

## Veränderungen in der Verarbeitung des Schweinefleisches im 20. Jahrhundert

*Bereczki, Ibolya T.*

Im folgenden sollen die wichtigsten Veränderungen vorgestellt werden, die in der Rolle und der Aufarbeitung des Schweinefleisches im Laufe des 20. Jahrhunderts eingetreten sind. Die Betonung soll dabei auf die Prozesse gelegt werden, die sich in kartographischen Untersuchungen widerspiegeln konnten bzw. die die Tendenzen der letzten Jahrzehnte verdeutlichen.

Die in der Reihenfolge der Wichtigkeit und des zeitlichen Ablaufs gleichermaßen erste Veränderung, die gleichzeitig den Ausgangspunkt zu weiteren Tendenzen bildete, war der Rassenwechsel in der Schweinepopulation. Aufgrund der Untersuchungen von József Szabadfalvi kann man als bewiesen betrachten, dass die Präsenz der beiden wichtigsten ungarischen Rassen, die sich im Mittelalter verbreitet haben, nämlich des Bakonyer und Szalontaer Schweines, schon im Laufe des 19. Jahrhunderts zurückzugehen begann. Die Struktur der Bewirtschaftung wurde auf der Tiefebene durch die Flussregulierungen und den darauf folgenden Weidebruch grundlegend verändert. Auch in der Zusammensetzung der Tierpopulation verschoben sich die Akzente wesentlich und der Bestand an Schweinen im Land vergrößerte sich um die Jahrhundertwende innerhalb einiger Jahrzehnte um ein Vielfaches. Im Laufe dieses Wechsels verbreitete sich in Ungarn im 19. Jahrhundert die Rasse der vom Balkan stammenden, vor allem Schmalz/Speck hergebenden Mangalizen vom Süden her, entlang der Viehtreiberrouten. Die wichtigsten Vermittler waren die raizischen Händler. Diese Rasse war an der Wende zum 20. Jahrhundert auf der Tiefebene, in der Batschka und im Banat gleichermaßen charakteristisch, wies vielerorts eine ausschließliche Präsenz auf, verbreitete sich in Nordungarn ab Mitte des 19. Jahrhunderts, wobei sie dort erst am Ende des Jahrhunderts massenhaft auftrat<sup>1</sup>.

Die intensive, auf Fütterung basierende Haltung hing mit dem Erscheinen der englischen Fleischschweine zusammen. Die Regierung unterstützte ihre

<sup>1</sup> SZABADFALVI 1991, GUNDA 1956.

Verbreitung schon in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts, trotzdem entwickelten sich größere Bestände erst von den 1930er und 1940er Jahren an. Der Übergang von der Mangaliza zum Fleischschwein setzte in den 1950er Jahren auch im Norden Ungarns und damit landesweit ein und kam in den 70er Jahren zum Abschluss. Im Jahre 1978 in Karcag und 1989 auf dem Markt von Szabadka (im heutigen Jugoslawien) hatte ich noch Gelegenheit, Mangalizen zu sehen. In Tarnalelesz wurde das letzte Tier im Jahre 1979 geschlachtet.<sup>2</sup>

In der Nachfrage und im Verbrauch von Fleisch und Speck ging eine mit dem Rassenwechsel eng verbundene Verwandlung vor sich. Wie allgemein bekannt, war im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts in den Dörfern der Tiefebene die wichtigste Fettart der gesalzene weiße Speck, der in ausreichender Menge vorhanden, für alle Bauernfamilien übers ganze Jahr eine Sicherheit der Ernährung im Alltag bedeutete. Es kam ausschließlich beim Schweineschlachten vor, dass das Frischfleisch zu Gerichten verkocht und als Kostprobe verschenkt wurde; der Rest wurde konserviert, gesalzen und geräuchert. Die knochigeren, weniger Fleisch enthaltenden Teile (Rücken, Schulter, Klauen, Kopf) wurden im Winter oder Anfang des Frühlings verbraucht, wobei der Schinken einerseits zu Ostern einen festen Bestandteil des festlichen Menüs bildete, andererseits für die härteren Arbeitsphasen des Sommers aufgespart wurde. Im Kiskunság wurde der "Abfall" frisch verarbeitet, geräuchertes Fleisch und geräucherte Wurst waren Bestandteile der Ernährung im Sommer, während Speck und Schmalz den Fettverbrauch des ganzen Jahres sicherten.<sup>3</sup> Im nordungarischen Gömör galt die Zahl der geschlachteten Schweine im Jahr als Gradmesser der gesellschaftlichen Stellung. Jeder war bestrebt, mindestens eines schlachten zu können und es musste schon ein sehr armes, verelendetes und altes Ehepaar sein, das dazu nicht imstande war. Ein guter Wirt brachte es auf zwei, das eine wurde zu Weihnachten, das andere zu Fasching geschlachtet; als wohlhabend galt man mit drei Schlachtungen im Jahr.<sup>4</sup> Die Tendenz der Veränderungen im 20. Jahrhundert zeigte in die Richtung des geringeren Verbrauchs von Speck und Schmalz sowie der verstärkten Gewinnung von Fleisch. Dies kann man im Grunde als für das gesamte ungarische Sprachgebiet typisch bezeichnen.

