

## DAS „GESCHLECHT VON SZÖGED“ DAS VOLKSLEBEN IN DER GEGEND UM SZEGED

### Zweiter Teil

#### (Zusammenfassung)

#### VERKEHR

Jahrhundertlang war die Verschiffung von Salz und Wein im Schiffsverkehr der Stadt Szeged auf der Theiß von der größten Bedeutung.

Seit der Arpadenzeit haben wir zahlreiche direkte und indirekte Beweise für den bedeutenden Wasserverkehr in der Gegend von Szeged. Unsere Urkunden zeugen davon, daß fast das ganze Land seine Salzbezüge von hier erhält.

Es blühte auch die Verschiffung der Syrmien-Weine auf der Theiß nach Norden.

Wir wissen wenig über die Vergangenheit der Salztransportierung während der Türkenherrschaft, aber nach der Befreiung wurde die mittelalterliche Salzkammer von Szeged aufs Neue organisiert.

Außer königlichen Salzschiffen fuhren auch Schiffe verschiedener Gesellschaften und von Privatbesitzern häufig auf dem Fluß Maros.

Ende des 18. Jahrhunderts, zur Zeit der napoleonischen Kriege beliefert unser Heimatland und gerade das Südland die Kriegsvorratskammer der habsburgischen Monarchie mit Getreide, Viehfutter, Stroh und Tabak. Diese einzigartige Konjunktur brachte auch die weitberühmte Schiffsbauindustrie von Szeged in kurzer Zeit zur Entfaltung.

Seit frühesten Zeiten blühte hier auch die Flößerei. In der Form von Holzflößen erlebte dieses primitive Transportmittel das 20. Jahrhundert und brachte die lokale Sägeindustrie empor.

Bei gutem Wetter, gutem Wasser kamen die Flöße auf der Theiß von der Gegend von Záhony in 8 Tagen in Szeged an. Sie brachten auch Salz, Besen, Pflänzlinge und besondere Apfelsorten mit.

Eine besondere Berufsschicht der Stadt Szeged lebte von der Schifffahrt und von dem Wassertransport.

Zur Treidelei eines Weizenschiffes waren 10—14 Pferde nötig. Belastet wurde es sogar von 24—30 Pferden getreidelt. Nachts wurde nicht getreidelt, höchstens beim Mondschein. Das Gesetz der obligatorischen Tauerei durch Menschenkraft trat im Jahre 1777 in Kraft, als strengste Art der Pflichtarbeit, zur Verschärfung der Freiheitsstrafe. Solche Sträflinge wurden *lajmás* genannt. Sie haben auch die über ihre Schultern geworfenen schweren Salzwürfeln das Steilufer hinauf und hinunter tragen müssen.

Unsere Schiffer, die das Holz transportierten, haben lange Strecken auf der Theiß von Szeged bis Szolnok befahren, manchmal führen sie sogar bis Tokaj. Der Getreidetransport wurde über die Donau, Theiß und Save bis Sziszek, Karlstadt, auf der Donau bis Pest, Raab, manchmal auch bis Wien, oder sogar bis Regensburg abgewickelt. In der entgegengesetzten Richtung gelangten sie bis zum Schwarzen Meer.

Auf der Rückfahrt brachten sie Kalkstein, Pflastermaterial, Kleiderstoffe und Gewürze mit.

József Ábrahám, ein Schiffer aus Szeged war der erste, dem die Fahrt durch das für unbezwingbar gehaltene Eisenerne Tor (ung. Vaskapu) im Jahre 1833, im Alter von 24 Jahren, mit seinen 8 Schiffsknechten gelang; unversehrt erreichte er seinen Bestimmungsort, die Hafenstadt Galac. Die Nachricht über die Fahrt ging durch die ganze europäische Presse jener Zeit.

Zur Überfahrt von Menschen, Tieren und von Pferdewagen über die Theiß dienten mehrere örtliche Fährten.

Auch die Brücke gehörte schon seit zwei Jahrhunderten zum Bild des Szegediner Theißufers. Die Holzbrücke bestand bis 1883. Wenn es nötig war, wurde sie hochgezogen, damit die ins Schlepptau genommenen Schiffe ungehindert weiterfahren konnten.

Wenn die Theiß zugefroren war, wurde die Holzbrücke abgebaut, und auch der Fährverkehr wurde eingestellt. Zu dieser Zeit verkehrte man zwischen den beiden Ufern auf dem Eis. Der Sicherheit wegen begann man mit der Verstärkung der Eisschicht. Das ging folgenderweise vor sich: den Weg entlang, der für die Wagen bestimmt war, wurden Löcher in das Eis gebohrt, aus diesen Löchern wurde Wasser geschöpft, womit man das Eis regelmäßig zu verdicken begann. Das verstärkte Eis wurde mit Sand bestreut, und auch noch mit Stroh, damit es noch stärker wurde. Danach

wurde es erneut mit Wasser begossen. Die Richtung, in der die Wagen mit Sicherheit fahren konnten, wurde durch Docken angezeigt. Fußgänger, hauptsächlich Schilfschneider und Fischer verkehrten mit Hilfe des Eishufeisens.

Neben dem Wasserverkehr blühte auch schon damals die Landfuhr, wenn auch in einem geringeren Maße.

Ein beträchtlicher Teil der Salz- und Weinlieferung verlief auch auf dieser Weise.

