

**Zeitschrift:** Jahrbuch des Bernischen Historischen Museums  
**Herausgeber:** Bernisches Historisches Museum  
**Band:** 47-48 (1967-1968)

**Artikel:** Alacahöyük : ethnographische Skizzen eines anatolischen Dorfes  
**Autor:** Dostal, Walter / Brunner, Hans-Ulrich / Geering, Mathias  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1043440>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 17.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

ALACAHÖYÜK:  
ETHNOGRAPHISCHE SKIZZEN EINES  
ANATOLISCHEN DORFES

Ergebnisse einer Feldübung des Seminars für Ethnologie der Universität Bern

VORWORT

Das in dieser Schrift vorgelegte Material stellt eine Zusammenfassung von Informationen dar, die bei einer im Jahre 1968 durchgeführten Exkursion mit Studenten der Ethnologie nach Alacahöyük erhoben werden konnten. Für die Wahl dieser Ortschaft entschloß ich mich auf Grund meiner Eindrücke einer Studienreise durch Zentralanatolien im vorhergehenden Jahre. Als Aufgaben dieser als Teamarbeit konzipierten Feldübung wurden das Studium der Wirtschaftsstruktur und das Anlegen einer Sammlung landwirtschaftlicher Gerätschaften gewählt. Die Sammlung war als ein Beitrag des 1965 an der Universität Bern neugegründeten Seminars für Ethnologie für die Jubiläumsausstellung «Ackerbau und Ackerbaugeräte aus dem Vorderen Orient» der Ethnographischen Abteilung des Bernischen Historischen Museums, die anlässlich seines 75jährigen Bestehens eröffnet wurde, gedacht. Es ist uns natürlich bewußt, daß die Ergebnisse eines so kurzen Aufenthaltes von nur 14 Tagen an diesem Ort fragmentarischen Charakter haben. Die Berechtigung, die vorliegende Skizze zu veröffentlichen, ergibt sich aus dem derzeit unbefriedigenden Stand der Ethnographie der Türkei, wie ihn *U. Johannsen* in ihrem instruktiven Artikel dargestellt hat. Daher sollte unser Material als eine Ergänzung zu der von *H. Z. Koşay* veröffentlichten ethnographischen Studie über Alacahöyük betrachtet werden.

Um den Gefahren einer Fehlbewertung zu entgehen und um Mißverständnissen vorzubeugen, sind einige quellenkritische Bemerkungen nötig. Die ethnographische Informationsqualität wird im wesentlichen durch zwei Faktoren limitiert: 1. durch den relativ kurzen Aufenthalt von 14 Tagen in diesem Dorf und 2. durch die Verwendung von Dolmetschern. Das Manko des ersten Faktors wurde ausgeglichen durch die überraschend große Kooperationsbereitschaft der Bevölkerung. Zunächst erwies sich die Zugehörigkeit der Bevölkerung von Alacahöyük zum Orden der Bektashis insofern als außerordentlich günstig, als die Lehre Bektashiya eine tolerante Haltung Christen gegenüber fordert. Andererseits kam uns die Regenzeit zu-statten, die Feldarbeiten weitgehend unmöglich machte. Auf diese Weise bot die Informationserteilung den Bauern einen willkommenen Anlaß für ihren Zeitvertreib.

Etwas nachteilig wirkte sich der Einsatz von Dolmetschern aus; beide Herren, *Osman Hizir* und *Ibrahim Toker*, Studenten der Germanistik an der Universität Ankara, haben jedoch maßgeblichen Anteil an den vorliegenden Ergebnissen.

Die hier publizierten Informationen sind demnach größtenteils nicht durch Beobachtungen verifiziert. Ausgenommen davon sind die Abschnitte über die Landwirtschaft, da Herr *E. Klaey*, stimuliert durch diese Exkursion, sich im Jahre 1969 sechs Wochen in Alacahöyük aufhielt und die Aufzeichnungen über dieses Teilgebiet und die landwirtschaftliche Gerätschaft überprüfen und ergänzen konnte. Bei dieser Gelegenheit filmte Herr *E. Klaey* einige landwirtschaftliche Arbeitsabläufe. Von seinem Filmmaterial wurde folgende Einheit in die *Encyclopaedia Cinematographica* (Göttingen) aufgenommen: «Vorderasien, Anatolien – Weizendrusch mit Dreschschlitten».

Für die Förderung unseres Vorhabens haben wir Herrn Generaldirektor *Hikmet Gürçay*, Herrn Dr. *Selâhattin Çetintürk* und Herrn Dr. *Hamit Z. Koşay*, Ankara, Herrn *Wahdi Hatay*, Kulturattaché der Türkei in Bern, Herrn Botschafter *Arturo Marcionelli* und Herrn Dr. *D. Chenaux-Repond*, Botschaftssekretär der Schweizerischen Botschaft in Ankara, sowie Herrn Dr. *Robert L. Wyß*, Direktor des Bernischen Historischen Museums, zu danken.

Unser Dank gebührt Herrn *Hans Schwarzenbach*, Kunstmaler, sowie seinen Schülern, den Damen *Käthi Bütikofer*, *Fränzi Brönnimann*, *Verena Felber* und den Herren *Niklaus Messerli*, *Christoph Mürger*, *Fritz Schärer*, *Mario Somazzi* und *Csaba Tolcsvai*, für die Anfertigung der Zeichnungen; Frau *Ruth Pizzinato* für das Schreiben der Manuskripte, sowie Herrn *Karl Buri*, Photograph.

Schließlich habe ich folgenden Institutionen und Firmen unseren Dank auszusprechen, durch deren großzügige finanzielle Hilfe und das gezeigte Verständnis unser Projekt realisiert werden konnte:

Anonym	E. Kolb AG, Göttingen
AMAG Bern	Gebr. Loeb AG, Bern
Bernischer Hochschulverein	E. Messer AG, Sissach
M. Blaser, Rüdltigen	Migros-Genossenschaft Bern
Bucher-Guyer AG, Niederweningen	OLMA, St. Gallen
Buler S. A., Lengnau	Philips AG, Zürich
CARBA AG, Bern	Sandoz AG, Basel
Christen & Co. AG, Bern	Saphirwerk Nidau
Ebauches SA, Grenchen	Schweizerische Mobiliar, Bern
Hero Conserven, Lenzburg	Schweizerische Seidengazefabrik Thal
Hypothekarkasse des Kantons Bern	H. Tschudin, Grenchen
H. Hürlimann, Wil (SG)	«Zürich» Versicherungsgesellschaft, Bern

*Walter Dostal*

## INHALTSÜBERSICHT

<i>Einleitung</i> Walter Dostal .....	194
<i>Dorfanlage und Hausbau</i> Hans-Ulrich Brunner / Mathias Geering .....	197
Dorfanlage .....	197
Architektur und Hausbau .....	200
Beschreibung einzelner Gebäude .....	207
<i>Dorfstruktur – Soziale Ordnungen – Subcultures</i> Walter Dostal .....	215
<i>Struktur der Landwirtschaft</i> Ernst J. Klaey .....	233
Gliederung der Wirtschaft: Ein Überblick .....	233
Klima und Bodenbeschaffenheit .....	241
Bodenbearbeitung .....	244
Aussaat .....	252
Meliorationen .....	254
Erntetechniken .....	259
Drescharbeiten .....	260
Die Feldfrüchte .....	276
Gärten und Gemüseplantagen .....	282
Obstbau und Rebenkulturen .....	288
Viehzucht und Tierhaltung .....	293
Verwendung der Arbeitstiere / Transport .....	306
Herstellung von Nahrungsmitteln und Speisen .....	308
<i>Materielle Kultur</i> Ernst J. Klaey .....	319
A. Bodenbearbeitungsgeräte .....	320
B. Erntegeräte .....	326
C. Geräte zum Dreschen und Worfeln .....	332
D. Transport .....	338
E. Haushaltgeräte .....	351
F. Holzbearbeitungsgeräte .....	358
G. Viehzucht und Tierhaltung .....	359
H. Weberei und Spinnen .....	362
J. Amulette und Glücksbringer .....	365
Verzeichnis der Objekte und Abbildungen .....	373
<i>La structure religieuse</i> Sanaoullah Sana .....	377
Introduction .....	377
La secte 'alavite à Alacahöyük .....	377
Superstitions et croyances para-religieuses .....	382
Pratiques en relation avec la religion .....	385
<i>Literaturverzeichnis</i> .....	389
13	193

## EINLEITUNG

WALTER DOSTAL

Das Dorf Alacahöyük liegt in der Provinz Çorum und gehört zum Amtsbereich des Kaimakam von Alaca. Das gegenwärtige Siedlungsmuster wird durch die im Jahre 1935 erfolgte Umsiedlung des alten Runddorfes in das rezente Siedlungsareal geprägt. Diese Aktion wurde durch weiträumige archäologische Ausgrabungen auf dem Areal des früheren Dorfes veranlaßt. Eine der hauptsächlichen Folgen dieser Umsiedlung war die Auflösung der alten Siedlungsstruktur. Formal betrachtet, finden wir heute anstelle des Runddorfes eine Art von Straßendorf, das 150 Häuser aufweist. Die Einwohnerzahl beläuft sich auf etwa 1000<sup>1</sup>. Das Siedlungsgebiet wird von einem Feld- und Weidengürtel umschlossen. Nach mündlichen Angaben mehrerer Informanten benötigt man etwa 1½ Stunden für die Umgehung des gesamten Dorfareals. Genauere Zahlen über den Umfang der dem Dorfe zuzurechnenden Feld- und Weideflächen waren möglicherweise aus Gründen der Steuerbemessung nicht zu erhalten. Die Grenze des Dorfgebietes verläuft den folgenden Punkten der lokalen Topographie nach: Ardialik Tepesi–Kalnkaya Köyü–Fatih Penare–Botzepe–Çamlık–Değirmen–Karalık Çesme–Alihoç Deresi–Saraçözüyolu–Kaynar Çeçmesi–Gülücen Tepesi–Teknetaş. Wenn wir eine Gliederung Alacahöyük's vornehmen, stellen wir heute, bedingt durch die oben angedeutete Umsiedlung, zwei Hälften fest: die Restsiedlung des alten Dorfes (acagi mahalle) und das eigentliche neue Dorf (eski-yeni-köy). Das letztere ist in folgende Viertel unterteilt: das Unterdorf (yukari mahalle), das Mitteldorf (orta mahalle) und das Oberdorf (tepe mahalle). Im Mitteldorf sind die wichtigsten öffentlichen Institutionen, die 1942 erbaute Schule, die Moschee und der Gendarmerieposten, gelegen. Im Unterdorf befindet sich ein türkisches Bad. Für das dörfische Gemeinschaftsleben sind die 5 Kaffeehäuser wichtig, die allerdings nur von den Männern frequentiert werden.

Ein weiteres Merkmal der gegenwärtigen Siedlungsstruktur sind die drei Friedhöfe des Dorfes. Die beiden älteren erreicht man in etwa 15 Gehminuten. Sie bergen die Gräber zweier Bektaschi-Heiliger, Azizedede (Aziz Velioglu) und Velidede (Ahmetoğlu). Die dritte Ruhestätte liegt am Rande des Oberdorfes.

In der unmittelbaren Umgebung von Alacahöyük breiten sich die relativ geschlossenen Siedlungsgebiete von Kurden und Tscherkessen aus<sup>2</sup>, die das ethnische Milieu

<sup>1</sup> Koşay, S. 45. Die Volkszählung von 1935 ermittelte für Alacahöyük 82 Häuser mit 469 Einwohnern.

<sup>2</sup> Kurdische Dörfer: Gökpinar, Kuskişla, Tutluca, Değimenöro, Cırçır, Mazıbaşı, Köyunoğlu, Çıkhasan, Mustafa Çelebi, Dudukle, Bekaroğlu, Kadideresi, Köpsen, Pindikli, Kilavuz, Belpinar, Elicehe, B. Güllücek, K. Güllücek, Küçükötan, Büyüktotan, Miciklar.

Tscherkessische Dörfer: Mahmudiye, Kumuzlar, Sultan Köy, Gökvercu, Sancı, Seyitnizam, Altumtas, Cemilbey Nahiye, Sanliosman, Dudukluk, Tugcu, Feruz, Kirkdilim, Kula, Sazdeğirmeni, Ertoğrul.

der türkischen Bewohner unseres Dorfes kennzeichnen, wobei diese aber kaum Beziehungen zu diesen beiden Ethnien unterhalten. Eine Erklärung dafür ist in den Erfahrungen zu suchen, die man vor allem mit den Tscherkessen während des Ersten Weltkrieges und in den unmittelbar darauffolgenden Zeiten der Wirren machte.

Sowohl die Einzelinterviews wie die Gruppengespräche zum Thema «Dorfgeschichte» offenbarten ein sehr fragmentarisches historisches Wissen der Informanten, aber gerade die bruchstückhafte Bewahrung des Überlieferungsgutes deutet eindrücklich die realistische Situation dieser im Wandel stehenden Gesellschaft an. So bestand, um hier ein Beispiel zu nennen, unter den Dorfältesten keine Einigkeit darüber, welche Linien der ältesten Siedlerschicht zuzurechnen wären. Halil Kose, mit 95 Jahren der älteste Mann im Dorfe, gab folgende Reihung der eingewanderten Gruppen an: Melanaoğlu – Bekiroğlu – Eskibekir – Koseoğlu; ein anderer, Riza Aslan, reihte folgendermaßen: Melanaoğlu – Ticiroğlu – Eskiri Bekirler; in Gruppengesprächen ermittelten wir eine weitere Version: Melanaoğlu – Osusoğlu – Çurukoğlu – Gencelioğlu (später Cenc Ali genannt). Es besteht also lediglich ein Konsens darüber, daß die Linie der Melanaoğlu zu den frühesten Siedlern zählt. Alle von uns ermittelten Informationen stehen im Gegensatz zu der von Hamit Koşay berichteten Überlieferung: «Die Einheimischen erinnern sich, daß der erste Siedler in Huyuk ein Mehmet Bey, Sohn des Dekli aus der Gegend von Tosya war, der vor etwa 200–300 Jahren gekommen sei»<sup>3</sup>. Zur Person Mehmet Bey wurde uns mitgeteilt, daß dieser ein späterer Zuwanderer gewesen sei und nicht das Dorf begründet hätte.

Wenn wir die rezente orale Tradition betrachten, finden wir sie von zwei Hauptthemen beherrscht: die Übergriffe der tscherkessischen Nachbarn und die Erinnerung an die tristen wirtschaftlichen Zustände vor der Umsiedlung.

Während des Ersten Weltkrieges und in der frühen Nachkriegszeit litten die Bewohner von Alacahöyük außerordentlich unter den Überfällen der tscherkessischen Räuber, die sich aus Deserteuren des in Auflösung begriffenen osmanischen Heeres rekrutierten. Die Abwesenheit der wehrfähigen Männer von Alacahöyük bot zu diesen Plünderungen der Ortschaft wiederholt Gelegenheit. Diese Bedrohung seitens der Tscherkessen fand erst ein Ende, als es Atatürk gelang, die inneren Verhältnisse in der jungen Republik zu stabilisieren. Diese Vorkommnisse haben nachhaltig die inter-ethnischen Beziehungen zwischen den Tscherkessen und den Türken bestimmt, die ihren Ausdruck u. a. auch in der Heroisierung des Türken Kördede gefunden haben, der angeblich aus Gründen der Revanche vorwiegend in tscherkessischen Dörfern sein Unwesen trieb. In der lokalen Überlieferung ist Kördede als eine türkische Robin-Hood-Gestalt lebendig.

Das tradierte Wissensgut zum zweiten Thema, das ein sehr düsteres Bild der wirtschaftlichen Verhältnisse im Dorfe vor der Umsiedlung entwirft, ist ethnologisch in-

<sup>3</sup> Koşay, S. 45.

sofern interessant, als hier deutlich die Fiktion von den «guten alten Zeiten» widerlegt wird. Die darin erkennbare Grundtendenz, die positive Bewertung des wirtschaftlichen Wandels, läßt uns die gegenwärtige Stellungnahme der Bewohner von Alacahöyük zum politischen Geschehen besser verstehen: ihre zustimmende Einstellung zu der von Atatürk begründeten Landreform<sup>4</sup> und ihr Engagement zu der heute aktiven Halk Partisi (Volkspartei)<sup>5</sup>. Überdies weisen die Auswertungen zu diesem Thema auf eine hohe Leistungsmotivation hin. Zum Kern der Erzählungen: Die Mehrzahl der Dorfbevölkerung war so arm, daß mangels an Zugtieren die Felder nicht bebaut werden konnten. Daher sahen sich viele Männer gezwungen, als Knechte (*azaplek*) in den Dienst der wenigen Reichen des Dorfes zu treten. Trotz der niederen Entlohnung gelang es einigen, durch konsequente Sparmaßnahmen die für die Feldbestellung unentbehrlichen Tiere zu kaufen und im Laufe mehrerer Jahre dadurch wirtschaftlich unabhängiger zu werden. Eine entscheidende ökonomische Besserstellung wurde aber erst durch die Zuwendung seitens der Regierung erreicht, die den einzelnen Familien im Zusammenhang mit der Umsiedlungsaktion zugestanden werden mußte.

Zur Frage der Religionszugehörigkeit soll hier lediglich erwähnt sein, daß die Bewohner unseres Dorfes der muslimischen Gruppe der 'Alawiten angehören und Mitglieder des Bektaşî-Ordens sind.

<sup>4</sup> Vgl. *Lewis*, S. 275, 408–472; *Spencer*; *Christiansen-Weniger*, der in seiner allgemeinen Darstellung allerdings Angaben über die lokalen Varianten vermissen läßt.

<sup>5</sup> In Alacahöyük dominiert die Halk Partisi (Volkspartei), während die zur Zeit regierende Adelet Partisi (Gerechtigkeitspartei) angeblich mit nur 75 Stimmen bedacht wurde. Die Tatsache, daß in Alacahöyük die Oppositionspartei die Majorität erhielt, hat für die Bevölkerung insofern nachteilige Folgen, als die Vertreter der Regierungspartei keinen Anlaß für eine besondere Förderung sehen.

## DORFANLAGE UND HAUSBAU

HANS-ULRICH BRUNNER / MATHIAS GEERING

### DORFANLAGE

Die Häuser von Alacahöyük gruppierten sich ursprünglich um einen Hügel. 1935 wurde aber im Rahmen von großangelegten archäologischen Ausgrabungen einer bedeutenden hethitischen Tempelsiedlung der größte (südliche und südöstliche) Teil des Dorfes abgebrochen und der Hügel abgegraben. Während der darauffolgenden Umsiedlung unterstützte der Staat die Dorfbewohner beim Aufbau eines neuen Dorfes längs der Straße, welche von der Kreisstadt Alaca her am Fuße des Ausgrabungshügels vorbei in südlicher Richtung nach Sungurlu führt. Nur eine Gruppe von Häusern am nordöstlichen Ende des Hügels, die zum alten Dorfe gehörten, blieben bestehen. Aus diesen Gründen findet man heute kein eigentliches Dorfzentrum, d. h. einen Platz, um den sich öffentliche Gebäude wie Gendarmerie, Beratungs- und Teehäuser und eine Moschee gruppieren. Die Hauptstraße, die von Alaca nach Sungurlu führt, übernahm weitgehend diese Funktion (vgl. Plan S. 199).

An der Südseite der Hauptstraße befindet sich nur eine Reihe von Gebäuden. Dahinter liegen die von Baumgruppen gesäumten Gärten und die kleinen, permanent bewässerten Felder. Die Bewässerungskanäle werden von den Brunnen des Dorfes und von den Bächen mit Wasser versorgt. Den Gärten schließen sich große Acker- und Weideflächen an, die kein eigentliches Kanalsystem mehr aufweisen. Auf diesen weiten, sanft gewellten Feldern wachsen Bäume und Sträucher beidseitig an den Ufern von Kanälen und Bächen.

Nordwärts, die Hügelzone hinauf, erstrecken sich die Häuser der Siedlung in lockerer Anordnung auf einer Nagelfluhunterlage, die nur geringe oder gar keine Humusschicht aufweist und daher auch kaum bewachsen oder kultivierbar ist.

Die auf dem Plan eingezeichneten Staubstraßen sind weder gepflastert noch mit Steinen ausgelegt und laufen in unzählige Fußpfade aus, die einander schneidend sich zwischen den Häusern durchschlängeln und sich an den Dorfrändern endgültig verlieren.

Die Teehäuser, ein kleines Museum, das Schulhaus und der Polizeiposten liegen am Nordrand der Straße ziemlich dicht beieinander. Die Moschee befindet sich an der Südseite der Straße gegenüber dem Ausgräberhaus.

Die größte im Dorf entspringende Quelle wurde nach der Umsiedlung mit finanzieller Hilfe des Staates in unterirdischen, metallenen Wasserleitungen gefaßt. Sie liefert den fünf Hauptbrunnen des Dorfes Wasser. Mehrere kleinere Quellen

sind durch hölzerne Röhrensysteme mit je einem Brunnen verbunden. Die größeren Brunnen haben zwei oder drei Becken, aus denen das Wasser in teils von den Bauern ausgehobenen Gräben, teils vom Wasser ausgespülten Rinnen in die Bewässerungskanäle der am Südrand der Straße gelegenen Gärten und in kleine Bäche fließt, die durch die weiten, südlich der Siedlung gelegenen Acker- und Weideflächen führen.

### *Die Verbreitung der Haustypen im Dorf*

Es gibt hauptsächlich Gebäude mit einem Stockwerk (1), mit zwei Stockwerken (2) und solche, die nicht nach der herkömmlichen, dörflichen Methode gebaut wurden (3).

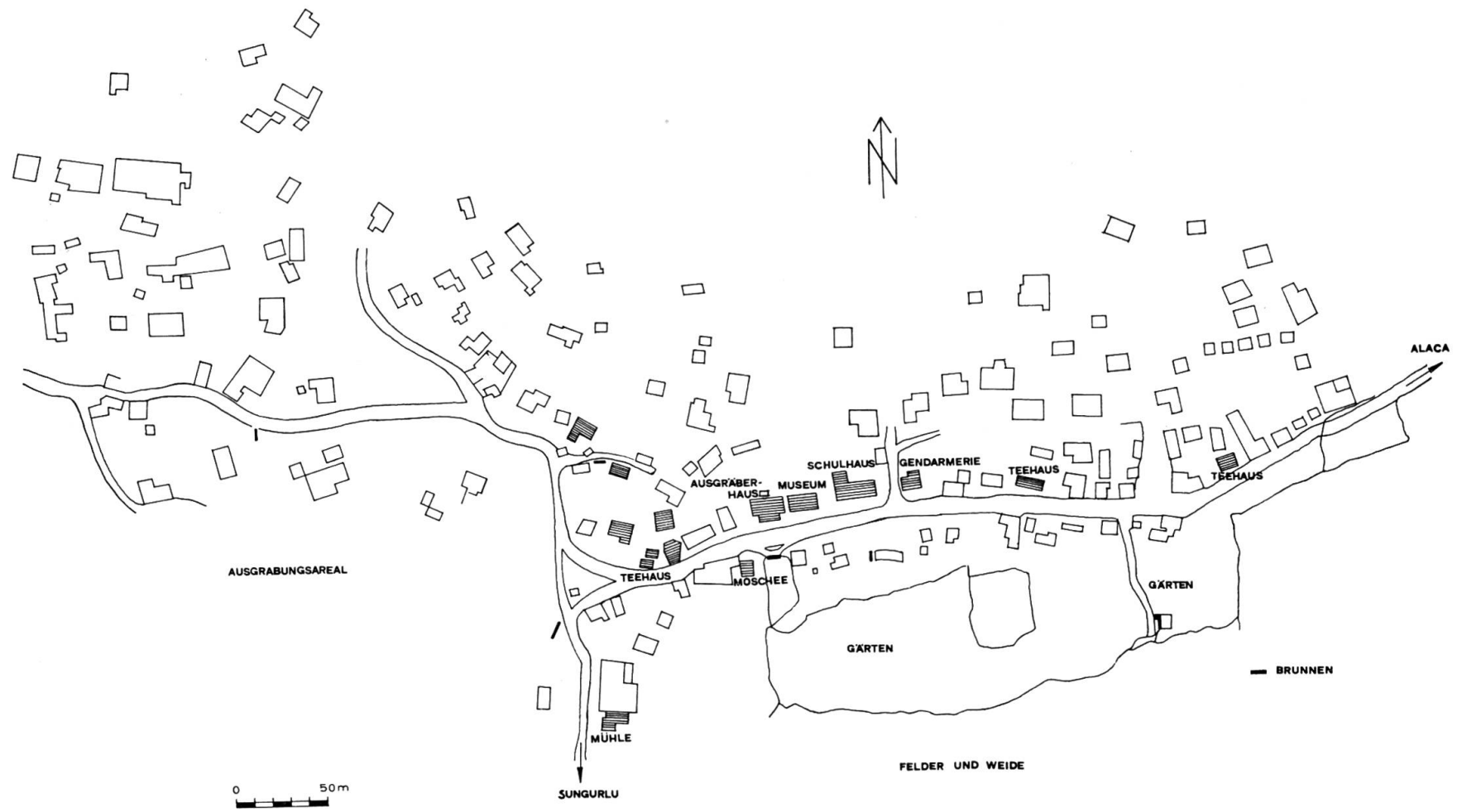
Zu (1). Die Mauern sind aus Stein oder Lehmziegeln und durch ein Flach- oder Giebeldach abgedeckt. Die Ställe stehen entweder abgerückt oder sind direkt mit dem Wohnhaus verbunden. Das Verbreitungsgebiet dieses Haustyps erstreckt sich vom Nordwesten des Dorfes, wo sich die größten Höfe dieser Art befinden, nach Osten. Am südlichen Rand des Dorfes stehen an der Hauptstraße nur einige kleine Hütten dieser Bauart.

Zu (2). Auch hier bestehen die Mauern aus Stein und Lehmziegeln, meistens aber schließt sie ein Giebeldach ab. In Bauernhäusern dieser Art befindet sich im Untergeschoß immer der Stall und die Scheune. Im Obergeschoß wohnen die Leute. Dieses ist erreichbar durch eine niedrige Steintreppe, wenn es an einem Abhang und der Eingang seitlich an der Steigung liegt (der Stall ist z. T. in die Erde eingegraben), oder über eine Holzstiege, wenn es vom geebneten Hofplatz aus betreten werden soll. Diese zweigeschossigen Gebäude finden sich am häufigsten zu beiden Seiten der Hauptstraße, seltener im übrigen Dorf.

Zu (3). Zu diesem Haustyp gehören die öffentlichen Gebäude: Das Schulhaus, der Polizeiposten, das Museum und das Ausgräberhaus. Ein kleines Motel gegenüber dem Schulhaus soll demnächst fertiggestellt werden. Diese Häuser weisen aus Backstein gebaute Mauern und ziegelgedeckte Giebeldächer auf. Sie werden bei den Erläuterungen über den Hausbau nicht weiter berücksichtigt.

Die Grundrisse der Wohnungen zweigeschossiger Häuser unterscheiden sich nicht von denen der eingeschossigen. Die Raumaufteilung entspricht folgendem Schema: Ein Wohnkomplex besitzt mindestens vier Räume: Küche, Speicherraum, Korridor und Schlafzimmer. Größere Familien benötigen zwei oder mehr Schlafzimmer. Ein Korridor trennt Küche und Speicherraum. Das Schlafzimmer ist häufiger dem Speicherraum angeschlossen als der Küche.

Der Wirtschaftskomplex umfaßt folgende Räumlichkeiten: Scheune, Viehstall, eine Backstube, die zugleich als Hühnerstall dient, und einen Schuppen oder Unterstand, der zum Versorgen der Werkzeuge gebraucht wird. Bei der Raumaufteilung fällt auf, daß die Scheune nur durch den Stall betreten werden kann. Zweigeschossigen Häusern ist ein besonderer Anbau für die Backstube und den Unterstand angefügt.



Alacahöyük: Planskizze (Zeichnung: H. U. Brunner)

## ARCHITEKTUR UND HAUSBAU

### *Hausbau (Planung)*

In Alacahöyük leben mehrere Maurer (usta). Einige führen oft auch Arbeiten von Zimmerleuten und Tischlern aus und lernen ihr Handwerk von klein auf bei ihrem Vater oder einem Verwandten. Sie verlassen für eine gewisse Zeit ihr Dorf und sammeln anderswo neue Erfahrungen. Die meisten Maurer bewirtschaften nebenberuflich noch ein Stück Land zur Versorgung des Haushaltes mit den wichtigsten Nahrungsmitteln.

Vor dem Bau seines Hauses bespricht der Bauherr mit einem Maurer die Anlage des Hauses. Mit der Hilfe von einem oder zwei weiteren Maurern und einem oder zwei Gehilfen (işçi oder amele) wird das Haus gebaut. Auch die Hilfsarbeiter sind Bauern, die nur am Hausbau teilnehmen, wenn die Arbeit auf dem Felde es zuläßt. Der Lohn eines Maurers beträgt 30 Lira, der eines Handlangers 10 bis 12½ Lira pro Tag. Ist das Wetter günstig und steht alles Material bereit, beträgt die Bauzeit eines mittelgroßen Hauses (Zwei bis drei Zimmer, Küche, Stall und Scheune) ungefähr einen Monat. Sobald der Dachstuhl des Gebäudes fertiggestellt ist, befestigt man einen Hundeschädel an einem Balken.

Nach Beendigung des Hausbaus läßt der Besitzer des neuen Hauses seine Freunde und den Baumeister zu einem reichlichen Mahl ein und feiert bei Wein und Raki.

### *Bauetappen*

#### Fundament (temel)

Die Tiefe der Fundamentgräben hängt von der Beschaffenheit des Grundes ab. Bei einem festen Grund wird die Erde etwa einen Meter tief ausgehoben, bei lockerem Boden gräbt man entsprechend tiefer. Die Breite der Gräben liegt für die Außenmauern zwischen 70 und 80 cm, für die Innenmauern bei 50 cm. Damit der Schacht einigermaßen gerade verläuft, erfolgt der Aushub mit Hilfe einer Richtschnur.

Sind alle Fundamente gegraben, opfert der Gründer des Hauses je nach Vermögen ein größeres oder ein kleineres Tier und läßt dessen Blut in die Gräben fließen. Hinterher wirft man ein paar Münzen (früher Silbermünzen) bis zum Wert von einer Lira hinein. Zur Ausmauerung der Fundamentgräben dienen Steine, die bis zur Höhe des Grundes, manchmal ein wenig darüber hinaus reichen.

#### Mauerwerk

Die Bauleute verwenden entweder Steinmauern (taş duvar) oder Lehmziegelmauern (kerpiç duvar) mit Holzfachwerk (iskedos) für größere Gebäude, oder Lehmziegelmauern ohne Fachwerk für kleine Bauten, wie z. B. Toiletten.

In der Regel sollten die Außenmauern, ob sie nun aus Lehmziegeln oder Steinen bestehen, eine Dicke von etwa 60 cm aufweisen. Bei Steinhäusern entspricht die

Mauerdicke dieser Regel, bei vielen andern jedoch wird die Frontwand (mit Türe und Fenstern) aus Lehmziegeln erstellt und hat eine Breite von oft nur 30 cm.

Das Untergeschoß (der Stall) von zweigeschossigen Häusern wird aus Stein gebaut und seine Decke mit dicken Pfählen abgestützt. In Alacahöyük stellten wir nur ein zweigeschossiges Haus fest, dessen Untergeschoß nicht aus Stein, sondern aus Lehmziegeln und Holzfachwerk besteht. Der Bauherr geht beim Errichten des Obergeschosses je nach Gutdünken vor. Manchmal mauert er alle Wände aus Stein, oft dagegen aus Lehmziegeln. Die Konstruktion der Innenwände erfolgt anders. Sie werden nur aus Lehmziegeln gebaut und sind mit wenigen Ausnahmen 20 bis 30 cm breit. Lehmziegelmauern lassen sich leichter verputzen als die Löcher aufweisenden Steinmauern.

Das Material für die *Steinmauern* liefert ein Steinbruch, der ungefähr eine Fußstunde nördlich von Alacahöyük liegt. Dort werden Steine mit Dynamit losgesprengt, mit großen Eisenhämmern gebrochen und auf Ochsenkarren zum Bauplatz gebracht, wo der Maurer sie während des Einbaus durch Schläge mit dem Spitzhammer (küllük) fugengerecht zuhaut.

Die *Lehmziegelmauern* und das *Holzfachwerk* entstehen wie folgt: Die Maurer legen viereckige Balken (tapan) von etwa 40 cm Breite und 20 cm Höhe auf die Fundamente. Senkrecht zu den Balken erstellen sie an allen Ecken und längs den Wänden im Abstand von zwei Metern, unter Berücksichtigung von Fenster- und Türöffnungen, ebenfalls viereckige Balken (direk). Ihre Querschnittsmaße betragen 10 × 15 cm. In halber Höhe der «direk» bringen die Erbauer schräg zu den «tapan» führende Ver-

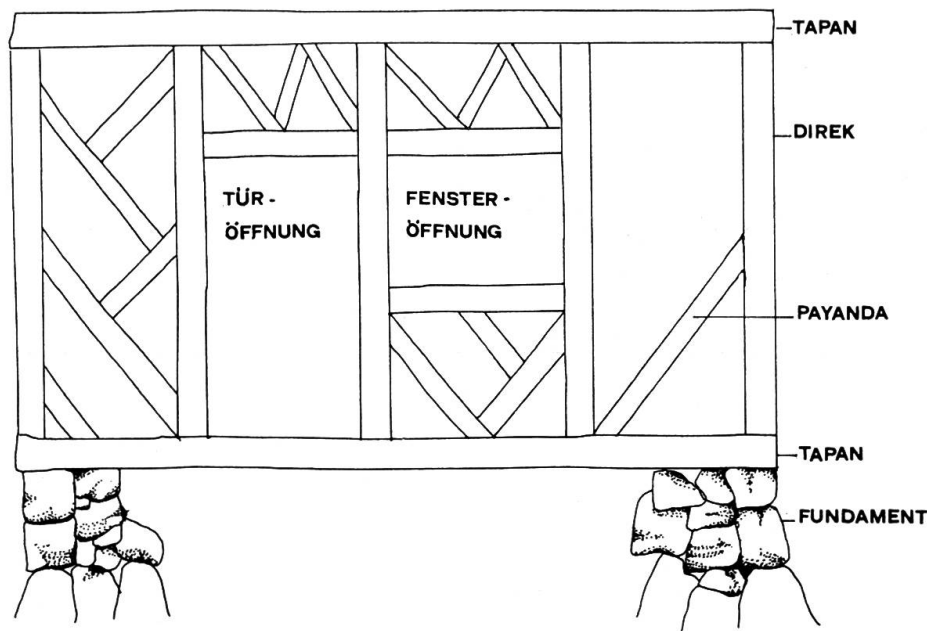


Abb. 1. Balkenwerk

strebungsbalken (payanda) an. Auch ihre Querschnittsmaße betragen  $10 \times 15$  cm. Für die geplanten Tür- und Fenstergesimse nageln die Bauleute zwischen die «direk» waagrechte Balken und verstreben das ganze Gerüst mit den Schrägbalken. Das Fundament wird oben durch Balken, ähnlich jenen, die auf dem Fundament liegen, abgeschlossen (Abb. 1).

*Balkenverbindungen*: Die Maurer arbeiten beim Zusammenfügen der Balken nicht mit Keilen, sondern nageln die Hölzer zusammen. Nur wo Balken eine wichtige Stützfunktion ausüben, verwenden sie genormte Balkenverbindungen, die hier kurz aufgezeichnet werden sollen:

Abbildung 2 zeigt einen Stützbalken, auf welchem zur besseren Gewichtsverteilung der auferlegten Querbalken ein kurzer Balken (celik) liegt. Bei einer eventuellen

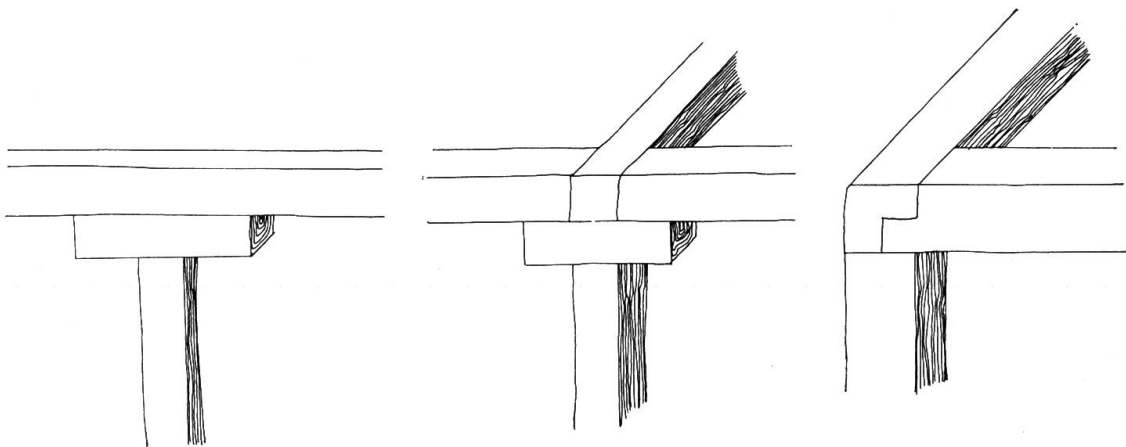


Abb. 2-4. Balkenverbindungen, Verzapfung

weiteren Aufstockung wird unter den nächsten senkrechten Stützbalken erneut ein «celik» gelegt (Abb. 3). Der «celik» kann auch beim Zusammentreffen mehrerer Balken eine größere Auflagefläche bilden. Die Bauleute verzapfen im rechten Winkel anliegende, horizontale Balken. Sie mauern dann das Holzgerüst mit dreieckigen, viereckigen und speziell beim Einbau zugeschnittenen Ziegeln aus (Abb. 4).

Die Grundstoffe zur *Ziegelherstellung* bilden Erde, Wasser und Häcksel (zerkleinerte Strohhalme). Einer Mischung aus Erde und Wasser fügen die Maurer Häcksel bei, und zwar eine Handvoll für eine Quantität, die für vier Ziegel ausreicht. Der Mörtel, der zur Bindung dient, enthält keinen oder nur sehr wenig Häcksel.

Nach einer sorgfältigen Vermischung von Erde, Wasser und Häcksel wird die Masse in die hölzerne Ziegelform mit mindestens drei, höchstens aber vier Unterteilungen (kerpiç kalıbı) geschüttet. Jede dieser Unterteilungen mißt etwa  $15 \times 30 \times 15$  cm. Den Mörtel drückt ein Maurer in die am Boden liegende Ziegelform und streicht sie mit einer Maurerkelle glatt. Um die nassen Ziegel freizubekommen, hebt

er die Form ein wenig hoch, schüttelt die Ziegel heraus und läßt sie an der Sonne trocknen. Eine weitere Ziegelform besteht aus einem Kasten, der in zwei quadratische Formen geteilt ist.

### Dachwerk

Neben den traditionellen Flachdächern werden in Alacahöyük seit etwa dreißig Jahren ziegelgedeckte Giebeldächer gebaut. Die Träger des *Flachdaches* sind quer zur Längsrichtung der Zimmer gemauerte Rundhölzer, meist abgeschälte Pappelstämme (kirma). Der Abstand von einem zum andern mißt etwa 50 cm, ihr Durchmesser 20 cm. In ärmeren Häusern werden anstelle der runden Stämme Bretter verwendet, die mit der Schmalseite nach oben gemauert sind. Quer über die «kirma» legen die Erbauer Holzknüppel, Strauchwerk oder Holzschindeln. Das dichte Gewirr von Ästchen und Blättern hindert die darüber gepflasterte Lehmörtelschicht daran, herunterzufallen. Die Lehmdecke besteht aus folgenden drei Schichten:

1. Auf dem Astwerk verstreichen die Maurer einen Lehmörtel, der sehr viel Häcksel enthält (karmaç).
2. Darüber streuen sie eine dünne Schicht trockener Erde (gömlek = Hemd).
3. Das Ganze decken sie mit einer Schicht salzhaltiger, bläulicher Erde (çorak doyla) ab, die das Wasser abhält.

Zum Abschluß werden die drei Schichten mit einem zylinderförmigen Stein (logtaş, Abb. 5) so fest gewalzt, daß sie nach dem Trocknen eine steinharte Masse

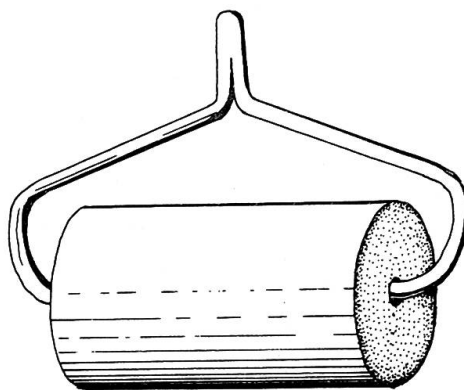


Abb. 5. Walzstein (logtaş)

bilden. Nach der Fertigstellung des Daches bleibt die Walze oft oben liegen, damit sie bei eventuellen Ausbesserungsarbeiten gleich zur Hand ist. Ihre Länge beträgt ungefähr 50 cm, ihr Durchmesser etwa 30 cm.

Während der Großteil der Gebäude im Dorf mit den traditionellen Flachdächern versehen ist, weisen die neueren öffentlichen Bauten und die Wohnhäuser einiger

reicherer Bauern *ziegelgedeckte Giebeldächer* auf. Ein solches Dach ist für einen anatolischen Bauern sehr kostspielig, da er die Ziegel nicht selbst herstellen kann, sondern zu relativ hohen Preisen in den Großöpfereien der Städte erwerben muß (aus diesem Grund werden auch nur die Wohnhäuser mit Ziegeldächern versehen, auf keinen Fall jedoch angebaute Ställe und Schuppen).

### Böden und Verputz

Bei der Herstellung der *Zimmerböden* wird mit der Maurerkelle eine Masse aus Erde, Wasser und Häcksel auf den geebneten Boden gestrichen und geglättet. Darauf streut der Maurer noch einmal ein paar Hände voll Häcksel und läßt es trocknen. Stallböden bestehen meist nur aus gestampfter Erde. Neuere Gebäude weisen Betonböden auf, u. a. das Teehaus von Izmet.

Der Maurer streicht mit Häcksel vermengten Mörtel mit einer Maurerkelle auf und glättet ihn mit einem speziellen Brett (*mala*). Steinmauern werden nicht verputzt. Die Außenwand erhält alle zwei Jahre einen neuen Verputz: frischer Mörtel wird auf die alte, rissige Schicht aufgeworfen und verbindet sich sofort mit ihr. Diesen Außenputz überzieht der Maurer mit einem Kalkanstrich mit einer breiten Bürste. Für das Verputzen der Innenwände mischt er dem Mörtel keinen Häcksel bei. Auch die Innenwände werden mit einer Kalkschicht versehen.

Als Wandbemalung sind besonders Blumen beliebt. Die Verzierungen werden einfach «Blumen» (*çiçek, çiçek*) genannt. Sie bestehen aus einem Stiel, an dessen einem Ende sich eine Blüte befindet. Vom Stiel zweigen Blätter und mehrere andere Stiele ab, die ebenfalls Blüten tragen. Anstelle einer Blüte tritt unter Umständen eine faustgroße Vertiefung, die mit Stroh oder Heu gefüllt ist. Die Länge dieser Blumen beträgt 70 bis 80 cm. Krokus ist eine der beliebten Blumenarten, und seine Darstellung gilt als Amulett (*nazarlık*).

Um den Rahmen von Fenstern und Türen zu befestigen, mauern die Bauleute Holzkeile mit freistehenden Schnittflächen in die Seitenwände der Öffnungen und nageln die Rahmen auf. Die Holzkeile heißen *takoz*. Die Fensterrahmen (*kasa*) sind durch kreuzweise angebrachte Holzleisten (*bölme*) unterteilt. Die Scheiben werden eingekittet. Kleine Öffnungen in einfachen Häusern und die Fenster in den Ställen haben keine Glasscheiben.

### Einrichtungen

Zu den festen Einrichtungen in den meisten Häusern zählt ein Webstuhlgerüst, das in Fensternähe permanent aufgestellt ist<sup>1</sup>. Die Bauernhäuser in Alacahöyük be-

<sup>1</sup> Webstühle fertigt der Tischler in Auftrag an, selten stellen die Bauern sie zum Teil selbst her. Bekannt sind der senkrechte und der waagrechte Webstuhl (*cufralık*). Beide lassen sich in einem im Raum verstreuten Rahmengestell einbauen.

Das Weben stellt eine wichtige Nebenbeschäftigung der Mädchen und Frauen dar. Sie weben hauptsächlich im Winter, wenn kaum landwirtschaftliche Arbeiten zu verrichten sind. Mädchen,

sitzen keine Kanalisation oder Installationen mit fließendem Wasser. Die eingebauten Einrichtungen beschränken sich auf den Kamin und eine Trockentoilette.

Der *Kamin* befindet sich in der Küche und dient als Kochherd. Die Seitenwände der Feuerstelle werden 60 cm hoch aus zwei Reihen Lehmziegeln gebaut. Die vorderen beiden Wandteile schließt der Maurer ab, indem er Lehmziegel trapezförmig zuschneidet und sie zu einem Bogen vermauert. Diesen Bogen überbaut er mit besonders zugeschnittenen Ziegeln derart, daß sich am höchsten Punkt des Bogens eine Ebene bildet. Den Rest des Kamins baut er aus normal geformten Ziegeln. Die Kaminöffnung führt ohne Nischen und Mauervorsprünge bis zum Dach, und eine ausgediente Amphore ohne Boden schließt sie ab.

Am Boden eines mit einem Kamin versehenen Zimmers befindet sich eine Öffnung für einen unter dem Boden verlaufenden Schacht, welcher der Feuerstelle Luft zuführt. Eine Steinplatte deckt den Schachteingang zur Hälfte ab. Der Schacht (*avgın*) verläuft gerade etwa 25 cm tief, hat eine Breite von 30 cm und ist mit Steinen ausgekleidet.

Die *Toiletten* liegen entweder 5 bis 30 m hinter dem Haus oder sind vom Hauseingang entfernt an einem Schuppen oder Stall angelehnt. Die kleinen, bis zwei Meter hohen Häuschen bestehen aus Lehmziegeln ohne Holzgerüst und sind oft mit einem Lehm- oder Knüppeldach gedeckt. Der Eingang wird selten durch eine Türe verschlossen.

1. Anlage: Am Boden liegen zwei senkrechte Schächte von ungefähr 60 cm Durchmesser 1 m voneinander entfernt. Die Tiefe des einen beträgt 2,5 m, die des andern 1 m. Vom Boden des letzteren führt ein leicht abfallender Schacht zum andern. Der seichte Schacht, wie auch der abfallende Schacht und der untere Teil des tieferen sind mit kleineren Steinbrocken, so gut es geht, ausgekleidet und der obere Teil des langen Schachtes mit Erde gefüllt. Eine Ableitung scheint hier nicht nötig zu sein, denn die Fäkalien treten durch die poröse Steinauskleidung in die Erde.

die das Handwerk von der Mutter oder der Schwiegermutter erlernen, beginnen im allgemeinen mit fünfzehn Jahren zu weben.

Zum Verspinnen von Schaf- und Ziegenwolle, sowie von Hanffasern verwendet man die Kreuz- und Rundspindel. Nur wenige Familien im Dorf besitzen ein Spinnrad, das entweder vom Dorftischler hergestellt oder auf dem Markt in der Stadt erworben wurde. Gelegentlich leiht ein Besitzer eines Spinnrades es an einen Nachbarn.

Die gebräuchlichsten Erzeugnisse der Hausweberei sind Kissenüberzüge aus schwarzer Baumwolle und farbiger Schafwolle, Getreidesäcke und Decken aus Hanf und Wolle und Teppiche (*kilim*). Die verwendeten Mustervorlagen sind im ganzen Dorf bekannt und verbreitet. Die Wahl ihrer Reihenfolge und Farben steht der Weberin frei. An Strickarbeiten gibt es Handschuhe und Socken aus farbiger Wolle.

Die Webereierzeugnisse dienen in erster Linie dem Hausgebrauch und als Aussteuer der Mädchen. Seltener werden Säcke und Decken auf den Märkten von *Corum*, *Sungurlu*, *Alaca* und sogar *Ankara* verkauft. Schaf- und Ziegenwolle wird von den meisten Haushalten selbst erzeugt und versponnen, Baumwolle und Leinen (für Vorhänge) dagegen in den Marktstädten erworben. (Vgl. *E. J. Klaey*, unten S. 364.)

2. Anlage: Ein Loch von etwa 1 m Durchmesser führt 1 bis 1,5 m tief in den Boden und ist mit Steinen ausgekleidet.

*Treppen und Leitern*: Steht ein zweigeschossiges Haus an einem Abhang, befindet sich die Treppe zum Wohnungseingang oft so hoch am Hang, daß eine kleine, aus ein paar groben Steinklötzen gefertigte Stiege genügt, um Zugang zum Korridor im ersten Stockwerk zu verschaffen.

Treppen, die einen Höhenunterschied von mehr als zwei Metern überwinden müssen, bestehen aus Holz. Zwei starke Bretter in einem steinernen Fundament, einem niederen Treppenaufbau, bilden die Träger der Tritte, sind im Abstand von etwa 1 m hochkant eingesetzt und münden meist in eine Terrasse. An der Innenseite der beiden Planken nagelt der Erbauer in einem Abstand von etwa 20 bis 25 cm Holzklötze mit den Maßen  $25 \times 10 \times 5$  cm waagrecht. Auf ihnen befestigt er Bretter als Treppenstiegen. Der Sicherheit dient ein in einfachster Weise gebautes Treppengeländer, das aus ein paar dünnen, in Handhöhe hinaufführenden Stangen besteht (Abb. 6).

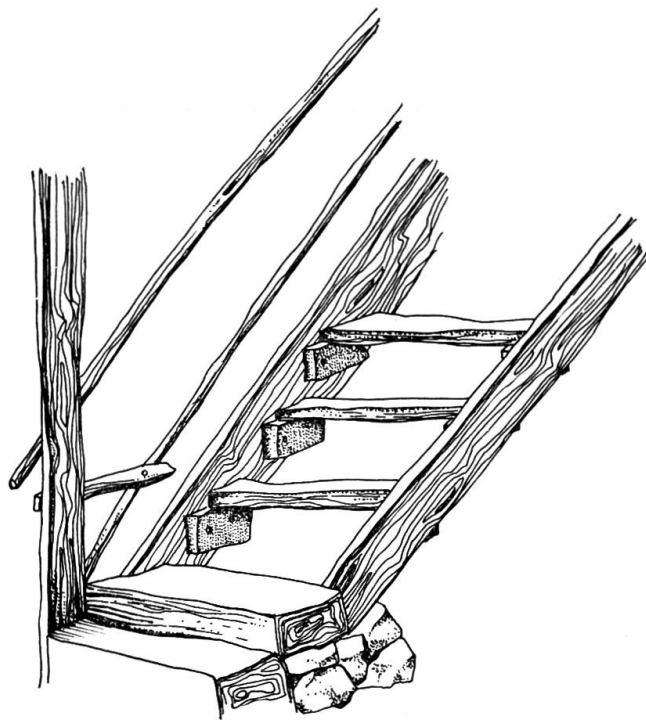


Abb. 6. Holztreppe

Zum Dachstuhl führen Leitern, die sich aus zwei Vertikalstangen, im Abstand von ungefähr 40 cm voneinander, aus starken Stöcken und, wenn nötig, einer Verstärkung von Schnüren oder Riemen an den Verbindungsstellen zusammensetzen.

### *Ställe und Scheunen*

Bei zweigeschossigen Häusern bilden die Ställe stets das Untergeschoß. Der Boden besteht aus festgestampfter Erde und weist weder Scharrgraben noch Abflußrohr auf. Die gewöhnlichen Stallfenster befinden sich auf einer Höhe von etwa 1,5 m und sind sehr klein. Den Mist kehrt der Bauer mit einem Strauchbesen zusammen und wirft ihn durch ein bestimmtes Fenster (temek), das etwas größer als die andern ist, hinaus.

In großen Ställen, auch wenn kein zweites Geschoß darüber liegt, stützen dicke Pfosten die Decke. Diese Pfosten stehen wegen des feuchten Stallbodens auf Steinen (direk taş). Solche Feuchtigkeitsabsicherungen finden auch in Küchen und Wohnzimmern Verwendung.

Die Scheunen bilden mit dem Stall und dem Schuppen einen Trakt.

### *Zäune und Umfriedungsmauern*

Umfriedungen gibt es nur im Dorf für Häuser, die in der Nähe der Hauptstraße liegen. Sie dienen als Trennmauern der kleinen Gärten südlich der Hauptstraße. Zwischen den Feldern auf der gewellten Ebene verläuft keine sichtbare Abgrenzung.

Die hohen Mauern, welche die Höfe im Dorf umgeben, sind entweder aus Lehmziegeln oder Steinen gemauert. Lehmmauern tragen meistens einen Verputz.

Die Mauern der kleinen Gärten sind 50 bis 100 cm hoch. Die Mauern gegen die Straße hin weisen oft aufeinander gemörtelte Steine auf, an den Mauern in den Gärten fehlt jegliches Bindemittel und wachsen Moos und Flechten. Dorngesträuchbündel halten das Kleinvieh an gesonderten Plätzen im Hof.

## BESCHREIBUNGEN VON EINZELNEN HÄUSERN

### *Hof des Muhtars (Abb. 7, 8)*

Die Gebäude, die zum Hof des Muhtars gehören, liegen in einer Sackgasse, die etwa 60 m nördlich der Hauptstraße zu ihr parallel verläuft. Der Eingang des Hofes ist ein gedecktes Doppeltor, zu dessen rechter Seite, nicht mit dem Hauptgebäude verbunden, das Gästehaus steht, dessen einziger Innenraum eine Fläche von  $4,4 \times 6$  m einnimmt. Den Wänden entlang sind plattformartige, breite Sitz- oder Liegegelegenheiten gebaut, und an der nach Norden gerichteten, fensterlosen Wand steht ein Kamin. In der Mitte des Raumes steht ein kleiner, runder Eisenofen.

Vom Gästehaus zum Haupttrakt führt eine Reihe von schrittweit auseinanderliegenden, kopfgroßen Steinen den Fußgänger durch einen 25 m langen Hof und bewahren ihn vor verschmutzten Schuhen und Hosen bei nassem Wetter.

Das untere Stockwerk des Hauptgebäudes besteht ganz aus Steinen und schließt außer dem großen Stall, den nur drei kleine Fenster an der Südwand und an der Ostwand erhellen, eine luftige Scheune und einen Gänsestall ein.

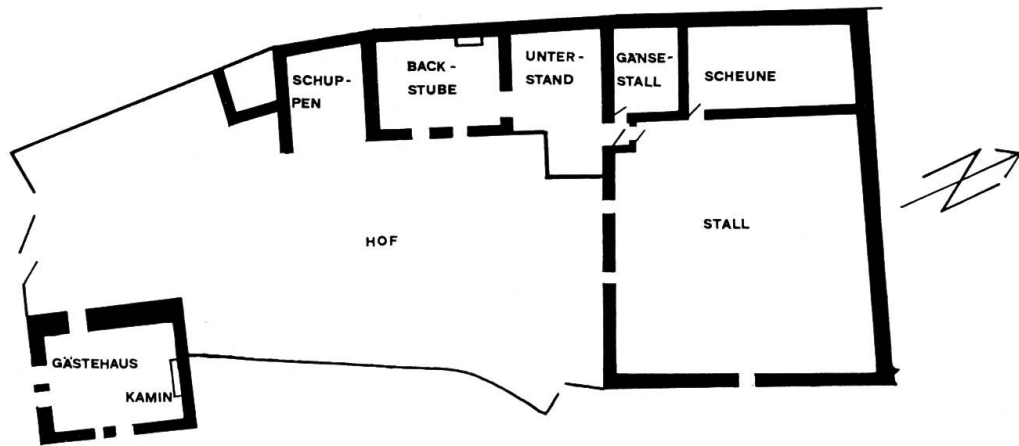


Abb. 7. Hof des Muhtars. Erdgeschoß. M 1:400

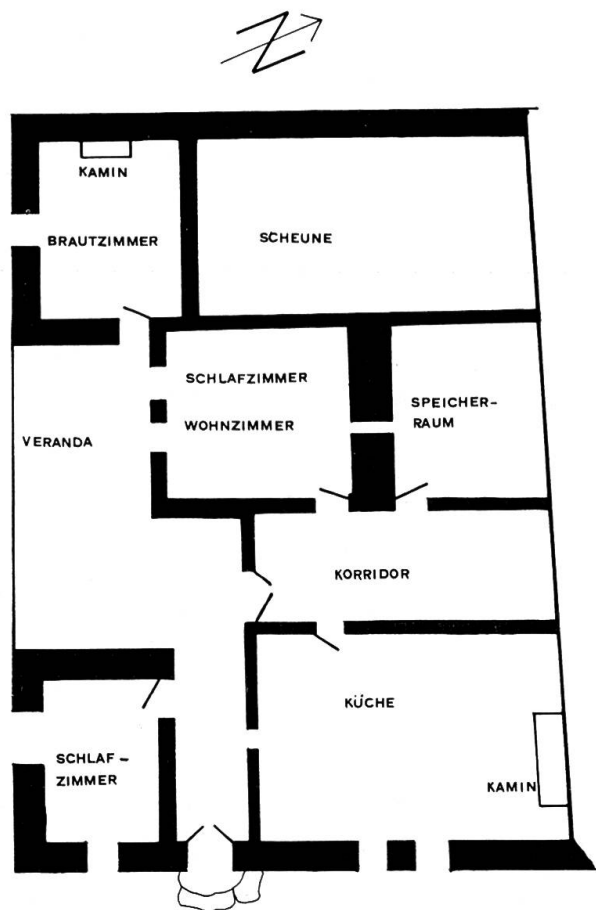


Abb. 8. Hof des Muhtars. Obergeschoß. M 1:200

Ins Obergeschoß führt eine grobe, dreistufige Steintreppe. Es umfaßt drei Schlafzimmer, eine große, dunkle Küche mit rauchgeschwärzter Decke, einen kleinen Speicherraum, dessen einziges Fenster vom Wohnzimmer gerade genug Licht ein-

läßt, um die Umrisse der gelagerten Gegenstände wahrzunehmen. Von der offenen Veranda, die auf den Hof hinausblickt, führt eine Knüppelleiter auf den Dachboden. Unter dem Giebeldach liegen unbrauchbare Gegenstände wie zerrissene Eselsättel, zersprungene Holz- und Tonkrüge, zerbrochene Heugabeln usw.

Die Toilette, ein niedriges Häuschen aus Tonziegeln, liegt etwa 10 m hinter der Nordostecke des Hauses.

Von der Westecke der Vorderfront zur Straße hin erstreckt sich ein Anbau, unter dessen Flachdach sich ein Unterstand, eine Backstube, ein Hühnerstall und ein offener Schuppen für die Pflugscharen und größeren Werkzeuge befinden.

### Haus Nr. 88 (Mehmed Duvan) (Abb. 9, 10)

Die Lehmziegelwände dieses zweigeschossigen Hauses haben eine Breite von 40 cm. Das nach alter Sitte gebaute Flachdach tragen nicht ganze Pappelstämme, sondern hochkant eingebaute Pappelbretter.

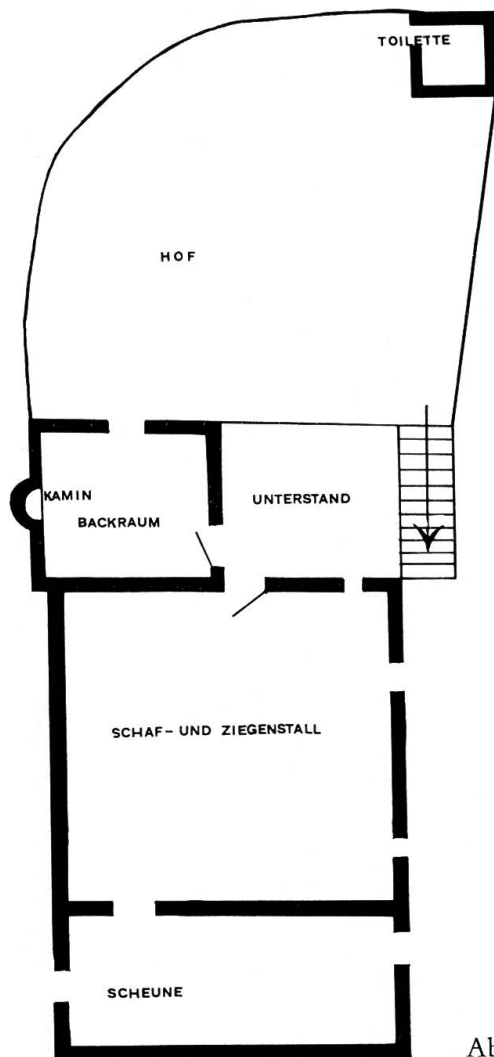


Abb. 9. Haus Nr. 88. Erdgeschoß. M 1:400

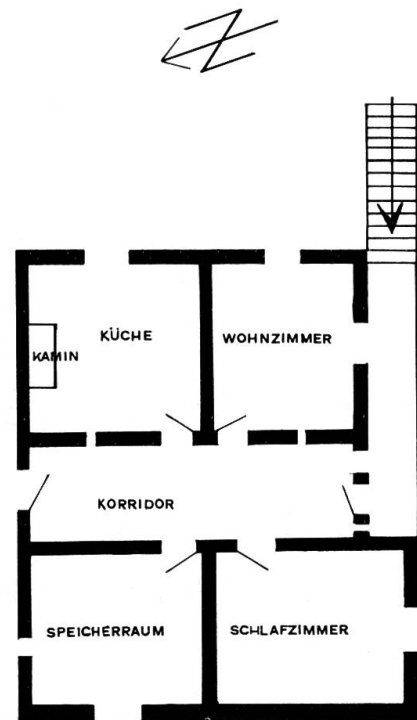


Abb. 10. Haus Nr. 88. Obergeschoß. M 1:400

Das Untergeschoß, halb in eine Böschung eingegraben, birgt eine Scheune, ebenso einen Schaf- und Ziegenstall. Gegen den Hof springen eine Backstube (zugleich auch Ziegenstall) und ein Unterstand vor.

Ins Obergeschoß führt entweder eine ebenerdige Türe an der nach Norden gerichteten Front, die nur ein Fenster aufweist, oder eine Holztreppe im eingesenkten Hof auf der Rückseite. Küche und Speicherraum liegen an der nach Norden gerichteten Hausmauer. Ein Korridor trennt diese beiden Räume. Wohn- und Schlafzimmer schauen nach Süden.

*Haus Nr. 83 (Duvan) (Abb. 11)*

Dieses Haus besitzt ein Bruder von Mehmed Duvan, Hirte von Beruf und einer der Armen von Alacahöyük. Trotzdem trägt sein aus Steinen gebautes, eingeschossiges Haus ein kostspieliges Ziegeldach. Das Haus hat eine große, dunkle Küche und



Abb. 11. Haus Nr. 83. M 1:400

Abb. 12. Hof und Teehaus. M 1:800

einen Speicherraum, den ein Korridor von der Küche trennt, und ein dürftig möbliertes Schlafzimmer.

An der Ostwand angefügt befinden sich ein geräumiger Stall und eine Backstube aus Lehmziegeln, die beide von einem Flachdach bedeckt sind. Die Toilette liegt an der Nordostecke des Stalles.

### *Hof und Teehaus* (Izmet Özdemir) (Abb. 12)

Hof: Izmet Özdemir, der Wirt des einen Teehauses in der Nähe der Moschee, besitzt gemeinsam mit einem Verwandten einen der größten umfriedeten Höfe von Alacahöyük.

Eine Mauer von 2 m Höhe schließt einen Hof von 35 m Länge und einer Breite von stellenweise 20 m von der Hauptstraße ab. Nahe beim 2,7 m breiten Tor und der Mauer befinden sich zwei aus Lehm erbaute, eingeschossige Häuser, wovon das eine mit zwei Räumen, das andere mit dreien (einem Korridor, einer Küche und einem Schlafzimmer) ausgestattet ist.

10 m weiter hinten steht, nach Nordwesten gerichtet, ein wiederum eingeschossiges Gebäude, das ein Flachdach aufweist und teilweise aus Stein gebaut ist. Es umfaßt eine große, luftige Scheune, einen ebenso großen Viehstall, eine Backstube, in der Tauben nisten, und einen Kleintierstall.

Die nach Westen gerichtete Außenwand bedeckten teilweise Mistfladen, welche dort trockneten, um in kalten Zeiten ein gutes Brennmaterial für die Eisenöfen und Kamine abzugeben.

Teehaus: Das Teehaus hat eine Länge von 8 m und eine Breite von 4 m. Eine dünne Wand teilt es in zwei Räume, nämlich die Teestube und einen Kramladen. Die Teestube weist einen zementierten Fußboden und eine Decke aus soliden Pappelbalken auf. Statt Astwerk hindern Brettchen die «karmaç»-Schicht daran, herunterzufallen. Kaffee und Tee bereitet der Wirt in der Ofennische rechts hinten auf einem kleinen Petroleumbrenner zu.

Der Kurzwarenladen<sup>2</sup> wird von der Teestube aus durch eine 1,5 m hohe und 50 cm breite Türe betreten. Im Kurzwarenladen können sich zwei Personen nur mit Mühe nebeneinander bewegen. Ein breites Fenster in der Vorderfront läßt nur noch Platz für eine enge Türe. An der Hinterwand befindet sich eine Öffnung, durch welche man auf den Knien kriechend in einen stockfinstern Raum gelangt. Dort hat sich ein ansehnlicher Stapel von Weinflaschen gebildet. Izmet Özdemir kauft seine Waren in

<sup>2</sup> Im Laden gab es zur Zeit der Erhebung 13 kleine Vim-Schachteln zu je 150 kuruş, 3 große Vim-Schachteln zu je 3 Lira, 7 Pakete kleine Nudeln zu 150 kuruş pro kg, 1 Sack Teigwaren zum Preis von 3 Lira pro kg, 2 Säcke Rosinen, 1 Paket Feigen, 1 Paket Hackfleisch zu 10 kg, 1 Kanister Margarine zu 10 kg, 3 Schachteln Rosinen, 1 Sack Salz zum Preis von 30 kuruş pro kg, 1 Sack gemahlener Paprika, 20 kg, zum Preis von 5 Lira pro kg, 32 Stück Rexona, 5 kg Waschseife, 9 Tintenflaschen für Füllfedern, Käämme, Bänder, Taschenlampen, Spangen, 23 Teegläser, 27 Wassergläser, Zwirn, 44 Schachteln mit buntgefärbtem Zwirn, 6 Paar Socken.

Ankara, Sungurlu oder Alaca bei Großhändlern ein. Da seine Kunden nicht immer mit Geld bezahlen können, nimmt er auch Weizen als Bezahlung an, und zwar in der Umrechnung 12 Lira für 1 hakla. Vielfach beanspruchen die Dorfbewohner in der Zeit vom März/April bis August einen Kredit. Dieses Schuldgeschäft heißt vereysir.

*Die Mühle (değirmen)<sup>3</sup> (Abb. 13)*

Um die alte Mühle zu erreichen, fährt der Bauer von Alacahöyük ungefähr 10 km in Richtung Sungurlu und erblickt dann rechterhand am Ufer eines kleinen Baches ein gedrungenes Steinhaus.

Das rohe, mit einem Flachdach versehene Haus steht an einem Abhang auf einem kleinen geebneten Platz. Seine Maße betragen 7 × 5,8 m. Es weist nur ein kleines Fenster von 30 × 30 cm auf. Unter einem großen Holztrichter von 1,5 m Höhe,

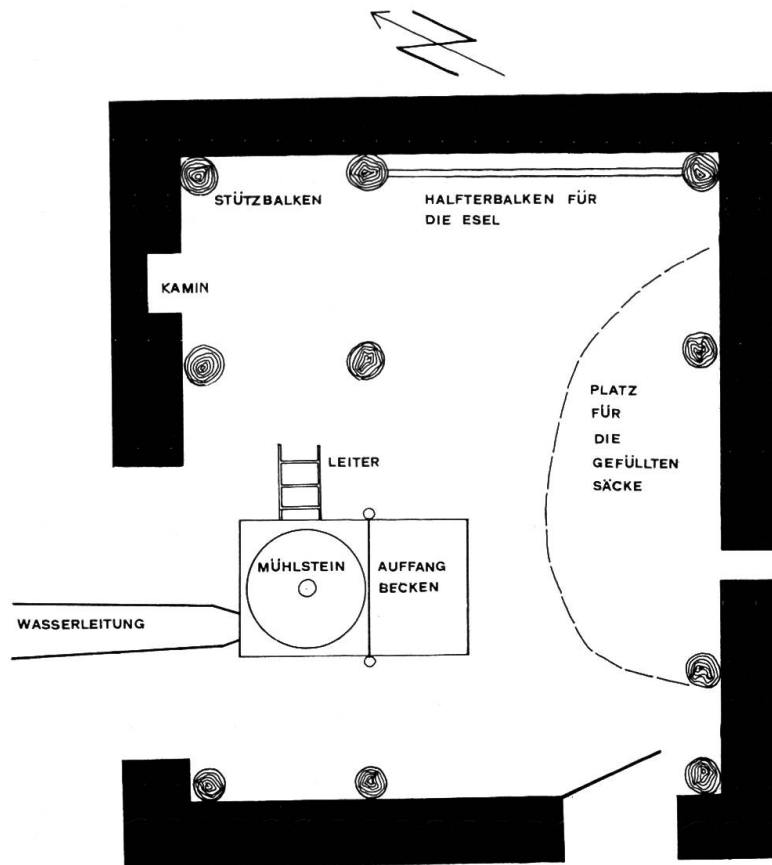


Abb. 13. Die alte Mühle. M 1:100

<sup>3</sup> Seit kürzerer Zeit ist eine dieselgetriebene Mühle (Privatbesitz eines Bauern) im Dorf in Betrieb (siehe E. J. Klaey: «Verwertung des Weizens», unten S. 313).

dessen quadratische Eingußöffnung eine Länge von 1,5 m hat, dreht sich der obere, sichtbare Mühlstein mit dem Durchmesser 1,25 m.

Der Müller (değirmenci) schüttet mit Hilfe des Bauern den Inhalt der oft bestickten Weizensäcke in diesen Trichter, bis er gefüllt ist. Aus einem verstellbaren Auslauf fallen die Körner in eine Öffnung in der Mitte des oberen Mühlsteines. Sie weist einen Durchmesser von 25 cm auf. Ein starker Wasserstrahl trifft unterhalb der sichtbaren Mühlenanlage auf das Antriebsrad.

Außer dem Holztrichter weist der Raum an der Hinterwand einen Halfterbalken für Esel auf. Gleich daneben lehnt ein Ersatzmühlstein.

Die rohrförmige Wasserleitung, die hinter dem Haus in einem Winkel von ungefähr 50 Grad steil ansteigt, ist 16 cm hoch und setzt sich aus breiten, ringförmig zusammengesetzten Metallblechen zusammen. Ihr Durchmesser beträgt am oberen Ende 1,5 cm, am unteren 45 cm. Hier kann der Müller je nach Bedarf konische Metallreifen anbringen, von denen der kleinste einen minimalen Durchmesser von 5 cm hat. Die ganze Röhre wird von Stangen abgestützt. Das Wasser fließt nämlich aus einem kleinen Bach aus den Hügeln in einen Kanal, der aus halbierten, ausgehöhlten Baumstämmen besteht. Dieser Kanal (seğerdimoluğu) leitet das Wasser in die oben beschriebene Röhre.

Sobald die Röhre bis zum Rand mit Wasser aufgefüllt ist, öffnet der Müller an ihrem unteren Ende die Düse. Darauf strömt das Wasser die Zuleitung hinab und trifft mit ungeheurem Druck auf das geschaufelte, waagrechte Antriebsrad des Mühlsteines. Auch wenn sehr wenig Wasser fließt, bleibt der Druck hoch, wenn der Müller den Durchmesser der Austrittsdüse (boyra) mit den schon erwähnten konischen Metallreifen bis auf 5 cm verkleinert. Das Wasser läuft durch einen Abfluß unter dem Haus hindurch ins Freie hinaus.

### Mechanismus der Mahlanlage

Der Antriebsmechanismus ist in einer etwa 2 m tiefen Grube versenkt. Auf dem Grund der Grube liegt ein Balken (tapan), den an einem Ende ein Scharnier am Boden festhält. Er trägt in der Mitte eine metallene Halbkugel (kurbağacık), auf der das untere Ende der metallenen Antriebswelle ruht. Vom andern Ende des Balkens läuft eine Regulierwelle nach oben in eine Schraubenmutter, deren Drehung den Tragbalken auf dem Grubenboden wenn nötig hebt oder zurücksenkt.

Über dem Boden liegt, fest mit der Antriebswelle verbunden, das Mühlrad (çark). Der aus der Zuleitungsdüse schießende Wasserstrahl trifft die in schrägem Winkel stehenden, radial verlaufenden Lamellen des Rades und versetzt es so in Drehung (Abb. 14).

### Einfüllmechanismus

Die Getreidekörner werden durch den großen, aufgehängten Holztrichter in die Öffnung des oberen Mühlsteines geschüttet. Die Steine zerreiben die Körner zu Mehl.

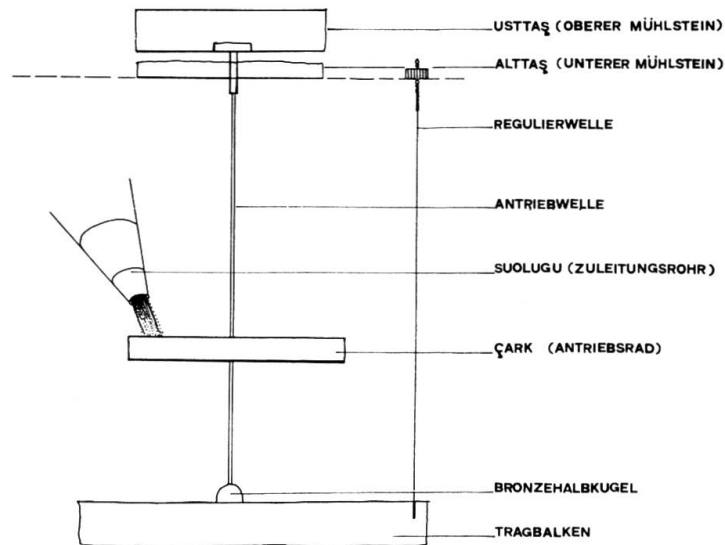


Abb. 14. Mahlanlage

Das Mehl rutscht stoßweise in einer von der Mitte zum Rand verlaufenden Rinne im unteren Mühlstein in den Auffangbehälter (unluk, Abb. 15), der vor der Anlage liegt.

Zwei Stäbchen liegen, in einem Querholz eingelassen, mit ihren Spitzen auf dem rotierenden Stein. Das Querholz ist auf der einen Seite am Trichterausguß befestigt. Die beiden Stäbchen bringen diesen zum Vibrieren und bewirken einen gleichmäßigen Ausfluß des Mehles. Der bewegliche Teil des Ausgusses läßt sich mittels einer Schnur und einem Gewicht heben und senken.

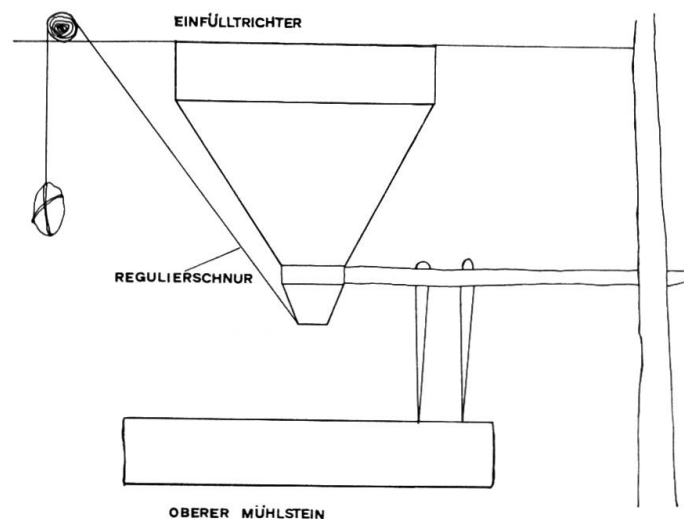


Abb. 15. Einfüllmechanismus

## DORFSTRUKTUR – SOZIALE ORDNUNGEN – SUBCULTURES

WALTER DOSTAL

### I. DIE DORFSTRUKTUR

*Dorfverwaltung*: Der Gemeinderat (ihtiyar heyeti) besteht aus fünf Mitgliedern: dem Bürgermeister (Muhtar) und den vier Gemeinderäten (aza / üye), die sich aus dem Lehrer, einem Vorbeter, ferner dem Dorfwächter (Köy bekçisi) und einem Flurwächter (arazi bekçisi) zusammensetzen. Die Amtsperiode des Gemeinderates beträgt vier Jahre. Lehrer und Vorbeter sind als Mitglieder des «ihtiyar heyeti» gesetzlich vorgeschrieben. Der Bürgermeister wird von den Männern des Dorfes in sein Amt gewählt, während der Gemeinderat die Dorf- und Flurwächter nominiert.

Bei der Erörterung der Funktionen des Muhtar haben wir zwei verschiedene Ebenen zu unterscheiden: die eine wird von den Gegebenheiten der staatlichen Verwaltung bestimmt, die zweite nimmt Bezug auf die sozialen Bedürfnisse innerhalb der dörflichen Gemeinschaft. Hinsichtlich des staatlichen administrativen Bereichs erledigt der Muhtar die behördlichen Anfragen, gibt Verordnungen bekannt, nominiert die wehrfähigen jungen Männer und führt das Geburts-, Ehe- und Totenregister. Gewöhnlich besucht er zweimal im Monat den Kaimakam. Seine Beziehungen zum Veli der Provinz sind lose, meist beschränken sie sich auf den einmal jährlich stattfindenden Besuch des Provinzgouverneurs in Alacahöyük.

Im dörflichen Bereich hat er die Aufgabe, Streitigkeiten zu schlichten (baristirmek), den Brunnen-, Brücken- und Straßenbau zu beaufsichtigen, die Bebauung der Weidegründe zu verhindern und in Notfällen die Nachbarschaftshilfe (Kubaçmak) zu organisieren. Die Ältesten (Koca) der Verwandtschaftsgruppen repräsentieren mehr die moralische Instanz des Dorfes. Der Muhtar wird jede gravierende Entscheidung vor ihrer Bekanntmachung mit ihnen besprechen<sup>1</sup>.

Die Gemeindesteuer (Köy bütçesi) wird jährlich vom «ihtiyar heyeti» festgesetzt und durch den Dorfschreiber (Köy Katibi) ausgeschrieben. Von diesen Steuereinnahmen erhält der Muhtar 240 Lira jährlich, der Schreiber 120 Lira, 10% dieser Summe sind für den Unterhalt der Schule vorgesehen und 100 Lira werden der Organisation «Roter Halbmond» überwiesen. Die Mitglieder des Gemeinderates erhalten für ihre Tätigkeit, mit Ausnahme der Wächter, kein Entgelt. Ihre Entlohnung erfolgt in Naturalien, die von den Hauseigentümern entrichtet werden. Pro Haus erhält jeder Wächter ein hakla, das entspricht 16 Kilogramm Getreide (8 kg

1 Zur demokratischen Verfassung der türkischen Dorfverwaltung, siehe *Stirling*.

Weizen und 8 kg Gerste). Die Grundsteuer wird an die staatliche Verwaltung (arazi vergisi), pro 100 dönüm 100 Lira, abgeführt. In früheren Zeiten wurde auch das Vieh besteuert.

