

## GEFLÜGELHALTUNG IN FILKEHÁZA (Auszug)

In früheren Studien hat der Verfasser schon die traditionelle bäuerliche Schweine-, Rind- und Pferdezucht bzw. -haltung in Filkeháza, dem kleinen Dorf im Hegyköz, Komitat Abauj in Nordostungarn bearbeitet. (Jahrbücher XI, XII und XIII 1972—1974 des Herman Ottó Museums). In der vorliegenden Arbeit erläutert er die Geflügelhaltung in der Gemeinde vom Ende des 19. Jahrhunderts bis zu unseren Tagen.

Geflügel wurde von jeder Bauernfamilie gehalten, die Menge wurde von der Grösse der Wirtschaft, in erster Linie von der Anzahl der Getreidesorten bestimmt, eine Rolle spielte aber auch die Lage des Hofes und Gartens. Enten und Gänse wurden wegen der Federn besonders von den Familien mit Mädchen gehalten. Die gemästeten Gänse und Enten wurden zu grösseren Festen verzehrt. In den 50-er Jahren dieses Jahrhunderts änderte sich die wirtschaftliche Bedeutung der Geflügelhaltung. Früher wurden die Hühnchen und Hähnchen meistens für den Verkauf aufgezogen, auf den Markt getragen. Von diesen Einnahmen kleidete die Hausfrau ihre Familie ein. Für den eigenen Verbrauch wurde Geflügel nur zu festlichen Anlässen geschlachtet. Seit den 50-er Jahren verkaufen nur noch die Frauen Geflügel und Eier auf dem Markt, in deren Familie niemand in der Industrie arbeitet, und wo nur der Ertrag aus Ackerbau und Viehzucht die Geldquelle ist.

Unter den Viehställen sind die Hühnerställe am primitivsten und aus schlechtestem Material. Hühner, Enten und Gänse wurden im allgemeinen in gemeinsamen Ställen, aber in besonderen Verschlägen, gehalten. Die ärmsten Familien in Filkeháza hielten ihre Hühner in einer Öffnung in der Erdbank unter der Traufe, im sog. „*kurnyik*“, oder aber in einer mit Erde verschmierten Hühnersteige. Wo viel Geflügel gehalten wurde, wurden Hühnerställe aus Holz gebaut. Die wohlhabenden Landwirte hielten die Hühner auf dem Boden über dem Schweinestall.

Die Grundlage des Geflügelbestandes bildeten die an Ort und Stelle ausgebrüteten Kücken. Die Arbeit schildert ausführlich die Vermehrung, Fütterung und Pflege des Geflügels. Krankes Geflügel wurde von den Frauen auf Grundlage langjähriger Erfahrungen behandelt, irrationale Verfahren kamen auch vor. Hühner wurden vor allen Dingen wegen ihres Fleisches und wegen der Eier gehalten, auf dem Markt verkauft. Neuerdings werden sie auch von der Familie verzehrt, zu schmackhaften Gerichten zubereitet. Zur Osterzeit

werden von den Familien mit Mädchen bunte Eier (ung. *hímes tojás*) gemalt, die sie den Burrchen schenken, die sie mit Osterwasser begiessen. Gänse und Enten wurden wegen ihrer Federn gehalten, Kissen und Federbetten wurden mit diesen Federn gefüllt. Das Federschleissen wurde von den Frauen gemeinsam vorgenommen. Viele Vermutungen und kultische Bräuche knüpfen sich an die Geflügelhaltung.

TIVADAR PETERCSÁK