Eine bedeutende Veränderung ging im 20. Jahrhundert im Kreis der Personen vor, die das Schweinefleisch aufarbeiteten. Beschreibungen vom

<sup>2</sup> SZABADFALVI 1991, SZABADFALVI 1991.a, SZABADFALVI 1989, SCHWALM 1989. 379-496, SCHWALM 1989. 435.

<sup>3</sup> TÁLASI 1936, 227.

Anfang des Jahrhunderts berichten ausnahmslos davon, dass der Arbeitsgang der Schweineschlachtung einen Teil des bäuerlichen Wissens darstellt und dass fast jeder Mann im Stande ist, die Arbeiten um die Zerteilung und Konservierung des Fleisches zu verrichten. Ein Spezialist wird von Fall zu Fall nur gerufen, damit er der Familie etwas Arbeit abnimmt; die Helfer sind sonst alle nähere Verwandte und Gevatter. Von den 30er Jahren an tauchten die ersten gelernten Fleischhauer auf. Sie spielten eine immer bedeutendere Rolle und hatten nicht wenig Anteil an der Einführung von neuen Verfahren, Werkzeugen und Präparaten im Prozess der Fleischverarbeitung.

Die 1960er Jahre stellen den Ausgangspunkt einer ganz neuen Entwicklung dar. Die grundlegenden gesellschaftlichen Veränderungen führten dazu, dass die Zahl der im Dorf lebenden jungen und erwachsenen Männern drastisch zurückging und dass selbst diese meist zu pendelnden Arbeitern wurden. Die Möglichkeit sich bäuerliches Wissen auf traditionellem Wege anzueignen, nahm ab, so dass Männer, die heute im mittleren Alter sind, nicht mehr gelernt haben, wie man Schweinefleisch verarbeitet. So liegt es auf der Hand, dass man ab den 1970er Jahren einen gelernten Fleischhauer für die Schlachtung engagierte.

Eine weitere Veränderung ist in der Arbeitsteilung zwischen Männern und Frauen zu beobachten. In den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts gehörte die Anfertigung von Leberwurst und Schwartenmagen zu den ausdrücklich weiblichen Aufgaben. Frauen verrichteten die nicht leichte Arbeit der Darmreinigung, das Abkochen der Fleishteile, des Reises und dann der Leberwurst. Sengen, dem Fleischer helfen, Speck einsalzen, Wurstfleisch und Speck aufschneiden, Fleisch faschieren, Wurstfleisch kneten und einfüllen – dies alles war Männerarbeit. Ab Mitte des Jahrhunderts wurde dann auch die Leberwurst von Männern angefertigt, wohingegen der Speck sowohl von Frauen als auch Männern ausgebraten werden durfte.

Bedeutende Veränderungen gingen im 20. Jh. im Arbeitsverlauf und dem dazugehörigen Werkzeuginventar der Verarbeitung vor sich. Um die Jahrhundertwende geschah im größten Teil des ungarischen Sprachgebiets die Entfernung der Haare des abgestochenen Schweins durch Sengen. László Kardos beschreibt das Sengen als einzig verwendetes Verfahren im Örség (Westungarn)<sup>5</sup>; über das gleiche Verfahren in Szentgál (Bakony-Gebirge, Transdanubien) berichtet Aurél Vakjai<sup>6</sup>, im Hanság und im Rábaköz ist es ebenfalls die Art der Reinigung.<sup>7</sup>

<sup>4</sup> UJVÁRY 1992. 145-146.

<sup>5</sup> KARDOS 1943. 74.

<sup>6</sup> VAJKAI 1959. 156.

<sup>7</sup> TIMAFFY 1991. 144.

