

A NEMZETISÉG MÚLTJA ÉS JELENE

DUNAHARASZTIN

Készítette:

Bókkon Károlyné Kreisz Magdolna

2007.

A nemzetiség múltja és jelene Dunaharasztn

Bevándorlás:

A német nemzetiségi lakosok 3 nagy területen találhatóak Magyarországon:

1. *Nyugat-Magyarországon, az osztrák-magyar határ mentén*
2. *A Dunántúli-középhegységben*
3. *Délkelet- és Délnyugat-Dunántúlon (Tolna, Baranya)*

Ezen kívül kisebb számban vannak még az Alföldön (Harta, Hajós), a Tokaj vidékén és Szeged környékén.

Három szakaszban érkeztek a német telepesek a XVIII. században.

Az első csoportok még III. Károly idejében (1689-1740) telepedtek le a Dunántúlon, Esztergom, Pest, Veszprém, Komárom, Győr környékén, az Alföldön (Szabolcs-Szatmár) és az Északi-középhegységben (Hont, Heves, Zemplén, Bácska).

A második hullám Mária Terézia uralkodásának idejére esik (1762), amikor Erzász-Lotaringiából, Badenből és Pfakból érkeztek.

A harmadik szakon II. József idejében történt (1782): Pfak, a Szárvidék, Frankfurt és a Majna vidéke, Herren és Würtemberg a származási helye az ekkor betelepült németeknek.

A magyarországi németek ma többnyire a Dunántúlon élnek. A nyugati határ mentén Mosonmagyaróvár, Sopron, Kőszeg, Szentgotthárd a nagyobb központok.

A középhegységben a Pilis, a Gerecse, a Vértes, a Velencei-hegységben, a Bakony hegységben és a Balaton-felvidéken találunk németeket.

Északon a Börzsönyben, a Csepel-szigeten és Pest környékén élnek németek.

A Dunántúl déli részén Pécs a központ.

Ide kapcsolódik Somogy, a Hegyhát és a Völgység.

Bácska északi részén Baja és környéke tartozik még, a németek lakta településekhez.

Német telepesek Dunaharasztn:

Mint azt korábban már említettem, a visszavonuló török sereg elpusztította a községet.

1694-ből származik egy feljegyzés, amely szerint Forster Kristóf megvásárolta Harasztit Ráday Gáspártól.

A községben 6 visszatért család élt, hozzájuk telepített be az új földesúr 39 német családot (1701-től).

Az új telepesek Schwarzwaldból, Hall és Connstadt vidékéről érkeztek.

A feljegyzésben olvashatjuk a ma is oly jellemző neveket: Gerstenbrein, Oberfrank, Kaltenecker, Kreisz, Geyerhosz, Grimm, Eisenhoffer, Hackspacher, Weinber.

Életük az új hazában:

A földesúr 10-10 hold földet adományozott a családoknak.

130 házat társadalmi munkával, közösen építettek fel.

Cserébe 1848-ig hetente 2 nap robot járt a földesúrnak.

Az őslakosok szívesen fogadták a német családokat, egyrészt, mert sok volt a munka és kevés az ember, másrészt azért, mert szorgalmas, tiszta, rendes embereknek ismerték meg a betelepülőket, akik egyébként nem voltak rebellisek sem a vallásban, sem a politikában.

A hazájukban nincstelenné vált németek tehát otthont és munkát kaptak az új hazában, s bár sokat kellett dolgozniuk, mégis biztosnak látszott a megélhetésük.

Mi sem bizonyíthatja ezt jobban, mint az, hogy 45 év alatt a német családok száma az ötszörösére nőtt.

Tárgyi néprajz

Népviselet Dunaharasztn:

A XX. század első felében a nemzetiségek még viselték a német népviseletet.

Napjainkban már csak fényképeken lehet látni ilyet, vagy pedig egy-két idősebb ember őrizgeti ruháit.

Dunaharasztn hosszas kutatás után sem találtam igazi népviseletet, de a szomszédos faluban, Taksonyban igen.

Az idős, 87 éves néni még hordja ezeket a ruhadarabokat, a hétköznapi viseletében már megtalálhatók korunk darabjai is, de az ünneplő ruhája hűen tükrözi a régi időket, amikor vasárnaponként megjelenik népviseletében a templomban, mindenki megcsodálja egyszerű, ám mégis szép, nemes öltözetét.

A népviselet pontos leírása:

- **Kislányok:**

Fodrokkal díszített, világos ruhát viseltek; télen édesanyjuk meleg kendőjébe „bugyolálva” jártak, és fűzős cipőt hordtak. Nyáron nem viseltek cipőt.

- **Nagylányok, fiatalasszonyok:**

Blúz: hegyes gallérral díszítve; apró mintás anyagból készült, mellnél egészen szoros.

Érdekessége, hogy elől betették a szoknyába, viszont hátul kívül maradt, mivel ott húzott volt, és így jobban lehetett látni a szabás érdekességét.

Szoknya: általában világos, apró mintás vagy egyszínű, 3-4 rétegű szoknya. Erre kötötték a kötényt.

Kötény: sötét (fekete, sötétkék) színű, 3-4 cm-rel rövidebb a szoknyánál. Anyaga a mostani bélésanyagokhoz hasonlít, - fényes. A megkötő részén széles szalag, melynek végén hímzés található, első részén szintén. A hímzés nem színes, hanem azonos színű a köténnyel.

Lábbeli: nyáron mezítláb, télen gombos cipőben, ünnepnap kis sarkú, fekete, pántos cipőben jártak.

- **Asszonyok, idősebb nők:**

Viseletük hasonló a lányokéhoz.

Annyiban tér el, hogy ruhájuk anyaga vastagabb és sötétebb anyagból készült (lila, kék, fekete).

Kötény: sötét színű, hasonló a fiatalokéhoz.

Cipő: kiegészül „cúgos” cipővel

Kendő: hasonló színű, mint a kötény, szintén szerényen hímézve.

A nők hajviselete: hosszúra növesztett hajukat lent két copfba fonták, melyet koszorúba kötöttek, és hajtűkkel a fejükhöz rögzítettek.

Az **idősebbek** mindig kötöttek kendőt, illetlenségnek tartották, ha valaki nem viselte. A nők szerint rossz erkölcsű az, aki asszony léteére nem vette fel a kendőt.

- **Férfiak:**

Csizmanadrág vagy pantalló, de mindig fekete színű.

Flanelinget vettek fölé, erre mellényt, hidegben kiskabátot is.

A **kalap** nem hiányozhatott, és természetesen a csizma sem.

Esküvői viselet:

- **Férfiak:**

Megegyezik a fent leírtakkal, de a flanelinget fehér lenvászon ing váltotta fel.

A nagy alkalomra nyakkendő is viseltek, de érdekessége, hogy nem kötötték meg.

- **Menyasszony:**

Ruhája fehér, félhosszú vagy hosszú volt.

A fátyol rövid vagy hosszú, a ruha hosszától függően, amelyet a mirtuszkoszorúhoz rögzítettek.

A századforduló után is megmaradt a fátyolhagyomány, de a menyasszony ruhája módosult; szoknya és blúz váltotta fel a ruhát.

A német nemzetiségű lakosság folklórja

1. Népszokások, dalok, népünnepek az év során:

A népszokások legtöbbször a hittel és gyakran a babonával állnak összeköttetésben. Nem mindig lehet ezeket egymástól elválasztani, mint ahogy a daloktól sem, mert mellett énekeltek is.

A dalokat különböző nyelvjárásokban énekelték, ezek eltértek egymástól.

- a) Újév
- b) Farsang
- c) Húsvét
- d) Május 1.
- e) Május 18.
- f) Karácsony
- g) Aprószentek

a)

Újév

Az újév köszöntése nálunk már az óévben kezdődik.

Szilveszter estéjén házról házra jártak a gyerekek (többnyire lányok).

Az ablakok elé álltak, s újévi dalokat énekeltek.

Jó alkalom volt ez a pénzkeresésre.

A felnőttek nem is tudták, hogy minek örülnek jobban a gyerekek; a pénznek vagy annak, hogy ezen az estén nem kell a tyúkokkal lefeküdniük.

A dalok – melyeket a gyerekek gyorsan elénekeltek, hogy minél előbb a következő ablakhoz érjenek – a vallással voltak kapcsolatosak.

Éjfél után vagy az újév reggelén a felnőttek és a házasok mentek barátaikhoz „Józsefet ébreszteni”.

Ezt azt jelentette, hogy énekeltek a „József-dalt”.

A vendéget kocsonyával és borral kínálták.

Az orr-részét a házigazdának kellett megennie, hogy egész évben a „földet túrja”, vagyis dolgozzon.

Azután frissen kisült fánkot tettek az asztalra.

Ezt még éjfél előtt savanyították, éjfél után dagasztották, hogy az óév a tésztahoz hasonló simasággal húzódjon át az újévbe.

b)**Farsang**

A nagyböjtöt szigorúan betartották, de előtte, farsangkor három napon át táncolt öreg és fiatal.

Farsang vasárnap, a tánc vége előtt a regruták kaptak egy darabkát; ez azt jelentette, hogy 3 táncot és egy indulót játszottak nekik.

Minden újonc összegyűlt a legnagyobb vendéglőben, és onnan menetelt a többibe.

Mindenhol eltáncolták a „táncaikat”, ekkor már más vendég nem is táncolhatott.

Hétfőn jött az asszonyok napja.

A férfiak az ivóba mentek, az asszonyok pedig egymással táncoltak.

