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
Kapitel: Struktur der Landwirtschaft
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: 02.10.2025

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

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[1]. 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»[2]) durch eine «Subsistenzwirtschaft» im allgemeinen Sinne sind die Produktionsverhältnisse denn auch nur teilweise durchleuchtet worden[3]: 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[4]) 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[5]). 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[6] 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»[7]) zu bezeichnen[8]. Durch unterschiedliche, auf die natürliche Umwelt abgestimmte, die ökologischen Gegebenheiten möglichst vielseitig nutzende Arbeitsprozesse, die von der Organisation und den Mitteln der «traditionellen Landwirtschaft»[9] 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[10], zum andern verlaufen auch die Aneignungsprozesse für die meisten Erzeugnisse in der Wechselwirkung von Produktionsmitteln, Kooperationsformen (Arbeitsteilung) und Organisation der Arbeit innerhalb der glei-

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

6 *E. Terray,* 1969, S. 145–147.

7 *E. Terray,* 1969, S. 145–149.

8 *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).

9 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.

10 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 unbebauten 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[11]. 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.

11 Reichere Bauern allerdings stellen gelegentlich während der Hauptarbeitszeiten (im Frühling für die Bodenbearbeitung und im Sommer für die Getreideernte) Saisonarbeiter aus der Umgebung gegen Entlöhnung 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 gesamtdörflichem 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 entlöhnt.

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) entlöhnt (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[12], der Museumswärter, die Lehrer (alle vier stammen aus dem Dorf) und zeitweilig ein Beamter des staatlichen landwirtschaftlichen Institutes (Ziraat

12 *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)[13]. 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[14] 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[15] auf dem Markt oder im Handel (in Geldform umgesetzt), andererseits im Kauf von verschiedenen Gütern, die außerhalb der Produktionseinheit erzeugt werden[16].

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[17] 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[18] (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[19]. 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[20]. Viele waren daher gezwungen, ihr Land zu verpachten[21] 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[22].

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[23] oder auf anderen archäologischen Fundstellen zu finden; verschiedene jüngere Männer verpflichten sich auch auf mehrere Jahre hinaus als Fabrikarbeiter, sofern sich diese Möglichkeit bietet[24]. Weniger als zehn Männer des Dorfes erhielten außerdem nach längeren Wartezeiten Arbeitsbewilligungen für das Ausland[25]. 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 Entlöhnung 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[26].

Bemerkenswert ist, daß die Mechanisierung und allgemeine Modernisierung in Alacahöyük anscheinend langsamer als in vergleichbaren stadtnahen Gebieten verlaufen ist bzw. noch verläuft[27]. 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 Telephonverbindung (militärisches Feldtelephon 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[27a].

Aufteilung der Ackerbaufläche[28]

Der überwiegende Teil der im Gebiet der Gemeinde liegenden, in Privatbesitz befindlichen Bodenfläche wird bebaut[29], 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.

27a 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.

28 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.

29 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[30]. Die unbewässerten bebauten Getreidefelder erstrecken sich über eine Fläche von mehr als 7000 dönüm[31]; eine ungefähr gleich große Landfläche liegt alljährlich brach, da der ungenügend gedüngte und trockene Boden nur jedes zweite Jahr bebaut wird[29]. 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[32]; 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[33] UND BODENBESCHAFFENHEIT

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

30 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.

31 Dönüm = alttürkisches Flächenmaß; 1 dönüm beträgt 919 m².

32 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.

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

34 *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[35]. 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[36] 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[37]. 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[38]. 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. 11.
36 *R. Gansen,* 1965, S. 114/115 u. a. *Gansen* und *Hädrich, F.* 1965.
37 *H. Wenzel,* 1937, S. 11.
38 *H. Wenzel,* 1937, S. 11. Vgl. auch Abschnitt «Bodenbearbeitung», unten, S. 246.

selten zu mageren Ernten oder gar Mißernten[39]. 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 (kalıç) ausgerissen werden[40]. Alacahöyük scheint in einem klimatischen Übergangsgebiet 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[41].

Drei verschiedene hauptsächliche *Bodenarten* stoßen im Hochland in der Umgebung von Alacahöyük aufeinander[42]: 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[43]. 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[44], sind aber, wegen ihrer meist geringen Mächtigkeit, bei zu intensiver Nutzung und Zerstörung der natürlichen Vegetationsdecke (besonders an den steinigen Hügelabhängen) 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 Feldbau von ihnen berücksichtigt werden[45]:

— «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, sıyah 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[46]: 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 «kepir» bezeichnet werden.

46 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[47]. 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 Kummet 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[47a].

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[48]. 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[49] 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[50].

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

Herbstsaat 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.)