In Transdanubien, vor allem in den Dörfern mit deutscher Bevölkerung ist auch die Enthaarung durch Abbrühen charakteristisch. Dies geschieht in einem Holztrog mittels heißen Wassers. In den Komitaten Baranya und Tolna sind beide Verfahren gebräuchlich, aber das Abbrühen betrachtet man als für die Deutschen typisch (eigene Sammlung); im Komitat Somogy wurde das Schwein um die Jahrhundertwende bei Ungarn und Kroaten gesengt; ab den 1920–1930er Jahren kommen bei Ungarn und Deutschen gleichermaßen beide Verfahren vor.<sup>8</sup> Zwischen Donau und Theiss sowie in Nordungarn ist das Sengen ebenfalls typisch<sup>9</sup> auf der Tiefebene kann das Sengen im Laufe des ganzen 20. Jahrhunderts als ausschließliches Verfahren bezeichnet werden.<sup>10</sup> In Mezőberény kann dem Einfluss der ortsansässigen Deutschen zugeschrieben werden, dass neben dem Sengen auch das Abbrühen als bekanntes Verfahren galt.<sup>11</sup> Charakteristisches Werkzeug des Sengens mit Stroh ist die eigens zu diesem Zweck angefertigte Gabel, die in jedem bäuerlichen Haushalt zu finden war.

Während das Sengen um die Jahrhundertwende ausschließlich mit Stroh durchgeführt wurde, verbreitete sich in den 1920–30er Jahren von der Tiefebene ausgehend ein mit Maiskolben, später mit Brennholz betriebenes Handgerät.<sup>12</sup> Dieses Handgerät verbreitete sich in den nordungarischen Gebieten erst in den 50er Jahren, während es bei den *barkók* von Attila Paládi-Kovács 1982 als bis in unsere Tage in der Praxis gebräuchlich beschrieben wird.<sup>13</sup> Eine landesweite Veränderung ging Ende der 60er, Anfang der 70er Jahre vor sich, als sich die durch Propan–Butan–Gasflaschen betriebenen Senggeräte verbreitet haben. Heutzutage wird überall und ausschließlich dieses Gerät verwendet. Seine Form ist verhältnismäßig einheitlich; es wird von geschickten Leuten im Dorf selbst hergestellt und

<sup>8</sup> KNÈZY 1980.

<sup>9</sup> KISBÀN 1984. 783., UJVÁRY 1991. 151, CS. SCHWALM 1989. 436., PALÁDI-KOVÁCS 1982. 107.

<sup>10</sup> Ohne einen Anspruch auf Vollständigkeit: ECSEDI 1935. 215, FAZEKAS 1994. 72, PAPP I. 1982. 205, P. MADAR 1983. 468, P. MADAR 1993. 180, BÖDI 1985. 343, PAPP Z. 1975. 252, Bálint 1974. 121, SZIGETI 1974. 131, T. BERECZKI 1992.

<sup>11</sup> BANNER 1973. 369. Die Slowaken sengten mit Stroh: TÀBORI 1973. 357, HATHY 1973. 348, SZÜCS J. 1993. 348.

<sup>12</sup> Anfang der 1940er Jahre in Mezőberény war für meinen Vater, damals in seinen jungen Jahren, dieses Seng-Gerät ein wichtiges Mittel zum Geldverdienen, da er an einem einzigen Wintermorgen drei-vier Schweine abgestochen und gesengt und auf dem letzten Hof er selbst die Zerteilung durchgeführt hat.

<sup>13</sup> PALÁDI-KOVÁCS 1982. 107.

seine Anwendung ist nicht von Fachwissen und Erfahrung abhängig wie - laut Beschreibungen - das Sengen mit Stroh.<sup>14</sup>

Ein Werkzeug, das die Verarbeitung des Schweinefleisches grundsätzlich veränderte, war der Fleischwolf. Die Beschreibungen der Jahrhundertwende berichten noch ausnahmslos von der Zerkleinerung des Wurstfleisches mit Messern<sup>15</sup>, die Anfang der 20er Jahre zum Teil vom Beil abgelöst wurden. In Gömör schreibt man die Einführung des Fleischwolfes eindeutig den zwischen 1910–1920 aus Amerika Heimgekehrten zu<sup>16</sup>, nach Sándor Bálint verbreitete er sich durch den Einfluss der Fleischindustrie.<sup>17</sup> In den 40er Jahren war er auch schon in Dorfläden erhältlich. Da auch die Ausleihe möglich war, erleichterte oft ein einziges Stück die Arbeit einer ganzen Strasse und es konnten größere Mengen Wurst hergestellt werden. Die Abneigung gegenüber diesem Gerät konnte aber unter den am Anfang des 20. Jahrhunderts Geborenen noch in den 60ern beobachtet werden. In Békéscsaba (Komitat Békés) war die Wurstherstellung besonders bedeutend.<sup>18</sup>