Ha a férfiaknak jó kedvük volt, a táncterembe szalmát és rőzsét dobtak, ez azt jelentette, hogy számukra unalmasak így a táncok.

Kedden sem voltak még fáradtak a bálozók, - ezt nevezték az esküdtek báljának, akik éppen úgy, mint az újoncok, vendéglőből vendéglőbe jártak, hogy eltáncolják táncaikat.

Este 11-kor befejezte a zenekar a játékot, vége lett a táncnak.

A harangok egy teljes óráig zengtek.

A harangszó a böjt kezdetét jelentette.

A zene után kezdődött a farsang temetése, ami még ma is szokás.

A terembe bevitték egy teknőt, amelyben egy fiatalember feküdt, ő volt a „halott farsang”.

A teknőt letakarták egy kendővel.

A halotti menet elindult.

Elöl ment a „pap”, mellette egy fiú, aki kolompot fogott; mögöttük vitte négy férfi a „koporsót”.

A koporsó mellett 3-4 férfi ment égő gyertyával, mögöttük barátok – ők siratták a farsangot.

Az egész menet a falu végéig vonult, ott tartottak egy „misét”, aztán a halottat megszentelték egy üveg borral vagy sörrel.

Ezzel véget ért a szertartás.

Hazafelé a „halott” vitte az üres teknőt.

Hamvazó szerdán a következő vacsorát tálalták a vendéglősök: nyúl savanyúan, szalontüdő, gombóc vagy halétel.

Ha valaki megkérdezte a vendéglőst, hogy mennyit fizet, az azt felelte: „A nyúl nem kerül semmibe, de a gombóc egy forint!”

Ezzel a vacsorával ért véget valójában a farsang.

c)

Húsvét

Húsvét előtt szigorú böjtöt tartottak az emberek.

Pénteken egyáltalán nem ettek.

Wágnerné (96 éves) mesélte, hogy amikor ő kislány volt, nagypénteken reggel teát ittak, lekváros kenyeret ettek, délben cukros vízben főtt szilvát, vagy almát egy darab kaláccsal, és este zsír nélkül készült krumplilevest fogyasztottak.

Szombat délben is sovány ebéd került az asztalra, így jobban ízlett este a sonka.

Szombat délután elment a család a húsvéti körmenetre.

Miután hazaértek, akkor láttak neki a főtt sonkának, amihez sonkalében főtt tojást és krumplit ettek.

A gyerekek a nyuszinak házat építettek téglából, kövekből, szalmából, dobozokból.

Ebbe mindig frissen szedett füvet tettek, hogy abba „tojjon” a nyuszi.

Húsvét hétfőn a pásztor és felesége végigjárta a falut.

Az asszony a hátán vitt egy kosarat, és bement minden házba.

A pásztor kint maradt az utcán, s megfújta kürtjét.

Erre kijöttek a házakból az asszonyok, kezükben a már előre összekészített csomagocskákkal, amelyekbe sonkát, bort, tojást tettek.

A csomagot a pásztor kosarába helyezték – ez volt a pásztor fizetségének kiegészítése.

A gyerekek az udvaron készítettek fészket a nyuszinak, és izgatottan várták, mikor hozza a színes tojásokat.

d)

Május 1.

Május 1. előtt a legények éjjel májuszfát állítottak a lányoknak.

A fát fejkendővel, egy üveg borral, színes szalagokkal, kiflikkel díszítették.

Ha a lány előzőleg kérőjének kosarat adott, a legények bosszúból különböző bolondságokat találtak ki, pl. az ekét, boronát, az összes mezőgazdasági szerszámot, amit az udvaron találtak, felrakták a kocsira, vagy a trágyadombot túrták fel.

Más udvarokban a kocsit szedték szét teljesen, a kereket bedobták a kútba; máshol a rózsét szórták szét az udvaron, gyakran cserélték a kapukat is.

Előfordult, hogy 3-4 utcával arrébb vittek egy-egy kaput.

e)

Május 16.

Nepomuki Szent János napjának előestéjén volt a gyertyaúsztatás.

Deszkadarabokra gyertyákat ragasztottak, és este, mikor már sötét volt, vízbe engedték a kis tutajokat.

A folyó lassan vitte lefelé a gyertyákat, melyek néha elsüllyedtek, néha összeütköztek, mégis szép látvány volt öregnek és fiatalnak egyaránt.

f)

Karácsony

Az év legszebb játéka a betlehemes játék.

A kis csoport három lányból és három fiúból állt.

Elöl ment két angyal fehér ruhában, középen Mária, aki flitterrel díszített arany ruhát viselt, fején glória, kezében a betlehem.

Mögötte jött két pásztor és József.

A pásztorokon birkabőr volt, kezükben bot.

József szakállt viselt, és egy perselyt tartott a kezében.

Így mentek házról házra vidám karácsonyt kívánni.

Az ajtó előtt csengettek, s a két angyal bekiáltott: „Megengedik, hogy a szent Jézuskával belépünk?”. A feleletre: „igen”, bementek és köszöntek:

*Miar treten herein mit dem Christkindlein,
miar sprechen auf den frommen Gruß
//: gelobt sei Jes'Christus ://
Belépünk a Jézuskával,
s a vidám köszöntésre így felelünk
//: dicsértessék a Jézus Krisztus ://
(szabad fordítás)*

Mária a betlehemet az asztalra állítja, József is bejön a pásztorokkal. A pásztorok lehajtják a fejüket az asztalra, és „alszanak”. József azt mondja:

*Ich bin Josef von Morgenland
ich hab di Bichs in d'r rechten Hand. Ich stell
die Bische auf den Tisch,
daß Herr und Frau nicht vergißt.
Schaut euch nicht von meinem Bart,
denn er eist ein Fuchsenart
bin ich gekamblt, bin ich gekraust,
wie ein zottelt's Lambl, hat er sich gemaust.*

*József vagyok Keletről,
jobb kezemben persely,
az asztalra teszem, hogy az úr és asszonya el ne felejtse,
Ne féljete a szakállamtól,
az csak szakáll,
megfésülködtem és ki is bodorítottam,
mint egy bárány.*

József a helyére megy, mindenki énekel.

*Maria, die schönste Schäferin, eine traue
Hirtensfrau,
sie nehmet iaren Hiartenstecken, tuat ja iara
Schat aufwecken
Luaf main Schäfilain, luaf nuarin, zu Maria, der
Schäferin
wir wollen das Kindalain wiagen,
von Herzilain, Krippilain wiagen
O Jesulain siaß o Jesulain siaß.*

Mária, a legszebb pásztorlány,
 hű felesége a pásztornak,
 fogja a pásztorbotját, felébreszti a birkákat
 Szaladjatok, báránykáim, szaladjatok csak Máriához,
 a pásztorhoz,
 mi a gyermekedet akarjuk ringatni,
 Ó édes Jézus.

A botokkal megütik a padlót:

*Auf, auf nun iar Hirten und schlafet nicht so lang,
 die Nacht ist vergangen und scheineth schon die Sonn!*

//:Ein alter ein Stall://

*Dort drunten in den Betlehem, dort must ja was sain,
 dort must ja was himmlisch's Geboren drunt sein.*

//:Ein Kindlain klain://

das unser Erlöser und Heilend soll sein.

*Fel, fel, pásztorok, ne aludjatok oly soká,
 elmúlt már az éjszaka, süt már a nap*

//:egy oltár az istálló://

*Ott lent, a Betlehembben, történt valami,
 valami szent született,*

//:egy kisgyermek://

A mi szabadítónk és feloldozónk.

*Mária fogja a betlehemet, József a perselyt, - amelybe időközben a háziasszony pénzt dobott –
 és énekelnek:*

*Miar treten ab und sag'n kuade Nacht,
 miar singen auf dem frommen Gruß,
 gelobt sei Jes'Christus.*

*Mi elmegyünk, és jó éjszakát kívánunk,
 a vidám köszönésre éneklünk
 dicsértessék, dicsértessék.*

*Továbbmennek, és csöngetnek egy másik ablak előtt. Éjfélig énekelnek és gyűjtik a pénzt,
 aztán a betlehemmél együtt mennek az éjféli misére.*

g)

Aprószentek

December 28-án ünnepelték az aprószentek napját.

Reggel a fiúk felkeresték az ismerősöket – néhányan az egész falut – egy vesszővel, amellyel megütögették a háziakat és közben ezt a verset mondták:

*Frisch und gsomd, frisch ond gsomd
bleibt gsomd
beißt eug kei Toadahomd
Pise aufs Johr nomol kom.*

*Frissek és egészségesek, frissek és egészségesek,
maradjatok egészségesek,
ne harapjon meg benneteket halott kutya,
míg jövőre el nem jövök.*

Szokások a családi életben

A születés:

A születéskor a gyerekek örült mindenki, és az egész család szeretett volna kedveskedni az anyának.

Minden nap más-más rokon főzött, a rokonsági fok szerint, addig, amíg mindenkire sor került. A keresztelő után két napig a komaasszony főzött, azután a bérmaeresztmama, és utána a többi rokon.

Az ételek kiadósak voltak.

Reggel a komaasszony hozott egy korsó kávé és három zsemlét.

Az ebéd tyúkhúsleves, benne egy egész tyúk, krumpli és sült csirke, torta, két üveg sör.

Az uzsonna tejberizs és kompót volt.

A következő reggel kakaó, kifli, ebédre töltött csirke, rizs, többféle sütemény, két üveg sör.

Az uzsonna kompót és egyéb édesség.

