


Fb.-Nr.	Frage dt.	Frage ung.		IPA-Transkription	Schriftspr. Übersetzung
06.7.00	Hauschlachtung	disznóvágás			
06.7.01	ein Schwein schlachten	disznót vágni	↓	[ʃlɔxtə, tɪ 'səʊ: ʃlɔxtə; ɪm 'vɪn:dər, vɑm_mər ksɔxt hət, mɔərjə ʃlɔxtə mər, nɔx hət je:ts kə'vɪst, ɛs tɔ: ə səʊ: kʃlɔxt vɪərt.]	Schlachten, die Sau schlachten, im Winter, wenn man gesagt hat, morgen schlachten wir, dann hat jeder gewusst, dass eine Sau geschlachtet wird.
06.7.02	Wie und mit was wurde früher das Schwein geschlachtet?	Hogyan és mivel ölték régen a disznót?	↓	[tɪ səʊ: ɪs mɪn 'ʃtɛç,məsər kʃtɔɣə vɔər-n; tə 'ʃlɔxt,mɑ:stər ʊn_dɪ 'mənər hɔn_dɪ səʊ: fɔn sɑʃtɑl_rəʊ:skətso:ɣə, nɔx hɔn-zɪzə 'hɪ:gə,vɔərʃə ʊn mɪd_m 'ʃtɛç,məsər tɪ 'kuriçl ɔpkʃni:də.]	Die Sau ist mit dem Stechmesser gestochen worden; der Schlachtmeister und die Männer haben die Sau vom Saustall herausgezogen, dann haben sie sie hingeworfen und mit dem Stechmesser die Gurgel abgeschnitten.
06.7.03	Wie heißt der Mann, der nebenberuflich Schweine schlachtet?	böllér	↓	[tə 'ʃlɔxt,mɑ:stər, tɛs vɔər fil:mɔ:lst ɪ_gə'lɛən-də 'flɑʃhəkər ɔpər je:mənt, tər vɔs fɔn 'sɑ:ʃlɔxtə fɪʃtənə hət ʊn_des 'mɑɣə hət khənə.]	Der Schlachtmeister, das war oftmals ein gelernter Fleischhacker [Metzger], der etwas vom Sauschlachten verstanden hat und das machen konnte.
06.7.04	Wurde das geschlachtete Schwein gebrüht oder gesengt?	Leforrázták-e vagy leégették-e a szórt?	↓	[tɪ səʊ: ɪs pɑɪ uns kə'pri:t vɔər-n, vɑn-zə ɔpkʃtɔɣə vɔ:ər ʊn nɪmɪ kʃtrɑm-bɪt hət, nɔɣ_zzə m_də 'pri:muldər nɑɪ-gəle:çt vɔər-n ʊn ɪs hɑ:s vəsər trufkʃɪt vɔər-n, ʊn nɔx hɔn-zə tɪ səʊ: kə'kratst.]	Die Sau ist bei uns gebrüht worden, wenn sie abgestochen war und nicht mehr gestrampelt hat, dann ist sie in die Brühmulde hineingelegt worden und [dann] ist heißes Wasser daraufgeschüttet worden, und dann haben sie die Sau gekratzt
06.7.05	Wie geschah das Brühen?	Hogy történt a leforrázás?	↓	[mɪm 'khozɔɪɪŋən vɑs-ər ɪs tɪ səʊ ɔpkə'pri:t vɔər-n, ɔvər vɑn_des vɑs-ər fɔn ku:t kə'khozət hət, nɔx hɔn-zə vɛŋ-k khalt vɑs-ər tsu ɔpʃrɛkə nɑɪ.]	Mit dem kochenden Wasser ist die Sau abgebrüht worden, aber wenn das Wasser schon gut gekocht hat, dann haben sie ein wenig kaltes Wasser zum Abschrecken hinein.
06.7.06	Mit was wurden die Borsten abgekrazt? (alte Löffel oder ein haubenartiges Gerät? Wie hieß es?)	Milyen eszközzel távolították el a szórt?	↓	[vɑn_dɪ səʊ: ɔpkə'pri:t vɔ:ər, nɔx hɔn-zə_dɪ 'kraksər_gəprɔxt, fɔn_ər ɑ:zərnə əldə lɛʃl ʊn mɪt 'tənə hɔn-zə_dɪ səʊ: 'səʊ-vər ɔpkəkratst.]	Wenn die Sau abgebrüht war, dann haben sie die Krackser gebracht, eiserne alte Löffel, und mit denen haben sie die Sau sauber abgekrazt.
