

A  
TÓTOK OTTHONÁRÓL  
ÁRVAMEGYÉBEN.

NÉPRAJZI MONOGRAPHIA.

IRTA :

**NAGY JÓZSEF**

TANÍTÓ,

a „Magyar Néprajzi Társaság“ rendes tagja.

A «*Magyar Néprajzi Társaság*» ülésén ismertetett, részben  
felolvasatott, és a kiadásra érdemesnek találtatott.

1891.

MEGRENDELHETŐ A SZERZŐNÉL TURDOSSINBAN  
(ÁRVAMEGYE).

---

ALSÓ-KUBIN,

AZ «ÁRVAMEGYEI HIRLAP» KÖNYVNYOMDÁJÁBÓL

1891.





## ELŐSZÓ.

A civilisatio óriási léptekkel halad előre, és utat tör magának a legnehezebben hozzáférhető völgybe, a legelrejtettebb viskóba. Habár ninesen is okunk valami nagyon e fölött bánkódni, úgy mégis bizonyos, hogy az eredeti népiesség, mely egy-egy nemzetiséget, vagy egy vidék népét annyira jellemzett, és a népeletnek nem egy érdekes és tanulságos mozzanatát tüntette föl, szünőfélben van.

Számos tudomány között az ethnographia, vagyis a néprajz, nem az utolsó, mely szakavatott és tudós művelőkre talál; sőt alig van már művelt ország, melyben külön egylet vagy társaság ne buzgólkodnék e tudomány előbbre vitelén.

Két év előtt megalakult hazánkban is a Néprajzi Társaság, melynek czélja: „A magyar állam és a történelmi Magyarország mai és egykori népeinek tanulmányozása, valamint a kölcsönös megismerkedés útján a hazában élő népek között a testvéries egyetértésnek és az együvé tartozás érzetének ápolása.“

Midőn a Társaság ezen nemes czélt maga elé tűzte, bizonyára azon elv lebegett előtte, hogy ha megismerjük egymást, szeretni, becsülni és tisztelni is megtanuljuk egymást.

„A korszakkal, az új intézményekkel rohamosan alakulnak át maguk a népek is. De azért a régiek leírása örökké érdekes marad, mert azok magyarázzák meg egy nemzetnek

emelkedését vagy hanyatlását“, mondja Jókai, koszorús költőnk, a Társaság alakuló gyűlésén elmondott üdvözlő beszédében.

„Ha még kevés ideig habozunk, a civilisatio tengerének hullámai összezsapnak néphagyományaink fölött és menthetlenül örökké eltemetik a mult megbecsülhetlen emlékeit“, mondja dr. Hermann Antal, a Társaság titkárja, ugyancsak az alakuló gyűlésen.

Elhatároztam tehát magamat én is, hogy több éven át összegyűjtött adataim alapján megírom Árvamegye népének néprajzát. Mennyiben végeztem helyes munkát, mennyiben hiányos még munkám, vagy mi van fölösleges, vagy talán ide nem illő : ennek elbírálását t. olvasóim ítéletére bízom.

Ha egyáltalán jogos a tótokról néprajzot írni — és miért ne volna jogos? — úgy nem esalatkozom, ha állítom, hogy jogos Árvamegye külön néprajzát is összeállítani, mert épen e megye fekszik a tótok által lakott megyék között leginkább exponált helyen, hol a nép földrajzi fekvésénél és ebből kifolyó szegénységénél fogva leginkább megőrizte eredeti népiességét ; bár nem tagadható, hogy — mint mindenütt úgy itt is — ezen népiesség eredetiségéből mindinkább veszít, és tért ad a civilisatio rohamosan fejlődő művének.

Tanulmányom megírásában arra törekedtem, hogy az érintett dolgok leírása megfeleljen a valóságnak, és senki se foghassa reám, hogy a jóakarat mellett nem a legnagyobb tárgyilagosság vezérelt munkám alatt.

Ily tudatban bocsátom szerény munkámat a n. é. közönség rendelkezésére.

Egyszersmind a „Magyar Néprajzi Társaság“-nak, különösen dr. Hermann Antal titkár urnak, ki becses utasításával támogatott és tanulmányom ügyében fáradozott, — továbbá dr. Czambel Samu urnak, a Társaság tót szakosztálya előadójának, a ki munkámat a Társaság felolvasó ülésén ismertette és

egyres részleteket felolvasott belőle, — úgyszintén nagyon tisztelt kedves barátaim-, támogatóim- és jóakaróimnak, kik tanulmányom megírásánál és kiadásánál támogatni szivesek voltak, e helyen is hálás köszönetemet fejezem ki.

Turdossin, 1891. április hóban.

*A szerző.*



## 1. Bevezetés.

Tudja az ég, hogyan van, de annyi tény, hogy az izgató, szerelemről, kegyetlenkedésről, vagy tudom is én miféle szenvedélyekről irt regényeket, csiklandozó, sikamlós vagy más efféle novellákat, szenzációs közleményeket szívesebben olvassuk, mint valamely komoly dologgal foglalkozó tárgyat, mely utóbbi — mint mondani szoktuk — nem elég érdekes, nem elég szórakoztató.

Szorosan véve az olvasmányokat három csoportba oszthatjuk; ugyanis: vannak olyanok, a melyek csak mulattatnak, szórakoztatnak azon ideig, a míg velük foglalkozunk anélkül, hogy képesek volnának reánk mélyebb benyomást tenni: az olvasmányok második csoportjához tartoznak azok, a melyeknek tárgya komoly és egyedül tanulásra szánvák; a harmadik csoporthoz tartozó olvasmányok tanítva mulattatnak és szórakoztatnak. Szerény nézetem szerint a legutóbbiak a leghelyesebbek, de legnehezebb is ilyeneket írni.

Sok felületes olvasmány-keresőnél a pusztá czimnek elolvasása elegendő, hogy valamely mű fölött pálczát törjön, vagy hogy a pusztá czim után azt merje reá fogni: „ez untató, ez unalmas!“ Azért sokan a „semmit mondó“ czim elolvasása után az az alatt foglalt közleményeket vagy könyveket olvasatlanul félredobják. Pedig hányszor csalódnak! Hányszor rejtőzik a semmit mondó czim alatt „érdekes,“ és a mi még többet ér: tanulságos tárgy földegozva.

Az olvasmányok felületes megválasztásából és csak az érdekes (?) kereséséből származik azután az egyoldalúság, felületesség és szögletesség műveltségünkben. Míg hozzánk távol eső dolgok megtudása után vágyódunk: a közvetlen

közeliinkben lévőekkel nem törődünk. Mig minden lehető elkövetünk, hogy távol országok, sőt világrészek földrajzi, természetrajzi, természettani, politikai, társadalmi stb. viszonyait megismerjük: addig saját édes hazánk e fajta viszonyaival semmit sem, vagy édes keveset törődünk. Mig Róma és Görögország ókori történetét és mythológiáját talán kitűnően tudjuk: addig hazánk történelmében és alkotmánytanában gyakran a legelemibb dolgok is ismeretlenek előttünk.

Nagyon természetesnek is találom, bár helyeselni sehogyan sem tudom ezt! Számosan vannak, kik a feltűnést keresik; már pedig, ha társaságban beszélgetésre kerül a sor, és beszélgetésünk tárgyául anyagot választunk: a patagonok- vagy eszkimókról folytatott beszélgetéssel sokkal jobban elérjük azt, mert hálásabb anyag a „brillirozásra“, tündöklésre, mintha a szegény tót, vagy más hazai nemzetiségről beszélünk!! És mennyiért nem adnók azt a dicséretet, mely után különben hajhásztunk, és mely véletlenül (?) ugyancsak fülünkhöz is jut: „X. Y. valóban művelt ember, milyen bő ismerete van még a patagonok- és eszkimókról is!“ — ??

Ha felületességből, vagy téves információk alapján pl. a művelt (?) külföld téves adatokat és hamis leírásokat bocsát rólunk, magyarokról közzé, és bennünket még mai nap is oláh-czigány életmódjához hasonló kóbor nomád népnek fest, vagy Petőfit Bakonyban kószláló rablóvezérnek ismereti, ki e mellett költészettel is foglalkozott, és magát így a legkedveltebb és legnépszerűbb magyar lyrikussá küzdötte fel: boszankodunk az ipse alapossága fölött, rossz néven vesszük tőle, mert hajlandók vagyunk azt hinni, hogy szándékosan ferdíti el a tényeket, pedig talán jóakarattal vezérelte tettében. Most már mennyivel inkább vehetjük rossz néven, ha valaki saját hazáját és annak viszonyait nem ismeri, és téves föltevésekből téves következtetésekre jut.

Hányan vannak, kik a tót népet, annak szellemét, erényeit és hibáit a drótos, üveges vagy kanalasót, vagy

plane a „Borsszem Jankó“ ecsetelése után vélik ismerni! Csakis így keletkezhetett a magyar ember néhány, a tótokra vonatkozó példabeszéde: „Tót nem ember.“ „Adj a tótnak szállást, kiver a házból“ és még számos más. Vagy a magyar embernek a következő, általánosan ismeretes pohárköszöntője: „Az isten éltesse a tótot, hogy a magyar sohase hordozzon drótot.“ — Ezek ismerete ép oly helytelen, mint azon külföldieké, kik a magyart, valamikor látott csikós, gulyás, vagy „szegény legény“ után vélik ismerni. „Hogy vezérférfiak és egyáltalán az irányadó körök mily kevésbé ismerik a népet és annak specialis viszonyait, a mindennapi tapasztalatok mutatják“ (l. Magyarország és a tótok“, Pelsőczi).

---

## 2. Földrajzi és történeti áttekintés.

Árva megye édes hazánk legészakabbra nyuló megyéje; földje hegyes-völgyes. Az ország legmagasabb hegycsoportjai, mint a Magas-Tátra, Kis-Tátra és Beszkidék hegysége környezik és nyújtják tekintélyes magasságu ágait annak belsejébe. Éghajlata e magas hegységeknél és északibb fekvésénél fogva zordon, talaja terméketlen.

Valamely vidék népére pedig első sorban földrajzi fekvése bir befolyással. Ez nyomja rá a nép külső és belső életére bélyegét, és ez az, a mely a néprajznak keretét képezi. Helytelen volna tehát különböző földrajzi fekvésű népek belső és külső életét kutatva, a bírálatban egyenlő mértékkel mérni, mert pl. a sík és hegyes vidéken lakó népek minden szokása és életmódja között majdnem oly nagy különbség van, mint az ég és föld között. Midőn tehát párhuzamot vonunk az északibb hegyes vidéken lévő tót, és a délibb, sík vidéken lakó magyar vagy más nép között, vizsgálódásunk eredménye más-más szempontból jó elbírálás alá.

A megye természeti szépségekben nem vetekedhetik ugyan Svájc czsal, de általában ezekben elég gazdag, sőt egyes helyei kimagasló természeti szépségek.

Történetére nézve annyi bizonyosnak látszik, hogy már a honfoglalás alatt lett az anya-országhoz csatolva, a melynek mindig állandó részét is képezte. Számos meglévő községnek már az Árpád-házbeli királyok alatt akadunk nyomára, mindazonáltal kétségtelen, hogy korábban kevésbé volt sűrűn népesítve, és a jelenlegi szántóföldnek tulnyomó része is erdőkkel volt benöve.

A megye története egészen a legújabb időkig össze-



függ Árva várának történetével, melynek urai jelentékeny befolyással bírtak a megyére. A megye területének ugyanis tekintélyes részét az árvai uradalom birtokai, főleg erdőségei foglalják el, melynek központját még jelenleg is Árva-Váralja képezi.

A vár alapítására vonatkozó biztos adatok hiányznak. Valószínű, hogy a honfoglaláskor már létezett. Részint királyi adomány, részint öröklés, de néha erőszak útján is a vár gyakran változtatta urát, míg végre ugyancsak adomány útján Thurzó Ferencz birtokába jutott (1556). Unokájában, Imrében már kihalt a Thurzó-család férfi ága (1621). De Imre atyja (Thurzó György, a híres nádor) végrendelete értelmében a fiág kihaltával a roppant árvai vagyon a női örökösökre (a nádor leányaira) szállott, a kiknek a végrendekezés szerint azt felosztani nem szabad, hanem egyik tagnak (akkor a legidősebb leány férje) igazgatása alatt kezeltetik a birtok, és a jövedelem lesz csak évenként felosztva. Ezen végrendelet értelmében áll fenn még ma is az árvai uradalom, mely szervezetére és régiségére nézve talán páratlanul áll hazánk történetében.\*)

Szivesen időzném Árva-várának, hazánk ezen egyik legritkább, legbecsesebb és legérdekesebb műtörténelmi

---

\*) Az uradalom jelenlegi teljhatalmu főkormányzója vázsonykeői gróf Zichy Edmund ő nagyméltósága, kit e tisztre a vérbeliség 1861. évben emelt, és kinek főlemlítését már csak azért sem mulaszthatom el, mert páratlan nemes szive és bőkezűsége a megye minden egyes lakója előtt köztudomásu, mert nemesak hogy templomok és iskolák építése által a megye kultur-életére van áldásos befolyással, de kiapadhatlan jótékonytsága mindenütt segélyre siet, hol erre szükség van, akár éhínség, vagy tüzvész s más okozza azt; pedig mindkettő elég gyakori jelenség a megye területén. Árva-vára főtartása körül is hervadhatlan érdemei vannak ő nagyméltóságának.

emlékének leírásánál és történeti főbb adatainak elősorolásánál, de ez messze túl vezetne feladatomon. \*)

A megye területe hajdan Zólyom- és Liptómezyék állományát is képezte. Várnak Árva-varán kívül csak Felső-Kubini helység fölött emelkedő sziklán, az ugynevezett Szkalkán akadunk nyomára. Nagyfalú közelében Hradeknak nevezett helyen és Turdossin mellett valószínűleg a reformáció korából eredő földhányásokra találunk.

Számos nemes falu a megye területén, a melyekből több, az ország különböző részében is elterjedt és maig is virágzó nemes családok származtak, bizonyítja, hogy a megye lakossága a történet színterén is kisebb-nagyobb szerepet játszott.

Tót hazánkiai a nagy szláv néptörzshöz tartoznak, és másképp szlovákoknak is nevezik őket. Réthy L. az „Ethnographia“ (a M. Néprajzi T. értesítője) 4. számában a „tót“ név jelentésére nézve hosszabban értekezik. Legyen szabad belőle a következőket idézni: „A tót név egyike azon nemzetneveknek a magyarban, a melyet határozottan értelmezni nem tudunk. E nevet nem maguktól a tótoknak nevezett kárpátvidéki szlávoktól vettük; azok magukat szlovák-nak, nyelvüket szlovenszki jaziknak nevezik; de más szláv nyelvben sem ösmerünk olyan népnevet, melyből az alakulhatott volna. Megjegyzendő, hogy a középkori magyar nyelvben tót név alatt a szlavónokat is értették, és a magyar király czimeit közt Szlavónia magyar neve ma is Tótország . . .“ „A kárpátaljai szlovákok és a dráván-túli szlovenok közös elnevezése a magyarban arra látszik

---

\*) Kik érdeklődnek hazánk ezen becses műtörténelmi emlékei iránt, azok olvassák el megyénk buzgó és fáradhatlan tudós férfinak, ifjú Kubinyi Miklós uradalmi jogigazgató ur ő nagyságának «Árva-vára» czimű, ritka szakavatottsággal és helyenkint igazi költői ihletséggel megírt érdekes történelmi tanulmányát.

mutatni, hogy honfoglaló elődeink valami okból nevezték mindazon szlávokat, melyek a honfoglalás első időszakában uralmuk alá jutottak, tótoknak.“ Ehhez még csak annyi megtoldani valóm van, hogy a Vasmegeye déli részében lakó vendeket Vasmegeyében szintén tótoknak nevezik, megkülönböztetésül a megeyében szintén elég számosan lakó horvátoktól.

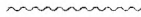
Midőn a magyarok az országot elfoglalták, a tótokat már itt találták. Azok nagy része az északi hegyes vidékekre menekült, míg a magyaroknak megtetszvéen a termékeny, legelődús, sik vidék, azon telepedtek le. A honfoglalás után még sokan szétszórtan éltek az ország különböző részében, ott is, a hol jelenleg csak magyarok lakkak, de idővel megmagyarosodtak. Nyomuk még maig is főnmaradt „Tót“ nevü és tót hangzásu helynevekben, mint Tótfalu, Tótháza, Tótkeszi, Csongrád, Visegrád, Balaton stb. Jelenleg a tótok az ország északnyugoti részét Pozsonymegyeétől egész Szepes- és Sárosmegeyéig lakják legtömegesebben. De egyes tót lakosságú községek az ország különböző részében is előfordulnak.

A magyar szent korona területén, Horvátországot és Szlavóniát ide nem értve, körülbelül 2 millió tót lakik. Pelsőczy H. Gyula „Magyarország és a tótok“ czimü művében hivatkozva Hunfalvy Pálra, másokra és a történetre, azt állítja, „hogy a tótok jelenlegi nagy többsége, nem benszülött lakosa az országnak, hanem részint a honfoglalás után bejött idegenek, részint egyes királyok alatt tömegesen letelepített németek, és végre a magyarok eltótosodott elemeiből áll.“

Hogy egyes vidékek lakói nem egyebek, mint eltótosodott magyarok, Pelsőczy azzal véli bebizonyítani, hogy e vidékeken, hol ma tisztán tótajku lakosság lakik, még mai nap is található kösgyökeres magyar hangzásu helynevek.

Bármint álljon is a dolog, de ha Árvamegeye helyneveiből és lakóinak vezetékneveiből akarunk lakóinak szá-

mazására nézve következtetést vonni, ugy bizonyára nem maradunk kételyben, hogy Árvamegye lakossága eredeti és tiszta tót származásu, mert egyetlen egy helynév jelentménye (vezetéknéveknél is csak a legritkább esetben, de az szórványos bevándorlás is lehet!) sem enged okot az ellenkező föltevésre. Nincs is talán az egyetlen Zsaskó falut kivéve, a hol régi időben németek laktak, a midőn is Sachsendorf volt a neve (l. Kemény „Árvamegye földrajza“ 17. o.), hogy más ajku lett volna a lakosság, mint tót.



### 3. Utak és hidak.

A megyében lévő országutak kitünő karban vannak; alig van talán az egész országban hely, hol az országutak olyan jók volnának mint itt, mert sár vagy por nincs, vagy csak kis mértékben, azokon. Ez a kitünő kőanyagnak (nagyobbrészt mészkő), köszönhető, mely ha porrá zuzódik is, a legközelebbi eső által aszfalt-keménységet vesz föl. Némely félre-eső völgybe, vagy hegykatlanba vezető mezei ut azonban kocsival igen nehezen járható. Helyenkint folytonosan föl és le vezet az ut. De eltekintve ezen emelkedések- és mélyedésektől, még a sík helyeken is nagyon döcögős az ut. Némely helyen az ut talaja már eredetileg a természet-től köves; másutt pedig, a hol a talaj puhább, ott meg a víz mossa ki az utakat, hátrahagyva kisebb-nagyobb göd-  
röket, a melyeket még a szekerek járása is segít nagyítani.

Némely völgyben pedig a víz hord az utra kisebb-nagyobb köveket, a melyek azután a közlekedést megnehezítik. Minden völgyben folyik ugyanis kisebb-nagyobb patak, mely zápor, hosszas esőzés, vagy tavasszal hó olvadás alkalmával a hegyekről lezuhanó víztől annyira megárad, hogy medrében nem fér többé el. Ilyenkor a sziklákról le-tördelt óriási köveket hengerget magával és a partokat is szétrombolja. Helyenkint a patak síkabb vidékre jut, és vize előnti az egész völgy szélességét. De ilyenkor már nem lévén olyan nagy ereje, a vele hengergetett köveket itt le-rakja. Találkozunk helyekkel, hol kocsink félóránál is to-vább 1—3 métermázsa nehéz köveken döcög velünk ke-resztül. Hogy az ilyen uton még a leggondosabban készített rugós kocsiban sem valami kellemes kocsikázni és sziveseb-ben gyalogol az utazó, gondolom minden bizonyítás nélkül

elhiszi a szives olvasó. Tényleg elő is fordul, hogy a kocsi hosszabb ideig üresen megy, mert bent ülve a nagy döcögés és rázás már ugyancsak erős szervezetű ember idegzetét is próbára teszi.

Vezet az egyes félreeső községbe erdei ut (gyalogut) is, mely nem ritkán igen magas, erdős vagy sziklás hegyen megy keresztül. A hegyeken mászkálni bár fáradságos, de az itteniek ezt már megszokták, és mégis szivesebben választják a gyalog járók ezen utat, mert míg ezen menve 2 óra múlva falujába ér, addig a kocsiuton a hegyláncz, vagy a hegy hosszának megkerülésével 5—7 óráig kellene gyalogolnia, míg haza érne az illető.

Az erdőbe vagy mezőre vezető dülő utak leírása majdnem a lehetetlenségek közé tartozik. Némely idevezető ut girbe-görbe, majd meredeken emelkedik, majd meg hirtelen aláereszkedik, majd meg az ut egyik oldala  $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{3}$  méterrel magasabban van a másik oldalánál. Egyszer óriási nagy szikladarab emelkedik ki az ut közepéből, melyen át kell haladni, majd meg a víz által kimosott nagy gödörbe zökken a szekér. Borzadály futja végig az ember testét, ha meggondolja, hogy ezen utakon a szegény állatnak terhet kell czipelni. Az ilyen utak javításáról persze szó sem lehet, mert a kijavított ut a következő eső után ismét csak olyan, vagy még rosszabb lenne, mint volt. Hogy itt nem szoktak kocsi-ra ülni, a mit életveszély nélkül nem is tehetnének, talán fölösleges is mondanom.

A hegyi patak nagy eséssel bírván, óriási sebességgel rohan tovább, irányát gyakran változtatva, a szűk völgyet képező, majd egyik, majd másik hegynek mossa lábát. E szeszélyes kanyarodásainál fogva a völgyön át vivő utnak sok hidra van szüksége, és majdnem minden 10—20 percznyi utra egy-egy hid esik.

E hidak persze nagyon primitiv szerkezetűek (talán mondanom sem kell, hogy az országutak hidjait nem értem közéjük !), a mi nem is lehet máskép. Ki is győzne annyi

rendes hidat építeni, a mely nagy vizálláskor ép olyan kévéssé volna képes ellenállni a rendkívüli erős áram hatásának, mint az egyszerű hidak, minthogy a viz nem ritkán olyan magas is lesz, mint a hidnak felszine, vagy még magasabb.

De e hidakra mégis okvetlen szükség van, mert más kocsit a félreeső völgyekbe nem vezet, sem belőlük ki. Ezen völgyek pedig rendszeren nagy erdőségekhez vezetnek, melyekből majdnem egész éven át a levágott fát fuvarozzák ki a völgyben épült községek lakói, a mi ugyszólván egyedüli keresetforrásukat képezi. A nagy teherrel pedig a rohamos patakba nem mehet, télen pedig szánnal épen lehetetlen rajta járni, mert ezen erős áramu viz a legnagyobb hidegben sem fagy be.

Építenek tehát hidakat, de csak időre-órára számítva. Evégből a patak két partján, és ha szélesebb a patak, még a közepén is, 3—4 kihegyezett fenyőfa-czöveket vernek be, a patak folyása irányában. Minthogy a talaj nagyon kavicsos és kemény, a czövekek hegyezett végére erős, aczélozott vasszeget, illetve vasburkolatot szegeznek, hogy könnyebben bele lehessen verni. Igy is óriási nehézséggel jár a beverés, és csak a nagy, a hidépítésnél használni szokott ütlegek segélyével sikerül.

Ezen czövekek fölé illesztenek vésés segélyével egy-egy erős gerendát. Ezen gerendákra keresztbe fektetnek több, szintén erősebb gerendát, a melyekre már a hid talpai lesznek rakva. E talpak 1—1<sup>1/2</sup> deciméter átmérőjű fenyők, a melyek azonban nem lesznek megácsolva, hanem csak olyan gömbölyűen egymás mellé lerakva, ugy hogy irányuk a viz folyásának irányával ismét összeesik, és kész a hid! Karfa nincsen rajta, de minek is?! A közlekedés e helyeken nem oly élénk, hogy a járó-kelők kénytelenek volnának egymást kikerülni, különben pedig a hid elég szőlés és bátran átkocsizhatni rajta, a nélkül, hogy a vízbezuhanástól kellene tartanunk. Ha az ilyen alkotmányt az idő néhány évig meg-

kiméli, az már a szerencsék közé számítandó. De előfordul, hogy némely évben többször is, részben vagy egészben a víz áramának lesz áldozata az újra és újra megcsinált hid.

E hidak készítését rendszeren a falubeliek végzik, mint közmunkát. A fát hozzá a község közös erdejéből veszik; vagy az uraság, kinek erdejébe a völgy vezet, adja; szokta a vállalkozó, ki az erdőt az uraságtól vágásra kibérelte, is adni a fát.

Gyakran megtörténik, hogy egy nagyobb ár az összes hidakat elvitte, és a patak vizállása tartósan nagy, úgy hogy nem lehet új hidak építéséhez fogni. Ilyenkor hetekig sem lehet az illető völgyben tengelyen közlekedni.





## 4. Községek.

Az Árvamegyében lévő községek kivétel nélkül völgyben fekszenek, mely egyszerű magyarázatát leli abban, hogy részint az idő viszontagságának nincsenek annyira kitéve, részint a közlekedés itt sokkal könnyebb.

A község ugyan a völgyben van építve, de a völgy ritkán olyan széles, hogy annak síkján a község szabályosan épülhetne. A község helye is tehát többé-kevésbé dombos-völgyes, azért szabályosan épült utcát csak ritkán lehet látni. Az utcákon, különösen a félreesőbb községekben, melyekben országút nem vezet keresztül, sok és nagy kődarabokat látunk szerteszét heverni, a mi az utcának — főleg esős időben, vagy eső után, midőn a sár is némi emelkedéseket és mélyedéseket tüntet föl — piszkos és rendetlen külsőt kölcsönöz, a melyen leginkább megütközik az, kinek szeme sima felületű utcákhoz van szokva.

A községek némely völgyben sűrűen vannak építve, úgy hogy majdnem minden negyed-fél óra múlva más községbe érünk.

A községben a házak többnyire nagyon sűrűen vannak építve, de van számos olyan község is, melyben a házak egymástól távol, szétszórtan fekszenek, a hol t. i. csekély terjedelmű földjeik nagy része rendszeren bekerítve, mindjárt a ház körül vannak.

A községek lakóinak száma rendszeren nagy és így a lakóházak nagy területet foglalnak el. 10—15 házból álló község, vagy mondjuk puszta, csak igen ritkán fordul elő.

Az egymástól távol épített házak vagy egy rendkívül hosszú utcát képeznek, melynek egyik végétől a másikig gyakran 1—2 órai járás kocsin, vagy szétszórtan, minden

szabályosság nélkül, óriási köralaku, több [ ] kilométernyi területet elfoglalva, a melynél  $\frac{1}{2}$ —1 napot venne igénybe, ha az egész községet bejárni akarnók. Ezen jelenséggel Felső-Árvában (a megye északi és északnyugoti részén) találkozunk.

Mindegyik községnél többnyire a középén van, néha egy kis magaslaton, a templom, közelében a paplak, iskola és fecskendőház. A temető a sűrűen épített községnél a községen kívül, a ritkán építettnél a község közepén, a templom körül.\*) Minthogy néha azon ház, hol haláleset áll be, ilyen szétszórta épült községnél nagyon távol esik a templom- illetve temetőtől, és így a papnak, kántornak, meg a halottas menetnek néha több mint órányi utat kellene megtenni, a halottat a kitűzött időre rendesen kocsin a temetőbe hozzák hozzávalói, a hol a szokásos szertartás után örök nyugalomra helyezik.

Az ilyen szétszórta épített házak némelyikének a földalakulás miatt oly szerencsétlen fekvése van (a körülötte húzódó hegyek és völgyek miatt), hogy körülötte a

---

Köztudomásu dolog, hogy a németben azért nevezik a temetőt Kirchhofnak, mert a temető előbb rendesen a templom udvarán volt. Korábban pedig, míg nem voltak rendszeresen épített községek, erre annyival is inkább szükség volt, mert a templom temetőjével együtt képezte valamely vidék központját, a hová a hivek halottjaikat gyakran több mértföldnyi távolságról hozták, hogy az ott lakó pap a szokásos szertartásban részesítse. A temetőnek a templom udvarába való helyezését a keresztyénység hozta létre, hogy az elköltözötteknek a végtisztességet keresztény módon megadhassa, és az elhunyt hozzátartozói a kegyeletet jobban megőrizhessék. A zsidóknál a temető elhelyezésére nézve épen az ellenkezőt tapasztaljuk. Ők a holtakat tisztátlanak tekintik, a melylyel a templom szentsege össze nem fér. A legritkább eset tehát, hogy a zsinagóga a temetőbe volna építve. Tudunkkal csak kettő létezik, u. m. a turóc-zst.-mártoni és a Krakóban lévő ugynevezett Romozsinagóga, melyeknek ablakai a temetőbe nyílnak.

szel télen annyi havat fú össze, hogy a háznak födele is alig látszik ki. Az ilyen házakba csak a hóba vájt lyukon át lehet bejutni, vagy onnan kijönni, a mi az emberre oly benyomást tesz, mintha valamely hatalmas állat odujának bejárását látná maga előtt.

A sűrűen épített házak elhelyezésénél két jelenséggel találkozunk: vagy minden háznak külön, rendszeren bekerített udvara van, vagy pedig 3—4, sőt 5—8 háznak van egy, rendszeren nyitott udvara.

Az épületanyag gyulékonyágánál fogva a tüzesetek gyakoriak, a midőn is a sűrűen épített községnél a pusztító elem ritkán éri be egy-két házzal, hanem aránylag sok ház ég le. Nem ritkán a fél vagy egész falu lesz a lángok martalékává.

A gyakori tüzesetek miatt minden községben kisebb-nagyobb patak foly keresztül, hogy a víz az oltásra rögtön készen legyen. Igaz ugyan, hogy már a föld alakulása olyan, hogy a természet maga vezet a községen patakot keresztül, illetve a község alapítói és tovább építói előrelátók voltak, hogy házaikat patak folyása mellé építették. De ha ezt elmulasztották volna tenni, akkor a közeli patak vagy folyóból, mely soha sincsen 5—10 percznyi járásnál távolabb a községtől, árkot húznak a községen át, és ilyen módon, mesterséges uton vezetik be a vizet.

Az árok kellő épségében tartására megfelelő gondot fordítanak, partjait időnkint emelik, medrét tisztítják és mélyítik, oldalait kövekkel rakják ki. De valóságos áldás is ám az ilyen patak a község lakóira nézve, mert a mellett, hogy hivatva van tüzeset alkalmával a nagy veszedelmet elhárítani a községről, a lakók egészségi állapotára is nagy befolyással van, a mennyiben a tisztaságot elősegíti.

Azért nappal akármikor menjünk a községen végig, kora reggeltől késő estig mindig látunk asszonyokat és lányokat ruhát, edényt stb. mosni és e tekintetben a leg-

nagyobb hideg, szél, eső vagy hó sem képes őket gátolni munkájokban.

Mint hogy a tűzoltásról kezdtem beszélni, szabad legyen elmondanom, hogy bár szélben a pusztító elemet a legnagyobb erőmegfeszítés sem képes megfékezni iszonyu munkájában, mert e fából készült házak olyan gyulékonyak, mint a szárított szalma, — mégis néha, főleg szélesendben, a lakosok valóban bámulatos ügyességet képesek kifejteni a tűz lokalizálásában.

Ilyenkor, kinek magának nincs veszélyben a háza, a keze ügyébe eső oltószerszámokkal, u. m. sajtárral, puttonnal, fejszével, csáklyával v. m. e. a veszély színhelyére siet, és serényen fáradozik az oltás vagy mentés munkájánál.

De a szomszéd községek sem maradnak távol, hanem fecskendőjükkal, a melylyel hatósági meghagyás folytán minden község rendelkezik, ők is embertársaik segítségére sietnek. A tűzoltóság különösen az utóbbi években minden nagyobb községben szervezkedik. Egyik-másiknak igen szép felszerelése van, sőt a legujabb időben már a saját zenekara is meg van. Mint minden jótékonságnál, úgy a tűzoltóság felszerelése körül is nagy érdemei vannak az uradalomnak.

Megható érzelem fogja el ilyenkor a szemlélőt, a mint látja az emberekben nyilvánuló nemes vonást, a mint azok önzésén a nemes érzelem kerekedik fölül, és nem kimélve fáradságot, nem ritkán életveszélynek teszik ki magukat, csak hogy segíthessenek embertársaiknak. Önkénytelenül is azon gondolat tolul előtérbe, hogy mi is lenne a nyomorult emberből, ha Isten irgalma és kegyessége mellett nem számíthatna embertársai segítségére ?!

A segítők egy része ment, más része olt, ismét mások a tűz lokalizálásával vannak elfoglalva. Ez utóbbiak hosszú létrákon a szomszéd házakon állanak, és a házat gyakran öntözik, hogy az ne fogjon tüzet; vagy ha a veszély na-

gyobb, a szomszéd házak padlásaira sietnek és ott fejszékkel a ház fedeléről leverik a fazsindelyeket. Ilyen módon a szomszédban levő tűz repülő sziporkái nem találnak annyi és oly helyet, hol tápot nyervén, tüzet foghatnának.

Szélesend mellett csakhamar sikerül is a lokalizálás. Az oltók a mellett, hogy fecskendőkkel és egyéb alkalmas öntözéssel a tüzet oltják, egyszersmind arra törekednek, hogy az egyes faalkatrészeket, melyekből a ház áll, szét-döntsék, mert az egyes fadarabok egyenkint nem lángolnak úgy mint tömegben, az oltás könnyebb, és a tűz tovaterjedésének lehetősége inkább meg van gátolva.

De ha tűz alkalmával szél is dühöng, akkor a kép viszonyu, a melyet a szerencsétlen község ábrázol. Rövid  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  óra mulya az egész község lángtengerben uszik; mentésre vagy lokalizálásra még gondolni sem lehet, mert mindenki magával van elfoglalva, és rendesen meg kell elégednie, ha pusztá életével szabadulhatott kiki a veszélyből, különösen ha a tűz éjjel ütött ki.

A házak örült gyorsasággal egész földig hamuvá égnek, és mire megvirad, vagy mire a nagy hőségtől ház-helyükhöz közeledhetnek a szerencsétlen lakók, már csak a romok füstölgő, itt-ott még lángoló darabjainál sirathatják házuakat és benne égett mindenüket.

Templom van majdnem minden faluban. Van a megye északi területén több olyan nagyon régi templom, a mely teljesen fából épült.\*) Többnyire azonban kőből vannak építve, a melyek közül főleg az utóbbi időben épültek, az uradalom bőkezősége folytán valóságos kis műreemek. A

---

\*) A turdossini temetőben lévő kápolna egyike a legregibbeknek. Talán még a 13—14. században épült, állítólag ott a helyszinén vágott óriási fatörzsekből. E törzsek átmérője majdnem egy méter. A templom 1560 körül lett renoválva. Ugy a templom maga, de főleg azon festések, melyek a templom belsejét borító deszkákat díszítik: egyike a legérdekesebb e fajta megtekintésre méltó tárgyakkak.

hol templom nincsen, ott rendszeren egy kis zárt kápolna van, a melynek picziny tornya fogadja magába a falu harangját, mely hivatva van a falu lakóit imára fölhipni. Némely községben csak egyszerü kis harangláb van a harang számára készítve.

Minden községben van 2—3 nyitott kápolna is, a melyben szent képek, vagy szobrok vannak. Ezeket részint a községbeliek közösen építették, vagy valaki egyedül, hogy a kegyelet adóját lerójjá valaki iránt, vagy hogy vallási áhítatának áldozzék. Ilyen kápolnákkal gyakran az uton is találkozunk.

Némely község végén, 20—30 lépésnyire az első háztól, egy sor apró, bódé-alaku faépület vonja magára figyelmünket. Ezek a lakók éléstárai, hol szűken megtermett gabonájukat (rendszen árpát és zabot) tartják. Azért építik a kis kamrákat a községen kívül, mert így nincsen kitéve élelmiszerük a tűzveszélynek, ha csak valamely gonosz ember szándékosan fel nem gyújtja, a mi azonban sohasem fordul elő. Itt tehát nem üthet tűz ki, és ha a községben van tűz, a kamrák kissé távolabb esvén a lakóházaktól, mindig meg lesznek kimélve a tüztől. Némely községben ezen éléstárat az udvarba kőből építik; másutt az utcza egyik oldalát a lakóházak képezik, a másik oldalon vannak a fából, vagy újabban kőből épült éléstár-épületek, s ez utóbbiak alá már pinczét is kezdenek építeni.

Minden községben a községen kívül vannak a lakók krumplis gödrei. Tavasztól kezdve egész őszig, a midőn a gödrök üresek, és nyílásuk nincsen elzárva, távolról tekintve olyanok e gödrök, mintha mindmegannyi egérlyuk volna.

Az összbenyomást, melyet az árvamegyei községek a szemlélőre tesznek, lehetetlen leírni, mert a községek fekvése, az utcák alakja és iránya annyira elütnek egymástól, hogy majdnem minden község más-más benyomást tesz az emberre.

## 5. Lakóházak építése.

Miután így a községet, mint összeséget megismertük, vegyünk a házak közül egyet közelebről szemügyre.

Első sorban is szembe tűnik, hogy az egész ház te-  
tejével együtt fából készült. Ennek oka, hogy a nagy ki-  
terjedésű fenyvesek miatt a fa aránylag a legolcsóbb építési  
anyag, hamar s kevés munkabérrel elkészül.

Különben rendesen minden községnek megvan a maga  
erdeje, a honnan az építéshez szánt faanyagot a földbirto-  
kosok ingyen kapják.

A kő- vagy téglaházak ritkák, a mi abban leli magya-  
rázatát, hogy a faház a mellett, hogy olcsóbb (mint emlitém  
a fa többnyire semmibe sem kerül), az itteni klimatikai  
viszonyoknak jobban megfelel, szárazabb és melegebb. Ehhez  
járul, hogy gyorsan elkészül, és a munka nagy részét a  
gazda maga végezheti hozzátartozóival.

Az építésre szánt fát a gazda maga vágja és hordja  
haza, ez tehát nem kerül semmibe. A szálfákat, mielőtt  
megácsolnák, hosszabb ideig feküdni hagyják, hogy jól szá-  
radjon ki.

A fa kiszáradása után, a mint az ácsok munkába ve-  
szik, bámulatos gyorsasággal elkészül a ház. 3—4 ember  
egy házhoz szükséges fát egy-két hét alatt a szükséges  
hosszuságra kiszab, megácsol, egymás fölé illeszt és a házat  
be is tetőzi. A többi munkát, asztalos, lakatos és üveges  
munkán kívül, ismét a gazda maga végzi. Ezen házak épí-  
tése olyan gyorsan megy, hogy 2—3—4 hónap leforgása  
alatt egy egész vagy fél leégett falu nagyjában újra föl-  
épül. Ugyan nem hamvaiból éledt föl mint a phönix ma-  
dár, hanem Isten irgalmából, embertársaik kegyéből és a

tulajdonosok saját szorgalmából. Legfőlebb kisebb javításokat és pótlásokat kell még tenni e házaknál.

Míg a kőháznál (téglaházról nem is szólva, mert a téгла vetése és égetése aránylag még többbe kerül!) a kő ásása és hazahordása, fővényhordás, mész, kőmives-munka stb. aránylag igen sok időt és sokkal nagyobb költséget vesz igénybe.

Az előre elkészített és meglehetősen kiszáritott fenyőszálak ácsolását az ácsok végzik. Ugyanis majd minden községben van 3—4 paraszt ember, kik a fa ácsolásához és a ház összeállításához kitűnően értenek, és ezek rendszeren fejenként 1 frt napi bért kapnak.

Az építésre szánt 6—12 öl hosszú fenyőfákat valamely alkalmas szabad téren, néha a községen kívül, négy oldalú hasábokra faragják, és a megállapított terv szerint a kellő hosszúságra eldarabolva, ott a helyszínen összeállítják.

Az egyes darabokat lehetőleg szorosan helyezik el egymás fölő. Azon végeken pedig, a melyek a ház sarkát képezik, vagyis a hol két hasáb egymással derékszög alatt találkozik, bevágásokat tesznek, hogy így a hasábok végei egymásba illesztve, szilárdan tartsák egymást. A darabokat, melyek egy szöget, illetve élt képeznek, fölvaltva, majd az egyik, majd a másik oldalon helyezik el. És minthogy mind a négy oldal egymással összefüggésben van, és egyiknek szilárdan állása a másiktól függ, mind a négy oldalt rétegenként egyszerre készítik, és nem úgy pl. hogy előbb a két oldalkepező darabokat illesztik össze, míg a két oldal teljes magassága elérve nincsen, és csak azután a 3-ik és 4-ik oldalt.

Az ajtó és ablak elhelyezésére mindjárt az egyes oldalak készítésénél tekintettel vannak. Azért, a mint elérték azon réteget, a hol az ajtó vagy ablak alsó része kezdődik, elhelyezik az ajtó- vagy ablakszárfaikat. Hogy hányadik rétegnél kezdődik az ajtó vagy ablak alsó része, az körülményektől függ, mert a házak lakosztályait mindig magasabbra



építik a föld színénél és e magasság megállapítása mindig a gazda izlésétől függ, de meg az építésre használt hasábok szélessége sem egyenlő.

Az ajtó- és ablaknál az oldalszárfaik azon közepe, hol a hasábok helyezendők el, hosszirányban csatorna-alakra ki lesznek vésvé. Ezen csatornába illesztetnek a faszálak ezen oldalra álló megfaragott végei. Az ajtó és ablak fölé még 2—3, sőt több réteg faszál is lesz helyezve, de általában a lakóhelyiségek nem magasak, és a padlótól a padlásig alig  $2\frac{1}{2}$  méter.

A teljesen összeállított ház alsó testének egyes részeit megjegyezve, megszámozva, szétszedik és szekéren az építés színhelyére szállítják, vagy ha a ház helye közel van, közben oda viszik; néha hengereken emelő rudakkal oda hengergetik, a hol azután az egyes sarkokat fölemelve, mindig egy-egy köréteggel emelik az egész testet a szükséges magassáig. De ezt ritkán teszik az utóbbi módon.

Míg az ácsok a ház alsó testét készítik, addig a gazda övével a ház helyét hozza rendbe. A házak az udvar hosszirányában készülnek, és mint említém, mindig magasabbra lesznek építve, mint a föld színe. Ennek oka az, hogy — miután a községek rendszeren völgyben, tehát a folyók vagy patakok mentében épültek, hol vagy a hónak gyors olvadása, vagy felhőszakadás, a milyen hegyes vidéken szintén nem ritka, vagy eső miatt a víz annyira megnő, hogy medréből kiönt — az árvíz-veszélynek ne legyenek annyira kitéve.

A háznak a földszintől való emelését kövek által eszközlik, mert ha a fa közvetlenül a földdel érintkeznék, az ott lévő nedvesség által (eső- és hóviz) hamar elrothadna, és a házat az összedőlés veszélyének tenné ki. Különösen azon házakat építik magasra, melyek alá pinczét is ásnak,

Különben is a kő itt olesó építő anyag; iparkodik is a házat építő a vidék által nyújtott előnyét ezen anyagnak kizsákmányolni. Vannak ugyanis községek, melyeknek

határában a sziklából maguktól törlődtek le darabok. Más községben pedig vannak a határban egyes helyek, hol a követ ássák. Itt t. i. az agyag közül e fajta építésre nagyon alkalmas köveket lehet kiásni. Ez nem kerül a gazdának semmibe sem, mint időbe és fáradságba, mert az ásást maga végezheti hozzátartozóival, és a hazahordást saját barmain szintén maga eszközölheti.

A kövek a ház építésénél néha azért is szükségesek, mert a házhely nem mindig sík, hanem egyik vagy másik vége felé lejt. Ezen tehát úgy segítenek, hogy a lejtős oldalon a hasábok helyére addig raknak köveket, míg a kívánt magasság elérve nincs.

Az építésre előkészített, és az udvaron vagy az építendő ház előtt fölhalmozott kövek közül kiválasztják az alkalmas, jó nagy és megfelelő szélességű köveket, és elhelyezik egymás fölé a kívánt magasságban; de egyelőre csak a ház négy sarkára, vagy ha a ház nagyobb volna, még minden oldal közepére is. Ezen kőlábakon állítják ismét össze az ácsok által megfaragott hasábokat, úgy mint az a faragás színhelyén összeállítva volt. Így a ház alsó teste vagy falai nagyjában elkészülvén, következik a tető.

A tetőt olyan nagyra csinálják, hogy az udvar felé néző része nemcsak magát az alsó háztestet, hanem a nyitott folyosót is fődje. Váza úgy készül, mint bármely más vidéken a ház tetejének vázát készíteni szokták. Alakja azonban különbözik. Néha a tetőnek négy oldala a tetőépítésnél használni szokott szög alatt készül. A ház padlásának síkja a tető síkjával körülbelül 45 fokú élt képez, és az oldalak olyan magasra nyulnak, hogy fönt 60—80 fokú élt képeznek. E tetők ezen alakja a legegyszerűbb.

De néha a ház utczára nyíló részén a tető oldala alulról fölfelé a félmagasságig szintén 45 fokú szög alatt emelkedik, innen az oldal egész a fődél felső éléig függélyesen halad. Az oldal alsó része tehát itten egy egyenszárú ferdény, míg a felső része egy egyenoldalu háromszög. E

háromszög felső csücsán néha valamely esztergályozott díszítés, gyakran egy emberfej szokott lenni. Az egyenoldalu háromszög felső részén előre állva pedig deszkából egy fél méter magas kúpnak hosszirányban metszett fele van, a melynek alapja tehát egy kör területének fele. Zsindelyvel van fődve, és a háznak elől tetszetősebb külsőt ad.

Előfordul gyakran az is, hogy a tető az utcza felőli oldalon először mintegy a magasság harmadrészéig 45 fokú szög alatt emelkedik, tovább a magasság egy harmadrészéig függélyesen folytatja irányát (itt deszkával, míg a többit fazsindelyvel fődik), és a magasság harmadik harmadában ismét 45 fokú szög alatt halad. A tető alakja a ház hátsó részén vagy 45 fokú szög alatt, vagy függélyesen megy fölfelé. Ha függélyesen halad, akkor többnyire deszkával lesz fődve.

A házak fazsindelyvel lesznek fődve, a melyeket vaszegekkel szegeznek a léczekre. Ez alól a kőből, téglából készült házak, kastélyok és templomok sem tesznek kivételt, mert a mellett, hogy ez itt a legolcsóbb házfedő anyag, tartósságára és czélszerűségére nézve a cserépszindelyvel mindenkor kiállja a versenyt.

A cserépszindely egyáltalán ismeretlen. Ritkán fordul elő, hogy egy-egy ház vagy pajta deszkával vagy szalmával, vagy előbb deszkával és fölül még külön szalmával van fődve. A deszkával fődött házak nem oly tetszetősek, a szalmát pedig — minthogy ugy sem sok terem — mint később látni fogjuk, sokkal szükségesebbekre kell fordítaniok. Azért a deszkával és szalmával fődött házak vajmi ritkán fordulnak elő.

A zsindelyeket (meg a deszkákat is!) a malmokban fűrészelik, a milyen malom sok községben van. E zsindelyek mintegy  $\frac{1}{2}$  méter hosszúak és decziméter szélességűek. A szélesség egyik oldalán élesre, a másik oldalán csatornaszerűre faragják. A ház fődésénél a fedelet alulról kezdik fődni, ugy hogy a zsindely éle a már beszegezett

csatornájába lesz beleillesztve, és csak azután ez is leszegve. Az alsó sorra a közönséges zsindeleyen kívül meghegyezett zsindeleyeket is szegeznek, a melyeken az eső- vagy hóvíz lecsöpög, vagy csurog.

Az alsó sor elkészítése után következnek a többiek, mindegyik sor azonban némileg alsó végével rajta fekszik az alatta lévő soron, mint ez a cserépszindelynél is szokás, hogy a víz egyikről a másikra folyhasson.

A zsindeleyezést egy házon egyszerre többen is végzik. Ekkor az egyik az alsó sort kezdi meg, és miután némileg előrehaladt, a másik megkezdi a második sor és így tovább, zsindeleyezését. A zsindeleyt a tetőn a zsindeleyező egy erre alkalmas állványon tartja, a mely állvány a léczekre állítható; midőn egy darab már meg van zsindeleyezve és tovább megy, az állványt is tovább csusztatja. Ha az állványból a zsindeley kifogyott, alulról hoz rendesen a gazda maga, kinek a házát építik. A zsindeleyszegek bevézésére rövidnyelű fejszét használnak.

E pontig elkészült házhoz azonban „még sok imádság kell“, mint a magyar ember mondani szokta, míg a ház teljesen elkészül; a gazdára nézve a munka java része még hátra van. A hasábok elhelyezésénél csak a négy sarokra, és legfőlebb még a középre lett kő téve, hogy a ház mindjárt a kellő magasságban álljon, különben alant köröskörül nyitva van.

Az udvaron fölhalmozott kőkészletből tehát ezen űrt kitöltik, és hogy az egyes kövek között az összetartás meg legyen, többnyire az utcán összekotrott sarat tesznek ragasztékul közéjük. Különösen az országut mentében szokták e célra a sarat összekotorni. Ezek ugyanis nagyobbrészt széttördelt mészkővel lesznek kövezeve, a mely a járó-kelő szekerek és kocsik által szétszúzva és közönséges agyaggal keverődve, ha megszárad olyan kemény lesz, mint a víz-, homok- és oltott mészből kevert ragaszték („malter“ = Mörtl).

Ha a hasábok alatti űr kővel ki van töltve, kívülről köröskörül simára sározzák és később be is meszelik.

Igy a ház oldalain belül egy mély űr van. Némelyek ezen űrt a szoba alatt még mélyebbre ássák és kőből boltívet emelnek föléje. Ez a pincze, melynek ajtaja az utca felőli oldalon van. Pinczét azonban csak az újonnan épült házaknál lehet többnyire látni. A belül lévő, néha tekintélyes űrt az ajtón át hordott földdel kitöltik.

De az egész házzal az ajtó is magas lévén, az ajtóhoz feljárt készítenek. E feljáró szintén kőből készül. Néha a ház elejétől egész az ajtóig hosszasan emelkedik, csekély lejtővel, alsó része kötörmelékkal és földdel kitöltve, oldala kívülről nagy kődarab, felső része kőtábla, és midőn az ajtóhoz ér, ott egy-két rendes lépcső van kőből. Közvetlen az ajtó elé nagyon széles köveket fektetnek, a melyek alatt néha egy kis ketrecz-alaku nyílás látható, a melyet némelyek nyáron át tényleg ketrecznek is használnak a házi szárnyasok számára.

Néha a tornácz, mely a ház ajtajához vezet, egészen az ajtóig tábla-alaku kövekkel van kirakva, minden emelkedés nélkül, csak az ajtó előtti szélesebb kőtáblára vezet 2—3 kőlépcső.

A fenyőfának bár rendesen szép egyenes hengeres növése van, mégis gyakran fordulnak elő kissé görbe növésű fatörzsek is. Ha ezeket is fölhasználják hasábokra, akkor a hasábok közt nagyobb rés támad. Ha valamivel vékonyabb törzseket használnak hasábokra, akkor ezeket nem lehet addig mind a négy oldalról faragni, hogy szabályos hasábokat képezzenek, mert akkor nagyon vékonyakká lennének, tehát csak egy kicsit lesznek egyes oldalakon megfaragva. Ily módon a fal nem lehet egyenes, hanem kívülről is, belülről is a fa hengeres része miatt mélyedést mutat. E mélyedésekbe kisebb nagyobb karókat és hasábokat vernek, a köztük mutatkozó űrt pedig kívülről és belülről mohval szorosan kitömik.

A vékonyabb szálak bár nagyjából csak a hátsó épületeknél lesznek felhasználva, de a lakóházaknál használt hasábok között is marad űr. Ezen űrt itt is, ha nagyobb, hasábfával töltik ki. Különben a nagyobb hasábokat is úgy helyezik egymás fölé, hogy két-két hasáb között egy kis űr maradjon, a melyet mohval kitölthetnek, hogy a hideg keresztül ne mehessen. A moh tömését, hogy a mélyedésekbe erősen bemenjen, fejszenyéllel végzik.

A padlás deszkái keresztbe fektetett gerendákon nyugosznak. A gerendák azonban nem nyugosznak egy középső vastag, úgynevezett mestergerendán. Az elhelyezett deszkákra fönt a padláson földet hordanak és vastagon simára sározzák. E sár és földréteg meglehetősen vastag, hogy télen a meleget jobban megtartsa az épületekben.

Ha elkészülnek az ablakok és ajtók, akkor a tulajdonos beköltözhetik, mert kívülről egyáltalán nem lesz sározva vagy meszelve, belülről pedig csak  $\frac{1}{2}$ —2 év múlva, a szerint, a milyen száraz volt az építéshez vett fa. Azért nem sározzák be, hogy a fa jól kiszáradjon és tartósabb legyen, míg ha mindjárt besároznák, a fában lévő nedveség nem szabadulhatna ki, és a fa rothadásba menne át, porhanyóvá válnék. Az újonnan épült házak fáján száradás közben repedések támadnak; repedés közben nagyon ropognak. A teljes kiszáradás után ezen repedések is be lesznek sározva.

E házak, ha tűz föl nem emészti őket, nagyon tartósak. Csak az ablakok alatt lévő hasábok szoktak hamarabb elrothadni. Télen ugyanis a szobában lévő sok pára az ablakra rakódik, és vízzé sűrűsödve, az ablakdeszkára és hasábokra foly. Némely ház ablaka alatt télen óriási jégcsapokat látunk. E jégcsapok a szobából az ablakon kitoluló megsűrűsödött párából képződnek, vagyis lecsapódnak.

Az ablak alatt elromlott hasábok miatt azonban nem bontják el a házakat, hanem az egészséges réteget alátá-

masztják és a romlottat kiszedik. Új ablak-szárfaakat és ablakdeszkákat csinálnak, a kiszedett romlott hasábok helyére szintén újakat tesznek, és a ház „még tovább szolgálja urát“.

A gazda előszeretettel örökíti meg nevét az általa épített házon. E végből a szobában lévő középső gerendára fölvéseti nevét és az évszámot. Ezen jelenséggel nem csak az újabb, de a régiebb házaknál is találkozunk.



## 6. A ház belseje és környéke.

Ha a lakóház küszöbét átléptük, először a zárt pitvarba érünk. Innen ajtó nyílik a szobába és konyhába, itt találjuk rendesen a létrát is, mely a padlásra vezet. A pitvar azonban gyakran hiányzik is, a midőn egyenest a konyhába vagy szobába lépünk. A hol pitvar is van, ott a konyha nagyon kicsiny, alig 3—4 □méter.

Ennyiből áll egy parasztház belseje. Két szobájok csak a gazdagabbaknak van. Kamrára nem igen van szükség, mert nincs mit bele tenni, fölösleges házi eszközei a gazdának nincsenek, a szükségesek pedig elférnek a konyhában, szobában vagy padláson.

A kevés zab vagy árpa, mely kicsépelve lett, elfér egy-két zsákban, és egy e célra készített nagyobb ládában, mely a padláson van elhelyezve. E nagy láda, melynek hosszúsága nincsen arányban szélességével, néha a ház előtt van elhelyezve, a hol a házfödél előre nyuló párkányzata védi az eső vagy hó ellen. Csak lakattal lesz lezárva, de azért nem tudok rá esetet, hogy ily ládát valamely gonosz ember lopási szándékból feltört volna. A láda különben két részre van osztva: egyik oldala a zab, másika az árpa számára.

Némelyek azért helyezik — úgy látszik — e ládákat a ház elé, és nem a padlásra, mert itt jobban van biztosítva a tűzveszély ellen. Tűz esetén innen megmentheti, míg a padláson menthetlenül veszve van, mert a ládával együtt elég, vagy a láda elég, és a gabona szétömlik.

A lakóháznál úgy a szoba, mint a konyha és pitvar deszkával lesz padolva. Néha a konyha és pitvar csak kő-



vel van kirakva. A legritkábban lépünk olyan házba, melynek talapzatát csak tiszta föld képezné.

Az ajtó aránylag elég magas, zára azonban nem ritkán nagyon kezdetleges, és kívülről meghuzható zsinórral lehet fölnyitni.

