

Österreichisches Museum für Volkskunde

BIBLIOTHEK

Nr.

28873/7

Standort

N:81 [K:7]

ÖSTERREICHISCHES MUSEUM FÜR VOLKSKUNDE
ETHNOGRAPHISCHES MUSEUM SCHLOSS KITZSEE

SONDERAUSSTELLUNG

Die ungarische Bauernküche

Aus dem Néprajzi Múzeum, Budapest

KATALOG

28.873/7 H-App. N: 81
22. Juni 1982 [K:7]
~~ÖMV-FMK 6~~



KITZSEE 1982

IM SELBSTVERLAG
DES ÖSTERREICHISCHEN MUSEUMS FÜR VOLKSKUNDE
ETHNOGRAPHISCHES MUSEUM SCHLOSS KITZSEE

Die bäuerlichen Kleinbetriebe — sowohl die von ihrer Grundherrschaft abhängigen vor 1848, wie auch die freien nach der Befreiung waren bemüht, alles zu erzeugen, was sie für ihre Selbstversorgung brauchten.



Die Basis ihrer Ernährung stellten die auf den Äckern produzierten Feldfrüchte, die in den Gärten gezogenen Gemüsearten, Milch und Fleisch der gehaltenen Tiere und die in den Wäldern und auf den Wiesen der Gemeinschaft gesam-

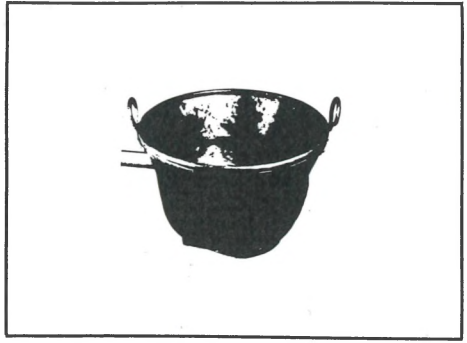
melten Früchte und Pflanzen dar. Der Lebensmittelkonsum der europäischen bäuerlichen Bevölkerung war im 14.—18. Jahrhundert durch ein Übergewicht der Getreideprodukte (Brot) gekennzeichnet. Angaben über Ungarn im 17.



Jahrhundert zeigen, daß hier neben einem bedeutenden Anteil des Brotes der Fleischverbrauch höher als in Westeuropa war. Nach Schätzungen sah die Struktur des Verbrauchs wie folgt aus:

| | Kalorien | % |
|-----------|----------|------|
| Brot | 1750 | 50,0 |
| Brei | 34 | 1,0 |
| Erbsen | 63 | 2,0 |
| Fleisch | 418 | 11,8 |
| Speck | 122 | 3,5 |
| Schmalz | 195 | 5,5 |
| Milch | 211 | 6,0 |
| Wein | 700 | 20,0 |
| Sonstiges | 7 | 0,2 |





In England und Frankreich betrug der Anteil des Brotes und der Zerealien zu jener Zeit 60—70%, der Anteil an tierischen Produkten bewegte sich mit starken Abweichungen zwischen 2—40%.

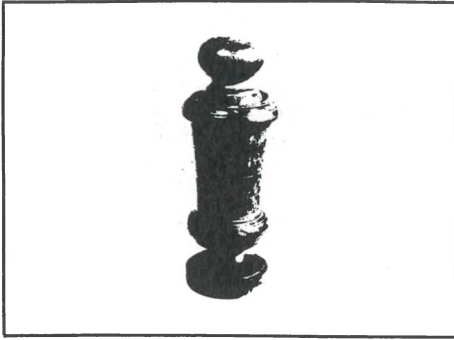
In Ungarn sank der Fleischverbrauch mit der Verringerung der Bedeutung der Viehzucht, er war jedoch auch noch in den 80er Jahren des 19. Jahrhunderts im Vergleich zum übrigen Europa hoch. Um die Mitte des 19. Jahrhunderts entwickelte sich infolge der raschen Ausbreitung der Äcker wegen der ungünstigen Getreidepreise und der höheren Fleischpreise in der bäuerlichen Ernährung ein Übergewicht der Zerealien.

In den letzten zwei Jahrzehnten des Jahrhunderts schlug die Entwicklungstendenz um, und der Anteil des Verbrauchs an tierischen Produkten stieg.

Die Qualität der bäuerlichen Ernährung wurde auch durch die Konjunktorentwicklung der Jahrhunderte und das jährliche Schwanken der Erträge stark beeinflusst. Im 16. und 17. Jahrhun-

dert ernährten sich die ungarischen Bauern im Vergleich zum übrigen Europa gut, im 19. und 20. Jahrhundert jedoch war der Ernährungsstandard der ungarischen Landbevölkerung unterdurchschnittlich schlecht. Die große Wirtschaftskrise zwischen den beiden Weltkriegen war die Ursache dafür, daß die bäuerliche Ernährung noch mangelhafter wurde.

Im 19. Jahrhundert verursachten Mißernten in Ungarn landesweit Probleme und führten sogar zu Hungersnöten (1816, 1846, 1863), von 1880 an führten die schwankenden Erträge jedoch nur noch örtlich zu Schwierigkeiten und trafen vor allem die ärmeren bäuerlichen Schichten.



Die Zusammensetzung der Nahrung

Unsere Kenntnisse bezüglich der Menge und Zusammensetzung der Nahrung im 18.—19. Jahrhundert sind sehr bescheiden. Aufgrund von zeitgenössischen Kochbüchern, landwirtschaftlicher Fachliteratur und der Rechnungsführung der Gutshöfe wissen wir, daß die Speisen aus sehr vielen verschiedenen Zutaten zubereitet wurden.

Hier sind außer dem von den Äckern geernteten Getreide, dem Rind- und Schweinefleisch auch Gartenerzeugnisse (Bohnen, Erbsen, Linsen, Kartoffeln) angeführt. Außerdem boten die reichen Gewässer vor ihrer Trockenlegung und die Wälder, die viel ausgedehnter als heute waren, abwechslungsreiche Grundstoffe: Wildfrüchte, Pilze, wildwachsende Gemüsepflanzen, ja in Zeiten von Hungersnöten dienten häufig auch Eicheln, Baumrinde und Holunder, Binsen und Wassernüsse als Nahrung. In einem Kochbuch vom Ende des 16. Jahrhunderts ist folgende Speise zu finden: „Aus Kornelkirschen, wenn du einen Brei zubereiten willst“
„Koche im Sommer die gut ge-

reiften Kornelkirschen stark in Wein, dann treibe sie durch ein reines Sieb, dann stelle sie ans Feuer, tue Pfeffer und Honig hinein, lasse sie noch ein wenig kochen, rühre sie langsam um, stell sie hinaus, sie werden dick wie salzige Milch, die Herrschaften können sie zum Braten essen, indem sie das Brot hineintunken.“ Ein Teil der im 18. und Anfang des 19. Jahrhunderts im Wald und auf den Wiesen gesammelten Nahrungsmittel ist auch noch im 20. Jahrhundert in der bäuerlichen Küche als Nahrung in Notzeiten bzw. für Arme und Kinder üblich. Zum Beispiel werden Holunderbeeren in Teig ausgebacken, aus Binsen wird Mus zubereitet, und Wassernüsse wer-



den so verzehrt wie heute die Edelkastanien.

Die Speisen wurden stark gewürzt. „Die 1603 für die Hochzeit der Tochter des Grafen György Thurzó, Zsuzsanna, in Wien eingekauften Gewürze“: Pfeffer, Ing-

Speckbraten

Hajdúböszörmény, Kom. Hajdú-Bihar,

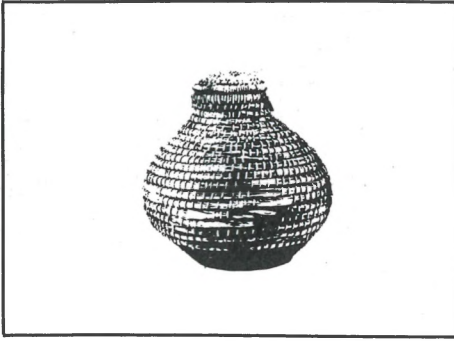
Photo: Tamás Hofer

wer, Gewürznelken, Muskatblüte, Sultaninen, Korinthen, Zimt, Lemonen, Rohrzucker, Safran, Muskatnuß.

Um die Speisen einzudicken, wurde oftmals Brot benutzt, mit oder ohne Rinde, geröstet oder ungeröstet. In den Kochbüchern des 18. Jahrhunderts kommen Kartoffeln, Paprika und Paradeiser noch nicht vor.

In der Oberschicht wurde hauptsächlich Rindfleisch, von den Bauern hingegen Schweine- und Schaffleisch sowie Geflügel gegessen. Zum Fleisch wurden außerdem viele verschiedene Soßen zubereitet. „Von Kuh- und Schweinefleisch ist es üblich, für

drei Personen ein Pfund zu geben, und so ein Jahr über oder für 123 Tage pro Mann 23 Pfund“, schreibt János Nagyváthy in „Magyar házi gazdasszony“ („Die ungarische Hausfrau“), das 1820 in Pest erschien.



Struktur der Ernährung im 19. Jahrhundert

Mit dem Wandel der Wirtschaft des Landes verändert sich auch die Zusammensetzung der Nahrung. Károly Keleti schrieb nach jahrelangem Sammeln von Angaben 1887 „Magyarország népeségének élelmezési statisztikája physiológiai alapon“. („Die Ernährungsstatistik der Bevölkerung Ungarns auf physiologischer Grundlage“), worin er den Zustand vor dem großen Wandel festhielt.

Er zählt die wichtigsten Speisen der einzelnen ungarischen Gegenden auf. Südwestungarn: Speck, Geselchtes, Kartoffeln, Milch, Topfen, Maiskuchen, Mehlspeisen. Nordwestungarn: Kartoffeln, Kraut, Mehlspeisen. Nordungarn: Speck, Mehlspeisen, Kartoffeln. Ostungarn: Kraut, Kartoffeln, Bohnen, Maismehlbrei. Tiefebene: Speck, „Tarhonya“, Mehlspeisen, Hülsenfrüchte, Hirsebrei. Der ungarische Landesteil, in dem sich damals die Bevölkerung am besten ernährte, entspricht etwa dem heutigen Komitat Szolnok (mittleres Ostungarn). Zur Ergänzung einige Angaben: In der Aufzählung fehlen die Linsen. Auf

der Tiefebene gab es an Hülsenfrüchten fast nur Bohnen (Gartenbohnen), und der Speck wurde auch — im Gegensatz zur Praxis in Nordungarn — zum Kochen verwendet. Bemerkenswert ist auch, daß in den Randgebieten Ungarns der Verbrauch von Milch, Topfen und Öl allgemein üblich war.

Durchschnittlicher Pro-Kopf-Verbrauch an Gemüse, Hülsenfrüchten, sauer Eingelegtem, Breiarten:

| | |
|------------------------|-----------|
| Breiarten | 10,52 kg |
| Erbsen, Linsen, Bohnen | 17,40 kg |
| Gemüse | 36,97 kg |
| gesäuerte Nahrung | 58,59 kg |
| Insgesamt: | 123,50 kg |



Durchschnittlicher Pro-Kopf-Verbrauch an Brot und Mehl:
200,0 kg.