A nagynénik hasonlóképpen főztek.

A nagy csecsemőhalálozás miatt rögtön a születés után, 1-2 napon belül megtartották a keresztelőt, amin az édesanya, egészségi állapota miatt csak nagy ritkán tudott résztvenni.

Miután a szociális és egészségügyi körülmények fejlődtek, már egyre kevesebb újszülött halt meg; a keresztelő ideje kihúzódhatott a 6. hétre is.

Ekkor már az egész család részt vehetett benne.

Amíg a gyermek nem vette fel a keresztiséget, nem vihették ki az utcára, nehogy megrontsák.

A komák a szülők testvérei voltak.

A család összes gyerekének ugyanaz a személy volt a keresztmamája, keresztpapája.

Pl. az én keresztmamám, anyám vagy apám testvére.

Az én gyerekeim keresztzülei pedig az én keresztzüleim gyerekei.

Svábul ezt úgy hívják „kodlischaft”.

Ezt a kifejezést még ma is használják.

Az esküvő:

*A vőfély és társai **az esküvő reggelén** felkeresték a meghívott vendégeket, hogy emlékeztessék őket az ünnepre.*

A vőfély ezt mondta:

*Jó reggelt kívánok a háziúrnak és háziasszonynak!
Ne sértődjete meg, hogy ilyen korán bejövök hozzátok!
A vőlegény követői vagyunk, és az ő szeretett menyasszonyáé.
Udvariisan arra kérnek benneteket, hogy kíséritek el őket az esketésre.
Ne utasítsátok vissza a kérésüket, senki ne hiányozzon.*

*A vendégek a vőlegény házánál gyűltek össze, onnan mentek a menyasszonyért.
A kapuban összetörtek egy üveg bort, hogy a házasság boldog legyen.
A szakácsnő sorba állította a vendégeket.
Elöl ment a jegyespár, pontosabban a vőlegény, és a menyasszony még a házban volt, aztán a legények és a koszorúslányok, a keresztszülők.
Először a menyasszony keresztszülői, aztán a többi vendég, aszerint, hogy milyen rokonsági fokban áll.
Legutoljára a szülők mentek.*

Az esküvői menet előtt azonban a vőfélynak ki kellett kérni a menyasszonyt:

Menyasszony kikérés

Mielőtt az Isten házába elmennénk,
s az ifjú párt oltárhoz kíséritek,
engedjéte meg nekem, hogy egy pár szót szóljak,
s ezzel betartsam a régi szokásokat.

A kedves vendégek azért jöttek ide,
mert a vőlegénynek itt maradt a szíve.
Megszerette gazduram kedves leányát,
s benne találta élete párját.

Hol van a menyasszony? nem gondol mireánk?
Nagyon szépen kérem, jöjjön ide hozzánk,
el fogjuk kísérite az isten házába,
ahol összekötik hitnek láncával.

Az Isten áldását kérjük ott frigyükre,
tartós boldogságot egész életükre.
Jöjjön tehát ide, másodszor is kérem,
s én tovább végzem kötelességem.

Türelemmel vár itt a vőlegény,
hogy nem vár hiába, biztatja a remény.
Szerető mátkáját, hogy karjára fűzze,
s mint egy szép virágot, a keblére tűzze.

Harmadszor is kérem, adjátok ki a mátkát,
Helyette én mondom el a búcsúzását,
mert a szíve csordultig örömtől - bánattól
szólni sem tudna tán a meghatottságtól.

Arra kérem most a kedves vendégeket,
türelemmel várják meg beszédemet.
Mert el kell búcsúzni Apjától, Anyjától,
mielőtt elszakad a szülői háztól.

Először, jó Atyám, tehozzád fordulok,
mert a Te jóságod irántam oly sok,
hogy mérni sem lehet, mert az mérhetetlen,
csak reád borulok igaz szeretettel.

Amíg felneveltél, a jóra intettél,
ruháztál és még a széltől is féltettél,
köszönök most mindent és bocsásd meg nekem,
hogy gyermeki ésszel valaha vétettem.

Az életem útja elvezet mellőled,
de a szívem azért nem idegen tőled,
visszaszáll az mindig, közöttetek lenni,
szeretet tüzénél kissé melegedni.

Édes, kedves Anyám, mit mondjak Tenéked,
mikor a szívem most meleg hálát érez,
pici koromban a kebleden tartottál,
betegségben mindig velem virrasztottál.

Később, mint jó kertész a féltett virágot,
Te is úgy neveltetted a kedves leányod,
Vigyáztál rám mindig, akármerre jártam,
Tenálad én mindig megértést találtam.

Virágodat most más tűzi a keblére,
magához láncolja egész életére,
szeretet láncával, ami el nem szakad,
bocsáss meg tehát, ha megszorítottalak.

Mert a leány sorsa az, mint a virágé,
ha kinyílt, elviszik, s az már nem az anyjáié,
férje mellett vagy onnantól helye,
de a szeretetben megoszlik a szíve.

Elhagylak én most, bár nehéz a szívem,
de követem mátkám, mert szeretem híven,
sok jóságodért, mely körülvelt engem,
megcsókolom százszor anyai kezedet.

A vőlegény nevében is köszönöm szépen,
hogy e szép virágot Ő kapja meg éppen.
Ígéri, hogy mindig védi és ápolja,
amíg élnek, mindig csak szeretni fogja.

Kedves vendégeink, kész van a búcsúzás,
Végeztem munkámat, elég a komolyság,
most már örvendezzünk, és álljunk fel párba,
azután induljunk el az Isten házába.

Tisztelt szülők!

Ma van a napja, hogy a leányotok, mint menyasszony, templomba megy.

Ma viseli a szép zöld koszorút az oltár előtt utoljára.

Van egy kérésem a kedves Szülőkhöz, násznagyokhoz és feleségeikhez; a legényekhez és koszorúslányokhoz és a többi vendéghez.

Engedélyezik-e, hogy a menyasszonyt a templomba vezessem, vagy sem?

(Válasz: igen)

Ha megkapom az engedélyt, nagyon köszönöm. No, kedves menyasszony! Karolj belém, én leszek a vezetőd. Utcáról utcára, útról útra, vízről földre, a tiszteletre méltó pap kezébe vislek. Ott összekötnek olyan egyezséggel, amelyet csak Isten oldhat fel. Isten nevében induljunk a templomba!

Az anyakönyvvezetőtől mentek a templomba.

A menyasszony esküvése alatt, ártatlansága jeléül egy gyerek mirtuszkoszorút tartott a feje fölött.

A fiatalok megvendégelték a templom előtt állókat néhány üveg borral.

Az esketés után zeneszó mellett mentek a menyasszony házához.

Az ifjú pár most már a koszorús párok után ment.

A gratulációk után az udvaron három táncot táncoltak.

Egyet táncolhatott a menyasszony a vőlegénnyel, de később nem – ugyanis éjjelig a vőfélyhez tartozott.

Ezután a fiúk zenekarral vezették át az ifjú párt a vendéglőbe, a többiek hazamentek átöltözni az ebédhez.

A vendéglő nagytermében terítettek, az ifjú pár helyet foglalt, mellettük az egyik oldalon a pap, a másikon az anyakönyvvezető, aztán a keresztszülők, stb.

Az ebéd elkezdődött.

Az asszonyok hordták az ételeket, s közben rigmusokat mondtak.

Az első étel a tyúkhúsleves volt.

Ezután főtt hús, majd marhahús tormával, hozzá paradicsom-mártás.

A poharak csörrentek, az ifjú pár egészségére ittak.

A következő fogás savanyú káposzta sült hússal, aztán sült szárnyas és malac.

Amikor a süteményeket és a tortákat hozták, megjelent egy tréfás ember a szakácsnővel, akinek a keze be volt kötve.

A vendégektől adományt gyűjtöttek, hogy a szakácsnő megégetett kezével orvoshoz tudjon menni.

Az egészséges kezében egy nagy merőkanalat tartott, ebbe dobták a szakácsnő borraalóját.

Az ebéd után a vőfély felkérte a menyasszonyt táncolni:

Dicsértessék a Jézus Krisztus! Belépek és köszöntelek benneteket, úgy, mint Gábrriel arkangyal a Szűz Máriát. Köszöntelek benneteket, öreget és fiatal, szegényt és gazdagot, nagyot és kicsit, és kívánom mindenki egészségére az ebédet. Miután a menyasszony engem megkért, nem utasíthatom vissza a kérését. Az esküvő után az esküvői házhoz vezettem a menyasszonyt. Ott asztalhoz ültek a vendégek, felszolgálták az ételeket, hogy mindenki jóllakhasson kedvenc ételével, és jól ihasson. No, ha jól tartották magukat étellel, itallal, lenne egy kérésem a szülőkhöz, násznagy uramhoz és feleségéhez és a többi vendéghez: megengedik-e, hogy táncra kérjem a menyasszonyt, vagy nem?

(Válasz: igen)

Az engedélyt nagyon köszönöm. Kedves menyasszony! Ettél, ittál? (Menyasszony: igen) Ha ettél, ittál, állj fel az Isten nevében! Hajolj először a pad felé, aztán az asztalra, harmadszor a fehér kendőre! (A menyasszony rálép a fehér kendőre, de hiányzik az egyik cipője; a vőfély ezt nem veszi észre, és tovább beszél) És nyújtsd a jobb kezed egy-két, három táncra, úgy, ahogy ez egy vőfélynek dukál.

Az ebéd alatt ellopták a menyasszony cipőjét, ez legtöbbször a keresztfiú dolga.

