

Schwärmerei erhebt. Der Magyare kann sich nicht im Auslande niederlassen, so gut es ihm auch dort ergehen mag, und haben ihn die Verhältnisse gezwungen auszuwandern, so sehnt er sich in der dritten oder vierten Generation schon zurück. Seine Volkslieder sind voll mit diesem schwermüthigen Hindämmern und es ist ein altes Sprichwort, daß „der Magyare sich weinend belustigt.“ Er weint, wenn ihm sein Vaterland einfällt. „Aus meinem Auge rinnt ein Thränenbach deinem Gedächtniß, süßes Vaterland!“ Er beweint sein treuloses Liebchen: „Regen nicht, noch Wolke, nicht einmal im Weiten, doch wird meine Suba (Lodenmantel) naß auf beiden Seiten.“ „Unterm Himmel, rings auf Erden wer kann so verwaist noch werden.“ „Weint das eine Aug' mir, thränt das andere auch mir; weint nur zu mein'wegen, wie der schießende Regen.“ Er weint um seine schwindende Jugend: „Also vergeht mir die Jugend, weinend seh' ich ihr nach.“ Mit seinen Thränen salzt er sich das magere Soldatenbrot: „Weine, Mutter, laß dir rathen, steht dein Sohn bei den Soldaten; einen Todten haßt du täglich, Tag und Nacht drum weinst unsäglich.“ Er beweint die vergangenen rühmlichen Zeiten: „Hörst nicht mehr das Wort Magyar, hin ist hin des Glückes Jahr.“ Er schwellt die Donau an mit seinen Thränen: „Donau, Donau, was ist dein Wasser bitter und so voll dein Graben? Weil bei Preßburg so viel bittre Thränen einst gefüllt ihn haben.“ Diese melancholische Färbung zieht sich durch seine ganze Poesie und ist auch nachzuweisen in seinen öffentlichen Reden, seiner höheren Literatur, seinen Dramen.

Zimmer ist er der Freund der besiegten Partei, niemals jauchzt er mit dem Sieger, stets trauert er mit dem Gestürzten. Und wer sich vom schwermüthig ernstern Gemüthe der ungarischen Race überzeugen will, beobachte den Gottesdienst der Calviner, wenn sie ihre Psalmen singen; ohne daß irgend eine äußere Ceremonie die Phantasie aufregte, entspringt die Andacht aus dem Gemüthe selbst. Der Schuster in Debreczin singt seine Psalmen sogar bei der Arbeit. Die nämliche Andacht finden wir bei den Wallfahrten der Katholiken, besonders an den Bitttagen und in der Charwoche.

Familienleben.

Auch das magyarische Volk betrachtet die Familie als die Grundlage des Staates und hält in deren Kreise Zucht und gute Sitte aufrecht. Söhne und Töchter duzen die Eltern niemals, selbst nicht wenn sie erwachsen sind. Der jüngere Bruder nennt den älteren „bátyám“ und dieser jenen „öcsém“, die Schwestern aber „néném“ und „húgom“, welche Unterscheidung nur die magyarische Sprache besitzt, und diese Benennung bringt solche Rechte zu allgemeiner Geltung, daß z. B. selbst die Reichstagsabgeordneten ihre älteren Kollegen mit „Sie“ anreden, während diese sie duzen. Zur Steigerung der Ehre