Der Anteil des verzehrten Obstes ist im Vergleich zur übrigen pflanzlichen Nahrung verschwindend gering. (Bei Männern 4,57 Prozent, bei Kindern 11,74 Prozent).

*Gemeinsames Mittagessen
Gáborján, Kom. Bihar,
Photo: Balázs Molnár*

Aus diesen Angaben geht eindeutig hervor, daß mehr als 80% der Nahrung in Ungarn pflanzlicher Herkunft war, mehr als die Hälfte machten Zerealien und Kartoffeln aus, und rund ein Fünftel war Gemüse und anderes Grünzeug, Brei usw.

Nahezu 20% der Nahrung ergaben sich aus tierischen Produkten, der Großteil davon war Fleisch. Im gleichen Verhältnis wurden tierische Fette und Speck sowie Milch und Molkereiprodukte verzehrt.

Nach Keleti wurden Fleisch und Wurstwaren vor allem im Winter gegessen, Speck jedoch das ganze Jahr über. Im Winter standen selbstverständlich mehr gesäuerte Speisen auf dem Speiseplan, im Sommer mehr Obst und Gemüse. Brot wurde wochentags mehr gegessen, auch Kartoffeln, Linsen und Bohnen waren Alltagsnahrung, während Fett und Butter nur an Feiertagen reichlicher auf den Tisch kamen; in einigen Landesteilen wurden Mehlspeisen aus Weizen und Roggen für die Feiertage vorbehalten, wogegen wochentags für Brei und Kuchen vorwiegend Gerste und Mais verwendet wurden. Im Vergleich zu früher wurde schon öfter mit Schmalz gekocht — vor allem an Feiertagen —, aber wochentags dienten Speck und Schmer als Kochfett.

Ende des 19. Jahrhunderts war auf der Tiefebene bei der Zubereitung bestimmter Speisen noch die Verwendung des Specks üblich (vereinzelt gibt es auch diesbezügliche Angaben aus Westungarn), die Verwendung von

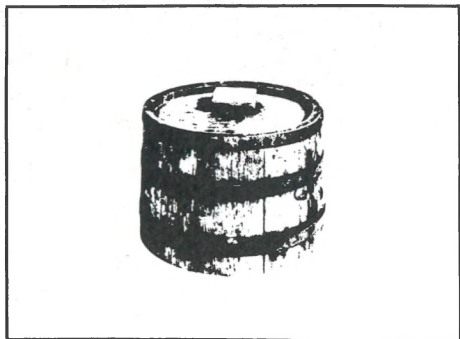
Schmalz und der Verzehr von sättigenden, fettreichen Speisen setzen sich allgemein durch. Nun werden häufig Zwiebeln und Paprika verwendet, es gibt immer mehr Speisen aus Kartoffeln, neben dem Brot kommt auch den mit komplizierterer Technik zubereiteten Teigwaren und Mehlspeisen eine immer wichtigere Rolle zu. Zum Hauptgang der Mahlzeit wurde die Suppe.



*Familie beim gemeinsamen Essen
Gyimesközéplak, Kom. Csik,
Photo: Tamás Hofer*

*Beim Kochen
Pusztafalu, Kom. Abaúj,
Photo: Sándor Gönyey*





Methoden der Essenzzubereitung

Im wesentlichen blieben auch die schon früher bekannten kochtechnischen Verfahren erhalten: die zum Kochen und Braten verwendeten Nahrungsmittel wurden vorbereitet; wenn etwas für längere Zeit aufbewahrt werden sollte, bestand die Vorbereitung im Konservieren.

Die einfachsten Verfahren der Konservierung für Fleisch und Speck sind das Einsalzen, Pökeln, Selchen und das Räuchern. Bei pflanzlicher Nahrung diente zum Konservieren am häufigsten das Säuern bei Kraut und Rüben, das Dörren wurde zur Haltbarmachung des Obstes verwendet.

Der Rohstoff wurde durch Mahlen, Brechen oder Schälen zum Kochen vorbereitet. Aus Früchten — vor allem aus Wildäpfeln und Wildbirnen — wurde durch Auspressen und Vergären Essig gewonnen.

Die beiden allgemein verwendeten Techniken der Speisenzubereitung waren das Kochen und Braten. Dies konnte über dem offenen Feuer oder im geschlossenen Raum, so im Backofen, geschehen. Kochen bedeutete Dünsten oder Sieden der Rohstoffe, eventuell mit Geschmacksstoffen.

Beim Kochen ist in erster Linie an Suppen, Gemüse (als Hauptspeise), Breiarten und Teigwaren zu denken. Kochen ist auch eine Art des Konservierens (z.B. die Zubereitung von Marmeladen aus Früchten). Die andere sehr wichtige Zubereitungsart ist das Braten bzw. Rösten. Fleisch und Fleischwaren (Wurst, Speck) und Teigwaren werden im allgemeinen in Schmalz oder Öl gebraten oder geröstet. Es gibt Gegenden, in denen zwei Techniken kombiniert werden, so auf der Tiefebene, wo die Teigwaren, bevor sie in die Suppe gelangen, auch geröstet werden. Suppen und Gemüse werden auf zwei Arten eingedickt: durch Einbrenn (Schmalz und Mehl) bzw. durch ein Gemisch von Milch und Mehl. Einbrenn wurde auf der Tiefebene in größerer Menge zubereitet, zum Kochen wurde von der fertigen Einbrenn genommen.



Mittagessen
Komád, Kom. Bihar
Photo: Balázs Molnár

Charakteristika der bäuerlichen Ernährung im 19.—20. Jahrhundert

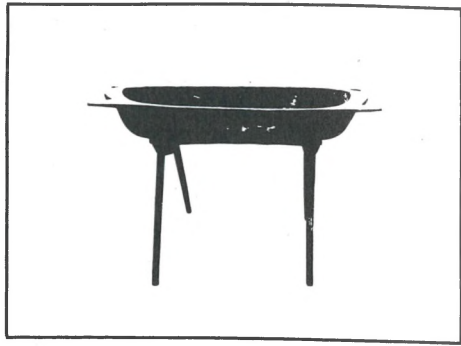
Um die Jahrhundertwende bildete sich die bäuerliche Küche heraus, deren charakteristische Züge bis heute erhalten geblieben sind.

Dies untersucht die Ethnographie mit ihren besonderen Mitteln. Die ethnographischen Arbeiten geben zumeist ein Bild von den Zubereitungsarten bestimmter einzelner Speisen oder von den Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung einzelner Dörfer. Detaillierte Monographien oder ernährungsgeschichtliche Zusammenfassungen ist die ungarische Ethnographie bisher noch schuldig geblieben.

Hauptnahrung sind das Brot (Weizen-, aus Weizen und Roggen gebackenes Misch-, Gersten- und Maisbrot) sowie die Teigwaren, vor allem in Suppen. Hinzu kommen die verschiedenen Breiarten

und musartigen Speisen aus verschiedenen Getreidearten (Hirsebrei, Buchweizenbrei, Maisbrei, Mehlsterze, geformte Kartoffelbreie und andere.)





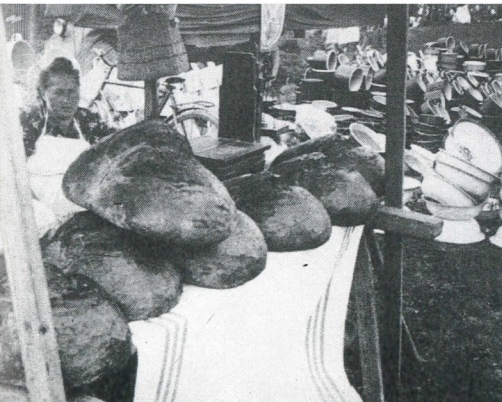
Das Brot

In Europa wurde im Mittelalter der Anbau der wichtigsten Kulturpflanzen, der Getreidearten, zur Grundlage der Nahrungsgüterwirtschaft. In Eurasien wird seit beinahe 10 000 Jahren Getreide angebaut.

Die ältesten Kulturpflanzen in Südwestasien sind Weizen und Gerste, in Süd- und Ostasien der Reis, in Europa Weizen, Gerste und Hirse. Roggen und Hafer wurden in der niederschlagsreichen Zone Europas vor etwa 4000 Jahren veredelt, aber erst im Mittelalter erkannte man ihre vorteilhaften Eigenschaften. Damals wuchs die Größe der Saatflächen sprunghaft an, die beiden kältere-

sistenten Pflanzen verbreiteten sich auch immer mehr in Richtung Osten.

Im 12.—13. Jahrhundert konnte in Europa die Effektivität der Arbeit im Pflanzenanbau erhöht werden, die Gesamtfläche der Äcker nahm bedeutend zu, und es wurde Getreide in größerer Menge als je zuvor produziert. Die Ungarn kannten schon im Jahrtausend vor der Landnahme Weizen,







Gerste und Hirse, wie ja alle Völker im Gebiet nördlich des Schwarzen Meeres diese Getreidearten anbauten. Roggen und Hafer hingegen werden auf den Äckern um die ungarischen Dörfer erst seit dem Mittelalter angebaut.

Die Ungarn hatten in ihrer Urheimat vor der Landnahme das Korn in Mörsern zerrieben und in einer Art Stampfe mit einarmigem Hebel enthülst. In seit der Römerzeit über beinahe ganz Europa verbreiteten Handmühlen wurde gemahlen, sogar in den bäuerlichen Haushalten. Aus dem Mahlgut

wurde Brei gekocht oder fladenartiges Brot — noch ohne Hefe — gebacken. Auch Bier wurde gebraut. Mengenmäßig nahm das Getreide unter den verzehrten Nahrungsmitteln damals noch eine vollkommen untergeordnete Rolle ein.

Später veränderte sich im Laufe des Mittelalters auch in den ungarischen Dörfern die Getreidekultur grundlegend, beinahe gleichzeitig mit den Veränderungen in der sich wirtschaftlich dynamisch entwickelnden Zone nördlich der Alpen.

Durch das neue Produktionssystem auf der Grundlage der Fronhöfe wurde die bäuerliche Wirtschaft erblich, wodurch die Produktion bedeutend angekurbelt und gesteigert wurde, die Ackerfläche wurde vergrößert und der Ertrag erhöht — während früher die Ernte das Doppelte des verwendeten Saatgutes ausmachte, war es jetzt das Drei- bis Vierfache.

Im 15.—17. Jahrhundert gewann außer der Weidewirtschaft innerhalb der Dorffluren mit 2- und 3-Feldersystem auch die Viehhaltung in bergigen Gegenden und auf der Puszta große Bedeutung, der Mastochse wurde zum wichtigsten Exportartikel Ungarns. So blieb in der Ernährung der Verbrauch von Fleisch und anderen tierischen Produkten auch weiterhin bedeutend, während der Anteil der Zerealien noch stieg.



Das Netz der herrschaftlichen Wassermühlen verdichtete sich überall, wodurch Mehl in besserer Qualität als mit den Handmühlen produziert und somit bereits Brot mit Germ gebacken werden konnte.

Gleichzeitig nahm im Speiseplan der Anteil der Breispeisen überall ein wenig ab.