Ha a vőfély a menyasszonnyal táncolni akar, meg kell venni a cipőt.

Először mindenféle régi, rossz cipőt hoznak, mikor ezeket nem veszi meg a vőfély, elhosszák az igazit.

A fiú mond egy összeget, erre a násznagy licitál, gyakran 300-400 Ft egy cipő.

Ez a pénz a keresztyereké.

Ha megvan a menyasszony cipője, három táncot táncol a vőfélyvel, azután már az egész társaság táncra perdül.

A vacsora alatt egy vendég a jajgató mosogatóasszonynak gyűjt adományokat, hogy kifizethesse az eltört tányérokat.

Vacsora után következik a menyasszonytánc.

A vőfély a menyasszonnyal, azután átadja a násznagynak, azután következik a rokonság apraja-nagyja.

Ejfélkor, mikor már mindenki táncolt a menyasszonnyal, leül a fiatal pár a terem közepére, ekkor veszik le a koszorút.

Minden vendég leül, az első koszorúslány mondja a koszorú-verset; a keresztszülők leveszik a koszorút.

Első koszorúslány verse éjfél előtt. (Fátyolbontásnál):*Szeretett ifjú pár**köszöntelek titeket ez alkalommal,
hogy fiatal életek elérte
szívetek legtitkosabb vágyát
és megkaptátok annak arany koronáját.**A mirtuszkoszorú a tisztaság jele
a te homlokodat ma ez díszítette
(ekkor a két keresztmama leveszi a fátylat)
most elveszem tőled, mert közeleg az óra
elindulsz férjeddal az új élet útjára.**Férjed mellett élsz majd
szeresd, tiszteld, becsüld,
miként az oltári esküvel fogadtad,
őt az életben el ne hagyd.**Te, ifjú vőlegény, tanácsom fogadd el
legénykori számos bohóságod hagyd el
gondterhelt élet jön, de ne ijedj meg tőle,
légy feleséged hű védelmezője.
És most fogjátok meg egymás kezét szeretettel,
akkor megküzdötök minden nehézséggel.
A göröngyös úton egymást támogatva,
örömben, bánatban egymással osztozva.**Induljatok hát felemelt fejjel
hittel, reménnyel, sok-sok szeretettel,
és ha szívetekben lélek szava int,
éljetez istennek törvényei szerint.***Tisztelt vendégek!***Szerencsés jó estét kívánok mindenkinek!**Senki sem veszi rossz néven a menyasszonytól, hogy kimutatja, mennyire elfárasztotta ez a nap.**Van egy kérésem a násznagyhoz és feleségéhez, legényekhez és koszorúslányokhoz, a többi vendéghez: engedélyezik-e, hogy levegyem a menyasszony koszorúját.**Először, másodszor, harmadszor?***(Válasz: igen)***Nagyon köszönöm.***Kedves menyasszony**, nézz a zöld koszorúra, amelyet ifjúságodban neveltél és díszítettél.*Elsőként az enyém, másodszor a háziúr, harmadszor a vőlegény dicsőségére szolgál.**Most itt az idő.**Mondj nekem kedvesen igen.**Engedélyt kaptam a koszorú levételére. (Leveszi a koszorút)**Nézz a zöld koszorúra, milyen szépen virágzik és ragyog!***Kedves menyasszony!***Sok szülőnek vannak gyermekei, akik nem léphetnek ilyen szép koszorúval oltár elé.**De te, szép menyasszony, istentől kaptad ezt a tisztességet, hogy ilyen szép koszorúval az oltár elé léphettél.*

Kedves menyasszony!

Most rózsákat hordtál, néha töviseket fogsz.

Egyet meg kell azonban mondanom, ezeket mind a szíveden kell hordanod.

Kerüld ezentúl a nőtlen fiatalembereket, és maradj hű férjedhez.

A vőlegényhez: Hogy, te ifjú vőlegény!

Kerüld a hajadonokat, és légy hűséges feleségedhez.

Koszorú el, főkötő ide, hajadon volt, és soha többé nem lesz az.

Mindenki ülve marad, a vendégek egy csoportja énekli az Ehstandlied-et.

Amíg a vőlegény és a menyasszony a terem közepén ül, valaki tojást dob és szódát fröcsköl a vőlegény alá, utána kisöpri a párt.

A vendégek tovább táncolnak, egészen reggelig.

Mindenkit zeneszóval, indulóval búcsúztatnak el, és minden vendég kap egy csomagocskát, benne süteményt, húst az otthon maradottaknak.

A szakácsnőknek, mosogatóknak, felszolgálóknak összedobta a rokonság a pénzt, így segítettek a kiadás enyhítésében.

Kis idő múlva a menyasszony és vőlegény újra megjelennek a vendégek előtt, de most már átöltözve.

A menyasszony menyecske ruhában, fején kis kendő, derekán kötény, a vőlegény már férfiruhában – miután már férj, mellényben, fején kalappal.

Az esküvő menete, étrendje

Az esküvő 2 napos volt.

A fiatal pár előző nap, pénteken a szülőkkel, tanúkkal (keresztszülőkkel) a polgári esküvőn vett részt, de ezen csak ők.

Szombaton volt az egyházi esküvő és a vendéglátás.

- **10⁰⁰ Gyülekező**
Vendégvárás, menyasszony kikérés
Étel: frissen vágott disznóból: hurka, kolbász, disznósajt; italok, sós sütemények
- **12⁰⁰ Templomi esküvő**
Utána gratuláció a templom lépcsőjén
- **13⁰⁰**
A vendéglőben, vagy a menyasszony házához visszamegy a menet, ahol 3 táncot táncolnak, mindenki a párjával.
Ezek után a vendégek hazamennek átöltözni, kényelmesebb ruhát vesznek az ebédhez.
- **16⁰⁰ Ebéd**
A vőfély verset mond.
Étel: húsleves
főtt húsok a levesből, paradicsomszós, torma
sültek: szárnyasok, főleg kacsa, emellett disznó, marha lucskos káposztával,
pecsenyelével megöntözött főtt burgonya
sütemények: sós sütemények, linzerek, zserbó, diós-mákos bejgli, kuglóf

Ebéd után a vőfély táncra kéri a menyasszonyt, de ellopták a cipőjét.

A keresztgyerek találta meg, tőle lehet visszavásárolni.

Hármat táncolnak, megnyitják a mulatságot.

Vacsora előtt újra átöltöznek a vendégek.

- **22⁰⁰ Vacsora**
Étel: rántott húsok: csirke, sertés, ezután torta
A menyasszony és a vőlegény felvágja a menyasszonyi tortát, melyből minden vendéget megkínálnak.
- **24⁰⁰ Menyasszonytánc**
A szakácsnő a rokonsági fok szerint elkalauzolja a vőfélyt, ki milyen sorrendben következik.
Egy nagy tál áll közepén, letakarva.
Mindenki abba teszi a pénzt, amikor táncol a menyasszonnyal.
A legtöbbet a násznagy, a legkevesebbet a gyerekek és távoli rokonok adják.
Ez a pénz nem a páré, hanem a zenészeké lesz, ezzel is segítve a szülőket.
Az ifjú pár a nászajándékot (sváboknál főleg pénzt) külön kapja, amit minden vendég személyesen ad át néhány kedves szó kíséretében.
Miután mindenki táncolt a menyasszonnyal, következik a fátyolbontás.

- **Fátyolbontás**

A keresztmama leveszi a fátylat, közben az első koszorúslány elmondja a verset. Vicces alakoskodás után a fiatal pár kirohan, átöltözik.

- **03-04 Hajnali étkezés**

Étel: pacal, újabban töltött káposzta

Hajnalban, amikor egy-egy család hazakészül, a zenészek „marsot” húznak. Minél több pénzt kaptak a család férfi tagjától, annál tovább húzták a nótát és kísérték el a családot.

2. nap

A közeli rokonság még összejön, segítenek az elrakodásban, a rendrakásban, megeszik, megisszák a maradék ételt, italt.

Közben bolond esküvőt tartanak.

Taksonyban nem, de Dunaharasztin esküvő előtt szokás volt a rokonság körében, hogy az esküvőhöz szükséges alapanyagokat összeadják, ezzel is segítséget nyújtván a sok kiadás előtt álló vendéglátó családnak.

Mindenki azt vitt, amit tudott.

Lisztet, vaját, diót, zöldséget, tésztát, stb.

Ezt a szokást „sengolásnak” hívták.

Ilyenkor azt is nézték, kinek sárgább a tojása, zsírosabb a tyúkjá, nagyobb szemű a diója.

Az esküvő folyamán 2-3-szor is átöltöztek a vendégek.

Ennek több oka volt: 1. praktikusság okán: ne egyék le az ünneplő ruhájukat kényelmesebben tudjanak táncolni;
2. a család anyagi helyzetét is fitogtatták: annál tehetősebb volt egy család, minél többször öltözött át.

Az esküvő előtt egy héttel elkezdődtek az előkészületek.

Akik ebben részt vettek:

- szülők
- komák
- bérmaszülők
- nagyszülők
- testvérek

Sütés menete:

Hétfő: megsütik a száraz süteményeket. (linzer, preckedli, sajtos stanglik)

Kedd: elkészülnek a krémes lapok

Szerda: megsütik a tortalapokat

Csütörtök: megtöltik a linzereket, krémeseket, díszítik a süteményeket.

Péntek: megtöltik, díszítik a tortát.