Die bedeutendsten Wege waren der Ofner Weg und der mittelalterliche Salzweg in Richtung Baranya, der im Grunde genommen der ehemaligen römischen Spurlinie folgte. Unsere Fuhrleute und Marktfräuen kannten den Karolinenweg nach Kroatien auch sehr gut.

Die Wege waren im allgemeinen vernachlässigt, voller Pfützen und Kot. Manchmal versanken die Räder bis zur Achse, deshalb hat man eine längere Fahrt ohne *hévér*, d. h. ohne eine besondere Hebevorrichtung gar nicht unternommen. Vor die mächtigen, eisenbeschlagenen Wagen wurden nach Bedarf sogar 5—6 Pferde gespannt. Es gab mehrere Wagentypen.

Vor 1848 erhielten manche unsere Fuhrleute, dank mehrerer vereideter Bürger von Szeged, einen mit einem großen Siegel versehenen Paß von dem Obergespan, damit sie überall frei verkehren konnten. Wenn sie Rast hielten, haben sie gleich mit Paprika gewürztes Dörrfleisch und Eiergrauen in den Kessel gestreut, das auf Ende einer Stange gehängt wurde. Sie haben die österreichischen Kronländer und die unter Türkenherrschaft stehenden Balkanländer befahren. Meistens haben sie Seife, Eiergrauen, Paprika und Dörrfisch aus Szeged transportiert. Um Tuchwaren zu besorgen sind sie nach Brünn, Wien, Galizien und Breslau, in östlicher Richtung nach Siebenbürgen und Kronstadt gefahren. Sie sind auch in Bukarest und im Küstengebiet des Schwarzen, beziehungsweise des Adriatischen Meeres herumgekommen.

Die Angelegenheiten, Arbeitsaufträge der Fuhrleute erledigte und vermittelte der Wagenmeister, eine Art Kommissar (ung. *szekérbíró*).

Die mit dem Verkehr zusammenhängenden Gewerbearten waren in Szeged sehr entwickelt und charakteristisch für die Stadt.

Die Schiffszimmerleute von Szeged, nach dem deutschen Namen Schopper, ungarisch *super* genannt, hatten in Mitteleuropa einen guten Ruf.

Das Getreideschiff hatte einen Bug, der in einer Baßgeigenform endete. Dem lokalen Verkehr und Transport dienten die von zwei oder drei Pferden getriebenen Höckerschiffe.

Der Bau von Wassermühlen gehörte auch zur Arbeit der Schiffszimmerleute.

Die Wassermühlen von Szeged waren nicht nur im Lande sondern auch auf dem Balkan gefragt.

Das Gewerbe des Schmiedes und des Wagners gehört zu den ältesten lokalen Gewerbearten.

Sie waren hauptsächlich in der Anfertigung von leichten Wagen, aber auch von ziemlich starken Pferdewagen hervorragend.

Eine frühere Form war der von Ochsen gezogene Wagen.

Eine alte, mit dem Schmiedegewerbe verwandte Gewerbeart von Szeged war das Nagelschmidtfach in dem die Zigeuner sich auszeichneten.

## MESSEN, MÄRKTE, MAßE UND GEWEBTE

Szeged ist gerade infolge ihrer geographischen Lage eine uralte Messestadt. Sie war auch während der Türkenherrschaft von dem Handel, den Messen und der wirtschaftlichen Blüte bekannt. Selbst die Türken waren aus wirtschaftspolitischen Überlegungen bemüht, die Messen immer erfolgreicher zu machen. Zu diesen Zeiten sind auf den Szegeder Messen auch lateinische und türkische Kaufleute aus Ragusa, bz. Konstantinopel herumgekommen.

Es war ein ehemaliger Gebrauch, daß die Händler gemeinsam nach Hause fuhren, es gab oft 30—40 Wagen in einer Kolonne. Waffen hatten sie auch, auf der Wagenleiter gab es wenigstens eine Mistgabel. So haben sie sich gegen die Angriffe der Straßenräuber gewehrt.

Im 18. Jh. wurde die Eröffnung der Messe bei Anwesenheit des Oberrichters und des Stadtrates feierlich angekündigt. Nach guten Messen gab es lange Gastschaften.

In den Zünften und durch diese sogar auch im gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Leben und auf den Messen hatten die eingewanderten Deutschen das führende Wort. Sie haben ihren Positionsvorteil lange aufbewahrt. Das eingeborene Volk von Szeged hat außer den Zünften, in den freien Industriezweigen die Führung ergriffen. Diese Berufe brachten wegen uralten Gebrauchsrechtes, das sich noch in der Türkenzeit herausbildete, keine Zünfte zustande, wobei sie in anderen Gebieten und Städten des Landes nur in Zunftgemeinschaften funktionieren konnten. Diese waren u. a. die Fischer, Schafschlächter, Schiffzimmerleute, Schiffer, Wasser- und später die Windmüller, die Kärrner, Schindelmacher, Seifensieder und die Paprikabauer. In diesen Industriezweigen wurde das Hausgewerbe warenproduzierend, es hatte oft sogar landswweite Bedeutung.

