

l megmarad, de annyira következetlenül, hogy kivételmélküli szabályt belőlük levonni nem lehet: *alkunni, balta, alszik, alma, áldani, avélni, csülközni, gélva, Kálmá, kinyelmes, pöhölbü, pöndölbe, pilka, szalma, szilvá, szélke, talpam, tolni, Palcsi*, stb. Egyáltalán nem esett ki szó belséjében az ilyen helyzetű *l* a *p, f, j, l* hangok előtt s csak igen ritkán a *k, b* előtt. (Ennek nem mondanak ellent az *éfogy, fópiszkál, féltér, hátúja, ébeszél, élop*-féle alakok, mert az *é* (= el) és *fő* (= föl) igekötők, valamint a *hátú, fé* (= fél) szavak már önnálló használatukban is megrögzőtt *l* nélküli alakok.

2. Szóvégi *l* kiesett a) az igék második személyében kivétel nélkül (*észó, énné, láttá, igyá, lészó*, stb.), b) az *-ú, -ü* (< *-ól, -öl*), *-ná, -né, -vá, -vé* (~ *-vá*), *-bú, -bú, -tú, -tú, -stú, -stú, -rú, -rú* és *-l* határozóragok végén (*attú, ebbü, embértü, tövestü, kézrú, réggé, jó, rosszú, közé, tavá, nékü, hazúrú, úta* stb.; de: *tül*), c) a határozó igenév hagyományos *-val, -vel* képzőjéről: *ütté, vágga, zárrá, essé*, stb.

40. Megmarad azonban a szóvégi *-l* igeképző a jelentő mód jelen idő egyes 3. személyében, pl. *kapál, kerül, szál, ál, szagul, füsül, köll* (~ *kő*). Megmarad továbbá az *l* végű főnevek alanyesetében, pl. *hal, szél, szál, pöhöl, kanál, hel*, stb., de a *bagó, borbé, fertá, Gergő, kirá, rászó, garabó, törkö* szavak végéről eltűnt.

E hangvesztés korára vö. 2. §.

41. Az *l* hangon kívül még a következő hangok estek ki:

j: *bütöl, büt, nyút, nyútockodik, gyút, gyúto, gyút, gané, karé, paré, zsetár, fúr* (= fúrj), *férhó, únyi* (= újnyi).

n: *-ba, -be* (= *-ban, -ben*), *bombó, hászé, nyilvá, tá, má* (< *mán*), *píz, ikább, asztá* (= aztán). Legtöbbször azonban úgy esett ki a szóvégi *n* és *ny*, hogy az előttük álló magánhangzó nazalizálódott, pl. *ártá, bizq fősvé, döbő, cigá, csiré, edé, fe, fq, gölödi, gyiki, Kálmá, katla, kemé, keské, körszté, Márto, porcolá, szegi, vq, halovq, ködmö, lepé, mellé, orosz-lá, papla, potká, siré, szervié, törvi*, stb. Szótagkezdő helyzetben természetesen megmarad az *n* vagy *ny*, pl. *ártá: ártányok*.

(Folytatjuk.)

Körmüves Géza.

NÉPFOGLALKOZÁSOK, NÉPSZOKÁSOK, NÉPJELLEM.

Régi utazások Magyarországon.

(3-ik közlemény Kohl J. Georg. Reise in Ungarn 1842. c. művéből. 1. és 2-ik közlemény a N. és Ny. 1. és 2—3. füzetében.)

169. 1. *A pesti vásár.* Pest, mint az ország geográfiai középpontja, középpontja az egész magyar kereskedelemnek is. Négy nagy vásárja van, melyeket jelentőségük miatt jogosan neveznek országos vásárnak. A legfontosabb augusztus végén kezdődik, mert ekkor van a legjobb állapotban az ország minden közlekedő útja, a Duna hajózható, az országutak szárazak és ekkor történik legtöbb bevásárlás télire.

