

PEASANT LIFE ON „VÁSÁRHELYI-PUSZTA”

The “*puszta*” where our readers will be led to is not the same as it is known all over the world from the poetry of Petőfi and Heine but a vivid part of today's reality without any kind of false romanticism of the common sense. It is a segment of the recent past of Hungarian history, the relics of what can still be found and will probably be found whereas with a decreasing intensity in the future. The author's aim was to erect a monument to the memory of a vanishing world that shows the signs of dying on the surface but in a deeper level indicates a more vivid impression. Anyway it is worthwhile for description because it is characteristic of a certain period and a certain human behaviour. The cultural anthropologist searched for the creative working people of peasant conduct and tried to make his life understood.

This “*puszta*” (desert) is situated about the centre of the Hungarian plain, approximately 40 kilometres north from the river Maros and about 20 kilometres east from river Tisza, at the south east corner of Hungary. It lies between two big agricultural towns of the Hungarian plain, Hódmezővásárhely (52 800 inhabitants in 1970; 47 300 ha territory) and Orosháza (33 350 inhabitants in 1970; 20 217 ha territory). It belonged to the first one on the basis of proprietary rights but geographically it is situated closer to the second one. There are considerable ethnocultural differences between these towns. Hódmezővásárhely is an old habitation continuous even during the Turkish occupation. It received into itself the population of the surrounding villages having been destroyed in the 16th—17th centuries and annexed their territories. As a result of this, now, it owns about 80 000 ha territory mostly of first rate quality. Its population belongs to the Calvinistic religion. Orosháza was founded in 1744 by Hungarian colonists of Lutheran religion from West-Transdanubia, who had lived in the East-Transdanubian Zomba for a shorter time and they had changed their living places because of religious reasons.

This plain (Vásárhelyi Puszta) was a real desert in the true sense of the word till the middle of the 19th century. The area is made somewhat varied by deserted, dried up rivers, low hills, elevations (level difference of 1—2 metres). Loess soil is determinant here, that is most suitable for cultivation, but there is also a great percentage of more or less sodic soil that is useless even for pasturing aims. They are the varied conditions of soil that had determined mostly the agriculture of the “*puszta*” during the last century. Till 1853—54 the “*puszta*” was a common pasture of Hódmezővásárhely. It was used commonly undividedly by a certain set system. But later it was divided into 6 hectares parcels and distributed among those who had a right to public ownership. Then the area had still preserved its desert-like character for a short period but it soon became populous as houses and farm-buildings (commonly named “*tanya*”) were built on the parcels now privately owned. Usually an employer or one of the owner's children moved to live there and tilled the field, having turned almost the whole of it into plough-land. So for 1869 the “*puszta*” had about 4 thousands inhabitants but its name is still preserved.

As in Hódmezővásárhely there was relatively a great amount of cultivable soil and

because of the plain was quite far away from the town itself, its inhabitants tried to get rid of it. The buyers came mostly from Orosháza as there was a higher agrarian population and also they run a more intensive agriculture. Their infusion was continuous till the middle of the 20th century. By that time they owned most of the territory near to Orosháza while the western part remained mainly in the hands of the citizens of the other town. Naturally it is impossible to speak of sharp boarder-lines. So these inhabitants with two different cultural and historical backgrounds changed the plain into a culture area except a small part and the surrounding of a sodic-lake that is a peaceful hiding-place of the wildfowls.

Comparing to the others the first chapter shows a difference as the nature of soil, the climate, the nature conservation areas, the history of population, the system of local administration and geographic toponyms are described here by authors of different qualification. What they say in essence is summed up in the foregoing abstract.

The second chapter is still initiative with a largely informing feature. But while the first one is speaking about the plain as a natural formation here its population is reflected in the mirror of sociographic literature. Béla Simándi, a local teacher and writer organized a meeting for a group of village explorer writers in 1935. After this numerous reports and analytical studies were written. Several of these are collected in this chapter preceded by an introducing study. Before this meeting one of the 20th century's greatest Hungarian novelist Zsigmond Móricz had visited here and wrote more articles on his experiences. Two of these can also be read in this chapter. Besides these there is a report of the most famous participants of the meeting e.g.: Gyula Illyés, Géza Féja leaders of the village explorer movement and Lajos Nagy the outstanding novelist of his time. Note that the agility of the organizer was the only reason that this meeting was held exactly here having a magnetic power of the vivid cultural life of Hódmezővásárhely and of the colourful and compound aspects of the life in the plain known from earlier reports. This area had been a centre of the radical agrarian movements for ages. There was a wide layer of landless day-wage men, navvies and farmhand servants facing a numerous group of large farmers (kulaks) as a result of a strong social stratification. The country had no industry. There was a great number of reformers who initiated new farming methods among the large and small farmers. Although there was a great many valuable and exemplary reforms pointing towards an intensive agriculture in the "puszta" but at the same time all the difficulties occurred that characterize a sporadic settlement. The hard economic circumstances that especially came upon the Hungarian peasantry between the two world wars brought a wide social background for the writers with sociological interest who fought for radical agrarian reforms and fundamental social change. The aims of this group had been put into shape here. They approached from many sides and more or less revealed the problems and difficulties of the peasantry. One can get acquainted with those people here who will be better described in chapter 2nd.

The title of chapter 3rd is "Man, Property, Labour" and it summarizes historical and linguistic problems and questions of work organization, of propriety rights and of the social system. Summary can be read about the extensive animal breeding in transitional period of the second half of the 19th century when the former pasture-fields had not been ploughed yet. This type of animal breeding was overshadowed by intensive, stabling method till the end of the last century, the period still traceable by the memory of the informants.

The difference between the populations of different origins is also discussed here. Physical anthropological differences are not very significant but still noticeable the higher figure, the darker pigmentation and aquiline profile of the people from Hódmezővásárhely. These women are more violent and men's sexual need is higher. The main difference roots in their mentality.

The population that came from Orosháza is characterized by diligency and toughness;

they are strongly rational and their emotional life is more restricted. Contrasting with them those who had come from Hódmezővásárhely are more extroverted, their habit of life is easier, their understanding is quick and good, they are more open handed, occasionally able for significant achievements but their work is not so steady and resolute. Their meals and dressing doesn't express thriftiness so much as the people from Orosháza. The later is regarded as miserly not only by the farmers from Hódmezővásárhely but also by the begging gypsies. There are smaller differences in the decoration of houses, dresses they wear, kinds of meals and the running of the farm.

These differences — well noticeable till now — are deeply rooted in the dissimilar historical past of the populations and coloured by biologic and religious differences too. The significant dialectic variants are detailed in an other chapter.

To understand the working system and the habit of life as a whole the next two sub-chapters are very important. The features discussed here are characteristic not only of this area but generally for all the sporadic settlements of the Alföld. A young couple lives together with the parents for a while but strives to be independent as soon as possible. So they can inherit or buy or rent a farm. The woman is an emancipated partner of her husband. Their occupation is strictly separated. The income of poultry-keeping and milking was the woman's. It was quite significant here. At the beginning they made every work themselves but as soon as they were strengthening economically employed a child for pasturing. When the family got more numerous all the members had their definite work by reason of their age and sex. The working activity had a settled rhythm during the year. Maize hacking was one of the most intensive working period when they commenced work at 3 a.m. At 8 o'clock they had a short rest for breakfast and to feed the horses. It was the same at 12, and this was a plentiful meal. At sunset they finished working. Women made cooking and looked after the animals. They bred a lot of ducks and turkeys besides chicken and these were not only grazed on the fields but also fed at home. Having finished the evening works the family went to bed about 9 o'clock. On their large maize-fields the hoeing machine had been used from the beginning of the 20th century. The hightime of the fieldwork was that of the harvest's when people set out to work at 2 a.m. Till the foundation of agrarian cooperations usually several people worked together with the scythes. Even so it took about a week to finish the harvest on a smaller farm. During this period they didn't go either to the market nor to the church. The author gives a detailed description on the process of harvest on a farm of 35—40 acres. Thrasher was introduced here at the beginning of our century. So the treading out was succeeded by it. Thrasher workers, a group of specialists went with the machine from farm to farm. Their working process, organisation and rites are described. An other collective work was the ingathering of the maize. One can obtain an insight into the schedule of work on the market days as there was a significant commodity production. Also, the description of sundays and holidays can be found here.

Division of work differs a lot in winter and summertime but feeding and taking care of the animals took about 6—8 hours a day even in the winter months. This was divided between 5—8 a.m. and 3—6 p.m.

Rarely several married children lived together with the parents for a short period. A man would have moved to the house of his father-in-law only in that case if the bride had had no brother. In that case if more generations lived and run the farm together the old farmer had the role of direction and he worked only at home, around the house. The youngsters had to go out and work the fields. The whole income got to the hands of the old farmer and he alone disposed of it. More frequently the old parents left their married child on the farm and they themselves moved into their house being in the town. So the young couple became quite independent but they had to pay a rent or give 50% of the produce as leasehold to the parents. Later this rent should have been altered so, that the

old parents got a definite amount of the produce that was enough for their comfortable livelihood. There was a great variety in the rate of rent in the time of the transfer of ownership etc. as a function of quantity and quality of the soil and the relation between the members of the family. These are shown on the basis of several examples.

Besides these there were also so called real leases that were not influenced either by family relations or the hopes of a later succession. These lands were leased by wealthy farmers well provided with capital so they could pay half of the hire in advance. The great families with less land looked also for rentable fields. Before World War I. lease was paid in money but later, during the period of inflation it became more frequent to pay with crop. A greater percentage of it was wheat and the rest barely and maize. The proportion of it was concordant with that of the production. The loser was frequently the contractor by this. Share farming was quite widespread not only in parental relation but also among strangers. If there had been a farm-house on the field the share-tenant had to pay for the use of it as well besides the produce sharing. The rent was mostly a young pig or several poultrys. They laid down all the duties of the tenant, the questions of building reconstructions the use of the tools and several smaller provisions in a strict and detailed contract. These share-tenants were not independent contractors they gave only their working power and the owner had to give the seeds, tools and animals to work. So the tenant's dependence was close but small was his risk. Accordingly young couples, poor and beginners in farming were the undertakers. Fields sown with corn were leased on a third part basis. The tenant received one third of the crop as the price for his hacking made manually and collecting the seed. At harvest these share-workers were given work in the first time as a kind of privilege. There were a great number of various combinations of these systems that aimed mostly secure produce and working power. Money had a relatively small importance here.

A chapter discusses the labour organization of the work with a thrashing-machine. The earlier treading out of the seeds made with horses was succeeded by machines at the beginning of the years 1900. People working with and around these machines received their day's wage in money and it was changed for produce in the years of inflation.

As there were several farmers who had owned such a big estate that he and his family were not able to till they had to employ several types of agricultural labourers. 6 to 12 years old children worked as gooseherds. Older lads were hired as hinds for a year that usually started on January 6. The farmers frequently and willingly employed farm hands who had come from other parts of the country. Those of them who were able to take part in the mowing received a full wage that meant 8—12 q of wheat, 2 q of barely, cloths, linen, footwear and some money. Usually a maid-of-all-work was employed too to be the helper of the housewife. The wealthier farmers hired a herdsman too, but there were also such ones who had farm-hands only for the 5—6 weeks period of the harvest.

Farm hind, was a man with family employed by those peasants who didn't lease their farm-houses and land but let it cultivated with the help of him. These people were paid a wage similar to that of the farm-hands working on the big estates, but their provisions over the wages proper mostly consisted of produce. There were also farm-hands who had been employed only for half a year.

Chapter 4th describes the strictly meant farm its buildings, the farm yard and also the life order there. If there was an opportunity to build on a smaller elevation (50—100 cms) then one can find the farm-house upon it because of the basing of these buildings were not known here and the water plane is very high. The buildings were situated to close the inner court at least on two but frequently on three sides. We can find the house on one side the stall on the other and complex there are a ground for keeping the straw, hay and fuel, a smaller grass-land, a vegetable plot and a smaller orchard. These together form the inner farm yard on an about 0,5 ha acreage. This was surrounded by the plough-land and

the whole estate ended at the border of an other one. So the whole area was a regular farm-settlement.

The house itself was usually an ablong shaped one-storied building. Usually the walls are made of mud or adobes. These are bridged across by rafters then covered with planks and spread with earth. This was the cover of the house in the loft three slit-and-tounge junction lied through the gable held the roof timber.

The roof without the gable has been introduced in the 20th century. For roofing reed had been used and was succeeded by tile between the two world wars. Most of the houses consisted of three rooms. The only entrance was on the medial one. This served as kitchen where the dwellers made cooking on an open fire at the chimney corner (i.e. a seat built of mud at a hinder part of the kitchen). This served as heating as well. There was no ceiling but so called "open chimney" over the fire that covered it as a tent and lead the smoke out the roof. This type of heating has mostly disappeared during two or three decades after World War I., as fire places had changed. The first type of them was built of bricks and covered with an iron plate, later the whole thing was made of iron. In connection with these usual, modern chimneys were built.

On one side of the kitchen there was the room and on the other the larder opened. The fire-seat was always placed on the wall between the room and the kitchen as the high, cone-frustum type mud oven was heated through the mouth opening to the later one. Winter-time the kitchen was very cold because of the open ceiling so the dwellers spent here just as much time as it was necessary and the real scenery of their life was the bigger and warm room. Here the oven was surrounded with a bench that was also sleeping opportunity. At the corner opposite to this there was the table and a bench. The beds were placed beside the longest wall. Over the way the wardrobe stood. Bread and some other meals were made in the oven of the room. Having appeared the modern close chimneys and disappearing the fire-seats from the kitchen the ovens had to be pulled down too. From this time the size of the kitchen became larger and it turned to be the centre of life even in winter as it was warm enough now. So the heating of the room with the iron stove put here became wearisome. The fact that women rarely made home made bread speeded up the demolition of the ovens from the years 1950-ies.

The third premises of the house was the pantry where different goods, utensils and small instruments were held. This had to be spacious enough as a self supporting peasant household had a great many implements and supplies. Sometimes this other room opening from the kitchen was used as dwelling place, too. In these cases a fourth room was built for pantry with an entrance from the yard. Also the loft is discussed here as an important storage space. The use and furnishing of these premises are described in detail considering the variations of the time and pecuniary circumstances.

Outside the house there are several farm-buildings in the yard. The wealthier the farmer was the more stalls for the animals and storages for produce could have been found on the inner court. Although the store pit for grain, usually a 2—3 m. deep, pear-shaped hole, has a wide historic background here, and several of them can be found in the neighbouring boroughs still the inhabitants of the *puszta* having come to live here lately have already built small, overground buildings made of clay instead of these. But in the late 50 years even these are displaced by small and independent pantries. Smaller farmers kept their produce on their loft. At almost every farm a lath-walled, airy building can be found that is used for maize storing. The most important outhouse was the stall either for keeping horses and cows together or a stable and a cowshed separately. It depended on the number of the animals. Summertime the animals were kept outside a small encircled field or in a sideless "building" with a cover. There were separated stalls for the smaller animals. A particularity of this area the so called "round stall". Coaches, fuel etc. were kept in a sideless but roofed

barn. Hay and straw was stored outside the yard as haylofts were not made here and the trading out of the seeds took place outdoors. As a result of an official order back-houses were built at most of the farms though not used in every case from the beginning of our century.

The author gives the description of the winter and summer life of the farms in separate subchapters. The materials of fuel were corn-stalk, corn-cob, weeds, straw and dung as the area is rather poor of wood. People gave light to their house with an oil lamp or sometimes some candles. Wintertime they ate in the room warmed with the oven; and after its demolition in the warm kitchen. On a winter day they usually had two meals a day; first after finishing the morning works between 9—10 hours. This time they ate sansages made of chitterlings or meat, bacon, some kind of griddle cake, mush, chips or corn pone etc. Bread had a very important role in their meals. It was always eaten with the meats. It had a definite order of where to sit and how to take the helping. The second meal was in the afternoon between 3—4, when they had some soup and an other type of cooked meals. 20th century brought a change in the repast practice as they began to eat thrice a day even in wintertime. In this system they had a light breakfast at about 7—8 a.m. a huge dinner at noon and a supper when they usually had the leavings from dinner at about 6 o'clock in the evening. The costumes of sleeping is also dealt. Young lads — sons of the farmer or the farm-hand — slept in the stable, all the others in the house. One get acquainted with the winter plan of work the "alibi-works" involved when the actual working activity is as important as the social gathering.

Summertime the rythm of life was different from this in alignment with the needs of the works on the field. At the period treated here people had already ate twice daily but the meal breaks were shorter as they strove to use their time most purposefully from early morning till late at night. The places of sleeping were more at variance and its duration got shorter, too.

Chapter 5th holds together those activities that were made regularly once or twice in a year or even more rarely. As so these works were not in strict connection with the daily plan of work. From time to time the buildings needed mending; not to say that all generations made some kind of refashioning on them. So the demolition of the "open chimneys" and the ovens or the removal of this later into the yard and the building of new modern chimneys as a result of these changes took place regularly. Adobes for these works and also for the reparation of the walls were made by landless specialists. The roofing made of reed also needed a permanent mending. Most of the farmers substituted it with roof tile or slate covering during the first half of the twentieth century. This process made necessary in most cases the substitution of the whole roofing, too. The thin mud overlay on the walls made of adobes or mud dropped down from time to time. Its replacement had to be done yearly by the women. If perhaps to lie the walls with clay was not necessary be done yearly but it was to whitewash the walls within and without. This was women's work as well as the daily cleaning and the big house-cleanings. On Saturdays there was a bigger cleaning in the farm-house. Then they spread muddy water over the earthen floor of the room and the kitchen. Big house cleanings were done mostly before greater feasts parallelly with the whitewashing. They whitewashed their rooms only once a year but more frequently the oven, the kitchen — twice — and the larder — generally before the thrashing.

Dung mixed up with straw and chaff was regularly used as fuel. These materials were well trampled down, spread flat, cut with a spade into brick-like pieces or put into brick forms and let them dry out on the sun. After these it was kept in cone-shaped groups in the yard. People considered its fire of a good quality.

Once or twice a year there was the pig-killing one of the greatest events of the farm. Having winter frost set in the fires the killed pigs are signed on are burning on the farm

yards early in the morning. Usually some people are called to help. Generally there was somebody in the neighbourhood who had an especially good knowledge of pig-killing so he was called to make the killing and to cut the pig into pieces and also to prepare the sausages of chitterlings and of meat. Formerly the pig was laid prone and opened at the back. In this case the spinal column was lifted out as a whole. Lately they hang it up and open its belly. Anyhow they take off the lard that is left in two pieces and smoked. This bacon with bread was their main food. The most of the meats were smoked too and kept till summer when they ate it during the hard summer works. The tripes and the stomach were stuffed with mushes, liver, meat and lard pieces and blood. These were consumed in some days after the killing. Smaller pieces of the lard and some of the bacon were rendered. As they liked greasy meals to have a lot of greas and bacon was a symbol of prosperity.

They killed a sheep for a birthday or some other greater feasts but this was not such a significant event as pig-killing. The farmer made this alone as its meat was not smoked and only a part of the chitterlings was consumed. After the skinning the animal was hanged on a hook and cut into pieces. They usually made it seasoned with paprika. If a whole animal was too much for the family to eat it up in one or two days they had sold out half of the meat.

They boiled soap of less useful animal fat gathered at the household usually once a year. They were washing with this home-made soap — in older times with beetling-stick — by washing days they had mostly every week in summer and per two monthes in winter. Holding 5 or 6 milk-sheep it was useful and possible to make ewe-cheese since the day of Saint George (the 24th of April) till the end of August. They made rennet from pig stomach which they put into ewe-milk. The milk became gelatinous by 15—20 minutes. They heated it afterwards filtered through cloth and pressed out the moist. The cheese made by this method was consumed instead of bacon with bread mostly in summer for breakfast. They made plum marmalade the most frequently and ate it usually with boiled or baked noodles and cakes. They distilled brandy at home also constantly mostly of fruit and corn. The author shows us the making of the spun streap-lash with the same meticulous care as other periodical works in every part.

At the closing of the chapter, between the so called prohibited things, the volume talks about how the peasants got tobacco-leaves free of tax and how they used it. At the same place he talks about animal epidemics, how could they fake the epidemic blockade and sale their animals. The author dodges the topic of lover-keeping by quoting the opinioun of the local population that it is not allowed to talk about such a theme. But he says at least that it is not held to be a great sin at all.

The main title of chapter 6th is: "What We Worked For...". It talks about meals, foods and dressing. It enumerates the most important foods describing the way of making. The list begins with the bread and its baking because of its importance. The baked wheaten bread was a well respected daily food raised high with leaven made of bran. They know and make a great number of empty or filled leavened cakes which are dishes of dinner or supper. From corn-flour they baked pie and boiled dumplings. It was a delicacy by winter days the sweet pie baked of sprouted grain. The greasy strudel filled with poppy-seeds, cheese or cabbage was a dignified food. An indispensible part of the wedding rite was the peculiar shaped spun pretzel made of leavened paste. The cakes fried in fat are preferred but more preferred are in everyday's nourishment the batters kneade without leaven and boiled in water. After stretching the paste to 1 or 2 milimeters thick they cut it up into small ribbons or quadratic shape, boil it in water and afterwards put it into fat and savour it with cheese, cabbage, poppy-seeds or marmalade. They consume it mostly two times a week at main meals. They make the same paste in great quantity by summer drying it on sun and keeping it for later consumption when won't have time enough for bigger

cooking. They boil also in water the different flour combining noodles mixed with potato. The advantage of this kind of noodles is in the quickness of making.

The most fashionable soups are made of bean, potatoe, dried paste, tomato etc. The volume also talks about the different browned meats seasoned with paprika which are also popular but much more rare than doughy dishes. At last it makes the reader acquainted with some concrete weekly menues.

The author follows dressing with attention to its distribution by sexes and ages of life. Before World War I. children under 3 or 4 years wore mostly but one linen shirt. After this age girls got skirt and boys drawers. When boys had reached school-age they got trousers too. Barefooted children were frequent still between the two world wars at least by summertime. Welthier families already have had made boots for their children at school-age. The dressing of grown-up men differs from town or citizen dressing just in a small degree. The material of it is nearly entirely industrial product, except the fur overgarments made of sheepskin by handicraftsmen. The colourful ornament made by fancywork was entirely missing from men's dressing. Blue and black thick industrial broad-cloth was the most general. The wide linen trousers wore as overgarment in summer disappeared here already at the turn of the century. After all, still had remained some differences in nuances of tailoring and models between the two kind of origin of the population so it was ascertainable that whose origin was from Vásárhely and whose from Orosháza.

Woman's dress was made of industrial material too by local needlewomen. No special local type developed in woman's dressing. The main direction line was the authority of citizen fashion with some decades lateness. Skirt and blouse were the two most important parts of woman's overgarment. The material and colour of them was quite varied. The author reports some dress inventories of marriage portion from different wealth strata. There was a significant difference between festive and working dresses. In olders' dressing dark colours dominated.

Chapter 7th examines the forms, moods and scopes of social living together. The run of farms gives many kind of occasions for gathering a bigger number of people, where determined conventions rule the behaviour. For example there were markets once a week where they realized their produce. It didn't mean only a farm business but rather a semi-feast just as every other occasion that absolved people somehow from everyday's work-rhythm of hard labour. They had already prepared the goods for selling in the days before the market and put it on horse carriage early in the dawn that they would sell it as soon as possible. These goods were dairy-produce, eggs, poultry etc. They brought piglets, hogs, bigger animals and cereals to the market only few times a year. By the way but mainly at the market place there were good occasions for comparing not only the goods but carriages and dressing also. It might had been regarded as some kind of gathering experience. When the goods had been sold they did their shoppings and made head for home as quickly as possible it was, but still had a chat with their acquaintances and relatives to gather some news.

The success, not only of marketing but of the whole farming, depended on the practicability of transportation so understandable is the great thoughtfulness with what they took care of vehicles, and also, that it was a matter of prestige too. More kinds of carriages they had for different occasions and purposes. The author describes these carriages meticulously and reports of their making too.

Without conveyance means it could be impossible to go to the mill where they used to go at least four times a year. For a family of four persons three or four sacks of wheat were enough for about a quarter of a year. Mostly they brought this quantity for each occasion. They preferred waiting till the miller had milled their wheat that they would take home at once the flour, bran and semolina. Still in the last century there were windmills on the

"puszta". Some of these "drymills" worked still at the turn of the century but steam mills put them out of work. It was the farmer's duty to make the wheat ground who did it with pleasure because at the mill there were always some people to have a little chat with, or as well as that, to drink together with from bottles they had taken with themselves. The mill it was something like an information centre.

Similarly to these, a bit alibi-like work was the visitation at the handicraftsmen of the "puszta". There worked at the farms smiths, cartrights, bootmakers and barbers. They took there the things to mend or ordered the new produces forenoon but they didn't do it in a hurry, always had found partners for a talk to have a few words with. Of course it happened this way only in wintertime. In worktime if making ground or handicraftmen's work was needed they just arranged it in a haste.

Reading-circle was a peculiar organization between the population of the "puszta". There were 14 reading-circles in action from 1884 up to our days on the "puszta". These circles were the real centers of common life but mostly just for men. Somewhere at a central place they rented a building or just one part of a building where they could come together. Welthier reading-circles made built premises for themselves. These were officially permitted organizations which had fundamental rules. In fact these were houses of culture organized spontaneously by the population. Some of them had quite a good library where from it was possible to borrow books. They gathered there for the purpose of talking, card-playing or other pastimes by evenings. They held there farming courses and professional reports but dances were held too. Social suppers were very popular. They also had amateur performances once or twice a year. There were always living a few rhymesters among the peasants of the "puszta" so there they could introduce their newest poems. The local intelligency — for example: teachers and clergymen — mostly took part in the work of the reading-circle but rarely was directing in their hands. The most frequented days of the reading-circles were Thursday and Sunday. From 30 to 50 visitors gathered on these days but in some better reading-circles more than this number. It increased the frequentation if the circle had liquor licence. But mostly this licence was limited only for one day of the week. Every circle took more kinds of newspapers. In some of these reading-circles it was possible to play billiards or at skittles or chess. Somewhere it became a tradition the reaper ball at the day of Saint Peter and Paul, or the vintage ball in some other circles. Dance and fun were the essences of these balls and rarely they passed without fight, or what's more, without knifing. Tambourine and zither were very popular instruments. Learning and rehearsals for amateur performances gave constant occasions for meeting. The older generation has many pleasant memories from these meetings.

Some of the reading-circles had agricultural function in a smaller degree. They bought jointly artificial fertilizer on factory price, instituted milk gathering station or divided the factory by-products which was the allowance after contracted cultivation of plants etc. After the forming of farmers' co-operative or after collectivizing most of the reading-circles wasted away although the co-operatives entered on them but usually used the buildings for a farm-function. Although some of them still have remained and works as a house of culture where screening got a great importance in their programme.

Celebration of name-days were occasions for social meetings though it happened only in a smaller company. Particularly the better-to-do farmers, mainly the ones of Hódmezővásárhely origin celebrated name-days with eating and drinking. In the reading circles there was still drinking but in the inns there occurred bigger revels. In January registration of horses, the weekly market and the fair gave a good opportunity for coming together in the inn but these used to be only shorter conversations and drinkings. There were only a few regularly pub-crawling people who left big parts of their properties there. Only men took part in such things. Going to the church had not such a big social importance as in

villages formerly. Three denominations lived here (Roman Catholic, Lutheran, Calvinistic) but they went to more churches and their clergymen frequently alternated each other. Neither lively religious life, nor social event concentrated in this circle. After 1950 social role of churches has specially decreased.

The 8th chapter deals with condition of children, how they are accustomed to work, with children's games and with going to school. In traditionally living families children spent most of their time with their parents they saw their works and thus they learned a lot about it imperceptibly. At the beginning their game is nothing else but playful imitation of the adults' work. It was an important effort of home training to make the child honour his parents and behave politely towards the older ones. At schooling age they taught him easier works gave him easier tasks, mostly looking after the animals. From the age of 6—8 he helped regularly in family-work, though only with easier works: house cleaning, going for drinking-water and buying smaller things in the shop. A 10 years old child had already grazed, lead the animals, leid rope, brought water. The girls helped not only in house-works but in agricultural work too, they raked and haked. Leaving the pupil-age the girls and boys were theoretically clear about their important tasks. As soon as their strength became enough for these tasks they did try them even without encouragement because society's scale of values esteemed the man who was well up in everything.

The first schools on the "puszta" were organized by the peasants themselves not a long time after settling down. For a few decades there worked such schools in living-rooms with so called peasant-teachers and not professional teachers, who could write, read and count. There was no school-book, they learned to read from the calendar. Yet at the end of the last century there worked schools with professional teachers but the school was supported by the parents. Sometimes the whole equipment of these schools was a black-board and the children sat on beams or on benches without back. In the 1890-ies the village organized the schools then soon the state took it over, built convenient buildings and the level became higher as well. School-masters were usually popular but they didn't have special social rank. Beginning of school year was in September and in springtime as soon as good weather had come the number of children going to the school decreased. Children took their school-equipment in satchels; writing slate, writing utensils, books, copy-books. Stick was a common disciplinary tool.

The author reviews circumstantially the games of children who had finished school, especially the parlour games which contain many ball-games and profiteering games.

The 9th chapter deals with those ideas of the "puszta's" inhabitants which arose from false belief. These are not special superstitions but roughly they correspond to the conception known in the country-side. These can be observed in connection with many phenomenons of life with nearly everything what can be explained for "mysterious" things by a low level of scientific knowledge. Though inhabitants of the "puszta" had quite a rational world view but irrational elements were not missing from their explanations and beliefs in existence of supernatural beings and powers had some importance as well. They explained different dreams in variable ways. The analogical ideas are strong. Dreaming about died person meant death. New moon helped human renewal. Weather of great holy-days indicated weather of the future. They concluded weather from many things especially from the animals' behaviour. Formerly they thought things put under Christmas table having magic power. It is dangerous to throw away hair and nail because malific ghosts have power over the owner by these. It was possible to foretell the future from different signs on New Year's Day on the last day of carnival time and especially on St. Lucy's day (13th of December). If a cow stops giving milk, popular belief thinks it to be the result of malific ghosts' action, usually inspired by an angry man. This is one of the most persistently living belief. A part of illnesses arise in the same way, therefore their effect has to

be fought down first of all. According to popular belief there were men who could cast an evil eye on people. They knew many methods to give rise to love or to cure love. Witch is one of the most frequent malific ghosts and harming powers. They spoke much about these questions and they can tell many belief-stories, but in the 20th century it is rather anecdotic, literary and not so much a life regulating element of consciousness.

The 10th chapter tries to give a general idea of aestherical notions, opinions, value judgments of the inhabitants of the "puszta" by a few concrete examples. It was possible to find the aestherical claim in every-day work, e.g. as they beautifully form the straw-stack, they lay grass beautifully when they mow, as they form the horn of the cow for their own pleasure. The author brings many examples about this topic which together draw well the aesthetics of every-day life. This claim can be seen especially clearly at the horse-keepers, where the outward appearance of the animal is as important as other advantageous features. The tying of horse-tail has completely artistic variations. The bread had to be not only good but beautiful as well.

The other question the chapter examines is the estimation of the environment. To this belongs the natural world, but their own-created environment does also. The birds, the dawn, the evening, the storm all contain aesthetically appreciable elements and the inhabitants of the "puszta" do perceive it. The clean courtyard, the well-kept houses show prestige on one hand and aestherical claim on the other hand.

He surveys the opinions about human beauty from babyhood to the greybeard. They advance different claims against boys and against girls. The face had the most important role in their beauty-idea, but they also estimated the way of walking. They did not like the girls who became too much tanned. They liked mostly the middle-sized hips and breasts. In elder age criteria of beauty were cleanness and well-groomed appearance.

Aestherical claim can be most easily seen in decoration of different objects. The inhabitants of the "puszta" have no distinctly outstanding folk art but their aestherical opinions can be approached by several self-made objects or by objects which they brought from master craftsmen. They took special notice of the forms and decorations of their earthenware vessels for brandy. These were partly made to order and thus the individual taste could manifest itself in these. The author presents many of these earthenware vessels. But the bells hung on the animals, the whips, the mangles, the pipes, the stack-cutters and other articles for use also express clearly their susceptibility to beauty.

Though even the texts on the vine-keeping earthenware vessels show poetic claim but the highwayman-poetry is a much more characteristic artistic manifestation of it. In the last century there lived quite a lot of highwaymen in the country-side who engrossed the attention of the people very strongly up to the present. They sympatized with them, thought of them as strong, smart, brave, just men, though the state power was dealing with all of them as with robbers. The chapter performs several highwayman-stories and a few songs from the rich fund.