Die Kriege gegen Napoleon haben in Szeged ungeheure Getreide-, Viehfutter-, Tabak- und Wollkonjunkturen erschaffen. Hier wurden die landwirtschaftlichen Produkten der Gegend links der Theiß und der fernen Gebieten des Banats verfrachtet. Noch in größerem Maße wie bisher entfaltete sich die Transportierung auf Wasser und Land. Szeged ist während des vergangenen Jahrhunderts einerseits infolge des Brachpflügens der Heiden und Hutweiden, und des ständigen Vermehrens der Einzelgehöften, andererseits infolge der inländischen Getreidekonjunktur, die zur Zeit der Eisenbahnbauen aufgetreten ist, ein bekannter Weizenmarkt, eine Mühlenstadt und ein lebensmittelindustriellen Zentrum (Paprika, Salami) geworden. Dies führt aber schon aus der Welt der Marktkrämerei in die Welt der kapitalistischen Unternehmen.

Im arbeitsamen Leben des Bauerntums von Szeged bedeutete die Messe, besonders der Viehmarkt ein großes Ereignis, sollte es entweder Ankauf, oder Verkauf sein. Die Vereinbarung zwischen Käufer und Verkäufer wird bis auf heute mit Händedruck besiegelt. Der Händedruck war einst viel seltener als heutzutage: er hatte irgendwelchen verpflichtendes, feierliches Gepräge. Das Zahlen geschah immer mit Bargeld. Der Käufer hat vom Preis eine kleine Summe zurückverlangt, er hat diese einem Bettler gegeben, damit er um die Gesundheit und Nützlichkeit des Viehes ein Gebet verrichtet. Noch der Vereinbarung folgte in der Schenke, die am Markt aus Zelten gebaut wurde, der Kauftrunk, während sie sagten: Gott gebe Glück und Segen dem Käufer und dem Verkäufer! Vom Trunk haben auch die dort herumschleichenden Bettler bekommen, die auch die guten Wünsche wiederholten.

Szeged hatte nicht nur weitberühmte Messen sondern auch Wochenmärkte, die mittwochs und samstags abgehalten wurden. An der Messe haben eher die Männer, auf den Märkten aber die Frauen teilgenommen.

Bis zum zweiten Weltkrieg war vor dem Rathaus der große Markt, allmählig wurde er auf neue Marktplätzen umgesetzt.

Um 1950 ist der sog. „Makóer Markt“, eine der ethnographischen Eigenheiten der Stadt, verschwunden, der sich am Theißufer in Szeged, direkt am Brückenkopf befand. Er wurde ausschließlich dienstags und freitags Nachmittag abgehalten, also immer einen Tag vor den Wochenmarkttagen. Er ist so zustande gekommen, daß die Fruchtschiffe von dem Marosch und der Theiß, die zu den Wochenmärkten in Szeged eilten, sind schon am vorangehenden Tag angekommen, und die Höcker haben sofort begonnen, ihre Produkten zu verkaufen.

Der Trödelmarkt am Marsplatz ist in dem elendigen Jahr 1863 zustande gekommen. Hier fanden auch die unterhaltsamen Marktsehenswürdigkeiten statt. Hier haben die Bänkelsänger gesungen.

Eine Sehenswürdigkeit von Szeged war der berühmte Paprikamarkt.

## ALTE MABEINHEITEN UND MEBGERÄTE

Vor dem Allgemeinwerden des Metersystems hatte das Messen neben den landesweiten Übereinstimmungen zahlreiche örtliche Weisen, Abweichungen und charakteristische Zügen. Leider, wir kennen die örtlichen Maßeinheiten aus dem Mittelalter nicht, so z. B. die Maßen vom Salz, Wein und Textilien.

Die allgemeinste Maßeinheit des Getreides war der *Scheffel* (ung. *véka*), ca. 31 Liter. Der *Preßburger Scheffel* (ung. *pozsonyi véka*) gab 2 Scheffel, ca. 62 Liter Getreide aus. Laut einer alten Preisliste ist das *Kila* (türkischer Herkunft) mit der *Preßburger Metze* (ung. *pozsonyi mérő*) gleich.

Ein *Fuß* (ung. *láb*) bedeutete damals 32 cm. Mit dem *Schritt* (ung. *lépés*) wurde die Länge schätzungsweise abgemessen.

Neben dem Meter gebrauchen die Handwerker auch noch heute den *Zoll*: 2,63 cm. Der *Wiener Zoll* (ung. *bécsi zoll*) ist ein wenig kürzer.

Die Gewichtmaße waren folgende: der *Zentner* (ung. *másza*), das *Pfund* (ung. *font*) und das *Lot* (ung. *lat*). Der *Wiener Zentner* (ung. *bécsi másza*) wog 56 kg. Das *Wiener Pfund* (ung. *bécsi font*), anders gesagt *altes Pfund* (ung. *őregfont*) war das Hundertstel vom Wiener Zentner. Das *Lot* war die kleinste alte Gewichteinheit. Das türkische *oka* war mit 400 gr gleich, und es war im 18. Jh. noch bekannt.

Altes, aber auch noch heute erwähntes Flüßigkeitsmaß war der *Eimer* (ung. *akó*): 56 l. Folgende Maßen leben bereits nur in Erinnerungen und Liedern: das *Seidel* (ung. *mező, meszely*), 0,35 l; die *Halbe* (ung. *icce*), 0,8 l; die *Pinte* oder *Werbung* (ung. *pint* u. *verbung*): 2 Halben.

Die Länge der ausgestreckten Arme eines mittelgroßen Menschen ergab das *Klafter* (ung. *öl*), ca. 189 cm. Mit der *Elle* (ung. *rőf*), die ca. 78 cm lang ist, wurden vor allem die Stückstoffe gemessen. Wenn man keinen Ellenmaßstab hat, greift man das Ende des Stoffes mit den Fingerspitzen der Hand des ausgestreckten Armes, und der Stoff wird zur gegenseitigen Schulter gemessen.