Egyéb készülődés menete:

Csütörtök: szárnyas vágás (asszonyoknak, menyasszonynak nem szabad!) tésztakészítés, zöldségpucolás

Péntek: disznóvágás (férfiak)

padok, asztalok előkészítése, sátor felállítása

Sok pihenésre nincs idő, mert vasárnap délután folytatódik a mulatság.

Átvonulnak az utcákon, zeneszó mellett.

Néhányan bohócruhákat vesznek fel; egy-egy fiú beöltözik menyasszonynak, a fejére gizgából tesznek koszorút.

A vőlegény babakocsit tol, benne játékbaba.

A vendégek fazekakat, korsókat, fedőket és más eszközöket visznek, ezekkel csörömpölnek. Az esküvői háznál esznek, isznak és táncolnak éjfélig.

Temetési szokások:

Régebben, ha valaki meghalt, a család virrasztott mellette.

A temetés előtt minden barát elbúcsúzott a halottól.

Ha gyerek, hajadon vagy nőtlen ifjú halt meg, a koporsót kék színű anyaggal fedték be, a lószerszám is kék volt; a halott-vivőknek, akik a halottat a kocsizhoz vitték – legtöbbször a szomszédok – vállán szintén kék lepel volt.

A koporsó előtt három lány ment, akik a „koronát” vitték.

Ez mirtuszcsokor volt, hosszú szalaggal összekötve.

Ha egy fiú halt meg, a szalag kék, ha lány, akkor rózsaszínű volt.

A „korona” az ártatlanság jelképe volt.

A koporsó mellett hat fiú vagy hat lány ment, égő gyertyával a kezében.

A házasoknál a kék szín helyett minden fekete volt, a korona elmaradt, a gyertyák helyett mécsesek világítottak.

A papi búcsúztató után a temetésen résztvevők a halotti dalt énekelték.

A temetést zenészó kísérte.

A végén a zenekar a temető kapuja előtt eljátszotta a megboldogult legkedvesebb dalát, azután mindenki hazament.

Disznóvágás

András naptól (nov. 30.) farsangig tartott.

A disznóvágás szezonja alatt kétszer is vágtak állatot.

Általában karácsony előtt és február elején.

A hús és hústermékek tartósítására több technikát is alkalmaztak; pácolás, sütés + zsírral való feltöltés, sózás, füstölés és szárítás.

Sózás: sonka, szalonna, füstölni való húsok

Pácolás: hús, szalonna 4 hét, sonka 6 hét, de inkább 7-8

Szárítás: füstölés előtt a kolbász, sonka, szalonna, füstölt húsok

Sütés: az oldalast, tarját, karajt, kolbászt lesütötték, majd a sült zsírral leöntötték úgy, hogy teljesen befedje a húst, így az nem kapott levegőt, nem romlott meg.

Amikor kellett, a bődönből kivették a húst, felmelegítették, a húsról leolvadt zsírt a főtt burgonyára öntötték, és kész volt a sült, s a hozzá való köret.

Disznóvágás előkészületei:

Előző nap előkészítik a nagyobb szerszámokat, hozzávalókat.

Rémfát, teknőt, „hakstokot” (masszív, vastag fa asztal, amin a böllér darabol, vág, tölt) – ezt az asztalt csak disznóvágáskor használták.

Szűrőkanalakat, fakanalakat, teknőket és mindent, ami fából volt, leforráztak.

Az üstöket, üstházakat felállították, fát vágtak.

Az asszonyok a nagyobb edényeket - vándlingokat - kimosták.

A hurkába való hagymát összevágták, felkockázták, előre megdinsztelték.

A véres hurkába való zsemlet felkockázták, megpirították.

A fokhagymát a kolbászba, disznósajtba összevágták, vízzel felengedték.

Előkészítették a fűszereket, no meg a poharakat a férfiaknak – pálinkást, borost.

A disznóvágás idejét elsősorban a malac súlya és a böllér időbeosztása határozta meg.

A sváboknál mindig egy szakember végezte a szakszerű munkát: darabolás, töltés, bélmosás.

A böllért nagy tisztelet övezte.

Kiválasztásánál szempont volt a gyorsaság, pontosság, tisztaság, és persze hogy mértéket tudjon tartani az italfogyasztásban munka közben.

Annak végeztével megvendégelték őt is, és kóstolót küldtek mindenből a családjának is.

Azok a közeli családtagok, akik nem voltak ott a disznótoron, másnap kóstolót kaptak, amit a kisebb, de ügyes gyerek vitt el.

Ilyenkor csokoládét, gyümölcsöt, süteményt kapott cserébe.

Disznóvágás menete:

Amikor már világosodik, leszúrják a disznót, de előtte megisszák a felmelegítő és bátorító pálinkát, „1 stampedlit”, kb. 3 cl-t.

Felfogják a disznó véréét, melyet kézzel gyorsan kevernek, nehogy megcsomósodjon.

Mikor a szúrás megtörtént, a disznó ott fekszik kiterítve a földön.

Szólnak a gyerekeknek, hogy jöjjenek ki, és húzzák meg a malac farkát, hátha utoljára még kijön belőle valami.

Előtte a farkához, a combja alá almát, narancsot, cukorkát tesznek.

A bátrabb, nagyobb gyerekek meg merik húzni a farkát, és akkor veszik észre a csemegéket, amiket félve tesznek el.

Ezután következik a legnehezebb feladat, a disznót felvarázsolni a rémfára, és felállítani.

Ez főleg csúszós, jeges udvaron izgalmas.

A svábok a rémfán pörzsölnek.

A pörzsölés közben, után a gazdasszony forralt bort kínál a fázó férfiaknak.

Bontás után mindenki tudja a feladatát, hamar eltűnik a disznó a rémfáról.

Disznóvágáskor a legfontosabb és az első étkezés a délelőtt folyamán a disznóvágási paradicsomos máj (leírását lásd később).

Ezután a hurkába és disznósajtba készülő főtt húsból lehet csipegetni, amit borsoznak, paprikáznak, friss kenyérrel esznek.

Kora délután már sistereg a sült hús, gyöngyözik a nagyobb csontokból, szaftos húsdarabokból készült húsleves.

A legvégén, estefelé sül a friss hurka, kolbász, rotyog a töltött káposzta, amiben nagyobb darab bőrke, húsdarabkák, és a kolbászból készült töltelék úszkál.

A legjobb esetben még a disznóvágás napján kisütik a zsírszalonnát, ha nagyobb volt a disznó, vagy kettőt vágtak egyszerre, akkor csak másnap sül ki a töpörtyű.

*Így a disznóvágás tulajdonképpen **3 napos volt**: 1. nap: előkészületek*

2. nap: disznóvágás

3. nap: mosogatás, elpakolás

Ha nagy volt a család, és sok embernek kellett kóstolót küldeni, alig maradt valami füstöltni, eltenni, de ha nem küldtek bőven kóstolót, megharagudtak a rokonok.

Viszont ez apránként visszajött, mert mások is küldtek a disznóvágásból.

Babonák, hiedelmek

- *Újévkor a levesbe rizst kell főzni, így nem fogy el az aprópénz egész évben sem.*
- *Nem szabad savanyú káposztát főzni, mert az élet is olyan savanyú lesz.*
- *Nem szabad diót törni, mert sok edény fog eltörni.*
- *Ha január 22-én hólében fürdenek a verebek, jó szüret lesz.*

*Mattheis bricht Eis, wenn er keins hat,
macht er eins. (24. Febr.)
Mátyás megtöri a jeget, ha talál,
ha nem, akkor csinál.*

- *Nagyhéten nem szabad ágyat húzni, mert akkor elpusztul egy állat.*
- *Nagyhéten nem szabad meszelni, mert a családból meghal valaki.*
- *Húsvét hétfő reggelén a megáldott sonkából, tormából, tojásból, süteményből kell enni, s ha valaki eltéved, arra kell gondolnia, akivel a megszentelt ételeket ette, és hazatalál.*
- *A kenyérmorzsákat a tyúkoknak meg kell enniük, így elkerülik a betegségeket.*
- *A tojánhéjakat meg kell őrizni, és ha vihar jön, a tűzbe kell dobni, így a villám sem csap be.*
- *Szent György nap előtt (ápr. 24.) és Szent Mihály után (szept. 28.) nem szabad napra tenni az ágyneműt, nehogy betegségek kerüljenek a házba.*
- *Mindszentek napján nem szabad mosni, nehogy a lelkek megfulladjanak.*
- *Az újszülöttet addig nem vihették ki az utcára, amíg meg nem keresztelték.*
- *Ha valaki mégis „megrontotta vagy szemmel verte”, akkor fekete fésűvel fésülték ki a rontást a hajából, vagy a szülő háromszor megköpködte a homlokát, hogy ezzel mossa le.*

„Mi svábok, jó magyarok voltunk...”

Bókkon Livia esszéje a magyarországi németekről

[...] Azt hiszem, minden elfogultság nélkül állíthatom, hogy a svábok általában dolgoz, rendszerető, tisztességes, szorgalmas, jólelkű és jókedélyű emberek, akik szeretik a finom ételeket és a jó bort, és akik véleményem szerint tökéletesen asszimilálódnak társadalmunkba.

Tehették ezt azért, mert az 1700-as évek elején kezdődő betelepítésük után teljesen megszakadt a kapcsolatuk az anyaországgal.

A „Rákóczi-rebellió” után az udvar kívánatosnak látta a megbízható katolikus vallású németek betelepítését, akik – otthoni rendezetlen és előnytelen helyzetük okán – ebbe készségesen beleegyeztek.