The 11th chapter deals with the great events of life it summarizes the rites and behaviour-forms in connection with birth, baptism, marriage, wedding, death and funeral. In the generation before the World War I. many children was typical. Birth-control has become general only in the 20th century. The newborn was usually received with big gladness. But only the elder man or widower took a girl-mother to wife. Since delivery was quite frequent in matrimony therefore they didn't pay big attention to it and it was not rare that a woman delivered her child during work. If this happened on the field then she took home the newborn in her apron. If the gravid woman desired something they had to fulfil her wish born in her apron. If the gravid woman desired something they had to fulfil her wish. Generally they were more delighted at boys. But most mothers had carefully arranged the clothes of the baby. Since the end of the last century midwives were working even on the

'puszta", they used to help at deliveries. They used to deliver lying in bed, sitting on chair or on bench or in kneeling position. There were quite many popular beliefs about conception, gravidity and delivery. The most common of these was that they had to be concerned for the little baby mainly till the baptism because of the malefic ghosts. At the better-to-do families baptism was a great celebration with determined menu; mutton stewed with paprika, curd-cake and paper-thin layers of dough baked and filled with curd as well as such a round pretzel "keyed milk bread" as at the wedding. They asked but to be god-parents not so much the brothers and sisters but rather their friends of the same age. Before the middle of the 19th century they used to ask more couples to be god-parents. It occurred sometimes that poor families asked wealthy farmer to be god-parent trusting in his support. God-parents gave the first equipment when the child entered the school they used to give money and clothes at confirmation as a present but the wedding-present was even bigger than this (e.g. bridal gown). They used to give the mother in child-bed chicken or goose as a present.

The first step of the preparations for the married life was the sexual enlightenment, which happened in a spontaneous way. The pubescent children could frequently observe the mating animals and they themselves inquired about biological questions. Though the mother took care very much of pubescent daughters the co-educational school, the collective works, social meetings brought the young ones of the two different sexes near to each other. Nevertheless propriety and moral required of the girls to behave non-committally and saving virginity up to the marriage was a basic requirement. If the young ones felt mutual attraction, then the lad went to the parents of the girl and asked permission to visit them frequently. This meant a serious intention because after a few week they could rely on the suitor's coming and then the engagement took place. The parents usually did not oppose the young ones' desire if they had no financial or human objection. First of all the wealthy families held fast to propertied partner in marriage. They concluded an exact agreement about financial questions at the engagement. In the last century it was recurrent that they waited even one or two years after the engagement before they married, but coming closer to our days this time became very short.

Wedding was the greatest festive event of the peasant-life on the "puszta" as well therefore it can be understood that it needed long preparation. Preparing food and drink, the clothes, the trousseau, the official ceremony, selecting the guests gave much work to do. Wedding was held mostly on the bridegroom's house, rarely in restaurant, more often in the reading circle. However at midnight they went over to the house of the bridegroom or to the house of the bride. Most weddings kept in autumn or in winter-time but never in April. It was the bridesman who arranged the invitations with poems specially written for this purpose. Before the marriage they used to organize the bridegroom's farewell party. They went to the house of the bride with big ceremony on decorated coaches for the trousseau and took it to the house of the bridegroom one day before the wedding. This trousseau-transport was one of the outstanding parts of the wedding-rite. Many archaic elements of the woman-fair lives in the wedding-ceremony as funny play (hiding the bride, banging in the march, the disguise of the bride etc.). The ceremony is ended by the valediction and the bride's dance. The wedding-party itself spreads over the next day. The office-bearers of the wedding are chosen from the blood relatives and not genuine relatives. The menu is traditional locally determined but it has changed two three times during hundred years.

Inhabitants of the "puszta" take death as a natural concomitant of life. Old men themselves prepare their graveclothes chose their burial-place and make their will. They call priest to the seriously ill person to do the death-ceremonies. Men of Vásárhelyi origin remember that in older times they made the bed for the dying man of the floor. If the person had wished they put some of his favorite articles into the coffin beside him (pipe,

tobacco pouch etc.). In the evening before the funeral the mortuaries come, this means respect. In olden times there was mourning performed by professional mourner-women. Recently they prepare mourningcards also. The burial itself follows the ceremonies of some church up to present. There were three cemeteries on the "puszta", the persons belonging to different religions were buried promiscuously in each of them. They bury the husband in the middle of the grave and they put the wife into the grave's side. After the funeral in the evening they used to keep death-dinner with carousing quietly.

In the 12th chapter the author presents the path of life of five characteristic inhabitants of the "puszta". Máté Gregus (1861—1938) represents the upward striving, reformative, organizing peasant. He sells and buys field becomes a well-to-do peasant from being a have-not, but beside this he adopts the modern agroculture. In the last century extensive farming was here growing one-sidedly only wheat and corn. Gregus plants big orchard on the unserviceable fields, his 60 thousands saplings provide the surroundings. He establishes gardening breeds selected kinds of animals, tries everything, organizes consumers' cooperative, acquires veterinary fights for the railway station. Many people follow his example.

Péter Karasz (1897—1938) is more one-sided already his sense for commerce is stronger than his reformative side. He is the first on the "puszta" who has thrashing-machine, bicycle and radio and he tries to improve expediently his bad fields. Personally he is a winning individuality and his strongest side is organizing. He puts a farmer-course into operation, organizes instructional excursions, produce disposal co-operative, reading circle. He speaks in the radio works in the management of the village, becomes parliamentary representative and fights hard for the peasantry. He is the main organizer of the writer-peasant meeting mentioned above. He dies young because of appendicitis.

Maczelka Takaros is a completely different type. His characteristic feature is the totally precise, careful work which is entirely destined for its own end. He forces his numerous family into this cruel harassed way of life because this way their accomplishment gets four, times bigger. E.g. his family hacked going backward not to step on the field hacked already they didn't pour out the ear of maize in the usual way on the loft but selecting them the built pyramids of them to make the stock look outward. His courtyard and his fields were so well-kept that everybody stopped there to gaze at it even who went with cart but none did follow him, not even his children after his death.

Sándor Dani Győri is quite an average peasant-type who has no outstanding feature except how much he likes animals and his unprecedented diligence. He does not innovate too much, at most he applies what proves good. He lives thriftily spends little and tries to make money from everything to buy field. He prefers working fast to working precisely. He depreciates science, despises men of books and all his thoughts are about his farm. And he does grow richer.

Imre Rózsa (1901—1952) is an enthusiastic, warm-heated lyrical poet and a popular man on the "puszta". He is a close, introverted man who doesn't show the scope of his emotions not even in his poems. He has not self-contained lyrical intonation and he is inspired by the change of the old life form by demonstrating the gradual destruction of buildings, illustrated also with photos.

At last the author publishes the biographies of his colleagues and the list of his informants. Some belong to the group who actually wrote smaller parts of the volume and to the other group belongs a literary adviser and 11 so called peasant literary advisers. The latter were informants on one hand collecting the informations and on the other hand they read through the book and the author took their remarks into consideration. The author tried this method as an attempt and he found it very useful.

In the epilogue Gyula Nagy surveys his own path of life in lyrical intonation, showing this way the circumstances and way how the work was written and its purpose. He starts as a farm-school teacher and continues his life working in the museum of Orosháza from 1950. His research work took a quarter of a century with a produce of many volumes which all try to reveal the vanishing culture of this smaller region and people for the followers.

TEXTS UNDER THE DRAWINGS

1. The Vásárhelyi-puszta is situated on the Great Hungarian Plain, on the Tiszántúl (beyond the Tisza)
2. Around Hódmezővásárhely
3. The ancient grasses of Tatársánc
4. The agricultural map of the area of Fehér-tó (White Lake)
5. The rough ground-plan of Füvesi-tanya
6. The living house of Füvesi-tanya
7. The sheep-pen and horse-stall on Füvesi-tanya
8. Barn on Füvesi-tanya
9. The building for storing corn on Füvesi-tanya
10. "Tulipánosláda" (tulips-decoreted chest), with details
11. "Falitéka" (wall-chest), with details
12. Decorating motives
13. "Cseréptál" (earthen-dish), with details
14. "Butella" (earthen-bottle), with details
15. "Butella" (earthen-bottle), with details
16. "Butella" (earthen-bottle), with details
17. Copper clasps
18. Cases for rezors
19. Stick from box-tree, with details
20. Bullwhip, with details
21. Straw- and hay-cutter
22. Cutter instruments: for grape, for corn-stem

TEXTS TO BE PLACED UNDER THE PHOTOGRAPHS

1. The "barlangó", typical plant of the Puszta. By the time of autumn's arrival, it dries up, the wind tears it out of the soil by its roots and rolls it on the Puszta
2. The crumbling banks of the Fehér-tó
- 3—4. The gathering-place of the lake's many kinds of water-birds
5. During dry summers one can wade across the shallow lake; later it dries up completely
6. During broiling-hot summers not only does the lake dry up, but its bottom even becomes cracked
- 7—10. Faces from the Puszta
- 11—14. Faces from the Puszta
- 15—17. Tanya-s on the Puszta
- 18—20. In springtime the waters rush together beside the tanya-s
- 21—22. At Tatársánc, on the good soil the tanya conceals itself among the trees
- 23—24. Underneath the large trees, the white-washed buildings give forth a romantic atmosphere
- 25—26. At Kakasszék there was still to be found some "kanfaros" tanya, but in front of the entry, the space underneath ("ereszalj") the eaves had already been built in
- 27—28. One of the windows remained in its original state
- 29—30. The facade of Füvesi-tanya is decorative, but behind the sheep-pen the horse-stall, opening backwards, is of simpler construction
- 31—32. On Füvesi-tanya the building for storing corn gives the impression of a fortification
- 33—34. On Füvesi-tanya the horse- and cow-barns are separate buildings, and a carriage-house and pigsty were also attached to the latter
- 35—36. At Fecskéspart, also, the small holdings needed several farm-buildings: granary with horse-stall and carriage-house; pigsty
- 37—38. On the alkaline land, that tanya is rare where there is also a tree which gives shade
- 39—40. On many tanya-s we find the doves' nests underneath the stable's eaves
- 41—42. The summer-, little-kitchen was frequently attached to the end of the tanya, it often was given space in more important buildings and then the oven was placed outside
- 43—44. Goose- and duck-feathers must be well dried out
- 45—46. The wall of the "hombár", used for storage of grain, was woven out of willow-twigs, rarely it was constructed out of slats. It could also be constructed onto other places
- 47—48. The doves built nests here and there, in the loft of the carriage-house

49. The "kerekól" (round-pen) brings to mind quite a distant past; it was burnt and white-washed yearly, thus the poultry didn't become infected with lice in it
- 50—51. Here, the round-pen is also used as smoke-house. To the more central pen, a leanto pen, and to this a doghouse was attached
- 52—53. Many types of the round-pen may be found
- 54—55. ... although these are already very rare, nowadays
- 56—57. In the round-pen, pigs or geese were kept
- 58—59. Women put together the smaller round-pens out of mud, large enough for as many as fit under a hen
- 60—61. At Cinkus, we still find pens, with frame-workless roofs made out of weeds
- 62—63. Pens are often very primitive constructions; sometimes they were dug out of stacks of straw
- 64—65. In back of the tanya, hidden, stands the neglected "pityöre", outhouse
- 66—67. The kennel is also of varied types, and may be round, too
- 68—70. The room serves many purposes. The mistress prepares clean underware for her husband
- 71—74. The pipe-smoker
- 75—76. Besides bread, fat and bacon are the most nutrients of the tanya inhabitants, for this purpose they used to hold pig-killings at Christmas-time
- 77—78. Pig-killings were considered as events in the family, and at the end of they held feasts
- 79—82. Sheep-cheese in preparation...
- 83—86. ... now it is already being shaped
- 87—90. Soup-noodles in preparation
- 91—92. The round "levél" (paste-leaf) is rolled out until it is thin, then it is cut
- 93—96. Out of the dove will be dinner...
- 97—100. Its light and nutritious soup, food of the sickly
- 101—104. There is a special method to eating bacon, also
- 105—107. Rest
- 108—110. Much learning is needed for the preparation of "kúcsoskalács" (special cake)
- 111—113. ... especially its weaving is complicated
- 114—117. The bullwhip is in preparation...
- 118—121. ... it will be finished soon, already
122. On Sándor Fekete's tanya of Kardoskút, the horseshoe is repaired brought into order before the horseshoeing
- 123—127. The sheep's wool is sheared in one
- 128—129. The dung is well-stamped into shape, and it is stretched outside to dry up, like clay, unfired bricks. It holds the embers well
- 130—131. In the past, on many tanya-s they tinkered with bees. Today, beekeeping in hives is already on the decline
- 132—133. On the banks of the Százázér, the Sámson's cast many good-quality clay bricks ("vájug")...
- 134—135. ... out of which a portion is taken to the Puszta
- 136—140. Several types of straw ropes were made for the binding of sheaves
- 141—143. One can harvest well only with the well-flattened and well-sharpened scythe
- 144—145. While the mother binds the sheaves, she keeps her small child in the shade nearby
- 146—147. In the stubble-field during pasturage, the children imitate their parents' work: they pull the threshing-machine and thresh

148. The ruinous windmill of Székkutas is the last example on the Puszta of its many onetime comrades...
- 149—150. ... something shows from its inner structure, also
- 151—152. In the grain-market of Orosháza, the wheat is eyed
- 153—154. The pig-market of Orosháza was also famous in far-off lands
- 155—156. In the "gyalogpiac" (foot-market) many kinds of goods change owners
157. The "dinnyekalapos" (squash-hatted) old man of Orosháza looks around on the market
158. The Gombkötő-family at the beginning of the last decade of the 19th century
159. The outlaw Pál Szabó, whom Ráday captured under suspicion of outlawry, and held imprisoned for nine months in the fortress at Szeged
- 160—161. The readers-circle of Pöcörcéshát and Fecskéspart
- 162—163. In the past, on Sundays the reformed meeting-house of Barackos used to be filled with believers; today only a few people visit it
164. Members of the reading-circle
165. The 25th jubilee of the Hangya (Ant) cooperative of Kardoskút, in 1928
166. Harvesting holiday in the reading-circle of Barackos in 1940
167. The reading-circles also performed plays. The performers of the popular play entitled "Don't play with the kiss", in the reading-circle of Mágocsoldal, in 1930
168. Performers of the popular play entitled "A quarter of a piece of land", in the reading-circle of Mágocsoldal, 1932
169. Besides the reading-circle, the ball-playing gathered together the youngsters every Sunday. Ball-laying, at the home of József Héjja of Fecskéspart, in 1939
- 170—171. If the tanya is left to its fate, the courtyard soon is overgrown with brush, the roof caves in or is carried away by the wind
- 172—173. The destinies of the secondary buildings are similar
174. The walls also crumble, the chimney and the oven survive for the longest time
- 175—176. The crumbling rim of the well demonstrates for the longest time, that once there was a tanya in the area. On the deserted tanya courtyard, the wild feeder guarantees the feeding of wild animals during rough winters

BAUERNLEBEN IN DER „VÁSÁRHELYI-PUSZTA“

Diese Puszta, wohin der Verfasser den Leser führt, ist nicht die allbekannte Heide, die von Petőfi und Heine besungen wurde, sondern ein lebendiger Teil der heutigen Wahrheit, von ihrer falschen Romantik befreit. Sie ist ein Rest aus der jüngsten ungarischen Vergangenheit, deren Mosaik in der Gegenwart leben und wahrscheinlich auch in der Zukunft zu finden werden. Der Verfasser bestrebt sich dieser vergangenen Welt, — einer alten Lebensart, die heutzutage lebendig ist, — ein Denkmal zu setzen. Wie dem auch die Sache sei, ist sie des Aufbewahrens wert, da sie ein Zeitalter, ein menschliches Verhalten kennzeichnet. Der Verfasser suchte die in die bauerliche Lebensform eingeschränkten schöpferisch tätigen Menschen, er versucht ihn zu verstehen und begreiflich zu machen.

Der Ort, den wir in der Mitte der ungarischen Tiefebene östlich von der Theiß besuchen, liegt etwa 40 km nördlich dem Fluß Maros entfernt, in dem südöstlichen Winkel des Landes. Er liegt zwischen zwei Agrarstädten des Tieflandes; zwischen Hódmezővásárhely (deren Fläche im Jahre 1970: 47 300 Ha ausmachte und deren Einwohnerzahl sich auf 52 800 belief) und Orosháza (auf der Fläche von 20 217 Ha, mit 33 350 Einwohnern im Jahre 1970). Grundeigentümlich gehörte er zu der erst Erwähnten, er lag aber zu der Zweiten näher. Zwischen den beiden Siedlungen gibt es aber aus ethnokultureller Anschauung wichtige Differenzen. Hódmezővásárhely ist eine alte auch die Stürme der Türkenregierung durchgelebte Stadt, die die Bevölkerung der in der Umgebung zerstörten Gemeinden der 16—17. Jahrhunderte aufgenommen und deren Gebiete eingemeindet hatte, so daß es um die Mitte des 20. Jh. fast 80 000 Ha. erstklassiges Gebiet als ihr eigenes hatte anerkennen können.

Die Einwohner waren entscheidend Calvinisten. Orosháza wurde dagegen 1744 von den West-Transdanubien entstammenden ungarischen Siedlern, die sich Lutheraner bekannt haben und kurze Zeit in Ost-Transdanubien in Zomba gelebt haben, gegründet. Sie hatten ihren Wohnort beidenfalls verlassen, weil sie ihre Religion nicht frei üben können.

Die „Vásárhelyi Puszta“ war bis Mitte des 19. Jh.s wirklich eine echte Pußta. Die Ebene wird durch dürre Wasserrisse sowie durch niedrige Erhöhungen (Flächenunterschiede von 1—2 m) einigermaßen abwechslungsreicher. Hier herrscht auf dem Löß ausgestalteter Boden, der für Ackerfeld vorzüglich geeignet ist. Es ist aber nicht gering der Alkaliboden, der nicht einmal für Weide brauchbar ist.

Das Wirtschaften wurde in den letzten 100 Jahren auf der Pußta durch die wechselreichen Bodenverhältnisse entscheidend bestimmt. Bis 1853—54 war diese Pußta, die nach einem bestimmten System gemeinschaftlich ungeteilt benützt wurde, die gemeinsame Wiede der Bewohner von Hódmezővásárhely. Da wurden aber Parzellen von cca. 6 Ha als Gemeinbesitz unter den Dorfschultzen verteilt. Da wurde noch eine Zeitlang ihr Charakter als Pußta bewahrt, aber die Bevölkerungszunahme begann doch schnell und zwar auf jene Art, daß auf die schon eigentümlichen Parzellen Wohnhäuser und Wirtschaftsgebäude, sogenannte Einzelgehöfte gebaut wurden in die das Kind des Eigentümers oder sein Bediensteter übersiedelte und sein in einem Stück liegendes Landgut als Ackerfeld bebaute.

1869 zählte so schon die Pußta 4000 Bewohner. So wurde die wahre Pußta eingestellt, aber der Name blieb noch heute unverändert.

Weil es in Hódmezővásárhely relativ mehr Feld zu bebauen gab und weil diese Pußta von der Stadt weit lag, wollten die hiesigen Bewohner von ihr loswerden. Als Käufer meldeten sich zuerst die Orosházaer, da die Agrardichte hier am größten war, und der Anbau intensiver gepflegt wurde. Es gelang ihnen den größten Teil der Parzellen zu kaufen, so daß der zu Orosháza näher liegende Teil fast ganz in ihre anheim fiel. Ihr Einzug auf das Gebiet war ununterbrochen und dauerte bis Mitte des 20. Jh.s. Die Westseite blieb aber größtenteils im Besitz der Vásárhelyer, aber von bestimmten Gemarkungen kann nicht gesprochen werden. So setzten sich die Einwohner der Pußta von zwei verschiedenen Kulturen zusammen. Durch sie wurde die Pußta als Kulturgegend umgeformt, ausgenommen eine kleine Fläche, die als Urweide gebraucht wurde und die Umgebung eines Alkaliteiches der noch heutzutage der ungestörte Unterschlupf der Wildvögel ist.

Das I. Kapitel ist wesentlich anders, als die nachfolgenden, insofern die Bodenverhältnisse, das Klima, die in Naturschutz liegenden Gebiete, die Geschichte der Bevölkerung, die Verwaltung und die geographischen Bezeichnungen von verschiedenen fachkundigen Verfassern vorgeführt werden.

Das II. Kapitel ist noch immer einführtartig und in allgemeinen informierend. Solange sich der erste Teil lieber mit der Pußta als Naturgebilde beschäftigt, steht hier der Mensch im Spiegel der soziographischen Literatur.

1935 war die Pußta der Schauplatz eines beträchtlichen Ereignisses. Hier wurde das Treffen der Schriftsteller, die sich mit dem Leben des Dorfes beschäftigen von einem Lehrer, Béla Simon, — der auch selbst Schriftsteller war, — organisiert. Nach diesem Treffen entstanden sämtliche Reportagen, Studien von denen einige mit einer Einleitung in diesem Kapitel zusammengefaßt sind. Noch vor diesem Schriftstellertreffen wurde die Pußta von Zsigmond Móricz, — von dem größten ungarischen Schriftsteller des 20. Jh.s aufgesucht. Von seinen Erfahrungen hat er mehrere Artikel geschrieben. Hier können wir aus den zeitgenössischen Schriften der hervorragenden Schriftsteller, wie von Gyula Illyés dem berühmten Verfasser des Buches „Pußtavolk“, von Géza Féjja, von einem der führenden Gestalten der Dorfforschung, und von dem vorzüglichen Schriftsteller Lajos Nagy lesen.

Auch andere Momente, als die Agilität des Organisators haben darin mitgewirkt, daß das Treffen eben hier veranstaltet worden ist. Es wirkten das lebhaftes Kulturleben von Hódmezővásárhely und von den vorherigen Nachrichten bekanntgewordenes, buntes, komplexes Angesicht der Pußtabauern anziehend. Dieses Gebiet war schon seit langer Zeit der Mittelpunkt der radikalen Agrarbewegungen. Wegen der starken gesellschaftlichen Differenzen zeigte die Gruppe der Großbauern eine dichte Gemeinschaft und breite Schichten wurden durch die Besitzlosen, Tagelöhner, Erdarbeiter, Knechte gebildet. Das Gebiet hatte fast keine Industrie. Sowohl unter den Großbauern, als auch im Kreis der kleinere Bauern gab es viele Neurer, mit neuen Methoden wirtschaftende Besitzer. Es waren viele wertvolle, mit gutem Beispiel in die Richtung des intensiven, zeitgemäßen Wirtschaften vorangehende Anregungen auf der Pußta zu beobachten. Gleichzeitig meldeten sich alle Schwierigkeiten, die bei den Einzelsiedlungen auf dem Lande auftreten. Die schwere Wirtschaftslage, durch die die Bauern zwischen den beiden Weltkriegen im größten Teil Ungarns besonders gequält wurden, haben einen breiten gesellschaftlichen Hintergrund für die Bewegung der Schriftsteller ermöglicht. Sie forderten eine radikale Bodenform und gesellschaftliche Veränderungen. Die Meinung dieser Schriftstellergruppe wurde auf dem Treffen kundgegeben. Die Probleme der Bauern wurden von vielen Seiten näher gebracht, die Schwierigkeiten freier oder verblühter herausgesagt. In ihren Schriften werden wir uns mit jenen Pußtamen treffen, die wir später im XII. Kapitel kennenlernen.

In dem III. Kapitel werden unter dem Titel „Mensch, Eigentum, Arbeit“ geschicht-

liche, sprachliche, arbeitsorganisatorisch, eigentumsrechtliche, gesellschaftsorganisatorische Probleme zusammengefaßt. Man kann eine Zusammenfassung von der extensiven Viehhaltung jener Übergangsperiode aus der zweiten Hälfte des vorigen Jh.s lesen, als ein Teil der damaligen Weide noch nicht bebaut war. In den alten Zeiten wurde diese Art der Viehzucht, die auf das Weiden gegründet war, mit der Fütterung der Tiere bedeutungsvoll vereint. Übrigens war sie schon neben der herrschenden Stallzucht nicht mehr bedeutend.

Hier kann man ausführlicher darüber lesen, wie sich der Unterschied zwischen der zweierlei Einwohnerschaft meldet. Die antropologischen Verschiedenheiten sind nicht bedeutend, es ist aber der höhere Gestalt, die dunklere Pigmentation und markante Nase der Vásárhelyer zu bemerken. Bei dieser Bevölkerung sind die Frauen hitziger, der sexuelle Anspruch der Männer ist größer. Der Hauptunterschied meldete sich bei der Mentalität. Die von Orosháza stammenden Einwohner sind vom Fleiß, von zäher Beharrlichkeit gekennzeichnet. Ihre Einstellung ist rationaler, ihr Gefühl eingeschränkter. Die Vásárhelyer sind dagegen extravertalter, in ihrer Lebensart leichter, in der Auffassung schnell und gut, großzügig, auf bedeutungsvolle Leistungen fähig. Sie können sich begeistern, aber ihre Arbeit ist nicht so zielbewußt und gleichmäßig. Bei dem Essen sind sie nicht so sparsam als die Orosházaer. Es melden sich auch bei der Verzierung der Gebäude, bei der Bekleidung, in den Speisearten und im Wirtschaften kleinere Unterschiede. Die Orosházaer werden nicht nur von den Vásárhelyer, sondern auch von den bettelnden Zigeuner geizig genannt. Die Unterschiede sind bis zu den heutigen Tagen gut zu beobachten. Sie wurzeln in jenem verschiedenen Schicksal in dem die Ahnen der zweierlei Bevölkerung während der Jahrhunderte teilhatten. Dazu kommen noch biologische und religiöse Unterschiede. Die Verschiedenheit der Mundarten, die in einem Kapitel genau vorgewiesen ist, ist auch beträchtlich.

Die nachfolgenden zwei Abschnitte sind besonders wichtig um das Wirtschaften, die Arbeitsorganisation, die Lebensart im ganzen Begreiflich zu machen. Hier finden wir nicht ganz und gar das hiesige Charakteristikum; das vorgezeigte System ist auf den meisten Gebieten des Tieflandes, wo Einzelsiedlungen sind, im allgemeinen verbreitet. Das junge Paar lebt zeitweilig mit den Eltern, sie wollen sich aber je früher verselbständigen. Sie werden dann selbstständig, wenn sie erben, kaufen, oder eine Farm mieten können. Die Frau ist die gleichberechtigte Gefährtin ihres Mannes. Ihre Arbeit sondert sich entscheidend ab.

Aus Geflügelzucht, die hier sehr bedeutungsvoll ist, und aus den Milchprodukten entstandenes Einkommen gehörte der Frau. Anfangs machten sie alles allein, später als sie schon wirtschaftlich stärker waren, nahmen sie Kinderhirten auf. Wenn die Familie schon mehrere Mitglieder zählte, hatte ein jedes, Alter und Geschlecht nach, bestimmt Arbeit. Die Arbeit hatte während des Jahres eine gebundene Ordnung. Die Zeit der intensiven Arbeit war das Maishacken. Da haben sie die Arbeit um 3 Uhr früh begonnen. Von Anfang des 20. Jh.s. gebrauchten sie Kultivator, weil sie viel Maisfeld hatten. Um 8 Uhr hörten sie mit der Arbeit kurze Zeit auf um zu frühstücken und die Pferde zu füttern. Selbst die Mittagspause nach 12 Uhr war nicht länger, sie dauerte so lange, bis sie aßen und eine Zigarette rauchten. Das war das Hauptessen. Beim Sonnenuntergang beendeten sie das Hacken. Unterdessen beschäftigten sich die Frauen mit Kochen, mit der Fütterung und Verpflegung der Tiere. Außer den Hühnern züchteten sie viele Enten, Gänse, Trutzhähne, die nicht nur auf der Wiese grasten, sondern auch gefüttert wurden. Sie legten sich gegen 9 Uhr nach dem Beenden ihrer Abendsarbeiten nieder.

Die größte Beanspruchung forderte die Ernte. Da haben sie die Arbeit schon um 2 Uhr früh begonnen. Diese Arbeit wurde mit Kooperation mehrerer Menschen, bis zur Gründung der Kollektivwirtschaft mit Sensen durchgeführt. In einer kleineren Bauernwirtschaft dauerte die Erntezeit eine Woche lang. Während dieser Zeit gingen selbst die Frauen weder

auf den Markt, noch in die Kirche. Es wird die Abwicklung eines von 30—32 Jochen besitzenden, wirtschaftenden Bauern vorgezeigt. Auf der Jahrhundertwende ist hier das vorher herrschende Austreten durch Maschinendreschen abgelöst. Mit der Maschine ist eine spezielle Gruppe der Drescharbeiter von Farm zu Farm gefahren. Der Abschnitt zeigt uns ebenso eingehend die Abwicklung und Organisation der Arbeit wie ihren Ritus. Gruppenarbeit war auch die Maisernte. Weil da die Produktion bedeutend war, zeigt uns der Verfasser die Einteilung eines Markttag und die Tätigkeit der Sonn- und Feiertage vor.

Die Winterarbeiten sind wesentlich anders, als die Sommerarbeiten, aber die Versorgung der Tiere hat zu dieser Zeit täglich 6—8 Stunden gefordert. Diese Arbeiten wurden besonders frühmorgens auf die Zeit 5—8 und nachmittags von 3—6 Uhr konzentriert.

Es kam selten vor, daß es auch mehrere Kinder die verheiratet waren, — wenn auch auf kurze Zeit, — mit den Eltern wohnten. Zum Mädchenshaus zog der Schwiegersonn nur im Falle um, wenn es im Haus kein Junge war. Wenn mehrere Generationen zusammenlebten, wurden die Feldarbeiten von den Jugendlichen durchgeführt.

Das Einkommen bekam immer der alte Bauer zur Hand und auch er disponierte darüber. Es geschah häufiger, daß die Eltern ihr verheiratetes Kind auf der Farm ließen und sie in ihr im Weichbilde des Ortes stehendes Haus einzogen. In solchem Falle wurde der junge Bauerwirt ganz selbstständig, aber für die Benützung des Feldes zahlte er den Eltern die Hälfte des Ertrages oder Pacht. Mit der Zeit hat sich dieses Pachtgeld so umgestalten können, daß die Eltern so viele bestimmte Produkte bekamen, aus dem ihr Lebensunterhalt sorgenlos gesichert werden konnte. Es hat sich in den Raten kleinere Variationen gegeben, von der Qualität und Größe, aber auch von dem Verhältnis der Familienmitglieder zueinander bestimmt, sowie in der Frage des Rückbezahls des Pachtgeldes, in der Zeitpunkt des Übergabens des Eigentumsrechtes, in der Frage des Zusammenlebens. Das ist im Band durch konkrete Beispiele beleuchtet.

Außerdem gab es noch echte (wirkliche) Pacht, die von Familienverbindungen und von einer späteren Erbfolge frei war. Diese hatte nur einfache wirtschaftliche Motivation. Die Felder wurden von wohlhabenden Bauern gepachtet, da sie kapitalkräftig waren und die Hälfte des Pachtgeldes im voraus bezahlen konnten. Die Familien, die nur wenig Feld besaßen und wo es überzählige Arbeitskräfte gab, haben unbedingt pachtbares Feld gesucht. Nach dem ersten Weltkrieg wurde die Pacht meistens mit Geld bezahlt, später aber, in den Zeiten der Inflation war die Produktionspacht häufiger, deren größter Teil, den bebauten Getreiden entsprechend aus Weizen, geringere aus Gerste und Mais bestand. Es kam aber nicht selten vor, daß der Unternehmer die Pacht daraufzahlte.

Der Anbau des Feldes verbreitete sich als Teil- oder Halbpacht nicht nur in der Familie, sondern auch unter den Fremden. Wenn es auf dem Feld auch ein Bauernhaus stand, gab man außer der Hälfte der Produkte auch für dessen Miete meistens ein junges Schwein oder Geflügel. Sie vereinbarten sich eingehend in den Verpflichtungen des Halbpächters besonders auf die Benutzung der Dünger und auf die Instandhaltung der Gebäude achtend. Öfters bedangen sie auch kleinere Leistungen aus. Der Halbpächter war kein selbständiger Unternehmer, er gab nur seine Arbeitskraft. Saatkörner und Arbeitsgeräte, sowie Tiere für die Arbeit wurden von dem Inhaber gegeben. So war die Anhängigkeit des Pächters groß aber das Risiko gering. Dementsprechend haben sich dazu nur junge Ehepaare, Anfänger oder Arme entschlossen. Das mit Mais besäte Feld vergab man für ein Drittel. Hier hackte der Pächter mit Hand und für das Einerntes der Körnerfrüchte erhielt er das Drittel der Produktion. Bei der Ernte bekamen zuerst diese Drittelpächter Lohnarbeit. Das wurde als Begünstigung genommen.

Es bildeten sich mannigfaltige Kombinationen der verschiedenen Pachten aus, durch die größtenteils die Sicherung der Getreide und der Arbeitskräfte erzielt wurden. Das Geld spielte diesmal geringe Rolle. Im Rahmen des Kapitels wird die Organisation der

Drescharbeiten vorgezeigt. Anfang der 1900 Jahre wurde das frühere, mit Pferden gepflegte Austreten durch die Dreschmaschine abgelöst. Diejenige die bei der Maschine arbeiteten, verdienten ihr Tagelohn im Geld, nur in den schweren Jahren der Inflation bekamen sie Getreide.