Szerencsém volt, hogy éppen ekkor érkeztem a városba és megkísérlem leírni a vásár okozta, feljegyzésre méltó forgalmat, amelyet nálunk sohasem lehet látni.

A vásári forgalom legnevezetesebb helyei a következők: első a dunaparti hosszú rakodópart, ahol a hajók kikötnek és egy sor raktár húzódik; második a zsidónegyed, ahol minden udvaron nyüzsögnek az árúk és az emberek; harmadik a belsőváros sátorokkal telt piactere és végül negyedik a Józsefváros szabad tere, a hatvani út előtt, melyet lóvásárnak, vagy parasztvásárnak neveznek . . .

Reggel az egész rakpart a kereskedő emberek ezreivel volt tele. Hajók, gőzösök, tiszai járművek, osztrák csónakok a felső Dunáról és mások Zimonyból, Belgrádból, Eszékről stb. sorakoztak a parton. Árújuk részben a szabad téren volt felhalmozva . . .

174. l. Nincs módomban megállapítani, hogy mint aránylik egymáshoz a szárazföldi és vízi út. Az bizonyos, hogy a vízi forgalom növekedőben van. A rácok a Duna ezen részén a legjobb hajósok s a hajósok legnagyobb része közülük való. A hajókhoz legközelebb volt a fazékpiaç és mondhatom, hogy még soha életemben nem láttam egy helyen oly sok fazékarút és különösen oly sok csodálatos, szokatlan és eredeti agyagkészítményt. Némelyiket leírom, mert alkalmat adnak a magyar erkölcsök és szokások megemlítésére.

Legelől állottak hosszú sorban az óriási nagy fazekak és tálak, melyekben a szalonnát olvasztják s a megolvasztott disznószalonnát tartják, mely háztartásukban és konyhájukban igen nevezetes szerepet játszik.

Távolabb a hússütésre való agyagcserép serpenyőket láttam. Erre gyakran van szükségük a magyaroknak, mert sok húst esznek. Nálunk hússütésre vasserpenyőt használnak. Azt hiszem a mi szegényeink is szívesen vennék a durva magyar cserépsütőt, ha hús lenne benne.

Odébb nagy halom laskaszűrő volt, ezeknek az alja át van lyukasztva. Ebbe teszik a magyar parasztok a vízbe főzött laskát, hogy a víz lecsepegjen róla . . .

Nagy tömegben voltak a Magyarországon használatos vizes korsók. Ezek igen különös berendezésűek: nyakuk, melyen át a vizet betöltik, szűk, egy kis szűrő van bele rejtve, szintén agyagból. A szűrő arra való hogy semmi piszok és állat ne kerülhessen bele. De inni nem a nyakán szoktak, hanem a füléből. Ez nagyon különös volt előttem, mert visszás dolog, de így van. A fül ugyanis, mely az edény megfogására való, üres és ürege összefüggésben van belsejével. Kívül lyuk van rajta és ezen keresztül iszik a magyar az edényből. Ők nagyon dicsérik, hogy az edény berendezése és minden oldalról elzárt volta miatt hidegen tartja a vizet, de fogalmam sincs róla, hogyan lehet a korsó belsejét alaposan kimosni.

Épen ilyen különös, de mégis célszerűbb az agyagkorsónál, híres csutorájuk, mely a magyarok, németek, oláhok, szlávok háztartásában, utazásaik alkalmával, mezei munkánál és a legelőkön tesz jó szolgálatot. A pesti vásáron nem kevesebb, mint 1000 ilyen edényt láttam s itt alkalmam van egyet leírni. A csutora fából készült, hasas flaskó, két oldala síma, kis szűk nyaka van; egy darab fából van kifaragva, fent és lent lyuk van hagyva rajta, melyen keresztül készítője belsejét kiüregesíti. A felső lyukra helyezi a nyakat, az alsót egy pontosan beillesztett fadarabbal elzárja és reá tarka bőrdarabokból csinos rózsás dísz szegez. A csu-