A szoba elég világos, mert rendszeren két — néha egymás mellé csinált — utczára és egy harmadik, udvarba nyíló ablak van rajta. Az ablakok elég nagyok; átlag 7 deciméter magas és 5 deciméter széles egy-egy ablak. Ezeket át a közép nagyságu (20—30 □m.) szobába elég világosság juthat. Az eltörött ablaktáblákat néha papir-, vagy üvegdarabbal foltozzák. Téli ablakok ritkán hiányoznak, zsárukát azonban egyáltalán nem szokás Árva megye területén használni. Télen az ablak közé fűrészpport vagy mohát tesznek; hogy az ilyen ablak egész télen át fölnyitva, és így a szoba direkte szellőztetve nem lesz, talán mondani is fölösleges.

Az ablakok fölött egy keskeny polcz is szokott lenni. Ezen deszkalapra helyezik a fésűt, imakönyveket és más apróságot.

A szobában egy nyitott tűzhely és nagy kályha, jobban mondva kemence, vonja magára figyelmünket. Ezen nyitott tűzhelyen nagy tüzet raknak, a melynél főznek, nála melégednek, és este, ha fontosabb munkájuk nincsen, az égő tűz világításul is szolgál. A tűzhely fölött mintegy  $\frac{3}{4}$  méternyi magasságban, ernyő módra van a „kozub“, mely a füst kivezetésére szolgál. A „kozub“ alapja  $\frac{1}{3}$  □ méter lehet, alakja négyszögletű, ritkán hengeres tölcsér, mely egy vagy két oldalon a falhoz támaszkodik, a szabadon lévő sarkokat vaspálcza tartja a padlásához szegezve. A karima alul fából készül, a melyre kövekből és sárból építik tovább fölfelé.

E tölcséren át megy föl a padlásra a füst, ez helyettesíti tehát a kéményt. A füst azonban nem jöhet ki fönt függélyes irányban, mert a tölcsér nyílása fölött, közvetle-

nül a szoba tetején olyanféle alakot csinálnak, mint a szinpadoknál a sugólyuk. Téglá- vagy kőlapokkal ugyanis jobbról, balról, fönt és hátul elzárják, és csak egyik oldalon hagyják a füst számára szabadon. A feltoluló füst iránya a felső oldalon megtörik, és kiérve a padláson szétoszlik. A kozubnak a padláson levő folytatását „piecka“-nak nevezik.

A kozubnak azért szükséges a piecka, hogy a magasra törő láng vagy szikra tűzveszélyt ne okozzon, főleg pedig, hogy a szél a füstöt vissza ne verje, azért az oldalnyílást azon oldalra teszik, a melyen legkevésbé van kitéve a szél erejének.

Főzés után a tűzhelyen lévő parázst hamuval betakarják, a kozubot és tűzhelyet gyakran lemeszelik. A kozub egy deszkalemezzel elzárható, mely czélra a keskenyedő részen helyet hagynak neki. Ha a tűz kiégett, akkor e deszkalemezt betolják, nehogy a füst helyett most a szoba melege toluljon fölfelé.

A nyitott tűzhely azonban nem képes elég meleggel ellátni a szobát, mert csak a tűz közelében van meleg, ez is csak addig tart, míg a tűz ég. Hidegebb időben tehát a szoba kemencéjét kell fűteni. E kemence alakja körülbelül olyan, mint egy magyar vidéki falusi paraszt sütőkemencéje. Négyzetes, fönt domborodó háttal; kőből vagy téglából készül.

Az ilyen kályha olyan nagy, hogy a két oldalán lévő kályhapaddal, mely télen kellemes melegítő, sőt alvóhelyül is szolgál, majdnem a szoba negyedrészt képezi.

A fűtés a konyhából történik, a hol szintén van nyitott tűzhely, a fönt leirt tölcseralaku kéménnyel (kozub), a hol nyáron főznek. Az itt lévő kéménynek a padláson egészen külön, és a szobából fölvezető kéménnyel semmi összefüggésben nem lévő nyílása van. A kályhát vastag sárréteg borítja, azért sokáig és jól kell fűteni, hogy átmelegedjék, és kisugárzó melegével a szoba levegőjét is

melegitse. Fűtenek 1—3 óráig is, míg a meleg alaposan érezhető, de azután már azon nap nem kell többet fűteni.

A kályháknak itt leirt fajtája a „kozub“-bal együtt lassankint kimegy a használatból. A haladás, mely most már a legelrejtettebb zugban is tért hódít, itt is uton-utfélen mutatja nyomait. A közönséges tüzhelyet kiszorítja lassankint a takaréktüzhely (Sparherd), és a fönti ósdi alakú kályha kénytelen helyet adni a szobában fűthető, elég tetszetős és kisebb helyet elfoglaló kályhának, melynek kitűnő légmozgatója táplálja a tüzet levegővel, és a szoba levegőjének minőségére is jótékony befolyással van.

Most már kiki arra törekedik, hogy konyhájában vagy szobájában takaréktüzhelyet állítson fel, mert belátja ennek számos és eléggé nem méltányolható előnyeit. Biztos kilátásunk van reá, hogy 20—40 év múlva a tüzhelyeknek fönt leirt alakja csak hirtől lesz ismeretes, melyre már — főleg egyes községekben, hol a haladás gyorsabb — majd csak az öregebbek emlékeznek. Most már, főleg a nagyobb helyeken, hol az intelligentia is nagyobb számmal van képviselve, a népnek a műveltebb elemmel való gyakoribb érintkezése által a művelődés terén gyorsabban halad a nép.

Az újabban épített kályhák alakja hengeres oszlop-, vagy szekrényalakú. A hengeres kályhák fönt domborúak. E kályhákat fél méter magas kő- vagy téglatüzhelyre építik és olyan magasak, hogy majdnem a padlásig érnek. Kőből vagy téglából lesznek rakva, felső részükön egy cső vezet ki, mely fölül a padláson szintén „piecká“-val végződik.

A szekrényalakú kályhát úgy is készítik, hogy a közepén olyan vaslemez van, mint a takaréktüzhelynél, a melyen főzni is lehet. A kályha két oldala négyoldalu oszlopban emelkedik, közepét a lemez számára üresen hagyva, főlebb pedig a két oszlop bolt- vagy csúcsívben találkozik. A felső oldal alakja négyszögű, mint a szekrénynél.

E kályhák is lassan melegszenek, de azután a szoba

levegőjét állandóan melegen is tartják. A reggel jól megfűtött kályha egész nap meleg és este csak egy kicsit kell fűteni. Igen alkalmasak a puha fával való fűtésre, mert ezek lángja magasra emelkedik, és az egész kályhát megmelegítik. Ha a tűz kiégett, a kivezető csőnél lévő lemezt beletolják, és így az összeköttetés a kályha és a külső levegő között el lévén zárva, a kályha melege tovább tart. Vigyázni kell azonban, nehogy akkor zárják el a lemezzel a kályhát a külső levegőtől (huzatját), a míg a kályhában tűz van, mert különben az ajtaján kiömlő szén-sav főfájást, sőt nagyobb mennyiségben nagyobb bajt is okozhat.

Általában az itt leirt kályha előnyei az ó divatu kályhák fölött szembetűnők, az egész meleg a szobában sugárzik ki belőle, és nem megy a meleg nagy része a kályha nyílásán át a konyhába, hol arra szükség nincsen. De egészségi szempontból sem elvetendő előnye! A régi kályha a szoba levegőjét kiszáritotta; már pedig egészségi szempontból kívánatos, hogy a szoba levegője tulságos száraz ne legyen. A hengeralaku oszlop- és szekrénykályhánál a fűtés a szobában történvén, a fűtés által léghuzatot eredményez, mely folytonosan fris és elég nedves levegővel látja el a szobát.

Hátránya annyiban van, hogy míg a régieket sütésre is lehetett alkalmazni, addig az újak erre alkalmatlanok és a konyhában külön sütőkemence föllállítását teszik szükségessé. Különbén sütésre vajmi keveset jön a kemence alkalmazásba, mert mint alább látni fogjuk, kenyeret közönséges parasztháznál nem igen sütnek. A takaréktűzhely teljesen pótolja a régi kályhát, mert ennek sütőjében mindig süthetnek annyit, a mennyit a szegény nép sütni akar, jobban mondva sütni képes.

Talán tulságosan sokat is foglalkoztam a kályha, általában a tüzelő helyekkel. De a ki ismeri a klimatikai viszonyból kifolyó fontosságát a kályhának itt Árvában, az

reményem, meg fogja e bűnömet bocsátani. Itt, hol az éghajlat zordon, az időjárás változó, hol a tél néha szeptemberben, de októberben már bizonyosan kezdődik, és csak áprilisban, nem ritkán május végén végződik, nagyobb szerep jutott a kályháknak, mint bárhol másutt Magyarországon, mert nem ritkán kánikulában, midőn az Alföld vagy Dunántúl népe izzad és elbágyad a kitarthatlan hőség miatt, itt igen jól esik a kályha mellett melegedni, és a kályha melege által pótoltatni azt, a mit a szabad természet megtagadott.

Az éghajlatra, és így a fűtésre nézve jellemző egy árvamegyeinek válasza, midőn t. i. megjegyzést tettem a juliusi fűtésre: „Hallja barátom, Árvamegyében 8 hónapig tél van, 4 hónapig meg hideg!“ Mondhatom nem igen sokat tulzott a koma!

A ház belső alkatrészeit megismertetvén, abból ki-ki meggyőződhetett, hogy a kémény nincsen a ház alkatrészei között főlemlítve, bár az ugynevezett „füstös konyhát“, mint a milyent Dunántúl a legjobb módu paraszt házában is találunk, a hol a füst a falban lévő kis lyukon vagy ajtón megy ki, itten nem ismerik, de azért tulajdonképeni kémény sincsen.

A füst a fönt említett közubon megy föl, vagy ha lég huzatos kályha (Zug-Ofen), akkor szintén csak egy cső vezet föl a padlásra. Ha a padlásra ért a füst, ottan szétterjed, és vagy a tetőn e célra készített lyukon jut ki, vagy a zsindelek és deszkák hasadékai között tolul ki a szabadba.

Rendes kéményt azért nem csinálnak, mert az a szegény nép anyagi viszonyaihoz képest igen sokba kerülne. De meg azon nézetben vannak, hogy a füst által át és átjárt háztető sokkal tartósabb, mert a szű nem támadja meg és jobban képes a víz behatásának ellentállni.

A megyei közigazgatási bizottság tűzrendészeti szempontból ugyan nem régen azon határozatot hozta, hogy a

házakat rendes kéményekkel kell ellátni, mégis belátván ennek kivihetlenségét, ebbeli határozatát visszavonta.

Tény az, hogy — miután itt nagyobbrészt fenyőfával fűtenek, melynek óriási lángja magasra csap föl — esetleg nagy szerencsétlenségnek is lehet okozója a kozub; de másrészt a legeslegritkább esetben fordul elő, hogy a tűz ezen módon támadjon, mert akkor már igazán nagy tüzet kell rakni, hogy a fölfelé csapó lángok magukkal olyan nagy sziporkákat vigyenek, a melyeket a légáramlat a tetőhöz addig korbácsoljon, míg egynek sikerül tüzet fogni.

A konyha vagy szoba alatt van a pincze, jobban mondva gödör, melyet azok csinálnak, kiknek rendes pinczéjük nincsen. Nagy kövek képezik oldalait, fönt pedig ugy be lesznek padolva, mint a pincze. Nyílása körülbelül egy fél négyszögméter, a melyet deszkával fődnek be, és ottan a padozat kiegészítő részét képezi, ugy, hogy a ki nem tudja, miért van egy négyszögalaku deszka a szoba padozatának közepébe beillesztve, nem is sejtí, hogy alatta gödör van. Lépcső nem vezet ide le. Ezen gödörbe szokták a téltre szükséges krumplit beleönténi. Ha kivesznek belőle, akkor a deszkafedőt eltávolítják és a nyíláson át beleugranak, és kosárba szedik a krumplit. A kinek rendes pinczéje nincsen, az a krumplitermés másik részét a községen kívül levő gödrébe teszi, mint azt a község leírásánál érintettem.

A főntebbiekből következik, hogy a lakóház padlásán szénát vagy más egyéb takarmányt tartani nem lehet, mert a füst azt annyira átjárná, hogy a marha nem volna képes azt megenni. De meg a takarmány a lakóház padlásán a tűzveszélyt igen nagyobbítaná. A padláson tehát az említett gabonatartó lezárható ládán kívül csak lim-lomot tartanak.

Egy lakóház hosszát hozzávetőleg 8—14 méterre tehetjük, ide nem számítva azonban a hátsó nagy gazdasági épületeket. Némely községben, hol a házak sűrűen vannak építve, szokásban van, hogy egy lakóházhoz hátul közvet-

lenül még egy másik is, sőt ehhez egy harmadik, ritkán egy negyedik is csatlakozik.

Fölületesen vizsgálva, az egész egy háznak látszik, és hossza körülbelül akkora, mint egy alföldi vagy dunántúli rendes földmivelő-háznak a hossza, tehát 35 — 50 méter. De közelebbről véve a dolgot szemügyre, csakhamar meggyőződünk, hogy ezen, egy épületnek látszó ház 2—3, bár szorosan egymás mellé épített épület, melyek mindegyikét külön gazda vallja tulajdonának.

Ilyen helyen a házak rendszeren úgy építvék, hogy két-két háznak, illetve házsornak udvarai közösek; míg ismét másik két ház a közvetlen közelben hátat fordít egymásnak.

Az ilyen egy udvarba nyíló házcsoport tehát inkább egy kis utcának volna tekinthető, ha hátul is volna kijárása, a milyennel azonban nem bír, mert ottan már szántóföldek terülnek el, vagy egy másik utca keresztben épült házai állanak.

A házaknak ilyen csoportba való építése azonban szünőfélben van, mert tűz esetén a nagy hőség közelsége miatt, a melyet esetleg mind a két sor ház égése okoz, mentésről szó sem lehet, és aránylag kis területen sok család lesz szerencsétlenné.

A takarmány és háziállatok számára szánt épületek hátul a ház végében vannak, és istállóból, pajtából és fiókpajtából, illetve „pajta-fiából“ (mellékpajta) állanak. Az istállót csak épen olyan nagyra csinálják, a mekkorára szükséges; készítésénél az egyes fahasábok között épen oly gondosan kitömik mohval, mint a lakóházaknál, hogy a háziállatoknak a zordon télen át ne kelljen hideget szenvedniök.

E hátsó épületek padlásán van a takarmány. Némely gazdának annyi takarmánya terem, hogy a „pajta-fiába“ is jut. A behordott gabonát a pajtába, vagy „pajta-fiába“ rakják, hol röviddel a behordás után el lesz csépelve. A

tehetősebb gazdánál a pajtához csatlakozik a szin, hol a szekér (kocsi) és egyéb gazdasági eszközök vannak elhelyezve. A szin azonban többnyire hiányzik.

Olyan gazda alig találkozik, kinek annyi takarmánya vagy gabonája teremne, hogy az udvaron, a szabad ég alatt kellene asztagba vagy kazalba rakni, elfér az mind az épületben!

Ott, hol egy udvarban több lakó lakik, a hátsó épületek szintén egy csoportban foglalnak hátul helyet; még pedig megfordított sorrendben: a kinek lakása legelől van, annak hátsó épületei leghátul vannak, úgy hogy a leghátul lakónak gazdasági épülete mindjárt lakása mellett foglal helyet. Ezzel akarják, úgy látszik, kárpótolni ama előnyökért, melyeket a legelől lévő ház birtokosa lakója számára nyújt.

Megemlítendő, hogy vannak a határszélen olyan nyomorúságban élő községek is, melyeknek egyes lakói oly szegények, hogy a gazda családjával és összes házi állatjaival együtt egy szobában (?) lakik. A szoba egyik felében van a ló, mellette a tehén (?) és egy-két juh a jászolhoz kötve. A másik fele a család lakását képezi. E szobához még legfőlebb egy mellékhelyiség csatlakozik, hol a szekér és takarmány van.

A fát néha erre külön készített fakamrában tartják, mely a hátsó épületekhez csatlakozik, néha pedig a tornáczon, vagy a ház előtt méter hosszú hasábokra darabolva, rakásba rakják, míg a padlást éri; hogy a rakás el ne dőljön, két dorong úgy van a földhöz erősítve, hogy felső végeik a tornác padlásáig érnek. A fahasábokat belül a ház oldala, kívülről pedig a két dorong tartja. A mi fa itt el nem fér, az az udvaron hever valamely alkalmas helyen.

A disznó nem lévén itt olyan nagyon elterjedt háziállat, mint másutt, nincsen is minden háznál disznóól. De a hol van, ott a hátsó épületekhez közel építik. Fenyőfa-



hasábokból lesz összeállítva, a melyek közét mohval szintén kitémők; ez is faszindelyfűvel lesz födve.

A szárnyasok aránylag szintén kis számban fordulnak elő. A kinek lúdja vagy réczéje van (ez utóbbi nagyon ritka), vagy ólban, vagy istállóban tartja. A tyukoknak pedig nincsen is határozott helyük; rendszeren a hátsó épületek közt valahol keresnek maguknak alkalmas ültöt. De ha tojik, akkor azon napon, a mikor tojnia kellene, megfogják és kosárba ültetik. E kosár néha a konyhában van, néha pedig a pitvar falán van szegre akasztva, és ha szükséges, befödik alkalmas tárgygyal, pl. rostával. De gyakran előfordul az is, hogy az ugynevezett „fészektojást“ az ágy egyik végébe helyezik el, és rajta hagyják a tyukot ülni, míg a tojást el nem tojta.

Az istálló közelében van a trágyakupócz, mely néha az udvarban van, néha pedig az udvaron kívül, az istálló hátsó oldalán. Az ily istálló hátsó részén t. i. nyílás van, ezen át lesz a trágya az istállóból kidobva. Itt tehát a trágyakupócz az istálló falára támaszkodik.

Ha igaz az, hogy a trágyakupócz a gazda aranybányája, akkor itten a legtöbb gazda nem sokat törődik vele, hogy ezen bányára a lehető legnagyobb mértékben legyen kiaknáva. Egyes gazdák ásnak ugyan az elhelyezendő trágya számára gödröt, a melyet néha még kövekkel is kiraknak, legnagyobb része azonban ugy és olyan helyre rakja az istállóból kivetett trágyát, hogy erejének legnagyobb részét az eső- és hóvíz kilugozza. A miről meggyőződhetünk, ha hóolvadáskor vagy eső alkalmával az udvarokról, vagy a trágyakupócz felől folyó vizeket figyelemmel kísérvük.

A lakóház végén, vagy a hol több lakóház van a hátsó épületek mellett, van az árnyékszék, mely ugyan elég primitív szerkezetű, de azért elég védelmet nyújt és egy háznál sem hiányzik.

A házhoz csatlakozik a kis kert, mely nem fordul ugyan minden háznál elő, de a hol van, ott valóban rá-

illik a „kiskert“ elnevezés, mert csakugyan nagyon kicsiny. Többnyire a ház előtt van, néha azonban a ház végében fordul elő. Fő rendeltetése, hogy mihelyt csak az időjárás engedi, káposztamagot vetnek bele. A hegyek oldala még hóval van borítva, sőt a völgyekben is elég hó van még, midőn a kiskertben a káposztamag számára előkészítik a földet. Ha a szél a kertbe sok havat hordott össze és nehéz volna annak a helyszínén való elolvadását bevárni, a havat ásókkal kidobálják. A földet jól megrágyázzák és az ágyakat befödik, hogy a tyukok ki ne kaparják. Ha a plánták már kibujtak és éjjeli fagytól lehet tartani, éjjelre gondosan betakarják, nehogy a fagy zsákmányává legyenek a kis gyöngé növények. A kiskert nagy részét krumpli termesztésére használják, a hová korán érő krumplit ültetnek, hogy minél előbb raj krumplijuk legyen.

Termesztenek még a kiskertben torzsa után káposztamagot, itt-ott kevés zöldséget (eladásra) és vörösrépát (cezékla). Előszeretettel termesztik az ugynevezett „géber“ babot, melynek nagy szeme, lila és fekete színe van. Ezek mellé 2—3 méter magas póznákat is állítanak, a melyre a bab felkúszik; buja, piros virágával egész nyáron át valóságos díszül szolgál a ház környékének.

Termesztenek újabb időben tököt is. Egyesek kertjeiben buja ribizli- és egresbokor is van; általában azonban ugy ennek, valamint a gyümölcsfáknak tenyésztésére vajmi kevés gondot fordítottak. Újabb időben e téren is sok haladás észlelhető, és a gyümölcsfák meghonosítása nagyobb mértékben halad előre.

Némely házban nagy gondot fordítanak a kert azon részére, melyben a virágok tenyésznek, különösen áll ez azokra, hol serdülő leánykák vagy kifejlett hajadonok vannak a háznál; de gyakran koros asszony is előszeretettel foglalkozik a virágok gondozásával. A virágok közt előfordul az örökzöld, nárcisz, szegfű stb., melyek a mellett, hogy kellemesen illatoznak, a szemet is gyönyörködtetik.

Általában pedig a kerti virágoknak szintén csak kevés faja van elterjedve. A tehetősebbek azonban az ablakvirágok tenyésztésében fejtenek ki szép szorgalmat. Mert szokásban van itt is, hogy a leányok jóillatu virágokból és füvekből kötött bokrétával kezükben mennek vásár- és ünnepnapokon a templomba.

Megemlítendő még a kút is, mint a háznak környéke, honnan az emberek egyik legnélkülözhetlenebb „elemét“, a vizet merítik. A talaj minőségénél fogva, itten nem kell mélyre ásni, hogy vizre találjanak. Azért itten bár minden háznál nincsen is kút, a kutak száma aránytalanul nagyobb, mint olyan vidéken, a hol nagyon mélyre kell ásni, míg vizre bukkannak. Sőt van olyan helység is, hol alig találunk házat, hol kút nem volna.

A mi az udvart illeti, erről nincsen sok mondani való. Az udvar aránylag kicsiny, és nincsen benne, mi rendtelenséget vagy tisztátlanságot okozna. Mindennek megvan a maga helye földel alatt, és nincsen semmi, mi az udvar összhangját zavarná. Vannak ugyan udvarok, a melyekben a sár és piszok nagy, de ezeket a lakosok részint saját érdekükből már maguk érzik magukat indítatva köveccsel kihordani, részint pedig a hatóság egészségi szempontból kötelességükké teszi azt. Egyes községeknél pedig feltűnő gondot fordítanak az udvar tisztán és rendben tartására. Ez főleg azon községeknél tapasztalható, melyeknek lakói tulnyomó részben vászonkereskedéssel foglalkoznak, mint a kiknek ízlése általában finomultabb.

Ha már most szemügyre veszünk egy ilyen lakóházat, és képzeletben összehasonlítjuk valamely más vidéki tömött, vagy szalmás sárból rakott, nád- vagy szalmafüdeles házzal, és kérdezzük, hogy esztetikai szempontból melyik gyakorol jobb benyomást az emberre, a szemnek melyik tetszik jobban: bírálatunkban bár a megszokás nagy szerepet fog játszani, mégis ha tárgyilagosa akarunk látszani, habozni

fogunk ítéletünkkel, mert mindegyiknek megvannak szépi-  
szeti szempontból is a maga előnyei és hátrányai.

Az alföldi vagy dunántúli ház hófehér falaival talán jó hatást tesz a szemre, de ha tekintetbe vesszük némely ház tetejének kidőlt-bedőlt alakját, a tetőnek az alsó ház-  
testhez való aránytalan nagyságát, mely a szemlélőnek olyan embert juttat eszébe, ki mélyen szemére huzza kalapját; vagy az itt-ott rendetlenül kikandikáló szalma- vagy nád-  
szálakat, egy-egy lyukat, mely alatt verebek ütötték fel ta-  
nyájukat, a falak kis ablakait: az rossz benyomást tesz az ember szépiészeti érzékére.

Az árvamegyei tótok házai simára faragott falaikkal, arányosan magas, sima tetőkkel és a ház magasabb fekvé-  
sével, tehát általában külső alakjával, képes tetszést elő-  
idézni; de szürkés fekete színű teteje és barna vöröses, vagy szürkés színű, gyakran piszkosnak látszó oldalaival, melyen a mohtömés, kissé távolról tekintve, úgy néz ki, mintha ronggyal volna begyömöszölve, visszatetszést kelte-  
nek. És míg a fönti fehérre meszelt házak derült hangul-  
latot keltenek, addig ezek sötét színükkal komor és magába  
tért hangulatra ragadják a szemlélőt. Az egyiknek tehát színe, a másiknak alakja tetszetősebb talán.

Különben a megszokástól függ, hogy melyikre adjuk szépiészeti szempontból szavazatunkat. Az itteni tót ember-  
nek az ő háza külseje kétségen kívül jobban tetszik, mint az alföldi szalma- vagy nádfődeles ház. Viszont az alföldi ember az ő házát találja szebbnek, és az itteni házakat barnás színük miatt bizonyára csak tisztesegebb kovács-  
műhelyeknek nézné.



## 7. Házi berendezés és házi eszközök.

A nép földhöz ragadt szegénységénél fogva berendezése és eszközei csak a legszükségesebbre szorítkozik, és az élet fentartására nélkülözhetlen tárgyakkól áll.

Ha egy boldogabb vidék népe ellátogatna Árvamegyébe, és betekintene az itten lakó köznép házába: elszörnyükdönnék, hogy mikép lehet ezen egyszerű életmód, házi berendezés stb. mellett, megelégedett és boldog családi életet képzelni.

Annyi pedig bizonyosan áll, hogy az Alföld és Dunántul népe az itteni viszonyokhoz képest valóságos Kánaánban van, és aránylag tej- és mézben fürdik. Mindazáltal a nép egyszerűsége és szegénysége mellett nem kevésbé érzi boldognak magát, mint az áldottabb vidék népe.

A szobában fönt, egy sarokban van elhelyezve az asztal; mellette ugyancsak a sarokban, derékszög alakban készített kettős pad foglal helyet. A szoba butorzatát néhány szék, 1—2 ágy és láda egészíti ki. Általában mindegyik puha fából készül, és inkább egyszerűség, mint valami különös dísz jellemzi őket.

A láda többnyire egyszerű sárgás barnára festett; nem ritkán tulipán vagy más virág van rá mázolva. Egy-egy családtagnak nem lévén sok ruhája, nincs is mindeniknek külön ládája, belefér valamennyié egy, legfőlebb kettőbe.

Az ugynevezett „vetett ágy“, vagy vendégágy, melyre a magyar parasztasszony oly büszke, és melybe annyi ágyluhát iparkodik összegyűjteni, hogy felső részével majdnem a padlást éri: itten ismeretlen; ilyen fényezésre itten nem telik. Tolla sincsen annyi, mert kevés házi szárnyast tart, de meg pénz sem telik a szükséges vászonnemű beszerzé-

sére. De azért minden anya kötelességének ismeri, férjhez menő leánya számára legalább a legszükségesebb ágyneműt összegyűjteni, és ha még oly szegény is, legalább tyuk- és ruczatollból készít egy-egy sovány vánkost és dunnát.

A hol a család számos tagból áll, ott az ágyak kellő számának hiányában a fekvőhely különféleképen van felosztva. Egyik a ládán, másik a padon, harmadik a földön fekszik. Néha még a kályha mellett is van egy kis tűzhely alakú hely, melyet szükség esetén szintén fekvésre használnak föl. Hogy e fekvések nem valami puhák, az elképzelhető.

Többnyire azonban található egy-egy házban két, sőt három ágy is, melyek szalmával vannak megtöltve, és egyszerű házi vászonlepedővel fődve. Egy ágyban két, sőt három-négy gyermek is alszik; fődözőjüket a felnőttek által levetett ruhadarabok képezik. Nappal szintén ritka helyen lesz az ágy rendes terítővel lefődve.

A képek, nevezetesen a szent képek, elengedhetlen kellékei egy parasztszoba belsejének; még pedig annál több van, minél gazdagabb az illető, úgy hogy némely tehetősebb paraszt szobája falán alig látunk fehérét, mindent kép borít. E képek vagy új szövetségbeli jeleneteket, vagy szenteket ábrázolnak.

A fal díszének kiegészítése a feszület, mely a nép természetes vallásosságánál fogva egy házból sem hiányzik, úgy szintén a szenteltvíztartó, mely porcellán- vagy kőzönséges agyagból készült.

Az ágy fölött a padlás gerendájához erősített rúd, mely ruhatárul szolgál, itten épen olyan gyakori, mint a magyar földmivelő házában. A rúd két vége középen összehajtott kötélbe van dugva; a kötél felső része vagy a padlás gerendáján van áthuzva, vagy szeg van a gerendába verve, melyre a kötél felső része föl lesz akasztva. De szoktak fa- vagy vasszögeket egyszerűen a falba verni, a melyekre azután a szükséges ruhaneműt vagy egyéb tárgyat felfüggesztik.

A magyar földmivesnél előforduló polcz és az ezen függő disztárgyak (korsó, tányér, tál stb.) nem igen fordulnak elő. De találni egy kis szekrénykét, mely vagy a földön van, vagy szegre van akasztva, melyet só, tej, vaj, zsir (?), liszt és efféle tartására használnak.

Világításra ma már nagyjából petroleumlámpát használnak, még pedig olyan szerkezetűt, a melyben minél kevesebb petroleum kelljen. Az üveg (cilinder) tisztán tartására nem sokat ügyelnek, gyakran olyan füstös az, hogy inkább azt mutatja meg a lámpa, hogyan tud sötétíteni, mint világítani. Akárhányszor az üveg hiányzik is. A lámpa többnyire állványal van ellátva, ritkábban függő.

Olyan munkát, mely a szemet jobban igénybe venné, este nem igen végeznek, kivéve a fonóházakat, azért mindenütt minden este nem is lesz a lámpa meggyújtva. A fent említett tűzhelyen ugyanis nagyjából erős lángu fenyőfát égetnek, mellette főznek, és lángja nem egyenletes, de jobb világosságot ad, mint a lámpa. Azért míg itt tüzelnek, ennek világításánál közönséges munkát igen jól végezhetnek.

Természetesen itt is különbség teendő egyes helységek és jobb móduak között! Míg a szegényebbeknél az itten érintett tárgyak egyike vagy másika is hiányzik, addig a tehetősebbeknél már a berendezés is mutatja, hogy jobb módban élnek; különösen ha két szobájuk is van, a szobák egyikét nagyon tisztességesen butorozzák, benne nagy tisztaságot és rendet tartanak.

Találunk itten diszes szekrényt, fiókos ládát („sublat“ = Schublade), piperetárgyak számára üvegszekrényt, stb. Ezek beszerzése annyiival inkább lehetséges, mert aránylag sokkal olcsóbban és kényelmesebben lehet hozzájutni, mint faszegény vidéken. A deszka olcsó, a munkadíj sem drága, minthogy gyakran találkozunk emberekkel, kik nem tanult asztalosok ugyan, de azért közönséges házi berendezés ké-

szítéséhez kitünően értenek; de magok az asztalosok is olesón dolgoznak.

A konyhai berendezés, a mellett, hogy kevés tárgyból áll, szintén nagyon egyszerű. Majdnem kizárólag agyagedény van használatban, melynek egyrészt itten készítik, de sokat hoznak más vidékekről is, főleg Gömörmegyéből és Galicziából. Ez utóbbiak tartósabbak, mint itt a megyében készültek, de jóval drágábbak is.

Többre mint 2—3 fazékra alig van szükség a főzéshez. A rendes főzéshez használt fazekakon kívül van néhány nagyobb fazék is, a melyben a szecska leforrázására, vagy a dísznők moslékának megkészítésére vizet forralnak. A fazekak alakja alant keskeny alapzatu, néha alig fél decimeter átmérőjű; ehhez arányul az oldal alsó része, de közepén aránytalanul kiöblösödik, és fönt ismét szűkebb lesz, de azért a szája vagy nyílása elég nagy. A fazekak ezen alakja a takaréktűzhelyek terjedésével fogy, mert a takaréktűzhelyen a széles talapzatu fazekak gyorsabban átmelegülnek, míg a nyitott tűzhelynél e fajta fazekak alkalmasabbak.

A magas és szűk tejes fazekak itten ismeretlenek. Az itteni tejesfazekak nem sokban különböznek egyéb fazekaktól, talapzatuk valamivel szélesebb és közepük nem olyan feltűnően öblös.

Azon edények, a melyekben a mezőn dolgozók számára ételt szoktak vinni, aránylag szűkebbek, hogy a tej, káposzta vagy egyéb híg étel ki ne locsogjon, úgy mint a széles fazekakból.

Az agyagból égetett fedők előfordulnak, de kisebb mértékben; e helyett deszkából ők maguk csinálnak a fazekak, vagy lábosokra fedőket. A tálak szélesek, a melylyel a mélység nincsen mindig arányban. A nagyobb tálakból többen szoktak enni; a kisebb tálak a tányért helyettesítik, külön cseréptányérok nem fordulnak elő. A lábosok alakja rendes, lábai azonban hiányoznak is.



Nagyobbrészt fakanalat használnak az evésnél, úgy mint a főzésnél; a pléhkanál drágább voltánál fogva csak a jobb módúaknál van használatban. Hust ritkán esznek, azért a villák nem szükségképeni evőszerek. A késeknel különösen kiemelendő sajátságos alakjánál fogva azon kés, a melyet krumplivakarásra használnak; nyele fából készül és akkora, hogy a marokban épen elfér, pengéje pedig hegyes és rövid.

A „habaró“ („habarka“) egy konyhából sem hiányzik, sőt gyakran több példányban is előfordul. Felső része egyenes pálczika, alsó részén a pálczikából ágak indulnak ki, melyek kissé fölfelé állanak és féldeciméter hosszúságban le vannak vágva. Ezt alkalmas ágakból csinálják, hol egy bütykön 5—6 galyacska van kinőve. Az ág kergét lehuzzák, úgy hogy a habaró uj korában fehér színű. A főzésnél akkor jön alkalmazásba, ha lisztet vagy tojást kevernek hig étel közé; a midőn a két kéz tenyere között a felső végét gyorsan forgatják; alsó része ekkor a tojást vagy lisztet egyenletesen elosztja a folyadékban, így a lisztből vagy tojásból csoportok nem keletkezhetnek. (Alkalmazásának bővebb leírását majd alább).

Nem minden háznál fordul ugyan elő, de gyakori a konyhai berendezés között a krumplizúzógép. Bükkfából készül, négy lába van, és alakra nézve hasonlít a kender- vagy lentilóhoz, csak hogy jóval kisebb. A négy lábon vízszintesen nyugszik egy vastagabb hasáb; ennek az egyik végébe egy hengeralakú lyuk van vésve. Ezen lyuk alsó nyílására pléhlemez van szegezve, melyen apró lyukak vannak. A hasáb másik végére egy kis állványra van erősítve egy szeg körül forgatható emelő rúd. A rúd megfelelő helyén van egy henger, mely az érintett hengeralakú lyukba épen beleillik. Ezen kis gépet a főtt krumpli összeszakogatására alkalmazzák. A megfőtt krumplit a nyílásba teszik, és a hengert az emelő rúd segítségével folyton nyomkodják. Azon vége, melyet a kézbe vesznek, a könnyebb

kezelhetős végett szépen meg van faragva. A nyomás alkalmával ezen végét nyomják lefelé. Minthogy a másik vége meg van erősítve, fölfelé nem mehet, a nyomás a henger által a lyukra, illetve krumplira esik. Az elszakogatott krumpli a pléh lyukain át kinyomatik, és alant egy edénybe felfogatik. De csak a kenyérbe vagy lepénybe szánt krumplit zuzzák meg e gépben.

A kinek nincsen ilyen krumplitörő gépe, az csak kanállal zuzza szét a megfőtt krumplit.

Kinek fejős állatai vannak, annak a tej számára még külön berendezés kell. A zséter és vajköpülő olyan, mint másutt. A tej szűrésére részint rendes szűrőt, részint tiszta ruhadarabot használnak. A tejes fazekak alakja azonban, — mint említettem — jóval elüt azok alakjától, a melyeket pl. a Dunántúl láttam. Mig ottan hosszú és szűk fazekakba töltik a tejet, a melyben a tejet állani, meg-aludni hagyják, addig itten a tejes fazekak alakja nem sokban különbözik egyéb közönséges fazekak alakjától.

Az edényeket a konyhában részint polczokon és padokon tartják, részint a falba vert szegekre függesztik.

A vizet putton alaku (pitli) edényekben hordják és tartják. Ezek alakja olyan, mint a fuvarosok által más vidéken is az itatásra magukkal hordani szokott edény. A kutak bár közel vannak, de ezen edény a vízfordásra igen alkalmas. A sajtárt vízfordásra általában nem használják, mert a sajtár legkényelmesebben a fejen hordható, itten pedig a fejen semmit sem szoktak hordani.

Az agyagkorsó ugyan itt sem ismeretlen, de ebben inkább munka idején a mezőre szoktak ivóvizet vinni, vagy üresen magukkal vinni, hogy a munka helyéhez közel eső alkalmas forrásból megtöltsék azt; vízfordásra azonban a korsót nem szokás használni.

Található még a konyhában egy-két moslékos sajtár, a melyben a disznók számára (?) a moslékot keverik, vagy abban szokták a szarvasmarha számára szánt szeckát is

leforrázni. E sajtárokat azonban többnyire egy-egy „kiérdemült“ pitli pótolja.

Egy-két, fűzfából font kosár egészíti ki a konyha berendezését („opalka“). Alakja e kosárnak sajátságos; feneke körülbelül egy kör területének a fele; azon oldala, mely a vivés alkalmával a testhez simul, lapos, négyszögű; a többi három oldal hengeres. A lapos oldalon a vivésre szánt fogantyút a négyszög két oldalába belefönt és fönt ívalakban meghajtott vastagabb vessző képezi. Nagysága 10—20 liter.

Ezen kosarat a krumpliszedésnél használják; ebben szokták a gödörből vagy pinczéből a főzésre szánt krumplit fölhozni. Ha a krumpli nagyon sáros, vagy földes, akkor a vakarás előtt (itt t. i. a krumplit nem hámozni, hanem vakarni szokták!) a patakhoz viszik, kosarastul együtt a vízbe teszik, és egy bot, vagy a fönt említett habaró segítségével a benne lévő krumplit addig keverik, míg a kosár alól elfolyó víz nem egészen tiszta. Ezen módon szokták a marhák számára szánt krumplivakarékot is megmosni.

Az itt érintett kosarat mindenki maga is meg tudja csinálni; a folyók és a patakok mentében erre elég alkalmas fűzfa-vesszőt találnak. A fönti czélon kívül használják még vágott fa-, kavics-, földhordásra, trágyagyűjtésre, az oltatlan meszet is ebbe veszik stb.

De van a kosárnak egy sokkal nagyobb faja is, a melyet nem fűzfavesszőkből, hanem mogyorófaszálakból hasított lemezekből fonnak. (Lubcoví košik.) Ebben a tárgyat a háton viszik. Nagysága különböző; van 5 literestől fogva 80 literesig is. Alakja négy oldalú hasáb, melynek három oldala kissé kidomborodik, a negyedik, mely a hordásnál a hátat érinti, kissé homorú és a háthoz simul. E kosarakat már nem tudja mindenki megcsinálni, mert a hozzá való anyag előkészítése és az egésznek alakítása némileg nagyobb ügyességet igényel. Azért csak egyesek fog-

lalkoznak készítésével, főleg télen, a kik azután vagy háznak vele, vagy vásárra viszik.

Ha a háznál használják, akkor azon ívalaku fogantyúnál fogva, mely a háthoz simuló oldalon van belefogva, a hátra vetik, vagy valamely magasabb helyre előbb föltéve, innen a hátra emelik, és ott egyik vagy mindkét kéz tartásával a fát, szénát stb. viszik. Ha a nőknek távolabbra valami terhet kell vinni, szintén e kosárban viszik; csak hogy akkor előbb a kosarat egy lepedőbe teszik, a melynek végeit elől a mellnél összekötik, a mi által a kosár a háthoz lesz erősítve.

Általában itt a fejen sem a nők, sem a férfiak nem szoktak terhet hordani, mint a sík vidék lakói. Annak oka, ha nem tévedek, a hegyes-völgyes és köves utakban rejlik. Ha a fejen teher van, akkor nem tudhat a lába alá ügyelni és egy kő, vagy az utnak hirtelen emelkedése és süllyedése könnyen a lábak botlását és az illető elesését vonhatja maga után. De meg a dombon fölmenve, a fejen terhet hordani nehezebb is, mert ha háton viszik, a test ösztönszerűleg előre hajlik és a terhet könnyebben viszi.

A só törésére nem mozsarat, hanem köveket használnak. Minden háztartásban van egy kemény lapos kő, körülbelül egy negyed négyszög meter nagyságu: ez nem ritkán elhasznált, elkopott malomkő egy darabja. Ehhez keresnek a folyóban még egy kemény, mintegy két ököl nagyságu követ. Ha sőt törnek, akkor egy lepedőt vagy vászonruhát teritenek a földre, erre teszik a nagy lapos követ, a melyen a nagy darab sőt apró darabokra törik a másik kövel. Az apró darabokra zúzott sőt a ruha egyik oldalára helyezik, azután az illető, ki a sőt töri, a ruha széléhez, a kő mellé térdelve az apró sóból egy-egy marokkal a lapos kőre rak, és a mindkét kezébe fogott másik követ addig dörzsöli a kőhöz, míg az ott lévő só finom porrá nem őrlődik. Ha a só a kövön nagyon szétterjed,

kezével igazítja össze, és ha elfogyott, ismét egy marokkal vesz az apró sóból.

A megőrölt só a kő másik oldalán a ruhára ömlik.

Helyén valónak találok itt megjegyezni, hogy Árva-, Turóc- és Liptómege valamivel olcsóbban kapja a sót; 10 klg. ugyanis 97 kr., míg másutt átlag 12 kr. kilója; somában valamivel olcsóbb. De nem kap kiki tetszés szerinti mennyiségben a kedvezményes áron sót, hanem minden lélekre 10 klg. lesz számítva egy évre. Ujévkor a bíró-házban az egyes családok számára lélekszám szerint ki lesz állítva és a községi pecséttel hitelesítve a „sócédula“, a melyet a sóhivatalban fölmutatva, a só a fönti kedvezményes áron lesz kiszolgálva.

Ha valakinek több sóra van szüksége, mint a mennyit a sócédula mutat, a többletet az országban divó rendes sóáron kell fizetnie. Ha nem csalatkozom, a fönti kedvezményt Mária Thereszia királynő — tekintettel a tót vidék természeti szegénységére — adományozta az említett megyéknek.

E kedvezményes árban azonban csak a sóhivatalokban kapják a sót. Minthogy a szegény népnek nincsen módjában egyszerre nagyobb mennyiségben venni a sót, 5—10 klg. sóért pedig nem hozná be a sóhivatalba menni a sóhivataltól távol eső helyeknek; az említett kedvezménynek nem is volna ilyen formán gyakorlati értéke, minthogy egész Árvamegye területén csak két sóraktár van. A sóhivatalból közvetlenül tehát csak azon községek veszik a sót, melyek a sóhivatalhoz közel fekszenek. A többi községek úgy segítenek magukon, hogy kedvezményüket egyetemlegesen eladják egy vállalkozónak, ki egy bizonyos kiszabott árért sót állítani tartozik és 5 klg.-nál kevesebbet is ad el.

Mozsár csak kevés házban van. E famozsarak mintegy  $\frac{3}{4}$  meter magasak és többnyire csak árpa törésére (árpakása készítés) használják. Ha valakinek czukrot, bor-

sot, vagy más fűszert kell törnie, a mi közönséges paraszt háznál vajmi ritka esemény, akkor azt ép úgy szétmorzsolják, mint azt a sónál láttuk.

A mosást tehetősebbek rendes teknőben, a szegényebbek sajtárban végzik. Az öblítésre a patakhoz viszik a ruhát, ott egy a víz által oda hengergetett alkalmas kövön lapoczka fával vizet locsolnak reá, és addig ütik zuzzák, míg piszkos víz facsarodik ki belőle. Tekintve, hogy szegénységük miatt kevés ruhájuk van, aránylag igen gyakran kell mosniok.

Megvasalva csak a női felső ruha lesz és vasaló csak minden 5—6-ik házban van, a kik a többinek kölcsön adják; egyéb ruha pedig kézből lesz mángolva. E czélra hengeralaku fára a ruhát föltekerik, és az asztalon vagy ládán hosszú lapoczka deszkával erősen lezorítva addig hengergetik, míg a ruha jól ki nem simul. Hogy a ruha a hengergetés közben minél erősebben legyen zárva és szebben kisimitva, a lapoczka azon oldalán, a melyen a ruhával érintkezik, bevágások által rovátkossá van téve.

A szoba oldalfalai meszelve lesznek; minthogy az ilyen faháznál az ajtónak gyakori és erős betevése által az egész ház rengésbe jön és a fafalra kent mész is lehull, gyakran kell meszelní, ha az illető asszony a „tisza és jó háziasszony“ névre igényt tart. A meszelőt a cigány-asszonyoktól veszik, illetve élelmi szerért becserelelik.

A fát rövid nyelű fejszével hasogatják; a tuskó, melyre a vágandó fát helyezik,  $\frac{3}{4}$  meter magasságu, és valamely közép vastagságu fenyőtörzsnek az alsó része. Vastagabb darabok hasogatásánál sulykot is használnak. Ennek nyele és ütlege többnyire egy darabból készül és nem mint másutt látható, hogy az ütlegbe derékszög alatt lyukat fúrnak, a melybe a nyelet erősítik. Sulyokul a bükkfahasábokból olyant választanak ki, melynek egyik vége bütykös, a melyen tehát ágak nőttek ki, hogy tömölttsége és szívósságánál fogva az ütlegelésnél el ne hasadjon, és

mert ez sulyosabb. Az ütlegelésre szánt oldalt, a még mindig ütlegelésre alkalmas, kissé hengeralakúra faragják, a többi, főleg a kézbe fogandó részt sokkal vékonyabbra csinálják, hogy kezelése könnyebb legyen.

Közönségesen csak annyi fát vágnak, a mennyi a napi szükségére elég. Minthogy a községeknek maguknak is terjedelmes fenyveseik vannak, tüzelő anyagul leginkább fenyőt használnak. Ennek vágásában kiváló ügyesek; a nagyobb hasábokat vékonyabbakra hasogatják, azután bal kezökkel a törzsökre tartanak egy-egy vékonyabb hasábot, a jobb kézben lévő fejsze élével a kívánt hosszúságban rávágnak, a hasábon egyet fordítanak, és a fejsze éllel az ellenkező oldalra is egyet vágnak, és a kívánt hosszúságu hasábdarab a földre hull; nincs is annyira átvágva, mint inkább letörve. Így egy ügyes és szorgalmas favágó 8—9 órai időközben 4 köbmeter fenyőfát minden nagyobb megerőltetés nélkül képes földarabolni. Ha másnak vág, akkor egy ölért 50—55 krt kap, ha fűrészeli, 60 krt is.

A felső vidéken, a hol óriási tőzegterületek vannak, a fenyőfán kívül a tőzeget is használják tüzelésre. Nyáron a tőzegterületből téglalakú és nagyságu darabokban vágják ki a tőzeget, és midőn némileg megszáradt, haza viszik, hogy otthon teljesen kiszáradjon.

A lapátnak azon fajtát, melynek alsó része öblös, illetve homoru, mint a milyen magyar vidéken is használatban van, csak a cséplésnél a kicséplelt gabona összelapátolására használják. De van a lapátnak más faja is, a melyet trágyakidobásra, hóhányásra, trágyaszekér megrakására, udvar tisztítására használnak. Ez széles bükkfahasábból készül, és nyele rövidebb mint amazé; az alsó, lapátolásra szánt rész hosszu, csak kissé öblös, és alsó széle élesre van faragva, hogy a trágya könnyen rámenjen.

Trágyahányásra sincsen a vasvilla használatban, hanem az e célra készített villát is bükkfából készítik. Ennek azonban úgy alakja mint hosszúsága elüt a magyar

vidéken használni szokott favillától, bár ilyent is lehet látni. Sokkal rövidebb és erősebb. Ez is három águ, de az egyes ágak csak kissé görbültek. A középső ág és a nyél egy darabból készül, a melynek körülbelül a harmadrészen átfurt lyukon, decziméter hosszúságú pálczikát huznak, a melynek két végére illesztik a villa másik két ágát. De, hogy a három ág jól összetartson, még két más helyen két ujjnyi széles léczhez is lesznek erősítve.





## 8. Táplálék.

A táplálék képezi az ember legfőbb és egyáltalán nélkülözhetlen természeti szükségét; és minthogy a táplálék mindenütt a természet kifogyhatlan, nagy tárházából kerül ki: talán mi sem hordja magán inkább valamely vidék bélyegét, mint a táplálék anyaga és készítmódja, a hol nem annyira a divat és szokás az iránytadó, mint inkább maga a természet, mely a táplálékhoz az anyagot szolgáltatja.

Ha a két legfőbb tápanyag u. m. a levegő és víz, egymagukban elégségesek volnának a test főtartására, úgy táplálék tekintetében bizonyára Árvamegye volna Magyarország legboldogabb része, mert jobb és egészségesebb víz széles e hazán alig található, mint az itteni kristálytisztá forrásokban; egészségesebb, és az emberi szervezetre minden ártalmas alkatrésztől inkább ment levegő alig környezi a föld környezetét, mint az itteni, a fenyvesek által ózonnal bőven ellátott levegő.

A természet, ha nem is egyenletesen osztotta fel javait az egyes vidékek között, de mindenesetre méltányos volt, mert a mit egyrésztől megvont, vagy csak kis mértékben adott meg, azt más irányban pótolta. Tekintve, hogy az ételek e vidéken szerfelett silányak, nem csalódom, ha azt mondom, hogy e silány táplálkozás mellett csakhamar tönkre kellene menni a népnek, ha vízének és levegőjének minősége is arányban állna egyéb tápláléka minőségével. De éppen a silány táplálékot pótolja a víz és levegő kitünősége.

„Fölvidékünk lakosságának csaknem egyedüli tápláléka a burgonya, annyira, hogy e növény megromlása vagy hiánya, már éhséget, nyomort idéz elő. Csak a burgonya rothadjon el, és kész az országos inség a fölvidéken.“ (L. Pelsőczy „Magyar o. és a tótok“ 18. o.) E szavak bőven jellemzik, hogy a krumpli itten a legfőbb tápanyag, a melyhez első sorban a káposzta sorakozik. E tápanyagok közül pedig egyik sem dicselkedhetik olyan alkatrészek bőségével, melyekre a testnek föntartására és gyarapítására szüksége van. De a test, hogy rendeltetésének megfelelőhessen, megkivánja a szükséges tápanyag mennyiségét. Erre e fönti két termény csak úgy képes, ha belőlük többet eszünk. A kisebb tápanyag tartalmát ugyanazon táplálék pótolja mennyiségileg. Innen van, hogy a tótok aránylag sokat esznek.

A krumplit héjában soha sem főzik, hanem először megvakarják, tehát nem hámozzák, mint másutt. Sütni krumplit csak a mezőn vagy erdőben szoktak. Csak közép számú családnál is este-reggel egy nagy melenczével kell megvakarni, hogy az egész ház szükségét kielégítse. A megfőtt krumplit ganicza módjára összezúzzák, de vaját vagy zsírt nem igen tesznek bele. Ebből mindegyik kivesz tányérjára illetve kis tálára egy jó nagy adagot, alaposan összekeveri egymással, és fakanalával jóízűen elköltéséhez lát.

A káposztát, ha van mivel, berántják és hogy sűrűbb legyen, liszttel behabarják. Zsíryanag hiányában a berántás abban is marad; ha pedig nincsen a behabarásra lisztjük, akkor 2—3 nyers krumplit reszelnek bele, mely liszt tartalmával megsűriti azt. Változatosság kedvéért néha a káposzta helyett káposztalevest főznek, mely ha jól meg van sózva, paprikázva és benne húsos kolbász, vagy más húsnemű étel főtt, nem is olyan rossz. Csakhogy e leves ritkán szokott húst látni. A levet a káposztahordóban a káposzta fölött összegyűlt, illetve a kő által kisajtolta savanyu folyadékból veszik. Ha a folyadék ottan fogytán van, akkor al-

kalomadtán, midőn a káposzta felületét és körülötte a hordót megmossák, vagy midőn káposztát vesznek ki, többkevesebb vizet öntenek rá. E kivett levét szintén forralják, néha berántják, liszttel behabarják, hogy sűrűbb legyen, vagy egy-két tojást habarnak közéje. A tálra vett krumpli mellé káposztalevest (kapusnica) öntenek, és minden kanál krumplit a levesbe mártanak; vagy pedig a krumplit összekeverik a levessel, mint a káposztával szokták.

A szétzuzott krumplit édes- és aludtejvel vagy íróval is eszik, kiknek t. i. fejős tehenök van, vagy más módon tudnak tejre szert tenni. Itt is a krumplit vagy csak belemártják a tejbe vagy azzal összekeverik. Ennek íze hasonlít a tejfeles krumplileves ízéhez, és ha a szétzuzott krumpli előbb jól meg volt vajazva, bárkinek is jól izlik! De nem igen szokták vajazni.

A krumpliból galuskát is csinálnak, még pedig a következő sajátos módon: A megvakart nyers krumplit megreszelik; e reszeléket kézzel jól kinyomják. A kifolyó folyadékot felforralva ruhakeményítésre használják, míg a kiszajtott krumplit árpaliszttal tésztává gyurják, és kanállal kiszakgatva, vagy kézzel kicsipdelve, vízben kifőzik. Kellő forrás után kiszedik és megvajazzák vagy zsirozzák (?) De a galuskát krumpli nélkül is főzik.

Egy kiváló nemzeti étel a „kulasa“, melyet első tekintetre inkább valami ragasznak (Kleister), mint ételnek tartanánk. Többnyire árpalisztból készül, de igen szegények zablisztból is főzik. Készítésmódja hasonlít némileg a Dunántúl készíteni szokott hajdina vagy buzalisztganiczához, csak hogy a liszt nem lesz először a lábosban piritva, hanem a forró vízbe a fönt leirt habarkával való folytonos keverés között egyszerűen behintve. Bárnyen ügyes is a háziasszony a habarással, egyes kis lisztgömböcskék mégis maradnak benne; különben az egész meglehetősen hígra lesz hagyva. Némelyek vajjal vagy zsirral, mások tejbe

mártva eszik. Jól megvajazva vagy zsirozva, kellőleg megfőzve, szintén bármely éhes gyomor igényét kielégíti!

Karácsony előestéjén főzik az ugynevezett „opikánczit.“ Tésztából ugyanis kis diónagyságu gömböket csinálnak, a melyeket szárazra sütnek. Este jó forró vízzel leforrázzák. Jól megzsirozva vagy vajazva és mákkal vastagon meghintve, öntött mákos mácsik íze van, és kitünően izlik.

Különben karácsony előestéjére minden képzelhető ételre iparkodnak szert tenni; ilyenek: különféle hüvelyes vetemény, aszalt szilva, alma, sütemény, főleg pedig a halnak nem szabad hiányozni; sőt ha hal nincs, legalább a formájának kell meglenni, és halképében heringet tesznek az asztalra. E különféle ételekkel azután szokatlanul jólaknak, innen származik a tótok következő közmondása, a melyet akkor szoktak alkalmazni, ha valaki nagyon jólakott: „Tak som sa najel, ako sedlak na hodi.“ Ugy jólaktam, mint a paraszt karácsonkor.

Egy különös neme a süteménynek a „baba.“ Ez a következő módon készül: Az ujonnan borjuzott tehénnek első két-három napi tejét, melyet — ha nem csalatkozom — gyantatejnek neveznek, tótul „mlezivo“, mely sűrű, sárgás, zavaros és e napokban a forralás alkalmával megturósodik, összekeverik liszttel, azután kukoricza- vagy hajdinamálé (prósza) módjára tepszikbe töltve megsütik. Az ilyen sütemény valódi csemege az itteni tót népnél. Azért, ha valahol téhen borjúzik, közeli és távoli szomszédok sietnek e házhoz, és ha csak lehet szert tesznek egy kis zavaros tejsre. No ennek ízéről nem tudok a saját tapasztalatamból referálni, mert ezt megízlelni már nem vitt rá a természetem. De a mint mondják, kitünő íze van. Jó étvágyat!

A saját maguk termelte árpából árpakását, „lohadza“, is csinálnak. E végből az árpát nagy famozsárba teszik, és annyi forró vizet öntenek rá, a mennyit elnyelni képes, a mitől azután földuzzad. Ekkor azután a törővel a mo-

zsárban addig ütik, míg a külső héj le nem hámlik az árpáról.

