

A TANYA ÉS ÉLETE

I. A tanya

II. A tanya helyiségei és berendezésük

III. A tanya melléképületei

IV. Élet a tanyában

A TANYA ÉS ÉLETE

NAGY GYULA

I. A tanya

1. A tanya-telek és épületei

A pusztai ember a *tanya* szó alatt nemcsak azt az épületet értette, amelyben lakott, hanem az udvart, az összes melléképületeket, a kertet és a szérűt is, a rakománnyal együtt. A tanya szavunk a Magyar Nyelv Értelmező Szótára szerint: „A tanya (főként alföldi városok és falvak határában) különálló, magános település, egy tagban lévő gazdaság, kisebb földbirtok a rajta épült lakóházzal és gazdasági épületekkel együtt.”¹

A tanya-telekhez több-kevesebb föld is tartozott. Azonban ritkán fordult elő, hogy a tanya említésekor megmondták a hozzá tartozó föld nagyságát is. A parasztember sohasem szerette a földje nagyságát szellőztetni, mindig félt az adótól. Ezért ha azt mondta: „Tatársánccon 15 holdas tanya-földem van”, akkor annak legtöbbször valami célja volt: vagy a lányát akarta férjhez adni, vagy a fia nőült.

A tanya szó lakást is s egyúttal egy gazdasági egységet is jelentett. A tanya egy gazdasági üzem középpontja volt — noha ezt a parasztember így sohasem fogalmazta meg.

Tanya-telek alatt szorosán azt az épületek körüli földterületet értjük, amely nem állott szántóföldi művelés alatt. Az épületek által elfoglalt területen kívül a tanya-udvar, a kert, a szérűskert és a tanya melletti legelő tartozott hozzá. A Pusztán a dűlőutak párhuzamosan futnak egymással. Két dűlő között *farmezsgye* van, amely a dűlőkkel párhuzamosan halad és a két dűlő közötti területet megfelezi. Néhol gyalogosok járnak rajta. Ritkán *vakdűlőnek* is hívják. Általában a gazdaságok a dűlő s a farmezsgye között terültek el. A tanya-teleket mindig a föld dűlő felőli részéből szakították ki s a tanya-telekben a tanya-telek általában egy vonalban sorakoztak.

A tanya-telek — ha arra volt lehetőség — feltétlenül emelkedésre vagy földhátra építették, a-aposra, vízjárásos területre úgyis szorultak sohasem.²

A két dűlő közti területen két sor tanya volt, s a bejáró a dűlőről vezetett a tanya-telekbe. Ha a föld két dűlőre rúgott, akkor mindkét dűlőről volt bejárója. Természetesen szántáskor végigjártak az ekével, s farmezsgye nem volt. Kettős bejárója volt pl. a Csárpateleki-dűlőben a Verasztó József-féle tanya-telek.

Hogy a tanya-telek ne foglaljon el sok termőföldet, Kakasszéken az érpartiak lehúzó-

¹ A Magyar Nyelv Értelmező Szótára VI. Bp. 1962. 490.

² *Szenti Tibor* a vásárhelyi határban, Kopáncson 100 tanya-telek megvizsgált, közülük csak egyet talált kifejezetten laposba építve, míg 99 tanya dombon vagy földháton épült. Ezek közül 56 a terepből jól kiemelkedő, könnyen észrevehető magaslaton áll, míg 43 lankásabb területre épült. (*Szenti Tibor: Tanya. 1971. 135. Kézirat.*)

tak az Érrre. Így a Kovács Lőrinc-féle tanya és a szomszédos tanyák mind az Érparton sorakoznak. Régebben néhány *gujáskunyhó* (melyek még a szabadpusztáról maradtak) a földek dereka táján álltak, de azokat is lehozták az Ér partjára. A Fehertó melletti tanyák is közvetlenül a tó partjára épültek. Fehér Ferenc tanyájában a tanyatelekből még a trágyadomb sem foglal el helyet, mert a vízparton terül el. A tóvége gyöpös, zombékos, kitűnő jószágjárás. Kakasszéken is a Varró-tanyát a föld „rosszára” építették. A tanya körül *szikbuckás* (szikfoltos) a föld. A tanyát a Kakasszéki-érből kiágazó erecske partjára építették, mert az kitűnő jószágjárás. A Puztán ritkán építkeztek közvetlenül a dülő mellé, a kövesútpartra gyakrabban.

A tanyatelek alakja leggyakrabban téglalap, ritkábban négyzet. Jól elhatárolt terület, bár a sziken gyakran összefolyik a tanya melletti legelővel vagy vízállásos résszel s nagysága változó. Olasz Ernőnél a Hatablaki dülőben a *fertájból* (14 kisholdból) 1800 □ volt a telek. Csáki Mihály kakasszéki tanyájának telke 1040 □. Szemenyei Lajos cinkusi tanyájában 1945 előtt 2 kat. hold volt a tanyatelek. A kakasszéki Varró-tanya telke 1200 □-re rügött. Szerették a nagy tanyatelket, mert a sok jószágnak nagy telek kellett, de a rakomány is tágas helyet kívánt. Különösen a vásárhelyiek szerették, ha a tanya alatt jószágjárás is volt. Az orosháziak könnyebben feltörték a gyöpöt vagy annak egy részét. Idők folyamán a tanyatelkek nem nőttek, hanem fogytak, az eke mindig csipett le belőle egy-egy darabot.

A tanyatelken az épületek elhelyezését sokféle szempont befolyásolta. A legegyszerűbb elhelyezésnél az épületeket a tanyaudvar két hosszanti oldalára építették. Az egyik hosszanti oldalra a lakóépület és az istálló került, többnyire — különösen a múlt században épült tanyákban — egy fedél alatt. Velük szemben a disznó- és tyúkolak álltak. Ilyen párhuzamos elhelyezésű tanyakésztség kevés volt a Puztán.

A legtöbb tanyában a tanyaudvar három oldalát építették be. Sokszor a tanyaudvar nyitott oldala a bejáró felé nézett, de gyakran éppen a bejáróval szembeni oldal a nyitott. A lakóépület az udvar egyik hosszanti oldalára épült. Vele szemben az udvar másik hosszanti oldalán az istálló helyezkedett el. Legtöbbször a disznó- és baromfiólak zárták le az udvar harmadik oldalát. De sok esetben a tanyaival szemben az ólak álltak és az istálló szegte be az udvar harmadik oldalát. Ám a kakasszéki Varró-tanyában a két hosszanti oldalon a marhaistálló és az ólak álltak, míg az udvar harmadik, rövidebb oldalán a tanyaépület húzódott, fedele alatt a lóistállóval.

Kevés az olyan tanya, ahol a tanyaudvarnak mind a négy oldalát beépítették. Az első pillanatra úgy tűnik, hogy ez a változás a nagyobb *tanyaörökség* (tanya) jellemzője, ahol sok az épület, de nem így van. Az ilyen beépítettség megtalálható mind a nagy, mind a kisebb tanyáknál is. A nagy tanyák közül az udvart többek között Füvesi Mihálynál a Nagybogárczó-dülőben, Rózsa Mihálynál a Mózeshalmi-dülőben, valamint a Patócs-tanyánál Pusztafeketehalmon építették körül. A kisebb tanyák udvarának körülépítését Szemenyei Sándor cinkusi, Böjti Margit csárpateleki, Gyömrei János ficséri és Mészáros György pósahalmi tanyájában lehetett tanulmányozni. Úgy tűnik, hogy az udvar körülépítésével egy téglalap vagy négyzet alakú, többé-kevésbé zárt udvart nyertek. A nagytanyában a melléképületek csak lazán övezik körül a tanyaudvart. A kistanyák egy részénél a melléképületek már szorosabban zárják körül az udvart. Szép példa erre Cinkuson a Szemenyei Sándor-féle tanya, melynek teljesen zárt udvara van, sőt a kert is teljesen körülkerített. Ezzel szemben Mészáros György pósahalmi tanyáján az udvar egyik oldalán húzódik a lakóépület s vele összeragasztva az istálló, míg az udvar másik három oldalán csak egy-egy kis mellék-helyiség épült, így a négy oldalon álló épületek korántsem alkotnak zárt udvart.

Az épületek elhelyezésénél az égtájak közül északra vigyáztak a legjobban. Északra legtöbbször a tanyaépület kamra felőli vége, valamint az istálló háta nézett. Azt tekintették ideálisnak, amikor a szoba ablakai délre néztek, de nem volt ritka, hogy az ablakok éppen északra néztek: így a Meggyaszai-féle tanyában Feckésen, vagy Boros Bálint tanyája Ta-

társáncon. Ez esetben a bejárati rész délre esett. A szoba ablaka északra is nézhetett, azonban az istálló ajtaja sohasem.³

A tanyatelkeken a két világháború között sokkal több kerítést láthattunk, mint manapság. A feketeföldön mindig több s jobb kerítés védte a virágoskertet és a veteményt, mint a sziken. A jó földű tanyában még ma is legtöbbször a tanya mögött kertet találunk, amely bekerített. Ha a gazdaasszony szerette a virágot vagy nagylány volt a tanyában, akkor egy kis virágoskert nem hiányozhatott. A szikes földön úgyszólván hírmondója sem volt a kertnek, kerítésnek. A kerítés oszlopaikat is könnyebb volt előteremteni a feketeföldön, mint a fátlan sziken.

Elsősorban a veteményes- és virágoskertet védték a jószágtól és kerítették be, azután a tanya ereszalját, gangját igyekeztek elzárni a jószág elől. A virágoskert gyakran az ereszalja előtt volt s bekerítették. A kerítésanyag függött a bekerítendő terület nagyságától, a gazdaság erejétől s a gazda és gazdaasszony rendszerétől. A primitívebb kerítések kukoricaszárból, újabban napraforgószárból készültek, s csak néhány évig tartottak. Azonban a rendesebb helyeken drótkerítést húztak, akácoszlopokra drótkerítést feszítettek. A kert rostélyajtaját lécből tákolták össze. A gyöpön a libáknak gyakran 4 szál deszkából *réggettek* (rekesztettek) egy területet. Ritka volt az olyan tanya, ahol mindent elkerítettek.

Ma már sok tanyában a kerítésnek csak a nyomai látszanak. Néha egy-egy terület nincs is körülkerítve, csak egy-két oldala. Azt hinnők, hogy a kerítés ilyen formában nem ér semmit sem. Azonban ha a meglévő kerítésszakasz a jószág járása felől áll, a jószág nem mindig fordul vissza a kerítés mögé. Ha egy kerítés elszakad, ritkán készítenek helyette újat, legfeljebb felújítják, toldozgatják, foldozgatják.

2. A tanya építése

A tanya mérete igen eltérő. A lakóépület hossza 8—14 méter között ingadozik. A szélessége a hosszúságától is függött. Az építéskor öllel mérték ki.⁴

A tanya fala általában vastag és alacsony. Leggyakrabban nagy méretű agyagos vályogból rakták, de sok tanyának a falát földből *tömték, verték*, az ilyen falat *vertfalnak* hívták. A vásárhelyiek a vályogot szerették inkább, az orosháziak *verték* a falat, mert az olcsóbb volt. Noha a tanyák döntő többsége nagy méretű vályogból készült, a kakasszéki Ér-aljának legrégebbi tanyája, a Tápai-féle tanya vertfalú. A vályogot legtöbbször a kút melől verték, hogy a jószág nyáron abban fürödhessen. A vásárhelyiek ezt *kütgödörnek*, az orosháziak *pocsétának* hívták. Ha a tanya az Érparton, vagy a Fehértó partján volt, akkor a vályogot ott verték.

A téglalap olyan ritka, mint a fehér holló. Kutatásaink során csak két ilyen tanyát találtunk: Kerekes Flórián tanyáját Ficséren s a feketehalmi Patócs-féle tanyát. Fűvesi Mihály szerint a tanyájuk már régen összedőlt volna, ha téglalapra állna, mert a téglafelveti a nedvességet.

A közvetlenül a kiosztás után épült tanyák egy részét a földbe süllyesztették. A Fűvesi Mihály-féle tanya hátsó traktusa a földbe volt süllyesztve, 3—4 lépcső vezetett le. Később a falakat magasították, a szoba föld alatti részét vályogtörmelékkel betömték. A víz annak idején sohasem jött fel. Ha vályogból készült a tanya, akkor a falát leggyakrabban kőművessel rakatták, ritkán maguk rakták. Így többek között idős Kovács Lőrinc Kakasszéki-ér

³ *Szenti Tibor* úgy találta, hogy Kopáncson a vizsgált 100 tanya közül 76 tanya bejárati ajtaja, ereszalja déli, 22 dél-észak tájolású, ahol a tanya homlokzata fordult a delelő nap irányába. Északra néző tanyát mindössze kettőt talált, míg nyugati tájolásút egyet sem. (*Szenti Tibor*: i. m. 135.)

⁴ *Szenti Tibor* azt tapasztalta, hogy a lakóépületek hossza 83 tanyánál 9 és 13 méter között ingadozott. Általában 10—12 méter hosszúak voltak a vizsgált tanyák. 17 főépület hossza 9 méter alatti: kivétel nélkül szoba-konyhás tanyák voltak. (*Szenti Tibor*: i. m. 136.)

partján álló tanyájának a falát is maga készítette. Szoba-konyha-kamra beosztású tanyát épített. A helyiségeket *öllel* és *sukkal* mérte, de alapot ő sem készített, mert az első világháborúig nem volt divat alapot rakni. Ott homokos a partoldal és a víz sohasem jött fel. Az Érből vert vályognál nem fontos a szigetelés. Mondják, Kutas alatt a sziken az egyik tanyát körülvette a víz, söprés előtt még akkor is locsolták a szoba földjét, mert porzott.

Kovács Lőrinc a falrakáshoz kalapácsot, vízimértéket és függőt használt. A függő egy régi óra körtéje volt. A vályogot sárba rakta. A sarat valamelyik kikopott vályogödörben készítette és talicskával hordta fel. Jobban összeragasztotta, mint a malter. Az Ér felső része — amely vályognak nem jó — sárnak nagyon alkalmas.

A közeli Tárkány Szűcs Sándor tanyáját az Orosháza-Rákóczi-telepi *falverőbanda*, az öreg Bereczki bandája verte fel. Ők verték fel Póshalmán az utolsó vertfalú tanyákat. Hat tagból állt a banda. A mélyen kiásott földet összekeverték, megharmatolták majd párhuzamos két függőleges deszka között kiverték. *Féldeszkeközönként* verték, tömték a falat. A sarkokra nádat tettek kötésnek. Amikor kiszáradt a fal, még 100-as vasszög sem megy bele egykönnyen. Györgyi Lajos 1942-ben, az árvizes évben látott olyan, agyagos földből vert tanyát, amely több mint 60 napig 20—40 cm-es vízben állt s még repedést is alig lehetett látni a falán.

Amikor felrakták vagy feltölték a falat, rátették a nagygerendát, arra pedig a kisgerendákat s azután a tetőszerkezetet készítették. Vaskos és nagy teherbírású volt a vásárhelyiek *nagygerendája*, amit az orosháziak *mestérgerendának* hívtak. Sokkal vékonyabbak voltak a nagygerendára keresztbefektetett *kisgerendák* (v), illetve *fiókgerendák* (o). Mindezek a nádból, sárból készített *pallatot* (padlást) tartották. Miután a padláson terményt is tároltak, azért erősre készítették. A tanyát akkor padlássolták le, amikor már a tető is elkészült.

A tetőszerkezet részei a vásárhelyi tanyában: *kecskeláb*, *szelemén*, *födélfák*, az orosháziaknál: *ollóláb*, *szelemén*, *födélfák*. A vásárhelyiek a födélfát ritkán *horogfának* is hívták. A tetőszerkezet tartja a *tetejt* (v) vagy *tetőt* (o). A múlt században épült könnyű tetejű (zsindeyes), kisebb tanya tetőszerkezetéből hiányoztak az *ollólábak* és a *szelemen*. Úgy mondták, hogy a *zsindejtetejt* *tótszarufára* rakták. A szarufák alsó végeit a falra fektették *fojöggerendák* végeibe csapolták. Ma inkább a melléképületeken találunk tótszarufás tetőt.

A századforduló előtt a tanyák zöme nádtetős volt, mert a Pusztán nagy kiterjedésű nádasok voltak. A pusztaiak véleménye szerint a nádtetős tanya nyáron hűvös és télen meleg volt. Télen sokkal kevesebb tűzrevalóval járt, mint a cserepes tanya. A padlásra nem hordta be a szél a havat, nyáron nem avasodott meg a füstölt hús — ellentétben a cserépetetős padlással, ahol nyáron nagyon meleg van. A nyeregvető hátsó vége gyakran *kanfaros* volt. Idők folyamán eltűntek a nádasok, eltűntek a nádtetők is, alig maradt hírmondó belőlük. A Kerekes Flórián-tanya Ficsér-dűlő partján 1961-ig nádtetős volt, a ház eleje pedig zsindeffel fedett. Modok Flórián (azelőtt Hegedűs-féle) kakasszéki nádtetős, kanfarkú tanyája őrzi még a régi tanyatetők formáját és anyagát. A cserépetető közelsége is siettette a nádtetők eltűnését. A Pusztá közvetlen szomszédságában, az orosházi határban égette a cserepet a *kis Héjjas* s a környék nádtetejes tanyáira Héjjas-cserép került. A padlásra létra vagy *grádics* vezetett. Csepregi György Cinkus-dűlőben levő kanfaros tanyájában a kanfaros vége alatt kocsiszín volt, abból jutottak fel a padlásra. Csáki Mihály kakasszéki tanyáján a padlásra a ház elején grádics vezet fel.

Míg a Kovács Lőrinc-féle tanyában a falat *fölhúzták*, addig beszerezték a faanyagot. Igyekeztek a tanyát *tetejézni*, hogy a fal ne ázzon. A tetőszerkezetet a szentetornyai Pápai ácsmester készítette, Kovács Lőrinc állandóan mellette volt és a mellékhelyiségekre a tetőt már ő tette fel. Udvari József pedig maga készítette a tanyájának minden porcikáját.

Kovács Lőrincnél egész télen padlásolás nélkül állt az épület, mindkét vége nyitott volt, nem zárták le addig, míg le nem padlássolták. Padlásoláshoz az Érből készítették a sarat.

Kora tavasszal padlásoltak s miután akkor még hidegek jártak, csizmában taposták a sarat. Szokatlan módja volt ez a sártaposásnak. A rossz csizmát azután eldobták. Kb. 8—10 cm vastag sarat hordtak a padlásra. Árpapolyvás sárral sározták le.

A múlt században épült tanyákat náddal és sárral *padlásolták*. Készítésmódját az elbontott tanyák szépen mutatják. Részben mert a Pusztán — amint említettük — nagy kiterjedésű nádasok voltak, részben a lécnak „nagy széme volt” vagyis drága mulatság volt a padlásoláshoz lécet használni. A kisgerendákat beterítették jó vastagon náddal s arra rakták a sarat. Majd ismét nádréteg következett s arra ismét sár került. De már a századforduló körül lécet használtak a padlásoláshoz. A *sárléc* valamivel olcsóbb volt, mint az első osztályú fűrészelt áru. Polyvás sarat készítettek, amit az orosháziai *csömpöjeknek* hívtak. A szívós (nem puha) sarat vasvillával a lécek közé csapták, azután a villa hátával összeverték, veregették. Akkor volt jó a sár, ha a veregetéskor nedvesedett össze. A sár egy része a két léc között kicsapódott, melyet alul lapáttal vagy simítóval elsimítottak. Szikkadás után lóganésárral vékonyan lesározták a padlást. Ismét szikkadás után egyesek homokos mésszel bemeszelték, így nem kopott fel olyan könnyen. Minél vastagabb a padlás, annál melegebb. Ketten-hárman padlásolták, a padlásolás nehéz munka volt.

A régi tanyákban minden ajtó *teleajtó*. Az üvegajtók divatja csak az első világháború után kezdődött. Az öreg tanyákban még mindig csak teleajtót lehet találni. Az 1880-ban épített *gójás* Tóth Imre-féle tanyában is minden ajtó teleajtó. A *kisház* (kisszoba) ajtaján még *fahúzó* is van. A Csárpateleki-dűlőben fekvő Verasztó József-féle tanyában 1965 körül került le a konyhaajtóról a *serágja* (a vásárhelyieknél: *rostéfj*) s a teleajtóból külső ajtó készült, míg a belső ajtó már üvegajtó. A régi ablakokat a méretükről lehet felismerni, valamint arról, hogy vasrácsosak. Ilyen is kevés van már a tanyákon. Nem egy tanyában másodlagos helyén találjuk. Sokszor az elbontott öregtanya használható kisablakát beépítették az új tanya kisházába vagy kamrájába. Így történt ez *dombi* Kiss-féle tanyában, valamint a *gójás* Tóth Imre-féle tanyában is. Mint érdekességet említjük, a többször emlegetett Farkas István Fehértó-parti tanyájában a szobán a *tanya möge* felől is volt ablak. A tanya építetője, Csanki Sándor nagy vadász volt. A hóra csalétket tett s az ablakból lőtte a nyulat. Az ablakot később befalazták.

A tanya lelke a tüzelőberendezése. A szobába kemence került; ha a tanyában két szoba volt, akkor mindkettőbe. A kemencét mindig különös gonddal készítették. A jó kemence mindennél fontosabb. Kevés ember tudott igazán jó kemencét készíteni. A jó *keméncerakónak* híre volt s még halála után is emlegették. A Kakasszéki-parton még most is dicsérik azokat a kemencéket, melyeket Kovács Lőrinc készített. A Fehértó mellett lakó Kun Flórián is sok helyen rakott kemencét. Egy mázsa búzáért raktak egy kemencét.

A kemencét régebben agyagból *verték*, később cserépből *rakták*. Galli Bálintnál agyagból *verték*. Nem friss hányásból, hanem *öregagyagból* készült, melyet a fagy megszívott. Ősszel hányták ki. Kemencét tavasszal vagy nyáron legjobb készíteni. Az alját fenékmagasságig körülrakták vályoggal. Telehordták földdel és jól megdöngölték. Az alapot készíthették teljes egészében is nagyméretű agyagos vályogból. Ha nem új tanyában készült a kemence, akkor legtöbbször a kemence régi aljára került az új kemence. Az alját ugyanis nem szükséges minden esetben megújítani. Az agyagot megválogatták és kimunkálták, mint a tésztát. Az agyagkemence fenekét sokszor a tulajdonos verte ki. A kemény agyagot a fenékhez csapta s fenyőfa kalapáccsal simára *verte*. A kemence készítéséhez csak akkor fogott hozzá, ha értette és szeretett rakni, illetve verni. Sűrű lécvázat készítették s ahhoz rakták a kemence vastag falát. A vertfalú kemence egyenes oldala összefelé haladt s csonkakúp alakú volt. A tetejére kampós szárú kocsiráfot helyeztek s arra verték ki a tetejét. „Elsőbb” gyöngeszalmatűzzel, majd fokozatosan heves tűzzel kiégették. Az agyagkemencének sok tűzrevaló kellett és nem süttött rendszeren; Galliék úgy segítettek rajta, hogy a fenekét kiteglázták, de nagyon nehéz volt felválni a kiégett agyag fenekét.

Újabbban legtöbb kemence cserépből készült, téglá fenékkal. A világos téglá jobb, mint a sötét, mert a sötét hamar mállik. A jól kiégetett, de nem vasas téglát válogatták kemencefenéknek. Homokba rakták, sokan a homokba üvegtörmeléket tettek, mert szerintük így jobban süt a kemence fenéke. A cserepes kemencét nem verik, hanem rakják. Kézicseréptörmelékből válogatták ki a neki való cserépdarabokat. A cserepek között pedig a fakó színű a rossz. Tenyéryni darabokból rakták a kemencét. A jó kemencerakó általában nem készített favázat. Kovács Lőrinc is jó kemencekészítő volt, de azért egyenes napraforgószárakból készített vázat. Alul a döngölt földbe szúrta, felül egy abroncs fogta össze. A napraforgószárakat az abroncshoz kötötte. A kemence rakója sem híg, sem kemény árpapolyvás, agyagos sárba mártott egy-egy cserépdarabot s lapjával a kemence falára helyezte és jól lenyomta. A sár szétnyomódott és sok helyen kidudorodott. A cserepeket kötésbe helyezte el. A *csimnyát* (nyílásait) behúzta a kidudorodó agyaggal. A falat mindig összefejele húzta. Amikor egy bizonyos magasságot elért, belül betapasztotta, kívül csak a kemencerakás végén. A tetejére egész cserepeket rakott, majd vastagon letapasztotta. Amikor elkészült, egyesek azonnal kiégették, mások csak egy-két hét múlva. Kovács Lőrinc azonnal kiégette. Először kis tüzet adtak neki, majd nagyobbat. Először nagy gőzt csapott, és olyan forró volt, hogy nem lehetett a közelben megmaradni. Izzásig tüzeltek. Nem minden kemence sikerült jóra. A ferde fenekű kemencében a pitének egyik fele megégett a másik fele pedig vastag lett. Ha a kemencének vastag volt a fala, nem adta ki a meleget. A jó kemence készítőjétől nem sajnálták az egy mázsa búzát. Legtöbb kemence hosszú életű. A 80 éves Olasz Ernő még *pöndölös* gyerek volt, amikor készült a kemencéjük, ezért testvérek között is 76—78 éves. Igaz, hogy belül már tapasztani kellene és új fenéket rakni.

Az első időkben úgyszólván kivétel nélkül *szabadkéményes* tanyák épültek. Ma már egyetlen tanyában sem találkoztunk vele. Az elmúlt évtizedben bontották el az utolsókat. A többször emlegetett *gójás* Tóth-tanyában az 1963-as években bontották el. 1942-től 1963-ig a szabadkéményre fészkelte egy gólyapár. Az átalakítás utáni évben még a gólyák visszatértek, de nem fészkeltek rá. Néhol akkor bontották le a szabadkéményt, amikor a nádtetőt ledúrták és cserepet raktak rá, néhol először a nádtetőt tűnt el s csak később dobták ki a szabadkéményt. A szerző még látta a Galli-féle tanya deszkából készített szabadkéményét, melyet az utóbbi időben *kaminná* alakították át. Így lett a hidegkonyhából melegkonyha. A kémény nyitott oldalára egy nagy ajtót tettek s ezáltal egy zárt tért — kamint — nyertek.

Egyedülálló Füvesi Mihály tanyájának kéménye: öt tüzelőhelyről egy kéményen át távozik a füst. A konyha hátsó fala mellett, középen foglal helyet a *relnis* (sütős) kétkarikás tűzhely. Kétoldalt a konyha sarkaiban egy-egy katlan húzódik. A felsoroltakon kívül még a nagy- és kisszoba kemencéinek a füstjét is ez a kémény vezeti el. A Pusztán a téglakéményeken dísz nincs, kivéve a kakasszéki Varró-tanyát. Ott a kémény tetején egy kisebb méretű kereszt áll. Téglából faragták még az 1860-ban épült régi tanyához. A régi tanyát lebontották, de a keresztet az új tanya kéményére tették.

Amikor a fal jól kiszáradt, az épület kissé ülepedett, az épületet először belül, majd azután kívül besározták. A sármunkát a parasztember *cigánymunkának* tartja, s ha csak lehetett, ki is adta, de nem cigánynak, hanem szegény embernek, aki sárással kereste kenyerét. Azonban késnyserűségből a gazda is tapasztott.

Amikor ráértek, a kútágas tövéhez sárgaföldet hordtak, hogy kéznél legyen. Jó sarat csak napsütötte földből lehet készíteni. A frissen ásott agyag csak nehezen ázik el. A nyers sárral vastagabban lehet sározni, mert a vékony sáráz megrepedezik. Csak *alsótapasztást* lehet vele készíteni, de *színtapasztást* nem. Csákánnyal vagy a kapa *fokával* a *göröngyöket*, a nagy rögöket összetördelték és egy kör alakú ágyást készítettek. Kapával tányérszerűre igazították, hogy a víz megálljon rajta. Vödörrel hordták rá a vizet, közben kapával mozgatják. A szélét meghagyták, hogy a víz ki ne folyjon. Egy éjjel ázott. Másnap polyvával leterítették, kézzel eligazították és kikapkodták belőle a nagy szalmadarabokat. Amint eliga-

zították a polyvát, a kapanyélre támaszkodva beletaposták a sárba, mert a kapa a sok polyván csak *bufog* (tompá hangot hallat) nem megy bele. Amikor a polyva javát beletaposták, a kapával nagyjából átvágták az ágyást. Amikor a kapás magától *elfele* átvágta, a kapa fokával visszaigazította a sarat, mert az átvágáskor a lábai elé húzta s ott egy kis csomó keletkezett. Ezt azután a kapa fokával eltolta magától, visszaigazította a helyére. Egy-egy kas polyva elterítése után kétszer *vágták* (kapálták) át az ágyást. Ha a sár úgy kívánta, vizet öntöttek rá. A sárkészítő mindig maga fele vágta át az ágyás sarát, az ágyás egyik oldalára. Ilyenkor az ágyás másik fele fenéig üres volt. Azután az ágyás másik oldalára ment és ismét átvágta az ágyást. Ha a kapa nagyobb polyvacsomót vetett fel, azt a kapa fokával belenyomkodta a sárba. Az ágyás szélét csak legutoljára keverte az ágyás közé. Ha nem volt nagy az ágyás, akkor az ágyás mellett álltak, de ha sok sarat készítettek, akkor az átvágáskor az ágyásban vágták a sarat. Akkor készült el a sár, ha lecsúszott a kapáról, a kapa tiszta maradt, és a lecsúszott sár felülete sima, fényes volt. A talicskát rendszerint kapával rakták meg, de vigyáztak arra, hogy a sár akkor csússzon le a kapáról, amikor a kapa a talicska fölé ér. Amikor az ágyást elhordták, a maradék sárra és a volt ágyás szélére polyvát hintettek, összevágták, majd összehúzták. Lábbal, kapával néhány lyukat ütöttek és vizet öntöttek bele. Kidolgozták s a föld színéig felszedték. Utána a következő ágyást készítették.

A tanya belsejét sározták be először. A sárzó ember a *simítóval* vett egy sárcomót s azt a kívánt helyre tette. Először felfele húzta a simítót, vigyázva arra, hogy a falra kent sár elegendő vastag legyen. Ha apró kódarab volt a sárban, a simító hegyével kipiszkalta. Közben egyenesítette a falat, ezért kopott gyorsan a simító hegye. Felül vékonyabb sarat rakott, mint alul. A talicskából a sarat sárzás közben a *lapicka* (lapos, keskeny fa) segítségével szedte ki.

Czuczi Sándor szerint a cigányok marokkal hányták a falra a sarat. Kismarkokkal csapták a falra. Amikor egy bizonyos szélességet behánytak, akkor *hobbival* (deszkával) alulról felfelé felhúzták. A szintapasztást azonban ők is úgy végzik, mint fentebb leírtuk.

Az első sárzáskor a sarkokat behajgálták. A második sárzás a *simító sárzás*. A második sárzáskor a saroknál kétfelől rásároztak és sörösüveggel felülről lefelé lehúzták. Felül a *plafonnál* nem húzták ki sörösüveggel, csak simítóval. A mennyezetet nehezebb volt sározni, ezért nem mindenki szerette azt csinálni, pedig jó sárral az sem nehezebb. Bal kézzel vettek egy-egy csomó sarat és azt a falra *dobták* (helyezték) és ha jó a sár, akkor odaragadt. Alámentek és simítóval — a nyelet két kézzel fogva — elsimították. Jól odanyomták, mert másképpen nem simult. A hígabb sár a tapasztó nyakába hullott.

