6 darab nagyobb kenyeret sütnek egyszerre, bizony ennek a tésztáját nehéz megmunkálni egy asszonynak.

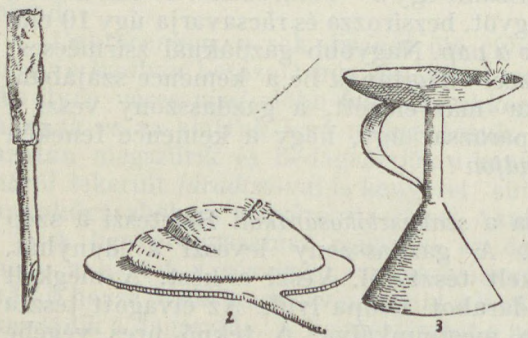


Fig. 44. ábra..

Kenyérsütés. 1. Pap. 2. Kenyértészta a vetőlapáton, benne ég a pap. 3. Vetőmécses.

Brotbacken. 1. Leuchte (zum Beleuchten des Backofens). 2. Brotteig auf der Schiebpfanne (im Teig die Leuchte). 3. Lämpchen (zum Beleuchten des Backofens).

A kenyerek szépen hasadnak. Gyönyörű dúca keletkezik. Néha bizony megesik, hogy a kenyér kifut, vagy mint a gazdasszony panaszolja, *kinyútja a száját*. Ez szörnyű bosszúság. Ekkor azután okolja a búzát, hogy gyenge, a kovászt, hogy rossz, a kemencét, hogy nagyon be van fűtve, a tésztát, hogy elkőtt.

Ha minden jól megy, felteszi az *előtét*. Ez egy zárólap, mellyel a kemenceszáját elzárja. A szegényember legtöbb

ször sárból csinálja. Mivel könnyen törik, egyszerre 3—4 darabot csinál. A ház hátulsó falára tapasztja fel, ha jól megszáradt, egyenesen leválasztja. Mivel ez könnyen törik, nehéz, erősebb anyagból csinálják. Egyidőben a fazekasmesterekkel csináltatták és kiégették. Újabban pléhből csinálják.

Most megnézi az órát, hogy mikor ment be a kenyér.

Egy jó negyed óra mulva *felfogatja*. Ez abból áll, hogy az előtétet leveszi és a kemenceszájába egy kis lángoló tüzet rak. Addig tüzel, míg a kenyér héja szépen meg nem pirul. Ha megpirult, felteszi az előtétet és sül tovább. Egy félóra mulva kiveszi a kis cipót és a teknő végébe egy ruhával betakarja, hadd puhuljon a haja. Egy óra mulva kiviszi a dedcipót az udvarra hülni. Most előveszi a zsírral összegyúrt tésztát. Kiteszi a nyujtótáblára, ellapogatja, kiszaggatja nagy elipszis alakra, vagy pohárral kerekre szaggatja, a tetejét késsel megvagdalja. Juli a tepsit már előkészítette, a belsejét zsírral megkente. A tepsibe rakja ezeket a pogácsákat, egy tojásba mártott tollal a tetejét megkeni, beteszi a kemencébe a dedcipó helyére és már sül is a *mónárpogácsa*.

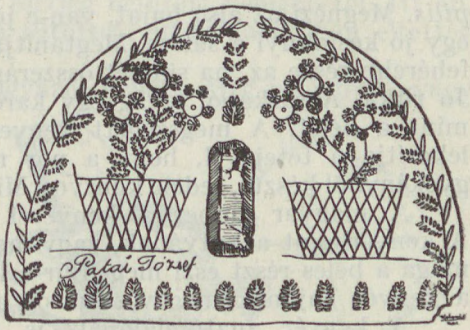


Fig. 45. ábra.
Kemenceelőte cserépből égetve.
Irdener gebrannter Ofenschirm.

A gyermekek megint itt vannak és a cipók iránt érdeklődnek. Az anyjuk kiveszi a cipót a ruhából, kettévágja. A belét kikanyarítja, megkeni körül, felül disznózsírral, összeteszi, hogy a forró kenyeret hadd járja jól át. Majd megsózza és odaadja a gyermekeknek. Ezek jóízűen majszolják a friss, meleg *zsíroscipót*.

A pogácsa ¾ óra alatt megsült, kiszedi, egy szakasztókosárba behányja, betakarja. A három óra eltelt, a kenyér is kisült. A gazdasszony veszi a szivanót, kihúzza vele a kenyeret. Körülnézi, ölébe veszi, megkopogtatja a fenekét, hogy jól átsült-e ? Olyan, mint a dob ! mondja büszkén. Juli leteszi a padkára egymásmellé, hadd hüljenek. Egy félnap mulva kiviszik a kamarába.

Így készül a jó *foszlós* felhasadt alföldi kenyér, amelyet az utazó külföldiek, de a belföldi fogyasztók is nem győznek eléggé dícsérni. Egy régi rigmus pedig leonin sorokban így dícséri:

Jó puha, jó foszló Kenyeret tud sütni Szoboszló !

Némelyik mégis *kifut*, ez a futása mindig zsengés, máskor

nem nő fel, lapos lesz. A gazdasszony szégyenli, a kovászt okolja. Máskor meg összeragad. Ez is szégyen, ez a ragadás zsengés. A gyenge fűtéstől sületlen marad. Fogához ragad az embernek. Nagy ritkán nem csak zsenges, hanem felcsattogzik a felső haja, ilyenkor az nincs kimunkálva és rosszul fűtöttek be.

Ez az életből sütött kenyér. A tengeriből sütött málékenyér lapos, sűrű, tömött. A vásárbírói jelentés szerint már a XVIII. sz. második felében sütöttek tengerilisztből málékenyeret Debrecenben, sőt 1796-ban a piacon is árulták, de nem jónak találták és elkobozták.[1]

A kenyér megszegése is szertartásosan történik. A magyar mindig oldalt szegi a kenyeret. Felveszi az egész kenyeret. Fenekére késével egy X-et húz. Azután balkezével melléhez öleli, jobbkezében levő késsel húztában levágja a tetejét, ez a *pilis*. Megnézi az alsó hajat, van-e jó sülése. Megállapítja, hogy egy jó késfoknyi a sülése. Megtanítja a fiát, hogy a kenyér legfehérebb része az, ha sülését összerágják. Megtapogatja a belét. Jó ritka. A sarkából levág egy karét. Ezt jobb ízűnek tartja, mint a belét. A megszegett kenyeret a kenyértartóba teszi, leborítja a tetejével, hogy a por ne lepje. A kenyeres-kosár gyékényből készül, fedele kontyos. Mindig a kanapé sarkában áll.

A magyar ember a kenyeret legtöbbször meghámozza. A kenyérhajat a kutyának, vagy megáztatva a malacnak adja, maga a béles részt eszi meg. Bár a közmondás azt tartja, hogy a kenyér hajának megevése piros arcszínt ad.

A kenyér anatómiájának is megvan a magyar neve. A kihűlt kenyér a *lágykenyír*, pár nap mulva szikadt kenyír és egy hét múlva *szárazkenyír* lesz. Télen háromhétig is eláll és ízletes, nyáron hamar penészedik, két hétig is alig áll el. Ezért télen többet, nyáron kevesebbet sütnek egyszerre. Inkább többször sütnek.

A kenyér részei: béle, haja, alsó haja, felső haja, sülése, eleje, hátulja, oldala, dúca. Van karé kenyér, hajas kenyér, béles kenyér, dúcos kenyér.

Juli már kirázta a szakasztóruhát, összehajtogatta és eltette a következő sütésig. A kosarakat is kivitte. Egyet hagyott bent a kovásznak, mert azt még be kell gyúrni.

A debreceni és tiszántúli asszony maga gyúr kovászt magának, azt féltve őrzi és nem ad senkinek belőle.

A *kovász*. Míg a kenyér sül, pihennek. Különben is a gazdaasszony szeme állandóan a kemencén van, nagyobb dolgot nemis tudna csinálni. Legfeljebb a szakasztóruhát rázza ki és hajtja össze, teszi helyre a jövő sütésig, a kosarakat kiveri és elteszi. A *komlóskorpát* kiönti a tyúknak. Mikor a kenyér kisült, hozzálát a *kovász begyúrásához*. A kovász három részből áll: egy kis tál *anyakovász*, egy kiscipónyi *kenyértészta* és félkosár

[1] A vásárbírák feljegyzései 1795-ből. Déri múzeum.

durva korpa. A kovászt úgy gyúrja, hogy a jó félkosár *durva korpát* a nagyteknőbe tölt, középén egy üreget váj, beletölti az anyakovászt, most veszi a kenyértésztát, beleszaggatja a másik kettőbe. Az egészet összegyúrja úgy, hogy a tészta eloszoljon a korpában és tésztás ne legyen. Most az egész gyuratot belenyomkodja a szakasztókosárba és beteszi az ágy *mejjibe*, párnát tesz rá és várja, hogy melegedjen. Nagyon nem szabad megmelegedni, mert megfülik és elromlik. Két-három óra hosszáig melegedett, akkor kiveszi a kosarat és tartalmát 1—1·50 m. átmérőjű, karimás köralakú *kovászszárítóra* üti ki egy darabban. A csonkakúp alakú meleg kovászt ezután szétmorzsolja és az egész kovászszárítón szép vékonyan elteríti. Elteszi egy férehelyre és még párszor megkavarja, míg ki nem hűl. Ezután a kemence tetejére teszi száradni, de vigyáz rá, hogy fel ne melegedjen az esetleg befűtött kemencétől. Itt áll, míg nem sütnek. Ha soká sütöttek, nagy zacskóban eltették a megszáradt kovászt.

A kovászra nagyon vigyázni kellett. Meg ne lopják, vagy

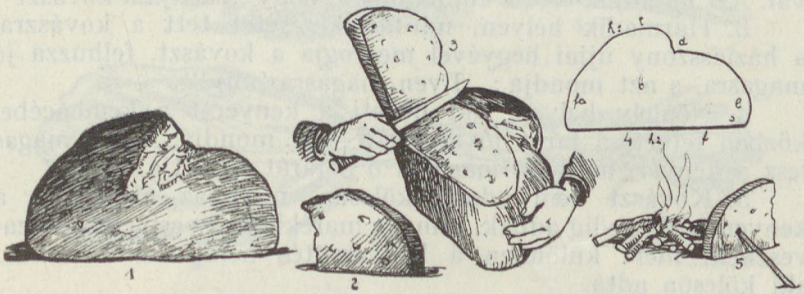


Fig. 46. ábra.

A kenyér megszegése. 1. Felhasadt kenyér. 2. Egy karé kenyér. 3. Megszegett kenyér a pilissel. 4. A kenyér részei: h = alsó-felső haja, f = feneke, t = teteje, d = duca, s = sűlése, e = eleje, fa = fara. 5. A pirítós.

Anschneiden des Brotes auf der Tiefebene.

ki ne szórjanak belőle, mert nem kel meg sütéskor. Kölcsön nem volt szabad belőle adni, mert nem kél meg. De ha semmiképpen nem tudta kikerülni a gazdasszony a kölcsönözést, akármilyen keveset adott is, kilenc darabot visszadobott belőle, mert — hite szerint — csak ez esetben nem veszít erejéből.

Ma már a kovászt kenyértésztából csinálják úgy, hogy nem gyúrják be, hanem kis darabokban megszárítják és zacskóban elteszik. Mivel ez nem mindig jó, helyette élesztőt használnak.

Érdekes, a még élő öreg civisasszonyok mesélik, hogy Debrecenben voltak *kovászcsináló asszonyok*, akik mindig csináltak kovászt. Ezt a kovászt frissen lehetett felhasználni. Ez azonban nem nevelt szépen felhasadt magas kenyeret. Voltak *kenyér-*

sütők is, akik külön céhet nem alkottak, rendesen gyámolnélküli öregasszonyok voltak, akik kenyérsütésből tartották fent magukat. Csak a XVIII. század közepén jelenik meg az első pék. Ma a házikenyér egyre jobban háttérbe szorul Debrecenben a pékipar előtt és még a cívis család fiai is eszik a pótlékokban gazdag pékkenyeret. Míg a még élő öregasszonyok büszkék arra, hogy életükben még nem ettek péksütötte kenyeret és péksüteményt.

Babonák, szokások, mondások a kenyérsütésnél.

1. A legtöbb helyen, mikor megteszi a háziasszony a kovászt és beszórta a tetejét liszttel, tenyerének élével keresztet tesz a lisztre, hogy miért, a legtöbb háziasszony maga sem tudja megmondani.

Édesanyjától úgy látta és úgy csinálja ő is. Akitől kérdeztem, egyik sem tudta megmondani, hogy miért.

2. Más helyen keresztvetés közben cuppant egyet a szájával. Azt mondják erre a cuppantásra, hogy „uszítja a kovászt".

3. Harmadik helyen, miután keresztet tett a kovászra, a háziasszony ujjai hegyével megfogja a kovászt, felhúzza jó magasra, s azt mondja: „Ilyen magasra nőjj!"

4. Némely helyen, aki beveti a kenyeret a kemencébe, közben felveti a farát jó magasra. Azt mondja, olyan magas lesz a kenyér, amilyen magasra ő a farát feltartja.

5. Kovászt nem adnak kölcsön, mert az megrontja a kenyeret. Ha pedig adnak, minden marékból egy csipetet visszavesznek, mert különben a kenyérsütés nem sikerül annak, aki kölcsön adta.

6. Ha valaki ellopja vagy elviszi a kovászt a háziasszony tudta nélkül, ez utóbbi háziasszony nem tud kenyeret sütni addig, míg onnan vagy máshonnan a kovászt vissza nem lopta, vagy pedig kölcsön nem kért kovászt.

8. „Meg ne mozdítsd a kovászt, mert nem kél meg!" Aki úrnapján kenyeret süt, a jó Isten csodát tesz vele és teknősbékává változik. Alatta a sütőlapát, rajta a teknő. A nép azt tartja, hogy a teknősbéka egy ilyen csodává vált asszony.

9. Aki vasárnap kenyeret süt, annak kenyere a kemencében *felcsattogzik*, ízetlen, sületlen lesz.

A debreceni kalács.

A szegényember örül, ha kenyérből jóllakhatik. Nagyon szegény ágrólszakadt ember már az, aki „kenyérből sem eszik eleget".

A szegényeknél nagy ünnepségek idején, a jobbmódúaknál gyakrabban is egy kis kalácsot sütnek. A tiszántúli magyar földműves két süteményt ismer és szeret: a kalácsot és a pogácsát.

A kalács úgy készül, mint a kenyér, csak fínomabb anyagból. A kalács fínom lisztből, élesztővel keltetve, tejjel bedagasztva készül. Tesznek bele zsírt; liba- vagy rucazsír a legfínomabb. Legegyszerűbb formája a *cipókalács*. A bedagasztott, megkeltetett tésztát cipó alakra formálják, a tepsit megzsírozzák és kettesével, a kisebbeket hármasával rakják egy sorban, tetejét felvert tojással egy toll segítségével bekenik és így teszik a kemencébe. Egyszerű kalácsot csak lábasba teszik, így sütik meg a kemencében, berakott vagy vaskonyha sütőjében.

A kalácssütésnél a kemence befűtése nagyobb óvatosságot követel. Nem lehet olyan nagyon befűteni, mint a kenyérnek, de nem lehet gyengén se fűteni, mert akkor *zsengés* lesz és fakó. Márpedig a kalács akkor jó, ha jól átsült, piros és ropogós, ritka, szépen *feslős*. Ellenben rossz, ha megégett, tömött, mor-

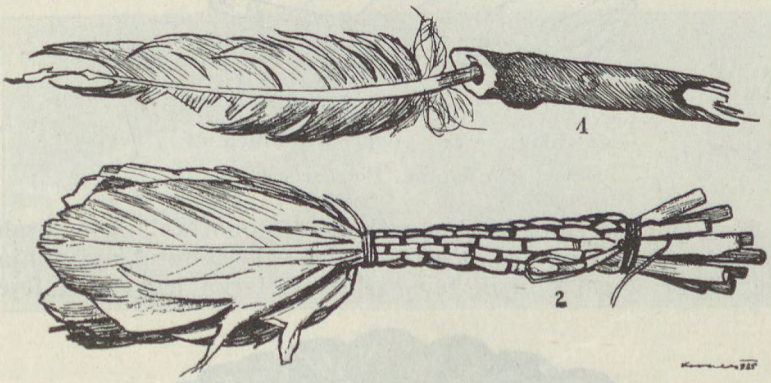


Fig. 47. ábra.
Kalácssütő eszközök. 1. Kémlőtoll (a kemence melegét kémlelik ki vele). 2. Kenőtoll (a kalács tetejét kenik vele tojással).
Geräte zum Kuchenbacken. 1. Schmierfeder (zum Einschmieren des Kuchens). 2. Schmierfeder (zum Ausspähen der Ofenwärme).

zsás. Ezért a gazdasszony mikor a tüzet kihúzta, egy pálca végébe egy tyúktollat dug. Ezt a pálcát bentartja a befült kemencébe pár pillanatig, aztán hirtelen kiveszi. Ha a toll erősen megperzselődik, erősen be van fülve, hűlni hagyja, ha gyengén, akkor beveti a kalácsot.

A jobbmódú helyeken mázas *kalácscserepek* vannak. Ez a cserép alul szűkebb, felül szélesebb, oldalán erősen bordázott cserépedény. Ebbe ültetik bele a kalácstésztát, tetejét tojással bekenik és így egy formás kalács sül. Régen, mikor még a magyar asszony többet törődött az ünnepi kaláccsal, az egyszerű cipókalácson kívül fonott kalácsot is sütött. A tésztát megfonta és úgy tette a kalácscserépbe. Az alja összeállt, a teteje azonban szép barázdás alakot nyert. A

Kúnságon a fonottkalács alakja koszorú, sőt a régi jobbmódú asszonyok *ablakos kalácsot* sütöttek. A fiataloknak ilyesmihez nincs türelmük, pedig a népművészetnek ezek

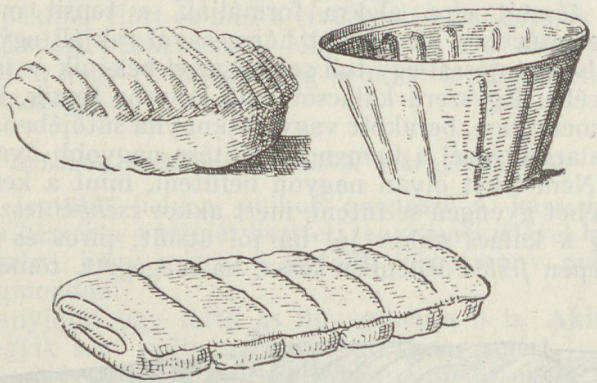


Fig. 48. ábra.
Kalácscserép, pogácsa, dübbencs.
Kucheform. Pogatscherl.

is igen megbecsülendő tartozékai. A fonottkalácsok sorába tartozik a *tubu* vagy *galamb* sütése. A kalácstésztát úgy fonják meg, hogy a galambnak feje, szárnya, farka legyen. A fején

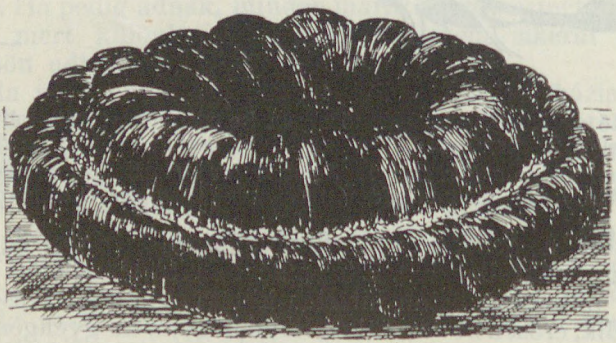


Fig. 49. ábra.
Fonott kalács a Kunságon.
Flechtkuchen aus dem Kumanenland.

alkalmas helyen borsból vagy égett kenyérhajból szemet is csinálnak. Ez a gyermekek öröme volt. Ünnep szombatján este a gyermekeket azzal az ígérettel fektették le, hogy mire felkelnek, tubut kapnak. A gazdasszony a gyermekek *látrán-*

kodás-ától megszabadult, reggel már mindegyiket ott várta a tubu, galamb. Nagy volt az öröm. Ezt ma már Debrecenben nagyon elhagyták. A gyermekek öröme bazári áru lett. Csak az öreg gazdasszonyok sütik még, ha szépen kérik őket. Ellenben vidéken még mindig sütnek. Szép galambokat kaptunk Cigándról.

A kalácsba egy kis ízesítőt is szoktak tenni. Régi szokás volt Debrecenben a mazsolás kalács. A kalácstésztába mazsolaszemeket szórnak és úgy is tesznek, hogy egyik-másik előtűnjön étvágygyerjesztőnek. Az ilyen „szemes kalácsot" nagyon szeretik a gyermekek. Szokásban van a töltöttkalács. Ezesetben a kalácstésztát vastagra elnyujtják, rá cukros diót, darált mákot hintenek, vagy lekvárt tesznek és feltekerik hosszú henger formába, tetejét felvert tojással megkenik, tepsibe teszik,

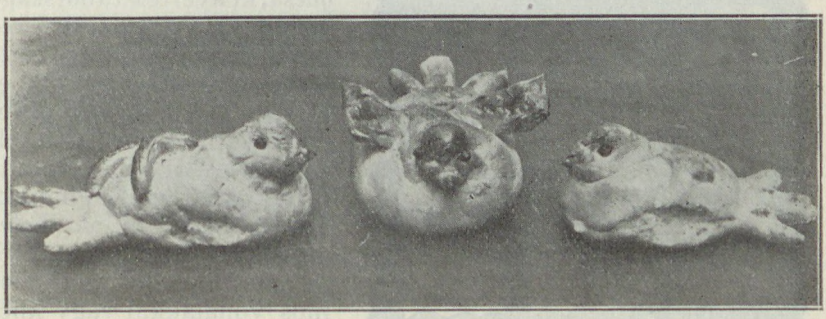


Fig. 50. ábra.
Tubu. Galamb kalácsból (Cigánd).
Tauben aus Kuchen geformt. (Cigánd).

megsütik és így fogyasztják el. Fogyasztáskor vágnak belőle egy darabot. Neve: *diós, mákos, lekváros* kalács.

Ezeken a leggyakrabban használt kalácsokon kívül sütnek még *kürtős kalács*-ot. A kalácstésztát elnyujtják és egy 10—15 cm. hosszú, ujjnyi vastagságú fácskára csavarják. A kisteknőben vágókéssel a dióbelet megvágják, a kalácsot tojással bekenik, vágott dióval jól megszórják. A tepsit bezsírozzák és a felcsavart tésztát a fácskákkal együtt szépen sorjába belerakják. Jól befűtött kemencében megsütik. Mikor megsült, a fát kiveszik belőle. Ez a kürtőskalács. Igen jó.

A *fánsült kalács* hasonlóképpen készül, csak nagyobban. A fánsült kalács parázson sül. A szabadkonyhán nagy tüzet raktak. Mikor elégett parázzsá, rátették a tűzikutyát, elővették a kalácsfát, mely egy 38 cm. hosszú, 7 cm. átmérőjű keményfa henger, hátsó végén egy 10 cm., elülső végén 26 cm. hosszú vasszáron, s 12 cm. kunkorgós vasforgató. Ezt a kalácsfát zsírral

bekenik. A kalácstésztát szalagszerűen elnyujtva rátekerik a zsíros fára. Most a fát a tűzikutya vasfogójába teszik s tűz felett lassan forgatják, a vékony tészta hamar sül és pirul, egyike a legízletesebb süteményeknek.

A szegényember leggyakoribb süteménye a *pogácsa*. A tésztát megkelesztik, sósvízzel zsírral bedagasztják, mikor így is megkelt, levág egy kis darabot, kezébe meglapogatja hosszúra, veszi a kést és sűrűn párhuzamosan megvagdalja. Megkeni tojással, a megzsírozott fenekű tepsibe rakja, a tepsit a fűtött kemencébe tolja és félóra alatt szépen megsül. Ez a *pogácsa*. A legegyszerűbb a *mónárpogácsa*, kenyértésztából szaggatják. Ha a tésztába reszelt krumplit és zsírt tesznek, úgy dagasztják be, *kolompiros pogácsa* a neve. A nagyobb helyeken a téli disznóölésből megmaradt tepertőaljat megvagdalják, ezt a tepertőaljat belegyúrják a tésztába, a tetejét megvagdalják párhuzamos vonalakkal vagy kockára, tojással bekenik, megsütik és kész a *tepertős pogácsa*. *Vajas pogácsába* vajat, túrós pogácsába tehéntúrót gyúrnak. Ezeket már borospohár szájával szaggatják ki. Úgy, hogy a megkelt tésztát elnyujtják kb. két ujjnyi vastagra, a poharat szájával belenyomják. A pohár mindig felvesz egy darabot, ennek a tetejét késsel megvagdalják, kockára, bekenik tojással, zsíros tepsibe teszik, megsütik és kész a fínom *omlós pogácsa*. Újabb jómódúaknál a hájas omlós pogácsa nagyon divat.

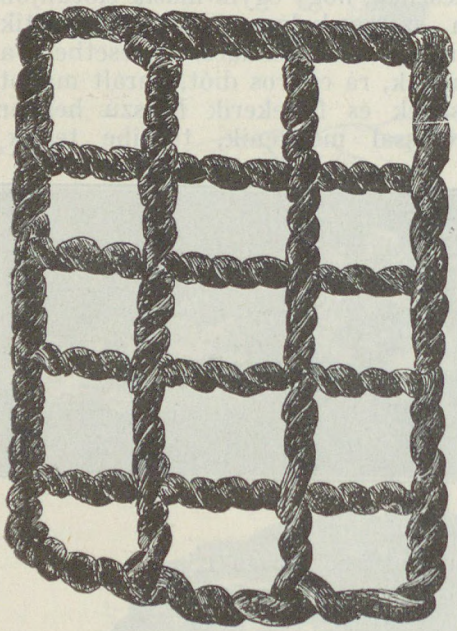


Fig. 49. ábra.

Ablakos kalács a Kunságról. Déri múzeum.

Fensterförmige Kuchen aus dem Kumanenland.

Béles. A tésztát kézzel elnyujtják, ekkor tehéntúrót tesznek bele, a négy végét ráhajtják, tepsiben megsütik, ez a debreceni béles. Szokásban van kásával, mazsolával, dióval tölteni.

Rétes régi debreceni eledel. A régi nagy lakodalmakat el sem lehetett képzelni rétes nélkül. A rétesnek való lisztet jó búzából külön őrölték, mert annak a tésztájának hártya-

vékonynak kellett lenni. Mióta egységes 0-ás lisztből őrölnek, a gazdasszonyok véleménye szerint jó rétest nem lehet sütni. Mikor a rétest elnyujtják s tölteléket előkészítették. A rétest tehéntúróval, almával, dióval töltötték, szépen megsütötték és úgy felvágták apró darabokra. Ez a túrósrétes almásrétes, diósrétes. Szokásban volt a *káposztásrétes*. Ezt úgy készítették Böszörményben, hogy a rétestésztába nem tettek tojást, csak vizet. Ugyanúgy nyujtották kézzel, mint más rétestésztát, csak nem olyan vékonyra, mint a többit. A savanyú hordóskáposztát Debrecenben disznózsírban, faluhelyt olajban megpergelik. Ha kissé hűlt, az elnyujtott tésztára teszik, egy kevés paprikát hintenek rá és felhajtják.

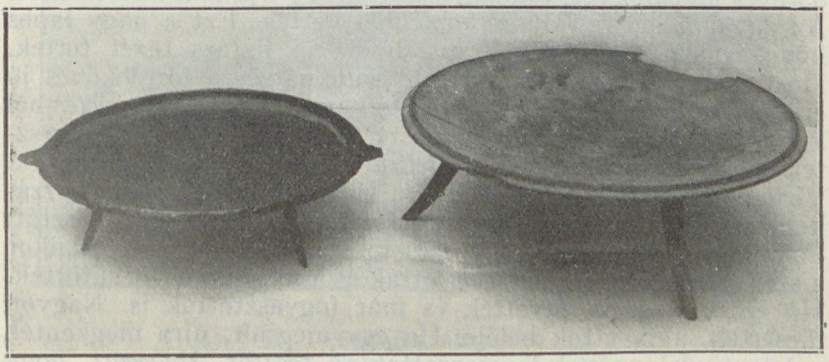


Fig. 50. ábra.
Kövönsült forma vasból. Tiszakarádról. Déri múzeum.
Eiserne Bratformen aus Tiszakarád. Déri Museum.

Menyasszony pogácsa. Cigándon volt divat, de már rég kiveszett. Ternyey Istvánné így írja le: Jó kemény tésztát gyúrnak, cukrot tettek bele, kevés sót, élesztővel tejet. Összegyurják. Azután diónagyságúra kiszaggatják és jól meglisztelik. Ekkorra befült a kemence. Azt jól *kipemetézték* (a hamut ronggyal kiseperték belőle). A kiszaggatott tésztát szórólapáton beöntötték a kemencébe, mikor látták, hogy szép piros, tiszta szénvonóval kihúzták a kemence szájához, oda tartottak kisebbfajta teknőt, abba azután jó nagy vászonabroszt tettek, beleszedték a kisült pogácsát a vászonabroszba, jól ledörzsölték a száraz liszttől. Mikor a menyasszonyt elvitték a háztól, gyürósurcot kötött maga elé, teleszedte pogácsával, kiállt az udvarra és a sok bámuló nép közé szórta kézzel.

Palacsinta. Tojásból, tejből, liszttel, egy kis cukorral vegyítve, egy fazékban megkavarták. A palacsintasütőt, mely cserépből volt, később pléhből, majd zománcozott, zsírral megkenték s erre a forró zsírra a pépből egy vékony lapnyit öntöttek

a palacsintasütőbe. A pép hamar megsült, előbb az egyik oldalán, azután a másikon. Most kis túrót tettek a közepébe, vagy lekvárral megkenték összegöngyölítették, megcukrozták és kész a palacsinta.

A *pite*. A palacsinta válfaja. Tojásból, tejből, lisztből kavarják, sűrűbbre mint a palacsintának. Megzsírozott tepsibe öntik jó vastagon. Kemencében sütik. Olykor egy kis élesztőt is tesznek bele, úgy kavarják és sütik meg. Ez a *kőtt pite*.

A pépszerű tésztából sütött süteményeknek ősi fajtája a *kövönsült*. Igazi ősi eledel, melyet az ázsiai nomádok ma is sütnek. Én Sziriában és Palesztinában a nomád araboknál láttam.

Ternyey Istvánné a Bodrogköz legjobb sütő-főzője, egy 85 éves öregasszony szájavallása után így írja le a kövönsültet. Az agyagpalakövet Géres községből vették. Ezt a nagy lapos követ vaslábra tették. A vasláb alá jó parázs tüzet tettek. Most nyársra húztak egy darab szalonnát és a forró követ jó erősen bedörzsölték vele. A tésztát árpalisztből vagy *vótér*-ből kavarták. Az árpa vagy vótér lisztet előbb sűrű rostán áteresztették, azután ritka szitán *átejtették*, majd sűrűn átszitálták. Vízbe vagy tejbe kevés sót tettek, tojást ütöttek. Lassan hozzákeverték a lisztet, sűrűbbre hagyták, mint a palacsinta tésztát. Fakanállal jól elkavarták s rácsorgatták a forró kőre. Amikor a széle pirult, akkor megfordították és a másik oldalát sütötték. Ha ez is megsült, levették és már fogyasztották is. Nagyon dícsérték, akik ettek belőle. Ha egy megsült, újra megkenték a követ szalonnával és csorgattak rá tésztát. Megesett, hogy három-négy kövön sütöttek egyszerre. Ilyen kövönsültet nekem is mutattak tíz évvel ezelőtt Tiszakarádon.[1]

Később a követ elhagyták. Kiszorította a 30—40 cm. átmérőjű öntött vaskorong, mely három vaslábon állt. Ezt a kész edényt *kövönsütő formának* nevezték később is. Ma már a Déri Múzeumban őrzik.

Levelen sült. Csinálsz olyan tésztát, mint a palacsinta, csak sűrűbbre. Ha megkavartad, tengeri csuhát, a Bodrogközön *suskó*-t veszel elő, olyat, amelyik már meg van száradva. Azután megkened kenőtollal, olajjal a csuhalevelet. Befűtöd a kemencét, kipemetézed a fenekét, Most teszel a pépből egy jó fakanállal a suskóra és ezt egy kis lapáton rakod a kemencébe. Mielőbb megsül. Kiszedik és nagyon jó. Ősi magyar eledel, mely már annyira kiment a divatból, hogy száz asszony közül kilencvenöt nemcsak nem tudja megcsinálni, de nem is emlékszik rá.

A *dübbencs*-et úgy csinálják, hogy kenyérsütéskor a kenyértésztából egy darabot levágnak, disznózsírral jól összegyúrják, azután elnyújtják, megzsírozzák és felgöngyölik. Tepsibe teszik és megsütik. Jó erős tésztaétel. Szokták nevezni *dubbancs*-nak, *kőttes*-nek vagy *varjú*-nak.

[1] Özv. Ternyei Istvánné a múzeumhoz intézett levele.

Egészen hasonló, de különös nevet visel a Kunságon a *bika* nevű tészta. Ezt is kenyérsütéskor vágják le a kenyértésztából. Vastagon elnyújtják, disznózsírral jó vastagon bezsírozzák. Két végét behajtják. A behajtást is megzsírozzák és egymásra fordítják. Tepsiben a kemencében a kenyérrel megsütik pirosra. Az ilyen négyrét hajtott tészta úgy néz ki, mint egy könyv. Méretei tekintélyesek: 20 cm. hosszú, 14 cm. széles és 5 cm. vastag. Nagyon jó, nehéz, zsíros eledel. Hogy

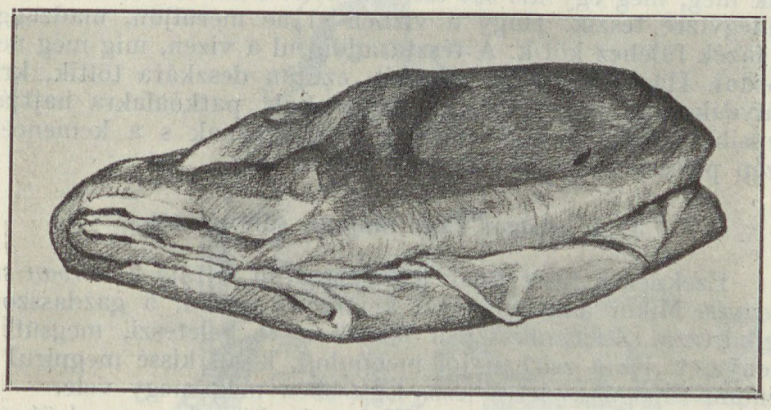


Fig. 51. ábra.
„Bika" nevű tészta Kunmadarasról. Déri múzeum.

miért nevezik biká-nak, nem tudtam megállapítani. Talán azért, mert nagy, nehéz tészta. A Nagykunságon a népnek ősi eledele volt, ma már alig ismerik.

Aranygaluska. Úgy kell csinálni, mint a fánktésztát, lisztes nyujtótáblára tölteni. Egy szalagot elvág belőle. Lisztes táblán elvágja, belemártja a zsírba, diót, mandulát, mazsolát szór rá cukrosan. Kasztrolyba teszi. Megsüti. Mikor kiborítja, szétesik. Ez a jó.

Lepín. Kőtt tészta (liszt, tej, zsír, vaj, cukor). Mikor a tészta jól kikelt, elnyujtják a tepsiben. Túrót felcukrozzák, egy tojást ütnek bele. Ez a *töltelík.* Ezt a töltelíket beleteszik, vagy a másik felével a tésztának befedik, vagy vékony szalagokkal kockásan befedik. Tepsiben megsütik. Felszeletelik. *Ez a túróslepín.* Kedves eledele lehetett a debrecenieknek, mert a nóta így szól róla:

„Tepsibe sütik a lepínt,
Úgy csalogatják a legínt.
Ha a lepínt megettítek;
A lyányomat elvegyítek!"

Lepény, debreceniesen lepín, Cigándon *lángos*. A kalácsnak bedagasztott tésztát ha megkelt, zsemlyenagyságúra kiszaggatja, vékonyra elnyujtja, megkeni olajjal, zsírral, vagy vajjal, azután összehajtja. Tetejét tojással megkeni, megsüti a kemence fenekén. Kiszedés után tollseprűvel megsepri, a fenekét zsírral megkeni és készen van.

Vizenkullogó. Kabán sütik. ½ liter tejből, hat tojásból, négy kockacukorból és annyi lisztből, amennyit felvesz, kavarják meg, még egy kis sót tesznek bele. Fehér ruhába teszik és hidegvízre teszik. Hogy a vízben el ne merüljön, madzaggal a fazék füléhez kötik. A tészta addig ül a vizen, míg meg nem fordul. Ha megfordult, megkelt, ezután deszkára töltik, kristálycukorban megfordítják, kivagdalják, patkóalakra hajtják, tepsibe teszik, melyet előzőleg megzsíroznak s a kemencébe szép pirosra megsütik. Ünnepi eledel.

3. A zsirban vagy olajban sült tészták.

Ezeknek a tésztáknak legegyszerűbb fajtája a *zsirban sült kenyér*. Mikor a kenyér már keményre szárad, a gazdasszony felkarézza. Zsírt olvaszt a lábosban és beleteszi, megsüti a kenyeret. Ez a zsírban jól megpuhul, kívül kissé megpirul és fínom, ropogús, ízletes lesz. Egy ebéd meg megy vele.

2. Ebből fejlődött a *bundáskenyér*. A gazdasszony leüt egy pár tojást, felveri és a már eléggé száraz kenyeret belemártja a tojásba, mind a két oldalát megforgatja lisztben, hogy jó bőven vegye fel, azután újra tojásba mártogatja és forró zsírban szép pirosra süti. Nagyon pompás eledel. Én jobban szeretem, mint bármely rántott szeletet. Sok ebéd kitelik belőle.

3. *A rántotta vagy rátotta*. A debreceni ember elég ritkán eszik rántottát. Inkább bundáskenyeret süt, vagy tésztát gyúr a tojással, vagy kolbászra üti. Előbb szalonnatepertőt süt. A sósszalonnát nagy szeletekben vágja fel. Azt jól megsüti. Zsírját letölti egy szilkébe, csak annyit hagy meg, amennyi elég. Leüt öt-tíz tojást, kanállal felveri, a forró zsírba beönti. Úgy megsüti, hogy felfordítja és nem ragad az edényhez. Mikor egyik oldala megsült, egy darabban felfordítja és a másik oldalát pirítja meg. Azután egy darabban a tepertőre teszi és megeszi kenyérrel. Nagyon zsíros, nehéz eledel.

4. *Fonatos* Kabán *karingó*. Ehhez jó élesztő, tojás, tej, cukor, Debrecenben újabban citromhajat is reszelve, fínom liszt kell. Élesztővel megteszik, azután teknőben párnával leborítják, hogy jól keljen meg. Mikor megkelt, a kisebb mennyiséget táblára borítják és innen szaggatják ki. A nagy mennyiséget, mint a „Lacikonyhán" szokták, a teknőben hagyják, és onnan szaggatják ki. A kiszakítás úgy történik, hogy a gazdasszony fehér abroszt köt maga elé. Előtte sül egy nagy lábas, serpenyő vagy

vasfazék zsír. Éles késsel levág egy hüvelykujjnyi széles, 10—15 cm. vastag darab tésztát, két végén megfogja és a hasán két tenyerével megnyujtja. Újra a két végét megfogja, összefonja és óvatosan beleteszi a forró zsírba. A zsír serceg a hideg tésztától, a tészta lesüllyed a fenékre, onnan pár perc múlva felvetődik a forró zsír tetejére. A gazdasszony kétágú villával megfordítja a másik oldalára. Előbb az egyik, azután a másik oldala pirul



Fig. 52. ábra.
Fonatossütő debreceni menyecske.
Junge Frau bereitet Geflochtenes (eine Art Mehlspeise).

meg szép pirosra. Azután a villára szúrja és kiveszi. Ezt a zsírban sült tésztát egyik ember cukorral eszi, a másik anélkül. Én cukorral szeretem. Az ősi fajta azonban az, melyben kevés tej van, kissé rágós, és nem cukrozott. Ezt nem is szívesen eszem. A fonatost Nyírségben és Tiszamentén olajban sütik.

Ez a zsírban sült teljesen hasonló ahhoz a tésztához, melyet a bulgárok sütnek. Kapuk alatt sütik és árulják. *Mikici* a bolgár neve. Mindennap ezt ettem reggelire Szófiában.

5. *Fánk.* 1 kgr. liszt, 3 dkgr. élesztő négy tojással megkavarva, cukrot tesz bele, megkeleszti, elnyujtja, fánkszaggatóval kiszaggatja, zsírban megsüti. A forró zsírban szép magasra nő. Annál jobb, minél szélesebb pántlika van rajta.

6. *Tolófánk.* ½ liter tejbe annyi lisztet tesznek, míg fövés közben öreg nem lesz, azután kevés sót, több cukrot teszünk bele. Kihagyjuk hűlni, tojást cukorral felkavarunk, beletesszük a tejbe és kavarjuk, míg pép nem lesz. Ekkor forró zsírba kanállal behányjuk, vagy hurkatöltő alakú tolófánk formába tesszük és forró zsírba toljuk, úgy mikor a formából egy ujjnyi kijött, beleszakítjuk a zsírba. Ez megnő és nagyon jóizű.

7. *Tisztasulyom.* Finom liszttel, tejfellel, tojással, kis sóval és cukorral, egy deka élesztővel keményre kell gyúrni, azután

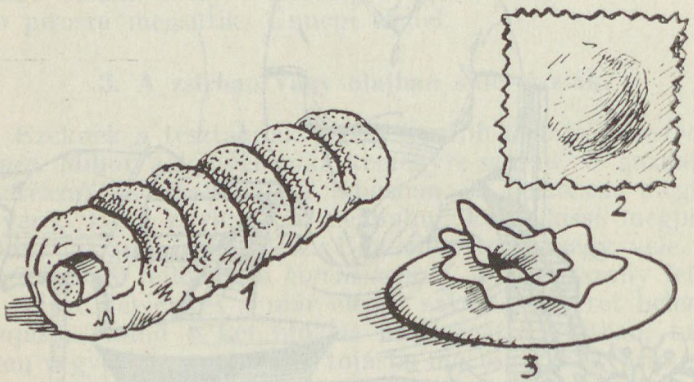


Fig. 53. ábra.

Sülttészták Debrecenben. 1. Kürtős kalács. 2. Lekváros derelye zsírban sülve. 3. Rózsatészta.

Verschiedene Mehlspeise aus Debrecen.

késsel két ujjnyi darabokat kivágni belőle. Ezt a négyszögalakú tésztát a hosszabb végén középig be kell hasítani és forró zsírban vagy olajban ki kell sütni. Amelyik szép pirosra sül, kiveszi, porcukorral behinti. Nagyon jó tészta.

8. *Csőrege, csöröge, csörgetészta.* Egy gyurat lisztet tojással, tejfellel, kevés olvasztott vajjal, egy kis sóval, több cukorral meg kell gyúrni, azután elnyujtani. Csörege- vagy derelyemetszővel, mely nem egyéb, mint egy réz-, csont- vagy vasfogaskerék egy nyélbe foglalva — széles szalagokra vágja. Minden szalagot kétszer megcsavarintva, két végét összenyomja s beleteszi a forró zsírba. A nyers tészta nagy sistergéssel telenövi a lábast, szép kövér alakot vesz fel. A gazdasszony megforgatja és mikor már szép piros, kiveszi a zsírból. Cukorral behinti és ehető. Ebből sokat eszik az ember, mert nagyon jó.



Fig. 54. ábra.

Sült tészták Debrecenben. 4. Tésztasulyom 5. Tésztasulyom nyersen. 6—7. Lekváros kifli. 8. Fonatos. 9. Tekert kalács. 10. Tepertős pogácsa. 11. Kolompíros pogácsa. 12. Cipó kalács. 13. Molnár pogácsa. 14. Fonott kalács. 15. Béles. 16. Csőrege.

Verschiedene Mehlspeise aus Debrecen.

Ügyes gazdasszony a legfantasztikusabb alakokat szokta kihozni a szalagokból.

9. *Lekváros derelye sülve.* Tésztája úgy készül, mint a csöregéé. Mikor azonban elnyujtják a levél tésztát, felébe hajtják. Az első felébe cukrozott lekvárt raknak kanállal kis csomókban egymástól 4—5 cm. távolságra. Mikor minden helyet beraktak, a levél másik felét ráhajtják. Minden csomó körül meglapogatják, hogy összeragadjon. Ekkor a derelyemetszővel elvágják négyzet vagy rombuszalakúra s ezt egyenként rakják bele a forró zsírba. Roppant felfúvódik, telemegy levegővel. Mind a két oldalát pirosra sütik és egyenként kiszedik a cseréptálba. Megcukrozzák és elfogyasztják. Ebből is sokat lehet enni, mert vékony tészta és tele van levegővel. Cigándon lekvár helyett túrót, pergelt káposztát tesznek bele és *apró béles* a neve. Így hívja a paraszt, az úri nép pedig *felfujt levegő*-nek csúfolja.

10. A *Rózsatészta* úgy készül, hogy az alapja fánk, a tetejére pedig egy kis tészta csokrot tesznek, mely úgy néz ki, mint a kinyílt rózsa. Így sütik ki zsírban vagy olajban.

11. *Gőztiszta, vagy tepertőtiszta.* Mint a palacsintát megkavarták. Egy lábosban vizet főztek. Erre rátettek egy másik lábost zsírral megkenték a fenekét. Az a forró gőztől felmelegszik. Ekkor a tésztapépet a felső kasztrolyba töltjük, annyit, amennyi vékonyan a fenekét ellepi. Itthagyjuk, míg meg nem keményedik. Egy serpenyőbe zsírt olvasztunk és a kivett tésztát kockára vágjuk. A kockákat behasogatjuk, mint a pörcöt, vagy szalonnát. Ezután a forró zsírban megsütjük. A tészta sülés közben megnő, szétreped, mint a bőrös tepertő, melyhez csalódásig hű akkor, mikor szép pirosra megsül.

A debreceni perec.

A kalács és a pogácsa mellett nagyon felkapott sütemény volt a perec. A perecet magánháztartások sütötték, de már a XVII. században társaságokban tömörültek a perecsütők, maguk közül gazdasszonyt választottak. A perecsütők, mint ahogy hivatalosan őket nevezték, leginkább magukramaradt özvegyasszonyok voltak, akik perecsütésből tartották fenn magukat. Előbb maguk tömörültek, később a XVIII. század folyamán a béles és kalácssütőkkel társultak és mint nagy társaság szerepeltek a céhek és iparosok között. Debrecen város tanácsa szigorúan vigyázott rájuk is, mint a többi iparosokra, 1703-ban megparancsolja nekik, hogy a perecsütők a perecet az eddigieknél kisebbre ne süssék, a vékony perecekből 36, a vastagból 30 darabot kössenek egy csomóba. Megállapítja a perec nagyságát is, mondván : a perec nagysága pedig ez legyen ; mellette az egykori rajz.

A perecsütők Debrecen város keleti részén, mint mondták, a Csapón laktak. Még van ma is egy, ez is azon a részen lakik.