Nachdem auf der Pušta viele Bauern gewesen waren, die einen größeren Landgut gehabt hatten, und die Wirtschaftsarbeiten mit ihren Familienmitgliedern nicht mehr hatten versehen können, verbreiteten sich verschiedene Knechttype. Man nahm Schulkinder als Gänsehirtin und Sommerhirtin auf. Ältere Burschen gingen als Knechte in Dienst. Sie begannen meistens am Dreikönigfest das Dienstjahr. Es kamen Knechte häufig von anderer Gegend. Der das Mähen gut bestanden hat, konnte mit ganzem Lohn rechnen, der zwischen den zwei Weltkriegen 8—12 q Weizen, 2 q Gerste, Oberkleidung, Unterwäsche, Fußbekleidung und etwa Bargeld ausmachte. Er versah jede Arbeit in der Wirtschaft. Die Dienstmagd war die Hälferin der Bäuerin. Die wohlhabenden Bauern nahmen Hirtin auf. Einige nahmen Gehilfe nur auf die Erntezeit für 5—6 Wochen auf. Der Farmknecht hatte schon Familie und wurde von jenem Bauern aufgenommen, der sein Farmhaus mit dem Feld nicht vermieten wollte, sondern mit der Hilfe des Bediensteten bebaute. Diese bekamen den ähnlichen Lohn, wie diejenige, die bei den Gutsherren arbeiteten. Ihr Lohn bestand zumeist aus Getreide. Es gab auch Farmknechte die nur ein halbes Jahr arbeiteten (Halbjahrknechte).

In dem VI. Kapitel wird die engbegrenzte Farm, ihre Gebäude, ihr Hof, bzw. die dort herrschende Lebensart bekanntgemacht. Wenn man Gelegenheit hatte und da die Fundamentierung nicht üblich war, wurde das Gebäude wegen des Grundwassers auf kleinere Erhöhung (50—100 cm) gebaut. Der Hof wurde wenigstens von zwei Seiten, oft aber von drei Seiten von Gebäuden umgeben. An der einen Seite stand das Wohnhaus, auf der anderen der Stall, auf dem dritten waren die Schweine- und Geflügelställe. Zu diesem Komplex gehörte noch ein Ladeplatz für Stroh und Heu, mit denen geheizt wurde, ein kleiner Heumad, Gemüsegarten, Obstgarten. Diese zusammen bildeten den Farmgrund, dessen Größe gegen 0,5 Ha. war.

Dazu schloß sich ein Gürtel von Ackerfeldern, so fern bis sich das ganze Gut ausstreckte und eine andere Wirtschaft begann. Das ganze Gebiet war eine regelrechte Einzelsiedlung.

Das Wohnhaus bestand immer aus einem Gebäude mit einem ländlichen rechteckigen Grundriß von 5×10—15 m. Die Mauern waren meistens aus zwischen Bretter gestampften Lehm oder Sonnenziegeln. Die Mauern wurden quer mit Balken überbrückt und mit Brettern bedeckt. Darauf breiteten sie Erde, so wurde die Decke fertig. Auf der Dachspitze durchziehender Giebelbalken wurde von 3 Stk Scheerenpaaren im Bodenraum gehalten. Es war also ein Sohadach, aber nicht mit Firstsäule, sondern mit Scheerenpaar. Im 20. Jh. erschien aber auch das Sparrendach. Das Deckmaterial war aus Schlif das zwischen den zwei Weltkriegen von Schindeln abgelöst wurde. Größte Zahl der Wohnhäuser bestand aus drei Räumen, und der einzige Eingang öffnete sich vom Freien in den Mittleren. Das war die Küche, in der an die eine Seite gebaute Lehnbank gefeuert und über dem freien Feuer gekocht wurde. Über dem Herd in dem hinteren Teil der Küche gab es keine Decke, sondern es wurde von einem zeltförmigen freien Rauchfang bedeckt, durch der den Rauch außerhalb des Daches geführt wurde. Diese freie Rauchführung verschwand größtenteils in den ersten 10—20 Jahren nach dem ersten Weltkrieg, den gewöhnlichen echten Rauchfängen stattgebend. Damit wurde auch der Herd umgeformt. Zuerst wurde er von aus Ziegeln gebauten mit eisernerer Deckplatte bedeckten, dann von aus Eisen erzeugten Herden abgelöst.

Aus der Küche öffnete sich von einer Seite das Zimmer, von der anderen die Speiskammer. Die Feuerbank befand sich in der Küche neben dem Zimmer, da der abgekürzte

pyramidenförmige, aus Lehm gebaute Ofen im Zimmer durch eine Öffnung von hier ge-
feuert wurde. Die Küche war wegen des teils geöffneten Daches im Winter sehr kalt. Hier
blieben sie nur wenn es unbedingt nötig war, der wahre Wohnraum war das angenehm
geheizte Zimmer. Der Ofen wurde von einer Sitzbank umringt, auf der man auch schlafen
konnte. In der gegenseitigen Ecke stand der Tisch mit der aus Holz gefertigten Sitzbank,
an die größte Wandfläche wurden die Betten, denen gegenüber der Schrank gestellt. In
dem Ofen des Zimmers wurde Brot gebacken und einige Gerichte gekocht. Als die mo-
dernen geschlossenen Schornsteine erschienen, mußte die Feuerbank in der Küche und
damit auch der Ofen im Zimmer abgerissen werden.

Von hier aus nimmt die Größe der Küche zu, nachdem sie warm geworden war und
das Heizen des Zimmers mit dem aufgestellten eisernen Ofen viel schwieriger gewesen war,
wurde sie der Mittelpunkt des hier herrschenden Lebens. Der Abbau der Öfen wurde auch
dadurch beschleunigt, daß es nach 1950 das zu Hause gebackene Brot immer seltener war.
Aus der Küche öffnete sich ein anderer Raum, die Kammer, wo verschiedene Lebensmittel,
Geschirre und kleinere Werkzeuge gelagert wurden. Der selbstversorgende bauerliche
Haushalt hatte sehr viele Ausstattungen und Vorräte, deshalb mußte die Kammer genug
groß sein. Wenn es — aber nur selten — an der Stelle der Kammer auch ein anderes Zimmer
eingerrichtet wurde, so öffnete sich die Kammer als vierter Raum aus dem Freien. Das
Kapitel beschäftigt sich ausführlich mit den Einrichtungen und mit dem Gebrauch eines
jeden Raumes, besonders auf die zeitliche Änderungen und auf die verschiedenen Ver-
mögensverhältnisse achtend. Der Dachboden muß auch als ein wichtiger Laderaum er-
wähnt werden.

Außerhalb des Wohnhauses finden wir viele Wirtschaftsgebäude. Je bemittelter der
Besitzer war, desto mehr Ställe brauchte er für die Tiere und auch die Getreidespeicher
durften nicht wegbleiben. Eine wichtige, geschichtliche Vergangenheit hat die Erdmiete.
Das ist eine ungefähr 2—3 m tiefe birnenförmige Grube. In den beiden Nachbarstädten
sind sie reichlich zu finden, aber die spätere Fußtabewohner machten schon keine Erdmieten
mehr, sondern statt deren wurden pyramidalförmige überirdische, aus Sonnenziegeln her-
gestellte Gebäude gebaut. Aber in der letzten Hälfte des Jahrhunderts wurden auch diese
verdrängt und statt deren wurden alleinstehende kleine Kammer für Getreidespeicher
gebaut. Die Kleinbauern konnten ihr Getreide auch an dem Dachboden ablagern. Es
fehlte fast von keiner Farm die aus Bretterwänden hergestellte luftige Maisscheune.

Das wichtigste Nebengebäude war der Stall, der von der Zahl der Tiere abhängig
getrennt war. Es gab 1—2 für die Pferde, ebenso für die Viehe, oder für jedes Tier nur einen.
In Sommer wurden die Tiere im Freien in einer kleinen verzäunten Stelle, oder in einer
überdachten seitenlosen Anlage gehalten. Die kleineren Tiere hatte man nach Sorten
getrennt je in einen Stall. Es sind ganz speziell die rundförmige Ställe, die hier zu finden
sind. Für die Wagen und für die Brennstoffe hat man überdachte Wagenschuppen ohne
Seitenwände errichtet. Stroh und Heu wurden im Freien gelagert, da das Austreten auch
im Freien geschah. Ab Anfang des Jahrhunderts wurden auf jeder Farm laut der Zentral-
dirigierung Abtritte errichtet, höchstens wurden sie nicht benützt.

In einem anderen Abschnitt stellt uns der Verfasser das Leben des Einzelgehöftes
im Sommer und im Winter dar. Da es hier keine Bäume gab, feuerte man am meisten mit
Maishalm, mit Maissumpf, mit Dünger oder mit Gas. Es wurde meistens mit Petroleum-
lampe, seltener mit Kerze geleuchtet.

Das Essen lief im Winter im geheizten Zimmer ab, und nachdem der Ofen zerstört
worden war, geschah es in der warmen Küche. Im Winter aßen sie meistens nur zweimal:
nach der Erledigung der Früharbeiten zwischen 9—10 Uhr, aus Wurst, Lebenwurst,
Speck, Bratkartoffeln, Kuchen, Brei, Maiskuchen nahmen sie irgendwelches ein, also immer
etwas Warmes. Zum Fleisch aßen sie immer Brot, das hatte bei ihrem Essen große Wichtig-

keit. Die Reihenfolge beim Sitzen und auch beim Essen war bestimmt (fixiert). Zwischen 3—4 Uhr aßen sie das zweite Mal: Suppe und etwas Gekochtes. In der ersten Hälfte des 20. Jh.s traten sie von dem zweimaligen Essen auf das dreimalige über, die Umstellung hing von den Familien ab. Bei dem dreimaligen Essen frühstückten sie zwischen 7—8 Uhr etwas Leichtes, zwischen 12—1 war das Mittagessen als Hauptmalzeit und gegen 6 Uhr das Abendbrot, oft aus den Resten des Mittagessens. Die Ordnung des Schlafens wird im Buch auch bekanntgemacht. Die Burschen, die Söhne des Bauern oder die Knechte schliefen im Stall, die Anderen im Haus. Es wird auch die Ordnung der Winterarbeiten behandelt, einbegriffen auch die Alibiarbeiten, bei denen die gesellige Zusammenkunft zumindest so wichtig war, als die effektive Arbeit.

Die sommerliche Lebensart unterschied sich wesentlich von dem winterlichen, sie richtete sich besonders zu den Feldarbeiten. In der erwähnten Zeit herrschte schon die Ordnung der dringenden Malzeiten, sie dauerten kürzere Zeit, weil sie die Zeit vom Frühmorgen bis zum späten Abend zweckmäßig ausnützen wollten. Der Platz des Schlafens wurde mehr auseinandergezogen und seine Zeitdauer bedeutungsvoll gekürzt.

In den V. Kapitel werden diejenige Arbeiten zusammengefaßt, die im Jahr ein- oder zweimal regelmäßig oder seltener verrichtet werden, die von der Tagesordnung unabhängig waren. Zeitweise mußte man sich mit der Instandhaltung des Gebäudes beschäftigen. Darüber muß auch geredet werden, daß eine jede Generation das Haus einigermaßen umgebaut hatte. Es lief regelmäßig z. B. in den Farmgebäuden die Zerstörung (Abbau) der freien Rauchfänge, der Bau der zeitgemäßen Schornsteine und hiermit der Abbau der Öfen ab, vielleicht ihre Umsetzung in den Hof. Dazu und zum Renovieren der Mauern, brauchten sie Sonnenziegel, die von jenen Bodenlosen (Besitzlosen) hergestellt wurden, die sich gerade darauf spezifizierten. Das Schilfdach mußte regelmäßig repariert werden, es wurde sogar von der Mehrheit Anfang des 20. Jh.s durch Dachziegel oder Schindel umgetauscht, daß es oft mit dem Umbau des Dachwerkes im Zusammenhang war. Von den aus Lehmziegeln oder gedüngerten Erde gebauten Mauern fiel oft der dünne Kotüberzug ab. Der mußte jährlich erneuert werden, aber diese Arbeit wurde schon von den Frauen häuslich erledigt.

Wenn auch die Mauern vielleicht nicht jährlich mit Kot erneuert werden sollten, durfte das Einkalken der Mauern sowohl aus innen als auch von außen nicht versäumt werden. Das gehörte eben so zu den Frauenarbeiten, wie das tägliche Aufräumen und das jährliche Großreinmachen. An Sonntagen gab es größeres Aufräumen, da der Fußboden des Zimmers und die Vorderseite des Hauses mit kotigem Wasser aufgeschmiert wurde.

Das Großreinmachen, das am meisten mit dem Einkalken vereint wurde, geschah vor den größeren Festen. Das Zimmer wurde nur einmal jährlich mit Kalk bestrichen, der Ofen öfters, die Küche zweimal und die Kammer vor dem Dreschen. Mit dem Einzug des Frühlings gab es auch größere Reinmachen.

Zu den großen Ereignissen zählte man das jährliche ein- oder zweimalige Schweineschlachten. Mit dem Einzug der winterlichen Kälte flammte schon frühmorgens in den Farmhöfen das Feuer auf, in dem die Borsten des geschlachteten Schweines abgebrannt wurden. Zum Schlachten rief man gewöhnlich Mithelfer. In der Umgebung gab es immer einige, die sich besonders auf das Schweineschlachten verstanden, die schon bei mehreren Familien Schwein schlachteten, es in Stücke schnitten, daraus Wurst machten. Früher wurde das auf den Bauch gelegte Schwein auf den Rücken aufgeschnitten und das Rückgrad des Schweines ausgehoben. Neuerdings wird es aufgehängt auf dem Bauch zerlegt. Der Speck wird abgetrennt, und in zwei Stücken geräuchert. Dieser war die wichtigste kalte Nahrung neben dem Brot vom Frühling bis zum Herbst. Die fleischigen Teile wurden hauptsächlich geräuchert und im Sommer, während der Zeit der großen Arbeiten gegessen. Die Därme,

der Magen wurden mit fettigem Brei, Leber, Blut, Fleisch, Fettstoffen gefüllt und bald nach dem Schweineschlachten verspeist. Die kleineren Fettstücke, das Schmer und vielleicht ein Stück des äußeren Specks wurde ausgelassen. Weil sie die fettigen Speisen gern hatten, war der Überfluß an Speck und Fett unerläßliche Bedingung der Wohlhabenheit.

Das Schaafschlachten war nicht so wichtig, aber zum Namenstag, oder zu größeren Festen schlachteten sie gerne je eines. Mit dem wurde der Bauer auch allein einen halben Tag über fertig, da dessen Fleisch frisch verzehrt und die Eingeweiden nur teilweise benutzt wurden. Nach dem Schwinden wurde es an einen Hacken aufgehängt, zerstückelt, meistens für Schaafpaprikasch gekocht. Wenn es die Familie während ein paar Tagen nicht hätte verspeisen können, so verkauften sie die Hälfte des Schaafes.

Aus dem, im Haushalt angehäuften wertlosen tierischen Fettstoffen kochte man einmal jährlich Seife zu Hause. Mit dieser im Haushalt hergestellten Seife, noch früher mit dem Klotz hielten sie im Sommer fast jede Woche, im Winter zweimonatlich große Wäsche. Wo 5—6 Milchschaafe gezüchtet wurden, dort lohnte sich vom 24. April vom Hl. Georg-Tag bis Ende August die Herstellung des Schaafkäses. In den Schaafmagen steckten sie Lab, das sie selbst vom Schweinemagen herstellten. Davon geleerisierte die Milch in 15—20 Minuten, dann ließen sie es erwärmen, im Leinen absieben und ausdrücken. Den so zubereiteten Käse verspeisten sie meistens im Sommer anstatt des Specks mit Brot zum Frühstück. Marmelade wurde meistens von Pflaumen gekocht und mit Kuchen und Mehlspeisen gegessen. Auch Branntwein wurde regelmäßig aus Obst oder Mais häuslich gebrannt. Ausführlich wird durch den Verfasser die Herstellung der bei dem Bewachen der Tiere unentbehrlichen Riemenpeitschen eingegangen, eben so ausführlich wie bei dem Ablauf der Saisonarbeiten.

Unter dem Titel „Verbotene Sachen“ beschäftigt sich der Band im Abschlußkapitel damit, wie die Bauern zum steuerfreien Tabak gelangten und wie sie ihn benützten. Es wird noch behandelt, wie die Sperren während der Tierseuche von den Bauern übgierliste und die Tiere doch verkauft wurden. Es wird die Frage der Geliebten mit der Metnung der Hiesigen Leute vermeiden, laut deren darüber nicht reden dürfe, jedoch für keine roße Sünde gehalten werde.

Im Rahmen des VI. Kapitels werden unter dem Titel „Wofür wir gearbeitet haben“ die Malzeiten, die Speisearten, die Bekleidung behandelt. Es werden die wichtigsten Gerichte und auch die Art ihrer Zubereitung nacheinander erwähnt. Die Reihe wird dem Rang entsprechend mit dem Brot und dessen Backen geöffnet. Tägliche hochgeschätzte Speise war das aus Weizenmehl gebackene Weißbrot, das man aus Kleie hergestellter Germ ganz hoch aufgehen ließ. Aus der feineren Sorte des Weizenmehls bereitet und kennt man noch heutzutage eine große Zahl der gebackenen und aufgeriebenen Kuchen, die leer oder gefüllt ein Gang der Malzeiten waren. Aus dem Maismehl wurden Fladen gebacken und Knödel gekocht. Man zählte zu den Leckerbissen im Winter aus der gekeimten Getreide zubereiteten süßen Fladen. Der mit Mohn, Quark, Kohl gefüllte, fettige Kuchen stand auf der ersten Rangliste. Bei dem Hochzeitsritus war eine aus aufgetriebenem Teig eigenartig geformte geflochtene Brezel unentbehrlich.

Es sind noch immer im Schmalz gebratene Kuchen beliebt, aber im alltäglichen Essen haben die gekneteten, im Wasser ausgekochten Mehlspeisen eine viel größere Rolle. Nachdem der Teig auf 1—2 mm breite kleine Streifen oder quadratförmig geschnitten worden ist, wird im Wasser ausgekocht, dann ausgenommen, Quark, Kohl, Mohn, Marmelade dazugegeben und wöchentlich zweimal bei den Hauptmalzeiten verspeist. Derselbe wurde im Sommer in größerem Quantum zubereitet, in der Sonne getrocknet, aufbewahrt und erst dann verspeist wenn man für das Kochen wenig Zeit hatte. Eben so werden die im Wasser gekochten, aus Mehl und Kartoffeln zubereiteten Nockerl gemacht, deren Vorteil in ihrer schnellen Zubereitung ist. Unter den Suppen sind die Bohnen-Kartoffel-Tomaten-

suppen am begehrtesten. Es werden die verschiedenen gerösteten Fleische und Paprikasch-Gerichte erwähnt, die auch beliebt, aber doch viel seltener sind, als die Mehlspeisen. Am Ende berichtet der Verfasser über mehrere, konkrete, wöchentlich gepflegte Speisenfolge.

Die Bekleidung wird geschlechtlich verteilt, und nach Alter behandelt. Bis zum ersten Weltkrieg hatten die Kinder im Alter von 3—4 Jahren nur ein aus Leinwand genähtes Hemd an, danach erhielten die Mädchen Röcke, die Jungen Gatjen, übe die bei den Schulkindern noch eine Hose angezogen wurde. Die Kinder gingen oft im Sommer auch zwischen den beiden Weltkriegen barfüßig. Die Wohlhabenden ließen schon den Schulkindern Stiefel machen. Die Bekleidung der erwachsenen Männer wich nur weniger von der städtischen bürgerlichen ab. Ihr Stoff wurde schon in der Fabrik erzeugt. Als Ausnahme galten die von Kleingewerbern aus Schaffell hergestellten Kleidungsstücke.

Aus der Bekleidung der Männer fehlte hier ganz die gestickte Verzierung. Der schwarze oder blaue in der Fabrik erzeugte Tuchanzug war allgemein verbreitet. Im Sommer als Oberbekleidung getragene Gatje verschwand hier an der Jahrhundertwende. In Schnittart und Form gab es doch kleine Differenzen zwischen den sich aus zweierlei Abstammung gebildeten Bevölkerung und so konnte man feststellen, wer von Orosháza oder von Vásárhely entstammte.

Die Kleider der Frauen wurden auch aus in der Fabrik erzeugten Stoffen hergestellt, die von heimischen Näherinnen genäht wurden. Es bildete sich hiesige, besondere Frauentracht nicht aus — es herrschte die Richtlinie der städtischen Mode — die auf sich einige Jahrzehnte warten ließ. Die zwei wichtigsten Elemente der Frauenbekleidung bedeuteten der Rock und die Bluse, deren Stoffe sehr wechselreich waren. Es werden von dem Verfasser Inventare der verschiedenen Vermögensverhältnissen lebenden Familien mitgeteilt, die voneinander bedeutend abwichen. Bei der Bekleidung der älteren Generation dominierte die dunkle Farbe.

Das VII. Kapitel prüft die Formen, Arten und Rahmen des gesellschaftlichen Zusammenlebens. Auch das Führen der Wirtschaft läßt manchmal Gelegenheit für die Zusammenkunft zahlreicher Leute schaffen, wo das Verhalten durch Konventionen geregelt wird. Es gab z. B. wöchentlich Markttage, wo sie ihre Produkte verkauften. Das bedeutete nicht nur ein einfaches wirtschaftliches Geschäft, sondern Halbfeier, als jede Gelegenheit, durch die alltägliche strenge Arbeitsrhythmus ein wenig aufgelöst wurde. Die Waren — Milchprodukte, Eier, Geflügel — wurden schon am Vortag des Marktes vorbereitet, dann schon in der Früh auf einen Pferdewagen aufgeladen um je früher verkaufen zu können. Ferkel, Schweine, größere Tiere, Getreide wurden nur einmal jährlich auf den Markt geliefert. Es gab schon unterwegs Gelegenheit, aber am meisten an Ort und Stelle zum Vergleich nicht nur in Betriff der Waren, sondern auch der Gespanne und der Bekleidung. Das ist auch als eine Art der Erfahrungsammeln zu betrachten. Wenn die Ware verkauft wurde, machten sie Einkäufe und beeilten sich, so schnell es möglich war, nach Hause. Inzwischen redeten sie mit Bekannten, Verwandten und sammelten Nachrichten.

Nicht nur der Erfolg der Märkte, sondern auch der Erfolg des Wirtschaftens lag im großen an der zweckmäßigen Lieferung, so ist es selbstverständlich, daß man sich um die Fuhrwerke kümmerte. Es war teilweise auch Prestigefrage. Sie hatten für verschiedene Gelegenheiten und Zwecke mehrerlei Wagen, deren Erzeugung und eingehende Beschreibung auch vom Verfasser gegeben werden.

Ohne Transportmittel konnte man nicht einmal in die Mühle gehen die sie jährlich mindestens viermal aufsuchten. Eine Familie die vier Mitglieder zählte, brauchte für ein Vierteljahr 3—4 Säcke von Weizen, die sie gelegentlich in die Mühle brachten. Am liebsten warteten sie ab, bis der Müller mit dem Mahlen fertig wurde, so konnten sie die Kleie, das Mehl, die Graupe gleich nach Haus liefern. Im vorigen Jahrhundert gab es noch auf der Pušta Windmühlen, an der Jahrhundertwende waren noch einige Trockenmühlen im Gange,

aber diese wurden durch die Dampfmühlen verdrängt. Das Mahlen war immer die Aufgabe des Bauers, der es sich gern vorbehielt, da es in der Mühle immer einige Wartende gab. Inzwischen konnten sie sich unterhalten, vielleicht tranken sie aus den mitgebrachten Flaschen Brantwein. Die Mühle war einigermaßen Informationsmittelpunkt.

Ähnliche teilweise alibiartige Arbeit war der Besuch der Kleingewerber auf der Pušta. Auf den Farmen beschäftigten sich Schmiede, Wagner, Schuhmacher, Boder. Am Vormittag wurden die reparaturdürftig Sachen zu ihnen gebracht, oder das neue Erzeugnis bestellt. Es geschah aber gar nicht eilig, es fanden sich hier immer Gesprächspartner vor, mit denen sie sich ins Gespräch einließen.

Die Puštabewohner hatten eine eigenartige Organisation, den Lesekreis. Ab 1884 bis heutzutage waren 14 Lesekreise auf der Pušta tätig.

Die Einwohner mieteten an einem zentralliegenden Ort ein Gebäude aus und hier versammelten sie sich. Die größeren, stärkeren Lesekreise ließen sich ein Gebäude errichten. Diese Organisationen waren von den Behörenden genehmigt und verfügten über Statuten. In der Wahrheit waren sie Kulturhäuser, die von den Bauern spontan organisiert wurden. Manche hatten relativ schöne Bibliothek, aus denen man Bücher ausleihen konnte. Hier versammelten sich die Bauern um zu plaudern, Karten zu spielen und die Zeit anderswie zu vertreiben. Hier wurden Lehrgänge für Wirtschaft, berufliche Vorträge, aber auch Tanzvergnügen veranstaltet. Die geselligen Abendmahle waren auch sehr beliebt. Jährlich wurden ein paarmal auch Laienspiele aufgeführt. Es lebten auf der Pušta immer einige Bauern, die Verse machten und hier ihre neuen Gedichte vorführen konnten. Die lokale Intelligenz — wie die Lehrer, Geistlichen — nahmen meistens in der Arbeit des Lesekreises Teil, aber die Leitung hatten sie nur selten. Das Leben des Lesekreises wurde besonders an die Donnerstage und Sonntagnachmittage konzentriert. Da sammelten sich 50—60 Leute zusammen, aber in einem stärkeren Kreis noch mehr. Der Besuch des Kreises wurde noch besser begünstigt, wenn er über eine Konzession für Ausschank verfügte. Diese wurde aber mindestens wöchentlich nur auf einen Tag beschränkt. In jedem Kreis konnte man Zeitungen lesen, in manchen auch Billard, vielleicht Kegelspiel oder Schach spielen. In mehreren Kreisen wurden am Tag von Petrus und Paulus der Ernteball, anderswo im Herbst Weinleseball traditionell. Da waren der Tanz und die Belustigung die Hauptsache und dies verlief selten ohne Schlägerei, sogar ohne Messerstößerei. Als beliebte Musikinstrumente galten das Tamburin und die Zither. Die Einübung und das Erlernen der Theaterstücke für die Laienspiele schuf ständige Gelegenheit fürs Treffen, worüber die ältere Generation viele angenehme Erlebnisse aufbewahrte.

Mancher Lesekreis versah auch wirtschaftliche Funktionen. Gemeinsam besorgten sie Kunstdünger für Fabrikpreis, hier wurden Milchsammerstationen errichtet und die Nebenerzeugnisse der vertragspflichtigen Pflanzen wurden hier verteilt u. s. w. Nach der Bildung der LPG, nach dem Kollektivisieren sind meiste der Lesekreise verkümmert, obwohl sie von der LPG übernommen wurden, füllte das Gebäude gewöhnlich wirtschaftliche Funktion ein. Manche sind übergeblieben und wirken jetzt als Kulturhäuser, in deren Programm die Filmaufführung eine große Rolle spielt.

Gelegenheit zur gesellschaftlichen Zusammenkunft wurde durch die Namenstage geboten, die in engerem Kreis gefeiert wurden. Meistens ließen die wohlhabenden Bauern, unter denen die aus Vášárhely stammten ihren Namenstag mit Essen und Trinken feiern. Sobald im Lesekreis kleinere Trinkereien im Gange waren, kamen in den Schenken auch größere Gelage vor. Als im Januar durch das Zusammenschreiben der Pferde, durch die Märkte und Jahrmärkte gute Gelegenheit für die Versammlungen in den Wirtshäusern geschaffen wurde, hatten sie hier doch nur flüchtig miteinander gesprochen und getrunken. Es gab nur selten Leute, die regelmäßig tranken und den größten Teil ihrer Hab und Gut hier ließen. An den Trinkereien waren auch nur die Männer beteiligt. Der Besuch der

Kirche hatte hier keine solche gesellschaftliche Bedeutung, als es in den Dörfern früher war. Es wurden hier drei Konfessionen geübt (römisch katholisch, lutheranisch, kalvinist). Die Priester wechselten sich oft und auch ihre Gläubigen besuchten mehrere Kirchen. In diesem Kreis hatte weder reges, religiöses Leben noch Gesellschaftereignis konzentrieren können. Nach 1950 hat sich die gesellschaftliche Rolle der Kirchen stark vermindert.

Das VIII. Kapitel beschäftigt sich mit der Lage des Kindes, mit dessen Spielzeugen, wie es zur Arbeit gewöhnt wurde, wie es die Schule besucht. In einer traditionellen Familie verbrachte das Kind seine Zeit meistens mit den Eltern, beobachtete ihre Arbeit und so erlernte es unbemerkt sehr viel davon. Anfangs war auch sein Spiel nichts anderes als die spielhafte Nachahmung der Arbeit seiner Eltern. Die wichtige Bestrebung der Erziehung erzielte die Verehrung der Eltern und das anständige Verhalten gegen die ältere Generation. Man brachte ihm als Schulkind kleinere Arbeiten bei, es wurde mit einfacheren Aufgaben — am meisten mit dem Bewachen der Tiere — beauftragt. Von 6—8 Jahren half es regelmäßig bei der Arbeit der Familie, natürlich nur bei den leichten Arbeiten, wie Aufräumen, Trinkwasserholen, es wurde auch für kleinere Einkäufe ins Geschäft geschickt. Ein 10 jähriges Kind weidete schon ständig, führte Tiere, legte das Seil in der Erntezeit, holte Wasser. Die Mädchen halfen nicht nur in der Haushalt sondern auch bei den Feldarbeiten, sie harkten und hackten. Bis die Mädchen und Jungen die Schule verließen, erlernten sie die wichtigsten Arbeiten, waren sich ihrer Aufgaben grundsätzlich bewußt, und als sie schon dazu genug Kraft fühlten, versuchten sie es zu machen ohne darauf direkt aufgefordert zu werden. Nur derjenige wurde durch den Wertmesser der Gesellschaft geschätzt, der sich auf alles verstand.

Die ersten Schulen wurden auf der Pušta bald nach der Ansiedlung selbst von den Bauern organisiert. Solche Schulen wirkten einige Jahrzehnten lang in je einem Wohnzimmer, aber nicht mit gebildeten Lehrern, sondern mit sogenannten Bauernlehrern, die schreiben, lesen und zählen konnten. Sie hatten keine Lehrbücher, aus Kalendern lernten sie lesen. Am Ende des Jahrhunderts gab es schon solche Schulen, in denen schon gebildete Lehrer lehrten, aber die Unterstützung der Schule kam von den Eltern. Manchmal bestand die ganze Ausstattung aus einer schwarzen Tafel und die Kinder saßen auf Balken oder in lehnlosen Bänken. In den Jahren von 1890 organisierte schon die Gemeinde Schulen, die von dem Staat bald übernommen wurden. Es wurden entsprechende Gebäude errichtet und das Niveau steigerte sich. Im allgemeinen waren die Lehrer beliebt, aber sie hatten keinen besonderen gesellschaftlichen Rang. Der Unterricht begann Anfangs September, aber im Frühling nach dem Einzug des schönen Wetters verminderte sich die Zahl der Schulkinder. Die Kinder verpackten ihre Schulsachen, Schiefertafeln, Schreibzeuge, Hefte in einen Leinenranzen. Der Stock gehörte gewöhnlich zum Disziplinieren.

Der Verfasser berichtet ausführlich über die Schule, über die Spiele der Kinder, besonders über die Gesellschaftsspiele unter denen viele Ballspiele und auch gewinnstüchtige Spiele zu finden waren.

Im IX. Kapitel werden jene Vorstellungen der Puštabewohner behandelt die aus falschen Kenntnissen entstanden. Die sind keine speziellen Aberglauben, sondern sie entsprechen den in der Gegend bekannten Auffassungen. Sie sind im Zusammenhang mit den vielerlei Erscheinungen des Lebens zu beobachten, die neben den niedrigen naturwissenschaftlichen Kenntnissen für die Erklärung rätselhafter Erscheinungen dienen. Obwohl die Bewohner der Pušta über verhältnismäßig rationale Weltanschauung verfügten, fehlten sie aus ihren Erklärungen doch nicht. Der Glaube an den überirdischen Geschöpfen und Kräften hatte manche Bedeutung. Die verschiedenen Träume wurden wechselvoll gedeutet. Ihre Analog-Vorstellungen sind stark. Der Traum von einem Verstorbenen bedeutete Tod, der Neumond half die menschliche Erneuerung. Das Wetter der großen

Feste verweist auf das zukünftige Wetter. Von verschiedenen Dingen, besonders aus dem Verhalten der Tiere wurde auf das Wetter gefolgert.