50 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

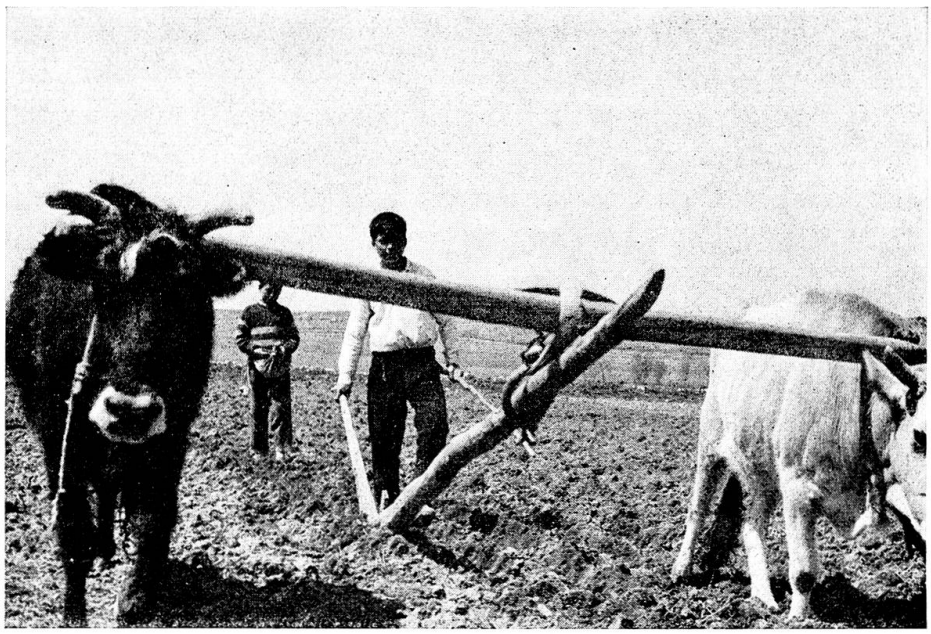


Abb. 3. Furchenziehen auf einem Getreidefeld mit Holzpflug, Doppeljoch und Ochsengespann. Der Pflüger lenkt das Gerät mit der rechten Hand am Griff (tutak) des Sterzes (enek), in der Linken hält er den Stock zum Antreiben der Zugtiere (övendere)

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[51], ein Sterz-Haupt-Pflug mit eingesetztem Grindel und aufgesteckter eiserner Schar. Weil dieser traditionelle Pflug keine Streichbretter aufweist[52], 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 Verbindungspflockes (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 steinigen 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[53].

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.

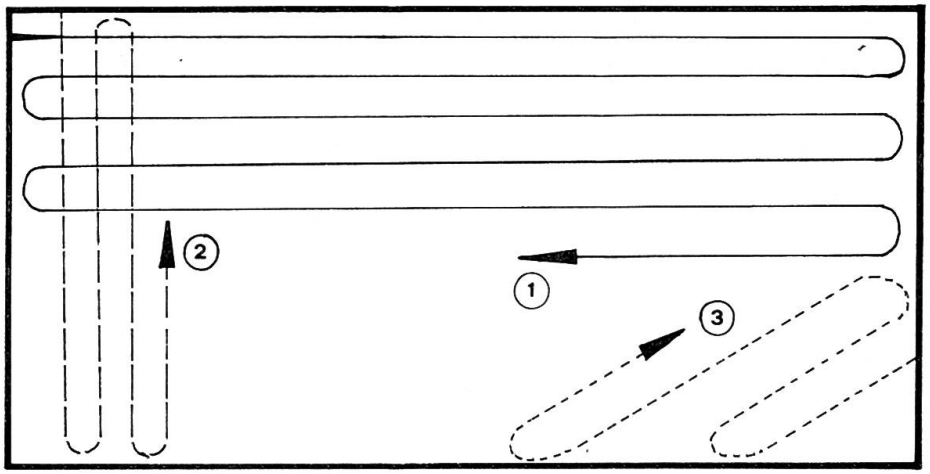
In der ersten Phase (aktarma) wird das Feld mit dem leicht wendbaren Pflug in der Horizontalen in parallelen Furchen (çizik, «Linie») umgebrochen (1). In der zweiten Phase (ikileme) pflügt man im rechten Winkel über die bestehenden Furchen hinweg (2) und in der dritten Phase (üçleme) wird die Parzelle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

51 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).

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

53 *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.

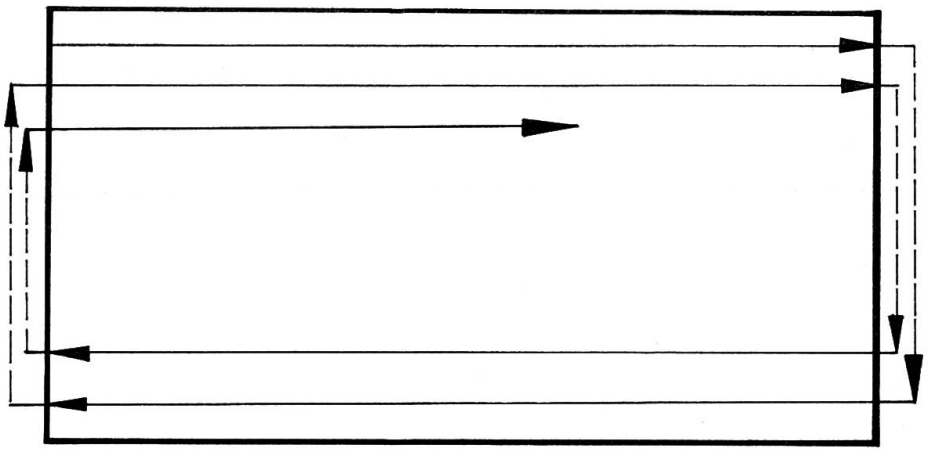
Figur 1



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[54]): 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).

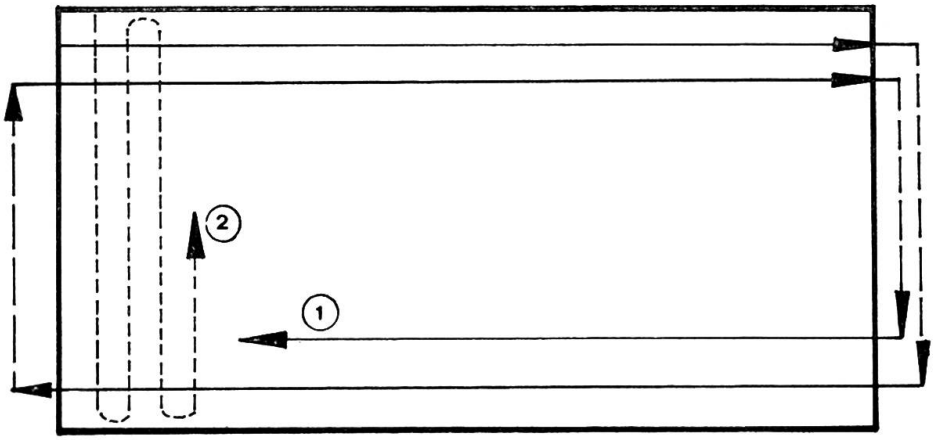
Figur 2



54 «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[55], vielmehr kombiniert man auf normalen, nicht zu steinigen 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 aufgelokkert 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.

