



Elérhetőségeink:

Városi Múzeum és Fotógaléria
8400 Ajka, Szabadság tér 4. (Templomdomb)
Telefon: 88 312 612

SZÉCHENYI 2020



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



*Régi ház, egykori élet
Múzeumi munkafüzet
5. osztályosoknak*



Régi ház, egykori élet
Múzeumi munkafüzet
5. osztályosoknak

Összeállította:
Angermayer Judit
muzeológus

Kiadja:
Nagy László Városi Könyvtár és Szabadidőközpont, Ajka
2015

A munkafüzet a TÁMOP-3.2.8.B-12/1-2012-0043. projekt keretében,
az Európai Unió támogatásával,
az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával jött létre.

Tartalom

I. A ház.....	4
II. A konyha.....	8
III. A kamra	12
IV. A szoba	16
V. Házimunkák.....	20
Dalaink.....	24
Kislexikon	27



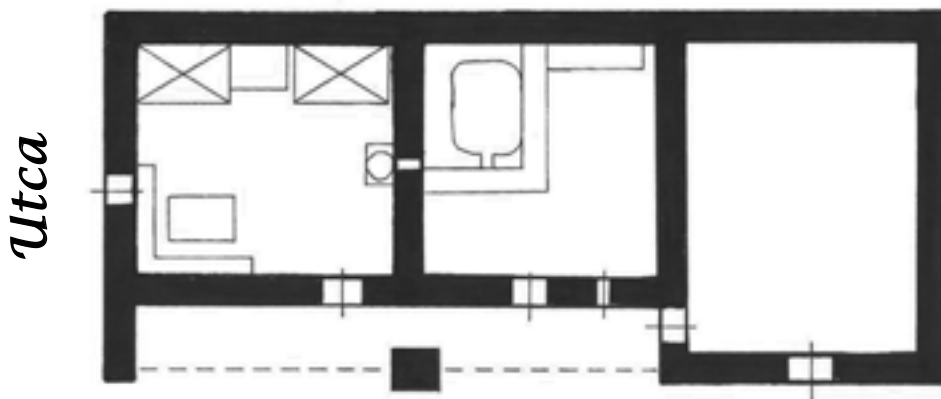
I. A ház

Ajka és a hozzá csatolt egykori 7 falu a vidékünkre jellemző településképet mutat: a hajdani egy utcára fűzött telkek szalag alakúak, hosszanti oldalukkal csatlakoznak egymáshoz. A rajtuk lévő házak előkert nélküliek, az utcaszintben homlokzatukkal kifelé néznek és vegyes vagy soros udvarúak.

A háztípus a Közép-Dunántúlra jellemző háromhelyiséges parasztház. Az utca felőli helyiség rendszerint a szoba. A bejáratai a hosszú udvari homlokzatról nyílnak. (A háztípusok vizsgálatánál, mely Magyarországon Bátty Zsigmond nevéhez fűződik, két alapvető szempontot vettek alapul: az épületek alaprajzi beosztását, valamint a bennük alkalmazott, épített tüzelőberendezéseket.)



- 1) A rajzon a XVIII. századi füstös ház alaprajzát látod. Írd be a részek nevét a megfelelő helyre! szoba, konyha, gádor, kamra

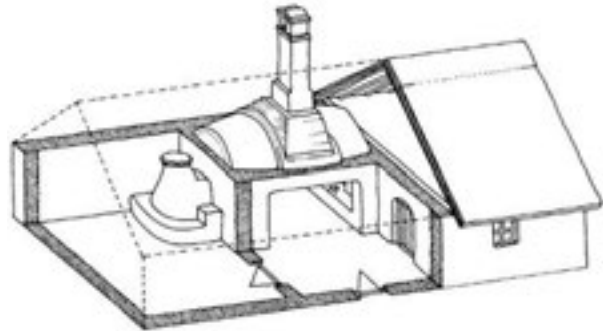


- 2) Miért volt fontos, hogy a gádorról nyíltak a helyiségek?

- 3) Mit jelent a kéttáblás ajtó?



A XIX. században a füstös házat a szabadkéményes váltotta, amelyen a füstöt egy fordított tölcsér alakú, legtöbbször már téglából rakott kémény vezette a szabadba.



- 4) A nyitott kéményben nagyszerűen lehetett húst füstölni.

Miért füstölték a húst?

Milyen tartósítási módokat ismersz még?

- 5) A XX. században a nyílt tűzhely helyét átvette a sparhert, amely már füstcsővel csatlakozik a megkarcsúsodott kéményhez.

Miért volt fontos, hogy megszűnt a nyílt tűzhelyek használata a háztartásokban?



Az építkezést mindenkor meghatározta a rendelkezésre álló alapanyag, amelyből a falazat valamint a tetőzet készült.