Az 1798-i összeírásban 40 perecsütőt találnak. Éspedig: Kovács Ferencné, Kanga Jánosné, Györfi Istvánné, Nagy Jánosné, Szabó Istvánné, Dobozi Istvánné, özv. Foga Istvánné, Gyalay Mihályné, ifj. Foga Istvánné, Gyulai Jánosné, Fodor Andrásné, Arany Mihályné, Nagy Mártonné, Szalai Györgyné. II. csoportban: Fűsűs Istvánné, Bagaméri Sámuelné, Kanera Jánosné, Szabó Györgyné gazdasszony, Dobozi Jánosné, Szabó Istvánné, Pipó Ferencné, Horváth Ferencné, Gyulai Ferencné, Földesi Istvánné, Pap Mihályné, Halmi Jánosné, Bereczki Jánosné, III. csoport: Foga Mihályné gazdasszony, Borbély Mihályné, Éles Istvánné, Varga Andrásné, Kovács Istvánné, Béres Ferencné, Vasvári Istvánné, Kanera Ferencné,

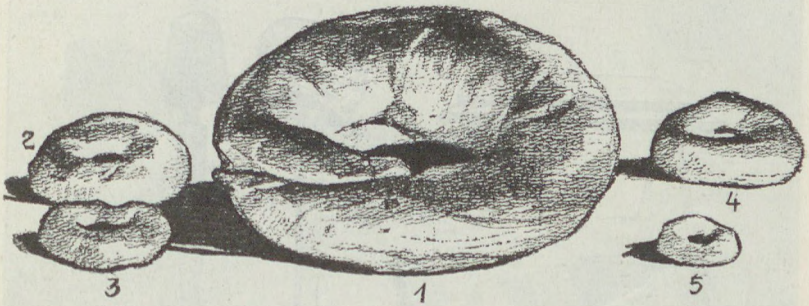


Fig. 55. ábra.

Debreceni perecek. 1. Zsírosperec. 2. Parasztperec. 3. Nagy vajas perec. 4. Sovány, főttperec. 6. Kis vajasperec.

Brezel aus Debrecen.

Veres Jánosné, Gacsárdi Pálné, Tóth Mihályné, Kovács Mihályné, Szökös Istvánné.

A perecnek kétségkívül a legősibb fajtája a *darunyak*, ez a sülttészta a kenyértésztából készül. Mikor már a kenyeret kiszakították, meghagynak egy félcipónyi darabot. Tenyerükben, vagy a teknő fenekén hosszú kötélalakúra nyujtják. Felső végét visszahajtják, vagy két-háromrét hajtják, a tepsit kicsit megzsírozzák és a kenyér után beteszik a kemencébe. Ott megsül. *Másnap megöntik.*

A perec a darunyakból úgy fejlődött, hogy a hosszú, vékony rudakat elszaggatta a nyujtó asszony darabokra, karikába hajtotta, és a friss tészta egyik végét a másikra téve, tenyere hátsó szélével ráütött, mire az összeragadt.

A perecet az utolsó még élő perecsütő özv. László Mihályné elbeszélése szerint 0-ás lisztből kell sütni. Kovászt kell tenni

neki, mint a kalácsnak. A kovászt ma élesztő helyettesíti. Régen nagy kétfülű fazékban anyakovászt csináltak és egész héten ebből kovászoltak. A kovász megkél, az asszony bedagasztja, mint a kenyeret. Tesz bele sót, disznó vagy libazsírt, vajat, sőt a fínom vajasperecbe cukrot is. A vajasperecbe vaj, zsír kétannyi kell, mint víz. 10 kgr. liszthez 5 kgr. zsir, ½ kgr. vaj és két liter vizet tesz, akkor finom. A falusi váltóban félvajas vagy síma perecbe sok vizet és kevés zsirt tesz. A parasztperecben nincs zsír, csak liszt, kovász, só és víz. A zsírosperecbe liszt, zsír, só és kovász. A libazsír magában nem használható. Kérgessé teszi a tésztát. Használják felesen disznózsírral. Mégis legjobb a rucazsírral sütött perec.

Mikor be van dagasztva, félóráig pihentetik. Míg ez történik, a másik asszony befűt — a boglyakemencébe —, vékony

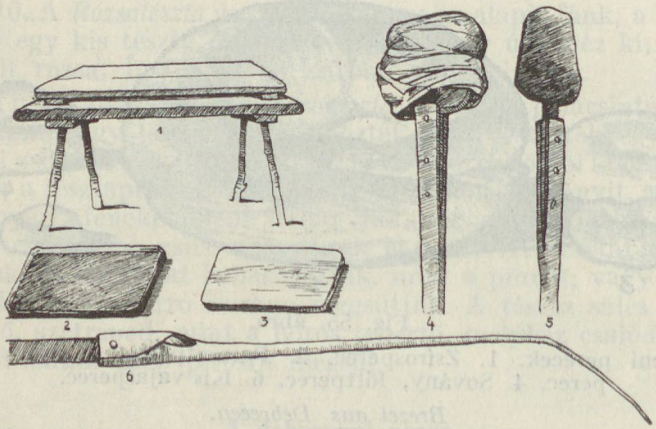


Fig. 56. ábra.
Perecsütő eszközök. 1. Lapító. 2—3. Lapítódeszka. 4. Pemet. 5. Vetőlapát. 6. Azsag.
Geräte zum Brezelbacken. 1. Plattdrücker. 2—3. Bretter zum Plattdrücken. 4. Ofenwisch (mit diesem wird die Asche vom Boden des Backofens aufgewischt). 5. Setzschaufel. 6. Haken zum Ausklauben.

hosszúra hasított fával. Mikor a kemence jól befült, a tüzet oldalra tolja és a kemence üresen maradt kb. háromnegyed részét lerakja tepsi pléhvel. Megkezdődik a perecsütés. A *perecnyújtóasszony* kivág egy darabot a zsíros tésztából, a teknőből a *lapító*-ra teszi. Ez egy négylábon álló tiszta deszkalap, mely mellé székre ül a gazdasszony. A lapítón túl, a kemence száj előtt ül a sütőasszony, és egy hosszú nyélre kötött fekete ruhával, a *pemetővel* törli a behelyezett pléhről a rászállott pernyét vagy hamut. A nyujtó asszony késével leszel egy darab zsírostésztát, a lapítón kezefejének hátulsó alsó csuklós részét meg-

hengereli rajta, *ellapítja*. Erre újra veszi a kését és gyors mozdulatokkal kb. 25 cm. hosszú és 2 cm. széles szeletekre vágja. Most vesz egy darabot a lapító deszkára s hosszú, kötélszerűre nyujtja. A vékonyabb részéből lecsíp egy darabot, kerekre hajlítja, tenyere alsó élének csuklófelől eső részével ráüt és a két zsíros vége összeragad. Arrábblöki, kész egy perec. Ez egy ügyes asszony kezén oly gyorsan megy, hogy egy perc alatt tíz darabot is készít. Ezt csinálja a nyujtó asszony. A kész pereceket a sütőasszony veszi el a lapítóról. Egyenként rakja a parányi *sütőlapát*-ra, úgy hogy a lapát nyelén is 20—25 darab van. Az így megrakott sütőlapátot óvatosan benyujtja a



Fig. 57. ábra.
Perec a sütőlapáton és nyelén. Teszik be a kemencébe.
Brezel auf Platte und Stiel zum Backen bereit.

kemencébe, a pléh felett 30 cm.-nyire megáll, a lapátot felfordítja és a rajtalevő perec szép sorjában ráesik a forró zsíros pléhre. Kihuzza a lapátot, újra megrakja és betolja a forró kemencébe, ráejti a pereceket a pléhre. Ez így megy, míg a pléh meg nem telik. Most már vigyáz, hogy melyik pirul. Ha a perecek pirulnak, megvannak sülve. Félre, de magamellé teszi a sütőlapátot, veszi az *azsag*-ot, mely egy két méter hosszú vékony nyélen levő köpűs vékony vasrúd s ezzel művészi ügyességgel szedi fel a pirosakat. Csak lecsap rá a hosszú csőrrel, már rajta is a perec. Faragó néni már 78 éves és 40 éven keresztül

ott ült a kemence szájában, a lángoló tűzzel szemben. Pompás szeme van, szedi-fűzi a pereceket az azsagnyélre és mikor 50—60 darab van rajta, leereszti a tálba. Ha a tál megtelt, átnyujtja a nyujtó asszonynak, az meg a kovászszárítóba ereszti hűlni. Finom a kissé meghűlt vajasperec.

Most jönnek a kislányok és *százalják*. A *fűzőtűt* kezébe veszi, lyukas végébe madzagot köt. Tízével szedi a tűre és ereszti a madzagra, míg 100 drb nem lesz. Itt megköti s elvágja a madzagot. Még százával tiszta fehér zsákba rakják, kétfelé veszik a zsák tartalmát és a vállukon viszik a piacra.



Fig. 58. ábra.

78 éves öreg perecsütő a parányi vajasperecet tepsibe rakja és úgy teszi a kemencébe sülni.

Ein 78 jähriger alter Brezelbäcker legt die kleinen Brezel auf die Pfanne und schiebt sie in den Backofen.

Ma a finom vajas száza	1·20 P
A parasztperec	—·80 P
A főttperec	—·60 P
Zsirosperec darabja	—·10 P

Ősidők óta *főttperecet* is csinálnak. Ez szebb, de drágább. A kemence szájában háromlábú vaslábon lábas ül, benne sósvíz forr. A sütőasszony, mielőtt a nyers perecet a kemencébe tenné, a forróvízbe hányja és jó tűznél főzi. Mikor megfő, galuskaszűrővel kiszedi. A főttperecet a lapátra rakja, betolja a kemencébe és ráfordítja a forró pléhre. Ez mielébb megsül és olyan fényes,

mintha tojással lenne bekenve. A nagy zsirosperecet is főzik és sütik. De jó is ám kávéval, teával. Sajnos, újabban a pékek olcsó sósperece szorítja ki a forgalomból.

Egy-egy perecsütő nem bírta ellátni a forgalmat, így segítséget vett maga mellé. Ezeket *dógosoknak* nevezte a régi debreceni asszony. Ez a *dógos* szó a mai *munkás* elnevezésnek jobb, ősibb kifejezése. A dógos rocska és zsákszámra dolgozott. Hetiszámot kapott, régen 3—4 pengőt, ma 6 pengőt. Régen 4—5 napot dolgoztak egy héten, ma egy-két napot. László Mihályné öreg kora miatt már nem dolgozik, de leánya, menye,



Fig. 59. ábra.

Perecsütő szedi az azsagra a megsült perecet.

Der Brezelbäcker sammelt die gebackenen Brezel auf die Stange.

szóval a család maga is elgyőzi a perecsütést, mert mint panaszolta, ha ötszáz perecet elvisz három kofa, két nap elég.

Régen nagy étkezésekkor, családi alkalmakkor a perec nagy szerepet játszott. Az öregasszonyok emlékeznek rá, hogy lakodalmakon főttészta a nagy zsirosperec volt, melyet kávéval fogyasztottak. A vőfély mikor a menyasszonyt a vőlegényes házhoz vitték, tiszta új rostából apró perecet szórt a bámészkodók közé. A lakodalomban éjjel perecet kináltak. Névnapokon szintén jelenvolt a magyar nép ez egészséges eledele.

A debreceni mézeskalács.

Századok óta a magyar Alföldön, különösen a Tiszántúlon acélos búza termett. Virágos legelőin, tarlóin pompás mézet gyüjtöttek a méhek. A debreceni vásároknak előkelő, fontos portékája volt a méz, sőt Debrecen város tanácsa, mint közszükségleti cikket századok folyamán többízben maximálta az árát.

A gazdasszony, akinek méze és jó búzalisztje volt, színmézet olvasztott, kihagyta hűlni és liszttel összekeverte, jó



Fig. 160. ábra.
Debreceni mézeskalácsformák, fent a kiverők; a Déri múzeumban.
Gravierte Lebzeltenformen im Déri Museum.

keményre meggyúrta, elszaggatta, megsütötte szép pirosra s elnevezte mézeskalácsnak, mert hiszen a régi magyar nyelvjárásban minden sülttészta, kalács vagy pogácsa volt. A debreceni népi nyelvben a mézeskalácsot csak *mízes* (mézes)-nek, a mézeskalácsosokat pedig *mízesek* (mézesek)-nek nevezik. Egyes asszonyok nagyobb ügyességre tettek szert a kavarásban, gyúrásban, alakításban, sütésben és sütöttek mások részére is, pénzért eladták. Így lett a mézeskalács sütésből szabad házi-

ipar. Ebben az állapotában még nagyon kevés változat van az áruban. Főképpen a legprimitívebb mézesbotokat, mézesmogyorókat készítették. A mézesbot 10—30 cm. hosszú, 1 cm. vastag mézestészta ma is. A mézesmogyoró a tarhonya nagyságú szemektől egész a hüvelykujj vastagságú darabokig változik. A mogyorók közül régen nagyon kedvelt volt a *borsosmogyoró*, melynek tésztájába egy kevés tört borsot tettek és úgy süttötték meg. Pompás mézestészta, de a mai nép elhanyagolja.

A XVIII. század elején már olyan kifejlett ipar, hogy a fér-

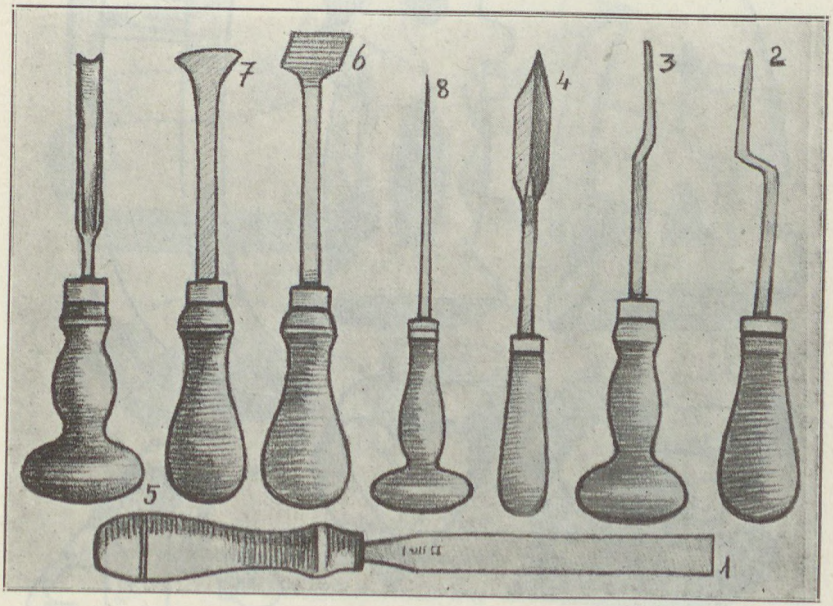


Fig. 61. ábra.
Mézeskalács formametsző-vésők. Déri múzeumban.
Meissel zum Gravieren der Lebzeltenformen im Déri Museum.

fiak űzik és a mézeskalácsos céhbe tömörültek. A Déri Múzeum egy szép színes, virágos magyarnyelvű felszabaduló-levelet őriz 1738-ból, melyben Debreceni András és Kultsár János céhmesterek a Kovács Sámuel mézeskalácsos mesternél inaskodó Méhész Lukács nevű ifjút felszabadítják. Ebben a levélben Csizmadia András, Kökényesi János, Szabó Ferenc, Boldisár Mihály, Jándi János mézeskalácsos-mesterek nevei szerepelnek. Ezek a nevek bizonyítják, hogy a mézeskalácsos céh tagjai magyarok voltak. Hasonlóképpen a Déri Múzeumban

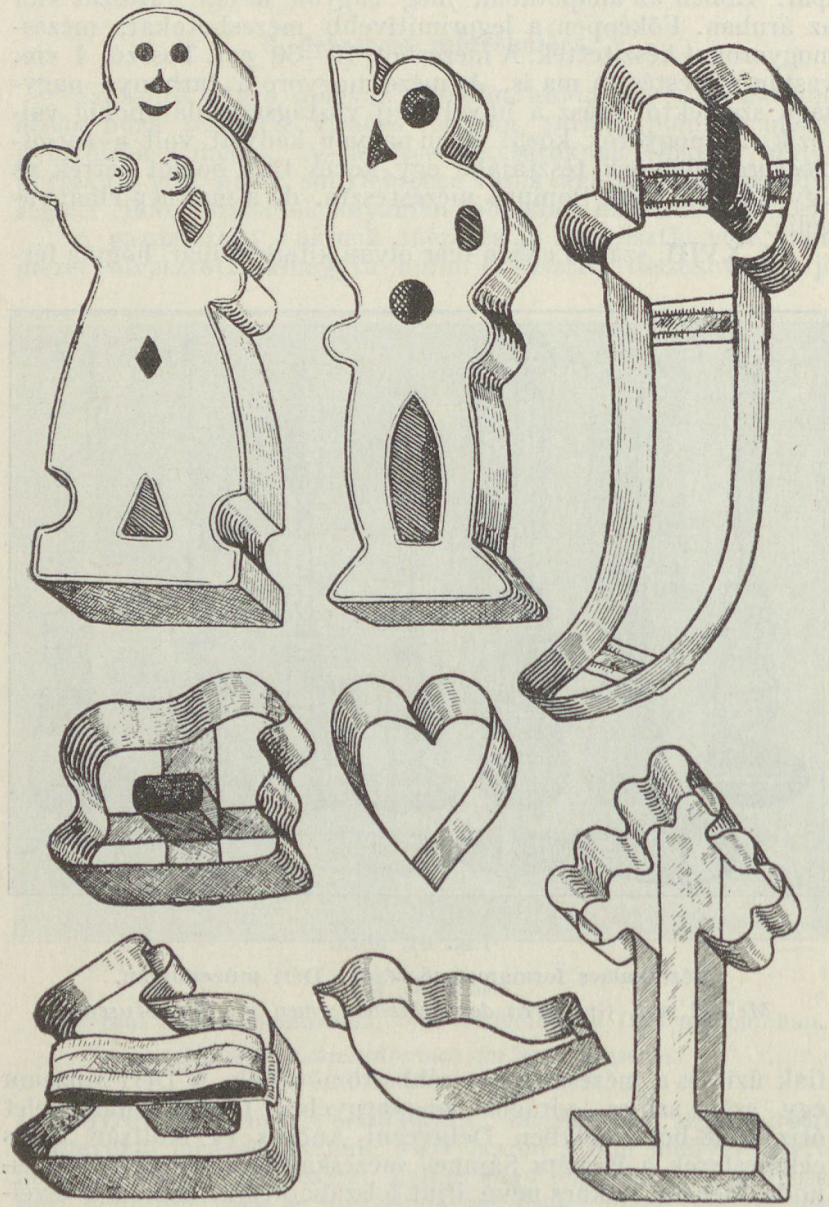


Fig. 62. ábra.
Mézeskalács-minták bádogból a Déri múzeumban.
Lebzeltenformen aus Blech. Déri Museum.

van 1758-ból egy latinnyelvű felszabaduló-levél Jósa János részére. A Déri múzeumban őriztetik a debreceni mézeskalácsos céh egy jegyzőkönyv töredéke 1755—1848., melyben idegen nevű mester nem fordul elő.

A céh a magyaros formák legízlésesebb változatait metszette ki. A formákat görcstelen vadkörte falapba maga az ügyesebb mézeskalácsos metszette ki. A metszésre egy kis véső készletet tartott a mézeskalácsos. A Déri múzem mézeskalácsos fülkéjében egy kis gyüjtemény van összeállítva. Ebben az 1—3 cinkvéső, 4 sásél, 5 holvéső, 6 kaparó, 7 pucoló, 8 ár.

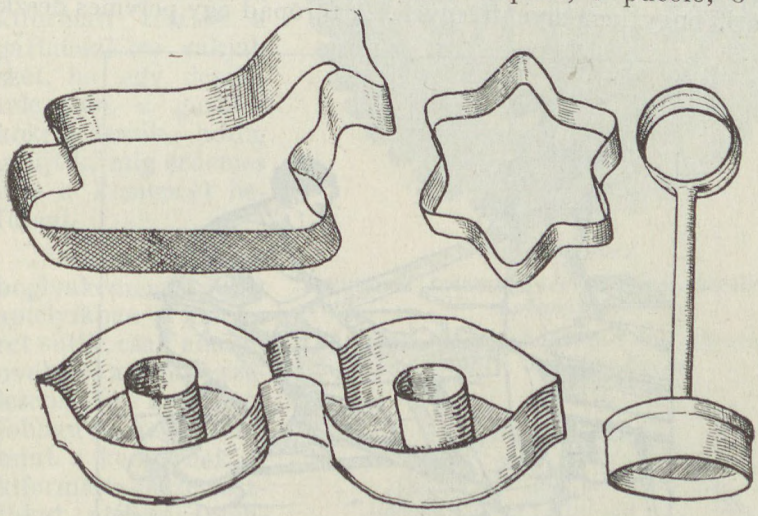


Fig. 63. ábra.
Mézeskalács-formák bádogból. Déri múzeum.
Lebzeltenformen aus Blech.

Ezzel a kevés, egyszerű szerszámmal művészformák egész sorozatát vésték ki. Valamennyi ipari, népies fametszet, rendkívül megbecsülendő darabjai a XVIII., XIX. század népies munkájának annál is inkább, mert ma már a faszobrászok kéredszkedtek be; a mézeskalácsos nem vés többé formát, ki is ment a formákból a népies zamat. Fa forma száznál több van a Déri múzeumban.

Volt idő, mikor a bádogosok készítettek formákat. Ezek a formák inkább a mézeskalács alakját formálták, nempedig a felületet. Ezek a formák inkább Karcagon voltak. Ennél a plasztikát inkább szabadkézzel képezték ki. Ilyen bádogformát is nagyszámmal őriz a Déri múzeum.

Hogy készül ma a debreceni mézeskalács? Ma Debrecenben kilenc önálló mézeskalácsos és három szakmunkás van. Be-

járok hozzájuk és megtudtam a mézeskalács készítési menetét. A dagasztó teknőben egy jó csomó síma 0-ás lisztet olvasztott, de hideg mézzel megkavarnak. Egy kevés, kb. 30—20% cukrot is tesznek bele, hogy ropogós maradjon, ne vonuljon meg. Így, ha esős, nedves idő van, több cukrot tesznek bele, ha száraz, derült idő van, kevesebbet, mert a mézes annál jobb, minél kevesebb benne a cukor és több a méz. E bekevart, megállapodott mézestésztát régen kézzel gyúrták, de mivel ezt sokkal keményebb munka meggyúrni, mint a legtojásosabb levestésztát, a gyáripar *törőpadon* liszttel áttöri, hogy keményebb legyen. A törőpad egy peremes deszka

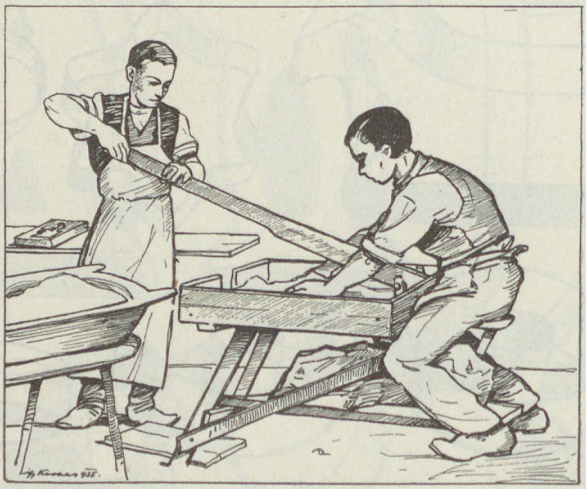


Fig. 64. ábra.
Mézestésztatörés a törőpadon.
Zubereitung des Lebzeltenkuchens.

lap, melybe hátul egy *törőrúd* van beállítva. Ez két fapofa közt egy vasszegen egykarú emelőhöz hasonlóan mozgatható. A törőpad hátsó része padként van megnyujtva, erre ül a mester vagy ügyes segéd, a törőrúdat pedig az inas vagy fiatalabb segéd mozgatja. Az ülő ember a teknőből rakja alá a tésztát, az álló pedig a rúddal töri (trájbolja). Törés közben a báb, a mogyoró tésztához egy kis nőtetőt, alkálit tesznek, a borsos mogyoró tésztához borsot, az apró ropogós mogyoró tésztájához kevés tört fahéjat, hogy aromás legyen.

A jól kitrájbolt (kész) tésztát elnyujtják. A formákat előveszik és formához szabják fel. Ezeket a darabokat a formába kézzel belenyomják. Erős fizikai munka, néha két kézzel is kell a formába nyomni, illetve ütögetni, míg a mézeskalácsot jól

kiverik. Ezt a munkát *kiverésnek* nevezik. Egyik-másik mester a kiveréshez *kiverőfát* használ. A csonkakúpalakú fának a nyelét markába fogja és a vastag részével üti a tésztát.

Kiverés után a kiformált tésztát a gárbdeszkára rakják szét, ha egy deszka tele van, a gárbfokokra teszik, addig gyüjtik, míg érdemes érte a kemencét befűteni.

A kemence olyan boglyakemence, mint amelyikben a kenyeret sütik, csak alacsonyabb és a feneke szélesebb. A kemencét jobban be kell fűteni, mint a kenyérnek. A kiformált mézestésztákat *pléh*-re (plehtepsi) teszik. Négy pléhet tesznek be a kemencébe. A pléhek mellett a baloldalon tűz lángol. A mézes nyitott ajtónál sül, a kemence előtt állandóan ember ül, szemmagasságban belát a kemencében, forgatja a tepsiket, tesz néhány vékonyra hasított hosszú szilánkot a tűzre, hogy lángoljon. A tészta hamar sül, pirul. Ha megsül, kirakják, hogy meghűljön. Ez

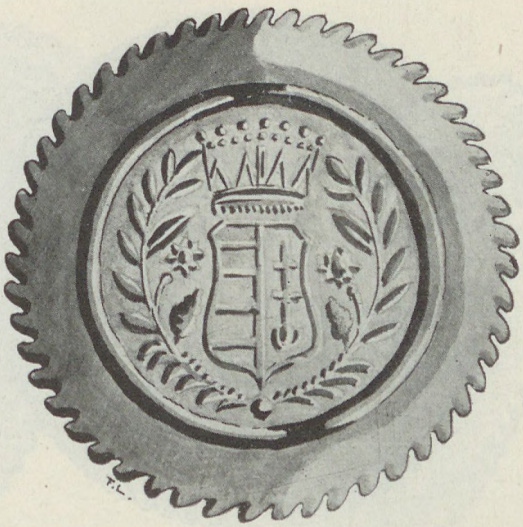


Fig. 65. ábra.
Debreceni mézestányér magyar címerrel és koronával.
Debrecener Lebzeltenteller mit dem ungarischen Wappen und der Krone.

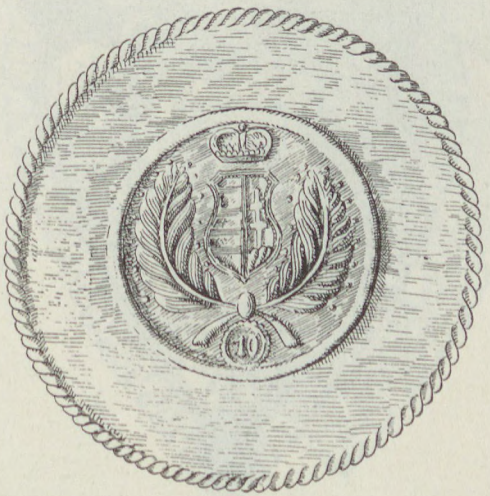


Fig. 66. ábra.
Debreceni mézestányér magyar címerrel.
Lebzeltenteller aus Debrecen mit dem ungarischen Wappen.

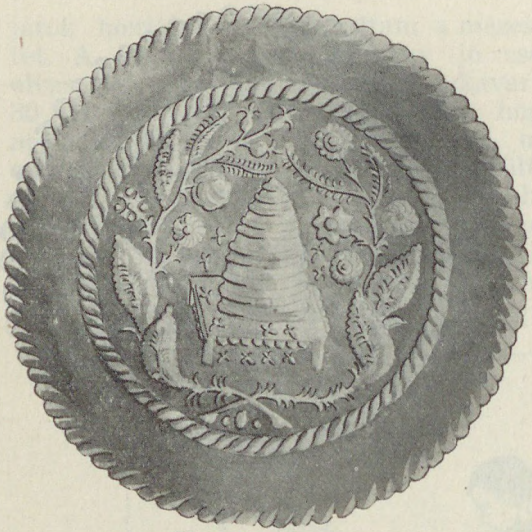


Fig. 67. ábra.
Debreceni mézestányér méhkassal.
Lebzeltenteller aus Debrecen mit Bienenstock.

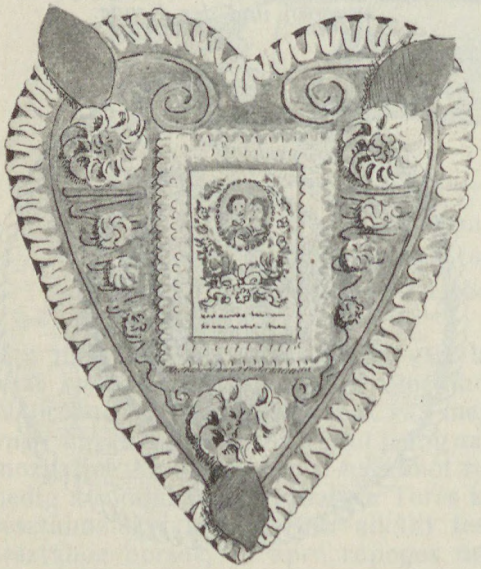


Fig. 68. ábra.
Debreceni mézeskalácsszív. A Déri múzeumban.
Lebzeltenherz. Aus Debrecen. In Déri Museum.

fontos, különösen a tányérnál.

A debreceni mézeskalácsosok sütnek 4 féle nagyságú tányért. E tányérban fődísz a magyar címer, babéraggal két oldalt és a szent korona, szoktak méhkast szálló méhekkel is kivésni. A motívum kerülete csipkés, a kör és tányér széle is csipkés. Gyönyörűek a szívek. Ebben is főmotívum a magyar címer és korona cserfaággal körülvéve. Ritkább egy cserép virág vagy a tendenciózus a virág mellett jobbról egy ifjú hegedűl és balról egy nő gitároz. Alatta kéz kezet fog, ez alatt egy lakat. E mézesszívek mellett van egész egyszerű stilizált ágakkal, levelekkel díszített kis szív is.

Díszesen ábrázolják a huszárokat is. Rendesen kuruc vitézt metszenek süveggel, kivont karddal, mentével, díszes lótakaróval és szerszámmal. A ló virágos réten büszkén lépdel.

Szépek a mézes kardok. Még az egész egyszerűek is virággal vannak díszítve. Markolatjuk vagy sas

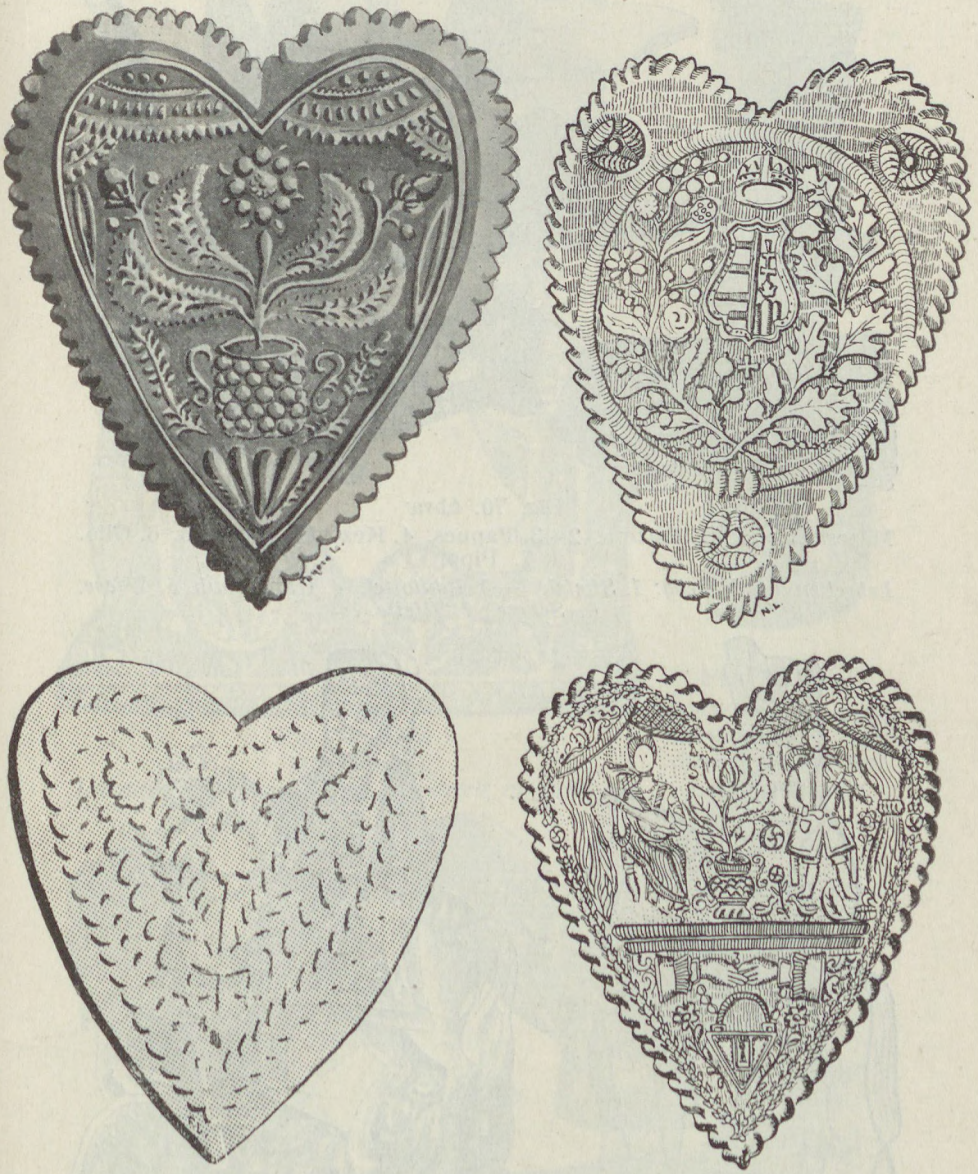


Fig. 69. ábra.
Debreceni mézeskalács szívek. A Déri múzeumban.
Lebzeltenherzen aus Debrecen. In Déri Museum.

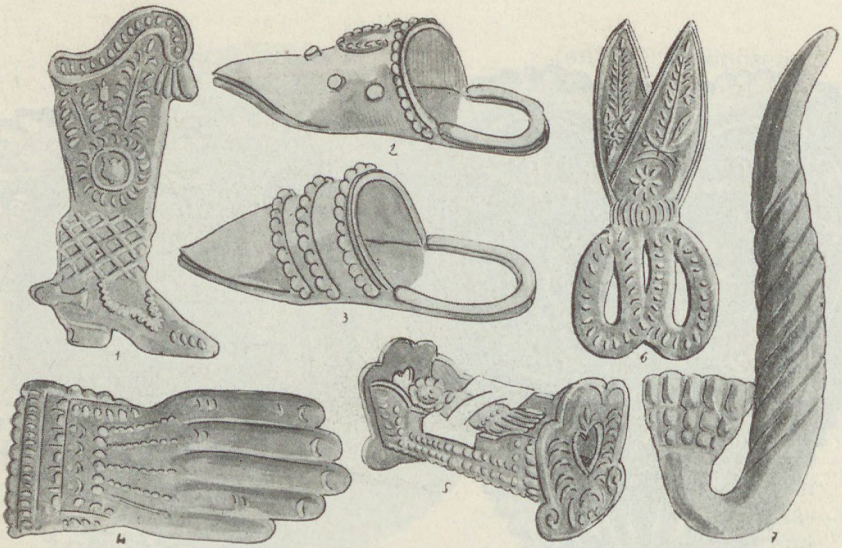


Fig. 70. ábra.
Mézeskalácsok. 1. Csizma. 2—3. Papucs. 4. Keztyű. 5. Bölcső. 6. Olló. 7. Pipa.
Lebzelten aus Karcag: 1. Stiefel. 2—3. Pantoffel. 4. Handschuh. 5. Wiege. 6. Schere. 7. Pfeife.

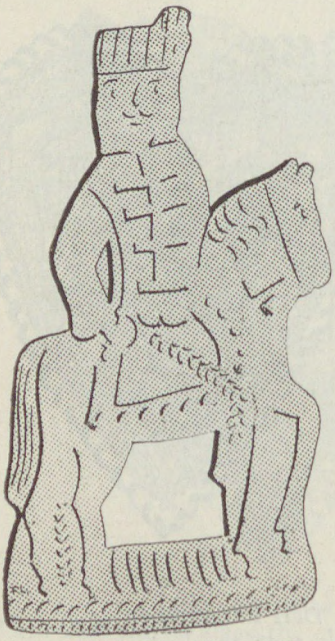


Fig. 71. ábra.
Mézeshuszár, Karcag.
Husar aus Lebzelten.



Fig. 72. ábra.
Mézes kuruc vitéz, Debrecen.
Lebzeltenhusar, Dedrecen.
Kurucreiter aus Lebzelten in Debrecen.

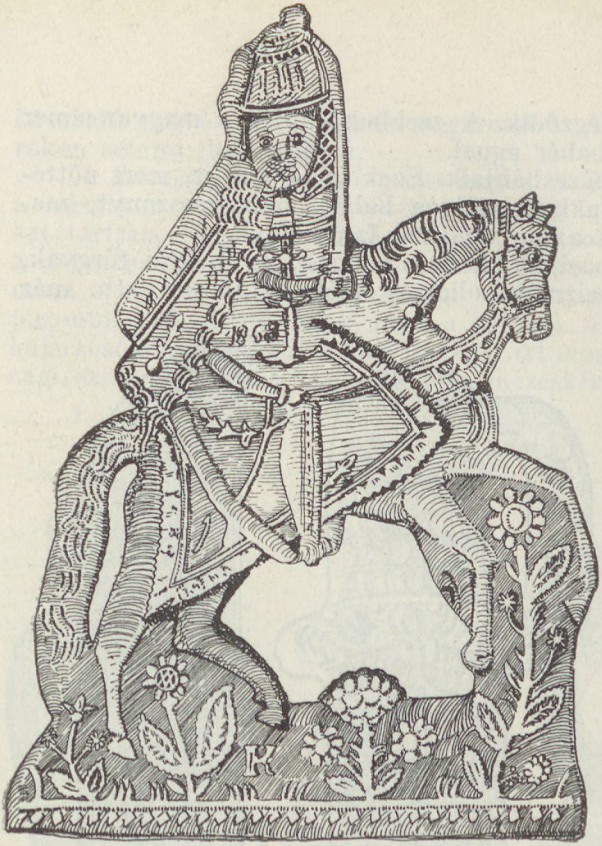


Fig. 73. ábra.
Mézes lovas.
Lebzeltenkrieger aus der Kuruzenzeit in Debrecen.



Fig. 74. ábra.
Mézes kard, sasfej-markolattal, virág-dísszel és címerrel.
Lebzeltenschwert.

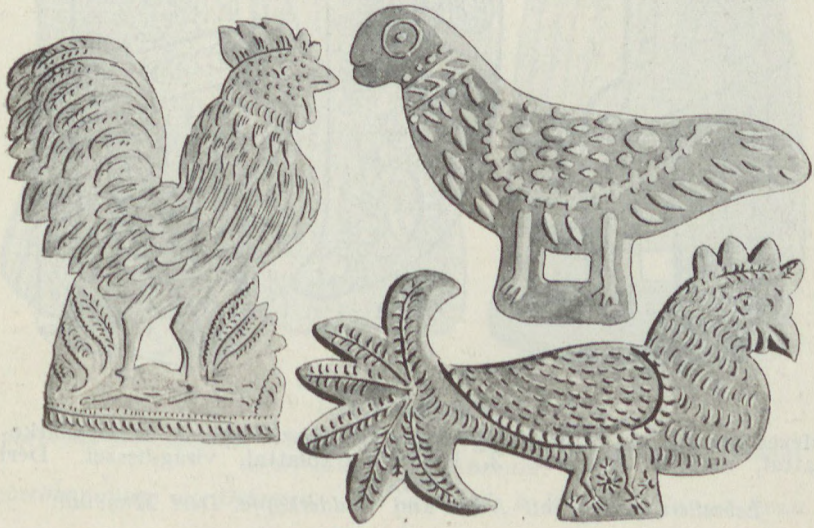


Fig. 75. ábra.
Mézes kakasok, mézes galamb.
Lebzeltenhah und Taube aus Debrecen.

vagy kos fejbe végződik. A szebbek lapján a magyar címer és korona díszlik babér ággal.

Eredetiek a mézesbábjaik. Ezek jó falósak is, mert nőttetett mézesek. Csinálnak pólyás babát, mennyasszonyt, menyecskét. Ezekben aztán dolgozik fantaziájuk.

Háziállatok, paripák, kakas, galamb, nyúl, kézi tárgyak, pipák, kesztyűk, csizmák, ollók, korsók, papucsok, stb. már



Fig. 76. ábra.

Mézes kardok. 1. Stilizált állatfejjel, virágdíszítéssel. 2. Sasfej-markolattal, magyar címerrel. 3. Kosfej-markolattal, virágdísszel. Déri múzeum.

Lebzeltenschwerte mit Adler und Widderköpfe. Déri Museum.

kevesebb művészettel vannak megcsinálva. A botokon, mogyorókon semmi dísz nincsen.

A debreceni és karcagi mézes harca. A debreceni közönség a vásárban szívesebben veszi manapság a karcagi mézest, azt tartják, hogy a karcagi édesebb, nagyobb, olcsóbb, mint a debreceni. Én, aki nagy mézes-fogyasztó vagyok, szeretem mind a kettőt. A debreceni jósága mellett szebben mintázott, pirosabb, szóval ízlésesebb, mint a karcagi. A debreceni mézeskalácsosok haragszanak a karcagiakra, azt mondják, hogy a karcagi asszonyok tőlük tanulták el a mézeskészítést. De nekik



Fig. 77. ábra.

Debreceni mézesbábok. 1. Pólyás baba. 2. Menyasszony. 3. Magyar menyecske. Déri múzeum.

Lebzeltenpuppen aus Debrecen. 1. Wickelkind. 2. Braut. 3. Junge Frau

nem megélhetés, hanem csak mellékkereset a mézeskészítés és árulás, ezért nagyobbat, többet adhatnak, mint ők. A karcagi asszonynak a búzát a föld termi, a mézet saját méhe hordja össze, ezért „tölts, meríts, neszámíts!" elv alapján versenyen felül állanak és bőkezűbbek lehetnek. Tény az, hogy a debreceni és Debrecen környéki emberek karcagi mézest keresnek és vesznek bármily halvány, színtelen, lágy is az áru.

A fent leírt, a régi debreceni mézeskalács mellett a mézeskalácsosok készítenek színes mézest, csókot, zsidókenyeret, stanglit is. Ehhez a mézet megfőzik, melegen bekavarják, cukros tésztát adagolnak hozzá, több-kevesebb tojást ütnek bele, tesznek bele még nőtetőt is. Ehhez már használnak burgonya lisztet, szirupot, cukorszirupot, díszítőanyagot. Ezt már a debreceni nép nem szereti és nem is szerette.

A háború végéig viaszgyertyát, fáklyát is készített a debreceni mézeskalácsos, de a gyáripar elvette tőlük. Ma a mézeskalácsos ipar képesített ipar. Bizony azért kontárkodnak sokan benne és a valódi méz helyett sok cukrot felhasználnak, a mézes se olyan, mint a képesített iparosoké.

Málé.

A málésütés szegénycsaládoknál gyakran előfordul, a jómódúak inkább csak ha megkívánták, öntöttek egy kis málét. Tavasszal a tengerit megőretik, megrostálják. De megtörténik az is, hogy a disznó darájából szitál a háziasszony egy sütet málénak való lisztet.

Egy nagy vászonfazékba melegvizet tölt és a málélisztet ebbe sűrű péppé kavarja, egy kis búzalisztet is tesz bele, hogy édesebb legyen. Ezután meleg helyre, rendesen az ágy mejjibe, mint maga mondja, a fészekbe teszi, betakargatja, pár óráig itt ídesedik. Ezalatt fűt a kemencébe és tepsit készít elő, jól megzsírozza a tepsi fenekét. Mikor a málé már eléggé édes, amit úgy tud meg, hogy ki-ki bontogatja a fazekat, mutató ujját belemártja a pépbe és megkóstolja. Mikor tehát jónak találja, a tepsibe tölt a pépből egy vékony réteget. Olvasztott zsírt önt a tetejére vonalasan és betolja a tepsiket a befűtött kemencébe. Egy óra alatt megsül. Kihúzza a tepsit, a málét szép nagy kockába vágja. Ez a *tepsismálé*. Ha a málé sokat áll a tálban befedve, az édesség kijön rajta. Ilyenkor azt mondják *„kicsipázott"*, ez a jó édes. A málét rendesen új párok szerelmére öntik, hogy édesebb legyen. Sütnek egy bajjal görhemálét is. A fazék legsűrűjéből a tenyerükbe egy pogácsaszerű gömböt lapítgatnak, megzsírozzák és kemencében megsütik. Ez a *görhemálé*, vagy *görhe*, melyet nagyon nehéz enni, mert sovány. Jobb a tepsismálé.

MAGYAR TUDOMÁNYOS AKADÉMIA

Csiramálé. Téli sütemény. A búzát február hónapban locsolgatják, addig míg csirát nem lök. Azután megdarálják. Kissé megtisztítják és egy fazékban pépszerűvé kavarják. Langyos helyre teszik, hagyják édesedni. Ezalatt egy tepsit zsírral, vagy olajjal megkennek. Vékony réteget töltenek bele és kemencében, vagy sütőben megsütik. Ha megsült, nagy kockára (10×10 cm.) feldarabolják. Megeszik. Ez ősi típusú eledel. Szegényember asztalán sokszor megkerül a debreceni erdőkön.

Az ostya és ostyahordás.

Az ostya eredetileg holland sütemény, mely Német- és Franciaországban nagyon elterjedt. Németországból hozták be hozzánk. Tojás, cukor és liszt keverékéből készül. Két tüzes lap között vékony lapba öntik meg. Szokás a lapokat vanilliás krémmel, vagy csokoládéval tölteni. Ezt ostyabélésnek hívják. Az *ostyasütő* két 10×10 cm. nagyságú vaslap, melynek 70—80 centiméter hosszú vasszára van, melynek segítségével harapófogószerűen összenyomható és szétnyitható. Az ostyasütő lapok belső oldala alakokkal, virágokkal bőven tele van vésve — díszített —. Némelyiken Krisztus a keresztfán van kivésve. Sőt a Déri Múzeum gyüjteményében van egy, melyen Debrecen város címere van kivésve. Ez azt mutatja, hogy az ostyasütés Debrecenben is divat volt a módosabb családoknál, de ma már úgy kiment a divatból, hogy nem is emlékeznek rá. Feltehető, hogy ez a tészta a kisebbségben levő katholikus családoknál volt elterjedve, a kálvinisták egyáltalán nem sütötték.

A vidékünkkel határos palóc földön Istvánffy szerint még az 1870-es években is divatos volt az *ostyahordás.*[1] Ez a népszokás abban állott, hogy a falu kántora sok ostyát süttetett és a gyermekek karácsony-böjtös hetében elhordották a házakhoz. Egy kis vers kíséretében átadták a háziasszonynak, aki azt a tányért, melyen az ostyát vitték, lencsével, liszttel, mákkal, aszaltszilvával tele tette és úgy küldötte vissza a kántornak. Az ilyen ostyát nem ették meg, hanem a gazda kivágta belőle a Krisztus a keresztfán ábrát, egy cérnával az asztal felé, a gerendára kötötte és ott lógott jövő karácsonyig.

Divatos volt az *ostyabélés.* Egy XVIII. század végén kiadott címlapnélküli szakácskönyv így írja le:

„A szilvát meg kell jó főzni, hányd ki a magvát, vagdald meg jól és vajban, mézben rántsd meg, szegfűvet, borsot bele. Azután rakd fel ostya közé és *kadót*-cal (liszből készült híg pép) csináld be, a szélit behajtogatva, azután vajban rántsd meg, add fel."

