

Zur Volkskunde der Ungarndeutschen

**Zusammengestellt
von Éva Márkus**



ZUR VOLKSKUNDE DER UNGARNDEUTSCHEN.
EIN LEHR- UND ARBEITSBUCH FÜR DIE STUDENTEN DER
NATIONALITÄTENGROUNDSCHULLEHRER- UND
-KINDERGÄRTNERINNENBILDUNG

Zusammengestellt von ÉVA MÁRKUS

**Zur Volkskunde der Ungarndeutschen.
Ein Lehr- und Arbeitsbuch für die
Studenten der
Nationalitätengrundschullehrer- und
-kindergärtnerinnenbildung**

*Zusammengestellt
von Éva Márkus*

**TREZOR KIADÓ
Budapest, 2010**

**Közreadja az Eötvös Loránd Tudományegyetem
Tanító- és Óvóképző Karának
Idegen Nyelvi és Irodalmi Tanszéke.**

A kötet az OKM támogatásával készült el.

Kiadja a Trezor Könyv- és Lapkiadó, Terjesztő Bt.
1149 Budapest, Egressy köz 6.
Telefon/fax: 363-0276 E-mail: trezorkiado@t-online.hu
Internet: <http://www.trezorkiado.fw.hu>
Felelős kiadó: dr. Benczik Vilmosné

INHALT

Einleitung	7
A) Sitten und Bräuche im Jahreslauf.....	14
Thema 1: Der Vorfrühling und Frühling.....	18
Thema 2: Der Sommer	53
Thema 3: Der Herbst	65
Thema 4: Der Winter.....	80
 B) Sitten und Bräuche des menschlichen Lebens	117
Thema 5: Die Geburt, die Taufe.....	117
Thema 6: Die Hochzeit	123
Thema 7: Der Tod, die Beerdigung, die Trauer	147
 C) Materielle Kultur	
Thema 8: Die Volkstrachten der Ungarndeutschen	152
Thema 9: Die Essgewohnheiten der Ungarndeutschen.....	179
Thema 10: Das deutsche Dorf, Haus und Hof der Ungarndeutschen	197
Thema 11: Volksheilkunde und Volksheilmethoden in Sagetal/Szakadát und Ratka/Rátka	242
Thema 12: Heimathäuser und Museen.....	252
Thema 13: Volksmusik und Volkstanz	272
Thema 14: Alte Berufe	294
Thema 15: Das Weberhandwerk in Pula (Plattenseeoberland)	297
Thema 16: Beiträge zur Töpferei in Nadasch (Mecseknádasd) und Altglashütten (Óbánya) in der Baranya	302
Thema 17: Das Klumpenmacherhandwerk in Metschge/Erdősmecske	315
 <i>Literatur</i>	322

Einleitung

Die Volkskunde erforscht die traditionelle – materielle und geistige – Kultur. Zum Bereich der **materiellen** Kultur gehören: Arbeit und Wirtschaft, Nahrung, Kleidung, Kunst und Wohnen des Volkes; die **geistige** Kultur – auch *Folklore* genannt – umfasst die Teilgebiete: Brauchtum und Volksglauben, Sprache, Dichtung, Musik und Tanz eines Volkes.

Die Volkskunde der Nationalitäten, so auch die der Ungarndeutschen, weist die meisten Besonderheiten auf dem Gebiet der Folklore auf, verändert sich doch diese viel langsamer als die andere Ebene der traditionellen Kultur. Diese relative Beständigkeit ist auch durch die inselartige Lage der Nationalität bedingt, denn in einer fremden Umgebung pflegt eine Volksgruppe ihre eigenen kulturellen Überlieferungen besonders intensiv.

DIDAKTISCH-METHODISCHE ÜBERLEGUNGEN

Das Fach Landes- und Volkskunde in den Nationalitätenschulen erfordert von den Lehrern nicht nur eine vertiefte inhaltliche Vorbereitung, sondern stellt sie auch vor die Frage, mit welchen Methoden diese Inhalte am effektivsten zu vermitteln sind.

Da diese Beschäftigungen nicht nur eine Kenntnisübergabe bezwecken, sondern auch zur Toleranz anderen Nationalitäten und Kulturen gegenüber erziehen sollen, ist es für die Lehrer überaus wichtig, sich über interkulturelle Erziehung zu informieren. Weiterhin sollen im Rahmen dieses Faches noch vorfindbare Sitten und Bräuche der Ungarndeutschen aufgezeichnet und neubelebt werden. Dies erfordert Kenntnisse über handlungs- und projektorientiertes Lernen.

Museumspädagogische Beschäftigungen sind zwar in Ungarn noch nicht verbreitet, zeigen aber eine interessante Möglichkeit der Bearbeitung. Museumspädagogik ist ein weiterer, neu zu erlernender Bereich für die Nationalitätenlehrer.

Wir sind auf allen Gebieten, was das Aufzeichnen und die Pflege des ungarndeutschen Kulturgutes betrifft, in der vorletzten Stunde. Wir müssen jede Gelegenheit, die sich ergibt, nutzen, um die kulturellen Schätze für die Zukunft zu retten.

Es ist nicht einfach, in der Unterstufe der Grundschule Kenntnisse über die eigene Volksgruppe zu vermitteln. Es geht auch nicht darum, den Schülern Daten und Angaben, theoretische Inhalte beizubringen, sondern darum, dass sie altersgemäß, handlungsorientiert und spielerisch lernen.

Beispiel: DIE BEVÖLKERUNG / DIE EINWOHNER DES DORFES

Das Thema, wie es im Rahmenlehrplan angegeben ist: „Die Einwohner der Ortschaft und ihre ethnische Zugehörigkeit, die wichtigsten Unterschiede zwischen den ethnischen Gruppen“ (Klasse 4) scheint in dieser Formulierung schwer auszuführen zu sein. Folgende Bearbeitungsform sollte darüber hinweghelfen. Die Schüler übernehmen gerne die Rolle eines Reporters, deshalb empfehlen wir sie in kleinen Gruppen im Dorf loszuschicken und mindestens in 10 Häusern nachfragen zu lassen.

Mögliche Fragen:

a Welche Vor- bzw. Familiennamen gibt es in der Familie?

- b) Wie viele Generationen leben im Haus zusammen?
- c) Welche Berufe üben die Familienmitglieder aus?
- d) In welcher Sprache sprechen die Großeltern,
 - a) die Eltern,
 - b) die Kinder mit den anderen Familienmitgliedern?
- e) Sind sie Kirchenbesucher? Welcher Religion gehören sie an?
- f) Was wird am Freitag und am Sonntag meistens gekocht?
- g) Die Großeltern sollen über ein interessantes Ereignis aus ihre Kindheit erzählen.

Bearbeitung der Ergebnisse im Unterricht:

- ❖ Die Antworten auf die einzelnen Fragen werden in Gruppenarbeit auf Plakaten festgehalten.
- ❖ Mit Hilfe des Lehrers suchen die Schüler nach typischen deutschen Vor- und Familiennamen, Berufen.
- ❖ Anhand der Fragen sollen die Schüler feststellen, wie viele Familien von den befragten deutscher Abstammung sind.
- ❖ Anhand der Antworten auf Frage „f.“ soll in Partnerarbeit eine Tageskarte der beiden Tage entstehen.
- ❖ Die Schüler sollen zu den erzählten Ereignissen ein Bild für die Pinnwand zeichnen.
- ❖ Im Weiteren kann die Klasse die erzählten Ereignisse aufschreiben und mit den Zeichnungen zusammen als Erinnerungsalbum zusammenheften. Eventuell kann auch ein Kalender mit den Bildern zu den zwölf Monaten passend angefertigt werden.

Der Werkstattunterricht

Im **Klassenunterricht** plant, organisiert und überwacht der Lehrer die Unterrichtsprozesse. Er vermittelt Informationen, weist Aufgaben zu, sorgt für Ruhe und kontrolliert die Schüler.

Werkstattunterricht wird auch vom Lehrer vorbereitet, aber die Durchführung ist Sache der Schüler. Sie arbeiten individuell und meist unabhängig vom Lehrer. Sie wählen ihre Aufgaben selber aus, beschaffen sich Informationen und Materialien selbstständig. Sie kontrollieren sich auch allein, benötigen den Lehrer als Berater, der um Hilfe gefragt werden kann. Bei Werkstattunterricht wird in Zeitblöcken und fächerübergreifend gearbeitet. Den Schülern werden verschiedene Lernangebote unterbereitet (man könnte sie scherzhaft „didaktisches Schwedenbuffet“ nennen). Das Gesamtangebot kann thematisch unspezifisch sein, aber auch thematisch zentriert angeboten werden.

Analog, wie in einer Werkstatt, ist es beim Werkstattunterricht:

- ❖ die Schüler arbeiten
- ❖ sie arbeiten an Verschiedenem
- ❖ sie arbeiten allein oder in Gruppen
- ❖ sie arbeiten zum Teil selbstständig, d. h. ohne Lehrer

Weitere Merkmale des Werkstattunterrichts:

- a) Der Unterricht ist fächergemischt bzw. fächerübergreifend orientiert.
- b) Der mündliche Unterricht entfällt fast ganz.

- c) Es werden verschiedene Arbeitsplätze mit obligatorischen und freiwilligen Lernangeboten eingerichtet.
- d) Die Schüler arbeiten nicht alle zur gleichen Zeit an der gleichen Aufgabe. Sie können selbstständig entscheiden, wann sie welches Lernangebot bearbeiten.
- e) Die Schüler sind zu aktiver Selbstständigkeit herausgefordert, da sie unabhängig arbeiten und sich selbstständig kontrollieren müssen.
- f) Sie dürfen sich frei im Klassenraum bewegen, miteinander reden und je nach Lernangebot zu zweit oder in Gruppen zusammenarbeiten.
- g) Die Schüler bestimmen über Zeitpunkt, Tempo, Rhythmus, Partner und die Lernangebote.
- h) Der Lehrer wird zum Organisator, Berater, Moderator oder Helfer der Lernprozesse. Das **selbstständige Arbeiten der Schüler** erlaubt ihm die Beobachtung einzelner Schüler.
- i) Das Klassenzimmer hat verschiedene Arbeitsbereiche. Die Arbeitsmaterialien und Lernangebote sind frei zugänglich.
- j) Die einzelnen Posten haben sog. Chefs, d. h. dass ein jeder Schüler für einen Posten verantwortlich ist. Er kennt die richtige Lösung (falls es eine konkrete gibt), kontrolliert seine Mitschüler und unterschreibt den Laufpass.

Werkstattunterricht lässt Individualisierung des Lernens zu, enthält Möglichkeiten von Gruppen- oder Partnerarbeit und trägt auch zur Gemeinschaftsbildung bei.

Werkstattunterricht soll oder müsste einen bedeutsamen Platz neben anderen Unterrichtsformen einnehmen. Er ist auch keine starre Unterrichtsform, sondern kann unter vier Aspekten variiert werden:

- a. Zeitdauer
- b. Inhalt
- c. Form
- d. Selbstständigkeitsgrad

Vorbereitung des Werkstattunterrichts

Man muss als Lehrer für Werkstattunterricht nicht geboren sein, sondern kann ihn lernen, am besten in dem man ihn ausprobiert. Wer sich auf Probleme einstellt, sich mit der eigenen Praxis, aber auch mit der Fachliteratur auseinandersetzt und sich durch Anfangsschwierigkeiten nicht entmutigen lässt, wird den Werkstattunterricht bald in den Griff bekommen.

Planung und Durchführung von Werkstattunterricht lassen sich kaum über Rezepte vermitteln. So können nur wenige Hinweise gegeben werden:

Lernangebote und Materialien

Entscheidend sind Umfang, Vielfalt und didaktische Präzision der Lernangebote. Für den Werkstattunterricht eignet sich nicht jeder Gegenstand als Lerngegenstand. Geeignete Lerngegenstände zu finden und didaktisch geschickt zu arrangieren, ist die eine Hälfte der Vorbereitung von Werkstattunterricht.

Für Werkstattunterricht sind Arbeits- und Lernmaterialien nötig, mit denen Schüler möglichst selbstständig umgehen können. Auch die Motivation ist eine Grundfrage. Werkstattunterricht soll nicht von den Lernmaterialien und Angeboten, sondern vom Schüler durchgeführt werden. Er soll aus dem sonstigen Unterricht herauswachsen und nachher wieder in diesen einmünden.

Bei der Frage, was man als Lernangebot für den Werkstattunterricht in Betracht ziehen soll, sind Situationen und Leistungsstand der Klasse leitend.

Die Frage, wie viele Lernangebote man bereitstellt, ist natürlich abhängig vom Zeitrahmen.

Die Vorbereitung von Werkstattunterricht erfordert einen großen Aufwand. Er lässt sich verringern, in dem man mit mehreren Lehrern zusammenarbeitet.

Selbst das Klassenzimmer muss umgestaltet werden, damit genügend Platz für die Schüler ist, um sich frei bewegen zu können.

Die Lernangebote sollen übersichtlich und ansprechend präsentiert werden. Die Auftragskarten aller Lernangebote können mit Nummern, Bildsymbolen gekennzeichnet werden.

Durchführung von Werkstattunterricht

Eine erste Bedingung für eine erfolgreiche Durchführung sind die **Verhaltensregeln**, nach denen sich die Schüler richten sollen, die vorher gemeinsam besprochen werden müssen.

Als mögliche **Sozialformen** gelten: Partnerarbeit, Gruppenarbeit, Einzelarbeit. Eine Stunde muss für Besprechung, Verteilung der Arbeitsangebote an die Chefs gerechnet werden. Dabei müssen die Pflichtaufgaben und der Laufzettel bzw. der **Laufpass** besprochen und verteilt werden.

Die Rolle des Lehrers beim Werkstattunterricht

Für das Gelingen von Werkstattunterricht spielt die Einstellung des Lehrers eine große Rolle. Sonst wichtige didaktische Aufgaben des Lehrers, wie Vermittlung von Wissen, Erklärung, Darbietung, Demonstration usw. entfallen.

Im Werkstattunterricht muss der Lehrer die eigene Rolle im Klassenzimmer immer wieder überdenken. Er muss einerseits stets einen Ausgleich zwischen Anregen, Vorschlagen, Helfen, Entdecken lassen und andererseits die Kinder Selbermachen-lassen finden. Dies macht letztlich die Schwierigkeit, aber auch den Reiz eines solchen Unterrichts aus. Im Werkstattunterricht sind vor allem die Kinder die aktiven Teilnehmer. Was macht der Lehrer? Er beobachtet die Schüler, arbeitet mit 1-2 schwachen Schülern zusammen, hält Kontakt mit den Chefs usw.

Das Problem der „Kontrolle“

Im Werkstattunterricht baut man auf die **Selbstkontrolle des Schülers**. Wer Werkstattunterricht durchführt, kann nicht am Ende jeder Stunde kontrollieren, was und wie intensiv ein Schüler gearbeitet hat. Auch die Chefs haben bei der Kontrolle eine wichtige Rolle. Man kann jedem Schüler die Chance geben, für eine Aufgabe verantwortlich zu sein. Mit der Selbstkontrolle und mit der Unterschrift des Chefs auf dem Laufpass/Laufzettel ist dann eine Aufgabe beendet.

Randbedingungen

Soll Werkstattunterricht gelingen, müssen auch gewisse Randbedingungen erfüllt sein. Dazu gehören:

- ein flexibler Stundenplan mit Fächermischung
- eine Vielfalt in der Raumnutzung mit **Spiel-, Lese- und Bastecken** variable **Sitzmöglichkeiten (auch am Boden)**
- der **Einbezug von anderen Räumen, Gängen, Treppenhäusern, Bibliothek, Küche** usw.

Neben diesen Randbedingungen ist Werkstattunterricht auch auf die Unterstützung bei den Eltern und der Schulbehörde, Schulleitung angewiesen.

Stationenlernen

Stationenlernen ist eine dem Werkstattunterricht ähnliche offene Lernform, bei der sich Schüler aktiv betätigen und der Lehrer sich eher zurückzieht. Sie verlangt vom Lehrer eine gründliche Vorbereitung, während des Lernprozesses nimmt er aber die Rolle des Beobachters und Helfers ein. Stationenlernen ermöglicht den Schülern selbstständig zu arbeiten und sich selbst zu kontrollieren.

Das Klassenzimmer muss umgestaltet werden, so dass sich die Schüler frei bewegen können und dass sie zu den einzelnen Stationen, die vom Lehrer aufgebaut worden sind, leicht Zugang haben.

In: Hock-Englander, Ibolya-Flóding, Maria (2003): Methodische Hinweise zur Volkskunde für die 1.-4. Klasse der Grundschule. Budapest.

Handlungsorientierter Fremdsprachenunterricht soll die Schüler befähigen, in der Fremdsprache zu kommunizieren, um damit bestimmte Ziele zu verfolgen:

- eine Beziehung zum Gesprächspartner herstellen
- Ideen, Emotionen, Erfahrungen, Kenntnisse, Wünsche usw. übermitteln
- persönlich relevante Inhalte "verhandeln"
- und damit bestimmte Handlungsreaktionen beim Kommunikationspartner auslösen.

Methodisch wird dieses Ziel dadurch angegangen, dass die Schüler mit einem Partner oder in einer Gruppe an bestimmten Aufgaben arbeiten und dabei die genannten kommunikativen Ziele verfolgen (*learning by doing*, konkret: *learning by communicating*).

Unter dem *Zielaspekt* besagt der Begriff, dass Schüler fremdsprachliche Handlungskompetenz zunächst für die schulische, darüber hinaus aber auch für die außer- und nachschulische Lebenswelt entwickeln sollen.

Methodisch wird dieses Ziel über ein aufgabenorientiertes („task-based“) *learning through interaction* verfolgt, bei dem die Schüler im Rahmen „authentischer“ Situationen bzw. Aufgabenstellungen inhaltlich engagiert mündlich oder schriftlich kommunizieren („handeln“).

Um dies zu ermöglichen, soll der Unterricht für lebensnahe Kommunikations- und Lernprozesse geöffnet werden, was aber eine in diese Richtung zielende Unterrichtsplanung nicht ausschließt. Denn auch Offenheit und Handlungsorientierung sind in der Schulsituation nicht von vornherein gegeben, sondern müssen geplant und aktiv angestrebt werden. Darüber hinaus wird in handlungsorientierten Unterrichtsphasen, anders als in formalen Übungs- und Testsituationen, dem kommunikativen Erfolg mehr Bedeutung beigemessen als der formalen Korrektheit. Allerdings setzt sprachliche Handlungsfähigkeit auch sprachlich-formale Teilkompetenzen voraus. Im Gegensatz zu traditionelleren, linearen Unterrichtskonzepten, wo sich erst an die Übungsphase die Kommunikations- oder Transferphase anschließt, bewertet die hier dargestellte Konzeption eines handlungsorientierten Fremdsprachenunterrichts von

Beginn des Unterrichts an beide Komponenten - Handlungskompetenz und sprachlich-formale Teilkompetenzen - deshalb als gleichrangig.

Die Entwicklung sprachlicher Handlungskompetenz wird vor allem durch die Verwendung von möglichst wenig vorstrukturierten Lernsituationen und Lernmaterialien begünstigt, die zur inhaltlichen und sprachlichen Auseinandersetzung anregen (z. B. Fotos, Graphiken, Kurzgeschichten, Nachrichten, Werbespots und -texte, Leserbriefe, Texte aus dem Internet). Sie sollen Freiräume zum Umgang mit vertrauten und neuen sprachlichen Formen bieten (z. B. Partner- und Gruppenarbeit, Spiele, Stillarbeit).

Öffnung des Fremdsprachenunterrichts muss auf zwei Ebenen stattfinden:

- *Inhaltliche und institutionelle Öffnung:*

Der Unterricht ermöglicht es den Schülern zumindest ansatzweise, auch ihre Schul- und Klassensituation als offene Lebenswelt zu sehen und durch das Medium der fremden Sprache neu zu erfahren. Darüber hinaus gibt ihnen die prinzipielle Offenheit von (bedeutsamen) Textinhalten Gelegenheit zu individuellen Erfahrungen und entsprechenden Äußerungen, die vom Lehrer her nicht planbar sind. Und schließlich greift der Unterricht so oft es geht über die Grenze des eigenen Faches (Projektarbeit, fächerübergreifender Unterricht, bilingualer Sachfachunterricht) sowie über die Grenzen des Klassenzimmers und der Schule hinaus (außerschulisches Handeln).

- *Curriculare und methodische Öffnung:*

Der Unterricht fördert Schülerinitiativen und Eigenverantwortlichkeit für die Wahl zielorientierter Aktivitäten und die Arbeits- und Zeiteinteilung (bis hin zur Aufstellung von Wochenplänen) sowie Zugriffsmöglichkeit auf authentische Materialien und andere, auch technologische, Ressourcen).

Merkmale des Projektunterricht

Projektunterricht zeichnet sich aus durch:

- ❖ Handlungsorientierung, wobei körperliche und geistige Arbeit gefragt sind und möglichst alle Sinne angesprochen werden sollen
- ❖ Selbstorganisation und Selbstverantwortung der Schüler wie bei freier Arbeit und Lernerautonomie
- ❖ Teamwork (kooperatives Lernen)

Projektunterricht kann sich auszeichnen durch:

- ❖ Situationsbezogenheit mit Verbindung zum wirklichen Leben und daraus resultierende praktische Erfahrung (Lebensweltbezug)
- ❖ Interessensbezogenheit, wobei das Interesse auch erst im Laufe der Zeit entstehen kann
- ❖ Interdisziplinarität (fächerübergreifende Projekte)
- ❖ Gesellschaftsrelevanz
- ❖ Ganzheitlichkeit (Das Projekt wird als Ganzes gesehen, d. h. es wird nicht nur das Produkt bewertet, sondern der gesamte Arbeitsprozess)
- ❖ Produktorientierung
- ❖ demokratische Unterrichtsführung

- ❖ Miteinbeziehung außerschulischer Lernorte
- ❖ Jedes Unterrichtsarrangement verfügt über einen spezifischen Klassenraumdiskurs.

Beim Projektunterricht fokussiert der Klassenraumdiskurs auf die Phase der Ergebnispräsentationen. Dies kann von einer einfachen **Präsentation** in der Art eines Referates erfolgen.

Phasen des Projekts

Der Ablauf eines schulischen Projektunterrichts gliedert sich in folgende Phasen (vgl. Emer, Wolfgang; Lenzen, Klaus-Dieter (2008): Projekteigene und projektnahe Methoden im Überblick. In: Pädagogik 1/08. Weinheim. S.16-19)

- ❖ Initiierung - Der Projektunterricht wird initiiert und Ideen für Projekte gefunden.
- ❖ Einstieg - Die Projekte werden eingeleitet.
- ❖ Planung - Wer macht was, wann, wo, mit wem.
- ❖ Durchführung - Die Projekte werden durchgeführt und begleitet.
- ❖ Präsentation - Die Projektergebnisse werden präsentiert.
- ❖ Auswertung (Reflexion) - Die Projekte werden ausgewertet.
- ❖ Weiterführung

Offener Unterricht ist eine Organisationsform des Unterrichts, welche es jedem Schüler gestattet frei zu wählen, wo (räumlich) und wann (zeitlich) er in welcher Sozialform an selbstgewählten Inhalten und methodisch individuellem Weg diese Inhalte bearbeitet. Dabei gibt es eine möglichst hohe Mitbestimmung und Mitverantwortung jedes Schülers für die Infrastruktur der Klasse, die Regelfindung innerhalb der Klassengemeinschaft sowie der gemeinsamen Gestaltung der Schulzeit.

Offener Unterricht unterscheidet sich von anderen Unterrichtsformen dadurch, dass:

- die individuellen fachlichen und überfachlichen Lerninteressen der Kinder das Lerngeschehen bestimmen, und darüber hinaus auch
- das soziale Geschehen und die über die Klasse hinausgehenden Interaktionen - auch die außerschulischen - von den Kindern selbst geregelt werden.

Kernelement des offenen Unterrichts sind die Individuen in der Lerngruppe und die Interessen dieser lernenden Individuen. Die Einteilung des Unterrichts nach Fächern ist ebenso wenig notwendig wie die Festlegung eines Kanons von Inhalten und steht dem offenen Unterricht entgegen.

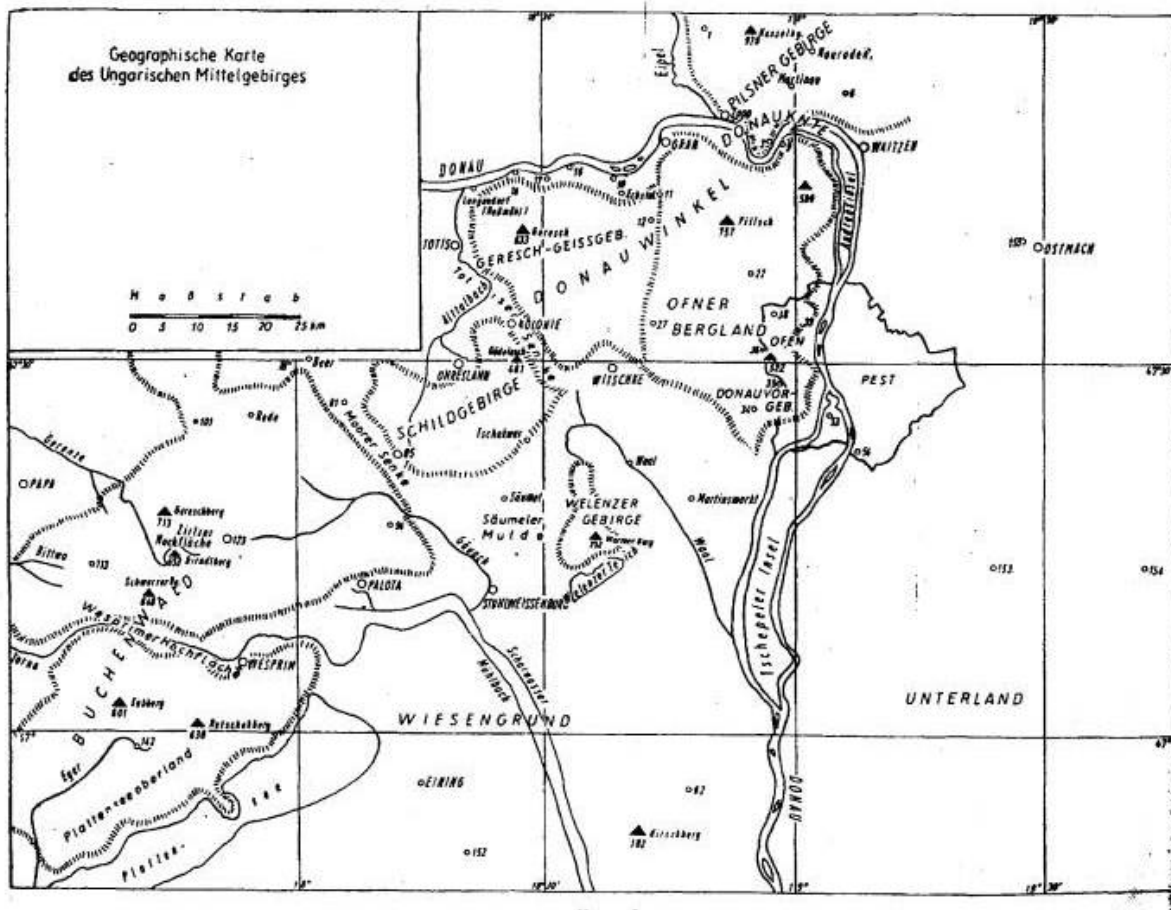
Der **Offene Unterricht** als Organisationsform benötigt allerdings uneingeschränkte Unterstützung durch die beteiligten Erwachsenen (Lehrer, Schuladministration, Eltern). Im Laufe der Zeit stabilisiert sich die Lerngruppe und wird in ihren Entscheidungen vom Lehrer unabhängig.

In: <http://de.wikipedia.org>

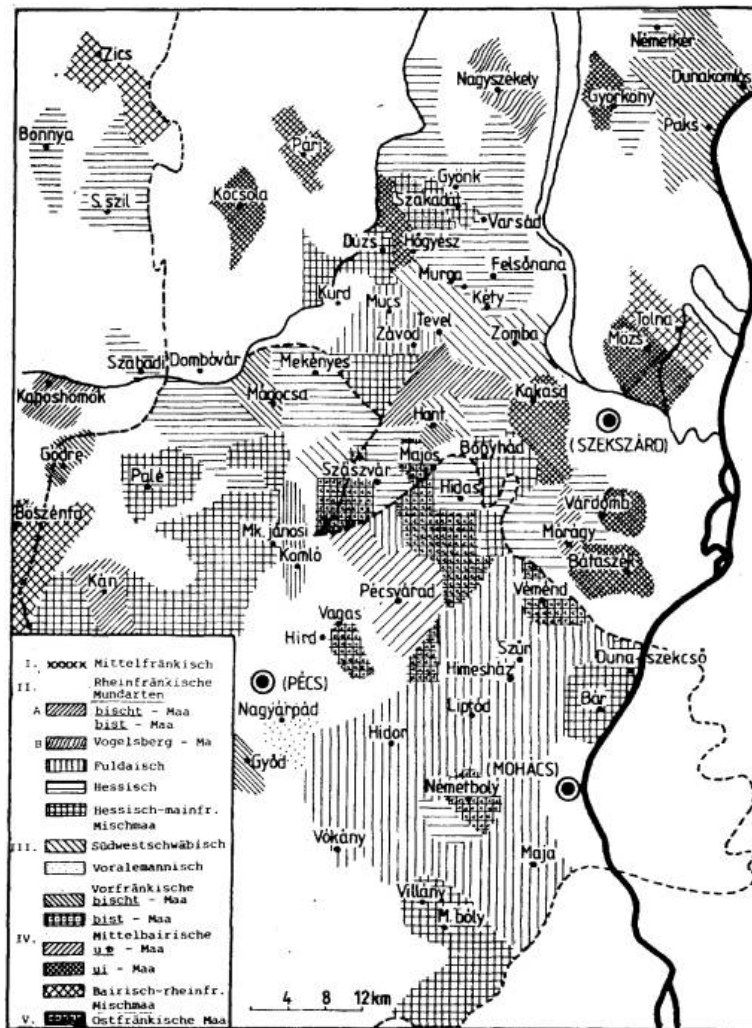
Sitten und Bräuche im Jahreslauf

Es ist allgemein bekannt, dass das heutige Brauchtum der zivilisierten Völker eine Mischung von vorgeschichtlichen und geschichtlichen, d. h. heidnischen und christlichen Elementen, darstellt. Der Ursprung der meisten Bräuche geht auf die heidnische Zeit zurück. Nach der Entstehung des Christentums bemühte sich die Kirche, den überlieferten Bräuchen den heidnischen Charakter, das ausgeprägte Heidnische zu nehmen und ihnen einen neuen Inhalt zu geben. Deshalb tauchen im heutigen Brauchtum alte heidnische und neuere christliche Elemente, oft untrennbar miteinander verwoben, auf, so dass man den eigentlichen Sinn der meisten Bräuche gar nicht mehr kennt oder erschließen kann.

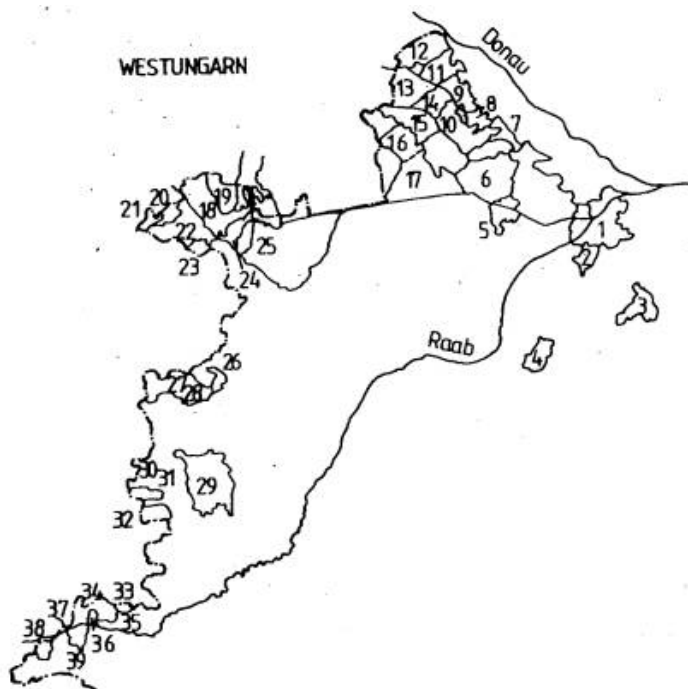
Die Beschreibung der Jahresbräuche erstreckt sich auf **die drei großen, von Deutschen bewohnten Gebiete Ungarns**, darüber hinaus auch auf einige Streusiedlungen. Soweit es die Fachliteratur zuließ, wurde auch versucht festzustellen, welche Bräuche die Ungarndeutschen aus **ihrer deutschen Heimat** mitgebracht hatten und welche sie sich in der neuen Heimat von den anderen Nationalitäten – vor allem von den Ungarn – angeeignet haben.



Karte 1: Aus: Hutterer, Claus Jürgen: Das Ungarische Mittelgebirge als Sprachraum. Halle 1963. Karte 2.



Karte 2: Deutsche Mundarten in der Schwäbischen Türkei (nach J. Weidlein)



Karte 3: Westungarn. Aus: Manherz, Karl: Sprachgeographie und Sprachsoziologie der deutschen Mundarten in Westungarn

1 Raab (Győr) 2 Tschanak (Ménfőcsanak) 3 Martinsberg (Pannonhalma) 4 Jahrmarkt (Gyarmat) 5 Plankenhaus (Györsövényház) 6 Leiden (Lébény) 7 Ungarisch-Kliming (Magyarkimle) 8 Gahling (Máriakáinok) 9 Wieselburg (Moson) 10 Ungarisch-Altenburg (Magyaróvár) 11 Pallersdorf (Bezenye) 12 Ragendorf (Rajka) 13 Straßommerein (Hegyes-halom) 14 Kaltenstein (Levél) 15 Zanegg (Mosonszolnok) 16 Sankt Johann (Mosonszent-jános) 17 Sankt Peter (Mosonszentpéter) 18 Odenburg (Sopron) 19 Kroisbach (Fertőrákos) 20 Agendorf (Ágfalva) 21 Brennborg (Brennbergbánya) 22 Wandorf (Sopronbánfalva) 23 Harkau (Magyarfalva) 24 Wolfs (Balf) 25 Holling (Fertőtoboz) 26 Roggendorf (Kiszsídány) 27 Güns (Kőszeg) 28 Schwabendorf (Kőszegfalva) 29 Steinamanger (Szombathely) 30 Ungarisch-Großdorf (Magyarkeresztes) 31 Deutsch-Großdorf (Németkeresztes) 32 Pernau (Pornóapáti) 33 Ginisdorf (Nemesmedves) 34 Unterradling (Alsórönök) 35 Oberradling (Felsőrönök) 36 Jakobshaus (Jakabháza) 37 Raabfidisch (Ráabfüzes) 38 Unterzemming (Alsószölnök) 39 Sankt Gotthard (Szentgotthárd)

In: Manherz, Karl – Wild, Katharina (2002): Zur Sprache und Volkskultur der Ungarndeutschen. Lehrbuch zur Minderheitenkunde. Budapest. ELTE Germanistisches Institut (= Ungarndeutsches Archiv 3.)

www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2008/Zur_sprache_und_volkskultur_der_ungarndeutschen/pages/002_beitrag.htm



Karte 4: Die Bundesländer Deutschlands. In: www.dop-d.de



Karte 5: Deutsche Städte In: www.weltatlas.info/deutschland/landkarte/

Ein Teil der im folgenden dargestellten Bräuche wird auch heute noch unverändert gepflegt oder wurde in den letzten Jahren neu belebt; der größte Teil ist jedoch schon in Vergessenheit geraten bzw. lebt nur noch in der Erinnerung der älteren Leute.

Die Behandlung der Jahresbräuche erfolgt nach den Jahreszeiten, d. h. nach den Einheiten, den Arbeitsperioden des Wirtschaftsjahres.

Thema 1: Der Vorfrühling und Frühling

Die Zeit von Lichtmess (2. Februar) bis Ende April, in der Winter und Sommer um die Herrschaft kämpfen, gilt im Brauchtum des Jahres als **Vorfrühling**. Diese Zeit ist reich an solchen Bräuchen, in denen die Freude über das Scheiden des Winters und das Wiedererwachen der Natur zum Ausdruck kommt.

2. Februar: Mariä Lichtmess, Darstellung des Herrn

Der **2. Februar** wird zum Teil noch als Wintermitte aufgefasst, deshalb soll der Bauer mit dem Viehfutter sparen. Man sagt:

uf maria liχmes mus tr pauər hai un hōwər mes.

Auf Maria Lichtmess muss der Bauer Heu und Hafer mess’.

Dieser Tag gilt aber auch, genauso wie die anderen Februarfeste, als Winterende. Die Frauen mussten früher das Spinnen, eine ausgesprochene Winterarbeit, von nun an unterlassen; es hieß:

Lichtmeß, Spinnen vergeß’.



Bild 1: Spinnen

Für den 2. Februar wird noch kein warmes Wetter gewünscht, sondern lieber Wind und Schnee. Man glaubt, dass an diesem Tag **der Dachs** – bei den Ungarn der Bär – aus seiner Höhle herauskommt, und wenn er seinen Schatten sieht, geht er wieder zurück. Es wird auch gesagt:

Lichtmess im Klee, Ostern im Schnee.



Bild 2: Der Dachs

Eine andere Erfahrung macht darauf aufmerksam:

maria liχmes hel un klār, kit 's ə fruxtpoarəs joar.
Maria Lichtmess hell und klar, gibt es ein fruchtbares Jahr.

Darstellung des Herrn oder Mariä Lichtmess (früher auch: Mariä Reinigung, *Purificatio Mariae*) ist der vierzigste Tag nach Weihnachten, der in einigen christlichen Konfessionen am 2. Februar gefeiert wird. Lichtmess galt in der katholischen Kirche früher als Ende der Weihnachtszeit. Noch heute werden in vielen katholischen Kirchen und Häusern erst zum 2. Februar Weihnachtsbäume und Krippen entfernt. Nach dem liturgischen Kalender endet die Weihnachtszeit jedoch bereits am Fest der Taufe des Herrn, dem Sonntag, der dem Hochfest der Erscheinung des Herrn (Epiphanie) am 6. Januar folgt.

Traditionell heißt es, dass ab dem 2. Februar wieder bei Tageslicht zu Abend gegessen werden kann: „*Mariä Lichtmess, spinne vergess‘, bei Dag ze Nacht gess‘*“, heißt daher ein Spruch im Pfälzischen. Verbreitet ist auch der Spruch, gegenüber der Wintersonnwende verlängere sich der Tag „an Weihnachten um einen Hahnentritt, an Neujahr um einen Mönnerschritt, an Dreikönig um einen Hirschensprung und an Lichtmess um eine ganze Stund““. Daneben sollte man an Lichtmess noch die Hälfte des Futters für die Tiere im Lager haben.

Die katholische Kirche feiert den Tag in Erinnerung altchristlichen Jerusalemer Brauchtums mit Kerzenssegnung. Von den gesegneten Kerzen erwartete man vielfach eine Unheil abwendende Wirkung. Dieses Motiv des Lichtmesstages verband sich mit dem so genannten Blasiussegen, der häufig im Anschluss an die Liturgie des Lichtmess-Tages gespendet wird; der Gedenktag des Hl. Blasius ist jedoch der 3. Februar (<http://de.wikipedia.org/wiki/Lichtmess>).



Bild 3: Darbringung im Tempel (Meister der Pollinger Tafeln, 1444)

3. Februar: St. Blasius



Bild 4: Blasiussegen

24. Februar: Matthias

Nach Beobachtungen des Volkes soll auch der **Matthiastag (24. Februar)** über das Wetter der darauffolgenden Zeit entscheiden. Die allgemein bekannte Wetterregel lautet:

mateis, preḡ ais!
host k^ēāns, sō max tr āns!

Matthias, brich Eis!
Hast keins, so mach dir eins!

Matthias ist derjenige Apostel, der durch das Los zu den verbliebenen elf Aposteln hinzugefügt wurde, um Judas Ischariot nach dessen Verrat und Selbstmord zu ersetzen. Matthias wird manchmal auch als der *dreizehnte Apostel* bezeichnet. Der Name bedeutet „Geschenk Gottes“. (http://de.wikipedia.org/wiki/Matthias_%28Apostel%29)

Bauernregel: „*Der Matthias, ja der bricht das Eis, und hat er keins, so macht er eins.*“
(http://de.wikipedia.org/wiki/Liste_von_Bauernregeln)

Der Fasching

Fasching ist die süddeutsche, besonders in Bayern und Österreich übliche Bezeichnung für die der Fastenzeit vorangehenden Wochen. In den anderen deutschen Gebieten wird diese Zeit **Fastnacht** genannt. Ursprünglich benannte „Fastnacht“ den Abend vor dem Beginn der Fastenzeit, seit dem 19. Jahrhundert meist die Zeit vom Dreikönigstag bis zum Aschermittwoch.

Bei den Ungarndeutschen wird dieser Zeitabschnitt fast überall als Fasching (*fošing*) bezeichnet; auch die ungarische Benennung *farsang* stammt von diesem Wort. Die Bezeichnung Fastnacht (*fasnæt*) ist nur in wenigen Dörfern bekannt.

Die Sitten und Bräuche der Faschingszeit gehen auf das uralte Fest der Wintervertreibung und des Frühlingserwartens zurück. Im Mittelpunkt dieses Brauchtums stehen Abwehr- und Fruchtbarkeitsriten, die sich zuweilen auch miteinander vermischen.



Bild 5: Faschingsball

Den Höhepunkt der Faschingszeit bildeten auch bei den Ungarndeutschen die letzten drei Tage vor Aschermittwoch, vom Faschingssonntag bis Faschingsdienstag. Für die Bedeutung der drei Faschingstage spricht, dass früher zu dieser Zeit die Arbeit ruhte und in den Schulen der Unterricht ausfiel. Die Erwachsenen kleideten sich festlich an und besuchten ihre Freunde und Bekannten. An jedem Abend der drei Faschingstage wurde ein **Ball veranstaltet**, der immer bis in die Früh dauerte. Am dritten Tag, also unmittelbar vor dem Beginn der Fastenzeit ging der Ball bereits um 11 Uhr abends zu Ende. Mit dem Faschingstanz war früher die abergläubische Vorstellung verbunden, je höher man beim Tanzen springt, desto länger wächst der Hanf im nächsten Jahr. In Hajosch nannte man den letzten Tanz am Faschingsdienstag – bei dem man besonders hoch hüpfen sollte – deshalb auch **Hanftanz**.

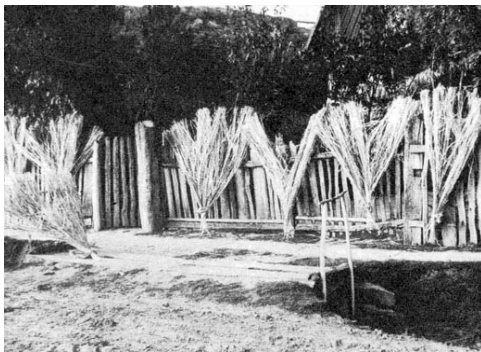


Bild 6: Hanftrocknen

An den letzten drei Faschingstagen gab es überall **reichliche Mahlzeiten**. Eine beliebte Faschingsspeise war das Kraut, das man mit Schinken oder Wurst kochte und als gefülltes Kraut zubereitete. Das übriggebliebene Kraut wurde am Aschermittwoch den Hühnern mit verfüttert, und zwar innerhalb eines Faßreifens oder eines kreisförmig gelegten Strickes, damit sie das ganze Jahr hindurch ihre Eier nicht verlegen. Das übliche Gebäck der Faschingstage waren und sind auch heute noch die Kreppel.



Bild 7:
Faschingskrapfen/Kreppel



Bild 8: Rosenkrapfen



Bild 9: gefülltes Kraut

In vielen Dörfern begannen die Faschingslustbarkeiten schon am Donnerstag vor Faschingssonntag. In Arpad/Nagyárpád fand an diesem sogenannten schmutzigen Donnerstag (*šmotsiχ durstik*) – bei den Ungarn *kövéř csütörtök* – im Wirtshaus ein Kindertanzfest statt.

Im Mittelpunkt des Faschingsbrauchtums steht der dörfliche Umzug dämonisch maskierter Gruppen, der auf deutschem Sprachgebiet schon seit dem Mittelalter (15. Jahrhundert) bezeugt ist. Die **Maskierung** galt als allgemein bekanntes Schutzmittel gegen feindliche Mächte, die den Menschen bedrohen. Nach abergläubischen Vorstellungen täuscht man den Dämon, wenn man sich verkleidet, und gewinnt seine Kraft, wenn man seine Züge annimmt. Die Maskenumzüge der Faschingszeit wurden von lautem Schreien, Peitschenknallen, Ratschen, Schießen, Trommeln, Kleppern u. a. begleitet.



Bild 10-11: Faschingsmasken

Die Faschingsumzüge fanden bei den Ungarndeutschen meistens am **Faschingsdienstag** statt.

In Elek versammelten sich früher die verheirateten Männer am Vormittag dieses Tages in etwa 4-5 Wirtshäusern. Hier verkleideten sie sich als Frauen, oder sie zogen Tierkosüme an und beschmierten ihr Gesicht mit Ruß, Farbe oder Schuhcreme. Der Umzug der einzelnen Gruppen begann um 10 Uhr und hatte eine traditionell festgelegte Ordnung. An der Spitze des Zuges ritten zweimal zwei in ungarischer Tracht gekleidete Männer, ihnen folgte unmittelbar der Wagen zum Sammeln der Gaben. Auf diesem Wagen stand unter anderem ein Weinflaß, in das der gesammelte Wein hineingegossen wurde. An dem Wagen wurde auch die Stange jenes Rades angebracht, auf dem zwei Puppen – Hansl und Kredl – einander gegenüberstanden. Beim Fahren drehte sich dieses Rad. Diese Puppen tauchen auch beim Blochziehen in Südwestungarn auf und symbolisieren die Fruchtbarkeit.



Karte 6: Elek. In: <http://elek.hu>

Im Eleker Umzug bewegten sich die Maskierten, Faschingsnarren genannt, in der Nähe des sogenannten Faßwagens. Sie gingen in ein jedes Haus hinein und ließen sich ihren Krug mit Wein füllen und auf ihren Spieß Kreppel stecken. Auch Eier wurden ihnen geschenkt. Die Faschingsnarren sorgten auch dafür, dass die Zuschauer in die Faschingsnarreteien einbezogen wurden. Der laute, fröhliche Umzug ging am frühen Nachmittag zu Ende. Die am Tage gesammelten Gaben wurden am Abend auf den Binkelbällen (*pingalisbal*) der einzelnen Umzugsgruppen verzehrt.

In Südungarn fand der **Umzug der Faschingsnarren** (*fošingsnoan*) am Faschingsdienstag nachmittag statt. Verkleidete Mädchen und Jungen – ihre Kleidung hatten sie meistens untereinander getauscht, manche trugen auch Ziegen- oder Schafskostüme – gingen Peitschen knallend durch das Dorf und beschmierten die Zuschauer mit Ruß, Schuhcreme oder Wagenschmiere.

Im Ofner Bergland sowie in einigen Dörfern Westungarns und der Batschka kam es erst am Aschermittwoch zum Umzug der Faschingsnarren. Kleinere Gruppen von Burschen gingen in die Häuser, wo größere Mädchen wohnten und erbaten Eier, Würste, Zwiebeln, Fett und Brot, oft stahlen sie auch Hühner. Diese Speisen wurden am Abend im Wirtshaus gemeinsam gegessen.

Die in West- und Südwestungarn bekannte Form des Faschingsumzuges, das **Blochziehen** (*bloxtsoign*) ist zugleich auch ein Fruchtbarkeitsumzug. Da der Fasching die bevorzugte Zeit für Heiraten war, ließ man in deutschen Sprachgebieten schon seit dem 15. Jahrhundert die ledig gebliebenen Mädchen als scherzhafte Strafe einen Pflug, eine Egge oder einen Baustamm durch die Straßen oder über die Äcker ziehen. Eine Variante dieses Brauches, der in ganz Europa verbreitet war, ist das Blochziehen. Dieser Brauch wurde früher nur dann begangen, wenn in der Gemeinde ein ganzes Jahr hindurch keine Hochzeit stattgefunden hatte. Der Bloch ist ein großer, mit Bändern und Reisig aufgeputzter Stamm, der von den Burschen unter den Klängen der Musik durch das Dorf gezogen wurde. In der Umgebung von St. Gotthard/Szentgotthárd zogen noch um die Jahrhundertwende die unverheirateten Mädchen den Bloch. Sie wurden von den Burschen abgefangen und „als Strafe für ihr Ledigsein“ vor den Bloch gespannt. Es bestand der Glaube, dass das Blochziehen eine baldige Heirat zur Folge habe. Im Volksglauben galt der Baum als Träger und Bringer der Fruchtbarkeit. Mit ihm sollte Fruchtbarkeit ins Dorf gebracht werden.



Bild 12: Blochziehen



Bild 13: Blochziehen im Burgenland

In Altglashütten/Óbánya war am Faschingsdienstag das **Kukuruzstrohtreiben**. Die älteren Burschen des Dorfes wurden zusammengeholt, und jeder bekam eine Kuhglocke umgehängt. Der Zug ging mit Peitschenknallen zur allgemeinen Belustigung von einem Dorfe zum anderen. In Nadasch/Mecseknádasd holten die Burschen die Mädchen zusammen und trieben sie auf die Ackerfelder.

Der **Schlag mit der Lebensrute** gehörte zu den Fruchtbarkeitsriten des Faschings. In Westungarn wurden die Mädchen in der Tanzstube mit einer Rute, auch mit einem Kochlöffel oder mit der bloßen Hand „frisch und gesund geschlagen“.

Ein verbreiteter Brauch war auch das **Hahnenschlagen**. Ein Hahn wurde in einem Erdloch so tief eingegraben, dass nur noch sein Kopf herausstand. Ein Bursche, dessen Augen mit einem Kopftuch verbunden waren, musste den Kopf des Hahns mit einer Sense abschlagen. Geling es ihm nicht, so durfte es ein anderer versuchen. Der Sieger wurde gefeiert und der Hahn im Wirtshaus für die Burschen zubereitet.



Bild 14: Hahnenschlagen in Gładt in den 50er Jahren

Als ein Relikt alten Frauenrechts ist der Brauch des **Weiberfaschings** (Waiwerfasching) zu betrachten. Am Faschingsdienstag gehörte in einigen deutschen Dörfern Süd- und Westungarns der Kellerschlüssel den Frauen, d. h. sie hatten das Vorrecht in den Kellerreihen. In Marok/Erdősmárok traten sich nach dem Mittagessen die Spinnstubengruppen und gingen von einem Kellerhaus zum anderen. Überall wurden das Backwerk der Hausfrau und auch ihr Wein gekostet. Zu dieser Zeit durfte kein Mann in die Nähe der Frauen kommen. Wer es dennoch wagte, wurde strengstens bestraft. In Sawer hatten die Frauen das Recht, auf den Straßen die Sauberkeit der Männerkleider zu überprüfen. In Arpad hielten die Frauen am Faschingssonntag ihren Ball ab; dieser Tag wurde hier Weibertrunksonntag (*woibrtrunksuntik*) genannt.

Ein wichtiger Bestandteil des Faschingsbrauchtums ist das **Faschingsbegraben**, das ursprünglich nichts anderes als das Eingraben, Verbrennen oder Ersäufen des Winters bedeutete. Es fand meistens kurz vor Mitternacht des letzten Faschingstages statt, nachdem die vorangegangene Tanzunterhaltung um 11 Uhr durch das Fastenläuten (*fostelaidá*) beendet worden war.

Vielerorts wurde eine Strohuppe im feierlichen Leichenzug herumgetragen und schließlich in einen Brunnen oder Bach geworfen. In Leinwar/Leányvár wurde vor Mitternacht ein Bursche, der den Fasching verkörperte, in einen Trog gelegt und mit einem weißen Tuch zugedeckt. Als Pfarrer, Schulmeister und Ministrant verkleidete Burschen trugen den „Toten“ durch den Tanzsaal und sangen dabei ein scherzhaftes Lied. Schließlich wurde der Bursche durch einen deftigen Wasserguß aus seinem „Sarg“ getrieben. In Wudersch symbolisierte

noch um die Jahrhundertwende eine Flasche Wein den Fasching. Diese wurde um Mitternacht unter dem Parkett des Tanzsaales „begraben“ und erst am Ende des nächsten Faschings wieder herausgenommen. Mit dem Begräbnis des Faschings und dem Schlag der Mitternachtsstunde nimmt die Fastenzeit ihren Anfang.



Bild 15: eine Strohuppe wird ersäuft

An die drei Faschingstage knüpfen sich auch einige **Verbote**. Es durfte kein Brot gebacken werden, weil sonst im laufenden Jahr jemand aus der Verwandtschaft gestorben wäre. Verboten war auch das Kochen von Bohnen, weil man dann Geschwülste bekommen hätte. Es durfte auch nicht genäht werden, weil die Hühner dann nicht gut gelegt hätten.

Von den letzten Faschingstagen glaubt man, dass sie über das **Wetter** der kommenden Jahreszeiten entscheiden. Es wird gesagt: *Wie der Faschingssonntag, so das Frühjahr; wie der Faschingsmontag, so der Sommer und wie der letzte Faschingstag, so der Herbst*. Es heißt auch: *Wenn man die Faschingskrapfen in der Sonne ißt, muß man die Ostereier in der Stube essen*.

Hutzelsonntag

Der erste Fastensonntag (Sonntag Invocavit) wird in einigen Dörfern der Baranya **Hutzelsonntag** (*hutzelsondok*) genannt, weil man an diesem Tag in jedem Haus Hutzeln (Dörrobst) aß. Die Jungen und Burschen gingen am Nachmittag oder am Abend von Haus zu Haus und sangen Hutzellieder, von denen das Lied „Komm, Siljus, komm, Erwus mit Hutzelnbrüh geschmälzt“ - mit geringfügigen Unterschieden - in fast allen diesen Dörfern bekannt war. Für das Hutzelsingen, denn so nannte man diesen Heischegang, bekamen sie Geld, Hutzeln, Krapfen oder Äpfel. Auf deutschem Sprachgebiet wurde dieser Heischegang in der Gegend von Fulda belegt.



Bild 16: Hutzeln

Am Nachmittag dieses Tages gingen die Burschen auf einen Berg in der Nähe des Dorfes und trugen dort Holz, Reisig und leere Maisstengel zusammen. Wenn es dunkel wurde, zündeten

sie das **Hutzelfeuer** und die mit Stroh umwickelten, an Fackeln erinnernden Stangen oder Maisstengel an. Mit diesen „Fackeln“ liefen sie über die Saatfelder und schlugen mit ihnen Kreise und Schlangen in der Luft. Dies nannte man mancherorts Pläsprenne (Bläs = Fackel). In einigen Dörfern wurden auch alte, mit Stroh umwickelte Räder angezündet und vom Berg heruntergerollt. Diese **Halräder** – auch Hellräder genannt – beendeten ihren Weg dann in einem unten vorbeifließenden Bach oder auf der Wiese. Am Abend war das ganze Dorf auf der Straße und schaute dem Hutzelfeuer zu, das bis in die späten Abendstunden dauerte. In Altglashütten gingen die Jungen erst am Abend nach dem Hutzelfeuer von Haus zu Haus und sprachen den oben genannten Hutzelspruch. Anschließend trug ein Junge noch einen anderen Reim vor.



Bild 17: Hutzelfeuer

Auch der in einigen südlichen Gebieten Deutschlands verbreitete Brauch des **Scheibenwerfens** (*schaiwewerfe, schaiblschlaa*) war in manchen Dörfern Südungarns bekannt. Die runden Scheiben wurden aus Holz oder aus Brettern gemacht und hatten in der Mitte ein Loch. Durch dieses Loch steckte man einen Stecken und hielt die Scheibe so ins Feuer. Mit der glühenden Scheibe schwang man Kreise in der Luft, sagte dabei einen Spruch und warf sie dann von der Anhöhe in Richtung Dorf: In Marok lautete dieser Spruch folgendermaßen:

*Schiewe, schiewe Schaibe!
Wen sol die Schaiwe sain?
Die Schaiwe soll tr (ten)... sain.*

*Schiebe, schiebe Scheibe!
Wem soll die Scheibe sein?
Die Scheibe soll der (dem)... sein.*

Hierbei wurde der Name der bzw. des Geliebten gesagt, denn die Scheiben wurden meistens für die Geliebten, aber auch für den Segen der Fluren geworfen. Am Ende wurde noch hinzugefügt:

*Fliecht se net, so kilt se net, fliecht se, so kilt se.
Fliegt sie nicht, so gilt sie nicht, fliegt sie, so gilt sie.*

In Hajosch, wo man diesen Tag „**Scheibensonntag**“ (*Schoiblasuntik*) nannte, schleuderte man nach dem Spruch auf Holzspieße gesteckte glühende Kartoffeln weg. Das Scheibenwerfen kannten auch die Deutschen im Komitat Szatmár. Hier wurde dieser Brauch auch von den Ungarn übernommen und als *sajbókozás* bezeichnet.

Ostern

Das Ende der Fastenzeit bildet die **Karwoche**, die mit dem „**Palmsonntag**“ (*palmesondok, polmsuntok*) beginnt. Dieser trägt seinen Namen nach der Palmenweihe der katholischen Kirche. Statt Palmen verwendet man sowohl bei den Ungarn als auch bei den Ungarndeutschen Weidenzweige mit Kätzchen (*Ketsje, Polmkatsl, Polmketsl*), mancherorts auch Haselnußzweige, die meist zu einem Strauß zusammengebunden werden. In Hajosch banden früher die Schuljungen die Palmen an einen langen Stock und trugen sie so zur Kirche. Auch für die nahen Verwandten und Bekannten ließen sie je einen Palmenstock weihen, dafür bekamen sie dann Eier oder Geld. Diese Palmenstöcke wurden zunächst in einen Zaun gesteckt und erst am Karsamstag vormittag zur Aufbewahrung auf den Dachboden getragen.



Bild 18: Weidenzweig

Nach dem Volksglauben besitzen die geweihten Palmen – ähnlich wie die Johannis- und Weihbüschelkräuter – Heil- und Abwehrkraft. Sie wurden früher im Haus und auf dem Hof aufbewahrt, damit sie Mensch und Tier vor Krankheiten und das Haus vor Gewitterschäden schützten; sie galten auch als Schutzmittel gegen Hexen. Im Ofner Bergland aßen nach der Palmenweihe alle Familienmitglieder – meistens auf nüchternen Magen – je drei Kätzchen der geweihten Palme, damit sie während des Jahres keine Halsschmerzen bekämen. In Südungarn und auch im Ofner Bergland steckte man am zweiten Ostertag zwei, drei geweihte Palmen zum Schutz gegen Blitz und Hagel in jedes Ackerfeld. Vielerorts werden an diesem Tag auch heute noch Palmen auf die Gräber der verstorbenen Angehörigen gelegt.

Der eigentliche Osterfestkreis beginnt mit dem „**Gründonnerstag**“ (*Kriantunnestok, Grine Donnerschtok*). An diesem Tag ißt man gern etwas Grünes wie Grünkohl, Feldsalat, Spinat oder grüne Zwiebeln, obwohl er seinen Namen nicht von den grünen Speisen bekommen hat. In katholischen Dörfern verstummen am Gründonnerstag die Kirchenglocken, man sagt scherzhaft „sie fliegen nach Rom“. Das Glockengeläute wurde früher bis Karsamstag vormittag durch Ratschen ersetzt. Etwa 4-5 Schuljungen gingen, wenn es Zeit zum Läuten war, mit Ratschen durch die Straßen des Dorfes.



Bild 19: Ratschen

Am **Karsamstag** vormittag läuten dann alle Glocken, und es heißt, die Glocken kommen „zurückgefliegen“. Während des Läutens schüttelte man früher in einigen Ortschaften die Obstbäume, damit es keine Maikäfer, wohl aber viel Obst gäbe.

Am Nachmittag dieses Tages zogen die Schuljungen, die während der drei Tage geratscht hatten, mit einem Korb von Haus zu Haus und verlangten Eier oder Geld für das Ratschen. In Sawer sprachen sie dabei den folgenden Spruch:

Es kleppet, es kleppet um ti Aier, es kleppet, es kleppet ums Geld.

Es klappert, es klappert um die Eier, es klappert, es klappert um's Geld.

Die für das **Eierklappern** – so nannte man diesen Heischegang in Südungarn – erhaltenen Eier sammelte ein Junge in einem Korb. Die Eier und das Geld verteilten sie am Abend untereinander.

Die kirchliche Entsprechung des Osterfeuers ist die **Feuerweihe** (*Schaidelwaie, Schaitlwail*) am Karsamstag vormittag. Das vor der Kirche angebrannte Karsamstagsfeuer, zu dem man früher im allgemeinen die morschen Holzkreuze vom Friedhof benutzte, wird auch Judas- bzw. Judenverbrennen (*Judasverprenne, Jutverprenne*) genannt. In Westungarn verbrannte man in diesem Feuer eine Strohuppe, die den Judas symbolisierte. Vielerorts brachten die Schuljungen Holzstücke zur Kirche mit, die sie im Feuer ankohlen ließen. In Kokosch gingen sie mit dem „Juden“ (*Jut*), einem etwa 50 cm langen, vom Vater geschnitzten Holzstück, zur Feuerweihe. In Hajosch ließen die Kinder mehrere auf Draht aufgefädelte Holzscheite verkohlen, die sie dann für erhaltene Gaben unter den Verwandten und Bekannten verteilten. Diese angekohlten Holzstücke wurden vielerorts bei Gewitter ins Herdfeuer gelegt, damit der Blitz nicht ins Haus einschläge. In der Baranya nahm man sich aus dem geweihten Feuer ein kleines Stück Holzkohle mit nach Hause, und in der Walpurgisnacht schrieb man damit gegen die Hexen drei Kreuze an die Tür.



Bild 20: Feuerweihe

Stark war auch der Glaube an die Kraft des **Osterwassers** bzw. **Ostertaues**. Nach dem Volksglauben sollte es Gesundheit, Schönheit, Stärke und Glück verleihen. Wenn am Karsamstag die Glocken wieder läuteten, gingen die Leute schnell an ein fließendes Wasser und wuschen sich darin, damit sie keine Hautkrankheiten und Sommersprossen bekämen. In Südungarn wurde dies auch am Gründonnerstag, beim „Abflug der Glocken“ gemacht. In Jink/Gyönk wurde gesagt: Wer sich am Ostermontag mit klarem Bachwasser wäscht und dabei in die aufgehende Sonne schaut, der verliert seine Sommersprossen. In Tschiep/Szigetcsép ging man am Ostersonntag bereits vor Sonnenaufgang auf den Kalvarienberg und wusch sich im Ostertau, um sich so vor Krankheiten zu schützen. Dies mußte in völliger Stille geschehen, sonst verlor der Ostertau seine Zauberkraft. In vielen Dörfern wusch man sich auch im Ostertau des Hofes oder Gartens. In Elek gingen die Dorfbewohner am Ostermontag in der Früh auf den Friedhof, um den taufeuchten Rasen des Friedhofs zu betreten, damit sie

gesund blieben. Dieser Brauch war in vielen ungarndeutschen Dörfern bekannt. In Feked glaubte man: Wer sich wortlos im Ostertau wälzt, der bekommt kein Kreuzweh. In Wudersch wurden die Kühe und Schweine schon früh auf die Weide getrieben, damit auch das Vieh die heilsame Wirkung des Ostertaues erführe. Die Burschen ritten auch mit ihren Pferden hinaus.



Bild 21: Junge Frauen schöpfen schweigend das Osterwasser in einer deutschen Stadt
(http://www.heilige-quellen.de/Ordner_Wasser_Volkskunde/Osterwasser_Sartori_Ordner/Sartori_Osterwasser_Seite.html)

Das im ganzen Land übliche **Bespritzen** (*Schitte, Ouspretze, Spritsn*) mit Parfüm oder Wasser war früher bei den Ungarndeutschen nicht bekannt; dieser Brauch verbreitete sich erst in den letzten Jahrzehnten.



Bild 22: Begießen der Mädchen

In vielen katholischen Dörfern fand am ersten Ostertag die **Speisenweihe** statt. Man schickte meistens die Kinder in der Früh mit gekochtem Schinken, Eiern, Brot, Kren und auch Kuchen in die Kirche zur Weihe. Auch den geweihten Speisen wurden besondere Kräfte zugeschrieben. So trug man die Speisenreste in Kischludt/Kislöd auf das Weizenfeld, damit es eine gute Ernte gäbe.



Bild 23: Auferstehungsprozession



Bild 24: Speisenweihe

Mit dem Osterfest sind die gefärbten und verzierten **Ostereier** eng verbunden. Das Ei als Symbol der Fruchtbarkeit und des erwachenden Lebens ist schon seit altersher bekannt. Dem Volksglauben nach haben besonders die im Frühling, beim Wiedererwachen der Natur gelegten Eier eine besondere Kraft, deshalb verwendet man die Ostereier auf vielfältige Weise, und man schenkt sich gegenseitig mit Eiern. In Osteuropa waren lange die goldfarbenen, in Mittel- und Westeuropa die rot gefärbten Ostereier bevorzugt. Bei den Ungarndeutschen benutzte man früher zum **Färben der Eier** buntes Krepppapier, die Brühe gekochter Zwiebel- und Nussschalen bzw. Baumrinde, später auch schon Eierfarbe. Nach dem Kinderglauben legt der Hase die Ostereier.

Der **Osterhase** kommt im allgemeinen am Ostermontag in der Früh. Das Nest wird entweder schon am Karsamstag oder erst am Ostersonntag aus frisch gerupftem Gras gebaut und mit Veilchen oder anderen Frühlingsblumen geschmückt. Zum Nestbauen benutzte man früher auch Stroh; in Murgau/Murga legte der Osterhase die bunten Eier in den sogenannten Hasenstall, den die Kinder in der Karwoche aus kleinen Pfählchen angefertigt hatten.



Bild 25: Osterhase



Bild 26: Osternest

In Südungarn rufen die Kinder den Osterhasen mit einem Lied oder mit einem Spruch, gehen danach ins Haus zurück und warten ungeduldig. In Nimisch/Himesháza lautet dieser Spruch wie folgt:

Hainz, Hainz, Hoos, lech mr e Ai, e grines, e rodes, e ploes...!
Heinz, Heinz, Has, leg mir ein Ei, ein grünes, ein rotes, ein blaues...!

In Nadasch ruft man den Osterhasen mit dem folgenden Lied:

Has, Has lech mr a Ai, krichst a e Vaigele.
Has, Has kumm!

Has, Has, leg mir ein Ei, kriegst auch ein Veigelchen.
Has, Has, komm!

Den **Osterhasen** können die Kinder allerdings nie sehen, denn „er läuft immer weg“, kurz bevor sie das Nest erreichen. Gleichzeitig wird ihnen gesagt, dass man den Osterhasen fangen könne, wenn man Salz auf seinen Schwanz streue.

In einigen Dörfern der Baranya kam der Osterhase früher nicht nur zu Ostern, sondern ab und zu auch schon in den letzten Fastenwochen; dabei brachte er den Kindern immer ein mit Zwiebelschalen gefärbtes Ei. Zu den Kindern in Elek kam der Osterhase früher nur am Gründonnerstag, wobei er sie mit gefärbten Eiern beschenkte.

Zu Ostern brachten auch die **Pateneltern** ihre **Geschenke**. Die kleineren Kinder bekamen Ostereier, Äpfel, Lebkuchenhasen bzw. Lebkuchenpuppen, die größeren Mädchen ein Kopftuch oder ein anderes Kleidungsstück, die Jungen meistens nur Geld. Früher brachten sie auch eine aus Brotteig gebackene Puppe oder einen Hasen.



Bild 27: Osterhase aus Hefeteig

An die **Ostereier** knüpfen sich viele **Spiele**, die meist von den Kindern, mancherorts auch von den Jugendlichen gespielt wurden. Diese Spiele waren größtenteils Wettspiele und gingen auf einen Gewinn aus. Weit verbreitet war das **Eierpicken** (*Aierstutze*, *Aierpecke*), das in den südlichen und westlichen Gebieten Deutschlands auch als Eierspecken bekannt war. Bei diesem Spiel hielt jeder Partner ein Ei in seiner zur Faust geballten Hand. Dann stießen beide mit der Spitze der Eier so lange aufeinander, bis die Schale eines Eis zerbrach. Das beschädigte Ei gehörte dem Sieger. Weit bekannt war auch das **Eierwerfen mit Geld**, in Pula Eiereinhacken genannt. Dies geschah wie folgt: Der eine Partner hielt mit seinem Daumen und Zeigefinger ein Ei fest, der andere warf mit einem Geldstück nach dem Ei. Wenn das Geldstück im Ei steckenblieb, so gehörte das Ei dem Werfer, wenn nicht, so gehörte das Geld dem Besitzer des Eis. In Murgau warf man das Geldstück gegen ein auf der Erde liegendes geschältes Ei.



Bild 28: Spiel mit dem Osterei - Eierpicken

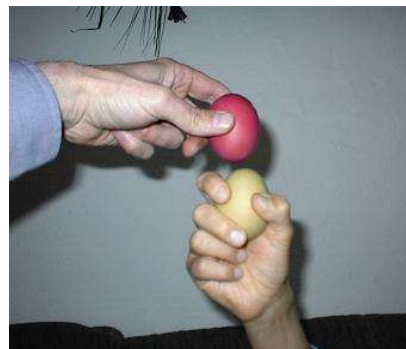


Bild 29: Eierpecken im Bairischen Wald

In Kokosch traf sich die Jugend am Ostermontag auf der Wiese. Hier warfen die Burschen die den Mädchen weggenommenen Eier in die Höhe, und andere Burschen versuchten diese aufzufangen. Auch Mädchen warfen Eier, meistens aber so, dass sie der Auserwählte auffangen konnte. Zu diesem Zweck wurden manchmal auch hölzerne Eier verwendet.

Zuletzt soll noch das **Eierrollen**, **Eierschieben** (*Aierrolle*, *Aierschaibri*) erwähnt werden. Bei diesem Spiel wurden die Eier von einem Hügel nach unten gerollt, und derjenige, dessen Ei während des Hinabrollens nicht zerbrach, wurde zum Sieger erklärt. Vor dem Rollen mußte man die Eier im Gras reiben, damit sie besser gleiten konnten.



Bild 30: Eierrollen in Vértessomló



Bild 31: Eierschieben am Protschenberg

In vielen Dörfern war auch der Brauch **Nach-Emmaus-Gehen** – ins Freie gehen – bekannt. Am Nachmittag des zweiten Ostertages geht in Bohl/Bóly groß und klein in die Weinkeller und verbringt den Tag bei frohem Spiel, mit Trinken und Plaudern. In Hajosch tanzte die Jugend den ganzen Nachmittag in der Kellerreihe. In Feked nannte man den Besuch der Verwandten in den Nachbardörfern Emmaus-Gehen. Im Ofner Bergland wurde gesagt: Am Ostermontag gehen wir eben aus („Emmaus“), d. h. man trug die geweihten Palmen in den Weingarten und auf den Hotter. In Pula gingen die Frauen auch Emmaus, sie machten einen Spaziergang in die Nachbardörfer.



Bild 32: Emmaus

Bastelideen: Osterhasen - Reigen basteln



Bild 33: Osterhasen - Reigen

Sie benötigen dafür:

- braunes Papier (normales oder Tonpapier = tónuspapír)
- einen schwarzen Stift
- etwas Watte
- eine Schere
- Klebstoff

Schneiden Sie aus dem braunen Papier einen länglichen Streifen. Mit der Breite des Streifens bestimmen Sie, wie groß die Häschen werden. Falten Sie ihn wie eine Ziehharmonika. Zeichnen Sie auf die Oberseite ein Häschen. Die Arme gehen über den Seitenrand hinaus.

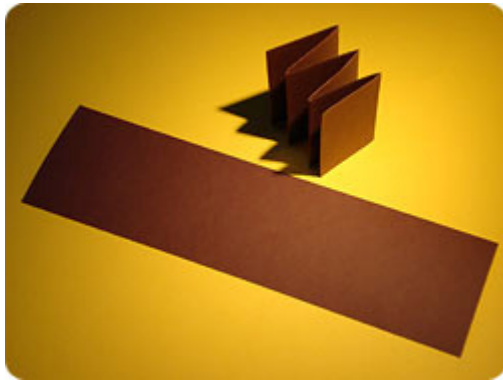


Bild 34-35:

Schneiden Sie die Figur aus. Klappen Sie die Figurenreihe dann auseinander. Malen Sie jedem Häschen ein lachendes Gesicht auf. Wenn Sie dünnes Papier genommen haben, können sie die Beine umknicken, so dass die Hasen sitzen. Knicken Sie auch einige Löffelohren um.



Bild 36-37:

Kleben Sie die äußeren Figuren an den Händen zusammen. Jetzt fehlt nur noch der Schwanz. Kleben Sie dafür etwas Watte an. Und fertig ist der Osterhasen - Reigen.



Bild 38-39: fertig sind die Osterhasen

In: <http://www.fest-und-feiern.de/ostern-basteln-osterkoerbchen>

Aufgabe: Lesen Sie bitte zuerst den Text, dann lösen Sie die nachfolgende Aufgabe.

Die Osterzeit



Die Osterfeiertage beginnen mit dem Gründonnerstag. An diesem Tag isst man gern etwas Grünes, zum Beispiel Brennesseln oder grüne Zwiebeln, obwohl der Name nicht von den grünen Speisen kommt.

Am Gründonnerstag verstummen die Glocken während der Messe.

Es heißt, die Glocken würden nach Rom fliegen. Bis Karsamstag ersetzt das Ratschen der Buben, die auch Ratschenbuben genannt werden, den Glockenklang.

Am Karsamstag ertönen die Glocken und die Orgel wieder während der Messe. Die Ratschenbuben bekommen als Belohnung für ihr Ratschen Eier.

Am frühen Morgen des Karsamstags findet außerhalb der Kirche die Feuerweihe statt. Mit Feuersteinen wird Feuer geschlagen, in dem dann das geweihte Öl verbrannt wird, das vom Vorjahr übrig geblieben ist.

Anschließend segnet der Pfarrer das Feuer und zündet damit die Kerzen in der Kirche an.

Der Karsamstag steht schon ganz im Zeichen der Freude über die Auferstehung Christi. Die Auferstehungsprozession ist eine ganz besondere Liturgie. Osterschinken, Eier, Meerrettich, Salz und Brot werden in der Kirche geweiht und am Ostersonntag gegessen. Ihnen werden wundersame Kräfte nachgesagt.

Fragen um Ostern. Ordnen Sie bitte zu!

1. Mit welchem Tag beginnen die Osterfeiertage?
2. Welche Speisen werden in der Kirche geweiht?
3. Warum sind die geweihten Speisen wichtig?
4. Was isst man am Gründonnerstag?
5. Was bekommen die Ratschenbuben?
6. Was wird mit dem geweihten Feuer angezündet?
7. Wohin fliegen die Glocken am Gründonnerstag?
8. Wann verstummen die Glocken?
9. Wann werden die geweihten Speisen gegessen?
10. Was wird am Karsamstag verbrannt?
11. Wann ertönen die Glocken wieder?
12. Wie lange sind die Ratschenbuben unterwegs?
13. Was wird am Karsamstag außerhalb der Kirche abgehalten?
14. Welche Prozession gibt es am Karsamstag?
15. Was ersetzt den Glockenklang?

a) nach Rom
b) von Gründonnerstag bis Karsamstag
c) Gründonnerstag
d) Gründonnerstag
e) das geweihte Öl des letzten Jahres
f) Feuerweihe
g) Ratschen
h) Schinken, Eier, Meerrettich, Salz, Brot
i) Ostersonntag
j) Eier
k) Auferstehungsprozession
l) Sie sollen wundersame Kräfte haben.
m) Karsamstag
n) Brennesseln, grüne Zwiebeln
o) die Kerzen in der Kirche

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____

LÖSUNG

1. Mit welchem Tag beginnen die Osterfeiertage?
2. Welche Speisen werden in der Kirche geweiht?
3. Warum sind die geweihten Speisen wichtig?
4. Was isst man am Gründonnerstag?
5. Was bekommen die Ratschenbuben?
6. Was wird mit dem geweihten Feuer angezündet?
7. Wohin fliegen die Glocken am Gründonnerstag?
8. Wann verstummen die Glocken?
9. Wann werden die geweihten Speisen gegessen?
10. Was wird am Karsamstag verbrannt?
11. Wann ertönen die Glocken wieder?
12. Wie lange sind die Ratschenbuben unterwegs?
13. Was wird am Karsamstag außerhalb der Kirche abgehalten?
14. Welche Prozession gibt es am Karsamstag?
15. Was ersetzt den Glockenklang?

Gründonnerstag
Schinken, Eier, Meerrettich, Salz, Brot
Sie sollen wundersame Kräfte haben.
Brennnesseln, grüne Zwiebeln
Eier
die Kerzen in der Kirche
nach Rom
Gründonnerstag
Ostersonntag
das geweihte Öl des letzten Jahres
Karsamstag
von Gründonnerstag bis Karsamstag
Feuerweihe
Auferstehungsprozession
Ratschen

Am Ostersonntag

Am frühen  pilgerte die  zum . Auf dem  betete sie still, es war verboten miteinander zu reden, denn das  bedeutete . Wenn man an einen  kam, dann wusch jeder sein  und seine . Vielleicht wollten die Menschen damit ausdrücken, dass sie keine Schuld an den Leiden Christi trugen. An allen  des  wurde dann ein kurzes Gebet gesprochen. Danach eilten die Leute nach , um nach der langen Fastenzeit den geweihten  zu essen. Am Ostersonntag standen die  früh auf, um als Erste beim  zu sein. Sie bemühten sich den  aufzusammeln und sich damit zu waschen, um schön und gesund zu bleiben. Das mit  gekochte  schützte vor inneren Krankheiten.

1. Versuche den Text zu lesen und ergänze die Lücken im Text darunter.

2. Lege die Kontrollmaske über deinen Text, dann siehst du, ob du ihn richtig ausgefüllt hast.

Am frühen pilgerte die zum
Auf dem betete sie still, es war verboten miteinander zu reden, denn
das bedeutete Wenn man an einen
kam, dann wusch jeder sein und seine Vielleicht
wollten die Menschen damit ausdrücken, dass sie keine Schuld an den Leiden Christi
trugen. An allen des wurde dann ein kurzes Gebet
gesprochen. Danach eilten die Leute nach, um nach der langen
Fastenzeit den geweihten zu essen. Am Ostersonntag standen die
..... früh auf, um als Erste beim zu sein. Sie bemühten sich den
..... aufzusammeln und sich damit zu waschen, um schön und gesund zu
bleiben. Das mit gekochte schützte vor inneren Krankheiten.



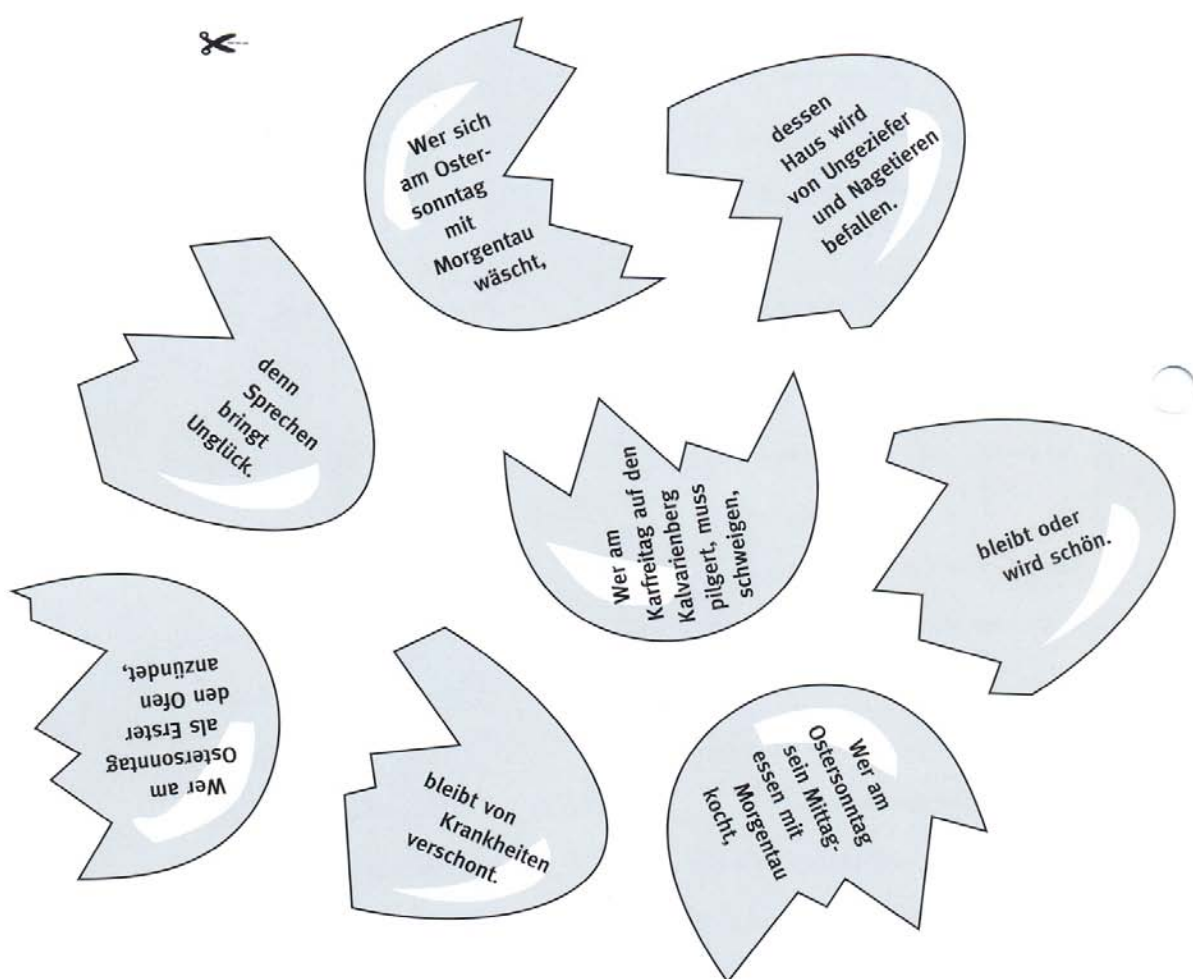
Literatur:

LdU (Hrsg.): Geschichte und Gegenwart, Brauchtum und Sprache. Arbeitsmaterialien für den Unterricht an deutschen Nationalitätenschulen in Ungarn. Budapest 2001.

Zerbrochene Ostereier

Zu Ostern wird bei den Christen die Auferstehung Jesu Christi gefeiert. Neben dem christlichen Fest gab und gibt es auch viele heidnische Bräuche. In den Ostereiern stehen Sprüche. Leider sind die Eier zerbrochen.

1. Schneide die zerbrochenen Eier aus und klebe sie richtig zusammengesetzt in dein Heft.
2. Sprich mit deinem Partner über den Sinn der Sprüche.



Literatur:

LdU (Hrsg.): Geschichte und Gegenwart, Brauchtum und Sprache. Arbeitsmaterialien für den Unterricht an deutschen Nationalitätenschulen in Ungarn. Budapest 2001.

24. April: St. Georg

Der **Georgtag** (bei den Ungarndeutschen der 24. April) gilt als Frühlingsanfang. Früher wurde das Vieh an diesem Tag zum ersten Mal auf die Weide getrieben. Diesen Tag nannte man in Taks Ziehentag. Es wurde erzählt, dass früher die Alten immer sagten, vor Georgtag durfte man auf den Feldern aus dem Kuhtritt oder Pferdetritt Wasser trinken, weil es so sauber war. Aber nach diesem Tag war es nicht mehr empfohlen, weil das Wasser vom Vieh nicht mehr sauber war. Außerhalb des Dorfes gab es ein Kuhhalterhaus, dort auf der Weide lebten die jungen Rinder bis zum Michaeltag, als sie wieder zurück in das Dorf getrieben wurden. Die Kühe und Schweine trieb man jeden Tag auf die Weide. Es gab einen Kühebrunnen, einen Schweinebrunnen und sogar einen Ziegebrunnen (<http://www.taks.hu/Osterfestkreis.pdf>).

Der Heilige **Georg** (* im 3. Jahrhundert evtl. in Kappadokien/Byzanz; † 23. April um 303 evtl. in Lydda, Palästina oder in Nikomedia) war ein Märtyrer, der zu Beginn der Christenverfolgung unter Kaiser Diokletian (284–305) gestorben sein soll. Im Laufe der Jahrhunderte wurde er zum beliebtesten Heiligen des Christentums. Besondere Verbreitung hat die **Drachentöter**-Legende Georgs gefunden. Mit dem Drachen wird Georg erst etwa 800 Jahre nach der Verbreitung seiner Märtyrer-Legende in der Zeit der Kreuzzüge in Verbindung gebracht. Historische Angaben zu seiner Person sind ungewiss.

St. Georg zählt zu den 14 Nothelfern, ist der Schutzpatron verschiedener Länder, (Adels-) Familien, Städte und Ritterorden. Der Vorname Georg (und sprachliche Abwandlungen) gehört zu den beliebtesten Vornamen in Europa. Sein Symbol ist das sogenannte Georgskreuz. Das rote Kreuz auf weißem Grund ist in vielen Wappen und Flaggen enthalten. Weitere Heiligenattribute, die neben dem Georgskreuz als Erkennungsmerkmal dienen, sind der Drache, die Lanze sowie seine Darstellung als Ritter und Reiter.

Bauernregel: „Georgi bringt grüne Schuh“. (Früher mussten die Kinder ab diesem Tag auf ihre Winterschuhe verzichten.) (http://de.wikipedia.org/wiki/Georg_%28Heiliger%29).



Bild 40: St. Georg – Standbild in der Kapelle auf der Burg Hohenzollern bei Hechingen

25. April: St. Markus

Am Markustag findet in den katholischen Dörfern die Fruchtweihe statt. Man sagt: Wenn an diesem Tag das Korn so hoch ist, dass sich ein Rabe darin verstecken kann, dann gibt es ein gutes Getreidejahr.

Vom Aprilwetter heißt es:

*nasər aprəl, k̄īlər mai,
prenkt fil fruxt un hai,*

Nasser April, kühler Mai,
bringt viel Frucht und Heu.

Johannes Markus oder **Markus** ist eine Gestalt des Neuen Testaments, nach altchristlicher Tradition auch der erste Bischof von Alexandria und damit Begründer der koptischen Kirche und der Verfasser des Markusevangeliums. Sein Symbol ist der Löwe.



Bild 41: Darstellung des Evangelisten Marcus im Lorsch Evangeliar, karolingische Buchmalerei, um 810

Walpurgisnacht (30. April)

Im **Mai**, dem fünften Monat des Jahres, feiert die Menschheit schon seit altersher den endgültigen Sieg des Frühlings über den Winter. Bevor aber **am 1. Mai** der Sieg des Frühlings endgültig entschieden ist, versuchen sich – nach dem Volksglauben – in der vorausgehenden Walpurgisnacht die Hexen noch einmal mit aller Macht zu betätigen.

Auch bei den Ungarndeutschen wurden in der Walpurgisnacht zahlreiche **Abwehrmittel** verwendet. In manchen Ortschaften Südungarns machte man mit einem Stück geweihter Kohle drei Kreuze an die äußeren Türen, damit Mensch und Vieh nicht behext würden. Vielerorts stellte man am Vorabend des 1. Mai zwei Besen über Kreuz in die Tür, steckte in alle Schlüssellöcher, Ritzen und an die Fenster, vor allem an die Stallfenster, grüne Birken- und Holunderzweige, um so den bösen Geistern den Eingang zu verwehren. Zu diesem Zweck streute man auch verschiedene Körnerfrüchte wie Erbsen, Mais, Bohnen und Wicken auf die Treppen und Türschwellen. Man glaubte, die Hexen würden auf diesen Körnern ausrutschen und könnten so nicht ins Haus gelangen.



Bild 42: Wicke



Bild 43: Birkenzweig



Bild 44: Holunderzweig

Auch das in Westungarn verbreitete sogenannte **Mai-Anknallen** war ursprünglich ein Abwehrmittel. Am Vorabend des 1. Mai versammelten sich die Burschen auf den Straßen und veranstalteten einen Wettkampf im Peitschenknallen. Dieser Lärm sollte die Hexen und andere böse Geister vertreiben.

Die Walpurgisnacht wurde auch als eine Nacht betrachtet, in der man ungestraft allerlei **derbe Scherze** machen durfte. In dieser Nacht hängten die Burschen Türen und Tore mancher Häuser aus, verschleppten sie samt anderen Gegenständen wie Schubkarren und Pflüge in die Nachbarschaft oder stellten sie auf die Hausdächer bzw. Strohschober. In Südungarn brachten die Burschen ihre Abneigung einem Mädchen gegenüber dergestalt zum Ausdruck, dass sie ihm eine Vogelscheuche aufs Dach steckten oder an einen Baum aufhängten. Das Bestreuen des Hofes oder der Straße vor dem Haus mit Stroh, Spreu, Reisig, Reben oder Maisstengeln verfolgte dasselbe Ziel. Der letztgenannte Brauch wurde mancherorts auch in der Osternacht ausgeübt. Auch diesen Sitten mag ursprünglich eine magische Bedeutung zugrunde gelegen haben, nämlich die Täuschung der Hexen.



Bild 45: Schubkarren

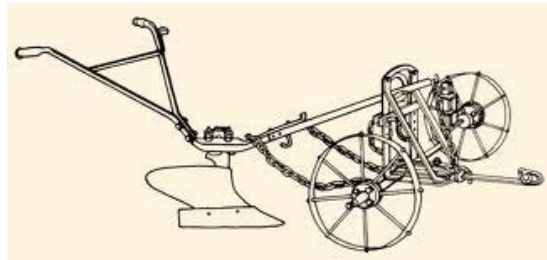


Bild 46: Pflug



Bild 47: Rebe



Bild 48: Die Spreu vom Weizen
sondern



Bild 49: Reisig



Bild 50: Maisstengeln

Weit verbreitet war und ist auch heute noch der Brauch des Steckens bzw. Setzens von **Maien**, sowohl in der Form von grünen Zweigen als auch von großen Maibäumen. Unter Maien versteht man im allgemeinen den Grünschmuck bei Frühlings- und Frühsommerbräuchen und bei sonstigen festlichen Anlässen wie Kirmes, Ernteschluss und Dachbau. Das frische Grün galt nicht nur als Abwehrmittel gegen Hexen und als Zeichen der wiedererwachenden Natur, sondern nach altem Volksglauben auch als Verkörperung des Wachstums und der Fruchtbarkeit. Die Maien sollten auch Gesundheit und Glück bringen. Zum 1. Mai, mancherorts zu Pfingsten, wurden die Häuser und Wohnungen mit grünem Laub – meistens mit Holunder- und Fliederzweigen – geschmückt, es wurden 'Maie gesteckt'?



Bild 51: Holunder



Bild 52: Flieder

Der **Maibaum** (*Maipaam*), der in der Walpurgisnacht aufgerichtet wird, ist unter anderem auch ein Sinnbild der Liebe. Deshalb wird er vor allem dem geliebten Mädchen gesetzt, aber auch besonders geachtete Persönlichkeiten des Dorfes bekommen einen geschmückten Baum. Früher stellte man den Maibaum auch auf Dorfplätzen auf. Er wird am Vorabend des 1. Mai aus dem Wald geholt. Man wählt dazu einen besonders hochgewachsenen Baum und befreit seinen Stamm bis auf einen kleinen Wipfel von den Ästen. Dieser Wipfel wird dann mit Papierbändern, Blumen, Flaschen, Gebäck und mancherorts auch mit verschiedenen Geschenken geschmückt. Der Maibaum muß in aller Stille und möglichst schnell aufgestellt werden, damit es die Bewohner des Hauses nicht bemerken. Bis heute ist es noch üblich, den Maibaum in der ersten Nacht zu bewachen, damit ihn andere Burschen nicht beschädigen oder gar stehlen, denn das wäre eine große Schande für die Betreffenden. Statt eines Maibaums wurde in Sier ein mit bunten Bändern geschmückter Strauß am Gartenzaun oder Hoftor des geliebten Mädchens befestigt.



Bild 53: Aufstellen des Maibaums

Am letzten Maisonntag, gelegentlich auch zu Pfingsten, wird der Maibaum „ausgetanzt“, d. h. unter Begleitung von Musik und Tanz gefällt.