Im 16.—17. Jahrhundert lernten die Ungarn durch die Berührung mit den türkischen Soldaten deren Eßgewohnheiten und damit auch die Teigware „tarhonya“ kennen, ein in sehr kleine Bröckchen zerriebener Nudelteig, der getrocknet wird. Daraus wurde Brei oder Suppe gekocht. In den Gegenden mit ungünstigen Anbaubedingungen, vor allem in den Bergen, wo es noch immer viel Wald und wenig bebauten Boden gab, verbreitete sich im 18. Jahrhundert stürmisch der aus Amerika stammende Kukuruz, aus dem Brei gekocht und Fladen gebacken wurden.

*Gekochter Kukuruz
Kamádi, Kom. Bihar
Photo: Balázs Molnár*



*Pflügen
Debrecen, Kom. Hajdú
Photo: György Haranghy 1919*

*Pflügen
Bözödújfalu, Kom. Udvarhely
Photo: Zoltán Erdélyi 1961*

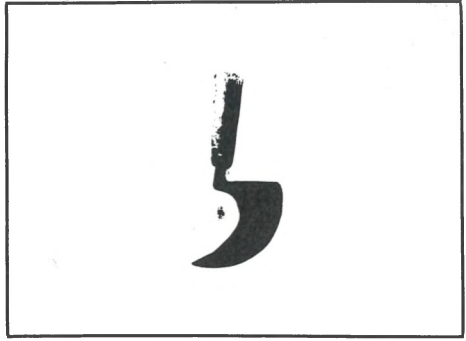




Im 19. Jahrhundert nahm auf den Ebenen des Karpatenbeckens mit den günstigsten Anbaubedingun- gen die Getreideproduktion einen erneuten Aufschwung. Wie um 1850 ein Nationalökonom schrieb, wurde „Ungarn aus dem Stall Europas zur Speisekammer Europas“, d.h. es ging vom bishe- rigen Fleischtierexport zur einträglicheren Getreideausfuhr über.

Im Laufe des 19. Jahrhunderts wurden viele Gewässer trocken- gelegt, die Flußläufe reguliert und fast jeder Fußbreit Boden, vor allem die Weiden, landwirtschaft- lich genutzt. Die Getreideausfuhr führte in zahlreichen Gebieten zu einer beinahe einseitigen Anbau- struktur; vielerorts wurde nahezu ausschließlich Getreide, haupt- sächlich Weizen, angebaut. Ende

des 19. Jahrhunderts wurde auf der Hälfte der Saatfläche Brotge- treide geerntet. Die Landwirt- schaft stellte sich immer mehr auf einseitige Getreideproduktion ein, und obwohl dies vor allem durch die Möglichkeiten des Ge- treideexports hervorgerufen wur- de, stieg parallel dazu der Ver- brauch an Brotgetreide in der un- garischen Nahrungsgüterwirt- schaft sehr rasch an. In Dörfern mit ungünstigen Anbaubedingun- gen wurde nach altem mittelalter- lichem Brauch das Mehl verschiede- ner Getreidesorten gemischt, Weizen mit Roggen und Hafer oder Gerste, ja später mit Kuku- ruz oder Kartoffeln, was sich da- mals verbreitete. In Gegenden mit günstigeren Gegebenheiten wur- de in der Küche überall nur noch Weizenmehl verwendet.



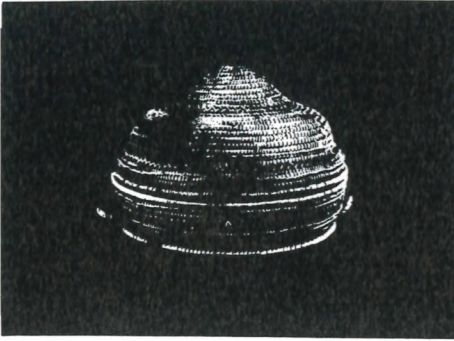
Bodenbearbeitung

Die wichtigste pflanzliche Nahrung, das Getreide, wurde auf den Äckern angebaut. Die seit dem Mittelalter in Ungarn benutzten Pflüge wendeten die Schollen tiefer und erforderten eine stärkere Zugkraft, sodaß zum Pflügen sechs bis acht Zugtiere benötigt wurden.

Wegen des reichlich vorhandenen Bodens und des Mangels an Zugtieren wurde der Boden vor dem Säen fast überall nur einmal gepflügt, ja es kam sogar vor, daß das Saatgut auf den Feldern verstreut und erst nachträglich untergepflügt wurde. In Dörfern mit weniger Ackerboden ging man jedoch zum Ausgang des Mittelalters zu intensiverer Bewirtschaftung über, die Felder für die Herbst- und für die Frühjahrssaat wurden voneinander getrennt. Es wurden auch Brachflächen übergelassen, die Ackerfläche wurde also in drei größere Einheiten eingeteilt und jede vor der Saat zwei- bis dreimal umgepflügt.

Im 19. Jahrhundert vervielfachte sich die Ackerfläche infolge der besseren Absatzmöglichkeiten für

das ungarische, polnische, rumänische und ukrainische Getreide innerhalb einiger Jahrzehnte. Zur gleichen Zeit, vor allem seit Anfang der 30er Jahre des vergangenen Jahrhunderts, wurden die alten Holzpflüge durch Fabrikserzeugnisse abgelöst, die gußeiserne Einzelteile und stählerne Pflugscharen besaßen. Dadurch wurde der erforderliche Aufwand an Zugkraft verringert, bald wurden dafür überall nur noch zwei Pferde oder Ochsen eingesetzt. Der gepflügte Boden wurde mit unterschiedlichen Eggen — aus Ruten geflochten und gebunden oder aus Holz gezimmert, mit Holz- und Eisenzinken versehen — geebnet. Von den herrschaftlichen Gütern verbreitete sich der Gebrauch der Walzen zum Krümmeln und Einebnen der Ackerkrume.



Aussaat

Das Getreide wurde überall mit der Hand ausgesät (aus einem Tuch, Sack oder Korb). Erst um die Jahrhundertwende wurden in den Bauernhöfen Sämaschinen angeschafft.





Ernte

Das Getreide wurde seit Jahrtausenden mit der Sichel geerntet. Die Garben wurden hauptsächlich von Männern gebunden und zur Nachreife über Kreuz gebündelt aneinandergelegt.

Am Ende des Mittelalters wurde jedoch auf den Tiefebene Europas (in den Niederlanden, der Lombardei, der ungarischen Tiefebene), wo die Böden ertragreich waren, der Ertrag erhöht und mehr Boden bestellt, als mit den herkömmlichen Methoden abgeerntet werden konnte. Es trat also beinahe überall Arbeitskräf-

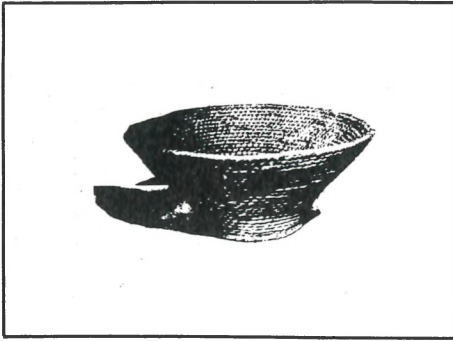
temangel auf. Man begann mit der bisher zum Grasschneiden verwendeten Sense zu mähen, da dieses Gerät fünfmal so produktiv wie die Sichel war. Mit der Sense mähten ausschließlich Männer, die Frauen sammelten das geschnittene Getreide, das meist Männer zu Garben banden.





Die Ungarn jedoch banden beim Schnitt mit der Sense gar keine Garben, sie häuften das Getreide mit Gabeln wie Heu zu Schobern. In der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts wurde auch in den Hügel- und Berglandschaften die Methode des Erntens mit der Sense von der Tiefebene übernommen. Infolge der Getreide-

dekonjunktur im 19. Jahrhundert ging man bis zum Ende des Jahrhunderts überall beim Ernten vom Gebrauch der Sichel auf die Sense über. Die Ernte wurde in den bäuerlichen Wirtschaften nirgendwo mechanisiert. Der Arbeitskräfteüberschuß zögerte nämlich die Mechanisierung der alten ungarischen Landwirtschaft hinaus.

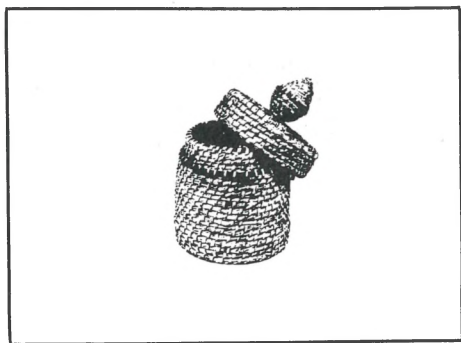


Dreschen und Ausstampfen

Aus den Ähren der auf die Tenne gebreiteten Getreidehalme wurden die Körner in den Wirtschaften der Hügel- und Berggegenden, wo es geringere Erträge gab, händisch mit Dreschflegeln ausgedroschen. In der Tiefebene ließ man jedoch das Korn beinahe ausnahmslos durch Pferde austreten. Das Dreschen mit dem Dreschflegel war ein in Mittel- und Westeuropa übliches Verfahren, das Austreten durch Tiere war in allen Getreideanbaugebieten Südeuropas und der Steppen Asiens üblich.







Aufbewahrung

In der Tiefebene und überhaupt in ebenen Gegenden wurde das Getreide in Erdgruben aufbewahrt. In anderen Gegenden wurde das Getreide in großen Körben, Truhen und Bottichen aufbewahrt, die in Kammern, auf Dachböden, in Scheunen oder in speziell für

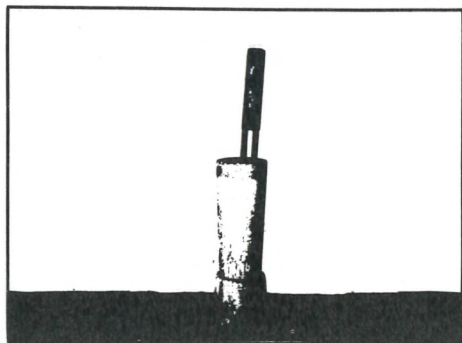
die Aufbewahrung der Nahrungsmittel bestimmten Gebäuden standen.

Als Folge der steigenden Konjunktur wurden in den größeren Bauernhöfen auch nach dem Beispiel der großen Güter Speicher gebaut.