Den unter den Weihnachtstisch gestellten Sachen ließen sie früher magische Bedeutung zuschreiben. Das Wegwerfen des Haares und des Nagels wird gefährlich gehalten, da mit deren Hilfe die bösen Geister ihre behexenden Kräfte über deren Besitzer ausüben können.

Am Neujahrstag, am letzten Faschingstag, aber besonders am 13. Dezember (Luca Tag) konnte man aus verschiedenen Zeichen die Zukunft folgern. Das Versiegen der Milch bei der Kuh geschieht dem Volksglauben nach unter der Auswirkung der bösen Geister, gewöhnlich auf Anmuten eines bösen Menschen. Das ist eine der hartnäckigsten lebenden Meinungen. Ebenso entstehen auf Wirkung der bösen Geister einige Krankheiten und deshalb muß diese Wirkung allererst bewältigt werden. Dem Volksglauben nach gab es Menschen die mit den Augen behexen konnten. Zum Erwecken und Auslöschen der Liebe waren vielerlei Verfahrensweisen bekannt. Die Hexe war eine der schlimmsten der bösen Geister, schädliche Macht. Von diesen Fragen hatte man auf der Pußta viel gesprochen und Vieles erzählen können. Es geschieht aber jetzt im 20. Jahrhundert nur anekdotenartig, literaturartig und durch diesen Glauben kann das Leben schon nicht mehr geregelt werden.

Das X. Kapitel versucht die ästhetische Auffassung, die Anschauung und Wertungsbeurteilung der Pußtaleute durch einige konkrete Einzelheiten zu umfassen. Mann kan in der täglichen Arbeit den ästhetischen Anspruch verfolgen, z. B. wie schön der Strohfleim (Schober) geformt, das Gras bei der Grasung auf die Erde gelegt und das Horn der Kuh auf die entsprechende Art geformt wurden. Der Verfasser führt viele Beispiele aus diesem Kreis an, deren Gruppe die Ästhetik des alltäglichen Lebens gut schildert. Dieser Anspruch meldet sich besonders bei den Pferdebesitzern, Pferdezüchtern gut, wo die äußere Erscheinung des Tieres eben so wichtig ist, wie seine anderen vorteilhaften Eigenschaften. Das Binden des Pferdeschwanzes hat ganz besondere künstlerische Variationen. — Diese Meinung kann auch beim Brotbacken beobachtet werden, laut deren das Brot nicht nur fein schmecken, sondern auch schön wirken soll.

Die andere Frage, die im Kapitel geprüft wird ist die Schönheitsbeurteilung der Umwelt. Hierher gehört die Naturwelt aber auch die Umwelt, die von ihnen selbst gebildet wurde. Die Vögel, die Morgendämmerung, der Abend, das Gewitter enthalten ästhetisch wertbare Elemente die von den Pußtaleuten beobachtet wurden. Der in Ordnung gehaltene Hof, die gepflegten Gebäude lassen einerseits Prestige, andererseits ästhetischen Anspruch ausdrücken.

Die Ansichten von der menschlichen Schönheit werden von dem Alter eines Säuglings bis eines Greises durchblickt. Der Anspruch gegen die Jungen ist anders als gegen die Mädchen. Bei ihrem Schönheitsbegriff spielte das Gesicht bedeutende Rolle, aber auch das Gehen wurde nicht außer Acht gelassen. Das Mädchen, das in der Sonne braungebrannt war, wurde nicht schön gehalten. Bei den Busen und Hüften waren die Mittelmäßigen am meisten beliebt. Bei den älteren hielt man die Reinheit und Gepflegtheit für das Kriterium der Schönheit.

Der ästhetische Anspruch kann an der Verzierung einiger Gebrauchsgegenstände beobachtet werden. Bei den Pußtabewohnern war keine hervorragende Volkskunst vorhanden, aber es ist doch auf sämtlichen selbstverfertigten Gebrauchsgegenständen ihre ästhetische Auffassung zu sehen. Sie achteten besonders auf die Form und Zierung ihrer Tongefäße für Wein und Branntwein. Diese wurden teilweise auf Bestellung hergestellt, so konnte sich darin der individuelle Geschmack geäußert werden. So eine Reihe der Tongefäße wird von dem Verfasser vorgezeigt. Ihr Schönheitssinn wird durch die Peitschen, an die Tiere aufgehängten Schällen, durch Wäscherollen, Pfeifen, Schoberschneider und Gebrauchsgegenstände gut zum Ausdruck gebracht.

Es meldet sich schon bei den Aufschriften ihrer Weingefäße die dichterische Begabung, aber noch eine viel charakteristischere Äußerung ist die Betyarendichtung. In dem vergangenen Jahrhundert lebten in dieser Gegend ziemlich viele Betyaren, deren Gestalt die Phantasie des Volkes auch heutzutage noch immer anregend beschäftigt. Ihre Tätigkeit wurde mit Zuneigung begleitet, sie wurden für starke, geschickte, tapfere, gerechte Leute gehalten, obwohl der Staat sie als Verbrecher behandelte. In dem Kapitel werden mehrere Betyarengeschichten und einige Lieder aus der reichen Sammlung vorgelegt.

Das XI. Kapitel faßt die großen Ereignisse des Zusammenlebens, die Riten die mit der Geburt, Taufe, Eheschließung, Hochzeit sowie dem Tod und Begräbnis zusammenhängen und die Vorschriften des menschlichen Benehmens zusammen. Bei der Generation die vor dem ersten Weltkrieg lebte, waren die kinderreichen Familien noch gewöhnlich, die Regelung der Geburte verbreitete sich erst im 20. Jh. Das Neugeborene wurde im allgemeinen mit Freude empfangen. Aber jenes Mädchen das schon ein Kind hatte wurde von einem älteren Mann oder Witwer geheiratet. Da es in einer Ehe die Geburt oft vorkam, machte man davon kein großes Problem und es war nicht selten, daß die Frau ihr Kind während der Arbeit gebar. Wenn dies auf dem Feld geschah, brachte sie das Neugeborene in ihrer Schürze heim. Wenn die schwangere Frau etwas begehrte, mußte man ihren Wunsch erfüllen. Man freute sich gewöhnlich über die Jungen besser. Die Kleider des Säuglings wurden von den Müttern sorgfältig vorbereitet. Die Hebamme war schon ab Ende des vorigen Jh.s auf der Pußta tätig, sie hilft gewöhnlich bei der Entbindung. Die Entbindung erfolgte im Bett, auf dem Stuhl, auf der Bank sitzend oder knieend. Viele Volksglauben waren in Verbindung mit der Empfängnis, Schwangerschaft und Geburt im Gebrauch. Man hat das Kleine am meisten bis zur Taufe von dem schädlichen Einfluss der bösen Geister bewahren sollen. Bei den Wohlhabenden war die Taufe ein sehr großes Fest mit vorgeschriebener Speisenfolge: Lammprrikasch, Quarkkuchen und Strudel sowie Schlüsselkuchen, wie bei den Hochzeiten gebräuchlich ist.

Für Taufpaten lud man nicht die Geschwister, sondern die guten Freunde von gleichem Alter ein. Vor der Mitte des 19. Jh.s wurden mehrere Paare auf einmal als Taufpaten ersucht. Es kam vor, daß wohlhabende Bauern — ihrer Unterstützung erhoffend — als Taufpaten von armen Familien ersucht waren. Das Patenkind bekam von den Taufpaten als Geschenk seine erste Schulausrüstung, anlässlich der Firmung Geld und Bekleidung. Das Hochzeitsgeschenk war noch reichlicher: (z. B. das Brautkleid). Die Wöchnerin wurde mit Huhn, Gans beschenkt.

Die Vorbereitung auf die Ehe, deren erster Schritt die sexuelle Aufklärung war, lief spontan ab. Die reifere Jugend konnte oft die Brunst der Tiere beobachten und fand sich ziemlich früh von sich selbst in den biologischen Problemen zurecht. Obwohl die Mütter auf ihre Töchter sehr achteten, wurden die Jugendlichen durch die Koedukation in der Schule, bei der gemeinsamen Arbeit, durch die gesellschaftlichen Zusammenkünfte näher zusammengeführt. Die Schicklichkeit und die Moral forderte von den Mädchen zurückhaltendes Benehmen. Die Bewahrung der Jungfernschaft war grundsätzliche Forderung. Wenn die Jugendlichen einander zuneigten, dann ging der Jüngling zu den Eltern des Mädchens und bat er sie um Erlaubnis, sie öfters besuchen zu dürfen. Das bedeutete schon ernste Absichte, denn nach einigen Wochen konnte schon der Brautwerber erwartet werden und die Verlobung fand statt. Der Wunsch der Jugendlichen wurde meistens von den Eltern erfüllt, wenn sie keine materiellen Einwendungen hatten. Zuallererst bestanden die wohlhabenden Familien darauf, daß das gewählte Ehepartner auch bemittelt sein soll. Anlässlich der Verlobung vereinbarten sie sich genau über die finanziellen Fragen. Im vergangenen Jahrhundert kam es oft vor, daß man nach der Verlobung noch 1—2 Jahre auf die Eheschließung wartete, aber diese Zeitdauer wurde jetzt schon ganz gekürzt.

Die Hochzeit war das mit allem Glanz gefeierte Ereignis des Lebens auch in der Pußta.

so ist es selbstverständlich, daß sie lange Vorbereitungen forderte. Die Sicherung des Essens und Trinkens, die Bekleidung, die Brautausstattung, die offizielle Zeremonie, das Auswählen der Gäste bereitete viel Sorge. Die Hochzeit wurde am meisten in dem Haus des Bräutigams, selten im Gasthaus, öfters im Lesekreis gehalten. Mitternacht zogen alle zum Haus des Bräutigams oder der Braut hinüber. Die meisten Hochzeiten wurden Ende Herbst oder im Winter gefeiert, aber nie im April. Die Einladungen wurden von dem Brautführer mit den direkt auf diesen Anlaß gedichteten Versen abgewickelt. Vor der Hochzeit war noch der Abschied vom Junggesellenleben üblich.

Vor der Hochzeit fuhren sie mit aufgeschmückten Pferdewagen für die Brautausstattung und lieferten sie mit feierlicher Zeremonie zum Brauthaus. Diese Lieferung der Brautausstattung war eine der wichtigsten Momente des Hochzeitsritus. In der Hochzeitszeremonie sind noch gar viele Elemente des Frauenmarktes als Ansatz der Scherzspiele auffindbar (z. B. das Verstecken der Braut, Knallen im Festzug, das Umkleiden der Braut). Die Zeremonie wird durch das Verabschieden und durch den Brauttanz beendet. Selbst die Hochzeitsgelage reicht in den nächsten Tag hinüber. Die Leute die das Hochzeitsamt bekleiden sind Blutverwandte oder „Kunst“-verwandte. Die Speisefolge ist örtlich konventionell bestimmt, aber in hundert Jahren veränderte sie sich inhaltlich zwei oder dreimal.

Der Tod wird als natürlicher Zubehör des Lebens betrachtet. Die Alten bereiten schon im voraus ihre Totenkleider vor, sie wählen den Platz ihres Grabes aus und machen ihre Testamente. Zu dem Schwerkranken wird der Geistliche gerufen um die Totenzeremonie zu versehen. Die von Vászrhely entstammten erinnern sich noch daran, daß der Sterbende einst auf die Erde gebettet worden war.

Dem Toten wurde, — seinem Wunsch nach, — eine seiner Lieblingssachen beigelegt (Pfeife, Tabaksbeutel u. s. w.). Am Vortag des Begräbnisses kamen die Totenschauer zu Besuch, das galt als Ehrenbezeugung. Einst war der Verstorbene von Klageweibern beweint worden. Neuerlich läßt man Traueranzeige machen. Das Begräbnis lief noch heute laut der Zeremonie irgendeiner Kirche ab. Auf der Pußta waren drei Friedhöfe zu finden. In jeden ließen sich zu verschiedenen Religionen gehörige begraben. In die Mitte des Grabes wurde der Gatte, in die Seitenvertiefung die Gattin gelegt. Am Abend nach dem Begräbnis wird ein Trauermahl mit stillem Trinken gehalten.

Im XII. Kapitel wird der Lebenslauf von fünf typischen Pußtabewohnern behandelt. Máté Gregus (1861—1938) ist das Vorbild des aufstrebenden, neuer, organisatorischen Bauers. Er kauft und verkauft Felder, vom Besitzlosen wird er wohlhabender Bauer, daneben ist er als Einführer der modernen Wirtschaft bekannt. Im vorigen Jahrhundert wurde hier extensives Wirtschaften, mit einseitigem Weizen und Maisanbau geführt. Die wertlosen Felder wurden von Gregus mit Obstbäumen eingepflanzt, die Umgebung wurde durch seine sechzigtausend Setzlinge versorgt. Es wurde Gärtnerei zustande gebracht, veredelte Tierarten gezüchtet, Genossenschaft für Konsumgüter gegründet, Tierarzt besorgt. Er versuchte alles mögliche, sogar eine Eisenbahnstation zu erstreiten.

Peter Karasz (1897—1938) war schon einseitiger, mit besserem Handelsgefühl, aber mit weniger Begabung für die Neuerung in der Produktion. Er war der erste unter den Pußtaleuten der über Dreschmaschine, Fahrrad und Radio verfügte. Er versuchte seine schlechten Felder zweckmäßig zu verbessern. Er war keine gewinnende Persönlichkeit. Die Organisation war seine „starke Seite“. Es wurden von ihm Kurse für Bauern eingeleitet, Studienausflüge, Genossenschaft für Konsumgüter, Lesekreis organisiert. Er hielt Vorlesungen im Radio, war in der Leitung der Gemeinde tätig. Er setzte sich als Kandidat in die Wahlkämpfe ein und kämpfte fest für das Bauerntum. Er war der Hauptreger des erwähnten Schriftsteller—Bauerntreffens. Er starb jung im Blinddarmentzündung.

Takáros Maczelka (1868—1940) ist ein ganz anderer Typ. Er wurde durch die genaue bis zum Äußersten getriebene Arbeit, durch die sorgfältige aber ganz selbstbezweckte

Arbeitsverrichtung gekennzeichnet. Er zwang auch seine Familienmitglieder eine angetriebene Lebensform zu führen um so die Arbeit zu vervierfachen, er ließ z. B. seine Angehörigen rückwärts hacken, um den gehackten Boden nicht festzutreten. Auch die Maiskolben wurden bei ihm nicht auf der gewohnten Weise auf dem Dachboden zerlegt, sondern in Pyramiden mit Stumpf nach außen sortiert. Sein Hof und seine Felder sahen so gepflegt aus, daß die vorbeifahrenden stehenblieben um alles zu bewundern, aber trotzdem wollte niemand seinen Beispiel folgen, nach seinem Tode selbst seine Kinder nicht.

Sándor Györi Dani (1885—1966) ist ein durchschnittlicher Bauerntyp. Er ergab sich besonders aus nichts. Er ragte doch mit seinem unerhörten Fleiß und mit seiner Vorliebe für die Tiere aus. Er war kein Neurer, er wendete höchstens das an, was bei den anderen schon verwirklicht wurde. Er lebte sparsam, gab wenig aus und war bemüht aus allem Geld zu machen um noch mehr Feld kaufen zu können. Bei der Arbeit schätzte er die Schnelligkeit höher als die Präzision. Die Gelehrsamkeit wurde von ihm unterschätzt, seine Gedankenwelt wurde durch seine Wirtschaft ganz ausgefüllt. So vermehrte sich sein Vermögen auch beträchtlich.

Imre Rózsa (1901—1952) war Liederdichter, ein warmherziger, beliebter Mensch in der Pußta. Er war ein verschlossener, innwendig lebender Mann, dessen Empfindungen selbst in seinen Gedichten nicht geoffenbart werden. Er war kein selbständiger Lyriker und scheint von den Erlebnissen der Romantik aus zweiter Hand gelebt zu haben. Die Rhythmen und Reime seiner Gedichte sind nicht genug leicht, aber von den Pustabewohnern doch beliebt. Viele seiner Gedichte wurden vertont. Er lebte umsonst auf der Pußta, da die Schreibweise der Volksdichtung und ihre Musik ihm fremd blieben.

Im letzten XIII. Kapitel wird der Untergang der Einzelgehöfte behandelt. Den, auf großem Gebiet liegenden Kollektivwirtschaften entsprechen die zerstreuten Siedlungen nicht und deren Einwohnern scheint die Arbeit auf den weiten Feldern nicht vorteilhaft zu sein. Die Mechanisierung der zeitgemäßen Großbetriebwirtschaft braucht weit weniger Feldarbeiter. Die Kleinwirtschaft befindet sich überall in der Krise. Nach dem Jahre 1960, nachdem sich die Bauern der Pußta völlig in die LPG zusammengeschlossen hatten, begann der Untergang der Einzelgehöfte. Viele zogen in die nahen Dörfer und Städte weg, brachten sich in der Industrie unter und ließen sich von dem herkömmlichen Bauernleben scheiden. Das Schicksal der leergebliebenen Einzelgehöfte wurde besiegelt. Die Veränderung der alten Lebensform wird vom Verfasser durch Aufnahmen bei den zugrunde gegangenen Gebäuden Schritt um Schritt gefolgt.

Zuletzt wird das Namensverzeichnis und Lebenslauf der Mitarbeiter und Datenmittler des Verfassers bekanntgegeben. Die Mitarbeiter sind in zwei Kategorien verteilt. Zu der einen Gruppe gehören diejenige, die an je einen Teil des Bandes gearbeitet haben, die andere Gruppe besteht aus dem Lektor bzw. aus 11 sogenannten Bauernlektoren. Die Letzterwähnten sind einerseits bei der Materialsammlung als Informanten behilflich gewesen, andererseits haben sie das Werk nach dessen Beendigung durchstudiert. Ihre Anmerkungen hat der Verfasser in Betracht genommen. Dieses Verfahren ist vom Verfasser als Experiment versucht und als für sehr nützlich gehalten worden.

In der Nachrede wird von Gyula Nagy sein Lebenslauf im lyrischen Ton überblickt, beleuchtend, unter welchen Umständen, auf welcher Weise und aus welchem Zwecke das Werk entstanden ist. Er hat seine Lebensbahn als Lehrer einer Einzelsiedlung begonnen und im Jahre 1950 in Orosháza als Mitarbeiter des Museums fortgesetzt. Diese Tätigkeit ist von einer 25 jährigen Forschungsarbeit mit dem Ergebnis von vielen Bändern gefolgt worden, in all denen er die vergangene Kultur der engeren Umgebung und deren Volk für die Nachfolger entdecken wollte.

TEXT UNTER DEN ZEICHNUNGEN

1. Die Vászárhelyer Puszta liegt in der Grossen Ungarischen Tiefebene
2. Randgebiet von Vászárhely
3. Der Urrasen von Tatársánc
4. Schematische Landkarte von den landwirtschaftlichen Bebauungsweisen der Umgebung vom Fehértó
5. Der schematische Grundriss des Füvesi-Bauernhofes
6. Das Wohngebäude des Füvesi-Bauernhofes
7. Schafhürde und Pferdestand am Füvesi-Bauernhof
8. Stall am Füvesi-Bauernhof
9. Maisscheuer am Füvesi-Bauernhof
10. Tulpenlade, mit Detailzeichnungen
11. Wandkasten, mit Detailzeichnungen
12. Motive
13. Irdene Schüssel, mit Detailzeichnungen
14. Bouteille, mit Detailzeichnungen (Die Bouteille ist eine irdene, meist ziegelförmige Flasche).
15. Bouteille, mit Detailzeichnungen
16. Bouteille, mit Detailzeichnungen
17. Messingschnallen
18. Rasiermesserbehälter
19. Stab aus Buchsbaumholz, mit Einzelheiten seiner Beschmückung
20. Hetzpeitsche, mit Teilzeichnungen
21. Gerät zum Stroh- und Heuschneiden
22. Schneidegeräte: Rebenmesser und Rohrmesser

ERKLÄRUNG DER BILDER

1. Das typische Gewächs der Puszta ist die Teufelsmühle (ung.:barlangó). Es verdorrt bis Herbst, der Wind reisst es samt der Wurzel aus dem Boden und rollt es durch die Puszta
2. Das nachfällige Ufer des Fehértó
- 3—4. Der See ist Sammelplatz verschiedener Wasservögel
5. Den seichten See kann man im trockenen Sommer durchwaten und später versiegt er ganz.
6. Nicht nur der See versiegt im heissen Sommer, sondern auch sein Grund wird rissig
- 7—10. Gesichter von der Puszta
- 11—14. Gesichter von der Puszta
- 15—17. Bauernhöfe auf der Puszta
- 18—20. Das Wasser läuft im Frühling an den Bauernhöfen zusammen
- 21—22. In Tatársánc verstecken sich die auf gutem Boden stehenden Bauernhöfe im Schatten der Bäume
- 23—24. Romantische Stimmung verbreiten die getünchten Gebäude im Schatten der grossen Bäume
- 25—26. In Kakasszék gibt es noch Bauernhöfe, die hinten ein abgerundetes Dach (ung.: kanfaros) haben, aber vor dem Eingang wurde schon ein Schutzdach (ung.: ereszajja) errichtet
- 27—28. Das eine Fenster blieb noch im ursprünglichen Zustand
- 29—30. Die Front des Füvesi-Hauses ist zierlich, aber der Pferdestand hinter der Schafhürde ist von einfacherer Ausführung
- 31—32. Die Maisscheuer am Füvesi-Hof weckt einen blockhausähnlichen Eindruck.
- 33—34. Auf dem Füvesi-Hof ist der Pferde- und Kuhstall je ein selbständiges Gebäude; zum Letzteren wurde auch ein Wagenschuppen und ein Schweinestall hinzugebaut (ung.: ragasztottak)
- 35—36. Auch in Feckéspart hatten die Kleinwirte mehrere Gebäude nötig: einen Speicher mit Wagenschuppen und Pferdestand, einen Schweinestall.
- 37—38. Auf Sodaerde ist selten ein Bauernhof, wo es einen schattenspendenden Baum gibt
- 39—40. Auf vielen Bauernhöfen finden wir unter der Traufe des Stalles auch die Taubenester
- 41—42. Die kleine Sommerküche (ung.: kiskonyha) wurde oft an das Ende des Hauses gebaut, manchmal bekam sie in einem besseren Raum Platz, aber dann wurde der Backofen draussen errichtet
- 43—44. Die Gänse- und Entenfedern müssen gut getrocknet werden

- 45—46. Den für das Lagern des Getreides dienenden Speicher flocht man aus Weidenruten, seltener errichtete man ihn aus Latten. Man konnte ihn auch auf einen anderen Ort verschieben
- 47—48. Hie und da horsten die Tauben am Boden des Wagenschuppens
49. Eine sehr alte Vergangenheit führt der runde Stall (ung.: kerekól) auf; man konnte ihn jährlich ausbrennen, er wurde getüncht und so verlauste in ihm das Geflügel nicht
- 50—51. Hier wurde der runde Stall (ung.: kerekól) auch zum Räuchern verwendet. Dem besseren (ung.: rangosabb) Stall wurde auch noch ein Halbdach, dem sogar auch noch eine Hundehütte hinzugefügt
- 52—53. Auch der runde Stall hat mehrere Abarten...
- 54—55. ... obwohl diese schon sehr selten sind
- 56—57. Im runden Stall hielt man Schweine oder Gänse
- 58—59. Frauen errichteten die kleineren runden Ställe für eine Glucke und ihre Küken (ung.: tyúkajja)
- 60—61. In Cinkus findet man noch Ställe mit Strohdächern (ung.: gasztetős), ohne Dachstuhl
- 62—63. Die Ställe sind oft sehr primitive Bauten, manchmal werden sie in den Strohschober gegraben
- 64—65. Versteckt hinter dem Bauernhof duckt sich der vernachlässigte Abort (ung.: pityöre)
- 66—67. Das Hundehaus hat auch mehrere Formen, es kann auch rund sein.
- 68—70. Das Zimmer dient vielerlei Zwecken. Die Wirtin bereitet für ihren Mann die reine Wäsche vor
- 71—74. Der Raucher
- 75—76. Neben dem Brot sind das Fett und der Speck die wichtigsten Lebensmittel der Bevölkerung der Bauernhöfe, darum schlachten sie um die Weihnachten Schweine
- 77—78. Das Schweineschlachten ist ereignisvoll in der Familie und am Ende hält man einen Schweineschmaus (ung.: disznótor)
- 79—82. Der Schafkäse wird erzeugt...
- 83—86. ... jetzt wird er schon geformt
- 87—90. Suppenteig wird gemacht
- 91—92. Das runde Teigblatt wird gewalzt und nachher geschnitten
- 93—96. Ein Mittagessen wird aus der Taube...
- 97—100. ... ihre leichte und nahrhafte Suppe ist die Speise der Kranken
- 101—104. Auch das Speckessen hat seine Art
- 106—107. Das Ruhen
- 108—110. Das Zubereiten der geflochtenen Kuchen (ung.: kúccsos) benötigt ein grosses Können...
- 111—113. ... besonders das Flechten ist kompliziert
- 114—117. Die Hetzpeitsche (ung.: karikásustor) wird gefertigt ...
- 118—121. ... sie ist bereits fertig
122. Am Hofe des Sándor Fekete in Kardoskút wird vor dem Beschlagen das Huf des Pferdes instandgesetzt
- 123—127. Die Wolle wird vom Schaf in einem abgeschoren
- 128—129. Der Dünger (ung.: gané) wird in die Form gut eingestampft und ausgeworfen trockenet man ihn, wie die Lehmziegel; er wird zum Heizen verwendet und hält die Glut gut

- 130—131. In vielen Bauernhöfen mühte man sich früher (ung.: bíbelődtek) mit Bienen ab. Heute ist die Bienenzucht in Bienenkörben (ung.: kasos méhészkedés) schon im Aussterben begriffen
- 132—133. Am Ufer des Száraz ér werfen die Bauern von Sámson gute Lehmziegel (ung.: vájugot vetnek)...
- 134—135. ... von denen ein Teil in die Puszta gebracht wird
- 136—140. Mehrerlei Strohbinden machte man zum Verbinden der Garben
- 141—143. Nur mit einer gut ausgehämmerten und gewetzten Sense kann man gut mähen
- 144—145. Die Mutter hält das Kind im Schatten, während sie die abgemähten Halme zu Garben sammelt (ung.: markot ver)
- 146—147. Die Arbeit der Erwachsenen nachahmen am Stoppelfeld die Kinder, während sie das Vieh weiden: sie ziehen (ung.: húzattyák) die Dreschmaschine und dreschen)
148. Die Ruine der Windmühle von Székkutas; sie ist die letzte Windmühle auf der Puszta...
- 149—150. ... auch von ihrem inneren Mechanismus ist noch etwas zu sehen
- 151—152. Am Getreidemarkt von Orosháza mustert man (ung.: mustráják) den Weizen
- 153—154. Auch der Schweinemarkt von Orosháza ist weit bekannt
- 155—156. Am Kleinmarkt (ung.: gyolopiac, garabojos piac) werden vielerlei Waren verkauft
157. Der Alte mit dem melonenförmigen Hut (ung.: dinnyekalapos) von Orosháza betrachtet den Markt
158. Die Familie Gombkötő in den 90-er Jahren des vergangenen Jahrhunderts
159. Paul Szabó, der Betyár, den Ráday wegen Verdachtes der Räuberei verhaften liess
- 160—161. Der Lesezirkel von Pecercéshát und Fecskéspart
- 162—163. Früher wurde sonntäglich voll mit Gläubigen das reformierte Bethaus von Barackos ..., heute wird es von wenigen besucht
164. Mitglieder des Lesezirkels von Barackos
165. Das 25 jährige Jubiläum der Genossenschaft „Hangya“ von Barackos
166. Erntefest im Lesezirkel von Barackos im Jahre 1940
167. Auch ein Theaterstück wurde vorgetragen; die Mitwirkenden des Stückes „Spiele nicht mit dem Kuss“ (ung.: Ne jácc a csókkal) im Lesezirkel von Mágocsoldal im Jahre 1931
168. Die Mitwirkenden des Volksstückes „Ein Viertel Boden“ (ung.: Egy fertály föld) im Lesezirkel von Mágocsoldal im Jahre 1932
169. Neben dem Lesezirkel versammelte das Ballspiel (ung.: lapdázó) die Jugend. Ballspieler bei József Héjjas in Fecskéspart im Jahre 1939
- 170—171. Gestrüpp bewächst den Bauernhof, wenn man ihn verlässt; das Dach wird abgetragen oder der Wind zerstört es
- 172—173. Die Nebengebäude ereilt dasselbe Los
174. Auch die Wände zerfallen, nur der Schornstein und der Ofen dauern am längsten
- 175—176. Der zerfallene Brunnenkranz (ung.: kútkáva) verkündet am längsten, dass hier einst ein Bauernhof war. Jetzt findet hier im strengen Winter das Wild Nahrung

TARTALOM

TARTALOM

Köszöntjük az Olvasót — LÁSZLÓ GYULA	7
Bevezetés — NAGY GYULA	13
A tudomány a Pusztáról	
A Puszta talaja — SZABÓ ISTVÁN	17
I. A békés-csanádi löszhát talajtani kutatása	17
II. A Maros hordalékkúpja	18
III. A Vásárhelyi-puszta talajtípusai	18
A Puszta éghajlata — PÉCZELY GYÖRGY	27
A Puszta természetvédelmi területei	
A) A tatársánci ősgyep — KISS ISTVÁN	35
B) A kardoskúti Fehértó — STERBETZ ISTVÁN	41
A Puszta megszállása — NAGY GYULA	47
A Puszta és a közigazgatás. Kardoskút és Székkutas községgé fejlődése — SZABÓ FERENC	
I. A Puszta közigazgatása 1920-ig	49
II. A két világháború közötti pusztai igazgatás	54
III. A pusztai lakosság elszakadási és önállósulási törekvései a felszabadulás előtt	62
IV. A Puszta átalakulása, Kardoskút és Székkutas község megalakulása	65
A Vásárhelyi-puszta helynevei — HAJDÚ MIHÁLY	
I. Történeti áttekintés	71
II. Adattár	81
1. Belterületek	83
2. Külterületek	84
III. Helynévmutató	100
Írók a Pusztáról	
A Puszta az irodalomban — GREZSA FERENC—SIPKA SÁNDOR	121
MÓRICZ ZSIGMOND: Bolondkocsi, pávafarkú traktor stb.	123
MÓRICZ ZSIGMOND: Takaros Macelka	125
ILLYÉS GYULA: Írók a nép között	129
FÉJA GÉZA: Látogatás a kacagó embernél	133
FÉJA GÉZA: Vásárhelykutas	137
NAGY LAJOS: Találkozás a hódmezővásárhelyi tanyavilággal	139
Ember, munka, tulajdon	
A pásztorélet emlékei — NAGY GYULA	
I. Rideg pásztorkodás	145
II. Félszilaj pásztorkodás	153
A kétféle népesség — NAGY GYULA	161
A Vásárhelyi-puszta nyelve — HAJDÚ MIHÁLY	171
A család munkája — KOZKA PÁL—NAGY GYULA	
I. A fiatal pár indulása	177
II. Munkamegosztás a többtagú családban	178
1. A munka kapáláskor	179
2. A munka aratáskor	181

3. A munka csépléskor	183
4. A munka kukoricatöréskor	185
5. A piaci nap munkabeosztása	186
6. A vásár- és ünnepnapok munkája	187
7. A család téli munkája	187
III. A munka a kibővült családban	189
IV. Az öregek beköltözése a városba	190
V. Haszonélvezet	190
Cséplés társaságban — NAGY GYULA	193
Gazdasági cselédek, nyári pásztorok és tanyások — NAGY GYULA	197
I. A cselédfogadás	197
II. A kisbéres	199
III. Az éveskanász	200
IV. A béres	200
V. A mindeneslány	201
VI. A szolgáló	202
VII. Az aratóbetyár	203
VIII. Tanyások	204
1. Béres-tanyás	204
2. Féléves-tanyás	205
3. Ingyenes-tanyás	207
Földbérlet — NAGY GYULA	
I. Haszonbérlet	209
II. Részesművelés	
1. Felesművelés	212
2. Harmados-, negyedművelés	215
A tanya és élete — NAGY GYULA	
I. A tanya	
1. A tanyatelek és épületei	221
2. A tanya építése	223
II. A tanya helyiségei és berendezésük	
1. A szoba	234
2. A konyha	
a) A szabadkéményes hidegkonyha	240
b) A kaminos konyha	242
c) A zártkéményes melegkonyha	242
3. A kamra	243
4. A házeleje, ereszalja	245
5. A padlás	245
III. A tanya melléképületei	
1. A termények tárolására szolgáló építmények	
a) A gabonásverem	246
b) A hombár	247
c) A kukoricagöré	249
2. Az istálló	251
3. A disznóól	254
4. A kocsiszín	255
5. A polyvás	256
6. A tyúkól	256
7. A tanyaudvar kisebb építményei	259
8. Az árnyékszék	260
IV. Élet a tanyában	
1. A téli életmód	
a) Fűtés	261
b) Világítás	265

c) Étkezés	266
d) Alvás	269
e) Téli munkák	272
f) Tanyatelek télen	274
2. A nyári életmód	274