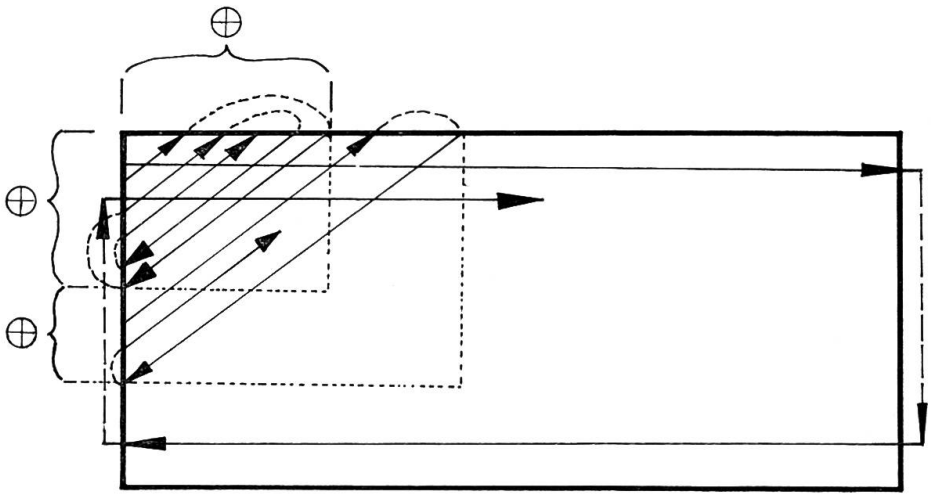
Figur 3



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



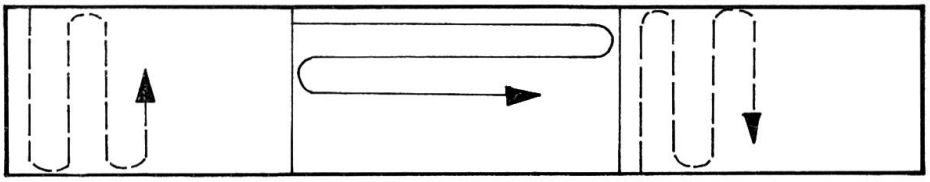
⊕ : 15–20 Schritt breite Abschnitte

55 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[56]. 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 geeggt.

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[57].

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[58].

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

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

57 Man nivelliert im allgemeinen in der Richtung der letzten Furchen.

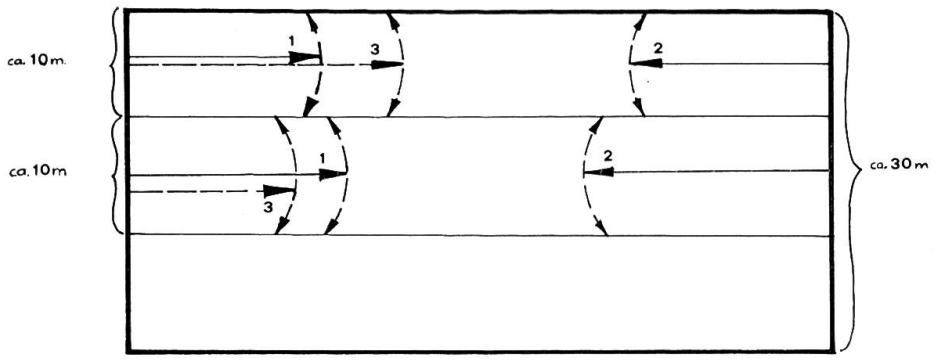
58 *H. Wenzel,* 1937, S. 93, stellte das Fehlen einer Ackerwalze in ganz Inneranatolien fest.

Schollen werden zerschlagen und mit einem kleinen Rechen (soğan tırmığı) 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[59]. 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[60] 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

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

60 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, ergiebiges und gedüngtes Land drei- bis viermal; Hülsenfrüchte dagegen werden in der Regel nur zweimal ausgestreut[61]. 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[62] 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[63]. 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

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

62 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.

63 *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 (leğen) 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[64]. 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.

64 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[65]. 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[66].

Angeblich werden *Fäkalien* im Dorf nicht zum Düngen der Gärten und Felder verwendet[67]. 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 (kalıç), 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 Hülsenfrüchtefelder, 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 Hülsenfrüchtefeldern und bewässerten Äckern mit Sommerweizen, Bohnen und Mais wechselt man jedoch meist jährlich die Bepflanzung[68]. 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

68 *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[69]*:* Auf den großen Getreidefeldern wird, solange die Kulturpflanzen noch klein sind, je nach der verfügbaren Zeit das gröbste Unkraut von Män-

69 *H. Z. Koşay,* 1951, S. 51, zählt als wichtigste Unkräuter auf: Spitzklette (pitrak), Senf (hardal), Graudorn (çakır dikeni), 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 (kalıç) 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.