Az üzletben vett tápanyagok közül árpa- és köleskását és hüvelyeseket szoktak leginkább főzni. Különben ezeket csak akkor veszik, ha a krumpli- és káposztatermés balul ütött ki, és így mintegy kényszerítve vannak reá, vagy nyáron, míg a krumpli nem érik.

Minthogy disznót csak a gazdagabbak ölnek, hús csak ritkán, legfőlebb vásár- és ünnepnapokon jó az asztalra. Különös húsevési alkalom, ha valaki ökrét vagy tehenét valami baleset miatt kénytelen levágni. Ekkor t. i. a levágott marha husából mindenki tartozik venni, hogy a káros vesztesége legalább némileg megtérüljön. Egy ó font hús ára ilyenkor tíz krajczár; ezen „olcsóságot“ némelyek ki is szákmányolják, és nagy tál húst vesznek. Ez természetesen csak olyan eseteknél van megengedve, midőn a marhát nem közveszélyes vagy megfertőztető betegség miatt kellett levágni. De ekkor helyi szabályzat szerint hatóságilag kényszeríthető minden földbirtokos, hogy a leölt marha husából vegyen, vagy a reá eső részt fizesse meg, mert azt tartják: „ma nekem, holnap neked.“

Általában a zsirnemű anyag, hogy prózai kifejezést használjak, nem igen szokta „elcsapni a hasát“, mint a magyar mondja. Disznót csak a jobbmóduak ölnek, de a lakosság legnagyobb részének egyáltalán nem igen látja disznózsir a konyháját. Megelégesznek vajjal. Néha meg a mézárszékben faggyut vesznek, és ezt használják egyéb zsiradék hiányában. Zsir, vagy vaj helyett használnak len- vagy kendermagolajat. Teszik ezt pedig főleg a bőjtön, a midőn a vaj már elfogyott és zsirral (faggyuval) nem akarnak főzni. Minden faluban van ugyanis egy-két házban egy kis sajtó. Ide viszik a lent vagy kendert, hol ezen sajtó segítségével pár krajczárért olajat sajtolnak belőle. A kisajtott kender maradéka a „kuchen“, pogácsa, melyet mint

jóízű csemegét költenek el. A lenből kevésbé sajtolnak olajat; pogácsáját esetleg a lovak- vagy teheneknek adják.

Ünnep alkalmával azonban kiki iparkodik egy kis pénzre szert tenni, hogy jobb ételeket készíthessen, valamit süthessen, és így az ünnepet ezen módon is méltóképpen megülje. Sütnek ilyenkor kalácsot és egyéb süteményt is; reggelire pedig mindegyik egy jókora fazék kávé mellett dicséri az urat a nap dicsőségére. A jobb móduaknál pedig a kávéivás egyéb alkalommal is előfordul.

Bizonyára föltünhetett egyik-másiknak a t. olvasók közül, hogy arról, a miről első sorban kellett volna a táplálékok között megemlékeznem, a kenyérről, eddig egy szót sem szóltam. Ezt szándékosan és tudatosan tettem, még pedig azért, mert a szegény tót paraszt házában soha sem sül kenyér. Rendes, minden napi kenyér szintén csak a módosabbaknál fordul elő. A kenyeret pótolja valami pogácsa vagy lepény-féle sütemény, melyet árpa- vagy zablisztból sütnek. Ennek alakja kerek, nagysága 2 decimeter, átmérője 2—4 centimeter vastagsággal. Színe — nem túlzok — gyakran koromfekete; a süteményből árpa- vagy zabhéjak kandikálnak ki. Ilyent rendszeren minden nap, főleg pedig nagy munka idején, vagy midőn valami távoli útja van a gazdának, szoktak sütni. Bárhol is megsül, sütik kemenczében, parázson, vaslábon (Dreifuss = „dreifus“) stb.

Azzal a kis gabonával, a mely terem, képesen kell bánni, hogy egész évre elég legyen és vetőre is maradjon. Eladásra így nem kerül semmi vagy csak kevés. Szekéren egyes gazda gabonát soha sem visz a malomba, mert nem őröl annyit egyszerre, hogy érdemes volna azt szekéren vinni. Rendszeren egy köblös zsákot megtöltenek gabonával, és az asszony azt a malomba czipeli. Némely helyen pedig, a hol a versengés miatt a molnárok az őrlők kedvében akarnak járni, a molnárok egy-lovas szekerekön maguk szedik össze az őrlendő gabonát, és vissza is viszik. Az

ilyen zsák lisztnek több hónapra elégnek kell lenni, pedig a lepényen kívül a kulasa lisztje is abból kerül ki.

Mindennapi kenyere általában a szegény árvamegyei tótnak nincsen, és így tehát hiába imádkozza: „Mindennapi kenyерünket add meg nekünk!“

Itten fölemlitendőnek találom, hogy míg nyáron napjában háromszor esznek, és nagy munka idején még ozsonáznak is valami csekélységet, addig télen napjában csak kétszer esznek, u. m. reggel 9—10 órakor és esti 5—6 órakor; a vacsorát télen a reggelivel többnyire együtt készítik, és este csak föl lesz kissé melegítve.

Italul a vizen kívül leginkább pálinka szolgál, mely nem egyéb, mint nagyon higitott szesz (35% szesz és 65% viz.) Gyakori, de már drágább ital a borovicska vagy fenyőmagpálinka, mely a gyalogfenyő (boróka) bogyóiból destilláltatik, mint szilvából a szilvapálinka. Míg amannak jelenleg a szeszadó- és új regáletörvény után 24—32 kr, addig emennek 80 kr és 1 frt literje. Bort vagy sört ritkán isznak, ezeket aránylag drágának tartják. A bornak 30—60 kr, a sörnek 24—30 kr literje. Különös alkalmakra pl. ünnepekre, keresztelő- vagy lakodalomra hazavisznek pálinkát, és előbb vízbe mártott cukrot barnára piritanak, azután a pálinkával fölforralják és különféle fűszert, u. m. fahéjat, szegfűszeget stb. tesznek beléje.

A pálinkafogyasztás az utóbbi években óriási mérvben csökkent, és talán felényi szeszt sem fogyasztanak el, mint csak 8—10 évvel is ezelőtt. Ennek oka természetesen nem annyira a nép józanodásában, mint inkább a szesz megdrágulásában keresendő, a melynek ára — tudvalevőleg megkétszereződött. Míg előbb estéken, de nappal is tömve voltak a koresmák, addig ma már ugy nappal, mint este csak úgy kongnak az ürességtől. Ez kétszeresen jó jelnek volna vehető, ha a nép természetes józanodásának volna e körülmény betudandó, és nem az általános szegénység- és nyomorúságnak.

Nem tagadható azonban, hogy a nép természetes józanodásának is van benne némi része. E téren a lelkészek valóban buzgó, és eléggé nem dicsérhető fáradságot fejtenek ki; nem szünek meg a pálinkaivás rosz hatását fejtegetni, és szüntelenül ostromozni. Soknak jóakaró szava persze pusztában hangzó szóként hangzik el; de — dicséretökre legyen mondva — sokan meg megfogadják a lelkész meggyőző szavait, és nem csak hogy lemondanak a pálinkaivásról, de ezt meg is tartják. Van község, melynek buzgó lelkésze annyira vitte népével a dolgot, hogy a pálinkaivás minimumra szállott alá.

Ismerek olyan községet is, a hol isznak ugyan pálinkát, de többnyire csak otthon. Vasár- és ünnepnapokon pedig épen tartózkodnak a korcsmázástól. Az otthon való pálinkázás a korcsmaihoz képest már mindenesetre haladás, mert otthon az ivás soha sem fajulhat annyira el, mintha a korcsmában iszik, hol a forrásnál képzelet magát, és soha sem tudja, hogy mikor meritett eleget e forrásból.

Nem tartozik ugyan a táplálékhoz, de mint „élvezeti cikket“ itt fölemlítésre méltónak találom, hogy szokás itten szurkot, „smola“ (kifőzött fenyőfagyanta) rágni. Ezt többnyir erongyszedő gyermekektől zab- s árpalepényért, vagy rongyért becserelik, de gyakran maguk is kifőzik. E szurok színe a kifőzés után piszkos sárga. Hogy mi indítja ezen nem eléggé indokolható szenvedélyre őket, föl sem foghatom; annyi tény, hogy a szurok rágás annyira el van terjedve a gyermekek és nők között, hogy nem ritkán látni már az értelmiséghez tartozó nőket, hogy ezen „nemes“ szenvedélynek buzgón hódolnak. Az iskolában pedig, főleg a tanév elején, a tanító a legnagyobb szigorral is csak nehezen képes tanítványait ezen kérdőzésnek látszó szurokrágásról leszoktatni. Azt mondják, hogy a fogat tisztítja, és a folytonos rágás nyálképzésre ösztönözvén, az emésztést elősegíti. Ez azonban náluk csak állítás; úgy hiszem, hogy




inkább kedvtelésből és szokásból hódolnak ennek a furesa divatnak!

Nem tartozik ugyan a táplálék közé, de mivel szintén „élvezeti czikk“, és mivel némelyik állítása szerint inkább táplálék nélkül el tud lenni, mint e nélkül, főlemlitem itt a dohányzást is, mely különösen egyeseknek, nem csekély szenvedélyét képezi. A dohányzásra kurta száru kis pipákat használnak, melyeknek szopókája hajlott; gyakran lehet azonban kurta makkrapipát is látni. A Galicziához közel eső falukban, kis, görbe száru sárgarézpipa van használatban; a pipát sárgarézből készített láncz tartja a szárhoz; e láncz, valamint a hosszabb-rövidebb sárgarézgyűrűk a pipának diszítését képezik. A tapló, tűzkő és aczéllal való pipára gyujtás még eléggé el van terjedve.

Nem vetik meg a „mocski“-t = (mocsok) sem, magyarul bagó vagy zsiros dohány. Alig találunk földmivelőt, ki e két szenvedélynek kora ifjuságától késő vénségéig nem hódolna, és rabja nem lenne. A bagónál nem válogat, vajjon az a pipa alján érett-e meg, vagy szivarvég alakjában kinálkozik. A szivart nagy luxusnak tartják, és csak nagy ritkán pl. mulatás közben, vagy lakodalomkor szivaroznak, ekkor is inkább a legények. A „potyát“ azonban nem vetik meg, és az ingyen kapott szivar elszívására bárki és bármikor a legnagyobb készséggel vállalkozik.

Említésre méltó, hogy a hagymát, főleg a foghagymát nem igen kedvelik, és korán sem képezi ez olyan kedvencz csemegéjüket, mint a magyar embernek.



## 9. Ruházat és viselet.

A ruházat az ember teremtése óta nagy szerepet játszott az ember életében. De minden időben arra törekedett az ember, hogy a szükség és czélszerűség mellett tetszetős alakot adjon ruházatának és anyagát megválassza. A természeti szükség mellett a divat is mindjárt föllépett. A hiuság is némi szerepet játszhatott, midőn Ádám apánk és Éva anyánk a fügefa és nem valami alsóbb rendű növény leveleit választák első ruházatul.

A ruházatban a természeti szükség mellett az egyes vidékek szokása és divata is tekintetbe jön itt is. Daczára, hogy a megye területe aránylag nem nagy, a ruházat a megye egyes részeiben mégis nagy, eltérő különbséget mutat, úgy hogy alig találni 2—3 községet, a hol a divat egy és ugyanaz volna. Azért, ki a megye különböző részében divó viseletet ismeri, bárhol is találkozók valakivel, minden kérdés nélkül tudja, hogy melyik vidékről való, és 2—3 község neve között az illetőnek lakóhelyét is kitalálja.

A téli ruházat ugyszólván semmi eltérést sem mutat a nyáritól. A nagyobb helységekben (mezővárosokban) a viselet is mindjárt elárulja, hogy finomultabb izlésük van; ottan pedig, hol a megye Galicziával határos, az ugynevezett lengyel falukban, mint Podvilk, Jablonka stb., a lengyel nyelv és egyéb lengyel szokások mellett a ruházat és viselet is majdnem teljesen azonos a lengyel határszéli viselettel.

A férfi hétköznapi felső ruhája daróczból (haliéna) készül, melynek vidékek szerint majd fekete, barna, majd

fehér színe van. Erre nézve határozott szabályt nem is igen lehet fölállítani. Általában a fehér színű darócz inkább el van terjedve, a minék oka, hogy több fehér, mint fekete színű juh van e vidéken. Mégis a megye déli részében csak fehér színű daróczból készítik az egész öltözetet. A megye közepén, mint Turdossinban, Trsztenán és a közel eső falvakban, a fekete, barna, és barnásszínű szövet van elterjedve. Kriva, Dluha környékén, de főleg északon a lengyel falukban a nadrágot fehér, a kabátot fekete színű daróczból varrják. Fekete nadrágot fehér kabáttal hordani még nem volt alkalman látni. A fehér daróczot a „városi“ tót ember, és a nemes faluk lakosai, az ugynevezett „kis nemesek“ (ittén nagyobbbrészt „bocskoros nemesek“ a szó legszorosabb értelmében) a világért sem viselnék.

A posztót egyes falukban maguk szövik, és mint házi iparczikket otthon vagy vásárokon eladják. Juhokat minden faluban eleget tartanak. Néha a juhtulajdonos maga gyűjti össze a juhairól lenyirt gyapjut és megszöveti; néha megmagok a darócztakácsok vásárolnak össze gyapjut és a kész árút adják el. A gyapjut először megmossák, azután megfonják és vászon módjára megszövik. De a megszött posztó még nagyon ritka, azért vízben kifeszítve, alkalmas eszköz segítségével addig ütik, míg az jó sűrűre össze nem húzódik.

A kész posztó szélessége mintegy másfél meter. De csak felényi szélesre szötték először és csak azután két véget szelességüknél fogva egymás mellé szorosan összevarrnak, úgy hogy alig lehet észrevenni, hogy két darabból van összevarrva. Az összevarrás még a vízben való összeverés előtt történik; így a varrás helyét csak akkor lehet jobban kivenni, midőn a posztó már kopni kezd.

Eladása nem meter vagy rőf, hanem mindig öl szerint történik. Egy öl hosszú posztó 3.60, 4.50 firt. Árva megye területén ugyan elég posztót csinálnak, de a szomszéd Ga-

licziából is hoznak be. Ez jóval finomabb, szövete sűrűbb és tartósabb is, de azért drágábban is árulják. Ennek öle 6—7 frt. Hoznak még Zólyomból és más posztógyárakból is.

Az egész nadrág két darabból készül, és alakja testhez álló (?), mint a magyar nadrágé. A nadrág fele a lábszár belől levő oldalán lesz összevarrva, a két fél pedig így egymáshoz illesztés után előlről és hátulról. Zseb nem készül rá. A testhez szíjjal erősítik, hogy le ne essék; a szíjat a megfelelő helyen belé lehet húzni, mint a magyar nadrágnál. Alul a boka körül kapesok tartják össze.

A daróczból készített kabát többnyire egy darabból készül, azért az nem mindig áll kellőleg a testhez. Az ilyen kabátoknál néha a két oldalról egy-egy háromszög alakú lebeny marad a felesleges posztóból, a mely épen nem mondható, hogy a kabát díszéül szolgálna. De vannak rendesen kiszabott testhez álló kabátot is; főleg a mezővárosokban és környékén, hol különösen a fiatalság nem elégszik meg, hogy teste csak fődve legyen, hanem már a csinra is nagy tekintettel van.

Kész darócz ruhát nem árulnak, hanem kinek-kinek a posztót meg kell vennie és a szabónál, a milyen közönseges paraszt ember személyében minden községben van több, megvarratni.

Általában e darócz ruhát díszítés nélkül viselik, de a díszítés főleg egyes jobb módu községekben is el van terjedve. Díszítésül legnagyobb előszeretettel a zöld színű, és különféle szélességű zsinórt használják; de gyakran díszítik a ruhát fekete vagy vörös zsinórral is. Ritkábban bár, de a zöld, piros és kék posztóval való díszítés is előfordul, a melylyel a kabátot, annak gallérját és zsebjeit szokták köröskörül befoglalni.

Főnt a lengyel határon, Jablonka, Podvilk környékén, hosszú, majdnem térdig érő kabátot viselnek, a melynek alsó része nagyon széles, és ide-oda lafog. Itten piros zsinórt használnak a kabát díszítésére. De itt is előfordul a

rendes testhez álló kabát; a kinek izlése annyira finomult már, hogy az érintett hosszú, széles kabátot nem hordja, az vagy egyáltalán nem diszített kabátját, vagy legalább nem olyan kirívó színnel. A nadrágot pedig többnyire zöld, piros, vagy fekete színnel diszítik.

Az Oravicza patak völgyében Trsztenáig, fehér színű daróczruhát viselnek, a melyet egyáltalán nem diszítenek. Turdossinban és környékén szintén ritka a diszítés; a Studjena (olv. Sztugyena) völgyében ismét nem diszítenek. Krivatól dél felé a diszítés többé-kevésbé már minden faluban divatban van. A Fehér-Árva és mellékvölgyeiben a diszítés ismét hiányzik. Ott a hol diszítenek, főleg a nadrágot zsinórozzák gazdagon; talán mondanom sem kell, hogy a fiatalság jobban hódol itt is a divatnak, mint a korosabbak. \*)

A szűr, melyet télen a hideg, nyáron az eső ellen használnak, csak rövid, és inkább volna egyszerű kabátnak nevezhető, nem is igen különbözik tőle. Télen nagyon divik a „szedlak“, lengyelesen „kocsusek“ vagy bunda. Olyanok, kik sokat uton vannak, tehát a fuvarosok, a feltestet elfödő hosszúságú ujjas bundát viselnek, míg mások ujj nélkülit. E ruhanem — úgy látszik — Galicziából származik, mert ott még urinők is viselik ezen ujj nélküli kocsusokat, bundát, mely nem ritkán különféle varrásokkal van diszítve, mint a magyar parasztasszony bundája.

A mellényt télen a kocsusek pótolja, vagy olcsó posztó vagy szövethől csinálnak ilyent; de daróczból mellény soha sem készül. Sokan egyáltalán nem viselnek mellényt. Egyáltalán itt-ott lehet látni, hogy némelyik darócz helyett egész ru-

---

\*) Tudomásom szerint Csehély Adolf trsztenai gymn. rajztanár, kinek kedvencz tanulmány tárgya a magyar ornamentika, ittléte óta az árvamegyei tót diszítés, nevezetesen himzést is tanulmány tárgyává tette. Az ő nyilatkozata folytán is állithatom, hogy az itteni tótok izlése e téren is dicséretre méltó.

háját valamely olcsó szövetből (Zeug) készítetteti, de csak ritkán. Ilyen ruha ugyan jóval olcsóbb, de nem is tart annyi ideig, meg korántsem melegít annyira, mint a darócruha.

Nyakkendőt vagy sált közönségesen még télen sem látni viselni, és ebben jóval elűtnek a magyar embertől, ki a legnagyobb melegben, bár ing és gatyában dolgozik, de vastag nyakkendőjét még sem veti le. A legények azonban vásár- és ünnepnapokon könnyű kis, feketeszínű selyem- vagy fél selymekendőt hordanak a nyakukon, melyet szükség esetén „glott“ pótol.

A ruházatok között a kalap az, mely az egyes vidékeken a legnagyobb változatosságot tünteti föl, és előfordul a keskeny karimájú csárdás kalaptól kezdve, majd az esernyő szélességű karimájúig. E karima néha fölfelé gömbölyödő, és óriási nagy, úgy hogy a divatban levő női kalapok valószínűsége „kismiskák“ hozzá képest. Ilyeneket viselnek a Fehér-Árva felső részén és mellékvölgyeiben. De még szélesebb, fölfelé hengeredő karimát viselnek a krivaiak, dluha- és dubovaiak. Néha a karima lapos, kissé lefelé áll és középnagyságu; ilyeneket viselnek főleg az Oravicza patak völgyében, kivéve Trsztenát; Chizsne és Jablonka környékén is előfordulnak. Ez is inkább lengyel divat. E kalapok körül zsinórra fűzött kis kagylók, vagy piros hárász-pamut képezik a díszítést. Itt tesznek a kalapra kakastollat is, de a kakas- és pávatollal való gazdagabb díszítés és föllobogózás főleg a kriva-, dluhaiak és környékük sajátja. De ezen díszítésnek csak a fiatalabbak hódolnak; az öregek, kiknek ez már „czifra“ (czifri), mint korukhoz nem méltót. a maguk részéről megvetik. Trsztenán, Turdossinban és Turdossin környékén keskeny karimájú csárdás kalapot viselnek, minden díszítés nélkül.

Télen kalap helyett bárány-, medvebőr, vagy posztóból csinált és fekete prémes (báránybőr) sapkát viselnek, a melyek úgy vannak készítve, hogy a fülekre és hátul a

nyakra letűzhetők, különben pedig piros vagy zöld szalaggal vannak fönt összekötve.

A rendes hétköznapi ruházathoz járul a bocskor, nemzeti nyelven krpec (de csak természetesen a többes számban használtatik: krpci), mely könnyűségénél, czélszerűsége és olcsóságánál fogva a vidék viszonyainak leginkább megfelel. A bocskornak két neme van. Az egyiket, a melyet módosabbak és fiatalok viselik, olyan községekben, a hol a műveltség tekintetében előbbre haladottabbnak tartják magukat, szintén durva bőrből készítik, csak hogy rendes megpatkolt külön sarka és szegekkel sűrűen megpakott külön talpa van, és alakja inkább valami nagy és durva félczipőhöz hasonlít. Ez fénymázolható is.

A másik a tulajdonképeni bocskor, a mely aránytalanul jobban el van terjedve amannál, mert jóval olcsóbb. Az egész egy darab bőrből készül, mely czélra az itteni timárok tehénbőröket dolgoznak ki, és vásáron eladják, vagy néha vásár- és ünnepnapokon az egyes faluk koreimában, vagy más alkalmas helyen árulják. Mig amazt csak a czipész tudja elkészíteni, addig emennek megcsinálásához majdnem mindenki ért maga. Ha a bocskor talpa vagy sarka kilyukad, egy régi bocskor darabjával, vagy új bőrrrel az illető megfoltozza, ha már ez sem segít, eldobja és újjal pótolja.

Egy embernek egy évre 2—3 pár elég; egy pár bocskorhoz való bőrnél az ára 70 kr, 1 frt. Készen pedig 1 frt 20, 1 frt 40 krért lehet kapni; mig a másik 2 frt 50 kr, 3 frtba is belekerül. Hogy a lábhoz szorosan álljon, és a láb ne csoszogjon ide-oda benne, a lábat kapczákkal gondosan körültekerik, nagyobbbrészt bőrrrel fűzik, sőt némely helyen annyi bőrt vesznek, hogy még a láb-szárra is kerül; szükség esetén azonban a „spagátot“ sem vetik meg.

Az utóbbi bocskor a sár és víz ellen nem igen óvja meg a lábat, mert hátul a saroknál lévő nyíláson a sár és

víz könnyen bejuthat. De ő ezzel mit sem törődik, mert azzal vigasztalja magát, hogy a hol bemegy, ott ki is jön...

De visel ma már sok rendes csizmát is, vagy legalább télen! Lehet télen látni bocskor vagy bőrcsizma helyett vastag daróczból készült csizmákat is (papuče), a melyek a lábat a mellett, hogy jól melegen tartják, még azon előnnyel is bírnak, hogy nem lehet bennök elcsuszni. Itt pedig, hol a havon sok fát csusztatnak végig, mint később látni fogjuk, az ut télen nagyon sikos.

E daróczból készült csizmákat főleg a nők viselik; czélszerűségöknél fogva a műveltebb néposztálynál is nagyon el van terjedve, és viselik urak, hölgyek, gyermekek egyaránt. Egészen csizma módra készül az egész daróczból, tehát talpa és sarka is, a melynek készítéséhez egyesek kitünően értenek, és mint házi iparczikket hoznak a vásárra. Ugyan e daróczból csináltat az értelmiség közül, kinek télen gyakran kell utaznia, felső papucsokat (bocsos).

Egy pár daróczcsizma ára 1 frt 20, 2 frt 20 kr. Hogy nedves időben is lehessen viselni, az urak, kiknek kint is kell járni, félig bőrrel borítottják meg, bőrsarok- és bőrtalppal készítettetik. Egy pár bőrrel fedett daróczcsizma ára 5—8 frt. De ez olyan meleget tart, hogy a láb a legnagyobb hidegben sem képes átfázni. A darócz épen olyan minőségű, mint a minót a nadrág- és kabáthoz vesznek, színe pedig, majdnem kizárólag barna, vagy szürkés fekete.

Az inget és gatyát saját maguk termelte házi vászonból készítik. Az inget Közép- és Felső-Árvában gallérral és kézelővel, Alsóban többnyire gallér és kézelő nélkül, bő ujjal viselik. A gatyát csak nadrág alatt hordják, azért készítmódja egyszerű; szűkre szabják, hogy minél kevesebb vászon kelljen hozzá.

A vászonkészítésre azért minden gazdasszony nagy gondot fordít. A legjobb földekbe vetik a lent, meg a kenderet, ez utóbbi inkább el van terjedve. Megmunkálása



olyan mint másutt. Az áztatáshoz a község valamely iszapos helyén kiki gödröt ás, a melynek összegyűlt iszapos vizében hagyják a megfelelő ideig ázni. Sárral nem fődik be, mint ezt másutt láttam, hanem legfőlebb néhány követ tesznek rája nyomtatékul, hogy a felszínre ne jöjjön. A hol ilyen iszapos hely nincsen a község határában, ottan az áztatást a folyóban vagy patakban végzik. Itt is egyszerűen köveket raknak föléje, hogy a fenéken maradjon, és valamely hirtelen jött ár el ne ragadja.

A vászonszövést nagyobbbrészt az asszonyok végzik. A fehéritésre a patak vagy folyó partján alkalmas sík helyet, gyepet keresnek ki. Hogy jól feszesen feküdjék a földön, a négy sarkára madzagot kötnek, és mindegyik véget a földbe vert faszeghez kötöznék. A szélekre azon kívül köveket raknak, hogy a szél ne lengesse ide-oda. A hol nincsen alkalmas sík hely a fehéritésre, ott egymásután több vászonszélességű korlátokat csinálnak a földbe és ezek fölé helyezik a vásznat. Hogy a szél el ne fujja, és hogy feszesen feküdjék, a sarkait, meg több helyen a közepét is a madzag segélyével a korlátokhoz kötözik. A vászon mellett folyó patak- vagy folyóból a puttonyba vizet meritenek és ebből többnyire zséter segélyével végig öntözik a vásznat napjában annyiszor, a hányszor csak megszárad. Tavaszszal, de még nyáron is, bármely községen vigyen utunk keresztül, mindenütt találkozunk a kiterített vászonnal, a mely fehérités céljából van kifeszítve.

A téli ruha ugyszólván semmiben sem különbözik a nyáritól. A darócz ruhát nyáron ép ugy viselik mint télen; csak igen elvótve lehet tót parasztot gatyában dolgozva látni, akkor is ott hever mellette a nadrág. Különben ezen nincsen is mit csodálni, itten csak igen kevés nap fordul elő az évben, hogy a hőség tikkasztó volna, átlag talán 3—5 se. Vasár- és ünnepnapokon, főleg a fiatalság „kicsip“ és hétköznapi daróczruháját szép, finom

és feszesen álló kékes posztó ruhával cseréli föl, a melyhez szépen kifényesített kordovánbőr-csizma jár.

Általában bajuszt és szakált a tót köznépnél ritkán látni, legfőlebb azoknál, kik már másutt is megfordultak és ezen divat nekik megtetszett. Ugy látszik a férfi ezen díszét nemzeti hagyományból vetik meg, és talán e nemzeti traditió ellen éppen olyan vétket vélne elkövetni a bajusz és szakál meghagyása által, mint a magyar ember annak leborotválása által.

Általában a rövid haj divik; némelyek félig rövid haját viselnek, mások hátul a nyakat föl a koponya egy részéig kiborotváltatják. Ez utóbbi azonban ritkább. Egyes községekben azonban főleg az öregek, előszeretettel növesztik hajukat hosszúra, azt zsirral vagy vajjal kenik.

A tót férfinak egy eredeti típusa az, mely feltűnő hosszú, zsíros haját, (természetesen borotvált arczczal!) széles karimájú kalapot, és széles rézcsatos bőrvet visel. A bőrvön 1—2 decimeter szélességű; tulajdonképeni gyakorlati célja kevés, legfőlebb kisebb tárgyakat, (pipa, dohány, kés stb.) tartanak ott, tehát némileg a tarisznyát helyettesíti; de ez inkább csak dísz tárgy a férfi öltözetében. A kalap karimája 1—3 decimeter széles, és — nem akarok túlozni — súlya meghaladja a vastag posztó miatt az  $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$  kilogrammot. Nem is csoda, hiszen találni olyanokat, melyeket talán még az öreg apjuk viselt, és valami jó sajtó segélyével mult századbeli zsirt vagy vajjat lehetne belőle kisajtolni.

Ilyen tipikus alakokat azonban Árvában nem igen látunk, legfőlebb tavasszal, a midőn a tutaj verésre és csusztatásra Liptó- és Trencsénmegyéből is jönnek ide. A tipikus kalap azonban gyakori. Bőrvet az árvaiak egyáltalán nem viselnek.

Tudom, hogy udvariatlanságot követtem el a tót „gyöngéd“ nem irányában, a midőn az ő viseletök- és ruházatukkal csak a férfiaké után foglalkozom. Ennek oka

azonban abban keresendő, hogy az ő ruházatuk- és viseletükről aránylag sokkal kevesebb mondani valóm van, mint a férfiakéről. De nem, mintha ők e tekintetben különböznenének más népek „gyöngébb“ nemétől, és kevésbé hódolnának a divat szeszélyeinek! Ők sem jobbak a Deákné vásznánál, hiszen mindannyian Éva leányai . . . De én térfi létemre — hogy őszinte legyek — képtelen vagyok az itteni női viselet bővebb leírására.

A nőknél, míg a vasárnapi ruha a színek legtarkább keverékét tünteti föl, addig a hétköznapi egyszerű, többnyire kék színű, minden jelentékenyebb dísz nélkül. Kontyot, diszes fejkötőt, vagy hajadonoknál lelőggő szalagos haját viselni nem igen divat, és csak szórványosan, egyes falukban fordul elő. Czipő, bocskor, bőr- és daróczesizma a nőknél is divik; csakhogy, míg a férfiak a legnagyobb melegben is ritkán, vagy soha sem vetik le lábbelijüket, addig a nőket, főleg a fiatalokat, a községben otthon még a legnagyobb hidegben is csak mezitláb látjuk nem csak a ház körül, de a kutra és a szomszédokba is menni. Némely községben a mamák a világért sem engednék meg leányuknak, hogy bocskort viseljen, úgy látszik csak babonáságból. Egyes községekben azonban csak bocskort viselnek ők is, mint a férfiak. Ezek lábukat és lábszárukat a hidegtől megvédendő, vastagon kapeczákba göngyölgetik és szíjjal, vagy gyakrabban posztószéllal, néha madzaggal, sűrűen körül tekerik és kötözik.

A leányok faluhelyeken, egyes vidékeken mindig födetlen fővel mennek, hajukat a közepén elválasztva viselik, a melyet hátul 3—4 águ fonatba erősen összefonnak és lelőgni hagynak. Némely helyeken a fonatot a fonat tövében és alant is haraszpamuttal összekötik, a melyhez vásár- és ünnepnapokon finom, haragospiros atlasz vagy moáre (moire) szalagot rövidre vágva, csokoralakra hozzá kötnek. A bőjti idő alatt csak zöld vagy lilaszínű pamuttal kötözik hajukat, és a szalagot mellőzik.

A szoknyákat ugy az asszonyok, mint a leányok némely vidéken egész a bokáig, másutt csak röviden, alig valamivel a térden alul viselik; a viselő ruhák azonban mindig kékre festett vászonból készülnek. Némely helyen az asszonyok — főleg az idősebbek — ünnepnap ruhájukat is kék vászonból csinálják, a melyet használat után szépen rakott ránczokba összehajtanak, a mely a következő használat alkalmával a menésnél legyező alaku ránczokat vet, mint hölgyeink divatos szoknyái.

A leányok ünnepnapokon némely helyen nem hordanak kötényt, hanem csak az asszonyok, kik azt fénylő, fekete liszterből, nagyra és szélesre csinálják.

A Sztugyena völgyben s némely délibb fekvésű faluban eredeti fejkötőket viselnek. Zubereczen és környékén pl. hat ujjnyi széles horgolt betétből és aranyzalaggal átszőtt virágos kasmirból (chasmir) művésziesen tudnak fejkötőt összeállítani. Mások hálózott fejkötőt viselnek, a melyet piros vagy zöld haraszszal összehuznak és az ál alatt összekötnek.

A falusi tót leányok viselete; bár mindenütt egyszerű, de csinos. Csizmáik (?) magas sarkuak (patkóval!); sötét-színű szoknyáik köznapon kissé föl vannak tűzve, hogy fehér alsó szoknyáik láthatók legyenek. Az ing házi vászonból készül, a melyre hófehér, a könyökig érő, fölbokrozott ujj készül mousslinből, a melynek széle vörössel ki van himezve, vagy csipke rávarrva. Az ing fölött piros piké (pique) vagy kalmuk ujj nélküli mellény van („pruelak“), mely a nyak körül ki van vágva. Az ünnepnap „pruelak“ vörös, kék vagy fekete virágos kasmirból készül gazdagon keskenyebb-szélesebb zsinórral földiszitve.

A nyakon, keresztbe a mellen, három szögletű kendőt viselnek (kosička), mely szintén piros pique-, kasmir- vagy fehér mousselinből készül. Szoktak — főleg a lányok — fénylő és csillámló gyöngyöket is viselni.

A mint említve volt, a szoknyák színe és minősége falun majdnem kizárólag kék vászon; csak nagy ritkán lehet itt ünnepnapokon egy-egy rózsá-, vagy más színű kartonruhát fölfödözni. Karácsony-, husvét- és pünkösdkor azonban a lányok és fiatal asszonyok fehérbe öltözve jelennek meg a templomban.

Sajnálni lehet, hogy ezen csinos és egyszerű viselet napról napra veszít eredeti népiességéből általában, de különösen a városokban, és azon községekben, melyek a városok közelében fekszenek. Itten úgy a lányok, mint az asszonyok csinos és finom selyemkendőt, csipkével földiszitett derekat, fodros szoknyákat viselnek. Általában minden tekintetben nagyobb az igényük, és különösen az asszonyok iparkodnak a városiakat, illetve a divatot utánozni.

A városiak és a városhoz közel eső falvak eső alkalomával esernyővel védik magukat az eső ellen; a férfiak azonban nem szoktak esernyőt hordani. A falusiak esernyőjét fehér lepedő pótolja, mely egyszersmind nagy kendőül is szolgál. Különösen ha vásárra mennek, akkor a fehér lepedő soha sem hiányzik róluk. Esős, vagy téli hideg időben az asszonyok férjeik bundáját, vagy felső kabátját viselik és így mennek esetleg a közeli városokba is.

A nők közül azok, a kik csizmát viselnek, ha a városba vagy templomba mennek, csizmájukat kezükben viszik, és csak akkor húzzák föl, midőn a hely színére érnek. Ezt úgy látszik takarékosági szempontból teszik, de anyyira túlzásba mennek át, hogy ha pl. valaki a falu végén lakik, és a templom a falu közepén van, akkor a falun át mezitláb megy, és csak a templom mellett húzza föl csizmáit vagy cipőit. Haza felé menet, a lábbelit ismét levetik.

A gyűrű úgy a legényeknél, mint a lányoknál előfordul. Ez rendszeren sárgarézből készül, míg a lányok által viselt függők többnyire ezüsből valók. A zsebkendő szintén inkább disztárgy. A férfi a munkánál többnyire ingujját, a nő kötényét vagy szoknyáját használja zsebkendő helyett.

## 10. Család-alapítás (lakodalmi szokások) és családi élet.

Hol nyilatkozik a valódi és hamisítatlan népélet eredeti tisztaságában inkább, mint a családi életben magában, és azon módzatokban, melyek ezen családi élet megalapításához vezetnek, vagyis a családalapítást előkészítik, a családi életbe belevezetnek?! Ugy hiszem sehol! Az itt nyilvánuló mozzanatok a népélet legtisztább tükrét képezik, a melyek legbiztosabban vezetnek a nép kedélyvilágának megismeréséhez. Azért nem veszi talán a t. olvasó rossz néven, ha e pontnál ismét kissé hosszasan időzöm.

Eötvös a többek között a családi életről a következőket mondja: „Láttál-e valaha házi boldogságot, olvasóm? . . . ; lépj tisztelettel a szeretet legszerényebb lakába is, s kérd istenedet, hogy véseite magas tornyok s paloták fölé küldje, de a csendes lakot, hol a család önalkotott boldogsága között áldja teremtőjét, kimélje meg csapásaitól.“

Az itteni tót nép, a melyet a teremtő földi javakkal nem igen bőven áldott meg, még inkább rá van utalva, hogy saját, szerény, egyszerű családi életében keresse és találja föl azt a boldogságot, azt az élvezetet, a melyet másutt hiába keres. Ezt ott föl is találja és bátran elmondható, hogy az ő családi élete legalább is olyan tiszta és boldog, mint aránylag bármely más népé a földön.

A tót férfi korán alapít magának családi tüzhelyet; a 25—30. éves legények ritkák, agglegény pedig éppen nem akad közöttük, mert alig, hogy a sorozáson tullestek, vagy a katonaságtól szabadultak, már nősülésre gondolnak.

A leányoknál a kort illetőleg (aránylag) az ellenkezőt lehet tapasztalni. Ezek más vidéki leányokhoz képest későbbben fejlődnek. Csak ritkán találni 18 éves lányt, ki már teljesen ki volna fejlődve, ellenben nagyon is gyakran olyanokat, kiket 18 évök daczára 13 – 15 évesnek tartana az ember. Különbözik egymástól, és azt tartom, nem csalódom, ha azt állítom, legerőteljesebb leányokat, általában nőket, lehet Polhora, Rapcsa és Zakamene vidékén látni. A késő fejlődés miatt a leányok csak későn gondolnak a férjhezmenésre; 20 év előtt ritkán mennek férjhez.

A legények a leányokkal nemcsak mulatságok alkalmával vagy fonó-házakban szoktak összejönni, hanem szép időjárás alkalmával kora tavasztól késő őszig majdnem minden este lehet egyes házak előtt azok csoportosulását látni, (a hol t. i. otthon vannak, és nem mentek más vidékre munkát keresni!) Ilyenkor a két nembeli ifjúság egymással cseveg, nevetgél, tréfál, dalol gyakran éjjel 11—12 óráig is.

Különösen vásár- és ünnepnapokon, ha az időjárás kedvező, a fiatalság a község egyes helyein csoportosul össze, még pedig külön a legények és külön a leányok. Minden legénycsoportnál van rendszeren egy a harmonikálás művészetéhez kitűnően értő legény. Ennek harmonika hangkísérete mellett utczahosszat föl és alá járnak, míg végre egy helyen megállapodnak. A mulatásra való hangulat megadása és fejlesztése még mindig a harmonikás dicső feladatához tartozik, kit társai körülvesznek, a vele való megelégedésüknek és elismerésüknek minden lehető módon igyekeznek kifejezést adni.

A zeneszó ki nem mondott, de annál inkább átérzett és hön óhajtott czélja, hogy a távol hallgató leánycsoport figyelmét felköltse, azt magukhoz terelje, és végre ne csak figyelmöket, de magukat a leányokat is magukhoz (t. i. a legényekhez) édesgesse. Ez rendszeren sikerül is: a leányok közelednek, de nem mindig (?) a harmonika édesgető hangja

kedvéért, hanem talán, hogy nyílt utcán udvaroltassanak maguknak.

Hogy ezen udvarlás néha az illem és erkölcs szabályait talán túl lépi, a min a jobb érzelmű ember szeméremérzete megütközik, talán mondani is szükségtelen, hogy bizony az is előfordul. De a ki általában ismeri a köznép népeletét, az tudni fogja, hogy ez más népnél is előfordul, még fokozottabb mértékben is, mint itt. Tekintve, hogy a műveltségnek alacsony fokán áll a köznép mindenütt, nem igen találunk a mulatozásra és beszélgetésre az illem és erkölcs által megengedett elég anyagot; így a trágár beszéd- és tetteknél keresik természetesen menekvésüket, ne hogy unalmassá váljanak . . .

A legények lármás dalolása, a harmonika kísérete és kontrálása, a leányok sivitó kiáltozása nem mindig képez összhangot, és az arra menő utas, kinek talán kissé kényes a dobhártyája, örül, hogy már elérte a község végét, hol a megsüketülés veszélyétől már nem kell tartania. A község értelmesebb részét képező lakosság, valamint a mindig mormogó és zsörtölődő öregek pedig kéri az ég urát, hogy minél hamarabb jöjjön el az az éjjeli 11—12 óra, hogy megszabaduljanak ezen éktelen lármától, mely már szombat este óta kínozza őket, és hat napig mentek legyenek e fület hasogató lármától. Ugy látszik, hogy már elfelejtették, hogy fiatal korukban ők sem voltak semmivel sem jobbak, és a fiatalok tulajdonképen a tőlük átvett hagyomány nyomdokain haladnak, hogy mint hagyományt ők is később hüen átszolgáltassák az utánok növvő fiatalabb nemzedéknek.

A közelebbi ismeretségek ilyen mulatozások alkalmával köttetnek, melyeknek rendesen házasság a vége. Minden leány iparkodik minél korábban „szeretőre“ („frajer“) szert tenni, a mi némely szemre valónak nem ritkán 14 éves korában sikerül is. Az idősebb legények (mladenci) és leányok hű utánzókra találunk a fiatalokban: suhanczokban



és „bakfischekben.“ Ezek annak idején szintén meg akarják állani helyüket, azért már jó fiatal korukban előkészületeket tesznek, hogy annak idején szerepüket kitünően értsék. A gyermeklegények és leányok szintén külön jönnek össze; csakhogy a községben a nagyok szemei előtt nem érintkezhetnének fesztelenül, valamely félreeső alkalmas helyet keresnek tehát a községen kívül, a hol hasonlóképen mulatnak, mint a faluban példányképeik.

A házasság többnyire községbeliek között köttetik, ritkábban a szomszéd községbeliekkel; a távolabbi községek lakóinak egymással való házassága pedig vajmi ritka. Valamint másutt nem, úgy itt sem mindig a szívbeli vonzódás egyedüli rugója a házasság létrejöttének. Az önzésből kifolyó „érdek“ itt is nagy szerepet játszik, és kinek csak valamicske vagyona van, ha értéke a 100 frtot éri el, már emelkedettebb igényekkel lép föl; az ilyen férfi nem vesz el olyan leányt, kinek semmije sincsen, viszont a leány sem megy olyanhoz, ki teljesen vagyontalan. A pénznek, illetve vagyonnak ördögi ereje néha a legbensőbbben szerető legény vagy leány szívét megvesztegeti, és nem mindig azok lesznek egymásói, kiket csak a tiszta szerelem hajtott együvé.

Ha valamely legénynek egy leány megtetszik, és iránta szerelemmel és jóindulattal viseltetik, úgy természetesen nem mulaszt el egyetlen egy alkalmat sem, hogy ezt ki is mutassa. Táncz alkalmával pl. vele legtöbbet tánczol, hozzátartozóinak pedig bort vagy pálinkát fizet; vásárról soha sem jön haza üresen, hanem kedvese számára mindig hoz valami vásárfiát (jarmačno), vagy pedig, ha a lány is vásáron van, a vásárfiát neki ott nyújtja át, vagy nyújtatja más által át. Ezen ajándék egy gazdagon diszített és tükrös szivalaku bábsüteményből, vagy más apróságból, mint melltű, függők, békateknyőből készült hajtű, selyemkendő vagy más egyébből áll. Ha ő magának nem sikerül átnyújtani az ajándékot, akkor legjobb barátjával nyújtatja

át, a ki azon van, hogy észrevétlenül kézbesitse azt. Téli vagy ünnepnapok délutánjain állandó látogatója az ilyen legény ama háznak, hol kedvese lakik, és különben is minden alkalmat fölhasznál, hogy vele érintkezhessék, azért a házak előtti padon, a hol a szomszéd fiatalság szokott este gyülekezni, a szerelmes pár is megjelenik, hogy egymással érintkezhessék.

A farsangot a házasulni szándékozó legény nehezen várja, mert — bár szórványos házasságkötések a bőjti időt kivéve az egész évben fordulnak elő, mégis a farsang a nősülésre legalkalmasabb idő. Azért kiki iparkodik szívével (?) tisztába jönni, hogy hát ki is tulajdonképen az ő választottja? A kiszemelt leányt azután kellőképen megkérdeti és „háztűz-nézőbe“ megy hozzá. Erre nézve különböző szokások vannak divatban. \*)

A legény anyja, rokona vagy e czélra kiszemelt jóakarója alkalom adtán ellátogat a kiszemelt leány szülőihez és többek között a leány hozománya után is kérdezősködik, ha az nem volna előtte ismeretes; azután megkéri a leány kezét. A leány szülői is összegyűjtik rokonaikat, hogy „családi tanácsban“ határozzanak. Ha ezek a házasságot — különösen anyagilag, a mely alatt nem annyira pénz, mint inkább fekvő birtok értendő, mert a fekvő birtok náluk nagyobb szerepet játszik, mint a készpénz — előnyösnek találják, kikérik a leány véleményét. Ha ez is igenlő választ ad, megüzenik a kérőnek, és a következő napon megtartják az eljegyzést; másutt az eljegyzést a következő szombat estére hagyják.

Némely helyen a kérő, ha sikeresen járt el tisztében, egy diszes kendőt hoz a menyasszonyjelölttől a vőlegény-

---

\*) A lakodalmi szokásoknál előforduló különféle felkőszöntők itten is előfordulnak. De e felkőszöntők „Povinnosti Starejsich a Družbov pri oddavkach a švadbách“ czimmal már ugyis össze vannak gyűjtve. Ilyen példányokra itt Turdosinban is akadtam, melyeket tudtommal használni is szoktak.

jelölt számára, a mi annyit jelent, hogy jöhet, szívesen lesz látva. Ez persze csak ott lehet mindjárt, hol a dolog megelőzőleg az előkészítő stadiumot már kölcsönös egyetértés által tullepte, és a kendő küldése tulajdonképen az egész házassági aktusnak egy ünnepélyes epizódja.

Ha a leány, vagy szülőinek válasza tagadó lenne, akkor ezt nem szokták a legénynek megizenni. A válasz elmaradása már többnyire „nem“-et jelent. Sőt gyakran minden tanácskozás nélkül a kérőnek mindjárt kimondhatnák a „nem“-et, de ezt nem teszik, mert nem akarják az illetőt sérteni, azért többnyire kitérő feleletül azt adják, hogy majd megbeszélük a dolgot.

Az eljegyzés estéjén összejönnek a leány szülőinél a házasulandó felek szülőin kívül, a közeli rokonok, esetleg jóbarátok is. Néhol csak nagyon későn jönnek az eljegyzésre, a midőn már le is feküdtek, mert nem akarnak a községben mindjárt nágy föltűnést kelteni. De bármikor jöjjenek, mindig szívesen beeresztik őket, és barátságosan megvendégelik. Többnyire azonban e nagyon későn való megjelenést illetlenségnek tartják, és az est beálltával mennek az eljegyzés színhelyére. Itten hust, árpa- vagy zablepényt esznek, forralt vagy közönséges pálinkát isznak, és vig mulatozás között töltik az estét. Az első ünnepélyes ivásnál a legény és leány egy pohárból iszik, a minék megtörténte után megtörtént az ünnepélyes eljegyzés is. A pálinkát a legény fizeti, a hirdetést és egyéb esketési költségeket később szintén.

Ha a leány még nem küldött volna a legénynek kendőt, az eljegyzés estéjén okvetlenül át kell adni. Ha az egybekelésből a leány miatt mi sem lenne, a kendő a pálinka árában, mit az eljegyzésnél megittak, a legénynél marad. Némely helyen a legény az első kihirdetés után a kalapja bokkrétáját küldi legjobb barátja által mennyasszonyának; ezzel — úgy látszik — mintegy jelezni akarja, hogy

ifjusága illetve legénysége jelét ezuttal leteszi, és ünne-  
pélyesen menyasszonya kezébe szolgáltatja.

Finomabb ruhái, kendői stb., melyeket a leány férj-  
hezmenetelig kapott, képezik hozományát. Minthogy ezeket  
csak vásár- és ünnepnapokon viseli, eltartanak még a lako-  
dalom után is majdnem élethossziglan. A 3 váncos és egy  
dunna, a mely minden hozományhoz tartozik, szintén már  
régén kész, mert édes anyja már akkor kezdett a gyűjtés-  
hez, a midőn a menyasszony még kis gyermek volt. A la-  
kodalom előtt tehát csak a fehér és ágyi ruhát kell még  
varrnia, a mit a menyasszony többnyire maga végez, mert  
alig található tót lány, ki varrni ne tudna, sőt sokan érte-  
nek a kötés- és horgóláshoz is.

Az eljegyzés után való három egymásutáni vasárnap  
van a törvényes kihirdetés, a melynek megtörténte után  
hétfőn vagy kedden, legkésőbb szerdán van a menyegző.

A menyegzőre a rokonok és a két fél legjobb ismer-  
ősei lesznek meghiva. A meghívás mindig szóbelileg tör-  
ténik, de a különböző helyeken különböző személyek által.  
Némely helyen a menyegző előtti napokon a vőlegény és  
menyasszony külön-külön hívja meg rokonait és ismerőseit;  
másutt a menyasszony nővére, vagy esetleg más, a meny-  
asszony által kiválasztott nő végzi e tisztet. Van ismét  
hely, hogy egy férfi, kit e célra alkalmasnak tartanak,  
végzi a meghívásokat. Ezen vendégshivó azonban nem szo-  
kott úgy fölpántlikázott kalappal járni, mint ezt pl. Vas-  
megyében láttam. De néha a fölpántlikázás helyett annál  
jobban van fölpántlikázva, mert itt-ott meg szokták itt is  
vendégelni.

Turdossinban kétszer lesz minden vendég meghiva, és  
pedig a lakodalom előtti napok egyikén a rendes meghívó  
által, és a lakodalom napján ismét a vendégshivó és az  
első vőfély által.

A menyasszony választja az 1—4 nyoszolya párokat.  
Az első vőfélynak megkülönböztetésül a többitől némely

helyen olyan Petőfi-féle „rozsa marta“ „véres karl“ függ az oldalán, ki olyan büszkén csörteti végig az utcán, bár kissé ügyetlenül, mintha legalább is egy ezrednek volna parancsnoka. A lakodalom napján a vőfélyek nagyon korán kelnek, fölköltik a zenészeket és zeneszó mellett mennek az egyes nyoszolya lányokért. Midőn már mind együtt vannak, testületileg mennek a vőlegény házába, hol az első reggeli jár ki nekik, (főzött pálinka, kalács, zsömlye és kávé). Innen már a vőlegénnyel együtt mennek a menyasszony házába, a hol másodszer is szolgálnak föl reggelit.

Többnyire itten lesznek feltűzve a virágok vagy, bokróta a kalapba, vagy mellre; mindegyik nyoszolya lány az ő vőfélyének tűzi föl a virágot. Végre a vőlegényre kerül a sor; ennek virágát a menyasszonynak kellene föltűzni, de ő egy más, rendesen egy korosabb asszonyt kér fel e tisztre, ez közeledik a vőlegényhez. De a vőlegény ezen asszonyt visszautasítja, mondván, hogy nem őt választotta, menyasszonya jöjjön a virágot föltűzni, mire a valószínű menyasszony nagy szemérmatosan előkullog és végzi kötelességét.

A menyasszony fehér percail (perkál) szoknyába, piros kachemir derékbe van öltözve, a mellen vakító fehér kendővel. Fején fehér és piros virágokból font koszorút visel, a melybe üveggyöngy, arany és ezüst rezgő szálak vannak belefonva. A nyoszolya lányok is többnyire így vannak öltözve. Városokban és a városokhoz közel eső helyeken a menyasszony és nyoszolyalányok élénkszinű szövetruhát viselnek. A menyasszony fején koszoru, nem ritkán fátyol is van; a nyoszolyalányoknak virágcsokor van hajjukba, vagy a fej hátsó részéhez erősítve. A vőlegénynek kékes posztóból szintén új ruhája van.

A vőlegény, mielőtt hazulról elment, elbucszott szüleitől. Mielőtt sorba állna a lakodalmas menet, a menyasszony is bucsut vesz szüleitől: letérdel előttük, és nem ritkán érzékeny könyek hullatása közben megköszöni föl-

nevelését, és kezet csókolva bocsánatot kér elkövetett vétkeiért.

A párok ezután rendbe állanak. A zenészek némely helyen elől, másutt hátul a sor után mennek. A zenészek között megy a „zászlós“, ki előtte való nap a meghívásokat végezte, a lakodalmi napon pedig a vendégek jó kedélyhangulatáról tartozik gondoskodni. Azért ő legelőször is pálinkával magát tüzezi jó kedvre, azután — gondolván, hogy a példa ragadós — tüzes jó kedvével jó kedvre gyújtja a többiek kedélyét is. A zászló valamelyik képviselőválasztásról maradt föl; ha ilyen rendes zászlójuk nem volna, egy kis póznára tarka-piros kendőt kötnek.

A tulajdonképeni sort a menyasszony nyitja meg, a kit a vőfély vezet, néha mindkét oldalról egy-egy vőfélybe kapaszkodik a menyasszony, vagy a vőfélyek kapaszkodnak a menyasszony karjába. Az első sor után a vőlegény következik egy vagy két nyoszolyalány a karján, vagy néha ő kapaszkodik a nyoszolyalány karjába. Lassankint a többi párok is elhelyezkednek. Az első vőfély némely vidéken pl. Turdossinban, előkelőbb lakodalomnál a főt említett karddal kihuzva megyen, hegyére almát, narancsot vagy citromot tűz.

Miután a sor már fölállott, a menyasszony anyja, vagy egy más asszony a lakodalmas nép közül előlép, bal kezében egy tányér tele szentelt vízzel, jobb kezében fenyőfagalylyal, a melylyel szentelt vízzel fecskendezi le a lakodalmas menetet, azután áldásmondások között valamely gabonafajt szór az utra, a melyen a menet elmegy. E gabona szórással, úgy látszik, jelképezni akarják, hogy a jövő pár mindenben bőségben éljen.

Ujongások, rikogatások és zenekíséret mellett mennek a templomba rendszeren már reggeli 8—9 órakor. A menet közben kalácsot szórni, mint ezt magyar vidéken láttam, itten nem szokás.

Miután az új pár elmondta egymásnak a „holtomíglan-holtodiglant“, ép oly zaj között a tánczhelyre (koresma) mennek. Itt mulatnak rendszeren délig, miközben a menyasszony és nyoszolyalányok ruhát cserélnek. Ebédre a menyasszony szülőinek házába térnek; néha csak este-felé ebédelnek; ebéd után azután még folytatják a mulatást. Némely helyen ebédet csak az új pár és rokonok esznek a menyasszony szülőinél, a többinek csak a koresmába visznek valami csekélységet, és a tulajdonképeni évés. valamennyi számára csak este lesz tálalva. A gazdagabbaknál levest, hust, és káposztát hussal esznek, bort és sört isznak. Faluhelyeken a szegényebbeknél nagyjából hűvelyes veteményt, u. m. babot, borsót, vagy kását, azután káposztát hussal (ez soha sem hiányzik!) esznek, és rossz bort vagy pálinkát isznak.

Este 8—9 óra körül két nő, kik a menyasszony rokonai vagy közeli barátai, az első vőfély által föl lesz kérve, hogy a menyasszony holmiját csomagolják össze. Ezek, miután ruhát és ágyneműt összekötöztek egyéb, a menyasszony hozományához tartozó aprósággal együtt kocsira raknak. E kocsira azután föl ül (vagy áll!), a ki csak ráfér: lányok, legények, fiatal asszonyok és gyermekek. A két tüzes (?) ló vágat, a hogy csak tud a kocsival, ha önként nem teljesitené ebbeli kötelességét, erős ostorpatogatások esetleg csapások által figyelmeztetik a két „táltost“, hogy most nem értenek tréfát a lassu menéssel. Erős vágatás, vagy éneklés, zaj, kiabálás közben bejárják az egész községet össze-vissza, míg végre a vőlegény házába térnek, a hol mindent leraknak.