torát rendesen bevonják csikóbőrrel, hogy vékony faoldalait erősebbé tegyék; ezenkívül szíjjal is díszítik és szíjjal akasztják a nyakukba. Van azonkívül négy kicsi, nagyon rövid lába, majdnem egészen egymás mellett, amelyen ez a kis hasas masina époly kevéssé áll szilárdan, mint a tulajdonosa két hosszú lábán, ha kiürítette. Nincs olyan magyar ház, amelyben ne lehetne csutorát találni, mindenféle nagyságban; némelyik olyan nagy, hogy kisebb hordóhoz hasonlít. Az előkelő magyarok is úgy megszerették a csutorát, hogy utazáskor, vadászaton és más hasonló alkalmakkor gyakran használják. Ebből a flaskóból isszák a magyar italokat a legértékesebbtől a legsilányabbig, a legfinomabb tokajitól a mocsári sós vízig — melyet a pásztorok isznak a pusztán.

Végül, hogy az edényeket befejezzem, megemlítem a magyar pusztákon igen hasznos tarhonya készítésére való agyagedényt. Ez a tarhonya savanyú tejjel készített tészta, melyet a tarhonyakészítőben a tűz fölött szárítanak meg, szétdörzsölik és megpirítják. Így hagyják egész nyáron s ha a nedvességtől megóvják, 2—3 évig is eltartható. Bőrszakban viszik magukkal a pusztára és egy tele marékkal tesznek a disznóhúsból készített ételbe. A pásztoroknak és a magános pusztai lakóknak nagyon jó szolgálatot tesz a tarhonya. Különösen azért, mert mérsékli a sok zsírosat és némileg megóvjá őket a sajátságos magyar betegségtől, a csömörtől, mit a sok hús- és szalonnaevéstől kapnak.

Ez a csömör Magyarországon oly általános és mindennapi, hogy nem mulaszthatom el megemlíteni, annál inkább, mert épen itt láttam reá példát. A cserépfazekak között szánalmasan nyögött egy öreg magyar. Megkérdeztem, mi baja, mire síró hangon válaszolta: „óh Jézus-Mária megcsömöröltem! . . .“ Tulajdonképen nem jelent egyebet, mint undort, rosszullétet . . . a sok húsevéstől kapják, néha igen gyorsan föllép. A benne szenvedő elveszti étvágyát, akaratlanul is ásítania kell, erőtlennek érzi tagjait, merevedettnek a hátát, bőrén kis pattanások és csomók keletkeznek . . . Azt állítják, hogy semmiféle orvos és gyógyszer nem segít, és a betegség elmulaszthatatlanul tart 3 napig, amit állandó ásítással és koplalással kell eltölteni. Főnyhülést nyújt a hát dörzsölése a hajlatok és ízületek megnyomkodása. A közönséges emberek igen szívesen veszik ha oldalba lökik, rálépnek, karjait felemelik és gorombán visszadobják, vagy ehhez hasonlókat. Azt állítják, hogy ez csodálatosan jót tesz és egyedül ez úzheti el a betegséget. A magyarországi németek — amint mondják — nem kapják meg a csömört, de a kismesek, kik majdnem munka nélkül és nagy kényelemben élnek, épen úgy szenvednek benne, mint a parasztok . . .

183. I. Igen jelentős cikk volt a vásáron a valódi magyar szappan. Bámulatos nagy mennyiségben volt. Ezek a szappanok mind a magyar pusztákon készültek, főleg a Tisza mellett Debrecenben és Szegeden. Legfinomabb a debreceni „tőkeszappan“, nagy, hosszú, téglalakú darabokban. A belseje olyan, mint a limburgi sajté, némelyik sárga, mint a viasz, másik fehér, mint a faggyú. Igen könnyű és száraz. A háziasszonyok mind ebből igyekeztek vásárolni. Debrecenből jön minden valódi magyar cikk . . . Ugyanitt virágzik a „magyar hit“, a reformátusok vallása, a lutheránusok „német hitével“ szemben. A debreceniek azt hitték a pestiek nyelvújítása előtt, hogy ők követésre méltóan beszélnek magyarul . . . Debrecenből jönnek tényleg a legjobb magyar készítmények, mint a

szappan is, amit ott körülbelül 1000 szappanfőzőben készítenek. Debrecenben 210 szűrszabó és 700 csizmadia van.