Az első telepesek, akik „Ulmer Schachtel”-nek, azaz ulmi skatulyának nevezett bárkaszerű hajókon érkeztek hazánkba, Buda és Pest közvetlen környezetében telepedtek meg.

A migrációt különféle privilégiumokkal ösztönözték, de mindezek ellenére nehéz helyzetben voltak: nyomorúságos életkörülményeiket járványok súlyosbították.

A betelepítésnek 3 nagy hulláma volt, az első III. Károly, a második Mária Terézia, a harmadik pedig II. József nevéhez kötődik.

A telepesek nehéz sorsát a népköltészet is megőrizte.

A következő népdal szövege jól jellemzi ezt az időszakot:

Die Donau fließt und wieder fließt

(Aus der Ansielungszeit)

*Die Donau fließt und wieder fließt
wohl Tag und Nacht zum Meer.*

*Ein' Well die andere weiterzieht
und keine siehst du mehr.*

*All' Frühjahr kehren d' Schwälblein zurück,
der Storch kommt wieder her,
doch die gen Ungarn zogen sind,
die kommen nimmermehr.*

*Das Ungarland ist's reichste Land,
dort wächst viel Wein und Treid,
so hat's in Günzburg man verkünd't,
die Schiff stehn schon bereit,
dort geits viel Vieh und Fleisch und G'flüg,
und taglang ist die Weid
wer jetzo zieht ins Ungarland,
dem blüht die goldne Zeit.*

*Mein Schatz hat auch sein Glück probiert,
doch nicht zum Zeitvertreib,
und eh' der Holler's drittmal blüht
so hol ich dich als Weib,
und sieben, sieben lange Jahr,
die sind jetzt nun hinab,
ich wollt, ich wär bei meinem Schatz,
doch niemand weiß – sein Grab.*

A Duna a tengerbe folyik
(A Magyarországra település idejéből)

*A Duna a tengerbe folyik,
nappal meg éjszaka.
Hullám hullámot csalogat,
egyét se látsz már soha.
A fecske tavasszal visszatér,
gólya száll valahova,
de aki Magyarországra ment,
nem jön vissza már soha.*

*Magyarország a leggazdagabb,
búzája, szőleje jó,
Günzburgban ez megmondattott,
készen áll mind a hajó,
sok ott a barom, a hal, a vad,
szép legelő, laktató,
aki most Magyarországra megy,
annak világa lesz jó.*

*Szerencsét próbált a kedvesem,
nem unalom vitte el,
mielőtt a bodza hármát virít,
elviszlek, párom leszel,
s eltelt hét hosszú, hosszú év,
aki megélte, tudja jól,
most keresném a kedvesemet,
de a sírja nincs sehol.*

/Kalász Márton fordítása/

Asszimilációjuk alatt elsősorban a nyelvi beolvadást értjük, hiszen a sváb etnikumnak nincs saját, a betelepedés előttről eredő, történelmi narratívákból származtatott identitása, közös történelemkonceptiója, ezért tudta tökéletesen adaptálni a magyarok identitását.

Az érzelmi azonosulás kulcsa a katolikus vallás volt.

Etnikai tudatuk nagyjából megegyezik a kivándorlásuk idején vallottal.

Hazájuknak Magyarországot tekintik, bár ez inkább a mikrokörnyezetükre vonatkozik.

Ennek gyökere a betelepítés idejében keresendő, amikor nyelvi nehézségeik miatt csak a legszűkebb környezetükben érvényesülhettek.

Minden kihívás és nehézség ellenére így nyilatkoztak a II. világháború idején történt erőszakos kitelepítésük után:

„Mi a magyarokkal mindig jobban megértettük egymást, mint a németekkel.

Amikor kitelepítettek, mi ott csak magyar cigányok voltunk.

Nem tartottak minket németeknek, megtagadtak bennünket.”

A XX. századot érdemes felosztani, mégpedig 1945 előtti és utáni periódusokra.

Már a '30-as évek végén kezdett kirajzolódni a helyzet, miszerint a nemzetiszocialisták a svábok „visszanémetesítésére” törekedtek.

Gróf Bethlen István 1939-ben így jellemezte ezt a szituációt: „Németország és Magyarország közötti politikai ellentét esetén az érdekek kettős malomköve között felmorzsolódnak, felőrlődnek.”

Meg is kezdődött az erőszakos visszatelepítés, csak sajnos nem a származási vidékre, hanem munkatáborokba.

Akik itt maradtak, kénytelenek voltak ezt azon az áron tenni, hogy feladták etnikai tudatukat és értékeiket.

Az 1945-ös év éles választóvonal történetük alakulásában; választaniuk kellett az identitásuk miatti retorzió és az önazonosságról való lemondás között.

Akadtak, akiket évekre deportáltak háborús bűnösként, pusztán mert svábok („Ungarndeutsche”) voltak; az itthon maradtak pedig identitásválsággal küzdöttek, nem lehettek sem svábok, sem magyarok, és a közhangulat is forrt ellenük.

Tovább fokozta a helyzetet, hogy a lakosságcsere során visszakerülő szlovákiai magyarok az ő házaikat foglalták el, s hazatértük után olykor még visszavásárolni sem tudták saját kezükkel épített házaikat.

A címben található idézet egy úrtól származik, akinek leghőbb vágya volt visszavásárolni otthonát, melyed fáradságos munkával maga épített.

Az ország vezetői sem éppen a segítőkészségükről tettek tanúbizonyságot, mikor a 14/1945-ös kormányrendeletben kimondták, hogy az utcán csak magyarul lehet beszélni.

Az asszimiláció esélyei 1945 után egyre rosszabbodtak.

A '45-től máig tartó időszakot Gerhard Seewann német történész nyomán (aki 1960 óta kutatja a Kárpát-medence nemzeti kisebbségeit, de elsősorban a svábokat), az alábbi fázisokra lehet bontani:

- I. Menekülés és kitelepítés
- II. Politikai diszkrimináció és társadalmi megvetés
- III. Társadalmi változás, a politika és kultúra liberalizálódása

Az első alkotmány, amely kimondja a nemzetiségi lakosok elvi egyenjogúságát, 1949-ben született meg, de valójában csak 1955-től, hivatalos szövetségünk elismerésekor lépett életbe.

A kommunizmus idején is kettős volt a népcsoport megítélése, melyet aktuálpolitikai megfontolások alakítottak: nevezték őket „volksbundos hazaárulónak”, de „félmilliós dolgos svábságnak” is.

Az egységes etnikai identitás megteremtésére tett törekvések – legyen szó a Volksbund szándékairól, vagy a Magyarországi Németek Demokratikus Szövetségéről, amely a honi svábokat egységes etnikumként kezelte – sajnos nem bizonyultak igazán eredményesnek.

A kilencvenes évek ebben a tekintetben alapvető változást hoztak.

A kisebbségi önkormányzati rendszer kialakulása és az etnikai érdekképviselőt igen ellentmondásos intézményesülése megteremtették a sváb kisebbség politikai közösséggé válásának előfeltételét.

Kérdés azonban, hogy a gyakorlat mennyire fogja igazolni ezt a prognózist.

Végül néhány számadat a témához kapcsolódóan:

	Nemzetiség	Anyanyelv
1980	11 310	31 231
1990	30 824	37 511
2001	62 233	33 792

A statisztika alapján megállapítható, hogy a jelzett években készített népszámlálások során hogyan alakult a magukat német nemzetiségűnek és anyanyelvűnek vallottak aránya. Az első két időpontban a bevallások aránya az anyanyelv felé tolódott, 2001-re ez a tendencia megfordult.

Ez leginkább a politikai helyzet enyhülésével magyarázható: manapság már nem félnek bevallani származásukat.

Véleményem szerint a hazánkban élő etnikumok közül a svábság tudott leginkább asszimilálódni, s ennek köszönhető, hogy – a '45 körüli eseményeket leszámítva – semminemű diszkrimináció nem érte, s nem éri őket a magyarok részéről.

HETI ÉTREND

<u>Hétfő:</u>	<i>Krumplileves Fleka</i>
<u>Kedd:</u>	<i>Zöldbab- borsóleves Főzelék, főtt hús</i>
<u>Szerda:</u>	<i>Bableves Keltészta</i>
<u>Csütörtök:</u>	<i>Gulyásleves</i>
<u>Péntek:</u>	<i>Bableves Kifőtt tészta</i>
<u>Szombat:</u>	<i>Paprikás krumpli (rántott leves)</i>
<u>Vasárnap:</u>	<i>Húsleves Rántott hús Lilakáposzta Zellersaláta</i>

Tehát, mindennap volt leves, mert a „lé tartja a szolgát”.

*Heti 3 alkalommal volt tésztaféle
egyszer főzelék, főleg káposztaféle
egyszer „gazdag”, kiadós leves
egyszer, hétvégén hús
kétszer bableves*

Taksonyban a „régiek” még mindig a fenti rend alapján táplálkoznak.

Tészta napon mindig tészta van, húsfélével soha nem pótolják.

A svábok előszeretettel főznek belsejét.

A főzelékhez főtt húsokat tálalnak.

A vasárnapi húsleves elmaradhatatlan, a panírozott húsokat részesítik előnyben, valamint a sülteket.