[1] Istvánffy Gyula: Mátravidéki palóc szokások. Ethnográfia V. 124—5. l.



Fig. 78. ábra.

Ostyasütők alakokkal, bőségszaruval és lanttal. Déri múzeumban.

Formen zum Backen von Oblaten mit Figuren, Füllhorn und Laute. Déri Museum.



Fig. 79. ábra.

Ostyasütők vasból, fent egyben Debrecen város címere bevésve. Déri múzeumban.

Formen aus Eisen zum Backen von Oblaten, oben links eine mit dem eingravierten Wappen der Stadt Debrecen. Déri Museum.

VI. Csemegék.

A tengeri, mint csemege.

Hogy mikor hozták be a tengeri (kukorica) termelést Debrecenbe, azt évszám szerint megállapítani nem sikerült, de a rendelkezésemre álló adatok szerint a tengeritermelés Erdélyből, a törökhódoltság vége fele kezdett elterjedni Debrecen határában. Debrecen város tanácsának mindenre kiterjedő figyelme már 1720-ban arról érdeklődik, hogy ligetekben a kukoricát beszedték-é.[1] 1721 tavaszán a város tanácsa úgy intézkedik, hogy a *tengeribúzaföld* szántását is szerdánál tovább senkinek meg nem engedik.[2] A tengeritermelést a városhoz közelfekvő kisnyilasokban (1000 öl) engedi meg a városi tanács. Ezek a *tengeri nyilasok*. A tengerit ezelőtt is lopták. Lopták éretlen korában éppúgy, mint érett korában. Ezért a gondos városi tanács csőszt rendel és fizetését nyilasonként három dénárba állapítja meg.[3] Azonban ez sem sokat használt, mert a tanács állandóan intézkedik a tolvajok ellen. „Sokan éjszakának idején kiszoktak a tengeri nyilasokra menni, onnan a tengerit a gazdaság kárával *hazahátalják*. Senkinek a tengerit hátalni nem szabad, a kapusok a tengeri hátalókra vigyázattal legyenek."[4]

Hogy a lopást mégjobban megakadályozza, elrendelte, hogy a tengerit egyszerre törjék s idejét szüret utánra állapítja meg. 1735-ben úgy határoz a tanács. „A kerti szüret a holnapi napon kedden, szerdán; pénteken a kukoricaszedés megengedtetik."[5] 1737-ben a szüretet a szőlő-oculatorok véleménye szerint szeptember 23-ára teszik, de a tengerit még azon a héten nem engedik törni.[6]

1794-ben ez a határozat: a kerti szüret szeptember 15-re, a *tengeriszüret* szeptember 18-ra határoztatik. 1806-ban október 1-én szedik a tengerit a tengeri nyilasokban.[7]

A XIX. század közepén egyre jobban kialakul az egyenjog és tulajdon fogalma, a korlátozás fokozatosan megszűnik.

Debrecenben és a Tiszántúlon a tengerit elsősorban hízlalási célokra és abraknak használják, azonban a lakosság mégis sokat megeszik belőle. De nem főtáplálóknak, hanem csemegének.

[1] A Városi jegyzőkönyv. 1720. 325. DVL.
[2] A Városi jegyzőkönyv. 1721. 282. DVL.
[3] A Városi jegyzőkönyv. 1338. 402. DVL.
[4] A Városi jegyzőkönyv. 1815. 251. DVL.
[5] A Városi jegyzőkönyv. 1735. 297. DVL.
[6] A Városi jegyzőkönyv. 1737. 366. DVL.
[7] A Városi jegyzőkönyv. 1706. 251. DVL.

Eszi főve, eszi sülve, eszi gyengén, éretlenül épúgy, mint éretten, meghántva, megőrölve, télen, nyáron, tehát egész évben egyaránt. A szegényember szükségből kenyeret süt belőle. Daráját a Nyírségben kása helyett rendszeresen eszik.

Már augusztusban, a még fejletlen, gyengeszemű tengerit letörik, csövestől megfőzik és eszik. A kocsisok, napszámosok fanyársra húzzák, gaz-tüzön megsütik. Mikor megsült, a belső csuhájával a kormot letörlik róla és megeszik.

A napszámos villával megy a tengeribe, tör két-három csövet, megfosztja, a tengerit a villa ágára húzza. Szalmát, vagy csutkaíziket szed, meggyújtja, rátartja a tengerit és úgy süti meg. A jó kocsis este, mikor már a lovakat kipányvázta, veszi a háromágú vasvillát. A villa nyelére gubáját teszi és az egészet a vállára veszi és úgy megy a tengeribe. Tör három cső gyengetengerit, tüzet rak. A villának minden ágára húz egy-egy cső tengerit és úgy süti. A haját, csuháját lovának adja, így minden bűnjelet eltüntet. A jó gyenge tejestengeri valami fínom.

Augusztus végére már *megvénül*. Ilyenkor a tengericsövet kés élével kissé megütögetik, megvagdalják, úgy sütik meg.

A tanyákon, a falvakban a tengerit inkább főzik, mint sütik. Letörik a gyenge tengerit, megfosztják, csuháját lehúzzák, a selymét kitépik, a csövet két-háromfelé törik, a vasfazék, vászonfazék, vagy lábos aljára csuhát tesznek, azután vizet töltenek rá, újra csuhával betakarják, befedik és megfőzik. A főttengeri nagyon jó csemege.

A tengeritörés után *szemesen* főzik meg. Ez abból áll, hogy meghántják és úgy főzik meg a fazékban, vagy a vasfazékban. Ilyen alakjában télen eszik. Előtte való nap beáztatják, megpuhítják és csak másnap főzik meg. Addig a szemek megpuhulnak, kihasadnak, szétnyílnak. Ezt azután egész vasárnap szemecskélik. Régen nagy tekintélynek örvendett. Az ilyen főtt tengeri a társaság együttszórakozásának főkelléke volt. Vitték és ették a színházban, az iparosbálokban. A mamák szilkébe vitték fel és úgy szemecskéltek. A csizmadiánék kedden a csizmadiaszinbe felvittek egy szilkével és *sátoros társaikkal* megszemecskélték. A tengeri közé vereset is főztek, hogy tarkább legyen.

A tengerit tavaszig főzik. Tavasszal jön a *pattogatott tengeri*. A tiszántúli magyar nem ismer *pattogót*. Ez a szó Budapestről került vidékre.

A tengerit megválogatják, meghántják. Megszórják. — A napon kiterítve szárítják. Ezután felkészülnek a tengeri pattogatásához. Tengericsutkából szép nagy gúla tüzet raknak. A pattogató rostába, mely mindig egy régi rosta, mely már füstölhető és éghet is a kérge, egy kis marék tengerit tesznek. Erre az asszony mellé kucorodik, a tűzre tartja és riszálja jobbra-balra. A tengeri melegszik, pattog, pörkölődik, egyik-

másik kicsattan. Szép fehér bodzabélszerű anyag kiugrik a rostából.

A gyermekek hangosan, pattogósan kórusban éneklik:

Pattanj Péter, pattanj Pál,
Olyan legyél mint egy tál.

Az asszony körben riszálja a rostát. Hirtelen egyre több ugrál, pattog olyan sűrűen, mint a hópelyhe hull a földre. A nóta elhallgat. A gyermekek kapkodják a szépen kihasadt tengerit. Ha nem borítják le valamilyen ruhával, vagy másik rostával, nem marad a rostában semmi. Pár perc és a recsegés elhallgat, a tengeri kipattant, le kell venni a szénről, mert megég, legalábbis megfüstölődik, ami kellemetlen ízt ad neki.

A kipattant tengerit egy szakasztókosárba önti. A nagy, szépen kipattantak felül vannak. Azért, mert a legkönnyebb. A kevésbbé kihasadtak alább, legalul a szép sötétpiros, sőt fekete, a ki nem pattant, csak megsült szemek. Ez a *cipója.* Ezt a gyermekek eszik, mikor már a kipattantja elfogyott.

A pattogatott tengeriből rengeteget lehet enni. Az innyenc emberek az ilyen pattogatott tengerit forró zsírban szokták megforgatni, felette dícsérik. Én ilyen zsíros tengerit nem ettem. Ellenben, ha vasárnap délután 4—5 gyermek körül ül egy szakasztókosár pattogatott tengerit, azt eszegeti, meg-meg rázta a kosarat, hogy a szépen pattant szemek felül kerüljenek, estére alig marad az alján egy félmarék cipósa. Isznak is rá nagyokat.

A pattogatással egyidőben, amikor a gazda tengerit daráltatott a disznónak, 5—10 kg. málélisztet is őretett, vagy ha nem őretett, a gondos háziasszony a darából kiszitált egy pár kiló lisztet és az örökké éhes gyermekeknek *málét öntött.*

Végül a szegény nép kenyeret süt belőle, *málékenyér*-nek nevezi, vagy pedig daráját keveri olyan ételekhez, melyhez a jobbmódú kását kever (pl. töltöttkáposzta, rakottkáposzta stb.).

A *dinnye* is felkapott csemege a magyar népnél. A Városi Tanács már 1647-ben a Czegléd- és Varga-utcai lakosoknak dinnyeföldet oszt ki az ősi szokáshoz képest.[1] A debreceniek nem voltak soha jó dinnyések. Ma is aki jó dinnyét termel, mind máshonnan való. A dinnyét a debreceni ember módosan eszi. Közepén keresztbe kettévágja és hegyes késével olyan szépen kiszedi a belét, hogy csak az üres haja marad, ezt meg a bámészkodó gyerek fejébe húzza. Eszi pedig a dinnyét kenyérrel.

A debreceni és tiszántúli magyarnak nagyon kedvelt csemegéje volt a *sülttök.* A magyar ember kétféle tököt termel, disznótök és sütőtök. Amazt nyáron gyenge korában tök-

[1] Városi jegyzőkönyv 1647. 80. l.

káposztának főzi meg, vén-korában lovaknak adja, emezt meghagyja érni, a gyengéjét a tehenével, lovával, disznójával éteti meg, az érettet megsüti, megeszi. Az a jó édes parázs tök, melyikbe nem megy az ember körme, vagy mikor felvágja az ember recseg, vagy ha egy parányi darabot a vízbe vet, leül. A néphit azt tartja, hogy a tök akkor édes, ha a dér megcsípi. Ezért a kemény tököket az öltetőre teszi ki, hogy hadd csípje a dér, kettévágja. A feleket darabokra vágja, a belét kiszedi, kosárba dobja. Közben a kemence befűlt, a szenet kihúzza, a darabokat berakja, felteszi az előtét és süti. A tök szépen sül és jó parázs lesz, némelyik sír, jön belőle a nedvesség, ez locsos lesz, másiknak a húsa szálkásan szétválik, ez szálkás, szintén nem jó.

Mikor megsült kiszedi, szakasztó-kosárba betakarja. Az édesség kiüt rajta, ha meghül megeszik. A jó édes parázs tök jobb, mint a gesztenye, nagyon sokat elfogyasztanak télen belőle. Az alföldi magyar háromféle sülttököt ismer: *parázs, tísztás, locsos* sülttököt. Az első omlós, a második gyurma szerű, harmadik nagyon lágy.

Régen Debrecenben a piacon temérdek tököt eladtak a szegényebb gazdasszonyok és a töksütögetők. Még most is emlékszem, hogy némelyik rigmusban ajánlotta:

Parázs, ídes, vastag, szíles...
Kóstojja csak milyen ídes!

Ma már kapuk alatt árulják elvétve.

A sulyomfőzés. A sulyom a Tisza áradásába terem. Fekete hegyes gyümölcsét megfőzték, végeit levágták, fehér belét megették. Olyan fínom, mint a gesztenye. Ma már Debrecenben nem árulják.

Sültkolompír. A krumplit meleg sütőbe, kemencébe behánják. Ott megsül, azután megsózzák és megeszik. Jobbmódúaknál csemege, szegényembernél főkoszt.

VII. A tejtermékek, gyümölcs a tiszántúli nép háztartásában.

Tej és túróevés.

A debreceni és a tiszántúli ember nem karolta fel a tejevést. Valami távol keleti irtózás volt észrevehető a Tiszántúl népénél. Atyám és jómagam is sohasem szerettem a tejet, tejfelt, túrót. Sőt az erjesztett sajtot is egynémelyiket csak az utóbbi időben próbálom fogyasztani.

Ámde nemcsak én, hanem sok emberrel, elsősorban férfival

találkoztam évtizedek óta folytatott járásom-kelésemben, aki nem eszi a tejet és a tejtermékeket. A Tiszántúlon mégis fejték a tehenet, juhot és a tejét felhasználták. A tehenet oldalt, a juhot hátul fejik. Eszközei a fejőrocska és a szűrő, tejescsuprok.

A tejet elsősorban forralva ették. Főképpen kisgyermek, asszonyok eledele volt. A forralt tejbe kenyeret hánytak. Mindig tördelték és sohasem késsel aprították a kenyeret. A néphit szerint ha késsel aprítják a kenyeret a tejbe, véres tejet ad a tehén. Ha a nagyocska gyermek megkísérelte késsel aprítani, a kezére vágtak és elvették tőle a kést.

A tej nagyon kényes portéka. A tisztátalanságot nem tűri. Ha az edényeket nem mossák ki, összemegy, vagyis ha forral-

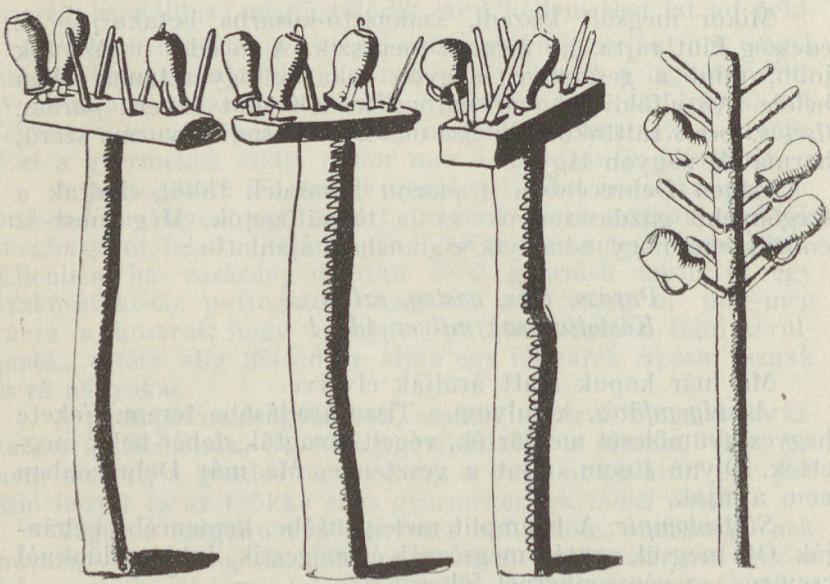


Fig. 80. ábra.
Köcsögfák a Tiszántúlon. Déri múzeum.
Milchtopfhalter aus dem Tiszántúl. Déri Museum.

juk túrós lesz. Ezért a tejjel bánó asszonyok a tejescsuprot előbb forróvízben jól kimossák, aztán hidegvízzel jól megszítatják, végül kirakják szellőzni és száradni az udvarra. Szájával lefelé a léckerítés léceibe húzzák, vagy a ház előtt köcsögfát állítanak fel és erre teszik szellőzni a tejescsuprokat.

A *köcsögfa* nagyon egyszerű szerszám. Egy két méter hosszú ágast a földbe ásnak, 6—7 helyen kifúrják és egy-egy 40—50 cm. hosszú fogat erősítenek bele. Erre aggatják a tejescsuprot, szájukkal lefele a fogakba húzzák. Ennél a legegy-

szerűbb fajtánál van jobb kivitelű is. Ez pedig az, mikor az ágas végét kicsapolják és egy méteres lapos fát, melyen páratlanul fogak vannak, a fejébe húznak. Néha a fej felsőrésze domború, hogy a víz lecsorogjon róla. Ezen vannak a tejescsuprok. A tanyáknak és falusi udvaroknak érdekes darabjai.

Főztek a tejben lebbencstésztát, karimáskását és tejesgombótát. Ezenkívül forralatlanul a kalácsba dagasztották, a pitébe, palacsintába kavarták, hogy finomabb legyen. A felesleget a piacra vitték. Kínálgatták: „Jöjjön ide ídes lelkem! Jól megmírem, meg is szerzem!" Ha megmaradt és megaludt a tej, kihevítették. A gazdasszony a megmaradt tejet másfél, kétliteres ürtartalmú összeszűkülő nyakú, karcsú tejescsuporban befedve, állóhelyre tette. Olyan helyre, ahol nem rázódik, nem ütődik semmi hozzá. A tej hamar feladta a felét, ezt leszedte. Gyenge savanyú lett és két nap alatt megaludt. Ez volt az *aludttej*. Ez két részből állott: A kocsonyaszerű *szérdik*-ből és a lágy *savóból*. A szérdik, vagy *szérgyik* ilyen értelemben nem ismeretes szótárainkban, pedig a régi közmondás igazolja a szó eredetét: *Az ebül gyült szérgyik kidül a konyhára! A hamis kereset nem száll ágról-ágra!*

A szérgyiket a gazdasszony *kihevítette* vagy *kifűtötte*. Ez úgy történik, hogy a nagy szabadkonyhán gyenge tüzet rakott és a tűz mellé rakta az aludtejes csuprokat. A tűz melegítette. Ő közelebb távolabb tette a tűzhöz a csuprot, fordított rajta, hogy a melegség egyenletesen körülérje. A melegítés következtében az aludttej két alkatrésze lassan elvált egymástól, kemény alkatrésze *túróvá* állt össze és kiszorította magából a fehér vízszerű savót. A gazdasszony folyton figyeli a melegedő csuprokat s mikor a kettéválást teljesnek véli, letölti a *túrószacskóba*. A túrószacskó erős, ritka vászonból varrott zacskó, melynek korca van, a korcban madzag. Meglehetősen kicsi zacskó, ezért a nép kisfejlődésű, csepp gyermekének úgy mondja: „Annyi e' mint a túrószacskó!" A savó kifolyik a zacskóból egy nagy tálba. Ezután a madzagjánál fogva felakasztja, egy szegre, a tál fölé a zacskót. Ez egy napig csepeg, közben a túró összeáll. Ezután kiveszi a gyönyörű fehérszínű gyenge túrót. Ezt sült és főttésztába felhasználja. Ha gyorsan *fűtötte*, vagy nagy tűz mellett hevítette, vagy sokáig ott tartotta, a túró kicsi és kevés lesz. Megeheti maga, piacra nem jó. Ha pedig nem egyenletesen melegítette (fűtötte), kemény csomók keletkeznek a túróban. *Gombás* a túró. Ez se piaci árú. Nagy szakértelmet kíván a túróhevítés, vagy fűtés. És még így is meg kell elégedni azzal, ahogy sikerül. A régi asszonyok nagymesterek voltak a túrófűtésben. A tejfelt és vajat a debreceni asszony kisüti vajnak és úgy használja fel. A tehéntúrót rest és nyujtott derelyébe, nyujtott gauskára, rétesbe, bélesbe teszi. Ma is a jómódú konyhával jár.

Gomolya-sajt. A nagy juhtartó városokban, amilyen Debrecen is volt, minden háztartásban előkelő szerepet játszott az étkezésben a juhsajt vagy debreceniesen a *gomolya.* Ezt a sajtot a juhászok és juhásznék készítették. Egyszerű, de jóízű és egészséges erjesztetlen sajt. Készítése úgy történik, hogy a juhász megfeji a juhot, a tejet egy nagy fazékba tölti, állani hagyja, leszedi a fölét. Majd megszedi, egy nagy üstbe tölti és felmelegíti, azután egy speciális gyomoroltóval beoltja, a tej megalszik. Tovább melegíti, míg a túró összeáll és a savó elválik tőle. Ekkor a meleg tejanyagot ritka kendervászonba, a gomolyaruhába tölti, összenyomja és felakasztja, hogy a savó egy teknőbe vagy

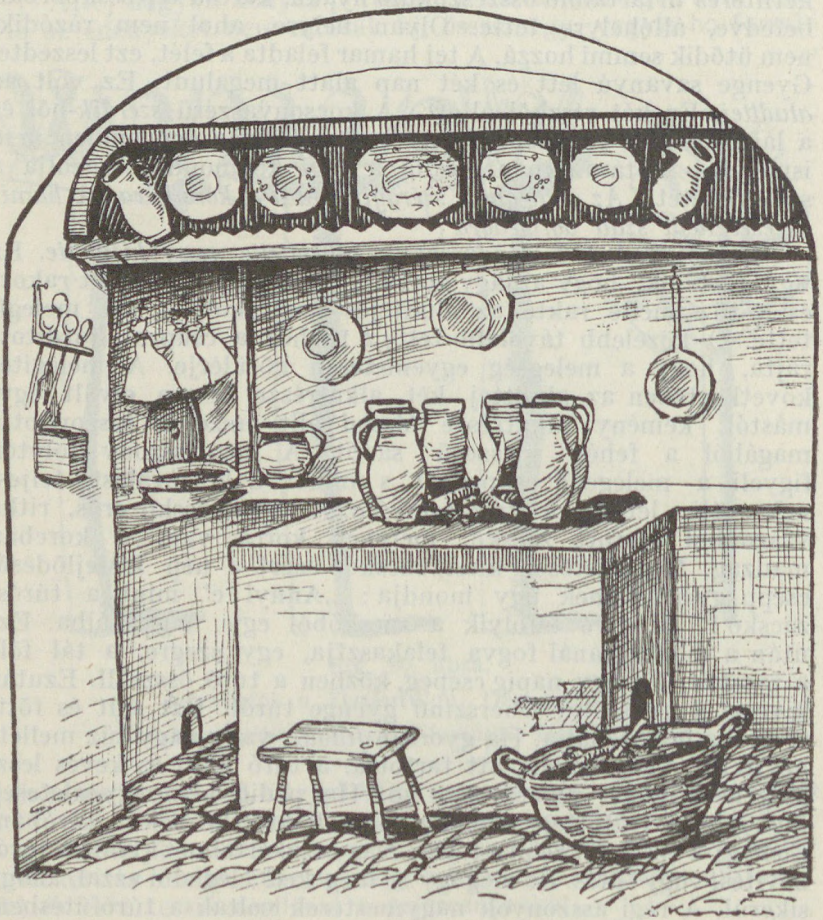


Fig. 81. ábra.
Túróhevítés (fűtés) szabadkonyhán Debrecenben.
Kochen des Topfens in Debrecen.

dézsába kicsepegjen, aztán a gomolyanyomón kézzel kinyomkodja. Kiteszi a napra, hogy hadd érjen. Egy hétig a napon áll és így lesz belőle a gomolyasajt. Egy ilyen sajt 2—6 kg. súlyú. A régi Debrecen háztartásában előkelő cikk volt, gazda és cseléd nagyon szerette. Ma már a Hortobágyon készül, nem eszik annyira ezt a sajtot, inkább a sajt- és túrógyáraknak adják el.

A *juhtúró* a gomolyából készül. Régen minden gazdasszony tudott juhtúrót csinálni. Voltak külön juhtúrócsináló asszonyok, kik iparszerűleg csinálták és árulták a csípős juhtúrót.

A juhtúró úgy készül, hogy a jó érett gomolyát meghámozzák, a belét megreszelik. Besózzák, egy kis tehéntejfellel összegyúrják cipónak. Hogy jobb íze legyen, egy kis kapormagot is kevernek bele. A cipót tányérba teszik, befedik, 3—4 nap mulva valami finom gyenge lesz a túró. A keveset tányérból fogyasztják el, ha sokat gyúrnak be, egy kis hordóba gyúrják, egy kis keménymagot szórnak a tetejére az ízéért, hónapokig eláll, de erős, csípős lesz. Ezt már nem mindenki szereti.

A városi jegyzőkönyv adatai szerint a jómódú polgároknál hordó- és dézsaszámra állott a juhtúró. Ezt ette a gazda és cseléd egyaránt. Sőt a gazda ezzel is fizetett.[1] Teszik főtttésztára is. Sokan a galuskát juhtúróval szeretik. Én nem szeretem, mert a forró tésztán elolvad és nyálkás, zsírszerű anyaggal vonja be.

Gyümölcs.

A debreceni és a tiszántúli ember nem gyümölcsevő. Nem igyekszik termelni és a fáját sem szereti. Igaz, hogy a gyümölcsfa nevelése itt sokkal több gondozást kíván, mint másutt. Sokkal több az elemi csapás, mely gyümölcsöt, gyümölcsfát fenyegeti. Így a gyümölcsfa nevelésének az itteni magyar sohasem volt híve. Sőt még most is nagy harcot kell vívni a szakegyesületeknek a gyümölcsfaültetése és gondozása érdekében.

Ha a gazda gondozása, sőt akarata ellenére mégis megnőtt egy-egy fa, gyümölcsét még meg se kóstolja, hanem gyermekeinek adja, vagy a moslékba (cefre) szedeti fel.

A Nyírségben már nem volt olyan mostoha a gyümölcstermelés. A gazda nemcsak udvarára ültetett egy párat, hanem a községen túl gyümölcs és szőlőskertek voltak és vannak. Ezenkívül a tiszai egykori ártéren, az ú. n. Tiszakertekben ezrével nő és bőségesen terem a szilva, kisebb mértékben az alma. A Nyírségtől délre ez megcsökken. Debrecen várost

[1] Dr. Zoltai Lajos: Tejtermékek és húsfélék vetélkedése a régi debreceni háztartásban. Debreceni Képes Kalendáriom 1936. 91. l.

még körülveszi szőlő- és gyümölcsöskert, a környező községeket is övezi gyümölcsös, de ezeket már eltünteti a fejlődő város.

Nem érdektelen, minő gyümölcsöt termeltek apáink. Almák közül: nyári, őszi, téli almát. Legelébb érett a nyestalma, azután a borízű, lánycsecsű, oláhpiros, nyári búzás, őszi búzás, sóvári, kormosalma.

A ficfa alma sok helyt terem a *Tiszakertek*-ben. A Tiszakertek a Tisza folyó árterén díszlő, leginkább a nedvességet kedvelő gyümölcsfákból áll. Tömérdek szilvafa van az ilyen kertekben. Másfajta gyümölcsökből csak azok maradnak meg, melyek a nagy nedvességet bírják. Az ötletes tiszavidéki gazdák megpróbálták az almát *ficfába* oltani és ez sok esetben sikerült. Kántor Mihály igazgató megkérdezte a cigándi gazdáktól, hogy sikerült-e az ilyen párosítás. „Hallottuk, oszt megpróbáltuk, sikerült" — mondották a gazdák. Gyümölcse fanyar, kesernyés és kissé savanyú. Alapjában véve nem valami jó alma, de soká eláll és nem férgesedik.

A körtefajták közül legelső az árpával érő vagy árpás körte, nyári szajkó, eperrel érő, citromkörte, császárkörte, cukorkörte, dinnyekörte, kurvakörte (nagyon szép piros körte, de az íze nem kellemes), izenborz-, pergamentkörte.

Szilvák közül: mórabóra, bódi-, veres-, füge-, barack-, ringló (fehér, sárga, kék), duráncai, kökínszilva, macskatökszilva, bercencei, fosószilva. A pándi meggy, cseresznye kedvelt gyümölcs volt. Mint korai, igénytelen gyümölcsöt szerették a pöszmétét, ribizlit.

A legelterjedtebb gyümölcs az eper. Eperfa minden háznál volt. Háromféle epret termelnek, fehér, fekete és tüdőszín epret. Az eper igénytelen, bőventermő, lombos — árnyékot ad. Gyümölcsét az aprójószág és gyermekek is nagyon szeretik. A tyúkok nyáron az eperfán hálnak. Néha ponyvát terítenek alá, egy nagyobb fiú felmegy rá, *megrázza* és lehull a rengeteg eper. Ilyenkor van nagy lakoma. A gyermeksereg, asszonyok szedik, eszik az epret. Milyen fekete a gyermeksereg szája, milyen pompás fekete bajusz képződik az orruk alatt: gyönyörű nézni. Amit nem tudnak megenni, felszedik és belehányják a moslékba (cefré-be) s ebből főzik a pompás kisüstönfőtt eperpályinkát. Ha malac, vagy sok aprójószág van a háznál, ezek falják fel a maradékot.

Az erdei szegény lakosság, eledel hiányában a vadgyümölcsöt eszi. A debreceni erdőkön nagyon sok a vadalma-, vadkörte-, vadcseresznye fa, sok kökénybokor volt és van ma is. A régi, elpusztult kertek elvadult gyümölcsfái ezek.

Az erdei ember a vadkörtét, vagy mint ő nevezi, a *vackort* megfülleszti. Ez a művelet úgy történik, hogy a frissen szedett vadkörtét beteszi az ágy szalmájába, ezen alusznak, a gyermekek ezen hemperegnek két hétig. A vackor egy hét alatt kezd

érni. Barna foltok kezdenek sárga testén kiütni. Lassan az egész *meglocsosodik*. Ekkor kiszedik és eszik. Érdekes, hogy inkább éhgyomorra eszik, mert azt tartják, hogy olyan, mint a jó pályinka. Mások nem az ágyba, hanem a szalmakazal végébe teszik, vékony rétegben szalmát tesznek rá és úgy érlelik.

A frissen szedett vackort orvosságnak használják úgy, hogy megfőzik és hasmenés ellen használják, eszik és isszák a levét. A régi paraszt kuruzsló így ajánlja:

Szedj vackort főzd meg;
Ha f...l idd meg!

Azt tartják, hogy mikor az ember a vackort megéretten is eszi, a virágos végét szakítsa ki és dobja el, mert szorulása lesz.

A gyümölcs-konzerválás.

1. *A szalás.* Amit így sem esznek meg, a napon és kemencében megaszalják. Kötnek köralakú lapos *gallyszárítót*. Abban egysorban elhintik és kiteszik a napra. Mivel az őszi nap melege már gyenge, ezért kenyérsütés után a kemencébe is beteszik és úgy aszalják meg. Jó téli eledel. Különösen szilveszter estéjén és újév első napján, meg nagypénteken főzik és *bagolytüdő* néven jó társasági koszt.

A vadalmát is megaszalják. Nem is magvalják ki, hanem kettéhasítják és úgy aszalják. Ez is jó téli eledel. A kökényt akkor szedik le, mikor már szép hamvaskékre megérik és a dér is megcsípte. A cserei ember azt tartja: „bolond ember az, aki a kökint (kökényt) zöden eszi." A nóta pedig azt tartja:

Zöd a kökin maj' megkikül,
Most vagyok szerető nékül.

Ha nagyon sok kökénybokor van és bő termés, összeszedik és lekvárnak főzik ki. Ebbe a kissé savanyú lekvárba a jobbmódúak egy kis cukrot tesznek és nagyon kellemesízű lekvár lesz belőle. Szívesen eszi a szegényember, kenyérre kenve vagy tésztába sütve.

A debreceni gazdasszony azonban a szilvából főzi a *szilvaízt és a lekvárt*. A szilvaízt rendesen veresszilvából főzik. Meghajalják, kimagvalják és nagy kasztrolyba kifőzik. Soká főzik, míg egészen keményre pötyögött. Ekkor egy szépen meggyalult, 1 m. hosszú deszkára lécrámát szegeznek, a hézagjait fehér ruhával bedugdossák és a jó kemény szilvaízt belerakják. Kiteszik a pajta vagy az ól tetejére és ott süti az őszi nap, míg megszáradt keményre. Éjjelre be kellett rakni fedél alá, hogy a harmat meg ne lepje. Mert ekkor hamar megposhadt. Egy hét mulva kiveszik a formából, eláll egész télen. Mivel a veres-

szilva egy kissé savanyú, ezért ősszel egy réteg bercencei szilvaréteget főznek rá. Ekkor már jó édes. Ebből készül télen, de különösen nagypénteken a *szilvacibere*.

Aszalás és az aszalvány.

A debreceni és környéki nép ami gyümölcsöt el nem tud fogyasztani nyersen, a gyümölcs neme szerint vagy *megaszalta*, vagy *lekvárnak* kifőzte. Aszaltak almát, körtét, magvaváló szilvát, cseresznyét, meggyet, sőt ribizlit is.

A debreceni polgári házaknál kenyérsütésre elkészítettek egy kemence gyümölcsöt. Ez akként történt, hogy az almát, körtét felhasogatták, magházát kivágták és szép vékonyan egy-egy vesszőből font kerek szárítóra, vagy aszalóra tették. Mikor a kenyér kisült, a forró kemencébe ezeket az aszalókat betolták és ott volt a gyümölcs, míg a kemence ki nem hűlt. Mivel egy héten 3—4-szer sütöttek, az aszalás gyorsan ment. Érdekes volt a ribizliaszalása. A ribizlit kocsányosan aszalták meg. Mikor megaszalódott, megdörzsölték tenyerük között és a kocsánya lehullott. Ezzel kitisztították. A debreceni ember a munkát *aszalásnak*, aki végezte, *aszalós*-nak, ahol végezte, *aszaló*-nak és az aszaltgyümölcsöt *aszalvány*-nak nevezi.

Ezt csinálta a debreceni ember kicsinyben. A Tiszaháton, hol a Tisza-szabályozás folytán ármentesített területen nagy *Tiszakertek* keletkeztek, rengeteg besztercei szilvát, almát, körtét termelnek és nagyban aszalták a szilvát.

Ezt a nagybani aszalást Cigándon így írja le kántor Mihály igazgatótanító :[1]

A cigándi ember szilvát, almát és körtét szokott aszalni, leginkább a maga szükségére, meg hogy rokonnak, komának, szomszédnak legyen miből karácsonykor ajándékot adni.

Az aszalás az „ember", (vagyis a férfi) dolga, mégpedig a „vén emberé", az „atyusé", aki a szilvást őrzi. Az aszalás ott történik a *tett helyen*, a kertben. Már jóelőre hozzákészül, az őrzés idején. Megszedi a legszebb szál vesszőket a *cinegésben* s azokból megfonja az aszalósövényt. Hossza 2 m., szélessége 1 m. A szilvaszedés napján elkészíti az aszalóhelyet. Ennek három része van : az *aszalógödör*, *aszalótorok vagy melegvezető* és a *tüzelőgödör* (l. a 82. ábra). Az aszalógödör 80 cm. mély, 80 cm. széles és 180 cm. hosszú. (A számok inkább arányokat fejeznek ki. Ki mérne a szilvásban centiméterrel?) Erre keresztfákat rak s azokon helyezi el az aszalósövényt. Jó erősnek kell lennie, hogy 8—10 véka szilvát megbírjon, mert ennyi az egyszeri *felöntés*. A tűz az aszalótorokban ég, mely a melegvezetés

[1] Kántor Mihály hozzám intézett levele.

miatt egy méter hosszú. Ez köti össze az aszalógödröt a tüzelőgödörrel s nem egyéb, mint a föld alatt ügyesen, alagútszerűen fúrt lyuk. A tüzelőgödör csupán arra való, hogy a tüzet megrakni és igazgatni lehessen belőle. A melegvezető azért olyan hosszú, hogy a lángot „elenyésztesse", mert az aszalógödörbe már lángnak nem szabad jutni, csak melegnek. Az aszalósövényt még *ódaldeszkával* veszik körül (gömbölyű fa kettéhasítva), hogy a szilvának legyen tartalékja. Az oldaldeszkákat kívülről földdel támogatják az aszalósövényhez. Az aszalógödör végén a füstnek nyílást hagynak, hogy arra járjon.

Aszalásra csak egészséges és ép szilva jó. Ezért felöntés előtt szigorúan megválogatják. „Egy-két törött szem az egészet

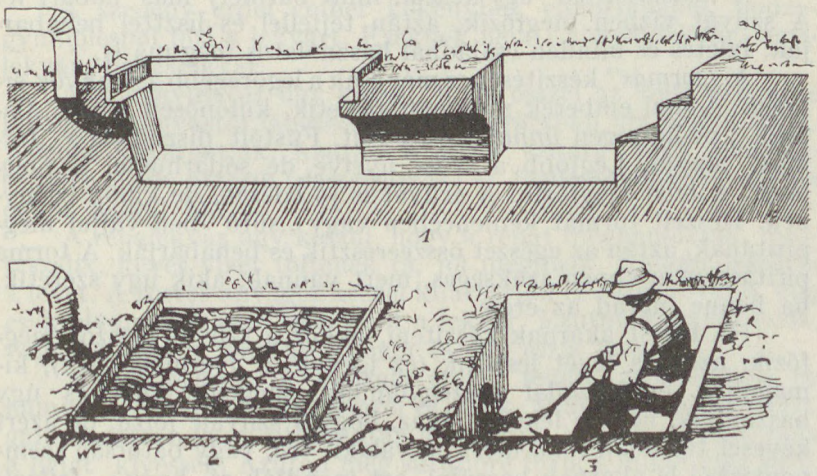


Fig. 82. ábra.

Szilvaaszalás Cigándon. 1. Aszalógödör átmetszetben. 2. Aszalósövény. 3. Tüzelés a gödörben.

Pflaumendörren in Cigánd. 1. Dörrengrube im Durchschnitt. 3. Dörrenzaun. 3. Heizung in der Grube.

bemocskolná..." Az aszalás ideje egy felöntés számára öt nap. Úgy értve ezt, hogy *éjjel-nappal*. Két napra megforgatják. Féloldalra húzzák, átválogatják és a kevésbbé aszalódottakat teszik a melegebb helyre. Ettől kezdve állandóan figyelik és válogatják, mert a szilva egyik része már az öt nap eltelte előtt is teljesen megaszalódik. Ezeket kiszedik és a helyüket frissel töltik meg. Három véka nyers-szilvából lesz egy véka *„aszalt szilva"*. Szép tükörfényesre az olyan ember tudja aszalni a szilvát, aki nem *nagylángú*, hanem *nagymelegű* fát használ tüzelésre. Aszalásba ne fogjon az, aki a meleget szabályozni és használni nem tudja. Ha láng kerül az aszalósövény alá, vagy igen erős

meleg, kigyul az aszaló. Ez olyan szégyen, hogy az emberölést hamarabb elfelejtik, mint ezt.

Az aszalókat a szomszédosak egymás közelében építik, hogy az éjjeli munkában egymásnak segítségére lehessenek. Felváltva vigyáznak. Igen jó ilyenkor a tavalyi „szilvapájinka", ha ugyan van. De csak módjával, mert ebből is baj lehet. Megnehezíti az ember szemét.

Az almát és körtét először kettévágják s úgy kerül az aszalóra. Ha igen fínomra akarják készíteni, akkor a „belsejétől" is megtisztítják.

Az aszalt szilvát megeszik úgy is, ahogyan van, vagy pedig „habarva", „tormás"-nak és bélesben, úgy mint a lekvárt.

A „*habartszilva*" úgy készül, mint bármely más habart lé. A szilvát vízben megfőzik, aztán tejfellel és liszttel behabarják. Ízletes és minden családnál használatos még ma is.

A „*tormás*" készítéséhez már csak a legöregebb asszonyok értenek. A mai emberek már nem szeretik, különösen nem a „fiatalja", pedig régen *ünnepi eledel* volt. Füstölt disznóhús a „tormás" alapja. Legjobb a szíve, nyelve, de sódarhússal is megjárja. A húst megfőzik. A szilvát is jó édesen, de külön edényben. Reszelt tormát kemencében vagy „sütő"-ben vajjal megpirítanak, aztán az egészet összeeresztik és behabarják. A torma pirítása nem éppen szükséges, mert vannak, akik úgy szeretik, ha benne marad az ereje.

Ha bélest akarnak készíteni, akkor a szilvát először megfőzik, aztán a levét leszűrik (ez igen jó a gyermekeknek), kimagolják és kanállal összegyömölik, megcukrozzák és úgy használják, mint a lekvárt. Igaz, hogy a szilvalé jóízű, de azért keveset tartanak róla, mert ha valakit erő, vagy bátorság szempontjából le akarnak becsülni, azt mondják rá, hogy : „*szilvalé van benne*".

A népi gyógyítás a „*pokolhólyag*" orvosszerének tartja az aszalt szilvát. A pokolhólyagba fekete selymet kell húzni, aztán a szilvának kilökik a magját, megborsozzák és beborítják vele a fájós részt. Nem biztos, hogy használ, de azért „*próbáli az ember*".

Debrecenben a nép az aszalt szilvát friss disznónyelvvel, gégével, szívvel főzi. A disznónyelvet, szívet, gégét főzik, mikor jól megfőtt, beleteszik a jól megmosott szilvát, egy kis rántást, megfő és megeszik.

A lekvárfőzés.

A lekvárt rendesen kerti gyümölcsből főzik. Csak a szegény erdei lakók főzik vadgyümölcsből. A legjobb lekvárt a kajszinbarackból főzi a gazdasszony. A legtöbbet és leggyakrabban a szilvából. A barackot meghajalják, kimagvalják és főzik. A ba-

rackhoz nagyon kevés cukor kell, édes és nagyon kellemes aromájú. A szilvalekvárt legszívesebben ringlót szilvából főzik. Ez nagyon édes. A szegény nép veresszilvából főzi, ehhez nagyon sok cukor kellene, mivel nem tesznek bele *vadízű*, savanykás, ezért ősszel a bercencei (besztercei) szilvából főzik a jó édes lekvárt. Erős fazekakban, ma már üvegekben elteszik télire. Nyáron szoktak még az édes körtéből is lekvárt főzni. E célra legalkalmasabb a szajkókörte, mely nagyon édes és bőtermésű.

A tanyai ember sárga- és görögdinnyéből is főz lekvárt. Soká kell főzni, mert nagyon leves, így sok tűzrevalóval jár. A sárgadinnye-lekvár jobb mint a görög és cukrot sem tesznek bele.

A szegény erdei ember kökényből, cukorrépából, bodzagyümölcsből főzi a lekvárt. Ezeknek neve : kökénylekvár, répalekvár, bodzalekvár.

A kökénylekvár úgy készül, hogy ősszel az érett dércsípte kökényt magvastól lábosban vagy bográcsban víz nélkül főzik. Közben kavargatják. Azután a ritka szitára vagy galuskaszűrőre töltik, áttörik (passzírozzák) és főzik tovább. Rendesen cukor nélkül fő.

A répalekvár úgy készül, hogy a répát meghámozzák, megreszelik, kevés vizet töltenek rá, jól megfőzik. Kétszer leszűrik a levét. A rostos anyagot kézzel kifacsarják és főzik tovább, míg csak olyan sűrű nem lesz, mint a lekvár. Ezután kanállal eszik, vagy ha kenyér van, arra kenik és úgy eszik meg.

A bodzalekvár. A bodzafa érett, fekete gyümölcsét, ha hamvas, leszedik a tányérjáról és főzik. Mikor már jóideje főtt, galuskaszűrőn vagy ritka szitán átengedik, hogy a magvát vagy a héját kivessék. Azután még sűrűbbre főzik s mikor elég sűrű, elteszik. Ezek a vadgyümölcsből készült lekvárok a debreceni erdőségben, hol idő és tüzelő van bőven, nagyon divatosak.

Így megy kicsiben. A nagyban való lekvárfőzés tanulmányozására újra a Tiszahátra megyünk és itt Kántor Mihály igazgató úr a népszokások nagyon jó ismerőse szívesen megmutatja azt az ősi lekvárfőzés-módot, mely még most is dívik Cigándon és vidékén.

Lekvárfőzés nagyban Cigándon.

A munkájából jut a férfinak is, ami : az. De a gond !... Az az asszonyé. Neki kell számontartani, hogy a családnak mennyi lekvárra van szüksége újig. Hátha jövőre nem is terem? Három ünnep, 49 vasárnap, gépelés (csépelés), disznótor, fonaltor mind, mind számításba veendő. Egy-két komaasszony is lebetegedhetik, amikor komába kell főzni. Az edények közül jó ki kell választania, hogy melyikben akarja eltartani. *Vas-* és *bádogfazik*ban *vasízt* kap. A *cserépfazik* is csak akkor alkal-

mas, ha mázos, mert a mázatlanon *kiüt*. Meg is penészedhetik benne.[1]

A *szilvást* a legöregebb férficsaládtag, az „atyus" már augusztus elejétől kezdve őrzi. Az unokák minden délben meglátogatják. Visznek az atyusnak ebédet, kenyeret, sót, szalonnát, paprikát, gyufát és *dohányt*. A dohány igen lényeges része az őrzésnek, mert ennek füstje űzi el a szúnyogot. Nem éppen unalmas ez a szilvaőrzés, mert több gazdának van egymás mellett szilvása és mindeniket őrzi egy-egy atyus. Összeülnek,

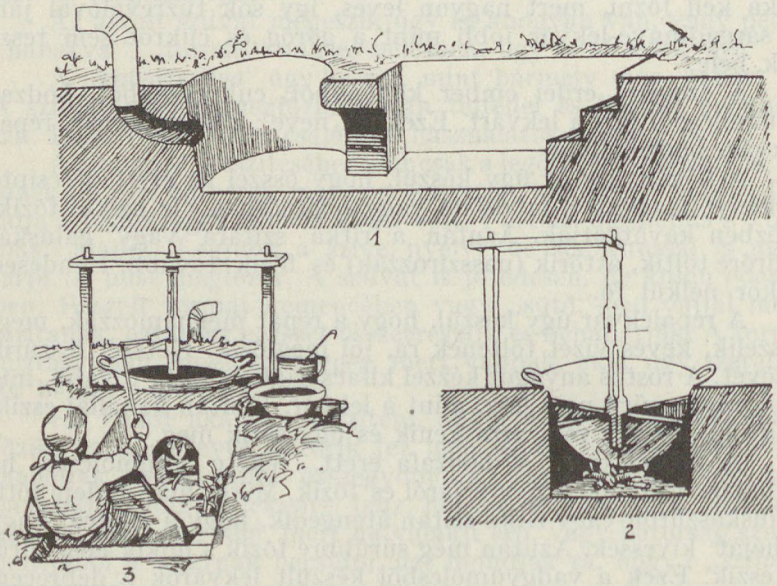


Fig. 83. ábra.

Szilvalekvárfőzés Cigándon. 1. Lekvárfőző keresztmetszete. 2. Üst vitorlával. 3. Lekvárkavarás vitorlával.

Kochen des Pflaumenmuses in Cigánd. 1. Kochofen im Querschnitt. 2. Kessel mit Rührstange. 3. Das Rühren.

pipázgatnak, beszélgetnek. Múltról, mindenről, gyermekdolgokról.

Mikor aztán a napok teltével, úgy szeptember első felében a szilvák vége megráncosodik, megüzeni haza, hogy már jöhetnek a szilváért. Vesszőkosarakkal, dagasztóteknőkkel megrakott szekeren érkezik a család. Először rázzák a fát. Ez a gyermekek dolga. Aztán a még fennmaradt szilvákat hosszú, vékony rudakkal: *horgassal* és *szúrkálóval* gallyanként lerázzák. Imittamott azért hagynak egy-két szemet a *mezgerélő* szegénynek is.

[1] Kántor Mihály igazgató úr szíves közlése szerint.

Ilyenkor szoktak a cigándiak megemlékezni a géresiekről is — ma csehek által megszállott bodrogközi község; színmagyar és református —, hogy ott a papnak szilvát is adnak. „Egy rázintás, két koppintás" jár a szilvából a papnak. A pap maga rázza a fát egyszer és koppintja sarkát a fához kétszer. Amennyi így lehull, annyi az övé. A szilvát a kosarakban és teknőkben gyüjtik össze. A felesleget eladják vékaszámra. A vékát *telésen* mérik, amíg csak le nem gurul a rárakott szilva. A „maguk szükségére valót" megaszalják, vagy lekvárnak főzik.

