

DAS LEBEN IM BAUERNHAUS VON TÁPÉ. I.

von

ANTAL JUHÁSZ

(Szeged, Móra Ferenc Museum)

Als ein wichtiges und fruchtbares Gebiet der ungarischen Ethnographie erweist sich die Untersuchung des Wohnhauses seit dem Ende des vorigen Jahrhunderts, als unser Fachstudium sich organisiert entfaltet hat. Die Ursprungsprobleme sowie die Fragen der Entwicklungsgeschichte des ungarischen Bauernhauses kamen schon früh, samt mit den Hausbeschreibungen gleichzeitig in den Vordergrund¹. Danach beschäftigten sich die Forscher mit den Strukturelementen des Hauses von beschreibendem, bzw. geschichtlichem Standpunkt aus nach Zsigmond Bátky, der in die ethnographischen Untersuchungen systematische und vergleichende Methoden eingeführt hatte².

In den letzten Jahrhunderten tauchten neuere Gesichtspunkte und Forderungen in der Wohnhausforschung auf. Drei Ethnographen haben — zuerst Aurél Vajkay³, später Béla Gunda⁴ und letztens László Vargha⁵ — die bisherigen Ergebnisse der volkstümlichen Bauartforschung Ungarns zusammengefasst. Die Abhandlungen von Vajkay und Gunda erweisen sich als bemerkenswerte kritische Beurteilungen, die auf die Mängeln der früheren Forschungen und auch die künftigen Aufgaben hingewiesen haben. Vajkay hält die strukturelle, morphologische und vergleichende Beschreibung ebenso als auch die nur auf die Bauangaben beschränkte, technische Ansicht für einseitig und richtet die Aufmerksamkeit auf die Verbindung des Menschen mit seinem Hause, also auf die Forschung des Lebens im Wohnhause. Er weist hin, dass die formale Hausbeschreibung nur ein Teil der Aufgabe sei, indem sich gerade das Verhältnis zwischen dem Menschen, der im Hause lebt, und dem Wohnhause selbst als das wichtigste Moment der modernen Wohnhausforschung erweist. Vajkay gibt die Gesichtspunkte der ungarischen Wohnhausforschung an, nach denen er seine Sammlungstätigkeit und die Bearbeitung seines Materials zu richten strebt.⁶

¹ Jankó J., A székely ház. Ethnographia (weiterhin: Ethn.) VI, 1895. 19—37. Herman O., A magyarság háza. Ethn. X. 1899. 282—286. Huszka J., A székely ház. Bp. 1895.

² Vgl. Bátky Zs., A magyar ház eredetéhez. Néprajzi Értesítő (weiterhin: NÉ.)XXII. 1930. 65—83. Ders., Magyar tűzhelyek és háztípusok. NÉ. XXII. 1930. 113—137. Von ihm ist das Kapitel vom Bauen unter dem Titel „Építkezés“ im zusammenfassenden Werk der ungarischen Ethnographie (Győrffy I., A magyarság néprajza) geschrieben. Seine Tätigkeit wurde in dem unten aufgezählten Beitrag von A. Vajkay, bzw. B. Gunda beurteilt.

³ Vajkay A., A magyar népi építkezés és lakás kutatása. Sonderabdruck: Magyar Népkutatás Kézikönyve. Bp. 1948.

⁴ Gunda B., A magyar népi építkezés kutatása a két világháború között és annak kritikája. MTA Társadalom Történeti Tudományok Osztályának Közleményei V. Bp. 1954. 373—408.

⁵ Vargha L., A magyar népi építészeti vizsgálatok napjainkban. Ethn. 73. 1962. 177—205.

⁶ Z. B. Vajkay A., Veszprém megye népi építkezése. NÉ. XXXII. 1940. 1—22, 310—344. Ders., Élet a csersegtomaji házban. Ethn. 59. 1948. 54—72. — Das Leben im Hause wird zum erstenmal von István Győrffy eingehend aufgeführt: Győrffy I., A nagykunsg és környékének népies

Auch die kritische Analyse von Béla Gunda tadelt, dass unsere Wohnhausforschung — trotz dem wertvollen Materialanhäufen — in den zwanziger und dreissiger Jahren dieses Jahrhunderts einseitig in die Richtung morphologischer Untersuchungen verschoben wurde. Er betont die Geltendmachung ökonomischer und gesellschaftlicher Gesichtspunkte, den Zusammenhang der gesellschaftlichen Organisation mit dem Wohnhause.⁷

Nur von wenigen wurden, leider, die Gesichtspunkte der oben erwähnten zwei richtungsweisenden Arbeiten zwei Jahrzehnte hindurch gefolgt, bzw. durchgesetzt. Mit dem Leben des Bauernhauses beschäftigten sich nur drei Ethnographen, Sándor Szűcs⁸, Klára K. Csilléry⁹ und Lajos Kiss¹⁰ in selbständigen Monographien. K. Csilléry hat recht eingehende Untersuchungen angestellt, indem sie die Veränderungen von 150 Jahren in der Wohnhauskultur einer Gemeinde der Grossen Ungarischen Tiefebene historisch überblickte und die Orientierung des Bauernhauses detailliert analysierte. Letztens lieferte der neue Band von Edit Fél und Tamás Hofer ausgezeichnetes Material über den Bauernhaushalt eines Dorfes in der Monographie von Átány¹¹, die uns ausser dem Beitrag Vajkays von Cserzegtomaj am gründlichsten berichtet darüber, wie der Bauer in seinem Hause lebt.

Vor kurzem untersuchte Béla Gunda die Verbindungen der gesellschaftlichen Organisation und des Kultes mit dem Wohnhause anhand reichlichen europäischen Vergleichsmaterials¹². In diesem Themenkreis ist noch die Studie von Benjámín Nagy über den Baugrunds- und Hausgebrauch der Paloczen bemerkenswert.¹³ Natürlich erweiterten noch unsere Kenntnisse von dem Leben des Bauernhauses Bearbeitungen über die Bauart und -Weise einzelner ethnographischer Gruppen, gewisser Ansiedlungen oder kleinerer Landschaftseinheiten, sowie auch ethnographische Studien anderen Charakters, aber man hat doch bei allen publizierten Ergebnissen noch viel zu tun.¹⁴ Unter anderen benötigt weitere Untersuchungen die Aufklärung des Bauernlebens in Häusern mit freiem Rauchfang auf der Ungarischen Tiefebene. Genauer: wir sollen untersuchen, wie der Bauer sich in seine Mikroumwelt hineingesetzt hatte, wo er seine bewegliche Haben zum Lebensbedürfnis hielt und den grössten Teil seines Lebens verbrachte. Unsere Arbeit hat zum Ziel mit der Vorführung der Hauskultur einer einzigen Gemeinde von der Ungarischen Süd-Tiefebene zu dem oben geschilderten Forschungsgebiet Beiträge zu bieten.

építkezése. NÉ. IX. 1—18, X. 30—40, 65—78. Györffy bringt die von ihm da zugrunde gelegten Gesichtspunkte auch in seinen späteren Forschungen nach Siedlungsformen und Bauweisen zur Geltung, aber nur wenige der Zeitgenossenforscher folgen seiner Methode. Als solche Arbeiten kann man die Studien von L. Kiss, die sich mit der volkstümlichen Bauarten beschäftigen, einige Beiträge von S. Gönyei und die Gehöftsforschungen — obgleich soziographischen Charakters — von F. Erdei erwähnen.

⁷ Gunda B., op. cit. 381.

⁸ Szűcs S., A sárréti nádház és élete. NÉ. XXXV. 1943. 134—149, und Sonderabdruck: Néprajzi Múzeum Füzetei 8.

⁹ K. Csilléry K., Vázlatok a tiszai népi lakáskultúrából. Ethn. 63. 1952. 83—111.

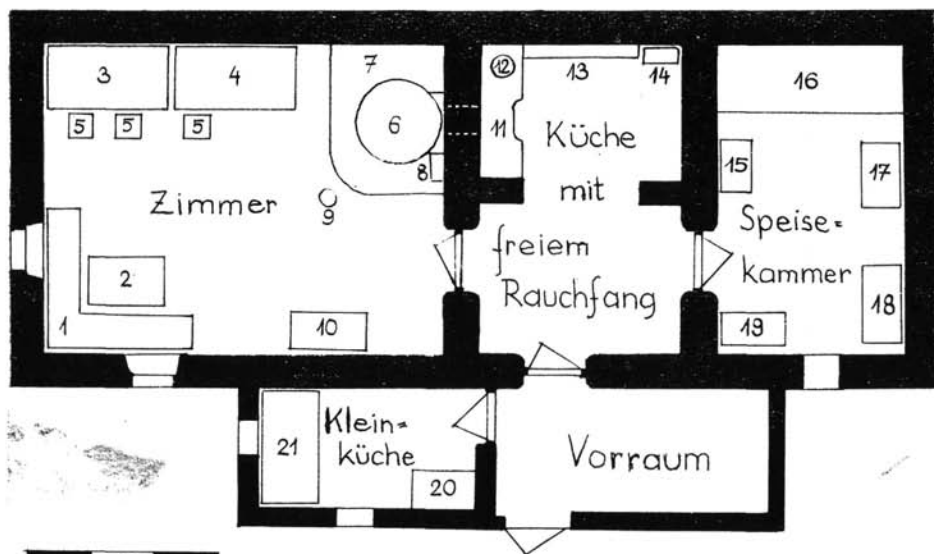
¹⁰ Kiss L., A boglyakemence és élete Hódmezővásárhelyen. Ethn. 64. 1953. 197—218.

¹¹ Fél E.—Hofer T., Arányok és mértékek az átányi gazdálkodásban és háztartásban. Népr. Közl. XII. 3—4. Bp. 1967.

¹² Gunda B., A társadalmi szervezet, a kultusz és a magyar parasztszoba térbeosztása. MTA Nyelv- és Irodalomtudományi Osztályának Közleményei. XVII. 1—4. Bp. 1961. 247—268.

¹³ Nagy B., A társadalmi szervezet befolyása egy palóc falu építkezésére. Műveltség és Hagyomány I—II. Bp. 1960. 67—94.

¹⁴ Diesmal haben wir nicht zum Zweck die Forschungen detailliert zu überblicken. Wir weisen nur auf einige Behandlungen hin, die die oben vorgeführten Gesichtspunkte zur Geltung bringen. Vajkay A., Szentgál. Bp. 1959.: Építkezés 174—222. Barabás J., Tanyai település és építkezés: Orosháza néprajza. Orosháza 1965. 80—108.



M = 1 : 100

I. Grundriss eines Tápéer Bauernhauses von 1969 (Tápé, József Attila-utca 9)

Zeichenerklärung:

1 Endbank, 2 Tisch, 3 Bett, 4 Bett, 5 Stuhl, 6 Bauernofen, 7 Ofenwinkel 8 Ofenschulter 9 Ofen, 10 Schrank, 11 Feuerherd, Kocher mit freiem Rauchfang, 12 Kochkessel, 13 Gesims, 14 Stellage, 15 Truhe, 16 Kornspeicher, 17 Schublade, 18 Schrank, 19 Speicher, 20 eingebauter Herd, 21 Bett.

Tápé ist eine Gemeinde am Fluss Tisza, in der unvermittelten Nachbarschaft der Stadt Szeged. Es ist eines der ältesten ungarischen Dörfer: sein Name taucht zum erstenmal im Gründungsdiplom der Propstei von Dömös 1138 auf. Nach den historischen Forschungen wurde die Lebenskontinuität der Population dieses Dorfes ungefähr von dem 10. Jahrhundert ab, auch während der türkischen Herrschaft unverbrechlich aufbewahrt. Die Bewohner hatten in den weitgebreiteten Überschwemmungsgebieten der Flüsse Maros und Tisza die grösseren Feldzüge, Verheerungen und Überschwemmungen überlebt und bauten ihre Hütten und Häuschen wieder auf. Infolge der ständigen Überschwemmungsgefahr gestaltete sich hier eine eigenartige Bauart aus, die die Pfahlbau-Häuser (*ágasos ház*)¹⁵ vertreten. Zwischen den Jahren 1247 bis 1848, bis zur Befreiung der Fronbauern gehörte das Dorf als Leibeigenschaft an die Stadt Szeged an. Das Gebiet von Tápé breitet sich auf 8041 Joche aus und 1900 war die Anzahl der Einwohner 3365, im Jahre 1960 aber 4703¹⁶. Als das allgemein verbreitete Handwerk von grosser Vergangenheit, das

¹⁵ Das Gerüst eines Pfahlbau-Hauses (*oszlopos- v. ágasosház*) bilden Pfähle, die voneinander 1 bis 1,5 m weit in der Erde hineingegraben sind, und deren Höhe mit der der Hauswand übereinstimmt. Der Raum zwischen den Pfählen wird mit Schlamm, der mit Stroh zusammengeknetet wurde (*csömpölyeg*), ausgefüllt. An die äusseren Seiten der Pfähle nagelt man noch Leisten in mehreren Reihen, um die Schlammwand fester zu machen. Auf die Pfähle werden grosse Balken (*sárgerenda ~ koszorúfa*) gelegt, die den Dachbau halten. So wird eigentlich ein auf Pfählen gebautes Schlammhaus hergestellt, das zur Zeit eines Hochwassers nicht zusammenstürzte. Eingehende Beschreibung des Pfahlbau-Hauses s. Juhász Antal, *Építkezés, házberendezés: Tápé története és néprajza*. Tápé, 1971. 444—445.

¹⁶ Amtliche Akten der Volkszählungen aus den Jahren 1900 und 1960.



