

zések (pld. Hollandia, Svédország) kevésbé ellégítenek ki. Ne feledjük azonban el, hogy a karakterológia nem exact tudomány, s *Keyserling* itt óriási munkát végzett. Munkája gondolkodásra készítet az európai élet legsúlyosabb kérdései felől s közelebb juttat a népek megértéséhez.

Varga Sándor.

KÉRDÉSEK.*)

11. kérdés. Ismeri-e az alföldi magyar nép a *künhalom* szót? Hol ismerik és mit értenek rajta?

12. kérdés. Ismerik-e valahol e kifejezéseket: *Rád nézett a Temariga. Kergesd ki azt a Temaringát.* Varga Bálint.

13. kérdés. Mit jelent a nép nyelvében a *kúpol* ige? Varga Bálint.

FELELETEK.

Feleletek a 2. kérdésre (l. N. és Ny. I, 67). A *szuszék* szó az én hazámban, Szabolcs megyében, a tiszai járásban ma még egészen használatos szó, kifejezés és fogalom. Értik alatta azt a rendkívüli nagy formájú gabona, vagy búza elraktározására alkalmas ládát, amely leginkább tölgyfából és bükkfából készül és pedig úgy, hogy nem szöggel szögezik össze, hanem szétszedhető és összerakható. Mindenütt fa vésések és fakapcsok vannak benne és azok fogják össze. Sok helyen faragásokkal is díszítik ezt a ládát. Igen sok helyen láttam olyan szuszéket, amelyet beépítenek egy nagy kamrába, sokkal nagyobb, mint amilyen az ajtón befér, ami csak úgy lehetséges, hogy szétszedhető és darabonként hordható ki, vagy be a kamrába. Gyermekkoromban még nem voltak magtárak és kamrák a kisebb gazdáknál és így majdnem minden házban, ahol szuszék volt, a tornác végébe volt beépítve és ott állt benne a búza vagy rozs állandóan. Kisebb gazdáknál, ahol 10—15 q. búza vagy rozs terem, a szuszék belül különböző-rekeszekre volt osztva szintén be- és kirakható deszkákkal. Nekünk is volt és ma is van még szuszékünk, amiket így hívnak és így használnak Lövöpetriben, Szabolcs megyében és a környéken.

Dr. Gesztelyi Nagy László.

Tiszaföldvár, Cibakháza, Tiszakürt, Nagyrév és környékén ma is használják a *szuszik*-ot. Ez rendszeren a terjedelmes kamrák egy elkerített részét alkotja. A kamra nagy részében, sarkában építik kb. 20 cm. magas 4 lábira, hogy a macska mozogni tudjon alatta. Téglalap alakú, magassága 180—250 cm., hosszúsága 250—300 cm., míg szélessége 200—250 cm. között váltokozik, a kamra nagysága szerint. Kivitele nem egyforma. Tiszaföldvárott, Cibakházán az összerótt szuszik homlokzatán nincs ajtó, ha-

*) Ismételten kérjük Szakosztályunk tagjait és minden dolgozótársunkat, hogy szíveskedjenek *nyomatásra szánt* közléseiket a *papírosnak csak egyik lapjára* írni. (A papíros háta tehát maradjon üresen.)

nem a homlokzati két gerenda bevéselt csatornájába csúsztatnak be megfelelő hosszúságú deszkákat és pedig annyit, amennyi elegendő arra, hogy a búza kiömlését megakadályozza. Tizsakürtön és főleg Nagyréven a szuszik alapdeszkázata nem 20 cm. magas, hanem kb. zsákmagasságú, mert e helyeken 30 cm. magas 20 cm. széles bádogaftó zárja el a szuszik száját és annak felnyitásával folytatják az aláhelyezett zsákba a búzát. A szuszik felül rendesen szabad, de van fedett is. A felül szabad szuszikba kívülről öntik be a búzát, míg a fedettbe zsákkal hordják be.

A szuszik mindig fenyődeszkákból készül. Négy oszlop tartja össze, melyeknek bevéselt árkolásába vannak a deszka falak becsúsztatva. Az itteni szuszik nincs díszítve, legjobb esetben sötét zöldre festik.

A szuszik rokona a *hombár*, amely kisebb gabonás láda és amely magyar motívumos festéssel van díszítve. Ma alig található.

Domokos Sándor.

A *szuszék* nevű bútordarab arra a célra szolgál, hogy a polgárember különösen a tanyán, ahol rendesen nincs szekrény, a ruháját tegye bele. A szuszékban van egy kisebb elválasztott rekesz, ahová sót, lisztet szoktak tenni. A szuszék lehet egyszerű vagy díszes. A díszítés leginkább magyaros motívumú (tulipán). Alakja négyszögletű, deszkából vagy diófából készítik. (Baja.)

Bauer, Mihály.

Szuszék. Udvarhely megyében használják, gabonát és lisztet tartanak benne. Kemény fából (tölgy, bükk) faragják az egyes deszkákat, de nem gyalulják meg. Úgynevezett farkasfog-eresztéssel rójják össze. Alul széles téglalapalakú és felfelé mindig keskenyedik. Tetejét fölfelé nyitják. Rendszerint a padláson helyezik el.