Die Erntezeit (orak zamani) beginnt im allgemeinen kurz vor der Mitte des Monats Juli. Als erste Gewächse werden verschiedene Hülsenfrüchte wie Platterbsen (burçak), Linsen (merçımek) und Wicken (fiğ) geerntet, kurz darauf die frühen Gerstensorten. Gegen Ende des Monats reifen dann die restlichen Getreidesorten fast zu gleicher Zeit[70]; von reicheren Bauern werden zur Bewältigung der nun im Übermaß vorhandenen Arbeit, die keinen Aufschub verträgt, jedes Jahr einige Saisonarbeiter aus der Umgebung als Taglöhner 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[71] 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 (yiğin) mit Hilfe einer dreizinkigen Gabel (anadut) auf den Ochsenkarren (kağne)[72], 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[73], 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.

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

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

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

73 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 zweizinkigen 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 vereinzelte 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 Dreschrbeiten. 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 Schattenspender 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[74], und nach dem Drusch einer Sorte wird die Tenne von Frauen und Kindern mit Strauchbesen (çalgı) 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

74 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[75] 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[76] an, sondern man löst mit Hilfe eines Dreschschlittens (döven)[77] 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 aneinandergefügt 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[78]. Schlitten für Traktorbetrieb sind von

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

76 Nur die Samen der Hanfpflanze werden mit Knüppeln auf Teppichen ausgeschlagen.

77 Vgl. *H. Wenzel,* 1937, S. 94, und *H. Z. Koşay,* 1951, S. 53.

78 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[79]. Die Dreschschlitten werden mit hölzernen Deichseln oder Eisenketten am Joch befestigt und meistens von Ochsen- und/oder Büffelgespannen über das ausgebreitete Getreide geschleift[80]. 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[81]. 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

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

80 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.

81 Büffel- und Ochsengespanne 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[82] 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 (tırmık) und Kornschaufeln (sıyırgı) zusammengerecht 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 entfernteren, 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.

82 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[83] 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.

83 Genaue Maße und Bezeichnungen von Dreschschlitten finden sich im Abschnitt «Materielle Kultur»: C. 1a., 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 Herausschlagen 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 (kırma 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 Abschläge 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, hammerkopfartigen 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-

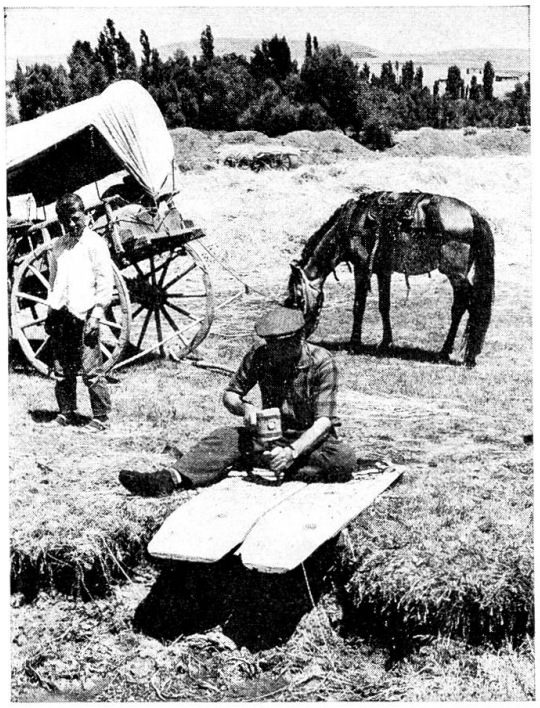


Abb. 9. Der Dreschschlittenflicker beim Ausbessern eines abgenutzten Brettes in der Nähe einer Wasserstelle. Im Hintergrund sein Pferd und Wagen

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 (kırma 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 Abschläge 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

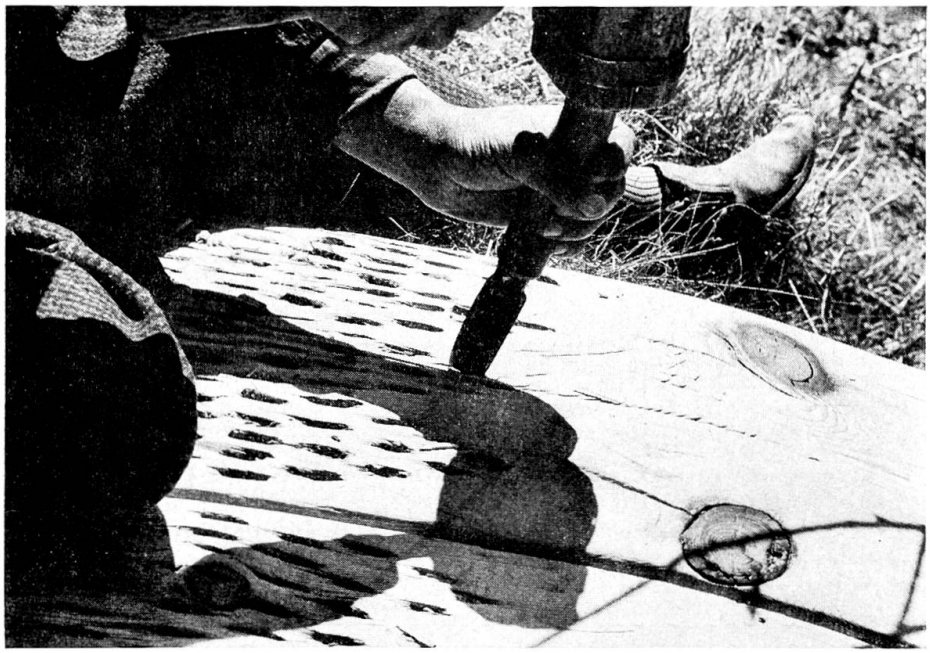


Abb. 12. Alte Löcher, aus denen abgenutzte Klingen entfernt wurden, werden mit Stechbeutel und Holzhammer (tokmak) ausgebessert