Bauernhaus. Gebaut: 1880

beinahe bei allen Häusern betrieben war und auch heute blüht, erweist sich das Mattenflechten. Die Traditionswelt archaischen Charakters wurde hier bis die letzten Jahrzehnte aufbewahrt, welche Erscheinung sich sicherlich dadurch erklären lässt, dass die endogame Bevölkerung des Dorfes eine schon seit den Árpáden-Zeiten hier lebende Stammbevölkerung gebildet hat. Die Wirkung der benachbarten Stadt und des verbürgerlichten Lebens war in Tápé erst von den dreissiger Jahren dieses Jahrhunderts bedeutender zu fühlen, seitdem ein immer grösserer Teil der Kätnerheit ohne Grundbesitz Arbeitsgelegenheit in der Stadt gesucht und gefunden hat. Trotzdem kann man dieses Dorf als die Gemeinde der Landschaftseinheit in Betracht ziehen, die ihre Traditionen am meisten aufbewahrt hat.

Dieser Beitrag bildet einen Teil zur Monographie von Tápé, die von einer Arbeitsgemeinschaft ungefähr von 30 Mitgliedern bearbeitet wird. Im bezüglichen Kapitel der Monographie werden die Kenntnisse über das Bauen und die Teilung des Wohnhauses sowie seine Heizvorrichtung, ferner die wirtschaftlichen Nebengebäude und im allgemeinen die Ordnung des Baugrundes behandelt.¹⁷

Wie lebt eigentlich der Mensch von Tápé in seinem Hause? — streben wir diese Frage zu beantworten obwohl bewusst, dass die Antwort eine vielseitige Untersuchung fordert. Diesmal hat man aufzuführen, wie der Tápéer Bauer das Haus bewohnt, was er darin arbeitet und welche Habseligkeiten er im Haus bewahrt. Die Rolle der einzelnen Räume soll man in der Hinsicht des Wohnens, Lagerns, Familienlebens und der Arbeit schildern, sowie die Bräuche, die im Hause vorgehen. Endlich beschäftigen wir uns damit, wie das Haus gepflegt wurde, also was mit ihm von dem Bau bis zum Niedergange geschah, wie es geerbt, gekauft-verkauft wird, und schliesslich, welche Aberglauben sich an das Haus verknüpfen.¹⁸ Die Erörterung dieser Problemengruppen zielt zuletzt den Zusammenhang zwischen dem Menschen und dem Haus und hauptsächlich die traditionelle Lebensführung aufzuklären, wodurch unsere Kenntnisse teils von dem Tápéer Bauer, teils von der verschwindenden alten Bauernlebensweise verreichert werden können.

¹⁷ Juhász A., Építkezés, házberendezés: Tápé története és néprajza. Tápé, 1971. 443—501.

¹⁸ Vajkays Gesichtspunkte habe ich in meiner Forschung noch ergänzt und an die örtlichen Zustände angewandt.

Auf Grund des häufigsten Wohnhaustyps mit freiem Rauchfang soll man zuerst die hergebrachten Möbel im Rahmen der traditionellen Einrichtung behandeln. Im allgemeinen ist das Tápéer Bauernhaus in vier Teile: Zimmer (*ház ~ szoba*) — Küche (*pitar*) — Speisekammer (*kamra*) — Vorraum (*színalja, gang*) gegliedert. Die Einrichtungsart solcher Häuser, deren Grundriss von dem obigen abweicht, wird absondert geschildert. Auf das Leben, das in Häusern von umgestalteter Gliederung und Heizung geführt wird, weisen wir nur kurz hin.

Am Ende des vorigen Jahrhunderts erweist sich das Zimmer (*ház*, seit einer Zeit auch *szoba* genannt) als der wichtigste Hausteil hinsichtlich der Arbeit sowie des Heimes des Tápéer Menschen. Bis an die dreissiger Jahren unseren Jahrhunderts — also in den ersten Jahrzehnten — war die „eckige Einrichtung“ oder „Einrichtung in den Ecken“ allgemein gewöhnt, demgemäss die Möbel in den Ecken und an die Wände gestellt waren, die Mitte des Zimmers aber ganz leer blieb¹⁹. Gegenüber der Tür in der Ecke vom Hof her befand sich die Eckbank, die den Tisch von zwei Seiten umfasst hat. Hier ist die Hauptstelle des altherkömmlichen Bauernzimmers, wo das Essen im Winter stattfindet und sonst der nahe Verwandte oder lieber Gast Platz nehmen darf. Die Eckbank ist gewöhnlich mit einer Rohrmatte gedeckt, die die Hausfrau gerade zu diesem Zweck geflochten hat. Der an der Wand von der Strasse her stehende Teil der Eckbank heisst Endbank oder erste Bank (*végpad* oder *első pad*), ihr anderer Teil von dem Hof her heisst Seitenbank (*ódalpad*). Im Winkel dieser beiden hält man das aus Gerte oder Rohr, eventuell Stroh geflochtene Brotkörbchen mit dem angeschnittenen Brot, grossen Messer, Schnappmessern und Wetzstein darin. Ehemals wurde der Tisch nur Sonn- und Feiertage mit einem abgetragenen Seidentuch oder einer Leinwanddecke bedeckt. Seit dem Anfang dieses Jahrhunderts ist auf dem Tisch Wachseleinwand gebräuchlich. Unter dem Tisch befinden sich der Katzenteller und beim Essen der Wasserkrug, und zwar entweder am Fussboden oder an dem scherenförmigen Verbindungsbrett des Tisches. Neben der Endbank stand früher die Brautruhe (*menyasszonyláda*). Es ist aus den Erinnerungen festzustellen, dass die Tápéer Mädchen in den siebziger Jahren des vorigen Jahrhunderts — am Anfang der achtziger Jahren schon seltener — bei der Gelegenheit ihrer Hochzeit von ihren Eltern eine Truhe erhalten hatten. In den achtziger Jahren kam in Mode als Mitgift einen Schubkasten (*sublót*) zu geben, durch den die Truhe von ihrem Platz nach und nach — zuerst neben die Seitenbank, dann in die Kammer, Küche, später in den Dachboden oder den Stall ausgedrungen wurde. Es geschah bei reicheren Familien, dass die heiratsfähigen Mädchen als Mitgift sogar zwei Truhen bekommen haben: eine grössere, die sog. Kleidertruhe (*ruhásláda*) und eine kleinere, mit Blumen verzierte Truhe (*tulipánosláda*). Die Kleidertruhe geriet da zu der Endbank und die mit Blumen verzierte Truhe stand neben der Seitenbank.

Hier soll es bemerkt werden, dass unter den Bauernmöbeln von Tápé — laut den Älteren — die Truhe, die Eckbank, der Tisch und der Stuhl auf blauem Grund mit roten Blumen bemalt waren. Die heutigen Besitzer erinnern sich daran schon nicht, wo diese Möbel gekauft wurden, aber auf Grund des Malens und anderer Charakterzüge, bzw. der Nähe der Stadt Hódmezővásárhely darf man auf die Ausstrahlung der Möbelkultur dieses anderen grösseren Marktfleckens folgern. — Auf

¹⁹ Vgl. Gunda B., A társadalmi szervezet, a kultusz és a magyar parasztszoba térbeosztása. MTA Nyelv- és Irodalomtudományi Osztályának Közleményei XVII. 1—4. Bp. 1961. 247—268.



Interieur: die sog. „heilige Ecke“ (*szentsarok*) mit der Eckbank

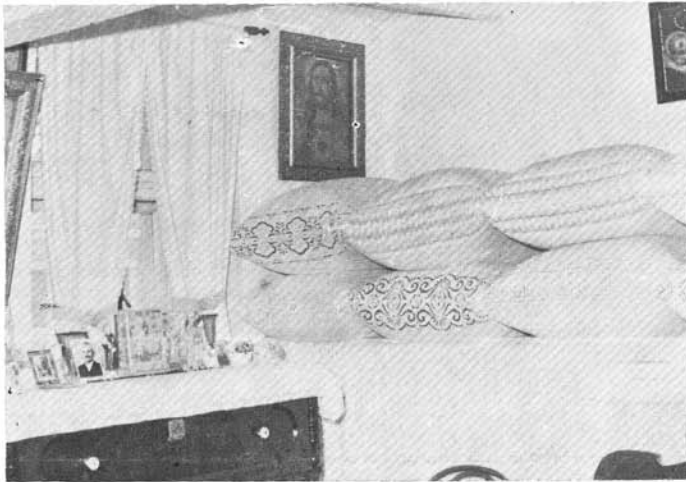
die blaue, mit roten Blumensträußen verzierte Seite der kleinen Truhe wurde auch die Jahrzahl der Verfertigung angemalt. — Nach allgemeiner Erfahrung bewahren die Tápéer Familien die von vorigen Generationen geerbten Möbel ziemlich lange auf, aber eben im Interesse der Benutzung werden die Möbel häuslich oft umgemalt und repariert so dass ihre originale Verzierung manchmal kaum zu bestimmen ist.

Zur Zimmereinrichtung²⁰ zurückgekehrt soll man der Reihe nach die Lagerstätten — von welchen die erste in der folgenden Ecke, nach der Truhe, bzw. dem Schubkasten steht — vornehmen. An die hintere Wand, also der Seitenbank gegenüber stellt man im allgemeinen zwei Betten. Die älteren Lagerstätten sind mit höheren Beinen versehen, deshalb nennt man es neulich auch „Stelzenbett“ (*gólyalábú ágy*). An der Ecke der hinteren Wand von der Strasse her steht also die erste Lagerstatt oder erstes Bett (*első nyoszolya* oder *első ágy*). Diesem folgte das zweite Bett. Diese „Stelzenbetten“ waren mit turmhaft hochlehnigem Kopfende (*févaj* 'fejalj') angefertigt. Auf die Rahmenbretten dieser Betten stellte man je ein Lattengerüst (*koleda*), damit es erhöht wurde, und auf das Lattengerüst legte man die Decke und mehrere, mit Feder gut ausgefüllte Kissen. Der Hüllenrand dieser Zierkissen ist mit einer eigenartigen Lochstickerei verziert und um die Stickerei zu hervorheben wird unter jedem Lochmuster je ein Kattunstreifen von verschiedener: roter, blauer oder gelber Farbe hineingezogen. Mindestens 4 solche Zierkissen (*fővetős* 'fölvettett' *párna*) befanden sich auch in dem Heim eines Armbauers, das nur aus einem

²⁰ Bei der Behandlung der Einrichtung haben wir die Beschreibung von Imre Molnár, „Egy tápai parasztház és berendezése az 1930-as években“ gebraucht, die einen Teil seiner ethnographischen Preisschrift von 1964 bildet. Ethnographisches Archiv des Móra-Ferenc-Museums.

Zimmer und einer Küche bestand, im Hause einen Kleinbauers dekorierten 6 Zierkissen gewöhnlich das Festbett (*koledás ágy*). Bei vermögendere Bauernfamilien zeigten ja 12 Zierkissen am Festbett, dass die Tochter — oder Töchter — schön angesteuert sein werde (werden). Bestand das Haus aus einem grösseren (*nagyház*) und einem kleineren Zimmer (*kisház*), da waren die Zierkissen im sog. „reinen“ Zimmer (*tisztaszoba*), also im grösseren Raum aufgetürmt. In den meisten Tápéer Bauernhäusern fand das Mattenflechten alltäglich neben den Festbetten statt, deshalb waren die Kissen werktags mit abgetragenen Röcken oder einem abgenutztem Tuch, bzw. Leintuch, bedeckt, dass sie nicht staubig werden.

Vor den Betten der hinteren Wand — also vor den Festbetten — hat man Stühle oder eine Armbank gestellt. Diese Möbel wurden aber im Winter ganz hinten an die Wand gelehnt oder in die Speisekammer hinausgetragen, um zu dem Mattenflechten Platz genug zu gewinnen. So standen die Armbank und die Stühle im Winter nur am Sonntag vor den Betten. In einem Haus von Tápé befanden sich nur 3 bis 4 bockfüssige Bauernstühle. Ungefähr seit 60 Jahren braucht man an Jahrmärkten gekaufte Tischlerarbeiten. Ehemals aber, auch wenn eine grössere Familiengemeinschaft in demselben Hause zusammen gelebt hatte und es viele Kinder gab, brauchten die Tápéer Bauern eine häuslich hergestellte, lehnlose, bockfüssige Bank und kleine Stühle (*kisszék*) sehr gern. Besonders hatten die Männer den selbstgeschnitzten niedrigen Stuhl gern, der sonst eine notwendige Zubehör des Deckenflechtens war, das am Boden verlief²¹. — Im Winter diente auch die Ofenbank zu einem angenehmen Ruhelager. In zahlreichen Familien machte man ein kleines Bett — oftmal Pritsche genannt (*priccs*) — zwischen dem zweiten Festbett und der Ofenbank, wo das kleine Kind, nachdem es die Wiege verlassen hat, bis an das 7 bis 8-jährige Alter schlafen konnte. Dieses kleine Bett wurde sehr einfach hergestellt: man hat Bretter zwischen dem Bettende und dem Ofenwinkel übergelegt, auf die ein kleinerer Strohsack, manchmal aber nur eine kleinere Rohrdecke gelegt wurde.



Interieur: Bett mit aufgetürmten Zierkissen

²¹ Das Werk von E. Fél und T. Hofer, „Arányok és mértékek az átányi gazdálkodásban és háztartásban“ diente uns zur wertvollen Belehrung das Leben im Hause zu bearbeiten.

Neben der Zimmertür in der Ecke steht der Bauernofen (*kemence*), hinter der Türöffnung ist der Platz des eigentlichen Schlafbettes. Wir haben schon erwähnt, dass die mit Tulpen verzierte Truhe oft an dieselbe Wand, zwischen dem Schlafbett (*hálóágy*) und der Seitenbank gestellt wurde. Wann die junge Tápéer Bauerin statt der blumigen Truhe schon mit einem Schubkasten ausgestattet wurde, stellte man auch den Schubkasten an die Wand von dem Hof her, besonders wenn das Zimmer nicht gross genug war. Das Mattenflechten beansprucht nämlich einen ziemlich grossen Platz und ein Schubkasten von grossem Umfang verhindert die Herstellung einer z. B. vier ellenlangen (*négyrőfős*) Rohrmatte (*gyékény*). Steht aber der Schubkasten an der Wand von dem Hof her, kann das Deckenflechten ohne Hindernis passieren.

