

A DEBRECENI DÉRI MÚZEUM ÉVKÖNYVE

1934

SZÁMOS KÉPPEL ÉS NÉMET KIVONATTAL (DEUTSCHER AUSZUG)

ÖSSZEÁLLÍTOTTAK :

DR. ECSEDI ISTVÁN

igazgató

DR. SÖREGI JÁNOS

múzeumőr

TARTALOM : I. rész. *Jelentés* a Déri Múzeum 1934. évi működéséről és állapotáról. — II. rész. *Figyelő*. — III. rész. Függelék. I. Sőregi, A hortobágy—görbeháti középkori templom és temető. — II. Ecsedi, A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása



VÁROSI NYOMDA, DEBRECEN

1935—1585

II.

A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása.

133 képpel.

Írta :

Dr. Ecsedi István.

TARTALOM.

	Oldal
Előszó	151
A magyar nép elszegényedése és a táplálkozás hiánya	152
A magyar asszony háztartása	153
I. Kisgyermekek táplálkozása	155
II. Nyerskoszt a magyar népnél	156
III. Leves étel, mint a magyar nép fő tápláléka	162
IV. Húsevés a magyar népnél	244
V. Tészták	255
VI. Csemegék	304
VII. A tejtermékek, gyümölcs a tiszántúli nép háztartásában	307
VIII. A magyar ember fűszerszáma	321
IX. Mit ettek alkalmakkor	325
X. Az utas ember eledele	328
XI. A magyar ember itala	333
XII. A magyar nép tűzrevalója	357
XIII. Az étel elkészítése a magyar népnél	360
XIV. A magyar nép evőeszközei	368
XV. Hogyan eszik a debreceni magyar	382
Befejezés	394

kodás-ától megszabadult, reggel már mindegyiket ott várta a tubu, galamb. Nagy volt az öröm. Ezt ma már Debrecenben nagyon elhagyták. A gyermekek öröme bazári áru lett. Csak az öreg gazdasszonyok sütik még, ha szépen kérik őket. Ellenben vidéken még mindig sütnek. Szép galambokat kaptunk Cigándról.

A kalácsba egy kis izesítőt is szoktak tenni. Régi szokás volt Debrecenben a mazsolás kalács. A kalácstésztába mazsolaszemeket szórnak és úgy is tesznek, hogy egyik-másik előtűnjön étvágygerjesztőnek. Az ilyen „szemes kalácsot” nagyon szeretik a gyermekek. Szokásban van a töltöttkalács. Ezesetben a kalácstésztát vastagra elnyújtják, rá cukros diót, darált mákot hintenek, vagy lekvárt tesznek és feltekerik hosszú henger formába, tetejét felvert tojással megkenik, tepsibe teszik,

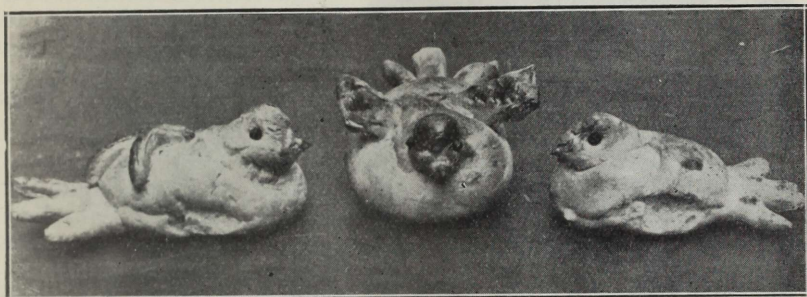


Fig. 50. ábra.

Tubu. Galamb kalácsból (Cigánd).

Tauben aus Kuchen geformt. (Cigánd).

megsütik és így fogyasztják el. Fogyasztáskor vágnek belőle egy darabot. Neve: *diós, mákos, lekváros* kalács.

Ezeket a leggyakrabban használt kalácsokon kívül sütnek még *kürtös kalács*-ot. A kalácstésztát elnyújtják és egy 10–15 cm. hosszú, ujjnyi vastagságú fácskára csavarják. A kisteknőben vágókéssel a dióbelet megvágják, a kalácsot tojással bekenik, vágott dióval jól megszórják. A tepsit bezsírozzák és a felcsavart tésztát a fácskákkal együtt szépen sorjába belerakják. Jól befűtött kemencében megsütik. Mikor megsült, a fát kivesszük belőle. Ez a *kürtöskalács*. Igen jó.