*Dorfstruktur*: Neben den Ältesten des Dorfes, dem Muhtar und den Gemeinderäten zählen Vorbeter und Oberlehrer zur Elite der Dorfbewohner. Zur Zeit fehlt in der Gemeinde ein Hoca. Die Gendarmen stehen als Dorffremde und Repräsentanten der Regierung außerhalb der Dorfgemeinschaft, ebenso ein Beamter der Zollbehörde, der vor allem nach illegal geführten Schnapsbrennereien der Bauern im Bezirk von Alaca fahndet. Während die Gendarmen, besonders der Postenkommandant, seiner persönlichen Qualitäten wegen, geschätzt werden, bleibt der Zollbeamte isoliert.

Aus der Liste der Gemeindeabgaben ist folgende Gruppierung von Arm und Reich zu entnehmen: Von 150 Häusern sind 117 Haushalte abgabepflichtig, die restlichen 33 Haushalte sind so arm, daß sie von den Abgaben befreit sind. Die besteuerten 117 Haushalte sind in vier Kategorien gegliedert:

I. reich	insgesamt 26 Häuser
II. wohlhabend	insgesamt 10 Häuser
III. besser situiert	insgesamt 31 Häuser
IV. arm	insgesamt 50 Häuser

Nach den Unterlagen des Muhtar vermittelt die Eigentumsschätzung für die einzelnen Kategorien pro Haushalt (meist großfamiliärer) folgendes Bild über die Besitzverteilung<sup>2</sup>:

- I. reich<sup>3</sup>: Feldbesitz: 200–300 dönüm. Davon liegen etwa 50% brach, während 150 dönüm mit folgenden Kulturpflanzen bebaut werden: 100 dönüm Weizen, 25 dönüm Gerste und diverse Futterpflanzen: 15 dönüm yulaf und 10 dönüm becak.
- II. wohlhabend: Feldbesitz: 100–150 dönüm.
- III. besser situiert: Feldbesitz: 50–80 dönüm.
- IV. arm: Feldbesitz maximal 50 dönüm. Davon werden 20 dönüm mit Weizen und 5 dönüm mit Gerste bebaut, der Rest bleibt brach.

<sup>2</sup> Die Informationen über die Größenordnungen bezüglich des Viehbesitzes differieren erheblich. Da keine Viehbesteuerung mehr existiert, waren wir lediglich auf mündliche Auskünfte angewiesen, wobei das Prestigedenken der Dorfbewohner Fremden gegenüber eine große Rolle zu spielen scheint. Zu den folgenden Angaben des Muhtars vergleiche man die Zahlen bei *E. Klaey*, die auf Aussagen von Hirten basieren.

Kategorie I und II: 2 Paar Büffel, 2 Paar Rinder, gelegentlich Pferde, 100–300 Kleintiere (Schafe, Ziegen); Kategorie III: 1 Paar Büffel, 1 Paar Rinder, 50–60 Kleintiere (Schafe, Ziegen); Kategorie IV: 1 Rind, 10–15 Kleintiere (Schafe, Ziegen).

<sup>3</sup> Es soll hier erwähnt werden, daß Angehörige der Kategorie I (Reiche im Dorf) 5 Traktoren erworben haben, die ihnen eine zusätzliche Einnahmequelle erschließen. Bei einer Tagesleistung auf einer Fläche von 70 dönüm, bei brachen Feldern von nur 35 dönüm, erhalten die Traktorenbesitzer 4 Lira pro dönüm, beim Umpflügen eines brachen Feldes 7 Lira.

Gegenüber dieser offiziösen Einteilung unterscheidet man im autochthonen wirtschaftlichen Bewertungssystem nur drei Kategorien: 1) reich, mit einem Feldbesitz von mindestens 200 dönüm; 2) wohlhabend, 100 dönüm und 3) arm, bis zu 50 dönüm Land.

Von besonderem ethnologischen Interesse ist nun die Tatsache, daß die wenigen Handwerker (3 Schmiede, etwa 10 Tischler) neben ihrem Beruf als Landwirte tätig sind. Es ließen sich keine Indizien für einen minderprivilegierten Status der Schmiede vermerken. Schließlich muß noch im Zusammenhang mit den handwerklichen Tätigkeiten darauf hingewiesen werden, daß fast alle Männer im Dorfe in der Lage sind, einfache Maurerarbeiten zu verrichten; ebenso sind sie auch tüchtige Holzschnitzer. Das Töpferhandwerk wird nicht ausgeübt. Neben den Dorf- und Flurwächtern bilden die Hirten in Ansätzen eine Berufsgruppe.

Viele Angehörige der ärmeren Bevölkerungsschicht (Kategorie IV) verdingen sich in den Sommermonaten als Arbeiter bei den Ausgrabungen, manche suchen als Saisonarbeiter Beschäftigung in den umliegenden Städten. Falls Feldbesitz vorhanden ist, wird er verpachtet; das Pachtverhältnis (ortakçı) ist auf einem Vertrauensverhältnis begründet. Der Ernteertrag fällt zu gleichen Teilen, bei egalem Anteil an Saatgut, an Verpächter und Pächter. Die Bezahlung der für den Feldanbau notwendigen Arbeitskräfte, sowie die Bereitstellung der Feldbaugeräte ist zu Lasten des Pächters festgesetzt.

Für die Feldarbeit werden Tagelöhner (günlükçü) aus dem Dorf oder «Wanderarbeiter» aus der Umgebung, besonders während der Anbauzeit von April bis Mitte Juni, verdingt. Tagelöhner erhalten für die Feldbestellung außer der Verpflegung täglich 5–10 Lira, weibliche Arbeitskräfte nur 5 Lira; für Arbeitsleistungen während der Erntezeit beträgt der Lohn 25 Lira für Männer und nur 10 Lira für Frauen. Bei Unfall oder Erkrankung wird bloß ein Tageslohn vergütet. Das Tagelöhnerverhältnis muß streng unterschieden werden von den im Rahmen der Nachbarschaftshilfe (kubaçmak) üblichen Leistungen.

## II. DIE SOZIALEN ORDNUNGEN

Bevor wir uns mit den Merkmalen der sozialen Ordnungen beschäftigen, erscheint es einleitend notwendig zu sein, auf die Bedeutung der Bektashiya für das soziale Leben einzugehen, denn die Zugehörigkeit der Bewohner Alacahöyüks zu diesem Orden beeinflusst nachhaltig ihr soziales Interaktionssystem. Zunächst müssen wir festhalten, daß durch die Lehre des Bektashi der Frau in dieser patrilinearen Gesellschaft ein weitaus besserer sozialer Status zugestanden wird als in sunnitischen Gemeinden<sup>4</sup>. Weitaus wichtiger für uns ist aber die spezifische Institution der einmal jährlich, meist im Winter, stattfindenden Versammlungsnächte (cemgecesi) unter der Leitung eines Dede. Dieser Dede, mit einem Beglaubigungsschreiben (icazet name) des Ordensmeisters versehen, verbringt mehrere Tage im Dorfe und hält

4 Vgl. Birge, ferner Müller, K., S. 481, 2382.

täglich in einem anderen Haus eine Versammlung ab. An diesen Zusammenkünften nehmen jeweils die Nachbarn desjenigen, innerhalb dessen Anwesen die Veranstaltung stattfindet, teil. Der betreffende Hausbesitzer legt eine öffentliche Beichte in ihrer Gegenwart ab<sup>5</sup>. Seine «Sünden» werden dann diskutiert: schwerwiegende Vergehen wie Brautraub, Ehebruch, Diebstahl, Mord u. a. werden mit temporärem oder permanentem Ausschluß aus der Bektashi-Gemeinde bestraft. Die Entscheidung darüber steht dem Dede zu. Die vorübergehende Ausschließung kann bis zu 7 Jahren erfolgen. Nach Ablauf dieser Zeit ist es dem Betroffenen möglich, um die neuerliche Aufnahme in den Orden anzusuchen. In diesem Fall beurteilt der Dede zunächst den Grad der Reue des Ausgeschlossenen. Stimmt er seiner Wiederaufnahme zu, muß sich der Kandidat folgendem Ritual unterziehen: Es wird ihm ein Gürtel aus Leinwand (tigbent) umgebunden, und er muß seine Füße auf eine erhitzte, zum Brotbacken verwendete Platte setzen.

Ebenso verdient von unserem Aspekt aus die Verehrung von Bektashi-Heiligen, wie z. B. von Azizdede, zufolge der mit dem Heiligenkult verbundenen karitativen Komponente unsere Aufmerksamkeit. Sofern reiche Dorfbewohner den Beistand einer der beiden Heiligen erflehen, legen sie in die an den Seitenwänden der Heiligengräber befindlichen Nischen Gaben, die für die Notleidenden des Dorfes bestimmt sind. Meist sind dies Geld oder Lebensmittel, die von den Armen abgeholt werden.

Zu den wesentlichen Merkmalen der Sozialstruktur unserer Dorfbevölkerung zählen: die Patriline (sulale) und die Großfamilie (ev), die mit der Wirtschaftseinheit identisch ist, solange allerdings die patrilokale post-nuptiale Wohnfolge beachtet wird. Gegenwärtig sind jedoch Absplittervorgänge innerhalb der großfamiliären Verbände in neolokale Kernfamilien (horanta) zu beobachten, die praktisch zu einer Auflösung der ursprünglichen großfamiliären Wirtschaftseinheit führen. Dort wo die Großfamilie noch völlig intakt ist, fungiert der Begründer dieses Sozialverbandes als Leiter der Wirtschaftseinheit, wobei er gleichzeitig als der Alleineigentümer das Verfügungsrecht über Grund, Vieh und Geräte hat.

Im alten Runddorf lebten die Angehörigen einer Patriline in einem geschlossenen Siedlungsraum. Durch die Umsiedlung wurde diese Ordnung aufgelöst; heute wohnen die Großfamilien einer Patriline voneinander räumlich getrennt. Lediglich die Angehörigen der Mahmutlar und der Balkayalar, zwei jüngst aus Yamad zugewanderte Gruppen, siedeln geschlossen in den hügeligen Randzonen des Dorfes.

Gegenwärtig sind 12 Patrilineen in Alacahöyük festzustellen: Eskibekirler, Bekiroğlu, Köseler / Denkliler (Deklioglu) Imamoğlugiller / Gençalikler / Murtazakahyaqiller / Hasan Çavuş / Topuksuzlar / Micolar / Mahmutlar / Balbayalar. Die Eskibekirler, Denkliler und Gençalikler gelten heute als die ältesten Gruppen im Dorfe. Schließlich wäre noch festzuhalten, daß den Ältesten einer Patriline kein wirtschaftliches Vergütungsrecht zugestanden wird, sie sind eher als moralische Instanz privilegiert.

<sup>5</sup> Über die Beichte bei den Bektashi allg. s. *Tschudi*; *Birge*.

In der Verwandtschaftsterminologie notieren wir einige Abweichungen im Vergleich zu den von N. Erdentug<sup>6</sup> veröffentlichten Termini aus Hal und Sun. So z. B. werden in Alacahöyük nicht nur die jüngeren Schwestern, sondern auch die jüngeren Brüder mit ihren Rufnamen benannt: für die maternale und paternale Großmutter werden verschiedene Termini gebraucht.

*Verwandtschaftsterminologie :*

ağa / baba	Vater
emmi / emice	Vaterbruder
hala	Vaterschwester
emmioğlu / yeğen	Vaterbrudersohn
emmikiz / yeğen	Vaterbrudertochter
ana	Mutter
teyze / dayle	Mutterschwester
dayi	Mutterbruder
dyaioğlu	Mutterbrudersohn
dayikizi	Mutterbrudertochter
buyukbab oder dede	Großvater väterlicher- und mütterlicherseits
ebe	Großmutter väterlicherseits
büyük anne	Großmutter mütterlicherseits
ağabey (gespr. ābi)	älterer Bruder
	jüngere Brüder werden mit Rufnamen benannt
abla	ältere Schwester
kayznana / nene	Schwiegermutter
kayınbaba / emensi	Schwiegervater
kayın	Fraubruder / Mannbruder
baldız	Frauschwester
görümce	Mannschwester

Aus dem Bereich der «*rites des passages*» beschränke ich mich auf einige ethnologisch interessante Aspekte der Eheschließung und des Hochzeitsbrauchtums. Über Geburt, Beschneidung und Totenbestattung wird von Herrn Sanaoullah an anderer Stelle berichtet (vgl. S. 385 ff.).

Das seit dem 4. Oktober 1962 gültige türkische Zivilrecht, das auf dem Schweizerischen Zivilrecht basiert, bestimmt die monogame Ehe als die gesetzlich gültige Eheform<sup>7</sup>.

<sup>6</sup> S. 17 ff.

<sup>7</sup> Lewis, S. 267; Die Einführung des neuen Zivilrechtes wird von Gazi Mustafa Kemal Pasche S. 387 folgendermaßen kommentiert: «In derselben Zeit wurden die neuen Gesetze ausgearbeitet und erlassen, die auf sozialem und wirtschaftlichem Gebiet und überhaupt für alle Ausdrucksformen menschlicher Tätigkeit fruchtbare Ergebnisse für die Nation versprechen . . . das Bürgerliche Gesetzbuch, das die Freiheit der Frau sichert und die Existenz der Familie befestigt.»

Die gleichzeitig vorgeschriebene Registrierung der Eheschließung durch den Muhtar und die Ungültigkeit des nur vor einem «Imam» geschlossenen Ehebündnisses (imam nikâhi) hat einerseits die Bewohner zur legalen Monogamie gezwungen, andererseits aber dennoch die Möglichkeit zur polygamen Ehe durch die «Imam-Ehe» in Form des nicht registrierten Ehebundes gegeben. Die auf diese Weise mögliche Erweiterung der monogamen Kernfamilie ist natürlich vom Standpunkt des geltenden Zivilrechtes illegal, legal jedoch in der Meinung der Öffentlichkeit, die ausschließlich an dem paternalen traditionellen Gewohnheitsrecht orientiert ist<sup>8</sup>. Rechtlich gesehen, verlieren die weiteren Frauen eines Mannes ihre Ansprüche im Rahmen des Erbrechts zu Gunsten der legal anerkannten Frau. Da aber die Heirat mit einer zweiten Frau nur mit Wissen und der Zustimmung der ersten Frau möglich ist, deren Einverständnis hierzu vom Aspekt der traditionellen Erziehung verstanden werden muß, werden illegal die Rechte der zweiten Frau geregelt. Natürlich bieten sich hier die Ansätze zu enormen sozialen Spannungen im Bereich der polygamen Familie, die allerdings erst nach dem Tode des Familienbegründers akut werden. Das moderne Zivilrecht hat auch das traditionelle Erbrecht abgelöst, wodurch der Witwe ein größeres Erbteil, meist ein Viertel gegenüber einem Achtel im traditionellen Erbrecht gesichert wird; auch die gleichmäßige Aufteilung des Vermögens unter den Kindern gegenüber einer früheren Bevorzugung der Agnaten ist vorgeschrieben.

Die preferential marriage mit Parallelcousinen wird geübt, hingegen finden wir endogame Heiratsvorschriften nur bezüglich der Zugehörigkeit zur Sekte der 'Alawiten, wodurch Eheschließungen mit Sunniten unterbunden sind. Das Levirat wird geübt.

Der soziale Status der Frau darf, wie bereits erwähnt, den Vorschriften der Bektashîya gemäß, als wesentlich besser gegenüber dem der Frau in sunnitischen Gemeinden bezeichnet werden. Die Frauen von Alacahöyük sind unverschleiert<sup>9</sup> und bei der Wahl der Ehepartner werden die Neigungen der Mädchen weitgehend berücksichtigt. Entsprechend der paternalen Ausrichtung der Gesellschaft sind jedoch die Frauen vom Gemeinschaftsgebiet der Männer, vom Kaffeehausbesuch und von der Wahl des Muhtar ausgeschlossen.

Dem moralischen Kodex nach wird die Unberührtheit der Braut erwartet. Im Falle des Nachweises prä-nuptialer sexueller Beziehungen wird die Frau nach der Hochzeitsnacht der Familie zurückgegeben, wobei der Bräutigam die Mitgift behalten darf und die Familie des Mädchens den Brautpreis zurückerstatten muß. Da das Mädchen in einem solchen Falle sein soziales Prestige einbüßt, wird es meist nicht länger im Dorf verbleiben können und zur Auswanderung gezwungen. Ähnliche Konsequenzen zieht ein Ehebruch nach sich. Der schuldige Teil wird unter dem

<sup>8</sup> Vgl. *Makal*, S. 72 f., 122 ff., ferner *N. Ayitter*.

Die Interpretation von *Müller, K.*, S. 245, Eheform der Bektasî: «... daß auch bei ihnen hinsichtlich ihres Zusammenhanges mit den Tachtadschi und Kysilbasch die Monogamie zumindest das Ideal bilden könnte», wird durch unsere Information nicht bestätigt.

<sup>9</sup> Vgl. *Jacob*, S. 25; *Tschudi*; *Birge*; *Klaus*, S. 49.

Druck der öffentlichen Meinung zur Abwanderung veranlaßt; z. B. wird dem Ehebrecher die Nutzung der Weidegründe für sein Vieh verweigert. Mädchen und Frauen, die aus den oben erwähnten Gründen das Dorf verlassen, ziehen meist in Städte, wo sie z. T. als Prostituierte ihren Lebensunterhalt verdienen müssen. Bei Verführung eines Mädchens wird der Mann zur Heirat gezwungen, auch wenn er bereits verheiratet ist. In einer solchen Situation fungiert die Imam-Ehe als das geeignetste soziale Regulativ.

Mädchenentführungen wurden in Alacahöyük seit längerer Zeit nicht mehr praktiziert. Sie kommen in der Umgebung gelegentlich vor, besonders dann, wenn junge Leute von ihren Eltern das Einverständnis zur Heirat erzwingen wollen.

Schenkt man den Aussagen einiger Gewährsmänner Glauben, so dürfte die Quote der Scheidungsfälle (nur bei Kinderlosigkeit) außerordentlich gering sein, ebenso die der Ehebrüche.

Im Anschluß an diese knappe Umrißung wichtiger sozialer Erscheinungsformen, versuche ich die Darstellung eines Hochzeitsfestes, dessen Ablauf wir vom Aspekte männlicher Gäste aus beobachten und teilweise miterleben konnten. Um den bisherigen Wandel auf diesem schmalen Sektor der rites des passages zu verdeutlichen, stelle ich einige wenige Merkmale des Hochzeitsbrauchtums aus unseren Beobachtungen den Angaben von H. Koşay gegenüber. Leider finden sich keinerlei Hinweise über das Datum seiner Aufnahmen, so daß ich als fiktive Aufnahmezeit das Jahr 1935, den Beginn der großangelegten archäologischen Ausgrabungen annehme. H. Koşay hat an den Ausgrabungskampagnen ohne Unterbrechung teilgenommen.

1935	1968
Brautpreis: «Es handelt sich dabei um ein Geldgeschenk, das den Wert der Aussteuer des Mädchens und die Unkosten ihres Vaters ausgleichen soll» (S. 67).	Der Brautpreis wird für die Kosten der Brautausstattung (Mitgift) verwendet.
Der Brautpreis wird in Raten abgezahlt (S. 67).	Das gleiche
Die Braut webt und stickt ihre Ausstattung (Kelim, Polsterdecken) (S. 68).	Das gleiche
Das Brautkleid und die Brautkrone <sup>10</sup> werden von der Familie des Bräutigams beigestellt (S. 67).	Das gleiche

<sup>10</sup> Zur Brauttracht gehören: Drei Röcke, eine Jacke, ein Hemd, ein Kopftuch, ein Paar weiße Handschuhe, Brautschleier, Brautschmuck (Ohringe, Armreif) und die Brautkrone (alçin, tozak). Die Brautkrone besteht aus einem Korbgeflecht, das mit kleinen runden Spiegeln und mit einem Büschel gefärbter Hühnerfedern geschmückt ist. Vgl. dazu die monographische Darstellung von *Heffening*.

Rolle des Sadiç und seiner Frau, als Repräsentanten der Verwandtschaftsgruppe des Bräutigams:

- a) Übernahme und Verwahrung des Brautkleides und der Brautkrone;
- b) Betreuung der Braut nach Verlassen ihres Elternhauses bis zu ihrem Umzug in das Haus des Bräutigams (S. 70, 78).

Nicht erwähnt

Einladung der Dorfbewohner, auswärtigen Verwandten und Freunde, denen ein kleines Geschenk überreicht wird (S. 68).

Nicht erwähnt

Am dritten Hochzeitstag (yufka) erhält der Trommler in jedem Haus eine Schale Mehl, das ihm persönlich gehört (S. 69).

Durchführung von orta-oyun Spielen (S. 69)<sup>11</sup>.

(Nach Überführung der Brautkleider und der Brautkrone in das Brauthaus): «Jetzt nun entführen die Freunde das Mädchen, und verstecken es in dem Haus eines Freundes. Der Bräutigam aber weiß nicht, wo die Braut sich befindet, und muß sie suchen gehen» (S. 75).

Braut und Brautjungfern reiten zum Haus des Sadiç, später zum Haus des Bräutigams (S. 78).

Findet nicht statt.

<sup>11</sup> Vgl. *Duda*, S. 13 f.

Das gleiche

Übernahme der Mitgift und Aufbewahrung bis zum Transport in das Haus des Bräutigams.

Das gleiche

Im Zusammenhang mit der Einladung an auswärtige Gäste wird für deren Unterbringung die «Nachbarschaftshilfe» beansprucht.

Trommler erhält Geldgeschenk.

Findet nicht statt.

Findet nicht statt.

Die Braut und ihre Begleiterinnen werden mit einem Leiterwagen (evtl. auch auf einem Anhänger mit Traktor) zum Haus des Sadiç gebracht. Vor der Heimführung in das Haus des Bräutigams wird sie durch die Ortschaft bis zur Grenze des Dorfareals geführt.

Registrierung des Ehebündnisses durch den Muhtar.

An diesen Beispielen sehen wir deutlich die Auswirkungen des bisher stattgefundenen Wandels. Schon auf den ersten Blick fällt auf, daß der meist in Raten abgezahlte Brautpreis heute für die Bestreitung der Kosten für die Mitgift verwendet wird, d. h. daß gegenwärtig das reziproke Verhältnis von Mitgift und Brautpreis gestört ist, wodurch die Leistung des Brautpreises zu einer eigentlichen Bezahlung der Mitgift wird, sieht man von der persönlichen Leistung der Braut für die Herstellung ihrer Ausstattung ab. Die Mitgift besteht ausschließlich aus Gebrauchsgütern für den Haushalt. Ein Novum stellt die Registrierung der Ehe dar, ebenso das «Spazierenführen» der Braut bis zu den Grenzen des Dorfareals. Daß man heute die Braut auf einem Gefährt führt, steht zweifellos im Zusammenhang mit dem hohen Prestigegehalt der Beförderung durch Wagen (Kraftwagen). Aufgegeben wurde das Brauchtum der Brautentführung, wodurch der Bräutigam bis zur Konsumation der Ehe in eine passive Rolle gedrängt wird, da er von der Teilnahme an den übrigen Festlichkeiten ausgeschlossen ist; ebenso die Orta-oyun-Spiele. Hingegen haben sich der Ablauf des Hochzeitsfestes, die Rolle des Sadiç, die Hochzeitstracht der Braut und das mit der Hochzeit vergesellschaftete Fruchtbarkeitsbrauchtum: rituelles Weinen der Braut, Schlagen des Bräutigams und Zerschlagen von Tonkrügen u. a. als beständig erwiesen.

*Werbung:* Der Bursche darf seinen Vater nicht darüber informieren, welches Mädchen er gerne heiraten möchte. Einer seiner Freunde übernimmt diese Aufgabe und unterrichtet seine Mutter über die Herzensangelegenheit ihres Sohnes, die den Vater davon in Kenntnis setzt. Akzeptieren die Eltern die Wahl ihres Sohnes, sucht der Vater, begleitet von einem Verwandten väterlicherseits, meist ist es der Vaterbruder, und von einem der Ältesten des Dorfes die Familie des Mädchens auf (dünürgitmek). Stimmt der Vater des Mädchens dieser Werbung zu, läßt man zwei bis drei Tage verstreichen; nach dieser Frist überbringt der Vater des jungen Mannes Kaffee und Zucker in das Haus der Braut und die Sakkalasma-Zeremonie zwischen den beiden Vätern wird durchgeführt; sie umarmen und küssen sich. Damit ist das Verlöbnis vor Zeugen rechtskräftig geworden. Gespräche über die Höhe des Brautpreises werden schon formell nach dem ersten Besuch des Bräutigam-Vaters geführt; offiziell jedoch erst zwei Wochen nach der «Sakkalasma»-Zeremonie. Die Höhe des Brautpreises richtet sich nach der wirtschaftlichen Lage und dem sozialen Ansehen der Brautfamilie. Der Brautpreis kann ratenweise in Geld, aber auch in Naturalien, meist innerhalb eines halben Jahres, bezahlt werden. Gegenwärtig schwankt die Höhe des Brautpreises zwischen 3000–8000 Lira. Nach der Sakkalasma-Zeremonie wird mit der Anfertigung des Brautkleides in der Familie des Bräutigams begonnen, während die Braut für ihre Mitgift einen Kelim und Polsterdecken webt. Gleichzeitig beginnt man in der Brautfamilie mit der Anschaffung der für die Brautausstattung notwendigen Einrichtungsgegenstände, wie z. B. Bett, Matratze, Truhe usw. Gewöhnlich dauert die Verlobungszeit etwa 6 Monate, sie kann sich aber auch bis zu 2 Jahren erstrecken, besonders dann, wenn der Brautpreis nicht in der normalerweise üblichen halbjährigen Frist aufgebracht werden kann.

Ist der Termin des Hochzeitsfestes festgelegt, wird mit den Vorbereitungen begonnen. Zunächst lädt die Familie des Bräutigams ihre unmittelbaren Nachbarn ein, um sie zu bitten, auswärtige Gäste in ihr Haus aufzunehmen (*denisik*). Die Einladung (*okontu / okuyuntu*) an die auswärtigen Verwandten wird durch Übersendung kleiner Geschenke (1 Stück Seife, 1 kleines Taschentuch) ausgesprochen, während die Einladungen an die im Dorf wohnenden Verwandten durch Überreichung eines Brotes (*çörek*) erfolgt; sehr nahe Verwandte erhalten bei dieser Gelegenheit auch Stoffe oder Kleider. Als Gegengeschenke werden Gänse oder Ziegen vor dem Beginn des Hochzeitsfestes geschickt.

*Erster Tag*: Das Haus des Bräutigams wird durch zwei Fahnen, einer roten für die Braut, einer weißen für den Bräutigam, gekennzeichnet. Vor dem Beflaggen des Hauses wird vom Vorbeter die erste Koransure gesprochen. Auch das Haus des *Sadiç* wird mit einer roten Fahne geschmückt.

Begleitet von den für das Fest engagierten dorffremden Berufsmusikern, geht ein Angehöriger der Familie des Bräutigams von Haus zu Haus, um zum Hochzeitsfest einzuladen. Am Abend treffen die Gäste ein und werden bewirtet, wobei auch dem Wein zugesprochen wird. Die Frauen feiern gesondert von den Männern in einem anderen Raum.

*Zweiter Tag*: Die restlichen, am ersten Tag noch nicht begrüßten Gäste werden empfangen und bewirtet.

*Dritter Tag*: Es wird zum *Yufka* eingeladen. Die Mutter des Bräutigams, ebenfalls von Musikern begleitet, überbringt den Frauen die Einladung. Unmittelbar nach diesem Besuch begeben sich die Frauen in das Festhaus, wo sie verschiedene Geschenke, meist Naturalien, abgeben; sie werden mit Tee bewirtet; abends versammeln sie sich zum Festmahl (Abb. 1/2).

Am Abend des dritten Tages entsendet man eine Frau aus der Verwandtschaftsgruppe des Bräutigams in das Brauthaus, die bei den Vorarbeiten und der Zubereitung der Speisen für das Festmahl, das am vierten Tag im Haus der Braut stattfindet, Hilfe leistet. Die dafür nötigen Lebensmittel und Zutaten werden von der Familie des Bräutigams beigesteuert.

*Vierter Tag* oder *Henna-Tag*: Aus der Verwandtschaftsgruppe des Bräutigams werden «*yenge*» (Schwägerinnen), meist verlobte Mädchen, ausgewählt, denen der Transport der Brautkleider vom Haus des *Sadiç* in das Brauthaus obliegt. Sie verbringen im Haus der Braut die Nacht. Die Braut selbst hat in der dem vierten Tag vorangegangenen Nacht im Hause eines Verwandten geschlafen und wird nun in das Elternhaus zurückgeführt. Dort muß sie im Innenraum verbleiben, während ihre Freundinnen im Hofe tanzen und singen. Nachmittags werden Ringkämpfe vor ihrem Haus veranstaltet, sofern ihre Familie einen Preis für den Sieger (meist eine Ziege) stiftet. Die Einladung zum Ringkampf erfolgt durch den *Trommler* im Orte.

Die Braut wird nach ihrer Ankunft im elterlichen Hause umgekleidet (*basövmek*) und geschmückt. Ihre Hände werden mit Henna von einer Frau gefärbt. Anschließend



Abb. 1. Die Mutter des Bräutigams überbringt am dritten Hochzeitstag den Frauen des Dorfes die Einladung zum Yufka (Photo W. Dostal)



Abb. 2. Die eingeladenen Frauen mit Geschenken (Naturalien), auf dem Weg zum Festhaus (Photo W. Dostal)

ist die Braut in Anwesenheit der Frauen zum rituellen Weinen verpflichtet, die an diesem Fruchtbarkeitsbrauch aktiv teilnehmen.

Nachmittags wird von je einem Vertreter der Familie der Braut und einem der des Bräutigams die Zählung der Mitgift vorgenommen. Anschließend wird von der Frau des Sadiç, in Gegenwart des Vorbeters und des Muhtars, die Mitgift gezählt und geschätzt. Anzahl und Schätzwert der Mitgift werden vom Vorbeter schriftlich niedergelegt. Der Muhtar und die beiden anderen Männer fungieren als Zeugen. (*çehiz yazilmas / çehiz kagidi.*) Die Mitgift wird sodann in das Haus des Sadiç transportiert, wo sie bis zum Zeitpunkt der Überführung in das Haus des Bräutigams verbleibt.

*Fünfter Tag:* Vormittags wird die Aussteuer in das Haus des Bräutigams auf einem Pferdewagen gebracht, nachdem sie mehrere Male durch das Dorf geführt und somit den Bewohnern zur Schau gestellt wurde (Abb. 3).

Anschließend verläßt die Braut, geschmückt mit der Brautkrone und verschleiert, in Begleitung von «Schwägerinnen» und Freundinnen ihr Elternhaus, um zuerst im Dorfe selbst, später in der näheren Umgebung umhergeführt und schließlich in das Haus des Sadiç gebracht zu werden (Abb. 4). Dort verweilt sie bis zur Heimholung in das Haus des Bräutigams. Sobald sie dort angekommen ist, wird von den Frauen ein Tanz aufgeführt, an dem sich die Schwiegermütter beteiligen. Bevor die Braut das Haus betritt, ist es Brauch, einen Krug zu zerbrechen (*bereket testisi*), damit sie Reichtum, Regen und Fruchtbarkeit mitbringe. Während sie sich im Hochzeitszimmer aufhält, ist es ihr untersagt, zu jemandem zu sprechen. In der Zwischenzeit wird der Bräutigam im Hause des Sadiç festlich gekleidet; nach einem gemeinsamen Gebet begleiten ihn der Vorbeter, sein Vater, männliche Verwandte seiner Linie und Freunde zu seinem Elternhaus. Vor dem Betreten des Hochzeitszimmers wird ein Gebet verrichtet, wobei darauf geachtet werden muß, daß niemand einen Ring ansteckt oder abnimmt oder eine Schnur knüpft (*baglamak*), weil diese magischen Handlungen die Potenzfähigkeit des Bräutigams lähmen könnte. Nach dem Gebet wird der Bräutigam von seinen Freunden, von denen er Schläge einstecken muß, zur Türe des Hochzeitszimmers geleitet.

Die Braut spricht vorerst nicht mit dem Bräutigam, erst wenn er ihr Geschenke überreicht richtet sie das erste Wort an ihn; er holt nun das sogenannte Kissenessen (*yartik cerezi*), das die Braut mitgebracht und nahe der Türe aufgestellt hat. Anschließend erfolgt die Entschleierung (*duvak açma merazimi*). Meist wird nach der Defloration ein Schuß abgefeuert.

Nach der Hochzeitsnacht spricht die Frau nur mit ihrem Mann, nicht aber mit ihren Schwiegereltern (*yelinlik*). Zwei bis drei Tage später, nachdem sie an die Schwiegertochter ein Geschenk abgegeben haben, wird das Sprechverbot aufgehoben. Das junge Paar wird meist eine Woche lang von den Arbeiten befreit. In dieser Zeit wird die junge Frau auch von den weiblichen Verwandten beider Gruppen besucht.



Abb. 3. Pferdewagen mit der Aussteuer der Braut.  
5. Hochzeitstag (Photo W. Dostal)



Abb. 4. Verschleierte Braut auf der Fahrt durch das Dorf (Photo W. Dostal)

### III. ZUR FRAGE DER SUBCULTURES

Eine ethnographische Untersuchung sollte natürlich auch das Phänomen der subcultures in die Erhebung miteinbeziehen<sup>12</sup>. Zur Erlangung der dazu erforderlichen Grundlagen wurden, unter Anwendung eines Fragebogens, folgende Informationen erbracht. Obwohl der Umfang der Stichproben quantitativ nicht ausreicht, um verbindliche Aussagen über subcultures in Alacahöyük zu machen, habe ich mich dennoch entschlossen sie vorzulegen, da sie ihres realitätsbezogenen Inhalts wegen von allgemeinem Interesse sein könnten.

Zum Code: In den Rubriken 1–9 werden zu Frage gestellt:

1: Name, Alter und Geburtsort; 2: Familienstand plus Anzahl der Kinder; 3: Beruf und Nebenberuf; 4: Schul- und Berufsausbildung; 5: Militärdienst; 6: Aufenthalte außerhalb des Dorfes; 7: Verdienst und Nebeneinnahmen; 8: Hauseinrichtung, Feldbesitz, Viehbesitz; 9: Radiohörer oder Zeitungsleser.

1: *Hasan Dogan* / 44 Jahre / Alacahöyük

Genealogie: Mustafa Kartal

|  
Ali Koça  
|  
Abdurrahman Pehlivan  
|  
Yusuf Kahya  
|  
Riza Dogan  
|  
Hasan

Sein Großvater Yusuf Kahya war eine sehr initiative Persönlichkeit. Er baute ein Haus für die Armen und half entscheidend an dem Ausgrabungsprojekt im Dorfe mit. Auf seinen Vorschlag wurde das Museum in Alacahöyük gebaut.

2: verheiratet / 9 Kinder: 3 Söhne, 6 Töchter

3: Bauer und Lastwagenbesitzer, gemeinsam mit seinem Bruder seit 1954, früher Fahrer

4: Volksschule in Imat

5: Militärdienst: Fahrer bei der Artillerie in Istanbul

6: Als Fahrer sehr weit in der Türkei herumgekommen

7: Jährliche Einnahme durch Lastwagenbesitz: 25 000 Lira

8: Großfamiliärer Haushalt; Landbesitz: 200 d., Tierbesitz: 2 Büffel, 2 Rinder, 85 Schafe und Ziegen

9: Radiohörer und Zeitungsleser; ist seit 1960 an der Politik interessiert und will in den nächsten Wahlen für den Muhtarposten kandidieren.

<sup>12</sup> Zu den Ansätzen s. *Roberts, J. M.*, Three Navaho Households. Papers of the Peabody Museum of American Archeology and Ethnology. Vol. 40 (1951), Nr. 3, Cambridge.

1: *Ali Günay* / 46 Jahre / Alacahöyük

Genealogie: Satılmış

Ali  
|  
Osman (Imam)  
|  
Mehmet Günay (Muhtar)  
|  
Ali

2: verheiratet / 4 Kinder: 2 Söhne, 2 Töchter

3: Landwirt, früher Maurer und Tischler, übt derzeit das Amt des Muhtars aus

4: Da es im Ort bis 1942 keine Schule gab, wurde er in neutürkischer Sprache von einem Imam unterrichtet. Maurer und Tischlerberuf im Ort erlernt.

5: Militärdienst: bei der Zolltruppe in Izmir

6: Aufenthalt in Sisam

7: keine Angaben

8: Hat sich das Haus 1947 selbst gebaut und ist der Begründer eines großfamiliären Verbandes. Feldbesitz: 300 d. und Kleintiere. Er verfügt über einen eigenen Traktor mit den dazu notwendigen landwirtschaftlichen Geräten.

9: Er hört Radio und liest gelegentlich Zeitung

1: *Izmet Özdemir* / 25 Jahre / Alacahöyük

Genealogie: Mehmet

Hüseyin  
|  
Izmet, Mehmet, Garip, Nuriye, Yeter

2: verheiratet / Kinder: 1 Sohn

3: Händler und Kaffeehausbesitzer; betreibt mit seinem Bruder ein Transportunternehmen (Lastwagen)

4: Schulbesuch in Alacahöyük, keine Berufsausbildung

5: Militärdienst: bei der Gendarmerie in Trabezont

6: Aufenthalt in Polatli als Ausgrabungsarbeiter (einmal)

7: Laden und Kaffeehaus bringen jährlich 2500 Lira ein. Die Einnahmen aus dem Transportunternehmen müssen zur Abzahlung des Kredits für den Lastwagen verwendet werden.

8: Kaffeehaus und Laden sind dem Haus angebaut. Großfamiliärer Verband, Landbesitz 80 d., Tierbesitz 2-3 Rinder, 25 Schafe

9: Radiohörer und Zeitungsleser

1: *Kemal Metin* / 29 Jahre / Alacahöyük

2: verheiratet / 4 Kinder: 3 Töchter, 1 Sohn

3: Bauer, Ausgrabungsarbeiter

4: Schulbesuch in Alacahöyük

- 5: Militärdienst: bei der Luftwaffenbodentruppe in Ankara
- 6: Mehrmalige Abwesenheit durch Arbeiten bei Ausgrabungen in Polatli, Mersin und Ercinzar
- 7: Als Ausgrabungsarbeiter 400 Lira jährlich
- 8: Kernfamiliärer Haushalt. Vom Erbgut Grund gekauft und ein kleines Haus gebaut. Landbesitz 180 d., 2 Pferde, 3 Rinder, 1 Büffel, 10 Schafe
- 9: Kein Radiohörer, kein Zeitungsleser

1: *Mehmet Duran* / 45 Jahre / Alacahöyük

Genealogie: Ali Koça

```

      |
      v
    Abdurrahman
      |
      v
    Yusuf Duran
      |
      v
    Osman Duran
      |
      v
    Mehmet – Ali – Mustafa
  
```

- 2: verheiratet, seine Frau stammt aus Mico / Kinder: 2 Töchter, 1 Sohn
- 3: Früher Schafhirte, nach dem Tod seines Vaters Bauer. Regelmäßiger Nebenverdienst als Ausgrabungsarbeiter
- 4: kein Schulbesuch
- 5: Militärdienst: bei der Luftwaffe (Bodentruppe) in Eskisehir
- 6: Als Ausgrabungsarbeiter bei Denizli und Polatli
- 7: Letztes Jahr 1500 Lira; der Feldertrag reicht nur knapp für den Eigenbedarf aus. Gelegentlich werden Schafe verkauft.
- 8: Kernfamiliärer Haushalt. Baute sich mit erspartem Geld ein eigenes Haus. Feldbesitz: 45 d., ist gelegentlich für Nachbarn Pächter; Tierbesitz: 2 Rinder, 1 Esel, Kleintiere: 10 Schafe, 11 Ziegen
- 9: kein Radiohörer, kein Zeitungsleser

1: *Riza Elhan* / 40 Jahre / Alacahöyük

2: verheiratet / Kinder: 3 Söhne, 1 Tochter

3: Maurer und Tischler

4: Da es in seiner Jugendzeit keine Schule in Alacahöyük gab, besuchte er die Schule in einem Nachbardorf. Erlernte Beruf im Dorf Alacahöyük

5: Militärdienst: bei der Artillerie in Adapazari

6: Aufenthalte in Bursa, Istanbul, Ankara. Arbeitet jeden Sommer außerhalb der Ortschaft

7: Lebt in großfamiliärem Verband. Sein Nebenverdienst beträgt etwa 500 Lira im Jahr.

8: Großfamiliärer Haushalt. Feldbesitz 100 d., Tierbesitz: 2 Pferde, 6 Ochsen, 3 Büffel, 4 Schafe

9: Radiohörer, kein Zeitungsleser

- 1: *Mustafa Duvan* / 30–35 Jahre / Alacahöyük  
Genealogie siehe Mehmet Duvan
- 2: verheiratet / Kinder: 4 Söhne, 2 Töchter
- 3: Hirte (Kälberhirte, körpe çobanz)
- 4: kein Schulbesuch, keine Berufsausbildung
- 5: Militärdienst: bei Transporttruppen Zonguldak
- 6: keine
- 7: Jährlich 100–150 hakla Getreide (zu gleichen Teilen Weizen und Gerste)
- 8: Kernfamiliärer Haushalt, eigenes Haus auf ererbtem Grund 1961 gebaut, Landbesitz wird nicht angegeben, er erntet nur 30 hakla. Viehbesitz: 1 Rind, 1 Kalb, 2 Esel, 4 Schafe, 4 Ziegen
- 9: negativ



# STRUKTUR DER LANDWIRTSCHAFT

ERNST J. KLAEY

## GLIEDERUNG DER WIRTSCHAFT: EIN ÜBERBLICK

Die folgenden einführenden Bemerkungen über die Wirtschaftsstruktur in Alacahöyük sind in erster Linie als zusammenfassender Überblick über die vorliegenden Ausführungen gedacht; sie erheben keinesfalls den Anspruch, eine Analyse der Gesamtwirtschaft zu sein, sondern tragen bestenfalls Hinweischarakter<sup>1</sup>. Das Hauptgewicht der Studie liegt auf der einfachen Beschreibung und Aufzählung der Elemente der materiellen Kultur und der mit der Landwirtschaft verknüpften Arbeitsvorgänge; in einer solchen einseitigen Untersuchung der Organisation und Auswertung der gegebenen Umweltsverhältnisse (des «micro-environment»<sup>2</sup>) durch eine «Subsistenzwirtschaft» im allgemeinen Sinne sind die Produktionsverhältnisse denn auch nur teilweise durchleuchtet worden<sup>3</sup>: während die Produktivkräfte (Produktionsmittel; Land, Wasser, Saatgut, Düngung, Geräte/Maschinen, Arbeitskräfte, Vieh/Arbeitstiere) sowie die hauptsächlichsten Arbeitsprozesse (Feldbau, Gartenbau, Obst- und Weinbau, Viehzucht, Verarbeitung von Nahrungsmittelstoffen, Handwerk) relativ ausführlich beschrieben werden, fehlen weitgehend genauere Untersuchungen über deren Verbindung mit den herrschenden Sozialstrukturen und der politischen Organisation, ebenso wie Erhebungen über den für eine Analyse der wirtschaftlichen Verhältnisse (Produktionsweisen<sup>4</sup>) unerläßlichen Distributionsprozeß, also die Verteilung der erzeugten Produkte innerhalb oder außerhalb der Produktionseinheiten und -verbände (Kern-, Großfamilie / Dorf bzw. städtischer Markt / Handel). Wenn im folgenden trotzdem gewisse Verallgemeinerungen und Spekulationen

1 Nur die ökonomische Basis der vorliegenden Wirtschaftsform ist angedeutet, während die für eine Gesamtanalyse notwendigen sozialen, rechtlich-politischen und ideologischen Komplexe nicht genügend, und vor allem nicht im Zusammenhang mit der ökonomischen Struktur untersucht wurden (vgl. auch Anm. 3 und 4).

2 C. C. Zimmermann, 1969.

3 Die Lückenhaftigkeit der Untersuchung in dieser Hinsicht ergab sich zwangsläufig aus der für die Feldforschungsarbeiten verfügbaren, äußerst kurzen Zeitspanne und einer daraus resultierenden ungenügenden und einseitigen Sammlung von Informationen, wie auch aus einer für die Untersuchung der spezifischen Produktionsverhältnisse ungeeigneten, auf einer — miteinander verknüpfte Faktoren künstlich zertrennenden — Arbeitsteilung zwischen den verschiedenen Teilnehmern der Erhebung beruhenden Untersuchungstechnik.

4 Die hier verwendete Terminologie und theoretischen Bezüge für die Analyse von Wirtschaftsstrukturen sind an den Ausführungen von E. Terray, 1969, S. 95–173 orientiert.

vorgenommen werden, geschieht dies immer im Wissen um das Vorhandensein oben angeführter Mängel und Fehler in den Untersuchungsergebnissen.

Ein allgemeiner und fast durchwegs auftretender Hauptzug in der Struktur der Wirtschaft in Alacahöyük besteht in der «Selbstgenügsamkeit» der einzelnen primären Wirtschaftseinheiten («Haushalte»; patrilokale großfamiliäre Verbände, seltener neolokale Kernfamilien<sup>5</sup>). Diese weitgehende ökonomische Selbständigkeit der landwirtschaftlichen Haushalte innerhalb der ihrerseits relativ unabhängig und geschlossen erscheinenden Dorfgemeinschaft kann auch durch das Zusammenfallen und sogar teilweise durch die Identität von Produktions- und Verbrauchs- (Konsumations-) einheiten<sup>6</sup> für die meisten der erzeugten Produkte charakterisiert werden. (Einschränkungen in einer solchen Gliederung ergeben sich aus den zunehmend an Bedeutung gewinnenden geldwirtschaftlichen Beziehungen — Verkauf bzw. Kauf von überschüssigen bzw. nicht vom Verband hergestellten Produkten; Lohnarbeit — auf die später näher eingegangen werden soll.) Es scheint gerechtfertigt, eine solche Wirtschaftsform mit einem Begriff wie «Subsistenzlandwirtschaft» oder «Subsistenzökonomie» («auto-subsistence»<sup>7</sup>) zu bezeichnen<sup>8</sup>. Durch unterschiedliche, auf die natürliche Umwelt abgestimmte, die ökologischen Gegebenheiten möglichst vielseitig nutzende Arbeitsprozesse, die von der Organisation und den Mitteln der «traditionellen Landwirtschaft»<sup>9</sup> bewältigt werden können, werden möglichst viele verschiedene, einander ergänzende Produkte von jeder Produktionseinheit gleichzeitig und in erster Linie für den Eigenbedarf hergestellt.

Im Aufbau der verschiedenen Arbeitsprozesse, die zur Herstellung bestimmter Produkte führen, zeigt sich die Bedeutung der «Haushalte» als Produktionseinheiten deutlich: einmal befinden sich die notwendigen Produktivkräfte (Ackerland, Saatgut, Geräte/Maschinen, Arbeitstiere) hauptsächlich im Besitz dieser verschiedenen Produktionseinheiten<sup>10</sup>, zum andern verlaufen auch die Aneignungsprozesse für die meisten Erzeugnisse in der Wechselwirkung von Produktionsmitteln, Kooperationsformen (Arbeitsteilung) und Organisation der Arbeit innerhalb der glei-

<sup>5</sup> Vgl. *W. Dostal*, oben, S. 218, und *J. E. Pierce*, 1964, S. 65.

<sup>6</sup> *E. Terray*, 1969, S. 145–147.

<sup>7</sup> *E. Terray*, 1969, S. 145–149.

<sup>8</sup> *C. C. Zimmermann*, 1969, S. 16, setzt für die charakteristische Wirtschaftsform in Dörfern mit weitgehender ökonomischer Unabhängigkeit («more self sufficing»), wie wir sie u. a. in Alacahöyük antreffen, die Kategorie «peasantish», der er diejenige der mehr oder weniger auf die Erzeugung eines Produktes spezialisierten, und damit von Handel und «Geldwirtschaft» abhängigen Bauernbetriebe — «farmerish» — gegenüberstellt. — *I. Yasa*, 1954, S. 78/79; *J. E. Pierce*, 1964, S. 66–69, weisen auf den Subsistenzcharakter der Landwirtschaft in zwei mit Alacahöyük vergleichbaren anatolischen Dörfern — Hasanoğlan, bzw. Demirciler — hin (allerdings ist die Tendenz zur Auflösung von Ackerbau treibenden Verbänden und zur stärker geldwirtschaftlich orientierten Ökonomie dort viel stärker als in Alacahöyük).

<sup>9</sup> Unter «traditioneller Landwirtschaft» soll hier vor allem der mit traditionellen Geräten und tierischer Arbeitskraft betriebene Pflugbau, im Unterschied zum modernen, mechanisierten und motorisierten Bodenbau verstanden werden.

<sup>10</sup> Besitz- und Pachtverhältnisse siehe *W. Dostal*, oben, S. 216.

chen primären Wirtschaftseinheiten. Erweiterte oder übergeordnete Kooperationsformen (bzw. Besitzverhältnisse) ergeben sich nur bei der Verwertung des im Dorfbesitz befindlichen un bebauten Bodens (Wälder; Allmenden und Steppenweiden, die als Weidegründe für das im Besitz der einzelnen Haushalte befindliche, aber in gemeinsamen Herden von hauptberuflichen Hirten betreute Groß- und Kleinvieh dienen), bei der Zuteilung des Wassers für die Bewässerung von Gärten und Feldern und bei der Verarbeitung des Getreides (Mühlen).

Wenden wir uns im einzelnen dem Ablauf der wichtigsten der verschiedenen Arbeitsprozesse zu:

Die bedeutendste Rolle im Wirtschaftsgefüge nimmt der Komplex des Pflugbaus von Getreide (besonders Weizen und Gerste) und Hülsenfrüchten (hauptsächlichstes Viehfutter) auf den großen unbewässerten Feldern ein. Dieser Produktionsvorgang vollzieht sich im allgemeinen gänzlich innerhalb der primären Produktionseinheit, also des ackerbauenden großfamiliären Verbandes<sup>11</sup>. Die verschiedenen Arbeitsabläufe im Feldbau werden durch einfache Kooperation zwischen den Mitgliedern dieser Kerneinheiten — negativ ausgedrückt durch Arbeitsteilung (der Geschlechter) — durchgeführt. Während die schweren körperlichen Arbeiten (Pflügen/Nivellieren/Düngen, Aussaat, Mähen und Transport des Getreides, Worfeln) von den Männern übernommen werden, verrichten die Frauen Hilfeleistungen (Garbenbinden, Zusammenrechen, Sieben und Reinigen [Waschen] des Getreides). Von beiden Geschlechtern abwechselnd ausgeführt werden folgende Arbeiten: Drusch mit Dreschschlitten, Verteilen, Wenden und Zusammenkehren des Dreschgutes auf der Tenne. Die Erzeugnisse aus den Pflugbaukulturen bilden sowohl die Hauptgrundlage der Ernährung, wie auch — je nach Menge und Beschaffenheit der Produktionsmittel (Land, Saatgut, Geräte, Arbeitstiere) — die ausschlaggebende Basis der nicht stark ausgeprägten geldwirtschaftlichen Beziehungen (Überproduktion von Weizen im Sinne einer «money-crop»).

Neben dem Pflugbau werden durch einen anderen Arbeitskomplex auf kleineren bewässerten Feldern und in Gärten verschiedene, im Gegensatz zu den Erzeugnissen des Pflugbaus von den Niederschlagsverhältnissen unabhängige Produkte erzeugt (Hackfrüchte, Gemüse), die eine äußerst wichtige Ergänzung der stärkehaltigen Grundnahrungsmittel (Brot, Weizengrütze, Hülsenfrüchte) bilden. Auch die mit dem Gartenbau verbundenen Arbeitsvorgänge verlaufen innerhalb der primären Wirtschaftseinheiten: Bewässerung und Bearbeitung des Bodens ist im allgemeinen Sache der (älteren) Männer, während der Unterhalt der Kulturen, die Ernte und Verarbeitung der Produkte in den Händen der weiblichen Mitglieder des Produktionsverbandes liegen.

<sup>11</sup> Reichere Bauern allerdings stellen gelegentlich während der Hauptarbeitszeiten (im Frühling für die Bodenbearbeitung und im Sommer für die Getreideernte) Saisonarbeiter aus der Umgebung gegen Entlohnung in Bargeld an, um ihre erweiterten Weizenkulturen bewirtschaften zu können (Arbeitslöhne und -verhältnisse siehe *W. Dostal*, oben, S. 217).

In leicht abweichender Organisation der Arbeitsabläufe werden ebenfalls von den einzelnen Haushalten im Obst- und Weinbaukomplex zuckerhaltige Früchte und Süßstoffe (Traubenzucker) zur Ergänzung des Nahrungsmittelbedarfes des Verbandes erzielt.

Von grundlegender Bedeutung für die landwirtschaftliche Subsistenzökonomie in Alacahöyük ist die Viehzucht, die einerseits die für den Betrieb der «traditionellen Landwirtschaft» (Pflugbau, Transport, Dreschen) unentbehrlichen Arbeitstiere liefern, andererseits die Versorgung der Haushalte mit proteinhaltigen Nahrungsmitteln in Form von Milchprodukten, Fett, Eiern, seltener Fleisch (Schaf, Geflügel), sowie Textilfasern und Leder sichern muß. Für den mit der Tierhaltung verknüpften Produktionsvorgang ist im Gegensatz zu den oben erwähnten eine komplexere, den Rahmen der primären Wirtschaftseinheiten überschreitende Organisation der Zusammenarbeit notwendig: Die allgemeine Pflege der sich im Besitz der einzelnen Produktionseinheiten befindlichen Tiere (Striegeln, Tränken, Melken, Stallsäuberung), sowie die Verarbeitung der tierischen Nahrungsmittel zu Speisen und der Wolle zu Geweben obliegt den Frauen, während die Männer des Verbandes spezielle Arbeiten (Kastration, Markierung, Schur, Erziehung und Verwendung der Arbeitstiere) übernehmen; die Weidewirtschaft dagegen wird in gesamt-dörflichem Rahmen geregelt. Das Groß- und Kleinvieh der einzelnen Haushalte wird in gemeinsamen Herden zusammengefaßt und von hauptberuflichen Hirten auf den in Dorfbesitz befindlichen Weidegründen (Allmenden, Steppenweiden) gehütet. Die Hirten wiederum werden nicht kollektiv, sondern von den einzelnen Tierhaltern entsprechend deren Besitz in bar oder Naturalien entlohnt.

Ebenfalls auf dörflicher Basis wird die Verteilung des Wassers aus den verschiedenen im Gemeindebesitz befindlichen Brunnen und Quellen für die Bewässerung der Gärten organisiert und in gegenseitigem Einverständnis kostenlos geregelt.

Der überwiegende Teil der arbeitsfähigen Bevölkerung in Alacahöyük ist voll, seltener zum Teil in der Landwirtschaft tätig; hauptberufliche, ansässige Handwerker gibt es kaum (1969: ein Tischler). Ansätze von mit der Landwirtschaft direkt verbundenen Berufsgruppen, die in einem Lohnverhältnis stehen, bilden die verschiedenen Hirten (Büffel-, Kälber-, Kuh- und Kleinviehhirten), sowie die Wächter mit ihren getrennten Aufgabenbereichen (Dorf-, Flur-, Wald- und Weinbergwächter). Diese Leute werden vom Dorfrat oder anderen Ausschüssen auf begrenzte Zeit gewählt und mit Verträgen verpflichtet. Sie werden von den Tierhaltern je nach der Anzahl des gehüteten Viehs mit festgelegten Barbeträgen oder in Naturalien (Weizen/Gerste) entlohnt (Hirten), beziehungsweise aus der von den Gemeindesteuern gefüllten Dorfkasse bezahlt (Wächter). Vom Staat besoldet und zum Teil nicht direkt in der Landwirtschaft tätig sind lediglich der Polizeipostenkommandant, ein Beamter der Zollbehörde<sup>12</sup>, der Museumswärter, die Lehrer (alle vier stammen aus dem Dorf) und zeitweilig ein Beamter des staatlichen landwirtschaftlichen Institutes (Ziraat

<sup>12</sup> W. Dostal, oben, S. 216.

Enstitüsü). Bei der Untersuchung der Verteilung verschiedener beruflicher Beschäftigungen unter der Dorfbevölkerung fällt folgender Wesenszug besonders auf: ein (seltener zwei) Mitglied vieler Produktionseinheiten — Haushalte — übt einen bestimmten, meist handwerklichen Nebenberuf aus (d. h. neben seiner Betätigung in der landwirtschaftlichen Produktion des familiären Verbandes)<sup>13</sup>. Auf diese Weise können die meisten anfallenden Schreiner-, Tischler-, Maurer- und Steinmetzarbeiten, wie auch die Transportaufgaben (Bauern z. T. als Lastwagenbesitzer) von ansässigen Leuten erledigt werden. Die Teehäuser und Kramläden des Dorfes werden ebenfalls nebenberuflich von Bauern geführt. Verschiedene der ärmeren Bauern, die aus Mangel an Land, Bodenbaugeräten oder Arbeitstieren kein Auskommen in der Subsistenzlandwirtschaft finden können und auch über keine berufliche Ausbildung verfügen, lassen sich zeitweise als Handlanger oder Arbeiter im Dorf oder dessen näheren Umgebung anstellen (es darf in diesem Zusammenhang nicht übersehen werden, daß es sich bei den angeführten nebenberuflichen Beschäftigungen nur in den seltensten Fällen um die gegenseitig verpflichtende, unentgeltliche Nachbarschaftshilfe, meist aber um Lohnarbeit handelt; dies wäre einer von mehreren Faktoren, die den anfangs gesteckten Rahmen des Begriffes «Subsistenzwirtschaft» sprengen). An dieser Stelle ist denn auch auf verschiedene, die Unabhängigkeit der einzelnen Produktionseinheiten einschränkende Faktoren hinzuweisen, auf Tendenzen also, die ein Zusammenfallen der Produktionsverbände mit den Konsumationseinheiten<sup>14</sup> nicht mehr ermöglichen. Es handelt sich dabei einmal um die schon erwähnte Lohnarbeit im allgemeinen, dann aber vor allem um die Beziehungen der Wirtschaftseinheiten mit Markt, Handel und «Geldwirtschaftsformen»; diese Verbindungen manifestieren sich einerseits im Absetzen von überschüssigen, für den Eigenbedarf der «Haushalte» nicht (mehr) benötigten Produkten<sup>15</sup> auf dem Markt oder im Handel (in Geldform umgesetzt), andererseits im Kauf von verschiedenen Gütern, die außerhalb der Produktionseinheit erzeugt werden<sup>16</sup>.

13 *I. Yasa*, 1954, S. 50–56, stellte im vergleichbaren Dorf Hasanoğlan, das aber zur Zeit der Untersuchung schon viel stärker als Alacahöyük mit zugewanderten, nicht in der Landwirtschaft tätigen Bevölkerungselementen durchsetzt war (Einfluß einer nahen, größeren Stadt), eine ähnlich ausgeprägte Gruppe von Bauern mit Nebenberufen, bzw. -beschäftigungen (Handwerker, Händler, Arbeiter) fest.

14 Eines der anfangs für die Definition des Begriffes «Subsistenzlandwirtschaft» verwendeten Kriterien.

15 In Alacahöyük wird hauptsächlich Weizen in größerem, den Eigenbedarf der Wirtschaftsverbände übersteigendem Maße produziert (seltener und in kleineren Quantitäten auch Gerste, Hülsenfrüchte, Gemüse, Kleinvieh, Textilien) und auf dem Markt oder direkt an Großhändler verkauft. Eine Tendenz zu ausgesprochener Monokultur scheint sich aber nicht abzuzeichnen (vgl. Schluß dieses Kapitels).

16 Die wichtigsten dieser Erzeugnisse sind: Maschinen, Eisenwaren und Weichmetallgefäße; Tonwaren und Kunststoffartikel; Bekleidung, Schuhe; flüssige Brenn- und Treibstoffe, Kunstdünger; Öl, Margarine, Zucker, Salz und Genußmittel; Luxusartikel (Transistorradios u. ä.). Sie werden meist auf den Märkten oder in den spezialisierten Handwerksbetrieben der umliegenden Städte erworben.

Es läßt sich nun die Tendenz feststellen, daß sich die mit «Subsistenzlandwirtschaft» charakterisierte, traditionelle ökonomische Gliederung, wie wir sie beschrieben haben, zunehmend gegen eine «geldwirtschaftlich orientierte» verschiebt, einmal durch die vermehrte Abwanderung von Arbeitskräften aus den landwirtschaftlichen Primärverbänden in das Abhängigkeitsverhältnis der Lohnarbeit, dann aber auch durch die von der Mechanisierung der Landwirtschaft beschleunigte Überproduktion (im Sinne der Subsistenz!) weniger bestimmter Güter (besonders Weizen) für den Handel. Daneben wächst das Bedürfnis für schon erwähnte, nur über den Handel und geldwirtschaftliche Beziehungen erhältliche Erzeugnisse stetig.

Es soll kurz versucht werden, den allgemeinen, für uns feststellbaren Linien der Veränderung der Produktionsweisen zu folgen: Vor der Jahrhundertwende erlaubten es die ungünstigen Transportverhältnisse (der größte Teil des Warentransportes mußte auf den äußerst langsamen Ochsenkarren abgewickelt werden) landwirtschaftlichen Gemeinden in schlechter Verkehrslage nicht, größere Mengen eines Produktes gewinnbringend abzusetzen, obschon die morphologischen Voraussetzungen (Bodenbeschaffenheit, Klima, Wasser; Pflugbau) für eine erweiterte Monokultur an und für sich gegeben waren, wenigstens für die Bauern mit größerem Besitz an Land und Arbeitstieren. Durch die Verbesserung der Verkehrsbedingungen, also durch den Bau von Eisenbahnlinien, den Ausbau von Verbindungsstraßen und die Verwendung von Pferdekarren und Lastwagen in Anatolien<sup>17</sup> wurde es möglich, größere Erträge rationell auf die Märkte der Städte zu bringen und mit Gewinn zu verkaufen. In Alacahöyük war seit längerer Zeit weniger die Größe des Landbesitzes<sup>18</sup> (noch heute liegt die Hälfte der großen Getreidefelder alljährlich brach), als der Besitz von Arbeitstieren und Feldbaugeräten für die Produktionssteigerung oder auch allgemeine wirtschaftliche Lage eines Familienverbandes ausschlaggebend<sup>19</sup>. Vor dem Zeitpunkt der durch archäologische Ausgrabungen bewirkten Umsiedlung des Dorfes (1935) war die Mehrzahl der Bauern angeblich sehr arm; sie konnten sich keine Zugtiere und Bodenbaugeräte leisten, um das in ihrem Besitz stehende Land selbst zu bewirtschaften<sup>20</sup>. Viele waren daher gezwungen, ihr Land zu verpachten<sup>21</sup> und sich selbst als Arbeiter bei einem reicheren Bauern zu einem sehr niedrigen Lohn zu verdingen. Durch allgemeine Zuwendungen seitens des Staates während der Umsiedlung und durch straffe Sparmaßnahmen (?) scheint es vielen seit dieser Zeit gelungen zu sein, sich die notwendigen Arbeitstiere und -geräte zu kaufen und zu selbständigen Bauern zu werden<sup>22</sup>.

17 *I. Yasa*, 1954, S. 26–30; *J. E. Pierce*, 1964, S. 65; *K. Hassert*, 1918, S. 180–192.

18 Besitzverhältnisse, siehe *W. Dostal*, oben, S. 216.

19 Vgl. *I. Yasa*, 1954, S. 41/42, 67, 70, 78/79, und *J. E. Pierce*, 1964, S. 66.

20 Vgl. *W. Dostal*, oben, S. 196, und *I. Yasa*, 1954, S. 64, 66/67, 78.

21 Das Pachtverhältnis beruht auf Vertrauensbasis. Der Verpächter stellt das Land zur Verfügung, während der Pächter für die notwendigen Feldbaugeräte und Arbeitskräfte zu sorgen hat. Bei gleichem Anteil an Saatgut geht der Ertrag der Ernte je zur Hälfte an Pächter und Verpächter (*W. Dostal*, oben, S. 217).

22 *W. Dostal*, oben, S. 196.

Infolge der starken Bevölkerungszunahme einerseits, und durch die in ärmeren Familien durch eingeschränkte Landwirtschaft kaum gedeckte Existenzgrundlage andererseits, wurden zunehmend auch in der teilweise noch kaum veränderten traditionellen Landwirtschaft Arbeitskräfte frei (die erst jetzt einsetzende, verstärkte Mechanisierung des Feldbaus dürfte diese Tendenz weiter fördern). Diese versuchen Arbeit auf den Ausgrabungen im Dorf selbst<sup>23</sup> oder auf anderen archäologischen Fundstellen zu finden; verschiedene jüngere Männer verpflichten sich auch auf mehrere Jahre hinaus als Fabrikarbeiter, sofern sich diese Möglichkeit bietet<sup>24</sup>. Weniger als zehn Männer des Dorfes erhielten außerdem nach längeren Wartezeiten Arbeitsbewilligungen für das Ausland<sup>25</sup>. Sie erhalten im Vergleich mit türkischen Verhältnissen sehr hohe Löhne und legen ihre Ersparnisse nach der Rückkehr ins Dorf meist im Erwerb eines Transportmittels (Lastwagen) an, mit denen sich heute ein Großteil der Personen- und Warentransporte über weitere Strecken abwickelt. Verschiedene Mitglieder von selbständigen, Landwirtschaft betreibenden familiären Wirtschaftsverbänden üben neben den anfallenden Arbeiten im Rahmen der Produktionseinheit verschiedene Nebenbeschäftigungen aus: sie arbeiten zeitweise gegen Entlohnung als Maurer, Schreiner, Tischler, Steinhauer, Transportunternehmer und Laden- bzw. Teehausbesitzer im Dorf, seltener auch in anderen Gemeinden.

Reichere Bauern konnten schon vor der Umsiedlung des Dorfes durch relativ gute Absatzmöglichkeiten ihre Produktion (Weizen) sehr stark steigern und neben der weiterhin beibehaltenen «Subsistenzlandwirtschaft» (Gartenbau, Obst- und Weinbau, Viehzucht) den Getreideanbau in seiner Bedeutung von der Ernährungsgrundlage auf eine für den Handel bestimmte Ernte (money-crop) verlagern. Durch ihre zunehmende wirtschaftliche Besserstellung wurde es ihnen auch als ersten möglich, den Bodenbau zu mechanisieren, was seinerseits wieder eine stark erhöhte Produktion und damit wachsenden Reichtum und Vergrößerung der Einkommensunterschiede zwischen ihnen und den ärmeren Bauern bewirkt<sup>26</sup>.

Bemerkenswert ist, daß die Mechanisierung und allgemeine Modernisierung in Alacahöyük anscheinend langsamer als in vergleichbaren stadtnahen Gebieten verlaufen ist bzw. noch verläuft<sup>27</sup>. Ein weiterer wichtiger Zug in der Wandlung der

23 Im Sommer 1969 wurden die während einigen Jahren unterbrochenen Ausgrabungen der Hethiter-Siedlung wieder aufgenommen und etwa ein Dutzend Männer aus dem Dorf, für 12.50 bis 15 t. Lira im Tag, angestellt.

24 Im Sommer 1969 verließen mehrere unverheiratete Männer das Dorf, um mit Leuten aus den Nachbardörfern für 2 bis 4 Jahre in einer Teefabrik in der Osttürkei zu arbeiten.

25 Die meisten davon arbeiteten in Deutschland während zwei oder mehr Jahren. Zwei verheiratete Frauen hielten sich 1969 in Deutschland auf, während ihre Gatten, die keine Arbeitsbewilligung erhielten, mit den Kindern im Dorf zurückblieben. Im Herbst 1969 wanderten unseres Wissens zwei Familien nach Australien aus.

26 Vermögenseinteilung der Haushalte nach Steuerpflicht und lokale Beurteilung der Besitzverhältnisse, siehe *W. Dostal*, oben, S. 216.

27 1969 gab es noch keine Elektrizität im Dorf, nur eine Telefonverbindung (militärisches Feldtelefon auf dem Polizeiposten) und keinen regelmäßigen Postverkehr. Seit der wegen archäo-

Wirtschaftsstruktur in Alacahöyük scheint darin zu liegen, daß trotz der zunehmenden Bedeutung der «geldwirtschaftlichen Komponenten» der Landwirtschaft (vor allem einer über die Bedürfnisse der Eigenversorgung hinausgehenden, erweiterten Getreidekultur) ihr Subsistenzcharakter sich noch nicht grundlegend verändert zu haben scheint. Nach unseren Feststellungen zeigt sich auch bei reicheren Bauern trotz vermehrtem Weizenanbau für den Handel keine deutliche Tendenz zur Monokultur; es werden weiterhin in fast gleichbleibendem Maße auch die vielseitigen anderen Arbeitsgebiete der «traditionellen Landwirtschaft» betrieben. Im Rahmen unserer beschränkten Erhebungen ist es aber nicht möglich, die Gründe und Ursachen dieses Verharrens in einer früheren Wirtschaftsform ausfindig zu machen<sup>27a</sup>.

#### *Aufteilung der Ackerbaufläche*<sup>28</sup>

Der überwiegende Teil der im Gebiet der Gemeinde liegenden, in Privatbesitz befindlichen Bodenfläche wird bebaut<sup>29</sup>, hauptsächlich mit Getreide und Hülsenfrüchten. Nur ungefähr ein Fünftel des Landes wird nicht bearbeitet; darin eingeschlossen ist das in Dorfbesitz befindliche Land, also die Weiden und Allmenden, die spärlich bewachsenen, steinigen Berghänge, die Steppenweiden und zwei Wälder. Beim Ackerland unterscheidet man zwischen den großen unbewässerten Getreide-

logischen Ausgrabungen erfolgten Umsiedlung des Dorfes und dem Bau des kleinen Museums scheinen größere Zuwendungen von Seite des Staates ausgeblieben zu sein, obschon das Dorf wegen seiner großen archäologischen Bedeutung oft von einheimischen und ausländischen Touristen — allerdings nur für sehr kurze Zeit, meist weniger als eine Stunde — besucht wird. — An modernen Maschinen waren 1969 im Dorf erst fünf Traktoren verschiedener Marken, etwa fünf Lastwagen und eine dieselgetriebene Mühle in Privatbesitz vorhanden. Während der Erntezeit wird gelegentlich von einigen Bauern gemeinsam ein Mähdrescher für 2 bis 3 Tage gemietet.

<sup>27a</sup> Eine gründliche Analyse der Entstehungsursachen und Veränderungsmöglichkeiten dieses für die türkische Landwirtschaftsform offensichtlich charakteristischen Zustandes findet sich in: *P. J. van Dooren*, "Structural and Institutional Obstacles Facing Turkey's Peasant-Farmers"; *Tropical Man Yearbook*, Department of Social Research, Royal Tropical Institute Amsterdam, Vol. II, 1969, Leiden 1970, S. 107-161. Dieser Artikel, der für die vorliegenden Ausführungen nicht mehr in Betracht gezogen werden konnte, weil er erst nach deren Drucklegung erschienen ist, beinhaltet außerdem eine ausgezeichnete, detaillierte Übersicht über die heutige Lage der türkischen Landwirtschaft und die Schwierigkeiten und Hindernisse bei deren Entwicklung.

<sup>28</sup> Die in diesem Abschnitt angegebenen Zahlen sind Schätzungen der befragten Bauern. Sie sind nicht bestätigt und erhalten nur durch ihr Verhältnis zueinander eine gewisse Aussagekraft. In diesem Zusammenhang ist es interessant zur Kenntnis zu nehmen, daß *Ibrahim Yasa*, bei statistischen Untersuchungen im Dorf Hasanoğlan, bei seinen Informanten die Tendenz feststellte, die von ihnen kultivierte Landfläche um durchschnittlich 25-30% des wirklichen Wertes zu unterschätzen (*I. Yasa*, 1957, S. 63/64).

Über die Landbesitzverhältnisse der einzelnen Familien, siehe *W. Dostal*, oben, S. 216.

<sup>29</sup> Demgegenüber stellte *I. Yasa*, op. cit., S. 64, 78, in Hasanoğlan fest, daß nur etwa die Hälfte des vorhandenen bebaubaren Landes wirklich kultiviert wurde. Es geht aus seinen Angaben aber nicht hervor, ob es sich beim ungenutzten Boden tatsächlich um nicht bearbeitetes Land oder um Brachfelder handelt. In Alacahöyük wird nämlich jedes Jahr, im Turnus die eine Hälfte der Getreidefelder brachgelegt, um einer Degradation des unbewässerten Geländes vorzubeugen.

feldern, den kleineren bewässerten Parzellen in der Nähe der Quellen und entlang der Bäche, auf denen man relativ anspruchsvolle Pflanzen wie Hirse, Mais, Bohnen, Melonen und Hackfrüchte kultiviert, und schließlich den eigentlichen Gärten und Gemüsekulturen<sup>30</sup>. Die unbewässerten bebauten Getreidefelder erstrecken sich über eine Fläche von mehr als 7000 dönüm<sup>31</sup>; eine ungefähr gleich große Landfläche liegt alljährlich brach, da der ungenügend gedüngte und trockene Boden nur jedes zweite Jahr bebaut wird<sup>29</sup>. Die bewässerten Felder sind infolge der nicht sehr stark ausgebauten künstlichen Bewässerung auf das Gebiet in der Nähe von Wasserläufen beschränkt und umfassen im Gesamten ungefähr 500 dönüm Bodenfläche. Die Gärten sind in Parzellen von durchschnittlich ein bis drei dönüm Größe eingeteilt und von kleinen Steinmauern umgeben; sie befinden sich meistens in unmittelbarer Nähe der Häuser, Brunnen und Quellen und sind von einem dichten Kanalsystem durchzogen. Sie erstrecken sich über eine Fläche von 200 bis 300 dönüm, werden sehr intensiv bewirtschaftet und mit den verschiedensten Gemüsesorten, Hackfrüchten und Obstbäumen bepflanzt. Die Bauern von Alacahöyük kultivieren gleichzeitig eine erstaunliche Anzahl verschiedener Feldfrüchte nebeneinander<sup>32</sup>; von größter wirtschaftlicher Bedeutung ist der Weizenanbau, der sich über beinahe die Hälfte der bebauten Felderfläche erstreckt. Mit großem Abstand folgen die Pflanzungen von Gerste und Kichererbsen, die auf je etwa zehn Prozent des Bodens kultiviert werden. Auf weniger als fünf Prozent der Anbaufläche pflanzt man in gleichem Ausmaß Roggen, Hafer, Feldbohnen, Platterbsen und Zuckerrüben. Wicken, Linsen, Hanf, Klee, Mais, Hirse und Melonen werden in kleinem Maßstab und nicht regelmäßig angebaut; die Gesamtfläche jeder dieser Kulturen schwankt zwischen 10 und 50 dönüm für das ganze Dorf. Schließlich werden noch die schon erwähnten Gärten und Gemüsepflanzungen und ungefähr 200 dönüm Weinberge bearbeitet.

#### KLIMA<sup>33</sup> UND BODENBESCHAFFENHEIT

Anatolien weist trotz seiner südlichen Lage ein strenges Klima mit ausgeprägtem Kontinentalcharakter auf<sup>34</sup>. Je mehr man sich von den Küsten des Mittel- und

<sup>30</sup> Nach einer Statistik aus dem Jahre 1935 betrug die Anbaufläche in Alacahöyük 8040 Dekar Ackerland, 100 dönüm Rebberge und 40 dönüm Weideland (auch hier dürfte die brachliegende Felderfläche nicht mitgerechnet sein?). *H. Z. Koşay*, 1951, S. 45.

<sup>31</sup> Dönüm = alttürkisches Flächenmaß; 1 dönüm beträgt 919 m<sup>2</sup>.

<sup>32</sup> Eingehende Beschreibungen und Aufzählungen der verschiedenen Kulturpflanzen folgen in den Abschnitten «Feldfrüchte» und «Die Gemüsekulturen», S. 276. — Die Größe und Verteilung der Kulturen und die Erträge für die Jahre 1963–1965 für das gesamte Villayet Çorum sind aus den Angaben des türkischen statistischen Institutes zu entnehmen: *Agricultural Structure and Production; Republic of Turkey, State Institute of Statistics. Ankara Publication No. 501, p. 53, 1965.*

<sup>33</sup> Es kann an dieser Stelle nur auf die allgemeinen, für Feld-, Gartenbau und Viehzucht ausschlaggebenden Aspekte des Klimas eingegangen werden.

<sup>34</sup> *R. Herrmann*, 1900, S. 11 und 12.

Schwarzmeeres ins Landesinnere bewegt, desto schärfer werden die Auswirkungen des Klimas auf die Lebensbedingungen und die Landwirtschaft. Die Sommer sind in der anatolischen Hochebene außerordentlich heiß und trocken, die Winter hart und oft schneereich. Der Unterschied zwischen den jährlichen Temperaturextrema übersteigt nicht selten 50 Grad Celsius. Auch die Temperaturschwankungen innerhalb eines Tages können beträchtlich sein: im März liegen die Temperaturen nachts noch tief unter dem Gefrierpunkt, steigen aber im Verlauf des sonnigen Tages bis auf 20 Grad. Sonnenbestrahlung und warme Luftmassen aus dem Westen bringen öfters den Schnee während der Mittagszeit auch in kältesten Wintern zum Schmelzen<sup>35</sup>. Die relativ ungeschützte Höhenlage erlaubt sowohl den stark austrocknenden Sommerwinden als auch den eisigen Nordwinden im Winter Zutritt, was eine weitere Klimaverschärfung zur Folge hat.

Das harte anatolische Klima, das die Vegetationszeit auf den Frühling und Frühsommer beschränkt, verbietet die Kultur empfindlicher Pflanzen (besonders, weil auch die Niederschläge im allgemeinen knapp sind), erlaubt aber durchaus noch den Getreideanbau in großem Umfang. Einige klimatische Eigenheiten Anatoliens, kombiniert mit der weiten Verbreitung von fruchtbaren Steppenböden und Tschernosemen<sup>36</sup> erweisen sich als förderlich für ausgedehnte Weizenkulturen: die Niederschlagsverteilung weist auf eine deutliche Tendenz zu Frühjahrsregen hin; wenn sich der winterliche Hochdruck durch die Frühlingswärme aufzulösen beginnt, können regenbringende Tiefdruckwirbel aus den Küstengebieten eindringen, so daß von März bis Anfang Juni Regentage und Gewitter mit sonnigem Wetter abwechseln, was die schnelle Entwicklung der Getreidesaat fördert<sup>37</sup>. Im Juni beginnt die Trockenperiode, der heiße, ausdörrende Sommer, der von einem bis Ende November dauernden, ebenso strahlenden Herbst abgelöst wird. Anfang September oder häufiger im Oktober unterbrechen meist kurze Regentage die Trockenheit; sie sind für die Herbstsaat der Wintergetreide von ausschlaggebender Bedeutung; fehlen sie, wird der ausgedörrte, harte Boden nicht gepflügt, sondern erst im nächsten Frühjahr mit einer Sommergetreidesorte bepflanzt<sup>38</sup>. Es kommt selten zu einer verregneten Ernte- und Dreschzeit, das Getreide reift vollkommen aus und trocknet gut ab. Im Winter (gegen Ende Dezember) folgt dann wieder eine leichte Niederschlagsperiode, die in der Gegend von Alacahöyük Schneemengen von 15–60 cm bringt. Dieser Schnee fällt wegen der fehlenden Verdunstung im Winter für den Wasserhaushalt des Bodens besonders ins Gewicht und verhindert außerdem das Erfrieren der Wintersaaten.