Végre a többi lakodalmas nép is megelégette a mulatságot; szem előtt tartva, hogy a jóból is megárt a sok, a tánczot abban hagyják. Ünnepelesen leveszik a menyasszony fejről a koszorút és — a község divatja szerint — fejkötőt vagy kendőt kötnek rá; az utolsó ünnepeles aktus is befejeződött: a leányból asszony lett . . . Ezentul

a kendő alatt mindig fejkötőt visel. Némely helyen szokásban van, hogy az első vőfély leveszi a menyasszony fejéről a koszorút és azután valamely dal egy strofájának elénekléséig egyet tánczol vele. Utánna az összes jelenlévő férfiak egy-egy dal eléneklése közben egy rövidet tánczolnak a most már új asszonynyal.

A vendégek búcsút vesznek a lakodalmas háztól, kiki haza megy, az új pár is beköltözik új otthonába: rendesen a vőlegény szülőihez. Néha az egész lakodalmas nép elmegy a vőlegény szülőihez, hol friss vacsora vár rájuk. Ez azonban csak a jobb módúaknál fordul elő. Itten azután a késő éjjeli órákig együtt maradnak.

Többnyire azonban csak a vőfélyek és nyoszolyalányok kísérik az új párt a menyasszony szülőihez, itt azonban az ajtót elzárva találják. Az első vőfély, ki lámpával kísérte a menetet, erre előlép, és elkezd az ajtónál szépen könyörögni, és bebocsátást kér. A könyörgésre az ajtó fölnyilik, és az ajtónál az anyós várja a belépő menyit. A meny erre azon kérdést intézi anyósához, vajjon szívesen látja-e őt. Az anyós természetesen „igen“-nel felel. A meny, hogy megkedveltesse magát, egy nagy kalácsot hoz anyósának ajándékba; a szegényebbeknél kenyér pótolja a kalácsot.

Dluhán és környékén a fiatal asszony átköltözése új otthonába úgy történik, hogy a ládát és egyéb nehezebb tárgyakat kocsira tesznek szintén. de az apróbb tárgyakat a lakodalmas nép viszi. Egyik rokkát, másik képet, fakanalat, fazekat stb. tartva kezében; éneklés, kiabálás stb. közt tér a menyasszony új otthonába. Ilyenkor a bámulók nem csekély száma lepi el az utcát, annál is inkább, mert a tehetősebbeknél a menyasszony nőrokona zablepény darabokat szór a tömeg közé; mindenki boldognak érzi magát, ha egy darabka lepényhez juthat. Azért a darabok utáni kapkodás nem csekélylyé emeli a látvány érdekességét. Turdossinban és némely más helyen szokásban van, hogy a lakodalmi nap után korán reggel többen a volt lakodal-



mas nép közül a fővfélylyel az élükön, zeneszó, táncz és ének mellett viszik csinosan föl pántlikázva a menyasszony rokkáját utána uj otthonába. Ha a menyasszony még aludnék, a velük hozott cserépfazekat földhöz vagdalják és nagy lárna között fölköltik. Itt a rokkát a kályha mögé teszik, azután tánczolnak, mulatnak, mert ujra megvendégelik őket.

Az uj étellel uj gondok és küzdelmek közé jutott az uj pár. Ha a fiatal asszony anyóshoz került, azzal rendesen igen békességben él. Természetesen nincsen szabály kivétel nélkül, de a tótok valamint szomszédakkal általában békességben élnek, ugy a családban is a legnagyobb őszhang uralkodik. A meny összefér anyósa- és apósával, a férj feleségével és gyermekeivel.

A tót házigazda szereti családját, méltányos felesége és családjának többi tagja iránt, velök egyetértésben és békességben él; sőt a legritkább eset, hogy józan állapotban pöröljön nejével. Ha azonban kissé többet talált inni abból az átkos pálinkából, inkább előfordul, hogy megfélekedzik magáról. Különösen, ha ilyen állapotban ingerlik, akkor vad is tud lenni, és olyan jelenetekre ragadtatja magát, a melyeket máskor a világért sem tenne, és melyeket józan állapotban maga is megbán. De hogy mennyire odaadó családjáért, mutatja azon körülmény, hogy ha itthon hagyja övéit, vagy kivándorol, igen gyakran megemlékezik a honn maradottakról: gyakran ír nekik, és maga inkább tűr, szenved, nélkülöz, de takarékoskodik, és családjának gyakran tekintélyes összegeket juttat.

A gyermekek születésénél általában nem szoktak nagy keresztelő lakomát csapni, de többé-kevésbé, főleg a tehetősebbek, kitesznek magukért. Komául tiszteletben álló egyéneket, nagyobbbész házaspárt választanak. Gyakori eset, hogy két család egymásnak kölcsönösen kereszteltette gyermekét.

Ha az ég egy családot magzattal áldott meg, a születés után sütnek kalácsot, és rokonoknak, komáknak, jó

barátoknak szétküldik azt. Ezen sütemény neve „radosnik“ = örömsütemény. A ki radosnikit kapott, az kötelességének kell, hogy ismerje viszont ajándékot küldeni. E viszont ajándékot vagy még a keresztelő előtt, vagy valamely más alkalomra pl. ünnepre küldik. Szoktak küldeni czukrot, kávé, bort, pénzt stb. A keresztelés napját követő vasárnap szokták azután megünnepelni a keresztelést, a midőn is a meghívott vendégeknek kávé, must, kalácsot, bort, pálinkát és égetett pálinkát adnak enni és inni. Vagyoni állapotához mérten kiki iparkodik a keresztelőt méltóképen megtartani. A gyermekágyas asszony rendes körülmények között igen korán hagyja el a betegágyat. Akárhányszor előfordul, hogy reggel szült, és az ebédet már ő főzi. Harmad-negyed nap pedig már erős munkát is végez.

Szoktak más alkalommal is ajándékot küldeni; t. i. a lakodalom előtti napokon szokták a lakodalmas házhoz küldeni az ugynevezett „počtat“ olv. počsta = posta, küldöncz, előposta, a mi tojás-, czukor-, vaj- süteményből stb. áll. Ezért nem jár viszont ajándék.

A keresztelésnél a következő keresztnéveket szokták az újszülött férfi gyermekeknek adni: Jano (János), Jozso (József), Stefo (István), Ondro (Andor), Gyuro (György), Mišo (Mihály); ritkábban: Pavel (Pál), Peter (Péter). Ismertebb női nevek: Hana vagy Hanka (Johanna), Mara, Marka, Mariša (Mári, Mariska). Roza, Rozala (Róza, Rozália), Ilona, Ila, Ilka (Ilon), Tera, Terka, Tereza (Teréz), Boluša (?), Magduša (Magdolna).

Nem állnak bár statisztikai adatok rendelkezésemre, de azért határozottan állíthatom, hogy a vad házasságok, elválások igen ritkán fordulnak elő. Az 1889. évről szóló kimutatások Árvamegye területén két törvényes elválásról tesznek említést (l. „Árvamegyei Hirlap“ 1890. é. f. 8. szám.) Ugyancsak e kimutatás szerint 1889. évben 317 $\frac{1}{4}$  gyermek született; ezek közül 3050 törvényes, és 124 törvénytelen ágyból. Ha összehasonlítjuk a törvényes gyerme-

kek számát a törvénytelenekével, akkor az utóbbiakét elenyésző csekélynek találjuk; és ha tekintetbe vesszük, hogy e 124 törvénytelen gyermek anyjának bizonyára egy tekintélyes része, nem is itthon Árvamegyében foganta gyermekét, hanem akkor, a midőn másutt szolgált, vagy más vidéken munka után volt (pedig igen sokan mennek más vidékre és csak télre jönnek haza!); a midőn tehát a hajadon nem volt anyja védő szárnyai alatt, és a csábitásnak jobban ki volt téve: a megye közérkölesiségét kitűnőnek mondhatjuk.

A mi a szaporodást illeti, ha összehasonlítjuk az 1826. évet az 1891. évvel (l. „Árvam. Hirl.“ 1888. évi 2. sz.), akkor, — ha az 1826. év adatai hitelesek — a lélekszám apadását kell konstatálnunk, mert 1826-ban 90,682, míg 1891. csak 84879 volt a lélekszám Árvamegye területén, tehát 5803-mal kevesebb. Csakhogy ezen apadást nem vehetjük normális vagy tényleges apadásnak, mert azóta már volt tömeges kivándorlás Szlavóniába, az ország különböző részébe és Amerikába, sőt a költözködés és kivándorlás soha sem szünetel — hanem egyre tart; azonkívül volt több kolerajárvány is.

A tényleges szaporodásra nézve helyesebb következtetésre jutunk, ha az 1891. évi kimutatást összehasonlítjuk az 1881. évi kimutatással. Az 1881. év népszámlálása szerint volt a megyében 82364 lélek, míg az 1891. év szerint 84879. A szaporodás tehát az utóbbi 10 év alatt 2515 lélek, a mi 3.05 % szaporodásnak felel meg, a mi jóval alant marad az országos átlagos (10.82 %) szaporodásnak.

A gyermekhalandóságon kívül főleg a kivándorlás okozza a szaporodásnak az országos átlagon aluli aránytalan visszamaradását, a mint az 1889. évből rendelkezésemre álló kimutatásból is bebizonyítható. 1889. évben ugyanis született 3123; meghalt 2269 egyén; a szaporodás tehát 854. Ennyit véve tehát fél évi átlagos szaporodásnak, a megyének nem 2515, hanem 8540 lélekkel kellett volna

szaporodnia, a mi 10·3 %-nak felel meg, tehát annyi körülbelül, mint az országos átlagos szaporodás.

A tömeges férfi kivándorlást mutatja a jelen évi népszámlálás kimutatásának férfi és nők közötti aránytalansága. A 40756 férfival szemben ugyanis 44123 nő van. (E mérleg pedig még aránytalanabb lesz már a jelen évben is, mert az idén meg szokatlan módon megindult a kivándorlás!) A nők tehát 3376-tal vannak többen, mint a férfiak, a mi 1.082%-nak felel meg, vagyis jelenleg Árvamegyében 1000 férfira 1082 nő esik, a mi szokatlan arány.

A tót anya elég szaporán szül, de mi haszna, ha a kellő ápolás és gondozás hiányában a kis csemete idő előtt elpusztul. Így pl. 1889. évben elhalt 2269 egyén közül az 5 éven alóliakra 935 esik, tehát közel a fele; ha még hozzá vesszük, hogy a nem házas egyének 280 halálesete közül legalább is fele gyermekekre esik, úgy bizton feltehetjük, hogy a halálozások több mint fele a 10 éven alóli gyermekekre esik.

Ha egy utcán végig megyünk, és a beesett szemü, sápadt arcú, potrohos hasu, sovány játszó gyermekek csoportján végig nézünk; igazán megesik szívünk, és őszinte sajnálkozás sóhaja rebben el ajkukon, mert alig találunk gyermeket, kinek kissé jobb színe volna. Különösen feltűnő rossz színben vannak a gyermekek télen. De nincs is csodálni való rajta! Tápláléka a lehető legsilányabb; ott-hon a szoba levegője olyan rossz, hogy ha véletlenül ilyen szobába találunk nyitni, majdnem hanyat esünk a rossz levegőtől, mert a szoba szellőztetve soha sem lesz. A ruházat többnyire nemcsak hiányos, de fél meztelenül járnak. 5—8 éves gyermekeket láthatunk a legnagyobb hidegben egyszerű vászoningben, minden fejfödő és lábbeli nélkül szaladgálni. A nagyobbak is csak kis vászonnadrág- és kabátban, gyakran szintén fejfödő és lábbeli nélkül, látogatják az iskolát. Ilyen körülmények között igazán különös

Isten csodája, hogy a halandóság még nem nagyobb a gyermekek között.

Ehhez járul, hogy némelyek a gyermek tisztántartására sem fordítanak kellő gondot. Beteg gyermekét ugyan ápolja az anya, mert természetét nem tudja teljesen megtagadni, de nem nagyon veszi szívére „ha a jó Isten magához veszi“ is a kis ártatlant. Sőt gyakran kéri is az Istent, hogy csak szabadítsa meg gyermekétől, e nyügtől. Az ilyen érzelmekből különben nem is csinál titkot: a legnagyobb hidegvérrel mondja el, hogy milyen jó dolga volna a gyermek nélkül, a mely csak teher és akadály mindenütt.

Bámulatos példákat lehetne felsorolni, a melyek a gyermekek közönyös nevelésére vonatkoznak, a mi a tót népnél számos erénye mellett mindenesetre bűnül rovandó föl. De másrészt meg nem szabad felednünk, hogy a nagy nyomoruság és szegénység miatt minden erejüket meg kell feszíteni a létért való küzdelemben. Ha nem is menthető ezen megbocsáthatlan bűn, de legalább némileg enyhíthető, mert valóban Hiob türelme is kevés egy ilyen szegény asszonynak, ki esetleg beteg gyermekével a mezőre kénytelen menni, hogy azt munkálja, és a gyermek örökös sirása és nyafogásával folyton zavarja őt a munkában.

Az anya kicsi gyermekét gyakran alig 1—2 évvel idősebb testvéreire bizza. Többnyire azonban hosszukás kosárba csomagolja, és a kosarat egy lepedőbe bele téve, a hátára köti, és úgy viszi magával a munkára. A nagyobbacskákat már csak a hátra kötik kosár nélkül. A mezőn vagy a kosárban fekszik a kis gyermek, vagy pedig három kis pózna segítségével kis állványt csinálnak; erre függesztik a lepedőbe tett gyermeket, a kit néha három éves kis testvére himbál. Ha a gyermek már nagyon sir, akkor egy kendő segítségével hátára köti és így folytatja tovább a munkát. A gyermek t. i. a háton van, egy kendőt teritnek a gyermekre: azután a kendőnek a mellen való keresztbe fektetése után ismét hátul a gyermek alteste alatt

megkötik. A házi munkánál is kénytelen gyakran ezen módszerhez fordulni, mert már mégis megunja a sok és keserves sirást hallgatni. A gyermekek nagyon szeretik magukat a háton hordoztatni, és — ha csak valami különös bajuk nincsen — elhallgatnak, sőt közben édesen el is alusznak. De mégis megesik az ember szive, a mint ilyen, alig pár hónapos kis ártatlan poronty, kinek még vánkosba kellene pályázva lennie, nem bírva fejét, azt jobbra-balra aláengedi. A vánkosba bepályázott gyermeket is szokták bár a háton hordozni, de többnyire csak vánkos nélkül.

A gyermekek szellemi fejlődésére — nem tagadható — befolyással van a pálinkaivás is, de szerény nézetem szerint most már, a midőn a pálinkaivás csökkent, nagyobb befolyással van a silány és hiányos táplálkozás, és nem kevésbé hátráltatja a szellemi erők kifejlődését. Sokan persze nagy gondot fordítanak gyermekeik szellemi kiképzetésére és nem ritkán anyagi erejük tulfeszítésével tanítatják gyermekeiket. De általában csekélyet törődnek vele, hogy a gyermekek csak a legegyszerűbb ismereteket is, minő mértékben sajátították el, és — úgy hiszem — inkább a törvény kényszeriből, mint más egyébből küldik gyermekeiket iskolába (már t. i. a mennyire küldik!), és mihelyt a gyermek csak félig fölesöpörödött, már munkába fogják, vagy szolgálatba adják.

Megemlítendő, hogy az utóbbi időben épült iskolák (és paplakok) valóságos paloták még a félreeső falukban is. Ez, a törvényen kívül, mely őket rendes iskolák építésére kötelezte, főleg az uradalom érdeme, a mely óriási mérvben segítette az egyes községeket az új iskolák fölállításában.

A tanítókat általában nem igen szeretik, mert természetes ellenségüket látják bennök, kik meggátolják őket abban, hogy gyermekeik fölött bármikor szabadon rendelkezzenek. A tanító t. i. felsőbb hatóságai által is kényszerítve van a törvény betűjét szigorúan alkalmazni, a hanyagul iskolába járók szülőit följelenteni, és megbüntetésüket

szorgalmazni. De mindezek daczára bizony a tanító gyakran csak hült helyét találja a gyermeknek és az alig 11—12 éves fiu pásztornak áll valahova, a leányka pedig dajkának. Tanítóválasztásnál itt sem a tanító képessége és műveltségi foka a mérvadó, hanem többnyire, hogy miképen tudják az egyházi szertartásoknál kötelességeiket teljesíteni és tudnak-e kellemes hangon ezifra melódiákat énekelni.

A betegekhez, akár felnőtt vagy gyermek legyen az, nem igen szoktak orvost hívni, vagy már csak akkor, midőn orvos helyett papot kellene hívni, ki az utolsó kettel ellátná.

Mindazonáltal a tót fajnak szívós természete diadal-maskodik; a gyermek, kinek életben maradásához 5—8 éves korában kevés reményt tápláltunk, 12—14 éves korában a munka és szabad levegő mellett szép fejlődésnek indul, sőt erőteljes emberré válik. Sorozáskor látni csak, hogy van ugyan sok korcs közöttük, de ha nem esatkozom, Árvamegye sem marad vissza a hadkötelessé szolgáltatózásában más vidéktől. Általában mint a leányoknál, ugy a férfiaknál is tapasztalható, hogy későn fejlődnek, van számos egyén, ki 21 éves korában még nagyon gyöngé, és pár év mulva szépen kifejlődik.

Általában valamivel nagyobbak a középtermetnél; előfordul azonban az igen nagy és igen kicsiny termet is. Ha már teljesen kifejlődtek, elég erőteljessé válnak ugy a férfiak, mint a nők.

A jelleget illetőleg a kétes szín, illetve a sötét szőke az uralkodó. Ugy látszik azonban, hogy inkább a szőkéhez hajlik, mint a barnához, mert mig a határozott szőkével uton-utfélen találkozunk, addig a határozottan barnák ritkák, mint a fehér holló. Abból is következtethető, hogy a szőke szín az uralkodó, mert ha egy községen végig menve a játszó gyermekek csoportja fölött szemlét tartunk, azt tapasztaljuk, hogy alig látunk mást közöttük, mint világos

szökét, gyakran hófehér hajjal. E világos szőke színű persze később megsötétedik kissé!

Csinos, szép vagy tetszetős alakot úgy a férfiaknál, mint a nőknél aránylag sokkal kevesebbet találunk, mint más vidéken. A tüzes, fekete szempár alig fordul elő, de annál gyakrabban akadni gyönyörű szép kék szempárra. A kifejlett lányok arcza üde és elég érdekes.

A kiknek sikerült a gyermekkort szerencsésen átlábalni, azok jó nagy kort érnek el, sőt igen számosan az aggkort is teljes ép- és egészségben megérik; a 70—80 éves ember vagy asszony nem ritka. A férjes nő arcza fiatal korában, ha nem is szép, de elég rokonszenves. A sok munka és küzdés miatt azonban csakhamar hervadásnak indul, azért igen sok a vén, vagy legalább a vénnek látszó asszony. Az asszonyok között igen-igen ritkán találni szép arczra.

Az apróbb gyermekek halála fölött csakhamar megvigasztalódnak, sőt nem ritkán — mint említém — kívánják halálukat. De a nagyobbakat, különösen, ha az már kifejlett, ők is jobban fájlalják, mert ez már segített kenyeret keresni. Halottaik eltemetésénél szoktak még némely helyen halotti tort ülni, a mikor közönséges vagy czukorral égetett pálinkát isznak, és lepényt vagy a tehetősebeknél kalácsot esznek.

Az elhaltak iránt kegyelettel viseltetnek, és némely tehetősebb még sirkövet is állít az elhunytnak. E sirkövek, minthogy többnyire itten készülnek, a hol erre alkalmas kő elég van, bár aránylag olcsók, de az itteni nép viszonyaihoz elég drágák. Nehány sirkő a legigénytelenebb falu temetőjében is található.

Csak vajmi kevesen vannak olyan szerencsés helyzetben, hogy maguk nem lévén képesek munkájokkal megbirni, idegen kéz segítségére szorulnának, vagyis hogy cseléd tartására volnának utalva. Sőt inkább majdnem minden családban nélkülözhető hosszabb-rövidebb ideig egy-két tag.



A leányeselédek Mindszent napjától Mindszent napig lesznek felfogadva és bérök 8—60 frt egy évre. Olyan azonban nagyon ritka, kinek 60 frt bére volna. A bér egy része többnyire ruházatban lesz kiadva. A fizetésbe nem lesz beszámítva az 1 frt foglaló.

E szolgálók többnyire a félreeső faluk szegény lakosainak gyermekei közül kerülnek ki, és bámulatos, hogy ilyen kezdő szolgáló, ki magas hegyek által köryezett szűk völgyét még talán soha sem hagyta el, mily naiv felfogással van valamely más civilizáltabb hely szokásai iránt, a mely nem ritkán jóizü nevetésre fakasztja az embert. Ime egy-két példa :

Egy újdonsült szolgálónak azt parancsolta asszonya, hogy az asztalterítésnél mindenki számára külön poharat készítsen, de ő indignálódva felel, mintegy jelezni akarva a hallatlan luxust, hogy ők kilenczen vannak otthon és mégis valamennyien egyetlen-egy korsóból isznak.

Egy másik szolgáló a poharakat az asztalterítésnél nagyon tele találta tölteni. A midőn az asszonya neki azért szemrehányást tett, oda megy a poharakhoz, és a mint azok sorban az asztalon állanak, mindegyikből leszüresöl szájával egy kicsit . . .

Egy szolgát este az asszonya a pékhez küldte zsemléért, de csakhamar visszatér, hogy a zsemlek már elfogytak. Másnap reggel ismét zsemléért akarja küldeni asszonya, de ő megütkezve feleli, minek menjen hiába, hiszen tudja az asszony, hogy már tegnap este nem volt . . . Nem tudta a jámbor, hogy a pék minden nap, illetőleg minden éjjel frisset süt . . .

A férfieselédek szolgálati ideje szintén olyan, mint a leányoknál, csak ritka helyen szoktak új évkor, vagy más-kor szolgálatba lépni. Egy szolga fizetése 12—50—60 frt és annyi boeskor, a mennyit csak elszakítani képes.

---

## 11. Népszokások és babona.

A szokások között legnagyobb helyet foglalnak el a mulatságok, vagy a népeletnek azon nyilvánulásai, melyeknek czélja mulatság rendezésével függ össze, a melyeknél tehát a szokás csak eszköz a czél szolgálatában.

Általában az életmód és népszokás a viszonyokhoz, az évszakhoz és bizonyos alkalmakhoz simul. A nép a nyári hónapokban, midőn a mezei munka foglalja el egész idejét, józan, serény, munkálkodó napkeltétől napestig. Az isten parancsolatja szerint hat napig dolgozik, és a hetedik napon szünetel, hogy kipihenje a hét fáradalmait és új erőt gyűjtjön a következő hét küzdelmeire.

Vasárnap szintén korán kel és engedelmeskedik a harang hívó szavának. Tömegesen mennek az isten házába, hogy mint buzgó keresztények meghallgassák isten igéjét, és végezzék ájtatosságukat. Többnyire valamennyien résztvesznek a reggeli és délelőtti isteni tiszteleten, de a délutáni vecsernyét sem mulasztják el.

A délutáni isteni tisztelet után megelégnék a község; a fiatalság és gyermeksereg játszásra, vagy a fönt leirt mulatságokra pezsdül. A község „atyái“ vagy „vénei“ a község háza, vagy a birói lak felé közelednek, hogy a község ügyes-bajos dolgait alaposan megbeszélve, bölcs elhatározásra jöhessenek. Mások ismét egy kis gyomorerősítőre (?) a korcsma felé sietnek.

Vasárnap a lelkész engedelmével gyakran táncmulatságokat szoktak rendezni; de a lelkésznek, bár óriási befolyása van a népre, ezen engedélyét nem mindenütt kéri ki. Majdnem minden községben van néhány parasztember, ki egyéb számos ügyessége és mestersége mellett a zenélés

nagy mesterségéhez bocsánat! művészetéhez, is kitűnően ért. (Arvában csak egy, nemrég letelepült állandó cigánybanda van!) Ezen két-három, gyakran négy szál ember nem mindig összhangzatos refölése mellett vig tánczra pezsdül mindkét nembeli fiatalság. Többnyire csárdást, keringőt és polkát tánczolnak.

Mig a lányok télen is meztláb lejtik a tánczot, addig a férfiak a fönt leirt közönséges vagy félczipő bocsorban, mely nagy patkóval van megvasalva és óriási szegekkel kiverve. E szegek és patkók ellen korcsáros uram persze protestál, mert padlóját átlyukasztják, de nem sokat használ protestálása! Mig végre a jó haszon reményében az ő kemény szive is meglágyulni, olvadozni kezd, és ő is engedékenyebb lesz. Sokan azonban felöltik ünnepi, kék posztóból készült finom ruhájukat, a melyhez szépen kifényesített kordoványbőr csizma jár. A legények persze ingujjban tánczolnak, a melynek kezelőjére kirivó színű pamutból kötött (sárga, kék, piros keverve) ujjatlan keztyű (Stutz, Pulswärmer) van felhuzva, a mely inkább diszül, mint melegítésül szolgál náluk, mert a táncznál nyáron is viselik, hétköznap pedig télen sem szokták hordani.

A fönti tánczokon kívül tánczolják még az ugynevezett „hajdučki“-t és „krakoviánkát“ (lengyel tánczok) főleg a galicziai határon, hol gyakori alkalmuk van a lengyelekkel összejönni. E tánczban bámulatos ügyességet sőt sokan megtekintésre méltó művésziességet fejtenek ki.

A költségek fedezéséhez a leányok mindegyike hozzájárul néhány krajczárral, sőt a költségeket többnyire ők fődözik, a férfiak az italról (pálinka) tartoznak gondoskodni. De azért aztán minden leány tánczol. Ha a legények létszáma kisebb mint a leányoké, akkor egy legény 2—3 leány nyal is tánczol egyszerre.

Némely helyen divatban van, hogy a leány egy évre lekötelez egy legényt tánczosának, illetve megvesz. A leány szép bokrétát vesz a neki megtetszett legénynek, és más

apróságokkal is kedveskedik, pl. pálinkát vesz neki. Ez a jövőre nézve semmi házassági következményekkel nem kell, hogy járjon, de az egész esztendőben a legény a leánynak állandó lovagja, vele folyton, vagy legalább sokat tánczol, és mulattatásáról gondoskodik. Megtörténik persze, hogy a kettőből még egy pár lesz, de a kötelezettség csak egy évre szól, a másik évben „gombház . . . . .“ A tót legény is tud lovagias lenni, és nem szokta visszautasítani a leány ajánlatát, ha ez nem is felel meg mindig izlésének.

Ezen itt leirt, többnyire rögtönzött táncmultságokon kívül van több, és minden évben meghatározott időben megtartani szokott „conventionalis“ multság is. Ilyen a „hostina“ : vendégség.

A hostina, a melyet minden községben ősszel, a bevégzett munka után, tehát Mindenszentek után szoktak ünnepelni, három napig tart, u. m.: vasárnap, hétfőn és kedden. De a különböző községekben nem egy és ugyanazon héten ünnepelik; egyik helyen Márton, másik helyen Katalin stb. napja irányadó. Az első nap kiváló ünnepnap, és mintegy „bucsu“ (Ablass) jellegével bír, a midőn hálaadó isteni tiszteletek tartatnak az istentől nyert terményért.

Ezen napokon szól a zene, ropog a táncz, (a forintos nem igen bőven), csikorog a pálinkás hordó csapja, és folyik a pálinka. A korecsmai multságokban azonban inkább csak a fiatalság vesz részt; az öregebbek otthon öntözgetik a hosszú munkaidő alatt kiszáradt torkukat és oltogatják égető (?) szomjukat. Csak délután vagy este szokott egyik-másik, főleg a kíváncsi (?) mamák, a multság színhelyén megjelenni.

Ezen időre már a munka időt más vidéken töltötték is haza jönnek. Van azért dinom-dánom, mert kiki iparkodik magát ezen időre a szükséges költségekkel ellátni; a miért is az ünnepély harmadik napján már alig találko-

zunk emberrel, kinek a feje a mámortól, legalább egy küssé, nehéz ne volna! A tánczköltségeket közösen fedezik.

A hosszú téli estéken az idősebbek a korcsma helyiségében szoktak összegyűlni, hogy itt vig czimborák között pipaszó és bodor füst mellett beszélgetve muljék. az idő. E körülmény persze bosszantja a korcsmárost, mert a pipaszó melletti beszélgetésekből vajmi kevés haszna van; ő jobban szeretné, ha a bodor füst közé a pálinka gőze is közé keverednék. Persze itt-ott az üveg is, természetesen többnyire pálinkával, sorját járja, de a mióta a pálinka annyira megdrágult, ezen „mulattató esték“ veszítenek „érdekességükből“, sőt mulófélben vannak, egyes helyeken pedig már teljesen megszűntek.

A nők a hosszú estéken fonó házakba járnak, a mely alkalommal az illetők csinosan felöltöznek. Némely helyen asszonyok és leányok vegyesen vannak, másutt a leányok is és az asszonyok is külön fonóházba járnak. Egy-egy községben a község nagyságához képest több fonóház van. A legények e fonóházak leányait sorba látogatják (hol persze a harmonikásnak ritkán szabad hiányozni!), hogy a rokkák egyhangu pörgését mulattatásaikkal változatossá tegyék.

Mellékesen megjegyezve, itten nemcsak rokkán szoktak fonni, hanem az orsót egy hengeres fára ráhuzzák. E henger alsó része gombban végződik, hogy az orsó le ne essék. Ezen henger felső részét a két kéz tenyere között megpörgetik, és a fonás alatt lévő szál segítségével a levegőben forogni hagyják. A forgás alatt a jobb kéz mutató- és hüvelykujja között a kis póznához kötött kenderből vagy lenből véve, pödrik. a mit az orsó forgása a levegőben még elősegít, mert az orsó a szálnál függve forog. Ha az orsó forgása meglassul, pár pillanatra abban marad az ujjak közötti pörgés, és az orsót a két tenyér között újra megpörgetik.

Uj év után „három király“ ünnep előtt a község lelkésze és kántora minden házat meglátogat, hogy áldását

a község minden lakójára az ég urától kikérje, és a szerencsétlenségeket az egyes házak minden lakójától távol tartsa. A kántor minden ház szobája ajtaja fölé egy vonással G. M. B. betűket ír föl (Gáspár, Melicher, Baltazár). Ezért a lelkész és kántor minden egyes lakótól bizonyos mennyiségű gabonát vagy pénzt szokott kapni, a melyet a „kostolnik“ (templomszolga) még egy-két más emberrel szokott zsákokban összegyűjteni, kik két ministráns csengetyűs fiu kíséretében mindenütt megelőzik a lelkészt; a fiuk és a kosztolnik is szokott valamit kapni. E szertartást, mely csak néhány felvidéki megye katolikus hiveinél honos, „koladának“ (helyesen koleda) nevezik. A kolada járandósága a kántornak, ki rendszerint tanító is, fizetésébe többnyire be is lesz számítva.

Ezen szertartás után áll be a farsang, mely mint mindenütt, úgy itt is vig. Ekkor szokták a nősülni szándékozók eljegyzéseiket és lakodalmaikat tartani.

A farsangon szokott megtartatni az ugynevezett „merica“ A lelkésznek és kántortanítónak a községtől bizonyos mennyiségű gabona jár. Ezt a farsang egy napján a község előljárói hajtják be az egyes lakosoktól, kik rendszeren valamivel többet mérnek, mint a mennyi kellene. Miután a lelkész- és kántornak kimérték a nekik járó rész árpa-és zabot, a megmaradott részt némely helyen eladják és az így kapott összeget közös akarattal közösen elköltik, mely összeg rendszeren elégséges arra, hogy magukat jól kimulassák.

A farsang három utolsó napja „ostatki“ ismét olyan zajos, mint az őszi munka után tartani szokott hostina, vagy talán még zajosabb; mert ezen három nap alatt ki kell magukat tombolni, minthogy az egész bőjt alatt minden nemű mulatságtól tartózkodnak. Ennek költségeit huszagyó kedden a zenével házról-házra járva szedik össze. Az egyes helyeken többnyire terményeket adnak, a melyet pénzzé tesznek.

Hamvazó szerdától fogva, tehát az egész bójtön, a községek ünnepélyes csendjét senki és semmi sem zavarja zajos lármával, ha csak a lakók mély megbotránkozását nem akarja az illető magára vonni. Kivételt csak a sorozási idő képez, a midőn minden „ujonczielölt“ feljogosítva érzi magát hallható kifejezést adni örömének vagy bánatának.

Ilyenkor a sorozó járási székhelytől távolabb lakók, az itteni nagy teherhordó szekérre, egyre-egyre tizen, vagy még többen is fölszállnak, és minthogy az ülésre hely nincsen, csak állnak. De jobb is így! mert így nemesak a torokkal, de kézzel-lábbal lehet a világ tudtára adni, hogy ma nekik áll a világ, és ők az emberek a gáton. Meg is teszik azt bőven, és hogy a hangulat se hiányozzék, mielőtt szekérre szállnak, nem felejtenek el pálinka képében egy kis gyomorerősítőről gondoskodni.

Utközben, ha van még korcsma, és a sok kiabálástól a torkuk kiszáradt, még egy-kétszer ismétlik magukon ezt a műtétet, úgy hogy mire a hely színére érnek, egyik-másik bizony már „jól be van kapva“ a sok pálinkától.

Zajos ilyenkor ismét a vidék, némelyik jókedvű, mert már megszabadult, másik meg jókedvet színlel, és kedélyállapota inkább „akasztófa humornak“ volna nevezhető. Nem hiányoznak azonban az „anyámasszony-katonák“ sem, kik bizony keserves pityergésre, vagy hangos zokogásra fakadnak, ha mint „tauglichok“ hagyták el a sorozó bizottság helyiségét.

Ezentul ismét csöndes az egész bójtön minden. De annál zajosabb a kovácsműhely, hol — közeledvén már a tavasz — kiki gazdasági eszközeit hozatja rendbe.

A bójti napok fekete két vasárnapján (smrtna nedelia halottas, illetve halál-vasárnap) ismét alkalmunk van egy népszokással megismerkedhetni. Ekkor tartják ugyanis a „Marmariena“ nevezetű szokást, mely a következőképen történik :

Szalmából összekötöznek valami ember alakot, a melyet női ruhákba czifrán felöltöztetnek. A fejet szépen bekötözik, és diszes fejkötőt kötnek reá; a községben kapható legdiszesebb szoknyába bujtatják, és diszes fehér kabát valamint a nyakkendő sem hiányzik. Ezen kívül összeszednek a községben annyi szalagot, a mennyit csak kaphatnak, a melyet szintén mind reá aggatnak, úgy hogy „Marmariena“ asszonysága valóságos fess teremtés. Mindjárt a készítésnél a szalmát mintegy három meter magas póznára kötözik, és miután ő nagysága toilettet csinált, és „szalonképes“, hogy a világnak mutathatja magát, nagyobbbrészt serdülő lányok a pózna segélyével magasra emelik.

Marmariena ő nagysága is érzi a szentírás szavait: „Nem jó az embernek egyedül lenni!“ Készül tehát, nem ugyan az ő oldalbordájából, egy férfi Marmariena is, kit hasonló módon készítenek, és a községben divó férfi-öltözetbe bujtatnak. A férfi Marmarienát férfiak viszik.

A férfi méltó hölgyéhez, mert a mellett, hogy ő is igazán kicsipett, még testileg is daliás alak. A férfi, mint jól nevelt emberhez illik, karját nyújtja lovagiasan hölgyének, és így őt vezetve póznán teszik meg az egész községben a légi utat, kíváncsi gyermekesereg által kísérve. Mint kik az illemtant bőven áttanulmányozták és mint kiknek a „Nem illik“ minden pontja kis ujjukban van, a legjelentéktelenebb házba is bemennek tiszteletüket tenni és mint valódi demokrata érzelmű két teremtés a legszegényebb kunyhót sem hagyják ki.

A mint a lányok és fiuk a Marmariena párral egy-egy ház udvarába érnek, ketté választják a szerelmes párt és elkezdik a Marmariena dalt énekelni, a mely a következő nem épen jelentékeny néhány soru versecskéből áll:

„Marmariena, Marmariena Kiselova žena  
Kde si prebyvala?  
U studienky, u studienky nőzky umývala.



Marmariena, Marmariena za kohos' zaumrela?  
Za babky, za dadky, za Panove priadky.“

Marmariena, Marmariena Kiselov felesége  
Hol voltál?  
A kutaesknál, a kutaesknál lábaeskaímat mostam.  
Marmariena, Marmariena kiért haltál meg?  
Az öreganyáért, az öregatyáért, az Ur fonóházáért.

Az utolsó sor „Panove“ szava helyett szokták azon család nevét mondani, hol rendszeren a fonóház van, pl. Turdosinban „Palove“ szót énekelik. Némely helyen meg azon család nevét mondják e szó helyett, a mely ház előtt épen a Marmariena dalt énekelik.

Ennek eléneklése közben a póznát folyton pörgetik, miáltal a hölgy ling-lobogós szoknyáját és pántlikáját lengeti a légáramlat. Ezt az utat addig folytatják, míg rövid productiójukat az egész községben el nem végezték.

Ha a községet följárták, akkor elviszik a fönti két alakot a folyóhoz, vagy ennek nem létében a patakhoz, és ottan barbár módon megfosztják minden ruházatuktól, letépi trónusokról, a póznáról, és ott, hol a víz legsebesebb folyásu, a folyóba dobják.

Az ünnepélyes „vizbefulladás“ után a leánykák még egyszer megjelennek minden háznál, a hol eléneklük a következő éneket:

Podakuj me Kristu Pánu  
A vzdávaj me čest a chvalu jemu.  
Z neba ztúpil ponižil sa  
A z Marie panny narodil sa.

Triaticaf liet pracoval,  
Kim na svatom križi umreti mal  
Lámala Matka své ruky  
Když videja Syna v tažkej nůdži.  
Syna svojho premylého  
A na svatom križi rozpiateho.

Köszönjük az Ur Jézusnak  
És adjunk tiszteletet és dícséretet neki.

Az égből lejtött, lealacsonyította magát  
Mária urnőtől született.

Harminczhárom évet átélt  
Midőn a szent kereszten volt halála.  
Tördelte anyja az ő kezeit,  
Midőn látta fiát nehéz küzdelemben.  
Az ő kedves fiát <sup>eri</sup>  
A szent kereszten kifűzve.

Ezen dal eléneklése után 1—2 krt, vagy egy-egy tojást adnak. Az összegyűjtött tojást szintén pénzzé teszik, és a rendelkezésükre álló pénzen diszes koszorút, vagy koszorukat vesznek, a melyekkel a községben és határában lévő kápolnák szentjeit diszítik föl.

Ezen egész eljárás a délelőtti isteni tisztelet után történik. Némely helyen, mint pl. Turdossinban a Marmarienapár nem tesz „látogatásokat“, hanem a templomon végig menve megmutatják magukat a közönségnek, és azután a patakba, illetőleg folyóba vándorolnak.

Némely helyen pedig Marmariena asszonysága, mint emanczipált, tapasztalt és nagyvilági hölgy, nem szorul lovag védelmére, és egyedül, férfitól kíséret nélkül jelen meg a nagy világban.

Ezen szokást a dr. Marienescu Athanáz „Baba Dokia“ czim alatt megjelent értekezése (l. Ethnographia 3. sz. 142—143. l.) már a római mithológiában véli fölfödözhetni. A rómaiaknál ugyanis: „márczius idusa, vagyis márczius 15-ike előtti napon, a Marmuralia ünnep, vagyis Mamurius Veturius tiszteletére szentelt nap volt. Ezen a napon Rómában egy bőrökben felöltözött embert, a kit Mamurius Veturiusnak neveztek, a városon át vezettek, őt hosszú fehér pálczákkal ütlegelték és ily módon a városból kikergették.“

Tovább folytatólag: Preller erre nézve azt az észrevételt teszi, „hogyan ez a szokás határozottan a télnek a

márczius hónapban Nemetországban, a szlávoknál és másutt is szokásos elkergetésére emlékeztet“.

A Marmariena vagy Mars ezen értekezés szerint tehát nem más, mint a személyesített Márczius, kinek, mint ó idő (értsd: tél), távozni kell az uj előtt, vagyis a télnek pusztulnia kell a tavasz elől. A Marmariena jelentményét az itteniek bár nem igen tudják, azon néhány sorból pedig, a mit énekelnek, jelentményére nézve bajos volna eligazodni, de nyilván nem egyéb, mint a személyesített télnek ünnepélyes eltemetése.

A tavasz beálltával kiki a mezőre siet. Első alkalomkor szokás, hogy az asszony este vízzel telt edénnyel várja a szántásból hazatérő férjét, a kit, ha megérkezik, vízzel locsolja le. Ezzel mintegy áldást kérnek a férj megkezdett munkájára. De mint minden szép intencióju szokás elfajulhat, úgy többé kevésbé az is elfajul, nem ugyan az asszonyoknál, hanem a leányoknál, kik a legényeket várják nagy puttony vízzel, és alkalmas pillanatban észrevétlenül végig öntik a legényt. A legény ezt nem is felejtí el, és jön számára is nemsokára a visszafizetés napja.

Van t. i. a locsolásnak egy más neme is. A husvétí locsolás, („kupať“ = füröszteti) a mely másutt is divik, itt is előfordul: csakhogy már nem lehet locsolásnak, hanem öntözésnek, sőt helyenkint valóságos fürösztésnek nevezni, és egyes esetekben már annyira elfajult, hogy komoly következményű betegség volt a tréfának folytatása.

Husvét hétfőn ugyanis a legények házról-házra járnak és a leányokat sorba öntözik. De hogy a t. olvasó soká kételyben ne legyen ezen öntözés minősége felől, és a t. hölgyek tót leányainktól meg ne irigyeljek ezt a figyelmes előzékenységet, sietek megjegyezni, hogy az nem valami tulságos gyöngéd (?) módon, és nem is rózsá- vagy más jó illatu vízzel történik!! Mišo és Jano, két izmos, markos legény, megfogja egy-egy kezénél a szegény Hankát, és bármennyire szabadkozók is, őt a kuthoz, vagy patakhöz

vezetik, hol Jozsó, egy harmadik legény egy puttony vízzel már készen várja. Letépi a leány kendőjét a fejről, és 3—4-szer végig öntik a fejét. A ki olyan szerencsés, hogy több ilyen „trupp“ legény (mert több „trupp“ is megy!) manipulációját végig élvezte, ez bizony úgy néz ki, mintha ruhástól együtt fürdött volna.

Némelyek pedig már az első öntözésnél egészen vi-zesek, úgy hogy át kell öltözniök. Némely legények meg kényelmesebbnek találják az öntözés helyett a szegény Hankát egyszerűen a patakba dobni és a vízben meghengergetni. Ez annnyival is inkább veszélyesebb, mert a patak köves, és partjai is kövekkel vannak kirakva. A leány természetesen kézzel-lábbal tiltakozik az ilyen gyöngéd, barbár figyelmesség ellen, de az erőszaknak kénytelen engedni; de nem ritkán érzékeny sérülést okoz, ha valamely kőben megüti magát. Alig mulik el év, hogy kisebb-nagyobb sérülés elő ne fordulna.

Bár az ilyen friss reggeli zuhany, mint láttuk, nem is valami tulságos kellemes mulatság, a Hanka mégis boldogtalannak érezné magát, sőt vigasztalhatlan volna, ha a legények nem méltatnák őt e figyelemre. Az önérzet bizonyos nemével meséli a leány társnőinek, hogy hányszor volt szerencsés e procedurát végig élvezni; legboldogabbak azok, kiknek legtöbb öntözőjük akadt, mert biztos jele, hogy a legények figyelve leginkább rajtuk akadt meg.

A mit a legények tesznek a nagy lányokkal, ugyanazt teszik élelmesebb serdülő fiuk a serdülő lányokkal. Egy alkalommal volt alkalmam látni, a mint egy csoport nagy legény egy másik csoport „kis“ legénnyel (14—17 éves) találkozott. A nagy legények persze irigy és megvető szemmel nézték versenytársaikat, és mindenféle gúnyos megjegyzést tettek rájuk; a többek között oda kiabálták nekik: „Idete zaraz husi past!“, mentek mindjárt libákat őrizni?!

Az ilyen öntözésnek célja ismét csak öntözés, t. i. a „garatba“, és végre egy minden évben megtartani szo-

kott mulatság. A legények, kik reggel öntöztek, kék posztó ruhájukban és kordovánbőr eszímájukban, ingujjban, melynek kezelőjére tarka-barka ujjatlan keztyű van huzva, ismét megjelennek mindazon házakban, hol öntözni voltak, a hol pálinka- és kalácscesal vagy lepénynyel megvendégelik őket, és azon felül még 10—20 sőt 40 kr készpénzt is kapnak, a melyet fehérkendőbe takart tányérba tesznek, és a melyet a kendő négy végének együvé tartása által visznek.

Az így összegyűjtött pénzen husvét után való valamelyik vasárnap ismét táncmulatságot rendeznek, a hol minden megöntözött, illetőleg az öntözésért megfizetett leánynak joga van megjelenni.

Ugyancsak mulatási czéllal van összekötve a májusi fácskák állítása is. Május elsején t. i. a legények reggel korán, vagy mindjárt éjfél után, a midőn mindenki alszik, előtte való este elkészített, szép fiatal 1—1½ meter magas fenyőfácskákkal szokták meglepni a leányokat. E fiatal fáknak kergét a törzsön szépen kiczifrázzák, kigyó alakban lenyesvén a kergét, végét meghegeyzik, a koronáját pedig mindenféle színű papírból készített szalagokkal földiszitik. E fácskákat rendszeren csendesen lopva helyezik rendeltetési helyükre: a háztetőkre, ereszek alá, kertekbe, vagy más föltűnő helyre. Némely helyen pedig zeneszóval történik a fáknak elhelyezése.

A lánynak persze ezt nem „szabad“ észrevenni, és reggel is szégyenli magát kimenni, hogy meggyőződjék, vajjon ő nem maradt-e ki a sorból. De a kíváncsiság majdnem agyongyötri; kétség és remény között mindaddig hevesen dobog a szive, míg valaki tudtára nem adja, hogy milyen szép májusi fácskát állítottak neki. Ekkor azután kipirult arcczal siet meggyőződni, hogy saját szemeit legeltesse a gyönyört okozó fácskán. Némelyek azonban az udvaron vagy kutnál munkát keresve egy-egy lopott pillantással keresik már előbb is a fát; ha meglátják, úgy tesznek, mintha nem látnák; magukban örülnek, és örömtől

duzzadó kebellet térnek vissza a házba. De az örömek hangos kitorését addig magukba fojtják, míg valaki más nem hozza tudomásukra az örvendetes hirt, ekkor azután egész nap tulboldogok az örömtől. A fácska ezután hetekig ott diszeleg; azok pedig, kik nem kaptak volna, végtelenül szégyenlik e megalázást és mellőzést; bánatos arcczal, lehorgasztott fővel és szomoruan lehet őket napokig látni. Boldogtalanságuk majd, hogy határt nem ismer.

A májusi fáért járó „tisztelet-dijat“ (10—20 kr.) a következő vasárnap délutánján szedik össze a legények, a midőn ismét meg lesznek vendégelve. A következő második vagy harmadik vasárnap délutánján az összegyűjtött pénzen ismét vig mulatságot tartanak.

Nagycsütörtöktől nagyszombatig, a midőn a harangok hangja Rómában van, a harangozás helyett kerepelés van szokásban, mint másutt. A kerepelést a gyermekek végzik, azért a szokásos harangozási időben összejönnek a templom tornyában, vagy a hol templom nincsen, a haranglábnál, és miután a szokásos harangozási ideig kerepeltek, a sereg gyermek nagy kerepelés között bejárja az egész községet, azután szétoszolnak.

E kerepelők legtöbbje azonban különbözik a közönséges forgató kerepelőtől. Ez tulajdonképen nem kerepelő, hanem kalapács. Egy másfél decziméter hosszú fogantyura huznak egy körülbelül 1  deciméter bükkfalapot. E lap közepén t. i. olyan nagy lyuk van vésve, hogy a fogantyú épen behuzható. E lapot a fogantyú közepén elől és hátul is szeggel megerősítik. A fogantyú egyik része a kézben lesz tartva, a másik végére kalapácsot erősítenek, úgy hogy a kalapács egy szeg körül föl és le foroghasson. A mint fölemelik és leeresztik ezen „kerepelőt“, mindannyiszor megüti a kalapács a bükkfa lapot fönt is lent is. E hang némileg hasonlít a kerepelő hangjához. A kalapács szintén fából való.

Nagypénteken némely helyen korán reggel fölkelnek, és a közel eső folyó vagy patak vizében megmosdanak, sőt megfürdenek. Ennek jelentményét szintén nem tudják, de sejtik, hogy az nem lehet egyéb, minthogy ki ezen mosdásnak vagy fürdésnek magát aláveti, az ezen évben bizonyára minden fekélytől és rossz testi kiütéstől ment lesz.

Másnap nagyszombaton, a midőn a harangok hangja Rómából visszajön, vagyis midőn a harangok harmadnap hallgatás után ismét újra először megszólalnak, mindenki veszett örültséggel siet ismét a folyó vízhez, hogy ott megmosdjék. Ennek jelentménye is összefügg valószínűleg az előbbivel, t. i., hogy az arcz szép, üde maradjon, szep-lős- vagy kiütéssé ne váljék.

A piros tojások, a melyekkel másutt husvétkor olyan nagy kultuszt üznek, itten ugyszólván ismeretlenek, itten ninesenek szokásban, és csak elvétve, ritkán lehet egy-egy festett — de az sem pirosra — tojást látni.

Karácsony estéjén kisebb-nagyobb leánykák mennek egyik háztól a másikhoz, a hol egy-két dalt elénekelnek, miért nekik kalácsot, szilvát, diót vagy 1—2 krajczárt adnak. Ha ilyenkor az utczára megyünk, minden oldalról ének üti meg füleinket, mert több csoport lányka és lány megy énekelni.

A karácsonyi szokások közé tartozik a karácsonyi pásztorjáték; 4—6 serdülő legényből álló társaság szokott a karácsonyt megelőző estéken az egyes családokhoz járni és párbeszédes alakban beszélnek el a betlehemi történetet. Szoktak azután még vizkereszt előtt is járni, a midőn ugyanis a három királynak Betlehembe való utazását adják elő. Ezek általánosan sokkal ismertebbek, hogy sem szükségesnek tartanám bővebb leírásukba bocsátkozni.

Ha valami aprólékos, pl. tojás, vaj, tyuk, lúd, eper, málna stb. eladni valójuk van, akkor azzal a közeli városba mennek, hogy azt ott eladják. De itt nem szokás a piacra kiállni, azért az eladandó áruval háznak. Alkuvás alkal-

mával garasokban (2 kr.) mondja meg portékájának árát, és garasok szerint enged abból. Mikor már az alku kész, akkor rendesen még reggelit vagy ebédet kér ráadásul, vagy legalább egy darabka kenyeret.

Az országos vásárra nagyon szeretnek elmenni, és ha csak valami sürgős dolog nem tartóztatja őket otthon, a vásárra elmennek, néha még akkor is, ha semmi venni valójuk sincsen is. Ha férj és feleség gyalog megy a vásárra, akkor elől megy a férj, utánna kullog neje. Ha valamit vettek, akkor a terhet többnyire a nő viszi. Ha ökröt, lovat és tehenet adnak el vagy vesznek, szintén nagyon sokáig alkudoznak, miközben folytonosan egymás markába verdesnek („paruláznak“) még pedig úgy, hogy majdnem szikrát hány a két kéz. Az egész olyan zajjal történik, hogy az ember azt hinné, hogy pörölnek, vagy verekednek. Nagyobb bevásárlásokat idegenek, főleg lengyelek szoktak tenni; az alkunál alkusz is van jelen, ki biztatásával még csak nagyobbítja a zajt.

A községi életben szerepet játszik az éjjeli őr, ki éjjel vagyon- és személybiztonság fölött van hivatva őrködni. Rendesen minden évben lesz külön választva. Fizetése nem áll arányban állása fontosságával. Turdossinban, hol nem egészen 2000 lélek lakik és a házak sűrűen vannak építve, 2 éjjeli őr van, kik fölváltva minden második éjjel őrködnek. Itten egynek évi bére 36 frt. Azonkívül mindenszentkor az egyes házakba mennek, a hol néhány krajczárt, kalácsot, kenyeret stb. adnak nekik.

Éjjeli járator az órát különféle módon szokták a lakók tudomására hozni. Némely helyen az óra számát egy agyagsípból fujja. Másutt trombitálnak, vagy kürtölnek, és azután az órák számát hangos torokkal kiabálják. Némely helyen meg csak kiabálják az órák számát.

Az aratás bevégzésekor, kinek sok földje van, és az aratáshoz másokat is hi napszámba, itten is szokás a ga-



bonából koszorút fonni, a melyet éneklés között hoznak haza, és a koszorut vivőt vízzel megöntözik.

A gazda, ha szekéren vagy kocsin valahová megy, addig el nem hagyja udvarát, míg a felesége a kocsit szentelt vízzel meg nem öntözte. Ő maga pedig az ökrök vagy lovak előtt ostora nyelével egy keresztet csinál.

Szt.-János napja előestéjén szokták a hajadonok kendőiket, vagy alsó szoknyáikat azon házak födelére dobálni, a melyben legények vannak, azon hiedelemben, hogy a mely ház födelén megakad a kendő, az ezen födél alatt lakó legény feleségül veszi a feldobót.

Ugyanezen nap előestéjén szoktak a hajadonok csalánt ültetni a szemétdombra; a mely lánynak csalánja megfogamzik és tovább nő, az bizton remélheti, hogy azon évben még férjhez megy.

Szt.-András előestéjén (nov. 10.) szokás a lányok között az ólomöntés. Ekkor ugyanis pléhkanálban ólmot olvasztanak, és a felolvasztott ólmot egy kulcs fogantyuján keresztül hideg vízbe öntik. Az ólomból különféle, néha lyukas ólomlemezke keletkezik. Ezen lemezke egyik sarkát megfogva úgy tartják, hogy a lámpa világossága segítségével a falra árnyékot vessen. Ezen vetett árnyékból jóslgatnak maguknak jövődjük foglalkozására és vagyoni állapotára nézve a szerint, mint az árnyék miféle alakot mutat.

Ugyancsak Szt.-András előestéjén a lányok, mint máskor, összejönnek a fonóházakban, és az ólomöntésen kívül hozzá fognak a galuska főzéséhez. Kisebb papirdarabokat vesznek, a melyek mindegyikére egy férfi keresztnevet írnak. Azután az egyes papirokat összehajtogatva egy vízzel telt fazékba dobják. Most jól összekeverik, és kész a papirgaluska. A hajadonok az edényt körülállják, és mindegyik egy galuskát huz a vízből; kibontják, és a mely keresztnevet huzott az illető, az lesz a leendő férjnek keresztneve.

Szt.-István vértanu éjjelén szoktak a hajadonok férfi ruhát tenni a fejük alá, hogy álmódjanak valamit leendő férjükről.

Luczanapkor foghagymát esznek, az ajtóra, különösen az istálló-ajtóra krétával keresztet csinálnak; az ostorral az utcán és udvaron erősen durrogatnak, hogy így a boszorkányokat elkergessék.

Luczanaptól karácsonyig 13 nap van. Ezen idő alatt egyesek, mindennap valamit dolgozva rajta, egy széket csinálnak. Ezen széket a karácsonyi éjjeli isteni tiszteletre elviszi az illető, és észrevétlenül az oltár mögé buvik vele s ott ráül. A ki ezt megteszi, az meglátja és fölismeri a boszorkányokat.

Luczanaptól karácsonyig mindennap egy darab fát tesznek félre; e fákat karácsony este elégetik, a mely mellett a szellemeket és boszorkányokat meglátják.

Karácsony este a marha beszél (de senki sem mer vele beszélni!), a patak vize borrá válik (de senki sem mer belőle meriteni!).

Ugyancsak Luczanap estéjén törött fazekak alsó részét veszik, a melybe tüzet raknak, és e tüzet folyton élesztik, közben mindig foghagymát esznek. Ez addig tart, míg a tűz melege a fazékmaradékot teljesen szét nem repesztette. Ha a fazék szét pattant, a boszorkányok és szellemek elvannak kergetve a háztól, különben egész éven át kísértenek.

Minden községben majdnem van egy-két hely, mely a boszorkányok és szellemek állandó tanyáját képezi, vagy a hol gyülekezni szoktak. Ha ilyen hely közelébe ér valaki kocsijával, akkor ostorával szörnyű módon durrogat, hogy a rossz szellemet elkergesse és távol tartsa magától.