Mahlen

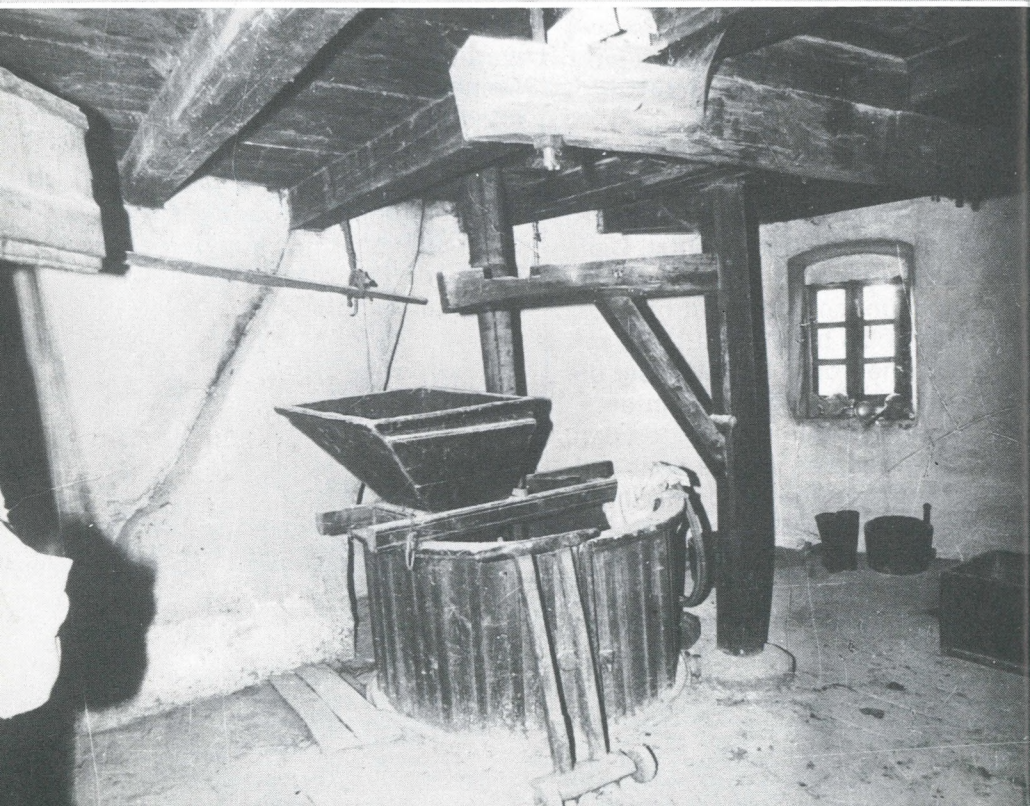
In den ungarischen Dörfern wurde das Getreide seit dem Mittelalter in Mühlen gemahlen. Zur Ausrüstung beinahe jeder Bauernwirtschaft gehörte jedoch auch noch im vergangenen Jahrhundert ein holzgeschnitzter Mörser, eine Handmühle und oftmals auch eine Tretanke.

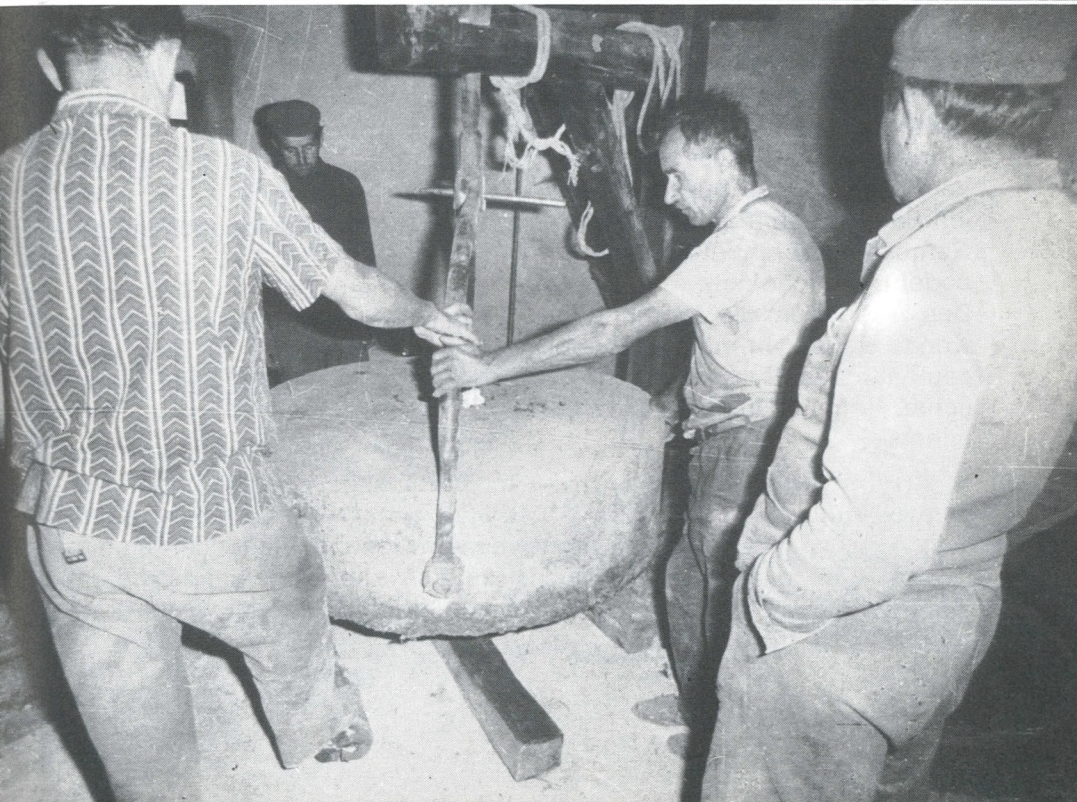
Mit diesen Geräten wurde das Korn vor allem für Futterzwecke, zu Grieß zerkleinert, manchmal aber auch, vor allem in ärmeren Gegenden, für die menschliche Nahrung.

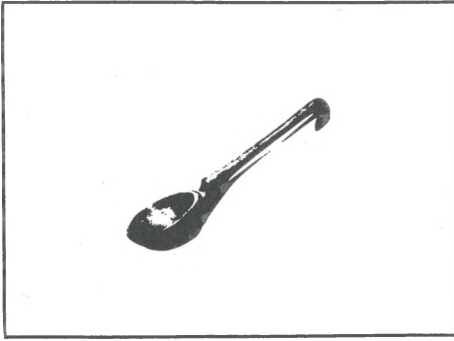
Seit dem Mittelalter wurden elementare Energien, die Kraft des Wassers und des Windes, zum Antrieb der Mühlen genutzt. Dadurch wurde aber zugleich die Anwendungsmöglichkeit beschränkt, da bei Windstille, Trockenheit oder Hochwasser die Mühlen nicht arbeiten konnten. Die meisten Mühlen standen den größten Teil des Jahres über still, sie konnten nirgendwo rentabel genutzt werden. Deshalb gab es im Spätsommer und Frühherbst in den Mühlen die meiste Arbeit, alle wollten ihr Getreide in dieser

Jahreszeit mahlen lassen. Die Mühlen wurden dadurch zum Treffpunkt für die Bauern, welche warten mußten, bis sie an die Reihe kamen, ein gesellschaftliches Zentrum, ähnlich den Kirchen und Schmieden.

Infolge der industriellen Revolution verbreiteten sich überall leistungsfähigere und von den elementaren Energiequellen unabhängige Dampfmaschinen.







Veränderung der Eßgewohnheiten der ungarischen Bauern um die Jahrhundertwende

Außer Brot spielten in der bäuerlichen Ernährung die Suppen (Teigwaren-, gegorene, saure, Fleisch- und Obstsuppen) eine große Rolle. Dies ist auch heute noch kennzeichnend. Charakteristisch für die Ernährung auf der Tiefebene sind Hauptmahlzeiten mit nur einem Gericht, im allgemeinen Suppe mit Brot.

In einigen Gegenden spielte das Gemüse eine große Rolle: es wurde vor allem aus Kraut, Rüben, Gartenbohnen, Kartoffeln und Linsen gekocht. Dieses Gemüse ist dicker als eine Suppe. In vielen Fällen kann man Suppen oder Gemüse nicht eindeutig voneinander unterscheiden.

Den Wandel um die Jahrhundertwende wollen wir mit zwei Speiseplänen aus der westungarischen Gegend Örség veranschaulichen.

1. Speiseplan um die Jahrhundertwende

Frühstück: Suppe aus Sauerkraut oder Rüben, „Sterz“ oder Maiskuchen

Mittagessen: Reste

Abendessen: Brei aus Kukuruz, Buchweizen oder Weizenmehl

2. Speiseplan um die Jahrhundertwende

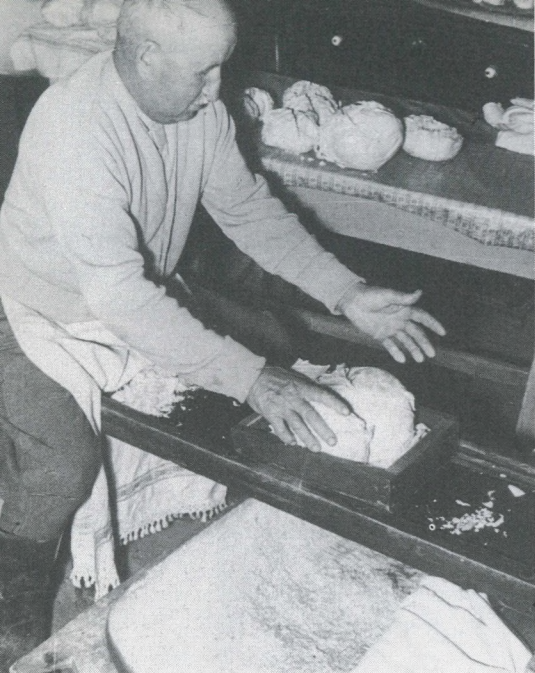
Frühstück: Milch, gebackene Kartoffeln

Mittagessen: Bohnen, Brei aus Hirse- oder Buchweizen, Pogatschen, Maissterz

Abendessen: Milch, gebackene Kartoffeln.

Die beiden Speisepläne weichen nicht sosehr in den Grundstoffen, als vielmehr in deren Zubereitung und im unterschiedlichen Mahlzeitensystem voneinander ab. Im ersten Fall wurde im wesentli-



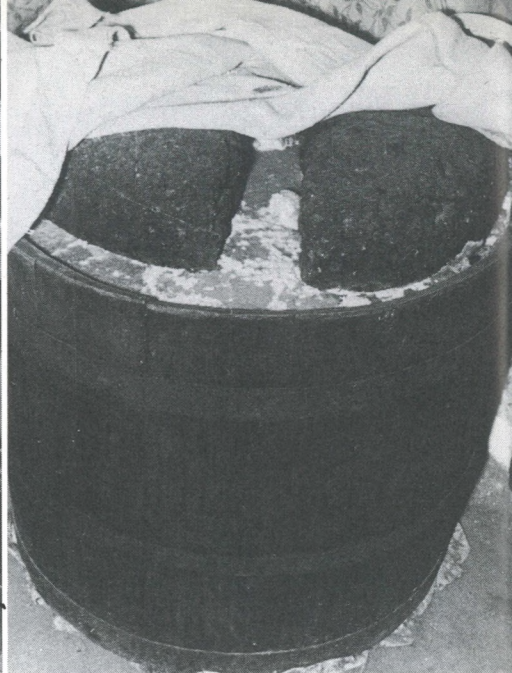


Krauthobeln

*Körösnagyharsány, Kom. Bihar
Photo: Balázs Molnár*

chen zweimal — morgens und abends — warm gegessen, die Grundstoffe waren gekocht. Zwei Tagesmahlzeiten mit gekochten Speisen waren in Ungarn vor allem für die Zeit vor dem 19. Jahrhundert charakteristisch. Im zweiten Fall ist das Mittagessen die Hauptmahlzeit, hier ist das Backen die hauptsächliche Zubereitungsart.