Die durchschnittlichen Niederschlagsmengen bewegen sich im Gesamten in der Gegend von Alacahöyük in der Nähe der unteren Grenze für den Getreideanbau auf unbewässerten Feldern; dank ihrer günstigen Verteilung kommt es aber relativ nur

35 *H. Wenzel*, 1937, S. II.

36 *R. Gansen*, 1965, S. 114/115 u. a. *Gansen und Hädrich*, F. 1965.

37 *H. Wenzel*, 1937, S. II.

38 *H. Wenzel*, 1937, S. II. Vgl. auch Abschnitt «Bodenbearbeitung», unten, S. 246.

selten zu mageren Ernten oder gar Mißernten<sup>39</sup>. Es kann vorkommen, daß in extrem trockenen Jahren die Ähren in den Halmen steckenbleiben und daher nur geringe Erträge erzielt werden können; solches, durch Regenmangel zu kurz geratenes Getreide kann auch nicht mit der Sense gemäht werden, sondern muß von Hand oder mit Hilfe einer ungeschärften Sichel (kılıç) ausgerissen werden<sup>40</sup>. Alacahöyük scheint in einem klimatischen Übergangsbereich zu liegen; während die nördlichen Gegenden bis zur Schwarzmeerküste hin als humid bezeichnet werden können, weisen die südlichen Gebiete einen gegen das Landesinnere zunehmenden semiariden Klimacharakter auf<sup>41</sup>.

Drei verschiedene hauptsächliche *Bodenarten* stoßen im Hochland in der Umgebung von Alacahöyük aufeinander<sup>42</sup>: in westlicher Richtung erstrecken sich kastanienfarbene Trockensteppenböden, die je nach Humusgehalt eine dunkel- bis graubraune Färbung aufweisen. Nördlich und nordöstlich von Alacahöyük finden wir braune Gebirgswaldböden und besonders in Senken fruchtbare Braunerden. In südöstlicher Richtung schließen sich Gebirgstrockenwaldböden an<sup>43</sup>. Diese verschiedenen Bodentypen bilden in Verbindung mit genügend Niederschlägen oder künstlicher Bewässerung eine relativ gute Grundlage für ausgedehnte Getreidekulturen und werfen je nach Humus- und Nährstoffgehalt befriedigende bis sehr gute Erträge ab. Als mehr oder weniger ausgeprägte Gebirgsböden weisen sie einen ausgeglichenen Luft- und Wasserhaushalt auf<sup>44</sup>, sind aber, wegen ihrer meist geringen Mächtigkeit, bei zu intensiver Nutzung und Zerstörung der natürlichen Vegetationsdecke (besonders an den steinigigen Hängehängen) erosionsgefährdet. Die Krume des Ackerbodens ist im allgemeinen sehr fein und locker, was auf die starke Tätigkeit des Frostes zurückzuführen ist. (Das Abwechseln der nächtlichen Frostperioden mit dem anschließenden Tauen unter Einwirkung der Mittagssonne lockert die Oberfläche der gepflügten Felder bis in beträchtliche Tiefe.) Die Bauern von Alacahöyük verhalten sich in der Einschätzung und Unterscheidung der verschiedenen Bodenarten sehr verschieden; während einige bei der Verteilung der zu kultivierenden Feldfrüchte auf die vorhandenen Felder sich nur nach den Bewässerungsmöglichkeiten und der Steinigkeit des Bodens richten, unterscheiden andere folgende Bodenkategorien, deren spezielle Eigenschaften beim Feldebau von ihnen berücksichtigt werden<sup>45</sup>: — «grauer Boden» (boz toprak, beyaz t.); ein trockener, hellgrauer Gebirgstrockenwaldboden (Gebirgssteppenboden?), der am häufigsten vorkommt und haupt-

39 I. Yasa, 1957, S. 71, stellte in Hasanoğlan fest, daß in guten Jahren der zehnfache Betrag des ausgesäten Getreides geerntet werden kann, während in Trockenjahren kaum zwei bis dreimal die Menge des investierten Saatgutes herausgewirtschaftet wurde.

40 Vgl. H. Z. Koşay, 1951, S. 53.

41 R. Gansen, F. Hädrich, 1965, S. 42.

42 op. cit., Karten S. 46/47.

43 op. cit., S. 46/47.

44 R. Gansen, F. Hädrich, 1965, S. 28.

45 H. Z. Koşay, 1951, S. 50, stellte bei der Befragung der Bauern in Alacahöyük die folgenden Bodenarten fest, denen die von uns eruierten weitgehend entsprechen (siehe unten): kara

sächlichster Träger der unbewässerten Getreidekulturen ist. Er wird als ergiebig betrachtet, aber im Rahmen der Zweifelderwirtschaft (Weizen – Brache) jedes zweite Jahr unbebaut gelassen, um einer Degradation vorzubeugen;

- «gelber Boden» (sarı toprak); der harte, steinige Gebirgssteppenboden von gelblich-brauner Farbe. Er liefert geringere Mengen Getreide, das aber meist von guter Qualität ist. Zum Teil läßt man Boden dieses Typs (besonders an Berghängen) unbebaut und benützt seine geringe natürliche Vegetation als Steppenweide (kır) für Esel und Kleinvieh;
- «schwarzer Boden» (kara toprak, siyah t.); fruchtbare Schwarz- oder Braunerden, die sich in geringer Ausdehnung hauptsächlich in Senken, Niederungen und in der Nähe von Wasserläufen befinden. Dieser dunkle humose Boden gilt als sehr ertragreich und wird intensiv mit Hackfrüchten, Mais, Bohnen, Gemüsen und Winterweizen bebaut und stark bewässert;
- «Sumpfboden, Wiesenland» (çayır gözeği); sehr feuchte, dichte lehmige Böden in unmittelbarer Nähe von Wasserstellen und Sumpfflächen. Sie werden meist nicht kultiviert, sondern als ergiebige Weide für das Großvieh verwendet (Allmenden; mer'a, otlak). Feuchtes, aber nicht sumpfiges Land in Privatbesitz wird öfters gepflügt und mit Hafer oder einer speziellen Sommerweizensorte, welche die Nässe gut verträgt (yazlık buğday), besät.

#### BODENBEARBEITUNG

Das Pflügen ist, wie die meisten landwirtschaftlichen Arbeiten in Alacahöyük, noch kaum modernisiert und wird zum größten Teil mit traditionellen Geräten und den für deren Betrieb erforderlichen tierischen Arbeitskräften betrieben. In jedem größeren, Ackerbau treibenden großfamiliären Haushalt sind zwei verschiedene Pflugtypen in einem oder mehreren Exemplaren vorhanden<sup>46</sup>: der traditionelle hölzerne Jochpflug (saban, karasaban) mit sehr langem Grindel und der neuere eiserne Vierkant- oder Wendepflug mit einseitigem Streichbrett und abmontierbarem Rädergestell (köten, polluk). Die Wahl des Pflugtyps hängt jeweils von der Witterung, der Bodenbeschaffenheit und der zu kultivierenden Feldfrucht ab, wie wir später noch genauer sehen werden. Das breite Doppeljoch (boyunduruk) wird über die

toprak, beyaz toprak («weißer Boden», der dem oben erwähnten grauen Boden entsprechen dürfte), sarı toprak und çayır toprağı (Wiesen-, Sumpfboden). Eine weitere Art (kepir), die er feststellte, aber nicht näher beschreibt, scheint auf dem Gemeindegebiet von Alacahöyük nicht vorzukommen, wohl aber weiter westlich, wo die in der Gegend östlich von Ankara verbreiteten roten Lehmböden im allgemeinen mit «képir» bezeichnet werden.

<sup>46</sup> Seit kurzer Zeit verwenden die reichsten Bauern auch moderne Wendepflüge für Traktorbetrieb. Diese müssen aber, wegen der größeren Zugkraft der Maschine und dem erheblichen Tiefgang der Pflüge, auf den unbewässerten Getreidefeldern mit Vorsicht angewendet werden, weil der erosionsgefährdete, trockene Boden nicht zu stark umgebrochen und bloßgelegt werden darf (vgl. H. Wenzel, 1937, S. 121). Zum Zeitpunkt der zweiten Erhebung (1969) waren im Dorf fünf Traktoren in Privatbesitz vorhanden.

Nacken der Zugtiere gelegt und deren Hälse zwischen den Jochstäben (zelve) fixiert. Der fast vollständig waagrechte Jochbalken ist mit einem ovalen Holzring (halka) und einem 8förmig geschlungenen Lederriemen aus Büffel- oder Ochsenhaut (kayış) nahe dem vorderen Ende des langen, geraden Pflugbaumes befestigt. Ein senkrecht durch den Grindel gesteckter Holzpflock (yedecek) verhindert das Abrutschen der Haltevorrichtung.

Ochsen sind die billigsten und genügsamsten Zugtiere, die den größten Teil des Gütertransportes, der Dresch- und Pflügarbeiten bewältigen. Wenn schwieriges Terrain oder besonders harter Boden mit dem Pflug bearbeitet werden müssen und keine kräftigeren Tiere (Büffel oder Pferde) vorhanden sind, spannt man gelegentlich zwei Esel als Hilfe vor das Ochsenpaar<sup>47</sup>. Wasserbüffel gelten als sehr starke, wenn auch langsame Arbeitstiere; sie werden mit Vorliebe zum Pflügen verwendet. Es kann sich aber bei weitem nicht jede Wirtschaftseinheit (Großfamilie, seltener auch neolokale Kernfamilien) ein Büffelpaar leisten. Auch Pferde- und Maultiergespanne, deren es nur etwa 15–20 im Dorf gibt, werden vor den Pflug gespannt, allerdings nicht mit einem Joch, sondern mit einem speziellen Geschirr; der lange, für den Jochbetrieb vorgesehene Grindel wird mit Ortscheit und Zuggurten versehen und am Kummel des Gespannes befestigt. Die Verwendung von gemischten Gespannen wird möglichst vermieden, damit nicht verschiedene Zugtiere in ungleichen Kraftverhältnissen unter dem gleichen Joch arbeiten müssen. Ärmere Bauern allerdings sind zeitweise gezwungen aus Mangel an Arbeitstieren während der Pflüg- und Dreschzeit Esel und Ochsen gemeinsam ziehen zu lassen<sup>47a</sup>.

Je nach Witterungsverhältnissen und der Art der zu pflanzenden Feldfrüchte wird zu verschiedenen Zeiten des Jahres gepflügt. Die abgeernteten Wintergetreidefelder, die man im Verlaufe eines regelmäßigen Zyklus' jeweils ein Jahr lang brachliegen läßt, werden im Herbst und dem darauffolgenden Winter nicht bearbeitet, damit ihnen nicht durch vorzeitiges Pflügen die spärliche Bodenfeuchtigkeit entzogen wird, was Erosionsschäden auf den trockenen, nur schwach bewachsenen Böden bewirken und beschleunigen kann<sup>48</sup>. Erst während der Frühlingsregen (April/Mai) im nächsten Jahr wird die harte Bodenkruste der Stoppelfelder mit Holz- und Eisenpflug aufgebrochen und in Furchen gelegt. In diesem Zustand läßt man die Brachfelder bis im Herbst ruhen<sup>49</sup> und sät dann bei Regen im August/September

47 Über die Zusammensetzung von Gespannen und Arbeitstiere im allgemeinen vgl. auch die Abschnitte «Drusch» und «Die Verwendung der Arbeitstiere», S. 265 und S. 306.

47a *M. Makal*, 1963, S. 46, erwähnt, daß Bauern in einem inneranatolischen Dorf (Demirci) ebenfalls aus Armut gezwungen sind, mit gemischten Gespannen zu arbeiten (Ochse/Esel), eine Maßnahme, die von den Reichen aus «religiösen Motiven» abgelehnt wurde!

48 *F. Christiansen-Weniger*, 1934, S. 79, vermutet, daß im Herbst im allgemeinen nicht gepflügt wird, weil die starke Strahlung, die bis im November im Hochland herrscht, den bloßgelegten Boden durch Vernichtung von Mikroorganismen schwer schädigen würde.

49 *E. Werth*, 1954, S. 379, schreibt, daß im anatolischen Hochland, im Rahmen der Zweifelderwirtschaft (Brache – Getreide), die abgeernteten Wintergetreidefelder im Spätsommer «in der Stoppel liegen bleiben», im darauffolgenden Frühjahr mit dem Holzpflug bearbeitet und bis zur



Abb. 1. Das Arbeiten mit dem traditionellen Holzpflug (karasaban) auf einem bewässerten Feld in der Gartenbauzone. Um die Mitte des breiten Jochs wird ein Lederriemen (kayış) geschlungen, der mit Hilfe eines ovalen Holzrings (halka) die Verbindung zum Pflugbaum herstellt. Ein durch den Grindel gesteckter Pflock (yedecek) verhindert die Zugvorrichtung am Abrutschen

bzw. Oktober/November (wenn die nachsommerlichen Niederschläge ausbleiben sollten!) eine Wintergetreidesorte<sup>50</sup>.

Hülsenfrüchte- und Sommergetreidefelder, auf denen man kaum Brache, wohl aber Fruchtwechsel betreibt, werden im allgemeinen nach der Ernte während der Herbstniederschläge (September/Oktober) einmal umgepflügt und im nächsten Frühjahr unmittelbar vor der Aussaat noch ein zweites Mal bearbeitet. Wenn die Herbstregen ausbleiben, verzichtet man meistens auf das Pflügen vor Einbruch des Winters, weil der Boden zu hart und zu stark ausgetrocknet ist. Die bewässerten

Herbstaar in diesem Zustand in Brache gelassen werden. Weiter oben (S. 379) erwähnt er kurz, daß Brachfelder teils «in der Stoppel liegen gelassen, teils noch im Herbst bearbeitet werden». (Es handelt sich bei letzteren wahrscheinlich nicht um Brachfelder — im Gegensatz zu den vorher beschriebenen —, sondern um die Hülsenfrüchte- und Sommergetreidefelder, die [meist ohne Brachlegung] nach der Ernte einmal und im nächsten Frühjahr, vor der Saat, ein zweites Mal gepflügt werden. Vgl. die im Text folgenden Ausführungen.)

<sup>50</sup> Die Herbstregen (September bis November) sind jedes Jahr mit relativ großer Sicherheit zu erwarten, daher werden die meisten Wintergetreide in dieser Zeit ausgesät. Sollten die Niederschläge vom Spätsommer bis zum Einbruch des Winters vollständig ausbleiben, bearbeitet man die Felder im nächsten Frühling und bestellt sie mit einer Sommergetreidesorte (Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, evtl. Hülsenfrüchte).

*I. Yasa*, 1957, S. 23, stellte im Dorf Hasanoğlan (34 km nordöstlich von Ankara), das eine ähnliche Landwirtschaftsstruktur wie Alacahöyük aufweist, die gleiche, von den Niederschlagsverhältnissen abhängige Anbauperiodizität fest.



Abb. 2. Holzpflug mit Ortscheit, Zuggurten und Kummet für den Betrieb mit einem Pferdegespann versehen; ein Feld wird für die Aussaat von Sommergetreide vorbereitet

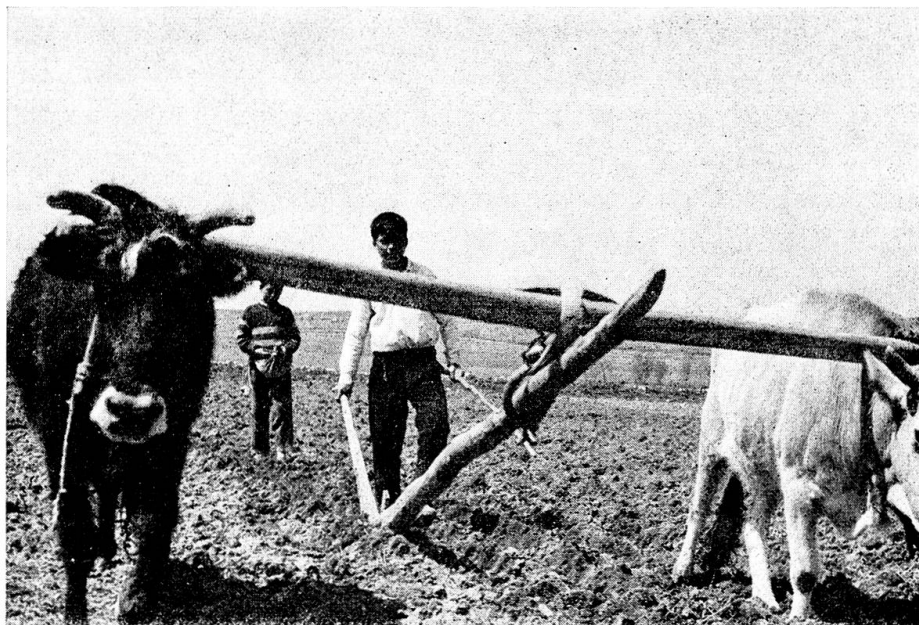


Abb. 3. Furchenziehen auf einem Getreidefeld mit Holzpflug, Doppeljoch und Ochsengespann. Der Pflüger lenkt das Gerät mit der rechten Hand am Griff (tutak) des Sterzes (enek), in der Linken hält er den Stock zum Antreiben der Zugtiere (övendere)

Felder, die mit Hackfrüchten, Mais, Hanf und verschiedenen Gemüsen bebaut werden, pflügt man unmittelbar vor der Aussaat, also in den Frühlingsmonaten, mit dem Holz- und Eisenpflug. Die unterschiedliche Konstruktion der beiden Pflugtypen bedingt verschiedene Arbeitsweisen, die im weiteren noch von der Lage der Felder und der Beschaffenheit der Böden beeinflusst werden:

Das Arbeiten mit dem hölzernen *Jochpflug* (*karasaban*): Das in Alacahöyük verwendete Gerät ist ein einfacher Sohlpflug<sup>51</sup>, ein Sterz-Haupt-Pflug mit eingesetztem Grindel und aufgesteckter eiserner Schar. Weil dieser traditionelle Pflug keine Streichbretter aufweist<sup>52</sup>, läßt er sich leicht wenden, wobei der Wenderadius dank der außergewöhnlichen Breite des Jochs und der dadurch bewirkten größeren Freiheit von Zugtieren und Pflugbaum klein gehalten werden kann. Durch Verstellen des die Jochverbindung arretierenden Verbindungspflöckes (*yedecek*), der an verschiedenen Stellen senkrecht durch den vorderen Teil des Grindels gesteckt werden kann, läßt sich der Tiefgang variieren. Die Bauern achten beim Pflügen auf Regelmäßigkeit, indem sie ein Zugtier des Gespannes in der bereits gezogenen Furche vorwärts gehen lassen. Ochsen und Büffel werden mit einem Stock (*övendere*) angetrieben, der zu diesem Zweck am einen Ende einen Sporn oder Nagel (*nodul*) und am anderen einen spachtelartigen Beschlag (*cemek*) zum Entfernen der Erde von der Pflugschar trägt. Für Pferdegespanne verwendet man einen ähnlichen, kürzeren Stock ohne Stachel (*cemekli*).

Der Holzpflug gelangt hauptsächlich auf steinigem Feldern zur Anwendung, da dort der Eisenpflug zu stark beschädigt würde. Außerdem bearbeitet man bewässerte Felder im allgemeinen mit dem Jochpflug, weil die nasse Erde weniger als beim Eisenpflug an der Schar haften bleibt und die Arbeit behindert<sup>53</sup>.

Im allgemeinen pflügt man steinige und nasse Böden in zwei bis drei Phasen, je nach der verfügbaren Zeit, wobei man darauf achtet, daß die Furchen nicht zweimal in der gleichen Richtung gezogen werden.

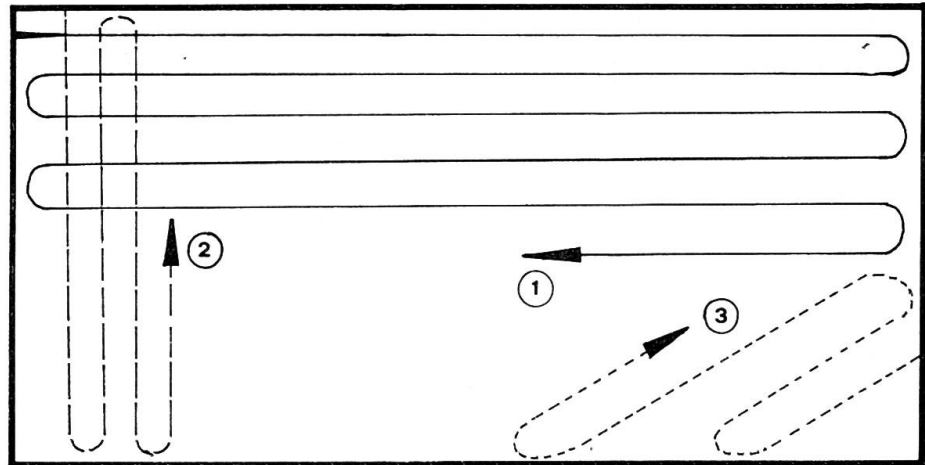
In der ersten Phase (*aktarma*) wird das Feld mit dem leicht wendbaren Pflug in der Horizontalen in parallelen Furchen (*çizik*, «Linie») umgebrochen (1). In der zweiten Phase (*ikileme*) pflügt man im rechten Winkel über die bestehenden Furchen hinweg (2) und in der dritten Phase (*üçleme*) wird die Parzelle noch entlang einer

<sup>51</sup> Typologisch kann dieser Holzpflug auch als einfacher Hakenpflug mit ausgeprägter, geknickter Sohle und aufgesteckter eiserner Schar ohne Streichpflöcke bezeichnet werden (vgl. «Materielle Kultur», S. 320).

<sup>52</sup> Aus diesem Grund kann mit dem Hakenpflug auch nicht umgebrochen und gewendet, sondern nur aufgeritzt und gelockert werden.

<sup>53</sup> J. E. Pierce, 1964, S. 66, der das Dorf Demirciler (etwa 100 km südöstlich von Ankara) untersuchte, behauptet, daß die erst 1961 in der Siedlung eingeführten eisernen Wendepflüge die primitiveren traditionellen Hakenpflüge verdrängen. In Alacahöyük werden aber neben den in jeder ackerbautreibenden Familie vorhandenen Eisenpflügen aus schon erwähnten Gründen weiterhin die einfachen Holzpflüge verwendet. Es scheint sich hier nicht um das Ersetzen eines «primitiven Gerätes» durch ein technisch höherstehendes, aufwendigeres zu handeln; die Pflüge werden vielmehr, entsprechend ihrer funktionalen Bedeutung, nebeneinander in ergänzender Weise eingesetzt.

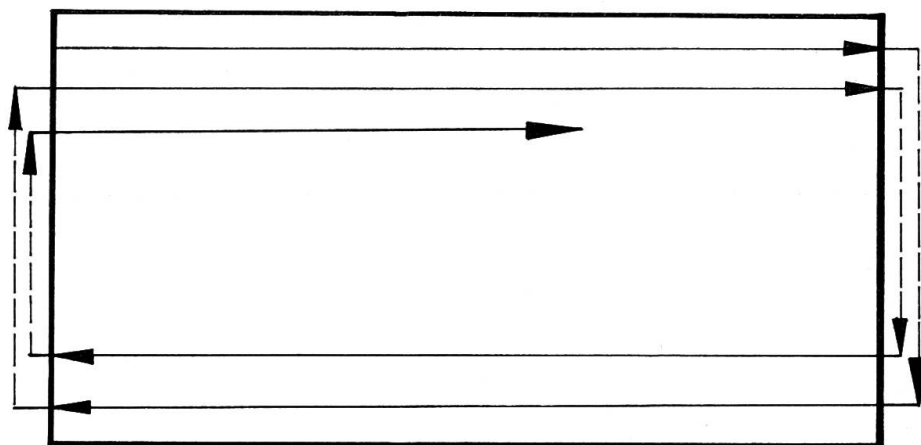
Figur 1



Diagonale bearbeitet (3). Obwohl man überzeugt ist, daß möglichst intensives Pflügen bessere Erträge erbringt, begnügt man sich meistens mit einem zweimaligen Umbrechen eines Feldes (mit Holzpflug), weil die unter das Joch gespannten Zugtiere (Büffel, Ochsen) sehr langsam arbeiten.

Das Arbeiten mit dem *Eisenpflug* (köten, polluk<sup>54</sup>): Die Konstruktion des eisernen Wendepfluges bedingt dessen Arbeitsweise. Da er ein einseitiges, starr am Krümel befestigtes, gewölbtes Streichbrett aufweist, kann er nicht am Ende einer Furche gewendet werden, weil sonst beim Pflügen der parallelen Furche in der entgegengesetzten Richtung entweder zwei Gräben oder zwei Reihen aufgeworfener Erde abwechselnd nebeneinander entstehen würden und keine regelmäßig alternierenden Furchen. Man pflügt daher eine Linie in der Längsrichtung des Feldes, überquert dieses mit umgekipptem Pflug in der Breite und gräbt die zweite Furche in der Gegenrichtung am unteren Rand der Parzelle. Auf diese Weise arbeitet man sich gegen die Mitte des Feldes vor, wobei nun immer eine Furche in der gleichen Richtung wie die ihr benachbarte gezogen werden kann (Fig. 2).

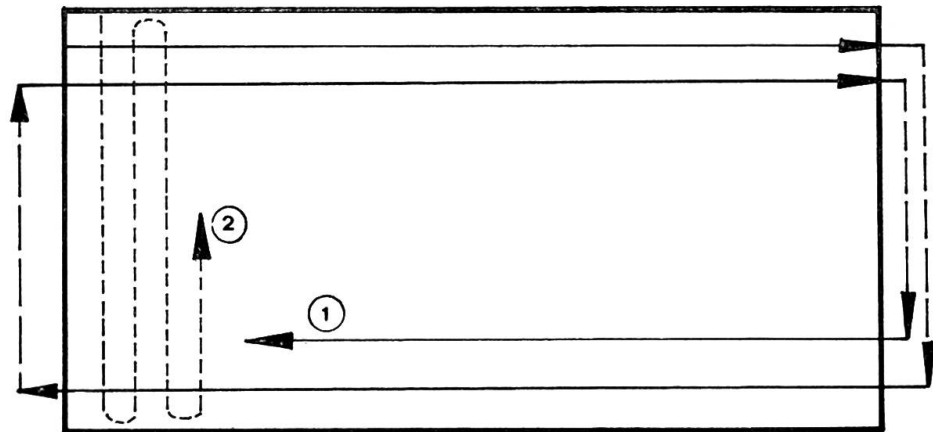
Figur 2



<sup>54</sup> «Köten» ist die traditionelle Bezeichnung für den Eisenpflug; sie wird heute von vielen (jüngeren) Bauern als veraltet betrachtet und durch den Begriff «polluk» ersetzt.

Es wird selten nur mit dem Eisenpflug allein gearbeitet<sup>55</sup>, vielmehr kombiniert man auf normalen, nicht zu steinig oder nassen Böden die Wirkung der beiden Pflugtypen. In einer ersten Phase wird die harte Oberfläche eines Feldes möglichst mit dem Eisenpflug umgebrochen (1) und dann mit dem Holzpflug weiter aufgelockert und die Schollen zerkleinert (2). Je nach der verfügbaren Zeit des Bauern und der Leistungsfähigkeit seiner Gespanne wird ein Feld noch ein drittes und viertes Mal gepflügt.

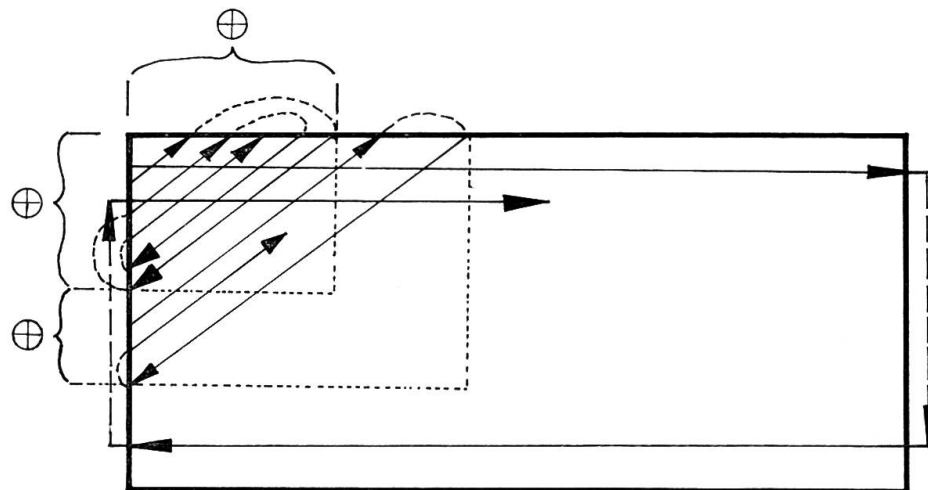
Figur 3



Gelegentlich wird nach dem Umbrechen des Bodens in der ersten Phase Mist und Asche über das Feld verteilt und beim nächsten Arbeitsgang unter die Erde gepflügt.

Wenn Felder in starken Hanglagen mit dem Eisenpflug bearbeitet werden müssen, wendet man im allgemeinen folgende Methode an:

Figur 4



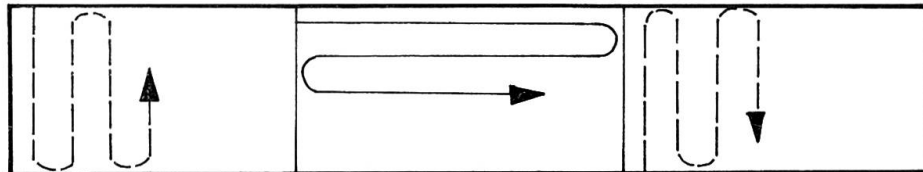
⊕ : 15–20 Schritt breite Abschnitte

<sup>55</sup> Auf den großen unbewässerten Getreidefeldern wird der Eisenpflug mit Vorsicht verwendet, da dieser infolge seines erheblichen Tiefganges die dünne, trockene Humusschicht zu stark aufreißen, die Bodenfeuchtigkeit entweichen lassen und die Erosion begünstigen könnte.

Die Parzelle wird einmal entlang des Hanges gepflügt und dann von einer Ecke aus in kleineren Abschnitten mit 15–20 Schritt Seitenlänge in der Diagonale des Feldes graduell bearbeitet (Fig. 4).

Besonders lange und schmale Felder unterteilt man in kleinere Flächen, um die Zugtiere nicht ungleichmäßig zu beanspruchen und so zu stark zu ermüden. Die Einzelabschnitte bearbeitet man mit dem Holz- oder Eisenpflug in gewohnter Weise (Fig. 5).

Figur 5



Der Vorgang des *Eggens* ist in Alacahöyük im allgemeinen nicht gebräuchlich<sup>56</sup>. Einzig beim sporadisch betriebenen Zuckerrübenanbau gelangt eine Pferdeegge (*barana*) zur Verwendung, die aber wie die ebenso nur für diese Kultur benützte Sämaschine wahrscheinlich in neuerer Zeit, bei der Einführung des Zuckerrübenanbaus in Anatolien, miteingeführt wurde. Rübenfelder werden einmal in der Längsrichtung und einmal in der Breite geeegt.

Das *Glätten des Bodens*, Zerkleinern der Schollen und das Bedecken der Saat mit Erde nach dem Pflügen wird mit Hilfe einer Ackerschleppe, des Nivellierbalkens (*tapan*) erreicht. Die lange Deichsel des Nivellierbalkens wird wie der Grindel des Pfluges am Doppeljoch befestigt. Der Bauer steht auf dem waagrechten Balken, um diesem zusätzliches Gewicht zu verleihen, hält sich an einem stabilen Stock mit Handgriff und lenkt das Gespann<sup>57</sup>.

Das Nivellierbrett gelangt sowohl in größeren Gärten wie auch auf bewässerten und unbewässerten Feldern zur Anwendung und seine Bedeutung liegt im Einebnen der Furchen und der Bedeckung der ausgestreuten Saat mit Erde. Einen Arbeitsvorgang der dem Walzen, dem Anpressen des Saatgutes im Boden entspricht, kennt man in Alacahöyük nicht<sup>58</sup>.

Größere Gartenflächen und Gemüsebeete werden nach Möglichkeit mit dem Eisenpflug bearbeitet. Entweder werden nun Gemüsesamen über die Furchen gestreut und die Erde mit der Ackerschleppe nivelliert, oder der eingeebnete Boden des Feldes wird mit dem Trittspaten (*bel*) mit Furchen, Gräben oder Setzlöchern versehen.

Kleinere Beete und Kästchenfelder, die man nicht mit dem Pflug bearbeiten kann, werden mit der Schaufel (*kürek*) oder dem Trittspaten umgegraben. Die

<sup>56</sup> 1969 wurde eine eiserne, vom Traktor gezogene Scheibenegge (*sini*, Abb. 12) in Verwendung gesehen (allerdings nur für die Drescharbeiten).

<sup>57</sup> Man nivelliert im allgemeinen in der Richtung der letzten Furchen.

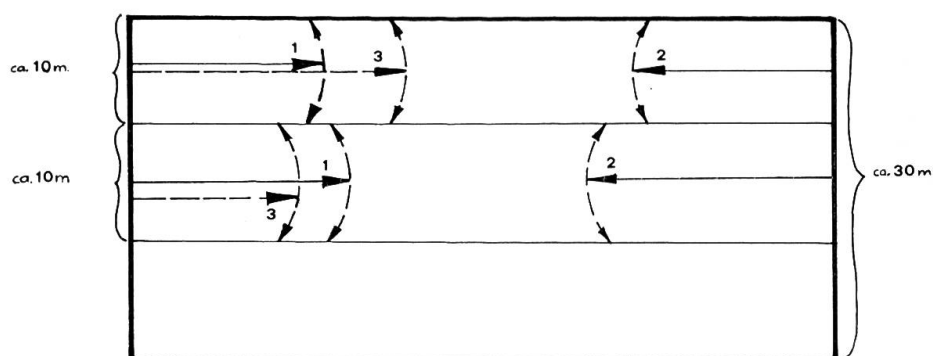
<sup>58</sup> H. Wenzel, 1937, S. 93, stellte das Fehlen einer Ackerwalze in ganz Inneranatolien fest.

Schollen werden zerschlagen und mit einem kleinen Rechen (soğan tirmığı) verteilt man die Erde und den darauf gestreuten Dünger (Kuhdung oder Asche) und verfeinert die Beetoberfläche. Der Boden um Bäume, Sträucher und Pflanzen wird von Zeit zu Zeit, so besonders im Frühjahr und vor dem Bewässern, mit dem Trittspaten oder einer Erdhacke (çapa, meğel) aufgelockert.

## AUSSAAT

Auf den bewässerten Feldern beginnt die Saatzeit für Wintergetreide (Winterweizen, Roggen, Wintergerste) schon während des Dreschens, Ende August/Anfang September. Auf den großen unbewässerten Feldern wartet man mit Pflügen und Aussaat auf die nachsommerlichen Niederschläge (August/September). Sollten sie ausbleiben, bestellt man die Felder erst im Oktober/November<sup>59</sup>. Hafer und Gerste können bei günstiger Witterung an frostfreien Tagen bereits ab Februar gesät werden; die Hauptsaatzeit für Sommergetreide, Hanf und die meisten Hülsenfrüchte fällt jedoch in die Monate März und April. Empfindlichere Kulturen wie Mais, Hirse, Feldbohnen, Zuckerrüben, Kartoffeln und Melonen beginnt man erst in der frostfreien Zeit von Ende April bis Mitte Mai anzulegen. Die meisten Feldfrüchte werden von Hand<sup>60</sup> auf gleiche Weise ausgesät: der Sämann schreitet in einer Furche über das gepflügte Feld und wirft möglichst regelmäßig mit der rechten Hand das Saatgut, das sich in einer von der Linken gehaltenen Schürze befindet, handvollweise in weitem Bogen vor sich her. Die Regelmäßigkeit der Bewegungen des Sämannes (jede Streubewegung mit der rechten Hand erfolgt gleichzeitig mit dem Vorwärtsschreiten des linken Beines) ist für eine ausgeglichene Kultur von größter Bedeutung.

Figur 6



Bei jedem Gang über das Feld wird ein ungefähr zehn Meter breiter Streifen Erde in einem Wurf mit Saatgut bedeckt und, je nach der Beschaffenheit des Bodens

<sup>59</sup> Wenn im Winter die Herbstsaat des Weizens ganz oder teilweise erfroren ist, sät man im Frühling eine spätere Sorte (Sommerweizen) nach.

<sup>60</sup> Zuckerrüben werden, als einzige Feldfrucht, nicht von Hand, sondern mit Hilfe einer vom Staat zur Verfügung gestellten Maschine (mibzer) ausgesät.

und der für die gesäte Pflanze günstigsten Dichte, zwei- bis dreimal abgeschritten und bestreut (6). In einem nächsten Arbeitsgang wird ein weiterer zehn Meter breiter Abschnitt des Feldes in gleicher Weise bearbeitet, bis schließlich die ganze Parzelle mit Saatgut versehen ist. Im allgemeinen besät man schlechten Boden zweimal mit Getreide, ergiebigen und gedüngtes Land drei- bis viermal; Hülsenfrüchte dagegen werden in der Regel nur zweimal ausgestreut<sup>61</sup>. Nach der Saat werden die Felder so rasch wie möglich mit dem Nivellierbrett eingeebnet, damit die freiliegenden Körner nicht von den Vögeln gefressen werden können.

Mais<sup>62</sup> und Kichererbsen werden nicht ausgeworfen, sondern vom Sämann, der direkt hinter dem Pflug hergeht, in mehr oder weniger regelmäßigen Abständen in die entstandenen Furchen gestreut. Beim Ziehen der nächsten Furche wird die erste (Saatgut enthaltende) von der frisch aufgeworfenen Erde zugedeckt<sup>63</sup>. Auch Kartoffeln steckt man seit kürzerer Zeit in Abständen von 50–70 cm gleich hinter dem Pflug in die Furchen.

In den Gärten wendet man im allgemeinen zwei Saatmethoden an: Gemüse mit großen Samen (Stangenbohnen, Gurken, Kürbisse, Melonen) werden gesteckt. Auf den gepflügten, nivellierten und stark mit Mist versehenen Beeten werden mit dem Trittspaten Furchen gegraben, in die mit einem Setzholz (çivi) in gleichmäßigen Abständen von etwa 30–50 cm Löcher gestochen werden. In diese stecken die Frauen 1–6 Kerne, je nach Pflanzenart, und decken sie mit Erde zu.

Feinsamige Gemüse (Tomaten, Pfeffer, Kohl, Karotten, Bamia, Salate, Lauch, Knoblauch und Zwiebeln) sät man von Hand auf kleine, besonders fein bearbeitete Beete. Nach einer gewissen Zeit wird ein Teil der zu dicht stehenden Jungpflanzen ausgerissen, damit der Rest genügend Platz zum Ausreifen hat. Tomaten, Pfeffer, Kohl und Salat zieht man auf ähnliche Weise in kleinen Feldern zu Stecklingen (fide) heran, die nach ungefähr einem Monat versetzt werden müssen. Für die Aussaat dieser Gemüse werden meist in einer geschützten Ecke des Gartens ein oder mehrere quadratische, etwa 3 × 3 m große Beete, sogenannte Kästchenfelder (tabla), abgegrenzt und besonders intensiv bearbeitet. Die Erde wird mit dem Trittspaten umgestochen, die Schollen zerkleinert, Dünger in Form von Mist und Asche darübergestreut, mit einem kleinen Rechen (soğan tırmığı) verteilt und der Boden glattgestrichen, um ein möglichst feines Saatbeet zu erzielen. In diese Kästchenfelder wird Anfang bis Mitte April ausgesät. Nach einem Monat sind die Setzlinge genügend gewachsen, um auf die Felder verpflanzt werden zu können. Die Frauen befeuchten die Erde mit Wasser aus einem Krug (ibrik), lockern die Jungpflanzen und reißen

<sup>61</sup> Je unergiebig der Boden ist, desto dünner wird gesät, d. h. desto weniger Körner werden, bei gleichbleibender Wurffrequenz und Streuweite, aufs Mal ausgeworfen.

<sup>62</sup> Gelegentlich werden Mais und Stangenbohnen in die gleichen Furchen ausgesät. Die Bohnenstauden ranken sich später am schneller wachsenden Mais empor, liefern aber verhältnismäßig geringe Erträge, weil der Mais den Boden stark beansprucht und die Bohnen zu stark beschattet.

<sup>63</sup> E. Werth, 1954, S. 380, erwähnt ebenfalls die in Anatolien gebräuchliche Methode, Maiskörner direkt hinter dem Pflug in die entstandenen Furchen zu säen.

sie aus. Wenn die ausgerissenen Setzlinge nicht sofort verpflanzt werden können, bewahrt man sie in einem mit Wasser gefüllten Holzbecken (legen) auf. Auf dem gepflügten Feld stoßen die Frauen in gleichmäßigen Abständen mit dem Setzholz Löcher in die Furchen, stecken die Pflanzen hinein und begießen sie mit etwas Wasser aus einem Kübel.

## MELIORATIONEN

### *Düngung, Brache und Fruchtwechsel*

*Mistdüngung*: In der Landwirtschaft Anatoliens kommt dem Mist (gübre) große Bedeutung zu; er wird sorgfältig gesammelt, sowohl in den Ställen und Höfen als auch auf Straßen und Dreschplätzen. So wird z. B. auch der Dung der dreschenden Tiere mit einer Holzschaufel aufgefangen und neben der Tenne in Fladen getrocknet. Hinter den abends von der Weide heimkehrenden Herden sammeln Kinder den Mist, den sie im Straßenstaub zu großen Ballen rollen<sup>64</sup>. Obwohl der Anfall von Mist relativ groß ist, kann nur eine geringe Menge zum Düngen verwendet werden; der Großteil wird getrocknet und als ausschließliches Brennmaterial zum Kochen und Heizen verbraucht. Zu diesem Zweck werden grobe Dungstücke in feuchtem Zustand zu dünnen Fladen geklopft und zum Trocknen an Hauswände und Gartenmauern geklebt, oder auch in Sieben (kalbur, gözer) zu runden «Ziegeln» gepreßt und auf große Haufen geschichtet an der Sonne getrocknet.

Feiner Mist, vermischt mit Häcksel, wird direkt aus dem Stallfenster in den niedrigen, geflochtenen Aufbau (gübre çeteni) des Ochsenkarrens geschaufelt und nach der Ernte, etwa einen Monat vor der Herbstsaat, auf die dorfnahen Weizenfelder gebracht. Dabei steht ein Mann auf dem Karren und verstreut den Mist mit einer Schaufel (kürek) über den gepflügten Acker. Auf den für die Brache bestimmten Feldern verteilt man ebenfalls im Herbst Dung über die Stoppeln und läßt ihn während des Winters unter dem Schnee verrotten.

In Gärten und kleinen bewässerten Feldern vergräbt man Mist, gelegentlich auch mit Asche vermischt, mit dem Trittspaten oder hackt ihn mit einem Rechen (soğan tırmığı) ein.

*Kunstdünger* (fenni gübre, suni gübre): Seit kürzerer Zeit, infolge der Bemühungen des landwirtschaftlichen Institutes und auch der durch stärkere Nutzung des Bodens bewirkten Verarmung, verwendet man in zunehmendem Maße phosphor- und stickstoffhaltige Kunstdünger. Im Herbst oder Frühjahr (je nach Saatzeit) streut man diese von Hand kurz vor oder unmittelbar nach dem Säen auf Weizen- und Zuckerrübenfelder (etwa 25 kg pro dönüm). Kunstdünger ist leicht zu transportieren und gelangt daher hauptsächlich auf den entfernteren Getreidefeldern zur Anwendung.

<sup>64</sup> Vgl. *M. Makal*, 1963, S. 22 und Abb. S. 32 (in Demirci, Zentralanatolien), und *I. Yasa*, 1957, S. 76 (Hasanoğlan).

*Asche* aus Herd und Ofen ist ein wichtiges Düngemittel, das mit Mist vermischt auf Feldern ausgestreut wird, meistens aber, weil es in relativ geringer Menge anfällt, nur in Gärten und Gemüsebeeten verwendet wird.

*Abbrennen von Stoppelfeldern*: Mit der Sense gemähte Getreidefelder werden gelegentlich abgebrannt, da man glaubt, mit der entstehenden Asche eine Düngewirkung zu erzielen. Felder, die mit Hilfe von Mähdreschern abgeerntet wurden, brennt man, der Kürze der Stoppeln wegen, nicht ab.

*Einpflügen von Kartoffelstroh*: Kartoffelfelder werden vor dem Pflanzen und nach der Ernte ausgiebig mit Mist gedüngt. Außerdem pflügt man auch das schnell sich zersetzende Stroh unverbrannt in den Boden.

Die Düngewirkung von auf den Feldern verstreuten *Steinen* (durch klimatische Einflüsse werden Mineralien gelöst und dem Boden zugeführt) ist in Alacahöyük bekannt. Man wendet aber diese relativ unwirksame Methode nicht mehr an, weil sie die Bodenbearbeitungs- und Erntegeräte ruiniert<sup>65</sup>. Die gut sichtbaren Steinhaufen (*yığılak*) auf den Getreidefeldern sind Sammelstellen für die Steine, die beim allmählichen Säubern der Böden zusammengetragen und nach Möglichkeit später weggeschafft werden<sup>66</sup>.

Angeblich werden *Fäkalien* im Dorf nicht zum Düngen der Gärten und Felder verwendet<sup>67</sup>. Nur um die Stämme der großen Walnußbäume herum werden sie in den Boden eingegraben.

*Geflügelmist*: Soweit dieser in Ställen und Höfen gesammelt werden kann, verwendet man ihn wegen seiner kräftigen Düngewirkung für anspruchsvolle, den Boden stark erschöpfende Kulturen (Melonen, Gurken und Kürbisse).

In Gärten und Gemüsebeeten wird ausgiebig mehrere Male pro Jahr mit Mist, Asche und Geflügelmist gedüngt. Entweder wird das Düngemittel über das ganze Beet verstreut und eingegraben oder eingepflügt, oder es wird mit dem Trittspaten in die Pflanzlöcher und Gräben zu den einzelnen Pflanzen gegeben.

Durch die *Brachlegung* (*nadas*) soll den stark beanspruchten Böden der großen unbewässerten Getreidefelder die Möglichkeit gegeben werden, sich wenigstens teilweise wieder zu erholen. Weil an bebaubarem Land in Alacahöyük noch kein Mangel herrscht, die Böden aber bei intensiver Nutzung und ungenügender oder fehlender Düngung und Bewässerung von Degradation bedroht sind, läßt man abwechselnd je eine Hälfte der Weizenfelder ein Jahr lang brach liegen. Da die meisten Bauern einige Felder sowohl im Süden als auch im Norden des Dorfes besitzen, entschließt man sich im allgemeinen, gemeinsam das Land auf der einen Seite der

65 Angeblich wird im Nachbardorf auf steilen Feldern noch mit Steinen gedüngt, weil dort nur mit der stumpfen Sichel (*kalç*), nicht aber mit Sensen oder Maschinen geerntet werden kann.

66 J. E. Pierce, 1964, S. 66/67, beschreibt die graduelle Säuberung der Felder von Steinen im Dorf Demirciler.

67 M. Makal, 1963, S. 30, erwähnt die Verwendung von menschlichem Kot (mit Asche gemischt) als Gemüsedünger im Dorf Demirci (Zentralanatolien).

Siedlung während eines Jahres brach zu legen und auf der anderen Seite Weizen anzubauen, um dann im nächsten Jahr umgekehrt vorzugehen. Brachlegung wird ausschließlich auf den für die Kultur von Wintergetreide (besonders Weizen) bestimmten, unbewässerten Böden betrieben, während die Sommerweizen- und Hülsenfrüchtfelder, sowie die Gärten, Gemüsebeete und die stark bewässerten und gedüngten Parzellen entlang der Bäche jedes Jahr bebaut werden.

Wintergetreidefelder werden aus schon erwähnten Gründen (siehe S. 245) in der Stoppel liegen gelassen, im Frühjahr umgebrochen und erst im Herbst neu besät.

*Fruchtwechsel*, der einer Erschöpfung der Böden durch jahrelange Monokultur vorbeugen soll, wird auf den großen Getreidefeldern nicht durchgeführt. Man baut jahrelang auf den gleichen Feldern Weizen oder Gerste an und hält bei regelmäßiger Brache die Fruchtfolge für überflüssig. Auf Hülsenfrüchtfeldern und bewässerten Äckern mit Sommerweizen, Bohnen und Mais wechselt man jedoch meist jährlich die Bepflanzung<sup>68</sup>. Wenn auf kargen Böden der Weizen nicht recht gedeiht, geht man zum Roggenanbau über, oder, auf zu feuchten Böden, zur Kultur von Hafer. Auf den vom Staat bestimmten Zuckerrübenfeldern ist die Einhaltung eines jährlichen Wechsels von Rüben und Weizen (oder Hülsenfrüchten) verbindliche Vorschrift.

#### *Wasserversorgung und Bewässerungsanlagen*

Im Gebiet der Siedlung entspringen mehrere Quellen verschiedenen Ausmaßes. Die größte wurde nach der Verlegung des Dorfes, mit finanzieller Hilfe des Staates, in einem unterirdischen, metallenen Röhrensystem gefaßt und zur Speisung von fünf großen, neuen Brunnen mit gemauerten Becken verwendet. Die kleineren Quellen waren zum großen Teil schon früher in Holzröhren oder gedeckten Kanälen gefaßt und mit je einem einfachen Brunnen verbunden worden. Heute gibt es im Dorf selbst etwa ein Dutzend Brunnen verschiedener Größe, während sich im Gemeindegebiet noch einige weitere befinden; daneben sind mehrere ungefaßte Quellen vorhanden, von denen manche in heißen Sommern austrocknen. Von den Brunnen und Quellen fließt das Wasser in kleinen Rinnsalen und Bewässerungsgräben durch Felder und Gärten, sammelt sich in Kanälen und verliert sich schließlich in einigen von Pappeln, Weiden und Gemüsebeeten gesäumten Bächen in den südlichen Ebenen.

Ein großer Teil der Felder von Alacahöyük ist zu weit von den Wasseradern entfernt, um von der künstlichen Bewässerung profitieren zu können. Auf diesem trockenen Land pflanzt man daher Gewächse mit geringem Wasserbedürfnis an, so Weizen, Gerste, Roggen und verschiedene Hülsenfrüchte. Die künstliche Bewässerung ist einfach; man verfügt weder über gedeckte Kanäle noch über irgendwelche Pumpsysteme, mit deren Hilfe ein rationelles, weit verzweigtes Bewässerungsnetz errichtet werden könnte. Man begnügt sich damit, die großen, meist ebenen Felder

<sup>68</sup> E. Werth, 1954, S. 378–380, weist auf die geringe Beachtung hin, die man im Hochland (im Gegensatz zu den intensiv bewirtschafteten Küsten- und Tieflagen) dem Fruchtwechsel schenkt.

und besonders die Gärten, die an Bäche und Quellen angrenzen, oder sich doch in unmittelbarer Nähe derselben befinden, mit Wasser zu versorgen. Zu diesem Zweck durchzieht man sie mit Gräben und umgibt sie mit kleinen Kanälen. Diese werden in größeren Sammelkanälen zusammengefaßt, die schließlich in die Hauptbäche münden. Die für die Bewässerung erschlossenen Beete können jederzeit (die Bäche führen während des ganzen Jahres Wasser) nach Bedarf durch Öffnen der verschiedenen, aus Brettern, Steinen und Grasziegeln gefertigten, einfachen Stauwehre mit Wasser versehen werden. Die Hauptwerkzeuge, die für die von den Männern ausgeführten Bewässerungsarbeiten verwendet werden, sind Spitzhacke (taş kazma), Trittspaten (bel) und Schaufel (kürek). Vor dem Bewässern der Gemüsebeete wird die Erde meist mit einer Hacke (çapa, meğel) aufgelockert.

Die größeren Felder mit Mais, Hirse, Zuckerrüben, Kartoffeln, Klee, Melonen und manchmal auch Weizen werden in der Zeit vom 5. Mai bis 15. Juni, wenn am meisten Wasser vorhanden ist, zwei- bis dreimal über Kanäle oder auch durch leichtes Überfluten bewässert. In dieser Hauptbewässerungszeit wird das Wasser Tag und Nacht durch die Kanäle geleitet und möglichst gleichmäßig verteilt. Das Graben der Kanäle, das Kontrollieren des Systems und der Verteilung und die Umleitung des Wassers ist Aufgabe der einzelnen Landbesitzer, die von ihren Familienmitgliedern unterstützt werden.

In den Gärten muß während des ganzen Sommerhalbjahres Wasser vorhanden sein, um ein Vertrocknen oder Verkümmern der reifenden Gemüse zu verhindern. Man bewässert nicht in einem starren zeitlichen Rhythmus, sondern richtet sich nach den Witterungsverhältnissen und den Bedürfnissen der verschiedenen Gemüsearten. Man führt Wasser nach dem Säen/Setzen zu, beim Verpflanzen von Setzlingen, in Trockenperioden, wenn die Blätter gelb zu werden beginnen, und schließlich vor und nach jeder Teilernte bei sukzessive reifenden Gemüsen wie Tomaten, Kürbissen, Gurken und Melonen. Bei der Verteilung des Wassers verläßt man sich im allgemeinen auf das Verständnis des Nachbarn. Wenn jemand am Anfang eines Baches mit dem Bewässern seiner Gärten fertig ist, benachrichtigt er den Besitzer der folgenden Parzellen, der wiederum nach beendigter Arbeit den Nächsten in der Reihe verständigt. Sollte in ganz trockenen Jahren das Wasser knapp werden, erstellt man eine Liste mit genau bestimmter Reihenfolge, Zeitpunkt und Dauer der Bewässerung, um etwaigen Streitigkeiten vorzubeugen.

### *Schädlingsbekämpfung und Unkrautvertilgung*

*Unkrautvertilgung*<sup>69</sup>: Auf den großen Getreidefeldern wird, solange die Kulturpflanzen noch klein sind, je nach der verfügbaren Zeit das größte Unkraut von Män-

<sup>69</sup> H. Z. Koşay, 1951, S. 51, zählt als wichtigste Unkräuter auf: Spitzklette (pitrak), Senf (hardal), Graudorn (çakır diken), Knäuelkraut (kangal), Eselkraut (eşek otu), Quecken (ayrık) und Bitterkräuter (acımık) im Weizen.

nern und Frauen mit der Hand ausgerissen. Stark von Unkraut befallene Weizenkulturen werden mit chemischen Mitteln aus Handpumpen besprüht, wenn das Getreide etwa handhoch ist; oft entschließt man sich auch, auf solchen Feldern im nächsten Jahr die weniger empfindliche Gerste anzubauen. Auf dem im nordöstlichen Dorfteil gelegenen Dreschplatz befindet sich in einer Scheune eine vom Staat zur Verfügung gestellte Maschine (selektör), mit welcher das Saatgut von Unkrautsamen und Verunreinigungen befreit werden kann.

In Gärten und Gemüsebeeten wird das Unkraut von den Frauen entweder von Hand oder mit Hilfe der stumpfen Sichel (kaliç) ausgerissen, während man es in den Rebbergen von Mitte Mai an mit dem Trittspaten aussticht.

*Schädlingsbekämpfung*: Feldmäuse werden mit vergifteten Körnern vernichtet und Hausmäuse (fare, sıçan) in Fallen gefangen. Die in den Gärten ziemlich häufig auftretenden Maulwurfsgrillen (danaburnu); (zool. Gryllotalpa) werden mit Gift bekämpft, das für 50 Lira/kg vom Landwirtschaftsministerium bezogen werden kann. Dieses weiße Pulver wird befeuchtet, mit Spreu (kepek) vermischt und in kleinen Haufen neben den jungen Pflanzen (besonders Kartoffeln) auf die Erde gestreut.

Maulwürfe (köstebek) (Talpa europea) fängt man mit in den Boden eingegrabenen Fallen oder versucht sie durch das Pflanzen von einigen Stauden Rizinus (kösnü otu) (Ricinus communis), deren Wurzeln auf diese Tiere abschreckend wirken sollen, aus den Gärten fernzuhalten.

Wenn die Blätter von Tomaten, Gurken und Melonen fleckig werden oder vergilben, bestäubt man sie mit einem speziellen chemischen Mittel aus einer Handpumpe (pulverisatör). In besonders hartnäckigen Fällen läßt man einen Beamten vom landwirtschaftlichen Amt in Alaca kommen, der dann entscheidet, welche Maßnahmen getroffen werden müssen.

Obstbäume werden im Frühling, vor der Blüte, mit Handpumpen mit einem Universalmittel gegen Krankheiten und Schädlinge gespritzt. In Ermangelung einer Pumpe wird dieses in Wasser gelöste Pulver auch mit Besen in niedrige Bäume gesprüht.

Die Rebstöcke stäubt man im Frühling, solange die Früchte noch klein sind, zwei- bis dreimal mit Schwefel ein. Es werden dabei zwei verschiedene Methoden angewendet: entweder bläst man das Schwefelpulver mit einem alten Schmiedeblasebalg (körük) über die Weinstöcke, oder man füllt Schwefel in ein Kopftuch, hält dieses über die Rebe und schlägt mit einem Stock daran, bis der Staub austritt und sich über die Pflanze verteilt.

Die auf den Feldern zum Trocknen aufgestellten Hanfgarben, deren ölhaltige Samen einen Leckerbissen für die Vögel darstellen, werden von Kindern bewacht, die mit Steinwürfen und Zweigen die Sperlinge fernzuhalten versuchen. Dohlen (karga) und besonders Elstern (saksagan) werden als schädlich betrachtet und gelegentlich erschossen, weil sie Mais, Bohnen und Kücken fressen.

## ERNTETECHNIKEN

Die Erntezeit (*orak zamani*) beginnt im allgemeinen kurz vor der Mitte des Monats Juli. Als erste Gewächse werden verschiedene Hülsenfrüchte wie Platterbsen (*burçak*), Linsen (*mercimek*) und Wicken (*fiğ*) geerntet, kurz darauf die frühen Gerstensorten. Gegen Ende des Monats reifen dann die restlichen Getreidesorten fast zu gleicher Zeit<sup>70</sup>; von reicheren Bauern werden zur Bewältigung der nun im Übermaß vorhandenen Arbeit, die keinen Aufschub verträgt, jedes Jahr einige Saisonarbeiter aus der Umgebung als Tagelöhner zum Mähen des Getreides eingestellt. Seit kurzer Zeit wird auf den großen Weizenfeldern ein Mähdrescher des landwirtschaftlichen Amtes eingesetzt, der von einigen Bauern des Dorfes gemeinsam für drei bis vier Tage gemietet wird. Nach dem Getreide erntet man im August die Feldbohnen und Kichererbsen, im September Hanf, Mais, Kartoffeln und Sonnenblumen und schließlich, zwischen Oktober und Ende November, die Zuckerrüben.

In Alacahöyük gelangen verschiedene Erntetechniken zur Anwendung:

*Mähen*: Die verschiedenen Getreidearten werden alle mit der Sense (*tırpan*) gemäht. Die Schnitter mähen in einem Gang Streifen von zwei bis drei Metern Breite, während die Frauen, gelegentlich auch die Kinder, hinterhergehen und die Halme mit einzinkigen, aus Astgabeln gefertigten Harken (*çatal*) zu losen Bündeln (*deste*) zusammenfassen. 150 bis 200 dieser Büschel werden mit den Ähren nach innen<sup>71</sup> auf großen kreisrunden Haufen gestapelt. Die übriggebliebenen Halme werden, nachdem das ganze Feld gemäht ist, mit breiten Rechen (*tırmık*) zusammengeharkt. Erst wenn das Mähen abgeschlossen ist, lädt der Bauer die Garben von den Haufen (*yiğın*) mit Hilfe einer dreizinkigen Gabel (*anadut*) auf den Ochsenkarren (*kağne*)<sup>72</sup>, der zu diesem Zweck mit einem Aufbau aus Stangen und Seilen (*karaçav*) versehen ist, und transportiert das Getreide von den manchmal ziemlich weit entfernten Feldern auf den Dreschplatz. Bei feuchter Witterung kann es vorkommen, daß die nassen Garben bis 15 Tage lang liegen gelassen werden müssen, damit sie wieder trocknen können.

*Ausreißen mit der stumpfen Sichel*: Linsen, Platterbsen und Getreide (Gerste, seltener Weizen), das infolge Trockenheit zu kurz geraten ist und im Halm steckenblieb<sup>73</sup>, werden mit der einen Hand in Büschel gefaßt und mit einem von der andern geführten sichelartigen Gerät mit stumpfem Blatt (*kalıç*) ausgerauft und auf Haufen gestapelt.

<sup>70</sup> Die Bauern kontrollieren auf ihren Feldern einmal wöchentlich die Reife des Getreides, und Nachbarn benachrichtigen sich gegenseitig, wenn geerntet werden muß.

<sup>71</sup> Auf diese Weise kann unbeaufsichtigtes Vieh nicht so leicht an die Körner gelangen und Schaden anrichten.

<sup>72</sup> Wenn ein kräftiges Gespann vorhanden ist und der Weg zum Dreschplatz nicht zu steil ist, können zwei Haufen in einer Ladung transportiert werden.

<sup>73</sup> Vgl. *H. Z. Koşay*, 1951, S. 53.

*Ausreißen von Hand*: Die niedrigen Büschel der Kichererbsen und Feldbohnen werden von Männern und Frauen von bloßer Hand ausgerissen, ebenso die Hanfstauden, die zu Bündeln (bağlı) zusammengefaßt und mit einem Stengel dreimal umwunden werden.

*Pflücken*: Das Pflücken und Ernten der Gemüse ist Frauenarbeit; Bohnen, Bamia, Tomaten, Pfeffer und andere Gemüse werden in Schürzen, Säcken und verschiedenen Körben (sepet) gesammelt und in Tragtaschen (heğbe) oder Tragkörben (heğ) auf Eseln nach Hause gebracht. Die Kinder werden öfters zu Hilfeleistungen bei den Erntearbeiten im Garten herangezogen.

Früchte und Nüsse werden im allgemeinen von den Männern mit Hilfe von Leitern (merdiven) gepflückt oder einfach durch Schütteln der Bäume gewonnen.

Die *Weinlese* fällt in den Monat Oktober und es beteiligen sich an ihr Frauen, Kinder und Männer. Die Trauben werden in Schürzen, Körben (sepet) oder Sieben (kalbur, gözer) gesammelt und in einen großen Holztrog (şinevit) geleert, der auf dem Ochsenkarren befestigt ist.

*Ausgraben*: Die Hackfrüchte werden mit rationeller Arbeitsteilung der Geschlechter geerntet: Der Mann folgt den Furchen und gräbt mit dem Trittspaten die Kartoffeln aus, die von der nachfolgenden Frau in die Schürze gesammelt werden. Die Zuckerrüben werden im Oktober/November von den Männern mit zwei-zinkigen Trittgabeln (çatal bel) aus der Erde gehoben, in Reihen gelegt, und von den nachfolgenden Frauen durch Abschneiden der Rübenköpfe und Blätter transportreif gemacht.

## DIE DRESCHARBEITEN

*Dreschplätze* (harmanlık, harmanlar): In Alacahöyük sind über fünfzig Dreschplätze in der Siedlung und ihrer nächsten Umgebung verteilt. Nach Aussagen der Bauern haben sich drei größere Ansammlungen von Tennen nach der Umsiedlung des Dorfes ausgebildet: Die Leute aus dem neuen (westlichsten) Teil des Dorfes dreschen hauptsächlich auf Plätzen im Gebiet des nordwestlichen Dorfausganges, in der Nähe des größten Friedhofes; das «mittlere Dorf» hat Tennen auf der von Bächen durchzogenen Allmend im Süden, und das «alte Dorf» im nördlichen bzw. nordöstlichen Teil der Siedlung. Außerdem finden sich vereinzelt Dreschplätze in allen Teilen des Dorfes, auf angrenzenden Feldern und Wiesen und auch auf großen, flachen Plätzen in Höfen und vor den Häusern. Jede Familie hat ihren angestammten Dreschplatz, den sie jedes Jahr wieder benutzt. Nur auf dieser Tenne wird gedroschen, wie weit sie auch von den verschiedenen Feldern entfernt sein mag. Sollte der traditionelle Platz durch einen Hausneubau verloren gehen, wird sich der Bauer meist auf einer der Wiesen (Allmenden) einen neuen herrichten.

Eine Tenne muß nicht unbedingt vollständig horizontal gelegen sein; man erachtet jedoch eine gewisse Ebenheit als Vorteil. Während verschiedene Tennen eine

leichte Schräglage aufweisen, wurden andere durch Ab- bzw. Auftragen des Bodens eingeebnet. Die Dreschplätze müssen jeden Sommer wieder instand gestellt werden. Befinden sie sich auf einer Wiese, beschränkt man sich auf das Entfernen des Unkrauts und schneidet größere Pflanzen über dem Boden ab. Der zurückbleibende kurze, dichte Rasen auf dem harten Boden ergibt eine geeignete Unterlage für die Drescharbeiten. Bei der Vorbereitung von Tennen auf unbewachsenem Gelände (Dorfgebiet) entfernt man alle größeren Steine, befeuchtet die gelockerte Erde mit Wasser und bestreut sie mit Häcksel. Darauf wird die Oberfläche geglättet und gestampft. Sie trocknet in kurzer Zeit zu einem recht harten, ebenen Belag ein. Die Größe der Tennen richtet sich nach dem Feldbesitz der Bauern und dem jeweils verfügbaren Platz. Die Dreschplätze werden nach Möglichkeit kreisrund angelegt (etwa 10 bis 20 Meter im Durchmesser).

*Dreschzeit*: Die Dreschzeit beginnt im allgemeinen Ende Juli/anfangs August und dauert meist einen Monat, kann sich aber bei regnerischem Wetter bis zu zwei Monaten hinausziehen, da nasses Getreide zehn Tage lang nicht gedroschen werden kann. Sollte es während der Drescharbeiten zu regnen beginnen, wird der Häcksel auf der Tenne sofort mit den Worfelgabeln (yaba) auf einen ringförmigen Haufen (bilezik) geschaufelt, damit er weniger durchnäßt wird.

Während der Dreschzeit übernachten meist eine oder mehrere Personen und der Haushund neben der Tenne, um das noch nicht fertig gedroschene Getreide zu bewachen und streunende Tiere fernzuhalten (Korndiebstahl soll angeblich nicht vorkommen, da man gedroschenes und geworfeltes Korn möglichst schnell in Säcke abfüllt und vor Einbruch der Nacht auf dem Ochsenkarren oder Eseln nach Hause bringt). Man schläft im Freien, in gesteppte Decken eingewickelt, zum Teil im Schutz von aus Zweigen geflochtenen Windschirmen, die am Tag als Schattenspendler dienen, oder auch unter dem noch beladenen, aber gekippten Ochsenkarren.

Im allgemeinen beginnt ein Bauer erst mit dem Dreschen, nachdem er sein gesamtes Getreide geerntet hat. Die verschiedenen Getreide werden nacheinander getrennt gedroschen<sup>74</sup>, und nach dem Drusch einer Sorte wird die Tenne von Frauen und Kindern mit Strauchbesen (çalgi) gesäubert. Außer den Getreiden werden auch die Hülsenfrüchte gedroschen. Linsen und Platterbsen drischt man meist am Anfang der Dreschzeit, weil sie leicht in einem Tag zu bearbeiten sind und von den Zugtieren nicht allzuviel Kraftaufwand erfordern. So gibt man diesen Gelegenheit, sich langsam wieder an die alljährliche, anstrengende Drescharbeit zu gewöhnen. Kichererbsen werden nach dem Weizen und der Gerste gedroschen und Feldbohnen ganz am Schluß der Dreschzeit.

*Drusch*: Nach der Ernte wird das gemähte, auf Haufen gelagerte Getreide in einer riesigen Ladung auf dem mit einem Transportgestell aus Balken und Seilen (karaçav) versehenen Ochsenkarren vom Feld an den Rand der Tenne geführt. Dort

<sup>74</sup> Roggen und Weizen werden oft zusammen gedroschen, da sie vielfach auf den gleichen Feldern gemischt wachsen.

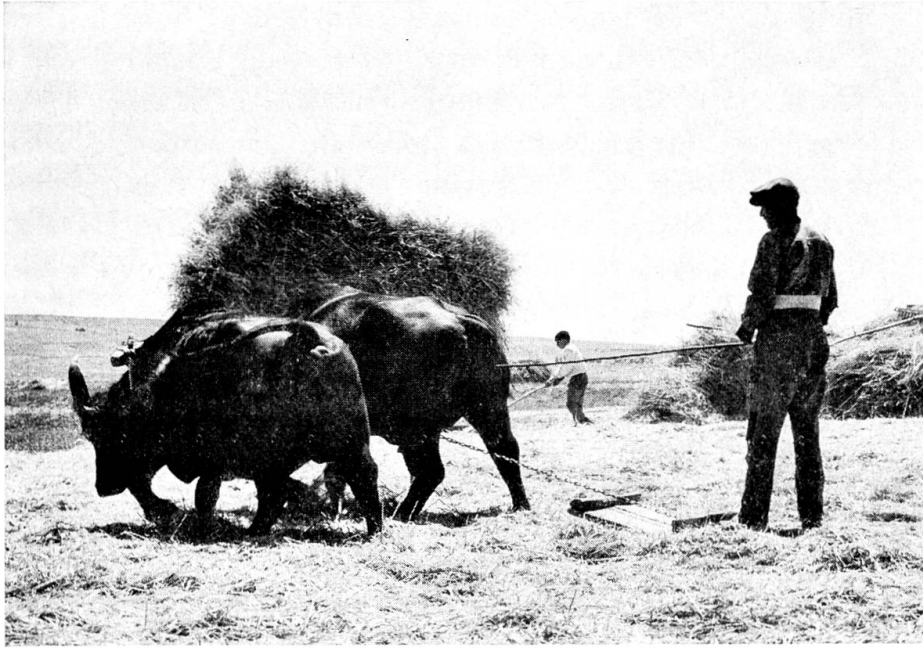


Abb. 4. Von zwei Wasserbüffeln gezogener Dreschschlitten; an Stelle einer Deichsel wird eine Kette am Joch befestigt. Rechts im Hintergrund ein Haufen abgeladenes Getreide, links ein noch beladener Ochsenkarren



Abb. 5. Der Lenker des Dreschschlittens sitzt auf einem Stuhl auf dem Brett, um diesem zusätzliches Gewicht zu verleihen



Abb. 6. Ein Wasserbüffel und ein Ochse unter einem gemeinsamen Joch; das ungewöhnliche Gespann wird von einem Knaben gelenkt



Abb. 7. Das dritte Pferd in diesem Gespann (links) wird für die Drescharbeiten angelernt. Im Hintergrund ein ungewöhnliches Gespann: Esel und Ochse unter dem gleichen Joch

werden die Zugtiere ausgespannt, der beladene Karren mit einer an der Deichsel befestigten Wagenstütze (kağne ağacı) abgestützt und die die zwei Meter hohe Ladung zusammenhaltenden Seile gelöst. Darauf stemmt der Bauer die Deichsel ganz vorn langsam in die Höhe, worauf der Wagen nach hinten kippt und das Getreide abrutscht. Fünf bis zehn Wagenladungen<sup>75</sup> werden an verschiedenen Stellen rund um die Tenne abgesetzt. Um diese großen Haufen mit möglichst wenig Arbeitsaufwand auf dem Dreschplatz zu verteilen, wendet man folgende Methode an:

Ein Büffel- oder Ochsenpaar wird unter das Joch gespannt und ein langes Seil (etwa 10 Meter) in Form einer Schlaufe in der Mitte des Jochbalkens befestigt. Die Zugtiere werden nun in die Nähe eines Getreidehaufens geführt und das Seil vom Joch aus in der Form eines Dreiecks um den Haufen gelegt. In den beiden hinteren Ecken des Dreiecks wird je eine Deichsel (sürgü) eines Dreschschlittens senkrecht zwischen Getreide und Seil eingesteckt und von einer Person festgehalten. Die Deichseln (etwa 2 Meter lange Stämme) dienen als Hebel beim Anheben und Wegschleifen des Haufens. Der Bauer führt und treibt die Zugtiere am Joch an, zwei Frauen oder Männer stemmen die Deichseln in die Waagrechte und mit großem Kraftaufwand schleppt das Gespann den Getreidehaufen langsam auf die Tenne. Ist dort genügend Material aufgestapelt, werden die Halme von Männern, Frauen und größeren Kindern mit zweizinkigen Gabeln (dirgen) verzettet und in ein gleichmäßiges «Bett» (yatak) verteilt.

Für den eigentlichen Dreschvorgang wendet man in Anatolien nicht die Methode des Stockdrusches<sup>76</sup> an, sondern man löst mit Hilfe eines Dreschschlittens (döven)<sup>77</sup> Körner und Samen aus Ähren und Hülsen. Auf diese Weise werden nicht nur die Körner herausgedroschen und die Ähren vom Langstroh getrennt, sondern die Halme werden allmählich in immer kleinere Stücke (der Länge und der Breite nach) zerschnitten, bis schließlich feiner Häcksel entsteht, der den wichtigsten Bestandteil des Winterfutters für Groß- und Kleinvieh darstellt und in dieser zerkleinerten Form besser von den Tieren gefressen werden kann. Der Dreschschlitten besteht aus zwei 1½ Meter langen Fichtenbohlen, die seitlich aneinandergesetzt und von drei Querbalken festgehalten werden. Der Vorderteil ist leicht nach oben gewölbt, damit der Schlitten beim Dreschen nicht im Getreide stecken bleibt. Die Unterseite der Bohlen ist von der Biegung an nach hinten mit parallelen oder V-förmig angeordneten Reihen aus mehr oder weniger lanzettlichen Feuersteinsplittern besetzt, die bis zur Hälfte ins Holz eingelassen sind. Es werden Dreschschlitten mit genau zugehauenen Silexabschlägen und asphaltierter Unterseite und solche mit gröberen Steinsplittern und unbeschichtetem Holz verwendet<sup>78</sup>. Schlitten für Traktorbetrieb sind von

<sup>75</sup> Eine Wagenladung umfaßt, je nach Stärke der Zugtiere und der Gängigkeit des Geländes, 200 bis 400 Getreidegarben.

<sup>76</sup> Nur die Samen der Hanfpflanze werden mit Knüppeln auf Teppichen ausgeschlagen.

<sup>77</sup> Vgl. *H. Wenzel*, 1937, S. 94, und *H. Z. Koşay*, 1951, S. 53.

<sup>78</sup> Zwei verschiedene Dreschschlitten und ihre Reparatur werden im Abschnitt «Reparatur von Dreschschlitten» eingehend beschrieben (siehe S. 267).

gleicher Bauart, aber doppelter Breite wie die gewöhnlichen. Neuerdings verwendet ein Bauer auch eine Scheibenegge (sini) mit seinem Traktor zum Dreschen<sup>79</sup>. Die Dreschschlitten werden mit hölzernen Deichseln oder Eisenketten am Joch befestigt und meistens von Ochsen- und/oder Büffelgespannen über das ausgebreitete Getreide geschleift<sup>80</sup>. Pferde- und Maultiergespanne werden mit einem besonderen Geschirr an die Schlitten gespannt. Der Lenker des Gefährtes (Mann, Frau oder Kind) steht oder sitzt auf dem Brett, öfters auch auf einem draufgestellten Stuhl oder Blechkanister, und leitet die Zugtiere im Kreis herum, wobei er verschiedentlich die Richtung wechselt<sup>81</sup>. Nach einiger Zeit wird das stark zusammengepreßte und zer-



Abb. 8. Einzelner Dreschplatz auf dem Vorplatz eines Hauses. Das bereits stark zusammengedroschene Getreide wird von Familienmitgliedern mit der Worfelgabel (yaba) gewendet und aufgelockert. Im Hintergrund (Mitte) trocknen zu einem kunstvollen Haufen aufgeschichtete runde Dungfladen (Brennmaterial) an der Sonne

<sup>79</sup> *Grith Lerche*, 1968, Vol. I:1, S. 45, zeigt eine Abbildung einer ebenfalls beim Getreidedrusch verwendeten, vom Traktor gezogenen Scheibenegge, in Mansurabad, Iran.

<sup>80</sup> Es werden gelegentlich, besonders in ärmeren Familien, auch andere Gespanne zum Ziehen des Dreschschlittens verwendet. So wurden in Alacahöyük im Sommer 1969 folgende Gespanne beobachtet: Ein Eselpaar (mit Joch!), Büffel und Stier, Esel und Ochse. Junge Pferde werden mit dem Ziehen des Dreschschlittens vertraut gemacht, indem man sie außen an ein eingeübtes Gespann einschirrt und mitlaufen läßt. Vgl. auch *M. Makal*, 1963, S. 46.

<sup>81</sup> Büffel- und Ochsespanne werden mit einem Stock (övendere), der an einem Ende einen Stachel aufweist, gelenkt. Wenn der Schlitten auf der Tenne nach rechts gezogen werden soll, wird der linke Ochse in die Flanke gestochen, worauf dieser seinen Gang beschleunigt und das Gespann nach rechts drängt. Entsprechend kann der Schlitten auch auf die linke Seite gelenkt werden. Pferde und Maultiere werden mit Zügeln gelenkt und Esel mit Hand- oder Stockschlägen

schnittene Getreide auf der ganzen Tenne mit zweizinkigen Gabeln (*dirgen*) gelockert und gewendet. Später, kurz vor Beendigung des Dreschvorganges<sup>82</sup> wird das schon stark zerkleinerte Stroh mit Hilfe der großen zehnzinkigen Worfelschaufeln (*yaba*) an verschiedenen Stellen nochmals umgewendet. Schließlich werden Körner und Häcksel nach dem Dreschen mit einem breiten Holzrechen (*tirmik*) und Kornschaufeln (*siyirgi*) zusammengereicht und am Rande der Tenne mit Worfelgabeln auf einen Haufen geschaufelt. Der Boden des Dreschplatzes wird mit Reisigbesen sauber gewischt und später mit einer neuen Ladung Getreide versehen.

Das Dreschen einer voll beladenen Tenne nimmt, je nach ihrer Größe und der Art und Anzahl der verwendeten Gespanne, ein bis vier Tage in Anspruch. Während mit einem Traktor in einem Tag das Getreide auf einer großen Tenne bearbeitet werden kann, braucht man für die gleiche Menge Korn mit einem Pferde- oder Maultiergespann durchschnittlich zwei Tage. Die vom Großteil der Bauern eingesetzten, viel langsamer arbeitenden Büffel und Ochsen brauchen für die gleiche Arbeit drei bis vier Tage. Verschiedene Bauern haben genügend Tiere zur Verfügung, um mehrere Gespanne gleichzeitig oder nacheinander auf der gleichen Tenne arbeiten zu lassen.