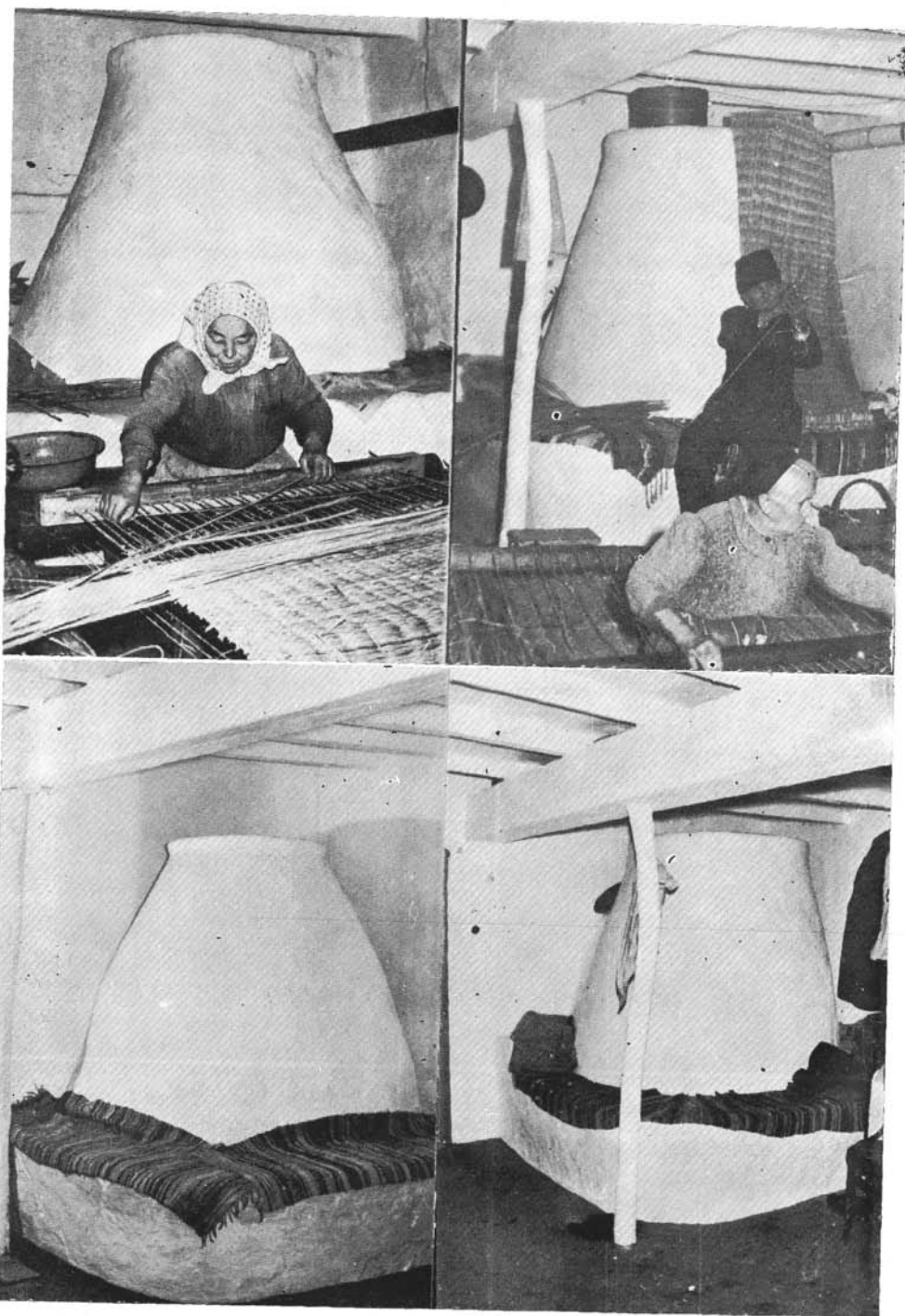
Als ein einstweiliges Möbelstück zeigt sich die Wiege (*bölcső*), die im allgemeinen neben dem Schlafbett, in dem die Eltern schlafen, steht. Als das kleine Kind noch nicht sicher stehen und gehen kann, ist der von den Eltern geerbte, bis dahin in der Speisekammer oder im Dachraum gelagerte „Kinderständer“ (*gyerökálló*) gebräuchlich.

Hier soll es bemerkt sein, dass fast bei jedem Hause kleine Holzstücke unter den Füßen des Tisches, des Bettes, sowie den Stollen des Schubkastens hineingesetzt werden, um die Möbel von der Feuchtigkeit des Lehmbodens — und dadurch vor Fäulnis — zu behüten.

Unter den Gegenständen, die an der Wand gehängt sind, erwähnen wir zuerst den Spiegel, der seinen altüberlieferten Platz an der Wand von der Strasse her, unter dem Hauptbalken besetzt. Neulich sehen wir ihn bei vielen Häusern — samt mit dem Schubkasten — an der Wand von dem Hof her. Über der Eckbank, bzw. dem Tisch hingen ehemals nur Heiligenbilder. Danach entstammte die Benennung: „heilige Ecke.“ An auf Glas gemalte Heiligenbilder erinnern sich kaum die Älteren, weil die farbigen Fabrikabdrücke schon am Ende des vorigen Jahrhundertses weitverbreitet waren. Neben die gerahmten Heiligenbildern hängten die Tápéer Bauern die in der Dorfkirmes gekauften, mit rotem, rosem und blauem Band umgebundenen geweihten Kerzen paarweise an. Neben dem Spiegel, an der Wand von der Strasse her hängt gewohnheitsmässig auch ein farbiger Abdruck aus der Zeit des ersten Weltkrieges mit der Überschrift: „Zur Erinnerung meiner Kriegsjahre“. Unter die Heiligenbilder werden Familienphotos an die Wand von dem Hof her ebenso wie von der Strasse her angehängt. Viele Tápéer Bauerinnen standen nur einmal in ihrem Leben vor Photoapparat: als Braut mit ihrem Bräutigam. An der Hochzeit liessen sie nämlich keine Photoaufnahme machen. Das alte, schon gelblich gewordene Lichtbild von der ehemaligen Braut ist aber in den meisten Häusern zu sehen. Von den Männern gibt es noch einige Photos als Soldaten der Weltkriege, aber Photographien von der ganzen Familie befinden sich nur in wenigen Häusern, bei vermögenden Familien. Es geschah manchmal — aber nur bei wohlhabenden Familien, — dass sie von sich ein Schnellbild aus dem Stegreif mit einem Wanderphotographen gemacht haben liessen, das gemeinhin über die Festbetten angehängt wurde.

Über der Pritsche (oder dem kleinen Bett) hängt die bemalte Wanduhr. Hinter der Tür am Kopfende des Schlafbettes befindet sich der an die Wand gefesselte Kleiderhaken — der früher mit Tulpen verziert, bemalt war — an den man die alltäglich gebrauchten Männerkleider und Männerrocke anhängte.

Das Beleuchtungsmittel des Wohnraumes, die Petroleumlampe wird über dem Tisch an dem kleinen Balken aufgehängt. Benötigt man das Licht um den Bauernofen herum, so wird die Lampe an die Zweigstütze (*ágas*), die zur Unterstüzung

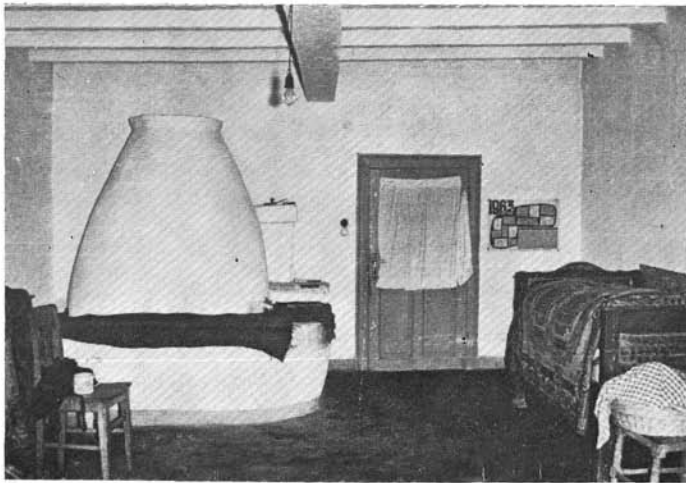


Bauernofen; (rechts): im Vordergrund die den Hauptbalken unterstützende sog. „Zweigstütze“
 (ágas); (oben): das Mattenflechten im Zimmer

des Durchzuges dient — gefestigt. Auch an die Zweigigstütze (*ágas*) hängt man zeitweilig Handtuch, Männerrock usw.

Nach der Einrichtung althergebrachter Weise sollen noch die übrigen Dinge aufgezählt werden, die der Tápéer Bauer in seinem Zimmer lagert. Der Habschaft gehört in erster Linie die Kleidung der Familie. Erhielt die junge Frau zwei Truhen als Mitgift, da werden die eingebügelten Kleiderstücke und Wäschen in der grossen Truhe, die ausgewaschenen Stücke aber in der blumigen Truhe gehalten. Wir können die Funktion der einzelnen Fächer des Schubkastens genauer bestimmen, in denen die alten Bauernfrauen ihre Kleiderstücke zumeist auch heute der altgewohnten Reihenfolge nach lagern. Im oberen Schubfach werden die seidenen Kopftücher, das grosse seidene Festtuch (um die Schultern), der Festhut des Mannes, das riegelbare Gebetbuch, der Rosenkranz, Geld und verschiedene Schriftstücke bewahrt. Im mittleren Fach befinden sich die reinen, eingebügelten Unterwäschen, das grosse warme Stricktuch (*berlinerkendő*) und das festliche Männerkleid, während der untere Schubkasten zum Lagerplatz der Leintücher, Daunenbezüge, Kissenhüllen, Männerunterwäschen und der abgetragenen Unterwäschen dient. Unter den Woll- und Gewebekleidern steckt die Hausfrau dürre Krauseminze und gegen der Motte Tabak hinein. Auf dem Schubkasten befinden sich die Porzellane der Hausfrau wie Patentöpfchen, Tassen, Weingläser, mit Rosen verzierte Schüssel u. a. Hier stehen üblich ein Kruzifix aus dem Kirchtag zu Radnót oder Szentkút und andere Kirchengерäte von Dorfkirmessen und noch ein Stehspiegel. Die Briefe und andere mit Post erhaltene amtliche Schriftstücke mit Papiergeld, Kleingeld zusammen werden oft unter die mit Spitzen geschmückte Decke des Schubkastens vorläufig hineingelegt.

Die eingebügelten Frauenröcke und Unterröcke hält man an dem sog. Röckehälter (*szoknyatartó rúd*), der eigentlich eine an den Kleinbalken, über den Ofenwinkel gefestigte Stangel ist. Die Röcke werden am Bandsaum zusammengehalten und so — um die Faltenbildung zu vermeiden — an den Röckehälter angehängt. Wochentags bedeckte man die Röcke mit einem dunkelbraunen oder schwarzen Tuch wegen des Staubes des Mattenflechts. Der Röckehälter ist übrigens im Heim mancher alter Ehepaare auch heute zu sehen.



Interieur mit dem Bauernofen und dem Schlafbett

Der Bauernofen (*banyakemence*) erweist sich als ständiger und gleich auch vorläufiger Lagerplatz für mehrere Dinge. In der innersten Ecke des Ofenwinkels halten die alten Leute auch heute Steinsalz um es trocken aufzubewahren. Auf der Schulter des Bauernofens (*kemince válla*) lagen Seife, Tabak und die Streichholzschachtel (*masinatartó*); die Streichholzschachtel wird auch heute da gehalten. Im Ofenwinkel lässt die Hausfrau die Hefe zum Brotbacken aufgehen. Einst war die Ofenbank mit einer Rohrmatte bedeckt, heutzutage legt man darauf noch eine enge Fleckmatte, aber die Faulmatte ist doch überall aufbewahrt. Gewohnheitsmässig steht die Wäschekorb an der Mündung des Ofenwinkels (*kuckó szája*). Wenn in der Ofenhöhle ein Kind schläft, da legt man den Korb nachts auf einen Lehnstuhl. Auf dem Bauernofen setzt man zeitweise Teig oder auch Speiserest unter ein Sieb.

Unter dem Schlafbett stehen Fussbekleidungen, der Stiefelknecht (*fakutya*), kleine Stühle und die Flechtenmittel, wann das Mattenflechten innehält. Schiesst das Wasser in der Miete hervor oder droht Drost in der Speisekammer, so wird die Kartoffel ins Zimmer hineingetragen und unter den beiden Festbetten gelagert. Am Ende des Winters setzt die Hausfrau auch die Bruthenne in einem Korb unter dem Bett.

Auf der Fensterbank befinden sich einige Blumentöpfe mit Blumen in jedem Haus. Hier steht auch das Zwirnkästchen der Hausfrau und vorläufig stellt man hieher auch Speiserest in kleinem Kassrol. Die Fensteröffnungen waren ehemals mit einem gestickten, weissen, unten mit Falbel geschmückten Vorhang (*firhang*) gedeckt, der seit einer Zeit auf einer drechselten Hälterstange gefestigt ist. Die beiden Flügel des Vorhanges werden — hauptsächlich im „reinen Zimmer“ — gemeinhin mit bunten Papierstreifen verbunden.

Auch der Hauptbalken erweist sich als eine Lagerstätte der Tambur — wenn es eine solche gibt — und hieher legt man auch Seife und Tabak, manchmal sogar das verriegelbare Gebetbuch.