Amikor a tapasztás megszikkadt, homokos mésszel kétszer bemeszelték, majd utána tiszta mésszel *tisztáztak*, tiszta mésszel meszelték. A tanyákat általában fehérre meszelték, a sárga szín újabban jött divatba. A fal alját mintegy 40 cm magasságban régebben korommal, újabban venyigefekete festékkel *húzták el* (festették be). A vásárhelyiek nagy ritkán a tanya mögött nem alkalmazták ezt. Különösen a vásárhelyieknél szokás az ajtók, ablakok körül a falat, valamint az ablakok, ajtók feletti *szemöldököt* befesteni. A volt Megyaszai Sándorféle tanyában Fecskésen, Pál Jánosné amikor meszel, fest is. A *tövehúzóval* (ecsettel) az ajtók és ablakok körül egy keskeny sávban vörösrre festi a falat. Az ablakok feletti részt is kifesti. A porfestékbe enyvesvizet kever. Régebben a Vásárhely alatti *zahn* Nagy Varga-tanyán látott ilyent, megdetszett neki, azóta ő is így festi a tanyáját. A házeleje deszkafalát, valamint a melléképületek ajtaját is téglavörösrre festi. A falfestéket tejjel is szokták felereszteni. Fekete József Hatablaki-dűlőben fekvő tanyáján a tűzfalak, sőt még a kémények is vörösrre festettek, pedig a gazda orosházi származású.

A Pusztasík részein néhány olyan tanyát is lehet látni, amelyen a meszelésnek még a nyoma sincs. Ezek kivétel nélkül meszelték voltak, de az *idő* lemosta róluk a meszet. Az agyagos, polyvás sár nagyon sokáig bírja mészréteg nélkül is. A meszeletlen tanyában általában vásárhelyiek laknak, az orosházi asszony ezt nem nézné el.

A Pusztán a legtöbb lakóépület három *traktusból*, három helyiségből áll: szobából, konyhából és kamrából. Ilyen a sok közül Galli Bálint Cinkus-dűlőbeli és Kovács János kakasszéki tanyája. Az udvarról a konyhába lehet belépni s a konyhából a szobába. A kamrának régebben legtöbbször az udvarra nyílt az ajtaja. A helyiségek közül legnagyobb a szoba (mert a család élete ott zajlott) s azután a kamra következett (mert élelmen kívül gabonát is tartottak benne), legkisebb a konyha. Ez a beosztás általános a Pusztán.

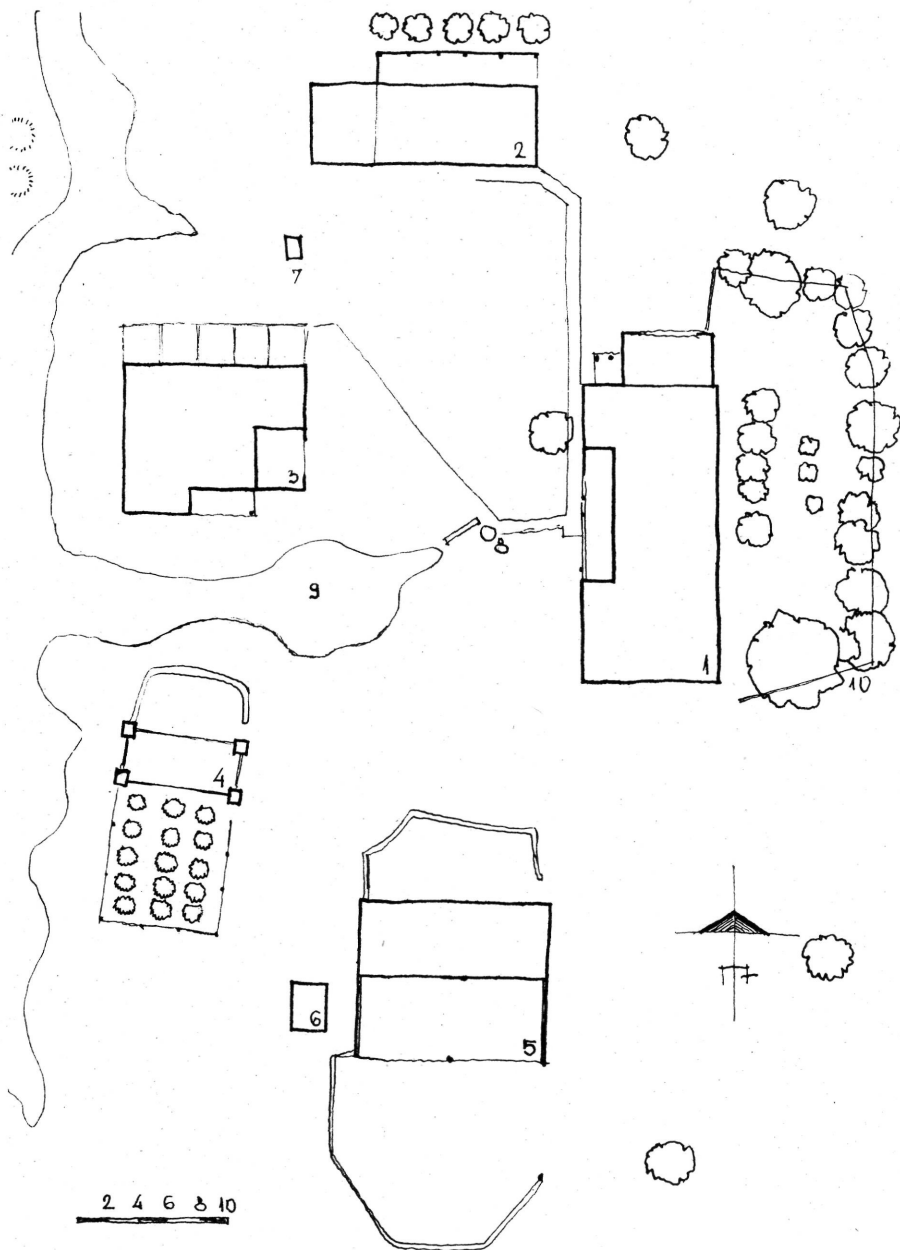
Könnyen meg lehet számolni, hány tanyában van két szoba. Az ilyen tanya beosztása: nagyszoba, konyha, kisszoba és kamra. A szobákba a konyhából lehet bejutni s a kamra ajtaja itt az udvarra nyílt. Ilyen beosztású többek között a kakasszéki *dombi* Kiss-féle tanya. Háromszobás tanya olyan ritka, mint a fehér holló.

Nagyon ritkán kétosztatú tanyára is lehet bukkanni, ilyen Lakatos Tóth Ferenc Bogárhoz-dűlőben fekvő tanyája. L. Tóth Ferenc apai nagyapja vette 1919-ben a Bartucz-örökösöktől, de már akkor sem volt a tanya fiatal. 1926-ban átépítették, addig csak *röpereszete* volt: a kisgerendák az udvar felől valamivel hosszabbak voltak, mint hátul. *Gádort húztak* (készítettek) a ház elé, a felső végét berakták s az lett a kamra.

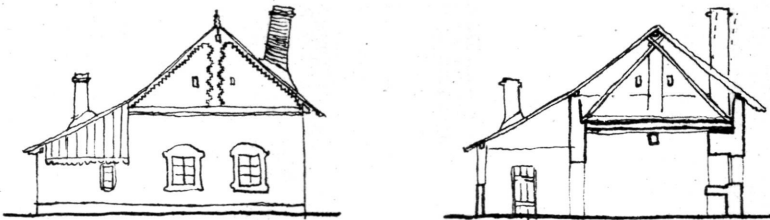
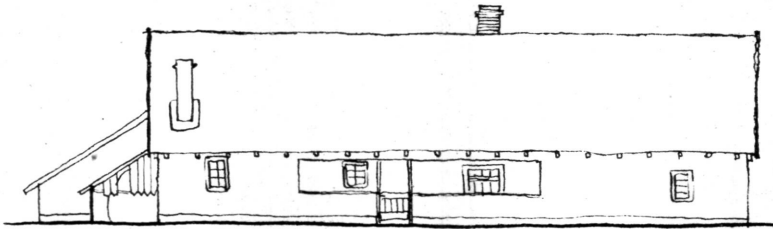
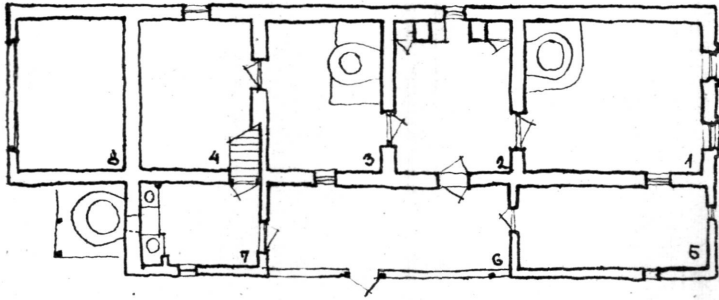
Amint később látni fogjuk, a család gyarapodása esetén az istállót bővítették, illetve új istállót építettek (külön istállóba kerültek a lovak és a szarvasmarhák), de a szobák számát sohasem növelték. Legfeljebb az ereszaljának az egyik, vagy mindkét végét elrekesztették s így egy kiskonyhát és egy kamrát nyertek.

A Pusztán a tanyában általában csak egy család élt. Legfeljebb a család fiatal tagjai — ha megnősültek vagy férjhezmentek — rövidebb vagy hosszabb ideig együtt laktak az öregekkel még akkor is, ha a tanyában csak egy szoba volt. Ilyenkor nappal a két család a szobában együtt élt, a fiatalok a konyhában aludtak; vagy a kamrát a fiatalok szobának rendezték be, vagy az ereszaljából kiskonyhát rekesztettek s ott aludt a fiatal pár.

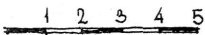
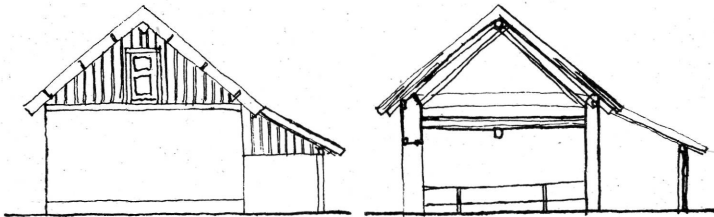
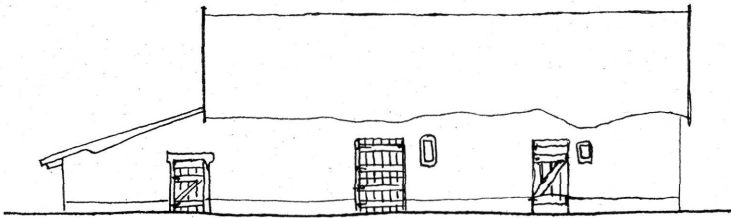
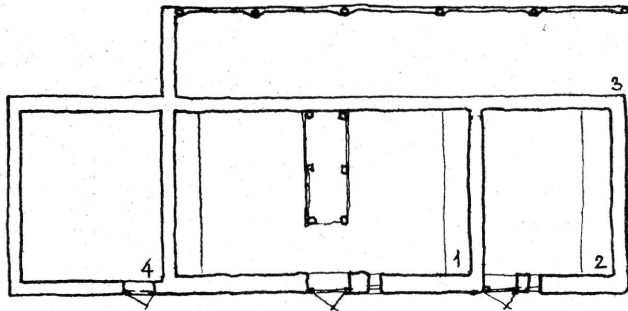
Ha a tanyában két szoba volt, akkor a szülők a nagyszobában, a fiatalok a kisszobában aludtak, nappal mindkét család a nagyszobát és a konyhát közösen használták annál is inkább, mert a két család *egykenyérén* élt. Az öreg gazda nem tűrte, hogy egy fedél alatt két *karra* dolgozzanak. Olasz Ernő még *hallombul* sem tudott olyan tanyáról, ahol három család lakott: az öregek és két fiatal házaspár.



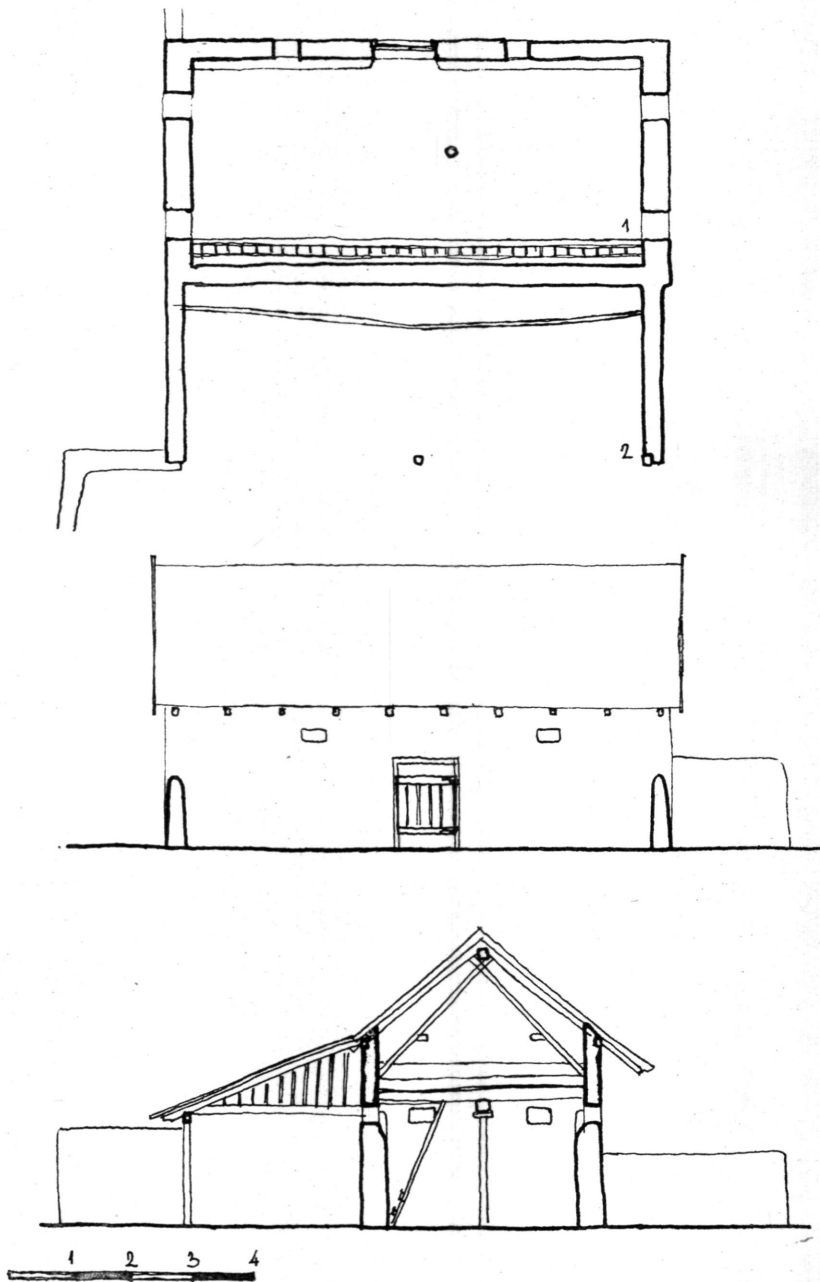
5. A Füvesi-tanya vázlatos alaprajza. (Az 5—9. sz. rajzokat Tószegi Tamás építész-mérnök felmérése alapján Szemenyei Bálint mérnök készítette.)



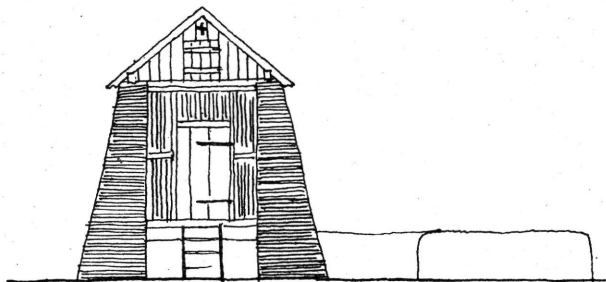
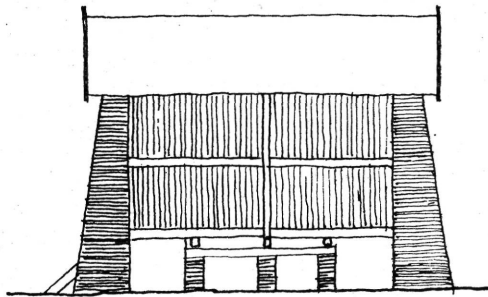
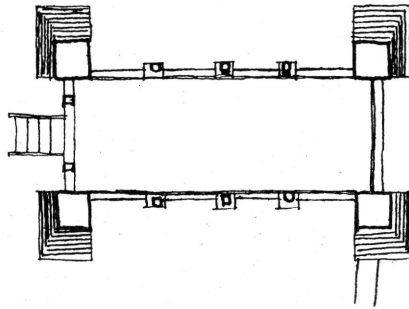
6. A Füvesi-tanya lakóépülete



7. Birkahodály és lóállás a Füvesi-tanyán



8. Istálló a Füvesi-tanyán



9. Kukoricagóré a Füvesi-tanyán

II. A tanya helyiségei és berendezésük

1. A szoba

A szoba legfontosabb bútordarabja az asztal. Legtöbbször a szoba elején, a két ablak között állt. Ritkábban a szoba közepét foglalta el. Legtöbbször fenyőfából készült. Lábai gyakran profiláltak és minden esetben merevítettek. Olasz Ernő asztala nem *nyagdul* semerre, pedig már az apja is úgy örökölte. A tetejét disznóvágáskor megfordították, azon vágták a kolbászhuszt. Az asztal lapja elég nagy, mély fiókja két lécen csúszott. Evőeszközöket, pogácsaszagatókat stb. tartottak benne. Az újabb asztalok kettős teteje szétnyitható. Nem minden asztalnak volt fiókja. Zöldre vagy sárgásbarnára festették. Az asztal sok tanyában már egy generációt kiszolgált, azért az ilyen helyen kopott. Aklan János tanyájában 11 gyerek nőtt fel, ez az asztalon is meglátszott: a tetején csak imitt-amott maradt festék. Némely tanyában festetlen asztalt lehetett találni.

Az asztalon a kancsó és a poharak álltak, a gyerekeké sima, az öregeké metszett üveg volt, így ha a gyerek eltörte a poharát, nem volt nagy kár. Sok helyen az asztalon álló fél-literes kancsóból ittak mindnyájan. Az üvegből készített kancsó fala vastag volt. Galli Bálintnál az asztalon füles pohár állott, a kantának az asztal alatt volt a helye. Legtöbb tanyában hétköznap terítetlen asztal járta s csak ünnepponon, névnapon terítették le. Különösen a festetlen és terítetlen asztalt sűrűn súrolták s a sok súrolás kidagasztotta a fa ereit.

Az első világháború előtt az asztal mellett a sarokban a kétrészes *sarokpad* állt, amely egyenes tetejű, tömör hátú ülőalkalmatosság volt. Sötétbarnára vagy zöldre festették. Általában nem díszítették, de akadt virággal kifestett is. Ülőkéje keskeny volt. Sok helyen az asztal előtt pad állt, amit az orosháziak *kanapénak* hívtak. Hosszabb, mint az asztal s négyen is ülhetek rajta. A hátlapja, a támlája és a lábai profiláltak. A két kifelé hajló végét *padkajnak* hívták. Általában olyan színűre festették, mint az asztalt. Tömör hátlapjába 2—3 vékonyabb betélap illeszkedett, melyeket rendszerint világosabbra festették. Némelyiknek a háta és a végei rácsozottak voltak. Miután az ülőlapja széles volt, alkalomadtán aludtak rajta. Olasz Ernő fiatal korában sokat tanyázott rajta. „Belekeveredett” a subába és jóízűt aludt. Az istállóban nem szeretett aludni, mert az istálló gőze ártott a subának. Sok helyen, ha vendég érkezett, az egyik vagy másik gyerek a padon aludt. Szerettek ott aludni.

A *gondolkodószék* (karfás szék) mindig olyan helyen állt, ahol magára hívta a figyelmet. Szentí Tibor szerint kultikus jellegű s voltaképpen a parasztember trónja. Legtöbb tanyában csak a családfő ülhetett bele. Kopáncson a meghalt gazda után árván maradt a szék, senki sem foglalhatta el, mert a gazdája szelleme ült ott tovább. Néhol még le is takarták. Később, idők során sok helyen felkerült a padlásra.

Az asztal után az ágy a szoba legfontosabb bútora. Sokan az első világháborúig *nyoszójának* hívták. Olasz Ernő szerint „igazából” a nyoszója a fekvésre szolgáló bútort jelentette, a benne lévő ágynemű a tulajdonképpeni ágy, tehát: a *nyoszójába volt a vetétt ágy*.

Régebben az ágyakat a szoba ablak nélküli, hosszanti fala mellé, egymás végébe állították. Ez a két ágy volt a *vetétt ágy*. Az ajtó mögötti ágy mindig vetetlen volt és *vacoknak* hívták. Az ágyak keményfából készültek. Az ágyvégek profiláltak voltak és legtöbbször dióbarnára festették. De voltak világossárgára festettek is. Ritkábban cifrára festett ágyvégeket is lehetett találni.

A rangos ágy a *fölvetétt tisztaágy* volt. A szoroson egymás mellé helyezett ágydeszkákra papírt teregettek és búzaszalmát helyeztek rá. Az árpaszalma puha és összekeményedik s nagyon porol, a pora pedig csípős. A szalmát rossz zsákokkal vagy rongypokróccal takarták le, fölé kopottas lepedő került, arra pedig a *derékalj*. A kenderszőttes derékaljban liba-

toll volt. Erre pedig a tiszta lepedőt terítették. Másutt az ágyba *strózsákat*, szalmazsákat tettek. Ha a deszkákra terített szalma penészedett, könnyebb volt kicserélni, mint a szalmazsákban levőt. A szalmazsák nyílását nagy öltésekkel *beöltötték*. Erre ócska lepedő került s a két végét, illetve a szélét az ágy oldalához szorították. Végül erre helyezték a tiszta lepedőt.

A nagylányoknak és a fiatalabb asszonyoknak *slingelt* (hímzett) párnájuk, dunnájuk volt. Az idősebbek ágyhuzata sokszor csíkos kanavászból készült. Mindennapi használatra színes ágyhuzatuk is volt. Az is előfordult, hogy az ágynemű fele fehér, fele színes huzatú volt. Ha fiatalasszonyé volt, akkor a fehéreket *zajmedlizték*, hajtásokat vartak rá, a színeseket fodorral díszítették. A párnáknak, a párnahuzatoknak csak az egyik végét hímezték ki. A tokra piros, kék, zöld színű fényes anyagot *naggyáztak* (nagy öltésekkel öltötték rá) a hímezés alá, s a hímezés kivágásain átvilágított. Minden párnavég más színű volt. Ha megunták, változtatták. A dunna egyik vége hímezt s a másik gombos volt.

A következőképpen vetették az ágyat: A lepedőre egy vagy két sor párnát raktak s erre a kétrét hajtott dunna került. A dunnát úgy hajtották össze, hogy a sarkai (amelyek kifele néztek) kissé magasabban álljanak, ne *konyújjanak* le. Az ágyat vékony karton ágyterítővel terítették le, amely *két szélből* készült. Világos alapszínű, nagy virágokkal borított volt, az alsó szél türe szedett fodor díszítette. Gyakran az ágyterítő derekán is fodor díszlett. Később divatba jött a gyári ágyterítő: piros alapon körös-körül és közepén fekete virágmotívumokkal. Az ágyterítő olyan hosszú volt, mint az ágy, s ezért a vetett ágy végét (amely magasabb volt, mint a nyoszolya vége) szabadon hagyta. Az ajtó felőli párnavégek és a dunnának a végei hímeztettek voltak. „Ájnye deszépek ezek a párnák!” mondta a belépő. A raktott ágy másik vége nem volt színes. A tisztaágyat csak akkor bontották el, ha vendég volt, vagy ha nyáron szellőztettek. Ha vendég jött, akkor a kemence felölit *mégágyalták*. Az ágyterítőre nem raktak párnát. Olasz Ernő szerint a magyaroknál nem volt szokás, csak a tótoknál.

Ha a tanyában kisszoba is volt, abban is rendszerint két ágy állt egymás végében. Az egyik feltétlenül tisztaágy volt. Amelyik tollat nem használták, azt ebben az ágyban tették. Sok párna volt benne, legfőleg pedig a dunna. Az Aklan Mihály-féle tanyában a fölvetett tisztaágy tetején, az ágyterítőn két nagy, hímezt oldalú párnát helyeztek el hosszában. Ezt az ágyat csak szellőztetésre, szárításra bontották el. A másik ágy vetetlen volt. Amikor Aklan Mihály kikel belőle, fölrázták, megigazították, de fölvetve sohasem volt. Mindennap részeg volt s általában csak este vergődött haza, s az ágy mindig vetve várta.

A vetett ágyak előtt 2—2 fenyőfából készült, szögletes ülőlapú, egyenes lábú, támlás szék állott. A székek festettek voltak, de ahol sok gyerek nőtt fel, ott csak a festés nyomai látszottak. Oda vitték, ahová kellett, ebédkor az asztal mellé kerültek.

A szobában az ajtó mögött egy vetetlen ágy állt, amelyek *vacoknak* hívták. Éjszaka aludtak rajta, nappal azon hancúroztak a gyerekek, ha a szobába szorultak. Aklan Mihályéknál a felnőttek sohasem dőltek le nappal, a vacok kizárólag a gyerekeké volt. Viszont Olasz Ernőéknél, ha nappal „alhatnékuk” volt, akkor arra feküdtek. Télen esténként sokszor szomszédoltak és későn feküdtek le. Másnap azután álmosak voltak és napközben ledültek, de a csizmának nem volt szabad a vacokra kerülni.

A szoba legváltozatosabb bútordarabja kétségkívül a *vacok* volt. A vacok legtöbbször a nagyszülőktől öröklött ágy. Olasz Ernőéknél rajta volt a *numera* is: „1816 Bánfi Erzsébeté”. Amikor a lánya előrökölte, az is ráfestette a nevét és az évszámát: „1832 Joó Máriájé”. Tornyos ágy volt. Az ágy végét geometrikus vésés díszítette. Piros tulipánt és zöld leveleket is festettek rá. Az ágyvégekre került a kb. 80 cm magas faragott tornyosvég. Ezekre tették keresztbe a kétujjnyi vastagságú rudat, amelyre nyáron fehér, apró lyukú szúnyoghálót terítettek. Kétfelől majdnem a földig lógott. Nagyon ritkán deszkából ütötték össze. Deszkából általában csak az ereszaljára, a házelejére volt szokás vackot készíteni. Csepregi

Mihály a fia számára készített egyet. Szögletes lábait hevederrel fogatta össze, s ezekre kerültek az ágydeszkák. Oldalán és a végén egy-egy élére állított deszka védte a szalmazsákot, amelyre rongypokróc került. Nappal lópokróccal takarták le. Mindig volt rajta egy párna, színes huzattal. Keskeny, egyszemélyes ágy volt. Bár a gyerekek készült, nappal ültek is rajta. Aklan Jánoséknál is a vacok a gyerekeké és az unokáé volt. Amikor gyerekek aludtak rajta, az oldalára magas rácsot szereltek, amely olyan magas volt, mint az ágyvégek. A fenekét kideszkázták. Alatta két kihúzható fiók volt, mosott fehérneműt tartottak benne. (A 14 gyerek közül hét nagy volt és sok ruha kellett). Nappal nem tettek rá párnát, mert egyszerre 3—4 gyerek is hancúrozott rajta.

Ha az öreg ágy lábainak végét a szű rágta, az elkorhadt, a korhadt részt levágták, vacoknak megtette. Sok esetben masszív volt és nem *nyiszogott*. Sok helyen nem szalmazsákot tettek bele, hanem szalmát, főleg pedig rossz zsákokat s arra rongypokrócot terítettek. Azonkívül, hogy nappal ráültek vagy szundítottak rajta egyet, még sok mindenre használták. A gyerekeket azon öltöztették, sokszor mindenféle ruhát dobtak rá. A vendég is oda tette le a nagykabátját. Ha a gazdái fiatalabbak voltak, akkor nappal olykor ketten is igénybe vették, nem kellett a vetett ágyat széthányani. A vacok azért is jó volt, mert arra legtöbbször ruhástól dőltek le. A férfiak sokszor még a lábbelijüket sem vetették le, igaz, hogy az asszonyok *duruzsoltak* is érte. Legtöbb helyen a gyerekek alvóhelye volt, sok helyen éjszaka sem aludtak benne.

Az első világháború előtt sok tanyában a vacok alatt *toliágy* volt. A toliágy lapos, ládaszerű fekhely, 4 kis sajtkerékkel. Szalmát, szalmazsákot tettek bele s pokróccal takarták le. Este kihúzták és reggel visszatolták. Ha a vacok alatt nem volt toliágy, akkor a vacok mellett két szék, ritkábban pad állott. Télen a vacok végénél állt a tojástartó *kobak*, amelynek egyébként a kamrában az *ászokon* volt a helye. Mellette egy deszkán a cserépkanta állt. A vacok alatt megfér a viselő lábbeli. A kisszék is oda került, ha láb alatt volt. A vacok alatt állott a *puclós* (cipőtisztító felszerelés egy faládikában) és a *csizmahúzó fakutya* is. A gyerekek mondták: „Erigy, hozd elő a fakutyát!” A papucsot is onnan halászták elő.

A *sublót* rendszerint a szoba belső sarkában állt, az udvarra és a földekre, vagy a dűlőre néző ablakok között. Három egymásra helyezett fiókból állt. A fiókokat rézkarikás húzóval látták el, vagy 2—3 fagomb volt rajtuk. Kulccsal zárták. Leggyakrabban vörös barnára és sárgára festették. A barna sublótban a fiókja sokszor sárga volt. Fehérneműt és női ruhákat tartottak benne. A rangosabb ruhák a felső fiókba kerültek. A pénzt is ott tartották, de ott őrizték az iratokat és az orvosságot is, hogy a gyerekek ne férjenek hozzá. A felsőt nyitogatták, húzogatták legtöbbször. A középsőben az ágynemű, a használt, mosott ruhák s az alsóban a harisnyák, türülgetők, kapcának valók, foltnakvalók voltak. A gyerekeknek nem volt szabad a sublótfiókokat kihúzni. „Ahhijányzott volnacsak!” emlékeznek vissza. A teteje *slingelt* (hímzett) sublótterítővel volt letakarva. Mindig tele volt. A tányérokat *stószba* (csomóba) rakták és a sublót tetejének a felső felén sorakoztak. Elöl egy sor bögre állt, szájával lefelé. A biblia mellett kapott helyet a borosphár is, ott állott a kézi tűkör és a *varrósdoboz*. Néhol itt volt a helye nappal a talpaslámpának is, ha nem volt a szobában *kaszni*.

A *kaszni* legtöbbször az udvarra néző fal mellett, sokszor a sublót és a vacok között foglalt helyet. Valamivel kisebb, mint a sublót. Fenyőfából készült s rendszerint sötétbarna színűre festett. Felül egy kihúzható széles fiókkal, rajta 2 porcelán gombbal. Az alsó része kétajtós, belül polccal, kulccsal zárták. A kaszni egyharmadát a fiók és kétharmadát az ajtó rész foglalta el. A kaszni a mindennapi ruhák kerültek. Ide tették a mosás után *kiman-gult ruhákat stószba* rakva. Ha az ing *elkeshett*, volt helyette párjával. A fehérneműk közül az asszonyé feltétlenül a sublótba, a gyereké pedig a kaszniába került. Ennek már nem volt annyira tele a teteje. Olyan edények, bögrék kaptak ott helyet, amelyeket többször használtak. Nappal a lámpa is itt állott. Egyformán *szagatták* (használták) a sublótot és a kasznit.

A századfordulóig visszanyúló emlékezet a sublót, valamint a kaszni helyett a *tulipános ládát* találta. Abban tartották a fehérműt. A tulipántos ládát a sublót, azt pedig a szekrény szorította ki.

Aklan Jánosnak a Hármashatár sarkában húzódó tanyája nagyszobájában az ágyvége és a kuckó között állt a tulipántos láda. Készítője a láda elejét virágokkal borította. Mosott fehérművel volt tele, a kisfiókjában pénzt és zsebkendőket tartottak. A tetejét többször ideiglenes fekhelynek is használták. Ha az unoka ott aludt, akkor a nagymama a ládára szorult, a lábát a kuckóba nyújtotta. A gyereket nem merte oda tenni, mert az leesett s akkor *nyikkant*. A szobában sem sublót, sem szekrény nem volt.