wird der Anrede ein „uram“ (mein Herr) oder „asszonyom“ (meine Frau) beigefügt, also „atyám uram“ (mein Herr Vater), „bátyám uram“ (mein Herr älterer Bruder, und in höheren Ständen umgekehrt „urambátyám“), „anyám asszony“ (meine Frau Mutter), „nénemasszony“ (meine Frau ältere Schwester, bei Vornehmen umgekehrt: „asszonyéné“) und hinwiederum: „öcsémuram“ (mein Herr jüngerer Bruder) und „hugomasszony“ (meine Frau jüngere Schwester), während eine Frau die andere sogar „öcsémasszony“ (meine Frau jüngerer Bruder) nennt. „Fiamuram“ (mein Herr Sohn) gebührt nur dem Schwiegersohn, „leányomasszony“ (meine Frau Tochter) ist nur ein Spottwort. Eheleute nennen sich „apjukom“, „anyjukom“ (etwa: mein Väterchen, mein Mütterchen). Die Frau hält ihren Gatten meist in Ehren und bezeichnet ihn Anderen gegenüber gewöhnlich als „az én uram“ (mein Herr) und redet ihn mit Ausdrücken an, wie: „angyalom“ (mein Engel), „galambom“ (meine Taube), „kincsem“ (mein Schatz), „kedvesem“ (mein Lieber) und bei Jüngeren: „muczikám“ (mein Muzschen), „cziczám“ (mein Käzchen), „gyémántom“ (mein Diamant), „rózsám“ (meine Rose), „szerelmem“ (meine Liebe), „lelkem“ (meine Seele), „szívem“ (mein Herz), „tubiskám“ (mein Täubchen), und später dann „öregem“ (mein Alter). Und sehr oft nennen sie sich gegenseitig „fiam“ (mein Sohn), was dem der Sitten unkundigen Frembling zur Verwirrung gereichen kann. Hingegen kann man auch hören, daß der Gatte seine schmähende Ehehälfte „dorombom“ (mein Brummeisen) nennt, dann aber wohlweislich das Weite sucht. Der Titel der Frau ist: „feleség“ (wörtlich: Hälfte), der ehrenvollste Titel, der nicht nur ausdrückt, daß sie die Lebensgefährtin des Mannes, sondern auch daß sie mit ihm gleichberechtigt und innerhalb der Familie in Allem Halbpарт ist. Die Frau nennt den jüngeren Bruder ihres Gatten „kisebbik uram“ (mein kleinerer Herr).

Auf gute Sitte achtet der Magyare scharf. Ehemals war sie auch durch Gesetze gewahrt; Ehebrecher wurden enthauptet, auch eingemauert, und daß dies wirklich geschah, bezeugen zahlreiche romantische Daten. Ein Gesetz des heiligen Ladislaus gibt dem beleidigten Gatten geradezu das Recht, seine ehebrecherische Frau zu tödten, an ihrer Statt eine andere Frau zu nehmen und seine That nur vor Gott zu verantworten. Nach protestantischem Eherecht ist die Ehe auf Grund „unversöhnlichen Hasses“ lösbar und die Eheleute dürfen wieder heiraten.

Übrigens wird die Frau hochgeachtet. Man quält sie nicht mit Eifersucht, man vertraut ihr Wirthschaft, Hauswesen, Küche, Kindererziehung, Dienstbotenzucht an; erwirbt man, so gilt die Frau als miterwerbender Theil. Die Frau hingegen, wenn sie einmal verheiratet ist, wird nie mehr mit ihrem eigenen Taufnamen angeredet, sondern mit dem ihres Gatten: „Kiss Péterné“ (Frau Peter Riß) und nicht z. B. „Kiss Mária“. In der alten ständischen Verfassung war sogar das Stimmrecht auf die Frauen ausgedehnt. Die

adelige Wittfrau konnte bei den Amtsneuwahlen (Restaurationen) mit den Männern zusammen stimmen und den Töchtern sicherte das Gesetz einen Pflichttheil aus dem väterlichen Erbe; bei den Székeln konnte man die Tochter geradezu männlich erklären lassen, wenn die Eltern keinen Sohn hatten, und ein solches Mädchen nannte man „fiuleány“ (Sohntochter). Wer mit seiner Hand das Bein einer anständigen Frau antastete, wurde schwer gestraft, und wer eine Frau raubte, büßte es mit zwölf Stück Jungvieh.