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

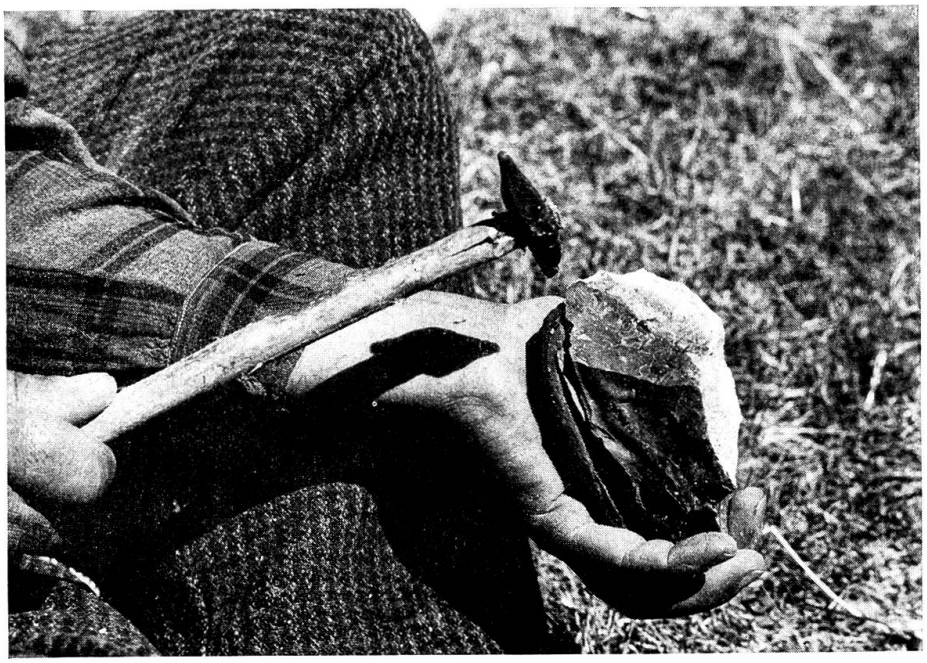


Abb. 14. Nach dem Hammerschlag: zwischen Gummihandschutz und Silexknolle sind einige Abschläge sichtbar

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[84]. Über die genauen Herstellungsorte der verschiedenen Typen waren keine übereinstimmenden Angaben zu erhalten[85], wahrscheinlich weil die Bauern ihre Dreschschlitten, ohne den Herstellungsort zu kennen, bei Schreinern und Tischlern in den nahen Marktstädten (Çorum, Alaca) beziehen, die ihrerseits nur die Bretter, nicht aber die Steinbesetzung anfertigen[86], 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[87]. 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.

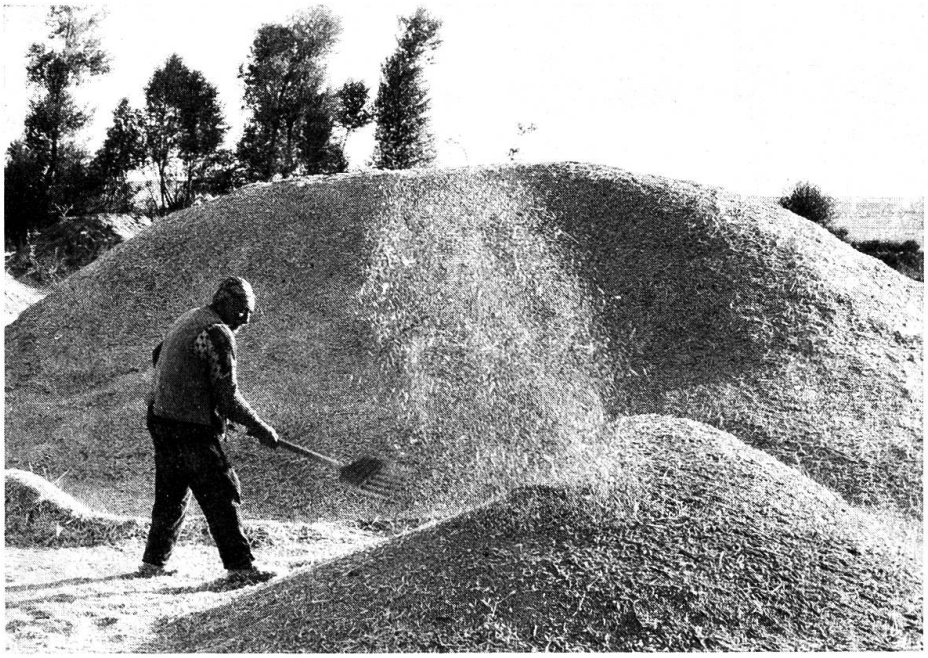


Abb. 19. Alter Mann beim Worfeln mit der Worfelschaufel (yaba). Im Hintergrund ein riesiger Haufen aus Häcksel