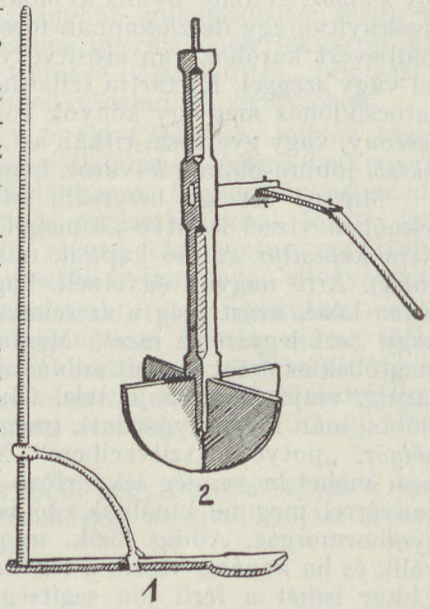


Fig. 84. ábra.
Lekvár-kavarók. 1. Kavaró. 2. Vitorla fából.
Rührlöffel des Muses.

Lekvárfőzéshez a szilvát hazaszállítják. Üstöt „kerítenek". Csak a rézüst jó. Az üst használatáért egy fél véka szilva, vagy 1 kg. lekvár jár. Pénzben 1—2 pengő. Ez lényegében egynapi használatért van, mert ennyi időre van szükség a megfőzéshez.

A férfi dolga a lekvárfőző katlan megásása, vagy ha éppen kő, tégla, vagy vályog van a gazda udvarán, akkor a megépítése. A gyermekek jobban szeretik az ásott katlant, mert azzal tovább és szabadabban lehet játszani lekvárfőzés után.

A katlan egyik része az a kerek lyuk, melybe az üst *pereméig* beleilleszkedik. Ez alatt ég a tűz. Másik része a *tüzelőgödör*, mely lépcsősen van megépítve. Ezen ülnek a gyermekek és bámulják a tüzet. A katlan és tüzelőgödör között keskeny földfal van, melyet a gödör alján átfúrnak. Ez a *tüzelőnyílás*, vagy a gödör *szája*. A katlan másik oldalán (a tüzelőgödörrel ellenkező oldalon) a füstjárat részére nyílást hagynak, melybe bádogcsövet illesztenek, *könyökcsövet*, hogy tovább menjen a füst. Az üstnek úgy kell illeszkedni a lyukba, hogy ott parányi füst se jöhessen ki. Ha füstölne, betapasztják a réseket sárral. A lekvár jó ízének ugyanis két nagy ellensége van : a *kozma* és a *füst*.

Mielőtt az üstöt helyére illesztenék, tisztára súrolják apró szemű homokkal, hogy meg ne karcolja. Aztán a fenékrészt a hajlásig megkenik disznózsírral. Igen jó erre a szalonnabőr is.

Aztán beillesztik a katlanba. Az üst felső széle vízszintes legyen. Ehhez nem kell vízszintező műszer, hanem megnézi az asszony is, meg az *ember* is, hogy jól áll-e és ha egyezik a véleményük, akkor bizonyos, hogy minden jól van. Ezután beállítják az üstbe a *„kavaró"*-t, mely hét darabból áll. Főrésze a *kelep*, mely két — egymáson éllel keresztbe rakott, az üst fenekéhez illeszkedő — deszka. Erre jő a *forgatótengely*, melynek alsó vége keresztben vésett. Ez a rész kerül a kelepre. A forgatótengely közepe táján egy *könyök*, *„csikló"* nyúlik ki oldalra. A tengely felső vége pedig elvéknyítva egy deszkalapban forog, melynek két vége egy-egy földbevert karóhoz van erősítve vesszővel, *gyékényinnal*, drótal vagy szeggel. Ez tartja szilárdan az egész készüléket. A forgatócsiklóhoz még egy könyök kapcsolódik. Ezzel mozgatja az asszony, vagy gyermek, ritkán az „ember" egy kis székről, vagy *tőkéről* jobbra-balra a kavarót, hogy a lekvár meg ne kozmáljon.

Míg az üst így helyreáll, addig az asszonynép a szilvát teknőben vízzel leöntve „kimagol"-ja (Helyesebben: *kimagoli*. Nem *kapcsilja*. A dió kapcsil, mikor héjából, a *kopáncsból* kiválik). Arra nagyon ügyelnek, hogy mag ne kerüljön a *magolt szilva* közé, azért még a szerelmes lányra is kötelező ilyenkor, hogy „ott legyen az esze". Megrakják a tüzet és fokozatosan megtöltik az üstöt magolt szilvával. Először csak a kelep magasságáig, majd félig, majd tele. Olyankor szaporítják, mikor az előbbi már megpotyósodott (meglevesedett). Ez az első lé a *pötyör*, „potyó", „szilvacibere". Mikor a lekvárfőzés idáig jut, nem mehet be vendég lekvárfőző helyre, hogy potyóval és friss kenyérrel meg ne kínálnák. Jó is az. Van is utána hatalmas gyomormorgás. Addig főzik, míg a kavarás egészen nehézzé válik és ha kanálra veszik a lekvárt, az onnan már nem esik le. Ekkor ismét a férfi jön segítségül. Kiemelik a nagy pöfögő üstöt és a lekvárt az eltartó cserépedényekbe szedik, melyeket kihűlés után *kötnek be* (zárnak le). Egy pár hétig azonban erős figyelem alatt van a lekvár, hogy nem hígul-e meg? Ez annak a jele, hogy nem főtt elég ideig. A híguló lekvárnak orvossága az, hogy kenyérsütés után a jó meleg kemencébe teszik edénnyel együtt. A jól főzött lekvár két évig is eltart.

Ezt a kavaró-berendezést mintegy ötven éve ismerik a faluban. Az elsőt egy írástudatlan fúró-faragó ember készítette, akit úgy emlegetnek még ma is, hogy „a vén Tóth molnár." (Beszármazott ember volt. Igazi nevét és származási helyét nem tudják.) Azelőtt *lapocká*-val kavarták a lekvárt, de ezzel az üstnek is igen gyakran kiütötték a fenekét. Tökéletlen is volt vele a munka, mert a legnagyobb *„igyelés"* mellett is odakozmált a lekvár, ha egy kis sebes tűz érte az üstöt. Aztán meg az asszony keze is csupa hólyag lett végzetére, mert a lekvár ugyancsak köpköd fővés közben. Kendővel kellett a kavaró-asszonynak a kezét bekötnie.

Lekvárral készítenek derelyét. „A *lekváros derelye* a kaszásnak ereje", azt mondják róla. Nem megvetendő étel a „*piszkos haluska*" sem. Főtt tészta ez, cukros lekvárral elkeverve. Ismeretes az a tréfás kérdés: „Melyik várban nincs katona?" Felelet: „A lekvárban." Aki megharagszik valamiért, annak Cigándon azt szokták mondani: „Ha nem tetszik, törjél a lekvárosból!" Lekvár a dísze a bélesnek is. Béles kétféle van. Az „apró bélest" olajban sütik. A rendes bélest kemencében. „*Borított tészta*" is jó a lekvárral, melyet az urak „omlós"-nak neveznek.

A cigándi édesanya legnagyobb gyönyörűsége mégis az, mikor iskolába menő két-három gyermekének lekvárral keni meg a kenyerét, aztán kettétörve összeborítja, beleteszi a tarisznyájába és szerető szívvel útraindítja gyermekeit.

A lekvárfőzése háziipara ősrégi Cigándon, milyen szépen lehetett volna ezt jövedelmező vállalkozássá tenni. Csak egy kis biztatás, irányítás kellett volna hozzá. Csehországban szintén nagyon régi a lekvárfőzés. A parasztházaknál főzött jóval gyengébb minőségű povidlit szépen csomagolva exportálják és a külföld, közte mi is megvesszük és jam néven elfogyasztjuk.

A gyümölcs eltartása. Almát, körtét a tiszántúli magyar ember úgy tartja el télen, hogy ősszel éretten száraz időben leszedi, megtörölgeti, azután a hombárba levő búzába, rozsba, zabba elrakja. Fogyasztás alkalmával forgatja és amelyiknek hibája van, elhasználja. Ha meg nem fagy, újév utánig eltartható.

A tojás eltartása úgy történik, hogy búzába rakják a vékonyabb végénél fogva. Felhasználáskor az apadt tojást használják először fel.

VIII. A magyar ember fűszerszáma.

A debreceni és tiszántúli magyar nép nagyon szereti az erősen fűszerezett ételeket. A használt fűszereket összefoglaló néven *fűszerszám*nak nevezi. A húslevesbe szívesen főzi a petrezselyem gyökeret, sárgarépát, levét leszűri, sok tört borssal ízesíti, jóféle sáfránnyal színesíti. Mikor készen van, még több borsot, dióvirágot, esetleg gyömbért tesz a levesbe és úgy eszi. A sülthusok legtöbbjét, a töltötthusokat és töltöttpaprikát jól megborsolja. A pergeltlevesbe, parázs húsokba sok törött piros paprikát hint. Régen a bors pótolta a paprikát. Erősen sóz mindent. Szereti a majoránnát, citromot.

Nagyban használták a mézet. A jómódú gazdáknál tömérdek volt a méz. Édesítésre csakis ezt használták. A nád-mézet (nád-cukrot) csak a városi nép vásárolta és használta. A XVIII. század szakácskönyvében ez áll: trágyázd meg jól nádmézzel

vagy trágyázd meg nád-mézes lével.[1] Vásárokon jelentős portéka volt a méz, úgy, hogy Debrecen város rendszeresen maximálta az árát.

1699-ben a debreceni városi tanács a színméznek itcéjét 43 dénárra, a főttméznek pedig 39 dénárra limitálta.[2] — 1700-ban a debreceni városi tanács a színméznek itcéjét 34 dénárra, a főttméznek pedig 27 dénárra limitálta.[3] — 1703-ban a színméznek itcéjét 36 dénárra, a főttméznek pedig 30 dénárra,[4] — 1706-ban a színméznek itcéjét 45 dénárra, a főttméznek pedig 39 dénárra,[5] — 1707-ben a színméznek itcéjét 150 dénárra, a főttméznek pedig 96 dénárra,[6] — 1708-ban színméznek itcéjét 15 dénárra, a főttméznek pedig 12 dénárra,[7] — 1709-ben a színméznek itcéjét 21 dénárra, a főttméznek pedig 18 dénárra,[8] — 1715-ben a színméznek itcéjét 24 dénárra, a főttméznek pedig 18 dénárra,[9] — 1718-ban a színméznek itcéjét



Fig. 86. ábra.
Cukortartók. Mázos cserepek vitéz, huszár alakokra formálva. Déri-múzeum.
Irdene glasierte Zuckerbehälter in Krieger- und Husarenform. Déri-Museum.

36 dénárra, a főttméznek pedig 30 dénárra,[10] — 1723-ban a színméznek itcéjét 9 dénárra, a főttméznek pedig 7 dénárra[11] — 1733-ban a debreceni városi tanács a színméznek itcéjét 27 dénárra, a főttméznek pedig 24 dénárra,[12] — 1736-ban a színméznek itcéjét 27 dénárra, a főttméznek pedig 24 dénárra limitálta.[13]

[1] Címlapnélküli szakácskönyv a XVIII. sz. végéről 163., 164. lap.
[2] Városi jegyzőkönyv 1699 : 377. l.
[3] Városi jegyzőkönyv 1700 : 813. l.
[4] Városi jegyzőkönyv 1703 : 293. l.
[5] Városi jegyzőkönyv 1706 : 37. l.
[6] Városi jegyzőkönyv 1707 : 148. l.
[7] Városi jegyzőkönyv 1708 : 502 l.
[8] Városi jegyzőkönyv 1709 : 561. l.
[9] Városi jegyzőkönyv 1715 : 698. l.
[10] Városi jegyzőkönyv 1718 : 276. l.
[11] Városi jegyzőkönyv 1718 : 276. l.
[12] Városi jegyzőkönyv 1723 : 748. l.
[13] Városi jegyzőkönyv 1733 : 248. l.

Paprika. A magyar a paprikát a XIX. század eleje óta csak mint fűszert használja. A világháború óta bizonyára a katonaságnál rákapott a zöldpaprika evésre, kenyér-szalonnával eszi, vereshagyma helyett. Töltve csak nagyon módos, főleg városi lakosság eszi. Úgy töltik, mint a káposztát.

Ellenben a bolgár, a török, szír nép mindenféle formában eszi. Legkevésbbé fűszernek használja. Szíriában a nagy kardalakú zöldpaprikát tepsibe megsütik. Melegen és hidegen jóízűen eszik. Az Aleppói vasútvonalon a jobbmódú szír és török utasok megkínáltak sütött paprikával, ettem és jónak találtam. Török városok vendéglőiben sokszor ettem töltöttpaprikát. Zöldpaprika juhhússal és rizzsel volt megtöltve, megfőve egészen jó volt. Bulgáriában a zöldpaprikát túróval és tojással töltötték meg. De oldalt hasították fel, magját és szárát bennehagyták, zsírban megsütötték és nagyon jóízűen ették. Még többen ették nyersen. Paradicsomot is ecettel, olajjal ették. E vidéken fűszernek nem használják, itt a fűszer a tört bors.

Az ecetkészítés és az ecetágy. A régi világban minden jobb háztartásban a gazdasszony maga csinálta az ecetet. A berakott konyha tornyán állott az *ecetágy*, melyen érett a finom, kellemes ízű *borecet*. Az ecetágyat különböző anyagokból készítették. A jó gazdának volt szőlője, ősszel szüretkor a kitaposott, de ki nem sajtolt szőlő törkölyét kivették a zsákból, egy cserépedénybe vagy kishordóba rakták, leöntötték borral és érni (erjedni) hagyták. Mikor megérett, langyos bort töltöttek rá, feltették a konyha tornyára, vagy más meleg helyre és néhány nap múlva megsavanyodott. Ekkor leszedték róla az ecetet, ha fogyott, jó bort töltöttek hozzá, ha gyengült, egy kis égett borral megöntötték.

Szokásban volt, hogy *méhserrel* javították. Az öreg debreceni polgárasszonyok elmondása szerint a sonkolyos mézet tálban markuk között kifacsarták, az összenyomott sonkolyt vízzel leöntötték, főzték, míg az sűrű nem lett, mint a méz. Ezzel a méhserrel az ecetet megöntötték, és annak kellemes édeskés ízt adtak.

Így csinálta az ecetet a debreceni nagygazdasszony. Szegényember ecetágyat morzsolt tengericsutkából csinált. A verestengeri csutkát íznyire karikázta, belerakta egy edénybe, ezt is égett borral leöntötte, öntött hozzá egy kis régi ecetet és az ágyat pár napig érni hagyta. Mikor megérett, langyos, melegített borral felöntötte és meleg helyen érni hagyta. Mikor megért, csapot tett bele és azon lassan csepegtette. A lecsepegett ecet alján kocsonyaszerű ecetalap képződött. Ezt a nép *poklá*-nak nevezte. Ezt nem szabad volt kivenni, mert ebben sok ecetsav képződött és ezen hamarabb savanyodott az ecet. Ellenben felül képződött egy szürke bőrréteg, ezt a régi világban tüzes vassal irtották a gazdasszonyok. A vasdarabot

a konyhán megtüzesítették és az edény felszínén húzgálták és felégették a bőrszerű felső réteget.

Csinálták még az ecetet bükkfaforgácsból is. Egy 25—30 literes hordót bükkfaforgáccsal töltettek meg. Ezt égettborral leöntötték, töltöttek bele égettbort, vagy más szeszt is és az így keletkezett ágyat érni hagyták. Mikor megérett, langyos bort töltöttek rá. Csapot ütöttek bele és megeresztették annyira, hogy csepegjen. A lecsepegett anyagot újra feltöltötték úgy, hogy szépen megsavanyodott. Ezt az ecetet nagyon szerették.

A lencséből is csináltak ecetet éspedig úgy, hogy a lencsét megpirították, de úgy, hogy meg ne égjen. Tettek hozzá mézet,

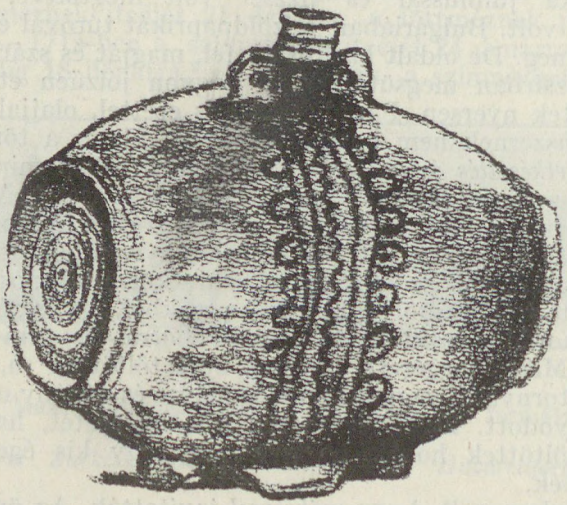


Fig. 87. ábra.
Ecetágy tartó cseréphordó.
Irdenes glasiertes Fass als Essiglager dienend.

azzal összekavarták, töltöttek rá egy kevés szeszt, egy kis ecetet és így érni hagyták. Ez volt az ágy. Mikor ez megérett, langyos vízzel, esetleg borral felöntötték és meleg helyen erjedni hagyták. A nagyközönség részére a sóárulók társasága árulta az ecetet. A só és az ecet volt a magyarnak két legközönségesebb szükséglete.

Hallottam ecetet készíteni almából, málnából, gyümölcsből, de ez már az újabb kor vívmánya. Ma az ecetgyárak a kényelmes asszonyok részére teljesen feleslegessé teszik az ecetkészítéssel való bajlódást.

Kerti sáfrány. A kerti sáfrányt rossz sáfránynak nevezi a magyar, szemben a külföldi jó sáfránnyal. A falusi vagy a paraszt kiskertek díszei. Kórója jó védelem a virágágyaknak.

Aranysárga szirmai pedig ékessége a kertnek. Szirmait kora reggel vagy napszálta után kitépik, megmoncsolják, egy kis ecetben vagy vízben begyurják, egy éjszaka csomóban hagyják, reggel a szárítón szétteritik, megszárad, elteszik. Használat előtt megtörik. Rendesen hagymás ecetes, krumplilevesek színesítésére használják. Sok kell belőle, mert sokkal kevésbbé fest mint a jó sáfrány.

Kapor. Az étel ízesítésére szolgál. A zöld levelét tökkáposztába, derelyébe teszik, galuskával főzik. Kórójával káposztát savanyítanak, magját megtörik és véreshurkába teszik.

Foghagyma. Szintén az étel ízesítésére használják. Nyersen szalonnával eszik, kolbászba teszik, húst dugdosnak meg vele stb.

IX. Mit ettek alkalmakkor.

Bár a debreceni polgár étkezésében nagyon egyszerű volt — legtöbbször egy tál ételt evett — ünnepen kalács került még asztalára, mégis ha valami alkalom volt nála, akkor sokszor még az erején túl is kitett magáért. Kitűnő vendéglátó volt ennivalóban és italban is. A házától nem könnyen szabadult az ember, kivált meg józanon.

Ilyen családi alkalom volt a kézfogó, lakodalom, névnap, szüret, disznótor. Kézfogón a lány szülei látták vendégül a vőlegény családját és rokonait. Jómódú háznál 1. csigaleves tyúkhússal, 2. töltöttkáposzta és malactokány volt feladva; 3. pulykakappan egészben sütve ; 4. malacpecsenye befőttel, szilvával ; 5. tészta : fánsült kalács volt ; 6. gyümölcs ; 7. feketekávé.

Lakodalomban kétszer terítettek. Az esküvő után ebéd délután 2 óra tájban. Az ebéd eltartott 4—5 óráig. Étrend a fenti volt. Azután megkezdődött a tánc. Este úgy 9 óra tájban tejeskávét hurcoltak zsíros vagy vajaspereccel, ezenkívül a férfiaknak kalácsot.

Éjfélkor újra terítettek, asztal mellé ültettek. Hideg pecsenyét, sonkát, forró fánkot adtak fel, bor is volt bőven.

Hajdúböszörményben a lakodalomban régen csigaleves tyúkhússal volt, a főtt tyúkhúst levessel ették. A leves után töltöttkáposzta és tejbekása következett. Sült tyúkot éjjel ettek, amikor a hérészesek (a menyasszony szülei és hozzátartozói) megérkeztek.

Keresztelőben ebédet adtak. Csigalevest tyúkhússal, sült kappan, pulyka, fánsült kalács. Bor sok.

Szüreten reggel kalács. Délben ebéd : Csigaleves, töltöttkáposzta. Vagy pulyka, csirke serpenyőben sülve. Este juhhúsos kása.

Névnapokon vacsora az évszakhoz képest, télen főleg disznó

hús, kolbász, hurka. Más évszakban paprikás csirke, sült tyúk. Sütemény : Túrósbéles, kalács.

Disznótorban. Reggel : a henteseknek, belléreknek meleg kolbászt és oldalt, meleg pogácsát és meleg mézesbort adtak. Délelőtt ha nagyon hideg volt, melegbort, egésznap pedig hidegbort adtak. *Ebédre :* tyúkhúslevest, töltöttkáposztát, pulykavagy kappanpecsenyét kaptak. *Vacsorára :* szilvaízből ciberét, hurkát, kolbászt és ha délről maradt, hideg pecsenyét, néha fánkot is kaptak.

A régi világban, a céhek életében nagy ünnepség volt a céhmester-választás, társpoharazás, mesterasztal. Mindegyiket nagy közös evés-ivással ülték meg. A késesek szabadalmában 1711-ben ez foglaltatik : Valamely legény akar honvaló, akar jövevény légyen az, az ki a késcsináló mesterek közzé akarja magát adni és mesterré akar lenni, tehát az ilyen legény az ő mesterségének megmutatására próbaművet tartozzék elsőben megcsinálni... Míg pedig a remek elkészül, a látómestereknek illendő étellel és itallal gazdálkodni tartozik... Elkészülvén a remek, a céhmester azzal együtt egy pint borral mutassa be az akkori városunk bírájának... Az új mester a késcsináló mesterek közzé bevétetvén, a céhnek egy temérdek fazék káposztás húst, két tyúkot főve, egy malacot sülve, elegendő fejér kenyeret, azonkívül diót, mogyorót és elegendő bort tartozik adni.[1]

A szíjgyártócég artikulusában 1683-ban a IX. szakasz így intézkedik : Újév első napján a szíjgyártó mesterlegények attyoknak és anyjoknak ajándékkal kedveskedjenek. Az ajándék bevitelekor az Attyok és Anyjok látván az mesterlegényeknek hozzájuk való szereteteket ők is az ő becsületekért tartoznak a legényeknek egy vacsorát, úgymint : négy tál étket, ez mellé az vacsorán elégséges bort adni. Vacsora után ha az legény atyafiak mulatni akarnak, magok pénzén kell bort hozatniok. Ugyancsak itt a következőket olvassuk :

„... az apród kérésnek penig minden hétre 12 pénzze járjon az félesztendeig, félesztendeje eltelvén ha társbért kiván, tartozik társpohárral, három tál étekkel, egy kappannal az pecsenye mellé és tizenkét iczcze borral..."

A városi tanács ezt 1737-ben megerősiti mondván :

Az Aritukulusok szerint tartozik az Iffju bejelentéskor adni 4 tál étket, 12 itczcze bort és a céh ládájába két aranyat.[2] A fésüsök és gombcsinálók 1674-ben ilyen mesterasztalt adtak : Egy temérdek fazék káposztás hust, két tyúkot főve, egy malacot sütve, elegendő fehér kenyeret, azonkívül diót, mogyorót és 4 forint ára bort ! Ezeket végbevivén úgy lészen tökéletes

[1] A késesek privilegiuma. 1711. Déri múzeum lelt. : II. 1910. 449.
[2] Közli : dr. Bartha Károly : A debreceni fésűs mesterség. Budapest, 1929. 18. lap.

mester! 1713-ban már többet kívántak. A fésüsök és gombcsinálók ilyen mesterasztalt tartoztak adni:

1. Tehénhússal, velős konccal és disznóorjával elegyesen főzött káposzta, felül eleven borssal meghintve.

2. Laskával vagy rizskásával főtt kappan vagy jó kövér öreg (nagy) tyúk.

3. Malac vagy lúd, vagy rucahússal főzött fekete lév.

4. Lúd, ruca aprólékjával főtt kása.

5. Egy szép és jó tehén húsából és egy kövér tyúkból elegendő pecsenye. Borra pedig tégyen le 12 forintot.[1]

Halotti toron. Debrecenben árpakását főztek marhahússal. A halottat az elsőházban siratták, a pitarban pedig a szabadkonyhán óriási fazékban főtt a sok hús a résztvevő rokonoknak. Mikor hazamentek a temetőből, a halottas-szobában asztalt terítettek és ettek, bort ittak bőven. Bizony néha össze is kaptak a hagyatékon. Sőt ami illetlenebb volt, boros emberek daloltak is bánatukban. Ezt a haladó műveltséggel maga a közönség hagyta el. Hajdúböszörményben és a Kiskunságon juhhúsos kását főztek a halotti torra. Ezt *toros kásá*-nak nevezték.

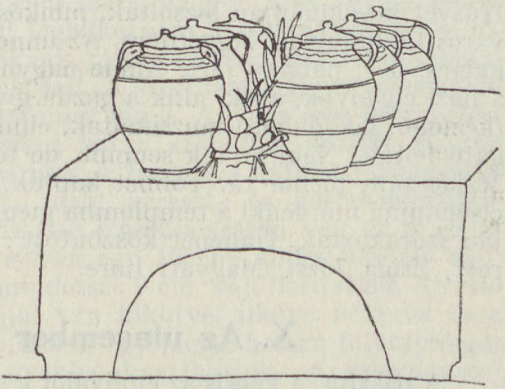


Fig. 88. ábra.
Lakodalomra főzés a szabadkonyhán.
Kochen für die Hochzeit.

Csőszfogadáskor és gyepükerüléskor a debreceni kertekben szintén tort tartottak, zsírosperecet és szép nagy bőrös tepertőket adtak a gyűlésen résztvevőknek és bort ittak rá bőven. Mindenki annyit ehetett, ihatott amennyi belefért, de elvinni nem volt szabad semmit. Az öregek beszélik, hogy egyszer malacállú Pap Sámuel uram megfeledkezett magáról és egy tepertőt és egy perecet a zsebébe süllyesztett. Ezt észrevette tréfás szomszédja, Tóth Imre s mikor Pap uram különvéleményét jelentette be a birtokos-társaknak, egy óros bort töltött az eldugott eleségre. A bor csurgott a zsebből. Volt nagy hahota. A zaj lecsillapodásával a tréfamester felállott, emelthangon kérvén bocsánatot, a jelenvoltaktól, mondván: Ha Pap Sámuel uram jóltartotta zsebét, én meg inni adtam! 5—5 forint volt a büntetés a kertség

[1] Városi jegyzőkönyv. 1737 okt. 17. Déri múzeum.

kasszája javára. Az áldomás ivásra mindig találtak alkalmat a céhek, gazdák, kereskedők. Társulatoknál alapszabály szerint biztosítva volt.[1]

Ünnepi ételek.

Óesztendő utolsó napján kappant sütöttek, mert visszafelé kapar. Újév első napján malacot főztek, sütöttek, mert előre túr. Nagypénteken cibere, szabógallér, jó tepertősen túrósan, aszaltgyümölcs megfőzve. Nagyünnepeken tyúkhúsleves, töltöttkáposzta, kalács az ebéd.

Divat volt Debrecenben a régi világban ünnepet köszönteni: karácsonykor betlehemesek jártak, újévkor kántálók. Húsvét másodnapján locsoltak, pünkösd másodnapján az egész város kirándult a Nagyerdőre. Az ünnepekkor sok járó-kelőnek kalács, bor, pálinka járt. Ámde nagyobb gazdáknál megjöttek a házi cigányok, azok, akik a gazda gyermekeinek alkalmakkor (kézfogó, lakodalom) muzsikáltak, elhúzták az öreg gazda hallgató nótáit. Nem kértek semmit, de terített asztal várta őket. Malac sült, jó bor rá. Többet kaptak, mint gondolták. Ünnep elsőnapján mindenki a templomba ment, csak ünnep másodnapján szórakoztak. Ünnepet köszöntött: Boka Károly, Rácz Károly, Zsiga Józsi, Magyari Imre.

X. Az utasember eledele.

A pásztor, a kocsis az ennivalót a szűrujjába hordja. A szűr az a ruhadarab, amelyet nagyon ritkán öltenek fel, hanem vállra vetik s a nyakon összecsatolva viselik. Az ujja rendesen be van kötve, a bekötés úgy történik, hogy az ujját kifordítják, ráncra szedik és madzaggal jó erősen bekötik, ezután visszafordítják. Ez a bekötött szűrujj. Az egyik szűrujjban rövid időre való eleséget és kést, a másikban a pipát, dohányzacskót, erszényt bugyelárist tartják.

Erről mondja a nóta:

Bevan az én szűrömujja kötve;
Barna kislány ne kaparász benne.
Az egyikbe acél, kova, tapló
A másikba százforintos bankó.

Ámde a pásztor sincs mindig ilyen jólétben, mert néha így búsong:

Füstöt lökött a Citrahát...
Mos' szógálok huncut gazdát.
Száraz kenyér a szűrujjba
Nehezen csúszik magába.

[1] Városi jegyzőkönyv. 1737 okt. 17. Déri múzeumban.

A napszámosember, kondásgyerek, általában a szegényemberek tarisznyában hordják az eleséget. A tarisznya házivászonból készült erős zsacskó, mely abban különbözik a zacskótól, hogy nincs korca, nem húznak bele madzagot, hanem 40—50 cm. nagyságú téglalap alakú zsákocska, melynek felül van a szája, alul a feneke, a száján önmagából fedele, mely ráhajlik. Fedele két sarkában madzag van. Ezzel akasztja a nyakába és úgy csüng az oldalán. Ezért mondja a debreceni ember átka : „A koduló tarisznya dörzsölje ki az oldalodat."

A tarisznyát Szabolcsban *szütyő*-nek, Sárréten *bakó*-nak, Debrecen vidékén *szeredás*-nak nevezik.

A *szütyő*, *bakó* anyaga erős vászon vagy zsák, a szeredásé művészziesebb. Kecskeszőrből szőtt, nagyon erős anyag, fedele bőrrel borítva. Külön kell foglalkoznom a szeredással, mely jómódú gazdáknak, iparosoknak, rátarti számadópásztoroknak nagyon kedvelt tarisznyájuk volt. A szeredást szíjgyártómesterek csinálták régen éppen úgy, mint ma is. Anyaga erős kecskeszőrből szőtt, durva fehércsíkos barna szövetből készült 40 cm. hosszú, 45 cm. széles tarisznya. A tarisznya hátulja $^2/_3$ nagyságban bőrrel van borítva, mely kereszt- és görbevonalakkal a szövetre van varrva. Az első részén a száján van ez a széles bőrözés, viszont alulról is van egy 10 cm. széles bőrözés úgy, hogy a 40 cm.-es lapból mindössze 9 cm. van borítatlan. Az első hátsórész két oldalt szíjjal van kikötve, illetve befonva és a fonatból egy 4 és fél cm. széles, egy méter hosszú folytatólagos *szeredás-szíj*, mellyel a nyakba akaszthatjuk. A szeredás-szíj jobboldalán a szájtól 10 cm. magasan 4 és fél cm. átmérőjű rézkarika van, ehhez kötik a késhüvely szíját, a baloldalon szintén ennyi távolságra egy kis rézcsat a szíj összecsatolására. A szeredás legszebben kidolgozott része a fedele. A fedelénél két oldala 5 cm. széles kifogazott fekete bőrrel van borítva. Erre jön egy szintén kifogazott 5—6 cm. széles két oldali pirosbőr-szegés. Alján a szövet kirojtozva, a rojt felett egy 8 cm. széles fekete bőrszegély, melyen zöld zsinórral tulipán és rozmaring ág között a magyar címer van. És rendesen a gazda nevének kezdőbetűi is ki vannak kötve. E boríték alja ki van csipkézve és lyukgatva. Alatta egy piros bőrborítás van, melynek alja tovább ér mint a fekete és alja körkörösen kicsipkézve és kilyukgatva. Belseje vászonnal borítva, ebből egy nagy zseb is van alakítva, ebbe jött a pogácsa, pálinkás üveg, a külső nagyobb részbe a kenyér, szalonna, tőtött hús.

A szeredásnak szép példányai vannak még az öreg debreceni jómódú gazdáknál. A szegényebb embereknél egyszerűbb. A háború után a katonaságtól szerzett hátizsák újabban az új divat és a pénztelenség erősen kiszorította a használatból ezt a szép tarisznyafajtát.

A szeredást hordta az oldalán a gyalogos, a lóhátas a nyereg

első kápán, a szekeres a kaskaróba, vagy a sallangba akasztva. Egy-kétnapi eleség elfért benne.

A tarisznyának régi faja a bőrből készült tarisznya. Ezt rendesen szőrösbőrből csinálták úgy, hogy a külső része szőrös. Anyaga birka, a csínosabbaknak borjúbőr. Birkabőrből készül nagy *tömlő*. A birkatömlőt a nomadizáló juhászok használták eleségtartásra, míg a borjúbőr tömlőt inkább dohánytartásra, a tarisznyát eleségtartásra használják. Szegényember, ha lovon megy, fehér zacskóba tesz egy étel kenyeret, szalonnát, beköti a zacskó száját madzagánál fogva, a nyeregkápára

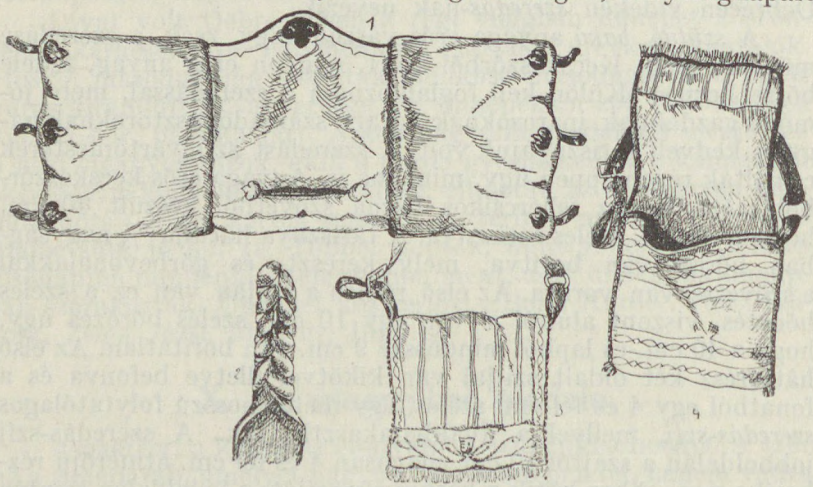


Fig. 89. ábra.

1. Átalvető kiteritve. 2. Szeredás oldalfonata. 3. Szeredás. 4. Szeredás kinyitva.

1. Satteltasche. 3—4. Brotsack.

akasztja és megyen. Ha csak szőrin üli a lovat, a saját nyakába akasztja és úgy lovagol. A jobb gazda a szeredást akasztja a kápába és úgy lovagol.

A szeredásban is olykor megfogyik az ennivaló, a gazda meg nem törődik a cselédekkel. Ezt kesergi a régi debreceni nóta :

Két szegín legín
Szántana szegín
De nincs kenyere

Két vereshagyma
Van a szeredásba.
Keserű magába'.
Haj bizseréré keserű magába'.

Huncut a gazda
Nem níz a napra
Csak a szíp asszonra.

Lovas ember tarisznyája.

A jómódu lovasember útitarisznyája *átalvető*. Ez egy bőrtáska szerű eleségtartó, melyet a nyergen tesz az utas keresztül. Az egyik táska a nyereg egyik oldalán, a másik táska a nyereg másik oldalán van áttéve. A bőrzsák fedelén három tulipán van rátéve. A két táskát egy 40 cm. széles, 36 cm. hosszú díszített széles bőr foglalja össze, ezt a nyergen tesszük át. A bőrtartó első részén két kikötött lyuk van, ezen keresztül az első kápához, itt a széle kissé befelé ívelt, a hátsó részén 30 cm. kivágás van kidolgozva és ezen átakasztják a hátulsó kápára. A kivágás két oldala jó erősen be van szegve, hogy el ne szakadjon, szélét szép csipkés szegély díszíti. Az egyik táskába tették a fehér zacskóba helyezett sült húst, kolbászt, szalonnát. A másikba kenyeret, pogácsát. Azután mind a két bőrfedelet lezárta. Ősi tarisznya és ez ejtette csalódásba a külföldieket, midőn azt hiresztelték, hogy a magyar nyereg alatt puhítja a húst. A hús az átalvetőben volt, az átalvető a nyergen oly ügyesen fekszik, hogy azt hitték miszerint a nyereg tartozéka.

Jómódú gazdáknak, lóhátas iparosoknak kedvelt tarisznyája volt. Mindig volt benne egy darab tőtött hús, egy kis fokhagymás pecsenye.

Töltött bagdán. A töltött (tőtött) hús a jómódú civis asztalán gyakori étel. Az asszony bagdánt vesz tölteni. Felszúratja. Tojást főz, felvágja kockára, tesz bele jó vastag sósszalonnát, szintén kockára vágva, de előbb a bőrét leveszi. Petrezselyem levelet is tesz bele bőven, az egészet megsózza jól, megborsolja bőven, üt rá egy-két nyerstojást, összegyúrja, beletölti a húsba, bevarrja. Tepsibe süti, sülés közben meg-meglocsolja a zsírjával. Szép pirosra sül, beborsolja és megeszik. — Hidegen jóízű, útra nagyon alkalmas.

Foghagymás hús. Főleg juhcombot nagy darabokban elvagdalják, besózzák, azután foghagyma gerezd-darabokkal megdugdossák, úgy, hogy hegyeskéssel lyukat szúrnak és abba helyeznek el egy-két gerezd darabot. Megsütik, beborsolják és elfogyasztják. Hidegen pompás étel.

A mezei munkások, napszámosok, ha maguk kenyerén dolgoznak, egész heti eleséget visznek. Erre a célra nagy házivászon tarisznyát varratnak. Ebbe egy egész kenyeret, egy zacskóba egy kiló szalonnát, másik fehér vászonzacskóba tördelt tésztát, sót, paprikát tesznek, azután pár kilónyi krumplit is. Ezzel a tarisznyát bekötik úgy, hogy a tarisznya korcába húzott erős galandon összehúzzák a száját, még rá is hurkolják az összeszedett hurkon, ekkor a madzag szabadabb végét a tarisznya fenekének egyik csúcsára hurkolják és ráakasztják kívül a vasfazekat úgy, hogy kormos feneke kifele legyen. Ezzel

hátára kapja és viszi. Bal szabad kezében a cserépkorsó van. Ebből főzöget, éldegél egész héten. Így tarisznyázik egész nyáron, míg a munka tart. Nyáron csak kerül a tarisznyába ennivaló, de jön a tél, mikor nincs kenyere s mikor nem tud elszegődni. Ezért tréfálja a napszámost a debreceni gazda: Nyáron, ha kérdem kendtektől: Mi van a tarisznyába? — büszkén felelik: pecsenye, kalács! — Kora tavasszal, ha kérdezem, búsan mondják: A bocskorom! — Szegényember többnapi eledelét zsákban viszi. A különféle főzeléket tészta, kása, krumpli fehér vászonzacskóba tartja és a zacskókat a zsákba rakja úgy, hogy hátul a zsák fenekébe egy egész kenyeret, kolompirt, vasfazekat, az elejébe szalonnát, tésztát, sót, paprikát tesz. Ekkor az egészet kétfele veszi úgy, hogy $^2/_3$-ad része hátra, egyharmadrésze előre essék. A választásnál kétszer megcsavarintja és így veszi a vállára. Szekeres ember is feltesz a zsákba egy-kétnapi eleséget.

A debreceni gazda a várostól nagyon messze fekvő tanyáján gazdálkodik. Ez a gazdaság nagyon gyakorlatiatlan. Idejének tetemes részét, gazdaságától 25—30 kilométerre bent tölti a városban és innen intézkedik. Gazdaságába legfeljebb csak aratás, tengeritörés idejére megy ki.

Mikor nincs kint, hazulról küld bentkosztos cselédeinek élelmet. Egy ilyen élelmezés szombaton, vasárnap történik. A kenyír már szombaton kisült. Az ételt vasárnap délelőtt főzik. Fő az óriás fazék füstölt disznóhús a szabad konyhán. Délben megkészíti a tömérdek vereshagymás ecetest. Kisebb cserépfazékba, vagy ételes fabodonba rakja. Minden fazékba megmondja, hogy hány emberre, hány ítel van. P. o. három emberre két ítel. Azután pontosan beköti *lantornával*. Ez a lantorna vagy marhahólyagból van, vagy hólyagpapír. A fazék szájához mérten levág egy darabot, vízbe megáztatja. Ekkor a fazék száját fehér vászonruhával letakarja, erre helyezi az ázott lantornát. Jó erős spárgával leköti. Még azután meglötyögteti, nem folyik-e valahol, lehet-e a szekérre felpakolni. Az íteles-bodon szájára is fehér ruha kell. Erre jön a fedele, melyet pecekszerű léccel szorítanak le. A gazdasszony a cserépfazekat jobban szereti, mert könnyebb tisztán tartani. De hamar törik. A cserépedényben kevesebb a veszély, hogy az ítel megposhad benne, viszont a fa nehezebben törik. Már a nagy tornác könyöklőjén sorba ki vannak állítva a kenyerek, a fazekak. A vászonzacskók már elő vannak készítve. Legnagyobb a *tisztás zacskó*. Kisebb, de sokkal erősebb a *szalonnás zacskó*. Ezen sok folt is van, mert a macska sokszor megtalálja és kirágja a zacskót. Ennél is kisebb fínom vászonból készült a kásászacskó, legkisebb a sós-zacskó.

Most egy óriási zacskó tésztát raknak, sót, paprikát is hozzáteszi. Mialatt ezt összepakkolják, a gazda az ösztörűből egy

jókora szalonnát vág. Úgy vágja, hogy vékonya, vastagja egyformán essék. Egy jó darab sóshájat is tesz pergelni. Még egy szilke zsírt tesz fel szalonna kímélése végett. A kisebb kásás-zacskóba köleskását végül egy zsákba kolompirt, egy néhány fej vöröshagymát és kevesebb fej fokhagymát tesz és kész a heti eleség.

— Na hé! tegyél egy kis gazt is a kasba az elesígnek! — mondja a gazda a kocsisnak. Ez egy öl szénaízíket a kasfarba tesz fel. Míg a szekérre a gazdasszony vagy a szolgáló hozza először az íteles fazekakat. A kocsis egyenként ülteti a dús gazba, egyenlő távolságra egymástól, hogy össze ne koccanjanak és a rázást is kibírják. Ezután a zacskókat rakja jól fel. Ezek elébe jönnek a kenyerek, elébe a kolompiros-zsák. Az eleség fel van pakkolva. Legfeljebb a *kaskaró*-ba akasztanak még egy abrakostarisznyát, melyben van a gazdának egy kis maradék tyúkhús és egy üveg bor. A kocsis veszi a ponyvát, betakarja az elesíget, hogy ne süsse a nap, ne lepje a por a hosszú mezei úton.

Az eleség előtt a gazdának csinál szalmából ülést, erre az óriási bundát összehajtva felteszi, a kocsis magának a faülést felteszi, befog és vasárnap délután kimennek a tanyára, egy hétre.

A tanyán száraz eleséget (tészta, kása, só, paprika) *az elesíges ládába teszik*. Ez a láda bükkfából készült, nagyon szépen díszített. Elfér benne egy-két heti eleség. A kenyeret a pócra teszik, hogy hadd járja a levegő, különben megpenészedik. Az íteles fazék az íteles *szuszik*-ba kerül. Csak akkor veszik le, mikor melegíteni akarnak.

Egy hét mulva a zacskók kiürülnek, piszkosak lesznek. A gazda összeszedi, a sok piszkos zacskót a legnagyobba dugdossa és hazahozza kimosni. A tisztába pedig újra elesíget visz ki.

XI. A magyar ember itala.

A debreceni és tiszántúli magyar elsősorban vízivó. Legfőbb vágya, jól lakjék és jót igyék rá. A vizet ásott kutakból issza. Ez a víz nem egészséges, mert a felső talajvíz jön össze az ásott kutakban és abban temérdek salétromsó, szikső, esetleg keserűsó és még több szerves anyag van. Nem csuda a falvakban gyakran felüti fejét a ragályos betegség. Némelyik kútat mélyebbre kell ásni, ebbe jobbízű víz jön össze, erre nagyon sokan is járnak, ez a *jó kút*, míg a másik *rossz kút* és ide kevesen járnak. A közmondás is azt tartja: „sokan járnak, mint a jó kútra!"

Az ásott kutak lehetnek sírkutak, gödörkutak és káváskutak. Az első mélyebb ásott kút, deszkával be van fedve, hogy éjjel bele ne essék valaki, a második is hevenyészett gödör valamely vízállás mellett. Ebben összegyűl a víz és ezt isszák, a káváskút rendes kiépített bélelt mély kút, melyben a bélés

megszűri a vizet, ez a legmélyebb víz és a legjobb, bár nem mindig egészséges.

A vízhez mindig ingyen jut az ember, de ha alkalma meg pénze van, szívesen megissza a bort, a sört és a pálinkát.

Szüretelés Debrecenben.

A szüret Debrecenben nagy ünnep volt. A szüret idejét a városi jegyzőkönyvek szerint a városi tanács határozta meg úgy, hogy szeptember végére a *kerti szüretet* tette, rá egy hétre a *tengeri szüretet* és rá egy hétre a *hegyi szüretet*. A kerti szüret, olvassuk 1735-ben a holnapi napon, kedden, szerdán pedig kukoricaszedés megengedtetik.[1] 1737-ben ez áll a jegyzőkönyvben : mivel a szőlő az okulátorok szerint nagyon rothad, a szüret külső, belső kertekben szeptember 23-án lesz, a kukoricaszedés meg a héten engedtetik meg.[2] A tengeriszedés vásár hetibe október 18-án, a kerti szőlők szedése vásár után hétfőre hagyatik.[3] 1740-ben a kerti szüret a héten csütörtökön, a tengeri, búza szedése pedig a közelebb jövendő héten kezdődik![4] A tengeri szüret 1791-ben szeptember 27-ére, a kerti szüretet október 1-re tette a városi tanács.[5] 1800-ban a kerti szüret szeptember 24-én volt, a tengeriszedés a tengeri nyilasokban a közelebb jövő októberi napon.[6] A kerti szüret október 1. napjára, a tengeri szüret október 26. napjára tétetik.

A város két részletben szüretelt. Külön az alsójárás, külön a felsőjárás. Míg az egyik szüretelt, addig a másik a városba maradt és vigyázott. A meghatározott napnál előbb senkinek szüretelni nem volt szabad. Ezt a városi tanács teljhatalmának megszűnése után is megtartották a kertek. Még az én gyermekkoromban is a kertség meghatározta a szüret napjait és előbb nem volt szabad hozzáfogni.

Az is igaz, hogy a kertség előszüretet, népies nyelven *kanizást* is engedélyezett. A kertekben sok gohérszőlőt termeltek, mely előre érik és így a kertség szeptember elején egy napot tűzött ki, amelyen kanizni lehetett, aki akart. Az ilyen gyenge, kanizott bort itták a szüreten.

Szüret napján jókor kiment a család és a rokonság a kertbe. Az asszonyok beleállottak a szőlőbe, szedték, a férfiak kádat készítettek elő a szedésnek, taposásnak, törkönek. A legügyesebb ember a hordókat forrázta, egy-két fiatalember felvette a *puttont* és ment a szőlő közé *puttonosnak*. Így elhelyezkedve

[1] Városi jegyzőkönyv. 1735. 297. DVL.
[2] Városi jegyzőkönyv. 1737. 366. DVL.
[3] Városi jegyzőkönyv. 1772. 144. DVL.
[4] Városi jegyzőkönyv. 1740. 590. DVL.
[5] Városi jegyzőkönyv. 1791. 50. §.
[6] Városi jegyzőkönyv. 1800. 251.

sort vettek, levágták a szőlőfürtöket, kosárba, dézsába tették, a venyigét pedig elvágták a karótól, hogy közé lehessen látni. A szemet elhullatni nem volt szabad, ha elhullott, fel kellett szedni, száraz levelet nem szabad volt a fürtök közé tenni, mert felitta a mustot. A puttonosok meg ott jártak a szedők után, ha leltek egy billenget a leányoknak meghúzták a fülét, az öregasszonyokra rámordultak.