Hingegen hatte das gefallene Mädchen schwere Buße zu bestehen, welche „ekklézsia-követés“ (Kirchenbuße) hieß; es stand dabei in der Kirchenthüre, einen Federnkranz auf dem Haupte. Einer Frau von anstößigem Lebenswandel wurde das Haar abgesehritten und sie wurde gestäubt. Gegenwärtig behandelt man sie schon milder, doch geht die Nachsicht keineswegs so weit, daß diese Art von Frauen eine eigene Welt (oder Halbwelt) bilden könnte; in das gesellschaftliche Leben spielen sie öffentlich nicht hinein, wie in manchen anderen Ländern. In einer kriegerischen Vergangenheit nahmen die Frauen an der Männer Seite sogar an Schlachten theil, so z. B. bei der siegreichen Vertheidigung von Erlau, daher es denn noch heute als Ehrentitel gilt, „ein Erlauer Weib“ genannt zu werden; heutigentags bewegt sich die öffentliche Wirksamkeit der Frauen in der Richtung der Wohlthätigkeit und der weibliche Eifer findet in Kriegszeiten Anlaß, sich bei dem humanen Wirken des Rothen Kreuzes zu bethätigen.

Die Kindererziehung läßt sich der Magyare besonders angelegen sein; er schickt seine Söhne und Töchter zur Schule und nährt und kleidet sie gut; er ehrt und schätzt auch die Volksschullehrer. Noch im ersten Drittel des Jahrhunderts bestand die Sitte, für die Lehrer der Reihe nach in allen Häusern zu kochen, worauf ihnen das fertige Mahl durch zwei Bettelstudenten (mendikás diák) in einem großen Korbe an einer über die Schultern gelegten Stange überbracht wurde; die ärmeren Häuser schossen das Erforderliche zusammen: das eine lieferte die Knödel, das andere das gefüllte Kraut, das dritte die Pflaumentäschchen, je nach Übereinkunft. Dieser Brauch ist seither abgekomen und man bezahlt bar.

Man pflegt die Kinder auch in Tausch zu geben, indem man magyarische Knaben in deutsche Ortschaften schickt, von wo man dafür deutsche in die magyarischen Häuser versetzt. An beiden Orten wird das Tauschkind wie ein Familienmitglied gehalten und so entsteht häufig zwischen magyarischen und deutschen Tauschgeschwistern ein Band geistiger Verwandtschaft und dauert lebenslang fort. Und dabei eignet sich jedes die nothwendige fremde Sprache ohne alle Mühe an. Dieser Gebrauch ist auch jetzt noch überall im Schwange.

Die Zusammengehörigkeit der Familien erstreckt sich manchmal auf eine ganze Stadt oder gar auf das Comitatus, was mit einem lateinischen Worte nexus genannt wird.

Einzelne Familien von großer Ausdehnung halten so innig zusammen, daß sie durch gegenseitige Vorschubleistung ganze Comitate, Städte, Gemeinden sozusagen umspinnen, ja sich sogar über die Puzzten erstrecken, und zwar ist dies nicht nur bei den adeligen Classen der Fall. So gibt es ein Comitat, das wegen seiner Schafzucht berühmt ist und in dem das urwüchsigte Geschlecht der Schafhirten eine so fest geschlossene Raste zu bilden vermag, daß dort ein aus fremdem Comitate zugereister Schafhirt nicht einmal als Knecht Unterkunft findet; in diesen Bund hineinzuheiraten ist für den Fremden vollends unmöglich. Diese ganze Classe von Schafhirten, welche sich auf Tausende beläuft, steht unter einer eigenen Familien-Oberherrlichkeit, welche richtet, straft, belohnt, Stellen vergibt, Waisen und Kranke versorgt und das Erworbene nach Verdienst vertheilt. Solche Familien-Disciplin geht dann stufenweise bis zu den Familien des Hochadels hinauf und bildet einen der stärksten Rittes, welche die magyarische Nation zusammenhalten. Zur Ergänzung des Familienlebens gehört noch die Gastfreundschaft, eine hervorragende Tugend des magyarischen Volkes. Das Hausthor des magyarischen Landwirthes steht immerdar offen, damit der Gast einkehren könne, und dem gern gesehenen Gaste nimmt man das Rad vom Wagen weg und versteckt es, damit er länger bleiben muß, man kocht und bäckt ihm auch, was gut und theuer ist, man stopft ihn mit Speise und Trank, und wenn er vom vielen Essen die „magyarische Krankheit“ bekommt, schmiert man ihm den Rücken, um den „esömör“ zu vertreiben, und steckt ihn in ein Federbett, und wenn er dann Abschied nimmt, füllt man ihm auch noch Schnappsack und Feldflasche mit Wegzehrung. Und es ist niemals vorgekommen, daß ein magyarischer Hauswirth von dem Fremden, der bei ihm abgestiegen, Bezahlung angenommen hätte. „Iß, darbe nicht wie zu Hause!“ — „Greifen Sie zu, essen Sie, es kommt nichts mehr nach.“ — „Er soll auch seine Weihnachten haben!“ Das sind so stehende volksthümliche Redensarten, und hat dann die magyarische Hausfrau den Gast todtenöthigt und zu Schanden traktirt, bittet sie ihn noch um Verzeihung für den geringen Imbiß.