*Worfeln*: Das gedroschene Getreide wird auf hohen Haufen solange gestapelt, bis es geworfelt werden kann. Voraussetzung für diese Arbeit ist der aus dem Nordosten kommende kräftige Hauptwind des Spätsommers (*poyraz*), der manchmal zwei bis drei Tage lang aussetzt, dann aber wieder während längerer Zeit ständig weht. Beim Worfeln wird vom Haupthaufen ein Teil abgestochen und das gedroschene Getreide schaufelweise mit der sechszinkigen, kleinen Worfelgabel (*yaba*) in die Luft gehoben. Mit einer schnellen, leichten Drehung der Gabel in der Gegenrichtung des Windes wird das Material fallen gelassen. Die schwereren Körner, groben Halmstücke und größeren Teile von Ähren fallen fast senkrecht zu Boden, während der leichte Häcksel und die Spreu vom Wind auf einen entfernten, in der Windrichtung verlaufenden, länglichen Haufen getragen werden. Der Körnerhaufen wird am Schluß noch einmal durchgeworfelt, wobei wiederum die verbleibenden schweren Teile von den leichten getrennt werden. Oft wird zum endgültigen Worfeln von Getreide auch eine Schaufel (*kürek*) zu Hilfe genommen (Abb. 19/20).

*Sieben und Reinigen*: Der fertig geworfelte Körnerhaufen, der noch immer viele Verunreinigungen aufweist (Halmstücke, unzerkleinerte Ähren, Unkrautsamen),

auf den Nacken (Schlag auf die rechte Seite z. B., läßt die Esel nach rechts ziehen). Ochsen werden im Alter von drei bis fünf Jahren an die Arbeit mit dem Dreschschlitten gewöhnt, indem ein Mann oder ein Kind das neue Gespann mit einer Art Halfter führt, und einer vom Schlitten aus mit dem Stock die Befehle für Richtungsänderungen erteilt. Um ein Gespann anzuhalten verwendet man einen langgezogenen «Doo-haaa»-Ruf oder klopft mit dem Leitstock auf das Dreschbrett.

<sup>82</sup> Auf dem Dreschschlitten wird ein Art hölzerner Schaufel (*savsu*) — meist aus einer halbierten hölzernen Wasserkanne (*bardak*) hergestellt (der lange Ausguß dient als Stiel) — mitgeführt, damit anfallender Dung der Zugtiere aufgefangen werden kann und nicht das Getreide verunreinigt.

wird von den Frauen und Kindern durchgesiebt. Mit einem kleineren, runden Sieb mit engen Maschen (kalbur) wird das Material von einer Person in ein von einer andern Person gehaltenes größeres Sieb mit gröberen Maschen (gözer) geschüttet und unter starkem Rütteln gesiebt. Was im Sieb zurückbleibt wird auf die Tenne zurückgeworfen und dort mit dem neuen Dreschgut zusammen erneut gedroschen. Die gesiebten Körner werden mit eisernen Hohlmaßen (çinik, lok: çerik, 8 kg) gemessen, in verzierte Hanf- und Wollsäcke (seklem çuvalı) abgefüllt und auf dem Ochsenkarren, möglichst vor Einbruch der Nacht, nach Hause gebracht. Das Saatgut für das nächste Jahr füllt man an Ort und Stelle in besondere Säcke ab und reinigt es in einer vom Staat zur Verfügung gestellten Maschine (selektör) von Fremdkörpern und Unkrautsamen. Das Getreide wird im Speichergebäude des Hofes aufbewahrt, bis es verkauft, zu Weizengrütze (bulgur) oder Mehl verarbeitet wird. Mehl und Grütze, sowie das gereinigte Saatgut werden im ersten Stock des Speichers oder im Wohnhaus in einem speziellen Raum aufbewahrt.

Wenn eine Getreide- oder Hülsenfrüchtesorte fertig geworfelt ist, verlädt man den Häcksel mit der Worfelschaufel vom Haufen in einen geflochtenen, korbartigen Aufbau des Ochsenkarrens (saman çeteni). Zu Hause schaufelt man ihn durch ein kleines, unter der Decke angebrachtes Fenster ins Innere der Scheune (samanlık).

### *Reparatur der Dreschschlitten*

Die Feuersteinklingen auf der Unterseite der Dreschschlitten<sup>83</sup> stumpfen sich bei längerem Gebrauch ab oder fallen ganz heraus; die Schlitten müssen deshalb während der Dreschzeit gelegentlich kontrolliert und geflickt werden. Wenn der Bauer nicht selbst versucht, einige grob bearbeitete Steinsplitter in sein beschädigtes Brett behelfsmäßig einzupassen, wird die Reparaturarbeit von spezialisierten Handwerkern (dövenci) ausgeführt. Diese Dreschschlittenflicker fahren in der Dreschzeit während eines Monats mit einspännigen, zweirädrigen Pferdekarren allein oder zu zweit von Dorf zu Dorf. Die von uns in Alacahöyük angetroffenen Handwerker stammen aus Çorum, wo sie den größten Teil des Jahres als Weber von Gesichts- und Kopftüchern tätig sind. Beide Handwerke haben sie von ihren Vätern erlernt und übernommen.

Wenn die Schlittenflicker in ein Dorf kommen, fahren sie mit ihrem Karren, der mit den benötigten Werkzeugen, einem Vorrat an Feuersteinknollen, Wasserbehältern, Decken und Nahrung beladen ist, zu den größeren Ansammlungen von Dreschplätzen, möglichst in der Nähe eines Baches, Tümpels oder Brunnens. Die Bauern bringen darauf ihre reparaturbedürftigen Dreschbretter dorthin. Bei ihrer Arbeit verwenden die Flicker hauptsächlich folgende Geräte (Abb. 10): Holzhammer (tokmak) zum Einschlagen der Stechbeutel.

<sup>83</sup> Genaue Maße und Bezeichnungen von Dreschschlitten finden sich im Abschnitt «Materielle Kultur»: C. 1 a., Dreschschlitten, S. 332.

Stechbeutel (daldız) von unterschiedlicher Länge mit verschieden breiten Klingen, die an der Spitze leicht rund gebogen und geschärft sind. Sie dienen zum Heraus schlagen von lanzettförmigen Vertiefungen im Dreschbrett für das Einsetzen der Steinklingen.

Feile (eğe) zum Schärfen der Stechbeutel.

Eisenhammer (çekiç) mit Holzstiel in Augenschäftung. Der Hammer weist einen symmetrischen Kopf mit zwei gleichartigen Bahnen (ohne Finne) auf und dient sowohl als «Amboß» bei der Retusche der agbeschlagenen Steinsplitter wie auch zum Einschlagen der fertigen Flinte ins Dreschbrett.

Eisenhammer mit zwei spitzen Finnen (kıрма çekiçi); ein kleines, dünnstieliges Schlaggerät, dessen Kopf sich von der zentralen Augenschäftung weg beidseitig gleichmäßig zu einer Spitze verjüngt. Das hammerartige Werkzeug dient zum Herstellen der Abschlüge von großen Feuersteinknollen.

Handschutz (lastik), ein aus einem alten Autoreifen zugeschnittener, ovaler Lappen, der an einem Ende ein Loch zum Durchstecken des Mittelfingers aufweist. Dieses Gummipolster schützt die Handfläche vor Verletzungen beim Abschlagen scharfkantiger Splitter von Silexknollen.

Spitzmeißel (çıt demiri), ein langes, vierkantiges Eisengerät, das sich an einem Ende zu einer scharfen Spitze verjüngt und am anderen einen quaderförmigen, hammerkopffartigen Ansatz zeigt. Mit der Spitze werden unbrauchbar gewordene Steine aus dem Brett gestemmt, während das verdickte Ende als Schlagwerkzeug beim Zuhauen und Retuschieren der Steinklingen auf dem großen Eisenhammer (çekiç) dient.

Als Ausgangsmaterial zur Anfertigung von Steinklingen für Dreschschlitten dienen faust- bis kopfgroße Feuersteinbrocken (Quarze verschiedener Zusammensetzung; Abb. 10, 13, 14), die von den Handwerkern aus Çorum auf Feldern in der Nähe von Merzifon gesammelt werden. Zur Kontrolle, ob es sich um verwendbares Material handelt, wird von jedem Knollen ein Stück der ihn umgebenden Rinde abgeschlagen. Obschon auf vielen Dreschbrettern Feuersteinklingen verschiedenster Art vorhanden sind, ziehen die Schlittenflicker solche von schwärzlicher oder honigbrauner Farbe im allgemeinen vor. Das Gewicht der gesammelten Steine kann zwischen einem Pfund und fünf Kilogramm schwanken.

Ein zu flickendes Dreschbrett wird mit der steinbesetzten Seite nach oben auf den Boden gelegt und der Flicker setzt sich, seine Jacke als Kissen benützend, auf das eine Ende des Schlittens (Abb. 9). Er schlägt zuerst alle abgeschliffenen oder losen Steinklingen mit dem Spitzmeißel heraus. Dann wird das Holz mit Wasser tüchtig angefeuchtet, damit es elastischer wird und sich etwas ausdehnt. Ein Stechbeutel, dessen Größe von den neu angefertigten, einzusetzenden Steinklingen abhängt, wird mit Hilfe des Holzhammers in das Brett getrieben (Abb. 11, 12); dadurch entsteht ein sichelförmiger Einschnitt. Der Stechbeutel wird nun gedreht und auf der andern Seite des Einschnittes angesetzt. Auf diese Weise kann ein Stück Holz herausgeschla-



Abb. 9. Der Dreschschlittenflicker beim Ausbessern eines abgenutzten Brettes in der Nähe einer Wasserstelle. Im Hintergrund sein Pferd und Wagen



Abb. 10. Die zur Reparatur von Dreschschlitten verwendeten Materialien und Werkzeuge auf einem Dreschbrett ausgelegt (Beschreibung und Bezeichnungen im Text S. 268)

gen werden, das eine lanzettförmige Vertiefung im Brett hinterläßt, in die bearbeitete Steinklingen eingesetzt werden. Alte Löcher mit ausgefransten Rändern, aus denen stumpfe Silices entfernt wurden, werden ebenfalls mit einem Stechbeutel ausgebessert. Nun müssen noch die Klingen zum Einsetzen angefertigt werden: An einem entrindeten Feuersteinknollen (çakmak taşı) wird mit Hilfe des Eisenhammers (çekiç) eine mehr oder weniger waagrechte, glatte Schlagplattform mit rechtwinklig abfallenden Kanten geschaffen. Mit dem kleinen Spitzhammer (kıрма çekiçi) wird möglichst nahe am Rand auf die Schlagfläche gehauen, so daß sich von der oberen Kante dieser, gegen die mit einem Gummilappen (lastik) geschützte Handfläche gepreßten Seite ein oder mehrere flache Abschlüge verschiedener Form und Größe ablösen (Abb. 13–15). Diese werden auf dem als Unterlage dienenden großen Hammer mit dem quaderförmigen Ende des Spitzmeißels leicht behauen und in annähernd lanzettliche Form gebracht. Eine Kante wird dabei mit leichten Schlägen so retuschiert, daß sie dünner und schärfer als die andere wird (Abb. 16). Die Klingen werden dann mit der stumpfen Seite in die auf dem Dreschbrett angebrachten Vertiefungen eingesetzt und mit dem Hammer festgeschlagen (Abb. 17). Durch diese Schläge springen beidseitig von der aus dem Holz herausragenden Klingenkante

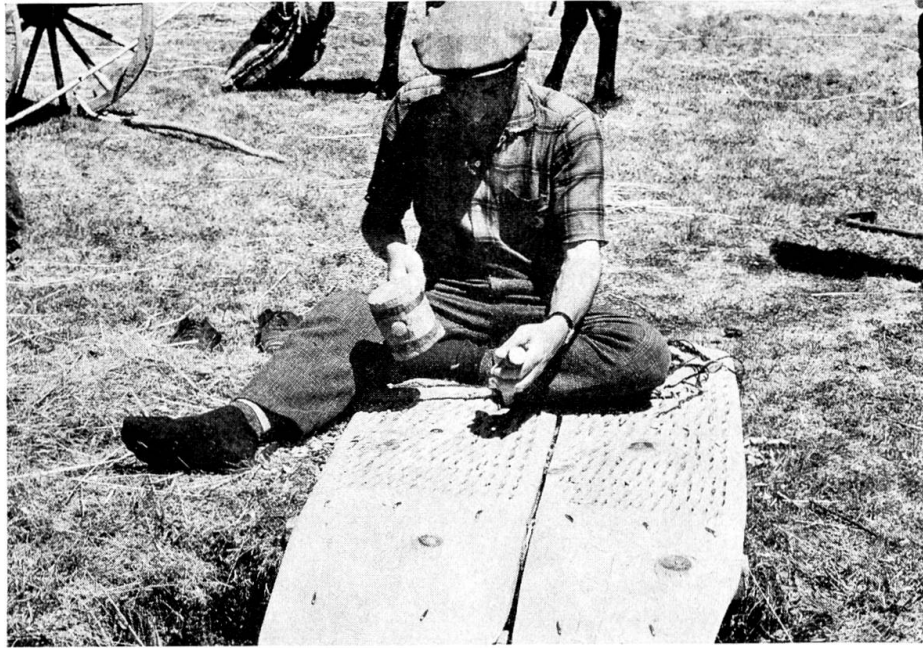


Abb. 11. Mit dem Stechbeutel (daldız) werden Vertiefungen zur Aufnahme von Feuersteinklingen angebracht

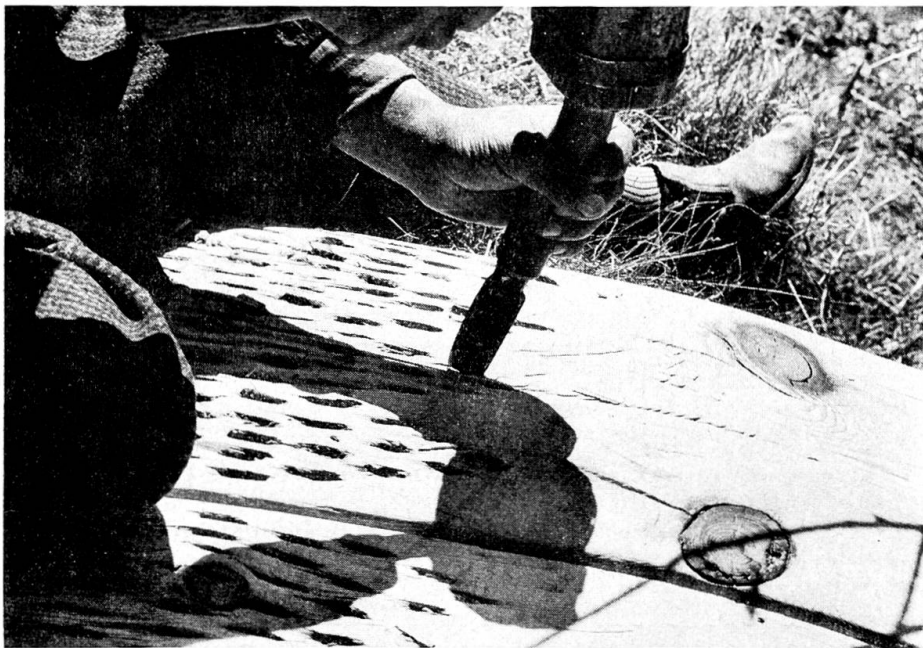


Abb. 12. Alte Löcher, aus denen abgenutzte Klingen entfernt wurden, werden mit Stechbeutel und Holzhammer (tokmak) ausgebessert



Abb. 13. Ein Feuersteinknollen mit präparierter waagrecht Schlagene wird gegen die mit einem Gummilappen (lastik) geschützte Handfläche gepreßt. Mit dem Spitzhammer (kirma çekigi) wird auf den Rand der Schlagfläche gehauen, um Abschlüge zu erzeugen



Abb. 14. Nach dem Hammerschlag: zwischen Gummihandschutz und Silexknolle sind einige Abschlüge sichtbar



Abb. 15. Scharfkantige Splitter bleiben auf dem Handschutz zurück



Abb. 16. Ein einzelner Abschlag wird auf dem als Amboß dienenden Eisenhammer (çekiç) mit dem quadratischen Ende des Spitzmeißels (çıt demiri) in annähernd lanzettliche Form gebracht und an einer Seitenkante retuschiert



Abb. 17. Der fertig zugehauene Silexabschlag wird mit seiner stumpfen Seite in eine Vertiefung im Dreschbrett eingesetzt und mit dem Hammer festgeschlagen



Abb. 18. Ein überdimensioniertes Dreschbrett (doppelte normale Breite), das meist von einem Traktor gezogen und mit Steinen beschwert wird. Die aus dem Brett herausragenden Flinte sind sichtbar, die teilweise dunkle Färbung des Holzes rührt von einem Asphaltbelag her, der jeweils die ganze Unterseite eines neuen Brettes bedeckt, aber durch den Gebrauch abgeschabt wird

kleine Splitter ab, die meist eine sehr scharfe, wenn auch unregelmäßige Schneide zurücklassen.

Ein Dreschbrett, das für auf Wiesenböden angelegten Tennen eingesetzt wird, ist in der Regel erst nach zweijährigem Gebrauch reparaturbedürftig, während ein auf harten, steinigen Dreschplätzen verwendetes schon nach einer Dreschperiode teilweise oder ganz mit neuen Silexklingen versehen werden muß. Ein Handwerker braucht für die Instandstellung eines Schlittens je nach dessen Zustand zwei bis vier Stunden, und er wird vom Bauern für diese Arbeit mit einem Barbetrag von 10 bis 20 t. Lira entschädigt.

In Alacahöyük werden zwei verschiedene Dreschschlittentypen verwendet, die sich nicht in der äußeren Form, wohl aber in der Art des Steinklingenbesatzes unterscheiden: der eine Typ ist mit Silices verschiedener Farbe und Größe bestückt, die von der Dreschschlittenmitte nach außen in V-förmiger Anordnung über die beiden Bretter verteilt sind; der andere dagegen ist mit sehr sorgfältig bearbeiteten, fast gleich großen Klingen aus honigbraunem Feuerstein in ausgeglichenen, parallelen Reihen belegt. Die eingepaßten Silexabschläge werden außerdem noch von einem Asphaltbelag festgehalten, der, wenigstens auf neuen Schlitten, die ganze Lauffläche überzieht<sup>84</sup>. Über die genauen Herstellungsorte der verschiedenen Typen waren keine übereinstimmenden Angaben zu erhalten<sup>85</sup>, wahrscheinlich weil die Bauern ihre Dreschschlitten, ohne den Herstellungsort zu kennen, bei Schreibern und Tischlern in den nahen Marktstädten (Çorum, Alaca) beziehen, die ihrerseits nur die Bretter, nicht aber die Steinbesetzung anfertigen<sup>86</sup>, oder, was öfters der Fall ist, die fertigen Schlitten erwerben und zusammen mit den von ihnen hergestellten Erzeugnissen feilhalten.

Die mit Asphalt belegten Dreschschlitten sind wegen ihrer sorgfältigeren Ausführung teurer als die andern<sup>87</sup>. Sie scheinen beim Dreschen leichter zu gleiten und mit den besser bearbeiteten Steinklingen das Stroh schneller und regelmäßig zu zerkleinern. Allerdings sollen sie in neuem Zustand den Nachteil haben, daß sie frisch aufgeschichtetes Getreide vor dem Schlitten zu Haufen aufstauen und daher öfters angehalten und befreit werden müssen. Dies soll bei Schlitten mit weniger regelmäßig und V-förmig angeordneten Silices nicht vorkommen.

84 Die befragten Handwerker, die in Alacahöyük Dreschschlitten *ohne* Asphaltbelag reparierten, behaupteten, daß asphaltierte Dreschbretter vor allem in Zile hergestellt würden. Die dortigen Handwerker würden die Unterseite ihrer Schlitten mit Asphalt verschmieren, um ihre Schande über das schlecht geratene und gespaltene Werk zu verbergen. (Zwischen Çorum und Zile besteht, wie auch zwischen andern Städten, ein starke, von Abneigung getragene Rivalität, die dieser Aussage zugrunde liegen dürfte.)

85 Als Herstellungsorte für asphaltierte Dreschschlitten wurden angegeben: Zile, Çorum, Alaca; für die andere, einfachere Art: Iskilip, Çorum.

86 In Çorum sollen Feuersteinbearbeiter zu den Tischlern auf die Stör kommen, um in die von letzteren hergestellten Schlitten Klingen einzupassen. Die fertigen Dreschbretter werden vom Tischler feilgehalten.

87 Dreschschlitten kosten 90 bis 150 t. Lira.



Abb. 19. Alter Mann beim Worfeln mit der Worfelschaufel (yaba). Im Hintergrund ein riesiger Haufen aus Häcksel



Abb. 20. Durchgeworfene Weizenkörner werden zum letzten Mal in die Luft geworfen. Mit einer Kornschaufel (sıyrğı) wird das Getreide auf Haufen geschoben und von den Frauen mit Sieben (gö'er, kalbur) durchgeseibt. Zuletzt füllt man es für den Transport in verzierte Hanfsäcke ab (vorne links)

## DIE FELDFRÜCHTE

### Getreide

*Weizen* (buğday) ist mit Abstand das wichtigste Anbauprodukt in Alacahöyük. Er dient der Versorgung der Haushalte mit den Grundnahrungsmitteln Brot und Grütze (bulgur). Durch den Verkauf der Überproduktion beschafft man sich Bargeld für den Erwerb von Gütern, die nicht selbst hergestellt werden können.

Weizen wird hauptsächlich auf unbewässertem Land angebaut, das jedes zweite Jahr brach gelegt wird. Einige Bauern bewirtschaften aber auch bewässerte Winterweizenfelder (ohne Brache), von denen höhere Erträge erwartet werden können. Von einem Kilo Saatgut erntet man auf schlechtem Boden und bei ungenügenden Niederschlägen 4 bis 5 kg Getreide, bei guten Bodenverhältnissen und ausreichend Wasser 12 Kilo und mehr.

*Winterweizen* (güzlük «Herbstaat», oder yılîk «jährlich»): Wenn immer möglich wird Winterweizen angebaut, da dieser größere Erträge als der im Frühjahr gesäte liefert. Die Brachfelder werden im Mai/Juni gepflügt und bei Nachsommerregen Ende August/Anfang September besät. Sollten die Niederschläge ausbleiben, wartet man mit der Saat bis im Oktober/November. Wenn die Kulturen in harten, schneelosen Wintern erfrieren, sät man im Frühling eine Sommerweizensorte (meist yazlık) nach.

Man unterscheidet folgende Sorten:

üveyik buğday: der weitaus am meisten kultivierte harte Grannenweizen, der als qualitativ und ertragsmäßig beste Sorte bezeichnet und hauptsächlich zur Herstellung von Weizengrütze (bulgur) verwendet wird.

şam buğday: der «Damaszener Weizen» ist eine ebenfalls weitverbreitete Sorte, die selten im Herbst, bei günstiger Witterung schon im Februar, in vielen Fällen aber auch erst im Frühjahr ausgesät wird. Dieser Weizen eignet sich sowohl zur Brot- als auch zur Grützenherstellung.

*Sommerweizen* wird seltener angebaut, meistens auf vorjährigen Hülsenfrüchte-, Kartoffel- und Bohnenfeldern oder dort, wo der Winterweizen erfroren ist. Die Aussaat erfolgt im allgemeinen Anfang bis Ende April. Man baut verschiedene Sorten an: yazlık buğday: der gebräuchlichste Sommerweizen, der auch auf feuchten Böden noch gute Erträge bringt. Seiner Weichheit wegen wird er nur zu Brot und Mehlspeisen verarbeitet.

Gelegentlich werden in kleinem Maße noch andere Sorten wie russischer Weizen (rus buğday), arabischer Weizen (hicaz buğday) und schwarzer Weizen (kara buğday) angebaut. Ihre Erträge sind aber sowohl qualitativ als auch mengenmäßig von untergeordneter Bedeutung.

*Gerste* (arpa; bot.: *Hordeum vulgare*) wird auch «Bruder des Weizens» genannt und ist die zweitwichtigste Getreideart in Alacahöyük. Ihre hauptsächliche Bedeutung liegt in der Verwendung als Viehfutter: sie wird entweder ungemahlen, also in

Körnerform, als Kraft- und Winterfutter an die Schafe verabreicht, oder auf der Bulgurmühle (seten) zu Schrot zerquetscht und zusammen mit dem Häcksel als Zusatzfutter für Pferde, Ochsen und Büffel verwendet. Seltener wird Gerstenmehl mit Weizen oder anderen Getreidesorten gemischt und zu Brot verarbeitet.

Von einem Kilo Saatgut können, je nach Sorte, bis zu 25 kg, bei schlechtem Boden und Trockenheit bis 10 kg Gerste geerntet werden. Man unterscheidet vier Sorten, die alle auf unbewässerten Feldern angebaut werden:

ziraat arpa ist eine vom landwirtschaftlichen Amt entwickelte Gerstensorte mit guten Eigenschaften. Ein allfälliger Überschuß bei der Ernte wird vom Staat aufgekauft. Da es sich um eine Wintergerste handelt, erfolgt die Aussaat im Oktober.

altıkıran: diese Sorte wird bei günstiger Witterung schon im Februar ausgesät und liefert gute Erträge. Sie ist aber nicht sehr beliebt, weil ihre Körner für die meisten Tiere zu hart sind.

kara arpa, die schwarze Gerste, wurde früher relativ häufig, heute aber kaum mehr angebaut, weil sie nicht sehr ergiebig ist. Die Aussaat erfolgt Ende März/Anfang April. yılan dili (bot.: *Echium vulgare*), die «Schlangenzunge», ist eine häufig kultivierte, ertragreiche Sorte, die im März/April ausgesät wird und ausgezeichnetes Tierfutter liefert.

Roggen (çavdar; bot.: *Secale cereale*) wird relativ wenig rein angebaut, besonders dort, wo Weizen wegen Trockenheit und schlechten Bodenverhältnissen nur kümmerlich gedeiht. Die Aussaat dieser anspruchslosen Getreideart erfolgt im Oktober, bei Nachsommerregen schon Ende August/Anfang September, immer auf unbewässerte Felder. Roggen wächst auch in kleineren Mengen auf den Weizenfeldern, obschon man das Saatgut in einer Maschine (selektör) von Fremdsamen zu befreien versucht. Es werden keine verschiedenen Sorten unterschieden.

Roggen liefert sehr viel Stroh und wird meist vollständig (Häcksel und Körner) an die Tiere verfüttert. Manchmal wird Roggenmehl dem Brotteig beigemischt, oder man stellt ein schmackhaftes, reines Roggenbrot her, das aber wegen seiner dunklen Farbe und groben Konsistenz nicht sehr geschätzt und als Speise für die Armen betrachtet wird.

Hafer (yulaf; bot.: *Avena sativa*) wird mit Vorliebe auf feuchten Böden, wo Weizen kaum mehr gedeiht, kultiviert. Man unterscheidet keine bestimmten Sorten und richtet die Größe der Kulturen nach dem Tierbestand und der Anzahl der unbenützten Felder. Die Aussaat erfolgt von Februar bis Mai auf unbewässerte Felder, und von einem Kilo Saatgut lassen sich bis zu 10 kg Hafer erwarten.

Diese Getreidesorte dient hauptsächlich als Viehfutter. Während der Dreschzeit hält man auf der Tenne einen Haufen Hafer für die Arbeitstiere bereit und auch im Winter werden sowohl Körner, als auch Häcksel an Büffel, Kühe, Pferde und Kleintiere verfüttert.

Hirse (dari; bot.: *Panicum miliaceum*) wurde früher in kleinem Maße angebaut, meistens wenn im Winter der Weizen erfroren war. Sie liefert große Erträge, muß

aber entsprechend stark bewässert und gedüngt werden. Sie wird heute nur noch gelegentlich in kleinen Feldern entlang der Bäche im April/Mai ausgesät. Hirsemehl wird, mit Weizen oder Roggen gemischt, zur Brotherstellung verwendet und die Körner dienen auch als Geflügelfutter.

*Mais* (misir; bot.: *Zea mays*) wird von fast jeder Familie meist in bescheidenem Rahmen angebaut. Die Körner werden im April/Mai auf gut bewässerten und gedüngten Feldern unmittelbar hinter dem Pflug in die Furchen gestreut oder in einfacher Reihe auf den Rändern der Gemüsebeete gesteckt. Manchmal sät man auch Bohnen und Mais zusammen auf dem gleichen Feld. Ein Kilo Saatgut liefert einen Ertrag von 20 bis 25 kg Mais.

Maismehl wird zur Herstellung von Kuchen (pasta) und Pasteten verwendet, während ganze Körner im Ofen (tandır) geröstet werden, bis sie aufspringen (patlak). Junge, weiche Maiskolben werden über dem Feuer geröstet und als Leckerbissen zwischen den Mahlzeiten genossen. Die Maisstauden werden, solange sie noch frisch sind, auf dem Feld von Büffeln und Kühen abgeweidet oder in trockenem Zustand als Brennmaterial verwendet.

*Hanf* (kendir; bot.: *Cannabis sativa*) wird von jedem Bauern für den Hausgebrauch in kleinem Umfange angebaut. Die Aussaat erfolgt im März/April auf bewässerten und gut gedüngten Feldern.

Bei der Ernte, die nach dem Weizendrusch im September stattfindet, werden die Stauden, wie schon erwähnt (S. 260), von den Frauen einzeln ausgerissen und in Bündel (bağlı) zusammengefaßt. Je acht bis zehn dieser Garben werden zu pyramidenförmigen Puppen (çatı) zusammengestellt und bei warmem Wetter zehn Tage lang auf dem Feld trocknen gelassen. Die Samen werden an Ort und Stelle mit Knüppeln (tokaç) auf Teppichen ausgedroschen, in Sieben (kalbur) geworfelt und in Säcken auf dem Ochsenkarren nach Hause transportiert. Die ölhaltigen Körner (çetene) werden roh oder leicht geröstet als Leckerbissen verzehrt, unter die Weizengrütze gemischt oder als besonders gehaltvolles Geflügelfutter verwendet.

Die getrockneten Hanfbündel werden mit dem Ochsenkarren zu Tümpeln gebracht und etwa 15 Tage lang gewässert. Dann wäscht man die einzelnen Stengel in reinem Wasser und läßt sie auf einer Wiese verstreut wiederum zwei Wochen lang trocknen, worauf man mit dem Ochsenkarren auf den Halmen herumfährt, um diese zu brechen. Im Hause wird dann der Hanf von den Frauen mit Knüppeln (toyka) auf Steinen geschlagen, bis sich die Fasern lösen und die Stengel vollständig gebrochen sind. Die Stengelstücke werden herausgelesen, die Fasern in Bündel sortiert und mit der Kreuzspindel (kirman, kendir iği) zu Garn versponnen, das zur Herstellung von Getreidesäcken verwendet wird.

Wenn ein Bauer mehr Hanf als in seinem Haushalt benötigt wird angepflanzt hat, verkauft er den Überschuß als Garn in fertig verarbeitetem Zustand.

*Sonnenblumen* (ayçiçeği; bot.: *Helianthus* sp.) werden nach Aussagen der Informanten erst seit kurzer Zeit in Alacahöyük feldmäßig angebaut, nachdem man in

Versuchspflanzungen gute Resultate erzielt hat. Die Samen werden auf bewässerten, seltener unbewässerten Feldern in Reihen den Furchen entlang oder einfach durch Auswerfen gesät (April). Anfangs bis Mitte September werden die Blütenstände mit den ausgereiften Samen mit Messern (bıçak) gekappt und auf dem Dreschplatz oder im Hof von Hand ausgeklopft. Kleine Mengen der Kerne werden als Leckerbissen gegessen, der größte Teil an Händler und Fabriken zur Ölherstellung verkauft. Die Stauden werden getrocknet und als Brennmaterial verwendet.

### *Hülsenfrüchte (Leguminosen)*

*Kichererbse* (nohut; bot.: *Cicer arietum* L.): Diese am häufigsten angebaute Hülsenfrucht wird von April bis Anfang Mai hinter dem Holzpflug den Furchen entlang ausgesät. Im August, nach der Weizenernte, werden die Pflanzen von Hand ausgerissen und später auf den Tennen gedroschen. Die Erbsen werden in frischem Zustand gegessen oder gekocht mit Fleisch und Sauce zu einem schmackhaften Gericht verarbeitet. In besonderen Betrieben der Kreisstädte werden die Körner geröstet und als Leckerbissen auf den Märkten und in Läden feilgehalten (lelebi).

Der Häcksel wird, von allen anderen Arten getrennt, in der Scheune aufbewahrt. Weil er leicht salzhaltig ist, verfüttert man ihn im Winter hauptsächlich an die Schafe.

*Platterbse* (burçak; bot.: *Lathyrus sat.* sp.)<sup>88</sup>: Der früher weit verbreitete Anbau von Platterbsen ist in letzter Zeit stark zurückgegangen, da die Bauern die Kichererbse vorziehen. Ihre Kultur ist mit viel weniger Mühe und Arbeit verbunden und bringt trotzdem gute Erträge.

Platterbsen werden im März/April auf unbewässerte Felder gesät und im Juli, kurz vor dem Weizen, mit der stumpfen Sichel (kaliç) geerntet oder von Hand ausgerauft. Je nach Witterung und Bodenverhältnissen erntet man von einem Kilo Saatgut 5 bis 25 kg Erbsen, die nach dem Dreschen in Säcke abgefüllt werden und ein wichtiges Zusatzfutter für Arbeitstiere abgeben. Der Häcksel wird in der Scheune aufbewahrt und als Winterfutter für Schafe und Großvieh verwendet.

*Linse* (mercimek; bot.: *Lens culinaris*): Linsen werden auf kleinen, unbewässerten Feldern im März/April ausgesät und Ende Juli mit der Sichel oder von Hand geerntet und gedroschen. Pro Kilo Saatgut erntet man 5 bis 8 kg Linsen, die in Säcken im Hause gestapelt werden. Je nach Bedarf zerreiben die Frauen die Linsen auf der Handmühle (eltaş) zu Mehl, das zum Zubereiten einer beliebten Suppe (mercimek çorbası) verwendet wird. Der Häcksel wird als Tierfutter gebraucht.

*Feldwicke* (fiğ; bot.: *Vicia sativa*): Wicken werden nur selten angebaut und ihre Kultur verläuft im allgemeinen wie die der Platterbsen. Allerdings werden sie mit der Sense geschnitten. Ein Kilo Saatgut liefert 15 bis 20 kg Körner, die, wie auch der Häcksel, an die Tiere verfüttert werden.

88 In Alacahöyük wird nicht zwischen den verschiedenen Platterbsenarten unterschieden.

*Klee, Luzerne* (yonca; bot.: *Trifolium* sp.): Klee und Luzerne werden von wenigen Bauern im März/April auf kleinere, gut bewässerte Felder ausgesät. Während ungefähr sechs Jahren können in der Zeit von Ende Mai bis Ende August drei- bis viermal jährlich gute Ernten erzielt werden. Das ganze Feld wird auf einmal mit der Sense gemäht und der Klee als Grünfutter an Großvieh und Geflügel verabreicht. Größere Erträge werden an Ort und Stelle zu Heu getrocknet, auf der Tenne zu Häcksel gedroschen und vor den Ställen auf Haufen gelagert.

*Bohnen* (fasulye; bot.: *Phaseolus* sp.): In Alacahöyük werden verschiedene Bohnensorten angepflanzt, die man im allgemeinen in Feld- und Gartenbohnen einteilt<sup>89</sup>. Während die ersteren meist auf größeren Parzellen in Buschform gezogen werden und erst in ausgereiftem Zustand mit trockenen Kernen (kuru fasulye) geerntet und gedroschen werden, kultiviert man letztere in Gärten an Stangen und pflückt von Zeit zu Zeit die grünen Bohnenschoten (taze fasulye), um sie als Gemüse, frisch oder gedörrt, zu verwenden<sup>90</sup>.

Feldbohnen oder weiße Bohnen (beyaz fasulye, çalibasan) werden im April/Mai auf bewässerten Feldern ausgestreut, wo sie in dichter, niedriger Buschform wachsen und Schoten ansetzen. Im August/September werden die ganzen Pflanzen von Hand ausgerissen, auf den Tennen gedroschen und geworfelt. Die trockenen weißen Bohnenkerne, die gekocht zu verschiedenen Speisen verarbeitet werden können, bewahrt man in Säcken im Speicher auf oder verkauft den Überschuß. Der Häcksel wird als Tierfutter verwendet. Ein kleiner Teil der Gesamternte (5 bis 10%) wird von den Frauen in grünem Zustand auf den Feldern gepflückt und wie die Gartenbohnen als Gemüse gekocht oder in Stücke gebrochen an Schnüren zum Trocknen aufgehängt.

### *Hackfrüchte*

*Zuckerrüben* (şeker pancarı; bot.: *Beta vulgaris altissima*): Der Zuckerrübenanbau in der Türkei ist staatlich geregelt, d. h. das Landwirtschaftsministerium sendet alljährlich einen Beamten in die Dörfer, der sowohl das Ausmaß der Anbaufläche, wie auch die Lage der Zuckerrübenfelder bestimmt. Es wird auch darauf geachtet, daß ein alljährlicher Fruchtwechsel mit Weizen oder anderem Getreide auf den Rübenfeldern vorgenommen wird. Die gesamte Ernte wird vom Staat zu festen Preisen abgekauft und in den Zuckerfabriken verwertet.

Die festgesetzte Anbaufläche für Alacahöyük beträgt 100 dönüm<sup>91</sup>. Auf diesen stark bewässerten und hauptsächlich mit Kunstdünger, seltener mit Mist gedüngten

<sup>89</sup> Für Alacahöyük konnte die Kultur der sonst in Anatolien weitverbreiteten Saubohne (bakla; bot.: *Vicia faba*) und der Augenbohne (börülce; bot.: *Vigna sinensis*) nicht nachgewiesen werden. *H. Z. Koşay*, 1951, S. 57, erwähnt die Kultur der Saubohne beiläufig.

<sup>90</sup> Die Gartenbohnen werden im Abschnitt «Gemüsekulturen», S. 283, eingehender beschrieben.

<sup>91</sup> Diese Zahl wurde im Frühjahr 1968 von einigen Bauern genannt, während im Sommer 1969 verschiedene andere Informanten 45 dönüm als gestattete Anbaufläche für Zuckerrüben im Dorf angaben. Obwohl die Bauern am Rübenbau interessiert sind, üben ihn nur sehr wenige aus, weil sich bei der geringen, vom Staat bewilligten Fläche der Aufwand nicht lohnt.

Feldern werden anfangs bis Mitte Mai 5 bis 6 kg Saatgut pro dönüm mit einer von der Gemeinde zur Verfügung gestellten Maschine (mibzer) gesät. (Es ist dies die einzige Kultur, in der nicht von Hand gesät oder gepflanzt wird.) Mitte und Ende Mai werden die jungen Pflanzen über Kanäle ausgiebig bewässert und Ende Mai/anfangs Juni mit Schädlingsbekämpfungsmitteln bestäubt. Je nach Wetterverhältnissen während der Vegetationsperiode werden die Rüben Ende September bis Ende November mit einer Gabel (çatal bel) von den Männern ausgestochen und in Reihen gelegt. Die Frauen, die in geringem Abstand folgen, schneiden die Blätter und die Rübenköpfe weg. Dann werden die Rüben auf große Haufen geschichtet und gelagert, bis sie mit Lastwagen in die Fabrik geliefert werden können.

*Kartoffeln* (patates, lok. gumpür; bot.: *Solanum tuberosum*): Kartoffeln werden im Dorf nur in bescheidenem Rahmen kultiviert. Da sie ohne relativ guten Boden und künstliche Bewässerung nicht gedeihen, kann man sie nur auf den kleineren Feldern und Beeten entlang der Bäche und in Gärten anpflanzen. Man unterscheidet rus patates (die «russische Kartoffel», groß, von weißlicher Farbe, geringer Qualität und Haltbarkeit) und die ziraat patates (vom landwirtschaftlichen Amt selektionierte Kartoffelsorte von gelber Farbe und guter Haltbarkeit).

Kartoffelfelder werden zuerst mit dem Eisenpflug umgebrochen und dann mit dem Holzpflug bearbeitet. Es wird sehr stark mit Mist, gelegentlich mit Kunstdünger gedüngt. In die vom Holzpflug gezogenen Furchen (karlik) schaufeln die Männer mit dem Trittspaten (bel) Löcher, die Frauen, die gleich darauf folgen, stecken rückwärtsschreitend drei Kartoffeln hinein<sup>92</sup>; die beim Graben des nächsten Loches ausgehobene Erde wird zum Zudecken des vorhergehenden verwendet<sup>93</sup>.

Wenn die Sprosse der Pflanzen an die Oberfläche treten, wird mit der Hacke (çapa) der Boden aufgelockert und auf kleine Haufen um die wachsende Pflanze gescharrt. In diesem Zeitpunkt wird auch erstmals bewässert, wie auch ungefähr 1 ½ Monate später und schließlich noch kurz vor der Blüte. Im September, wenn das Kraut braun wird, gräbt der Mann die Kartoffeln aus und die Frauen sammeln sie in einer Schürze. Die Knollen werden nach Hause gebracht und das Feld gleich nach der Ernte umgepflügt (das Stroh wird unverbrannt eingepflügt) und mit Mist gedüngt. Im Haus werden die Kartoffeln in einem Zimmer in einer Ecke aufgehäuft und mit einem Tuch zugedeckt, oder, bei Platzmangel, sogar unter den Betten gelagert. Die besten Stücke werden gleich aussortiert und als Saatgut für das nächste Jahr gesondert in einer Ecke aufbewahrt.

92 Zu große Kartoffeln werden mit dem Messer halbiert und die Schnittflächen vor dem Pflanzen eine Stunde lang an der Sonne getrocknet.

93 Andere Informanten erklärten im Sommer 1969 die beschriebene Pflanzmethode als zu aufwendig und veraltet. Heute gehe man meistens einfacher vor: Gleich hinter dem Eisenpflug, mit dem man möglichst tief umbricht, hergehend läßt der Bauer die Kartoffeln in die entstandene Furche (im Abstand von 50 bis 75 cm) fallen. Beim Pflügen der nächsten Furche wird die erste mit der ausgehobenen Erde zugedeckt.

Kartoffeln werden, hauptsächlich im Winter, gedämpft, gebraten oder gekocht für allerlei Speisen verwendet. Einen eventuellen Ernteüberschuß verkauft man auf dem Markt, wo die Sorte ziraat patates einen höheren Preis erzielt als die Sorte rus.

#### GÄRTEN UND GEMÜSEPFLANZUNGEN<sup>94</sup>

Verschiedene Gemüse spielen in der Ernährung der Bewohner Anatoliens als Bereicherung und Ergänzung der ausschließlich stärkehaltigen Hauptkost (Brot, Weizengrütze) eine wichtige Rolle. Der Gartenbau ist vielfältig und besonders gut entwickelt und stützt, zusammen mit den Erzeugnissen der Viehzucht und Tierhaltung, die ökonomische Unabhängigkeit der einzelnen (großfamiliären) Wirtschaftseinheiten, obschon er dem Feldbau gegenüber eine untergeordnete Rolle spielt<sup>95</sup>.

In Alacahöyük bebaut man Gärten (bahçe) mit einer Gesamtfläche von ungefähr 200–250 dönüm. Sie befinden sich im Dorf, in der Nähe der Häuser, die an einem Bach oder Brunnen liegen, oder auch in ziemlicher Entfernung der Siedlung an größeren Quellen und Wasserläufen. Die einzelnen Gärten und Gemüsebeete sind vielfach mit hüft- bis mannshohen Steinmüerchen oder Zäunen aus Ästen und stacheligem Reisig umgeben, von Pappelreihen gesäumt und mit Obstbäumen bestanden. Gemeinsame Merkmale dieser Parzellen sind ihre intensive Nutzung, starke Düngung und unbedingte Abhängigkeit von künstlicher Bewässerung.

*Bodenbearbeitung:* In großen Gärten wird mit dem Holz- und Eisenpflug wie auf den Getreidefeldern gearbeitet, während man in kleineren Beeten mit der Schaufel (kürek) oder dem Trittspaten (bel) umsticht, die Erde lockert und die Schollen zerkleinert. Der Trittspaten ist das gebräuchlichste Arbeitsgerät im Garten; zum Verfeinern der Erde und Verteilen des Mistes dient ein kleiner Rechen aus Holz oder Eisen (tırmık), und mit dem Setzholz werden Pflanzlöcher zum Setzen von Stecklingen und Gemüsekernen angebracht.

*Bewässerung:* Gemüsekulturen sind so stark vom Wasser abhängig, daß dieses während der ganzen Vegetationsperiode vorhanden sein muß. Bewässert wird nicht nur zu bestimmten Zeiten, wie etwa bei der Aussaat, sondern je nach Bedarf der kultivierten Pflanze, so während des Wachstums, in Trockenzeiten und vor und nach jeder Teilernte (bei sukzessive reifenden Früchten wie Melonen, Gurken, Kürbisse, Bohnen, Tomaten und Bamia). Das Wasser wird in Gräben und Kanälen an die parzellierten Beete herangeführt und der Boden beim Bewässern öfters mit einer Hacke aufgelockert.

<sup>94</sup> Vgl. dazu die allgemeinen Ausführungen über die landwirtschaftlichen Arbeiten in den vorangehenden Abschnitten.

<sup>95</sup> E. Werth, 1954, S. 82–103, bezeichnet den intensiven Gartenbau, wie wir ihn in Anatolien finden (u. a.), als «Relikthackbau». Er glaubt, daß der Hackbau (entwicklungsgeschichtlich) durch den Pflugbau abgelöst wurde (als Hauptwirtschaftsform!), verschiedentlich aber in der Form des Gartenbaus als Ergänzung bestehen blieb. Es kann aber nicht unsere Aufgabe sein, an dieser Stelle auf die entwicklungsgeschichtliche Bedeutung des türkischen Ackerbaus einzugehen.

*Düngung:* Da die Gärten sehr intensiv bewirtschaftet werden, muß für entsprechende Düngung gesorgt werden. Meistens verwendet man möglichst kräftigen Mist (besonders Geflügelmist) und Asche, gelegentlich auch noch Kunstdünger. Man düngt beim Pflügen und Umgraben, beim Säen und Setzen der Jungpflanzen und bei Gemüse, die den Boden besonders stark beanspruchen (Gurken, Melonen, Kürbisse), gelegentlich noch während der Wachstums- und Reifezeit.

Die Gartenarbeiten und der Gemüsebau sind ausschließlich Frauenarbeit, nur die schwersten Verrichtungen wie Pflügen, Umgraben und Bewässern werden von den Männern übernommen. Das Säen auf den Feldern ist Männerarbeit, während das Pflanzen von Samen und Stecklingen in Gärten den Frauen obliegt. Oft läßt sich eine rationelle Arbeitsteilung der Geschlechter erkennen (z. B. Kartoffelanbau). Das Jäten und Auflockern des Bodens vor dem Bewässern wird von den Frauen ausgeführt, ebenso wie ihnen, und gelegentlich den Kindern, die ganze Ernte, Konservierung und Verarbeitung der Gemüse zufällt.

Die in Alacahöyük gezogenen Gemüse sind außerordentlich vielfältig und von guter Qualität. Sie bilden einen wichtigen Bestandteil der täglichen Nahrung und werden besonders im Winter in konserviertem Zustand (gedörrt, getrocknet, in Essig eingelegt) als willkommene Zuzut und Abwechslung neben den Hauptspeisen (Brot, Weizengrütze [bulgur] und Milchprodukte) geschätzt. Die Erträge der Gemüseplantagen decken ausschließlich den Eigenbedarf der Haushalte; seltener wird von einigen Bauern die eine oder andere Gemüsesorte in größerem Maße angebaut und auf den Markt gebracht (so vor allem Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln, Bohnen, Gurken und Melonen).

### *Die Gemüsekulturen*

*Gartenbohnen (fasulye):* Die in den Gärten gepflanzten Bohnensorten sind meist rankend und werden an Stangen gezogen. Die wichtigsten sind: fasulyesi ayşekadın, eine gute Stangenbohne mit verschiedenen Formen (f. siyah mit schwarzen Bohnen, f. ala mit buntfarbigen u. a. m.), fasulya yedili, eine ebenfalls rankende Gemüsebohne und fasulya yuvarlak, eine Sorte, die in Buschform gezogen wird.

Die normale Pflanzzeit für Bohnen ist anfangs Mai; sie können aber auch schon früher gesetzt werden, mit dem Risiko, von Reif und Frosteinbrüchen geschädigt zu werden. Man sät die Kerne von Hand auf die gepflügten Beete und glättet darauf die Erde mit dem Nivellierbrett. Wenn die jungen Pflanzen zu dicht stehen, werden sie ausgelichtet. Später steckt man in bestimmten Abständen Stangen (sırık), um die sich die Bohnen zu ranken beginnen. Eine andere Pflanzmethode besteht darin, daß man auf dem gepflügten und nivellierten Feld mit dem Trittspaten Furchen zieht. In Abständen von ungefähr einem halben Meter graben die Frauen mit einem großen Nagel oder Setzholz (çivi) Löcher, in welche 6 bis 8 Samen gesteckt werden. Nach dem Auskeimen der Pflanzen stellt man Stangen zu jeder Gruppe. Wie schon erwähnt

(S. 253), läßt man gelegentlich Bohnen an Maisstauden emporranken, um keine Stangen setzen zu müssen.

Wenn das Unkraut zu stark wuchert und etwa fußhoch stehend die Entwicklung der Bohnen hemmt, wird es von den Frauen mit der stumpfen Sichel (kaliç) ausgerissen. In der ersten Hälfte Juni kann mit der Ernte der grünen Bohnenschoten begonnen werden. Von diesem Zeitpunkt an pflücken die Frauen einmal alle zehn Tage, bis die Stauden antrocknen und die Kerne in den Hülsen ausgereift sind und hart werden. Nach jeder Teilernte werden die Beete für kurze Zeit bewässert.

Die grünen Bohnen (taze fasulye) werden als Gemüse gekocht und in Stücke zerschnitten, auf Tüchern oder an Schnüren aufgezogen, an der Sonne getrocknet. Die ausgereiften, trockenen Kerne (kuru fasulye), die ungefähr ein Drittel der Gesamternte ausmachen, werden an Händler verkauft und als Saatgut für das nächste Jahr aufbewahrt. Die Stauden verfüttert man an die Tiere.

*Tomaten* (domates; bot.: *Solanum lycopersicum*): Tomaten werden, wie auch verschiedene andere Gemüse, nicht direkt auf das Feld gesät, sondern in besonderen Beeten, den Kästchenfeldern (tabla) zu Stecklingen herangezogen. In der Zeit vom 10.–15. April werden Tomaten auf solchen sehr fein bearbeiteten Parzellen ausgesät. Nach ungefähr einem Monat sind die dicht stehenden Setzlinge groß genug, um versetzt zu werden. Man befeuchtet die Erde mit Wasser aus einem Krug, zieht die Pflanzen aus dem Boden und bringt sie möglichst rasch auf das vorbereitete größere Feld, wo sie in leicht zu bewässernden Furchen, in einem Abstand von etwa 30 cm, mit Hilfe eines Setzholzes gepflanzt werden. Mitte Juli, wenn die ersten Früchte reifen, beginnt die Ernte, die dann meist bis Ende August andauert. Die Frauen reißen aber auch Stauden samt den noch grünen Früchten aus und hängen sie im Haus unter die Decke, wo sie sich bis zum Jahresende unverdorben erhalten (etwa ein Drittel der Gesamternte).

Beide in Alacahöyük gezogenen Tomatensorten (ankara domates: große Erträge an fleischigen, glatten Früchten, und çatal yerli: früher hauptsächlich angebaute Sorte mit großen, gerippten Tomaten) werden zu den verschiedensten Speisen verarbeitet. Man ißt sie roh (sowohl in grünem wie auch reifem Zustand), mit Zwiebeln und Öl versehen als Salat, man kocht, bratet und dämpft sie mit gehacktem Fleisch, Reis oder bulgur gefüllt (dolma), oder vermischt sie schließlich mit Fett zur Herstellung einer festen Konserve.

*Gurken* (salatalık, hıyar, lok.: zavrak; bot.: *Cucumis sativus*): Gurkenkerne werden Ende April/Anfang Mai in parallelen Gräben oder Furchen im Abstand von etwa 50 cm gesteckt oder auf vorbereiteten quadratischen Feldern von Hand ausgesät, mit dem Rechen (tırmık) in die Erde eingehackt und nach dem Auskeimen gelichtet. Gurkenfelder werden mit Vorliebe mit Geflügelmist gedüngt und während der ganzen Vegetationszeit bewässert. Die erste Ernte erfolgt ungefähr 40 bis 50 Tage nach der Saat, später können in kurzen Abständen fortlaufend reife Früchte gepflückt werden, wobei man aber immer darauf achten muß, daß die Blüten nicht beschädigt werden.

Junge Gurken werden roh als Erfrischung gegessen oder in Essig eingelegt. Ausgereifte Früchte (langa hıyar) verwendet man im Salat oder mischt sie mit Joghurt, Knoblauch und Olivenöl zu einer beliebten Speise (calık). Gurken werden von einigen Bauern auf dem Markt feilgehalten, wo sie Preise von 50 kuruş bis 1 Lira pro Kilo erzielen.

*Kürbisse* (allg.: kabak; bot.: Cucurbita sp.): Verschiedene Sorten von Kürbissen werden von den meisten Gartenbesitzern in kleinem Maße auf den Rändern der Gemüsebeete, den Garten- und Hausmauern entlang gezogen. Nur wenige kultivieren sie auf größeren Parzellen und verkaufen den Ertrag auf den Märkten für 25 bis 50 kuruş pro Kilo, je nach Sorte.

Kürbiskerne werden Ende April/Anfang Mai in tiefen Furchen mit dem Setzholz, im Abstand von 30 bis 60 cm, gesteckt. Der Boden muß öfters mit Mist und Asche stark gedüngt werden, wenn eine gute Ernte erzielt werden soll. Ende Juli reifen die ersten Früchte und bis im Oktober können dann in unregelmäßigen Abständen Kürbisse geerntet werden. Im allgemeinen unterscheidet man die folgenden Sorten:

Melonenkürbis (bal kabağı) mit großen, rundlichen Früchten von gelblicher Farbe. Diese Sorte ist wegen ihres süßen Geschmacks besonders beliebt und wird meist gekocht genossen.

Kara kabak, von ähnlicher Form wie der Melonenkürbis, aber mit dunkelgrüner, hellgelb gesprenkelter Schale und rötlicher Innenseite.

Dolmalık kabağı, ein relativ kleiner, langgestreckter Kürbis von gelblich-grüner Farbe, der mit Fleisch, Reis oder bulgur gefüllt und gekocht oder gebraten wird.

Asma kabağı (su kabağı) ist ein kleiner, birnenförmiger Kürbis mit gelblicher, gesprenkelter Schale. Er wird ausgehöhlt und getrocknet als Kalebasse zum Aufbewahren von Gewürzen, Salz, Gemüsesamen und getrockneten Früchten verwendet.

*Wassermelonen* (karpuz; bot.: Citrullus vulgaris): Die verschiedenen Wassermelonensorten bringen Früchte von zylindrischer oder kugelförmiger Form und werden nach der Dicke der Schale und der Farbe des Fruchtfleisches unterschieden (gelbes Fruchtfleisch: beyaz karpuz; rotes Fleisch und dunkelgrüne Schale: siyah karpuz; rotes Fleisch und gesprenkelte Schale: ala karpuz). Auf mäßig bewässerten und gedüngten Feldern wachsen an den zierlich belaubten, kriechenden Pflanzen Früchte mit einem Durchmesser von etwa 20 cm und einem Gewicht bis zu 3 kg. (In den stark bewässerten Gärten werden die Melonen noch bedeutend größer.) Die Aussaat erfolgt im April, in parallelen Gräben, auf Beeten oder auf kleinen Terrassen in Hanglage. Düngung und Bewässerung in regelmäßigen Abständen sind erforderlich. Wenn die Melonen faustgroß sind, wird die Bewässerung bis zur ersten Ernte (Juli/August) eingestellt.

*Zuckermelonen* (kavun; bot.: Cucumis melo): Die Früchte der Zuckermelonensorten sind kleiner als die Wassermelonen, ihr Fleisch ist von fester Konsistenz, gelb bis orange gefärbt und von sehr süßem Geschmack.

Die Kultur entspricht im allgemeinen derjenigen der Wassermelonen; es werden aber bedeutend mehr Zuckermelonen angebaut. Melonen werden meist roh gegessen

oder gelegentlich, wenn sie noch unreif sind, in Essig eingelegt. Auf dem Markt erzielt man Preise von 50 kuruş bis 1 Lira pro Kilo.

*Gemüsekohl* (kelem; bot.: *Brassica oleracea*): Anfang April werden von wenigen Bauern Kohlsamen in Kästchenfeldern ausgesät. Wenn die Setzlinge, gegen Mitte Mai, erstarkt sind, pflanzt man sie in einem Abstand von einem Meter in Reihen auf die Felder, wo sie mit Wasser aus Kübeln begossen werden, damit ihre Wurzeln nicht vertrocknen. Später bewässert man einmal alle zehn Tage. Geerntet wird je nach Witterungsverhältnissen von Anfang bis Ende Oktober.

Kohl wird als Gemüse gekocht, in Essig konserviert oder mit Zutaten (Reis, Fleisch) gefüllt und gebraten (dolma).

*Bamia, Ibisch* (bamyā; bot.: *Hibiscus esculentus*): Bamiasträucher (engl.: okra) wachsen sehr schnell und bilden in kurzer Zeit reife Samenkapseln. Daher können sie von Mitte Mai bis im September fortlaufend in kleinen Beeten ausgesät werden. Einen Monat nach der Saat tragen die Pflanzen Kapseln von grüner Farbe und bohnenähnlicher Form, die von den Frauen und Kindern gepflückt werden. Die Bamia werden gekocht als zartes, wohlschmeckendes Gemüse sehr geschätzt. Größere Erträge trocknet man, an Schnüren aufgehängt, an der Sonne.

*Pfeffer* (biber; bot.: *Piper* sp.): Der Anbau der Pfeffersorten gleicht in den meisten Belangen der Tomatenkultur. Die Aussaat erfolgt Anfang April in Kästchenfeldern, die Stecklinge werden, im Alter von etwa 1½ Monaten, in einem Abstand von 50 cm einzeln auf größere Beete versetzt. Die wichtigsten Pfeffersorten sind:

«Damaszener Pfeffer» (şam biberi), von länglicher Form und grüner Farbe, die beim Trocknen an der Sonne in ein leuchtendes Rot übergeht. Die frischen, grünen Früchte werden, mit Reis und Fleisch gefüllt, gekocht (dolma) oder an Schnüren aufgehängt getrocknet, in Kaffee- oder Handmühlen und Mörsern gemahlen und zum Würzen verwendet.

dolma biber sind grüne Pfefferfrüchte, größer als eine Faust, die meist in Form von gefülltem Gemüse (dolma), gebraten oder gekocht, genossen werden.

sivri biber ist eine häufig kultivierte Pfeffersorte, die lange, grüne, zugespitzte Schoten bringt, welche roh zu den meisten Mahlzeiten gegessen oder in Essig konserviert werden.

*Salat* (marul): Je nach Bedarf der Haushalte werden kleine Mengen der wichtigsten Salatsorten (Lattichsalat: kıvırcık marul, bot. *Lactuca sativa*; Endiviensalat: göbekli marul, bot. *Cichorium endivia*; Blättersalat: yaprak marul, bot. *Lactuca sativa crispa*) vom März bis in den frühen Herbst auf freien Flächen im Garten ausgesät. Der Boden wird mit dem Trittspaten umgebrochen, Mist, Asche und Samen mit dem Rechen (tırmık) eingeharkt. In höchstens 40 Tagen hat der Salat bei genügender Bewässerung seine volle Größe erreicht und kann von den Frauen geerntet werden.

Neben der erwähnten Salaten ist auch die Kresse (tere, bot. *Lepidium* sp.) sehr beliebt und wird öfters angebaut.

*Karotten* (havuç, lok. pürçüklü): Karotten werden Ende April bis Mitte Mai gelegentlich in kleinen Kästchenfeldern ausgesät. Die heranwachsenden Jungpflanzen werden nicht verpflanzt, sondern bei zu dichtem Wuchs ausgelichtet. Die Ernte fällt in die Monate August und September.

Karotten werden roh gegessen, gehackt im Salat, oder auch in Öl gebraten. Das Kraut wird an die Tiere verfüttert.

*Steckrüben* (şalgam, lok. kocabaş)<sup>96</sup>: Rüben werden von wenigen Bauern in einfachen Reihen auf den Rändern der Kästchenfelder und Gemüsebeete im April ausgesät. Im September geerntet, werden sie gekocht, in Öl gebraten oder in Essig eingelegt. Frisches Kraut wird gegessen, älteres an die Tiere verfüttert.

*Rettich* (turp): Rettich oder Radieschen werden auf gleiche Weise wie die Steckrüben kultiviert. Sie werden roh während des ganzen Winters genossen, da sie durch Lagerung auf feuchtem Sand lange Zeit frisch erhalten werden können.

*Zwiebel* (soğan; bot.: *Allium cepa*): Zwiebeln sind ein sehr beliebtes Gemüse und werden recht ausgiebig angebaut. Die Kultur verläuft in einem Zyklus<sup>97</sup>: Ende April setzt man ausgewachsene 2jährige Zwiebelknollen (tohumluk soğanı), die dann im Laufe des Sommers zur Blüte gelangen und im August/September Samen liefern. Dieser wird im nächsten Frühjahr im April auf gut bewässerten und gedüngten Feldern ausgesät. Bis Juli entwickeln sich die lauchartigen Jungzwiebeln (taze soğanı, lok. arpacık), die als Zukost zu jeder größeren Mahlzeit genossen werden. Ein Teil der Jungpflanzen wird auf den Feldern stehen gelassen, damit sich aus ihnen bis im Herbst daumengroße Setzknollen bilden können. Diese steckt man im nächsten Frühjahr, im März, und innerhalb eines Monats entwickeln sich Stengel und Blätter, so daß schon ab April die erwähnten Jungzwiebeln (arpacık) geerntet werden können. Ein Teil dieser einjährigen Pflanzen wird wiederum stehen gelassen; sie reifen zu großen Knollen, den eigentlichen Zwiebeln heran, die dann in der Küche Verwendung finden oder der Samenproduktion dienen. Mit der Aussaat im Frühling beginnt dann der Zyklus von neuem.

*Knoblauch* (sarmısak; bot.: *Allium sativum*): Ende April werden kleine Setzknollen auf bewässerten Feldern von Hand in regelmäßigen Reihen gesteckt. Knoblauch wächst sehr langsam und erst im nächsten Frühjahr können die jungen Pflanzen geerntet und wie die Zwiebeln mit Stengel und Kraut als Gemüse gegessen werden. Ein Teil wird stehen gelassen und erzeugt die festen, weißen Knollen, die zum Würzen der meisten Speisen verwendet werden. Einige Pflanzen läßt man blühen, um Samen zu erzeugen.

*Lauch* (pırasa; bot.: *Allium porrum*): Die Aussaat erfolgt im April in Kästchenfeldern oder in kleinen Beeten. Die Setzlinge werden später nicht versetzt, sondern nur ausgelichtet. Lauchstengel sind ein wichtiges Wintergemüse, da sie nicht unter der

<sup>96</sup> Einige Bauern scheinen Rüben *und* Rettich mit dem Sammelbegriff «turp» zu bezeichnen.

<sup>97</sup> Vgl. R. Herrmann, 1900, S. 117.

Kälte leiden und vom Herbst an den ganzen Winter hindurch, bis in das nächste Frühjahr, geerntet und der Suppe beigegeben oder in Öl gekocht verspeist werden können<sup>98</sup>.

## OBSTBAU UND REBENKULTUREN

Vor der Umsiedlung gab es in Alacahöyük keinen nennenswerten Baumbestand, von einigen alten Pappeln in der Nähe des Hauptbrunnens und mehreren 50 bis 60 Jahre alten Nußbäumen in den Weinbergen abgesehen. Erst vor 30 bis 35 Jahren begann eine alteingesessene Familie Pappeln und Weiden sowie vereinzelt Obstbäume in Gärten und entlang der Bewässerungskanäle und Bachläufe zu pflanzen. Ihrem Beispiel folgten bald andere Bauern, so daß heute kaum ein Garten, Weinberg Bachufer oder Straßenbord ohne Bäume ist. Die Felder dagegen sind weitgehend baumlos. Wälder erstreckten sich früher von den Hügeln im Norden bis an den Dorfrand. Durch den großen Bedarf an Brennmaterialien und Bauholz getrieben, holzten die Bauern die dorfnahe Partien vollständig ab. Die verbleibenden zwei Wälder verdanken ihr Bestehen nur der Tatsache, daß mit Steinkohle zu heizen begonnen wurde.

*Baumpflege:* Obstbäume werden einzeln oder in kleinen Gruppen in den Gärten, in der Nähe der Häuser, entlang der Bäche und in den Weinbergen gesetzt. Jeder Hausbesitzer pflegt verschiedene Obstbäume, um den Eigenbedarf seines Haushaltes an Früchten zu decken. Pappeln, Weiden und Ulmen werden in einfachen oder doppelten Reihen entlang der Bäche, Bewässerungsgräben und Straßen und manchmal auch, in regelmäßigen Abständen, in Gärten und auf bewässerten Feldern gezogen. Sie liefern Holz für den Hausbau und für die Herstellung von landwirtschaftlichen Geräten. Junge Bäume werden auf dem Markt gekauft, oder man bezieht sie direkt aus den Baumschulen des staatlichen landwirtschaftlichen Institutes. Seltener gräbt man Wildformen von Obstbäumen im Wald aus<sup>99</sup> und veredelt sie durch Pfropfen.

Junge und frisch gepflanzte Bäume werden ausgiebig bewässert und mit Mist gedüngt, bis ihr Wurzelsystem genügend entwickelt ist. Alle Obstbäume werden im Frühjahr, vor der Blüte, mit Handpumpen (pompa) mit einem vom staatlichen Landwirtschaftsbeamten gelieferten chemischen Mittel gegen Insektenschäden gespritzt. Das in Wasser lösliche Pulver wird manchmal auch mit einem Besen in niedrige Bäume gesprüht.

Anfangs April, kurz bevor die meisten Bäume auszuschlagen beginnen, werden sie geschnitten. Man sägt alte und morsche Äste heraus, kürzt die jungen Ruten und lichtet nach Möglichkeit die Kronen aus, um den Früchten ein besseres Reifen zu ermöglichen.

<sup>98</sup> Die Kultur der beliebten Eierfrüchte (patlıçan, lok. baldırçan) wurde versucht, mußte aber wieder aufgegeben werden, da infolge des rauhen Wetters die Erträge unbefriedigend waren. (H. Z. Koşay, 1951, S. 57, erwähnt die Eierfrucht unter den in Alacahöyük gezogenen Gemüsen.)

<sup>99</sup> Vgl. R. Herrmann, 1900, S. 120.

*Veredelungen*: Nur wenige Leute im Dorf verstehen zu pfpfen. Sie veredeln Wildformen von Obstbäumen (Wildkirschen, -pflaumen und -birnen) mit Reisern aus dem Bestand der Gärten. Daneben führt man noch folgende andere Veredelungen aus: süße Kirschen (kiraz) auf Weichselkirschen (vişne) und umgekehrt; verschiedene Pflaumensorten werden untereinander oder auf Kirschbäume gepfropft, so daß öfters Kirschen und Pflaumen auf dem gleichen Baum wachsen; saure Äpfel werden auf Weiden gepfropft, oder Birnen auf Apfelbäume.

Es werden zwei Arten der Veredelung angewendet<sup>100</sup>:

1. Spaltpfropfen (yarma): In ein gekapptes Reis eines Wildbäumchens wird ein V-förmiger Einschnitt gemacht, und in diese Lücke wird das entsprechend keilförmig zugeschnittene Edelreis gesteckt und mit Bast umwunden.

Diese Methode wird angewendet, wenn im Frühjahr veredelt werden soll.

2. Augenpfropfen (göz aşısı): In der Rinde eines Wildreises wird ein T-förmiger Einschnitt angebracht. Die entstehende Öffnung wird auseinandergeklappt und ein Span eines Edelreises, auf dem sich eine Knospe befindet (Auge), hineingesteckt, hierauf beidseitig mit den zwei angeschnittenen Rindenlappen bedeckt und festgebunden. Diese Veredelungsart wird im Sommer (ab Juli) und vor allem im Herbst verwendet.

#### *Obstbaumsorten*<sup>101</sup>

*Kirschen* Weichselkirschen (vişne; bot.: *Prunus cerasus* L.) liefern hellrote, leicht säuerliche Früchte, die im Juni reifen und roh gegessen oder zu Kirschensaft gepreßt werden. Süße Kirschen (kiraz) sind entweder gelb bis hellrot, oder schwarz und großfrüchtig und reifen im Juni.

*Pflaumen* (erik): caneriği, eine Pflaumensorte mit kleinen, gelben Früchten, die aber zum größten Teil im April/Mai in unreifem Zustande gepflückt wird. Sie wird in großen Mengen auf den Märkten verkauft und ist wegen ihres sauren Geschmacks als Erfrischung sehr beliebt.

sarı erik, die Mirabellenpflaume, ist mittelgroß, von gelber Farbe und sehr süßem Geschmack. Sie reift im Juli und August.

findık eriği, eine Sorte mit kleinen, süßen Früchten von dunkler Farbe.

milç eriği heißt eine Pflaumensorte, deren kleine, weichen und gelben Früchte wie Kirschen in Büscheln wachsen.

amasken eriği (*Prunus domestica domestica*), die Zwetschge, mit relativ kleinen, dunkelblauen und süßen Früchten.

*Äpfel* (elma): Die verbreitetste Apfelsorte trägt kleine Früchte mit rot-gelb gestreifter Schale. Diese süßlich schmeckenden Äpfel reifen im frühen Herbst und werden einfach «elma» (Apfel) genannt.

<sup>100</sup> Nach R. Herrmann, 1900, S. 120, kannte man in Anatolien um 1900 nur das Spaltpfropfen. In Alacahöyük werden heute beide oben erwähnten Methoden verwendet.

<sup>101</sup> Vgl. H. Z. Koşay, 1951, S. 57; E. Werth, 1954, S. 378 bis 380.

Winteräpfel: amasya elması ist eine Sorte, deren rote, süße Früchte erst im November reifen und im Hause, auf großen Haufen, für den Winter und Frühling gelagert werden<sup>102</sup>. — ekşi elması trägt gelbgrüne, saure Früchte, die, ebenfalls im November geerntet, für den Winter aufbewahrt werden.

*Birnen* (armut): Es gibt im Dorf nur wenige Birnbäume; eine Sorte mit rötlichen, süßen und saftigen Früchten, die im August reifen (kızılık), und eine andere, großfrüchtige, grüne Birne, die von September bis November gepflückt wird und bis in den Frühling gelagert werden kann.

*Aprikosen* (kayısı; bot.: *Prunus armeniaca*): Die Aprikose ist die häufigste Obstart und fehlt fast in keinem Garten oder Weinberg. Es gibt eine kleine, süße und eine großfrüchtige, leicht mehlig schmeckende Sorte. Aprikosen werden im August und September gepflückt, als Tafelobst genossen oder auf Tüchern auf den Dächern zum Trocknen ausgelegt.

*Pfirsiche* (şeftali; bot.: *Prunus persica*): Pfirsichbäume sind nur in ganz vereinzelt Exemplaren vorhanden und ihre Erträge von untergeordneter Bedeutung.

*Walnüsse* (ceviz; bot.: *Juglans regia*): Stattliche, alte Walnußbäume sind recht häufig in Gärten, auf bewässerten Feldern und in der Nähe von Bächen und Quellen anzutreffen. Im Oktober schlagen Männer die Nüsse von den Bäumen, und die Frauen sammeln sie auf. Die grüne Schale wurde früher zum Wollefärben verwendet, ihre Verwendung ist aber jetzt von chemischen Farbstoffen verdrängt worden.

Ein großer Nußbaum liefert bis zu 30 hakla (hakla oder ölçek = 16 kg) Nüsse, die, im Gegensatz zu den meisten anderen Baumfrüchten, nicht nur für den Hausgebrauch bestimmt sind, sondern auch auf dem Markt oder an Großhändler für bis zu 3 Lira das Kilo verkauft werden.

*Maulbeeren* (dut; bot.: *Morus alba* L.; *Morus nigra* L.): Man kennt in Alacahöyük schwarze und weiße Maulbeeren, die im Juni reifen und roh gegessen werden. Da keine Seidenraupenzucht betrieben wird, hat man für die Blätter keine Verwendung. Das Holz wird seiner Härte wegen für allerlei Drechslerarbeiten und Bauarbeiten geschätzt.

#### *Nutzholzbäume*

*Pappel* (kavak): Die hohen, schlanken Pappeln sind die häufigsten Bäume in Alacahöyük und dominieren, wie auch in anderen anatolischen Siedlungen, das Dorfbild. Sie sind ihrer Anspruchslosigkeit, ihres schnellen Wachstums und ihres langen, geraden Wuchses wegen sehr geschätzt und werden seit mehr als 30 Jahren in großem Maße kultiviert. Man pflanzt sie in Reihen entlang der Bewässerungsgräben, Bäche und Straßen, oder in regelmäßigen Abständen, in ganzen Gruppen, in Gärten, auf bewässerten Feldern und in der Nähe der Häuser. Neue Bäume zieht man aus Steck-

<sup>102</sup> Die gleiche Aufbewahrungsart von Äpfeln wurde von *R. Herrmann*, 1900, S. 120, für Sabandja belegt.

lingen heran, die leicht aus jungen, starken Ästen gewonnen werden können. Die Pappel liefert den größten Teil des im Dorf benötigten Bauholzes und wird außerdem zur Herstellung der verschiedensten landwirtschaftlichen Geräte verwendet. Abgeschlagene Äste dienen als Brennmaterial oder zur Anfertigung von Umzäunungen und Gehegen. Viele Bauern pflanzen mehr Pappeln als sie für den Eigenbedarf benötigen und verkaufen das Holz an Zimmerleute oder Nachbarn.

*Weide* (söğüt): Weiden wachsen hauptsächlich entlang der größeren Bäche und liefern hartes Bauholz sowie starke Stangen und Stöcke zur Herstellung von Geräten. Dürre Äste werden als Brennmaterial verwendet.

*Ulme, Rüster* (kara ağaç): Das Holz der Ulme ist wegen seiner Härte für den Hausbau besonders geschätzt. Dieser Baum wächst aber langsam und ist nicht sehr verbreitet.

*Ölweide* (ide; bot.: *Elaeagnus angustifolia*): Die Ölweide wird wegen ihres stacheligen, dichten und buschartigen Wuchses zum Bepflanzen von Hecken und Umfriedungen verwendet. Aus dem zähen, dunklen Holz werden kleinere Schnitzereien (besonders Amulette) hergestellt.

*Föhre, Kiefer* (çam): Gelegentlich werden junge Föhren im Gemeindewald ausgegraben und als Schattenspender in den Gärten gepflanzt.

### *Rebenkulturen*<sup>103</sup>

Nach Angaben der Bauern werden in Alacahöyük auf ungefähr 200 dönüm Land<sup>104</sup> Reben kultiviert. Eine größere Ansammlung von Rebbergen erstreckt sich über die Südhänge der Hügel im Nordwesten des Dorfes, eine zweite in der Nähe einer Quelle auf den Ebenen im Süden. Daneben gibt es noch vereinzelte kleine Weinberge, die, verstreut über Südhänge, in den Weizenfeldern liegen. Die Mehrzahl der Familien im Dorf unterhält eigene, mit Steinmauerchen gesäumte und von Obstbäumen bestandene Rebberge von durchschnittlich 1 bis 3 dönüm Größe<sup>105</sup>. Künstliche Bewässerung ist nicht unbedingt notwendig, jedoch sollte Wasser wenigstens während der ersten Monate einer neu angelegten Kultur vorhanden sein, um ein Vertrocknen der noch nicht genügend tief wurzelnden Stecklinge zu verhindern. Ein für den Weinbau bestimmtes Feld wird mit dem Trittspaten umgegraben und mit parallelen Gräben, in einem Abstand von einem halben Meter versehen. In diesen hebt man anschließend die Pflanzlöcher aus, die durchschnittlich einen Meter voneinander entfernt sind. Pro Loch setzt man zwei bis vier Stecklinge (einjährige, bewurzelte Ruten von älteren Stöcken, die auf drei bis vier Augen zurückgeschnitten sind), von denen meistens einer anwächst, während die restlichen vertrocknen. Drei Jahre

<sup>103</sup> Vgl. *H. Z. Koşay*, 1951, S. 55/56, und *E. Werth*, 1954.

<sup>104</sup> Die Schätzungen der Bauern waren relativ uneinheitlich und schwankten von 100 bis 500 dönüm. Die beiden Weinbergwächter aber schätzten die Ausdehnung der Rebberge auf etwas über 200 dönüm (vgl. auch *H. Z. Koşay*, 1951, S. 45).

<sup>105</sup> *I. Yasa* berichtet aus Hasanoğlan, daß drei Fünftel aller Haushalte genügend Trauben für den Eigenbedarf erzeugen ( $\frac{1}{10}$  der Haushalte erzielt bedeutende Überschüsse, die auf den Markt gebracht werden); *I. Yasa*, 1957, S. 73.

lang werden die Jungpflanzen ganz kurz zurückgeschnitten, damit sie einen niedrigen, starken, selbsttragenden Stamm ausbilden<sup>106</sup>, und im vierten Jahre beginnen dann die meisten Stöcke Früchte zu tragen.

Reben werden nicht veredelt, sondern in Form von Büschen auf kräftigen Stämmchen gezogen, ohne an Stöcken oder Gestellen hochgebunden zu werden. Im April schneidet man die letztjährigen Ruten auf drei bis vier Augen zurück, lockert die Erde um die Stöcke und bewässert sie kurz, wenn genügend Wasser vorhanden ist. Die Reben treiben dann aus, und von Mitte Mai an werden Gras und Unkraut während der Vegetationsperiode mit dem Trittspaten ausgestochen. Solange die Früchte noch klein sind, schwefelt man die Stöcke zwei- bis dreimal, um Fäulnis und Krankheiten zu verhindern.

Die Ernte findet meistens im Oktober statt, manchmal etwas früher oder später, je nach Witterung. Frauen, Kinder und auch Männer pflücken die Trauben in Schürzen, Siebe (kalbur, gözer) und Körbe (sepet) und leeren diese dann in einen großen Holztrog (şinevit), der auf dem Ochsenkarren befestigt ist. Ein Teil der Trauben wird als Tafelobst gegessen oder auf dem Markt für 50 bis 75 kuruş pro Kilo verkauft, während man den Rest auspreßt und zu Wein verarbeitet oder zu zähflüssigem Traubenzucker (pekmez) einkocht.

Es werden in Alacahöyük hauptsächlich weiße Trauben (beyaz üzüm) angebaut und pro dönüm nur etwa vier bis fünf Stöcke blaue Trauben (siyah üzüm) gepflanzt.

*Wächter*<sup>107</sup>: Die beiden großen Weinberge werden von je einem Wächter (bekçi) betreut. Diese zwei älteren Männer treten ihre Arbeit im April an, wenn die Reben auszuschlagen beginnen und der Boden um die Weinstöcke gelockert werden muß. Bis zur Reife der Trauben überwachen sie tagsüber das Gelände, verscheuchen Vieh und Vögel und halten die Kinder fern; nachts schlafen sie im Dorf. Wenn die Früchte zu reifen beginnen, verlassen die Wächter auch nachts die Weinberge nicht mehr bis die Ernte eingebracht ist.