A szoba szabad sarkában egy *gondolkodószek* állt, hátlappal, kétoldalt karfával és négy szétfele álló lábbal. Gyakran tulipánt, virágot pingáltak rá. Az öregatya szeretett rajta ülni. Amikor lefeküdt, arra rakta ruháját.

A *sifon* (szekrény) már az emlékezet határán megjelent a szobában. Ha a szülőktől, nagyszülőktől sublótot örökölték, még beállították a szobába, de a fiatalok már nem készítették vagy vásároltak sublótot. Ha a szobában sublót is volt, akkor csak egy szekrényre volt szükség. A sublótban a fehérműket, a szekrényben az ünneplőruhákat tartottak. A szekrényt fenyőfából készítették és barnára festették. Teteje elől profilált volt, középen pártával. A régebbi szekrényeknek egyszárnyas ajtaja volt. Az ajtó mélyített részét rendszerint sárgára festették. Belsejében fent egy polc, alatta pedig akasztós rész volt. A polcon a férfikalapnak, sapkának, a nagykendőknek, fejkendőknél volt a helye. Az akasztós részben a férfi- és női ünneplőruhák csüngtek. „Ahogy gyűjt sorba!” Az újabb szekrények kétajtósak voltak. A másik szekrény közepén elválasztott volt s mindkét oldala bepolicozott. Az egyikbe a fehérműket s a másikba a felsőruhákat tették. Tetején dohányosdobozt, gyufát, kártyát, néhol tálakat, edényeket tartottak.

A pusztai emberek szerint a kemence „mindennél fontosabb”. Legtöbb szobában *bogjakemence* volt: egyenes oldallal, kerek tetővel és a tetejének szélén egy kis peremmel. Szögletes kemencék is voltak, ezeket *sifonkemencének* hívták. A kemence részei: *teteje, oldala, feneke, válla*, melyet *toroknak* vagy *párkánynak* is hívták. A kemence *szája* a konyhában nyílt. A kemence körül a *padka* húzódott, amely sárból rakott ülőalkalmatosság volt. Egyes adatok szerint a padkát az orosháziak *tüszhejnek, tüszeenek* is hívták. Veres József az 1886-ban kiadott „Orosháza, történeti és statisztikai adatok alapján” c. munkájában így ír erről: „Az ajtó mellett pedig a nagy helyet elfoglaló s padkával körülfutott sárkemence volt, melynek „tüszhelyén” (tüzhelyén), „padkáján”, „pócikján” melegedve télen oly jól el lehetett beszélgetni.”⁵

Veres József forrásmunkájából kitűnik, hogy a kemence körül futó padkát *tüszhelynek* is hívták. Ezt néhány alábbi közlés is alátámasztja. Aklan Jusztina orosházi származású, szüleitől hallotta, hogy a kemence körül a *tüszhej* húzódott. „Körü kő meszeni azt a tüszhejet, mer ojan piszkos!” — mondta az anyja. Az ajtó felőli végénél egy kis ülőke volt, melyet Aklanéknál *duzzogónak* hívtak. Olyan magas volt, ha ráültek, a lábuk a *tüszhejre, padkára* ért. A gyerekek sokszor felültek rá, de ha „muszáj” volt, ordítottak, mint a sakál, ugyanis csak büntetésből ültették oda a gyerekeket. „Né rosszakoggy, mer a duzzogóra üsz!” mondták a szülők. *Gójás* Tóth Imrénél a padka kis emelvényét *kispatkának* hívták: Apja pipás ember volt s ott pipált. Olasz Ernőnél az öregatya húzódott oda. A padka *pócára* akkor ült fel, amikor már levetkőzött de még nem feküdt le s ott melegedett. Sokszor *kis-párnát, kabátot, kendőt* vetettek rá. A Hatablaki-dűlőben az öreg Vörös Mihály télen mindig ott melegedett papucsban, rövid subában. A lába a padkán volt s a jobb oldalát a kemence oldalához vetette. Csak télen pipált, a hosszú szárú pipáját mindig az unoka gyűjtötte meg. Nagy Gyevi Edit — az egyik pusztai iskola tanulója — özv. Dominkó Sándorné

⁵ Veres József: Orosháza, történeti és statisztikai adatok alapján. Orosháza, 1886. 30.

orosházi lakos elbeszélése nyomán vázlatrajzot készített a századforduló körüli szobáról s abból is látszik, hogy az orosházaiak tüszejnek is hívták a kemence körül futó padkát. Végül Fekete Sándor — egyik legkitűnőbb adatközlőnk — is megerősítette, hogy régebben az orosházaiak a padkát tűzhelynek is mondták.

A fentiek alapján bizonyosnak látszik, hogy a múlt század vége fele Orosházán a kemence körül futó, sárból készült ülökét padkának és tűzhelynek is hívták. A padka ajtó felőli vége egy kis szakaszon magasabban folytatódik és egy kis kocka alakú emelvényben végződik. Mindez hasonlít a tűzhelyhez. Régen a szobában a kemence mellett tűzhely is volt, amelynek füstje egy falba vájt csatornán keresztül a kemence-kéménybe távozott. Orosházán az Alvégi-temető sírásóháza mindkét szobájában a kemence mellett, a padka végében egy-egy tűzhely van.⁶

Kézenfekvő, hogy a tüzelőberendezéstől kaphatta a padka a tűzhely nevet. Később, amikor a tűzhely eltűnt a szobából, feledésbe került az ülőalkalmatosság tűzhely elnevezése is. Ma már csak a padka név él, de néhány ember emlékezete még őrzi a másik nevét is. A padka ritkán fából készült. Két részből állt, háta nem volt, a ráülő a hátát a kemencének vetette és az ülő rész lábait deszkából készítették. Be is festették, *padnak* hívták. Sok helyen ócska rongypokróccal terítették le. Amikor a kemencét meszelték vagy a szobát mázolták, a padot elvették a kemence mellől, nehogy *összekennyék* a lábát. Ritkán került olyan kemence is, amelynek nem volt padkája.

A kemencét hetenként vagy kéthetenként meszelték. A meszelő fejét télen a hóban ki-mosták és a kemence *torkán* szárították. Ide dobták fel a vizes törülközőket is. Itt volt a helye a *fakatajába* a *kingyertyás* gyufának. Disznóölés előtt felkerült rá a bors, köménymag, hogy jól megszáradjon és puhára törjön. A kemence tetejére télen feltették a *tejeskőcsögöt* hogy hamarabb megaludjon a tej. Kenyér- és kalácssütéskor a lisztet is ott melegítették. A kisült *gőrhönyt*, *málét* letakarták és a kemence tetejére tették, hogy ki ne hűljön addig, míg az emberek hazaérkeznek. Amikor télen, teregetés után a ruha megfagyott, a kemence tetejére terítették száradni, de az este kimosott ruhát is oda teregették. Régen mosás után a kemencére is terítették a ruhát száradni, de akkor a kemencét sűrűbben meszelték. Ádászéknál a Ficsér-dűlőben még most is a kemence tetejére teregetik a kimosott ruhát. Másutt a száradó ruhákat a kemence köztüli szárítólécekre helyezték. Ezek függőleges tartókra voltak erősítve, amelyek a fiókgerendákról csüngtek alá.

A kemence és a szoba falai közötti sarkot *kuckónak* hívták. A kuckó feneké olyan magas volt, mint a padka. Sok tanyába a *fejajját kipockúták*, egy rossz kabáttal kitöltték. Pokróccal takaróztak. Télen szerettek ott aludni a gyerekek. A kuckó télen nappal is gyerekeké volt. Meztőláb hancúroztak ott. A kuckóban tartották a *süvegcsukrot*, a *kűsót* és legbelül a tábla szappant.

A kétszárnyú szimpla kis ablakon színes (piros, kék) *firhang* (függöny) függött, amely az üveget teljesen eltakarta. Az ablak felett, a függőnytartóról csüngött a csipkefüggöny, amely majd a földet érte. Két darabból állt s az ablak mellett egy-egy fagurigát erősítettek a falra és a függőnyt oda húzták el. A függőnytartó két végén egy-egy esztergált tornyocska állt. Régen a legtöbb ablakon zöld *zsalogáter* volt, amelyet este becsuktak.

A századforduló után az új tanyákra már dupla ablakot tettek. A régebbi tanyákon a szimpla ablakot csak fokozatosan cserélték ki. Ha több tanyája volt a gazdának, akkor először a nagytanyára (ahol lakott) került dupla ablak. A kicserélt ablak valamelyik melléképületre került, az ott lévő fél ablak helyett, azt pedig az istállón lévő szellőztető-lyukra tették. Általában, ha használható volt a kicserélt ablak, akkor azt feltétlenül felhasználták valahol.

⁶ *Nagy Márta*: Az orosházi Alvégi temető szabadkéményes sírásóháza. A Szántó Kovács Múzeum Évkönyve. Szerk.: *Nagy Gyula*. Orosháza, 1959. 3,4 kép.

Az ajtóval szembeni falon, a nagygerenda alatt függött a tükör. Kerete gyakran funéros volt, tetején faragott tornyocskával, két sarkán esztergált gombbal. A tükör felakasztás után előredőlt. Galliéknál a tükör felső sarkára került a kalap, ha megázott. A tükör körül családi képek függtek a falon. Alatta egy szegen a *kalendár* csüngött, gerincét sok helyen vászonnal vonták be s a varrás cérnájával akasztották fel. A nap kelésének, nyugvásának idejét különösen akkor nézték, amikor az óra megállt. A nap keltét-nyugtát mindig tudták. A katolikus családoknál a falat szentképek borították.

A sublót vagy a tulipántos láda felett ketyegett a falóra. A tagolt szélű óra számlapja tele volt pingálva rózsákkal. Némelyik számlapja porcelán volt s az is virágokkal díszített: zöld levelek között apró piros virágokkal. A legtöbb helyen a gazda kezelte. A függőlámpa az asztal felett a kisgerendába vert szögön csüngött, de nem mindig azt égették. A talpas lámpa nappal a *gangi ablakba* volt, de este az asztalra került.

Valamelyik sarokban — alkalmasint a gondolkodószék felett — a falon volt a pipatartó négy-öt tajtékpipával. Aklan János a pipáit: kávéházinak, ünneplőnek, mindennapinak nevezte el. Csak míg aludt és evett, addig nem csüngött a pipa a szájában. Az első világháborúig bógatyában járt. A gatyakorcba tűzte a kostökcacsót, amely sallangokkal pipaszurkálóval, „fenemindénnel” volt ellátva.

A kuckó mellett a falra egy hosszú fafogast vagy vasból készített *cigányfogast* erősítettek. Néhol szétnyitható fogas került oda. Míg szekrény nem volt, a fogásra akasztották a férfi- és női felsőruhát. Főleg az ünneplő vagy *gyüvöménő* ruhákat akasztották rá. Az ünneplőt fehér vászonnal takarták le és kétfelől a szélét aláhajtották. Az ünneplő csizmát is odaakasztották. A nagygerendán egy tányérban tartották a *páréleszőt*, de ott volt a helye a tartalék *gyufapakliknak* és a *tárogyökeres* kötegek is. Csak az alacsonyabb szobában tettek a nagygerendára egyet-mást, és csak akkor, ha a teteje üreges volt. Sok helyen berakták, mert csak a port fogta. A barnára festett teleajtóba vert szegen két-három törülköző csüngött. A szobaajtóban tovább maradt meg a falikilincs, mint a konyhaajtón. Néhol a küszöb derekának a szoba felőli oldalára arasznyi hosszú vasdrótot vertek, hogy a küszöb közepe ne kopjon ki.

A talpas, ringatós *bölcső* az első ágy mellett állt. Zöldre vagy kékre festették. Az *álló* a bölcső padka felőli végénél volt. A nagyobbacska gyereket abba állították, amikor nem értek rá vigyázni rá. Mindkettő használat után felkerült a padlásra.

A szoba — különösen az első világháború végéig — lassan változott. Ha a századforduló szobáját összehasonlítjuk a kutatásunk időszakában élő idősebb családokéval, a következő változást találjuk: Nem sokkal a századforduló után, amikor a szabadkémény megszűnt és a konyha melegebb lett, a kaszni kikerült a konyhába, sőt legtöbbször a sublót is. Helyüket a sifon, sifonok (szekrények) foglalták el. A tulipántos láda pedig egyenesen a kamrába került, ahol korpásládként folytatta életét. A szoba többi bútordarabját még ma is megtalálni, legtöbbször az eredeti helyén. A két ágy újabban egymás mellé került.

Galli Bálint szoba-konyha-kamrás tanyájában lévő szoba mutatja a ma élő idősebb generáció szobáját. A kemence megvan még ugyan, de már hiányzik a padkája. A szoba kemence felőli oldalán még nem párossával helyezkednek az ágyak, de már nem is véggel egymásnak, hanem egymásra derékszögben. A kemencéhez közelebb eső, a szoba hosszában elhelyezett ágy előtt két hátszék áll. A szoba elején, a nagygerenda alatt, közvetlenül az egyik ágy végéhez támaszkodva áll a háromfiókos sublót, felette a tükörrel s körülötte a képekkel. A szoba másik felében elől a sarokban áll az egyajtós szekrény. Az udvari ablakon túl az asztalt találjuk, kanapéval. A kanapé felett az óra méri az időt. Körülötte képek függnek. Az ajtó mögött, a hagyományos helyén áll a vacok, az ajtó egyik oldalán a falon falifogas s másik felől (a kemence felől) citera függ.

Anyaggyűjtésünk során a Pusztai iskoláinak tanulói a mai szobákról is készítettek vázlatos alaprajzot. Varga Rozália a pusztafeketehalmi iskola tanulója munkáját tanulmányozva

megállapíthattuk, szülei tanyájában a szoba mai szobának felel meg. A padkás búbos kemence mellett vaskályha áll. A két ágy egymás mellé került. Az ágyak végénél áll az asztal, a három oldala mellett összesen 4 székkal. Az ajtó háta mögött már két szekrény áll, s ezek végében egy vaságy van. Az udvari ablak alatt van helye a varrógépnak, a rádió is az ablak közelébe került.

2. A konyha

a) A szabadkéményes hidegkonyha

A szabadkéményes konyhát a nagygerenda ketté osztotta: a *kéményajjára* és a *pitvarra*. Az udvarról a pitvarba lépett az ember, melyet a Pusztán *pitarnak* hívtak. *Teleajtáját* (üveg nélküli ajtaját) *ácsajtónak* is mondták. A konyhaajtón sokáig fakilincs volt, akácfából készült retesszel. Az ajtó közepén fából, vasból készült *ajtóhúzó* is volt. Az ajtót barnára vagy zöldre festették. Nyáron tárva-nyitva volt s firhang (függöny) csüngött rajta. Legtöbbször használt lepedőből, kimustrált dunnahuzatból került ki.

A *szabadkéményt* vályogból rakták. Ha a kéményalja a konyha belső felét teljesen elfoglalta, akkor a kémény a falakra épült. De ha a szabadkémény a konyha belső felének egy részét töltötte ki, akkor két falra és külön lábazatra került. Ilyen esetben a szabadkémény elején, szemben a kemence szájával, egy ajtónyílásnál jóval szélesebb szabad nyílás volt.

A készülő kéménybe 3—4 somfarudat állítottak be. A somfarúd nem törik, nem hajlik. Ezekre rakták a füstölendő húst, mely néha hónapokig ott csüngött. A szabadkémény hideg kémény s a szellős kéménybe nem *csiccsent* meg a hús. A kéménynek a tető feletti része általában téglából készült. Galli Bálint tanyájában a szabadkémény *kürtője* lécből készült s kívül-belül besározták. A tetőn felüli részt pedig deszkából készítették, a belsejét évenként sározták. Sohasem gyulladt ki. Nem minden kéményre került *bógni*. (A bógni egy hajlított bádoglemez, amelyet a kémény tetejére szereltek, azzal a rendeltetéssel, ha a *kéménycug* — a kémény huzata — kirántaná a parazsat a kemencéből, megfogja azt, vagyis parázsfogó volt).

A szabadkémény alatt volt a *tűszhej a kis- és nagykatlannal*. A tűzhely itt nem más, mint a kemence szája alatti padka. Ha szemben állunk vele, akkor általában jobb kéz fele a nagykatlan és a bal kéz fele a kiskatlan esett. Néhol, így pl. Olasz Ernőnél éppen fordítva. A két katlan közötti padkát *tűzhelynek* hívták. Amikor ugyanis rántást pirítottak, a tűzhely alatti bolthajtásból elővették a *vasháromláb*at s a tűzhelyre tették. A kiskatlan alól a *gamós tűzpiszkálóval* parazsat húztak a háromláb alá. Ha szükség volt rá, egy kis csutkaszárt tettek a parázsra s a *serpenyőben* megpirult a rántás. Utána visszatolták a parazsat. Egyesek a padkát, illetve a tűzhelyet *pörnyeknek* hívták, ugyanis a padka tetején egy tenyérszerű lyuk volt s abba húzták a pörnyét. A lyukat legtöbbször egy rossz ásó takarta el. A pörnye a lyukon keresztül egy üregbe került, ahonnan egy nyíláson keresztül kis *szénvonóval* kihúzták. Télen sokszor három kasra valót szedtek ki belőle s a trágyadombra öntötték.

Kisbográcsban, a kiskatlanon főztek, ezért azt *főzőkatlannak* is hívták. A bográcsot a nagygerendára akasztották. Csutkaszárral, morzsolt csutkával tüzeltek a bogrács alá. A kemencében azokat az ételeket főzték, amelyeknek a főzése hosszabb ideig tartott. A kemencébe rakták be a babot és a káposztát. Cserépedényben, ritkábban öntött vasfazékban és lábasban főztek. A kis hamukihúzó szénvonóval az edényt óvatosan egészen a parázsig tolták. Azzal is húzták ki. Kevés helyen *kantatólával*, *kemencekocsival* tették be és vették ki a fazekat a kemencéből. Sok étel jobb ízű a kemencében főzve, mint másutt. Amikor a kemencében főztek, kopott cserépkantában vizet tettek melegedni. Ha elmúlt a fűtési szezon, mindent a kisbográcsban a főzőkatlanon főztek. A nagykatlant csak mosáskor és disz-

nőüléskor használták. Ahol az udvaron is volt katlan, ott a kéményaljában levőt csak télen használták mosásra. *Ganét* tettek a katlan alá, hogy tartsa a tüzet. A gyerekeknek dolga volt a gyöpön a marhagané forgatása és száradás után a behordása. Időnként a trágya egy részét *ganének kivetették*.

A kemence ajtaja, az *előte* (orosháziaknál: *tévdő*) a kemence szája mellett állt. A tartalék előte a kamrában volt, vagy az ól falán, ahol készítették. Három-négy is volt belőle. Nem minden padkán volt pörnyelyuk. Ha nem volt, akkor a kemencéből és a kiskatlanból a pörnyehúzóval a nagykatlanba húzták a pörnyét. A *sütőlapát*, a *szénwonó* és a *piszkafa* mindig a kémény alatt állt. De ott lehetett megtalálni a söprűt és a lapátot is. A katlan tetején az üst mellett volt a kis ciroksöprű, amelyet egy marék cirokból készítettek. Ezzel söpörték le a kemence elejét.

Ha nem volt nagy hideg, a konyhaajtót sarkig kinyitották. A katlan, a kemence szája meleget adott, a főzés közben „gyüttek-möntek” s nem fáztak. A főzés előkészítése a fűtés alatt történt. Először egy fazék vizet tettek be melegedni. Főzés közben abba nyomták bele a füstölt húst. Majd hozzáöntötték a babot vagy káposztát s a rántást. A rántásból annyit készítettek, hogy hetekig elég volt. Amikor befűtöttek, a főznivalót betolták a kemencébe.

Disznótorkor a konyha az asszonyoké volt. Bánfy Bálint gyerekkorában látta, hogy a szabadkéményes konyhában a téli nagy hidegben a *bölléraszonyok* — hogy ne fázzanak — a lábukhoz égő paraszat szórtak a katlanból. A parázs hamarosan elhamvadt. De néha hol az egyik, hol a másik bölléraszony hosszú szoknyájába kapott. „Te komámasszony, füstszagot érzék mégint, nem a tő szoknyád ég? — az is előfordult, hogy éppen a kérdező szoknyája égett.

A szabadkéményes hidegkonyhában alig volt bútor, különösen ha a kéményaljja teljes egészében elfoglalta a konyha belső felét. A Cinkus-dűlőben Aklan Mihálynál a konyhában, a konyha- és a szobaajtó közötti saroknál egy fából készített fogas volt. A mindennap hordott ruhákat akasztották rá. „A vizes *göncöt* (kabátot) dopd lē magadrul, úgy gyere be!”

Ha a szabadkémény a konyha belső felének csak egy részét foglalta el, akkor néhány bútor volt benne. Olasz Ernőnél a konyha közepén állt a nyári kisasztal. Alacsony, négy-lábú, festetlen *asztalszék* volt, melyet mindig tisztára sűroltak. A használatban lévő tányérok, cserépedények a falba süllyesztett *falkaszni*ba sorakoztak. Egyajtós, lapos szekrényféle volt, három polccal. Az ajtaját *pöcökkel* csukták. A kemence szája alatti padka-bolthajtásban volt a helye a *vasháromlábnak*, a kisbográcsot a nagygerendába vert szegre akasztották. A falon — a pitvar sarkában — a nyújtódeszka, a kémény sorjában a *csikmákszedő* csüngött. A falkaszni mellett az öregszéken a *cserépmosdótál* állt. Hamar eltört s az öregatya kisteknőt készítettett helyette.

A konyha fejlődése során később megjelent a *sparhét* (tűzhely) is, az első időkben azonban még mint nyitott tüzelő. Ha a kéményaljja alatti főzőkatlant egy- vagy kétkarikás platnival lefedtek, akkor azt *sparhétnek* hívták. Ez azonban már nem katlan volt, de még nem is zárt tűzhely, mert a tüzelőnyílása szabad volt. A rántást mindig ezen a sparheton piritották meg s a kását, krumplipaprikást is ezen főzték. Egyes helyen fehérre meszelték.

A Cinkusi-dűlőben fekvő Csepregi György-féle tanya konyhájában — miután a kemence szája alatti padka egyik végében sem volt katlan — a szabadkémény alatt nem főztek, csak húsfüstölésre használták. Ezért a konyha hátsó falához (de közvetlenül a kemence szája alatti padka végébe) egy *berakott sparhétot* ragasztottak. Kétkarikás platni fedte, sütője nem volt. A füstjét a falba vájt csatornán keresztül vezették a szabadkémény alá. Itt már valamivel több bútor volt. A konyha közepén állt a konyhaasztal. *Gyalogszékék* sorakoztak körülötte, melyeket az orosháziak *kisszékéknek* hívták. A kamra fala mellett állott a *konyhakaszni*, melynek polcán tányérok, liszteskosár, a fenekén egy tálban kések, kanalak, tetején lábas, fazék, s 5—6 bögre volt. A sarokban, az udvari fal mellett egy vetetlen ág állt. Nyáron subában aludtak rajta.

b) A kamínos konyha

A szabadkéményeket az első világháború után egymás után lepadlásolták s átalakították *kamínosra*. A legutolsó szabadkéményt az 1960-as években bontották le. A *kamín* nem más, mint elfalazott, *levélajtóval* lezárt, kéményalja. Ezzel a hidegkonyhából melegkonyha lett. A pitvart ekkor kezdték konyhának hívni, amely végül is kiszorította előbbi nevét. Ezután többet, hosszabb ideig tartózkodtak a konyhában s a bútorok is szaporodtak benne. Kezdetben a szobából kimustrált bútorok kerültek bele.

Az összehasonlítás kedvéért a tanulmányozott konyhák közül ismét Olasz Ernő konyháját mutatjuk be, amely a kamínoskonyha egyik típusának is tekinthető.

A szabadkéményt az 1930-as évben bontották le. Az átalakítása során mindkét katlant elbontották. A szabadkémény boltozatát is szétszedték, kisebbet raktak s a téglakémény szűkebb lett. A kemence jobban égett, „Nem lút ki! Jó cugja volt.” Olasz Ernő a kamín melletti sarokban berakott sparhetet készített sütővel. Cső helyett a kamín felőli sarkot képezte ki füstelvezetőnek.

A konyha közepén állott egy asztalszék: „Töhető-vöhető”, ahogy Olasz Ernő mondta. Könnyen tették ide-oda. A teteje széles deszkából állt, négy egyenes lábbal és vízszintes merevítővel. Festetlen. Mellette volt a *hosszúszék* vagy másképpen *mosószék*, melynek vastag deszkaülőkéje és négy terpeszkedő lába volt. Erre került mosáskor a mosóteknő, de ülésre is használták. Ha az asztal mellé két karszéket és két kisszéket tettek, akkor a mosószék a konyha udvari fala mellé került. A kamín és a szobaajtó között volt a helye a *mosószéknek*, rajta *zománclavórral*. A jó emlékezőtehetséggel megáldott Olasz Ernő sem tudta megmondani, hogy a kaszni mikor került ki a szobából. Elkopott: „Ott mögtösz!” A kamínajtóval szemben, a konyhának a kamra felőli fala mellett állt. Háromfiókos, két-két fehér porcelán gombbal. Lábai profiláltak, széleire és a felső részére díszítést esztergáltak. Festése kopott. A felső fiókban kés, villa, kanálféle van. A középsőbe gyűjtik a csomagolópapírt, *staniszlíkat*, (papír zacskókat) s újságpapírt csomagolásra és tűzgyűjtásra. Az alsó fiókban nevelik már évek óta a gyöngycsirkét. Amikor kicsik, a fiók a konyhában van, amint azonban az idő engedi, a ház elé, az eresz alá viszik csirkéستől. Télen padig a kutya foglalja el. Egy rossz kabátot vetnek bele. Tetejére nagyobb tárgyak: zománcos edények, paprika, só cukor, ecet és vasaló kerül.

A kamra felőli falban van a *falkaszni*. Levélajtója fából készült, ráfordítóval. Három széles polca van. Ezeket néha fiókoknak is mondják. „Ott van a falkaszni első fiókgján!” Amihez legtöbbször nyúlnak, azt teszik legfölül. Tányérok, üvegpoarak kerültek oda. Lejjebb a zománcos edényeket találjuk. Legalul a cipőpucoló eszközöknek van a helyük. Ha nincs sok egér, akkor a kenyeret is a középső polcon tartják. A tejes edényt is oda teszik. A konyhaajtó mögött állott télen a *savanyúságos kanta*. Abba tették el a „*hőgyőspaprikát*”, uborkát. Volt ott három ilyen kanta is. A két ajtó közötti sarokban a falon *cigányfogas* var, elhasznált ruhák csüngnek rajta. A falon *párszűrő* szita függ, falba vert *krajcáros* szögön (kovácsolt, hajdanában egy krajcár volt darabja). A konyha egyik szabad helyén állt a *kantaálló*, tetején edényekkel.

c) A zártkéményes melegkonyha

A századfordulótól kezdve a zártkéményes melegkonyha a jellemző. A Pusztán a század elején a legtöbb tanyában kamínos konyha volt már s a szabadkéményes tanya fogyóban volt, de újonnan épült tanyákban kivétel nélkül zártkéményes konyhák készültek. Mind a kémény típusainál történő változás, mind az általános fejlődés az eredményezte, hogy szaporodott a konyhában a bútorok száma.

A konyha berendezéseinek változását nyomon követhetjük Cinkuson a Szemenyei Sándor-féle tanya konyhájáról készített vázlatrajzról is — amelyet a cinkusi iskola egyik tanulója, Szemenyei Lajos készített — amely az 1930-as állapotokat tünteti fel.

Az 1923-ban épített tanya zártkéményes, melynek konyhájában közepén, a sparhet háta van a konyha falához ragasztva. A sparhet a konyha közepén lévő keskeny ablak mellé került. A katlan megmaradt a kemence közelében. A konyha közepén hosszában helyezték el az asztalt, körülötte négy székkal. A konyha kamra felőli fala mellett középen foglal helyet egy szekrény, közelében egy szék áll, az udvari fal mellett a sarokban egy ágy helyezkedik el.

Varga Rozália a pusztafeketehalmi iskola tanulójának vázlatrajza (az Orosházi Múzeumban) pontosan tájékoztat bennünket Varga József feketehalmi tanyájában a mai konyha berendezéséről. Ez a rajz is mutatja, hogy az újabb építésű tanyában a tűzhely véglegesen elkerült a kemence szája közeléből a konyha hátsó fala mellé, legtöbbször hosszában a falhoz ragasztva, de mindig az ablak közelébe. A kemence szájával szemben lévő fal mellett áll az asztal szorosan a falhoz téve, négy székkal. Ugyanazon fal mellett, de a szobaajtóval szemben foglal helyet a *kaszli*. A kemence szája mellett, a szobaajtó közelében van a mosdótál a mosdószékkal. A két ajtó között pedig a láda áll.

3. A kamra

A kamra sok esetben nagyobb volt a konyhánál. Ajtaja legtöbbször a konyhából, ritkábban az udvarról nyílt.⁷ Bútorzata még a konyhánál is egyszerűbb. A kevés felszerelési tárgy elhelyezése viszont nagy változatosságot mutat s célszerűnek látszik néhány tipikus kamrát részletesebben bemutatni.

Olasz Ernő kamrája is nagyobb, mint a konyha. A kamra udvar felőli sarkában a végfal mellett zárt padlásfelfjáró van. A konyha felőli falon, a sarokban falba vert nagy faszögeken tartották a lószerszámokat, a köteleket.

A lószerszámok alatt volt a *vasaskatuja*, az apró szerszámok, csavarok, stb. helye. Ugyanezen fal mellett állt a tulipántos láda. Olasz Ernő anyja — aki Szilády lány volt — örökölte. (A Sziládyak sokáig tartották a nemességet.) Amikor a láda a nagymamával együtt a tanyába került, még jó állapotban volt. Az ő idejében a szobában, az ágy végénél állott. A nagymama a felnyitható *tetj* alatti fiókban tartotta a pénzét. Olasz Istvánné 1905-ben örökölte a ládát, de ő már nem írta bele a nevét. Amikor a ládát Olasz Ernő örökölte, közel százéves volt. Egyenesen a kamrába került. „Épkézláb vót, mi nyúttuk el, mer benne hortuk a malacokat a piacra” — mondta Olasz Ernő. Abba öntötték a morzsolt kukoricát. A teteje már nincs meg, egyszer a birkahodály kinyíló falát *hörtelen* azzal „főtozták” be.

A tulipántos láda mellett a *ferslók* állott. Téglákon és két gerendán feküdt, hogy ne legyen nyirkos a feneke és a macska alá járjon. Sokkal nagyobb volt, mint a tulipántos láda. Búzát tartottak benne, 5 mázsa fért bele. A búza szabadon volt, a *tetj* nem mindig került rá. Ha nem volt kéznél a tető, pokróccal takarták le, hogy ne lepje a por. Aratás után a kaszát levették a nyeléről, száraz rongyba csavarták és a nyél mellé tették a láda melletti sarokba.

A hátsó fal mellett volt a hosszú *ácok*. Vályogból rakott, tapasztott talpakra széles és vastag deszkát fektettek. Ha a ládába nem fért a búza, zsákokba szedték és az ácokra került. A lisztes-korpás, disznódarás zsák is rajta állt. A zsákok felett a *szellődő* (keskeny nyílás a falban) volt. Télen rossz rongyba szalmát tekertek, azzal bedugták, hogy ne legyen *cuggos* a kamra.

⁷ *Szenti Tibor* vizsgálatai alapján tudjuk, hogy Kopáncson 100 tanya közül 77 tanyában a konyhából lehet a kamrába jutni, míg 23 tanyában a kamrának az udvarról volt a bejárata. (*Szenti Tibor*: i.m. 136.)

A végfal mellett a *mosószéken* a *mosóteknő* állt, alatta pedig a rézüst, szájával lefelé. Felette falba vert nagy faszögön a *szappanöntő* (forma) volt. Az ajtó falán faszögön csüngött a sütőteknő a *kovászfával* és a *fölverővel*.