Die wachsende Menge und der immer größere Anteil der Wurstprodukte hängt mit der Verbreitung eines anderen Werkzeugs, des sog. Wurstfüllers, zusammen. Berichte, die sich auf das Ende des 19. und den Anfang des 20. Jahrhunderts beziehen, erwähnen meistens den Wurstfüller aus Horn; bei Leberwurst ist auch die Rede davon, dass die Frauen den Dickdarm mit der Hand vollstopfen. Der zylinderförmige Wurstfüller, von Klempnern hergestellt, war in den 40ern schon fester Bestandteil des Angebots in den Läden. Nur starke Männer konnten damit arbeiten: sie drückten mit Hilfe einer Sessellehne oder ihrer Bauchmuskulatur das Fleisch durch den Trichter in den Dick- oder Dünndarm. Dies wurde in den 50er Jahren vom Fleischwolf abgelöst. Als neues Gerät galt in den 70ern die mit der Hand angetriebene, nur zum Wurstfüllen verwendete Maschine.<sup>19</sup> Die Maschine wurde wegen ihres verhältnismäßig hohen Preises am Anfang nur von Schlächtern und Metzgern gekauft, die sie regelmäßig verwendet haben. Man findet sie auch heutzutage nicht in allen Haushalten eines Dorfes, sondern eben vor allem dort, wo man jährlich mehrmals Schlachtungen vornahm.

<sup>14</sup> Der diese Aufgabe durchführende Mann muss v.a. darauf achten, dass er mit gleichmäßiger, nicht allzu grosser Flamme und in bestimmten Schritten arbeitet. Bei grosser Kälte pflegt man die Gasflasche in einen Kübel mit warmem Wasser zu stellen, damit das Gas nicht allzusehr abkühlt.

<sup>15</sup> SZÜCS J. 1993. 349.

<sup>16</sup> UJVÁRY 1992. 154.

<sup>17</sup> BÁLINT 1974. 124.

<sup>18</sup> SZÜCS J. 1993. 347.

<sup>19</sup> In Szeged wurde die sog. Füllkiste als Erfindung eines Alsótanyaer Meisters bekannt. BÁLINT 1974. 125.

Auch die Art und Weise, wie das Schwein aufgeschlitzt wurde, und das dazugehörige Werkzeug änderten sich im Laufe des 20. Jahrhunderts. Das Aufschneiden am Rücken<sup>20</sup>, das für den Anfang des Jahrhunderts noch typisch war, wird nicht überall gleichzeitig, vom Aufschlitzen am Bauch abgelöst, was als ein Verfahren der Metzger angesehen wurde. Der Ethnographische Atlas des Komitats Szolnok widmete der Verbreitung und Terminologie des Verfahrens eine eigene Untersuchung. Die Karten zeigen, dass das früher einheitliche Aufschlitzen am Rücken allmählich zurückging. In den 60er Jahren überwiegte im Kreis Szolnok, in den größeren Orten des Nagykunság und im Theisseck (Komitat Jász–Nagykun– Szolnok) das Aufschlitzen des Bauches, während im Norden des Komitats noch das Aufschlitzen am Rücken dominierte.<sup>21</sup> In der Praxis der letzten Jahrzehnte sind beide Verfahren vorhanden. Dies ist vielleicht damit zu erklären, dass die Verwendung des Frisch- und tiefgefrorenen Fleisches sowie die Nachfrage nach dem Rückenknochen angestiegen sind.

Auf der Tiefebene und in Nordungarn wurde das Schwein nach allgemeinem Gebrauch liegend, auf einer abgewaschenen Lattentür zerteilt. In den Untersuchungen zum 19. Jh. trifft man oft auf die Beschreibung, dass das Tier auf sauberes Stroh gelegt wurde. Über den Nordosten des Landes berichtet Sándor Zoltán Papp, dass die Zerteilung des Schweins im Haus, auf dem Stroh liegend, vorgenommen wurde.<sup>22</sup> Ein für den Komitat Somogy typisches Werkzeug war der niedrige "Stuhl", der sich vor dem ersten Weltkrieg verbreitete.<sup>23</sup> Ab Mitte des 20. Jahrhunderts ist in dieser Gegend die Verbreitung eines Gestells namens "rendfa" zu beobachten, an dem man das Schwein aufhängt und der Praxis der Metzger entsprechend aufschneidet. László Timaffy kennt dieses Gestell aus Bölcske (beim Fluss Rába)<sup>24</sup>. Aus dem Komitat Tolna berichteten wir selbst auch von diesem Verfahren, hier wird das Gestell "rénfa" genannt.<sup>25</sup>