Das Heim der Familie findet noch eine wichtige Ergänzung in der Küche. Sie ist auch keineswegs zu verachten. Der eigene Tisch ist selbst für den Stadtmenschen eine Sparkasse. Jede Frau ist ein Alchymist und kann auf ihrem Herde Gold kochen; in der Hand der guten Hauswirthin liegt das Gedeihen des Hauses; „Heim“ und „Heimat“ sind die nämliche Idee. Die wohlzubereitete, schmackhafte Nahrung ist mit ein Grund dessen, daß der magyarische Stamm die größte Kriegstüchtigkeit und die ausdauerndste Arbeitskraft besitzt. Denn der beste Hausarzt ist die Ehefrau und die beste Apotheke der Herd; sie heilen die Übel im vorhinein.

Jedes Klima, jedes Volk, ja jedes Jahrhundert hat seine eigene Speiseregul. So auch jede Nationalität und Confession. Calvinist und Lutheraner fasten niemals; Papist

und Griechen halten zwar auf Fastenspeisen, thun aber auch darin ein Übriges; ernstlich und ausgiebig fastet der Russe (Griechisch-Nichtumirte); der Walache ist äußerst genügsam; der Jude (des niederen Volkes) darbt.

Die magyarische Küche hat es zur wahren Kunst gebracht, welche auch größtentheils in das „süddeutsche“ Kochbuch übergegangen ist.

Die Speisegewohnheiten zur Zeit des Matthias Hunyady finden sich bei Galeotti interessant beschrieben. „Bei den Magyaren wird jede Speise in Brühe aufgetragen; Fleisch, Fisch und Wildbraten haben jedes seine eigene Tunke, welche stark mit Zimmt, Ingwer, Pfeffer und Safran gewürzt ist. Jedermann bedient sich aus einer gemeinsamen Schüssel, und zwar ohne Gabel, indem er die Stücke mit den Fingerspitzen aus der Schüssel holt und dann mit seinem Messer bißweise zer Schneidet. Dabei werden die Hände mit Safran besudelt und auch die Kleider beträufelt. König Matthias selbst aber wußte nach diesem Gebrauche aus der Schüssel zu essen, ohne je seine Hände zu beschmutzen, obgleich er an dem Tischgespräch lebhaften Antheil nahm.“ Hundert Jahre später brachten die geladenen Gäste schon sämmtlich Messer, Gabel und Löffel, in den Stiefelschaft gesteckt, zum Mahle mit. Die Vornehmen trugen sie in silbernen Kapseln.