06.7.07	Was geschah mit den Borsten? Wurden sie vom Bürstenmacher eingesammelt?	Gyűjtötte-e a kefekötő a szórt?	↓	[tɪ 'sɑɪ:hɔ:ər hɔm_mi:ər ɔf tə 'mɪstə kʃmɪsə]	Die Säuhaare haben wir auf die Miste geschmissen.
06.7.08	Holz zum Aufhängen geschlachteter Schweine (Galgen)	Mire akasztják fel a vágott disznót?	↓	[tər 'flɑ:ɪʃrɛçə; - tɪ səʊ: hɔn-zə, vɑn-zə səʊ:vər vɔ:ər, ʊm 'flɑʃrɛçə khɛŋkt]	Der Fleischrechen – die Sau haben sie, wenn sie sauber war, auf den Fleischrechen gehängt.
06.7.09	große Mulde, in der das Schwein gebrüht wird	nagy teknő a disznó leforrázásához	↓	[tɪ 'pri:muldər]	die Brühmulde.
06.7.10	Gerüst, auf das das geschlachtete Schwein gelegt wird (<i>Schraan</i> ,	saroglya, amelyen a vágott disznót felvágják	↓	[vɑn_dɪ səʊ: fɔn je: səʊ-vər vɔ:ər, nɔɣ_zzə ʊm 'flɑ:ɪʃrɛçə khɛŋkt vɔər-n, ʊn tɔət hɔn-zə nɔx tə khɔp rɔpkʃni:də çærʃt,	Wenn die Sau schon schön sauber war, dann ist sie auf den Fleischrechen gehängt worden, und dort haben sie zuerst den Kopf

	<i>Schragen</i>), welches Geschlecht?			nɔx hɔn:zə tə 'pəy:x ɔfkʃni:tə ɔn ələs, tɪ tɛərm ɔn ələs rəʊskənūmə, nɔx ɪz_zə ɪn_dər hɪɛlft fərʃpələ vʊərɪn, tɪ səʊ:, ɔn tɪ 'hɪɛlftə hɔn_zə nɔy_ɔm 'hakʃtok kəle:çt, ɔn tʊərt ɪz_əs 'fla:ɪʃ ɔn əs 'fɪet ɔn ələs hɔɪt fəta:lt vʊərɪn ɔn fərʃni:də vʊərɪn.]	abgeschnitten, dann haben sie den Bauch aufgeschnitten und die Därme und alles herausgenommen, dann ist sie in der Hälfte zerspalten worden, und die Hälften haben sie dann auf den Hackstock gelegt, und dort ist das Fleisch und das Fett und alles halt verteilt worden und zerschnitten worden.
06.7.11	gesamtes Eingeweide eines Schlachtetieres (<i>Ingeweaid</i> , <i>Eingeräbe</i> , <i>Ingerab</i> , <i>Grab</i>)	egy levágott állat belsősege	↓	[ɪŋgəva:t, əs ɪŋ:gəva:t]	Eingeweide, das Eingeweide
06.7.12	Unschlitt, Inschelt, Talg (<i>Inschel</i> , <i>Insel</i> , <i>Inschschlich(t)</i> , <i>Inchlitt</i>) (Die Formen kommen im binnendeutschen Raum vor)	faggyú	↓	[tɪ 'ɪn:sɪ]	<i>Insel</i> 'Unschlitt'
06.7.13	Griebenpresse, Grieben auslassen	töpörtyűprés, töpörtyűt préselni	↓	[tə 'kramɪ, tɪkɛr; tɪ kramɪ 'aʊ:s, tɪkɛ]	der Grammeldrucker; die Grammeln ausdrücken (Grammel =bair., österr. 'Griebe')
06.7.14	Speck, Bauchfleisch, Schinken	szalonna, hasalja, sonka	↓	[tə 'spɛk, tə 'pəy:x, lapə, tə ʃɪŋ-gə]	der Speck, der Bauchlappen, der Schinken
06.7.15	Schwartenmagen (<i>Saumagen</i> , <i>Preßsack</i> , <i>Schwarteginter</i> , <i>-genter</i>)	disznósajt	↓	[tə 'ʃvɔətə, gɪn:dər]	der Schwartengünter (osthess. Mda., vgl. Hessen-Nassauisches Volkswörterbuch)