Als bedeutendste Veränderung in der Verarbeitung des Schweinefleisches im 20. Jh. kann betrachtet werden, dass sich bei der Nutzung der verschiedenen Teile die Proportionen verschoben haben und dass sich die Rolle der verschiedenen Konservierungsmethoden gewandelt hat. Mitte des Jahrhunderts beginnt

<sup>20</sup> Nach der Entnahme der Schinkenstücke wird das Schwein auf den Bauch gerollt und beim Kopf beginnend entlang des Rückgrates aufgeschnitten.

<sup>21</sup> SZMNA, 1974. I. 1. Kommentar von Anikó Fűvessy, 310.

<sup>22</sup> PAPP Z. 1975. 252-253.

<sup>23</sup> KNÉZY 1980. 116.

<sup>24</sup> TIMAFFY 1991. 144.

<sup>25</sup> KNÉZY 1980. 116., T. Bereczki 1994. 314-315.

der Anteil des Räucherns zurückzugehen. Das betrifft vor allem die knochigen Teile (Kreuz, Schulter, Rippen, Kopf). Schon in den ersten Jahrzehnten des Jahrhunderts trat das Räuchern von Haut und Fett selbst in den Gebieten Nordungarns in den Hintergrund, wo das früher besonders typisch gewesen war. Im Falle von Speck blieb das Räuchern im Grunde landesweit charakteristisch. Auch auf der Tiefebene, wo man früher ausschließlich gesalzenen weißen Speck verzehrte, isst man in den letzten Jahrzehnten den geräucherten. Ebenfalls erhalten blieb die Konservierung von Schinken durch Räuchern. Im Gegensatz dazu sind Veränderungen in der Wurstzubereitung zu beobachten. Die Menge der aus einem einzigen Schwein hergestellten Wurst hat sich erhöht. Unter den Produkten ist auch die in Dickdarm (seit neuestem auch in Rinds- oder künstlichen Darm) gefüllte, scharf gewürzte und bis zum Sommer haltbare Salami zu finden. Im ersten Drittel des Jahrhunderts wurden die salamiartigen, haltbaren, geräucherten Produkte um Szeged herum zuerst von Ungarn hergestellt, in den Komitaten Békés, Hajdú-Bihar, Szatmár und in Transdanubien zuerst von den Deutschen, dann auf deren Einfluss hin auch von Ungarn.<sup>26</sup>

Von den herkömmlichen Konservierungsverfahren beschränkte sich das Salzen in der Tiefebene in den letzten Jahrzehnten nur auf den Speck, obwohl früher auch knochenfreies Fleisch auf diese Weise konserviert wurde.

Einer weiteren Analyse bedürfte die Konservierung durch Braten. Man findet dafür zwar nur verstreute Beispiele auch aus den ersten Jahrzehnten des Jahrhunderts aus dem gesamten ungarischsprachigen Raum, jedoch ist das Verfahren selbst nicht neu. Seine Verbreitung ist unterschiedlich, sie ging jedoch ab den 60er Jahren zurück.

Diese Untersuchung hat nicht zum Ziel, die Verbreitung des Schwartenmagens zu beschreiben. Der Verbreitungsprozess ging vom Westen Richtung Ostungarn vor sich und schloss sich Mitte des Jahrhunderts ab. Die Bezeichnungen dafür sind vielfältig: Während im Norden und in der Mitte von Transdanubien die Bezeichnungen "préshurka", "prés" verbreitet sind, heissen sie im südwestlichen Transdanubien "prezbors", "preszburs" (Presswurst) und im Südosten sowie entlang der Donau "svartli" (Schwartenmagen). Dieser Name kommt auch im Gebiet zwischen Donau und Theiss vor, sonst findet man aber auf der Tiefebene die Bezeichnungen "disznósajt" (Schweinskäse) und "sajt" (Käse) vor. In Siebenbürgen heissen sie "fejsajt" (Kopfkäse) und "disznófösajt" (Schweinskopfkäse). Im Osten der Tiefebene, wo sich der kulturelle Einfluss Siebenbürgens auch auf

<sup>26</sup> VAJDA 1981.

anderen Gebieten des Lebens zeigt, kommt ebenfalls diese Bezeichnung vor.<sup>27</sup> Die Landkarten von Eszter Kisbán im Ungarischen Ethnographischen Atlas (MNA) stellen eine Vorarbeit zu der später von ihr durchgeführten Analyse der Verbreitung dar<sup>28</sup>.