A nagygerenda udvar felőli oldalán egy hosszú polc állt. Kenyeret tartottak rajta. Ha fagyott, akkor a kenyeret a szobába, a mosószékre tették, mert ha megfagyott, morzsás lett s ízéből is vesztett. A tökmagot a gerendára tették, de amikor a kenyér lekerült a polcra, a tökmagot a polcra tették. A nagygerendán volt a helye a gyalunak és a cigányfűrónak. A hátsó sarokban állt a *káposztáskád*, mert minden évben tettek el káposztát. A szellőzőnyílás közelében egy gömbölyű rúdon zsákok, kendergombolyagok csüngtek, hogy össze ne rágja az egér. Az oldalszalonnák kisgerendákra vert szögön, kötélén csüngtek és fapöccök tartotta. Szokták *szalonnakúrával* is felakasztani a szalonnát. Sok minden egyéb is bekerült a kamrába, de azoknak a tárgyagnak nem volt állandó helyük. Oda tették, ahová lehetett.

Az Aklan Mihály-féle tanyában a kamra akkora volt, mint a konyha. A konyha felőli fal mellett egy hosszú, hárompolcos *stelázslí* állott. A felső két polcon befőttek s az alsón: zsírosbödön, kosarak, máktörőmozsár és sótartó állt. Az állvány végére akasztották a *hurkatöltő-spriccet*. A végfal aljában téglalábon álló ációk volt, amelyen a liszten, darán kívül a babot, mákot is tartották, valamint a *kűsöt*. A zsákok felett falba vert karókon egy deszka-polc volt, rajta: nagybefőttes (savanyúságos) üvegek, *tepszik* stb. voltak. A sarokban a savanyúságoshordónak volt a helye. Öszfelé telerakták dinnyével. A sarokban a sütőlapát állt, de télen kint volt, mert azzal hányták a havat. Vasszögekre akasztották: a *vajlingot*, *lapicát*, *kérészfát* és a *szitát*. A kamra ajtaján csak akasztó volt.

A Csepregi György-féle tanyában a kamra szélesebb volt, mint az előtte lévő szobakonyha traktus. Úgy tudják, hogy a régi tanya annak idején juhásztanya volt. S mielőtt a kamrát hozzátoldták volna, a konyha végfalán már megvolt a feltűnően keskeny és alacsony ajtó, amely most átvezet a konyhából a kamrába. Vészkijáratként emlegették. Ha valaki gonosz szándékkal elállta a konyhaajtót, a kisajtón elmenekülhettek a tanyabeliek.

A konyha felőli fal tövében volt az alsó polc liszteszsákoknak, zsírosbödönöknek és a tojáskosárnak. A házmőge felőli falon pedig a felső polc volt: befőttek, savanyúság, tep-sik, keresztfa, lapicka, szita volt rajta, alatta pedig mosó- és sütőteknő. A végfal és az udvar felőli fal mellett tavasszal a megültetett kotlók sorakoztak. A fészkeket vályogból készítették és búzaszalmát tettek bele. Az ajtó mögött falba vert karón a suba és a lószerszám csüngött. Újkor a gabona is a kamrába került.

Felszerelésének változatossága miatt ide kívánczik a Galli Bálint-féle tanya kamrájának bemutatása is. A konyha felőli falának a tövében ációk s felette kenyerespolc volt. A kis ablak alatt kis asztal állott a *zsiroscsöbörrel*. A végfal mellett a két polcos *stelázslí* állt, a befőttek számára. A másik sarok közelében régi menyasszonyi láda (tulipántos láda) volt, benne ételmaradékot, tejet tartottak. Szerették benne tartani, mert légmentes volt és a macska sem fért hozzá. A szabad sarokban a mosó- és dagasztóteknő, sütőlapát állt, a falon pedig a szita csüngött. Általában a kamrában lehetett megtalálni a *kobakot*, a tojástartót is. Amikor az aprójószág kikelt, azokat tartották benne, mert nem tudtak kimászni belőle.

Összefoglalva: a kamra nagysága változó volt, inkább nagyobb volt, mint kisebb. A konyha és a kamra berendezése kiegészítette egymást. Legtöbb helyen megtalálható volt a zsákban tárolt gabona részére szolgáló alsó polc, valamint a falra szerelt felső polc, amelyen a kenyeret, nagyobb üvegekben eltett savanyúságot stb. tartották. Sok helyen a befőttet állványon tartották. Ha a tanyában nem volt gabona tárolására szolgáló hombár vagy magtár, akkor a kamrában feltétlenül volt láda. Újkor, cséplés után szokás volt a kamra valamelyik sarkában ömlesztve tárolni a gabonát. Ritkábban beépített fiókokban tartották a gabonát, a vetőmagot. Gyakran találkozunk a szobából kitett tulipántos ládával is. Asztalt már ritkábban találni a kamrában.

Sok apró holmi hevert még szanaszét a földön és a falakon szögön lógva. Az utóbbi

időben a kamrából rekesztették el a *spájzt*. A kamra és a spájz között az a különbség, hogy a spájz kisebb, mint a kamra és kizárólag élelmiszert tartottak benne, míg a kamrában az élelmiszeren kívül, gabonát, lószerszámot stb. tartottak.

4. A házeleje, ereszalja

A tanya udvar felőli oldalán találjuk a *házelejét, ereszajját*, melyet az orosháziak régebben *gádornak* most *gangnak* hívnak.

Az oszlopokat az orosháziak *darulábnak* is hívták. Dani András szerint darulábnak eredetileg csak a konyhaajtó elé húzott ereszaljának a két tartóoszlopát hívták s csak később hívták a gang minden oszlopát darulábnak. A házelejére tették ki nyáron a kis asztalt s mellé a mosószéket. Ahol nagyobb volt a család, a gangon egy hosszú, x-lábú asztal állott, mellette hosszú, ácsolt paddal. Nyáron mindig kint ettek, mert ha bent étkeztek, betolakodtak a legyek. Némely helyen *nyári ágy* vagy *vacok* is volt az ereszalján. Aklan Jánosnál a nyári ágy nagy volt, úgy készült, hogy az ágy két végénél vályogból egy kis padkát raktak s azt deszkával befedték. Szalmazsák került rá, amelyet pokróccal leterítettek és rossz subára feküdtek. A kocsi ülésének szalmazsákja volt a *fejaj*. Ha olyan volt az idő, akkor egy másik subával takaróztak. Az ágy alá szalmát terítettek a kutyának. A lyuk előtt egy élére állított keskeny deszkát helyeztek el, hogy a kutya ne hordja ki a szalmát.

Galli Bálint tanyájában is az ereszalján volt a vacok. A sarokban állt a végfalhoz simulva. Két karót a falba, kettőt a földre vertek s deszkákat fektettek rá. Faltól falig ért. Szalmára pokrócot terítettek s a fej alá párna került. Ritkán régi *ferslógból* (ládából) készítették a vacokot. *Göncöt* (elhasznált ócska ruhadarabot) raktak bele. A rongyok tetejére rossz ruhadarabot vagy elhasznált lyukas lópokrócot tettek. Ha kicsi volt a láda, a rajta alvónak kilógott a feje és a lába. Ahol birkát fejtek, ott a házelején csüngött a *sajtospóc*. A sarokban a vaslapátnak és a ciroksóprúnak volt a helye. Télen a sütőlapát is a sarokban volt, azzal hányták a havat. A konyhaajtó mellett egy rossz, kopott ciroksóprú állt, csizmatörőnek.

A házelejét később berakták és kiskonyhát, kamrát alakítottak ki. Az újabban épült tanyáknál pedig már az építéskor elkészítették. A kiskonyhának kevés és szegényes bútortáza volt, amelyet nem sajnáltak mindennap *nyüsstölni*. Olasz Ernőnél az udvari fal mellett állott a *vassparhét*. Amint begyűjtottak, azonnal melegített, azért sokkal jobban szerettek ott főzni, mint a konyhában. Egy darabig még télen is ott főztek. Alacsony, meleg helyiség volt. Ugyanazon a fal mellett, de a kisablakon túl állt a vacok. A *strózsákra* pokróc, arra lepedő került. A párnára színes, csíkos huzatos húztak. Subával takaróztak. Jól lehetett ott delelni, mert nyáron hűvös, télen meleg volt. A szoba felőli fal mellett a nyári kisasztal állt, amelyet nyáron a fa alá, a hűsre tettek. Három kopott fenyőfa karszék állt mellette. Az ajtó mögött a *mosogatóvödör* állt. Bádogból készült, széles fenékkal, alacsony oldallal s két föllel. A déli ablakban állt a lámpa. A kiskonyhákban általában ilyen berendezést lehetett találni, legfeljebb a mosogatóvödör nem sok helyen volt.

5. A padlás

Legtöbb padlásra *grádics* vezetett, amely a kamra egyik udvar felőli sarkában volt. A zárt padlásfeljáró ajtaja elé vályogból *föllépőt* (lépcsőt) raktak. Üldögéltek is rajta. Az ajtó régen färekeses volt, fakilincsel. A *kanfarú* tanyában a kanfar alatt általában a kocsiszín volt, ahonnan létrán lehetett a padlásra jutni. Gyakran a grádics a szabad ég alatt állt. Miután a tanya végéhez kocsiszín ragasztottak, sokszor a grádics elől az ablakalján vezetett a padlásra — ha a szoba felett nem volt galambpadlás. Különösen a kisebb tanyákban, ahol

nem volt külön épület a termények tárolására, a terményeket a padláson tárolták. Az öregek tanácsa volt: „Eperérésig ne add el a búzát!” A májusban zsendülő eper sok helyen talált búzát. Eperéréskor a termés megmutatta, hogy milyen lesz. Aratás előtt az óbúzából örlettek annyit, hogy a cséplésben is elég volt, a maradékot pedig eladták. Az újbúza a tiszta, kitapasztott padlásra került.

A búza „igenyöst a gép farától” a padlásra ment. A szoba felett kétfelől garmadába borogatták, közepén utat hagytak. A konyha fölé az árpa került. Kevesebb volt, mint a búza. A kamra fölé pedig a kukoricát hordták fel. A *félhérugon* (a fal szintjének kb. 50—60 cm-es falmagasítása, amelyen nyugodott a tető) négyszögletes szellőzőlyuk volt. A gabona szereti a szellős helyet. A *cughúzó*k (a szellőzőnyílások) hűtik le a padlást.

A lépcsővel szemben a kimustrált cserépkanták kerültek. A repedt kantákat nem vágták a földhöz, „még lőhetőtt használni *paszurnak* (babnak)”. A szalonna tetejét pedig a hasadt fazékba gyűjtötték, szappant főztek belőle. A feljáró mellett az összegyűjtött vasak heverték, amelyből mindig lehetett valamit „kinézni”. A *szelemenre* télen fölaggatták a szalonnát, hogy a fagy *kiszíjja*. A szoba vagy a konyha felett a szelemenbe szeget vertek s arra akasztották a szalonna vékony kötelét, amelynek a végén fapöcök volt. Ha melegegett az idő, lehordták a kamrába. Ha a kolbász nem fogyott ki a héjából, akkor az a szoba felett egy rúdon csüngött. Hátrább ponyvákat, zsákokat terítettek egy rúdra. A nagygerendáról a felakasztott száraz bőrök csüngtek. A búzaaljat vagy a kamra fölé, vagy a feljáró mellé borogatták. Felkerült a padlásra a bölcső, a kimustrált bútorok s a kasza is.

A száradó dohánylevelet 10—15-ös csomókba szedték és összekötötték. A padlásra tegetett újságpapíron székfű vagy bodzavirág száradt; teának vagy borogatásra használták.

A padláson a *rag alatt* sok olyan apróbb tárgyat lehetett találni, amelyet még valamire felhasználhattak. *Ragajjának* hívták a padlásnak azt a részét, ahol a tető találkozott a padlással. A rag alatt fekvő tárgyakért rendszerint a gyerekeket küldték fel.

III. A tanya melléképületei

1. A termények tárolására szolgáló építmények

a) A gabonásverem

Orosházán a múlt század második felének elején a felesleges gabonát még sok helyen földbe ásott *vermekbe* tartották. A tanyavilágban már ritkábban hallottunk ilyenről. Ugyanis legtöbb parasztnak háza volt a faluban s ott tárolta gabonáját. A Puztán sem akadtunk földbe ásott verem nyomára. A talajvíz sok helyen magas volt, ez is akadályozta a földbe ásott vermek elterjedését. A Puztán kúp alakú gabonátárolót építettek, s érdekes, hogy ezt is *verémnek* nevezték. Szántay István Pusztá 557 számú tanyája szomszédságában az 1920-as években omlottak össze a környék utolsó gabonásvermei. A négy gabonásverem a tanya előtt a Cinkus partján sorakozott. Vályogból rakták s egy embernél valamivel magasabb volt. A verem tetején volt a nyílása. Nyomtatás előtt mindig rendbe hozták, kívül-belül kijavították, azután tűzzel kiszárították, belül pedig meszelték. A gabonával telt kocsival megálltak mellette. A verem fenekére szalmát, polyvát szórtak és simára tiporták. Csak száraz gabonát öntöttek bele. Kosarakkal, tálakkal merték a gabonát. Először óvatosan öntötték, hogy ne csapja fel a polyvát, azután egy darabig a gabonacsomó tetejére öntögették, hogy azon folyjon le a szem a polyvára. Amikor a beleöntögetett gabona a szalmát, polyvát ellepte, bátran öntötték. *Csurig* töltötték és amikor megtelt, tapasztották. Annyi gabonát hagytak kint, amely tavaszig elég volt. A vermet rendszerint tavasszal bontották fel s a fe-

lesleget eladták. A gabonát kosarakkal szedték ki, mert nem volt ahol kieresszék. Egy ember beleállt a verembe és úgy adogatta ki. Kint zsákba öntögették. A verem és a fal tövében levő szívós gabonát ponyván megszáritották. Ez sokszor megdohosodott, megsziszikesedett, és a jószággal etették fel.

b) A hombár

A Pusztán különálló kis épületben, *hombárba* is tartották a gabonát. Szem elé építették, de a tűzveszély miatt az épületektől kissé távolabb. Falát vesszőből, lécből, deszkából és vályogból készítették. A vesszőhombár a Tisza közelében terjedt el. Még ma is van belőle néhány, de számuk állandóan fogy. Szántay István az első világháború előtt Vásárhelyen látott a piacon hombárt. Összeállítva árulták, de cserép nem volt rajta. Még az első világháború után is találkozott az országúton vesszőhombár huzatással. Leverték róla a sárzást, a cserépeket is leszedték és kerekeken húzták. Vásárhelyen voltak emberek, akik magtárszállítással foglalkoztak. Ezeknek volt hozzávaló készségük: emelők, szállítóeszközök. A vesszőhombárok először zsindeyesek voltak. Ezen keresztül nem kavart be a hó. Később cseréppel fedték. Voltak olyan vesszőhombárok is, amelyek nem téglacsomón nyugodtak, hanem földbe ásott oszlopokon. Az egymással szemben lévő oszlopokat gerendákkal összekötötték s azon feküdt a hombár.

A Kardos Imre-féle tanyában Kardoskúton tanulmányoztunk egy vesszőhombárt, amelynek ajtaján „1858-ban húzattam ide” felírás volt. A tanyaépülettől 2—3 ölnyi távolságra állt. Téglacsomókkal aládúcolt, két nagy gerendán nyugvó, vessző falú, kívül-belül sárzott s meszelt, cseréptető épület volt. A két 4/5-ös nagygerendán 4 db 4/4-es kisgerenda feküdt keresztben. A kisgerendába egy-egy 2/3-as függőleges oszlopot csapoltak. Az oszlopokat két 4/4-es gerenda fogta össze. A gerendák tetejére egy-egy 2/4-es kisgerendát fektettek. A hombár hosszúsága 485, szélessége 185 és magassága 160 cm volt. A vázba illesztették bele a függőleges, kar vastagságú husángokat, melyeket fűzfavesszővel befontak. A vesszőfal kívül-belül tapasztott, fehérre meszelt és kékkel elhúzott volt. A hombár fenekét kipadolták. Az udvarra néző oldalán volt az ajtaja, kulcsos zárral, az ajtó alján macskalyukkal. A 150 cm magas nyeregvetőt kézi cseréppel fedték. A gerincén koporsódeszka lapult. A két végét deszka zárta le, végeit vízvetődeszka védte az esőtől. Két oldalán az eresz alatt *galambdúc* húzódott végig. A hombár belső mérete: 475×165 cm. Az ajtótól jobbra-balra a hombár mindkét oldalán egy-egy függőleges oszlop állt. A közepén lévő *nútolásba* (árkolásba) illesztették be a *fiókdézsákat*, amelyek a hombárt két fiókra osztották.

Vályoghombárt inkább a szegényebbek készítették. Nedves helyen magasabb feneket raktak. A hombár fenekét deszkából is készítették. Ilyenkor a föld és a deszkapadló közötti üreget nem tömték be földdel, hanem üresen hagyták és az üreg falain szellőzőnyílást hagytak. Sok helyen a tyúkok tanyáztak benne.

Galli Bálint szerint a századforduló előtt a hombárt *életősháznak* hívták. Az ő hombárját 1914-ben készítették. A tanyaépülettől 3—4 ölnyre állt. Vályogból készített, egyfiókos, nyeregvetős, cseréppel fedett épület volt. Hossza 315 és szélessége 196 cm. Falát nagy méretű vályogból rakták, magassága 230 cm volt. Az épület elején helyezték el az ajtót. Az ajtónyílás feletti falat a *szemöldökfa* tartotta. A *pallat* (padlás) kisgerendákon nyugodott. A 4/4-es *szelemént kecskeláb* tartotta. A szelemenre és a fal szélére kerültek a 2/3-as földélfák. A padlás két vége *végdészkával* lezárt. Elöl *galamblyuk* volt, alatta *sétalódészka*. A két végére *verébdézsákat* és *szélfogódézsákat* szegelték. A végdeszka alsó részén volt a kissé lejtősen elhelyezett *vízvető*. A tetőt kézcseréppel fedték. A gerincére zsindelet raktak. A zsindelet közti nyílást Galli Bálint *vócnak*, *flukknak* mondta. A hombár két oldalán lyukat készítettek a kutya, macska számára. Galli Bálint szerint „Nem hetyen-pety épület volt, hanem amikor a rokonok, ismerősök gyűttek, azt mondták, ajnye de gálánt kis épület!”

A hombárjának belső mérete: hosszúsága 252, szélessége 133 és a magassága 170 cm. Az egész hombár padolt. Padozata a földtől 50 cm magasán volt. A keresztbe fektetett *párnafákra* colos deszkákat helyeztek. A *vócokra* (nyílásokra) léceket szegeltek. Mennyezete is deszka volt. 4 kisgerendára hosszába fektettek deszkát, melyet alul-felül besároztak. Az ajtó falától 60 cm-re két darab 3/4-es prémoszlop volt az oldalfalak mellé állítva. Mindegyiken 2—2 lécből készített *prémmel*. A prém közé csúsztatták a colos deszkákból készített fiókdesszkákat. Az így elkerített fiókba 40 q gabona is elfért. A kis előtérben csak a falapátot, ciroksöprűt tartottak. Az előtér bal sarkában volt a padlásajtó-nyílás, levehető levélajtóval. A padlason galambok tanyáztak. A kis hombárt a közelmúltban elbontották. De ennél sokkal nagyobb hombárok is voltak.

Kút völgyön a 1376 szám alatti tanyán a következőképpen készítették a vályoghombárt: 45-ös falat raktak kb. 60 cm magasságban s a falakra tartógerendát tettek s erre keresztbe sűrűn *fojógérendákat* raktak. Az erős gerendákra azért volt szükség, mert az épület hossza kb. 5—6 öl s a szélessége pedig 2 öl volt. A két oldalán 2—2 szellőzőnyílást hagytak. Azután tovább rakták a falat. A fal tetejére helyezték el a gyengébb nagygerendát s a kisgerendákat. Falcos deszkával deszkázták le. A zsindeletet *tótszarufákra* rakták (sem ollólába, sem szelemene nem volt). A fenekét kipadlózták. A szélső deszkák szélére ráfalaztak, hogy ne eressze le a gabonát. A falakba körös-körül oszlopokat helyeztek el és a falakat majdnem teljes magasságig falcos deszkával körüldeszkázták, azért a padlason is lehetett gabonát tartani. Az ajtó a tanya felőli oldalának a közepén volt. Négy fiókra volt osztva. Kívül-belül fehérre meszelték és kívül venyigefestékkel húzták el. Az ajtó előtt tölgyfa lépcső volt. A hombárba 130—150 q gabona fért. Az 1930-as években bontották el.

Ennél is nagyobb, masszívabb hombár van Szabó Gyula Ficsér-dűlő menti tanyáján. A tanyaépülettől mintegy 5—6 ölnyi távolságnyra áll. A vályogfalú, cseréppel fedett nyeregterős épület 1934-ben épült. Belső mérete: hosszúsága 500, szélessége 315 és magassága 280 cm. Belül fehérre, kívül sárgára meszelt és barnával elhúzott. A hombár udvar felőli oldalán egyszárnyas ajtóval. Az ajtótól jobbra-balra, valamint a hátsó falán egy-egy farácsos szellőztetőnyílás van. A hombár padolt. Alatta üres tér van, minden oldalán egy-egy szellőztetőnyílással. A nyeregterős szelemenét a két végfalón lévő *ollófa* s két fióktartó gerenda tartja. A szelemenre és a két hosszanti falra fektetett koszorúfára kerültek a *horogfák*. Nincs lepadlásolva, a tető kézcseréppel fedett, s alul deszkázott. Az ajtó mindkét oldalán, valamint a szemben lévő fal mellett 4/4-es méretű fióktartógerendák vannak. Az oszlopok megfelelő oldalán két lécből készült perem van. Közéjük illeszkednek a fiókdesszkák, melyek négy részre rekesztik a hombárt. A fiókok nem egyenlő nagyságúak. A fal körös-körül két deszka magasságban deszkával bélelt. Befogadóképessége 300 q gabona. A hombár udvar felőli szabad sarka előtt egy ferde oszlop van, hogy a disznók ne dörzsöljék az épület sarkát.

A Pusztán deszkából is készítettek hombárt. Néhányat még lehet találni belőlük. A fecskésparti iskola szomszédságában Samu Sándor tanyájában is van egy.

Ahol nem volt hombár és a padlást sem használhatták gabona tárolására, ott a búzát a kamrában tartották. A kamra belső felében 2—3 fiókot készítettek, míg a külső felét kamrának használták. A mestergerendához 3 függőleges gerendát erősítettek, amelyek közül kettő a fal mellett állt. Ugyanannyi gerenda volt a kamra hátsó falánál is. A fenekét kipadlózták, sokszor alatta üreg volt, hogy a macska, kutya az egérhez hozzáférjen. Középen fölig bedesszkázták, két oldalát is deszkázták, de nem fölig. Elöl a fiókdesszkákat kiszedhették. A fiókokat *hombárnak* is *hívták*. Az ajtóval szemben, a hátsó falon egy keskeny szellőzőnyílás is volt.

Oláh Ferenc 1890 tájban felhagyott a birkákkal és áttért a gabonatermesztésre. Egy ideig a birkaól padlásán helyezte el a búzát, de félt, hogy kidűlnek a falak, és a birkaólat átalakította *kamra-hombárrá*, másképpen *fiókoskamrává*. A birkaól egy fedél alatt volt a

tehenistállóval. A birkaólban balra volt a kétfiókos hombár, s jobbra a kamra. Az egyik fióknak a mérete: 162×385, míg a másiké: 168×385 cm. A két fiókban összesen 100—150 q gabona fért. A kamrarész földes volt. A jobb sarokban a fiókgerendához erősítve a *kenyértartó* csüngött. A kamra másik sarkában a *zsáktartót* erősítették fel.

Az Aranyad-dűlőben lévő Kérdő Ernő-féle tanyában a fiókos-kamrát a házeleje bera-kása, elrekesztése révén nyerték. Külső mérete: 230×670 cm, belő magassága 216 cm. A kamra túlsó végén két fiók foglal helyet. A tanya fala mellett is van egy különálló fiók, mely valamivel kisebb, mint a másik kettő. Ebben tárolták a vetőmagot. A váza 4/5-ös fa-
ragott fenyőfából van s a fiók mérete: 85×100×216 cm. Egy kis *suberral* (eresztővel) eresztették ki a fiókokból a gabonát. Alátettek egy vékát vagy vödört. A belső fiókok középső oszlopain subák csüngtek. Az ajtó mögötti sarokban egy hosszabb x-lábú asztal állott, rajta mindenfajta tárgyak, amelyeknek a kamrában van a helye. A falon hosszú polc volt s falba vert karókon lószerszámok csüngtek. A fiókoskamrát *életősháznak* hívták.

A nagyobb gazdák téglamagtárt építettek, de azt is *hombárnak* hívták. Az ajtó a hosszszanti fal közepén volt s ketté osztotta a magtárt. Jobbról-balról fiókok álltak s a befogadó-képessége több vagon volt. A magtár alatt több helyen pince is húzódott. Aklan János tanyáján is volt egy kis magtár, alatta pince volt, amelyet hófehérre meszeltek. Három rekeszték volt benne, polcokkal. Egy széjjelnyitható asztalból s mellette egy hosszú padból áll a bútorzata. Itt tartották: a befőtteket, paradicsomot, krumplit, hordóskáposztát, gyümölcsöt. Mivel szőlőjük is volt, a bort, pálinkát is itt tárolták. Úgyszintén itt tartották télenyáron köcsögökben a tejet.

c) A kukoricagóré

Minden tanyában gondoskodni kellett a csöves kukorica elraktározásáról. A kisebb földű emberek a padláson tartották. Legtöbbször törés után a kukoricát az istálló padlására hordták, ritkábban a nagypadlásra. Ha valamelyik melléképületen padlás volt, akkor arra is. A kukorica elbánt a padlással, ugyanis a csöves kukorica alatt az egerek nagyon elszaporodtak s rongálták a padlást. Ha a kukorica a padlásokon nem fért, akkor szárból készítették góré-t. Ha kevesebb volt a kukorica, akkor kúp alakúra hányták s szárkúpot raktak rá, ha több volt, akkor elnyújtották.

Először a földet beborították kibontott szárkévékkel, s a kukoricát ráhányták. Majd körülállogatták kevés szárral. Arra vigyáztak, hogy meredek legyen a teteje. Különösen a tetejét rakták nagy gonddal, hogy ne ázzon be. Az egerek, s igen gyakran a patkányok is beletanyáztak. Éppen ezért, aki csak tudott, góré-t épített.

A legegyszerűbb góré a következőképpen épült. Akácfaoszlopokat ástak le, egymással szemben. Alul-fölül összekötötték egy-egy vízszintes gerendával. Az alsókra fektették az *alsővëndézkákat*, ezzel el is készült a góré fekeke. A két oldalát *széldézkával* bedeszkázták. Az egyik végén ajtó volt s a másikat legtöbbször belécelték. A széldézkák vízszintesen feküdtek, a lécek pedig függőlegesen álltak. A tetejét pedig behányták szárral. Sokszor a góré fenekét magasabbra tették s ekkor a góré alatt disznók, tyúkok tanyáztak. Melléje fél-tetős kocsiszínt ragasztottak.

Ha a góré tetejére földélfák kerültek, akkor cserép került rá, nagyritkán szárt raktak rá két sorjával. Minden második évben ledúrták s újat tettek rá. Sok ember nem sietett a szárt kicserélni, mert a kévét dróttal lekötötték s azt nem hányta le a szél, ellenben a cserépte-tőt nagyon könnyen megbontotta, különösen a sziken, ahol a szelet nem fékezte fa.

A századfordulótól kezdve elszaporodtak a fűrészelt fenyőfából készített górék. Ezeket legtöbbször ács vagy barkácsoló parasztember készítette. A górék tégladúcokon vagy téglafalon nyugodtak, s kivétel nélkül cseréppel fedték. A góré alatt disznók vagy tyúkok ta-

nyásztak. A rövidebb görénak az egyik végén, a hosszabb göré egyik oldalának a közepén volt az ajtaja. Az ajtóhoz három fokból álló *grádics* vezetett.

A jómódú gazdáknál a göré négy sarkán erős téglatámfal állott, melynek széles talpazata felfele keskenyedett. Az ilyen masszív göréba több vagon kukorica fért. Ilyen volt Gregus Máténál Póshalmon, Elek Mihálynál a Pusztaszéli út mentén, a Patócs-tanyán Pusztafeketehalmon, Füvesi Mihálynál a Nagyköröszt út mellett stb. A közelében kocsizva az ostor hegyével rámutattak: „Annak sē bolond embőr a gazdája!”

Füvesi Mihály göréja az első világháború után épült. Hosszúsága: 5,7, szélessége: 1,7 és magassága 2,4 méter. A göré egy méter magas téglafalon nyugszik. Faragott fenyőgerenda vázzal, beléelt oldalakkal és deszkafenékkal. Sarkain egy-egy felfele keskenyedő, téglából készített támoszloppal. Cseréppel fedett. Deszka tűzfalán egy kis ajtóval, melyet akkor használtak, ha a göré majdnem teljesen megtelt. Az ajtón kereszt alakú kivágás van. 200 q kukorica fért bele. A göré alatt egyrekeszes disznóistálló van. Az ól előtt vályogfalú *akol* húzódik, amely nincs kitéglázva. 15—20 disznó fért bele. Kiegészítő ól ez, mert a tanyában rendszer disznóól is van. Utóbb libának használták, 40—50 libának jó helye volt a göré alatt.

Krumplisvermēt csak ott készítették, ahol sok burgonya termett, és a talajvíz mélyen volt. Ilyen krumplisveremről tudunk Mátyáshalmon, a Pusztta szomszédságában. A Pusztán kevés burgonyát termeltek, mert a föld nem neki való. A burgonya a sziken nem terem meg, de a fekete földet sem szereti úgy, mint a homokot. Homokos terület pedig alig van a Pusztán. A Pusztán a burgonyát — hasonlóan a takarmányrépával — *elföldelték*.

A krumplisverem a következőképpen készült: Miután abban tartották a takarmányrépát is, az istállóhoz lehetőleg közel készítették. Kb. 2 méter széles és 3 méter hosszú vermet ástak, amelybe 2—3 földlépcső vezetett. A 3 pár ollólábat a föld színére állították s azokra került a szelemen. Az ollólábakra — hosszában — néhány lécet szegeltek, és megterítették jó vastagon náddal. Ha vékonyan terítették meg, akkor szalmával borították be és földet hánytak rá. Néhol letapasztották. Az egyik végén ajtó volt s a másik végét kis nádkévékkel zárták le. Ha nem tapasztották be, akkor trágyát hánytak oda. A fenekét szalmával szórták be. A verembe került a burgonya, a sárgarépa, a gyökér, a dinkatök és a takarmányrépa. A takarmányrépa zömét leföldelték ugyan, de a verembe is raktak valamennyit s a nagy hidegben onnan etették. (Így a hasas jószágoknak sem ártott meg, mert nem volt hideg). A főzés előtt mondták a gyerekeknek: „Szalaggy a verembe, hozzá fő krumplit még egy kis zöcsigét!” Különösen a kislány sírva ment le, mert félt a békáktól, melyek ott *kucorogtak* a sarokban vagy a lépcsőn.

A takarmányrépát a Pusztán *lőfödeték*. Az istállóhoz közel ástak egy ásónyom mélységű hosszúkás gödröt. Kevés szalmával meghintették. Kocsival melléálltak s a kocsiláwhoz deszkát állítottak s azon gurgatták le a répát. A szélét körülrakták, koronás felével kifelé. A répát prizmába rakták. Két oldalát szalmával megterítették olyan vastagon, hogy a répa nem látszott ki. Így állt meg rajta a föld. Földdel befedték, de úgy, hogy alul szélesebben kezdtek, hogy a tetején is megálljon a föld. Minden öltre egy kis *szárizik* (levél nélküli szár) kévének helyet készítettek a gerincen s beleállították, azon keresztül lélegzett a répa. A megkezdett répakazal végét mindig berakták trágyával.