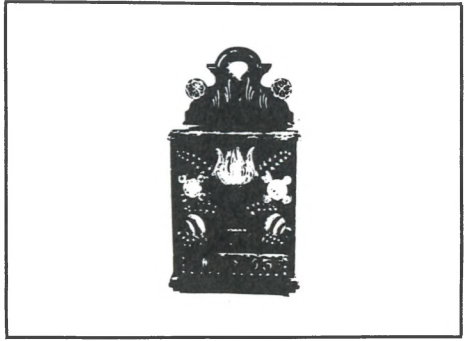
Eine besonders starke Veränderung ist um die Jahrhundertwende bei den Nahrungsmitteln festzustellen, die nicht als Hauptmahlzeiten, sondern als „Zuspeisen“ gegessen wurden. Früher wurden die Grundstoffe dafür gesammelt, im 20. Jahrhundert wurden sie jedoch aus Anbaupflan-



Krauteinsäuern

*Domaháza, Kom. Borsod
Photo: Balázs Molnár*

zen zubereitet. Am häufigsten sind gebackener Kürbis, gebackene Kartoffeln und gekochter Kukuruz. Im wesentlichen sind das die gleichen Ausgangsstoffe, aus denen auch die Hauptspeisen zubereitet werden, nur ist die Zubereitungsart eine andere, die Technik wurde weitestgehend vereinfacht. Hier beginnt der Prozeß in der Bauernküche, der vom Anfang des 19. Jahrhunderts bis in unsere Gegenwart zu verfolgen ist und aus dem wir schließen können, daß sich die Bereicherung oder Verarmung der Speisen nicht in wesentlichen strukturellen Veränderungen in der Ernährung, sondern lediglich in quantitativen und technischen Unterschieden zeigt.



Zwischen den beiden Weltkriegen

Aus einem 1942 erschienenen Buch über die Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung führen wir Angaben über die Grundstoffe der Speisen an, gemessen nach dem Verbrauch pro Kopf und Jahr in Kilogramm:

| | |
|------------------------------|----------|
| Kartoffeln | 130 kg |
| getrocknete Hülsenfrüchte | 7—8 kg |
| Fleisch | 30—34 kg |
| Eier | 5 kg |
| Fette | 17 kg |
| Zucker | 10 kg |

Getreide deckte 50 bis 80 Prozent des täglichen Kalorienbedarfs. Der Gemüse- und Obstverbrauch war in den 30er Jahren ungleichmäßig und sehr gering und daher nicht meßbar. In der Ernährung der Bauernschaft wirkte sich zwischen den beiden Weltkriegen zunehmende Verarmung aus.

Die schwere körperliche Arbeit erforderte viele Kalorien. Die armen Bauern hatten selbstverständlich



*Beim Speckessen
Várong, Kom. Tolna
Photo: Lajos Takács*

nicht genügend Geld, um sich schmackhafte, abwechslungsreiche und kalorienreiche Speisen zuzubereiten, weshalb sie versuchten, die Eintönigkeit durch Würzen zu mildern. Die armen Bauern ohne Bodenbesitz konnten mangels der notwendigen Grundstoffe nicht abwechslungsreich kochen, in ihrem Speiseplan fehlten vor allem Gemüse, Milch und Milchprodukte. Zwischen den beiden Weltkriegen wurde für den Eigenbedarf Gemüse kaum angebaut. Die wildwachsenden Arten wurden um die Jahrhundertwende nicht mehr gesammelt, dafür waren Getreide und Kartoffeln in größerer Menge üblich. Die veränderte Lebensweise und die Arbeitsteilung ermöglichten nicht mehr das Einsammeln von Nahrungsmitteln, da dies einen großen Zeitaufwand erforderte; das Fehlen mehrerer Nahrungsmittel aus dem Speiseplan, z. B. von Milch und Milchprodukten, ist auf wirtschaftliche und kommerzielle Ursachen zurückzuführen. Alle Produkte, die verkauft werden konnten, wurden sofort aus dem Speiseplan gestrichen und unter die Artikel eingereiht, die zu Geld gemacht werden konnten. In einigen Gegenden erhielten sich Speisen, Grundstoffe aus dem 19. und 18. Jahrhundert. Die Tatsache, daß in der bäuerlichen Ernährung des 20. Jahrhunderts Gemüse und Obst fehlen, bedeutet, daß sich alle Schichten der Bauernschaft einseitig ernähren, sowohl die reiche und die mittlere Bauernschicht, als auch die ar-

me und grundbesitzlose bäuerliche Bevölkerung. Der Verbrauch von Fett und Eiweiß war bei der reichen und mittleren Bauernschicht übertrieben hoch. Die armen Bauern verzehrten zum Brot Paprikaschoten, Zwiebeln und Karotten als Ersatz für Speck und Fleisch. Kalorienspender waren außer dem Brot vor allem Kartoffeln, gebackener Kürbis und Maismehlspeisen. Ein zweites wichtiges Charakteristikum ist, daß zu einer Mahlzeit als Hauptgericht Suppe gegessen wird. Die Suppen können zwar gehaltvolle und wertvolle Speisen sein, die armen Bauern essen jedoch nur dünne Suppen, die durch Kartoffeln, Nudeln und Tarhonya aufgewertet werden. Da eine so kalorienarme Kost auf die Dauer zu Mangelernährung führt, werden, wenn möglich, von Zeit zu Zeit schwere, fette und sättigende Speisen verzehrt; so ist der Kaloriengehalt der Nahrung bei der gleichen Familie zu verschiedenen Zeiten unterschiedlich hoch. Daran kann man erkennen, was für eine wichtige Rolle die Mahlzeiten an Festtagen spielen, sogar die armen Bauernfamilien auf der Tiefebene veranstalten zu diesen Gelegenheiten ein üppiges Essen. Bei den Großbauern standen im wesentlichen die gleichen Speisen auf dem Speiseplan, sie wurden jedoch aus gehaltvolleren Grundstoffen zubereitet. Auch in diesen Familien spielte das Brot eine wichtige Rolle, jedoch nicht trocken, sondern im allgemeinen mit Speck,

im Winter eventuell mit Wurst. Auch Fleisch stand auf dem Speisezettel, und die häufigen Mehlspeisen wurden durch Topfen, Mohn, Nüsse, Marmelade und Honig bereichert.

*Hirten beim Mittagessen
Hortobágy, Kom. Hajdú
Photo: Zoltán Erdélyi*



Speiseplan laut Angaben aus dem Jahre 1942, Bevölkerungsanteil in Prozenten

| Frühstück | | Mittagessen | | Abendessen | |
|---|--------------------|---|---------------------|---|------------------|
| Brot mit Speck | 13,2 | 2—3 ausgiebige Gerichte mit Fleisch | 15,6 | Fleischgericht | 23 |
| Brot mit Milch | 41,5 | ein Gericht mit Fleisch | 3,8 | Gemüse | 18,8 |
| Schmalzbrot mit Zwiebel | 3,8 | fleischloser, aber gehaltvoller Eintopf | 12,2 | Mehlspeise | 20,6 |
| Brot mit Marmelade | 1,8 | Suppe und Mehlspeise | 2,3 | Brot und Speck | 4,0 |
| Rest vom Abendessen | 5,6 | Brot mit Speck | 8,7 | | |
| gutes Frühstück | 65,9 | gutes Mittagessen | 42,6 | gutes Abendessen | 66,4 |
| Brot und Apfel | 1,8 | Suppe | 19,0 | trockenes Brot ev. mit Zwiebel | 10,0 |
| Brot mit Zwiebel | 7,8 | Kartoffeln, Kürbis oder Brot | 17,4 | Suppe ohne Einlage | 7,3 |
| trockenes Brot | 3,8 | | | gebackene oder gekochte Kartoffeln | 4,2 |
| gebackener Kürbis | 5,6 | | | Kürbis | 5,7 |
| Mais | 1,8 | | | Mais | 2,4 |
| gekochte Kartoffeln | 5,6 | | | | |
| nicht ausreichendes Frühstück ohne Frühstück | 26,1 8,0 | nicht ausreichendes Mittagessen ohne Mittagessen | 36,4 21,0 | nicht ausreichendes Abendessen ohne Abendessen | 29,6 4 |
| insgesamt: | 100,0 | insgesamt: | 100,0 | insgesamt: | 100,0 |



*Beim Speckessen
Alsóradász, Kom. Borsod
Photo: Balázs Molnár*

Einige konkrete Angaben über die Ernährung der ungarischen Bauernschaft zwischen den beiden Weltkriegen.

Wochenspeiseplan eines wohlhabende Kleinbauern aus Berettyóújfalu (Tiefebene):

| Frühstück | Mittagessen | Abendessen |
|------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|
| Mo. gebratene Rippchen | Bohnensuppe | Brot, Speck |
| Di. Kaffee | gebratene Wurst | gefüllter Saumagen in Suppe |
| Mi. Kaffee | Brot mit Marmelade | Kartoffelsuppe |
| Do. gebratene Wurst | Kartoffeln (mit Ei und Wurst) | Reste vom Mittagessen |
| Fr. Brot, Speck | Bohnensuppe | Reste vom Mittagessen |
| Sa. Kaffee | Schmalzbrot | Weichselsuppe |
| So. Kaffee | Hühnersuppe, gefülltes Kraut, Kuchen | Reste vom Mittagessen |

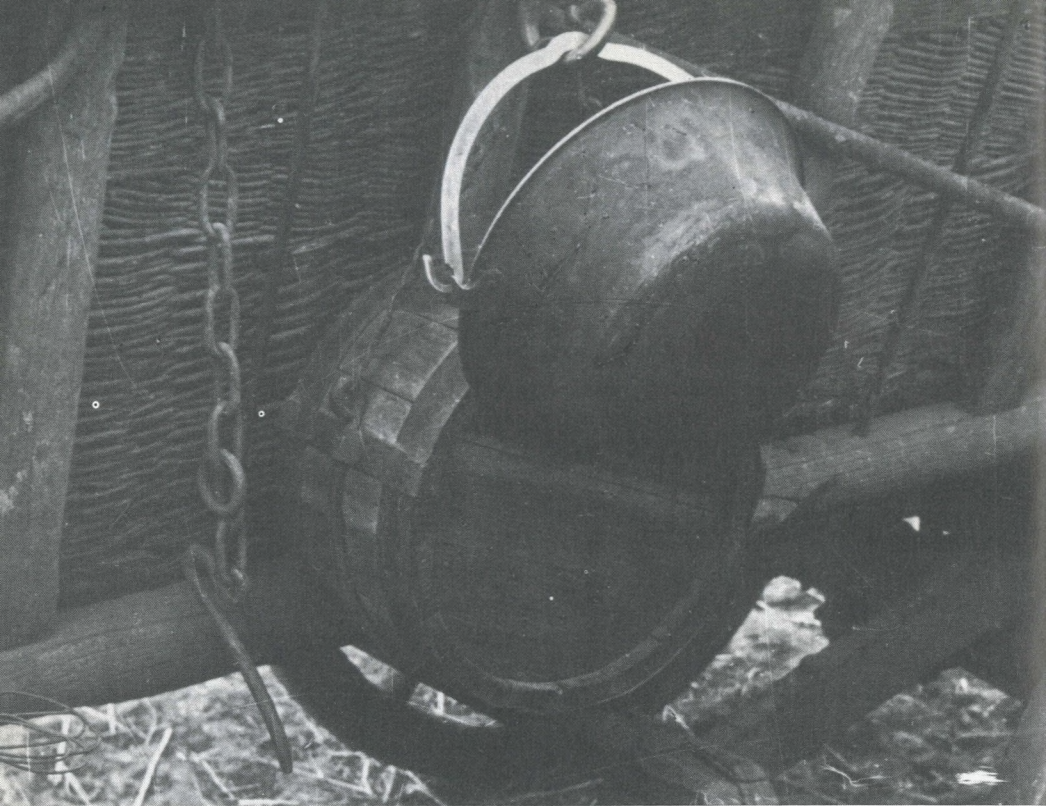
Bei den Wohlhabenderen wird Milchkaffee zum Frühstück immer beliebter, seit es üblich ist, dreimal am Tag zu essen. Beim Mittagessen gibt es häufiger als bei den Bauern geschichtete Kartoffeln. Zum Abendessen wird