Die Wächter werden in Naturalien entlohnt und zwar mit je etwa 75 hakla Weizen pro Jahr. (Jeder Bauer steuert, je nach der Größe seiner Weinberge, eine entsprechende Menge Getreide bei.)

#### *Verwertung wildwachsender Pflanzen*

*Wälder*: Die Hügel südwestlich von Alacahöyük sind mit schütterem Eichenwald (meşe) bewachsen, der auf weite Stellen von lockerem, niedrigem Eichenbusch abgelöst wird. Vereinzelt zeigen sich kleinere Föhren und wilde Obstbäume. Weiter im Osten erstreckt sich der eigentliche Gemeindewald, der hauptsächlich von Föhren (çam) und einigen wilden Pflaumen-, Kirschen- und Birnbäumen bestanden ist.

<sup>106</sup> Vgl. R. Herrmann, 1900, S. 100.

<sup>107</sup> M. Makal, 1963, S. 173, erwähnt Weinbergwächter im Dorf Demirci. Vgl. auch I. Yasa, 1957, S. 81.

Um dort Holz fällen zu dürfen, müssen die Bauern erst eine Bewilligung beim Forstamt in Alaca einholen. Im Wald werden Föhrenzapfen als Brennmaterial für den Winter gesammelt und gelegentlich auch Pilze (*mantar*), die gekocht oder gegrillt als willkommene Abwechslung genossen werden.

Der Rat der Dorfältesten wählt, mit Zustimmung der Dorfleute, alljährlich einen Waldwächter (*korucu*), der von morgens acht Uhr bis am Abend auf seinen Rundgängen in beiden Wäldern Tiere verscheucht und nach allfälligen Bränden und Holzdieben Ausschau hält. Er erhält eine jährliche Entlohnung von 150 *hakla* Weizen und Gerste.

*Hagebutten* (*kuşburnu*): Wilde Rosen wachsen entlang der Straßen und Wege, sowie gelegentlich in Gärten und Weinbergen. Die Frauen sammeln die roten Früchte im Herbst und verarbeiten sie zu Marmelade. Die wilden Brombeeren hingegen werden nur von den Kindern gegessen.

*Kochsalat* (*madımak*)<sup>108</sup>: Kochsalat ist eine niedrige, spinatähnliche Pflanze mit kleinen, grünen Blättern, die rot gerandet sind. Sie wird in der gemüsearmen Frühlingszeit auf den Allmenden, Dreschplätzen und Wegrändern in Schürzen gesammelt und, gekocht, als Gemüse gegessen. Kochsalat ist vor allem als Speise für die Hirten beliebt.

Frauen und Kinder stechen im Frühling ein löwenzahnartiges Gewächs (*burçalık*)<sup>108</sup> mit Messern aus den Grasflächen. Der innere Teil der dicken, daumengroßen Wurzel wird herausgeschält und roh gegessen.

*Besensträucher* (*kızamık diken*): die dichten, stark verzweigten Äste eines stacheligen Strauches werden von den Männern auf den Hügeln und an Bachufern gesammelt und zu kurzen Besen (*çalgi*) gebunden, die beim Reinigen von Dreschplätzen Verwendung finden. Daneben werden in Haus und Hof auch Reisigbesen (*süpürge*) mit langen Holzstielen gebraucht.

*Medizinalepflanzen*: Unter den fast jeder Bäuerin bekannten Heilpflanzen finden sich: die *Kamille* (*papatya*), die in Gemüsegärten wächst; aus ihren getrockneten Blüten bereitet man einen Absud, der bei den verschiedensten Magenbeschwerden Erleichterung schaffen soll. Aus *Wermuth* (*yavşan*) bereitet man einen bitteren Tee, der die Verdauung fördert und gegen Übelkeit wirksam ist. Absud aus *Brennesselblättern* (*ısırgan*) wird mit gebratenen Eiern und Buttermilch (*ayran*) vermischt und gegen Rheumatismus angewendet. Die Blätter der wilden *Malve* (*ebegümece*) werden gekocht, ausgepreßt und in Umschlägen zum Heilen von Hauterkrankungen aufgelegt.

## VIEHZUCHT UND TIERHALTUNG

In Alacahöyük spielt die Viehzucht und Tierhaltung im Vergleich zum Ackerbau eine untergeordnete Rolle<sup>109, 110</sup>. Weil die vorhandenen Weidemöglichkeiten knapp

<sup>108</sup> Diese Pflanzen konnten botanisch nicht bestimmt werden.

<sup>109</sup> Vgl. *H. Wenzel*, 1937, S. 94/95.

<sup>110</sup> Die Jagd ist völlig unbedeutend. Im Winter wird gelegentlich auf durchziehende Wildenten (*ördek*) geschossen, Hasen werden mit Hunden gehetzt und Rebhühner, nach starken

sind, Gras ohne spezielle Pflege der Bauern nur spärlich wächst und im allgemeinen kaum Wiesen zur Grünfutter- oder Heugewinnung angelegt werden, ist weder eine eigentliche Herden-, noch eine Milchwirtschaft in größerem Rahmen möglich. Die Tierhaltung dient daher hauptsächlich der Versorgung der bäuerlichen Haushalte mit Milchprodukten, Fleisch, Fett, Wolle und Häuten und liefert gleichzeitig die in der traditionellen Landwirtschaft unentbehrlichen tierischen Arbeitskräfte. Die Viehzucht ergänzt in dieser Weise aufs Idealste den wirtschaftlich bedeutend wichtigeren Feldbau<sup>111</sup> und verhilft dem anatolischen Bauern in Alacahöyük zu fast vollständiger ökonomischer Selbständigkeit (vgl. auch S. 253 ff.).

### *Weidegründe*

Alacahöyük verfügt über wenig Weideland von unterschiedlicher Beschaffenheit. Die besten Wiesen (otlak, mer'a), die einen einigermaßen dichten Bewuchs an Gras und Kräutern aufweisen, befinden sich auf dem feuchten, stellenweise sumpfigen Boden in unmittelbarer Nähe der Bachläufe in den Ebenen südlich der Siedlung. Sie bleiben dank der natürlichen Bewässerung auch während der Trockenperioden des Sommers grün und sind stellenweise mit seichten Tümpeln durchsetzt und von harten Sauergräsern und Seggen bewachsen. Diese Weiden und ähnliche kleinere Grasflächen in der Nähe von Quellen sind Allmenden (mer'a) im Gemeindebesitz des Dorfes, die nicht gepflügt und bepflanzt werden dürfen. Das Großvieh aller Dorfbewohner weidet in verschiedenen Herden, unter der Aufsicht von Hirten, von Frühlingsanfang bis zum ersten stärkeren Schneefall unentgeltlich auf diesem Land.

Auf dem un bebauten, steinigen und humusarmen Boden in der Hügelzone befindet sich die Steppenweide (kir), die einen nur spärlichen Bewuchs an Kräutern, harten Gräsern und Disteln aufweist und kaum den Schafen, Ziegen und Eseln auf die Dauer genügend Futter zu bieten vermag.

Gelegentlich werden auch die leicht bewachsenen Brachfelder (nadas) als Weide benutzt. Im Sommer werden die Tiere nach der Getreideernte über die Stoppelfelder (anzlı tarla) geführt.

Nach der Schneeschmelze (anfangs/Mitte März) bis Ende November<sup>112</sup> befindet sich das Großvieh vom frühen Morgen bis gegen Sonnenuntergang auf der Weide, während es die Nächte immer in den Ställen verbringt. Im Winter und im Frühling, wenn Gras nur sehr spärlich ist, in geringem Maße auch im Sommer, werden die

Schneefällen, wenn nasses Gefieder ihren Flug behindert, mit Knüppeln erschlagen. Wölfe, die in strengen Wintern in die Nähe des Dorfes kommen, werden nicht geschossen, sondern von großen Hunden verjagt.

<sup>111</sup> I. Yasa, 1957, S. 23, 67–69, hält auch die Viehzucht im Dorf Hasanoğlan, neben dem wirtschaftlich wichtigeren Getreideanbau, für ein notwendiges, ergänzendes Element in der Landwirtschaftsstruktur. Vgl. auch J. E. Pierce, 1964, S. 66/68.

<sup>112</sup> Wenn es die Witterung erlaubt, wird das Großvieh gelegentlich auch an sonnigen, schneefreien Tagen im Winter auf die Weide geführt.

Wasserbüffel im Stall zusätzlich gefüttert. Heu steht selten zur Verfügung, dafür aber Häcksel von Getreide und Felderbsen und als Kraftfutter gelegentlich Gersten- oder Weizenschrot. Je ausgiebiger diese Zusatzfütterung betrieben wird, desto größer ist die Milchleistung der Büffelkühe. Getränkt wird sowohl am Brunnen, morgens und abends, wie auch mit Kübeln im Stall.

Die Rinder werden, im Gegensatz zu den Büffeln, vom 15. Mai weg nicht mehr zusätzlich im Stall gefüttert und abends auch nicht getränkt (außer im Winter). Man bereitet den Tieren im Stall keine Streu, da durch die Besonderheit des Dreschens mit dem Dreschschlitten nur Häcksel, aber kein Langstroh zur Verfügung steht; es wird vielmehr am Abend, nach der Fütterung, übriggebliebener Häcksel mit trockenen Dungstücken vermischt auf den Boden gestreut.

Das Kleinvieh ist von April bis November Tag und Nacht auf der Weide und wird nur am Mittag zum Melken ins Dorf getrieben. An schneefreien Tagen im Winter werden die Tiere am Morgen auf die Allmenden geführt und bei Einbruch der Dunkelheit wieder in die Siedlung und in Kleintierställe und Unterstände gebracht.

*Winterfutter:* Das Winterfutter des Viehs besteht zum größten Teil aus Häcksel von Getreide und Hülsenfrüchten, seltener Luzerne, mit gelegentlichen Zugaben von Gersten- und Weizenschrot. Infolge der knappen und wenig nahrhaften Fütterung ist der Zustand der Tiere gegen Ende des Winters und im Frühjahr, wenn das Gras auf den Weiden noch kurz, oder von Schnee bedeckt ist, für mitteleuropäische Begriffe schlecht<sup>113</sup>. Das Rindvieh, dem meist keine spezielle Fütterung und Pflege zukommt, scheint unter den Futterverhältnissen im Winter am stärksten zu leiden, während die Wasserbüffel, als wertvollste Tiere, besser versorgt werden und weniger abmagern. Schafe und Ziegen erhalten nach ihren täglichen Weidegängen, außer in schneereichen und langen Wintern, keine zusätzliche Fütterung, überstehen aber diese Zeit, wie die Esel und Maultiere, wegen ihrer Anspruchslosigkeit trotzdem relativ gut.

Salz wird zu allen Jahreszeiten ein- bis zweimal im Monat, mit Häcksel gemischt, an das Großvieh verfüttert; für Schafe und Ziegen stehen im Hof oder Stall Steinsalzlecken bereit.

### *Hirten*

Das Vieh des Dorfes wird in mehrere Herden eingeteilt und auf verschiedenen Weiden getrennt betreut; man unterscheidet demnach folgende Typen von Hirten<sup>114</sup>:

Das Kleinvieh (Ziegen, Schafe) des Dorfes wird in drei gemischte Herden aufgeteilt, die von je einem Kleinviehhirten (*davar çobanı*) und zwei bis drei Hunden (*davar köpek*) bewacht werden. Die Schafe und Ziegen befinden sich, außer im Winter, Tag

<sup>113</sup> Vgl. *M. Makal*, 1963, S. 74, 80.

<sup>114</sup> *H. Z. Koşay*, 1951, S. 48, gibt eine Aufzählung der von ihm festgestellten verschiedenen Hirten. Er unterscheidet generell zwischen Tag- und Nachthirten. Dies kann aber nur für die Schafhirten zutreffen, da nach unseren Informationen Großvieh über Nacht immer in Ställen gehalten wird.

und Nacht auf den Steppenweiden, Brach- und Stoppelfeldern des Gemeindegebietes von Alacahöyük. Die Kinder oder die Frau des Hirten bringen diesem das fertig zubereitete Essen in der Regel zur Herde, die nie allzuweit vom Dorf entfernt ist. Schafhirten werden für ihre Arbeit mit festgelegten Barbeträgen entlohnt und zwar erhalten sie in der Sommerperiode 5 t. Lira und im Winter 2,50 t. Lira pro Tier vom Besitzer.

Das Großvieh teilt man in drei verschiedene Herden ein, die von je einem Hirten und gelegentlich einigen Hüterknaben betreut werden. Alle Hirten werden von den Dorfältesten mit einem Vertrag für ein Jahr verpflichtet. Wenn sie sich bewähren, steht es ihnen frei, ein weiteres Jahr lang diesen Dienst zu erfüllen, wenn nicht, suchen sie sich meistens eine Stelle auf einer Baustelle oder bei einer archäologischen Grabung in der Umgebung. Die eine Herde, die hauptsächlich aus Büffeln und Pferden und wenigen Ochsen besteht, wird vom Büffelhirten (*kömüş ineği çobanı*) auf den feuchten, von Bachläufen durchzogenen Grasflächen im Süden des Dorfes, meist mit der Unterstützung einiger Hüterknaben, bewacht.

In einer andern Herde weiden die Kühe, Ochsen und Stiere unter der Betreuung des Kuhhirten (*sığır çobanı*). Dieser führt seine Tiere auf einer langsamen Wanderung von einem kargen Weideplatz zum andern.

Die Kälber werden von den Kühen gesondert gehalten, damit ihr Saugen kontrolliert werden kann; sie weiden gemeinsam mit den Eseln in einer Herde, die unter der Aufsicht des Kälberhirten (*buzağı çobanı*) steht.

Die Hirten erwarten das Großvieh am frühen Morgen an den Hauptbrunnen der verschiedenen Dorfteile und führen es, nachdem es getränkt wurde, auf die Weide. Auf längeren Streifzügen führen sie ihr Essen (*azık*) in einer Rückentasche mit sich, wenn sie sich aber in der Nähe des Dorfes aufhalten, wird ihnen die gekochte Nahrung<sup>115</sup> von Familienmitgliedern auf die Felder gebracht. Vor Sonnenuntergang werden die Herden von verschiedenen Seiten in die Siedlung getrieben, wo die einzelnen Tiere von ihren Besitzern abgeholt werden, oder den Weg zu ihren Ställen selbst finden.

Die Bezahlung der Großviehhirten (*hak*) durch die Besitzer der von ihnen gehüteten Tiere erfolgt in Naturalien nach festgelegten Ansätzen: Pro Kalb oder Esel erhält der Hirte 1 *hakla* Getreide ( $\frac{1}{2}$  Weizen,  $\frac{1}{2}$  Gerste) pro Jahr; die Betreuung von Ochsen, Kühen, Büffeln und Pferden wird mit 3 *çinik* Getreide pro Kopf entlohnt<sup>116</sup>.

### *Zucht des Großviehs*

Eine gelenkte Zuchtwahl und Auslese zur Erzielung von reinrassigen Tieren mit guten Eigenschaften oder gezielte Kreuzungen geeigneter verfügbarer Rassen zur

<sup>115</sup> Eine spezielle Hirtenspeise besteht aus einer Suppe mit Kochsalat (*madımak*), einer wildwachsenden, spinatähnlichen Pflanze, die von den Frauen auf den Wiesen gesammelt wird.

<sup>116</sup> 1 *hakla* = Inhalt eines Blechkanisters: etwa 16 kg. 1 *çinik* = 8 kg Getreide.

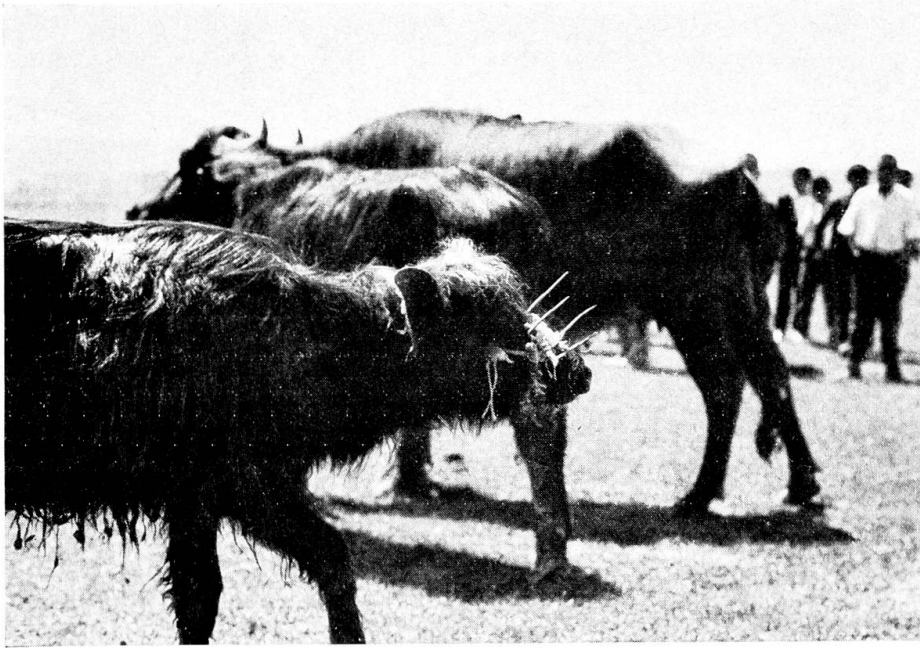


Abb. 21. Büffelkalb mit einer Maulbinde, die mit spitzen Eisenstacheln versehen ist (bünec); das Gerät soll verhindern, daß das Jungtier unkontrolliert säugt



Abb. 22. Einige Wasserbüffel auf der Allmende (mer'a, otlak) im Süden der Siedlung. Der Bach führt das ganze Jahr hindurch Wasser und dient dem für das Wohlbefinden der Büffel ausschlaggebenden Suhlen und Baden (Abkühlung)

Steigerung von Widerstandsfähigkeit, Milch- und Wollproduktion und Arbeitsleistung werden in Alacahöyük nicht ausgeübt. Büffelstiere werden frühestens mit fünf Jahren kastriert, um als ausgeglichene und willige Arbeitstiere verwendet werden zu können. In der Zeit nach Erreichen der Geschlechtsreife bis zur Kastration dienen sie zur Zucht, d. h. sie paaren sich völlig unkontrolliert mit den Kühen in der Herde; die Fortpflanzung wird also dem Zufall und der natürlichen Auslese überlassen. Die Büffelkühe werden normalerweise im Alter von drei Jahren gedeckt und werfen im vierten, nach 10 Monaten Tragzeit, ein Jungtier. Sollte das Kalb sterben, was in ungefähr 10 % der Fälle eintritt, wird aus seinem Fell, aus Stöcken und Stroh eine Kalbspuppe (dana) angefertigt. Diese Attrappe wird beim Melken dem Muttertier gezeigt, um dieses zu weiterer Milchabgabe zu veranlassen.

Büffelkälber und -kühe weiden in einer gemeinsamen Herde, und um unkontrolliertes Saugen der Jungtiere zu vermeiden, bindet man diesen einen mit vier fingerlangen Eisenstacheln versehenen Stoff- oder Lederriemen (bünek) auf die Schnauze. Diese Vorrichtung veranlaßt die Kuh verständlicherweise das eutersuchende Jungtier abzuweisen. Die Stacheln werden jeweils morgens und abends für eine halbe Stunde entfernt, damit das Junge (im Stall) saugen kann. Die jüngeren Kälber (Büffel werden erst in einem Alter von einem Jahr auf die Weide gelassen) läßt man am frühen Morgen zwei bis drei Minuten lang saugen. Nach dem anschließenden Melken bleiben sie noch eine weitere halbe Stunde beim Muttertier, bevor dieses auf die Felder getrieben wird. Am Abend wiederholt sich der Vorgang des abwechslungsweisen Melkens und Saugens. Obschon Büffelkälber etwa einen Monat nach der Geburt langsam an Gras-, Häcksel- und Heufütterung gewöhnt werden, müssen die «Maulstacheln» von einzelnen Jungtieren 2 bis 3 Jahre lang getragen werden, während sie für andere überhaupt nicht notwendig sind, da diese schon bei Beginn der Weideperiode vollständig entwöhnt sind.

Ähnlich liegen die Zuchtverhältnisse beim Rindvieh. Alle Stiere werden im Alter von drei bis fünf Jahren verschnitten. Vor diesem Zeitpunkt sichern sie die Fortpflanzung in der Herde. Die Kühe werfen, in gutem Ernährungszustand, im dritten Lebensjahr ihr erstes Kalb, dann jedes Jahr ein weiteres, bei schlechter Fütterung jedoch nur alle zwei Jahre. Die Tragzeit beträgt neun Monate, Zwillinge werden nach Angaben der Hirten nicht geboren.

*Kastration* : Im Dorf gibt es einen Bauern, der, nach Aussagen der andern, besonders geschickt zu kastrieren versteht. Er wird bükücü genannt und verrichtet seinen Dienst ohne Bezahlung, erhält aber Zigaretten und andere Genußmittel als Entschädigung. Man wendet im allgemeinen zwei Kastrationsmethoden an:

Der Büffelstier wird im Stall an drei Beinen gefesselt, so daß er gerade noch stehen, sich aber nicht bewegen kann. Um seinen Hals wird ein Strick geschnürt und gespannt gehalten. Nach der Exstirpation der Hoden<sup>117</sup>, die mit einem scharfen Messer vorge-

<sup>117</sup> Einige Informanten versicherten, daß die herausoperierten Hoden von den Bauern gegessen werden.

nommen wird, umwindet man die Operationswunde zum Stillen des Blutes und zur Verhinderung von Infektionen mit Stoffetzen; es soll kaum jemals zu Verlusten an verschnittenen Tieren kommen.

Eine andere Kastrationsmethode wird bei Stieren, seltener auch bei Büffeln angewandt: Der Hodensack des gefesselten Tieres wird mit Stricken aus Ziegenwolle drei Tage lang so stark abgebunden, daß sich die Keimdrüsen in die Bauchhöhle zurückziehen müssen. Auf diese Weise kommt ein Kastrationseffekt zustande, der einen operativen Eingriff erübrigt.

Verschiedene Bauern behaupten, daß Büffel, die relativ spät (nach fünf und mehr Jahren) verschnitten werden, in der Regel stärkere und langlebigere Ochsen werden. Im Gegensatz dazu altern Rindviehstiere, die erst nach fünf Jahren kastriert werden, sehr schnell.

### *Die Pflege des Großviehs*

Kühe, Ochsen und Büffel werden am Morgen und Abend von den Männern oder Knaben gestriegelt (Pferde- und Kuhstriegel: tarak, kaşağı).

Für Wasserbüffel, die keine Schweißdrüsen zur Regulation der Körpertemperatur besitzen, ist häufiges Baden und Suhlen in Bächen und Tümpeln, und während der Arbeit in der heißen Ernte- und Dreschzeit mehrmaliges Waschen oder Abspritzen am Brunnen unerlässlich. Büffel stellen einen ziemlich großen Wert dar und werden demzufolge gut gepflegt. Sie sind ausdauernde Arbeitstiere, gute Milchlieferanten und erzielen auf dem Markt bedeutende Preise. Es können sich aber nicht alle Familien im Dorf neben Kühen und einem Paar Ochsen einen oder mehrere Büffel leisten.

*Das Melken:* Die Büffelkühe werden im Stall zu den erwähnten Zeiten von den Frauen gemolken, die hinten oder auf der Seite des Tieres auf dem Boden kauern und die Milch in eine verzinnte Kupferschale (tas) fließen lassen. Das Melken ist eine ausgesprochene Frauenarbeit und darf nicht von Männern oder Knaben ausgeführt werden. In der Zeit der Menstruation darf die Frau nicht melken, ebensowenig wie einen Monat lang nach der Geburt<sup>118</sup>. In solchen Fällen werden weibliche Verwandte oder Nachbarinnen um Hilfe gebeten. Nach der Geburt des ersten Kalbes geben Büffelkühe das ganze Jahr hindurch bis zu vier Kilo Milch pro Tag<sup>119</sup> (je nach Futter und Jahreszeit). Büffelmilch ist schwerer, fetter und wohlschmeckender als Kuhmilch und läßt sich besser zu haltbarer Butter verarbeiten. Die Milchleistung der Büffel ist durchwegs höher als die der Kühe<sup>120</sup>.

<sup>118</sup> Viele, besonders jüngere Frauen halten sich meistens nicht mehr an diese traditionelle Maßregel.

<sup>119</sup> Wenn eine Kuh (oder Büffel) besonders viel Milch gibt, glaubt man, daß sie heimlich gemolken werden sollte, um den bösen Blick zu vermeiden. Eine solche «heimliche Melkerin» wird kırpıcı genannt.

<sup>120</sup> Büffel sind jedoch teurer und fressen durchschnittlich doppelt soviel Futter wie Kühe und Ochsen.

Die Kühe geben, je nach Alter und Futtermitteln, von der Geburt des ersten Kalbes an ein bis drei Kilo Milch pro Tag. Kuhmilch wird weniger geschätzt als die der Büffel, weil ihr geringer Fettgehalt kaum zum Buttern ausreicht.

Die Pflege der Tiere obliegt hauptsächlich den Frauen, so das Füttern, Tränken und Putzen, das Säubern des Stalles und, wie erwähnt, das Melken. Die Männer striegeln das Vieh und erledigen gelegentlich auch einige der obengenannten Frauenarbeiten (Waschen und Tränken der Zugbüffel). Die Verwertung der Milch, das Buttern und die Herstellung von Joghurt, gehört in den Tätigkeitsbereich der Frau, während der Mann bei seltenen Gelegenheiten das Schlachten und Zerteilen der Tiere übernimmt (Großvieh wird nur in Fällen von Altersschwäche und Krankheit, Schafe bei Opferfesten und Hochzeiten geschlachtet<sup>121</sup>).

*Klauen- und Hufbehandlung*: Im Dorf versteht es fast jeder Bauer, die Klauen seiner Ochsen und Arbeitsbüffel zu behandeln und auch zu beschlagen. Für die Pferde, Maultiere und Esel gibt es nur einen Hufschmied, der selbst auch Bauer ist und seine speziellen Fähigkeiten in der Militärdienstzeit erworben hat (Hufschmied: *nalbant*). Er unterhält keine Werkstätte, sondern bezieht die Hufeisen und Werkzeuge beim Schmied in Alaca oder Sungurlu.

Die Klauen aller Zugochsen und -büffel werden zwei bis dreimal im Jahr beschnitten, gefeilt und mit zwei getrennten, lanzettförmigen Eisen mit je drei Nägeln beschlagen (Eisen für Ochsen: *öküznalı*). Die Hufeisennägel mit rundem (*alaturka mıh*) oder vierkantigem Hut (*alafranga mıh*) werden durch das Eisen in den Huf oder die Klaue geschlagen, in einer bestimmten Länge abgezwickelt und umgebogen. Die gebräuchlichsten Werkzeuge zur Hufbehandlung sind: Messer zum Herauslösen der alten Nägel (*perçin agma bıçağı*); Holzhammer (*tokmak*); Zange zum Rausziehen der Nägel (*kelpeten*); scherenartige Zange zum Abschneiden von Horn (*tırnak muayene kelpeteni*); krummes Schabmesser (*renet bıçağı*); Messer zum Abspänen von Horn (*tırnak yontma bıçağı*); Feile (*dörpü*); Zwickzange; wird an der Oberlippe des Pferdes angesetzt, wenn dieses beim Beschlagen nicht stillhält (*yavaşa*).

Für Einhufer (auch Esel werden beschlagen) sind zwei verschiedene Hufeisenarten im Gebrauch: das gewöhnliche, meist in den Städten verwendete (*nalı alafranga*) und ein mehr in den Dörfern verbreiteter, plattenförmiger Typ (*nalı alaturka*), der die ganze Unterseite des Hufes bedeckt.

*Behandlung von Krankheiten*<sup>122</sup>: Maul- und Klauenseuche (*şap, tabak*?) tritt selten auf; kranke Tiere werden wenn möglich abgesondert. Ist die Krankheit im Anfangsstadium, werden die Klauen in sehr heißem Wasser gewaschen, dem ein vom Tierarzt bezogenes weißes Pulver (?) zugesetzt wurde. Auch das Maul wird mit dieser Lösung

<sup>121</sup> *I. Yasa*, 1957, S. 74, berichtet aus Hasanoğlan, daß Groß- und Kleinvieh nur in den seltensten Fällen zur Fleischgewinnung geschlachtet wird.

<sup>122</sup> Die Informationen über Viehkrankheiten sind fragmentarisch und ungenau. Viele Bauern scheinen nur äußerst oberflächliche Kenntnisse von Erkrankungen ihrer Tiere und deren Behandlung zu haben.

ausgespült. Gelegentlich versucht man auch, die Klauen erkrankter Tiere mit Petroleum oder Spiritus zu reinigen. Das Fleisch getöteter Tiere wird meist nicht gegessen.

Zwei Arten von Milzbrand (şarbon / yanıkara) sollen selten und sporadisch auftreten. Davon betroffenes Großvieh wird nach Möglichkeit abgesondert gehalten und in hoffnungslosen Fällen getötet. Die Kadaver werden vergraben.

Schafe und Ziegen werden gelegentlich, besonders bei Wassernot, von einer Leberkrankheit (ciğer hastalığı) befallen. Wird die tödliche, sehr ansteckende Krankheit bemerkt, versucht man, das Kleinvieh in bedrohten Herden sofort zu impfen. Das Fleisch geschlachteter Tiere wird, mit Ausnahme der erkrankten Organe, gegessen.

Seit geraumer Zeit sollen keine Fälle von Tollwut mehr aufgetreten sein (kuduz). Seit wenigen Jahren können Schäferhunde kostenlos geimpft werden lassen. Von Tollwut angesteckte Tiere (meist Hunde) werden sofort erschossen und mit äußerster Vorsicht vergraben.

Seit etwa 15 Jahren wird das Geflügel in der Türkei von der sehr ansteckenden Hühnerpest (tavuk verbası) zeitweise heimgesucht. Bricht die Seuche aus, impft man wertvollere, gesunde Tiere mit einem Serum. Einige Informanten behaupten, daß das Fleisch des erkrankten Geflügels gegessen werde, während andere dies verneinen.

### *Der Großviehbestand*<sup>123</sup>

*Wasserbüffel* (manda, camus, lok.: kömüş)<sup>124</sup>: Männliche und weibliche Kälber im Alter bis zu einem Jahr werden malak genannt, männliche Büffel bis zu drei Jahren toska und weibliche Tiere gleichen Alters düve. Ein erwachsener Büffeltier heißt çomba und eine Kuh inek camus.

Die Hirten waren sich über die Anzahl der Büffel im Dorf nicht im Klaren (1968/69). Die Angaben schwanken zwischen 61 und über 100. Die Jungtiere tragen 10 bis 20 cm langes schwarzes Haar, das mit dem Alter schütter wird und am hintern Teil des Körpers und an den Hinterbeinen teilweise vollständig fehlt. Selten zeigt sich ein Tier mit einer schneeweißen Strähne auf der Stirn oder einer weißen Schwanzquaste. Die Haut der Büffel ist bläulich-grau und unter ihr zeichnet sich, besonders in der Beckengegend, das Knochengestalt stark ab.

*Rindvieh* (sığır): Sığır ist der Sammelbegriff für das Rindvieh. Männliche und weibliche Kälber bis zum Alter von einem Jahr nennt man buzağı, zweijährige dana. Eine Kuh heißt düve und nach der Geburt eines Kalbes inek oder sığır. Ein junger Stier wird tosun genannt, ein nicht kastrierter, alter Stier boğa. Den Zug- und

<sup>123</sup> Angaben über die Anzahl der im Villayet Çorum gehaltenen Nutztiere und die Größe der Milch- und Wollproduktion für die Jahre 1963–1965 (State Institute of Statistics, Publication No. 501, Ankara, 1965, p. 53) erlauben keine genauen Rückschlüsse auf den Viehbesitz in Alacahöyük.

<sup>124</sup> Zool.: Bubalus buffalus indicus (?); E. Werth, 1954, S. 101, 342.

Arbeitsochsen schließlich nennt man öküz. In Alacahöyük werden an die tausend Kälber, Kühe, Ochsen und Stiere gehalten. Sie können schwer einer einheitlichen Rasse zugeordnet werden<sup>125</sup>, und man unterscheidet sie denn auch nicht nach Rassenmerkmalen, sondern benennt sie nach der Farbe des Fells. Es gibt rote, weiße, graue und schwarze Rinder, die meisten von ihnen mit mehr oder weniger stark ausgeprägtem Nackenhöcker. Viele Bauern schreiben allem Vieh die gleichen Eigenschaften zu, einige jedoch behaupten, daß die schwarzen Kühe (*kara sığır*) die ertragreichsten und die schwarzen Ochsen die stärksten seien.

*Pferde (at)*: Das Pferd im allgemeinen heißt *at*, ein Fohlen nennt man *tay*, eine Stute *kırak*, einen Hengst *aygır* oder *damızlık* und einen Wallach *iğdiş*. Im Dorf sind nur ungefähr dreißig Pferde vorhanden, die meist von brauner oder gelblichweißer Farbe sind. Sie befinden sich oft in einem durch mangelhafte Fütterung und Überbeanspruchung bewirkten schlechten Zustand. Wenn sie nicht zum Arbeiten gebraucht werden, weiden sie in der Nähe der Büffelherde, wobei man ihnen die Vorderläufe fesselt, um sie am Davonlaufen zu hindern. Die Stuten werden zum Decken zum Bezirkshengst nach Alaca gebracht, der vom Staat kostenlos zur Verfügung gestellt wird. Wenn sie nicht später an das Militär verkauft werden sollen, werden Hengste im allgemeinen nicht kastriert. Als Winterfutter erhalten die Pferde Häcksel von Getreide und Hülsenfrüchten, gelegentlich wird Gerstenschrot als Kraftfutter verabreicht.

*Esel (eşek)*: Es gibt über 300 Esel im Dorf, da jede Familie ein oder mehrere Exemplare besitzt. Man läßt ihnen keine besondere Pflege angedeihen und läßt sie mit den Kälbern, in einer gemeinsamen Herde, ihr Futter suchen. Nur im Winter, wenn viel Schnee liegt, werden sie im Stall mit Häcksel gefüttert. Man findet Esel mit glattem, hellgrauem Fell und dunklem Schulterfleck und eine andere Rasse (?) mit dickerer, wolliger, dunkelbrauner Behaarung. Zuchtwahl wird keine betrieben; die Hengste paaren sich mit den Stuten, sobald diese geschlechtsreif geworden sind. Die Fohlen werden im Alter von drei Jahren gezähmt und zur Arbeit herangezogen. Gelegentlich werden drei- bis vierjährige Hengste kastriert, damit sie ruhiger und zuverlässiger werden. (Dies gilt besonders für die Packesel der Hirten, die sonst öfters auf der Suche nach Stuten davonlaufen würden.)

*Maultiere (katır)*: Die Maultiere sind als Kreuzungen zwischen Eselhengst und Pferdestute unfruchtbar und werden von den Bauern nicht gezüchtet. Man kauft sie auf den Tiermärkten in den Kreisstädten, wo sie zu hohen Preisen gelegentlich feilgeboten werden. Sie werden wie die Pferde behandelt, befinden sich aber, im Gegensatz zu diesen, in gutem Zustand, da sie in ihren Futteransprüchen sehr bescheiden sind. Sie werden im allgemeinen als starke, ausdauernde und anspruchslose Arbeits-

<sup>125</sup> Die in Vorderasien hauptsächlich verbreiteten, kleinwüchsigen Rinder verschiedener Färbung bezeichnet *E. Werth*, op. cit., als Formen des Kurzhorn-, «Pfahlbau-» oder Torfrindes (*Bos taurus brachycerus*), im Unterschied zu dem von Indien stammenden Buckelrind, oder Zebu und dem europäischen Scheckvieh (*Bos frontosus*); S. 272–280, 378.

tiere sehr geschätzt, sind aber lange nicht für jeden Bauern erschwinglich und außerdem nicht unter dem Joch zu verwenden. Daher gibt es zur Zeit nur drei oder vier Maultiergespanne in Alacahöyük.

### *Die Haltung und Zucht des Kleinviehs*

*Schafe*: Das Schaf im allgemeinen und auch das Mutterschaf wird koyun genannt. Der Hammel heißt koç und das Lamm kuzu.

Im Dorf werden über 1000 Schafe gehalten, die, zusammen mit den etwa 300 Ziegen<sup>126</sup>, in drei gemischten Herden von je einem Hirten und seinen Hunden bewacht werden. Sie weiden auf den spärlich bewachsenen Brachfeldern, auf den Steppenweiden (kır) in den Hügeln und gelegentlich auf einer Wiese. Die meisten sind weiße Fettschwanzschafe (gıcık), etwa 25 Stück sind Merinos<sup>127</sup> mit feinerem, längerem Wollkleid.

*Zucht*: Pro Herde werden 20 bis 25 Hammel gehalten, um eine normale Fortpflanzung zu sichern. Wenn ein Bauer mehr als zwanzig Schafe besitzt, ist er verpflichtet, einen oder mehrere Hammel zu unterhalten. Im Alter von zwei Jahren werfen im Frühling die meisten Schafe ihr erstes Jungtier. (In kargen Jahren können mehr als 10% der erwarteten Lämmer ausbleiben.) Von der Geburt eines Jungen an können die Mutterschafe einmal täglich (mittags) gemolken werden. Sie liefern dann bis im August ungefähr ein Kilo Milch pro Tag. Mindestens einen Monat lang werden die Lämmer im Stall gehalten, und während dieser Zeit läßt man sie morgens und abends saugen, bis sie satt sind.

*Schafschor*: Die Schafschor (kırkık) findet jährlich zweimal statt; Ende April werden die Hammel und einjährigen Jungtiere und die Mutterschafe ohne Jungtiere geschoren. Erst in der Zeit zwischen Juni und August schert man die Schafe, die Lämmer führen. Jungtiere werden im Alter von einem Jahr, also nach dem Überdauern des ersten Winters geschoren. Die Schafe liefern durchschnittlich zwei Kilo Wolle, Hammel bis zu drei Kilogramm.

An der Schur, die von jedem einzelnen Kleinviehbesitzer veranstaltet wird, beteiligen sich sowohl die Frauen wie auch die Männer der Familie. Wenn sehr viel Wolle vorhanden ist, verkauft man den Überschuß; meist reicht der Ertrag aber nur für den Bedarf des Haushaltes. Die Wolle wird nach der Schur von den Frauen am Brunnen gewaschen, dann getrocknet und ungefähr ein Jahr lang als Kissenfüllung verwendet. Schließlich wird sie versponnen und für die Herstellung von Kissenüberzügen, Teppichen, Säcken und Strickwaren verwendet.

Schafe werden im Fall von Krankheit und Altersschwäche sowie bei Opferfesten und Hochzeiten vom Besitzer geschlachtet. Die überflüssigen Junghammel werden

<sup>126</sup> In der Volkszählung von 1935 wurden in Alacahöyük 709 Schafe, 57 Ziegen, 348 Angora-Ziegen, 61 Wasserbüffel und 336 Rinder registriert (*H. Z. Koşay*, 1951, S. 45).

<sup>127</sup> Angabe im Frühjahr 1968. Im Sommer 1969 waren keine Merinos mehr vorhanden, da der Besitzer seinen ganzen Bestand verkauft hatte.

im Frühjahr, als Lämmer, meist aber im Herbst, als erwachsene Tiere, an Großhändler verkauft.

*Ziegen*: Die weibliche Ziege heißt keçi, der Ziegenbock wird teke und das Zicklein oğlak genannt.

Man unterscheidet in Alacahöyük drei Ziegenrassen:

kara keçi; eine große Ziegenrasse mit langem, schwarzem Fell, von der etwa 50 bis 100 Stück<sup>128</sup> gehalten werden.

tiftik; die eigentliche Angoraziege mit langem, seidigem, weißem Fell, das leicht gelockt erscheint. Diese Rasse ist in den Kleinviehherden mit etwa 150 Stück vertreten.

kıl; eine Rasse mit ebenfalls weißer, aber grober Behaarung. Diese Ziegen werden etwas größer als die Angoraziegen (etwa 100 Stück).

Die Zucht und Haltung der Ziegen stimmen weitgehend mit denen der Schafe überein, allerdings benötigt man für eine Herde nur einen Ziegenbock, um die Fortpflanzung sicherzustellen. Es wird keine Zuchtwahl betrieben.

Die Ziegen liefern ein bis eineinhalb Kilo Wolle pro Jahr, die Angoraziegen bis zu drei Kilo. Sie werden zu gleicher Zeit wie die Schafe geschoren, aber ihre Wolle wird von der Schafswolle getrennt gehalten und gesondert versponnen. Ziegenwolle wird hauptsächlich zu Strümpfen, Stricken und Getreidesäcken verarbeitet.

Während der Laktationsperiode lassen sich Milchleistungen von durchschnittlich zwei Kilo erreichen. Ziegen werden zu gleicher Zeit wie die Schafe gemolken, und die gemischte Milch wird in verzinnnten Kupferkesseln (helke) aufgefangen.

*Hunde* (köpek, lok.: it): Die Hunde werden im Dorf nach ihrer Funktion benannt: kapı köpek, der Haushund, und davar köpek, der Hirtenhund. In fast jedem Haus ist ein Wachhund vorhanden<sup>129</sup>; in der Farbe variieren diese Tiere von gelblich-weiß bis dunkelbraun und schwarz und in der Größe und Form zwischen einem Torfhund und einem Wolfshund. Junghunde werden im Dorf aufgezogen und gelegentlich mit Nachbarn getauscht oder verschenkt. Durch schlechte Behandlung werden sie von jung auf zu Angriffslust, Mißtrauen gegenüber Fremden und großer Wachsamkeit erzogen.

Die Hirtenhunde sind meist von ansehnlicher Größe, tragen Stachelhalsbänder und zeichnen sich durch wilde Angriffslust und außerordentliche Schärfe aus. Sie werden von den Schäfern als Jungtiere aufgenommen, bei der Herde streng erzogen und mit ihrer Aufgabe vertraut gemacht. Ein Schafshirt hält im allgemeinen drei bis vier Hunde, während die Großviehhirten keine verwenden. Obschon Hunde meistens nicht gekauft werden, soll es vorkommen, daß man für einen Schäferhund, der Wölfe zu besiegen vermag, bis zu 300 t. Lira bezahlt.

<sup>128</sup> Die Zahlenangaben sind ungenau, da sie auf den Schätzungen der Hirten und einiger Bauern beruhen.

<sup>129</sup> M. Makal, 1963, S. 20, berichtet das gleiche für Demirci (Zentralanatolien).

## Das Geflügel

Alacahöyük ist sehr reich an Geflügel, da das trockene Frühlings- und Sommerwetter die Aufzucht von Kücken jeglicher Art sehr begünstigt<sup>130</sup>, ohne daß spezielle Pflegemaßnahmen getroffen werden müssen. Jeder Bauernhof beherbergt eine größere Anzahl Federvieh, das sich in Gärten und Straßen frei aufhält. Gänse und Truthühner werden öfters von kleinen Mädchen auf die Felder und Wiesen in der Nähe des Dorfes geführt und dort den Tag über gehütet.

*Hühner* (tavuk): Man unterscheidet:

*pilamut*, die Plymouth-Rasse mit rostrot gefärbtem Federkleid. Diese Hühner werden wegen der besonderen Qualität ihres Fleisches geschätzt.

*likor*, die Leghorns, von weißer Farbe, die sich durch gute Legeleistungen auszeichnen (sie legen während der zehnmonatigen Legeperiode durchschnittlich täglich ein Ei). *piç tavuğu* werden die Bastarde aller Schattierungen genannt.

Pro Haus hält man ungefähr 10 bis 40 Hühner, die nicht besonders gepflegt und nur selten (Winter) mit Hirse- oder Weizenkörnern gefüttert werden. Die Fortpflanzung wird meist dem Zufall überlassen, gelegentlich werden aber den zuverlässig brütenden Truthühnern Hühnereier unterlegt.

*Enten* (ördek): Zwei Sorten Enten werden in Höfen und vor allem entlang der Bäche und Bewässerungsgraben gehalten: große Enten von braunschwarzer Farbe (ziraat ördek), und die nicht näher unterschiedenen Bastarde von kleinerem Wuchs und hellerer Farbe. Die Enten, von denen es etwa 70 bis 100 Stück im Dorf gibt, legen im Sommer mehr Eier als die Hühner, im Herbst und Winter aber keine. Für zehn Hennen wird ein Erpel gehalten.

*Gänse* (kaz): Es gibt über hundert große Gänse im Dorf, die wohl keine Eier produzieren, aber ihrer Federn und ihres Fleisches wegen geschätzt werden. Diese paarweise lebenden Vögel sind Allesfresser und ziehen jeden Frühling vier bis zehn Kücken auf.

*Truthühner* (hindi, lok.: çuluk): Truthühner gedeihen im trockenen Klima Anatoliens ausgezeichnet und werden entsprechend häufig gehalten. Es gibt über 300 im Dorf; man hält pro Hof, oder für zwanzig Hennen einen Puter. Eine Henne zieht im Jahr zwanzig und mehr Kücken auf, manchmal gleichzeitig mit einigen von ihr ausgebrüteten Hühnerkücken. Das Fleisch der Truthühner wird, wegen seines ausgezeichneten Geschmacks und seiner Zartheit, dem allen anderen Geflügels vorgezogen<sup>131</sup>. Auch schätzt man es mehr als Gänsefleisch, weil diese allesfressenden Vögel als schmutzig betrachtet werden.

*Tauben* (güvercin): Tauben werden gelegentlich als Haustiere (pets) in Hühnerställen<sup>132</sup> und Scheunen gehalten.

<sup>130</sup> R. Herrmann, 1900, S. 57.

<sup>131</sup> In der Haushaltökonomie, besonders bei der Deckung des Fleischbedarfes, spielt das Geflügel eine nicht zu unterschätzende Rolle.

<sup>132</sup> Hühnerstall: kümez, lok.: pinnik; Stall: ahır, lok.: dam.

Während sich das Geflügel das Futter in Höfen, Gärten, Feldern und auf Dreschplätzen im allgemeinen selber sucht, füttert man bei starkem Bestand und im Winter Hirse, Getreidekörner, Luzerne und Gemüsereste.

#### *Die Bienenhaltung* (Biene: arı)

Während noch vor vierzig Jahren im Dorf sehr viele Bienenvölker gehalten wurden und Honig ein gesuchter Süßstoff darstellte, pflegen heute nur noch etwa 10 bis 15 Familien im gesamten hundert Völker<sup>133</sup>. Seit der relativ billige Rübenzucker überall erhältlich ist, lohnt sich für viele Bauern die Bienenzucht nicht mehr.

Am Anfang einer Zucht werden Bienenvölker gekauft, später ausgeflogene Schwärme mit Körben eingefangen. Die gebräuchlichen Bienenkörbe (arı kovanı) sind schmale, einen Meter hohe Zylinder aus Rutengeflecht, die mit einem aus Mist und Erde gefertigten Mörtel verkleidet und von jedem Imker selbst hergestellt werden. Ein starkes Volk soll in guten Jahren durchschnittlich 25 Kilo Honig liefern und im Winter mit Zucker und Hühnerfleisch (?) gefüttert werden.

#### DIE VERWENDUNG DER ARBEITSTIERE

Da die Mechanisierung der Landwirtschaft in Alacahöyük noch im Anfangsstadium steckt (im Dorf sind fünf Traktoren, eine mit einem Dieselaggregat betriebene Mühle, einige Lastwagen und, in der Erntezeit, ein gemieteter Mähdrescher als einzige Maschinen vorhanden), ist man im Ackerbau und Transportwesen ausschließlich auf die Verwendung von tierischer Arbeitskraft angewiesen.

Die Ochsen sind die häufigsten und am vielseitigsten verwendbaren Arbeitstiere in der traditionellen Landwirtschaft Anatoliens. Sie bewältigen den Großteil des Transports von Gütern; ein kräftiges Paar zieht mit dem scheibenrädigen Ochsenkarren (kağne) Lasten von 300–500 kg. Außerdem werden Ochsen auch beim Pflügen und Nivellieren, sowie zum Ziehen der Dreschschlitten eingesetzt<sup>134</sup>. Kühe werden nur zum Arbeiten verwendet, wenn sie unfruchtbar sind.

Wasserbüffel (camus) sind die gesuchtesten und kräftigsten Arbeitstiere, wenn auch die teuersten, im Ankauf wie im Unterhalt. Sie sind stärker und ausdauernder als Ochsen und Pferde, vertragen aber das heiße Sommerwetter schlecht und leisten in dieser Zeit weniger. Man verwendet sie zum Ziehen der Ochsenkarren mit Lasten bis zu 800 kg (mit dem leichten, vierräderigen Pferdewagen bewältigen sie Lasten bis

<sup>133</sup> *I. Yasa*, 1957, S. 23, stellte in Hasanoğlan fest, daß früher mindestens jede zweite Familie einige Bienenkörbe unterhielt, während bei den statistischen Untersuchungen 1944 kaum mehr als 10% der Haushalte Bienen pflegten.

<sup>134</sup> Über die Zusammensetzung der Gespanne siehe «Bodenbearbeitung», «Pflügen», S. 245, und «Die Drescharbeiten», S. 265.

zu zwei Tonnen). Sie werden auch beim Pflügen und Dreschen unter das Joch gespannt<sup>134</sup>. Büffelkühe werden, mit Rücksicht auf ihre Milchleistung, nicht zur Arbeit herangezogen.

Pferde sind als schnelle Arbeitstiere geschätzt, sowohl zum Lastentransport wie auch zum Pflügen, Dreschen und zum Betrieb der Bulgurmühle. Sie können aber nicht unter das Joch gespannt werden und stellen verhältnismäßig große Ansprüche an Futter und Pflege. Im ganzen Dorf sind daher nur etwa dreißig Pferde vorhanden. Die erwachsene Bevölkerung von Alacahöyük reitet kaum auf Pferden, öfters jedoch auf Eseln. Gelegentlich werden Pferde auch zum Schleifen und Schleppen verwendet (so werden etwa Baumstämme für den Häuserbau auf beiden Seiten eines Tragsattels befestigt und auf diese Weise geschleift).

Maultiere sind kostspielig, aber als anspruchslose und ausdauernde Arbeitstiere sehr geschätzt. Aus schon erwähnten Gründen (siehe S. 302) sind im Dorf dennoch nur sehr wenige Maultiergespanne zu finden.

Esel sind in jedem Haushalt in einem oder mehreren Exemplaren vorhanden. Sie sind unentbehrlich für die verschiedensten Dienstleistungen: sie dienen als Reittiere für Frauen, Männer (besonders Hirten) und Kinder und tragen Lasten bis zu 80 kg mit einem speziellen Tragsattel. Sie werden gelegentlich unter das Joch vor den Dreschschlitten gespannt und vielfach zum Ziehen leicht beladener, kleiner Karren verwendet.

Schließlich muß in diesem Zusammenhang noch auf die schon erwähnten Leistungen der als Wächter eingesetzten Haus- und Hirtenhunde hingewiesen werden<sup>135</sup>.

#### *Lasten- und Personentransport*

Über kürzere Strecken im Dorf und auf den Feldern bewegt man sich hauptsächlich zu Fuß. Bei weiteren Ausflügen reitet man gerne auf Eseln; Pferde werden nur von Hüterknaben, zum Vergnügen geritten. Von größter wirtschaftlicher Bedeutung für den Transport von Personen und Waren sind die Lastwagen, die wöchentlich zwei- bis dreimal in die näherliegenden Marktstädte (Alaca, Sungurlu und Çorum) fahren. Die Bauern stellen sich am frühen Morgen an den Verbindungsstraßen auf und werden mit ihren Waren, gegen die Entrichtung eines bestimmten Barpreises, von den Lastwagenbesitzern mitgenommen. Gelegentlich erfüllen auch Traktoren mit Anhängern die gleiche Funktion.

Kleinere Lasten werden über kürzere Strecken in Säcken und Tragtaschen von Eseln befördert, während größere Ladungen (Getreide, Stroh, Häcksel, Mist und Bausteine) mit Hilfe der Ochsen-, seltener der Pferdekarren transportiert werden<sup>136</sup>. Der mit zwei Vollscheibenrädern und einer starren «Achse» versehene Ochsenkarren

<sup>135</sup> Vgl. oben, S. 304. — Von verschiedenen Informanten wurde behauptet, daß auch Gänse wegen ihrer außerordentlichen Wachsamkeit als Bewacher von Haus und Hof eingesetzt werden.

<sup>136</sup> Der Ochsenkarren und verschiedene andere traditionelle Transportmittel werden im Abschnitt «Materielle Kultur», D. «Transport» eingehend beschrieben.

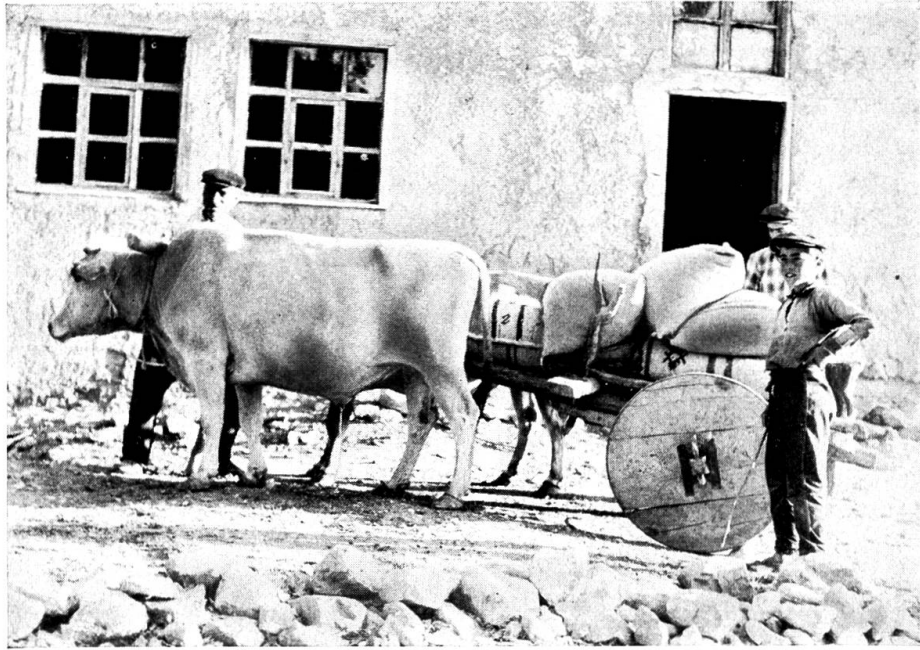


Abb. 23. Getreidesäcke werden auf das Grundgestell des Ochsenkarrens (kağne) geladen

(kağne, kağnı), der von einem Ochsen- oder Büffelpaar mit Hilfe eines Jochs geschleppt wird, ist, dank seiner einfachen Bauart (mit Ausnahme der Räder und der Achse können die Einzelteile des Wagens von den Bauern selbst angefertigt und ersetzt werden) und der vielen verschiedenen, auswechselbaren Transportbehälter und -gestelle, noch immer das am meisten und vielseitigsten verwendete, wenn auch langsamste Transportmittel in vielen anatolischen Bauerndörfern. Die wenigen in Alacahöyük vorhandenen Pferdekarren sind meist von rechteckigem Grundaufbau und mit vier eisenbereiften Speichenrädern versehen; durch das Auswechseln verschiedener Aufbauelemente erlauben sie ebenfalls den Transport unterschiedlichster Güter. Sie sind leichter und schneller gebaut als die Ochsenkarren, können aber nicht mit Hilfe des Jochs, sondern nur mit einem Geschirr von Pferde- oder Maultiergespannen gezogen werden<sup>137</sup>.

## HERSTELLUNG VON NAHRUNGSMITTELN UND SPEISEN

### *Die Verwertung des Weizens*

*Herstellung von Weizengrütze (bulgur):* Nach Beendigung der Ernte- und Drescharbeiten (Ende August/Anfang September) wird das Brotgetreide von den Frauen im großen Dorfbrunnen in der Zeit bis Ende September gut gewaschen. Durch münd-

<sup>137</sup> I. Yasa, 1957, S. 29, 70. 67 (table 17), stellte in seinen statistischen Untersuchungen in Hasanoğlan ebenfalls einen großen Unterschied zwischen der Anzahl der im Dorf vorhandenen Ochsen und Ochsenkarren einerseits und der Pferde und Pferdewagen andererseits fest.

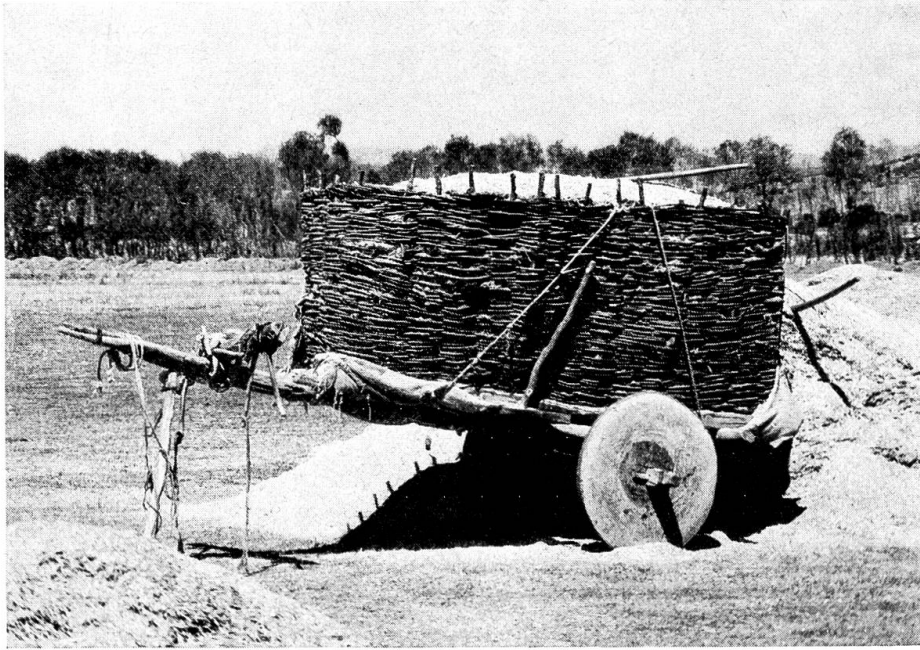


Abb. 24. Ochsenkarren (kağne) mit einem geflochtenen Transportbehälter (saman çeteni), der mit Häcksel gefüllt ist

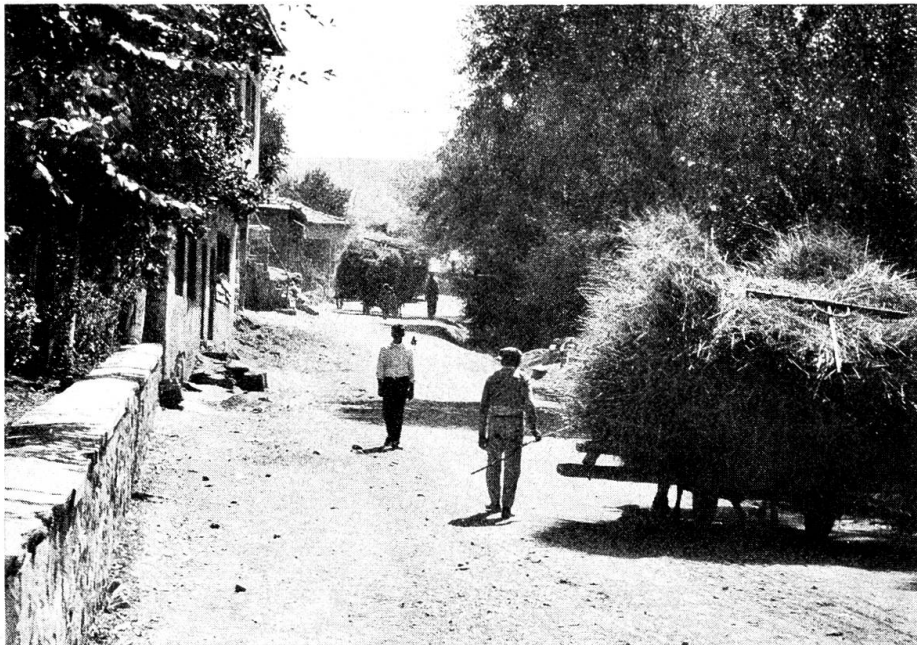


Abb. 25. Ochsenkarren mit Transportaufbau (karaçav) beim Befördern von Getreidegarben vom Feld auf den Dreschplatz. Die auf breiten Tragbalken geladenen Garben werden mit Seilen festgezurr

liche Abmachungen und gegenseitiges Einverständnis wird die Reihenfolge der Brunnenbenützung (keşik) für das Waschen des Weizens zwischen den Familien festgelegt. Wer an der Reihe ist, führt sein Getreide in großen Säcken, auf Eseln oder Ochsenkarren, vom Speicher oder direkt vom Feld zum Brunnen, wo es sackweise in den letzten der drei, stufenweise in einer Linie miteinander verbundenen Tröge geschüttet wird. Das Abflußloch des Troges wird mit einem Bündel aus Stoffetzen verstopft und der Weizen von einer oder mehreren Frauen sorgfältig gewaschen. Die leichte, auf der Wasseroberfläche schwimmende Spreu (kepek) wird von Hand oder mit einem Sieb (kalbur) abgeschöpft, und durch zeitweiliges, beschränktes Öffnen des Abflußloches füllt man ein direkt darunter, auf einem glatten Steinblock liegendes, großes Sieb (kalbur) mit dem ausströmenden, gewaschenen Korn. Dieses häuft man auf großen Teppichen oder Hanftüchern auf und füllt es, nach Beendigen des Waschens, in Säcke.

Das für die Saat oder zum Mahlen bestimmte Getreide wird auf Tüchern beim Brunnen oder im Hof an der Sonne getrocknet und, in Säcken abgefüllt, im Speicher gelagert. Weizen, der für die Herstellung von Grütze (bulgur) bestimmt ist, wird dagegen nach dem Waschen in feuchtem Zustand nach Hause transportiert, wo im Hof oder im Freien, über einer einfachen Feuergrube (etwa 60–80 cm tief), in einem großen, auf der Innenseite verzinnnten Kupferkessel (kazan) Wasser erhitzt wird. Das Korn wird hinzugeschüttet und 1 ½ bis 2 Stunden lang über dem mit Häcksel und getrocknetem Kuhdung betriebenen Feuer sieden gelassen. Die aufquellenden Körner werden von Zeit zu Zeit mit einer flachen Pfanne (tava) oder einem blechernen Sieb mit Holzstiel (kevgir) umgerührt. Der gekochte Weizen wird schließlich schichtweise abgeschöpft und in kleinere Kupferkessel geschüttet, auf ein Holzbrett mit kurzen Füßen (sofra tahtası), das auch zum Essen verwendet wird, geleert und erkalten gelassen. Darauf werden die Körner auf großen Teppichen und Sacktüchern ausgebreitet und, je nach Intensität der Sonne, einen bis drei Tage lang trocknen gelassen. Der getrocknete Weizen wird zur weiteren Verarbeitung auf die «Bulgurmühle» gebracht und vor Beginn des Mahlvorganges mit Wasser befeuchtet.

*Die Bulgurmühle* (seten, Abb. 26): Sie besteht aus einem aus Steinblöcken gemauerten, kreisrunden, ungefähr einen Meter hohen Sockel, dessen Oberseite eine gleichmäßig konkave, abgerundete Rinne aus feinstem Zementverputz und eine zentrale vertikale Achse aufweist. In der Rinne läuft auf seiner breiten Kante ein dicker, scheibenförmiger Mühlstein, welcher in der Mitte der einen Seite durch eine Zahnradübertragung mit der festen Achse des Sockels und auf der anderen Seite mit einer langen, hölzernen Deichsel, an deren äußerem Ende das Zugtier angeschirrt ist, verbunden ist. Der Mühlstein dreht sich beim Mahlen langsam um seine eigene Achse, während er in der erwähnten Rinne gleichzeitig um die Achse des Sockels geschleift wird. Auf diese Weise werden die Körner durch das Gewicht des Steines enthüllt und in Stücke gebrochen, aber nicht etwa wie zwischen den zwei horizontal aufeinander rotierenden Steinen einer Mühle zu Mehl zermalmt.



Abb. 26. Zum Abschrotten und Zerkleinern von Weizenkörnern (für die Herstellung von Grütze — bulgur —) verwendete Mühle (seten). Der massive Mahlstein wird von einem außen an der Deichsel angespannten Pferd in der Rinne des gemauerten Sockels im Kreise herumgedreht. Eine Frau ist damit beschäftigt, gewaschenen Weizen aus einem Sack in die Rinne zu leeren



Abb. 27. Herstellung von Stärke: in einem zylindrisch ausgehöhlten Steinsockel (soku) werden aufgequollene Weizenkörner mit den Füßen getreten, bis Stärke austritt. Diese milchige Flüssigkeit wird in den im Bild sichtbaren Kupferkessel (kazan) abgeseibt. Im Mittelgrund links der zentrale Dorfbrunnen

Es gibt in Alacahöyük nur zwei Bulgurmühlen, die sich beide in unmittelbarer Nähe des Hauptbrunnens, am südwestlichen Dorfausgang befinden und von ihren jetzigen Besitzern selbst gebaut wurden<sup>138</sup>. Diese sind Bauern, die sich aber nach der Erntezeit hauptsächlich mit der Vermietung und der Arbeit auf ihren Mühlen beschäftigen, während ihre Familienmitglieder die anfallenden landwirtschaftlichen Tätigkeiten im eigenen «Betrieb» übernehmen. Die Mühlenbesitzer bezahlen eine jährliche Steuer von zwölf t. Lira für die Benützung des öffentlichen Platzes, auf dem sie ihre Mühlen aufgebaut haben. Sie stellen die Zugtiere, meist ein Pferd, seltener ein Esel oder ein Paar Ochsen<sup>139</sup>, zur Verfügung und verpflichten sich, den Mahlvorgang zu kontrollieren und den Benützern der Mühlen auszuhelfen. Für diese Arbeiten, und für das Vermieten von Mühle und Pferd, fordern sie einen Zehntel des «gemahlten» Gutes als Bezahlung.

Der angefeuchtete Weizen wird etwa eine Stunde lang bearbeitet<sup>140</sup>; der Mühlenbesitzer schreitet hinter oder vor dem im Kreise herumgehenden Zugpferd und wendet die Körner in der Rinne mit einer Schaufel (kürek), damit sie gleichmäßig verarbeitet werden. Durch den vom schweren, rotierenden Mühlstein bewirkten Druck und die Reibung werden die durchscheinenden Häute (kabuk) von den aufgeweichten Weizenkörnern gelöst und die Körner selbst teilweise in Stücke gebrochen. Das so entstandene Weizenschrot wird dann auf Säcken und Teppichen zum Trocknen ausgelegt und mit Sieben (kalbur) geworfelt, wobei sich die abgeschälten Häute von den Kornstücken trennen. Das gesiebte, getrocknete Weizenschrot (bulgur) wird in Säcken aufbewahrt und für die Verarbeitung zu Grütze in kleinen Quantitäten, kurz vor dem Verbrauch, auf der Handmühle (eltaş) weiter zerkleinert und noch einmal ausgesiebt. Die Weizengrütze wird dann gekocht und, je nachdem, leicht gesalzen oder auch mit allerlei Zutaten versehen (Linsen, Gemüse, Reis, Hackfleisch; bulgur pilavi) als Hauptspeise (besonders im Winter) auf den Tisch gebracht.

*Herstellung von Stärke aus Weizen (nişasta)*: In der Nähe der Bulgurmühle befindet sich ein zylindrischer, etwa ein Meter hoher Steinblock, der zu einem runden,

138 Der Besitzer mauert den Sockel und installiert die Mahlvorrichtung. Der Mühlstein wird im Dorf Denisköyü gekauft, wo er von Spezialisten hergestellt wird. Gestänge, Achsen, Zahnräder, Beschläge und andere Metallteile werden auf Bestellung von den Schmieden in den umliegenden Städten (besonders Alaca) angefertigt. Die hölzernen Bestandteile werden vom Bauern selbst gemacht oder dem Dorftischler in Auftrag gegeben.

139 Ein Informant (Mühlenbesitzer) behauptete, daß gelegentlich auch Menschen zum Betreiben der Bulgurmühle eingesetzt werden, wenn alle Arbeitstiere auf den Feldern und Dreschplätzen benötigt werden.

140 Weizen wird in kleineren Mengen auch zu einer Suppengrundlage (yarma) verarbeitet. Dazu werden nasse, aber ungekochte Weizenkörner auf der Bulgurmühle während vier Stunden «gemahlen». Für diesen größeren Arbeitsaufwand verlangt der Mühlenbesitzer 15% des gemahlten Quantums als Entgelt. Die enthülsten und zerquetschten Körner werden auf Säcken getrocknet, mit Sieben geworfelt und abgefüllt. Gekocht und mit Gewürzen und gekochter Milch vermischt, ergibt dieses Weizenschrot eine schmackhafte Suppe (yarma).

trogartigen Behälter ausgehöhlt ist (Abb. 27). Er wird von den Frauen des Dorfes bei der Herstellung von Stärke benutzt: Weizenkörner werden ungekocht während zweier Wochen in großen Kupferkesseln (kazan) im Wasser liegen gelassen, bis sie zu gären beginnen und vollkommen aufgeweicht sind. Dann schüttet man sie in den erwähnten Steintrog (soku) und stampft mit nackten Füßen darauf herum, bis eine milchweiße Flüssigkeit entsteht. Mit einem Blechsieb (ilister) wird die Substanz in Kübel ausgesiebt. Die zurückbleibenden Körnerhülsen finden als Tierfutter Verwendung; die abgesiebte Stärkebrühe wird einen Tag lang im Kessel stehen gelassen. Darauf schüttet man das Wasser ab und läßt den weißen Satz, der sich am Boden des Kübels gesammelt hat (tortua), auf Tischen oder Brettern, an der Sonne eine Woche lang zu einem harten Block eintrocknen. Dieser wird zerhackt und die Bruchstücke mit dem zum Auswalzen von Brotteig verwendeten, runden Teigstock (oklava) zu Pulver verarbeitet. Das Stärkepulver (nişasta) wird in kleine Stoffsäcklein abgefüllt und im Hause, unter der Decke, an einem Balken aufgehängt<sup>141</sup>. Stärke wird meist mit Traubenzucker von zähflüssiger Konsistenz (pekmez) zu einem Brei für Kleinkinder (hasuda) gemischt, oder als Zugabe zu einer aus Joghurt und yarma hergestellten Suppe (tarhana) verwendet. Sie dient auch gelegentlich, mit Wasser vermischt, als Klebemittel für Papier.

*Herstellung von Fladenbrot (ekmek):* Weizen wird in einer traditionellen, mit Wasserkraft betriebenen Mühle (değirmen) außerhalb des Dorfes oder in einer mit einem Dieselmotor betriebenen Anlage (im Privatbesitz eines Bauern) gemahlen<sup>142</sup>. Die Bauern lassen ihr Getreide meistens zur Hälfte im Herbst und zur Hälfte im Frühling mahlen und bewahren es in besonders dicht gewobenen Hanf- oder Wollsäcken, im ersten Stock des Hauses oder des Speichers auf. Zur Brotherstellung wird das Mehl in Sieben mit besonders engen Maschen aus Draht- oder Nylongeflecht (elek) gesiebt und mit Wasser und etwas Salz zu einem ungesäuerten Teig vermengt. Aus der gut durchgekneteten Masse formt man handgroße Kugeln, welche im Ofenhaus<sup>143</sup>, auf einem großen Brett mit vier kurzen Füßen (tahta), mit einem zylindrischen Stab (oklava) zu tuchdünnen, runden Fladen ausgewalzt werden. Geräte und Teig werden dabei immer wieder mit Mehl bestreut, um ein Ankleben zu verhindern. Auf einem konvexen, runden Eisenblech von 85 cm Durchmesser (sac), das über die Ofengrube (tandır) mit dem von grobem Häcksel (saçkı) gespeisten Feuer gelegt wird, bäckt man die Fladen ganz kurze Zeit. Mit einem flachen Stab (evreğaç) werden sie gewendet und auch auf der anderen Seite gebacken. Darauf hält die Bäuerin die dünnen Fladen, mit dem erwähnten Stab einen Augenblick lang unter dem Brotblech in die offene Flamme, wo sie eine stellenweise bräunliche Färbung annehmen. Die Brote,

<sup>141</sup> Früher bewahrte man die Stärke meist in Flaschenkürbisbehältern (su kabağı) auf.

<sup>142</sup> In der mit Wasserkraft betriebenen Mühle verlangt der Müller  $\frac{1}{20}$  des gemahlten Getreides als Entschädigung, in der Dieselmühle dagegen  $\frac{1}{16}$ .

<sup>143</sup> Wenn ein Ofenhaus vorhanden ist, steht dieses meist an die Hofmauer angebaut in einiger Entfernung vom Wohnhaus.

die zahlreiche Blasen aufweisen und von elastischer Konsistenz sind, werden in noch warmem Zustand zu mehr oder weniger quadratischen Paketen zusammengefaltet und in flachen Körben (sele) mit Tüchern bedeckt aufbewahrt. Auf diese Weise bleiben sie über längere Zeit frisch und können bei Mahlzeiten in Stücken abgerissen und gegessen oder zum Einwickeln von anderen Speisen verwendet werden<sup>144</sup>. Meist bäckt eine Bäuerin an einem Tag das für die nächsten acht bis vierzehn Tage benötigte Brot.

*Eier-Fladenbrot* (yumurtalı bazlama): Aus dem oben erwähnten Brotteig werden Fladen ausgewalzt, die etwas weniger dünn sind als diejenigen für die Herstellung von ekmek. Beide Seiten des runden Fladens werden mit dem Inhalt eines Eies und ein wenig Salz bestrichen. Dann wird das Brot in der Mitte gefaltet und die Ränder zusammengedrückt. Nach kurzer Backzeit auf dem Eisenblech wird das warme Brot noch mit Butter bestrichen. Es gilt als Leckerbissen und wird in viel kleineren Mengen als das gewöhnliche Fladenbrot, das, zusammen mit Weizengrütze, die Grundlage der Ernährung bildet, hergestellt.

Die beschriebenen zwei Brotsorten sind die einzigen im Dorf selbst hergestellten. Das weiße, gesäuerte Rundbrot und das dicke Fladenbrot (oft mit Röstfleisch serviert; kebab), die in den urbanen Gebieten verbreiteten Brotformen, werden von den Teehausbesitzern, die meist auch kleine Kramläden unterhalten, in den Bäckereien der umliegenden Marktstädte gekauft und im Dorf feilgehalten.

### *Die Verwertung der Milch*

In Familien mit reichem Viehbestand wird Büffel-, Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch in getrennte Behälter gemolken und meist unvermischt verarbeitet. Verschiedene Bauern mit weniger Tieren halten nur die Milch des Großviehs, die in verzinnte Kupferschüsseln (tas) gemolken wird, von der des Kleinviehs (in Kupferkessel, helke, gemolken) getrennt. In ärmeren Familien schließlich sammelt man alle Milch im gleichen Behälter. Obschon gekochte Milch auch als Getränk Verwendung findet, wird der größte Teil weiterverarbeitet:

*Joghurt* (yoğurt): Büffel- oder Kuhmilch wird in Kupferkesseln gekocht und in erkaltetem Zustand mit ein wenig Fermentpulver (damızlık) oder einem Löffel alten Joghurts versetzt. Schon nach einem Tag ist schmackhaftes Joghurt von dichter Konsistenz entstanden, das sich einige Tage lang aufbewahren läßt. Es wird in einem separaten Teller zu fast jeder größeren Mahlzeit aufgetragen oder mit verschiedenen Speisen vermischt: feine Weizengrütze (yarma) wird mit Joghurt vermischt, gesalzen und, zu kleinen Klumpen durchgeknetet, an der Sonne getrocknet. Die entstehende Trockenmasse bildet die Grundlage einer beliebten, säuerlich schmeckenden Suppe

<sup>144</sup> Aus dem Fladenbrot werden während der Mahlzeiten kleine, trichterförmige Löffel (sunak) gefaltet, mit denen man Suppen, Saucen und Joghurt aus einem gemeinsamen Gefäß schöpft und die zusammen mit der Flüssigkeit gegessen werden.

(tarhana). Joghurt wird manchmal auch mit Wasser verdünnt als erfrischendes Getränk eingenommen (ayran).

*Butterherstellung*: Man kennt zwei Arten, Butter zu bereiten:

1. Gemischte, rohe Milch wird im Butterfaß (yayık, küp<sup>145</sup>) geschaukelt, bis sich Butter bildet. Diese wird herausgenommen, geknetet und gewaschen; die im Faß zurückgebliebene Flüssigkeit wird in einem Kessel gekocht und dann während einiger Zeit stehen gelassen. Es entsteht eine weißliche Ziegermasse, die gesalzen und in Stoffsäcklein ausgepreßt wird. Die genußfertige, bröcklige Käsemasse (çökelek) ist von scharfem Geschmack und wird, während oder zwischen den Mahlzeiten, mit Fladenbrot gegessen.

2. Die meiste Butter stellt man auf oben beschriebene Weise her. Um aber eine besonders gute Qualität zu erzielen, geht man folgendermaßen vor: Das Butterfaß<sup>145</sup> wird zur Hälfte mit frischem Joghurt und zur Hälfte mit Wasser gefüllt und geschaukelt, bis sich Butter bildet. Diese wird dem Faß entnommen und in Klumpen mehrmals mit Wasser durchgeknetet und gewaschen, dann gesalzen und nochmals gewaschen. Die fertige Butter (tereyağı) läßt sich während geraumer Zeit in gedeckten Gefäßen frisch erhalten. Die im Faß zurückgebliebene weiße Flüssigkeit ist von säuerlichem Geschmack und oft flockiger Konsistenz. Sie wird in porösen Tonkrügen kühl gehalten und bildet ein beliebtes Getränk (ayran)<sup>146</sup>.

*Käseherstellung*: Gemischte Milch wird in großen Kesseln (kazan) gekocht und nach dem Erkalten, mit einer Kaffeetasse voll Lab (peynir mayası), das auf dem Markt gekauft wird, auf zehn Liter Milch, versetzt. Die geronnene Masse wird in kleinen Leinensäcken zwischen zwei schweren flachen Steinen (çökelek taşı) eine Stunde lang gepreßt, bis das meiste Wasser daraus entfernt ist. Die Käsemasse wird in glasierten Tonkrügen (çömlök), in stark salzhaltigem Wasser, zugedeckt gelagert. Der Käse (beyaz peynir) ist weißlich und wird meist erst gegessen, wenn er ungefähr ein halbes Jahr alt und ziemlich hart geworden ist.

### *Konservierungsmethoden*

*Trocknen, Dörren*: Verschiedene Gemüse und Früchte können ohne Schwierigkeiten an der heißen Sommersonne getrocknet werden. Hauptsächlich grüne Bohnen und Ibischkapseln (bamyä) werden auf Schnüre aufgezogen und im Hof zum Trocknen aufgehängt. Pfefferfrüchte, zerschnittene Bohnen, Aprikosen, Äpfel und Pflau-

<sup>145</sup> Die Aussagen der Bäuerinnen über die Benennung und Verwendung der zwei gebräuchlichen Gefäße zum Buttern stimmen nicht überein. Das hölzerne Butterfaß (örü yayık, yayık) wird an einem Deckenbalken der Küche aufgehängt und hin und her geschwungen, während die tönernerne Butteramphore (taş yayık, küp) an den beiden Henkeln gefaßt und geschüttelt wird. Einige Informantinnen stellen sowohl im Faß wie auch in der Amphore Butter her, während andere das Tongefäß nur zur Aufbewahrung von Milchprodukten verwenden.