Debrecenben készítik a valódi magyar pipákat, mégpedig — amint a legújabb magyar statisztika állítja — évenként 11 millió darabot, amiből az ország minden lakására jut 1. Sokan mondták nekem Pesten: „Menjen Debrecenbe, ha Magyarországot meg akarja ismerni“ Debrecenben nőnek a legszebb és legnagyobb dinnyék ami szintén valódi magyar gyümölcs. A dinnyetermesztést különösen a görög dinnyéét, vagy legalább is a nagy hajlamot hozzá, a Fekete és Káspi tengeri országokból hozták magukkal a magyarok, mert ott van ennek a gyümölcsnek a hazája; az uborkát és más hasonló növényeket, melyek ott szintén nagy tömegben vannak, mint nálunk a borsó és a bab, a szántóföldeken termelik. Majdnem egész Magyarországon el van terjedve, a magyarok a főtermelői. A pesti vásáron különösen nagy mennyiségben volt görög-dinnye, ami itt drága; rendszerint az augusztusi vásárra érik be, amiért dinnyevásárnak is nevezik. A görög-dinnyét Magyarországon másképpen eszik, mint Oroszországban. Ott cikkekre vágják, a hozzátartozó részt a héjában hagyják, s úgy harapják, mint egy darab kenyeret. Magyarországon azonban az egész dinnyét maguk elé teszik, kanállal kivájják, közben egy-egy darabot kitörnek belőle és nedvét kanállal merítik. Ez a mód jobban tetszett nekem, mert a dinnye jellegéhez jobban illik. Láttam Pesten egy 60 fontosat a mezőgazdasági kiállításon. Egy debreceni magyar mondja, hogy ott a görög-dinnye gyakran 100 fontosra is megnő, emellett — ami a fő — nagyon édes és ízletes. Debrecen mellett Sámson községben vannak a legjobbak, itt van a magyar dinnye fő termelő helye. A sütőtök is mázsásnál nagyobbra nő meg; de láttak 200 fontosat is. A szegény emberek Magyarországon sok sütőtököt esznek; cikkekre vágják, megsütik, mint a gesztenyét és az asszonyok árulják az utcákon.

A pesti vásár nemcsak egész Magyarországra nagy fontosságú, mert az ország különböző részeinek alkalmat nyújt árúik kicserélésére, hanem méginkább az országgal határos tartományokra, így délen a törökre, északon a német és lengyelre. A német provinciák Ausztria, Szilézia és Galicia nyugati része láncként veszik körül a nyers terményekben gazdag Magyarországot; bőr, gyapjú, gyapot, selyem és más ilyen cikkeket feldolgozó iparos városok, melyek Pécsnél kezdődnek, Németújhelyen keresztül Bécsben, Bécsből Brünnön keresztül Teschen felé, végül Bialán át Galicia felé haladva végződnek. A főcikk, amit ezen vidékekről Pestre hoznak a gyapot, gyapjú, dohány, bőr, viasz, bor, gabona és még sok kevésbé jelentős dolog, mint a gubacs, fa, makk stb. . . .

188 l. Aug. 29-én, vasárnap reggel mentem ki erre a nevezetes vásárra, ez volt a vásár első napja, néhány cseh iparos társaságában. Bizonyára ez volt a legjobb kíséret, amit csak választhattam, mert ami az angol Európában, az a cseh az osztrák monarchiában. Minden ipari vállalkozásnak a lelke s új találmányok létesítője. Allandóan dícsérték hazájuk iparát és éles ellentéteket adó megvilágításba helyezték az itteni nyersterményekkel . . .