## WIRTSHÄUSER, KNEIPER

Über die bürgerlichen Wirtshäuser von Szeged, beziehungsweise von der Planke (Palánk; in der Stadtmitte) sind uns aus den vorangehenden Zeiten des 18. Jahrhunderts keine Daten erhalten geblieben.

Die damals eintreffenden Fremden haben im allgemeinen die Gastfreundschaft der Klöster genossen.

Im 18. Jahrhundert wird die Stadt Szeged zu einer militärischen Garnison, bedeutenden Handelsstadt, und zu einer wichtigen Theißübergangsstelle. Für die durchreisenden Beamten, Offiziere, Kaufleute stehen schon Gasthäuser zur Verfügung.

Es ist ja bekannt, daß für die des Lesens und Schreibens unkundigen die Läden und Wirtshäuser nach ihren schon von weitem erkennbaren Aushängeschildern benannt wurden (Schwarzer Adler, Goldener Pfau, Sieben Kurtfürsten, Wilder Mann, Dreikronen usw.)

Neben den Wirtshäusern diente auch die Garküche (ung. *lacikonyha*) der Versorgung, der in die Stadt ankommenden Fremden. In ihrer Erscheinung nach war sie wohl ein mediterraner Nachlaß der türkischen Zeiten. Sie wurde erst Ende der sechziger Jahre des vorigen Jahrhunderts abgerissen. Sie enthielt mächtige offene Vorhöfe, und gassenseitige Läden unter Arkaden. Auf ihrem Hofe haben sich Bratenköche, Kuchenbäcker, Höckerinnen, die Fisch brieren und Kastanien rösteten, ferner sich herumtreibende, nichtstuende Gelegenheitsarbeiter, Träger aufgehalten.

Außer der Familie und vertraulichen, freundschaftlichen Gelagen, waren die *Weinschenken* und die *Kneipen* Schauplätze der Zecherei.

Die beiden sind miteinander nicht ganz identisch.

Zu früheren Zeiten waren alle Bürger von Szeged dazu berechtigt, ihren Weinertag auch aus-  
geschenkt zu verkaufen. Das war der bürgerliche Weinschank.

Dagegen war die Krügerei ein selbstständiger Beruf.

Das Kaffeehaus scheint auch in Szeged ein türkischer Nachlaß zu sein.

Die auf den Märkten provisorisch aufgebauten Kaffeezelte wurden mit dem Namen türkischen Ursprungs *dutyán* bezeichnet.

Ursprünglich, zur Zeit Viehtreiberei, zu den Betyarzeiten hatte die am Wege, in der Pußta liegende, nicht immer sichere Rast- und Brutstätte den Namen türkischen Ursprungs: *Tscharda*.

## ERNÄHRUNG

In unseren Ausführungen waren wir immer bestrebt, die mit der Ernährung zusammenhängenden Welt des Glaubens und der Traditionen von Szeged zu beschreiben.

Wie wir es wissen, ist die Ernährung nicht nur ein primäres Lebensbedürfnis und eine bloße biologische Notwendigkeit, sondern sie ist beinahe eine Art Kunst: Kult und Kultur, d. h. auf irgendeiner Weise eine Zeremonie und ein Bildungswert.

Die volksmäßige, soziale Entwicklung von Szeged wurde durch ihre Wasserlage und durch den Salztransport gesichert. Schon während der Arpadenzeit hatte in erster Linie die Stadt Szeged das Land mit den wichtigsten Gewürzen und mit Salz versorgt. Dies führte zur frühzeitigen Entwicklung des Einsalzens und des Transportes der Fische.

Schon während des 13. Jahrhunderts hatte sich die Bürgerschaft der Stadt dem Weinbau von Syrmien und teilweise der Arader Weingegend angeschlossen. Der Weinhandel von Szeged blüht ganz bis zur Türkenherrschaft.

Die Familiennamen der Zehntliste aus dem Jahre 1522 zeigen, daß die Gesellschaft der Stadt Szeged die primitive Stufe der Selbstversorgung schon überwunden hatte, und abwechslungsreiche Lebensverhältnisse auf dem bürgerlichen Niveau schaffen konnte.

Die anderthalb Jahrhunderte der Türkenherrschaft haben natürlich auch auf die Ernährungsverhältnisse der Stadt eine Wirkung ausgeübt.

Obwohl Szeged auch schon im Mittelalter eine blühende Schäferei hatte, bekam diese eine immer höhere Bedeutung.

Ein neues Gewerbe, unter dem Namen *cincár* (Schafschlächter) bekannt, das seine Bedeutung in unserer Stadt ganz bis zum ersten Weltkrieg behielt, tauchte bei uns vom Balkan durch türkische Vermittlung auf.

Den unvergänglichen Einfluß der türkischen Küche auf Szeged bewahren — eventuell auch durch balkanische Slawenvermittlung — das gefüllte Kraut (ungarisch *szárma* genannt), die Eiergrauen (*tarhonya*), das in Schmalz gebratene Gebäck (ungarisch *csöreg* genannt), sowie das Scherbett (*serbet*), das auch noch im 18. Jahrhundert getrunken wurde.

In dem typischen Backofen, unter dem Namen *simindzsia* bekannt, werden auch nach heute türkische Gebäckspezialitäten gebacken.