6) Mi készült a házak építésekor a következő alapanyagokból?

Fa: _____

Kő: _____

Mész: _____

Agyag: _____

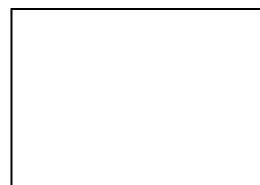
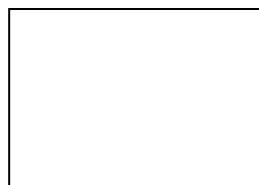
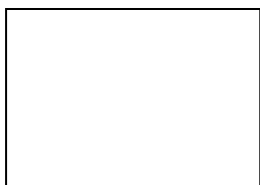
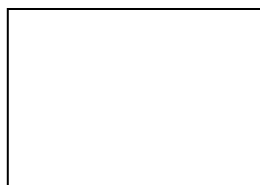
Nád: _____

Szalma: _____

7) Egy vályogvető sablont látsz a rajzon.
Miből és hogyan készült a vályogtégla?



8) Ajkán 1910-ben kezdett üzemelni a téglagyár. A múzeumunkban találsz néhány bélyeges téglát. Milyen monogramokat és évszámokat olvashatunk rajtuk?



- 9) A lakóépületek mellett fontos szerepűek voltak a gazdasági épületek is. Közülük egy pajtát látsz a képen.
Milyen célt szolgált?

Mit tároltak benne?

Milyen építőanyagokat használtak fel az építésénél?



- 10) Az istálló és az ólak az állatok védelmét szolgálták.
Milyen állatokat tartottak istállóban?

Milyeneket ólban?

- 11) Az állatok belterjes tartása szükségessé tette a takarmánytermelést, és annak raktározását is.

Hol tárolták a szemes takarmányt?

Hol tárolták a szálas takarmányt?

Hol tárolták a földművelő eszközöket, szerszámokat?

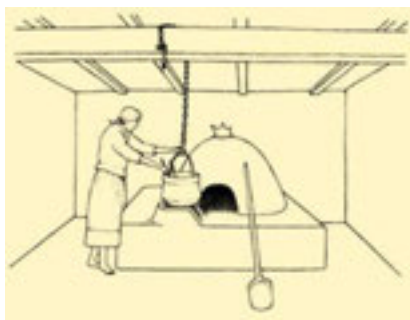
- 12) Szinte minden háznál volt földbe mélyített, vagy földalatti pince is.
Mit tároltak benne?



II. A konyha

A ház központ helyisége ősidők óta a konyha. A benne található tűzhely a ház, az otthon fogalmát is jelentette. Régen nemcsak sütöttek, vagy vizet forraltak rajta, hanem hűvös időben az adta a meleget és világított is. A konyhának számos változata alakult ki a bennük elhelyezett tűzhelyek beépítése, és füsttelenítése szerint. Így beszélhetünk füstös, szabadkéményes, nyitott, hideg, zárt, meleg vagy éppen lepadlásolt konyháról.

A legrégebbi fajta füstös konyha vázlatát látod a képen, ahol a tűzhely szinte teljesen nyitott.



- 1) A konyha berendezését az ételkészítéshez szükséges főzőeszközök és edények adták. Legtöbbjük a falon volt. Nézd meg a szabadkéményes konyha részletét! Milyen eszközök vannak a tűzhely közelében?



- 2) Fontos szerepet töltött be a konyhában a vizes pad is. Rajzold rá a víztartó edényeket!



- 3) A mindennapi kenyér legszükségesebb alapanyaga a liszt, a só és a víz mellett a kovász. De mi is az?
-

- 4) A kenyérdagasztás eszközei közül látsz néhányat az alábbi képeken. Írd a nevüket a képek alá!



- 5) Hova került a kenyérfa (kovászfa)?
-

- 6) A kenyér sütése a kemencében történt. Ugyancsak ott sülték a lepények, a kelt tésztájú sütemények: Kalács, kuglóf, bukta, valamint a rétesek is. Karikázd be a kedvencedet! Milyen ízesítésűek lehettek?
-

- 7) Gyakran került az asztalra kásaféle eledel is, amely különböző lisztes magvak megfőzésével készült.
Miből főtt kása?
-

- 8) Fontos tápláléknövény lett a burgonya is. Kezdetben megfőzve, majd lepréselve abból is kása készült, később zsírban kisütve gánicaként vagy dödölleként vált kedveltté. A mi vidékünk egyik közismert krumpli étele a tócsi (trücsmi, cicege, burgonyalepény). Hogyan kell elkészíteni?
-
-
-
-

- 9) A múzeumunkban a tejfeldolgozás eszközei közül is kiállítottunk néhányat. Keresd meg őket és írd alá a nevüket!