Megigézett gyermek számára a legjobb orvosság, ha a bábaasszony vesz egy pohár vizet, és abba szentet tesz, a vízből okusz-pokusz között a kilincsre fecskendez, és azután a gyermeket megmosdatják vele. A vizet sokáig nem szabad kiönteni.

A szemetet estefelé nem viszi ki a gazdasszony a szobából, mert azt tartja, hogy a szeméttel együtt a „gazdagságot“ is kiviszi.

Ha égett házból szeget lop valaki, akkor a tűz utána megy, és előbb-utóbb a tolvajnak háza is a tűz martalékvá lesz.

Hiszik, hogy a boszorkányok a legelőn vagy bárhol képesek a tehenet látatlanul megfejni, és a teje használatától az illető tulajdonost megfosztani.

A tejet addig a háziasszony ki nem viszi pl. eladásra, vagy ajándékba a házból, míg azt meg nem sózta. Tojást, tejet, vagy bárminő ételmi szert, vagy akár más tárgyat, a házból ki nem visznek, és kölesön nem adnak, ha a nap már lenyugodott.

Krasznahorkán van egy ember, kinek, midőn reggel korán a hajnali misére ment, a boszorkányok egy fazekat tettek eléje. Emberünk a fazekat nem vette észre, és megbotlott benne úgy, hogy megsántult. Ezen esés következményét még mai nap is hordja, mert még mindig sánta. (??)

Ha a tehen hirtelen kevés tejet ad, annak bizonyára a boszorkányok az okai. Ilyenkor az illető háziasszony vesz e tehenek tejéből és egy edénybe önti forralni; az edénybe teszi a tejszűrésre használt ruhát tele böködve gombostűkkel. Közébe tesz még különféle füveket és ezen keveréket forralja. Ha csakugyan boszorkány az oka a tehen elapadásának, akkor megjelenik az illető boszorkány valamelyik vénasszony képében, és könyörög, hogy ne forralja a tejet; és minden áron az asszonyt arra bírni törekszik, hogy a forralást hagyja abba. Ezt azért teszi, mert a tejszűrő ruhába szűrt gombostűk az ő testét szurdossák.

Hisznek a gyermekek kicserélésében. E kicserélést a boszorkányok addig végzik, míg a gyermek megkeresztelve nincsen, azért sietnek is a gyermekek megkereszteltetésével. A megkeresztelt gyermekekre a boszorkány hatalma már nem terjed ki.

Ha a tűzből szikra pattan ki, vagy az ajtó magától kinyitódik, akkor vendég jön a házhoz.

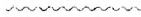
Ha a falon függő óra, kép vagy tükör magától megmozdul vagy leesik, akkor valaki a családból vagy a közeli rokonságból meghal.

A baglyot itten is halált vagy szerencsétlenséget hozó madárnak tartják, azért a baglyot, nincs eset rá, hogy lelőnék. Az ilyen merészség tűzveszélyt hoz. A kakuk az ittenieknek is megmondja, hány esztendeig élnek, ha megkérdezik őt.

A Turdossin melletti Halecskova erdőben van egy helyen egy sziklahasadék, a hol Luczanapkor Magyarország összes boszorkányai összejönnek, gyűlést tartanak, és vígan mulatnak. Az italok és ételek minőségét is tudja az itteni nép. (Be kár, hogy valamely ujságíró vagy tudósító, még nem irt ezen gyűlések és mulatságok lefolyásáról, pedig hoztak ott már Magyarország összes boszorkányai sok, érdekes, értékes és bizonyára világra szóló határozatokat is! Azonkívül ilyen boszorkány lakoma sem lehet teljesen érdektelen !!)

Ezen érintett Halecskova tőszomszédságában van egy malom. E malomban lakott egy szép molnárné, kinek a tehenei nagyon szépek és jól tejelők voltak. De egyszer csak hirtelen elapadtak. Panaszkodott a szép molnárné egy alkalommal egy másik asszonynak, a ki azt tanácsolta neki, hogy vegyen azon vajból, a melyet a tehének tejéből nyert, és keverjen bele mindenféle fűszert, u. m. borsot, gyömbért, fahéjat stb. és a legközelebbi fejtés alkalmával csináljon e keverékből egy hengerkét, a melyet a fejtés előtt a két tenyere közt hengergessen. A molnárné szót fogadott, és alig kezdette a hengerkét kezei között hengergetni, az illető boszorkány, ki a tehén tejhasznát meglopta, térdensuszva jelent meg előtte, és könyörgött neki, hogy már többé soha sem bántja teheneit, csak ne árulja el.

Ritkán fordul ugyan elő, hogy a lakóháznak valamelyik része nem volna deszkával padolva, vagy kővel kirakva, de ha mégis előfordul, és valamely eltévedt vakond ilyen házban turást végez, ezt nagy szerencsétlenség előjelének szokták tekinteni. A mely házban vakondok-turás fordul elő, ott valószínűleg rövid idő múlva a családtagok valamelyikénél haláleset áll be.



## 14. Földművelés.

A különféle foglalkozások között, melyek aránylag oly kis területen talán sehol a világon nem nyilatkoznak oly nagy számban, mint itten, a földművelés és az ezzel kapcsolatos járó baromtenyésztés érdemelnek első sorban említést. Nem mintha ezen foglalkozási ág tulságos jövedelmező volna, hanem mert tényleg ezzel foglalkoznak legtömegesebben, illetőleg ezzel mindenki foglalkozik, még azok is, a kiknek valami mesterségök van.

A földművelés annál inkább is megérdemli az első sorban való említést, mert a mellett, hogy ehhez itten óriási türelem és kitartás szükséges, a szorgalom, melyet a silány jutalomra való kilátásért kifejtnek, lehetetlen, hogy bámulatba ne ragadjon bennünket.

A föld dombos, hegyes-völgyes voltánál fogva helyenkint nehezen hozzáférhető, köves voltánál fogva nehezen művelhető; ehhez járulnak a hideg, sőt zordon klimatikai viszonyok, melyek munkájukban megbénítják a szegény munkás népet, és nem ritkán teljesen tönkre teszik fáradságuk keserves gyümölcsét. Ha mindezeket összevetjük, nem tudjuk: kifogyhatlan türelmét becsüljük-e a jóra való népnek többre, vagy pedig páratlan szorgalmát?!

A mezei munka leírását már a télnél kezdhetem. A trágya nagy részének kihordását ugyanis ekkor végzik. Télen ugy az állat, mint annak tulajdonosa jól ki van pihenve, mindegyiküknek könnyebben esik, ha a rájuk eső munka egy részét lassan és kényelmesen már előre elvégzik. Azért január hóban már megkezdik a trágyázást; és minthogy itt még márcziusban is kitűnő szán-út szokott lenni, természetesen szánon.

A trágya minősége nagyon különbözik az olyan helyen előforduló trágyától, hol szalma bőségesen előfordul. Alomnak itten szalmát csak kevesen és ritkán használnak, mert a kevés szalma etetésre is alig elég. Alomul mohát, szárított, laza turfát, bükkfalevelet használnak, vagy a fenyőfa ágainak leveles galyait vagdalják össze, és azt terítik a marha alá. Vagy pedig semmiféle almot sem használnak, és a szegény barom kénytelen a kemény padlón feküdni.

A trágyaanyagot tehát majdnem kizárólag az állatok ürüléke képezi. Ennek pontos összekotrására nagy gondot fordítanak, mert ismerik a trágya fontosságát, és jól tudják, hogy e silány, köves, hideg földtől csak úgy várhatnak valamit, ha azt minél gyakrabban és minél jobban megtrágyázzák. Kiki azért tavasszal, mihelyt a hó az utcán elolvadt, veszi kosarát és meztelen kézzel rakja kosarába az állatok esetleges ürülékeiből összegyűlt trágyát, kiki a saját háza előtt. Az ilyféle trágyagyűjtést máskor is folytatják, ha észreveszik, hogy ismét két-három állati ürülék van a házuk előtt.

Télen tehát szánon trágyáznak. A teherszállításra szánt szánok alsó része azonban nem olyan, mint más, csak az utazásra szánt, vagy másvidéki teher hordásra szánt szán. Az alsó rész, mely a földön csúszik, két részből áll. Az előrésze két egyenlő vastagságu és nagyságu falemezből áll, melynek előrésze kissé fölfelé áll; a két lemezt oldalt fektetett és bevéselt két erős lécz tartja egymáshoz szorosán. A lószánnál erre lesznek a hámfák és a rúd, az ökörszánnál csak a rúd erősítve.

A hátsó része két egyenes, 2—3 meter hosszú, nem épen nagyon vastag, de elég erős falemez, melynek hátsó része egy magasodó korlát segélyével, melynek két lába a lemezekbe lesz vésve, van erősen összetartva. A második rész falemezeinek előrészét az elsőhöz erősítik, a hol tehát nincsen a korlát által összetartva. A szán hátsó részének lemezei tehát nem érik teljesen a földet, illetőleg havat,

hanem csak hátsó végeikkel. A szán elő- és hátsó részén való korlátra olyan formán helyezik el az oldalakat, mint a szekerekre. Minthogy e szán nem éri teljesen alsó részével a földet, a surlódás is kisebb, és a forduláznál a szán hátsó teste szekér módjára fordulni képes, és teher hordásra e vidéken kiválóan alkalmas.

A szánat a trágyahordásra valamivel szélesebbre csinálják mint egy deszkaszélesség, és oldalt is két deszkát tesznek. Csak annyit raknak föl, a mi a három deszka közé fér, mert a fönt említett ok miatt a trágya nem szalmás és így nem könnyű, hanem tömör, nehéz. Sokat nem vihetnek, mert helyenkint olyan hosszú és meredek dombra kell fölczipelni a trágyát, hogy az üres szán vagy szekér is óriási erőmegfeszítésbe kerülne. Meg is kell pihenniök a szegény állatoknak minden 3—4 lépésnyi ut után, daczára, hogy a gazda maga is segíti huzni vagy tolni a terhet. Egy teher trágya 3—6 metermázsa lehet.

A trágyát az illető darab földön nem hordják szét apró kupóczokra, hanem egy helyre rakják, mert az illető tulajdonos nem is tudná jóformán földje határát szorosán meghatározni, minthogy mindent nagy hó borít. Tavaszszal lesz azután az egész földön széthordva és terítve. A mi trágyát télen át kihordani nem lehetett, azt tavaszszal, hó-olvadás után szekéren hordják ki, a melynél épen úgy, mint a száznál csak deszkák képezik az oldalokat, és épen olyan szélesre csinálják a szekeret, mint a szánat.

Van azonban olyan meredeken fekvő szántóföld is (vagy jobban mondva mező, mert szántani meredeksége miatt úgy sem lehet, hanem csak kapálni kell), a melyet szekérrel egészen megközelíteni nem is lehet. Itt úgy segít magán a szegény tulajdonos, hogy viszi a trágyát szekéren vagy szánon, a meddig lehet; innen pedig kosarakban vagy puttonyban lesz a háton továbbítva. Ilyen hely azonban szerencsére kevés lesz megművelve, mert erdőnek, vagy rét- és legelőnek hagyják.



A trágyázást követi a szántás. Ezt is, valamint a trágyakihordást ökrökön és lovakon végzik. Teheneket itt nem fognak igába. Néha két pár gyöngébb ökröt is használnak a szántásnál. Van azonban számos szegényebb ember, ki nem képes egy pár ökröt vagy lovat tartani. De a szántás egy lónak még sík vidéken is erős munka. Ezen szegényebb lakosok úgy segítenek magukon, hogy ketten-ketten összefognak és a két lovon egyik nap egyiknek, másnap másiknak végzik munkáját. Szoktak néha a gyöngébb ökrök elé még egy lovat is fogni.

Általában a köznép között nagy birtokos alig található; egész földbirtoka  $\frac{1}{32}$ ,  $\frac{1}{16}$ , vagy  $\frac{1}{8}$  helyből áll; a negyed, fél vagy plane egész helyes gazda ritka. A szántóföldek különböző távolságban vannak a községtől és különböző minőségűek. Igazságtalan volna tehát, ha az egyiknek minden földje közel és csupa jó minőségű volna, míg a másiknak földje távol esnék és rossz minőségű volna. Föl van tehát osztva: mindegyiknek van a jóból és közelből, a rosszból és távolabbiból is. Azért egy-egy gazdának csekély terjedelmű földje 5—6 sőt több helyen is van. A földnek ilyen szétdaraboltságánál fogva egy-egy helyre — különösen a kisebb gazdánál — nagyon kevés jut, néha alig nagyobb mint egy középnagyságú szobának a területe, a melyet gyakran egy ponyvával be lehetne földni, úgy hogy alig hozza be oda fáradni azt megmunkálni. Az egyes részek között mesgyét hiába keresünk; nem akarják az amugy is csekély területet a mesgyével még inkább kisebbiteni. De azért a szomszédok jól megférnek egymás mellett; egyik a másikából azért ritkán szánt el, és nagyon ritkán származik az ilyesmi miatt pör.

A szántóföldekre az ekét, boronát és az ültetni vagy vetni valót szekéren vagy taligán viszik. E taliga négy kerekű és első kerekeit a tengelylyel együtt azon kis kerék képezi, a melyet a szántásnál is használnak. A hátsó kerekeket pedig a szekér első kerekei képezik, a melyeket e

ezélra a szekérből kivesznek, a tengely azonban más. A tengelyhez háromszögalakra fa van csinálva, a melyet egy vasszeg segélyével erősítenek a taliga előrszéhez. A taliga tengelye fából készül, és minthogy azt némelyik soha sem, vagy csak nagy ritkán kenik, olyan nyikorgást és nyekegést visz véghez, a mint az utcán végig megy, hogy diszes macskazenének is beválnék. Ha a szántóföld kissé távolabb van, és a szántási idő alatt etetni is kell, ezen taligán szokták az etetésre szánt takarmányt is vinni.

Szántani egy ember magánosan nem szokott és nem is tud, azért ketten vannak hozzá. Az egyik az ökrököt vezeti, vagy a lovak gyepelőit tartja, a másiknak az eke szarva van a kezében.

A szántást Árvamegye különböző részein különböző időben kénytelenek kezdeni, mert habár a megye területe aránylag nem is nagy, mégis lényeges különbség van a felső és alsó vidék klimatikai viszonyai között. Kubin vidékén 2—3, sőt négy héttel is előbb megkezdhetik a szántást, mint Szuchahora, Podvilk, Polhora, Erdődke határszéli, magasan fekvő községekben. Az éghajlat olyan lényeges eltérést mutat, hogy pl. akár hányszor előfordul, hogy a podvilki, vagy szuchahorai ember hazulról szánon indul el Kubinba (7—8 mértföld), és a szánon nem tud tovább menni Turdossinnál, mely körülbelül 4 mértföld Podvilkig, és Turdossinban kénytelen kocsit kölcsön kérni, a melyen utját folytathatja.

A szántás megkezdésének ideje különben nem minden évben egyforma. A mely télen sok hó esett, hogy a föld nehezen szabadulhat ezen leplétől, akkor későbbben kezdenek szántani. A szántás a sikon, vagy a nap sütésének jobban kitett domboldalon előbb kezdhető. Egy domboldal szántásába csak akkor foghatnak hozzá, ha a hó teljes elolvadása után már néhány nap elmúlt. Ha a domboldal valamelyik kis zugában a hó még mindig olvad, az ebből származó víz átfolyik mindazon földeken, melyek a zugon

alul fekszenek, és egész környékét sárossá, a szántásra alkalmatlanná teszi.

Turdossinban 1890-ben márczius utolsó napjaiban, helyenkint aprilis kezdetén kezdték a szántást, mert kevés hó és enyhe tavasz volt. Kubin környékén már márczius 20-a körül szántottak, míg följebb a határon aprilis közepeivel. De az 1890. év szokatlanul kedvező volt. Általában a délibb helyeken aprilis kezdete-közepe, az északibb helyeken aprilis közepe s vége a szántás megkezdésének ideje.

Mint minden másnál, úgy az ekénél is tért hódít a haladás. A nép mint mindenütt, úgy itt is konzervatív természetű, de lassankint a vasekék mégis terjednek. Persze, ha azt délibb vidéki ember meghallja, hogy itt a vasekék csak most terjednek, nagyot bámul; pedig még csak 8—10 évvel ezelőtt is a vaseke ritka állat volt itt, és jól meg is bámulták, a mennyiben csak a nagyobb földbirtokosok alkalmazták birtokukon. Jelenleg azonban a faeke már ritkul, még pedig rohamosan és kétségen kívül újabb tíz év után itt is csak majd hírből ismerik a faekét; és ha majd az apa fiának fogalmat akar szereztetni a faeke minőségéről, már csak valamely félreeső elrejtett helyről huzza majd elő, addig már csak bizonyosan töredékét a volt faekének.

A faekék jellemző sajátsága, hogy a földet hasogató lap (a vasekéknél hajtott magas vaslemez) egyenes 7—8 deczimeter hosszú, és keskeny (mintegy 2 deczimeter). E keskenység nyilván arra van számítva, hogy itten a talaj kavicsos és köves voltánál fogva mélyen szántani úgy sem lehet.

Hogy miért maradtak annyira vissza az árviaiak más vidékhez viszonyítva a vaseke behozatalában, annak megfejtését, eltekintve a népnek a régihez és megszokotthoz vasmarokkal ragaszkodó természetétől, két okban találom. Először is abban, hogy a megye távol esik a központtól és a kulturában előrehaladottabbak vidéktől, a mihez még

ugyszólván a teljes vasúthiány is járul, mert azon kilométernyi hosszú vasutat, mely a megye déli határát érinti, csak nem nevezhetem vasutnak! De ha már a vaseke a tehetősebbeknél tért hódított is, általános elterjedésének útjában állt a nagy szegénység.

A faekét úgy a hogy csak megcsinálta többnyire maga, de a vasekéhez pénz kellett a vasra és a kovácsnak a megkésztésre. A kik e vidék szegénységét a maga kérlelhetlen valóságában nem ismerik, azok nevetni fognak, hogy miként állhat néhány frtnyi kiadás egy ily fontos gazdasági eszköz behozatalának útjában, hiszen hivatva van évekre szolgálatot teljesíteni! De valóságban mégis úgy van! A szegénység némely gazdánál oly nagy, hogy még sokkal fontosabb és életbe vágó újítást sem képes végezni. A szegénység, helyenkint nyomoruság fokát boldogabb vidék lakója el sem hinné, mert el sem tudja képzelni!

Föltűnő jelenség a szántásnál, hogy nem igen szoktak ösztökét használni, a melylyel az ekére ragadt földet megtisztítanak, levakarnák. De erre itten nincsen is szükség, mert a föld nem szokta itten az ekét megragadni. Az agyagos föld, mely tudvalevőleg leginkább megragadja az ekét, nem szokott előfordulni, hanem többnyire a homokos vagy kavicsos. Ez pedig nem igen ragad az ekére, még akkor sem, ha kissé nedvesebb is.

Ha a szántóföldek mellett elsétálunk, mindegyik végében találunk kisebb-nagyobb, kövekből álló kupóczot, a melyet a földnek tulajdonosa földjén évről-évre, gyakran a kalapjában szedegetett és gyűjtött itt össze. Csodálatos, hogy évről-évre folytatja földjének a kövektől való megtisztítását, a mit talán már dédapja kezdett meg, és még mindig nem tisztult meg, mert a mennyit kidobál, a következő évi szántásnál az eke a föld gyomrából — azaz bocsánat, csak bőréből (vagy csak fölhám?) — annyit újra felszínre vet, mint a magyar ember mondani szokta, annyi újra terem. De ez nem hozza ki a mi jókedélyű tótunkat

sodrából, ő nem veszi el türelmét, hanem serény kitartással folytatja tovább földjének a kövektől való tisztítását.

Nem hagy egy talpalattnyi földet műveletlenül, ha még oly csekély is a kilátás fáradságainak megjutalmazására. Nem riad vissza a sűrűen bokorral és ág-boggal benőtt, és gyökerekkel messze elágazott terület kiirtásától, hogy azután, ha ekével hozzá félni nem képes, sajátkezüleg kapával végezze el majd, a mit az ekének kellett volna elvégezni. Nagyon benőtt ág-bogas, volt erdőhelyeket és turfás földeket úgy szoktak a földmivelésre alkalmassá tenni, hogy az illető területeket kiégetik. Erre persze csak a száraz időjárás alkalmas. Ilyenkor azután — különösen a turfásnál — napokig is elég egy meggyújtott hely, helylyelközzel lángokat is vet föl.

A vetés módja körülbelül olyan, mint más vidéken. Egy vastag, házivászonból készített lepedő-féle ruhát köt a nyaka közé, fölfogja a ruha alsó végét, tölt a zsákból magot, vagy töltet, és elkezd vetni. Kivesz egy marokkal, balra szórja, ismét kivesz egy marokkal, jobbra szórja. Ezután egy lépést tesz előre, ismét megáll kissé, ismét jobbra-balra szór. Ezt folytatja, míg a föld végére nem ért.

A gabonafajok közül leginkább zabot és árpát termelnek; a megye déli részén kevés búzát és rozst is. A megye közepe táján, pl. Turdossin környékén, már a rozs is csak ritkán fordul elő. Mindezek általában úgy szalmára, mint magra nézve csak silány aratást adnak, és ha a belevetetett magnak négy-ötszörösét megadják, az már a jobb aratások közé tartozik. Sok helyen pedig alig ad valamivel többet, mint a magot, vagy azt sem, és nem is annyira a mag kedvéért, mint a szalma kedvéért kénytelenek vetni, mert a mint látni fogjuk, a szalma a takarmány egyik főágát képezi.

A bevetett föld természetesen be lesz boronálva. A boronának nem ferdény alakja van, hanem négyzet, és nagy-ságra nézve jóval kisebb, mint másutt: legföljebb egy négy-

szögmeter, többnyire azonban kisebb. De a helyett ilyen két vagy három egymásutáni lánczezal hozzákötött boronát használnak. A szegek szokott sűrűségben vannak beverve, de hosszúságuk alatt csak felényire áll ki, a másik fele fölül van, úgy hogy a szegek alig féldeczimeternyi mélységig mehetnek a földbe. A boronára a négyszög átlója irányában fogják a barmokat, úgy hogy csücsccsal megy az előre. Ha a borona szögei kissé elkoptak, akkor fölülről beljebb verik.

Említésre méltó némely helyen a tót gazdának czél-szerű intézkedése a gazdálkodás- és munkafelosztásban. A szántás vagy vetés alkalmával, míg barmait eteti, vagy míg azok nyugosznak, a közeli erdőben vagy sűrűben ágakat, galyakat stb. szed össze, a melyet este szekeren vagy taligáján visz haza. Ezt főleg azok teszik, kiknek földje erdő vagy sűrűség mellett van, és ott, hol a községnek vagy egyeseknek kevés az erdejük. Minden szántásból jövet annyit rak föl, a mennyi ráfér; ilyen módon ellátja magát az egész nyárra szükséges faanyaggal, sőt nem ritkán a tél egy részére is jut.

A föld kihasználásában bizonyos rendszert követnek. A megtrágyázott földbe mindig krumpli jó. A következő esztendőben árpát vetnek bele; és minthogy a krumpli alatt a föld az előző évben eléggé meg volt forgatva, ősszel a föld az árpa számára nem lesz megszántva, hanem tavasszal egyszerű szántás után mindjárt bevetik. Az árpába nyáron vetik a lóheremagot; így a föld a harmadik, negyedik, sőt ötödik évben a trágyázás után lóherföld, a mely idő után többnyire újra árpa vagy krumpli jön bele.

Ha az árpa közé nem vetettek lóherét, akkor a harmadik, negyedik és ötödik évben zab jön a földbe. Ha az árpa-, zab- vagy lóherföldbe következő tavasszal valami vetve vagy ültetve lesz, akkor rendszerint ősszel is megszokták szántani a földet. Minden 5—6-ik év után újra

trágyázzák a földet. Egy-két évvel későbben trágyáznak, ha lóherével némileg sikerült a földet megjavítani.

A krumpli számára megtrágyázott és megszántott földben sorban lyukakat csinálnak, és minden lyukba egy kisebb egész krumplit, vagy egy nagyobbak felét, harmadát, negyedét teszik. Az apró krumplit azonban kevésbé használják ültetésre, azt inkább a marhákkal etetik meg. Az ültetésre szánt nagyobb krumplit már 1—2 nappal előbb óvatosan szétmetélik, hogy egy szemet, a honnan majd a csira fejlődik ki, szét ne messenek, a közepét pedig megeszik. A szétmetszett krumplit úgy teszik a lyukba, hogy a szem, melyből a csira fog kifejlődni, fölfelé álljon.

Szoktak némelyek, azonban csak ritkán, a lyukak csinálása helyett ekével barázdákat is csinálni, és ebbe ültetni a krumplit; ennek azon előnye van, hogy ekével körül is lehet tölteni, a mi sokkal gyorsabban megy, mint a kapával való körülültetés.

A mint a krumpli szára a földből kibujni kezd, rögtön a kapáláshoz fognak. Így meglazulván a föld, a szár gyors fejlődésnek indul, és 2—3 hétre rá következhetik a körülkapálás vagy körülültetés. Az ilyen krumpliföld lényegesen különbözik olyan krumpliföldtől, hol egy lyukba 2—4 apró, vagy darab krumplit tesznek. Ez utóbbi helyen minden krumpliból külön szárcsoport fejlődve ki, gazlag bokor keletkezik, addig itt Árvában, a hol csak egyes krumplit, vagy egy nagyobbak egy részét ültetik, majdnem minden szár külön fejlődik, szép egyenesen magasra felő. Egy bokorból legfőlebb 2—3 szár nő ki, a szerint, a mint az ültetett krumplin, vagy krumlirészen hány szem volt; nagy, terebélyes és gazdag bokorról itt szó sem lehet.

Itten is szokásban van a hantok szétverése. A bevetett, vagy beültetett föld bármily jól volt is megmunkálva, még mindig maradnak rajta nagyobb rögök, melyek a növényt fejlődésében gátolják. E rögöket fakalapáccsal tördelik szét. E kalapács nyele vagy másfél meter hosszú,

hogy a munkánál kényelmesebben lehessen használni, és ne kelljen erősen lehajolni; maga a kalapács hengeralaku és ökölnagyságu.

A krumpli mellett a káposzta képezvén a táplálék főágát, annak termesztésére is kiváló gondot fordítanak. Alig, hogy a hó elolvadt a kiskert egyik sarkából, már is jól megtrágyázzák, megmunkálják és belévetik a káposzta-plánta magot. E veteményt folyton őrzik, galjakkal gazdagon megrakják, hogy a tyukok hozzá ne férhessenek; és míg a növény kicsinyes, éjjeli fagyoktól kell tartani, éjjelre régi ruhadarabokat fődnek gondosan a galyak fölé.

Az egész község káposztáját egymás mellé ülteti. A káposztaföld sík, a község határának legjobb minőségű földjét képezi, és rendesen a község közvetlen közelében van. E föld már azért is a legjobb lehet, mert minden évben meg lesz trágyázva. A káposztaföld mindennemű megművelését a község összes lakosai egy időben eszközlik: egyszerre trágyázzák és szántják, egy időben ültetik a plántát, egy időben lesz kapálva és töltve, és egyszerre haza hordva is. Mindig meg lesz parancsolva, vagy kidobolva, hogy a káposztának emez, vagy amaz megművelését mikor kezdik. Ekkor azután szalad mindenki a káposztás földre, és alig látni egy lelket otthon, kiki káposztás földjén van munkával elfoglalva.

A kapa, melyet a káposzta- és krumpliföldek megművelésénél használnak, mindig egyforma: keskeny, 7 centimeter szélességű ottan, hol vele a földet kapálni szokták. Hasonlít hozzá a magyar vidéken használni szokott „irtó kapa“, a melyet erdők és sűrűk irtásánál, ugy szintén a kavicsgödörben a kavics lekapálására használnak. E keskeny kapával a munka ugyan szaporátlanabb, mint a más vidéken használni szokott szélesebb kapával, de könnyebb.

Azon termények között, melyek az ember táplálására szolgálnak, újabb időben előfordul kisebb mértékben a babnak és borsónak termesztése, ugy szintén a disznóbab vagy



lófogu bab. Termesztének most már tököt is. Megkísérlik egyesek a marhák számára a burgundi termesztését is; ezek bár korántsem érnek el olyan nagyságot, mint másutt, hol a fejlődési feltételek hasonlíthatlanul jobbak, de aránylag az is szépen megnő, és tekintve a takarmánynak időnkint szűk voltát, jó kisérgységül szolgál.

A nyári munka között egyike a legfontosabbaknak a takarmány, nevezetesen a lóhere, ritkábban luczerna hazatakarítása (a szénatakarításról alább külön fejezetben lesz szó!). A lóherét júniusban kaszálják először, és augusztusban másodszer; olyan lóhere, melyet háromszor kaszálni lehetne, a ritkábbak közé tartozik.

A lóhere azonkívül is nehezen szárad; ehhez járul, hogy az időjárás itten bizonytalan, gyakran borús, és esőre változik. Azért a lóhere szárításánál nagy gondot fordítanak, hogy mesterséges módon siettessék és elősegítsék a száradást. Evégből készít magának minden gazda fiatal fenyőfákból 2—3 meter hosszú karókat, a melyeken mintegy félmeter hosszúságban a vastagabb ágakat meghagyja. Egy ilyen karó földbe állítva olyan, mint a milyenre magyar vidékeken a tejes fazekakat szokták aggatni. Csakhogy míg ott, a tejes fazekak felaggatására szánt szegeket mindegyiket külön mesterségesen verik bele, addig ezen ágak itten természetesen, azaz magával a karóval együtt nőttek.

Ilyen karókat szárításra éveken át lehet használni; és a szárítás után a mezőről rendesen haza is viszik. A szárításnál vastagabb végénél fogva lesz a földbe állítva, hogy ágai fölfelé álljanak. E karókra szokták a lóherét fölrakni, a melyet az ágak tartanak. Ily módon a lóhere jobban ki lévén téve a napsugárnak és a szél hatásának, gyorsabban is szárad.

Mások a fönti karókból gúlát raknak, a melyet lóherével földnek be. Az ilyen gúla azután olyan alakú, mint a boglya, csakhogy, míg a boglya tömör, addig az belül üres. Némelyek meg közönséges póznákból valami sátorfélé-

nek vázlatát csinálják, a melyre azután a lóherét vékonyan fölrajkják, a hol az szintén gyorsan szárad.

A takarmány betakarítását már az aratás követi, a mely a megye különböző részeiben az időjárás szerint különböző időre esik. Általában szeptembert mondhatjuk az aratás hónapjának; de vannak egyes, magas hegyek közé rejtett, hidegebb éghajlatu völgyek, mint pl. a Stugyena völgye (Zuberecz, Hábofka), vagy a Fehér-Árva felső folyása (Erdődka, Zakamene) ugy szintén a Fehér-Árva mellékvölgyei, a hol a gabona még októberben is zöld, és gyakran zölden is kell learatni, illetve lekaszálni. Akárhányszor előfordul az is, hogy már néhányszor hó is esett rája, és csak a melegebb napok beálltával, ezen muló őszi hó elolvadása után aratják le a gabonát.

Az aratási idő 1889. évben igen korán volt, mert a tavasz és nyár aránylag szárazon mulott el. A megye déli részén augusztus végével már többnyire otthon volt a gabona, és szeptember közepére már a megye közepe táján és északibb részén is elvégezték. De az aratás silány is volt ugy szemre, mint szalmára nézve. Mig az 1888. évben a megye déli részében is csak szeptember elejével kezdtek aratni, mert a nyár nem volt olyan száraz, és a gabona későbbben érett. Az aratás azért 1888-ban minden tekintetben előnyösebb is volt.

A gabona minősége természetesen körülményektől függ. Vannak helyek és évek, midőn ugy a zab, mint az árpa alig nő meg félarasznyira, és még hozzá olyan ritka, hogy nem nagy erőmegfeszítésbe kerülne a szálakat megolvasni. Helyenkint pedig olyan kitünő zab is terem, hogy akár az Alföld legtermékenyebb részének is diszére válnék. Különösen kiemelendő ez utóbbinál az uradalom produktuma, mint a hol a rendszeres gazdálkodás bőven meghozza a maga gyümölcsét és méltán mintaképül szolgál az egész megyének.

Ma már kevés helyen lehet látni, hogy a gabonát aratnák, sőt a sarló itten egészen kimegy a használatból. A gabonát lekaszálják és néhány napig ottan, olyan sorban és úgy marad, mint a hogyan a kasza alól kiesett. Egy-két napi száradás után, ha közben eső nem esett rá, gráblával szalmakötelekbe teszik, és az egész földet gondosan meggráblálják, hogy még egy fej se vesszen kárba. A gabonát tehát nem sarlóval teszik a kötelekbe, és az ugynevezett „marokszedés“ ismeretlen.

A kévéket tíz kévés kupóczokba rakják, még pedig úgy, hogy kilencz kévének kalászaifölfelé állanak, míg a tizedik kévének szálaifszétboszongatják és a kilencz kévére ráteszik. A tizedik kévének szálaif a kalászokkal együtt lefelé állanak és a kupócznak csonka kup alakot ad.

A megszáradott gabonát kévénként kézzel vagy két águ vasvillával szekérre rakják. Egy szekérre 20—30 kupóczot, vagyis 2—300 kévét raknak. De e kévék nagysága persze korántsem vetekedhetik az Alföldön kötni szokott kéve nagyságával. A hazavitt gabona otthon a pajtában, a pajtafiában, vagy hátsó épületek padlásán lesz elhelyezve, és nincsen gazda, kinek annyi gabonája teremne, hogy kénytelen (!) volna szabad ég alatt asztagot, vagy plane kazalt rakni.

A gabonát az őszi munka bevégezése után csépelik ki, tehát november-decemberben. Egy maga is szokott csépelni; többnyire azonban ketten (a gazda feleségével vagy fiával) csépelnek. Így is meggyőzik, és néhány nap múlva elvégzik. Hárman és négyen is csépelnek, de ez már ritkábban fordul elő. — A csép rövid nyelű.

Ujabbán a kézi cséplőgép is tért kezd hódítani. De minthogy nincsen gazda, kinek annyi gabonája teremne, hogy behozná gépet venni, csak nagyon kevés ilyen kézi gép van. Az illető tulajdonos azután bizonyos díj fizetése fejében kölcsönzi gépet másoknak is, a melyet tulajdon-

képen nem is annyira magán használatra, mint inkább üzleti szempontból vett.

A gabonából azonban csak vajmi kevés kerül eladásra, mert egy részét el kell tenni magnak, más részét meg őrleni. Az ugynevezett „télre beörlés“, mint a magyar gazda szokta mondani, itt ismeretlen, mert nem telik annyi, hogy „beörleni“ lehetne. A kellő vízi erő itten sehol sem hiányzik, azért a legkisebb falunak is meg van a saját malma. Rendszerint  $\frac{1}{2}$ —1 mérőt visznek az asszonyok hátukon őrlni, a melynek azután jó sokáig élégnek kell lenni.

A mi eladásra kerül (pedig dehogy kerül, inkább csak kényszerítve vannak az eladásra, hogy valamely sürgős kiadást fődözhessenek), csak csippel-csöppel adják el, majd egy negyed, majd fél, ritkán egész mérőt, a mint a szükség valamely házbeli kiadásra, vagy az adóprés őket kényszeríti. Az eladásra szánt gabonát nem viszik piacra, hanem egyenesen az ezt összevásárló kereskedőhöz.

Az őszi munka között nem utolsó fontosságú a krumpliszedés. A krumpli szára csak későn szárad el, a mi annak a jele, hogy a gumók még mindig nőhetnek. Gyakran azonban nem lehet bevárni a szár elszáradását, mint jelét annak, hogy a krumpli megérett, és többé már nem nő. A szár virulásának gyakran csak a fagyok, vagy havazások vetnek véget. Ezt pedig nem várhatják be, mert különben elkésnének a munkával. Így is gyakran előfordul, hogy néhány őszi fagy és kisebb havazás elvonult a krumpli föld fölött; sőt néha az is, hogy fagyban és havazásban kell a krumplit kiszedetni, nehogy még nagyobb fagyok, és állandó hó esése miatt az a földben vesszen.

Mihelyt tehát elérkezettnek vélik a krumpliszedés idejét (szept. közepe táján), a még esetleg zöldülő szárt lekaszálják, a melyet hazavisznek, és vagy zölden a szarvasmarhákkal megetetnek, vagy megszáritják, és télre a többi takarmány közé teszik. A szedéshez kapát, fűzfából

font kosarat és zsákokat visznek. Szedésnél egy-egy bokrot fölkapálnak, és az alatta lévő krumplit gondosan összeke-  
resgélve, kosárba rakják. Ha egy bokorral végeztek, tovább  
teszik a kosarat egygyel, és így folytatják a szedést, míg  
egy-egy sor- és az egész krumliföldből a krumplit ki nem  
szedték.

Ha a kosár megtelet, akkor annak tartalmát zsákba  
öntik. A krumliföldön kupóczokba önteni a krumplit nem  
szokták; és nem is az szerint számítják a termést, hogy  
kinek hány szekérral, hanem hány zsákkal termett. Így egy  
középmínőségű termésnél egy közép vagyonosságú gazdának  
50—80—100 zsák krumplija terem. A megszedett zsák  
krumpliért este hosszú szekereken mennek.

A krumplitermésnek a télre szükséges részét a szoba  
alatt lévő gödrökbe (l. fönt!) vagy pinczékbe teszik; az  
ültetésre szántat pedig a községen kívül gödrökbe ássák,  
az egész község egy csoportban (l. fönt!).

A krumplinak fölöslegét eladják részint olyanoknak,  
kiknek nem terem, részint a szeszfőzdekbe. A krumpli el-  
adása ó mázsa (56 klg.) történik. Egy ó mázsa krumpli ára  
1887-ben ősszel a kiszedés után 50 kr., a következő ta-  
vaszszal 60 kr. volt; 1888-ban, a midőn igen rossz  
termés volt ősszel 1 frt, a következő tavasszal 1·20—1·40  
frt. Az ősszel 1889-ben ismét sok krumpli termett, mint  
a mennyi már régen nem; a szedésnél 40—50 kr., és  
1890. év tavaszán 55 kr. volt a krumpli ó mázsája, míg  
1890. év őszén 80—90 kr.

Az őszi munka a „káposztaszürettel“, illetve a káposzta-  
vágással ér véget. Ennek szedését az egész község ismét  
egy időben végzi, mint annak különféle megmunkálását  
végezte. Ilyenkor a község szokatlanul élénk nyüzsgést-  
forgást mutat. Hosszu sorban szekerek mennek, vagy nyar-  
gálnak ki a mezőre; mások már káposztával megrakottan  
térnek vissza a községbe. De különösen a káposztás föld  
nagyon élénk!

Az ut mellett, hol a káposztás szekerek haladnak el, a község szegényei, továbbá pásztorai és őrei ütötték föl tanyájukat. Nekik nem teremvén káposztájuk, az emberek jószívűségébe vetik bizalmukat; és nem csalatkoznak, mindegyik megemlékezik azokról is, és a telt szekérről egy-egy fejet csak ledob az erre rászorulóknak.

Mások meg olcsó pénzen szeretnék káposztaszükségletüket beszerezni, és ezt leginkább azáltal vélik elérhetni, hogy számítva az emberek inyenczkedésére, jó eleve olcsó gyümölcsessel látják el magukat, a melylyel a káposztás föld végében helyet foglalnak és káposztáért becserélik.

A haza hordott káposztafejekről a nagyon zöld és foszlányos leveleket leszedik, és vagy rögtön a marhákkal etetik meg, vagy nagyjában megvágva hordókba tiporják és a marha számára télre teszik el. A fejek többi részét káposztagyálun megmetszik, és hordókba tiporják. Nagy káposztás hordókat nem igen látni: 2—3, legfőlebb 4 akós. De nagyobb család 2—3 hordó káposztát is besavanyít.

A főlöszleges tiszta fejeket ismét eladják, még pedig szintén ó mázsa szerint. Egy ó mázsa káposzta ára 1889. év őszén 50—70 kr. volt, de fel szokott néha 1 frtra is rugni. Ha jobb termés van, egyes helyeken összevásárolják a káposztát és még Zólyomba, Besztercebányára is viszik eladni.

Őszszel nagyon divik a cserekereskedés is. Különösen a szomszéd galicziaiak értenek jól ahhoz. Házalnak gyümölcsessel, cserépedénnyel, mészszel stb. és azt legszívesebben cserélik el, ha kapnak érte árpát, zabot, káposztát.

## 15. Rétek és szénatakarás.

„Óh természet, oh dicső természet,  
Mely nyelv merne versenyezni véled?“ Petőfi.

Ha a munkától túlesigázott tested és lelked szórakozás után vágyik, ha az ismeretek, tapasztalatok és tudomány után szomjazó elméd a könyveket már megelégelte; ha az örökös egyformaság után tested és lelked változatlanság után eped; ha a fájdalom gyötör és a sors csapásai ólomsúlylyal nehezdednek reád, és embertársaid, kik rajtad segíteni, téged vigasztalni volnának hivatva, e helyett újabb sebek ejtése által még inkább tetőzik már amugy is majdnem elviselhetlenné váló helyzeteted és vigaszt keressz; ha végre a vallásban akarod keresni vigaszodat, de isten létében kételkedel és keresed az istenséget: menj ki a szép, szabad természetbe, mind-mind fölleled ott, a mit keressz; és ha nem talárod föl, akkor biztos lehetsz, hogy már meghuzták számodra a halálharangot, mert szenvedéseid meggyógyítására nincsen ír a földön, de még enyhítésére sem.

Bár a hosszú tél számtalan kellemetlenségei mellett számos kellemességgel is dicsekszik, mégis ki sem tagadhatja, hogy a két dolgot mérlegelve, a kellemetlenségek serpenyője jóval leहुzza a kellemességek serpenyőjét, és talán alig létezik ember, ki a tavaszt várva ne várná, és annak megérkezését ujongó örömmel ne üdvözlőné. „Ki a szabadba!“ ez ekkor a jelszó, és kinek csak keze, lába van, iparkodik a tavasz enyhe sugallatától a tél által megdermesztett és elszibbasztott tagjait fölengesztelni. Sőt némelyek — kiknek megrongált egészsége kívánja, és anyagi viszonyai megengedik — hogy úgy mondjam élje mennek

a tavasznak, fölkeresvén enyhébb éghajlatu vidékeket, hol a kikelet előbb beköszönt, mint nálunk. Kiknek módjukban áll, fölkeresik a természet szépségekkel és egészséges jó levegővel különösen megáldott vidékeket.

Nem érzek magamban sem hivatást, sem képességet, hogy a természet utolérhetlen nagyszerűségeiről, vagy kedves hazánk kifogyhatlan természeti gyönyörűségeiről dicsőhymnust zengjek; tettök ezt már mások százan, ezren száz- és ezerféle alakban, kik nemcsak éreztek, de a természet iránt érzett forró érzelmeiket meleg ékes szavakba is tudták önteni. Ha végig tekintünk az országon, lehetetlen, hogy mi is a költő szavaiban ne törjünk ki: „Oh mindenütt szép, akár-merre járod!“ (Kis József). Pedig vannak az országban kimagasló természeti szépségek is!

Árvamegye ilyen természeti szépségekben nemcsak hogy nem szegény, de tekintélyes helyet foglal el. Kár, hogy fekvésénél fogva oly kevesen ismerik e megye szépségeit! Megérdemelnék e szépségek, hogy természetkedvelők által ép oly bőven látogattatnának, mint más helyek!

Az ittenieket azért bocsátottam előre, mert a szénatakarás megfigyelésére legalkalmasabbnak találtam a maga helyén észleleteimet tenni, és a hasznost a kellemessel, az üdülést a szórakozással összeegyeztetve, a helyszínén végig élni egy ilyen szénatakarást. Erre legalkalmasabbnak kínálkozott a turdössiniak tulajdonát képező, az Oravicza patak által öntözött Oravicza nevezetű rét, mely a mellett, hogy kellemes tartózkodó hely, maga és környéke a természeti szépségeknek gazdag tárházát foglalja magában.

A község közelében fekvő földeket nagyobbrészt szántó-földekül használják, és elenyésző csekély rét van a község közelében, vagy egyáltalán nincsen. Rendesen minden községnek messze van a rétje, a hegyek távol néha vizegyes völgyében, néha meg a hegyek lejtőin 3—8 órai távolságra. Ezen földeket bajos volna szántóföldekül használni, mert megtrágyázásuk, megmunkálásuk részint mesz-



szeségük, részint alkalmatlan helyen való fekvésük miatt leküzdhetlen akadályokba ütköznek.

Az uradalom terjedelmes erdői és ezek között lévő legelők, illetve rétek közt, egyes községeknek is terjedelmes birtokaik: erdeik, legelőik, illetve rétjeik vannak. Maga az uradalom azonban házi gazdaságot csak a központhoz (Árva-Váralja) közel eső Siroka majorban folytat. A megye többi részén lévő erdeiben előforduló réteket és legelőket úgy értékesíti, hogy vagy egyeseknek, vagy egy vállalkozónak kiadja. E vállalkozó az uradalom kivágásra kerülő erdeit is kezeli, ki azután a réteket és legelőket viszont úgy értékesíti a maga számára, hogy egyes községeknek, vagy egyes községek bizonyos lakosainak albérletbe adja, a kik neki a favágásnál, fuvarozásnál stb. róják le ezért a tartozást.

Körülbelül a megye közepe táján fekszik Turdossin, a melynek talán valamennyi község között a legnagyobb erdősége, legelői és rétjei vannak.

Turdossinból a fent említett oraviczai rétekhez (mert van egy más rétjük is) és erdőkhöz vezető kocsit négy községen vezet keresztül, és mintegy 4—6 órai járás; a gyalog uton, mely a hegyeken vezet keresztül, 3—4 óra. Az egész egy hosszukás, az itteni fogalmak szerint széles völgy, megszakítva itt-ott kisebb-nagyobb dombok által, a melyek másutt szintén hegy számba mennének, de itt a mellettük emelkedő óriási hegyek mellett eltörpülnek. Északnyugoti részén kevésbé magas, de délkeleten a Magas-Tátra égnek meredező óriási sziklás, kopár hegygerinceivel és csucaival övedzi a völgyet.

Az Oravicza patak, mely számos forrásból ered, a melyek között gyógyerejű kénforrás is van, ezüstszalagként szeli át a völgyet, és mire a völgy végére ér, már tekintélyes nagyságot ér el. Kristálytiszta vizében vígan fízkándoznak a hegyi patakok speciálításai: a pizstrángok,

melyek izletes husát — legalább hirtől — tudom, mindenki ismeri.

Az itteni erdőkben sok vad is van. A süket fajt, melynek vadászása (a gyönyörű kakasokra) tudvalevőleg tavasszal a párosodás alkalmával, a kora reggeli órákban történik, és melyre a vadászok oly kitartással és türelemmel lesnek, mert egy-egynek elejtése által nem csekély tanujelét adja vadászí ügyességének, és ambícióját nem csekély mértékben elégíti ki, szintén előfordul.

Község itten nem lévén, egész télen át a vidék nagyon esőndes, mert a fahordó fuvarosokon kívül itt ember nem igen fordul meg. A nagy távolság miatt a vadászok puszkáinak ropogó durranásai is csak ritkán zavarják meg a vidék állandó csendjét. A mint azonban a kikelet elérkezik, a nap elolvasztja a havat, és a fű kiszökdül (rendesen május elején), a vidék kissé megélénkül, mert a juh- és tehénnyáj, mely az egész nyarat állandóan itt tölti, mélabús kolompjával, a pásztorok egyhaugu, kesergő szomorú dalaikkal törik meg a csendet, és a lég énekeseivel versenyezve, élénkitik meg a vidéket.

Az élénkség tetőfokát éri el július második felében, a midőn az egész réten a szénakaszálás van. Megjegyzendő különben, hogy e réteket csak egyszer lehet évenként kaszálni. Ha ezen időben keressük föl e vidéket, és ha az időjárás kedvező, szórakozásunk hosszabb időre biztosítva van. A vadász, a halász, az üdülést kereső, a turista, mind-mind megtalálja, a mit keres. A völgy szépsége (számos szakértő turista állítása szerint is) kiállja a versenyt bármely más hazai vagy külföldi vidék hasonló szépségeivel. A vidék gyönyörű, vize és levegője fölülmulthatlan, tej-, savó-, hidegviz-, fenyőfürdő és kénviz kurája pedig számos betegnek adhatná vissza egészségét, ha valaki elég élelmes volna fürdővé alakítani. A lengyelek, ugy látszik, e téren élelmesebbek, mert e völgyben (a vízvázalstón túl, a Dunajecz forrása kö-elében), mely Galicziában folytatódik, Zako-

pane nevű telepet alapítottak, a mely egész nyáron át a lengyel nemességnek kedvencz mulató és tartózkodó helyét képezi. \*) Zakopane ide 2—3 óra járásnyira fekszik.

Valóban kár, hogy nálunk is e természet adta kincset jobban ki nem zsákmányolják! A szénakaszálás alatt számos család keresi ugyan föl a vidék intelligentiájából, de csak rövid megtekintésre.

Kényelmes lakást különben nem igen kereshetünk e völgyben, mert egy piszkos korcsmán és erdőőr-lakon kívül, rendesen épült ház csak még az uradalmi erdőtiszt lakása.

Mint hogy a szénatakarítás napokat, sőt heteket vesz igénybe, kell, hogy a munkásoknak legyen hol meghálni (mert a község említett távolsága miatt haza nem mehetnek), vagy az eső és zivatar elől tova menekülni. Pedig a zivatar is, különösen a nyári időszakban gyakori, és hirtelen szokott jönni. Csinál tehát minden tulajdonos rétjén egy „szalast“ (szállás, fabódó). Szükség esetén tehát egy ilyenbe beszállásolhatjuk magunkat, bár primitív szerkezeténél fogva csak nagyon silány igényeket képes kielégíteni. De nem is kényelmet keresünk mi itten! Régi dolog az már, hogy a ki a kényelmet szereti, maradjon otthon! Végre a korcsmában szükség esetén egy-két igénytelen ágyat is kaphatnánk. De fáradt tagjainknak a puha, ruganyos szénán rögtönzött ágy itten jobban esik, mint otthon a selymes párna.

\*) Zakopanén különösen megemlítendőnek tartom a tiztanító vezetése alatt lévő kitünő faragó iskolát, a melynek növendékei, különösen az előrehaladottabbak valóban művészi kivitelű pipere és egyéb tárgyakat, szobrokat készítenek. A növendékek a vidékekből kerülnek ki, és nemesak hogy kegyerüket tanulják megkeresni, de sokan művészi tökélyre is tesznek szert. Kár, hogy megyénkben is nem alapítanak hasonló iskolát. A szegény népen nagyon segítve lenne. Pedig itt is megvan minden előfeltétel, a mit azon körülmény is bizonyít, hogy egy időben egy kisebb terjedelmű faragó iskola Robonyi Géza volt tanító ur alatt A.-Váralján szépen virágzott.

Korán reggel kelve és kimenve a szabadba, a völgy komor képe, a melyet az erdős és sziklás hegyek sötétsége okoz, olyan benyomást tesz reánk, mintha az ég felhős volna: és az álmoság, melyet e komorság kelt bennünk (de meg a hűvösség is!) már-már az ágyba — pardon a szénába! — kergetne bennünket vissza. De ne engedjünk a császnak! Rövid vártatva a völgy nyugoti oldalán elterülő hegyesucsokra a kelő nap aranysugaraiból fon koronát, és a szürke köd, mely egyes részeit fődte, már tűnedez; míg a keleti oldal az ellentét által még komorabbnak látszik.

Lassankint a nap főlebb emelkedve fénylő és melegítő áldásával elárasztja az egész láthatárt, a mi itt persze nagyon korlátolt. A nap sugarait a harmat gyémántseppjeiben fűrészti, a tarka virágu rét, a puha, bársonyfogásu mohval fődött erdőszel brilliántokkal diszitett szőnyeghez hasonlít. A kaszások ugyancsak hozzáláttak már a munkához; tündöklő kaszájuk a nap sugarait vakító fényben verik vissza. A nedves füvet a kasza jobban fogja; de meg reggel, a míg üde az erő, a munka is könnyebben megy. Pedig ezen üde erőt helyenkint nagyon igénybe kell venni, mert a meredek helyeken lévő füvet csak mindenféle mesterséges testmozdulattal lehet lekaszálni, gyakran egyik, vagy mindkét térdre le is kell térdelni.

Amött az uton végnélküli szekérsor, ostoresapások megszűnni nem akaró durrogatása között, a melyet a közeli hegyek többszörös vízhangja szaporit, munkásokkal megrakva közeledik felénk. Többnyire fuvarosok, kik a közeli falvakból jönnek ide fuvar keresni. De vannak közöttük réttulajdonosok is, kik csak tegnap este értek egy szekér szénával haza, de rögtön lerakodtak és reggelre már újra visszaértek. Számosan jönnek Galicziából, kik vagy rétet béreltek, vagy már kész szénát akarnak venni. — A különböző irányból jövő gyalogutakon, különösen Galicziából a munkások egész raja sereglük ide. Mindannyi a korcsma előtt gyülekszik, részint hogy kiszáradt torkát egy kis gu-

gyival leöblitse, részint azért, mert itt keresik föl azok, kiknek munkásra vagy fuvarosra van szükségök. A korcsma előtti tér valóságos vásárrá alakul; van nagy lárma, csetepaté, a melyet az ujonnan érkezők szívélyes üdvözlése még inkább erősít.

Kiki felfogadva a szükséges munkásokat, oszlik a társaság, a korcsma előtti tér ismét üres és csendes lesz; a harmat fölszáradtával mindegyik napi teendője után lát. Egyik helyen gyűjtik a szénát, másik helyen már boglyába rakják, amott meg már a szekeret rakják tele vele. Megjegyzendő, hogy itt koránt sem raknak oly nagy szekereket, mint síkabb vidéken; 8—12 metermázsa széna egy szekeren már a ritkaságok közé tartozik. A szekerek nem oly hosszúak, és az oldalak sem oly szélesek. Ennek főoka, hogy az ut rossz, dombos, oldalas, úgy hogy minduntalan ki vannak téve a feldülés veszélyének.

Miután itt magunkra maradva, semmi érdekeset sem találunk magunk körül, látogassunk el reggelire egy közeli juhászathoz.

A rét is, mint minden termő föld az örökös termelés által tápláló erejét, és így termőképességét annyira elveszti, hogy vagy egyáltalán nem, vagy csak silány terményt képes produkálni. Az itteni réteket trágya vagy polyva ráhordás által a nagy távolság miatt javítani nem lehet. Gondoskodnak tehát a trágyázásnak más neméről az ugynevezett „élő trágyázás“ és „kosarazás“ által, mely az illető szakemberek előtt bizonyára nem ismeretlen.

E végből az egész roppant terület rét több részre van felosztva; minden egyes rész minden 5—6-ik évben pihen, amennyiben kaszálva nem lesz.

Az ilyen részt egyes vállalkozó juhásznak (bacsza) adja ki a község. Ezekon kívül persze vannak a községnek állandó legelői, a melyeket szintén bérbe adnak. E juhász többnyire lengyelországi nemcsak e vidéken, de a lipitói juhászatnál is. Ifjúkorában bojtárkodik, és azt addig foly-

tatja, míg egyedüli vágyát: önálló bacsává válni, el nem éri. A bacsa, ki a darab rétért bizonyos bért fizet, a szomszéd községekből, sőt Galicziából is az egyes gazdáktól juhokat vállal el, a melyeket egész nyáron át a bérelt területen őriz.

Egy bacsának 800—1000 juha is van, melyek mellé 3—4 bojtárt tart. A juhok a soron levő réten legelnek, miközben meg is trágyázzák a rétet. A ki rétvét alaposan meg akarja javíttatni, az megkosaroztatja, a mi abból áll, hogy egy darab rétet — mintegy 300 négyszög-meter — egyszerre mozgatható korlátokkal bekerített, ez a kosár. Itt a bacsa egy éjjelen át 4—500 juhot szállásoltatni hagy, a melyek ürülékeikkel kitünően megtrágyázzák a rétet. A következő éjjelre ugyanannyi területtel tovább lesz tolvá a korlát, mindaddig, míg az egész rét ily módon „megkosarozva,“ megtrágyázva ninesen. Az ily módon megtrágyázott réten legjobb minőségű és embermagasságú fü nő a következő nyáron. A trágya ereje — bár fogyó hatással — több (4—6) évig tart.

A kosarozás a bacsának jelentékeny jövedelmét képezi. A tulajdonos ugyanis, kinek rétvje megkosarozva lett, 100 birkától egy éjjelre 10 krt fizet; és minthogy egy kosárba rendszeren 500 juhot zárnak, egy rendes kosár ára 50 kr. egy éjjelre. Különben a szarvasmarhákkal is, a milyenek szintén vannak a bacsa felügyelete alatt, szintén kosaroztat, de ez távolról sem versenyezhet a juhkosarozás hatásával, azért ez jóval olcsóbb is.