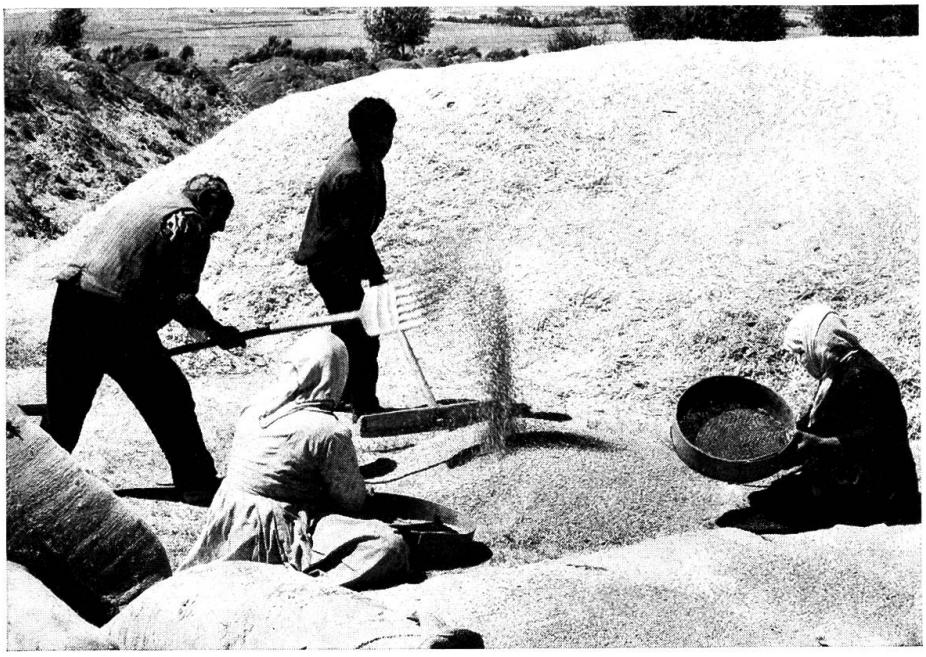


Abb. 20. Durchgeworfelte Weizenkörner werden zum letzten Mal in die Luft geworfen. Mit einer Korıschaufel (sıyırğı) wird das Getreide auf Haufen geschoben und von den Frauen mit Sieben (gö:er, kalbur) durchgesiebt. Zuletzt füllt man es für den Transport in verzierte Hanfsäcke ab (vorne links)

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 «Herbstsaat», oder yıllık «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 (darı; 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 (mısır; 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.)[88]: 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 (kalıç) 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 (mercımek; 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 (mercımek 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[89]. 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[90].

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[91]. Auf diesen stark bewässerten und hauptsächlich mit Kunstdünger, seltener mit Mist gedüngten

89 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.

90 Die Gartenbohnen werden im Abschnitt «Gemüsekulturen», S. 283, eingehender beschrieben.

91 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[92]; die beim Graben des nächsten Loches ausgehobene Erde wird zum Zudecken des vorhergehenden verwendet[93].

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 1½ 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[94]

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[95].

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 Steinmäuerchen 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.

94 Vgl. dazu die allgemeinen Ausführungen über die landwirtschaftlichen Arbeiten in den vorangehenden Abschnitten.

95 *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 Gemüsen, 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 Zukost und Abwechslung neben den Hauptspeisen (Brot, Weizengrütze [bulgur] und Milchprodukte) geschätzt. Die Erträge der Gemüsepflanzungen 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 (kalıç) 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 satirus): 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 kugeliger 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 (bamya; 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)[96]: 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[97]: 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

96 Einige Bauern scheinen Rüben *und* Rettich mit dem Sammelbegriff «turp» zu bezeichnen.
97 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[98].

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 vereinzelte 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 dorfnahen 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[99] 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.

98 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.)

99 Vgl. *R. Herrmann,* 1900, S. 120.

Veredelungen: Nur wenige Leute im Dorf verstehen zu pfropfen. 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[100]:

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[101]

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.
fındık 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.

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

101 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[102]. — 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 vereinzelten 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-

102 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[103]

Nach Angaben der Bauern werden in Alacahöyük auf ungefähr 200 dönüm Land[104] 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 Steinmäuerchen gesäumte und von Obstbäumen bestandene Rebberge von durchschnittlich 1 bis 3 dönüm Größe[105]. 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

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

104 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).

105 *I. Yasa* berichtet aus Hasanoğlan, daß drei Fünftel aller Haushalte genügend Trauben für den Eigenbedarf erzeugen ($^1/_{10}$ 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[106], 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[107]: 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 entlöhnt 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.

106 Vgl. *R. Herrmann,* 1900, S. 100.

107 *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 (koruçu), 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 Entlöhnung 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)[108]: 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)[108] mit Messern aus den Grasflächen. Der innere Teil der dicken, daumengroßen Wurzel wird herausgeschält und roh gegessen.

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

Medizinalpflanzen: 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* (ebegümeci) 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[109, 110]. Weil die vorhandenen Weidemöglichkeiten knapp

108 Diese Pflanzen konnten botanisch nicht bestimmt werden.

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

110 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[111] 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 unbebauten, steinigen und humusarmen Boden in der Hügelzone befindet sich die Steppenweide (kır), 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 (anızlı tarla) geführt.

Nach der Schneeschmelze (anfangs/Mitte März) bis Ende November[112] 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.

111 *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.

112 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[113]. 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[114]:

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

113 Vgl. *M. Makal,* 1963, S. 74, 80.

114 *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 entlöhnt 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 cobanı). 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[115] 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 (½ Weizen, ½ Gerste) pro Jahr; die Betreuung von Ochsen, Kühen, Büffeln und Pferden wird mit 3 çinik Getreide pro Kopf entlöhnt[116].

Zucht des Großviehs

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

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

116 1 hakla = Inhalt eines Blechkanisters: etwa 16 kg. 1 çinik = 8 kg Getreide.