meist warm gegessen, oftmals Reste vom Mittagessen oder frisch gekochte Suppe. Speiseplan einer stark vom Bürgertum beeinflussten Familie mit 70 Joch Grundbesitz aus der westungarischen Gegend Örség:

| Frühstück | Mittagessen | Abendessen |
|------------|--|--|
| Mo. Kaffee | Kartoffelsuppe Brot, Strudel | Saure Milch gebackene Kartoffeln |
| Di. Kaffee | Kraut, Brot, Maiskuchen | Milch |
| Mi. Kaffee | Kümmelsuppe, Brot, Sterz aus Buchweizen | Weizenbrei |
| Do. Kaffee | Knödelsuppe, Brot und Sterz | Milchbrei |
| Fr. Kaffee | Bohnensuppe, Brot, Kuchen | Brei |
| Sa. Kaffee | | Saure Milch, ge- backene Kartoffeln |
| So. Kaffee | Gulaschsuppe, Pogatscherl | Reste |

In den 30er Jahren waren die häufigsten Speisen der armen Bauern auf der Tiefebene: Zwiebel-
suppe, Brotsuppe, Erdäpfelgulasch, Tarhonyasuppe, Nockerlsuppe, Bohnensuppe, Gemüsesuppe, Erbsensuppe, Eiersuppe, Paradeissuppe, Fleckensuppe, Fleischknochensuppe, Kürbiskraut, Bohnenbrei, Hirsebrei, Maisbrei, Maismehlbrei, gefülltes Kraut, Schweinsbraten, Milchsuppe, Apfelsuppe, flache Kuchen. Mit bestimmten Arbeiten waren charakteristische Speisen verbunden. Die Männer, die bei Ausschachtungsarbeiten beschäftigt sind, kochen ihr Essen Tag für Tag selbst im Kessel, und zwar vorwiegend trockene Tarhonya, oder sie braten Speck.





*Bepackter Wagen
Hajdúböszörmény, Kom. Hajdú
Photo: Tamás Hofer*

Wochenspeiseplan eines Flurwächters von der Tiefebene
Vormittag

Mo. Suppe aus ungerösteten
Teigwaren

Di. Suppe aus ungerösteten
Teigwaren

Mi. Suppe aus ungerösteten
Teigwaren

Do. Suppe aus ungerösteten
Teigwaren

Fr. Bohnensuppe ohne Fleisch

Sa. Suppe aus ungerösteten
Teigwaren

So. gebratener Speck
(manchmal Fleischsuppe)

Nachmittag

Suppe aus gerösteten
Teigwaren

Brot, Speck

Teigspeise

Suppe aus gerösteten
Teigwaren

Brot, Speck

Suppe aus gerösteten
Teigwaren

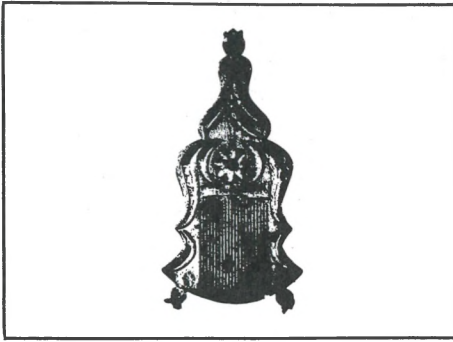
Suppe aus gerösteten
Teigwaren

Die Ernährung des Flurwächters erklärt sich in erster Linie nicht durch seine soziale Stellung, sondern dadurch, daß er ständig auf den Feldern arbeitet und nicht jeden Tag zum Mittagessen nach Hause gehen kann. Er bereitet sich seine Mahlzeiten selbst zu und nimmt die dafür notwendigen Zutaten mit. Bei ihm gibt es keine Abwechslung, er kocht sich jeden

Tag Teigwarensuppen in zwei bis drei Varianten, und nur selten gibt es stattdessen Speck. Auf der Tiefebene mit den ausgedehnten Feldern ist es nicht möglich, das Mittagessen den Feldarbeitern hinauszubringen. Sie bereiten sich das Essen selbst zu, ihr Speiseplan ähnelt dem des Flurwächters. Auch die Hirten ernährten sich nicht anders.

*Essenkochen auf dem Feld
Komádi, Kom. Bihar
Photo: Balázs Molnár*





Speiseplan an Festtagen

Die karge Nahrung des Alltags wurde bei den Bauern zu besonderen Anlässen (Festtage, Hochzeiten) durch reichliche Festessen ergänzt.

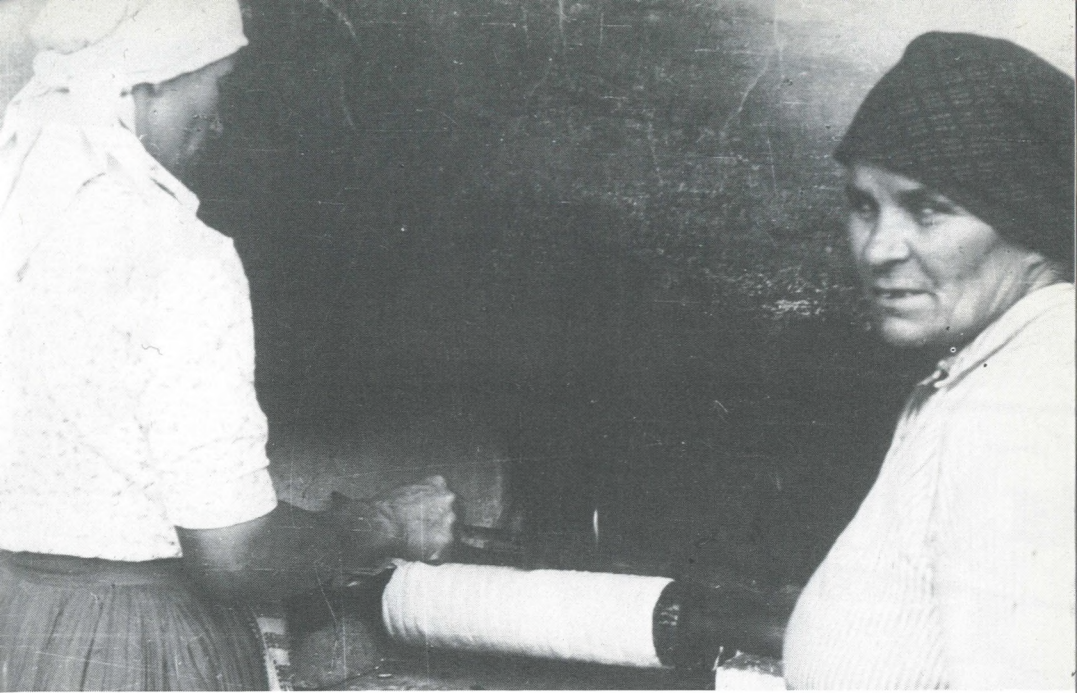
„Die Feiertage sind gleichzeitig eine Gelegenheit dafür, der ganzen Gemeinde direkt oder indirekt Gastfreundschaft, Fortschrittlichkeit, Wohlstand oder wenigstens den Schein des so sehr ersehnten Wohlstands zu zeigen.“

Unter den Suppen sind besonders die Fleischsuppen, vor allem aus Hühnerfleisch, charakteristisch. In ganz Ungarn gibt es keine Gegend, wo nicht die Hühnersuppe der erste Gang eines festlichen Mittagessens ist, sowohl an Sonntagen als auch zu Hochzeiten.

Als Hauptgericht wird an Festtagen immer Fleisch gegessen. Hochzeitsspeisen auf der Tiefebene sind: Kalbs- oder Schafpapriskasch, „csöröge“ — in Fett schwimmend ausgebackene Teigtaschen, Kuchen, Brezel, bei Wohlhabenderen auch Strudel und gefüllte Kuchen.

Ein Hochzeitsessen aus der Örség: Hühnersuppe, gekochtes Fleisch mit Soße oder Kren, Kraut mit Schweinefleisch, Strudel, Schweinsbraten mit Salat und Rotkraut, Apfelküchlein, Brezel, Kuchen.

Die Beispiele von festlichen Mahlzeiten ergänzen wir noch durch den Speisezettel anlässlich einer Verlobung in einer reichen Bürgerfamilie in Debrecen: Hühnersuppe mit Spiralnudeln, gefülltes Kraut, Gulasch aus Ferkelfleisch, Puten im ganzen gebraten, Spanferkel mit Kompott und Zwetschken; Gebäck: Baumkuchen; Obst, Kaffee. Dies ist ein außerordentlich üppiges, feierliches Abendessen, aber in der ostungarischen Stadt Debrecen wurden an gewöhnlichen Feiertagen zum Mittagessen im allgemeinen Hühnersuppe, gefülltes