Die Ausstattung der Küche mit freiem Rauchfang (*pitar*) lässt sich kurz überblicken, weil hier Möbel sehr wenig zu finden sind. Dieser Raum teilt sich durch einen Gewölbebogen in zwei Teile, von denen sich die hintere Höhle als die eigentliche Küche mit dem Kocher, Ofenloch und der Feuerstätte mit freiem Rauchfang erweist, in Tápéer Dialekt auch *kéményalja* 'unterer Teil des Rauchfanges' genannt.

Im Vorderteil der Küche öffnen sich — rechts und links — die Zimmertür und ihr gegenüber die Speisekammertür. Von dem Vorraum kann man durch die Küchentür (*pitarajtó*) in die Küche hineintreten. In der Ecke zwischen der Küchentür und der Speisekammertür steht auf altgewohnter Weise der Krügeständel (*korsó-álló*). Das ist eine — früher bemalte — Stellage meistens mit zwei Fächern, wo die Wasserkrüge, Milchtöpfe (*tejeskőcsög*), neulich auch die Blechkannen gehalten werden. Als ein charakteristisches Küchenmöbel zeigt sich noch die Anrichte (*almárium*), die fast überall aufzufinden ist, und zumeist in der Ecke des Vorderteils vom Zimmer her steht. Manchmal wird sie aber hinten, gegenüber der Feuerstätte gestellt. Der untere Teil der Anrichte ist entweder mit zwei Türen zugemacht, oder besteht aus zwei Schubfächern, der obere Teil ist aber ein offenes Gestell, (*tányéros*), wohin Teller gestellt sind. Im zugemachten Teil hält man Mehl, Milch, Sauermilch, Rahm, Butter, das Schmalztöpfchen und auch Speisereste. — In den Häusern, in denen sich zwei Zimmer, also auch zwei Bauernofen befinden, wurde in beiden Seiten der hinteren Küchenteil — einander gegenüber — je eine Feuerstelle, bzw. ein Kocher (*főzőpadka*) verbaut, demzufolge hier kein Möbel zu halten war.

Um die Jahrhundertwende erschien noch ein Schränkchen als ein neueres Möbel der Tápéer Bauernküche, namentlich *kaszli* oder *kaszni*. Das wurde im all-

gemeinen von Stadtbewohnern verkauft, und entweder von einer Krammarkt oder Tändelmarkt geriet es in das Bauernhaus. Manchmal ersetzt dieses Kästchen die Anrichte, aber in mehreren Häusern sind alle beide auffindbar. Neulich kann man auch eine häuslich angefertigte Stellage (*telácsi*) in der Tápéer Küche sehen.

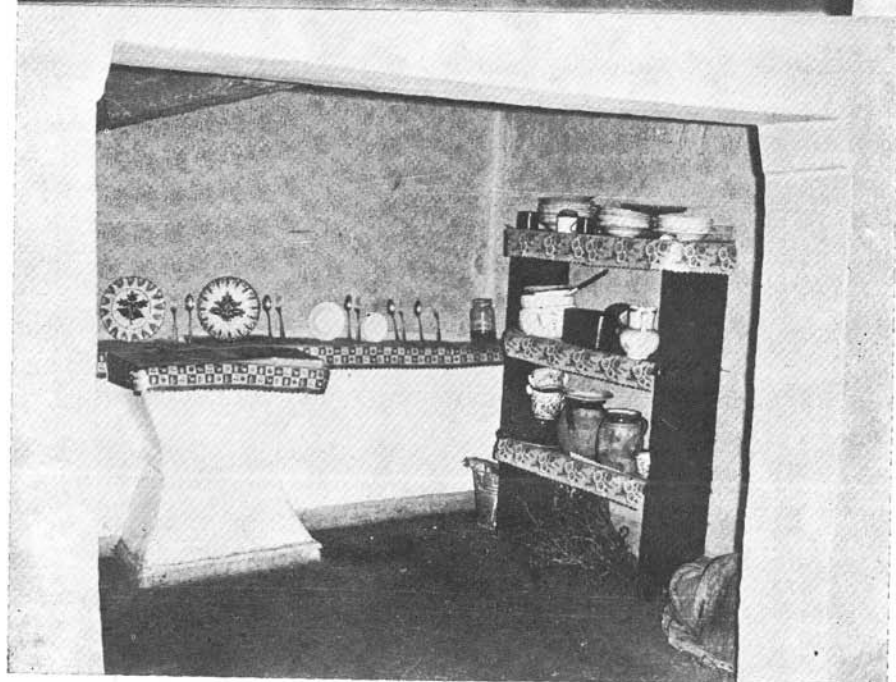
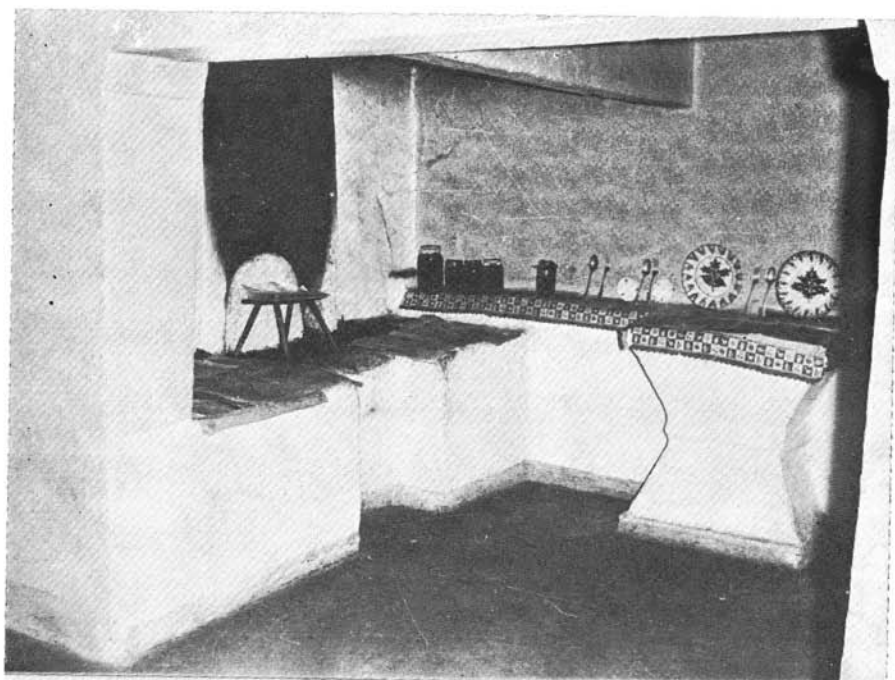
In der Küche mit freiem Rauchfang werden viele Geschirre und Küchengeräte gelagert, die im Bauernhaushalt mit solcher Heizvorrichtung gebräuchlich sind. An dem Gewölbebogen gegenüber der Küchentür wurden mit Blumen verzierte Teller angehängt, die seit dem Ende des vorigen Jahrhunderts fabrikmässig erzeugt worden sind, an der hinteren Wand der Küchenhöhle wandte man zur Verzierung ausschliesslich irdene Bauernteller (*parasztányér*) an. Auch vorne, am weiss gekalkten Gewölbebogen dienten die buntgemalten Teller zur Verzierung; musste man aber — bei der Gelegenheit eines Hochzeits-, Taufen- oder Trauermahls — Tisch für viele Gäste decken, so nahm — bzw. nimmt — die Hausfrau diese Teller in Gebrauch. Wochentags braucht die Familie die an der Anrichte seienden Teller oder die, die hinten, auf dem Gesims der hinteren Küchenwand stehen. An die hintere Wand werden die auf das Gesims gestellten Schneesuten angelehnt und auf der grosse Feuerherd (*nagyützhely*) — das ähnlicherweise an die hintere Wand angebaut wurde — stellt man die schimmernd gescheuerte Kupferpfanne.

In der Ecke der Feuerstelle mit freiem Rauchfang von der Wölbung her befinden sich gemeinhin die Kohlenkrücke, (*szérvonyó*), das Schüreisen (*piszkafa*) und die Backschaufel (*sütőlapát*). Zur Zeit regelmässigen Gebrauchs hielt man hier auch den eisernen Dreifuss (*háromláb*).

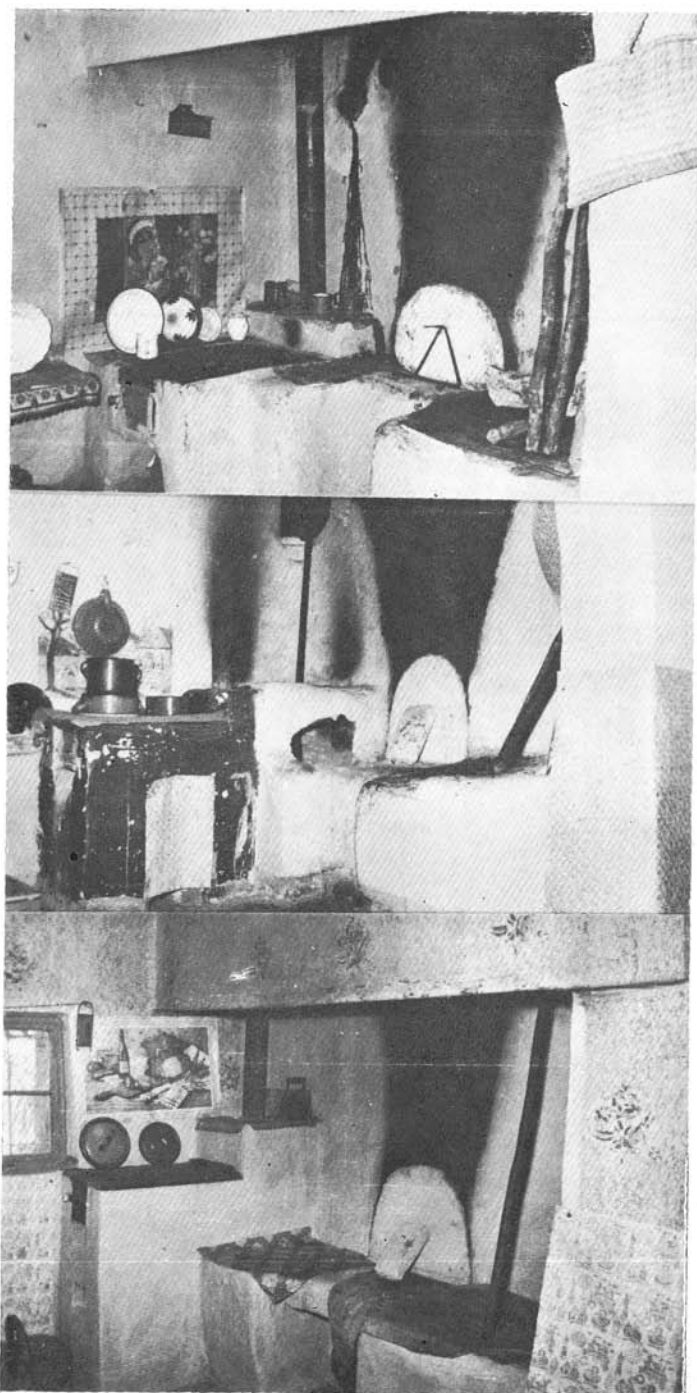
Im kleinen Winkel vor dem Ofenloch — wohin im allgemeinen die aus dem



Bunt gemalte Teller auf der Küchenwand aufgehängt



Küche mit freiem Rauchfang, in der Mitte der sog. „Grossherd“ (*nagytűzhely*)

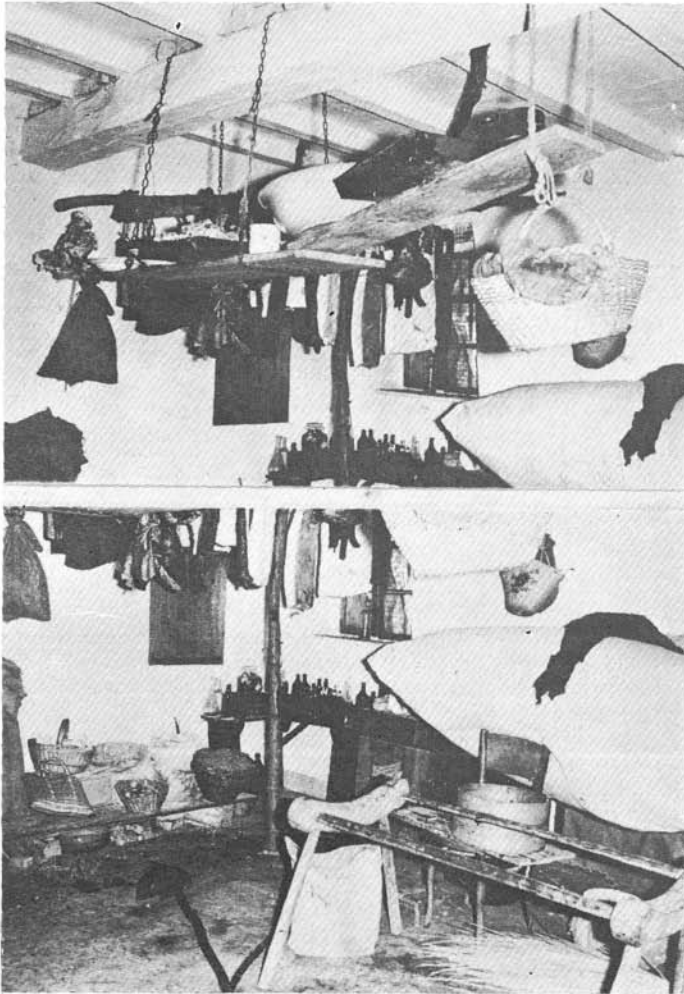


Kücheninnenräume

Bauernofen herausgezogene Asche hineingeschoben wird — ist das Eisenkasserole (*vaskaszrój*) an einem Nagel angehängt. So nennt man in Tápé die Gusseisenkassrol. An der Wand über der Feuerstelle ist gewöhnlich der Löffelbehälter (*gyékénykanalas*) zu finden und an der hinteren Wand sind der Salzfass, die Paprikabuchse und der Zündholzbehälter.