Die Beschaffenheit der magyarischen Küche vor zweihundert Jahren ist nach einem damals gedruckten Kochbuch zu beurtheilen, dessen Vorrede übrigens bemerkt, daß es nur für die anständige Mittelklasse berechnet ist. Die meisten Speisen sind heutzutage nicht einmal mehr dem Namen nach bekannt, umsoweniger sind diese Namen zu übersehen. Suppe und Gemüse fehlen, das Mittagessen beginnt mit dem Rindfleisch. In der ganzen Namensliste der Speisen und Gewürze ist ein einziges Wort noch jetzt gebräuchlich. Neun Zehntel dieser Ausdrücke (wie Despot-Brühe, Hydra-Brühe, Luther-Tunke, Rosafen-Tunke u. s. w.) sind in keinem Wörterbuch mehr aufzufinden. Desto heftiger empören sich Phantasie und Magen, wenn man die Zubereitungsart der Speisen liest. Pfeffer, Kalmus, Mohn, Ingwer, Safran, Muskatnuß, Gewürznelken, Mandeln, Rosinen, Meerrettig, grüner Knoblauch und pour la bonne bouche ein paar Tropfen spiritus vitrioli mit Rosenwasser gemengt spielen eine große Rolle — überdies gar kein Salz und desto mehr Honig und Zucker. Salbei, Krauseminze, Pimpinell, Boretsch, Bertram, Körbelkraut sind häufige Zuthaten, ja bei einer Speise kommt sogar Indigo vor. Dieser ist denn doch heutigentags nicht mehr gebräuchlich. Für die berühmten „gezupften Krapsen“ (marczafánk), mit denen weinende Kinder begütigt werden, mischte man geröstete Mandeln mit Tragant, streute Stärkemehl darauf, mengte Eier dazu, tauchte das Ganze in Weide, färbte es mit Scharlach und verklebte es mit Goldschaum. Auch diese Krapsen mögen sehr gut sein für Einen, der sie mag. In den späteren Jahrhunderten änderte sich der Geschmack.

Ein Gedicht vom Ende des vorigen Jahrhunderts (die „Hungaria in parabolis“ des Anton Szirmaj) schildert ein magyarisches Gastmahl folgendermaßen:

Um Ehr' aufzuheben mit seinem Schmause,
Bestellte bei Zeiten der Herr vom Hause
Sechs Wirthinnen stramm herein vom Lande,
Die saß zu kochen und backen imstande.
Zwei gingen flugs ans Kuchenbacken,
Vier thaten mit Kochen sich weidlich placken.
Jene bucken Kolatschen und weiße Becken,
Geslocht'ne Strigel, Scharrbrötchen und Feuerflecken,
Krautstrudel ohne Zahl wurden gewickelt,
Tropfenstrudel mit Kapri zerstückelt,
Mit Mohnbeugeln füllte sich mancher Trog,
Unter Strauben und Füllkrapsen der Tisch sich bog.
Blätterkuchen und Oblatengebäck
Reihten sich in Ordnung zu gutem Zweck.
Mitten im Hofe hatten sie aufgestellt
Aus vier hohen Plachen ein luftig Gezelt;
Darin war zum Kochen gebaut der Herd,
Dabei Kleinholz gehackt und stets gemehrt.
Da tummelten sich die vier Köchinnen, die sinken,
Hackmesser, Kochlöffel thäten blinken,
Da rupfte man Gänse, Puten, Kapaun'
Und Spanferkel waren gestochen zu schau'n.
In Töpfen zweihenkelig brodelte das Kraut,
Auch die Grüte puffte und spritzte gar laut.
Die Eine zum Kapaun die Nudeln schnitt gleich,
Die Andre für Täschlein walzte den Teig,
Die Dritte in Pfeffer that Knoblauch zerstückten,
Die Vierte schnitt Speckstreifen zum Spicken;
Das gehört auch zu Lämmernem und Kuttelfleck,

Hat auch bei Würzbrühe seinen Zweck.
Im Bertram die zarten Lämmer verbleiben,
Das Kalb nach Herrenbrauch kriegt Citronen-
scheiben,
Aus Schweinsfüßchen kochten sie Sulz, gar steifen,
Auf Flachserschüsseln thäten sie Reibgerste häufen.
Die Eine hackte Schinken ganz klein
Und kocht' sie in saure Schnitterbrüh' ein.
Kalbskopf mit Semmelwürfeln und Rahm,
Schweinskopf mit Essigkren zustande kam.
Gansbügel mit Grüte, Hühner mit Stachelbeer,
Maß-Enten mit Schwarzbrüh' gelangen gar sehr.
Und jeglich Gericht gewürzt mit Safran war,
Manch eines mit Salbei, ja mit Rosmarin gar.
Reichlich that Pfeffer und Ingwer man streu'n,
Weil Würze der Art das Geblüte macht rein.
Weißbraten briet am Spieß, Nierenbraten auch,
Vom Rind beides, Ficassée am Roste nach Brauch.
Von den Schweinsrippen troff das Fett herunter,
Spanferkel am Spieße drehen sich munter.
Mit Knoblauch gespißt gab es Schöpferücken,
Auch Gänse voll Lederäpfel in Stücken.
In den Kropf wurde dem Buterhahn
Weiches Panadelbrod als Fülle gethan.
Wildpret war keines vorhanden,
Was sonst noch an Braten da gestanden,
Sind prächtige Kalbsziemer gewesen, —
Aus den Nieren machte man Pofesen
u. j. w. u. j. w.