<sup>146</sup> Mit ayran wird sowohl ein Getränk aus mit Wasser verdünntem Joghurt, wie auch die nach der Entnahme der Butter zurückbleibende Flüssigkeit benannt.

men werden, auf Tüchern ausgebreitet, auf den Dächern an die Sonne gelegt und vor allem für die Wintermonate aufgehoben.

*Essiggemüse*: Tomaten, kleine Gurken, unreife Zuckermelonen, Bohnen, Pfefferschoten (sivri biber), Kohl und Karotten werden häufig in Essig eingelegt und können auf diese Weise für den Winter konserviert werden. Essiggemüse wird aber während des ganzen Jahres als Zuspese und Delikatesse genossen.

Die genannten Gemüse werden in frischem Zustand einen Tag lang in einem Kessel mit Wasser getränkt, dann mit Nadeln an verschiedenen Stellen perforiert. In einem andern Gefäß werden sie während eines weiteren Tages in Wasser, das mit Salz, Knoblauch und Petersilie gewürzt ist, eingeweicht. Zuletzt legt man sie in hohe Tonkrüge, in welche ungefähr eine Flasche Essig eingefüllt wurde. Die zerstochnen Gemüse absorbieren einen Teil des Essigs und bleiben im zugedeckten, porösen Tongefäß kühl und über lange Zeit haltbar.

Neben einem aus Honig und Wasser gebrauten Essig, der heute nicht mehr oft hergestellt wird, bereitet man auch Weinessig zu: Traubensaft wird in glasierte Tongefäße (çömlek) abgefüllt, leicht gesalzen und während vier bis fünf Monaten gären gelassen.

*Früctemarmelade* wurde während längerer Zeit nur von der Frau des Museumswächters, nach einem im Kochbuch gefundenen Rezept hergestellt; verschiedene andere Frauen haben heute von ihr das Verfahren übernommen.

Eine Art *Fleischkonserve* stellt man her, indem man fein gehacktes Fleisch mit sehr viel Butter und/oder Schaffett bratet, in flüssigem Zustand in Gefäße abfüllt und erkalten läßt. Die erstarrte Masse wird in dicke Scheiben geschnitten und kann in zugedeckten Gefäßen lange Zeit aufbewahrt werden. Diese Hackfleischkonserve (kavurma) wird vor allem dem gefüllten Gemüse beigegeben (Tomaten, Eierfrüchte, Kürbisse, Peperoni).

Aus einem Großteil der Traubenernte wird im Herbst zähflüssiger *Traubenzucker* (pekmez), der zum Süßen von verschiedenen Speisen dient, hergestellt. In einem großen Holztrog (şinevit) werden die Trauben von den Frauen mit den nackten Füßen gestampft. Der austretende Saft fließt durch einen Ausguß am Boden des Troges in einen großen Kupferkessel (kazan, çay kazanı). In diesem wird er während zwei bis drei Stunden, unter ständigem Rühren gekocht und auf die Hälfte seines früheren Volumens eingedickt. Die erkaltete, zähflüssige Masse von brauner Farbe wird in hohen Tonkrügen (küp) aufbewahrt. Einen melassenartigen Brotaufstrich, der hauptsächlich im Winter genossen wird, stellt man her, indem man Traubensaft mit Joghurt, Eiern und Zucker vermischt und durch längeres Kochen eindickt (çalma pekmez).

*Wein* wird nur von wenigen Bauern hergestellt; ausgepreßter Traubensaft wird in den Kupferkübeln einige Tage lang gären gelassen und dann in Tonkrügen, die mit einem Deckel aus Brotteig verschlossen sind, aufbewahrt. Schon nach etwa zwei Monaten kann der säuerliche, trübe Wein, der im allgemeinen für Hochzeiten und andere Festlichkeiten aufgehoben wird, getrunken werden.



Abb. 28. Gestell in der Küche mit den wichtigsten Kochgeräten. Oben: verzinnte Kupferschalen mit abgesetztem Fuß (kapak, kapaklı), bauchige Zinkteller (sahan, tepsi). Mitte: emaillierter Suppenteller (çinko), Teller (sahan), kleine Pfanne mit seitlichen Henkeln (kulaklı), vorne halbrunde und konische Schalen (tas bzw. kapaklı). Unten: an der linken Wand hängend verschiedene hölzerne Löffel (kaşık)



Abb. 29. Auf dem Brett: links zwei kleine Kupferkessel (kazan), rechts zwei größere (helke). Auf dem Boden: Petrolkocher mit Teekessel und Teekanne, Kessel (kazan). Rechts am Gestell angelehnt eine Tonamphore für die Butterbereitung (taş yayık)

*Küche und Küchengeräte* (vgl. Abb. 28, 29)

Der Herd (*tandır*) befindet sich in einem großen Kamingehäuse, an einer Wand der mit einem gestampften Erdboden versehenen Küche und weist eine arkadenförmige Öffnung auf. Mit Lehmziegeln wird im Ofen eine halbrunde Erhöhung geschaffen, auf die eine Blechschablone mit einem Loch, zur Aufnahme des Kochgefäßes, oder einfach ein eiserner Dreifuß (*sac ayağı*) gestellt wird. Darunter brennt das mit Stroh und getrocknetem Kuhdung (seltener Holz) gespeiste Feuer.

Viele Küchengeräte wie Kessel, Schalen, Teller, Platten und Kübel sind aus Kupfer, auf der Innenseite meist verzinkt. Sie werden in den umliegenden Städten bei speziellen Verzinnern, oder auf dem Markt gekauft, ebenso wie die blau emaillierten Teekessel und -kannen.

Für die Aufbewahrung von Milchprodukten, Getränken und Essiggemüsen verwendet man Tongefäße verschiedener Form und Größe. Da im Dorf keine Tonwaren hergestellt werden, kauft man diese in den Töpfereien der Städte, auf dem Markt, oder bei fahrenden Händlern, die von Zeit zu Zeit mit ihren einspännigen Pferdekarren nach Alacahöyük kommen, um Töpferwaren und neuerdings auch Kunststoffartikel feilzuhalten. Holzgeräte werden oft von Familienmitgliedern selbst hergestellt oder aber, wie auch Getreidesiebe, von wandernden Zigeunern erworben.

Zum Kochen, Braten und Dünsten der Speisen<sup>147</sup> werden hauptsächlich selbst hergestellte Butter und Schaffett, daneben auch gekaufte Margarine und verschiedene Öle (Oliven-, Sonnenblumenöl) verwendet. Zum Würzen braucht man Salz, gemahlene roten und grünen Pfeffer, Dillkraut (*dere otu*), Thymian (*nane*) und Petersilie (*maydanoz*).

Der Tee (*çay*) bildet das wichtigste Gesellschaftsgetränk, sowohl bei Gästen im Hause, als auch in den Teehäusern (*çayhane*), während der kostspieligere Kaffee (*kahve*) relativ selten getrunken wird.

<sup>147</sup> Die Zubereitung verschiedener Speisen ist bei der Beschreibung der Gemüsesorten «Die Gemüsekulturen,» S. 283, angegeben, ebenso in den Abschnitten «Verwertung des Weizens» und «Verwertung der Milch», S. 308 ff.

Photonachweis: Abb. 1–29 Photo E. Kläy

## MATERIELLE KULTUR

ERNST J. KLAEY

*Eine Sammlung von traditionellen Landwirtschafts- und Haushaltgeräten aus Alacahöyük (Anatolien) in der ethnographischen Abteilung des Bernischen Historischen Museums.*

Die vorliegende systematische Sammlung der materiellen Kultur in Landwirtschaft und Nahrungsmittelzubereitung aus dem Dorf Alacahöyük umfaßt 120 Objekte. Sie wurde im Frühjahr 1968 erworben und gegen Ende 1969 unter den Bezeichnungen Se. 69.201.1 ff. im Museum inventarisiert.

Im Interesse einer möglichst kurzen, von ausreichendem Bildmaterial getragenen Dokumentation der Ethnographika wurden Beschreibungen in zum Teil stichwortartigem Stil und folgender allgemeiner Code gewählt:

- I. Gegenstand: deutsche/türkische (lokale) Bezeichnung
- II. Nummer der Tafel, Abbildung, Figur
  - a, b, c . . . : deutsche/türkische Bezeichnungen der Einzelteile
- III. Material
- IV. Maße
- V. Herstellungsort und Hersteller (Berufsgruppe), Erwerbort, Gebrauchsort<sup>1</sup>
- VI. Beschreibung des Gegenstandes, Charakteristika (Herstellung, wenn bekannt)
- VII. Funktion und Verwendung des Gerätes
- VIII. Inventarnummer, besondere Angaben, Dokumentation<sup>2</sup>

Die Beschreibungen sind absichtlich knapp gehalten, da Aussehen, Funktion und Verwendung der aufgeführten Objekte teilweise schon in den vorangehenden Kapiteln beschrieben worden sind und Wiederholungen nach Möglichkeit vermieden werden sollten. Der vorliegende Katalog ist demnach nur als Ergänzung und Vervollständigung der vorangehenden Ausführungen gedacht.

<sup>1</sup> Unter «Erwerbort» ist derjenige Ort zu verstehen, an dem der spätere Besitzer oder Benützer sein Gerät erstanden hat. Nach Möglichkeit werden auch die an der Herstellung des Objektes beteiligten «Berufsgruppen» erwähnt. Der «Gebrauchsort» bezeichnet den Platz, an dem das vorliegende Gerät hauptsächlich in Verwendung stand; in unserem Falle ist dies ausschließlich Alacahöyük, da alle Gegenstände für das Museum im Dorf selbst gekauft wurden, mit Ausnahme der verschiedenen Tongefäße, die ungebraucht sind und aus einer größeren Töpferei der Stadt Alaca stammen.

<sup>2</sup> Im allgemeinen ist auf die Werke von H. Z. Köşay, 1951, 1956, I. Yasa, 1957, E. A. Bozkaya, 1936, hinzuweisen, in denen sich ebenfalls Abbildungen und Ausführungen über verschiedene in Anatolien gebräuchliche landwirtschaftliche Geräte finden. Es wird im folgenden an dieser Stelle nur in speziellen Fällen auf die erwähnten Werke erneut hingewiesen werden.

## A. BODENBEARBEITUNGSGERÄTE

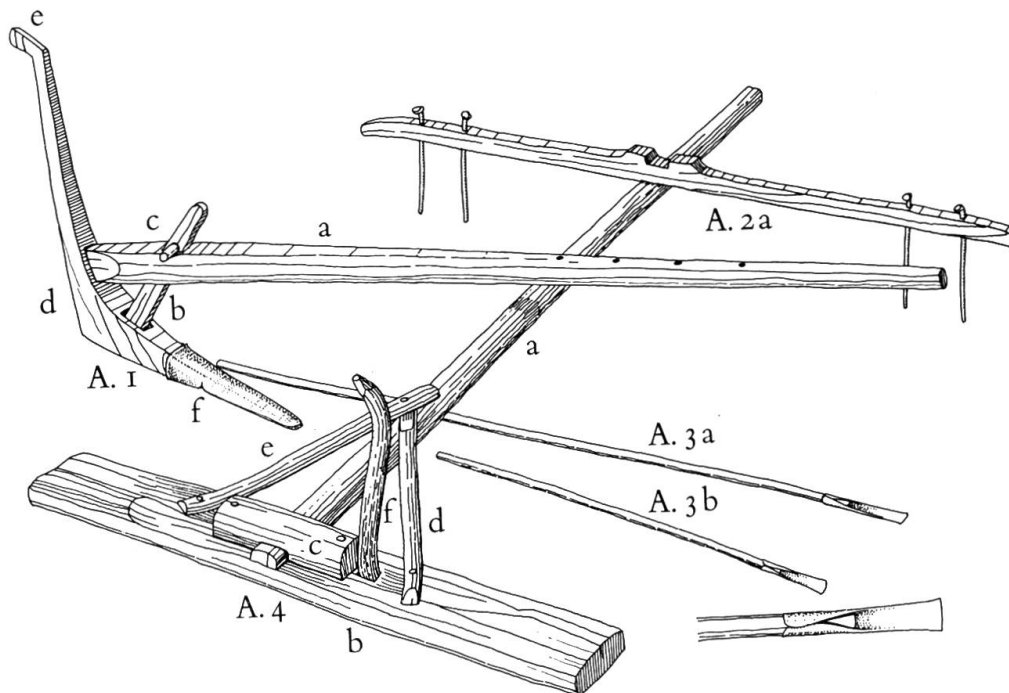
- I. I. *Holzpflug* / karasaban, saban<sup>3</sup>
- II. Tafel I, Abb. 1–3
  - a Pflugbaum (Grindel) / ok
  - b Griessäule / kılıç
  - c Pflock in Griessäule / çivi
  - d Sterz-Sohle / enek
  - e Handgriff / tutak
  - f Pflugschar / demir (çift demiri)
- III. Holz, Eisen
- IV. L. (Grindel) 370 cm, größter Umfang (Grindel) 43 cm  
L. (Sterz) 84 cm, L. (Handgriff) 14 cm, L. (Haupt, Sohle) 44 cm, L. (Griessäule) 53 cm, L. (Schar) 43 cm. B. (Schar, hinten) 13 cm
- V. Die hölzernen Pflugteile werden in Alacahöyük vom Bauern oder Tischler, die eiserne Pflugschar in den Städten der Nachbarschaft (Sungurlu, Çorum, Alaca) vom Grobschmied hergestellt und verkauft
- VI. Einfacher Jochpflug oder Sterz-Hauptpflug, der auch als Variante des Sohlpflugtyps bezeichnet<sup>4</sup> werden kann. Handgriff, Sterz und Sohle sind aus einem Stück gearbeitet, der Grindel ist sehr lang, im Sterz eingesetzt und mit der Sohle durch die Griessäule mit zwei Pflocken (çivi) verbunden. Am oberen Ende des Baumes befinden sich vier Löcher in Abständen von 15–17 cm, in welche der Verbindungspflock (yedecek) zum Joch eingesetzt werden kann. Je nach der Wahl des Loches verändert sich der Winkel des Pfluges (und damit auch der Schar) zur Feldoberfläche, was eine Verstellung des Tiefganges ermöglicht. Die eiserne Schar wird auf das zugespitzte Ende der Sohle aufgesteckt und umfaßt diese mit einem drei Zentimeter breiten Eisenband am hinteren Ende tüllenförmig
- VII. Der traditionelle Holzpflug wird hauptsächlich auf nassen und steinigen Böden eingesetzt. Viele Felder (besonders Brachfelder mit harter Oberfläche) werden zuerst mit dem mit abmontierbaren Rädern und einseitigem Streichbrett versehenen eisernen Wendepflug (polluk, köten) umgebrochen und dann in späteren Phasen mit dem Holzpflug weiter bearbeitet. Fast jede Ackerbau treibende Familie in Alacahöyük besitzt ein oder mehrere Exemplare von beiden Pflugtypen
- VIII. Se 69.201. 1 a–f  
*E. A. Bozkaya*, 1936; *W. Hirschberg* / *A. Janata*, 1966; *E. Klein*, 1967; *F. Sach*, 1968 (Vol. I: 1); *E. Werth*, 1938; *E. Werth*, 1954; *H. Z. Koşay*, 1956

<sup>3</sup> Vgl. dazu die Abbildung und Bezeichnung der Einzelteile des gleichen Pflugtyps aus Alacahöyük (*H. Z. Koşay*, 1951, Tafel XIII, Abb. 98/100) und ähnlicher Hakenpflüge aus Karahöyük köyü (Kültepe) (*H. Z. Koşay*, 1956, Tafel II).

<sup>4</sup> Typologisch ist der Pflug als einfacher Hakenpflug mit geknickter, ziemlich stark ausgeprägter Sohle und eiserner Schar zu bezeichnen (vgl. genannte Literatur). *E. Werth*, 1954, betrachtet den vorliegenden anatolischen Pflugtyp, der sich durch seine Konstruktionsweise (Sohle und Sterz «gestaltlich» getrennt, aber aus einem Stück gearbeitet; s. a. S. 187/88) deutlich vom archäologisch für das gleiche Gebiet nachgewiesenen, heute aber in der Türkei kaum mehr verwendeten Krümpelpflug (Sohle und *Grindel* aus einem Stück gefertigt; S. 170–174) unterscheidet, als entwicklungsgeschichtliche Übergangsform vom einfachen «indischen» Sohlenpflug zum Vierkantpflug, aus dem die neueren europäischen Typen mit einseitigen oder symmetrischen Streichbrettern abgeleitet werden (S. 82–103, 163–200, Abb. 97, 103/104).

- 2 a. I. *Doppeljoch (für Pflug und Nivellierbrett) / boyunduruk*  
 II. Tafel I., Abb. 1, 3  
 a Jochbalken / boyunduruk  
 b-e Jochstäbe / zelve  
 III. Holz (Weide)  
 IV. Jochbalken: Länge 290 cm, größte Breite 11 cm, Dicke 7 cm  
 Jochstäbe: L. 45-48 cm, Durchmesser 3 cm  
 V. Vom Bauern oder Tischler in Alacahöyük hergestellt  
 VI. Das breite Joch ist in der Mitte leicht erhöht und weist eine Aussparung auf, in der ein Lederriemen (A. 2c) liegt, der über einen ovalen Holzring (A. 2b) die Verbindung des Jochs mit dem Pflugbaum herstellt  
 VII. Das Joch wird über die Nacken der Zugtiere gelegt und von beidseitig zwei Jochstäben, die senkrecht durch Löcher an den Enden des Jochbalkens gesteckt werden, festgehalten. Das obere Ende der Stäbe ist verdickt, um deren Herausfallen zu verhindern, und das untere weist Kerben zur Befestigung von Strängen auf, die unter den Hälsen der Zugtiere gespannt werden. Das zum Ziehen des Pfluges und Nivellierbalkens verwendete Joch ist besonders breit, um größere Freiheit des Gespannes und dadurch verkürzten Wenderadius am Ende einer gepflügten Furche zu ermöglichen  
 VIII. Se 69.201. 2a-e
- 2 b. I. *Holzring zum Befestigen des Jochs / halka*  
 II. Abb. 1  
 III. Holz, Eisen  
 IV. L. 33 cm, größte Breite 18 cm, Dicke 2-3½ cm  
 V. Von Tischlern in Alacahöyük angefertigt  
 VI. Ovaler Holzring mit gekreuzten, überstehenden Enden, aus einem entrindeten Holzstab gebogen. Die gekreuzten Enden werden von zwei Nägeln mit eisernen Unterlagsscheibchen zusammengehalten  
 VII. Der Ring wird über das Ende des Pflugbaumes gesteckt und von einem darin befestigten Pflock (yedecek) am Wegrutschen gehindert. Er stellt über einen durch ihn geschlungenen Lederriemen (A. 2c) die Verbindung vom Joch zum Pflugbaum her<sup>5</sup>  
 In der Erntezeit dient der Ring auch zum Festzurren der Seile, die die auf dem Ochsenkarren transportierte Ladung von Getreidegarben zusammenhalten  
 VIII. Se 69.201. 3
- 2 c. I. *Lederriemen mit Eisenhaken / kayış*  
 II. Siehe auch: D. 2 b., Tafel VIII., Abb. 1  
 III. Büffel-, Ochsenleder, Eisen  
 IV. L. (Riemen) 126 cm, B. 5-7 cm  
 L. (Haken) 10 cm, L. (Öse) 9 cm  
 V. Der Lederriemen wird von den Bauern selbst gegerbt und genäht, Haken und Öse werden vom Schmied in der Kreisstadt gekauft  
 VI. Ein mit Lederstreifen zu einem Riemen vernähtes Stück Büffel- oder Ochsenleder (gelegentlich mit Spreu gefüllt), an dessen umgebogenen Enden eine dreieckige Öse und ein schwerer eiserner Haken angenäht sind

<sup>5</sup> Vgl. die Abbildungen von Ring und Lederriemen in *H. Z. Koşay*, 1951, Tafel XIII, Abb. 101.



Tafel I. A. 1 Holzpflug (karasaban); A. 2a Doppeljoch (boyunduruk);  
 A. 3a Stock zum Antreiben der Ochsen (övendere); A. 3b Stock zum Antreiben der  
 Pferde (cemekli); A. 4 Nivellierbrett (tapan)

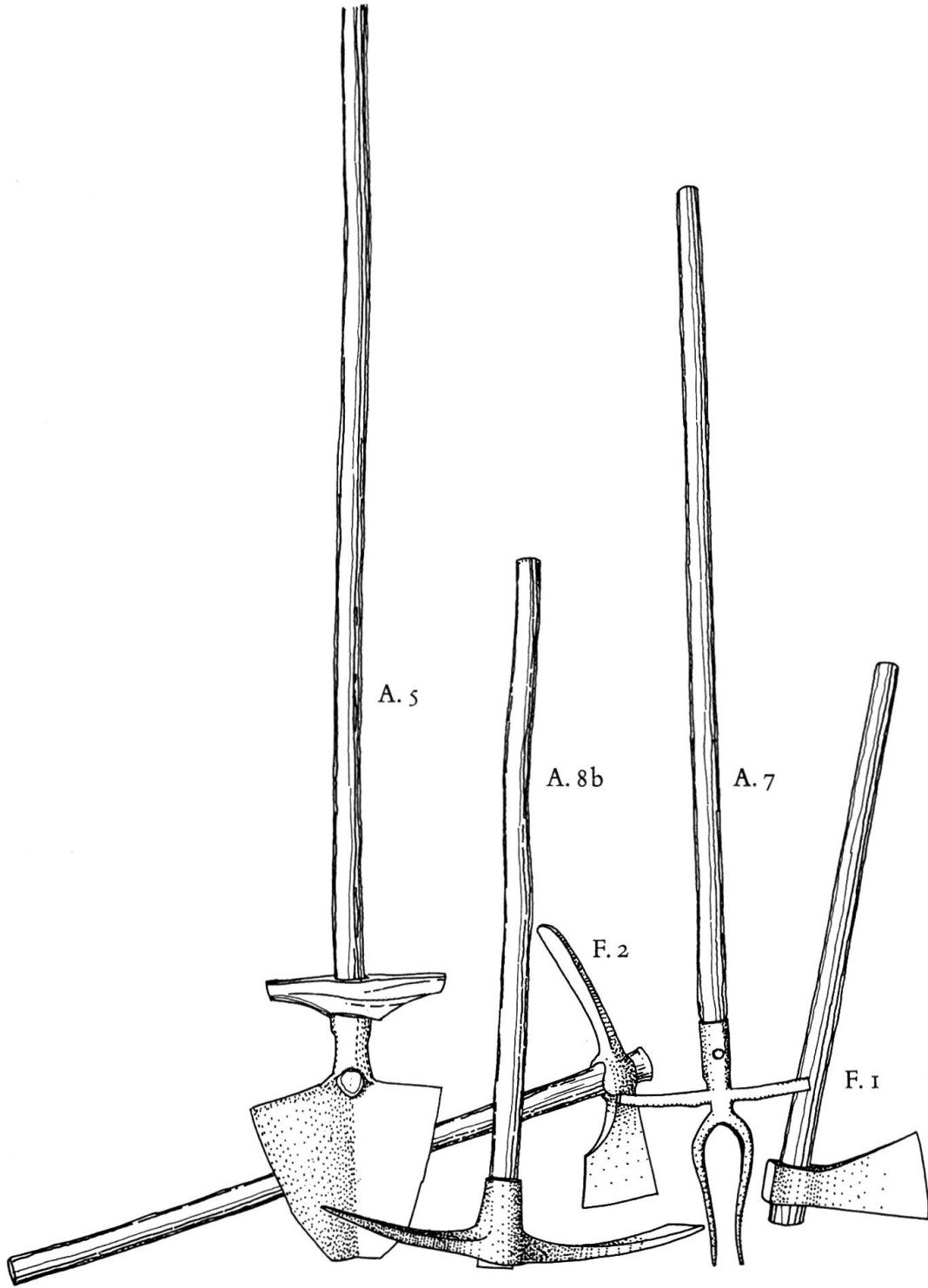
VII. Der Lederriemen liegt in einer Aussparung in der Mitte des Jochbalkens und wird durch den am Pflugbaum befestigten Holzring geschlungen. Er dient zur Verbindung des Jochs mit dem Pflugbaum<sup>6</sup>

VIII. Se 69.20I. 4

Ein ähnlicher Riemen (D. 2c), aber ohne eisernen Haken, dient zur Befestigung des schmälern Jochs (D. 2b) an der Deichsel des Ochsenkarrens (D. 1)

- 3 a. I. *Stock zum Antreiben der Ochsen* (und Reinigen der Pflugschar) / övendere  
 II. Tafel I.  
 a Klinge / cemek; b Stachel / nodul  
 III. Holz (Apfelbaum), Eisen  
 IV. Gesamtl. 217 cm, U. 8½ cm  
 Klinge: L. 12½ cm, B. 5½ cm, Tüllnl. 8 cm, Sporn ½ cm  
 V. Klinge vom Schmied, Stock von den Bauern hergestellt  
 VI. Stock, an dessen hinterem Ende ein kleiner Stachel und vorne ein schmaler Schaber mit Tüllenschäftung angebracht ist  
 VII. Der Stachel des Stockes dient dem Pflüger zum Antreiben des Ochsen- oder Büffelgespannes, der Schaber zum Reinigen der Pflugschar von anhaftender Erde  
 VIII. Se 69.20I. 5
- 3 b. I. *Stock zum Antreiben von Pferden* / cemekli  
 II. Tafel I.

<sup>6</sup> H. Z. Koşay belegt die gleiche Art der Befestigung des Pflugbaumes am Joch (durch Holzring und Lederriemen) für Alacahöyük und Karahöyük köyü (Kültepe): Koşay, 1956, Tafel II.



Tafel II. A. 5 Trittspaten (bel); A. 8b Kreuzhacke, Pickel (beylik kazma, taş kazma); F. 2 Dechselbeil (kazma); A. 7 Tritt-Gabelspaten (çatal bel, pança bel); F. 1 Beil (balta, odun baltası)

- III. Holz, Eisen
  - IV. Gesamtl. 104 cm, Ø 2,5 cm. Klinge: L. 9 cm, B. (vorne) 4,5 cm. L. der Tülle 8 cm
  - V. Wie A. 3 a
  - VI. Ähnliches Gerät wie 3 a, aber kürzer und ohne Stachel
  - VII. Wird bei Pferdegespannen zum Antreiben der Tiere und zum Reinigen der Pflugschar verwendet (Pferde dürfen wegen ihrer empfindlichen Haut nicht mit einem Stachel angetrieben werden)
  - VIII. Se 69.201. 6
- 4.
- I. *Nivellierbrett (Ackerschleppe) / tapan*<sup>7</sup>
  - II. Tafel I.
    - a Deichsel / ok
    - b Nivellierbalken / tapan
    - c Balken zur Befestigung der Deichsel am Brett / fak
    - d, e Verstrebungen / gergi
    - f Handgriff / tutak (dutacak)
  - III. Holz
  - IV. L. (Deichsel) 260 cm, L. (Balken) 210 cm. Handgriff: L. 44 cm, L. (Verstrebungen) 67 cm
  - V. Alacahöyük. Vom Bauern oder Tischler hergestellt
  - VI. Auf dem breiten Balken (der Ackerschleppe) mit rechteckigem Querschnitt ist die Deichsel mit Hilfe eines jochartigen Holzklotzes und Nägeln starr befestigt. Zwei seitliche, Deichsel und Nivellierbalken verbindende, in der Form eines Dreiecks angebrachte Verstrebungen dienen als Verstärkung. Ein Stock mit leicht abgewinkeltm Griff ist rechts der Mitte in den Balken eingesetzt und dient als Stütze für den Lenker
  - VII. Mit der Ackerschleppe werden gepflügte und besäte Felder eingeebnet. Sie wird wie der Pflug am Joch befestigt und der Lenker des Gespanns steht auf dem Balken, um diesem zusätzliches Gewicht zu verleihen; ein Handgriff dient als Stütze. Die Hauptfunktion des Nivellierbrettes ist die Bedeckung der Saat mit Erde und die Zerkleinerung großer Schollen
  - VIII. Se 69.201. 7a-e
- 5.
- I. *Trittspaten / bel*
  - II. Tafel II.
    - a Stiel / sap
    - b Stelztritt / tepki
    - c Blatt / bel
    - d Tülle / kovan
  - III. Holz, Eisen
  - IV. Gesamtl. 192 cm, U. (Stiel) 14 cm. L. (Stelztritt) 24 cm  
Blatt: L. 25 cm, B. oben 26 cm, B. unten 10 cm. L. (Tülle) 8 cm
  - V. Die Stiele werden von Leuten aus den Walddörfern in der Nähe Alacahöyük's hergestellt und auf dem Markt in Alaca verkauft. Die Blätter werden von Schmieden in den umliegenden Städten gefertigt und verkauft. Die Bauern kaufen Stiel und Blatt einzeln und setzen sie selbst zusammen
  - VI. Trittspaten mit rundem, oberhalb des Blattes vierkantigem Stiel. Der Stelztritt aus Holz ist symmetrisch, mit zentralem viereckigen Loch, kurz oberhalb

<sup>7</sup> Vgl. H. Z. Koşay, 1951, Tafel XIII, Abb. 103; 1956, Tafel III.

- des Blattes am Stiel befestigt. Das V-förmige, unten gerundete Blatt ist mit Tüllenschäftung am Stiel fixiert
- VII. Wichtigstes Bodenbearbeitungsgerät in Gärten; wird auch bei der Herstellung von Bewässerungsanlagen verwendet. Der Trittspaten dient zum Umgraben, Furchen ziehen, zum Ein- und Ausgraben von Saatgut und Knollenfrüchten bzw. Mist
- VIII. Se 69.201. 8
- 6a. I. *Erdhacke* / çapa (Stiel fehlt)  
 II. —  
 III. Holz, Eisen  
 IV. Blatt: L. 10 cm, B. (hinten) 20 cm, B. (vorn) 14 cm. L. (Tülle) 10 cm  
 V. Beim Schmied in den umliegenden Städten.  
 VI. Erdhacke mit kurzem, breitem Blatt mit leicht gerundeter Schneide. Die Tülle ist in rechtem Winkel zum Blatt abgebogen, der Stiel fehlt.  
 VII. Bodenbearbeitungsgerät in Garten, Weinberg, Bewässerungssystem. Dient zum Auflockern der Erde, Einhacken von Saatgut und Dünger, Entfernung von Unkraut  
 VIII. Se 69.201. 9
- 6b. I. *Erdhacke* / çapa  
 II. —  
 III. Holz, Eisen  
 IV. Stiel: L. 44 cm, U. 9,5 cm  
 Klinge: L. 12 cm, B. (vorne) 5,5 cm. Nacken 3,5 × 3,5 cm  
 V. Klinge beim Schmied gekauft, Stiel von den Bauern hergestellt  
 VI. Kleine Erdhacke mit dechselartiger, stark geneigter Klinge. Lochschäftung  
 VII. Gerät für kleinere Erdarbeiten; Klinge zum Aufhacken der Erde, Nacken zum Zerschlagen von Schollen  
 VIII. Se 69.201. 10
7. I. *Tritt-Gabelspaten* / çatalbel, pañça beli  
 II. Tafel II.  
 III. Holz, Eisen  
 IV. Gesamtl. 150 cm, L. (Tülle) 10 cm. B. (Stelztritt) 26 cm  
 Gesamtl. (Blatt) 33 cm. L. (Zinken) 20 cm  
 V. Stiel auf dem Markt gekauft. Blatt vom Schmied hergestellt und verkauft  
 VI. Gabelspatenartiges Gerät mit zwei leicht gebogenen Zinken. Zwischen Tülle und Zinken ragt beidseitig ein dünner Fortsatz, der als Stelztritt dient, waagrecht heraus  
 VII. Das Gerät gelangt nur beim Ausstechen der Zuckerrüben zur Anwendung und wird wie ein Trittspaten gehandhabt  
 VIII. Se 69.201. 11
- 8a. I. *Kreuzhacke* / meğel  
 II. —  
 III. Holz, Eisen  
 IV. L. (Stiel) 37 cm. L. (Blatt) 18,5 cm. Dechselklinge: L. 9 cm, B. (vorn) 5,5 cm  
 L. (Spitzklinge) 7 cm. Ø (Öhr) 2,5 cm  
 V. Klinge vom Schmied, Stiel vom Bauern hergestellt

- VI. Kleine, zweiarmige Kreuzhacke mit spitzer Klinge und auf der andern Seite stark sich verbreiternder Schneide (Dechselklinge). Stiel unten stark verkrümmt, Lochschäftung, mit Nagel mit vierkantigem Hut verkeilt
- VII. Bodenbearbeitungsgerät für Garten- und Bewässerungsarbeiten
- VIII. Se 69.201. 12
- 8b. I. *Kreuzhacke (Pickel)* / beylik kazma, taş kazma  
 II. Tafel II.  
 III. Holz, Eisen  
 IV. L. (Stiel) 96 cm. Ø (Öhr) 5 cm  
 L. (Dechselklinge) 28 cm, B. (Schneide) 6 cm. L. (Spitzklinge) 20 cm  
 V. Klinge von Schmieden in den Nachbarstädten hergestellt und verkauft. Stiel im Dorf gefertigt  
 VI. Schwere Kreuzhacke mit Lochschäftung. Schäftung tüllenförmig verlängert. Die Arme sind vom Öhr weg leicht geneigt, eine Seite verjüngt sich in eine scharfe Spitze, die andere verbreitert sich zu einer Schneide  
 VII. Die Kreuzhacke dient hauptsächlich zur Erdbewegung bei Bewässerungsarbeiten und Hausbau, sowie zum Arbeiten in den Steinbrüchen  
 VIII. Se 69.201. 13
9. I. *Erdrechen* / soğan tırmığı  
 II. Tafel VI.  
 III. Holz  
 IV. L. (Stiel) 98 cm. L. (Balken) 65 cm. L. (Zinken) 10–12 cm  
 V. Im Dorf selbst von den Bauern gefertigt  
 VI. Kleiner Holzrechen mit quadratischer Lochschäftung. Querbalken von quadratischem Querschnitt mit eingesetzten Zinken aus geschälten, zugespitzten Ästen  
 VII. Gartengerät, dient zum Zerkleinern der Schollen und Verfeinern der Erde in Gemüsebeeten. Einharken von Saatgut und Dünger  
 VIII. Se 69.201. 15. — Es gibt auch Erdrechen mit eisernen Zinken
10. I. *Setzholz* / çivi  
 II. —  
 III. Holz  
 IV. L. 20 cm  
 V. Vom Bauern selbst hergestellt  
 VI. Leicht konischer, nicht zugespitzter, oben durch Astansatz verdickter Holzstab  
 VII. Zum Anfertigen von Pflanzlöchern für das Setzen von Samen und Stecklingen. Arbeitsgerät für Frauen. Gelegentlich wird auch ein langer Eisennagel als Setzholz verwendet  
 VIII. Se 69.201. 16

## B. ERNTEGERÄTE

- I. I. *Sense* / tırpan<sup>8</sup>  
 II. —  
 a Schaft / sap

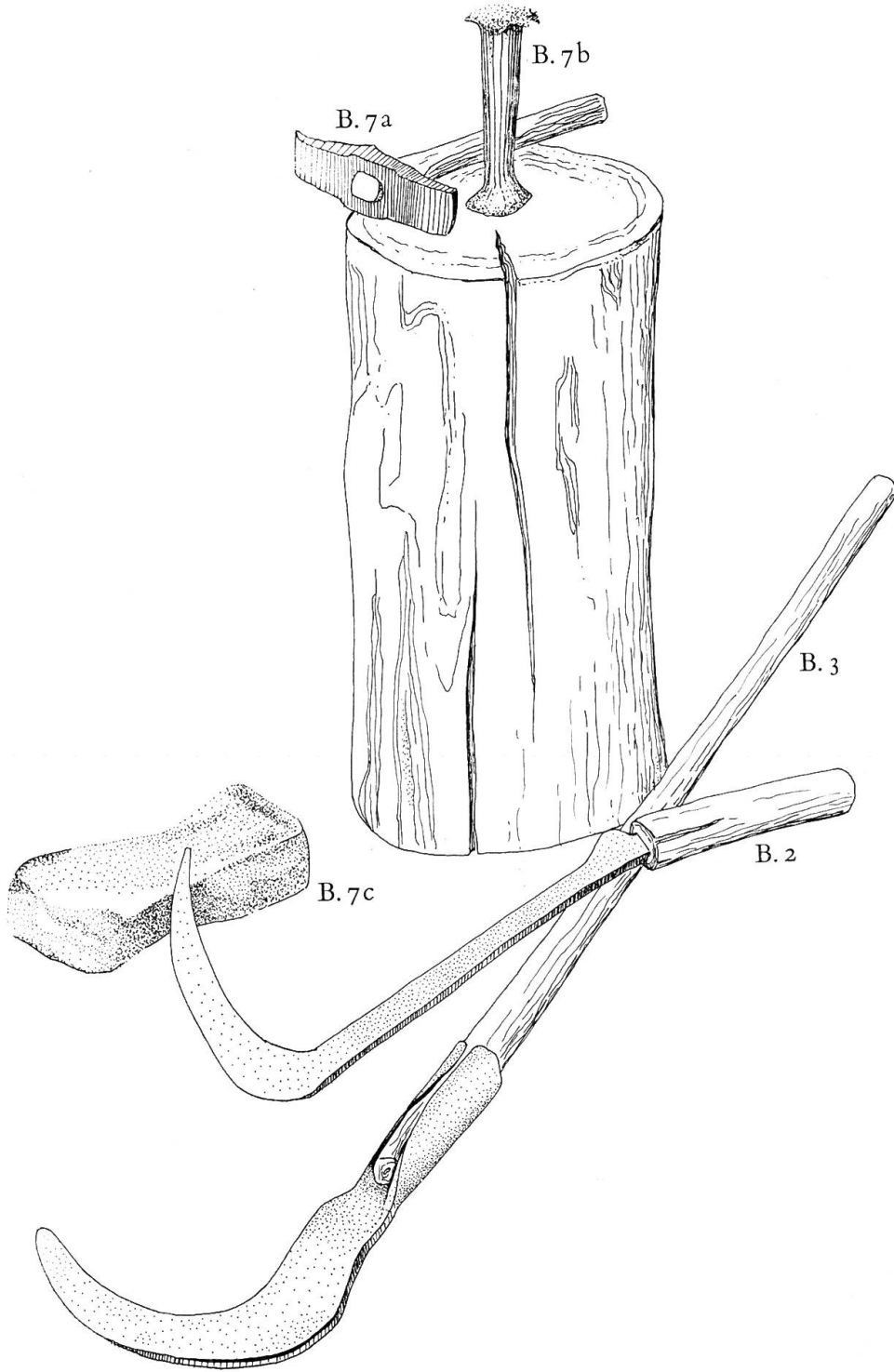
<sup>8</sup> Vgl. dazu die Abbildung 108 auf Tafel XIV und die Bezeichnung der Einzelteile in *H. Z. Koşay*, 1951, 101.

- b Handgriff / elicek, lok. dutacak
  - c Blatt / tirpan
  - d Schäftungsband / bilezik
- III. Holz, Eisen
  - IV. L. (Stiel) 178 cm,  $\varnothing$  3,5 cm  
L. (Blatt) 100 cm, durchschnittliche B. 3 cm. Höhe der Tülle 6 cm
  - V. Blatt und Schaft werden auf den Märkten und bei den Schmieden der Kreisstädte gekauft. Die Blätter werden in Istanbul hergestellt
  - VI. Sense mit Handgriff aus einem gebogenen Holzstab, der um den Schaft geklemmt und vorne mit Schnüren zusammengehalten wird. Das geschärfte Blatt weist einen dornenförmigen Fortsatz auf, der in einem tüllenartigen Eisenband geschäftet und mit Holzstücken verkeilt ist
  - VII. Erntegerät zum Mähen von Getreide und Klee. Nur von den Männern verwendet
  - VIII. Se 69.201. 17
2.
    - I. *Sichel mit stumpfer Klinge* / kalıç (galıç)
    - II. Tafel III.
    - III. Weidenholz, Eisen
    - IV. Gesamtl. 40 cm. L. (Stiel) 13,5 cm,  $\varnothing$  2,5 cm. L. (Blatt) 16 cm
    - V. Blatt in der Stadt beim Schmied gekauft, Stiel vom Bauern gefertigt
    - VI. Sichel mit Dornschäftung. Das Blatt besteht aus einem vierkantigen Stiel (mit einfachen Kerbstrichen verziert), der in einer scharfen Krümmung in die eigentliche Klinge übergeht, deren Schneide stumpf ist
    - VII. Erntegerät für Frauen und Männer. Mit der stumpfen Klinge kann nicht gemäht werden; man faßt vielmehr Büschel mit der linken Hand und reißt sie mit Hilfe des von der Rechten geführten Gerätes aus. Die Sichel wird hauptsächlich bei der Ernte von Hülsenfrüchten und zu kurz gewachsenem Getreide (Gerste) verwendet<sup>9</sup>
    - VIII. Se 69.201. 18
  3.
    - I. *Astabschneider* / dara
    - II. Tafel IV.
    - II. Holz, Eisen
    - IV. Gesamtl. 97 cm. L. (Stiel) 75 cm. L. (Tülle) 9 cm  
L. des Blattes (über den Rücken gemessen) 25 cm, B. 2–3 cm
    - V. Blatt vom Schmied, Stiel vom Bauern hergestellt
    - VI. Sichelartiges Gerät mit Tüllenschäftung. Langer Stiel, Blatt geschärft, regelmäßig gebogen
    - VII. Dient zum Abschneiden von Ästen, Früchten und Gesträuch
    - VIII. Se 69.201. 19
  4.
    - I. *Rechen* / tırmık
    - II. Tafel VI.
      - a Stiel / sap

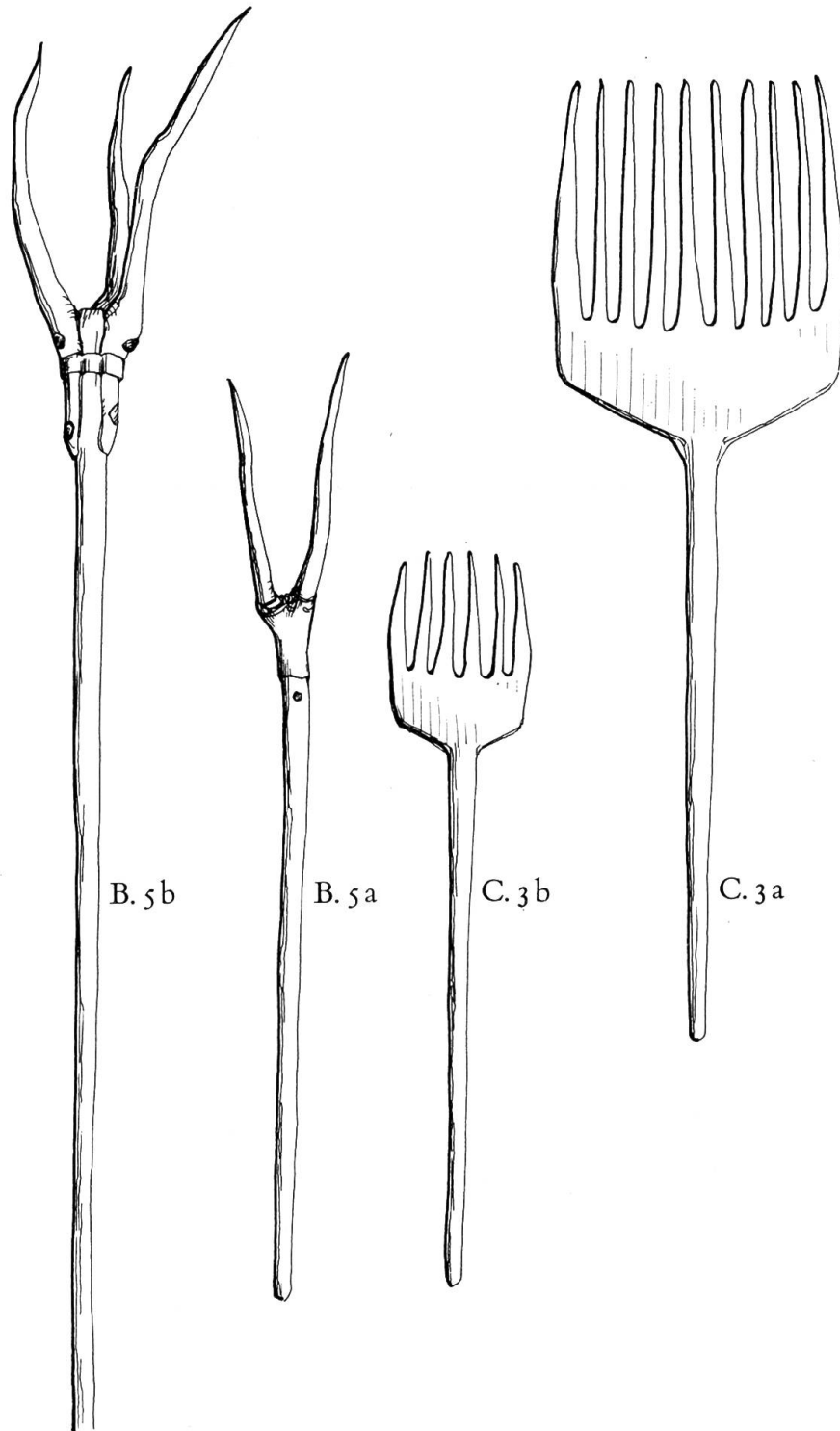
<sup>9</sup> Zur Verwendung der «galıç» schreibt H. Z. Koşay, 1951, S. 101: «Eine Art Sense für nicht recht gewachsene Korn und Gerste. Wird häufig gebraucht, um nicht viel Verlust an Korn zu haben.»

- b Handgriff / tutak
  - c Zinken / diş
  - d Verstrebungen / geri
- III. Holz, Eisen
- IV. L. (Stiel) 165 cm. L. (Balken) 220 cm, B. 8 cm. Handgriff 12 cm  
L. (Verstrebungen) 22 cm. L. (Zinken) 25 cm, im Abstand von 5,5 cm
- V. Der Rechen wird im Dorf vom Bauern hergestellt, die eisernen Verstrebungen vom Schmied in Alaca, Sungurlu oder Çorum auf Bestellung angefertigt
- VI. Holzrechen mit breitem hölzernen Balken, Stiel in viereckigem Loch geschäftet und mit seitlichen eisernen Verstrebungen verstärkt. Balken von vier Metallbändern zusammengehalten. Zinken aus Holz, leicht zugespitzt. Handgriff oberhalb der Mitte des Stiels in entgegengesetzter Richtung der Zinken befestigt
- VII. Der Rechen wird nach der Ernte zum Zusammenrechen der verstreuten Halme und nach dem Dreschen zum Zusammenrechen des Häcksels verwendet
- VIII. Se 69.201. 14
- 5a. I. *Langgabel, Forke* / dirgen
- II. Tafel IV.
- III. Holz, Eisen, Leder
- IV. L. (Stiel) 134 cm. L. (Zinken) 45 cm. Tülle 11 cm
- V. Die Gabel wird von den Tischlern im Dorf oder vom Bauern selbst hergestellt, gelegentlich auf dem Markt in den Städten gekauft
- VI. Gabel mit zwei Zinken, 18 cm klafternd, aus zugespitzten, gebogenen Holzstäben. Zinken mit Nägeln und einer Metalltülle am Stiel befestigt und oberhalb der Tülle mit dünnen Lederstreifen umwunden und verstärkt
- VII. Dient zum Verteilen, Wenden und Auflockern von Getreide auf der Tenne während des Dreschens
- VIII. Se 69.201. 20
- 5b. I. *Dreizinkige Gabel, Forke* / anadut
- II. Tafel IV.
- III. Holz, Eisen
- IV. L. (Stiel) 198 cm. L. der zwei hinteren Zinken 50 cm, vordere Zinke 70 cm
- V. Wie Gerät B 5a
- VI. Zwei kürzere und eine längere gebogene Zinke sind in der Form eines Dreiecks, 44 cm klafternd, angebracht, wobei jede Zinke mit zwei Nägeln und Unterlagsscheiben am Stiel befestigt ist und von einem 2 cm breiten Metallband zusammengehalten wird
- VII. Gabel zum Aufladen von Getreidegarben und Reisigbündeln auf den Ochsenkarren
- VIII. Se 69.201. 21
- 6a. I. *Einzinkige Forke, Getreideharke* / çatal
- II. —
- III. Holz, Leder
- IV. L. (Stiel) 94 cm. L. (Zinke) 55 cm
- V. Vom Bauern selbst hergestellt

- VI. Astgabel in V-Form. Längerer Schenkel (Stiel) mit kürzerem Schenkel (leicht gebogen) einen Haken bildend. Verzweigung der Gabel mit zwei Nägeln auf Unterlagsscheibchen zusammengehalten und mit dünnem Lederriemen 8förmig zur Verstärkung umwunden (Reparatur!)
- VII. Wird von den Frauen zum Zusammenharken der gemähten Getreidehalme verwendet
- VIII. Se 69.201. 22
- 6b. I. *Getreideharke* / çatal  
 II. —  
 III. Holz  
 IV. L. (Stiel) 92 cm. L. (Zinke) 70 cm  
 V. Wie Gerät B 6a  
 VI. Wie Gerät B 6a, aber nicht mit Nägeln und Lederstreifen repariert  
 VII. Wie B 6a  
 VIII. Se 69.201. 23
- 6c. I. *Getreideharke* / çatal  
 II. —  
 III. Holz, Eisen, Leder  
 IV. L. (Stiel) 101 cm. L. (Zinke) 68 cm. Tülle 10 cm  
 V. Wie B 6a  
 VI. Wie B 6a, Astgabel aber an der Verzweigung gesprengt, mit einer aufgesetzten Blechtülle und Nägeln zusammengehalten, und mit einem breiten Lederriemen umwunden  
 VII. Wie B 6a  
 VIII. Se 69.201. 24
- 7a. I. *Dengelhammer* / çekiç  
 II. Tafel III.  
 III. Holz, Eisen  
 IV. L. (Stiel) 21 cm. L. (Kopf) 16 cm  
 V. Vom Schmied hergestellt und verkauft  
 VI. Dengelhammer mit kurzem Stiel, symmetrischem Kopf, in Augenschäftung gefaßt; ohne Bahn, auf beiden Seiten in eine Finne auslaufend  
 VII. Zum Dengeln von Erntegeräten  
 VIII. Se 69.201. 25
- 7b. I. *Dengeleisen* / örs  
 II. Tafel III.  
 III. Eisen  
 IV. H. 13 cm, Ø 7,5 cm  
 V. Vom Schmied in den Kreisstädten angefertigt  
 VI. Schmales, säulenförmiges, an beiden Enden abgeplattetes Eisenstück  
 VII. Dient als Unterlage (Amboß) beim Dengeln von Erntegeräten  
 VIII. Se 69. 201. 26
- 7c. I. *Schleifstein* / kösure, bileği taşı  
 II. Tafel III.



Tafel III. B. 7c Schleifstein (köüre); B. 7a Dangelhammer (çekiç); B. 7b Dengeleisen (örs);  
B. 2 Sichel (kalıç); B. 3 Astabschneider (dara)



Tafel IV. B. 5b Dreizinkige Langgabel (anadut); B. 5a Langgabel (dirgen); C. 3b Kleine Worfelgabel (yaba); C. 3a Große Worfelgabel (yaba)

- III. Sandstein
- IV. L. 18 cm, B. (außen) 8 cm
- V. Wird auf den Märkten in der Stadt gekauft
- VI. Schleifstein aus grünlich-beigem, feinkörnigem Sandstein. In der Form eines länglichen Quaders, in der Mitte durch den Gebrauch in der Breite und Dicke leicht verjüngt
- VII. Zum Schärfen der Sense
- VIII. Se 69.201. 27

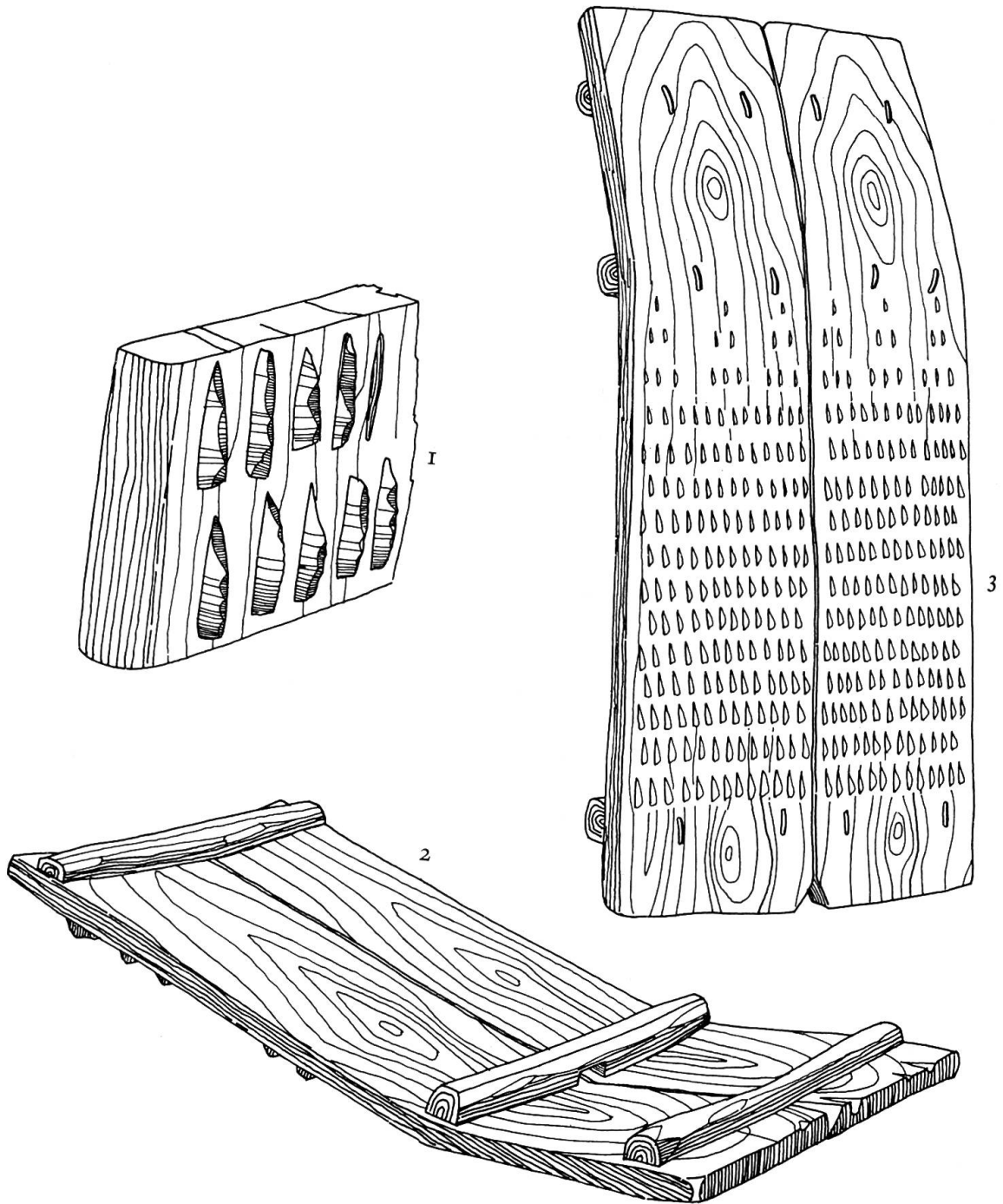
- 7d.
- I. *Kübel für den Schleifstein* / kösürekabı
  - II. —
  - III. Eisenblech
  - IV. Höhe 21 cm, Ø 16 cm
  - V. —
  - VI. Eine leere (Olivenöl- ?) Büchse ist mit einem Henkel aus einem doppelten Drahtstück versehen
  - VII. Zum Transportieren von Schleifstein und Wasser (zum Schleifen)
  - VIII. Se 69.201. 28

### C. GERÄTE ZUM DRESCHEN UND WORFELN

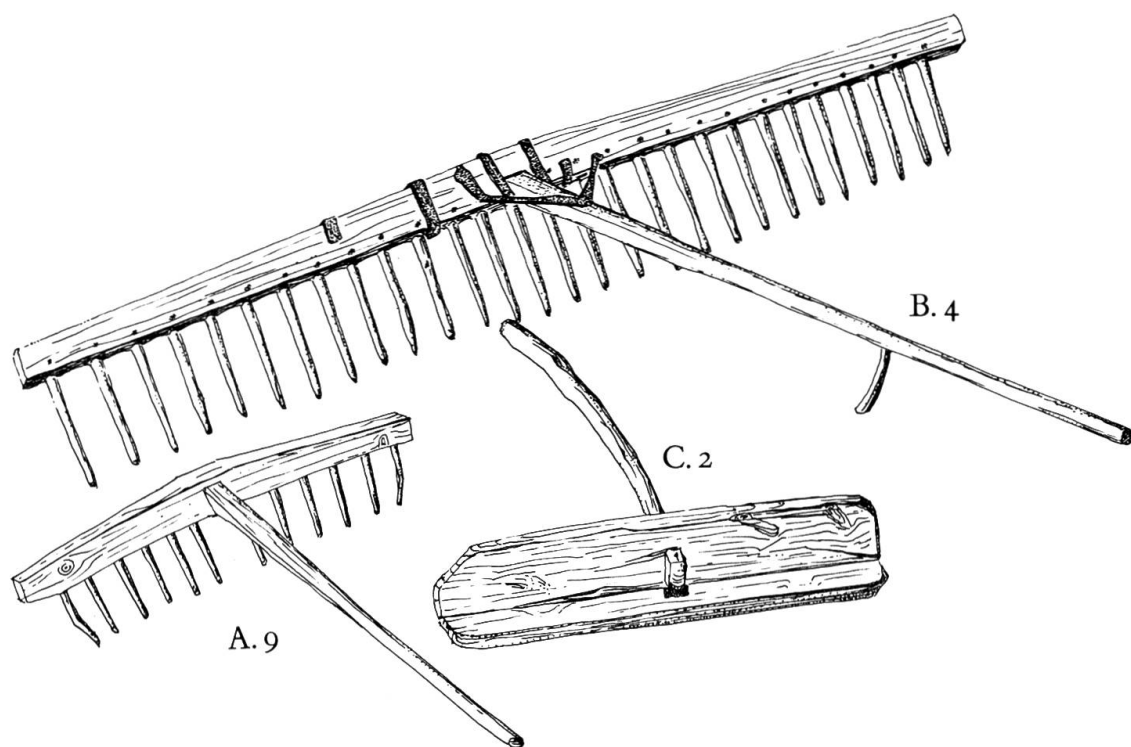
- 1 a.
- I. *Dreschschlitten* / döven (düven)<sup>10</sup>
  - II. Tafel V., Abb. 4–8
    - a Verbindungsbalken / kaş
    - b Feuersteinklingen / taş, diş
    - c Holznagel
    - d Deichsel / sürgü
  - III. Fichtenholz, Feuerstein
  - IV. Gesamtl. 158 cm. B. (hinten) 72 cm, vorne 58 cm. Deichsel: L. 225 cm  
Silexklingen: L. 3–5 cm, B. 1–1,5 cm. L. (Holznagel) 39 cm
  - V. Die Schlitten werden von Tischlern und Schreibern in den umliegenden Städten hergestellt. Die Feuersteinklingen werden von Spezialisten in Çorum oder Zile angefertigt und den Tischlern geliefert. Die Bauern kaufen die fertigen Schlitten beim Schreiner in der Stadt<sup>11</sup>
  - VI. Zwei gleich lange, parallele Fichtenbohlen werden auf der Oberseite von drei Verbindungsbalken zusammengehalten. Das vordere Drittel des Dreschbrettes ist in leichtem Winkel nach oben gebogen. Die Unterseite der Bretter ist von der Biegung an nach hinten mit parallelen Reihen aus lanzettförmigen einfachen Klingen (Abschlägen) aus honigbraunem Feuerstein besetzt. Die Silices sind der Länge nach bis zur Hälfte ihrer Dicke in das Holz eingelassen, so daß die Schneide einer Längskante herausragt. Die mit Flintsteinen besetzte Fläche der Bohlen ist mit einem Teerbelag versehen, der das Herausfallen der Silices verhindern soll

<sup>10</sup> Vgl. dazu die Abbildungen leicht abweichender Dreschschlittenformen und die Lokalbezeichnungen ihrer Einzelteile aus verschiedenen andern Gebieten Anatoliens in *H. Z. Koşay*, 1956, Tafeln IV und V.

<sup>11</sup> Die Herstellung und Reparatur von Dreschschlitten wird im vorangehenden Abschnitt «Reparatur von Dreschschlitten» näher beschrieben (S. 267, Abb. 9–18).



Tafel V. C. 1a Dreschschlitten (döven); 1. Detail: Besatz der Unterseite mit Feuersteinabschlä-  
 gen; 2. Schlitten von oben; 3. Unterseite



Tafel VI. A. 9 Erdrechen (soğan tırmığı); C. 2 Kornscharre (sıyırğı); B. 4 Rechen (tırmık)

Die Deichsel, ein runder, leicht gewellter Stamm, wird am Dreschbrett mit einer Kette befestigt und ist über einen Holznagel mit dickem, abgesetztem Kopf mit dem Joch (C 1 b) verbunden

VII. Das Dreschbrett wird mit der Deichsel am Joch befestigt und von Ochsen-, Büffel- oder Eselgespannen über das auf der Tenne ausgebreitete Getreide (oder Hülsenfrüchte) geschleift. Dreschschlitten können auch von Pferde- und Maultiergespannen (ohne Joch) oder von Traktoren gezogen werden. Die scharfen Feuersteinklingen zerschneiden das Stroh zu feinstem Häcksel, der als hauptsächlichstes Tierfutter Verwendung findet, und lösen gleichzeitig die Körner aus den Hülsen der Ähren. Der Lenker des Gespannes (Mann oder Frau, gelegentlich Kinder) steht oder sitzt auf dem Brett, um dem Schlitten zusätzliches Gewicht zu verleihen

VIII. Se 69.201. 29 a-c

1b. I. Joch / boyunduruk

II. Abb. 6

a Jochbalken / boyunduruk

b-e Jochstäbe / zelve

III. Holz

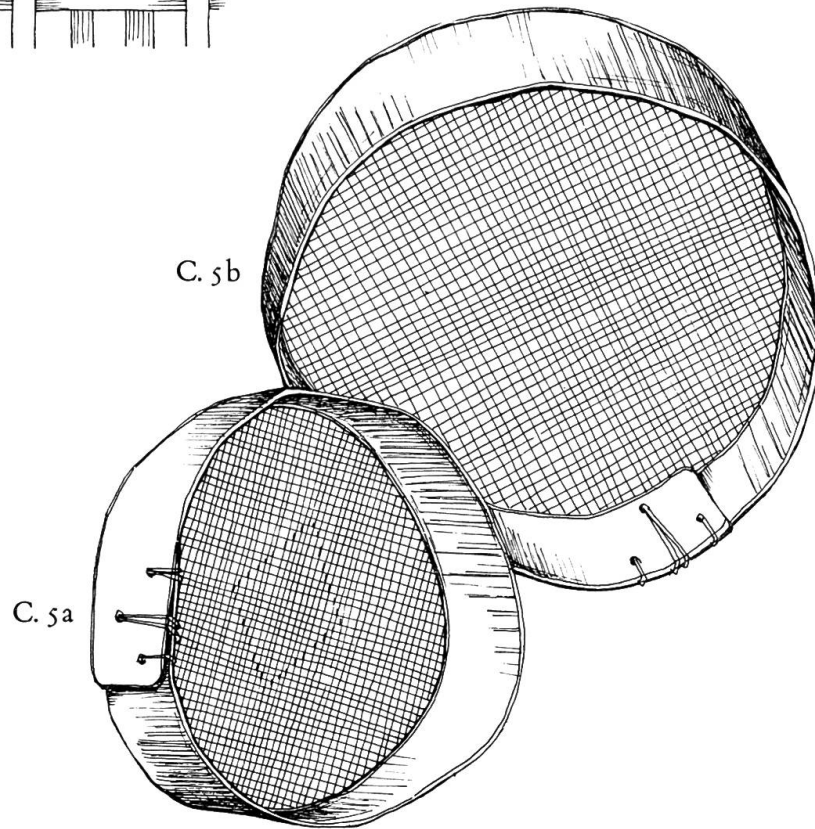
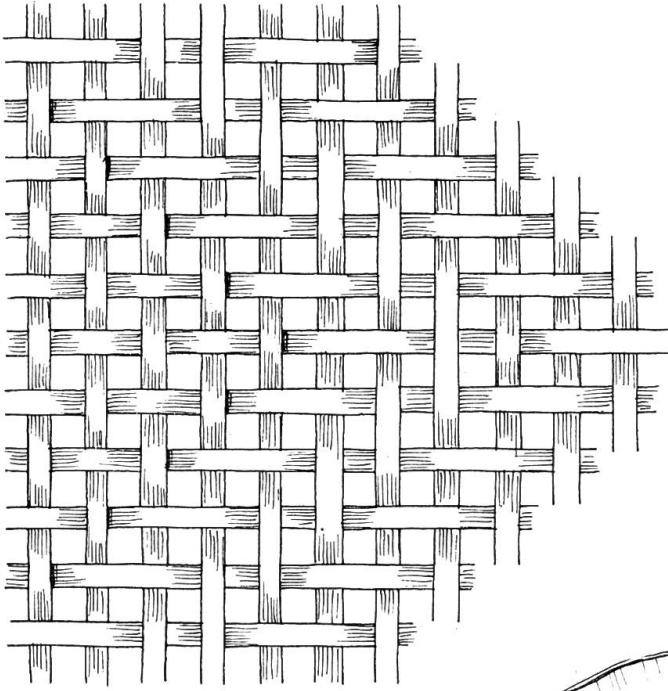
IV. L. 142 cm, 8 × 7 cm. L. (Jochstäbe) 44-48 cm

V. Vom Bauern oder Tischler im Dorf hergestellt

VI. Ähnliches Doppeljoch wie A 2a, aber bedeutend kürzer. Durch das Joch und die darunter liegende Deichsel wird ein großer Holznagel mit rundem, abgesetztem Kopf gesteckt

VII. Joch zum Ziehen des Dreschschlittens

VIII. Se 69.201. 30 a-e



Tafel VII. C. 5a Sieb (kalbur); C. 5b Sieb (gözer)

2. I. *Kornscharre* / sıyırgı  
 II. Tafel VI., Abb. 20  
 III. Holz  
 IV. L. (Stiel) 165 cm. B. (Blatt) 68 cm, H. 10 cm  
 V. Vom Bauern selbst hergestellt  
 VI. Der Vorderteil des Gerätes ist aus einem Stück gefertigt und besteht aus zwei rechtwinklig aufeinander stehenden Bohlen. Der Stiel ist in einem kantigen Loch in der Mitte der «Schaufel» mit Nägeln befestigt  
 VII. Die Scharre dient zum Zusammenfegen der gedroschenen Getreidekörner auf einen Haufen und zum Zusammenkehren von Häcksel auf der Tenne<sup>12</sup>  
 VIII. Se 69.201. 31
- 3 a. I. *Worfelgabel (zehnzinkig)*<sup>13</sup> / yaba  
 II. Tafel IV., Abb. 8  
 III. Holz  
 IV. L. (Stiel) 107 cm. L. (Blatt) 71 cm, B. 48 cm. Zinken: L. 48 cm, B. 2–3 cm  
 V. Worfelgabeln werden hauptsächlich in der Stadt Tokat von spezialisierten Handwerkern angefertigt und auf den Märkten in der Nähe von Alacahöyük von den Bauern erworben  
 VI. Breite, zehnzinkige schaufelartige Gabel, ganz aus einem Stück gefertigt. Die Zinken sind abgeflacht, leicht zugespitzt und weisen relativ enge Zwischenräume auf  
 VII. Die große «Worfelgabel» wird hauptsächlich zum Wenden des Häcksels auf der Tenne — kurz vor der Beendigung des Dreschvorganges — verwendet. Sie dient außerdem zum Aufstapeln des gedroschenen Gutes neben der Tenne  
 VIII. Se 69.201. 32
- 3 b. I. *Worfelgabel (sechszinkig)*<sup>13</sup> / yaba  
 II. Tafel IV., Abb. 19, 20  
 III. Holz  
 IV. L. (Stiel) 106 cm. B. (Blatt) 36,5 cm. L. (Zinken) 20–23 cm  
 V. Wie Gerät 3 a  
 VI. Worfelgabel mit sechs Zinken, ähnlich in der Form wie 3 a, aber kleiner  
 VII. Zum Worfeln des gedroschenen Getreides (Männerarbeit) und zum Verladen von Häcksel in Ochsenkarren und Scheune  
 VIII. Se 69.201. 33
- 4 a. I. *Getreidemaß* / çinik, lok. çerik  
 II. Tafel XIV.  
 III. Eisenblech  
 IV. H. 20,5 cm, Ø 26,5 cm. Inhalt 8 kg Weizenkörner

<sup>12</sup> H. Z. Koşay, 1951, S. 101, erwähnt, daß die Scharre im Winter auch zum Wegschaufeln des Schnees auf den Dächern diene.

<sup>13</sup> Vgl. op. cit., Tafel XIV, Abb. 113. Die hier abgebildete Worfelgabel aus Alacahöyük weist acht Zinken auf.

- V. Diese Getreidemaße werden in Iskilip von Spezialisten hergestellt und von einer staatlichen Behörde auf die Genauigkeit ihres Maßes geprüft
  - VI. Rundes Metallgefäß, Ränder und Boden mit aufgenieteten Eisenbändern verstärkt. Eine Metallstrebe (Handgriff) ist oben quer über das Gefäß gezogen und ein runder Metallstift läuft in der Mitte des Gefäßes vom Boden bis in die Mitte der Strebe
  - VII. Dieses Hohlmaß faßt ungefähr 8 kg Getreide und ist die gebräuchlichste Maßeinheit im Handel
  - VIII. Se 69.201. 34a
- 4b.
- I. *Getreidemaß* / çerik
  - II. —
  - III.–V. Wie 4a
  - VI. Wie 4a; ohne Metallstrebe (Handgriff) und Stift
  - VIII. Se 69.201. 34b
- 4c.
- I. *Getreidemaß* / muçur
  - II.–V. Wie 4a
  - VI. Wie 4a, doch ist eine Hälfte des Bodens entfernt worden (Grund ?)
  - VII. Funktion?
  - VIII. Se 69.201. 35
- 5a.
- I. *Sieb* / kalbur (kalbur capı)
  - II. Tafel VII.
  - III. Holz, Leder (Darmsaiten?)
  - IV. H. Rand 10 cm.  $\varnothing$  41 cm
  - V. Die Siebe werden von Zigeunern (elekçi), die von Zeit zu Zeit durch das Dorfgebiet ziehen, angefertigt und verkauft
  - VI. Rundes Sieb mit einem Rand aus einer dünnen, gebogenen Holzleiste, die an einer Stelle zusammengenagelt ist. Das Geflecht aus feinen Lederstreifen (Darmsaiten) ist in Löchern am Rand befestigt und vernäht
  - VII. Zum Sieben von Mist und zum Pressen von «Kuchen» aus feuchtem Dung, die getrocknet als Heizmaterial verwendet werden. Zum Worfeln und Sieben von gewaschenem und getrocknetem Getreide bei der Bulgurzubereitung. Zum Abfangen der gewaschenen Weizenkörner aus dem Brunnentrog
  - VIII. Se 69.201. 36
- 5b.
- I. *Sieb* / gözer
  - II. Tafel VII.
  - III. Holz, Lederstreifen
  - IV. H. (Rand) 12 cm,  $\varnothing$  53 cm
  - V. Wie 5a
  - VI. Wie 5a, aber größer, mit größeren Maschen, die am Rand mit Wollfäden verstärkt sind
  - VII. Zum Sieben des geworfelten Getreides und bei der Weinlese als Behälter für die Trauben
  - VIII. Se 69.201. 37

## D. TRANSPORT

- I. I. *Ochsenkarren* / kağne, kağnı<sup>14</sup>
- II. Tafeln VIII., IX., Abb. 23–25
  - a Rad / teker
  - b Eisenreifen (Rad) / demir
  - c Achse / mazi
  - d Keile zum Befestigen des Rades an der Achse / büğrü
  - e Eisenband, -reif (zum Verhindern des Spaltens der Achse) / çember
  - f Achsbalken / yastık
  - g Widerlager für Achse (vorderer Teil) / arka ağre (art eğri)
  - h Lager für Achse (gewinkelter Teil) / ön ağre (ön eğri)
  - i Deichsel
  - k, l vordere und hintere Tragplatten / köp
  - m Befestigungspflöcke / köpbasan
  - n Nutzlastfläche (sechs Bretter) / tahta
  - o Wagenstütze / kağne ağacı
- III. Holz, Eisen
- IV. Gesamtl. 380 cm. L. (Tragplatten k/l) 165 cm. L. (Achse) 158 cm. Ø (Rad) 87 cm, innerer Radabstand 118 cm. L. der Ladeflächebretter 93–95 cm. L. (Wagenstütze 110 cm
- V. Das Wagengestell wird vom Tischler oder auch vom Bauern selbst während der Wintermonate roh zugeschreinert. Die Wagenräder und Achsen sind feiner bearbeitet und relativ kompliziert herzustellen; sie werden von Spezialisten in Dörfern und Städten walddreicher Gegenden gefertigt<sup>15</sup> und von den Bauern meist auf den Märkten der Kreisstädte (besonders in Çorum) oder bei den Schreibern gekauft
- VI. Der traditionelle Ochsenkarren weist eine starre, mit dem Wagengestell direkt verbundene zweistämmige Deichsel auf, so daß das Grundgestell des Karrens die Form eines spitzen Dreiecks hat. Die sehr kompakte Achse ist fest mit den zwei Vollscheibenrädern verbunden und dreht sich mit diesen in einem zusammengesetzten, als Nabe dienenden Lager<sup>16</sup>, das aus einem geraden und einem gewinkelten Teil (g/h) (in dem sich die Achse dreht) zusammengesetzt ist. Das ganze Gewicht des Karrens lastet auf den Achsbalken (f), die mehr oder weniger stark auf die rotierende Achse drücken. Verständlicherweise ist bei einem solchen Achsensystem die Wirkung der Reibung außerordentlich groß; beladene Karren erzeugen denn auch ein durchdringendes Quietschgeräusch während der Fahrt. Wenn sehr schwere Lasten über weitere Strecken transportiert werden, müssen Achse und «Naben» mit Butter (Fett) aus einem

<sup>14</sup> Weitere Abbildungen von Ochsenkarren mit Angaben der lokalen Benennung von Bestandteilen finden sich (für Alacahöyük) in *H. Z. Koşay*, 1951, Tafeln XV und XVI, Abb. 117 bis 122, und für Kültepe (Karahöyük köyü) in *H. Z. Koşay*, 1956, Tafel XIII und XIV.

<sup>15</sup> Als Fabrikationsorte für Achsen wurden von unseren Informanten die Städte Samsun, Tokat und Niksar, für Räder Zile, Tokat, Iskilip und Gümüşhacıköy angegeben.

<sup>16</sup> *E. Werth*, 1954, S. 303, glaubt, daß die fest mit der «Achse» verbundenen Vollscheibenräder, die sich als Ganzes unter dem Wagengestell drehen, den entwicklungsgeschichtlichen Übergang von sogenannten «Transportwalzen» (rollende Rundhölzer zum Befördern von schweren Lasten) zu den «entwickelten Wagen» mit selbständig sich drehenden Einzelrädern an einer fest mit dem Wagen verbundenen Achse bilden.

mitgeführten Kuhhorn (D. 6a/b) bestrichen werden, damit die Reibung vermindert und eine eventuelle Selbstentzündung der erhitzten Holzteile verhindert werden kann

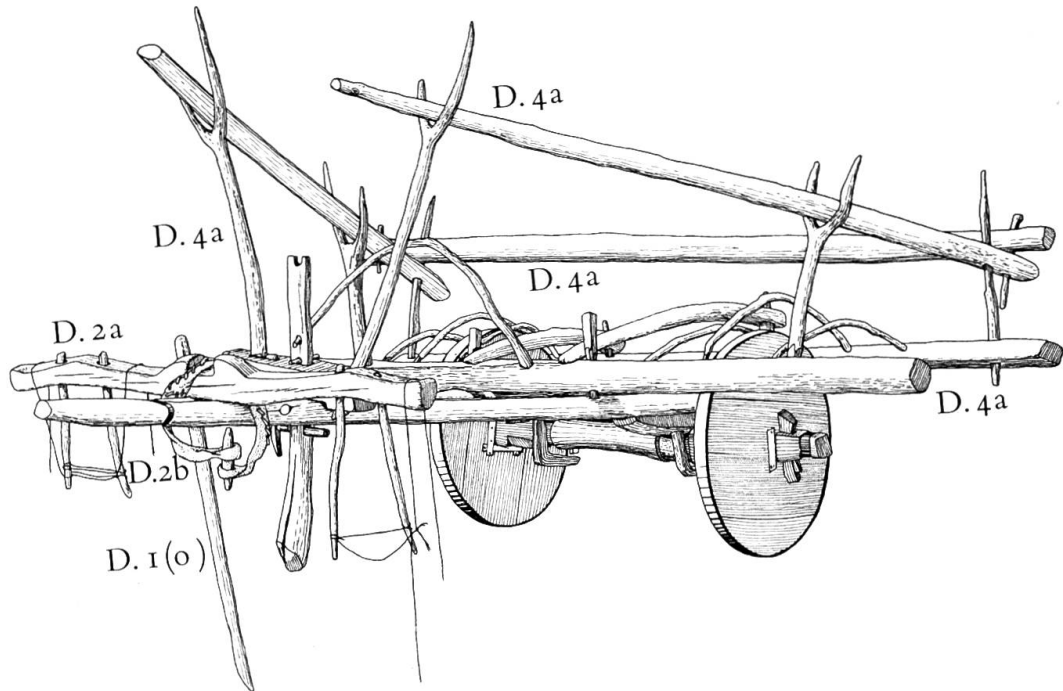
Die leicht konvexen Scheibenräder sind aus mehreren Planken zusammengesetzt und mit dicken Eisenbändern bereift. Die Deichsel des Karrens wird mit Hilfe eines Lederriemens (kayış, D. 2b) an einem relativ kurzen Joch befestigt, unter das ein Büffel- oder Ochsenpaar gespannt wird. Der Karren ist durch seine Bauweise sehr gut ausbalanciert, so daß er auch voll beladen von der dünnen, mit einer Kette vorne an der Deichsel befestigten Wagenstütze nach dem Abspannen der Zugtiere im Gleichgewicht gehalten werden kann

- VII. Der traditionelle Ochsenkarren ist auch heute noch das universellste und gebräuchlichste Transportmittel in Alacahöyük, wie auch in vielen anderen anatolischen Bauerndörfern. Obschon er ein sehr langsames Gefährt ist, wird er von den meisten Bauern für die Beförderung verschiedenster Lasten auch auf unwegsamem Gelände (bei der Ernte quer über die Felder) über kürzere Strecken verwendet<sup>17</sup>. Auf dem einfachen Grundgestell können Körbe, Getreide- und Mehlsäcke, Steinplatten, Holz und andere massive Gegenstände transportiert werden. Eine ganze Reihe auswechselbarer Transportaufsätze verleihen dem Karren eine erstaunliche Vielseitigkeit: in einem länglichen, aus Zweigen korbartig geflochtenen Behälter (saman çeteni, D. 4c), der auf dem Grundgestell befestigt werden kann, lassen sich Stroh und Häcksel in großen Mengen befördern. Ein ähnlicher «Korb» mit niedrigeren Seitenwänden und kleinerem Volumen läßt sich zum Transport von Hackfrüchten, Erde oder Mist verwenden (gübre çeteni, D. 4b). Für den Transport von Getreidegarben nach der Ernte baut man ein wannenförmiges Gestell aus Stäben, Astgabeln, Rundhölzern und Seilen (karaçav, D. 4a) auf. Während der Traubenlese wird ein langer Holztrog (şinevit, E. 3a) auf der Tragfläche des Karrens befestigt, in welchem die gepflückten Trauben gesammelt, transportiert und später auch ausgepreßt werden. Der Ochsenkarren hat eine hohe Ladekapazität, ist aber auf nassem Terrain schwer behindert und droht auf unebenen Strecken oft nach der Seite umzukippen

VIII. Se 69.201. 38 a-g 5

- 2 a. I. Joch / boyunduruk  
II. Tafel VIII.  
a Jochbalken / boyunduruk  
b-e Jochstäbe / zelve  
f/g Kordeln / zelvebağı  
III. Holz, Hanf (Wolle)  
IV. L. (Jochbalken) 168 cm. L. (Stäbe) 44-48 cm. L. (Kordel) 250 cm  
V. Vom Bauern oder Tischler im Dorf angefertigt  
VI. Wie C. 1 b, aber vollständig (Kordeln!). Die braunweiß gemusterten Seile (Kordeln) werden unter den Hälsen der Zugtiere durchgezogen, gespannt und in Kerben an den unteren Enden der Jochstäbe befestigt

<sup>17</sup> Für schnellere Transporte werden vierrädrige Pferdewagen, für größere Distanzen und schwere Ladungen Lastwagen oder Traktoren mit Anhängern benutzt. Es gibt aber nur wenige Pferde (etwa 30 Stück), Traktoren (4-5) und Lastwagen (etwa 5) im Dorf.