Zum Schluss möchte ich aufgrund von eigenen Beobachtungen und Sammlungen einige Hinweise über Veränderungsprozesse im letzten Drittel des 20. Jahrhunderts geben (auf Grund von ethnographischer Sammlung vor Ort, beobachtender Teilnahme im Tiszazug, in Nagyréve und Csépa, in Szolnok, Vezseny, Zagyvarékas, Tószeg, Tiszaörs und Tiszafüred. Eine Schweineschlachtung 1986 in Nagyréve und eine 1994 in Bölske sind vollständig dokumentiert). Eine Möglichkeit zum Vergleich besteht nur beschränkt, weil in den Sammlungen vor allem als traditionell angesehene Schlachtungen beschrieben sind und die Veränderungen nicht immer an bestimmte Zeitpunkte fixiert sind. Wenn doch, dann beziehen sich die Daten größtenteils auf das erste Drittel des 20. Jahrhunderts, bei neueren Sammlungen auf die Zwischenkriegszeit oder auf die unmittelbare Nachkriegszeit.<sup>29</sup>

Meinen Beobachtungen nach wird in der zweiten Hälfte der 60er Jahre sowie Anfang der 70er fast ausschließlich ein Mastschwein eigener Züchtung (als Ferkel gekauft) geschlachtet. Der Kauf eines ausgewachsenen, schlachtungsreifem Schwein ist nicht typisch.

Der Zeitpunkt der Schlachtung verschiebt sich allmählich vom Wochentag auf den Samstag oder Sonntag.<sup>30</sup> Wir wissen aus Schularbeiten aus dem Jászság in den 50ern, wie große Freude das Schweineschlachten den Kindern bereitete, da sie an dem Tag nicht in die Schule gehen mussten. Bis zu den 60er Jahren wurden Schlachtungen zwischen Dezember und Februar vorgenommen. Verhältnismäßig selten sind zwei Schlachtungen im Jahr und die unmittelbar vor Ostern. Um die Wende der 60er zu den 70er Jahren ist das Schlachten ein wichtiges Familienfest und ermöglicht, dass sich Familienmitglieder aus verschiedenen Gegenden treffen. Man kann neben der Berufstätigkeit unter der Woche auch darin einen Grund für die Auswahl des Wochenendes sehen.

<sup>27</sup> MNA, 1989. Karte 433, sowie BÖDI 1985.

<sup>28</sup> KISBÁN 1994.

<sup>29</sup> Eine Dokumentation der jüngsten Veränderungen erfolgte in Kecel. KISBÁN 1984.

<sup>30</sup> István Tálasi berichtete in den 30ern noch davon, dass bei der Auswahl des Schlachtungstages im Kiskunság die Position des Mondes eine äusserst wichtige Rolle spielte, da man der Überzeugung war, dass bei Neumond nicht geschlachtet werden darf, weil Fleisch und Speck dann nicht halten. TÁLASI 1936. 227.



Das Schweineschlachten verlor in den 70er Jahren an Bedeutung für die Familien, die aus der dörflichen Umgebung herausgerissen waren. Zunächst geht die Rolle beim Zusammenbringen von entfernteren Familienmitgliedern und als Fest zurück und schließlich wird es zum Arbeitsprozess der engeren Familie. Mitte der 70er Jahre trugen der hohe Preis des fertigen Futters sowie die große Auswahl an Frischfleisch in den Geschäften dazu bei, dass immer öfter auf die Hausschlachtung verzichtet wurde. Hausfrauen konnten das Frischfleisch jederzeit leicht besorgen und das Schnitzel am Sonntag wurde fast obligatorisch. Diese Erleichterung konnte durch den finanziellen Vorteil und die Sicherheit der Selbstverarbeitung nicht aufgewogen werden. Die Verarbeitung des Schweinefleisches zu Hause ging wegen vorübergehender Unbequemlichkeiten, dem Mangel an entsprechenden Werkzeugen und der zu diesem Zweck ungeeigneten Einteilung der neugebauten Häuser zurück. Nicht zuletzt blieb die Weitertradierung des Wissens vom Vater auf den Sohn oft aus. Die in der Industrie arbeitenden, pendelnden oder eben weiterlernenden Jugendlichen hatten keine Gelegenheit und wohl oft auch keine Lust, sich die Fachbegriffe anzueignen.