Nem minden nap — NAGY GYULA

A tanya átalakítása	281
Vályogverés	283
Sárazás, meszelés	285
Nagytakarítás	287
Ganétaposás	289
Disznóölés	290
Birkavágás	294
Szappanfőzés és nagymosás	296
Sajtkészítés	299
Lekvárfőzés	300
Pálinkafőzés	301
Karikásostor-készítés	302
Tilalmas dolgok	
1. Hogyan jutottak a parasztok szűzdohányhoz?	310
2. Határázár kijátszása	314

Amiért dolgoztunk — NAGY GYULA

Ételek, étkezés

I. Kenyérsütés	319
II. Lepénysütés	324
III. Kukoricalisztből készített tészták	
1. Málé	327
2. Görhe	328
IV. Csíramálé	328
V. Kelt tészták	
1. Kiffi	330
2. Dúc-, fonott- és fontoskalács	330
3. Perc	331
4. Kulcsoskalács	331
5. Rétes	333
VI. Zsíron sült tészták	335
VII. Főtt tészták	336
VIII. Levestészták	337
IX. Levesfőzés	338
X. Paprikás főzése öreg kakasból	342
XI. Szószkészítés	343
XII. Kukorica-főzés	343
XIII. Étrend	344

Öltözködés

I. Férfiviselet

1. A gyermek viselete iskoláskorig	345
2. Az iskolás gyermek viselete	348
3. Az iskolát elhagyó fiúk és a legények viselete	349
4. Az idősebb emberek viselete	351

II. Női viselet

1. A kislányok viselete	354
2. A tánciskolás lányok és a nagylányok viselete	357
3. A menyasszony és a fiatal asszonyok viselete	359
4. A középkorú asszonyok viselete	362
5. Az öregasszonyok viselete	363

Együtt élünk — NAGY GYULA

Piacozás	367
Közlekedés, szállítás	369
Órlés, darálás a szélmalomokban	372
Pusztai mestereknél	378
Élet az olvasókörökben	
I. A körök születése	381
II. A körök szervezete	385
III. Élet a körökben	
1. A körök mindennapi élete	389
2. Bálózás	392
3. Műkedvelő előadások	398
4. Ismeretterjesztés	404
5. A körök gazdasági tevékenysége	405
6. A köri élet alkonya	406
Névnap	407
Kocsmázás	408
Templombajárás a Pusztán	410

A gyermek és az iskola — NAGY GYULA

Munkára szoktatás a családban	419
Iskolabajárás a múlt század végén a pusztai zugiskolákban	423
Népi játékok	428

Amit nem értünk

Hiedelemvilág — BÁLINT SÁNDOR	443
-------------------------------------	-----

Szép, különös, érdekes**Mi a szép? — NAGY ZOLTÁN**

I. A környezet szépsége	453
II. Az ember szépsége: a bölcsőtől a koporsóig	456
III. A munka szépsége	461
IV. A tárgyak szépsége	464
V. Butellák — önmagukról	466

Betyárhistóriák — S. NAGY ANIKÓ	489
---------------------------------------	-----

Az élet nagy eseményei — BECK ZOLTÁN**Az élet nagy eseményei**

I. Születés és keresztelés	499
II. Házasság és lakodalom	
1. Készülődés a házasesetletrre	504
2. A lakodalom	507
III. Temetkezés a Pusztán	519

Életrsorsok

Idős Gregus Máté, az úttörő — SZENTI TIBOR	529
Karasz Péter, a szervező — SZENTI TIBOR	537
Takáros Maczelka, a különös — NAGY GYULA	541
Győri Dani Sándor, a földszerző — JUHÁSZ NAGY VILMOS — NAGY GYULA	547
Rózsa Imre, a dalköltő — ELEK LÁSZLÓ	553

A tanyák pusztulása — SZENTI TIBOR	563
--	-----

Adatközlők	567
------------------	-----

Munkatársak életrajzai	569
------------------------------	-----

Utószó — NAGY GYULA	577
---------------------------	-----

Szó- és tárgymutató — HAJDÚ MIHÁLY—H. GULYÁS ZSUZSA	587
---	-----

Idegennyelvű kivonatok, képaláírások, képek	631
---	-----

CONTENTS

A greeting to the reader — by GYULA LÁSZLÓ	7
Introduction — by GYULA NAGY	13
Studies of the Puszta	
The soil of the Puszta — by ISTVÁN SZABÓ	17
I. The soil-research of the loess-ridge of Békés-Csanád	17
II. The alluvial cone of the river Maros	18
III. Soil-types of Vásárhelyi-puszta	18
The climate of the Puszta — by GYÖRGY PÉCZELY	27
The nature conservation areas of the Puszta	
A) Ancient grasses of Tatársánc — by ISTVÁN KISS	35
B) Fehértó at Kardoskút — by ISTVÁN STERBEZ	41
The settlement of the Puszta — by GYULA NAGY	47
The Puszta and its administration. The becoming into communities of Kardoskút and Székkutas — by FERENC SZABÓ	
I. The administration of the Puszta up to 1920	49
II. The administration between the two world-wars	54
III. Strivings for separation and independence of inhabitants of the Puszta before 1945 ..	62
IV. Disintegration of the Puszta. Formations of Kardoskút and Székkutas	65
The geographical names of the Puszta — by MIHÁLY HAJDÚ	
I. Studying of the geographical names of the Puszta	71
II. Collection of data	81
1. Downvillage districts	83
2. Outskirts	84
III. Index of the place names	100
The polite learnings about the Puszta	
The Puszta in literature — by FERENC GREZSA and SÁNDOR SÍPKA	121
ZSIGMOND MÓRICZ: "Mad" wagon, "peacock-tailed" tractor, etc.	123
ZSIGMOND MÓRICZ: "Tidy" Maczelka	125
GYULA ILLYÉS: Writers among the people	129
GÉZA FÉJA: A visit to the "laughing man"	133
GÉZA FÉJA: Vásárhelykutas	137
LAJOS NAGY: An encounter with the "tanya"-world at Hódmezővásárhely	139
People, work, possession	
Memories of pastoral life — BY GYULA NAGY	
I. Nomadic stock-raising	145
II. Semi-nomadic stock-raising.	153
The two kinds of inhabitants — by GYULA NAGY	161
The dialect of the Vásárhelyi-puszta — by MIHÁLY HAJDÚ	171
The work of the families — by PÁL KOCZKA and GYULA NAGY	
I. The starting of the young couples	177
II. Schedule of work in the families consisting of several members	178
1. Organisation of the work at hoeing	179

2. Organisation of the work at harvesting	181
3. Organisation of the work at threshing	183
4. Organisation of the work at corn snapping	185
5. The schedule of the work at market-day	186
6. The schedule of the work at Sunday and feast	187
7. The work of the family in winter	187
III. Schedule of work in the extensioned family	189
IV. The move of the old people into the town	190
V. Life-interest	190
Communal threshing — by GYULA NAGY	193
Farm workers and servants, summer herdsmen and rentfarmers — by GYULA NAGY ..	197
I. Engaging of servants	197
II. Farm-boy	199
III. Swine-herd	200
IV. Farmhand	200
V. Maid-of-all-work	201
VI. Servant-maid	202
VII. The “aratóbetyár” (summer worker for harvesting)	203
VIII. Rentfarmers	204
1. Servant rentfarmer	204
2. Halfyear rentfarmer	205
3. Unpaid rentfarmer	207
Tenure of land — by GYULA NAGY	
I. Use of the land on the bases of fee determent payment	209
II. Use of the land on the bases of payment proportionate to production	
1. Half-and-half system	212
2. Third-part and fourth-part system	215
The “tanya” and its life — by GYULA NAGY	
I. Construction of tanya	
1. The courtyard of tanya and its buildings	221
2. The making of tanya	223
II. The premises and their furnishings	
1. Room	234
2. Kitchen	
a) Cold-kitchen with unobstructed chimney	240
b) Kitchen with “kamin” (wide, big chimney from the earth)	242
c) Warm-kitchen with chimney flue	242
3. Pantry	243
4. In front of the house and the penthouse	245
5. Balks	245
III. Subsidiary buildings of tanya	
1. Buildings for storing of the products	
a) Clamp for cereals	246
b) Granary	247
c) Barn for storing maize	249
2. Stablings	251
3. Pigsty	254
4. Carriage house	255
5. Barn for hasks	256
6. Hen-pen	256
7. The smaller buildings of the tanya	259
8. The back house	260
IV. Life at the tanya	
1. The life in winter	
a) Heating	261
b) Lighting	265

c) Meals	266
d) Sleeping	269
e) Works in winter	272
f) The courtyard of the tanya in winter	274
2. The life in summer	274

Not everyday — by GYULA NAGY

Modification of the tanya- buildings	281
The preparation of unfired clay-bricks	283
Covering the walls with mud and whitewash	285
Cleaning	287
The preparation of manure-fuel (chips)	289
Pig-killing	290
Sheep-killing	294
Making of soap and washing-day	296
Cheese-making	299
Jam-making	300
Distillation of brandy	301
Making of bull-whip	302
Prohibited activities	
1. How the people could go un-taxed tobacco	310
2. Evasion of closing of the frontiers, etc.	314

The purpose of our work — by GYULA NAGY

Meals, repast

I. Bread-making	319
II. Girdle-cake-making	324
III. Cakes from corn-flour	
1. "Málé" (girdle-cake from corn-flour)	327
2. "Görhe" (small unsweetened round cake from corn-flour)	328
IV. "Csíramálé" (cake from the embryo of the wheat)	328
V. Raised cakes	
1. Crescent-shaped roll	330
2. Brioché nattée and "fontoskalács" (cake of one pound)	330
3. Pretzel	331
4. "Kúcsoskalács" (a special kind of the spun-cakes)	331
5. "Rétes" (paper-thin layers of pastry baked and filled with curd, cabbage or poppy seed)	333
VI. In cooking fat baked cakes	335
VII. Cooked pastries	336
VIII. Noodles for soup	337
IX. Cooking of soup	338
X. Cooking of "paprikás" (meat stewed with paprika)	342
XI. Making of suace	343
XII. Cooking of maize	343
XIII. The rank of meals	344

Clothing

I. Male costume

1. Costume of children to schooling age	345
2. Schoolboys' costume	348
3. Costume of boys after schooling age and youth	349
4. Older men's costume	351

II. Female costume

1. Little girls' costume	354
2. Full-grown girls' costume	357
3. Costume of brides and young women	359
4. Middle-aged women's costume	362
5. Old women's costume	363

Living together — by GYULA NAGY

Marketing	367
Traffic and transportation	369
Grinding and crushing in the wind mills	372
At the craftsmen of the Puszta	378
Life in the reading-circles	
I. Birth of the reading circles	381
II. Their organisation	385
III. Life in them	
1. Everyday-life in the reading-circles	389
2. Attendance at balls	392
3. Amateur performances	398
4. Propagation of general knowledge	404
5. Economic activity of the reading-circles	405
6. The fall of reading-circles	406
Name-day	407
Boosing	408
Going to the Church at the Puszta	410

The child and the school — by GYULA NAGY

Accustoming children to work in the family	419
Going to school at the end of the last century in the unofficial schools of the Puszta	423
Traditional children's games	428

What we don't understand

Beliefs — by SÁNDOR BÁLINT	443
----------------------------------	-----

Nice, special, interesting**What is "pretty"? — by ZOLTÁN NAGY**

I. Beauty of the surroundings	453
II. Beauty of the human beings: from the cradle to the grave	456
III. Beauty of the work	461
IV. Beauty of the things	464
V. "Butellák" (earthen-bottles) — about themselves	466
Stories of outlaws — by ANIKÓ S. NAGY	489

Life's great events — by ZOLTÁN BECK

Great events of the human life	
I. Birth and baptism	499
II. Marriage and wedding	
1. Preparation for the married life	504
2. Wedding	507
III. Funeral at the Puszta	519

People's livies

Sen. Máté Gregus the pioneer — by TIBOR SZENTI	529
Péter Karasz the organiser — by TIBOR SZENTI	537
"Tidy" Maczelka the special one — by GYULA NAGY	541
Sándor Győri Dani the acquirer of land — by VILMOS JUHÁSZ NAGY and GYULA NAGY	547
Imre Rózsa the songwriter — by LÁSZLÓ ELEK	553

The death of the tanya-s — by TIBOR SZENTI

Informants	567
------------------	-----

The biographies of the contributors

Afterword — by GYULA NAGY	577
---------------------------------	-----

Subject-index — by MIHÁLY HAJDÚ and H. ZSUZSA GULYÁS

Foreign language summaries (English and German)	631
---	-----

INHALT

Wir grüssen den Leser! — GYULA LÁSZLÓ	7
Einleitung — GYULA NAGY	13
Die Wissenschaft über die Puszta	
Der Erdboden der Puszta — ISTVÁN SZABÓ	17
I. Die bodenkundliche Forschung des Lösrückens von Békés-Csanád	17
II. Der Geschiebekegel des Maros	18
III. Die Bodentypen der Vásárhelyer Puszta	18
Das Klima der Puszta — GYÖRGY PÉCZELY	27
Die Naturschutzgebiete der Puszta	
A) Der Urrasen von Tatársánc — ISTVÁN KISS	35
B) Der Fehértó von Kardoskút — ISTVÁN STERBETZ	41
Die Besiedlung der Puszta — GYULA NAGY	47
Die Puszta und die Verwaltung. Kardoskút und Székkutas entwickeln sich zu Gemeinden — FERENC SZABÓ	
I. Die Verwaltung der Puszta bis 1920	49
II. Die Verwaltung der Puszta während der zwei Weltkriege	54
III. Abtrennungs- und Verselbständigungsbestrebungen der Bevölkerung der Puszta vor der Befreiung	62
IV. Auflösung der Puszta. Kardoskút und Székkutas bilden sich zu Gemeinden	65
Die geographischen Namen der Puszta — MIHÁLY HAJDÚ	
I. Die geographischen Namen der Puszta	71
II. Datensammlung	81
1. Innere Gebiete	83
2. Peripherie	84
III. Ortsnamenverzeichnis	100
Schriftsteller über die Puszta	
Die Puszta in der Literatur — FERENC GREZSA—SÁNDOR SIPKA	121
ZSIGMOND MÓRICZ: Scherzwagen, Traktor mit Pfauschwanz u.s.w.	123
ZSIGMOND MÓRICZ: „Schmucker“ Macelka	125
GYULA ILLYÉS: Schriftsteller unter dem Volk	129
GÉZA FÉJA: Besuch beim lachenden Menschen	133
GÉZA FÉJA: Vásárhelykutas	137
LAJOS NAGY: Treffen mit der Welt der Bauernhöfe	139
Mensch, Arbeit, Eigentum	
Die Andenken des Hirtenlebens — GYULA NAGY	
I. Das rauhe Hirtenleben	145
II. Das halbrauhe Hirtenleben	153
Die zweierlei Bevölkerung — GYULA NAGY	161
Die Sprache der Vásárhelyer Puszta — MIHÁLY HAJDÚ	171
Die Arbeit der Familie — PÁL KOCZKA—GYULA NAGY	
I. Der Aufbruch des jungen Paares	177
II. Arbeitteilung in der mehrgliedrigen Familie	178

1. Das Organisieren der Arbeit beim Behauen	179
2. Das Organisieren der Arbeit beim Ernten	181
3. Das Organisieren der Arbeit beim Dreschen	183
4. Das Organisieren der Arbeit beim Maisbrechen	185
5. Die Arbeitsteilung am Markttag	186
6. Die Arbeit der Sonn- und Festtage	187
7. Die Winterarbeit der Familie	187
III. Die Organisation der Arbeit in der sich erweiterten Familie	189
IV. Die Einsiedlung der Alten in die Stadt	190
V. Nutzniessung	190
Dreschen mit gemeinschaftlicher Arbeit — GYULA NAGY	193
Landwirtschaftliches Gesinde, Sommerhirten, Gehöftsleute — GYULA NAGY	197
I. Die Gesindeaufnahme	197
II. Der Kleinknecht	199
III. Der für ein Jahr aufgenommene Schweinehirt	200
IV. Der Knecht	200
V. Das Dienstmädchen für alles	201
VI. Die Dienstmagd	202
VII. Der Erntebetyár	203
VIII. Gehöftsleute	204
1. Der Gehöftsknecht	204
2. Der ein halbes Jahr dienende Gehöftsknecht	205
3. Der Gratisbewohner am Bauernhof	207
Die Bodenpacht — GYULA NAGY	
I. Die Pachtung	209
II. Bodenbearbeitung für einen gewissen Teil des Ertrages	
1. Bodenbearbeitung für dei Hälfte des Ertrages	212
2. Bodenbearbeitung für den dritten oder vierten Teil des Ertrages	215
Der Bauernhof und sein Leben — GYULA NAGY	
I. Das Bauen des Bauernhofes	
1. Der Gehöftgrund und seine Gebäude	221
2. Die Errichtung des Bauernhofes	223
II. Die Räumlichkeiten und ihre Einrichtung	
1. Die Stube	234
2. Die Küche	
a) Die kalte Küche mit freiem Schlot	240
b) Die Küche mit Rauchfang	242
c) Warme Küche mit geschlossenem Schornstein	242
3. Die Kammer	243
4. Der Gang des Hauses	245
5. Der Fachboden	245
III. Die Nebengebäude des Bauernhofes	
1. Die Bauten für das Ablagern der Naturalien	
a) Die Getreidegrube	246
b) Der Getreidespeicher	247
c) Die Maisscheuer	249
2. Der Stall	251
3. Der Schweinestall	254
4. Der Wagenschuppen	255
5. Der Spreuschuppen	256
6. Der Hühnerstall	256
7. Die kleineren Gebäude des Bauernhofes	259
8. Der Abort	260
IV. Leben im Bauernhof	
1. Die Lebensführung im Winter	
a) Heützen	

b) Leuchten	265
c) Speisen	266
d) Schlafen	269
e) Winterarbeiten	272
f) Der Bauernhof im Winter	274
2. Lebensweise im Sommer	274

Nicht jeden Tag — GYULA NAGY

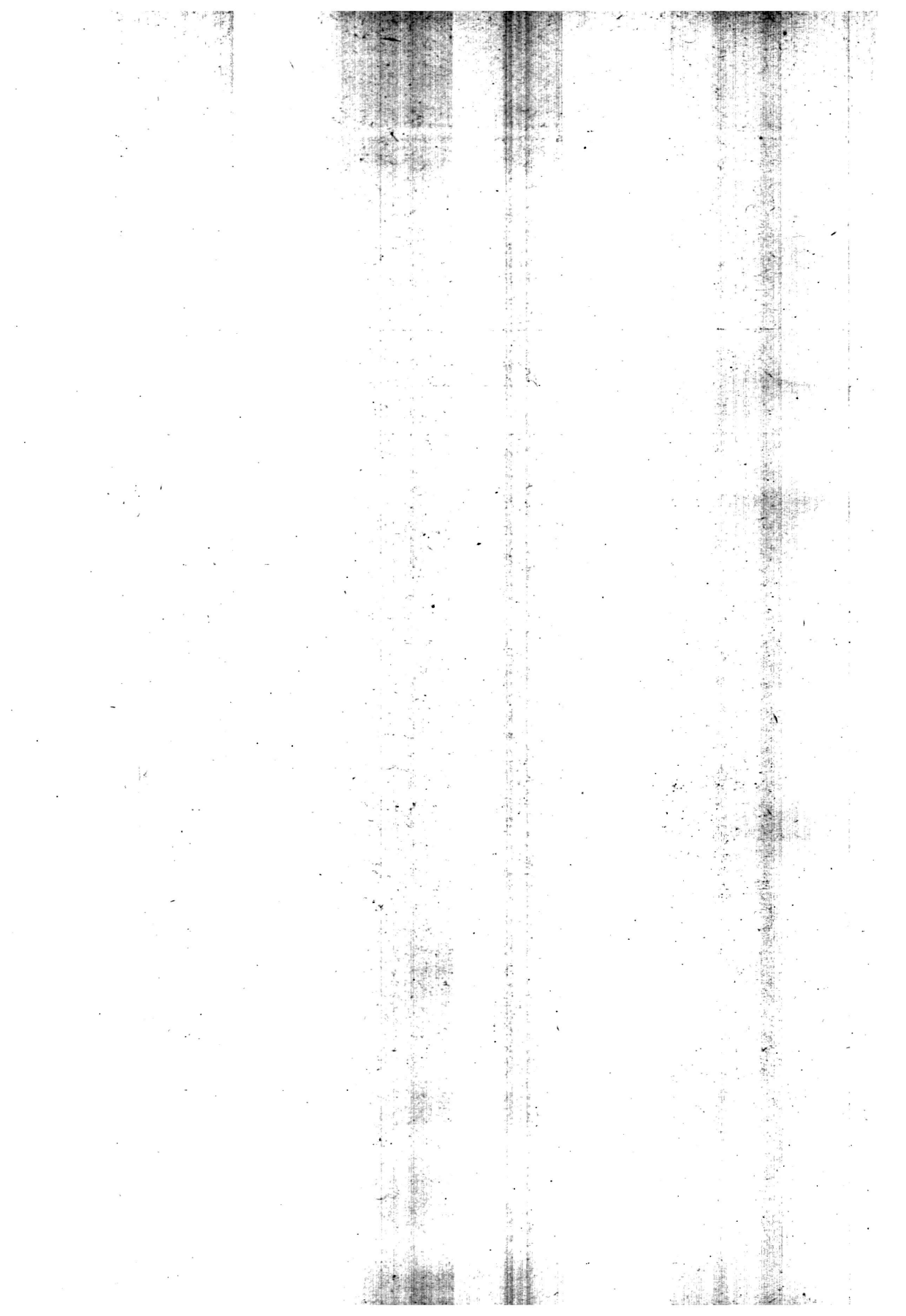
Umändern des Bauernhofes	281
Ziegelschlagen	283
Verputzen, Tünchen	285
Aufräumen	287
Miststampfen	289
Schweineschlachten	290
Schafschlachten	294
Seifensieden und grosse Wäsche	296
Käsebereiten	299
Muskochen	300
Schnapsbrennen	301
Verfertigung der Hetzpeitsche	302
Verbotene Sachen	
1. Wie verschafften sich die Bauern Naturtabak?	310
2. Die Überlistung der Grenzsperre und sonstiges	314

Wofür wir gearbeitet haben — GYULA NAGY

Speisen, Mahlzeiten	
I. Brotbacken	319
II. Fladenbacken	324
III. Mehlspeisen aus Maismehl	
1. Maisfladen	327
2. Kleine Klösse aus Maismehl	328
IV. Keimfladen	328
V. Gegorene Mehlspeisen	
1. Hörnchen	330
2. Geflochtene Kuchen (ung.: fonott- és fontoskalács)	330
3. Brezel	331
4. Lose geflochtene Kuchen (ung.: kulcsoskalács)	331
5. Strudeln	333
VI. Im Schmalz gebackte Mehlspeisen	335
VII. Gekochte Mehlspeisen	336
VIII. Suppenmehlspeisen	337
IX. Kochen der Suppe	338
X. Kochen des Paprikás	342
XI. Zubereitung von Sossen	343
XII. Maiskochen	343
XIII. Die Speisenfolge	344
Kleidung	
I. Männertracht	
1. Die Tracht der Kinder bis zum Schulalter	345
2. Die Tracht der Schulkinder	348
3. Die Tracht der Knaben und der Jünglinge nach dem Verlassen der Schule	349
4. Tracht der älteren Leute	351
II. Weibertracht	
1. Die Tracht der kleinen Mädchen	354
2. Die Tracht der Mädchen in der Tanzschule und die Tracht der gorssen Mädchen	357
3. Die Tracht der Bräute und der jungen Frauen	359

4. Die Tracht der Frauen vom Mittelalter	362
5. Die Tracht der alten Frauen	363
Wir Leben zusammen — GYULA NAGY	
Marktgang	367
Verkehr, Transport	369
Mahlen, Schrotten in der Windmühle	372
Bei den Handwerkern der Puszta	378
Leben in den Lesezirkeln	
I. Entstehen der Lesezirkel	381
II. Organisation der Zirkel	385
III. Leben in den Zirkeln	
1. Das tägliche Leben der Zirkel	389
2. Abhalten von Bällen	392
3. Dilettantenvorstellungen	398
4. Populärwissenschaftliche Belehrung	404
5. Die wirtschaftliche Betätigung der Zirkel	405
6. Die Neige des Lebens der Zirkel	406
Namenstag	407
Kneiperei	408
Kirchgang auf der Puszta	410
Das Kind und die Schule — GYULA NAGY	
Gewöhnen an die Arbeit in der Familie	419
Schulgang in die Winkelschulen der Puszta im vergangenen Jahrhundert	423
Volksspiele	428
Was wir nicht verstehen	
Die welt der Vermutungen — SÁNDOR BÁLINT	443
Schön, sonderbar, interessant	
Was ist das Schöne? — ZOLTÁN NAGY	
I. Die Schönheit der Umgebung	453
II. Die Schönheit des Menschen: von der Wiege bis zum Grab	456
III. Die Schönheit der Arbeit	461
IV. Die Schönheit der Gegenstände	464
V. Die Bouteillen	466
Betyárengeschichten — ANIKÓ S. NAGY	489
Die grossen Ereignisse des Lebens — ZOLTÁN BECK	
Die grossen Ereignisse des Lebens	
I. Geburt und Taufe	499
II. Eheschliessung und Hochzeit	
1. Vorbereitung für das Familienleben	504
2. Die Hochzeit	507
III. Beerdigung auf der Puszta	519
Lebensschicksale	
MÁTÉ GREGUSS der Aeltere, der Pionier — TIBOR SZENTI	529
PÉTER KARASZ, der Organisator — TIBOR SZENTI	537
„Schmucker“ MACZELKA, der Sonderling — GYULA NAGY	541
SÁNDOR GYÖRI DANI, der Bodenerwerber—VILMOS JUHÁSZ NAGY— GYULA NAGY	547
IMRE RÓZSA, der Liederdichter — LÁSZLÓ ELEK	553
Der Verfall der Bauernhöfe — TIBOR SZENTI	563
Datenübermittler	567
Lebenslauf der Mitarbeiter	569
Nachwort —	577
Sachverzeichnis — MIHÁLY HAJDÚ—H. ZSUZSA GULYÁS	587
Fremdsprachige (englische deutsche,) Auszüge	631

KÉPEK





1. A Puszta jellegzetes növénye a *barlangó*. Őszre kiszárad, a szél gyökerestől kitépi és görgeti a Pusztán



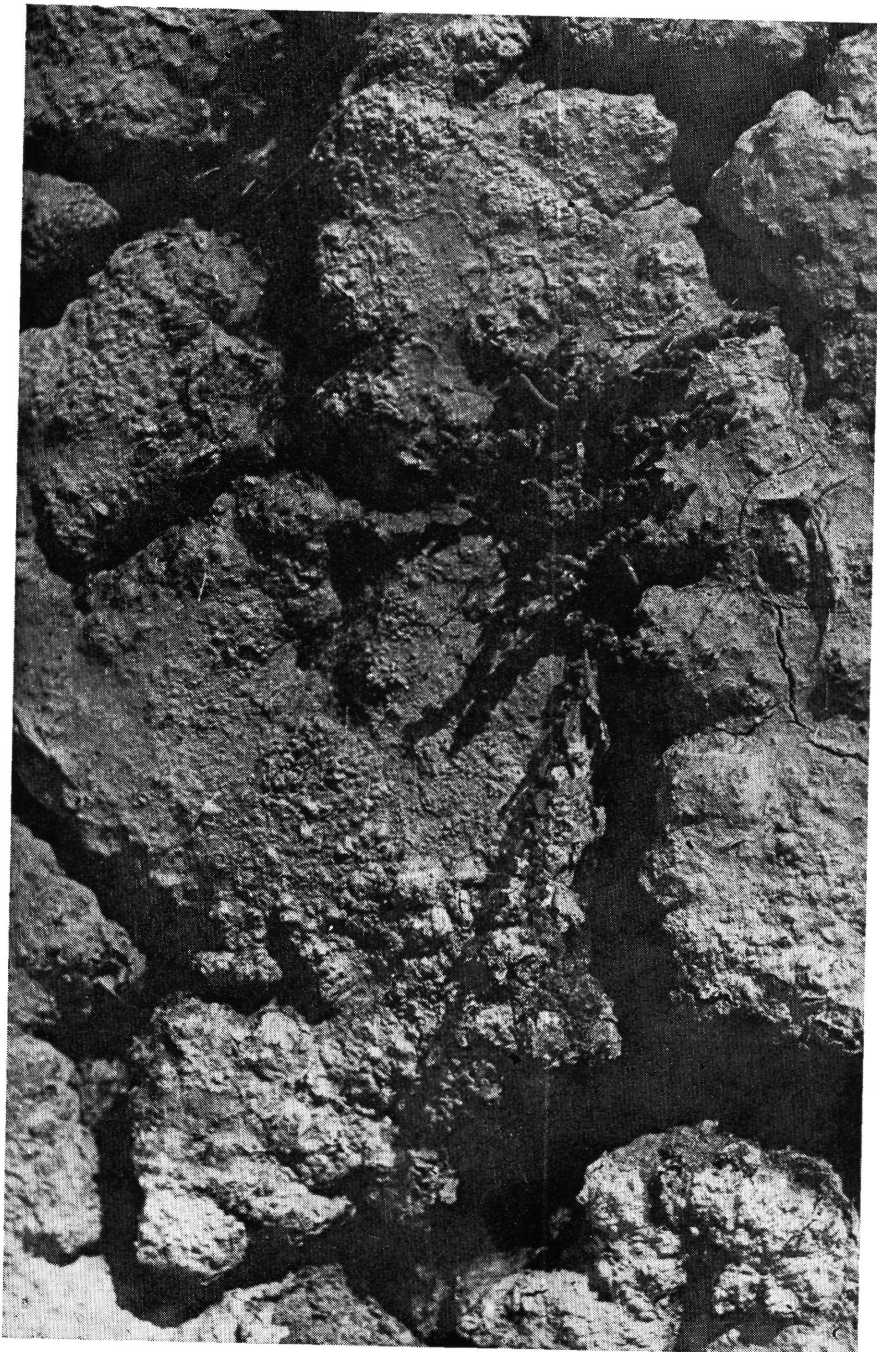
2. A Fehértó omladékos partja



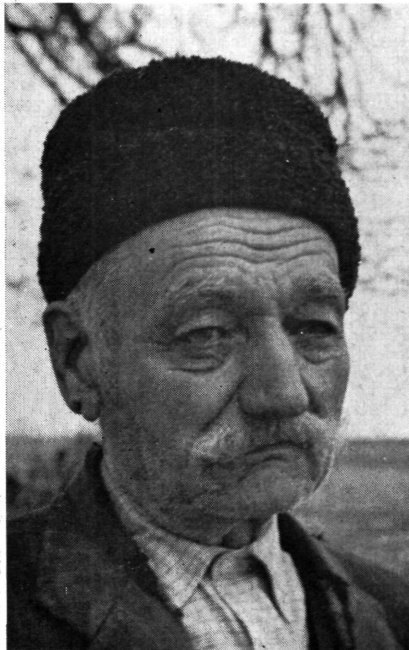
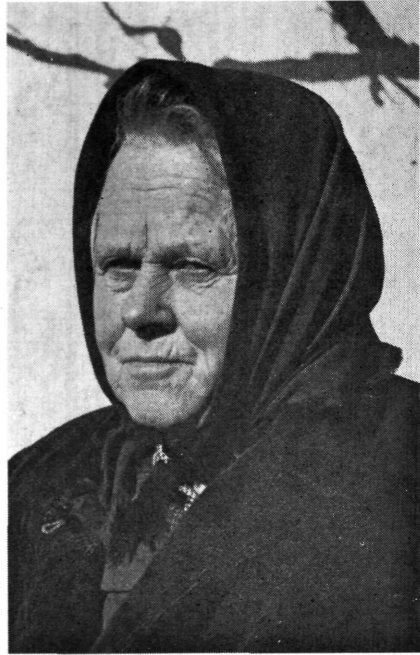
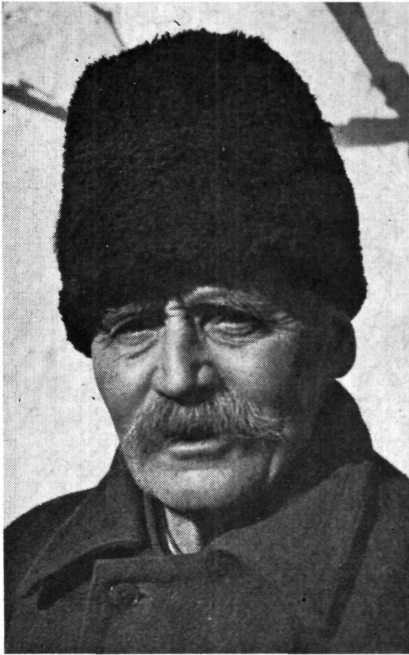
3—4. A tó sokféle vízmadár gyülekező helye