Ob das Türkentum in der Anpflanzung von Paprika, ferner von Mais, ebenfalls amerikanischen Ursprungs, von Kürbissen, und Tomaten nach Szeged irgendeine Rolle spielte, können wir aus Mangel an Daten nur vermuten.

Auch nach unseren Quellen sollen die zwei allgemein beliebten Genußmittel, der Tabak und der Kaffee Anfang des 18. Jahrhunderts durch balkanische, unbedingt durch türkische Vermittlung in der Gegend von Szeged aufgetaucht sein.

Die levantinischen Charakterzüge der städtischen Garküche verschwanden auch erst Mitte des vorigen Jahrhunderts.

Der gesündere, gleichmäßigere Kreislauf des Wirtschaftslebens des 18. Jahrhunderts ermöglicht den immer mehr zunehmenden Zerfall, bzw. die Bereicherung der Kultur der selbstversorgenden, bäuerlichen Küchengärtnerei, ferner das Erscheinen neuer Lebensmittel und Ernährungsrohstoffe auf dem Markt von Szeged, sowie im Haushalt.

Solche sind z.B.: die Äpfel aus Transsylvanien, die slawonischen Backpflaumen, die bosniakischen gepökelten Birnen, die Kastanien aus Baranya, ferner die Südfrüchte, der Reisbrei, besondere Gewürze, und aus dem Tierreich der Truthahn und das Perlhuhn.

Demgegenüber beginnt und wird der Verkauf von Szegediner Getreide, Paprika, Eiergraupen, Speck, Käse und von eingesalzenen Fischen traditionell, und neuerdings von Salami in anderen Gegenden ausgebaut.

Die Kochkunst von Szeged während des 18. Jahrhunderts wird durch die südslawische, serbische, bunjewatzsche Einwanderung, andererseits durch die Einströmung der Barokkultur nach Wiener Muster, durch die Ansiedlung der deutschen Bürgerschaft, die irgendeiner Zunft angehörte, charakteristischen Einflüssen zugänglich.

All dies führt im Kreise der Szegediner Bauernschaft zur Entwicklung einer gebildeteren, abwechslungsreicheren, europäischeren Speisekultur, sie wird aber ihren archaischen, ausprobierten Gerichten auch nicht untreu.

Dieser neue Geschmack widerspiegelt sich zum erstenmal in dem sogenannten Szegediner Kochbuch der Tante Rézi („*Rézi néni szegedi szakácskönyve*“ 1876), das in unzähligen Auflagen erschienen ist. Gleichzeitig förderte das aber auch die das ganze Land betreffende Kenntnis über zahlreiche Gerichtspezialitäten von Szegedin (Paprika, Eiergraupen, Topfenfleckerl, Fischgerichte).

Auf Grund der Rohstoffe der Ernährung baut der Verf. diesen Kapitel seines Buches auf.

Zuerst behandelt er das Thema der Pflanzenkost. So schreibt er über die gesäuerten und ungesäuerten Speisen, die aus Weizen bzw. aus Mehl gemacht wurden: über Brot, Kuchen, Teigwaren, über eine Szegeder Spezialität, über die Eiergraupen.

Die Hirse, die auch in der Gegend von Szegedin reiche Traditionen hat, gehört zu den ältesten Breispeisen.

Die Produzierung der Ölpflanzen und das Konsumieren des daraus gepreßten Öls ist auch heute bedeutend, und es hat auch in der heutigen moderneren Ernährung einen Platz. Die Trauben- und Obstkonsumierung zeigt reiche, vielfältige und zahlreiche Szegediner Besonderheiten.

Von den Nahrungsmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs, die vor allem als Fastspeisen gegessen wurden, bespricht Verf. eingehend die Vielfältigkeit, Glaubenswelt und die archaischen Traditionen der kultisch gefärbten Konsumierung der Milch und der Eier. Von den Fleischwaren behandeln wir zuerst diejenigen, die von der Theiß angeboten wurden: Wasservogel, Krebse und besonders die Fische, die als geliebteste Speise in Szeged gegessen werden.

Von den warmblütigen Tieren werden die Horrichtungs-traditionen vom Rindvieh, Schaf, Schwein, bzw. von der Salami, weiterhin die von den Geflügeltieren dargestellt; die „Spezialitäten“, die eher von Flurhütern und Hirten gegessen wurden (Esel, Igel, Erdziegel) werden hier nicht behandelt.

Von den Gewürzen sind Salz und Paprika beinahe Szegeder Spezialitäten. In der Herstellung und Konsumierung vom Honig und Zucker, weiterhin vom Essig zeigen sich auch lokale Besonderheiten.

Im Weinkonsum erscheinen auch uralte, aus dem Mittelalter stammende, liturgische Momente. Das Getränk *boza* genannt (es wurde aus Hirsen hergestellt) und das Honigwasser (ung. *méször*) ist das ältere, das Bier dagegen das modernere, eher bürgerliche Getränk. Der Branntwein wurde auch als Arznei gegen Malaria getrunken.

Es wird auch die Konsumierung des Kaffees und vielerlei Hausteessorten besprochen.

Der nächste Abschnitt behandelt die Traditionswelt der gemeinsamen Mahle: den Platz, die Weisen und Mittel, die Etikette und den Zeitpunkt.

Als Schluß wird über den feierlichen Tisch, so über die kultische Speiseordnung der ausgezeichneten Tage des Jahres und der drei großen Notfälle: des Taufens, der Hochzeit und des Todesmahles behandelt.