Zur inneren Seite der Gewölbe hatte man in jedem Haus eine Etagere gefestigt, an der die Bratpfannen, Schmalztöpfchen und andere, zum Kochen gebrauchte kleinere Küchengeräte gestapelt werden. Indem hier, unter den Kamin und besonders in den finsternen hinteren Küchenteil kein Unbefugter hineingucken darf, gereicht die hier herrschende grosse Unordnung der Hausfrau nicht zur Schande. An die innere Wand des Gewölbebogens wird der Küchenbeleuchter: ehemals das Tonlämpchen, heute die Petroleumlampe angehängt.

In einem Haus mit Bauernofen hangen irdene Schüssel und verschiedene Durch-

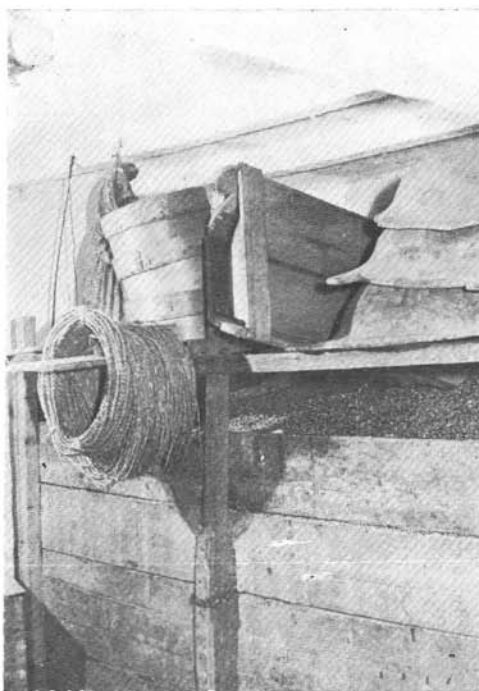


Speisekammerdetails

schläge an der Seitenwand der Küche von der Speisekammer her. Beim Fuss der Gewölbe steht ein grosser irdener Topf, in dem Wasser gehalten wird. Unter dem Rauchfang häuft man im Winter den Heizstoff für den nächsten Tag: Reisig, Heu, Rüttstroh, Maisstroh und Rohrabfälle.

Da die Speisekammer (*kamra*, manchmal auch *pince* genannt) sich als eine altgewohnte Lebensmittellagerstätte erweist, ist ihre Einrichtung stets von der wirtschaftlichen Lage, bzw. der Anzahl der Familie abhängig. Einem Instmanns- haus gehörte keine Speisekammer an; für die Dinge eines Zwergbesitzers oder Kleinpächters genügte eine kleine Kammer ungefähr 2,5 mal 3 Meter, ein mit Wagen und Pferd versehener Landwirt oder ein Kleinbauer liess aber sich mindestens eine 5 m breite Speisekammer bauen. Als einen bemerkenswerten Charakterzug des Tápéer Bauers soll man erwähnen, dass er einen Aussenstehenden in sein Zimmer freundlich hineinführt, aber ihn in seine Speisekammer nicht sehr gern hineintreten lässt, auch wenn der Besucher sonst kein Unbekannter sei, sondern z. B. ein Ethnograph, der übrigens im Hause als ein gewöhnlicher Gast empfangen wird. Der Tápéer Mensch ist der Meinung, dass Unbefugte seine Speisekammer — sei darin Frucht und Kram wenig oder mehr befindlich — nicht zu besichtigen haben.

Unabhängig davon, wie grosses Ackerfeld die Familie im Besitz hat, oder pachtet, erweist sich in der Kammer als der grösste Speicher der aus Brettern zusammenbastelte Kornspeicher (*hambár*). Da in Tápé selbständiger Getreidespeicher im Bauernhof üblich nicht gebaut wurde, — nur zwei Grosslandwirte von dem Ende des vorigen Jahrhunderts hatten solches Gebäude auf dem Grunde im Dorf — sollte man im allgemeinen den gesamten Weizenertrag der Landwirtschaft in der Speisekammer lagern. Im Dachboden stapelte man nur die Kukuruz auf. So ist es



Innenraum der Speisekammer: Kornspeicher (*búzashambár*), Holztröge, Siebe u. a.

selbstverständlich, dass der Weizenspeicher (*búzashambár*) eines wohlhabenden Bauers in der Speisekammer an die hintere Wand gebaut auch die Kleinbalken erreichte und beinahe das Drittel des Raumes besetzte. Bei einem guten Landwirt wurde sogar auch 100 Zentner Weizen im aus Brettern gebastelten eingebauten Kornspeicher verstaут. In kleineren Speichern lagert man Gerste, Hafer und körnige Kukuruz, aber Getreide wird üblich auch in Fässern ohne Deckel gehalten.

In der Speisekammer soll auch der kleinste Platz ausgenützt werden: auf dem Kornspeicher legt man Bretter hindurch, worauf Blechpfannen und Kessel gestellt sind. In einer anderen Ecke befinden sich der Mehlspeicher (*liszteshambár*) sowie die Griess- und Kleienkiste. Bei ärmeren Familien werden Mehl, Graupe und Kleie in Säcken gehalten. Diese Säcken lagert man folgenderweise: auf zwei Pappelklötze, als Unterlage wird ein Brett gelegt und daran stellt man die Säcken. Ähnlicherweise hoch gelegt halten die Tápéer Bauern verschiedene, aus Rohr geflochtene Körbe und Gefässe, in denen Eier, Mehl und andere Lebensmittel gelagert werden. Mit der Klotzunterlage (*ászok*) schützt man die Früchte vor der Feuchtigkeit des gestampften Lehmbodens.

Bei zahlreichen Bauernfamilien wird ein Teil (sog. *szalonnás*) aus der Speisekammer mit einem Lattengitter verzäunert, wo die Schweinernearten (Schinken, Speck, Würste usw.) gelagert werden. In diese luftige, und der Katze doch unzugängliche Lagerstätte kann man nur durch eine Lattentür hineintreten. Bei anderen Häusern hält man Schinken, Speck und Wurst frei, auf Leisten angehängt, die an den Kleinbalken gefestigt sind. Hier soll es bemerkt werden, dass das Schweinefett ehemals im Holzgefäss und grossen irdenen Topf gehalten wurde. Abgesondert, in einem Blech- oder irdenen Gefäss ist üblich das zum Essen unbrauchbare Fett für das Seifensieden zu sammeln. Alle Fettarten lagert man — den Fleischenarten ähnlich — entweder in verzäunertem Raum (*szalonnás*) oder aufgehängt.

In der Speisekammer befinden sich noch das Krautfass (*káposztáshordó*), die Soldatenkiste und — bei mehr wohlhabenden Familien — eine Waage. An die Wand angelehnt reihen sich die Tröge. Eine selbstversorgende Bauernfamilie braucht dreierlei Pappeltröge von verschiedener Bestimmung: der grösste ist der Waschtrog; einen kleineren braucht die Hausfrau beim Brotbacken, das ist der Back- oder Knettrög (*sütő- vagy dagasztóteknő*), und der kleinste Trög dient zum Baden des kleinen Kindes.

In die Ecke von der Küche her sind die zeitlich ungebrauchten Mattenflechtersgeräte angelehnt.

An Nageln an der Wand hangen Sieb, Schwinge, Blechpfanne, Nudelbrett, festliches (*parádés*) Pferdegeschirr, Ledertornister, Feldflasche (*boroskulacs*). Auf einer, von den Balken herabhängenden Stange werden Säcken, kleiner Korb, Feststiefel, Schafpelz gestapelt. Auf dem Durchzug sind die häuslich gesiedeten Seifen in Reihe gestellt.

Wo Frucht gelagert wird, da nisten sich auch die Mäuse ein, deshalb befindet sich in jeder Speisekammer eine Mausefalle unter dem Kornspeicher. Bei allen Häusern hält man aber auch Katze, die manchmal in die Speisekammer zu mausen hineingelassen wird.

Die Speisekammer scheint auch die erste Lagerstätte der altmodischen, aus dem Zimmer hinausgetragenen Möbel zu sein: zuerst geriet hierher die mit Tulpen verzierte Truhe, die man noch lange als Kleienkiste brauchte, der abgenützte Schubkasten, die Eckbank, der Krügeständel, die Stühle bekommen noch eine Weile, — wie die Möbel der Familie nach und nach verbürgerlicht werden — eine neue Rolle in der Speisekammer. Wenn sie auch da unanwendbar geworden sein

werden, werden sie noch in Dachraum oder Stall verstaut, endlich hinter den Stall gestellt. Die Tápéer Familien bewahren — wie schon erwähnt — die alte Habschaft ziemlich lange auf, vielleicht könnte man sie einmal noch brauchen.

Bei mehreren Häusern war es gewöhnlich, die Kartoffel in der Speisekammer zu graben, und auch die Holzterrasse (*garádics*) führte von hier zum Dachboden hinauf. Viele Leute erinnern sich, die Weinbauern lagerten ihre Weinfässer zur Zeit vor der grossen Phylloxerenverwüstung in der Speisekammer.

Unter dem Dachvorteil befindet sich bei den Tápéer Häusern der — früher bis zum Gürtel, später bis an das Dach verschalte, aber doch kühle und luftige—Vorraum (*szinalja, gang*), wohin ehemals im allgemeinen ständig kein Möbel gestellt wurde. Wo es in der Kammer keine Miete gab, hat man die Kartoffel dort im Vorraum eingemietet. Als dieser Hausteil mit Brettern, sogar Wänden umgeben wurde, bekam er erst dann im häuslichen Leben eine grössere Rolle: ein bockfüssiger Tisch und aus dem Zimmer hinausgebrachte Stühle wurden hierher zumeist gestellt. In einem zweigeteilten Instmannshaus trennte man gemeinhin aus dem Vorraum eine kleine Kammer (*kéter*) ab, deren Einrichtung der der oben geschilderten, altherkömmlichen Speisekammer folgt.

Die Teile des Dachraumes werden nach den Räumen benannt, über denen sie befindlich waren. So spricht man z. B. von dem Zimmerdachraum (*házpallás*). Mehrmals hat man hier, im Zimmerdachraum einen Teil (den sog. *szalonnás*) für die Schweinerarten mit Lattengitter verzäunert. Das Schilfdach hat für Speck, Wurst u. a. auch im heissen Sommer eine ziemlich kühle Lagerstätte gesichert. In mehreren Armbauernhäusern stapelte man das Getreide mangels einer Speisekammer im Zimmerdachraum auf.

Einen Teil des Küchendachraums besetzt das Kaminrohr des freien Rauchfanges. Neben der Esse hält man Melonenkerne sowie Kübissen- und Sonnenblumensamen, in irdenen Gefässen. Hinter diesen Gefässen ist die ausser Gebrauch seiende Habschaft der Bauernfamilie aufgehäuft. Schartige irdene Töpfe, veraltete landwirtschaftliche Geräte und ihre Bestandteile, abgetragene Kleiderstücke und Fussbekleidung, Kalender und dergleichen sind da zu befinden. Die meisten Familien bedauern solche Dinge zu vernichten: sie werden nur bei dem Abbruch des Hauses ins Feuer oder als Abfall weggeworfen.

Im Kammerdachraum lagern die Tápéer Landwirte Maiskolbe — wenn es viel getragen hat oder im Hof kein Maisspeicher gebaut wurde. Hier werden auch Hafer und Luzernensamen gestapelt. In den meisten Häusern Tápés diente dieser Dachraum sowie der Stalldachboden, zum Rohrspeicher. Den Stalldachboden trennte man zumeist mit einer Lehmziegelwand von dem Hausboden ab. Im Dachbodenteil, der mit Rohr nicht vollgehäuft ist, bindet man gängig die Wäscheleine an. Die öfters gebräuchlichen Werkzeuge — wie Hammer, Säge, (*kétkézvonyó*) Lochsäge werden um den Dachbodenaufgang herum gehalten, um leicht zu erreichen. Ehemals hatte man einige Werkzeuge, z. B. die Sichel, Sprossschneider (*szárvágó*) und das Rohrsense (*gyékényszödő*) zu den Hakenholzen, unter der Binse gesteckt. Hier waren auch die gesammelten Heilpflanzen in Bündeln gebunden.

SCHLAFRÄUME

Die altherkömmlichen Schlafräume, bzw. Schlafstätten charakterisieren die Funktion des Hauses als Heims lehrreich. Die sommerlichen Schlafräume sollen von den winterlichen abgesondert behandelt werden, indem die Familienmitglieder sich im Winter im allgemeinen alle zusammen in das warme, geheizte Zimmer

hineinziehen, obwohl sie im Sommer zumeist im Freien nächtigen. Aufgrund des Gebrauchs der Kleinfamilie (Eltern + Kinder) führen wir hiermit zuerst die Lagerstätten im Tápéer Bauernhaus, und danach soll die Rede davon sein, wie sich eine grössere Familiengemeinschaft nächtlicherweile niederlässt. Eine solche Grossfamilie besteht gewohnheitsmässig aus den alten Eltern, dem mit ihnen zusammen, im Gemeinhaustalt lebenden (*egy kenyéren élő*) jungen Ehepaar und seinen Kindern.

Zur Lagerstätte der Hausfrau dient am häufigsten das hintere Bett (das eigentliche Schlafbett) im Zimmer, und auch ihr Mann schläft in demselben Bett, wenn er nicht im Stall, sondern im Hause nächtigt.