A hordót egy vedérnyi diófalevél-főzettel kiforrázták. A forróvíz összerántotta az elszáradt hordót és jó szagot adott a sokszor állottszagú hordónak. Mikor kiforrázták, hidegvízből, háromléből kimosták, az utolsót bennehagyták a hordóban. Délfele már a szőlőskád tele volt. A sajtó is le volt állítva, a vincellér hozzáfogott taposni. A nadrágja szárát térgyen felül felgyűrte, a lábát melegvízzel megmosta, beleugrott a taposókádba. Beadták neki a vastagfonalból ritkán szőtt *bornyomó zsákot*. A kád szélébe vert fejetlen szegbe akasztotta a zsák szája két szélét. Két-három fatál szőlőt töltöttek bele.

— Na komám, mostmán táncojjik ken' !

A koma ráugrott a zsák szőlőre és vígan járta rajta. A szőlő leve pedig vígan csorgott a zsákon át a kádlyukán a földbe ásott *kád alá való kádba*. A *nyomó-ember* csak taposta a szőlőt, csavarta a zsákot, hogy a szőlőszem kipukkanjon, csak a szőlő haja és kocsánya maradjon. Mikor már nem jött lé — itt a zsák törkő ! — szól és átnyujtja a szőlő-adónak. Ez kitölti a félfenekű *törkős hordóba*, ad újabb szőlőt és egy pohár jó savanyú bort, hogy a taposónak jobb kedve legyen.

A puttonosok is jó sűrűen járnak. Jó termés van. A boros orrost meg-meg „*szagolják*". Jókedvük van, a szedőlányokkal már nagyban csintalankodnak úgy, hogy azok a dézsát akarják a fejükhöz vágni. Nem teszik, a fiúk kérlelik őket.

A törkő is szaporodik. Teknővel rakják a sajtóba. *Csömöszölő* fával egy erős ember üti a törkőt. Telecsömöszöli, ráteszi a *bolhát*. A *bálvány-fát* ráfordítja. A *monyát* (csavarja feje) *bolhára* teszi. Az orsón vaskarika van, abba egy csapófát tesz. „Na fiúk, szól a puttonosoknak, húzzátok meg jól." Ő maga egy dézsát tesz a sajtó alá. A fiúk csavarják. Recseg az ócska faalkotmány. A gazda az orsót hájjal keni, hogy jobban forogjon. Folyik az édes must a szarucsapon.

— Na, hadd ájjik, hadd szájjik ! — rendelkezik.

A fiúk elmennek, mert már a szedők kiabálnak : puttonos ! potrohos !

A fiúk sietnek, a leányok töltik a szőlőt, dalolnak. Hangzik a kert.

Egy másik imfámis fiú *bikát* vet el. Ez a jószág nem egyéb, mint összehajtott papírpakolásban elhelyezett puskapor, melyből kanóc ér ki. Ha a kanócot begyujtják, ahány hajtásban begyúl a por, annyit robban és ugrik.

A szedők hátamegett megggyujtja és közéjük hajítja. Brekkkekkke! — szól a béka. Van visítás, kacagás néhány percig. Azután csend lett. Felcsendül a dal, minden megvan bocsátva.

Vendég jön. A csősz már harmadjára köszön be. Reggel bő szüretet, nagy csizmát! — kívánt, ezért kapott egy porció szörnyű erős kisüstönfőttet. Féldélen újból jött, a kancsó bort jól megkóstolta, lőtt egyet az öreg gyutacsos puskából, elment. Most délben puska helyett kantával jön. Oldalán lóg a csupor, mustot kér tisztelettel. Ez jár neki, bére egy része. Jár akkor is, ha a gazdának nem termett. Ilyenkor a kertség által megállapított *mustpénzt* kap.

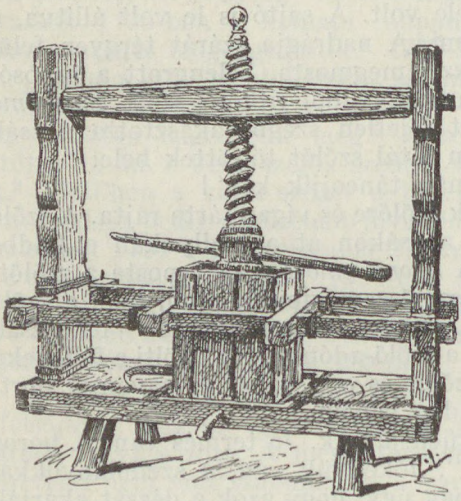


Fig. 90. ábra.
Borsajtó. Déri múzeum.
Weinpresse. Déri Museum.

— Na, adja kend a kantáját! — mondja a gazda és megtölti a *sajtó alól.*

A sajtót még egyszer meghúzzák, a csapófát négyen fogják. Na most! Megkapja a négy markos ember, a csapófa nagyot reccsen, a négy ember ott hempereg az ormó között. Na az áldását, majd elestünk! Tápászkodik fel az igazlátó. A többi nevet és leveri a port magáról. Új csapófát keresnek és csak megszorítják. Lassan csepeg a must.

— Na fiúk! — bontsunk!

A fiúk visszafele csavarják a recsegő faalkotmányt. Félreteszik a bolhát, a kockába préselt törkőt az oldalára veszik és kilökik a pajta mellé.

A fiúk elmennek szőlőért, a sajtós ember összeállítja a sajtót és rakja a törkőt bele. Közben a kád alatti kád is megtelt musttal. Egy hordóból kiönti a hidegvizet. Egy félrúd *áslóg*-ot (kénlap) éget benne. A nyomó-kád mellé állítja, *lihó*-t tesz bele és *kártussal* meregeti a hordóba a mustot.

A pajta másik oldalán a gazdasszony főzi az ebédet. Juhhúsos kása fő a nagy vasserpenyőben, már kész is van.

Ha kiviszik a sort, jöhetnek enni! — adja ki a gazda a parancsot. A puttonosok viszik tovább.

A hordó is megtelt musttal. Ereggy csak Józsi, hozz egy marék fűvet dugónak! A mustos hordót mindig *gazdugó*-val dugják be. Markában megsodorja és marékba szorítva sodorva, csavarva, jól bedugják. Ami kimarad, azt öklével jól szétveri, hogy lapos maradjon.

— Na fogjátok meg csak, gördítsétek arrébb!

A fiúk megkapják, a vincellér kiugrik a kádból és hátrálva vezeti. Mikor a tetthelyen megállanak, a hordó száját felülhagyják, a hordót kétoldalt megtámasztják, a gazdugót kiveszik és a szája mellé teszik. Otthagyják.

A szedők behozzák dézsájukban a szőlőt, kitöltik a kádba, megmossák a kezüket, utána férfiak mosakodnak. A gazda várja őket egy pohár pálinkával. A lányok szemérmesen elhárítják, az öregasszonyok egy félpohárral isznak, a fiúk bekapnak egy-egy pohárral, a nyomó-ember, meg a sajtós két-két pohárral isznak.

Asztalnál ülnek. Párolog a jóillatú juhhúsos kása. A gazda leül. Kezébe veszi a kanalat. — Ámen! — szól hangosan. Egy jó félkanállal kivesz és eszi. A többiek is esznek.

A gazdasszony nem ül le enni, ő majd később eszik. Nézi, hol ürül a tál és újat tesz helyette. Bort tölt a kancsóba, a gazda kínálja a bort. Alig félóra és csak hideg maradék és csonthalmaz jelzi a jóízű lakomát.

Megérkeznek a cigányok. Szüretet köszöntenek. Most csak hallgatót húznak, estére jön a tánc. Rá is zendítik:

Megírik a szőlő nemsokára,
Árván marad a tőke sorjába;
Te is árván maradsz kisangyalom,
Mer mán nékem el kell masiroznom.

Ez a fiataloknak szól. Az öregeknek is húz egyet:

Őszi harmat hideg eső,
Ősszel írik meg a szőlő,
Ha megírik, bornak szűrik;
Ezt a kislyányt firhe' kírik.

A taposó rászól a prímásra: „Te Józsi, hogy is mondja a nóta?

Megírik még jövő ősszel a bakar
Mikor téged cifra szűröm bétakar.

— No fiúk, most még van egy kis híja a dolognak! — szól a gazda a cigányokhoz; egyetek, igyatok, majd délután folytassátok!

Az asztal bomlik. Ki-ki munkahelyére áll. A cigányok le-

ülnek. Eltemetik a nem kevés maradékot. Isznak. Elmennek. Kerülnek egyet estig.

Délután egész víg az élet. A békák ropognak, a pisztolyok szólnak. Ha egy kis szünet van, nóták töltik ki. Ünnep volt ilyenkor régen a debreceni kertben. Víg ünnep.

Még fent van a nap. A szedést elvégezték. Mosdanak, öltöznek a leányok, asszonyok. A férfiak a kád és a hordó körül foglalatoskodnak. A gazda fáradhatatlan a tréfában és a bor kínálgatásban. Sokat foglalkozik a *fejir cselédekkel.* Ma neki szabad, a gazdasszony megengedi. Igaz, hogy gazduram nem is nagyon kérdi. Egyik hordó a másik után telik. Minden hordó mellé egy törkőt löknek ki.

A szekér már jön is a mustért. A sógor intézkedik. *Megkötik* egy kővel a szekér hátulsó kerekét, leveszik a saroglyát, odatámasztják a korcsolyát. Mennek a hordóért. Fűdugóval jól bedugják, megfogják, kihajtják. Korcsolyára fordítják, erősen megfogják, felhajtják. A végét belökik. Egy fiú felemeli a korcsolya végét. Két ember a szekérre ugrik. Na szegjítek befele ! — szól a gazda. Addig nyiszálják jobbra, balra, a hordó előremegy. Jól van ! — hangzik kórusban. Egy kéve venyigét tesznek két oldalt mellé. Tágítsd meg a dugót benne ! — Jöhet a másik. Ezt is felteszik, megkötik, mehetnek haza.

Abroncshúzót, kalapácsot vigyenek, mert lerughatja az abroncsot, mondja az előrelátó gazda. — Itt van, mutatja a vincellér.

Meleg napon a bor hamar forr, ilyenkor a dugót kiveszik belőle és *pipát* tesznek a hordóba. Ez napraforgó kóró, bele kiszedve, derékszögbe összetéve. A hordóba szolgáló rész 30—40 cm., a másik 20 cm. Gyors esetben nem is hajtják meg, hanem vesznek hosszú üres napraforgó kórót, *dudu*-t dugnak bele és így biztosítva van, hogy a must rázásközben *nem fut ki.* Otthon négy ember a szekérről leveszi, *Borerestő kötél*lel a pincébe leereszti, az ászokra gördíti, hogy felső lyuka pontosan felül legyen. Az elejét felpóckolja, hogy forrás után a seprű ne az akna szájához folyjon, hanem hátra menjen. A dugót kiveszi és pihenni hagyja. Kivesz belőle, forrásra helyet hagy. A must egy darabig édes, később csípős lesz, ha forrni kezd. Ha nagyon erősen forr, egy kivájt disznótököt tapasztanak rá, és ebbe pötyög, nem fut ki.

Odakint a kertben a jókedv csak emelkedik. Esznek, isznak. A cigány is megkerül újra. Most már vígat húz. Táncra kerekednek. A fiúk a leányokat, a férfiak a menyecskéket táncoltatják. A taposó a kádban a szőlőn tácol oly dübörögve, hogy majd kirugja a kád fenekét. A szomszéd is átjön. A szomszéd asszonyt hívja meg. Szépen, lassan, öregesen járják. Jönnek a fiúk a szekéren, belevegyülnek a táncolók közé, a csősz a vincellért ugratja, a gazda pedig azzal a szabadkozással, hogy „a magam

kenyerét otthon is meglelem", a szomszédasszonyt forgatja. Egy pár városi legény is bevetődik. Lő kettőt. Van ijedség. Kancsó bor a díja. Rakétát ereszt a másik. Megáll mindenki, nézik a gyönyörű tűzijátékot. Alig bomlik széjjel a fénykéve, már sistereg a másik tűzgolyó felfele. Nem táncol már senki, a cigány hegedűjébe is beleszakadt a nóta. A tűzijátékot nézik. Itt megszűnt, a másikban kezdődik a rakétázás, lövöldözés. Ünnepi hangulatban van az egész kert.

Régi szokás ez, mert már 1793-ban tanácsi intézkedést tett szükségessé. „A szüret október 2-án lesz. Szokásban van, hogy puskával, ágyúval lövöldöznek és azért sok kárt okoznak emberben, állatban, ezért eltiltatik",[1] hirdeti meg a Tekintetes Tanács. Itt nem esik ilyen baj.

Jól beesteledett. Még két hordó bort hazaküldött gazduram, a többi megfér a pajtában.

— Na Józsi! *Íg a kunyhó, ropog a nád!* — húzd csak frissen, de szívesen, hadd rázzuk meg a pendelyt a fejírcselédeken.

— Ugyan hagyja, ne beszíjjík mán ilyen *sajtalan* beszídet! — feddi az asszony.

— Nem értesz Te ahhoz, anyjukom!

A zene felzendül, táncolnak venyigetűz mellett.

A debreceni cívis nem törődött a borával, bár hangsúlyozta, hogy a szőlőt csak hámozva szereti! Azt dalolgatta jókedvében:

Nem iszok bort, csak a szőlő levit
Azt is csak úgy, ha megszűrik elébb.

Meg is itta a bort, de nem gondozta. Ha kiforrott, megtöltötte a hordót, azután a seprőn hagyta egészen március végéig, azt tartva, hogy a bornak a seprő az ágya. Azután lehúzta és így hagyta, míg meg nem itta, vagy el nem adta.

Már a XVI. század közepe óta a bort és minden szeszt a város mérette saját csapszékeiben. Méretett pedig gyengébb kerti borokat és erősebb hegyi borokat. Szűcs István szerint Debrecen város tanácsa jövedelmének gyarapítására már 1572-ben behozta a borfogyasztási adót. Sőt Báthori István erdélyi fejedelem 1583-ban kelt szabadalmi leveleire hivatkozva 1591-ben behozta a bormonopoliumot.[2] Magánosoknak bort mérni tilos volt, aki ezt cselekedte, *vakbort* mért és büntetés alá esett. De azt is megbüntették, aki vakbort ivott. Vakbor büntetés 1811-ben 40 forintról 200 frtra, 80 frtról 400 frtra emeltetik.[3] A vakbort ivó fizet 3 frt helyett 15 frt-ot, denunciáns kap

[1] Városi jegyzőkönyv. 1793. 693., és 722. §§. DVL.
[2] Városi jegyzőkönyv. 1572. 257. l.
[3] Szűcs István id. m. I. K. 213. és II. 634. ll.

13 frt 20 kr. helyett 66 frt 40 krt.[1] Aki megismételte ezt a kihágást, hordóját fenékbe vágták és borát elfolyatták. Itt nem volt kegyelem. 1793-ban a nagy Sinay Miklós egyik rokonának, Sinay Gábor prókátornak hordóját a piacon, a városháza előtt ütötték fenékbe és folyatták el a borát. A városnak jó haszna volt, mert Zoltai szerint a bormérés 1676—83-ig 130,697 frt 88 dénárt jövedelmezett.[2]

Azokat a helyeket, ahol a bort mérték, *csapszéknek*, azokat az embereket, akik a bort mérték, *csaplároknak* nevezte a régi debreceni nép. A korcsma, korcsmáros csak jóval később jött használatba, s az egyszerű öregemberek ma sem szokták meg.

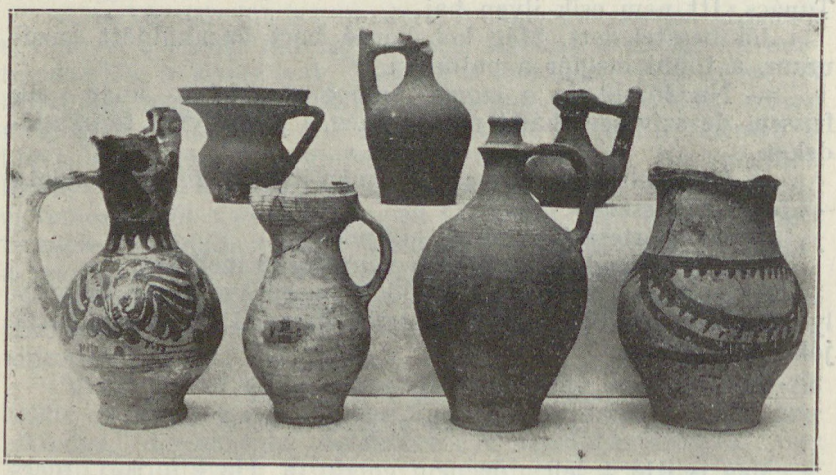


Fig. 91. ábra.

Közép- és újkori vizesedények Debrecenkörüli ásatásokból. Déri múzeumban.

Mittelalterliche und neuzeitliche Wasserkrüge. Gefunden bei den Ausgrabungen in der Umgebung von Debrecen.

A debreceniek a bort Somogyból, Baranyából és a Hegyaljáról hozatták. Ezt mutatja a városi Tanács 1556 határozata, mely elrendeli, hogy azok a bormérők, akik somogyi és baranyai bort mérnek, cégérül gyalogfenyővel vegyes borostyánt használjanak, a hegyaljai bort mérők csaplárok pedig vagy tisztán csak borostyánt, vagy forgáccsal kapcsolatosan használjanak cégérül. Azok, akik a cégérek felcserélésével csalni akarnak, a bíró egyenként 1 frt-tal elmarasztalja.[3]

[1] Városi jegyzőkönyv. 1811. 237. l. DVL.
[2] Zoltai Lajos: Debrecen a török uralom végén. 167. l.
[3] Városi jegyzőkönyv. 1556.

Tóthfalussy István és a debreceni borkereskedők egészen Krakkóig elvitték a kitűnő balatonmelléki borokat. Ezt bizonyítja Mohamed szolnoki kadi ítélet-levele 1589-ből.[1]

A debreceni prédikátoroknak, Méliusz Péter és Gönczy Györgynek és a debreceni polgároknak már Báthory Zsigmond korában 1583-ban vannak szőlőik az Érmelléken.[2] A jó szőlőtermő vidékeket úgy megszállták a debreceniek, hogy a székelyhídi kapitány 1664-ben ezt írja Apaffy Mihálynak: a jobb hegyeket mind a debreceniek bírják".[3]

Az érmelléki szőlőkezelés azonban nagy töredelemmel járt. A török is folyton illetlen adókkal rótta meg.

A portyázó hadicsapatok a pincéket feltörték, a szüretelőket elhajtották, kifosztották, a borthozó szekereket is elhajtották, ezért és más okokból a közönség a helyi szőlőtelepítésre fektette a fősúlyt. A régiek feljegyzései szerint a mai Miklós-utca végén előbb a Patikás-kertben, később a Posta-kertben 1575-ben már szőlője volt Méliusz Juhász Péternek, aki a jó bortermő Baranyavidéken született és nőtt fel. A XVII. század folyamán egymásra alakultak a szőlőskertek a város nyugati részén a feketeföldű talajon. A XVIII. század folyamán pedig a keleti homokos talajon. A legutolsó kert a Nagyerdő bejáratánál alakult Sestakert volt, mely legelébb is megszűnt.

Minél jobban telepítettek szőlőt a debreceniek, annál jobban fogyott a kerti bor. Nemcsak a közönség kapott rá a gyengébb kerti borra, hanem a városi tanács is szorgalmazta a városi bor árulását. A bor bevásárlását és méretését a *borbírák*-ra bízta Debrecen város. A borbírák azzal a csaplárral, amelyiknek vettek, elmentek a borosemberekhez és itt kóstolták a tanács által megszabott árhoz a bort.[4] A borosembernek joga volt az árért adni vagy nem adni. Ha nem adták a megállapított áron, a városi tanács feljebb emelte az árakat. A borkóstolás tizedenként történt. Az elkóstolt bor mennyisége a boros adójához arányolott.[5] A bort akkor is hamisították a csaplárok. Így 1796-ban a csaplárok bor gyanánt 10—19 garasos mesterséges bort, máslást mértek, mások a város kárára *vakcsap*-ot tartottak. A városi tanács mindkettőt eltiltja.[6]

[1] Zoltai Lajos: Debreceni szőlőművelésről. Népr. ért. 1914. évf. 57. lap.
[2] U. o.
[3] Török-magyarkori okmánytár. VI. 148.—161. l.
[4] Városi jegyzőkönyv. 1792. 507. DVL.
[5] Városi jegyzőkönyv. 1792. 827. DVL.
[6] Városi jegyzőkönyv. 1796. 545. DVL.

A ser készítése és mérése Debrecenben.

Debrecenben a bor és a pálinka mellett nagyon felkapott ital volt a *ser*. Kétféle sert főztek és mértek; a *méhsert* és a *szalad sert*. A méhser ősi ital, melyet a rómaiaktól vettek át és az egész középkorban, különösen a germán és szláv népeknél nagyon kedvelt ital volt. A rómaiak *mézbor* (mulsum) néven nevezték, azért mert óbort kevertek össze mézzel és a Rómába visszatérő győztes vezéreket ezzel az édes itallal kínálgatták. A méhser nálunk is korán elterjedt ital volt. II. Béla királyunk a dömösi prépostságnak adományozott 59 községtől egyéb tartozandóságon kívül 175 akó méhsert is adott. Debrecenben is nagy élvezeti cikk volt, mert a XVII. században már a tanács a többi fontos cikkekkel maximálja. A méhser úgy készült, hogy a vízzel hígított mézet felfőzték, habját leszedték, különböző fűszereket: szerecsendióvirágot, koriandrumot, sőt komlót tettek bele, azután hordóba töltötték, élesztőt tettek bele, mire erjedésnek indult. Az erjedés után más hordóba töltötték s pár hónap mulva lehetett inni. Ma még Angliában és a Skandináv államokban, Oroszországban isznak egyes helyeken.

Debrecen városa a határozatok egész tömegével szabályozta századonként a sermérést.

1700-ban a főttméz itzéjének ára 27 dénárra hirdettetik.
1703-ban a főttméz ára 30 dénárra hirdettetik.
1701-ben a méhser itzéjének ára 15 dénárra hirdettetik.
1706-ban a főttméz itzéjének ára 39 dénárra hirdettetik.
1707-ben a főttméz itzéjének ára 96 dénárra hirdettetik.
1708-ban méhsernek itzéje ára 96 dénárra hirdettetik.
1709-ben főttméz „ „ 18 „ „
1714-ben méhsernek „ „ 12 „ „
1719-ben főttméz „ „ 27 „ „
1722-ben méhser „ „ 22 „ „
1723-ban méhser „ „ 22 „ „
1733-ban főttméz „ „ 24 „ „
1740-ben főttméz „ „ 34 pénzre „
1736-ban főttméz „ „ 24 dénárra „
1745-ben főttméz „ „ 30 „ „

1743-ban a komló felette megdrágult, a sernek itzéje 6 dr., csebre 5 máriás, 1773-ban méhser itzéje 4 kr., az árpa köble 14 máriás.

1787-ben a márciusi sernek ára kiscseberenként határoztatik meg 2 vfrt-ba, az árpának mostani áros voltára nézve.

Talán nincs az a nép a földön, amely a régi időkben ne foglalkozott volna szeszes italok készítésével. Azokat vagy

cukortartalmú, vagy keményítőt tartalmazó anyagokból állították elő. Az utóbbiból fejlődött ki a sörkészítés.

Minden jel arra vall, hogy a legrégibb szeszesitalt mézből készítették és méhsör volt. Később az állattenyésztéssel foglalkozó népek a tejet erjesztették meg. A lótejből erjesztik ma is a nomádok a kimiszt, a tehén és kecsketejből a *kefir*-t.

Jóval később a földművelő népek rájöttek arra, hogy a lisztes anyagokat alkoholos ital készítésére lehet felhasználni. Így került a rizsből Indiában a *cangé*, Kínában a *dzsu*, Japánban a *sakhi* vagy *samu*, a búzából Törökországban a *boza*, a Balkánon a kölesből a *boza*, a muharból a románok kedvenc itala a *braha*, lisztből a görögök *zitum*-ja vagy *korma*-ja, a rómaiak *poseai*-ja, a rozs és árpalisztből az orosz *kvasz*, kukoricából az amerikai *chica*.

Az árpasör készítése Egyiptomból terjedt el, ahol hitük szerint Ozirisz isten tanította a népet a serfőzésre. A serkészítés központja a Nilus torkolatában fekvő *Pelusium* volt. Innen terjedt el Trakiába, Pannoniában (Dunántúlra), ahol az őslakók *sabaja* vagy *canum* néven ismerték, és terjesztették a sert. Innen terjedt el az ősgermánoknál is. A komlót mint a ser fűszerét a testvér finn nép vitte be és Szent Hildegard a rupertsbergi kolostor főnöknője 1079-ben elsőnek említi, hogy a komló a serfőzés fontos kelléke.

A fenntiekből látszik, hogy a serfőzést hazánkban már a magyarok bejövetele előtt is gyakorolták. Attila idejében az előkelők itala a méhser volt, az árpasert a szolgák itták és *kamon*-nak nevezték. Történeti adatok vannak arra, hogy az árpaser főzése XIII. században az egész Magyarországon el volt terjedve. Katona szerint ezt a sert *venyeré*-nek nevezték. Oláh Miklós azt írja, hogy a kunok 1536-ban kölesből és vízből készítettek részegítő italt és ezt *boza*-nak nevezték. Bizonyára balkáni rokonaiktól tanulták.

Debrecenben is, mint nagy termelő városban régtől fogva főzték a sert. Ezt a sert *szaladser*-nek nevezték. A fogyasztás is csekély volt. A mohácsi vész után háziiparrá fejlődik és a város is részt kér a haszonból. Báthory Kristóf 1580 március 5-én kelt oklevelében elrendeli : a serfőzők utcánként a város javára 1 dénárt fizessenek.[1] 1587-ben pedig dézsma gyanánt minden csebertől 20 pénzt kér a városi tanács.

E teendők lebonyolítására serbírákat tart a város, akik nemcsak a fizetéseket, hanem a ser mennyiségét is ellenőrízték. A XVII. században már olyan jövedelmező üzlete a városnak, hogy a főzést megengedi, de az árulást maga végzi. 1676-ban így határoz a debreceni tanács : A sert árulni senkinek sem

[1] Városi jegyzőkönyv. 1683. 716. DVL.

szabad. A város számára kell árulni, cseberszámra kell megvenni, alkalmas helyen árullyák.[1]

A tanács a serfőzésre is nagy adót vet ki. A serfőzők ezt sokallják és instanciát adnak a tanácshoz, a következőt határoznak: A serfőzők instanciáját megtekintvén, a T. Tanács megengedte, ahogy aki főzni akar sert, Rfrt. 40 fizessen, sert mindazonáltal jót főzzenek, másképpen serbírák uraméknak imponáltatik, hogy az alkalmatlan sernek fenekét kivágják, az előbbi restanciájukat pedig megfizessék, addig hozzá se foghassanak.[2]

A serfőzők nem nyugodtak bele, s midőn újra kérték sérelmük enyhítését, a tanács az előbbi kondiciók mellett 35 Rfrt-t megengedte.

1671-ben már elrendelik, hogy a méhsert Cegléden a város boltjában kell árulni és mint számadások mutatják, külön sercsaplárt és mellette szolgálót tartanak. Sőt 1680-ban serházat is építtet a város. 217 Rfrt 39 dénárért.[3]

A városi tanács 1669 óta a serfőzést bérbeadta serfőző embereknek, de a serkészítés ellenőrzésére saját közegeit, a serbírákat bízta meg.[4]

A városi jegyzőkönyv szerint 1728-ban Empak Jakab serfőzővel köt a város szerződést, aki nemcsak sert, hanem pályinkát is főz. Fizetése lészen hónaponként 30 Rfrt. Minden egész főzésből 3 kiscseber ser. A pályinkának, melyet főz, fele az övé.

Ellenben a Malátot a Nemes Város tartozik adni, úgy azonban, hogy a gyertya adása és szükséges legények tartása s egyéb akármi névvel nevezhető accidentiák a serfőzőt illetik. A csapszékekre hordozása a sernek a Nemes várost illeti, de fel- és lerakásában a serfőző legénységével segítségül legyen. Árpát, komlót, amelyet alkalmasnak ítél, inspektor uram hirével maga választhat, hogyha penigh akár főzésben, akár másban valami kár miatta vagy általa következnék, tartozik megtéríteni. Egyszóval mindenekben híven, igazán és engedelmesen szolgálni.[5]

A XIX. században a város a Péterfián serfőző házat építtetett és ez nevezetes volt, mert utcát is neveztek el róla. Serházutca (ma Honvéd-utca). Az utolsó serfőző Szikszai József törekvő iparos volt, aki az 1870-es években modern főzdét rendezett be. Azonban a behozatal elnyomta sikerét és 1880 elején leállította üzemét.[6] A sergyár még ma is áll a Magoss György-tér 2. szám alatt.

[1] Városi jegyzőkönyv 1676. 44. l. DVL.
[2] Városi jegyzőkönyv. 1683. 730. DVL.
[3] Zoltai Lajos: Debrecen a török uralom végén. 1902. 112.
[4] Városi jegyzőkönyv. 1669. 533. lap. DVL.
[5] Városi jegyzőkönyv. 1728. 73. lap. DVL.
[6] Zelizy: Debrecen egyetemes leírása. Debrecen, 1883. 736. lap.

Pályinkafőzés és árulás.

A cívis a kertekben sok gyümölcsöt termelt. A gyümölcsöt összegyüjtötték mosléknak (cefre), őszre kifőzték kisüstön, mely minden kertben nem egy volt. Szüretkor a törkőt betaposták félfenekű hordóba, tetejét jó magasan beföldelték és itt kiforrott. Télen a megért törkőt kifőzték *törkőpályinká*-nak. Tavasszal a bort lehúzták, a seprőt kifőzték *seprőpályinká*-nak. Ilyenkor sok savanyúbort is kifőzettek (régi nyelven kiégettek) és ebből lett az *égettbor*.

Minden főzésnél az első leeresztést *vadká*-nak nevezték. Sőt ebből az első féllitert külön vették. Ez a *rézeleje* volt, melyet



Fig. 92. ábra.
Könyvalakú pályinkás butykosok a Déri múzeumban.
Buchartige irdene Flasche. Déri Museum.

nem ittak meg, hanem fájós tagok megkenésére, orvosságnak használták.

A pályinkát és égettbort az égettborosok főzték és az asszonyok összeszedték és a piacon árusították. De adóztak a városnak. „Az égettboros asszonyok instanciájára határozza a városi tanács, — 1666-ban, ez esztendőben is csak húszan legyenek, a summát is aszerint fizessék, többel nem szaporítjuk.[1] Három év mulva, tehát 1669-ben eggyel felemelik számukat, határozván: Az égettborosok legyenek számszerint 21, Ferenc Deákné adjungáltatik s annuatim fizessenek 380 Rhenes forintot.[2] 1676-ban az égettborosok száma 25. Mindenik adjon különkülön 20 Rhénes forintot, felét Szent György napjára, felét

[1] Városi jegyzőkönyv. 1666. 256. DVL.
[2] Városi jegyzőkönyv. 1669. 380. DVL.

Szent Demeter napjára.[1] Úgylátszik nem fogadták el a magas taxát, mert a tanács elrendeli, hogy az égettborosak akár a taxa mellé állanak, akár minden itze után 3—3 polturát fizessenek.[2] Éz égettboros kötelessége volt a város seprőjét kifőzni. Ezt bizonyítja a városi tanács 1681. évi parancsa. „Az égettborosok a város seprőjét elhordják, különben a társaságból kirekesztettnek. A seprőt, mint annak előtte adták, úgy ezután is az szerint adhatyák Borbírák uraim. A kertben sok gyümölcsfa volt, ezt is kifőzhette a lakó, csak a város mérette el.[3] A pályinkának pedig jónak kellett lenni. A tanács 1818-ban azt rendeli: A jó szilvapályinka tiszta ,igaz szilvapályinka legyen; gabona, krumpli, vagy almapályinkáva lne legyen elegyítve. Füstös, olajos, vagy idegenízű ne legyen, 40 gradusu legyen.[4]

A város a szőlőskertekkel egyidejűleg gyümölcsösöket is létesített. Ezt bizonyítja az 1681-ben kelt tanácsi határozat. Boldogfalva és Szent Anna-utca között való szőlőskertek között valami szűrüskertek vannak, melyek nem kicsiny károkra voltanak a szőlőskertekben váró veteményeknek és gyümölcsösöknek, elosztatnak nyilas számra, nyilasát (mely áll 12 lépésbül szélen) Rf 2 adatik.[5]

Debrecen város vezetősége a város anyagi érdekében szigorúan vigyázott arra, hogy külföldről, vagy mint akkor mondták, kivülről semmi égetett bort be ne hozzanak a kárára.

A csempészet főleg a hadiévekben virágzik. A városi tanács egyre-másra tiltja az idegen pályinka behozatalát. Így 1669-ben elrendeli: „Az pályinkát, gorelykát nem leszen szabad behozni inspektorok híre nélkül. A bártfai ember főzzön aquavitát s adja be itzével az város számára."[6]

Ugyancsak ez évben tiltja meg a tanács „égettboros asszonynak nyers bort nem lészen szabad venni s házoknál tartani inspektor urak híre nélkül".[7] Úgylátszik ez az óvintézkedés nem vezetett célra, mert még ez évben eltiltja a tanács az árulását, mondván: „aquavitát, gorelykát nem szabad árulni".[8] A bejövő pályinkaárusok ellen az égettborosok kérnek és kapnak védelmet. Az égettborosok instanciájára — rendeli a tanács — aquavitát nem szabad ellenek senkinek sem itzéval, sem polturára árulni, ha kit rajta kapnak, elhordassék, fele a bíró számára, fele azoknak, kik rajtaérik árulni.[9]

[1] Városi jegyzőkönyv. 1818. 654. DVL.
[2] Városi jegyzőkönyv. 1681. 73. DVL.
[3] Városi jegyzőkönyv. 1676. 304. DVL.
[4] Városi jegyzőkönyv. 1676. 19. DVL.
[5] Városi jegyzőkönyv. 1681. 25. DVL.
[6] Városi jegyzőkönyv. 1669. 430. DVL.
[7] Városi jegyzőkönyv. 1669. 430. DVL.
[8] Városi jegyzőkönyv. 1669. 431. DVL.
[9] Városi jegyzőkönyv. 1669. 467. DVL.

1696-ban a kogyinak, gurulykának, torpolyinkának a városba való behozatalát tiltja el.[1]

1706-ban így panaszkodik a város : A kugyinak behordása felette elszaporodván a város kárára, ezért a behordást eltiltja a tanács.[2] A csempészés a város minden szigorú rendelkezésére csak folyt tovább. A város nem egyszer az áru elpusztítását rendelte el. Így 1754-ben két átalag pályinkának verik be a fenekét! Néhány nap múlva újra egy hordót pusztítottak így el.

Hiába, a vakbort és a vakpályinkát továbbra is árulták, súlyos károkat okozva a város jövedelmében. A város szigorúan védi a fogyasztási adó jövedelmet. 1743-ban ezt határozza : A korcsmában rosszul kél a bor, ezért nagy vizsgálat tartassék, ki mér vakbort és vakpályinkát. Különösen a *vőfélyeket*, *bába czompókat*, pecsenye hordókat s több aféle házalókat, kiknek inkább tudva lehet, hol árultatik vakbor és vakpályinka, aki rajta kapatik, nem 40 napi áristommal büntettetik, hanem egyéb kemény büntetéssel és háza is levonatik.[3]

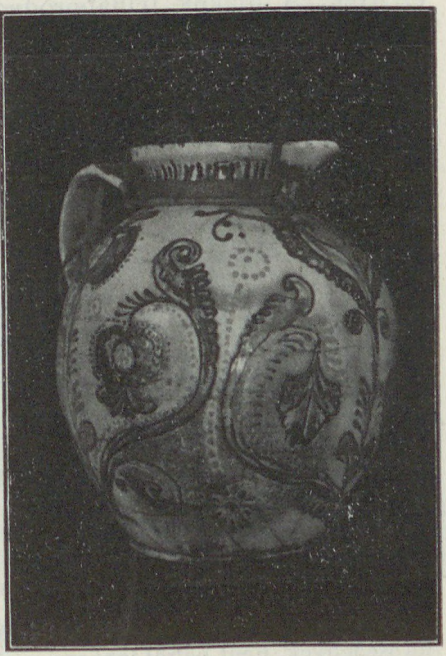


Fig. 93. ábra.
Egyházi boroskanta. Debrecen, Déri múzeum.
Weinkrug für die Kirche. Déri Museum.

A magyar ember csak a bort tisztelte mindig meg italnak. A világháború előtt egy tiszántúli kisgazdát kérdezek meg.

— Na mit ittak József bátyámék a nagy névnapon ?

— Hát uram ki sert ivott, ki meg italt (bort), felelte a világ legtermészetesebb hangján. A pályinkát bár megissza, de nem becsüli semmire. A debreceni ember a pályinkát *lámpás*, *szemvíz*, *gugyi*, *nerángass*, *papramorgó* néven ismeri.

A borosember bort kantával, cseberrel ajándékozhatott egyes

[1] Városi jegyzőkönyv. 1706. 63. DVL.
[2] Városi jegyzőkönyv. 1696. 417. DVL.
[3] Városi jegyzőkönyv. 1743. 101. DVL.

családi alkalmakra, de eladni nem volt szabad senkinek. Senki sem társpohárt, se mesterasztalra a maga borából nem adhat, hanem a város csapszékeirül hozasson bort sub poena 200 frt — rendeli el 1682-ben a városi tanács.[1] — A Debrecenben lakó görög kereskedők a maguk italára hordó bort vettek, a város lefoglalja, mert nem csapszékből vették.[2] Megtörtént az is, hogy a kollégiumi diákok egyik, a huszti rektorságra menő barátjuk búcsúztatására bort vásároltak, a város közegei elvitték. A diákok felháborodva tiltakoztak a városi tanács

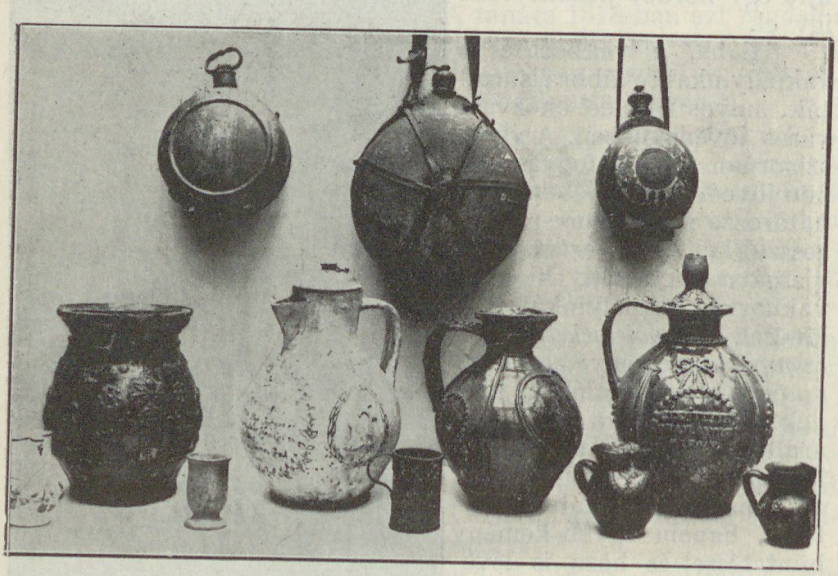


Fig. 94. ábra.
Borosedények. Fent balról jobbra: rézkulacs, csikóbőrös kulacs, festett fakulacs. Lent: orros-céhkorsók, elől rézitce, zöldorros, feketeorros. Déri múzeumban.

Weingefässe. Oben von links nach rechts: kupferne Feldflasche, Feldflasche mit Rosshaut überzogen, bemalte hölzerne Feldflasche. Unten Zunftkrüge mit nasenförmiger Öffnung. Vorne kupferne Halben. Déri Museum.

előtt az eljárás miatt.[3] Egész sorát találjuk meg a jegyzőkönyvekben a fogyasztási kihágásoknak.

Ellenben van följegyzés arról, hogy a borbevitelt és kivitelt megengedték bizonyos feltételek mellett. Szóval a debreceni finánccok teljes erővel működésbe voltak már századokkal ezelőtt is.

[1] Városi jegyzőkönyv. 1682. 249. DVL.
[2] Városi jegyzőkönyv. 1667. 21. DVL.
[3] Városi jegyzőkönyv. 1667. 95. DVL.

Még annyit, hogy a csapszékekben a bort cserépcsuporral mérték. Volt *itzés, meszelyes* csupor. Az ilyen csuproknak nem kerek volt a szája, hanem elől, vagy oldalt orra (csőre) volt kiképezve, ezért a magyar *óroscsupor*-nak, egyszerűen *óros*-nak nevezte el és nevezi ma is. A nagyobb csapszékekben tanácsi rendeletre rézedényekbe mérték a bort.[1] Ez időben az itzék, kanták, sőt még a kulacsok is rézből készültek. Ennek az emléke egy régi jó betyárnótában maradt fenn :

Becsaliba járnak híres lyányok.
Rézitcéből isznak a betyárok.
Ej haj nem bánom
Becsali betyárnak, becsali bandába magam is beállok.

A Déri múzeumban őrizünk ilyen régi rézitzéket és rézkulacsot.

A magyar ember még a háború előtt is a bort víznélkül itta. Ha kérdezték tőle, hogy egy kis víz kell-e bele, azt felelte rá : „Adott ebbe a jó Isten eleget !", a korcsmában pedig „töltött ebbe a csaplár eleget". A fröccsöt, hosszúlépést stb. korcsmai műszavakat nem ismerte. Bezzeg ismeri most és issza a boros vizeket.

A bor ízesítése. Meg kell jegyeznem, hogy a Tiszántúlon nagyon savanyú, sőt sok esetben kellemetlen ízű borok termettek. Ennek oka az volt, hogy nagyon hamar szüreteltek, nem várták meg, míg a szőlő megérik, továbbá a hordót nem gondozták. A bort nemcsak bicskanyitogató savanyú volt, hanem penészes, vagy más illatú. Voltam olyan lakodalmon, hogy a legények, mikor ittak az oros csuporból, befogták az orrukat, hogy a szagát ne érezzék. Ezért a magyar paraszt a kancsóba citromhajat tett s erre eresztette a bort. A bor néhány óráig állott rajta és nagyon kellemes ízű ital lett. Ha módjukban volt, nemcsak a haját tették a csuporba, hanem a citromot karikára szeletelték és úgy tették a borba. Ez volt a *citromos bor*, melyet sült disznóoldal, füstölt kolbász, rántotthal evésnél annyiszor ittam. És a boldog magyar hazában hányszor eldaloltuk a régi betyárnótát :

Csaplárosné, nékem halat süssík ke'
Amellé meg citromos bort aggyík ke'[2]

A zsíros, nehéz ételre mindig savanyúbort kellett inni. Ekkor se meg nem csömöllik az ember, sem a hasát meg nem fekszi. Őseinknek az volt a receptje. Jó recept volt. Ma a pancsolt édesborokat szereti az új nemzedék. Ez elrontja a gyomrát s majd szétveti a fejét. Egy éjszakai ivás után 2—3 napig beteg. Régen 3 nap és 4 éjjel ittunk, semmi bajunk nem volt sem az evéstől, sem az ivástól.

[1] Városi jegyzőkönyv. 1676. 19. DVL.
[2] Ecsedi—Bodnár : Hortobágyi pásztor és betyárnóták. 81. l.

Melegbor. Téli kedvelt borital. A melegbort sohasem szabad felforralni, mert az íze megromlik. Ezért a vendéglői *forralt bor* név nem jó, de az ital is rossz. A bort mázas, vagy mázatlan csuporban, vagy kisebb fazékban melegíti a gazdasszony, mikor 60—70° C. meleg, mézet (újabban cukrot) tesz bele bőven, egy szál fahajat, egy pár töretlen szegfűt, egy kis töröttgyömbért, egy jó adag fínom rózsapaprikát és kész a fínom, jó ital. A csikorgó téli időben kint járó gazda be-be néz a házba. Felesége mer neki egy csuporral. Iszik egy jót, megcsettentgeti a nyelvét, megnyalja utána a száját, jóleső hangon dünnyögi: „Ez jó



Fig. 95. ábra.
Boros-céhkorsók és Mihók-kancsók. Déri múzeum.
Weinkrüge und Humpen. Déri Museum.

volt anyokom!" Ez az erős, fűszeres, forró folyadék jólesően bejárja a gyomrot és megmozgatja az ember vérét, még a kislábaujjában is érzi. Új erőt ad, mehet dolgozni tovább. A hideg tél kiveri a szeszt az ember fejéből. Nem győz rajta az ital, ha többször iszik is. Ellenben a meleg, zárt szobában nem ismeri a gazdát, hamar földhözvágja. Nátha, influenza ellen a próbált parasztemberek 1 liter meleg, 1 liter hideg különböző erejű bort ajánlanak gyógyszerül. És őket meggyógyítja, jobban, mint a patika gyógyszere. Az igaz, hogy amikor a bor aljára érnek, hova a fűszer, paprika leszáll, olyan erős, hogy majd kiugrik a szemük.

Én is ajánlhatom, mert én is ezzel veszem elejét korunkban mindkét divatos nyavalyának.

A pályinka izesítése. Az alföldi ember a pályinkát eleitől

fogva inkább gyomorerősítő orvosságnak mint élvezeti cikknek tartotta. Gyakran a maga ízlése szerint fel is készítette. Kétféle pályinka volt divatos :

Diópálvinka. A tiszántúli módosabb helyen a kamara, vagy pince vaklyukában állott egy butykos, később egy üveg diópálvinka. Ez úgy készült, hogy májusban a gyenge diót gerezdekre vagdalták, belerakták az üvegbe, vagy a butykosba, ez volt az ágy. Erre pompás kisüstönfőtt pályinkát töltöttek. Hagyták pár hónapig érni, azután fogyasztották, mikor fogyott róla, megtöltötték újra. A diópályinka nagyon megbecsült ital volt. Reggelenként egy-két pohárral megittak. Ha megcsömörlöttek, három pohárral is. Használták meghűlés, fejfájás, nátha

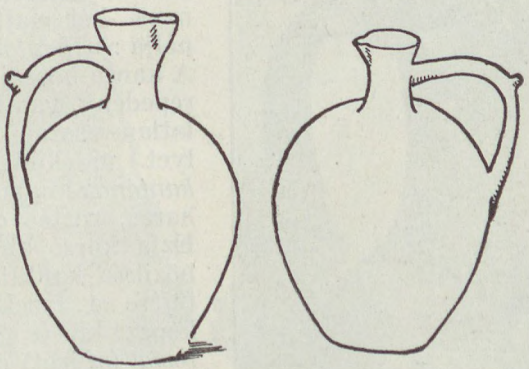


Fig. 96. ábra.
Jobbra kanta, balra korsó.
Krug und Kanne mit Warzen.

ellen is. Én még most is tartok és megkóstolgatom ezt az ősi italt.