Von den Nahrungsmittel- und Haushaltindustriezweigen erwähnt Verf. erst die *Mühlen* und das *Mahlergewerbe*. Laut alter Sage habe der Teufel die erste Mühle gebaut. Es gab Wassermühlen,

Trockenmühlen, die von Pferden angetrieben wurden, und vom Anfang des vorigen Jahrhunderts auch Windmühlen. Dampfmühlen wurden erst um 1860 gebaut.

Die Szegediner Wassermüller hatten keine Zunft, aber ihr kollektives Bewußtsein war immer lebendig. Vor ihren Häusern gab es einen Schiffsschnabel in der Erde vergraben und vor dem Eingang einen abgewetzten Mühlstein. Sie waren Bastler. Sie haben nicht nur Geräte für den Haushalt gemacht sondern Musikinstrumente, besonders die Dudelsackpfeife haben auch sie hergestellt. In der Wassermühle wurde auch Paprika gemahlen.

Die Windmühlen arbeiteten vor allem in der Gegend der Einzelgehöfte, also fern von der Theiß. Der Aufschwung des *Bäckerhandwerks* wurde durch den Anwuchs des städtischen Lebens hervorgerufen. Szegeder Besonderheit war das schon erwähnte, niedrig gebaute *simindzsia*, d.h. ein Backofen, worin die feineren Gebäcke gebacken wurden. Am Unterteil gab es einen abhängigen Eisenrost. Darunter brannte das Feuer, die Asche ist auch dorthin gefallen, so hat sie sich mit dem Gebäck nicht vermischt. Die Bäcker standen in ewigem Zwist mit den Frauen, die Brot gebacken und dies hausgewerbeartig am Markt verkauft haben.

Die *Lebzelterei*, die deutsche Herkunft hatte, ist schon längst aus Szeged verschwunden. Ihre Werkzeuge und Backformen werden im Museum aufbewahrt.

Die *Töpfererei* blühte in jeder archäologischen Kultur der Szegediner Gegend. Sie hat ihre Bedeutung bis auf das 20. Jh., also bis zum Erscheinen der in Fabriken hergestellten Geschirre und zur Veränderung der Kochtechnik beibehalten. Sie hatte besondere lokale Formenwelt, so wurden auch zierliche Zunftkrüge hergestellt.

Berühmtes Zunftgewerbe war das *Messerhandwerk*, das deutschen Charakter hatte und dessen Besonderheit das sog. *Fischklappmesser* war: es wurde in der berühmten Sziráky-Werkstatt hergestellt und der Messergriff hatte die Form eines Fisches.

Die Entfaltung des *Siebmacherhandwerkes* hängt vor allem mit der Blüte der Paprikaindustrie von Szeged zusammen.

Die *Seifensiederei* ist aus einer Beschäftigung der Hausfrauen selbstständig geworden. Der Aufstieg wurde durch folgendes ermöglicht: einerseits die ausgebreitete Schweine- und Schafzucht, das Auskochen des Specks, der Speckgriebe bzw. des Fleischertages, andererseits das regelmäßige Zusammenkehren und Sammeln der Soda, die in der Szegeder Flur zu finden war. Das erstgenannte ergab den Rohstoff, die Soda dagegen das chemikalische Mittel.

Die Höcker und Fuhrleute aus Szeged haben die Szegeder Seife samt mit der Paprika in die weitesten Teile des Landes mitgebracht.

## VOLKSTRACHT

Die ersten sicheren Angaben der Vergangenheit der Szegediner Volkstracht stammen vom Anfang des 16. Jhs. Die Konturen der Trachtkultur, die das Zehntelverzeichnis aus 1522 sehen läßt, zeugen neben der lokalen Tradition auch über die Anpassung der zeitgenössischen europäischen Mode.

Die Namen mehrerer Kleiderstoffe sind aus jener Zeit auf uns geblieben. Der Tuch *purgomál* weist aller Wahrscheinlichkeit nach auf den Namen der lombardischen Stadt Bergamo hin, die von ihrer Textilindustrie berühmt ist. Der Tuch *istamát*, d.h. Haartuch ist ursprünglich französischer Herkunft, der Stoff *iskarlát* (wörtlich Scharlach) stammt aus Venedig, der Stoff *gránát* (wörtlich Granate) kam ursprünglich aus Granada nach Ungarn.

Auf Wirkung der türkischen Trachtkultur haben sich in Szeged neue Industriezweige entfaltet, so z. B. das Fach der Pantoffelmacher und der Knopfgießer. Die türkische Tracht hatte in Szeged eine bedeutende Wirkung, darüber zeugen Testamente aus dem 18. Jh., in denen man über *bujavászón* (gestickter türkischer Leinwandstoff), *csalma* (Tatarenmütze), *skofum* (Stickgarn), *törökking* (türkisches Hemd), *törökkordován* (türkisches Korduan), *törökpapucs* (türkische Pantoffel), *török-szőnyeg* (türkischer Teppich) und *törökzsinór* (türkische Schnur) lesen kann.