Die **Walpurgisnacht** ist auch ein traditionelles europäisches Fest. Sie erhielt ihren Namen nach der Heiligen Walburga, deren Gedenktag bis ins Mittelalter am Tag ihrer Heiligsprechung am 1. Mai gefeiert wurde. Als **Tanz in den Mai** hat es wegen der Gelegenheit zu Tanz und Geselligkeit am Vorabend des Maifeiertags auch als urbanes, modernes Festereignis Eingang in private und kommerzielle Veranstaltungen gefunden.

Mythologisch findet die *Walpurgisnacht* (ähnlich dem keltischen Fest Beltane) als Mondfest in der Nacht des ersten Vollmondes zwischen der Frühjahrstagundnachtgleiche und der Sommersonnenwende statt. Traditionell gilt jedoch die Nacht vom 30. April auf den 1. Mai als die Nacht, in der angeblich die Hexen insbesondere auf dem Blocksberg (eigentlich *Brocken*), aber auch an anderen erhöhten Orten ein großes Fest abhalten. Der Name *Walpurgisnacht* leitet sich von Walburga (auch Walpurga oder Walpurgis) ab, einer Äbtissin aus England (710-779). Der Gedenktag dieser Heiligen wurde im Mittelalter am 1. Mai gefeiert.

Bäuerliche Maibräuche: Im Volksbrauchtum schützte man seinen Hof durch nächtliches Peitschenknallen, ausgelegte Besen und Maibüsche. Der Maibaum, meist eine Birke, ist zugleich Fruchtbarkeitssymbol. Zu Walpurgis werden traditionell die Maibäume aus dem Wald in den Ort geholt, um sie der Liebsten vor das Haus zu stellen. In der Dorfmitte wird um den Baum getanzt. Der Baum symbolisiert so die Fruchtbarkeit der Natur, die zu den Menschen gebracht wird. Der Gang zwischen zwei Walpurgisfeuern soll reinigen und Seuchen fernhalten (Walpurgis gilt als Schutzheilige gegen Pest, Husten und Tollwut). Die auch heute noch in weiten Teilen Deutschlands gefeierten Hexenfeuer gehen mutmaßlich auf diese Tradition zurück. Mit der sehr rigoros gehandhabten Christianisierung nicht nur in Deutschland wurden diese alten Bräuche als heidnisch verdammt.



Bild 54: Maifeuer in Akalla (Schweden)

Maieinsingen, Maifeuer, Tanz in den Mai

- Das Hexenfeuer (auch *Hexenbrennen*, *Maifeuer*, *Tanz in den Mai* genannt) wird in weiten Teilen Deutschlands gefeiert. Dazu wird am 30. April ein Feuer entfacht, mit dem man „die bösen Geister“ vertreiben will. Dies wird bis spät in die Nacht gefeiert. Ist das Feuer etwas heruntergebrannt findet in einigen Gegenden der **Maisprung** statt, ein Brauchtum bei dem es üblich ist, dass Verliebte gemeinsam über das Maifeuer springen. Auf dem Hexenfeuer stehen gelegentlich hölzerne „Hexen“, die meist von der Jugend angefertigt worden sind. In der Stadt Marburg wird das Hereinfeiern in den Mai alljährlich mit einem Maieinsingen von Magistrat und Hunderten Menschen auf dem Rathausplatz gestaltet. Punkt Mitternacht wird gesungen.

- In Österreich, Baden-Württemberg, Bayern und der Oberlausitz wird meist am Abend oder am Vormittag des 1. Mai ein Maibaum aufgestellt, der in der Regel eine Fichte oder Tanne ist. In anderen Regionen wird dieser Brauch jedoch ausschließlich am Morgen des 1. Mai begangen.
- Vereinzelt gibt es auch den Brauch des Maistrichs: Dabei werden in der Nacht weiße Linien mit Kreide, Kalk o. ä. bei heimlich Verliebten vom Haus des einen zum Haus des Anderen gezogen und somit öffentlich gemacht.

Deutsche Bauernregel: „Auf ihren Besen mit bösem Sinn, reiten die Hexen zum Blocksberg hin.“ (Angeblich treffen sich an diesem Tag die Hexen auf dem Blocksberg = Brocken im Harz.) In: <http://de.wikipedia.org/wiki/Walpurgisnacht>

Ungarndeutsche Bauernregel: „*Mairegen bringt Segen.*“

Pfingsten

Das Wort **Pfingsten** (*Pfinkste*, *Phinkste*) geht auf griech. 'pentekoste' zurück, das den 50. Tag nach Ostern bedeutet. An dieses Fest knüpfen sich bei den Ungarndeutschen vor allem der Brauch des Pfingstlümmels, auch Pfingstkatze genannt, und der des Pfingstkönigs. Sowohl Pfingstlümmel als auch Pfingstkönig galten als Personifizierung des siegreichen Frühlings, der Lebenskraft der Natur.

In Südungarn tauchte der **Pfingstlümmel** (*Phinkstlimmel*, *Pfinkstlimmel*) in mehreren Formen auf. Mancherorts bezeichnete er einen Langschläfer, dem man am Pfingsttag einen Brennesselkranz um den Kopf legte oder ihn mit Wasser bespritzte, damit er erwachte. In einigen Dörfern der südlichen Baranya gehörte der Pfingstlümmel bzw. die Pfingstkatze (*Phinkstkatz*) zu einem Umzug durch das Dorf, dem Pfingstreiten, auch Pfingstlümmelreiten, Pfingstkorbumbfahren oder Putzreiten genannt. Dieser Umzug lief in Bawaz und Umgebung folgendermaßen ab: Am Nachmittag des zweiten Pfingsttages versammelten sich die Burschen im Zentrum des Dorfes und gingen von dort aus durch das Dorf. An der Spitze des Zuges ritten auf geschmückten Pferden die jüngeren Burschen, ihnen folgten die Pfingstburschen – diejenigen Burschen, die noch im selben Jahr zum Militärdienst einberufen wurden –, sodann die Musikkapelle und am Ende des Zuges auf einem Wagen unter dem sogenannten Pfingstkorb (*Phinkstkuerp*) die Pfingstkatze. Dieser Pfingstkorb wurde am Morgen des zweiten Pfingsttages aus grünem Rohr oder aus Ästen mit Laub geflochten und mit bunten Bändern geschmückt. Er war etwa 3-5 m hoch und lief oben in einer Spitze aus. Man stellte ihn auf einen Pferdewagen, und die Pfingstkatze – ein kleiner Junge oder ein Zigeuner – musste unbemerkt unter diesen Korb schlüpfen.



Bild 55: Der Pfingstlümmel in Eckmannshausen
(<http://www.mitte-west.de/users/jhickman/ortschronik/ortschronik.html>)

In der oben geschilderten Aufstellung zogen sie dann durch das Dorf. Zuerst wurde bei den Gemeindevorgesetzten haltgemacht, anschließend auch vor den Häusern, wo größere Mädchen wohnten. Überall mußte erraten werden, wer unter dem Korb steckte. Das war aber nicht leicht, denn die Pfingstkatze durfte nicht reden, sondern nur pfeifen, miauen oder schreien. Wer es dennoch erraten hatte, bekam nach Beendigung des Umzugs den Pfingstkorb, musste dafür aber einen „Aldemasch“ (*Kauftrunk*) zahlen. Auch wer falsch geraten hatte, musste einige Münzen geben. Der Umzug dauerte bis zur Fütterungszeit und endete vor dem Wirtshaus bzw. Kulturhaus. Hier wurde der Pfingstkorb vom Wagen heruntergestürzt, und die vielen Neugierigen konnten erfahren, wer die Pfingstkatze gewesen war. Dem Umzug folgte der Tanz im Wirtshaus. In Seik/Szajk wird das Pfingstreiten jedes Jahr veranstaltet.

Nur in wenigen Dörfern Südungarns war der Brauch des **Pfingstlümmelsingens**, ein Heischegang von Schulmädchen, bekannt. Am Pfingstmontag gingen etwa 8-10 festlich gekleidete Mädchen von Haus zu Haus, bildeten im jeweiligen Hof einen Kreis und sangen ein Lied. In der Kreismitte stand ein weißgekleidetes Mädchen mit einem Schleier und einem Blumenkranz auf dem Kopf – mancherorts war ihr Kopf auch mit einem weißen Tuch bedeckt –, sie stellte den Pfingstlümmel dar. Mit dem Brauch des Pfingstlümmelsingens war auch ein Fruchtbarkeitszauber verbunden: Nachdem die Mädchen Eier, Geld oder andere kleinere Geschenke bekommen hatten, hoben sie mancherorts den Pfingstlümmel hoch und riefen: So hoch soll euer Hanf wachsen!

Bei den Ungarn war ein ähnlicher Heischegang der Mädchen unter dem Namen *pünkösdlés* bekannt. Auf deutschem Sprachgebiet übte man diesen Brauch vor allem in mitteldeutschen Gebieten aus. Die Führerin des Mädchenumzugs nannte man bei den Ungarn Pfingstkönigin, bei den Deutschen in der alten Heimat Maibraut oder Pfingstbraut.

In Dörötschke/Somogydöröcske war auch ein Heischegang der Burschen, der Pfingstländer, bekannt. Am Pfingsttag in der Früh gingen etwa 12-15 Burschen von Haus zu Haus, trugen einen Spruch vor und bekamen dafür Eier oder Geld. An der Spitze dieses Zuges ritt der schwarz gekleidete Pfingstkönig, der von den anderen Burschen gewählt wurde. In seiner Hand hielt er eine große Fahne, sein Hut war mit einem langen Band und mit einem Strauß geschmückt. Zur Gefolgschaft des Pfingstkönigs gehörten sowohl Reiter als auch Fußvolk. Die Reiter waren wie die ungarischen Räuber - *betyárok* - gekleidet, ihr Gesicht war mit einem weißen Tuch verdeckt. Auch die Fußgänger, die das Pferd des Pfingstkönigs führten und die Gaben einsammelten, waren maskiert. Zum Umzug gehörten auch ein sogenannter Laubfrosch, ein Junge unter einem mit grünem Laub umflochtenen Korb, und ein Schweinehirt, der mit seiner Knallpeitsche die Kinder von den Pferden fernhielt. Die Gestalt des **Laubfrosches** war auch in mitteldeutschen Gebieten bekannt und wurde dort **Pfingstquack** genannt. Es wird vermutet, dass er den Regenzaubergeist verkörpern sollte (Spamer, Sitte und Brauch, 1940, S. 84-85).

Das **Pfingstkönigreiten** war auch in den Dörfern des Ofner Berglandes bekannt. Diesem Heischegang ging das Pfingstköniglaufen voran, ein Wettlauf der Burschen auf der Hauptstraße oder dem Dorfplatz, dessen Sieger mit einem Blumenkranz zum Pfingstkönig gekrönt wurde.

Floriantag (4. Mai)

Auch im Mai gibt es einige **besondere Tage** bei den Ungarndeutschen. Zunächst soll der **Floriantag (4. Mai)** erwähnt werden, an dem in Westungarn große Feuerwehrfestlichkeiten stattfanden, weil man im Hl. Florian den Patron gegen Feuergefahr verehrte. In der Gegend von Wudersch arbeiteten früher an diesem Tag die Schmiede, Schlosser und Schornsteinfeger nicht. Allgemein verbreitet war am 4. Mai das Bespritzen der Häuser mit Wasser, es sollte als Schutzmittel gegen Feuergefahr dienen.



Bild 56: Hl. Florian

Florian (* in Cannabiaca, dem heutigen Zeiselmauer bei Tulln; † 4. Mai 304 in Lauriacum, dem heutigen Lorch in Oberösterreich) war ein römischer Beamter, der zum christlichen Glauben übertrat und den Märtyrertod starb. Da Florian sich unter anderem weigerte, den römischen Göttern zu opfern, wurde er zunächst vom Dienst suspendiert und mit Ehr- und Pensionsverlust in die Verbannung ins heutige Sankt Pölten geschickt.

Als einer Gruppe Christen in Lauriacum, dem heutigen Lorch, der Prozess gemacht werden sollte, war Florian trotz Verbannung angereist, um ihnen zu Hilfe zu kommen. Er wurde jedoch auf den Befehl des römischen Statthalters Aquilinus verhaftet und zusammen mit seinen Glaubensgenossen zum Tode verurteilt. Das Urteil wurde am 4. Mai 304 vollstreckt. Florian wurden, so heißt es in Schriften, mit geschärften Eisen die Schulterblätter zerschlagen, anschließend sei der Sterbende mit einem Mühlstein um den Hals in der Enns ertränkt worden.

Florian gilt als Schutzpatron u. a. der Feuerwehr, der Bäcker, der Rauchfangkehrer, der Bierbrauer, sowie gegen Feuer und Dürre. Florian wird angerufen gegen Feuer- und Brandgefahren, Kämpfe, Stürme, Unfruchtbarkeit der Felder, große Dürre. Dargestellt wird Florian als römischer Legionär mit Fahne, Wasserkübel, manchmal mit Mühlstein am Hals.



Bild 57: Florianstatue aus Kaiserstein. In: http://de.wikipedia.org/wiki/Florian_von_Lorch

Eisheilige = Pankratius, Servatius, Bonifatius (12-13-14. Mai)

Wichtige wetterbestimmende Tage dieses Monats bei den Ungarndeutschen sind die Tage der **drei Eisheiligen: Pankratius, Servatius und Bonifatius (12.-14. Mai)**. Nach überlieferten Beobachtungen ist es an diesen Tagen meist kalt, und es gibt große Regen, oft auch Fröste. Es heißt:

*Pankraz, Servaz und Bonifaz ohne Regen,
sind für die Winzer große Segen.*

Eisheilige in Deutschland (11. bis 15. Mai)

Nein, sie sind nicht erfroren und starben keineswegs in der Antarktis oder im bitterkalten Sibirien den Märtyrertod; ihr Leben hatte nicht mehr mit Kälte zu tun als das der meisten Mitteleuropäer: Die "Eisheiligen" werden als solche bezeichnet, weil an ihren Festtagen zur Mitte des "Wonnemonats" Mai erfahrungsgemäß meist zum letzten Mal die Temperaturen unter die Null-Grad-Marke fallen, die für die frischen Saaten von Landwirten und Gärtnern gefährlich werden können.

Vor allem in Norddeutschland und den Niederlanden wird der heilige Mamertus, dessen die Kirche am 11. Mai gedenkt, zu den Eisheiligen gezählt; er führte als Bischof des französischen Vienne die dreitägigen Bittage vor Christi Himmelfahrt ein. Am 12. Mai ist der Festtag des heiligen Pankratius, der unter Kaiser Diokletian um 305 den Märtyrertod starb; er wird zu den 14 Nothelfern gezählt. Der heilige Servatius wird am 13. Mai gefeiert; er war Bischof von Tongern (heutige Niederlande) im vierten Jahrhundert. An den heiligen Märtyrer Bonifatius von Tarsus erinnert die Kirche am 14. Mai. Die "kalte" Sofie starb im heißen Rom als Märtyrerin unter Diokletian um 305; ihr Gedenktag ist der 15. Mai.



Bild 58: Schrein des heiligen Servatius in Maastricht

Der heilige Servatius wird am 13. Mai gefeiert; er war Bischof von Tongern (heutige Niederlande) im vierten Jahrhundert. Er starb am 13. Mai 384 in Maastricht. In ganz Westeuropa breitete sich seine Verehrung schnell aus. Sein Grab in der Servatiuskirche in Maastricht wurde ein vielbesuchtes Wallfahrtsziel. Interessant: Er, der Eisheilige, wird auch dargestellt als Pilger in der Sonnenhitze, den ein Adler mit seinen Schwingen vor den Sonnenstrahlen schützt und ihm Luft zufächelt

(<http://kirchensite.de/fragen-glauben/durch-das-jahr/eisheilige0/>).

25. Mai: Hl. Urban

Am **25. Mai** feierten die Weinbauern den Namenstag ihres Patrons, des heiligen **Urban**. Nach dem Volksglauben soll dieser Tag über die Qualität der Weinernte entscheiden. Im Hotter mancher Dörfer wurde dem Weinheiligen auch eine Statue errichtet. Wenn das Wetter am 25. Mai schön war, bespritzten die Weinbauern die Statue mit Wein und schmückten sie reichlich mit Blumen. Bei schlechtem Wetter wurde sie zur Strafe mit Wasser begossen. Der Grund dafür ist, dass die Weinstöcke erst Ende Mai blühen, und wenn es zu dieser Zeit regnet, gibt es wenig Wein. Der Urbantag wird auch heute noch in einigen Siedlungen gefeiert. Das Urban-Fest in Hajosch ist besonders berühmt.



Bild 59: Heiliger Urban-Staue in Edeck/Etyek

Der Regen im Mai war sehr erwünscht. Der Volksmund kennt Wetter- und Bauernregeln wie:

mairēgə prenkt sēgə.

Mairegen bringt Segen.

mairēgə is kolt weat.

Mairegen ist Gold wert.

*nasər aprəl, k^līlər mai,
felt ten pauər ti šaiər mit hai.*

Nasser April, kühler Mai,
füllt den Bauern die Scheune mit Heu.

Deutsche Bauernregeln:

„Urban, lass’ die Sonne scheinen, damit wir nicht beim Weine weinen.“

„Das Wetter um den St. Urban zeigt auch des Herbstes Wetter an.“

Corpus Christi / Fronleichnam

Das Fronleichnamsfest ist ein Hochfest im Kirchenjahr der katholischen Kirche, mit dem die leibliche Gegenwart Jesu Christi im Sakrament der Eucharistie gefeiert wird. In der Liturgie heißt das Fest „Hochfest des Leibes und Blutes Christi“. Im Englischen und in anderen Sprachen trägt das Hochfest den Namen Corpus Christi.

Fronleichnam wird am Donnerstag nach dem Dreifaltigkeitsfest begangen (60. Tag nach dem Ostersonntag) und fällt somit frühestens auf den 21. Mai und spätestens auf den 24. Juni. Der Donnerstag als Festtermin steht in enger Verbindung zum Gründonnerstag und der damit verbundenen Einsetzung der Eucharistie durch Jesus Christus selbst. Wegen des stillen Charakters der Karwoche erlaubt der Gründonnerstag keine prunkvolle Entfaltung der Festlichkeit. Aus diesem Grund wurde das Fest Fronleichnam bei seiner Einführung auf den Donnerstag der zweiten Woche nach Pfingsten gelegt. In Ländern, in denen Fronleichnam kein gesetzlicher Feiertag ist, kann das Hochfest auch am darauffolgenden Sonntag gefeiert werden.

Der wichtigste Teil des Fronleichnamsfestes ist die Heilige Messe, deren liturgische Texte sich auf das Geheimnis der Eucharistie beziehen. Vielerorts wird diese Heilige Messe im Freien, etwa auf öffentlichen Plätzen gefeiert.

An die Heilige Messe schließt sich in der Regel die Prozession an, bei der die Gläubigen die vom Priester getragene Monstranz mit dem Allerheiligsten (einer konsekrierten Hostie) in einem Festzug unter Gesang zu mehreren geschmückten Außenaltären begleiten. Eine **Monstranz** (v. lat.: *monstrare*, „zeigen“) ist ein kostbares, mit Gold und Edelsteinen gestaltetes liturgisches Schaugerät mit einem Fensterbereich, in dem eine Hostie zur Verehrung und Anbetung ausgesetzt wird. Monstranzen sind seit dem 13. Jahrhundert üblich.

Der Ausdruck **Hostie** (lateinisch *hostia* = Opfertier, Schlachtopfer) bezeichnet das zur Eucharistie bzw. zum Abendmahl verwendete ungesäuerte Brot. Der Brauch, bei der Eucharistie Oblaten aus Weizenmehl und Wasser zu verwenden, entwickelte sich in der westlichen Kirche seit karolingischer Zeit (8./9. Jahrhundert).



Bild 60: Blumenteppeich in Wudersch



Bild 61: Fronleichnamsprozession

Literatur:

1. LdU (Hrsg.): Geschichte und Gegenwart, Brauchtum und Sprache. Arbeitsmaterialien für den Unterricht an deutschen Nationalitätenschulen in Ungarn. Budapest 2001.
2. Manherz, Karl – Wild, Katharina (2002): Zur Sprache und Volkskultur der Ungarndeutschen. Lehrbuch zur Minderheitenkunde. Budapest. ELTE Germanistisches Institut (= Ungarndeutsches Archiv 3.)
3. www.fest-und-feiern.de/ostern-basteln-osterkoerbchen
4. <http://kirchensite.de/fragen-glauben/durch-das-jahr>
5. <http://de.wikipedia.org>
6. www.kidsweb.de

Kontrollfragen:

1. Definieren Sie den Begriff 'Vorfrühling'!
2. Nennen Sie einen Brauch zum 2. Februar!
3. Wie heißt dieser Tag? Warum?
4. Nennen Sie einen Brauch zum 24. Februar!
5. Was verstehen Sie unter 'Fasching'?
6. Was ist der Höhepunkt der Faschingszeit?
7. Was ist die typische Faschingsmahlzeit?
8. Was/Wie ist ein Faschingsumzug?
9. Was bedeutet das Blochziehen?
10. Welche ist die typische Zeit fürs Heiraten?
11. Was ist das Faschingsbegraben/ 'Hahnenschlagen' / der 'Schlag mit der Lebensrute'?
12. Welche Verbote knüpfen sich an die drei Faschingstage?
13. Was verstehen Sie unter 'Hutzelsonntag', 'Hutzelfeuer', Karwoche, Palmsonntag und Gründonnerstag?
14. Was passiert am Karsamstag?
15. Wozu ist der Ostertau gut?
16. Was passiert am Ostersonntag und am Ostermontag?
17. Welche Spiele mit den Ostereiern kennen Sie?
18. Was wissen Sie über den Georg- und Markustag, sowie über die Walpurgisnacht?
19. Überlegen Sie bitte, wie man die behandelten Bräuche den Kindern **im Kindergarten** näher bringen bzw. **in der Unterstufe** beibringen könnte. Beschreiben Sie Ihre diesbezüglichen Ideen in 1-2 Seiten und geben Sie Ihre Arbeit bitte ab.

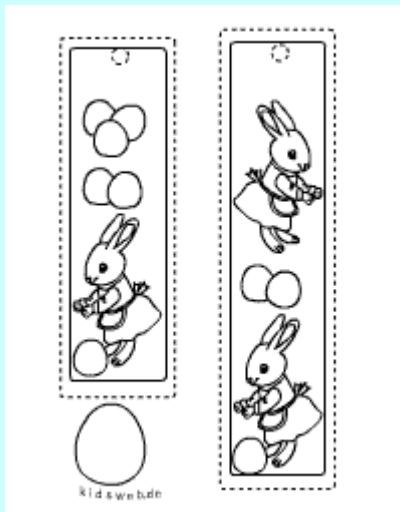
Einige Hinweise: Die Kinder können z. B. *Fasching-Mandalas* ausmalen:



In: www.kidsweb.de/basteln/mandala/fasching_mandala/fasching_mandala.htm+fasching+im+kindergarten&cd=1&hl=hu&ct=clnk&gl=hu

oder

Die Kinder können *Oster-Lesezeichen* basteln:



In: www.kidsweb.de/ostern/oster_lesezeichen.html

oder *Holzhenne bekleben*:



Das können auch schon ganz kleine Bastelfreunde!

Material: Alleskleber, Holzhuhn, Mosaiksteine aus Acryl



Das Huhn wird mit Alleskleber eingestrichen.

Es werden bunte Mosaiksteine ganz nach Lust und Laune aufgeklebt.



Bastelprofis können Muster kleben, die anderen kleben einfach bunt durcheinander die Steinchen auf.

Wer keine Mosaiksteine hat, kann auch kleine Krepppapierbällchen oder kleine Pompons aufkleben.

In: www.kidsweb.de/ostern/ostern.html

oder

man kann den Kindern *kurze Sprüche beibringen* wie z. B.: *mairēgā prenkt sēgā*. (= Mairegen bringt Segen.)

Thema 2: Der Sommer

Mit dem Monat Juni beginnt der sommerliche Brauchtumskreis, der viel ärmer an Bräuchen ist als die anderen Jahreszeiten. Die bevorstehende schwere Arbeit, die Ernte, lenkt die Aufmerksamkeit der Bauern von den überirdischen Mächten ab.

8. Juni: Medardus

Das Wetter am Medardtag soll für die darauffolgenden 40 Tage bestimmend sein. Die Volksweisheit meint:

Was Medard für Wetter hält,
solch Wetter in die Ernte fällt.

Medardus (* um 470; † um 560) war Mitte des 6. Jahrhunderts Bischof von Vermandois, dann von Noyon und später von Tournai, von wo aus er Flandern missionierte. Er wurde auf Geheiß des Königs im später nach ihm benannten Kloster Saint-Médard in Soissons nördlich von Paris begraben. Medardus war für seine Mildtätigkeit bekannt und wurde heilig gesprochen.

Deutsche Bauernregel: „Wie jetzt der Medardus wettet, solch Wetter 30 Tage zittert.“



Bild 62: Hl. Medardus

11. Juni: Barnabas

Regnerisches Wetter am Barnabattag soll sich auf den Weinertrag ungünstig auswirken. Es heißt:

rēgət's uf barnabat, rēgət's ins fas.

Regnet es am Barnabat, regnet es ins Faß.

Namenstag für Barnabas ist der 11. Juni, nach dem Hl. Barnabas, der zum erweiterten Kreis der Jünger Jesu gezählt wird.

Zwei dem Namenstag entsprechende deutsche Bauernregeln lauten:

- *Mit seiner Sens' der Barnabas, kommt her und schneidet ab das Gras.*
- *Wenn St. Barnabas bringt Regen, gibt's reichen Traubensegen.*



Bild 63: Hl. Barnabas

Sankt Vit/ Heiliger Vitus (Veit) (15. Juni)

Am 15. Juni sagen die Alten: *sankt vit prenkt ti flīgə mit* (Sankt Vit bringt die Fliegen mit), denn zu dieser Zeit erscheinen die Fliegen und Mücken schon in größerer Zahl. Wollte jemand früh aufstehen, so wandte er sich an St. Vit mit folgender Bitte:

*līwər sankt vait,
wek miχ tsur tsait,
es iχ əm fīr k^con mondər ksai.*

Lieber Sankt Vit,
weck mich zur Zeit,
dass ich um vier kann munter sein.
(Bawaz)



Bild 64: Der heilige Vitus wird häufig als Knabe in vornehmer Kleidung dargestellt

Lebensdaten:

Geboren um 297 auf Sizilien (Italien), gestorben um 304 in Rom.

Vita:

Vitus, der als Knabe in der Christenverfolgung unter dem römischen Kaiser Diokletian starb, wurde im 14. Jahrhundert zu einem der 14 Nothelfer der katholischen Kirche erhoben. Er war von seiner Amme Creszentia und seinem Lehrer Modestus christlich erzogen worden, sehr zum Missfallen seines römischen Vaters. Als dieser ihn aufforderte, dem christlichen Glauben

abzuschwören, weigerte sich Vitus und flüchtete mit Crescentia und Modestus nach Lucana in Unteritalien, wo sie der Legende nach von einem Adler mit Nahrung versorgt wurden.

Eines Tages wurden die drei entdeckt und Diokletian vorgeführt. Obschon Vitus den Sohn des Herrschers noch von einer schweren Krankheit heilte, ließ der Kaiser sie gemeinsam in einen Kessel mit siedendem Öl werfen. Aus diesem jedoch konnten sie unversehrt wieder hinaussteigen. Die Löwen, denen sie zum Fraß vorgeworfen werden sollten, legten sich ihnen zahnlos zu Füßen. Rasend vor Wut, ließ Diokletian die drei Christen daraufhin enthaupten. Mehrere Adler bewachten die drei Leichname, bis dass eine Christin kam, um sie zu bestatten. Reliquien des Vitus befinden sich hauptsächlich in der Prager Sankt-Veit-Kirche, aber auch in zahlreichen anderen Gotteshäusern.

Patron:

Von Rügen, Pommern, Niedersachsen und Böhmen, der Jugendlichen, Kupfer- und Kesselschmiede, Brauer, Apotheker, Bergleute, Winzer, Schauspieler, Krüppel, Lahmen, Tauben, Blinden, der Haustiere, Hunde, des Geflügels, der Quellen, gegen Besessenheit, Epilepsie, Hysterie und Tollwut, gegen Krämpfe, Aufregung, Schlangenbisse, Bettnässen, Augenkrankheiten, Gehörlosigkeit, Unwetter, Blitz und Feuergefahren, gegen Unfruchtbarkeit, für Aussaat und Ernte und Bewahrung der Keuschheit.

In: <http://kirchensite.de/fragen-glauben/heiligenkalender/heiligenkalender-einzeldarstellung/datum/2000/06/15/heiliger-vitus-veit/>

Johannistag (24. Juni)

Am Anfang des sommerlichen Brauchtumskreises gibt es eine Nacht und einen Tag, die nach altem Volksglauben von gespenstischem Treiben erfüllt sind: die **Johannisnacht** und der Johannistag am **24. Juni**. Dieser Festtag beinhaltet zahlreiche, z. T. sehr alte Bräuche zur vorangegangenen sommerlichen Sonnenwende. Wie bekannt, fällt die astronomische Sommersonnenwende auf den 22. Juni, die damit verbundenen heidnischen Bräuche werden aber seit der Christianisierung am 24. Juni, dem Johannistag, ausgeübt.

Das wichtigste Ereignis dieses Festes war das über ganz Europa verbreitete Johannis- oder **Sonnenwendfeuer**. Von diesem Brauch wird auf deutschem Sprachgebiet schon seit dem 12. Jahrhundert berichtet, in Ungarn, wo es szentiváni tűz genannt wird, seit dem 15. Jahrhundert. Bei den Deutschen in Südungarn scheint dieser Brauch schon um die Jahrhundertwende im Schwinden gewesen zu sein, denn nur bejahrte Leute können sich noch aus ihrer Kindheit an das Anzünden des Sonnenwendfeuers auf den Anhöhen, an das Herabrollen der mit Stroh umwickelten Feuerräder und an das Überspringen der Flammen erinnern. Besonders in den Dörfern dürfte dies der Fall gewesen sein, wo auch am ersten Fastensonntag, dem Hutzelsonntag, ein Feuer angezündet wurde.



Bild 65: Sonnenwendfeuer in Schweden

Um den **24. Juni** blühen die meisten Heilkräuter und Blumen, vermutlich deshalb wurde der **Johannistag** zu einem Kräutertag. Nach dem Volksglauben sollten die am Vorabend des 24. Juni gepflückten Blumen und Kräuter reich, glücklich und gesund machen, gegen Verhexung und Zauberei schützen und sich auch zu allerlei Orakeln benutzen lassen. Die gepflückten Feld- und Wiesenblumen wie Kornblumen, Klatschmohn, Kamillen, wilde Margaretenblumen u. a. wurden zum Kranz bzw. Strauß gebunden, oder man fädelt die Köpfe der Blumen auf einen langen Faden auf und machte eine Girlande daraus. Diese Kränze, Sträuße und Girlanden nannte man **Johanniskränze**, in manchen Ortschaften der Baranya auch Khans- bzw. Hanskränze. Die Blumen, aus denen sie angefertigt wurden, hießen hier Khansblumen. Den am Vorabend gefertigten Johanniskranz mußten die Mädchen oder die Frauen in der Früh des 24. Juni *unpschria* (unberedet) über die Eingangstür hängen. Man ließ ihn solange dort, bis er dürr wurde oder bis ihn Wind und Wetter zerstört hatten. Wenn es im Haus eine Braut gab, legte man in Potsch/Pócsa den dürren Kranz unter ihren Strohsack, und wenn ihre Hochzeit war, wurden kleine Stücke von diesem Kranz in ihre Schuhe getan, damit sie nicht verhext würde. Auch Weihbüschelkräuter wurden zu diesem Zweck verwendet. Der Brauch des Johanniskranzes war besonders bei den Serben Südungarns verbreitet. Auch die Ungarn banden aus Wiesenblumen Kränze und hängten sie als Abwehrmittel gegen Feuerbrände über die Eingangstür.



Bild 66: Kräuter und Blumen

Am **15. August** (*Maria Wiatswaih, Maria Kraidewaih*) hatte die Kirche ihren **Kräutertag**. Die aus verschiedenen Feld- und Wiesenblumen sowie heilkräftigen Kräutern gebundenen Sträuße, Weihbüschel oder Kräuterbusch (*Waihpischel, Kraidepuschn, Lusstock*) genannt, wurden an diesem Tag in der Kirche geweiht. Auch den Weihbüschelkräutern schrieb man geheimnisvolle, segenspendende und unheilvertreibende Kräfte zu, deshalb wurden sie sehr vielseitig verwendet. Unter den Strohsack gelegt oder im Stall aufbewahrt, sollten sie Mensch und Tier vor Hexen und Krankheiten beschützen. Übers Fenster oder über die Tür gehängt, dienten sie als Abwehrmittel gegen Blitz und Feuer. Auch als Räuchermittel wurden sie gegen Blitzschlag und böse Geister verwendet. Kranken Menschen und Tieren kochte man aus Weihbüschelkräutern einen heilsamen Tee. In Bawaz wurde den kleineren Kindern ein kleines Kissen, gefüllt mit Weihbüschelkräutern, einer Zehe Knoblauch und einer Münze um den Hals gehängt oder unter ihren Strohsack gelegt, damit sie nicht verhext würden.

Der Brauch der Kräuterweihe, der in Deutschland seit dem 10. Jahrhundert nachweisbar ist, war bei den Ungarn nicht bekannt.



Bild 67-68-69: Kräuterbusch



Bild 70: Kräuterweihe

Kräuterweihe an Mariä Himmelfahrt in Deutschland

Sie sollen bei Krankheiten helfen und die Besitzer vor Gefahren schützen. Eng verknüpft mit dem Fest Mariä Himmelfahrt ist die so genannte Kräuterweihe. Woher diese Verbindung kommt, darüber lässt sich nur spekulieren. Eher unwahrscheinlich ist, dass der Ursprung in den Marienlegenden liegt.

Nach der "Legenda aurea", einer aus dem 13. Jahrhundert stammende, sich am Kirchenjahr orientierende Sammlung von Heiligenlegenden, wurde auf Weisung eines Engels dem Leichnam Mariens eine Palme vorausgetragen. Als Christus selbst drei Tage nach dem Tod seiner Mutter auf Erden erschien, um sie auf ihrem Weg in den Himmel zu begleiten, heißt es dort weiter, habe sich ein unaussprechlicher Duft verbreitet. Eine jüngere Legende erzählt, als man das Grab Mariens später geöffnet habe, seien nur Rosen vorgefunden worden.

Näher liegt die These, wie der Theologe und Journalist Manfred Becker-Huberti in seinen Büchern über Bräuche und Feste schreibt, dass die jahreszeitlich bedingte Getreidereife und die blühende Natur daran erinnerten, dass Maria traditionell als "Blume des Feldes und Lilie in den Tälern" (Hoheslied 2,1) verehrt wird.

Um sicher zu gehen, dass die gesammelten Kräuter auch möglichst viel Segen "mitbekamen", wurden sie vor der Kräutermesse teilweise unter das Altartuch gelegt, bis dies verboten wurde und Kräuter nur noch neben dem Altar postiert werden durften. Die Symbolhandlung - mit Gottes Hilfe die Kräfte der Natur zu Gunsten von Mensch und Tier einzusetzen - bezog auch die Anzahl und die Auswahl der Kräuter ein.

Kräuter, die dabei Verwendung fanden, waren oder sind: Johanniskraut, Wermut, Beifuß, Rainfarn, Scharfgarbe, Königskerze, Tausendgüldenkraut, Eisenkraut, und gelegentlich

Wiesenknopf, Kamille, Thymian, Baldrian, Odermennig, Alant, Klee und die verschiedenen Getreidearten. Die geweihten Kräuter wurden in Haus und Stall meist an der Wand („Herrgottswinkel“) angebracht.



Bild 71: Johanniskraut
(orbáncfű)



Bild 72: Wermut
(fehér üröm)



Bild 73: Beifuß
(üröm)



Bild 74: Rainfarn
(giliszaűző
varádics)



Bild 75: Scharfgarbe
(cickafark)



Bild 76:
Königskerze
(ökörfarkkóró)



Bild 77:
Tausendgüldenkraut
(ezerjófű)



Bild 78:
Eisenkraut
(vasfű)



Bild 79: Wiesenknopf
(vérfű)



Bild 80: Kamille



Bild 81: Thymian
(kakukkfű)



Bild 82:
Baldrian
(macskagyökér)



Bild 83:
Odermennig
(párlófű, apró
bojtorján)



Bild 84: Alant
(örménygyökér)



Bild 85: Klee (lóhere)



Bild 86:
Herrgottswinkel

Man benutzte sie aber auch, um aus ihnen einen Tee zuzubereiten, der gegen verschiedene Krankheiten helfen sollte. Krankem Vieh wurden geweihte Kräuter ins Futter gerührt, geweihtes Getreide dem neuen Saatgut zugemischt. Bei Gewitter warf man die Kräuter ins offene Feuer, um Schutz gegen Blitz und Seuchen zu erlangen. Den Toten legte man in den Sarg ein Kreuz aus geweihten Kräutern.

(<http://kirchensite.de/fragen-glauben/durch-das-jahr/kraeuterweihe/>)

Ernte

Ende Juni, Anfang Juli wird mit der Ernte (*šnīt*) begonnen, dies spiegelt sich auch in den Bauernregeln wie folgt wider:

Ladislaus¹, such die Schnitter aus! (27. Juni)

Kilian² stellt die Schnitter an. (8. Juli)



Bild 87: Hl. Ladislaus



Bild 88: Hl. Kilian

¹ Geboren um 1040 in Ungarn, gestorben am 29. Juli 1095 bei Neutra (Slowakei). **Ladislaus** wurde 1077 König von Ungarn und folgte seinem Bruder Geza I. auf dem Thron nach. Er gilt als Gründer des Bistums Zagreb und als unablässiger Förderer des Christentums. 1083 erwirkte er in Rom die Heiligsprechung von Stephan I., Emmerich und Gerhard von Csanad. In der von ihm errichteten Kathedrale in Großwardein (Rumänien) wurde Ladislaus nach seinem Tod begraben. Papst Cölestin III. sprach ihn im Jahre 1192 heilig.

² Der Legende nach entstammte der Geistliche **Kilian** einer iroschottischen Familie und kam in päpstlichem Auftrag um 687 mit seinen Gefährten Totnan und Kolonat nach Würzburg, um dort zu predigen. Dabei bekehrte er auch den heidnischen Herzog Gozbert und dessen gesamte Familie. Er brachte Gozbert sogar dazu, sich von seiner Gefährtin Gailana zu trennen, weil sie vorher mit Gozberts Bruder vermählt gewesen war. Diese heuerte daraufhin aus Wut über die Trennung einen Mörder an und ließ den Bischof mitsamt seinen Gefährten ermorden.

Peter und Paul machen dem Korn die Wurzeln faul – heißt es am **29. Juni**, und dies bedeutet, dass die Erntezeit gekommen ist. Früher galt die Ernte (*dr Schnitt*) als die schönste, zugleich aber auch als die schwerste Bauernarbeit. Während der Erntezeit gab es keine Lustbarkeiten, denn alle Kräfte mußten für das schnelle Einbringen des Getreides eingesetzt werden. Es gab demzufolge auch wenig Bräuche zu dieser Zeit.



Bild 89-90: Ernte

Nur der Abschluss der Ernte wurde gefeiert, vor allem auf den Großgrundbesitzen. Die Erntearbeiter (*Schnitter*) banden aus Ähren einen **Kranz** oder eine Krone, diese wurde dann auf einem geschmückten Wagen oder in einem feierlichen Zug zum Hof gebracht und dort dem Gutsherrn überreicht. Am Ende der Ernte – gewöhnlich am Wochenende – gab der Gutsherr seinen Schnittern auch ein Festessen, und darauf folgte der **Schnitterball**. Auch die einzelnen Bauernfamilien fertigten am letzten Erntetag Kränze oder Kronen aus Ähren an, die dann im Haus, Stall oder auf dem Dachboden bis zum nächsten Jahr aufbewahrt wurden. In Kokosch flocht man aus Ähren ein Kreuz, das dann das ganze Jahr über an der Decke über dem Küchentisch hing.

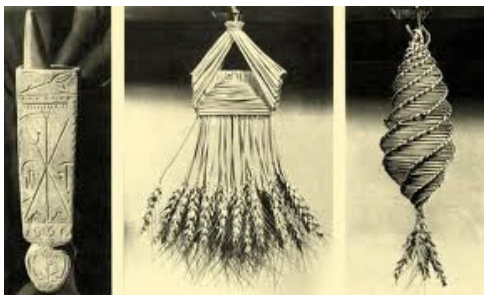


Bild 91-92-93: Erntekranz



Bild 94: Ernteball

Auch in solchen Familien, wo außer den eigenen Familienmitgliedern noch einige Tagelöhner in der Ernte beschäftigt waren, wurde ein kleines **Erntefest**, verbunden mit einem Schmaus, gehalten. In Arpad nannte man dies Sichelhenke, denn nach der Ernte wurde der aus Ähren gebundene Kranz an die Sense, früher an die Sichel gehängt und so nach Hause getragen.

In einigen fuldischen Dörfern der Baranya wurden die heimkehrenden Schnitter mit vollen Wassereimern erwartet und beschüttet, d. h. vom Staub der Ernte befreit.

In Sawyer feierte das Dorf gemeinsam den **Abschluss der Ernte**; die Jugend veranstaltete einen Festzug durch das Dorf. An der Spitze des Zuges trugen einige Burschen eine aus Ähren geflochtene große Krone, hinter ihnen gingen festlich gekleidete Mädchen, die je eine Schüssel Obst und eine Sichel bei sich hatten. Den Zug beschloss Burschen mit geschmückten Sensen auf ihren Schultern.

Magdalena (22. Juli)

Nach überlieferten Beobachtungen wird die große Hitze der Erntezeit Ende Juli durch heftige Regenfälle unterbrochen. Man sagt: **Magdalena weint gern**, und es bedeutet, dass der **22. Juli** oft ein regnerischer Tag ist. Er galt mancherorts auch als Unglückstag, so durfte man z. B. in Bogdan an diesem Tag nicht baden, denn es wurde gesagt, dass Magdalena die Badenden ins Wasser ziehe.



Bild 95: Maria Magdalena begegnet dem auferstandenen Christus

Hl. Maria Magdalena: Geboren etwa um Christi Geburt, gestorben vermutlich im 1. Jahrhundert. Das Lukasevangelium berichtet, Jesus habe Maria aus Magdala (am See Genezareth) von starker Besessenheit geheilt. Daraufhin folgte sie ihm, ergriffen von Liebe, Glaube und Dankbarkeit, nach. Sowohl beim Tod Jesu am Kreuz als auch bei seiner Grablegung war sie zugegen. Am Ostermorgen gehörte sie zu den Frauen, denen am Grab Jesu als erstes die Frohe Botschaft von der Auferstehung des Herrn zuteil wurde.

In: <http://kirchensite.de/fragen-glauben/heiligenkalender/heiligenkalender-einzeldarstellung/datum/2000/07/22/heilige-maria-magdalena/>

Hl. Anna (26. Juli)

Regnete es am Magdalenatag nicht, so bat man die Hl. Anna um Hilfe. In Wudersch und Umgebung ist im Zusammenhang mit diesem Tag auch ein Spottvers bekannt:

*hailixə muadər ana,
tu host uns nait kuət fəštanə.
mīa hom jo um rēgelə pit,
tu host uns owə štānelə kšikt.*

Heilige Mutter Anna,
du hast uns nicht gut verstanden.
Wir haben ja um Regen gebeten,
du hast uns aber Steinchen geschickt.



Bild 96: Anna ist die Mutter Marias

Joachim und Anna waren die Eltern Mariens. Dem Jakobus-Evangelium, das allerdings nicht zu den kirchlich anerkannten Evangelien zählt, berichtet, Joachim sei ein älterer Priester gewesen, der mit seiner Frau Anna in Jerusalem gelebt habe. Eines Tages habe ein Oberpriester ein Opfer des Joachim zurückgewiesen, da dieser trotz 20 Jahren Ehe kinderlos geblieben war. Kurz darauf sei dem Joachim während der Arbeit auf dem Feld ein Engel erschienen, der die Geburt eines Kindes angekündigt habe. Bald darauf sei die Gottesmutter Maria zur Welt gekommen.

In: <http://kirchensite.de/fragen-glauben/heiligenkalender/heiligenkalender-einzeldarstellung/datum/2000/07/26/heilige-joachim-und-anna/>

Laurentius (10. August)

Der 10. August ist der Tag des als Feuer- und Wetterpatron verehrten heiligen Laurentius. Da die Tage zu dieser Jahreszeit bereits wieder kürzer geworden sind, isst man von nun an keine Jause mehr bei der Feldarbeit. Die Alten sagen:

Lorenzi, der steckt das Essen ins Ränzje (in die Tasche).

Die Legende erzählt: Als Archidiakon von Rom war Laurentius in Vertretung des Papstes für die Verwaltung des örtlichen Kirchenvermögens und seine Verwendung zu sozialen Zwecken zuständig. Nachdem der römische Kaiser Valerian Papst Sixtus hatte enthaupten lassen, wurde Laurentius aufgefordert, alles Eigentum der Kirche innerhalb von drei Tagen herauszugeben. Daraufhin verteilte Laurentius das Vermögen an die Mitglieder der Gemeinde, versammelte alle Armen und Kranken und präsentierte sie als den *wahren Reichtum der Kirche* dem Kaiser. Dieser ließ Laurentius deswegen mehrfach foltern und dann durch Grillen auf einem eisernen Gitterrost qualvoll hinrichten. Der Überlieferung nach waren seine an den Kaiser gerichteten letzten Worte: „Du armer Mensch, mir ist dieses Feuer eine Kühle, dir aber bringt es ewige Pein.“ (http://de.wikipedia.org/wiki/Laurentius_von_Rom)

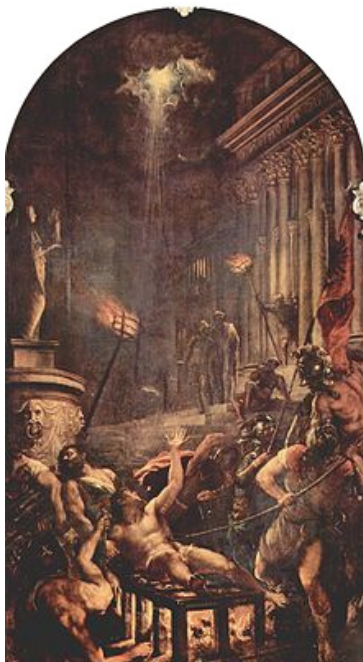


Bild 97: Martyrium des heiligen Laurentius, gemalt von Tizian

Bartholomäus (24. August)

Der Bartholomäustag gilt als Herbstbeginn. Die folgenden Arbeiten müssen jetzt zügig verrichtet werden.

*wea k^cuən hot, sēt,
wea kromət hot, mēt.*

Wer Korn hatm sät,
wer Grummet hat, mäht.

Nach christlicher Auffassung war Bartholomäus ein Jünger Jesu und einer der zwölf Apostel. Der Legende nach soll er in Indien, Mesopotamien und vor allem in Armenien gepredigt haben, wo er auch das Martyrium erlitten haben soll. Astyages, ein Bruder des armenischen Herrschers Polymios soll den Befehl gegeben haben, ihm bei lebendigem Leibe die Haut abziehen und ihn anschließend kopfunter zu kreuzigen. Andere Quellen berichten von einer Enthauptung des Heiligen.



Bild 98: Der Apostel Bartholomäus (aus Michelangelos Sixtinischer Kapelle in Rom)

Seit Beginn des 13. Jahrhunderts wird Bartholomäus mit Messer und abgezogener Haut in zahlreichen Bildern dargestellt.

In: http://de.wikipedia.org/wiki/Bartholom%C3%A4us_%28Apostel%29

Literatur:

1. Manherz, Karl – Wild, Katharina (2002): Zur Sprache und Volkskultur der Ungarndeutschen. Lehrbuch zur Minderheitenkunde. Budapest. ELTE Germanistisches Institut (= Ungarndeutsches Archiv 3.)
2. <http://kirchensite.de/fragen-glauben/heiligenkalender/heiligenkalender>
3. www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek.php
4. <http://de.wikipedia.org>

Kontrollfragen:

1. Warum ist der Sommer relativ arm an Bräuchen?
2. Was und wie wird am Johannistag gefeiert?
3. Was ist der Kräutertag der Kirche? Wann ist er? Was tut man an diesem Tag?
4. Wann begann die Ernte? Welche Bräuche kennen Sie im Zusammenhang damit?
5. Welche denkwürdigen Tage kennen Sie noch im Sommer?
6. Erstellen Sie bitte ein **Mind-Map** zu den Sommerbräuchen.

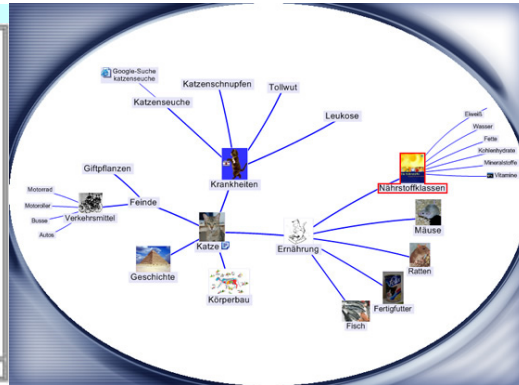
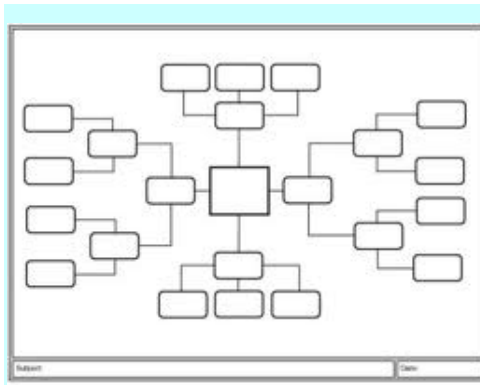


Bild 99-100: Mind Map oder Gedanken[land]karte, Gedächtnis[land]karte bzw. Wortigel oder Assoziogramm

Ihr Mind Map

Thema 3: Der Herbst

Mit dem September beginnt der herbstliche Brauchtumskreis, in dessen Mittelpunkt das Einbringen der Früchte und die Vorbereitung des nächsten Wirtschaftsjahres stehen.

Anfang September machen sich auch die Zugvögel auf den Weg nach Süden; am 8. September wird gesagt:

*Maria Geburt
fliegen die Schwalben fuet (fort).*

Wenn sie aber bis Ende September, bis zum **Michaelitag (29. September)** bleiben, so ist ein schöner, langer Herbst zu erwarten.

Kirmes

Nach dem Ernteschluß, wenn in der Feldarbeit eine gewisse Ruhepause eintritt, steht das Kirchweihfest, im mitteldeutschen Sprachgebiet vorwiegend *Kinnes*, in den ungarndeutschen Mundarten *Kinnes*, *Kirwai*, *Kilbik*, *Kirito* genannt, vor der Tür.

Die Wörter **Kirchweih** und **Kirmes** bedeuten zunächst die Einweihung einer Kirche, das Kirchenweihfest, sodann auch das jährliche Erinnerungsfest an die Kircheneinweihung. Diesem Jahrestag schlossen sich jedoch schon im Mittelalter vielfach ein Markt und mit diesem verbundene weltliche Belustigungen an. Im Laufe der Zeit wurde die kirchliche Bindung dieses Festes immer lockerer, und die Kirmes entwickelte sich zu einer weltlichen Feier, zu einem Volksfest. Als Termin der Kirmes wird der Herbst bevorzugt, so dass sie vielfach mit der Erntefeier zusammenfällt. Die bekanntesten Kirmestage bei den Ungarndeutschen sind die folgenden: 29. Juni, 26. Juli, 15. August, 12., 14. und 29. September, 11. und 19. November.

In vielen ungarndeutschen Dörfern feiert man im Jahreslauf zwei Kirmessen, eine im Sommer und eine im Herbst. Während die Sommerkirmes auch früher nur einen Tag lang dauerte, erstreckte sich die Herbstkirmes, die Hauptkirmes, über drei, mitunter sogar über acht Tage. Die Herbstkirmes galt nicht nur als Abschluß der Sommer- und Herbstarbeiten, sondern auch als Fest der Verwandtschaft und der Gemeinde, zu dem die auswärtigen Verwandten und die einstigen Dorfbewohner zusammenkamen. Die gute, erfolgreiche Arbeit der Bauern wurde mit reichlichem Essen und Trinken gefeiert, deshalb nannte man diese Kirmes auch **Fresskirmes**. Vielerorts schloss sich acht Tage später eine **Nachkirmes** an, an deren Lustbarkeiten nur die Dorfbewohner teilnahmen.



Bild 101: Schwäbisches Kirchweihfest in Perwall/Perbál, 1905

Die Vorbereitungen zur Kirmes begannen im allgemeinen eine Woche vorher, denn das ganze Haus mußte von innen und außen getüncht und aufgeräumt werden. Auch für Essen und Getränke mußte man rechtzeitig sorgen.

Die Reihe der Lustbarkeiten nahm in vielen Dörfern Südungarns schon am Sonnabend mit dem Ausgraben der alten Kirmes (*Ausgroowe dr alt Kirmes*) ihren Anfang. Die Kirmesburschen (*Kirmespuescht, Kerwebersch, Kilbikpuwe*), die die eigentlichen Veranstalter der Kirmes waren, gingen mit den Musikanten zu dem Ort, wo sie im vorigen Jahr oder am Vortag die Kirmes, symbolisiert durch eine Flasche Wein, begraben hatten. Mit dem feierlichen Ausgraben der Flasche wurde die Kirmes eröffnet. Darauf folgte die Aufrichtung des **Kirmesbaumes** (*Kirmespaam*) vor dem Dorfwirtshaus. Dieser Brauch war auch in Westungarn bekannt, der Baum hieß hier Buschbaum (*Puschpaam*). Der Kirmesbaum, in dem eigentlich der Maibaum wiederkehrt, war entweder eine lange Stange, ein Heubaum, oder ein bis zum Wipfelbusch entästeter und entrindeter hoher Baum, dessen Stamm mit grünem Rohr oder grünen Ästen umwunden und von unten nach oben mit Bändern und Blumengirlanden umwickelt war. An den Baum befestigte man in gleicher Entfernung drei bänderbehängte Faßreifen unterschiedlicher Größe, die wie Räder aussahen. Der kleinste befand sich unter dem Wipfelbusch, der größte ganz unten am Baum und der mittlere zwischen den beiden. Am mittleren Reifen hing eine volle Weinflasche, die nach dem Niederlegen des Baumes als Symbol der alten Kirmes eingegraben wurde.



Bild 102: Das Aufstellen des Kirmesbaumes in Niederburg



Bild 103: Kirmesbaum in Aubstadt



Bild 104:
Kirmesbaum in
Friesenhausen in
Osthessen

Den Baum schmückte man in einem Hof oder am Dorfende, und unter großem Jubel trugen ihn die Burschen auf ihren Schultern vor das Wirtshaus. Nach der Aufrichtung des Baumes spielte die Musik drei Stücke, dies nannte man die Kirmes anspielen (*die Kinnes ouspiele*). Anschließend tanzte die Jugend bis Mitternacht unter dem Baum. Dieser Abend wurde mancherorts auch **Antanzabend** (*Outanzowed*) genannt. In Dörfern, wo keine Kirmesbäume aufgestellt wurden, geschah sowohl das Ausgraben als auch das Anblasen der Kirmes erst am Sonntag gegen 11 Uhr. In Arpad spielte die Musik im Hof des Wirtshauses drei Reigen, danach zogen die Kilbikbuben unter Musikbegleitung in vier oder fünf Höfe, um das Kilbikglas auszugraben, das sie am Vorabend mit Erlaubnis des Hausherrn vergraben hatten. Die gefundene Weinflasche schmückte der Hausherr mit Bändern und einem Rosmarinkränzchen, und er gab auch ein Geldgeschenk. In Feked war das Anblasen der Kirmes mit einem Heischegang der Burschen verbunden. Sie gingen mit der ausgegrabenen Flasche zu den Gemeindevorstehenden und zu den größeren Mädchen, wo sie Geld bekamen und mit Gebäck und Wein bewirtet wurden.

Der Wein in der ausgegrabenen Flasche wurde entweder gleich nach dem Ausgraben oder während des Heischeganges getrunken. In Arpad hängte man die Flasche an der Decke des Tanzsaales auf, und sie wurde erst am Ende des Festes von den Burschen ausgetrunken.

Am Sonntag nachmittag gegen drei Uhr begann der **Tanz**, dazu gab die Musik mit drei Märschen das Zeichen. An diesem Ball, der oft bis in die Früh dauerte, nahm groß und klein teil. Gegen Abend dieses Tages kam es in vielen Dörfern Südungarns (meistens in solchen, wo kein Kirmesbaum aufgestellt wurde), zur Verlosung eines Kaschmirhalstuches, das die Burschen im voraus gemeinsam gekauft hatten. Schon während des Mittagessens gingen die Kirmesburschen, die mit Bändern und Rosmarin geschmückte Hüte trugen, von Haus zu Haus und verkauften Losnummern. In einer Tanzpause wurde dann das Tuch folgenderweise ausgelost: Ein Kirmesbursche stellte sich einen Hut oder einen Teller voller Maiskörner, unter denen auch ein rotes war, auf seinen Kopf und warf sodann unter Abzählen die einzelnen Körner auf den Boden. Derjenige Zuschauer, auf dessen Nummer das rote Korn fiel, bekam das Halstuch, und er mußte anschließend die Kirmesburschen im Haus oder im Keller bewirten. Statt eines Halstuches verlostete man in einigen Dörfern wie Petschwar/Pecsvárád, Altglashütten und Berzel ein bzw. zwei Lämmer. Aus dem Erlös dieses Loskaufes wurden die Kosten bestritten.

Die Kirmes wurde im allgemeinen am Montag mit einem **Ball** beendet. Den Kirmesbaum ließ man bis zum nächsten Sonntag, zur Nachkirmes, stehen. Am Nachmittag dieses Tages wurde der Baum unter Musikklingen gefällt und die Weinflasche, als Symbol der Kirmes, in das Loch des umgekippten Kirmesbaumes eingegraben. Dies nannte man Eingraben der Kirmes (*Kirmes aigroowe*), es bedeutete das Ende dieses Festes.



Bild 105: Kirmesball in Aldenhoven

Die Kirmes, dieses alte Volksfest, hat sich zwar bis auf den heutigen Tag erhalten, aber sie hat von ihren alten Bräuchen sehr viel verloren. In einigen Dörfern wie Agendorf, Brennbere, Großnarad/Nagynyárád werden die alten Kirmesbräuche seit einigen Jahren wieder neubelebt, ihre Dauer ist aber nur auf einen einzigen Tag, auf den Sonntag, zusammengeschrumpft.

Weinlesefest

Das **Weinlesefest**, auch **Winzerfest** genannt, gehörte ebenfalls zu den Erntefesten. Es wurde in den Weingegenden am Sonntag nach dem Abschluß der Weinlese veranstaltet. Auch bei diesem Fest spielte die Jugend die führende Rolle, und sie veranstaltete in vielen Dörfern einen Festumzug. In Bogdan hatte der **Festzug** die folgenden Bestandteile: Auf einem geschmückten Wagen (Lesewagen) wurden ein großer Bottich und andere bei der Weinlese

verwendete Geräte gefahren. Hinter diesem Wagen gingen in landesüblicher Tracht gekleidete Buttenträger, Weinleserinnen und Weingartenhüter.

Die größte Sehenswürdigkeit des Zuges war die **Riesentraube**, die vier kräftige Burschen mit Hilfe zweier Stangen auf ihren Schultern trugen. Diese aus vielen großen und schönen Weintrauben gefertigte Riesentraube war mannesgroß und hatte ein beträchtliches Gewicht. Der Festzug ging zum Dorfwirtshaus, wo die Riesentraube in der Mitte des Tanzsaales aufgehängt und gegen Mitternacht versteigert wurde. An der Decke des Tanzsaales hingen außer dieser Traube noch zahlreiche Weintraubengirlanden, von denen die Burschen während des Tanzes immer wieder einige zu stehlen versuchten. Jeder Weintraubendieb, der von den Weingartenhütern erwischt wurde, erhielt eine Geldstrafe.



Bild 106: Weinlese, Umzug. Umgebung von Waitzen/Vác, 1910er Jahre

Ähnliche **Festzüge** waren bzw. sind auch in Westungarn bekannt; besonders in Ödenburg/Sopron haben die Lesefeste eine lange Tradition. In manchen Dörfern wurde das Winterfest ähnlich wie bei den Ungarn gefeiert, hierbei handelt es sich um eine Übernahme dieses Brauches: Einige in ungarische Volkstracht gekleidete Paare fuhren auf geschmückten Kutschen durch das Dorf. Vor ihnen ritten in Schambeck Husaren, Betyaren oder Tschikoschen. In der letzten Kutsche saßen der Richter und die Richterin – ein Junge und ein Mädchen –, die für diesen Tag gewählt wurden.

In Warkon/Zengővárkony machte der Zug in bestimmten Abständen halt, und der Richter las dem Publikum einen humorvollen Brief vor. Zum Festzug gehörten hier auch noch zwei Possenmacher, die die Zuschauer, besonders aber die Kinder mit Schuhpaste einschmierten oder ihr Gewand mit Mehl bestreuten. Den Festzug beschloß eine Zigeunerkapelle. In vielen Weinbaudörfern Südungarns verknüpfte sich mit dem Weinleseball (*Traiwelbalf*) kein Festzug.



Bild 107: Weinlese in Wudersch



Bild 108: Weintrauben im Zimmer aufgehängt

Martinitag (11. November)

Im letzten Monat des herbstlichen Brauchtumskreises, im November, gibt es noch zwei wichtige Tage. Am **Martinitag, dem 11. November**, feierte man früher noch einmal den Abschluß des wirtschaftlichen Arbeitsjahres, deshalb haben viele Dörfer an diesem Tag ihre Kirmes. Die Aussage *Martini kommt auf dem Schimmel geritten* deutet nicht nur darauf hin, dass an diesem Tag gewöhnlich der erste Schnee fiel, sondern vor allem darauf, dass die kirchlichen Bilder den Heiligen so darstellen.



Bild 109: Martin teilt seinen Mantel



Bild 110: Schimmel

Legende: An einem Tag im Winter begegnete Martin am Stadttor von Amiens einem armen, unbedeckten Mann. Außer seinen Waffen und seinem Militärmantel trug Martin nichts bei sich. In einer barmherzigen Tat teilte er seinen Mantel mit dem Schwert und gab eine Hälfte dem Armen. In der folgenden Nacht sei ihm dann im Traum Christus erschienen, bekleidet mit dem halben Mantel, den Martin dem Bettler gegeben hatte.

Der Martinstag wird in vielen Gebieten mit **Umzügen** und anderem Brauchtum begangen. Da Martins Leichnam in einer Lichterprozession mit einem Boot nach Tours überführt wurde, feiern vor allem die Kindergärten ein "**Laternenfest**". Im Osten Österreichs und den benachbarten Teilen Ungarns und der Slowakei wird am 11. November traditionell die **Martinsgans** als Festspeise verzehrt.



Bild 111: Laternenfest



Bild 112: Martinsgans

Bauernregeln:

*Hat Martini einen weißen Bart, wird der Winter lang und hart.
Wenn an Martini Nebel sind, wird der Winter meist gelind.*

Papiertütenlaterne basteln für kleinere Kinder



Bild 113-114:

Diese Laterne kann man mit kleinen Kindern ab 1 Jahr basteln.

Material:



Bild 115:

- Papiertüte
 - buntes Transparentpapier
 - Schere
 - Kleber
 - Elektrolaternenstab
-



Bild 116:

Mit der Schere werden Muster in die Tüte geschnitten.



Bild 117:

Danach werden sie mit buntem Transparentpapier hinterklebt.



Bild 118:

Zum Schluss wird der Laternenstab an den Henkeln der Tüte eingehängt.

Zeichnungen: Heinrich Hüscher

In: www.heiliger-martin.de/laternen/laternenbasteln/index.html

Rezept: Martinsgans

Zutaten:

1 frische Bauerngans
2 Stängel Beifuß (ürröm)
2 Boskop Äpfel
1/8 - 1/4 l Wasser
1 Karotte
1 Zwiebel
1/2 Stange Lauch
1 Stück Sellerie
Salz



Bild 119: Beifuß



Bild 120: Boskop Apfel

Die Gans, falls nötig, mit einer Pinzette nachzupfen, Flügel und Hals abschneiden. Gans unter fließendem Wasser sorgfältig waschen, trocken tupfen, innen und außen gut salzen, mit Beifuß sowie den geschälten und entkernten Äpfeln füllen. Die Öffnung mit Holzstäbchen und Küchengarn verschließen. Gans mit der Brust nach unten auf den Rost in einen Bräter legen, 1/8 l Wasser zufügen und das geschlossene Gefäß in den kalten Backofen setzen. Bratzeiten auf der unteren Einschubleiste mit 210°C zunächst 150-180 Minuten und mit 240°-250°C noch einmal 10 Minuten.

Nach einer Stunde Bratzeit die Gans wenden, das zerkleinerte Gemüse dazugeben und die Haut (aber nicht bis ins Fleisch!) vorsichtig mit einem Hölzchen einstechen, damit das Fett austritt. Während des Bratens mehrmals das Fett abschöpfen und bei Bedarf Wasser nachgießen. Nach 150-180 Minuten die Gans mit Salzwasser bepinseln und aufgedeckt – am besten im Deckel des Bräters – bei erhöhter Temperatur 10 Minuten lang knusprig braten. In dieser Zeit für die Soße die Röststoffe vom Rand und Boden des Bräters mit etwas Wasser lösen, den ganzen Soßenfond samt mitgebratenem Gemüse durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gans tranchieren und anrichten. Als Beilage die Soße, Semmelknödel sowie Rot- und Grünkohl reichen.

Laterne basteln für größere Kinder



Bild 121: Laterne

Materialliste:

3 Bogen à 35x25 cm oder 1 Bogen 50x70 cm schwarzen Fotokarton, zum Übertragen der Zeichnung Transparentpapier, Weißes oder gelbes Kopierpapier, Falzbein (= simító{csont/-fa}), Schere, Bastelmesser, Motivlocher Stern, Ø 2,5 cm, Transparentpapier in Gelb, Rot und Orange, Locher, Schreibpapier, Filzstift in Schwarz, Laternenbügel, eine Lochzange für die Bügeleinhängelöcher. Zum Kleben benötigt man UHU flinke flasche und UHU patafix in Weiß oder Gelb. Verziert wird z. B. mit UHU Glitter Glue shiny colours.

So wirds gemacht:

Zunächst wird die Zeichnung der Laterne (siehe unten) auf einem Kopierer auf 155% vergrößert. Dann das Transparentpapier auf die Zeichnung legen und die Konturen mit einem feinen Bleistift übertragen. Mittels dem Kopierpapier wird nun die Zeichnung auf Fotokarton gepaust. Die gestrichelt gezeichneten Linien mit dem Falzbein am Lineal entlang einkerben (damit sich der Karton besser knicken lässt), die geraden Linien mit dem Bastelmesser am Lineal entlang ausschneiden. Die Motivausschnitte werden mit der Schere geschnitten. Am oberen Rand wird mittig mithilfe des Motivlochers je ein Stern herausgestanzt (stanzen = kilyukaszt, kiszúr). Zusätzlich wird der Boden aus Karton auf 15x15 cm zugeschnitten.

Mit Transparentpapier in Gelb (je 14x14 cm) Mond und Sonne mit dem Kleber hinterkleben, in Rot und Orange (7x7 cm) die Sterne. Teile unter einer Auflage pressen. Nun wird die Vorderseite mit UHU Glitter Glue shiny colours (in jedem Bastelladen erhältlich) verziert. Die Motivlinien im Abstand von 2 bis 3 mm werden nun im ständigen Wechsel der Farben nachgefahren. Die Sterne mit Glitter Glue umranden. Anschliessend alles gut trocknen lassen.

Nun macht man sich daran, die Gesichtsteile aus schwarzem Karton zuzuschneiden: die Sonne und der Mond bekommen große Augen, die Sonne bekommt auch einen großen Mund, die Sterne entsprechend kleinere Münder, die kleinen Augen für die Sterne werden mit dem Locher ausgestanzt. Sämtliche Teile mit Kleber aufkleben. Halbe Locherpunkte aus dem weißen Papier für die Augenlichter aufkleben. Die Gesichter werden nun entsprechend der Zeichnungen vervollständigt.

Vor dem Zusammenkleben die Laternenteile sorgfältig nachfalten, die Laschen mit Kleber einstreichen und ankleben. Zum Schluss wird noch das Bodenteil von oben auf die eingestrichenen Laschen gesetzt und bis zum Austrocknen des Klebers beschwert. Die losen Sterne werden mithilfe von Klebepads (z. B. UHU patafix), die zu kleinen Kügelchen geformt werden, auf die Laterne geklebt. Hier liegt der Vorteil darin, dass die Teile wieder abgenommen werden können und die Laterne alternativ mit farbigen Glitterpunkten bemalt werden können, wie bei der hinteren Laterne zu erkennen ist.

Die Zeichnungen:

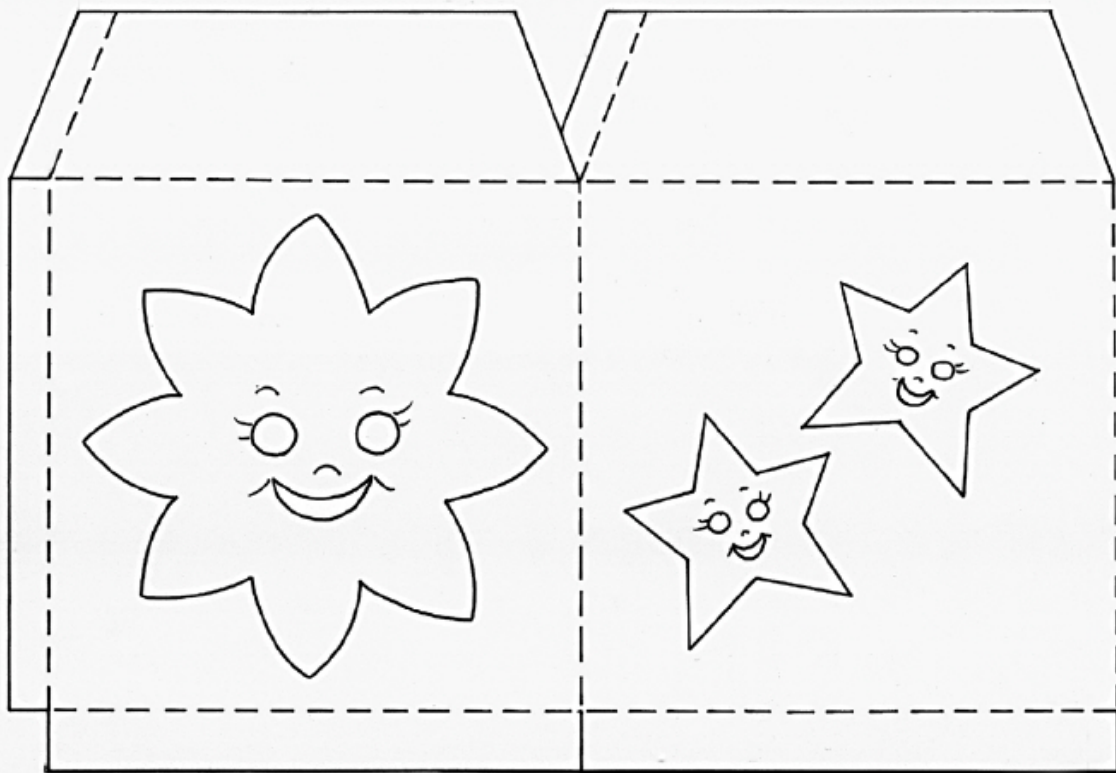
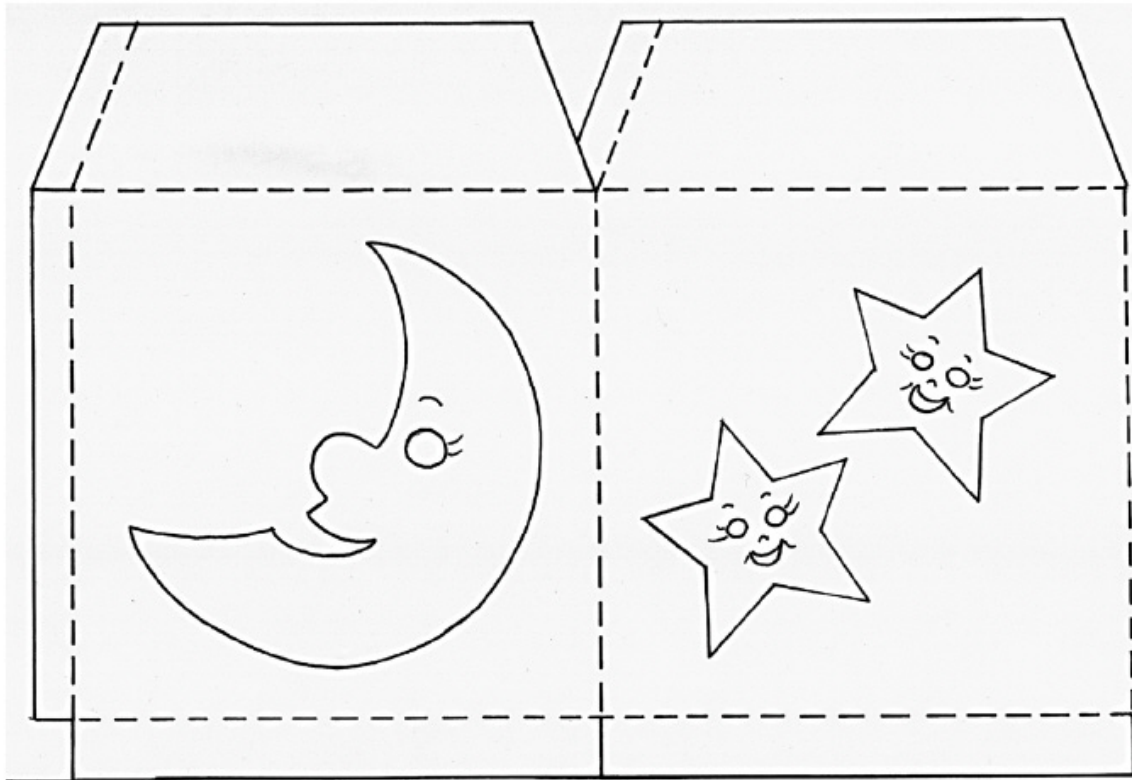


Bild 122-123: Die Zeichnungen

In: www.heimwerker-tipps.net/eine-laterne-zum-selberbasteln/

Ich geh mit meiner Laterne

Aus Norddeutschland

The musical score is written on five staves in G major (one sharp) and 3/4 time. The melody is simple and folk-like. The lyrics are written below the notes. The score includes measure numbers 1, 4, 7, 9, and 13. Chord symbols F and C are placed above the staves at measures 1, 4, 7, 9, and 13 respectively.

1 Ich geh mit mei - ner La - ter - ne und
4 mei - ne La - ter - ne mit mir. Dort o - ben leuch - ten die
7 Ster - ne, hier un - ten, da leuch - ten
9 wir. Mein Licht geht aus, wir gehn nach Haus. La -
13 bim - mel, la - bam - mel, la - bum.

aus: Neusser Liederbuch, Herausgeber: Heimatfreunde Neuss e.V., Neuss 1990

In: http://www.heiliger-martin.de/lieder/geh_mit_meiner_laterne.html

Martin von Tours (Lateinisch *Martinus*, * um 316/317 in Savaria, römische Provinz Pannonien, heute Szombathely, Ungarn; † 8. November 397 in Candes bei Tours in Frankreich) war der dritte Bischof von Tours. Er ist einer der bekanntesten Heiligen der katholischen Kirche.

Martin von Tours, geboren 316 oder 317 als Martinus, wuchs als Sohn eines römischen Tribuns in Pannonien im heutigen Ungarn auf. Die Jugend verbrachte er in Pavia, in Oberitalien, wo er erstmals mit dem Christentum in Berührung kam. Als Sohn eines römischen Offiziers war er nach den Bestimmungen Diokletians gesetzlich zum Militärdienst verpflichtet. Im Alter von 15 Jahren wurde er zur Leibwache des Kaisers Konstantin II. nach Mailand eingezogen. Während Kämpfen zwischen Römern und Alemannen in Gallien verweigerte Martinus als Offizier des römischen Besatzungsheeres die Teilnahme mit dem Hinweis, er sei nicht mehr „miles Caesaris“, ein Soldat des römischen Kaisers, sondern „miles Christi“ und bat um Entlassung aus dem Armeedienst. Dies wurde ihm lange verweigert und so wurde er erst 356 nach Ableistung seiner 25-jährigen Dienstzeit im Alter von 40 Jahren von Julian aus dem Heerdienst entlassen.

In Gallien errichtete er in Ligugé das erste Kloster des Abendlandes. Im Jahre 375 errichtete er in der Nähe von Tours das Kloster Marmoutier. Er verkörperte als asketischer Mönch das spätantike Ideal eines Bischofs oder Priesters. Als Nothelfer und Wundertäter wurde Martin schnell in der gesamten Touraine bekannt. Am 4. Juli 372 wurde er zum Bischof von Tours geweiht. Statt in der Stadt zu leben, wohnte er lieber in den Holzhütten vor der Stadtmauer. Am 8. November 397 starb Martin im Alter von 81 Jahren auf einer Visite in Candes, einer Stadt seines Bistums. Er wurde am 11. November in Tours unter großer Anteilnahme der Bevölkerung beigesetzt. Martin war nach Maria, der Mutter Jesu, und dem Apostel Johannes der erste Heilige des Abendlandes, der nicht den Tod als Märtyrer gestorben war.

Katharinatag (25. November)

Am **25. November, dem Katharinatag**, wurde die letzte Lustbarkeit vor dem Advent, der Katharinaball (*Kottraiball*), veranstaltet. Von diesem Tag an bis zum zweiten Weihnachtstag gab es keine Tanzunterhaltungen. Es hieß: *Kothrai schließt die Geige ein mit ihrem großen Rosmarein*.



Bild 124: Geige



Bild 125: Rosmarein

Nach dem Katharinatag nimmt der Advent und damit auch der winterliche Brauchtumskreis seinen Anfang.

Obwohl ihre Existenz historisch nicht belegt ist, ist die **Heilige Katharina von Alexandrien** eine der bekanntesten katholischen Heiligen. Sie zählt zu den 14 Nothelfern, gilt als Helferin bei Leiden der Zunge und Sprachschwierigkeiten. Die heilige Katharina ist Schutzpatronin der Schulen, der philosophischen Fakultäten, der Näherinnen und Schneiderinnen. Erstmals wurde sie im 10. Jahrhundert schriftlich erwähnt. Der Überlieferung nach lebte sie im 3. oder 4. Jahrhundert und erlitt unter Kaiser Maximian oder seinem Sohn Maxentius das Martyrium.



Bild 126: Das Martyrium der Heiligen Katharina, dargestellt auf einer Spielkarte im Kupferstich

Literatur:

1. Manherz, Karl – Wild, Katharina (2002): Zur Sprache und Volkskultur der Ungarndeutschen. Lehrbuch zur Minderheitenkunde. Budapest. ELTE Germanistisches Institut (= Ungarndeutsches Archiv 3.)
2. http://de.wikipedia.org/wiki/Martin_von_Tours
3. www.heiliger-martin.de/lieder/geh_mit_meiner_laterne.html
4. http://de.wikipedia.org/wiki/Katharina_von_Alexandrien
5. www.kindergarten-dankersen.de
6. www.avh.montreal.qc.ca
7. www.musik-fuer-dich.de/paedagogen-artikel
8. www.kidsweb.de/herbst/malen

Kontrollfragen:

1. Was wird am 8. September gesagt und warum?
2. Wann wird das Kirchweihfest (Kiritoch) gefeiert?
3. Was wird da gefeiert? Wie wird gefeiert?
4. Welche sind die bekanntesten Kirmestage der Ungarndeutschen?
5. Wann findet die Kirmes in ihrem Dorf statt?
6. Wie lange dauert die Kirmes?
7. Was bedeutet der Ausdruck ‚Fresskirmes‘?
8. Was wird beim Ausgraben der alten Kirmes ausgegraben?
9. Was ist ein Kirmesbaum? Wo ist er bekannt?
10. Wie sieht er aus? Wo steht er?
11. Was tat man mit der ausgegrabenen Flasche Wein?
12. Was verlor man in Südungarn?
13. Was nennt man „Eingraben der Kirmes“?
14. Wie wurde das Weinlesefest gefeiert?
15. Welche Bestandteile hatte der Festumzug?
16. Was ist die ‚Riesentraube‘?
17. Wann ist der Martinitag? Was wird da gefeiert?
18. Was sagte man gewöhnlich an diesem Tag?
19. Was wird am 25. November gefeiert?
20. Was beginnt nach diesem Tag?
21. Überlegen Sie bitte, wie man die Herbstbräuche den Kindern **im Kindergarten** bzw. **in der Unterstufe** handlungsorientiert darbieten könnte. Beschreiben Sie Ihre Vorstellungen in 1-2 Seiten und geben Sie Ihre Arbeit bitte ab.

Einige Hinweise: Im Herbst reifen viele Früchte, wie z. B. Weintrauben (Brauch ‚Weinlese‘). Sie können mit den Kindern *Obst- und Gemüsepaare finden spielen*. Das geht so: In einen Korb oder auch mehrere Körbe werden jede Menge Gemüse- und Obstpaare bunt durcheinander gelegt, also immer zwei Weintrauben, zwei Kartoffeln, zwei Äpfel, zwei Birnen, zwei Möhren, zwei Zwiebeln. Kinder, die Gemüse und Obst schon gut kennen, können aus dem Korb die Paare mit verbundenen Augen erfüllen. Die kleineren suchen die Gemüse- oder Obstpaare aus dem oder den Körben. Wer die meisten Paare gefunden hat, hat gewonnen.

oder

Organisieren Sie einen *Laternenumzug* am Martinstag (11. Nov.) mit den Kindern.



In: www.musik-fuer-dich.de/paedagogen-artikel.php?sub=7



In: www.avh.montreal.qc.ca/ger/events/16.html

Lassen Sie die Kinder den *Laternenumzug* malen, bzw. ein Bild ausmalen:



In: www.kindergarten-dankersen.de/aktuell/news2003.html



In: www.kidsweb.de/herbst/malen/herbst_malvorlagen.htm

Sie können auch ein *Ratespiel* mit den Kindern über die Herbstbräuche veranstalten, indem z. B. Sie Bräuche oder Personen beschreiben und die Kinder erraten, woran oder an wen Sie gedacht haben.

Aufgabe: Finden Sie bitte die zusammenpassenden Paare.
Sie können die einzelnen Kästchen auch ausschneiden, in der Gruppe verteilen und einzeln vorlesen. Wer das passende Paar hat, meldet sich und liest sein Kärtchen vor. Dann geht es weiter, bis alle ihre Kärtchen vorgelesen haben.

8. September

**Kirchweihfest,
das jährliche Erinnerungsfest an die
Kircheneinweihung**

die Kirmes

Katharinatag

Ausgraben der alten Kirmes

**Das Ende der Kirmes = eine Weinflasche
als Symbol der Kirmes wird in das Loch
des umgekippten Kirmesbaumes
eingegraben**

Kirmesbaum

Die letzte Lustbarkeit vor dem Advent

Eingraben der Kirmes

**Eine lange Stange oder ein enrindeter
hoher Baum, dessen Stamm mit Bändern
und Blumengirlanden geschmückt ist**

Weinlesefest

**Mariä Geburt
fliegen die Schwalben fout.**

11. November

**Festumzug am Sonntag nach dem
Abschluss derr Weinlese**

25. November

**Martinitag, Abschluss des wirtschaftlichen
Arbeitsjahres**

Katharinaball

**Die Eröffnung der Kirmes =
Das feierliche Ausgraben
einer Flasche Wein**

LÖSUNG:

8. SEPTEMBER	Mariä Geburt fliegen die Schwalben fort.
DIE KIRMES	Kirchweihfest, das jährliche Erinnerungsfest an die Kircheneinweihung
AUSGRABEN DER ALTEN KIRMES	Die Eröffnung der Kirmes = Das feierliche Ausgraben einer Flasche Wein
KIRMESBAUM	Eine lange Stange od. ein entrindeter hoher Baum, dessen Stamm mit Bändern und Blumengirlanden geschmückt ist
EINGRABEN DER KIRMES	Das Ende der Kirmes = eine Weinflasche als Symbol der Kirmes wird in das Loch des umgekippten Kirmesbaumes eingegraben
WEINLESEFEST	Festaufzug am Sonntag nach dem Abschluss der Weinlese
11. NOVEMBER	Martinitag, Abschluss des wirtschaftlichen Arbeitsjahres
25. NOVEMBER	Katharinatag
KATHARINABALL	Die letzte Lustbarkeit vor dem Advent

Der Weihnachtsfestkreis

Die Weihnachtszeit, die **mit der Andreasnacht (30. November) beginnt und bis zum Dreikönigstag (6. Januar) dauert**, spielte und spielt auch heute noch im Jahresbrauchtum eine sehr wichtige Rolle. An der Schwelle des neuen Jahres und zur Zeit der winterlichen Sonnenwende, wo die Tage am kürzesten und die Nächte am längsten sind, schien die Natur voller Geheimnisse zu sein. Man glaubte, dass in diesen Tagen alle Geister los sind und ihr Unwesen treiben. Diesen Zeitabschnitt betrachtete man als die Hauptzeit für Weissagungen und Zauber; mit Hilfe verschiedener Handlungen versuchte man etwas über die eigene Zukunft zu erfahren, für das Vieh und die Wirtschaft ein gutes Gedeihen zu sichern, die bösen Geister zu vertreiben und fernzuhalten. Schon seit Urzeiten zieht sich durch diese Wochen auch der Glaube an den Sieg der Sonne über die finsternen Mächte des Winters.

Das heidnische Brauchtum des Hochwinters und der Jahreswende wurde auch nach der Christianisierung beibehalten, jedoch den christlichen Vorstellungen entsprechend umgestaltet und ergänzt.

Die Adventszeit

Die Einleitung der weihnachtlichen Festzeit ist der **Advent** (*atwent, apfent*), der mit dem vierten Sonntag vor dem 25. Dezember beginnt. Innerhalb dieser Periode ist der **Andreastag (30. November)** der erste bedeutende Tag für die Zukunftsbefragung. In der vorausgehenden Nacht versuchen junge Mädchen ihren Zukünftigen durch Werfen von Schuhen und Pantoffeln, durch Betrücken, durch Bleigießen usw. „auszuforschen“.

Vom Wetter des Andreastages heißt es:

antreasšne tut k^coæn un wāts net wē.
Andreasschnee tut Korn und Weizen nicht weh.

Andreas war ebenso wie sein Bruder Simon Petrus ein Apostel Jesu Christi. Übereinstimmend wird berichtet, dass er zur Zeit Neros vom Statthalter Aegeas bzw. Aegeates in Patras, dem Sitz des Statthalters in der griechischen Präfektur Achaia, gekreuzigt wurde. Dies geschah der Legende nach an einem Kreuz mit schrägen Balken, dem sog. Andreaskreuz. Als Todestag wird der 30. November überliefert, der sowohl in der römisch-katholischen, als auch in der orthodoxen Kirche der Tag des Heiligen Andreas ist. Der Andreastag und sein Vorabend (Andreasnacht) leiten die Bräuche der Adventszeit ein.



Bild 127: Andreaskreuz

Bleigießen

Das Bleigießen ist einer der beliebtesten Silvesterbräuche zum Vorhersagen der Zukunft im neuen Jahr. Tatsächlich handelt es sich aber gar nicht wirklich um das Gießen von Blei, sondern um Zinngießen. Blei ist hochgiftig und daher für das Spaßorakel ungeeignet. Zinn hingegen schmilzt leicht und läßt sich einfach bearbeiten.

Was zum Bleigießen benötigt wird:

- ❖ **Zinn** - zum Beispiel von der Rolle
- ❖ **ein Kleinbrenner** - zum Schmelzen des Zinns
- ❖ **ein Schmelzlöffel**
- ❖ **eine Wasserschüssel zum Abkühlen der Figuren**



Bild 128: Bleigießen

Zum Bleigießen wird das Metall in einem Löffel über einer Kerze oder einem Bunsenbrenner solange erhitzt, bis es flüssig ist. Das geschmolzene Blei oder Zinn wird dann in die Wasserschüssel gegossen.

Durch die Kälte des Wassers erstarrt das Metall sofort wieder und bildet interessante Formen, die von den Teilnehmern des Bleigießens gedeutet werden müssen.

Eine Liste von typischen Figuren beim Bleigießen und ihre **Deutung** folgt hier:

Liebe und Familie

- Herz** Der Bleigießer wird sich im kommenden Jahr verlieben
- Käfer** Eine Affäre steht bevor
- Pantoffel** Eine Hochzeit steht bevor
- Geweih** Unglückliche Liebe, Eifersucht
- Pistole** Betrug in der Liebe
- Kranz** Ein Streit findet ein gutes Ende in einer Versöhnung
- Blume** Es entwickelt sich eine neue Freundschaft
- Glocke** Es kündigt sich Nachwuchs an
- Elefant** Viel Kraft in Beziehungskrisen, Verständnis für den anderen

Beruf und Geschäft

- Hufeisen** Beruflicher Erfolg oder einträgliche Geldgeschäfte
- Leiter** Eine Beförderung im Beruf oder Erfolg in Schule und Studium
- Auto** Eine riskante Unternehmung steht bevor
- Felsen** Es liegt noch viel Arbeit vor einem
- Schere** Wichtige Entscheidungen stehen bevor
- Pflug** Der Bleigießer ist zu faul und muß stärker anpacken

Glück und Zufall

Kleeblatt	Glück und Zufriedenheit im neuen Jahr
Kanne	Unangenehme Verwicklungen kündigen sich an
Besen	Ein Konflikt steht bevor
Pfeife	Es steht Gefahr bevor
Schwein	Glück im Spiel
Hund	Man erfährt eine unglaubliche Neuigkeit
Golfspieler	Ein Glückstreffer steht bevor

In: www.heimwerker.de/heimwerker/heimwerker-beratung/holzwerken-und-basteln/partydeko-kostueme-kostuem/silvesterfeier-silvesterparty/partyspiele-silvesterparty/bleigiessen-deutung.html

Barbaratag (4. Dezember)

Auch der **4. Dezember**, der **Barbaratag**, eignet sich für das Weissagen. Zu Mitternacht oder in der Früh gehen die Mädchen und die Frauen in den Garten oder in den Hof hinaus und brechen sich einige – meistens drei – Zweige eines Aprikosen-, Apfel-, Mandel-, Kirsch- oder Pfirsichbaumes ab. Dies muss „unbeschrien“ (*unšpriə*) – ohne mit jemandem zu sprechen oder angesprochen zu werden – geschehen. Die sogenannten Barbarazweige (*barbaratswaiχ*) werden in einem Einmachglas auf einen warmen Platz gestellt. Wenn sie zu Weihnachten blühen, wird das Mädchen, das sie gepflückt und gepflegt hat, im nächsten Jahr heiraten. Wurden die Zweige von einer Frau gebrochen, erwartet sie im kommenden Jahr eine reiche Ernte. Das Nichterblühen der Zweige bedeutet Unglück. Dieser in Europa weit verbreitete Brauch wurde bei den Ungarn auch am Luziatag (13. Dezember) ausgeübt. In der hl. Barbara verehrten auch die Bergleute und das Militär ihre Schutzpatronin. Dieser Tag wurde in Ungarn bis 1945 auch staatlicherseits offiziell unterstützt und gefeiert.



Bild 129: Barbarazweige

Die heilige Barbara

Barbara war der Überlieferung nach die Tochter des Dioscuros und lebte am Ende des 3. Jahrhunderts im kleinasiatischen Nikomedia (heute Izmit). Einer anderen Tradition zufolge lebte sie in Heliopolis (heute Baalbek im Libanon). Ihr Vater wird von den verschiedenen Versionen als König, oder zumindest reicher Kaufmann, oder als Angehöriger der kaiserlichen Leibgarde betrachtet.