Miután — amint mondtuk — különösen a szikes részen kevés burgonya terem, csak néha földelték el. A kertben egy kis mélyedést ástak s meghintették szalmával. A kúp alakú burgonyacsomóra szalmát raktak s leföldelték. Amikorra jött a nagy tél, a burgonya elfogyóban volt s a maradékot bevitték a tanyába. Zsákba szedték és az ágy alá helyezték.

A gyökeret és a sárgarépát néhol a szalmakazal tövében elvermelték. Még a zöldje is a föld alatt volt és sohasem fagyott meg. Így volt ez Olasz Ernőéknél is. A szalmakazal déli tövében egy kis gödröt ástak. Az egyik oldalba a gyökeret a másikba a sárgarépát tették. zöldjével kifelé. A gödrre lécdarabokat fektettek s kukoricaszárt terítettek rá, majd leföldelték. A kiásott föld volt a *retéj*. A földben jól elhelyezték a zöltséget, majd összeverték la-

páttal a földet, hogy a vizet ne vegye be. Elöl akkora nyílást hagytak, hogy a kezük „bejáratott”. A lyukat dudvával berakták. Amikor szükség volt gyökerre, sárgarépára, villával elszedték a trágyát s néhány *főzetet* vettek ki. A következő őszön vagy az elbontott kis verembe rakták újra a zöldséget, vagy újat készítettek.

2. Az istálló

Az istálló a legfontosabb melléképület. Istálló nélkül nem volt tanya, még a legkisebb tanyában is volt. Az istálló nagysága mindig a gazdálkodás intenzitásától függött. Amikor szűknek bizonyult, újat építettek. A szobák számát sohasem szaporították, de az istállót bővítették, sokszor úgy, hogy újat építettek, de a régit is használták, s akkor a lovak és a szarvasmarhák külön istállóba kerültek. Az emberek megfértek a szűkebb helyen is, de a jószágnak megfelelő helyet biztosítottak. Az istállót leggyakrabban úgy helyezték el, hogy szembenézett a konyhaajtóval. Ideális elhelyezés az volt, ha az istálló ajtaja délre, nyugatra vagy keletre nézett. Nem volt olyan istálló, melynek ajtaját északra tájolták, ugyanis télen északról fúj a hideg szél és átjárja az istállót. A tanyaépülettől az istállót 6 öl távolságra építették. Ha nincs az istálló nagyon messze, akkor minden zörej behallatszik. Ha a lovak özszerúgnak, akkor észreveszik. Ha viszont nagyon közel van, akkor sok a tanyában a légy.

Az istállót öllel mérték: Egy *kétvigibekötős* istálló mérete: 5×3 öl. Ebben 10 számosállat fért. A kiosztás után az első időkben az istállók fala *csömpöjegés* (sárból rakott) volt. A Bögi Kovács-féle tanya Cinkuson is csömpölyegből készült, de már lebontották. Úgy tűnik, hogy vertfalú istálló több volt, mint vályogból készült. Azt tartják, hogy a vertfal jobb, mint a vályog.

A mestergereanda alatt, az istálló közepén majdnem mindenütt egy oszlop állt. Az istálló gőzétől mindig nyers, nehéz volt a padlás, s az oszlopot azért tették alá, hogy a padlás ne hajoljon meg. A fiókerendák is alul voltak. A *szelemént* közepén egy oszloppal s a két végén egy-egy *ollólábbal* támasztották alá. Ha a közepét nem oszlop tartotta, akkor még két ollólábat tettek alá.

A századfordulón legtöbb istállónak *gaszteteje* volt: nád vagy zsúp, szár nagyon ritkán. Ha a tatót nád, szár vagy zsúp fedte, *gasztető* volt a neve. A Pusztának Orosháza felé eső részén inkább az orosháziak vergődtek *zsúpveréssel*, a vásárhelyi származású Pál Flórián nem is látott a Pusztának Vásárhelyhez közelebb eső részén zsúptetőt. Egyesek azonban verttek egy fél hold rozsozt zsúpnak. Cséppel verték el vagy mosószekekhez verdesték a fejét.

Csizmadia Imre a Görbeszik partján másképpen verte ki a zsúpot. Amikor teljesen megérett a rozsa, *rávágta* (vagyis a lábán álló rozsra vágta), kévébe szedte és bekötötte, majd keresztbe rakta. Hordás után, vagy ha sürgette a cséplőgép, akkor cséplés után szélmentes napos időben kocsira rakták és az udvarba vitték. A *dagasztószekeket* fal mellé állították s arra hosszában egy nagy ajtót erősítettek. Erre keresztbe egy rövid nyelű vasgereblyét drótoztak — fogával fölfelé. Csizmadia Imre a kibontott kévéből két marokra való rozsozt összemarkolt s azt nyolcszor-tízszer az asztal lapjához verte. Ha úgy látta, hogy nincs már benne szem, a gereblyén kifésülte, majd a végét a földhöz verte s a földre fektette. Három kéve rozsból két takaros kéve zsúp lett. A zsúpkévéket két helyen kötötte meg. Sokan azért vertek zsúpot, hogy abba köthessék a szárt. A padláson tartották, de többször átrakták, hogy az egér ne fészkeljen bele.

A zsúptető sokáig tartott. A nád- és a zsúptető azonos módon készült. A gerincre két szál deszkát szegtek, és 3—4 sor cseréppel szegték. Volt, aki náddal szegte be a zsúptetőt. Zsindelytetejű istálló nagyon kevés volt, mert az sokba került. A cserépnek az 1920-as évek elején ezre 1 q búza volt. A lécnak már nagyobb szeme volt. A századforduló előtt cseréptető istálló kevés helyen épült. A nádtető télen melegebb, nyáron hűvösebb s amikor a ta-

nyákat cserépesre *húzták*, a szalonnát télire feltették az istálló padlására, a nádfödél alá, nyár elején pedig levették.

Csüngősátort csináltak az istálló *elejbe*, melyet *röpülőereszetnek*, *röpereszetnek* is hívták. A nádtetőnek az eresze cserép volt. A meghosszabbított tetőt nem oszlopok tartották, hanem a levegőben lógó (repülő) szarufa végeit egy-egy, a falból kiinduló vízszintes kitámasztófa merevítette, tartotta. A kitámasztófára rá-rászálltak a galambok. Az ereszet alá a falba vert karókra kötelet, szerszámokat, kabátot, *gunyát* (viharvert munkaruhát) aggattak fel. A századforduló után épült istállókat már cseréppel fedték. Ha a zszindely- vagy gaztető elavult, megdugdosták, de amikor már teljesen elavult, lehányták. Ma már csak nagyon kevés nádtetés istálló van a Pusztán.

A padlás végét legtöbbször deszkával zárták le, de ha a hús is felkerült a padlásra, akkor vályoggal esetleg téglával rakták be. Egy vagy két lyukat hagytak ki rajta. A két vége közül az egyik más anyagból is lehetett. Napraforgószárból is készítették a végét, s besározták. Az egyik végén volt a padlásfeljáró amelyhez létrát támasztottak. Néhány helyen az ajtó felett a tetőn egy kiugrás volt, amelynek ajtaján hányták a padlásra a takarmányt: a szénát vagy a szárt. Amint az istállóra rátették a tetőt, lepadlásolták. A fiókgerendákra *szil-dész-kákat* fektettek, mert ez volt a legolcsóbb. Ez a padlásolási mód azért volt kiadós, mert alul nem sározták. Fölül szalmás sárral becsapokdták, vasvillával összeverték és lapáttal lesimították.

Az ajtó minden esetben a középen volt. Az udvar felől két fekvő ablakon ment be a világosság, sokszor vele szemben a hátsó falon két kis szellőzőlyuk volt. Általában az ajtó kétrészes volt, vagyis két félajtóból állt. Az alsót csukva tartották, hogy a csirkék ne menjenek be, a felsőt csak hidegebb időben csukták be. Az ajtóközöbre egyesek talált lópatkót szegtek, hogy szerencsájük legyen a jószághoz.

A falakat kívül-belül polyvás-agyagos sárral sározták. Kívül mindig, belül ritkábban meszelték. A vásárhelyiek sokszor sárgára meszelték az istállót, az alját venyigefeketével húzták el. Ha a gazdasszony nem szerette, hogy avas a deszka, bekenete vörös festékekkel. Ez a vásárhelyieknél nagy divat volt. Szokás volt az istálló ablaka feletti téglából rakott vagy sárból kialakított *szemöldököt* vörösre, barnára, vagy esetleg feketére festeni. Ahol az ablak feletti szemöldököt festették, ott az ajtókat, ablakokat is színezték. A fal alját is azzal a színnel húzták el, bár újabban azt venyigefeketével festik.

Ahol sok jószág volt, előfordult, hogy a két, egymáshoz épült istállónak nem volt közfala, de ilyenkor mindkét istálló *kétfélegibekötős* volt. A középső részén a két sor jószágnak közös *jászla* volt. Az ilyen nagy istállókban szellőzőnyílás is készült. Négy szál deszkát összeszegeztek és a középső részén felállították, a padlást és a tetőt kivágták. Ha hideg volt, alul rossz kabáttal, vagy szalmával bedugták.

Az istálló legfontosabb berendezési tárgya a *jászol*. Legtöbbször az istálló két végében áll s az ilyen istállót *kétfélegibekötős*, vagy *kétfélegjászlas* istállónak hívják. Kevesebb helyen hosszában van a *jászu*, de ebben az esetben nem mindenütt a fal mellett áll, hanem a jászol és a fal között egy kis járóhely van: ott adják az állatoknak a takarmányt. A jószág fejénél adnak enni. Ez leginkább a harapós és rügös lovaknál van így. Ravasz Lajos és Ravasz Mihály cinkusi gazdák tanyáján is olyan hosszanti jászol volt, amely mögött a jószággondozók járhattak.

A jászol karfáját 3 akácoszlop tartja. A karfa is leggyakrabban akác, mert azt nem rágja el a jószág. Volt eset, hogy a ló rákapott a rágásra és a kőrfán élesítette a fogát. A karfa kb. 1 m magasan helyezkedik el a föld színétől. A karfába vaskarikákat illesztettek, oda kötik a jószágot. A jászol fenekét s oldalait bedeszkták. A feneket egy-egy vízszintes, falba vert karó tartja, melynek elejét az oszlophoz szegelték. Szalmával nyomkodták tele a jászolalját, részben azért, hogy a másnapi szalmát onnan kihúzzák, részben azért, ha a ló lefekszik, ne dughassa a fejét a jászol alá. Csak a lóistállóban van a jászol felett szalma- és szénatartó

rács. Abba hányták a szénát, az árpaszalmát és a szárt. A jászol mögét nem mindenütt deszkázták ki. Ilyen helyen a jószág a szarvával leverte a fal színét. A tehének szokása unalomból *döfködni* a falat.

A századfordulón a régebbi istállóépületekben *kandi* is volt. Az ajtóval szembeni falba egy kisebb *levélajtót* állítottak be. Az istálló háta mögött, az istálló falához kb. 2—4 négyzetméter alapterületű, vályogfalú, fészertetős kis helyiséget ragasztottak. Ebben tartották a takarmányt: szárt és árpaszalmát. A jószágtól függött, hogy a takarmány meddig tartott. Általában egy héten kétszer töltötték meg takarmánnyal. Az ajtót, különösen télen becsukták. Jó volt a kandi, mert így tágasabb volt az istálló közepe. A kandiban aludtak is, de nem a tél derekán. Az első világháború után már nem készítettek kandi, hanem vagy az istálló közepén, a hátulsó falnál, vagy valamelyik sarokban *szalmatartót* készítettek. Ha a sarokban volt, akkor 3 oszlopból állt s a két oldalát bedeszkázták, ha viszont a közepén állt, akkor 4 oszlopa volt és három oldalát deszkázták be, de nem fölig. Ezt is kétszer töltötték meg takarmánnyal egy héten. Ha rossz idő mutatkozott, akkor többet raktak bele, ilyenkor egy hétig is elég volt. A tetejét eligazították és ráfeküd a béres. A szalmatartóban jó helye volt, mert nem volt hideg. Ha többen voltak, akkor egy polcot ütöttek össze mellette vagy fölötte, s azon is aludtak.

A századforduló előtt a *takarmánytartót* vályogból kör alakúra rakták az istálló közepén vagy az istálló hátulsó falánál, ezt *kerekjásznak* hívták. Amikor később deszkából készítették s szegletes volt, sokáig akkor is *kerek*, illetőleg *kerékjásznak* mondták. A vásárhelyiek pedig *tartónak* hívták. Az eredeti kerek jászol alacsony volt, a csikók körülállták s eszegették belőle a szénát. Dani András is látott az orosházi határban ilyen régi kerek jászolt a tanító-földön lévő tanyán. A tanya az orosházi evangélikus egyháze volt s a bérlőknek nem volt joguk korszerűsíteni. A lovak később szíjjelnyomták és deszkából készítettek nekik másikat. A marhaistállóban nem volt kerek jászol, mert a téli takarmánya a szár volt, melyet az istálló elé hordtak.

Mécsesnek az ajtó melletti falba vágtak egy mélyedést, melynek boltozatos volt a teteje. Elöl egy keskeny deszkát tettek, hogy a mécses le ne essen. Az első világháború előtt azzal világítottak. Később a viharlámpának vertek egy szeget a közepén álló oszlopra, vagy a mestergerendára s arra akasztották. A mestergerendára egy bádoglemezt szegelték, nehogy meggyulladjon. A lókefét és a vakarókat vagy az ablakba, vagy az ajtó melletti fogas tetejére tették. A vasvilla a szalmatartóban állt. A fejšőszék pedig a szalmatartó szélén.

Ha kandi volt, akkor a répavágó a kandi ajtaja mellett állt, a kitéglázott *placcon*. Dani Andráséknál Cinkuson a *toliógy* négy falba vert karón állott és alatta répát tartottak. Két hétre való is odafért. Ha fagyos volt, az istállóban kiengedett, de akkor nem jó volt felette aludni. Ha sem kandi, sem kerek jászol nem volt, akkor az istálló ajtaja felett az istálló megnyezetén volt egy padlásajtó. Ez esetben a padláson takarmányt is tartottak.

Nagyon kevés lóistállóban volt *hidlás*. Dani András 1898-ban készített hidlást, de 5—6 év alatt tönkrement. Egy másik tanyában is készítettek, az is csak 6—8 évig tartott. Nem újították meg, hanem telehordták földdel. A hidlás a következőképpen készült: A ló faránál ástak egy 80 cm széles és 60 cm mély árkot. Az árok két szélére egy-egy akácgerendát fektettek s erre helyezték a vastag palincot (deszkát), amelyet le is szegelték. Az istálló földje a hidlás felé lejtett. A hidlás deszkája valamivel alacsonyabb volt, mint a föld. Szalma került rá. Eleinte furcsa volt a lovaknak, mert *dobogott*. Kéthetenként az istállóajtó közelében felbontották egy darabon a deszkát — mert a hidlás oda lejtett — és a trágyalevet vödörrel kimerték és a trágyára öntötték. Nagyon erős szaga volt, gyomorbagosoknak szokták *komëndálni*. Ravasz Mihály és Ravasz Lajos cinkusi gazdáknál is volt hidlás. Legtöbb helyen, ha a hidlás elkorhadt, betömtek. Az istálló háta mögé két falba vert karóra létrát akasztottak. Az istálló előtt pedig szintén falba vert karóra szerszámok kerültek. Néhol hátul a galamboknak rossz edényeket kötöttek fel — s abban fészkeltek. Az istállóhoz és a kúthoz

téglacsapást készítettek. A kútnál szélesebb *placcot* raktak, ott mozgott a jószág, ott vizezsebb volt a föld s így nem a sárban *tapicskált*.

A nagyobb tanyákban, ahol több számosállat volt, nyári *jószágszállást* is készítettek. Szelemenyei. Lajos Barackosi-dűlőben fekvő tanyájában ezt *lósínnek* hívták. Az épületektől távol állott, hogy a levegő érje, de lehetőleg a *rakotmány* közelében. A nádtető három falon nyugodott, elől teljesen nyitott, hátul pedig szellőzőlyukak voltak a falban. A hosszanti fal mellett húzódik a jászol. A nádat a cirokszál váltotta fel. Szabó Gyula Ficsér-dűlő menti tanyájában az istálló háta mögött *nyári fészter* van a lovak számára. Az istálló tetejét meghosszabbították s a tetőt akácoszlopok tartják. Mindkét vége bedeszakázott. A fal mellett egy hosszú jászol áll.

3. A disznóól

Az istálló után a disznóól volt a legfontosabb melléképület. Az ólat gyakran az istálló közelébe építették, sok esetben hozzá is ragasztották. Ez azért volt előnyös, mert a moslékoshordó ilyenkor az istállóban volt. Meleg helyen hamarabb megsavanyodott s nem is volt olyan hideg a moslék, de ez csak abban az esetben volt elegendő, ha 5—6 malac volt vagy egy anyakoca a szaporulatával.

Ahol sok disznót tartottak, ott a disznóól külön épület volt. Ezt igyekeztek a lakástól legtávolabb tenni. Ha lehetett, ajtajával vagy keletre, vagy nyugatra nézett, észak felé sohasem. Vigyáztak arra, hogy télen meleg helyük legyen a disznóknak.

A disznóólat két, ritkábban három rekeszesek voltak. Attól függött, hogy mennyi disznót tartottak. Az egyik a fialó anyakocáé, a másik a süldőké s a harmadik a hízóké volt. A mérete a disznótartás méretétől függött. Egy átlagos ól $1,5 \times 1,5$ öl, belül sem volt magasabb 2 méternél. Ha a fala téglából készült, akkor alapot is ástak. Ha a vályogfalat a disznók kidúrták, téglával *kitalpalták*.

Az ól kisebb és jóval alacsonyabb, mint az istálló, a fala azonban erősebb. Sok disznóól téglából épült, de ha vályogból készült, az alsó részét téglából rakták. A disznó nagyon dolgozik, különösen ha csak egy-kettő van az ólban. A tetőre már nem fordítottak annyi gondot.

Tatársáncon Zalai Pál a sáncból 50 000 vályogot vert. Hajdú Pál, Ilovszky Horváth József összetársultak, szalmát vagy száríziket vittek oda és *tábori kemencébe* kiégették. *Máglába* rakták a nyers téglát. Kívülről besározták, alul csatornát hagytak s abba dugták bele a szárt vagy szalmát, s a téglá mindenütt kiégett. Középen volt a legjobb, a szélein gyengébbek voltak. Amelyik jól sikerült, erős volt. Még *vasastégla* is égett. Ha sok volt a vasastégla, akkor „medve lett”. 40—50 téglá is összeforrt és csákánnyal verték szét. Ezek voltak a jó *flasztertégla*k.

Az ól építésénél vastag falat raktak, elől egy ajtót s hátul egy-egy szellőzőnyílást hagytak. A felmenőfal tetejére fiókgerendákat raktak. Az épület nem volt széles, ezért nem kellett szelemen. A földélfákat összcsoportolták és belécelték. A nád alá is raktak lécet, csak ritkábban. A régebben épített ólak tetején sokszor szalma, ritkábban nád volt. De már a századforduló előtti évtizedekben az újonnan épített ólakat cseréppel fedték. Nádtető s ól már nincs, de még 1971-ben is lehetett találni szalmatető s ólakat. A tető elkészítése után padlásoltak. A fiókgerendákra léceket szegelték. A lécekre rakott sár lelogott s alul csak *elcsiszáták*. Sokkal vékonyabb volt, mint a tanya, vagy akár az istálló padlása. A falakat kívül-belül kétsorjával besározták és kívül fehérre meszelték, az alját pedig elhúzták.

A szalmatető s ólat a következőképpen készítették: A fiókgerendákra keresztbe gallyakat raktak és az tartotta meg a szalmát. A tetőt búzaszalmából rakták, majd dróttal lekötötték, s a végére téglát erősítettek. Ha avult, *mégfejelték*: hánytak rá másik réteget, any-

nyival szélesebb lett az ól teteje. A szalma-, nád-, zsúp- és egyéb úgynevezett *gztetős* sertés-ólaknak előnye, hogy száraz és felszívja a felesleges párákat: télen viszonylag meleg és nyáron hűvösebb, mint a cseréptető. Györgyi Lajos 1953-ban részt vett egy sertéstelep építkezésén. Nagy költséggel épített betonistállóba kerültek a szopósmalacok, az anyakocákkal. A malacok 30—40%-a elpusztult, mert a fal belső felületén a pára több mm vastagságban jéggé fagyott. Sürgősen szalmabálákkal körülrakott szalmatetősi fiazatókat csináltak s az elhulás 5% alá esett.

A Pusztai szikes részein még néhány *kerekóllal* is lehet találkozni. Az egyikben malacokat tartanak, libát csak akkor, amikor üres s a másikon éppen fordítva. Régen sokkal több ilyen ól volt. Juhász János Mózeshalmi-dűlőben lévő tanyájában a kerekóllban főleg malacot tartanak. Az első világháború előtt készült. Felmenőfala nagyméretű vályog. Átmérője 2,5 m és a fal magassága 0,9 méter. Közepén egy kétágú ágasfa áll, erre támaszkodnak a tetőt tartó fák. A tető alsó része napraforgószár, felső része pedig somkóró. Később a somkóró lekopott s a tetejére szálas trágyát raktak. Dróttal lekötötték, összedrótozott vasabrincsokat is raktak a tetőre s így nem bontja meg olyan könnyen a szél. Kívül-belül tapasztott, de nem meszelt. Levehető deszkaajtaja van. A tanyában háromrekeszes disznóól is van, ezért a kerekóllba csak akkor kerül a disznó, ha az óllban nem fér. Ez az ól nyáron hűvös, télen meleg. Tíz kismalac fér bele. Nagy hidegben ruhát akasztanak az ajtó mögé. Télen az öreg hízókat is ide csukják. Hízóból is elfér három-négy. Rendszerint egy anyakoca van benne a szaporulatával. Tavasszal kislibákat is tartanak benne. Hús liba fér bele, de miután a környéken sok a pocok, a libákat újabban nem ott tartják.

Az orosházi ember disznóólljának kivétel nélkül volt *akolja*, a vásárhelyieknél sokszor elmaradt. Rendszerint az akol nagyobb, mint az ól. Az akol akácoszlopokra szegelt erősebb deszkakerítés által körülzárt terület, egy ajtóval. Utóbb téglából rakták a kerítését. Az akolot feltétlenül kiteglázták vasastéglával. Minden akolban volt egy vályú, melyet néhol a kerítés aljába építettek. A vályú feletti ajtót felnyitották s kívülről öntötték be a moslékot. A hízódisznó alá homokot, a süldők alá szalmát tettek *ajnak*. Ha szűk volt a helyük, akkor a többiek kiszorították a ganézni akarót. Ha nagy volt az ól és kevés a szalma, *ajtólevéllel* elrekesztették. A disznókat ezzel is kényszerítették, hogy kint ganézzanak.

A századforduló körül több disznóól padlásán tyúkot tartottak. A tyúkok feljárója az ól háta mögött volt. A tető alatt, a *rag alatt* a falba egy akkora nyílást vágtak, amelyen a tyúkok befértek. Egy szál deszka vezetett fel, amelyre keresztbe léceket szegtek. Az ól végén egy kis ajtó volt, azon jártak fel a padlásra. Lécekből ülést ütöttek össze. A rag alá rossz szitából vagy *ferslők*ből (ládából) fészket készítettek, szalmát, töreket tettek bele. Időnként takarították a padlást. Ha nagyon tetves volt, bemeszelték a léceket és a padlás földjét. A kiscsirkék vagy a színben, vagy a gangból elrekesztett kiskonyhában nőttek fel, s akkor ők is a padlásra kerültek. A kotló — amikor a csirkéknek kezdett nőni a szárnyuk — felvezette a csirkéket a deszkán a padlásra.

Birkaólat, *birkahodályt* főleg a Pusztai szikes részein lehet még látni. Legtöbbször nyári állással, disznóóllal vagy tyúkóllal egy fedél alá került. Előtte egy nagyobb akol kerítették be vályoggal, amelyet aztán agyagossárral tapasztottak, de nem meszelték.

4. A kocsiszín

Valamilyen kocsiszín minden tanyában volt. Nagyon kevés helyen emeltek neki külön épületet. A tanyaudvar valamelyik oldalán állt. Az ólakon túl, kissé távolabb is állhatott, mert a kocsiszínbe nem sokszor mentek. Az istállóba egy nap hatszor is elmentek, míg a színbe egyszer. Négy-hat oszlopra, vagy három falra tették a tetőt. A falakra vízszintesen gerendákat tettek és szalmával meghányták. Ha a gerendákra gallyakat raktak, akkor nem

kellett alul egy sor kevés szárt tenni. Dróttal lekötötték és a végére egy-egy téglát kötöttek. A szalmatető jó szüzdohány-rejteket volt. A különálló kocsiszínek ritkán cseréppel fedett nyeregteteje volt.

Sok kocsiszínt más épülethez toltták, ragasztották. Legtöbbször a tanya, ritkábban az istálló végéhez. Ha azonban az ól végéhez ragasztották, akkor egy fedél alatt volt azzal. A göréhez is ragasztották, de csak az udvar felől. A göré tetejét egy kis töréssel meghosszabbították, a fészertetőt 2—3 oszlop tartotta. A göréhez ragasztott szín szabadon volt, nagyon ritkán deszkával kerítették el, de akkor nem járta úgy a szellő. A kocsiszínt azért volt előnyös a göré mellé tenni, mert amikor a szín alatt fosztottak, a göréből néhány lécet levettek, s egyenesen a göréba dobálták a megfosztott csöveket.

A kocsiszín nyitott vagy zárt volt. Legtöbb esetben a falat lécből készítették, kívül-belül besározták és bemeszelték. A más épülethez ragasztott kocsiszín két falát vályogból rakták, besározták és meszelték. Amilyen magas volt a fala, olyan magas volt a kapu. A kapu akkora volt, hogy egy hajaskukoricával megrakott kocsi is be lehetett tolni. Ha kukoricatöréskor esett az eső, akkor egy kocsival betolták s ott fosztották meg. Ha a tanyában volt nyitott szín is, akkor a vásárhelyieknél a csukottnak *kapusszín* volt a neve. A kaput sokszor vörösre festették vagy kátránnyal bekenték. De akkor a melléképületek ajtait is olyan színűre festették.

A kocsin kívül a színben tartották még a nagyobb gazdasági gépeket: vetőgépet, rostát, szecskavágót, répavágót, ekét és a boronát, valamint az aratógépet. A boronát leállították valamelyik oszlophoz. A túskeboronát (a vásárhelyieknél: túsökboronát) télire a göré külső oldalán akasztották fel. A színt bekerítették, mert nem szerették, ha a tyúkok öszszepiszkolták a gépeket, szerszámokat.

Ideiglenes színt szalmakazalban is vágtek. Szalmavágóval kivágtak a kazalból egy *cikket*. Felül gerendákat tettek s nyitottan állt. Ritkán kocsi is toltak bele, de legtöbbször csak a kisebb gazdasági eszközöket helyezték el benne. A szabadban nemigen állt a kocsi. A nagy meleg kiszáritotta, az eső pedig elgörbítette. Nagy ellensége volt a kocsinak a szabadban való állás.

5. A polyvás

Lehetőleg az istállóhoz közel építették. Az orosháziak szerették, ha a polyvás teljesen külön állt. A takarmánytól függött, hogy mekkora. Oszlopon állt, az oldalát napraforgó-, cirokszállal készítették és besározták, de nem minden esetben meszelték be mésszel, legtöbbször csak sárgafölddel. Ez volt a legigénytelenebbül elkészített mellékhelyiség. Szalmateteje volt, egy ajtóval a végén. A vásárhelyiek a polyvást általában az istálló végéhez ragasztották, vagy az istálló tetejét hátul meghosszabbították.

Nemcsak polyvát tartottak benne, ott volt a helye a szecskavágónak is. Tavasszal, amikor fogytán volt a polyva s kaszálni lehetett zöldtakarmányt, azt is ott szecskázták meg és összekeverték polyvával. A polyvásban kéziszerszámokat is tartottak: fa-, vasvillát, kisgerblyét stb.

6. A tyúkól

Csak nagyon kevés tanyában lehet látni földbe ásott tyúkvermet. A következőképpen készítették: Téglalap alakú vermet ástak. A két oldalára és a végére egy alacsony vályogfalat raktak. A szelement 2—3 földbe ásott oszlop tartotta. A horogfákra akácdrongokat fektettek. Náddal lerakták és agyagos sárral kívül jó vastagon letapasztották. Sok helyen

a falat meszelték sőt, el is húzták. Ritkábban belül is sározták és meszelték. Deszkából összerótt levehető ajtaja volt. Lécből ülöt ütöttek össze. Ilyen tyúkvermet látni Modok Flórián (volt Hegedüs-féle) kakasszéki tanyájában. Hossza 3,7, szélessége: 2,8 és magassága 1,3—1,1 m. A verem igen sekély. Ebben a veremben nincs ülő. A föld színén gömbfákat és léceket helyeztek el keresztbe s deszkákat raktak rá, s azon ültek a tyúkok.

Cinkus környékén a legtöbb tyúkol a földbe mélyített kis épület volt. Ha szabadon állott, nyeregteje volt; néha a disznóállal ragasztották össze, akkor fészertetőt kapott. Mérete a baromfitartás mértékétől függött. A magassága is változó volt. Fala nem volt egy méternél magasabb. A nagyobb méretű ólnak szelemenje is volt, ha a mérete azt nem indokolta, *kakasülőt* szelgeltek a földélfára. Az utóbbi 40—50 évben kizárólag cseréppel fedték. Amikor a tető rajta volt, akkor mélyítették ki. 30—40 cm vastagságú földet kiszedtek belőle, ezáltal melegebb lett. S ha újabban jó vastagon cementes malterrel „befenekelték”, a féreg sem dolgozott benne. Beléceltek és csömpölyeggel lepadlásolták. Vagy a hosszanti fal közepén, vagy a végén volt az ajtaja. Egyszerű ácsajtó is megtette. Egy-két ablaka is volt. Rendes sárzást és meszelést kapott. Évente legalább kétszer meszelték.

Sok helyen nem volt külön tyúkol, hanem a disznóállal egy fedél alatt. Ezt nem szerették, mert a tyúk vagy a csirke bebújt az akolba s a disznók rákaptak. Ha egy fedélben volt a disznóállal, akkor sohasem mélyítették. Rendszerint a közepén álló ajtóval szemben, a hátsó falon volt egy kis ablak vagy egy lyuk, amelyre dróthálót feszítettek. Télen szalmával bedugták. A disznóolat sohasem, a tyúkólat évente kétszer meszelték.

Ötletes módon alakították ki a meleg tyúkólat a Verasztó-örökösök. A tyúkol a ló- és a tehénistálló között volt. A tyúkol ajtaja az istállóba nyílt. Az ólajtó közel volt az istálló ajtajához, a jószág megszokta. A padlásfeljáró-grádics a tyúkolban állt s az ajtaja a szabadba nyílt, de a lépcső oldalát és a fokok közeit berakták. Így a padlásfeljáró nem hűtötte a tyúkólat. A legnagyobb hidegben is tojtak a tyúkok, mert kétfelől is melegítették az istállók.

Ha a górért úgy építették, hogy a fenéke 50—60 cm magas volt a föld színétől, akkor — ha szükség volt rá — az alját berakták vályoggal vagy téglával. Ajtót is állítottak be. A csirkék, kacsák, libák ideiglenes helye volt. A góré alja szellős volt s ezért csak jó időben használták. Ha a féreg odatalált, akkor az aprójószágot elhelyezték onnan.

A tyúkok, de még inkább a pulykák felkaptak az alacsonyabb fára. Jó helye volt ott a jószágnak, a kóbor kutyák sem bántották őket. Amikor hideg lett, leesett a hó, a pulykákat már eladták.

Buzi János Ficsér-dűlő menti tanyáján egy-egy tyúkalja csirkének egy-egy kis kúp alakú ólat készítettek vályogból és téglából. A fal rakása közben állították be az ajtófélfákat és alakították ki a szellőzőnyílásokat. Amelyiken nem hagytak szellőzőnyílást. annak az ajtaja rostélyos volt. Kívül-belül tapasztottak voltak, de nem meszelték. Az ólakba nem tettek ülöt, mert a kicsirkék csak addig voltak benne, míg ülöre nem kerültek. Kitüzeléssel fertőtlenítették. A patkányok nem tanyáztak bele, mert az alját téglával rakták ki s az ajtaját pedig figyelték a kutyák. Ilyen kis kúp alakú csirkeóllal találkozhatunk a Fehértó melletti Farkas-tanyában is. Ezt is az asszony rakta s javította évről évre.