06.7.16	Zählen Sie Wurstsorten auf, wie sie bei Hauschlachtunge n bereitet werden! (andere Wurstsorten des Fleischhackers, z. B. <i>Salami</i> , <i>Krakauer</i> usw.)	háziilag készített kolbászajták, hurka(a hentes kolbászai)	↓	[mɪər maɪə vɛ:niç vʊəʃt, slotə, friər hɔm_mər 'a: nɛt me: gə,mɔxt; əs raɪn fləɪʃ ɪs fāɪ-n 'ɔpkəmə:lə vʊərɪn ɔn mɪ_ɪ 'phɛfər ɔn 'pəpɪka ɔn salts ku:t tʊəriçkəmiʃt vʊərɪn, tɪ: hɔm_mər ɪn_də saɪ: ɪərə tɪnə tɛərm kʃyl:t, tɛs vān- tɪ 'prɔ:t, vɪɪʃt, ɔn vām_mə_zə ɪn 'ɔ:ʃɪtɔrm kʃyl:t hɔt əvər ɪn rɪnt sə tærm, nɔx hɔm_mər ʃtɪ'fol:dər əvər salā:mɪ_dətsu: ksɔxt. əs 'khopfləɪʃ ɔn dɪ le:vər ɔn hɛərts ɔn so: sax, tɛz_ɪs kə'khɔxt vʊərɪn ɔn 'a: ɔpkəmə:lə vʊərɪn, nɔx hɔm_mər_a əs əʊskətruktə kramɪ_dətsu_gə,mə:lə, ɔn tɛs vān:_dɪ 'hurkə, so: hɔm_mi:ər, 'plu:t, vʊəʃt, əs ɪz_əvər kants ve:niç plu:t nāɪ:khomə. jɛts	Wir machen wenige Wurstsorten, früher haben wir auch nicht mehr gemacht; das reine Fleisch ist fein abgemahlen worden und mit dem Pfeffer und Paprika und Salz gut durchgemischt worden; diese haben wir in die dünnen Därme der Säue gefüllt, das waren die Bratwürste, und wenn man sie in den Arschdarm gefüllt hat oder in die Därme von Rindern, dann haben wir Stifolder (siehe folgende Frage-Nr.) oder Salami dazu gesagt. Das Kopffleisch und die Leber und Herz und solche Sachen, die sind gekocht worden und auch abgemahlen worden, dann haben wir auch manchmal ausgedrückte Grammeln dazu gemahlen, und das waren die Hurka (ung. <i>hurka</i> 'Blutwurst'), so haben wir [zu] Blutwurst [gesagt],

				<p>mayə mər als raʃ-svɪərʃt, vɔ̄ əs plu:t ɔn_dər ɔpkəkħɔxt raɪ-s naɪ-kħomt. nɔx maxə mər nox fon də ʃvɔɔtə ʃvɔɔtə,gɪn:dər.]</p>	<p>es ist aber ganz wenig Blut hineingekommen. Jetzt machen wir manchmal Reiswürste, in die das Blut und der abgekochte Reis hineinkommt. Dann machen wir noch von den Schwarten Schwartengünter.</p>
06.7.17	<p>Was bedeutet <i>Stifulder</i>, <i>Stifoller</i>? (auch eine Wurstorte, welcher Art?)</p>	<p>Ismeri a <i>Stifulder</i> szót és milyen jelentésben (kolbászfajta?)</p>	↓	<p>[tɪ ʃtɪ'fɔl:dər, ti: 'vɔəʃt,sɔətə, vɔs iɕ ʃe-n ksɔkt hɔn:, vɔs mər m_də saɔ: ɪərn 'ɔ:ɔɪʃ,tɔəɪn 'nāɪ,kfɪl:t hɔn:.]</p>	<p>Die Stifolder, [ist] die Wurstorte, die ich erwähnt habe, die man in den Arschdarm der der Sau hineingepfllt hat. [Anmerkung: die deutschen Siedler in der Schwäbischen Türkei, die aus Osthessen, dem Stift Fulda kamen, hießen Stifulder, Stifoller u. ä. Sie brachten das Wurstrezept mit, das nur in einem Punkt geändert wurde, indem man als Gewürz nicht Pfeffer sondern Paprika verwendet. Stichbraten 'Schlachtfest' ist auch osthessisch]</p>