Zahlreiche Eigenheiten der örtlichen Volkstracht sind schon im 18. Jh. erkennbar. Klar unterscheidet sich die *Bauerntracht*, d. h. die herrkömmliche Tracht, die sich noch in großem Maße auf die lokale Selbstversorgung (Leinwand und Leder) stützt, von der bunteren *Bürgertracht*, die aus dem adeligen Ankleiden, sogar aus fremdem Zeitgeschmack zahlreiche Elemente so z. B. Stoffe und Formen in sich aufgenommen hat. Dieser Unterschied widerspiegelt sich in der Trachtindustrie ganz bis Auflösen des Zunftwesens, gewissermaßen sogar beinahe bis heute. Durch lange Zeit hat sich nämlich der Ungarschneider vom Deutschschneider, der Ungargerber vom Deutschergerber, der Ungarkürschner vom Deutschkürschner, der Ungarschuhmacher vom Deutsch-Schuhmacher getrennt, nichtdestoweniger das ungarische Stiefel-, Bundschuh- und Pantoffelmacherfach, bzw. das deutsche Schusterfach, weiterhin das als Hausgewerbe getriebene Leinwandweben, andererseits das einheimisch gewordene Weberfach und die eingewanderte Blaufärberei.

Die ungarischen Handwerke haben in erster Linie das reinungarische, bäuerlich lebende Bürgertum, vor allem das Bauerntum der Niederstadt (ung. Alsóváros), die Hirten der immer besser

belebten Gehöften, bald das Bauernvolk der Einödhöfe, weiterhin die Fischer und Schiffsleute bedient. Da diese ihr Leben und ihre Arbeit zum größten Teil im Freien verbrachten, hatten sie eine traditionelle Tracht, die sich zum Wetter, zur körperlichen Beschäftigung, zur lokalen Umgebung und zu den hiesigen Anforderungen angepaßt hat. Die mit dem Wort „deutsch“ bezeichneten Handwerke haben die feineren Ansprüche der mehr gebildeten, aber in der Szegeder Welt noch insessigen, zum Teil assimilierten Handwerker-, Kaufleuten- und Beamenschichten erfüllt, und sie haben die mehr veränderliche Mode, den Einfluß des westlichen Geschmacks widerspiegelt.

In der Gestaltung der Trachtordnung unseres Volkes war ein bedeutendes Moment im vorigen Jh., daß der *Pantoffel* türkischer Herkunft (ung. *papucs*) eine Spezialität von Szeged geworden ist. Mit dem Pantoffel gleichzeitig auftretender Teil der Frauenkleidung war das Kleid aus dem Blaufärbestoff.

Vor dem epochemachenden Hochwasser (1879) war das Verständnis für die charakteristische Kleidung noch sehr lebendig. Man konnte dadurch erfahren, was für ein Handwerk der Träger hat und in welchem Stadtteil er lebt.

An die Kleidung haben sich auch Glauben geknüpft. Sogar noch auf der Jahrhundertwende durften die Mädchen von Szöreg und Tápé im Kleid, worin sie in die Kirche gingen, nicht in den Tanz gehen. Es gehörte sich, das neulich gekaufte oder gemachte Kleid erst am Sonntag aufzunehmen und darin in die Kirche zu gehen. Die Kirche hat einst die Leuten, die neue Kleidung hatten, auch gesegnet. Braut und Bräutigam müssen — wenn sie es leisten können — auch noch heute neu angekleidet zur Trauung gehen.

Die älteste völkische Fußbekleidung in der Szegediner Gegend scheint der Bundschuh zu sein. Alte Männer tragen ihn hie und da auch noch heute. Während der Arbeit Erdarbeiter, Ziegelstreicher, Brunnengräber, Schnitter sowie die Rohrkolbenmäher aus Tápé Bundschuh getragen.

Der Pantoffel ist mit Recht das berühmteste Stück der Volkstracht von Szeged. Seine Blütezeit in Szeged ist mit der Glanzzeit der ungarischen Volkskunst zusammengefallen, d. h. mit der Zeit zwischen den Freiheitskämpfen (1848/1849) und dem ersten Weltkrieg. Der Szegediner Pantoffel hat sich vor allem jetzt in Farben, Zierden und Form an das Alter und dem Geschmack des Trägers angepaßt. Bedeutende gewerbliche Neuerung ist der hohe, klapprige Holzabsatz, der in der Welt der Mädchen und der jungen Frauen beispiellos populär geworden ist. Bei Tanzveranstaltungen, in Bällen und Hochzeiten pflegten sie darin zu tanzen. Sogar bei schnellster Umdrehung ist er vom Fuß der Frauen nicht heruntergefallen.

Die Stiefel sind lange Zeit feierliche Fußbekleidung gewesen. Die Jungen haben auch Rosmarin in die Stiefelschäfte gesteckt. Alltägliche Tracht waren sie bei den Fuhrleuten, Schifflenten und Treidlern. Dazu wurden sie durch das ungünstige Wetter, durch das Leben im Freien und wegen das Herumkommens in der Welt gezwungen.

Das Männervolk von Szeged ist auf Schuhtragen um die Jahrhundertwende übergegangen, als sich die Tracht der Pantalons verbreitet hat.

Vor den Ungünstigkeiten des Wetters, vor allem vor der Winterkälte haben die aus Fellen gefertigten Kleidungsstücke die Menschen geschützt: solche waren z. B. die mantelähnlichen Schafpelze und die Bauernmäntel aus Tuch. Die Trachtwerke des Kürschnerhandwerkes gehörten jahrhundertlang zu den Kleidungsstraditionen des Szegeder Volkes. Die Hirten, Bauern, Fischer, Fuhrleute und Erdarbeiter haben um ihr tägliches Brot im Freien gearbeitet, so haben sie sich nicht nur vor der Winterkälte sondern vor den kühlen Sommernächten auch mit Lederkleidung geschützt.