Az 1930-as évek táján már néhány helyen korszerű, nagy ablakú baromfiólakkkal és csirkenevelőkkel is találkoztunk, ahol már belterjesebb baromfitenyésztést folytattak. Ilyen baromfitelepe volt ifj. Szemenyei Ádámnak Tatársáncan.

Egy tyúkalja csirke befogadására szolgáló helyet a szalmakazalba is készítettek, de csak nyáron használták. Általában a kazal nyugati vagy keleti oldalán vágták a lyukat. Az északi oldalon csak akkor, ha előtte volt egy másik kazal, bár nyáron észak felől ritkán jön vihar. A rossz idő általában délről jön s azért a lyukat a kazal déli oldalán nem készítették. A föld színén csak akkora üreget vájtak a kazalba, hogy egy tyúkalja csirke megférjen. Két karó mögé helyezett deszkalap zárta el éjszakára, nappal nyitva volt. Ha zivatar, *kolletlen* idő jött, a csirkék beültek, behúzódtak maguktól.

Ilyen szalmalyuk volt Bakos János Nagybogárhoz-dűlőben fekvő tanyájában. A tanya-
telken van ugyan vályogfalú, cseréptető baromfiól, de abba belekapott a pocok. A két tyúk-
alja csirkét befogadó lyukat utólag vajták a búzaszalma kazalba. A lyuk kb. 1 négyzetmé-
ter alapterületű s téglalap alakú. A közepét kézzel és horoggal húzták ki, a sarkokat pedig
kaszadarabbal vágják. Miután minden évben vágják a lyukat a szalmába, a lyuk kivágására
külön szerszámot készítettek. Egy törött kaszahegyet két csavarral egy nyélre erősítettek.
Deszkából összetakolt ajtaja is volt a szalmalyuknak, melyet egy fadarabbal a lyuk szája elé
támasztottak. A kiscsirkéket 2—3 hetes korukban teszik ki a lyukba. Jó helye van ott a csir-
kének: nyáron hús, hűvös időben pedig meleg, mert nem járja át a szél. Téltre beszoktat-
ják őket az ólba. Miután a szalmakazal ülepszik, a lyukat csak egy évig használhatják. Ezért
minden évben újat készítettek, néha többet is.

Ha a tanyában különálló libaól is volt, az mindig kisebb méretű, vályogfalú, gaztetejű
épület volt. Ilyen libaól épült Németh Ferenc cinkusi, Boros Bálint tatársánci tanyáján.
A libaólat leggyakrabban mellékhelyiségekhez ragasztották, sokszor disznóólhoz, nyári
színhez és fészertetővel látták el.

Libának, kacsnak, pulykának külön állandó helyet csak kevés tanyában készítettek.
A századfordulón kacsnak, pulykából keveset neveltek. Mindig volt valami felesleges, üres
disznóól, vagy a göré alja vagy a kocsiszín, s ott kaptak helyett. Zárt helyre nem volt szük-
ségük, mert mire a hideg megjött, akkorra ezeket eladták. Csak a magpulyka, magkacsa és
a magliba maradt a tanyában. A 4—5 anyajószágnak mindig akadt helye. A pulyka, kacsa
a tyúkólban együtt volt a tyúkokkal. A liba csipkedte a tyúkokat. Valahol egy kisebb helyen,
a szín sarkában rekesztettek neki helyet. Egész nap kint voltak. Zivataros időben a szín s a
göré alá húzódtak. Sokszor a göré alatt kerítették az aprójószágnak helyet, télen is ott vol-
tak. Az aprójószág egy része sok esetben a fán hált, s télen is ott aludtak, nem szívesen men-
tek fedél alá. Ha valami nagyon rossz idő jött, behajtották, becsukták őket.

Fehér Ferenc Fehértó-parti tanyáján az eredetileg hűsfüstölőnek készült kúp alakú
ólban tartják, nevelik a libát. A kerekől 1944—1945-ben készült kisméretű vályogból.
A 0,7×0,85 m magasságú ajtófélfát a fal rakása közben állították be. A kerekől átmérője
2,3 és magassága 3 méter. Kívül-belül tapasztott, de nem meszelt. Minden évben árpapoly-
vás sárral sározták. Benne füstölik a disznóhúst is. Tavasztól késő őszig libát tartanak benne.
Érdekesen hangzik: „Ereszd ki a libát a füstölőből!” Amíg nincs kisliba, öregludak vannak
benne. Nyáron hűvös, őszfele pedig meleg. Négy öreglúd bemelegíti. 8—10 nagyliba fér belé,
de átlagosan négy szokott benne lenni. Kislibából 18—20 is befér. Amikor a libák kike-
rülnek belőle, szalmával kitzelik. Ha nincs libájuk, akkor disznót is tartanak benne.

Ha az ólba bekapott a pocok, kutyával, macskával, állandó üldözéssel, zaklatással za-
varták el. Este, amikor a jószág elült, furkóval megdöngették a fal tövét egészen a *csurgóig*
s azt a pocok nem szerette és elment. Dani András hallotta, hogy a fogó által megfogott,
de el nem pusztult állatoknak belehasigattak a hátába, megsózták, megpaprikázták és visz-
szaengedték. Visítása elijesztette a többi. Ahol a kutya kapart, ott ástak az emberek, hogy
könnyebben megkaphassa a kutya a pockot. Régen mozsárban üveget törtek és a tört üve-
get a lyukba szórták. Egyesek paraszt tettek a lyukba, s arra kénport szórtak és besározták
a lyukat. A pocok vagy elment, vagy nem.

Ma már nagyon kevés tanyában van *galambdúc*. Ezelőtt sok paraszt büszke volt ga-
lambjaira és galambdúcot csináltatott. A galambdúcot két akácoszlopra helyezték el, jó
magasan, hogy a macska ne férjen hozzá. Sőt az oszlopokra bádogot is szereltek, hogy a
férgék (görény, menyét) se dézsmálják meg a galambokat. A galambdúc mindkét oldalán
három-öt sor fészek volt. A nyílások alá sétálódeszkát szegtek. Zsindellyel fedték, mert az
téli melegebb, nyári hidegebb volt, mint a cserép. Őzv. Lénárt Sándorné Csárpateleki-
dűlőben fekvő tanyájában áll még egy szép galambdúc. A dúcot két faragott, 2,3 m magas
akácoszlop tartja. A két oszlop egymástól való távolsága 0,9 m. Mindkettő mellett két-két

gyámoszlop van. Az oszlopok tetejére egy-egy vízszintes tartógerenda van csapolva, melyet két-két tartógerenda merevít. A dúc fenyődeszkából készült. Hosszúsága 1,85, szélessége 0,9 és magassága 1 méter. A dúcban összesen 60 fészek van. A nyílások profiláltak, s a fészeknyílások előtt körös-körül deszka van. A dúc bádoggal fedett, amelyet még le is cserépeltek.

Legtöbb tanyában a melléképületek padlásán tartották a galambokat. A kispadlásra rossz vödört, kast tettek s a padlásajtóra vágtak egy akkora lyukat, hogy a galambok ki-be járkálhattak rajta. Néhol a tanya vagy az istálló mögött volt a galambok helye. A melegebb oldalra készítették el a fészkeket. Karókat vertek az eresz alá a falba s ezekre egy szál deszkát fektettek. A külső szélére derékszögbe egy másik deszkát állítottak. Ebbe vágták a lyukakat. A fészkelőhelyeket deszkával vagy cseréppel elrekesztették és a nyílás alá sétálódeszkát szegeltek. A Füvesi Mihály-féle tanya mögött is végig ilyen fészkek vannak, de sétálódeszka nélkül. A fészkek kelet felé néznek. Szokás volt még lyukas bográcsot, rostát stb. felkötni az eresz alá s abban fészkeltek a galambok.

7. A tanyaudvar kisebb építményei

A nagyobb melléképületeken kívül legtöbb tanyában még egy-két különféle rendeltetésű kis építmény is volt. Ezeket házilag készítették. Közülük a legrangosabb volt a *füstölő*. Ezek nem régi keletűek, ugyanis a Pusztza kiosztása után épült tanyák szabadkéményesek voltak s abban füstölték a húst. A szabadkéményt idők folyamán kamínos-kéménnyé alakították, amely szintén alkalmas húsfüstölésre. Ezért nem sok helyen találni füstölőt. A füstölő kétféle alakban jelenik meg: különálló épületként, s más helyiséggel egy fedél alatt. Ha különálló épület, akkor rendszerint a kertben áll, a ház sarkánál. A szobaablakból így szemmel lehet tartani. A falát vályogból rakták. Egy ajtóval látták el és cseréppel fedték. A füstölő sokszor a *homokosszinnel* egy fedél alatt volt, vagy éppen a homokos és a csirkeól között.

Sok tanyaudvaron nyári katlant is lehet találni. Általában a kút közelébe rakták, mert nyáron ott mostak. Szögletes vagy kerek alakú, tapasztott, ritkán meszelt. Viszonylag sok tanyában van *homokos*. Érdekes, hogy az orosházi határban hírük-hamvuk sincs. Többféleképpen nevezik: *homokház*, *homokosól*, *homokos*, *homokosszín*, *homoktanya*. Sohasem áll egymagában, mindig más kis helyiséggel egy fedél alatt, vagy melléképülethez ragasztva. Gyakran a füstölővel van egy fedél alatt. Ilyen esetben a füstölőnek nem csapott, hanem nyeregtereje van. De a disznó- vagy birkaól valamelyik sarkához is ragasztják, vagy éppen a tyúkól és a góré között kapott helyet. Ha az épülethez ragasztották, akkor rendszerint nincs teteje. Egy-két köbméter homok is elfér a nagyobbakban.

Nincsen tanya *kutyaház*, *kutyaól* nélkül. Néhány tanyában kettő is van. Elhelyezésük igen változatos, Egy részük a szabadban áll, rendszerint az ólak közelében. Nagyobb része szegletes, de előfordul kerek is. Gyakran valamelyik melléképülethez ragasztották: tyúkólhoz, a disznóól *aklajához*, falához, ritkábban az istálló ajtaja közelében, a fal mellett találni. Majdnem kizárólag vályogból rakták s tapasztották. A teteje is sár. Ritkábban találkozni deszkából készülttel. A nagyobb kutyaházat olykor egy válaszfallal kettéosztották. Nem mindig két kutya tanyázott benne. Füvesi Mihály tanyájában a széljárástól függ, hogy a kutya a ház melyik felén húzódik meg.

Régen minden tanyában volt egy *nagyhamis*, egy *hajtó*- és egy *pockos* kutya. Külön volt a fekvőhelyük. A hamis az út felől, a házához volt nappal kötve, de éjszakára szabadon engedték. A hajtó és a pockos éjjel-nappal szabadon volt. A nagyhamis szót csak a vásárhelyiek használták. A gyerekek is mondták, ha valami huncutságot követett el: „De nagyhamis vagy!”

Ha valaki megközelítette a tanyát, a nagyhamis alaposan megugatta, de ha a dű-

lőn ment valaki, akkor csak egyet vakkantott vagy hallgatott. A hajtó mindig ment, ha a jószág elindult. A kispockosnak szabad bejárása volt minden épületbe, szimatolta a férget, az egeret. Addig ugatva *vinnyogott*, míg ki nem fogta a férget.

A kisbéresnek — amikor étkezés után felállt az asztaltól — az volt a dolga, hogy egy kis kosárba összeszedje a csontot, szalonnabőrt stb. A gazda jól *mégszerezte* kenyérrel és kolbászvéggel, a gazdaasszony meg ételmaradékkal, savóval. Ha elfogyott a kenyér s a gazdaasszony a kutyák, macskák kedvéért röstellt kenyeret szelni — darát kevert aludtejjel. A kutyák külön edényből ettek. Friss víz mindig volt előttük. A hajtó a kisbéres vagy a pásztor kalapjáról ivott. Beütötték a tetejét s oda öntötték a vizet. Onnan lefetyelte.

Kút nélkül sincs tanya. Elhelyezése a tanyatelken elég változatos. Legtöbb az udvar közepén van, nagyjából egyenlő távolságra a konyhától, istállótól, és ólaktól. Sok kút a tanyaudvar felső részének közepe táján helyezkedik el, kevesebb esetben az udvar alsó felében. De a tanyaépülettel szemben lévő mellékhelyiségek sorában is ástak már nem egy helyen kutat. Ilyen esetben inkább a jószághoz volt közelebb, mint a tanyahoz.⁸

Kivétel nélkül ázott, gémeskutak találhatók a Pusztán. Részei: *kútágas*, *kútgém* a *kolonccal*, *kútkáva* az *ostorfával* és a rajta levő *kankarékkal*. Mellette legtöbbször megtalálható a *vájú*. Régebben kizárólag fából készült, újabban a cementvályú a divatos. A kút mellett az orosháziaknál a *pocsétának* nevezett gödör áll, amelyet a vásárhelyiek *kútgödörnek* hívnak. Csak kevés helyen téglázták ki. Jó helye volt a kacsáknak, libáknak. Ha a talaj megfelelő volt, bokrokkal ültették körül.

8. Az árnyékszék

A Vásárhelyi-pusztán a századfordulón nem minden tanyaiban volt árnyékszék, sőt még most is vannak tanyák, ahol nincs. Olasz Ernő Pusztaközpont közelében fekvő kistanyájában sincs. Ezzel szemben Fekete Sándor öregapja 1883-ban vette meg a Malomdülőben lévő öregtanyát egy vásárhelyi embertől, ott már akkor téglából készített árnyékszék volt. Ahol nem volt, ott az istálló mögött lévő *dudva* tövében végezték el a dolgukat, az istállóban sohasem. Az árnyékszéket régebben *rétérátnak*, *rétinek*, *pityérének*, *budinak* nevezték.

Az árnyékszék legtöbbször egyedül állt a tanya mögött vagy a tanya végén. Sokszor a tanyaépülettől távolabb helyezték el. Néha a disznóólhoz, tyúkólhoz vagy az istálló hátaához ragasztották. Ha másból nem, cirok-, vagy napraforgószárból készítették a falát, sokszor csak három oldallal kerítették el egy kis helyet. Az ilyenek nem volt ajtaja sem. Ha a tanyaához elég közel készítették, a tanya felől volt a bejárata. Dani András szerint a századfordulón Orosházán is: „Haj, de hány helén nem volt árnyékszék!” Náluk is magvaskenderből, cirokszárból készítették a három oldalát s nem volt teteje. Gödröt ástak bele. Két vízszintes, megfelelő magasságban elhelyezett gerendára két deszkát fektettek. Ha deszkából volt a fala, akkor már teteje is volt, régebben deszkából, de már régóta cserépből. Ebbe is gödröt ástak és deszkából *ülőkét* készítettek. Sokszor egy deszkalap volt a fedele. Egy fogót szegelték rá, de egy rászegelt lécdarab is megtette. Ritkábban hátul lenyitható ajtaja is volt, könnyebb volt így kitakarítani. Az árnyékszékre legtöbb helyen nem sok gondot fordítottak.

Nem is mindig jártak bele. Ha volt is árnyékszék, sokszor a dudvára mentek elvégezni a dolgukat. A kutya alig várta és eltakarította. Valami gízgaz vagy papírféle is volt kéznél. Ha csuhéjt kaptak a közelben, az is megtette. A lapulevél és a lósóskalevél is jó volt. A mor-

⁸ *Szenti Tibor* Kopáncson úgy találta, hogy a kutak 28%-a az udvaron, a lakóépülettel szemben van, míg 55%-a távolabb, de nagyjából a főépülettel szemben foglal helyet, 17%-a pedig az épületeken kívül helyezkedik el, mert a kút az istállóhoz így esik közelebb, vagy a tanya épületei dombon állnak s ha a kutat a laposba ásták, kevesebb munkával nyerték a vizet. (*Szenti Tibor*: i. m. 135.)

zolt csuta is nagyon megfelelt arra a célra, de mostanában egyesek papírt tekertek rá és úgy használták. A csutával jobban elérni a kívánt helyet. Valamikor a csutát madzagra kötötték és papír nélkül forgatva használták. Amikor megtelt, eltűnt az érdessége, eltűzeltek a spartheltban vagy a katlan alatt. A gyerekek az árnyékszék közelében, a fal mellett végezték el a dolgukat. Az édesanyjuk hessegette őket: „Egy kicsit arébb mennyeték a faltul!” Fekete Sándor emlékezete szerint az első világháborúban az egyik baka Montenegróban odaszólt a másikhoz, amikor a nagydolgot végezte: „Hej idésanyám, de messze elgyüttünk a faltövitül!” Időnként — rendszerint a nagymama — nyeleslapáttal összeszedte és a trágyacsomóra, vagy az árnyékszékbe dobta.

Kevés tanyában volt járda. Igyekeztek a konyhaajtótól a kútig, istállóig járdát húzni. Ha lehetett, vasas téglát szereztek erre a célra, az időtálló volt. Aklan János tanyájában a nagykonyhából a kiskonyhába deszkajárda vezetett, két deszka össze volt hevederezve s csak letették, de nem rögzítették a földhöz. A nagymama napjában ötvenszer is végigkocogott rajta.⁹

IV. Élet a tanyában

1. A téli életmód

a) Fűtés

A kenyérsütéshez télen-nyáron fűtöttek. A szoba melegítésére a fűtést azonban sokszor csak október derekán, november elején kezdték. Kint még meleg volt, de „a hideg befele bujjik.” Előfordult, hogy kint napos idő volt, bent annál hidegebb. Eleinte egy héten csak kétszer-háromszor fűtöttek, de ahol az asszony fázós volt, jobb időben is mindennap fűtöttek, legfeljebb csak keveset. A Csepregi György-féle tanyában a két menyecske közül az idősebb, amikor nem volt dolga, mindig a kemence mellett ült, a kezét állandóan a köténye alá dugta. Így aztán ott többször és többet tüzeltek. Később mindenütt mindennap fűtöttek, de napjában csak egyszer, délután 3 óra körül. Ha az idő jóra fordult, egy darabig elhagyták a tüzelést. Ha hidegebb idő volt, vagy az eső esett, többet fűtöttek. Kint a dologban eláztak az emberek és keresték a meleget. Amikor északi szél vagy erős szél fúj, napjában kétszer is begyújtottak a kemencébe. Végeredményben az idő határozta meg, hogy mikor kezdtek el állandóan fűteni. *Őrzsena*p után napjában kétszer is fűtöttek, igaz, hogy csak keveset. Ilyenkor egy kis *dugat* szalma és egy kis kéve szár került a kemencébe. Amint foga lett az időnek, erősebben fűtöttek, reggel 7—8 óra között és délután 3 óra körül. Ha ez szárral történt, akkor a gyújtós szerepét betöltő *jó dugat* szalma után két nagyobb kéve szárt dugtak be. Amikor hidegebb volt, 4—5 kévét is eltűzeltek. Ha 5 kévével fűtöttek, sütni-főzni lehetett a kemencében. Amilyen fokozatosan kezdték a fűtést, olyan fokozatosan maradt el a tél vége fele. Kora tavasszal is kétszer fűtöttek, de már kevesebbet. Ha az idő olyan volt, csak egyszer. Idő javultával a dugat mindig kisebb lett. Ahogy a hideg elmaradt, úgy fogyott a kévék száma. Később már a kenyér- és tézstasütés melege is elég volt. Az időtől függött, hogy meddig tüzeltek. Volt olyan május, hogy „felillétt” a fűtés. Fűtöttek is, de nem mindennap.

Ahol nincs nyári kemence, ott éven át a kenyeret, lepényt, tézstát a szobában sütötték, de akkor éjszaka nem is tudtak aludni. Ha szeles idő volt, szenvedtek, mert az ablakot nem

⁹ A tanya melléképületeivel bőven foglalkozik a szerző a „Paraszti állattartás a Vásárhelyi-pusztán” (Bp. 1968.) című könyvében. A szerző 5 tanyát felmértett s közli a tanyatelkek vázlatos alaprajzát, valamint a melléképületek metszetét is.

nyithatták ki. A *gójafészkes* Tóth Imre Buzi Jánossal rakatott egy nyári kemencét 80 kg búzáért. A kemence a szabadban épült, felette fészertető van és a kiskonyhából tüzelik. Három kenyér és két kiscipő fér bele. Így a nagykonyhát tisztán lehet tartani. Nagyon jó dolognak tartják Tóth Imrék a nyári kemencét, érdekes, hogy a Pusztán nem sok helyen készítettek.

Általában szalmával és *szárizikkal* tüzeltek. A jóság elé leveles szárt tettek, a leveleket a jóság megette és a jászolban a csupasz szár, a *szárizik* maradt. Leveles szárral sohasem fűtöttek, ha szárt említünk, mindig szárizik értendő alatta. Melegedni főképpen szalmával fűtöttek, ízikkal csak akkor, ha valamit sütöttek. Néha csak szalmával, néha csak szárral, néha mindkettővel fűtöttek, ez mindig attól függött, melyikből mennyi termett. Mindkettő jó tüzelő. A szalma jobb, mint a nedves szár, viszont a száraz szárból kevesebb kell, mert nagyon „mérges” parazsa van. Az *egy fertáj* földű emberek (14 kisholdas gazdák) inkább szárral fűtöttek, mert abból több volt. A szalma — ha bőven termett is — alomnak kellett. Legtöbbször vegyesen fűtöttek, *egy dugat* szalma parazsán már jól égett az egy-két kéve szár. A fűtési szezon elején és végén sokan szalmával fűtöttek, akkor megtette az is. Ahol sok volt a szár, mindig azzal fűtöttek, mert kevesebb baj volt vele. Kisebb piszokkal is járt, mint a szalmával fűtés. A szalmát mindig dugni kellett, nagy lánggal égett s a kéményt melegítette, nem fűtötte fel a kemencét.

Mindkét tüzrevaló kazalban volt. A szalmát a fűtési időszakban mindennap egyeresen a kazalból hordták. Csak száraz tüzrevalóval fűtöttek. Ha *összefekütt* (összenyomódott) a kazal, nem ázott be. Ha hó volt rajta, lecsapták róla. Télen mindig jó *csapás* vezetett hozzá. A szalmát a kazalból vaskampóval húzták ki, a vásárhelyiek *horognak*, az orosháziak *vonógónak* hívták. Legtöbbször kassal hordták be. A kihúzott szalmát sokszor kévébe kötötték. A szálásból kötelet készítettek s abba kötötték. Így könnyebb és tisztább munka volt a fűtés. Két kas szalmánál nem vittek be többet, még akkor sem, ha hideg volt. A szárt mindig kévésen vitték be. A csupasz szárból 6—7 kéve került be kenyérsütéskor. Ha nem sült kenyér, akkor egy fűtéshez 4—5 kévét készítettek be. Amikor beállt a hideg, zimankós idő mutatkozott, még világossal *berendézték* (behoradták) a tüzrevalót. Az öregek a fellegekről látják, hogy fürgeteg lesz. Ha szárazabb volt az idő, akkor a *házelejbe* rakták, ha gyanús idő mutatkozott, akkor a konyhába. A kas szalmát a kemence szája mellé vitték. A szárt inkább az *ereszajjába*, vagy a kocsiszínbe tették. Ha bőven volt is tüzrevaló, megbecsülték, vigyáztak rá. „Gyöngye földön” mindig kevés volt a fűtenivaló. Bekészítése férfimunka. Nem is kellett megkérni az embereket a tüzrevaló behordására, mert reggel úgyis nekik kellett bevinni s azért előtte való nap délutánján már bekészítették.

Néhány tanyásember tavasszal *tuskózott*, ősszel pedig *barlangót*¹⁰ gyűjtött s azzal fűtött. A barlangó egy ágas-bogas vadon termő növény, amely a Pusztán bőven termett. Ősszel kitepte a földből a szél és csak úgy *hőmböjgette*. A tuskózás általános volt, a barlangót csak kevesen gyűjtötték.

Tavasszal a zöldellő búzából összeszedték az előző évi kukoricaföldben maradt tövet. Ezt a műveletet a kétféle lakosság kétféleképpen nevezte: a vásárhelyi ember *csutkatüvet kapart* s az orosházi pedig *tuskózott*. A vásárhelyi *tüsök*- vagy lánchoronálás után kisgereblyével kaparta össze kétfelől a csutkatöveket a föld közepébe (földhosszába) és azután kb. 10 lépésenként *csomóba* kaparta, vagy favillával összetolta. Az orosházi egy rosszabb zsákból kötöt készített és elébe kötötte, abba szedte a *tuskót*. Ha nagyon földes volt a tuskó, furkósbottal előbb kiverte a földet, kötőjébe összeszedte és csomóba hordta. Behordás után takaros kazalba rakta. A gyerekek is segítettek tuskózni. A tanyások más földjén is tuskóztak, a tuskót ingyen kapták, a hazaszállítást ledolgozták. Gyakran 4—5 kis kazal is össze-
gyűlt.

¹⁰ *Barlangó, ballangó* (ördögszekér, ördögbockor). Ördögbockor: Turgenid Latifolia, nagy ördögszekér: Cankolis Latifolia L.

Aklan Mihály az 1910-es években — amíg tanyás volt — ősszel kocsiszámra gyűjtötte a *barlangót*. Villával fölszedte és boglyába gyűjtötte. Amikor már sok volt, valamelyik szomszéd kocsival bevitte a tanyába és kazalba rakta ugyanúgy, mint a szalmát, de nem tetejezte és nem kötötte le. Sokszor az udvaron 2—3 kazal is állt. A barlangó gyufától is meggyulladt. Aklan Mihály 1916-ban 3 hold tanyásföldet örökölt, illetve szerzett. Tuskót továbbra is kapart a környéken, de barlangót már nem gyűjtött. Gazt is tüzelésre már csak egyszer vágott. A végszomszédnál a kukoricaföldön törés után rengeteg söprűnyél vastagságú paré nőtt, a hajlatban majdnem nagyobb volt, mint a kukorica. Szárvágóval levágta, kérékbe rakta és zsúpkötélbe kötötte. Három kazal lett s jó tüzelő volt.

A fűtés az asszony dolga. A fűtéshez is érteni kellett. Az *előtét* levették a kemence szájáról és a kemencéből kihúzták a pörnyét, de a *szénvonóval* nem volt szabad megütni a kemence falát. A pörnye a pörnyelyukba került. Amikor a lyuk tele lett, kassal vagy a dudvára, vagy a kertbe vitték.

Amikor fűteni kezdtek, már a kemence szája mellett várapozott a szalma vagy a szár, valamint egy marék szalmából készült *tukarcs*. Amikor a fűtenivalót vitték, a szalmakazalból kihúzták egy marék szalmát, egy kicsit megtekerték és kétrét fonták. Az orosháziak inkább *szalmacsóvának* hívták. Egy kisdugat szalmát a kemence szájában meggyújtottak s égve betolták a kemence közepébe. Piszkafával félrecsapták a még lángoló parazsat, helyette *egy dugat* szalmát dugtak. Ha még tovább fűtöttek, akkor az előző dugat parazsát is félrecsapták a kemence szoba felőli oldalába, s helyébe toltak még egyet. A parázs a kemence szoba felőli falánál maradt. Ha szárral fűtöttek, akkor először egy kévét dugtak a kemence közepébe. Aládugták a tukarcsot és meggyújtották. Az egyik kezükkel felemelték a kévét és a másikkal aládugták az égő *szalmacsóvát*. Amikor a tűz jól beleharapott, szénvonóval beljebb tolták. Amikor az első *féldugat* elégett, felváltva egyszer a bal s azután a jobb oldalra dugták a szárt. Vannak, akik nem egy kévét (féldugatot) hanem két kévét (egy dugatot) dugtak be. Mielőtt az előző kéve elégett, beljebb tolták és két kévét tettek mellé. Amikor az első kéve jól elégett, hátrattolták. Majd a másik kettőt is betolták úgy, hogy a belső végeik összeértek. Vagyis a két kévét a kemence két oldalához tolták. A kemence oldala adja ki a meleget s azt fűtötték. Tüzelés közben vigyáztak arra, hogy ki ne lánghozjon, mert ez a kemence erejét kihúzta. Ha nagyon tömték a kemencét, akkor *fullant* és kifele lángolt. Ha kevesebbet tudtak bedugni, magasra tolták össze, akkor sem fért a láng a kemencébe s kifele tartott. Néha a tűzrevalót elterítették a fenéken, s szépen égett, a füst úszva jött ki. Fűtéskor mindig volt egy vödör víz a kemence szájánál, vagy az ereszalján s a parázsló szénvonót vagy a piszkafát bele-belemártották, mert a harmadik, negyedik dugatnál már tüzesedett. Ha a vödört nem készítették oda, akkor a parázsló *szénvonót* a kút melletti vizesgödörbe dugták. Ha sütéshez fűtöttek, akkor mindig csak az egyik féloldalban égett a tűzrevaló s a másik tiszta volt. Amikor a dugat majdnem elégett, akkor egy újat dugtak a másik oldalba, hogy meggyulladjon. Az elégett dugat parazsát csak akkor húzták ki, amikor az újabb dugat már jól égett. Ha sütéskor nemcsak az elhamvadt, de az eleven parazsat is kihúzták, szebben sült a kalács. Ha a parázs bent maradt, a teteje mindig megégett. Igaz, így egy kéve szárral többet kellett eltüzelní. Kenyérsütéskor hosszabb ideig fűtöttek.

Aklan Mihály tanyájában ősszel-tavasszal *barlangóval* fűtöttek. Kassal vitték be, mint a szalmát. Ha a konyhához közel volt a kazal, akkor villával vitték, mert szúrós. Azzal is dugdosták a kemencébe, vagy szénvonóval, mert kézzel nem lehetett hozzányúlni. A fűtés úgy történt, mint a szalmával, de többet kellett tüzelni, mert a hamuja hamar kialudt. Fel lehetett vele fűteni a kemencét, sőt azzal sütöttek is. Úgy égett, mint a puszkapor. Még a kemence szájából is kilángolt. Az olajos magja pattogott, ropogott, amikor égett. Sziporkázott, lángolt, különösen, mikor már majdnem befűlt. Jó messze kellett a kemence szájától állni, mert nagyon melegített. Élvezet volt vele tüzelni. Szalmával csak akkor fűtöttek, ha a barlangó nagyon vizes volt; ez előfordult, mert a barlangókazal nem volt olyan sűrű, mint a

szalmakazal és könnyebben beázott. Ha a tuskó gyökerei között maradt még föld a fölszedés után — bár a kaparás és a szállítás közben a nagyja kihullott —, a fűtés előtt bunkós bottal veregették ki belőle. Amikor a kazalból bevitték, a gereblyével egy kisebb csomót húztak a kazalból és azt verdesték. Az orosháziak régebben, amikor még kötőbe szedték a tuskót, jól kiverték s a fűtés előtt már nem kellett verni. A kivert földet a gereblye fokával eltolták és egy újabb csomót húztak oda. Ha sütöttek, három kassal is bevitték. Két kézzel összefogták s úgy dobálták be a kemence szájába, majd szénvonóval betolták. Egyszer az egyik, másszor a másik oldalába, miután a paraszat hátratolták. A tuskó nem hamvadt el olyan hamar s ha jól hátra tolták, sokszor még másnap is paraszas volt. Tovább tartotta a kemence a meleget. A fűtés befejeztével feltették az *előtét*, amit az orosháziak *tévőnek* hívtak.

A Puztán használt tüzelőanyagok között meg kell említenünk még a *tőzeget*, vagy ahogyan a pusztaiak hívják, a *ganét* is. A Pusztta szikes részein még a század elején is tüzeltek tőzeggel. A gulyás összeszedett annyi ganét, hogy évenát azzal tüzelt. Legtöbbször a szabadkémény alatt használták, a kémény alatti *kiskatlanba* ganéval főztek. *Sparhétba* nem tüzeltek, mert hamar megtelt hamuval.