Die Hausschlachtung gehört aber trotzdem nicht ganz der Vergangenheit an. Infolge der Veränderungen im letzten Jahrzehnt trat die Selbstversorgung sowohl im Dorf als auch in der Stadt wieder in den Vordergrund. Das Schweineschlachten ist immer noch die geeignetste Methode, den Fleischbedarf der Familie für das ganze Jahr zu sichern. Bei den Werkzeugen und den Verfahren ist eine ständige Veränderung zu beobachten. Einen wichtigen Faktor in den Wandlungen stellt die fast "explosionsartige" Verbreitung der Tiefkühltruhe Anfang der 90er Jahre dar, die die Konservierungs- und Aufbewahrungsgewohnheiten grundsätzlich veränderte. Mit ihrer Hilfe ist es möglich geworden, die aus den Kantinen und Restaurants bekannten Speisen zuzubereiten, die für mehr als eine Mahlzeit gekauften Mengen aufzubewahren und zu einem beliebigen Zeitpunkt zu verwenden. Durch den Besitz der Tiefkühltruhe wurden die Schweine haltenden Familien hinsichtlich des Fleisches zu unabhängigeren Selbstversorgern, sie sind den Preis- und Gehaltsschwankungen weniger ausgeliefert. Im Jahre 1992 schlachteten die Schweinezüchter infolge des Preissturzes im Ankauf schon Mitte des Sommers ihre nicht mehr rentabel haltbare Schweine. Das Einfrieren diente in diesem Fall vor allem der Verminderung von Verlusten.

Es ist wahrscheinlich nicht übertrieben zu behaupten, dass die Möglichkeit, Fleisch in größeren Mengen einzufrieren, die wirksamste Veränderung im 20. Jahrhundert nicht nur und nicht in erster Linie in den städtischen, sondern vor al-

lem in den dörflichen Haushalten herbeigeführt hat. Ablauf, zeitliche und örtliche Unterschiedlichkeiten und Wirkungen dieses Prozesses detailliert zu untersuchen steht aber unserem Wissenschaftszweig noch bevor.

## Literatur

- Balázs Lajos *A szalonna és háj szerepe Nádudvaron a XIX. században*. Ethnographia 1968. LIIIX. 593-597.
- Bálint Sándor *A disznótartás és disznótor szegedi hagyományai*. A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1972/73-1. Szeged, 1974. 111-130.
- Banner József *Táplálkozási hagyományok a németeknél*. In: *Mezőberény története 2.* Szerk. Szabó Ferenc. Mezőberény, 1973. 363-378.
- Bátky Zsigmond *Táplálkozás*. In: *A Magyarország Néprajza I.* 37-123.
- Berezki Ibolya, T. *Népi táplálkozás Szolnok megyében*. Studia Folkloristica et Ethnographica 19. Debrecen, 1986.
- Berezki Ibolya, T. *Disznótori tréfák és szokások Jász-Nagykun-Szolnok megyében*. In: *Kultúra és tradíció I-II. Tanulmányok Ujváry Zoltán tiszteletére*. Szerk. Viga gyula. Miskolc, 1992. 457-469.
- Berezki Ibolya, T. *Népi táplálkozás a Közép-Tiszavidéken*. Kandidátusi értekezés. Szolnok, 1993. Kézirat
- Berezki Ibolya, T. *Népi táplálkozás Bölcskén*. In: *Múlt és jelen Bölcskén*. Bölcskői Tanulmányok 1. Szerk. Szabó Géza. Bölcské, 1994. 285-354.
- Bódi Erzsébet *A termelt javak fogyasztása és feldolgozása Bárádon*. In: *Báránd története és néprajza*. Szerk. Balassa Iván. Báránd, 1985. 333-346.
- Dankó Imre *Ételkonzerválás Hajdúböszörményben a századfordulón*. A Hajdúsági Múzeum Évkönyve III. Hajdúböszörmény, 1977. 213-235.
- Ecsedi István *A debreceni és a tiszántúli magyar ember táplálkozása*. A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve 1934. Debrecen, 1935.
- Fazekas Mihály *Karcsaj népi táplálkozása*. Folklor és etnográfia 80. Debrecen, 1994.
- Hathy Tibor *A mezőberényi magyarok táplálkozási hagyományai*. In: *Mezőberény története 2.* Szerk. Szabó Ferenc. Mezőberény, 1973. 345-352.
- Kardos László *Az Őrség népi táplálkozása*. Budapest, 1943.
- Knézy Judit *A sertéshús fogyasztása és tartósítása Somogy megye parasztságánál (1850-1960)*. In: *Somogy néprajza 2. Anyagi kultúra*. szerk. Knézy Judit. Kaposvár, 1980. 109-136.
- Kisbán Eszter *A sertéshús tartósítása a paraszti háztartásban*. Népi kultúra - Népi társadalom II-III. Budapest, 1969. 103-116.