RECEPTEK

Damfvuhtli (gőzgombóc)

Bableveshez

*1 kg liszt
1 csomag élesztő
1 tojás
2 dl tej, bele egy csipet cukor
só
víz*

*A cukorból, élesztőből, langyos tejből kovászt készítünk.
Annyi vizet teszünk a liszthez, kovászhoz, hogy könnyen eldolgozható legyen.
Meleg helyen, letakarva 1 órát kelesztjük.
Utána újra eldolgozzuk, majd 15 percet még egyszer pihentetjük.
Gyűrődesházára téve 8 pogácsát készítünk a tésztából.
Egy nagy teflonedényt bekenünk zsírral. 2,5 dl vizet fél marék sóval felforralunk, majd beletesszük a pogácsákat (4-4), letakarjuk fedővel, felforraljuk, majd nagyon lassú tűzön kb. 1 óra alatt megfőzzük.
Csak a végén lehet leemelni a fedőt, különben összeesik.*

Tíra fleka (keletlen lepény)

*1 kg liszt
40 dkg liszt
1 csomag sütőpor
só
- ezeket összekeverjük, összemorzsoljuk –*

Beleteszünk még:

*1 tojást
1 tejfölt + szódavizet, annyit, hogy könnyedén eldolgozható legyen.*

Alaposan összedolgozzuk, majd kb. 2 cm-es vastagságúra nyújtjuk, kizsírozott tepsibe tesszük, villával a tetejére rácsot karcolunk. Krumpli- vagy gulyásleveshez ehetjük.

Hagymás leves

(akkor főzünk ilyet, ha szilvás vagy lekváros gombócot készítünk. A gombóc főzőlevéből készül.)

Hozzávalók:

*1 nagyobb fej hagyma
paprika
só*

*A hagymát apró kockákra vágjuk, megdinszteljük, beletesszük a pirospaprikát, pici sót, majd a gombócok levével felöntjük.
Jól felforraljuk, majd a maradék gombóctésztából nudlikat készítünk, beletesszük a felforralt levesbe és puhára főzzük.*

Savanyú tojás

2 kanál zsír
 2 kanál liszt
 - barna rántást készítünk –
 pici pirospaprika
 bors

Felengedjük vízzel, babérlevelet, 1 evőkanál mustárt, ecetet, csöppnyi cukrot teszünk bele. Csomómentesre felforraljuk a szószt, majd óvatosan beleütjük a tojásokat, hogy egyben maradjanak.

*Egyet rotytan, és kész.
 Zsömlegombóccal vagy krumplis gombóccal tálaljuk.*

Zsömlegombóc

6-7 db zsömle
 ½ kg liszt
 3 tojás
 só
 pici víz

*A zsömlékockákat olajon, zsíron megpirítjuk.
 A hozzávalókkal összedolgozzuk (nem túl keményre).
 Vizes kézzel gombócokat formázunk, forró, sós vízben megfőzzük, majd leöblítjük.*

Krumplis gombóc

1 kg burgonya
 1 tojás
 liszt
 só

*A krumplit megfőzzük, összetörjük.
 Annyi lisztet teszünk hozzá, amennyit felfog.
 Beleütjük a tojást, sót adunk hozzá.
 Alaposan összedolgozzuk, vizes kézzel gombócokat formálunk.
 Sós, forró vízben kifőzzük, hideg vízzel leöblítjük.*

Krumplis pogácsa

1 kg burgonyát puhára főzünk, összetörünk
 annyi lisztet teszünk hozzá, amennyit felfog
 1 tojás
 1 sütőpor
 só

*Összedolgozzuk a hozzávalókat, a tésztát kb. 1 cm-es vastagságúra nyújtjuk, pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk, zsírban kisütjük.
 Lekvárral, porcukorral, esetleg sóval kínáljuk.*

Lucskos fehér káposzta

(sültekhez: kacsához, libához)

1 fej hagyma (apróra vágva)
1 kg savanyú káposzta
- puhára pároljuk –
2-3 kanál zsír
1-2 kanál liszttel tejfölös habarást készítünk
pici pirospaprika
só

Jól felforraljuk a paprikával. Sültekhez tálaljuk.

Füstölt húsos lucskos káposzta

A füstölt húst puhára főzzük; a levét félretesszük.

1 db nagy fej hagyma (apróra vágva)
1 kg savanyú káposzta
- a főtt hús levével felöntve puhára főzzük –
2 kiskanál pirospaprika

2 kanál zsír
2 kanál liszt
- rántást készítünk-

2-3 gerezd fokhagyma

A húst puhára főzzük, a levével puhára főzzük a hagymát és a káposztát.
Besűrítjük a rántással.
A főtt húst felszeleteljük vagy kockázzuk, a káposztába keverjük.
Egyet rotytan és kész.

Hurkaleves

A hurka levéből és az abaléből készül.
paradicsomlé
vegeta
tészta (vastag metélt, metélt esetleg rizs)

A hurkalé aljából (a sűrű részéből) kiveszünk kb. 2-2,5 litert.
Felforraljuk, teszünk hozzá kb.
2 dl házi paradicsomlét, ízlés szerint vegetát, majd belefőzzük a tésztát.

Zellersaláta

4 db közepes zeller
 cukor
 víz
 só
 ecet

A zellert megpucoljuk, felszeleteljük, kb. gyufaszál vastagságúra. Megfűzzük a fenti fűszeres lében, kihűlve sültetekhez tálaljuk.

Disznóvágásos paradicsomos máj

1 kg sertésmáj
 40 dkg hagyma
 5-6 kanál liszt
 pirospaprika
 bors, vegeta
 paradicsomlé
 majoranna
 csípős paprika

*A hagymát kockára vágjuk, a májat hosszú csíkokra.
 A hagymát megdinszteljük, beletesszük a májat, majd puhára főzzük.
 A liszttel leszórjuk, stauboljuk, beletesszük a fűszereket, majd addig főzzük lassú tűzön, amíg besűrűsödik.
 Óvatosan kevergetjük.*

Szalontüdő

1 sertéstüdő
 1 sertésszív
 - só nélküli vízben puhára főzzük –
 paprika
 só
 zsír
 liszt
 bors
 mustár
 babérlevél

*A szívet, tüdőt puhára főzzük, majd hosszú csíkokra vágjuk.
 2-3 evőkanál lisztből, zsírból rántást készítünk, beletesszük a paprikát és a többi fűszert, majd felengedjük a főzőlével.
 Jól felforraljuk, beletesszük a tüdőt és a szívet, majd lassú tűzön még egyszer felforraljuk.
 Zsömle vagy krumpilis gombóccal tálaljuk.*

Pacal

1 kg pacal
 3-4 db nagyobb hagyma + 1 nagy a főzőlébe
 paprika, só, pici paradicsomlé
 majoranna, köménymag
 5-6 fokhagyma
 erős paprika
 1 kg burgonya

A pacalt egyben puhára főzzük az 1 nagy fej karikára vágott hagymával, 2-3 gerezd fokhagymával, só nélkül.

Ha puhára főtt, hosszú, vékony csíkokra vágjuk.

A hagymát apró kockákra szeleteljük, megdinszteljük, beletesszük a csíkokra vágott pacalt, a fűszereket, a maradék 3 gerezd apróra zúzott fokhagymát felengedjük annyi vízzel, amennyi ellepi, pici paradicsomlével megbolondítjuk, vajpuhára főzzük.

Főtt burgonyával tálaljuk.

Nyers lecsó

2-3 közepes fej hagyma
 2-3 paprika
 1-2 erős paprika (zöld vagy bogviszlói)
 6-7 kemény paradicsom
 só

Először a hagymát lapkára vágjuk, besózzuk.

Rátesszük a karikára vágott paprikákat, besózzuk.

Rátesszük a nyolcadokra vágott paradicsomot, besózzuk, összekeverjük. ½ órát állni hagyjuk, majd kacs-liba-sülthús zsíros kenyérral esszük, a levét a végén kenyérral kitunkoljuk.

Finom még szalonnával, házi sonkával is.

Paprikás burgonya nokedlivel

A paprikás burgonyát a szokásos módon elkészítjük, csak hosszabb lével.

Hagymavágó deszkán nokedlit szaggatunk bele, időnként megrázogatjuk, hogy ne ragadjon össze a tészta a krumpli között.

Húsgombóc leves

*1 db közepes hagyma, zsiradék
pirospaprika, só
1 db paprika
1 db paradicsom
1 szár zeller*

*Gombóc: 20 dkg darált hús, bors, 2-3 marék rizs, 1 tojás, pirospaprika, só
A hagymát apró kockákra vágjuk, megdinszteljük pici zsiradékban, rádobjuk a pirospaprikát, felengedjük vízzel, beletesszük a fűszereket.
Forraljuk, majd beletesszük az apró húsgombócokat, melyeket puhára főzünk.*

Vadas zsömlegombóccal

*1 kg szaftos marhahús
2-3 szál vegyes zöldség
egész bors, törött bors
babérlevél, mustár
só, pici paprika
liszt, zsiradék
1 fej nagy hagyma*

*A húst egészben puhára főzzük annyi lében, hogy ellepje.
Beletesszük a fűszereket is.
Mielőtt megpuhult, bezöldségeljük.
Ha puha, kivesszük a húst, ha kihűlt, vékonyan felszeleteljük, félretesszük.
A lisztből, zsírból rántást készítünk, a zöldségeket összenyomjuk, berántjuk, a húst visszatesszük a mártásba, mustározzuk, majd zsömlegombócot tálalunk hozzá.
Pici tejjel díszítjük.*

120-130 kg-os disznó levágásakor**Hurka**

3 kg hagymát apróra vágunk, megdinsztelünk, 2 kg rizst megfőzünk.