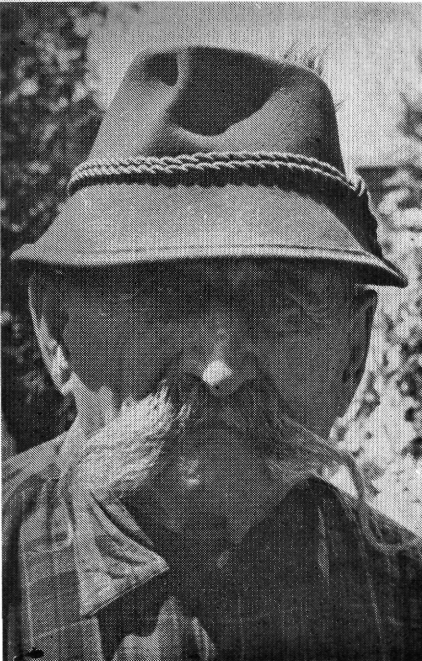
5. A sekélyvizű tavon száraz nyáron át lehet lábalni, majd később teljesen kiszárad



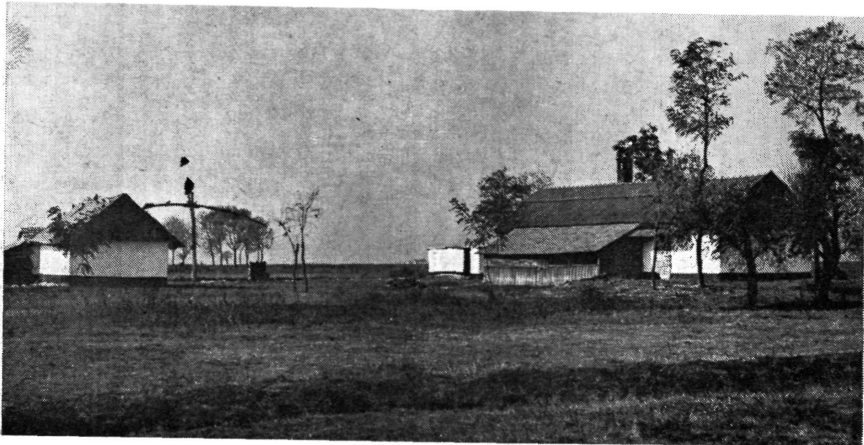
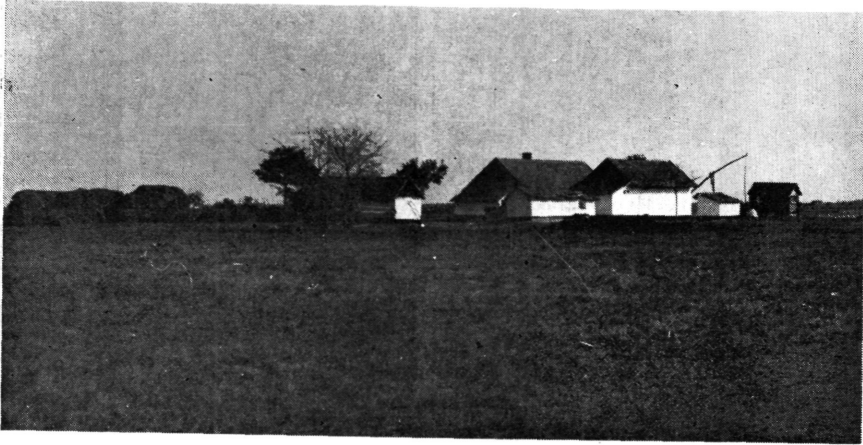
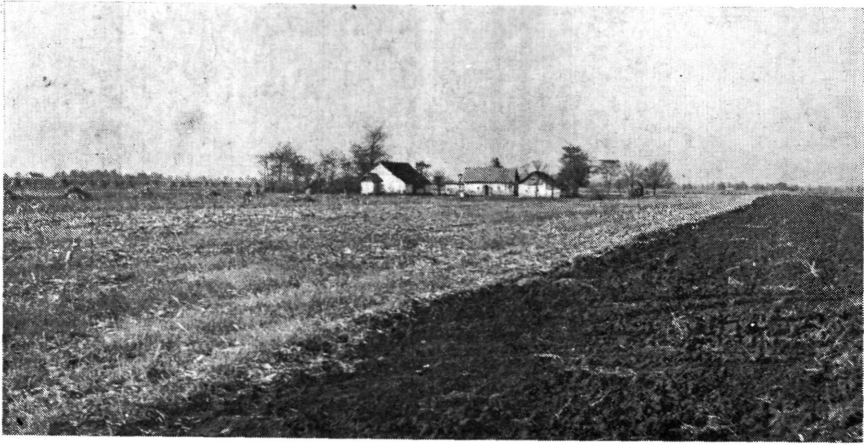
6. Forró nyárban nemcsak kiszárad a tó, hanem a fenéke meg is repedezik



7—10. Arcok a Pusztáról



11—14. Arcok a Pusztáról



15—17. Tanyák a Pusztán



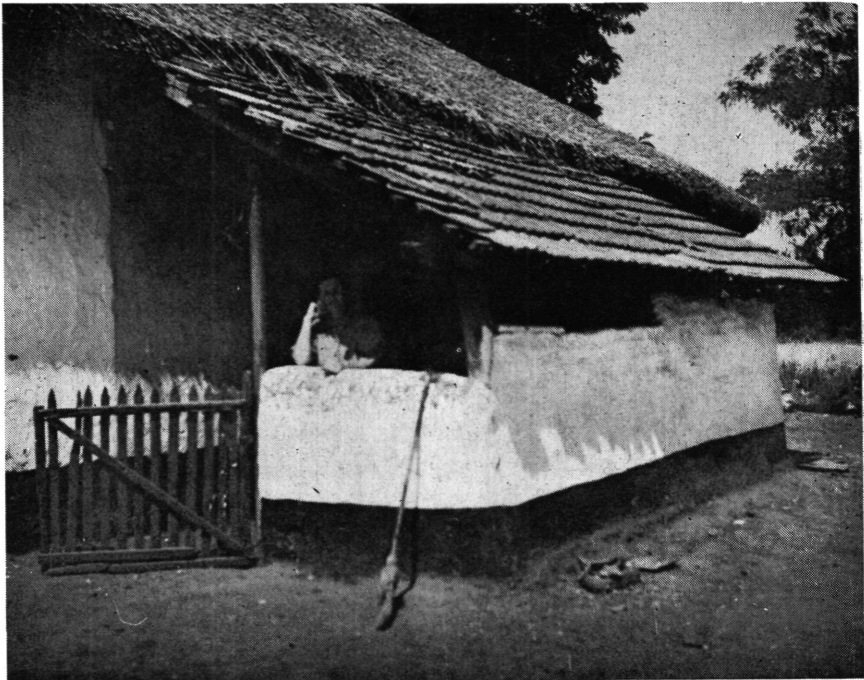
18—20. Tavasszal összeszalad a víz a tanyák mellett



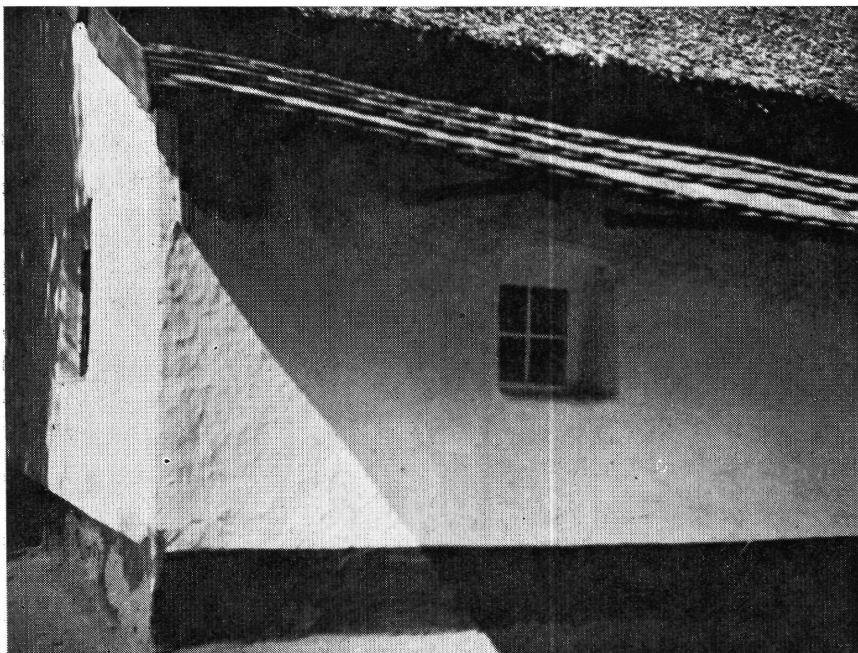
21—22. Tatársáncon a jó földön a tanya a fák között bújik meg



23—24. A nagy fák alatt a fehérre meszelt épületek romantikus hangulatot árasztanak



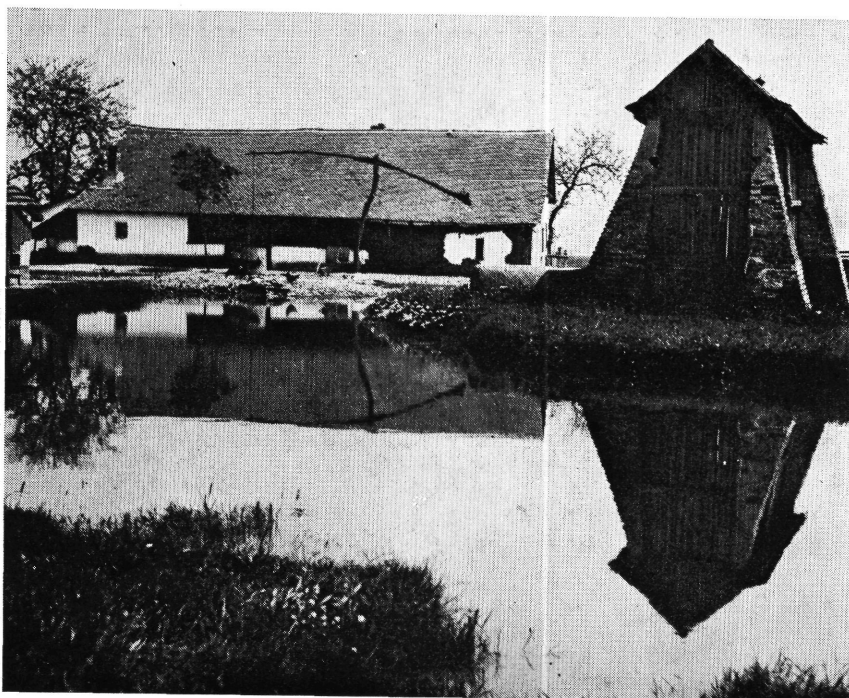
25—26. Kakasszéken akad még *kanfaros* tanya, de a bejárat elé már *ereszajját* építettek



27—28. Az egyik ablak még megmaradt eredeti állapotban



29—30. A Füvesi-tanya homlokzata díszes, de a birkahodály mögött
a hátranyíló lóállás egyszerűbb kivitelű



31—32. A Füvesi-tanyán a kukoricagóré egészen erődszerű benyomást kelt



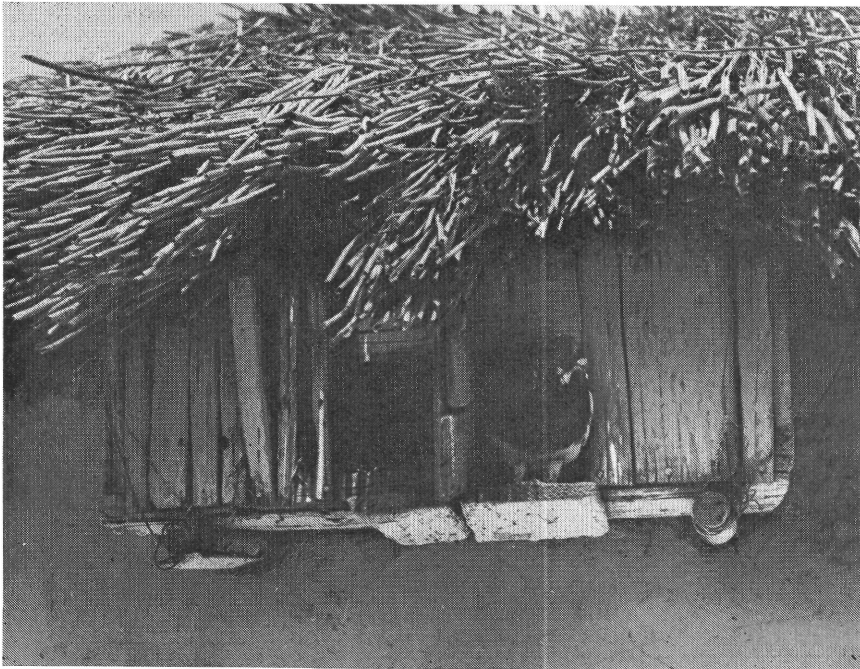
33—34. A Füvesi-tanyán külön épület a ló- és a tehenistálló s az utóbbihoz kocsiszint és sertésólat is „ragasztottak”



35—36. Fecskésparton is a kisgazdaságoknak több gazdasági épületre volt szüksége:
hombár a lóállással és kocsiszínnel; sertésól



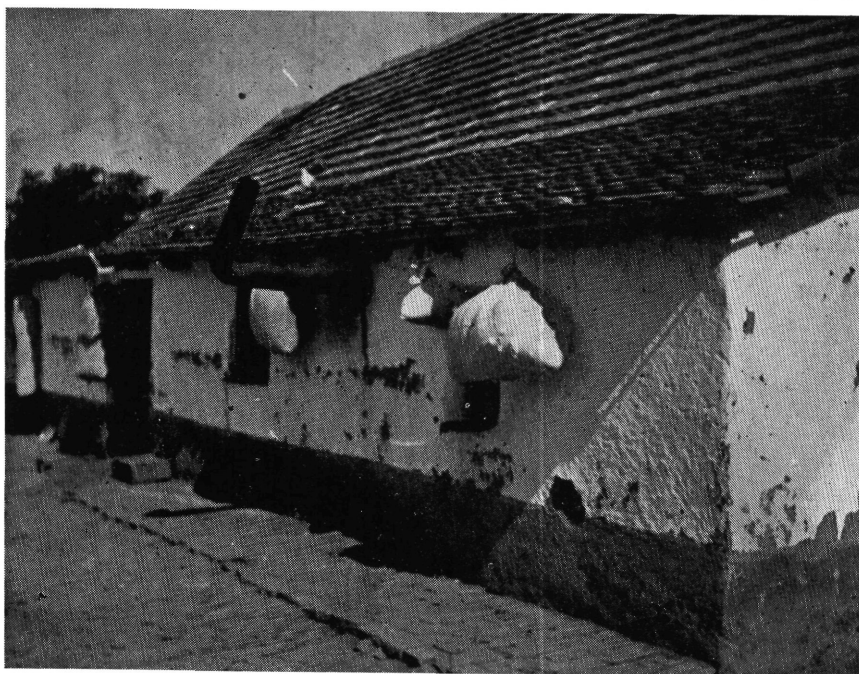
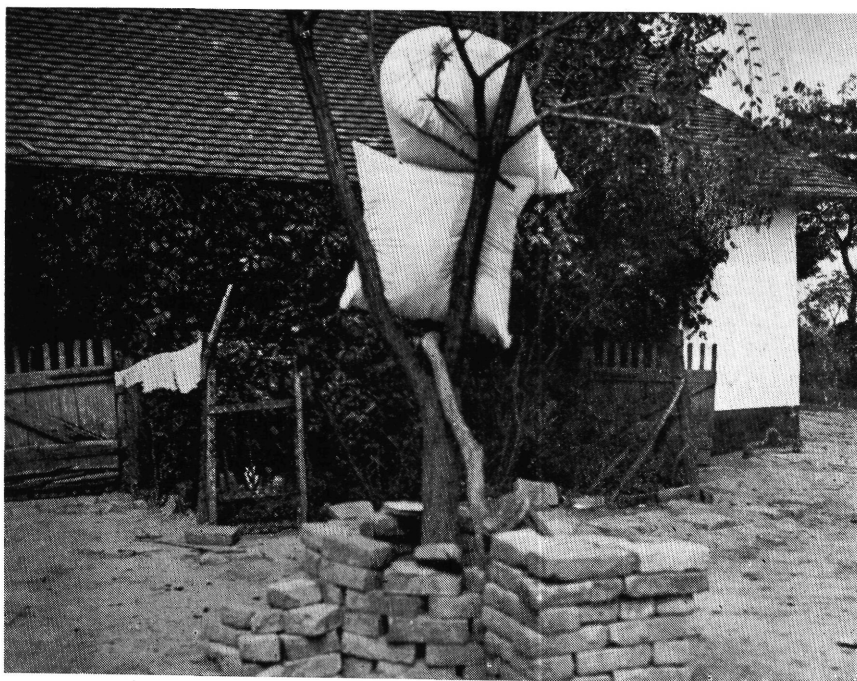
37—38. A szikes földön ritka az a tanya, ahol árnyékot adó fa is van



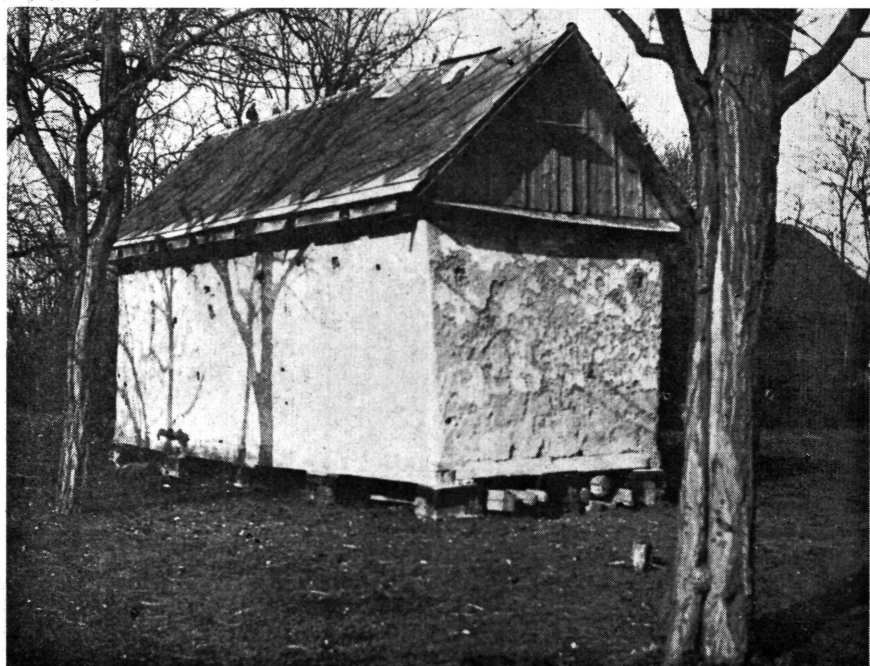
39—40. Sok tanyán ott találjuk az istálló eresze alatt a galambfészkeket



41—42. A nyári kiskonyhát sokszor a tanya végéhez „ragasztották”, gyakran rangosabb épületben kapott helyet s akkor a kemence kívülre került



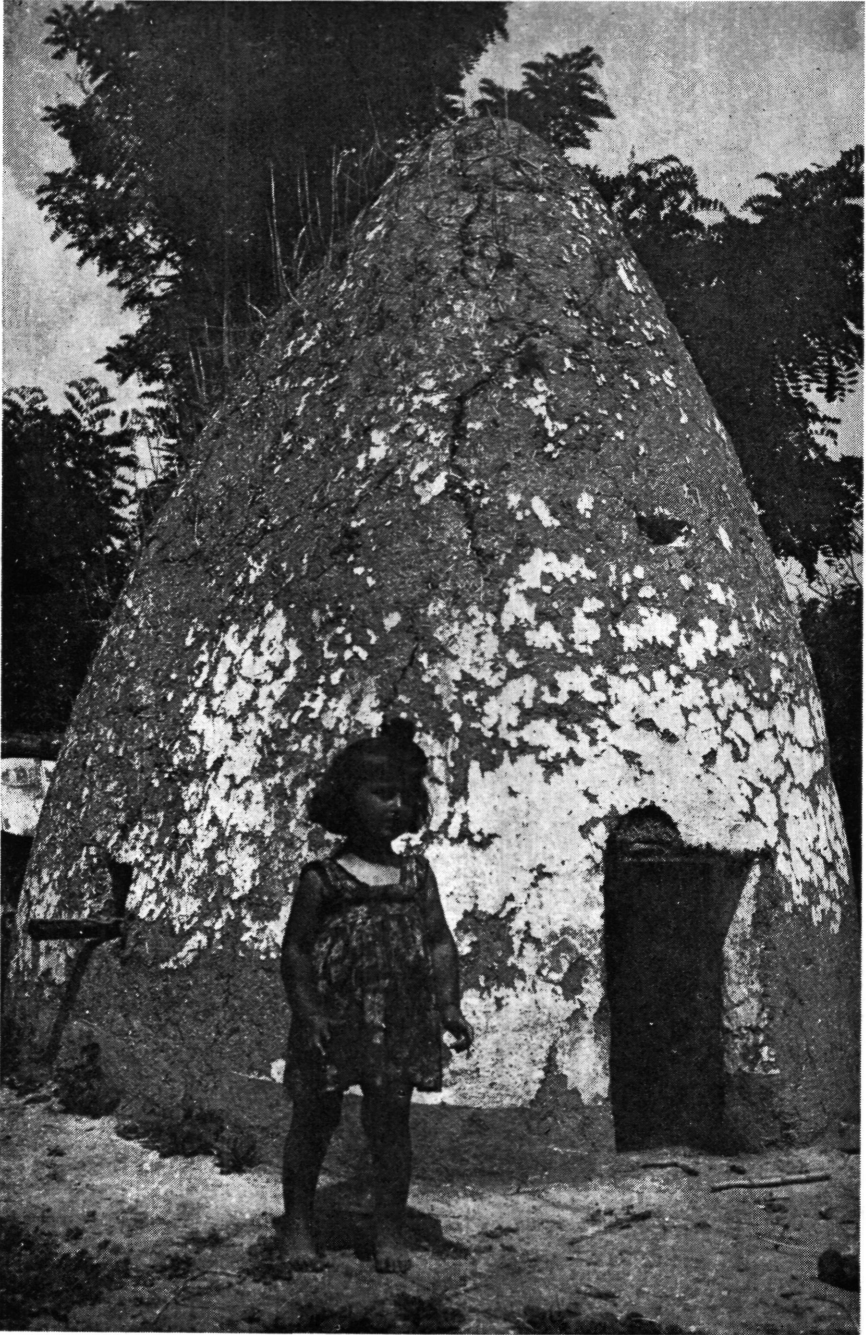
43—44. A liba- és kacsatollat jól ki kell szárítani



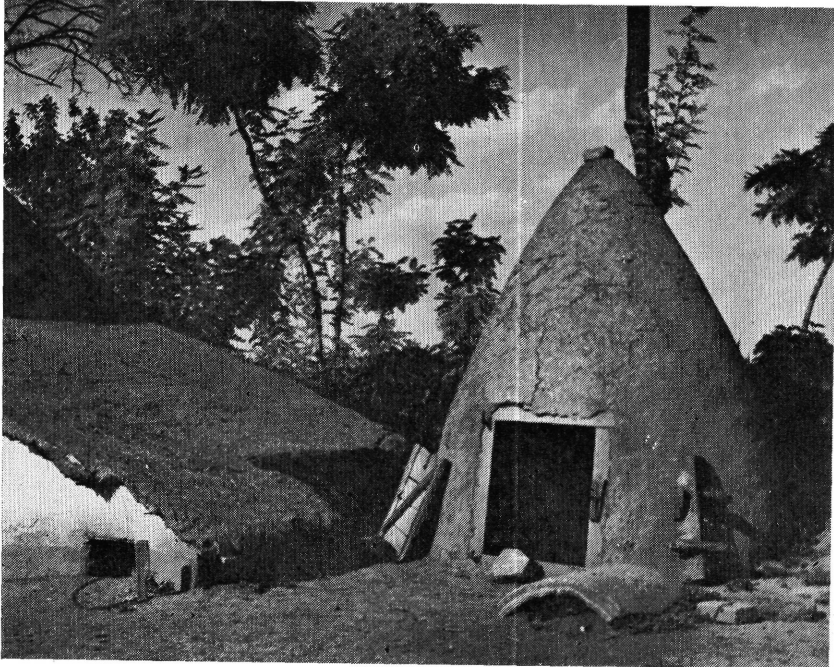
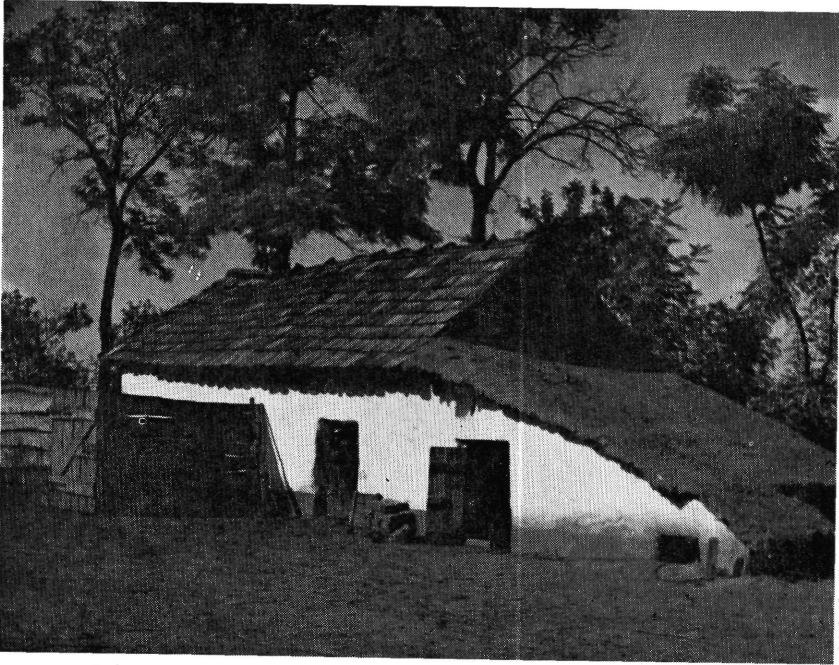
45—46. A gabonátárolására szolgáló *hombár* falát gyakran fűzesszöből fonták, ritkán lécből készítették. Más helyre is húzhatták



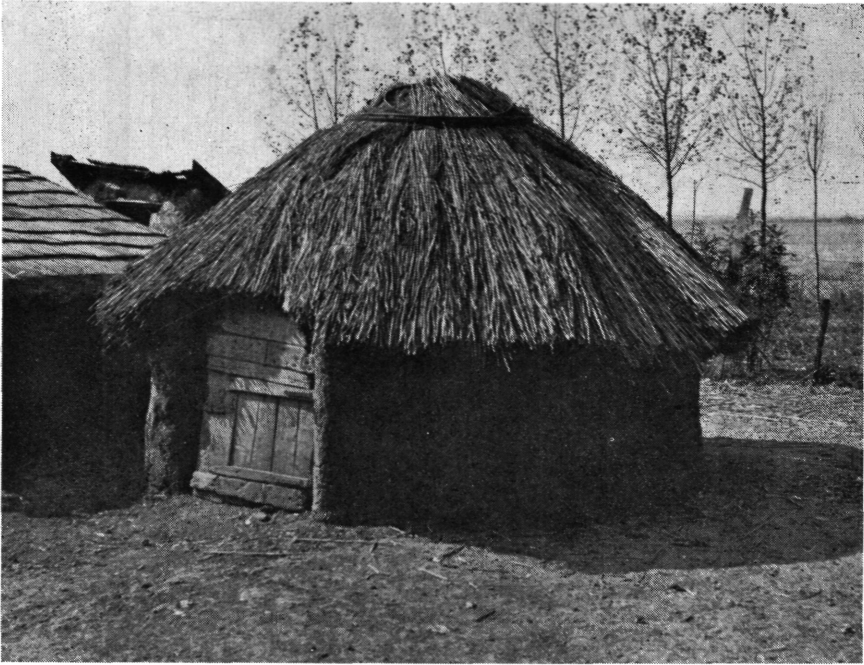
47—48. Néhol a galambok a kocsiszín padlásán fészkeltek



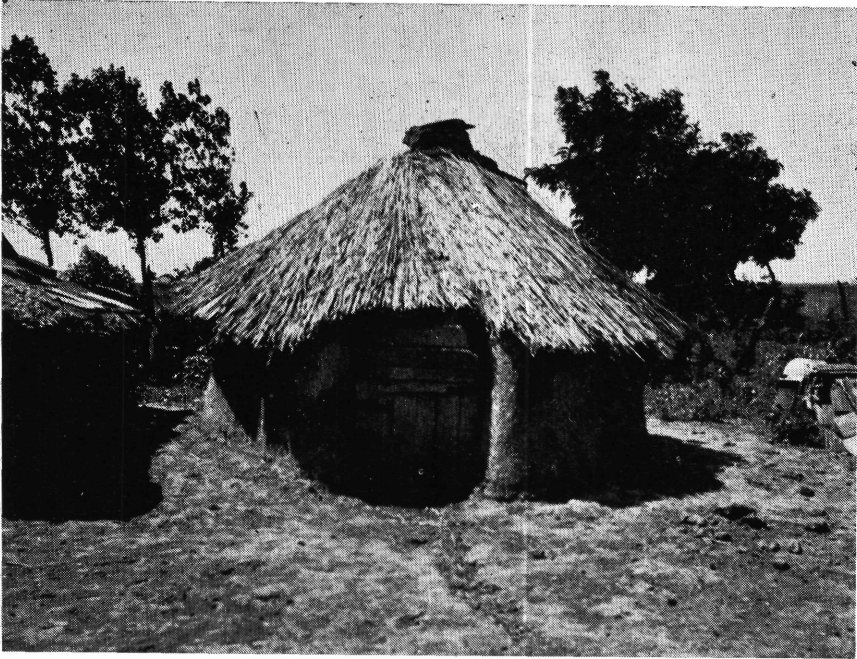
49. Igen távoli múltat idéz a *kerekól*, évente kiégethették és meszelték, így nem tetvesedtek meg benne a baromfiak



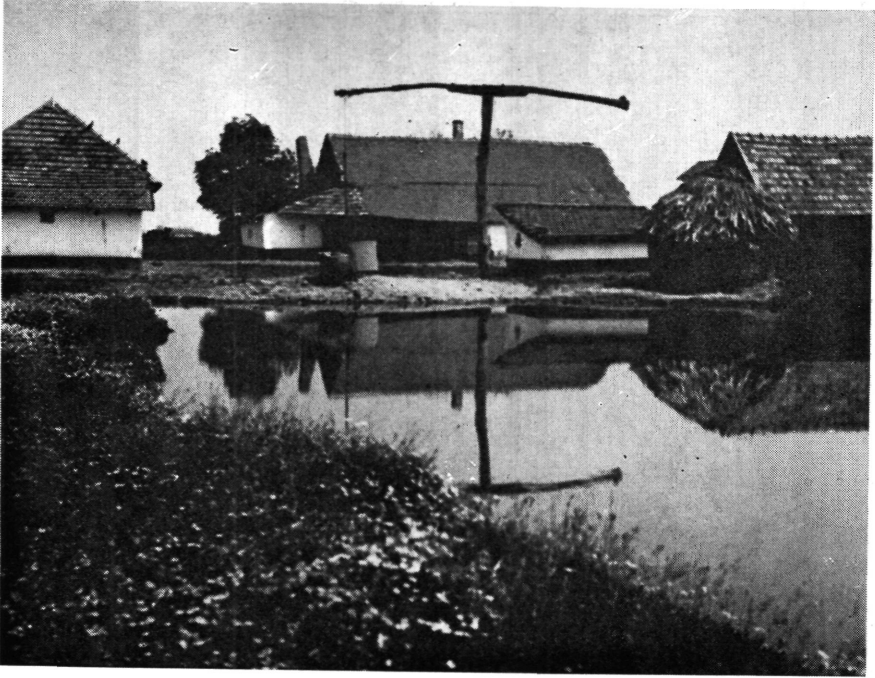
50—51. A kerekólat itt füstölőnek is használták. A rangosabb ólhoz még féltetős ólat, sőt ehhez még kutyaházat is „ragasztottak”



52—53. A kerekólnak többféle változata is akad...