Der zierlich benährte Schafpelz wurde noch auf der Jahrhundertwende allgemein getragen. Daneben war die Kleidung aus Tuch in den vergangenen Jahrhunderten nicht nur Winterkleidung sondern sogar feierliche Tracht unseres Volkes.

Die Blütezeit des berühmten Knopfgießerhandwerks in Szeged hängt mit der Verbreitung der Tuchverarbeitung zusammen. In die Zierden wurden auch türkische Züge aufgenommen. Die Oberkleidung der Frauen ist während des vergangenen Jahrhunderts fast völlig der Gebundenheiten des Hausgewerbes entrissen worden. Nicht nur neue, oft schon in Fabriken hergestellte, ausländische Tuchsorten wurden übernommen, sondern sie folgt auch den Modeformen nach. Zum ersten Weltkrieg hält sie sich aber an etlichen lokalen Konventionen fest. So verläßt sie die Schürze und die Haube, die bezeichnet, daß die Frau verheiratet ist, nicht. Von den Mädchen wurde gefordert, mit herabgelassenem, geflochtenem, langem Haar bloßköpfig zu gehen, von den verheirateten Frauen dagegen, daß sie den Kopf bedecken. Zur feierlichen Frauentracht gehörte das dreieckig gefaltete Seidentuch, das sich in seine Farben streng ans Alter der Trägerin angepaßt hat. Zur Schürze muß bemerkt werden, daß das Frauenvolk noch am Anfang des 20. Jahrhunderts samstags, weiterhin an hervorgehobenen Feiertagen Marias und zu Ostern weiße Schürze getragen hat.

Der Verfasser stellt zuletzt gesondert die Zunftüberlieferungen, den Wortschatz und örtliche Besonderheiten der Volkstrachthandwerke dar.

## TARTALOM

Közlekedés.....	5
Vízi közlekedés.....	5
Láperesztés, tutajozás.....	7
Hajózás.....	11
A fahajó.....	11
A hajóvontatás.....	13
A komp.....	19
A gőzhajó.....	21
Híd.....	21
Országúti közlekedés.....	24
Közlekedési iparágak.....	29
Superok.....	29
A szegedi hajóács-ipar.....	29
Fahajók készítése.....	34
Hajófajták.....	41
Vízimalom-építés.....	46
Kovácsok, bognárok.....	49
A kocsi részei és a hozzájuk fűződő hiedelmek.....	51
A kocsikészítés munkálatai.....	54
Kocsifajták.....	55
Szögverők.....	56
Szíjjártók.....	57
A szegedi lószerszám.....	59
Kötélverők.....	63
A kézi kötélverés.....	67
Talicskások.....	71
Vásár, piac, mérték.....	77
Vásározás.....	77
Piac.....	83
Régi mértékek, mérőeszközök.....	90
Vendégellátás.....	93
Fogadók.....	93
Boltok.....	95
Kocsmák.....	98
Táplálkozás és háztartás.....	103
A táplálkozás szegedi múltja.....	103
Ételek, étkezési szokások, hiedelmek.....	108
Kenyér, kalács.....	108
Tészta, tarhonya, sütemény.....	123
Kásák, krumlis ételek.....	130
Főzelékek, savanyúságok.....	135
Növényi olajok.....	142
Gyümölcsök, dinnye, szőlő.....	146
Tejnemű, tojás.....	151
Halételek.....	156
Húsételek.....	160
A marhahús.....	163
Birkahús-ételek.....	167



Az aprójóság .....	171
Fűszerek .....	172
Italok .....	179
Asztali rend .....	190
Dohányzás .....	199
Élelmezési és háztartási iparágak .....	205
Malom, molnárok .....	205
Történeti áttekintés .....	205
Vízimolnárság .....	207
Paprikaőrlés .....	211
Szélmalom .....	213
Pékek .....	218
Mézeskalácsosok .....	221
Fazekasok .....	223
Késesek .....	234
Késfajták .....	237
A késesség munkatechnikája .....	240
Szitakötők .....	242
Kádárok .....	245
Szappanfőzők, lügöntők .....	247
Rézöntők .....	250
Népvisélet .....	251
A népvisélet múltja .....	251
A szegedi népvisélet a XIX. és XX. században .....	263
Alsóruházat .....	263
Lábbeli .....	270
Felsőruha .....	278
Hajvisélet, fejrevaló .....	299
„Kezebeli” .....	309
Viseleti Iparok .....	315
Timárok .....	315
Tabakosok .....	321
Bocskorosok .....	322
Csizmadiák, vargák .....	326
Cipészek .....	334
Papucsosok .....	336
Papucskészítés .....	342
Szűcsök .....	348
Szűrszabók .....	367
Takácsok .....	371
Kékfestők .....	375
Magyarszabók .....	382
Németszabók .....	386
Gombkötők .....	388
Kalaposok .....	399
Csináltvirágkészítők .....	401
Fésűsök .....	407
„Das „Geschlecht von Szöged”. Das Volksleben in der Gegend um Szeged. <i>Zweiter Teil. (Zusammenfassung)</i> .....	411
Verkehr .....	411
Messen, Märkte, Maße und Gewichte .....	412
Alte Maßeinheiten und Meßgeräte .....	413
Wirtshäuser, Kneiper .....	414
Ehrnahrung .....	414
Volkstracht .....	416
Tartalom .....	419

82-