Nach der Legende war Barbara eine sehr schöne und kluge junge Frau, so dass viele Männer aus Nikomedia um ihre Hand anhielten. Barbara aber wollte nicht heiraten und wies die Verehrer zurück. Die junge Frau besuchte eine Gruppe junger Christen, die sich trotz der Christenverfolgung durch den Kaiser heimlich trafen. Barbara lernte dort das Evangelium kennen und kam zu der Erkenntnis, dass sie Christin werden wollte. Barbaras Vater versuchte sie von der Außenwelt abzuschirmen und sperrte sie in einen eigens dafür gebauten Turm (nach manchen Versionen aus Eifersucht, nach anderen Erzählungen sollte Barbara mit einem Jüngling des kaiserlichen Hofes verheiratet werden). Hauptgrund für das Einsperren des Mädchens war aber der verzweifelte Versuch des Vaters, Barbaras Hinwendung zum Christentum zu verhindern.

In der Abgeschiedenheit ihres Gefängnisses bekannte Barbara sich gegen den Willen des Vaters zum Christentum. Der Vater versuchte, sie mit Marterungen und Peinigungen umzustimmen, doch dies bestärkte sie noch in ihrem Glauben. Dem Turm (einer anderen Legende zufolge dem angrenzenden Badehaus) ließ sie ein drittes Fenster hinzufügen – als Symbol der Dreifaltigkeit. Vom Heiligen Geist erleuchtet, ließ sich Barbara in einem heidnischen Opferbecken taufen. Als ihr Vater davon erfuhr, beschloss er, seine Tochter zu töten. Barbara konnte in einen Felsspalt fliehen, der sich wie durch ein Wunder vor ihr öffnete. Sie wurde dennoch von einem Hirten verraten. Dieser wurde durch Gott in einen Stein (nach einer anderen Legende in einen Mistkäfer) verwandelt, seine Schafe in Heuschrecken (bzw. Käfer).

Dioscuros fand seine Tochter, schlug sie und brachte sie zum römischen Statthalter Marcianus, der sie zum Tode verurteilte. In der Stadt wurde sie schließlich so grausam misshandelt, dass ihre Haut am Ende in Fetzen vom Körper hing. In der Gefängniszelle erschien ihr Christus und heilte ihre Wunden. Der erbitterte Statthalter ließ sie nun in der Öffentlichkeit mit Keulen schlagen, die Brüste abschneiden und mit Fackeln foltern. Vor ihrem Tod betete Barbara, darauf hin erschien ein Engel und hüllte sie in ein schneeweiß leuchtendes Gewand. Letztendlich enthauptete der grausame Vater seine Tochter selbst. Er wurde kurz darauf vom Blitz getroffen und verbrannte.



Bild 130: Das Martyrium der heiligen Barbara



Bild 131: Enthauptung Barbaras durch ihren Vater Dioscuros, Barbara-Altar von Jerg Ratgeb in der Stadtkirche Schwaigern, 1510

Aufgabe: Lesen Sie bitte den Text.

Die heilige Barbara



Setzt euch für die „Kugellagerübung“ in zwei Kreisen einander gegenüber. Die Schüler im inneren Kreis lesen den Schülern, die im äußeren Kreis sitzen, zweimal die Geschichte von der heiligen Barbara vor. Dann steht der äußere Kreis auf und jeder Schüler setzt sich im Uhrzeigersinn zwei Stühle weiter. Jetzt erzählen die Schüler im äußeren Kreis die gehörte Geschichte dem Partner, der ihnen gegenüber sitzt.

Man erzählt sich, dass die heilige Barbara vor 1600 Jahren in Nikomedien, in der heutigen Türkei, lebte. Ihr Vater war ein reicher Geschäftsmann. Wenn er verreisen musste, sperrte er seine Tochter in einem prächtig eingerichteten Turm ein, der zwei Fenster hatte. Als er eines Tages von einer Reise zurückkehrte, sah er, dass jemand ein drittes Fenster in den Turm gebrochen hatte. Schnell eilte er in Barbaras Zimmer. Dort fand er ein Kreuzzeichen, das in die Marmorwand geritzt war.

Der Vater, der nichts mit Christen zu tun haben wollte, befragte Barbara. Sie gestand, dass sie zum christlichen Glauben übergetreten war. Sie selbst hatte das dritte Fenster herausbrechen lassen, weil es drei wären, die die Welt erleuchten würden: Vater, Sohn und Heiliger Geist.

Der Vater war darüber so böse, dass er seine Tochter vors Gericht schleppte. Sie ließ sich aber nicht von ihrem Glauben abbringen und starb daher einen Märtyrertod.

Ihr Todestag ist am 4. Dezember. Auf ihrem Grab sollen am Weihnachtstag alle Blumen in voller Blüte gestanden haben. Daher werden nach altem Brauch Zweige geschnitten und in die Vase gestellt. Sie sollen bis Weihnachten blühen und gelten als Zeichen der Hoffnung und als Glücksbringer. Die heilige Barbara ist heute die Schutzpatronin der Bergleute und des Militärs.

Aufgabe: Richtig oder falsch – Kreuzen Sie bitte die richtigen Antworten an.

1. Die heilige Barbara lebte vor 1600 Jahren in Deutschland.
2. Der Vater richtete seiner Tochter einen prächtigen Turm ein.
3. Der Turm hatte zwei Fenster.
4. Barbara machte ein drittes Fenster in den Turm, weil es zu dunkel war.
5. Barbara trat zum christlichen Glauben über.
6. Der Vater war so böse, dass er seine Tochter tötete.
7. Ihr Todestag ist am 7. Dezember.
8. Heute schneidet man so genannte Barbarazweige und stellt sie ins Wasser.
9. Der Barbarazweig ist das Symbol für den Märtyrertod.

R	F
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐

Literatur:

1. LdU (Hrsg.): Geschichte und Gegenwart, Brauchtum und Sprache. Arbeitsmaterialien für den Unterricht an deutschen Nationalitätenschulen in Ungarn. Budapest 2001.
2. http://de.wikipedia.org/wiki/Barbara_von_Nikomedien

Nikolaustag (6. Dezember)

Das Tun des christlichen Adventsheiligen Nikolaus (Bischof von Myra bzw. Pinora) knüpfte an ältere Gestalten und Handlungen volkstümlicher winterlicher Bräuche an. Auf deutschem Sprachgebiet tritt der Nikolaus als Gabenspender und Kinderfreund erst seit dem 16. Jahrhundert auf. Seit dieser Zeit ist der Brauch bezeugt, dass die Kinder ihre Schuhe vor die Haustür stellen, in die der Nikolaus dann nachts seine Gaben hineinlegt. Bald danach wurde auch von der Einkehr eines als Nikolaus verkleideten weißbärtigen Mannes berichtet, der die Kinder prüft, mit Geschenken belohnt, mit der Rute bestraft oder droht, sie in seinem Sack mitzunehmen. Nach und nach erscheinen als Begleiter des Nikolaus verummte Schreckgestalten, von denen der Knecht Ruprecht und der Krampus die bekanntesten sind. Diese verummten Begleitfiguren werden als Nachkömmlinge vorchristlicher Winterdämonen gedeutet. In evangelischen Gebieten Deutschlands wurde der Nikolaus bald durch das Christkind abgelöst, das schon früher als Gabenspender aufgetreten war.



Bild 132: Nikolaus



Bild 133: Knecht Ruprecht



Bild 134: Krampus

Im 19. Jahrhundert flossen Knecht Ruprecht und Nikolaus allmählich in der einen Gestalt des Weihnachtsmannes zusammen, der stärker den Geschenkbringer betont als den Kinderschreck. Die Gestalt des Weihnachtsmannes trat zuerst in Norddeutschland auf und wurde dann von anderen Gebieten übernommen.

Zu den ungarndeutschen Kindern kam der Nikolaus (*niglō, niklōs, niklas, nikolaš*) in früheren Zeiten „persönlich“. Er hatte meistens einen nach außen gekehrten Schafspelz und eine lange Leinenhose an. Auf dem Kopf trug er eine tief ins Gesicht gezogene Pelzmütze und an den Füßen große Stiefel. Damit ihn die Kinder nicht erkannten, hatte er auch einen Schnurrbart und einen Bart aus Hanf.



Bild 135: Schafspelz

Der Nikolaus erschien aber nicht überall als alter, gutmütiger Mann, sondern auch als Schreckgestalt. In den Dörfern des Ofner Berglandes trug er eine Teufelsmaske. In Hajós/Hajosch, wo sich meistens Frauen als Nikolaus verkleideten und ihr offenes Haar über den Pelzmantel fallen ließen, hatte der Nikolaus auf seinem Kopf eine Pelzmütze mit zwei Federwischen.



Bild 136: Federwisch

Bevor der Nikolaus das Zimmer betrat, rasselte er draußen mit seiner Kette, die er entweder als Gürtel benutzte oder in der Hand trug. Die Kinder mussten dem Nikolaus Gebete und Verse aufsagen und Lieder singen. Die meisten dieser Verse und Lieder preisen den Nikolaus und fordern ihn zum Gabenspenden auf wie:

*Nikolaus, Nikolaus, lieber Mann,
klopf an unserer Türe an!
Wir sind brav, drum bitte schön,
laß die Rute draußen stehn!*

(Elek)

Nachdem die Kinder ihr Können gezeigt hatten, wurden sie vom Nikolaus mit Dörrobst (*hutseln*), Nüssen, Äpfeln, später auch schon mit Süßigkeiten beschenkt. Unter ermahnenden Worten nahm er die Geschenke aus seinem Sack oder Rucksack heraus und verstreute sie im Zimmer. Oft brachte der Nikolaus auch eine Rute (*šteka*) und gab damit einige Hiebe den Kindern, die die Geschenke voreilig vom Boden aufhoben.



Bild 137: Rute

In manchen Dörfern Südingarns erschien der Nikolaus mit seinem Knecht, mit einem Krampus, der schwarz angekleidet war und sein Gesicht mit einem schwarzen Tuch verhüllt hatte. Der Nikolaus verteilte die Geschenke und der Krampus die Rutenschläge.

Heutzutage kommt der Nikolaus nur noch in die Kinderkrippen, Kindergärten und Schulen. Er erscheint hier als weißbartiger Mann in pelzbesetztem rotem Mantel und roter Mütze.



Bild 138: Der Nikolaus heute

Luziatag (13. Dezember)

Bis zum 16. Jh., zur gregorianischen Kalenderreform, galt der **Luziatag (13. Dezember)** als der kürzeste Tag im Jahr und die vorangehende Nacht als die längste Nacht des Jahres. So ist es verständlich, dass zur Zeit der winterlichen Sonnenwende, der Licht bringenden Luzia, dem Symbol des wachsenden Lichtes, im Volksglauben große Bedeutung beigemessen wurde. Der Name Luzia geht auf lat. lux „Licht“ zurück.

Die heilige Lucia von Syrakus wurde in Sizilien geboren, wo ihre Mutter ihr schon früh vom Christentum erzählte. Sie war begeistert von Jesus und beschloss ein gottgefälliges Leben als Jungfrau zu führen. Als sie einen von ihrem Vater auserwählten Mann heiraten sollte, weigerte sie sich und wurde somit als Christin entlarvt, was damals mit dem Tod bestraft wurde. So wurde Lucia in eine abgelegene Hütte geführt, wo man sie mit siedendem Öl übergoss. Ein Knecht stieß ihr ein Schwert in die Kehle, doch trotz dieses Martyriums überlebte die Heilige. Später empfing sie durch einen Priester die heilige Kommunion und starb erst Jahre danach, angeblich an einem 13. Dezember.



Bild 139: Hl. Lucia

Attribut: Eine weitere Legende berichtet, dass sie ihre schönen Augen auf einer Schüssel ihrem Verlobten gesandt habe. Maria habe Ihr daraufhin noch schönere Augen gegeben. Entsprechend findet sich ein Augenpaar (z. B. auf einem Tablett oder in Form zweier Pfauenaugen) in vielen bildlichen Darstellungen der Heiligen.

Noch heute feiert man vor allem in Schweden an diesem Tag das Luciafest der Hl. Lucia, bei dem u.a. ein Mädchen mit weißem Gewand und rotem Gürtel mit einem Kerzenkranz auf dem Kopf eine Art Prozession von ähnlich gekleideten Mädchen anführt. In einigen Orten Bayerns wurde nach dem Zweiten Weltkrieg das Brauchtum um das Luzienfest wiederbelebt.

Luzia ist im Brauchtum und Volksglauben vieler Völker Europas bekannt. Bei einigen mitteleuropäischen Völkern – so auch bei den Ungarn und in manchen süddeutschen Gebieten (z. B. in Ostbayern) – erfuhr dieser Kalendertag eine Personifizierung. Die Luzia war meistens als häßliches Wesen gedacht, das die Kinder erschreckt und die Erwachsenen bestraft, wenn diese an ihrem Tag bestimmte Verbote unbeachtet ließen. Eine solche Personifizierung war auch bei den Deutschen im Ofner Bergland bekannt. Am Vorabend des 13. Dezembers ging die Luzia mit Weißpinsel und Kalktünche im Dorf herum und beschmierte die Vorübergehenden. In Edek/Etyek zogen verkleidete Burschen durch die Dorfstraßen und erschreckten die kleinen Kinder. In manchen Dörfern arbeitete man an diesem Tag überhaupt nicht, denn man fürchtete sich vor Luzias Strafe. In Hajosch sollte man mit dem Spinnrad (*k^oonkl*) nicht in die Nachbarschaft gehen, denn der Luzirwind reißt das Spinnrad in die Luft und man findet es nicht mehr.

Die Luzia wurde auch als eine **freundliche, Gaben spendende Frau** vorgestellt. In den deutschen Dörfern Westungarns bekamen die Kinder am Morgen des 13. Dezembers von der Lutzelfrau oder Pudelfrau allerlei Süßigkeiten.



Bild 140: Pudelfrau

Nach dem Volksglauben haben in dieser Nacht, die bis zum 16. Jahrhundert für die längste Nacht des Jahres gehalten wurde, die Hexen eine große Macht. Um sie von Mensch und Tier fernzuhalten, verwendete man gegen sie verschiedene Abwehrmittel. Vielerorts wurden sie durch Räuchern der Wohnräume und Ställe „vertrieben“. In Wudersch/Budaörs und Umge-

bung legte man auf eine Müllschaufel Glut, streute Weihrauch darauf und räucherte damit das ganze Haus aus. Während des Räucherns wurde in Budakalász das folgende gesagt:

*ti pösn kaistə traip i aus,
un 's kʳiskʲindl sul aikʲeən ins haus.*

Die bösen Geister treib ich aus,
und das Christkindl soll einkehren ins Haus.

In der Baranya verwendete man angezündete Weihbüschelkräuter zum Räuchern.

Am 13. Dezember war männlicher Besuch gern gesehen, denn man glaubte, dass er Glück bringe.

Nur in wenigen Ortschaften war der Brauch des **Luzia-Stuhls** (*lutsašamrla*, *lutsaštīdelə*) bekannt. An diesem Tag begann man – genauso wie bei den Ungarn – aus 9 oder 13 Holzarten einen Stuhl zu fertigen, arbeitete sodann jeden Tag daran und beendete ihn am Weihnachtsabend. Mit diesem Stuhl ging man zur Christmette, stellte sich darauf oder schaute durch die im Stuhl befindlichen Löcher und so konnte man die Hexen des Dorfes sehen – meinte der Volksglauben.



Bild 141: Luzia-Stuhl

Die folgenden Bräuche, die auch bei den Ungarn weit verbreitet waren, sollten zur Förderung der Fruchtbarkeit dienen.

Der Brauch des **Luzia-Weizens** (*lutsia-wāts*) ist mancherorts auch heute noch lebendig. Am 13. Dezember legt man auf einen Teller oder in einen Blumentopf Weizen, Gerste oder Maiskörner und begießt sie jeden Tag. Im warmen Zimmer keimen die Körner schnell, und ihre Triebe sind zu Weihnachten etwa 15-20 cm hoch. Um dieses Grün bindet man ein weißes oder buntes Band und stellt es unter den Weihnachtsbaum. Nach den Festtagen wird es den Hühnern verfüttert, damit sie viel legen. Nach altem Volksglauben kann man aus der Länge der Triebe auf die Ernte des kommenden Jahres schließen.



Bild 142: Luziaweizen

Den Luziatag nannte man mancherorts auch **Hühnertag**, denn ein Großteil der abergläubischen Bräuche, die an diesem Tag ausgeübt wurden, hing mit der Hühnerhaltung zusammen. Diese Tatsache ist damit zu erklären, dass das Geflügel früher nicht nur bei der Ernährung der Bauern eine große Rolle spielte, sondern auch eine wichtige Einkommensquelle bedeutete.

An diesem Tag galt in vielen Ortschaften ein Näh- und Strickverbot, denn es wurde gesagt: Wer am Luziatag mit der Nadel arbeitet, der näht bzw. strickt den Hühnern den Hintern zu, und so können diese nicht legen. Die Hausfrau durfte das Haus nicht verlassen, sonst legen die Hühner in die Nachbarschaft. Aus diesem Grund war auch das Borgen verboten.

Auch Liebesorakel knüpften sich an diesen Tag. In Elek zündeten die Mädchen die verfilzten Teile des Hanfes oder Flachses an, um an der Richtung, in die die Asche fiel, feststellen zu können, wo ihr Liebster wohnt. In vielen Ortschaften war an diesem Tag auch das Bleigießen üblich.

Aufgabe: Lesen Sie bitte den Text.

Der Luziatag am 13. Dezember

Bis zur gregorianischen Kalenderreform im 16. Jh. war der Luziatag der kürzeste Tag und die vorangehende Nacht die längste des Jahres. Daher ist es verständlich, dass man der Licht bringenden Luzia, dem Symbol des „wachsenden Lichts“, zur Wintersonnenwende große Bedeutung beimaß. Der Name Luzia geht auf das lateinische Wort „lux“, d. h. Licht, zurück. Die Luzia wurde meistens als hässliches Wesen dargestellt, das die Kinder erschreckt und die Erwachsenen bestraft, wenn sie am Luziatag bestimmte Verbote missachten.

Den Luziatag nannte man mancherorts auch Hühnertag, denn ein Teil der abergläubischen Bräuche dieses Tages hing mit der Hühnerhaltung zusammen. Es galt ein Näh- und Strickverbot, damit den Hühnern nicht der Hintern zugenäht wurde, denn sonst hätten sie keine Eier gelegt. Die Hausfrau durfte das Haus nicht verlassen, denn sonst wären die Hühner zum Eierlegen in die Nachbarschaft gegangen. Aus diesem Grund war auch das Borgen verboten.

Am Luziatag streute man Weizen, Gerste oder Maiskörner auf einen Teller oder in einen Blumentopf und begoss sie jeden Tag. Im warmen Zimmer keimten die Körner schnell und ihre Triebe waren bis Weihnachten etwa 15–20 cm hoch. Um diese Triebe wurde ein farbiges Band gebunden und das Getreide kam unter den Weihnachtsbaum. Je länger die Triebe waren, desto besser sollte die Ernte im nächsten Jahr sein. Nach den Festtagen wurde das Getreide an die Hühner verfüttert, damit sie viele Eier legen sollten.

Der Luziastuhl

Kurze Triebe des Weizens bedeuten eine schlechte Ernte.

Symbol des Lebens

Am Luziastuhl arbeitete man sieben Tage.

Lux = Licht

der längste Tag

Die Kinder werden belohnt.

Der Hausherr musste zu Hause bleiben.

eine schöne Frau

Man durfte keine Nadel in die Hand nehmen.

Luzia bestrafte und erschreckte die Menschen.

der kürzeste Tag

Am Luziatag sollte man etwas vom Nachbarn leihen.

Am Luziastuhl arbeitete man elf Tage.

Luziatag = Hühnertag

Symbol des Lichts

Den Luziaweizen stellte man unter den Weihnachtsbaum.

ein hässliches Wesen

Der Luziastuhl wurde in die Christmette gebracht.

Mit dem Weizen wurde wahrgesagt.

Stuhl aus neun oder dreizehn Holzarten

Der Luziastuhl

Am 13. Dezember begann man aus neun oder dreizehn Holzarten einen Stuhl zu bauen. Man arbeitete jeden Tag daran und am Weihnachtsabend war der Stuhl fertig. Mit diesem Stuhl ging man zur Christmette, stellte sich darauf und konnte so die Hexen des Dorfes sehen.

1. Lies dir die Informationen zum Luziatag durch.
2. Suche die dreizehn richtigen Holzstücke, schneide sie aus und klebe sie in die entsprechenden Felder des Luziastuhls.

[illegible]

Thomastag (21. Dezember)

Dieser Tag war einst dem Andenken an den ungläubigen Thomas gewidmet, einer der 12 Apostel von Jesus von Nazaret.



Bild 143: Hl. Thomas

Auch die **Thomasnacht**, die Nacht auf den tatsächlich kürzesten Tag des Jahres (**21. Dezember**), galt als zauberkräftig und wurde für Orakelbefragungen genutzt.

Vielerorts stießen die Mädchen vor dem Schlafengehen mit ihren Fußspitzen an den Bettfuß oder sie rüttelten ihn um Mitternacht und sagten dabei einen Spruch, der in Hetfehel/Hetvehely so lautete:

*petštat, iχ trit tiχ,
hailigər tōmas, iχ pit tiχ,
sāg mir in main traimelein,
wer main ēman zol sain.*

Bettstatt, ich trete dich,
heiliger Thomas, ich bitte dich,
sag mir in meinem Träumelein,
wer mein Ehemann soll sein.

In Altbayern gab es einen ähnlichen Aberglauben und zwar: Wenn sich in der Thomasnacht eine ledige Frau vor ihrem Bett ganz nackt auf einen Schemel stellt und den folgenden Spruch spricht, dann sieht sie in dieser Nacht im Traum ihren künftigen Ehemann. Der Spruch lautet: „Betschemel i tritt di, heiliger Thomas i bitt di, lass mi sehn den Herzallerliebsten mein, in dieser heiligen Nacht!“

Aufgabe: Lesen Sie bitte den Text!

Advents-Toto

1. Lies diesen Text aufmerksam durch.

Die Weihnachtszeit, die mit der Andreasnacht (30. November) beginnt und bis zum Dreikönigstag (6. Januar) dauert, spielte und spielt im Jahresbrauchtum der Ungarndeutschen eine sehr wichtige Rolle.

Am Jahresende und zur Zeit der Wintersonnenwende, wenn die Tage am kürzesten und die Nächte am längsten sind, scheint die Natur voller Geheimnisse zu sein.

Man glaubte, dass an diesen Tagen Geister ihr Unwesen treiben.

Um die bösen Geister zu vertreiben, aber auch um etwas über die eigene Zukunft zu erfahren oder um Krankheiten vom Vieh fernzuhalten, gibt es zahlreiche Sprüche.

Die weihnachtliche Festzeit beginnt mit dem Advent.

Das Wort Advent heißt „Warten auf die Ankunft Jesu Christi“. Die Adventszeit dauert vier Wochen und soll an die 4000 Jahre erinnern, in denen die Menschen auf die Geburt Christi gewartet haben. Der Advent beginnt vier Sonntage vor dem 25. Dezember. In dieser Zeit findet jeden Tag morgens um 6 Uhr eine Rorate (eine Messe) statt.

Da die Messen früher in lateinischer Sprache abgehalten wurden, ist das einzige Adventslied der Ungarndeutschen ebenfalls in lateinischer Sprache.



Advents-Toto. Kreuzen Sie bitte die richtige Antwort an!

1. Die Weihnachtszeit dauert

- A – vom Nikolaustag bis zum Neujahrstag.
- B – vier Wochen.
- C – vom Andreastag bis zum Dreikönigstag.

2. Die weihnachtliche Festzeit beginnt mit

- A – dem Advent.
- B – der Rorate (Messe).
- C – der Wintersonnenwende.

3. Zur Zeit der Wintersonnenwende scheint die Natur

- A – ganz verschneit zu sein.
- B – aufzublühen.
- C – voller Geheimnisse zu sein.

4. Am Jahresende

- A – wollten die Menschen etwas über ihre eigene Zukunft erfahren.
- B – wollte das Vieh ruhen.
- C – sollten die bösen Geister fernbleiben.

5. Advent heißt

- A – frohe Zeit.
- B – Ankunft Jesu Christi.
- C – Vorfroheude.

6. Der Advent beginnt

- A – vier Tage vor dem 25. Dezember.
- B – vier Sonntage vor dem 25. Dezember.
- C – am ersten Tag im Dezember.

7. Die Adventszeit erinnert

- A – an die 4000 Jahre vor der Geburt Christi.
- B – an den Adventskranz.
- C – an den Adventskalender.

8. Im Advent findet jeden Morgen um 6 Uhr

- A – eine Christmette statt.
- B – eine Rorate (Messe) statt.
- C – ein Gottesdienst statt.

9. Das einzige Adventslied der Ungarndeutschen ist

- A – in deutscher Sprache.
- B – in ungarischer Sprache.
- C – in lateinischer Sprache.

10. Die Menschen wollten mit verschiedenen Sprüchen

- A – die bösen Geister vertreiben.
- B – dem Vieh viel Futter geben.
- C – viel Geld verdienen.

Literatur:

1. LdU (Hrsg.): Geschichte und Gegenwart, Brauchtum und Sprache. Arbeitsmaterialien für den Unterricht an deutschen Nationalitätenschulen in Ungarn. Budapest 2001.
2. http://de.wikipedia.org/wiki/Thomas_%28Apostel%29

Weihnachten

Der **25. Dezember** war im Altertum der Festtag „der unbesiegbaren Sonne“, der römische Wintersonnenwendtag, den man mit Feuern und Lustbarkeiten feierte. Erst im 4. Jahrhundert wurde das Geburtsfest Jesu Christi auf diesen Tag festgelegt.

Die Nächte zwischen Weihnachten (*wainox*, *krestok*) bis Dreikönig (6. Januar) werden im deutschen Brauchtum **Zwölfnächte** genannt. Zu dieser Zeit, besonders aber in der diese einleitenden Christnacht (*hailigə noxt*, *krestoksnoxt*) – die Nacht auf den 25. Dezember – erreicht nach dem Volksglauben das **Geistertreiben** seinen Höhepunkt. Als Abwehr gegen diese feindlichen Mächte galten jetzt vor allem Peitschenknallen, Schießen, Blasen und Räuchern.



Bild 144: Peitschenknallen



Bild 145: Räuchern

Bei den Deutschen in Westungarn war das sogenannte *Waihnochtsainkleschn* verbreitet: Burschen versammelten sich hinter den Häusern und knallten mit ihren Peitschen, wie es die Hirten in der heiligen Nacht getan hatten. In Wirklichkeit geht dieser Brauch jedoch auf die germanische Zeit zurück.

Im **Ofner Bergland** stellten sich die Hirten (*holdar*) nach der Christmette (*metā, kresmetā*) dem Kircheneingang gegenüber auf und begrüßten mit Peitschenknallen (*klešn*) und Hornblasen (*tudln*) die Teilnehmer an der Christmette. In vielen Ortschaften dieses Gebietes war am Christabend auch das Schießen in die Luft und das Ausräuchern der Häuser und Ställe üblich.



Bild 146: Hirt



Bild 147: Hornblasen

Nach dem Volksglauben kann man in der Christmette die Hexen des Dorfes erkennen, wenn man sich auf den Luzia-Stuhl stellt oder die Barbarazweige bei sich hat.

Man glaubte auch, dass die Tiere zur Zeit der Christmette wie die Menschen reden können; vor Mitternacht bekamen sie deshalb noch einmal reichlich Futter, damit sie sich nicht über ihren Herrn beklagen.

Den **Speisen**, die am Christabend gegessen wurden, maß man eine besondere Bedeutung bei. Vielerorts wurden siebenerlei, neunerlei oder sogar dreizehnerlei sogenannte Fastenspeisen auf den Tisch gestellt wie: Äpfel, Dörrobst, Honig, Kastanien, Knoblauch, Kompott, Kürbis, Mehlspeisen, Mohngebäck, Trauben, Weinsuppe usw. Durch dieses reichliche Essen wollte man sich den Wohlstand für das kommende Jahr sichern. In Tschiep/Szigetcsép hob man die Reste der an diesem Abend verzehrten dreizehnerlei Speisen auf und verfütterte sie am 28. Dezember, dem Tag der unschuldigen Kinder, den Hühnern mit, damit diese das ganze Jahr hindurch viel legen.



Bild 148: Weinsuppe



Bild 149: Mohngebäck

Zum Weihnachtsfest gehört auch der **Weihnachtsbaum** (*kristpām, krespām, pām*), der fast auf der ganzen Welt als Symbol dieses Festes gilt. Dieses Baumaufstellen wird auf den alten Brauch zurückgeführt, zum Jahresbeginn das Haus mit Wintergrün zu schmücken, durch das man sich im Haus, Stall und auf dem Feld Gesundheit, Glück, Fruchtbarkeit und Wachstum sichern wollte. Dazu mochte sich zuweilen auch die Absicht des Geistervertreibens gesellen. Diesem Zweck dienten auch brennende Lichter. Aus ihrer Verbindung mit dem wintergrünen Baum ist schließlich der Christbaum, der Weihnachtsbaum entstanden.

Bei den Ungarndeutschen wurde zu Weihnachten in der Regel ein **Wacholderbusch** (*waxolārpām, kraunāwaitn*) aufgestellt und mit Ketten aus buntem Papier, Dörrobst und Puffmais (*kāplatstā kukrutz*) sowie mit Nüssen – meist vergoldet oder versilbert –, Äpfeln, Feigen, Lebkuchenfiguren, Gebäck, später auch mit „Salonzucker“ behängt. Auch Kerzen und Wunderkerzen wurden an dem Baum angebracht, und an seiner Spitze war der Morgenstern zu sehen. Die Spiegel und Bilder in der Wohnung schmückte man ebenfalls mit Wacholderzweigen.



Bild 150-151: Wacholder

Die **Bescherung** der Kinder geschah und geschieht auch heute noch am Abend des 24. Dezembers. Das Christkindl (*kristk^cindli*), eine ganz in Weiß gekleidete Gestalt, brachte den Kindern früher außer dem Weihnachtsbaum oft auch noch selbstgefertigte Geschenke wie: gestrickte Schals, Socken und Handschuhe, aus Hefeteig gebackene Figuren, selbstgebastelte Puppen, Puppenwagen, Pferde und anderes Spielzeug. Auch von den Pateneltern (*tēt, godl*) erhielten sie zu Weihnachten Geschenke, meistens Lebkuchenfiguren, Äpfel, Nüsse und Dörrobst, gelegentlich auch ein Kleidungsstück. In Feked wurden die Kinder von ihren Pateneltern nicht zu Weihnachten, sondern zu Neujahr beschenkt.



Bild 152: gestrickte Socken



Bild 153: aus Hefeteig gebackene Figuren

Zur Weihnachtszeit wurde in den ungarndeutschen Dörfern auch das **Christkindl-** oder **Bethlehemspiel**, aufgeführt. Schulmädchen und -jungen zogen von Haus zu Haus; sie stellten Engel, Hirten, Maria und Josef und auch einen Wirt dar und waren auch dementsprechend gekleidet. Sie hatten einen Weihnachtsbaum oder die Abbildung des Stalles von Bethlehem bei sich, stellten beides auf den Tisch und trugen das Spiel mit verteilten Rollen vor. Meistens wurde es gesungen, bestimmte Strophen aber auch gesprochen. Im Bethlehemspiel wird die bekannte Geschichte, die Geburt vom Jesulein, erzählt. In Südungarn hat man einen Teil des Bethlehemspiels - mancherorts auch das ganze - auch in der Christmette vorgetragen, deshalb musste es genau einstudiert werden. In einigen Dörfern dieses Gebietes wurde das **Adam-und-Eva-Spiel**, auch Paradiesspiel genannt, aufgeführt, das die Geschichte des ersten Menschenpaares in Paradies vorstellt. Beide Spiele haben auch bei den Ungarn ihre Entsprechungen.



Bild 154: Der große Engel in Bandau



Bild 155: Das Christkindlspiel in Bánd/ Bandau



Bild 156: Bethlehemspiel

[Christkindl-Singen im Krottendorf \(Békásmegyer\)](#)

Zu Beginn der Adventszeit haben sich Jahr für Jahr Gruppen von je vier etwa zwölfjährigen Mädchen zum Christkind-Singen zusammengefunden. Meist waren es zwei Gruppen im Dorf. Die Stimmlagen wurden sorgfältig ausgewählt, denn Maria sollte eine hohe und Josef eine tiefe Stimme haben. Nun wurde fleißig geübt – oft unter der Leitung des Kantors –, denn am Heiligabend durfte man sich von nichts “drausbringen” lassen. Als **Requisiten** benötigte man zwei Kerzen für die Engel, für Maria einen geschmückten Stab und Josef trug eine Wiege mit

einer Puppe als Jesuskind sowie ein Kreuz. Die Mädchen hatten weiße Kleider an und ließen ihre Haare offen. Die beiden Engel hatten im goldenes Band im Haar, Maria trug einen Schleier und Josef möglichst einen braunen Umhang. Als Begleitung dieser Gruppe gingen noch zwei Gaten-(Gerten)buam mit. Sie trugen ein Bündel selbstgeschnittener Weidenruten mit. Eine Kasse wurde natürlich auch mitgenommen und man freute sich, wenn es in der Blechdose schepperte. Am Heiligabend, etwa um 3 Uhr, ging es los. Die "Christkindln" gingen von Haus zu Haus. Vor den Türen kundeten Glöckchen ihr Kommen an und die Gruppe rief im Chor: "*Derfe die Christkindln eini?*". Selbstverständlich durfte man, ja man wurde sogar sehnsüchtig erwartet. Oft wurde man schon draußen heimlich mit Geschenken für die Kinder bepackt, die man dann überbringen sollte. Mit "Gelobt sei Jesus Christus" trat man ein und stellte die Utensilien auf den Tisch. Die vorbereiteten Kerzen wurden angezündet und bei feierlicher Stille stimmten die "Christkindln" ihr Lied an:

Engeln:

Schain gun Ohmd,
was gib Eich Gott,
was gib Eich Gott,
i bin an ausgesandter Bot.
Von Gott, von Gott,
bin ichs gesandt,
bin ichs gesandt,
der Erzengei Gabriel werd' ichs genannt.
Die Kraun trog i
wohl auf mein Haupt,
wohl auf mein Haupt,
hat mir's Gottvater,
Gottsohn erlaubt.
Maria, Maria,
tritt herein,
tritt herein,
es wird Dir schon erlaubt sein.

Maria:

Ich kumm hereingetreten,
will hean, ob Eire Kinder fleißig beten.
Wann sie fleißig beten und singen,
werme eana goldene Gaben bringen.
Wann sie net fleißig beten und singen,
werd die Ruaten umerspringen.

Engeln:

O Maria sei net so hoat,
es geschiet nach Deinen Woat.
Tu es nochmals umbedenken,
und den Kindelein Gaben schenken.

Maria: Josef, herzlichster Josef mein.

Josef: Groß' Maria und Jungfrau rein.

Maria: Geh rein und wieg das Kindlein ein.

Josef: Wie soll ich das arme Kindlein wiegen,
kann mein alten Rücken nicht biegen.

Schlaf ein, schlaf ein, o Jesulein.

Maria: Josef, herzlichster Josef mein.

Josef: Groß‘ Maria und Jungfrau rein.

Maria: Was soll dem Kind sein Wiege sein?

Josef: Krippe soll sein Wiege sein.

Alle: Krippe ein, Jungfrau rein,

Krippe soll sein Wiege sein.

Maria: Josef, herzlichster Josef mein.

Josef: Groß‘ Maria und Jungfrau rein.

Maria: Was soll dem Kind sein Windlein sein?

Josef: Schlärlein soll sein Windlein sein.

Alle: Schlärlein sein, Jungfrau rein,

Schlärlein soll sein Windlein sein.

Maria: Josef, herzlichster Josef mein.

Josef: Groß‘ Maria und Jungfrau rein

Maria: Was soll dem Kind sein Name sein?

Josef: Jesu soll sein Name sein.

Alle: Jesu sein, Jungfrau rein,

Jesu soll sein Name sein.

Schlaf, liebstes Kindelein,

schlaf, liebstes Jesulein,

schließe Deine Augelein,

und jedermann Dich wiege,

und jedermann Dich ehre,

bis aus hat geschlafen o Jesulein,

bis aus hat geschlafen o Jesulein.

Nun nahm Maria eine von den Ruten, berührte damit jeden im Hause mit den Worten: *“Frisch und gesund, frisch und gesund, bleibts gesund, bis i wiederkum!”*

Alle: Wir wünschen Euch alle a glückselige Weihnacht!

So ging es von Haus zu Haus. Bis zum Gebetläuten mußte man beim Pfarrer sein und ihm vorsingen. Anschließend wurde eine kurze Pause gemacht zum Abendessen. Dann ging es gestärkt wieder weiter bis Mitternacht. Vor der Mitternachtsmesse zogen die Gruppen in die Kirche jeweils vor einen Seitenaltar ein – hier stellten sie ihre Requisiten ab, die dann die ganze Weihnachtszeit über dort blieben.

Inhalt mit freundlicher Unterstützung von László Wittinger, Békásmegyer

In: <http://www.donauschwaben.hu/christkindl-singen-im-krottendorf-bekasmegyer/>

Die Tage zwischen Weihnachten und Dreikönig sind nach Meinung der Alten für die Wetterprophetei bedeutsam, denn nach dem Wetter an diesen 12 Tagen gestalte sich das Wetter der einzelnen Monate im neuen Jahr. Mancherorts wird dies auch von der Zeit zwischen dem Luziatag und Weihnachten behauptet.

Allgemein bekannt sind die folgenden Regeln:

waisər krestok, krinə oustər.

Weiße Weihnachten, grüne Ostern.

krestok in klē, oustār in šnē.
Weihnachten im Klee, Ostern im Schnee.

helā kresmetā, tunklā šaiār,
tunklā kresmetā, helā šaiār.
Helle Christmette, dunkle Scheuer,
dunkle Christmette, helle Scheuer.



Bild 157: Klee



Bild 158: Scheuer / Scheune

Auch zahlreiche die Fruchtbarkeit fördernde Handlungen führte man früher zu dieser Zeit aus. In der Christnacht wurde in einigen Dörfern Südungarns der Zimmerboden mit Stroh belegt, als Gedenken an den Stall von Bethehem. Dieser Brauch war auch bei den Ungarn, besonders aber bei den Serbokroaten sehr verbreitet; bei ihnen schliefen zu Weihnachten der Hausherr oder auch die ganze Familie auf dem Stroh. Nach Weihnachten band man dieses Stroh um die Obstbäume, damit sie im nächsten Jahr reichlich Früchte tragen.

In Berzel/Ceglédbercel ging der Hirt am Tag vor Weihnachten in die Häuser und ließ die Kinder aus den mitgebrachten Weidenruten eine herausziehen. Mit dieser Rute schlugen die Kinder am ersten Weihnachtstag die Erwachsenen „frisch und gesund“. In Kirwa/Mária-halom, wo dieses **Rutenziehen** ebenfalls bekannt war, glaubte man: Je mehr Verzweigungen die Rute habe, desto größer werde die Vermehrung der Haustiere im nächsten Jahr. Bei den Ungarn und Serbokroaten wurde dieser Brauch mancherorts auch am Georg- (24. April) oder am Martintag (11. November) ausgeübt.



Bild 159: Rute

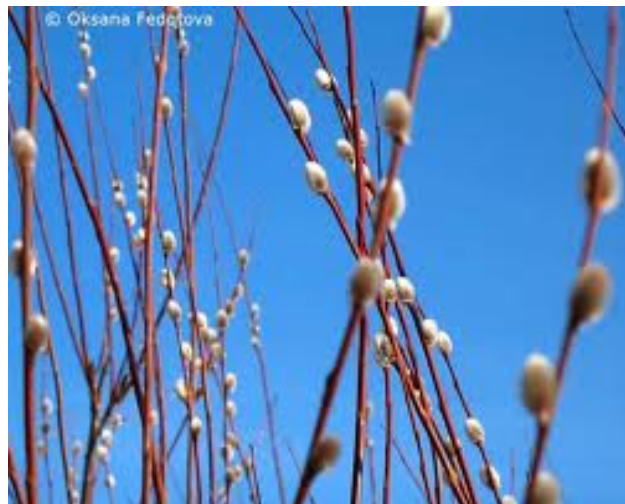


Bild 160: Weide

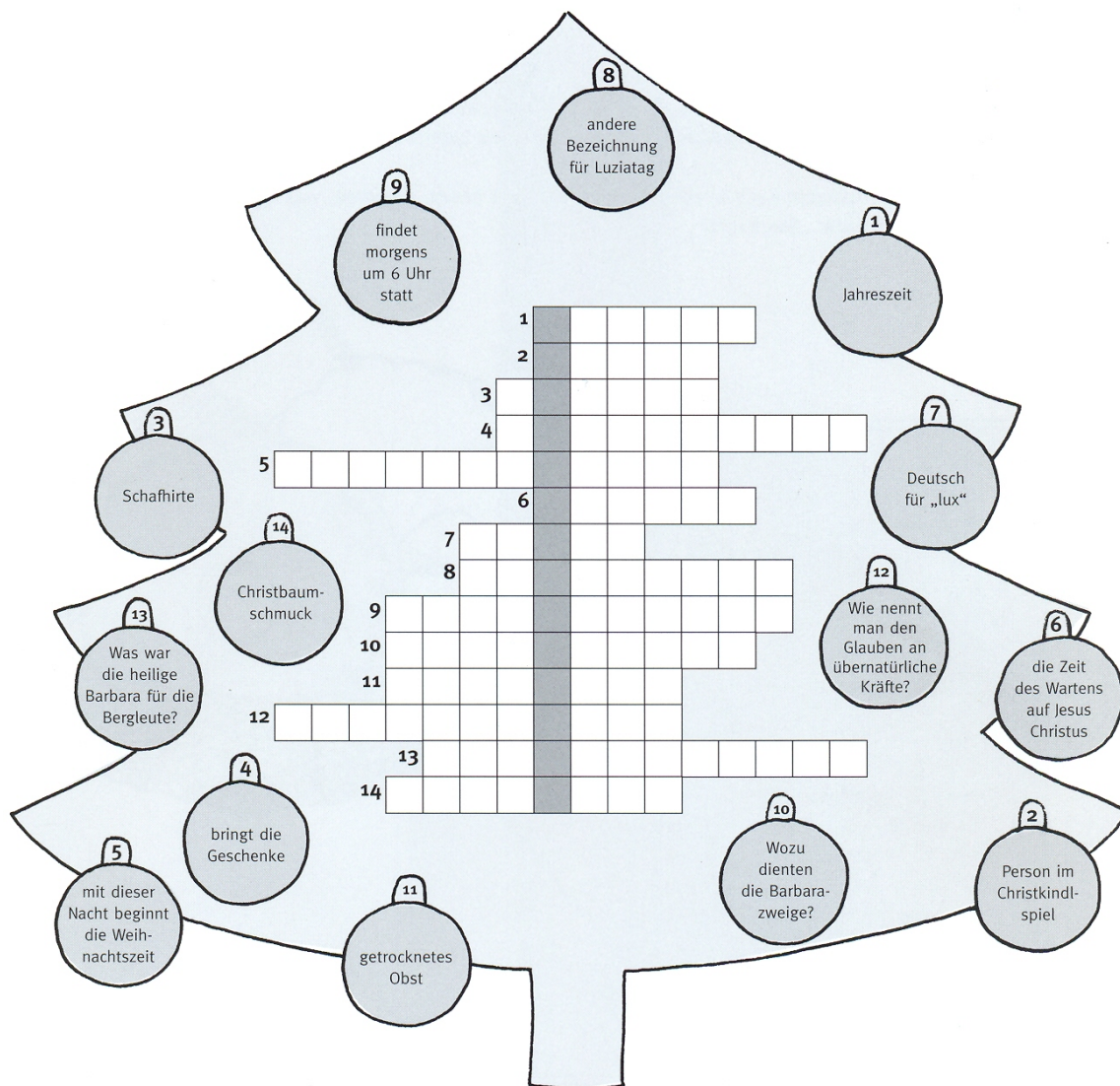
Aufgabe:

Das große Weihnachtsrätsel

1. Wenn du das Kreuzworträtsel richtig gelöst hast, kannst du im Baumstamm

das Lösungswort lesen:

2. In den Christbaumkugeln findest du die Fragen und Hinweise.



Literatur:

LdU (Hrsg.): Geschichte und Gegenwart, Brauchtum und Sprache. Arbeitsmaterialien für den Unterricht an deutschen Nationalitätenschulen in Ungarn. Budapest 2001.

Aufgabe: Weihnachtsgitterrätsel. Acht Begriffe zur Weihnachtszeit sind versteckt. Suchen Sie sie!

B	D	A	G	K	L	H	E	L	T	U	D	R
A	R	B	L	M	I	O	C	U	K	A	B	U
R	E	K	F	E	C	H	A	Z	A	C	F	O
B	I	I	E	D	A	M	O	I	P	L	W	A
A	K	H	E	I	L	I	G	A	B	E	N	D
R	Ö	A	P	E	R	B	N	T	H	U	S	V
A	N	D	R	E	A	S	N	A	C	H	T	E
T	I	N	E	C	M	D	H	G	A	K	E	N
A	G	O	M	O	I	M	O	T	B	M	T	T
G	S	A	C	H	W	O	P	E	N	H	A	S
I	T	K	H	E	N	I	K	O	L	A	U	S
E	A	W	E	I	H	N	A	C	H	T	E	N
B	G	L	B	T	Z	C	S	O	I	E	V	Z

Johannistag (27. Dezember)

Am Johannistag (27. Dezember) fand in vielen ungarndeutschen Dörfern die **Weinweihe** statt. Vom geweihten Wein tranken alle Familienmitglieder, sie hofften dergestalt, dass sie so im nächsten Jahr keine Halsschmerzen bekommen. Man goß davon auch in die bereits gefüllten Fässer, damit es im neuen Jahr eine reiche Weinernte gebe. Der Rest des geweihten Weines wurde in einer kleinen Flasche aufbewahrt, er diente während des Jahres als Arznei gegen Halsschmerzen.

Der Brauch der Weinweihe war auch in den katholischen Gegenden Deutschlands sehr verbreitet.



Bild 161: Apostel Johannes



Bild 162: Weinweihe

Der **Apostel Johannes** war nach dem Zeugnis des Neuen Testaments ein Jünger Jesu Christi und wird in der christlichen Tradition mit dem „Lieblingsjünger“ Jesu aus dem Johannes-evangelium identifiziert. Damit gilt er auch traditionell als Verfasser des vierten Evangeliums.

Das Symbol des Johannes als Evangelist ist der Adler. In der Bildenden Kunst wird Johannes als Jünger in der Regel als einziger aus dem Kreis der Apostel *bartlos* dargestellt, weil er während des Wirkens Jesu noch sehr jung gewesen sein muss, wenn er nach traditioneller Auffassung erst unter Kaiser Trajan gestorben ist. Seltener wird sein Martyrium dargestellt, bei dem er (ähnlich wie Vitus) in einem Kessel sitzend mit siedendem Öl übergossen wird.

Lösung:

B	D	A	G	K	L	H	E	L	T	U	D	R
A	R	B	L	M	I	O	C	U	K	A	B	U
R	E	K	F	E	C	H	A	Z	A	C	F	O
B	I	I	E	D	A	M	O	I	P	L	W	A
A	K	H	E	I	L	I	G	A	B	E	N	D
R	Ö	A	P	E	R	B	N	T	H	U	S	V
A	N	D	R	E	A	S	N	A	C	H	T	E
T	I	N	E	C	M	D	H	G	A	K	E	N
A	G	O	M	O	I	M	O	T	B	M	T	T
G	S	A	C	H	W	O	P	E	N	H	A	S
I	T	K	H	E	N	I	K	O	L	A	U	S
E	A	W	E	I	H	N	A	C	H	T	E	N
B	G	L	B	T	Z	C	S	O	I	E	V	Z

Tag der unschuldigen Kinder (28. Dezember)

Als Kindermord in Betlehem wird der im Matthäusevangelium überlieferte Mord an allen Knaben Betlehems bezeichnet, der auf Befehl König Herodes des Großen erfolgt sein soll:

„Als Herodes merkte, dass ihn die Sterndeuter getäuscht hatten, wurde er sehr zornig, und er ließ in Betlehem und der ganzen Umgebung alle Knaben bis zum Alter von zwei Jahren töten, genau der Zeit entsprechend, die er von den Sterndeutern erfahren hatte.“ – Matthäus 2,16–18EU

Der christlichen Tradition nach werden die Opfer mit dem Begriff Unschuldige Kinder bezeichnet. Die angebliche Tat ist durch keine weitere Quelle historisch belegt.



Bild 163: Kerald malt den Betlehemitischen Kindermord im Codex Egberti

Am **28. Dezember**, dem **Tag der unschuldigen Kinder** (*k^εintsəltōk*), gingen die Kinder und Burschen schon in der Früh mit einer Rute in der Hand zu den Verwandten und guten Bekannten. Mit der Rute schlugen Sie zwei-dreimal jede Person, der sie begegneten, besonders aber die Mädchen und Frauen. Zu diesem Kindeln, Fitzeln (*k^εenglə*, *aufk^εindln*, *fitslə*) benutzten sie die vom Nikolaus oder vom Christkindl gebrachte Rute oder die Barbarazweige, mancherorts auch eine aus Weidenruten geflochtene Karbatsche. Beim Schlagen sagten sie folgendes:

*freš un ksont,
freš un ksont,
es 't əs najoa təlepst.*

Frisch und gesund,
frisch und gesund,
dass du das Neujahr erlebst.
(Bawaz/Babarc)

*friš unt ksunt,
paist tiχ k^e rōdə hunt,
efs aundri joa wīda ksunt.*

Frisch und gesund,
beißt dich kein roter Hund,
aufs andere Jahr wieder gesund.
(Schambek/Zsámbék)

Der eigentliche Sinn des Kindelns ist: Das Schlagen mit der Rute soll die Gesundheit und Fruchtbarkeit fördern.

Für die Tage zwischen Weihnachten und Neujahr galten zahlreiche Arbeitsverbote. In vielen Ortschaften waren das Brotbacken, Waschen, Trocknen und allgemein die schweren Arbeiten verboten. Das Nichtbeachten dieser Verbote sollte sich auf die Gesundheit der Menschen und auf den Viehbestand des nächsten Jahres schädlich auswirken.

Silvesternacht (31. Dezember)

Die letzte Nacht des Jahres, die **Silvesternacht**, war für Liebesorakel günstig. In Südungarn holten die Mädchen aus dem finsternen Keller Holzstücke herauf und zählten sie in der Küche. Wenn die Zahl dieser Holzstücke gepaart war, d. h. eine gerade Zahl erreichte, bedeutete dies, dass das Mädchen im nächsten Jahr heiraten würde.

In Bogdan/Dunabogdány wandten sich die jungen Mädchen mit folgender Bitte an den Kalenderheiligen:

Heiliger Silvester,
laß mich nicht als Letzte.
Heuer bin ich übrig geblieben,
aufs Jahr wird es mir wieder so gehen.

In Elek schälten die Mädchen vorsichtig Äpfel ab, dabei darauf achtend, dass die Schale in einem Stück bleibt. Dann warfen sie die Schale über die Schultern nach hinten und dachten dabei an ihren Liebsten. Zeigte die auf die Erde gefallene Schale den Anfangsbuchstaben seines Namens, so war das ein Zeichen dafür, dass das Mädchen im neuen Jahr heiratet.



Bild 164: Orakel Apfelschale

Apfelschalen-Orakel. Wie das geht?

Einen schönen Apfel in einem Zug schälen. Die Schale dann mit geschlossenen Augen dreimal über den Kopf schwingen und dabei fest an die Liebe denken. Schale hinter sich werfen. Sie zeigt dann den Anfangsbuchstaben des Märchenprinzen.

Man darf dem Apfel auch andere Fragen stellen, etwa wohin der Urlaub gehen wird. Dazu wird das Bild bzw. das Muster gedeutet, was die Apfelschale zeigt.



Das Begrüßen des neuen Jahres begann bei den Ungarndeutschen eigentlich schon am Silvesterabend, den die jungen Leute überall mit Lustbarkeiten verbrachten. In vielen Dörfern zog die Musikkapelle schon kurz nach der kirchlichen Jahresabschlussfeier von Haus zu Haus und spielte Neujahrsgrußlieder und andere Musikstücke. In Elek machten sich die Burschen eines Freundschaftskreises nach dem Abendessen auf den Weg und gingen unter Musikbegleitung zu den größeren Mädchen, um ihnen ein glückliches neues Jahr zu wünschen.



Bild 165: Musikkapelle

Nach dem letzten Schlag der zwölften Stunde wurde in vielen Dörfern das neue Jahr „angeläutet“. In Wudersch verkündete früher der Nachtwächter durch Hornblasen den Beginn des neuen Jahres.

Neujahr (1. Januar)

Alt und zahlreich sind die Bräuche zum 1. Januar, mit denen man das kommende Jahr begrüßt und sich gegenseitig ein gutes Jahr wünscht. Viele dieser Bräuche sind auch heute noch lebendig.

Am **1. Januar** besuchen einander die Verwandten und Freunde, um sich das neue Jahr „anzuwünschen“. Dieses „Anwünschen“ (*ounwintšn*, *ouwinšə*) war und ist auch heute noch besonders für die Kinder ein großes Erlebnis. Sie machen sich schon in aller Früh aus den Federn, denn es heißt: Wer am 1. Januar lange im Bett bleibt, wird das ganze Jahr hindurch faul sein. Das frühe Aufstehen hat auch noch einen anderen Grund: Der erste „Glückwünscher“ des Hauses wird am reichsten beschenkt. Die Kinder gehen zuerst zu den Großeltern, dann zu den Pateneltern und Nachbarn und schließlich zu den anderen Verwandten und Bekannten und „wünschen das neue Jahr an“, indem sie die meistens von den Großeltern gelernten Sprüchlein vortragen. Für ihre Glückwünsche wurden sie früher mit Äpfeln, Nüssen und Backwerk beschenkt, heute bekommen sie Geld dafür.

Der folgende wohlbekannte Neujahrsspruch wird von kleineren Kindern aufgesagt:

*i wintš, i wintš, i wās naid wos.
kraifts in sok unt kaifts ma wos!*

Ich wünsch, ich wünsch, ich weiß nicht was.
Greift in Sack und gebt mir was!
(Budakeszi)

Schulkinder wünschen in Willan/Villány mit dem folgenden Spruch Glück zum neuen Jahr:

Ich wünsch euch allen aus Herzensgrund
ein neues Jahr in dieser Stund,
ein neues Jahr mit voller Freud,
viel Glück und auch Glückseligkeit.

Die Erwachsenen gehen erst am Nachmittag oder am Abend zu ihren Verwandten und guten Bekannten; ihre Glückwünsche äußern sie meistens auch in Reimen wie:

*iḡ winš aiḡ kleksēligəs naiəs joar,
pūda foul k^cianər, štal foul hiənər, k^celər foul wai,
nox wiət 's joar reḡt lustiḡ sain.*

Ich wünsch euch glückseliges neues Jahr,
Boden voll Körner, Stall voll Hörner, Keller voll Wein,
dann wird das Jahr recht lustig sein.
(Bawaz)

An den ersten Tag des Jahres knüpfen sich auch einige abergläubische Bräuche, von denen die meisten auch bei den Ungarn anzutreffen sind. In der Früh des ersten Januars wünscht man sich zuerst eine männliche Person ins Haus, denn sie bringt Glück, Frauen dagegen bedeuten Unglück.

In Feked hieß es: Wer auf Neujahr ein sauberes Hemd anzieht, bekommt im Laufe des Jahres Schwären.



Bild 166: Schwären

Nach dem Volksglauben soll man am 1. Januar kein Hühnerfleisch essen, denn die Hühner „kratzen die Wirtschaft zurück“. Bevorzugt werden dafür sogenannte quellende Speisen wie Bohnen, Linsen und Erbsen, weil sie Fruchtbarkeit und Zuwachs zur Folge haben sollen. Unter den Neujahrsspeisen spielen auch die Gerichte aus Schweinefleisch und Fisch eine wichtige Rolle, sie sollen Wohlstand und Glück bringen.



Bild 167: Bohne



Bild 168: Linse



Bild 169: Erbse

Dreikönigstag (6. Januar)

Mit dem Dreikönigstag (6. Januar) endet der weihnachtliche Festkreis und auch die damit verbundenen Jahreswendenbräuche. Selbst den Christbaum ließ man bis zu diesem Tag stehen.



Bild 170: Dreikönige

Es sei bemerkt, dass die drei Feste – Weihnachten, Neujahr und Dreiköig – eng zusammenhängen, denn sie alle waren einmal Jahresanfänge. Daraus erklärt sich auch die Verwandtschaft bzw. Gleichheit vieler Bräuche an diesen Festtagen.

Im Volksglauben werden der Dreikönigstag (*traikēniḡstōk*) und die diesem vorangehende Nacht für eine Wunderzeit gehalten. Die Dreikönige betrachtet man als Beschützer in allen Nöten. In den katholischen ungarndeutschen Dörfern fand früher schon am Vorabend ihres Kalendertages die **Wasserweihe** statt. Man ließ auch auch Kreide, Salz, Knoblauch, Brot, mancherorts auch Zucker und Äpfel weihen. Von dem geweihten Wasser nahm jede Familie eine Flasche voll mit nach Hause, dieses wurde dann im Laufe des Jahres zu verschiedenen Zwecken verwendet wie Besprengung des Hauses, Stalles oder der Toten. Mit der Kreide schrieb man noch die Anfangsbuchstaben der Dreikönigsnamen nebst zwei Kreuzen und der jeweiligen Jahreszahl an die Haus- und Stalltür: 20 C + M + B 10, bei den Ungarn: G + M + B.

In einigen Dörfern zeichnete man statt der Kreuze den Drudenfuß (*trutafūs*) oder das Hexenkreuz (*heksakraits*) an die Türen zwischen die Anfangsbuchstaben der Könige. Man war der Meinung, dass diese Zeichen als Schutz gegen Hexen und andere das Haus bedrohende Mächte wirken. Dem Anschreiben der Dreikönigszeichen ging mancherorts das Ausräuchern der Räume, die Einweihung des Hauses voraus. Der geweihte Knoblauch wurde für Krankheitsfälle aufbewahrt, das Salz in der Küche verbraucht und auch unter das Viehfutter gemischt. Die anderen geweihten Lebensmittel wurden von den Familienmitgliedern gemeinsam gegessen.



Bild 171: Drudenfuß

Der **Drudenfuß**, auch als Pentagramm oder Alpfuß bezeichnet, stellt in der Heraldik eine gemeine Figur dar. Er ist ein uraltes sternförmiges Schutzzeichen gegen nächtliche Spukgeister, die Druden.

Am **6. Januar** fand auch ein **Heischegang** der Schuljungen statt. Drei als Könige aus dem Morgenland verkleidete Jungen zogen mit einem Stern von zu Haus und trugen ihr Lied von der Geschichte der Dreikönige vor. Sie wurden dafür mit Nüssen, Süßigkeiten oder mit Geld beschenkt. Dieser Brauch ist sowohl auf deutschem Sprachgebiet als auch bei den Ungarn seit dem 16. Jahrhundert bekannt.



Bild 172: als Könige aus dem Morgenland verkleidete Kinder

Ein **Heischebrauch** ist ein Brauch, bei dem es um das Fordern oder Erbitten von Gaben geht. Oft ziehen Kinder rituell durch die Straßen, das Erbitten (Heischen) erfolgt häufig durch das Aufsagen von *Heischeversen*. Anlässe für Heischebräuche sind Hochzeiten, Fastnacht, Neujahr oder der Ernteabschluss.



Bild 173: Heischegang

Die wichtigsten Tage in der zweiten Januarhälfte deuten schon auf die baldige Ankunft des Frühjahrs hin.

Am **20. Januar** wird gesagt:

uf fabian un sebastian šift ta soft in pām.
Am **Fabian und Sebastian**³ schießt der Saft in Baum.

Nach Beobachtung der Alten ist ein gutes Weinjahr zu erwarten, wenn es am **Vinzenztag**⁴, dem **22. Januar**, taut:

*Vinzenz Sonnenschein,
bringt viel Kuən (Korn) und Wein.*

Der **25. Januar, Pauli Bekehrungstag**, gilt als Wintermitte. Es heißt:

*pauli bek^cēr,
tr halwæt wendār hī,
tr halwæt hēr.*

Pauli Bekehr,
der halbe Winter hin,
der halbe her.

Pauli Bekehrung (volkstümlich auch Pauli Bekehr) ist ein katholischer, evangelischer und anglikanischer Gedenktag am 25. Januar, der an die Bekehrung des Apostels Paulus von Tarsus vor Damaskus erinnert. Paulus von Tarsus (lat.: Saulus; † nach 60, eventuell in Rom) war nach dem Neuen Testament ein erfolgreicher Missionar des Urchristentums und einer der ersten Theologen der Christentumsgeschichte.

Als griechisch gebildeter Jude und gesetzestreuer Pharisäer verfolgte Paulus zunächst die Anhänger des gekreuzigten Jesus von Nazaret, dem er nie begegnet war. Doch seit seinem Damaskuserlebnis verstand er sich als von Gott berufener „Apostel des Evangeliums für die Völker“. Als solcher verkündete er vor allem Nichtjuden den auferstandenen Jesus Christus. Dazu bereiste er den östlichen Mittelmeerraum und gründete dort einige christliche Gemeinden. Durch seine Briefe blieb er mit ihnen in Kontakt.

In: http://de.wikipedia.org/wiki/Paulus_von_Tarsus

³ Der heilige Fabian ist zusammen mit dem heiligen Sebastian der Schutzpatron der Stadt Selm in Westfalen. Zudem gilt er als Patron der Töpfer und Zinngießer (Handwerker).

⁴ Vinzent von Saragossa gilt als einer der meist verehrten Heiligen Spaniens. Zwar gibt es über sein Leben kaum Wissen, das als historisch gesichert betrachtet werden könnte, doch ranken sich um die Figur des Erzmärtyrers Spaniens mehrere Legenden. Der bekanntesten zufolge war Vinzenz Archidiakon des Bischofs Valerius von Saragossa und wurde mit diesem gemeinsam bei den Christenverfolgungen Kaiser Diokletians zu Beginn des 4. Jahrhunderts in Valencia eingekerkert. Während man Valerius in die Verbannung schickte, wurde Vinzenz auf grausamste Weise gefoltert. Man band ihn an eine Säule, stieß mit Lanzen in seinen Körper, brannte ihn auf einem Rost und warf ihn in einen Scherbenhaufen. Bei all dieser grausamen Marter stand dem Geschundenen ein Engel zur Seite, der ihn tröstete. Als Vinzenz schließlich an seinen Verletzungen starb, nähte man den Leichnam in eine Ochsenhaut und versenkte ihn im Meer. Doch schon bald wurden die sterblichen Überreste des Märtyrers wieder an Land gespült und aufgefunden, so dass sich heute zahlreiche Orte im Besitz von Vinzenz-Reliquien befinden.

Literatur

1. LdU (Hrsg.): Geschichte und Gegenwart, Brauchtum und Sprache. Arbeitsmaterialien für den Unterricht an deutschen Nationalitätenschulen in Ungarn. Budapest 2001.
2. Manherz, Karl – Wild, Katharina (2002): Zur Sprache und Volkskultur der Ungarndeutschen. Lehrbuch zur Minderheitenkunde. Budapest. ELTE Germanistisches Institut (= Ungarndeutsches Archiv 3.)
3. <http://kirchensite.de/fragen-glauben/durch-das-jahr>
4. <http://de.wikipedia.org>
5. www.kigatreff.de
6. www.nikolaus.nl

Kontrollfragen:

1. Von wann bis wann dauert die Weihnachtszeit?
2. Wann beginnt der Advent?
3. Was passiert am Andreastag?
4. Welche Bräuche kennen Sie im Zusammenhang mit dem Barbaratag?
5. Was passiert am Luziatag?
6. Was wissen Sie über den Nikolaustag?
7. Was passiert am Thomastag/in der -nacht?
8. Was sind die Zwölf Nächte?
9. Wie feiert man in der Christnacht?
10. Wie war früher der Christbaum?
11. Wie war die Bescherung? Was wurde früher geschenkt?
12. Was war das Christkindlspiel?
13. Welche Wetterprophezeiungen gibt es für die Weihnachtstage?
14. Welche Bräuche kennen Sie im Zusammenhang mit dem Johannistag?
15. Was wissen Sie über die Bräuche am 28. Dez.?
16. Was passiert in der Silvesternacht?
17. Wie feiert man den Neujahrstag?
18. Was passiert am 6. Januar?
19. Welche Wetterprophezeiungen kennen Sie aus dem Monat Januar?
20. Überlegen Sie bitte, wie man die behandelten Bräuche den Kindern **im Kindergarten** bzw. **in der Unterstufe** näher bringen könnte. Beschreiben Sie Ihre Vorstellungen in 1-2 Seiten und geben Sie Ihre Arbeit bitte ab.

Einige Hinweise:

Sie können mit den Kindern den Brauch der *Barbarazweige* neu beleben. Am 4. Dezember ist der Namenstag der Heiligen Barbara. Der Heiligen verdanken die Barbarazweige ihren Namen. Schneiden Sie an diesem Tag ein paar Obstbaumzweige aus dem Garten ab und stellen Sie sie in eine Vase im Klassenraum. Sie können auch die Eltern bitten mitzumachen.

oder

ein *pantomimisches Spiel* zur Bewegungsförderung spielen:

Der Nikolaus kommt

Hinweis:

Alle Bewegungen werden pantomimisch dargestellt Die Kinder sitzen am Boden im Kreis.

Bald ist der Nikolaustag. Nikolaus soll sich freuen, deshalb putzen wir unser unser Haus blitzblank (*fegen, den Boden wischen, Staub wischen*).

Nun müssen wir noch die *Schuhe putzen* und vor die Tür *stellen*.

Schauen wir einmal zum Nikolaus. Ist er schon soweit?

Nikolaus hat ein rote Nase (*zeigen*) und einen *weißen Bart*.

Er *zieht die Jacke an* und *setzt seine Mütze auf*. Nun packt er den Sack ein:

Die Äpfel muss er aus dem Keller holen (*Treppen steigen*). Schmecken sie gut (*kosten, kauen, schmatzen*)? Oh ja, die kommen in den Sack (*Treppen hoch steigen, in den Sack stecken*).

Das Eichhörnchen sammelt für Nikolaus die Nüsse ein (*Vierfüßlergang, Erzieherin "hält den Sack", Nüsse zum Sack bringen*).

Die Mandarinen sind auch im Keller (*Treppen steigen*)

Was kann man den noch schenken?

Eine Uhr (*mit dem Kopf seitlich nicken, tick-tack*).

Einen Kaugummi (*kauen, schmatzen, Blasen machen, auf den Kaugummi treten...*).

Ein Spielzeugauto (*Autofahren im Zimmer*).

Und eine Rassel (= csörgö) (*Arm schütteln, schhhhhh*).

Mal sehen, was noch auf dem Dachboden ist (*tip-tap, Beine hoch!*)

Nikolaus schaut in alle Ecken. Da erschrickt die Maus. Husch, sie rennt ins Mauseloch (*in die Ecke rennen*).

Nikolaus findet einen Ball (*rollen, prellen*)

- Die Kinder können sich noch weitere Geschenke ausdenken -

Nikolaus *steigt die Treppe wieder hinunter, packt den Ball ein und schnürt den Sack zu*.

Diesen *trägt er* zum Schlitten. Laut pfeift er nach seinen Helfern:

Schon kommen seine Rentiere angetrabt. (*Wechselgalopp*). Sie werden eingespannt.

Nikolaus steigt auf den Schlitten, die Glocke bimmelt und er fährt los. Sssss! (*bergauf und bergab auf dem Po rutschen*).

Auf einmal reißen sich die Rentiere los und laufen weg. Wahrscheinlich sind sie vor irgendetwas erschrocken.

Nikolaus muss den Schlitten selbst *ziehen*. Er schwitzt (*mit Arm über Stirn wischen*) und zieht sich aus (*Jacke und Mütze*).

Das erste Haus ist schon in Sicht, Nikolaus *klopft* an die Tür.

Die Kinder warten bereits und *singen* dem Nikolaus ein Lied vor.

Darüber freut sich Nikolaus und packt seinen Sack aus:

Äpfel - *beißen*

Mandarinen - *schälen*

Nüsse - *knacken* (*schnalzen = csettint*)

Uhr, Kaugummi, Auto Ball, Traktor, Rassel - *Bewegungen wie vorne*

Nun kann Nikolaus mit dem Schlitten *weiterziehen*. Er besucht alle Kinder und wird immer müder (*langsamer werden, gähnen*).

Endlich ist er wieder zu Hause.

Nikolaus *zieht sich aus* und legt sich in sein warmes Bett (*Kinder legen sich hin*).

Hört ihr ihn *schnarchen*?

Kurzes Gespräch (einzelne Bewegungen vorführen lassen):

Was hatte Nikolaus in seinem Sack?

Wo hatte er es gelagert?

Warum musste er den Schlitten selbst ziehen?

Welches Lied haben die Kinder vorgesungen?

In: www.kigatreff.de/cont/turnen.php3?var=tnikolaus.txt

Lasst uns froh und munter sein

Lasst uns froh und munter sein
und uns recht von Herzen freun!

Lustig, lustig, trallerallera !

Bald ist Nikolausabend da,

bald ist Nikolausabend da!

Dann stell ich den Teller auf,
Nikolaus legt gewiß was drauf.

Lustig, lustig, trallerallera,

bald ist Nikolausabend da!

Wenn ich schlaf, dann träume ich,

jetzt bringt Nikolaus was für mich.
Lustig, lustig, trallerallera,
nun war Nikolausabend da!

Wenn ich aufgestanden bin,
lauf ich schnell zum Teller hin.
Lustig, lustig, trallerallera,
nun war Nikolausabend da!

Nikolaus ist ein braver Mann,
dem man nicht genug danken kann.
Lustig, lustig trallerallera,
heut war Nikolausabend da!

In: www.nikolaus.nl/nikolauslieder/index.htm

oder

In der Adventszeit kann man mit den Schülern an der Roratemesse teilnehmen.

Aufgabe: Finden Sie bitte die Paare, die zusammenpassen.



Die Bräuche des menschlichen Lebens

Thema 5: Die Geburt, die Taufe

Setzen Sie, - wo nötig -, die fehlenden Wortgrenzen ein.

Die Schwangerschaft

Vor etwa 50 Jahren heirateten die Mädchen schon zwischen dem 17. und 18. Lebensjahr. Jede Familie hatte mindestens zwei Kinder, selten gab es ein Einzelkind. Das erste Kind kam meistens ein Jahr nach der Hochzeit zur Welt. Ein Kind war immer eine Freude, besonders wenn es ein Junge war, denn jedes Kind bedeutete eine neue und zusätzliche Arbeitskraft für die Familie. Auch bei der Geburt eines Mädchens freute man sich selbstverständlich, denn es konnte später eine große Hilfe für die Mutter sein.

Man konnte schwer ertragen, wenn man kein Kind bekam. Dann wurde die Frau als eine Unglückliche angesehen und bemitleidet. Es war auch oft der Fall im Dorf, dass kinderlose Frauen aus der Verwandtschaft ein Kind adoptierten.

Die junge verheiratete Frau vertraute ihren Umstand zuerst ihrer Mutter oder ihrem Ehemann an. Die ärmeren Frauen mussten oft bis zur letzten Minute arbeiten und sich ständig bewegen, damit die Geburt leicht ablief. Nur schweres Heben und Tragen ließ man sich nicht, so wurde sie auf diese Weise doch ein wenig geschont. Die wohlhabenden Frauen verrichteten nur leichte Arbeiten, so kochten sie zum Beispiel für die Familie.

In Sawer waren folgende abergläubische Vorstellungen bekannt, die sowohl für die inneren, als auch für die äußeren Eigenschaften des Kindes bestimmend sein sollten:

- Die schwangere Frau durfte keinen Wein trinken, weil ihr Kind dann dumm würde.
- Wenn die werdende Mutter viele Nüsse aß, dann sagte man, dass das Neugeborene dick würde.
- Sie durfte beim Regnen nicht hinausgehen, weil ihr Kind dann überall auf dem Körper Sommersprossen bekommen würde.
- Wenn die schwangere Frau Kürbis (Kirps) stahl, dann sagte man, dass das Neugeborene keine Haare bekommen würde.
- Wenn die werdende Mutter oft Sodbrennen (Soutprenne) hatte oder Mais stahl, dann bekäme ihr Kind schöne Haare.
- Wenn sie sich vor etwas (z.B. einer Maus) erschreckte oder wenn sie von einem Insekt gestochen wurde, dann durfte sie nicht „Oh Gott!“ sagen und auf die Stelle des Stiches oder Schmerzes schlagen, sonst würde ihr Kind gerade an dieser Stelle einen braunen Fleck bekommen.
- Noch heute ist folgender Glaube bekannt: Wenn die Schwangere einen runden Bauch hat, dann wird sie ein Mädchen zur Welt bringen, wenn sie aber einen spitzen Bauch hat, dann wird sie einen Jungen bekommen.
- Wenn von dem, was eine schwangere Frau gekocht hat, isst, wirdebenfalls schwanger.
- Wenn sie etwas „Böses“ sieht (einen Kranken oder etwas Unschönes), dann soll sie möglichst gleich den folgenden Satz laut sagen: „Oh Herr, verzeihe mir und verschone die Frucht in meinem Leibe!“
- An Beerdigungen durfte die werdende Mutter teilnehmen, aber der Anblick des Toten war ihr verboten. Das Kind würde sonst entweder tot zur Welt kommen oder die Krankheiten des Verstorbenen erben.

Korrigieren Sie die Rechtschreibfehler bei den *kursiv* gedruckten Wörtern.

Die Geburt und die Vorbereitung darauf

Die Hebamme des Dorfes spielte bei der *Geburt* des Kindes eine wichtige Rolle. Man durfte sie zu jeder Zeit rufen. Ihre Aufgaben waren: *Hilfe-leistung* bei der Geburt, Beratung vor der Geburt, Pflege der Mutter im Wochenbett und Begleitung der Mutter zur Segnung in der Kirche. Da die ärmeren Frauen oft bis zur letzten Minute der *Schwangerschaft* arbeiten *mußten*, kam es auch vor, dass sie nicht zu *hause*, sondern auf dem Ackerfeld das Kind entbunden. Zu Hause wurde das Kind nicht immer im Bett geboren, sondern oft auf einem Stuhl sitzend oder auf dem *Stroch* auf dem Boden. Hatte die Schwangere Zeit, sich auf die Geburt *vor zu bereiten*, dann legte sie ein *weisses* Hemd und einen weißen Rock ins Bett.

Bei der Geburt war nur die Hebamme anwesend. Zuerst badete sie das Neugeborene, kleidete es in ein längeres weißes *Hämdchen* ein, band es in ein schön verziertes Wickelkissen ein und legte es zur Mutter. Nach der Geburt kam die Hebamme acht Tage lang ins Haus und half der Mutter beim *baden* des Kindes. Sechs Wochen lang durfte die Mutter keine schwere Arbeit verrichten oder nichts heben. Man hielt aber diese Zeit sehr oft nicht ein. Vor *Allem* in ärmeren Familien musste die Mutter nach 2 bis 3 Tagen wieder tätig *seyn*.

Um die Jahrhundertwende bekam die Hebamme, die vom Staat *financiell* unterstützt wurde, von den Familien kein Geld, sondern man schenkte ihr Geflügel, *Aier* und Schinken. In der Zwischenkriegszeit wurde ihr auch Geld gegeben.



Man durfte das Neugeborene vor der Taufe nicht besuchen und anschauen oder aus dem Haus bringen, weil es dann von bösen Geistern verhext würde. Dagegen half immer die heilige Kraft des *Weichwassers*. Eine jede *katolische* Familie hatte eine Flasche Weihwasser zu Hause, das sie am 6. Januar, dem Tag der Heiligen drei Könige, aus der Kirche mit nach Hause brachte.

Bild 174-175: Neugeborene

Den Wochentagen schrieb man Glück oder Unglück zu. So war jenes Kind, das am 1. *januar* zur Welt kam, immer ein Glückskind und stand unter Gottes Segen. Montag und Freitag galten als Tage des Unheils. Nach dem Volksglauben starben die am Freitag geborenen Kinder entweder früh, blieben arm oder kamen auf gewaltsame Art ums *leben*. Die anderen Wochentage – Dienstag, Donnerstag und Sonntag – galten als Glückstage. Über den Mittwoch ist nichts Nachteiliges bekannt.



Bild 176: Die Wiege vererbte sich innerhalb der Familie und der *Verwandschaft*. Die Farbe der Wiege war blau und die Jahreszahl der Anfertigung, die darauf stand, entweder rot oder weiss. In der Wiege lag unten ein Strohsack, darauf kamen zwei bunt bestickte *Kissn*. Verbreitet waren die Kranz- und Blumenmotive auf dem Kissen. Das kleine *Bettuch* nähte die Mutter. Unter den Strohsack in der Wiege legte man geweihte *Weihbüschelkrauter*.

Dieser *Strauss* bestand aus verschiedenen heilkräftigen Kräutern sowie aus Feld- und Wiesenblumen, die man am 15. August in der Kirche weihen ließ. Ihnen schrieb man geheimnisvolle, segenspendende und unheilvertreibende Kräfte zu.

Zur Ausstattung gehörte auch die hölzerne Mulde aus Weidenholz. Sie wurde auf dem Markt von den Zigeunern für 5-7 Pengő gekauft und in der Familie bzw. der Verwandschaft vererbt. Die Badezeit war morgens und abends. Mit einer sog. Schönheitsseife wusch die Mutter das Kind, auch ein Taschentuch benutzte sie beim Waschen.

Gleich nach der Geburt benachrichtigte man die Pateneltern über das Ereignis. Da die Mutter noch sehr schwach war, brachte ihr die Patin das Mittagessen drei bzw. vier Tage lang vor der Taufe. Diese Tätigkeit nannte man Tragen. Das Hauptziel der Patenschaftsbeziehung war: die Sicherung der Zukunft des Kindes, die Hilfeleistung für die Eltern bzw. ihre *Vertretung*, wenn sie z.B. früh ums Leben kamen.



Bild 177: Das Neugeborene im Familienkreis, 1957



Bild 178: Familie Wéber 1915, Wudersch

Die Taufe

Der größte Teil des Christentums praktiziert in der Regel die Kindertaufe/Säuglingstaufe. Hierbei bekennen Eltern bzw. Taufpaten – entweder als Stellvertreter des Täuflings oder im eigenen Namen – den Glauben an Jesus Christus und versprechen eine christliche Erziehung des Kindes. In protestantischen Kirchen sollen die als Kinder Getauften ihre Taufe in der Konfirmation selbst bestätigen, indem sie ein Bekenntnis zu Jesus Christus ablegen.

Für die römisch-katholische Kirche setzt jede Taufe den christlichen Glauben voraus. Kleine Kinder werden im „Glauben der Kirche“ getauft, wenn ihre Erziehung im christlichen Glauben als gewährleistet anzunehmen ist. Eine Frage nach dem Glauben dieser Kinder erfolgt im heutigen Taufgottesdienst nicht mehr; jedoch werden die Eltern nach ihrem Glauben befragt (<http://de.wikipedia.org/wiki/Taufe>).

Korrigieren Sie die grammatischen Fehler bei den *kursiv gedruckten* Wörtern.

Die Namensgebungstradition und die Taufe

Die Namenwahl war die Aufgabe der Eltern. Auch diese stand unter strengen Regeln und Traditionen des Dorfes. Da die Dorfbewohner früher alle Katholiken waren, *dürfte* man den Kindern nur Heiligennamen geben. Das erste Kind in einer Familie bekam immer den *Name* der Patin bzw. des *Pates*. Die geläufigen Namen waren vor und kurz nach dem Zweiten Weltkrieg: Josef, Johann, Jakob, Adam, Paul und Anton, sowie Elisabeth, Katharina, Eva, Magdalena, Anna, Maria und Theresia. Auch das zweite Kind bekam immer den Namen eines *Heiliges*, z.B. den Namen des Heiligen seines Geburtstages. Auch die Namen der Großeltern bzw. Eltern wurden oft gewählt.

Der Zeitpunkt der Taufe *hingte* immer vom Geburtsdatum ab. Wenn das Kind während der Woche zur Welt kam, wurde es gleich am darauf *folgende* Sonntag getauft. Kam es aber am Sonntag zur Welt, fand die Taufe erst nach einer Woche statt.

Die Mutter nahm wegen *ihre* Schwäche nicht *auf* der Taufe teil. Das Kind wurde den Pateneltern überlassen und anvertraut. Alle waren an diesem Tag festlich angekleidet: die Patin trug einen schwarzen Rock mit fünf bis sechs weißen Unterröcken, eine spitzenbesetzte, schöne weiße Schürze, eine schwarze Jacke, schwarze Samtschuhe mit Leder kombiniert und mit einem *blauem* Band verziert, ein Kaschmirhalstuch und ein Kopftuch aus Samt. Der Pate trug einen schwarzen Anzug mit einem weißen Hemd und einem schwarzem Hut. Das Kind wurde auch festlich angekleidet. Wenn es ein Mädchen war, hatte es ein weißes Kleidchen an und eine weiße Mütze mit rotem Seidenschnüreinsatz auf, wenn es ein Junge war, ein weißes langes Hemdchen und eine weiße Mütze mit blauem Seidenschnüreinsatz.



Bild 179: Den *Junge* trug immer der Pate, das Mädchen die Patin zur Taufe. Vor der Messe kamen die Pateneltern und holten das Kind ab.

Der Pfarrer machte mit dem Taufwasser ein Kreuz an die Stirn des Kindes und bestreute *sein* Mund mit wenig Salz.

Nach der kirchlichen Zeremonie *hielte* man ein Festessen zu Ehren des Kindes. *Eingeladet* wurden die Pateneltern, die Geschwister der Eltern und ihre Familien, die nahen Verwandten und die Hebamme sowie der Pfarrer. Die Großmutter oder die Schwägerin *kochtete* das Festessen, das aus Hühnersuppe, *paniertes* und *gebratenes* Fleisch bestand. Es gab damals keine Torte, sondern man hat Kuchen (Pitten) und Bisquitgebäck gebacken.

Das Kind hat man früher nicht mit Geschenken überhäuft wie heute. Die Patin brachte sowohl für das Mädchen als auch für den Jungen ein Stück Stoff mit. Nach dem zweiten Weltkrieg bekam das *neugeborenes* Mädchen entweder von der Großmutter oder von der Patin goldene Ohrringe. Diese wurden an der ersten Weihnachts- oder Osterfeier nach der Geburt dem Kind übergeben.

Die Mutter blieb ungefähr sieben bis acht Monate lang bei ihrem Kind zu Hause. Sie verrichtete die Arbeiten in Haus und Hof. Nach Ablauf dieser Zeit musste sie wieder an den Feldarbeiten *teilgenehmen*. Ärmere Mütter dagegen konnten nicht einmal diese Zeit mit ihrem Kind zu Hause verbringen. Wenn es *gab* viel Arbeit, mussten sie schon früher auf den Feldern tätig sein. Sie nahmen dann entweder das Kind in einem geflochtenen Korb mit sich, oder die Großmutter half *in* der Erziehung und passte auf das Neugeborene auf.

Literatur:

ELISABETH SCHREINER: Der Anfang und das Ende eines Menschenlebens bei den Deutschen in Sawer/Székelyszabar. In: Manherz, Karl (Hg.): Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen 1998.

Die Erstkommunion

Erstkommunion oder **Erste heilige Kommunion** (oft verkürzt „Kommunion“ genannt) heißt in der römisch-katholischen Kirche der meist festlich begangene erste Kommunionempfang der Kinder. An diesem Tag nehmen sie zum ersten Mal am Empfang des Altarsakraments durch die Gemeinde teil. Die Erstkommunion gehört zusammen mit der Taufe und der Firmung zu den Sakramenten, die in die katholische Kirche eingliedern. Die Erstkommunion wird vorbereitet durch eine theoretische und praktische Einführung in den christlichen Glauben, den Kommunionunterricht oder auch die Katechese, und durch den Empfang des Bußsakraments. Sie wird besonders feierlich gestaltet; kirchenrechtlich ist allerdings keine besondere Form vorgeschrieben; es ist auch möglich, dass die Vorbereitung durch die Eltern erfolgt und die Erstkommunion in einem anderen Gottesdienst als dem für die Erstkommunikanten stattfindet.

Heute ist in verschiedenen Ländern ein Alter von sechs bis zwölf Jahren gebräuchlich. Die Kommunionkinder sind in Deutschland in der Regel im dritten, in Österreich im zweiten Schuljahr.

Vor der Erstkommunion erfolgt auch erstmals die Beichte. Die Vorbereitung auf die Erstbeichte ist in der Regel in die Kommunionvorbereitung integriert. Ohne Beichte ist die Erstkommunion nicht möglich.

Der traditionelle, in vielen Gegenden noch heute übliche Tag der Erstkommunionfeier ist der Sonntag nach Ostern (Weißer Sonntag). Viele Gemeinden gehen aber dazu über, den Termin zu verlegen. So ist die Feier am Ostermontag, 1. Mai oder Christi Himmelfahrt oder zu anderen Terminen im April oder Mai durchaus üblich (<http://de.wikipedia.org/wiki/Erstkommunion>).



Bild 180: Kommunionkinder um 1930 in Wudersch



Bild 181: Kommunionkinder 1928 in Wudersch

Firmung

Die **Firmung** (lat.: *confirmatio* ‚Bestätigung, Bekräftigung‘) ist eines der sieben Sakramente der römisch-katholischen Kirche. In der katholischen Kirche ist sie die Vollendung der Taufe und bildet zusammen mit der Taufe und der Eucharistie die „drei Sakramente der christlichen Initiation“. Sie wird als Gabe der Kraft des Heiligen Geistes an den Gläubigen verstanden. Dies helfe ihm dabei, tiefer in der Gotteskindschaft zu verwurzeln, sich fester in Christus einzugliedern, seine Verbindung mit der Kirche zu stärken, sich mehr an ihrer Sendung zu beteiligen und zu helfen, in Wort und Tat für den christlichen Glauben Zeugnis zu geben.

Die Kirchen der Reformation haben die Firmung nicht als Sakrament übernommen, aber mit der Konfirmation einen Ersatz geschaffen. Die begriffliche Unterscheidung zwischen Firmung und Konfirmation, wie sie im Deutschen existiert, gibt es im Lateinischen und in den meisten anderen Sprachen nicht.

Die Firmung erfordert einige Voraussetzungen. Zum einen muss der Firmling getauft sein, da die Firmung die Taufe zur Vollendung bringt. Außerdem muss der Firmling den Willen haben, gefirmt zu werden. Es wird dem Firmbewerber empfohlen, vor der Firmung das Bußsakrament zu empfangen. Das Firmalter schwankte im Westen im Laufe der Geschichte erheblich und liegt heute gewöhnlich zwischen 12 und 16 Jahren. Der Codex Iuris Canonici schreibt das „Erreichen des Vernunftgebrauchs“ (Vollendung des siebten Lebensjahres) vor. Auch jeder noch nicht gefirmte Erwachsene kann und soll auf Verlangen gefirmt werden, besonders im Zusammenhang mit der Taufe bzw. der Aufnahme in die katholische Kirche.

Die Firmung wird in der römisch-katholischen Kirche im Allgemeinen von einem Bischof („erstberufener Spender“) gespendet. Wo dies nicht möglich ist, kann sie auch von einem Priester gespendet werden, der jedoch eine besondere Beauftragung des Diözesanbischofs für diese Firmung braucht. Die Firmung findet normalerweise innerhalb der Heiligen Messe statt. Im römischen Ritus beginnt die Firmung mit einem Eröffnungsgebet und der Erneuerung des Taufversprechens durch die Firmlinge. Anschließend breitet der Firmspender die Hände über dem Firmling aus und betet um die Herabkunft des Heiligen Geistes, wodurch auch die Gaben des Heiligen Geistes vermittelt werden. Dann legt er die rechte Hand auf den Kopf des Firmlings und zeichnet ihm mit Chrisam, einem vom Bischof geweihten Salböl, ein Kreuz auf die Stirn. Er spricht dazu: „Sei besiegelt durch die Gabe Gottes, den Heiligen Geist.“ (Das Chrisam bzw. Myron ist vorgeschriebene Materie bei der Spendung der Firmung, es ist eine Mischung aus Öl und Balsam. Die Heiligen Öle werden vom Bischof am Gründonnerstag bzw. in der Karwoche in der Chrisammesse geweiht.) Während der Firmung legt der Firmpate als Zeichen seiner Unterstützung seine Hand auf die rechte Schulter des Firmlings. Es folgen ein abschließendes Gebet und der Segen sowie anschließend die Feier der Eucharistie. Bis zur Reform der Firmung 1973 war ein angedeuteter Backenstreich des Bischofs als Symbol der Stärkung (vgl. Ritterschlag) allgemein üblich (<http://de.wikipedia.org/wiki/Firmung>).

Das **Abendmahl** oder die **Eucharistie** ist eine Handlung im Rahmen eines christlichen Gottesdienstes, der an das Sterben Jesu Christi erinnert und dieses vergegenwärtigt. Es geht auf das letzte feierliche Mahl des Jesus von Nazaret mit seinen zwölf erstberufenen Jüngern am Vorabend seines Todes zurück, an das am Gründonnerstag erinnert wird. Es gehört mit der Taufe zu den für fast alle christlichen Kirchen wesentlichen gottesdienstlichen Handlungen. Dabei ist Jesus Christus nach jeweiligem Glauben in der von ihm gegebenen Gemeinschaft, in seinem Wort, im Glauben an ihn oder in den Gaben von Brot und/oder Wein gegenwärtig. Die Art und Weise dieser Gegenwart ist unter den christlichen Konfessionen umstritten (<http://de.wikipedia.org/wiki/Eucharistie>).

Hochzeitsvorbereitungen

Die im Folgenden beschriebenen Hochzeitsbräuche stammen aus Bawaz/Babarc in der Branau. In dieser Form wurden die Hochzeiten bis in die 50er Jahre gefeiert. Der Ablauf der Hochzeit hat sich eigentlich bis heute nicht wesentlich verändert.

Wenn ein Junge ein Mädchen heiraten wollte, ging er mit seinen Eltern zur Familie des Mädchens und hielt um seine Hand an. Bei dieser Gelegenheit wurden der Termin der Hochzeit, die Mitgift und alle Einzelheiten, die mit dem Hochzeitsfest im Zusammenhang standen, besprochen. Oft kam es um des Vermögens willen zu einer Zwangsehe.

Drei Wochen vor der Hochzeit ging das Brautpaar zum Pfarrer, um sich für die Trauung anzumelden, man nannte das „sich aufschreiben lassen“. An drei aufeinander folgenden Sonntagen wurden die Brautleute in der Kirche „ausgerufen“, dann erst durfte die Hochzeit gefeiert werden. Geheiratet wurde meistens in der Faschingszeit oder unmittelbar nach der Weinlese, wenn es auf den Feldern keine Arbeit mehr gab.

Die Vorbereitungen für das Fest begannen am Sonntag vor der Hochzeit mit dem Nudelmachen. Die Zubereitung der hausgemachten Suppennudeln oblag den Frauen der Verwandtschaft. Das Hochzeitsbrot (Weißbrot) wurde im Haus der Eltern gebacken, damals hatte jeder Haushalt einen Backofen.

Am Tag vor der Hochzeit begannen die eigentlichen Festvorbereitungen, an denen sich die nächsten Verwandten beteiligten. Fast alles, was man zum Kochen brauchte, brachte die Verwandtschaft mit: Eier, Mehl, Quark, Milch, Zucker, Fett, Hühner usw. Die Eltern mussten für die Getränke und für die geschlachteten Schweine aufkommen. Besteck brachte sich jeder Gast selbst mit, dazu forderte auch ein Spruch auf, mit dem die Brautführer jeden persönlich zur Hochzeit einluden.

Am Tag vor der Hochzeit wurden die Hühner und Schweine geschlachtet, Würste und Sülze gemacht, Gemüse geputzt bzw. Strudel und anderes Gebäck gebacken.

Am Abend wurde für die Helfer gekocht. Es gab Hühnerpaprikasch mit Weißbrot und danach Strudel. Der Vorabend der Hochzeit wurde „Outanzowet“ (Antanzabend) genannt, weil ein Harmonikaspieler zum Tanz aufspielte. Oft waren diese Abende lustiger als die Hochzeitsfeier.



†
Baw
Unga



Bild 182: Hochzeitsfoto: Paul Oszterczel und Maria Herzog. Wudersch, 1911



Bild 183: Kranzjungfer: Theresia Hess mit ihren Begleitern Georg Bader und Duci Rutterschmidt in Wudersch
Die Burschen trugen Rosmarinsträussel.
Der Rosmarin begleitete die Budaörser von der Geburt bis zum Tod.



Bild 184: Hochzeit von Andreas Pauler und Maria Elsässer in Wudersch. Der Ehemann ist hinter dem Mann mit der Flasche, seine Frau links von ihm

Aufgabe:

Der Ablauf der Hochzeit

1. Verbinde die Fragen mit den entsprechenden Antworten.
2. Schreibe den Text in der richtigen Reihenfolge in dein Heft.

Welche Zeremonie ging der Trauung voraus?

