

- Hegy Imre*
1964. A lisztminőségek és a tésztaételek összefüggése. Ethn. LXXV. 362–383.
- Huseby Éva Veronika*
1983. Fogalmak és élettörténetek az identitás vizsgálatához Cserépfalun. Debrecen
- Istvánffy Gyula*
1894. Mátraalji palóc lakodalom. Ethn. V. 38–51.
1898. Újabb adalékok a palócok ethnographiájához. Ethn. IX. 305–315.
- Kardos László*
1943. Az Órség népi táplálkozása. Budapest
- Kruenitz, J. G.*
1816. Ökonomisch-Technologische Encyclopedie. Bruenn
- Lajos Árpád*
1963. Díszes fafaragás a Hór völgyében. HOM Évk. III. 103–135.
- Madarassy László*
1931. A „csigacsináló”. Ethn. XLII. 34–35.
- Magyar Néprajzi Lexikon I.* Budapest, 1977.
A magyar nyelv értelmező szótára IV. Budapest, 1961.
- Novák László*
1982. Mezővárosi népművészet – Kecskemét, Nagykőrös, Cegléd. Nagykőrös
- Prasličková, Maria*
1979. Brdárstvo a vostinarstvo. Rimavska Sobota
- Szabó T. Attila*
1978. Erdélyi magyar szótörténeti tár II. Bukarest
- Szendrey Ákos*
1938. A népi élet társas összejövetelei. Ethn. XLIX. 124–138.
- Szinnyei József*
1893–96. Magyar tájszótár I. Budapest
- Thury József*
1890. Kiskunhalas néprajza. Ethn. I. 381–410.
- Tolnay Vilmos*
1935. Ismertetés Ecsedi István: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása című könyvéről. NÉ. XXVII. 127–128.
- Trencsény Lajos*
1894. Lakodalmi szokások Hajdúhadházon. Ethn. V. 254–262.
- Új magyar tájszótár I.* Budapest, 1979.
- Viga Gyula*
1984. A csigacsinálás alkalmi és eszközei a Bükkalján. HOM Közl. 22. 113–121.

**EIN SPEZIELLES GERÄT ZUR NUDELHERSTELLUNG
BEI DEN UNGARN
(Das Täfelchen für die Schneckennudeln)**

In der volkstümlichen Ernährung der Ungarn spielten, wenn auch von Landschaft zu Landschaft mit unterschiedlicher Bedeutung, die aus verschiedenen Fleischsorten gekochten Suppen eine wichtige Rolle. In diese Fleischbrühen kochten die Frauen dann aus Eiern gefertigte Teigwaren. So gibt es in den verschiedenen Landschaften Traditionen dafür, welche Nudelform in welcher Suppenart geschmacklich am besten zur Geltung kommt. Unter all diesen nahm sich aber jene Teigwarenart besonders heraus, die auf einem kleinen Gerät mit gerillter Oberfläche und mit Hilfe einer kleinen Spindel hergestellt wurde (Bild 1). In der vorliegenden Studie wird – anhand von Sammlungen aus den ungarischen Museen – eine Typologie der Formen dieses Gerätes geliefert.

Gleichzeitig wird hier gezeigt, wie die landschaftlich-volkstümlichen Bezeichnungen für die Teigwarenarten mit dem Alter und der Verbreitung der einzelnen Gerätetypen übereinstimmen. Diese Studie liegt – wenn auch mit abweichendem Bildmaterial – auch in deutscher Sprache vor: *Béla Gunda–László Lukács–Attila Paládi-Kovács* (Hrsg.): *Ideen, Objekte und Lebensformen*. Székesfehérvár 1989. 257–270.

Gyula Viga