Die übrigen Familienmitglieder besetzen — von ihrem Alter, Geschlecht und natürlich der wirtschaftlichen Lage der Familie abhängig — andere und andere Schlafstätte. Das Kindchen schläft in der Wiege (*bölcső*) ungefähr zwei Jahre lang, wenn ein neugeborener Säugling es daraus früher nicht ausdringe. Als das kleine Kind der Wiege entwachsen hat, gerät es entweder auf das Kleinbett (*kiságy*) — mit anderem Worte auch: die Pritsche (*priccs*) — zwischen der Ofenbank und dem zweiten Festbett, oder in den Ofenwinkel (*kuckó*) zu schlafen. Auf dem schnell herstellbaren — früher schon vorgeführten — Kleinbett können sogar zwei Kinder mit den Füßen gegen den Ofenwinkel liegen. Den ziemlich warmen Ofenwinkel haben die Kinder besonders gern und verlassen ihn nicht bereitwillig. Die 8 bis 9 jährigen Kinder schliefen ehemals in den Festbetten, im allgemeinen zu zweien unter dem Lattengerüst (*koleda*). „*Ott aluttunk a koledába, este főhajtottuk az ágyterítőt, alábuttunk ketten a nénémmele.*“ „Wir haben dort, unter dem Lattengerüst geschlafen, abends schlugen wir, ich und meine Schwester die Decke um und schlüpfen zu zweien darunter.“ Es geschah oftmal, dass auch 15—17 jährige Mädchen unter dem Lattengerüst nächtigten. Die Zierkissen — und natürlich auch die Decke — wurden abends nicht herabgenommen, somit beanspruchte es fast keine besondere Arbeit das Bett zu machen. Das zweite Festbett, das dem Bauernofen näher stand, war im Winter regelmässig als Lagerstätte gebräuchlich, das erste aber nur im Falle, wenn es unvermeidlich war, z. B. es viele Kinder gab. In zahlreichen Familien war gewöhnt für die Kinder ein Bretterbett mit vier Rädern (*toli, toliágy*) zu basteln, das täglich unter dem Festbett hineingeschoben war, abends aber in die Mitte des Zimmers herausgezogen wurde und mit einem Strohsack versehen konnte es sogar für drei Kinder zur Schlafstätte dienen.

Als die Knaben 12 Jahre alt wurden, sollten sie bei jeder Tápéer Familie im Stall nächtigten. Ihre Lagerstätte war ein Bretterbett mit Stroh oder Strohsack an der Kruppe der Pferde, wo öfters zu zweien geschlafen haben. Bei manchen Familien befand sich ein veraltetes Bett mit verschossener Bemalung, das aus dem Zimmer in den Stall hinausgestellt wurde. Die Jungen schliefen hier im Winter so wie Sommer bis an ihr Einrücken oder ihre Heirat. Der Sohn einer vermögenden Bauernfamilie ebenso wie der eines armen Hauses passte sich somit schon früh an beim Vieh überwach zu schlafen, was er ihm, als er schon selbständig geworden ist, (*a maga szögénye lött*), zum grossen Vorteil gedieh. Die Söhne der Scharwerkersfamilien wurden als Schweinehirten, Pferdewärterknaben, bzw. Knechte in den Ställen der wohlhabenden Landwirten erzogen.

Bei vielen Familien schläft der verheiratete Bursch mit seiner Gattin im Vorraum (*szinajja*). „*Mink kinn háltunk a szunyoghállóban a szín alatt. Az öregek mög a házban. Januárba esküttünk. A színajja csak derékig vót deszkás, a vége berakott, ódalát gyékényre borítottuk, de azért csak befűt a szél. Nem fáztunk, vót derékajj, dunnáva mög subáva takaróztunk. Mikó möglött a gyereök, akkó möntünk be a házba*“

,Wir schliefen im Vorraum, draussen unter dem Mückengarn (*szúnyogháló*). Die Alten aber im Hause. Wir liessen uns im Januar trauen. Der Vorraum war nur bis an den Gürtel mit Brettern verkleidet, nur das Vorraumende war verschlagen; wir haben auch die Seiten mit Rohrmatte bedeckt, der Wind aber wehte doch herein. Wir froren nicht, es gab uns Unterbett und wir deckten uns mit Daunen und Schafpelz zu. Als das Kind da war, gingen wir erst dann ins Haus hinein.' (erzählt von der 80 jährigen Tápéer Bauerin Frau P. M.)

Es gibt aber auch eine andere Variation: „*Napam a szobábam hált, apósom kinn a gangon, mert olyan köhögős embör vót. Mink kivittük a nyoszoját a kamrába. Novemberben esküttünk.*” ‚Meine Schwiegermutter schlief im Zimmer, mein Schwiegervater aber draussen im Vorraum, weil er so ein hüstelnder Mensch war. Wir trugen unser Bett in die Speisekammer hinaus. Wir heirateten uns im November.‘ (erzählt von Frau Gy. D., 89 Jahre alt.)

Öfters ereignet es sich, dass das junge Ehepaar anfangs im Vorraum nächtigt. Das Mückengarn wird gemeinhin aus rotgestreifter weisser Leinwand erzeugt so, dass der Stoff an einen Lattenrahmen gefestigt wurde. Diesen primitiven Wandschirm stellte man zu dem Ende und der freien Seite des Bettes. Mit einem solchen Mückengarn ist auch das Kindbett (*gyerökágy*) umgeben, das die Frau schon nach dem Gebären nicht im Vorraum, sondern drinnen im Hause gelegt hat. „*Szülémtől halottam, egy hónapig fekütték a gyerökágyat, addig nem láhatták idegönök...*” ‚Ich habe von meiner Grossmutter gehört — sagt eine mittelaltige Frau — dass die Frauen das Kindbett einen Monat lang gelegen hatten, während Fremde sie nicht besichtigen durften. Während die junge Mutter das Kindbett gelegen hat, nächtigte das alte Bauernpaar (ihr Schwiegervater und ihre Schwiegermutter: *ipánapa*) draussen, im Vorraum, aber nachdem das Säugen aufhörte, besetzten die Alten ihre frühere Lagerstätte wieder.

Das Schlafbett wird auf folgende Weise eingebettet: auf den Brettern über dem Bettrand befindet sich der Strohsack (*trózsák*). Auf dem Strohsack ist eine Kotze niedergebreitet, worauf zuerst ein mit Feder ausgefülltes Unterbett gelegt wird, dem das Bettuch folgt. Bei armen Häusern langte es auf Unterbett nicht — es war nämlich nicht in ein jedem Bett befindlich, — sogar gab es alte Leute in alten Zeiten, die auf einer Rohrmatte geschlafen hatten. „*Az én komaasszonyom anyja a szalmazsákra szövöttgyékényt tött — avval sarcolta magát.*” ‚Die Mutter meiner Gewatterin hatte den Strohsack mit einer Rohrmatte bedeckt und schlief daran; so kasteite sie sich,‘ (Frau J. T.) Es kommen noch Kopfkissen (*févajpárna*) und Daunen ins Bett. Am Kopfende des Bettes (*ágyfej*) hielt man unter den Kissen die Mangel und die Wäscherolle, die zum Mangeln der ausgewaschenen Wäsche dienten. Die Daunen werden bei Tage auf 2 bis 4 Kissen gelegt und dann mit einer Bettdecke gedeckt. Werktags war im allgemeinen eine lilastreiftige Bettdecke gebräuchlich, Sonn- und Feiertage aber brauchte man schneeweisse festliche Bettdecke. Im Falle der Festbetten geriet die Decke auf das Lattengerüst und die Zierkissen (*fővetős párnák*) werden daran aufgetürmt. — Junge Paare begannen in den zwanziger Jahren dieses Jahrhunderts gemusterte Tuchdecke zu brauchen.

In einer Familiengemeinschaft, die sich mit dem verheirateten Sohn (bzw. den ... Söhnen) vermehrt hat, brauchte man die folgenden Schlafräume im Winter: die Eltern, die noch nicht verheirateten Kinder, die Enkel und Enkelinnen, alle schliefen im Zimmer, die jungen Paare nächtigten aber im offenen Vorraum. Diese Anordnung war am Anfang dieses Jahrhunderts noch sozusagen allgemein. Aber zur gleichen Zeit gibt es auch andere Fälle: das junge Paar besetzt für die Nächte die Speisekammer ständig; andersmal, wenn die Gebären einander jährlich folgen,

bleibt das junge Ehepaar drinnen, im Zimmer, die alten Eltern aber schliefen im Vorraum. Es wird häufig erwähnt, dass der offene Vorraum sowie die Speisekammer als Schlafräume ziemlich kalt waren, wo man sich mit warmen Decken: Daunen und Schafpelz einhüllen musste. Die Lage wurde ein bisschen günstiger, als man begann den Vorraum mit Brettern zu verkleidern, später zu vermauern. Da wehte der Wind nicht mehr hinein, und im Winter wurde der Vorraum nicht schnee- verweht, aber er war freilich noch ungeheizt. In den zwanziger Jahren unseres Jahrhunderts wurde eine Kleinküche aus dem Vorraum in mehreren Häusern vermauert, die von nun an zur Schlafräum der jungen Paare diente. Steht es im Vermögen der Familie, so wird manchmal auch ein Stübchen zu dem Vorraumende von der Strasse her gebaut, wohin das junge Ehepaar seine ersten Möbel (Bett, Schubkasten, Tisch, 2 Stühle) einstellen kann.

Im Sommer ereignet sich das Schlafen der Bauernfamilie vielmehr ungebunden, aber auch da kann man eine gewisse Gebrauchsordnung entdecken. Der Hausvater nächtigt im Hause selten, sondern legt sich meistens auf eine Rohrmatte auf dem Vorraumboden, mit dem Kopf an der Küchenschwelle nieder. „*A küszöb vagy a gyékényszék vót a f évajunk*“. ‚Die Schwelle oder der Rohrmattenstuhl waren unsere Kopfkissen‘ — wird häufig erwähnt. Der Rohrmattenstuhl (*gyékényszék*) war ein aus weicher Rohrmatte zusammengerollter, walzenförmiger, federnder und bequemer Sitz, der wegen seiner Eigenschaften ziemlich beliebt war. Solange bis es in der Familie einen heranwachsenden Knaben (*surbankó gyerök*) gegeben haben wird schläft der Landwirt selbst im Stall, um auf das Brüllen des Saugkalbes, den Hufschlag des Pferdes acht zu geben. Er hat auch acht, nie das Kalb oder die Kuh sich um das Halfter wickeln. Die Bauern nächtigen schwüle Sommernächte auch auf frischem Heu unter freiem Himmel gern. In heisser Arbeitszeit verbringen die Kleinbauern und Landwirte die Nächte sogar wochenlang im Wiesenstall, mit ihrem Junggesellensohn oder ihrer heranwachsenden Tochter.

Am Boden zu schlafen, was einen uralten Gebrauch vertritt, kam aber nicht ausschliesslich im Falle der Hausväter vor. Um die Jahrhundertwende geschah es ziemlich häufig, dass auch die Hausfrau mit ihren schon schulmässigen Kindern zusammen in der Küche oder im Vorraum am Boden auf einer Rohrmatte geschlafen hatte.

DI E HLIZUNG DES HAUSES. DAS KOCHEN

Vor der Aufführung der altgewöhnten Essensordnung soll man überblicken, wie man im Tápéer Bauernhaus heizt und kocht.

Der Beginn der Heizung hängt natürlich davon ab, wann das kalte Wetter hereinbricht. Um 1. November heizt man schon den Ofen im allgemeinen ein, anfangs wird aber wöchentlich nur 2 bis 3 mal eingeheizt, damit die Mattenflechter bei der Arbeit im Zimmer nicht frieren. Als das Wetter ständig winterlich wurde, heizte man schon täglich, im harten Winter, und besonders wenn es einen Säugling gab, sogar zweimal, und zwar um 5 Uhr morgen früh und nachmittags, gegen 4 bis 5 Uhr in den Ofen ein. Im Frühjahr dauert die Heizung regelmässig bis Ostern, wenn aber das Kalte dauerhaft ist, heizt man auch nachher, mindestens zweitäglich. Die Tápéer Leute erinnern sich, man habe die Heizung ehemals früher angefangen, weil die Mattenflechterinnen gewöhnlich am Boden sitzend arbeiteten, und sonst unbeweglich das Kalte stärker fühlten, als heutzutage, wann diese alte Mattenflechtersweise schon aufgehört hat.

In Tápé erweist sich die Bauernofenheizung als eine Männertätigkeit, gleich-

wohl scheint diese Arbeit in anderen Dörfern von Szegeds Umgegend die Sache der Frauen zu sein. Die örtliche Arbeitsteilung gründet sich auf der Tatsache, dass die Tápéer Bauerinnen mit dem Deckenflechten sehr beschäftigt sind. Die Familienarbeitskraft wird ekonomischer benutzt, wenn die Frauen schon früh, nachdem sie die Kinder versorgt haben, das Mattenflechten beginnen und die Männer heizen. Im Sommer aber machen die Frauen die Feuerung, weil die Männer in heisser Arbeitszeit zur Feldarbeit meistens am frühen Tage aufbrechen.

Den Heizgeräten gehören: die Kohlenkrücke, (*szénvonyó*), das Schüreisen (*piszkafa*), der Ofenwischer (*pemete*), der Backschaufel, Stecklappen (*duggatórongy*) und ein Gertenkorb. Die Heizung des grossen, ins Zimmer hineingebauten Bauernofens ereignet sich von der Küche her, wohin man den Heizstoff: Stroh, dickere Teile des Maisstrohes (*szárizék*), Reisig und Rohrabfälle (*gyékénygaz*) schon vorigen abends zur Vorbereitung hineingebracht hat.