Szintén betegség ellen használták a *paprikás pályinkát* is. Ha valakinek gyomorrontása, csömörje volt és diópályinka nem volt a háznál, egy porciós üvegbe jó pályinkát töltöttek. Abba két késheggyel jó erős paprikát tettek, jól felrázták és megitták. Az erős ital majd kirágta az ember gyomrát, de a csömört kettévágta. Öreg vincellérem még az idén is ezt ivott, mikor hasmenése volt és örömmel ujságolta, hogy betegsége elmúlt. Én nagyon erősnek tartom. Nagyatyám állítása szerint 1873-ban, mikor Debrecenben kolera volt, az egész rokonság naponként háromszor ivott paprikás pályinkát és senkinek nem volt semmi baja. Elfogyott 60 liter pályinka, de amint mondta, volt a háznál elég.

Boros- és más italosedények.

Az alföldi ember ivóedényei az italok szerint változnak. Vizesedényei: kút közelében a veder. Szegényember felhúz egy veder vizet, a kút kávájához támasztja a vedret, kilöttyint a vízből egy keveset és jót iszik belőle. A folyó közelébe nagykarimájú kalapja széléből, vagy beütött tetejéből iszik. Sőt a könnyebben hajló gyermek lehasal a földre, tóból, pocsolyából jóízűen szürcsöl. Ha a vizet el kell vinni, cserépkorsóval megy vízért. A cserép vizesedények két fajtáját használja: a *kantát* és a *korsót*. A kanta bőszájú vizes cserépedény, van fehér mázolatlan vászon kanta, melyet vidékünkön *kerezsi kantának* hívnak, vagy poharas, rostás *csecseskorsó*. Ez a korsó abban különbözik a kantától, hogy tetejére a fazekas *poharat* képez ki és a pohárba *rostát* (szűrőt) csinál, hogy a nyitott kutakban oly gyakori szeméttől megszűrje a vizet. Legnagyobb tökélyre vitték a szűrőkészülék gyártásával a nádudvari ősi korsósok, akik fekete füstölt korsóikba olyan sűrű rostát tettek, hogy alig megy át rajta a víz. Tették ezt azért, mert a Nádudvar körüli puszták kútjaiban tömérdek víziborjú (gőte Triton cristatus és Triton punctatus) van és a nép nemcsak útálja, hanem azt a babonát hiszi, hogyha az ember megissza, megnő a gyomrában és azt átrágja. Ez a sűrű rosta nem bocsátotta be a gőtét.

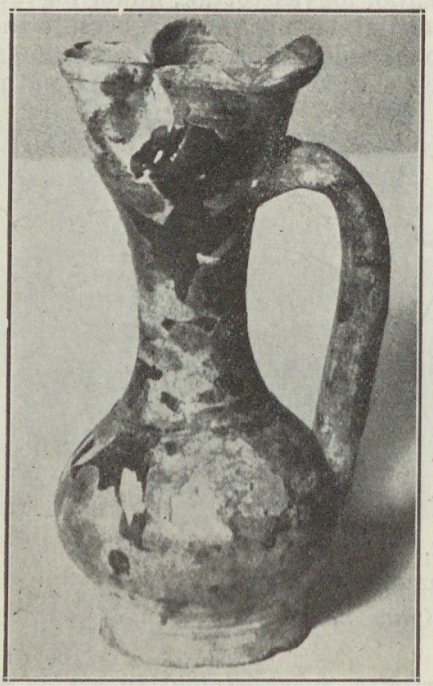


Fig. 97. ábra.
Újkori kis mázoskorsó, sírlelet. Déri múzeumban.
Neuzeitlicher kleiner glasierter Krug, Grabfunde. Déri Museum.

Korsó is kétféle van. Vászon s mázas. A vászon (mázatlan) szintén kétféle: van fehér kerezsi fajta és füstölt nádudvari fajta. A tanyai nép nagyon szerette a füstölt fekete korsót, mert ez a vastag, erősfalú korsó párolgása folytán a vizet

sokáig hidegen tartotta. Ma a zománcos edény szoritja ki ezt a hűséges és általánosan használt és szeretett vizesedényt. A korsóból kétféleképpen isznak. Vagy a poharán keresztül töltik a vizet a szájukba. Ivás előtt ebből is egy kicsit kilöttyintenek, vagy a fülén kiképzett csecsén keresztül szívják ki belőle a vizet. Így lassúbb, de nem ömlik a nyakába. Csuporba, vagy kiváltkép pohárba nem töltenek, legfeljebb kisgyermekeknek, akik nem bírnak megbirkózni a korsóval. Szokás ivás előtt a korsóból egy keveset a földre kiönteni. Némelyek azt mondják,

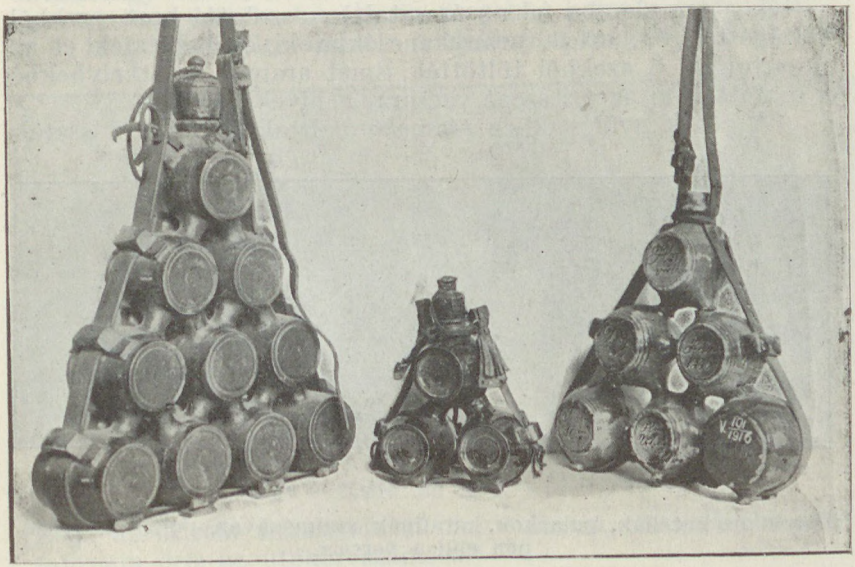


Fig. 97. ábra.

Cseréphordókból összeállított kulacsok. Déri múzeum.

Weinkrüge aus irdenen Fässer. Déri Museum.

hogy ez pogány szokás. Én azt hiszem, hogy a korsó száját mossák így le.

A szekeresember *csobán*-ban hordja a vizet. Ez nagyobbfajta faedény, pintér csinálja. Van szája, melyen sokszor bádogszűrő van beállítva, van egy szelelőlyuk, melyen kinyomja a víz a levegőt, van két füle, melyen vaslánc megy keresztül, két vége egy vaskarikába végződik, ezzel akasztják a szekér *sallangójába*. Földműves és pásztoremberek széltében használták a tanyában. Inni ugyan nehéz belőle, mert fel kell gördíteni az ember szájára és ez esetben több megy a gyakorlatlan ember nyakába, mint a szájába. Ezért a pásztor úgy segít ezen a kényelmetlenségen, hogy beüti a rostát, egy bodza-

fából csövet csinál, annak a végére képez ki egy önszűrőt. Ezt a csövet a csobánba dugja és úgy szívja ki a vizet.

A magyar ember borát hordóba szűri és tartja. Öregemberektől halottam, hogy nagyobb mennyiségű bort 15—20 literes *korsók*-ban tartottak és télire a gabonásveremben, búzába és rozsba süllyesztették s innen fogyasztották el. Az ilyen nagy vastagfalú cserépkorsót a Kunságban, Bihar megye északi részében *kűkorsó*-nak nevezik ma is. Nagyobbmennyiségű bort kantákba vitték. Ezek a kanták a református egyházaknál és céheknél nagyon díszesek voltak. Ezekben a boroskantákban vitték a templomba fel az úrasztalához szolgáló bort, ezekből töltögették ón, ezüst, aranykancsókba ki és helyezték el az úrasztalára. S ezekből töltötték ismét arany-, ezüstkelyhekbe s osztották ki az úri szent vacsorát a híveknek.

A céhek gyűléseikben *társpoharat* ittak. A terített asztal-



Fig. 98. ábra.

Pályinkás butéliák, palackok, karafinák, szalmásüveg, poharak. Középen elül a *porciós*.

Branntwein-Bouteillen, Flaschen, Karaffen, Strohflasche, Gläser. Vorne in der Mitte die Messflasche.

hoz nagy korsóban vitte a bort a gyors friss szolgáló mester és töltögette ki a bort az arany- és ezüstpohárba. És úgy ittak legtöbbször egy pohárból. Nagyon szép céhkorsók és társpoharak vannak a Déri múzeumban.

A bort a magyar ember csuporból, *óros*-kancsóból itta és nem üvegből, kiváltképpen nem pohárból. A nóta is ezt mondja :

Megiszom én a bort zsíros csuporbúl is,
Szeretem a rózsám, még a rendin túl is.

A magyar nehezen hódolt a higienikus mulatozásnak. Mikor a bort már üvegbe adták, mellé poharat tettek, a poharat félretolta és az üvegből itták egymás után a barátok a bort. A debreceni ember markába fogta az üveg testét úgy, hogy a kisujja a végéhez közel volt és azt mondotta : „a kisujjomig !“

Még mindig azt hangoztatja, hogy jóízűt csak kancsóból tud inni.

A módosabb debreceni helyen már étkezéskor üvegpalackban tették az asztalra a bort, melyet a cívis *buteliának*, *karafiná*-nak nevezett. Amaz palackszerű, emez bőszájú kerek üveg volt. Mind a kettőt a nyugati kultúra hozta hazánkba, valószínőleg Franciaországból.[1]

A magyar paraszt illedelmességét mutatja, hogyha pohárból kínálják meg, sohasem hajtja fel mohón az egészet, hagy benne egy kicsit, amit ő *embersíg*-nek nevez. Ezt nem a mai generációra értjük, hanem az öregebb, komoly emberekre.

Hogy mennyire szerette a debreceni magyar a bort, mu-

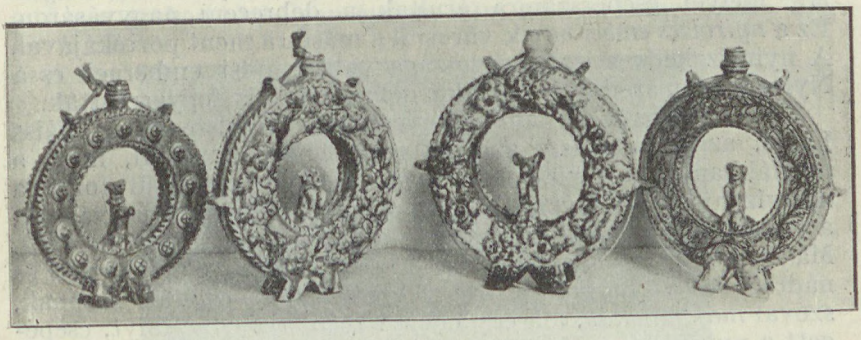


Fig. 99. ábra.
Koszorúalakú cserépkulacsok a Déri múzeumban.
Weinkrüge aus irdenen Fässer. Déri Museum.

tatja az ötletes borosedények nagy száma, melyeket a Déri múzeum őríz az utókor számára.[2]

A debreceni határban élő emberek szeretik a szeszt, így a pályinkát is. Ezt a rossz víz okozza, mely a gyomrot erősen rongálja.

A pályinkából sokkal kevesebb kellett, mint a borból. A szegényember a pályinkát, égettbort 3—5 literes *butykos*-ban tartotta és hordta, butykos külső alakja a korsóéhoz hasonlított, csak a szája kicsi és kerek, mint az üvegé. Fülén nincs csecs, csak a száján lehet inni. A cserépbutykoson kívül üveget használtak a pályinkának. Ebből mért ki a gazda egy porciót idegeneknek, maga pedig méretlenül itta. A *porciós* üveg féldecis hosszúnyakú üveg. Az utas ember a pálinkát *szalmásüvegben*, vagy egyszerűen *szalmásban* hordta. Ez a félliteres kis üveg vékony vesszővel van befonva, cirokszár darabbal bedugva

[1] 1. Magyar Nyelvszótár 397. lap, Tájszótár 1051. lap, Ballagi: A magyar nyelv teljes szótára 668. lap

[2] Ecsedi I.: Feliratos cserépkulacsok és butykosok a Déri múzeumban. Debrecen, 1930.

és így hordja a szeredásban, bundaaljban, vagy belőkik a kasba s nem ömlik ki belőle az ital.

A korcsmában régen apró réz, vagy bádogedényben mérték a pályinkát. Ezek a bádogbögrék megrozsdásodtak, dísztelenségei voltak a csapszékeknek. A nép azért azt mondta a zsidó csaplárosnak, adj egy rozsdással Mózsi! Ezeket a csin és egészségügyileg erősen kifogásolható mértékeket kitiltották a korcsmákból, helyettük a könnyebben tisztán tartható üvegmértékeket vezették be.

A nyírvíz.

A városi jegyzőkönyvben előfordul mint piaci áru a *nyírvíz*, melyet cseberszámra árultak a debreceni nagyvásáron. Ez a *nyírvizes ember* egyik városról a másikra ment portékájával. A nyírvíz kedves itala, orvossága volt a nyíri embernek és a Nyírség szomszédságában lakó debreceniek is fogyasztották.

A nyírvízről és annak nyeréséről részletesen ír Kiss Lajos, az ő kutatásai alapján meg lehet állapítani, hogy a nyírfákban dús Nyírségben évszázadokon keresztül folyt a nyírvíz nyerése.[1] A vénebb nyírfát, nagy fejszével megvágták, a vágás alatt gyüjtőtékát vágtak a nedvnek és így gyüjtötték. Másik módja az, hogy megfúrták a fa kérgét, a fúrásba toll és nádcsö et, vagy napraforgó vékony szárát dugták csapnak, szóval *megcsapolták*, alá egy edényt tettek és ebbe folyt, csepegett a nyírfa leve. Különösen rügyfakadáskor folyt bőven a lé. Az így kicsurgott édeskés (2% cukor) nedvet 8—10 napig állani hagyták, azután árulták. Hűvös kelyen megvolt ilyen édes állapotban, de meleg helyen elkezdett forrni, csípősízű, savanyú víz lett belőle. Néha annyi szénsav fejlődött ki benne, hogy a bedugott palackot szétvetette. Erjesztettek belőle bort is úgy, hogy a borseprőre töltötték. Főztek sert és ecetet is. De azt már nem tudják az öregek se, hogy miként készítették.

Hűsítő italnak itták. Használták orvosságnak a gyomor, mellbetegek, használták szépítőszernek a nők, különösen szeplő ellen. Az urak savanyúvíznek bor mellé használták. Debrecenben a nyírvíz csebrét 1707-ben 3 frt 60 kr.-on mérték.[2]

A XIX. század elején a M. Kir. Helytartótanács és németnyelvű füzetet küldött Debrecen város tanácsának. Ebben a könyvben le van írva, hogy a juharfa nedvét hogy lehet nádméznek elkészíteni. A városi tanács kihirdette, tudomásul vették,[3] de az ital nem honosodott meg.[4] Érthető is, juharfa kevés volt ezen a vidéken.

[1] Kiss Lajos: A nyírvíz. A Földgömb. I. évf. 1. sz. 1—6. lap.
[2] Zelízy D.: Debrecen város egyetemes leírása. Debrecen, 1883. 563. lap.
[3] Helytartó tanács 1812. évi 31,623. sz. leirata. DVL.
[4] Városi jegyzőkönyv. 1813. 420. lap. DVL.

XII. A magyar nép tűzrevalója.

Hogy a szegényember tűzrevalóját miként szerzi be, mindig az adott körülményektől függ. A nagy pusztaságokon, mint aminő a Hortobágy-folyó vidéke, a legelőkön tenyésző állatok trágyáját gyüjtik össze és tüzelik fel. A hortobágyi pásztor kunyhójánál áll egy nagy kazal tehén gané, melyet a talyigás egész nyáron szed össze. Ősz felé összerakja kazalba, nyers tehén ganéval be is tapasztja, hogy az esetleges eső be ne áztassa és azt tüzeli, azzal főz. Télire téli lakására visz belőle hasonló célból pár szekérrel. A szárazganénak kitűnő a tűze a szabad tűzhelyen épúgy, mint a falusi kemencében. Sőt



Fig. 100. ábra.

Árvaganévivők a hortobágyi legelőn.

Leute tragen trockenen Kuhmist auf der Hortobágyer Heide.

a környező falvakból is kijárnak a nagy legelőkre. Zsákba szedik a megszáradt nagy lapos tehénganét és viszik háton a faluba főzni, illetve tüzelni vele. A lágyakat pedig megforgatják, hogy az alsó része is száradjon meg, s így másnap vagy harmadnap elviszik. A falvak szegény népe a legelőkről látja el magát tüzelővel, elhordja az amúgy is kevés trágyát a sovány legelőről.

A juhászok a hodályban a letaposott összeérett juhtrágyát ásóval felfeszegetik, kockára vágják és a lapokat kirakják a napra száradni. Kúpokba rakják és feltüzelik. De behordják a faluba is és eladják.

A juhász megsepri a juh szabadban levő állását. Itt hál a juh éjjelenként és nagyon sok trágyát rak le. Ez hamar szárad és ezt a helyet a juhászok *juhporos*-nak hívják. A juhporoson

hetenként három-négyszer összeseprik a *juhport* és ezzel télen a faluban fűtenek. Jó tűzrevaló a kemencében. Szép kenyér sül nála, csak egy kis szaga van. A gané feltüzelésével nagy kárt tesznek a legelő gazdaságnak.

A mezőgazdasággal foglalkozók télen összehordják a trágyát, szalmával felkeverik, vízzel vagy trágyalével megöntik, tavasszal deszkaformába tapossák, kivetik, megszárítják. Ez a *levélgané*, mely eladó portéka és vásári ára van. A trágya eladásával és feltüzelésével nem kevés kárt tesznek a mezőgazdaságnak. Ez a ganéval való tüzelés.

A másik tüzelő anyag a tanyákon a *szalma*. Ezelőtt a kocsisnak, aratóknak a fizetésébe bele volt véve egy vagy két szekér tűzrevaló szalma. Ma már nem adnak, mert a szalma kell téli



Fig. 101. ábra.

Földfeléépített sárkatlan, mögötte a tüzelőanyag szárított trágya a pusztán.

Kochherd aus Lehmerde geformt. Nebenan das Heizmaterial: getrockneter Kuhmist auf der Heide.

takarmánynak, alomnak a jószág teleltetésnél. Ma már a tanyákon sem igen főznek, sütnek szalmánál, ami a trágyázás javulására mutat.

Szalma helyett inkább *csutkatövet* szednek és ezzel tüzelnek és fűtenek. A tavaszi zöld vetést május elején ellepik az emberek, asszonyok, gyermekek. Kétrét görnyedve huzgálják ki a csutkatöveket jobbkezükkel, a balkezükben bot van, ezzel megütögetik, hogy a föld hadd hulljon ki a gyökerek közül. Csomóra hányják és ha ráér a szekér, felhányják rá, ha részibe szedték a részt elviszik a faluba, a többit átadják a gazdának.

Jelentős tüzelőanyag a *csutkaizík*. A telelő jószág a *szabad*

ételőn, a *csutkázón* kapja a tengeriszárat (csutka), a levelét leeszi és a szára megmarad. Ez a *csutkaízik* (csutkaízék). Tavasszal az ízíket összekaparják : *ízíkelnek* ; kazalba rakják és egész



Fig. 102. ábra.

Napszámos főz a villanyelen, szalma tüznél.

Tagelöhner kocht sein Essen an der Gabelstange.

évben mindig ebből fűtenek, tüzelnek. Érthető, hogy miért van az alföldi magyar paraszt annyira ellene a miniszteri rendeletnek, mely a molyirtás érdekében a csutkaízík elégetését rendeli



Fig. 103. ábra.

Földbeásott tűzhely a Hortobágy-pusztán.

Kochherd in den Boden gegraben auf der Hortobágyer Heide.

el. Ha ezt komolyan végrehajtanák, a tiszántúli földműves nép tüzelő nélkül maradna. Így olyan kivezető utat találtak, hogy a csutkaízíket szalmával rakják be és az alól tüzelnek,

vagy zárt helységben tartják, honnan a tengerimoly lepkéje nem tud kimenni. Így a törvénynek is eleget tettek és a tüzelőanyag is megmaradt.

A mezőgazdák háztartásában nagyon fontos szerepet játszik a morzsolt tengeri csutkája. A tengerit tavasszal *hántják* (morzsolják) le, a *csutkát* pedig a górába teszik száradni. Egész évben feltüzelik. Jó tüzű, lángoló tűzrevaló, hamar fő, sül nála minden, de vigyázni kell, mert hamar elég, elsorvad, nem tartja a parazsat. Mint a debreceni ember mondja : nincs *pártüze.*

A szőlőskertekben venyigével, avas tucskóval tüzelnek,



Fig. 104. ábra.

Közép- és újkori cserépfazekak ásatásokból. Déri múzeumban.

Neuzeitliche Töpfe im Dér Museum. Bei Ausgrabungen gefunden.

az erdőkben *gallyal, tövissel,* fatuskóval. A szín fát a szegényember eladja.

A fa, még inkább szén-fűtés a Tiszántúlon csak a jobbmódúaknál van meg. A szegényember anyagi erejének gyarlósága folytán megmaradt az ősi fűtőanyagok mellett.

XIII. Az étel elkészítése a magyar népnél.

Az étel megfőzése az ember életében egy magasabb foglalkozás, bizonyos vonatkozásban művészet. Ez a foglalkozás az alföldi magyarságnál a nő, a feleség részére van fenntartva. A jól főzés az asszony dícsérete, a családi élet nyugodtsága, a vendégek öröme. A leányokat, asszonyok az Alföldön eszerint ítélik meg.

— Hogyis tudna főzni, hiszen Debrecenben szobalyány vót! — panaszkodik a tanyai béres.

— Nem veszem én el, nem tud a' kenyeret sütni, egy kis ítelt főzni, zsidónál cselédkedett — szabadkozik a kocsislegény az ajánlott leánytól.

— A csak a lány öcsém ! reggel a tejet herre viszi, kimegy, oszt dílre nyóc embernek jó ítelt főz ! — ajánlja a vőfély az idejét haladta lányt.

— Tartsd jól az uradat, akkor szeret ! — mondja gyakran a sokat tudó vénasszony a panaszkodó fiatalnak.

A magyar ember főzőeszközei. A debreceni és tiszántúli magyar háztartásban kevés, de rendben tartott szükséges konyhaeszköz van. A sütő és főzőeszközt a tiszántúli asszony



Fig. 105. ábra.

Ételes kettős-fazék, cifra ételthordó-fazék.

Buntes Töpfchen, Doppelspeisetopf, gezierter Speisetopf.

edin (edény)-nek nevezi. Edín a fazík (fazék), a *szilke*, a *csupor* épúgy, mint a *lábas*, a *tál*, a *tányér*.

Ezeknek száma a konyhában mindig a magyar vagyoni állapotától függ. A szegény családnak egy-két fazék, csupor, kis tál, néhány tányér az egész berendezése. A gazdag debreceni cívis portán a tálast majd összenyomja a rengeteg edény. Szép látvány és a jómód kifejezője.

A legősibb főzőeszköz a *cserépfazék*. Ez az öblös hordóalakú edény évszázadok óta alig változott a magyar ipar terén. Nagysága a három-négy literes családi fazéktól a húszliteres lakodalmas fazékig változik. Kétféle vátlozatban van meg. 1. *Vászonfazík* (fazék). Egy fehér vagy füstölt fekete mázatlan kivitelben, vagy 2. *mázosfazék* különféle mázzal égetve. A kettő közt van a füstölt fekete fazék, melyeket főzésre nem igen használtak. Inkább mosó és mosogató vizet melegítettek benne. A kisebbeknek rendesen egy füle, de soknak ma már két füle van, a nagyobbaknak mindig két füle van. A kisebb fazekak

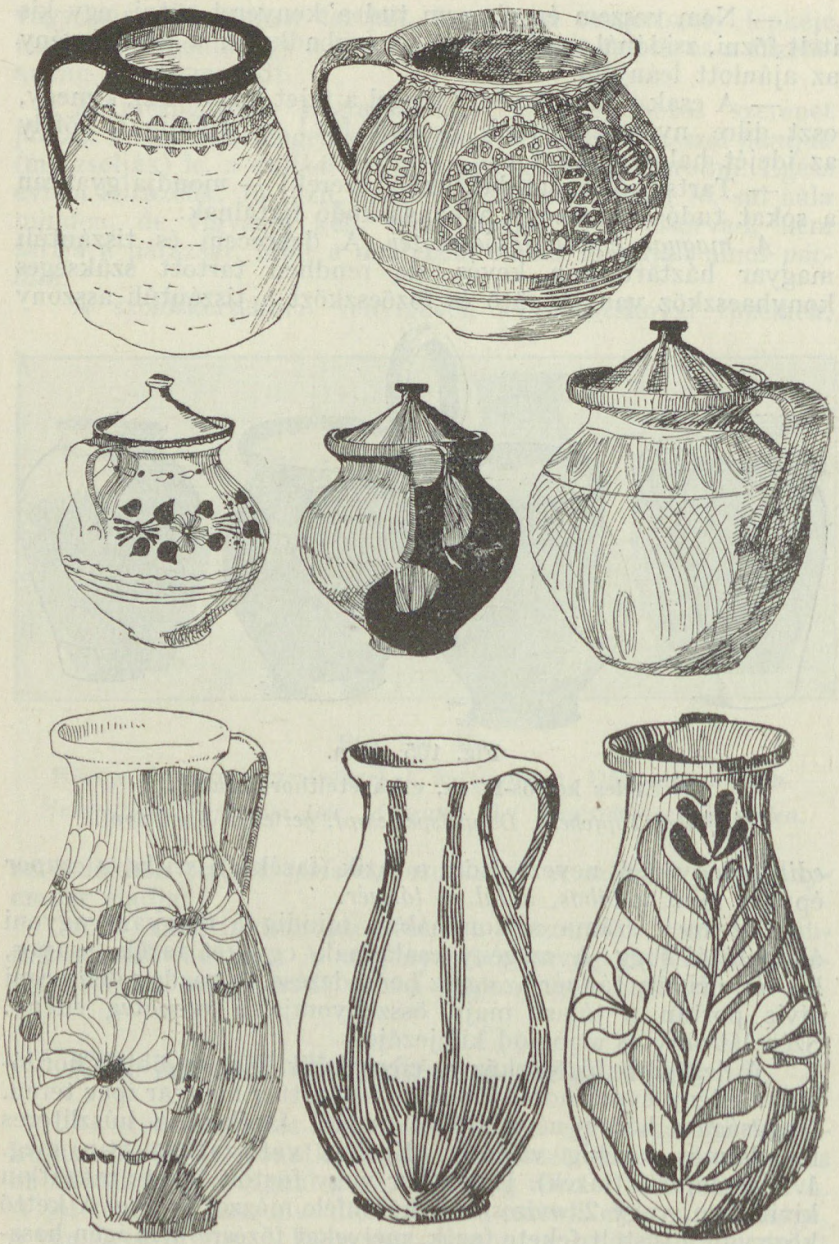


Fig. 106. ábra.

Fazekak, szilkék, tejescsuprok cserépből, mázasak. Déri múzeum.

Glasierte irdene Töpfe, Schalen und Milchtöpfe. Déri Museum.

rendesen mázasak, a nagyobbak mázatlanok, legfeljebb belül mázolva.

A *szilke* a fazéknak lekicsinyített mása. Ebben inkább a nyersanyagot, (zsír, tejfel, méz) tartják, vagy a maradékot teszik. Van zsíros szilke, tejfeles, mézes stb. szilke.

A csupor nyulánk, füles, mázas cserépedény, szűk szájjal. Ebben nem főznek, csak raktároznak. Nagy számmal van a háztartásban tejescsupor, melyben a tejet elteszik, megaltatják, ekkor *aludttejescsupor* a neve. Néha zsírt szűrnek bele, ekkor *zsíroscsupor*-nak nevezik. Fazéknak, szilkének, csupornak szép rendes mázas cserépfedője van.

Mikor a gazdasszony a cserépfazekat megveszi, megtölti színültig hidegvízzel, hogy hadd szija meg, így nem hasad olyan hamar. Ámde babonájában ő sem bízik, mert kerít egy drótost, aki a tiszta új fazekat megdrótozta. Így már biztosan nem hasad el. A levesfőzésre hegyesfenekű fazekat, főzelék, káposztafőzésre lapos fazekat használnak. Később a főzésre cseréplábost használtak, ez egy meredekfalú tál, három lába van, ezen áll és egy 30—40 cm. hosszú vastag cserép nyele, melynek segítségével felteszik a tűzre, vagy leveszik róla. Régibb a füstölt fekete lábos és újabban a belül mázas, kívül vászon lábost használnak.

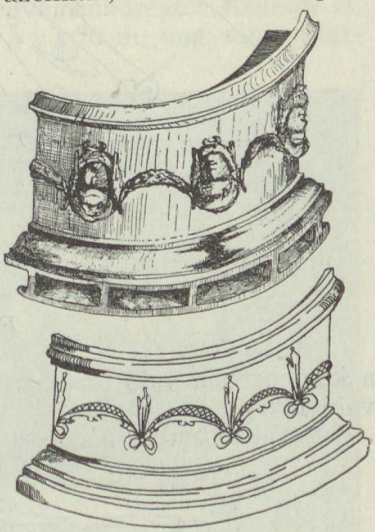


Fig. 107. ábra.

Tűzellenző a szabadkonyhán (kályha), egyiken angyalfejek, másikon virágdísz. Déri múzeumban.

Feuerschirme auf einem Herd im Freien; der eine mit Engelsköpfen, der andere mit Blumenschmuck.

A lábos hamar törik, ezért a vándor magyar a vasfazekat használja főzőeszközül. Régi darab. Már a bronzkorból szép bográcsokat ismerünk. A magyar nép nem hívja bográcsnak, hanem *vasfazik*-nak. Mindig magával hordja, hátán, szekerén, megvan a házában. Ennek az edénynek füle van. *Főleg kákó*-ra, *főzőfá*-ra felfüggesztve használják. Érdekes, hogy a nép nem ismeri a szolgafát, mint főzőeszközt. Csak az irodalom hozta divatba. A falusi lakosság a vasfazekat is kerek vagy háromszög alakú *vaslábra* teszi, vagy hevenyészett sárkatlant épít a pusztán, vagy a kemence szája mellé, és ebbe ereszti a *vasfazikat*. Sőt a falusi vasfaziknál a vaslábakat rászerelik a vasfazikra, hosszú nyelet csinálnak neki, fülét leszerelik, ekkor *serpenyő*

a neve. Helyben lakó embereknek nagyon kényelmes benne szabadtűzön főzni.

A tiszántúli főzésnek két különleges formája van. Egyik

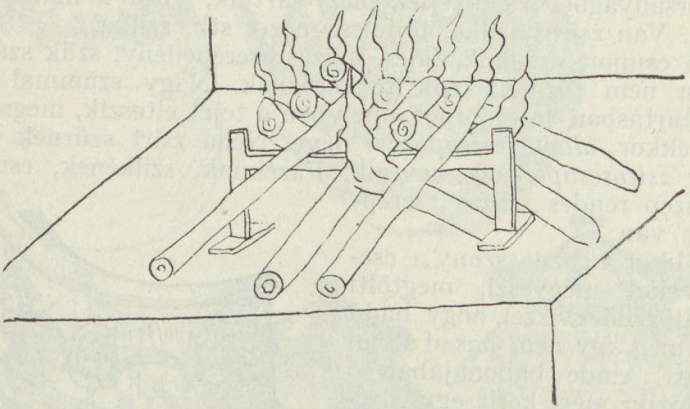


Fig. 108. ábra.
Vaslábon való tüzelés.
Feuerung.

a kemencében való főzés, a másik a debreceni szabadkonyhán való főzés.

A falusi ember házában nincsen konyha, se kályha, hanem

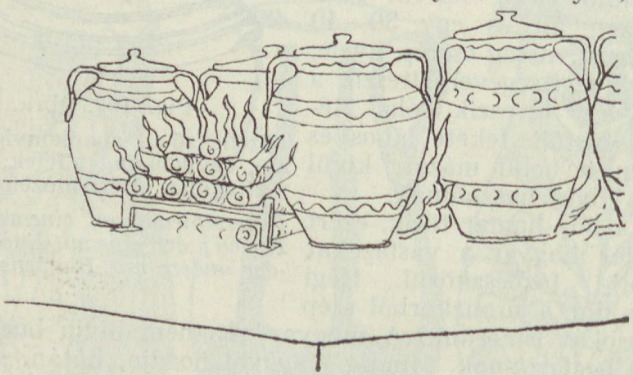


Fig. 109. ábra.
Főzés nagy fazekakban a szabadkonyhán Debrecenben.
Kochen auf dem Herd im Freie.

a kemence fűti. Télen mindennap kétszer befűtenek a kemencébe és ez egész nap tartja a meleget. A tüzet a kemencébe hátratolják és laposfenekű cserépfazékba beteszik a töltöttkáposztát,

nagy tepsi kolbászt, disznóoldalt, felteszik az *előtét* és az étkek szép lassan megfőnek vagy megsülnek. A fazék betevésére régi kis kétkerekű talyigát használnak. Ennek a talyigának az eleje villaszerűen van kiképezve, a kemence szájában erre a villára emelik a fazekat, betolják a kemence közepére és ott szépen leteszik. Mikor megakarták fordítani a káposztát, betolták a talyigát, ráemelték a fazekat és szépen kivették. — A gazdasszony rázással szépen felfordította a káposztát és a talyigán visszatolta.

Főzés a szabadkonyhán. A szabadkonyha a debreceni és környéki pitarok dísze. Közel egyharmadrészét foglalja el. A kemence szája közé épített $2 \times 1{\cdot}5 \times 1{\cdot}20$ m. nagyságú oltár-

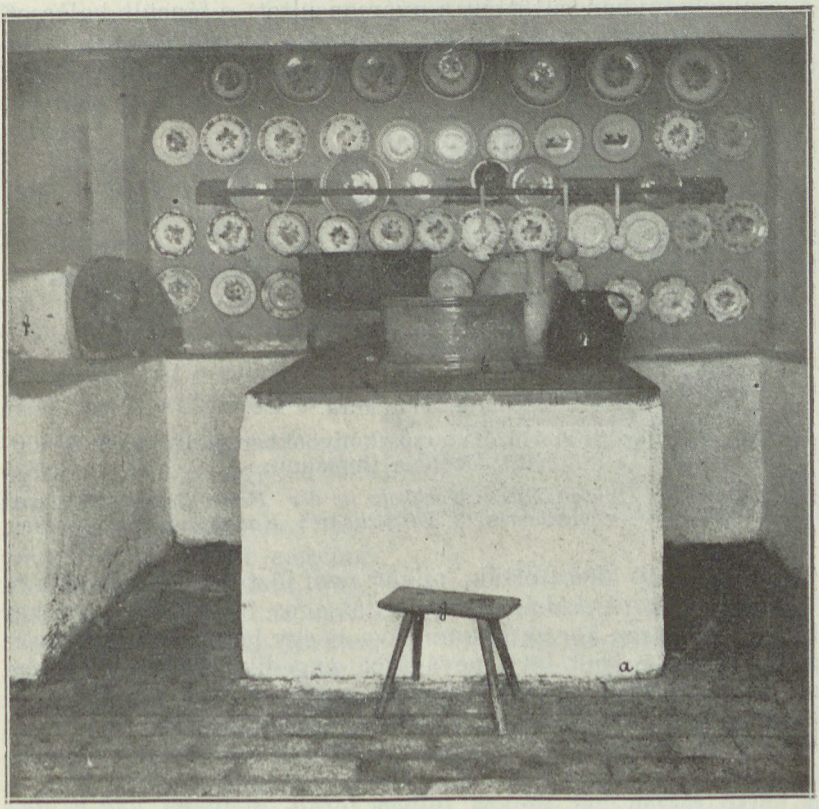


Fig. 110. ábra.

Debreceni szabadkonyha „kályhá"-val, háttérben a sok cseréptányér felrakva, középütt a fedőtartó.

Freiküche in Debrecen mit Schirme Im Hintergrunde irdene Teller an die Wand gehängt. In der Mitte ein Deckelbehälter.

szerű vályog vagy téglaszerű építmény. Teteje téglával kirakott, széle keményfa szegéllyel bevont, lent a kétoldalon a tűzrevaló részére kiválvt, nagy lyuk hagyva. Az egész építményre a szabadkémény trapézalakú boltozott füstfogója borul. — A szabadkonyha a gazdasszony tisztaságszeretetének kritériuma, melyet minden szombaton be kell meszelni, tetejét veres földdel, rámáját barna olajos festékkel be kell festeni.

A szabadkonyhán főzött a múlt századbeli gazdasszony mindent. A szabadkonyha átalakította a főzőberendezést is. A levest fazékban főzték a tűzhelyen. A tüzet a vasláb, vagy tűzkutyák segítségével tartották fenn. Nagy hasáb fákat hasogattak, félvégét feltették a vaslábra, másik vége a tűzhelyen feküdt, meggyujtották és erős tűzzel égett. Jó pártüze lett. A szabadkonyhán sütötték a nyársonsültet, a fánsült kalácsot, a zsírban sült tésztákat. Itt főtt a galuska a vasfazékban. A vasfazekat a kéményből lelógó hosszú, görcsös kötél végére kötött

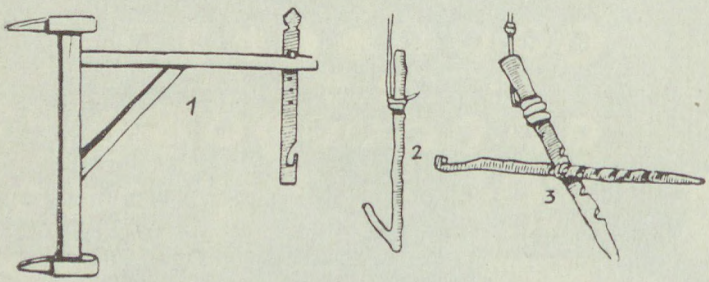


Fig. 111. ábra.

Főzőfák. 1. Kifordítható főzőfa a csőszkunyhókban. 2. Kákó. 3. Beállítható főzőfa a tanyákon.

Kochhölzer. 1. Umwendbares Kochholz in der Feldhütte. 2. Holz zum Aufhängen des Kochgeschieres. 3. Einstellbares Kochholz in den Gehöften.

kákóra (horog) akasztották, mikor nem főztek, a kákót oldalra kiakasztották. A kákónak egy sajátságos formája az, amikor két fa egymáson keresztbe van téve és egy láncszem fogja össze a kettőt. A rajtuk levő bevágások engedik előre vagy hátra a vízszintes ágat, míg a függőleges ágat a kötél forgatásával éri el. Érdekes fajtája a főzőfának a szabadkonyha anyafalába épített forgatható főzőfa, mely a csőszök konyhájában található meg. Ez egy közönséges főzőfa, melynek kákója van és a hátsó részén két lyukas fülben forog, melynek két hegyes vége a falba van beépítve. Mikor használják, a szabadkonyha tetején kiképzett kis négyszögalakú tűzhely felé fordítják, a vasfazekat a kákójára akasztják. Ha megfőztek, a főzőfát oldalt kifordítják, hogy a tűz ne sorvassza.

Újabban a *berakott konyhán* és a *vaskonyhán* főznek. A be-

rakott konyhát a kőművesek csinálják a kemence mellé. Áll egy vaslapból, melyen két főzőlyuk van, s ezt karikák zárják el. Egy ilyen konyhának van tornya, melyben a sütő van beépítve, és e mögött van a füstfeljárat. Kívül a torkon mozsár, ecetágy van, melyeket melegen kell tartani. Ezen már fazekak helyett szívesebben főznek vaskasztrolyokban. A hegyesaljú fazekakat nem lehet lyukra tenni, mert elcsattan, laposaljú fazekakat is csak megdrótozva használják. Itt már kis tűzhelyen tejet forralnak, kávét, teát főznek. Új tűzhelyen, új edényben új ételeket főznek.

A sütés a konyhákon *tepsibe* történik. A régi tepsi cserépből volt. Alakja hosszú, ovális, pereme alacsony. Ezt a kemencébe használták. Azt tartották, hogy a kolbász cseréptepsibe és kemencébe sül meg a legjobban és a legszebben.

A vaskonyhákon pléh, vagy előkelő helyeken réztepsit használnak. A plehtepsit drótos, a réztepsit rézműves vagy cigány csinálta. A réztepsi a jómód kifejezője. A nóta is azt mondja:

Réztepsibe sül a málé.
Nem leszek csizmadiáné!...

A pléh vagy réztepsit a sütőbe tolják és úgy sütik a húst, kolbászt.

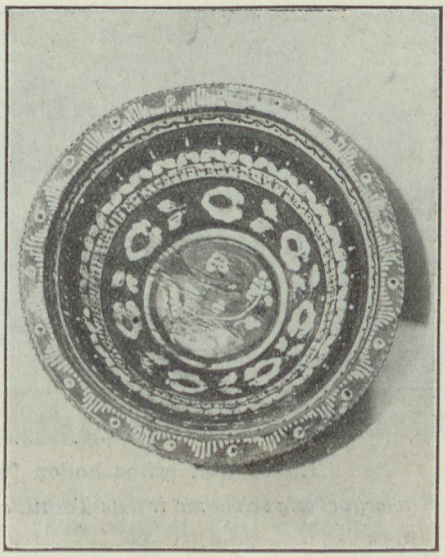


Fig. 112. ábra.
Mázos mézestál. Déri múzeum.
Glasierte Lebzeltenschüssel. Déri Museum.

Az ételkészítéshez tartoztak még kisebb-nagyobb tálak, szilkék, csuprok, mind cserépből. Ilyenek az óriási túrós, mézes tálak. Lisztes, zsíros, mézes, lekvárosbodonok fekete füstölt cserépből. Nagy húsmosó, mosogató fekete tálak, apróbb mázas, virágos tálak, a nyersanyag elkészítésére szolgáltak.

Csuprok, különösen tejnek, a tejescsuprok 1½—2½ literes ürtartalmú mázas karcsú edények. Tisztaságukra ügyelni kell. Ezért megmosásuk után hidegvíz szíjja, azután a szájukkal lefele vagy a léckerítésbe, vagy az udvaron szabadon álló *kócsógfá*-ba húzzák szellőzni.

Szilkék a zsírnak, tejfelnek, csuprok, orrosok a bornak, mind a régi magyar háztartásnak díszes, ízléses szép edényei.

A kalácsot kalácscserépben, újabban pléhtepsiben, a pogácsát, süteményt vagy a kemence fenekén vagy tepsiben sütik. A palacsintasütő régen szintén cserép volt, aztán bádog, ma már zománcos.

XIV. A magyar nép evőeszközei.

A tiszántúli magyar nép nagyon kevésszámú és nagyon egyszerű evőeszközt használ. Valójában egy kanál és egy kés az egész. Villája csak abban az esetben van, ha kését a késes



Fig. 113. ábra.
Liszt, méz, zsíros bodon füstölt fekete cserépből.
Eingeräucherte schwarze irdene Tönnchen für Mehl, Honig und Schmalz.

mester villával együtt csinálta. Azonban a villa nem tartozik szorosan evőeszközeihez. A régi ismert falusi vőfélyhivogató is így végződik :

Kést kanalat hozzanak,
Hogy éhen ne maradjanak.

Annyi tény, hogy a tanyán aki enni akar, késének, kanalának kell lenni. Akinek nincs, nem eszik. A parasztkések legősibb formája a *zsidóbicska*. A debreceni és tiszántúli magyar csak ezt az egyetlen zsebkést hívja *bicskának*, a többit késnek. Teljes neve : *két krajcáros zsidóbicska*, rövidítve *zsidóbicska*, ritkán *bicska*. Tréfásan bicskura- hutykura néven szokták nevezni.

A bicska áll egy puhafanyélből és egy pengéből. A fanyél hengeralakúra van esztergályozva. Hosszában rés van vágva,

ebbe hajtják a pengét, ha nincs rá szükség. A fanyél felső végén széles fémgyűrű van. Ez a bicska nyaka. Ez a fémgyűrű ki van vágva a penge nyaka részére. A nyél feje egy szeggel át van ütve a penge tartására. Ezen mozog a penge. Ha a pengét erősen feszítjük, kitágul a nyak, kivágja a vasgyűrűt. Ekkor a bicska *nyakó* lesz. A bicska szegény napszámos embernek általános kése. Érdekes a bicska *kiherélése*. A gazdája vásárlás után kiheréli, mint mondja, hogy ne kóborogjon vagy el ne lopják. Ez a megjegyzés módja. Az egyszerű ember a kését és kanalát is megjegyzi. De a tréfás szerszámot még nagyobb örömmel. Ha az

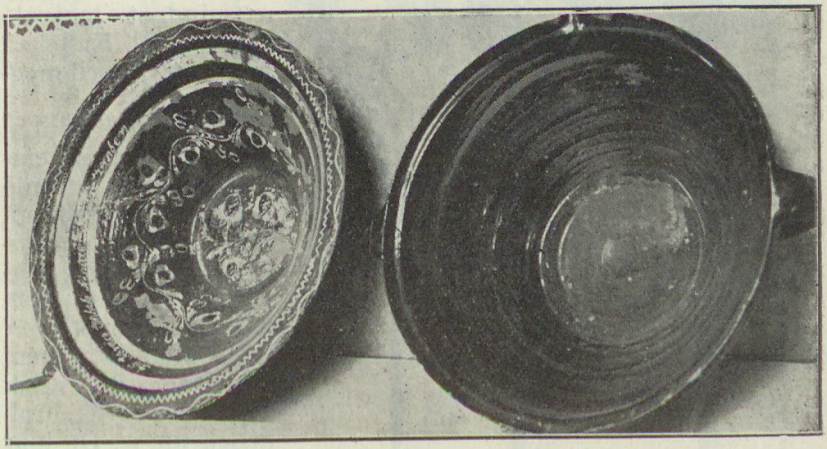


Fig. 114. ábra.

Virágos és zöldmázas mézes, túrós nagytál. Déri múzeum.

Grosse Honig- und Topfenschüsseln mit Blumen geziert und grün glasiert. Déri Museum.

evőszéken hagyja, azonnal felkapja a másik, és a végén a szembeváló oldalon levágja a végét.

— Kiheriltem a kend bicskáját, hogy el ne kóborogjik !...

— Innye az anyád ezzit-azzát csúffá tetted ! — förmed rá amaz és ha fiatalabb emez, még meg is üti. Aki mindig elhagyja a bicskáját, azét mindig kiherélik, úgy, hogy végre egész hegyes lesz a bicska nyele. Ez már szégyen, tulajdonosát evés közben mindig csúfolják. Jót nevetnek rajta. Noha a másik betyáros kis kése is elhányódik.

— Nem láttad a késem hé? !

— Elment, a gazdáját keresi ! — tréfálja a kérdezett.

— Két szunyog vitte vasrúdon ! — tódítja az asszony.

A bicskát, hogy el ne vesszen madzagra, vagy galandra kötötték és úgy hordták a zsebben vagy lógott a hasán. Ebből is

sok tréfát csináltak a zsidóbicskával: Ejh mikor én még legín vótam, kilenc zsidóbicska lógott a gatyám madzagán, a tizedik meg ott handarikázott a sutba!...

A zsidóbicskából fejlődött ki külföldi hatásra a különféle fanyelű *egyenes kés*, csont- és szarunyelű behajtós kés. Idők folyamán a debreceni behajtós késekre villát szereltek. Előbb a villát a késnyél végébe dugták, ez a *farvillás-kés*, később oldalába szerelték s ez az *oldalvillás*-kés. A debreceni késesek ebben remeket tudtak csinálni. Ma már Debrecenben egy késes van, s ez is küzd a mindent legázoló gyáriparral. Ennek a munkájával kell megelégedni.