Die magyariſche Küche unſeres Jahrhunderts finden wir folgendermaßen geſchildert:
„Die Küche iſt der größte Raum im Hauſe; ſie hat einen großen mit offenem Kamin verſehenen Herd, auf dem oben und unten Feuer brennt; oben kocht man, unten bäckt man Kuchen. Aus den prasselnden Scheitern ragt der vielhaktige Feuerbock hervor und stützt das eine Ende des Spießes, an dem sich der Truthahn dreht und bräunt, durchstoßen mit einem Pfeil, der „die Seele der Gans“ heißt. Statt der Drehmaschine dient ein Junge vom Ackerdienst. Um das Feuer her stehen brodelnde Töpfe, halb bedeckt mit glasirten Thondeckeln. Abseits vom Feuer befindet sich ein eiserner Dreifuß, darauf ein flaches

Zhongefäß mit Blechdeckel; darüber und darunter Blut. In dieser Pfanne brät gewiß das Gegenstück des Strudels, der soeben dort auf jenem ausgezogenen Tische dünngedehnt wird, indem zwei Mädchen von zwei Seiten her jede ein faustgroßes Stück gekneteten Teig so lange ausdehnen, bis er den Rand des untergelegten Tischtuches erreicht, so daß ihn eine altrömische Messalina als tunica vitrea anlegen könnte. Dann wird er von der magharischen Hauswirthin mit Eier, Rahm, Mandeln und Rosinen bestreut, zusammengerollt, wie eine Schlange in die Bratpfanne hineingeringelt und an langsamem Feuer braunroth gebacken. Ein anderes Mädchen schürt mittlerweile rings um die Lehmverschlußplatte des unter dem Herd befindlichen Backofens die herausgezogene Blut zusammen und im heißen Ofen werden die hoch aufgegangenen Kuchen gar; und wieder eine andere Magd zerkleinert mittelst des halbmondförmigen, mit zwei Handgriffen versehenen Hackmessers auf kreisrunder Brettschüssel einiges Fleisch, das bestimmt ist, mit Reis gemischt in Krautblätter eingewickelt zu werden. Ein Bursche stößt Pfeffer in einem Mörser, groß wie eine Kanone, ein flinkes Stubenmädchen peitscht mit einer Ruthe aus Messingdraht im zinnernen Becken schneeweißen Eierschaum, dessen man zum Breikoch bedarf. Die Oberköchin selbst ist überall und nirgends, sie leitet das ganze Concert; sie begießt den erröthenden Truthahn mit Fett, das in den untergestellten Steingutteller zurückträufelt, sie bestreut den Strudelteig erst mit dem trockenen, dann mit dem feuchten Zubehör, verkostet mit dem hölzernen Kochlöffel die heißen Speisen und beurtheilt, was ihnen noch fehlt, sie verfügt über Pfeffer- und Salzbüchse, Paprikadose und Muskatnußbüchse, sie läßt dem Ofen nachhelfen, untersucht die immer brauner gewordenen Kuchen, ob nicht ihre untere Fläche anzubacken droht, sie beklopft das Untertheil des Gugelhupfs, controlirt den Strudel, indem sie mit der spatelförmig endenden Gabel in das brodelnde, wurstförmige Gebilde hineinstochert, sie trifft ihre Auswahl unter den mancherlei schmucken Kupfer-, Blech- und Holzwerkzeugen; das Krapfenblech, der Sporn für die Teig-Täschchen, das zierliche Kuttelfleckmesser, das Hohlhippeneisen, der Prügelkrapfenstock, für jedes kommt seine Zeit. Die größte Kunst aber ist es, und viel Übung gehört dazu, die Mehlspeise für die Suppe mit einem großen Schneidmesser strähnzwirnsdünn zu schneiden.“ U. s. w. u. s. w. In Siebenbürgen gab es wieder eine andere Kochkunst und Speiseart, die wir auf Grund der Monographie Apors bei der Beschreibung Siebenbürgens erörtern werden; dort hat sich die Kunst des Kochens und Anrichtens und der Anordnung von Gastmählern völlig zu einer Wissenschaft entwickelt.