54—55. ... bár ezek ma már nagyon ritkák



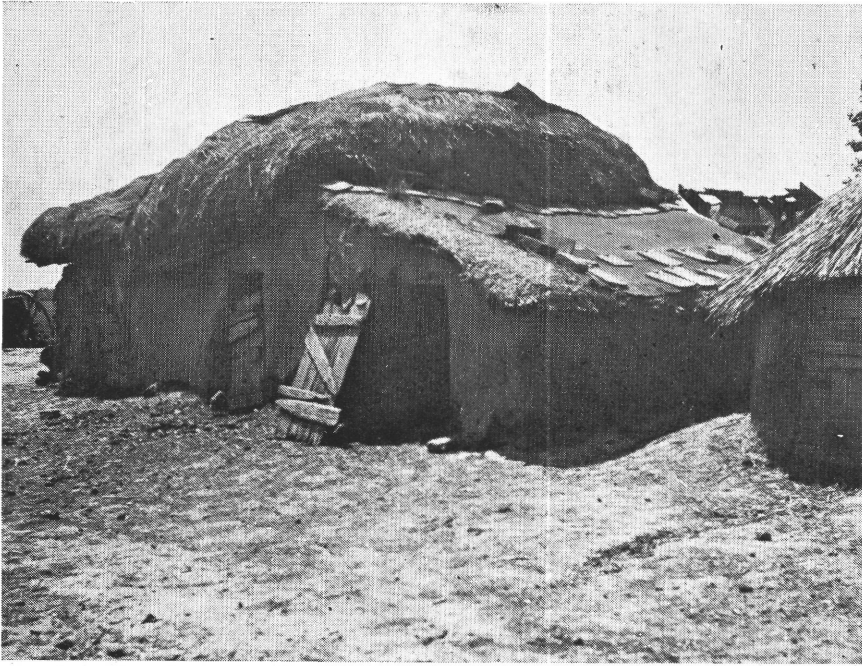
56—57. A kerekólban disznót, vagy libát tartottak



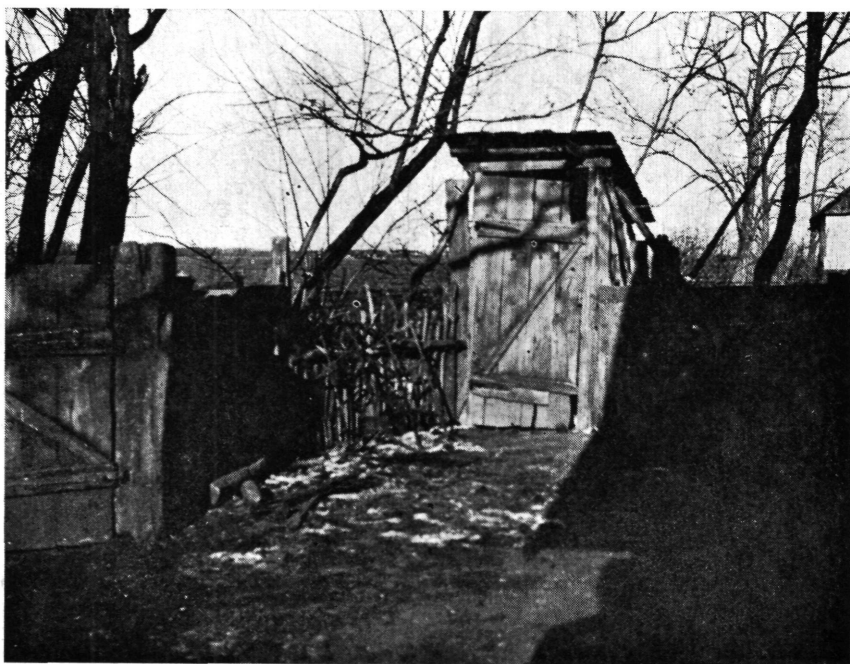
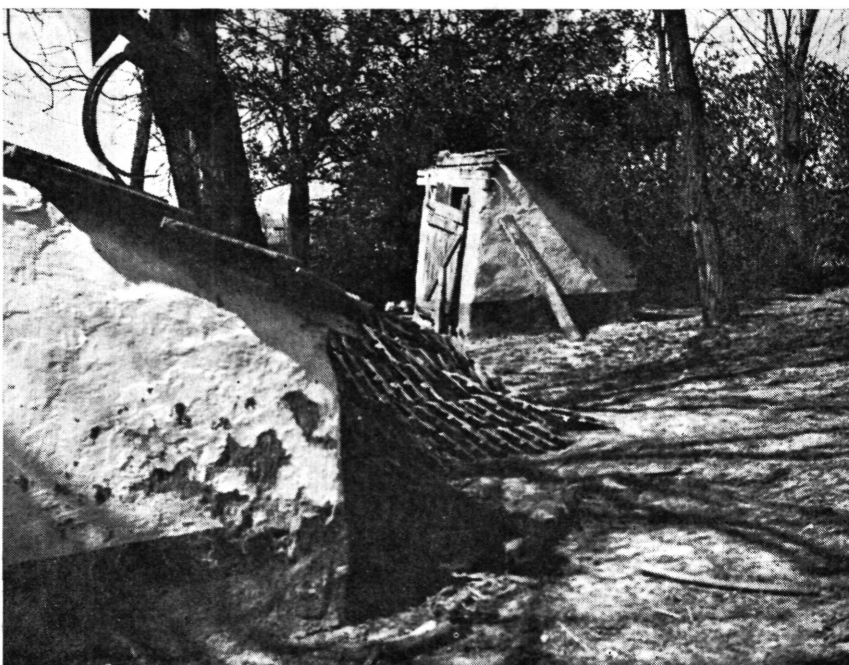
58—59. A kisebb kerekólakat asszonyok rakják sárból egy-egy *tyúkajja* részére



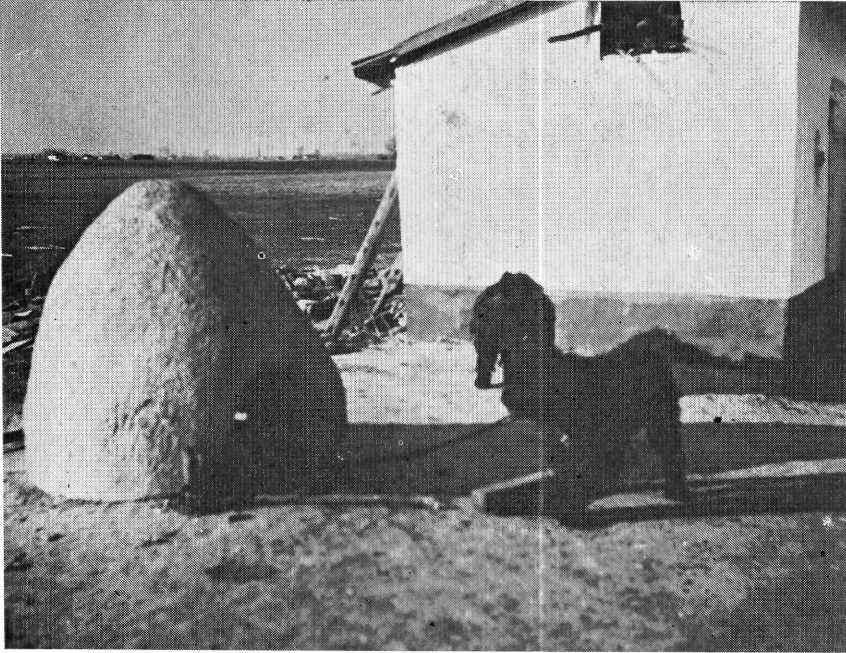
60—61. Cinkuson még találunk *gasztetős*, tetőváz nélküli ólakat



62—63. Az ólak sokszor nagyon primitív építmények, néha a szalmakazalba vájták



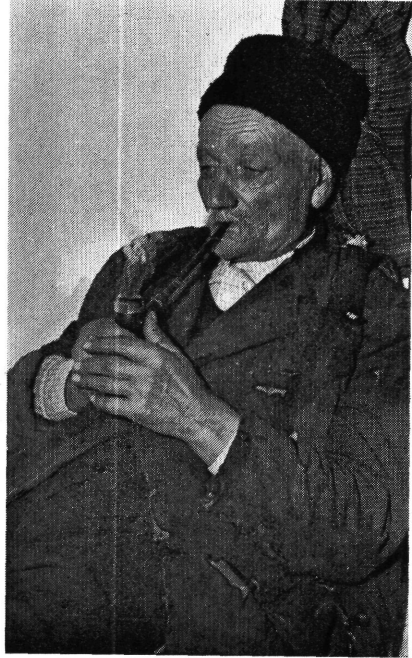
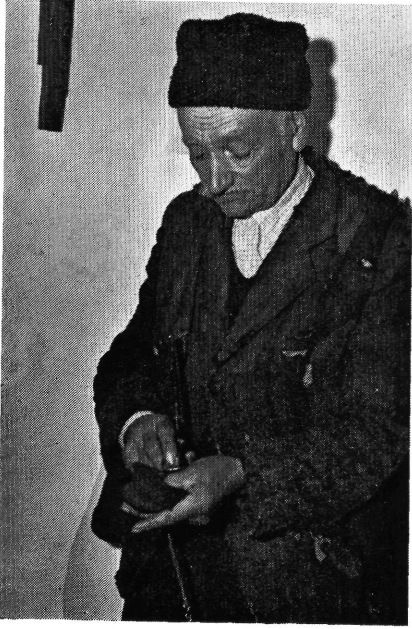
64—65. A tanya mögött eldugottan lapul az elhanyagolt *pityöre*, az árnyékszék



66—67. A kutyaól többféle s ez is lehet kerek



68—70. A szoba sokféle feladatot lát el. A gazdaasszony kikészíti a tiszta fehérneműt az urának.



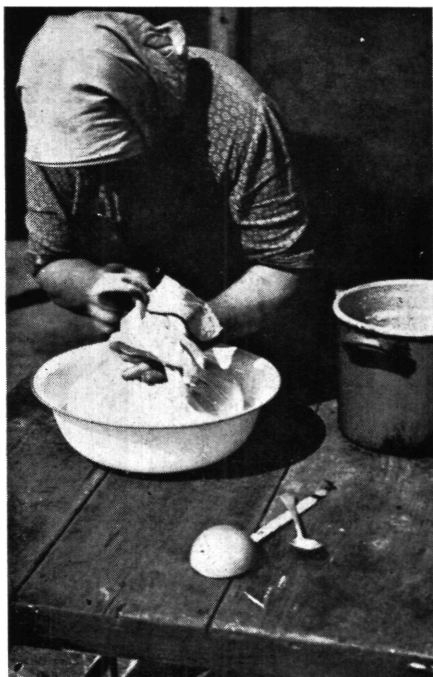
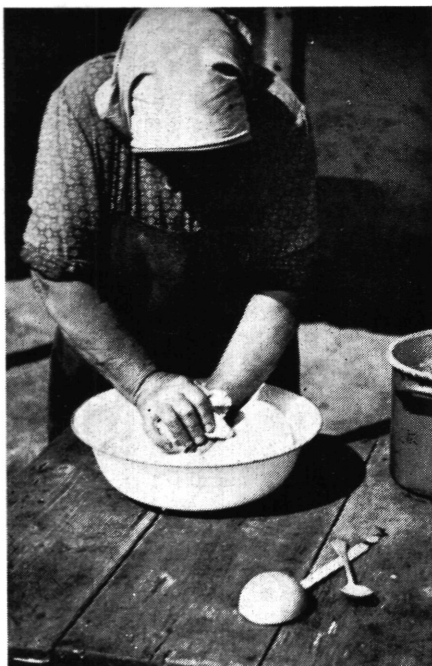
71—74. A pipázó



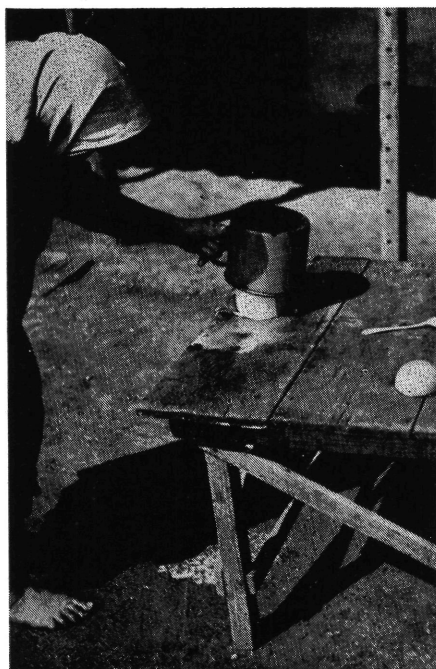
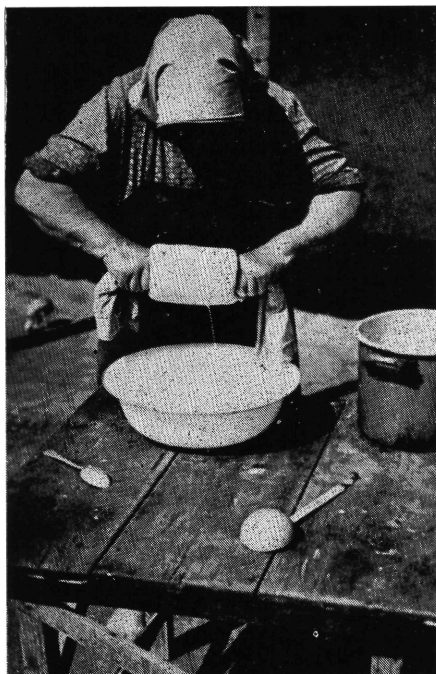
75—76. A kenyér mellett a zsír és a szalonna a tanyai lakosság legfontosabb tápláléka, ezért karácsonytájt disznót vágnak



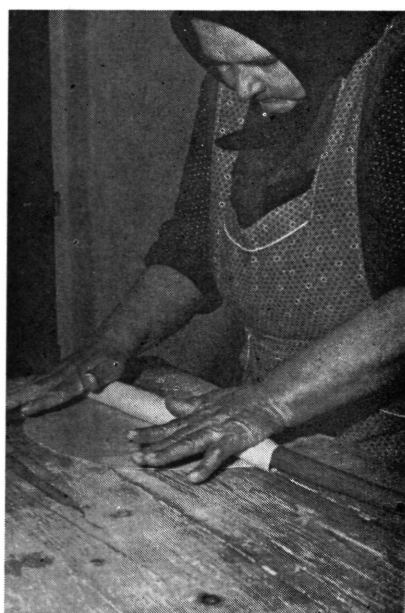
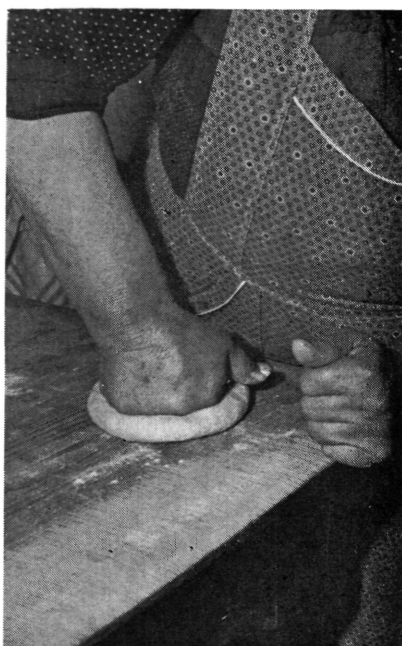
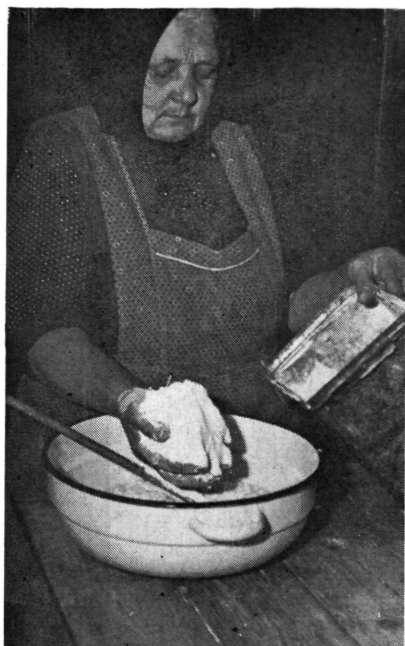
77—78. A disznóölés eseményzámba megy a családban s a végén tort ülnek



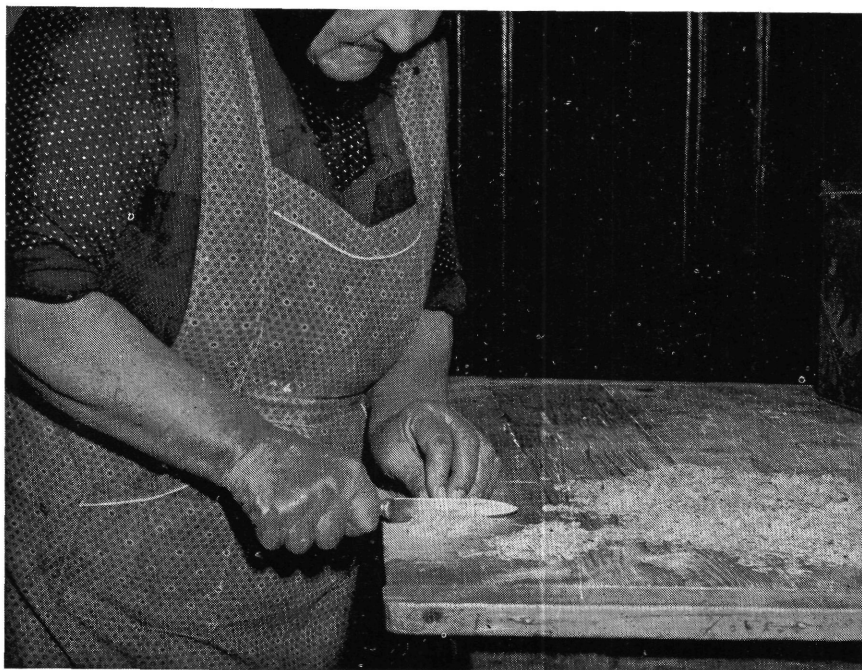
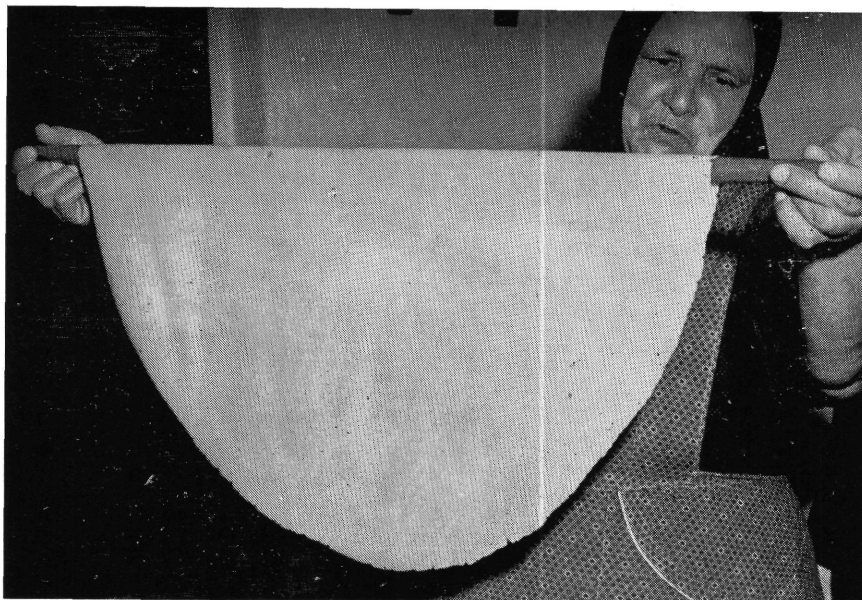
79—82. Készül a juhsajt...



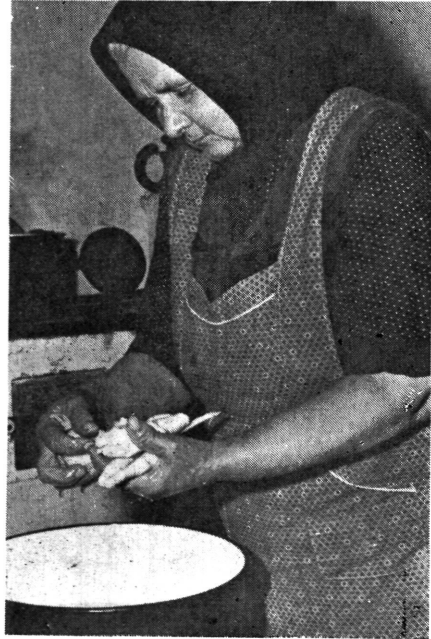
83—86. ...most már formázzák



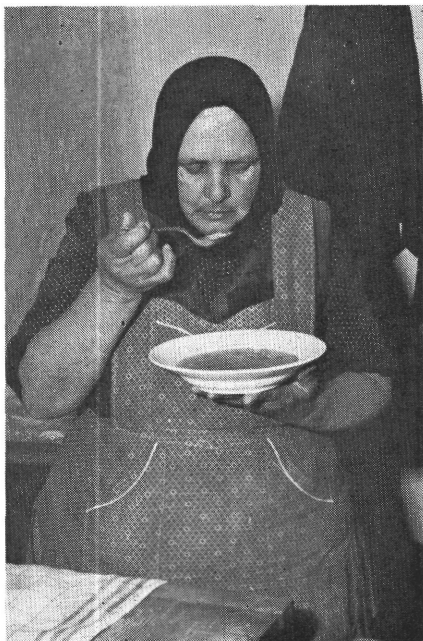
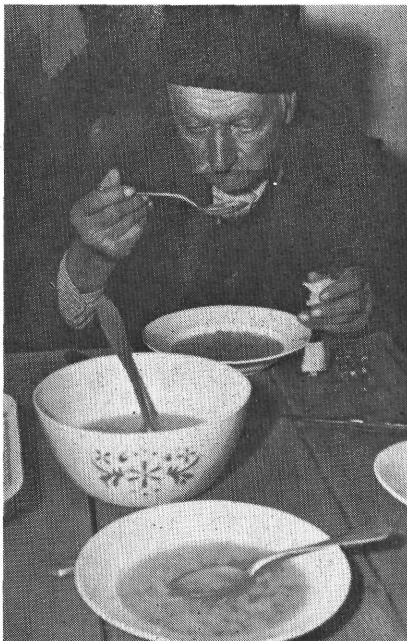
87—90. Készül a levestészta



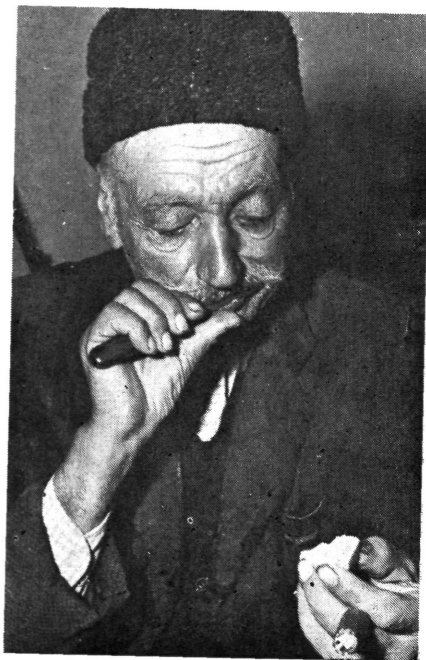
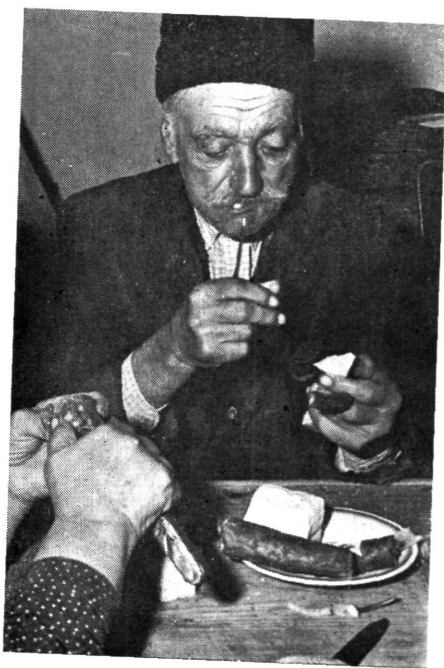
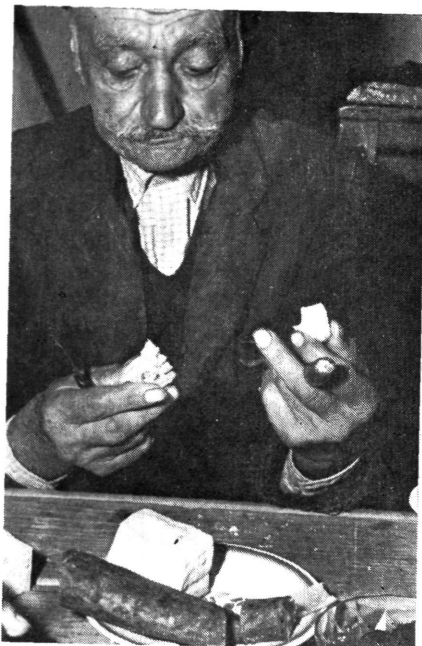
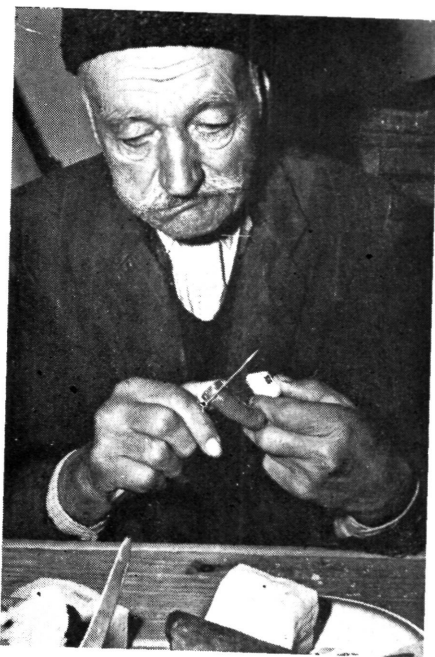
91—92. A kerek *levelet* vékonyra sodorják, majd vágják



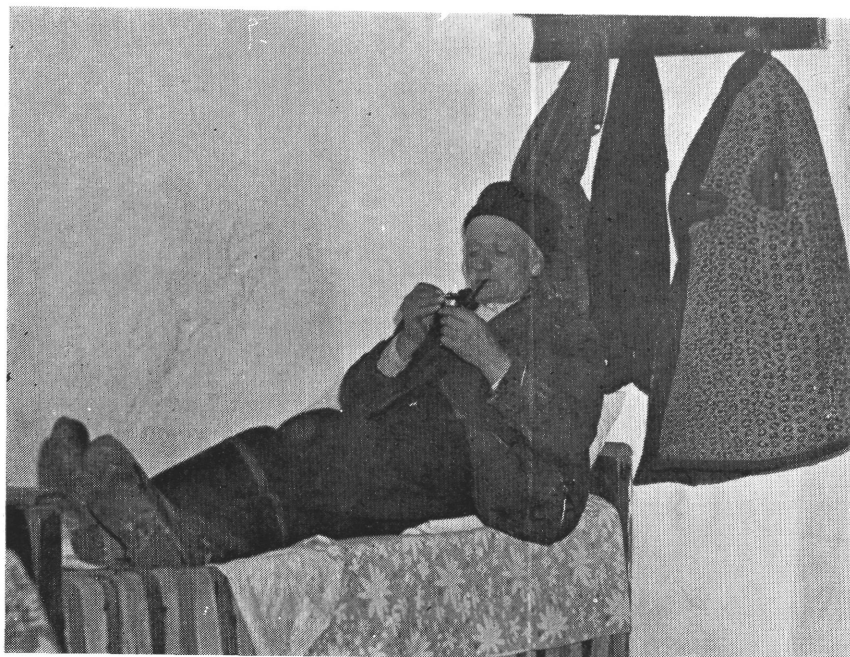
93—96. Ebéd lesz a galambból...



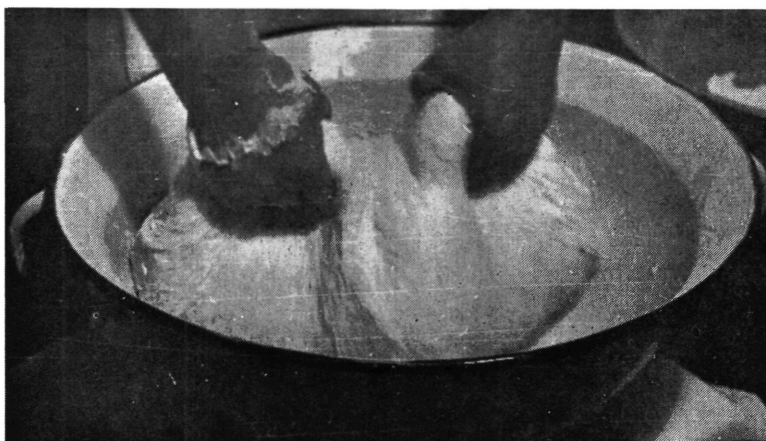
97—100. ...a könnyű és tápláló levese a betegek étele



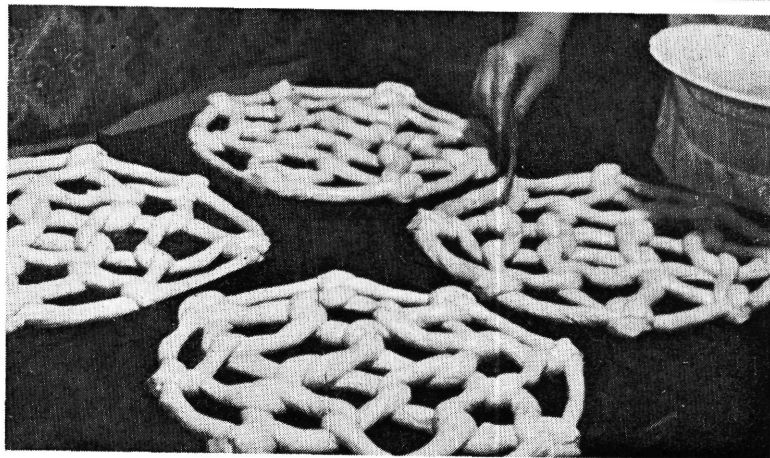
101—104. A szalonnázásnak is módja van



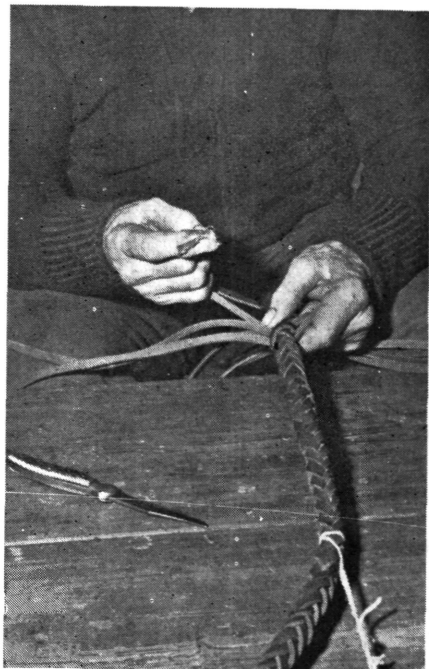
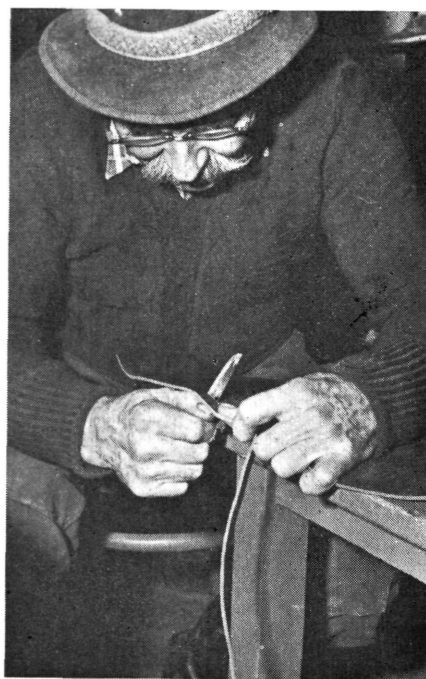
105—107. Pihenés



108—110. Nagy tudomány kell a *kúcsoskalács* készítéséhez...



111—113...különösen a fonása bonyolult



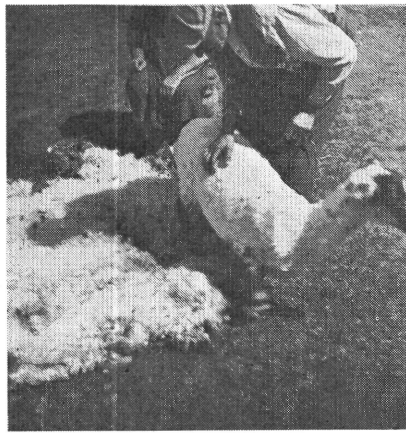
114—117. Készül a karikásustor...