Horváth Rezső.

Szuszék. Alakja: Négy lábon álló négyszögű láda, de van hasáb alakú is. Anyaga: diófa (úgy gondolom). (Ez nem valószínű. A szerk.) Besztása: felül két oldalt van két kis fiók, (Fogkefe, beretva; szappan s mindemféle apróság helye) ezután következik a felső rész, (a zsebkendők, törülközők, apróbb fehérneműek helye), végül az alsó rész, amelybe a subát, csizmát, néha az ünnepi, szebb lószerszámot teszik. Díszítése: egészen síma, díszítés nincs, sőt legtöbbször be sem festik, hanem marad a fa színe. El van helyezve a kamrában, a konyhában és ritka helyen a szobában. (Bács-Bodrogszegye.)

Muity Iván.

Feleletek a 4. kérdésre. (I. N. és Ny. I, 135.) A bördő szót ismerik és használják is Hódmezővásárhelyen, még pedig a felmagzott hagymának az egyébként üres, de kemény szárát hívják így. A vásárhelyi nép a tompa, mély emberi hangot is *bördös hangnak* nevezi. A *borgó*, *burdó* és *bérdó* szavakat nem ismerik, tehát nem is használják. A *borda*, amely tudvalevőleg az emberi és állati csontváz mellkasi része, egyúttal a szövészek egyik alkotórészének is a neve. Régen és az egyszerűbb szövészekeken még ma is nádból készítették a fogaat. Az elhasznált bordákat aztán kisebb 8–10 cm.-es darabokra vagdalták és azokon egy levesbe való tézstafajtát, az úgynevezett *csigatészta*t sodorták és sodorják az alföldi helyeken ma is. Ha tehát Vásárhelyen bordáról van szó, a nép ezt a *csigacsináló bordát* (saját kifejezésük) érti alatta. *Bányai Péter.* — Dunavessén *bördő* a. m. leveleitől megfosztott kukorica-

szár. *Bak Antal.* — *Borda* Mezőtúron 1. csigatészta-csináló barázdás házi készülék fából vagy rézből, 2. szövő-fonó készülék. *Bördő* a felmagvadzó vereshagyma kemény szára. „*A hagyma bördője. Em mán nagyon bördős. De felbördőzött!*“ *Dr. Boross István.* — *Bördő* Békéscsabán a hagyma virágos szára. A télire eltett hagyma, ha tavasz felé kihajt: *megbördősödött.* *Borda* néven csak a csiga-csináló bordát ismerem, meg a szövőszékét. *Banner Benedek.* — *Bördő* Gyomán a töklevét szőrös, üres szára, melyből hangszert csinálnak a gyerekek. Aztán a vöröshagyma magbamenő szára, melyre azt mondják az asszonyok, hogy: *A fene egye ezt a hagymát, bikásodik mán!* *Borda* a szövésnél használt azon szerszám, mellyel a fonalat ráverik és azon téglány alakú bordázott kis lemez, melyen a levesbe való csigát sodorítják. *Kner Izidor.* — Túrkevéen *berdőnek* a vereshagyma virágos szárát nevezik. Ezt akkor, midőn a virág még egészen kicsi bimbó, letörik és mint a zöld-paszulyt megfőzik ecetes és cukros vízben bő rántással, vagy pedig habarva. Az így elkészített étel: *hagymaberdő-leves.* *Minay Lajos.* — Csanádapácán minden gazda és gazdasszony ismeri és használja *bördő, bordó* és *burdó* alakban a kérdezett szót, mellyel a vöröshagyma azon részét jelzik, melyben annak magja képződik. Ha a mag fejlődését a hagyma érdekében megakasztani óhajtják, akkor a mag szárának eltörésével *bördőzik* azt. Ha épen rajta hagyják, akkor a hagyma *megbördősödött.* *Sulyok István.* — Kiskörösön *Bucsek Gizella* és Mezőtúron *Dr. Vörös István* szerint nem ismerik a kérdezett szót. — A *bördő* szót a debreceni ember is gyakran használja. A szalonnához való tavaszi hagymánál nagyon vigyáz arra, hogy az új vereshagyma *bördős* ne legyen. A földben hagyott telelő apró vereshagyma vagy a dughagyma szára nagyon erős, húsos; sőt a közepében van egy megkérgekedett rész, melyre a szár-rétegek borulnak. Ezt a kemény bélű, dús rétegetű vereshagymaszárat nevezi népiünk *bördőnek.* Ez a kemény szár nem törik el, nem hajlik le, hanem egyenesen áll. Sőt meg is nőhet 30—40 centiméter hosszúra is, kivirít, magot hoz. A bördős hagyma mindig olcsóbb, mint a bördötlen, még is kelletlen portéka. A magyar szívesen veszi és eszi a magról költ új dughagymát. Ennek nincs bördője; kellemes, édeses ízű, nem erős, rágós, mint a bördőshagyma. *Ecsedi István.* — Hatáson *borda,* Torontálvásárhelyen *bördő* a. m. a vöröshagyma zöldszára. *Dékán Sámuel.* — *Bördő, bordó* stb. Fülegházán ismeretlen. *Toldy Jenő.* — Tiszaföldvár, Cibakháza, Tiszakürt, Nagyrév és környékének lakossága ismeri a *bördő* és *borda* szavakat. *Bördőnek* nevezi a hagyma virágszárának kocsánját. A bördőjét nem hagyják meg minden hagymának, hanem összeaprítva a kis pulykáknak adják eleségül. *Bordának* hívják azt a konyhaeszközt, melyet az u. n. csiga készítésénél használnak. A csiga bordázott csőalakú tésztaféle, amelyet ünnepeles alkalmak tyúkhús-levesébe főznek bele. E tésztát a bordán készítik. A borda nádból készül. A hasítatlan nádszálból készült keretet, részben, hogy összetartsa, részben, hogy díszítse, bársonnyal vagy selyemmel vonják be. A keret között hasított nádlécecskék vannak egymástól kb. 2—3 mm. távolságban. Ismerek egy régen használt bordát, amely teljesen sárgarézsből készült és stilizált szívalakú. Özv. Geeserné tulajdona, aki kb. 80 esztendő és délmányjától örökölte. E borda — hasonlú alakúttöbbet nem láttam — kb. 150 éves lehet. Négy kb. 3—4 cm.-es lábán áll. *Domokos Sándor.* — Bördő Szentleányfalván (Aradmegye) a