Délfelé járt már az idő, a míg a bacsának különféle berendezését (l. alább: sajt készítés) megtekintettük és viszonyai felől kikérdeztük, azért miután kissé körülnéztünk a nyüzsgő-forgó nép ezrei között (mintegy 2500—3500-ra tehető számuk), tanyáinkra értünk, hogy a még hazulról magunkkal hozott „elemózsia“ egy részét közös akarattal, no meg közös, kitünő étvágygyal elkölsük; mert talán

mondanom sem kell, hogy a kirándulás társaságban történt, a hogyan — tudvalevőleg — még a jó is jobban esik.

Délutáni kirándulásunk czélpontját az ugynevezett Magura hegy képezte. Különben sok hegyet és hegységet neveznek itt így. Ezen Magura magassága 1230 meter, és határpontot képez Magyarország és Galiczia között.

Utunk először a mérsékelt emelkedési réteken vitt keresztül, és vagy egy órai gyalogolás után elértük az erdőt (fenyves). Ettől fogva a hegy meredek volta és az égető nap sugarai, melyek még a fákon is áthatottak, ugyancsak megizzasztottak, és nem egy forró csepp gördült le homlokunkról. Itt is találtunk legelőt, a mely azonban már más bacsa „fönhatósága“ alá tartozik. Volt egy helyen embernagyságu fű is, a melynek helye azelőtti éven lett megkosarazva. Az erdő másik széléhez közeledve, levágott, és kérgétől megfosztott fenyők fehérlettek már jó távolról felénk.

A hegyre érve, ott találjuk a határt jelző kettős dombot. Ezek között kezdődik a hazánk és Galiczia között határt jelző árok, és két irányban huzódik tovább. Fáradtságunk és a nagy izzadtság bőven kárpótolva van, ama pompás, és festői ecsetre méltó, gyönyörű kilátással, a melynek itt részesei lehetünk.

Keleti és délkeleti irányban beláthatlan hosszúságban a Magas-Tátra égnek meredező, megszámlálhatlan, kopár csucasai tárulnak elénk változatos alakjaikkal, a melyek közül első tekintetre is föltűnik — bár jól távol esik (vagy 3—4 órai járás torony irányban) — a lomniczi csúcs, a mely büszkén tekint alá királyi trónusa magaslatáról. A hegység hasadékai közül — daczára, hogy már julius végén vagyunk, és a forróság majd elviselhetlen — a nap sugaraitól csillogó hó kandikál felénk. Az alattunk elterülő gyönyörű változatos völgy, a serényen dolgozó nép, mely ide föl csak kis báboknak látszik, a köröskörül levő erdő-

koszoruzta alacsonyabb hegyek, a patak ezüst folyása, mind-mind magukkal ragadják a szemlélőt.

Az összbenyomást leírni a lehetetlenségek közé tartozik: A meghatottságtól egy bizonyos borzadály fut testünk minden izén végig, hajunk ég felé áll, és az áhitat legmagasabb hevétől duzzadó keblünk a hála mély érzelmével telik el a természet nagy alkotója iránt, s csendes, de buzgó imát rebeg ajkunk. Szeretném azon istentagadót látni, kit az ily kép hatása meg nem hat és leborulva nem keresné és kutatná annak teremtőjét!

A szem már is ittasan egy pillanatig sem tud távozni e kép ezen részétől, sőt inkább szomjas mohósággal szeretné elnyelni azt; nem merünk más irányba egy pillanatra sem félre tekinteni, mert attól félünk, hogy a kedves képet addig valami elragadja előlünk. Még később is mindig előttünk lebeg, és mégis vágyunk látása után. Lehetetlen, hogy az ilyen kép valaha teljesen elmosódjék az emlékezetből!!

A másik oldalon szintén érdekes kép megtekintése vár reánk. Az 1760 meter magas Babiagura és Policza hegyek, melyek az ország legészakibb határát képezik, Árvamegyét is körülkoszorúzzák. Ezekről keletre — a meddig csak szem lát — apróbb domboktól megszaggatott síkságon Galicziába tekinthetünk, a melyet a Dunajecz számos mellékágaival öntöz végig, és melyen úgy hamarjában összeszámítva mintegy 55 községet lehet kivenni szabad szemmel. Távcsővel az e síkságon huzódó turfaterületet (tőzeg) is láthatjuk, a mely még Árvamegyében a Fekete-Árva mindkét oldalán veszi kezdetét.

Még szívesen tovább időznénk a fönt leirt kedves képnél, ha már a lefelé hajló nap nem intene, hogy még jó darab utat kell visszafelé megtennünk, és ha gyomrunk is nem figyelmeztetne, hogy necsak a szemnek, de neki is adjuk meg a magáét... Azért vessünk még néhány búcsúpillantást a látottakra és térjünk be a Magura lapos lej-



tőjén lévő bacsához egy kis pihenőre, ki fris (délben fejt) tej párolgó dzsindiczájával (savó) már vár reánk.

Ő maga kényelmesen kinyújtózva hever inkább alacsony asztalhoz hasonlítható ágyán, és sárgarezes pipájából, mely kis érczlánczczal van a kurta, görbe szárhoz kötve, önmegelégülten ereszteti a bodor füstöket a levegőbe, mintha nem is bacsá, hanem basa volna! Mig bojtárja munkáját a tej körül szintén elvégezvén, gazdájához hasonló, tömött pipáját a füstölgő parázson sütögeti. Az ilyen süttöt dohány állítólag bár erősebb, de kitünő ize, és illata miatt különös kelendőségnek örvend.

Petőfivel mi is elmondhatnók:

„Késő este értem a tanyára  
Friss gyümölesből készült vacsorára.  
Társaimmal hosszan beszélgettünk,  
Lobogott a rőzseláng mellettünk.“

Csakhogy — hála előrelátásunknak — a „friss gyümöles“ (eper, málna) mellett más is volt!!

Testünk bár nyugalom után áhitozik, de tegyünk csak még egy rövid látogatást a közeli korecsmába, mielőtt nyugalomra hajtának fejünket. A korecsma belseje és környéke megtelt a munka után ide sereglett néppel. Vacsorájukat elköltve, mely majdnem valamennyinél krumpli- és tejből áll, ide sereglettek össze kissé szórakozni a nap fáradalmi után. Lehet itt látni a tótokon kívül számos lengyelt, nőket és férfiakat. Talán mondanom sem kell, hogy kizárólagos italukat a pálinka képezi.

Rövid idő mulva mindegyiknek jó kedve pezsdül, és az e czélra itt tartózkodó két szál muzsikus (lengyel parasztok) hegedűjének a kétségbeesés szomorú hangján húzott zenéje mellett tánczra kerekedik apraja nagyja. Ha e táncznál előforduló különböző láb-, kéz- stb. mozdulatokat a maga nevükön megnevezni tudnám, talán képes volnék e sajátos tánczot leírni; de mivel erre képtelen vagyok, elnevezem egyszerűen lengyel táncznak.

Annyi bizonyos, hogy oly szabatosággal, pontosság- és könnyedséggel megy ezen, talán csak első tekintetre nehéznek látszó táncz, hogy sokáig elnézhetnök, a nélkül, hogy azt megunnók. Közben-közben a különböző és különös viseletek nemeit, egymással való érintkezés módjait, stb. szemlélődésünk tárgyává tehetjük, a melyek hosszabb-rövidebb időre szintén lekötik figyelmünket.

Ezen mulatság az egész munkaidő alatt minden este ismétlődik és egész hajnalig tart. Nem ritkán az itt összejövő tótok és lengyelek között fontosabb vélemény eltérés is fordul elő, mely igen gyakran tettelegességig is elfajul. Nagyobb diplomáciai beavatkozást azonban nem hoz következményeiben magával hazánk és Galiczia között, mert — habár egyik-másik véres orral, kőmolt arcz- vagy bezuzott fejjel is kénytelen fizetni a lengyel és tót testvériség e gyöngéd ölelkezését — egy szál csendörnek a megjelenése véget vet a vizzálynak, és minden az előbbi kerékvágásban foly tovább, mintha mi sem történt volna.

Még számos hely kínálkozik, hová érdemes szintén eltekinteni. Így másnapi kirándulásunk célpontját az Oszobita nevű hegycsúcs képezte, mely sajátságos (oszobitno = különálló) alakja által önkénytelenül is magára vonja e völgyben az ember figyelmét. Korán reggel alkalmas vezetővel, ki egyszersmind az enni és inni valót is vitte, utra kelve, egy órai gyalogolás után a hegy lábához értünk. A hegy egyik oldalán dús legelők vannak, melyek központján szintén a bacsa ütötte föl tanyáját; tovább egy része a hegyoldalnak néhány évvel azelőtt lett kiirtva, most pedig ölnyi magas fű nő rajta. A fű között óriási eper és áfonya tenyészik megszámlálhatlan sokaságban.

Mellékesen megjegyezve a megyében az áfonyának két neme van, u. m. a piros (Preiselbeere, brušnici) és kékes fekete (Heidelbeere, hafiri). Mindkettő élvezhető; az egyes erdők közelében épült faluk szegény lakosai egy erre fából készített fésűalaku eszköz segítségével puttonokba szedik, és

a nagyobb helységekben eladják. Ugy az epernek és málnának, mint az áfonyának meszelye egy krajczár szokott lenni. Képzeltető a nép eléggé nem jellemezhető szegénysege, ha e vad gyümölcs szedésének fárasztó munkájára adja magát azért, hogy két napi munkájáért 20—40 krt. keressen. Mert egyik nap szedi, másnap elviszi eladni, és házal vele. Ehhez járul, hogy néha annyit hoznak, hogy ingyen sem kell, és a szegény asszony vagy leány kénytelen majdnem elajándékozni. Az áfonyát nyersen eszik, de az értelmiségi osztálynál szokták, különösen a piros áfonyát, különféleképen praeparálva télre eltenni.

Az Oszobita közepe táját még mindig sűrű fenyves borítja. Ha a tegnapi kirándulás alkalmával volt okunk a meredekség miatt panaszkodni, ma csakugyan volt. Minél fölebb értünk, az út annál meredekebb lett. A fölfelé jutást még nehezíti azon körülmény, hogy minduntalan egy-egy a szél által kidöntött óriási fenyő állja ilyen kirándulásoknál az ember útját, a melyet vagy meg kell kerülnünk, vagy rajta átugrálunk. Az ilyen fák ott helyben rothadnak el és térnek vissza az anyaföldre, melyből kinőttek, mert hozzáférni nem igen lehet, fölhasználni így vagy egyáltalán nem, vagy csak veszélylyel lehetne. Hányszor gondoltam rá, hogy hány szegény ember melengethetné télen át megdermedt tagjait, ha az itt, haszontalanul elkallódó fát fűtésre használhatnák.

Vége az óriási fenyők is elmaradtak és a hegyek sziklás, kopár részére értünk, a hol már csak itt-ott lehetett egy-egy törpe, vagy henyefenyővel találkozni. Óriási sziklatömeg függött fölöttünk és folytonos lezuhanással fenyegetett. Lábnk alatt a kötörmelék, mely a sziklából zuzódott le, folyton csuszlik, és nem kevésbé nehezíti meg a fölfelé jutást. Bámulatos, hogy az embernek ilyen hegy megmászásában hány akadálylyal kell megküzdeni, mennyire elfárad, és valami kimondhatlan mégis csak folyton előre-előre ösztökéli! Megszállja ugyan egyiket-másikat a

kislelkűség, és visszaretten az előtte lévő akadályoktól, a hegy nagyon is meredek voltától, de a többiek buzdításából új erőt merít, a többiek megszógyenyítésére mégis csak előre tör.

Bizony az embernek ilyenkor kitűnő szolgálatot tesz, ha érti kezeit szintén kezekül használni, mert két lábon (de még három is!) vajmi bajos volna ilyen meredek hegyet megmászni. Így is kell gyakran pihenőt tartva az égető szomjat pár korty borral oltani, és az embernek magát erősíteni.

Nagy fáradság után elértük az 1687 meter magas csucst. Hogy kilátásunk nem kevésbé volt szép, mint a tegnapi, emliteni is talán fölösleges. Néztünk, bámultunk és gyönyörködtünk. Át lehet innen látni egész Árvamegyét, Trencsén-, Turóc- és Liptómegeyék hegyeit, és Galiczia nagy részét. A havasi hóvirág (Edelweiss), mely a kopár szikla legszebb ékességét képezi, szintén bőven előfordul, de előfordulnak a tavaszi pompás illatu, fehér színű szegfű és számos más virág. Lefelé tekintve a szédítő mélységbe, borzadály fut rajtunk végig, és ugyancsak megviseli a gyöngye idegzetű embert. Nem tartozik a legnagyobb kellemességek közé, ha mint minket is, zivatar éri az embert. Alig egy negyedórai tartózkodás után a hegyesúcsról nyugat-felé tekintve nagy felhő közeledett felénk; rövid néhány percz után nemesak ködbe voltunk burkolózva, a mely a kilátást teljesen elzárta előlünk, de a hideg eső jól meg is áztatott bennünket. Gyorsan lefelé sietve egy közeli sziklahasadék mögött huzztuk meg magunkat. A zápor elvonult, a nap jótékony sugarainál száritgattuk teljesen átázott ruhánkat. A hegy másik oldalán ismét egy másik bacsza tanyája van, kihez kis pihenőre betérve barátságosan kínálgat ostyepkájával. Vezetőnk az ott lóggó dudával akart kísérletet tenni, de minthogy nem sokat értett hozzá, bacsánkat kértük föl. Eleinte nem sok hajlandóságot mutatott, de biztatásunkra, hogy majd beleírjuk a könyvbe, no meg a jó borra-

való reményében eljátszott néhány mélabus pásztordalt, míg bojtárja nagy unszolásra eljárta a hozzá illő tánczot.

Az Oszobita tőszomszédságában van a 2065 meter magas Volovecz nevű csúcs, mely hármás határécsúcsot képez Galiczia, Liptó- és Árvamegye közt.

Ugyancsak ennek tőszomszédságában van a Rohács nevű sziklacsoport, mely magasságban még az előbbieket is jóval felülmulja. Amazoktól a Sztugyena patak választja el. A bozót, mely a völgyet borítja, később a szél által ki-döntött sok fa, melyet szintén nem lehet elszállítani, a fa-csúcs-hoz való jutást nagyon megnehezíti. Itt se kiméljük azonban a fáradságot; egyes nagyszerű természeti jelenségek megérdemlik, hogy megtekintsük.

Mindjárt a völgy kezdetén a Sztugyena patak, mely itt már nagy és sebes, teljes erejével neki ütközik egy óriási sziklahegységnek. A víz egy része a szikla alatti üregben eltűnik, míg a másik része kis kanyarulatot téve, nagy sebességgel akadálytalanul tovább hömpölyög medrében.

A szikla tulsó oldalán, a hová a szikla megkerülésével egy fél óra mulva jöhetünk, egy barlang van. A barlang bejáratánál lévő padokon kinyugodhatjuk magunkat, és a kislelkűek bátorságot gyűjthetnek a leszállásra. Ha gyertyával elláttuk magunkat, egy készített lépcső segítségével lejuthattunk és vagy 15—18 meter mélységben a gyertya világánál láthatjuk az imént eltűnt patak folyását. A patak innen egy kilométernyi távolságra ismét napvilágra lép.

Miután a ritka természeti jelenséget kellőleg megtekintettük, tovább haladhatunk a völgyben fölfelé a patak folyásával. Ha kedvünk van, és alkalmas eszközökkel el vagyunk látva (no meg ha halászejgyünk is van!), halászhatunk kissé a patak kristálytiszta vizében pisztrángokra. Legalább magunkat kissé kinyugodva, annál könnyebben folytathatjuk utunkat. Csak kissé legyünk türelemmel, ha a halászszerencse kedvez, biztos siker koronázza fáradozá-

sunkat, és a horgászott halakból még jó lakomát is esaphatunk.

Miután „gyakori“ és „nagy“ lépésekkel vagy 3 órát gyalogoltunk, elérünk a völgynek végére, mert itt az óriási sziklával a völgy megszakad. Ezek lábánál mindjárt egy kiszáradt tengerszemre akadunk, mely a tavaszi hó olvadás alkalmával szokott csak valószínűleg megtelni. Ha utunkat fölfelé még folytatjuk, nemsokára egy hatalmas sziklafal oldalán valóságos tengerszemre akadunk, mely ugyan nem nagyon terjedelmes (250—300 □ m.), de elég nagy arra nézve, hogy átlátszó tisztaságu vizén legeltetve szemünket, benne gyönyörködünk, és a tengerszembről alapos fogalmat szerezzünk magunknak.

Hogy a víz teljesen tiszta, az természetes, mert itt a sziklán kívül nincsen úgyszólván semmi földnem, a mitől a víz zavarossá válhatnék. Ha megizleljük, arra a meggyőződésre jutunk, hogy a mi az ivóvizet illeti, az ide inni járó özek-, madaraknak stb. sokkal jobb a dolguk, mint „azoknak a boldog pestieknek!!!“ (vagy talán más tekintetben is?!), mert itt kitűnő ízű, és jéghideg ivóviz van.

Míg a hegy tetejére érünk, még három tengerszemet találunk, melyek alak- és nagyságban nem igen különböznek az elsőtől. A legfelsőben veszi a Stagyena patak eredetét, a mely — miután az alsó három is átfolyt — utközben forrásokkal növekedve, mire nagy zuhogással és több érdekes eséssel a völgybe ér, már tekintélyes nagyságot ér el.

Mire ismét visszatérünk a völgy bejárójához, már ugyancsak fáradtak vagyunk. Egy kis pihenőre betérhetünk azért az uradalmi erdőörhöz, kinek itten áll magányos lakása. Az erdőör ősz fürtjei elárulják ugyan, hogy már jóval túl jár a hatvanon, de testének rugékonysága, és arcának üde színe nem hagy bennünket kételyben, hogy kitűnő egészségnek örvend. Páratlan nyájassággal fogad, ellát mindenféle fölvilágosítással, és a további kirándulásokra jó tanácscsal, utasítással; hiszen a vidéknek talán egy köve,

talán egy fája sem ismeretlen előtte. Ráadásul megvendé-  
gel, ha éhesek vagyunk csirkepaprikással és méz desserttel,  
melyet méhei az alpesi virágokból készítettek.

Borral vagy más szeszes itallal nem kínálhat meg,  
mert azt házánál nem tart, a koresma pedig messze esik  
innen. De nem is kell! A jó kedvet eléggé éleszti a jó,  
de egyszerű öreg, nyájas szavaival. Változatosság kedvéért  
előveszi a mestergerenda alatt heverő klarinetjét. Jász-  
berényben, hol ezelőtt vagy 40 évvel volt, a magyar nyelv-  
ven kívül (a mely hosszas gyakorlatlanság miatt már csak  
nehezen és törve megy) a magyar vendégszeretetet és a  
magyar dalokat is elsajátította. Elfujja azokat a bús nó-  
tákat, melyek Lehel kürtjének városában (de akkor másutt  
is!) ezelőtt 40 évvel a magyar keservének olyan hű szó-  
szólói voltak.

Távoztadkor ne merészed kérdezni, hogy a vendég-  
szeretetért mivel tartozol, ha nem akarod a jó öreg ha-  
ragját és megbotránkozását magadra vonni. Ő — mint  
mondja — kihez ritkán vetődik valaki, eléggé meg van  
jutalmazva, ha kaputos ember egyszerű házát becses látó-  
gatásával megtiszteli. Ha szivességet akarsz neki tenni,  
akkor ígérd meg, hogy máskor is meglátogatod őt, ha utad  
arra visz.

Az Oravicza völgy nem utolsó szépségéhez tartozik  
egy mesterségesen készített, vagy egy kilometer hosszú  
sziklaut, a mely a Juranova nevű hegy- és völgyhöz vezet.  
Egy óriási mély völgy mindkét oldala t. i. dús erdővel  
van benöve, a mely eddig az uradalom holt kincsét képezte,  
minthogy vonós állatokkal odajönni és a fát onnan elszál-  
litani nem lehetett, úgy hogy itt egy valóságos őserdő volt.  
Azért az uradalom a favállalkozóval a sziklahegyen át mes-  
terséges utat vágatott, mely most két óriási sziklafal kö-  
zött halad befelé. Az ut a völgy szűk volta miatt nagyon  
keskeny, és egy helyen hosszú darab uton a két szikla-  
falra ráerősített hidon vezet az ut. (Ha nem csalatkozom,

az út készítése az uradalomnak 7000, a favállalkozónak 3000 frtjába került). Ha az egész erdő itten ki lesz vágva, akkor ismét csak 70—80 év múlva lesz az út használva, a mikor a most ujonnan beültetett erdőt újra ki lehet vágni. A völgy mellett három kis halmocskát mutat vezetőnk, a melyek állítólag a kolera elől ide menekült, de a kór által mégis utolért három ember porhüvelyét takarja.

Az Oravicza völgygel fölfelé haladva, miután a vízválasztó hegyét áthágtuk, találjuk a Kostyelisko nevű völgyet, a hol a Dunajecz patak egyik (nem magyar) ága ered, a mely már Galicziához tartozik. Általában itt sok és szép vadregényes völgyet lehet látni, de Kostyelisko, a hova Oraviczáról könnyeo átrándulhatunk, mindenesetre előkelő helyet foglal el közöttük. Óriási sziklák, fenyőkkel benőtt mellékvölgyek, legelők, stb. váltakoznak összhangzatos arányban egymással, és az egész völgyet egy a természet legsikerültebb remekének mondhatjuk.

Nem messze a völgy bejáratától a fönt említett Dunajecz ág egyik részének forrásához vezet lengyel vezetőnk, kinek már 65 kemény év nyomja görnyedt hátát, és 9 évi katonáskodása alatt végig harcizta az olasz háborút. Németül még meglehetősen jól beszél, pedig első tekintetre nem is tételeznők föl róla, hogy valaha civilizált embert is látott volna életében.

E forrás a völgy egyik főnevezetessége, és megállva előtte, megáll az embernek esze is a csodálkozástól. Előtted egy ágynagyságu négyszög van, a melyben a víz vagy fél-meter lehet. Ezen négyszögből ömlik 3 különböző irányban nagy vizsugár, a melynek mindegyike egy meter széles és két decziméter mély lehet. Minden pillanatban azt gondold, hogy a kis négyszögnek rögtön ki kell ürülnie, de bizony az egyforma hévvel tovább önti ki magából a nagy tömeg vizet. Elámulsz, szemed mereven nézi, és tán szádat is nyitva felejtet: nem tudod valóságos forrásnál vagy-e teljes ébrenlétben, vagy pedig álmodban egy tündéerkert



meseszerű vizénél!! Nem is látod, hogy a fenekén a földből valahonnan kijönne a víz, és mégis folyik; önkénytelenül is az embernek eszébe jut a föld forgása, a melyet éppen rendkívüli gyorsasága miatt nem vagyunk képesek észrevenni.

Főlebb a völgyben szintén nem kevésbé érdekes látvány terül elénk. Egy nagy kerek sziklanyílásból nagy mennyiségű víz ömlik ki. Ezt szintén a Dunajecz egyik forrásának tartanók. De a kik már a fölötte elterülő völgyeket és legelőket bejárták, azoktól megtudhatjuk, hogy ez nem forrás, hanem fönt a sziklában eltűnt patak (mint a Stugyenánál láttuk), de azért szintén leköti figyelmünket. Mellette van a Biela Skala (Fehér kő) nevű mészkő, melyre millió és millió név van fölírva és bevésve. A zakopanei vendégeknek kedvencz kiránduló helyét képezi a völgy, a kik közül e sziklán mindegyik megörökíti a nevét. A szikla karczolásra alkalmas része vagy 15—20 meter lehet, de már nincsen hely, ugy hogy egyik a másiknak a nevét vakárja le, hogy helyén a magáét örökítse (?) meg.

Ismét főlebb a völgyben találjuk a krakói hasadékot. Ez 2—3 meter széles sziklahasadék, két oldalt magas sziklafallal, a melyen át vagy két órai hosszúságban mehetünk, bár helylyel-közzel nagy szikladarabok és kőtörmelék akadályoznak bennünket az előrejutásban. Ezen hasadékba azonban csak azon esetben merészeljünk bémászni, ha biztos kilátásunk van reá, hogy azon idő alatt, a mig ott benn leszünk, nem lesz zivatar vagy felhőszakadás, mert a szorosban összefolyó víz életünket okvetlenül veszélyeztetné.

Még látogassunk el a fentemlitett lengyel Zakopanera, hol különösen megtekintésre méltó a műfaragó iskola növendékei által készített különféle apró pipereszer, mint papírsimitó, vágókés, tollszár, botok, tálczák, skatulyák stb. díszes faragványokkal, művészi kivittel készített faszobrok, különféle diszitmények, ékitmények, diszbutorok stb. kiál-

litása, a melyeket még Németországba is küldenek. — Innen kirándulást lehetne tenni a Magas-Tátra tengerszemeihez (Csorba, Halastó stb.); innen a hegyen át egy napi járással Tátra-Füredre is juthatunk, hol ismét számtalan természeti szépséget és nagyszerűséget tekinthetnénk meg.

De nem akarom kirándulásaimmal a t. olvasót még tovább is untatni. És ha ezen fejezetbe olyanokat is fölvettem, melyek szorosán nem is ide tartoznak, legyen nekem megbocsátva. Célom volt, hogy Árvamegye egy csekély részének természeti szépségeiről legalább halvány fogalmat szerezzenek. Talán sikerül egyiknek-másiknak érdeklődését fölkeltenem, és egyik-másik megtekintésre méltónak találja a megyét is, mert az érintetteken kívül van még több számos, még szép és változatos hely. \*)

Maga a szénatakarás nem sok eltérést mutat más vidéktől. A gyűjtésnél fő és nélkülözhetlen eszköz a gereblye, a mely többnyire a villa szerepét is viszi. A boglyákat csak gereblyével rakják, és a szekereket is csak ezzel szokták megrakni. Itt t. i. — mint említém — nem lesznek nagy szekerek rakva, ezen magasságot pedig a kéz és gereblyével is fölérlik. A kar és gereblye közé vesznek egy csomó szénát és úgy teszik ezt föl a szekerre. Villát csak ritkán használnak, és legtöbb gazdának nincs is tulajdonában villa.

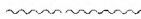
A szekér megrakásánál a szekér elején és hátulján nem szoktak széles és vastag rendeket (rétegeket, a melyet fejhajtásnak is neveznek) rakni. Ha a szekér oldalköze már megtelt, akkor az oldalak fölé úgy rakják a szénát, hogy

---

\*) Általában e természeti szépségekkel bővelkedő megyét kevés idegen látogatja. Árva-Váralján, mint a mely egyike a legesodálatosabb műemlékeinknek, a melynek egész környéke szintén elragadóan szép, a nyár folyamán szoktak ugyan turisták megjelenni; de egyebekben nem igen bírnak tudomással az itteni szépségekről.

egy jó csomó szénát tesznek jobbról és balról, azután a közepén; de ez nem lesz összehajtvá, mint másutt. Hátulról hasonlóképen történik. Az ily módon megrakott szénaszekér távolról sem éri el a magyar gazda által rakni szokott szélességet. Míg emez fönt 4—5 meter széles is szokott lenni, addig itt legfőlebb 2—2 $\frac{1}{2}$  meter. A megrakott szekér természetesen meg is lesz rudalva.

Liptóme gyében a szénagyűjtésnél egy sajátos jelen-séggel találkozunk. Némelyeknek rétjei t. i. nagy meredek hegy oldalán és magasan vannak, a hová szekérrel föl sem lehetne jutni, és rakott szekérrel pedig szintén nem lehetne lemenni. Ezek a fönt összegyűjtött szénát kisebb-nagyobb szánokra rakják, a melyeket azután lecsusztatnak a völgybe, a hol a széna szekérre lesz rakva. Árvában ez a meredek kaszálóknál szintén szokásban van.



## 16. Állattenyésztés.

Marhatenyésztés földművelés nélkül nem létezhetik, s e kettő egymás kiegészítője és kölcsönös kísérője. Házi állatokul tehenek, ökrök, lovak, birkák és disznók tenyésztetnek. A munkára az ökröket ép úgy használják, mint a lovakat.

A szarvasmarhák etetése nagyobb részben szecsckával történik. E szecska széna és árpa- vagy zabszalma-keverékből vagy pedig lóhere és zab- vagy árpaszalma-keverékből lesz vágva. A szecsckának ilyen általános elterjedésénél fogva majd minden házban van szecsckavágó-gép, és minden egyes ember kitűnően ért annak kezeléséhez.

A szarvasmarháknak először két jó adag, a fönti keverékből vágott szecsckát adnak a reggeli és esti etetésnél; azután egy adag szalma- és szénából álló keveréket („rázott“). A keverék helyett tiszta szénát is szoktak adni, de csak olyanok, kiknek sok szénájuk terem. Rozs-szalmával nem igen szokták a szénát vagy lóherét keverni, mert csak kevés gazda termel rozsot, ez is csak keveset.

Ha a marhák 2—3 órai etetés után jóllaktak, megitatják őket. Az itatás alkalmával nem hajtják a folyóvízhez vagy kúthoz (azért a kutak mellett soha sem találunk vályukat), hanem többnyire csak az istállóba viszik puttonyokban, ritkábban nagy itató sajtárokban a vizet. Azonban csak az ökröket és a növendék marhákat szokták hideg vízzel itatni. A tehenek számára krumplihéjat (vakarékot), apró krumplit stb. leforráznak és sok vizet öntenek rá. Azt mondják, hogy a tehenek ettől hiznak és jobban tejlenek. Némelyek a szecsckát is leforrázzák a tehén számára, és a krumplit, vakarékot előbb megfőzik, megszakogatják és vízzel

higra föleresztik. Az így nyert folyadék olyan, mint a disznóknak adni szokott moslék: különben, kinek ninesen disznója, az a mosadékot is a tehénnek szokta adni. — A krumplit és krumplivakarékot azonban előbb kosárba téve a patakban vagy folyóban folyton keverve gondosan megmossák. Az itatás után kap még a marha egy kevés szénát vagy keveréket (rázott).

A szarvasmarhák száma gazdák szerint különbözik. Két tehene már csak a jobb gazdának van. 4—5 darab szarvasmarha — az ökröket bele nem számítva — egy gazdánál már a ritkaságok közé tartozik. A marhák minősége általában nagyon silány. Olyan kicsiny tehenek is fordulnak elő, mint másutt egy közép nagyságú, esztendő s borju. „Czimeres ökröt“ keresve sem találunk, ezek minősége a jobbak között is alig üti meg a középszerűséget. A marhák között majdnem kizárólag az úgynevezett „szilaj faj“ van elterjedve; a svájci faj már sokkal ritkább.

A kis borjúnak nem engedik meg, hogy anyjukat megszopják, mert a teheneknek nagy fájdalmat okoznak és a tehén nyugtalankodik. A borjút, a mint az anyja megborjuzta, kissé sóval behintik és anyjával lenyalatják. Azután olyan nedvesen beviszik a szobába, a hol több napig — néha egy hétnél is tovább — hagyják. A tehéntől a tejet elfejik és a borjunak szánt részt egy tálba vagy más alkalmas edénybe töltik és abból itatják. Kezdetben, míg a borju szokatlan, száját a tejbe mártják és a kéznek egy ujját szájában tartják; ezen ujj a tehén tőgyének bimbóját helyettesíti. De rövid idő múlva úgy hozzászokik a tej ivásához, mintha csak nem is az emberek szoktatták volna e természetellenes módra, hanem mintha maga a természet alkotta volna így.

Ha a borju eladásra van szánva, akkor nem ritkán 1—3 napos korában már eladják a mézárósnak; nyolcz napnál tovább azonban nem igen szoptatják; két hetes, eladásra szánt borju nem is igen található. Így a levágásra

zánt borju nem igen tud megérni, azért húsának nincs is meg azon kellemes íze, a milyen az érett borju húsának szokott lennie. A borjukat azért sietnek eladni, mert a tehen tejére nagyon rá vannak szorulva és várva várják, hogy — talán egyetlen — tehenük tejhasznával minél előbb élhesenek. A „magnak“ szánt borjukat korán, 4—6 hetes korukban már szintén elválasztják.

„Nem szül gyáva nyulat Nubia párducza,“ mondja a költő, de macska sem szül ám oroszlánt! Silány lévén a tehenanyag, következképpen silányak a borjak is. Ezt a tehenek silánysága mellett növeli még azon körülmény is, hogy a meddig csak a tehen egy pár csepp tejet ad, a fejést abban nem hagyják, és a borjuzás után a természet által a borjunak szánt táplálékot a maguk számára vonják el. Azért a mézsáros 2—3 forintért szokott egy borjut venni; 5 forintos borjunak pedig már csakugyan bámulói vannak, mert ritkán fordul elő. De alig is nyom ám ilyen 2—3 forintos borju 12—15 klgrammot. Némely borju alig nagyobb, mint egy kicsinyes házőrző kutya.

Általában a szarvasmarhákat nem nagyon gondolják. Az istálló bár ki van szépen padolva, hogy a vizeletnek lefolyása legyen; alomanyag hiányában azonban kénytelenek a barmok nagyon vékony almon, vagy kemény padlón feküdni, a miért azután — főleg télen — szörnyű piszkosak, az ürülék vastagon a szőrré szárad. Levakarásukra, vagy kefélésükre egyáltalán semmi gondot nem fordítanak, vagy csak egyesek. A miért a barom hosszú szőre rendtelenségben van össze-vissza kuszálva. Valóságos utálat fogja el az embert, a mint gyakran ilyen elhanyagolt állatot lát az utcán a mézsáros vagy a tulajdonos által a vásárra vezetni. Egyesek azonban itt is jobban táplálják és ápolják barmaikat, és főleg az ökröket dédelgetik a többiek rovására, mert az ökrök közöttük jelentékenyebb tárgyát képezik a csere-berének, vagy eladásnak. Az ökröket meg is szokták patkoltatni.

A szarvasmarhák április 24-étől (Szt.-György napjától) kezdve rendszeren késő őszi (Szt.-Márton napjáig) kijárnak a legelőre, kivéve az ökröket, a melyeket csak akkor hajtának legelőre, ha munka nincsen. A marhák őrzésére pásztort (csordás) fogadnak, ki a község összes „kijáró“ barmait a község közös legelőin őrzi. A pásztort minden évben külön fogadják. A fogadás rendszeren farsang végén vagy a bőjtön történik. Pásztorul rendszeren falubelit fogadnak és nem ritkán — az itteni viszonyokhoz képest — „jó gazdák“ is aspirálnak ezen „hivatalra.“ Csak nagy ritkán, midőn a falubeli aspiránsok között már nem találunk megbízható embert, fogadnak idegen községbelit. A megválasztott pálnak tartozik fizetni áldomásul megválasztóinak, és a választásnál nem ritkán az is latba jön, hogy melyik megválasztandó mennyi pálnak akar vagy tud fizetni.

A pásztor reggel korán hajt, és vagy sűrű és erős ostorcsattogtatással, vagy pedig kürtöléssel adja a lakosok tudtára, hogy már hajt. E kürt nemcsak ökörszarvból, hanem kivájt fenyőfából szokott készíttetni, a melynek hossza mintegy 2 meter. (Egy érdekes példánya őriztetik az árvaváraljai vár muzeumában az ilyen kürtöknek, melynek hossza mintegy 4 meter lehet.) — Addig, míg a napok hosszabbak, délben is haza szokott a csordás hajtani, mert a tejelő tehén rendszeren háromszor lesz napjában megfejve. Ilyenkor a marhák 12 óra tájban haza jönnek, és két órakor ismét ki lesznek hajtva.

A csordás az őrizendő marhákat tavasszal kihajtás előtt összejárja; és minthogy az irás mesterségéhez nem igen ért, egy botra metszi rá a marhák számát. Egy darab őrzéséért rendszeren egy forint jár, a melynek felét tavaszkor a kihajtáskor, felét pedig őszszel az őrzés bevégezése után kapja. Némelyek e forintot megfelelő értékű terményekben, árpa- és zabban fizetik, még pedig úgy, hogy a nekik jutó részt: néhány kéve gabonát, a mezőn hagyják.

Némely községben mindenki terményekben fizeti az őrzésért járó díjat, a mely áll: a kihajtáskor  $\frac{1}{4}$  mérő zab-, aratáskor 10 kéve gabona- (árpa vagy zab) és őszzsel ismét  $\frac{1}{4}$  mérő zabból. Egy negyed mérő zab értékét 25 krajczárba számítják.

A csordás jövedelméhez tartozik, hogy bizonyos ünnepnapokon elmegy minden egyes házba, hol neki 3—6 krajczárt, kalácsot vagy kenyeret (lepényt) adnak. Ez különösen pünkösdkor van szokásban, a midőn (lábbelire!?) egyesek még 10 krajczárt is adnak. De ennél sokkal érdekesebb a karácsonyi kéregetés. Napokkal előbb hosszú fűzfavessző végére fenyőfaágak vékony hajtásu galyait és egy árpa kalászt teker kóczczal körül. Ilyen rakás vesszővel („polaznik“) megy a karácsony előtti napon házról-házra, a honnan marhák jártak a legelőre. Minden háznál, miután egy dalt elénekelt a csordás, választanak néhányat e vesszőkből, és ezért neki néhány krajczárt vagy kalácsot adnak.

A mi a pásztorok viseletét és modorát illeti, semmi sem árulja el, hogy miféle foglalkozásuk van. Ha csak nem találjuk őt foglalkozásánál: az őrzésnél, soha sem mondanók, hogy ő pásztoember. Ruházatában nem találunk semmi eredetiséget vagy jellemzőt, a mi pl. a magyar csikóst, gulyást, kanászt és juhászt első tekintetre fölismerhetővé teszi. A káromkodás és szitkozódásra bár a tót nyelvnek is meg vannak a maga kifejezései, mint a magyar nyelvet kivéve talán egy nyelvnek sem, de ezen furcsa szokást nem tekintik ők az ő kiváltságos joguknak; e tekintetben sem különböznek más közönséges paraszt embertől, és ebben sincsen közös vonásuk magyar „kollegáikkal.“ A dohányzást ők is szeretik és a bagó vagy zsiros dohány (močka) nekik is kedvencz csemegéjüket képezi. Általában csöndes természetűek, békeszeretők, és egy vonás sincsen bennök, a mi a „betyár romantikára“ vagy erre való hajlandóságra emlékeztetne.



Ezen általános jellemzés persze nemcsak a esordásokra, hanem az összes pásztorokra ráillik.

A tehéncordáson kívül van még minden községben más pásztor ember is, ki szarvasmarhák őrzésével foglalkozik. Az elválasztott, vagy csak az első évben kijáró borjúknak külön pásztoruk van, és bár azon a területen is lesznek őrizve, hol a tehének járnak, mégis többnyire másutt szokták őket őrizni.

Az ökröket, ha a tavaszi vagy őszi munka egy-két napra megszakad, szintén kihajtják oda, a hol község közelében legjobb legelő van, rendesen maga a tulajdonos. De ha a tavaszi munka már be van fejezve, akkor elhajtják őket a községtől távol, néha 5—6 óra járásnyira, a község hegyi (havasi) legelőjére, a hol azok szintén külön pásztor őrizete alatt egész nyáron át legeltetve lesznek. Az éjet és zivatart is többnyire isten szabad ege alatt töltik. Ha a gazdának a nyár folyamán valamely munka elvégzésére szüksége van ökreire, a mi különben vajmi ritkán történik meg, akkor haza hajtja azokat, munkáját elvégzi velük, és azután ismét visszahajtja őket. Az ökrök Szent-Mihály napig maradnak kün a legelőn, mely időre már az aratás is be van fejezve, és egyéb őszi munka: kevés őszi szántás, krumpli-, káposzta-, téli fahordás stb. is kezdetét veszi.

Az ökrök pásztorának bár rövidebb a szolgálati ideje, de azért bére a darab szerint nem kevesebb, mert aránylag kevesebb számú ökröt őriz, és nagyobb a felelőssége, mint-hogy az ökrök sokkal értékesebbek, mint egyéb szarvasmarha. Azonkívül jövedelmét képezi a kosaraztatás (l. „Rétek és szénatakarás“).

Minthogy vasutja Árvamegyének nincsen, kénytelen-kölletlen nagyobb a fuvarozás, mint másutt, a hol a vasut távol van. Ehhez járul a kiterjedt fakereskedés. Ennek folytán a lovak szintén jelentékeny szerepet játszanak a házi állatok között, és nagyon el vannak terjedve. Egy-egy

gazdának a lova vagy lovai képezvén főkenyérkereső eszközét, azt megfelelően gondozza, tisztogatja és aránylag jobban eteti, mint a szarvasmarhákat. Az etetésnél otthon a lovak is eleinte olyan szecsckát kapnak, mint a szarvasmarhák, de azután nem kapnak széna és szalma keveréket (rázott), hanem tiszta szénát. A szezska közé kevés zabot is kevernek. Nekik is be szokták vinni a vizet, de náluk már gyakrabban előfordul, hogy a patak- vagy folyóhoz vezetik őket itatni, különösen azon ideig, míg a folyóvíz nincsen befagyva. Ha fuvaroznak, akkor is szénát visznek magukkal; de abrakot is visznek, ebben azonban több a szezska, mint a zab.

Ha nincsen munkájuk, akkor a lovakat is őrzik. Némely községben a lovak őrzésére külön pásztort fogadnak, másutt kiki maga őrzi lovait. A lovak nappal, ha munkában vannak, este-felé ki lesznek fogva és legelőre hajtva, a hol a késő éjjeli órákig vagy egész éjjelen át őrizve lesznek.

A lovak nagy része igen kicsiny. Újabb időben azonban javul a loállomány minősége. Ezt nagy mértékben az állami méneseknek lehet tulajdonítani, a melyek vagy husz év óta vannak a megyében. Közönségesen  $2\frac{1}{2}$ —3 éves korukban szokták a csikókat befogni, és az is egyik oka, hogy oly kicsinyek maradnak. Mindazonáltal a lovak elég erősek, kitartók és jó futók. Látni nagyobb fajta lovakat is, de ezek többnyire nem Árvamegye földjén látták meg először a napvilágot, hanem vagy a vászonkereskedők, kik azt magyar vidéken vásárolták, adták el itthon létük alkalmával, vagy pedig Galicziában vásárolták őket, a hol a szép ló a lengyel paraszt büszkeségét képezi és tenyésztésére sokkal nagyobb gondot fordítanak, mint itten Árvában. A lovak kizárólag kumetos szerszámba lesznek fogva, mint a melylyel e hegyes vidéken sokkal könnyebben huznak.

A disznó, bár nem olyan elterjedt házi állat, mint magyar vidéken, de azért — főleg egyes községekben —

elég nagy számmal fordul elő. Számára külön pásztort tartanak, van azonban sok olyan község is, hol csürhébe egyáltalán nem is hajtják őket, hanem csak otthon őrben tartják, vagy csak legfőlebb az udvarba eresztik ki őket. A legelőre kihajtott disznók orrába némely helyen drótot huznak, hogy legeljenek és ne turják ugy a földet, mert ez által némely helyen a fiatal fáknban jelentékeny kárt tesznek. A disznó tisztántartására sokkal nagyobb gondot fordítanak, mint bármely más állatnak tisztántartására; igen gyakran megmossák, megfürösztik (sőt meg is szapanozzák) és megfésülik. Ezért a disznók mindig rendkívüli szépek és tiszták, mint a milyent másutt látni nem is igen lehet. A disznókereskedés azért az utóbbi években jelentékeny kezd lenni, és sok embernek szép pénz nyomja érte markát.

A kecskék még csak tiz évvel ezelőtt is nagyon el voltak terjedve, és még jelenleg is vannak községek, a hol nagy számban fordulnak elő. Számuk azonban egyre apad, egyes községekben már egyáltalán meg van tiltva tartásuk, mert az erdők fiatal fáiban sok kárt tesznek, tenyésztésük vesztit folyton jelentőségükből. A hol még előfordulnak, ott vagy a birkákkal, vagy a tehennel őrzik őket; a hol pedig nagyobb számban fordulnak elő, ott külön pásztort tartanak őrzésükre. Egy kecske őrzésétől a pásztor 40—50 krajczárt, vagy megfelelő mennyiségü gabonát kap.

Árvamegye területén a juhok tenyésztése szintén első rangu helyet foglal el a háziállatok között; tenyésztik pedig nemcsak teje és husáért, hanem gyapjáért, melyből a lakosok magok szövik vagy szövetik a saját szükségletük fedezésére a posztót (l. „Ruházat“).

A juhokat egész éven át a község határában otthon őrzetik a juhászszal, mások május közepéig otthon, május közepétől Szent-Mihály napig a község hegyi legelőjén vállalkozó juhász által; ezen időtől fogva pedig hó leestéig ismét otthon a községi legelőn őrzetik. Vannak olyanok is, kik

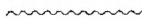
juhaiknak egy részét egész éven át otthon őriztetik, másik részét pedig nyáron át a hegyi legelőre küldik. Vannak községek, a melyeknek nincsen saját tulajdon hegyi legelőjük. Ezek vagy az uradalomtól bérelnek, vagy a szomszéd község hegyi legelőire hajtják juhaikat és egyéb barmaikat, a melyért persze jó pénzt kell fizetniök.

A házi szárnyasok közül a tyuk és lúd van leginkább, a récze és pulyka kevésbé elterjedve. Itt is megjegyzendő, hogy aránylag ezek is sokkal kisebb mennyiségben fordulnak elő, mint másutt, mert nincsen mit enni adni nekik, vagy ha van, azt szükségesebbre kell fordítani. A takarékosság e téren olyan nagy mérvű, hogy például két-három szomszéd gazdasszony tart egy kakast a tyukokhoz, és 3—5 gazdasszony egy gunárt ludjaihoz. Akárhányszor lehet látni a ludak tojási idején, a mint a gazdasszony, sőt néha gazd'uram, hóna alá veszi a ludját, és a második-negyedik szomszédba viszi, hogy ott gunár urfi udvaroljon neki. — A szárnyasok tenyésztésére nem azért fektetnek súlyt, hogy általuk a saját háztartásukba kerüljön valami közvetlenül, hanem eladásra számítanak, és legalább az apróbb kiadásokat, mint só, olaj vagy más efféle ezek árából fődözik. Ha már mindenféle pásztorról megemlékeztem, nem akarok a libapásztorról sem megfeledkezni. Minden községnek meg van a maga libapásztora, ki a libákat valahol a község közelében lévő legelőn őrzi. Ő hajt a pásztorok közül reggel legkésőbbben, és este legelőbb tér haza. Ha a libák a legelőn nagyon elszélednek, akkor egy hosszú póznára kötött kendőt emel magasra, a melynek meglátásával a libák mind egy csoportba szaladnak. Ugy látszik, azt gondolják, hogy valami ragadozó madár. A libapásztor (rendesen egy fiu) egy anyaállattól 10 krt, egy fiatal libától 4—5 krt kap egész nyáron át. Azonkívül mindennap más háznál eszik.

Az a nagy házi szárnyas sereg, mely másutt az udvart megtölti, és éktelen lármájával az ember füle dobhár-

tyájának épségét veszélyezteti, itt azt sem tudják, hogy hogyan néz ki. Egy asszonynak 2—4—6 tyukja van, de ennél már több aztán már ritkán. Megültetni minden évben minden gazdasszony nem is szokott, hanem csak akkor, mikor már néhány tyukja fogytán van. A kotló fiatal csirkéi közül azután a kakasokat csakhamar eladják, de a jérezéket meghagyják. Tyukász itt nem is szokott járni, hogy összeszedje a baromfiakat, mert nincs mit vennie; a mi eladásra kerül, az az értelmiségi osztályhoz tartozó néhány lakosnak is kevés, úgy hogy néha az ember hónapokon át alig jut szárnyasok vevéséhez. A tojás azonban olcsó. Tíz krajczárért télen 4—5-öt, tavasszal 7—9-et is kapni. Sokan azután a tojást összevásárolják és azt nagyobb városokba, főleg Krakkóba, de Bécsbe is küldik eladás végett.

Általában, ha a háziállatok tenyésztése nem is virágzó, úgy mégis jelentékeny, sőt egyáltalán nélkülözhetlen részét képezi itt is a megélhetési viszonyoknak. A mellett, hogy a táplálékok egyedüli tápdus részét kizárólag ezek szolgáltatják, és a ruházathoz is anyagot adnak, még pénz dolgában is jelentékeny bevételi forrást képeznek. Egy pár tojás, egy-egy tyuk vagy lud eladása mindig kisegíti őket apróbb égető bajukból; nagyobb szükségleteiknél, mint adó, ruházat, stb. egy-egy borjut, disznót, tehenet stb. itt-ott mégis csak adhatnak el.



## 17. Sajtkészítés (liptói sajt, brinza).

A sajtot nem annyira házilag készítik, mint inkább a hegyi legelőkön lévő juhászatokban (l. „Szénatakarítás“). Akár állandó legelő legyen az, — t. i. olyan, mely minden évben legelőül szolgál — akár csak rét, mely azon évben kerül a juhok által való megtrágyálásra, annak központját a bacsa (juhász gazda — számadó juhász) szállása (salaš — fabódé) képezi, mely tulajdonképen egy konyha, a melyhez ritkán egy-egy kamara-féle rész is csatlakozik, hol a bacsa különböző tárgyait helyezi el.

A legelőn, mint már fönt említém, minden réttulajdonosnak „szállása“ van. Ezen bódék közül a bacsa egyet, a legalkalmasabbat kiválasztja, és fölüti benne tanyáját. Miután kívülről mindent szemügyre vettünk, lépünk csak be ezen kunyhóba. Első sorban is különféle alaku és nagyságú edény vonja magára figyelmünket, a melyek a sajt-készítés különböző részleteinél nyernek alkalmazást.

A juhok a jó illatu és tápláló füvektől kitűnően teljenek, és tejük sok zsiranyagot tartalmaz. A zséterekbe fejt tejet egy nagyobb, magas edénybe szűrik, és a turót egy anyag (levágott szopós borju gyomrából kivett, és száritott turó, pép) hozzáadásával választják ki, a mely az edényben a folyadék felső részére emelkedik. A kivált turót a bacsa vagy bojtárja feltürt ingujjal addig gyurja, gyömöszöli, míg egy gomolylyá nem áll össze. Ekkor azután kiveszi, és egy négyszögalaku házi vászonruhába helyezi a turót. E ruha sarkain, szintén házi vászonból készült hosszú szalag van, a melynek segítségével összekötözi és alkalmas helyre fölakasztja, hogy a savó folyjon ki belőle. Ha a nedvesség már jól kifolyt, akkor a ruhából ki lesz boritva.

Ezen turónak kellemes édeskés íze van, és ugynevezett birka turó (édes turó) neve alatt ismeretes.

Az édes turót a konyhában meleg helyre polczra tesszik, hol 8 napig marad, a mely idő alatt megsavanyodik (megerjed) és fölül a füsttől és beszáradástól egy piszkos barnás réteg képződik. Midőn már sok ilyen kenyér alaku 3—6 klgr. nagyságu turó gyült össze, akkor a külső piszkos réteget késsel lehámozzák, darabokra metélik és sóval keverve megdagasztják. A dagasztás nagy sajtárookban vagy teknőkben történik kézzel. A kinek azonban már nagyobb kiterjedésű juhászata van, az a dagasztást és összekeverést egy kis kézi gép segítségével végzi.

E gép főalkatrésze két forgatható hengerből áll, a mely közé forgatás közben a turót tesszik, hogy apró, finom, puha részekre dagaszsa a turót. A gép működése alkalomával egy nagy lepedőn áll, a hol egyik oldalról bele tesszik a hengerek közé a szétvágott turódarabokat, a másik oldalról pedig szétzúzva a lepedőre potyog. Ezt addig ismétlik, míg a turó, illetve most már sajt, kellőleg megdagasztva nincsen. Ezen sajt az ugynevezett „brinza“, mely lipői sajt nevezete alatt (ha Árvában vagy másutt készül is) jó a kereskedésbe és nem csak nálunk, de külföldön is keresett kereskedelmi cikket képez. A dagasztás után ugyanis kisebb-nagyobb hordócskákba gyurják és ezekben szállítják a szükséges helyre. E kis hordókat a juhászok maguk is szokták készíteni. Télen ugyanis, a midőn egyéb munkájuk nincsen, ezeket csinálják, és a szükséges időre előkészítik. De vannak mások is, kik mint házi iparcikket készítenek.

A sajt, míg egészen friss, kenyérré is kenhető, és nemcsak tápláló, de izletes íze miatt is, más vidéken mint csemege árultatik, a hol jó drágán is tartják. Legjobb íze van a májusi brinzának, mert a zsenge, nedvdus füvektől ekkor a juhok teje is jobb, nagyobb a zsirtartalma. A lipői sajtnak kilogrammja a helyszínén a forrásnál 35—45 kr.

De van a birkaturóból készített sajtnak más faja is, a mely azonban nagyobbbrészt itthon fogy el, és kevésbbé kerül exportra; ez a szivalaku sajt és az „ostyepka“, vagy „ostyipek“ (csiptetett sajt).

A „sziv“ úgy készül, hogy az édes turóból (turó, melyből a savó már kicsepegett) ökölnagyságu darabokat csinálnak, a melyet savóban azután forralnak. A mint fölforrt a savó, széles fakanalakkal belőle kihalászszaak a turót, és a tenyérben erősen nyomkodva gomolyokat alakítanak belőle. A gomolyokat ismét a savóba teszik, és ismételt felforrás után újra összenyomják. Ezt négyszer ismétlik, a negyedszeri kinyomás után a gomolyát beleteszik egy szivalaku mintába, a melyen belül különféle alakok homoruan vannak divésve. A mintára ráteszik az épen beleillő födelet, és ennek segélyével a benne lévő turót erősen összenyomják. Így a turó szivalakot vesz föl, a melyen a minta homoru bevésései természetesen mint domboru alakok láthatók. E sziveket 24 óráig sós vízben állni hagyják, hol a só fölvevése által megkeményednek és kellemes ízűekké válnak. Egy szivnek nagysága akkora körülbelül, mint a bábosnál 4 krért kapható mézeskalácsból készült sziv, csakhogy valamivel vastagabb, és szélesség helyett valamivel hosszabb. Egy ilyen sziv ára 8—10 kr. (Valóban olcsó sziv!!)

Az ostyepkák készítése hasonlít a szivek készítéséhez, csakhogy ehhez nagyobb darabokat vagdálnak. A turót a savóban való felforratás után szintén kinyomják, miközben végei felé vékonyodó hengeralakot iparkodnak neki adni. Ilyen, többször kinyomott turó tehát olyan alakú, mintha két csonka kupot alsó területüknél fogva ragasztanánk össze. Három-négyszeri „kifőzés“ után ez is mintába jön, de csak a közepe, mert a két vége szabadon marad. A minta közepén ketté nyitható, bele hegyes homoru alakok vannak vésve, melyek a sajton szintén mint domboru alakok láthatók a „csiptetés“ után. Minden egyes domboru alak



hasonlít a buzogányon látható alakokhoz, és az egész ostyepka középső része buzogányra emlékeztet.

A mint ezen mintával a bacsa erősen összenyomta — mert nagyobbrészt a bacsa szokta ezeket mintázni — és a két szabadon álló végének a kézzel való nyomkodás által megadta a kellő alakot, a mintát ketté nyitják, és kész a csiptetett sajt, ostyepka, alakja. Ezt 48 óráig sós vízben állni, és azután száradni hagyják. A szárítás ugy történik, hogy mindegyik külön lesz egy átlukasztott és vízszintesen megfeszített vászonruhába állítva, hogy egymással ne érintkezzenek, és egyik a másikat el ne idomítsa. A száradás alkalmával külsején szép sima és fénylő kéreg képződik, mely időnkint zsiranyagot izzad ki. Némelyek bizonyos fakéreg által vörösre festett vízbe is szokták némi ideig a sóban való áztatás után tenni, mi által e száradásnál szép fénylő, vöröses barna szint ölt föl.

Ugy a szivalaknak, mint az ostyepkának mintáit a juhászok kemény fából maguk készítik, és ebben is nem csekély ügyességet árulnak el.

De térjünk vissza azon folyadékhoz, a melyből a kiválasztott turót kivették! A megmaradt folyadékot egy dorongra függesztett üstbe öntik. A dorong egyik végével a bódé közepébe van dugva, a rajta függő üst alatt pedig jó nagy tüzet raknak, és a folyadékot folytonos kavarással között forralják. Ha már felforrt, akkor felül egy sűrű turóemű anyag képződik, a melyet nagy, 2 decimeter átmérőjű kanállal nagy, hordóalaku faedénybe meritenek. Ezen folyadékból vaját is lehet köpülni, de rendesen nem erre használják, hanem táplálékul szolgál.