A *fánsült kalács* hasonlóképpen készül, csak nagyobbban. A fánsült kalács parázson sül. A szabadkonyhán nagy tüzet raktak. Mikor elégett parázssá, rátették a tűzikutyát, elővették a kalácsfát, mely egy 38 cm. hosszú, 7 cm. átmérőjű keményfa henger, hátsó végén egy 10 cm., elülső végén 26 cm. hosszú vaszáron, s 12 cm. kunkorgós vasfogató. Ezt a kalácsfát zsírral

bekenik. A kalácstésztát szalagszerűen elnyujtva rátekerik a zsiros fára. Most a fát a tűzikutya vasfogójába teszik s tűz felett lassan forgatják, a vékony tészta hamar sül és pirul, egyike a legízletesebb süteményeknek.

A szegényember leggyakoribb süteménye a *pogácsa*. A tésztát megkelesztik, sósvízzel zsírral bedagasztják, mikor így is megkelt, levág egy kis darabot, kezébe meglapogatja hosszúra, veszi a kést és sűrűn párhuzamosan megvagdálja. Megkeni

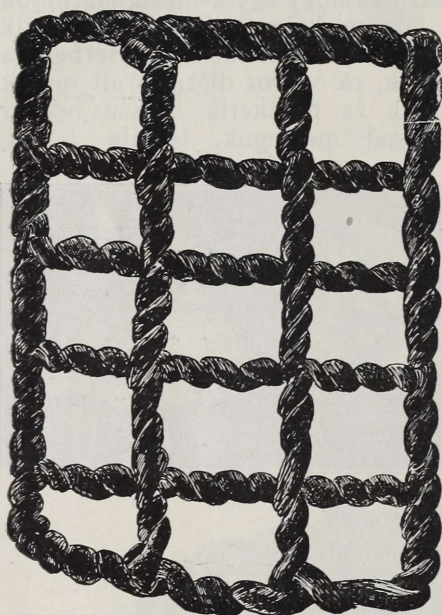


Fig. 49. ábra.

Ablakos kalács a Kunságról. Déri múzeum.

Fensterformige Kuchen aus dem Kumanland.

felvesz egy darabot, ennek a tetejét késsel megvagdják, kockára, bekenik tojással, zsiros tepsibe teszik, megsütik és kész a finom *omlós pogácsa*. Újabb jómóduaknál a hájas omlós pogácsa nagyon divat.

Béles. A tésztát kézzel elnyujtják, ekkor tehéntúrót tesznek bele, a négy végét ráhajtják, tepsiben megsütik, ez a debreceni béles. Szokásban van kásával, mazsolával, dióval tölteni.

Rétes régi debreceni eledel. A régi nagy lakodalmakat el sem lehetett képzelni rétes nélkül. A rétesnek való lisztet jó búzából külön őrölték, mert annak a tésztájának hártya-

tojással, a megzsírozott fenekű tepsibe rakja, a tepsit a fűtött kemencébe tolja és félóra alatt szépen megsül. Ez a *pogácsa*. A legegyszerűbb a *mónárpogácsa*, kenyértésztából szaggatják. Ha a tésztába reszelt krumplit és zsírt tesznek, úgy dagasztják be, *kolompíros pogácsa* a neve. A nagyobb helyeken a téli disznóölésből megmaradt tepertőaljat megvagdálják, ezt a tepertőaljat belegyúrnak a tésztába, a tetejét megvagdálják párhuzamos vonalakkal vagy kockára, tojással bekenik, megsütik és kész a *tepertős pogácsa*. *Vajas pogácsába* vajat, *túrós pogácsába* tehéntúrót gyúrnak. Ezeket már borospohár szájával szaggatják ki. Úgy, hogy a megkelt tésztát elnyujtják kb. két ujjnyi vastagra, a poharat szájával bele nyomják. A pohár mindig