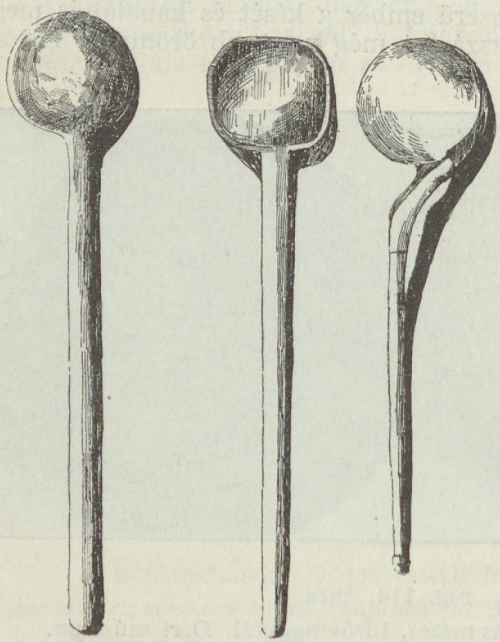


Fig. 115. ábra.
Evőkanalak fából. Déri múzeum.
Hölzerne Esslöffel. Déri Museum.

A kanál szintén régi eszköze az embernek, talán egyenlő a késsel. A debreceni tanyai ember *övedző*nek tréfálja. A legrégibb ember nem használt kanalat. A leves ételt itta, nem kanalazta. Így eszik a levest a török, arab népek ma is. De már a bronz korban találunk kagylóhéjakat, melyeket fadarabba szorítva kanálként használtak. Ez a kanál primitív népeknél ma is megvan, sőt egész szegény halász, nadályos embernél még én is láttam a Tiszamentén. Elvétve agyagból, sőt csontból is csináltak kanalat. Én azt hiszem a legtöbb kanál fából készült. Egy darab fából hamar kanalat faragott a szegényember, evett vele, ha eltört, elveszett, csinált másikat. Ezért mondja a közmondás: cseréptányér fakanál: ha eltörik se nagy kár!

A tiszamenti utamban nagyon sokszor láttam, hogy nyárfa gallyból pár perc alatt nagyon takaros kanalat csináltak a halászok. A régi kanalak formája hosszúkás volt. Ezért a magyar csónakfejű kanálnak nevezte. Vagyis a kanálnak van *feje*, *nyele* és kettőt összekötő *nyaka*. Az egyfajta evőkanálból

idők folyamán a különböző ételekhez különböző kanalak fejlődtek ki, de ezek már jobbára kerekfejű bikkfából készültek. Nevük is más lett. Az evőkanalon kívül vannak *rántáskavaró*, *kásakavaró*, *kovásztevő* kanalak. Ezek egész laposak. A lencsetörő kanálnak domború háta van. A pergelő-kanál is öblös, de ki van lyuggalva. A kóstoló, tejfelmérő kiskanál, nagy, kicsi, leveses hosszúnyelű fakanáltól az óriási szőlőrakó, hatalmas öblös, cseberszerű fakanálig nagyon szép tanulságos változata van

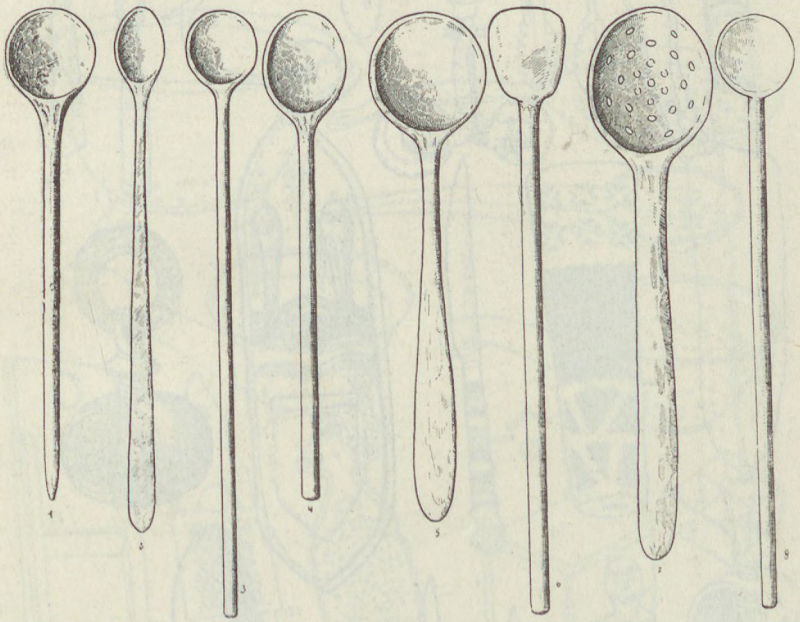


Fig. 116. ábra.

Fakanalak. 1—5. Merőkanalak. 2. Aludttej-evőkanál. 3—8. Rántáskavaró. 6. Kovásztevő-kanál. 7. Zsírsütő-kanál.

Hölzerne Löffel. 1—5. Schöpflöffel. 2. Esslöffel zur Sauermilch. 3—8. Löffel zum Rühren der Einbrenn. 6. Löffel zum Sauerteig. 7. Seihlöffel zum Schmalz.

a fakanalaknak. A fakanalakat a XIX. század folyamán az erősebb, tartósabb *vaskanál* kiszorította. Vaslemezből préselték. Ekkor jöttek divatba a nagyon erős kerekfejű hosszúnyelű, vaskanalak, melyek, ha el nem lopták, egy emberéletig tartottak. A pásztor, napszámos, kisgazda nagyon szerette, könnyen lehetett vele főzni, enni, könnyen lehetett tisztántartani. Ebben is több változat volt. Volt kisfejű, nagyon hosszú nyelű főző és nagyobb, öblösebb fejű, rövidebbnyelű evőkanál, jellegzetesebb volt a teljesen lapos fejű nagyon erős nyelű kása-

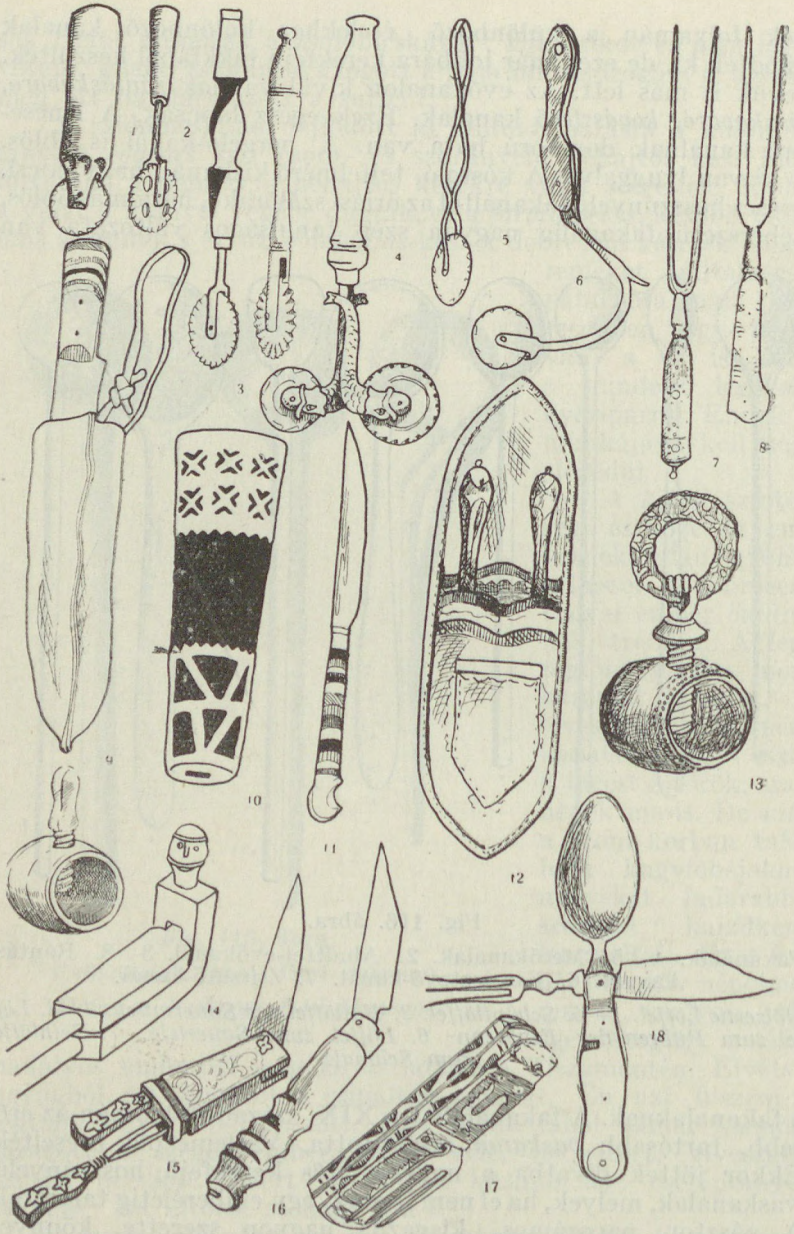


Fig. 118. ábra.

Háztartási eszközök. 1—6. derelyemetszők. 7—8. pecsenyesütő villák. 9—12. asztali kések bőrtokban. 13—14. diótörők fából és rézből. 15. oldalvillás asztali kés. 16. zsidóbicska. 17. oldalvillás paraszt és pásztorkés. 18. három tagú evőeszköz. A Déri múzeumban.

Haushaltungsgeräte. 1—6. Taschkerlschneider. 7—8. Gabeln. 9—12. Messer. 13—14. Nussknacker aus Holz. 16. Tafelmesser mit Gabel. 16. Schnappmesser. 17. Bauernmesser mit Gabel. 18. Dreiteiliges Esszeug.

kavaró, melyet a kovács készített és díszített a maga ízlése szerint. A vaskanalakat megjegyezték, nyelének szélét csipkézték vagy nyelelapját pontozták. A jelekről megismerte mindenki a maga kanalát.

A jobbmódúaknál kanáltartók vannak. A tanyán egy lécet kicsipkéznek. Csipkés részével az ajtó hátára szegezik és a kerekfejű kanalakat nyelével lefelé, a kést pengéjével lefelé idedugják.

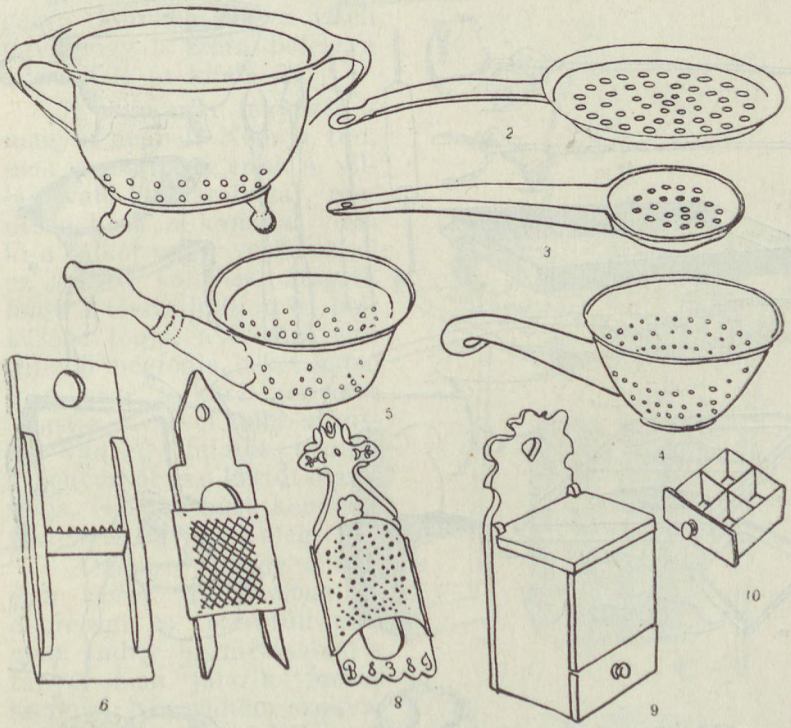


Fig. 118. ábra.

Konyhaeszközök Debrecenben. 1—5. Galuska- és zsírszűrők cserépből. 6. Tökgyalu. 7—8. Reszelő. 9. Sótartó. Déri múzeumban.

Küchengeräte in Debrecen. 1—5. Irdene Nockerl- und Schmalzseiher. 6. Kürbishobel. 7—8. Reibeisen. 9. Salzfass. Déri Museum.

Néha a pitarban a kemence szája mellé fából készített kanáltartót akasztanak fel. Egy lapot kicsipkéznek, kilyuggatnak és lyukakba dugdossák a kanalakat. Mások gyékényből szőnek egy 40×60 cm. nagyságú lapot, azon gyékényfüleket képeznek ki és ebbe dugdossák a kanalakat. A régi világban ez a gyékénylap a pitar ajtó hátulján lógott.

A vaskanalakat tisztára kell surolni. A tanyán a kondás röviden bánik vele. Hamut tesz a kanál fejébe, kis vizet önt rá,

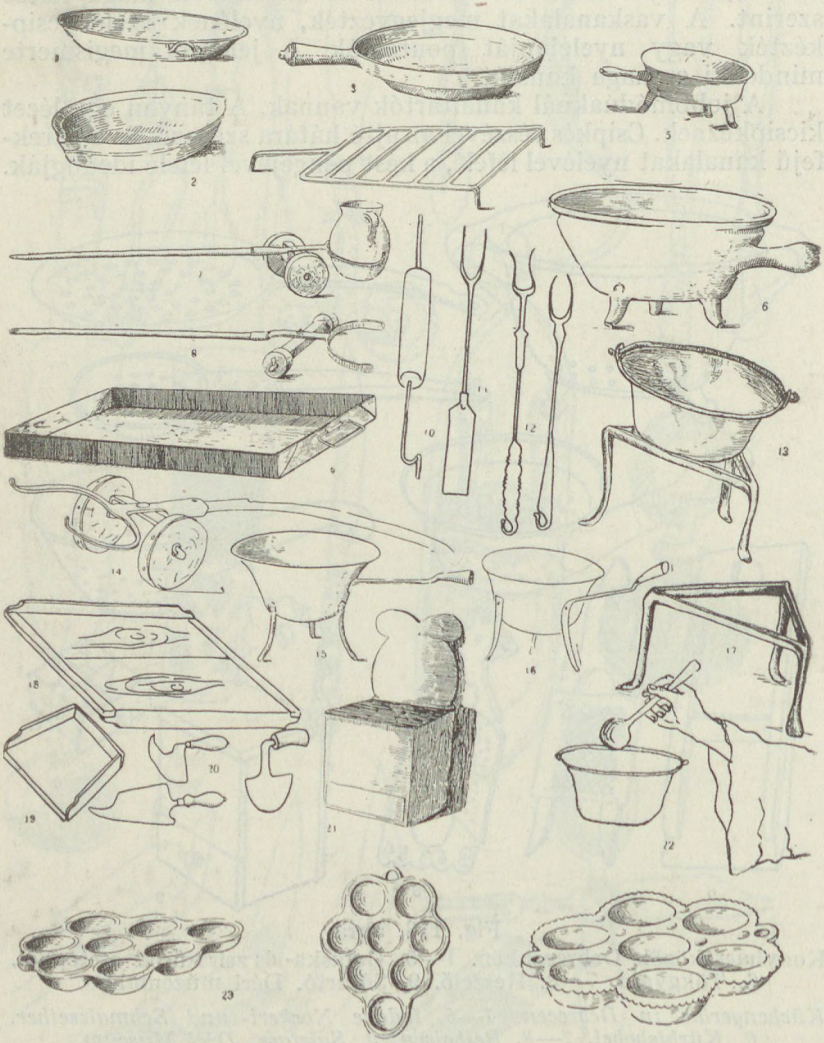


Fig. 119. ábra.

Konyhaeszközök a debreceni háztartásban. 1—2. Cseréptepsi 3. Palacsintasütő. 4—5. Cseréplábas. 6. Rost vasból. 7—8. Fazéktoló talyiga. 9. Vaslemez-tepsi. 10—12. Pecsenyeforgató-villa. 13. Vasfazék vaslábon. 15—16. Serpenyők vasból. 18. Nyujtótábla. 19. Húsvágó-deszka. 20. Vágókések. 21. Sótartó. 22. Vasfazékból evés. 23. Tarkedlisütő ¦mázos, szőlőfürt-alakú cserép. Déri múzeum.

Küchengeräte in einer Debrecener Haushaltung. 1—2. Irdene Pfannen. 3. Pfanne zum Pfannkuchen. 4—5. Irdene Pfannen. 6. Sieb aus Eisen. 7—8. Werkzeuge zum Schieben der Töpfe. 9. Eisenplatte. 10—12. Gabeln zum Drehen der Bratenspeisse. 14. Eisentopf auf eisernem Gestell. 15—16. Pfannen aus Eisen. 18. Walkbrett. 19. Brett zum Fleischhacken. 20. Hackmesser. Déri Museum.

retkes sarkát beleteszi és nyelénél fogva jobbra-balra forgatja, míg fényes nem lesz. Mikor elég fényes, egy szürdarabbal tovább surolja. A tanyai rend azt tartja, hogy olyan fényesnek kell lenni, mint a tükör, az ember *megborotválkozhassék* benne.

A kanalat a napszámosok a jobb csizmaszárban kívül hordják. Legtöbben ma már szeredásban vagy zacskóban tartják. Akinek szeredása nincsen, az derékszíjon vagy a gatya korcába dugva viseli úgy, hogy a szára befelé, a feje felfelé és kifelé áll.

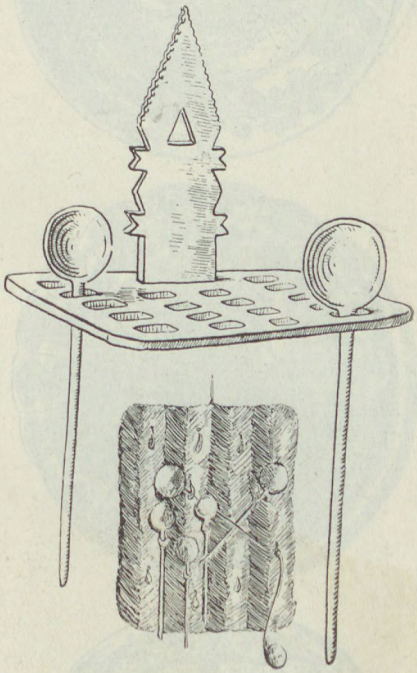


Fig. 120. ábra.
Kanáltartó fából és gyékényből a Déri múzeumban.
Löffelhalter. Déri Museum.

A villa már fényűzés a magyar népnél. Nem is tud, nem is akar vele enni. A villára való ételdarabokat, rendesen húst a kanállal veszi ki a tálból vagy vasfazékból az edény széléhez ütögeti, hogy a tészta hulljon le, balkezébe fogja, a három első ujjával megfogja, a két hátsó ujja közé a karé kenyeret szorítja. Késével előbb a húsból vág egy falatot, azután a kenyérből és a kettőt összerágja. Néha a húst kenyérre fekteti és úgy eszi meg.

A tányér szerepe a magyar ember háztartásában. A debreceni és tiszántúli magyar ember háztartásában a tányér nem játszik fontos szerepet. Nincs ahhoz szokva, hogy ételét tányérból egye meg. A primitív étkezés jellemző sajátsága, hogy az ételt abból az edényből eszik meg, amelyben megfőtt. Ha nem főtt étel is, szívesen eszik közösen a tálból, mint tányérba szedjenek és onnan egyenek. A debreceni tanyákon járva sok helyt alig akad tányér, még nekem is a másik tanyáról hoztak egy cseréptányért, hogy a városi urakhoz méltóan ebédelhessek.

A tányér csak lassan, a módossággal karöltve vonult be a polgári társadalom konyhaberendezésébe. Misem természetesebb, minthogy kezdetben a mázatlan vászon cseréptányérokat használtak. Ezekben a gyermekeknek adják az ételt. Hamar tört, de könnyen pótolták, mert olcsó volt. Úgy,

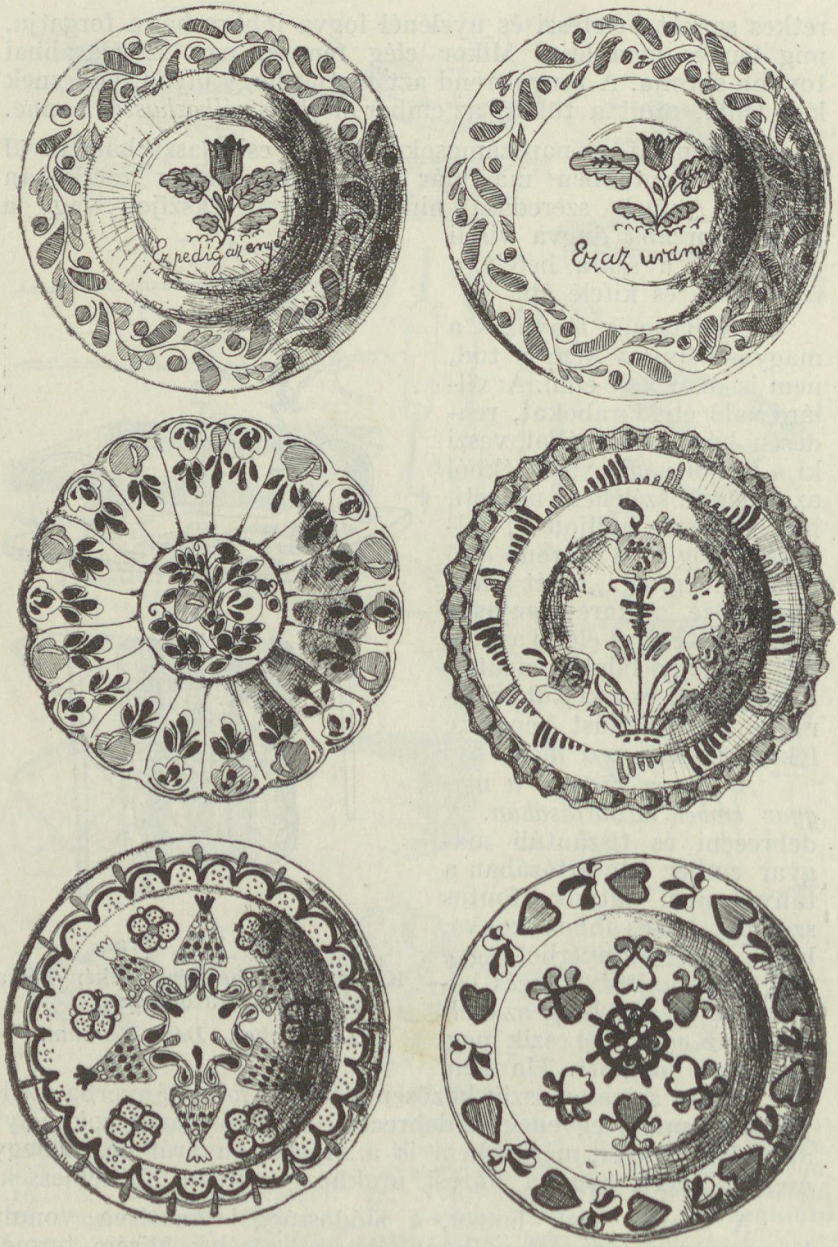


Fig. 121. ábra.
Mázas cseréptányérok virágdíszítéssel a Déri múzeumban.
Glasierte irdene Teller mit Blumenschmuck. Déri Museum.



Fig. 122. ábra.
Mázas cseréptányérok alakokkal. Déri muzeumban.
Glasierte irdene Teller mit Figuren. Déri Museum.

hogy a debreceni közmondás ezzel vigasztalta a gyermeket, ha a tányér eltört: „cseréptányér, fakanál: ha eltörik se nagy kár!“

A vászontányért füstöléssel megerősítették. Ámde ezt a fekete vastag falú tányért nem szerették, nem is nagyon használták. A XVIII. század végén és a XIX. század elején kezdett fellendülni a mázas tányér csinálása. Előbb csak egyszínű, főleg barna, zöld tányért csináltak, később virágozták is

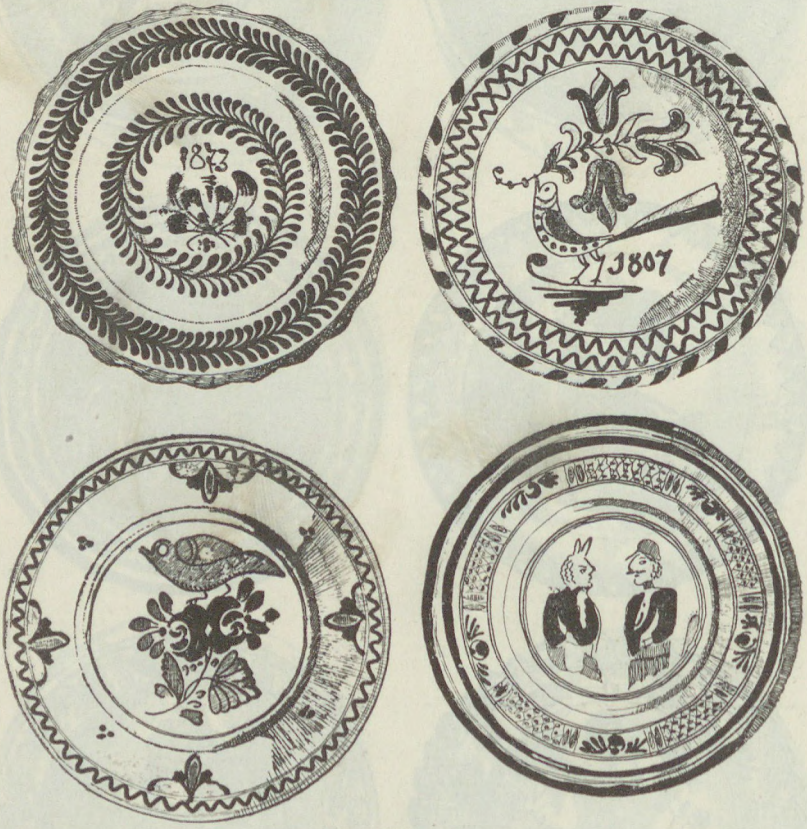


Fig. 123. ábra.
Cseréptányérok mázosak és alakosak. Déri múzeum.
Irdene Teller mit Figuren. Déri Museum.

a tányért. Ezek közül a szép rózsás, rozmaringos tányérok a háztartás díszei voltak. Később a tányér szélét virágokkal díszítették, a fenekére pedig alakot „*írtak*“. Főalakjaik a nők voltak. Legtöbb tányéron szépöltözetű nők vannak virágcsokorral. Megállapítható az akkori divat róla. Ezenkívül a betyár, a pandur és a zsidó jellemző alakjai ezeknek a tányéroknak.

Alakításukban a tányérok mélyek, széles karimájúak. Ekkor még nincs az éles megkülönböztetés a mély és a lapostányérok között.

A jómóddal nemcsak annyi tányér vonult be a polgári háztartásba, amennyire szükség volt, hanem jóval több. Ezeket szépen megmosva felakasztották a konyhába a falra. A fazekas a tányér fenekének a peremén hagyott két lyukat. Ebbe



Fig. 124. ábra.
Mázas cseréptálak alakokkal. Déri múzeum.
Irdene Schüssel mit Figuren. Déri Museum.

madzagot fűzött a háziasszony, hurkot kötött rá, a falba szeget vert és arra akasztotta szép sorjában. Különösen a szabadkonyha végéhez eső falat díszítettek egész fel a kémény füstös aljáig. Ezt ők *falitálasnak* nevezték. Ezeket a tányérokat nem szedték le étkezéskor, nem ettek belőle, csupán dísz volt, melyet még családi alkalmakkor (lakodalom, tor) sem használtak, csak évenként kétszer-háromszor megmostak és gondosan



Fig. 125. ábra.
Mázas cseréptányérok, alakokkal, felíratokkal. Déri múzeum.
Glasierte irdene Teller mit Figuren und Inschriften.

visszatették. Szegényebb polgárházaknál 10—15—20 drb, nagyházaknál 30—40—50 tényér is volt felakasztva. A nagytányér területet egy fedőtartó szelte hosszában ketté. Egy széles deszkára keskeny léc volt szegezve úgy, hogy kis hézag maradt. Ebbe rakták sorjába a cserépfedőket. Ezáltal változatot adnak a tányérsorozatnak. Ez a tálas volt és van legjobban elterjedve.

A debreceni nagygazdák a falitálas mellett a szabadké-



Fig. 126. ábra.

Mázas cseréptányérok liliomdíszítésekkel és felíratokkal. Déri múzeum.

Glasierte irdene Teller mit Lilienschmuck und Inschrift. Déri Museum.

mény füstfogójának külső oldalára is szereltek fel tálast. Ezt sokan tányértartónak nevezték. Deszka alkotás ez, melynek polcszerű kiugrása volt. Ezen a fazekakat tartották legtöbbször oldalt fektetve. Ha hely volt, tányért is aggattak rá. Ez a pitar dísze volt.

A pitarban a bejárat mellett állott a kredenc a tálassal.

A kredenc egy szekrény, melyben csuprok, lábasok, fazekak, maradék ételek vannak. Erre állítanak egy szintén deszka-állványt a *tálast*, melynek polcaira vannak állítva élükkel a tányérok. Elől egy kis léc, melynek a tányér dől. Ha sok edény van, a tálas tetejére is tesznek egy pár fazekat. Ez a tálas már a használati tányérokat tartja. A kredencből vesznek elő tálat, lábast, a tálasról tányért az étkezéshez. Ha megebédeltek, megmosogatták, tisztán megtörölve idehelyezik vissza az edényeket. Ez a kétféle tálas minden jómódú cívis házban megvolt. Ma már az új divat elűzte a szabadkonyhával együtt.

Szokott még a tiszta szobában olyan tálas lenni, mely alul fogasos, felül rácsos. Az alsó részére ruhaneműeket a felső rá-

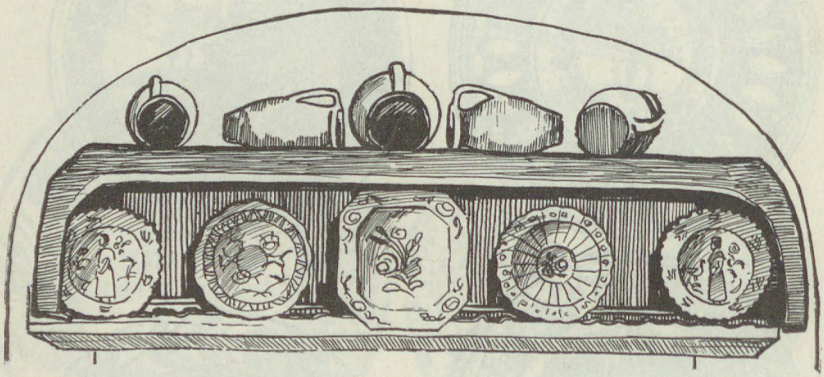


Fig. 127. ábra.

Füstfogóra szerelt tálas.

Schüsselbehälter am Rauchfang der Freiküche befestigt.

csos részében pedig tányérokat állítottak, melynek felső része a rácsokhoz bukott. Ezek a tányérok is inkább díszül, mint használatra szolgáltak.

Az új divat ezt is kiűzte. A cseréptányérokat pedig a porcellán. Ma a gazdasszonynak nem büszkesége a sok szép tányér. A szükséges tányérok pedig az ebédlőszekrényben vannak.

XV. Hogyan eszik a debreceni magyar?

A magyar ember sohasem éhes, hanem „*ehetnék*, nem szomjas, hanem *ihatnék*“ — éhes voltát ilyen jelképesen fejezi ki: „Nagyon háborgatnak a giliszták“, vág a gatyamadzag, vagy a jó gazda így kér enni a feleségétől: kedvesem, mán a vacsorát lesem!

Ha az ételt orozva megeszi valami, a magyar ember azt



Fig. 128. ábra.

Tálas kredenccel a debreceni konyhákban. Déri múzeumban.

Kredenz mit Tellerbehalter. Déri Museum.

mondja, hogy *beberetválta*. „A kutya bizony beberetválta a szalonnát." Ha ellopja, azt mondják *elberheli*.

„Együnk, úgyis az a mijénk, amit megeszünk." Ha meghalunk semmit el nem vihetünk el a hátunkon! — biztatja a gazda vendégeit.

A debreceni embernél sem meghatározott étlap, sem étkezési rend nincsen. Az étkezési rend a foglalkozástól és életkörülményektől függ. A szegényember étrendje egyszerű és egyhangú, a jobbmódúaké változatosabb és dúsabb. A paraszti soron élők kenyérből, ritkábban szalonnából és leves ételből állítják össze az étlapjukat. Főtáplálékuk a kenyér, melyből nagy mennyiséget — és mindenhez — fogyasztanak.

A kenyér mellett nagymennyiségű tésztát esznek, elsősorban levesen (tésztaleves). A kenyér és tészta fogyasztása a földműves magyar ember étrendjét csaknem teljesen kimeríti. A főzelékek közül egy héten egyszer — pénteken paszúlyt, egy héten kétszer krumplit, télen lencsét főznek.

A magyar nép egyfélét eszik és az, elsősorban leves ételt, kenyérrel. A jobbmódúaknál már kialakul egy étlap, de az sem rendszeres. Itt rendesen levest, húst, valami főzelékkel esznek. Néha egy kis tésztát is sütnek, vagy főznek. Ez is csak két tál étel, mert ilyenkor nincs hús.

A három tál étel már úrparasztnál, gazdálkodó úrnál és jobbmódú iparosnál van meg.

A mi népünk nem is kívánja a sokfélét. Egy-kétféléből jóllakik, akkor aztán hozhatnak akármit, nem eszi meg.

Az étkezési rend függ a helyzettől és a foglalkozástól is. A paraszt nép nagyjában kétszer eszik, ha megéhezik kenyerezik Ez nincs elzárva senki elől. Kenyeret kap családtag, cseléd, a koldus, az utas, az elhagyott, a barát.

A régi világban a szolgálatból való elbocsátásnak is ez volt a jele: „kenyeret pirítottak neki, oszt eleresztettík".

— Addig jár a szája, hogy neki is kenyeret pirítanak! — figyelmeztetik a szószátyár pletykát.

A debreceni tanyai világ étkezése egészen különös. A debreceni birtokos életének csak kisebb részét tölti a tanyán. Bent él a városban, innen gazdálkodik. A tanyai népséget tehát a városból látják el ennivalóval. A városban sütnek nekik, tésztát csinálnak, ételt készítenek. Minden vasárnap, vagy két hétben egyszer sótól, paprikától kezdve mindent küld ki a gazdasszony a tanyára, *kikiszíti* őket. Ezek azután maguk főznek maguknak vagy melegítnek kész ételt (kanecetes). Szóval egész rideg módra élnek. Egy héten kétszer van húsétel. A többi napokon tésztaleves egyhangú változatban sorba következik, csak kétszer-háromszor tarkázzák meg hetenként *öreg*-gel vagy szalonnasütéssel.

Erősen javul a tanyai ellátás, ha a gazda hazulról gazdál-

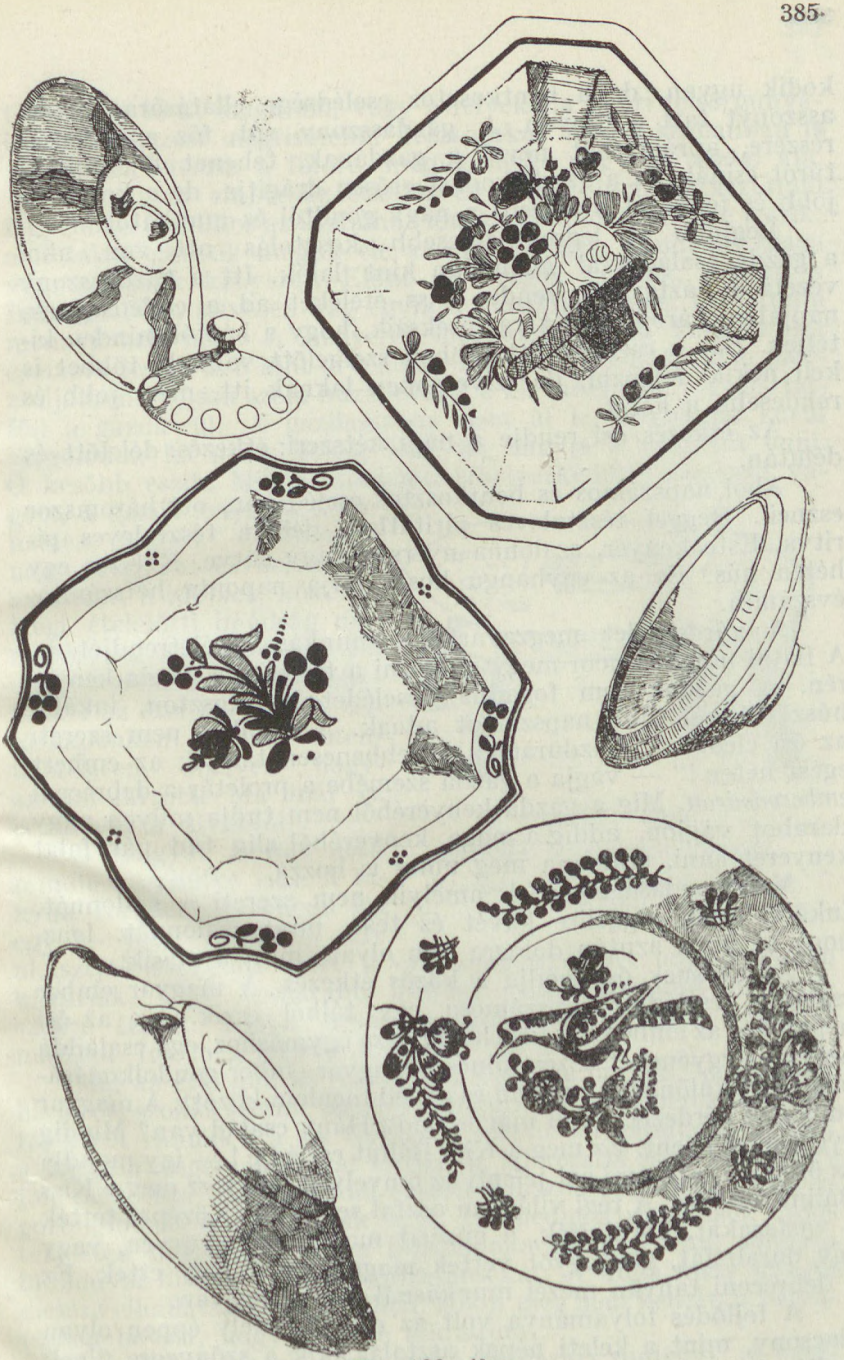


Fig. 129. ábra.

Mázas cseréptálak virágokkal, madárral díszítve. Déri múzeumban.

Glasierte irdene Schüsseln mit Blumen und Vögeln geschmückt. Déri Museum.

kodik ugyan, de a bentkosztos cselédsége ellátására gazdaasszonyt tart a tanyán. A gazdasszony süt, főz a cselédség részére, aprómarhát nevel a gazdának, tehenet fej, tejfelt, túrót csinál. Ez a gazdálkodást erősen drágítja, de a kosztolás jobb és feleségét mentesíti a nagy gondtól és munkától.

Legjobb és legrendszeresebb kosztolás ott van, ahol a gazda családjával állandóan kint lakik. Itt a gazdasszony vezeti a háztartást, rendes friss ételeket ad a cselédségnek, napjában háromszor. Arra törekszik, hogy a háztól minden kiteljen. Bár a cselédek itt jobban szemelőtt vannak, többet is kell nekik dolgozni, de szívesebben laknak itt, mert jobb és rendesebb a koszt.

Az étkezés ősi rendje a napi kétszeri: étkezés: délelőtt és délután.

Ahol napszámos és bentkosztos cseléd van, ott háromszor esznek. Reggel tésztaleves pirítatlan, délben tésztaleves pirítva. Este kenyér, szalonna nyersen vagy sütve. Kétszer egy héten hús. Ez az egyhangú koszt járja naponta, hétszámra, évszámra.

A városi élet megzavarta a munkásság életrendjét is. A fiatal munkás nem megy dolgozni a tanyára a gazda kenyerén. A gazdák sem fogadnak cselédet bentkoszton, inkább húsz fillérrel több napszámot adnak. A munkás nem szereti az ősi eledelt: „Gazduramék is lebbencsen tartják az embert egész héten!" — vágja a gazda szemébe a proletár a debreceni *embervásáron*. Míg a gazda kenyeréből nem tudja milyen nagy darabot vágjon, addig a maga kenyeréből alig tud pár falat kenyeret enni, szalonna meg nincs is hozzá.

Van gazdasági cseléd, amelyik nem szereti a szalonnát. Inkább eszik reggelire kávét és teát, mint szalonnát. Igaz, hogy az ilyen azután dologra sem olyan, mint a másik.

Az evésnek ősi módja a közös étkezés. A magyar ember családja, cselédje, napszámosa egy tálból eszik. Ez az ősi népszokás az embereket közelebb hozza egymáshoz, egy családdá neveli az egyéneket. Ezért nincs a magyar ember gondolkodásában nagy különbség a család és cseléd fogalom között. A magyar embertől kérdezik: Van már család? Hány család van? Mindig gyermeket jelent. Ez meg a Kiss Bálint cselédje! — így mondja az öreg paraszt, ami azt jelenti az ő nyelvén, hogy ez meg a Kiss Bálint felesége. A régi világban asztal sem volt. Középre tették a vasfezakat, körülülték, a gúnyát maguk alá gyürvén, vagy egy darab fát, göröngyöt vettek maguk alá és úgy ettek. Ez a debreceni tanyán mezei munkásnál ma is megvan.

A fejlődés folyamánya volt az *evőszék*, mely éppen olyan alacsony, mint a keleti népek asztala, akik a szőnyegre ülnek mellé. A magyar evőszék 60—70 cm. magas, középen lyukas. Ebbe teszik a vasfazikat. Körülülik gyalogszéken, vagy egy

tőkét vett ki-ki maga alá, vagy a félvékába gyűri felső gúnyáját. Az étkezést megtisztelik. Kalapjukat még a szabadban is étkezésnél leteszik a földre, maguk mellé vagy az asztal alá.

A magyar ember az étkezésben rendet tart, az asztalnál fegyelmezett. Mikor az asztalhoz ülnek, a kapalot a földre teszik, a fiatalok eresztik maguk elé az öregebbeket. Mindenki maga vág magának kenyeret. Előbb az öregek vágnak, azután a fiatalok. Nem szívesen vág egyik a másiknak, mert nem tudja mennyi kell neki. A kenyeret meghámozzák, a kenyérhajat csomóra teszik és a kint örvendező kutyáknak adják. Nem morzsálják, mert „sok szem búzából lett a kis morzsa is". Az asztalfőn a gazda ül. A gazdasszony nem ül le, a konyha körül sürgölődik, ha nincs dolga, félre ül, hagyja a férfiakat enni. Ő később eszik. Mikor mindenki elhelyezkedett, kenyeret vágott, a gazda felemeli a kanalát. *Ámen!* — mondja nagy felszóval és belemeríti az ételbe, a többiek követik. Régi ételelőtti imádság maradéka ez az egy szó. Én még imádkoztam testvéreimmel az étel előtt, sőt vasárnaponként a házi istentiszteleten, melyet nagyanyám tartott. Ma már ez is kiment a divatból.

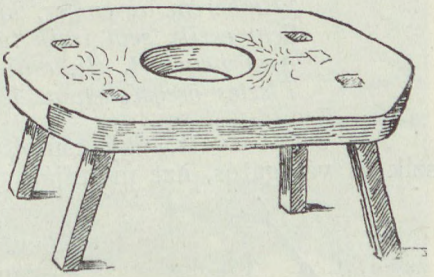


Fig. 130. ábra.
Evőszék a debreceni tanyán.
Speisestuhl auf einem Debrecener Gehöft.

A magyar a főtt ételt mindig meghűlve eszi. A tanyák tornácában láncon lóg egy fa- vagy vashorog, erre akasztják a megfőtt ételt a vasfazékban és ott hűl. Meg-meg kavarják, hogy hamarabb hűljön. Mikor meghűlt az evőszékre teszik. Előbb késhegyre szúrt kenyérbéllel a zsírját mártják. Így még jobban meghűl.

Míg az étel hűl, az embereket ebédhez hívják. Az ebédhez hívás ősi szokás szerint megy a tanyán. Ha az emberek a tanyától távol vannak s a sík területen semmisem gátolja a kilátást a kútgém végére ponyvát terítenek, feleresztik és ez jelzi, hogy jöhetnek enni. Félszázaddal ezelőtt a disznóval messze elkóborgott kondást is így hívták enni. Ha pedig a munkások erdős területen dolgoztak, hol a kilátás akadályozva van, méteres fadudával hívták enni a napszámosokat. A duda mély hangja messze elhallatszott az erdőben. Mikor meg nem kellett, a vályúvízben hevert, hogy szét ne száradjon.

Ezenkívül kisebb melegszavú ökörszarv dudákat is használtak hívónak. Ha ilyen szerszám sem volt, a hagyományos nyujtott kiáltással hívtak ebédelni: Enni héééé-éé!

Az emberek előjönnek, megmosdanak, veszik a kést, kanalat, lassan mennek a tornácba kitett evőszék felé.

Az étkezésben rendet tartanak, bizonyos nyugodt, derült komolyságot adnak neki. Egymás elébe nem nyulkálnak, keveset beszélnek, az is komoly, nem tréfás. Nem szeretik, aki gyorsan eszik, azt mondják rá *halámol, nyelebel*, aki nagyon lassan eszik, arra pedig, hogy *nyámog*. „Ne nyámogj már annyit, hanem hányd az orrod alá, oszt halaggy dógodra!" Ennek is megkék *kalapálni a fogát*, olyan lassan eszik — gúnyolja a gazda. Aki evés közben nevetgél, annak azt mondják :əBolond lesz a feleséged! Aki sokat eszik, arra azt fogják, hogy sz..tig — nyakig ette magát, vagy azt, hogy addig eszik, míg maga alatt nem látja. Mert az ember egyék amennyi elég, de túl ne! Ezt láthatta Arany János is, mikor így ír:

„Emberem az ember, ki mikor vendégem!
Sem eszik, sem iszik túl rendes elégen;
Ami nem árt, éli, ami fölös hagyja,
Tisztes öregségben az lész neme atyja."

Aki sokat evett, úgy csúfolták *nagy lúbélű*, aki keveset eszik és válogatós, azt mondják rá: olyan *kákabélű*.

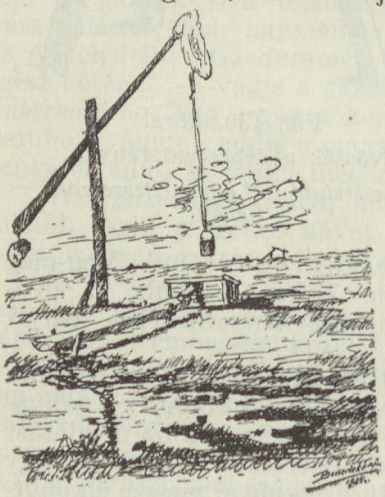


Fig. 131. ábra.
Ebédrehívó-jel a síkságon Debrecen környékén.
Signal zum Mittagessen in der Umgebung von Debrecen.

A gazda pedig biztatja az evőket, „a húsára legínyek, van kutya a levínek!" Vagy „egyél öcsém kilehet azt hánni!" vagy „Egyík barátom, csúnya a sovány ember." Mikor már kevés van a vasfazék fenekén, így biztatja: „Na, garas a fenekín emberek! — Köszönjük szípen, elíg vót!" Odaütik a kanalat az evőszék széléhez, leteszik, felállnak és elmennek, hogy ebéd után egy pipa dohányt elszívjanak. Ez a pihenés idő, mert azután kezdődik a munka. Talán azért is esznek olyan lassan, hogy ezzel a déli pihenést megnyujtsák. Azonban ennek a hosszú evésnek egészségügyi haszna is van, amennyiben a jól megfőtt ételt jól megrágják, ami által az könnyebben emészthetővé válik. Ma már mezőgazdasági munkás a szegődésnél kiköti a másfél órai ebéd, illetve pihenés időt.