Zuerst muss man die Asche herausnehmen. Man nimmt die Vorlage (*előte*) von dem Ofenloch (*kemince szájja*) ab und legt die Asche aus dem Ofenraum mit dem Backschaufel ausgeschart in eine kleine Grube unter der Feuerstelle ein. Gibt es noch glimmende Glut, so wird sie mit Wasser abgespritzt. Aus dem Ende des Strohfeimes zieht man da mit Zughaken einen Korb Stroh heraus, wovon die erste Portion zur Einheizung herausgenommen wird. Diese „Portion“, bedeutet so viel Stroh, was man mit zwei Händen umfassen kann, und es heisst in Tápé *dugat* oder *gyugat*, weil es zugleich die nötige Strohquantität ist, die man in den Bauernofen auf einmal einstecken (*dug*) und entzünden soll. Den Strohabfall, der am Ofenloch zerstreut wurde, kehrt man in den Ofen hinein, weil das ganze Haus leicht abgebrannt werden könnte falls die Flammen herauszündelten. Vor der Entzündung wird



Heizung im Bauernofen von der Küche her

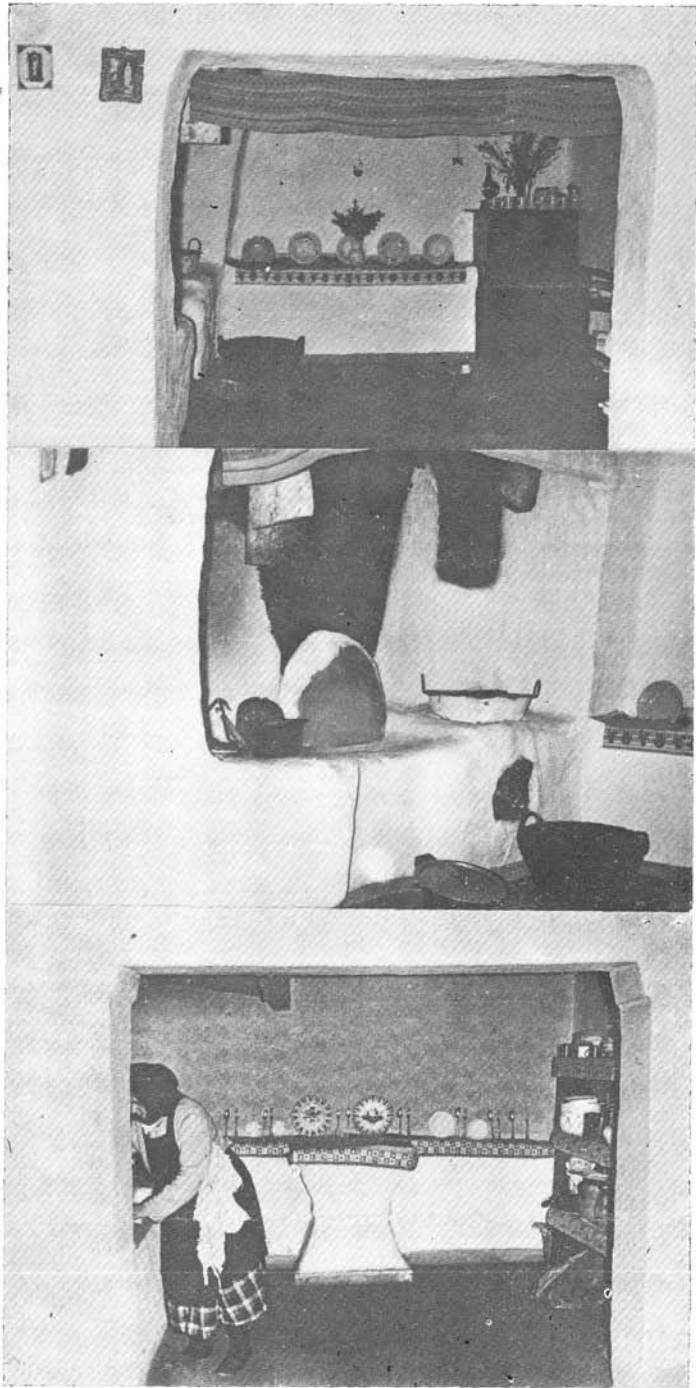
die erste Strohportion mit der Kohlenkrücke in die eine Seite des Bauernofens gezogen und dort entzündet. Nachdem sie verbrannt ist, wird sie mit Schüreisen umgewandt und schiebt man eine andere Portion in die andere Seite des Ofenraums hinein. Die Glut des ersten Strohhauens wird an die Ofenwand hinaufgerückt. Dann wird die Entzündung der neu hineingeschobenen Strohbüschel an den beiden Seiten des Ofenraums wechselnd wiederholt, bis der Bauernofen aufgeheizt sein wird. Zwecks der Zimmerheizung werden zwei Körbe Stroh im allgemeinen verwendet. Vor Brot- und Milchbrotbacken verbrennt man 2 bis 3 Körbe Stroh und noch eine halbe Garbe dickes Maisstroh oder Reisig. Das Brot kann erst hineingeschossen werden, als der Ofenboden (*a kemince feneke*) glüht und auf Schlag Funken sprüht. Zuerst verreinigt man den Ofenboden mit feuchtem Ofenwischer ganz und gar, dann wird die Glut hinaufgeschoben und die Brote können auf dem Backschaufel hineingeschossen werden. Bäckts man Milchbrot und andere Kuchen, wird so der Kuchen, der sich als wichtiger erweist, innerer gelegt und bleibt die Mehlspeise, die Wärme weniger benötigt (*kevesebb erőt kíván*), im Ofenraum näher zum Ofenloch. Die Vorlage wird — oben dem Dampf eine Lücke lassend — angelehnt, dass das Brot oben nicht schwarz gebacken (*cigányos*) und unten ungebacken (*zsöngés*) werde. Wenn man zwecks der Zimmerheizung im Ofen Feuer gemacht hat, wird der Rand der Vorlage mit feuchten Steckklappen wohl herumgesteckt, damit die Wärme aus dem Bauernofen nicht entweiche.

In der Vergangenheit wurde Reisig zur Bauernofenheizung selten gebraucht, seitdem aber Stroh und Maisstroh zum Hause weniger kommen, als früher, heizt man mit Leseholz öfters. Es erweist sich als ein ziemlich starker, wirksamer Heizstoff. Arme Familien sammelten im Winter Reisig und trockene Brombeerenranke im Walde des Überschwemmungsgebietes und trugen am Rücken nachhause. Vor dem Entwässern des Gebietes von sog. Rét war ein verbreiteter Heizstoff auch das Schilfrohr, aber die heute lebenden Tápéer hatten es schon weniger gebraucht. Sie konnten dafür einen ziemlich guten Preis auf dem Markt erhalten, deshalb verkauften sie es vielmehr.

Bei der Bauernofenheizung lässt sich allerlei Hausmüll, in erster Linie der Rohrabfall verbrennen. Die äussere abgetrennte Rinde des Rohrs, die zum Mattenflechten unverwendbar ist, wird in Bündel (*gügyü*) gebunden und bei einer Heizung verbrennen 6 bis 7 Bündel. Der Gebrauch der Bauernöfen zeigt sich in Tápé wahrscheinlich darum viel dauerhafter als anderswo, weil der Rohrabfall da regelmässig einen guten Heizstoff sicherte.

Es gab Häuser, die im Winter trotz der regelmässigen Heizung kalt blieben. „*A mi házunk ágasra vót építve. Fütöttük naponta kétször is, de nagyon hideg vót. Mikó idekerültem az urammal, szinte olyan jó meleg vót ez a ház.*“ „Unser Haus wurde auf Pfählen gebaut. Wir haben alltäglich ja zweimal eingeheizt, es war aber doch sehr kalt. Als ich mit meinem Manne hieher geriet, schien mir dieses Haus sozusagen gut warm zu sein.“ (Frau Gy. D.) Die Tápéer Bauern sind der Meinung, dass die Häuser wegen der dünnen Zimmerdecke (*pallat*) auskalteten.

Im Bauernofen werden nicht nur Brot, Milchbrot und andere Kuchen gebacken, sondern dort hat man in Pfanne frischen Leberwurst, Blutwurst, Bratwurst und auch Kartoffel gebraten. „*Az én uram mikó begyútott, utána berakta a kemincébe a krumplít is mög a disznóegyelmást tepsziben, oszt olyan szépen mögsütötte. Én azalatt szüttem.*“ „Mein Mann, als er eingeheizt hat, legte Kartoffel und auch Würstchenware in der Bratpfanne und hat sie im Bauernofen so brav gebraten. Derweil machte ich Rohrmatten.“ Es war aber weit verbreitet auch Bohnen und Kraut in grossem irdenem Topf im Bauernofen zu kochen.



Verschiedene Herde in der Küche; das Kochen

Zum Kochherd des Hauses mit freiem Rauchfang dient — wie schon erwähnt — die vor dem Ofenloch gebaute, 50 bis 60 cm breite Feuerstelle, (*tűzhely*) die sich von der Gewölbe bis an die hintere Küchenwand zieht. An ihrem Ende vom Gewölbebogen her findet das Kochen statt, in ihrer Mitte befindet sich das Ofenloch und ihr hinteres Ende wird vom Kessel besetzt. Suppen kochte man üblich in irdenem Topf, Fleisch oder Kartoffel (auch zusammen) mit Paprika (*paprikás*) werden aber im Eisenkassrol (*kaszró, vaskaszró*) gebraten wie *Tarhonya* (= ung. Teigware) in Bratpfanne. Als Heizstoff waren Reisig — hauptsächlich die dickeren Äste — zum Kochen am meisten gebräuchlich, aber auch Sonnenblumenstengel, Maisstroh und Maiskolben hat man verbrannt. Manche haben mit sog. *tőzek* geheizt, was eigentlich mit Niederungserde kompostierter Dünger war. Die festgetretene Niederungserde verbrannte sehr stinkig, deswegen wurde dieser Heizstoff hauptsächlich unter dem Kessel gefeuert. Die hohen irdenen Töpfe stellte man um das Feuer herum, die Eisenkassrol und Bratpfannen (*sörpenyő*) wurden aber auf einen Dreifuss gesetzt, unter dem das Feuer brannte. Während des Kochens war die Küchentür geöffnet, damit der Rauch sich nicht unter dem Kamin verbreitete, sondern vom Luftzug durch die Esse hinausgebracht wurde.

Bei einer Hochzeit erwies sich der originelle Kocher zum Breikochen nicht als genügend und eine breite Lehmziegelbank wurde deshalb neben ihm gebaut. Somit gab es schon Platz sogar für drei grosse irdene Töpfe je von 30 bis 40 Liter auf der gebreiteten Kochstelle. Nachdem die Hochzeit stattgefunden war, wurde der Lehmziegelbau natürlich abgerissen.

Während des Kochens benötigte man immer die geöffnete Tür, weil die finstere Küche ohne Fenster Licht nur vom Hof durch die Tür bekommen konnte.



Eingebauter Feuerherd in der Kleinküche; das Mattenflechten

So herrschte eine ständiger Luftzug da und im Winter blieb die Küche trotz der Feuerung kalt und unfreundlich. Die heute 60 bis 65 jährigen Frauen denken an die in der Küche mit freiem Rauchfang verbrachten Jahre mit unangenehmen, schlechten Erinnerungen zurück. Vielen von ihnen schmeckte die bei freiem Feuer (*szabadtüzön*) gekochte Speise schon damals nach Rauch, was die Greisen der alten Zeiten, deren Meinung nach: „Jedermann soll eine Metze Asche im Leben gegessen haben“ — für natürlich gehalten haben. Einige der 75 bis 80 jährigen Frauen, die ihr ganzes Leben in einem Haus mit freiem Rauchfang verbracht haben, kochen auch heute mit freiem Feuer gern. Sie brauchen es nicht immer, weil ein Sparherd (*sparhet*) oder ein emaillierter Herd in die kleine Küche schon hineingestellt wurde, es gibt aber einige Speisen (z. B. die Klaue), die sie lieber mit freiem Feuer kochen. Dieser Tatsache können wir zweierlei Erklärung geben. Als die erste Ursache erweist sich die Armut: indem Feuerstellen mit freiem Rauchfang, die bis heute gebraucht werden, zumeist bei Armbauernfamilien und Instleuten zu finden sind. — Andererseits liegt etwas anderes zugrunde. Wir haben uns mit einsamen alten Frauen getroffen, in deren Vermögen es gestanden wäre, eine Zimmerdecke über die Küche bauen zu lassen und damit den Raum in eine Wohnküche zu umstalten, sie blieben aber doch bei ihrem altüberlieferten Gebrauch. Sie konnten wahrscheinlich bei ihren altgewohnten Umständen und ihrer hergebrachten Lebensweise desto leichter beharren, weil sie Kinder nicht hatten. So konnten sie, ganz allein geblieben, ihren Willen ungebrochen durchsetzen um das Herkömmliche aufzubewahren. Die dieser älteren folgende, heute ungefähr 60 jährige Generation steht schon in anderem Verhältnis zu ihrer Umwelt, die den Rahmen des Herkömmlichen bildet, und somit auch zu dem alten Haus. Diese Leute haben als Kinder das Leben der Küche mit freiem Rauchfang kennengelernt, aber halten es zumeist für veraltet. Als sie sich verheiratet haben, lassen sie sich entweder eine neue Küche mit neuer Heizeinrichtung bauen, oder streben die alte Küche ihrer Eltern zu umgestalten. Das Beispiel der Jungen beeinflusst dann in mehreren Fällen die Heiz- und Kochengebräuche auch im elterlichen Hause.

DIE HERKÖMMLICHE SPEISEANORDNUNG

Den Schlafräumen ähnlich kann man auch sommerliche und winterliche Speiseräume unterscheiden. Vom Anfang des kalten Wetters an den Winter über fand das alltägliche Hauptspeisen der Tápéer Bauernfamilie bis an die Mitte des Frühlings im Zimmer statt. Im Winter assen die Tápéer täglich zweimal: morgen früh um 8 bis 9 Uhr und nachmittags gegen 4 Uhr. Diesmal sei das letztere untersucht worden, das man Spätmittagessen nennen konnte. Bei dieser Speisengelegenheit versammelte sich die ganze Familie und gekochte Speisen wurden aufgetragen.