Májjas hurka

*1,5 kg dinsztelt hagyma
70 dkg rizs (főtt)
Megfőzni: máj, nyeseadék, apró hús maradék, bélzsír*

Ha megfőtt, ledaráljuk, ízlés szerint:

- bors
- só
- paprika
- majoranna
- csípős paprika

hozzáadásával fűszerezzük, majd a tisztára mosott bélbe töltjük, forró vízben megabáljuk.

Véres hurka

1,5 kg apróra vágott dinsztelt hagyma
1,30 dkg rizs (főtt) vagy 5 db zsömléből piritott zsemlekočka (ez kevésbé tartós)
1 dl tej

A vért, a hasaalja szalonnából készült nyesedéket (speckschnidla), puhára főzzük, ledaráljuk, hozzáadjuk a fűszereket (bors, só, paprika, majoranna).
Megtöltjük a tisztára mosott vastagbeleket, majd forró vízben abáljuk.

Disznósajt

1 sertésfej, nyelv, szív – puhára főzzük, megpucoljuk
A bőrkét külön vízben puhára főzzük.
Ha megpuhult, apró darabokra vágjuk, jól összekeverjük.
2 egész fej fokhagyma (apróra vágva)
só, bors, paprika, erős paprika, bőrkelé – annyi, hogy jó lucskos legyen (ez a kötőanyag)

Mindezeket alaposan összekeverjük, a gyomorba, belekbe, hólyagba töltjük.
Ahány kg súlyú a disznósajt, annyi ideig hagyjuk a forró lében.
Tehát ha pl. 10 kg, akkor kb. 10 perc.
Óvatosan kivesszük, egymás mellé tesszük, kb. 15 perc múlva megforgatjuk.
Utána annyi kg súlyt teszünk rá, amennyi a disznósajt.
Hideg helyre tesszük.

Páclé:

A sonkát, szalonnát, füstöltni való húsokat jól besózzuk, egy hétig csak a sóban állni hagyjuk.
Ha letelt az egy hét:
- 1 nagy vödör víz (kb. 10 l)
- langyos vízben feloldott ½ kg só
- 5-6 egész fej fokhagyma
- 1 csomag egész bors
- 6-7 levél babér

Ebben a lében állni hagyjuk a fenti húsokat.
A szalonnát és a füstöltni valót 4 hétig, a sonkát min. 6 hétig, de ha az idő engedi, 7-8 hétig ebben a páclében hagyjuk, utána lecsepegtetjük, füstöljük.

Kolbász

10 kg hús, nyesedékes
1 kg zsiradék
20 dkg só
2 dkg bors
20-25 dkg pirospaprika, erős is
3-4 fej fokhagyma, préselve
Összedolgozzuk, vékonybélbe töltjük, 1 napig hidegben szikkasztjuk, akácfán füstöljük.

Sütemények

Rétes

60 dkg liszt
1 tojás
langyos, ecetes víz

A fentieket jól összedolgozzuk (ne túl lágyra) úgy, hogy hólyagos legyen és elváljon az edény falától.

3 gombócot készítünk belőle, pihentetjük, amíg a töltelék elkészül; kb. ½ órát.

Abrosszal leterítjük az asztalt, liszttel meghintjük, az egyik gombócot lassan, óvatosan kinyújtjuk, úgy, hogy kezünk fejére húzzuk, egészen addig nyújtjuk, míg lelóg az asztal széléről.

A vastag alját leszedjük róla, majd megtöltjük, csiga alakúra formáljuk és kizsírzott tepsibe tesszük, olvasztott zsírral meglocsoljuk.

Töltelék: mák, túró, meggy, alma, káposzta

Fánk

1 kg liszt
1 csomag élesztő
2 marék cukor
3 tojás sárgája
7-8 dl tej
5 dkg margarin
½ dl rum, csipet só

Az élesztőt a cukorral felfuttatjuk, a többi hozzávalóval jól eldolgozzuk, megkelesztjük.

Amikor megkelt, még egyszer eldolgozzuk.

Deszkán 2 cm-es vastagságúra nyújtjuk, 15 percig pihentetjük, kerekre szaggatjuk.

Bő olajban kisütjük úgy, hogy előtte az alját ujjunkkal benyomkodjuk.

Ez a fele kerüljön oldalra.

Takarjuk le a fedővel.

Amikor aranyárgára sült, forgassuk meg, de ekkor már nem kell lefedni.

Vuhtli (kelt kalács)

1 kg liszt
 1 csomag élesztő
 cukor
 pici só
 8 dl tej
 1 tojás
 5 dkg ráma

A cukrot, élesztőt, langyos tejet felfuttatjuk, a többi hozzávalóval alaposan összedolgozzuk, majd megkelesztjük – kb. 1 óra.

Utána még egyszer eldolgozzuk, megint pihentetjük, kb. 15 percet.

Deszkán kinyújtjuk, megtöltjük, feltekerjük.

Töltelék: kakaó, fahéj, szőlő, meggy, szilva, barack, dió, mák.

Preckedli

1 kg liszt
 40 dkg zsiradék
 35 dkg kristálycukor
 6 tojás sárgája
 ½ csomag sütőpor
 2 dl tejföl
 reszelt citrom
 ½ dl rum
 10-15 dkg vagdalt dió

A fenti összetevőket alaposan eldolgozzuk, 1 cm-es vastagságúra nyújtjuk, különféle alakzatúra szaggatjuk, majd a tojás fehérjével megkenjük a tetejét és durvára vagdalt dióval leszórjuk.

Aranysárgára sütjük.

Beigli**Tészta:**

80 dkg liszt
 30 dkg zsiradék
 4 dkg élesztő
 2 dl tej
 4 db tojás
 2 dl tejföl
 4 kanál cukor
 reszelt citrom

Töltelék:

35-40 dkg darált mák
 35-40 porcukor
 reszelt citrom

Dió:

35-40 dkg reszelt dió
 lekvár a tésztát megkenni, szegfűszeg

A tésztát a hozzávalókkal összegyúrjuk, az élesztőt a tejjel, pici cukorral felfuttatjuk, belekeverjük a tésztába.

6 gombócot formázunk, 2 órát kelni hagyjuk.

3 gombócot mákosra, 3 gombócot diósra töltünk.

Amikor félig megsült, akkor kenjük meg a tojás fehérjével a tetejét.

Almás pite

35 dkg liszt
 ½ liga margarin
 10 dkg zsír
 10 dkg porcukor
 1 tojás
 ½ csomag sütőpor
 1-2 dl tejföl

Töltelék:

1,5 kg reszelt alma
 cukor, fahéj felfőzve

A tésztát jól összedolgozzuk, 2 felé vesszük, 2 pogácsát készítünk, picit pihentetjük.

A tepsit kizsírozzuk, a tészta egyik felét vékonyra nyújtjuk, beletesszük a tölteléket, majd a tészta másik felét rátesszük, majd villával megszurkáljuk, hogy sütés közben a felesleges gőzök távozhassanak és ne legyen hólyagos a tészta.

Aranybarnára sütjük.

Tölthetjük: barackkal, túróval, meggyel.

Nusz-pega (ostvás diós hab)

5 tojás fehérje
 ½ kg cukor
 1 csomag vaníliás cukor
 ½ kg darált dió

A tojás fehérjét kemény habbá verjük a cukorral, beletesszük a darált diót, a vaniliát, a citromhéjat.

A ostyákat 2x5 cm-es csíkokra vágjuk, rákenjük a diós habot, majd felfordított özgerinc formára helyezzük, nagy lángon megszáritjuk; világosra sütjük.

Krémes**Hozzávalók a hájas tésztához:**

15 dkg liszt
 20 dkg háj
 1 tojás
 só, ecetes langyos víz
 - összekeverjük –

Rétestészta:

25 dkg liszt
 1 tojás
 só, ecet, langyos víz
 - összegyúrjuk –

A rétestésztát kinyújtjuk, rátesszük a kinyújtott hájas tésztát, majd hajtogatjuk a 2. hajtogatásnál pihentetjük.

Legalább 4x hajtogatjuk.

A tésztát előző este készítjük el.

Töltelék:

8 tojás, 8 kanál liszt
 8 dl tej
 1 vaníliás cukor
 20 dkg cukor

A tojás sárgáját habosra keverjük, a 8 kanál liszttel és egy kis tejjel.

A maradék tejet forraljuk fel, rakjuk bele a cukrot és tegyük bele a fenti habos tojásba.

Lassú tűzön főzzük sűrűre, tegyük bele a vaniliát, és ha majdnem kihűlt, rakjuk bele a tojások felvert habját.

Az előző napon elkészített és tepsi tetején vékonyan kinyújtott és megsütött tésztákat (2 db vagy 2-2 db) töltjük meg, a tetejére szórjunk vaníliás porcukrot.

Tartalom:

A nemzetiség múltja és jelene Dunaharasztin; Bevándorlás	2
Német telepések Dunaharasztin	3
Életük az új hazában	4
Tárgyi néprajz; Népviselet Dunaharasztin	5
Népviselet pontos leírása	6
A német nemzetiségű lakosság folklórja; Népszokások, dalok, népünnepek az év során	7
Újév	8
Farsang	9
Húsvét	10
Május 1.	11
Május 16.	12
Karácsony	13
Aprószentek	15
Szokások a családi életben; A születés	16
Az esküvő	17
Az esküvő menete	23
Temetés	26
Disznóvágás	27
Babonák, Hiedelmek	29
Mi svábok, jó magyarok voltunk; Bókkon Lívia esszéje a magyarországi németekről	30
Heti étrend	34
Receptek	35
Tartalom	46