Egy nagy téren, melyen keresztül mentünk, találtuk a tollpiacot. Ez ismét olyan része volt a vásárnak, amit még soha sehol nem láttam. Párnákba volt csomagolva a sok ágytoll s az egész tér egymás fölé ra-

kott párnákkal volt borítva. Az eladó az arramenőeknek azonnal kinyitotta párnáit s megmutatta a finom tollat . . .

190. l. A vásár egyik bejáratánál a fal mellett ültek hosszú sorban a paprika elárúsítók. Csodálkoznom kellett, hogy ilyen nagy tömegben árúsítják ezt a csípős anyagot. Egész lisztes zsákok voltak tele piros paprikaporrall, amiből a mi ízlésünk szerint késhegynyi is elég az ételt elrontani. Így van ez általában minden magyar parasztvásáron. A magyar városok szállodáiban annak, aki akarja, minden ételt paprikával szolgálnak fel, pl. paprikás húst, halpaprikást, paprikás szalonnát. A köznépnél a paprikahasználat magától értetődik, s úgy látszik, mintha a magyar pincében, konyhában, istállóban és földeken minden paprikával keveredne magától. A kenyér az egyetlen, amit nem paprikával sütnék.

191. l. A tótok híresek a vásáron vászonárútikról. Ezt a cikket ők maguk készítik. Magyarország északnyugati részében laknak, Szilézia és Morvaország határán és ezekből az országokból több iparcikk kerül át a hegyeken hozzájuk. Körülbelül ugyanazt képviselik a tótok Magyarországon, amit a csehek a Monarchiában. Több gyár és ipar van náluk, mint a birodalom bármely más részében.

A magyarok mindenütt a lovak és szarvasmarhák körül láthatók. Elég alkalmam nyílt megcsodálni a csikósok lovas mutatóványait, kik keresztül-kasul lovagolnak az embertömegén át, hogy a vásárláshoz kedvet csináljanak. Egyik közülük különösen ügyes volt; a vevő, aki előtt lovával parádézott, megjegyezte, hogy neki úgy tetszik, mintha a forduláznál lova nem forogna egész ügyesen. „Mit? nem fordul?“ kiáltott a csikós s úgy megsarkantyúzta lovát, hogy az a levegőbe repült, felállt a hátsó lábára s mint egy pergettyű forgott maga körül, három piruettet vágott ki. A magyar tulajdonkép lovas nép, habár a nomádkodást régen abbahagyta és földet művelve élt hazája határain belül, ezt a jeles hajlamát nem veszítette el, mert még Ázsiában való vándorlása közben sajátította el. Habár különböző származásúak, velük sok tekintetben rokonok szokásaikban a lengyelek, kik éppolyan nagy és jó lovasok. Mindkettőtől, a magyartól és lengyeltől átvett Európa egy kiváló lovassági ágat, egyikőtől az ulánusokat, másiktól a huszárokat. A huszárság tiszta magyar eredetű, amit a huszból, ezen eredeti magyar szóból fel lehet ismerni. (Húsz, annyit jelent, régi katonai törvény szerint, hogy minden 20 ember után egy lovaszt kellett állítani, miért is a huszár kb. annyit jelent, mint huszadik.) . . .

203. l. . . . este végigsétáltam egyedül a rakparton a vásárosok között s láttam, hogy asszonyok, lányok és férfiak tömege aludt kabátokba bürkolözva, összekucorodva . . . Csak a módosabbak és elpuhultak eresztették le sátraikat hálóbélyűkre és minden holmijukkal a sátor védelme alatt feküdtek, mely szárnyait sas módjára terítette ki. Ez a magyar piaci sátor ősrégi magyar sátorforma, négyszögletes, piramis alakban van kifeszítve négy rúdra, melyek a vásznat széttartják. Ezt a négy rudat közel állítják egymáshoz, hogy a sátor magas legyen, vagy távol viszik egymástól, s akkor a sátor alacsony lesz.

Fordította: *Ú. Nagy Jília.*