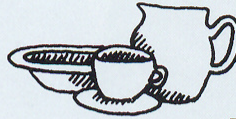
Was war die Aufgabe der Brautjungfern?

Wo fanden die Feierlichkeiten statt?

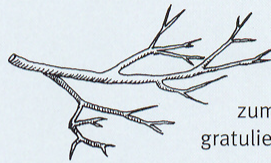
Was gab es zu essen?

Was und wann wurde geschenkt?

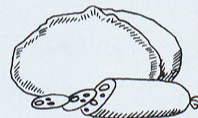
Wie hat man sich unterhalten?



Das Schenken fand ungefähr um 23 Uhr statt. Man schenkte kein Geld, sondern vor allem Haushaltsgegenstände (zum Beispiel Kissen, Tischdecken, Bettwäsche, Geschirr usw.).



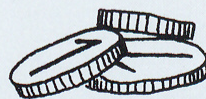
Die Gäste versammelten sich vor dem Haus des Bräutigams, zogen mit ihm zum Haus der Braut und gratulierten dort beiden.



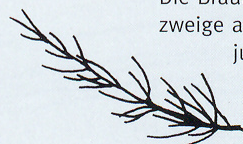
Zur Jause aß man Weißbrot und „Strizn“. Zum Abendessen gab es Hühner- und Schweinepaprikasch, dann Schweinebraten mit sauren Gurken und Paprika sowie als Nachtisch einfaches Gebäck. Um Mitternacht aß man noch einmal: Sülze, Wurst und Schwartenmagen.



Getanzt wurde zur Blasmusik; Polka und Walzer waren die beliebtesten Tänze. Gegen Morgen tanzte man dann auch die traditionellen Volkstänze, zum Beispiel den Schustertanz, die Kreuzpolka, den Schmied, den Nonnentanz usw.



Nach der Trauung ging der Hochzeitszug zum Wirtshaus. Dort warteten die Verwandten, die das Essen zubereitet hatten, schon auf die Gäste. Sie versperrten den Eingang und verlangten von den Trauzeugen Geld.



Die Brautjungfern verteilten Rosmarinzwige an die Gäste. Die erste Brautjungfer verabschiedete sich im Namen der Braut mit einem Spruch von den Eltern, Verwandten und Freunden.

Die Hochzeitstracht



Braut und Bräutigam

In den meisten von Ungarndeutschen bewohnten Ortschaften war die Braut in Schwarz gekleidet.

Die Spangenschuhe waren aus schwarzem Samt oder Leder gefertigt. Die beiden Spangen wurden oben zugeknöpft, vorne waren sie mit einer weißen oder schwarzen Schleife verziert. Die Braut trug weiße Strümpfe, fünf bis sechs gestärkte Unterröcke und darüber einen schwarzen glänzenden Oberrock aus Atlas. Die Schürze war aus weißem Chiffon oder weißer Seide, bestickt, oben gezogen und ringsum mit viel Spitze versehen. Die Schürzenschnur durfte auch nicht fehlen. Über dem weißen Hemd trug die Braut ein dreieckiges gesticktes Halstuch und darüber einen kur-

zen schwarzen Mantel. Später, ab den 40er Jahren, wurde auch oft eine schwarze Bluse aus dem gleichen Stoff wie der Rock getragen.

Der Kranz bestand aus weißen Wachsblumen. Er wurde hinter dem Kopf mit zwei seidenen Bändern zusammengebunden, die bis zur Taille reichten und in Fransen endeten. In der Hand trug die Braut ein weißes gesticktes Taschentuch und einen Rosmarinzweig mit drei weißen Schleifen.

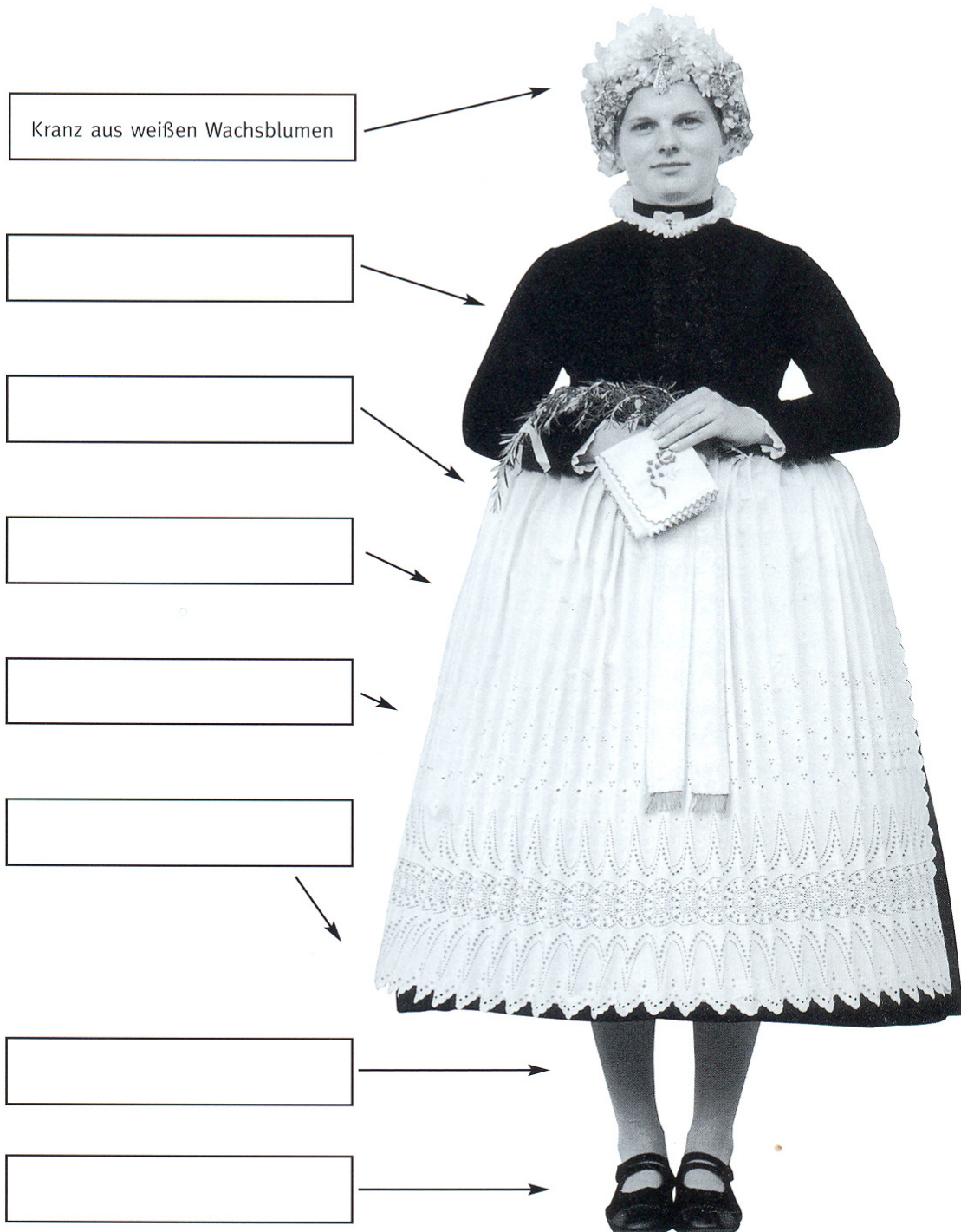
Nach dem Schenken zog sich die Braut um. Sie trug dann einen Atlasrock oder einen so genannten „Waschkittel“. Um den Kopf band sie ein Kopftuch als Zeichen, dass sie verheiratet war.

Der Bräutigam hatte einen schwarzen Anzug an, ein weißes Hemd ohne Krawatte, schwarze hohe Schuhe und auf dem Kopf einen Hut. An die linke Brust wurden ein kleiner Strauß aus weißen Wachsblumen und zwei weißen Bändern gesteckt. In der Hand hielt auch er einen Rosmarinzweig.

Wenn im Dorf ein junges Mädchen starb, das noch nicht verheiratet war, wurde es in der Brautkleidung beigesetzt. Der Sarg wurde von Mädchen im gleichen Alter getragen.

Die Hochzeitstracht

1. Markiere im Text die Kleidungsstücke, die zur Hochzeitstracht gehören.
2. Schreibe alle heraus.
3. Trage die Namen der Kleidungsstücke und die Beschreibungen in die entsprechenden Kästchen ein.
4. Nenn deinem Vordermann alle Begriffe, die du dir gemerkt hast.



Dr. Eugen Bonomi (1908-1979), Volkskundler, Erforscher des Deutschtums im Ofner Bergland, Studiendirektor im Ruhestand ist 1979 gestorben.

Nach der Vertreibung der Türken wurde das Ofner Bergland mit katholischen Deutschen besiedelt. Stammlich und sprachlich waren sie nicht einheitlich; sie kamen ja aus verschiedenen Teilen des Reiches. Was die Volksgenossen anfangs voneinander trennte, das wurde allmählich überwunden. Die zahlenmäßig überlegenen Baiern faßten alles in eine bairische Einheit zusammen.

In diesem Raum siedeln neben Deutschen auch Magyaren und Slawen (Serben und Slowaken). Die Magyaren, vorwiegend Calvinisten, sind hier zum Teil alteingesessen. Die griechisch-orthodoxen Serben ließen sich knapp vor den Deutschen nieder. Später erscheinen auch katholische Slowaken. Der Außenstehende würde demnach hier eine Verzahnung, ja Verschmelzung der verschiedenen Volkskulturen erwarten. Dem ist aber nicht so. Die hier lebenden Volksgruppen konnten, dank der Glaubensunterschiede, ihre eigenständige Kultur und ihr Volkstum bewahren. Man weiß zwar genau, was bei den anderen Brauch ist, übernimmt aber nur selten etwas. Was z. B. der kalvinische Magyare oder der griechisch-orthodoxe Serbe tut, ist und bleibt dem katholischen Deutschen fremd. Zu einer Fühlungnahme Andersrassiger und Andersgläubiger innerhalb der Dorfgemeinschaft kam es erst in jüngster Vergangenheit, zu einer Zeit, wo die Großstadt auf die verschiedenen Volkskulturen zugleich auflösend wirkte. Etwaige Gemeinsamkeiten berechtigten nicht unbedingt zur Annahme direkter Beeinflussung.

In den Dörfern unseres Gebietes kann man nicht mehr so leben wie einst. Von Budapest wird das Volk immer mehr und mehr abhängig; dem Einfluß der Großstadt kann es sich kaum mehr entziehen. Die Folgen sind: Rückgang des Bauerntums, Zerfall der bäuerlichen Lebensform.

Wir schildern die deutsche Bauernhochzeit im Ofner Bergland. Obwohl in ihr schon ein starker Wandel zu verzeichnen ist, und sie schon einen guten Teil ihrer alten Form eingebüßt hat, gilt im großen und ganzen noch immer der alte Rahmen. Die städtische Art konnte diesen, selbst in den am meisten gefährdeten Gemeinden, nicht gänzlich beseitigen. Industriearbeiter und Handwerker, bei denen heimische Gepflogenheiten nur noch wenig Geltung haben, kehren sich noch daran, wenn sie eine „schöne“ Hochzeit halten wollen. Glücklicherweise ist die Hochzeit ein wichtiges Geschehen, was mit dazu beiträgt, dass man sich bei seiner Feier gerne auf gewohnten, bewährten Bahnen bewegt. Der Jugend missfällt natürlich schon manches; sie würde sich auch leicht umstellen, wäre die Hochzeit allein ihre Sache. Dadurch aber, dass auch die Alten mitzusprechen haben, die noch in der Überlieferung wurzeln, ist das Vätererbe, wenigstens eine Zeitlang, sichergestellt.

Im Zuge der Entwicklung starben oder sterben örtliche Besonderheiten allmählich ab. Ein ziemlich gleichförmiges, vereinfachtes Hochzeitsbrauchtum beherrscht schon den Raum. Fern von der Stadt ist es natürlich besser verankert als in nächster Nähe. Wir waren bestrebt, hier womöglich alles festzuhalten, was noch erreichbar war. Die Darstellung beruht fast ausschließlich auf eigenen Erhebungen aus den Jahren 1936 bis 1939. Es wurden insgesamt 24 Gemeinden erfasst.

HOCHZEITSBRAUCHTUM

I. Werbung

Der **Brautwerbung** geht meist eine lange, nicht selten nur eine recht flüchtige Bekanntschaft voraus. Der Wille der Eltern, Liebe oder Pflicht drängen schließlich zur Vereinigung der Jungen.

Sind die Eltern des Mädchens und des Burschen mit der Ehe ihrer Kinder einverstanden, so geht der Bursche – jetzt Samstag, früher ging er Dienstag oder Donnerstag abend – zu den Eltern des Mädchens und bittet um die Hand ihrer Tochter. Von seinem Kommen hat die Familie in der Regel schon Kenntnis. Er tritt unter irgend einem Vorwand ins Haus und kommt erst allmählich auf sein Vorhaben zu sprechen oder redet gleich ohne Umschweife. Die Erwählte ist nicht immer zugegen. Früher, wenn der Bursche seinem Wunsche mit eigenen Worten nicht entsprechend Ausdruck verleihen konnte, bediente er sich einer kleinen Formel, womit er kurz und bündig erklärte, dass er das Mädchen zur Frau beehrte, z. B.:

*To pini,¹²
To schtee-r-i,¹³
Wauz¹⁴ mē ti X. nāit keipz,¹⁵
So kee-r-i.*
(Budaörs)

*Wegn täis¹⁶ pini khumə,¹⁷
Wegn täis pini too,
Wauz mi nāimə¹⁸ wōū(t)z,¹⁹
Sokz naa owə joo.*
(Pilisszentiván)

*I pin khumə,
Wegn tāin und wegn too,
əps mē āingə Touchtə keipz,
Sokz naa owe joo.*
(Solymár)

Die Gefahr, eine abschlägige Antwort, einen Korb zu bekommen, besteht eigentlich nicht, es wird doch alles schon vorher gründlich besprochen und erwogen. Auch würde sich der Bursche dieser Schande nicht unnötig aussetzen. Hat das Mädchen, das er heimführen will, zufällig noch eine unverheiratete ältere Schwester, so ist es nicht ausgeschlossen, dass man den Aufschub der Ehe verlangt, bis auch diese unter die Haube kommt. Es heißt: *S Kraamət maat mē nāt voən Hāāj* (das Grummet mäht man nicht vor dem Heu). Man liebt es nämlich, die Töchter nach der Reihenfolge ihres Alters zu verheiraten.

Eine frühzeitige Eheschließung ist gerne gesehen. Für Mädchen ist jetzt die untere Altersgrenze in der Regel 18, für Burschen 21 bis 23 Jahre. Früher wagte man schon in jüngeren Jahren diesen Schritt. Unverheiratet will niemand bleiben. Das gesunde Volk ist ja allem unfruchtbaren Wesen abgeneigt. Alte Jungfrauen und Junggesellen passen nicht recht in das Gefüge des Dorfes. Sie müssen auch viel Spott über sich ergehen lassen; die Ehelosigkeit hält man ja für einen unnormalen, minderwertigen Zustand.

II. Verlobung

Steht der Ehe nichts im Wege, so gehen die Jungen schon in den nächsten Tagen auf das Gemeindehaus und zum Geistlichen, um ihre Heiratsabsicht anzumelden („sie lassen sich einschreiben“). Einen langen Brautstand kennt man auf dem Dorfe nicht. In mehreren Gemeinden werden noch am selben Tag die nächsten Verwandten ins Elternhaus des Mädchens zu einem Schmaus (Jause oder Abendessen) geladen. Die Mitgift kommt hierbei nicht mehr unbedingt zur Sprache. Mancher Bursche steckt seiner Zukünftigen den Ehering schon jetzt an.

Vor dem Krieg war die Verlobung (*Vaschprechas*) noch von großer Bedeutung. Auch ging sie dem „Einschreiben“ immer voraus. Die Mahlzeit war nicht nur Zweck, wie es heutzutage vielfach der Fall ist. Eltern und Paten setzten sich Samstag oder Sonntag abend im Brauthaus zusammen, bestimmten im Beisein der Jungen (sie wurden allerdings wenig befragt!) das Heiratsgut und besprachen die spätere Gütertrennung, den Erbanteil, den Altenteil u. dgl. Auf Grund der Abmachungen verfasste der Gemeindevorstand oder jemand anders einen **Ehevertrag**, den die Anwesenden durch ihre Unterschrift, die Väter außerdem noch durch Handschlag bekräftigten. Da man jetzt im allgemeinen nicht viel zu „versprechen“ hat, sind die langwierigen Verhandlungen und auch der Ehevertrag überflüssig geworden. Aus vier Ortschaften wissen wir, dass der Bursche seiner Zukünftigen anlässlich der Verlobung etwas Geld als Ehepfand (daher „Pfandgeld“) verstohlen zusteckte.

III. Verkündzeit

1. Aufgebot

Vor der Trauung verkündet der Priester in der Kirche an drei Sonntagen die Namen der Brautleute. Auf dem Gemeindehaus müssen sie drei Wochen lang aushängen.

Im allgemeinen ist an diesen Sonntagen des Aufgebotes allenthalben eine gewisse Scheu vor dem Kirchgang zu beobachten. Es gibt Ortschaften, wo sich Braut und Bräutigam in der Kirche überhaupt nicht blicken lassen; sie schämen sich (allg.) es stünde ihnen Unglück in der Ehe bevor (Promontor). Anderswo ist das Brautpaar jedesmal oder doch wenigstens einmal, meist beim zweiten Aufgebot anwesend. Braut und Bräutigam haben auch diesmal noch unter den Altersgenossen zu stehen; allerdings schon in der letzten Reihe. Die Brautleute sind natürlich festlich gekleidet. Wo sie der Messe oder Verkündigung immer beiwohnen, dort trägt sich die Braut jedesmal anders.

2. Brautexamen

An einem Sonntag, vor oder nach der Vesper, hat das Brautpaar zur „Christen“ - oder „Kinderlehr“ zum Pfarrer zu kommen. Diese Sitte besteht hier seit jeher. Der Geistliche prüft die Glaubenskenntnisse der Jungen, belehrt sie über die Pflichten, die sie auf sich nehmen, und gibt ihnen gute Winke für das Leben. Sollte Unkenntnis zutage treten, so wird das Brautpaar wiederholt in das Pfarrhaus beschieden.

3. Zeitpunkt der Hochzeit

Die meisten Hochzeiten finden **zu Fastnacht** oder **im Herbst** statt. An einem Freitag wurde und wird nie Hochzeit gehalten. Nicht nur, weil er Sterbetag Christi und kirchlich gebotener

Fasttag ist, sondern auch deshalb, weil er überall als Unglückstag gilt. Die übrigen Tage der Woche kommen eigentlich alle in Betracht. **Am beliebtesten** war wohl seit jeher der **Dienstag**, auch der **Donnerstag**, vereinzelt der Mittwoch. Seit dem Krieg verlegt man die Hochzeiten, nach städtischem Muster, jedoch größtenteils auf den Sonnabend. Viele verdienen nämlich ihr Brot in der Stadt, denen ist es so am zweckmäßigsten. Es steht ja noch der darauffolgende Sonntag, also genügend Zeit zur Verfügung. Im Gegensatz zur Vorkriegszeit werden die Trauungen für den Nachmittag angesetzt. Große Hochzeiten nach altem Schlag finden jedoch vormittag statt.

Himmelskörper oder abergläubische Volksmeinungen beeinflussen die Wahl des Hochzeitstages kaum mehr. Hie und da beachtet man noch die Mondphasen: zunehmender Mond oder Vollmond verheißt Glück, abnehmender Unglück. Im Zeichen Krebs soll nicht geheiratet werden. Von den vielen „verworfenen“ Tagen behielt man den Valentinstag. An diesem solle man ja keine Ehe schließen, sonst würde die künftige Wirtschaft dem Verfall entgegengehen. Im Mai geschlossene Ehen werden nicht glücklich; sie versprechen aber einen überreichen Kindersegen.

Wäre es möglich, nach Wunsch auch das Wetter des Hochzeitstages zu bestimmen, täte man es gewiß. Das Wetter beachtet noch jeder. Heiterer Himmel, Regen oder Schnee verheißen nämlich Glück und Reichtum, Wind oder Sturm am Hochzeitstag bringen Unglück und Hader.

4. Gäste

Die Wahl der Gäste erfordert eine gewisse Umsicht. Es darf niemand übergangen und dadurch beleidigt werden. Bei kleinen Hochzeiten kommen nur die allernächsten Verwandten in Betracht: Geschwister, Tauf- und Firmpaten und ihre Familie, unter Umständen auch Onkel und Tanten. Nicht leicht ist es bei großen Hochzeiten, wo man eine ausgedehnte Verwandtschaft und darüber hinaus auch noch Freunde und Bekannte im Auge haben soll. Man achtet im allgemeinen darauf, dass die Verwandten des Bräutigams und die der Braut in gleicher Zahl vertreten seien.

Zu **Trauzeugen** bittet man überall den Taufpaten der Braut und des Bräutigams. Sollte einer nicht mehr am Leben sein, tritt an seine Stelle der Firmpate. Ist auch dieser tot, so folgt der Sohn des Taufpaten, auch ein Bruder oder ein Vetter. Das Ablehnen dieses Ehrendienstes ist ausgeschlossen. Hochzeiten mit vier Trauzeugen (zwei Tauf- und zwei Firmpaten) finden heutzutage nur höchst selten statt.

Auch der **Brautführer** und die **Brautführerin** sind von vornherein gegeben. Der Brautführer geht aus der Verwandtschaft des Bräutigams, die Brautführerin aus der der Braut hervor. In erster Reihe kommen Firmlinge, Vetter und Basen oder Kinder von Paten in Frage; immer **nur Unverheiratete**.

Der **Brautführer** spielt eine wichtige Rolle; er leitet geradezu die Hochzeit. Wer kein sicheres Auftreten hat und auch keine Sprüche kann, taugt nicht dazu. Sollte also von den Verwandten, die gemäß der alten Sitte diese Würde zu bekleiden hätten, niemand entsprechen, so zieht man einen Fremden heran, manchmal stammt er sogar aus einer anderen Gemeinde. Ein bewährter Brautführer wird stets gesucht. Die **Brautführerin** – auch „erste Kranzjungfrau“ genannt – ist die Kranzjungfer des Brautführers. Sie geleitet mit ihm die

Braut, trägt das Bräutigamskränzchen zur Kirche, pflegt bei der Haubung einen Spruch herzusagen.

Den zweiten Verkündsonntag nennt man gemeinhin *Äi(n)loodsuntoog* (**Einladesonntag**), und zwar deswegen, weil das Brautpaar an diesem Tag persönlich zur Hochzeit ladet. Es bricht in der Regel erst nach der Vesper auf; wenn viele einzuladen sind, so schon nach dem Mittagessen. Eine Reihenfolge im Einladen nach Alter, Stand- oder Verwandtschaftsgrad der Gäste wird nicht beobachtet; entscheidend ist der Wohnort. Der Weg führt aber womöglich zuerst zu den Gevattern. Bei der Verwandtschaft der Braut hat sie das Wort, bei der des Bräutigams der Bräutigam. Nicht immer ladet man ganze Familien ein; oft sind es nur gewisse Personen, z. B. nur der Sohn, die Tochter oder gar nur Kinder. Das Brautpaar bewirtet man mit Wein und Gebäck. Kameraden und Kameradinnen, die am Hochzeitszug nicht teilnehmen, ladet das Brautpaar erst am Hochzeitstag nach der Hauptmahlzeit zum Tanz ein (sie gehen „nachladen“). Außerhalb der Gemeinde wohnende Verwandte oder Bekannte, die sog. *lwəhottəlāit* (Über-Hotter-Leute) werden häufig schon am ersten oder erst am letzten Verkündsonntag eingeladen.

Am Vorabend oder am Tag der Trauung frühmorgens pflegen in einigen Dörfern die Burschen oder die Beistände die bereits geladenen Gäste noch einmal einzuladen. Bevor sie sich auf den Weg begeben, nehmen sie im Hochzeitshaus ein Frühstück (wenn sie am Morgen gehen) oder ein Nachtmahl (wenn sie am Abend gehen) ein. Die Burschen gehen zu zweien, zu vierten, oft sind es ihrer auch zehn. Aus dem Hochzeitshaus nehmen sie manchenorts eine Flasche Wein mit. Burschen oder Männern, denen sie auf der Straße begegnen, reichen sie die Flasche zum Trunk. Im Haus angelangt, sagen sie einen Ladespruch: wenn sie keinen können, bitten sie die Hausleute einfach, im Hochzeitshaus zu einer bestimmten Zeit zu erscheinen. Auch die Hochzeitsbitter werden bewirtet. Sind ihre Flaschen unterwegs leer geworden, so füllt man sie im Hause, wo sie eben sind, wieder an.

5. Vorbereitungen zur Hochzeit

In der letzten Woche vor der Hochzeit, in der sog. *Zuərichtwouchə* (Zurichtwoche, die letzten Tage nennt man auch *Zuərichtteeg*, **Zurichttage**) ist im Brauthaus viel Arbeit zu leisten. Am meisten sind dabei die weiblichen Familienmitglieder in Anspruch genommen. Die Braut gibt eigentlich am wenigsten zu schaffen. Man hat vielmehr für die Gäste, für Essen und Trinken zu sorgen.

Frauen und Mädchen sind zumeist **in der Küche beschäftigt**. Was soll denn nicht alles gekocht, gebraten und gebacken werden! Man legt besonders Wert darauf, dass das **Hochzeitsbrot** und die **Hochzeitskuchen** gut geraten. Wäre dies nicht der Fall, so würde die Ehe, nach der Meinung der Alten, unglücklich sein. Gerne sieht man es, wenn auch die Braut beim Kneten des Teiges behilflich ist oder selbst etwas herstellt (z. B. den *Kugluf*, Gugelhupf). Eine übermäßige Teilnahme an den Vorbereitungen zur Hochzeit fordert man von ihr jedoch nicht. Männer und Burschen bereiten die Getränke vor, sie helfen Gläser und Flaschen waschen, Geflügel schlachten usw. Im Sommer bauen sie die Laubhütte.

Geschirr und Eßzeug eines Bauernhauses reicht bei solchen Gelegenheiten nicht aus. Deshalb stellen Verwandte und Gäste auch das ihrige zur Verfügung; die Einladung verpflichtet gerade dazu. Einige Tage vor der Hochzeit holen es Mädchen mit großen Körben ab. Vor allem muss für den Haupttisch gesorgt werden; bei den anderen ist es nicht so genau. Früher machte man die Gäste beim Einladen gleich darauf aufmerksam, sie müssten auch ihr Eßbesteck,

„Schaufel“ (Löffel) und „Rechen“ (Gabel) mitbringen. Neuerdings pflegt man auch schon hier und dort Geschirr und Besteck aus dem Wirtshaus zu entleihen oder überhaupt die Hochzeit gleich dort zu halten. Damit sind alle Fragen, auch die Raumfrage, gelöst.

Die Hochzeitstafel stellt an beide Familien große Anforderungen. Man bedenke nur, wieviel oft verzehrt wird! Wo die Gäste Speisenbeiträge liefern (Geflügel, Mehl, Eier, Butter, Milch, Zucker, Rahm usw.), verringern sich die Kosten einigermaßen. Nicht überall steht man gerade auf diese Beiträge an; willkommen sind sie aber doch.

Die Hochzeit hält man fast ausschließlich **im Elternhaus der Braut** ab. Die Stuben werden für diese Zeit ausgeräumt. Sollten die Raumverhältnisse im Elternhaus des Bräutigams zufällig günstiger sein, so ist es nicht ausgeschlossen, dass man sie auch dort hält. **Im Sommer** bereitet das Unterbringen der Gäste natürlich keine Sorge; man speist und tanzt **im Hof**. Die Tische werden in einer Laube (*Laawəhitn*, Laubhütte) aufgestellt.

IV. Hochzeitstag

1. Beichte und Kommunion

Am Morgen des Hochzeitstages, selten am Vortag, beichtet und kommuniziert (ung. Megáldozik) das Brautpaar. Die Braut trägt ihr zweitbestes (*nóochschái(n)stas*, nachschönstes) Gewand und kein Kopftuch (sie geht *khamblt*, gekämmt). In Pilisszentiván und Üröm hat sie sogar schon den Brautkranz auf. Zuerst legt der Bräutigam seine Beichte ab. Der Mann soll überall den Vortritt haben (allg.) er muss das Glück „vorausführen“ (Budakalász), dann ist er auch späterhin immer voraus (Promontor). Ihm folgt gleich die Braut. Einen dritten soll man nicht durchlassen.

2. Frühstück im Brauthaus

Nach dem Empfang der Sakramente wird **bei der Braut das Frühstück eingenommen**. Dieses besteht aus Kaffee, nicht selten aus einer Fleischspeise. Nur noch vereinzelt begegnen wir dem alten Brauch, dass die Jungen gemeinsam aus einer Tasse trinken oder aus einem Teller essen, „um sich aneinander zu gewöhnen“. Wer eher trinkt oder isst als der andere, der wird später im Eheleben immer Recht behalten (Piliscsaba, Zsámbék).

3. Tracht des Brautpaares

Beim Ankleiden der Braut sind meist solche zur Stelle, die wissen, „was sich gehört“. Die Patin, die Nachbarin, auch Freundinnen der Braut werden gern zu Rate gezogen; es gibt ja allerlei zu beobachten.

Eine **Brauttracht**, die in der Zusammenstellung, im Schnitt oder in den Farben Besonderheiten aufweist, kennt man nicht. Die Braut ist jeweils so gekleidet, wie die großen Mädchen und jungen Frauen des Ortes, wenn sie „schön“ gehen. Übrigens ist ja das Brautgewand nicht nur für diese Gelegenheit bestimmt. Es soll späterhin als Festtracht getragen werden und unter Umständen auch als Sterbekleid dienen. Es ist deswegen aus feinstem Tuch oder Samt hergestellt. Jedes Stück ist neu. Das Brauttuch, auf der Brust gekreuzt getragen, ist seiden. Es gibt jedoch ein Kleidungsstück, das mit dem Kranz hier seit jeher Sinnbild der Unschuld ist, und zwar die gefältelte weiße Schürze. Bräute, die ihre Jungfräulichkeit verloren haben, tragen eine schwarze. Wo man noch auf Bauernart hält, hat die Braut blaue Wollstrümpfe und

schwarze Samtschuhe an. Lederschuhe und Zwirnstrümpfe, Lackschuhe und Seidenstrümpfe sieht man in der nächsten Umgebung der Hauptstadt schon häufig.

Von **Brautfrisuren** kann auch nicht die Rede sein. Die jeweilige Haartracht der gleichaltrigen Mädchen ist auch für die Braut maßgebend. Am Hochzeitstag pflegt sie sich ausnahmsweise nicht selbst zu kämmen. Entweder tut es eine der anwesenden Frauen, eine Kameradin oder die Schwester, meist aber eine Friseurin (*Khamblarin*).⁷⁶

Die unbescholtene Braut ziert der **Brautkranz**. Gefallene Mädchen dürfen ihn nicht tragen. Sie treten ohne Brautkranz oder mit dem Kopftuch (*Muschal*⁸⁰) vor den Traualtar. Heute sind ausschließlich Wachskränze gebräuchlich. Vor dem Kriege waren es noch Myrtenkränze oder Kränze aus künstlichen Blumen; in der alten Zeit bestanden sie wohl nur aus Rosmarin. Wo der Kranz im Nacken schließt, bringt man zwei oder drei, oft recht lange, breite Seidenbänder an. Jetzt sind weiße vorherrschend. Bunte (rote, blaue) waren besonders in der Vorkriegszeit beliebt. Eine Erweiterung des gewöhnlichen Brautkranzes, ist der *Schwaafkraunz* (Schweifkranz), benannt nach einer Schleife, deren Ende an der Brust befestigt wird. Diesen „Schweifkranz“ trägt man nebst dem gewöhnlichen in mehreren Dörfern. Den Brautkranz stellt die Dorfputzmacherin (ung. kalaposnő, masamód) her, oder er wird beim Dorfkrämer oder in der Stadt gekauft.

Man trägt auch Sorge dafür, dass die Braut Brot, Geld, Salz und geweihte Kräuter bei sich habe. Brot und Geld gelten als Symbole künftigen Wohlstandes, die geweihten Kräuter und das Salz sollen die feindlichen Mächte abwehren.

Die **Tracht des Bräutigams** unterscheidet sich in nichts von der jeweiligen Festtracht der Männer. Vor dem Krieg trug man das blaue „ungarische“ oder „Stiefelgewand“; seither ist das „deutsche“ Gewand Mode. Das weiße, oft bestickte Hemd, das der Bräutigam am Hochzeitstag anhat, schenkt ihm zumeist die Braut (heute nicht mehr allgemein); desgleichen den Brust- und Hutschmuck. Der Brustschmuck ist ein Sträußchen aus Wachspferlen, woran zwei kurze weiße (früher lange, rote oder blaue) Seidenbänder angebracht sind. Den Hut schmückt in der Regel nur ein Rosmarinstrauß.

4. Abforderung der Brautleute

Verwandte und Gäste des Bräutigams versammeln sich in seinem Elternhaus, die der Braut in ihrem. Zum Bräutigam kommt auch die ganze Jugend und die Musikkapelle. Bevor man den Weg zum Hochzeitshaus antritt, fordert der Brautführer den Bräutigam von seinen Eltern mittels eines Spruches ab (nicht überall). Dann begeben sich alle ins Brauthaus. Der Bräutigam geht zwischen seinen Paten.

Beim **Abschiednehmen der Braut** von ihren Eltern und Verwandten tritt wieder der Brautführer als Sprecher vor. Auch die Braut dankt – nach seinen Weisungen – den Eltern für die „christliche Erziehung“ und bittet um Verzeihung, wenn sie sie beleidigt haben sollte oder ungehorsam war. Dann betet der Brautführer ein Vaterunser, das alle mitsprechen. Schließlich besprengen die Eltern – manchmal auch die nächsten Verwandten oder alle eingeladenen Gäste – die Braut und ihren Verlobten mit Weihwasser, indem sie sagen: *Keez in Koutes Jeesu Nauma und pro-wiitaz äingga Klik* (Gehet in Gottes Jesu Namen und probieret euer Glück).

Im Hochzeitshaus erhält jeder Gast vor dem Kirchgang einen Rosmarinzweig. Den Beiständen fällt der längste und schönste zu. Den Rosmarin stecken die Männer an den Hut oder in

das Knopfloch des Rockaufschlages, auch an die Brust oder sie tragen ihn in der Hand. Weibliche halten ihn nur in der Hand. Die Instrumente der Musikanten werden mit weißen, zuweilen bunten Seidenbändern geziert. Wo man die Kosten nicht scheut, dort bekommen auch die Musikanten ein Anstecksträußchen.

5. Zivilehe

Der kirchlichen Trauung geht die Zivilehe voraus. Sie findet in der Regel knapp vor der kirchlichen Trauung, oft in Gegenwart aller Hochzeitsteilnehmer (bei kleinen Hochzeiten jedoch nur im Beisein der Trauzeugen), statt. Nach beendigter Amtshandlung begibt sich der Hochzeitszug zur Kirche.

6. Zug zur Kirche

Die Aufstellung des **Hochzeitszuges** ist verschieden. Zusammenfassend lässt sich darüber folgendes sagen. Den Zug eröffnet überall eine Bauernkapelle. Sie spielt auf dem Weg zur Kirche (und voh der Kirche) Märsche. Ihm folgt im allgemeinen die Jugend, voran die Kinder, dann die Burschen mit ihren Kranzelmädchen paarweis; rechts schreiten die Mädchen, links die Burschen (in wenigen Ortschaften auch umgekehrt) - Getrennt gehen die Burschen von den Mädchen - wie diese früher mancherorts der Fall war - nirgends mehr. Die Braut geht mit dem Brautführer oder zwischen Brautführer und Brautführerin. In mehreren Gemeinden musste sie ihr Gesicht zum Zeichen der Trauer („lustige Braut, traurige Frau“) auf dem Hin- und Rückweg mit einem gestärkten weißen Tuch verdecken. Die Brautführerin oder ein anderes Mädchen trägt in einem weißen Tüchlein das „Bräutigamskränzchen“ (ein Wachskränzchen, 5-10cm im Durchmesser) und ein oder zwei Orangen (Zitronen, Äpfel), worin ein bebänderter Rosmarinzweig steckt. Der Bräutigam geht mit der Brautführerin oder inmitten der Trauzeugen. Verheiratete Männer und Frauen gehen zumeist noch getrennt, und zwar die Männer im allgemeinen nach dem Bräutigam, die Frauen am Ende des Zuges. Der Vater der Braut und des Bräutigams schreiten entweder in der ersten oder in der letzten Reihe der Männergruppe. Die Mütter nehmen am Hochzeitszug selten teil, sie wohnen auch der Trauung ihrer Kinder nicht bei. In letzterer Zeit gehen sie mancherorts schon mit; dann beschließen sie den Zug.

Ist die Braut keine Jungfrau mehr, so gestaltet sich manches anders. Die Zahl der Gäste ist erheblich geringer. Die Musikkapelle, die Jugend, die der jungfräulichen Braut das Ehrengeleit gibt, fehlen zumeist. Sollten dennoch welche Burschen und Mädchen am Zug teilnehmen, so entbehren sie jedwelchen Schmuckes. Die Burschen haben keine Sträußlein, die Mädchen tragen keinen Kranz und keine weiße, Schürze. Natürlich gibt es auch keinen Rosmarin. Die Braut, dunkel gekleidet, statt des Kranzes hat sie ein Kopftuch, begleiten ihre Tauf- und Firmpatin oder die Beistandsfrauen, den Bräutigam aber die Beistände, hinterher gehen die Verheirateten. Es kommt aber schon vor, dass die Braut mit dem Bräutigam zusammen in die Kirche gehen; die Trauzeugen folgen ihnen mit den Gästen.

In der Vorkriegszeit gab es wohl keine Hochzeit, wo man auf dem Weg zur Kirche und von der Kirche zurück nicht geschossen hätte. Die Burschen führten sogar im Hochzeitszug Pistolen mit, und feuerten sie des öfteren ab. Aber auch nicht beteiligte Männer und Burschen gaben längs des Weges, den der Zug nahm, zu Ehren des Brautpaares Freudenschüsse ab. Diesen reichte man auf der Stelle eine Flasche Wein zum Trunk. Heute ist das Schießen verboten. Nur die Dorfkinder knallen noch fleißig mit ihren Schlüsseln. Ein Sprichwort: Wieviele Schüsse, soviele Ohrfeigen (erhält die Braut in der Ehe).

7. Trauung

Wenn die kirchliche Trauung vormittag stattfindet, so lässt die Familie vorher eine stille Messe, bei großen Hochzeiten jedoch ein Hochamt (ung. nagymise) lesen. Vor dem Krieg war dies gang und gäbe. Seither geht dieser Brauch infolge der Verarmung allmählich zurück. Während der Messe pflegt man das Ehestandslied, ein Brautlied oder ein Marienlied zu singen. Nach dem Gottesdienst begibt sich das Brautpaar mit den Hochzeitsgästen ins Sanktuarium (ung. szentély) zur Trauhandlung. Bevor der Priester kommt, legt die Brautführerin die Orange (Apfel, Zitrone) auf den Altar; sie gehört dem Pfarrer. Bringt man zwei, so darf eine der Kantor nehmen. Der Bräutigam übergibt dem Mesner die Eheringe. In Budajenő und Telki stellt der Bräutigamsvater eine Flasche Weißwein, der Brautvater eine Flasche Rotwein zur Weihe auf den Altar. Nach dem Trauakt wird der Wein in der Sakristei getrunken. Auch in Pesthidegkút gibt es Wein. Der Bursche, der ihn bringt, trägt ihn aber wieder nach Hause; erst daheim soll er getrunken werden. In Nagykovácsi nahm bis 1908 einer der Trauzeugen ebenfalls eine Flasche Wein in die Kirche mit; der Geistliche schenkte davon beim Opfergang jedem ein.

Braut und Bräutigam sollen vor dem Altar dicht nebeneinander stehen, dass sich, wie es heißt, der „Eheteufel“ oder der Böse nicht durchdränge. Auf wessen Seite die Altarkerze flackernd brennt oder gar erlischt, der wird eher sterben. Wer dem anderen auf den Fuß tritt oder seinen Schwur lauter leistet, der hat im künftigen Leben immer die Herrschaft im Hause. Diese Volksmeinungen sind noch ziemlich lebendig. Wenn der Bräutigam am Altar schwört, legt ihm die Brautführerin oder ein kleines Mädchen das Bräutigamskränzchen aufs Haupt (daher auch *Schweeə*-kränzt, Schwörkränzchen genannt).

Nach der Trauung gehen alle um den Altar, küssen das Kruzifix, das der Geistliche ihnen zum Kuß reicht (*Häəkoutpusn*, Herrgottküssen) und legen dann etwas Geld für den Priester auf eine Tasse. Dieses **Opfergeld** soll die Braut, so hält man es vielerorts, vom Bräutigam empfangen, dass er ihr immer fleißig Geld gebe. Burschen pflegen für ihr Kranzelmädchen zu „opfern“.

Damit ist es noch nicht abgetan. Auch der Mesner und die Ministranten warten auf eine kleine Gabe. Deswegen halten sie die Hochzeitsteilnehmer innerhalb, selten außerhalb, der Kirche an. Der Mesner steht mit seiner Tasse im Sanktuarium, im Mittelgang oder bei den letzten Bänken, die Ministranten beziehen solche Plätze, wo die Leute vorbei müssen. Oft wissen sie auf recht findige Art den Gästen einige Heller zu entlocken.

8. Rückkehr ins Hochzeitshaus

Wenn das Brautpaar und die Hochzeitsgäste die Kirche verlassen, spielt die Musikkapelle vor dem Gotteshaus einige Stücke. In Kleinturwall wurde bis zu den 1890er Jahren auch getanzt. An einigen Orten ist auch stets eine Schar von Dorfkindern zur Stelle. Sie warten nämlich, dass man unter sie Geld streue. Das Werfen von Münzen geschehe, heißt es, nur deshalb, um der Balgerei der Kinder zusehen zu können.

Der **Heimweg** wird wieder in geordnetem Zug zurückgelegt. In der Aufstellung tritt seit dem Krieg eine Änderung ein. „Braut und Bräutigam gehören ja schon zusammen“, sie gehen also zumeist miteinander: nebeneinander, Hand in Hand, neuerdings auch schon Arm in Arm (selten). Der Brautführer und die Brautführerin sind dadurch ihrer Pflichten entledigt. Sie können also jetzt – vor oder nach dem Brautpaar – miteinander gehen. In Pomáz sieht man es gerne, wenn der Hochzeitszug auf einem anderen Weg heimkehrt. Es ist von übler Bedeutung,

wenn sich die Braut oder der Bräutigam auf dem Wege umsieht. Da heißt es gleich: man suche schon nach einem neuen Ehegefährten, dem anderen stünde also bald der Tod bevor.

Der **Eintritt in das Hochzeitshaus** erfolgt unter gewissen Förmlichkeiten, gegen ein Lösegeld. Die Eingangstür ist – Budakeszi, Budaörs und Promontor ausgenommen – überall verschlossen. Verwundert ruft man: „*Teafma too näit äini?* (darf man da nicht hinein?), *is too khə Mäintsch tahaam?* (ist niemand daheim?), *sammə koə näit in Houchzäitshaus?* (sind wir denn nicht im Hochzeitshaus?), *wos iis, sam-mə too fälkaungə?*“ (was ist, sind wir vielleicht fehlgegangen?) usw. An der Tür pocht der Brautführer, der Bräutigam oder einer der Trauzeugen und bittet um Einlass. Von ihnen fragt man: „Wer ist draußen?“ Antwort: „Braut und Bräutigam.“ Frage: „Was ist die Braut wert?“ Antwort: „Den Bräutigam.“ Frage: „Was ist der Bräutigam wert?“ Antwort: „Die Braut.“ Diesem Wechselgespräch geht oft ein Spruch des Brautführers voraus. Zuweilen fehlt Frage und Antwort und der Spruch überhaupt; auf das Pochen allein wird schon aufgetan.

Das **Lösegeld** (durchschnittlich 10 bis 20 Heller für jede Person) werfen die Gäste – noch bevor man öffnet – in einen Schöpflöffel, den die Köchin zum Küchenfenster hinausreicht, oder einfach zum Fenster hinein oder erst beim Einzug auf einen Teller, der in der Küche auf einem Sessel steht. Was einkommt, gehört der Köchin, nur in Krottendorf dem Brautpaar.

In Csobánka und Pomáz wird das junge Paar bei seinem Eintritt mit Weizen oder Reis beworfen: das soll ihnen Fruchtbarkeit bringen. Der Braut und dem Bräutigam steckt man in Csobánka auch ein Stück in den Mund, dass ihnen ein „süßes Leben“ beschieden sei. In Budakalász und Weindorf bietet man ihnen auch einen Trunk an. In Solymár tritt der junge Mann erst auf die Aufforderung des Brautvaters ein. Dieser reicht ihm die Hand, küsst ihn und sagt: „Im Namen der allerheiligsten Dreifaltigkeit tritt herein!“ Wo die Hochzeit im Elternhaus des Mannes gefeiert wird, geschieht dies mit der Frau.

Gleich nach dem Eintritt nehmen die Neuvermählten in der Küche oder in der Stube die Glückwünsche der Gäste entgegen. Als erster beglückwünscht sie der Brautführer, dann die Trauzeugen, die Eltern, die Patinnen, die Verwandten und schließlich alle anderen. Ledige läßt man gerne vor. Die übliche Glückwunschformel lautet: „*I wintsch tə (äingə) vüü(1) Klik und Seegñ zən häilign Eeshtaund*“ (ich wün-sche dir [euch] viel Glück und Segen zum heiligen Ehestand). Verwandte küssen das junge Paar, Nicht verwandte drücken ihm nur die Hand.

Neuerdings lässt man sich nachher schon photographieren (nicht allg.). Gibt es im Ort keinen Photographen, so fährt man später einmal deswegen in die Nachbargemeinde oder in die Stadt.

9. Hochzeitsmahl

Der weltliche Mittelpunkt der Hochzeitsfeier ist die **Mahlzeit**. Die Gäste verteilen sich auf mehrere Tische. Der Hauπτtisch, auch Brauttisch genannt, ist nur für bestimmte Gäste vorbehalten. Auch gilt hier eine gewisse Sitzordnung. Der Tisch ist so aufgestellt, dass die Braut in die Stubenecke zu sitzen kommt („Die Braut sitzt im Winkel“). Rechts von ihr sitzt der Brautführer, der sie bedient und alles verzehren muss, was sie übrig lässt, links von ihr die Brautführerin. Dann nehmen an diesem Tisch die Tauf- und Firmpaten, Honoratioren und oft auch einige Brautjungfern Platz. Die Braut- und Bräutigamseltern sitzen eigentlich nicht bei Tisch; sie gehen umher und sehen darauf, dass jeder mit allem versorgt sei.

Vor Beginn der Mahlzeit wird ein Vaterunser gebetet. Später denkt wohl keiner mehr an das Beten! Ist zufällig auch der Geistliche zu Gast, so beginnt er das Gebet, sonst betet der Brautführer oder einer der Beistände vor. Manchenorts sagt der Brautführer vor dem Gebet auch einen Spruch.

Sowohl die **Speisen**, als auch die Folge stehen seit altersher fest. Die Hauptmahlzeit besteht aus folgenden Gerichten: Hühner-Rindsuppe, Hühnerfleisch und Rindfleisch mit irgendeiner Tunke (meist Tomatentunke) oder mit roten Rüben oder Kren, Kraut mit Bratwurst, Selchfleisch oder Schweinernem, Braten (Spanferkel, Schweine- oder Kalbsbraten, Geflügel) und Backfleisch (Kalbfleisch, Huhn) mit Salat (im Sommer Kopfsalat, Gurkensalat, im Winter vorwiegend Kartoffelsalat, Essiggurken, Dunstobst u. dgl.), verschiedene Bäckereien, die Torte ist neu. Sie fand eigentlich erst nach dem Krieg Eingang und Verbreitung. Kunstvoll verfertigte, hochgebaute, mit Sprüchen und allerlei Zierat (Storch, Braut und Bräutigam, Wickelkind) versehene Brauttorten sind keine Seltenheit mehr. Die Brauttorte pflegen die Paten zu spenden. Ein Stück muss ihnen davon allerdings zurückgegeben werden, dass die Brautleute nicht „neidisch“ werden.

Bei großen Hochzeiten müssen vielerorts die eingeladenen Burschen und Mädchen den Braten und die Bäckerei vom Bäcker abholen. Während der Mahlzeit gehen sie mit der Musikkapelle darum. Jeder Bursche nimmt eine Flasche Wein mit. Männer und Burschen, denen sie begegnen, läßt man davon trinken. Was übrigbleibt, gehört dem Bäcker. Bevor sie mit den Pfannen und Schüsseln zurückkehren, tanzen sie beim Bäcker einige Stücke. Erst dann brechen sie auf. Beim Eintritt ins Hochzeitshaus gibt einer der Burschen einen Schuß ab, zum Zeichen, dass man angekommen ist. Die Köchin und ihr Hilfspersonal übernehmen die Speisen, die Jugend tanzt nachher im Hof.

Mit dem Braten setzt auch das Trinken auf die Gesundheit des Brautpaares oder der Gäste ein. Es ist immer mit einem Heischegang für die Musik verbunden. Ein Musikant oder ein Bursche geht mit einer großen runden Holzscheibe, dem sog. *Transhiätöülä* (Tranchierteller) – worin eine mit Rosmarin und bunten Bändern geschmückte Gabel steckt, daneben eine Flasche Wein und ein Glas – der Reihe nach von Gast zu Gast. Zumeist wird beim Brautführer begonnen, dann folgen die Paten usw. Jedem reicht er ein Glas Wein, das man vorwiegend auf die Gesundheit und das künftige Wohlergehen des jungen Paares oder auf die Gesundheit irgend einer anderen Person leert (Köchin, Musikanten, Kellner, Gäste). Dabei werden Trinksprüche gesagt. Wer keinen kann, der sagt einfach: „Hoch lebe das junge Ehepaar! (X. Y.)“ Die Musikkapelle spielt jedesmal einen Tusch darauf. Auf die Tasse des Musikanten wirft man nachher eine Münze. Das Gesundheitstrinken zieht sich, der oft recht zahlreichen Sprüche wegen, in die Länge.

Das Auf- und Abtragen der Speisen und Getränke bei der Hauptmahlzeit ist Pflicht des Bräutigams und der eingeladenen Burschen. Dem Bräutigam untersteht der Haupttisch, den Burschen die übrigen Tische. Um ihre Kleider zu schonen, haben alle Schürzen umgebunden. Die des Bräutigams besorgt die Braut, die der Burschen sind von ihren Kranzeljungfern entlehnt. In mehreren Gemeinden hat man diese alte Einrichtung entweder ganz oder wenigstens zum Teil aufgegeben, und im Servieren bewanderte (gedungene) Personen eingestellt. Man hält es nämlich nicht für richtig, dass der Bräutigam auch an seinem Ehrentag arbeite; die Burschen seien schließlich doch Gäste, die man zu keinerlei Diensten heranziehen sollte.

Das Essen verläuft nicht eintönig. Mit **Scherzen** aller Art (oft haben sie erotischen Charakter) sucht man die Stimmung bei Tisch zu heben. Während der Mahlzeit zieht ein Knabe der Braut einen Schuh aus und wendet sich damit an den Brautführer oder an einen der Trauzeugen, dass er ihn mit Geld auslöse. Um doppeltes Lösegeld zu erzielen, wird manchenorts eher ein anderer, angeblich ebenfalls der Braut gehörender Schuh versteigert, erst dann der richtige. Der Braut überreicht jemand in einem verdeckten Teller einen Spanferkelschweif, der mit Rosmarin und bunten Bändern geschmückt ist. Manchmal birgt der verdeckte Teller einen Sperling, eine Taube oder einen Hasen. Dem Bräutigam lässt man zumeist am Ende der Mahlzeit einen Teller voll Knochen als Hochzeitsgeschenk zukommen. Der Braut stellt man hier und dort auch Pakete aus dem Ausland zu (mit Vorliebe aus Amerika). Sie enthalten in viel Papiere gehüllt einen Kochlöffel, ein Wickelkind in Kuchengestalt u. dgl. Diese Scherze kehren regelmäßig wieder.

Die **Bauernkapelle**, die den Hochzeitszug zur Kirche begleitete, besorgt in der Regel die Tafelmusik. Sie fängt im allgemeinen erst beim Auftragen des Bratens zu spielen an. Die Musikkapelle ist immer in der Küche untergebracht, da in der Stube für sie ohnehin kein Platz wäre. In ärmeren Familien oder dort, wo man nur eine kleine Mahlzeit hält, begnügt man sich mit einer Ziehharmonika. Es gibt Harmonikaspieler, die – eben weil sie auch Witzbolde und gute Sänger sind – bald in diese, bald in jene Gemeinde zu Hochzeiten geladen werden.

Im Hochzeitshaus trägt man dafür Sorge, dass von den Speisen etwas auch den Schwerkranken und Armen des Dorfes zuteil werde. Noch während der Mahlzeit suchen sie die Brautjungfern oder Küchenmädchen im Auftrag der Familie mit Suppe, Fleisch und Bäckerei auf. In Üröm und Weindorf tut es das Brautpaar selbst. An die Dorfkinder, die auf der Straße umherstehen, werden Kuchen (Milchbrot, Kuchenanschnitte) verteilt.

Bevor das Essen ein Ende nimmt, tritt die **Köchin** ein, um von den Gästen ein **Trinkgeld** zu bitten. Sie hat einen Schöpflöffel in der Hand, an dessen Stiel ein angebrannter Fetzen weht. Sie hinkt, jammert, trägt zuweilen einen Arm in der Schlinge oder legte sich einen Verband an. Sie klagt, die Arbeit am Herd hätte sie arg hergenommen, auch hätte sie sich am Arm oder am Fuß Brandwunden zugezogen, ihren Rock verbrannt u. dgl., mit einer kleinen Gabe wäre ihr aber geholfen. Jeder Gast wirft ein Geldstück in den vorgehaltenen Schöpflöffel, will man sich doch für das gute Essen, das sie zubereitete, erkenntlich zeigen. Auch in Sprüchen zollt man ihr Lob.

Während die Köchin allerorten Geld heischt, tut es das Hilfspersonal nicht überall. Entweder, weil es dort nicht üblich ist, oder weil es die Köchin nicht zulässt. Oft sind diese „Küchen- oder Abwaschmädchen“ Verwandte oder Bekannte der Familie. In diesem Fall ist ja ein Heischegang von vornherein ausgeschlossen. Dort, wo die Küchenmädchen Geld sammeln dürfen, tun sie es immer erst nach der Köchin. Sie führen, wie diese, einen Schöpflöffel mit sich. Auch ihrer Bitte verschließt man sich nicht. Ihnen gegenüber ist man jedoch weniger freigiebig.

Mit dem *Fiarapitn, Fiarifeedan* (**Vorbitten**, Vorfordern) **der Braut** von der Tafel endet die Mahlzeit. Der Brautführer legt seinen Hut (sein Taschentuch) auf den Tisch vor die Braut und sagt dann einen Spruch. Die Braut tut, wie es der Brautführer wünscht: Sie steigt auf die Bank, von dort auf den Tisch, über seinen Hut und springt auf der anderen Seite vom Tisch herab. Der Brautführer reicht ihr dann den Arm und tanzt mit ihr „drei christliche Ehrentänze“ (Walzer). Mittanzen darf niemand.

Nach der Mahlzeit gehen die meisten Gäste nach Hause, um sich umzukleiden oder das Vieh zu füttern. Den Heimgebliebenen nehmen sie ein *Pschaadeisn* (Bescheidessen, zumeist Bäckerei, selten Fleisch) mit. Zu diesem Zweck bringen Frauen und Mädchen schon ein Tüchlein mit. Später finden sich alle Gäste wieder im Hochzeitshaus zum allgemeinen Tanz ein, der ununterbrochen bis zur Haubung währt.

10. Burschenausstand

In den Abendstunden, wenn schon getanzt wird, erscheinen die Kameraden des Bräutigams (an kleinen Orten alle Burschen der Gemeinde) im Hof des Brauthauses. Sie kommen um den Burschenausstand, um das Viertel Wein. Mit dem heutigen Tage scheidet der Bräutigam ja aus ihrem Kreis, in den er sich einst unter bestimmten Förmlichkeiten aufnehmen ließ. Nun soll er sich loskaufen. Ihre Ankunft zeigen die Burschen, wenn nur möglich, mit einigen Schüssen an. Gleich darauf singen sie das Ehestandslied. Dem Brautpaar, das unterdessen unter die Tür getreten ist, bringt einer die Glückwünsche der Burschenschaft dar. Dann ziehen alle in die Stube ein und tanzen mit den Gästen drei Tänze. Mit Wein, Fleisch und Kuchen beladen verlassen sie das Haus und begeben sich zu einem Kameraden, ins Nachbarhaus oder auch ins Wirtshaus (nur selten ist für sie im Brauthaus Platz), wo sie es sich gut schmecken lassen.

11. Haubung

Um Mitternacht kündigt die Mutter, die Patin der Braut, der Brautführer oder gar die Köchin die **Haubung** (*Opkranzln*) an. Es ist dies **der letzte Höhepunkt des Tages**. Der Tanz hört auf, die Musikkapelle verstummt. In die Mitte der Stube stellt jemand einen Sessel, auf dem die Braut Platz nimmt. Nun tritt ihre Taufpatin hinzu, nimmt den Kranz vom Kopfe ab und setzt ihr den Schoupf (Schopf), das Zeichen der Frauen auf. Das neue Kopftuch (aus Seide, Kaschmir), welches dazu verwendet wird, ist Patengeschenk. Natürlich fehlt auch diesmal ein entsprechender Spruch nicht, den der Brautführer oder die Brautführerin hersagt. Mitunter stimmen die Anwesenden bei oder nach der Haubung das Ehestandslied an. In Budajenő und Nagykovácsi stehen während der Haubung zu beiden Seiten der Braut Kranzelmädchen mit brennenden Kerzen in der Hand. Man ist also bestrebt, den Übergang der Braut vom Stand der Ledigen in den der Verheirateten eindrucksvoll zu gestalten. Allein in Budaörs (einst auch in Budakeszi) geht die Haubung in der Nebestube, im Beisein weniger Verwandten, ohne Zeremoniell vor sich.

Während der Haubung gießt ein Bursche Wasser unter den Sessel. Erhebt sich die Braut, so brechen die Umstehenden in ein Gelächter aus. Dieser derbe Spaß ist aus allen Orten unseres Gebietes belegt.

Manchenorts beraubt man bei dieser Gelegenheit auch den Bräutigam seines Blumen- und Bänderschmuckes. Nach der Haubung legen die Brautjungfern häufig ihre Kränze, die Burschen ihre Blumensträuße ab.

12. Ehrentänze

Nach der Haubung folgen die Ehrentänze mit der gehaubten Braut. Im allgemeinen ist davon kein Gast ausgeschlossen. Es gibt aber einige Dörfer, wo dies nur Privileg der Männer und Burschen ist. Die Reihe der Ehrentänze mit der Braut eröffnet der Brautführer. Dann führt er die Braut nach und nach den einzelnen Hochzeitsgästen zu, die sie wieder ihm übergeben müssen. Nach dem Brautführer tanzen die Trauzeugen und ihre Frauen mit ihr. Der vorletzte ist immer ihr Vater, der letzte ihr Vermählter. In welcher Folge es die übrigen tun dürfen, das ist von Gemeinde zu Gemeinde verschieden. Hier ist es zuerst den Ledigen, dort den Verheirateten gestattet; oft geht es durcheinander. Die Übergabe an die Gäste erfolgt jetzt zumeist mit folgenden Begleitworten: *I meecht pitn mit tə Jungkfrau Praut ə Schtikl zəntaunzn* (bitte mit der Jungfrau Braut ein Stück zu tanzen), *weəz sou kuət səi(n) und taunzz mid^{lär} ə Schtikl* (seiet so gut, mit der Braut ein Stück zu tanzen), *to hozəs* (da habt ihr sie; derb!) usw. Alte, heute kaum mehr gebrauchte Formeln:

*I pringg tə (äingg) ə jungəs Wäip.
Mid aa(n) Fuas hii(n), min au(n) dən heeə,
Waun si zwiadər-is,
Pringkz²¹³ məs wiadə heeə.*
(Bia)

*I mecht pitn, mit tə Praut ə Schtikl zən taunzn
Mid aa(n) Fuas houch,
Mid aa(n) Fuas niadə,
Waun si äing nāit kfojt,
Prinkz məs wiadə.*
(Etyek)

I mecht in Hean pitn,
Ea mecht heafiara schritn,
Und mit ta Praut an Eantaunz taiinzn
Mid aa(n) Fuss auf.
Min au(n) dsn niada,
Wauna varii war is,
Prinkz ms si wiada
(Pilisszentiván)

I kib (pringg) dingg ti Praut zan taunzn
Mid aa(n) Fuas auffi (niiwa),
Min au(n) dan nāit niada (riiwa),
Wau(n)s Schtikl aus is,
Pringkz ma si wiada.
(Csobánka, Solymár, Weindorf)

Verschmähet nicht die Jungfrau Braut, Sondern
mich und alle eingeladenen Hochzeitsgäste
(Budakalász)

Ein Ehrentanz dauert kurze Zeit, eben nur solange, dass man mit der Braut ein paar Schritte tun kann. Um den Tanz zu verlängern, bestellt man vielerorts diesem oder jenem zu Ehren schnell noch eine Zugabe. Das Bestellen neuer Tänze entspringt aber nicht immer dem

Wunsch, mit der Braut länger tanzen zu dürfen oder vielleicht jemanden dadurch ehren zu wollen. Vielmehr will man die Gäste durch das Ausrufen scherzhafter Anlässe belustigen.

Verstorbener Eltern oder Großeltern des jungen Ehepaares gedenkt man bei den Ehrentänzen gern. Die Musikkapelle spielt dann eine ernste Weise; getanzt wird dabei selten. Das Paar steht in Tanzstellung, der Tänzer mit entblößtem Haupt. Dieser sinnige Brauch der Totenehrung gewinnt an Boden.

Wer mit der Braut tanzt, wirft ein Geldstück auf einen Teller, der meist auf dem Sessel steht, wo die Braut zur Haubung saß, zuweilen auf dem Tisch der Musikanten. Dieses Geld, *Kranzloptau(n)zköö(l)d* (**Kranzelabtanzgeld**) ist für das neue Ehepaar bestimmt; mitunter dürfen es die Musikanten nehmen.

Die Ehrentänze schließen mit dem Tanz des jungen Ehepaares. Vorher tanzte mit der Braut ihr Vater. Er übergibt sie aber nicht mehr dem Brautführer, sondern ihrem künftigen Gemahl, indem er sagt: *I iwäkip tə mäi(n) Touchtə zuərən Eewäip in Naumən tə olləhäilikstn Träifojtigkhäit* (ich übergebe dir meine Tochter zum Eheweib im Namen der allerheiligsten Dreifaltigkeit), worauf der Bräutigam mit *vəgööü(l)z Kout* (vergelte es Gott, danke) antwortet. Kaum hat der junge Mann mit seiner zukünftigen Lebensgefährtin einige Runden getanzt, schlagen schon die Gäste mit „Karbatschen“ (geknoteten Taschentüchern) auf das Paar los und verjagen es aus der Stube, wobei man sagt: *Nuar aussī mit äingg, eeis kheəz nimmə zə unz, toheea* (nur hinaus mit euch, ihr gehört nicht mehr zu uns, hierher), *eeis hoz niks meeə vəloən to heərīnə* (ihr habet nichts mehr verloren da drinnen). Sie flüchten in den Hof oder in eine andere Stube.

13. Nach der Haubung

Nach den Ehrentänzen tritt eine längere Pause ein. Die Braut legt unterdessen ihre farbenfrohe Tracht ab und kleidet sich nunmehr nach Frauenart dunkel. Das Tragen der weißen Schürze ist ihr von nun an nicht mehr gestattet. Auch die Brautjungfern ziehen sich um. Da doch die ganze Nacht getanzt werden soll, kleiden sie sich leicht. Mit Rücksicht auf die Braut binden auch sie eine schwarze oder blaue Schürze vor.

Nach dem Umkleiden folgt ein kleiner Schmaus. Frisch zubereitet ist nur ein Gang (zumeist Gulasch oder Paprikasch), sonst serviert man Speisenreste. Die Sitzordnung, die wir beim Festessen beobachten konnten, ist jetzt aufgehoben. Braut und Bräutigam sitzen jedenfalls nebeneinander. Diese Mahlzeit dauert nicht lang. Wer sollte noch Hunger haben? Übrigens stehen doch noch einige recht angenehme Stunden und der heißersehnte Tanz bevor.

Von einer rechten Unterhaltung, wo Witz und Laune frei zur Geltung kommen, kann erst jetzt, nach Mitternacht, die Rede sein. Bisher musste ja alles einem überlieferten Zeremoniell entsprechend geschehen. Nun tritt das Brautpaar, worum doch alles ging, gewissermaßen in den Hintergrund. Dem fröhlichen Treiben sind jetzt keinerlei Schranken mehr gesetzt.

Getanzt wird, abgesehen von kürzeren-längeren Unterbrechungen, bis Tagesanbruch. An Hochzeiten tanzt man aber nicht nur die zurzeit üblichen Tänze (Walzer, Ländler, Polka). Ab und zu werden auch wenig bekannte oder bereits erloschene aufgeführt. Eine Wiederbelebung der alten Tänze ist damit - leider - nicht bezweckt. Es geschieht nur der Abwechslung und des Spasses halber.

Zum Zeitvertreib stimmen die Gäste, namentlich die Jugend, des öfteren verschiedene Lieder, u. a. das Ehestandslied an.

In den Tanzpausen, manchmal schon, wie erwähnt, bei der Hauptmahlzeit, treten allerlei Vermummte und Spaßmacher auf, die die Gäste eine Zeitlang unterhalten und dann wieder abziehen. Am häufigsten erscheint man als Bauer und Bäuerin, Zigeuner und Zigeunerin, Ausländer, Reisender oder Bettler verkleidet; seltener als Türke (Promontor), Gänserich und Bär (Budajenő, Telki) oder Esel und Eseltreiber (Pilisvörösvár, Weindorf). Der Auftritt der Vermummten endet mit einem Tanz und einem Heischegang, der ihnen wohl nur Knochen und Speisereste einbringt.

Nach Mitternacht lichten sich die Reihen der Gäste allmählich. Die älteren Leute entfernen sich meist schon frühzeitig. Die Jugend bleibt bis zum Morgen. Bevor man das Hochzeitshaus verlässt, dankt man den Braut- und Bräutigamseltern sowie dem jungen Ehepaar für die Einladung und wünscht abermals Glück. Wer den Jungen bisher noch kein Hochzeitsgeschenk, keine „Haussteuer“ zukommen ließ (heute muss jeder Gast irgend etwas kaufen; vor dem Krieg taten es nur die Paten), steckt beim Fortgehen der Braut (ihre Verwandten) oder dem Bräutigam (seine Verwandten) Geld zu. Männer bestellen einen Marsch und verlassen unter den Klängen der Musik das Hochzeitshaus.

Mit dem Morgengrauen bricht der Tanz im allgemeinen ab. Die noch Anwesenden begleiten nun das neue Ehepaar mit der Musikkapelle nach Hause, d. h. in das Vaterhaus des Bräutigams. Voran ziehen die Burschen, hüpfend und singend, mit Weinflaschen in der Hand. Im Heim der Neuvermählten erwartet die Hochzeitsschar ein kleiner Schmaus. Vor dem Eintritt werden aber noch einige Flaschen zerschellt, dass stets Glück bei ihnen wohne. Nach kurzem Aufenthalt verlässt die Gesellschaft das Haus wieder. Für das neue Ehepaar bricht nun die „goldene Nacht“ (Hochzeitsnacht) an.

Mit dem Heimbegleiten des Brautpaares und der Gäste gilt die Feier heute für abgeschlossen. An einigen Orten kommen die Gäste, allerdings nicht mehr vollzählig, am Vormittag im Hochzeitshaus zusammen. Die Jugend zieht zum Teil in die Weinkeller, die anderen unterhalten sich im Brauthaus. Ein gemeinsames Mittagessen beendet das Fest. Vor dem Krieg dauerte die Hochzeit vielfach zwei, in der alten Zeit sogar drei Tage.

14. Auszug aus dem Heimatsort

Heiratet das Mädchen ein Bursche aus einem anderen Ort, so muss dieser, wenn er seine angetraute Frau nach der Hochzeit heimführt, den Burschen der Gemeinde ein Lösegeld zahlen. Es ging ihnen ja ein Mädchen verloren, auf das eigentlich nur sie Anrecht gehabt hätten. Sie müssen also dafür gewissermaßen entschädigt werden. Den Weg, der aus der Gemeinde führt, sperren die Burschen mit einem Seil, mit einer Kette (Pomáz) oder mit einem Band in den Landesfarben (Bia) ab und geben ihn nur dann frei, wenn der junge Mann die gewünschte Summe erlegt.

Ein feierliches Gepräge hat das Aufhalten des Hochzeitszuges nur bei großen Hochzeiten. Einer der Burschen sagt am Seil einen Spruch oder beglückwünscht die Neuvermählten mit einigen Worten. Nachher setzt das Handeln ein. Die Braut steht nämlich hoch im Preis. Von einer Senkung des Preises wollen die Burschen einstweilen nichts wissen; die Braut hat doch Tugenden und gute Eigenschaften! Schließlich wird man doch handelseins. Wenn sie das Geld schon empfangen haben, reichen sie dem jungen Ehepaar, oft auch allen Hochzeits-

gästen ein Glas Wein. Das Glas zerschellen sie dann an einem Wagenrad. Ist eine Musikkapelle zur Stelle, so spielt sie einen Marsch. Das Seil fällt und die Wagenkolonne zieht weiter, in die neue Heimat. Eine große Schmach für ein fortheiratendes Mädchen ist es, wenn das Sperren des Weges unterbleibt. Es ist ihm, als hätte man es geradezu hinausgeworfen.

Im Heimatsort des Mannes heißt man das neue Paar samt den mitgekommenen Hochzeitsgästen schon am Dorfe willkommen. Eine Musikkapelle, die zum Empfang ausgezogen war, begleitet die ganze Gesellschaft ins Elternhaus des jungen Mannes. Hier werden alle bewirtet.

Auch die Mädchenschaft mancher Dörfer pflegt die Burschen, die die heimischen Mädchen verschmähten und sich aus einer anderen Gemeinde eine Frau holen, bei ihrer Ausfahrt zur Hochzeit aufzuhalten und ein Lösegeld zu fordern. Vereinzelt kommt es sogar vor, dass man den einheiratenden Burschen auffordert, etwas zu zahlen. Erst dadurch erhält er sozusagen das Bürgerrecht.

V. Nach der Hochzeit

1. Im neuen Heim

Nur in Ausnahmefällen beziehen die jungen Eheleute nach der Vermählung ein neues Haus und haben gleich ihre Wirtschaft für sich. Sie leben zumeist noch eine Zeitlang, je nach den Umständen, als „Brotsitzer“ mit den Eltern des Mannes oder der Frau in Hausgemeinschaft. Die Eltern stellen den Jungen einstweilen eine Stube oder einen Teil des Hauses zur Verfügung und erwarten von ihnen, dass sie in der Wirtschaft mittun. Sollten sie zu Hoferben ausersehen sein, so bleiben sie ohnehin dort, wenn nicht, ziehen sie später aus.

Was Braut und Bräutigam in die Ehe mitbekommen, ist nur das Notwendigste: Bett, Schrank, Truhe, Tisch und einige Sessel, außerdem Leibwäsche und kleinere Gebrauchsgegenstände. Das Geschirr, Bilder u. dgl. spenden meist die Gäste („Haussteuer“)- Das Fehlende schafft man sich nach und nach selbst ein. Die Habe „hergelaufener“ (fremder) Mädchen hält man im Dorf mehr im Auge als die von einheimischen. Diese haben, sei es noch so viel, immer „zu wenig“ bekommen. Ihre Mitgift ist oft Zielscheibe spöttischer Bemerkungen.

Das Volk schließt Dauerehen. Ehescheidungen sind unbekannt.

2. Aufnahme in die Gemeinschaft der Verheirateten

Durch die Vermählung trat der Bursche und das Mädchen in den Stand der Verheirateten. Die Aufnahme in diese neue Gemeinschaft erfolgt aber erst später: entweder anlässlich des ersten Wirtshausbesuches oder erst zu Fastnacht, wenn sich die Verheirateten unterhalten. Der junge Ehemann muss für sich und seine Frau den Männern und den Frauen „Strohsackgeld“ (Anspielung auf das Beilager [ung. nász]) zahlen.

Dafür wird der sogenannte „Strohsackwein“ bestellt, von dem alle im Wirtshaus Anwesenden trinken dürfen. Wie beim Einkauf der Burschen, so kommt es auch schon hier vor, dass die Männer den jungen Mann, die Frauen aber die junge Frau emporheben und hochleben lassen, worauf die Musikkapelle einen Tusch spielt. Erst wenn dieser Einstand schon entrichtet

wurde, können sich die Jungen als vollwertige Mitglieder der Gemeinschaft der Verheirateten betrachten.

DIE ROSENHOCHZEIT IN PILISVÖRÖSVÁR, PILISSZENTIVÁN UND SOLYMÁR

Graf Guido Karátsonyi, Grundherr von Pilisvörösvár, Pilisszentiván und Solymár, stiftete 1882, zur Erinnerung an die Vermählung des Kronprinzen Rudolf mit der belgischen Prinzessin Stephanie, eine Summe von 40.000 Gulden, deren Zinsen jährlich einer Braut aus diesen Gemeinden als Tugendpreis zuerkannt werden sollten. Es konnten darauf nur arme, unbescholtene, fromme, der ungarischen Sprache kundige, heiratsfähige Mädchen Anspruch erheben. Wer von den Bewerbern am würdigsten war, hatte der Grundherr oder ein Mitglied der Familie im Einvernehmen mit dem Ortspfarrer und dem Minister des Innern von Jahr zu Jahr zu bestimmen. Die auserwählte Jungfrau sollte den Ehrentitel „Rosenmädchen“ führen, ihre Hochzeit aber im Mai (am ersten oder am zweiten Maisonntag) mit großer Feierlichkeit begangen werden.

Von 1883 bis 1914 wurden laut Verfügung des Stifters in diesen drei Gemeinden (jedes Jahr anderswo!) Rosenmädchen gewählt und Rosenhochzeiten gehalten. Zur Feier waren nicht nur die Honoratioren der einzelnen Gemeinden, sondern stets auch die Würdenträger des ganzen Bezirkes geladen.

Der Verlauf der Feier war kurz folgend. Die „Rosenmutter“ (immer die Gemahlin eines Würdenträgers) und die Ehrengäste empfing eine Abordnung außerhalb des Dorfes und geleitete sie, gefolgt von einer Schar berittener Burschen, in den Ort. Unterwegs fielen Freudenschüsse und dröhnten Böller. Mit den Hochzeitsgästen zog dann die Rosenmutter aufs Gemeindehaus und in die Kirche. Aufgabe der Rosenmutter war, der Braut einen Kranz (ein Geflecht von Myrten, Rosen, Rosmarin, Wintergrün und Ähren) auf das Haupt zu setzen, sie also zu „krönen“. Dies geschah entweder schon auf dem Standesamt oder erst in der Kirche vor dem Schwur. Den Kranz trug eine Brautjungfer auf einem Teller. In Pilisszentiván wurde der Kranz auch kirchlich geweiht. Nach der Trauung begaben sich alle Hochzeitsteilnehmer wieder auf das Gemeindehaus, wo man der Braut den Tugendpreis aushändigte. Eine große Mahlzeit und Tanz beschloss das Fest.

Rosenmädchen standen stets in hohen Ehren. Es war natürlich nur wenigen vergönnt, den Tugendpreis zu erlangen. Allein das Vorhandensein eines solchen Preises und die Hoffnung, man könnte ihn vielleicht auch erreichen, wirkte sich im moralischen Leben dieser Gemeinden günstig aus.

Literatur

BONOMI, EUGEN (1982): Die deutsche Bauernhochzeit im Ofner Bergland. In: Manherz, K. (Hrsg.): Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen.

www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Beitrage_zur_volkskunde_der_ungarndeutschen/1982/index.htm

Aufgabe: Die Geschehnisse der Hochzeit sind durcheinandergeraten. Stellen Sie bitte die richtige Reihenfolge fest.

- ___ Trauung
- ___ Um Mitternacht kündigt die Mutter, die Patin der Braut, der Brautführer oder gar die Köchin die Haubung an. Es ist dies der letzte Höhepunkt des Tages.
- ___ die Verlobung
- ___ Abschiednehmen der Braut
- ___ Vor der Trauung verkündet der Priester in der Kirche an drei Sonntagen die Namen der Brautleute. Auf dem Gemeindehaus müssen sie drei Wochen lang aushängen.
- ___ Der Brautwerbung geht meist eine lange, nicht selten nur eine recht flüchtige Bekanntschaft voraus.
- ___ An einem Sonntag, vor oder nach der Vesper, hat das Brautpaar zur „Christen“ zum Pfarrer zu kommen. Der Geistliche prüft die Glaubenskenntnisse der Jungen, belehrt sie über die Pflichten, die sie auf sich nehmen, und gibt ihnen gute Winke für das Leben.
- ___ Steht der Ehe nichts im Wege, so gehen die Jungen schon in den nächsten Tagen auf das Gemeindehaus und zum Geistlichen, um ihre Heiratsabsicht anzumelden.
- ___ Den zweiten Verkündsonntag nennt man gemeinhin Einladesonntag und zwar deswegen, weil das Brautpaar an diesem Tag persönlich zur Hochzeit ladet.
- ___ Zurichttage
- ___ Hochzeitsnacht
- ___ Am Morgen des Hochzeitstages, selten am Vortag, beichtet und kommuniziert das Brautpaar.
- ___ Nach dem Empfang der Sakramente wird bei der Braut das Frühstück eingenommen.
- ___ Zug zur Kirche
- ___ Rückkehr ins Hochzeitshaus
- ___ Der weltliche Mittelpunkt der Hochzeitsfeier ist die Mahlzeit.
- ___ Nach der Mahlzeit gehen die meisten Gäste nach Hause, um sich umzukleiden.
- ___ Nach den Ehrentänzen tritt eine längere Pause ein. Die Braut legt unterdessen ihre farbenfrohe Tracht ab und kleidet sich nunmehr nach Frauenart dunkel.
- ___ Ehrentänze

Thema 7: Der Tod, die Beerdigung, die Trauer

Aufgabe: Ergänzen Sie bitte die fehlenden Wörter!

Die Vorzeichen des Todes

1. Die Träume

- Wenn man im Traum eine weiße Wand mit _____ bestrich, sagte man, dass ein Familienmitglied bald sterben werde.
- Träumte man von Zahnschmerzen, von herausfallenden Zähnen, so bedeutete dieses einen Todesfall.
- Wenn man im Traum vom Toten gerufen oder gelockt wurde, dann sagte man, dass derjenige/diejenige bald sterben würde.
- Wenn ein Toter jemandem im Traum erschien, war das die Vorankündigung eines regnerischen Tages.
- Wenn man von blauen _____, Trauben, Kirschen oder im allgemeinen von Obst träumte, bedeutete dieser Traum einen Todesfall oder ein Unheil.

2. Orakeltiere des Todes

- Kräht der _____ dreimal nacheinander, dann bekommt man eine schlechte Nachricht. Auch der Hund galt als Vorankünder des Todes:
- Wenn er ein größeres Loch im Hof grub, sagte man, dass jemand in der Familie sterben würde, denn er gräbt eins ein.
- Das andauernde Hundegeheul in der Nacht bedeutete ebenfalls einen Todesfall: entweder starb jemand in der unmittelbaren Umgebung oder in der Verwandtschaft.

Als Todesankünder gilt noch neben diesen zwei vorher erwähnten Haustieren der _____, der nur als Todesvogel genannt und bekannt ist. Wo er auf einem Hausdach schreit, muss einer aus dem Haus sterben - glaubte man. Er wurde auch "Kuwik" genannt. Diese Benennung übernahm man aus dem Ungarischen; sein Schrei wird hier als "Komm= mit, komm mit!" gedeutet.

3. Sonstiger Aberglauben

- Auch die Sterne galten als Todeszeichen. Ein fallender Stern reißt immer eine Seele mit sich - sagten die alten Leute.
- Wenn jemand an den Händen oder am Körper viele braune _____ hatte, die unter dem Volk "Totenflecken" genannt werden, dann würde derjenige/diejenige bald sterben. Diese braunen Flecken heißen in Wirklichkeit Altersflecken, und sie erscheinen mit dem Altern.

Hahn, Kalk, Flecken, Kauz, Zwetschgen

Aufgabe: Lückentext

Der Tod und die damit zusammenhängenden Obliegenheiten

Wenn es in der Familie einen Schwerkranken gab, bereitete man sich schon auf den Tod vor. Man betete ununterbrochen für die Seele des Kranken, stellte ein Glas Weihwasser auf den Tisch und zündete Kerzen an. Der Schwerkranke legte die eigenen Kleidungsstücke zusammen und äußerte seinen letzten Wunsch. Die Familienmitglieder versammelten sich am Sterbebett. Man rief den Pfarrer, damit er dem Schwerkranken die Sakramente der Beichte und der letzten _____ gab. Man wollte das Sterben mit ständigem Beten erleichtern und drückte zu diesem Zweck eine geweihte Kerze in die Hand des Sterbenden. Die religiösen Familien hatten solche Kerzen immer zu Hause, diese wurden am 2. Februar (Maria Lichtmess) in der Kirche eingeweiht.

Wenn der Tod eingetreten war, rief man den Totenbeschauer, der im Dorf entweder der Glöckner war oder derjenige, der die Särge anfertigte. Er bestätigte den Tod so, dass er den Fuß des Toten anfasste und mit einer Nadel in die große _____ stach.

Nach dem Eintritt des Todes ließ man für den Verstorbenen Sturm läuten. Dadurch wusste die Dorfgemeinschaft, dass jemand gestorben war. Während des Läutens nahmen die Männer ihre Hüte ab, um so ihre Ehre dem Verstorbenen gegenüber auszudrücken. Man läutete bis zur Beerdigung täglich dreimal: morgens um 8 Uhr, mittags um 12 Uhr und nachmittags um 16 Uhr. Im Haus des Verstorbenen stellte man die _____ an der Wand ab und deckte alle Möbelstücke und den Spiegel im Zimmer mit einem schwarzen Tuch ab. So abgedeckt, konnte der Spiegel nicht glänzen, und der Tote sich darin nicht sehen. Eingeweihte Kerzen oder eine Lampe brannten ununterbrochen im Zimmer. Den Sarg bestellten die Familienmitglieder beim Tischler des Dorfes. Die erste, wichtige Tätigkeit beim Toten war das Zudrücken der Augen mit einer draufgelegten _____. Anschließend wurde der ganze Körper des Toten von nahen Verwandten mit kaltem Wasser abgewaschen. Auch Seife benutzte man dazu. Mit einem Tuch, das man nachher wegwarf, wurde der nasse Körper abgetrocknet. Den männlichen Toten hat man auch rasiert. Nach dem Waschen band man mit einem Tuch das Kinn des Toten hoch und die Beine bei seinen Knöcheln zusammen und kämmte ihn. Man kleidete die Verstorbenen in ihren Sonntagskleidern an. Wenn eine Frau unverheiratet war, wurde sie als Braut angekleidet. Ältere Frauen trugen immer ihre schönsten Kleider. Die toten Männer kleidete man in einem schwarzen Anzug, meistens in ihren Hochzeitsanzug, an und legte den Hut zu ihren Füßen.



Bild 185: Im Säuglingsalter gestorbene Kinder trugen eine weiße Strampelhose, eine weiße mit _____ besetzte Mütze und einen Kranz auf dem Kopf. Nach dem Ankleiden des Toten legte man zwischen seine gefalteten Hände einen Rosenkranz.



Bild 186: Die Toten wurden zu Hause in der ersten, der sog. „schönsten“ Stube _____, wo sie 48 Stunden lang lagen. Solange der Sarg nicht angekommen war, lag der Tote in seinem Bett, man betete ununterbrochen für den Verstorbenen und hielt Wache im Zimmer. Auch in der Nacht ließen die Familienmitglieder die Leiche nicht unbewacht.

Die tagsüber gekommenen Besucher besprengten den Toten mit Weihwasser, dazu benutzte man ein aus Weihbüschelkräutern gebundenes Kreuz, und betete ein Vaterunser

Sie trösteten die Angehörigen des Verstorbenen und setzten sich nach Aufforderung für einige Minuten. Für Kinder verfertigte der Tischler weiße oder graue Särge, für jüngere Erwachsene braune und für die ältere Generation (über 60 Jahren) schwarze Särge.

Geldmünze, aufgebahrt, Ölung, Zehe, Uhr, Spitzen

Aufgabe: Korrigieren Sie die Rechtschreibfehler in den kursiv gedruckten Wörtern!

Die Beerdigung



Bild 187: Zwillingsbegräbnis 1957



Bild 188: Begräbnis 1937, Wudersch.
Leichenwagen und Leichenzug

Einen Tag vor der Beerdigung (die Laicht) grub man das *grab* aus. Diese Arbeit *verrichteten* vier Männer, der Pate des Verstorbenen sowie Männer aus der Nachbarschaft. Sie trugen früher den Sarg bis zur Kirche bzw. bis zum Grab und wurden "Träger" genannt. Die Stelle des Grabes war vor und kurz nach dem Zweiten Weltkrieg streng *bestimt*. Die Kinder wurden auf der linken Seite des Friedhofes, die *erwachsenen* auf der rechten Seite beerdigt. Die Ledigen bestattete man auf der linken oberen Seite des Friedhofes. Für die Selbstmörder läuteten die Glocken nicht, und man bestattete sie nicht in dem *geweichten* Friedhof, sondern im Friedhofsgraben.

Auf die weiße *zeidene* Decke über der Leiche legte man an drei Stellen – auf den Kopf, auf die Hände und zu den Füßen – aus Weihbüschelkräutern gebundene Kreuze. Wenn alle Verwandten und Bekannten dem Verstorbenen die letzte Ehre erwiesen hatten, *schloß* man den Sarg. Man stellte zwei Stühle in die Mitte des Hofes, und darauf kam der Sarg. Die Füße des Toten *mußten* immer in Richtung des Haustores liegen, damit der Tote nicht zurückkommt. Das *Begrebnis* fand am Vormittag statt. Es läutete halbstündlich dreimal zur

Messe. Die Teilnehmer der Beerdigung versammelten sich um den Sarg. Oft erschien das halbe Dorf zur Beerdigung, ein jedes Haus war wenigstens durch eine Person vertreten. Alle waren von Kopf bis *Fuss* schwarz gekleidet, denn diese Farbe war die Trauerfarbe. Der Pfarrer betete und segnete den Sarg mit Weihwasser ein, *anschliessend* wurden deutsche Kirchenlieder gesungen. Dann nahmen die vier Träger den Sarg und trugen ihn auf ihren Schultern bis zur Kirche.



Bild 189: Die Reihenfolge im Leichenzug war folgende: An der Spitze ging der Kreuzträger, ein Junge aus der Verwandtschaft oder Nachbarschaft, ihm folgten die Kinder und Männer, dann kamen der Pfarrer, die Sänger (zwei Frauen und der Kantor des Dorfes), hinter ihnen ging ein Kind mit der Totenfahne, die eine schwarze Kirchenfahne mit einem Totenkopf ist.

Nach der Totenfahne brachte man den Toten mit seinen Füßen in Gehrichtung, den Sarg begleiteten die Angehörigen. Am Ende des Zuges gingen die *Fräuen* und Mädchen.



Bild 190: Die vier Totenträger stellten den Sarg vor der Kirche auf eine schwarze Totenbahre. Nach der Trauermesse und -zeremonie wurden Trauerlieder gesungen, mit denen der Tote verabschiedet wurde. Anschließend begleitete man ihn zu seiner *Ruhestette*.

Wenn die Angehörigen beim *Hinunterlassen* des Sarges nicht laut weinten, sagte man, dass sie den Verstorbenen nicht liebten. Der Pfarrer besprengte nochmals den Sarg und warf Erdschollen auf ihn.



Bild 190: Anschließend schüttete man das Grab zu. An das Kopfbende des Grabes wurde das hölzerne Kreuz mit einem schwarzen Band gesteckt, auf diesem standen Name und Alter des Verstorbenen. Nur die nahen Angehörigen und Verwandten brachten Kränze, die Dorfbewohner in der Regel *Blumensträusse*. Man legte sie auf das Grab, und sie blieben 6 Wochen lang dort.

Der letzte Akt ist das *Totenmal*. Nach der Beerdigung lud man die Träger des Sarges und der Totenfahne bzw. des Kreuzes ein. Anwesend waren natürlich auch die nahen Verwandten. Das Mahl – Hühnerpaprikasch, gebratenes und paniertes Fleisch, Gebäck – wurde von den Nachbarn zubereitet. Man unterhielt sich anschließend lange und würdigte die Verdienste des Verstorbenen.

Aufgabe: Ergänzen Sie die fehlenden Präpositionen!

Die Trauer

Sie beinhaltete im Gegensatz _____ alltäglichen, normalen Gang des Lebens Verbote, Pflichten und auch äußerliche Offenbarungen. Die Angehörigen trauerten _____ verstorbene junge Leute 6 Wochen, für ältere Leute 4 Wochen lang. Nach dieser Trauerzeit ließ man gewöhnlich in der Kirche eine Messe für den Verstorbenen lesen. _____ dieser 6 bzw. 4 Wochen veränderte sich das alltägliche Leben der Familien. Man durfte in dieser Zeit keine Tanzveranstaltungen besuchen, auch zu Hause keine Musik hören und sich _____ anderen nicht amüsieren. Die Trauer drückte man auch mit der schwarzen Kleidung aus. Die Erwachsenen trugen während dieser Zeit nur schwarze Kleider. Bei den Kindern war die Trauer anders. Die kleinen Jungen kleidete man auch während dieser Zeit so an wie immer, die Mädchen trugen ein schwarzes Kopftuch, und wenn sie lange Haare hatten, dann band man ein schwarzes Band (Masche) _____ die Zöpfe.

Man besuchte und pflegte regelmäßig das Grab des Verstorbenen. Jedes Mal, wenn jemand im Dorf bestattet wurde, suchte man _____ dem Begräbnis auch das Grab seiner Lieben auf, betete ein Vaterunser und weilte einige Minuten _____ Grab.

1) während 2) am 3) zum 4) für 5) mit 6) in 7) nach

Thema 8: Die Volkstrachten der Ungarndeutschen

Die in Ungarn angesiedelten Deutschen waren mehrheitlich Bauern, nur ein kleiner Teil von ihnen übte einen Handwerksberuf aus. Ihre Bekleidung wurde von der Zweckmäßigkeit und von der Anpassung an die bäuerliche und industrielle Arbeit bestimmt.

Anwerber holten die aussiedlungswilligen Familien aus den verschiedensten Ländern des Heiligen Römischen Reiches deutscher Nation, die sich in der Hoffnung einer besseren und aussichtsreicheren Zukunft in ihrer neuen Heimat der Aufgabe des Wiederaufbaus nach der türkischen Verwüstung annahmen.

Die Deutschen brachten verschiedene Bräuche, Volkstrachten und Dialekte mit. Auch waren sie von der Religion her gesehen nicht einheitlich. Die Evangelischen kamen aus Hessen, die Katholiken aus Württemberg, aus dem Rheinland, aus der Pfalz und aus dem Gebiet des Mainzer Bistums.

Viele Quellen aus dem 18. Jahrhundert berichten über die Bekleidung der nach Ungarn umgesiedelten Männer und Frauen. Wir halten die Mitteilungen von Johann Eimann für glaubwürdig, der selber 1785 als Siedler ins Land kam. Er gab sein Büchlein „Der deutsche Kolonist“ 1822 heraus. Seine Trachtenbeschreibungen haben Quellenwert.

Die Deutschen wurden in der ungarischen Umgebung bald zur Zielscheibe des Spotts. Die Bewohner der Dörfer um Ödenburg verewigten den eigenartigen eckigen Hut in einem Spottgedicht:

*„O Du wundersamer Deutscher,
komm, laß dein Gesicht sehen.
Mit deinem sechseckigen Hut,
und deiner Tabaknase.“*

*„Ó Te csudálatos német,
Jer, hadd fössem le a képed,
Hatszögletű kalapoddal,
Tubákos orroddal.“*

Die Vorstände der von Deutschen bewohnten Gemeinden regten daraufhin an, dass die charakteristischen deutschen Trachten nach Möglichkeit weggelassen werden sollten, mancherorts (z. B. in der Tolnau) verordneten sie sogar Verbote.