06.7.18	<p>Kennt man eine Wurstart <i>Blunz</i>? Wie ist sie beschaffen?</p>	<p>Ismeri ezt a szót?</p>	↓	<p>[ja, mɪər tun als tɪ plɔ:zə 'a: bə,nutsə, ɔn vɔs halt plaɪpt, nāɪ:,fɪlə. vān ʃvɔɔtəgɪn:dər,sax plaɪpt, nɔx vɪət fɔn tem: nāɪ:,kfɪl:t, vān 'plu:tvɔəʃt,sax plaɪ:pt, vɪət fɔn tem: nāɪ:,kfɪl:t.]</p>	<p>Ja, wir benutzen auch die Blase und füllen hinein, was halt bleibt. Wenn Schwartengüntersach bleibt, dann wird von diesem hineingefüllt, wenn Blutwurstsach bleibt, wird von diesem hineingefüllt.</p>
06.7.19	<p>das beim Schlachtfest im Kessel abgekochte Fleisch (<i>Quell-</i>, <i>Well-</i>, <i>Kessel-</i>, <i>Backefleisch</i>)</p>	<p>a disznótornál az üstben lefőzött disznóhús</p>	↓	<p>[əs 'kretsɪ,fla-ɪ]</p>	<p>das Krözelfleisch [Quellfleisch, vgl. schriftspr. Gekröse]</p>
06.7.20	<p>Gab es den Brauch des Schlächters, dem Kind der Familie ein Würstchen „anmessen“? Was tat er da?</p>	<p>Ismeretes ez a szokás?</p>	↓	<p>[ja:, tɔ: hɔn:zə a: als tə kla:nə khɪnɪ ɔ:gə,məsə əs vɪərʃtjə, nɔx hɔn:zə fɔm tɔəɪn ə ʃtik so m də khin:dɪ ɪərn ksiɕt kʃlɔ:ɣə, kʃlaɪ:dərt ɔn kla:nə vɪərʃtəɪjə_gə,mɔxt fɪər_nə.]</p>	<p>Ja, da haben sie auch manchmal den kleinen Kindern das Würstchen angemessen, dann haben sie von Därmen ein Stück so in das Gesicht der Kinder geschlagen, geschleudert und kleine Würstchen für sie gemacht.</p>
06.7.21	<p>Schlachtfest? (Ablauf? Was wurde gekocht? Bitte die einzelnen Gänge aufzählen! Wer wurde geladen? Unterhaltung?)</p>	<p>disznótor</p>	↓	<p>[tsɔm 'saɪ:,ʃlɔxtə, vān_dɪ fā,mi:lɪ kro:s kə'nūŋk vɔ:ɔr, nɔx hɔn:zə hilf kə,praɪɕt, vān ɔvər ve:niɕ laɪ:t tɔ: vɔəɪn, nɔx hɔn:zə_dɪ kʃvɪstər, tɪ ko:ɪ ɔn tər phətər aɪ:gəlo:də, ɔvər_dɪ 'nɔxpərʃ,laɪ:t, vān sə ku:t vān: mɪnān:, ɔn ti: hɔn nɔx kħolʃə paɪm 'saɔ:,ʃlɔxtə. tɪ vān_a paɪm 'ʃtiɕ,prɔ:də tɔərt. vān_dɪ ɔərvət ʃɔn 'ʃəərtɪɕ vɔ:ɔr, pɪs tɔəɪthi: hɔd_dɪ kħeɕɪn əs 'nɔxtmɔ:l ʃəərtɪxkəprɔxt, nɔx hɔn:zə siɕ</p>	<p>Zum Säuschlachten, wenn die Familie groß genug war, dann haben sie Hilfe gebraucht, wenn aber wenige Leute da waren, dann haben sie die Geschwister, die Godel und den Petter [Patin und Pate] eingeladen, oder die Nachbarsleute, wenn sie gut waren miteinander, und diese haben dann geholfen beim Säuschlachten. Diese waren beim Stichbraten dort. Wenn die Arbeit schon fertig war bisdorthin hat die Köchin das</p>

				<p>'hīksətst ʊn hōn: nɔxtmɔ:l kəsə, təs vɔər dər 'ftiç,prɔ:də. tɔ hadə_zə fon je:drə sʊərtə 'vɪərft tsəm khostə ʊn əs menstməl is sarmə_gə,mɔxt vɔərɪn tsəm 'ftiç,prɔ:də. fɔn 'o:faj vɔ:ər im-ər tsum mɪ'tɔ:kmɔ:l mɪ'tɔ:k,esə tɔ:, kə,khɔxtəs flə-ɪʃ, 'krets,flə-ɪʃ mɪt kre:, 'o:gəmɔxtə kre:, ʊn ɪn də supə saɪn 'lɛ:vər,kne:l aɪ:gə,khɔxt vɔərɪn. təs vɔər nɔx mɪ'tɔ:ks, ʊn o:vəts tɪ vɪərft. nɔ:x tə vɪərft hōn:_zə als krɛpl hī:. 