- Kisbán Eszter *A táplálkozás néprajzi vizsgálatának negyedszázada Magyarországon (1951-1976)*. In: *Dissertationes Ethnographicae II. Eredmények és feladatok az anyagi kultúra kutatásában*. Szerk. Tálasi István. Budapest, 1976-1978. 152-203.
- Kisbán Eszter *A táplálkozáskultúra kutatása az Ethnographia első száz évfolyamában. 1890-1989*. *Ethnographia* 1989. 100. 373-383.
- Kisbán Eszter *Ételek, étkezés*. In: *Kecel története és néprajza*. Szerk. Bárh János. Kecel, 1984. 769-818.
- Kiss Lajos *A szegény ember malaca*. *Népünk és Nyelvünk II.* 1930. 61-69., 135-143.
- Kiss Lajos *A hódmezővásárhelyi mészáros mesterségről*. *Népünk és Nyelvünk VIII.* 1936. 140-153.
- Kocsár László *A debreceni hentesmesterség*. In: *Végh József: Táj- és népkutatás a középiskolában. A Magyar Táj- és Népismeret Könyvtára 6.* Budapest, 1942. 100-119.
- MNA *Magyar Néprajzi Atlasz VI.* Szerk. Barabás Jenő. Budapest, 1989.
- MNL *Magyar Néprajzi Lexikon I-V.* Főszerk. Ortutay Gyula. Budapest, 1977-1982.
- Molnár Sándor *Disznóölés Újfehértón*. In: *Végh József: Táj- és Népkutatás a középiskolában. A Magyar Táj- és Népismeret Könyvtára 6.* Budapest, 1942. 96-99.
- Mutatvány *Mutatvány a Magyar Néprajzi Atlasz anyagából*. *Néprajzi Értesítő* 1967. XLIX. 5-72.
- Paládi-Kovács Attila *A barkóság és népe*. Miskolc, 1982.
- Papp Imre, 1982. *A régi szentesi disznótorok*. In: *A parasztember élete Szentes tanvilágában*. Szentes, 1982. 193-224.
- Papp Zoltán Sándor *A beregdaróci emberek élete a századfordulón*. Budapest, 1975.
- Pusztainé Madar Ilona *A békésiek táplálkozása*. In: *Békés város néprajza*. szerk. Dankó Imre. Békés, 1983. 463-504.
- Pusztainé Madar Ilona *Sárrétudvari néprajza*. Debrecen, 1993.
- Schwalm Edit, Cs. *A palócok táplálkozása ünnepeken és hétköznapokon*. In: *Palócok III.* Szerk. Bakó erenc. Eger, 1989. 379-496.
- Szabadfalvi József *Az ősi sertésfajták Magyarországon*. *Agria XXIII.* Eger, 1989. 161-162.
- Szabadfalvi József *Az intenzív sertésfajták Magyarországon*. In: *Történelem, régészet, néprajz. Tanulmányok Farkas József tiszteletére*. Szerk. Ujváry Zoltán. Debrecen, 1991. 135-146.
- Szabadfalvi József *A sertés Magyarországon*. Debrecen, 1991.

- SZMNA *Szolnok megye Néprajzi Atlasza*. I.1. I..2. Szerk. Csalog Zsolt-Szabó László. Szolnok, 1974.
- Szűcs Sándor *A Nagy Sárrét régi disznótartása*. Debreceni Szemle 1940.
- Tábori György *A mezőberényi szlovákok táplálkozási hagyományai*. In: *Mezőberény története 2*. Szerk. Szabó Ferenc. Mezőberény, 1973. 353-362.
- Tálas István *Kiskunság*. Budapest, 1936.
- Timaffy László *Rábaköz és a Hanság*. Budapest, 1991.
- Vajda Mária *A balmazújvárosi Németfalu táplálkozási szokásai*. A Debreceni Déri Múzeum Évkönyve 1979. Debrecen, 1981. 331-351.
- Vajkai Aurél *Szentgál*. Budapest, 1959.
- Zsigmond József *Disznóölés Magyarán*. Népismereti dolgozatok 1978. Bukarest, 1978. 107-117.