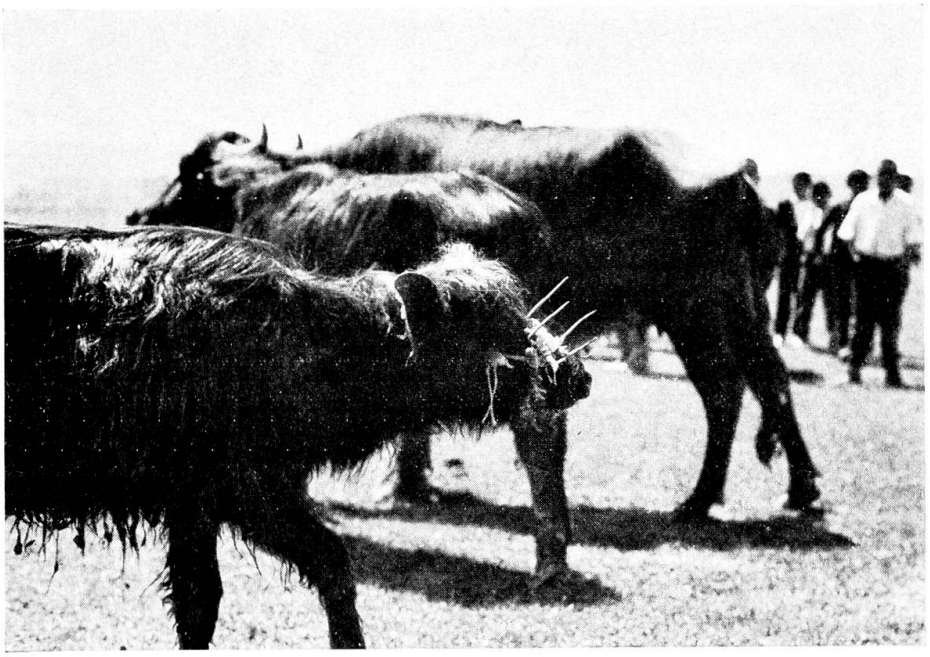


Abb. 21. Büffelkalb mit einer Maulbinde, die mit spitzen Eisenstacheln versehen ist (bünek); das Gerät soll verhindern, daß das Jungtier unkontrolliert säugt

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[117], die mit einem scharfen Messer vorge-

117 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[118]. 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[119] (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[120].

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

119 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.

120 Büffel sind jedoch teurer und fressen durchschnittlich doppelt soviel Futter wie Kühe und Ochsen.

Die Kühe geben, je nach Alter und Futterverhältnissen, 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[121]).

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 abgezwackt 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 (tırmak 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[122]*:* 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

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

122 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[123]

Wasserbüffel (manda, camus, lok.: kömüş)[124]: 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 Büffelstier 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 Knochengerüst 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

123 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.

124 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[125], 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 kısrak, einen Hengst ayğır 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-

125 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[126], 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[127] 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.

Schafschur: Die Schafschur (kırklık) 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

126 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).

127 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[128] 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 verzinnten 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 Wachthund vorhanden[129]; 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.

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

129 *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[130], 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[131]. 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[132] und Scheunen gehalten.

130 *R. Herrmann*, 1900, S. 57.

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

132 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[133]. 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 scheibenräderigen Ochsenkarren (kağne) Lasten von 300–500 kg. Außerdem werden Ochsen auch beim Pflügen und Nivellieren, sowie zum Ziehen der Dreschschlitten eingesetzt[134]. 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

133 *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.

134 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[134]. 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[135].

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[136]. Der mit zwei Vollscheibenrädern und einer starren «Achse» versehene Ochsenkarren

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

136 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[137].

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-

137 *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.

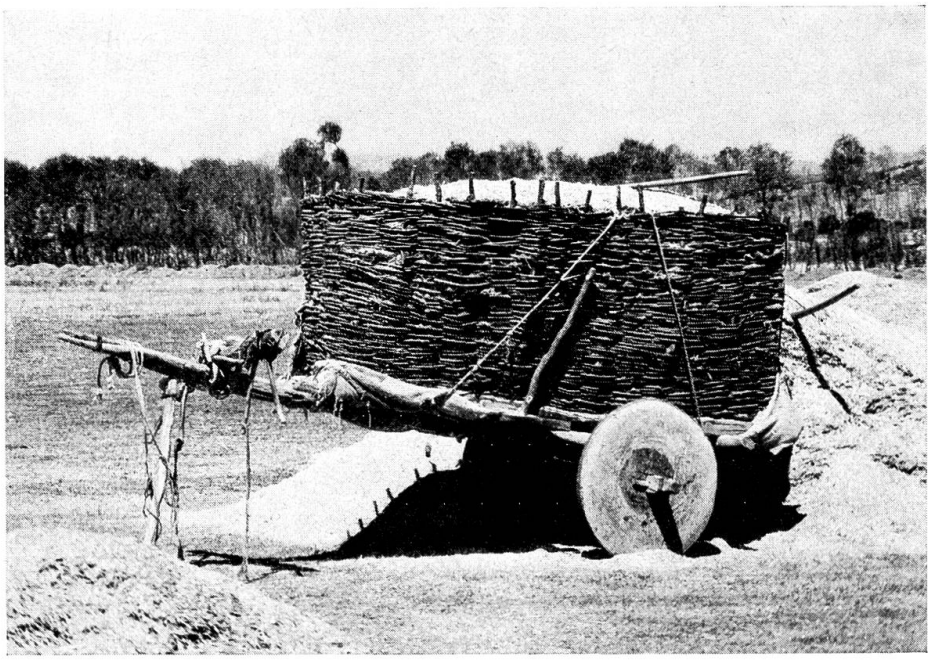


Abb. 24. Ochsenkarren (kağne) mit einem geflochtenen Transportbehälter (saman çeteni), der mit Häcksel gefüllt ist