De nemcsak a szikes részeken tüzeltek ganéval, hanem a jó földeken is. Az első világháború előtt sok fás tanyában *tapostak* ganét. Ott használták, ahol egyenletes tűz kellett. Szép lassan égett, *pusmogott* és lehetett tőle dolgozni. Mosáskor, takarmánykruppli főzéskor, disznóöléskor sokszor ganéval tüzeltek a katlan alatt.

Fekete Sándor említette, hogy amikor a tűzhelyen a fa elégett s nem tüzeltek tovább, a paraszat betakarták ganéval s az reggelig tartotta a paraszat. Míg a gyufának „nagyözeme vót” kénygyertyát mártottak a parázsba s a gyertya lángja lobbant. Ha csak kevés parázs maradt, az ágy szalmazsákjából húztak ki egy *csóvára* valót, a paraszat beletekerték, csóválták és az lándot vetett.

A kemence köré csak akkor telepedtek, ha beállt az idő. Akkor is inkább estefele s főleg csak az idősebbje. Naphosszat az öregek, különösen az asszonyok ültek a kemence mellé, s jót szundikáltak a padkán. De a legények is odatelepedtek, ha kint megfázott a derekuk. A hátukat nekivetették a kemencének s ha hosszabb ideig ültek ott, *kisszéket* vagy *zsámlit* tettek a lábuk alá. Ha napközben a felsőruha átázott, akkor azt a kemencén szárították s ingben-gatyában ültek a kemence mellett. A gyerekek is ott melegedtek. A kuckóban csak az apraja volt, télen azoknak nem volt szabad kimenni. A nagyobb gyerekek csak akkor kerültek oda, ha megfáztak. Lerúgták a csizmát s ott melegedtek. A bandázók közül az idősebbek mindjárt a kemencét keresték, s a padkára telepedtek.

A vastag falú, kis ablakú, jó vastag padlású tanya a melegtanya. A Csepregi György-féle tanyának az agyagos fala olyan vastag volt, hogy a vizes években két hónapig vízben állt, s még a *sártapasz* sem esett le róla. A meleg tanyának *egy suk* vastag a padlása. A *csömpölyeg* között legalább 2—3 réteg elterített nád volt. Hiába vastag a fal, ha repedt és tele van egérlyukkal, mint az Olasz Ernő tanyájában. Számít az ablak is. A kettős ablak jobban véd a hidegtől. A kemencétől is sok függött. A vastag falú, durva falú kemence nem adja ki a meleget. A melegtanyában a jó kemence még másnap reggel is meleg. A régi, gaztetejű tanyák melegek voltak. A Hatablaki-dűlőben a Molnár Sándor- és a Fekete József-féle tanyák jó melegek voltak. Az ilyenben a kisgyerekek pöndölben, mezítláb voltak télen is. Az ablak mellett is jó idő volt. „Mentül magasabb” a tanya, annál hidegebb. A Hatablaki-dűlőben a Zádori-féle tanya hideg, mert vékony a padlása. A kemence pedig jó benne. A tanya aze előtt Kiss Mihályé volt. Az sokat panaszkodott és átment gyakran a közeli Olasz Ernő-tanyaiba, melegedni. Hideg tanya volt a Sávai-féle kistanya, ahol Szénási Lajos kistanyásnak szabadtüzelése volt, de nagy télben a szobában az asztalon befagyott a pohárban a víz. A vizesévekben sok tanyának megrepedeztek a falai s nem tartották a meleget.

b) Világítás

A tanyában *petróval* (petróleummal) világítottak. A szobában nagyobb és a konyhában kisebb lámpa égett. A szobában legtöbbször a *talpaslámpát* használták. Nappal a sublóton, este az asztalon volt a helye. Ez a hordozható lámpa 8-as nagyságú volt. Sokszor azt vitték ki a konyhába, de ha gyorsan vitték, *kojtolt*, füstölt. Disznóvágáskor, névnapon és ha vendégek voltak, a *függőlámpát* gyújtották meg. Ez a nagyobb lámpa a szoba közepén vagy az asztal felett csüngött. A nagygerendába vagy az asztal feletti kisgerendába szeptek vertek s oda akasztották fel olyan magasra, hogy a fejüket bele ne verjék. Az egyszerűbb függőlámpának üvegtartálya volt, amely egy tartóban ült. Ezt két drótpálca tartotta, amelyre ráhúzták a bádogernyőt. A tartó vége karikában végződött és lánccal akasztották fel. Sok esetben ez a lámpa is csak 8-as volt. Módosabb helyen a lámpa tartója öntöttvasból készült s áttört díszítésű volt, az ernyője pedig porcelán. Három láncon csüngött. A magasságát szabályozták. Szép *világa* volt, de sok petróleumot fogyasztott. A konyhában falra akasztható lámpával világítottak. Sok helyen csak 3-ast használtak. A lámpa a konyhában a közfalon volt, hogy a kemencére, a katlanra, a *sparhetre* (tűzhelyre) világítson. Néha a kamrába is kivitték. Nagyobb tanyában több lámpa is égett. Fejes Zoltán Búcsúhalmon levő tanyájában sokszor 3—4 lámpa is égett. A lámpagyújtás idejét a napnyugta szabályozta, mindig alkonyat után gyújtották meg. Ahol cselédlány volt, a lámpagyújtás az ő dolga volt. Gyerekkézre nem került. Sok petróleum fogyott, noha spóroltak vele; amíg csak lehetett nem gyújtották meg. A szobában gyújtották meg előbb, ugyanis a konyhában csak akkor gyújtottak lámpát, ha valami munkára ráesteledett. Amikor meggyújtották „jó estét” kívántak. A lámpát az asszony vagy nagybacska lány *pucolta*, ahol cselédlány volt, amikor ráért, az tisztította. Amíg le nem feküdtek, mindig égett. Legtöbb helyen az ágyban nem volt szabad olvasni. Fejeséknél inkább kártyáztak esténként, 10—11 óráig is égett a talpaslámpa.

A *petróskanna* a konyhában, az ajtó mögött állt. A pusztaközpontiak, barackosiak míg ott nem nyílt meg a *bót*, a Kokovai-föld sarkán levő Mayer-boltból hordták a petróleumot. Ez a gyerekek dolga volt. Sok helyen a petróleumot nagy *köbutykosba* tartották, amely a kamrában állt. A Csepregi György-féle tanyában a kamrában a *vakajtóba* (a tanya falánál vékonyabb fallal berakott ajtónyílás) volt a helye. Két butykossal elég volt egy télen. Ősszel tele vették s télen még egyszer megtöltötték egy hetipiac alkalmával. A kocsiderékban, a szalmában fészket készítettek neki. Arra vigyáztak, hogy a fűszerféle ne legyen petróleumos. A kamrában nem tartottak körülötte semmit sem. A petróleumot nem hagyták teljesen kifogni, 3—4 liter mindig volt „*forthantba*”, tartalékban.

Gyertyával csak akkor világítottak, ha a boltban nem volt petróleum, ami csak ritkán fordult elő. Gyertyaöntéssel nem *pacsmagoltak*. A gyertyát a boltból vették, mikor milyen kaptak. A vastag jobb volt, tovább tartott. Mindenütt volt gyertyatartó, de sok helyen nem keresték, megcsöpögtették az asztal tetejét és belenyomták.

Gyertyát már emberemlékezet óta nem *mártottak*. Az eljárásra azonban itt-ott még emlékeznek. A *gyertyamártó fülesköcsögbe* forró vizet öntöttek. Róöntötték a felolvasztott birka-faggyút, amely a víz tetején úszott. A *tatar* (bél) aljára egy csomót kötöttek és beleengedték a masszába, majd utána rögtön kihúzták s a faggyú azonnal ráfagyott a bélre. Addig mártogatták a belet, míg a gyertya a kívánt vastagságot el nem érte.

A gyertyaöntésre már jobban emlékeznek. Olasz Ernő az első világháború előtti években öntött gyertyát. Bátyja lakodalmára 5 birkát vágtak. Olyan kövérek voltak, hogy 120 szál gyertyát öntöttek a faggyúból. A faggyút levágták a húsról s kisütötték, mint a zsírt. Az üveg gyertyaöntőbe belet húzták. A bélre papócköt kötöttek, majd a pöcköt ráfektették, az öntő szájára. A belet az öntőbe csüngették, s az alsó végén lévő szűk lyukon kihúzták a bélvéget. A belet meghúzták, hogy *igenősen* álljon a csőben. A gyertyaöntő ember az ujját rátette a bél kilógó részére s ezzel befogta a lyukat. A gyertyaöntőt egy hideg vízzel télt fa-

zékba állította. Ha nem friss sütésű faggyúval dolgozott, akkor egy edényt jól megszótt, (ugyanis az édesfaggyú gyorsan felolvadt). A fazékból vékonyan öntött az üvegcsőbe faggyút. Addig tartotta, míg körül fehér nem lett. Ekkor az ujját kivette alóla, de az öntő egy darabig még a vízben állt, hogy a faggyú teljesen megfagyjon. Ha már megfagyott, megfogta a pöcköt és a gyertya szépen „kigyűtt”. Azután az öntőt ismét hideg vízbe tette, hogy lehűljön, mert így hamarabb megfagyott, *csihatt* a következő öntés.

Télen kártyázáskor kora este azzal világítottak, nagyon szép fénye volt. Ha gyorsan égett, az azt jelentette, hogy a faggyú nem volt elég sós, és megszótták. A gyertyatartó mellett egy *papiroskatujába* egy kis só állt s ha megszótták, a lángja mindjárt *csihatt*. Amikor *abrakos bárányt* vágtak, mindig összegyűjtötték a faggyút s amikor megszaporodott, kisütötték és megöntötték. A gyertyákat kötegekbe kötötték és a konyhában jó magasra akasztották, hogy a macska ne férjen hozzá. Nagyon szerette, pedig fosott tőle.

Az első világháborúig az istállóban zsíros vagy olajos mécs égett. A tehenet is *világnál* fejték. A mécses cserépből vagy bádogból készült. A bádogot azért szerették, mert az nem tört el. Az ajtó melletti mécseslyukban égették. A mécses lángja kormozott. Drága volt a gyufa, az olaj is fogyott s ezért előfordult, hogy a két istállóban csak egy mécseszt gyűjtöttek. Vödörbe tették és úgy vitték a másikba. Ha fűjt a szél, akkor a kalapjukat a vödör tetejére tették. Tökmag-, repceolaj vagy zsír égett a mécsesben. A tökmagolaj jobb, mert sűrűbb. Vékonyabb a füstje, mint a repcének. Legtöbben bádogmécsesben tökmagolajat égettek. *Kaparták* a tökmagot (a kettévágott tökből kikaparták a magot s megmosták) és az orosházi Bohus- vagy Pipis-malomban, sokan a komlói Pipis-malomban *üttették még*. A repceolajat úgy nyerték, hogy a búzában lévő vadrepcét *kirestálták* és olajnak *kiütötték*. Csavaros fedelű 15 literes kőbutykosban tárolták. A kamrában a petróleumos butykos mellett volt a helye.

Olasz Ernőéknél a mécseszt csak rövid ideig használták, mert az öregatya félt, hogy tüzet okoz, csak akkor használták, ha közelében voltak. Náluk a mécses kúp alakú volt és bádogból készült. Csövébe *tatart* (belet) húztak. Füle is volt. Arra egy drótból készült *bélhúzó*t erősítettek házicérnával s azzal húzták a belet felfelé; akkor jobban égett, de többet fogyasztott. Petróleummal *tüzelték*.

Az első világháború után a mécseszt a viharlámpa vagy a 3-as lámpa váltotta fel. Az istálló közepén levő oszlopra vagy a falra akasztották. Nagyobb fényük volt s nem füstöltek. Sokszor etetés, itatás után az istállóból az emberek a viharlámpával jöttek be s azzal szedték össze a kamarában a vacsoránakvalót. A viharlámpa biztonságosabb volt, mint a mécses, noha azzal is történhetett szerencsétlenség. A második világháború után a Barackosi-dűlőben levő Nagy Pál János tanyájában az istállóban a viharlámpa lángját a huzat kihúzta, a pókháló meggyulladt s végigszaladt a tűz a pókhálón, a gáztető meggyulladt: 2 ló, 2 tehén bent égett és a gazda is megégett. Az úton a kocsit is viharlámpával világították ki. A rúd szárnyára a két ló közé akasztották, a két hámfá közé. Így a lámpa előrevilágított és nem vette el sem a lovak, sem a kocsis szeme világát.

c) Étkezés

Télen a szobában étkeztek, mert a konyha hideg volt. A konyhában csak addig tartózkodtak, míg az étel főtt. A főzés nem sok meleget adott, ezért ott nem lehetett leülni *eszegetni*, *eszegetni*. Az asztal mellett közösen étkeztek. Ritka volt az a tanya, ahol mindenki akkor evett, amikor megéhezett. Szakács Gáborné a Meszlényi Sándor féle tanyában megfőzött egy csomó ételt s a család „rájárt”. Mindenki szedett-vett, amikor neki jölesett. Általában a család együtt evett, *összeálltak* enni.

Legtöbb helyen napjában kétszer ettek. Az első étkezés a reggeli volt. Érdekes, hogy

az első étkezést sokan reggelinek hívták, de nyáron *früstköztek*. Régebben a reggelinek *flöstk* volt a neve. A reggelizés idejét sokszor az határozta meg, hogy mikor sült ki a kemencében a hurka, kolbász, vagy a *fenéken* sült lepény. Ha iskolás gyerek volt a családban, akkor olyan időben reggeliztek, hogy a gyerek iskolába érjen, amikor az *beállt* (megkezdődött). Ha a nagyszülők is ott éltek, a nagymama már nem kelt fel olyan korán. Általában 7—8 óra között volt a reggeli, de olyan tanya is volt, hogy 9—10 óra tájban reggeliztek. Amikor az asszonyoknak a reggeli előtti munkájuk elkészült, reggelihez készítették az asztalt. Sohasem terítették le, a teteje sűrű volt. Sok helyen az *asztalszék*et a konyhában rakták meg s úgy vitték be a szobába. Általában a szobai asztalt akkor használták, ha vendég volt. Ilyenkor leterítették. Az alacsony asztalszékét kisszékekkel vették körül. A szobaasztal mellett pedig rendszerint pad is volt. A nagyasztalhoz karszéket raktak. Hogy milyen evőeszközöket tettek az asztalra, attól függött, hogy mit reggeliztek. Általában kenyér, salonna és tej járt. Ha tejet is fogyasztottak, akkor köcsögben, vagy fazékban adták fel a tejet és a bögrék is az asztalra kerültek. Sokszor kása, görhe, málé, porósa, vagy sült krumpli volt a reggeli. Néhol mindenkinek megszokott edénye, evőeszköze volt. Minden embernek volt *zsebicskája*, de legtöbbször az asszonynak is volt kiválasztott kése. A gyerekek is odáig voltak a bicskájukért.

Legtöbb helyen a családfő szelte a kenyeret. Nem szerette, hogyan vág a család. A gyerekeknek nem volt szabad vágni. Még a kenyeret sütő édesanya sem tudta olyan szépen vágni, hogy az apának jó legyen. Ha nem volt otthon, „mejitők vágta még eszt a kényeret?” kérdezte. Nem volt szabad a kenyeret összevissza *herdermi*. Egész kenyér szegésekor általános szokás volt a kenyér aljára, talpára a kés hegyével keresztet rajzolni. Egyesek félhangosan mondták: „Atyának, Fiúnak, Szentlélek Istennek nevében, Ámen!” Szegésnél a kenyérnek mindig a *púja* nézett előre. A *tetejét* bal kézzel fogták, míg a *fara* jobb kéz fele nézett. A kenyérszelő a kenyér farát a hasához fogta. Az idősebbek mondták: „A Tisza fele fordicsd a puptyát!” A púp nyugat felé, a teteje bal kéz felé, a fara pedig jobbkéz felé nézett. Ha a másik oldalát szegte meg, akkor *fonákosan* nézett ki. Úgy vágta a kenyeret, hogy a kés mindig utánament a *karéjnak*, nem pedig szembe. Ha nem így vágta, eltörött a karéj. Aklan Jusztina, ha hosszában vágják a kenyeret, csupasz kenyérből is jóízűen eszik, de ha keresztbe vágják, akkor *nem akar lémenni*. „Nem érzem a kényér jó izit!” mondta. Nem mindegy, hogyan vágják a kenyeret. Megszegésekor az apa vágott egy *pilist*. A felső része, a színe hajas volt. Az első pilist rendszerint az apa ette meg. Azután ismét körülvágta, de az már nem pilis volt, hanem az első *karéj*. Az első karéjt három-négyfele vágta. Másutt a karéj a megszegett kenyér felületének a fele. Ha az egész kenyeret körülvágta, így mondták: „Körülvágta a kényeret!” Ha viszont „vágok egy pilist”, akkor csak mintegy félig vágta körül. Az egész kenyeret nem tették az asztalra. Mindenki annyi kenyeret evett, amennyit akart. Régebben a spórolós világban, amikor a kenyérnek nagy szeme volt, mert a búza drága volt, rászóltak a gyerekekre: „Az ételt égyed, né a kényeret!” Az ételnek valót megtermelték s nem vitték a piacra, de a búzát igen. A kenyeret nem volt szabad prédálni. Ha leesett, felvették, lefújták róla a port s néhol meg is csókolták és megették. Nem volt szabad a kenyeret eldobni, mert akkor: „A jó Isten nem ad másikat!” A kenyér maradékát a kenyéreskosárba tették: „Majd megészéd később!” Az asztalszékét a konyhából bevitték a szobába és a szoba közepére tették. Ha a nagyszülők is a tanyában laktak, az öregatya vagy a nagyanya hívta a családot reggelizni. Sokszor az asszony szólt: „Apus, gyűjjenek reggelizni!” Ilyenkor illik minden munkát félbehagyni. Bizony, előfordult, hogy még egyszer kellett szólni: „Na gyűjjenek má, meddig őrizzem az asztalt!” Amikor a gazdaasszony elkészítette az asztalt, nem is lehetett már otthagyni, mert a macskák ott ténferegtek. Különösen akkor kellett kétszer szólni, amikor az emberek nagyobb dologban voltak: trágyáztak, jószágot pucoltak, takarmányt készítettek a jószágnak stb. Sokszor így válaszoltak a hívásra: „Mingyá mégyék, de eszt a kicsit még megcsinálom.”

Az asztalnál mindenkinek megvolt a maga helye. Oda ültek, ahová illet. Olasz Ernő-éknél a padon az öregatya ült, mellette az édesanya, velük szemben a két nagyobbik fiú. Az asztal két vége szabad volt. Galli Bálintéknál a gazda háttal ült a kemencének, szemben volt vele az udvari ablak és így kilátott az udvarra. Ha az egész család együtt volt, akkor a lányuk az apjával szemben ült, a gazdasszony a konyha felőli végén, hogy ha valamit a konyhából hozni kellett, kézre essen. A vejük pedig vele szemben foglalt helyet. Aklan Mihályéknál az ülésrend a következő volt: Az apa a pad külső végén ült, mellette belül a két kisebb gyerek, velük szemben a két nagyobb gyerek. Az asztal végén ült az anya. A Csepregi-féle tanyában a két fiú lakott feleségeikkel. A szoba egyik felét az egyik, a másik felét a másik család lakta. A mestergerenda volt a válaszfal. Eleinte mindent közösen végeztek, de a két asszony csakhamar összeveszett. Azután az addig közösen végzett munkát a *hetes* végezte. Az egyik héten az egyik, a másodikon a másik asszony főzött. De egy asztalnál ültek. Az asztal két oldalán ült a két szülő. Az asztal felőli végén a két gyerek, az ajtó felőli végén pedig a béres s nyáron a kanász. Mindkét család az asztal szobájuk felőli részén ült. Az emberek és a gyerekek beszéltek egymással. A hetes asszony a béresnek és a kanásznak adagolta az ételt. Ezek is annyit ettek, amennyit akartak és bírtak, de nem szedhettek.

Általában a gyerekeket nem eresztették az asztalhoz. Nem is nagyon vágyakoztak oda, így nem szóltak annyiszor rájuk. A széket kifordították a helyéről és zsámlit tettek mellé. Egy széken két gyerek is evett. A nagyon előregedett ember, asszony az ágy szélén ülve evett. Az ágy szélén üldögéltek, a lábukat lelógatták és a tányér az ölükben volt. Vörösekénél is így evett a 90 felé járó öregatya. A gyerekeknek az anya szedett. Az étkezés megkezdésekor jó étvágyat csak akkor kívántak, ha vendég volt. Ha a gyerekek napközben ettek, nem ültek az asztalhoz, hanem elhúzódva ettek, sokszor felültek a vacokra. Aki az iskolából jött haza, az az asztalhoz ült. Különösen télen csak kevés tanyában ebédelték déli 12 óra és 1 óra között.

Ha rokon vagy jó ismerős érkezett és délre ott fogták, akkor ebédet készítettek a részére. Úgy főztek, mint máskor, amikor húsos ebéd készült. Az asztal köré a vendégek és az öregek ültek. Az öregek a maguk helyére és a vendégek velük szemben foglaltak helyet. A család többi tagja vacsorát evett. A vendégek általában 3 óra felé mentek el.

Délután 3—4 között érkeztek másodjára. Ahol délben is ettek, ott a vacsora 6 óra körül volt. „Na gyerünk vacsoráznai!” Pontosan vacsoráztak, mert utána marhaitatás, disznó-etetés volt. A jószágot pedig pontosan kellett etetni, itatni, azok sokkal pontosabban kaptak enni, mint az emberek. „A jószág az első!” — tartották. A nagyobb étkezésnél is az asztalszéket a konyhában készítették elő: rátették a levesestálat a levessel, a kenyeret (az e'szeletelt kenyeret), a tányérokat, kést és a kanalakat. Villát csak a szárasztészta evésekor használtak, de sokan azt is kanállal ették. A megterített asztalszéket vitték be főétkezésor is.

Míg a gyerek egészen kicsi volt, a bölcsőben felültették s úgy etette az anya. Az anya fogta a kis mélytányért, s a másik kezével etette a kiskanállal. Az egyéves gyerek az anyja ölébe került. Ekkor az anya a saját tányérjából etette kiskanállal a gyereket. Még később egy külön kis asztalkához ültették, az ajtóhoz és az édesanyjához közel. A családfő mert először, azután az anya szedett a gyerekeknek, de a nagyobbak szedtek maguknak. Sok családban az anya szedett mindenkinek. Egyesek evés közben, mások evés után ittak. Ivás után sok helyen a pohárból a maradékot a szoba földjére öntötték. Evés közben nemigen beszéltek. Sok esetben a család ügyeit ebéd közben beszéltek meg. A kenyérhéjat, csontot mindenki a tányér mellé tette. A végén összeszedték a mosatlant (orosháziaknál: *mocskost*) s utoljára a csontokat egy tányérba összeöntögették és a kutyáknak adták. A macskák levesmaradékot kaptak, melybe egy kis kenyeret aprítottak.

A vacsora rövidebb ideig tartott, mint a reggeli, mert reggelire a jószág körül már elvégezték a munkát, viszont vacsora után a jószág etetése, itatása történt. Amikor az utolsó falatot lenyelték, már álltak is fel.

Idegen vendég csak ritkán ült az asztal mellé. Ha szombaton a szomszéd ájtott, vagy a postás jött, akkor lepénnyel, tésztával megkínálták, de nem ültették az asztal mellé. Idegen csak akkor került az asztalhoz, ha valami munkát végzett a tanyában. Ha idegen jött, amikor ettek, akkor szokás mondani: „Jó étvágyat (kívánunk)!” „Köszönnyük szépen!” „Gyűjjön hozzánk!” „Köszönöm (szépen)!” és leült, de nem az asztal mellé. Kérdőéknél divat volt az adóösszeíró, városházi tisztviselőt asztalhoz ültetni. Szívesebben kínálták, mint a hasonszőrű barátjukat. Egyesek szerettek az urakhoz dörgölni, de nem mindenütt fogták az úri embereket.

d) Alvás

A család alvárendje nagy változatosságot mutat. Ha szemügyre vesszük a szobában az alvóhelyek rangsorát: *kuckó, toliágy, vacok, vetettágy, tisztaágy* — akkor úgy találjuk, hogy a család mindig az egyszerűbb fekvőhelyeket igyekezett használni. Amint terebélyesedett a család, úgy foglalták el a sorrendben következő fekvőhelyet. Jó példa erre Olasz Ernőék alvárendje. A századfordulóban, amikor még csak két fiú volt a családban, a szülők a *vacokágyba* aludtak. Kívül az anya feküdt s mellette feküdt az ágy alól kihúzott *toliaágyba* a két kis gyerek. Később, amikor a gyerekek már nagyobbak lettek, a toliágy kerekét elhasználták és kidobták. Azután ismét született két fiú. A szülők helyükön maradtak, a két nagyobbacska fiú a *kuckóba* került s ott aludtak, míg az iskoláskort el nem érték. A *kuckóba* nagykabátot terítettek, kispárnát tettek a fejük alá és kopott paplannal takaróztak. Ez is meleg volt sokszor. De már iskolás korukban a *vacokra* kerültek, a szülők pedig a hátsó vetett ágyba. Majd amikor a két nagyobb fiú iskolahagyott lett, az istállóban háltak. A szülők a vetett ágyban aludtak tovább. *Dunyhával* takaróztak, de ha melegük volt, félretették és a paplan is elég volt. A két kisebb fiú a *vacokban* aludt. Mindig huzattal ellátott paplannal takaróztak. A kisebb fiú a *vacokban* aludt, belül, nehogy leessen. A gyerekek feküdtek le először, az anya pedig utoljára. Ráhúzta a gyerekekre a paplant: és mondta „lé né húzzátok!” Az anya kelt fel először.

Általában a szülők egy ágyban aludtak. A férfiak aludtak kívül, ahol azonban kisgyerek volt, ott az anya feküdt kívül, mert mellette a bölcsőben a gyerek aludt. A jószághoz, kutyaugatáskor az ember, a kisgyerekhez pedig az asszony kelt fel. Ha ritkán az apa nem aludt otthon, akkor rendszerint a legkisebb gyerek az anyjával aludt. Ilyenkor az anya feküdt kívül.

A fentiekből is az tűnik ki, hogy a szülők a vetett ágyban s a gyerekek a *vacokban* aludtak. Így volt az Aklan Mihálynál is. Míg a négy gyerek kicsi volt, a *vacokban* aludtak keresztben, sorjában. Két párnát tettek a fejük alá egymás mellé. A gyerekek összehúzóva feküdtek, az anya rájuk terítette a dunnát. A nagyobb gyerek széket tett az ágy elé és arra tette a lábát, s kényelmesen elfértek.

Ahogy a tanya „kinézete”, a helyiségek száma, úgy az ágyak száma sem mutatta a család nagyságát. Jó példa erre a Ficsér-dűlő melletti Kerekes Flórián-féle tanyában lakó Gyömrei János családjának alvárendje. A hattagú család a szobában alszik. A szobában egymás mellett két ágy áll. A belső ágyban alszik az édesanya a lányával s a mellette levőben pedig az apa, a legkisebb fiával. A két nagyobb fiú a külön álló ágyban alszik.

Gyömreiéknél a páros ágyak olyan szélesek, hogy ketten is nyugodtan megférnek rajta. Télen-nyáron paplannal takaróznak, de télen, ha hideg van, pokróc kerül föléje. Háttal fekszenek egymásnak. Az anya alszik kívül. Érdekes, hogy amikor a lány egyszer elment a keresztanyjához, az anyja két éjszaka nem is tudott aludni. A külső ágyon az apa kívül fekszik, s a fiú pedig belül. Hol dunnával, hol paplannal takaróznak. A két nagyobbik fiú közül az öregebbik alszik kívül. Télen-nyáron pokróccal takaróznak, s télen ha szükséges, még egy pokrócot tesznek rá. „Pokróc fenetuggya hány van!” (Hét pokrócuk van, a nyolcadik szaka-

dóban.) Az egész család tud aludni, mert így szokták meg, s nappal jól kidolgozzák magukat. A konyhában lehetne ugyan egy ágyat felállítani, de a legyeket nyáron nem tudják teljesen kiirtani, s ezért ott nem lehet aludni. A kisszobában pedig már nem fér újabb ágy. Míg kisebbek voltak a gyerekek, észre sem vették, hogy nagy a család. Nemsokára a gyerekek kirepülnek, voltaképpen csak pár évig kell egy kicsit *szorokodniok*, de a család egyáltalán nem tartja nehéznek helyzetüket.

Aklan Jánosék alvásrendje: a nagymama a szobában aludt, a vackon pedig az otthon lévő lánya, az Etel. A nagypapa a kisszobában aludt. Ha valamelyik unoka ott aludt, akkor a nagymama a kuckóba szorult (szeretett ott aludni), Etel lánya az ágyba került (a nagymama helyére), és a vendég unoka pedig a *kotrecáságyon* aludt. A kotrecáságy a vacok volt, melynek a külső oldalán kivehető magas rácsa volt. Ha valamelyik fiú családotól együtt jött haza, akkor a nagymama ismét a kuckóba került, a vendégfiú aludt az ágyon (volt úgy, hogy a feleségével) vagy a felesége és Etel lánya. Kihúzták az ágy fiókját s abban aludtak ketten. A fentiekből is kitűnik, hogy a vendégeké volt az elsőbbség.

A Pusztán csak nagyon elvéve s csak rövid ideig lakott egy szobában két család. A Csepregi György-féle tanyában a szülőket a szobai ágyban aludtak s az egyik család gyereke a vackokban a másiké a kuckóban. A kuckó elé széket tettek s a gyerek arra nyújtotta ki a lábát. Alatta is és felette is párna volt s paplannal takaróztak. Megszokták, hogy két család lakik egy szobában.

Nagyon ritkán a család egyes tagjai — főképpen a legények — néhány éjszaka a földön háltak. A földre egy nagy kopott subát terítettek s arra párnát helyeztek. Egy másik nagy subába belehemperegtek.

A ruhájukat legtöbbször a székre tették, de ha nagy volt a család, akkor a kemence padkájára is jutott. Általában egyszerre készülődtek lefeküdni. Aki előbb mosakodott meg, előbb feküdt le. A lányok utoljára feküdtek le, hagyták, hogy a fiúk mosakodjanak. A vizet ők készítették nekik.

A fiúk s a férfiak télen-nyáron ingre-gatyára vetkőzve aludtak. Csépléskor, kukorica-töréskor tisztát vettek éjszakára. Az istállóban, sőt a szabadban háló is ugyanúgy levetkőzött. Ha hidegebb volt, akkor nem pokróccal, hanem subával takaróztak. A suba szőrével kifele is melegebb, mint a pokróc. Ha nagyon hideg volt, akkor „öltözetesen” aludtak az istállóban, de a csizmát akkor is lehúzták. A kisebb lányok abban az ingben aludtak, amely nappal is rajtuk volt, de már a nagyobb lányok *réklibe* (hálókabátban) háltak. A nappal viselt ing fölé felvették a hálókabátot. Ez fehér színű anyagból készült hosszú ujjú, egyenes derekú, derékig érő, elől gombos béléstelen ruhadarab volt. Csipkével, *zámmedlivel* (hajtogatással) díszítve.

A Pusztza népe mindig szemérmesebb volt, mint a városi lakosság. A családok izoláltabban éltek, mint a városiak s nem voltak annyi kísértésnek kitéve. A fiúkat is, de különösen a lányokat szigorúan fogták. A szülők kerülték a szemérmetlen beszédet, bár a káromkodó ember nem volt ritka. A tiszta ruha váltását, a tisztálkodást úgy ejtették meg, hogy különösen a másik nembeli észre sem vette. Az apa sohasem *vetkezett* le a legényfia előtt és fordítva. Fekete Sándortól tudjuk, hogy az ő apja hogyan váltott tiszta fehérműt. A két kezét kihúzta az ing ujjából, a tiszta inget magára vette és beledugta a kezéit a tiszta ing ujjába. Majd a jobb kezével hátranyúlt és a szennyes inget lehúzta magáról. Azután vállára terítette a subát, elfordult a többiektől és kicserélte a gatyát. Mindez a szobában történt, vagy pedig kiment a konyhába s ott váltott tisztát. Már az anya és a nagylány jobban mutathatta magát a másiknak, bár voltak családok, ahol még azok sem vetkőztek le egymás előtt.