Die zeitgenössischen Rundbriefe in den Jahrzehnten nach der Ansiedlung zeugen von der bescheidenen Bekleidung der deutschen Bevölkerung. Sie erwähnen das lange Haar der Männer, das man mit einem Kamm am Kopf befestigt trug und das rasierte Gesicht als besondere deutsche Kennzeichen. Die Männer hingen noch Jahrzehnte lang am langen Haar, denn es symbolisierte den Status des freien nicht leibeigenen Bauern. In den abgeschiedenen Dörfern des Schildgebirges war das lange Haar bei den älteren Männern noch in den 40er Jahren des 20. Jahrhunderts allgemein verbreitet.

Das Schnurrbarttragen lernten die deutschen Männer erst in Ungarn kennen und hielten es bis zum Ende des Ersten Weltkrieges für eine ungarische Mode. Eine Ausnahme bildeten hier die deutschen Gemeinderichter, die während ihrer Amtszeit einen Schnurrbart trugen. Die

deutschen Männer, die Ungarisch sprachen, trugen in der Schomodei ebenfalls einen Schnurrbart.



Bild 192: Atscha / Vértesacsá 1922

Hut mit breiter Krempe und kleinem rundem Kopfteil



Bild 193: **Filzkappe**, Barnig / Barnag (Komitat Wesprim) 1895

Zur **Körperbekleidung der Männer**: das Hemd und die Hose wurden aus hausgewobenen Leinen angefertigt. Die **Hemden** waren in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts noch knielang. Die Halsöffnung und die Manschetten wurden mit einer Schnur zusammengebunden. Als Verzierung hat man an beiden Seiten der Öffnung die Anfangsbuchstaben des Namens mit Kreuzstich ausgenäht, und den Bauchgürtel mit einem bescheidenen Muster versehen. Zu den kragenlosen Hemden trugen die Männer einen schalartigen Halsumhang aus schwarzem Glott oder Seide. Die Verbreitung der Hemden mit Kragen spielte eine große Rolle beim Verzicht auf den Schal. In den südlichen und westlichen Landesteilen trugen die Männer einen Mantel in der Art der Hemden aus dicker Wolle und Barchent. Der Halsteil sowie die Manschetten wurden mit einem von seiner Grundfarbe abweichenden Stoff, in der Regel mit Samtbiesen gesäumt.



Bild 194: Perwall / Perbál, 1912, Bauern am Sonntag Nachmittag in weißen hausgewebten **Hemden**

Die Hose war eng, und bedeckte nur die Knie. Vermutlich übernahmen die Ungarndeutschen den klimatischen Gegebenheiten zufolge von den Ungarn die auch im Sommer kühle Gatjehose, in manchen Gebieten die weite Hose. Dieses Kleidungsstück bewahrt auch in seiner Bezeichnung den ungarischen Ursprung: „Gatjehose“ (ung. *gatya*, „weite Hose“). In der Branau unterschieden die Fachexperten blaue bzw. schwarze Schwaben aufgrund der Farbe ihres tuchenen Festgewands. Fast für alle Gebiete Ungarns, ohne Rücksicht auf Nationalitätenunterschiede, gilt, daß das blaue tuchene Gewand gegenüber dem teuren und neueren schwarzen Tuch- bzw. Stoffgewand früher Verbreitung fand.



Bild 195:

Hartau / Harta, 1931, Sonntag Nachmittag
Hausgewebtes Hemd,
Gatjehose am Rand gefranst



Bild 196:

Festkleidung 1896, Wudigeß
- Weißes Hemd mit schmalem Kragen
- Schwarze Tuchweste mit Stehkragen, mit
Posamentenknöpfen geschlossen
- Rock reicht kaum unter die Taille, mit
breitem Kragen und Aufschlag (= hajtóká)
und Silberknöpfen
- **Stiefel-Schnürhose** mit Latz (Latzelhose)
in die Rohrstiefel gesteckt
- runder Hut aus Tuch

Spezifisch ungarndeutsche **Fußbekleidungen der Männer** waren die „Schuhpatschker“. Sie wurden aus dicker hausgesponnener Wolle gestrickt, reichten bis zum Knie, und die Sohlen wurden mit Sackstoff gefestigt. Gingen die Männer im Winter auf den Hof, dann zogen sie Klumpen über die Strümpfe.



Bild 197: **Stiefel**. Stiefelfetzen, Fußfetzen, *schtívüfetsn* wickelte man um den Fuß.

Als unerläßlicher Bestandteil der Männerbekleidung galt die **Schürze**. Sie wurde in der Regel aus Leinwand mit Blaudruck, die Festkleider aus schwarzem Stoff gefertigt. Die Schürzen waren mit weißem Zick-Zack-Stich verziert, die Brustschürzen verzierte man noch mit den Anfangsbuchstaben des Namenträgers in Frakturschrift. Die Schürze signalisierte den Beruf oder eine spezielle Arbeitstätigkeit. Die Wagner- und Schmiedemeister in Hartau/Harta im Komitat Bács-Kiskun trugen Brustschürzen aus Leder, die Erntearbeiter und die Maissammler weite Halbschürzen (halbweite Schürzen) aus weißem handgewobenen Leinwand, die Feldarbeiter Halb- oder Brustschürzen mit Blaudruck, dessen linke Ecke sie bei feierlichen Anlässen um den Rand der Schürze steckten.



Bild 198: Schambek 1935 am Sonntag
Nachmittag, **Blaudruckbrustschürze**



Bild 199: Hartau / Harta 1931, Sonntag
Nachmittag. Deutsche Familie mit
einfarbigem bzw. gemustertem
Blaudruckfürtuch

Dem kälteren Klima Ungarns ist zuzuschreiben, daß das taillenlange **Laibel** aus Schafsfleder (*Brusweck, Prustfleck*), das als der ins Mittelalter zurückreichende Vorfahr der heutigen Westen anzusehen ist, beliebt war. Die Laibel der Einsiedler des 18. Jahrhunderts wurden aus Leder und noch mit Ärmeln gefertigt. Im 19. Jahrhundert trug man nur noch ärmellose, Silber- oder metallknöpfige Laibel.



Bild 200:

Perbál / Perwall 1912, Sommer Sonntag
Nachmittag

Die Männer tragen ihrem Alter
entsprechende **Weste**: Hochgeschlossen,
zwei- bzw. einreihig, oben ausgeschnitten



Bild 201: Paks, Festgewand 1864

- Aus blauem Tuch gefertigtes „Ungrischgwand“
 - Abgelöst hatte es den langen Mantel und die Kniehose, die Tracht der Deutschen zur Ansiedlungszeit
- Mantel reichte bis über die Hüfte herab, an den Rändern mit schwarzem Schafspelz besetzt. Zum Verschluss: Posamenten (= paszomány) mit Silberknöpfen
- **Weste** aus cremefarbenem Tuch mit V-förmigem Ausschnitt
 - Feines Leinenhemd mit schmalen Kragen
 - Dazu weiße, zur Schleife gebundene Halsbinde
 - Enge Stiefelhose
 - Schwarze Stiefel mit harten Schäften und hohem Absatz
 - Hut mit breiter Krempe aus schwarzer Schafwolle

Die Schorokscharer und Haraster/Dunaharaszter Bauern übernahmen den gestickten **Pelzmantel** (suba) aus Kecskemét von den Ungarn zu den Zeiten, als der Pelzmantel bei den Ungarn bereits aus der Mode kam. Die gestickten und unverzierten, für die Kutschenfahrt geeigneten Pelzmäntel verkauften die Kecskeméter Bauern auf Jahrmärkten.



Bild 202: Barnig / Barnag (Komitat Wesprim), Festtagskleidung, 1895
Die zweireihig geknöpfte **Männerjacke** ist eng geschnitten



Bild 203: Nana / Bakonyháza 1910
Zweireiher-Stoffrock mit Flanellfütterung



Bild 204: Wudersch / Budaörs, Festtracht, 2. Hälfte des 19. Jh.
- aus ultramarinblauem Tuch, auch „deutsches Blau“ genannt



Bild 205: Wintermantel, *winderok*

- Hemd aus Rumburger Tuch
- Darunter grünblaues Seidentuch
- Weste: „Breitigamleibl“ mit Stehkragen und Silberknöpfen
- **Rock** ohne Kragen, reicht über die Taillenlinie hinaus, mit großem Revers
- Enge Stiefelhose („Latzelhose“) mit hellblauer Verschnürung verziert
- Rohrstiefel
- Lammfellkappe

In der **Bekleidungskultur der ungarndeutschen Frauen** ist die **Haartracht** von bedeutender Rolle. Die mit künstlerischem Anspruch gekämmten, mit Locken und Zöpfen geschmückten Frisuren weisen besonders in den Dörfern um Budapest eine große Vielfalt auf.

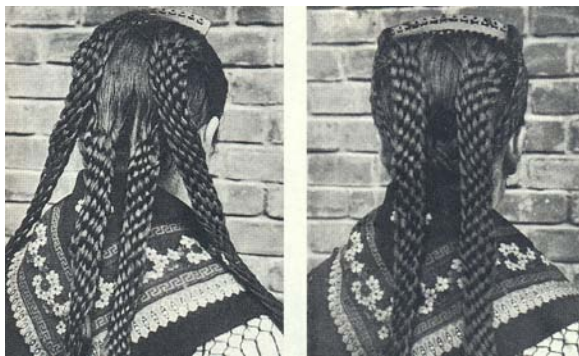


Bild 206: Haartracht, Frauen. Tarian / Tarján, 1906
- 8-strähnig zu vier Zöpfen geflochten.



Bild 207: Haartracht – Großturwall, 1906
Der Zopf wird auf dem Kopf mit einem Zierkamm aus Schildpatt (ung. teknősbékapáncél) befestigt

Die **Haube** galt als wichtiger Bestandteil der Bekleidung ungarndeutscher Frauen und Mädchen. Sie wurde in der Regel aus weißem hausgewobenem Leinwand – später aus gekauftem, maschinengefertigtem Leinwand – gemacht. Die einzige Verzierung der Haube war die Spitzenkante um das Gesicht bzw. der gestickte Saum. Die schmucken Seiden- oder Samthauben brachten die Ansiedler aus der früheren Heimat mit.

In den südlichen Gebieten Ungarns, in der Tolnau, der Umgebung von Maratz/Mórágý und der Branau, sowie in den Dörfern um das Gebirge Mecsek sind die anspruchsvoll angefertigten, mit Spitzen und Tüll geschmückten Seiden- oder Samthauben noch in der Tiefe der Schubladen zu finden. In Hartau/Harta und Hajosch/Hajós, im Komitat Bács-Kiskun wurden die Tücher mit Perlen geschmückt und dadurch noch feierlicher gemacht.



Bild 208:

„Haub“ aus Maiesch / Majos (Tolnau)

- ❖ Die Grundform wurde aus gestärkter und hausgewebter Hanfleinwand geschnitten, die man außen mit Seide (Rosenmustern auf schwarzem Hintergrund) bezog.
- ❖ Unter dem Kinn mit Seidenbändern befestigt.
- ❖ Die jungen Frauen befestigten ein gesticktes weißes Band an der Haube. Die beiden Enden fielen hinten bis zur Taille herab.



Bild 209: Haube – Hartau, 1933

- ❖ Pappgrundform
- ❖ Die Haube diente zur Bedeckung des Haarkranzes
- ❖ Sie gab auch dem darüber gebundenen Kopftuch die Grundform



Bild 210:

Haube – Mesch / Mözs, 1940

- ❖ Deutsche Mädchen mit Werktagshauben
- ❖ aus weißem Chiffon (ung. sűrű pamutvászon) und
- ❖ aus bemustertem Kattun (ung. karton)
- ❖ die Ränder mit Spitze besetzt



Bild 211:

- ❖ Festgewand 1910er Jahre
- ❖ Unter dem bestickten Leinenkopftuch
- ❖ gestärktes Schopftuch aus Kattun, der „Schopp“
 - gefüttertes „Jackl“ aus kariertem Tuch, reicht bis zur Taille, Ränder mit Samtstreifen besetzt
 - blauer, geraffter Tuchrock mit schwarzer Verschnürung verziert
 - Viereckige Lüsterschürze, an der Rändern Fabrikspitze
 - Handgestrickte, gestreifte Strümpfe
 - mit Seidenschleifen verzierte Leder-schuhe

Die **Kopftücher** wurden im 19. Jahrhundert zum allgemeinen Bekleidungsstück der ungarn-deutschen Frauen. Unter den reich geschmückten Seiden, Kaschmir- oder Samttüchern mit langen Fransen trugen die Frauen mit Pappkarton gestärkte Leinentücher. Das untere Tuch schützte das teure Tuch vor den fettigen Haaren, und durch seine harte, charaktervolle Form verlieh sie dem Kopftuch scharfe, eckige Kanten.



Bild 212: 1906. Bogdan /
Dunabogdány
Weißes, besticktes Kopftuch



Bild 213: Kopftuch – Wudersch, 1959
- Gestärktes, in „Schoppform“ gebundenes Untertuch
- konnte hutartig auf- und abgelegt werden



Bild 214: Kopftuch – Wudersch, 1959.
Festtuch aus Plüsch über das gestärkte
Untertuch gebunden



Bild 215: Kopftuch. Hartau, 1933
Frau und Tochter tragen sehr steif gestärkte
Blaudruckkopftücher.

Die **Hemden der Frauen** wurden ebenso aus handgewobenem Leinwand gefertigt und reichten bis unter das Knie. Der Stoff der Halbhemden war Baumwolle. Die Ärmel dieser Hemden wurden in Fältchen gelegt, und die weiten Ärmeln mit Bändchen und Seidenschleifen über die Ellenbogen festgebunden. Der Halsteil wurde durch das „Kresli“ umrandet. Als Schönheitsideal galten bei den ungarn-deutschen Frauen der flache Busen und die breite Hüfte.

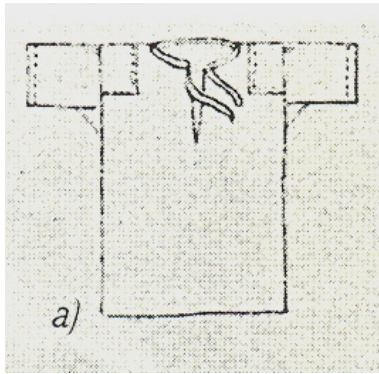


Bild 216: **Hemet**. Wudigeß.
 - Der Halsausschnitt mit Band zugebunden.
 - Aus Hanfkleinen angefertigt.



Bild 217:

Hemd aus feinem Fabrikleinen mit Stehkragen aus Deutschpilsen / Nagyborzsöny.
 Zum Tanz gekleidet, um 1910.
 - Den Oberkörper flach drückende Weste aus glänzender bunter Seide
 - Rock reichte bis zum Knöchel, aus 9 Meter langem handgewebtem Leinenstück
 - Weiße Schürze aus Fabrikleinen, in kleinere Falten gelegt
 - Schwarze Strümpfe,
 - Samtschuhe.

Die **Wurst/ Wulst/ Hans** – ein die Hüfte breiter machender „Kasten“, „Hüftpolster“ – brachten die ungarndeutschen Frauen aus ihrer Heimat mit und verbreiteten sie bei den ungarischen Bauern.

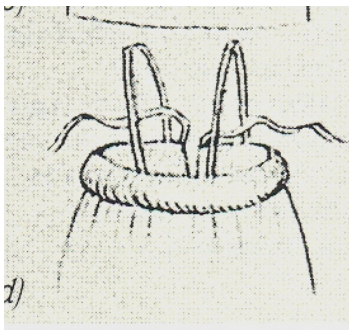


Bild 218:

Wudigeß. Hüftverstärkendes Hansel mit Trägern, an der Taille aufliegend.
 - 60 cm langes, armdickes, 10 cm breites Kissen
 - mit 2 Trägern an der Schulter befestigt
 - hinten mit einer Kordel (ung. madzag) gebunden
 - verstärkte den Unterkörper, verlieh der Trägerin einen wiegenden Gang

Über das Hemd wurde das enge **Laibel** (*Brustfleck, Pruslik*) gezogen, das den Busen flacher machte. Die alltäglichen, unter dem Hemd getragenen Laibel wurden aus Leinwand, Chiffon, Blaudruck, die feierlichen aus Brokat, Samt, Lüster und „Damentuch“ (feiner, schwarzer Kammgarnstoff) gefertigt. Die Verzierung – die Verschnürung, Spitzen und Stickereien – betonte den Schnitt. In den Dreißigerjahren verbreiteten sich die aus roter Atlasseide gefertigten, mit goldenen Schnuren verzierten **Brustflecken**, die man bei Ballveranstaltungen, Nationalfeiern, aber hauptsächlich beim Weinlesefest trug.



Bild 219: Wudigeß / Budakeszi

- ☐ Kleid für Sommerfeste 1883
- ☐ Puffärmeliges, spitzenverziertes Hemd
- Darüber **Leibl**, bis zur Taille reichend
- ☐ Dreieckiges, an den Rändern besticktes Fransentuch über der Brust gekreuzt, hinten gebunden
- ☐ Rock aus leichtem blauem Stoff, in breite Falten gelegt
- ☐ Schwarze Rumburgerschürze mit schwarzen Faltkanten in Viereckmuster
- ☐ Vitriolblaue gestrickte Strümpfe
- ☐ An den Schuhen doppelte rosafarbene Schleifen
- ☐ Taschentuch in Form einer Kerze gerollt

Zu Mitte des 19. Jahrhunderts fand das **Rockel**, ein über Hemd und Laibel ziehbares, aus teurem Stoff genähtes Kleidungsstück mit Seidenfütterung Verbreitung, mit dessen Anfertigung der Schneider beauftragt wurde. Die Mädchen bekamen es als Mitgift zu ihrer Hochzeit. Die Bezeichnungen weisen eine reiche Vielfalt auf. (*Röckl, Maigl* usw.).



Bild 220: Edeck, Festkleid um 1920.

Aus Brokat, **Jäckchen** und Rock aus dem selben Material

- Schwarze, glänzende, Rumburger Schürze mit Faltkanten
- Weiße, handgestrickte Strümpfe
- Schwarze Lederschuhe mit grünem Band
- Tuch aus grüner Seide unter dem Kinn geknüpft

Die zum Röckl getragenen **Röcke (Kiedel)** waren lang, sie reichten bis über die Knöchel. Zur Anfertigung eines Rocks brauchte man in der Regel 4-12 Meter Stoff. Der Stoff wurde in Fältchen gezogen anschließend in die Taille genäht, mit Tüll gefüttert und der untere Saum, damit er einen festen Halt hatte und weiter reichte, wurde mit einem handbreiten Leinenstreifen verstärkt. Die festlichen Kiedel wurden aus demselben Stoff, wie das auf dem Oberkörper getragene Rockel zugeschnitten, der Stoff der alltäglichen Kiedel war zumeist Barchent oder aus Blaudruck. Blaufärberstoffe waren bei den ungarndeutschen Frauen besonders beliebt. Ihre Einkäufe bedeuteten für den Blaufärbermeister eine „echte Goldgrube“. Fast 70% ihrer Bekleidung wurden nämlich aus Blaudruck angefertigt.

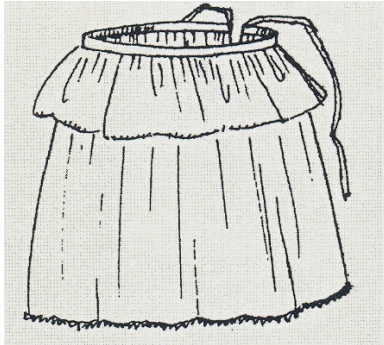


Bild 221: Unterrock aus Neudörfl / Újbarok

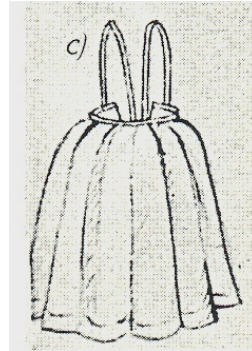


Bild 222: Wattekiedel aus Wudigeß.
Der mit Wattelin und Flanell gefütterte Rock wird durch Träger gehalten.



Bild 223:

Wudigeß, Festtracht 1884

- ☐ Braunes Jäckchen, oben und unten geschlossen mit doppelreihigem Samtband
- ☐ Darunter buntes Kaschmirhalstuch
- Kariertes **Tuchrock** aus 9 Metern Stoff, im Bund gerafft
 - ☐ Lüsterschürze
 - ☐ Blaue, gestrickte Fertigstrümpfe
 - ☐ Schuhe mit Doppelschleifen verziert
 - ☐ Kaschmirtuch turbanartig über der Stirn geknotet

Den Schmuck der Frauenbekleidung bildete das **Umhangtuch**. Aus welchem Stoff es auch immer gemacht wurde, es widerspiegelte den sozialen Status und die wirtschaftliche Lage der Trägerin. Die Umhangtücher der Frauen wurden aus hausgesponnener Wolle gehäkelt oder gestickt. Anfang des 1. Weltkrieges kam das flauschige, maschinengewobene Umhangtuch aus Wolle, das sog. „Berliner Tüchel“ in Mode, das gewöhnlich in den Farben Schwarz, Braun, Drapp oder Weiß variierte. Auch die großen, karierten Umhangtücher aus Wolle trugen die ungarndeutschen Frauen. Über die festliche Tracht banden sie ein mit langen Fransen geziertes Umhangtuch aus Seide, Kaschmir oder Samt. Wie man zu sagen pflegte, musste man für dieses Tuch den Preis eines Schweines vorstrecken.



Bild 224:
Selbstgestricktes, aus schwarz gefärbter Baumwolle angefertigtes **Schultertuch** aus Bogdan / Dunabogdány.
Die langen Fransen sind gehäkelt.



Bild 225:
Berlinertuch in Kindergröße

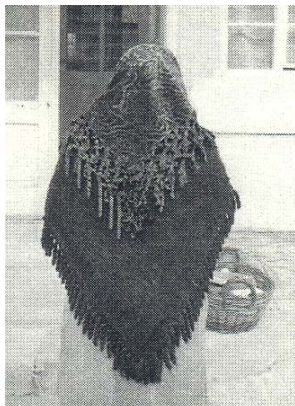


Bild 227:
Deutschpilsen / Nagyörzsöny
- Frau mit braunem, gefranstem **Berlinertuch**.
- Auf dem Kopf gefranstes Chenilletuch.



Bild 226:

Festtracht um 1910, Kalas / Kalaznó (Tolnau)
- Aus braunem „Damentuch“: langärmliges „Reckl“
- Aus demselben Material: Rock reicht bis zum Knöchel, dicht gerafft, mit schwarzer Fabrikspitze besetzt
- Der Spitzenrand des Unterrocks lugt unter dem Rock hervor
- Viereckige schwarze Schürze aus schwerer Atlasseide dicht gefältelt und mit Samtband verziert
Dreieckiges **Umhängetuch** aus schwerer Atlasseide mit langen seidenen Fransen
- „Sametschuhe“
- Schweres seidenes Kopftuch unter dem Kinn festgebunden, darunter gestärkte Haube, die die Form des Tuches gibt



Bild 228: Arpad / Nagyárpád, Kirchentracht um 1910
Dreieckiges, auf weißem Grund **buntgeblühtes Kaszmirtuch** mit Fransen

- Hemd mit Krause am Halsausschnitt
- Bordeauxfarbene Samtweste
- Weiter, rosafarbener, gemusterter Brokatrock
- aus weißem Chiffon (= sűrű pamutvászon) genähte Faltenschürze
- Lederschuhe mit Doppelspange (= csat)
- Zöpfe unter den Ohren zum Hinterkopf geführt

Im 18. Jahrhundert galt die **Schürze** als obligatorischer Bestandteil der Frauenbekleidung. Weder an Feier- noch an Werktagen erschienen die Frauen ohne eine Schürze. An Werktagen trugen sie halbe- oder Brustschürzen aus Blaudruck mit weißer Maschinennaht, und in die Ecke der Schürze stickten sie die Anfangsbuchstaben ihres Namen, oder Blumenmuster. Die Schürzen der Festtage fertigte man aus schwarzer Seide, Lüster, und sie deckten beinahe die Hälfte des Rocks.



Bild 229:

Mädchentracht, Deutschpilsen um 1910

- Oberteil aus gestepptem lila Kattun
- Mit in V-Form angenähter Spitze verziert
- Rock aus Blaudruck, gefältelt, bis zur Wadenmitte

Weißer Schürze, unten mit Krause und Bändern verziert

- Lederne Schnürschuhe mit Lackeinsatz
- Haare nach hinten gekämmt, zu einem Zopf geflochten



Bild 230: Schambek, Festtracht, um 1920

- Aus gemustertem Brokat
- 8-10 gestärkte Unterröcke und Wulst (Hüftpolster)

Glänzende schwarze Schürze aus Rumburger Leinen, die Zierde: die Bruchlinien der Falten

- Lederne Riemchenschuhe (= kis szíjacská)
- Schmucktuch in der Hand, zum Dreieck zusammengefaltet

Die feierliche Tracht wurde mit **Schmuckstücken** betont. Die Mädchen zogen Kupferringe mit Glassteinen über die Finger, steckten Silberohrringe mit roten oder blauen Steinen in die Ohren und am engen Halsband aus Samt hing ein Silberkreuz, Herz oder Amulett. Die reichen Bauermädchen hatten eine goldene Halskette mit Kreuz oder einem emaillierten Marienbild und ihre Ohringe aus Gold wurden mit rotem Stein geschmückt. Dert Hals schmückten sie mit weißen oder roten Korallperlen. Zwischen den beiden Weltkriegen verbreiteten sich die 8-10 reihigen Glasperlenketten, deren Farbe sich der des Kleides anpaßte. Die Perlen waren gewöhnlich blau, weiß oder silberfarbig. Nachdem die Mädchen geheiratet hatten, legten sie ihre Schmuckstücke ab und trugen fortan nur noch den Ehering.



Bild 231: Kupferfinger mit Glasstein



Bild 232: Silberohrringe



Bild 233: Halsband aus Samt



Bild 234: goldene Kette



Bild 235: Marienbild



Bild 236: goldene Ohringe



Bild 237: Korallperlen



Bild 238: Glasperlenkette

Die aus Leder gefertigten Bestandteile der Oberbekleidung der Frauen weisen eindeutig ungarischen Einfluss auf. Die Pelze kauften sie an den großen Märkten bei den Kürschnern, die im Schnitt und in der Verzierung für ihre Gegend typische Pelzmäntel fertigten und verkauften.



Bild 239: Niklasing / Miklósi (Schomodei)

- Das gemusterte Kaschmirkopftuch zog man auf eine Kartonschablone
- Befestigung der beiden unteren Tuchzipfel: „Schopptichl“ nannte man diese Art des Bindens
 - ☐ Winterfesttage: „**Ködmön**“ (=Winterjacke), mit buntem Seidengarn bestickt
 - ☐ Knöchellanger Tuchrock
 - ☐ Schürze aus Blaudruck
- ☐ „Tutyi“: selbst gestrickte Schuhe

An ihren **Füßen** trugen die ungarndeutschen Bäuerinnen lebenslang selbstgestrickte, nicht selten gestreifte oder bunte **Strümpfe** bzw. handgestrickte **Patschker**. Die Schuhe der Festtracht waren die Spangen- und die Halbschuhe mit Schnürsenkeln.



Bild 240: Alltagskleidung aus Nimmesch / Himesháza

- Oberteil („Juppl“) und Rock aus kariertem Barchent
- Dreieckiges, gehäkeltes Schultertuch
- In der Hand: Verpflegungsbündel

Kindstuch:

- Kleinkinder, die noch nicht gehen konnten, darin getragen
- 1 Meter breit, 2.30 m lang
- aus Hanf und Baumwolle
- die Mutter schlug es um die Schultern

- Blaudruckschürze

- Handgestrickte, schwarze Strümpfe

- Selbstgestrickte Schuhe: „Tutyi“



Bild 241: Schwarze Samtschuhe mit Spangen

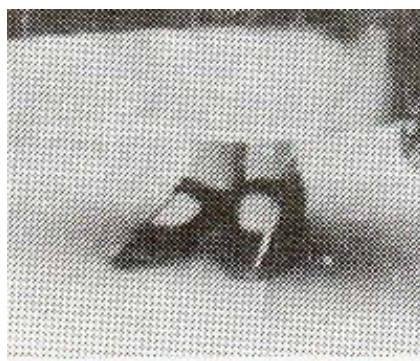


Bild 242: Schwarze Lackschuhe mit Spangen



Bild 243: Spangenschuhe



Bild 244: Paumasch / Pomáz, Festtracht um 1920

- ☐ Jacke (Juppl) aus grünem Stoff, gesteppt, mit Spitzensaum und Zackenlitzen am Unterrand
- ☐ Rock aus kariertem Stoff, am Saum mit schwarzem Stoff besetzt
- ☐ schwarze Schürze aus Rumburger Leinwand, unten mit weißer Maschinenstickerei verziert
- ☐ Handgestrickte, weiß-blau gestreifte **Strümpfe**
- ☐ Mit blauen Schleifen geschmückte **Samtschuhe**



Bild 245:

Atscha / Vértesacsa, Festkleidung nach 1910

- ☐ Kurzärmeliges Leinenhemd mit Spitzen
- ☐ Samtweste
- ☐ „Halstichl“: dreieckiges Schultertuch aus schwerer Seide, an den Rändern bunt gemustert, sonst getüpfelt
- ☐ Rock bis zur Wadenmitte, der Saum mit schwarzem Samt eingefasst
- ☐ Schürze

- Handgestrickte **Strümpfe** mit weiß-blauem Spiralmuster
- **Samtschuhe** mit Leder kombiniert



Bild 246:

Bäuerinnen Sonntag Nachmittag beim Kartenspiel

Die Frau links trägt gestrickte „**Patschkerl**“.

Die **Festtrachten der Frauen** hingen mit den wichtigen Ereignissen in ihrem Leben zusammen. Zur Erstkommunion nähten sie ein Kleid nach dem örtlich traditionellen Schnitt aus weißem Leinwand, ein solches Kleid trugen später die Marien-Mädchen mit einer Medaille auf blauem Band um den Hals. Die Kleider der Mädchen im Heiratsalter passten sich den liturgischen Farben des Kirchenjahres an. Ein Ort zum Vorführen und Tragen dieser Kleider war auch die Kirche.

Von der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts an heirateten die Mädchen in schwarzem Stoffkleid mit weißem, in Falten gezogenen Fürtuch. Das weiße **Brautkleid** fand erst nach dem 2. Weltkrieg allgemeine Verbreitung. Der auffälligste Schmuck der Hochzeitsbekleidung war der diademartige Kopfkranz, der in den einzelnen Gebieten eine reiche Variätetenvielfalt aufweist. Die Kranzflechterfrauen in Szulok (in der Schomodei) fertigten den Kranz aus der reichen Kombination von Kunstblumen, Silberperlen und Bändchen, wobei der Rosmarin-zweig, das Symbol der Ehrlichkeit, nicht fehlen durfte.



Bild 247: Braut und Bräutigam aus Werischwar / Pilisvörösvár, 1936

- Janker + Rock + Schürze
- Kränzchen, *krantsl*,
□ Myrtenkranz auf dem Kopf
- Rosmarin in der Hand
- Samtschuhe mit Strümpfen



Bild 248: Braut in den 30er Jahren aus Tarian / Tarján

- schwarzes Seidentulifäntchen (= rékli)
- schwarzer Rock
- Schürze aus weißem Leinen mit Lochstickerei
- weiße Strümpfe
- schwarze Spangenschuhe aus Leder
- Brautkranz aus weißer Myrte mit bunten künstlichen Blumen im Nacken mit blauem Seidenband gebunden
- Rosmarinzweig vor dem Kranz



Bild 249: Braut 1930 aus Wudersch

- „Reckl“ mit abstehendem Schoß aus schwarzem Tuch, an den Säumen mit Verschnürung geziert
- rosafarbenes Schultertuch aus Seide mit langen Fransen darunter
- blauer Faltenrock aus schwerer Seide, reicht bis zur Wadenmitte
- Schürze aus weißem Batist mit blauen Streifen, in Falten gelegt
- blaue Strümpfe
- schwarze Samtschuhe
- Gebetbuch und Rosenkranz

Die an den Tod, und die **Trauer** anknüpfenden Kleidungsstücke bilden ebenfalls einen organischen Bestandteil der bäuerlichen Volkstracht. Als eindeutige Farbe der Trauer gilt heutzutage Schwarz, obwohl die deutschen Quellen als Trauersymbol der ungarndeutschen Frauen das weiße Kopftuch und die weiße Schürze, die zu einem schwarzen Stoffkleid getragen wurden, erwähnen. In den Dreißigerjahren trauerten die Hartaer Frauen (Komitat Bács-Kiskun) noch mit gestärktem weißem Tuchkleid und weißer Schürze.

Die ungarndeutsche Tracht bediente sich auch der Elemente der Ungarn und anderer Nationalitäten, so z. B. der Slowaken. Die Frauen trugen z. B. in Berzel/Ceglédbercel (Komitat Pest) und Ratka/Rátka (Komitat Zemplén) oft kurze Röcke, Stiefel und Hemden mit Schulterfleck. Die Männer übernahmen beeinflusst von der Soldatenzeit die Stiefelhose mit Posamentenverzierung, den Absatzstiefel mit hartem Oberteil sowie den Mantel mit Posamentenverzierung. Die deutschen Männer galten in den Dörfern nach dem ersten Weltkrieg als Pioniere der bürgerlichen Männermode, der Pantalonhose, des Sakkos, oder der Regatta- bzw. Zugschuhe. Bei den Frauen erfolgte der Wechsel zur bürgerlichen Bekleidung eigentlich erst in den Fünfzigerjahren.

Kindertracht



Bild 250: Kleines Mädchen aus Agendorf / Ágfalva

Festtracht um 1890

- Kleid aus kariertem Stoff
- Oberteil: vorne mit Knöpfen versehene Tucheinlage
- Rock mit schwarzem Samtband und der Saum mit weißer Spitze verziert
- Handgestrickte schwarze Wollstrümpfe
- seitlich geknöpfte Lederschuhe



Bild 251: Stechkissen, Langpolster, *laungpuista*, Leinenpolster, *leimpuiste*

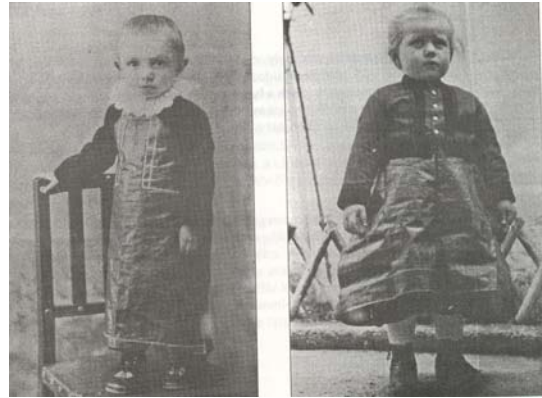


Bild 252: Kindertracht aus Wudersch



Bild 253: Bub mit Rock, Fürter und Hut



Bild 254: Am Rücken zu knöpfender Rock

Das Waschen



Bild 255:
In Deutschpilsen / Nagyörzsöny, 1968

Hanfleinen wird am Bach mit Bleueln
(ung. *sulyok*) gewaschen.

Die Stoffe wurden selber zubereitet:

- **Der Rohstoff:** r Hanf wurde selbst angebaut → geschnitten → ins Wasser gestellt (in Bündeln) zum Einweichen → gebrochen → gekämmt → über Winter auf dem Boden gelagert → im Winter gesponnen → daraus Stoffe gewebt: Leintücher, daraus Hosen für die Männer
- **Den Stoff** hat man im Geschäft gekauft: r Barchent, r Samt, r Lüster, e Seide, s Leinen, r Kaschmir, gefärbte Stoffe



Bild 256: Hanf wird eingeweicht ...



Bild 257: ... dann getrocknet



Bild 258: **Hanfbrechen** in Hartau, 1931 mit der Hanfswinge (ung.kendertiló), welche ans Fallbrett (ung. csapódeszka) montiert ist



Bild 259: **Spinnen** in Deutschpilsen / Nagyörzsöny, 1968
Spinnen des gekämmten Hanfes

Die Aufbewahrung der Kleidung:

Die Kiedel (= Röcke) in der Kiedelseite des zweigeteilten Schranks, auf Haken, auf der Röckelseite mit Fächern: Röckel, Kopftücher, Fürter (= Schürzen) gefaltet. Im Hohlbett im sauberen Zimmer, in der vorderen Stube Festtags-gewänder, die übrigens nie gewaschen wurden.

Die Hausseife wurde selbstgemacht: aus Fettresten, Schwarten etc. mit Lauge gekocht. Gegen Motten verwendete man Tabak, Lavendel oder Naphtalin.

Aufgaben:

1. Ordnen Sie die Kleidungsstücke mit Hilfe von Pfeilen zu!

Junges Mädchen im Festkleid in den 1920er Jahren aus Lantschuk/Lánycsók (Komitat Branau/Baranya)



1. langärmliges Hemd mit Krause am Halsausschnitt

2. mittels Fischbein versteifte Weste

3. aus gemustertem rosafarbenen Stoff genähter, in breite Falten gelegter Rock

4. schwarze Samtschuhe

5. schwarzes Samtband im zu einem Kranz aufgesteckten Kranz

6. weiße Schürze aus Leinen

7. Patentstrümpfe

8. Halskette aus bunten Glasperlen, die mit rosafarbener Schleife am Hals gebunden ist

Bild 260: Junges Mädchen im Festkleid in den 1920er Jahren aus Lantschuk/Lánycsók

2. Und jetzt benennen Sie bitte die einzelnen Kleidungsstücke der Hajoscher Tracht (1910)!

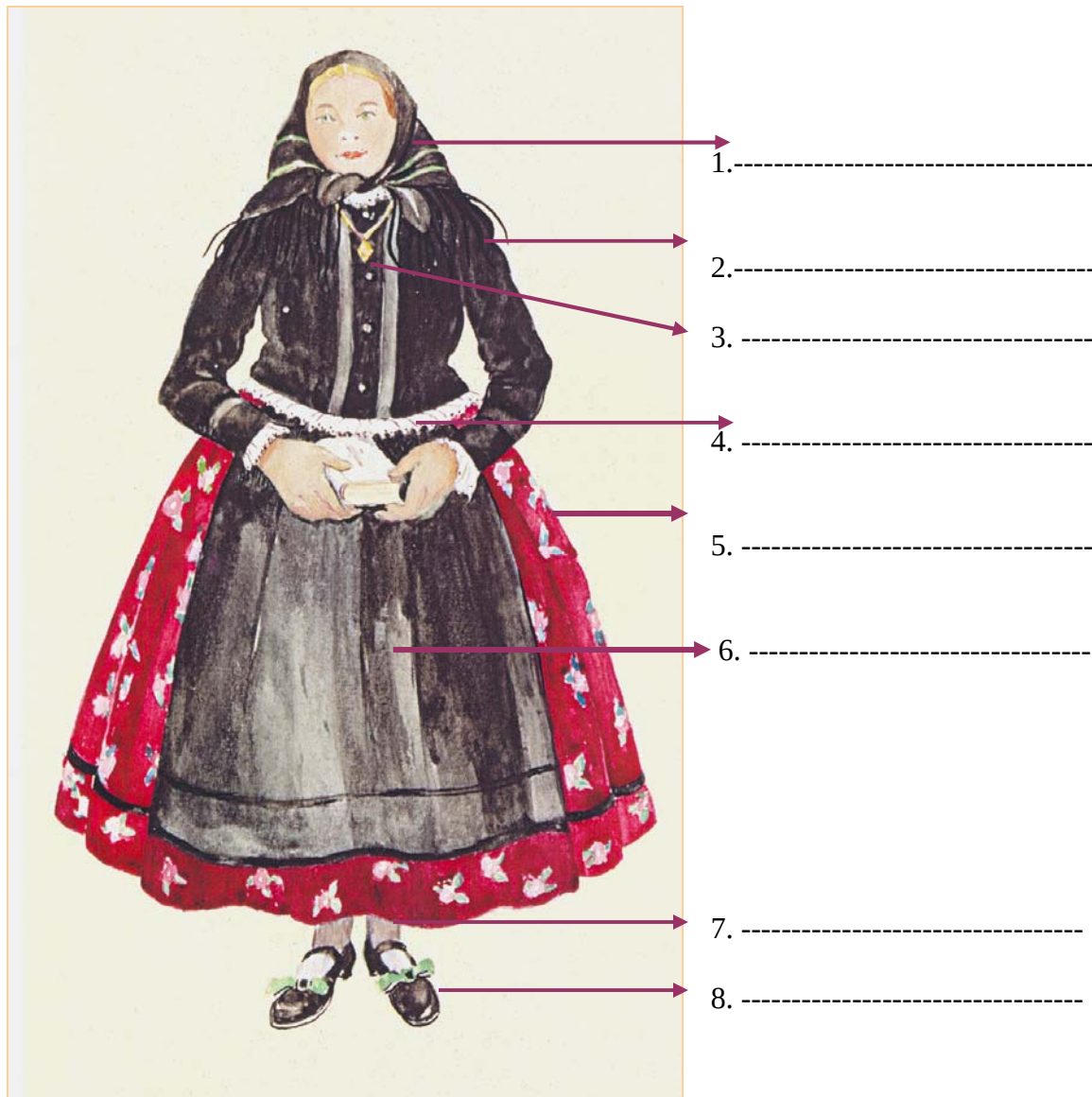


Bild 261: Tracht aus Hajosch

Lösung:

1. Samttuch mit langen Fransen, unter dem Kinn geknüpft
2. schwarzes Jäckchen „Lewesch“ aus Samt
3. Halskette aus Golddoublé mit Marienmedaillon als Anhänger
4. besticktes Hemd mit Rüschen (= fodor)
5. im Bund geraffter Rock
6. leicht gezogene Lüsterschürze mit aufgenähten Seidenbändern
7. weiße Baumwollstrümpfe
8. Spangenschuhe aus Samt mit grünen Bandschleifen

3. Ordnen Sie jetzt bitte die Kleidungsstücke der Männer mit Hilfe von Pfeilen zu!



Bursche um 1910 aus Hartau/Harta (Komitat Batsch-Kleinkumanien)

schwarze Tuchweste mit Taschen

aus schwarzem Tuch genähte Stiefelhose mit Schnurverzierung

steife Rohrstiefel, oben bogenförmig geschnitten

aus kobaltblauem Tuch genähtes „Schmisjangl“ (Hemd) mit Stehkragen

schwarzer, runder Wollhut mit einem Strauß aus künstlichen Blumen

Bild 262: Bursche um 1910 aus Hartau/Harta

4. Malen/Zeichnen Sie bitte die ungarndeutsche Volkstracht Ihres Heimatdorfes oder kleben Sie darüber Fotos ein!



Literatur

1. Manherz, Karl: Volkstrachten der Ungarndeutschen. Budapest 2000.
2. www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2008/Die_ungarndeutschen/pages/005_04.htm

Thema 9: Die Essgewohnheiten der Ungarndeutschen

Die Essgewohnheiten der Ungarndeutschen sind heute bei weitem nicht identisch mit denen der Ansiedlungszeit. Ihre Küche, sich den Gegebenheiten der neuen Heimat anpassend, ist weder deutsch noch ungarisch, sondern speziell ungarndeutsch. Die Grundlage dieser Küche bilden die durch Generationen vererbten deutschen Essgewohnheiten, ergänzt durch die von den Ungarn, Österreichern und den hier lebenden anderen ethnischen Gruppen entlehnten Bräuchen. Die Ungarndeutschen bewahrten die speziellen, hauptsächlich aus Mehl und Kartoffeln bereiteten Speisen ihrer Herkunftslandschaften.

Aufgabe:

Was gehörte nicht zu den Hauptnahrungsmitteln der Ungarndeutschen? Streichen Sie durch!



Bild 263: Mehl



Bild 264: Zucker



Bild 265: Kartoffeln

In der Art ihrer Zubereitung ist aber der Einfluss der neuen Umgebung stark zu spüren, vor allem im Gebrauch des Gewürzpaprikas. Tischt man z. B. Kartoffelbrei mit Knödeln auf, so wird auf den Brei eine Paprika-Zwiebel-Schwitze gegeben. Genauso verfährt man beim Bohnenbrei und Bohnengemüse. Der Brot-, Einbrenn-, Nudelsuppe usw. wird ebenfalls Gewürzpaprika hinzugefügt. Die Beispiele könnten noch beliebig fortgesetzt werden. Der Paprika als Gewürz und als Gemüsepflanze zog in die ungarndeutsche Küche ein und wurde zu einem unentbehrlichen Bestandteil vieler Speisen. Außer Paprika lernten die Deutschen in Ungarn auch andere Pflanzen kennen wie Tomaten, Bratkürbisse, Melonen, Mais (auch als Nahrungsmittel), und diese wurden dann zu vielfältigen Speisen verwendet.



Bild 266: Paprika



Bild 267: Bratkürbis



Bild 268: Melone



Bild 269: Mais

Die Speisen übernahmen sie meistens mit ihren Benennungen. Von den einheimischen Ungarn wurden in erster Linie Paprika-Zwiebel-Gerichte entlehnt, die zu den Leibspeisen der Ungarn gehören, wie Paprikahuhn (ung. csirkepaprikás), Gefüllte Paprikaschoten (ung. töltött paprika), Letscho (ung. lecsó), Gulasch (ung. pörkölt). Das Pörkölt verbreitete sich erst in der Zwischenkriegszeit. Als sein Vorläufer kann die mit geräuchertem Fleisch oder mit Eiern zubereitete Tunke (Tunges) betrachtet werden, die man früher zu Mittag als zweites Gericht oder zu Abend gegessen hat. Hier lernten die Ungarndeutschen auch die Palatschinken sowie den aus Maismehl gebackenen Kuchen, die sogenannte Mali, Kukruzmali (ung. málé) kennen.



Bild 270: Letscho



Bild 271: Gulasch



Bild 272:
Palatschinken



Bild 273: Mali

Die Mali ist rumänischen Ursprungs und gelangte vermutlich durch ungarische Vermittlung in die ungarndeutsche Küche. Die Speisen Schmarren, Faschiertes, Buchteln/Wuchteln, Gugelhupf entstammen der österreichischen Küche, sie sind auch bei den anderen Völkern der ehemaligen Donaumonarchie zu finden. Gebackene Mehlspeisen aus der österreichischen Küche wurden im 19. Jahrhundert durch Kochbücher bekannt, zuerst in den Städten, später auch in den Dörfern.



Bild 274: Schmarren



Bild 275: Faschiertes



Bild 276: Wuchteln



Bild 277:
Gugelhupf

Das Zusammenleben von Volksgruppen bzw. Völkern anderer Sprache und Kultur führt naturgemäß zu Wechselbeziehungen. So haben auch die einheimischen Ungarn von ihren Minderheiten, so auch von den Deutschen, Speisen übernommen. Im südlichen Transdanubien ist z. B. die Wurstspezialität der sogenannten **Stiffoller** sehr beliebt. (Die Stiffoller siedeln in der Branau/Baranya zwischen Mohatsch/Mohács und Pécs/Fünfkirchen; ihre Vorfahren sind aus der Umgebung von Fulda eingewandert.) Bei den Ungarndeutschen heißt diese Fleischwurst Stiffulder, bei den Ungarn stifolder. Im Herkunftsgebiet unserer Stiffoller bereitet man beim Schweineschlachten diese Wurst genauso, wie man es in Südungarn tut, nur mit dem Unterschied, daß man in Deutschland Pfeffer statt Gewürzpaprika verwendet.



Bild 278: Stiffoller Wurst

„...egyharmadnyi főtt dagadó és toka (néhol lapocka és comb) soványából készül kétharmadnyi nyers, vágás-meleg kolbászhússal keverve, paprikázva, borsozva, sózva, az Ormánságban fokhagymázva is. Ló vékonybélbe, vagy akár sima sertés vastagbélbe, és igen feszesre töltjük, hidegen füstöljük, meleg füsttől vigyázva óvjuk. A füsttről levéve hűvös, szellős helyre akasztva tároljuk. Fogyasztani csak két hónap érlelés múltán kezdjük, hosszú ideig eláll.”

In: <http://www.foodandwine.hu/2009/05/14/villany-gasztronomiaja-a-stifolder-ii-resz/>

Von älteren Leuten wissen wir, dass die vorwiegend pflanzliche Kost der ungarndeutschen Bauern um die Jahrhundertwende allmählich abwechslungsreicher wurde. Zu dieser Zeit wurde es Mode, daß ungarndeutsche Mädchen ein oder zwei Jahre lang bei wohlhabenden deutsch sprechenden Familien in den Städten als Dienstmädchen arbeiteten, um 'Manier' zu lernen und ihr Wissen in der Kochkunst zu erweitern. Durch ihre Vermittlung gelangten viele neue Gerichte, so auch Speisen österreichischen Ursprungs in die Dörfer. Die städtischen Familien orientierten sich nämlich nicht nur im Sprachgebrauch, sondern auch in ihren Essgewohnheiten nach Wien.

Für die früheren Essgewohnheiten der Ungarndeutschen waren Sparsamkeit und Einfachheit charakteristisch. Selbst die wohlhabenden Bauern aßen relativ anspruchslos. Sie bereiteten ihre Speisen **fast ausschließlich aus selbsterzeugten Produkten**, nur Gewürze wurden im Geschäft gekauft, selten auch Fleisch. Unter den Nahrungsmitteln stand das **Mehl** an erster Stelle. Auch den Bohnen, dem Kraut und den Kartoffeln fiel eine wichtige Rolle zu. Man bevorzugte solche Speisen, die leicht, billig und schnell zubereitet werden konnten und zugleich auch sättigend waren. Deshalb wurden oft Mehlspeisen gegessen. Früher war es nämlich vor allem die Küche, die Nahrung, an der sie am meisten sparen konnten und mußten, um ihren Lebensunterhalt bestreiten zu können oder gar um zu einem gewissen Reichtum zu kommen. Dies macht auch eines ihrer Sprichwörter deutlich: *In den Magen sieht man nicht, aber auf den Kragen.*



Bild 279: Bohnen



Bild 280: Kraut



Bild 281: Kartoffeln

In den ungarndeutschen Bauernfamilien galten zahlreiche Sitten, die das Gemeinschaftsleben regelten; zu diesen gehört auch die für die einzelnen Wochentage festgelegte Speiseanordnung. Das bedeutete, daß an einem bestimmten Tag der Woche immer dieselben Speisen gekocht wurden. So ergab sich ein regelmäßiger Wechsel der aus verschiedenen Rohmaterialien zubereiteten Speisen. Dies hatte auch den Vorteil, daß sich die Speisen innerhalb der Woche nicht wiederholten. In vielen Dörfern erhielten die Wochentage von den an ihnen zubereiteten Speisen auch ihren Namen. Dieser **Wochenspeisezettel** lautete in der Umgebung von Mohatsch folgendermaßen:

Montag - Nudeltag,
Dienstag - Krauttag,
Mittwoch - Fleischtag,
Donnerstag - Knödeltag,
Freitag - Bohnentag,
Samstag - Kartoffeltag,
Sonntag - Feiertag.



Bild 282: Saure Eier mit Knödeln

Ómama receptjei Sopronból és környékéről. Így volt hajdanán...

Hétfő:	Gombócnap Zsemle vagy bab
Kedd:	Zöldségnap Paradicsomoskáposzta vagy savanyúkáposzta
Szerda:	Stercnap Lisztes, babos, krumplis
Csütörtök:	Zöldségnap Rakott káposzta, rakott krumpli
Péntek:	Tésztanap Darás babos, krumplis vagy túrós tészta
Szombat:	Babnap Babnokedli leves
Vasárnap:	Hús- és rétesnap Disznó-, borjú- vagy marhahús, Desszertként rétes

In: http://www.agendorf.hu/magyar_intro/fomenu/egyeb/sutes/



Bild 283: Sterc

Sterc

3 l vizet felteszünk főni, majd 30 dkg lisztet teszünk bele, de nem keverjük meg! 20 Percig főzzük, majd leöntjük a vizet róla. Ebből 1/2 l-t félreteszünk. A főtt liszthez 1 púpozott teáskanál só adunk, és a fél liter vizet hozzáöntve elkeverjük. 5 evőkanál olajat felforrósítunk, a tésztát beleöntjük, késsel apró darabokra szedjük.

Die **Suppe** war und ist bei den Ungarndeutschen ein unerlässlicher Bestandteil der Hauptmahlzeiten. Früher kamen Suppen schon zum Frühstück auf den Tisch. So war noch vor einigen Jahrzehnten bei ärmeren Familien die Einbrennsuppe das alltägliche Frühstück. Aus

der Brühe gekochter Mehlspeisen und Kartoffeln wurde unter Zugabe einer Paprika-Mehlschwitze zu Mittag oft eine Suppe bereitet. Sie war schnell fertig, billig und konnte zu jeder Jahreszeit als Vorsuppe gereicht werden. Aus denselben Gründen aß man oft auch Röst-, Einbrenn- und Brotsuppe. Die aus geräuchertem Schweinefleisch gekochten Suppen waren ebenfalls beliebt; sie wurden in erster Linie im Winter oder bei schweren Arbeiten zu sich genommen. Im Sommer aß man auch verschiedene Gemüsesuppen, diese Art der Suppen wird in der letzten Zeit immer häufiger gekocht.



Bild 284: Bohnensuppe

Die **Mehlspeisen** spielten in der Ernährung der Ungarndeutschen eine besonders wichtige Rolle. In der Woche wurden zwei-dreimal gekochte oder gebackene Mehlspeisen in der Regel nach der Suppe als zweites Gericht aufgetragen. Bevorzugt werden die gekochten Mehlspeisen, die selbstgekochten Nudeln, Knödel und Nockerln. Sie bildeten die Grundlage vieler Hauptgerichte, man reichte sie aber auch als Beilage zu verschiedenen Gemüsen. Knödel wurden z. B. mit gedünstetem Kraut, Kartoffelbrei, Bohnengemüse, einer Soße, sauren Gurken bzw. Paprika als Hauptgericht aufgetragen. Man aß sie auch mit Mus, einer Paprika-Mehlschwitze oder gerösteten Bröseln und Zucker vermengt. Eine altüberlieferte Spezialität der Stiffler sind die Hefeknödel, gekocht oder auch gebacken. Sie wurden früher mittwochs oder freitags zubereitet und mit Bohnengemüse, einer Soße, mit gekochten bzw. eingebrannten Hutzeln (Dörrobst) oder Kompott gereicht. Im Ungarischen Mittelgebirge gelten die Semmelklöße als Leibspeise der dort lebenden Deutschen, und sie werden ebenfalls vielfältig verwendet.



Bild 285: Bohnennudeln



Bild 286: Gebackene und Dampfhefknödel

Das **Kleingebäck** und die Torten verbreiteten sich erst vor einigen Jahrzehnten. Sie kamen in der Regel nur bei größeren Festen auf den Tisch. Am Sonntag wurden Mohn-, und Nußstriezel, Salzkipfel, Buchteln, Gugelhupf sowie Strudel gebacken. Als **Nachspeise** reichte man auch Kompott, gekochtes Dörrobst oder Hirsebrei.



Bild 287:
Mohnstriezel



Bild 288:
Nussstriezel



Bild 289: Salzkipfel



Bild 290: Buchtel



Bild 291:
Gugelhupf



Bild 292: Strudel



Bild 293: Kompott



Bild 294: Hirsebrei

Gemüse kochte man früher hauptsächlich aus trockenen Bohnen, Kartoffeln und Kraut. Es wurde meistens als Hauptgericht verzehrt, mit Brot oder Mehlspeise gereicht, und nur selten als Fleischbeilage verwendet. Speisen aus trockenen Bohnen kamen gewöhnlich zweimal in der Woche auf den Tisch, am Mittwoch und am Freitag. Man kochte sie gleichzeitig als Suppe und Gemüse. In der Suppe wurden so viel Bohnen gekocht, dass daraus auch ein Gemüse als zweites Gericht bereitet werden konnte. Dieses Verfahren war ökonomisch, denn in kurzer Zeit hatte man sowohl Suppe als auch Gemüse. Auch beim Kochen von Kartoffeln und Mehlspeisen verfuhr man so. Zum Bohnengemüse gab man am Freitag eine Mehlspeise, am Mittwoch in der Regel gebratenes Rauchfleisch. Der Rest des Bohnengemüses wurde am Abend oder am nächsten Tag mit gedünstetem Kraut verzehrt. Aus den gekochten Bohnen vom Mittag machte man am Freitagabend häufig einen Bohnensalat. In den letzten Jahrzehnten allerdings werden Bohnengerichte in der ungarndeutschen Küche nicht mehr ganz so häufig gekocht, so dass es nur noch selten vorkommt, dass man zu Mittag 'Bohnen mit Bohnen' isst, d. h. Bohnensuppe und Bohnengemüse.



Bild 295: Eingebrennte Bohnen mit Dampfhefknödel

Kartoffeln wurden ebenfalls vielfältig verwendet. Im Winter aß man fast jeden Tag gebratene oder Pellkartoffeln. Als Hauptgericht galten u.a. Zwiebel-, Blech-, gedünstete und saure Kartoffeln.



Bild 296:
Zwiebelkartoffel



Bild 297:
Blechkartoffel



Bild 298: gedünstete
Kartoffel



Bild 299: saure
Kartoffel

Der Grundstoff vieler **Krautspesen** war Sauerkraut. Man bereitete daraus häufig gedünstetes Kraut und trug es mit Bohnengemüse, Knödeln oder gebratenem Speck auf. Gefülltes Kraut ist auch heute noch die traditionelle Speise beim Schweineschlachten und bei größeren Festen.



Bild 300: Sauerkraut



Bild 301: gedünstetes Kraut



Bild 302: gefülltes Kraut

Von den **Soßen** sind folgende besonders beliebt: Tomaten-, Knoblauch-, Weichsel- und saure Soße.

Aufgabe: Erkennen Sie die folgenden Soßen? Schreiben Sie die Namen darunter!



Bild 303:



Bild 304:

Es wurde schon darauf hingewiesen, daß die Ungarndeutschen wenig Fleisch aßen. Ihre Fleischspeisen bereiteten sie hauptsächlich aus geräuchertem Schweinefleisch. Früher wurden in einem jeden Haus mehrere Schweine geschlachtet, daraus deckte man den größten Teil des Jahresbedarfes an Fleisch. Frisches Fleisch wurde in der Regel an Feiertagen und bei größeren

Arbeiten wie Ernte, Weinlese, Hausbau gegessen. Vom frischen Fleisch bereitete man Faschiertes, Pörkölt, Braten oder paniertes Fleisch. Die letztgenannte Fleischspeise lernten die Ungarndeutschen erst in den Zwanzigerjahren kennen.



Bild 305: Schweineschlachten: Die eine Sau auf dem Hackstock und die andere auf dem „Räucher“



Bild 306: Fleischwurst



Bild 307: Schweineschlachten in Edeck/Etyek

Nachfolgend sollen zehn alte **Mittagsmenüs** der Werktage aus Südungarn vorgestellt werden:

- Kartoffelsuppe, gebratene Nockerln mit Salat
- Bohnensuppe, Hefeknödel mit gerührten Bohnen oder Tomatensoße
- Kartoffelsuppe, Kartoffelschnitzel mit Nockerln und Salat
- Röstsuppe, Krauthefknödel
- Einbrennsuppe, Grießnudeln mit Marmelade
- Milchsuppe⁵, Pfannkuchen mit Marmelade oder Kopfsalat
- Schinkensuppe, Schinkenfleisch mit Bohnen- oder Kartoffelgemüse
- Tomatensuppe, Mohnnudeln
- Kartoffelpaprikasch mit Bratwurst
- Gemüsesuppe, Zwiebelkartoffeln mit gebratenem Schinken oder Speck

Die Käsezubereitung:

- Käse = Quark, Topfen
- Die entrahmte Milch ließ man länger an einem warmen Ort, neben dem Ofen

⁵ Hozzávalók: 1,2 l tej, 2 dl víz, 1 ek. cukor, só. A vizet és a tejet sóval és cukorral ízesítjük, felforraljuk, majd lassú tűzön főzzük. Ízlés szerint metéltet, kockatésztát főzünk bele. In: http://www.agendorf.hu/magyar_intro/fomenu/egyeb/sutes/

- Die geronnene Milch in den Käsesack geschüttet
- Gut abtropfen lassen
- Der „Käse“ in eine Schüssel geschüttet, mit Salz, Paprika und etwas Brause (Natron) bestreut → saurer Käse
- Manchmal formte man kleine Laibe, die man über dem Ofen trocknen ließ, bis sie hart waren → „Handkäse“
- Der Käse wurde in Tonschüsseln aufbewahrt

Das Konservieren:

- Sauerkraut:
 - Weißkraut fein geschnitten, von Kindern mit den Füßen im Fass eingestampft
 - Mit Lorbeerblättern, Nelken, Quittenscheiben, Paprika-scheiben und Salz gewürzt
 - In Schichten eingefüllt, immer wieder festgestampft
 - Brühe stand über dem Kraut
 - Mit einem Bettuch zugedeckt,
 - mit einem Stein beschwert.
- Paprikaschoten:
 - Ähnlich in Holzfässern
 - Treber dazwischen geschichtet
- Zwiebelsäftchen (Letscho):
 - Mischung aus geschnittenem Kraut und Paprikaschoten
 - In Gläsern eingelegt

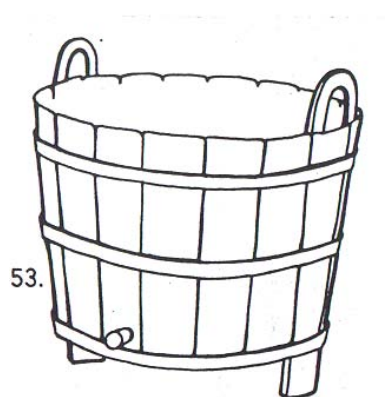


Bild 308: Kraut-, Paprikafass

- Gurken:
 - In Steinkrügen oder Gläsern eingemacht
- Kirschen, Zwetschken:
 - In Gläser gefüllt, mit Zellophanpapier abgedeckt
 - Im nach dem Brotbacken noch warmen Backofen sterilisiert
- Leckwar (= Marmelade):
 - Pflaumen, Zwetschken → Mus, Trauben → Sirup
 - In Gläsern eingeweckt
 - In der Sonne oder im Backofen ausgedünstet
- Dörrobst:
 - aus Pflaumen, Weintrauben, Apfelscheiben, Birnenscheiben oder -stücke in der Sonne trocknen lassen

- Im Zuckerwasser aufgeweicht und zu Grieß-, Hirsen- oder Reisbrei gekocht

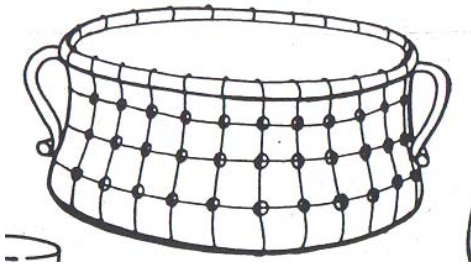


Bild 309: Marmeladenrein: In einem großen Kessel hat man Pflaumenmus gekocht. Es hat fast einen ganzen Tag in Anspruch genommen

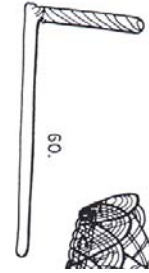


Bild 310: Marmeladenumrührer

Küchengeräte:

- Gefäße aus Ton (irdene Töpfe)
- Blechgeräte aus Gusseisen
- Emaillierte Geschirre, Reindl (Töpfe), Milchtopf, Pfanne, Weidling mit Henkel
- Nudelbrett
- Durchschlag (= szűrő)
- Butterfass
- Spülmittel wurden nicht benutzt, nur heißes Wasser. Das fette Spülwasser wurde den Schweinen als Trank hingeschüttet.



Bild 311:

Alte Waage, Backkorb, Plutzer, Mohnmühle, Topf

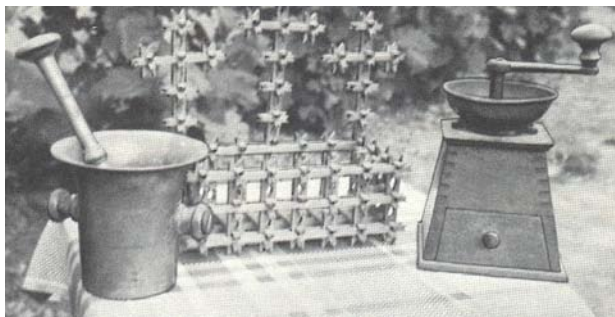


Bild 312:

Mörser

Kaffemühle

Aufgabe: Wie heißen folgende Küchengeräte?



Bild 313:



Bild 314:

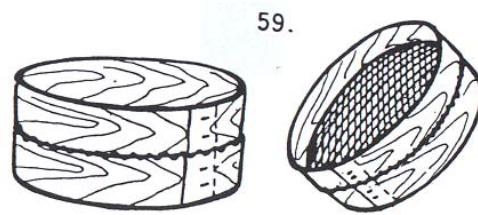


Bild 315:



Bild 316:



Bild 317:



Bild 318:

Zum Lachen:



Bild 319: Die meisten Männer wissen nicht, was im Kopf ihrer Frau vorgeht

An **Sonn- und Feiertagen** gab es im Vergleich zu den Werktagen reichliche Mahlzeiten, bei denen das Fleisch und das Gebäck nicht fehlen durften. Das Mittagsmenü an Sonntagen war traditionell, es bestand meistens aus Fleischsuppe, Suppenfleisch mit Soße sowie einem Hefegebäck. Kleingebäck kam erst später auf den Sonntagstisch. Von den größeren Festen wurde vor allem die Herbstkirchweih mit reichlichem Essen und Trinken gefeiert, deshalb nannte man sie auch Fresskirchweih. Den Höhepunkt des Festessens bildete das Mittagessen am ersten Kirchweihstag; die zubereiteten Speisen und ihre Reihenfolge beim Auftischen waren in den meisten Dörfern die folgenden: Fleischsuppe, Suppenfleisch mit einer Soße,

gefülltes Kraut, Strudel oder Hirsebrei mit gekochten Hutzeln oder Reisbrei mit Zimt und Rosinen, gebratenes und paniertes Fleisch sowie Hefe- und Kleingebäck. Diese Reihenfolge der Speisen ist bis auf den Strudel bzw. Hirse- oder Reisbrei auch heute noch üblich.



Bild 320: Fleischsuppe



Bild 321: paniertes Fleisch



Bild 322: Strudel

Das Essen in der Fastenzeit

40 Tage Fasten.

Frühstück und Abendessen: Kartoffeln mit Milchwaren

Zu Mittag:

Mehlspeisen: (Kartoffelnudeln, Strudel, Grießnudeln, saure Eier mit Knödeln, gekochtes Dörrobst, Hefengebäck, Sauerkraut mit Semmelknödeln)

Hülsenfrucht- und Kartoffelgerichte, Eierspeisen, Dörrobst

Seit den 20er Jahren gab es nur noch 2 fleischlose Tage: den Mittwoch und den Freitag. An diesen „Bohnentagen“ aß man Bohnengerichte.

Die Lebensweise der Ungarndeutschen hat sich in den vergangenen Jahrzehnten bedeutend verändert, was mit sich brachte, daß sie einen Großteil ihrer durch Generationen vererbten Essgewohnheiten relativ schnell aufgaben. In dieser Zusammenstellung wurde die ungarndeutsche Bauernküche der ersten Hälfte und der Mitte des 20. Jahrhunderts charakterisiert. Von einer typisch ungarndeutschen Küche kann eigentlich nur bis in die Sechzigerjahre gesprochen werden, denn nach dem Zweiten Weltkrieg paßte sie sich schnell der ungarischen bzw. der sogenannten modernen Küche an. Aber auch in ihrer heutigen Küche sind einige ungarndeutsche Besonderheiten zu finden, so die Hefeknödel, die Krauthefeknödel, der Strudel, der Stifolder. Die traditionell ungarndeutschen Speisen werden heutzutage in der Regel nur noch von den älteren Leuten zubereitet.

Das Kochen

- Wer?
 - Als junges Mädchen musste man alle Gerichte kochen können.
 - Mit 19-20 Jahren musste man Brot backen können und für die ganze Familie kochen
 - Voraussetzung für die Heirat, dass man kochen konnte
 - Meist den Großmüttern überlassen, denn die anderen arbeiteten draußen
- Womit?
 - Ohne Rezepte, Messbecher oder Waage
 - Messgeräte: eine Handvoll, eine Tasse, ein Löffel

■ Wo?

- Auf dem „Sparofen“, der rundum gekachelt war

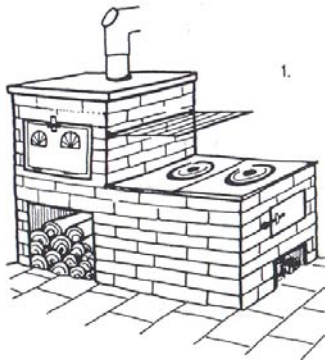


Bild 323: Gesetzter Ofen

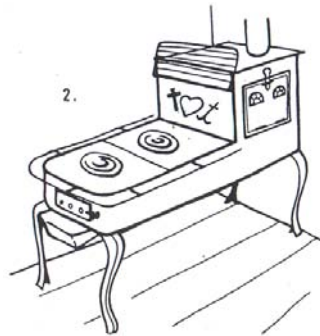


Bild 324: Sparherd

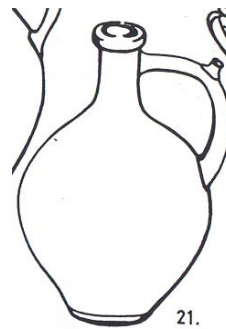


Bild 325: Plutzer - Wasserkrug

Das Einnehmen der Mahlzeit:

- In der Küche wurde gegessen
- Vor Beginn der Mahlzeit laut gebetet
- Der Hausherr saß an der Stirnseite des Tisches, daneben die Hausfrau
- Aufgetragen wurde von jungen Frauen
- Der Hausherr bediente sich als Erster
- Alle Speisen aus dem Suppenteller gegessen
- Nach dem Essen gemeinsam stehend gebetet
- Frauen → Abwaschen



Bild 326: Alle Speisen wurden aus dem Suppenteller gegessen

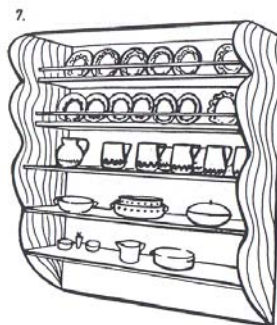
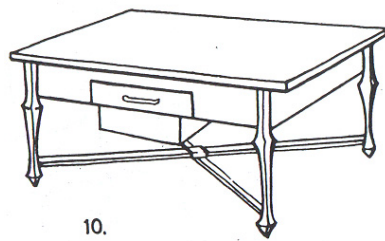


Bild 327: Tellerbrett



Bild 328: Geschirrschrank



10.



11.



12.

Bild 329: Küchentisch. Unter der Tischplatte ein Schubkasten, in dem das Esszeug (Besteck), Messer und Gabeln mit Holzstiel, aufbewahrt wurden.

Bild 330: Brotkasten

Bild 331: Küchenkredenz

Aufgaben:

1. Welche der folgenden Speisen wurde nicht aus der österreichischen Küche entlehnt? Streichen Sie bitte durch!



Bild 332: Schmarren



Bild 333: Gulasch



Bild 334:
Wachteln



Bild 335:
Gugelhupf

2. Welche der folgenden Speisen gehörte nicht zu den Hauptnahrungsmitteln der Ungarndeutschen? Streichen Sie bitte durch!



Bild 336: Bohnen



Bild 337: Kraut



Bild 338: Fleisch



Bild 339: Kartoffeln

Nachfolgend werden drei **Rezepte** angegeben. Die Rezepte sind für vier Personen gedacht.

Hefeknödel

Zutaten: 500 g Mehl, 30 g Hefe, 1 Ei, 0,3 l lauwarme Milch, 60 g zerlassenes Schmalz, 1 Teelöffel Zucker, 2 Teelöffel Salz, 50 g Grieß

Die zerbröckelte Hefe in 4 Eßlöffel Milch mit 5 Eßlöffel Mehl und dem Zucker verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Dann Ei und in lauwarmem Wasser aufgelöstes Salz unterrühren.

In das gesiebte, zimmerwarme Mehl eine Vertiefung drücken, den Vorteig und 20 g zerlassenes Schmalz in die Vertiefung geben und von da aus mit dem Mehl unter Zugabe von lauwarmer Milch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig so lange kneten, bis er sich von den Fingern löst und anfängt, Blasen zu schlagen. Wenig Mehl darüberstäuben und die mit einem Tuch bedeckte Teigschüssel für 30 Minuten an einen warmen Platz stellen. Dann den Teig auf ein bemehltes Brett geben, zusammenstoßen und nochmals kurz kneten. In ein fingerdickes Rechteck ausrollen und in 8 kleinere Rechtecke teilen. Die Oberfläche der Teigstücke dünn einfetten, mit Grieß bestreuen, zusammenrollen und schneckenartig auf das Brett setzen oder zu Knoten formen. Mit einem Tuch zugedeckt, auf dem Brett etwa 20 Minuten gehen lassen. Eine Pfanne oder einen Topf mit dickem Rand gut fetten, darin 0,3 l Salzwasser aufkochen, die Hefeknödel hineinsetzen und mit zerlassenen Schmalz bestreichen. Die Pfanne bzw. den Topf mit einer Schüssel bedecken und die Hefeknödel bei mittlerer Flamme 30 Minuten dämpfen. Ist die Oberfläche der Knödel hart, werden sie im Topf gewendet. Etwas Schmalz zugeben und ohne Deckel so lange (etwa 5 Minuten) leise kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Die Hefeknödel können auch in der Röhre gebacken werden. Zur Verfeinerung des Teiges in diesem Fall mehr Zucker zufügen. Die geformten Hefeknödel (Teigknoten) gleich auf ein gefettetes Backblech geben, die Oberfläche mit zerlassenen Schmalz bestreichen und mit einem Küchentuch zugedeckt, 30 Minuten ruhen lassen. Bei Mittelhitze goldbraun backen. Mit Bohnengemüse, Kompott, gekochten Hutzeln oder einer süßen Soße auftragen.

Bohnenpogatschen

Zutaten: 500 g Mehl, 200 g gekochte braune Bohnen, 200 g Schmalz, 30 g Hefe, 0,1 l Rahm, 2 Eier, 3 g Pfeffer, 10 g Schmalz

Die gekochten und abgekühlten Bohnen durch den Fleischwolf drehen; die zerkrümelte Hefe in wenig lauwarmem Wasser auflösen. Aus Hefe, Bohnen, Rahm, 1 Ei, Schmalz und Pfeffer einen weichen Teig bereiten. Eine halbe Stunde ruhen lassen, dann das Mehl dazugeben, alle Zutaten zu einem festen Teig kneten und wieder gut aufgehen lassen. Auf bemehltem Brett 2 cm dick ausrollen, die Oberfläche des Teiges mit einem Messer gitterförmig einritzen und mit einer Form die Pogatschen ausstechen. Ihre Oberfläche mit einem verquirlten Ei bestreichen, mit je einer gekochten Bohne verzieren und rotbraun backen.

Die Bohnenpogatschen sind die Lieblingsspeise der Bohnenzüchter (Bohnzichter) in und um Ödenburg/Sopron.



Bild 340: Bohnenpogatschen

Babpogácsa

50 dkg liszt, 20 dkg főtt bab, 20 dkg zsír, (3 dkg élesztőt 1 dl tejben megfuttatunk), 1 tojás, só bors.
A megfőzött babot apróra vagdaljuk, 2 dl tejfölt, 1 tojást, sót, borsot adunk, a liszttel összekeverjük. Az élesztőt belekeverve tésztát készítünk, 15 percig állni hagyjuk. Kinyújtjuk a tésztát, majd pogácsát szaggatunk belőle, a kiszúrt pogácsák tetejét bevagdossuk, megkenjük tojással, majd egy darab babot a tetejére teszünk és kisütjük.

In: http://www.agendorf.hu/magyar_intro/fomenu/egyeb/sutes/

Weinsuppe

Zutaten: 0,5 l Weiß- oder Rotwein, 0,5 l Wasser, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Stück Zimtrinde, 3 Nelken, 0,1 l süße Sahne, 3 Eigelb

Wein und Wasser in einen Topf gießen, Zimtrinde, Nelken hinzufügen und aufkochen lassen. Die Eigelb mit Zucker und Vanillezucker gut verrühren, mit der Sahne vermengen und unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit geben. Einige Minuten kochen lassen und abseihen. In Tassen servieren.

Die Weinsuppe galt als Festspeise. Sie wurde am Heiligen Abend, am Silvesterabend und auf der Hochzeit nach Mitternacht aufgetragen. Wöchnerinnen bekamen zur Stärkung von ihrer Gevatterin ebenfalls Weinsuppe.



Bild 341: Weinsuppe



Bild 342: Ödenburger Weinsuppe

Und weitere Rezepte zum Nachtsch:

Deákbrot (~ Studentenbrot):

- 2 große Eier
- 200 g Zucker eine Viertelstunde rühren, dann
- 3 Esslöffel Honig

- 100 g geschnittene Nüsse und
- 250 g Mehl darunter rühren.

Nussbäckerei:

- 6 Esslöffel Paniermehl
- 6 Esslöffel Nüsse
- 6 Esslöffel Zucker
- 6 Esslöffel Mehl
- 6 Eier gut verrühren, das Blech mit Mehl bestreuen, langsam backen.

Kakaobäckerei:

- 3 Eigelb
- 200 g Zucker
- 1 Esslöffel Fett schaumig rühren, dann
- 250 g Mehl
- ein bisschen Milch
- 20 g Kakao
- 1 Kaffeelöffel Backpulver
- 1 Esslöffel Sahne darunter rühren.
- Das Eiweiß von 3 Eiern zu Schnee schlagen und langsam in den Teig rühren.
- Das Blech mit Mehl bestreuen und langsam backen.

Aufgaben:

1. Wie heißen folgende Gebäcke? Die Benennungen sind durcheinandergeraten. Ordnen Sie bitte richtig zu! →



Bild 343: Nussbäckerei



Bild 344: Früchtebrot



Bild 345: Kakaobäckerei

2. Überlegen Sie bitte, wie man das Thema *Essgewohnheiten der Ungarndeutschen* mit den Kindern **im Kindergarten** bzw. **in der Unterstufe** handlungsorientiert verarbeiten könnte. Beschreiben Sie hier Ihre Ideen:

Literatur

1. Hambuch- Husznai- Keidl- Strigens: Beiträge zur Volkskunde der fuldischen Gemeinde Mutsching/Mucsi in der Schwäbischen Türkei. Budapest 1989. (= Ungarndeutsche Studien 5.)
2. Wild, K.- Wild A.: Großmutter's Küche. Budapest 1994.
3. Die Ungarndeutschen. Zusammengestellt und herausgegeben von Karl Manherz. WELT IM UMBRUCH Mehrsprachige Bibliothek. Budapest.
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2008/Die_ungarndeutschen/pages/006_05.htm
4. www.agendorf.hu/magyar_intro/fomenu/egyeb/sutes/

Das deutsche Dorf

Lexik:

geschützt: _____

fruchtbar: _____

bewirtschaften: _____

rechteckig: _____

planmäßig: _____

geordnet: _____

vollständig: _____

sich anpassen: _____

s Wirtshaus: _____

sich erstrecken: _____

s Gemeindehaus: _____

s Pfarrhaus: _____

e Statue, -n: _____

s Wegkreuz: _____

e Orientierung: _____

e Feuergefahr: _____

e Stube: _____

r Lehm: _____

stampfen: _____

r Giebel: _____

Die Dorfanlage

1. **Haufendorf:** unregelmäßige Siedlungsform, aus kleinen Hofgruppen entstanden



Bild 346: Haufendorf

2. **Straßendorf:** langgestreckt, in den Tälern, planmäßig angelegt, von Feldmessern ausgesteckt, Hofplätze und Häuser zu beiden Seiten



Bild 347-348: Straßendorf, Angerdorf

3. **Schachbrettdorf:** geregelte Siedlungsform

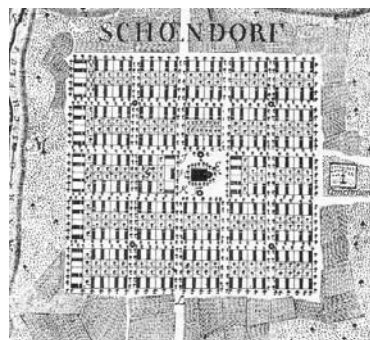


Bild 349: Schachbrettdorf, Schöndorf

Wichtige Einrichtungen des Dorfes:

- Auf dem Hauptplatz:
 - e Kirche,
 - s Heiligdreifaltigkeitsdenkmal,
 - e Schule,
 - e Post,
 - s Gemeindehaus,
 - s Wirtshaus

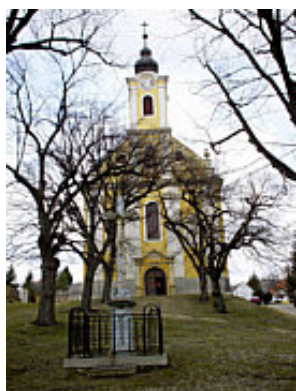


Bild 350: Kirche in Nadasch



Bild 351: Kirche in Edeck



Bild 352: Das Heiligdreifaltigkeitsdenkmal in Mözs

Bauplan eines Bauernhauses, 1938:

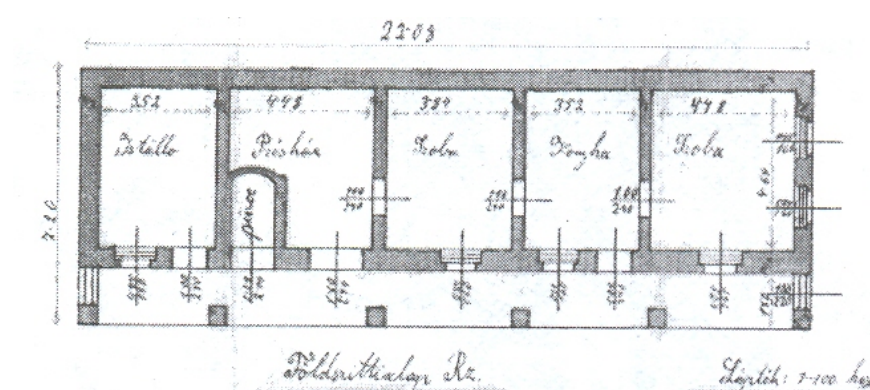


Bild 353:

Stall	Presshaus	Stube	Küche	Stube
	Keller			

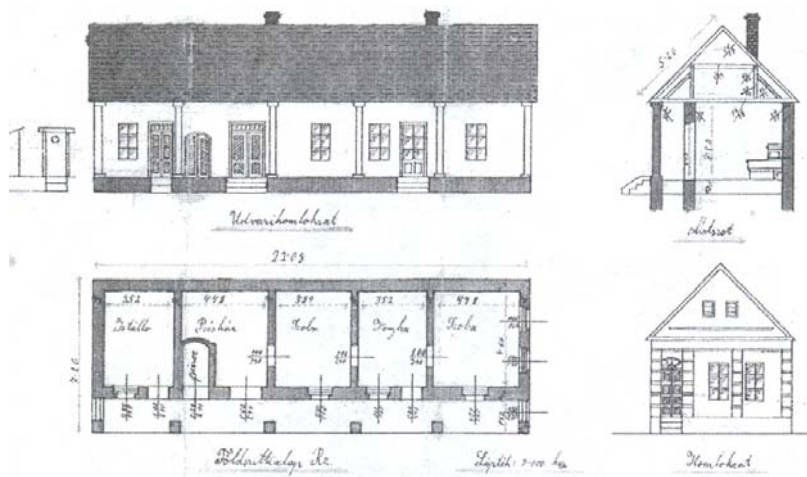


Bild 354: Bauplan der Kolonistenhäuser

Baumaterialien:

Lehmerde:

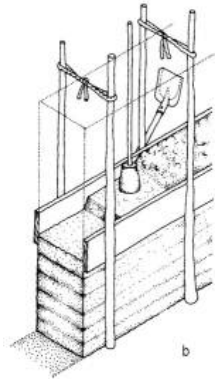


Bild 355: Gestampfte Mauer

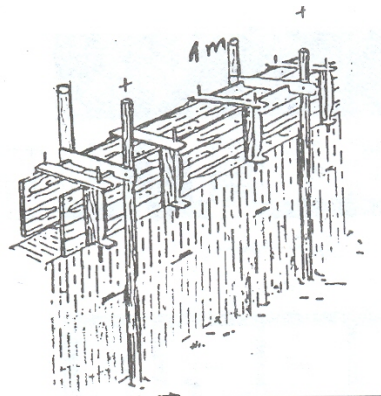


Bild 356: Verschaltung der gestampften Mauer



Bild 357-358: Lehmziegel

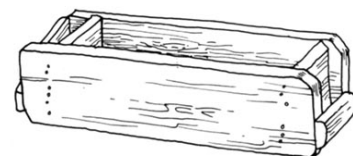


Bild 359: 12x15x30 cm Holzform

Das **Langhaus**:



Bild 360: Bauernhaus mit 8 Räumen aus dem Ende des 19. Jh.



Bild 361: Wohnstube in Mucsi 1926



Bild 362: Deutsches Bauernhaus in Tax/Taksony



Bild 363: Deutsches Bauernhaus in Nadasch/Mecseknádasd



Bild 364: Schmäler, niedriger Gang



Bild 365: Mittagessen in Sagetal/Szakadát, 1941



Bild 366: Pfeilerhaus mit gemauerten Pfeilern



Bild 367: Pfeilerhaus mit gedrechselten Pfeilern aus Schomberg/Somberek



Bild 368: Laubengang (ung. tornác), Schomberg



Bild 369: Laubengang, Schomberg



Bild 370: Quer gebautes Haus mit Einfahrt

VIDEOBEITRAG:

1. Beantworten Sie bitte folgende Fragen!

Wo errichtete man die neu gegründeten **Dörfer**?

- _____
- _____, _____

Was sichert das Tal?

- Schutz vor _____ und _____
- fruchtbaren _____ zur Bewirtschaftung
- W_____

DIE DORFANLAGE

2. Ordnen Sie bitte die Merkmale den einzelnen **Dorfformen** zu.

Straßendorf	Taldorf
• • • •	• • • •

Schachbrettdorf

-
-
-

1. e Batschka, s Banat **2.** rechteckige Form **3.** Häuser zu beiden Seiten **4.** ein Bach trennt die Gärten und Wiesen **5.** vollständig geometrisierte Dorfform **6.** zweite Hälfte des 18. Jh.-s **7.** gerade Straße **8.** erstreckt sich dem Tal entlang **9.** passt sich der geographischen Lage an **10.** planmäßig geordnete Hofplätze **11.** zwischen den beiden Häuserseiten liegen Gärten und Wiesen

WICHTIGE EINRICHTUNGEN DES DORFES

3. Diese Gebäude befanden sich **in der Mitte des Dorfes**:

_____	_____
_____	_____

4. Die heiligen **Statuen** und die **Wegkreuze** waren wichtige Orientierungspunkte.

Die unten aufgeführten Heiligen schützten die ...

Johannes von Nepomuk: _____
 Heiliger Wendelin: _____
 Heiliger Florian: _____

DAS BAUERNHAUS

5. Ihre **Häuser** bauten die Siedler nach den, aus der deutschen Heimat mitgebrachten Baugewohnheiten.

Fachwerkhäuser

in Ungarn

in Deutschland

- Balkenkonstruktion des Giebels ist nicht sichtbar •
- Brandmauer ist verputzt, weiß getüncht •
- nur der Giebel hat eine Holzbalkenkonstruktion

6. Beschreiben Sie die Teile des Hauses:

s Dach: _____ →

r Giebel: _____

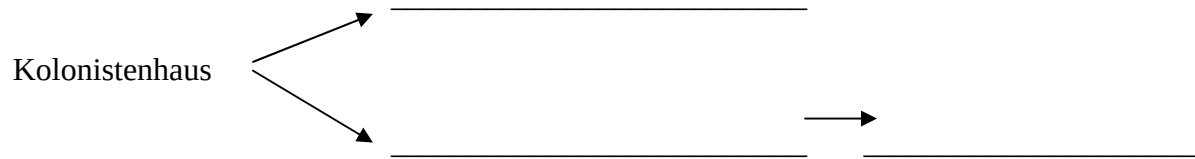
e Mauer: _____

7. Wie heißen die einzelnen Räume folgender **Haustypen**?

--	--	--	--

Das ist ein _____ haus.

Das ist ein _____ haus.



LÖSUNG:

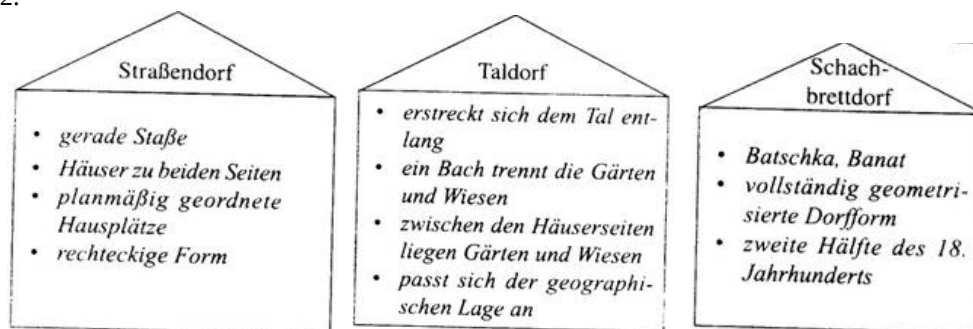
1. Wo errichtete man die neu gegründeten **Dörfer**?

- von den ehemaligen ungarischen Dörfern etwas entfernt
- an geschützten Orten, in Tälern

Was sichert das Tal?

- Schutz vor Wind und Sturm
- fruchtbaren Boden zur Bewirtschaftung
- Wasser

2.



3. e Kirche, s Pfarrhaus, s Wirthaus, s Gemeindehaus, e Schule

4. Die unten aufgeführten Heiligen schützen ...

Johannes von Nepomuk: Reisende

Heiliger Wendelin: Tiere, Hirten

Heiliger Florian: Feuerwehrleute; schützt vor Feuergefahr

5. Fachwerkhäuser

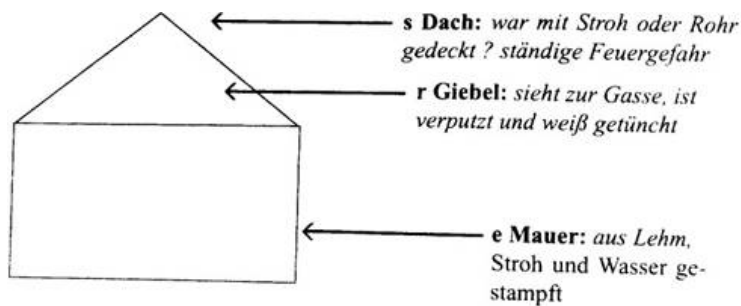
in Ungarn:

- ❖ Balkenkonstruktion des Giebels ist nicht sichtbar
- ❖ Brandmauer ist verputzt, weiß getüncht
- ❖ nur der Giebel hat eine Holz balkenkonstruktion

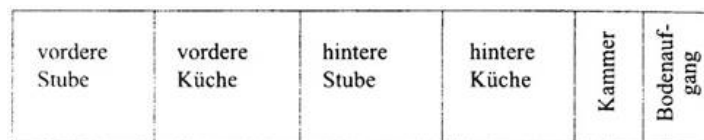
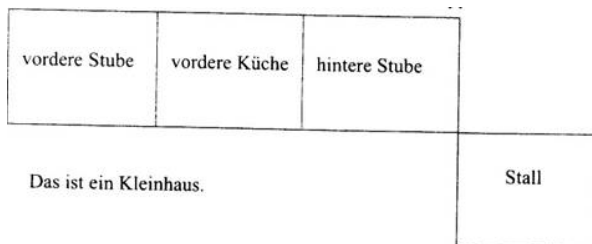
in Deutschland:

- ❖ Balkenkonstruktion des Giebels ist sichtbar
- ❖ das Haus hat ein Skelett aus Holz
- ❖ Brandmauer ist nicht verputzt, die Hölzer sind bunt bemalt

6.



7.



Das ist ein Langhaus.



Die Heizung (Hoazunk)

Die Küche hatte einen offenen Rauchfang. Es war schwierig im Winter zu beheizen, deshalb bewohnte man aus Sparsamkeit nur eine Stube. Der Haushalt produzierte wenig Müll, alles wurde wiederverwertet, so war der Haushalt viel umweltfreundlicher als heute.