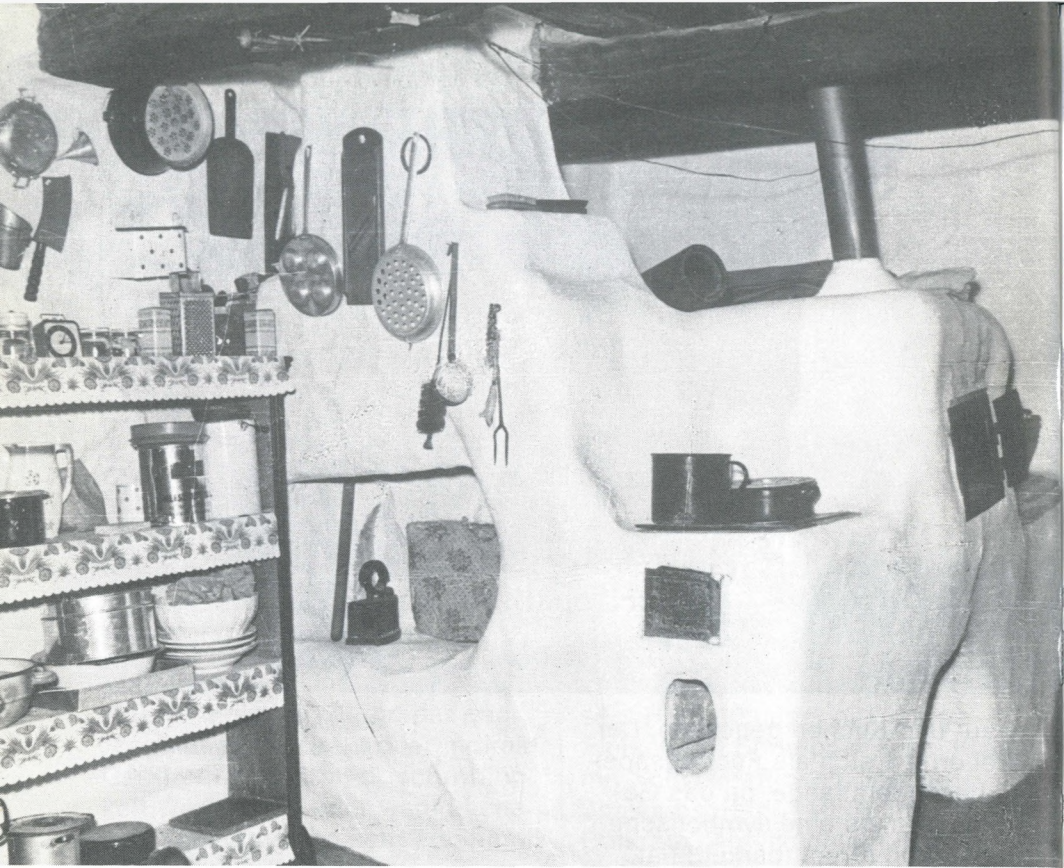
Kraut und Kuchen gegessen. Der Brei erhielt sich als Festtagsspeise besonders lange, da das Getreide oftmals eine symbolische Bedeutung (Fruchtbarkeit) hat.

Hochzeitsessen
Gáborján, Kom. Bihar
Photo: Balázs Molnár

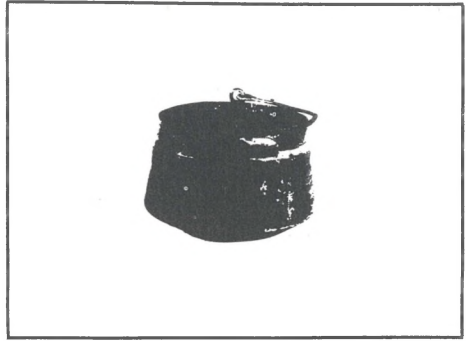
Baumkuchen
Nearsova, Rumänien
Photo: Mária Kresz, 1965

Wurstbraten
Komádi, Kom. Bihar
Photo: Balázs Molnár





*Feuerstelle und Geschirr
Domaháza, Kom. Borsod
Photo: Balázs Molnár*



Die Darstellung der Ernährung in der soziographischen Literatur

Durch die große Wirtschaftskrise zwischen 1929 und 1931 wurde auch die Verarmung im ungarischen Dorf stärker. Die soziographische Literatur und die damit verknüpften literarischen und anderen geistigen Strömungen, die damals ihren Anfang nahmen, analysierten die Charakteristika des bäuerlichen Elends auch im Bereich der Ernährung mit dramatischer Kraft.

Da diese Angaben für ein Drittel Ungarns in der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen gelten, zitieren wir hier einige davon:

Die Bauern der nordungarischen Mittelgebirge Cserhát und Mátra lebten „von Suppe und Brot und Wasser, wie in einem eigenartigen Gefängnis, dessen Gitter die benachbarten Wälder und Großgrundbesitze sind“. Die Saisonarbeiter in Mezökövesd „werden zwar auf den großen Gütern satt, aber sie bekommen immer Bohnensuppe oder Fleischsuppe und immer Brot“. Eine alte Frau aus der Gegend am Fuße des Bükk-Gebirges antwortete auf die Fra-

ge, ob die Menschen jetzt schlechter sind als früher: „Es gibt wenig zu essen, es mangelt an Brot, also sind auch die Menschen schlechter. Und trauriger.“ Jahresbudget eines Tagelöhners von der Tiefebene:

| |
|-------------------------|
| 30 Pengö für Wohnung |
| 5 Pengö für Salz |
| 8 Pengö für Zucker |
| 40 Pengö für Holz |
| 30 Pengö für Kartoffeln |
| 100 Pengö für Schmalz |
| 120 Pengö für Brot |
| 10 Pengö für Gewürze |
| 60 Pengö für Kleidung |

403 Pengö

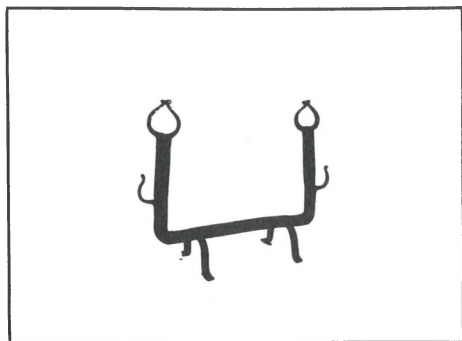


*Beim Kuchenbacken
Kamádi, Kom. Bihar
Photo: Balázs Molnár*

Die Hälfte des Jahresbudgets wird für Schmalz und Brot verbraucht, außerdem entfällt eine bedeutsame Summe auf die Kartoffeln, sonst werden nur noch einige Gewürze gekauft. Ein Vater von zwei Kindern sagte: „In der Woche einen Liter Milch, oftmals nicht einmal so viel, Fleisch einmal in zwei Wochen, und auch nur dann, wenn genügend Geld dafür bleibt, und Zucker ein Achtel in der Woche.“

Auf die Frage, was die Menschen kaufen würden, wenn ihr Einkommen größer wäre, wurden folgende Antworten gegeben: „Dann

hätten wir immer genügend Schmalz und würden besser leben.“ Bei Kindern zeigt sich die Sehnsucht nach gutem Essen mit besonderer Kraft. Ein sechsjähriges Kind antwortet auf die Frage, was es tun würde, wenn es reich wäre: „Ich würde Fleischsuppe essen.“ Ein achtjähriges Kind beantwortet die Frage, was es werden möchte, so: „Reich, denn dann könnte ich alles mögliche essen.“ Die Frage „Was brauchtest du am notwendigsten?“ wird von mehreren mit konkreten Speisen beantwortet: „Zu Essen und Milchgrieß wäre gut, am besten Speck, aber auf jeden Fall etwas zu Essen, damit ich essen kann, etwas Eßbares.“



Entwicklung der bäuerlichen Ernährung in den vergangenen 30 Jahren

Eine entscheidende Wende im bäuerlichen Leben bildete Anfang der 60er Jahre das Verschwinden der bäuerlichen Kleinwirtschaften und das Entstehen der genossenschaftlichen Großbetriebe. Seit dieser Zeit geht eine so starke Umschichtung der ungarischen Bauernschaft vor sich, wie sie in der Geschichte bisher noch nie vorkam. Diese Umschichtung ist jedoch nicht gleichbedeutend mit einer sofortigen Veränderung der Lebensweise. Gerade bei der Untersuchung der Ernährung muß man feststellen, daß der Wandel und die Veränderungen eben jetzt vor unseren Augen vor sich gehen.

Das Niveau des Lebensmittelverbrauchs, das sich um die Jahrhundertwende herausbildete und bereits beschrieben wurde, war durch die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Bedingungen bestimmt, die Struktur durch die Anforderungen der Kleinbauernwirtschaft. Die Bedingungen veränderten sich, die Kleinwirtschaften und damit die entsprechende Haushaltsstruktur verschwanden. Die Ernährungskultur, die der

neuen Lebensweise entspricht, hat sich jedoch noch nicht endgültig herausgebildet. Der Tagesrhythmus der Ernährung ist schlecht, ungelöst ist die Frage der Mittagsmahlzeit derjenigen, die zu Hause arbeiten. Warme Speisen werden nämlich im allgemeinen zum Abendessen zubereitet, wenn die Familie beisammen ist, und das hat zur Folge, daß das Mittagessen zu Hause unzureichend ist. In den Dörfern gibt



*Beim Strudelteigziehen
Ósagárd, Kom. Nógrád
Photo: Tamás Hofer*

es öfters keine ausreichende Lebensmittelversorgung, Gemüse wird nicht angeliefert, in den Geschäften gibt es nur wenige Sorten von Konserven. Und obwohl Vieh gehalten wird, erhöht sich dadurch der Verbrauch an Milch und Milchprodukten nicht. Wenn eine Zunahme dieses Verbrauchs zu beobachten ist, so rührt er von den Waren her, die vom Markt gekauft werden, und dieser Anteil ist sehr gering.

In die Lebensmittelgeschäfte der kleineren Dörfer werden wöchentlich nur ein paar Mal Molkereiprodukte geliefert. Aus der Milch vom eigenen Vieh werden keine

Milchprodukte zubereitet, weil sich das finanziell nicht lohnt. Viele in den früheren Jahrzehnten so gut verwerteten Rohstoffe werden jetzt nicht mehr genutzt. Im wesentlichen wiederholt sich der gleiche Prozeß, der in Ungarn schon einmal vonstatten ging: Es lohnt sich, Obst, Gemüse und Milch für den Verkauf zu erzeugen, also werden diese Nahrungsmittel verkauft, und die billiger erzeugte pflanzliche Nahrung (Getreide, Kartoffeln) wird zur wichtigsten Basis der Ernährung: Die Entwicklung geht in Richtung Quantität, andererseits ist eine Zunahme des Genusses von schmackhaften Nahrungsmitteln festzustellen.

Das Problem besteht darin, daß bei gesunder Ernährung Ge-

schmack und Nährwert im Gleichgewicht sind, was in der gegenwärtigen Ernährung — und zwar kennzeichnend für Stadt und Land — nicht der Fall ist. Der Konsum von Speisen und Getränken mit größerem „Genußwert“, ist gestiegen.

Das bedeutet zum Teil, daß die Speisen, die früher nur an Festtagen verzehrt wurden, auch im Alltag häufiger werden, zum anderen spielen Gebäck und Kuchen eine größere Rolle, und neue Speisen wurden in den Speiseplan aufgenommen, zum Beispiel Bohnenkaffee (Espresso), der jedoch nicht die Ernährungsstruktur verändert. Die Kennzeichen der gegenwärtigen Ernährungssituation gelten für ganz Ungarn, die Speisen der Bauernschaft zeigen jedoch einige Abweichungen. Der wichtigste Unterschied ist der zwischen Stadt und Land und zwar bezüglich der Versorgung besonders bei drei wichtigen Gruppen: Milch und Molkereiprodukte, Fleisch und Fleischprodukte, Halbfertigspeisen und Tiefkühlkost. Man kann den Unterschied auch dahingehend formulieren, daß die unzulängliche Warenversorgung der Dörfer die früheren Ernährungsstrukturen und -gewohnheiten weiter erhält. In der jüngsten Zeit hat ein Ausgleich dieser Unterschiede begonnen.