Az üstben maradt zöldes-sárgás folyadék a hig dzsenyicze vagy dzsingyicza (savó), a melyet a disznóknak adnak. E célra minden bacsa tart kunyhójánál két malaczt, a melyek ezen táplálék mellett rövid idő múlva jól meg nőnek és meghiznak. A jótartáshoz járul a rendkívüli tisztántartás: a bacsa majdnem minden nap megmossa e ma-

laczokat, a mi fejlődésükre természetesen csak jótékony hatással van. E disznók szintén a bacsza jövedelmét képezik.

A lemerített pedig a sűrű dzsingyicza (savó), a mely a juhászoknak majdnem egyedüli táplálékát képezi. Mielőtt azonban az evéshez fognának, a fönti edényben és kanállal „megeregetik“, mint a gazdasszony a rostálás alkalmával a gabonát, lenmagot, vagy más effélet szokta. Ezen eregetés által a turócsoportok szépen és egyenletesen szétmálnak. Ezután egy kis zséteralaku faedényt vesz mind-egyik kezébe ( $\frac{3}{4}$  —  $1\frac{1}{2}$  literes), ezt mindegyik a fönti kanállal megtölti és az étkezéshez lát.

Minthogy napjában háromszor fejnek, a savófőzés is háromszor történik. Ezen folyadék az, a melyet az orvosok mellbetegeknek annyira ajánlanak. A részemről különben azt kívánom, hogy kiki inkább egészségesen élvezze, mert bár először élvezve, a gyomorban és belekben kisebb-nagyobb lázadást okoz, de többszöri ismétlés után kellemes édes íze és tápláló erejénél fogva bárkinek is ajánlható. Előbb azt csodáltuk, mikép volt képes a juhász 1—3 ilyen edénnyel elkölteni, most meg azt vesszük észre, hogy egy ily edénnyel mi magunk is minden megeröltetés nélkül el tudunk költeni.

A bacsza részint saját juhait őrzi, részint pedig az egész vidékből vállal juhokat, a melyeket majdnem a hó leestéig gondoz, vagy legalább Szent-Mihály napig. A juh-tulajdonos minden egyes juh után a bacsától 14 ó font (7·84 klgr.) turót kap. A mennyiben egy juhnak az egész nyáron át több turója van, az a bacsáé, a melyből a bojtárokat is fizeti. Egy bacsának 3—4 bojtárja is van, a szerint mint mennyi a birkája. A bojtárok őrzik az anyajuhokat és bárányokat. A bacsza maga nem szokott őrzeni, csak otthon a tej körül szorgalmatoskodik. Minden bojtár hetenkint 5 ostyepka sajtot kap bérül az étkezésen kívül. Egy közép nagyságu ostyepka készítéséhez  $\frac{3}{4}$  klgr. birka-

turó szükséges; ára ott helyben: 25 kr. (szabott ár). De van felényi nagyságu és kétszer akkora is.

Az említett sajtnemeket nemcsak abacsa szokta a havasi legelőn készíteni, hanem kisebb-nagyobb juhászatok egyes községekben is előfordulnak, különösen, hol a község ugyis a havasi legelő alján vagy közelében van építve. A sajt készítése itt is a főt leirt módon, csakhogy az egész eljárás a konyhában és egyéb a házhoz tartozó helyiségekben történik.

## 18. Favágás és fuvarozás a fa- és eserkereskedésnél.

A fakereskedés Árvamegyében annyira ki van terjedve, mint aránylag egyetlen egy részében sem jobban az országnak. A kereskedés fenyőfával történik és óriási mennyiségű lesz évenként a megyéből kivive. A fával való különböző munkánál a lakosság nagy része részint állandó, részint időleges foglalkozást talál; ez képezi a lakosság tulnyomó részének legfőbb pénzforrását. Különösen egyes községek azok, melyeknek lakosai a fakereskedésnél el vannak foglalva, és részint mint napszámosok és favágók, részint mint fuvarozók, tutajverők és tutajozók nyernek alkalmazást.

Magánosok, és egyes községek erdeinek egy része is kerül évről-évre kivágás alá, a melynek kivágatására és továbbítására rendszeren egyes kisebb fakereskedők vállalkoznak. Árvamegye által produkált fa legnagyobb része azonban az uradalom roppant terjedelmű fenyveseiből kerül ki. Az uradalom erdei völgyekben nyolczvan, a hegyeken száz éves turnusra lévén felosztva, az összes erdőknek nyolczvanad illetve század része kerül minden évben kivágásra.

Az uradalom ajánlat útján bizonyos időre (rendszen tíz évre) a legtöbb igérőnek bérbe adja a kivágandó erdőket. Jelenleg a bérlő átlag egy holdtól 500 forintot fizet. A mely erdőben vastagabb fák vannak, az többet ér, a melyben a fák vékonyak, az meg jóval kevesebbet ér. Egy holdnyi erdőre átlag 5000 köb lábnyi fát lehet számítani. Vannak sűrű erdők, melyek vastag fáik miatt holdankint 1000—1200 frtot is érnek, viszont olyanok is, a melyek alig érnek 2—300 frtot.

A kivágásra szánt erdőkben a favágók májusban kezdik a fákat levágni. Ha az időjárás kedvező, akkor június közepe felé már el is végzik; de néha június végéig is eltart. Szoktak ugyan télen is fát levágni, de a fa nagy része tavasszal lesz levágva, mert akkor a kéreg szépen leválk a farésztől; míg a téli vágásnál a kéreg nem használható. De azért emennek a fája sokkal jobb, tömöttebb, mint a tavasszal vágott fa, és vannak építkezések, a melyeknél csak télen vágott fát lehet használni.

A favágók a vágási idő eljöttével rendszeren vasárnap délután összegyülekeznek, és egy, vagy a szükséghez képest több, hosszúra szabott, oldalos szekérre fölrakják az egy hétre elég „elemőzsiát“, a mi nagyobb részét krumpliból, sajtból, zablepényből és pálinkából áll és magok is felülnek. Mivel sokan vannak, így nem igen helyezkedhetnek el kényelmesen. De ez mit sem tesz! Ők is hódolnak annak a szokásnak: „inkább rosszul kocsin mint jól gyalog.“ Azért egyik ül, a másik áll, vagy az oldalakhoz támaszkodik.

A munkából egész héten át nem jönnek haza, és többnyire az éjet is isten szabad ege alatt töltik, vagy legfőlebb egy kis sátort csinálnak, a melyet fenyőfagalyakkal vagy kéreggel fődnek be. Szállásuk helyén jó nagy tüzet raknak, a melyet éjjel egyik-másik a hűvösség folytán megdermesztett tagjai által fölébresztetvén, néhány nagy darab rárakása által újra éleszt; a tűz vigan lobog tovább és melegével pótolja a dunna hiányát. A fával itten nem kell takarékoskodniok, hiszen a „forrásnál“ vannak, és a fának azon része, a melyet ők itten elhasználnak, ugy is itt szokott veszni.

Szombaton délben a munkát rendszeren abban hagyják. Ha ilyenkor az uton találkozunk egy csapat emberrel, kik a favágásból jönnek, rögtön fölismerjük őket, mert kezük a fenyőfagyantától piszkos (fekete foltok), ruhájuk szablott és rajta a gyanta nem épen gyöngéd érintkezésnek nyomait mutatja. Vasárnap délután ismét visszamennek. De előfordul

néha az is, hogy vasárnapra nem is jönnek haza, nehogy a szombati hazamenéssel időt veszítsenek. Ilyenkor fehérneműt és eseséget kocsin visznek utánuk. A pálinkának pedig itt sem szabad hiányozni, mert e nélkül semmiféle munkát nem végeznek, a favágás pedig erős munka.

Az erdők többnyire hegyek lejtőin vannak vagy legalább lejtősek. A fát először a lejtő felőli oldalon körülbelül a közepéig vágják, ritkábban fűrészelik, azután a hegy felső oldala felől. Itt már nem is kell egészen a másik felét bevágni, mert a fa saját súlyánál fogva is eldül, ágaival természetesen lefelé. Ha a levágott törzs még összefüggne a tönkkel, azt utólag vágják le. A megmaradt tönk hossza  $\frac{1}{3}$  —  $\frac{1}{2}$  meter.

A fa ledöntése után az ágakat levagdadják, melyek többnyire ott vesznek és a föld trágyázására ott el is rothadnak, de tüzelésre haza is szokták vinni a közelebb faluk lakói (haluzina). Ezután egy-egy méternyi távolságban a fa törzsét fejszével olyan mélyen körülvagdalják, hogy a kéreg legyen átvágva, de a fejsze a fás részbe ne hatoljon. A körülvágott kéregrészt a közepén hosszában fölhasítják és a fás résztől elválasztják. A kéreg, melyet már az ősi ember is használt ruházatul, és maga a fás rész is ilyenkor tavasszal minden ellenállás nélkül enged ezen „kegyetlen nyuzásnak.“ A favágók a fa ledöntéséért és a kéreg lehuzásáért 10—15 krajczárt kapnak darabonkint a fa nagyságához képest.

A kérget ott gulába rakják, még pedig úgy, hogy a kéreg külső része kívül legyen, és esetleges eső ne szivároghasson bele, mert ez nagyon ártana a kéreg (csér) minőségének, minthogy kilugozná belőle a legértékesebb anyagot. Azért rakják gulába, hogy az esővíz legurulhasson róla. Különben iparkodnak a csert, mihelyt csak kissé megszáradt, földél alá hozni.

A kérégtől megfosztott fa már messziről fehérlik, de ez sem marad ott sokáig. Vannak olyan magas helyeken

lévő erdők, a melyekre még gyalog fölmászni is fáradságos, szekérrel vagy szánnal való fölmenésre még gondolni sem lehet, de erre nincsen is szükség. Sokkal kényelmesebben lehengetik egészen a hegy lábáig, hol ismét egy rakásra lesznek hengergetve. Egy szál fa hengergetéséért 15—20 krajczár lesz fizetve a hegy magassága és fa vastagsága szerint. A levágott és később lehengetett fát a kereskedő megbizottja („faktor“) veszi át, a melyről vevényt állít ki; a vevény szerint lesz a favágóknak, illetőleg hengergetőknek bére kifizetve.

A csert a vállalkozótól ismét egy más, a cserkereskedő veszi át, ki egy hold erdön termett kéregért átlag 50 frtot fizet. A kisebb fakereskedők persze a kérget is maguk kezelik rendesen, és csak későbbben, midőn már kiszáradt, adják el métermázsánként. A valamennyire megszáradt kérget hosszú oldalas szekerekre rakják, mint milyen szénát vagy gabonát hordanak. Először megrakják a szekeret az oldalak felső részéig a szekér hosszával fedtetett és kissé összegömbölgötett kéreggel. A további megrakás a szekér közepétől számítva jobb- és baloldalra történik, mint a gabona hordásnál a kévétet rakni szokás, de rakják egyszerű sorba is. A megrakott szekér fönt nyomorúd-, elől lánc-, hátul rudazó-kötéllel meg lesz rudalva. Egy szekérre 5—8 métermázsa csert raknak. A cser ára átlag 2 frt métermázsánként.

A kellőleg megszáradt csert csermalomba viszik, hol azt apró darabokra zuzzák. Egy ilyen csermalom bár egyszerű szerkezetű, leírása mégis kissé bajjal jár. A csermalomnak főalkotórészét a vízi kerék képezi. E kerék hengere megnyult, mint a lisztőrlő malomnál; de a henger által mozgató erő nem lesz átvive más kerékre, hanem ott, hol a munkát végzi, széles és hosszú faszegek állnak ki körskörül. Mindegyik faszeg úgy van a hengerben elhelyezve, hogy minden fordulásnál a függélyesen, sorba egymás mellé állított, 2 meter magas, négy oldalú megle-

hetős nehéz fahasábot, egy vízszintesen a hasábba erősített épen olyan széles és hosszú szegnél fogva jól felemeli. A hasábok végére erős szegek vannak erősítve. A mint a henger szege fordulás alkalmával találkozik a hasáb szegével, azt a szegnél fogva jól fölemeli. De a henger a víz által hajtva tova forog, miközben a hasáb leesik, és az alá rakott száraz fakérget szegei segítségével összetördeli. A hasábok fönt kettős korlát között vannak, hogy el ne düljenek. A mozgató erő tehát a henger és szegeken át lesz a hasábra átvive; minden hasáb egyszer lesz a henger minden fordulásánál fölemelve. Érdekes ezen hasábok felső részének mozgását nézni, a hol az ember a közvetlen mozgató erő működését, illetve keletkezését nem láthatja, hanem csak mindjárt a hatást. A látvány azért annak, a ki ezt első ízben szemléli, sajátságosnak tűnik föl, mert az emberre azt a benyomást teszi, mintha élettelen fadarabok magok erejéből emelkednének föl. A malom, kivéve a vizkereket, földel alatt van.

A hasábok alá folyton rakják a fakérget, és az egyik oldalon alatt, hol az egész malom belseje mélyebb, megapritva kijön, innen kosarakba meritve, szekerekre rakják, és raktárakba helyezik, és vasuthoz vagy egyéb rendeltetési helyére szállítják.

Ujabb időben azonban a víz által hajtott csermalmok száma apad, a cser törésére gépeket kezdenek használni, a melyeket részint emberi, részint gőzerő hajt.

A cser jelentékeny kereskedelmi cikket képez, és a vele való munkánál, főleg a fuvarozásnál, az árvaik sok szép pénzt keresnek.

A hegy lábainál összehengergetett fa a legközelebb eső folyó vagy tutajozható patak partjára lesz szállítva. Az erdő aljában a „faktor“ megszámozva, és az illető fakereskedő bélyegével ellátva, átadja a fuvarosnak, és egy kíséző czédulát ad vele, melyen a fuvaros által szállított fa minősége, mennyisége és száma foglaltatik. Rá van írva



a fa hossza, átmérője és köbtartalma. A köbtartalmat azonban e megbizott nem a szabályos számítás alapján írja be, mert ez részint fáradságos, részint pedig ritkán van annyi készütsége, hogy a köbtartalmat kiszámítani tudná. A fa hosszúságának és átlagos átmérőjének tekintetbe vételével tehát egy nyomtatott táblázatról írja be a köbtartalmat.

A fuvarozás az év egész részében folyamatban van, a mikor csak az ut, időjárás és a fuvarosok ideje engedi. A fuvarozás legnagyobb része mégis a téli időszakra esik, a midőn a fuvarosok saját földjüknek művelésével nincsenek elfoglalva, és a midőn a havon a fa is könnyebben csuszik. Bámulatos a fuvarosok ügyessége, melyet úgy a föl- mint a lerakásnál tanusítanak. Egy emelő rud segítségével egyesegyedül rárakja szánjára vagy szekérére a 10—12 öl hosszú és átlag fél meter átmérőjű fát; minden nagyobb megerőltetés nélkül képes azt ide-oda mozgatni. Ha valahol kissé megakad, vagy nehezen megy, leleményessége nem hagyja őt el, csakhamar rájön a nyitjára, mikép könnyíthet magán. Különben rendesen ketten vagy többen rakódnak, a midőn ezután egymásnak segítenek, mert „egyesült erővel” természetesen könnyebben megy.

Ha a szekérre rakják, akkor először a fa vastagabb részét emelik a szekér előrésszére; azután a szekér hátsó részére, mely a fa hosszúsága miatt külön van választva az előrésztől, emelik a fa vékonyabb részét, még pedig körülbelül a fának vastagabb végétől számított kétharmad részénél. Az egyes szekér részekhez a fa bevágásokkal és lánczokkal meg lesz erősítve, nehogy az uton ide-oda mozogjon, vagy a szekérről leessék.

Ugy a fölrakás a szánra, mint róla a lerakás sokkal könnyebben megy, mert a szán sokkal alacsonyabb, mint a szekér kerekai, a melyeken a fát át kell emelni. Különben is csak a fának vastagabb vége lesz a fönt leirt (I. Földművelés!) szán előtestéhez erősítve, a többi része a fának havon csuszik. Egy-egy szán- vagy szekérre 1—3 darabot

raknak; a vékonyabb szálakból többet is. Ha a szánra egynél több darabot raknak, akkor azok hátsó részébe egy-egy faszeget vernek, és láncz segítségével a két szegnél fogva a fát egymáshoz erősítik, nehogy nagyon eltávolodjanak egymástól, hanem a havon egymás mellett csúszszanak.

Nem kevésbé kell csodálkoznunk, a mint látjuk, hogy e fuvarosok megterhelve lovaikat, azzal együtt árkon-tüskönbokron kergetik, a mint látjuk, hogy aránylag ezen picziny lovak mily óriási terhet huznak! Pedig csak a nagyobb emelkedéseknél, ott is csak ritkán, szoktak egymásnak előfogni. Jó szénával etetik ugyan a lovakat, olyannal, mint a minőt másutt a szarvasmarhák sem kapnak, de zabtól vagy más tápláló abrakról bizony nem igen erősödnek a lovak, mert vagy egyáltalán nem kapnak, vagy csak olyan csekélységet, hogy számításba sem jöhet.

A ló tehát nehezen huzza a nagy terhet; a fuvaros azonban gyakran megáll, hogy a szegény pára kissé kinyugodhassa magát. Gyakran nagy hidegek vannak, azért a szán a nyugvási idő alatt kissé lefagy; különben is nehezebb a terhet megindítani, mintha már mozgásban van tovább huzni. Ilyenkor a fuvaros lovának segítségére siet, és addig ránczigálja a szánt kezével, lábával, és addig kiabál és közben-közben egyet-egyet üt a lóra, míg az megindul. Utközben, ha valami akadály fordul elő, pl. összeütközik egy másik szán- vagy kocsi-val, emelő rudja segítségével, a melyet mindig magával visz, segít a bajon.

Egyes községek lakosai többnyire csak egy lovon, mások két lovon hordják a fát. Általában ezen emberek keveset, ugyszólván csekélységet keresnek. Különösen elmondható az egyes községekről, a melyek az erdőtől és a tutajozható vitztól, hol a fát le kell rakni, messze laknak. Ezek egyik nap a fáért mennek az erdőre, és elszállítják falujokig, és csak másnap tovább a folyó partjához. És e két napi munkáért némelyik alig keres egy forintot. Van olyan is, ki csak 60—80 krt keres, mások 1—2 frtot,

sőt többet is, de azért fáznak, éheznek és dolgoznak bar-  
mukkal együtt.

Minden fakereskedőnek az illető patak vagy folyó  
partján a községtől vagy magánostól bérelt helye van, a  
hol a fuvarosok a fát lerakják. Itt ismét egy alkalmazott  
(„faktor“) veszi át a fát, és megnézi, hogy a fuvaros ál-  
tal felmutatott kísérő czédula tartalma megegyezik-e az  
általa átadott fával. A parton a fa meg lesz vizsgálva és  
a korhadt vagy a korhadzni kezdő öl-fába fűrészelve és  
hasogatva. A korhadni kezdő fának csak korhadt részét  
fűrészelik le. Mig az egészséges szálakat a faktor napszá-  
mosok által rakásba hengergeti, mindegyik darabot vastag-  
sága és hosszúsága szerint a neki megfelelő rakásba. Egy-  
egy napszámos télen 50, nyáron 60—80 krajczárt kap  
egy napi munkáért.

Van Árvamegye területén két nagy, gőzerő által és  
több kisebb, vizerő által hajtott fűrészmalom, a melyekben  
szintén sok munkás van elfoglalva. Itten vastagabb és vé-  
konyabb fenyőtörzsek lesznek a törzs vastagsága szerint  
különböző szélességű deszkákká, lécezzé és zszindelyekké  
fűrészelve. A két gőzfűrészmalom, u. m. a polhorai és za-  
kamenei, közel lévén a galicziai határhoz, sok kész deszka,  
zszindely, lécz lesz innen az itteni és környékbeli fuvarosok  
által Galicziába, Sziléziába szállítva, melynek egy része ott  
lesz eladva, nagyobb része pedig vasuton tovább szállítva.

Nagy részét azonban e két fűrészmalomnak dél-felé  
is viszik tutajokon, még pedig Polhoráról a Polhoránka,  
Zakamenéről a Fehér-Árva segélyével, a honnan mindkettő  
az Egyesült-Árvába, majd a Vágba jó. Néhány évvel eze-  
lőtt a Galicziában lévő gőzfűrészmalomok gyártmányaiból is  
sokat szállítottak Árvamegyébe, a melynek főraktára, mint  
egyáltalán az árvai fakereskedésnek ma is, Turdossin volt,  
innen az Árván tovább szállították.

A vizi fűrészmalomok gyártmánya nem igen kerül ex-  
portra, mert többnyire a megye területén lesz fölhasználva.

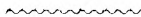
A fakereskedésnél sok olyan darab előfordul, a melyet föl kell darabolni, mert rothadni kezd. Ezt mint ölfát adják el. Itten érdekes látvány volt évekkel előbb, amint a sok hasáb fát 2—3 mértföldre följobb Námesztótól a patakba vagy magába a Fehér-Árvába dobálták, és a sok fát az Árva vize magával vitte egész Námesztóig. Námesztó fölött egy malom volt, e malom számára az Árvából egy gát terelte a vizet; ezen gát folytán a fa is a malom árkába terelte a fát, a hol már sok napszámos várt a fára, kik a hasábokat kiszedték. Ez persze csak alacsony víz-állás mellett volt lehetséges, mert ha a víz nagy, akkor a gáton is átviszi a hasábokat. Itt-ott bár sok hasáb el is maradozott, de mint olcsó szállítási mód mégis szokásban volt.

Szokásban van némely nagyobb fakereskedőnél, hogy mindenféle munkánál a munkások béreből egy csekélységet levonnak. Ebből egy kis pénzalap képződik, a melyből a munkánál szerencsétlenül járt ember segélyezve lesz. Ebből fizetik az orvost, a gyógyszereket, és ebből lesz megtérítve, ha a fuvaros lovát vagy szekerét nagyobb baj éri. A kereskedők ezen humánus gondolkodása nem szorul bővebb dicséretre; ők már addig is körültekintők, míg a törvény fogja a munkás-kérdést végleg megoldani. A munkában megsérült ember pénzhiány miatt nem orvosolhatná magát, bele veszne betegségébe, vagy örökös koldus maradna; míg így ismét fölépül, és mint hasznos munkás keresheti a maga és családja számára a mindennapi kenyeret. Gyakran szekere zuzódik össze, vagy lova töri lábát, és meg volna fosztva a lehetőségtől, hogy ismét fuvaros lehessen; így azonban kap olyan nagy összeget, a melyen szekerét meg igazíthatja, vagy új lovat vehet magának, és meg van adva neki a mód, hogy kenyerét továbbra is tisztességesen kereshesse.

A kereskedők ezen előrelátása annyival inkább is szükséges, mert a szerencsétlenségi esetek nagyon is gya-

koriak. Az év végén a kereskedő összeszámítja a munkásoktól befolyt összeget, úgy szintén a kiadást is. Néha még ki sem futja, és a magából kell pótolni; néha azonban marad egy kis összegecske, a melyet a kereskedők azon szegényebb községek iskoláinak segélyezésére fordítanak, a melyben a legtöbb munkásuk van.

Minthogy több fakereskedő van, nehogy a fajok összezavarodják, vagy ha összezavarodott, könnyebben fölismerhető legyen, minden kereskedőnek meg van a színe, a minő festéssel fáját egyes helyeken bemázolja. Némely kereskedőnek kettős színe van.



## 19. Tutajozás.

A telek Árvamegye területén kemények szoktak lenni. A hideg időjárás korán köszönt be, és sokáig tart. Októberben gyakran már nagy havazás van, február-márcziusban még hetekig olyan hidegek vannak, hogy a hőmérő mindennap 20 fok minust, (Celsius) de gyakran még többet is mutat. E kegyetlen hideg előtt a folyók és patakok vize is óvni akarja magát, és vastag jégréteg képződik fölöttük. E jég vastagsága helyenkint meghaladja a metert.

De kezd közeledni a szép kikelet, mely a madarakat énekre, a virágokat és fákat bimbózásra fakasztja. A természet rendje elől Árvamegyének zord éghajlata sem képes kitérni; a déli szellőkkel itten is beköszönt a tünde több időjárás; csak hogy az Alföld rónáin már akkor versenyt hullámozik a gabona az enyelgő szellővel.

Az enyhébb időjárás beálltával a jég „szive“ is „meglágyul“, „engedni kezd.“ A nap sugarai a völgyben, hegy- és domboldalon lévő havat nyaldossák; kisebb-nagyobb csatornák képződnek az erősen összenyomódott hóban magában; míg végre a csatorna ífeneke már fekete, a víz kimosta maga alól a havat, és kötörmeléken vagy földanyagon foly. Ezen csatornácskák napról-napra, majd óráról-órára nagyobbak lesznek, és óriási rohammal a völgyben folyó patak- vagy folyóba sietnek. A víz emelkedni kezd, de magával emeli a folyó szilárd jégkérgét is. Majd átcsap a víz a jégen is, és alulról is fölülről is nyaldossa azt. A jégen már repedések, nagy hasadások vannak; kisebb darabokat már a jég hátán sodor magával a víz. Szóval közeledik a jégindulás ideje!!

A jégindulás a fakereskedőkre nézve mindig kritikus időpont; szorongó szívvel járkálnak föl és alá a folyó partján, és lesik, mikor mulik el a Damokles kardként fölöttük függő veszedelem; mikor kezdhetik meg a munkát: tutajok verését és a tutajozást. Kiváncsi emberek szintén föl és alá járkálnak a folyó körül, vagy a hidon, és várják a pillanatot, mikor indul meg a jég; mert ezen látvány fölötte érdekes, hol már a Fehér- és Fekete-Árva egymással egyesült, és a folyó tekintélyes szélességet ért el.

A jég ritkán szokott „simán“ bucsut mondani szülőföldjének, hanem majdnem minden évben okoz kisebb-nagyobb károkat, és majd egyik majd másik helyen veszedelmét képezi a községeknek és fakereskedőknek. Ettől különösen olyankor kell tartani, a midőn az időjárás hirtelen megenyhült, hogy a jég rövid pár napi olvadás után „elmegy“, még mielőtt a meleg hozzájárulása és a víz hosszabb nyaldosása által ott helyben vékonyodhatott volna meg, és törékenyebbé válhatott volna. Még tetőzi a veszedelmet, ha eső is esik; mert így nemcsak hogy a hó gyorsabban olvad, de az esővíz is növeli a folyó nagyságát. Ilyenkor a minden irányból összefolyó patakoktól csakugyan megdagad a folyó vize.

Ha a jég minden főnakadás nélkül mehet el, akkor az szerencse, mert minden nagyobb baj nélkül mulik el a jégzajlás. Néha azonban óriási darabok akadnak fön, a melyek fölé mások csoportosulnak, ezekben megütközik az egész jég, és nem tud tovább uszni. A felhalmozódott jég elállja a víznek útját, a víz kiönt medréből, elárasztja a környéket; ha ott parton fa van összerakva, az szétesik, és a víz tova sodorja őket. Néha a féktelen ár, jég és fa hidakat rombol össze, sőt mondhatni, alig mulik el év, hogy az Árva folyó 1—2 hidja a jégzajlásnak ne esnék áldozatul.

De a fakereskedők el is készülnek a veszedelemre, és ha csak lehet, daczolnak az „elemek“ erejével. Azért az

összehalmozott fa mellé a víz felől lévő oldalon czövekeket vernek mélyen és erősen a földbe, és a fahalmazt hosszú vastag kötelekkel összekötik és a czövekhez erősítik. Így, ha a víz meg is nő, nem képes a fát összedönteni, annyi ereje pedig nincsen, hogy az egész halmot el tudná sodorni.

De végre megindul a jég, az egész község a folyóhoz siet, hogy gyönyörködhessek (?) a ritka látványban. A jég eleinte nagy táblákban uszik, de midőn már följebbről is hozzánk ér a jég, az óriási táblák kisebb darabokra törtek össze, a melyek egyike a másikán uszik, vagy függélyesen állva egyik a másikhoz tömődik. A folyó egész szélességben tömve van nagy jégdarabokkal, melyek — a mint egymáshoz dörzsölődnek, horzsolódnak — óriási robajt és zajt okoznak. Szóval, ez egyike azon ritka látványoknak, a melyeket a „borzadalmas“ jelzővel szoktunk jelezni, de a melyek éppen borzadalmosságuk és érdekességük miatt megragadják a szemlélő figyelmét. Az egész összegyűlt ember-sereg a zajló jégen legelteti szeméit, és nem is távozik előbb, míg a jég „örege“ el nem ment.

Ha a jégzajlás szerencsésen elmult, „nagy kő esett le a kereskedők szivéről“, megszabadultak azon nyomasztó gondolattól és félelemtől, hogy óriási összegnek lehetnek vesztesei. Ekkor hozzáfognak a tutajok yeréséhez. Ha a jég fát is vitt magával, a fakereskedők 1—2 napra a jégzajlás után gondosan megkerestetik a folyók partjait, mert az ár gyakran szokta a fát a partra sodorni.

Miután a jég tömegesen elment, még 1—2 napig látunk a vízben kisebb-nagyobb darabokat uszni, a melyek rendszeren jégtorlódás alkalmával a parton vagy egy-egy szigeten maradtak vissza. Megjegyzendő még, hogy a Fekete-Árváról és a Fehér-Árváról, úgy szintén a mellék-patakokról a jég rendszeren 1—2, sőt 5—6 nappal is későbbben megy, mint az Egyesült-Árváról. Ott, hol a tutajokat csinálják, vagy hol a tutajok a parthoz lesznek kötve,



a partra torlódott néha nagy tömeg jeget fejszével és kapával széttördelik, és emelő rudakkal a vízbe taszítják.

A tutajverők is előállnak; legelőször is azzal kell tisztába jönniök, hogy a különböző hosszúságu szálakból a folyó folyása irányában összerakott halmazok melyikéből kell tutajt verni? Ezt a „faktor“ jelöli ki számokra, ki meg utasítását „felsőbb helyről“ kapja. A fa hosszúsága 6—12 öl. Egy-egy tutaj készítéséhez egyenlő hosszúságu és körülbelül egyenlő vastagságu szálakat vesznek. Ezen szálakat a halomból emelő rudak segítségével hengergetik ki közel a vízhez; de előbb hengeralaku vékonyabb fákat helyeztek két-három helyen alájuk, mert így majd könnyebben lehet tovább hengergetni.

Egy tutajhoz 6—20 szálát vesznek a fa vastagsága szerint, a melyeket egyenesen egymás mellé illesztenek, úgy hogy vastagabb felük vége egyenlő vonalban legyen. A vékonyabb végükön, ha egyik-másik szál jelentékenyen hosszabb a másiknál, azt lefűrészelik. Mostan a vastagabb végükön fölülről egyenlő szélességű 1—1½ decziméter széles bevágásokat tesznek az egyes szálakon körülbelül a fa átmérőjének közepéig. E bevágásokat először mindkét oldalon a megfelelő mélységig befűrészelni, és azután a fejszével kivágni is szokták; többnyire azonban az egész bevágás fejszével lesz végezve. Ezen bevágásokba jön majd egy fa keresztbe, mely a tutajt a vastagabb oldalon összetartja.

Miután így az egy tutajhoz tartozó fák már összeillenek, és a bevágás is készen van, emelő rudakkal a vízbe hengergetik az egyes szálakat. Mihelyt az első szál vízben van, rögtön bele teszik a bevágásba a keresztfát, melynél fogva a tutaj kötéllel a parthoz lesz kötve. Hogy a keresztfa a bevágásból könnyen ki ne jöhessen, bükkfahasábokból ékeket vernek melléjük, a melyek azután elől olyan szorosan összetartják a tutajt, hogy csak a keresztfa elvágása által lehet a tutajt szétvenni.

Miután elől így minden egyes szál a keresztfához lett erősítve, következik a szálak vékonyabb részének összerősítése. Itt azonban nem csinálnak bevágásokat, hanem először láncz segélyével erősen összehuzzák, azután a keresztfákat, melyek majd e részt tartják össze, kimérik a szélességhez, azután a keresztfát nagy furóval annyi helyen furják át, a hány szálból a tutaj áll, úgy hogy a furó a keresztfa alatt lévő egyes szálakat is átfurja minden lyuk furásánál. A mint egy lyuk meg van furva, bele bükkfából faragott szeget vernek, a mely a keresztfát a szálhoz erősíti. Midőn már minden egyes szál a keresztfához van erősítve, a lánczot leoldozzák. De hogy a tutaj biztosabb legyen, és az „uton“ egykönnyen szét ne menjen, szoktak a vékonyabb oldalra két ilyen keresztfát is szegezni. E munkával véget ért a tutajverők dolga. Egy tutaj veréséért 1.50—2 frtot kapnak.

Egy kész tutajnak alakja, minthogy a szálak egyik végök felől mindinkább vékonyodnak, olyan dülény, a melynek két hosszabbik oldala egyenlő, de nem egyenkörű, két rövidebb oldala egyenkörű, de nem egyenlő (egyenszaru dülény trapez). Ha két egyenlő hosszú és vastagságu szálakból álló két tutajt úgy tesznek egymás mellé, hogy egyiknek keskenyebb oldala a másiknak szélesebb oldala mellett legyen, akkor — föltéve, hogy a fa szálainak száma is megegyez a két tutajnál — a mértani alakja e két egymás mellé állított tutajnak derékszögü egyenkörény lesz, mert a mivel egyik oldal keskenyebb, annyival a másik szélesebb.

Szokták a tutajokat egészen is a parton, a vizen kívül csinálni, a midőn a tutajokat már előre előkészítik a tutajviz számára. Ilyenkor, ha tutajviz jön, a tutajok alá vékonyabb hengerfákat tesznek, ezen hengerfákat vízzel megnedvesítik és rajtuk emelőrúd segélyével a kész tutajokat a vízbe csusztatják vagy eresztik. A tutajverésnek azonban a fönti módja az általánosan elterjedt.

A hosszabb tutajok különösen a megye északi részén, hol a folyók illetve, patakok keskenyek, egyenkint lesznek továbbítva. A rövidebbek közül kettőt is összekötnek. Turdossinból már csak többnyire kettős tutaj lesz továbbítva, még pedig rendszeren egy hosszabb és egy rövidebb. E két tutajt szélesebb végüknél fogva kötözik egymáshoz, úgy hogy ilyen kettős tutaj közepén szélesebb, a vége felé pedig keskenyedik. A tutajokat kötelekkel is erősítik egymáshoz; de minthogy annyi kötelet nem győznének csináltatni, az egymáshoz erősítés guzsokkal is történik, a melyet ismét faszegek segítségével egyik is és a másik tutaj végéhez is szegeznek. Ezen guzsok már a télen lettek vesszőből tekerve; egyesek a falukban készítésükkel sokat foglalkoznak.

Néha ősszel vertek tutajokat a vízben azon reményben, hogy majd tutaj-víz jön, a melylyel a tutajokat leusztatják. E tutaj-víz azonban néha elmarad, és az Árva már kezd fagyni, sőt már a tutajok is belefagytak. De a tutajokat nem lehet a jégzajlásnak kitenni, mert menthetlenül magával ragadná az ár. Azért a tutajokat a jég közül mindjárt a tél beálltával kivagdadják, a keresztfákat átvágják, és az egyes szálakat lovakkal kihuzatják.

A tutajverés után következik a tutajok fölszerelése, a mely azonban már a tutajozók dolga. Az a nyüzsgés-forgás és élénkség, a mit az Árva partja pl. Turdossinban tavasszal a fő tutajozási időben, vagy máskor is néhány napi esőzés alkalmával mutat, önkénytelenül is egy nagyobb rakpartot juttat eszünkbe. Van itt zaj, lárma, kiabálás, nevetés az Árva mindkét partjának hosszában. Egyik helyen tutajokat vernek, másutt egyéb fölszereléseket, vagy már a rakódást végzik, amott meg tüzet raktak, krumplit főznek és sütnék mellette, vagy melegesznek. E tűznél lesznek megizzítva azon bélyegző vasak is, a melyekkel a tutaj minden egyes fájára az illető kereskedő czégnak kezdő betűi lesznek felsütve.

Egy legény már szomjazik is a krumpli után, és az egyik tutajon végig hasalva fejjel a folyóba hajol és olyant „huz“ a folyó vizéből, hogy kedve volna az embernek a koma gyomrát és igénytelen egyszerűségét a maga megelégedett boldogságával megirigyelni, ki ilyen ősi módon iparkodik szomját enyhíteni. De ha a folyó vize nagyon zavaros, akkor néhány lépést nem sajnál, hogy valamelyik közel eső forrásból öblitse le száraz torkát. A ki az ivásnak fönti eredeti ősi módját kissé kényelmetlennek találja, az leveszi nagy karimás kalapját, tele meríti a folyó- vagy forrásból, és olyan jóízűet iszik belőle, mintha arany serlegbe öntött tokaji volna.

A folszereléshez tartozik az evező rúd\*) és az állvány megcsinálása, a melyen az evező rud forog. Az evező rud középvastagságu 5—6 meter hosszú fa, a melynek a víz lapátolására szánt végét két oldalról deszkaalakra faragják és fölül egy egyenoldalu háromszögnek a felét vagyis mintaháromszöget mutató deszkát szegeznek faszeggel rája. A faszegnek helyét a deszkában is és az evező rudon is először meg kell furni, de egyik sem lesz teljesen átfurva; ebbe teszik a szeget; a midőn tehát a deszka rá van szegezve, a szeg nem látható. Az evező rud másik végét, a melyet az evezésnél kézben tartanak, vékonyra faragják és lesimitják, hogy a kéz könnyebben átfoghassa, és evezés közben hólyagot ne törjön rajta.

Az evező rúd állványa körülbelül  $\frac{3}{4}$  meter hosszú, egy decziméter átmérőjű fa, a mely a tutaj két végén, keresztbe faszegekkel, illetve lábakkal van a tutajhoz erősítve. Az állvány maga a tutajtól félméternyi magasságban lehet; felső részén 2—3 szeg is áll ki, a melyekre a kö-

---

\*)Az evező rudat, keresztfákat, szegeket már megelőzőleg készítik el, mihelyt a szigorú tél kissé enged, úgy hogy ezek faragása február végén, márczius kezdetén már javában folyik.

zépén átfurt evező rúd lesz illesztve, és mely szög körül a tutajos az evező rudat jobbra-balra forgathatja, és a vizet a tetszés szerinti oldalra lapátolhatja. Az evező e szegbe tetszés szerint kivehető és visszatehető; sőt ha egyik szeg a sok használat közben eltörik, azért tutajosunk nem jön zavarba, hogy tutajja a víz bizonytalan szeszélyének lesz kitéve, hanem hamar a másik, esetleg a harmadik szegbe emeli az evező rudat.

Minthogy annyi kötél nincsen, hogy minden egyes tutajra vagy tutajpárra külön kötél jusson, kikötésre kötél helyett 2—3 hosszú, hajlékony erős mogyoró-ágakat, melyeknek egyik végéből gúzs van tekerve, erősítenek szegekkel a tutajhoz. Ha azután valahol a parton ki akar kötni, oda evez, és a tutaj elő részén lévő tutajos kiugrik a partra, a gúzst magával viszi és beleakasztja a folyó partján bevért czövekek egyikébe. A tutaj megfordul, a tutaj hátsó részét tovább viszi a víz, és mikor megfordult, tovább nem mehet, mert a gúzs a parthoz köti most már hátsó részét.

A kikötésnek más módja is van, a melyre főleg akkor szorulnak rá, a midőn a víz nagy, és árama erős. Ilyenkor, ha kötele van a tutajosnak, akkor kidobja a partra, és a már ott váró faktor vagy más valaki egy czövek köré teszi azt, és a tutaj nem mehet tovább. Vagy ha nem volna a parton senki, akkor a midőn a tutaj elő része a parthoz ért, egyik tutajos kiugrik, és a kötelet hamar czövekre teszi; ekkor szintén megfordul a tutaj hátsó része. Néha meg nincs is kötél a tutajon és gúzs sincsen. Ilyenkor mindig várják a parton a tutaj érkezését; egy czövekhez kötött kötél másik végét a partról a tutajra dobják, hol a tutajos alkalmas helyen behuzza azt, és a tutaj kötve van.

Ha a víz hordképessége engedi, akkor a tutajokat még meg is terhelik. Megrakják deszkával, lécczel, zsin-delylyel vagy vastagabb törzsfákkal. A tutajok, a mint a

Vágba érnek, részint Kralovánban, részint valamivel alább szét lesznek szedve. Nagy részök Turánban marad, hol az ottani gőz-fürészmalomban deszkákat stb. fűrészelnék belőle; más részét alantabb fekvő gőzfürészmalomoknál fogják ki. Nagyrészök azonban újra tutajjává lesz verve. Csakhogy, mivel a Vág szélesebb és mélyebb, hordképessége nagyobb, a tutajok sokkal nagyobbak, és jobban meg is lesznek terhelve. Minthogy ezeken a tutajosok napokat, sőt gyakran heteket töltenek, azért rajta deszkából egy kis kunyhót is rögtönöznek, a hol hosszabb időre szánt élelmiszerüket tartják, a hol főznek, éjjel alusznak, és a hová az eső elöl menekülnek. Hogy a főzésnél a tűz a tutajban kárt ne tegyen, a tűz helyére szélesen sok földet raknak. Ezen nagyobb tutajok főleg Komáromba tartanak, mint a fake-reskedés főgyupontjába. Innen lesznek azután továbbítva a Dunán rendeltetési helyükre. De néha nem is szükséges Komáromban a kikötés, minthogy már előre meg van határozva rendeltetési helyök. Ezek Budapestig vagy tovább mennek. A hosszú utat megtevő tutajosok azonban csak nappal folytatják utjokat, éjjelre a parton kikötnek, és kunyhójukban nyugosznak.

Van Árvamegyében a Fehér-Árva forrásához közel, és néhány mellékpatakának völgyében egy-egy vízgyűjtő. Itten vastag tömör falakkal van a víz útja elzárva a völgy egész szélességében. Az összegyűlt vizet a gyűjtő közepén lévő ajtók- vagy zsilipeken lehet kiereszteni. E helyeken t. i. a víz tutajozásra csak ritkán elég nagy; ezen gyűjtők épen arra szolgálnak, hogy a belőlük kieresztett víztömeg a tutajokat az Árvába vigye. E tutajok rendszeren Turdossinig mennek, mert közönséges vízállásnál az egyesült Árva vize is oly sekély, hogy rajta tutajozni nem lehet; a vízgyűjtőkből kieresztett víz Turdossinon túl pedig nem sokat használ, mert az aránylag széles mederben elenyészik. Ilyen vízgyűjtő építése tetemes fáradságba és

sok pénzbe kerül. (60—80,000 frt). Ha tele van, nagy hegyi tóhoz hasonlít.

Az itteni idősebb emberek elbeszélése szerint apáik gyakran beszéltek nekik, hogy a tutajozás kezdetével, mintegy száz évvel ezelőtt, az emberek nagyon félve szálltak tutajra, mert attól féltek, hogy a vízbe vesznek. Azért egy tutajon öten-hatan, sőt többen is voltak, hogy a veszély pillanatában egymásnak segítségére számíthassanak. Ma már azonban nemcsak bátrak, de ügyesek is. Itten Árvában egy egyes, vagy kettős tutajon rendszeren két tutajos van. Vannak ügyes tutajosok, kik egy közép nagyságu tutajt egy maguk is leusztatnak. De a kereskedő is jobban rájuk meri bizni portékáját, ha ketten vannak annál is inkább, mert vannak helyek, melyeknél igen jól kell vigyázni, nehogy a tutaj valaminek neki menjen, és mert egy ember erejét a tutaj helyes kormányzása fölül is mulja. Igen gyakran a férj feleségével, fiával vagy lányával usztatja le a tutajt; de néha két idegen közösen vállalja el a tutaj leusztatását.

A tutajosok épen ugy, mint a favarosok, szállító czédulát kapnak a faktortól, a melyen a tutajra vonatkozó adatok, u. m.: szám, hosszúság, átlagos átmérő, köbtartalom, és felrakott teher van följegyezve. E czédulát ott, hol a tutajt átadja, szintén át kell adni az ottani faktornak, ki megvizsgálja, vajjon a czédulára irt dolgok megfelelnek-e a tutajos által átadott tutajjal stb.

A midőn minden szükséges tárgy a tutajon van, és a kikötésre nézve a kellő utasítással el van látva a tutajos, a kötelet leoldják a czövekről, a tutajt eltaszítják a parttól; vagy ha a tutaj megkötése óta a víz apadt, és a tutaj egy része szárazon maradt, emelőrudakkal betaszítják, maguk is ráugráltnak, és utnak eresztik. Ha alkalmas víz van, főleg tavasszal, akkor több száz tutaj és tutajpár lesz naponkint az Arván leusztatva.

A tutajosnak jól kell ismerni a különböző helyen az Árva mélységét, nehogy zátonyra jusson. Eveznie csak akkor kell, a midőn a tutaj nem akar egyenesen a folyó irányával uszni, vagy ha zátonyt, hidat és más veszélyes helyet kell kikerülniök, különben pedig nyugszik. Ha kisebb a víz (rendes tutajviznél), lassabban megy a tutaj, nem oly veszélyes a tutajosra nézve, könnyebb a veszélyes helyeket kikerülni. Ha nagyobb a víz, a tutaj sokkal gyorsabban uszik, nem kell úgy félnie, hogy zátonyra jut, de az erősebb áramnál fogva nehezebb a veszélyes helyeket kikerülni, és nehezebb partra evezni. Ha a vízállás tulságosan nagy, akkor egyáltalán nem lehet tutajozni, mert a tutajosra és tutajra nézve egyáltalán veszélylyel jár.

Veszélyes helyek a tutajosra nézve, hol a folyónak nagy az esése, hol nagy szikladarabok képezik a folyó fenekét, a melyek rendetlenül hevernek ott, vagy hol hidak oszlopai és a folyó közepéből nagy sziklák állnak ki magasra. A hol a folyónak nagy az esése, vagy hol nagy szikladarabok hevernek rendetlenül a fenéken, ott a víz óriási zuhogással és mormolással folyik és nagy hullámokat ver, a rajta uszó tutajt pedig majd játszón, majd erősen ide-oda ringatja. Némely helyen, pl. Krivánál, ez olyan nagy, hogy a tutaj orra mélyen alámerül a vízbe, és a tutajos jóval előbb hátra futni kénytelen. A tutajosok egy-egy veszélyes helyhez érve, keresztet vetnek és rövid imát bocsátanak a Mindenható számolyához, hogy a veszélyes helyen segítse őket át. Ugy látszik ilyen helyektől féltek a mostani tutajosoknak öreg- és dédapjaik, a midőn csak hatan mertek egy-egy tutajt leusztatni. A mostaniak persze nevetnek őseik gyávaságán, de ha tekintetbe vesszük tapasztalatlanságukat, megbocsátjuk nekik gyávaságukat, és nem nevetünk fölötté, mert az élete mindenkinek kedves.

Gyakran előfordul, hogy a tutaj hozzáütődik egy-egy kősziklához, vagy hidoszlophoz. Néha minden nagyobb baj



nélkül kiállja a megrázkódtatást, de néha bizony darabokra zuzik a tutaj, és belőle, valamint a felrakott teherből is csak itt-ott talál meg egy-egy darabot tulajdonosa, a fakereskedő. A szegény tutajos pedig, ki reggel semmi rosszat sem sejtve, vig arczczal és boldog kedélylyel távozott hazulról, hogy isten segítségével kis keresethez juthat, gyakran a folyó hullámaiban leli halálát, kinek holt testét messze sodorja az ár, a melyet többnyire soha sem találnak meg. A visszamaradottaknak még annyi vigaszuk sem lehet, hogy a szerencsétlenül jártakat kellőleg megsiratva tisztességes eltemetésben részesíthessék, és időnkint egy-egy „Miatyánkot“ mondhassanak sirja fölött.

Kisebb vizállásnál gyakran zátonyra kerül a tutaj, és a tutajosoknak az emelőrúddal való ide-oda taszigálása sem képes tovább mozdítani a „megrögzött“ tutajt. Egy darabig csak próbálgatják, talán nem kell a végsőre elszánniok magukat. De bizony mikor mindenféle próbálgatás kárba vész, bockorostul és ruhástul együtt bele ugranak tavaszszal a jéghideg vízbe, és így emelve iparkodnak azt megátalkodott nyugalmaiból kihozni, a mi többnyire nagy meg-eröltetéssel sikerül is. Néha a fölülről jövő tutajt úgy kormányozzák, hogy neki ütközik a zátonyra jutott tutajnak, a mi által az gyakran megindul.

Bámulatos, hogy a szegény tutajos néha mennyit kénytelen szenvedni! A vizen anélkül is örökös légáramlat van, ehhez gyakran erős szél, eső, hó és más kellemetlenségek járulnak. Mindezt türelemmel viseli, hogy a betéví falatot megkereshesse . . . Különben az időjárás legnagyobb viszontagsága sem árt meg neki; ez iránt már annyira meg van teste edzve, hogy néha órákig gázol a hideg vízben, melyben még jégdarabok is usznak, és még csak náthája sem lesz tőle.

A tutajost, a mint semmire sem gondolva egyébre, csak munkájára, vigan evez, néha pajkos gyermekek vagy emberek boszantani is szokták, a midőn oda kiabálják

nekik: „Kde budete krmit“? (hol fognak etetni?) Néha meg azt mondják nekik, hogy forduljanak meg, és vigyék az illetőt vissza, t. i. a folyóval fölfelé. Vagy azt is mondják szegényeknek, hogy kössenek meg, és ne vágassanak a tutajjal olyan tüzesen. A tutajos e csipkedésekre nem válaszol semmit, de alapjában mégis nagyon boszankodik, mert a gunyolódókat sehogyan sem képes „lefőzni“, és képtelen kívánságaikat teljesíteni, minthogy lovait, a tutajt, nem szükséges megetetni, megfordulni, hogy a folyó folyásával fölfelé evezzen, nem tud, és „megkötni“ sem tud, mert tutajának nincsenek kerekei. Es talán még inkább boszantja azon körülmény, hogy az éretlen tréfiáért és élcelődésért még elégtételt sem vehet magának egy kis hajbakapással vagy pár poflevessel, mert a tutaj tovább uszik....

A tutajosok egy hosszú tutajért 6—7 mértföldnyi utra 2 frtot, egy kettős tutajért ugyan ily hosszú utra 3 frtot kapnak. Ha a víz elég nagy, akkor 5—6 óra alatt megteszik ezen utat, de alacsonyabb vizállás mellett 8—10 óra is kell hozzá, különösen, ha még zátonyon is kénytelen volt vesztegelni. Ez aránylag elég jó kereset volna, ha a visszamenéssel néha még több időt nem volnának kénytelenek eltölteni.

A tutaj átadása után utalványt kapnak, a melyre azután a nekik járó összeget kifizetik. Ezután a koresmába mennek, és a magukkal hozott zab- vagy árpalepénnyel vig ebédet csapnak. Néha egy-egy heringet esznek „szőröstül-bőröstül“, és néhány deczi pálinkával öntözik le annak sós izét. Midőn már kellőleg kinyugodták magukat, táplálékkal megerősítve haza felé veszik utjokat, a melyet persze „per pedes apostolorum“ tesznek meg. Néha a hegyeken keresztül a rövidebb ösvényen mehetnek. A visszamenésre gyakran az éj kisebb-nagyobb részét is fordítják, és otthon 1—2 órai nyugvás és alvás után másnap reggel újra talpon vannak, újra munkába állnak, mert föl kell használni az időt addig, míg a „tutajviz“ tart.



## 20. A gyolcsosok (plateniki).

Heti-, főleg országos vásár alkalmával a vásznas sátrak között sétálva, sajátos alakja által a gyolcsosok sátra vonja magára figyelmünket. Hátsó oldala a szekérhez van erősítve, elől pedig — mint más sátornál — sátorfák tartják nyitva, hogy a vevő közönség kényelmesen be- és kijárhasson. A többi sátrakhoz viszonyítva közép nagyságot foglal el, elég kényelmes és takaros, berendezése is elég ügyesnek mondható. Ha nem is tudnók tulajdonosának nemzetiségét, a vele való rövid beszélgetésbe ereszkedés csakhamar meggyőz bennünket, hogy tót emberrel van dolgunk, ki — habár tót kiejtéssel — de elég folyékony-sággal beszéli hazánk édes magyar nyelvét.

Ki gondolná, hogy e nélkülözéshez, viszontagsághoz és örökös vándorláshoz hozzászokott népnek is van „otthona?!“ Igen is van! E gyolcsosok szeretett hazánk leg-északibb megyéjét, Árva megyét, vallják otthonuknak. A megye természetes szegénységénél fogva a lakosok már ré-gibb idő óta a házi ipar egyes ágára voltak utalva, ha nem akarták magukat az éhhalálnak kitenni.

A házi ipar között a vászonszövés volt az, mely e vidéken leginkább kifejlődött, a melynek itthon föl nem használt, produktumaival a közelebbi vidéken már régen kereskedést kezdtek űzni. Állítólag Mária Terézia — tekintettel a vidék mostohaságára és csekély keresetforrására — szabadalmat adott nekik az egész birodalom területén vásznukat elárusítani, a nélkül, hogy e jövedelemforrás után adófizetésre köteleztettek volna. E jogot a legújabb korig tényleg élvezték is, míg újabb időben az általános adó-kötelezettség rájuk is kiterjesztetett.

Mária Terézia óta tehát gyolcsosok, vászonkereskedők, vagy mint itthon nevezik őket, platenikok neve alatt utazták be az országot, és árulják portékáikat. Ezen üzlet eleinte fényesen is ment, és Árvamegye területén több gyár keletkezett, melyek a megszövítt vásznat finomították, festették, és a kereskedés számára előkészítették. A mint azonban a vasutak tért hódítottak hazánkban is, és lehetőségessé tették a külföld termékeit könnyen és gyorsan szállítani, a „platenikok“ üzlete nagyot csökkent.

Jelenleg Árvamegye területén 8 gyár (köztük a turdossini gőzerőre berendezve) és több kisebb műhely van, mely a vászon festésével és finomításával foglalkozik. Van ezeken kívül számos szövőszék, mely a gyárak számára a szükséges vásznat állítja elő. E takácsok azonban korántsem képesek a gyárakat elegendő vászonnal ellátni. A szükséges nyers vászonanyag legnagyobb részét Szilézia-, Gács-, Cseh- és Morvaországból hozzadják.

Néhány évvel ezelőtt beszéltek ugyan egy szövő- és fonógyár fölállításáról is, a melyet részvényekre voltak volna fölépitendők. A terv abban maradt, mert a vasuthiány a vállalkozók kedvét lelohasztotta. Ennek kivitele meggyőződésem szerint is lehetetlen mindaddig, a míg vasut nem megy a megyén keresztül, mert csak így tudná a nyers anyag és a feldolgozott áru olcsó szállítása által a külföld versenyét kiállani. Vasutra azonban ez ideig még vajmi csekély kilátás van.

Minden gyárosnak több „gazdája“ van, a kiket a gyáros a szükséges vászonanyaggal ellát. A gazdák rendszeren jómóduak és itthon terjedelmes földjeik és erdeik vannak, mert csak így mer a gyáros 10—15 ezer forint értékű árut reá bizni. Bizonyos időközökben — rendszeren minden hónapban — a gazda a gyárosnak fizet és beszámol, melyet, ha elmulaszt, hitelét veszti.

Minden gazdának több, 10—30 sőt 50 „legénye“ van, a kik között ő a gyárostól kapott árut szétosztja, és

kik neki minden 1—2 heti időközben beszámolni tartoznak, mert az egész felelősség a gazdát terheli. A legények, kik aztán rendesen még egy segédet tartanak — jobban mondva kocsiszt — mennek vásárról-vásárra. De nemcsak vásározni szoktak, hanem faluról-falura menve, gyakran csak puttonnal, házalnak is.

Ezen patriarchalis viszony legény, gazda és gyáros között azonban jelenleg már szünő félben van, és néha ketten összeállnak, a kik áruikat a gyárostól kapják; és a nélkül, hogy legényeket vagy segédeket tartanának, maguk árulják az árut.