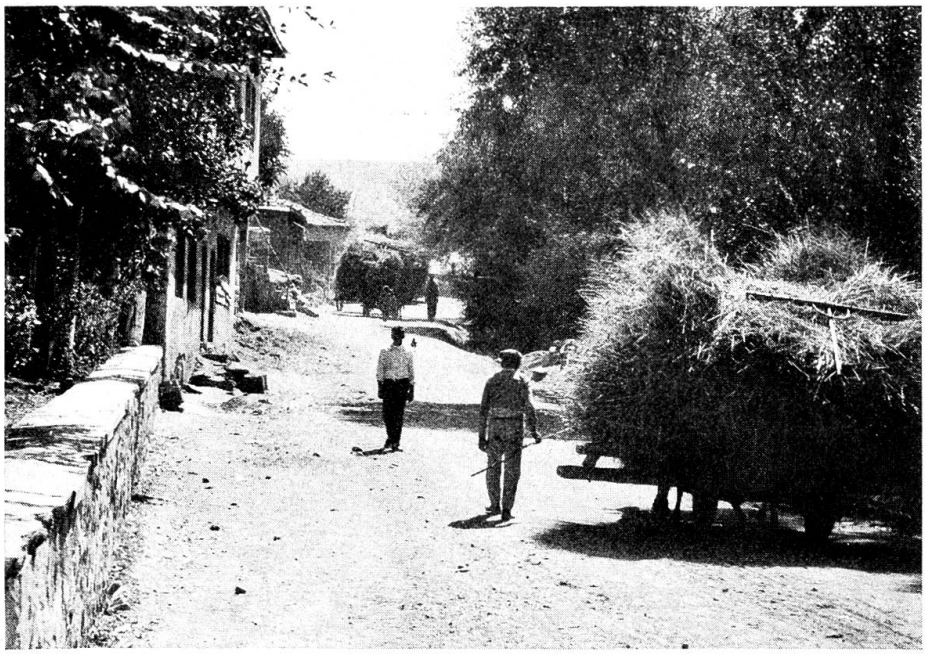


Abb. 25. Ochsenkarren mit Transportaufbau (karaçav) beim Befördern von Getreidegarben vom Feld auf den Dreschplatz. Die auf breiten Tragbalken geladenen Garben werden mit Seilen festgezurrt

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 verzinnten 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 enthülst und in Stücke gebrochen, aber nicht etwa wie zwischen den zwei horizontal aufeinander rotierenden Steinen einer Mühle zu Mehl zermalmt.

Abb. 26. Zum Abschroten 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) abgesiebt. 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[138]. 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[139], 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 «gemahlenen» Gutes als Bezahlung.

Der angefeuchtete Weizen wird etwa eine Stunde lang bearbeitet[140]; 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 gemahlenen 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[141]. 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[142]. 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[143], 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,

141 Früher bewahrte man die Stärke meist in Flaschenkürbisbehältern (su kabağı) auf.

142 In der mit Wasserkraft betriebenen Mühle verlangt der Müller $^1/_{20}$ des gemahlenen Getreides als Entschädigung, in der Dieselmühle dagegen $^1/_{16}$.

143 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[144]. 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; kebap), 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

144 Aus dem Fladenbort 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[145]) 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[145] 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)[146].

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 (çömlek), 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 (bamya) werden auf Schnüre aufgezogen und im Hof zum Trocknen aufgehängt. Pfefferfrüchte, zerschnittene Bohnen, Aprikosen, Äpfel und Pflau-

145 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 tönerne 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.

146 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 Zuspeise 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 zerstochenen 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.

Früchtemarmelade 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)

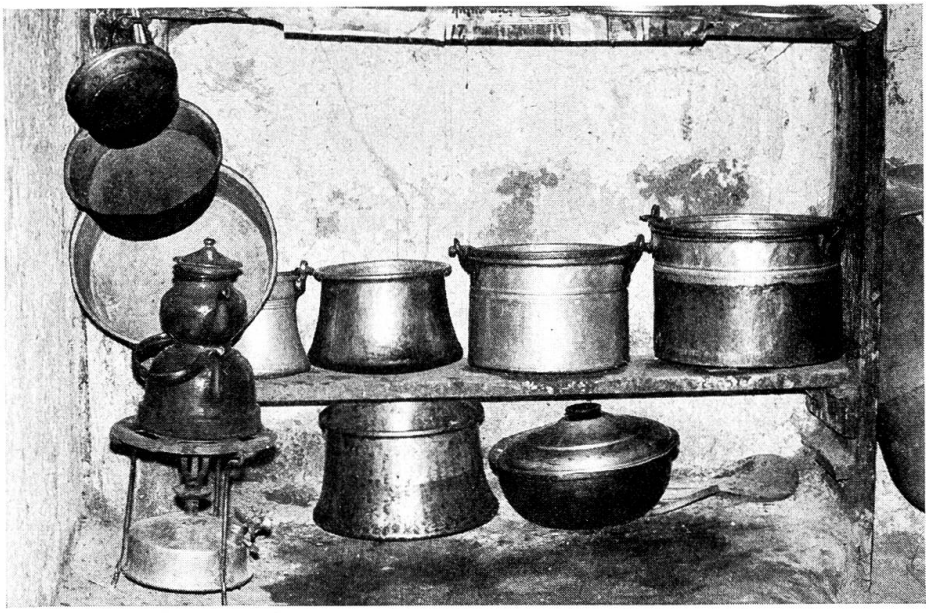


Abb. 29. Auf dem Brett: links zwei kleine Kupferkessel (kazan), rechts zwei größere (helke). Auf dem Boden: Petrolkocher mit Teekessel und Teekanne, Kessel (kazan). Rechts am Gestell angelehnt eine Tonamphore für die Butterbereitung (taş yayık)

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 verzinnt. 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[147] werden hauptsächlich selbst hergestellte Butter und Schaffett, daneben auch gekaufte Margarine und verschiedene Öle (Oliven-, Sonnenblumenöl) verwendet. Zum Würzen braucht man Salz, gemahlenen 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.

147 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. Klaey