vereshagymának újjnyi vastag, lyukas szára: hagymabördő. Olvastam valahol, hogy a töklevelű üres szárát is hívják így. *Varga Bálint*. — A *bördő* (*bordó* stb. alakú) tájszó a Kúnságban ismeretes, még pedig két változatban: 1. *bördő* Kísújszállás és Karcag vidékén, sőt több szolnoki lakos előtt sem volt ismeretlen, 2. *gordó* Újszászon és környékén. Jelentése mindenütt azonos, t. i. így nevezik a hagyma felmagzott szárát, melynek a mi vidékünkön gyakoribb neve: *duda*. *Bethowski Jenő*. — A *bordós* szegedi tájszó olyan hagymát jelent, amelyben a kocsányképző közepe csíra benne van. *Lőw Immánuel*. — *Bördő*, a vöröshagyma csöves termőszára, amely — ha idejében le nem török — később a hagymában megfásodik. Békésmegye, Gyula, Gyulavári, Köröstarcsa; Aradm. Nagyzerénd. ((Gyulán *bördő* vagy *bördő*.) *Bördős* (Gyulán *bördős*) hagyma, amelynek a vastag, csöves termőszárát nem törték le, felvirágozott és megfásodott. Békésm. Gyula, Aradm. Nagyzerénd. *Megbördösödik* (*megbördösödik*; Gyula), az a hagyma, amelyiknek bördőjét nem törték le, megfásodik. Békésm. Gyula, Aradm. Nagyzerénd. *Implon József*.

Feleletek az 5. kérdésre. (I. N. és Ny. I, 135.) A Szendrey Zs. cikkében említett fogadalmi napokkal a Ruthénföldön találkoztam (Berég, Ugocea, Máramaros). Ottjártomban és laktomban gyakran hallottam a gör. kath. papoktól, hogy a ruthénség a nagy ünnepeken kívül csak azoknak a szenteknek ünnepét üli meg munkaszünettel, misehallgatással, sőt néha körmenettel, akiknek a nevenapján valami csapás (tűz, árvíz, jégverés) sújtotta az illető falut. Így lesznek aztán az egyes falvaknak külön „házi szentjeik“ s az üdvös félelemből fakadó házi ünnepeik. — Egy alkalommal kifejezést adtam azon való csodálkozásomnak, hogy a nemzetiségével sohasem tüntető, derék, jóra való s a magyarsággal igazi testvéri szeretetben élő ruthén nép Szt. István királyunk napját nem üli meg. Házigazdám, egy gör. kath. pap, nevetve válaszolta: Egy kiadós jégverés kéne egyszer Szt. Istvánra s attól kezdve úgy ünnepelnének, mint a parancsolat. Fel is sorolt annak idején egypár ilyen haragos természetű szentet, akiknek a jámbor ruthén nem győz elég vastag gyertyát gyújtani, de ma már bizony elfeledtem őket.

A Szendrey Ákos által említett *utcakapitányi* hivatálnak még ma is él két emléke a Kúnság egynehány községében (Fegyvermek, Kísújszállás stb.). Egyik a kutak mellé tűz esetére hordóban odakészített víz, melyet máig is *Kapitányvíznek* neveznek (hogy miért, azt már nem tudják). A másik egy mondás, mellyel a részeges embert szólják meg: *Meginná az a kapitányvizet is!* T. i. a hordóban álló víz poshadt, bűdös, kellemetlen szagú folyadék s ezért szolgálhat az itókában nem válogatós, mindig italos atyafi megbélyegzésére.

Bethowski Jenő.