Die Beleuchtung (Laichtunk)

Wegen der kleinen Fenster war der innere Teil der Wohnung dunkel. Das Licht, das das Feuer des Backofens spendete, war ausreichend. Bevor der Strom in die Häuser eingeleitet wurde, benutzte man Öllichter. Für die Beleuchtung wurde nur ranziges Öl benutzt. Es gab auch Kerzen, die selbst anfertigen wurde. Anfang des 20. Jahrhunderts benutzte man schon Petroleumlampen, die an die Wand gehängt wurden.

Die Küche



Bild 371: Küche in Schaumar 1929



Bild 372: Küche in Tax

Die wichtigste Einrichtung der Küche ist die Feuerstätte. Der würfelförmige Backofen stand im hinteren Teil der Küche, dem Eingang gegenüber. Er war etwa 150x150 cm breit. Über ihn baute man aus Ziegeln einen offenen Rauchfang. Im Rauchfang hängte man eine Stange auf, auf die Wurst, Speck, Schinken und Fleisch zum Selchen kamen.

Neben dem großen Backofen stand der kleinere mit einem Kesselloch. Er wurde zum Kuchenbacken benutzt. Die Hausfrau musste sich darum kümmern, dass das Feuer im Backofen nicht ausgeht, trotzdem waren die Küchen nie warm, weil der Rauchfang die Wärme hinauszog. Dieser Küchentyp hatte auch Vorteile, der Rauch konservierte das Strohdach. Der Küchenschränk war zu dieser Zeit noch nicht verbreitet, das Geschirr wurde auf dem Hafenbrett gelagert oder in den Wandnischen.



Bild 373: Küche in Wudersch



Bild 374: Küche in Pesthidegkút 1928

Mit neumodischem Sparherd - Kleinbürgerliches Milieu

Für die Küche war Keramikteller an der Wand charakteristisch. Sie wurden nicht alle benutzt. Das Wasser holte man vom Hofbrunnen und lagerte es auf der Wasserbank am Kücheneingang.

Die Hausfrauen dekorierten ihre Küche gern mit selbstgestickten Wandtüchern. Man bestickte sie mit allgemeinen gültigen Aussagen wie:

„Wer ein Kind in meinem Namen aufnimmt, nimmt mich auf.“
Die Wandtücher hängte man meistens über den Tisch an die Wand.



Bild 375: Modernisierte Küche in Pári 1929

- mit gemauertem Spraherd mit Backröhre

In der Küche stand auch ein Bett.



Bild 376-377-378: Küche aus Hidas

Die Stube



Bild 379: Deutsche Bauernstube

Die Größe des Zimmers war bei allen Häusern fast gleich: 6x5 m oder 6x6 m. Die Stube war der Aufenthaltsraum für die ganze Familie, wo manchmal drei Generationen zusammen lebten.

Familien mit zwei Zimmern: Die vordere Stube wurde meistens nicht benutzt, sie war den Besuchern vorbehalten. Die hintere Stube war das eigentliche Wohnzimmer mit traditioneller Einrichtung. Zwischen den zwei Fenstern stand eine Schublade, kleine Marienstatuen, Gebetbücher, Familienfotos. Über der Schublade hing ein Spiegel. Auf die linken Seite des Zimmers stellte man zwei Betten nebeneinander und neben das Bett eine Wiege. Die Anzahl

der Betten war immer niedriger als die der Familienmitglieder. In einem Bett schliefen meistens zwei Personen. Die Kinder schliefen in einem Schiebebett.



Bild 380: Schublade



Bild 381: Dicke Federdecken auf dem Bett

In der rechten Ecke der Stube stand ein Tisch. Über dem Zimmertisch hing eine Petroleumlampe.



Bild 382: Stube in Tax



Bild 383: Wohnstube in Pári (Komitat Tolnau) 1934 sog. Altarwinkel



Bild 384: **Vorderstube** in Mözs 1936. Im Schrank wurden Sonn- und Feiertagstrachten, feine Wäsche sowie Hand- und Betttücher aufbewahrt



Bild 385: Vordere Stube in Wudersch



Bild 386: Schrank aus Tax



Bild 387: Familienphotographien aus Tax

Die Religiosität der Hausbewohner zeigte sich an der Einrichtung des Hauses. An die Wand über dem Tisch hängte man Heiligenbilder und an der Wand, gleich bei der Stubentür hing ein kleiner Weihwasserbehälter, auf den man ein Rosenkranz hängte. Oft hängte man einen gestickten Haussegen an die Wand:

*„Wo Glaube, da Liebe,
Wo Liebe, da Friede,
Wo Friede, da Segen,
Wo Segen, da Gott,
Wo Gott, da keine Not.“*

Die Stuben hatten Lehmfußboden. Die innere Höhe einer Stube betrug etwa 190 cm.



Bild 388: Wohnstube eines Kleinhäuslers in Pári 1934:

Wände und Fußböden des schwäb. Hauses wurden bis ins 20. Jh. aus Lehm gestampft.

Der gestampfte Lehmfußboden wurde täglich mit Wasser besprengt, damit sich kein Staub entwickelt.



Bild 389: Deutsches Bauernhaus in Hidas

Typische Schlafecke des deutschen Bauernhauses: mit Photographien der Ahnen über dem Bett

Der Keller:



Bild 390: Wein trinkender schwäbischer Mann vor dem Keller in Budaörs/Wudersch um 1930

Kankovszky Ervins Foto
Ethnographisches Museum, Budapest

Wirtschaftsräume (Heuboden, Stall, Scheuer):



Bild 391: Wirtschaftsräume aus Tax



Bild 392: Deutsches Bauernhaus in Ohwala/Ófalu

Türen, Fenster:



Bild 393: Geteilte Tür.
In der Mitte waagerecht
geteilt.
Typisch für die
Backküche, hintere
Küche, den Stall



Bild 394: Presshaustür,
1886
Sie hatte zwei Flügel.



Bild 395: Gangfenster eines
Pfeilerhauses
mit Klappläden
1/3 Oberfenster, 2/3
Unterfenster

Der Giebel:

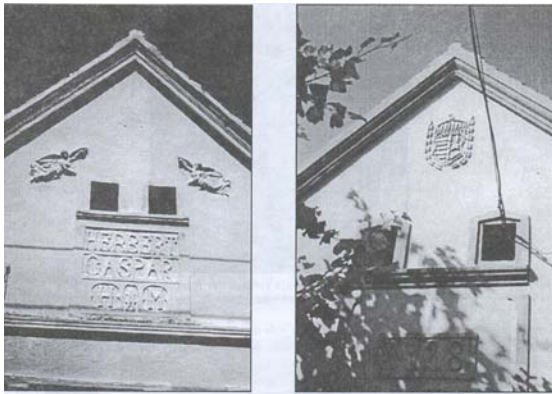


Bild 396-397: Zierung des Giebels: Name und Jahreszahl, Wappen

Einteilung des Hausplatzes:

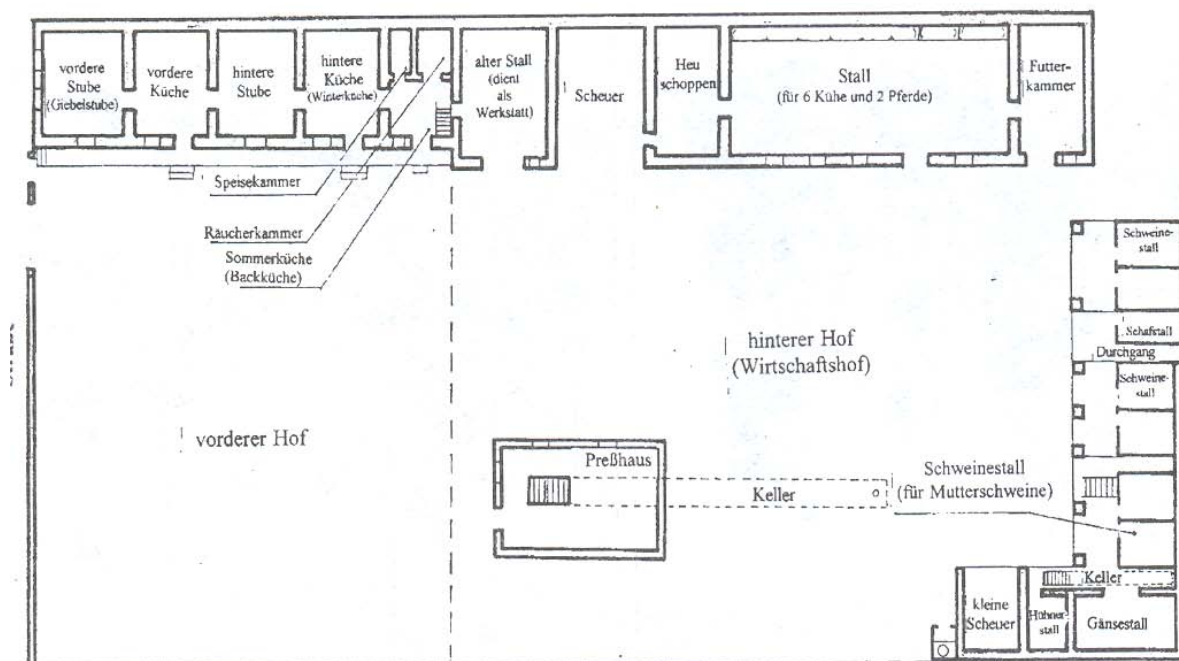


Bild 398: Der Hausplatz

Einrichtungen außerhalb des Dorfes:

- Wasserquellen → z. B. Tränke
- Ziehbrunnen
- Christuskreuze
- Weingartenhäuser
 - (1-2 Räume, Werkzeuge, Rauchfang, kochen, Fluchtplatz vor dem Regen)
- Weinkeller
 - (an Berghängen, auch Kartoffelkeller)
- Presshäuser
 - (2 Räume, im Keller Wein gelagert, auch Raum für Feste und Feierlichkeiten der Familien)
- Mühlen



Bild 399: Radbrunnen aus Hidas



Bild 400: Radbrunnen

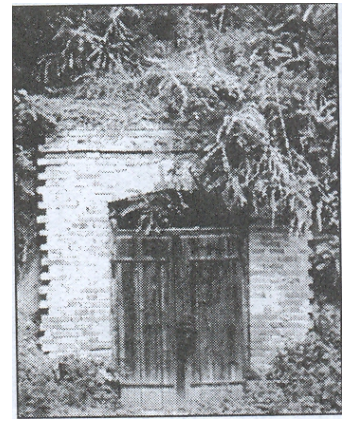


Bild 401: Keller



Bild 402: Presshaus und Keller im Weingarten in Schomberg



Bild 403: Presshaus (Ende 19. Jh.)



Bild 404: Presshaus und Keller im Weingarten in Schomberg

Kreuze:

- Wo stehen sie?
 - Kruzifixe an den Feldwegen, in Kirchgärten, am Dorfrand, auf dem Friedhof, zw. Weingärten und Kellerhäusern, am Rande von Wäldern
- Wann wurden sie aufgestellt?
 - Nach den Türkenkriegen, sie sind Denkmäler des Volksbarock

- Wer hat sie angefertigt?
 - Steinmetze, Zimmermann, Schmied/Schlosser
- Aus welchem Material:
 - Aus Sandstein oder Holz (Balken) oder Blech
- Warum werden sie aufgestellt?
 - Als Symbol des Gedenkens z.B. am Ort einer Tragödie (Mord, Todesfall, Unfall) oder
 - Als Symbol der erfüllten Bitte, der Dankbarkeit z. B. Heilung eines Kindes



Bild 405: farbiges Sandsteinkreuz in Magyarszék Komitat Branau



Bild 406: weißes Sandsteinkreuz in Maisch, Komitat Branau



Bild 407: Holzkreuz mit Blechchristus in Sumpau / Zomba Komitat Tolnau



Bild 408: Blechchristus aus Badeseck/ Bátaszék, Komitat Tolnau



Bild 409: Christusfigur aus Blech in Wudigeß/ Budakeszi, Komitat Pest

Heilige:

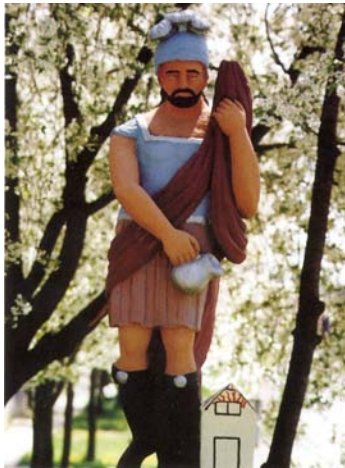


Bild 410: Gereschlack / Geresdlak, Komitat Branau

HL. FLORIAN – Patron gegen Feuergefahr

lebte im 3. Jh. Im Röm. Reich, geb. im heutigen Österreich. Wegen seines christlichen Glaubens im Fluss Enns ertränkt. Populär in den ung.dt. Dörfern, denn feuergefährdete, strohbedeckte Häuser

Röm. Legionär mit Helm, Stiefeln und Pelle (= köpeny), in der linken Hand eine steinerne Flagge, gießt aus dem steinernen Wasserschaff (= kanna) in der rechten Hand Wasser auf ein vor seinen Füßen brennendes Haus.



HL. WENDELIN – Schutzheilige der Schäfer

lebte im 7. Jh.

Dargestellt: mit einem Stock, einem Hund, Lamm, Rind, Schwein oder als Einsiedler mit Hut, Beutel auf dem Rücken, Rosenkranz in der Hand, an seinem Fuss eine Krone

Bild 411: Zicko / Cikó, Komitat Tolnau



HL. URBAN – Schutzpatron der Weinbauern, der Weinkeller, der Reben und des Weines

25. Mai Urbantag: Ende der Frühlingsfrostage, Beginn der Rebenblüte

Dargestellt: eine Weintraube in der Hand

Bild 412: Wemend, Komitat Branau



Hl. ROCHUS – Schutzpatron der Ärzte und Krankenhäuser (hilft gegen Pest und andere Seuchen)

lebte im 13-14. Jh.

Junger Pilger mit Stab, einem Hund, mit einem Brot im Maul, an den Beinen mit Pestbeulen, an der Schulter mit einem roten Kreuz

Bild 413: Villány / Wieland Komitat Branau



Hl. JOHANNES VON NEPOMUK – der beliebteste Heilige

lebte im 14. Jh., war Generalvikar (kanonik) in Prag. König Wenzel zwang ihn, die Beichte seiner Gattin preiszugeben → er verweigerte → Folterungen → sein Körper in die Moldau geworfen

Mit einem Kreuz, Palmenzweig, gekleidet in ein Chorhemd (karing), auf dem Kopf eine winkelige Kappe (szögletes papi sapka)

Seine Statue v.a. auf Brücken aufgestellt

Bild 414: Schomberg / Somberek, Komitat Branau

Weibliche Heilige:



Hl. Margarete von Antiochia

Schutzheilige der Gebärenden, die weibliche Entsprechung des heiligen Georgs, des Drachentöters. Sie erlitt z.Z. der Christenverfolgungen, im Jahre 303, unter Kaiser Diocletian in Antiochien, der Hauptstadt Syriens den Märtyrertod. Im Kerker erscheint ihr in der Gestalt eines Drachen der Satan selbst, den sie mit dem Zeichen des Heiligen Kreuzes vertreibt.

Mit langem Haupthaar dargestellt, mit Krone, Buch, Palmzweig und einem Stab mit einem Kreuz am Ende. Unter ihrem Fuß ein den Satan personifizierender Drache.

Bild 415: Keimend / Máriakéménd Komitat Branau

Kalvarienberge:



Bild 416: Kalvarienberg in Gedri/Gödre, Komitat Branau

14 Stationen des Leidensweges:

1. Jesus wird zu Tode verurteilt
2. J. nimmt das schwere Kreuz auf sich
3. J. fällt zum 1. Mal unter dem Kreuz
4. J. begegnet seiner betäubten Mutter
5. Simon von Kyrene hilft J. das Kreuz tragen
6. Veronika reicht Jesu Christi das Schweißstuch
7. J. fällt zum 2. Mal unter dem Kreuz
8. J. und die weinenden Frauen
9. J. fällt zum 3. Mal unter dem Kreuz
10. J. wird seiner Kleider beraubt
11. J. wird an das Kreuz genagelt
12. J. stirbt am Kreuz
13. J. wird vom Kreuz abgenommen und in den Schoß seiner Mutter gelegt
14. Der hl. Leichnam Jesu Christi wird in das Grab gelegt

Literatur

1. Josef Emmert: Das deutsche Bauernhaus in Wemend/Véménd In: Manherz, K. (Hrsg.): Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen 1997. Budapest.
2. László Tám: Kreuze, Heilige, Kalvarienberge, Friedhöfe. Sakrale Denkmäler der Ungarndeutschen.
3. Hock-Englender, Ibolya-Flódung, Maria (2003): Methodische Hinweise zur Volkskunde für die 1.-4. Klasse der Grundschule. Budapest.
4. www.taks.hu

Aufgaben:

1. Kleben Sie selbstgemachte Fotos ein oder zeichnen/malen Sie die Einrichtungen Ihres ungarndeutschen Heimatdorfes!

2. Besuchen Sie das **Heimatmuseum** in Wudersch/Budaörs.

Zeichnen Sie hier den Grundriss des Hauses:

Zeichnen Sie hier den Grundriss der vorderen Stube (die Lage der Möbelstücke).

[illegible]

Die **Zimmer** waren rauchlos, die Luft der Zimmer rein, die aus Ruten geflochtenen und verschmierten (sog. Dreckofen), bei wohlhabenderen Leuten aus Kacheln gebauten Öfen heizten die Räume, die Ofenlöcher boten Möglichkeiten zum Kochen und Backen. Die Heizung der Zimmeröfen erfolgte von der Küchenbank aus, der Rauch wurde durch den offenen Rauchfang mit Ziegelgewölbe in der Küche abgeleitet.

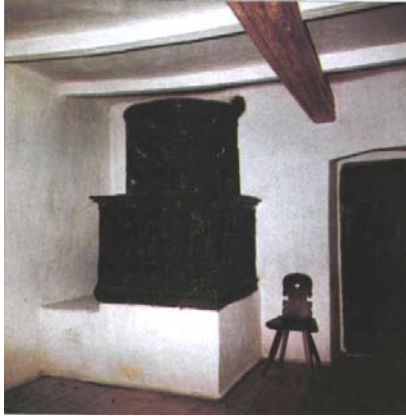


Bild 417: Kachelofen in der Vorderstube eines wohlhabenden Bauern



Bild 418: Backofen aus Reisiggerüst und Lehm gebaut

In der **Rauchküche** (offene Küche) wurden an den Wänden aus Kotziegel kleine Bänke errichtet, auf denen der Dreifuß stand mit den Töpfen, hier wurde gekocht.



Bild 419: Offene Feuerstätte in der Küche mit dem Dreifuß

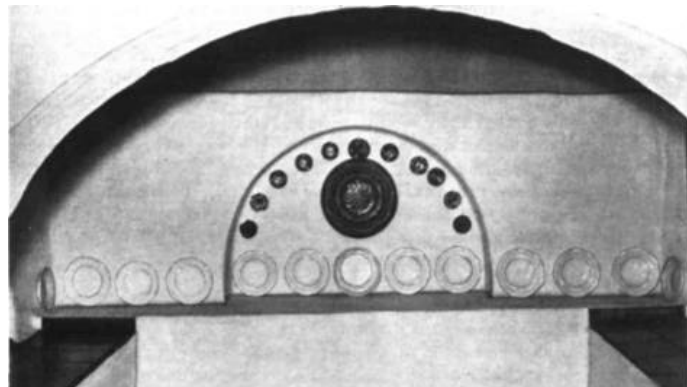


Bild 420: Teil einer Rauchküche. Von den Ofenbänken rechts und links wurden die Stuben geheizt

Die Häuser wurden aus gestampfter Erde gebaut, in den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts finden wir bereits Lehmziegel. Vom Anfang des 20. Jahrhunderts an ließen einzelne Bauern das Fundament ihrer Wohnhäuser und die Giebelseite aus Ziegeln bauen. Die Ziegel wurden als Baumaterial schon früher zum Bau der Schornsteine und des Küchen-gewölbes verwendet.

Die **Dachstühle** wurden in der Regel aus haltbaren Rotfichten gezimmert. Die **Dachdeckung** bestand sogar im Jahre 1877 noch überwiegend aus einem Schilf- oder Strohdach, selten wurden Schindel und Ziegel verwendet.



Bild 421: Schilf



Bild 422: Rohr



Bild 423: Schindel

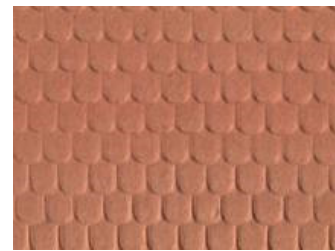


Bild 424: Ziegel

Das Wappen des Wohnhauses auf dem **Giebel** sollte Wohlstand und Ansehen seiner Bewohner aufzeigen. Bei den älteren Häusern ist die Giebelwand mit Brettern verkleidet, in deren oberen Winkel der Zimmermann oft eine Nachahmung der Sonnenstrahlen als Verzierung angebracht hatte.



Bild 425: Holzgiebel mit Sonnenstrahlen-Motiv verziert

Die **Wände** der Häuser waren gestampft und verputzt.



Bild 426: Stampfen der Wand



Bild 427: Verputzen der Wand

Die **Hofseite** der Hauswand wurde durch eine Verlängerung der Traufe geschützt. Mit der Verlängerung der Traufe sicherte man neben der Mauer einen einen Meter breiten Weg, und zwar in der Weise, dass der verlängerte Dachstuhl mit dorischen Säulen abgestützt wurde. Das schönste Exemplar des örtlichen klassizistischen Baustils ist der Säulengang der 1840 erbauten evangelischen Schule. Der Säulengang bei ärmeren, einfacheren Häusern wurde aus Fichtenbalken angefertigt, die gegen die Witterungsschäden auf Ziegelfundamente gestellt wurden.



Bild 428: Haus eines wohlhabenden Bauern mit Holzsäulen im Laubengang



Bild 429: Hofseite der 1840 gebauten evangelischen Schule

Die Häuser mit Säulengängen waren sehr beliebt, und spiegelten den Wohlstand der in ihnen Lebenden wider. Aus diesem Grunde wurden diese Haustypen auch noch zwischen den beiden Weltkriegen gebaut. Die Säulengänge wurden Ende der 1930er Jahre zugemauert und mit Fenstern versehen. Auch dadurch wurde der Wohnraum erweitert.

Die **Türen und Fenster** verfügten über einen gezimmerten Rahmen. Schon in den 80er Jahren des 19. Jahrhunderts tauchen Häuser mit „schönen großen Fenstern, deren Fensterläden früher mit Blumen und Tulpen verziert waren“ auf.

Die Wirtschaftskonjunktur in der Zeit des Millenniums drückte ihren Stempel auf das Dorfbild. Die wohlhabenderen Bauern, die reichen Handwerker und Händler ließen sich an der Straßenlinie entlang solche **bürgerlich-bäuerlichen Häuser mit städtischem Charakter** erbauen, die mit ihren acht-zehn, zur Straße gehenden Fenstern, mit ihren zweiflügligen, künstlerisch gestalteten Eingangstüren. Die Straßenfassaden dieser Häuser wurden verputzt und mit Gipsaufschichtungen verziert. Sie waren schöne Exemplare der provinziellen Eklektik.



Bild 430: Bürgerhaus aus den 90er Jahren des vorigen Jahrhunderts

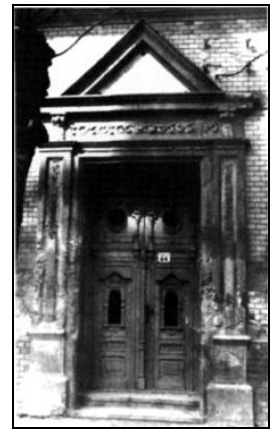


Bild 431: Eingang eines Bürgerhauses aus 1905, eklektisch gebaut

Die **Höfe** wurden von der Straße aus durch einen **hohen Zaun aus Holzpfeilern** vor den Augen der Neugierigen geschützt. Über die den Zaun zusammenhaltenden Pfeiler, die so genannten „Pfostenköpfe“, erschien eine mit reichem Bildmaterial versehene typologische Arbeit. Die Säulen betrachtend ist nicht viel Phantasie nötig, um in den Darstellungen des Zimmermanns Menschenfiguren zu sehen. Der Kreis bezeichnet den Kopf, die schützende Bedeutung des in den Kreis eingeritzten Sterns ist bekannt, die zwei Halbkreise stellen die Hände und den Rumpf dar, die dann in der quadratisch gezimmerten Säule enden. Auf die Außenseite der Säule schnitzte sein Hersteller aus der Erde wachsende Tulpenmotive. Über der Blume befindet sich in einem rechteckigen Rahmen das Namenszeichen des Besitzers, auf der anderen Säule ist das Herstellungsjahr zu sehen. Die **Zäune** wurden in der Regel von dem Zimmermann, nach der Beendigung des Hausbaues, im Winter geschnitzt.



Bild 432: Halbbogenförmige Eingangstür mit daraufgesetzten Holzverzierungen



Bild 433: Menschenförmige Torsäulen aus dem Ende des vorigen Jahrhunderts

Die Inneneinrichtung des Hauses

In dem entlang der Grenze des Grundstückes erbauten **langen Wohnhaus** wohnte bis zur Auflösung des traditionellen Wirtschaftssystems die ganze Familie zusammen. Hatte eines der Kinder bereits eine eigene Familie, so wohnten sie in getrennten Wohnungen. Die **Einteilung des Hauses** war: Stube-Küche-Stube-Stube-Küche-Kammer-Keller-Kammer, dann unter einem eigenen Dachstuhl die Stallreihe. Die Wohnungen waren groß und bequem, bereits in den 70er Jahren des 19. Jahrhunderts waren „die Wohnstuben und Vorderstuben allgemein modisch“.

In den **Wohnstuben** war sogar noch bis zum zweiten Weltkrieg **gestampfter Fußboden** üblich, während in der Vorderstube schon um die Jahrhundertwende ein Fußboden gelegt wurde. Die Anordnung der Möbel in den Hartauer Wohnstuben war von den Traditionen bestimmt. In die Vorderstube kamen die neuen verzierten, bemalten Möbel, die älteren bemalten Möbelstücke wurden in die hintere Stube gestellt.

Die **Möbelstücke** der Wohnräume waren so angeordnet, wie das seit dem Mittelalter bzw. der angehenden Neuzeit in Ungarn üblich war, Wohn- und Arbeitsraum wurden getrennt, um dadurch die Mitte der Stube für den Verkehr und die freie Bewegung zu sichern. In der Ecke gegenüber dem Ofen befand sich der Tisch vor den an der Wand entlang aufgestellten Bänken (Eckbank), im Winter war um den Ofen der Arbeitsplatz und um den Tisch der Wohnraum, der Schauplatz von Mahlzeiten und Besprechungen. In den anderen zwei Ecken wurden die beiden Betten aufgestellt. Vorn in der Ecke, gegenüber dem Tisch, stand das schönere, mit Kissen und Daunenbetten bis zur Decke aufgetürmte Bett, das zweite Bett stand hinter der Eingangstür, in dem schliefen die Erwachsenen. Den täglichen Gebrauch kann man auch an der einfacheren Bettwäsche erkennen.

An beiden Enden der Eckbank standen **Truhen**. In den letzten Jahrzehnten des vorigen Jahrhunderts werden sie allmählich vom **Kommodenschrank**, in der späteren Zeit von der Schublade verdrängt. Das Prachtstück der Ausstattungsmöbel des Mädchens war der Schrank, oder der buntbemale, verzierte, zweitürige **Kleiderkasten**, der vor der größten freien Wandfläche der Stube stand.



Bild 434: Gaulköpfiges Bett in der Vorderstube mit den Lehnstühlen, unter dem Querbalken an der Wand ein von Ziertellern umrahmter Spiegel

Vor die Betten wurden **je drei Stühle** gestellt, und zwar vor das erste geschmückte, reichverzierte Lehnstühle mit geschnittener Lehne, vor dem hinteren Bett standen die für die Winterarbeit unentbehrlichen Spinnstühle, die niedriger als die gewöhnlichen waren und deren Verzierung nur die ausgesägte Herzform war, die gleichzeitig auch zum Anfassen diente. Früher wurden sie wegen ihrer starken Benützung aus Hartholz, ohne Bemalung angefertigt. Von der Jahrhundertwende an – nach dem kein Hanf mehr angebaut und somit gleichzeitig das Spinnen eingestellt wurde – bestellte man sie aus Weichholz mit verzierender Bemalung, allerdings in der traditionellen Form.

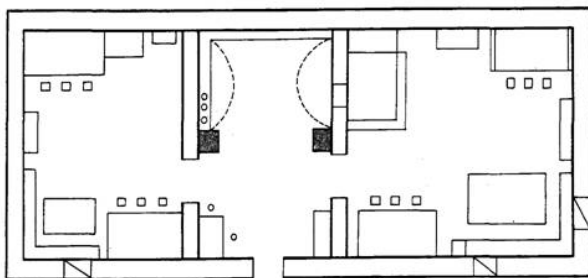


Bild 435: Einteilung des Wohnhauses, die Anordnung der Möbel

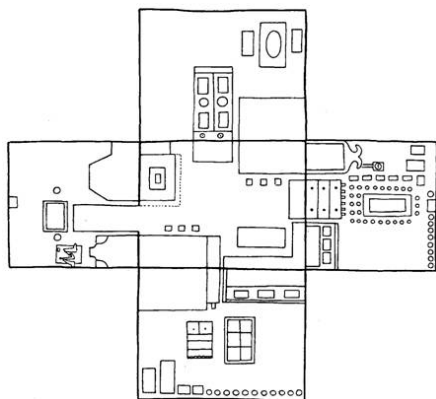


Bild 436: Die Anordnung der Möbel in der vorderen Stube

Unter dem Hauptbalken – an der Wand, gegenüber der Tür – hing der **Wandspiegel**, meistens über der Kommode, rechts davon die Uhr, an deren Platz sich früher der eingebaute Wandschrank befand. Verziert war die Wand um den Wandspiegel mit bunten Tellern und diese

umgaben kleinere **Familienfotos**, den Platz des einstigen Geschirrhakens über der Eckbank übernehmen heute die in einer Reihe aufgehängten verzierten Teller, an beiden Enden der Reihe befindet sich je ein Bild. Auch über den Betten hängen Bilder. Über dem geschmückten, hoch aufgetürmten Bett befinden sich die Familienfotos in anspruchsvollem Rahmen, über dem hinteren Bett Heiligenbilder, das Bild vom Jesukind, sowie ältere Familienfotos.

So reich und schmuck die Wohnstuben eingerichtet waren, so maßhaltend einfach war die **Einrichtung der Küche**. Die Ofenbank aus Lehm war die übliche Feuerstelle bis zum zweiten Weltkrieg. Unter dem Rauchfang befand sie sich an den drei Seitenwänden und wurde nicht nur zum Kochen benutzt, sondern bot auch zur Heizung der Zimmeröfen Platz. In den 30er Jahren wurde auf die Ofenbank ein eiserner Herd gebaut, so entstand auf der Ofenbank der bereits landesweit verbreitete und bekannte Sparherd (Tschiko-Ofen genannt).



Bild 437: offene Feuerstelle



Bild 438: Küche

In der **offenen Rauchküche** konnten keine Möbel untergebracht werden, sie kamen in den vom Gewölbe abgeschlossenen Vorraum, in die Laube. Der im Stil der Zimmermöbel bemalte Küchenschrank stand immer längs der Wand zum ersten Zimmer. Auf seinem oberen Regal standen Teller und Schüsseln, ein freundlicher Anblick für den Eintretenden. Am Gewölbe war ein Geschirrbrett angebracht, versehen mit kleinen Verzierungen, es diente zum Aufhängen und Trocknen der Milchgeschirre. Über dem Geschirrbrett kamen noch mit Rosen bunt bemalte Teller in einer Reihe.

Links von der Eingangstür, vor dem kleinen Fenster stand der unverzierte **Küchentisch**, in dessen Schublade sich die Essbestecke befanden.

Eine grundlegende Veränderung im Wohnungsgebrauch trat auf, als die offenen Rauchküchen aufgehoben wurden. Von dieser Zeit an wurde die ehemalige Küche zur Wohnküche, zum Schauplatz des Aufenthaltes am Tage. Das Zimmer wurde nur zum Schlafen benutzt. Im Winter wurde nur abends eingeheizt, aber selten wurde der Backofen, oder Kachelofen gebraucht, meistens stellte man in die Stube zusätzlich einen Ölofen.

SITZMÖBEL

BÄNKE

Das älteste Sitzmöbel im bäuerlichen Haushalt war die **Bank**, deren erste Formen stabil waren. Auf zwei oder vier in den Boden gehauenen Füßen wurde das Sitzbrett gelegt, die

Rücklehne war gleichfalls ein unverziertes Brett, welches hinter dem Sitzbrett an der Wand befestigt war. Anfangs war die Bank also unverziert, in der Bauernstube allerdings ein bedeutendes Möbelstück, da es den Bewohnern des Hauses die Möglichkeit bot, sich sowohl zu den Mahlzeiten als auch zu anderen Gelegenheiten um den Tisch zu versammeln. Von den Besuchern konnten alle auf der Bank Platz nehmen, denen das Familienoberhaupt Essen anbot.

Die wandfeste Bank erreichte die erste Stufe ihrer Entwicklung, als man den Sitz mit der Lehne zusammenbaute und die Bank zu einem tragbaren Möbelstück, zur beweglichen Bank wurde. Später wurde die Bank mit Seitenlehnen versehen, welche an die den Ecken gegenüber liegenden Seiten, bei einzelnen Bänken an deren beiden Enden angesetzt wurden.

Die dekorativ bemalte Eckbank stand am Ehrenplatz des Hauses, zwischen den beiden Fenstern um den Stubentisch. Mit ihrer Verzierung war sie um die Jahrhundertwende eines der schönsten Möbelstücke des Zimmers.



Bild 439: Eckbank mit dem Hartholztisch

STÜHLE

In Ungarn gelangten die hochbeinigen Lehnstühle vom 18. Jahrhundert an in die Bauernhäuser, wo sie dem Brauch des Landes gemäß vor dem Bett, nebeneinander aufgestellt wurden. Zur Zeit ihrer Einbürgerung waren sie nur in Transdanubien allgemein verbreitet.

Die Mode der von Tischlern angefertigten Stühle aus Fichtenholz geht bis in den Anfang des 18. Jahrhunderts zurück. Zu dieser Zeit verbreiten sich Bauernstühle mit bemaltem Blumenschmuck.

Unter den in Hartau, in der Mehrzahl aus Weichholz angefertigten Möbeln sind auch aus Hartholz hergestellte Tische und Stühle zu finden. Einen gewölbt geschnitzten Stuhl, mit durch Aussägearbeit gebildete Ornamentik an der Lehne, bewahrt das Budapestener Ethnographische Museum auf. Als Herstellungsjahr wird 1830 bezeichnet.

Vor dem hinteren Bett standen die niedrigeren Stühle, ihre Lehnen waren massiv, unverziert, lediglich für den Handgriff war die Herzform ausgesägt. Diese Stühle nennt man **Spinnstühle**, auf denen im Winter tatsächlich von den Mädchen und Frauen der Hanf und die Wolle gesponnen wurde. Diese Stühle wurden sogar noch in den 20er Jahren wegen ihrer starken Beanspruchung (wenn man in dem Weingarten einen alten Obstbaum gefällt hat) aus Hartholz gefertigt. Ab der Jahrhundertwende wurden auch diese Stühle, falls sie aus Weichholz angefertigt waren, mit verschiedenen Kompositionen von Blumensträußen bemalt, ausgegangen wurde von einer Vase oder von einem Topf, aus dem „wuchs“ der Blumenstrauß hervor,

auf der Spitze mit einer Tulpe, umgeben von verschiedenen Zierblumen. Diese Stühle ließ in der Regel vor der Hochzeit das Mädchen anfertigen, sehr selten ist der Name eines Ehepaares als Besteller zu lesen.



Bild 440: Das Vorzeichnen der Lehnstuhllehne nach der Schablone



Bild 441: Stuhlschablone aus der Werkstatt von Peter Himpelman



Bild 442: Die Spinnstühle aus Hartholz wurden durch Stühle aus weichem Holz mit bemalten Verzierungen abgelöst



Bild 443: Bunt verzierte Lehnstühle, die meistens vor dem vorderen Bett stehen



Bild 444: Leibstuhl aus 1940

Wohlhabenden älteren Leuten diente der sog. **Leibstuhl** zur Bequemlichkeit, es war eine in einen Armlehnstuhl eingebaute Toilette. Diese Art von Stühlen wurde von Tischlern hergestellt und sie waren in der Regel braun angestrichen, die Kreuzleisten der Lehne sowie die Vorderseite des kastenartigen Sitzes, der eine Einlage hatte, waren mit Blumenmustern verziert. Diese Stühle verbreiteten sich auf städtischem Einfluss in den 30er Jahren.

TISCHE

In den Haushalten von Hartau sind mehrere Arten von Tischen bekannt. Der **Stubentisch** stand vor der Eckbank, wurde aus Hartholz gefertigt und die Tischplatte war mit Einlagen verziert. Dieser Tisch wurde gegen Ende des 19. Jahrhunderts bei den Ärmern von einem aus Weichholz gefertigten Tisch, mit bemalter Tischplatte abgelöst.

Im vorderen Teil der **Küche** stand der herkömmliche Tisch mit X-Beinen und Schubläden, in der **Kammer** einer mit einer dicken Eichenplatte und eingeschlagenen Beinen, der Hackstock, der zum Zerlegen des Schweines beim Schlachten benutzt wurde. In der **Diele** wurde im

Sommer ein viereckiger, niedriger, aus Weichholz angefertigter Tisch gebraucht, um den die Familie bei Mahlzeiten auf kleinen Stühlen saß.

Stubentisch

Der Mittelpunkt einer Bauernstube war auch in Hartau der von der Eckbank umgebene Tisch, welcher im vorderen Zimmer zwischen dem Straßen- und Hoffenster, im hinteren Zimmer vor dem auf den Gang sehenden Fenster stand. Am Tisch in der Wohnstube versammelte sich im Winter die Familie zu den täglichen Mahlzeiten, an diesem Tisch wurden die bedeutenden und weniger bedeutenden familiären und wirtschaftlichen Angelegenheiten besprochen.

Der Tisch ist der Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens der Familie, Schauplatz von Freude und Trauer, die die Familie betreffen. Er ist aber auch Platz der winterlichen Arbeiten. Mit einer blaugefärbten Tischdecke aus Hanfleinen bedeckt, wies er auf Feiertage hin. Weiß gedeckt wurde der Tisch, wenn sich ein Toter im Hause befand.



Bild 445: Tisch aus Hartholz, die Tischplatte mit Einlegearbeit

Von der Jahrhundertwende an hing an dem Deckbalken über dem Tisch die **Lampe** mit einem Lampenschirm aus Glas und einem verzierten Petroleumhalter. In den 70er Jahren des 19. Jahrhunderts hing noch an dem Platz der Lampe der **Weihnachtsbaum**, der in Hartau ein aus Schleh- und Hagedornzweigen zusammengebundener Strauß war. Geschmückt wurde er mit auf die Nadeln der Zweige gestecktem Dürrobst. Schiffer brachten die ersten Tannenbäume in die Gegend, welche gleichfalls – bis die hängenden Petroleumlampen in Mode kamen – über dem Tisch aufgehängt wurden.

Die **Sitzordnung** um den Tisch spiegelte ebenfalls die Hartauer Familienhierarchie wider. Diese Sitzordnung war festgelegt, der Platz des Oberhauptes der Familie befand sich an der Seite gegenüber dem Hoffenster, er saß auf einem Stuhl oder Lehnstuhl. Die Eckbank, gegenüber der Eingangstür, war der Platz der Hausherrin, neben ihr, am Rande der Bank, stand das für den Hausherrn leicht zu erreichende Brot. In der Ecke der Bank drängten sich die Kinder. Auf der dem Hausherrn gegenüberstehenden Bank saßen die Gäste oder die in der Wirtschaft arbeitenden Dienstleute und Tagelöhner.

Die **Bäume** wurden in den Weingärten gezüchtet. Zwischen den Reihen standen Pflaumen-, Birnen-, Apfel-, Süß- und Sauerkirschbäume. An das Ende der Reihe wurden Nussbäume gepflanzt. Die Bäume kamen, sobald ihr Ertrag nachließ, unter die Axt. Sie wurden im Winter, wenn in den Weinbergen der geringste Schaden angerichtet werden konnte, gefällt. Auf dem Boden oder in der Scheune eines jeden, etwas bessergestellten Hauses, befanden sich immer zwei-drei Wagenladungen Bretter aus Hartholz, die nach

Jahren, wenn sie entsprechend ausgetrocknet waren, zu Tischen und Spinnstühlen verarbeitet wurden.

Die Bretter wurden auch bei Hochzeitsmahlen als Bänke gebraucht, die vor langen, auf dreibeinigen Böcken stehenden Tischen standen. Für die Ehrengäste und das junge Paar wurde auf geliehenen Tischen aus Hartholz gedeckt. Nachdem der Braut nach Mitternacht der Schleier abgenommen war, tanzten die Burschen auf den Tisch springend den „Tusch“.

Die Ränder der Tischplatte wurden abgerundet. Die **Verzierung** war immer auf der ebenen Platte. In die Mitte der Tischplatte kam ein mehrfarbiger, aus Holz angefertigter, sechseckiger Stern, der dem Haus Glück, Fruchtbarkeit und Reichtum bringen sollte. Auf der linken Seite des eingelegten Sternes war das Namenszeichen der Hausfrau, auf der rechten Seite das des Hausherrn zu sehen, darunter und darüber je eine Zahl des Herstellungsjahres. Die verzierte Oberfläche der Tischmitte wurde außerdem noch mit Herz-, Blatt- und Blumenmotiven ausgefüllt. Bei einfacheren Tischen bestand der Schmuck lediglich aus einem Herz und dem Herstellungsjahr in der Mitte.



Bild 446: Tischplatte mit Einlegearbeit aus dem Jahre 1908

Küchentisch

Diese Tische wurden aus Brettern aus Weichholz bestellt, sie waren unbemalt, die Schubladen waren unter der Tischplatte befestigt und bewegten sich auf Schienen. In der Regel stand er im rauchlosen Vorderraum der offenen Küche, in der Laube, vor dem linken kleinen Fenster, an der Wand zum hinteren Zimmer. Es musste nicht unbedingt eine Tischlerarbeit sein, eher wurden diese Tische von sog. Tausendkünstlern, wenn auch nicht für Geld, so doch für Naturalien angefertigt.

Kammertisch

Die Tischplatte bestand aus einem starken Hartholzbrett, die Beine waren angeschraubt. Der Tisch wurde gezimmert. Zimmerleute beschäftigten sich im Winter mit seiner Herstellung. Er stand in der Kammer, links neben der Tür. Wurde er nicht genutzt, hat man ihn zum Abstellen für Säcke und allerhand Gerumpel verwendet.

Kleiner Tisch

Dieser Tischtyp mit viereckigen, niedrigen Beinen, wurde nur im Sommer auf dem Gang benutzt. Um ihn saß die Familie auf kleinen Stühlen zu den Mahlzeiten. Größtenteils war es eine Bastelarbeit, sehr selten wurde er mit einer Schublade versehen.

BETTEN

Das **Bett** ist eines der wichtigsten Möbelstücke in der Hanauer Zimmereinrichtung. Im vorderen Zimmer fällt sofort das prunkhaft, mit den hoch aufgetürmten Kissen aufgebaute, mit einem Blaufärbertuch bedeckte Bett ins Auge. Das prunkvolle Bett stand gegenüber der Eingangstür, in der linken Ecke, längs der Wand. Das täglich benutzte, weniger geschmückte Bett hatte seinen Platz hinter der Tür.

In Hartau gehörte das Bett zur Mitgift des Mädchens. Das beweisen die auf das Bett gemalten Namen des Bestellers – in allen Fällen waren es Mädchennamen. Der übliche Brauch war, dass das Mädchen nach Beendigung der obligatorischen, allgemeinbildenden Sechs-Klassen Schule – im Alter von zwölf bis vierzehn Jahren –, mit der Mutter jenen Tischler aufsuchte, dessen Stil in Muster und Farben ihm am besten gefiel, um bei ihm die zur Aussteuer gehörenden Möbel, Bett und Schrank, zu bestellen. Die Bestellung richtete sich nach der finanziellen Lage der Familie; war das Mädchen reich, so bestellte es Möbel mit blauer Grundfarbe. Auch die Verzierung richtete sich nach der finanziellen Lage.

Die Mädchen von armen Leibeigenen, Häuslern und Tagelöhnern oder Kleingrundbesitzern traten in den Dienst, um sich bis zu ihrer Heirat die obligatorischen Ausstattungsmöbel beschaffen zu können. Jene Mädchen, die im Dorf in Dienst waren, gingen mit Ihrer Herrin zu dem Tischlermeister, damit ihr Arbeitgeber Garantie – vermutlich für den Lohn der bestellten Möbel – übernehme. Es gab auch solche Dienstmädchen, die sogar zwei-drei Jahre deshalb dienten, damit sie ähnlich wie die reichen Bauerntöchter, auch ein blau bemaltes „gaulköpfiges“ Bett, mit reichen Blumenmustern bestellen konnten.

Betttypen: Das Himmelbett, das Gaulkopfbett (Pferdekopfbett), das Turmbett, das einfache Bett.

Im Gedächtnis der älteren Leute, sowie in der 1935 über Hartau geschriebenen Monographie, wird als eines der prächtig geschmückten Betten das **Himmelbett** erwähnt. Zwischen den beiden Weltkriegen war in Hartau das gaulköpfige „Himmelbett“ als Zierbett bekannt. Himmelbett wurde es deshalb genannt, weil auf die oberen Bettkanten Bretter gelegt wurden, darauf kamen die Kissen und Daunen. Unter den Brettern entstand ein Hohlraum, darin lag die Wöchnerin.



Bild 447: Wöchnerin im sog. Himmelbett, aus den 1930er Jahren

Die **Gaulkopfbetten** wurden von den 40er Jahren des vorigen Jahrhunderts an immer häufiger und lösten in erster Linie das bis dahin gebräuchliche Himmelbett ab. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts befanden sich in dem Hartauer Zimmer gemeinsam das Gaulkopfbett

eventuell noch mit dem Himmelbett, und das **einfache**, dem täglichen Gebrauch dienende, sogenannte **Knopfbett**.

Die Vorbilder der Bettenden der Gaulkopfbetten können wir in dem österreichischen zweiköpfigen Wappenadler suchen, aufgrund dessen formte der Tischler seine Bettenden, in denen die Phantasie der Hartauer den geschätzten Gefährten des Bauern, das Pferd bzw. den Gaulkopf erkannte.



Bild 448: Gaulköpfiges Bett aus 1855, für Susanna Leitheiser als Mitgift angefertigt (aus der Werkstatt des Tischlers Kast)



Bild 449: Mit Vögeln und Paradiesäpfeln verziertes gaulköpfiges Bett aus 1876

Die Zeit nach der Jahrhundertwende brachte im Stil der Möbelmalerei einen Farbenreichtum, auch der Formengeschmack änderte sich. Mädchen, die 1910 heirateten, bestellten nicht mehr Gaulkopfbetten, sondern sog. **Turmbetten**. Dieser Betttyp behielt die Konstruktionselemente der früheren Betten bei, ließ jedoch den, das Fuß- und Kopfende schmückenden, Pferdekopf weg. Auf den Giebel des Fußendes und den Turm des Kopfendes gelangten stilisierte Tulpenformen.



Bild 450: Turmbett bunt verziert aus 1910.

WIEGE

Die beiden Enden der Wiege wurden verziert; auf brauner Grundschicht wurden Blumen aufgetragen. Namen haben sie nicht darauf gemalt, nur die Jahreszahl der Anfertigung.



Bild 451: Wiege aus 1878

Die Verzierung bestand aus einem Blumenstock, der sich in der Mitte des Feldes befand.

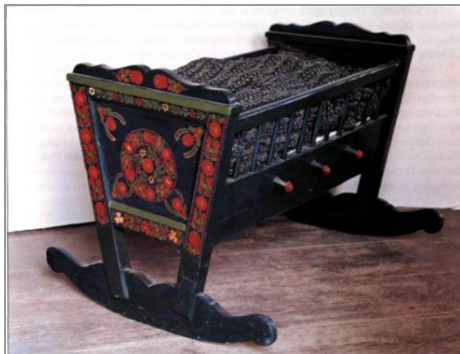


Bild 452: Alte Wiege neu bemalt aus 1964.

TRUHE (KISTE), KOMMODE (KOMMODENSCHRANK), KLEINE TRUHE (BRIEFKASTEN)

Die **Truhen** waren Jahrhunderte lang eines der wichtigsten Möbelstücke der bäuerlichen Einrichtung. Dazu trugen die in ihnen aufbewahrten Werte bei. Die Truhe hatte in der Bauernstube einen festen Platz, im Allgemeinen stand sie am Ende der Eckbank, an der Wand, vor dem ersten Bett unter dem Querbalken. Befanden sich zwei Truhen im Zimmer, so standen sie zu beiden Seiten der Eckbank. In Hartau gehörte die Truhe zur Ausstattung der Männer, sie enthielt die Kleider des jungen Mannes und wurde allmählich von dem zweitürigen, mit Schubladen versehenen, sog. **Kommodenschränk** abgelöst. Außerdem gab es noch die **Truhe für die Dokumente**, sie hatte ihren Platz links neben der Bank, auf dem Kommodenschränk.



Bild 453: Komorner Truhe, das Vorbild der Hanauer Truhen. Angefertigt in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, auch heute noch verwendet in Hartau.

Die bemalten Kleidertruhen gehörten zur Ausstattung, ihre Schubladen dienten zur Aufbewahrung von Wertsachen. Bereits im Reformzeitalter bekamen nicht die Mädchen, sondern die Burschen die Truhe zur Aufbewahrung ihrer Kleidung, da mit dem Erscheinen der **zweitürigen Bauernschränke** diese zur Aufbewahrung der Mädchenkleider dienten.

Die **Grundfarbe** der Möbel der Männer war bei den früheren dunkel, schwarz; ab den 40er Jahren des vorigen Jahrhunderts wird das Braun allgemein üblich. Die rote und grüne Bemalung des Deckel- und Bodensaumes der Truhe sticht hervor. Das **Muster** befindet sich in den zwei eingekerbten Vorderfeldern der Truhe. Ähnlich der Schränke und Betten werden auch hier in Tulpen abgeschlossene Sträube aufgemalt. Der Strauß wird von den unausbleiblichen Maiglöckchen, Pfingstrosen, Nachtviolen und Margariten umrahmt.



Bild 454: Kleidertruhe des Mannes aus 1875



Bild 455: Kleidertruhe mit blauer Grundfarbe aus 1908

Die Truhen standen auf gedrechselten Beinen, ein Platzwechsel wurde durch die an den beiden äußeren Seiten angebrachten, schmiedeeisernen Henkel gewährleistet.

Es ist nicht uninteressant, auch den **Inhalt der Truhen** kennen zu lernen. Vor dem ersten Weltkrieg befand sich hier die Festkleidung des Burschen; zwei an Feiertagen getragene Samthosen, zwei Westen mit Schmuckknöpfen, eine „Schmisljanke“ mit bunter Maschinenseide geschmücktem Stehkragen.

KLEINER SCHRANK (KOMMODENSCHRANK)

Die Kleidertruhe der Männer wurde in den Jahren nach der Jahrhundertwende von einer ebenfalls aus Weichholz angefertigten, **zweitürigen Kommode (Kommodenschrank)** mit Schubladen, später von einer mit drei Schubladen abgelöst.

Der Verzierungsstil der Kommodenschränke stimmt mit dem der übrigen bemalten Möbel überein. Auf den frühen Schränken wurden auf den Türen, ähnlich wie bei den Truhen, in eingekerbten Rahmen die Blumensträube angeordnet. Die Grundfarbe der Schränke war dunkel, man kann ruhig sagen schwarz, die vergoldeten Schlüssellöcher und die vergoldeten Griffe zum Herausziehen der Schubladen stachen gut von der dunklen Grundfarbe ab.



Bild 456: Der Kommodenschrank aus 1942 (aus der Werkstatt von Heinrich Knödel)

Die **Truhe**, der **Kommodenschrank** und die **Schublade** nahmen von der Sicht des Eintretenden her den wichtigsten Platz des Zimmers ein. Sie standen an der Wand, zwischen dem ersten Bett und der Eckbank. Die Oberfläche vom Kommodenschrank und von der Schublade wurden von den Frauen geschmückt, an Wochentagen mit weißem Packpapier, an Feiertagen mit gehäkelten Deckchen. Die Ziergegenstände wurden, der Größe nach geordnet, in Richtung Wand untergebracht. In der ersten Reihe standen die Gläser und Tassen, dahinter die höheren Krüge und Schüsseln, hierher kamen auch viele kleine Andenken des bäuerlichen Lebens. Diese wurden auf Kirchweihen oder Märkten gekauft oder als Geschenke erhalten.



Bild 457: Einfach verzierter Kommodenschrank aus 1909 (aus der Werkstatt von Friedrich Frei)

KLEINE TRUHE

Wichtig sind auch jene **kleinen Truhen**, die die Mädchen als Liebesgeschenk erhielten (Höhe im allgemeinen 41 cm, Länge 68 cm, Breite 36 cm), die zum Aufbewahren von Bändern und Tüchern dienten. Die Männer ließen sie zum Aufbewahren wichtiger Dokumente – Hauskaufverträge, Viehpässe, Steuerbögen usw. etwas kleiner anfertigen.



Bild 458: Schriftentruhe



Bild 459: Kleine Truhe zum Aufbewahren der bunten Bänder

KLEIDERSCHRANK

Außer dem Bett gehörte zu den Ausstattungsmöbeln des Hartauer Mädchens der **Kleiderschrank**. Aufgrund seiner Größe und Verzierung war er eines der bedeutendsten Möbelstücke des Zimmers, weshalb jedes Mädchen bestrebt war, durch seine Verzierung und Schönheit das wohlhabende bäuerliche Leben aufzuzeigen.

Der Bauernschrank wurde also auf westlichem Einfluss, in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zu einem der wichtigsten Möbelstücke des Bauernzimmers. Fragt man nach dem Ursprung, so kann man feststellen, dass der Schrank bereits Mitte des 16. Jahrhunderts in Herrschaftshäusern bekannt war, er hatte aber neben der Truhe bis zum 18. Jahrhundert nur eine zweitrangige Bedeutung, und erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts verdrängt er die Truhe als Aufbewahrungsmöbel der Kleidung.

Die gute, knitterfreie Lagerung der Volkstracht war in den Truhen nicht mehr möglich, es mussten Möbel verwendet werden, in denen Kleider auch aufgehängt werden konnten.

Der Schrank gehörte gemeinsam mit dem bunt bemalten Bett zu den Ausstattungsmöbeln des Mädchens. Sein Platz im Zimmer war an der Wand, zwischen Bettende und Ofen. Er hatte zwei Türen, seine äußere Gestaltung sowie auch die Verzierung der eingeritzten Tafeln waren von der Mode der Zeit abhängig.



Bild 460: Kleiderschrank aus 1830



Bild 461: Kleiderschrank aus 1848

Das **Innere des Schrankes** war in zwei Teile gegliedert, einer diente zum Aufhängen der Kleider, der andere war in Fächer unterteilt. Eines der Fächer verfügte über eine kleine Schublade, in welche die Hausfrau ihre ängstlich behüteten kleineren Wertsachen, wie Ringe, Ohrringe, Perlen usw. legte. Ihre weiten Röcke hängte sie, in eine Rolle gewickelt, auf einen Haken in den anderen Teil, hier hingen auch ihre Strümpfe und in geflochtenen „Strähnen“ die Wollbündel. Die Fächer hat die gewebte Bett- und Tischwäsche, von der Mitgift der Frau, ausgefüllt. Im Schrank befanden sich im Durchschnitt drei-vier Röcke im Blaufärberdruck, zwei farbige Kaschmirröcke, ein dunkler Kaschmirrock, vier-fünf Unterröcke; in den Fächern lagen noch 20 Hemden, drei-vier Samtblusen und im obersten Fach ein gestärktes, aus Leinen geformtes „Kalesch“ (eine gestärkte, aus Leinen geformte Kopfbedeckung, auf die ein Seiden- oder Kaschmirtuch gebunden wurde).

Auf **die innere Seite des Schrankes** wurden farbige Bilder, Blumenmatritzen und Papierschmuck, später auf Kirchweihen gekaufte, für die Leibeltherzen bestimmte Papierherzen geklebt. Auf der Innenseite eines 1891. angefertigten Schrankes schrieb der Besitzer mit Bleistift folgenden ungarischen Text: „Heinrich Gotteshai, Maria Gerstnecker, Gotteshai Heinrichné, Maria Gerstnecker, Jó reggelt“ (Heinrich Gotteshai, Maria Gerstnecker Frau Gotteshai, Guten Morgen).

Der Schrank wurde immer vom Tischler aus Fichtenholz angefertigt.

Die **Verzierung** des Schrankes beschränkte sich nicht nur auf die Tafeln der Türen, denn alle sichtbaren Seiten des Schrankes wurden verziert. Eine gedrechselte, aufgesetzte Holzverzierung lenkt das Auge in Richtung Schrankdecke. Von den Jahren nach 1890 hat man als Aufsatz ein Gitter auf die ebene Schrankdecke gesetzt. Unter dem oberen Rand wurden Blumensträuße aufgemalt. Diese wurden um aufgeklebte, gedrechselte Kreise oder Halbkreise (Kipfel) und um bunte Malereien bereichert. Die **Grundfarbe** des Schrankes ist mittelbraun oder blau, was man mit hellerem Ockergelb marmorisierte.

Immer der neue oder der neu übermalte, also der Schrank der jungen Frau kam ins vordere Zimmer, und verdrängte den älteren in das hintere Wohnzimmer.

WANDSCHRANK (WANDSCHRANKCHEN)

Die uralten „blinden Fenster“ sind sowohl im Zimmer als auch in der Küche und sogar im Stall zu finden. Sie wurden überall an der Wand, neben der Tür angebracht. Im Laufe des 19. Jahrhunderts wurden durch die Vermehrung der bäuerlichen Gebrauchsgegenstände größere Wandnischen gelassen, und ihr Aufnahmevermögen wurde durch Anbringen von Wandregalen erhöht. Von hier ist es nur noch ein Schritt bis zum Anbringen von Türen vor der Wandnische.

Der herkömmliche Platz der Wandschränke in Hartau befindet sich in Häusern mit Straßenfenstern, im ersten Zimmer, am Kopf des geschmückten Bettes, links neben dem Spiegel. Außer den verzierten Wandschränken finden wir auch heute noch in den hinteren Küchen, Kammern und Ställen der alten Häuser die beim Bau des Hauses angefertigten Wandnischen. Diese sicherten in erster Linie die Unterbringung der zur Beleuchtung und zum täglichen Gebrauch nötigen kleineren Gegenstände. In einigen – hauptsächlich in den Kammern – waren auch noch zwei Regale, vereinzelt mit Vorhängen versehen, aber durch Türen wurden sie nie abgeschlossen.

Die auf die Wandschränke geschriebenen Namen waren größtenteils Männernamen, der Name des Hausbesitzers.

Die **Tür** der Wandschränke ist eine kunstvolle Tischlerarbeit.



Bild 462: Wandschrank mit Vogelverzierung aus dem Jahre 1867



Bild 463: Wandschrank mit dem ungarischen Wappen der Vorkriegszeit, um 1900 neu bemalt

Die **Grundfarbe** der Wandschränke war bei den älteren dunkel, meistens schwarz, später wurde sie, gleichzeitig die finanzielle Lage des Bestellers bezeichnend, braun oder blau.

Der Wandschrank, in dessen Inneren die Männer ihre ängstlich behüteten Sachen unterbrachten, war abschließbar. Verschlössen werden mussten vor allem die wichtigen Dokumente, nämlich Haus- und Bodenkaufverträge, Viehpässe, die Familienurkunden, die Kopien der Geburts-, Ehe- und Todesurkunden. Auch die Pfeife, der Tabak und der oft als Medikament gebrauchte Schnaps mussten gehütet werden.

SCHÜSSELKORB (GESCHIRRBORD, GESCHIRRHAKEN)

Der **Schüsselkorb** ist ein Gestell zum Aufbewahren von Geschirr, vor allem Teller. Es ist ein Möbelstück, das vor allem in der Bauern Wirtschaft, im Bauernhaus zu finden war.

Ihr Platz war an der Wand über dem Fußende des hinteren Bettes, sie hatten eine dunkle Grundfarbe. In der Regel wurden drei Regale angebracht, auf dem obersten standen die Tassen, auf den beiden unteren die Teller und auf dem Dachteil die Schüsseln.



Bild 464: Schüsselkorb aus 1827

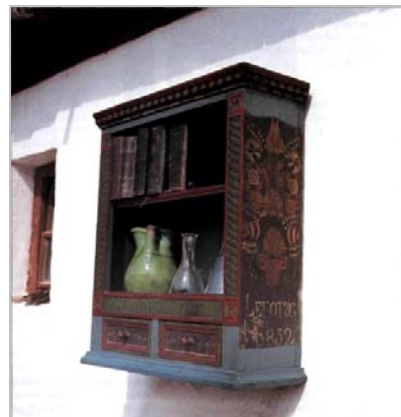


Bild 465: Schüsselkorb aus 1852

KLEIDERHAKEN (HAKEN)

Die Kleiderhaken wurden in Hartau aus Schmiedeeisen angefertigt. Es gab auch die über der Eckbank aufgehängte Haken zum Geschirrhalt, deren Maße mit der Länge der Bank übereinstimmte. Ihre Höhe betrug 35 cm. Auf das Brett wurden 11-12 Holzhaken geschlagen, auf die die Krüge gehängt wurden..

Der über der Eckbank aufgehängte Haken kam als erster unter den bemalten Möbeln aus der Mode. Bereits in den Jahren nach der Jahrhundertwende wurde er aus den Hartauer Zimmern durch die neuere, bürgerliche Einrichtung verdrängt. Er wurde u.a. auch deshalb verbannt, weil die an die Haken gehängten kleinen Krüge aus geblasenem Glas größtenteils zerbrachen, und nicht durch neue ersetzt werden konnten.



Bild 466: Geschirrhaken von der Vorderstube

DER SPIEGEL

Der Spiegel ist der Schmuck des Zimmers, ohne ihn ist ein Bauernzimmer unvorstellbar. Er war nicht besonders groß, und wurde in die Mitte der zur Straße gehenden Wand, unter den Hauptbalken, schräg aufgehängt. Seine Ränder schmückte man mit Pfauen- und Fasanenfedern, später mit von der Kirchweih heimgebrachten Papierblumen. In zwei Reihen um ihn wurden die kleineren Teller gehängt, welche an den beiden Längsseiten von den eingerahmten Familienbildern begrenzt wurden.

Den Spiegel kaufte man auf dem Markt, die meisten Rahmen wurden aus Weichholz, mit Holzmuster bemalt, angefertigt. Anspruchsvoller waren die mit Blumen und Rosen bemalten Glasrahmen. Der Großteil der Spiegel hatte polierte Rahmen mit geschnitztem, aufgesetztem Schmuck, zu dem ein auf dem oberen Rand aufgesetzter Turm und zwei Randspitzen gehörten.

DAS BILD

Ins Bauernzimmer mit bemalten Möbeln gehörten eingerahmte Bilder an die Wand. Über das Bett kamen große Familienbilder, in anspruchsvollem, im Geschäft gekauften Rahmen. Hier hing immer das Bild des Hausherrn und seiner Frau. An der Längsseite des hinteren Bettes befand sich das Bild vom Jesukind, über dem Kopfende des Bettes hingen die Feststiefeln des Hausherrn.

Über das Prunkbett und an die vom Spiegel dekorierte Wand kamen die übrigen Familienbilder größeren Ausmaßes, so die Soldatenporträts der Familienmitglieder, welche den Platz zwischen einen vorher angefertigten Farbdruck, mit dem Kopf eines galoppierenden Husaren, oder den, in ovalen Rahmen befindlichen Bildern von Franz Josef oder Kaiser Wilhelm ausfüllten. Hierher hingen die evangelischen Deutschen das Bild von Luther, die reformierten das von Kálvin.

HANDTUCHHALTER

Ab den fünfziger Jahren des 19. Jahrhunderts gehörte zu dem traditionellen Hartauer Vorzimmer der an der Wand, zwischen Eingangstür und Ofen aufgehängte, mit einem Regal versehene Handtuchhalter.

Auf dem Regal des Handtuchhalters hatten die Öllampe und die weniger schönen Tassen Platz. Sein Schmuck war ein auf einer Stange hängendes handgewebtes Handtuch, das von den Hartauer Webern gewebt wurde. Auf den Halter kamen immer die verzierten, gestickten Handtücher. Mit Kreuz- oder Blattstickerei stickte die Hausfrau die Anfangsbuchstaben ihres Namens in die Ecke des Handtuches.

DIE UHR

Ab den 60er Jahren des 19. Jahrhunderts war die Uhr in Hartau im ersten Zimmer Schmuck und Zierde. Ihre Bedeutung ging über die einfache Zeitangabe hinaus. Das Funktionieren der Uhr brachten die Bewohner des Hauses mit dem Lebensgang in Verbindung. Wenn sie nachging, bedeutete das Krankheit, blieb sie stehen, so war der Tod eines Familienmitgliedes zu erwarten. Die Uhr wurde angehalten, wenn im Haus ein Toter aufgebahrt war. Es gehörte sich nicht, die Ruhe des Toten durch das Ticken und Schlagen der Uhr zu stören.



Bild 467: Wanduhr; sie war z. Z. der Jahrhundertwende verbreitet und auf den Märkten zu kaufen

Der **Platz** der Uhr war im ersten Zimmer an der äußeren Ecke des aufgetürmten Bettes. Sie war so angebracht, dass man aus dem hinteren Bett einen Blick auf die Uhr werfen konnte.

KÜCHENSCHRANK

Der Hartauer Küchenschrank, wie auch sein Name es verrät, wurde bereits für den Küchengebrauch angefertigt, in der Regel ließ ihn das Ehepaar herstellen, sein Platz war an der Wand im Vorraum, vor der Rauchküche. Er war zweiteilig, im unteren, geschlossenen Schrankteil befanden sich vier oder acht Schubladen mit Holzknöpfen, in der Mitte war eine einflügelige Tür. In die obere Reihe kamen die Tassen und auf die Schrankplatte die größeren Schüsseln. Vor den Tellern und Schüsseln war eine gebeizte Leiste zum Halten der Teller angebracht. Auf dem unteren Schrank wurden Verzierungen im Stile der bemalten Zimmermöbel

angebracht. Auf der Tür befanden sich Blumensträuße, darunter der Name des Bestellers und das Herstellungsjahr. Kreisrunde kleine Blumenmuster schmückten die Schubladen.



Bild 468: Küchenschrank



Bild 469: Geschirrbrett über dem Gewölbe der Küche aus 1908

Die **Grundfarbe** der Küchenschränke war abhängig vom Herstellungsjahr und der finanziellen Lage des Bestellers, schwarz, braun - gemustert oder geädert - oder blau.

Im verschließbaren Teil des Küchenschrankes befanden sich die Töpfe, Pfannen und die übrigen Küchengeräte zum Kochen. In den oberen Schubladen hielt man die Lebensmittel, Mehl, Fett, Zwiebel. In den unteren beiden Schubladen wurden die Wäsche und die Putzmittel, Seife, Schmirgelpapier usw. aufbewahrt.

TOPFBRETT (HAFENBRETT)

An der äußeren Seite des Küchengewölbes wurde das sog. Hafenbrett an den Querbalken befestigt. Wie auch aus seinem Namen hervorgeht, wurden hier die Tontöpfe aufbewahrt, hauptsächlich die Milchkrüge. Mit dem Einstellen der Rinderhaltung, Anfang der 60er Jahre, verloren sie ihre Bedeutung, und verschwanden auch aus jenen Küchen, in denen die Rauchküche noch vorhanden ist.

Literatur:

BOROSS MARIETTA (1999): A HARTAI FESTETT BÚTOROK. In: BEITRÄGE ZUR VOLKSKUNDE DER UNGARNDEUTSCHEN. (= A MAGYARORSZÁGI NÉMETEK NÉPRAJZA.)

www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Beitrage_zur_volkskunde_der_ungarndeutschen/1999/pages/007_hartai_festett_butorok.htm

Thema 11: Volksheilkunde und Volksheilmethoden in Sagetal/Szakadát (Komitat Tolna) und Ratka/Rátka (Komitat Borsod-Abaúj-Zemplén)

Das Dorf *Sagetal* befindet sich in Südungarn, in dem Tolnauer Hügelland. Die Zahl der Einwohner beläuft sich heute auf 450. Diese Zahl verringert sich ständig. Den Grund dafür bilden der Mangel an Arbeitsmöglichkeiten und andere soziale Umstände, die heutzutage für das alltägliche Leben unentbehrlich sind. Es leben in dem Dorf heute sowohl Deutsche als auch Ungarn. Bis zum Ende des zweiten Weltkrieges war Sagetal nur von Deutschen bewohnt. Nach 1945 zogen auch Ungarn ein. Zur Zeit ist Sagetal ein deutsches Mehrheitsdorf, die Prozentzahl der deutschsprachigen Einwohner beträgt 67,5 %.

Die Streusiedlung *Ratka* liegt in Nordungarn, in der Nähe der Stadt Szerencs. Seine Einwohner befinden sich in einem fortgeschrittenen Zustand der sprachlichen Assimilation. Man findet sehr wenig Leute, meistens ältere, die die deutsche Mundart noch beherrschen.

Die Kolonisation der beiden Dörfer war nicht die Unternelnung der Kammer, sondern - in dem Fall Sagetal - die vom Grafen Mercy - in dem Fall Ratka - die vom Gutsherrn Fürst Trautson.

Die Einsiedler von *Sagetal* ließen sich nach der Herkunftsangabe der Pfarrchronik in den Jahren 1723-1724 nieder. Aus mundartlichen Untersuchungen ergab sich, dass als Ursprungslandschaft der Sagetaler Deutschen vor allem das untere Lahntal um Diez, Limburg, Nassau und Westerbürg zu betrachten ist, da die meisten Spracheigenschaften der Sagetaler Mundart in diesem Gebiet vorzufinden sind. Schon in der Ansiedlungszeit - wie darüber die Pfarrchronik berichtet - suchten die Sagetaler ihren Lebensunterhalt zum Großteil als Maurer, oft ziemlich entfernt von ihrem Heimatort. Die Kolonisation von *Ratka* erfolgte in zwei Wellen, die erste im Jahre 1750, die zweite in den Jahren zwischen 1785-1786, letztere war schon eine Kameralansiedlung. Die Mehrheit der Siedler mag aus Baden gekommen sein.

Die Sagetaler Ansiedlung liegt also etwas weiter zurück, die Leute aber bewahrten ihre Sprache viel mehr als die in Ratka. Der wichtigste Grund dafür ist, dass Ratka in der Umgebung von ungarischen Städten und Dörfern liegt, Sagetal ist aber von deutschen Siedlungen umgrenzt. Im alltäglichen Verkehr mit den Nachbardörfern benutzten und benutzen die Einwohner von Ratka ausschließlich die ungarische Sprache, die von Sagetal in der Regel ihre Muttersprache.

ZUM WESEN DER VOLKSMEDIZIN

Die Volksmedizin hat sich in einem langwierigen Prozess entwickelt, in ihr spiegeln sich jahrhundertealte Erfahrungen des Volkes wider, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

Zur Heilung der verschiedenen inneren und äußeren Krankheiten benutzte man vor allem **Kräuter** oder andere aus **Pflanzen** gewonnene Mittel, meistens unabhängig davon, ob man die Heilkraft der einzelnen kannte. Ihre Verwendung beruht auf der Tradition. Die zahlreichen Bücher, die heutzutage über Heilkräuter erscheinen, beweisen, dass diese Tradition der Verwendung der Pflanzen doch rational war bzw. rational ist. Außer den Pflanzen verwendete man - sowohl bei den inneren als auch bei den äußeren Krankheiten - vom **tierischen** und **menschlichen Körper** erzeugte Mittel. An die inneren Krankheiten knüpfen sich auch

abergläubische und magische Vorstellungen und Heilmethoden an. Da keine äußeren Ursachen erkennbar waren, mussten feindlich gesinnte Geister für den Ausbruch der Krankheiten verantwortlich gemacht worden sein. Die Behandlung sollte in solchen Fällen mit Worten geschehen. Mit dem folgenden Sprüchlein wurde getröstet, wenn man sich verletzt hatte:

<i>hailă, hailă, sêgê,</i>	<i>Heile, heile Segen,</i>
<i>trai tă rê,</i>	<i>drei Tage Regen,</i>
<i>trai tă šni,</i>	<i>drei Tage Schnee,</i>
<i>nau tous neme ue.</i>	<i>dann tut 's nicht mehr weh.</i>

Die Heilung der Menschen wurde in beiden Dörfern in der Regel von Frauen praktiziert, die sich ihre Kenntnisse von ihren Müttern und Großmüttern angeeignet hatten. Eine jede Frau konnte die am häufigsten vorkommenden Krankheiten wie Husten, Hals-, Kopf- und Bauchschmerzen heilen. Bei schweren Krankheiten ging man zu den sog. **Heilfrauen** im Dorf (in jeder Ortschaft gab es zwei-drei) oder in den Nachbargemeinden. So besuchten die Sagetaler die Bleigießerfrau in Beren/Diósberény und die Kerzengießerfrau in Großsekl/Nagyszékely. Die Heiltätigkeit dieser Frauen wurde in Naturalien bezahlt, ihre Menge war nicht bestimmt. Sie bekamen für die Heilung Eier, Würste, Schinken, Fett, Mais oder Weizen. Die Heilung der Tiere war in der Regel Aufgabe der Männer.

HEILUNG DER EINZELNEN KRANKHEITEN

1. Heilung durch tierische Mittel

Man sagt, dass die Volksmedizin ihre Heilmittel aus der Natur wählt. Demnach muss man zuerst die nähere Umgebung der Menschen untersuchen. Die Sagetaler und auch die Ratkaer waren vorwiegend **Bauern**. Also kann man in ihren Ställen Kühe, Pferde und Schweine, auf ihren Höfen Geflügel finden, die auch zur Verpflegung der Familie dienten. Diese Tiere waren auch wichtige Lieferanten für die Herstellung von Medikamenten der Volksmedizin.

Schweineschmalz (*šmalts*) nahm man in Sagetal gegen Husten. Ein Lappen wurde damit eingeschmiert und auf die Brust des Kranken gelegt. Den Kindern schmierte man auch die Fußsohlen ein und massierte diese. Dies musste bis zur Heilung jeden Abend durchgeführt werden.

Diese Methode - ohne Schmalz - verwendet man auch in der modernen Heilkunde. An den Fußsohlen befinden sich Gefühlsnervenendungen. Wenn man sie massiert, soll es zu einer Schmerzlinderung führen. **Schweinefett** (*fett*) wurde auch bei den Kleinkindern statt Streupulver verwendet. In Ratka wurde dieses Mittel gegen Hämorrhoiden (*koltádár*) verwendet. Es erleichterte den Stuhlgang, wenn die Hämorrhoiden damit vor der Stuhlentleerung eingeschmiert wurden.

Speck (*spek*) nahm man in Ratka gegen Blutvergiftung. Man legte ein Stück davon auf die offene Wunde und band sie zu. Es sollte bis zur Heilung jeden Tag gemacht werden.

Fleischbrühe (*Flässop*) diente zur allgemeinen Kräftigung der Kranken. In Sagetal lebt auch noch heute der alte Brauch, dass man der Wöchnerin neun Tage lang Fleischbrühe bringt, um ihre Kräfte wieder herzustellen. Die Taufpatin muss diese Suppe aus einem Huhn kochen.

Eiweiß (*aiwais*) war in beiden Dörfern die beste Arznei gegen Verbrennungen. Es wurde auf die Wunde geschmiert, und es sollte sie abkühlen und auch heilen.

Ei mit Milch (*ai met melix*) wurde in das Badewasser der Babys gerührt, wenn sie Wunden auf ihren Köpfen hatten. Diese Krankheit nennt man in Sagetal *fertsixdr* 'Flechte'. Man badete die Babys solange in diesem Wasser, bis die Wunden abgetrocknet waren. Diese Methode war nur in Sagetal bekannt. **Milch** trank man in Ratka, wenn man blauen Montag hatte. Sie sollte den brennenden Magen abkühlen.

Man glaubte, dass die **Schafe** (*šauf*) den Keuchhusten fressen. Es war eine sehr interessante Prozedur, die nur bei Kindern verwendet wurde. Die kranken Kinder mussten mit einem Stück geweihten Brotes in der Hand in den Schafstall gehen. Dort sollten die Schafe aus der Hand des Kindes zusammen mit dem Brot auch den Husten fressen. Dies musste nicht wiederholt werden. (nur in Sagetal bekannt)

Quark (*if eis*) nahm man zur Heilung der geschwollenen Mandeln. Er musste in einem Lappen eingewickelt auf den Hals getan werden. Er sollte die Entzündung herausziehen. (nur in Sagetal bekannt)

Spinnengewebe (*špenlapa*) tat man in Sagetal auf Wunden. Hatte man sich z. B. den Finger oder die Hand verletzt, ging man in den Stall, suchte ein Spinnengewebe und schmierte die Wunde damit ein. Der heutige Mensch kann es sich kaum vorstellen, dass diese Leute von dem Staub keine Blutvergiftung bekamen.

Kleine Gänse streichelte man, wenn man viele Sommersprossen hatte. Man musste die kleinen Tiere streicheln und mit derselben Hand das Gesicht dort, wo die Sommersprossen waren, ebenfalls streicheln. Nach mehrmaliger Wiederholung sollten die Sommersprossen verschwinden.

Der **Auswurf der Kuh** wurde bei vereiterten Fingern „erfolgreich“ angewendet. Man musste den Finger damit mehrmals einschmieren. Die beiden letzterwähnten Methoden der Heilung stammen aus Ratka.

2. Heilung durch gegenständliche Mittel

Kalter Umschlag (*emslak*). Ein allgemeines und heute noch gebräuchliches Mittel gegen Fieber war das Einwickeln in ein kaltes, nasses Tuch. Der Umfang des Verbandes hing von der Höhe des Fiebers ab. Bei sehr hohem Fieber wurde der ganze Körper eingewickelt. Ansonsten behandelte man nur bestimmte Körperteile. So band man ein nasses, kaltes Tuch um die Fesseln und um die Handgelenke, legte einen Lappen auf den Hinterkopf und auf die Stirn. Der Umschlag musste solange ständig gewechselt werden, bis das Fieber nachgelassen hatte. In Ratka sagt man: Halsschmerzen kommen von der Kälte, Kälte nimmt sie wieder mit. Darum bindet man ein kaltes, nasses Tuch solange um den Hals, bis die Schmerzen nachlassen. Wenn jemand in Ohnmacht fällt, legt man auch einen kalten Umschlag auf das Herz.

Warmer Umschlag (*wärmər emslak*) wurde in Sagetal gegen Geschwür, in Ratka gegen Bruch verwendet.

Das Wasser der heiligen Quelle, die in der Nähe des Dorfes Sagetal, in Csicsö, entspringt, verwendete man gegen alle Krankheiten. Es sollte sogar die Schönheit bewahren.

Einen **geweihten Spagatband** man um die schmerzenden Beine bzw. Arme.

Das gebrochene Bein oder der gebrochene Arm wurde zwischen zwei **schmale Latten** gelegt und dieses bis zur Heilung fest zusammengebunden.

Eine **brennende Kerze** wurde in Sagetal den Erwachsenen auf den Nabel gestellt, wenn sie Bauchschmerzen hatten. Die Kerze wurde anschließend mit einem Glas bedeckt. Beides durfte bis zur Linderung der Schmerzen nicht angerührt werden.

Salz (*salts*): Gewärmt und auf den Bauch gelegt, lindert es die Bauchschmerzen. Auf die Zähne gelegt - sowohl von innen als auch von außen -, lindert es die Zahnschmerzen. Diese Methoden kannte man in beiden Dörfern.

Seife (*săf*): In den Mastdarm gesteckt, beseitigte sie die Verstopfung.

Eine **Stricknadel** (*ștreknău*) wurde zur Abtreibung der Leibesfrucht verwendet. Über die genaue Verwendung gaben die alten Leute keine Auskunft.

Wasser goss man auf Verbrennungen. Im Wald fand man oft bei den Stämmen der Bäume Wasser auf dem Boden. Wenn man die Warze damit einschmiert und auf dem Heimweg nicht zurückschaut, verschwindet nach dem Volksglauben die Warze.

Der **Schnaps** dient in Sagetal als allgemeines Desinfektionsmittel, er hatte eine weitreichende Verwendung. Sowohl zur Behandlung von offenen Wunden als auch gegen Blutvergiftung und Zahnschmerzen wurde er verwendet. Man nahm einen Lappen, goss Schnaps darauf und wusch die Wunde ab, säuberte sie. Gegen Zahnschmerzen nahm man einen Schluck in den Mund und hielt ihn auf dem schmerzenden Zahn eine Weile. Die kleinen Kinder mussten ihn ausspucken, die Erwachsenen schluckten ihn einfach.

3. Heilung durch menschliche Mittel

Einige Stoffe, die der menschliche Körper erzeugt, wurden als Medikamente verwendet.

Meine Großmutter, die schon als Kleinkind lungenkrank war, erzählte mir ihre eigenen Erfahrungen. Die Dorfbewohner gaben ihrer Mutter den Rat, dass das kranke Kind jeden Morgen **Urin** von einem Mann trinken soll. Der Mann durfte aber nur aus der Verwandtschaft sein. Geholfen hat diese Methode nicht. Man goss Urin auch auf Wunden, um ihre Heilung zu fördern. Auch bei der Behandlung von Tieren setzte man ihn ein. Täglich ins Futter gemischt, sollte er den Appetit der Schweine anregen und somit die Gewichtszunahme beschleunigen.

Muttermilch (*motormelg*) wurde den Kleinkindern gegen Ohrleiden in die Ohren getropft. Dies musste man bis zur Heilung jeden Morgen und Abend durchführen. Die Muttermilch musste direkt ins Ohr gebracht werden, ohne dabei einen Gegenstand zu benutzen.

Diese Methoden dienten vielleicht nicht der wirklichen Heilung, sondern übten vielmehr eine psychische Wirkung auf den Patienten aus.

4. Heilung durch Pflanzen

Der Bereich der menschlichen, tierischen und gegenständlichen Mittel war sehr beschränkt. Sie traten viel seltener auf als die Heilmittel aus pflanzlichen Rohstoffen.

Sauerkrautsaft (*sawærkraotsaft*) gab man den erkrankten Tieren gegen Würmer.

Aus **Ringelblumen** (*rijałrôza*) - calendula officinalis - und **Seife** fertigte man einen Sud gegen Geschwüre an. Man zerkleinerte die Blüten der Pflanze, schnitt die Seife in kleine Stücke, dieses vermischte man mit Wasser und kochte es auf. Nach der Abkühlung wurde damit die Wunde eingeschmiert. Ein anderes Mittel gegen diese Krankheit waren aufgeschnittene **Tomaten** (*paratais*), die auf die kranken Hautpartien gelegt wurden. Eine weitere Möglichkeit gegen dieselbe Krankheit ist das Auflegen von dünnen **Zwiebelhäutchen** (*tsuıwálhaot*).

Aus **Zwiebelschalen** (*tsuıwálšála*) kochte man einen Tee, den man gegen Husten verwendete.

Gegen Halsentzündung nahm man gekochte **Kartoffeln** (*kartofl*). Die in ihren Schalen gekochten Kartoffeln wurden zerdrückt, in ein Tuch eingewickelt und auf den schmerzenden Hals gelegt. Die Hitze der Kartoffeln sollte die Entzündung herausziehen. Es ist interessant darauf hinzuweisen, dass die Ratkaer die Entzündung mit einem kalten Umschlag geheilt haben.

Wenn eine Mutter viel Milch hatte und ihre Brüste schmerzten, ging sie zum **Nußbaum** (*nosпам*), sammelte einige Blätter und legte sie auf ihre Brüste. Dies musste bis zur Linderung der Schmerzen täglich gemacht werden.

Die **Hauswurzel** (*haosuortsl*), - sempervivum tectorum -, die auf den Dächern der Schweineställe wächst, wurde bei Erwachsenen gegen Ohrleiden verwendet. Man zerdrückte die saftigen Blätter und tröpfelte deren Inhalt ins Ohr. Diese Methode war auch bei den Ungarn bekannt.

Gegen Hühneraugen sammelte man auf der Wiese **Wolfsmilch** (*krotamelix*) euphorbia amygdaloides. In dem Stiel dieser Pflanze ist auch ein Saft enthalten, der wie Milch aussieht. Die Hühneraugen (*hingóltsáza*) wurden damit eingeschmiert und gleich zugebunden. Nach einer Weile wurde der Fuß ganz rot und dick. Nach zwei-drei Tagen verschwand das Geschwulst zusammen mit den Hühneraugen.

Einen Tee von **Kamillenblüten** (*kamiláplóa*) - matricaria chamomilla - trank man, wenn man Halsentzündung hatte. Auch anderweitig konnte er verwendet werden. So inhalierte man den Dampf des heißen Tees, um die verstopften Atemwege frei zu bekommen. Man wusch mit der erkalteten Flüssigkeit auch die Augen bei Bindhautentzündung aus. Die beiden letztgenannten Methoden werden auch noch heute oft angewendet. In Ratka benutzte man diesen Tee auch gegen Ausschläge und Ohrenleiden.

Es wurde **Knoblauch** (*knöfl*) gegessen, wenn einem ständig der Hinterkopf schmerzte oder einem öfters schwindelig wurde. Den Knoblauch aß man zum Frühstück oder zum Abendessen. In Ratka nahm man ihn auch gegen Zahnschmerzen. Man stopfte ein Stück davon ins Loch des Zahnes und hielt es solange im Mund bis die Schmerzen verschwanden.

Marmelade aus **Holunder** heilt alle Krankheiten - sagen die Ratkaer. Die heutige Wissenschaft vertritt die Meinung, dass diese Marmelade als Abführmittel oder zu einer Schwitzkur angewendet werden kann.

Ein Kaffeelöffel voll **Wein** (*wdi*) vor dem Essen dem Essen soll appetitanregend sein.

Die **Petersilie** wurde in Ratka gegen Bauchschmerzen verwendet. Sie wurde zerkleinert, gekocht und in einen Topf geschüttet. Der Kranke setzte sich auf den Topf, der Dampf der Petersilie sollte ihn heilen.

Kleinen Tieren kochte man zur Förderung des Appetits und des Wachstums einen **Kräutertee**. Dieser Tee bestand aus drei Kräutern: aus Wermut, rotblauer Steinsamen und Mentha. Diese sind in dem Weibbüschel zu finden. Der **Weibbüschel** bestand aus den folgenden dreizehn Kräutern sowie Feld- und Wiesenblumen: 1) Schafgarbe, 2) Wermut, 3) Dost, 4) Kümmel, 5) Rainfarn, 6) Fuchsschwanz, 7) Judenkirschen, 8) Odermännchen, 9) Johanniskraut, 10) rotblauer Steinsamen, 11) echtes Laubkraut, 12) Stengeleberwurz, 13) Mentha.

Diese wurden von den kleinen Kindern auf der Wiese, in den Wäldern oder in den Gärten gesammelt. Sie wurden zu einem Strauß gebunden und am 15. August in die Kirche getragen. Man legte den Büschel vor den Altar, und der Pfarrer weihte ihn während der Messe. Das war der **Weibbüschel/Würtswisch** (*vertswes*).

Die Kräuter hatten nicht nur eine rationale Verwendung, sondern es knüpften sich an sie auch irrationale Taten. Der Weibbüschel wurde z. B. nicht nur wegen der Heilkraft der einzelnen Kräuter benutzt. Aus dem Büschel legte man Kräuter in den Sarg, in die Schuhe der Braut, damit sie nicht verhext werden sollte; aber gegen Gewitter sollte es auch helfen. Die Weibbüschelkräuter wurden auch als Räuchermittel gegen böse Geister verwendet.

Auf Wunden tat man **Holunderblätter**. Diese wurden auf einem weißen Lappen mit dem Stiel eines Messers weich geschlagen, darauf schmierte man Schmalz und legte es auf die Wunde. Es sollte blutstillend wirken.

5. Heilung durch Aberglauben

Sowohl bei der Heilung der Menschen als auch bei der Heilung der Tiere findet man die Anwendung von abergläubischen Mitteln. Wo die reine Erfahrung nicht mehr genügte, tritt die Magie und der Aberglaube hervor.

Die Heilung von Bauchschmerzen (*paoxwē*) bei Kindern war ein langwieriger Prozeß. Man musste in die Nachbarschaft gehen und dabei ständig das „Vaterunser“ beten. Auf dem Weg durfte man nicht angesprochen werden, weil damit die Heilkraft in Frage gestellt wurde. Dort angekommen, nahm man drei Strohhalme vom Misthaufen und sagte dabei: *Gott Vater, Gott Sohn, Gott Heiliger Geist*. Auf dem Rückweg musste man wiederum ununterbrochen beten. Zu Hause wurden die Strohhalme in sechs Teile zerlegt und zu drei Kreuzen formiert, die in die Wiege gelegt wurden. Darauf bettete man das Kind und setzte das Gebet bis zum Einschlafen des Kindes fort. Beim Erwachen sollte es gesund sein.

Die Epilepsie (*hifaland*) war früher als solche nicht bekannt. Man glaubte, dass die betroffenen Kinder vor etwas erschrocken wären. Die Menschen erkannten die Krankheit an folgenden Symptomen: geballte Fäuste und Schaum vor dem Mund. Um den Ursprung der Krankheit zu

erfahren, ließ man sich von der Bleigießerfrau aus dem Dorf Beren Blei gießen. Aus der entstandenen Form deutete man die Ursache, die z. B. ein Hund, ein Schaf oder eine Kröte sein konnte. War dies nun bekannt, sollte die Krankheit gebannt sein.

Die genannten zwei Methoden waren in Sagetal bekannt.

In Ratka heilte man Kopfschmerzen mit **Kohlen**. Man nahm eine Kohle aus dem Feuer, goss Wasser darauf und malte ein fiktives Kreuz darauf. Der Kranke nahm diese Kohle in die Hand und fühlte keine Schmerzen mehr - behaupteten die Informanten.

Die Warze wurde in Ratka während der Messe geheilt. Während des Halbmesseläutens umstreichelte man die Warze dreimal im Namen Gottes, des Sohnes und des Heiligen Geistes. Bis zum Ende der Messe verschwand die Warze, wurde erzählt.

VORBEUGUNG DER KRANKHEITEN

Alljährlich wurde das *Wendelin-Fest* (20. Oktober) gefeiert. An diesem Tag gingen die Leute in die Feldmark, die Schweine- und Kuhhirten sowie die Schäfer trieben die Tiere zu einer dort befindlichen Wendelinstatue. Vor ihr beteten das Volk und der Pfarrer:

Bitt für uns Sankt Wendelin, verhüt' die Pest noch ferner hin.

Zum Zweck der Verbeugung wandte man sich auch an andere Kalenderheilige. So wurde am 25. April, dem *Markus-Tag*, der grüne Weizen geweiht. Dieser wurde dann den Tieren gegeben, damit sie gesund bleiben.

Wenn man einen *Johanniskäfer* sah, der leuchtete, legte man schnell einen Rosenkranz auf ihn, damit er keine Krankheit bringen kann.

Auch der *Osterbrand* diente zur Vorbeugung. Zu Ostern verbrannte man die alten, morschen Kreuze des Friedhofes vor der Kirche. Jeder nahm ein Stück angekohltes Holz mit nach Hause. Zu Hause zeichnete man an alle Fenster und Türen ein Kreuz. Damit sollte das Haus vor Feuer, Gewitter und Krankheiten geschützt werden.

Obst durfte man nur nach dem 24. Juni, dem *Johannistag*, (*ĴĀnstāĳ*) essen, sonst bekam man Durchfall. Diese Regel galt aber für Zwetschgen nicht, da diese später riefen.

Wer am Ostermorgen zuerst Wasser am Brunnen geholt hat und dadurch den *Ostertau* nach Hause getragen hat, blieb das ganze Jahr hindurch gesund.