Tafel VIII. D. 1 Ochsenkarren (kağne); D. 1 (o) Wagenstütze (kağne ağacı); D. 2 a Joch (boyunduruk); D. 2 b Jochriemen (kayış); D. 4 a Traggestell zum Transportieren von Getreide (karaçav)

VII. Dieses relativ kurze Joch wird hauptsächlich zum Ziehen der zweirädrigen Ochsenkarren verwendet

VIII. Se 69.201. 39 a–g

2b. I. Jochriemen / kayış

II. Tafel VIII.

III. Büffelleder, Holz

IV. L. etwa 180 cm, B. 4–8 cm, L. (Pflock) 18 cm

V. Vom Bauern selbst hergestellt

VI. Riemen aus Büffelleder, zusammengefaltet und vernäht (siehe A. 2c). Enden zu Ösen durchstoßen, in die zur Verbindung ein beidseitig kegelförmiger Holzpflock gesteckt wird

VII. Der Riemen liegt in einer Aussparung des Jochs und wird um die Deichsel geschlungen, wo ihn ein Holzstab am Abrutschen hindert. Er stellt die direkte Verbindung vom Joch zur starren Deichsel des Ochsenkarrens her

VIII. Se 69.201. 40

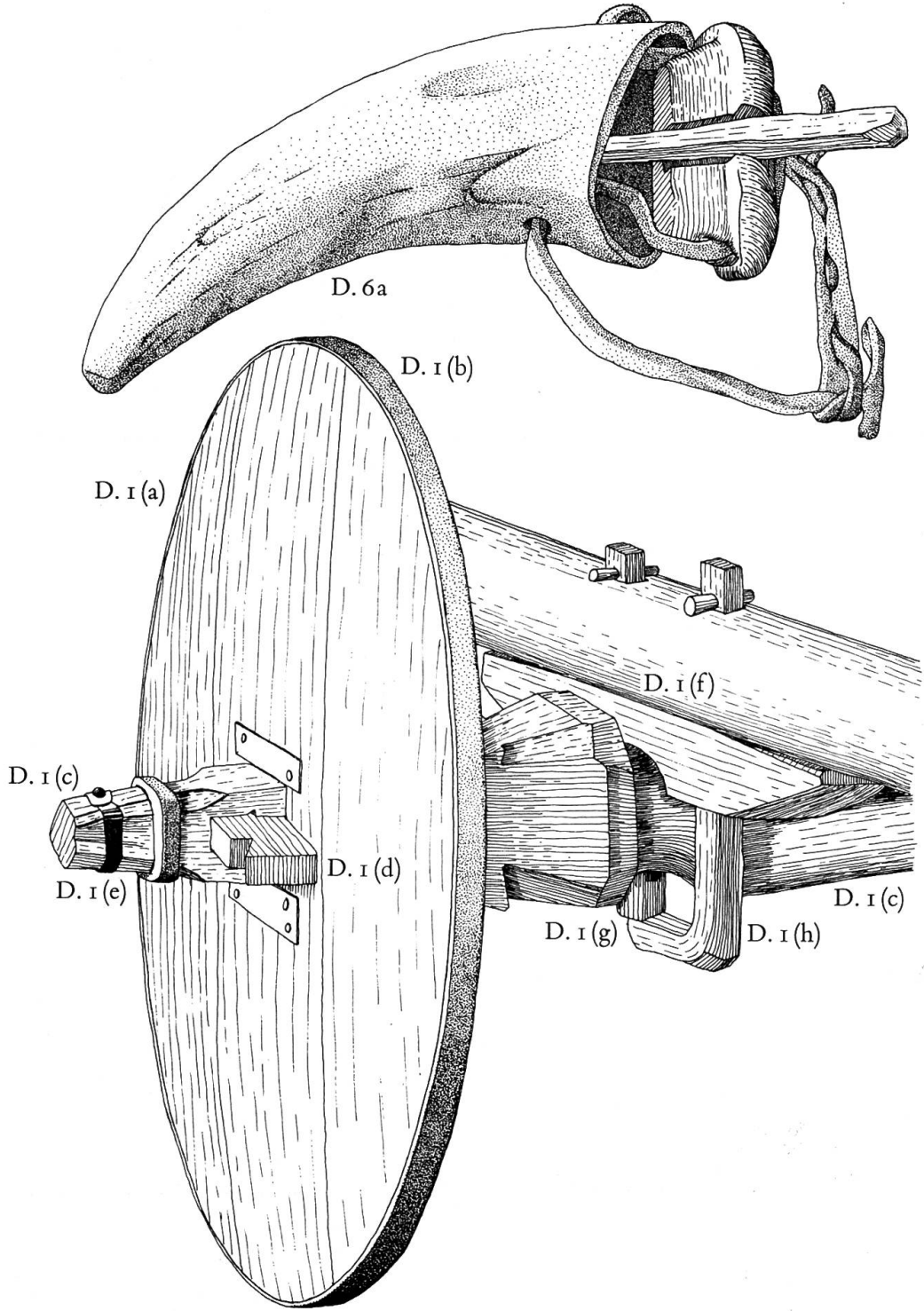
3. I. Beschwerstein / ağırlık taşı

II. —

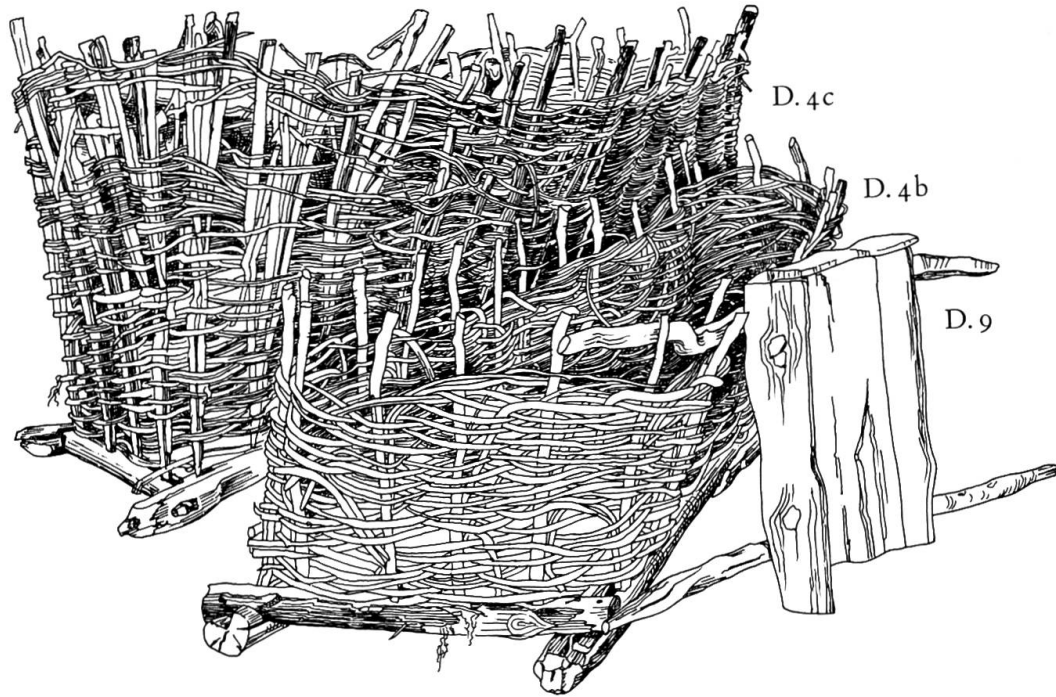
III. Kalkstein

IV. 24 × 16 × 8 cm. ∅ (Loch) 3,5 cm

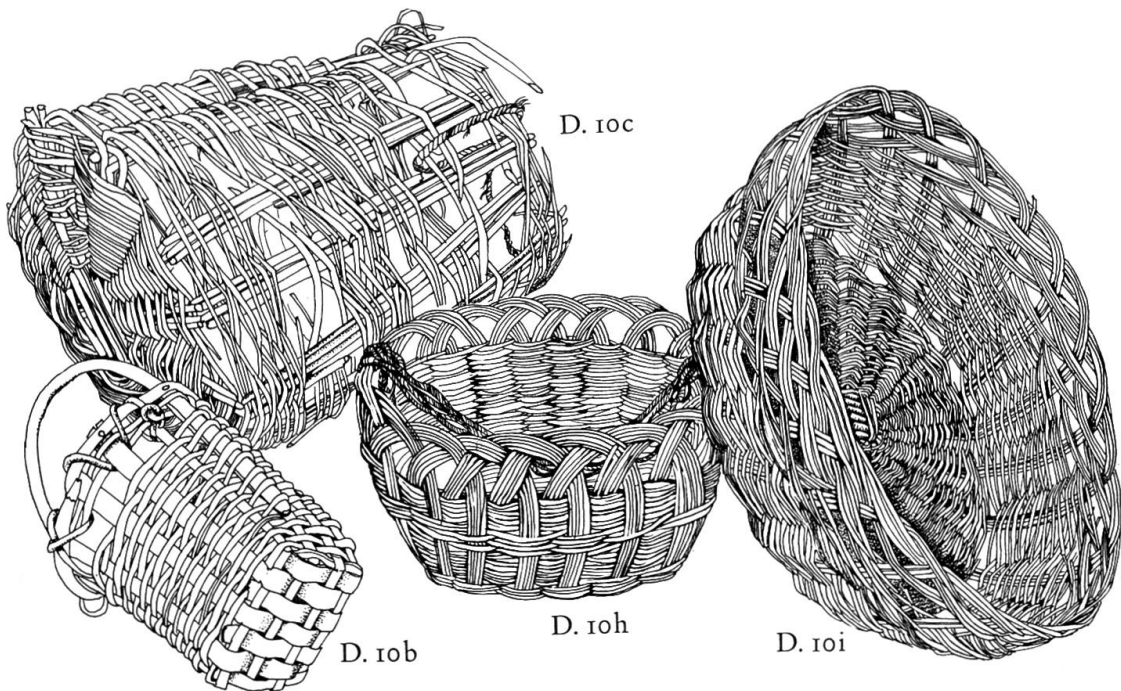
V. ?



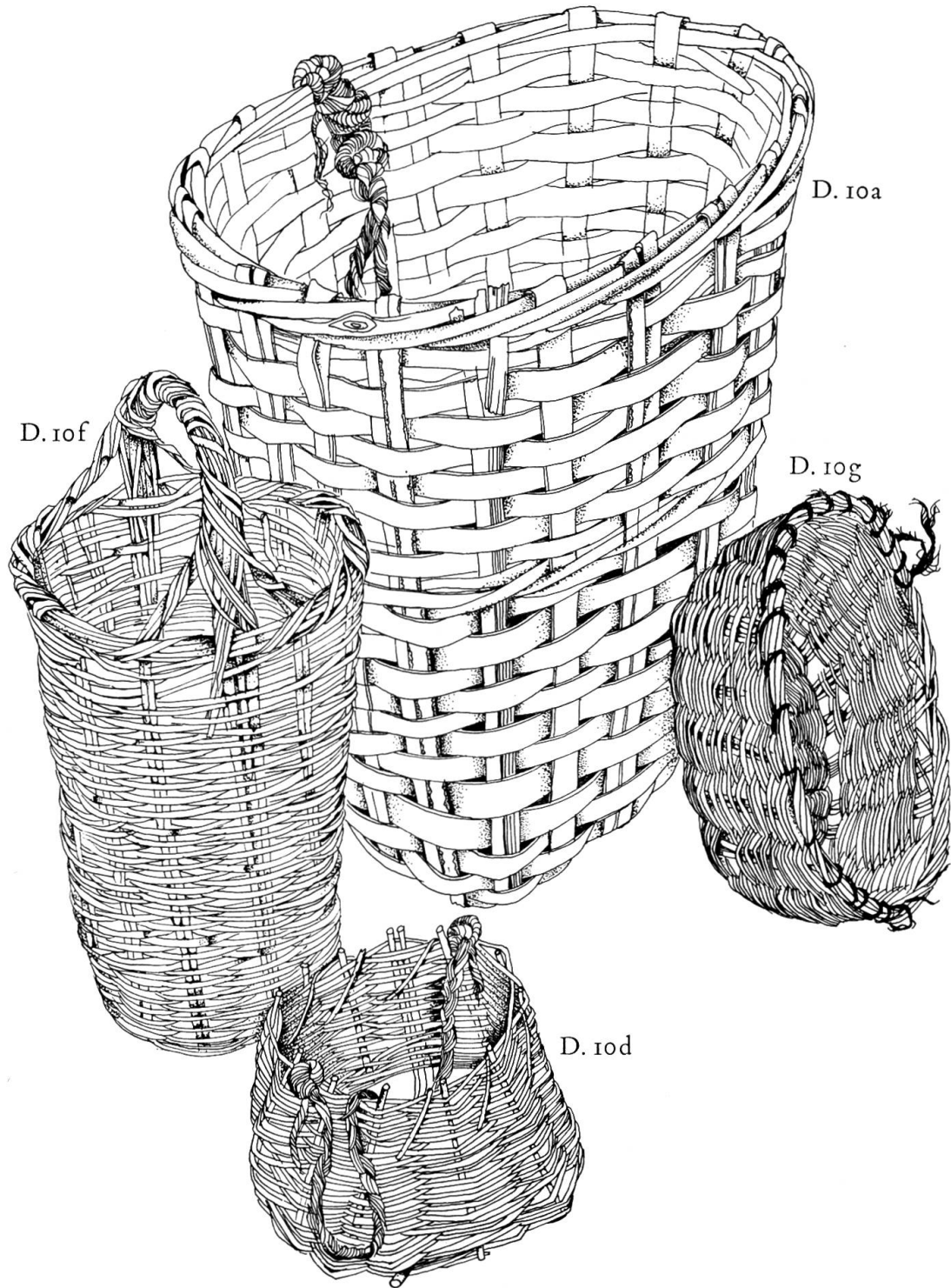
Tafel IX. D. 1 (a) Rad (teker); D. 1 (b) Eisenreifen (demir); D. 1 (c) Achse (mazı); D. 1 (d) Keile (büğrü); D. 1 (e) Eisenbänder (çember); D. 1 (f) Achsbalken (yastık); D. 1 (g) Widerlager (vorne) (arka ağre); D. 1 (h) Widerlager (hinten) (ön ağre); D. 6a Schmierhorn, Fettbehälter (yağdanlık)



Tafel X. D. 4c Transportkorb (saman çeteni); D. 4b Transportkorb (gübre çeteni); D. 9 Traggestell (geçgere)

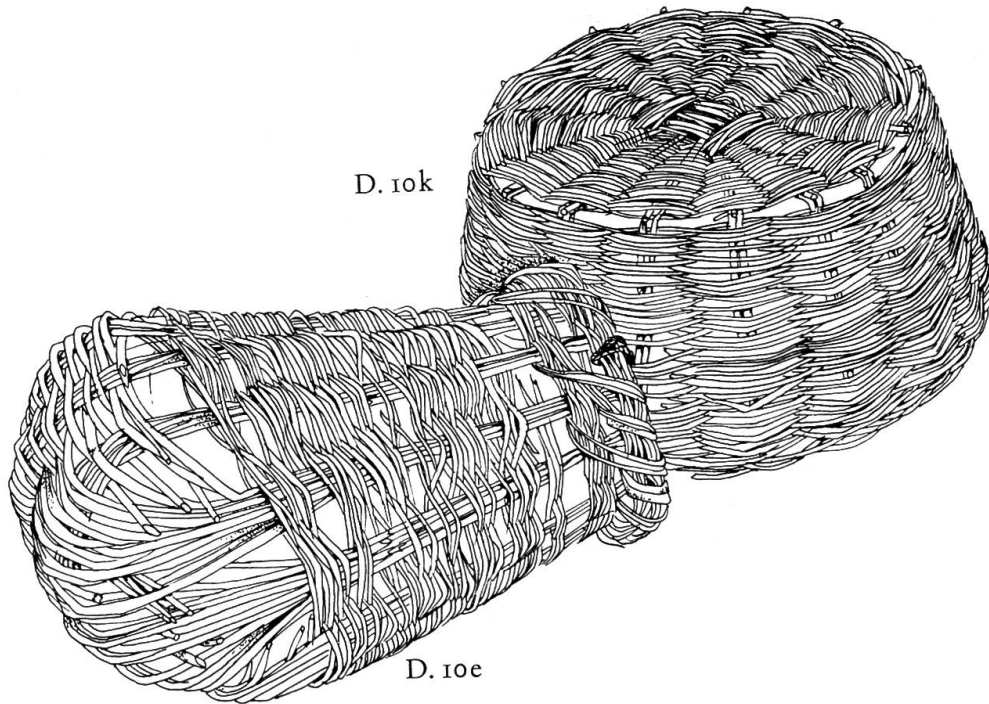


Tafel XI. D. 10b Eierkorb (yumurta tezgiresi); D. 10c Früchtekorb (tezgire); D. 10h Nähkorbchen (sele); D. 10i Brotkorb (sele)



Tafel XII. D. 10a Rückentragkorb (heg); D. 10f Henkelkorb (sepet); D. 10d Fruchtekorb (tezgire); D. 10g Fruchtekorb (sele)

- VI. Graugelber quadratischer Stein mit gerundeten Ecken und Kanten und leicht konischem Loch, in dem ein Seil zum Aufhängen befestigt ist
- VII. Dient zur Beschwerung des Jochs, wenn dieses zu wenig belastet ist und deshalb nicht schwer genug auf dem Nacken der Zugtiere lastet
- VIII. Se 69.201. 41
- 4a. I. *Traggestell zum Transportieren von Getreide auf dem Ochsenkarren / karaçav*  
 II. Tafel VIII., Abb. 25  
 a vorderste Tragplatte / top  
 b Stützbalken in a / topağacı  
 c Pflock in b / kama  
 d Gabelpfosten zum Aufnehmen der Rundhölzer / kazık  
 e Rundhölzer / sırık  
 f Tragbalken / köp  
 g gebogene Rundhölzer als Unterlage für Nutzlast / çağ  
 h gebogene Äste (Radschutz) / geri  
 III. Holz  
 IV. Gesamtl. 370 cm, B. (hinten) 340 cm. Mittlere H. 120 cm  
 V. Von den Bauern im Winter selbst angefertigt oder dem Dorftischler in Auftrag gegeben  
 VI. Gestell aus Tragbalken, Gabelpfosten und Rundhölzern, das auf dem Grundaufbau des Ochsenkarrens befestigt werden kann. Über den Rädern befinden sich je drei gekrümmte Äste, die die Nutzlast (Getreidegarben, Stroh) von ihnen fernhalten (siehe auch D. 1.)  
 VII. Das Traggestell dient zum Transport von leichtem, voluminösem Material wie Getreidegarben, Stroh, Reisig, Hülsenfrüchten und Heu. Die Last wird nach dem Aufladen noch mit Seilen festgebunden  
 VIII. Se 69.201. 42 a–g 7
- 4b. I. *Transportkorb für Ochsenkarren / gübre çeteni*  
 II. Tafel X.  
 a Balken / tapan  
 b Stangen / süve  
 c Geflecht / çubuk  
 III. Weiden-, Eichenholz  
 IV. Gesamtl. 305 cm. B. vorne 42 cm, hinten 105 cm. H. (Geflecht) 45–50 cm  
 Stäbe: H. 65 cm im Abstand von 15–25 cm  
 V. Vom Bauern selbst hergestellt  
 VI. Aus Ästen geflochtener Behälter mit trapezförmigem Grundriß. Auf einem Gerüst von Balken sind Stöcke vertikal eingesteckt, um die ein ziemlich regelmäßiges Geflecht aus groben Zweigen geschlungen ist  
 VII. Dieser Korb wird auf dem Ochsenkarren aufgebaut und dient zum Befördern von schweren Frachten wie Kartoffeln, Steinen und Mist  
 VIII. Se 69.201. 43
- 4c. I. *Transportkorb / saman çeteni (büyük çöten)*  
 II. Tafel X., Abb. 24  
 III. Wie 4b  
 IV. L. 290 cm, größte B. (oben) 125 cm. B. (unten) vorne 51 cm, hinten 95 cm  
 H. des Geflechtes 110–125 cm



Tafel XIII. D. 10e Früchtekorb (tezgire); D. 10k Brotkorb (sele)

- V. Wie 4b
  - VI. Transportbehälter mit ähnlicher Form, aber größeren Ausmaßen als 4b
  - VII. Behälter zum Befördern von leichtem Material: loses Stroh und Häcksel
  - VIII. Se 69.201. 44
- 5.
- I. *Holzhammer* / tokmak
  - II. —
  - III. Holz
  - IV. L. (Stiel) 28 cm, U. 12 cm. Bahn  $7 \times 10$  cm
  - V. Vom Bauern angefertigt
  - VI. Quadratischer Holzhammer mit Stiel aus einem Stück (der Kopf des Hammers ist aus einem Stamm zugehauen, wobei ein rechtwinklig herausstehender Ast als Stiel dient)
  - VII. Der Hammer wird beim Zusammensetzen des Ochsenkarrens und beim Aufbau der verschiedenen Transportbehälter verwendet
  - VIII. Se 69.201. 45
- 6a.
- I. *Schmierhorn* / yağdanlık
  - II. Tafel IX.
    - a Horn / boynuz
    - b Deckel / kapak
    - c Schmierstab / çubuk
  - III. Horn, Holz, Leder
  - IV. L. (Horn) 16 cm,  $\varnothing$  (oben) 5 cm, L. (Stock) 17 cm
  - V. Vom Bauern selbst hergestellt, Alacahöyük

- VI. Schwarzes, mit Butter gefülltes Rinderhorn, das mit einem Holzdeckel mit seitlicher Aussparung für das Einstecken des Schmierstockes versehen ist. Der Deckel ist mit dem Horn durch einen Lederriemen verbunden, der gleichzeitig zum Aufhängen des Horns am Ochsenkarren dient. Der hölzerne Schmierstock ist am unteren Ende zum Auftragen des Fettes spachtelartig verbreitert
- VII. Zum Einfetten der Achse des Ochsenkarrens, um bei schweren und längeren Transporten Reibung und Erhitzung zu mindern. Wird am Karren angehängt mitgeführt<sup>18</sup>
- VIII. Se 69.20I. 46 a–c
- 6b. I. *Schmierhorn* / yağdanlık  
 II. —  
 a Horn  
 b Deckel / kapak  
 c Schmierstock / çubuk  
 III. Holz, Horn, Hanfschnur  
 IV. L. (Horn) 17 cm, Ø 5 cm. L. (Stock) 13 cm  
 V.–VII. Gerät wie 6b, von grünlich-schwarzer Farbe. Ein massiver herzförmiger Holzklötzchen dient als Deckel und ein Holzstäbchen zum Auftragen des Fettes. Eine Hanfschnur dient zum Aufhängen des Horns  
 VIII. Se 69.20I. 47 a–c
7. I. *Eselstadel* / semer  
 II. —  
 III. Holz, Leder, Baumwolle  
 IV. L. 45 cm, H. 43 cm. L. (Schwanzriemen) 100 cm  
 V. ?  
 VI. Gestell aus Holzspanten, die sich im Sattelknauf und -kranz umgekehrt U-förmig verkreuzen und die mit waagrechten Leisten auf den Seiten des Sattels verbunden sind. Die Oberseite des Sattels besteht aus steifem Rindsleder, die Unterseite aus Baumwollgewebe. Der Sattel ist mit gebündelten Schilf- und Strohhalmen gefüllt und gepolstert. Der Sattelkranz ist mit einem hörnerartigen Eisenbeschlag versehen, der Schwanzriemen ist aus Leder  
 VII. Eselreitsattel  
 VIII. Se 69.20I. 48
8. I. *Schultertragstange* / omuzluk  
 II. —  
 III. Holz, Eisen  
 IV. L. (Tragbalken) 106 cm, Ø 3 cm. L. (Haken) 51 cm  
 V. Stange vom Bauern, Haken vom Schmied gefertigt  
 VI. Holzstange, an deren Ende lange, zu Haken gebogene Eisenstäbe in Ösen befestigt sind

<sup>18</sup> H. Z. Koşay, 1951, zeigt auf Tafel V, Abb. 23 das gleiche Gerät, das er aber als «Ölbehälter (aus Horn, wird als Teerbehälter im Ochsenkarren benutzt)» bezeichnet (S. 98); aus dieser Beschreibung ist die genaue Funktion nicht ersichtlich. In den zwei für das Museum erworbenen Hörnern befindet sich nicht Teer, sondern Butter oder Fett, was dem oben angeführten Verwendungszweck entspricht.

- VII. Wird über die Schultern gelegt und dient zum Transport von Wasserkanistern
- VIII. Se 69.201. 49
9. I. *Traggestell* / *gecgere*  
 II. Tafel X.  
 III. Holz  
 IV. L. (Tragbalken) 197 cm, Gestell 52 × 67 cm, 12 cm hoch  
 V. Im Dorf von den Bauern selbst hergestellt  
 VI. Traggestell für zwei Personen in Form einer Bahre. Der Boden des Behälters besteht aus vier Brettern; auf drei Seiten sind Bretter als Seitenwände angebracht, die vierte, offene Seite dient zum Ausschütten des transportierten Materials  
 VII. Zum Transportieren von Erde, Sand und Steinen (sowie kleineren Mengen von Mist) bei Bauarbeiten. Erfordert zwei Träger  
 VIII. Se 69.201. 50
- 10a. I. *Rückentragkorb* / *heğ* (*sepet*)  
 II. Tafel XII.  
 III. Holz, Hanfschnur  
 IV. Öffnung oben: oval 59 × 48 cm, Boden: rechteckig 30 × 40 cm. H. 65 cm  
 B. der Flechtstreifen 2,5–4,5 cm  
 V. In Iskilip hergestellt und auf dem Markt in Städten gekauft  
 VI. Hoher Korb mit einer Tragschnur, zum Tragen auf dem Rücken. Gestell aus halbierten Ästen (zwei pro Kante, am oberen Rand und in der Mitte) mit einem Geflecht aus langen, flachen Holzspänen verbunden. Der obere Rand ist mit Draht verstärkt  
 VII. Zum Befördern von Gemüse, Trauben oder Häcksel. Die vollen Körbe werden meistens auf dem Ochsenkarren transportiert  
 VIII. Se 69.201. 51
- 10b. I. *Eierkorb* / *tezgire* (*sepet*)<sup>19</sup>, *yumurta tezgiresi*  
 II. Tafel XI.  
 III. Holz, Leder  
 IV. ∅ oben: oval 11 × 15 cm, unten: rechteckig 9 × 10 cm  
 H. 16 cm, H. (Henkel) 9 cm  
 V. Die kleineren in Alacahöyük verwendeten Körbe werden von Zigeunern (*elekçi*) angefertigt und gegen Naturalien (Brot, Mehl, Weizengrütze) eingetauscht  
 VI. Henkelkorb aus breiten (vertikalen) und schmalen (horizontalen) Holzstreifen geflochten. Rand verstärkt und einseitig mit Lederstreifen umwunden. Henkel aus einem starken Span gefertigt  
 VII. Dient hauptsächlich zum Transport von Eiern  
 VIII. Se 69.201. 52

<sup>19</sup> Die kleinen Körbe werden in ihrer Funktion und Bezeichnung nicht immer genau unterschieden. Niedrige, breite Körbe werden im allgemeinen mit *sele*, hohe, zylindrische Henkelkörbe als *sepet* und bauchige, leicht kegelförmige Körbe ohne Standfläche und mit Tragschnur als *tezgire* bezeichnet.

- 10c. I. *Früchtekorb / tezgire*  
 II. Tafel XI.  
 III. Holz, Hanfschnur  
 IV. Öffnung oben: oval 15 × 19 cm. H. 31 cm  
 V. Wie 10b  
 VI. Aus ungeschälten Weidenzweigen geflochtener, sich gegen den Boden ausweitender Korb. Boden oval, stark gewölbt (ohne Standfläche). Eine Schnur dient als Henkel zum Tragen  
 VII. Beim Pflücken von Gemüse, Trauben und Früchten verwendet  
 VIII. Se 69.201. 53
- 10d. I. *Früchtekorb / tezgire*  
 II. Tafel XII.  
 III. Holz, Wolle  
 IV. Ø 25 cm, H. 25 cm  
 V. Wie 10b  
 VI. Bauchiger Korb von ähnlicher Form wie 10c, mit Tragschnur aus farbiger Wolle (gelb, grün, rot, purpur)  
 VII. Wird beim Pflücken von Früchten, besonders während der Weinlese verwendet  
 VIII. Se 69.201. 57a
- 10e. I. *Früchtekorb / tezgire*  
 II. Tafel XIII.  
 III. Holz, Hanfschnur  
 IV. Ø oben: 22 cm, unten: 28 cm. H. 20 cm  
 V. Wie 10b  
 VI. Wie Korb 10d, kleiner, mit Hanfschnur als Henkel  
 VII. Zum Befördern von Früchten und Eiern  
 VIII. Se 69.201. 57b
- 10f. I. *Henkelkorb / sepet*  
 II. Tafel XII.  
 III. Bambus  
 IV. Ø oben: 30 cm, unten: 22 cm. H. 43 cm  
 V. Siehe 10b, eventuell auf dem Markt in Çorum erworben  
 VI. Henkelkorb aus grünlich-gelben Bambusspänen geflochten, mit starkem Henkel aus zusammengedrehten Bambusstreifen  
 VII. Wird beim Pflücken von Gemüse und Früchten als Behälter verwendet  
 VIII. Se 69.201. 56
- 10g. I. *Früchtekorb (Nähkorb) / sele*  
 II. Tafel XII.  
 III. Holz, Ziegenwolle  
 IV. Ø oben: 35 cm, Boden: 29 cm. H. 12 cm  
 V. Wie 10b  
 VI. Runder, niedriger Korb aus ungeschälten dunkelbraunen Zweigen geflochten; mit verstärktem Rand, der mit einer Schnur aus schwarzer Ziegenwolle umwickelt ist. Ohne Henkel oder Tragschnur

- VII. Dient als Nähkörbchen (Wolle) und zum Aufbewahren von getrockneten Früchten
- VIII. Se 69.201. 55

- 10h. I. *Nähkörbchen / sele*
  - II. Tafel XI.
  - III. Holz (Weidenzweige)
  - IV.  $\varnothing$  oben (oval): 16 × 22 cm, unten: 11 × 19 cm. H. 15 cm
  - V. Wie 10b
  - VI. Körbchen aus entrindeten Weidenzweigen geflochten, ähnliche Form wie 10g. Henkel aus sechs losen Schnüren
  - VII. Nähkörbchen zum Aufbewahren von Woll- und Hanfknäueln für Weberei und Stickerei
  - VIII. Se 69.201. 54
- 10i. I. *Brotkorb / sele*
  - II. Tafel XI.
  - III. Weidenzweige
  - IV.  $\varnothing$  oben: 29 cm, unten: 23 cm. H. 11 cm
  - V. Wie 10b
  - VI. Runder, niedriger Korb, dessen Boden und Unterteil aus entrindeten Zweigen geflochten sind. Der obere Teil des Randes ist aus ungeschälten Zweigen in einer abweichenden Flechttechnik gefertigt
  - VII. Zum Aufbewahren des gefalteten Fladenbrottes, das in diesem Korb mit feuchten Tüchern vor dem Austrocknen geschützt wird
  - VIII. Se 69.201. 58
- 10k. I. *Brotkorb / sele*
  - II. Tafel XIII.
  - III. Wie D 10i
  - IV.  $\varnothing$  oben: 26 cm, Boden: 20 cm. H. 13 cm
  - V. Wie 10b
  - VI. Wie Korb 10i, jedoch kleiner, mit Boden aus ungeschälten und Seitenwand aus entrindeten Zweigen
  - VII. Brotkorb
  - VIII. Se 69.201. 59
- 11. I. *Wasserkanne / bardak*
  - II. Tafel XIV.
  - III. Fichtenholz
  - IV. Gesamth. 40 cm, U. 67 cm. H. (Ausguß, Griff) 13 cm.  $\varnothing$  Ausguß 4,5 cm, Luftloch 2 cm
  - V. Wasserkannen dieses Typs werden hauptsächlich in Iskilip fabriziert und in Çorum auf dem Markt feilgehalten<sup>20</sup>
  - VI. Wasserkanne aus einem Stammstück gefertigt. Von unten her ausgehöhlt, das Loch im Boden wird mit einem kreisrunden Stöpsel aus Fichtenrinde ver-

<sup>20</sup> H. Z. Koşay, 1951, S. 99, schreibt, daß die Herstellung von Wasserkannen dieser Art (aus Fichtenholz) «nach dem Gesetz zum Schutze der Wälder verboten» sei.

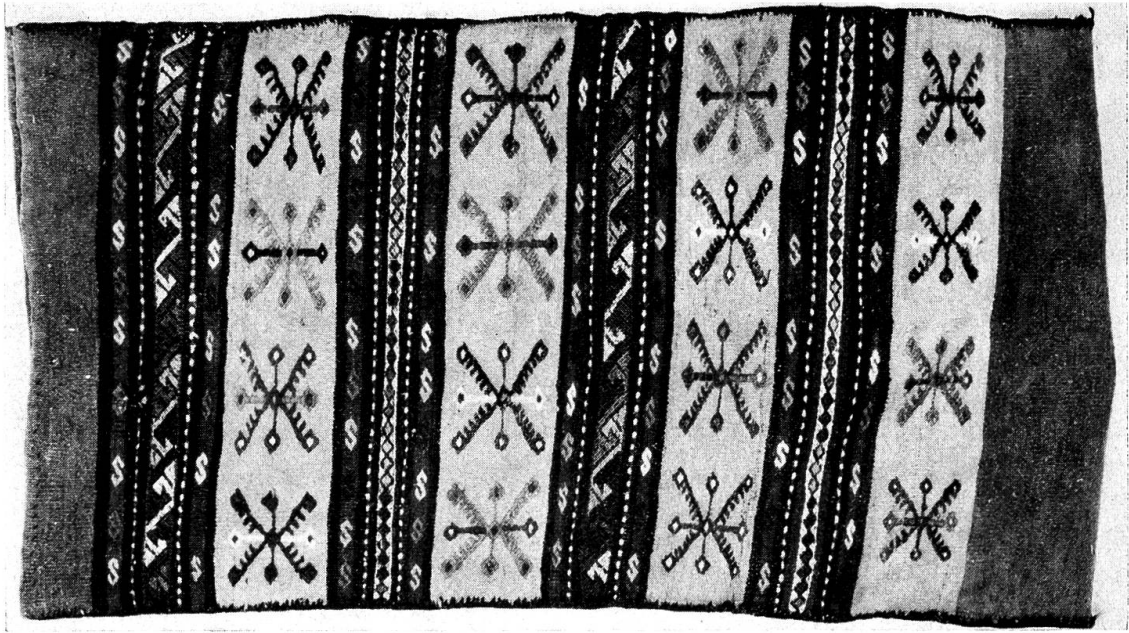


Abb. 30. Schwerer Mehlsack (kağrı çuvalı) aus dicht gewobener farbiger Wolle; Grundfarben der Vorderseite: Orange, Grasgrün und Giftgrün; eingewobene Ornamente verschiedenfarbig (D. 12a). Aufnahme K. Buri BHM

geschlossen. Der röhrenförmige Ausguß befindet sich in der Mitte der Kanne, rechts und links davon sind Handgriffe von stegartiger Form. Röhre für das Entweichen der Luft am Rande der Kanne im Griff

VII. Wasserkanne

VIII. Se 69.201. 60

12a. I. *Mehlsack* / kağrı çuvalı

II. Abb. 30

III. Schaf-, Ziegenwolle

IV. 148 × 82 cm

V. Von den Frauen in Alacahöyük hergestellt

VI. Aus einer Bahn Wollgewebe wird durch Zusammennähen der Seiten ein Sack hergestellt. Das Gewebe ist sehr dicht, am oberen Randstreifen des Sackes grasgrün, unten giftgrün gefärbt. Dazwischen breite, orange gefärbte Streifen mit schmalen, weinrot und schwarzen Streifen abwechselnd. Stickereien aus farbiger Wolle, weinrot, dunkelblau, weiß, grün, dunkelbraun und orange. Die Rückseite besteht gleichfalls aus verschiedenfarbigen Bändern, ist aber unverziert

VII. Sack zum Aufbewahren und Transportieren von Mehl

VIII. Se 69.201. 62

12b. I. *Getreidesack* / seklem çuvalı

II. —

III. Hanf, Wolle

IV. 173 × 103 cm

- V. Von den Frauen in Alacahöyük gewoben
- VI. Die Vorderseite des Sackes weist Kettfäden aus Hanf und Schußfäden aus Wolle auf. Die Rückseite ist vollständig aus ungefärbtem Hanfgewebe gefertigt. Auf der Vorderseite alternieren weiße und dunkelbraune (schwarze) Streifen mit Motiven in farbiger Wolle bestickt (grün, schwarz, marineblau, weinrot, orange)
- VII. Sack zum Transportieren von Getreide
- VIII. Se 69.201. 63

- 12c.
- I. *Getreidesack* / seklem çuvalı
  - II. —
  - III. Hanf, Wolle
  - IV. 155 × 68 cm
  - V. Wie 12a
  - VI. Wie 12b gewoben, Rückseite aus Hanf, Vorderseite aus Hanf und Wolle, regelmäßig grau, weiß, schwarz gebändert und mit farbiger Wolle (schwarz, zinnober, rosa, gelb) in groben Mustern bestickt. Rückseite naturfarben, in regelmäßigen Abständen drei schmale Streifen (schwarz-rosa-schwarz oder rot-grau-rot)
  - VII. Transport und Aufbewahren von Getreide
  - VIII. Se 69.201. 64

- 12d.
- I. *Getreidesack* / seklem çuvalı
  - II. —
  - III. Hanf, Wolle
  - IV. 145 × 77 cm
  - V. Wie 12a
  - VI. Schwarz-weiß gebänderter Sack mit Motiven aus schwarzer und weißer Wolle bestickt. Rückseite unverziert
  - VII. Transport und Aufbewahren von Getreiden und Hülsenfrüchten
  - VIII. Se 69.201. 65

## E. HAUSHALTGERÄTE UND GERÄTE ZUR VERARBEITUNG VON NAHRUNGSMITTELN

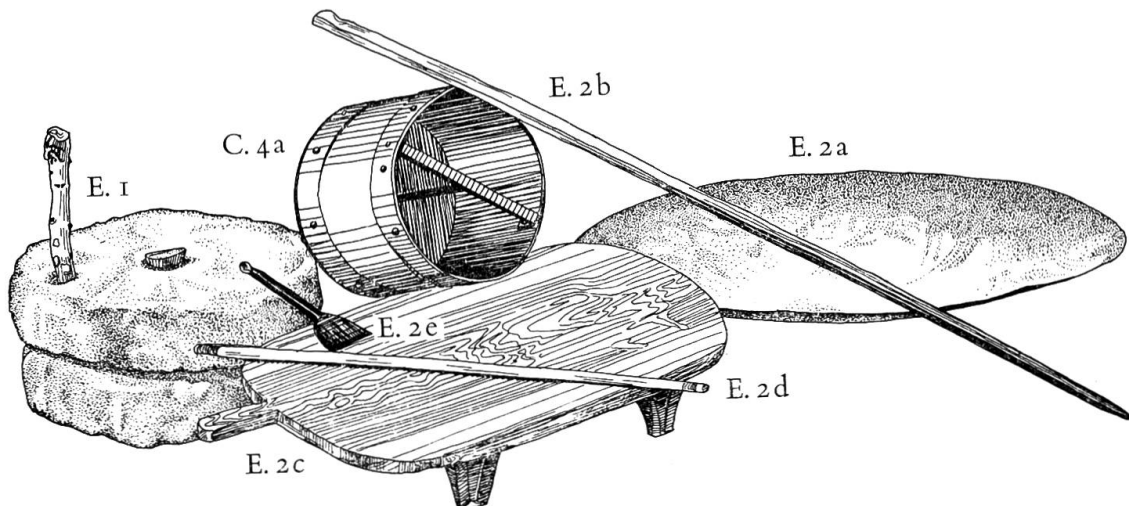
- I.
- I. *Handmühle* / el taşı
  - II. Tafel XIV.
    - a oberer Stein / üst taş
    - b unterer Stein / alt taş
    - c Handgriff / el
    - d Achse / söbek
  - III. Sandstein, Holz
  - IV. Ø (Mahlsteine) 40–43 cm, H. 10 cm. Ø (Loch) 6 cm  
L. (Handgriff) 33,5 cm, Ø 3,5 cm
  - V. Die Mahlsteine werden in Palabıyık hergestellt und in Çorum auf dem Markt verkauft. Handgriff und Achse werden meist vom Bauern selbst eingesetzt
  - VI. Zwei gleichgroße, runde Mahlsteine aus bräunlich-gelbem Sandstein; der obere wird mittels eines eingesetzten Holzgriffes um eine durch beide Steine durchgesteckte hölzerne Achse gedreht

- VII. Haushaltgerät zum Mahlen kleinerer Quantitäten Hülsenfrüchte (Linsen für Suppe), Pfefferschoten und Weizengrütze (zur Zubereitung von bulgur und yarma [Suppe])  
 VIII. Se 69.201. 66a–d
- 2 a. I. *Brotblech* / sac  
 II. Tafel XIV.  
 III. Eisenblech  
 IV. Ø 85 cm  
 V. Von Schmieden hergestellt und in den Städten verkauft  
 VI. Rundes, gleichmäßig gewölbtes Eisenblech  
 VII. Das Blech wird über den Erdofen (tandir) in der Backstube gelegt und dient zum Backen des dünn ausgewalzten Fladenbrottes (ekmek)  
 VIII. Se 69.201. 67
- 2 b. I. *Stock zum Wenden des Brottes* / evreğaç (evreçek)  
 II. Tafel XIV.  
 III. Holz  
 IV. L. 127 cm, B. 3 cm, D. 1 cm  
 V. Vom Bauern oder Tischler hergestellt  
 VI. Flacher, auf einer Seite leicht zugespitzter Stock  
 VII. Mit diesem Stock werden die Brotfladen auf dem Blech gewendet und für kurze Zeit direkt ins Feuer gehalten  
 VIII. Se 69.201. 68
- 2 c. I. *Teigbrett* / tahta  
 II. Tafel XIV.  
 III. Holz  
 IV. 70 × 32 cm, H. 14 cm, L. (Griff) 10 cm  
 V. In Iskilip fabriziert und auf den Märkten der Städte verkauft  
 VI. Gehobeltes Brett mit abgerundeten Ecken und vier Füßen, die sich nach unten in Form einer umgekehrten, abgestumpften Pyramide verjüngen  
 VII. Das Brett dient zum Auswalzen der Brotteigkugeln zu tuchdünnen Fladen  
 VIII. Se 69.201. 69
- 2 d. I. *Walzstock* / ohla (oklava)  
 II. Tafel XIV.  
 III. Holz  
 IV. L. 79 cm, Ø 1 cm  
 V. Auf dem Markt gekauft  
 VI. Vollständig runder Stock, in der Mitte dicker, sich nach beiden Enden hin regelmäßig verjüngend  
 VII. Dient zum Auswalzen des Brotteiges auf dem Teigbrett (E 2c)  
 VIII. Se 69.201. 70
- 2 e. I. *Spachtel* / ersin  
 II. Tafel XIV.  
 III. Eisen  
 IV. Gesamtl. 23 cm, B. (Schneide) 7,5 cm

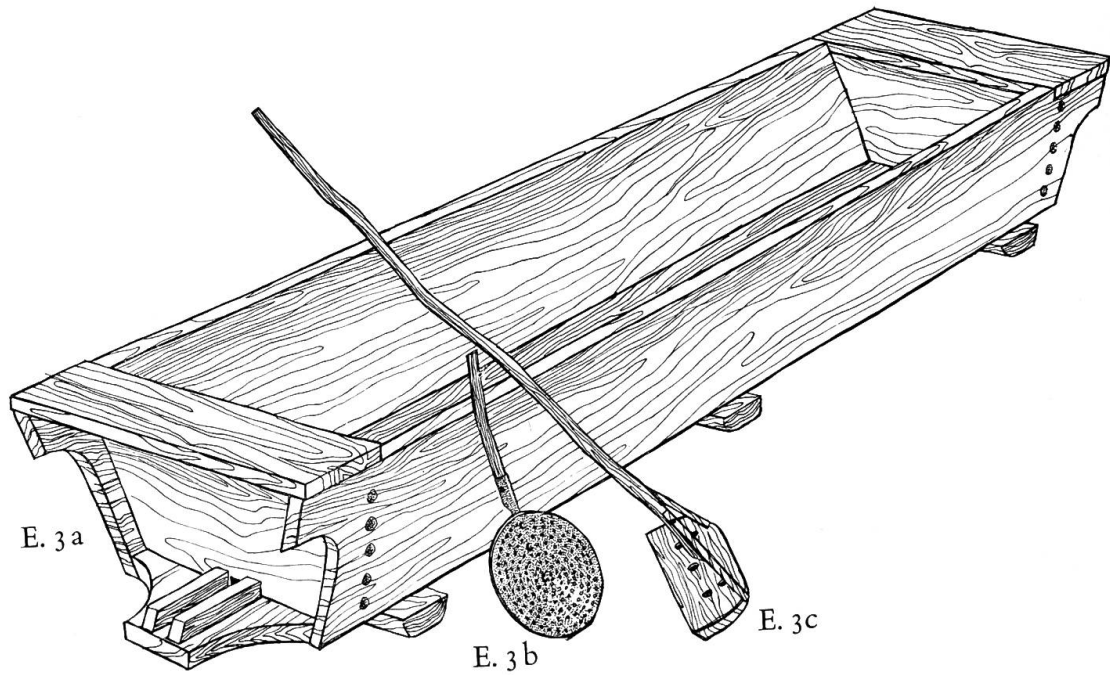
- V. Vom Schmied hergestellt und verkauft
- VI. Eiserner Spachtel mit schmalen Stiel und abgesetztem, breitem Blatt
- VII. Zum Teilen und Abkratzen von Brotteig
- VIII. Se 69.201. 71

- 3 a. I. Trog zum Traubenpressen / şinevit  
 II. Tafel XV.  
 III. Holz  
 IV. Gesamtl. 320 cm, L. Trog (innen) 285 cm, H. außen: 50 cm, innen: 42 cm, B. oben: 70 cm, unten: 43 cm, L. (Ausfluß) 26 cm  
 V. Vom Tischler hergestellt, Alacahöyük  
 VI. Großer Holztrug mit Ausfluß an einer Schmalseite  
 VII. Der Trog kann auf dem Ochsenkarren befestigt werden und dient zum Transport von Trauben. Außerdem werden darin die Trauben zur Wein- oder Traubenzuckerherstellung gestampft und ausgepreßt  
 VIII. Se 69.201. 72

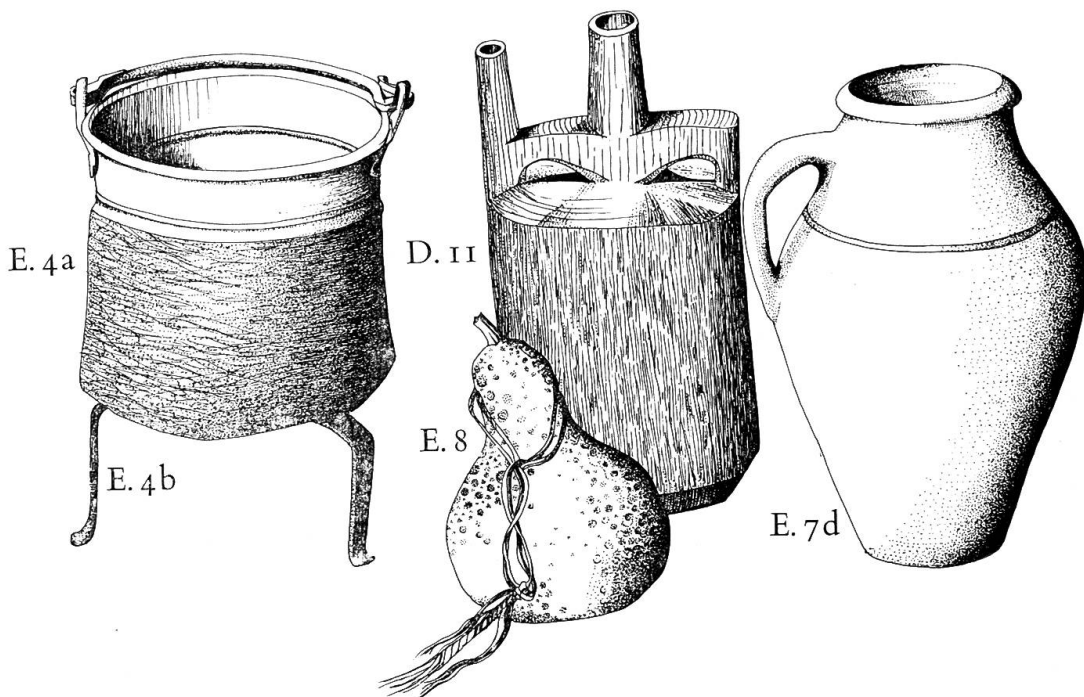
- 3 b. I. Stielsieb / kevgir  
 II. Tafel XV.  
 III. Holz, Blech  
 IV. Gesamtl. 59 cm, Ø (Sieb) 26 cm, L. (Tülle) 19 cm  
 V. Das Blechsieb wird vom Schmied und der Stiel vom Bauern hergestellt  
 VI. Sieb aus einem runden, leicht konkaven, regelmäßig gelochten Stück Weißblech, mit einer langen Tülle an einem Holzstiel befestigt  
 VII. Zum Rühren und Sieben von eingekochtem Traubensaft (pekmez)  
 VIII. Se 69.201. 73



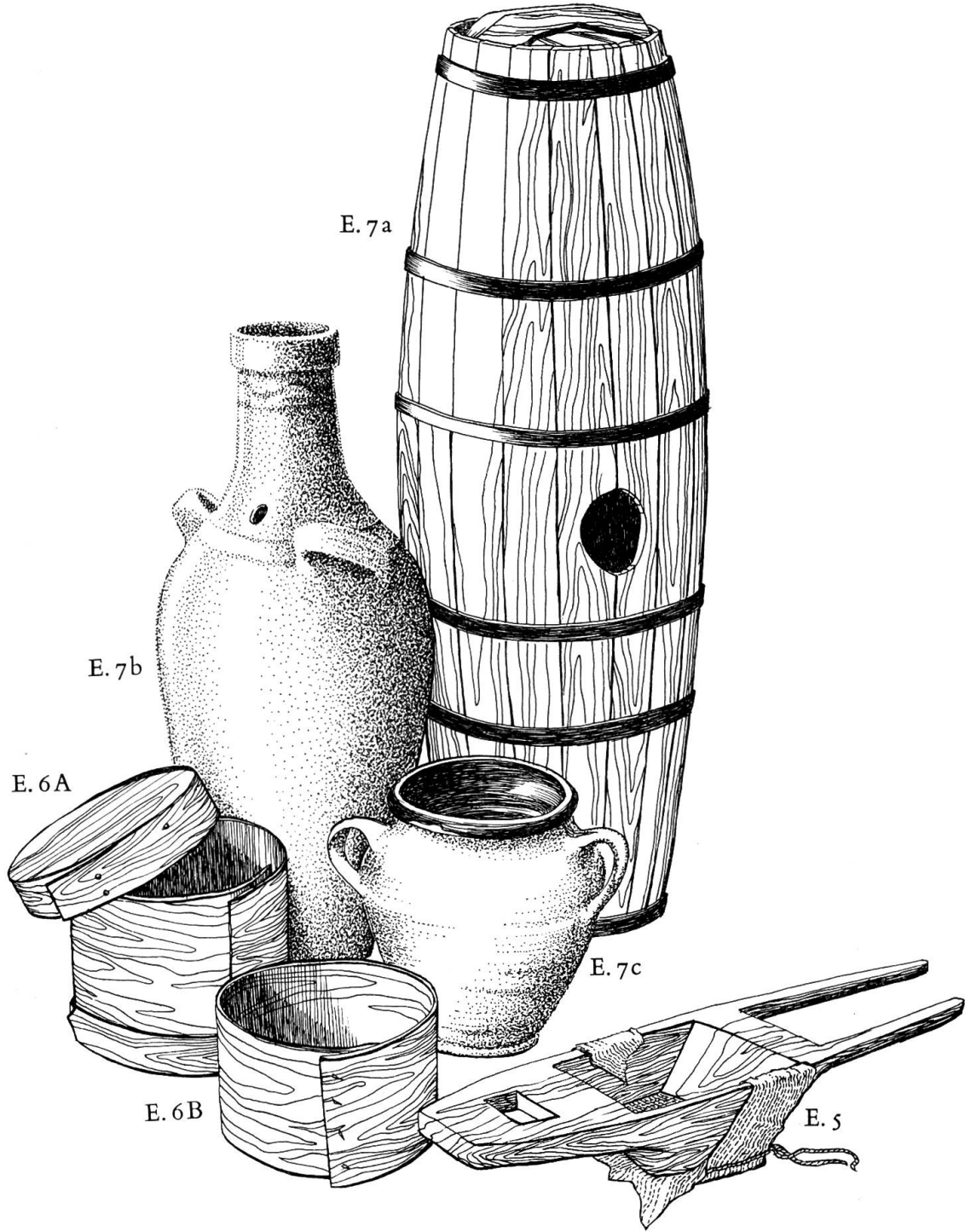
Tafel XIV. E. 1 Handmühle (el taşı); E. 2a Brotblech (şac); E. 2b Stock zum Wenden des Fladenbrottes (evreğaç, evreçek); E. 2c Teigbrett (tahta); E. 2d Walzstock (ohla); E. 2e Spachtel (ersin); C. 4a Getreidemaß (çinik, lok. çerik)



Tafel XV. E. 3 a Trog zum Traubenpressen (şinevit); E. 3 b Stielsieb (kevgir); E. 3 c Preßsieb (kürek)



Tafel XVI. E. 4 a Milchkessel (helke); E. 4 b Dreifuß (sac ayağı); D. 11 Wasserkanne (bardak); E. 8 Kalebasse (su kabağı); E. 7 d Gefäß für saure Milch (yük)



Tafel XVII. E. 6A, B Butterschachteln (yağ kutusu, külek); E. 7b Buttermvase (taş yayık, küp);  
E. 7a Butterfaß (örü yayık); E. 7c Buttertopf (çömlek); E. 5 Milchsieb (süzek, süt)

- 3c. I. *Preßsieb* / kürek  
 II. Tafel XV.  
 III. Holz  
 IV. L. (Stiel) 108 cm, L. (Verstrebungen) 20 cm  
 L. (Blatt) 14 cm, B. 26 cm  
 V. Vom Bauern selbst angefertigt  
 VI. Ein dickes Holzblatt ist mit Löchern versehen, in rechtem Winkel an einem langen Stiel befestigt und mit zwei Streben in Form eines Dreiecks verstärkt  
 VII. Mit diesem Stößelsieb werden nach dem Auspressen der Trauben die Schalen zusammengepreßt  
 VIII. Se 69.201. 74
- 4a. I. *Milchkessel* / helke  
 II. Tafel XVI., Abb. 29  
 III. Kupfer, Zinn  
 IV.  $\varnothing$  oben: 28,5 cm, Boden: 30 cm. H. 20 cm  
 V. Verzinnte Kupfergefäße werden beim Schmied in der Stadt oder bei Händlern auf Märkten gekauft  
 VI. Eimer aus Kupfer mit leicht gewölbtem Boden und gleichmäßig gebogenem, eisernen Henkel. Innenseite und oberer Rand (außen) verzinnt  
 VII. Melkgefäß für Schaf- und Ziegenmilch, Gefäß zum Kochen von Milch  
 VIII. Se 69.201. 75
- 4b. I. *Dreifuß* / sac ayağı (sayacak)  
 II. Tafel XVI.  
 III. Eisen  
 IV. L. (Kanten) 25 cm, H. 11 cm  
 V. Vom Schmied hergestellt  
 VI. Eiserner Dreifuß mit gleichmäßiger Kantenlänge  
 VII. Als Untersatz für Kochkessel im Ofenfeuer  
 VIII. Se 69.201. 76
5. I. *Milchsieb* / süzek (süt süzeceği)  
 II. Tafel XVII.  
 III. Holz, Leinen  
 IV. L. 54 cm, H. 9 cm  
 V. Im Dorf hergestellt  
 VI. In Form einer kleinen Bahre gefertigtes Gerät mit trogartigem Behälter in der Mitte. Über den Boden dieses Gefäßes wird ein feines Baumwoll- oder Leinengewebe als Filter gespannt  
 VII. Zum Sieben der Milch  
 VIII. Se 69.201. 77
6. I. *Fettgefäß (Butterschachtel)* / yağ kutusu (külek)  
 II. Tafel XVII.  
 III. Holz  
 IV. A:  $\varnothing$  22 cm, Höhe (mit Deckel) 22 cm  
 B: ohne Deckel,  $\varnothing$  20 cm, Höhe 13 cm  
 V. Im Dorf hergestellt

- VI. Runde Holzschachtel aus gebogenem Spanholz, mit eingesetztem Boden und aufsetzbarem Deckel. Gefäß B wie A, ohne Deckel
- VII. Gefäß zum Aufbewahren von Butter und Fett
- VIII. Se 69.201. 78a, b/78c
- 7a. I. *Butterfaß* / örü yayık (yayık)<sup>21</sup>
- II. Tafel XVII.
- III. Holz, Eisen, Hanfschnur
- IV. L. 82 cm, Ø (an den Enden) 20 cm. Loch (oval) 9 × 10 cm
- V. Die Butterfässer werden von den Tischlern in der Stadt angefertigt und verkauft
- VI. Langes, schmales Faß mit sechs eisernen Faßbändern. Handgriff an einem Faßboden. Großes ovales Spundloch und an beiden Enden des Fasses Seile zum Aufhängen
- VII. Das Butterfaß wird in der Küche an einem Balken unter der Decke aufgehängt und hin und her geschaukelt, bis die Milch zu Butter geschlagen ist
- VIII. Se 69.201. 79
- 7b. I. *Tonkrug zum Buttern* / taş yayık, cincik y. (küp)
- II. Tafel XVII., Abb. 29
- III. Ton
- IV. H. 62 cm, Ø oben: 12,5 cm, Boden: 11 cm
- V. Tongefäße werden in Töpfereien in den Städten hergestellt und dort oder auf dem Markt verkauft. Außerdem kommen fahrende Händler von Zeit zu Zeit ins Dorf, um Tonwaren feilzuhalten
- VI. Grau-braunes Tongefäß in Form einer Amphore mit zwei seitlich nebeneinander angebrachten Henkeln. Unter dem Halsansatz befindet sich ein Luftloch. Vase mit einem braunen Linienmuster leicht verziert
- VII. Durch Wippen des Gefäßes wird aus gekochter Milch und verdünntem Joghurt Butter hergestellt<sup>22</sup>
- VIII. Se 69.201. 80
- 7c. I. *Buttertopf* / çömlek
- II. Tafel XVII.
- III. Ton
- IV. H. 22 cm, Ø oben: 16 cm, Boden: 11 cm
- V. Wie 7b
- VI. Rötlicher, niedriger, bauchiger Topf mit zwei einander gegenüberliegenden vertikalen Henkeln. Innenseite und Randwulst grün-braun glasiert
- VII. Zum Aufbewahren von Butter, Fett, Käse usw.
- VIII. Se 69.201. 81
- 7d. I. *Gefäß für saure Milch* (ayran) / yük (?:)
- II. Tafel XVI.
- III. Ton

<sup>21</sup> Das Butterfaß wird auch «yitme» genannt und zur Erzeugung von Joghurt verwendet (H. Z. Koşay, 1951, S. 99).

<sup>22</sup> op. cit., S. 99; das gleiche Gefäß wird auch «tombul yayık» genannt und bei der Butterherstellung über einem Kissen hin und her gekippt (Tafel VII, Abb. 44).

- IV. H. 35 cm,  $\varnothing$  oben: 13 cm, Boden: 11 cm
  - V. Wie 7b
  - VI. Gelb-brauner Topf mit einseitigem, vertikalem Henkel und kurzem Hals. Mit einer braunen Linie verziert
  - VII. Zum Aufbewahren von Sauermilch (Getränk)
  - VIII. Se 69.201. 82
- 8.
- I. *Kalebasse* / su kabađı (asma k.)
  - II. Tafel XVI.
  - III. Flaschenkürbisschale
  - IV. H. 18 cm, größter Umfang 43 cm
  - V. Eine Kürbisart (asma kabađı) wird von den Bauern zur Erzeugung von Kalebassen (getrocknete und ausgehöhlte Schale) in kleinem Maße angebaut
  - VI. Bauchige, braun-schwarz gescheckte Kürbisschale. Größere Einfüllöffnung am oberen Ende, kleines Ausstreuloch unterhalb der Mitte des Kürbis. Schnur zum Aufhängen
  - VII. Behälter zum Aufbewahren von Gewürzen, Stärkepulver und getrockneten Früchten, bzw. Joghurtferment
  - VIII. Se 69.201. 83
- 9.
- I. *Aufhängehaken* / askı
  - II. —
  - III. Holz
  - IV. L. 67 cm, L. (Haken) 10–12 cm
  - V. Von Bauern und Kindern hergestellt
  - VI. Entrindeter Astabschnitt mit abstehenden Zweigen, die unten und oben am Stock je vier Aufhängehaken bilden
  - VII. Der Stock dient zum Aufhängen verschiedener Gegenstände (Kellen) in der Küche
  - VIII. Se 69.201. 84
- 10.
- I. *Besen* / alđı
  - II. —
  - III. Aus den stacheligen Ästen eines kızamık dikenı genannten Busches
  - IV. L. 100 cm
  - V. Das genannte Reisig wird von den Männern des Dorfes auf Hügeln und an Bachufern gesammelt und zu Besen gebunden
  - VI. Stielloser Besen aus einem von zwei Schnüren zusammengehaltenen Reisigbündel, das aus oben glatten und am untern Ende mit Dornen besetzten Zweigen besteht
  - VII. Zum Zusammenfegen von Korn und Häcksel und zum Reinigen der Tenne
  - VIII. Se 69.201. 85

#### F. HOLZBEARBEITUNGSGERÄTE

- 1.
- I. *Beil* / balta (odun baltası)
  - II. Tafel II.
  - III. Holz, Eisen
  - IV. L. (Schaft) 82 cm. L. (Klinge) 22 cm, B. (Schneide) 11 cm  
Nacken 5,5 × 4,5 cm

- V. Eisen von den Schmieden in den Städten, Stiel vom Bauern oder Tischler hergestellt
  - VI. Breitnackiges Vierkantbeil mit gegen die Schneide hin sich stark verbreiternder Klinge. Beillochschaftung, Schaft leicht abgeflacht
  - VII. Das Beil wird zum Holzfällen, beim Hausbau und für die Holzbearbeitung verwendet
  - VIII. Se 69.201. 87
- 2.
    - I. *Dechselbeil* / kazma
    - II. Tafel II.
    - III. Holz, Eisen
    - IV. L. (Schaft) 97 cm,  $\varnothing$  3,5 cm, Gesamtl. (Klinge) 43 cm. L. (Beilklinge) 15 cm, B. (Schneide) 12,5 cm. L. (Dechselklinge) 23 cm, B. (Schneide) 7 cm
    - V. Wie 1
    - VI. Kombiniertes Holzbearbeitungsgerät mit Beil und Dechselklinge. Die Beilklinge ist ein einseitiges Schulterbeil, die Dechselklinge leicht geneigt. Lochschaftung
    - VII. Wichtigstes Gerät bei der Holzbearbeitung (Wagenbau u. a. m.)
    - VIII. Se 69.201. 88
- 3.
    - I. *Dechsel* / keser
    - II. —
    - III. Holz, Eisen
    - IV. L. (Schaft) 40 cm,  $\varnothing$  2,5 cm. L. (Klinge) 12 cm, B. (Schneide) 6 cm  
Nacken 3,5  $\times$  3 cm
    - V. Wie 1
    - VI. Dechsel mit Lochschaftung und abgesetzter, stark geneigter Klinge. In der Mitte der Klinge befindet sich ein schlüssellochförmiges Loch zum Ausreißen von Nägeln
    - VII. Gerät für feinere Holzbearbeitung
    - VIII. Se 69.201. 89

## G. VIEHZUCHT UND TIERHALTUNG

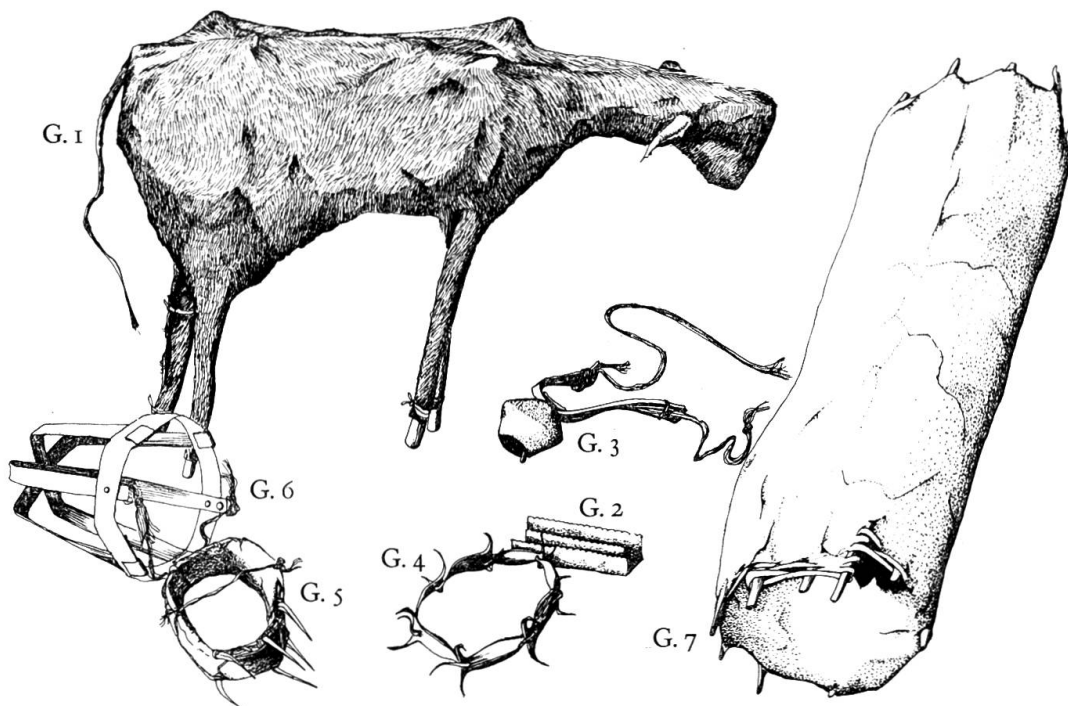
- 1.
  - I. *Kalbspuppe* / dana, buzađı (Büffel: camus balađı)
  - II. Tafel XVIII.
  - III. Fell eines Büffelkalbes, Holz, Stroh
  - IV. L. 74 cm, Schulterhöhe 50 cm
  - V. Vom Bauern selbst angefertigt
  - VI. Attrappe aus dem Fell eines Büffelkalbes, dunkelbraun bis schwarz gefärbt. Gestell und Beine aus Ästen, Füllung aus Stroh. Das Fell ist vom Maul bis zum Schwanzansatz entlang der Bauchseite und ebenso entlang der Beine zusammengenäht
  - VIII. Die Kalbspuppe dient dazu, die Büffelkuh nach dem Tode ihres Kalbes trotzdem zu weiterer Milchabgabe zu veranlassen (die Attrappe wird beim Melken vor das Muttertier gestellt, so daß dieses daran riechen kann). Bei Kühen (Rindvieh), die im allgemeinen eine geringere Milchleistung als die Büffel aufweisen, werden nur selten Kalbspuppen angefertigt
  - VIII. Se 69.201. 90

2. I. *Pferdestriegel* / kaşağı  
 II. Tafel XVIII.  
 III. Eisen  
 IV. L. 15 cm, B. 5,5 cm, H. 3 cm  
 V. Vom Schmied in der Stadt hergestellt  
 VI. Quadratischer Metallstriegel mit drei gezähnten Lamellen  
 VII. Zum Striegeln der Pferde. Für Büffel ist ein kammartiger Striegel in Verwendung  
 VIII. Se 69.201. 91
  
3. I. *Glocke* / zil, çan  
 II. Tafel XVIII.  
 III. Metall, Leder  
 IV. H. 7 cm, Öffnung (oval) 6 × 3 cm  
 V. Auf dem Markt verkauft  
 VI. Kleine, ovale Glocke mit Schwengel; Lederriemen an einer Öse befestigt, mit einer Hanfschnur verlängert  
 VII. Herdenglocke für Schafe, Ziegen und Kälber  
 VIII. Se 69.201. 92
  
4. I. *Stachelhalsband* / halta, toka  
 II. Tafel XVIII  
 III. Eisen  
 IV. Ø 15 cm, L. der Stacheln 4 cm  
 V. Vom Schmied hergestellt und verkauft  
 VI. Eisernes Halsband aus sieben gleichen Gliedern. Das breite Ende eines Gliedes weist zwei Stacheln und ein Loch auf, durch das der Stachel des andern Endes eines zweiten Gliedes geführt und umgebogen wird. So ergeben sich pro Verbindungsglied drei Stacheln  
 VII. Zum Schutz der Hirtenhunde vor Bissen von Wölfen und fremden Hunden  
 VIII. Se 69.201. 93
  
5. I. *Maulbinde mit Stacheln* / bünek (bunek)  
 II. Tafel XVIII., Abb. 21  
 III. Baumwolle, Eisen  
 IV. Umfang 50 cm, B. (Band) 6 cm. L. (Stacheln) 6–8 cm  
 V. Stacheln vom Schmied angefertigt und vom Bauern an der Binde befestigt  
 VI. Ein zusammengenähtes Band aus grobem Hanfgewebe mit Baumwollstoffen überzogen, das eine aufgenähte Metallplatte mit sechs senkrecht herausragenden Eisenstacheln aufweist  
 VII. Die Maulbinde wird Büffelkälbern auf der Weide um den Kopf gebunden (Stacheln ragen von der Nase weg nach oben), und zwar auf eine Weise, die sie nicht am Grasern, wohl aber am unkontrollierten Säugen bei den Kühen hindert<sup>23</sup>  
 VIII. Se 69.201. 94
  
6. I. *Maulkorb* / burunsalık (sepet)  
 II. Tafel XVIII.  
 III. Blech, Hanfschnur

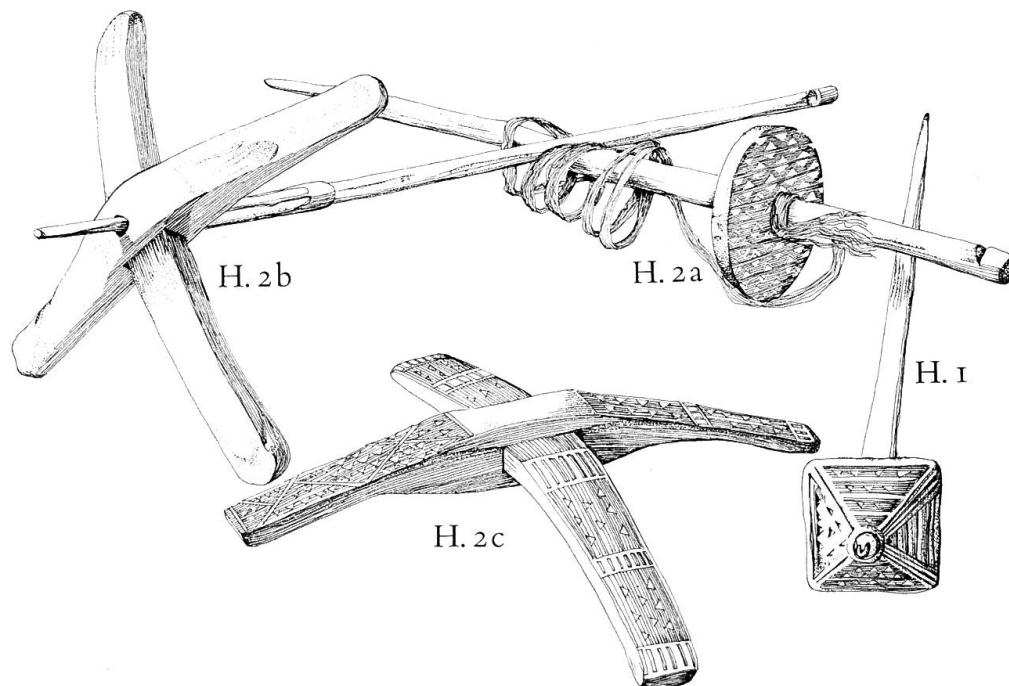
<sup>23</sup> Vgl. auch: *H. Z. Koşay*, 1951, S. 102 und Tafel XVII, Abb. 132.

- IV.  $\varnothing$  19 cm, L. 20 cm  
 V. ?  
 VI. Maulkorb aus drei sternförmig übereinander gelegten, in der Mitte vernieteten Blechstreifen. Die Streifen sind korbartig gebogen und an einem Randband vernietet. Durch zwei am Rand angesetzte Ösen läuft eine Hanfschnur mit der der Maulkorb am Kopf des Tieres befestigt wird  
 VII. Der Maulkorb wird hauptsächlich Pferden umgebunden, um zu verhindern, daß sie einander beißen oder beim Dreschen und Mahlen Getreide fressen. Er gelangt gelegentlich auch bei Ochsen und Büffeln zur Anwendung  
 VIII. Se 69.201. 96

7. I. *Bienenkorb* / arı kovanı  
 II. Tafel XVIII.  
 a Flugloch (unten) / delik  
 III. Weidenzweige, Lehm, Häcksel, Mist  
 IV. Gesamth. 93 cm.  $\varnothing$  oben: 20 cm, Boden: 25 cm  
 V. Von den Bienenbesitzern (Bauern) selbst hergestellt  
 VI. Zylindrischer Bienenkorb aus Weidenzweigegeflecht, mit einem Gemisch aus Erde, Mist und Häcksel verkleidet. Flugloch auf der Unterseite  
 VII. Behausung für *ein* Bienenvolk  
 VIII. Se 69.201. 97



Tafel XVIII. G. 1 Kalbspuppe (dana, buzağı); G. 2 Striegel (kaşağı); G. 3 Glocke (zil, çan); G. 4 Stachelhalsband (halta, toka); G. 5 Maulbinde mit Stacheln (bünek); G. 6 Maulkorb (burunsalık); G. 7 Bienenkorb (arı kovanı)



Tafel XIX. H. 2b Spindel für Hanf (kirman); H. 2c Spinnwirtel (kirman); H. 2a Spindel für Hanf (kendir iği); H. 1 Spindel für Wolle (iğ)

#### H. WEBEREI UND SPINNEN

1. I. *Spindel für Wolle* / iğ
  - II. Tafel XIX.
  - III. Holz
  - IV. L. (Stab) 33 cm, Kantenl. (Spinnwirtel) 4,5 cm
  - V. ?
  - VI. Spindel mit leicht konischem, zugespitztem Spindelstab und viereckigem pyramidenförmigem Spinnwirtel, an dessen Spitze eine Drahtöse befestigt ist. Der Wirtel ist mit einfachen Kerbschnitten verziert
  - VII. Zum Verspinnen der Schaf- und Ziegenwolle
  - VIII. Se 69.201. 98
- 2a. I. *Spindel für Hanf* / kendir iği
  - II. Tafel XIX.
  - III. Holz, Hanf
  - IV. L. (Stab) 40 cm,  $\varnothing$  (Wirtel) 7 cm
  - V. Im Dorf selbst geschnitzt
  - VI. Langer, leicht konischer Spindelstab mit einer Kerbe zum Befestigen des Fadens am oberen Ende. Spinnwirtel ist eine kreisrunde, mit Kerben verzierte Holzscheibe, die im oberen Drittel des Stabes befestigt ist
  - VII. Zum Verspinnen von Hanffasern
  - VIII. Se 69.201. 99
- 2b. I. *Spindel für Hanf* / kirman
  - II. Tafel XIX.



