

zu tragen, und die solchermaßen im Laufe langer Jahre angehäuften Bodenschichten trägt gleichfalls dazu bei, den Humus zu nähren, das Erdreich fruchtbarer zu machen. Bei großer Hitze trifft es sich aber auch, daß das Moor sich selbst entzündet und wie Torf brennt. Solche gefährliche Brände pflegt man, wenn sie zu sehr um sich greifen, durch Gräben zu isoliren. Übrigens kommen im Moore nicht nur einzelne Bäume, sondern ganze Weißbuchen- und Erlenwälder vor.



Waldpartie aus dem Eszeker Moor.

Mit der fortschreitenden Einschränkung des Sumpfes beschränken sich auch immer mehr die eigenartigen Beschäftigungen, die das dortige Leben früher begleiteten. Die Moorgrundel ist ein eigenthümliches Kind des Schlammes und wird in den „Moorbrunnen“ und Mulden zur Winters- und Frühlingszeit mittelst mannigfacher Vorrichtungen (Körbe, Hamen, Schoppgarne) in ungeheuren Mengen gefangen, um in Fässern, Rufen und aus Weidenruthen oder Flaschenkürbissen gefertigten Gefäßen auf dem Markte zu Nagy-Károly verkauft oder noch weiter in Gegenden versandt zu werden, wo das Volk zu fasten pflegt. Die Grundel war ein besonders beliebtes Fischgericht der alten ungarischen Küche und noch jetzt kommt zuweilen eine Schüssel „Sauerkraut mit Grundeln“ selbst auf den besten ungarischen Tisch.