Es gibt nationale Speisen und Gebäcksarten, welche im ganzen Lande berühmt und begehrt sind, aber nach der besonderen Art einer Gegend zubereitet werden. Solche sind die geflochtenen Bengel von Debreczin, der Debrecziner Strudel und Leibkuchen, zwei Arten Kecskeméter Strudel, der siebenbürgische Blätterkuchen, das Klausenburger Germgebäck,

die Szegediner „Tarhonya“ („geriebene Gerstel“), die Topfenfladen von Szentes, das Weißbrod von Miskolcz, Debreczin und Komorn, die Preßburger Mohnbeugel, die in jeder Gegend anders gearteten „Fogatschen“ und Brezel, dann die verschiedenen Berühmtheiten an Fleischwaaren, Würsten, Salami und Rauchfleisch, durch welche sich Debreczin, Klausenburg und Kaschau auszeichnen und die sämmtlich Zeugniß ablegen für die gesunde Leibesbeschaffenheit der Consumenten. Das niedere Volk magyarischen Stammes verbraucht im allgemeinen viel Pflanzennahrung und kein Volk hat so vielerlei Mehlspeisen als das magyarische, das Sauerkraut aber heißt im Volksmunde geradezu „das Wappen Ungarns“ und es geht darüber die Sage, ein Mönchlein Namens Káp habe den Samen dazu aus Asien mitgebracht, daher „káp hozta“ (Káp hat es gebracht) = káposzta, d. h. Kraut. Zum Preise dieses Nationalgerichtes scheint auch der alte Volksreim gedichtet zu sein:

„O du gesegnetes Sauerkraut!
Im Paradies bist du gebaut!
Selig, der dir die Bratwurst angetraut!“

Hingegen heißt es: „Hirsebrei ist keine Speise“, obgleich dieses Sprichwort durch den berühmten „Hajduckenbrei“ und den im Lied verherrlichten „umgekehrten Hirsebrei“ widerlegt wird, der „Hochzeits-Hirsebrei“ aber ein unvermeidlicher Bestandtheil jedes Hochzeitsmahles ist.

Glaube und Irreligion.

Unter den Gemüthseigenschaften des magyarischen Volkes ist vor Allem das religiöse Gefühl zu erwähnen, das sich mit dem Streben, durch Beobachtung zur Aufklärung zu gelangen, und mit humaner Duldung paart. Es leben in Ungarn sieben Glaubensbekenntnisse nebeneinander, zuweilen mehrere einträchtig in der nämlichen Stadt, in dem nämlichen Dorfe: Römisch-Katholische, Griechisch-Unirte und Orthodoxe, Evangelische des Helvetischen und Augsburger Bekenntnisses, Unitarier und Mosaische, und jede Confession hat ihr eigenes Vermögen, die römisch-katholische einen großen Kirchenbesitz und überdies jede ihre Selbstbesteuerung. Von diesen sind die Anhänger Calvins ausschließlich magyarisches Volk. Das calvinistische Bekenntniß ist unter den Völkern des Ostens so weit vorgeedrungen, als magyarisch gesprochen wird. Darum heißt es auch im Volksmunde „die magyarische Religion“. Sie schmückt ihre Kirchthürme statt des Kreuzes mit einer vergoldeten Kugel und einem Stern darüber, oder mit einem kupfernen Hahn.

Alle magyarischen Anhänger sämmtlicher Confessionen bekennen sich aber gemeinsam zu einem Glauben: zu dem an den „Gott der Magyaren“. Haben sie wohl diesen Gott der Magyaren noch aus Asien mit sich gebracht? Sowie das magyarische Volk einsah, daß es,