'fɔʃɪŋs,krɛpl ɔvə 'ʃmɛ:ər,krɛpl, fil:mɔls 'tūnst,ɔpst, huts], təs is kəsə vɔərɪn, ʊn dr'paj: hōn: sɪç tɪ la-ɪ-t unə'halə ʊn ksɪŋə ʊn aləhānt 'ftikər fərtse:lt, ɛs mər halt layə khont. fil:mɔlst pɪs tsvel:fi. nɔx saɪ-n a fil:mɔlst tɪ 'ʃpi:sʃtekər khomə, ɔðər ɪz_ŋ 'ʃlɔxt,prɪ:f khomə, nɔx hōn:_zə sɪç mɪt tenə und'halə, ɔðər fɔn je:drə sortə vɔərft ə 'khostpakɛ:tjə tsom:kʃtɛl:t, ɛs tɛæ:r, vɔ ɪ 'ʃlɔxt,prɪ:f kʃri:və hət, ə pɪsjə tsəm khostə khomə is.]</p>	<p>Nachtmahl fertiggebracht, dann haben sie sich hingesetzt und haben Nachtmahl gegessen, das war der Stichbraten ['Schlachtfest']. Da hatten sie von jeder Sorte Würste zum Kosten und das meistemal ist Sarmen [serbokroat. <i>sarma</i> 'Krautwickel'] gemacht worden zum Stichbraten. Von Anfang war immer zum Mittagmahl Mittagesse da, gekochtes Fleisch, Krözelfleisch mit Kren ['Meerettich'], angemachtem Kren, und in die Suppe sind Leberknödel eingekocht worden. Das war noch mittags, und abends die Würste. Nach den Würsten haben sie manchmal Kräppel hin. Faschingskräppel, Schmerkräppel, vielmals Dunstobst [sterilisiertes Obst], Hutzel, das ist gegessen worden, und dabei haben sich die Leute unterhalten und gesungen und allerhand Stücke erzählt, dass man halt lachen konnte. Vielmals bis zwölf. Dann sind auch vielmals die Spießstecker gekommen, oder ist ein Schlachtbrief gekommen, dann haben sie sich mit denen unterhalten, oder von jeder Wurstsorte ein Kostpaketchen zusammengestellt, damit der, der den Schlachtbrief geschrieben hat, ein bisschen zum Kosten gekommen ist.</p>
06.7.22	Wurden die Würste zum Kosten vom Schlächter verteilt?	Szokta-e a böllér a kolbászt kóstolóra kiosztani?	↓	[paɪ uns vɔ:ər kha so:_ŋ kə'praɪx, ɛs tə 'ʃlɔxtər tɪ 'khostvɪərft fə,tə:lt hət.]	Bei uns war kein solcher Gebrauch, dass der Schlachter die Kostwürste verteilt hätte.
06.7.23	Gab es besondere Bräuche, z. B. das Spießstecken oder das Maskieren? Wie hießen sie in der Mundart?	különös szokások a disznótorral kapcsolatban, pl. levélírás, maszkirozás?	↓	ja, fil:mɔlst, vi ɪç ksɔxt hōn:., sãɪn 'ʃpi:sʃtekər khomə un 'ʃlɔxt,prɪ:f is kʃri:və vɔər:n. tɪ 'ʃpi:sʃtekər hōn: sɪç tsʊ 'nūnə ɔvər 'taɪ:v], ɔðər tɪ menər tsʊ 'fra:ə, tɪ fraʊən tsʊ menər o:gətso:yə, ɛs mə sə halt nɛt khen:t.]	Ja, vielmals, wie ich gesagt habe, sind Spießstecker gekommen und [ein] Schlachtbrief geschrieben worden. Die Spießstecker haben sich zu Nonnen oder Teufel, oder die Männer zu Frauen, die Frauen zu Männern angezogen, damit man sie halt nicht kennt.
06.7.24	Was stand in einem solchen Brief? Reime auf die Familienmitglieder? Können Sie dazu etwas sagen?	Mi volt egy ilyen levélnek a tartalma?	↓	höre Tonaufnahme.	
06.7.25	Was bekamen die	Mit kaptak a	↓	höre Tonaufnahme	

	Spießstecker oder die Maskierten?	levélírók vagy a maskurák?			
--	--------------------------------------	-------------------------------	--	--	--