Am Tag der Heiligen Dreikönige nahm man eine Flasche mit in die Kirche. Am Ende der Messe füllte man diese Flasche (*mĀusklās*, 'Maßglas') und nahm sie mit nach Hause. Zu Hause wurde dieses Wasser (*hailīġtraikōnīġwasār*) in den Brunnen geschüttet. Es sollte die ganze Familie vor Krankheiten schützen. Weihwasser (*wāġwasār*) benutzte man auch, wenn jemand gestorben war oder wenn man zur Wöchnerin ging. Ein Kesselchen hing im Wohnzimmer neben der Tür, man nahm mit zwei Fingern von dem Wasser und spritzte es gegen den Toten bzw. gegen die Wöchnerin und ihr Kind. Man hat sich auch vor dem Schlafengehen mit Weihwasser bekreuzigt.

VERHEXEN UND VERWÜNSCHUNG

Wenn keine äußeren Ursachen der Krankheit erkennbar waren, so glaubte man, dass feindlich gesinnte Geister für die Krankheit verantwortlich sind. Die Menschen haben sich schon seit eh und je bemüht, in irgendeiner Form ihr Ausliefertsein gegenüber diesen Mächten abzuschwächen. Auch in den von uns untersuchten beiden Dörfern waren zahlreiche Handlungen bekannt, mit deren Hilfe man die bösen Geister vertreiben bzw. fernhalten wollte.

Nach dem Abendglockenklang durfte man keine Milch und keine Abfälle vom Haus fort-schaffen, weil sonst die Hexen das Haus überflutet hätten.

In Sagetal schrieb man die Anfangsbuchstaben der Heiligen Dreikönige am 30. April während des Abendläutens an die Tür. Damit wollte man erreichen, dass keine Hexe ins Haus kommen kann. Am 1. Mai wurde Holunder auf die Dächer der Häuser geschmissen und dazu gesagt: Gott Vater, Gott Sohn, Gott Heiliger Geist. Wer das versäumte, konnte damit rechnen, dass ihn die Hexen besuchen, am Vorabend dieses Tages stellte man den Besen vor das Schlüssel-loch, damit die Hexen nicht ins Haus gelangen können.

Die persönliche Begegnung mit diesen Bösewichten wollte ein jederman vermeiden. Man glaubte, dass die Hexen um Mitternacht auf den Kreuzwegen zu finden sind, dorthin sollte man nicht gehen.

Die Menschen dachten auch an den Schutz der Tiere, denn es war - wie man glaubte - eine sehr beliebte Tätigkeit der Hexen, dass sie die Kühe gemolken haben. Wenn der Bauer am Morgen blutige Milch gemolken hat, war er davon überzeugt, dass Hexen in der Nacht seinen Stall besucht hatten. Sie haben ihre Macht verloren, wenn man einen Rosenkranz und ein Klappmesser auf die Türschwelle gelegt hat, und die Tiere es mit dem rechten Fuß überschreiten ließ.

Es gab auch eine andere Möglichkeit, die Hexen vom Stall fernzuhalten, und zwar die, dass man auf die Schwelle ein Kreuz zeichnete. Wenn es den Hexen doch gelungen war, in den Stall hereinzukommen, war die einzige Rettung, dass sie sich vielleicht in einem Spiegel sehen. Wenn ein Spiegel im Stall hing, und die Hexen dort hineingeschaut haben, hatten sie keine Macht mehr.

In Ratka „passierte“ es auch, dass die Hexen die Milch gestohlen hatten. In diesem Fall nahmen die Ratkaer ein Tuch und wickelten Dickmilch darin ein. Mit einem Stecken wurde solange auf die Dickmilch geschlagen, bis jemand ins Haus kam. Derjenige, der kam, war die Hexe. Eine andere Abwehrmöglichkeit gegen Hexen bildete der Schlag der Milch mit drei Halmen Mohrrhirse. Die Hexe musste auch in diesem Fall erscheinen.

In Sagetal ist es ein alter Brauch, daß man die neugeborenen Kinder besichtigt. Bei diesen Besuchen konnte passieren, dass das Kind „verwünscht“ wurde, es fand keine Ruhe und weinte Tag und Nacht: Man versuchte es so zu heilen, dass man ein Glas voll Weihwasser nahm, sich damit an den Ofen setzte und drei Stück Kohle in das Glas warf. Dabei wurde folgendes gesagt: *Bist du's berufen von einem Mann, so helfe dir Sankt Johann. Bist du's berufen von einem Weib, so helfe dir Gott, der Heilige Geist.*

Auch eine andere Variante des Spruches war im Dorf bekannt: *Bist du's berufen von einem Weib, so helfe dir der heilige Vait (Vit). Bist du's berufen von einem Mann, so helfe dir Vater, Gott Sohn.*

DER ALPDPRUCK

Diese Krankheit ist keine Krankheit im eigentlichen Sinne. Die betroffenen Menschen bilden sich nur ein, dass sie krank seien und steigern sich immer mehr hinein. Sie ist also psychisch bedingt und belastet die Menschen sehr. In der Vergangenheit hat man wiederum versucht, sich auf religiösem Wege davon zu befreien. Wurden Kinder vom Alp gesogen oder drückte er alten Leuten auf die Brust, so nahm man ein armlanges Holz und trug es Karsamstag in die Kirche. Dort wurde es in den Osterbrand geworfen, und dann geweiht. Zu Hause wurde damit, wenn der Alp vermeintlich wieder erschien, drei Kreuze und drei Buchstaben an den Türstock geschrieben: C - M - B, d. h. die Namen der Heiligen Dreikönige. Es konnte unmittelbar nach dem Erscheinen des Alps oder am nächsten Morgen gemacht werden. So wollte man ihn aus dem Haus vertreiben.

In Ratka schützten sich die Leute vor dem Alp mit einem Besen. Man hat ihn umgekehrt an die Tür gestellt, damit der Alp nicht ins Haus gelangen kann.

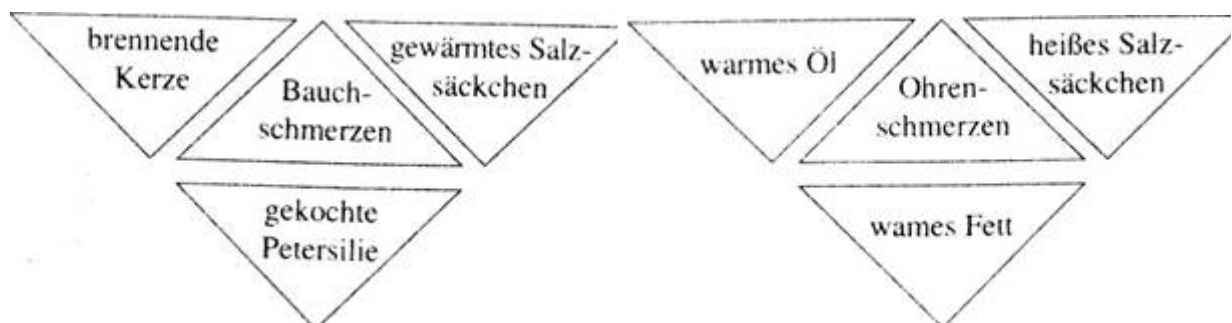
In Sagetal ist im Zusammenhang mit dieser Krankheit auch eine Geschichte bekannt, die Geschichte von der schönen Frau:

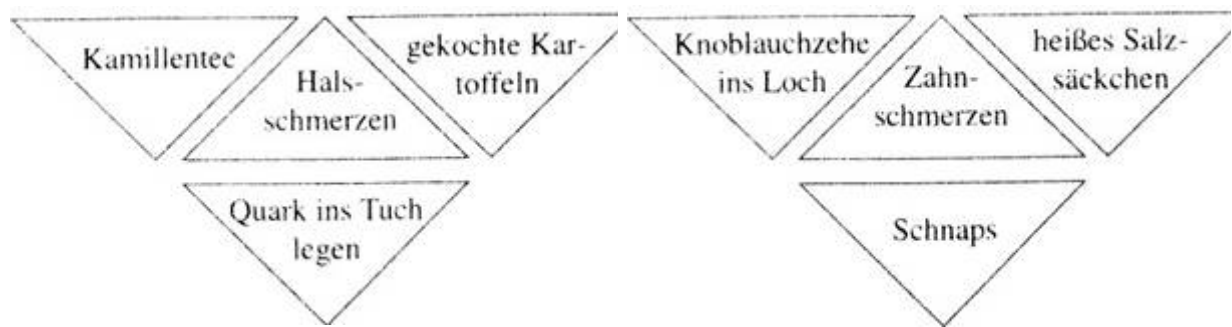
Es war einmal ein Mann, den in der Nacht immer etwas auf die Brust gedrückt hat. Die Leute im Dorf haben ihm gesagt, er soll mal das Schlüsseloch zustopfen, dann Licht machen, dann wird er sehen, was ihn drücken tut. Der hat es dann auch so gemacht. Wie er ein Licht hat gemacht, hat eine schöne Frau vor ihm gestanden. Die hat dann gesagt zu ihm: Ich habe dich gern, ich bleibe bei dir. Dann ist sie geblieben, dann in kurzer Zeit hatten sie schon Kinder, die waren glücklich. Dann an einem Tag hat der Mann gesehen, dass das Schlüsseloch zugestopft ist. Warum soll es zugestopft sein - hat er gedacht, dann hatte er das Tuch herausgenommen aus dem Loch. Dann hat seine Frau gesagt: Jetzt höre ich die Glocken in England läuten - mit diesen Worten ist sie verschwunden.

In diesem Fall bedeutet die schöne Frau nicht etwas Schlechtes.

Aufgabe: Trimino

Bei diesem **Spiel** können die Schüler in Gruppen oder mit einem Partner zusammenarbeiten. Sie sollen den einzelnen Krankheiten die Mittel der Heilung zuordnen.





Aufgabe: Dieses Spiel sollen die Schüler in Partnerarbeit als **Memory** spielen.

Schweineschmalz	gegen Husten einen eingeschmierten Lappen auf die Brust legen
Speck	gegen Blutvergiftung das Heilmittel auf die offene Wunde legen
Fleischbrühe	dient zur Kräftigung des Kranken
Eiweiß	gegen Verbrennungen das Heilmittel auf die Wunde schmieren
Quark	dient zur Heilung der geschwollenen Mandeln die Masse in einen Lappen einwickeln und auf den Hals legen
Spinnennetz	die Wunde damit einschmieren

Literatur

1. Brettner-Szántó, Eva (1994): Volksheilkunde und Volksheilmethoden in Sagetal/Szakadát und Ratka/Rátka. In: Manherz, Karl (Hg.): Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen.
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Beitrage_zur_volkskunde_der_ungarndeutschen/1994/index.htm
2. Hock-Englender, Ibolya-Flóding, Maria (2003): Methodische Hinweise zur Volkskunde für die 1.-4. Klasse der Grundschule. Budapest.
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Methodische_hinweise_zur_volkskunde/1_4/index.htm

Thema 12: Heimathäuser und Museen

Die **Heimathäuser** präsentieren die typische Sachkultur einer ethnischen Einheit.

Im **Freilichtmuseum** für Volkskunde in **Szentendre** sind deutsche Gebäude zu finden: die Kapelle von St. Johann/ Jánossomorja (Mosonszentjános), Hof, Wohnhaus, Wirtschaftsgebäude aus St. Peter/ Mosonszentpéter, die Scheune aus Wolfs/Balf, Wohnhaus mit Reihenhof und Scheune aus Harkau/Harka. Im Museumsdorf in Szombathely ist ein Wohnhaus mit dem offenen Kamin und Holzschomstein aus Pemau/Pornóapáti zu finden, das nach dem Hauptbalken des Zimmers 1792 gebaut wurde.



Bild 482: Kapelle von St. Johann/ Jánossomorja (Mosonszentjános) im Freilichtmuseum für Volkskunde in Szentendre

In den Siebziger- und Achtzigerjahren wollten immer mehr Gemeinden die ehemalige Kultur der engeren Umgebung in einem Dorfmuseum präsentieren. Man kaufte dazu das möglichst typischste Gebäude der Gemeinde, das dann meistens von Spenden eingerichtet wurde.

Die meisten und bedeutendsten **Heimathäuser** befinden sich in der von den Deutschen am dichtesten bewohnten **Branau/Baranya**. In Nadasch/ Mecseknádasd wurde im ehemaligen Wohnhaus und Wirtshaus der Gastwirtfamilie Gungl eine Wohnung eingerichtet, die uns an das Ende des 19. Jahrhunderts erinnert. Es wird das bekannte Kleingewerbe der Gegend, nämlich das Töpfergewerbe von Nadasch/ Mecseknádasd, Altglashütte/ Óbánya und Maratz/Mórágý, das berühmte Faßbindergewerbe und die Klumpenanfertigung von Nadasch/Mecseknádasd gezeigt. In Ofalo/Ófalu wurden Stühle mit geflochtenem Sitz hergestellt, gedrechselt, die in bäuerlichen Haushalten im ganzen Transdanubien benutzt wurden. Für das Heimathaus kaufte man das Haus des Kleinhäuslers Johann Hahn, und das ärmliche Wohnhaus und die Werkstatt wurden hier eingerichtet. In Altglashütte/Óbánya, im berühmten Töpferzentrum, sind die Werkstatt, die das Töpferhandwerk zeigt, das Wohnhaus und eine kleine Ausstellung von Produkten zu sehen.



Bild 483: Nadasch



Bild 484: Nadasch



Bild 485: Altglashütte

Auch in der Tolnau/Tolna sind mehrere Heimathäuser zu finden.

In Maratz/Mórágý wurde ein Töpferhaus eingerichtet. In Bonnhard/Bonyhád, als Teil des Talbodener Museums (Völgységi Múzeum), sind Ausstellungen zu sehen, die die deutschen Einrichtungen und das Wirtschaftsleben darstellen. In Jink/Gyöngyös befindet sich ein Heimathaus, das die Sachkultur des Tolnauer Deutschtums vielleicht am vollständigsten präsentiert. Das Heimathaus in Badesek/Bátaszék zeigt Wohnhauseinrichtungen und volkstümliches Handwerk.



Bild 486: Maratz



Bild 487: Jink



Bild 488: Badesek



Bild 489: Badesek

In Hartau/Harta, im Komitat Bács-Kiskun sind, neben einer Sammlung, die bemalte Möbel und Volkstrachten ausstellt, die Werkzeuge der Blaufärberei, des Spinnrad-, und Wagnerhandwerks, der ehemaligen Kleingewerbe der Gemeinde, und die damit verbundenen Arbeitsvorgänge zu sehen. Die reiche Volkstracht- und bemalte Möbel-Sammlung ist in Form einer Wanderausstellung zu besichtigen. S. dazu den Artikel von M. Boross weiter oben!

In Iklad im Komitat Pest befindet sich ein kleinbäuerliches Lehmhaus aus dem Jahre 1903, in Schambek/Zsámbék eine Sammlung reich bemalter Möbel.



Bild 490: Iklad



Bild 491: Schambek

In Sulk/Szulok in der **Schomodei/Somogy** zeichnet sich das Privatheimathaus des Bürgermeisters Josef Wirt durch seine hervorragenden Möbel und Textilien aus. Das Haus ist das älteste Haus im Dorf.

Das **Dorfmuseum** im Komitat **Fejér** präsentiert die berühmte Weinkultur in Moor/Mór.



Bild 492: Sulk

Neben den Heimathäusern gibt es in vielen von Deutschen bewohnten Gemeinden reiche **Dorfsammlungen**. (Z. B. in Werischwar/Pilisvörösvár, Schorokschar/Soroksár, Harast/Dunaharaszti, Edek/Etyek usw.) Man sollte noch die deutschstämmigen Familien erwähnen, die Sammlungen von landesweiter Bedeutung gründeten: so die Zettl-Langer Sammlung in Ödenburg/Sopron. Bayerische Einwanderer kamen 1750 nach Güns/Kőszeg, und kauften 1830 das Haus Balfer Straße 11 vom Wagnermeister Anton Ringeisen.

Das Ungarndeutsche Landesmuseum (Tata / Totis)

1972 wurde die Museumswerkstatt unter dem Namen Nationalitätenmuseum für Volkskunde gegründet, um die Volkskunde der im Komitat Komárom-Esztergom lebenden Deutschen und Slowaken zu studieren und zu präsentieren. Das Ministerium für Bildung und Kultur beauftragte mit seinem Beschluß vom Jahre 1974 drei Museen, um die Volkskunde der einzelnen Nationalitäten im ganzen Land zu erforschen. Diese werden im Fachjargon „Basismuseen“ genannt. Diese waren: das Munkácsy-Mihály-Museum in Békéscsaba für die slowakische und rumänische, das Kanizsai-Dorottya-Museum in Mohatsch/Mohács für die südslawische und das genannte Museum in Tata für die deutsche Volkskunde. (Nach einigen Jahren stieg diese Zahl auf fünf, da das Erkel-Ferenc-Museum in Gyula die Aufgaben bezüglich der Rumänen übernahm.) Seit diesem Zeitpunkt arbeitet das Museum in Tata unter dem Namen Ungarndeutsches Landesmuseum, seine Aufgaben sind, die Geschichte und Volkskunde der Deutschen in Ungarn zu erforschen, zu sammeln, zu bearbeiten und zu präsentieren.

Die Voraussetzungen der Aufstellung des Ungarndeutschen Landesmuseums in Tata unterscheiden sich grundlegend von denen der anderen drei Nationalitätenmuseen. Obwohl die territoriale Verstreutheit für fast alle Minderheiten in Ungarn charakteristisch ist, kamen die slowakischen, rumänischen und südslawischen Institutionen im Zentrum der herkömmlichen Siedlungsgebieten dieser Nationalitäten zustande. Im Falle des Deutschtums kann man ein solches Zentrum eindeutig nicht bestimmen. Es spricht jedenfalls für Tata, daß die Stadt eines der traditionellen Zentren des Ungarischen Mittelgebirges mit bedeutender deutscher Bevölkerung ist. Die erwähnten drei Museen besaßen schon eine bedeutende Vergangenheit, wo die betreffenden Nationalitäten oft durch Kollektionen von mehreren Tausenden Gegenständen repräsentiert waren, somit bedeutete die neue Aufgabe als Basismuseum nur die Erweiterung ihrer Tätigkeitsgebietes. Sie gehen aber dieser Tätigkeit neben den früheren und auch zur Zeit bestehenden Aufgaben eines Regionalmuseums nach. Das Ungarndeutsche Landesmuseum ist

dagegen eine neue, ausschließlich für diese Aufgabe errichtete Institution, deren Basis die 38 Exponate bildeten, die 1972 vom Kuny-Domokos-Museum in Tata übernommen bzw. vom Demokratischen Verband der Deutschen in Ungarn geschenkt wurden. Es ist der intensiven Sammeltätigkeit seit 1972 zu verdanken, daß sich mehrere Sammlungsabteilungen (Gegenstandssammlung, Foto- und Tonsammlung, Dokumentation, Bibliothek) herausbildeten. In den Sammlungen werden heute beinahe 20000 Gegenstände aufbewahrt. Die Sammlung erstreckt sich auf alle von Deutschen bewohnten Gebiete und traditionell wichtigen Landschaften des Landes.

Das Ungarndeutsche Museum arbeitete zwischen 1972 und 1983 im Gebäude der Tataer Miklós-Mühle unter immer schwierigeren Umständen (wegen Platzmangel durch die Zunahme des Materials). Es bekam schließlich 1983 die restaurierten Gebäude der 1785 gebauten Nepumucenus Mühle. Im **Hauptgebäude der Mühle** befinden sich die Forscherbüros, Buch-, Foto-, Tonsammlungen und die Dokumentation, sowie auf drei Etagen die fast 500 m² große Ausstellungsfläche. Im ehemaligen Gebäude des Kornspeichers sind das Lager der Gegenstandssammlung und die Restauratorenwerkstatt untergebracht. Die erste ständige Ausstellung des Museums ist mit dem Titel „Nationalitäten im Komitat Komárom“ in der Nepumucenus Mühle zu sehen. Die dritte ständige Ausstellung eröffnete im Juli 1997 unter dem Titel „1100 Jahre Zusammenleben - Deutsche in Ungarn von der Landnahme bis zu unseren Tagen“. Das Museum organisierte zwischen 1972 und 1997 93 Saisonausstellungen bzw. Wanderausstellung in den Städten und Dörfern Ungarns, sowie in Deutschland und Österreich. Mehrere Heimathäuser und Dorfmuseen in ungarndeutschen Gemeinden wurden mit dem Leihmaterial bzw. unter der Organisation des Ungarndeutschen Museums eröffnet.

Die Sammlungen des Museums werden regelmäßig von ungarischen und ausländischen Forschern bzw. Studenten, die aus diesen Themen ihre Diplomarbeit schreiben, benutzt. Bisher wurden 16mal 1-2 wöchige Exkursionswochen für Germanistikstudenten in den verschiedenen Gebieten des Landes organisiert. Das Museum steht außer mit ungarischen Institutionen mit mehreren deutschen Museen bzw. Universitäten in Verbindung. Es verfügt mit Ausnahme der Ausstellungskataloge über keine eigenen Publikationen, die Forschungsergebnisse werden in verschiedenen ungarischen und ausländischen Fachzeitschriften veröffentlicht. Ende der Achtzigerjahre hatte das Museum jährlich etwa 100000 Besucher, deren Zahl in den letzten Jahren allerdings wegen des allgemeinen Rückgangs des Tourismus – ähnlich wie im Fall anderer Museen – abnahm. Die für die Tätigkeit der Institution nötigen Mittel stellt die Selbstverwaltung des Komitats Komárom-Esztergom sicher, die durch das Ministerium für Bildung und Kultur bzw. durch die Unterstützungen von Kulturstiftungen ergänzt werden.

Die Deutschen in Ungarn schufen nach ihrer Ansiedlung eine eigenartige einheitliche Kultur, die auf den von den zusammenlebenden Völkern übernommenen Kulturschätzen und auf den bewahrten ethnischen Eigenarten gleichermaßen aufbaut, die aber von der Kultur der alten Heimat und der der anderen Ethnien in den neuen Siedlungsgebieten eindeutig unterschieden werden kann. Das Ungarndeutsche Museum in Tata möchte – vor allem diese Tatsache im Auge behaltend – so wie bisher auch in Zukunft in seinen Ausstellungen die Volkskultur der Deutschen in Ungarn bzw. deren eigenartige Merkmale präsentieren.

Die Exkursionswochen für Volkskunde trugen und tragen zur Stärkung des Identitätsbewußtseins der Deutschen in Ungarn bei. Der ehemalige Demokratische Verband der Ungarndeutschen und die deutschen Lehrstühle der Universitäten organisierten viele Jahre hindurch mit Studenten Rundreisen in je einer der von deutschen bewohnten Siedlungen bzw.

Regionen des Landes, um die noch vorhandenen Elemente der Volkskunde zu dokumentieren. Deutschpilsen /Nagybörzsöny/, Hajosch/Hajós, Moor-Puštawam/Mór-Pusztavám, Merk-Wallei /Mérk-Vállaj, Trautsondorf/Hercegkút, Sende / Szendehely Altglashütte / Óbánya, Willand / Villány usw. waren die wichtigsten Stationen dieser Rundreisen. Die dabei gesammelten Gegenstände kamen in Museen, das historische und folkloristische Material wurde später in Publikationen für Volkskunde bzw. in Monographien veröffentlicht.



Bild 493: Der Band: „Häuser, die uns erzählen“

DEUTSCHE AUSSTELLUNGEN

- Ágfalva/Agendorf – tájház (Hegy u. 8-9.)



Bild 494: Agendorf

- Berkenye / Berkina - deutsches Heimathaus (Petőfi u. 15.)



Bild 495: Berkina

- Bikal - Falumúzeum (Jókai u.10.)



Bild 496: Bikal

- Bonyhád / Bonnhard - deutsche Gedenkstube (Rákóczi u. 74.)



Bild 497: Bonnhard

- Bóly/ Bohl- Helytörténeti kiállítás (Széchenyi tér 8-10.)



Bild 498: Bohl

- Budakalász – Tájház (Budai u. 30.)



Bild 499: Budakalász

- Budakeszi/ Wudigeß – tájház (Fő út 127.)



Bild 500: Wudigeß

- Budaörs / Wudersch - deutsches Heimathaus (Budapesti u. 47.)



Bild 501: Wudersch

- Budapest - Deutsche Ortsgeschichtliche Sammlung (III. Bezirk, Fő tér 1., Schloß Zichy)
- Ceglédbercel / Berzel - deutsches Heimathaus (Pesti u. 54.)



Bild 502: Berzel

- Császártöltés – Falumúzeum (Kossuth L. u. 166.)



Bild 503: Tschasartet

- Csolnok / Tschonok - deutsches Heimathaus (Ady Endre u. 10.)
- Dunabogdány – tájház (Kossuth u. 47.)



Bild 504: Bogdan

- Dunaharaszti – tájház (Zöldfa utca 39.)



Bild 505: Dunaharaszti

- Elek - deutsche Gedenkstube (Kétegyházi u. 2.)



Bild 506: Elek

- Etyek / Edek - deutsches Heimathaus (Magyar u. 5.)



Bild 507: Edek

- Fertőrákos / Kroisbach - deutsches Heimathaus (Fő u. 152.)
- Farkasgyepű / Wirtshäusl - deutsches Heimathaus und Ausstellung für Schulgeschichte (Pefőfi u. 15.)
- Gyöng / Jink - deutsches Heimathaus (Táncsics M. u. 448)



Bild 508: Jink

- Györköny / Jerking - deutsches Heimathaus (Kossuth L 354.)



Bild 509-510: Jerking

- Gyula / Julia - deutsche Gedenkstube (Apor tér 1.)



Bild 511: Julia

- Hajós / Hajosch – tájház (Szigeti fő u. 59.)



Bild 512: Hajosch

- Harta / Hartau - deutsches Heimathaus (Templom u. 62.)



Bild 513: Hartau

- Hercegkút – tájház (Kossuth u. 9/A)



Bild 514: Hercegkút

- Hidas – tájház (Kossuth Lajos u. III.)



Bild 515: Hidas

- Himesháza – tájház (Petőfi u. 70.)



Bild 516: Himesháza

- Hőgyész / Hedjeß - deutsche Gedenkstube (Kossuth L. u. 1.)



Bild 517: Hedjeß

- Iklad - deutsches Heimathaus (Szabadság u. 127.)



Bild 518: Iklad

- Jánossomorja / (St. Johann und St. Peter) - deutsches Heimathaus (Rákóczi u. 65.)
- Kakasd – faluház (Rákóczi u. 285.)



Bild 519: Kakasd

- Kecskéd



Bild 520: Kecskéd

- Kisnyárad / Kschnarad - deutsches Heimathaus (Petőfi u. 14.)



Bild 521: Kschnarad

- Környe / Kirne – tájház (Alkotmány u.82.)



Bild 522: Kirne

- Leányvár / Leinwar – tájszoba (Erzsébet u. 100.)



Bild 523: Leinwar

- Magyarpolány / Polan - deutsches Heimathaus (Petőfi u. 4.)
- Majs / Maisch - deutsches Heimathaus (Táncsics M. u. 328.)



Bild 524: Maisch

- Mecseknádasd / Nadasch - deutsches Heimathaus (Munkácsy M. u. 7.)



Bild 525: Nadasch

- Mezőfalva – tájház (Kossuth u. 30.)



Bild 526: Mezőfalva

- Mór / Moor - deutsche Gedenkstube (Szent István ter 5.)



Bild 527: Moor

- Mórág / Maratz - deutsches Heimathaus (Szabadság u. 83.)



Bild 528: Maratz

- Mőzs / Mesch - deutsche Gedenkstube (Szt. István u. 72.)
- Nagymányok / Großmanok - deutsches Heimathaus (Petőfi u. 65/b.)



Bild 529: Großmanok

- Nagytevel / Deutschtewel - deutsches Heimathaus (Kossuth L. u. 34.)



Bild 530: Tewel

- Németkér – tájház (Ady E. u. 19.)

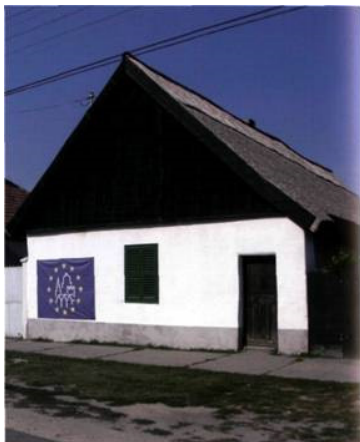


Bild 531: Németkér

- Óbánya – Fazekas-kiállítás és Helytörténeti Gyűjtemény (Fő u. 70.)



Bild 532: Óbánya

- Ófalu / Ofalo - deutsches Heimathaus (Kossuth L. u. 38.)



Bild 533: Ofalo

- Pilisborosjenő / Weindorf – tájház (Fő u. 49.)



Bild 534: Weindorf

- Pilisszentiván / Sanktiwan bei Ofen - deutsches Heimathaus (Szabadság u. 86/b.)



Bild 535: Sanktiwan

- Pilisvörösvár / Werischwar - deutsches Heimathaus (Kápolna u. 10.)



Bild 536: Werischwar

- Pusztavám / Puštawam- deutsche Gedenkstube (Petőfi u. 3.)



Bild 537: Puštawam

- Rátka / Ratka - deutsches Heimathaus (Iskola ter 16.)



Bild 538: Ratka

- Solymár / Schaumar - deutsches Heimathaus (Templom ter 2.)



Bild 539: Schaumar

- Somberek / Schomberg - deutsche Gedenkstube (Kossuth L. u. 128.)



Bild 540: Schomberg

- Szakadát / Sagetal - deutsche Gedenkstube (Ady E. 233.)



Bild 541: Sagetal

- Szárazd / Sarasch - deutsches Heimathaus (Beke u. 99.)
- Szederkény / Surgetin –tájház (Dózsa Gy. u. 4.)



Bild 542: Surgetin

- Taksony / Taks - deutsches Heimathaus (Dózsa Gy. u. 52.)



Bild 543: Taks

- Tata / Totis - Ungarndeutsches Landesmuseum (Alkotmány u. 1.)
- Törökbálint / Großturwall - deutsches Heimathaus (Baross u. 17.)



Bild 544: Großturwall

- Újbarok / Neudörfl – tájszoba (Fő u.33.)



Bild 545: Neudörfl

- Városlőd / Waschlud - deutsches Heimathaus (Kossuth L. u. 157.)



Bild 546-547: Waschlud

- Varsád



Bild 548: Varsád

- Vertesacsá / Atscha - deutsche Gedenkstube (Fő u. 4.)
- Vertesboglár / Boglar - deutsche Gedenkstube (Alkotmány u. 3.)



Bild 549-550: Boglar



Bild 551-552: Boglar

- Vértestolna – tájház (Petőfi S. u. 88.)



Bild 553: Vértestolna

- Zsámbék / Schambek - deutsches Heimathaus (Bicskei u. 12.)



Bild 554: Schambek

Literatur:

1. www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagikisebbsegek/2009/nemetek/Meselo_hazak/index.htm
2. www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagikisebbsegek.php

Die Musikliebe des Deutschtums

Die Legende besagt, daß die Ungarndeutschen singend, musizierend, tanzend auf die Welt kommen. Diese Charakterisierung trifft tatsächlich auf die deutschen Dorfgemeinschaften zu, in denen es kein Fest, keine Arbeit, keine Freude gab, die man nicht in Liedern oder Gedichten gefaßt hätte, wo man nicht versucht hätte, diese auch mit Musik oder mit Tanz auszudrücken.

Die einsiedelnden Deutschen brachten im 18. Jahrhundert bereits eine moderne Musikkultur mit sich. Man kann in dem nach der Türkenzeit entvölkerten Ungarn kaum Notizen oder Zeugnisse der materiellen Kultur finden, die auf das Musikleben hinweisen. In den Städten gab es nur sporadisch Schulkapellen, man kann höchstens über die Turmmusik zu besonderen Anlässen lesen. Erst in den 1780-er Jahren heuern die Grundherren zu dem einen oder anderen Ereignis, vor allem zu Festen, eine Zigeunerkapelle an. In den deutschen Ortschaften gab es demgegenüber fast überall eine kleinere **Blaskapelle**, ein Gelegenheitsorchester, denn die Blasmusik hatte in der Ansiedlungszeit in den österreichischen, tschechischen und mährischen Gebieten bereits eine feste Tradition. In Ungarn war es das Deutschtum, das diese Art Amateur-Gemeinschaftsmusik verbreitete und zum Aufblühen brachte, (östlich von Ungarn sind dagegen keine Spuren dieser dörflichen Blasmusik zu finden).

Die größeren, von Deutschen bewohnten Siedlungen, z. B. die Zünfte von Ödenburg/Sopron, verfügten über ein eigenes Gesangbuch, während man über einen ungarischsprachigen berufsgebundenen Liederschatz kaum Denkmäler oder Aufzeichnungen findet.

Es war eine lebendige Tradition in den Kreisen des deutschen Bauerntums, die in der Familie gesungenen Lieder in Form eines handgeschriebenen Gesangbuches zu sammeln und der jüngeren Generation weiterzugeben. Man sang in den Liedertafeln der Dörfer, aber auch in der Kirche regelmäßig mehrstimmig. Der **Gesang**, die Musik und der Tanz faßte die Arbeit, die Ausübung der Religion und die gemeinsame Freizeitgestaltung im Leben der deutschen Dorfgemeinschaften bei allen gesellschaftlichen Schichten zu einem einheitlichen Rahmen zusammen.

Die Sprüche, Gedichte, Begrüßungen mit Gesang und die instrumentale Musik gehören genauso zu den Feiertagen (Luzia-Tag, Weihnachten, Neujahr, Dreikönige, Ostern, Pfingsten usw.) wie zu den familiären Anlässen. Die Kochzeitsbräuche bieten die reichste Schatzkammer der Tradition jedes Dorfes in Form von Begrüßungen, Mädchenverabschiedungen und im Besingen der wichtigsten Aufgaben der Ehe. Man verabschiedete die Toten bei Beerdigungen ebenfalls mit Gesang und mit Blasmusik. Bei den zusammen verrichteten Landwirtschafts- und Hausarbeiten wie z. B. Maisschälen, Federschleifen, Schweineschlachten wurde das Anekdotenerzählen häufig durch lustiges Singen gefärbt. Die Frauen und Mädchen spönnen im Winter zusammen, die Männer rebelten Mais und waren inzwischen bestrebt, sich die Zeit mit Singen zu vertreiben.

Die **Orgelmusik** oder das Singen des Volkes mit Blasmusik-Begleitung verlieh den kirchlichen Feiern und Prozessionen eine Herzen und Seelen verbindende Stimmung und Atmosphäre.

Das **Tanzen** hatte neben dem Gesang und der Musik auch eine wichtige Gestaltungsfunktion für die Gemeinschaft. Zur Faschingszeit tanzte groß und klein drei Tage lang. Man ging aus der Kneipe nur dann nach Hause, wenn man sich umziehen oder das Vieh füttern wollte. Das sog. große Wirtshaus war in den meisten Gemeinden Gemeinschaftseigentum, und sie konnte von den Wirten für mehrere Jahre gepachtet werden. Hier wurden die Bälle veranstaltet, die das ganze Dorf verbanden. Darüber hinaus hatte jede Straße, jede Gesellschaftsschicht der Gemeinschaft ihre eigene Stammkneipe, wo man zusammen feiern und tanzen konnte. Die Adventszeit und die Karwoche ausgenommen nutzte man alle Gelegenheiten zum Feiern. Ostern, Pfingsten, Kirmes, der Tag des Heiligen Stephan, Weinlese, Erntefest, Elisabeth-Tag – sie alle bedeuteten zugleich Bälle. Über den Katharinatag pflegte man zu sagen „Katrein sperrt die Geigen ein“, da diesem Tag bereits die Stille der Adventszeit folgte.

Der **Liederschatz** der Gemeinschaften war ausgesprochen reich und vielfältig. Es gab Liederkenner, die 60-80 Lieder auf das Tonband sangen, unter denen auch Lieder mit 10-14 Strophen zu finden waren, und die imstande waren, all dies auswendig, ohne Benutzung eines Textbuches vorzusingen, da das Wissen der Menschen früher durch die mündliche Überlieferung weitergegeben wurde. Sie lernten die Lieder einfach durch das Hören voneinander.

Die Weitergabe der Musikkultur hatte Traditionen: die heranwachsende Generation lernte in der Familie Wiegenlieder, Sprüche, Kinderlieder, Volkslieder, Balladen. Bis 1890 sang man in den Nationalitätendörfern auch in der Schule auf Deutsch. Es war in der Kirche, bei den Prozessionen, bei den Beerdigungen überall deutscher Gesang zu hören. Die Burschen und die Mädchen spazierten am Sonntagnachmittag und am Abend singend auf der Straße herum. Die Lehrer, der Kaplan, ab und zu auch der Arzt oder der Tierarzt übte mit den Jugendlichen das mehrstimmige Singen.

Die Zusammensetzung des Liederschatzes war sehr gemischt: man kann neben den alten, noch von den ersten Ansiedlern aus deutschen Gebieten mitgebrachten Volksliedern und Balladen, die meistens in einer der Hochsprache nahen Sprachform das Publikum ansprachen, auch neuere, vielleicht schon in Ungarn entstandene, meistens im örtlichen Dialekt gesungene, in Lieder gefaßte Geschichten, Spottreime, oder gar Nachahmungen von Wiener Schlagern finden. Das Repertoire änderte sich ständig, die wandernden Gesellen brachten immer wieder neue Lieder mit nach Hause. Manche Berufe galten im 19. Jahrhundert beinahe ausschließlich als deutsche Berufe. Die Maurer, Steinmetze, Zimmerleute, Glasbläser, Metallgießer, Drechsler, Klempner lernten ihren Beruf in den deutschen Gebieten der Monarchie. Sie kamen von der Walz nicht nur mit der Kenntnis moderner Arbeitstechnik, sondern auch mit neuen Liedern bereichert nach Hause.

Die größeren Mädchen der kinderreichen Familien gingen in die umliegenden Ortschaften dienen. Sie gaben die dort erlernten Lieder auch ihren daheim gebliebenen Altersgenossen weiter.

Die Aneignung der **Instrumentalmusik** geschah durch die Übergabe der Kenntnisse vom Vater auf den Sohn. Die meisten deutschen Dörfer hatten am Anfang des 20. Jahrhunderts eine oder mehrere Blaskapellen, die für die musikalische Umrahmung der kirchlichen und gesellschaftlichen Feiern sorgten. Zu Hochzeitsanlässen tanzten und sangen die Hochzeitsgäste zur Musik der gemischten Kapellen.

Das Deutschtum lebte vielerorts mit anderen Völkern und Nationalitäten zusammen. Die gegenseitige Beeinflussung kann man auch auf dem Gebiet der Musik beobachten. Es geschah

bei der Aufzeichnung von deutschen Liedern häufig, daß die Gewährsperson das gleiche Lied in deutscher und auch in ungarischer Version kannte. Dies läßt sich zum Teil auch dadurch erklären, daß in den Schulen der deutschen Ortschaften ab 1900 fast ausschließlich ungarischer Untem'cht abgehalten wurde (Deutsch wurde nur wöchentlich in 1-2 Stunden gelernt), also lernte man in den Musikstunden Lieder auf Ungarisch.

Während des Ersten Weltkrieges lernten die Soldaten die Soldatenlieder der Anderen voneinander. Wenn ein deutschsprachiger Soldat zu einer ungarischen Einheit kam, mußte er auf Ungarisch singen, kam jedoch der ungarische Soldat zu einer deutschen Division, so mußte er auf Deutsch singen.

Am Anfang des Jahrhunderts verbreiteten sich in den deutschen Ortschaften die typisch ungarischen Weinlesefeste. Der Aufmarsch der ungarische Kleider tragenden Burschen und Mädchen, des Richters, der Richterin, des Weinhüters, der Pferdehirten, der Hussaren und der schwarz bemalten Zigeunkinder wurde immer von Zigeunermusik begleitet, auch beim Ball war es angebracht, zu Zigeunermusik zu tanzen. Die Pflege der traditionellen deutschen Musik wurde in den Dreißigerjahren dank der Tätigkeit von Jakob Bleyer wiederbelebt, man organisierte landesweit Gesangs- und Blaskapellentreffen. In der Dorfmonographie der Gemeinde Magotsch/Mágocs ist zu lesen, daß anlässlich des dortigen Blaskapellentreffens von 1934 aus 52 Gemeinden 15.000 Leute anwesend waren.

Das Deutschtum bewahrte die Liebe zur Musik bis zum heutigen Tage. Der Landesrat Ungarndeutscher Chöre, Kapellen und Tanzgruppen, der die Traditionen des Liedes, der instrumentalen Musik und des Volkstanzes pflegt, koordiniert die Tätigkeit von 62 Liedertafeln, 70 Tanzgruppen und 47 Blaskapellen.

Die Vertreibung von 1946 vernichtete völlig oder zerriß zumindest die einst in geschlossener Einheit lebenden Dorfgemeinschaften in winzige Gruppen (auch in Deutschland leben die einstigen Nachbarn und Familienmitglieder hunderte von Kilometern voneinander entfernt). Die Farbenpracht und die lustige Stimmung der dort seit 1952 organisierten Schwabenbälle erinnert heute an die heimatlichen Feste. Die im Lande zerstreut lebenden Dorfgemeinschaften können in Ungarn seit 1958 ebenfalls zu Schwabenbällen zusammenkommen.

Die einheimischen und deutschen Siedlungen pflegen ihre Partnerbeziehungen auf vielfältige Weise. Den größten Publikumserfolg haben überall die Treffen der kulturellen Gruppen. Die gemeinsamen Wurzeln sind gerade in den musikalischen Traditionen am tiefsten, niemand ist auf diesem Gebiet durch sprachliche Kommunikationsschwierigkeiten blockiert, alle werden durch das Singen, durch die Stimmung der Musik und den Tanz rhitgerissen.

Die Volkstanzbewegung

Das Aufblühen des kulturellen Lebens der Ungarndeutschen setzte zeitlich mit der Gründung des Demokratischen Verbandes der Ungarndeutschen ein. Anfang der fünfziger Jahre entstanden auch die ersten Volkstanzgruppen, von denen die Ensembles von Werischwar/Pilisvörösvár, Nadasch/Mecseknádasd und Inselneudorf/Szigetújfalu noch heute zur Spitze gehören. Zu den wichtigsten Aufgaben der bildungspolitischen Tätigkeit des Verbandes gehörten die Bewahrung, Entdeckung und Pflege der Traditionen, die Unterstützung der Kulturarbeit. Als Ergebnis kann man seit geraumer Zeit die allgemein anerkannte, hohe künstlerische Qualität der ungarndeutschen Volkstanzbewegung beobachten.

Die seit 1970 zweijährig veranstalteten Ödenburger/Soproner Ungarndeutschen **Volkstanzfestspiele** (seit den achtziger Jahren: **Begegnungen**) trugen zur Herausbildung dieses herausragenden Niveaus bei. Das ständig flexibel gestaltete Festivalsystem wirkte während der beinahe drei Jahrzehnte anregend auf die Sammlung der ungarndeutschen Volkstänze und auf die Gestaltung von anspruchsvollen Choreographien. Über die Wiederbelebung der farbenreichen Volkstracht hinaus wurde dadurch auch die Stil- und stimmungsvolle, unterhaltsame Vorstellungsweise der Kapellen und der Tänzer weiterentwickelt. (Später veranstaltete man das Festival im Abstand von drei Jahren immer anderswo: 1989 in Kumlau/Komló, 1992 in Wesprim/Veszprém). Im Laufe der Jahre schlossen sich die Ensembles von Ödenburg/Sopron, Hajosch/Hajós, Kirwall/Máriahalom, Kátschka/Kecske, Hartau/Harta, Waschlud/Városlőd, Schoroksar/Soroksár, Fünfkirchen/Pécs, Vemend/Véménd an die Elite an.

Die „Kulturrundreisen“ in die ungarndeutschen Gemeinden haben landesweit eine große Tradition geschaffen. Auf diesen Reisen traten die Ensembles auf, die ein selbständiges Programm vorführen und eine herausragende künstlerische Leistung bieten konnten. In den kleinsten, auch von Deutschen bewohnten Dörfern war und ist so eine Veranstaltung ein wahres Fest. Insbesondere für die ältere Generation bedeutet es ein unvergeßliches Erlebnis. Weitere Auftrittsmöglichkeiten bieten die verschiedenen Nationalitätentage, die kulturellen Begegnungen, sowie die alljährlichen Landesnationalitätenfestivals. Bedauerlicherweise gibt es die in Bekescsaba seit 1974 zweijährig veranstalteten Landesnationalitätenfestivals der Pioniere seit 1984 nicht mehr. Die jeweilige deutsche Tanzgruppe bot zu diesen Anlässen immereine unterhaltsame Vorstellung, die eine anspruchsvolle Vorbereitung widerspiegelte. Die Leiter der Bewegung, die eine herausragende künstlerische wie pädagogische Tätigkeit entfalten, sind **Helmuth Heil (Fünfkirchen)**, **Miklós Manninger (Budapest)** und **Josef Wenczl (Werischwar)**.

Die grundlegende Voraussetzung der Entwicklung der Tanzbewegung ist die Bildung bzw. Weiterbildung der Leiter. Der Verband erkannte deren Bedeutung. Das größte Positivum dieser Fortbildungskurse war, daß sie die Bereicherung des Repertoires der Ensembles unterstützte.

Der Verband gab mit der Veröffentlichung von **Tanzpublikationen**, die die Arbeit der Ensembles unterstützten, immer ein gutes Beispiel. Er stellte die neu angefertigten Choreographien den Tanzlehrern kontinuierlich, in Druck zur Verfügung. Das 1973 erschienene Buch „*Ringel, Ringel, Reihen...*“ und das 1982 bereits neuaufgelegte „*Hoppe, Hoppe Reiter...*“ sowie der dritte Band der am Anfang der achtziger Jahre herausgebrachten Reihe „*Ungarndeutsche Volkstänze*“ bieten auch den Kindergruppen eine Hilfe.

Das Kultusministerium und das Volksbildungsinstitut schrieben 1972 einen Wettbewerb aus, um die muttersprachliche Kultur und Volkskunsttraditionen der in Ungarn lebenden Nationalitäten zu pflegen, das Niveau der Tanzkultur zu heben und die Laien-Tanzbewegung der Nationalitäten zu fördern. Die meisten Nominierungen auf den Aufruf kamen von den Ungarndeutschen. Den ersten Preis gewann die Komposition von Miklós Manninger. „Berzeller/Cegledbercel Springtanz“, die auch fortan ein erfolgreicher Bestandteil des Tanzrepertoires ist. Einen Sonderpreis erhielten: Frau J. Czifra, Hajosch/Hajós; Frau J. Donowald, Nadaschd/Mecseknádasd; Frau J. Ohl, Hartau/Harta und David Pinter, Ketsched/Kecske.

Von großer Wichtigkeit war die wissenschaftliche Sammeltätigkeit, die mit einer bedeutenden finanziellen Unterstützung des ungarischen Kultusministeriums und des Kultusministeriums

der damaligen DDR unter der Anleitung von Dr. Kurt Petermann, dem ehemaligen Leiter des Leipziger Tanzarchivs, organisiert wurde. Im Herbst 1972 sammelte man in 32 ungarndeutschen Dörfern Tänze und Vokal- und Instrumentalmusikmaterial. 181 Volkstänze wurden auf farb- bzw. auf schwarz-weißen Tonfilm aufgenommen, die Zahl der Musikaufnahmen betrug 487. Es wirkten dabei der Verband, die Forschungsgruppe für Volksmusik der Ungarischen Akademie der Wissenschaften bzw. der Mitarbeiter des Volksbildungsinstitutes mit.

Der deutsche **Kulturwettbewerb** von 1971-72, die nach dem Vorbild „Röpülj páva“ (Flieg Pfau!) veranstaltete „Reicht brüderlich die Hand-Bewegung, hatte auf das kulturelle Leben der ungarndeutschen Gemeinden eine belebende Wirkung.

Obwohl die **Schwabenbälle** zuletzt erwähnt werden, bedeutet diese Tatsache keinesfalls eine Wertordnung, da der Landesschwabenball für die Ungarn-deutschen jedes Jahr ein erwartetes Ereignis war. Hier wird das Treffen der in den verschiedenen Teilen des Landes bzw. im Ausland lebenden Verwandten und Freunden möglich. Der erste Ball nach dem Krieg wurde in Altofen/Óbuda 1958 vom Demokratischen Verband der Ungarndeutschen veranstaltet. Die Blütezeit der Schwabenbälle – die siebziger Jahre – ist mit der Aula der Universität für Wirtschaftswissenschaften verbunden. Die Interessenten strömten aus den Städten und Dörfern in authentischen, stilvollen, farbenreichen Volkstrachten. Das Programm der Bälle zog das Publikum ebenfalls an: nach dem Programm mit der Teilnahme der besten Blaskapellen, Chöre, Tanzgruppen und Solisten des Landes bedeutete es ein schönes Erlebnis, als der feierliche Aufmarsch der in der schönsten Volkstracht gekleideten, in der Hand einen Rosmarinzweig haltenden Paare nach Altersgruppen erfolgte. Das Interesse wurde dadurch gesteigert, daß die Jury die schönsten und stilvollsten Volkstrachten auszeichnete. Der zu Mitternacht versteigerte, traditionell geschmückte Rosmarinstock schuf eine eigenartige Atmosphäre. Um ihn zu gewinnen, gab es einen großen Wettstreit. Für den ganzen Abend bzw. für die ganze Nacht war eine gehobene Stimmung und eine freundliche, lustige Atmosphäre charakteristisch. Die zu jedem Anlaß großartige Musikbegleitung gewährleistete, daß die Ballgäste lustig und munter die Varianten des Landlers, des Walzers, der Polka und die traditionellen deutschen Tänze (Schuster-, Schmidt-, Siebenschritt usw.) tanzen konnten.

Man veranstaltete die **Landesschwabenbälle** ab Ende der Siebzigerjahre immer an anderen Orten: bei der Firma Ganz-Mávag, im Kaffeehaus New York, im Offiziersklub in der Zichy Straße, im Hotel Intercontinental, ab Anfang der Achtzigerjahre im Hotel Thermal auf der Margaretheninsel. Neuerdings findet diese zur Tradition gewordene Galaveranstaltung der Ungarndeutschen in der Pester Redoute statt.

Literatur

1. www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2008/Die_ungarndeutschen.htm
2. www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Ungarndeutsche_volkstanze/index.htm

Kränzlein (Koszorúcska)

Lányi Ágoston koreográfiája

A tánc eredeti osztrák táncok összefűzéséből, azok kibontásával hat pár részére készült. Öt részből áll. A bevezető és egyben az első rész egy lengetős párcserélő valcer, mely a változatok egész sorát vonultatja fel. A második rész lassú, visszafogott ländler, mely az osztrák táncok jellegzetes kar alatti bújásainak két változatát mutatja be. A harmadik rész és egyben a közép rész egy vidám szökdelős polka, ahol a formák gazdag változata teszi még élénkebbé az amúgy is lendületes táncrészt. Ezt ismét egy lassúbb ländler követi, melyben az egymást követő párok forgó rózsákként bomlanak ki. Ebbe a lassú részbe szinte villámként csap bele a végtánc dobbantó tapsos forgatagja, mely több ötletes változaton át lendületes kivonulással fejeződik be.

A tánc motívumai:

1. Haladó keringő lépés: Bal lábbal előre lépünk ♩ + jobb és bal lábbal igen apró lépéssel

előre lépünk ♩ ♩

Ismétlés ellenkező lábbal.

Ritmusa: ♩ ♩ ♩

A motívumot a lányok, ha párosan egymással szemben táncolják, jobb lábbal hátra haladva járják.

2. Keringő lépés: Jobb lábbal előre lépünk ♩ + bal lábbal oldalt lépünk ♩ + jobb lábbal a bal láb mellé lépünk ♩ a három lépés alatt 1/2-et forgunk jobbra + bal lábbal hátra lépünk ♩ + jobb lábbal oldalt lépünk ♩ + bal lábbal a jobb mellé lépünk ♩ a három lépés alatt 1/2-et forgunk tovább jobbra.

Ritmusa: ♩ ♩ ♩ / ♩ ♩ ♩

A lányok a motívumot ellenkező lábbal kezdve (a második három lépéssel) kezdik.

3. Lengető: Bal lábbal oldalt lépünk ♩ + fél talpról talpra ereszkedünk, mialatt a jobb lábat kis térdhajlítással a föld fölé előre lendítjük ♩ a lépés alatt derekunkkal kissé jobbra hajlunk. Ismétlés ellenkező lábbal.

Ritmusa: ♩ ♩

4. Szökdelő: Jobb lábbal előre lépünk ♩ + jobb lábbal kis távolságra előre ugrunk mialatt a bal lábat a jobb boka mellé emeljük ♩ Ismétlés ellenkező lábbal.

Ritmusa: ♩ ♩

5. Dobbantó tappsal: Páros lábbal, térdhajlítással dobbantva helyben ugrunk, mialatt felülről csúsztatva megütjük combunkat, s karunkat az ütés után kis hajlítással oldalra lendítjük ♩ + a test előtt tapsolunk ♩ + mindkét tenyerünkkel ♩ ♩ ritmusban a szemben lévő tenyerébe csapunk.

Ritmusa: ♩ ♩ / ♩ ♩ ♩

6. Tapsoló: Szemben állunk egymással. Fejünket kissé jobbra döntve  ritmusban tapsolunk + fejünket kissé balra döntve  ritmusban tapsolunk. Játékosan egymásra nézve egymásnak tapsolunk.

Ritmusa:  / 

7. Kivonuló: Kiindulásnál párosan egymás mellett állunk. A lányok a motívumot ellenkező lábbal kezdve járók. Páros lábbal, térdhajlítással dobbantunk igen kis távolságra előre ugrunk, mialatt combunkat felülről csúsztatva megütjük, karunkat az ütés után kis hajlítással oldalra lendítjük  + jobb lábbal előre lépünk  + bal lábbal előre lépve 1/4-et forgunk balra (háttal kerülünk egymással)  + jobb lábbal oldalt lépve 1/2-et forgunk tovább balra, s így szembe kerülünk egymással  + keringő fogással összefogódzkodva párosan folytatjuk a motívumot; bal lábbal kis térdhajlítással oldalra lépünk  + jobb lábbal fél talpon a bal mellé ugrunk  + az utóbbi két fázist még kétszer megismételjük  + bal lábbal oldalt lépünk 

Ritmusa:  /  /  / 

Megjegyzés: A motívumot egymás mellett kezdjük, de párosan galoppozva fejezzük be. Így újrakezdésnél elengedve egymást, 1/4-et menetirányba fordulva ugrunk páros lábbal előre. Miután a lányok a motívumot ellenkező lábbal kezdve táncolják jobbra fordulnak a lépésekkel, s miután ők vannak a külső körön, nagyobbakat kell lépniük.

A tánc menete

A táncot hat pár táncolja. Három pár a jobb hátsó, három pár a bal hátsó bejáratnál keringő fogással áll fel. Két páronként lépnek a színre.

"A" dallam I.

1. ütem: Az I. t. szerint az első két pár az 1. motívummal (haladó keringő lépés) betáncol a színre. A lányok a motívumot jobb lábbal kezdve hátra haladva táncolják.

2-3. ütem: A 2. motívummal (keringő lépés) egy egészet fordulunk jobbra.

4. ütem: A fiú a jobb a leány a bal lábbal kezdve keringő lépéssel táncol. A fiú helyben, a leány hátrálva a fiú jobb oldalára nyílván, a II. t. szerint érkeznek.

5-6. ütem: A II. t. szerint körben kézfogással a 3. motívumot (lengetős) táncolják.

7-8. ütem: A kézfogást elengedve párosával, oldalt a vízszintesben tartott karral összefogódzkodva, a fiú bal lábbal hátra kezdve két keringő lépést táncol, s párját ismét jobb kézre nyitva a III. t. szerint érkeznek. (A két pár még nincs a színen.)

9-10. ütem: Két lengetőt táncolva a következő két pár is betáncol a színre (a lányok jobb lábbal kezdik a lengetőt), s a bentlévőkkel a III. t. szerint kézfogással két kis kört alkotnak.

11-12. ütem: Két keringő lépéssel a III. t. szerint bal menetirányban haladva helyet cserél a két pár, s az újonnan belépő két pár kerül belülré.

13-16. ütem: A IV. t. szerint a két új pár (mint előbb a két első pár), hátrakezdve két keringőlépéssel középre táncolva és kinyílván az V. t. szerint érkeznek, és a körben kézfogással két lengetőt táncolnak. Ezalatt az "I"-es pár a IV. t. szerint összefogódzkodva egy haladó keringőlépést táncol előre, majd két keringőlépéssel egy teljes fordulatot jobbra, ismét egy

haladó keringőlépéssel 1/4-et jobbra fordulva az V. t. szerint érkeznek. A "2"-es pár, a keringő lépés második felével kezdje a motívumot (tehát a fiú bal lábbal hátra, a lány jobb lábbal előre), 1/2-et fordulnak jobbra, majd folytatva a keringő lépéssel 3/4-et fordulnak jobbra s végül egy haladó keringő lépést táncolnak jobb lábbal kezdve majdnem helyben, s így ők is az V. t. szerint érkeznek.

17-18. ütem: Mind a négy pár hátra keringő lépéssel a középére illetve a két szélére táncol, s a fiúk jobb kézre nyitják a lányokat.

19-20. ütem: Mindannyian két lengetőt táncolnak. A két lengetővel a két utolsó pár is betáncol, s így a VI. t. szerint most már három körben táncolják a lengetőt.

21-22. ütem: A VI. t. szerint bal menetirányba haladva két haladó keringő lépést táncolva helyet cserélnek a párok. A VII. t. szerint érkeznek.

23-24. ütem: Mindannyian két lengetőt táncolnak.

25-26. ütem: Két keringő lépést táncolnak. A fiúk bal lábbal hátra és jobb lábbal előre, mialatt (jobb kézzel elengedve párjuk jobb kezét) a baloldali leányt a VIII. t. szerint maguk elé vezetve a vízszintesben oldalra tartott karokkal a IX. t. szerint érkeznek, majd jobb kézre nyitva a lányt ismét kézfogással körbe érkeznek. A lányok haladó keringő lépéssel (jobb lábbal előre) táncolnak a fiúval szembe és (bal lábbal hátra) a fiú jobb oldalára.

27-30. ütem: Azonos a 23-26. ütemmel, így a lányok visszakerülnek saját párjukhoz.

31-32. ütem: Két haladó keringő lépéssel a X. t. szerint nyitva a köröket, kis hajlítással a vízszintesben oldalt tartott karokkal kezét fogva a XI. t. szerint egy nagy körbe érkeznek.

"A" dallam II.

1-4. ütem: A XI. t. szerint körben kézfogással négy lengetőt táncolnak. A fiúk bal, a lányok jobb lábbal kezdik a lépést.

5-8. ütem: A következőképpen keringőznek. Mindenki párja felé fordulva oldalt tartott karokkal összefogódzkodva a fiúk bal lábbal hátra, a lányok jobb lábbal előre (de mindketten a menetiránynak ellentétesen) egy haladó keringő lépést táncolnak + keringőfogással folytatva, egy teljes fordulatot táncolnak balra a fiúk egy keringő lépést táncolnak jobb lábbal hátra, s ezzel 1/4-et balra fordulva a kör középpontjával szembe érkeznek, míg párjukat bal kézre nyitva zárják a kört. (XI. t.)

9-12. ütem: Négy lengetőt táncolnak.

13-16. ütem: A következőképpen keringőznek. A fiúk bal lábbal hátra kezdve egy haladó keringő lépést táncolnak, míg bal kézen lévő párjuk jobb lábbal előre párjával szembe táncol és keringő fogással fogódzkodnak össze + menetirányba egy teljes jobbra fordulatot táncolnak, s a kör középpontja felé érkeznek + a fiúk egy keringő lépést táncolnak helyben, míg párjukat jobb kézre nyitva ismét zárják a kört. (XI. t.)

17-24. ütem: Azonos a 9-16. ütemmel, tehát a bal kézen lévő következő lánnyal táncolnak.

25-32. ütem: Azonos a 17-24. ütemmel. A lányok két hellyel tovább kerülnek jobbra.

"A" dallam III.

1-2. ütem: Két lengetőt táncolnak.

3-4. ütem: Két keringő lépéssel a lányok jobbra egy hellyel tovább táncolnak (mint a kis körökben a fiúk hátra és előre keringő lépést táncolnak, míg a lányok a jobboldali fiú elé, majd annak jobb oldalára).

5-16. ütem: Azonos az 1-4. ütemmel. A lányok visszaérkeznek saját párjukhoz.

17-18. ütem: Két lengetőt táncolnak. A második lengetővel egyidőben a XII. t. szerint egymás felé fordulva a vízszintesben oldalra tartott karral kezét fognak.

19-20. ütem: A XII. t. szerint a fiúk bal lábbal hátra a kör középpontja felé (1/4-et jobbra forogva), majd jobb lábbal előre keringő lépést táncolnak, míg a lányok jobb lábbal előre (1/4-et jobbra forogva) és bal lábbal hátra (1/2-et jobbra forogva) a párjuk jobb oldalára nyitva a XIII. t. szerint érkeznek.

21-24 ütem: Azonos a 17-20. ütemmel. A XIV. t. szerint fordul és haladva táncolnak, (érkezés XI. t).

25-26. ütem: Két lengetőt táncolnak.

27-30. ütem: A XV. t. szerint négy hármassá válva kézfogással, haladó keringőlépéssel körbetáncolnak, s a XVI. t. szerint érkeznek. Ahol a fiúk vannak egyedül ott a fiúk, ahol a lányok, ott a lányok érkeznek a metirányba.

31-32. ütem: Két keringő lépést táncolnak. A XVI. t. szerint kis körökben a lányok és a fiúk kaput tartanak, míg a középsők átbújnak rajta. Az átbújás után a kézfogást elengedve a kaput tartók egymás felé fordulnak, s a XVII. t. szerint érkezve fogódzkodnak össze. A középső, mindkét karját hátra nyújtva, a tőle balra eső balkezét és a jobbra eső jobb kezét fogja meg, míg a két hátsó is kezét fog.

"B" dallam I.

1-8. ütem: A négy hármassá (XVII. t. szerint a haladó keringő lépéssel (jobb lábbal kezdve) előre táncol. A középső elől haladó leány, illetve fiú) lépésenként egyszer jobbra egyszer balra hátra tekint. A középső eléggé feszülő karokkal halad, húzza maga után a két másikat, akik viszont húzzák magukat. Játékosan, kedvesen oldjuk meg. Fél körívnyit haladva előre a XVIII. t. szerint érkeznek.

9-12. ütem: Négy haladó keringő lépéssel a következőképpen táncolnak. Az elsővel a XVIII. t. szerint a középsők a hátrálva átbújnak a hátsó kettő által tartott kapun anélkül, hogy a kézfogást elengednék. A XIX. t. szerint érkeznek. A továbbiakban már másképpen táncol az egy fiú a két lánnyal és az egy lány a két fiúval. Először az egy fiú és két lány táncát írjuk le. A középső fiú a XX. a. t. szerint (itt csak az "1"-es hármast rajzoltuk, a "3"-as ugyanazt táncolja, csak más helyzetben) jobb karjával kaput formálva, azt felemeli és alatta átbújtatja az "1"-es lányt, aki balra fordulva hátrálva bújik és közben helyet cserél a "2"-es lánnyal, akit a fiú kaput tartó karjával vezet át. A XX. b. t. szerint érkeznek. (A kezeket nem engedik el, így egy elég bonyolult karhelyzet alakul ki, de kibontása igen egyszerű.) A harmadik lépéssel a felemelt karok alatt egyszerre fordul a fiú 1/2-et jobbra és a "2"-es lány egy egészet balra, s így a XX. c. t. szerint érkeznek, de még közel egymáshoz és csak a negyedik lépéssel "húzzák" ki a hármassókat a XXI. t. szerint egymás felé fordulva. A középső leány pedig a XX. d. t. szerint jobbra előre táncolva balra forog, s közben előbb bal karja alatt az "1"-es fiút, majd a jobb alatt a "2"-es fiút kiforgatja, akik közben egymás felé fordulva még egymás karja alatt is kifordulva, szintén a XXI. t. szerint érkeznek.

13-16. ütem: Azonos a 9-12. ütemmel, azzal a különbséggel, hogy először a XXII. t. szerint bújva a XXIII. t. szerint érkeznek, majd a fiú a XIV. a+b+c t. szerint forgatja a lányokat, tehát fordítva. Bal karja alatt a "2"-es lányt bújtatja, s az "1"-es lányt vezeti jobbra, és az "1"-es lánnyal együtt fordul, most a fiú 1/2-et balra, s a leány egy egészet jobbra. A XXIII. t. szerint a középső leány most balra kerül a fiúkat, s a XXIV. d. t. szerint, illetve mindannyian a XXV. t. szerint érkeznek.

"B" dallam II.

1-4. ütem: Azonos a "B" dallam I. 1-8. ütemmel, de most négy lépéssel haladnak egy fél körívnyit előre, s mindenki visszaérkezik a saját helyére. (XVII. t.)

5-12. ütem: Azonos a "B" dallam I. 9-16. ütemmel. Az első forgatás után a XXI. t. szerinti alakzatba érkeznek, majd a második forgatás után a XVII. t. szerint.

13-16. ütem: Ismét mindannyian a XVII. t. szerint előre haladva táncolnak, de 1/4-et a közép felé fordulva, s a XXVI. t. szerint négyszöget alkotva érkeznek. A 16. ütem második -ére mindannyian páros lábbal  ritmusban dobbantanak mintegy zárva a lassú táncrészt. A következő "C" és "D" dallamok alatt jobb lábbal kezdve végig a negyedik motívumot (szökdelő lépést) táncolják.

"C" dallam I.

1-2. ütem: A középsők a XXVII. a. t. szerint (a térarajzon csak egy "3"-ast ábrázoltunk) 4 szökdelő lépéssel hátra táncolnak a hátsó táncosok között, akik a kézfogást elengedve egymás felé fordulnak s a XXVII. b. t. szerint kézfogással kört alkotva érkeznek.

3-4. ütem: A körben bal menetirányba haladva, s félkörívnyit táncolva a XXVII. c. t. szerint érkeznek.

5-6. ütem: A XXVII. c. t. szerint a középső, a másik kettő által tartott kapun áthalad, miközben a kézfogást elengedve, a kapu tartókat egymás felé forgatva kiforgatja, s így a XXVII. d. t. szerint, illetve a XXVIII. t. szerinti alakzatba érkeznek.

7-8. ütem: A középsők egy egészet fordulnak helyben, mialatt a többiek helyben szökdelve  ritmusban négyet tapsolnak.

"D" dallam I.

Azonos a "C" dallam I-el. A XXVI. t. szerinti alakzatba érkeznek vissza.

"C" dallam II.

1-2. ütem: A XXIX. a. t. szerint hátrálnak a középsők, de a kézfogást nem engedik el, hanem a XXIX. b. t. szerint egymás felé forogva a szélsőket a XXIX. c. t. szerinti beforgatott helyzetben egymás mellé érkeznek. A karokat leeresztik. (A középső mélyen oldalra emelt karral fogja a két szélsőt, akiknek összefogott karjuk viszont a középső előtt, annak karja alatt van.)

3-6. ütem: A XXIX. c. t. szerint (a középső helyben, a bal szélső előre, a jobb szélső hátra) haladva fordulnak egy egészet. A XXIX. d. t. szerint érkeznek.

7. ütem: A XXIX. D. t. szerint a középső előre halad, a két szélső helyben szökdel. A háromszög alakba érkeznek.

8. ütem: Mindannyian páros lábbal térdhajlítással dobbantva helyben ugranak  + a test előtt egyet tapsolnak .

"D" dallam II.

1-4. ütem: A XXX. t. szerint a négy középső kézfogással kört alakítva bal menetirányba haladva egy egész körívet fordulnak. A többiek a külső körben helyben négy egészet forognak jobbra.

5-8. ütem: A XXXI. t. szerint a középsők egymás felé fordulva, a XXXII. t. szerint a körben lévő párukkal kört alkotva jobb menetirányba haladva forognak ismét egy teljes körívet. A kör mentén lévő két pár a XXXII. t. szerint egymással táncol, kézfogással egymás körött jobbra forogva.

"C" dallam III.

1-4. ütem: Azonos a "D" dallam II. 1-4. ütemmel, de most a XXXIII. t. szerint a középsők (ismét egymás felé fordulva) belső körben forognak, míg a többiek a külső körön magukban.
5-8. ütem: Azonos a "D" dallam II. 5-8. ütemmel, azzal a különbséggel, hogy a dallam végén a XXXIV. t. szerint nyitva a köröket a XXXV. t. szerint párosával gólyafogással érkeznek.

"E" dallam I.

1-4. ütem: A XXXV. t. szerint négy haladó keringő lépéssel előre táncolnak.
5-8. ütem: A XXXV. t. szerint most hátra táncolnak.
9. ütem: A fiúk a XXXVI. t. szerint jobbra kiforgatva a lányokat a XXXVII. t. szerint velük szembe érkeznek. Összefogott karjukat magasan előre emelve úgy tartják, hogy a négy kéz teljesen együtt maradjon.
10-15. ütem: A XXXVII. t. szerint körben menetirányba haladnak, mialatt ütemenként hol a fiú forog a karok alatt balra, hol a leány jobbra egy egészet. Vigyázzunk arra, hogy a kezek a forgás alatt mindig együtt maradjanak.
16. ütem: A lányokat 1/2-et jobbra forgatva, de a XXXVIII. t. szerint a körrel szemben, ismét gólyafogással érkeznek.

"E" dallam II.

1-4. ütem: A XXXVIII. t. szerint befelé haladva a következőképpen táncolnak. Egy sima lépéssel előre haladnak. Majd a XXXIX. a. t. szerint a fiú a karokat a magasba emelve kiforgatja a lányt, aki egy egészet forog jobbra. A XXXIX. b. t. szerint érkeznek. A kezeket nem engedik el, a karok továbbra is a magasban. Tovább haladva a fiú fordul 1/2-et a karok alatt, így a XXXIX. c. t. szerint érkeznek. Végül a XXXIX. c. t. szerint a fiú 1/2-et jobbra forgatja a leányt, a XXXIX. d. t. szerint, illetve a XL. t. szerint belső körben arccal kifelé érkeznek, a leány a fiú balján, s a karokat gólyafogásba leeresztik.
5-8. ütem: Azonos az 1-4. ütemmel, de ellentétesen (tehát sima haladó + leány fordul balra + fiú fordul jobbra + ismét a leány fordul balra). Úgy haladnak, hogy a XLI. t. szerint érkezzenek.
9-12. ütem: Azonos az 1-4. ütemmel, de a szemben lévő párok helyet cserélnek úgy, hogy a csere alatt a fiúk haladnak el egymás mellett míg a lányokat kívül forgatják. A XLI. t. szerint a "2"-es és "5"-ös pár középen cserél, míg az "1"-es a "3"-assal a "6"-os a "4"-essel a széleken cserél. A XLIII. t. szerint érkeznek. 13-16. ütem: Azonos az 5-8. ütemmel. A XLII. t. szerint visszatáncolnak. Ismét a fiúk mennek belül.

"E" dallam III.

1-4. ütem: A XLIV. t. szerint fordulva a következőképpen táncolnak. Az "1"-es és a "4"-es pár helyet cserél egymással, s közben mint az előző dallam alatt a kar alatti. forgatásokat táncolják. A fiúk mennek belül. A "2"-es pár a "3"-ashoz, az "5"-ös pár a "6"-os párhoz táncol, s velük sort alkotva (a lányok vannak egymás mellett), a XLV. t. szerint előre haladva forognak a közöttük elképzelt tengely körül.
5-8. ütem: Az "1"-es és a "4"-es pár a XLVI. szerint visszacserél, míg a többiek tovább forognak a sorokban.
9-16. ütem: Azonos az 1-8. ütemmel azzal a különbséggel, hogy most a XLVII. és XLVIII. t. szerint a "3"-as és a "6"-os pár cserél helyet egymással, s az "5"-ös pár a "4"-eshez, a "2"-es

pár az "I"-eshez táncolva, sorokat alkotva forog. Úgy kell haladniuk, hogy ismét körbe érkezzenek.

"F" dallam I.

1-2. ütem: A fiúk a IL. t. szerint balra a következő leány elé táncolva azzal szemben az 5. motívumot (dobbantó tapssal) táncolják.

3-4. ütem: A 6. motívumot (tapsoló) táncolják.

5-8. ütem: A fiúk helyben szökdelnek, mialatt felemelt jobb karjuk alatt, a lányok jobb kezét fogva, azokat jobbra forgatják. Utolsó ütem alatt a fiúk elhagyva a lányokat a IL. t. szerint két lépéssel a következő leányhoz táncolnak.

9-16. ütem: Azonos az 1-8. ütemmel. A fiúk a végén a harmadik leányhoz értek.

"F" dallam II.

1-2. ütem: A fiúk a tőlük balra lévő harmadik leánnyal az 5. motívumot táncolják.

3-4. ütem: Az L. t. szerint a fiúk  ritmusban helyben tapsolnak, mialatt a lányok szökdelő lépéssel tovább forognak jobbra a következő legényhez.

5-8. ütem: Azonos az 1-4. ütemmel. A lányok jobbra a következő legényhez forognak.

9-12. ütem: Azonos az 1-4. ütemmel. A lányok jobbra a következő legényhez, azaz a saját párjukhoz forognak.

13-16. ütem: Saját párral az 5. motívumot táncolják, majd az LI. t. szerint kézfogással egymás körött jobbra forognak úgy, hogy LII. t. szerint két sorba érkezzenek. (Még nincs kézfogás)

"F" dallam III.

1-4. ütem: Az 5. és a 6. motívumot táncolják.

5-12. ütem: Szökdelőt táncolva kalácsozót járnak, két szökdelőként váltva a kart. Először az LII. t. szerint jobb karral saját párral találkoznak + az LIII. t. szerint bal karral a lányok találkoznak középen, míg a fiúk a széleken helyben 1/2-et forognak balra + az LIV. t. szerint az ellentétes párral találkoznak jobb karral + az LV. t. szerint bal karral most a fiúk találkoznak középen, míg a lányok helyben balra 1/2-et forognak a széleken + az LVI. t. szerint jobb karral saját párral találkoznak, de az ellentétes pár helyén + az LVII. t. szerint bal karral ismét a leányok találkoznak, s a fiúk az ellentétes helyen 1/2-et balra fordulnak + az LVIII. t. szerint jobb karral az ellentétes lánnyal találkoznak, + az LIX. t. szerint bal kézzel a fiúk találkoznak középen, míg a lányok a saját helyre érve 1/2-et balra fordulnak.

13-14. ütem: A LX. t. szerint visszaérkezve saját helyre saját párhoz az 5. motívumot táncolják.

15-16. ütem: Párosan kézfogással jobbra forognak egymás körött, s ezzel ismét körbe forogva a LXI. t. szerint a kör mentére érkeznek. A fiúk a lányokkal szemben a menetirányba állnak.

"F" dallam IV.

1-2. ütem: A LXI. t. szerint az 5. motívumot táncolják.

3-4. ütem: A LXII. t. szerint jobb kart jobb karba öltve 1/2-et forognak szökdelve egymás körött jobbra.

5-6. ütem: Az LXIII. t. szerint új párral az 5. motívumot táncolják.

7-8. ütem: A LXIV. t. szerint bal kart bal karba öltve 1/2-et forognak szökdelve egymás körött balra.

9-12. ütem: A LXV. és LXVI. t. szerint a 7. motívumot táncolják.

13-16. ütem: Azonos a 9-12. ütemmel.

"F" dallam V.

A 7. motívumot táncolják míg a bal hátsó kijáraton mindenki el nem hagyja a színpadot.

Kränzlein (Koszorúcska) osztrák táncok

The musical score for "Kränzlein (Koszorúcska)" consists of six staves, labeled A through F, arranged in two systems. The first system includes staves A, B, and C, while the second system includes staves D, E, and F. The music is written in treble clef with 3/4 and 2/4 time signatures. Tempo markings are present: 204 for the first staff, 144 for the second and fifth staves, and 120 for the third staff. The score includes various musical notations such as eighth and sixteenth notes, rests, and repeat signs. A first ending is marked with "I." and a second ending with "II." and "Secondo". A key signature change is indicated by a sharp sign on the first staff. The notation is in a traditional style with some handwritten-style markings.

A

B

C

D

E

F

I.

II.

Secondo

3. Hand

C + D +
C + D +
C

♩ = 204

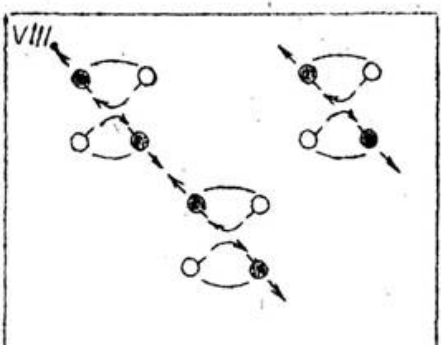
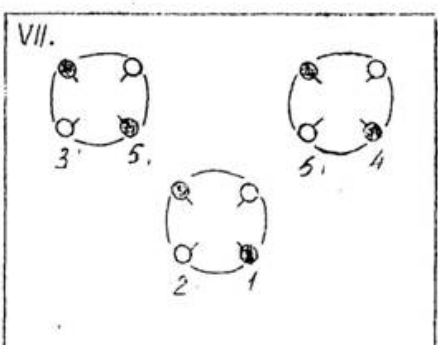
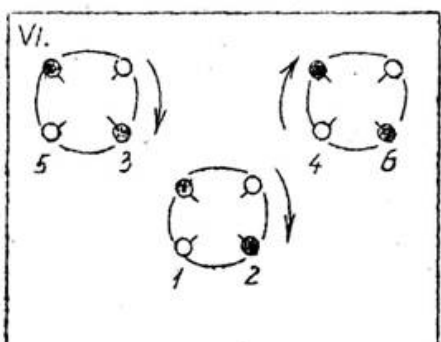
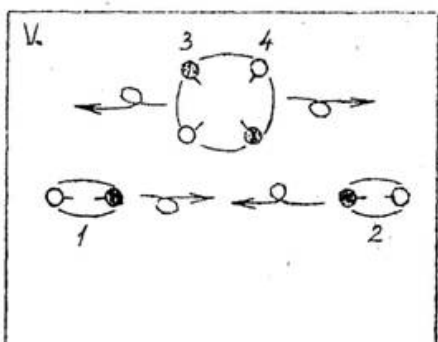
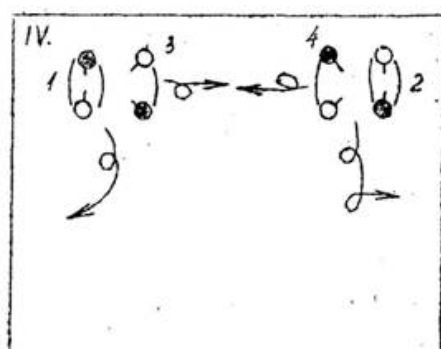
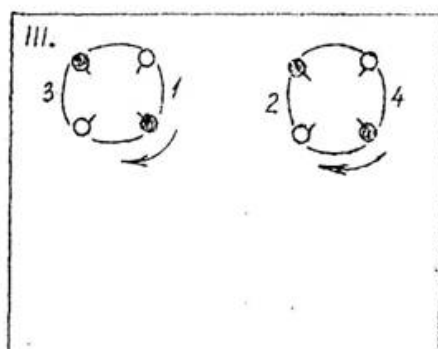
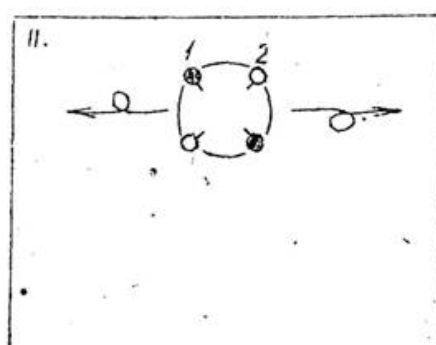
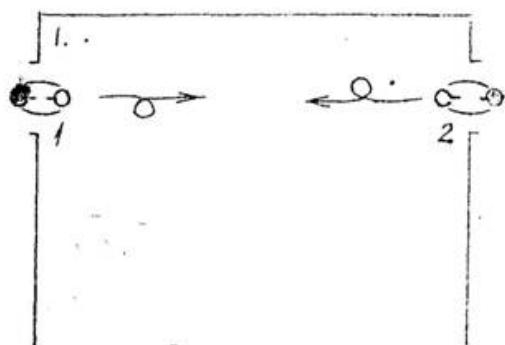
♩ = 144

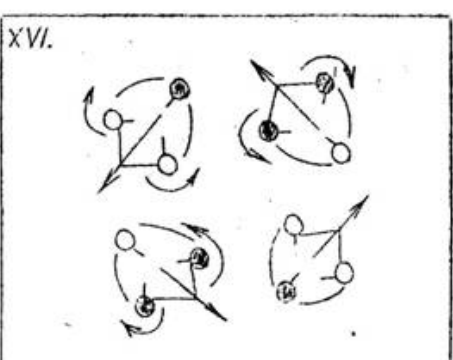
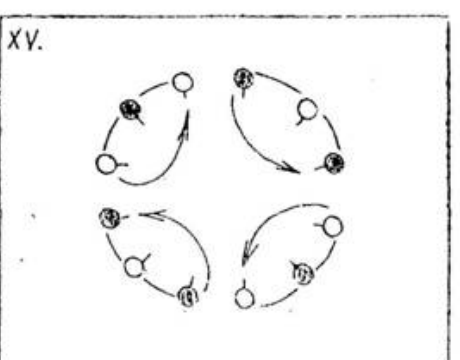
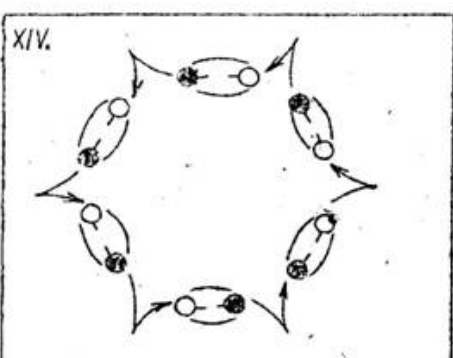
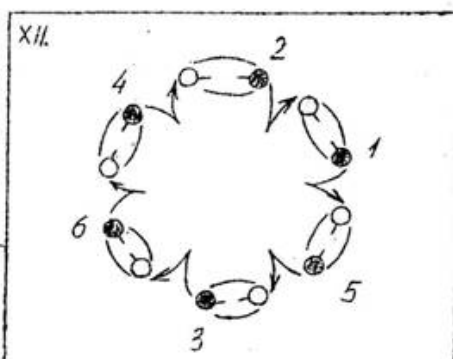
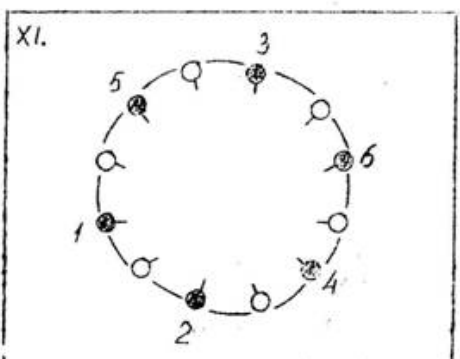
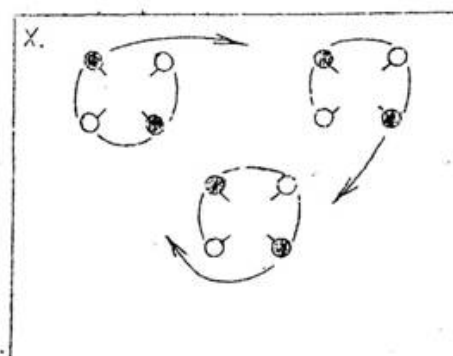
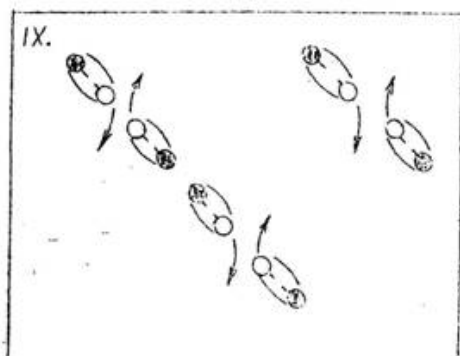
♩ = 120

♩ = 144

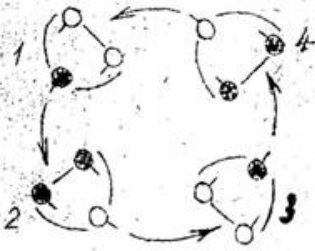
♩ = 140

Kränzlein

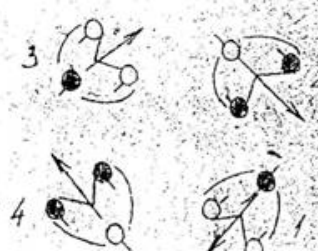




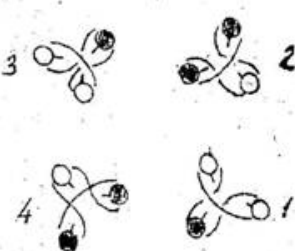
XVII.



XVIII.



XIX.



XX. a, 1



b, 1



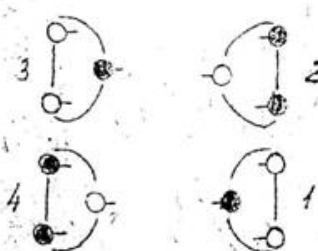
c, 1



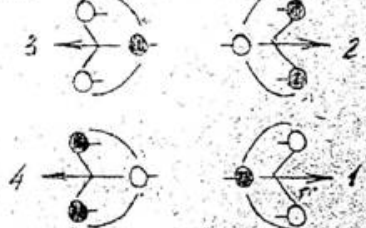
d, 1



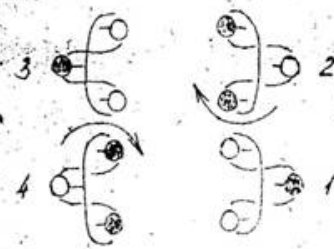
XXI.



XXII.



XXIII.