Die bei freiem Feuer gekochte Speise hat die Hausfrau auf dem Grossherd in der Küche in eine irdene Schüssel ausgekramt und so ins Zimmer hineingebracht. In jeder Familie sassen die Familienmitglieder nach der folgenden Anordnung um den Tisch herum: als ein Platz von Rang erwies sich die Endbank der Zimmertür gegenüber. Lebte eine erweiterte Familiengemeinschaft im Hause zusammen, so sass das Familienoberhaupt auf dem inneren Teil der Endbank, nah dem Winkel, neben dem Brotkorb. Er hat das Brot angeschnitten. Neben ihm sass seine Gattin, die Hausfrau.

Auf der Seitenbank hatte seinen Platz das junge Ehepaar: der verheiratete Bursch innen, von dem Winkel her und neben ihm seine Frau; oder der Schwie-

gersohn der alten Eltern mit seiner Frau, in einer anderen Form des Miteinanderlebens. Wenn es in der Familie noch junge Burschen und Mädchen gab, nahmen sie Platz auf Stühlen an den von Bänken freien Seiten des Tisches. Als die Alten verstarben, geriet das bisher mit ihnen wohnende Ehepaar auf die Endbank und sassen seine grösseren Kinder auf die Seitenbank. Der Instmann ass gesamt mit der Familie und sass im allgemeinen auf einem Stuhl. In einer kleineren Familie hatte er seinen Platz auf der Seitenbank.

Die Kinder sassen auf kleinen Stühlen neben der Ofenbank entweder an einem Lehnstuhl oder einer Lehnbank, worauf sie ihre Teller stellen konnten. Die Eltern und besonders die Grosseltern hatten darauf noch am Ende des vorigen Jahrhunderts ernst geachtet, dass die althergebrachte Ordnung aufbewahrt worden sei. „*Ha közelébb jöttünk az asztalhoz, öregapám már emelte a zsíros kalapot, olyant ütött a fejemre, majd összeharaptam a nyelvem*” ‚Kamen wir zum Tisch näher, nahm schon mein Grossvater seinen fettigen Hut und schlug mir damit auf den Kopf so stark, dass ich beinahe meine Zunge zerbiss’ — sagt die Bauerin M. B. (84). Eine andere Tápéer Frau (89) hat gesagt, dass sie erst im 14 jährigen Alter am Tisch gegessen habe.

Es kam auch nicht selten vor, dass sich alte Frauen zur Ofenbank zurückzogen zu speisen. „*Szülém ölébe vötte a tányért, ott övött a patkán, lábát kisszékön tartotta.*” ‚Meine Grossmutter nahm ihren Teller in den Schoss, ass auf der Ofenbank [sitzend], legte ihre Füsse auf einen kleinen Stuhl’. — Das kleine Kind wurde von seiner Mutter in dem Schoss gehalten und so essen gelassen.

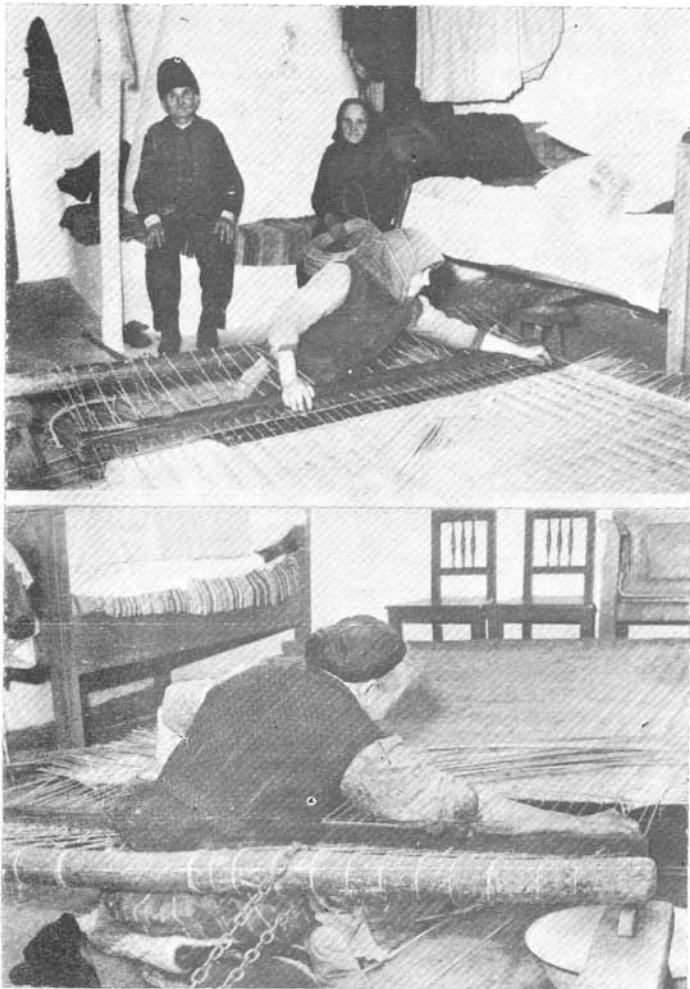
In den alten Zeiten haben Mann und Frau aus demselben Teller gegessen. Viele Tápéer haben diesen altgewohnten Speisengebrauch erst in den zwanziger Jahren dieses Jahrhunderts infolge der verbreitenden bürgerlichen Ansprüche verlassen. — Die Hausfrau kramte die Speise den Kindern heraus, der Bursch aber, der schon gemäht hat, nahm sich selbst aus der Schüssel, wie auch das grosse, 16 bis 17 jährige Mädchen.

Nach dem Essen putzte die Hausfrau mit einem Lappen den Tisch ab und stellte die Speisereste in die Anrichte um vor der Katze aufzubewahren. Die Stühle werden wieder vor die Betten an die Wand gestellt. Somit bekam das Zimmer wieder sein gewöhnliches Gesicht zurück und die gewohnten Hausarbeiten konnten weiter vonstatten gehen.

Im Sommer, in gutem Wetter trägt sich das Speisen draussen, im offenen Vorraum, sogar im Hof zu. Im Vorraum (mit neuem Ausdruck: *gang*) setzten sich die Mitglieder der Bauernfamilie auf Lehnbank, bzw. einfache Bank oder Stühle, die aus dem Zimmer herausgebracht wurden, und alle assen am Tisch. Es kam aber noch öfters vor, dass man im Hofe eine grosse Rohrmatte (300×160 cm) niedergelegt hatte. Die Hausfrau brachte dann die Speise im Kochtopf hinaus, kramte in die Teller heraus und die Familie ass auf der Rohrmatte sitzend, eventuell sich auf den Ellenbogen lehrend. Es wird auch erwähnt, dass der Ackerwirt da auf einem Rohrmattenstuhl sass. Wir haben auch Angaben, nach denen die Tápéer Familie im Sommer in der Küche gegessen habe. „*Kint öttünk a pitarban. Az öreg tata, ipósom a házajtó küszöbén ült. Szüvöttgyékényt terítöttünk el, uram a kaszni előtt ült. Letöttem a levest, a gyereköknek szöttem én, a többiek: az embörök mög az öreg szöttek maguknak . . . Eccör a szededi szalámigyáros fia két lovat mög akart vönni az uramtul. Mikó gyütt, éppen lepényt öttünk a pitarban, a gyékényön.*” ‚Wir assen draussen, in der Küche. Mein alter Schwiegervater sass auf der Schwelle der Zimmertür. Wir legten eine Rohrmatte nieder, mein Mann setzte sich vor das Schränkchen. Ich stellte den Topf mit der Suppe auf die Matte nieder, kramte den Kindern heraus,

die anderen aber: die Männer und der Alte nahmen sich selbst ... Einmal wollte der Sohn des Szegeder Salamifabriksherrn von meinem Mann zwei Pferde kaufen. Als er kam, assen wir gerade Kuchen in der Küche, auf der Rohrmatte.' — Dieser überlieferte Speisengebrauch reicht wahrscheinlich bis in mehrere Jahrhunderte zurück. Wann noch kein Vorraum zu dem Tápéer Bauernhaus angebaut worden war, konnte die Küche mit freiem Rauchfang zu einem wichtigen Sommerspeiseraum dienen. Hieher brachte man einen Tisch aus dem Zimmer niemals heraus — darauf gibt es auch heute kein Beispiel! — sondern liess sich die Familie auf den Küchenboden nieder. Wie auch im Falle des Schlafens beschützte eine Rohrmatte vor der Kälte des kühlen Lehmbedens.

Im Sommer brauchen die Tápéer auch heute das Zimmer niemals zu speisen. Es kommt vor, dass der Mann, der bei der Produktionsgenossenschaft arbeitet, tritt wochenlang in das Zimmer nicht hinein. Die Familie isst entweder in der klei-



Das Mattenflechten im Zimmer: auf dem Boden sitzende Mattenflechterin

nen Küche oder im freien, luftigen Teil des Vorraumes, wo der Tisch heute schon als ein stetiges Möbelstück zu finden ist. Hier steht im allgemeinen auch das Bett des Ehepaars im Sommer. Jetzt wird das Zimmer — bei reichem Hause: das reine Zimmer — noch vielmehr geschont, als vorher.

HAUSARBEIT IM ZIMMER

Im Winter geht die Mehrheit der verschiedenen Hausarbeiten der Bauerin im Zimmer vor. Obgleich sich das Kochen in der Küche zuträgt, bereitet es die Hausfrau im Zimmer vor, um in der kalten und rauchigen Küche nicht lange zu verweilen.

Als die wichtigste Hausarbeit der Tápéer Frauen erweist sich — ausser dem alltäglichen Kochen — das Mattenflechten. Bei mehreren Instmannsfamilien, wo es keinen Grundbesitz gab und der Mann nur zeitweilige Gelegenheitsarbeiten hatte, diente das Mattenflechten zum einzigen regelmässigen, ständigen Einkommen. So ist es selbstverständlich, dass das Deckenflechten unter solchen Umständen auch das Kochen — die herkömmliche frauenhafte Hausarbeit — in den Hintergrund gedrungen hatte. Infolge des von mehreren Generationen geübten und geerbten Mattenflechtens wurde das Zimmer (*ház*) des Tápéer Bauernhauses länger gebaut, als in der Gegend sonst gewöhnlich. Auch in einem Instmannshaus befindet sich das mindestens 6 m lange Zimmer, bei einem Ackerwirt aber trifft man oft ein 7 bis 8 m langes Zimmer (*nagyház*).

Im Winter hat man stets sowohl im Zimmer geflochten als auch die Vorbereitungen dazu da gemacht. Wo es keinen Grundbesitz gab und bei Arm-



Winterarbeit im Zimmer: Anfertigung des Schweinsfutters

bauernfamilien floch (*szüttek*) man von Montag bis Samstag — die Feiertage ausgenommen — ununterbrochen, oftmal sogar zu zweien. Als das Rohr abgeschnitten wurde, setzten sich nach kurzem die Mattenflechter ‚ins Rohr hinein‘ (*beleültek a gyékénybe*). Deshalb erwies sich das Tápéer Zimmer trotz seiner Geräumigkeit als überfüllt: die Zimmermitte war von dem Mattenflechten auf dem Boden (*födön-szűvés*) besetzt. Bei vielen Familien begann die Frau schon morgen früh zu flechten und die Kochens- bzw. Speisenzit ausgenommen floch sie bis abends 10 sogar 11 Uhr. Während der Vorbereitungen und des Mattenflechtens selbst wurde viel Abfall (*gaz*) zerstreut, umsonst kehrte ihn die tüchtige Hausfrau inzwischen zusammen: abends wurde der Zimmerboden wieder voll mit Rohrabfall. Die ganze Familie hat den Samstag sehr erwartet: da haben die Frauen schon nicht geflochten, die Flechtensgeräte wurden entweder unter das Bett oder in die Speisekammer gesteckt. Vormittags gingen die Tápéer Bauerinnen auf den Wochenmarkt nach Szeged zu verkaufen, bzw. einkaufen, dann räumten sie zusammen.

Im Winter hat die Hausfrau im von dem Bauernofen geheizten Zimmer vor dem Brotbacken und auch zum Speise Teig geknetet. War das Zimmer im kalten Wetter abends schon ausgekühlt, hat man so den Bauernofen noch einmal schwach aufgeheizt, um das Brotteig in Wärme aufgehen zu lassen. — Im Winter haben die Frauen im Zimmer auch gewaschen, obgleich die Luft da vom niedergeschlagenen Dampf schwer und schwül wurde.

Wo sich mehrere Frauen oder erwachsene Mädchen in der Familie befanden, entstand oftmals ein Wortwechsel, wer kochen sollte. ‚*Etel, eredj ki főzni! — monda szülém a nénémnek. — Nem mögyök én, inkább szűvök . . . Mert olyan hideg volt a pitar és nem szeretött ott főzni*‘. ‚Etel, geh hinaus zu kochen — sagte meine Grossmutter meiner älteren Schwester. — Ich gehe nicht, vielmehr flechte ich . . . Die Küche war nämlich so kalt, dass sie da nicht gern kochte‘ — setzt unsere Informantin noch zu.

Auch beim Schweineschlachten hat man in der Küche gekocht: das Fett wurde im Kessel, der in den Grossherd hineingebaut war, ausgelassen. *Paprikás* (die im Deutschen mit dem Wort ‚gulyás‘ genannte Speise) wird aber im Hof bei freiem Feuer im Kochkessel hergestellt. Den Halbschwein hat man gewöhnlicherweise im Zimmer auf einem grossen, aus der Speisekammer hineingetragenen Tisch zerschnitten, ebenso wie die verschiedenen Würste da verfertigt.

Als sich das Wetter genug aufwärmte, Ende April oder Anfang Mai zogen sich die Frauen mit dem Mattenflechten in den Stall hinaus. Die Kühe gingen da schon täglich mit der Herde auf die Weide hinaus, und die Pferde wurden entweder eingespannt oder ausser dem Gebrauch bis Herbst im Sommerschuppen hineingebunden: so war der Stall sommerlang leer. Wo aber kein Stall gebaut wurde, flochen die Bauerinnen entweder im Vorraum oder im Hof, im Schatten der Bäume.