

- Rápóti J.–Romváry V.*,  
1980. Gyógyító növények. Budapest
- Ruitz I.*,  
1965. A parazsitifjúság társasélete a Bódva-vidéken (1880–1950). Ethn. LXXVI. 572–601.
- Selmeczi Kovács A.*,  
1981. Kézimalmok a Zempléni hegyvidéken. HOM Közl. 19. 116–125.
- Stoličná, R.*  
1976. Kukurica, jej rozšírenie a význam ako jedlej obilniny. Slovenský národopis, 115–122.
- Szinnyei J. (szerk.)*,  
1897–1901. Magyar tájszótár II. Budapest
- Tar E.*,  
1971. A bodroghalmi kenyér. Abaúj és Zemplén népeletéből. 70–76. Sárospatak
- Ujváry Z.*,  
1957. A vadontermő növények szerepe a táplálkozásban az Abaúj-Zempléni hegyvidékeken. Népr. Ért. II. 231–244.

## ANGABEN ZUR VOLKSTÜMLICHEN ERNÄHRUNG IN TORNAÚJFALU

(Auszug)

Die Kleingemeinde Tornaújfalú im einstigen Komitat Torna gehört heute zur Tschechoslowakei und befindet sich im Landkreis Kassa (okres Kosice-vidiek). Ihre Einwohnerschaft, deren Zahl nicht über 400 beträgt, ist ungarischer Nationalität. Auch heute noch leben die meisten von ihnen von der Landwirtschaft. In meiner vorliegenden Arbeit beschäftige ich mich mit der traditionellen volkstümlichen Ernährung des Dorfes sowie mit den darin vor sich gegangenen Veränderungen.

Als erstes stelle ich die Rolle der wild wachsenden Pflanzen bei der Ernährung sowie deren Sammeln und Verarbeitungsweise vor. Dann gebe ich einen Überblick über die Breispeisen. In dem hier untersuchten Gebiet sind verhältnismässig wenig Arten von Breispeisen bekannt. Den Grund dafür, versuche ich zu erklären. Bevor ich auf das Brotbacken eingehe, gebe ich einen Überblick über alles Wissenswerte zum Mehl, wobei von Mahlen und von den Mehlqualitäten die Rede ist. Im nächsten Abschnitt beschäftige ich mich mit den gekochten Mehlspeisen. Hier werden die sog. haluska (dt. Nokken), sztrapacska (dt.: Speise aus Kartoffelmehl), derelye (dt.: Powideltascherln) und die verschiedenen Suppeneinlagen aus Mehl sowie die über Dampf gekochten Klösse erwähnt, welche erst neuerdings in die Ernährungsstruktur dieser Gegend eingedrungen sind.

In meiner Arbeit widme ich der Speisefolge an All – bzw. Festtagen kein gesonder-tes Kapitel. Doch bei einzelnen Speisen zähle ich auf, an welchen Tagen, zu welcher Tageszeit und zu welcher Gelegenheit sie im allgemeinen verzehrt wurden.

In der Zusammenfassung unternehme ich den Versuch die hier untersuchte Gemeinde anhand ihrer Ernährungskultur innerhalb einer grösseren Einheit zu placieren.

Aufgründung der Aussagen in meiner Arbeit passt sich die Gemeinde in die ethnographische Einheit der Landschaft von Nordostungarn, enger genommen des Bódva-Tales ein.

*Mónika Bodnár*