XXIV. a, 2



b, 2

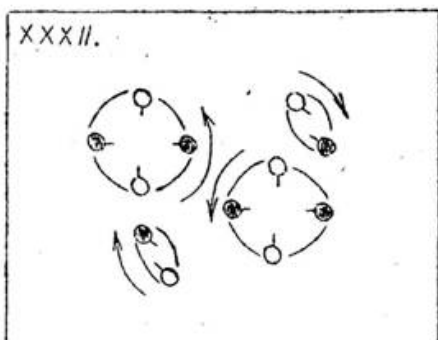
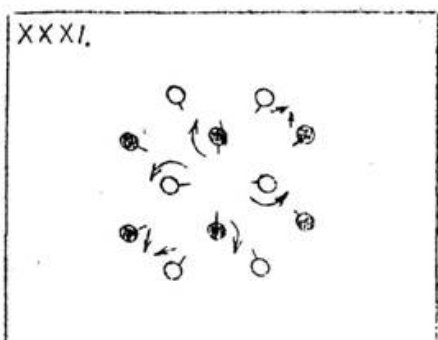
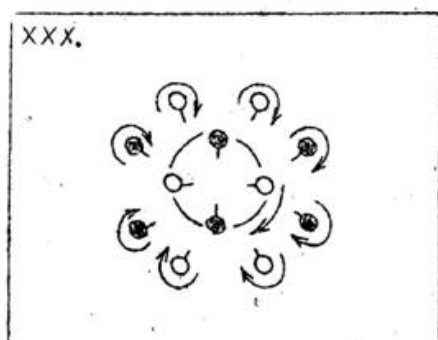
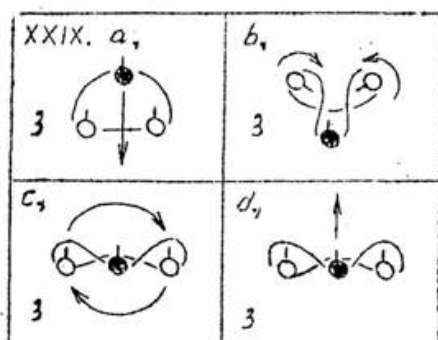
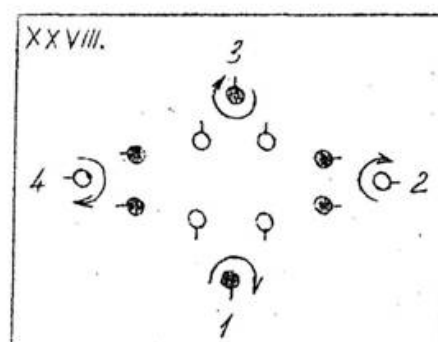
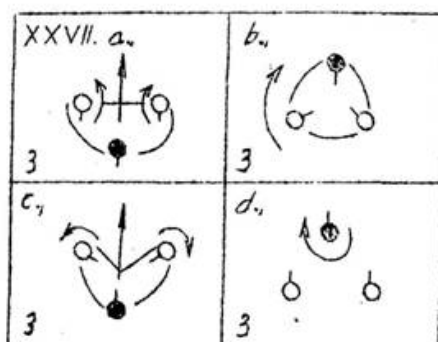
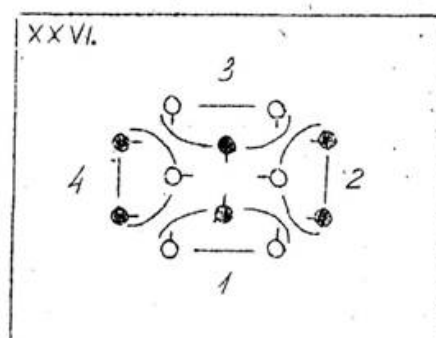
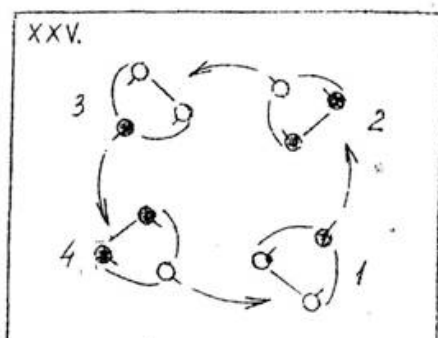


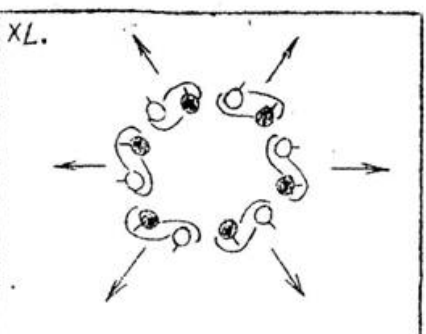
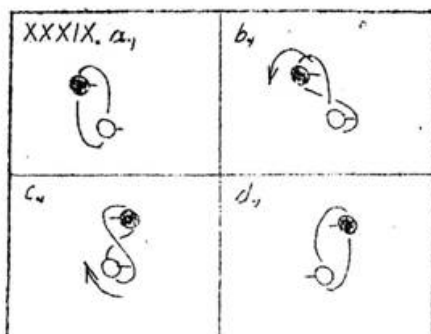
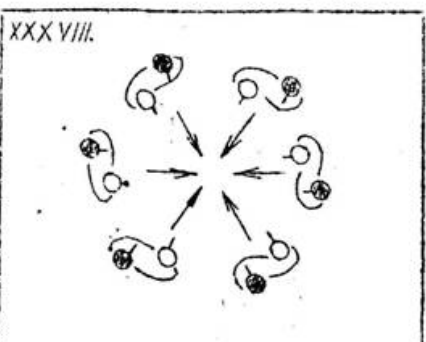
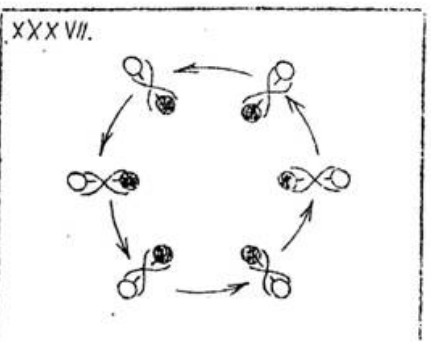
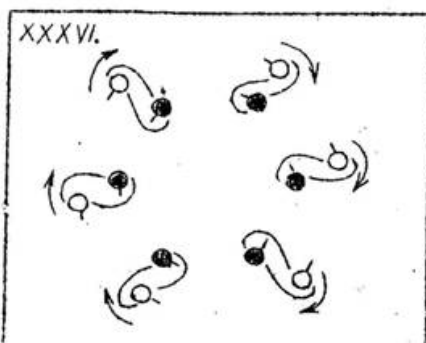
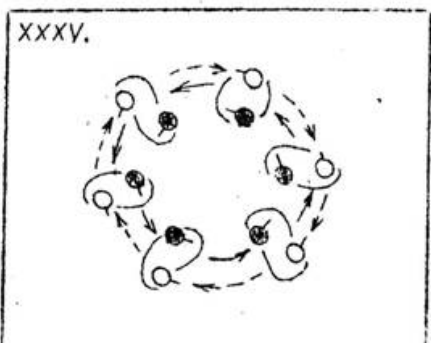
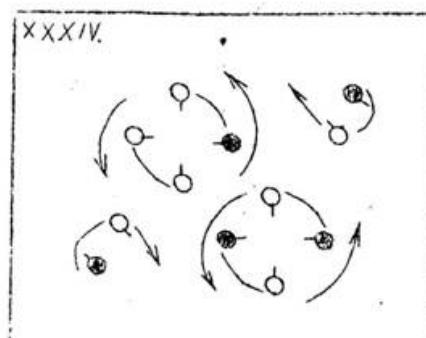
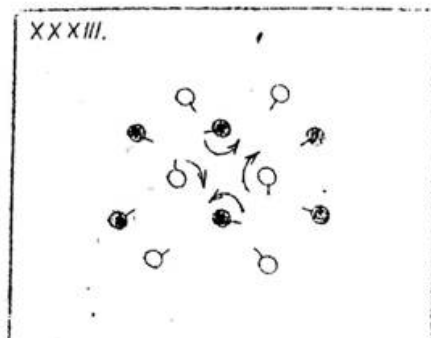
c, 2

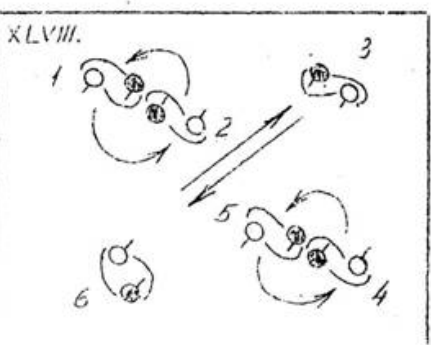
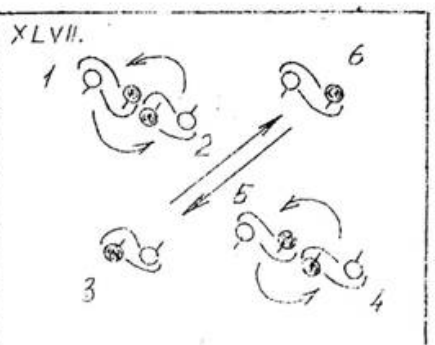
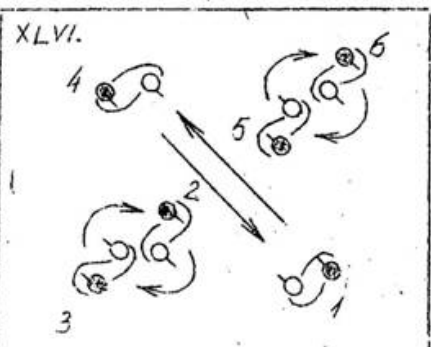
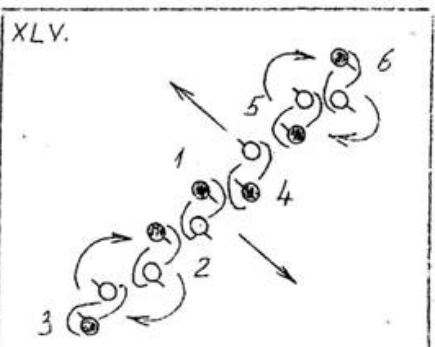
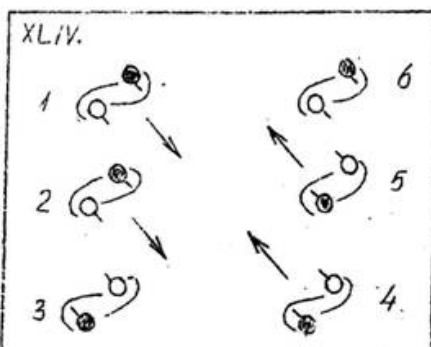
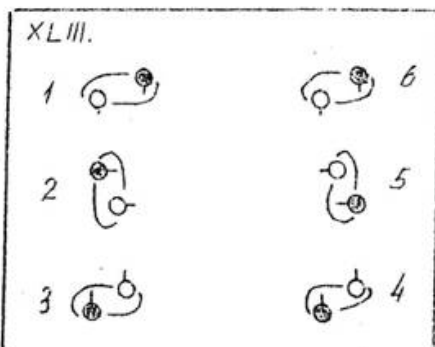
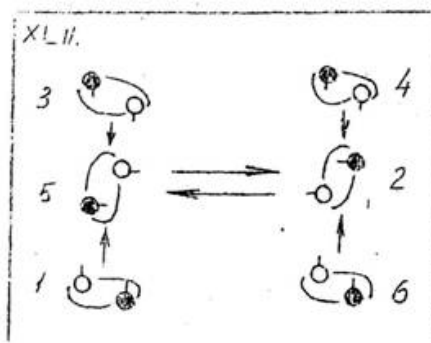
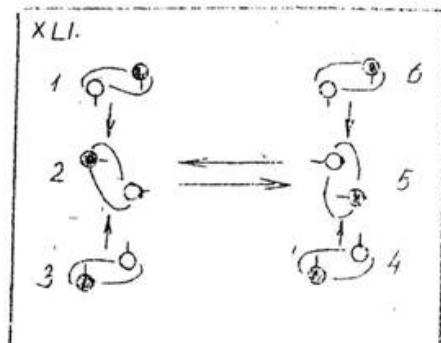


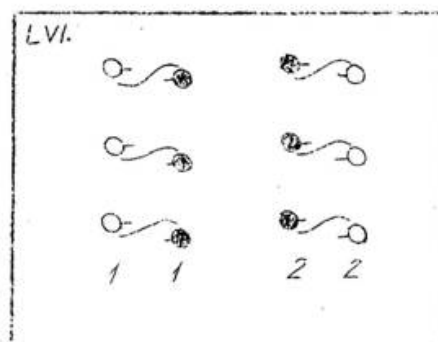
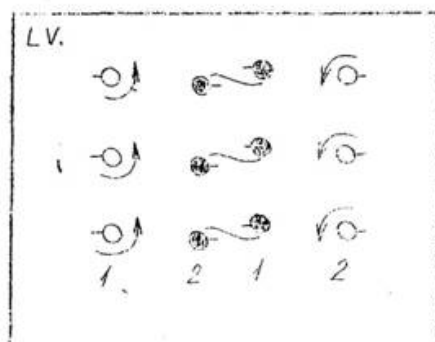
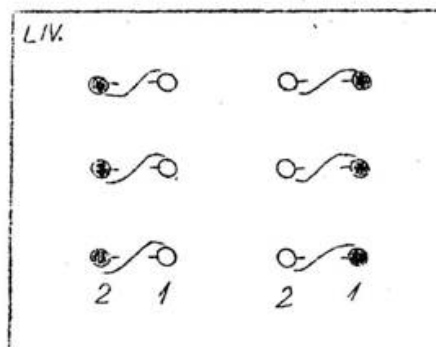
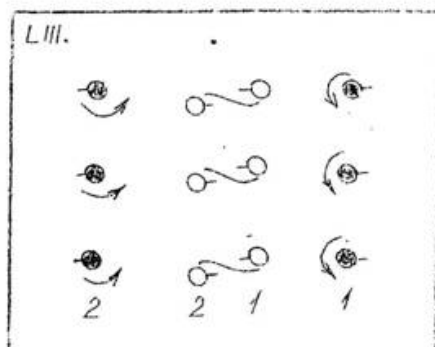
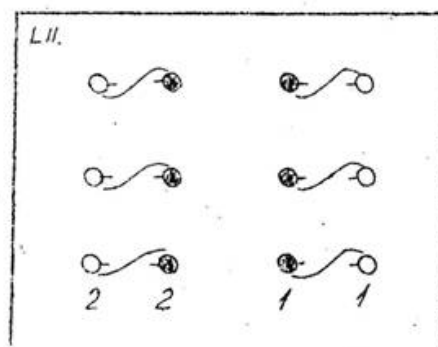
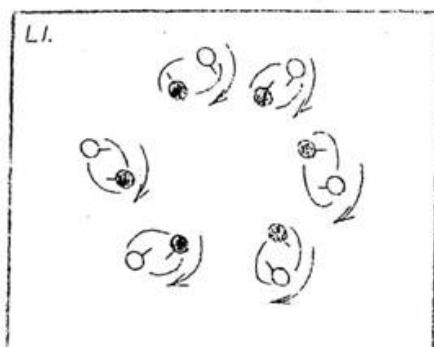
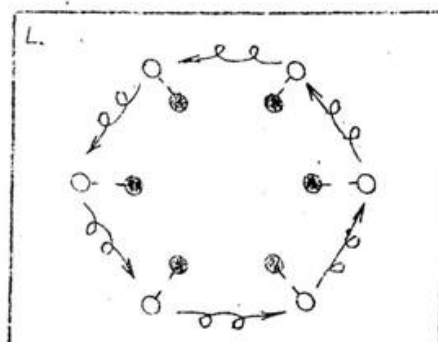
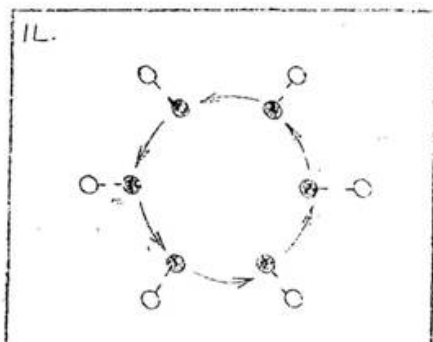
d, 2

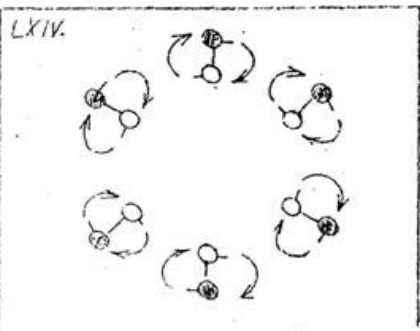
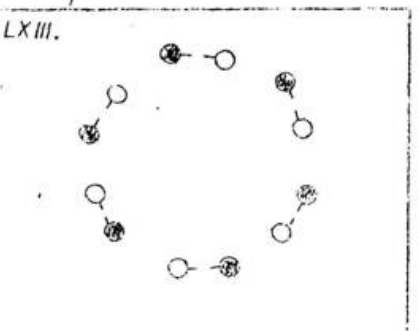
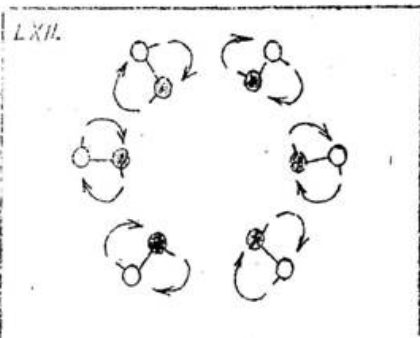
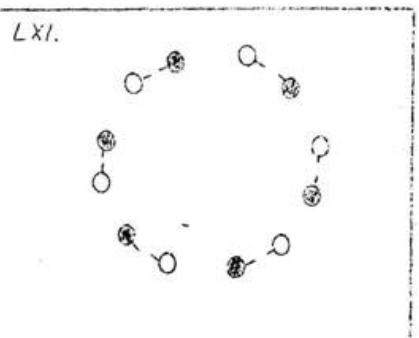
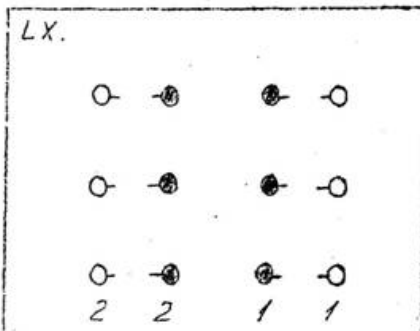
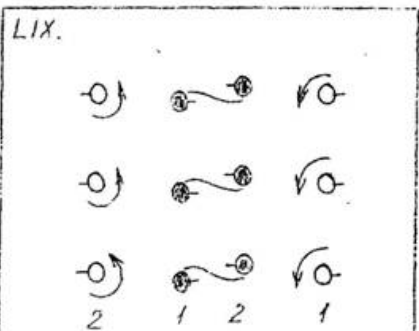
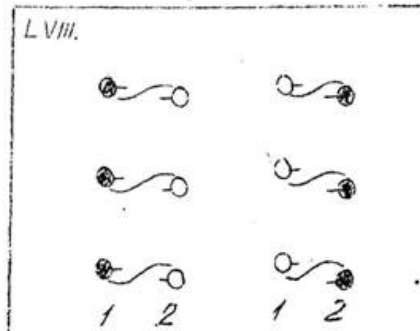
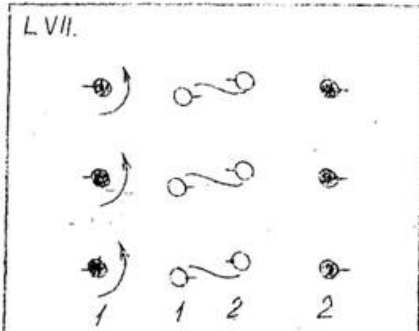


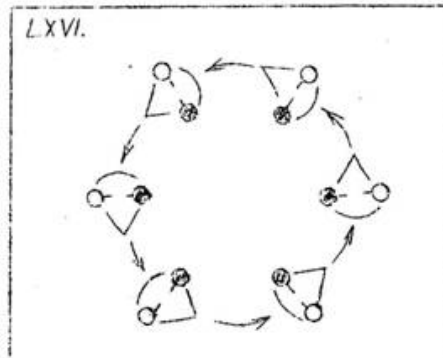
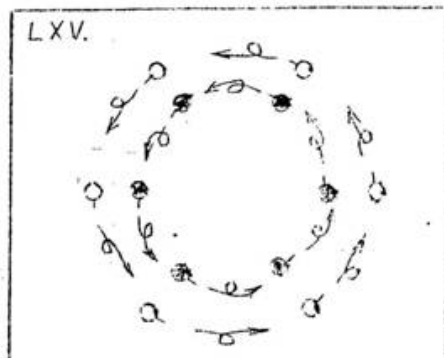












Literatur:

www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsgek/2009/nemetek/Ungarndeutsche_volkstanze/index.htm



Thema 14: Alte Berufe

Der Rahmenlehrplan verlangt, dass die Schüler verschiedene Handwerksarten kennen lernen, Werkstätte besuchen und dort die Arbeitsvorgänge beobachten. Um einen Handwerker besuchen zu können sind aber grundlegende Informationen über sie unerlässlich. Vor allem sollte man darüber informiert sein, wie man früher ein Handwerk erlernen konnte.

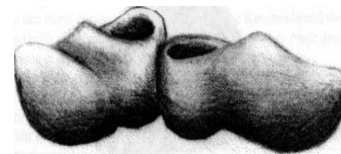
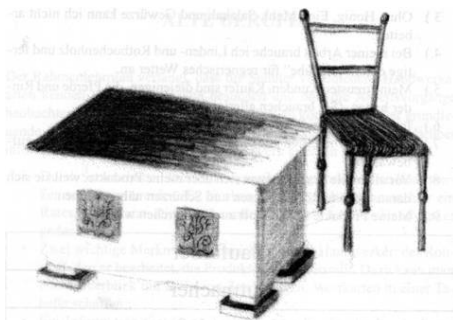
- ❖ Durch Sammelarbeit sollten die typischen ungarndeutschen Handwerker aufgelistet werden. Es ist aber auch möglich, dass man hier ein **Ratespiel** einsetzt. Die Schüler sollten raten, an welchen Handwerker gedacht wird.
- ❖ Zwei wichtige Merkmale kennzeichnen einen Handwerker: der Rohstoff, den er bearbeitet, die Produkte, die er herstellt. Dazu kann man einen Überblick mit Hilfe von Zeichnungen, Wortkarten in einer Tabelle schaffen.
- ❖ Ein Informationstext ist auch hier notwendig. Da die **Lexik dieses Textes nicht ganz einfach** ist, schlagen wir vor, sie mit Hilfe eines Triminospieles schon im Unterricht zu üben.
- ❖ Nach dem Lesen des Informationstextes können die Schüler versuchen, mit Hilfe des Textes (eventuell zu zweit) die Satzanfänge und Satzenden einander zuzuordnen.
- ❖ Eine weitere Möglichkeit ist es, zu dem Text „Richtig-falsch-Sätze“ finden zu lassen.
- ❖ Man kann einige Wörter aus dem Text herausnehmen und die richtige Reihenfolge aufstellen lassen.
- ❖ Es ist immer hilfreich, wenn zu dem Informationstext eine Skizze geschrieben wird, die das Lernen zu Hause erleichtert.

Aufgabe: Wer bin ich? Ein Ratespiel

- 1.) Ich arbeite mit Sandstein und stelle Grabsteine als Erinnerung an die Verstorbenen her.
- 2.) In meiner Werkstatt findet ihr feuerfesten Ton, eine Drehscheibe und einen Brennofen.
- 3.) Ohne Honig, Eier, Mehl, Salakali und Gewürze kann ich nicht arbeiten.
- 4.) Bei meiner Arbeit brauche ich Linden- und Rotbuchenholz und fertige daraus „Schuhe“ für regnerisches Wetter an.
- 5.) Meine treuesten Kunden, Käufer sind diejenigen, die Pferde und Rinder halten. (Sie brauchen allerlei Stricke.)
- 6.) Ich mahle Getreide zu Mehl.
- 7.) Ohne mich müssten die Weinbauer ihren Wein in Eimern aufbewahren.
- 8.) Vor allem die Frauen freuen sich über meine Produkte, weil sie sich daraus schöne Röcke, Blusen und Schürzen nähen können.
- 9.) Meine Produkte sehe ich oft auch in Kirchen wieder.

Blaufärber
Hutmacher
Kerzengießer
Klumpenmacher
Müller

Steinmetz
Stuhlflechter
Tischler
Töpfer
Seiler
Hölldrechsler
Fassbinder
Lebkuchenmacher



Handwerk	Rohstoff	Produkt
Fassbinder	Holz	Butterfass, Bottich, Weinfass
Kerzengießer	Wachs, Docht	Opferkerze
Blaufärber	Leinwand, Indigofarbe	Tischdecke, Stoff für Kleider
Töpfer	feuerfester Ton	Gefäße, Teller, Backformen
Seiler	Hanf	Stricke, Halfter (=kötőfék)
Hutmacher	Filz	Hut

Holzdrechsler	Holz	Stühle, Betten
Müller	Getreide	Mehl
Lebkuchenmacher	Honig, Eier, Gewürz	Lebkuchen
Stuhlflechter	Schilf	Sitzfläche des Stuhles
Tischler	Holz	Truhe, Bett
Steinmetz	Sandstein	Grabstein, Wegkreuz
Klumpenmacher	Linden- und Rotbuchholz	Holzschuhe, Holzwerkzeuge

Literatur:

Hock-Englender, Ibolya-Frey, Maria (2003): Methodische Hinweise zur Volkskunde für die 5.-8. Klasse der Grundschule. Budapest.
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Methodische_hinweise_zur_volkskunde/5_8/index.htm

Thema 15: Das Weberhandwerk in Pula (Plattenseeoberland)

Die Aufzeichnungen dieses Handwerkes stammen aus Großwaschon (ung. Nagyvázsöny) aus den Jahren 1969, 1970. Der Gewährsmann, Augustin Sauer, 73 Jahre alt, übte sein Handwerk in seinem Geburtsort, in Pula aus, arbeitete aber seit einigen Jahren in dem Museum von Großwaschon. Das Handwerk hat er in Pula von seinem Vater erlernt. Seine Sprache ist eine ostdonaubairische ui-Mundart, in die aber Elemente der ungarndeutschen Berufssprache eingedrungen sind. In die Beschreibung des Weberhandwerkes bediente er sich jeweils der Pulaer Ortsmundart.

Der Rohstoff

In Pula wurde der Hanf in dem Krautgarten (*krautkoartn* ‚Gemüsegarten‘) der Bauern angebaut. Hier diente er zugleich als Schutzpflanze, indem die Schmetterlinge sowie die Raupen den Geruch der Hanfpflanze scheuen. Nach dem Schnitt beginnt man zuerst den Blütenhanf (*pliahaunif* ‚Sommerhanf, Femelhanf‘) herauszurupfen (*harausrupfa* oder *tsiara* ‚ziehen‘). Der herausgezogene Hanf kommt in Bündeln (*pindl*) in die Röste (*rets*). In Pula diente als Wasserröste ein Graben (*krom*, *kloas loux* ‚kleines Loch‘) neben dem Bach (*pox*). Der Graben war 3 m lang, 2 m breit und 70-80 cm tief. Der Femelhanf kam also ins stehende (*štehandi*) Wasser. Mit Brettern (*preidra*) und Steinen (*štoana*) wurde der Hanf niedergeschwert (*nidakšwart* ‚beschwert‘). Nach zwei, drei Wochen ist er dann freigelegt worden (*okšwad* ‚abgeschwert‘). Die herausgezogenen Hanfbündel wurden dann an Ort und Stelle ausgewaschen (*auskwošn*) und auf der Wiese oder auch zu Hause im Hof (*häuf*), auf dem Gartenzaun getrocknet.

Nach 4-6 Wochen wurde auch die weibliche Pflanze, der sog. Samenhanf (*säumhäuunif* ‚Winterhanf‘) herausgezogen, in einem Schober zusammengestellt (*šouwar*), damit der Samen gut nachreifen kann; er musste abfaulen, schimmeln (*šimpln*), so fielen die Körner (*kcean*) leichter heraus.

Der Samen wurde dann auf einem Tuch (*tuix*) mit dem hölzernen Waschpracker (*wošprakar fan hults*) abgeklopft (*oklopft*). Der Samenhanf kam dann auch in die Röste, die weitere Arbeitsweise ist dieselbe, wie bei dem Femelhanf. Nach dieser Arbeit kommt der Samenhanf unter die einzungige Brechel (*prexl*). Durch das **Brechen** sollten die holzigen Teile des Hanfstengels zerquetscht und in kleine Stückchen gebrochen werden. Was übrig bleibt, ist das Werg (*wearix*). Aus dem Werg werden dann Säcke gewebt.

Der Blütenhanf kommt aus der Röste auch unter die Brechel, aber unter eine sog. Putzbrechel (*putsprexl*), die ist eine zweizungige Brechel. Nach dem Brechen wird der Hanf durch die Hechel (ung. gereben) (*hunifhaxl*) gezogen, und so ausgereicht (*ausrexlt*). Was aus dem Blütenhanf bleibt, ist die Reiste (*reisín* ‚ein Büschel aus Hanf‘). Aus der Reiste, d. h. aus dem schönen Garn (*šěini koan*) wurden Leintücher, Anziehgewand (*äutsikwäunt*) u. a. gemacht.

Sowohl das Werg als auch die Reiste kommen in Büscheln (*pišl*, auch Handvoll genannt) auf den **Rocken** (*rouka*), und werden mit dem **Spinnraderl** (*Spinral* ‚Spinnrad‘) gesponnen.

Nach dem Spinnen folgt das **Weißmachen** (*weismoxa* ‚Bleichen‘). Das gesponnene Garn wird mit dem **Haspel** (ung. motolla) (*hošpl*) in Stränge (*štreing* auch *motring*, ‚dass.‘ ung. motring genannt) aufgewickelt (*aufkwiklt*) bzw. aufgehaspelt (*aufkcošpl't*). Diese Stränge werden dann in ein Geschirr (*kšiar*), meistens in ein Faß (*fasl*) hineingelegt. Asche (*ošn*) und siedendes

(*siadigs*) Wasser kommt darauf. Nach zwei-drei Tagen wird das Garn linder, es ist also nicht mehr so resch (*res*). Aus dem Faß herausgenommen wird es wieder gewaschen, getrocknet und im Winter mit einem Garnwickelbock (*koanwiklpäuk* ‚eine Art Haspel‘) auf Kukuruzkolben (*kukarutskculm* ‚Maiskolben‘) oder auf ein Stück Holz (*wiklhults* ‚Wickelholz‘) in Knollen (*knoln*) gewickelt, und später mit dem Haspel in einen größeren Kranz aufgefädelt (*aufkfad'ld*). Diese Kränze kommen zum Weber.

Das Zetteln

Zum Zetteln (*tseidl*) bedient sich der Weber eines 2 m hohen, 1 m breiten Zettelrahmens (*tseidlräma*) und eines Zettelkastens (*tseidlkcstn*). Der Zettelrahmen besteht aus vier Latten (*lotn*), je zwei sind unten und oben mit einem Kreuzholz (*kraetshults*) versehen. Es wird in der Stube (*stum*) aufgestellt. Der Zettelkasten besteht aus zwölf Fächern, in jedem Fach (*fox*) hegt ein Knollen.



Bild 555: Befestigen des Querholzes



Bild 556: Der Zettelkasten

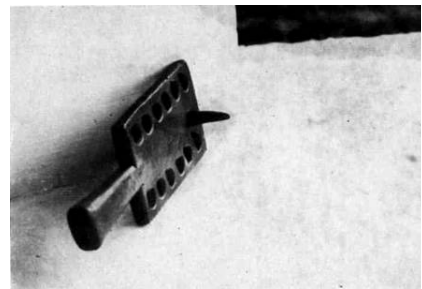


Bild 557: Das Zettelbrett

Nach den Vorbereitungen wird zuerst ein jeder Faden in das Zettelbrett (*tsedlpredl*) hineingefädelt (*einikfad'ld* ‚einhingefädelt‘).



Bild 558: Einfädeln in das Zettelbrett

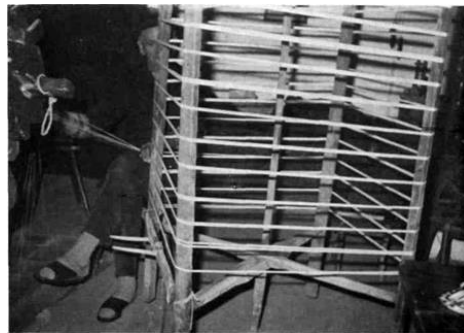


Bild 559: Zetteln

Das Zettelbrett hat der Weber selbst geschnitzt und 12 Löcher hineingeboren. Die Anfänge der 12 Fäden werden in einen Knoten zusammengebunden und um die Holzzähne am oberen Ende des Rahmens gehängt. Unten angekommen werden die Fäden an die Holzzähne angehängt. Jetzt dreht der Weber den Rahmen umgekehrt und führt die Fäden nach oben.

Nach dem Zetteln wird die Kette (*kcetn*, auch *kceitfon* ‚Kettfaden‘ genannt) bzw. in der Pulaer Mundart der Schweif (*swoaf*) von dem Rahmen abgeklaubt und zum Aufbäumen (*aufpama*) vorbereitet. Durch das **Aufbäumen** werden die Fäden (*fan*) auf den Garnbaum (*koanpam*) im Weberstuhl aufgetrieben (*auftrim*). Am Garnbaum befindet sich an der Mantelfläche eine Nut (ung. *barázda*), in welche eine Leiste (*leistn*) passt. Mit Hilfe von Seilenstücken werden die

Knoten der Fäden an diese befestigt; die nennt der Weber Ausarbeiter (*ausoarwada*), denn sie helfen die Kette fast bis zum Ende auszuarbeiten.



Bild 560: Abklauben der Kette von dem Rahmen

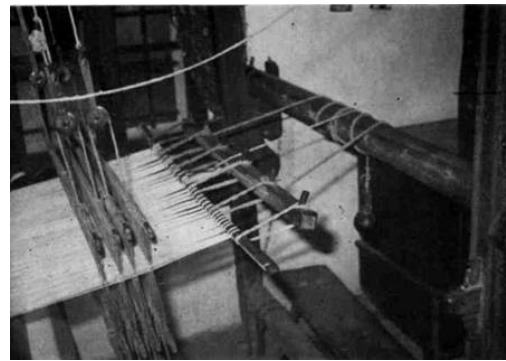


Bild 561: Die „Ausarbeiter“

Die Arbeit am Webstuhl

Der Webstuhl

Der Web(er)stuhl (*wewarštul*, *wébarštul*, *webštul*) ist aus Buchholz (*puixholts*, *puxholts*) von den Zimmerleuten (*tsimarlae'd*) gebaut. Die vier Füße (*fias*, Sg.: *fuis*) des Webstuhles werden unten und oben von je vier Riegeln zusammengehalten. Die Länge und die Höhe des Webstuhles beträgt etwa 2 m, die Breite 1,7 m. Der Webstuhl wird in der Stube aufgestellt.

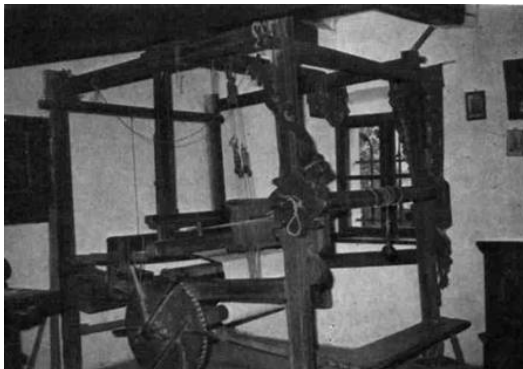


Bild 562: Der Webstuhl

Die fertige Leinwand wird um den waagerechten Brustbaum (*prustpam*) und die Streifstange (*štroafštaunga*) geführt, und auf den Leinwandbaum (*laeimātpam*) aufgerollt. Der Leinwandbaum ist mit einem Spannrade (ung. *feszítőkerék*) (*špäunrod*) versehen. Auf dem Spannrade befinden sich sechs Angriffe (*äunkrif*), mit denen der Weber das Spannrade drehen, somit die fertige Ware auf den Leinwandbaum aufwickeln kann.

Die Arbeit am Webstuhl

Nicht so einfach ist die Arbeit, wenn der Weber Muster (*muster*) bzw. einen Streifen (*štroaf*) weben will. Wenn der neue Schweif schon zum Weben vorbereitet ist, dann webt der Weber zuerst ein Zweckkleinen (*tsweklaei*), das 30-40 cm lang ist. Nachdem das Zweckkleinen fertig war, musste zuerst das Muster in die Schäfte (*šeftn*) und Staberl (*štawal*) hineingeklaubt (*aeinikláubt* ‚ehingeklaubt‘) werden. Der Weber webt z. B. ein Vögmuster (*feglmustar*). Der Streifen besteht aus 15x4 Eintragfäden, d. h. aus 15 Reihen (*raei*). Um die entsprechende Bindung zu sichern, muß er 15 Staberl verwenden. Auf diese Staberl wird ein Ausklaubzwirn (*ausklaubtswian*: es ist eigentlich ein Zeugzwirn) gebunden und zwischen diesen Zwirnstücken wird in der entsprechenden Reihenfolge das Muster hineingeklaubt. Die Weiber (*waeibar*) diktieren dem Weber vom Musterpapier die Reihenfolge.

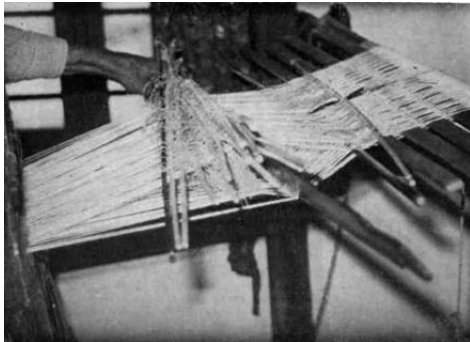


Bild 563: Die Staberl mit dem Ausklaubzwirn

Die Breite eines Tuches beträgt im allgemeinen eine Elle (*öülnproad* ‚Ellenbreite 78 cm‘). Um die Breite zu sichern, verwendet der Weber einen Spanner (*špaeing*), der das Tuch spreizen (*špraeitsn*) soll.



Bild 564: Der Spanner

Auch in Richtung der Kette wurden farbige Streifen gewebt (*seikstraeif* ‚Säckstreifen‘), die wurden aber schon mit dem gesamten Schweif gezettelt.

Erlernen des Weberhandwerkes

Wenn ein Junge das Weberhandwerk erlernen wollte, so kam er als Lehrbube (*lerpui*) zum Webermeister. Er musste die einzelnen Arbeitsvorgänge, wie das Spulnmachen (*spulnmoxa*), Zeugzwirnmachen (*tsaeigtswianmoxa*) erlernen. In der ersten Zeit war er der Zureicher (*tsuiroaxa*) des Webermeisters. Dann erlernte er die Arbeit am Webstuhl. Wenn er schon Muster weben konnte, dann wurde er freigesprochen (*freikspräuxa*) und konnte als Geselle (*ksöül*) weiterarbeiten.

Der Webermeister musste sich nach der Ordnung der Zeche (ung. *céh*) richten. Die Zechmeister gingen jeden Sonntag in die Werkstatt der Weber, um sie zu visitieren (*wearkstot wizitian* ‚besichtigen‘). Wenn sie nicht sauber ausgekehrt war, oder ein gerissener Faden hängen blieb, das war ein Anstand (*aunstaund*) und der betreffende Meister wurde gestraft (*kstroft*). Wenn der Anstand zuerst vorgekommen ist, so erhielt er einen schwarzen Punkt (*swoartsn punkt*). Am Silvesterabend, wenn die Weber ihre Tanzunterhaltung (*tauntsuntarholding*) abhielten, da wurden die Weber — je nach den Punkten — bestraft.

Garnnummer und Fertigware

Das gröbste Garn trägt Nr. 4 (*fiara*), was zum Teppichmachen (*tepixmoxa*) benutzt wird. Nr. 5 (*fimpfar*) ist schon klarer (*kloara*) und zu Säcken (*saeik*) geeignet. Nr. 6 (*seks*) wurde zu Leintüchern (*laeintiaxar*) verwendet. Außerdem webte der Weber Leinwand für Handtücher (*haundtiaxar*), Simperlücher (*simpaltiaxar*), Tischtücher (*tistuixa*) und für Anleggewand (*aunlaeixkwaund*). Er hat seine Waren nie auf den Markt gebracht, sondern arbeitete nur auf Bestellungen. In Pula wie in Großwaschon kamen die Leute mit Bestellungen aus der ganzen Umgebung, aus Tschitschau (ung. Balatoncsicsó), Jakobfeld (ung. Szentjakabfa), Erwin (ung. Örvényes) u. a.

Literatur

MANHERZ, KARL (1975): Beiträge zur volkskundlichen Beschreibung des Weberhandwerks in Pula (Plattenseeoberland). In: Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen.

www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Beitrage_zur_volkskunde_der_ungarndeutschen/1975/index.htm

Thema 16: Beiträge zur Töpferei in Nadasch (Mecseknádasd) und Altglashütten (Óbánya) in der Baranya

Nadasch war schon im frühen Mittelalter ein wichtiger, registrierter Ort, Marktflecken. Die türkischen Steuerbücher, die sogenannten Defter erwähnen den Ort als Oppidium, in der zweiten Hälfte der Türkenherrschaft wird er von Ungarn und Raizen bewohnt. Womit sich die Bevölkerung beschäftigt hatte, darüber geben uns die Quellen kaum Auskunft. Die Ausgrabungen in der Umgebung, das Vorhandensein feuerfesten Materials lassen jedoch auf eine mittelalterliche Töpferei schließen. Während der Türkenzeit wurden beide Orte fast völlig entvölkert, neue Siedler kamen erst infolge des ersten Kolonistenzuges der Deutschen aus der Rhein-Frankfurter Gegend und aus Hessen, es waren vor allem Handwerker.

Der Name von Altglashütten ist in den Konskriptionen aus dem 18. Jahrhundert belegt: *Vitriaria Antiqua*, *Ex Vitriario*, *Altglashütten*, *Glashütten*. Die Geschichte der Kirche erwähnt den Ort bereits 1721 als Filiale von Nadasch. Die herrschaftliche Glashütte konnte nicht lange bestehen, da die Belege beweisen, dass sich die hiesige Bevölkerung vornehmlich mit der Herstellung von Pottasche beschäftigte. Aus einer Rechtsschrift vom 26. September 1746 geht hervor, daß hier *Töpfer* arbeiteten.

Im 18. Jahrhundert kann man noch eher von der Nadascher als von der Altglashüttener Töpferei sprechen. Vom 20. Jahrhundert an tritt Nadasch zurück und Altglashütten wird bedeutender, der Ort wird als eine wichtige Töpfersiedlung allgemein bekannt.

Im 20. Jahrhundert entwickelte sich überall, in jeder Töpferfamilie eine gewisse Arbeitsteilung. Die älteren Familienmitglieder lebten ausschließlich aus der Töpferei, die jüngeren wirtschafteten, bestellten Acker und Hof, leisteten Waldarbeit. In größeren Familien half z. B. der Maurersohn nur bei der Lieferung der Geschirre auf den Jahrmarkt, oder vor größeren Bestellungen setzte er sich in der Werkstatt an die Drehscheibe. Es sind auch Fälle bekannt, dass die jüngeren Leute während der Erntezeit für 2-3 Wochen als Teilschnitter oder als Drescher arbeiteten. 1915 gingen aus Altglashütten 24 Paare nach Szénás zum Schnitt, alle haben früher in der Töpferwerkstatt gearbeitet.

Trotz ihrer relativ großen Zahl gehörten die Töpfer in Nadasch und Altglashütten nie zu einer Zunft. Durch Heiraten und Abwanderungen bestanden Kontakte nach Magotsch/Mágocs, Kleinwasser/Kisvaszar, Petschwar/Pécs-várad und Gyulaj. Der aus Fünfkirchen/Pécs ausreitende Miklós Zsolnay war in den ersten Jahren des Jahrhunderts ständiger Gast bei der Familie Kovács, die aus Gyulaj nach Altglashütten zog. Zsolnay interessierte sich vor allem für den Brennofen der Familie und für den Wärmegrad des Brennens sowie für das Verhalten des Tonmaterials. Um die Jahrhundertwende arbeitete der Töpfer Gregor Kuppi in der Fünfkirchner Zsolnay-Fabrik. Seine Nachkommen waren in Nadasch, in Petschwar und in der Umgebung die berühmtesten Ofensetzer.

Der Rohstoff

Feuerfestes Material wurde von frühesten Zeiten an aus Nadasch beschafft. An der nördlichen Seite des Steinweges nach Fünfkirchen, am oberen Ende des Dorfes, oberhalb des alten Marktplatzes befindet sich die Steingrube (*štaankrubā*), aus der die feuerfeste Roterde (*roti endā*) gewonnen wurde.

Im vorigen Jahrhundert wurde auch fettiges, nicht feuerfestes, graues Material aus Hidas gebracht. Die Hidaser Grube, die sich oberhalb der Lignitgrube befindet, wurde Schlüsselberg (*sislendperix*) genannt. Ebenfalls nicht feuerfestes Material wurde in Kleinmanock/Kismányok abgebaut. Die Lehmgrube befindet sich an der Westseite des Steinweges nach Großmanock/Nagymányok, auf der Weide, oberhalb der Kirche.

Die zum Engobieren nötige Weißerde wurde in Waroli/Váralja oberhalb der Steingrube abgebaut (der Fundort heißt *Zigeunerbaron*). Zuerst wurde die Grube von Nadasch eingestellt. Seit der Eröffnung der Lignitgrube in Hidas, seit Ende der 30er Jahre wird auch hier keine Tonerde mehr abgebaut. Zur Zeit wird Rohstoff aus Ungarischwecken, Kleinmanock, Waroli nach Altglashütten gebracht.

Die Tonerde wurde bei trockenem Wetter, gewöhnlich zweimonatlich abgebaut. Bei größeren Transporten bediente man sich eines Wagens. Über Zugtiere verfügten nicht alle. So musste man oft die Fuhrwerke vom Dorf in Anspruch nehmen. Seit der Jahrhundertwende nahmen in Altglashütten nur drei Familien den Auftrag zum Fuhrwerken an, der Gastwirt Johann Hauer, der Müller Georg Tichy und die Besitzerin des Strandbades, Frau Konstanzer. Meistens wurden Pferdewagen (*pševdokšpan* ‚Pferdegespann‘) benutzt, da man mit denen 1 m³ Tonerde liefern konnte. Diese Wagen wurden Erdwagen (*endowagn*) genannt, obgleich sie auch zur Förderung von Sand, Stein u. a. gebraucht wurden. Die Preise bestimmten die Entfernung und die Aufenthaltszeit. Da die Umgebung der Gruben in Nadasch und Hidas auch als Weide genutzt wurde, musste man mit größter Sorgfalt umgehen. Nach den Abbauarbeiten wurde die Grube immer sofort zugeschüttet.

Zum Ausgraben der Tonerde waren 2-3 Männer nötig, der eine grub, der andere reichte den Ton in einer kleinen Mulde (*muldra*) dem Töpfer, der ihn zum Wagen trug. Statt der Mulde wurde später ein großer Flechtkorb verwendet (*evdok'ovrb* ‚Erdekorb‘). Zum Abbau verwendete man eine etwa mit 50-60 cm langem Stiel versehene Hacke (*kruwəhakov* ‚Grubehacke‘), eine Stehschaufel (*štexšaoft*) und eine einfache Schaufel. In Hidas musste man 2-3 m tief graben um die Schlüsselerde (*šislevda*) zu erreichen. Diese Arbeit war immer gefährlich, denn der Hidaser Ton rutschte sofort ab. Vor dem ersten Weltkrieg rutschte die Tonerde auf Michael Ebert und Johann Schiffler. Ebert wurde Krüppel und kontrollierte seit dieser Zeit als Aufseher den Abbau.

Der ausgegrabene Ton wurde zu Hause auf dem Hof des Töpfers abgeladen. Selbst der beste Ton ließ sich nicht ohne weiteres verwenden, sondern musste zunächst mit mühsamer Arbeit zugerichtet werden, damit er reif und formbar wurde.

Die gesäuberten Tonhaufen wurden zum Sicheln (*sixəln*) vorbereitet. Zuerst schlug man mit Klötzen (*evdəprigl* ‚Erdeprigel‘) den Ton zu viereckigen Haufen, dieser Vorgang wurde mehrmals wiederholt, dann folgte das Erdeschneiden (*evdəšnain*). In Nadasch und Altglashütten hatten die Deutschen die Tonerde nie getreten, wie das bei den Ungarn üblich war. Aber vor dem Kneten musste die Tonerde geschnitten werden. Dazu verwendete man eine Sichel. Die Tonbatzen kamen auf die Erdebank (*evtəpank*). Heute findet man diese Erdebank nicht mehr, das Erdeschneiden geschieht auf dem Tisch neben der Drehscheibe und die Tonerde lagert man unter dem Tisch. In Altglashütten kommen die Tonbatzen auf einen Holzstock (*punko*, aus dem ungarischen *bunkó* ‚Stock, Knotenstock‘) und von hier wird immer ein Stück mit der Sichel herabgeschnitten und auf der Knetbank (*pank*) bearbeitet.



Bild 470: Der Ton auf der Erdebank



Bild 471: Erdeschneiden mit der Sichel



Bild 472: Der Ton auf der Knetbank

Wie hoch der Töpfer den Ton ziehen darf, bestimmt das Maß (*mos*), es zeigt ihm die Breite (*prending*) und Höhe (*he*) an. Wird ein Krug gedreht, dessen Durchmesser 24 cm beträgt, so muß er jetzt – vor dem Trocknen – einen Durchmesser von 26 cm haben. 2 cm muß man immer hinzurechnen (wegen des Trocknens und Brennens). Das Maß ist auch ganz einfach: In einen Tonbatzen (*tonpatsə*) wird ein Stecken (*šteka*) hineingesteckt und je nach Größe der Ware eingestellt.

Interessant ist, daß die Altglashüttener Töpfer den Ton vor dem Drehen nicht durchsieben, wie es anderorts üblich ist, sondern nur durcharbeiten und mit der Sichel durchschneiden. Ziel dieser Arbeit ist, die Wurzel und Steine zu entfernen. Wenn trotzdem ein Stein im Ton bleibt, wird er auf der Scheibe hinausgeschleudert (*tain haut ti šaibə raus* ‚diesen haut die Scheibe heraus‘). Wenn ein größerer Stein in einem Krug, oder in einem anderen Geschirr bleibt, wird er noch auf der Scheibe



Bild 473: Der Ton auf der Drehscheibe, das Aufbrechen



Bild 474: Aufziehen bzw. Hochziehen des Kruges

herausgenommen, die Lücke muß dann mit einem Stück Ton zu- bzw. glattgeklebt werden (dieser Stein heißt *pulə* ‚Bolle, Knoten‘).

Erreicht der Töpfer die gewünschte Größe und Breite eines Geschirres, folgt das Abschneiden (*opšnaidə*) mit einem Draht (*trod*) oder Zwirn (*tswirn*). Dadurch trennt er das Geschirr von der Scheibe. Ist das Geschirr schon lederfest (*ledəfest*) d. h. nicht mehr sehr weich, dann macht er aus einem länglichen Stück Ton (*mʹl* ‚Nudel‘) den Griff (*krif*) bzw. Henkel (*henkl*). Zum Abheben von der Drehscheibe verwendet der Töpfer oft ein Holzstück, das sogenannte Reinbrett (*raipret*).

Folgende Gebrauchsartikel wurden von den Töpfern in Altglashütten hergestellt: Bauerteller (*pauəntelə*), Zierteller (*tsintelə*), Suppenschüssel (*supšisl*), Bauernschüssel (*pauəšisl*) in mehreren Farben, Weidlinge (*waidling*), Töpfe (*tepf*), Weinkrug (*waikrug*), Kellerkrug (*kelərkrug*), Wirtskrug (*wirtskrug*), spitzbodenige Hafen (*špitspedixə hofn*), Einsäuerhafen (*aisauəhofn*), Krauthafen (*krauthofn*), Butterfaß (*putvfas*) mit Kapsel (*kʹapsl*), breitbodeniger Hafen (*pratpedixə hofn*), Milchwaffen (*milixhofn*), Gluck(er) (*klukərv*) auf das Faß (wenn



Bild 475: Abschneiden des Kruges

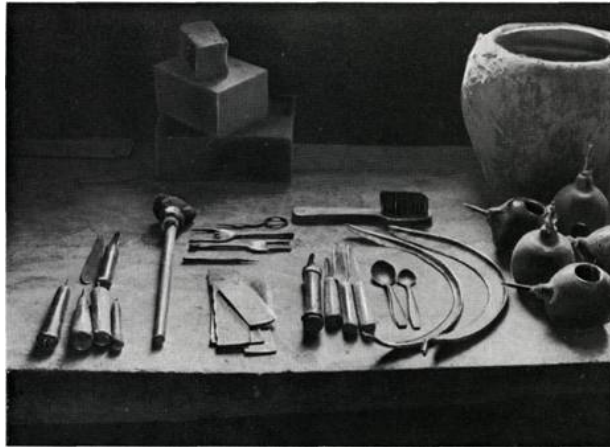


Bild 476: Werkzeuge des Töpfers

der Wein gärt), kleine Häferl (*hafəlix*)¹⁹, Zierhäferl (*tsivhafəlix*), Wandkrügel (*wandkringəlix*), Gughupfmodel (*k'uxlhupfmo'l*) in 3 Größen, Bratgeschirr, Kochhafen (*k'oxhofə*), Plutzer (*plutsər*), Saufgeschirr (*saufkšer*) für die Tiere, Buschengeschirr (*pušnkšer*, *pušnkširwə* bzw. *plumənkšer* 'Blumengeschirr'). Diese Gegenstände werden auch gefärbt (*kferbt*). Oft werden auch verschiedene Muster in die Geschirre eingekratzt (*aikratst*). Das Einkratzen der Muster kann erst dann erfolgen, wenn die einzelnen Gegenstände bereits lederfest sind, und schon engobiert wurden. Zum Engobieren wird die Weißerde von Warola (*waisəndə*



Bild 477: Verwendung des Doppelringes zum Kratzen der Muster



Bild 478: Die Teller auf dem Ladenbock

fən warolə) verwendet. Sie wurde zuerst zerstückelt, dann getrocknet und schließlich eingeweicht (*aigəwaxt*). Nach dem Einweichen wurde sie durch eine Handsiebe gesiebt (*tuwrx ɒn sib kalosn* 'durch ein Sieb gelassen'), und auf der Glasiermühle (*klosimil*) gemahlen (*rundəgəmolə* 'heruntergemahlen'). Die Glasiermühle der Töpfer in Nadasch und Altglashütten weicht von denen in den Szigetvár oder Mohács Werkstätten ab. Sie besteht aus einem Bock (*pok*), darin befindet sich der Glasiermühlstein (*klosimilštan*, in der Regel zwei Steine), getrieben wird sie mit einem Glasiermühljoch (*klosimiljox*) bzw. mit dem Glasiermühlstecken (*klosimilštekə*). Die gemahlene Farbe wird durch den Auslauf (*auslauf*) entfernt.

Nach dem Engobieren werden die Geschirre getrocknet, im Sommer im Schatten (*in k'el* 'in der Kühle') auf einem Ladenbock (*lodəpok*), im Winter über dem Ofen. Die Glasurware wird zweimal gebrannt. Wenn die Töpferware genügend

trocken ist wird sie zum erstenmal mit einer Grundfarbe (*kruntfarb*) gefärbt (braun, gelb, grün). In einer großen Schüssel befindet sich die zurechtgemachte Farbe, die mit Hilfe eines Schöpflöffels (*šepfleft*) auf die Ware gegossen (*triwəksit* 'darübergeschüttet') wird.



Bild 479: Die Glasiermühle in der Werkstatt von Stefan Teimel

Der Grundstoff der grünen Farbe wurde früher von den Töpfern selbst hergestellt. Die Messingstücke wurden in den Brennöfen gebrannt, dann zur Pulver gestoßen und gemahlen. Zur gelben Farbe wurde *Gelbstem* in Petschwar gefunden. Dieser Stein wurde auch dreimal im Ofen gebrannt, zerstückelt, gemahlen und erst dann verwendet.

Die engobierten Geschirre kommen in den Brennofen im Brennhaus (*prenhaus, prenofo*), nach dem ersten Brennen werden sie glasiert und dann zum zweitenmal in den Ofen eingesetzt (*aiksetst*).



Bild 480: Das Einsetzen in den Ofen



Bild 481: Alter Teller aus der Werkstatt von Johann Müller in Altglashütten

Die farblosen Glasuren wurden aus Bleiglasur und Weißerde aus Waroli gemischt.

Blaue und rote Farbe hat man oft in den Geschäften besorgt und besonders zu Verzierungen verwendet (vor allem nach dem ersten Weltkrieg). Die Töpfer versuchten auch mit roter Glasur zu arbeiten, aber das Brennen gelang nie, die Glasur wurde immer schwarz, so hat man sie nicht verwendet.

Der Brennofen wird mit dem Geschirr vollgesetzt, es wird Feuer gemacht. Das Durchbrennen (*turxprenn*) dauert 8 Stunden. Nimmt man das Geschirr früher heraus, bekommt es einen Haarriss (*hopris*)

Geschirrbestand, Verkauf, Absatzgebiet

Ein bedeutender Teil der Produkte der Nadasch-Altglashüttener Töpfer bestand bis zu den 1930er Jahren aus feuerfestem Kochgeschirr. Zwar wurde unseres Wissens zum Töpferhand-

werk in den beiden Gemeinden kein unterscheidendes Attribut hinzugefügt, man produzierte in Nadasch/ Mecseknádasd hauptsächlich bauchiges Gefäß, in Altglashütten/ Óbánya dagegen Schüsselgeschirr.

Das flache Geschirr

Schüsselgeschirr

Die *pauəšisl* ‚Bauernschüssel‘ ist gerändert, innen glasiert, der Bauch mit Malhörnchen verziert, meistens weißer, seltener brauner Farbe. Sie wurde zum Brotkneten, bei Weinlese, Hochzeiten und Schweineschlachten verwendet. Dieser Typ war besonders auf dem Dorf beliebt, im allgemeinen bestellte man vier Stück pro Familie.

Die *supəšisl* ‚Suppenschüssel‘, sie hat horizontale, am Rand angeheftete Griffe, ist von innen und außen glasiert und am äußeren Bauch mit gekratzten Mustern versehen. Die Suppenschüssel war bei den Reichen besonders beliebt, manche bestellten sogar zwei Garnituren.

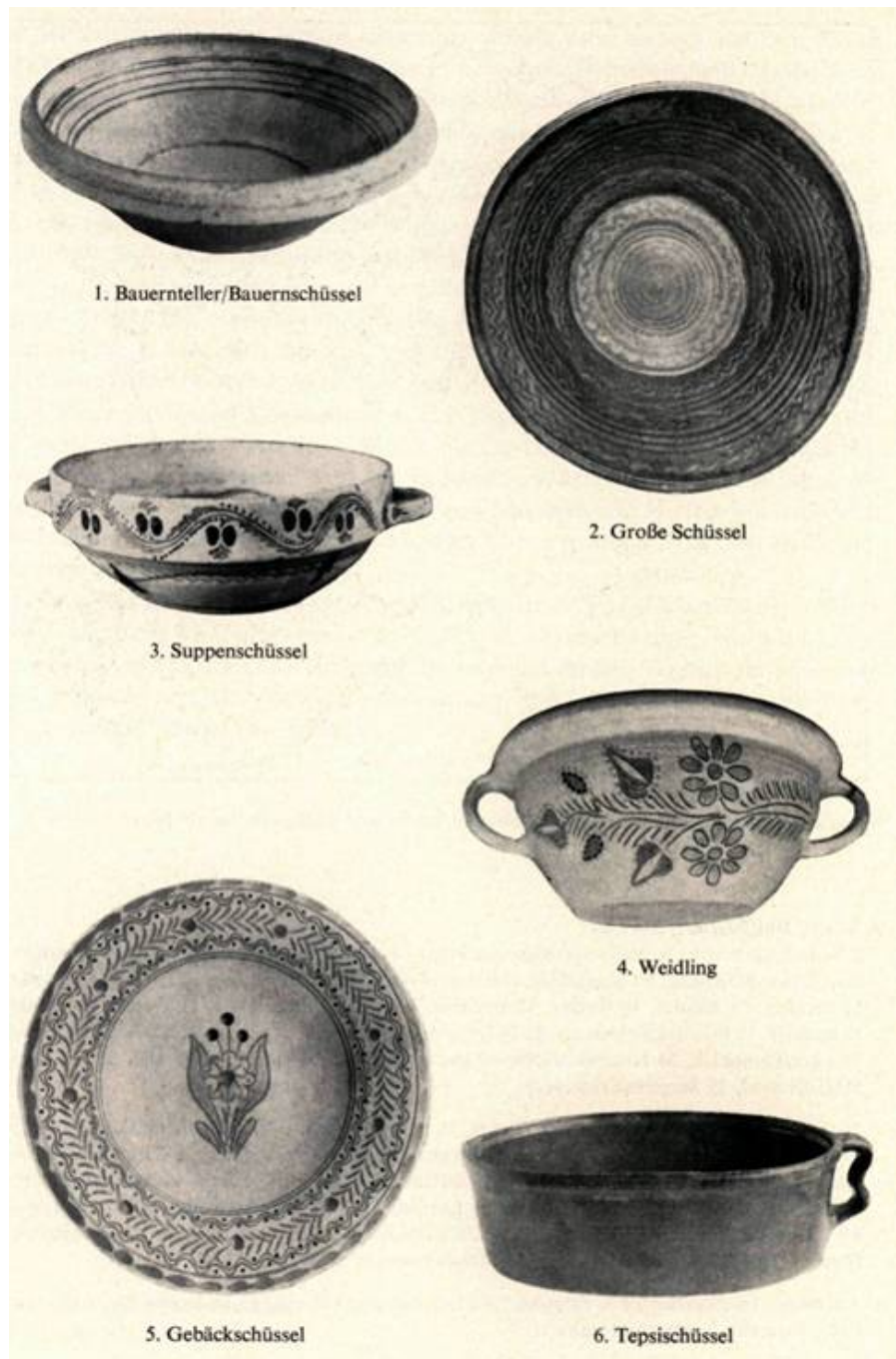
Der *waidlin* ‚Weidling‘ hat zwei vertikale Henkel, einen schmalen Rand, ist von innen und außen weiß oder gelb glasiert, am äußeren Bauch mit gekratzten Mustern versehen.

Die *paksaxšisl* ‚Gebäckschüssel‘ ist von innen und außen glasiert, der Bauch und Rand meistens mit Kerbenschnittmuster verziert. Aus diesem Typ entwickelten sich später, in den 40er Jahren, Maß und Verzierung der Zierteller(*tsiətelə*).

Der *pauəntelə* ‚Bauernteller‘, ein mit schmalem, sich nach innen biegenden Rand, von innen und außen glasiertes, mit gemaltem und gekratztem Muster gleichermaßen geziertes Geschirr. Es gehörte in braunen, weißen, gelben und grünen Farben in jeden Haushalt. Meistens kaufte man so viel Stücke davon, wieviel Familienmitglieder vorhanden waren.

Back- und Kochgeschirr

Die *tepsisisl* ‚Pfanne‘, eine von innen und außen glasierte, runde, bzw. längliche Form, im braunen Inneren mit Malhörnchen verfertigtes, gelbes Linienmuster, manchmal mit einer Inschrift. Eine besondere Variante der Pfanne ist die herzförmige Kuchenbackform. In ihr wurde zu besonderen Ereignissen, wie Hochzeit oder Weihnachten Topf-, Mohn- oder leerer Kuchen gebacken.



Die *k^oxkropa, dreifisigä* ‚dreifüßige Bratpfanne‘ wird bereits in den 20er Jahren vom eisernen Dreifuß verdrängt.

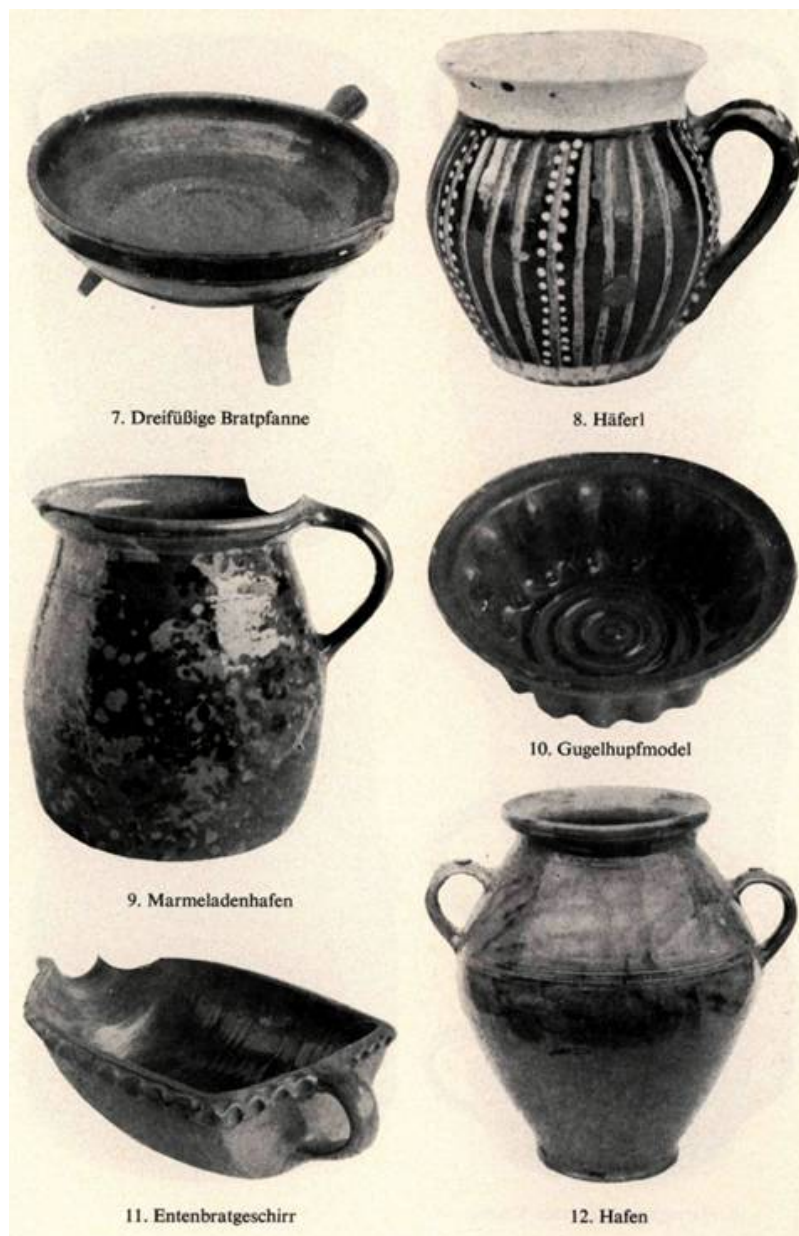
Der *miližhofä* ‚Milchhafen‘. Eigentlich eine Variante (ohne Fuß) der dreifüßigen Bratpfanne. Der Bauch ist höher, von innen stärker, von außen schwächer oder überhaupt nicht glasiert, er wurde aus Roterde in 3-4 Maßen bis 4 Liter hergestellt. Eine größere Variante davon ist der *lekwarənhofä* ‚Marmelade‘, etwa 10-20 Liter. Am schmalen Rand mit Auslauf, am Halse mit Griff versehen. Um die Jahrhundertwende wurde dieser Mushafentyp noch zu Hunderten an die Obstgärtner nach Magyaregregy, Császa und Szászvár geliefert.

Der *k^cuxlupfmo'l* ‚Gugelhupfmodel‘ hat braune Grundfarbe, Wellenwand, von innen und außen ist er glasiert, mit Muster verziert. Bei der Hochzeit brauchte man sogar 30-35 Stücke davon. So viel wurde freilich nicht bestellt, lieber hat man sie ausgeliehen.

Das *pratks^r* ‚Bratgeschirr‘ wurde in zwei Größen hergestellt: Enten-bratgeschirr (Länge: 37; Breite: 22) und Gänsebratgeschirr (Länge: 43; Breite: 22). Aus Krugform geformt, von innen und außen glasiert, am rotbraunen Rand befindet sich ein handeingedrückter Reifen.

Das *kropfak^ser* ‚Krapfengeschirr‘. Bekannt ist die Form mit 3-4 Vertiefungen. Auch die Bratpfanne für Wachteleier wurde so geformt.

In Nadasch und Altglashütten waren die Deckel mit Knopf besonders beliebt. Adam Pacher zierte die braunen Deckel mit gelben Wellen- und Schneckenlinien. Seine Arbeiten unterscheiden sich von den einfachen grünen oder braunen glasierten Deckeltypen in Altglashütten.



Das bauchige Geschirr

Töpfe

Koch- und Speichergeschirr wurde auf dem Untersuchungsgebiet bis 1930 regelmäßig hergestellt.

Der *k^oxhofə* ‚Kochhafen‘, Abb. 12., ein 1-10 Liter großer - 1-3 Liter mit einem Henkel, 4-10 Liter mit zwei Henkeln - Topf. Eigentlich ein ‚spitzbodeniger Hafen‘ (*špitspodigəhofə*). Der kleinere Typ wurde von innen und außen, der größere nur von außen und am Topfrand glasiert. In der Erntezeit wurden darin auf dem Felde auf offenem Feuer Bohnensuppe oder Kartoffeln, und bei der Hochzeit Kraut gekocht. Deshalb wird er mancherorts als *krauthofə* ‚Krauthafen‘, Abb. 13., bezeichnet.

Den *miliχhofə* ‚Milchhafen‘, Abb. 14., fertigte man von einem halben bis zwei Liter in vier Größen an. Er ist nur von innen glasiert, und ist sowohl mit als auch ohne Henkel verbreitet. Der mit einem Henkel versehene Milchtopf ist von innen und außen glasiert, der henkellose nur von innen. Dieses Geschirr wurde in bestimmten Abständen in großen Mengen hergestellt.

Auch der irdene *ramhofə* ‚Rahmhafen‘ mit Knopfdeckel, Abb. 15, 16., 5-6 Liter groß, war in der Gegend begehrt. Aus seinem Boden leitete ein Gänsefederkiel die Molke ab. Das *ramhafəliχ* ‚Rahmhäferl‘ wurde in 4 bis 5 Größen, zwischen 1/2 und 3 Liter, von innen und außen weiß, gelb oder braun glasiert hergestellt.

Der *šmaltshofə* ‚Schmalzhafen‘, Abb. 17., ist in 4 bis 5 Größen, überwiegend in grüner Farbe, glasiert auffindbar.



In der Saison wurde der *lekwarəhofə* ‚Marmeladenhafen‘, Abb. 18, 19., in vier Größen, zu Hunderten gebrannt. Dieses Geschirr ist walzenförmig, von innen stärker, von außen weniger verziert. Es gibt auch unverzierte Varianten. Neben dem ‚breitbodigen Hafen‘ (*pratpedigə hofə*) war auch der mit schmalen Boden, vorwiegend in der Gegend von Kumlau/Komló und Waroli/Váralja beliebt.

Die Töpfer Pacher aus Nadasch/Mecseknádasd stellten sehr schöne, zumeist grüne Kamen (*putəfas* ‚Butterfaß‘) mit Knöpfen und Griff her. An manchen Gefäßen sieht man Wellen- oder Fichtennadelmuster, bzw. das Herstellerdatum.

Krüge

Ein Geschirr mit Ausgießrohr, das zur Gärung des Essigs dient, ist der *esizkrug* ‚Essigkrug‘, Abb. 20. Er wurde in drei Größen (3-8 Liter) gedreht. Den Essigkrug trug man bis in die 20er Jahre auf Märkte und in die Häuser.

In kleineren Mengen wurde auch der sog. Feldkrug (*krug*) hergestellt. Am Hals ist er mit Filtergitter versehen. In den Krug legte man eine kleine Lehmkugel, damit er schön klippert. Es sind drei bis vier Varianten bekannt. Wenn man sich zum Erntearbeiter verdingte, wurde der Krug neben dem Kochtopf ständig mitgeführt. Er ist manchmal mit Muster verziert, marmoriert und zum Teil oder ganz glasiert. Auch der Wasser- und Weinkrug (*wasrkrug*, *waikrug*), Abb. 21, 22., des Tisches und des Weingartens gehörten zu den seltenen Gefäßen. Hergestellt wurde dieser Krug in brauner oder grüner Farbe, in der charakteristischen Form, von 1 bis 1 1/2 Liter.

Zum Aufbewahren des Kürbiskernöls lieferte man – vor allem in die Nachbargemeinden – den walzenförmigen *ölskrug* ‚Ölkrug‘.



19. Marmeladenhafen zum Aufbewahren

20. Essigkrug

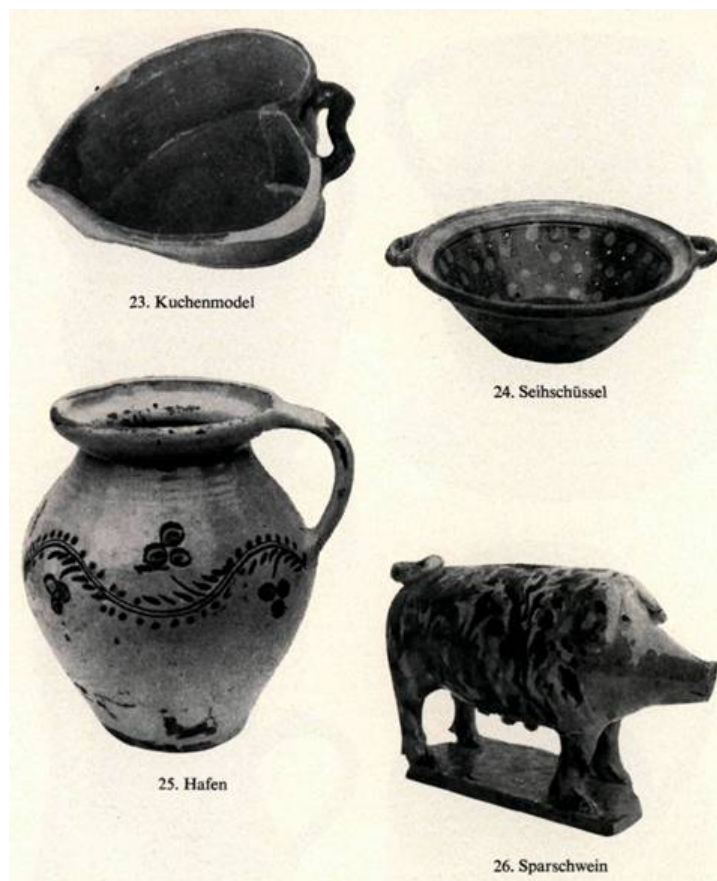
21. Wasserkrug

22. Weinkrug

Sonstige Töpferwaren

Allgemein bekannt ist die unglasierte Hühnertränke. Blumentöpfe (*pušnkšer, plumakšer*) wurden ebenfalls unglasiert und zusammen mit der Hühnertränke gebrannt. Zu den beliebtesten Geschenken aus dem Langhettinger (Hosszúhetény) Kirmes gehörten die Weihwasserbehälter. In größeren Mengen brachte man sie nach Martonfa, zum Tag des Hl. Stephan. Auf die weiße Grundfarbe des Weihwasserbehälters malte man grüne Muster, auf die Rückseite Wellen oder Tulpen, in die Mitte kam ein gewölbtes Kruzifix. Manchmal formte man den Rahmen zu einem stilisierten Tannenzweigkranz. Man erinnert sich auch an solche Stücke, auf denen unter dem Kreuz Maria Magdalene stand.

Tintenbehälter. Die charakteristischen Formen sind geometrisch verziert, braun oder gelb. Später fertigte man auf Bestellung verschiedene Tierfiguren, Hunde, Sparschweine (*špark'asa*) an, Abb. 26., die rinnenförmige Muster und typische, glasierte Altglashüttener Farben kennzeichnen.



Verkauf, Märkte

Die sich hauptsächlich auf den direkten Warentausch beschränkende und weniger auf Geldumsatz bedachte Verwertung der Töpferwaren wurde auch von der Arbeitsteilung in dieser Landschaft beeinflusst.

Die Lieferung der Ware erfolgte folgendermaßen: In die Nachbargemeinden trug man das Tongut in der Kraxe auf dem Rücken. (Hauptsächlich machte sich das Ehepaar auf den Weg.)

Der in das Dorf zu Fuß ankommende Töpfer ruhte sich meistens in einem der Häuser am Dorfrande oder im Wirtshaus – jedoch immer am selben Platz – aus, und belohnte den Dienst der Gastgeber mit seiner Ware.

Kam es zum Tauschen, so füllte man das glasierte Geschirr – natürlich von seiner Größe abhängig – zwei- bis dreimal, das unglasierte einmal mit Weizen, Gerste, Roggen, Bohnen oder Kukuruz.

Anlässlich von größeren Kirchweihfesten, Märkten oder bei bedeutenden Bestellungen mietete man ein Fuhrwerk. Die Töpfer waren mit dem Fuhrmann zusammen manchmal sogar eine Woche lang unterwegs.

Der Warenumsatz war auch auf den Märkten sehr hoch. Handelte man geschickt, fuhr man manchmal auch heimwärts mit vollem Wagen. Der Warenaustausch blühte in der Zeit zwischen den letzten Jahren des vorigen Jahrhunderts und dem Ersten Weltkrieg. Für die Ware erhielt man nur in Ausnahmefällen Geld, und hauptsächlich in Bergmannsgemeinden, wie Vasas, Szabolcs, Kumlau/Komló. Auf den Märkten bot sich oft die Gelegenheit einen Kaufmann mit dem Verkauf der Ware zu beauftragen.

Literatur:

IMRE MARIA - MANHERZ KARL (1979/1981): Beiträge zur Töpferei in Nadasch (Mecseknádasd) und Altglashütten (Óbánya) in der Baranya I-II. (= BEITRÄGE ZUR VOLKSKUNDE DER UNGARNDEUTSCHEN 2-3.)

www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Beitrage_zur_volkskunde_der_ungarndeutschen/1979/index.htm

www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Beitrage_zur_volkskunde_der_ungarndeutschen/1981/index.htm

Thema 17: Das Klumpenmacherhandwerk in Metschge/Erdősmecske

Die vorliegende Arbeit beschreibt auf Grund der mündlichen Mitteilungen von *Josef Buszlauer* (1923-1989) das Klumpenmacherhandwerk in Metschge.



Bild 565: Josef Buszlauer in der Werkstatt

BEDEUTUNG DER KLUMPEN BEI DEN UNGARNDEUTSCHEN

Wenn man in Ungarn das Wort Klumpen hört, das Holzschuhe, Holzschlappen bedeutet, denkt man gleich an die Ungarndeutschen. Die Klumpen waren das populärste Fußkleid dieser Volksgruppe. Es gab keine deutsche Familie, die nicht mindestens ein Paar Klumpen hatte. Bei Wind und Gewitter, im Sommer und Winter benutzte man nur Klumpen. Sie standen immer vor der Tür, und wenn jemand aus dem Haus herauskam, konnten sie gleich angezogen werden. Ihre Reinigung war auch einfach, man wusch sie hin und wieder ab, damit war alles erledigt. Die Klumpen waren immer größer als die Fußnummer des Benutzers, weil man in die Klumpen mit „Patschkern“, dicken gestrickten Wollschuhen bzw. Socken, hineinschlüpfte. Im Winter wurde in die Klumpen Stroh gestreut, damit sie die Füße wärmer hielten. Die Bauern benutzten sie in jeder Jahreszeit auch im Stall beim Füttern und Ausmisten. Im Winter und bei Regenwetter gingen die Kinder in Klumpen in die Schule und zur Kirche. Die Klumpen wurden immer vor der Kirche und Schule abgestellt. Aus Spaß vertauschten sie die Kinder oft. Im Winter bekamen die Klumpen vom Schnee oft so hohe Stöckel, dass man in ihnen nicht mehr weitergehen konnte. Dann wurden die Klumpen an eine Mauer, an einen Zaun geschlagen, und so sind einige zerbrochen. In die Spinnstube ging man auch in Klumpen. Die Burschen versteckten auch die der Mädchen oft, so dass die Mädchen ihre Klumpen nur mit großer Mühe fanden. Wenn man ins Geschäft oder auf den Markt ging, trug man auch dieses Fußkleid. Zum Tanz ging man schon in Schuhen. In den letzten Jahrzehnten wurden die Klumpen von den Schuhen immer mehr in den Hintergrund gedrängt. Heutzutage werden sie nur noch von einigen älteren Leuten benutzt, meistens nur im Schweinestall beim Füttern oder Ausmisten. Als Schmuck hängt man sie oft in den Zimmern, Wochenendhäusern, Preßhäusern auf.

DER ROHSTOFF

Der Rohstoff der Klumpen, das **Holz**, wurde in erster Linie aus Metschge besorgt. Am nördlichen Ende des Dorfes befindet sich ein großer Wald, in dem Linden wachsen. Im vorigen Jahrhundert wurde das Holz auch aus Petschwar/Pécsvárad gebracht. Meistens benutzen sie zur Herstellung ihrer Holzwaren Linden-, Rotbuchen-, hin und wieder Rustenholz. Rotbuche und Ruste zu bearbeiten ist sehr schwer, aber für Heugabeln war eben dieses Material sehr geeignet. Wenn sie kein Lindenholz bekamen, mussten sie mit Rotbuche und Ruste arbeiten. Die Bäume hatte man früher mit einer großen Säge gefällt. Das Holz wurde meistens im Herbst geschlagen, und seine Lieferung war wegen des dreckigen Weges oft schwierig.

ARBEITSSCHRITTE DER KLUMPENFERTIGUNG

Verschneiden und Spalten des Holzes

Das Rundholz mit einer Länge von 4-5 m und einem Durchmesser von 40-60 cm kommt auf den Sägebock (*snaitpok*), auf dem die Rinde des Holzes abgezogen wird. Diese Arbeit kann man mit der Hand verrichten, manchmal braucht man das Schnittmesser (*šnitmesar*) dazu. Das hängt davon ab, wie leicht die Rinde vom Holz abspringt. Je grüner das Holz ist, desto leichter geht das Abziehen der Rinde. Dann wird das Holz abgemessen, die gewünschte Länge angezeichnet und geschnitten. Ein Holzstück ist so lang wie ein Klumpen, also 30 bis 35 cm. Zum Anzeichnen des Holzes benutzt man einen Zimmermannstift (*tsimarmānsplai*). Anschließend wird das Holz mit der großen Säge (*krō'zi sēja*) in mehrere Stücke geschnitten. Bei dieser Arbeit helfen auch die Frauen. Die nächste Arbeitsphase ist das Spalten (*špaldā*) des Holzes. Das geschieht mit der **Stockhacke** (*štokhaka*). Man legt das Holz auf einen Stock (*klots*) und spaltet es der Breite nach in 2 bis 3 Teile. So bekommt man aus einem abgeschnittenen Holzstück 2 bis 3 Klumpen.



Bild 566: Arbeit mit der Stockhacke

Aushacken (*aushaka*) des Holzes

Die abgeschnittenen Holzstücke kommen in die Werkstatt, wo sie mit der Stockhacke (*štokhaka*) ausgehackt werden. Man stellt das Holzstück auf den Stock, mit der linken Hand wird es vom Meister gehalten, mit der rechten wird der hintere, obere Teil ausgehackt (Abb. 3). Dieser Teil macht etwa die Hälfte der Länge und der Breite des Holzstückes aus. So

bekommt man schon eine dem Klumpen ähnliche Form. Dann kommt sein Paar an die Reihe, danach werden sie miteinander verglichen. Das bedeutet soviel, dass sie nebeneinander gestellt werden, dann sieht man den Unterschied zwischen den Längen, Breiten und Höhen. Die Ausbesserung geschieht mit der kleinen Säge (*klant sęa*) oder mit der Stockhacke.

Schneiden der Reihen

Das Holzstück wird in die Schnittbank (*snitpank*) eingeklemmt. Der Meister sitzt auf der Schnittbank, mit dem rechten Fuß tritt er auf den Arm der Schnittbank, der nach dem Druck das Holzstück in den oberen Teil der Bank einklemmt. Mit dem **Schnittmesser** (*snitmesar*) werden die Reihen d. h. die oberen, runden Teile des Oberfußes von außen gesehen, geschnitten. Das Schnittmesser, mit beiden Händen des Meisters gehalten, schnitzt den Teil der Reihen glatt. So ist das eckige Holz geformt, so bekommt es eine halbrunde Form. Anschließend werden die anderen äußeren Teile des Klumpens - Ferse und Spitze - geformt. Wenn die Reihen geschnitten sind, werden die Klumpen noch paarweise zusammengestellt und beschriftet. Auf das erste Paar wird eine Eins, auf das zweite eine Zwei usw. geschrieben.



Bild 567: Schneiden der Reihe mit dem Schnittmesser

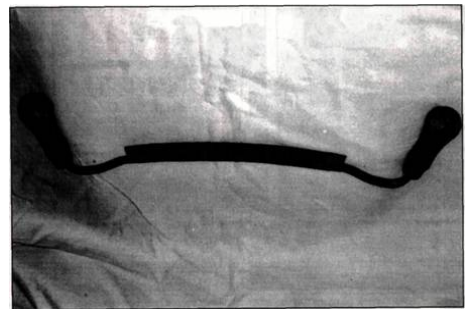


Bild 568: das Schnittmesser

Ausstemmen (*ausstema*) der Klumpen

Nach dem Schneiden wird der Platz der Ferse, des hinteren Fußes mit einem Rundstemmeisen (*runstemaize*) und Holzschlägel (*holtslēxal*) bis zur Hälfte des Fußes ausgestemmt. Der Meister schlägt mit dem Holzschlägel auf das Stemmeisen, das dadurch in das Holz eindringt (Abb. 5). Mit der linken Hand und mit Hilfe des Stemmeisens wirft er die so entstandenen Späne auf den Fußboden.



Bild 569: Ausstemmen der Klumpen

Aushöhlen (*aushèla*) der Klumpen



Bild 570: Aushöhlen der Klumpen

Nach dem Stemmen werden die Klumpen in die Bohrbank (*po'pānk*) eingespannt. In der Mitte der Bohrbank wird ein freier Platz für den Klumpen gelassen, daneben rechts und links werden zwei Keile (*k'ail*) hineingeschlagen, damit der Klumpen festsitzt, so dass er sich beim Bohren nicht rührt. Man muss den vorderen, noch geschlossenen Teil des Klumpens durch das Bohren aushöhlen, so dass man hineinschlüpfen kann. Man benutzte zuerst den kleinsten, den sog. Spitzbohrer (*spitspo'ra*), der auch Zentrumbohrer (*tentrumpo'ra*) genannt wird. Mit diesem wird zuerst ein kleineres Loch hineingebohrt, das mit den größeren Bohrern immer mehr erweitert wird. Hier muss man auf die Tiefe des Bohrers achten, damit man das Holz mit dem Bohrer nicht durchlöchert. Der zweite Bohrer, **Löffelbohrer** (*lefelpo'ra*) genannt, ist schon größer. Er ist einem Löffel ähnlich, daher sein Name. Mit den Löffelbohrern wird das Loch immer größer ausgebohrt. Nach dieser Arbeit werden die Klumpen „ausgebissen“, rechts sowie links, und so bekommen sie ihre innere Form. Das bedeutet soviel, dass sie mit einem der großen Löffelbohrer ausgeputzt werden. Man bohrt solange an der inneren Seite des Klumpens, bis die Rundung, die halbrunde Form fertig ist.



Bild 571: Arbeit mit dem großen Löffelbohrer



Bild 572: Spitzbohrer

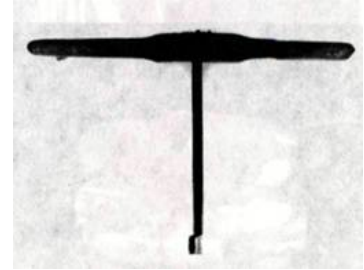


Bild 573: Löffelbohrer

Ausputzen mit dem Kneif

Nach dem Bohren kommen die Klumpen von der Bohrbank herunter und man glättet sie mit den Kneifen aus. Davon gibt es drei. Mit dem großen Kneif werden sie grob ausgeputzt, ausgeschnitzt, damit sie ziemlich glatt sind (Abb. 8.). Mit dem zweiten Kneif, der schon feiner ist und besser schneidet, wird noch im Inneren nachgeschnitzt. Mit dem kleinsten Kneif, also mit dem dritten, bekommen die Klumpen von innen eine glatte Fläche. Danach werden sie wieder zugerichtet. Die Stirn der Klumpen wird Schnauze genannt. Vorher wurden die Klumpen immer mit einer niedrigen Schnauze gemacht. Das bedeutete soviel, dass die Klumpen vorne nicht höher waren als der Oberfuß. Es wird ein kleines Loch in die innere Seite der Klumpen hinten, unter den Knöchel gebohrt, damit man sie zusammenbinden kann. Am Ende werden sie in die Reihe gestellt.



Bild 574: Ausputzen mit dem Kneif



Bild 575: der Kneif

Das Räuchern der Klumpen

Wenn die Holzarbeit an den Klumpen fertig ist, werden sie geräuchert. Dafür hatte die Familie Buszlauer früher einen besonderen Bähofen (*bēōwa*), der vor dem Bähn eine Nacht lang mit Spänen, Reisig und Holz geheizt wurde. In diesem Ofen wurden die Klumpen auf einem Holzgestell nebeneinander angeordnet und so geräuchert. Vom Rauch bekamen sie eine braune Farbe. Nach einem Tag Räuchern wendete man die Klumpen auf dem Holzgestell, machte wieder Feuer und räucherte sie noch einen Tag lang. Am dritten Tag erhielten die Klumpen ihre erwünschte braune Farbe. Wenn das Holz grün war, dauerte das Räuchern länger. Das Feuer durfte nicht brennen, sondern nur qualmen, deshalb musste dem Feuer täglich öfter nachgeschaut werden.

Früher sind die Klumpen von einem Schmied auch beschlagen worden. Auf den Fersenteil bekamen sie ein Hufeisen, auch Klumpeneisen (*klumbaaiza*) genannt, der vordere Teil wurde

mit einem Reifen zusammengeklemt, damit die Klumpen länger hielten. Manchen Leuten war der Schmied zu teuer, diese banden die Klumpen mit Draht ab. Die so angefertigten Klumpen hielten etwa zwei Jahre lang.



Bild 576: fertige Klumpen

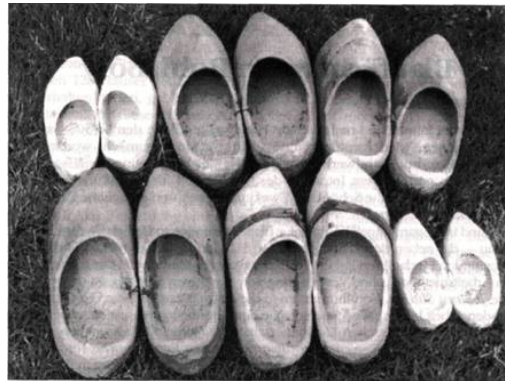


Bild 577: Klumpen verschiedener Größe

DIE WERKZEUGE

Der Meister benutzte folgende Werkzeuge:

1. Stockhacke (*štokhaka*)
2. Schnittmesser (*šnitmesar*)
3. Holzschlägel (*holtsšlęal*)
4. Rundstemmeisen (*runtštemaizę*)
5. Bohrer (*po'ra*)
Spitzbohrer (*špitspo'ra*)
oder Zentrumsbohrer
(*tsentrumpo'ra*)

- Löffelbohrer (*lefelpo'ra*)
6. Kneif (*knaif*)
7. Schleifmaschine (*šlaifmasi*)
8. Bohrbank (*po'rpánk*)
9. Schnittbank (*šnitpánk*)
10. Säge (*sęęa*)

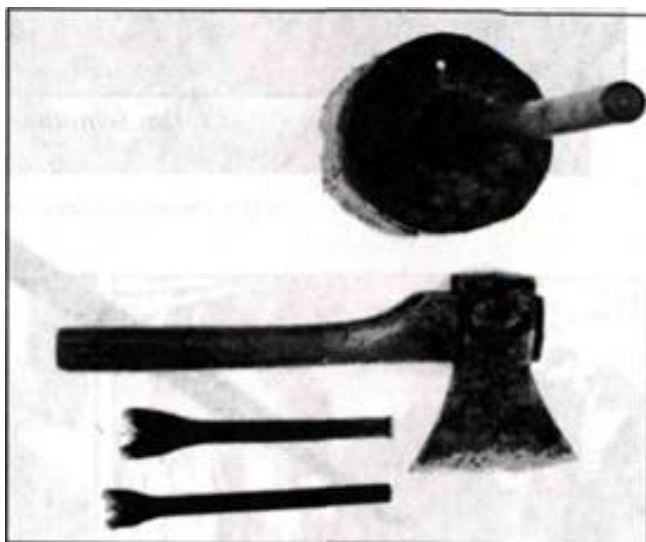


Bild 578: Holzschlägel, Stockhacke und Stemmeisen

VERKAUF DER WAREN

Die Familie Buszlauer verkaufte ihre Waren zu Hause, in den Geschäften der Nachbardörfer, auf den Märkten der Umgebung, und sie arbeitete auch auf Bestellung.



Bild 579: Josef Buszlauer auf dem Fünfkirchner Markt

Zu Hause konnten viele Klumpen verkauft werden. Die Metschger sowie die Einwohner der Nachbardörfer kauften meistens im Herbst dieses Schuhwerk. Aber im Haus der Familie Buszlauer gab es zu jeder Jahreszeit viel Betrieb. Früher wurde um den Preis der Klumpen gehandelt. In den Kriegs- und Nachkriegsjahren tauschte man die Klumpen gegen Getreide oder Wein. Im Jahre 1947 bekam die Familie in Metschge für ein Paar Klumpen 15 Liter Wein. Auch in Feked und Wemend/Véménd tauschten sie die Klumpen gegen Wein, denn sie hatten nur einen kleinen Weingarten.

Weitere Waren der Familie Buszlauer - wie Sensestiele, Heugabeln usw. - wurden ebenfalls zu Hause, in den Geschäften und auf dem Markt verkauft.

Literatur

Schäffer, Josef (1995): Das Klumpenmacherhandwerk in Metschge/Erdösmecke. In: Manherz, Karl (Hg.): Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen.
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Beitrage_zur_volksc_kunde_der_ungarndeutschen/1995/index.htm

Literatur

- Bonomi, Eugen (1982): Die deutsche Bauernhochzeit im Ofner Bergland. In: Manherz, K. (Hrsg.): Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen.
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Beitrage_zur_volkskunde_der_ungarndeutschen/1982/index.htm
- Boross, Marietta (1999): A hartai festett bútorok. In: Manherz, K. (Hrsg.): Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen.
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Beitrage_zur_volkskunde_der_ungarndeutschen/1999/pages/007_hartai_festett_butorok.htm
- Brettner-Szántó, Eva (1994): Volksheilkunde und Volksheilmethoden in Sagetal/Szakadát und Ratka/Rátka. In: Manherz, K. (Hrsg.): Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen.
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Beitrage_zur_volkskunde_der_ungarndeutschen/1994/index.htm
- Die Ungarndeutschen. Zusammengestellt und herausgegeben von Karl Manherz. Welt im Umbruch Mehrsprachige Bibliothek. Budapest.
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2008/Die_ungarndeutschen/pages/006_05.htm
- Emmert Josef (1997): Das deutsche Bauernhaus in Wemend/Véménd In: Manherz, K. (Hrsg.): Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen. Budapest.
- Hambuch- Husznai- Keidl- Strigens (1989): Beiträge zur Volkskunde der fuldischen Gemeinde Mutsching/Mucsi in der Schwäbischen Türkei. Budapest. (= Ungarndeutsche Studien 5.)
- Hock-Englender, Ibolya-Flódung, Maria (2003): Methodische Hinweise zur Volkskunde für die 1.-4. Klasse der Grundschule. Budapest.
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Methodische_hinweise_zur_volkskunde/1_4/index.htm
- Hock-Englender, Ibolya-Frey, Maria (2003): Methodische Hinweise zur Volkskunde für die 5.-8. Klasse der Grundschule. Budapest.
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Methodische_hinweise_zur_volkskunde/5_8/index.htm
- Imre, Maria – Manherz, Karl (1979/1981): Beiträge zur Töpferei in Nadasch (Mecseknádasd) und Altglashütten (Óbánya) in der Baranya I-II. (= Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen 2-3.)
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Beitrage_zur_volkskunde_der_ungarndeutschen/1979/index.htm
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Beitrage_zur_volkskunde_der_ungarndeutschen/1981/index.htm
- LdU (Hrsg.) (2001): Geschichte und Gegenwart, Brauchtum und Sprache. Arbeitsmaterialien für den Unterricht an deutschen Nationalitätenschulen in Ungarn. Budapest.
- Manherz, Karl – Wild, Katharina (2002): Zur Sprache und Volkskultur der Ungarndeutschen. Lehrbuch zur Minderheitenkunde. Budapest. ELTE Germanistisches Institut (= Ungarndeutsches Archiv 3.)
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2008/Zur_sprache_und_volkskultur_der_ungarndeutschen/pages/000_das_buch.htm

- Manherz, Karl (1975): Beiträge zur volkskundlichen Beschreibung des Weberhandwerks in Pula (Plattenseeoberland). In: Manherz, Karl (Hrsg.): Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen.
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Beitrage_zur_volkskunde_der_ungarndeutschen/1975/index.htm
- Manherz, Karl (2000): Volkstrachten der Ungarndeutschen. Budapest.
- Schäffer, Josef (1995): Das Klumpenmacherhandwerk in Metschge/Erdősmecske. In: Manherz, Karl (Hrsg.): Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen.
http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Beitrage_zur_volkskunde_der_ungarndeutschen/1995/index.htm
- Schreiner, Elisabeth (1998): Der Anfang und das Ende eines Menschenlebens bei den Deutschen in Sawyer/Székelyszabar. In: Manherz, Karl (Hg.): Beiträge zur Volkskunde der Ungarndeutschen.
- Tám László: Kreuze, Heilige, Kalvarienberge, Friedhöfe. Sakrale Denkmäler der Ungarndeutschen.
- Wild, K.- Wild A. (1994): Großmutter's Küche. Budapest.

Internetquellen:

<http://de.wikipedia.org>
<http://kirchensite.de/fragen-glauben/durch-das-jahr>
<http://kirchensite.de/fragen-glauben/heiligenkalender/heiligenkalender>
www.agendorf.hu/magyar_intro/fomenu/egyeb/sutes/
www.bildungsserver.de
www.fest-und-feiern.de/ostern-basteln-osterkoerbchen
www.heiliger-martin.de
www.kidsworld.de
www.mek.oszk.hu
www.musik-fuer-dich.de/paedagogen-artikel
www.nikolaus.nl
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek.php
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2008/Die_ungarndeutschen/pages/005_04.htm
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2008/Die_ungarndeutschen.htm
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Ungarndeutsche_volkstanze/index.htm
www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_kisebbsegek/2009/nemetek/Meselo_hazak/index.htm
www.taks.hu