Wir verfügen über detaillierte Angaben vom Ende der 50er Jahre. Bedauerlicherweise stehen uns keine regionalen Angaben der jüngeren Vergangenheit zur Ver-

tüfung. Jedoch auch so ist deutlich festzustellen, daß bei allen Mahlzeiten neben neuen Zügen auch die Traditionen einen bedeutenden Anteil haben. So machen rund 40 Prozent des Frühstückes Speck und andere Fette aus. Drei Viertel des konsumierten Fleisches werden als Gulasch oder Faschirtes zubereitet. Außerordentlich selten wird Fleisch im Ganzen gebraten oder paniertes Fleisch gegessen. Ein Fünftel der Beilagen, die zum Fleisch gegessen werden, sind Nockerln oder andere Teigwaren. Kraut macht ebenfalls einen bedeutenden Anteil, und zwar 13,5 Prozent aus. Beinahe die Hälfte des Gemüses besteht aus Kartoffeln, auch Krautgemüse ist häufig.

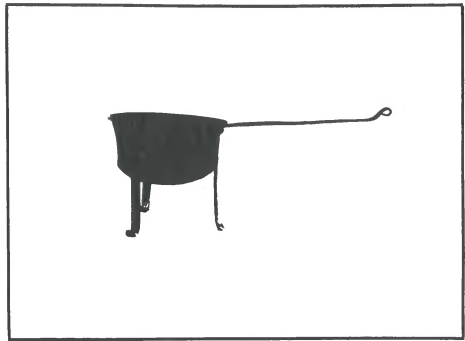
*Geräte zum Teigmachen in der Kammer Komádi, Kom. Bihar
Photo: Balázs Molnár*



Zum Abendbrot wird zu mehr als 50 Prozent warm gegessen, entweder Frischgekochtes oder Reste vom Mittagessen.

Nach Angaben aus den 50er Jahren werden in Westungarn zum Frühstück häufiger Milch und Produkte aus Milch verzehrt als in den übrigen Teilen Ungarns. Unter den Gemüsearten ist das Kraut am häufigsten (13 Prozent der Gemüsearten in allen bäuerlichen Haushalten ist Kraut, in der Kleinen Tiefebene und in Westungarn macht der Anteil 26 Prozent aus). Wenn man untersucht, was zu den Teigwaren als Ergänzung gegessen wird, stellt man fest, daß auf der Kleinen Tiefebene und in Westungarn der Topfen, im Komitat Somogy hingegen die Kartoffeln überwiegen. Zwischen Donau und Theiß und östlich der Theiß wird auch heute recht oft

zum Mittagessen nur ein Gericht gegessen. Hier wird außerordentlich wenig Gemüse verzehrt, und auch davon machen Kartoffeln noch den Hauptanteil (78 Prozent) aus. Im allgemeinen wird das Gemüse ohne Fleisch gegessen. Im südlichen Teil des Gebietes östlich der Theiß ist der Anteil der aus Kartoffeln zubereiteten Speisen sehr bedeutend. Auf Grund der uns zur Verfügung stehenden Angaben können mehrere Veränderungstendenzen in der bäuerlichen Ernährungskultur beobachtet werden, die teils bei geringsten Verzögerungen oder Ungleichmäßigkeiten der Entwicklung erneut lebendig werden, vor allem aber die Tatsache, daß sich entsprechend den veränderten wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Gegebenheiten der Kalorienwert der Nahrung allmählich erhöht.



Geräte zur Zubereitung und Konservierung der Nahrung

Ziel unserer Ausstellung ist es, die Geräte der hier dargestellten Ernährungskultur zu präsentieren. Die meisten gezeigten Gerätschaften stammen aus dem 19. Jahrhundert, überwiegend aus der zweiten Hälfte, der kleinere Teil aus dem 20. Jahrhundert. Mit Hilfe dieser Geräte können wir sämtliche geschilderten Techniken darstellen, denn die Entwicklung ging nicht in allen Teilen Ungarns auf einmal und auf dieselbe Weise vor sich; die für die Zubereitung und Konservierung der Speisen erforderlichen Hilfsmittel sind im wesentlichen unverändert.

Auch die Art und Weise und die Technik der Zubereitung ist unverändert. Eine grundlegende Ursache dafür ist die lange Beibehaltung der alten Kochstellen. Wir sind auch in der Lage, Techniken zu zeigen, die aus früheren als den angegebenen Zeiträumen stammen, da mehrere ursprünglich „Armeleuteessen“ auch in der veränderten Ernährungsweise erhalten blieben. In den bäuerlichen Haushalten werden nur wenige Geräte zum Kochen und Bra-

ten bzw. Backen verwendet. Weit zahlreicher sind die ergänzenden Gerätschaften, die meist in Verbindung mit der Feuerstelle gebraucht wurden. Die Haushaltsgeräte wurden in der Speisekammer bzw. in der Küche, in der Nähe der Kochstelle aufgehängt und aufbewahrt. Die Geräte zum Kochen und Braten bzw. Backen bilden mit der Zubereitungsart eine Einheit. Diese Geräte werden — gemeinsam mit der Zubereitungsart der Speisen — von Genera-

tion zu Generation vererbt. Zusammen mit den Töpfen vererbt sich auch die Küchenkultur, die für die Zubereitung der Speisen erforderlich ist.

Die Aufbewahrungsbehälter der Nahrungsmittel blieben wegen der seit Jahrhunderten kontinuierlich benutzten Grundstoffe erhalten, immer wieder wurden die gleichen Vorratsgefäße hergestellt. Nur das Geschirr folgt den entscheidenden Veränderungen des Wirtschaftens, es blieb manchmal unverändert erhalten, wandelte sich bzw. verschwand. Es verschwand, weil die Bauernfamilien vom Erzeuger zum Verbraucher wurden. Selbstverständlich brauchte eine konsumierende Bauernwirtschaft andere Geräte als eine produzierende. Anders sieht es aus mit den Geräten zum Servieren. Sie besitzen eine ganz andere Bedeutung, sie bringen den Besitzstand und „Status“ des Eigentümers zum Ausdruck. Früher wurden die Speisen auf ganz einfache Art und Weise verzehrt, es wurde entweder aus dem Kochgeschirr gegessen oder aber aus der gemeinsamen Schüssel. Gelegentlich wurde auch die Nahrung auf den Tisch geschüttet, und jeder aß davon. Später aß jeder aus einer eigenen Schüssel. An den Küchengeräten, besonders an den Geräten zum Servieren war eine Veränderung der Wirtschaft ebenso abzulesen wie an der Gesamtheit der bäuerlichen Geräte. Während die „gute Stube“ immer mehr allgemein üblich wurde, wird auch ein Teil der

Haushaltsgerätschaften zum symbolischen Ausdruck der Position, die der Eigentümer in der Gemeinschaft einnimmt. In Mezökövesd war die Zahl, die Verzierung und die Anordnung der die Diele schmückenden irdenen Wandteller in jedem Hause mit heiratsfähigen Töchtern obligatorisch. In einigen Gegenden Ungarns sind diese irdenen Teller ebenfalls Bestandteil der materiellen Güter einer Familie wie die Textilien, die oftmals vollkommen unbenutzt weitervererbt werden, ohne daß sie ihren materiellen und gesellschaftlichen Wert einbüßen. Die Serviergeräte folgen den geschmacklichen Ansprüchen der gegebenen Zeit, während die Geräte zum Kochen und Braten bzw. Backen nur durch den Wandel der Feuerstelle bzw. der Zubereitungstechnik verändert werden. Letztere müssen also ebenso eingeschätzt werden wie die anderen Arbeitsgeräte, das Werkzeug, das gemeinsam mit dem Arbeitsvorgang erhalten bleibt.

Nach dem gegenwärtigen Stand verfügen unsere Forschungen nicht über Analysen, aufgrund deren wir die Entwicklung, den Wandel und die Differenziertheit der Haushaltsgeräte für die Küche zusammenfassend auswerten könnten. Von den — immer zahlreicheren — gesammelten Angaben wollen wir als Illustration das Inventar der Gerätschaften von zwei Haushalten vorstellen.

I. Küchengerätschaften eines Bindermeisters aus Szekszárd (1906):



Teil einer Kammer
Galgamácsa, Kom. Pest
Photo: Sándor Gönyey

Vorratsgefäße:

Milchtopf

1 Blecheimer

1 Wasserbottich

1 Schmalztopf (emailliertes, hohes Deckelgefäß)

4 Schmalztöpfe

Pökelwanne

Koch- und Back- bzw. Bratgefäße
und Hilfsmittel:

4 Backtröge

1 Trogbock

6 flache Töpfe (vor allem zum
Fleischschmoren)

3 Eisentöpfe (für Fleisch)

6 hohe Suppen-Töpfe mit 1
Deckel

1 irdenes Sieb in Schüsselform

1 Seiher (Metall)

1 Reibeisen

2 Hobel (für Kürbis, Gurken)

2 Ausstechformen

1 Kartoffelstampfer

1 Schneidebrett

2 Backbleche

1 Wurststopfer

2 Schnürhaken

3 Siebe

1 Mörser (Metall)

1 Backschaufel

1 Nudelholz

1 Knetmulde

Serviergeräte:

16 Schüsseln (klein, drei Arten)

2 Schüsseln (Metall)

3 irdene Schüsseln, groß

12 Löffel (Metall)

- 29 Messer
- 23 Teller
- 8 Gläser
- 1 Krug
- 5 Tassen mit Untertassen
- 5 Porzellantassen

II. Küchengerätschaften aus einer Bauernwirtschaft in Marcellháza (Kleine Tiefebene) aus dem Jahre 1943:

Vorratsgefäße:

- 3 geflochtene Scheffel
- 1 Korb
- 9 Backkörbe
- 1 Dörrkorb
- 1 Wasserkrug
- 1 Ölkrug
- 1 Milchtopf
- 1 Wassereimer
- 2 Blechgefäße
- 1 Brotgitter

Koch- und Back- bzw. Bratgefäße und Hilfsmittel:

- 1 großer Kessel
- 1 Knettrog
- 1 Trogbock
- 3 irdene Töpfe
- 3 flache Töpfe
- 3 eiserne Töpfe
- 1 Kaffeetopf
- 1 Trichter
- 1 Seiher
- 1 Reibeisen
- 1 Kürbishobel
- 2 Pogatscherl-Ausstechformen
- 1 kleiner Kartoffelstampfer
- 1 Nockerlbrett

Sauerteig-Holz, das das Tuch über dem Backtrog vom Sauerteig fern hält

- Kochlöffel
- Nudelsieb
- 1 Schöpflöffel
- 1 irdene Entenbratpfanne
- 2 Gugelhupf-Backformen
- 6 Backbleche
- 1 Wurststopfer
- 1 Kohlenzange
- 1 Schürhaken
- 1 Dreifuß
- 1 Kohlenglutschieber
- 1 Schürholz
- 1 Sieb
- 1 Rost
- 1 Holzmörser
- 1 Fleischwolf
- 1 Küchenmesser
- 1 Backschaufel
- 1 Strohwisch mit Stiel zum Reinigen des Backofens
- 1 Nudelholz
- 1 Nudelbrett

Servierhilfsmittel:

- 4 Suppenschüsseln
- 1 Breischüssel
- 1 Gevatterschüssel
- 14 Eßlöffel
- 6 Gabeln
- 3 Messer
- 9 kleine Teller
- 50 große Teller
- 5 emaillierte Schüsselchen
- 8 kleine Gläser
- 2 große Henkelgläser
- 12 Kaffeetassen (Schalen)