Fig. 132. ábra.
Étkezés a vasaló mellett a Hortobágy-pusztán.
Hirten bei der Mahlzeit auf der Hortobágyer Heide.

Az is jellemző a magyar ember tisztes gondolkodására, hogy nem szeret a nagy nyilvánosság előtt enni. Nem ül a *székszínre*, hanem elhúzódik enni. Megveti a városi proletárt, aki kiül, vagy kiáll a legforgalmasabb utcára és ott hajtogatja egy üvegből a kávét, vagy a lócán ott falja a kenyeret és kis piszkos szalonnát. Szája cipó, hull szájából a kenyérmorzsa, egy szót sem tud szólni, úgy zabál. „Ugyan a fene a rossz emberit, mír nem húzódik el, mikor eszik" — kifogásolja az egyik magyar.

Maga sem zavar mást az étkezésben. Ne állj oda ! ne nízz a más szájába ! — feddi serdülő fiát. Ha mégis oda kell mennie, illedelmesen jóétvágyat kíván az ételhez. — Köszönjük, tessík

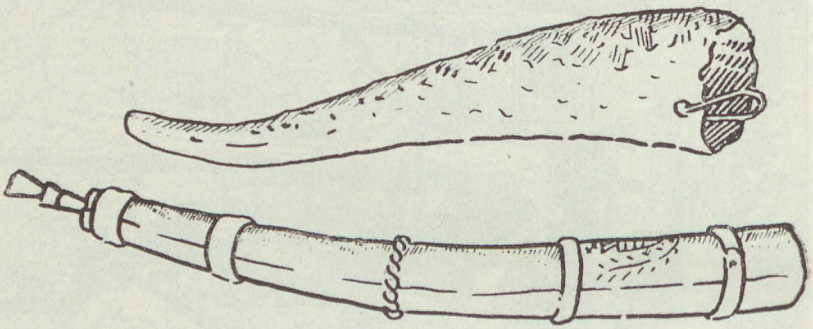


Fig. 133. ábra.
Ebédrehívogató-duda az erdőkben Debrecen környékén a Déri múzeumban.

Signalhorn zum Mittagessenruf in den Wäldern von Debrecen. Déri Museum.

hozzánk jönni ! — hívják meg. Mire az illető rendesen meghöszöni, de nem fogadja el a meghívást.

Mikor a magyar ember jól lakott, azt mondja „na most *megkenekedtem !*" — Használják ilyen kitételben is „na, *kikenekedtek* hé ! ! !" vagy így : „úgy kikenekedtem, hogy a hasamon meg lehetne kalapálni a kaszát". Ezek jellemzők a magyar nép gondolkozására.

Az egész szegény emberek a nagy búza és tengeritermő tiszántúli határban bizony téli időben hetekig nem esznek sem egy falat kenyeret, sem egy falat málét. Örülnek, ha krumpli, répa és káposztaleveshez jutnak naponta egyszer. Ezeket azután nem lehet csodálni, ha a jószágtól megeszik a takarmányrépát.

A magyar nép rendes étlapot napról-napra nem csinál. Ötletszerűen főz: ami van, azt főz, és amennyi ideje van ahhoz főz. Megpróbáltam azért egy pár étlapot összeállítani.

Szegény ember étrendje Biharban.

Nap	Reggel	Délben	Este
Hétfő	Sültkrumpli	Kenyér, szalonna	Pergelt tészta-leves
Kedd	Kenyér, szalonna	Kenyér, szalonna	Bableves
Szerda	Sültkrumpli	Kenyér, hagyma	Rántott tojás, kolbász
Csütörtök	Kenyér, szalonna	Kenyér, szalonna	Keménymag leves
Péntek	Tej-cibere	Csirke húsleves	Krumpli leves
Szombat	Tej vagy kenyér	Kenyér, szalonna	Túróslaska, pergelt tésztaleves
Vasárnap	Tej vagy kenyér	Csirke húsleves, kalács	Borsó vagy kása *(Biharkeresztesen)*
Hétfő	Leves	Cibere	Kenyér
Kedd	Kenyér	Kenyér	Leves
Szerda	Zsíroskenyér	Kenyér	Cibere
Csütörtök	Leves	Kenyér	Zsíroskenyér
Péntek	Kenyér	Cibere	Kenyér
Szombat	Kenyér	Kenyér	Cibere
Vasárnap	Leves	Húsleves	Kenyér *(Berettyóújfalun)*

A Hajdúságon.

Nap	Reggel	Délben	Este
Hétfő	Kenyér hagymával	Kenyér hagymával	Hajában főtt krumpli
Kedd	Kenyér	Kenyér	Lebbencsleves
Szerda	Kenyér	Kenyér hagymával	Lebbencsleves
Csütörtök	Kenyér	Kenyér	Savanyúkáposzta leves
Péntek	Kenyér	Kenyér	Paszulyleves
Szombat	Kenyér hagymával	Kenyér hagymával	Sósvízben főtt köleskása leves
Vasárnap	Kenyér	Pergeltleves	Sült krumpli

Jobbmódú kisgazda étkezése Biharban.

Nap	Reggel	Délben	Este
Hétfő	Sült oldal	Bableves	Kenyér, szalonna
Kedd	Kávé	Sültkolbász	Gömböcleves
Szerda	Kávé	Lekvároskenyér	Krumpli leves
Csütörtök	Sültkolbász	Rakott krumpli	Déli maradék
Péntek	Kenyér, szalonna	Bableves	Déli maradék
Szombat	Kávé	Zsiroskenyér	Meggyleves
Vasárnap	Kávé	Tyúkhúsleves, töltöttkáposzta sütemény	Déli maradék *(Berettyóújfalu).n*

Nap	Reggel	Délben	Este
Hétfő	Kenyér; szalonna	Krumpli leves, palacsinta	Maradék
Kedd	Tésztaleves	Bableves, hús	Maradék
Szerda	Tej, kenyér	Hagymaleves tojásrántotta	Tört krumpli
Csütörtök	Tej, kenyér	Tojásos leves, túróslaska	Maradék, sült-kolbász
Péntek	Kenyér, szalonna	Keménymagos leves	Sülttészta
Szombat	Kenyér, szalonna	Rizsleves, fánk	Bableves
Vasárnap	Kávé	Húsleves, pecsenye	Maradék *(Biharkeresztesen*

Napi kétszeri étkezés Biharban.

Nap	Délelőtt	Délután
Hétfő	Zsíroskenyér hagymával	Borsóleves
Kedd	Borsóleves	Édes (sült) málé
Szerda	Szalonna, kenyér	Pergelt tésztaleves
Csütörtök	Pergelt tésztalaves	Kenyér hagymával
Péntek	Rántotta	Bableves
Szombat	Kenyér, szalonna	Puliszka
Vasárnap	Húsleves	Déli maradék

Érdekes, hogy ma már a tejeskávé egyre jobban tért hódít a jobbmódúak reggeli étkezésében. A dolgos magyar azonban nem éri meg kávéval, hanem valami komolyabb ételt pl. szalonnát, tepertőt, kolbászt is eszik utána. Erre meg bort iszik. Ezért nem egészen tréfa az a reggeli, amit a debreceni cívisek hagytak utódaikra, melyet így ajánlottak: Bor előtt pályinka után egy kis kolbász, hogy a kávé meg ne ártsík!

Délre és vacsorára főként disznóhúst, bőven zsírt és szalonnát esznek. Úgyhogy igaza van a régi jó debreceni nótának:

Debreceni cívis pógár vagyok én
Disztóhússal veresborral élek én.

A kisgazda napi kétszeri kosztja a debreceni tanyán.

Nap	Délelőtt 9—10 óra között	Délután 5—6 óra között
Hétfő	Pirítatlan tésztaleves	Pirított tésztaleves
Kedd	Sültszalonna	Pirított tésztaleves
Szerda	Kenyér, szalonna vereshagymával	Öreg tészta (tésztáskása)
Csütörtök	Pirított tésztaleves	Sültszalonna
Péntek	Paszulyleves hússal	Kenyér, szalonna
Szombat	Pirítatlan tésztaleves	Pirított tésztaleves
Vasárnap	Húsleves, krumpli	Déli maradék

A mezei és kerti csősz, mint afféle kevés dolgú, de folyton vigyázó ember napjában kétszer főz. Korán délelőtt és késő délután. Ha e két étkezés között megéhezik, kenyerezik a szűrujjából a kunyhó előtt. Étlapja a tésztalevesek egyhangú változata.

Nap	Délelőtt	Délután
Hétfő	Pirítatlan tésztaleves	Pirított tésztaleves
Kedd	Ugyanaz	Kenyér, szalonna
Szerda	Pirítatlan tésztaleves	Öreg tészta
Csütörtök	Pirítatlan tésztaleves	Pirított tésztaleves
Péntek	Paszúlyleves hús nélkül	Kenyér, szalonna
Szombat	Pirítatlan tésztaleves	Pirított tésztaleves
Vasárnap	Sültszalonna, néha húsleves	Pirított tésztaleves

Természetesen mindezekhez egy jó karaj kenyeret megeszik.

Az egész szegény ember egész héten nem eszik kenyeret, csak némelykor egy kis tengeridarából sütött málét. Így étkeznek a debreceni erdőkön tengődő napszámosok és a nyíri falvak lakói.

A homoki (nyíri) ember pedig krumplit eszik hétszámra. Krumpli hajában főve, sülve, krumplit sósvízben megfőzve, a vizet letölti, megeszi a krumplit — hastelik vele! Krumplit sóban, vízben keverve hagymával szalonna nélkül főzi. Ha szalonnával vagy zsírral megfőzheti paprikás kolompéj-nak, nála már ünnepi eledel. Káposztatermő vidéken meg állandóan káposztát esznek. Ha ez is van és hozzá egy falat barna kenyér, már boldog a nép.

Az étkezés megis látszik az emberek testalkatán. A feketeföldi ember *sűrű ember*. Tagbaszakadt, kerekfejű, kerekarcú, kerekhasú, pirosarcú, erős, munkában tevékeny, eleveneszű. A homoki ember *ritka ember*, sovány, színtelen, gyengébb munkabirású, tunyaeszű. Még a haja is fakó, sőt veres ama gesztenyebarna hajával szemben.

Befejezés.

Az előadottakban igyekeztem bemutatni, hogy a magyar nép milyen gazdag sorát és változatát tudja az ételeknek készíteni. Noha csak azokat az ételeket soroltam fel, melyeket ha más neveken is, általánosan ismer a magyar nép. Nem ételrecepteket akartam adni, hiszen ez nagyon túlzott vállalkozás lett volna részemről, de be akartam mutatni, hogy a magyar asszony tud főzni.

A nyersanyagot a felsorolt ételekhez tisztán a magyar föld termi meg, behozatalra nincs szükség.

Mégis megállapítható, hogy a magyar nép élelmezése a világháború kitörése óta folyton rosszabbodik. Egyfelől azért, mert bár minden eleséget megeterem a magyar föld, de a javak egyenlőtlen elosztása miatt a nép nem tud hozzájutni. Ámde romlik a nép élelmezése azért is, mert tömérdek surrogatum kerül az étel anyagába. Azt a jóízű, egészséges kenyeret, amit a háború előtt ettünk, ma már nem találjuk meg, mert népünk is pótlékolja a magyar lisztet és nem süti olyan gonddal, szeretettel, mint anyáink. Hogy a pékek aztán mi mindent tesznek a kenyérbe, nem tudjuk, csak érezzük.

A városok közelsége meg éppen rontólag hat az étel készítésére. A falusi leányok a városban szolgálnak, mint cselédek. Jelen vannak a főzésnél. Ellesnek egy-egy módszert rosszul, otthon nincs módjuk a kellő anyagot hozzá beszerezni, rossz ételt csinálnak. Ehhez járul a sok mindenféle szakácskönyv, melyet a nagy vásárokban árulnak, vagy az olcsó napilapokban közölt hibás ételreceptek, melyek már eredetileg rosszak, a falusi asszony nem értvén meg, rossz és egészségtelen ételt készít.

Mi a segítség? Népünket az elemi iskolában nem csak elméleti dolgokra, hanem gyakorlati dolgokra, elsősorban főzésre kell tanítani. A cserkészet már megkezdte törni az utat. Az ismétlő-iskolában, én azt hiszem, elég népszerű gyakorlati tárgy lenne a főzés. Tanítani kell elsősorban a leányokat, hogy jó gazdasszonyok legyenek. De mivel népünk e foglalkozása sokszor elszakítja a családi körtől és napokig, sőt hetekig maguknak kell magukat kosztolni, a fiúkat is meg kell tanítani főzni. Amit az iskola megkezdett, folytassák a leányklubbok és legényegyletek. Mivel a főzés ügyesség, sőt művészet, még így is lesznek

ügyetlen és kevés ízlésű főzők, de a maguk egyszerű igényüknek mindig megfelelő szakácsok. Tanítóik pedig kerüljenek maguk közül. Minden faluban vannak híres főzőasszonyok. Ezeket kell tanítóknak felvenni. Ezek közülök valók, ismerik életüket, ízlésüket, ők is bíznak bennük és jobban igyekeznek megtanulni a jobbat. Ezek tanítsák meg, hogy mit lehet mint könnyen beszerezhető élelmiszert az év különböző részében megfőzni. Itt különösen a zöld főzeléket kell beajánlani. Tanítsák meg, hogy lehet takarékosan és mégis egészségesen főzni. A zsíros nehéz étel ártalmas a testnek, a többféle étel egyenesen javára válik stb.

Ugyancsak férfiak is vannak pompás szakácsok. Ezek viszont a férfiakat tanítsák és az egyhangú tésztaleves mellett más olcsó és könnyen előállítható ételre szoktassák.

Az ételirodalmat is ellenőrizni kell, ami eddig nem történt meg. Az Országos Közegészségügyi Tanács felülvizsgálata nélkül ne jelenhessen meg egy szakácskönyv sem. A napilapok mutassák be ételreceptjüket és csak a felülvizsgálat után jelenhessen meg a nyilvánosság számára. Szokatlan, de népünk egészsége érdekében be kell hozni. Különben is, ha népünk lelki egészségét úgy őrizzük, hogy minden irodalom, film, zeneterméket felülvizsgálunk, mennyivel inkább szükség van a táplálék felülvizsgálatára és ellenőrzésére, mikor az egészséges lélek hüvelyét, az egészséges testet akarjuk megőrizni.

A felsorolt egyszerű ételekből ki lehet fejleszteni még a manapság is legízletesebb, magasabb igényeket is kielégítő magyar ételeket, minthogy fejlesztik is. Ámde nem közömbös, hogy az arra hivatottak ügyességük, tudásuk hozzáadásával csinálják, ízlésükkel, szeretetükkel fűszerezik-e?

A Tiszántúlon nincs egyke és a szaporodás mégis lassú. Ennek oka a nagy csecsemőhalandóságban keresendő, melynek oka, nem kisrészben, a túl kevés és helytelen táplálkozás.

A magyar nép jobb táplálkozása a nép jobb egészsége, a család boldogsága, a magyar állam ereje.

IV. RÉSZ.

Deutscher Auszug.

Jahrbuch des Debrecener Déri Museums vom Jahre 1934.

Dieses Jahrbuch ist die XXX-te Ausgabe des Debrecener Déri Museums. Früher bis inklusive 1932 Jelentés = Bericht genannt. Es ist diesmal dem Andenken des Museumsgründers Friedrich Déri (Seite 3), anlässlich der zehnten Wiederkehr seines Todestages, gewidmet. Das Vorwort (Seite 5—6) ist auch eine pietätvolle Erinnerung an den grosszügigen edlen Gründer.

Das vorliegende Jahrbuch von 1934 zerfällt in drei Teile:

I. Teil: **(Jelentés) Bericht** (Seite 7—90) über die Tätigkeit und den Zustand des Déri Museums.

II. Teil: **(Figyelő) Beobachter** (Seite 91—102), in welchem kürzere kulturhistorische Bemerkungen, Bibliographie, Kritik etc. mitgeteilt werden und

III. Teil: **(Függelék) Anhang** (Seite 103—395), welcher eine selbstständige archaeologische und eine ethnographische Studie der Museumsbeamten enthält.

I. TEIL.

Die Abbildungen des I. Teiles sind auch mit deutschen Benennungen versehen!

Bericht über die Tätigkeit und den Zustand des Déri Museums der königl. Freistadt Debrecen vom Jahre 1934.

I. Kapitel (Seite 7—13) berichtet über die Fortsetzung der Einrichtung des Magazines, über die Verfertigung des Namenregisters einer grossen Photographiensammlung und Aufstellung von vier Werbesäulen etc. (Fig. 3, 4, 5 und 6).

II. Kapitel (Seite 13—21). Bestrebungen im Interesse des Fremdenverkehrs. — Diesbezüglich wichtigste Arbeiten: ein Debrecener Bilderbuch, ein Prospekt und kurze Museumswegweiser in mehreren Sprachen. — Ferners Unterstützung verschiedener Ausstellungen und festlicher Vorstellungen. — Organisation und Einrichtung des Hortobagyer Museums auf der Puszta, im Gebäude der grossen Csárda. Dieses, aus 3 Zimmern bestehende Museum enthält zoologisches, botani-

sches, geologisches, ethnographisches, kulturhistorisches und archaeologisches Material. Die Besucher der Puszta können dieses Museum täglich besichtigen.

III. Kapitel (Seite 21—23). Die Tätigkeit der Museumskommission, deren Chef der jeweilige Kulturrat der Stadt. Alle wichtigen Angelegenheiten werden durch die Kommission behandelt.

IV. Kapitel (Seite 23—27). Das Déri Museum im Dienste der Landeskultur: Materialverleihung für verschiedene Budapester Austellungen; wissenschaftliche Forschungen von mehreren Gelehrten im Museum; ung. und österreichische Radioaufnahmen auf der Hortobágypuszta mit Unterstützung der Museumsbeamten etc.

V. Kapitel (Seite 27—29). Personalnachrichten.

VI. Kapitel (Seite 29—60). Jahreszuwachs. — Tauschverkehr zwischen dem Tokioer Wissenschaftlichen Museum und dem Debrecener Déri Museum (Fig. 8—9. Seite 33, 34). Ersteres sandte dem Déri Museum eine wertvolle Kollektion von 134 Stück japanischer Gegenstände. — Ferners hat Koloman Déri, Münchner Kunstmaler, Bruder des verewigten Museumsgründers Friedrich Déri 11 Ölgemälde seiner besten neueren Arbeiten dem Déri Museum gespendet. (Fig. 10—11. Seite 37, 38). — Stückweise Aufzählung der Neuerwerbungen bei allen Abteilungen. Auf Seite 44—45 befindet sich das Verzeichnis der von ausländischen Instituten und Gelehrten eingelangten Tauschschriften. — Kurze Beschreibungen der archaeologischen Funde. (Fig. 13, 14, 15. Seite 47, 52, 53). — Zuwachs der ethnographischen (Fig. 16, 17, 18, 19, 20. Seite 55, 56, 58, 59, 60) und der zoologischen Abteilung (Seite 60). Alle Bilder auch mit deutschen Benennungen!

Der Grundbestand des Museums mit Ende des Jahres 1934 betrug 59,570 Stk. (Jahreszuwachs 1764 Stk.) Hievon entfällt auf die archaeologische Sammlung 20.731 Stk. — Das Material der dem Staate gehörenden Dérischen Sammlung (ca 7000 Stk.) ist hiebei nicht zugerechnet.

VII. Kapitel (Seite 61—75). **Archaeologische Forschungen und Ausgrabungen im Jahre 1934. Geleitet von Kustos Dr. J. Sőregi.**

1. Besiedelungsspuren von der Neolithzeit bis Mittelalter beim Dorfe Nagyléta. Kom. Bihar. (Fig. 21. Seite 62). An den drei, auf der Karte eingezeichneten Stellen, wurden Reste einiger Herde beobachtet und verschiedene Scherben, Feuerstein- und Obsidiansplitter etc. gesammelt.

2. Die V. Panyolaer Ausgrabung. (Seite 63—67). Die ersten vier Ausgrabungen haben Reste einer Plankenfestung aufgedeckt. Siehe Jelentés (Bericht) 1932, Seite 35—50; Évkönyv (Jahrbuch) 1933, Seite 63—121! Die V. Ausgrabung hat nun

den ersten Streifen des inneren besiedelten Teiles der Plankenfestung ans Tageslicht gebracht. Fig. 22, 23 zeigen die aufgedeckten Teile, und zwar die Holzreste mehrerer Wohnplätze: Pfähle, Dachsparren, Balken, Leiter, Türpfosten, Pflock etc. von der Seite und von oben gesehen. Die drei letztgenannten Stücke zeigen Fig. 24, Seite 66. Alle diese Funde und Fundumstände beweisen, dass die Festungstheorie des Verfassers Dr. J. Sőregi richtig ist. Weitere Forschungen folgen jährlich.

3. Neolithische Urbesiedelung und ihr Gräberfeld in Zsáka, Kom. Bihar. (Seite 67—72). Bei einem Strassenbau zwischen Zsáka und Komádi wurden drei Gräber (N⁰ 1, 2 und 3) zerstőrt. Siehe Situationsplan. Fig. 27, Seite 70! Die darauf folgende Ausgrabung hat noch zwei Hockerbestattungen ergeben, welche jedoch ohne Beilagen waren. (Fig. 26, Seite 69). In den zerstőrten Gräbern wurden Perlen aus der Schale von Meermuscheln und eine Steinaxt gefunden (Fig. 25. Abb. 2 u. 3, 3a, 3b, Seite 68). Ausser den Gräbern hat man noch zwei kleinere Urbesiedlungen (I, II) aufgedeckt. Beide hatten eine Kulturschichte von 90 cm. Höhe und 6 bzw. 15 m. Durchmesser. Es wurden eine grosse Anzahl verzierter Scherben der bandkeramischen Kultur, Tierknochen, Muscheln, gebrannter Wandlehm mit Abdrücken des Rutenflechtwerkes, Obsidian- und Feuersteinsplitter; ferners aus unteren Schichten bemalte Tonscherben, Bruchstücke mehrerer Rohrfussgefässe, gebrannte Tonperlen etc. ins Déri Museum gebracht.

Das Gräberfeld setzt sich höchstwahrscheinlich am linken Ufer des Rögös-Kanals fort. (Fig. 27, Seite 70). Sobald dort eine spätere Ausgrabung möglich sein wird, beabsichtigt der Ausgrabungsleiter eine ausführlichere Beschreibung zu verfassen. In der Nähe wurden noch ein bronzezeitliches Urnengräberfeld und ein neolithisches Gräberfeld entdeckt.

4. Die Berettyószentmártoner Urbesiedelung „Korhán" (Kom. Bihar). (Seite 72—75). Einige Schatzsucher haben im Überschwemmungsgebiet des Berettyó-flusses beim Dorfe Berettyószentmárton eine grosse Urbesiedelung entdeckt. — Siehe Ansicht Fig. 28, Seite 72! Kustos Sőregi hat aus der von den Schatzgräbern ausgeworfenen Erde eine grosse Anzahl neolithischer und bronzezeitlicher Funde (Scherben, Gefässe, Tierknochen, Geweihe, Geräten aus Hirschgeweih etc. Fig. 30, 31, Seite 74, 75) gesammelt. Eine weitere Ausgrabung folgt.

VIII. Kapitel (Seite 76—77) **Budgetbericht.** Die Erhaltungskosten des Museums im Jahre 1934 betrugen 42.419 Pengő. — Die Staatssubvention war im Jahre 1934 Pengő 1200.

IX. Kapitel (Seite 77—86) **Das Museum als Kulturhaus.** Der grosse **Vortragssaal** war in 33 Fällen und die periodischen **Ausstellungsräume** 13 mal in Anspruch genommen. — Die **Leihbibliothek** und der **Lesesaal** wurden von 112,000 Personen

besucht. — In diesem Teile befinden sich auch die Berichte über die Tätigkeit und Zustand des Vereines der Debrecener Museumsfreunde und der Debrecener Gruppe des Ung. Münzsammlervereines.

X. Kapitel (Seite 86—87) reiht die **wissenschaftlichen Arbeiten** der Museumsbeamten auf.

XI. Kapitel (Seite 88—90) **Die Besuchszeit** und **Besuch** des Museums. Das Museum wurde im Jahre 1934 von 55.375 Personen besichtigt. Die Namen der in- und ausländischen Besucher sind im Gastbuch eigenhändig eingetragen. Die Notabilitäten, Gelehrten, Schriftsteller etc. sind in diesem Kapitel namentlich erwähnt.

II. TEIL.

„Beobachter" des Jahrbuches (Seite 91—102). Kleinere Artikeln von Dr. L. Zoltai (Seite 91—106), eine Kritik von Dr. St. Ecsedi (e. i.) (Seite 96—98), eine Bibliographie der Arbeiten Zoltai's aus den Jahren 1933—1934 (Seite 98—101), zusammengestellt von Dr. J. Sőregi (s. j.) und vom letzteren (s. j.) noch eine kurze Beschreibung darüber, wie heutzutage ein Bauer (Gulács, Kom. Bereg, Nordostungarn) heimlich bei Nacht die Baumhöhlen der Waldbienen ausgeplündert hat.

III. TEIL.

ANHANG.

I.

Mittelalterliche Kirche und deren Friedhof auf der Hortobágypuszta, am Görbehát. Archaeologische Studie von Kustos Dr. J. Sőregi, Leiter der Arch. Abt. — Mit IV Tafeln und 14 Abbildungen.

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
1. Entdeckung der Fundstelle. Terrainbesichtigung und Probeausgrabung	105
2. Verlauf der Ausgrabung	107
3. Die Beschreibung des Fundamentes. Die Bautechnik der Ziegelmauer	111
4. Die Gräber des Friedhofes	115
5. Die Landschaft. — Naturverhältnisse der Hortobágy-Gegend im Mittelalter. — Belege zur Geschichte des grössten Theissüberschwemmungsgebietes	123
6. Die Zeit. — Umgestaltende Wirkung des westlichen Christentums. — Kulturzustände	128
7. Vergleiche und Folgerungen. — Schlussfolgerung: Wie mag ein christlich gewordenes ungarisches Dorf im Mittelalter ausgesehen haben?	131
8. Balmaz oder Elep?	136
Anmerkungen	143

Benennungen der im ung. Texte befindlichen Abbildungen und Tafeln:

Abb. 1. (Seite 105) Schäferhütte (links) und Küche aus Schilf (rechts) auf der Hortobágypuszta, am Görbehát, bei der Fundstelle der mittelalterlichen Kirche.

Abb. 2. (Seite 107). Die Fundstelle der mittelalterlichen Kirche neben der Küche des Schäfers. — Beginn der Ausgrabung am 24-ten Oktober. — Im Hintergrunde eine andere Schäferhütte und die endlose Puszta.

Abb. 3. (Seite 109) Situationsplan der mittelalterlichen Kirche und deren Friedhofes. Nach Originalaufnahme des Verfassers. — Rechts oben Längsdurchschnitt der westlichen Wand des Turmfundamentes mit dem Ziegelgrab N° 7. — Unten an der Karte (1 : 200,000) zeigt ein Pfeil den Ort der Hortobágy-Görbeháter Kirche, rechts von derselben die Lage der Kirche in der Windung des ehemaligen Szálka-flusses.

Abb. 4. (Seite 111) Aufdeckung der Görbeháter Kirche. An den Wänden der Forschungsgräben sieht man auf der alten Oberfläche eine 60—70 cm. dicke Schuttschichte.

Tafel I. 1. (Nach Seite 112) Das Fundament der mittelalterlichen Kirche nach der Aufdeckung. Links die nördliche Wand vom Turm aus gesehen.

Tafel I. 2. Das Fundament der mittelalterlichen Kirche. Rechts die südliche Wand, deren Ziegel vom Sanctuarium an fast gänzlich fehlen.

Tafel II. 1. Apsis der mittelalterlichen Kirche von Süden gesehen. Der fehlende Teil der Wand wurde von den Schatzsuchern zerstört.

Tafel II. 2. Detailaufnahme des Turmfundamentes der mittelalterlichen Kirche. Links der nördliche Wandteil des Haupteinganges. Die fehlenden Ziegel sind auch von Schatz-oder Ziegelsuchern entfernt worden.

Tafel III. 1, 2. Detailaufnahmen von der Apsis der mittelalterlichen Kirche. Die Bilder zeigen die Bautechnik der Ziegelwände.

Tafel IV. 1. Das Turmfundament der mittelalterlichen Kirche von Südost gesehen. Verfasser nimmt die Aufdeckung des 7-ten Grabes in Angriff. Im Hintergrunde sieht man die Schuttschichte auf der alten Oberfläche.

Tafel IV. 2. Detailaufnahme der Apsis (nördl. Wand). Das Bild zeigt die Bautechnik der Wand, die nicht ganz regelmässige Setzung der Ziegel.

MAGYAR TUDOMÁNYOS AKADÉMIA

Abb. 5. (Seite 115) Das 1. Grab des Friedhofes. Ausgeplündert und 2 Skelette zusammengeworfen. In diesem Grab wurde 1 Obulus aus Silber vom ung. Kőnig Stephan III. (1162—1172) gefunden. (Réthy, Corpus Nummorum Hungariae N^0 123.)

Abb. 6. (Seite 117) Das 3. Ziegelgrab des Friedhofes. Teilweise rekonstruiert. Länge 225, Breite beim Kopf 64, bei den Füssen 50 cm.

Abb. 7. (Seite 118) Schädel vom 3. Ziegelgrab von vorne, oben, seitwärts und rückwärts gesehen. Unter der Abbildung fachmässige Beschreibung des Anthropologen J. Kurzenreiter.

Abb. 8. (Seite 120) Das 7. Ziegelgrab. Rekonstruktion des Grabes (1) und der pyramidenartigen Bedeckung des Schädels (2). Länge des Grabes 225, Breite 80 cm.

Abb. 9. (Seite 121) Ziegelbruchstücke aus der Schuttschichte mit Fussabdrücken eines Hundes oder Wolfes, Jungschweines und Vögeln.

Abb. 10. (Seite 123) Pusztalandschaft in Görbehát, am Ufer des ehemaligen Szálka-flusses, auf dem östlichen Gebiet der Hortobágypuszta.

Abb. 11. (Seite 132) Funde aus den Gräbern des mittelalterlichen Friedhofes : 1. Obulus aus Silber des ung. Kőnigs Stephan III. (1162—1172), vom 1. Grab. — 2. Silberknopf aus der Erde des 1. Grabes. — 3. Bronzener Haarring. Vor der Ausgrabung bei Menschenknochen gefunden. — 4. Reif aus gebranntem Ton und 5. Geschmiedeter Eisennagel. Beide letzteren aus dem Mauerschutt. — Alles $^1/_1$ n. Gr.

Abb. 12. (Seite 133) Funde aus dem Mauerschutt und den Gräbern der mittelalterlichen Kirche : 1. Doppelte Eisenplatte mit einem Nietnagel. — 2. Hufeisen. — 3. Eisernes Stück von unbekannter Bestimmung. — 4. Schuheisen. — 5. Rundbehauenes Ziegelstück. — 6. Bruchstücke eines mittelalterlichen Gefässes. — Alles $^1/_2$ n. Gr.

Abb. 13. (Seite 135) Annähernde Rekonstruktion der aufgedeckten Görbeháter Kirche.

Abb. 14. (Seite 147) Detailansicht mit umzäunten Jurten aus der Stadt Urga in der Mongolei. — Nach einem Holzschnitt des Werkes : Prschewalski, Reisen in der Mongolei. Jena 1877. Seite 6. —

Kurzgefasste Erklärungen zur vorliegenden Arbeit. Die Hortobágypuszta liegt in Ostungarn, zwischen der Theiss und der Stadt Debrecen. Sie war bis zur Theissregulierung (2-te Hälfte d. XIX-ten Jh.) eine der grössten Überschwemmungsgebiete Europas. Nach den neuesten geomorphologischen und geobotanischen Forschungen gehőrte die Puszta in der vorgeschichtlichen Zeit zur Waldsteppenzone, mit vielen

Sümpfen, Wiesen und Weiden. Die urzeitlichen Besiedler, die verschiedenen Stämme der Völkerwanderungszeit und die mittelalterlichen Bewohner haben die Wälder fast gänzlich vernichtet. Die Gegend ist mehr und mehr versumpft. Deshalb musste die Bevölkerung am Ende des Mittelalters, besonders auch wegen der türkischen Kriegszüge im XVI—XVII. Jahrhundert auswandern. Dieselben haben sich entweder gegen die Theiss, oder nach Westen zu den noch heute bestehenden Waldzonen (Debrecen und Umgebung) gezogen.

Die unbewohnt gebliebene Hortobágypuszta als geographische Einheit hat eine Ausdehnung von ca 100,000 Katastraljoch. Hievon entfällt 48,000 Katastraljoch zum Debrecener Stadtgebiet. Auf diesem Gebiet der Hortobágypuszta existierten noch im Mittelalter 12 kleine Dörfer, heute findet man nicht ein einziges. Nur die alten Urkunden und die heutigen Benennungen der einzelnen Grenzteile bewahren die Namen der verschwundenen Dörfer (z. B. Máta, Zám, Csécs, Ders, Ohat, Balmaz, Papegyháza, Elep etc.)

Das allbekannte ung. Wort: **Puszta** bedeutet solche Gegenden, an denen einst Dörfer gestanden, die später vernichtet wurden. Vernichten = **elpusztítani**, hievon abgeleitet: **Puszta.** Die grősste Puszta Europas ist die Debrecener Hortobágypuszta. Nur als Weideplätze verwendbar, jedoch seit der Theissregulierung wegen Wassermangel und minimalen Niederschlägen verliert sie auch als Weide mehr und mehr ihre Bedeutung. Nur eine entsprechende Kanalisierung wird die Weidenverhältnisse der Puszta retten.

Das Ziel des Debrecener Museums dient der Erforschung der vernichteten Dörfer der Hortobágypuszta. Von jenen Dörfern, welche eine Kirchengemeinde hatten, verblieben die Fundamente der Kirche und deren Friedhőfe. Das alte städttische Museum hat schon auf der Debrecener Hortobágypuszta vier mittelalterliche Kirchen aufgedeckt. Kustos Dr. J. Sőregi hat im Jahre 1934. im östlichen Teil der Puszta, am Görbehát das Kirchenfundament des mittelalterlichen Dorfes **Balmaz** ausgegraben. Vom dazugehőrenden Friedhof wurden bisher 7 Gräber durchgeforscht.

Die Kirche ist im romanischen Stil, Ende des XII-ten oder Anfang des XIII-ten Jahrhunderts erbaut. Grundriss, Masz und Lage der Kirche zeigt die Abb. N°. 3, Seite 109, eine annähernde Rekonstruktion gibt die Abb. N°. 13, Seite 135. Über die Gräber, Funde, Technik der Mauern etc. berichten die übrigen Abbildungen mit ihren Benennungen.

Die Ziegel des Fundamentes haben folgende Masze: $35 \times 18 \times 4$ cm., $35 \times 17 \times 4.5$ cm. — Der Turm wurde später angebaut. Dessen Ziegel sind meist Bruchstücke. — Die Ziegel der Gräber haben andere Dimensionen: Halbziegel vom 2-ten

Grab : 18×5, 13.5×4.5, 18.5×5.5 cm. ; Ganzziegel vom 3-ten Grab : 28×14×4 (4.5) cm. ; Halbziegel : 16×4.5 cm. — Ganzziegel vom 7-ten Grab : 27×15×4 cm.

Im 3-ten und 7-ten Grab wurden zwei, beziehungsweise drei nacheinander folgende Bestattungen beobachtet.

II.

Ernährung der ungarischen Bevölkerung in Debrecen und jenseits der Theiss. Von Direktor Dr. St. Ecsedi (Seite 151—395.) Mit 133 Abbildungen.

Der Verfasser beschreibt die Ernährung der überwiegend ackerbautreibenden Bevölkerung im ungarischen Tiefland. Auch diejenigen hier ansässigen Einwohner, die anderartige Beschäftigungen betreiben, ernähren sich auf ähnliche Weise. Die Hauptnahrung der Bevölkerung bildet mehlartiges Material, nicht mannigfaltige, aber nahrhafte Mehlspeisearten. Die Hauptnahrung bildet das Brot, das zu jedem Gericht gegessen wird. Der Verfasser behandelt die Zubereitung und das Backen des ungarischen weltberühmten tiefländischen Weizenbrotes. Die Bevölkerung des ungarischen Tieflandes geniesst jedoch nicht nur Brot, sondern ist auch eine Liebhaberin der Suppe, welche täglich wiederholt mit Brot gegessen wird. Ein gutes Mahl ohne Suppe ist undenkbar.

Eine andere Hauptnahrung bildet Schweinespeck und Schweinefett. In den grossen Maisgegenden wird die Mästung der Schweine im Grossen betrieben. Das Volk geniesst keinen Mais, dieser dient zum Mästen der Speckschweine. Der Verfasser beschreibt hier ausführlich das Schweineschlachten, das Sengen, die Bearbeitung, das Konservieren des Schweines ; die dünnen Därme werden gereinigt und mit einer aus Hackfleisch, Salz, Paprika und Knoblauch bestehenden Masse gefüllt ; auf diese Weise entsteht ein sehr gutes und dauerhaftes, geräuchertes Nahrungsmittel, Bratwurst (kolbász) genannt. Die dicken Därme werden mit den zerhackten und gepfefferten Eingeweiden und dem Blute des Schweines ferner mit Fett und Hirse gefüllt und als Blut- und Leberwurst in frischem Zustande verzehrt. Der Schweinespeck wird zu dicken Stücken ins Salz gelegt, gefrieren gemacht und roh, oder im Sommer am Spiesse gebraten gegessen ; auch wird er als Zutat zur Suppe im Kochkessel gesengt. Im Winter wird das Fett aufs Brot geschmiert und als Schmalzstulle genossen ; im Sommer wird damit gekocht. In jenen Gegenden des Tieflandes, wo wenig Mais gedeiht, wird aus den Kernen der Sonnenblumen und aus den Kürbiskernen Öl gepresst und statt Fett verwendet.

Fleisch ist ein viel selteneres Nährmittel, und für das arme Volk kaum erschwinglich. Die beste Suppe wird aus Hühner-

fleisch bereitet; Ente, Gans und Kapaun werden gebraten genossen. Eine andere wichtige Fleischart ist das Rindfleisch, welches als Suppenfleisch und als Braten verwendet wird.

In den Gegenden, wo Schafzucht getrieben wird, ist das Schaffleisch ein überaus wichtiges Nahrungsmittel, welches mit Kartoffeln bereitet wird. Die edelste Fleischart liefern das Kalb und das Schwein. Das Schweinefleisch wird auf vielerlei Art zubereitet. Hier beschreibt der Verfasser eingehend das Bereiten des sogenannten „gulyás" und „pörkölt" bei den Schafhirten. Diese Gerichte haben sich auch im Gasthausgewerbe verbreitet und verschaffen sich allmählich einen Weltruf.

Das ungarische Volk isst wenig Gemüse, hauptsächlich Linsen, Hirse, Sauerkraut und Kartoffeln. Unter den Gemüsen ist das berühmteste und beste das gefüllte Kraut. Grünes Gemüse wird vom Volke kaum genossen.

Das ungarische Volk isst nur Einartiges; darum hat sich bei ihm die Bereitung von Mehlspeisen nicht entwickelt. Am häufigsten wird eine im Wasser gekochte Mehlspeise bereitet, eine Art „Nockerl", mit Schmalz übergossen und mit Kuhkäse und Milchrahm vermengt, ein sehr gutes Gericht.

Unter den gebackenen Mehlspeisen sind ausser dem Brot der schneeweisse Milchkuchen, Pogatscherl, Brezel und Lebkuchen sehr beliebt. Hier bespricht der Verfasser ausführlich die Bereitung der speziellen ungarischen Mehlspeisen.

In den grossen Triften wird viel Milch konsumiert, und, wo es leicht anzubauen ist, auch viel Obst. Hier beschreibt der Verfasser das Konservieren des Obstes im Herbst; es wird in den unterirdischen Öfen gedörrt oder es wird daraus Marmelade gekocht. Aus diesem gedörrten Obst kocht dann das arme Volk im Winter Obstsuppe und ernährt sich damit den Winter hindurch.

Die Gewürze des ungarischen Volkes sind der starke, rote Paprika, der zu jeder Speise gebraucht wird, ausserdem der gestossene Pfeffer.

Zum Versüssen wurde früher der häuslich erzeugte Honig angewendet, neuerdings wird er durch den Zucker verdrängt. Zum Säuern wird der gleichfalls selbst erzeugte Essig angewendet, an dessen Stelle aber mehr und mehr die Fabriksware tritt.

Der Verfasser befasst sich auch mit dem Getränke des ungarischen Volkes. Das Getränk des Volkes bildet in erster Reihe Wasser. Der Ungar trinkt aber auch gerne Wein, wenn er welchen hat. Hier wird die Weinlese und die Behandlung des Weines beim Volke besprochen.

Branntwein ist weniger beliebt; dieser wurde früher aus Obst gebrannt und war sehr aromatisch. Ans Biertrinken gewöhnt sich erst neuerdings das ungarische Volk.

Hier bespricht der Verfasser die ungarischen Trinkgefässe, die vor allem aus Holz, dann aus Töpferware erzeugt werden. Nur neuerdings gewinnt die Glasflasche an Raum. Auch wird der sehr beliebten mit Rosshaut überzogenen Feldflasche Erwähnung getan. Schliesslich erwähnt der Verfasser auch die irdene Feldflasche, die in scherzhaften Formen ausgemodelt und von ihren Erzeugern mit scherzhaften Inschriften versehen wird.

Nach der Behandlung der Speisen und Getränke befasst sich der Verfasser mit der Beschreibung der Kochgeschirre und Esszeuge. Der überwiegende Teil der Kochgeschirre ist Töpferware. Es wird in irdenen Geschirren gekocht und aus solchen gegessen. Die neue Mode hat bei den wohlhabenden Leuten emailliertes Geschirr und Porzellanteller eingeführt.

Es wird ferner die Entwickelung des Kochherdes von den ältesten Zeiten an und von den bescheidensten Kreisen bis zur Küche der heutigen wohlhabenden Leute besprochen.

Die Frage des Heizmaterials wird durch die Umstände und die Vermögensverhältnisse bedingt. Auf der Grossen Heide wird mit Kuhmist, in den Waldungen mit Holz und Reisig, auf den Ackerfeldern mit Maisstengeln und Stroh geheizt.

Durch die seit dem Weltkriege eingetretenen wirtschaftlichen Schwierigkeiten haben sich die Nahrungsverhältnisse zusammengeschrumpft und verändert.

Der Ungar ist bei seinen Mahlzeiten sehr ernst und artig, im Essen und Trinken mässig.

BIBLIOTECA ACADEMIAE SCIENTIARUM HUNGARICAE
MAGYAR TUDOMÁNYOS AKADÉMIA KÖNYVTÁRA
BUDAPEST

TARTALOMJEGYZÉK.

Inhaltsverzeichnis.

Oldal
Seite

Előszó 5

I. RÉSZ.

A Déri múzeum működése és állapota 1934-ben.

I. fejezet. Munkálatok a múzeum berendezése és felszerelése körül 7

II. fejezet. Munkálatok a helyi idegenforgalom érdekében . . 13

1. *Propaganda és ismertető iratok készítése, kiállítása* 14
2. *Különféle helyi kiállítások és ünnepi előadások támogatása* 15
3. *A „Hortobágyi múzeum" megszervezése és berendezése* 16

III. fejezet. Múzeumi és könyvtári felügyelőbizottság működése 21

IV. fejezet. A múzeum az országos közművelődés szolgálatában. Megkeresések, anyagkölcsönzések fővárosi kiállításokra s egyéb múzeumi ügyek 23

V. fejezet. Személyi ügyek 27

VI. fejezet. A múzeum évi gyarapodása.

1. Áttekintés, felajánlások, statisztikai kimutatás 29
2. Csere a Tokiói Tudományos Múzeummal . . 33
3. Déri Kálmán müncheni festőművész ajándéka 36
4. Az évi gyarapodás részletes felsorolása:
   - I. *Könyv- és oklevéltárnál* 39
   - II. *Szépművészeti tárnál* 45
   - III. *Iparművészeti tárnál* 46
   - IV. *Érem- és régiségtárnál* 46
   - V. *Néprajzi tárnál* 54
   - VI. *Természetrajzi tárnál* 60

VII. fejezet. Régészeti kutatások és ásatások 1934-ben 61

Települési nyomok Nagyléta határában a neolithtól a középkorig 61

2. *A panyolai V. ásatás* 63
3. *A zsákai neolithikus telep és temető. A lelőhely felfedezése. Az ásatás története* 67
4. *A berettyószentmártoni Korhán nevű őstelep megtekintése* 72

VIII. fejezet. A múzeum évi háztartása.

1. *Kiadások* 76
2. *Bevételek és azok felhasználása* 77

IX. fejezet. A múzeum mint kultúrház.

1. *Az előadóterem igénybevétele 1934-ben* 77
2. *Az időszaki képkiállítási termek igénybevétele 1934-ben* 81

Olda
Seite

3. *Debrecen sz. kir. város Közművelődési könyvtárának működése 1934-ben* 82
4. *A Debreceni Múzeumbarátok Körének 1934. évi működése* 84
5. *A Magyar Numizmatikai Társulat Debreceni Csoportjának működése és állapota 1934-ben.* . 85

X. fejezet. A múzeumi tisztviselők irodalmi munkássága. . 87
XI. fejezet. A múzeum nyitvatartása és látogatottsága 1934-ben 88

II. RÉSZ.

Figyelő.

Zoltai Lajos dr.: Tallózások a városi levéltárból.
1. Dosnyai Károly, a festő és szobrászművész 91
2. Elfelejtett debreceni művész 93
3. Jó gazda, jó cseléd 93
4. Mire is jó volt a város apothekája? 94
5. Pajzsgyártó Benedek váradi főbíró elismervénye. . . 95
6. Debreceni régi jellemző vezetéknevek 95
7. Debrecenbe menekült harangok és úrasztali edények. 96

Ecsedi István dr.: A magyarság tárgyi néprajza. II. köt. Ismertetés 96
Sőregi János dr.: Zoltai Lajos ny. múzeumigazgató 1933—1934. évben megjelent tudományos dolgozatainak és előadásainak chronologiai jegyzéke 98
Sőregi János dr.: Vadméz szedés tilosban 101

III. RÉSZ.

Függelék.

I. **A hortobágy-görbeháti középkori templom és temető.** Régészeti tanulmány. IV táblával és 14 képpel. Írta: dr. Sőregi János múzeumőr, a régészeti osztály vezetője 103
II. **A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása.** Néprajzi tanulmány. 133 képpel. Írta: dr. Ecsedi István múzeumigazgató 149

IV. RÉSZ.

Deutscher Auszug.

Jahrbuch des Debrecener Déri Museums vom Jahre 1934.
I. **Teil. Bericht** über die Tätigkeit und den Zustand des Déri Museums der königl. Freistadt Debrecen vom Jahre 1934 396
II. **Teil. „Beobachter"** des Jahrbuches 399
III. **Teil. Anhang.**
I. **Mittelalterliche Kirche und deren Friedhof auf der Hortobágy-puszta, am Görbehát.** Archaeologische Studie von Kustos Dr. J. Sőregi, Leiter der Arch. Abt. — Mit IV Tafeln und 14 Abbildungen 399
II. **Ernährung der ungarischen Bevölkerung in Debrecen und jenseits der Theiss.** Von Direktor Dr. St. Ecsedi. — Mit 133 Abbildungen. . . 403

AKADÉMIA KÖNYVTÁRA