Ha vendég aludt a tanyában, akkor felborult a család alvásrendje, de ritkán volt olyan vendég, aki ott is aludt. Ez rendszerint szegedi paprikás, vásárhelyi edényt áruló asszony, vagy a városi kézbesítő volt. Csépléskor is több tanyában volt vendég. Ilyenkor az legtöbb-

szőr nagyszülő, testvér vagy közeli rokon volt. A Kerekes Flórián-féle tanyában is nappal sok vendég van, de éjszakára nem maradnak. Egy évben talán ha kétszer alszik ott valaki. Ilyenkor a vendég a páros ágy közül a belsőben aludt, az édesanya a lányával a külsőben. Az apa pedig a fiúk ágyában aludt a legkisebbik fiával. A két fiú közül az egyik a szobában lévő kanapén, a másik a konyhában aludt. A konyhában két padot tettek egymás mellé s két subában aludt. Veszekedtek rajta, hogy melyikük aludjon kint a subában.

A vendégnek megbontották a tiszta ágyat. Ha a vendég magános férfi volt, sokszor nem fogadta el a felajánlott ágyat, nem kívánta, hogy elbontsák a tisztaágyat és a padkán aludt. Katona Imre városi kézbesítő Olasz Ernőék távoli rokona volt. Sokszor aludt Olaszéknál, mert a városból a hét elején kijött és a hét utolján ment haza. Kocsin vagy lóháton járta a Pusztát. Subát tettek a padra, feje alá párnát, takarónak pedig paplant kapott. Ha cséplésre jöttek vendégek, azok az ágyon aludtak, ilyenkor a család egy része a földön, subán aludt. Leterítettek egy subát, a galléjára párnát tettek s annyian feküdtek rá, ahányan ráfértek s pokróccal takaróztak. Ha a tanyában volt felesleges ágy, akkor a vendég nem borította fel a család alvási rendjét, különösen, ha az nem is volt rokon. Ha az iparos, vagy árus többször megjelent a tanyában, ismerősként fogadták. Csizmadia Imrénél az öreg Gáspár szíjgyártó a konyhában aludt, ha ott érte az este.

A béresek, kanászok mindig, a gazda legényfiai is sok helyen gyakran a lóistállóban aludtak. Az istállóban legtöbb helyen *priccsen*, kevesebb helyen *hámágyon*, vagy más néven *táboriágyon* aludtak. A *priccs* két kecskelábra helyezett deszkalapból áll. Erre rossz pokrócot tettek és *avitt* subában aludtak. A fekhelyet *vacoknak* is hívták. Télen napközben is lebeveredtek rá. A hámágnak két összecsuksukható x alakú lába volt. A lábak felső végeibe becsapoltak egy-egy gömbölyű rudat, amelyek az ágy két szélét alkották. A rudakra *piroskőtelet* tekertek sűrűn egymás mellé. Gyékénykötélből is készítették, de az száradt és szakadt. Piroskőtelet csak Vásárhelyen lehetett kapni, *kókuskőtelnek* is hívták. (Egyesek a vontatókat és a kazlakat is azzal kötötték le, egy telet kibírt.) A hámágy mindkét végén az ágyat egy-egy lánccal szűkíthették-bővíthették. Reggel összecsuksukták és a házelejébe tették. Nem sok helyen volt.

A Sámsoni út mentén Kokovai István és János idős emberek voltak, mégis mindketten a lóistállóban aludtak. Nagyon jó lovaik voltak és nagyon féltették. Az egyiknek vacca volt s a másik egy rossz ágyat állított be. A béreseik mindennap vittek egy hát szalmát, a *placc* egyik sarkában megágyaztak és ott aludtak *nyüstös subába*. Reggel a szalmát a *lőajjba* csapták.

Csáki Mihály kakasszéki gazdánál — ameddig béresük nem volt — az öt fiú közül a három nagyobbik az istállóban aludt. Amikor nőtt a gazdaság, a két béres és a legöregebb fiú aludt az istállóban. A *tartó* (takarmánytartó) fölé háromszemélyes fekhelyet készítettek deszkából. Szénát tettek rá és *nyüttes subával* takarták le. Szénából készítettek fejaljat. A tartó oldalára akasztották a ruhájukat, a csizmájukat a tartóba tették, reggelre megszáradt.

A pusztai parasztok legényfiai az istállóban elsősorban azért aludtak, hogy a lovakra vigyázzanak, ha a jászolhoz kötött jászág belekavarodott a kötelékébe, kiszabadították. Ezenkívül a gazda fiai hajnalban etették, itatták, pucolták a jászágot. Györgyi Lajos nem emlékszik, hogy valaha is szóba került volna, hogy a lólopás miatt kellett az istállóban aludni. A legények szerettek az istállóban aludni. Bár nem volt az higiénikus, a köztudat egészségesnek tartotta. Az istálló hőmérséklete egyenletes volt. Az istállóban való alvásról így vall Csizmadia Imre: „Én attól a naptól kezdve, amikor az utolsó iskolai vizsgám megvolt, egészen addig, amíg nem nősültem, mindig istállóba aludtam egy egyszemélyes, keskeny régi ágyon. Télen subával, nyáron pokróccal takaróztam. Fejem alatt kispárna volt. Csak akkor feküdtem szobába, tollas ágyba, ha beteg voltam.”

Koldus csak ritkán vetődött ki a Pusztára. Közülük legtöbb cigány volt, de rokkant koldus is járta a tanyákat. Gyalogosan rótták a dülöket és minden tanyába bementek. Télen ha nem küldték el — a konyhába, vagy a szobába mentek ahol éppen a család tartózkodott.

A koldusok pénzt csak a legkritkább esetben kaptak, „mer annak mindig értéke vót” — mondták. Kenyeret, tojást, szalonnát kaptak legtöbbször. Amikor megkapták az alamizsnát, leültették őket s egy ideig még melegedhettek. Nyáron pedig a koldus nem ment be a tanyába, mert a kutyaugatásra elébe mentek.

Pál Flórián emlékszik, hogy nagyobbacska gyerek volt, amikor minden nyáron megjelent „az öregkoldus”, aki szürke lovával kocsin járta a Pusztát. Néhány liter búzát kapott minden tanyában. Csizmadia Imre mondta, hogy a két háború között két félkarú katonaruhás hadirokkant koldult a tanyavilágban. Ezek vásárhelyiek voltak. „Hogy nécsak koldujjanak”, kisebb cserépedényeket vittek magukkal. Kétszer-háromszor töltötték meg az edényeket, ez az edény ára s az adomány is volt egyúttal. Egy nagyobb gazdánál összegyűjtötték a terményt s kocsival bevitte a lakásukra. Az a vélemény járta a Pusztán, hogy a vásárhelyi emberek szívesebbek voltak a koldusokhoz, mint az orosháziak. Azok sokszor elzavarták őket, főleg a cigányokat. Ha az este a Pusztán lepte meg őket, akkor valamelyik tanya istállójában húzták meg magukat.

e) Téli munkák

Télen csak az asszonyok vagy lányok dolgoztak a szobában, konyhában. Miután a szabadkéményes konyha hideg volt, a gazdaasszony munkája nagyobb részét a szobában végezte. A burgonyát is ott pucolta meg, a babot is ott válogatta ki. A kemence mellett széken ült, a lábát a számlira tette s az edényt az ölébe téve dolgozott. Az asszonyok a hosszabb ideig tartó munkát a szobában végezték. A kenyér- és kalácsütés is a szobában történt. Ilyenkor bekerült a *darabba* levő liszteszsák, dagasztóteknő, szita, lapocka, keresztfa, párszita. A lisztszitálás a padkán történt, a dagasztás pedig a dagasztóteknőben, amely a dagasztószéken állt. A tészta a szakajtókosárban a padkán melegedett, kelés után a *szakajtság* is a szobában történt. A száraztészta is ott *nyújtották*.

Ahol nem sok fehérmű volt, ott minden héten mostak. Csak a kismosást végezték a szobában, azt is csak rossz időben. Nem szerettek a szobában mosni. Kéthetenként húzták le az *ágyhajakat*, azt a konyhában mosták ki. Sok helyen azért mostak minden héten, mert ha össze hagyták szaporodni, akkor nem győzték. Legtöbbször *hetfi* volt a mosás napja, hogy a szombaton letett szennyes ne álljon sokáig. A szoba közepére állították a *mosószéket*, melynek az ajtó felőli két lába alá a mángorlót tették, így a teknő ablak felőli végében több víz volt s ott mostak. Kevesebb vízben is ki tudtak így mosni. Jó félnal *kivolt*. Mindennap korán fűtöttek, de ilyenkor még korábban s a kemencében fazekakban vizet melegítettek. Ha nagylány is volt a tanyában, akkor két teknőben mostak: az egyikben az anya s a másikban a lánya. Igyekeztek hamar kimosni, hogy délután főzhessenek. Ilyenkor övéké volt az egész ház. Három *léről* mostak. A szennyesvizet a gyerekek hordták ki. Az ereszalján lévő kötélre teregettek vagy csuhéjkötélre a padláson. Örültek, ha fagyott, mert a ruhát *kiszítja* a fagy. Különösen ha egy kis szél is lengedett. Azután a kemencére felteregették. Egy használtabb ruhát terítettek alul s arra annyit helyeztek, amennyi ráfért, de egymásra nem terítettek. Száradt egy darabig, azután megcserélték. Kedden reggel már *mangorhatták* is. Azt is a szobában, az asztalon végezték, de a vasalás is a szobában történt.

Amikor az asszonyok ráértek, a szobában fontak, mégpedig rokkával. Volt olyan család, amelynek négy rokkája is volt. A *pergőrokkán szálát* fontak, s vásznat *szüvettek* belőle a takácsal. A *csőpürokkán csőpüt* fontak zsáknak. Ha nem volt szövőszékük, a szomszédban szőtték meg. A rokkához székre ültek. A rokkákat nappal a konyhában tartották. Az emberek *verecsényen* fonták a kötélnek való fonalat. A csőpüt a *tüszhejre* tették, követ tettek rá s számlira ülve *eresztették*. Legtöbbször este fontak lámpánál. Ahol már nem termesztettek kendert, Komlósról hoztak 2—3 *bugát*. A *kócot* a *gerebénén* kihúzták s verecsényen

megfonták. A fonálból a ló lábára *szőrnyügöt* (bár nem szőrből készült, de így hívták) a tehén számára *pöckös* kötelet készítettek. A kócot az asztalra tették, téglát helyeztek rá és a padon ülve *eresztették*.

A varrás, foltozás is a szobában történt, mégpedig a kemencepadkán. Legtöbb asszony csak *szék varrt*. Ahol a közelben gép volt, kiszabta és elküldte *mégtüzetni*. Ahol volt varrógép, sok esetben még másnak is varrt az asszony, különösen míg a gyerekek kisebbek voltak. Ahol több lány volt, ott délelőtt és délután is állandóan fontak. A Kerekes-tanyában három nagyobb és három kisebb lány volt. A lányok közül egy főzött s a többi font, kötött. A legöregebb a lovakat és a teheneket etette. Ő volt az apja mellett az *istállós*. Az utána következő a hízókat etette és az aprójószágot látta el éven át. A kisebbek iskolába jártak. A jószágetezés után az egyikük főzött s a többi kötött. Ebéd után az egyik mosogatott s a másik törülgetett, majd ismét a jószágot rendezték. Két órákor a tehénistállóba mentek *izikelni*, a csupasz kukoricaszárt szedték ki a jászolból, s kérébe kötötték, utána itatás következett. Vacsora után is kötöttek, de 8 órákor lefeküdtek. Télen is 5 órákor keltek. Mindig volt 7—8 birkájuk s minden évben vetettek pár száz négyszögöl kendert, amit feldolgoztak. Birka-gyapjából kesztyűket, zoknikat, mellényt, pulóvert, sőt szoknyát is kötöttek.

A férfiaknak nem volt dolguk a szobában, kivételt képezett a disznótor. Disznóvágáskor az embereké volt a szoba. Egyesek szakajtókosarat kötöttek a szobában. Zsúpszalmából kötöttek. A rokonokat és a szomszédokat látták el vele. Fuvart adtak érte, vagy tejet, turót hoztak. Másutt söprűt is kötöttek, de csak maguknak. Ismét mások a kasfenekét fűzték a szobában este a lámpa fényénél, a többi részét nappal az istállóban fonták.

Az orosháziaik *bandáztak*, a vásárhelyiek *szomszédoltak*. *Komázásnak* is hívták a szomszédban való időtöltést, ámbar az ismerősökkel (iskolatársakkal, katonacimborákkal) való találkozást, beszélgetést neveztek komázásnak. Az orosháziaik a barátjukat *komának* is hívták. „Tanálkoztam a Szemenyei Sándor komámmal!” Ezelőtt nem volt meleg konyha s a bandázás, szomszédolás a szobában történt. Csak akkor ültek az asztalhoz, ha kártyáztak. A vendég tudta, hol a helye. Ha idősebb szomszéd jött, akkor ő ült a főhelyre, a fiatalabbak hátrább ültek. Ha nem kártyáztak, akkor az ágy melletti székeken ültek. A házigazda egy széket vett elő és eléjük ült, hogy a vendégekkel szembe nézzen. Az idősebb vendég, főleg az idősebb asszony a kemence padkájára ült. A fiatalok nem ültek oda. Ha hideg volt, akkor érkezésük után a kemencéhez húzódtak, de melegedés után székre ültek. Ha rangos vendég jött, azt az asztal mellé, a padra ültették. Ha volt valami tészta, megkínálták.

Volt olyan asszonyi munka is, amelyet csak a konyhában lehetett végezni: ilyen volt a főzés. A csirkepucolást is a konyhában végezték, mert amikor leöntötték a *tallát*, gőzt vett. A csirke bontása is piszokkal járt. A Kerekes Flórián-tanya 1947-ig szabadkéményes volt. Amikor tüzeltek, ha becsukták az ajtót, füst és sötét volt. Ezért télen is ha fűtöttek vagy főztek, kinyitották az ajtót és székkal kítámasztották. Nagykabátot vettek magukra. Ha olyant főztek, hogy csak a tűzre kellett vetni, akkor csak úgy kiszaladtak a szobából, nem öltöztek fel. Volt azonban olyan tanya, ahol az ebédkészítés és a főzésnek minden mozzanata a szabadkéményes konyhában történt. Így volt ez Aklan Mihályéknál is. Az édesanya nem volt fagyos és szeretett kint a konyhában dolgozni, még amit lehetett volna, azt sem vitte be a szobába. A mosást is mindig a konyhában végezte. *Pufálószékre* tette a mosóteknőt, de télen nem *pufáltak*, kifőzték és kézzel mosták a ruhát. A disznóöléskor a konyha az asszonyoké volt. A kamrában legfeljebb időnként *föleresztették* a káposztáskádat és a deszkákat lemosták. Ilyenkor vettek ki káposztát is.

Az istálló a férfiak munkahelye volt. Az istállót minden reggel *fröstök* előtt kitarartották, a dudvát a jószág alól a *placcra* hányták. Az alom tetején lévő lóganét villaheggyel leszedték. Majd a felső, szárazabb réteget félrelökték és az alsó, dudvás részt a *placcra* dobták. A félrelökött szivós almot visszaterítették s arra tették a tiszta, friss szalmát, amit kassal hordtak be. Jól megrakták és *kaskötéssel* lekötötték. A hátukon vitték be, de szélben nehéz

volt, mert belekapaszkodott a szél. Amint a dudvát kihordták, a placcot és az istállót kisöpörték.

A legények sokszor az istállóban gyűltek össze és a mécs világánál beszélgettek. Nemegyszer törték a fejüket, hogyan szerezzenek pénzt a bálra. Előfordult, hogy megfűrták a *hombár* fenekét. Az ilyen búzát olcsóbban adták. Voltak olyan tanyások, akik megvették. Őzv. Szénási Lajosnál lakott a legényfia az Aranyad mellett. A legény megfűrtá a *hombárt* s egy zsák búzát két kisrúdra fektetett és elhúzta Héjja Mihályhoz, a sámsoni határ mellé. Az öregek ezért kívánták a csendőröket a Központra: „Lőt is!” A csendőrök lesték a legényeket.

f) Tanyatelek télen

A tanyabeliek készültek a télre. A vásárhelyi őszi vásárban beszerezték a nyírfasöprűket és a falapátot. A nagyobb gazdák — ahol több béres is volt — 3—4 nyírfaköteget is vettek és a béresek kötötték meg. A nyél a régi maradt. A két keresztfa közé kerültek jó szorosban a nyírfavesszők. Néha egy egész kévét tettek bele. Vasárnap reggel a béresek dolga volt az udvar felseprése. De a kisebb gazdaságban is párjával kötötték a nyírfasöprűt, s így többen is söpörhették a havat. Az istállóban volt a helye a söprűnek.

A trágyát *szarvasba* rakták. *Pörömet* raktak körös-körül, az volt a szarv. A szélétől a közepe fele lejtett. Telen a szarv közé talicskázták a dudvát. A tyúk így nem terítette annyira széjjel. A tetején kaparászhatott, onnan nem rúgta le. A hó leesése előtt hordták szarvasba a trágyát.

A takarmánybehordással mindig egy nappal előbbre voltak. Telen, amikor a *fölleg förmeteget* mutatott, akkor annyi takarmányt vittek az istállóba, amennyi elfért. Ilyenkor a házelejbe, az eresz alá szárkévüket raktak. Néhány napos förmeteg nem volt ritkaság. Tél elején örlettek, hogy tél derekán ne kelljen azzal vesződni. Nem várták meg, hogy a liszt kifogyjon a zsákjából. Arra számoltak, hogy fölfakad a föld árja, nagy sár lesz és ezért annyi takarmányt vittek az istállóba, amennyi elfért. A *maglóknak* (még hizlalásba nem fogott sertés) is előre elkészítették a korpát, árpalisztet. Az őszi *befogást* már decemberben eladták és ezért télen nem daráltattak. A nagyobb gazdaságokban mindig örlettek ősszel, mert ha két ló nem bírta, befogtak négyet. Kellett a járatás télen is a jószágnak. Nem örlettek sokat, mert megdohosodott. Szerették a frisset. De télire általában többet örlettek. Egy hónapi tartalék mindig volt. Ha már csak két sütés maradt, akkor örlettek, mert a nagyobb gazdaságban hatan-heten is voltak s hetenként kétszer is sütöttek.

A hó a tanyán sok munkát adott. Kúthoz, istállóhoz, ólakhoz, takarmányhoz *csapást* söpörtek, ha vastagon volt a hó, akkor lapátoltak. Az istálló, ol előtt placcot söpörtek, részint hogy a baromfiak ott egyenek, részint, hogy az olvadás után hamarabb fölszikkadjon. Hófúvás után sokat kellett lapátolni és söpörni. Mikor a szél összeveri a hófúvást, akkor nagyon kemény. A gyerekek az udvaron hóembert csináltak. Sárgarépa volt az orra, de az *éhös* varjú sokszor elvitte. A söprű a kezéből el sem maradhatott és a fejére egy rossz kalapot tettek. Ahol volt kisszánkó, a gyerekek szánkóztak.

2. A nyári életmód

Míg az ős utóujára, tél kezdetére az volt jellemző, hogy a fagy elől sok minden a szobába került, a tél végét az mutatta, hogy most ezek kikerültek onnan. Míg fagyos, hideg idők jártak, a krumpli a vacok alatt egy ládában volt. Mihelyt a fagy megszűnt, kitették a kamrába, mert a krumpli hamar csírázik. A húsvésbe való gyökér, sárgarépa is kikerült.

Amint megszűnt a fagy, a két-három tábla szappant is kitették a kuckóból, a kamrába kerültek az ációkra. A süvegcsukrot pedig a konyhába, a sublótfiókba a tojásos *kobakkal* együtt. A cserépkanta a szobában maradt. Az ivóvíz maradt legtovább a téli helyén. A kemence mellett a sarokban állt, az ajtó mögött. Nyáron a konyhában a katlan tetején volt a helye.

Ahány kotlójuk volt, annyit ültettek. Kisebb gazdaságban a koraiából legalább kettőt ültettek, s februárban már ki is keltek a kiscsirkék. A kotlót az ágy lábához kötötték. A kiscsirkék amikor már erősebbek voltak, a ház (a szoba) földjén szaladgáltak. Éjszakára ládába szedték. A láda éjszakára az ágy végénél állt. Nappalra ki is tették a *házelejbe*. *Mihencs* olyan volt az idő, „eresztették kotlóstul.” „Gyütt a fűhőgy, oszt legeltek” mondták. A szobában a kiscsirkék sem érték meg a húsvéti nagytakarítást.

A morzsolást csak akkor végezték a szobában, ha kint nagyon fázott a kezük rajta. Körülállták a kast (nem is ülték le), hogy minél előbb végezzenek. A morzsolás hamar kikerült a konyhába s onnan pedig a ház elébe.

A nagyobb munkák közül a mosástól és a kenyérsütéstől szabadult meg leghamarabb a szoba. A mosás került ki előbb, mert a kilötyögtetett vízben nem szerettek *tapicskálni*, a gőz pedig a bútornak ártott. Először a konyhában, később a ház elejében, majd az udvaron mostak. Az idő javultával a kenyérsütési előkészületek is a konyhába kerültek. Ahol volt nyári kemence, ott tavasz felé csak néhányszor sütöttek a konyhában. A konyhában készítették el a tészta, de az udvaron álló kemencében sütöttek. Végző soron a téli piszkot a húsvéti nagytakarítás tüntette el.

Március utolján, április elején került ki a család étkezni a konyhába. Addig a falak hidegek voltak, akárhogy fűtöttek. A konyhában fáztak, mert hozzá voltak szokva a kemence egyenletes melegéhez. Ezért megvárták a jó időt. Egyik helyen a konyhai asztalt s másutt a nyári kisasztalt ülték körül. A 80 éves Olasz Ernő még jól emlékszik arra, hogy a bográcsban főtt tarhonyát régi szokás szerint bográcsból ették. Egy kisszékre ráfordítottak egy másikat s annak a négy lába közé állították a bográcsot. Így meleg volt sokáig. A gyerekeknek tányérba szedtek s azok elhúzódva ettek. Az idősebbek körülülték a bográcsot. A kenyeret a bal kézben tartva, egészen a bogrács széléhez tartották, hogy ne csöppenjen le a paprikás leve. Kevés kenyeret ettek vele.

Májustól kezdve a ház elején étkeztek (az orosháziaknál: *gádorba*). Ahol az udvaron nem volt fa, vagy a telken levő fák alá nem *hurcolászták* az ételt, ott egészen a hideg idők beálltáig a ház elején ettek. A család várta is, hogy kint egyenek. A ház elejének egyik oldalán rendszerint volt egy viaszkosvászonnal leterített, hosszú, x lábú asztal, a fal mellett egy hosszú paddal. Ha esett, ha fűjt, ott étkeztek. Legfeljebb, ha szélvihar támadt, akkor a konyhában ettek, ilyenkor azonban a jószág volt az első, azt terelték a helyükre. Ahol majdnem zárt volt a ház eleje, a légy ellen úgy védekeztek, hogy a szabad nyílásait szunyoghálóval vonták be. Így nem volt annyi légy, de a cserép alatt csak berepültek. Ahol az udvaron fa volt, a nyári kisasztalt kitették „fahüvösibe”. A früstököt ugyan az *ereszajján* ették, de amikor délre felmelegedett az idő, kikerült az asztal a fa alá. Olasz Ernőéknél az udvaron álló asztalra kitett forró lepényt az asztal sarkánál ülő Mojzi kutya őrizte s a macska nem kóstolhatta meg akkor sem, amikor az már hülőfélben volt. A végén a kutya mindig kapott a lepény sarkából. De az ereszalján, a koszorúfára felakasztott nyúzott birkahúshoz sem férhetett macska, olyan gondosan őrizte. A vacsorát is az ereszalján ették a nyári kisasztalnál. Ha esett az eső, vagy este hűvös volt, akkor vastagabb *gúnyát* vettek magukra. „De fölgúnyásztad magadat!” — mondták. A jó idő beállta után a kisasztalt be sem vitték a konyhába. Éjjel-nappal kint volt. Éjszakára tetejével falnak állították, hogy a kutya „be ne szaglássa.”

Legtöbbször a tanya körüli földeken dolgoztak, közel a tanyához. „Ojan messzire dolgoztak, hogy mindig beértük őket szóval!” — mondták az asszonyok. Amikor elkészült az

étel, bekiáltották őket. Vagy felengedték a kutat: „Na, a Szűcsné maga van, mer föl van eresztve a kut nálla!” — mondták a szomszédok. Aratáskor fehér ruhát akasztottak a gémrre. Ha olyan messze dolgoztak, hogy nem járhattak haza étkezni, de ebédet gyalogosan el lehetett vinni, akkor csak reggelit vittek magukkal. A szőrtarisznyába kenyeret és szalonnát tettek. Az ebédet úgy vitték ki nekik lábasban, fazékban. Az edényeket a garabolyba tették. Sokszor bableves volt sonkával, vagy krumplileves kolbásszal az ebéd. Kiki csinált magának kapával egy *kompot* (kis földcsomót) s ráült, ha száraz volt a föld. Ha nedves volt, s a közelben nem volt gyep, a föld szélére ültek és rossz kabátot tettek maguk alá. Az ebédet körülülték és tányérba szedtek. A tányért azután az ölükbe vették. A leves után a következő fogást is abba a tányérba tették. *Úrgeöntőlevest* (köménymagos levest), tésztalevest a vásárhelyiek nem vittek, mert náluk a *száraztészta* (főtt tészta) nem jár levessel. Ellenben az orosháziak a tésztalesves után fogyasztották a főtt tésztát. Vízet régebben *csobojóba*, vagy *csöcsös*-korsóban vittek és árnyékba állították. Az ebédvívó megvárta az ebéd végét és a *mostalant*, *mosatlant* (orosháziaknál: *mocskost*) hazavitte.

Ha a messzi tagban dolgoztak, akkor a garabolyban kenyeret, szalonnát, kolbászt, főtt sonkát vittek ebédre. Levest nem vittek, vacsorára főztek. A kocsi mellett ettek, ha meleg volt, a kocsi árnyékában. Pokrócot terítettek a földre, az ebédet a közepére tették és körülülték.

Ebéd után deleltek. Csáki Mihályék a munkahelyre vittek ki 4 karót és ponyvát terítettek rá és a három oldalát is beterítették, mert a közelben nem volt fa. Alatta deleltek. De nem minden évben csinálták meg. Általános volt, hogy a delelés (pihenés) délben tartott legtovább. A pipás emberek üldögéltek, más részük *hencsérgétt* (forgolódott), vagy aludt. Voltak helyek, ahol ebéd után csak rágyújtottak s az volt a delelés: „Gyerünk kapálni!” Az ilyen hajtós helyen nyáron is csak addig deleltek, míg a kaszát megkalapálták. Fa hűsibe, a gyöpre lefeküdtek. Kabátot terítettek maguk alá. Nem nagyön tettek a fejük alá semmit sem, mert akkor elaludtak. A részes aratók, ha a tanya alatt dolgoztak, ereszalján vagy a konyhában étkeztek. A család az asztal belső s a munkások a külső felén ettek.

Tavasszal, amikor felmelegedett az idő, a férfiak szerettek kint aludni. Az idő javultával először az öreggazda került ki a szobából a *házelejbe*, ahol egy elhasznált ágyban aludt. Pokróccal terítették le és egy párna mindig volt rajta. A subát az ágyra terítette, ráfeküdt és a suba nagyobbik felét magára húzta, csak a feje volt kint belőle, mindig *hajdonfüvel* aludt. Ha meleg volt, akkor a szőrivel kifele, ha hideg volt akkor pedig szőrével befele fordította a subát.

Mikor felmelegedett az idő, a legények is kiszorultak az istállóból a sok *balha* miatt. A bolha különösen a lóistállóban terem, mert a marhának a *huggya* nagyon erős s onnan menekül.

Kerekes Flórián — amikor gazdálkodott, — az udvarra tolta a kocsit, az oldalközbe szénát tett s pokróccal takarózott. Levetközött és a ruháját maga alá tette. Mostanában a veje és az unokája a szabadban akartak *hálni*. De egy kis idő múlva behurcolkodtak: annyi volt a szúnyog, hogy kénytelenek voltak a fejüket is betakarni, a szúnyogok még a pokróc alá is bebújtak. Azután nem is készültek kifele. Nyáron őrizték az asztagot. Az öregatya volt a legjobb asztagőrző, az nem is aludt. Inkább nappal aludt. A fiaira nem merte bízni, nem is mindig volt veszélytelen az asztag őrzése.

A Hatablaki-dűlőben a pisze Mislai-féle (olyan nagy görbe órra volt, hogy még egy kos is megirigyelhette volna) tanyában történt: A földet Kissék munkálták. Két asztag volt egyvégbe. Ezt őrizte Kiss Imre. Nyugat felől *áher* (szél) fúj. Olyan *menetés*, néha azonban *lükésszerűen* fúj. Az asztag mellett alvó legény arra ébredt, hogy a láng az asztagon keresztül jár és őt is sütögette. Elszaladt, de a papucs a ott égett. Úgy mondják, hogy Strincz Jánosné gyűjtötte fel, mert egyik lányát az egyik Kissnek szánta, de nem kellett neki. Nem sok idő múlva a kiszemelt vőlegény mással esküdött s a tanya népe a Barackosi Olvasókör-

ben lakodalmazott és a nádtetejű tanyájuk ezalatt leégett. Nem bizonyult Strincznére, de a környék úgy vélte: „Sénki más!”

Ha a Puszán földet árendáltak és a bérleten nem volt tanya, akkor aratáskor a részesek kint aludtak a *vontatók* tövében. A gazda és a fiai mindig nagyon korán keltek, mert hajnalban felkeléskor, először a vontatókat *hőgyölték*. Aratni nem lehetett, mert harmat volt s azért mire a nap feljött, rendbe tették a vontatót. Amikor először mentek a csupasz földre, jócskán vittek szénát, mert gyöpszénából *eresztették* a kötelet, a vontatók lekötésére, de abból készítettek maguknak ágyat is. Az úttól beljebb, a vontatók tövében aludtak. Hogy a vontató melyik oldalán vetették meg az ágyukat, mindig az mutatta meg, hogy merről fúj a szél. A szénaágyra terítették a subát. Részeseknek és a munkásoknak volt saját subájuk. Ha valamelyiknek nem volt, a gazda egy kopottas subát vagy pokrócot adott. Ingben, gatyában aludtak. Reggel felé, amikor hűvös lett, a subába takaróztak. Jobb ízűt aludtak a *firis* levegőn, mint bent. Reggel a subákat és pokrócokat összehajtogatták. Rossz időben azonban a tanyában aludtak. Kocsival mentek értük, ha messzebb voltak. Kukoricakapáláskor sohasem aludtak a csupasz földön, mert kocsival mentek (vitték az ekekapát) és este a kocsival jöttek haza. A munkások a polyvásban aludtak. Nagyon takarosán megágyaltak. Mindenféle takarmány volt ott, azt tették maguk alá, amit akartak. A nagyajtót mindig nyitva tartották. A gazda fia sokszor kint aludt a részesekkel. Az ismerős munkások a gazda fiának sokszor meg is ágyaltak.

Néhol kukoricatöréskor az egész család a *csuhéjba* aludt. A frissen fosztott kukorica haja (csuhéj) a nagy víztartalma miatt gyorsan bemelegedett, azért szívesen aludtak benne. A gyerekeknek ez különösen tetszett. Legfeljebb az anya a legkisebb gyerekekkel aludt a szobában. Ha eső nem volt közben, akár két hétig is kint aludtak.¹¹

¹¹ E fejezet anyagának összegyűjtéséhez, szerkezetének felépítéséhez és végleges formába öntéséhez sok indítékot kaptam *Fél Edit* és *Hofer Tamás* munkájából: (Arányok és mérték az átányi gazdálkodásban és háztartásban.) Néprajzi közlemények XII. 3—4. Annak Lakás c. fejezetéből 81—157.)