118—121. ...már közel kész



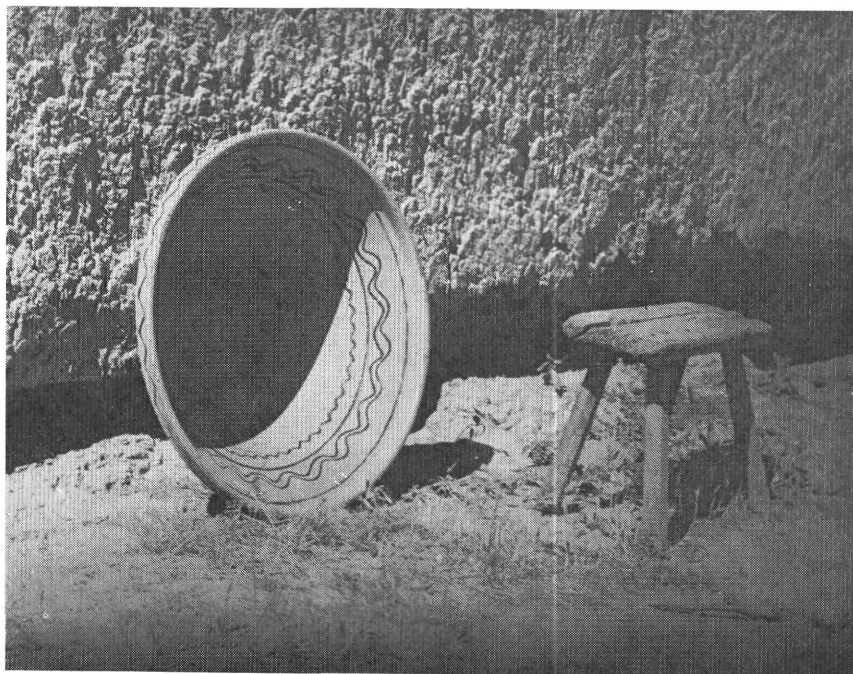
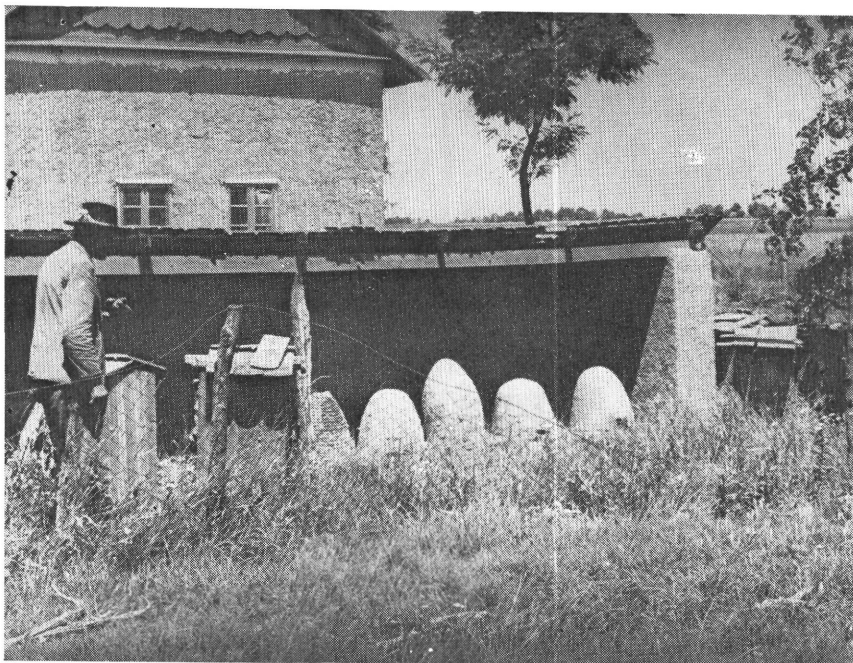
122. Fekete Sándor kardoskúti tanyáján a ló patáját rendbehozzák a patkolás előtt



123—127. A gyapjút egybe nyírják le a birkáról



128—129. A *ganét* a formába jól betapossák s kivette szárítják, mint a vályogot.
A parazsat jól tartja



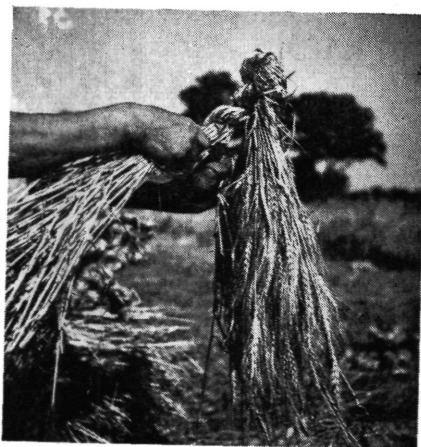
130—131. Régebben sok tanyában *bíbelődtek* méhekkel. Ma már a kasos méhészkedés kihalóban van



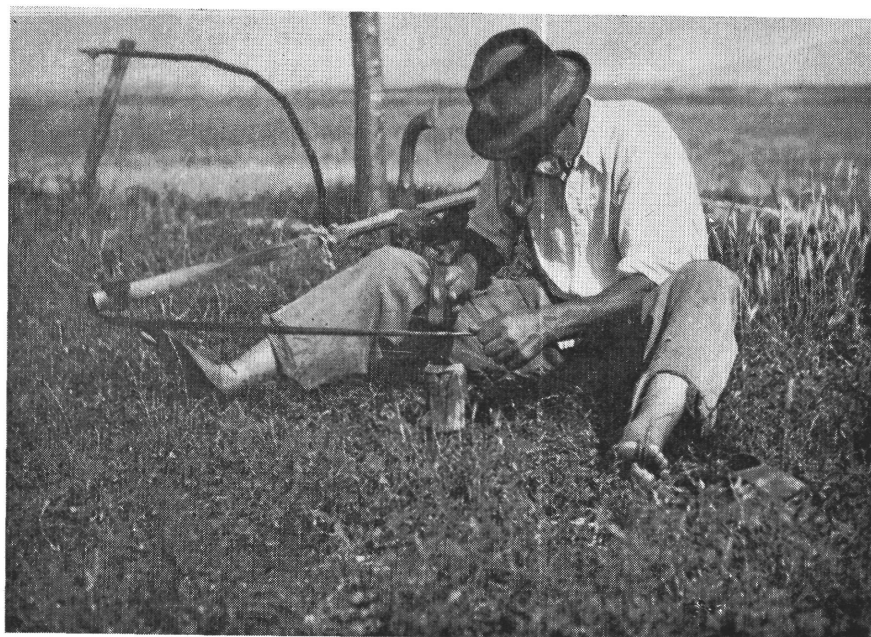
132—133. A Szárazér partján a sámsoniak sok jóminőségű *vájugot* vetnek...



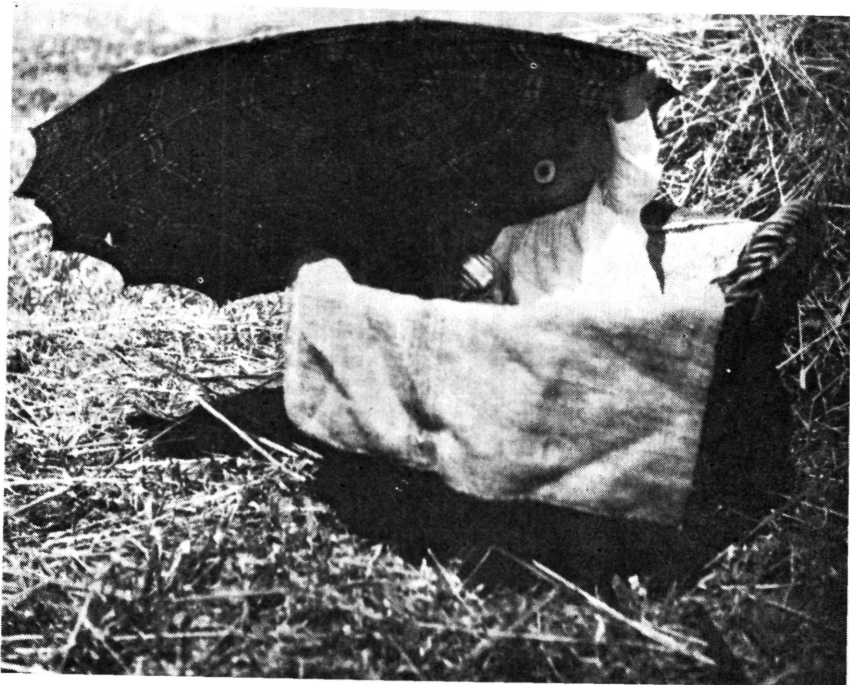
134—135. ...amelynek egy része a Pusztára kerül



136—140. Többféle szalmakötelet készítettek a kéve bekötéséhez



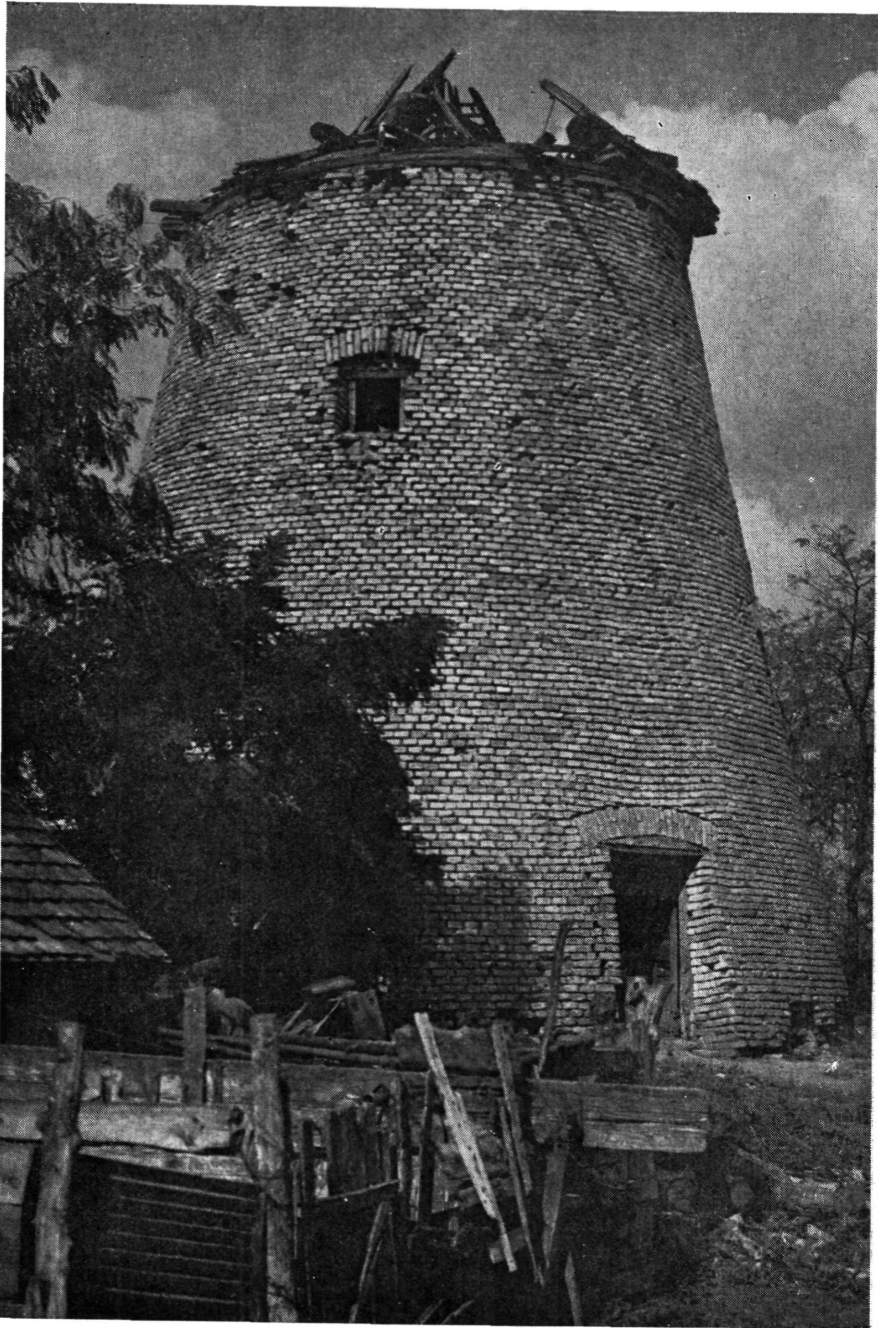
141—143. Csak a jól kikalapált és kifent kaszával lehet jól aratni



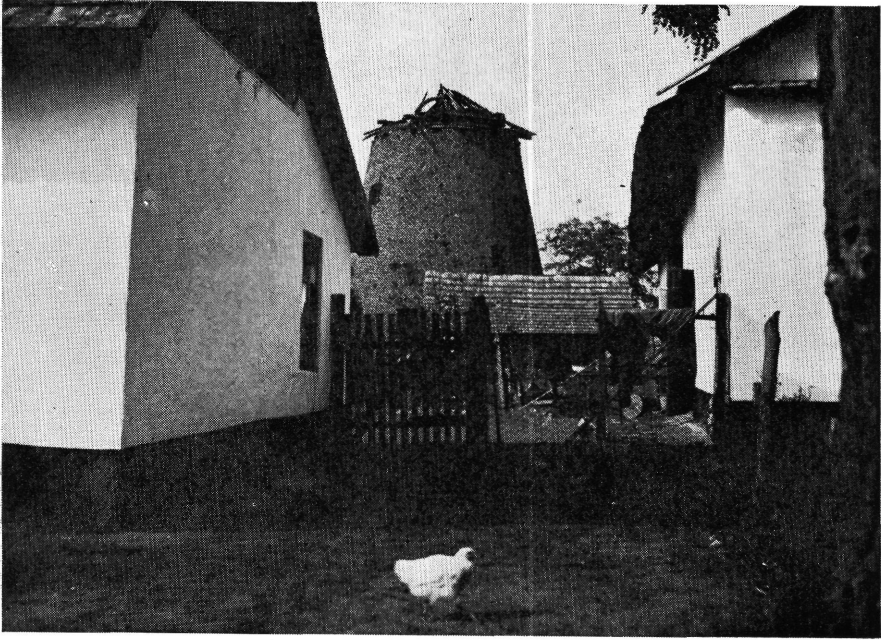
144—145. Míg az anya *markot ver*, kisgyerekét a közelben árnyékban tartja



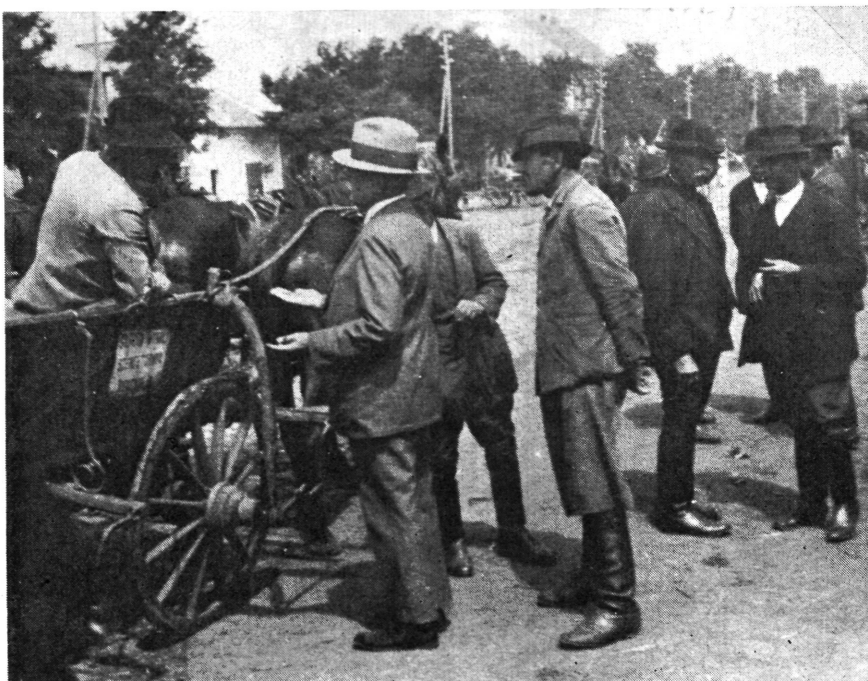
146—147. A gyerekek a tarlón legeltetés közben utánozzák a felnőttek munkáját: húzzák a cséplőgépet és csépelnek



148. A romos székkutasi szélmalom sok egykori társainak utolsó példánya a Pusztán...



149—150. ...valami a belső szerkezetéből is látszik



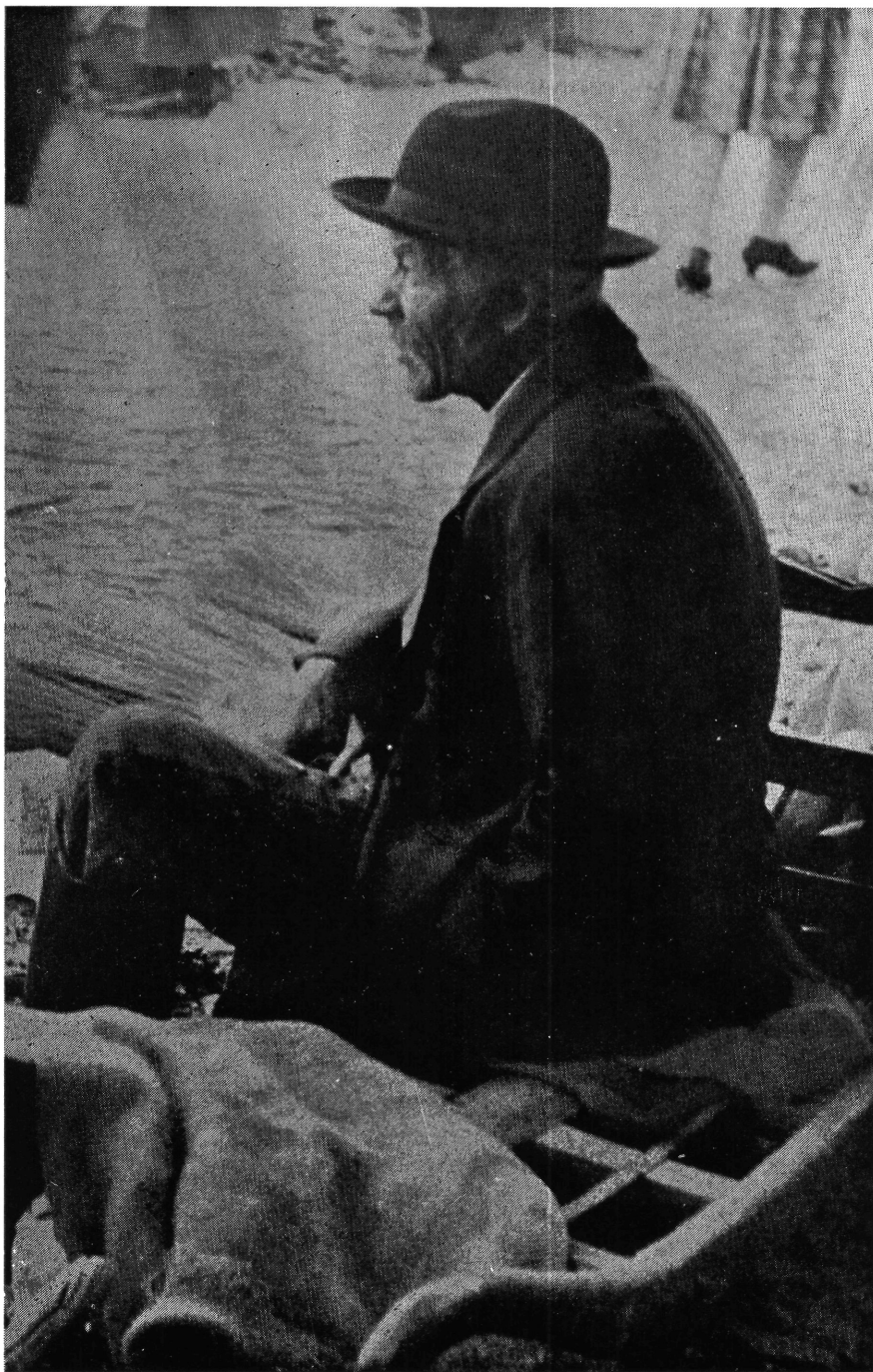
151—152. Az orosházi gabonapiacon *mustráják* a búzát



153—154. Az orosházi disznópiac is messzeföldön híres



155—156. A *gyalogpiacon* sokféle áru cserél gazdát



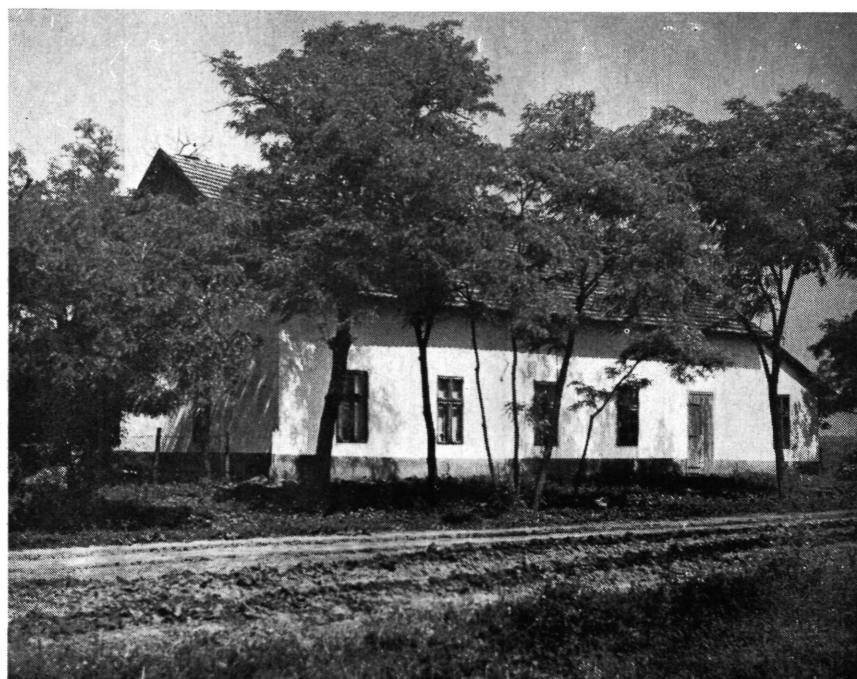
157. A dinnyekalapos orosházi öreg szemlélődik a piacon



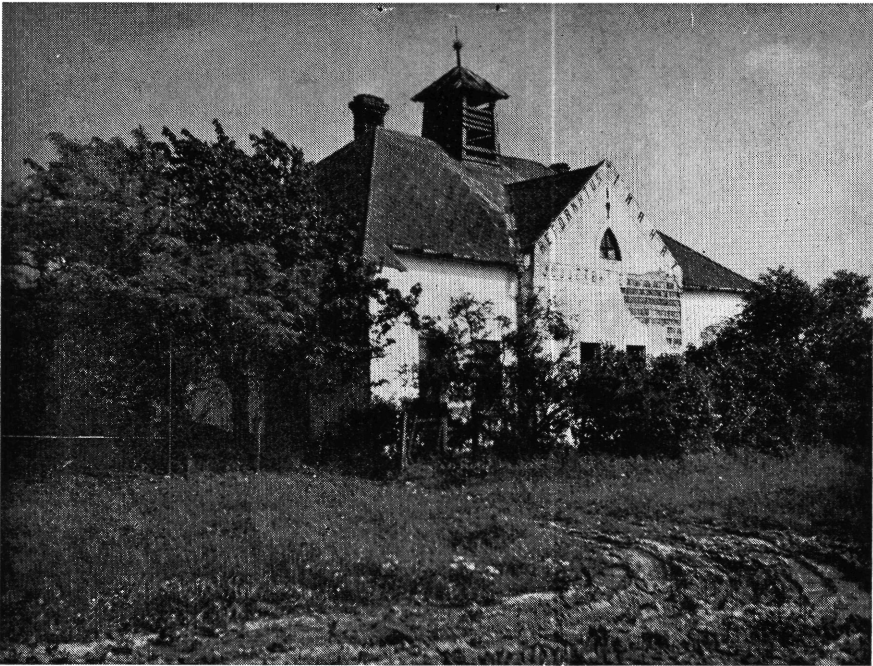
158. A Gombkötő-család a múlt század 90-es éveiben



159. *Betyár Szabó Pál*, akit Ráday befogott betyárság gyanújával



160—161. A Pecercsháti- és Fecskésparti Olvasókör



162—163. Régebben vasárnapként megtelt a Barackosi ref. imaház hívőkkel;
ma csak néhányan látogatják



164. Tagok az olvasókörből



165. A Kardoskúti Hangya Szövetkezet 25 éves jubileuma 1928-ban



166. Aratóünnep a Barackosi Olvasókörben 1940-ben



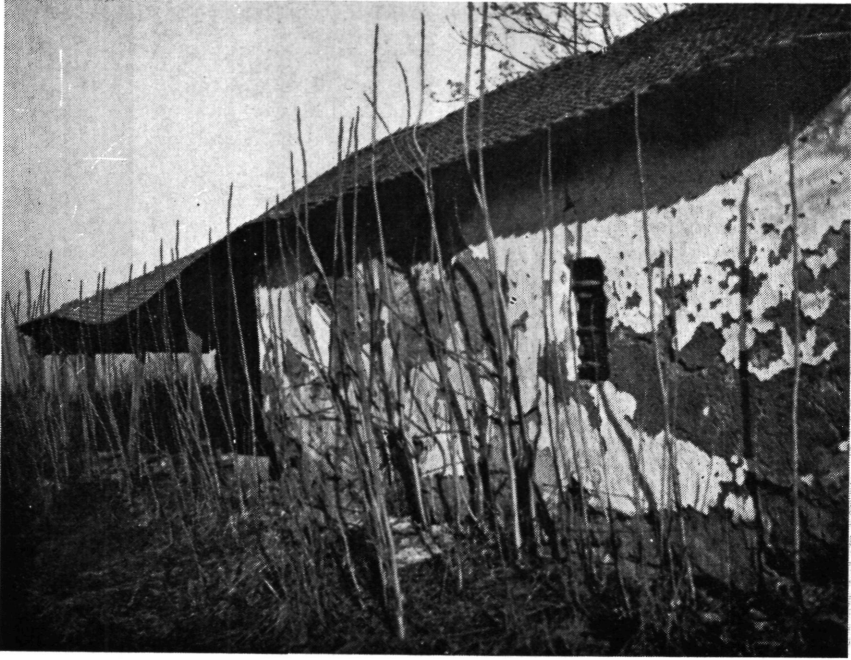
167. Az olvasókörök színdarabot is rendeztek: „Ne játssz a csókkal” c. népszínmű szereplői a Mágocsoldali Olvasókörben 1930-ban



168. „Egy fertály föld” c. népszínmű szereplői a Mágocsoldali Olvasóköriben 1932-ben



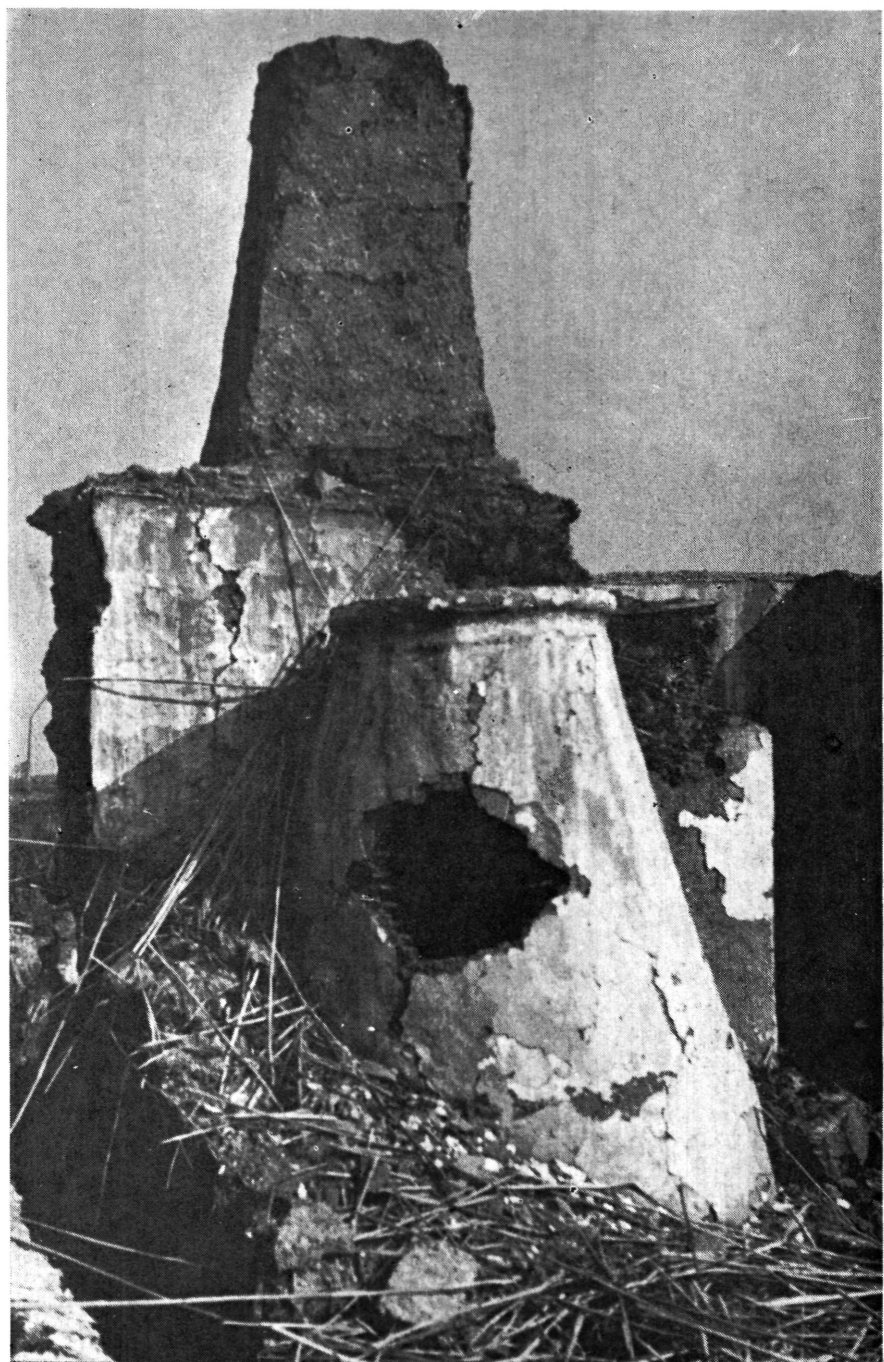
169. Az olvasókör mellett a *lapdázó* gyűjtötte össze a fiatalokat vasárnaponként. Labdázó a fecskésparti Héjja Józsefnél 1939-ben



170—171. Ha a tanyát sorsára hagyják, hamarosan bozót veri fel az udvart,
a tetejét lebontják, vagy elviszi a szél



172—173. A mellékhelyiségeknek is hasonló a sorsa



174. Omlanak a falak is, legtovább a kémény és a kemence bírja



175—176. Az omladozó *kútkáva* hirdeti legtovább, hogy itt tanya volt. Az elhagyott tanyatelken vadetető biztosítja goromba télben a vadak élelmezését



Kiadja a Békés megyei Múzeumok Igazgatósága
A kiadásért felel a Békés megyei Múzeumok igazgatója: Dér László
Készült monószedéssel, íves magasnyomással, 59,8 (A/5) ív + 88 oldal műmelléklet
+ 3 db térképmelléklet terjedelemben, 2100 példányban
75-4830 — Szegedi Nyomda

Hódmezővásárhely óriási határának a Pusztaszéli-úttól kívül eső részét Vásárhelyi-pusztának hívják. A felosztás előtt a városi közbirtokosság legelője volt. A kiosztás után alakult ki rajta a tanyavilág. A Pusztá szikes részein a talaj-és éghajlati viszonyai olyanok, hogy ott a hagyományos paraszti eljárások sokkal tovább éltek, mint a jobb földeken. E terület rendkívül alkalmas a hagyományos paraszti élet kutatására is. A Pusztát kétféle lakosság üli meg: a bennszülött vásárhelyiek s a közéjük benyomuló orosháziak. E kétféle népesség tanulmányozása nagyon izgalmas és tanulságos feladat. A szerző munkájával a magyar parasztságnak kíván maradandó emléket állítani és könyve igen jól szolgálja a romantikamentes népismeretet.