A gyolcsosokról a népnél azon hit van elterjedve, hogy az ő áruik jobbak, tartósabbak és olcsóbbak mint az üzletben, azért tőlük előszeretettel vásárolnak. A gyolcsosok azért a kereskedőknek konkurencziát, sőt nem ritkán érzékeny veszteséget okoznak. Néhány évvel ezelőtt a kereskedők részéről felszóllítás is történt a kormánynál, hogy vonja meg a gyolcsosoktól a házalási jogot. De ezek hivatkozva arra, hogy keresményüktől jövedelmi adót fizetnek, a kormány engedelmével a házalást tovább is folytatják, azonban csak hazai terméket, a mely hazai gyáros bélyegével van ellátva, szabad nekik árulni. Ezt az illető községek, hol áruikat árulják, ellenőrzik. Hogy mit hoz számukra a czélba vett házalási törvény, az a jövő titka.

A gyolcsosok legnagyobb része az Alföldön és a Dunántul folytatja üzletét, és aránylag csak kevesen maradnak itt a felső vidéken. A „gazdák“ csak bizonyos vidéket szoktak „uralni“, a melyek területén legényeiket a szélrózsa minden irányában szétküldik. Egyik gazda a másiknak „uradalmába“ vagy „birodalmába“ nem igen szokott átlépni.

A gyolcsosok idejük nagy részét az otthontól távol töltik, és évenként rendesen egyszer — ritkán kétszer — jönnek haza. Közönségesen novemberben kezdődik a hazaköltözés és karácsonyig tart, a midőn már minden gyolcsos

— „platenik“, és kedves övéi körében van, hogy azokkal az ünnepeket méltóképen megülje. Mikor már közeledik a hazajárás ideje, várva-várja a hitves kedves férjét, a gyermek szerető apját, a hajadon menyországot — jövődöbelijét, hiszen már közel egy éve nem látták egymást! A viszontlátás reménye kimondhatatlan örömmel tölti el valamennyiük keblét! Mig végre elérkezik az oly nehezen várt nap: itthon van a régen látott és epedve várt kedves.

A gyolcsos bár úgy iparkodik a dolgot berendezni, hogy a hazajövés idejére árukészletét eladja. Ha ez nem sikerül, akkor állandó raktárába helyezi, a milyent minden gazda tart valamelyik városban. De azért még sem jön a gyolcsos üres szekérrel haza. A magyar vidéken való tartózkodás alkalmával eltanulta a magyar embertől a következő közmondást: „Ha jöttök lesztek, ha hoztok esztek“. Jól tudja, hogy itthon ölelő karon, szerető szíven kívül nem igen szokott más rá várni, mint krumpli és káposzta. Meg azután övéinek is különbözőkkel akar kedveskedni. Megrakja azért szekerét minden képzelhető élelmi szerrel. Hoz bort, szilvoriomot, lisztet, babot, mákot, diót, almát és még többfélét.

A szekér fenekén gyakran nagy esomó szüzdohány is hever (no de ezt kérem csak „sub rosa“ közlöm, és kérem a t. olvasót el ne áruljanak a fináncznak, mert ha megakadályozzák az én k. gyolcsosaimat a szüzdohány pártolásában, az év egész szakában „trafikot“ leszek kénytelen füstölni, míg így legalább ünnepnapon pipám füstjéből is érzem, hogy terem ám a magyarnak is jobb dohánya, mint a „trafik“!).

Van azután itthon öröm, dinom-dánom, hegyen-völgyön lakodalom a szó legszorosabb értelmében!

Nem is hinné az ember, hogy mily kulturális missiót teljesít itthon a platenik! Egész éven át magyar vidéken tartózkodott; ezen idő alatt a magyar nyelvvel együtt elsajátította a magyar szokásokat, a magyar erkölcsöket (még

a magyar borivást is, mert ritkán iszik egyéb szeszes italt, mint bort!), és a magyar érzelmet, a melyet itthon érvényesíteni akar, és tényleg érvényesít is. A gyolcsosok mind jó fiai a magyar hazának, büszkén vallják magukat magyaroknak, és családjukat is hasonló szellemben nevelik. Ha Árvában általában gyöngé talaja van a pánszlávizmusnak, úgy a gyolcsosok között bizonyára nincsen pánszláv. Ha Turócz „sáfrányosai“ (ottani gyolcsosok) Oroszország helyett szintén Magyarországra házalnának, bizonyára nem volnának ott sem olyan elkeseredett pánszlávok, és számuk is jóval csökkenne.

Ha az ember az uton tova halad és tót emberekkel találkozik, igen könnyen fölismerheti, hogy kik közöttük a gyolcsosok. Modoruk már egészen más, mint azoké, kik állandóan itten tartózkodnak. Járásuk büszke, bajuszt, szép szakállt eresztenek, pörge finom kalapot vagy szép diszes sapkát, keményített inget, izlésesen készített finom posztókabátot, magyar nadrágot, ránczos eszimat, aranygyűrűket, ezüstórát és lánczot viselnek. Igen gyakran megtörténik, hogy ha ilyen kaputos emberrel beszédbe ereszkedünk, zavarba hoz zamatos magyar beszédével: nem tudjuk, vajon platenikkal, vagy tósgyökeres magyar emberrel beszélünk-e; ha a Kárpátok hullámzatos fölülete nem figyelmeztetne, azt gondolnók, hogy az Alföld rónáján vagyunk.

A Dunántul egy vidékén a következő adomát hallottam a gyolcsosokról beszélni:

Néhány gyolcsos meglátva egy nyitott templomot, bement. A pap épen a szószéken volt, és a következő idézetet mondta épen akkor, mikor a gyolcsosok beléptek: „Nemde ti is Krisztus tanítványai vagytok?“ Erre a gyolcsosok, kik azt gondolták, hogy a pap őket kérdezi, felelék: „Mi Liptuvármegyéből gyittünk, zolcsot zárulni zánkárunk. Ha vesznak, vesznak, ha nem vesznak, visszaviszszuk, de bizom isten mi ide tánulni sák nem gyárunk!“ És ezzel kimentek a templomból. — A ki

gyolcsosainkat közelebről ismeri, az belátja, hogy azok sokkal értelmesebbek, hogy sem a fönti adoma, csakugyan tényleg az ő közreműködésükkel jött volna létre. Ezt nem tartom egyébnek egy szellemes (?) elme szüleményénél, a nélkül, hogy a dolognak tényleges alapja volna. Ezt azon körülmény is mutatja, hogy az említett adoma szellemes szerzője a gyolcsosokkal azt mondatja, hogy „Liptuvárme-gyébül gyittunk.“ Holott Liptóban nincsenek is gyolcsosok. Annyira pedig csak nem voltak az illető gyolcsosok ostobák, ha a fönti adoma megtörtént volna is, hogy ne tudják, miszerint Árvamegyéből valók.

Nem kell hozzá nagy következő tehetség a platenik feleségét vagy leányát fölismerni. A gyolcsosok sokkal jobb módban élnek, mint a megye egyéb lakói; ezt a nők ruházata is elárulja. Ezek ruházata és a közönséges pórnő ruházata között majdnem olyan lényeges különbség van, mint a falusi pór- és városi polgárnők viselete között. A gyolcsosnők ép olyan színű és körülbelül olyan minőségű kelméből készítették ruháikat, mint más városi polgárnők, csak a diszítés egyszerűbb. Kalapot ugyan nem viselnek, hanem e helyett finom minőségű, szolid színű selyemken-dővel fődik fejüket. Télen mindegyik prémes bundát visel.

A gyolcsosok megérkezésének itten nemcsak a család, hanem mindenki örül. Mikor itthon vannak, igen gavallé-rosan viselik magukat. Az üzletek sokkal jobban mennek; a kézműveseknek ilyenkor annyi a dolguk, hogy azt sem tudják, hol áll a fejök, mert rövid itthon léte alatt a gyolcsos magát és egész családját egész évre ellátja a szükséges ruházattal. A korcsmák ilyenkor rendesen tömve vannak, egybegyűlnek a platenikok egy kis „csöndesre“. Van azután dolga a korcsmárosnak a költekező platenikok között! alig győzi hordani a bort. A „korcsmárosné drága lelketem“ sem hagyják nyugodni, neki gulyást vagy egyéb féle hust kell sütni és fekete kávéfőzni. — Mióta üz-letük rosszul megy, persze a költekezés is alább szállott.



Vasár- és ünnepnapokon csengős lovaikon vágatnak be (minthogy itthonlétük alatt rendszeren jó szán-ut van, rendszeren szánon) a közeli nagyobb községbe vagy mezővárosba, meghallgatni az isteni tiszteletet.

Az ünnepek elmúltával a gazda ismét összeszedi az ő legényeiket, a legények az ő kocsisaikat, ezek pedig sátorfáikat. Ha elhalálozás, „előléptetés“, vagy más körülménynél fogva „üresedés“ állt be, a szükséges létszám kiegészítéséről még idejekorán gondoskodnak. Előkészületeket tesznek a hosszú utra, a melyről valószínűleg csak egy év múlva térnek ismét vissza. Némelyik régi ócska szekérét ujjal cseréli föl, vagy a vásott részek helyett mást készíttet. E szekerek új korukban mindig kékre vannak festve. Egyik-másik meg új sátorfákról gondoskodik. A gazda fölkeresi gyárosát, és legényeinek szekereit megrakatja áruval. Tehát ismét telt szekérral mennek. Csak legföljebb azon hordó üres, mely ott a szekér tetejére van erősítve, a melyet magukkal ismét visszavisznek, hogy legközelebbi hazatértükkor ismét tele hozzák vissza. A szekér hátulsó részében vászonból készült kosár által nagy csomó széna lesz lekötve tartva. A vásznat pedig ponyvával és gyékényekkel fődik le.

Midőn már teljesen elkészültek, a honmaradottaktól érzékeny bucsut véve és övéiknek megszámlálhatlan áldásaitól kísérve, itt hagyják otthonukat. Némelyek nejeik még a legközelebbi falu koresmájáig elkísérik, és sűrű könyhul-latások között vesznek ismételten és ismételten bucsut. Már férjeik a kocsikkal el is távoztak, s ők még mindig mozdulatlanul állnak, kendővel intenek még végső bucsut a távozóknak, a mely bucsu nem ritkán a legislegvégső is, minthogy gyakran egyik-másik a távozók vagy honmaradottak közül időközben örökre elköltözik az élők sorából.

A farsangot, vagy annak egy részét csak a házoslándó fiatal ember szokta itthon tartani, vagy az, ki lányát férjhez adja, vagy kinek fia nősül. De nem ritkán történik,

hogy a fiatal férj néhány nap múlva menyegzője után itthon hagyva fiatal nejét, szintén társai után indul. Csak igen csekély azok száma, kik nejüket magukkal viszik. Hosszabb ideig csak akkor maradnak itthon, ha az időjárás vagy az ut kényszeríti őket erre.

Ha olyan falukba megyünk, hol a lakosok nagy része gyolcsos (mert csak egyes községek lakói foglalkoznak vászónkereskedéssel, főleg Námesztó, Usztya, Szlanicz, Bobró, Oszada, Turdossin, N.-Klin, Zubrohlava, Hámri, Alsó- és Felső-Stepano, Krasznahorka, Medvedze) ezek távozása után némelyikben csak nagyobb részt nőket találunk otthon. A gyermekeken kívül a falvakban férfit csak legfeljebb egy elaggott és kiérdemült platenikban fődözhetünk föl.

Előfordul, hogy a „gazda“ hosszas és fáradságos küzdelem után tekintélyes vagyonra tett szert, és öreg napjairól gondoskodott. Van eset reá, hogy mint kocsis vagy inas kezdte pályáját, és mint legény vagy segéd folytatta, végre pedig mint gazda fejezte be. Az ilyen vagyonos, kiérdemült és önként nyugalomba vonult gyolcsos öreg napjaiban otthonában megelégedett napokat él, és a küzdelmet az ifjabb nemzedékre bizza, legföljebb még a birói tisztet viseli. Igen tisztességes háztartást vezet, a bor soha sem fogy ki pinczejéből. Ha az utcán idegen kaputos embert lát faluján végig menni, galléron ragadja őt, és igazi magyar vendégszeretettel borral, sonkával, mézzel megvendégeli.

Van számos olyan árvamegyei származású egyén, ki mint platenik kezdte pályáját, és tekintélyes vagyonra tévén szert, az ország valamelyik boldogabb részében telepedett meg, hol vagy mint állandóan megtelepült kereskedő vagy mint földbirtokos él. Ezek időnkint ellátogatnak otthonukba és megnézik még „ösi fészkeket.“ Gyermekeik és unokáik azonban már nem sokat törődnek azzal, hogy ősük bölcsője Árvamegye földjén ringott.

A földmivelő munkát mind a honmaradott nők végzik, vagy a jobb módúak végeztetik.

Ha a gyolcsosok életpályáján végig tekintünk, lehetetlen, hogy velük együtt mindazokat ne sajnáljuk, kik örökkön-örökké folytonos vándorlás között övéiktől távol, keresik mindennapi kenyerüket. Igaz, másoknál az év nagyobb részében a férfiak és nők is fáradságos munka által keresik meg mindennapi kenyerüket, de fáradalmaikat ott-hon a boldog családi körben ismét kipihenhetik, egész éven át otthon vannak.

## 21. Fuvarozás.

Árva megyének vasutja, leszámítva a Kassa-Oderbergi vasutnak mintegy kilométernyi hosszát, a minőben a megye déli részét érinti, nincsen ; így természetes, hogy a közlekedés kizárólag tengelyre van utalva. Azért a főt érintett fa- és cserfuvarosokon kívül más községek lakói is foglalkoznak fuvarozással. A ki utazni akar, az is fuvarosra van utalva.

A megye kézipara nem nagyon jelentékeny, és alig képes egyes téren a megye belszükségletét fedezni; gyár- ipara a vászon kívül ugyyszólván nincsen is. E téren tehát jelentéktelen feladat jutott a fuvarozásnak a kivitelre. Főleg a következő tárgyak kerülnek a fa, deszka, lécz és ezeken kívül kivitelre: nyers bőr, vászon, rongy, csont, kő, gyufa; az utóbbi időben sok disznó. A megye földrajzi fekvésénél fogva nem képes szükségletét a termények terén fedezni, ugyszintén a gyári cikkek és gyarmatárak mind behozatalra szorulnak. Behoznak: lisztet, gabonát, hüvelyest, kukoriczát, bort, dohányt, gyarmatárut, sót, kőszenet, nyers vásznat, különféle gyári cikkeket stb.

Az utazásra az ugynevezett „brieska“ van használatban, mely könnyűségénél fogva a fuvarozásra igen alkalmas. Kerekei kisebbek és könnyebbek, mint a teherhordásra szánt kocsiké. Felső része, a melyben az ülés van, egészben levehető és visszatehető, az oldalak és alsó deszkához hozzá van kötve a kocsikas. Lőcsöket ennél nem használnak.

A teherhordásra szánt kocsik jóval nagyobbak és erősebbek amazoknál; az oldalak magasak és lőcs által is lesznek tartva. Az egész kocsi meglehetősen széles. A kocsiba teszik a mogyorófaból hasogatott, lemezekből font fehér

szinű kasokat. A két kas azonban a szekér egész hosszát nem fűdi, azért a kocsi közepe háromnegyed méternyi hosszúságban nyitva marad. Ezen nyíláson át lesz a kocsi rendesen megterhelve, és az utazók ezen át szállnak ki és be. A jobb oldali nyílás rendesen egy négyszög alakú mogyorófa lemezből készített fonattal el van zárva, a baloldali azonban többnyire nyitott. A kocsis nem ül a kocsiban bent, hanem elöl a kas előtt, hol lánczokra kötözve egy saroglya van. Erre ül a kocsis, hátát a kasnak támasztja, lábai pedig a rúdon nyugsznak.

E kocsik fűdöttek. A kocsi egyik oldalából a másikba fönt félköralakra meghajtott néhány fa-abroncs van, a melyre a házi vászonból készített természetes színű ponyva lesz erősítve. Hátul a ponyva behuzott vékonyabb kötél által össze van huzva és jóval lejobb ér, mint a kas felső része, elöl annyira behajlik, hogy a saroglyán ülő kocsist eső, hó és szél ellen meglehetősen jól védi. Ha nincs reá szükség, le lehet oldani, vagy oldalt húzni. Mikor pedig föl van feszítve, akkor madzagokkal kötik az oldal felső részéhez, hogy feszesen álljon. Ilyen kocsikon szekták a terhet a megye különböző részébe szállítani, de személyszállításra is igen használják, mert a kocsi nagy és akár 6—10 egyén számára is lehet kényelmes ülőhelyet csinálni benne.

A megye északi és északkeleti felében a kocsi tekintetében is lengyel szokást követnek. Kocsijuk hosszú, az oldalak alacsonyak, a kocsi felső teste szűk, hogy alig tud szélességben kettő egymás mellett ülni. Ezek azonban a kocsit csak többnyire saját maguk számára használják, és mások számára nem igen fuvaroznak.

Sajátságos az itteni fuvarosoknál, hogy a dombon lefelé is eszeveszetten hajtanak: csak a szekér meg legyen kötve, nem fél sem attól, hogy lovában, sem attól, hogy kocsijában kár történik. E tekintetben teljesen különböznek a magyar fuvarosoktól, kik azt tartják, hogy „dombnak

hajt, völgynek tart,“ és a világerért sem nyargalnának lefelé a dombon.

Mint általában a tót nép minden munkánál, úgy a fuvarozásnál is kitartó. Több napig képes a fuvaros uton lenni, miközben megelégszik, ha 1—2 órát futólag lopva valahol lovai közelében, vagy a kocsin alhatik. De azért aztán nincsen is mindig kialudva; gyakran a kocsi erős zörgése közben is elszendereg és egy-egy rövid verset csak el-elálmodik a bolgok álmából.(?!)

Az álmoosságra való hajlandóságot még fokozza azon körülmény, hogy alig van fuvaros, ki a pálinka ivásának különös élvezettel ne hódolna. Ha utazni akaró fuvarost fogad, akkor „járandóságai“ közé a pálinkát is be kell számítani, különben maga lássa az utas, mikor érkezik rendeltetési helyére, mert a kocsis rendszeren úgy szokta magát a fősvény utason megboszulni, hogy lassabban hajt, illetve sehogyan sem hajt, hanem a lovakat tetszésük szerint hagyja menni.

Különbén a fuvaros egyéb kívánságaiban meglehetősen szerény. Hust nem igen eszik, brinzát és lepényt szokott magával vinni az utra, vagy ha nem visz vele, akkor az uton vesz a korcsmában kenyeret és sajtot a pálinka mellé. A pipa, szivar és bagó ép úgy kedvencz élvezetei közé tartozik mint más féfinak; egy-egy darab szivarvég hatása is szokott a lovak gyorsabb ügetésében nyilatkozni.

Elválaszthatlanul össze van forrva a kocsissal az ostor, a melyet egyes helyeken úgy csinálnak, hogy vele épen olyan jól lehessen durrogatni, mint azon ostorral, a melyet az ökrök hajtására használnak. A lovakat utközben gyakran etetik, rendszeren minden két mértöldi út után, de ha személyeket visz, akkor 3—4 mértöldi utat is megtesznek egy etetésre. Az etetéshez minden fuvaros visz magával mogyorófa lemezeiből font kosarat (fílfa), a melyet etetésnél a rudra függesztenek.

Általában a fuvarosok, ha csak nagy terhet nem

visznek, jól szoktak hajtani, és sikon vagy dombon lefelé többnyire mindig nyargalnak. Ha a ló a gyorsabb menésre illetve futásra hajlandóságot szép szerével nem mutatna, a korbácsot sem szokták tőlük kimélni.

A fuvarbér közönségesen nem szokott nagy lenni. Olyan helyre, a honnan egy nap alatt meg tud fordulni (mintegy 4 mértföldnyi ut) 3 frtéért kapni két lovas fuvarost, egy lovast 2 frtéért is. A fuvarosok csak nagyobb munka időben szokták az árt kissé tulesigázni, ekkor kétszer annyit is kérnek, vagy egyáltalán nem fognak másnak be, mert azt tartják: „Prima persona ego sum!“ Némelyik semmi áron sem fogna be olyankor, ha magának sürgős munkája van.

## 22. Egyéb foglalkozások.

Árva megye földje terméketlen lévén, még azoknak sem képes a föld megteremni a napi szükségletet, kiknek aránylag nagyobb terjedelmű földjeik vannak. Alig van tehát ember, ki rá nem volna utalva, hogy a földmivelésen kívül még más foglalkozás után is lásson, vagy a gazda maga, vagy családjának egyik-másik tagja.

Az eddig említett foglalkozásokon kívül a különféle mesteremberek, u. m. szabó, cipész, kovács, lakatos, bog-nár, kalapos stb. mellett említésre méltók még a következő foglalkozási ágak ;

A kőfejtés és kőfaragás, ami főleg a Sztugyena völgyében főleg Bielipotokon és Alsó-Kubinhoz közel eső Bezinén és környéken fordul elő. Főleg sir-, köszörű-, járda- és épületkövek kifaragásával foglalkoznak. A magas, oszlop-alaku kályhákat szintén kőből csinálják. Erre alkalmas kövek szép vékony rétegekben fordulnak elő, amelyeket vagy keskeny négyszögekre, vagy keskeny körgyűrű darabokra faragnak ki ; ez utóbbiakat a hengeralaku kályhák készítésére.

Sokan egyéb foglalkozás mellett a hegedüléshez, illetve zenéléshez is értenek. E vidéken ugyanis a cigány muzsikus nem szokott állandóan megtelepedni. Van ugyan minden községben egy-két cigánycsalád, de ezek csak némi kovácsmunkával és koldulással (no meg lopással, ha lehet!) foglalkoznak. Lakásuk a község végében a földbe ásott putri (koliba). A „parasztmuzsikusok“ bár nem vetekedhetnek Paganini művészetével, de a jókedvű tót legények igényét teljesen kielégítik. Az ilyen zenész nem ritkán a község legjobb gazdái közé tartozik, és néha egyszersmind



a birói tisztet is viseli. Már két olyan bírót ismertem, ki egyszermind a falu zenebandájának érdemes tagja volt.

Említést érdemel, hogy számos gazdának van méhészete, a mely szintén jövedelmi forrást képez. Dicséretükre legyen mondva, hogy a régi fajta szalmából font kasok, melyeknél a méz kivételénél a méheket el kellett vesztetni, egyáltalán nem fordulnak elő. Csak a megye határszélén Galicziához közel lehet itt-ott még fölfödözni vizözön előtt szokásban volt kasokat, a hol ugyanis kivájt fatörzseket használnak kasokul.

Az Árva folyó mentén lakók halászni is szoktak. E czélra négyzetalaku hálók vannak, a melyeknek csucsa két a közepén összekötött abroncs négy végére lesznek erősítve. E hálót rúd segítségével eresztik a vízbe és emelik ki belőle. E hálóval főleg akkor szoktak halászni, ha a víz nagy és zavaros, hiszen a példabeszéd is mondja: „Jó a zavarosban halászni!“ Néha hajtó halászatot is rendeznek. Ezt akkor szokták rendezni, mikor a víz állása alacsony, a midőn is sokan doronggal az Árvába mennek és a folyó egész szélességében a halakat fölfelé kergetik; valamivel följebb számosan kupaalaku hálóval várják és gyakran gazdag zsákmányra tesznek szert.

Tavaszzal április elején, az ivarzás és ikrarakás idején a Fekete tengerből a Dunán és Vágon át lazacok szoktak teljönni az Árvába. Ennek megérkezését már lesik és vasvillákkal leszurják.

Őszszel a hideg beálltával a halak kissé megmerevülnek és kevésbé olyan élénkek mint máskor. A halak ezen tehetetlenségét fölhasználják. Kis tutajokat vernek, a melyeket dorongok segítségével föl és letolnak, és mint a folyó fenekén halat fehérteni megpillantanak, e czélra készített villájukat beleszurják. E villák fésűalakra vasból vannak csinálva, és hosszú póznára erősítve.

Télen, midőn az Árva keményen befagyott, a hol a víz kissé mély, ebbe a jeget néhány négyszög méternyire

fölvágják és nagy lepedő alaku hálót bocsátanak le. Köröskörül e nyílás közelében a jégbe lyukakat vágnak, a melyekben egy dorong segítségével a vizet ide-oda kavarják. E kavarnaknál észleljük, hogy a halakat a hálóba kergessék.

Alacsony vízállás mellett, olyan helyen, hol a víz csekély és lassabb folyású, nagy kövekből egy bizonyos területet körülfalaznak, a melynek csak felső részét hagyják nyitva, a hol a vízzel együtt a halak is bemennek. A midőn a halakat fogni akarják, mindegyik egy helyen a bekerített kövek egy részét lerombolja, és e nyíláshoz tartja kiki kupa-alaku hálóját. Hogy a halak az ott lévő embereket ne lássák, a vizet fölzavarják.

A Sztugyena és más hasonló pataokban szoktak úgy is halászni, hogy alkalmas helyen a patak medre mellett egy másik medret ásunk, és a vizet olyan helyre vezetjük, hol azután nagyobb eséssel egy kis mélységbe zuhanhat. E mélységnél kocsikasokat támasztanak a kas nyitott oldalával a mélység falának. Annyi kas lesz szélességben egymás mellé állítva, a mennyire a patak szélessége szerint szükség van. E kasokat nagy kövekkel támasztják meg minden oldalról, hogy a nagy ereje a víznek el ne ragadjon. A víz tehát az esésnél a kasokba ömlik, a melyből a víz tovább folyik, a halak pedig benne vannak.

Halászni tehát többnyire társaságban mennek; az ejtett zsákmányt ilyenkor magok közt egyenletesen felosztják. Hogy mit szól hozzájuk a nemrég életbe léptetett halásztörvény, illetve mit szólnak ők a halásztörvényhez, az persze már más kérdés!! Ugy hiszem nem csalatkozom, ha állítom, hogy az érintett halászati módok nagy része már csak a múlté, és a törvény szigora közülök is csak annak engedi meg a halászást, kinek halászejnye illetve engedélye van, ezeknek is csak bizonyos módon. Mindenesetre sokan elesnek némi kis időleges keresménytől és tápláléktól.

A házalók közül — a gyolcsosokon kívül említendőek — az üvegesek (ablak bemetszők), ilyenek laknak főleg a

megye délkeleti részének néhány községében, kasza- és kaszakőházalók és rongyszedők. Drótos e megyéből nem kerül ki.

Az üvegesek közül sokan Magyarországot, nagy része Oroszországot keresi föl, hogy „rongyos“ ablakaikat „megfoltozzák“ vagy ujakkal cseréljék ki. Ezek is majdnem egész éven át távol vannak hazájuktól, és csak a nagyobb ünnepekre térnek haza, de csak rövid időre. Kisebb-nagyobb összeget szoktak ugyan időnkint haza küldeni övéiknek, pénzük nagy részét azonban maguknál gondosan elrejtve velük hordozzák. Nem is hinné az ember, hogy ilyen, úgyszólván rongyokba burkolt ember 2—300 frtot is hordoz magával. Csak mult éven találkoztam egygyel, kinek 150 frtot loptak el éjjel a feje alól. — Az otthon maradottak szükségletüket többnyire hitelbe szerezik be, a melyet férjeik vagy fiaik hazaérkezésük alkalmával kifizetnek.

A megye területén sokan, többnyire 14—17 éves gyerkőczök foglalkoznak rongyszedéssel (šmafari): itt tehát zsidó rongyszedők azokon kívül, kik már csak az összegyűjtött rongyot veszik össze, tehát tulajdonképen rongykereskedők, nincsenek. A rongyszedő fiu fölszerelése egy közönséges hosszú zsák, a melyet mikor a rongyszedő „működésben“ van, csak könnyedén a vállára vet; midőn pedig tele van, két zsinór segélyével, a melyeket egyik-egyik karjába akaszt, hátán viszi. A zsákban van a skatulya is, a melyben gyűrű, gyűszű, ezérna, tű, zsiros gyufa stb. van. Áruhoz tartozik a főt említett szurok is, a mely egy šmafatar zsákjából sem hiányzik, és a melyet ők maguk főznek ki gyantából. Ezen tárgyakat rongyért becserelik, viszont az összegyűjtött rongyokért ismét árut és némi pénzt kapnak a kereskedőtől.

A rongyszedők nem szoktak kiabálni, hanem agyagból madáralakra készített sippal szokták a „világnak“ jelenlétüket tudomására hozni. Ezen sipon 3 - 4 lyuk is van, a melyeknek az ujjak által való változatos elfödése vagy

szabadon hagyása által hozzák ki belőle fuvás közben szomorú és egyhangú dallamaikat, mintegy így is ki akarván fejezni azon nyomasztó érzelmet, hogy a mások által eldobott ruha- és csonthulladékot kénytelenek ők összeszedni, nehogy éhen veszzenek. Naponkint 10—15—20 krt. ritkán 40-et keresnek.

Mindazonáltal a šmafárnak is szokott jó kedve lenni. Néha, midőn közös rongyeladásra tömegesebben jönnek, és „fönökük“ nem ér rá rögtön átvenni rongyukat, órákig is eljátszanak egymással, miközben egyik-másik nem egyszer sirással ad kifejezést a „kollegiális“ „érintkezés“ talán tulgyöngéd nyilvánulásának. Különösen a hólapdázást kedvelik, és nem egyszer a járó-kelők közül érint valakit egy-egy eltévedt (?) hógolyó.

A gyerkőcz-šmafár azonban csak addig folytatja mesterségét, míg kissé fölcöpörődik, és míg egy kis pénzt takaríthat magának, a melynek segélyével más, boldogabb házalási pályán próbál szerencsét a világon, pl. kasza- vagy köszőrűkőházaló, gyorsos kocsis stb. lesz. Nem ritkán öregségére ott folytatja és végzi be „változatos pályafutását“ a hol kezdte, a rongyszedésen.

Alig kezd tavasz felé a hó olvadni, már is naponta több, nők és férfiakból álló csoportot lehet látni, a mint batyuval a hátukon elhagyják szülőföldüket és délibb vidékre mennek munkát keresni. Ezek közül sokan Budapestre, Szegedre vagy más alföldi városba mennek napszámot keresni. Mások az Alföld különböző vidékein mezei munka által tartják fön magukat. Budapesten a különböző építkezéseknél, hajó- és vasutállomások munkáinál többnyire tótokat látunk, a kiknek nagy része szintén Árvamegyéből kerül ki. Különösen a megye északibb feléből vándorolnak tömegesen délre a tavasz beálltával, hol az öregebbek- és gyermekeken kívül alig látni embert otthon.

Seregesen vándorolnak le és seregesen jönnek ismét vissza, mint a fecskék. Egy-egy csoportban 15—20-an is

vannak. Az első csapatot február 14-én láttam az idén, rendes költözködési idejük azonban márczius, április kezdete, a midőn egy nap talán 200—500-an is mennek, asszonyok, férfiak, leányok és legények vegyest. Bugyraikat melyekben fehérenemű és egyéb ruha van, hátukra kötve czipelik gyalog, míg rendeltetési helyükre nem érnek. Sokan azonban az első vasúti állomásig (Kralován) kocsin mennek, még pedig úgy, hogy 5—10-en vagy még többen fogadnak néha csak egy egylovas kocsit, a melyre batyuikat felrakják és a karaván nagyobb része fölváltva gyalogol a kocsi mellett. Az út többi részét azután már vasuton teszi meg. A gyalogolásban különben éppen olyan kitartók, mint másban; elég, ha rövid pihenőt tartanak és éjjel 2—3 órát alusznak, különben folyton gyalognak és egy napon 10—12 mértföldnyi utat is megtesznek. Nagy részének gyülekezési központja Budapest, hol a munkaadók ügynökökkel kerestetik föl őket és az egész munkaidőre szerződtetik.

A munkaidő elmúltával bugyraikat összeszedve, néha csinosan kiöltözködve, megtakargatott filléreikkel újra hegy-völgyes otthonukba térnek, hol többnyire krumpli és káposzta mellett töltik a telet. A haza hozott kevés pénzből kifizetik adójukat, egyik-másik adósságot, beszerzik a ház számára szükséges tárgyakat, és a következő tavasszal többnyire teljesen üres zsebbel, de nagy reményekkel kelnek ismét vándorutra.

Számosan pedig a remélt boldogságot jobban vélik a távol Amerika földjén föltalálhatni, azért oda vitorláznak szerencsét próbálni. Különösen az utóbbi tíz éven át, de főleg az idén vett rohamos mérveket a kivándorlás, és főleg egyes községekből történt és történik még mindig tömegesen.

De nehogy azt gondolja valaki, hogy csak a kalandvágy ösztönzi szegény tótjainkat a kivándorlásra, vagy azért hagyják itt szülőföldjükkel együtt hazájukat, mert mesés

gazdagság után vágyakoznak, sietek megjegyezni, hogy ez egyáltalán nem áll, és nagyon tévednek azok, kik ezek kivándorlását ilyen szempontból fogják föl. Sőt még azt is kétségbe vonom, hogy itten Árvában ügynökök lelketlen izgatása szükséges volna és befolyással birna az itteni nép kivándorlására.

Csak az tud a végtelen szegénység, nélkülözés és nyomor megmérhetlen nagy fokáról halvány fogalmakat szerezní, a ki köztük él, jár, kel és saját szemeivel látja, hogy összetett kézzel csak nem nézhetik, míg az éhinség könyörtelen valóságában ajtójukon kopogtat. Az elvitázhatalan, eltagadhatlan és szomorú valóságon nyugvó tény, hogy azon csekély, őseitől öröklött sovány rög nem képes egy-egy családot eltartani. A szükség kényszeríti tehát, hogy más kereseti forrás után lásson. Az értelmesebbek, a kik már kissé számolni tudnak, és azok, kik ez értelmesebbek befolyása alatt állanak, nem elégesznek meg azon sovány napszámmal, a mit itthon, a haza földjén esetleg kereshetnek. Tudják, ha a dollár csengése nem is kellemesebb, de minden esetre kétszernél is többet ér a mi forintunknál. Aránytalanul többet szereznek ott és a mellett szükségletök is talán kevesebb, mint itthon.

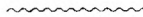
Megy tehát számos árvai Amerikába, nem azért, mintha kilátása lenne rá, hogy mesés módon meggazdagodik, mert azt jól tudja, hogy nem áll, de a mindennapi példa mutatja neki, hogy ott tisztességes keresete van. Mert azok, kik már előbb kivándoroltak, ottani keresményüket nem költik el, hanem annak nagy részét haza küldik, vagy maguk hozzák haza, hogy az itthoniak adósságát kifizessék, a főlösegest takarékpénztárba tegyék, vagy földet vásároljanak rajta — szóval hasznos módon értékesítsék. Kisérjük csak figyelemmel valamely községben, a honnan sokan Amerikában vannak, a postahivatalnál érkező pénzes utalványokat, az eredmény bámulatos lesz! Majd egyik, majd másik küld 50—80—100—200, sőt 3—400 forintot is.

Hiába tiltó rendeletek, hiába minden hatósági ellenőrzés és kényszerítés, hiába minden lebeszélés: a fönti összegek megérkezése, melyek természetesen előttük sem maradhatnak titkok, meggyőzőbben beszélnek, mint minden más egyéb . . . Bármi módon megszerzi magának az utiköltséget, elad valamit és utra kél. Ha valahol szemes csendőrök elfogják őket, és miután pénzüket elvették tőlük, őket haza tolonczolták, mihelyt pénzüket visszakapták, ismét utra kelnek. Csakhogy ekkor már előrevigyázóbbak, nehogy a csendőröknek szemet szurjanak. Különbén, ha nem sikerül másodszor, megkísérlik harmadszor-negyedszer, míg végre sikerül az éber csendőrök figyelmét kikerülni. Egyes tapasztaltabbak már kezükre járnak és erőszak által nem sikerül őket szándékuktól elterelni, legfőlebb őket szándékuk kivitelében késleltetni.

Addig, míg idehaza ép olyan tisztességes keresethez nem juthatnak, mint odakint, a mi szerény nézetem szerint csak az ipar nagyobb föllendülésétől várható, addig a tömeges kivándorlás nem szűnik meg. Náluk a kivándorlás nem cél, hanem eszköz a megélhetésre. Előfordul, hogy egyik-másiknak megtetszvé az ottani viszonyok, állandóan megtelepedik ottan, és családját is kiviszi magával. De ez itt Árvában csak ritkán fordul elő. Sőt mondhatnám, nincsen nép, mely görcsösebben ragaszkodnék a sovány rög-höz, melyet elődeitől örökölt, mint ez! Azért legtöbbje, miután néhány száz forintot szerzett, újra haza jön, földet vesz és békés munka között folytatja hátra lévő napjait. De a hazajöttek tekintélyes része nemesak erejét, de egészségét is Amerikában hagyta. Számosan a nagy munkában meghibásodva térnek haza.

Csak sajnálni lehet és majdnem kétségbeejtő, hogy ily módon a legjobb munkaerőtől lesznek megfosztva egyes vidékek s főleg községek, melynek tekintélyes része részben vagy egészben elvész a hazára. Ezen óriási munkaerőt a gyáripár fejlesztésére lehetne fordítani, mely utóbbinak ki-

vitelére megvannak a kellő föltételek, mert nyers anyag elég van, a mit föl lehet dolgozni. Természeti erő pedig óriási hever parlagon; hogy többet ne említsek, ott van a Sztugyena patak, melynek egymagának 350 lóerejű hajtóképessége van. S még hány ehhez hasonló patak van a megyében, a melyeket az ember szolgálatába szegődtethetne? Ehhez képest az emberi munkaerő is olyan olcsó, mint talán sehol a világon. Az ipar kifejlődése azonban mindaddig jámbor ohajtás marad, míg vasut nem szeli át az Árva völgyét.





## 23. Általános jellemzés.

Az eddigiekből, bár a nép jelleme mintegy önként következik; ha annak jellemzésére még külön fejezetet is szentelek, ennek oka: mert vannak egyes dolgok, melyek a föntiekben nincsenek talán kellőleg kidomborítva, vagy teljesen hiányoznak, de a melyeknek érintése elől nem akarok kitérni.

Ha a példabeszédek\*) során, melyek itt használatban vannak, végig tekintünk a népnek józan gondolkodás módja, szigoru erkölcsi felfogása és munkásszeretete az, mely azokból első sorban szemünkbe ötlük.

A szellemi tehetség kifejlődésére bár lankasztólag hat a hiányos, és rosz táplálkozás, és a pálinka élvezete, mégis merészség volna állítani, hogy — valamint általában minden szláv faj, úgy a tót is — nehézkes felfogásu. Sőt, a mi a gyermekek tanulását illeti, több évi tapasztalatból mondhatom, hogy figyelem, szorgalom, iparkodás jellemzi őket, mely tulajdonságok segítségével nemcsak lépést képes tartani más gyermekekkel, de sok esetben tulszárnyalják őket. A nehezkesebb felfogás különben mind azoknál észlelhető, kiknek tápláléka fogyatékosabb vagy silányabb, tekintet nélkül a nemzetiségre. — Általában találunk itt is, mint minden népnél, különböző felfogásu egyéneket.

Lehet, hogy általában nem olyan tüzes képzeletűek, hogy nem oly szellemesek, mint más népek, de a józan gondolkozási képességet, a természetes ész nyilvánulásainak sajátosságait tőlük ép olyan igazságtalan volna megtagadni, mint bármely

---

\*) Az általam összegyűjtött itten használatban lévő példabeszédek, úgy szintén a népmesék, mondák és dalok kiadásától — sajnálatomra — egyelőre, tőlem nem függő körülmények miatt le kellett mondanom.

más néptől. Vannak bár sokan, kikre talán mondani lehetne, hogy fúrfangosak is, mert erre már a szükség is rátanította őket, de a szellem általában produktív, mint reprodukív, természetük nem annyira alakító, mint inkább alakuló, a viszonyokhoz simuló.

A sors gyakran hozza őt úgy nagy, mint aprólékos dolgokban kritikus helyzetbe. Ilyenkor nem a kétségbeesés, nem a sopánkodás jellemzi őket, nem a véletlenségtől várják a dolgoknak jobbra fordulását, hanem tesznek, miközben elég leleményesek, és elég gyorsan megtalálják a helyes utat, mely a kritikus helyzetből kivezet.

Tud a viszonyokhoz alkalmazkodni és bármely munkára alkalmazható. A munkánál kitartást, szorgalmat és szívósságot árul el. Munkáját lassabban végzi általában, mint a magyar ember, de azért elég ügyesen és alaposan. Szemükre vetik a tótoknak, hogy általában lusták. Ezen állítás azonban csak fölületes vizsgálódásból eredhet. Az állítás nem volna alap nélküli, ha relative veszszük a dolgot, és ugyancsak pl. a magyarokhoz viszonyítva iparkodunk a tényállást megállapítani. A kora hajnal, a napfölkelte a magyar embert már a mezőn találja szántó-vasa vagy más munkája mellett. Míg az itteni tótok általában bizony sokkal későbbben mennek munkára. Ez azonban nem annyira a tótok természetes lustaságának, mint inkább az itteni klimatikai, étkezési viszonyoknak és házi-rendnek tudandó be. Láthatjuk, ha földje megműveléséről van szó, ott fáradságot nem kimél, és ha csak mérsékelt keresete kinálkozik is, azt nem utasítja el. Vannak munkák, a melyeknél a hajnali 3—4 óra már munkában találja őket és ilyen a kaszálás, tavasszal az erdőben a favágás.

A tót nép vallásos, sőt mondhatni vakbuzgó. Semmiféle időjárás, semmiféle szorgos munka nem képes őt visszatartani, hogy vallási gyakorlatait végezze. Szorgalmasan eljár az isteni tiszteletre, akár minden reggel is, a midőn otthon gyakran minden veszendőben van, vagy midőn gyakran egy órát kell sárban, vízben, hóban, esőben, fagyban és szélben gyalogolnia.

Különösen a vásár- és ünnepnapi isteni tiszteletekről nem hiányzik soha; ettől még a legzordonabb hideg sem képes visszatartani. Minden megillető alkalommal meggyónik; sőt ha valamely gyónási időben, pl. husvét előtt korán végezte a gyónást, és időközben valami rossz cselekedet nyomja lelkét, újra gyónik, nem ritkán 3—4-szer is. Vallásosságuk mellett bizonyít azon sok kép, mely szobájuk falait borítja. Igen sok gazda házában elől a két ablak között egy feszület, egy szent kép vagy valamely szentnek a szobra van alkalmas állványon.

Daczára, hogy maguk is szegények, mégis jótékonyak. A vidék szegénységénél fogva a koldusok száma nagyon el van szaporodva. De ők az ellen nem zugolódnak, minden koldus számíthat minden háznál alamizsnára, ha az csak néhány krumpliból áll is. Nagyobb tűz esetén a község maga is gyűjt a szerencsétlenül jártaknak. Ha pedig a tűz által tönkre ment megy-megy takarmányt kéregetni barmai számára, némelyek már előre elkészítenek egy esomó szénát, vagy szalmát, a melyet a kertre függesztenek. Az illető kéregető sorban megy szekerével és a kertről leszedi a takarmányt.

Vakbuzgóságuk mellett fölötté babonásak is. — Egyebekben igénytelen, takarékos, alázatos és szerény. A mérték-telen pálinkaivást az árvamegyei tótoknak épen nem lehet szemükre vetni. Egy szakember állítása szerint átlag  $2\frac{2}{3}$ —3 liter szesz esik évenként egy személyre. A mértékletesség itten általában nagyobb, mint más fölvidéki megyében. A megye északi részén a mértékletesség valamivel nagyobb mértékben tapasztalható, mint a delibb részen. Az itteni nép, amint szert tett a fakeskedésnél néhány krajczárra, megelégszik egy, legfeljebb két decziliter pálinkával, amelyet többnyire mint járandóságot kap; a keresett filléreket haza viszi, hogy családjával költse el a szükségesekre. Turdosinban pl. (Medvedze községet is bele számítva), hol az adó-, só- és szolgabirói hivatal miatt, de főleg mint a fakeskedés góczpontjában sok idegen fordul meg, 1890. évben 91 htl. szesz fogyott el (Turdosinban van 1756 lélek.) A természeti szépségek iránt bir fogékonysággal,

azokban örömet leli; büszke azon természeti szépségekre, a melyek az ő községének határában vannak.

Szokásaiban annyira konzervatív, hogy pl. ma 15 évvel a méterrendszer bekozatala után, még mindig a régi mérték szerint vesznek és adnak el egymás közt. Tejet meszelyllyel, illetve itzével mérnek, kelmét rőf szerint vesznek, szénát, szalmát, krumplit ómazsa szerint adnak el, a fát ölbe rakják.

Ha érintkeznek egymással jóindulatot, barátságot és előzékenységet tanusítanak egymás iránt. Találkozáskor egyszerű üdvözléssel „Pochvalen Pán Jezuš Krisztus!“ nem elégesznek meg, hanem rendesen egy kis párbeszéd keletkezik közöttük, és addig nem mennek tovább, míg a szokásos frázisokat le nem darálták. Ilyenek: „Dobre si spočíval?“ Jól aludtál (gyakran már dél felé)? Felelet: „Dobre, jakujem pekne; a ti?“ Jól, köszönöm; és te? Ujabb felelet: „A ja, jakujem pekne!“ Én is, köszönöm! Kérdés: „Kde si bol?“ Hol voltál? „Kde ideš?“ Hová mész? „Čo robiš?“ Mit csinálsz? E fajta kérdéseket és az erre adott feleleteket, naponkint számtalanszor van alkalmunk végig hallgatni, sőt az illető megharagudnék, ha a vele szembe jövő nem méltatná őt a szokásos párbeszédre, akár nő nővel, férfi férfival, vagy nő férfival találkozik.

Ha valaki egy házba belép, ahol éppen esznek, udvariaságból „chofe z nami“ (jöjjön velünk, tartson velünk) szavakkal meghívják. A munkás embert így üdvözlik: „Pan Boch pomáhaj!“ Az ur isten segítsen!

Jellemzi őt békeszeretete és türelmessége. Nagyobb lopások, tolvajlások és gyilkosságok, melyek a megye területén történtek, csak nagy ritkán fordulnak elő. Jellemző erre nézve az „Árvamegyei Hírlap“ 1890. évfolyam 12-ik száma, mely bosszu évek sora után újra előfordult gyilkosságot a következő sorokkal kezdi regisztrálni: „Gyilkosság Árvában. Bizony szerencsére olyan ritka eset ez nálunk, hogy természetesen annál nagyobb sensatiót kelt . . . .“

Indulatossá csak akkor válik, ha a pálinkából nagyon is mértéktelentül ivott. Ekkor nyugodtsága és hidegvére elhagyja,

vakmerő, féktelen és vad lesz. A fiatalság mulatságaiban sem fordulnak elő olyan gyakori és nagymérvű verekedések, mint amilyenek magyar vidéken bucsu vagy más mulatozás alkalmával elő szoktak fordulni. A legények között itt-ott szintén előfordul, hogy egyik lenézi a másikat, és dölyfössége, büszkesége által akarja megmutatni, hogy „ki a legény a gáton!” De csak ritkán, hasonlíthatlanul ritkábban, mint magyar vidéken.

Jellemző békeszeretetükre nézve, hogy daczára, 3—6-an, sőt többen is laknak egy udvarban, mégis mindig a legjobb viszony van közöttük; soha sem pörlekednek, soha egyenetlenség nincsen közöttük. Pedig itt is csak előfordulhat, hogy a szomszédasszony tyukja a komáék padlására jár tojni, vagy hogy a komáék tyukjai a szomszéd kiskertjében a vetemények között garázdálkodnak. — Rosszabb hire e tekintetben csak 1—2 községnek volt a megyében; a esendőrség életbeléptetése óta azonban ezek is lemondtak régi dicsőségükről és privilegiumokról, úgy hogy most már róluk sem hallani semmi rosztat.

A kedélyhangulatra év általában a vérmérsékletre nagy befolyással van maga a vidék és az időjárás. Az időjárás befolyását kiki tapasztalhatja magán bármikor. Az itteni időjárás pedig gyakran változatos. Néha hetekig esős-borus az idő és az ember szintugy sovárog a napsugár látása iránt. Hogy mennyire hajlandóvá teszi az ilyen időjárás az embert a kedvetlenségre, búskomorságra, csak az képes felfogni, ki néhányszor már ilyen négy hetes, hogy úgy mondjam, sötétséget átélt. E vidéknek a hangulatra való befolyásáról csak az képes magának tiszta fogalmat alkotni, ki sik vidéken született, nevelkedett és élt, és egyszerre magas hegyek által körülzárt szűk völgybe veti a sors. Hosszabb tartózkodás után persze megszokjuk és nem érezzük később e különlegességet! Da hogyan érzi magát az illető, míg megszokja a láttávol korlátoltságát? Kinek szeme meg volt szokva mértföldek távolságára tekinteni és a messze távolban barangolni, most meg kell 1—2 kilométernyi távolság belátásával elégedni! Hogyan érzi magát az illető a komor és sötét hegyek által okozott bizonyos homályban? Kedé-

lyére ez is nyomasztólag hat, lélekzetét elszorítva érzi, és bizonyos tekintetben kalitkába zárt madárhoz hasonlítja magát. Nem értem persze ez alatt azon időt, míg egy sík vidék lakója futólag megtekint egy hegyes vidéket, a midőn minden az újság ingerével hat reá, és nem ér reá magát számon kérni, mikép is hat a vidék kedélyére.

Azok, kik itt születtek és itt élnek, persze nem érzik ezt, mégis tagadhatlan azon nagy befolyás, melyet a hegyes vidék a kedélyre gyakorol.

Mulatságukban fésztelen jó kedvük van. Tánczban csárdás, palotás, rezgő, polyka vegyest járja. Egyesek a hajduki nevű tánczban is igen ügyesek. Annyi tény, hogy a magyar palotást és csárdást leginkább szeretik tánczolni, és ezeket annyi szabatosággal és pontossággal járják, hogy tősgyökeres magyar vidéken sem jobban.

Kedélyhangulata rendszeren nyugodt, és inkább derült. Füttyörészni nem igen szokott, de a dalt különösen a fiatalság, nem veti meg. Különösen munka közben és munkából jövet dalolnak és sikogatnak sokat.

A jó kedv élesztésére eredeti szláv (tót) dalok szolgálnak, melyek egyhanguak, szomorúak, mintha mindegyikkel kétségbeesést és minden reményről való lemondást akarnának kifejezni. A magyar dalokat is jellemzi a melancholikus szomorúság, mely bánatot, bűt, részvéteket, fájdalmat, de örömet, szeretetet, reményt stb. is kifejez, mely a lágy, ringó lassúból, hirtelen a kemény, gyors pattogóhoz szeret átesapni. A tót dalnál az egyhangu melancholia mindvégig egyenlő lassu tempóban marad. Egyes dalok dallama többnyire nem több — hogy úgy mondjam, — egy sornál, vagy egy zenei gondolatnál, minden variáció nélkül, melyet különböző szövegre alkalmazva akár óra hosszat is dudolnak. Ő nem „sirva vigad“, hanem vagy sir, vagy vigad dalaiban. Az előbbire saját dalait, az utóbbira az erre alkalmas **magyar dalokat** használja.

A pásztorfurulya andalító hangja itt nem igen háborítja a mezők és erdők csendjét; alig-alig akadunk valakire, ki a

furulyázáshoz értene. Inkább terjedt ehelyett a harmonika. A dudát a havasi legelők pásztorai szintén ügyesen kezelik. — Tavasszal, midőn a fűzfának kérge könnyen leválik, vékony és vastag fűzfasipokat (pišťelka) szoktak csinálni nemcsak a gyermekek, hanem a fiatalabb legények is. Nem lehet ugyan ezen valamely tetszés szerinti dalt elfujni, de nagy előszere-ttel és ügyesen fujnak 1—2 szomorú ütemet, a mi a leve-gőnek erősebb vagy gyengébb befúvása által sikerül is. Persze csak mindig az az 1—2 ütem, de azért tavaszi és nyári es-téken a munka után akár órahosszáig is képes elmulattatni és szórakoztatni zenei talentummal megáldott legényünket.

Előszere-ttel dalolják ma már a magyar dalokat is. Szöveget valamely ügyes, költői tehetségű egyén maga farag hozzá tót nyelven. De ez már kimegy a szokásból, és a ma-gyar dalokat, ha csak lehet, eredeti szövegével dalolják. Újabb keletű tót dalt alig lehet már hallani; alapos a remény, hogy a viszonyok megmaradtával a változatosabb magyar dalok az egyhangú tót dalokat végleg le is fogják szorítani.

Általában a köznép még nincsen azon műveltségi fokon, hogy a politikához értene; politizálni azért nem is szok-tak. Egyes értelmesebbek kivételével, fogalmuk sincsen, mire valók a képviselők, azért nekik teljesen mindegy, hogy kit tisztelnek meg bizalmukkal.

A mi az idegen nyelvek megtanulását illeti, ehhez ki-váló képessége van mint talán egy más népnek sem. Nyel-vében előfordul majdnem minden hang, a mely más nyelvben megvan; azonkívül a sok mássalhangzótorlódású szó, mint brv == бүрү, krv == вёр, prst == уй, stb. nyelvét akár milyen hangzású idegen szó kiejtésére megedzi és képesíti. A megye területén különben különféleképen beszélnek tótul is; egyes tájszók egyik helyen divadban vannak, másutt nem is ismerik, vagy egészen mást jelent. Főleg a lengyel határszéle közelében lakók nyelve mutat lényeges eltérést; némely köz-ségben már tisztán lengyelül beszélnek, másutt lengyel és tót keveréket. A megye közepén és délen divó nyelvnél feltűnő

sajátosság, hogy a „t“-t „ty“-nek, az „n“-t „ny“-nek, a „d“-t gyakran „gy“-nek ejtik ki.

Ha magyarul megtanult, azt büszkén használja valahányszor csak reá alkalom nyílik; sőt vannak, kik alig pár szót tudnak, de azt is szívesen beszélik. A tehetősöbbség szívesen küldik gyermekeiket a gymnasiumba, vagy polgáriskolába, számosan pedig magyar vidéken iskoláztatják gyermekeiket, hogy a magyar nyelvet minél alaposabban és tisztábban sajátítsák el.

Jellemző magyar beszédüket, hogy az „a“ hangot „á“-nak mondják ki, mert ilyen hang a tóban nem létezik. A kevésbé gyakorlottaknál a „z“ hangnak feltűnő gyakori használása észlelhető a magánhangzóval kezdődő szóknál, pl. zenyim zászony zárpát zárát. Az „ö“-t „ü“-vel, az „ő“-t „ó“-val is gyakran hallani föleserélni, pl. „kettő“ helyett „kettó“, „tükör“ helyett „tökör“.

A „z“ hangnak fölösleges használatától ragadt rájuk valószínűleg a „zatyafi“ elnevezés. — Különbözik a mi a „z“ hangot illeti, a nyelvtudósok minden kétséget kizárólag bebizonyították, hogy sok olyan magánhangzóval kezdődő szavunk van a magyarban, melyből a „z“ lekopott már, pl. arany, epe, egér, valamikor zarany, zepe, zegér volt. Azt meg már magam is tapasztaltam, hogy Vas megyében egyes magánhangzóval kezdődő szavaknál, melyek helyesen „z“-vel íratnak pl. zerge, zápor, zászló, hogy elhagyják a „z“-t így: erge, ápor, ászló, álog, (lásd Ethnographia 4. sz. 1720.)

\* \* \*

Vajha sikerülne egymást kellőleg megismernünk, hogy egymás erényei iránt elimerőbb-, egymás hibái iránt elnézőbbek lehetnénk; vajha a közös haza minden egyes polgárának keblét az együvé tartozás, a testvériség és szeretet szent érzete lengené át vallás- és nemzetiségi különbség nélkül; úgy közös erővel és közös akarattal bizonynyára sikerülne hazánkat nagygyá, dicsővé tenni, ellenünk ereje mindenkor megtörnék, mert „Hazát, mely egységelven áll, kor s vész el nem sodor“ mondja a költő.



# T a r t a l o m.

---

	Lap
Bevezetés . . . . .	7
Földrajzi és történeti áttekintés . . . . .	10
Utak és hidak . . . . .	15
Községek . . . . .	19
Lakóházak építése . . . . .	25
A ház belseje és környéke . . . . .	34
Házi berendezés és házi eszközök . . . . .	47
Táplálék . . . . .	59
Ruházat és viselet . . . . .	68
Családalapítás (lakodalmi szokások) és családi élet	80
Népszokások és babona . . . . .	100
Földművelés . . . . .	120
Rétek és szénatakarás . . . . .	137
Állattenyésztés . . . . .	158
Sajtkészítés (liptói sajt, brinza) . . . . .	168
Favágás és fuvarozás a fa- és cserkereskedésnél :	174
Tutajozás . . . . .	184
A golycsosok (plateniki) . . . . .	197
Fuvarozás . . . . .	206
Egyéb foglalkozások . . . . .	210
Általános jellemzés . . . . .	219

---