Tafel XX. H. 4 Haarschmuck (kaytan, kayten)

- III. Holz
  - IV. L. (Stab) 39 cm, L. (Wirtelbalken) 20 cm
  - V. Im Dorf geschnitzt
  - VI. Spindelstab mit Kerbe am oberen Ende, im untersten Drittel verdickt und konisch in eine Spitze auslaufend; mit Kerbschnitten verziert. Der Spinnwirtel wird aus zwei kreuzförmig ineinander gefügten, an den Enden gerundeten, abgeflachten Stäben gebildet und durch ein zentrales Loch über den Spindelstab gesteckt
  - VII. Zum Verspinnen von Hanffasern
  - VIII. Se 69.201. 100a-c
- 2c.
- I. *Spinnwirtel* / (kirman)
  - II. Tafel XIX.
  - III. Holz
  - IV. L. (Wirtelachsen) 21 cm
  - V. Siehe 2a
  - VI. Spinnwirtel in Kreuzform. Eine Achse ist in der Mitte verdickt und weist ein quadratisches Loch auf, durch das der andere Achsstab gesteckt wird (im rechten Winkel). Das helle Holz ist mit Schnitzereien verziert und rot gefärbt. Das zentrale Loch zum Durchstecken des Spindelstabes fehlt (Spindel noch nicht fertiggestellt?)
  - VII. Zum Verspinnen von Hanffasern
  - VIII. Se 69.201. 101 a-b
- 3.
- I. *Kissenüberzüge* / çalma yastık
  - II. Abb. 31
  - III. Baumwolle, Schafwolle
  - IV. Längen: 95-100 cm, Breiten: 49-59 cm

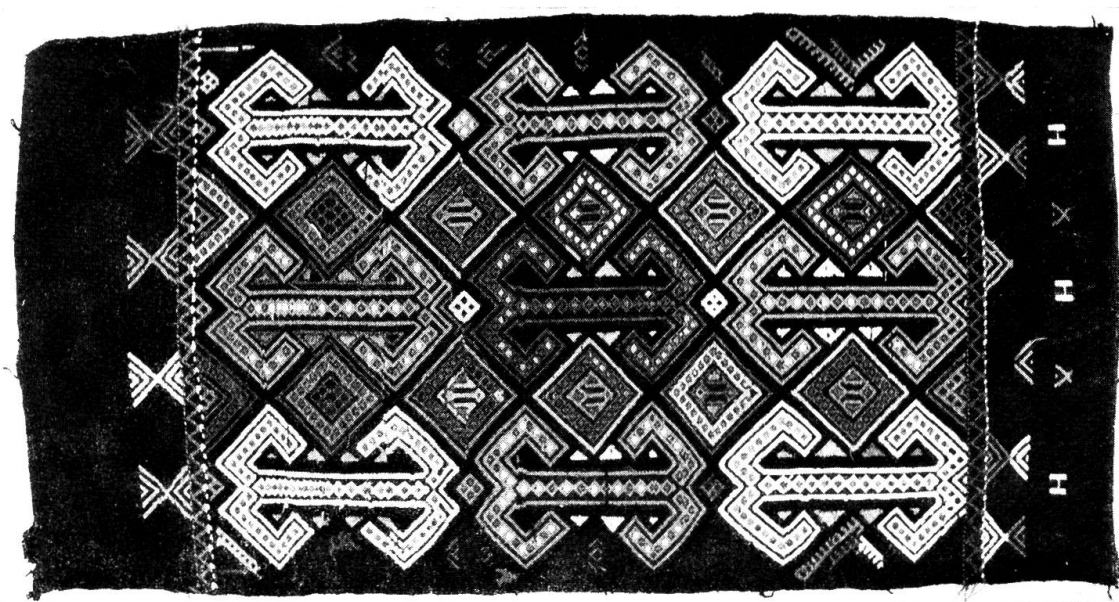


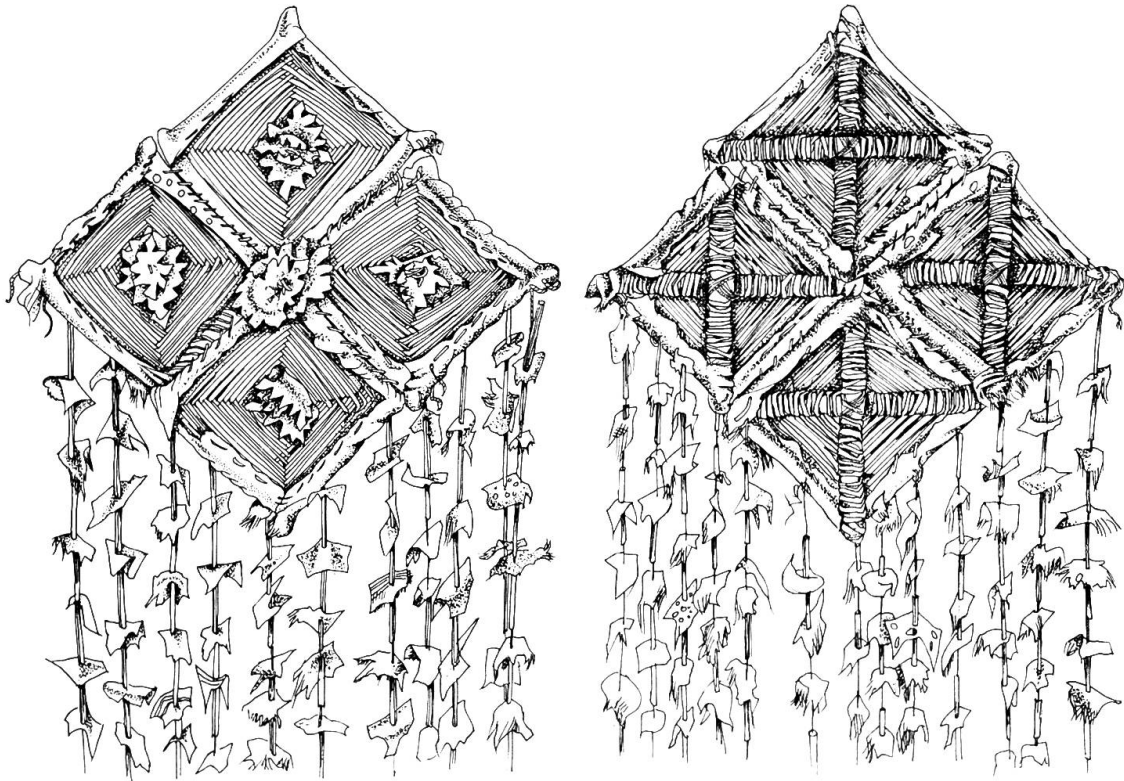
Abb. 31. Vorderseite eines Kissenüberzuges (çalma yastık) aus schwarzer Baumwolle und verschiedenfarbiger Schafwolle. Das vorliegende traditionelle Muster wird *koç boynuzu* genannt (H. 3). Aufnahme K. Buri BHM

- V. Kissenüberzüge werden neben Teppichen und Getreidesäcken von den Frauen während der Wintermonate auf vom Tischler hergestellten Webstühlen (cufralık, aşırmaç) angefertigt. Zur Herstellung eines Kissenüberzuges werden zwei rechteckige Decken aus schwarzer Baumwolle und farbiger Wolle gewoben, zusammengenäht und mit Wolle gefüllt. Das Baumwollgarn wird auf dem Markt gekauft, die Schafwolle selbst geschoren und versponnen und in den Kreisstädten färben gelassen
- VI. Die Baumwolle für Kissenüberzüge ist schwarz und die dazwischengewobene Wolle leuchtend zinnoberrot, braunrot, olivgrün, hellgrün, marineblau, gelb, orange, rosa und weiß gefärbt. Die Wahl der Farben erfolgt nach Gutdünken der Weberin und ist kaum in bestimmter Weise an die verschiedenen gebräuchlichen Muster gebunden  
 Se 69.201. 102: Muster: koç boynuzu (Abb. 31)<sup>24</sup>  
 103: Muster: büyük dayıplı  
 104: Muster: beyazlikli  
 105: Muster: yanlikli  
 106: Muster: değirmen çarkı  
 117: Muster: ersinli (?:)
- VII. Gewobene Decken zur Herstellung von Kissen, die als Sitzgelegenheit auf Bänken und am Boden dienen. Die Kissen werden vor allem für die Aussteuer gewoben, gelegentlich für den Verkauf
- VIII. Siehe VI.
4. I. *Haarschmuck* / kayten (kaytan)  
 II. Tafel XX.  
 III. Wolle, Glasperlen  
 IV. L. 47 cm (mit Quasten)  
 V. —  
 VI. Aus schwarzer Wolle geflochtene Zöpfchen mit Fransen am unteren Ende. Die Seiten sind alternierend mit kurzen Reihen kleiner weißer Glasperlen besetzt  
 VII. Dieser Schmuck wird von Frauen im Haar getragen. Zur Zeit soll er aber aus der Mode geraten sein und kaum noch verwendet werden  
 VIII. Se 69.201. 114

#### J. AMULETTE, GLÜCKSBRINGER

- 1 a. I. *Amulett aus Stroh und Stoff-Fetzen* / nazarlık  
 II. Tafel XXI.  
 III. Stroh, Stoffetzen  
 IV. Kantenl. der kleinen Vierecke 11 cm, Kantenl. des Objekts 24 cm  
 L. der Anhängsel 46–54 cm  
 V. Von den Bauern im Dorf selbst hergestellt  
 VI. Das Objekt besteht aus vier aus Stroh geflochtenen (auf der Rückseite an einem hölzernen Kreuz in den Diagonalen befestigten) Quadraten, die zu einem großen Viereck zusammengenäht wurden. Die Kanten der Quadrate und deren Mitten sind mit farbigen Stoffetzen verziert. Die untere Hälfte des Objekts ist mit auf Schnüren aufgezogenen, alternierenden Strohstücklein und kleinen Stoffetzen behängt (rot, grün, blau, schwarz)

<sup>24</sup> Vgl. H. Z. Koşay, 1951, Tafel XXVI, Abb. 202.



Tafel XXI. J. 1 a Amulett gegen den bösen Blick (nazarlık), Vorder- und Rückseite

VII. Dieses Amulett wird an einer inneren Mauer eines Raumes aufgehängt und soll den bösen Blick fernhalten

VIII. Se 69.201. 108

1 b. I. Amulett / nazarlık

II. Tafel XXII.

III. Holz, Stroh, Stoffetzen, Schnur

IV. Kantenl. 14 cm. L. der Fäden 30 cm

V. Wie 1 a

VI. Ähnliches Objekt wie 1 a, jedoch nur aus einem Quadrat mit an Schnüren befestigten Strohalmstücken und Fetzen

VII. Wie 1 a

VIII. Se 69.201.109

2. I. Amulett aus Stoff / nazarlık

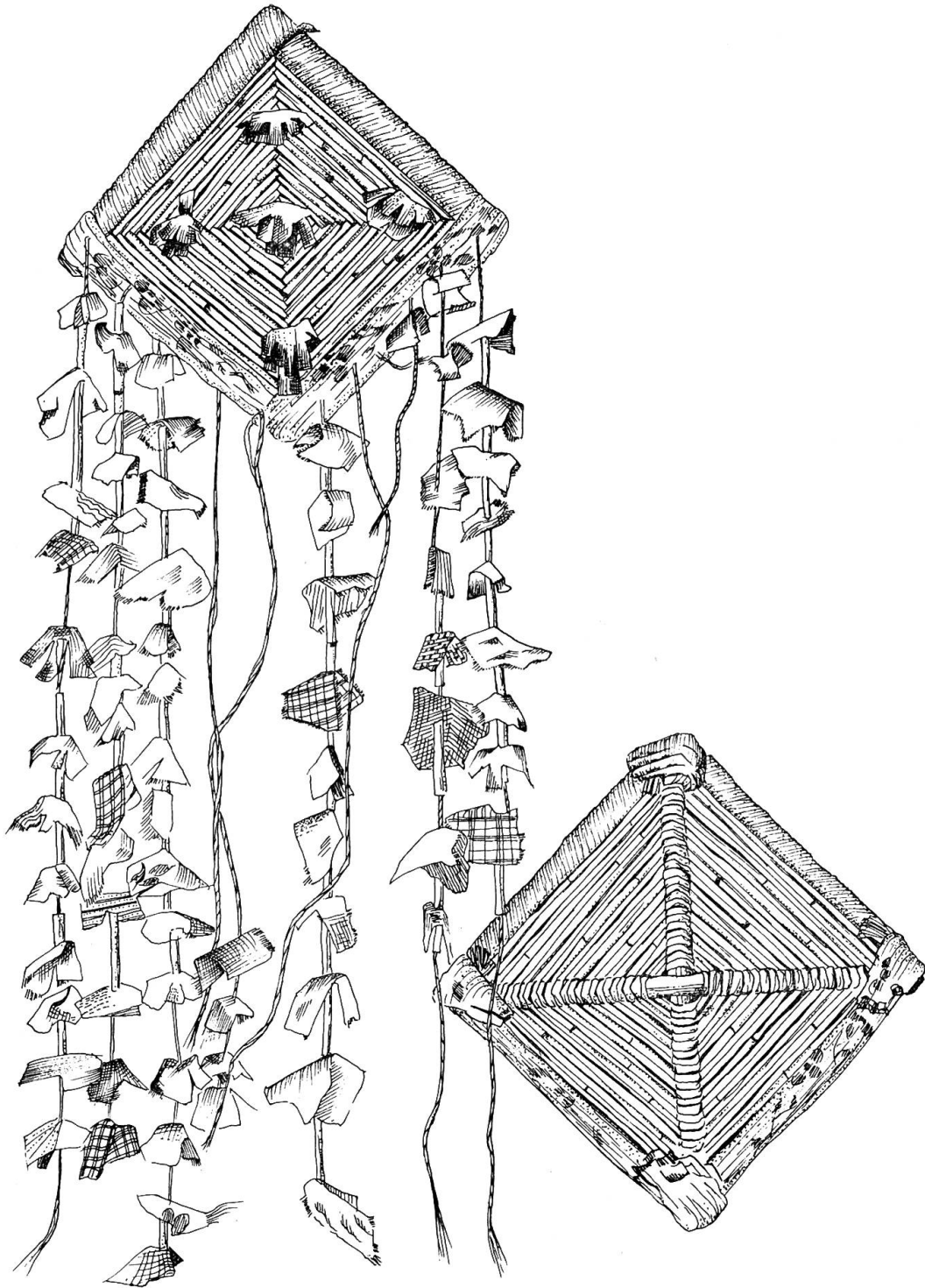
II. Tafel XXIII.

III. Stoffetzen

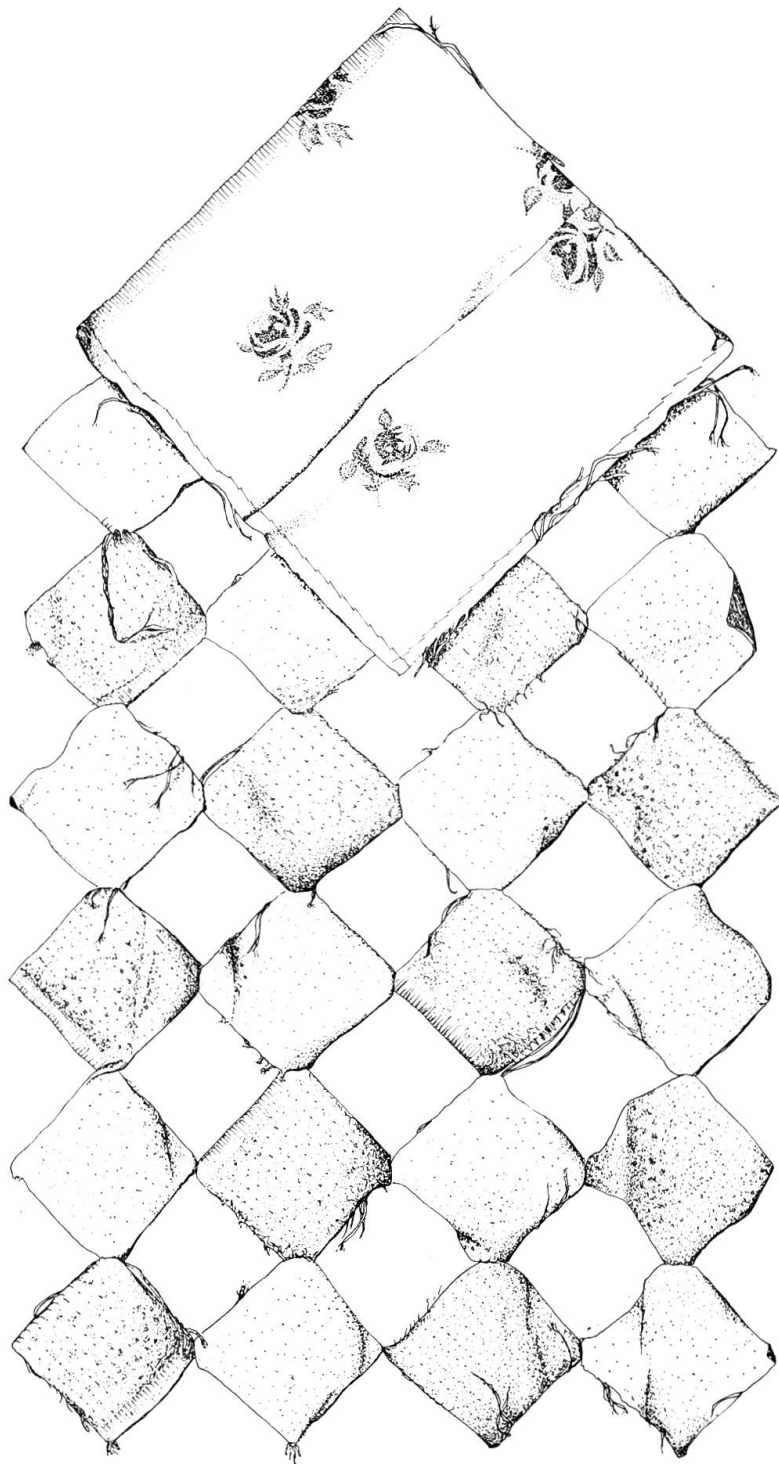
IV. Kantenl. 16 cm, Gesamtl. 44 cm. Kantenl. der kleinen Quadrate 5 cm

V. 1 a

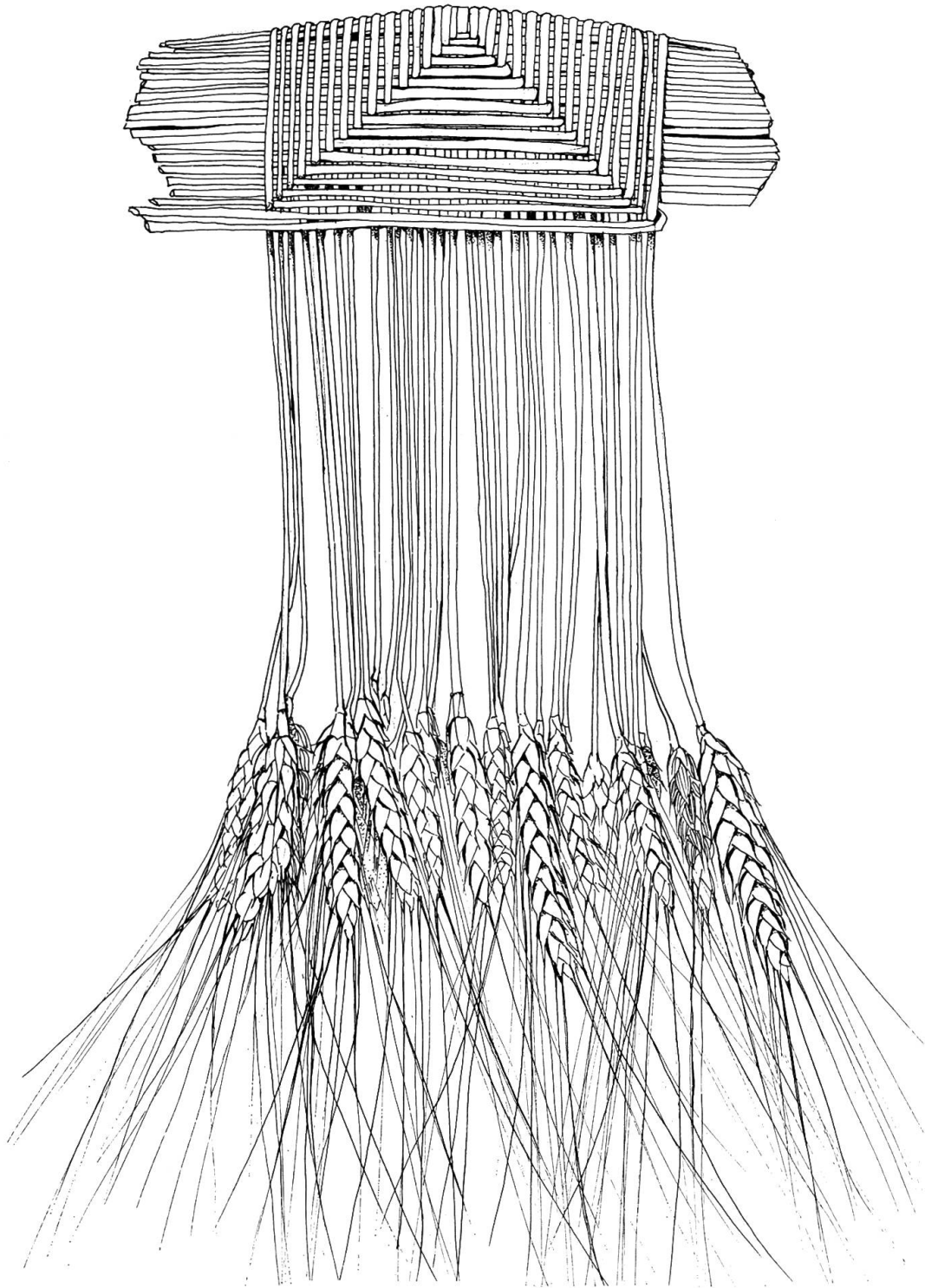
VI. An einem auf einer Ecke stehenden Quadrat aus rotem Stoff (mit Rosenmotiven verziert) sind kleinere Vierecke in vier Reihen in der gleichen Lage angenäht. Die vier Streifen roter und brauner Quadrate sind an den Ecken miteinander vernäht



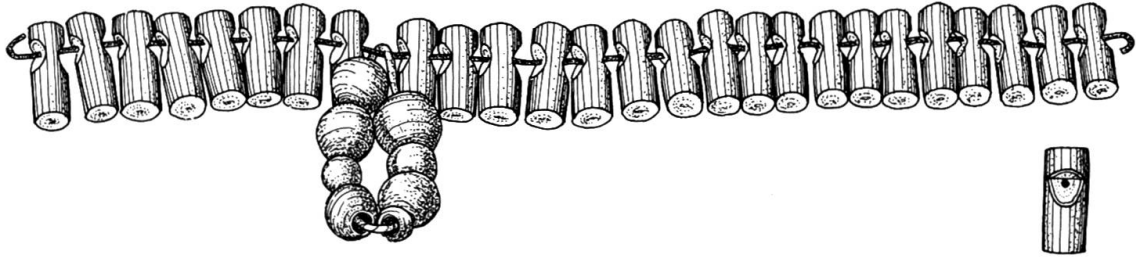
Tafel XXII. J. 1 b Amulett (nazarlık), Vorder- und Rückseite



Tafel XXIII. J. 2 Amulett (nazarlık) gegen den bösen Blick



Tafel XXIV. J. 3 Amulett gegen den bösen Blick (tarak)



Tafel XXV. J. 4 Amulett gegen den bösen Blick (nazarlik)

VII. 1 a

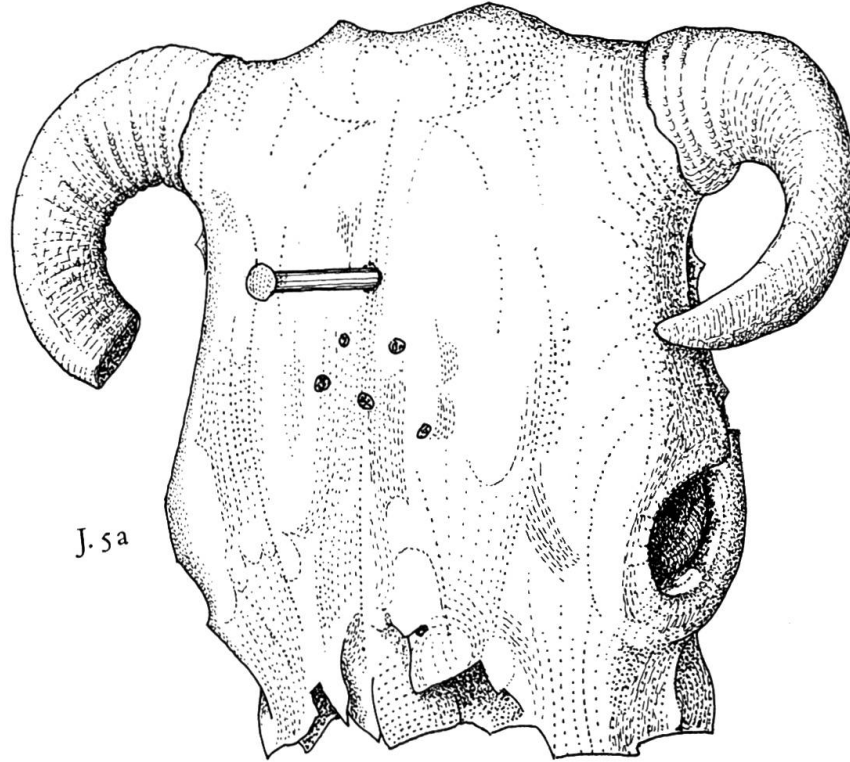
VIII. Se 69.201. 110

3.
  - I. *Amulett aus Stroh*<sup>25</sup> / tarak
  - II. Tafel XXIV.
  - III. Strohhalme mit Ähren
  - IV. L. 31 cm, B. 18 cm
  - V. Wird meist von Kindern und Frauen während der Ernte- und Dreschzeit gefertigt
  - VI. Strohhalme werden in der Form eines Kammes mit verlängerten Zinken zusammengeflochten, wobei die Ähren mit den langen Grannen den unteren Abschluß bilden
  - VII. Wie J 1 a
  - VIII. Se 69.201. 115
  
4.
  - I. *Amulett aus Holz*<sup>26</sup> / nazarlik
  - II. Tafel XXV.
  - III. Ölweidenholz (ide), Eisendraht, Glasperlen
  - IV. L. 22 cm, L. (Holzstücke) 1,5 cm
  - V. Von den Bauern geschnitzt
  - VI. An einem Eisendraht sind 26 aus dunklem Ölweidenholz geschnitzte Zäpfchen aufgereiht. Am Draht ist außerdem eine Schnur mit sechs blauen Glasperlen befestigt
  - VII. Dieses Objekt war am Kühler eines Traktors befestigt und sollte den bösen Blick fernhalten
  - VIII. Se 69.201. 111
  
- 5 a.
  - I. *Ochschädel*<sup>27</sup> / öküzkafası
  - II. Tafel XXVI.
  - III. Nagel, Ochschädel
  - IV. L. 23 cm

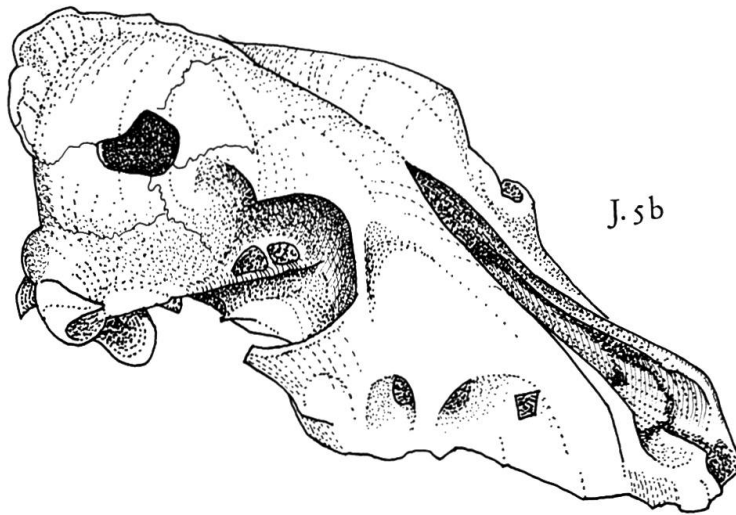
<sup>25</sup> In P. Kriß, H. Kriß-Heinrich, 1962, Bd. II, findet sich auf Abb. 17 ein gleichartiges, «Kornbraut» genanntes Amulett aus Ägypten, das anlässlich der Ernte als Hausschutz hergestellt wird.

<sup>26</sup> P. Kriß, 1962, Bd. II, S. 42, erwähnt Ketten aus blauen Glaskugeln als Amulette für Zugtiere in der Türkei.

<sup>27</sup> P. Kriß, 1962, Bd. II, S. 35, erwähnt unter anderen Amuletten aus Tierknochen, Stierhörner mit oder ohne Schädel, die über Haustoren befestigt als Abwehrmittel verwendet werden (Amulettsammlung von Ankara).

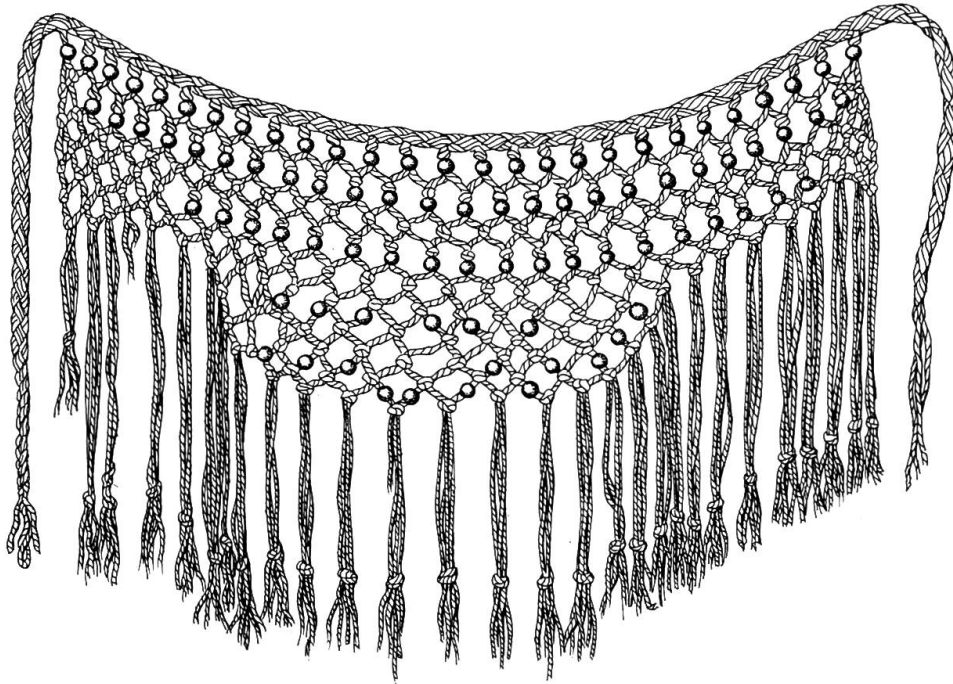


J. 5a



J. 5b

Tafel XXVI. J. 5a Ochsenschädel (öküz kafası), Amulett?, J. 5b Hundeschädel (it kafası), Glücksbringer



Tafel XXVII. J. 6 Pferdeschmuck (göğüslük)

- V. —
- VI. Ochsenschädel mit abgebrochener Schnauze und fehlender Hornspitze. Auf der Stirne befinden sich fünf Löcher, in einem sechsten steckt ein großer Nagel zum Aufhängen des Schädels
- VII. Soll angeblich gegen den bösen Blick schützen<sup>28</sup>
- VIII. Se 69.201. 112
- 5b. I. *Hundeschädel*<sup>27</sup> / itkafası
- II. Tafel XXVI.
- III. Hundeschädel
- IV. L. 22 cm
- V. —
- VI. Hundeschädel ohne Unterkiefer und Zähne
- VII. Hundeschädel werden als Zeichen symbolischer Bewachung in neugebauten Häusern und sehr fruchtreichen Bäumen aufgehängt
- VIII. Se 69.201. 113
6. I. *Pferdeschmuck* / göğüslük
- II. Tafel XXVII.
- III. Wolle, Glasperlen
- IV. B. 70 cm, H. 50 cm
- V. Von den Frauen des Dorfes gefertigt

<sup>28</sup> Später (Sommer 1969) wurde uns versichert, daß der Schädel keinerlei magische Bedeutung habe, sondern vom Besitzer als Erinnerung an einen besonders tüchtigen Ochsen im Stall aufgehängt wurde.

- VI. Netzartiges Objekt aus roter Wolle geknüpft und mit blauen Glasperlen verziert. Am Netz anschließend Kordeln aus mehreren Wollfäden mit einem Knoten am unteren Ende
- VII. Wird den Pferden als Schmuck um die Brust gehängt, im besonderen dem Pferd der Braut bei den Hochzeitsausritten
- VIII. Se 69.201. 116

## VERZEICHNIS DER OBJEKTE UND ABBILDUNGEN<sup>29</sup>

### A. Bodenbearbeitungsgeräte

1. Holzpflug	karasaban	Taf. I
2a. Doppeljoch	boyunduruk	Taf. I
2b. Ovaler Holzring (für Joch/Pflug)	halka	Abb. 1
2c. Joch-Lederrriemen	kayış	Abb. 1
3a. Stock zum Antreiben der Ochsen	övendere	Taf. I
3b. Stock zum Reinigen der Pflugschar	cemekli	Taf. I
4. Nivellierbrett (Ackerschleppe)	tapan	Taf. I
5. Trittspaten	bel	Taf. II
6a. Erdhacke	çapa	
6b. Erdhacke	çapa	
7. Tritt-Gabelspaten	çatal bel, paña beli	Taf. II
8a. Kreuzhacke (klein)	meğel	
8b. Kreuzhacke (Pickel)	beylik kazma, taş kazma	Taf. II
9. Erdrechen	soğan tırnığı	Taf. VI
10. Setzholz	çivi	

### B. Erntegeräte

1. Sense	tırpan	
2. Sichel mit stumpfer Klinge	kalıç (galiç)	Taf. III
3. Astabschneider	dara	Taf. III
4. Rechen	tırmık	Taf. VI
5a. Langgabel (zweizinkig), Forke	dirgen	Taf. IV
5b. Langgabel (dreizinkig), Forke	anadut	Taf. IV
6a. Getreideharke, Forke	çatal	
6b. Getreideharke	çatal	
6c. Getreideharke	çatal	
7a. Dengelhammer	çekiç	Taf. III
7b. Dengeleisen	örs	Taf. III
7c. Schleifstein	kösüre, bileği taşı	Taf. III
7d. Kübel für Schleifstein	kösürekabı	

### C. Geräte zum Dreschen und Worfeln

1a. Dreschschlitten	döven, düven	Taf. V
1b. Joch zum Dreschschlitten	boyunduruk	Abb. 6

<sup>29</sup> Auf Abbildungen wird nur hingewiesen, wenn der betreffende Gegenstand auf keiner Tafel verzeichnet ist.

2.	Kornscharre	sıyırğı	Taf. VI
3 a.	Worfelgabel (zehnzinkig)	yaba	Taf. IV
3 b.	Worfelgabel (sechszinkig)	yaba	Taf. IV
4 a.	Getreidemaß	çinik, çerik	Taf. XIV
4 b.	Getreidemaß	çerik	
4 c.	Getreidemaß	muçur	
5 a.	Sieb (für Getreide)	kalbur (kalbur capı)	Taf. VII
5 b.	Sieb	gözer	Taf. VII
<i>D. Transport</i>			
1.	Ochsenkarren	kağne	Taf. VIII/ XIX
2 a.	Joch zum Ochsenkarren	boyunduruk	Taf. VIII
2 b.	Jochriemen	kayış	Taf. VIII
3.	Beschwerstein	ağırlık taşı	
4 a.	Traggestell zum Transportieren von Getreidegarben auf dem Ochsenkarren	karaçav	Taf. VIII
4 b.	Kleiner Transportkorb (Ochsenk.)	gübre çeteni	Taf. X
4 c.	Großer Transportkorb (Ochsenk.)	saman çeteni, büyük çöten	Taf. X
5.	Holzhammer	tokmak	
6 a.	Schmierhorn (Fetthorn)	yağdanlık	Taf. IX
6 b.	Schmierhorn	yağdanlık	Taf. IX
7.	Eseltragsattel	semer	
8.	Schultertragstange	omuzluk	
9.	Traggestell	gecgere	Taf. X
10 a.	Rückentragkorb	heğ	Taf. XII
10 b.	Eierkorb	tezgire, yumurta tezgiresi	Taf. XI
10 c, d, e.	Früchtekörbe	tezgire	Tafeln XI- XIII
10 f.	Henkelkorb	sepet	Taf. XII
10 g.	Früchtekorb (?), Nähkorb	sele	Taf. XII
10 h.	Nähkörbchen	sele	Taf. XI
10 i.	Brotkorb	sele	Taf. XI
10 k.	Brotkorb	sele	Taf. XIII
11.	Wasserkanne	bardak	Taf. XIV
12 a.	Mehlsack	kağnı çuvalı	Abb. 30
12 b-d.	Getreidesäcke	seklem çuvalı	
<i>E. Haushaltgeräte / Geräte zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln</i>			
1.	Handmühle	el taşı	Taf. XIV
2 a.	Brotblech	sac	Taf. XIV
2 b.	Stock zum Wenden des Brotes	evreğaç, evreçek	Taf. XIV
2 c.	Teigbrett	tahta	Taf. XIV
2 d.	Walzstock	ohla, oklava	Taf. XIV
2 e.	Spachtel	ersin	Taf. XIV
3 a.	Trog zum Traubenpressen	şinevit	Taf. XV
3 b.	Stielsieb	kevgir	Taf. XV

3 c. Preßsieb	kürek	Taf. XV
4 a. Milchkessel (Kupfer)	helke	Taf. XVI
4 b. Dreifuß	sac ayağı, (sayacak)	Taf. XVI
5. Milchsieb	süzek (süt süzeceği)	Taf. XVII
6. Fettgefäß (Butterschachtel)	yağ kutusu, külek	Taf. XVII
7 a. Butterfaß (Holz)	örü yayık, yayık	Taf. XVII
7 b. Tonkrug zum Buttern	taş yayık, küp	Taf. XVII
7 c. Buttertopf, Käsetopf (Ton)	çömlek	Taf. XVII
7 d. Gefäß für Sauermilch (Ton)	yük	Taf. XVI
8. Kalebasse	su kabağı, asma k.	Taf. XVI
9. Aufhängehaken	aski	
10. Besen	çalğı	

#### F. Holzbearbeitungsgeräte

1. Beil	balta, odun baltası	Taf. II
2. Dechselbeil	kazma	Taf. II
3. Dechsel	keser	

#### G. Viehzucht und Tierhaltung

1. Kalbspuppe	dana, buzağı, camus balağı	Taf. XVIII
2. Pferdestriegel	kaşağı	Taf. XVIII
3. Glocke	zil, çan	Taf. XVIII
4. Stachelhalsband für Hunde	halta, toka	Taf. XVIII
5. Maulbinde mit Stacheln (Kälber)	bünek (bunek)	Taf. XVIII
6. Maulkorb	burunsalık, sepet	Taf. XVIII
7. Bienenkorb	arı kovanı	Taf. XVIII

#### H. Weberei und Spinnen

1. Spindel für Wolle	iğ	Taf. XIX
2 a–c. Spindel und Wirtel (Hanf)	kendir iği, kirman	Taf. XIX
3 a–e. Kissenüberzüge	çalma yastık	Abb. 31
4. Haarschmuck für Frauen	kayten, kaytan	Taf. XX

#### J. Amulette und Glücksbringer

1 a. Amulett aus Stroh und Stoffetzen	nazarlık	Taf. XXI
1 b. Amulett aus Stroh und Stoffetzen	nazarlık	Taf. XXII
2. Amulett aus Stoff	nazarlık	Taf. XXIII
3. Amulett aus Stroh mit Ähren	tarak	Taf. XXIV
4. Amulett aus Holz mit Glasperlen	nazarlık	Taf. XXV
5 a. Ochschädel	öküz kafası	Taf. XXVI
5 b. Hundeschädel	itkafası	Taf. XXVI
6. Pferdeschmuck	göğüslük	Taf. XXVII

Zeichnungen Tafeln I–XXVII: Käthi Bütikofer, Fränzi Brönnimann, Verena Felber, Niklaus Messerli, Christoph Münger, Fritz Schärer, Mario Somazzi und Csaba Tolcsvai.



## LA STRUCTURE RELIGIEUSE

SANA OULLAH SANA

### INTRODUCTION

L'enquête sur la religion s'est heurtée à certaines difficultés: La plus grande était d'ordre linguistique: comme nous ne disposons que d'interprètes de langue allemande, les informations recueillies devaient passer par deux interprètes. Le premier était un de mes coéquipiers, qui traduisait mes questions en allemand au second interprète qui les communiquait en turc à l'informateur. Cette façon de procéder, faute de mieux, outre qu'elle comporte une perte de temps considérable, réduit donc le nombre des informations recueillies, peu nombreuses par rapport à ce que nous aurions pu récolter dans des conditions plus normales, et augmente aussi la marge d'erreur.

D'autre part, il fallait s'attendre que nos informateurs éprouvent quelque gêne à parler de religion, et surtout de ce qui touchait à la question de Baktāshya. Je n'ai jamais réussi à faire parler un villageois sur ce sujet devant témoin. Les quelques renseignements recueillis m'ont été communiqués au cours d'interrogatoires quasi secrets que certains habitants m'ont accordés, renseignements que j'étais obligé de contrôler par la suite au moyen d'autres interrogatoires également confidentiels.

En revanche, la tâche était plus aisée pour les questions touchant à l'islam en général. Le fait que je sois musulman de naissance m'a été d'un grand secours, car les habitants à leur tour pouvaient me poser des questions sur la vie religieuse dans mon pays natal, entretien qui, par ailleurs, prenait l'aspect d'un débat, ou au mieux d'une joute, où les plus savants à leurs yeux prenaient la parole; ce dont nous avons grandement profité.

### LA SECTE 'ALAVITE A ALACAHÖYÜK

#### *Les traits généraux*

Les habitants de Alacahöyük sont tous musulmans et appartiennent à la secte 'alavite (une branche de chiisme). Ils reconnaissent, dans leur doctrine religieuse, l'existence des douze *imāms*, après Allāh, Moḥammad Mustafā (Peyğamber = Prophète), et tiennent en haute estime 'Ali (le quatrième Kalife, gendre du Prophète) qu'ils unissent d'ailleurs aux noms d'Allāh et de son Prophète. Puis, dans l'ordre hiérarchique, viennent *Hatice* (Khudaydja), première épouse du Prophète, *Fatema*, fille

du Prophète et épouse d'Ali et enfin leurs deux fils Imām Hasan et Imām Husayn. Ils vénèrent hautement les *ma'sum-i pāk* (les quatorze martyres morts enfants).

Les douze imāms sont: 'Ali, Hasan, Husayn, Zeynal, Bākīr, Dja'far-i Sādīk, Musā-i Kāzīm, 'Ali Rezā, Muḥammad Tāḡi, 'Ali-Hasan el Nāḡi, Hasan-el 'Askari et enfin Muḥammad Mehdi Sāhib Levā.

Les habitants de Alacahöyük croient également aux quatre autres prescriptions principales de l'Islam: La Salāt (les cinq prières quotidiennes), le Thaūm (1 mois de jeûne au mois de Ramadan), la Zakāt (aumône qui consiste à donner <sup>1</sup>/<sub>40</sub> de sa richesse aux nécessiteux ou en cas de guerre sainte au trésor de l'Etat<sup>1</sup>, le Hadj (pèlerinage de la Mecque une fois dans la vie si on a les moyens de l'entreprendre).

Etant Chiïtes, les habitants de Alacahöyük observent intensément le deuil du mois de *moharram* (*matem gedjeleri*); du premier au 12 de ce mois<sup>2</sup> un jeûne est observé durant la période du deuil et on ne mange qu'une soupe très claire. Si on est poussé par l'extrême nécessité on ne peut consommer qu'un verre de thé ou une louche de soupe. Cette soupe est abondamment distribuée dans toutes les maisons du village à qui-conque franchit le seuil de la maison. D'autre part, ils se vêtent de noir ('ezā albesasi), s'interdisent tout plaisir, s'abstiennent de tuer une bête et disent des prières en commun dans la maison appelée «tekye» tout en contant l'histoire du *Kerbalā* où fut tué Husayn, le second fils de 'Ali et ses compagnons, et en récitant des vers à la gloire de 'Ali et de sa famille<sup>3</sup>.

Les prières quotidiennes doivent être faites, de préférence, en commun, pour quatre raisons principales: a) En priant en commun on a un sentiment de l'égalité sans distinction de classes ou de richesses, car nous sommes égaux devant le Créateur. b) Le rassemblement des fidèles en un seul lieu donne un sentiment de communauté, on peut être mieux au courant des maux et des joies des autres et l'on peut aider en commun ceux qui sont dans le besoin, et participer à la joie de ceux qui sont heureux. c) Si la prière de tous n'est pas exaucée par Allāh, l'un des participants verra peut-être ses prières acceptées par Dieu et cela peut profiter à tous les participants. d) Ceux qui ne suivent pas les prescriptions de la religion, se voyant en dehors de cette communauté, pourraient s'en rapprocher et prendre le droit chemin.

Les enfants commencent à participer aux prières en commun dès l'âge de dix ans, mais ne se voient soumis aux obligations religieuses qu'à l'âge de la puberté, et peuvent diriger une prière en commun à l'âge de 18 ans.

Nous avons observé une grande négligence quant à la pratique des rites et du culte musulman, même pour la pratique de la *salāt* (les cinq prières quotidiennes). Le village

<sup>1</sup> En Turquie, aujourd'hui cet «impôt» est versé en Croissant Rouge (Kizil Āy).

<sup>2</sup> Ce deuil est de dix jours chez les autres 'alavites, et chez les sunites. Mais chez ces derniers on ne l'observe pas aussi ardemment.

<sup>3</sup> Dans les autres pays Chiïtes ces cérémonies sont accompagnées de toutes sortes de supplices par les habitants en deuil, qui se frappent le dos et la poitrine avec des chaînettes aboutissant à des lames de couteaux; les cérémonies se terminent par des processions. Ces coutumes sont observées en Iran notamment, et en Afghanistan dans les milieux Chiïtes et au Pakistan.

possède bien une mosquée, mais elle est restée fermée durant toute la durée de notre séjour, et nous n'avons vu personne y entrer ni personne en train de faire ses prières<sup>4</sup>.

Nous avons demandé la raison de cette négligence et de cette désaffectation à M. Hoca Ismāyl Kosa, notre informateur principal qui était auparavant le *Hoca* (imām) du village. Il nous a répondu, avec quelque amertume dans la voix, et ses dires étaient confirmés par les autres habitants du village, que: a) Le «catéchisme» religieux qui était enseigné à la fois à l'école, à la mosquée et à l'armée, ne l'est plus que dans les écoles privées, tenues par les *Hocas* et peu fréquentées. b) La liberté religieuse est reconnue par la loi et personne n'est poursuivi, même par les autorités du village, pour avoir manqué aux devoirs religieux. Le temps des *mohtasebs*, surveillant de l'observance des pratiques religieuses, est révolu. c) On ne fait plus honte à ceux qui manquent à leurs devoirs religieux. Si on reproche à quelqu'un sa négligence à l'égard des rites et du culte, la réponse est toute prête sous forme du proverbe populaire: «Her koyun keudi baragindan asilir», littéralement: «Chaque mouton est pendu par sa propre patte» (= personne ne répond pour un autre). d) Le *hoca* (imām) et le *mohtar* (maire) du village, détendaient jadis le pouvoir de surveiller le comportement religieux de leurs administrés. Aujourd'hui le pouvoir du premier n'a plus de fondement dans la loi civile, et celui du second est limité par cette même loi<sup>5</sup>.

Le reste du comportement social et religieux des habitants est dicté par leur appartenance à l'ordre du Bektashiyya auquel se rattache la presque totalité des habitants.

#### *L'existence du Bektāshiyya à Alacahöyük*

Le Bektāshiyya<sup>6</sup> est un ordre de derviches turcs. Sa naissance remonte au XIII<sup>e</sup> siècle (VII<sup>e</sup> siècle H) environ chez les derviches d'Anatolie. Le fondateur de l'ordre est Hādjdji Bektāshe veli venu de la ville de Nishāpur dans le Khorāsān. La tradition populaire des Bektāshis le considère comme l'élève de Aḥmad Yasawi (m. 562/1166). Il serait venu s'installer en Anatolie avec la conquête de la Turquie par Tamerlan, toujours selon la légende populaire.

En tout cas les ordres turcs de derviches ont reçu leurs traits caractéristiques, au Turkestan occidental, d'Aḥmad Yasawi. Ils ont connu une extension toujours cons-

4 L'actuelle mosquée a été construite en 1950 par les habitants du village, l'ancienne mosquée ayant été détruite en 1936. C'est sur son emplacement que l'on a entrepris des fouilles archéologiques. De ce fait le village est resté sans mosquée durant 15 ans.

5 Dans l'Encyclopédie de l'Islam, *Tschudi*, dans l'article sur le Bektashiyya, considère cette négligence à l'égard des rites et des cultes musulmans comme une des caractéristiques des Bektashis (Encyc. de l'Isl. T. I, p. 1196).

6 Sur le Bektashiyya, voir *R. Tschudi*, Encyclopédie de l'Islam, T. I, 1959, pp. 1196-97, qui contient également une courte bibliographie d'où nous tenons ces renseignements. Voir aussi la bibliographie de *J. K. Birge*, *The Bektashi order of Derwishes*, Londres et Hartford (Conn.), 1937, qui contient les ouvrages fondamentaux de critique et des études de *B. Jakob* et *Könörlüzade Mehmed Fuad* et son école. — *Gölpinarli Abdul Baki*, Vilayet nâme, Istanbul 1968. — Voir également dans *Orientalische Literaturzeitung* 29, 1926, 553-559, *H. Jansky*, 31, 1928, 1038-57; *H. H. Schaefer*; 42, 1939, 751-756, *Fr. Taeschner*. — Index Islamicus no. 2581-2600.

tante en Anatolie, mais ont subi en même temps des tendances hérétiques. Dans les régions où l'ordre absorba des sectes tant musulmanes que chrétiennes, il parvint à réunir une grande partie de la population, comme par exemple en Anatolie du sud et particulièrement en Albanie<sup>7</sup>.

L'attitude des Bektashis à l'égard de l'Islam est marquée à la fois par les traits généraux du mysticisme populaire et par le grande négligence des rites et du culte musulman, y compris le *salât*. Dans leur doctrine secrète ils sont shiites, reconnaissant les douze *imâms* et tenant en particulier Dja'far-i Sadik en haute estime. Le centre de leur culte est 'Ali: ils l'unissent à Allah et à Muhammad en une trinité<sup>8</sup>. On attribue aux Bektashis des spéculations cabalistiques. Ils croient au magistère des âmes. Certains de leurs rites sont d'origine chrétienne: On distribue du vin, du pain et du fromage aux novices lors de leur entrée dans l'ordre; on se confesse de ses péchés devant les chefs spirituels et on admet la participation au rite des femmes non voilées; une partie des adeptes optent pour le célibat et se distinguent des autres par des anneaux portés aux oreilles.

Le grand maître spirituel s'appelle *dede*; le chef du monastère *tekye*, *baba*; l'initié membre à part entière de l'ordre est le derviche; les autres sont des *mohibbs* (= sympathisants); l'aspirant à l'ordre est l'*ashik* (= l'épris).

La discipline régit principalement les relations entre le *murshid*, maître spirituel, ses disciples et ses novices.<sup>9</sup>

#### *Le Bektāshiyya à Alacahöyük*

A Alacahöyük est accepté dans l'ordre tout homme qui n'a aucun pêché capital à son passif (meurtre, vol, adultère, divorce)<sup>10</sup>. Peuvent entrer également dans l'ordre les gens appartenant à la secte sunnite, même les chrétiens, s'ils acceptent la déclaration de foi musulmane. Les femmes y sont acceptées au même titre que les hommes et peuvent participer aux réunions et cérémonies.

La condition primordiale de l'admission dans l'ordre est d'avoir un caractère conciliant et assez de force pour ne pas tomber dans la tentation des mauvaises actions.

Il n'y a pas de cérémonie spéciale pour l'entrée dans l'ordre. Mais le candidat peut, s'il en a les moyens, servir un repas aux gens du village au cours duquel il est admis comme membre de l'ordre sans autre formalité, si du moins il présente l'aptitude nécessaire à son admission. L'informateur insiste sur le fait que ce repas n'est pas considéré comme une cérémonie. Evidemment, les participants au repas discutent de l'aptitude du candidat, et d'éventuels candidats.

7 Encyclopédie de l'Islam, p. 1195.

8 Encyclopédie de l'Islam, op. cit.

9 Pour les détails sur les rites, les lieux de rites, leur ressources, etc., v. Encyclopédie de l'Islam.

10 Sous le vocable de *talak se* on désigne ceux qui sont méchants ou sans caractère.

Mais on peut demander, quand on est candidat, son entrée dans l'ordre au cours des réunions appelées *cam geçesi*. Les candidats se confessent devant les notables et les vieillards, lesquels dressent un réquisitoire très serré pour savoir si les candidats n'ont commis aucun crime ni faute. Les participants à la réunion doivent avoir fait leurs ablutions avant d'entrer dans le lieu de la réunion.

Les gens qui se voient refuser l'entrée de l'ordre sont très mal vus. Si un des membres commet un péché après son acceptation, il est exclu de l'ordre par les notables pour un temps limité, qui va de six mois à sept ans. Les «exclus» peuvent demander à nouveau leur admission une fois qu'ils ont «purgé» leur peine.

Les exclus s'appellent *düçkün* et la durée de leur expulsion *düsüm*. Pendant le *düsüm* l'exclu ne doit en aucun cas entrer dans la salle de réunion, mais peut, en revanche, circuler librement dans les endroits publics et aller travailler dans les champs.

Ils attendent patiemment le jour de leur retour dans l'ordre et doivent faire des prières continuelles. Les *dedes* peuvent leur infliger des punitions supplémentaires, par exemple de ne pas manger pendant trois jours, puis de manger beaucoup et de jeûner à nouveau et ainsi de suite. La veille de leur rentrée dans l'ordre ils peuvent manger démesurément (?).

L'informateur constate que malgré les mesures punitives, il y a des villageois qui sont entrés dans l'ordre sans le mériter. Il est impossible que tous les membres de l'ordre soient blancs comme neige.

Il n'y a pas de règles précises pour les dons, mais ceux qui veulent peuvent donner quelque chose. En tout cas les «expulsés» sont tenus de payer une sorte d'amende et de faire des sacrifices. La secte elle-même n'a pas de caisse, mais les dons réunis sont envoyés périodiquement au sanctuaire de *Hādjdji Bektāsh* pour la construction de monastères, pour l'entretien du mausolée de *Hādjdji Bektāsh*, ou pour la réparation des monastères et des *tekyes*. Les riches font souvent tuer un mouton ou un bœuf et en distribuer la viande aux pauvres, etc.; les pauvres peuvent distribuer, quand ils le peuvent, du blé, de l'orge ou du *bulgur* (met préparé avec de blé broyé).

Les habitants du village vont souvent en pèlerinage au tombeau de *Hādjdji Bektāsh* dans la petite ville de l'Anatolie méridionale qui porte son nom.

Les *dedes*, réputés pour leur caractère fort, sont supposés appartenir à la descendance directe de *Hādjdji Bektāsh*. En général le fils d'un *dede* hérite le pouvoir de son père décédé, à condition qu'il n'ait aucun péché à se reprocher, et qu'il ait fait montre d'un caractère aussi fort que celui de son père défunt. S'il ne remplit pas ces conditions, et comme personne d'autre ne peut être nommé à sa place, on fait appel à un dédédé d'un autre village pour présider les réunions. En principe aucun autre membre ne peut assumer les fonctions de *dede*.

### *Le comportement social des habitants d'Alacahöyük en relation avec la secte*

Le *Bektāshi* est connu pour sa très grande tolérance et sa générosité, son amour du prochain, il est prêt à aider en toute occasion les gens en difficultés.

Le fait même de laisser assez de liberté à chacun, de ne s'occuper que de ses propres affaires religieuses, dénote une grande tolérance. Ne pas s'immiscer dans les affaires d'autrui et mener une vie exemplaire au sein de la communauté est le grand souci du *Bektashi*. Il a pour principe de ne pas faire de mal aux autres. Il a toujours comme devise «on ne peut jamais sentir et comprendre la souffrance d'un homme que l'on tue, à moins d'être soi-même la victime». «Alors pourquoi inflingerais-je une souffrance à autrui que je serais moi-même incapable de supporter.»

Dans les réunions les participants disent les bienfaits de leur *pir*, *Hādjdji Bektāsh-e Veli*, non pas pour l'adoration, mais pour prendre exemple sur lui. De plus on s'occupe des gens dans le besoin et on fixe la somme nécessaire pour aider tel ou tel homme du village en difficulté. On emploie ces sommes, appelées *hayrat*, pour le bien de la communauté, pour aider un homme, pour subvenir convenablement aux besoins de sa famille, pour en aider un autre à payer une dot décente à sa fille, pour construire une mosquée, un pont, une école ou un jardin. Si quelqu'un est riche, il doit aspirer à aider les pauvres dans les saisons difficiles.

On fait des dons *hayrat* en toute occasion. Une autre forme de don est appelée *nezir*; pour qu'un vœu soit exaucé on donne de l'argent, ou on tue un mouton. Le *Korban*, sacrifice, est une autre forme d'offrande faite pour des récoltes. Le sacrifice *adak* est une autre forme de don fait à l'occasion d'une joie que l'on a eue. D'autres dons sont faits à la suite de catastrophes naturelles : éclipse, sécheresse, maladie, tremblement de terre. Dans ces cas on fait une confession générale de ses péchés et une prière en commun, puis on effectue une distribution d'argent, de nourriture ou de vêtements. On appelle ce jour *yagmur duasi*. A cette occasion tous ceux qui n'ont pas encore payé la *zakāt* (le  $\frac{1}{40}$  de leur richesse) sont tenus de le faire pour parer au malheur. On fait également appel aux miracles du *pir* (*Hādjdji Bektāsh-e Veli*), qui, dans la tradition populaire, sont nombreux<sup>11</sup>.

## SUPERSTITIONS ET CROYANCES PARA-RELIGIEUSES

### *Amulettes (nazarlik)*

Elles sont de formes différentes, faites en différentes matières (voir E. J. Klaey: «Materielle Kultur», J. Amulette). Ces amulettes *nazarlik* (= contre les mauvais œil), parfois très décoratives, ornent indifféremment l'entrée de la maison, le mur en face de l'entrée, le cou d'un cheval ou les cornes d'une vache, la grille du radiateur d'un

11 Par exemple: *Bektashe Veli* peut aller jusqu'à son pays natal, l'Iran, en un clin d'œil, et en revenir, sans qu'on le sache. — Quand il expliquait au *bokhariotes* que Dieu est unique les gens ne voulaient pas le croire. Alors il fit remonter le cours d'eau vers sa source et les gens furent convaincus. — En Chine on lui demanda, pour la même raison, de faire coucher le soleil à midi; il pria et le ciel devint noir, le soleil ayant disparu à une vitesse vertigineuse. — Dans sa ville natale il était assis avec ses compagnons sous un arbre séché, l'un des compagnons lui demanda s'il pouvait faire reverdir l'arbre; il pria et l'instant d'après ses mêmes compagnons étaient en train de cueillir avec joie les fruits mûrs de l'arbre.

tracteur, le bonnet des enfants, le revers de la veste, la poche ou le dos du gilet. On dit que les deux yeux d'une personne ayant le mauvais œil ne tombent pas sur le même objet. Si le premier tombe sur la personne, le second est distrait par le *nazarlik*, qui annule ainsi l'effet du mauvais œil.

La fonction en est d'écarter le mauvais œil, les êtres surnaturels, *cin*, *cade on kojakar* (sorcière) et certains animaux qui sont réputés porter en eux des êtres nuisibles.

#### *Les êtres nuisibles ou surnaturels*

Ils sont de deux ordres:

##### a) Les animaux:

Le *renard* porte malheur à celui qu'est sur une monture (cheval, âne, voiture) quand il le croise sur son chemin. Mais lui porte bonheur s'il est à pied.

Le *hibou*; quand il est perché sur une maison, celle-ci est vouée à la destruction. D'où la phrase prononcée pour jeter un mauvais sort sur quelqu'un: «Ocagina baykus tumasin» (= que le hibou perché sur son toit) (= que sa demeure soit détruite).

Le *lapin* porte malheur, il faut le tuer.

Le *serpent*, a nui l'homme dès la création. Il était le gardien du Paradis. Il a persuadé Satan de le laisser entrer et ainsi a pu se faufiler jusqu'à Adam et Eve pour leur faire goûter les fruits interdits. Ainsi Dieu l'a privé de pattes et l'a condamné à ramper éternellement.

Le *chat noir*; s'il passe entre deux hommes qui bavardent, ils auront sûrement une dispute sanglante et risquent de devenir ennemis.

Le *perdrix*, parce qu'elle a le bec et les pattes rouges du sang de 'Ali (mort martyr).

Satan peut se transformer et prendre la forme de l'un ou l'autre de ces animaux pour nuire aux hommes; parfois il se présente même sous la forme d'un lion ou d'un tigre.

##### b) Les êtres surnaturels (eren ou ermis)

Quand la nuit tombe le règne des hommes cède la place au règne des êtres surnaturels, qui sortent de leurs cachettes (cendres, ruines et trous éloignés) pour nuire aux hommes. C'est pourquoi on recommande aux enfants de: ne pas marcher la nuit; ne pas marcher sur les cendres; ne pas aller dans les endroits en ruines; ne pas sortir tête nue et ne pas uriner dans les cendres et dans les ruines, pour ne pas salir et ne pas provoquer les êtres surnaturels, qui sont: le *Ode* ou *Kocakari* (la sorcière), le *gin* et *Satan*.

Si quelqu'un sent la présence d'un de ces êtres il doit réciter, à haute voix, une fois *alhamdulillah* et trois fois *qolhuwallāh* et souffler devant, derrière, à sa gauche et à sa droite par trois fois.

Quand l'enfant est possédé par un de ces êtres, pour avoir marché dans le noir ou sur les cendres, pour avoir uriné dans les cendres ou pour être allé dans des endroits en ruines, il tombe malade, parle dans son sommeil, sue abondamment et tremble. Dans ce cas le *hoca* détecte le mal et écrit, sur des morceaux de papier, trois *muoka*. Le pre-

mier est enveloppé trois fois dans du tissu et pendu au cou de l'enfant; le second est délayé dans de l'eau que l'enfant boit pendant trois jours; le troisième est brûlé avec des poils de chat ou de chien.

c) Les animaux considérés comme propices

A côté des animaux nuisibles, il y a des animaux qui sont sensés porter bonheur; ainsi:

L'*araignée*, considérée comme sacrée, car elle a tissé son filet à l'entrée de la caverne où se cachaient *Muhammad* et ses compagnons. Les toiles d'araignée ont dérouteré ceux qui en voulaient à la vie du Prophète et de ses compagnons. C'est pourquoi on en tue jamais un araignée.

Le *pigeon* est vénéré pour la même raison, car il a pondu à l'entrée de cette même caverne.

La *pie*, quand elle chante annonce une bonne nouvelle, l'arrivée d'un hôte cher ou d'un membre de la famille en voyage.

La *cigogne*, pour son pèlerinage à la Mecque, d'où son nom: «*haci leklek*».

L'*hirondelle*, parce qu'elle annonce le printemps et parce qu'elle chante éternellement une sourate du Coran, *alam nashrah* (sourate qui annonçait l'ouverture de la poitrine du Prophète par les anges pour lui en retirer le mauvais sang).

Un oiseau gris appelé *ababil*, qui jeta des pierres sur l'armée du Pharaon qui allait avoir raison de l'armée du Prophète Ayub. Ce jet de pierres décida de l'issue de la bataille en faveur du Prophète.

#### *Diverses sortes de croyances concernant le travail, le temps et la récolte*

Le jour néfaste pour le travail est le vendredi. On ne doit jamais travailler dans les champs ce jour-là, car on court un danger; à coup sûr on brisera un outil, on se blessera ou une bête tombera malade (chaque bête a 40 veines qui travaillent six jours, le vendredi une seule fonctionne et les 39 autres se reposent; si on fait travailler la bête, elle ne pourra pas supporter la charge et elle tombera malade ou mourra). D'autre part les gens doivent aller à la mosquée pour la prière en commun, faire des visites aux amis et aux malades.

Concernant le travail des femmes à la maison, chaque famille a son jour néfaste où la ménagère ne doit pas cuire le pain, faire la lessive ou coudre. Ce jour est choisi en raison d'un malheur arrivé un jour dans le ménage, et depuis lors ce jour est considéré comme néfaste. L'un des informateurs, Riza Elham, est tombé dans l'escalier et s'est cassé le bras, un mardi, et depuis ce jour toute activité cesse dans sa maison les mardis). Mais il y a des familles qui n'ont pas de jour néfaste et peuvent faire ce qu'ils veulent durant toute la semaine, sauf le vendredi.

Il est recommandé de rentrer le premier chariot de la nouvelle récolte, de semer les premiers grains ou de commencer la moisson un jeudi soir ou un dimanche. Cet acte apporte l'abondance dans la maison.

On ne doit pas se couper les ongles après le travail et surtout le soir, il faut l'avoir fait avant le commencement du travail et de préférence dans la matinée (les ongles sont le nid de la saleté; on ne sait jamais où ils tombent, et si un membre de la famille marche sur l'ongle coupé il sera frappé d'un malheur).

On ne doit entreprendre aucun travail important ni se marier durant le mois de Ramadan, ou durant le mois de Moharram. On ne récolterait que malheur et discorde.

Quand on sort pour travailler, il faut toujours sortir le pied gauche en avant, avancer le pied droit quand on pénètre sur le champ, ou lorsqu'on franchit le seuil de la maison en rentrant du travail; on expulse ainsi le malheur et l'on introduit bonheur et prosterité.

## PRATIQUES EN RELATION AVEC LA RELIGION

### *La mort, les funeraillles*

Quand quelqu'un est sur son lit de mort (*ecel dösegi*), il entre en agonie (*can cekismek*), puis arrive *Azra'yl*, l'ange chargé de prendre l'âme. Si le mourant est un homme de bien, l'ange lui présente une rose qu'il respire et dans laquelle il rend l'âme en souriant; si c'est un homme de mal, il souffre horriblement, se débat et fait des grimaces. Quand tout est fini, le *hoca* lit la sourate de *Yā Sīn*, l'âme revient une première fois dans le cœur, c'est alors que le *hoca* lui attache le menton avec un linge propre, coupé et préparé par des hommes pour un homme, par des femmes pour une femme. On joint également les orteils des deux pieds qu'on attache avec une ficelle. On couche le mort en tournant sa tête du côté de la Mècque. Les proches parents viennent le pleurer. Puis on chauffe de l'eau (les hommes pour un homme, les femmes pour une femme). On met le mort sur une planche, appelée *tanaşir tahtasi* pour le laver. D'autres lisent le Coran pendant qu'on prépare l'enterrement. Après avoir lavé le mort, on le met dans le linceul, coupé dans des draps blancs. Puis on le pose sur une sorte de lit appelé *musalla tahtasi*, pour l'emmener devant la mosquée (jamais à l'intérieur) pour la prière de la mort qui se fait debout. Puis on l'emmène au cimetière où le fossoyeur *mezarçi* a déjà creusé la tombe. On couche le corps dans la niche (*peyke*), qui est creusée à la droite du trou, s'il est mis dans un cercueil on glisse le cercueil dans ce trou. On joint les mains de l'homme sur le nombril, celles de la femme à la hauteur de sa poitrine, son visage en direction de la Mècque. L'âme revient une seconde fois dans le corps et on lit à nouveau la sourate de *Yā Sīn*. On place une planche ou une pierre plate appelée *sapma* pour boucher la niche, puis on jette de la terre pour remplir le tombeau. L'âme revient une troisième fois dans le corps, le mort veut se relever, sa tête heurte le *sapma* et il retombe. Après avoir mis les pierres tombales on arrose le tombeau et on y place un vase d'eau, pour qu'il n'ait pas l'air désert. Tout le monde quitte alors le cimetière sauf le *hoca*, qui reste à réciter le Coran ou dire des prières. Quand tout le monde a quitté le cimetière, arrivent alors les anges pour l'interrogatoire, on les appelle *Sorgucu melek*. La terre se met à trembler autour du défunt, il a peur et veut

se relever à nouveau, et à nouveau sa tête heurte le *sapma* pour lui rappeler qu'il est mort. Si c'est un homme de bien, les anges arrivent de droite, si c'est un malfaiteur, ils arrivent de gauche, et l'on commence à lui infliger des tortures *yeri genis*, les anges sont venus avec le livre contenant ses actions. L'ange du bien *rahmat melekesi* le console; l'ange de torture *Yebani melekesi* le torture, le fouette (1000 fois s'il est meurtrier, 500 fois s'il a séduit quelqu'un). Puis les anges l'emmènent traverser le pont *serāt*. Le bienfaiteur passe les yeux fermés et entre au paradis, le malfaiteur, chargé de ses péchés, ne peut traverser le pont et tombe dans l'enfer (s'il a commis un nombre égal de bonnes et de mauvaises actions, il va d'abord en enfer et retourne au paradis après avoir été purifié de ses péchés).

Après l'enterrement, durant trois jours et pendant quelques heures on fait du feu à l'endroit où l'on a chauffé l'eau pour laver le mort, pour que l'âme du défunt ne soit pas dans l'obscurité et pour qu'elle monte au ciel avec la fumée.

Les trois premiers jours après le décès on ne cuit rien dans la maison du mort; les voisins et les amis apportent à manger à la famille en deuil, le *hoca* dit des prières durant ces trois jours dans la maison du défunt. Le troisième jour on fait un repas, on prie et on lit le Coran; les villageois viennent présenter leurs condoléances et consolent la famille. On fait encore un repas le 7<sup>e</sup> jour pour les gens qui sont arrivés de loin et n'ont pu assister à l'enterrement. Les 40 et 41<sup>e</sup> jours on refait un repas, dit des prières, lit le Coran et le *maulud-e şarif* et puis on oublie le décédé. Durant les 40 jours qui suivent le décès, le *hoca* vient tous les jours pour dire des prières dans la maison du défunt. On commémore l'anniversaire du décès chaque année, à cette occasion on répare le tombeau et son sert un repas, suivi de prières pour le défunt. Les villageois vont au cimetière les jours de fête, et au 10 de *moharram*.

Les *şehit* (martyr, mort de la main d'un infidèle) et les *ğāzi* (conquérants dans la guerre sainte) ont un traitement à part: ils ne sont pas lavés, mais enterrés tout habillés dans leurs vêtements. Au contraire des autres morts qui redeviennent sur la terre, les *şehit* vont directement au paradis.

D'autre part on voit des feux follets sur le tombeau des *şehit*, témoignage vivant de leur pureté et de leurs bienfaits. Quand ce phénomène est observé sur un tombeau, le *şehit* est élevé au rang des *evliyā*, les saints. Le tombeau devient une *zyarāt*, endroit de pèlerinage.

### *La circoncision*

Tout enfant musulman doit être circoncis avant d'avoir atteint l'âge de la puberté. C'est une obligation religieuse et une tradition qui nous est transmise par Muhammad. C'est la condition nécessaire pour entrer dans la communauté des musulmans et pour atteindre le rang d'homme. C'est pourquoi les infidèles ayant accepté la religion musulmane sont tenus de se faire circoncire.

Celui qui n'est pas circoncis est considéré comme infidèle *gavur*, et est l'objet des attaques et de la risée de tout le monde. Il ne peut entreprendre aucune action impor-

tante, ne peut tuer une bête de boucherie, et s'il le fait personne ne peut toucher à la viande; il ne peut jouer aucun rôle important dans le village.

L'âge auquel on circonçoit les enfants varie entre 3 mois au minimum et 8 ans au maximum. En cas de maladie, on peut avancer ou reculer cette date (l'informateur, M. Yusof Kaplan a fait circoncir son fils à l'âge de 6 jours, suivant le conseil du médecin). On circonçoit même les jeunes gens dans l'armée, quand ils entrent au service militaire.

La circoncision est décidée par le père, jamais par la mère. On organise une fête pour la circonstance *sünnet düğünü* (ou *marasimi*). La période la plus favorable est l'été ou après les moissons, en automne. A cette époque les gens ont de quoi offrir une fête et de plus les enfants peuvent être déjà guéris pour la rentrée scolaire d'octobre (pour ceux qui vont à l'école). Si l'on choisit parfois le printemps, c'est parce qu'il ne fait presque plus froid et que les dangers d'infection sont réduits.

Parfois un homme riche, en accord avec d'autres parents, organise une fête pour la circoncision de plusieurs enfants; et parfois plusieurs familles se mettent d'accord pour organiser une fête afin de déduire les frais.

L'opération est effectuée par un *sunetçi* qui est soit un barbier, soit un chirurgien, soit un homme nanti de l'autorisation écrite d'un médecin.

L'enfant qui est encore non circoncis *sünnet çocugu* est alors drapé dans une longue robe blanche et devient *sünnet olmak*. Il porte un bonnet blanc *takke* brodé de fils d'or portant l'inscription *maşa allah* surmontée d'un œil en verre bleu, en guise de *nazarlık*. Si on n'emmène pas l'enfant à l'hôpital, l'opération se fait chez son père. On lit le Coran et on prie. Puis un ami de la famille *kirva* (qui est une sorte de parrain et considéré comme le second père de l'enfant — ce dernier ne peut épouser la fille de son *kirva*) tient l'enfant en lui passant les mains sous les cuisses tout en tenant ses mains et en écartant ses jambes. Le *kirva* est assis sur une chaise ou un tabouret. L'opérateur se met devant l'enfant sur un siège bas, saisit le pénis, y introduit un objet pointu, sur lequel il enroule le prépuce et le tire vers lui. Quand le prépuce est bien tiré, il le tient entre l'index et le pouce de la main gauche et le coupe de la main droite à l'aide d'un bistouri chirurgical ou d'un rasoir *ostora* en disant *farze allahtan, sünnet peygamberden* (= Allah l'a voulu et le Prophète l'a rapporté). Le sang coule dans une sorte de cuvette *çanak*. On jette le prépuce. L'enfant est alors circoncis *sünnetli*.

On couche l'enfant et les parents et amis de la famille le comblent de cadeaux, en espèce ou en nature, en jouets et vêtements. Mais le *kirva* est tenu d'offrir des vêtements neufs au nouveau circoncis, en plus d'une somme d'argent. A l'opérateur on donne un cadeau en espèce également ou en nature, selon la fortune de la famille.

Après la guérison, on promène l'enfant dans tout le village, on le présente à tout le monde et tout le monde vient féliciter le nouveau *sünnetli*, qui est devenu un homme à part entière.

Il y a d'autre part des enfants qui sont nés circoncis (malformation ou déformation du prépuce). On fait pour eux un simulacre de circoncision, on leur attache au cou un

fil rouge. Dans le village il y aurait deux cas de «circoncisnés» (qui sont mariés et ont des enfants, m'a-t-on précisé) et deux cas de non-circoncis (également mariés et pères de plusieurs enfants). Mais la pudeur et l'honneur ont empêché mes informateurs de les nommer (?). L'un des deux non-circoncis posséderait même un certificat médical le dispensant de se faire circoncire.

## LITERATURVERZEICHNIS

- Agricultural Structure and Production; Republic of Turkey, State Institute of Statistics, Ankara, Publication No. 501; S. 53, Ankara 1965.
- Ayitter, N.*: Die Probleme der außerehelichen Kindschaft in der Türkei. Sammelband der Beiträge der III. Türkisch-Schweizerischen Juristen-Woche. Ankara 1966.
- Banse, E.*: Die Türkei, Berlin 1915.
- Birge, J. K.*: The Bektashi Order of Derwishes. London - Hartford 1937.
- Bozkaya, E. A.*: Über die im Villayet Ankara gebräuchlichen Pflüge und Geräte. Arbeiten aus dem Ziraat Enstitüsü Ankara, Heft 12, Ankara 1936.
- Christiansen-Weniger, F.*: Grundlagen des türkischen Ackerbaus. Leipzig 1934.
- Die soziale Lage des türkischen Bauern von 1923–1963. Sociologus. N.F. 14, 1964, S. 62–81.
- Duda, H. W.*: Das türkische Volkstheater. *bustan* 1961/2, S. 11–19.
- Endres, F. E.*: Die Türkei. München 1918.
- Erdentuğ, N.*: A Study on the Social Structure of a Turkish Village. Publications of the Faculty of Languages, History and Geography, University of Ankara, No. 130, Ankara 1959.
- Gansen, R.*: Grundsätze der Bodenbildung. Mannheim 1965.
- Gansen, R. und Hädrich, F.*: Atlas zur Bodenkunde. Mannheim 1965.
- Hassert, K.*: Das türkische Reich. Tübingen 1918.
- Heffening, W.*: Zur Geschichte der Hochzeitsgebräuche im Islam. Ein Beitrag zur Volkskunde der islamischen Länder. Beiträge zur Arabistik, Semitistik und Islamwissenschaft, edit. R. Hartmann und H. Scheel. Leipzig 1944, S. 386–422.
- Herrmann, R.*: Anatolische Landwirtschaft. Leipzig 1900.
- Jacob, G.*: Beiträge zur Kenntnis des Derwisch-Ordens der Bektaschis. Türkische Bibliothek, Bd. 9, Berlin 1908.
- Johannsen, U.*: Zur volkswissenschaftlichen Forschung in der Türkei. *Der Islam*, Bd. 43, 1967, S. 75–89.
- Kemal Pascha, G. M.*: Die nationale Revolution. 1920–1927. Leipzig 1928.
- Klein, E.*: Die historischen Pflüge. Stuttgart 1967.
- Koşay, H. Z.*: Alacahöyük. Das Dorf Alacahöyük. Materialien zur Ethnographie und Volkskunde von Anatolien. *Türk Tarih Kurumu/Yayınlarından*. VII Seri No. 21, Ankara 1951.
- *Türkiye Halkının Maddî Kültürüne Dair Araştırmalar*. *Türk Etnoğrafya Dergisi*. Ankara 1956.
- Kriß, P.*: Volksglauben im Bereich des Islam. Bd. II, Wiesbaden 1962.
- Lerche, G.*: Observations on Harvesting with Sickles in Iran. *Tools and Tillage*, Vol. I, 1. 1968.
- Leroi-Gourhan, A.*: *L'homme et la matière. Milieu et techniques*. 2 vols. Paris 1945.
- Lewis, B.*: *The Emergence of Moderne Turkey*. London - New York - Toronto 1961.
- Makal, M.*: *Un village anatolien*. Paris 1963.
- *A Village in Anatolia*, transl. by Sir Wyndham Deedes. London 1965.
- Müller, K. E.*: Kulturhistorische Studien zur Genese pseudo-islamischer Sektengebilde in Vorderasien. *Studien zur Kulturkunde*, Vol. 22, Wiesbaden 1961.
- Pierce, J. E.*: *Life in a Turkish Village. Case Studies in Cultural Anthropology*, New York 1964.
- Sach, F.*: Classification of Pre-Industrial Tilling Implements. *Tools and Tillage*, Vol. I, 1, 1968.

- Schulman, L.* : Zur türkischen Agrarfrage. Weimar 1916.
- Spencer, R. F.* : Culture Process and Intellectual Current: Durkehim and Atatürk. A. A. 60, 1958, S. 640-657.
- Stirling, P.* : Social Ranking in a Turkish Village. British Journal of Sociology, 4, 1953, S. 31-44.
- Turkish Village. London 1965.
- Terray, E.* : Le marxisme devant les sociétés primitives. Paris 1969.
- Tschudi, R.* : Bektāshiyā. Encyclopaedia of Islam, Leiden 1960.
- Wenzel, H.* : Forschungen in Inneranatolien. Bd. II, Kiel 1937.
- Werth, E.* : Türkische und mesopotamische Pflüge in ihrer kulturgeschichtlichen Bedeutung. Zeitschrift für Ethnologie, 70. Jahrgang, 1938, S. 343 ff.
- Grabstock, Hacke und Pflug. Ludwigsburg 1954.
- Yasa, I.* : Hasanoğlan: Socio-economic Structure of a Turkish Village. Ankara 1957.
- Zimmermann, C. C.* : The Traditional Rural Village (based on examples from Turkey). Sociologia Internationalis, Bd. 7, Heft 2, Berlin 1969, S. 155 ff.