10) Az ételek meghatározott rendben kerültek egykor a család asztalára. Húst kevesebbszer ettek: A Dunántúlon általában kedden, csütörtökön és vasárnap volt az ebédre. Hétfőn, szerdán leginkább tésztaféle, míg pénteken és szombaton egyéb hús nélküli eledel.

Sorolj fel néhány általad kedvelt olyan főtt ételt, amiben nincs hús:

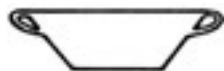
11) A konyhai edények legtöbbje fazekasok által készített cserépedény. Az alábbi képeken különböző formájú edényeket látsz. Írd a nevüket a képek alá, majd a második vonalra, hogy mire használták őket! Végül díszítsd ki valamennyit!













III. A kamra

Az (élés) kamra az a tároló helyiség, amelyben a gabonafélék és az élelmiszer mellett a háztartási, konyhai, gazdasági eszközök, anyagok és szerszámok is helyet kaptak. A kamra része lehetett a lakóépületeknek, de önállóan is állhatott. Erős, zárható ajtóval látták el. Ablaka általában nem volt, de szellőzőnyílásokról mindig gondoskodtak. Ha a kamra önálló épület volt, gyakran pincét készítettek alá. A raktere fontos kiegészítője volt a padlás is, ahol az élelmiszereket, gabonaneműeket és felszerelési tárgyakat is tároltak.



- 1) Keress legalább 5 gyakran használt eszközt a kamrából! Segít a kép!

- 2) A fenti képen olyan használati tárgyak is szerepelnek, amelyek csak ritkán (csak egy évszakban, vagy csak egy munkafolyamathoz kellettek). Sorolj fel közülük néhányat!

- 3) A zsákokat tartó rúd végén egy kisebb méretű zsák lóg, melyben szárazbabot tartottak. A képen a bab fejtését végzik egy fából készült eszközzel.

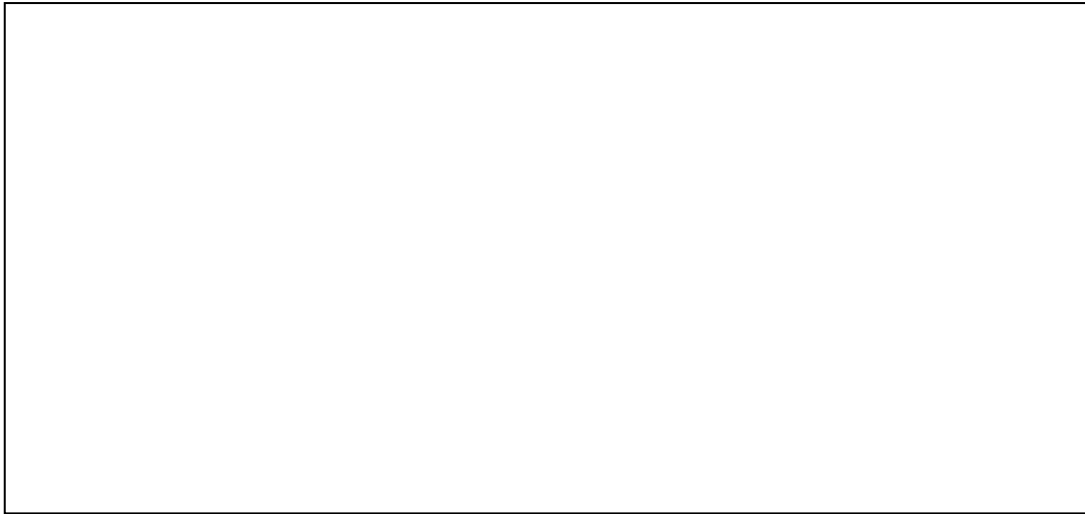
Mi a neve? _____



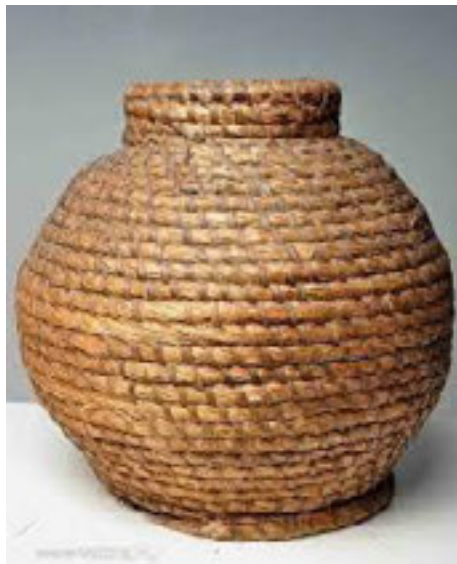
- 4) A gabona tárolására a Dunántúlon is használták az ácsolt ládákat, de elterjedtebb volt a kamra egyik sarkában elrekesztett hely, mely deszkából készült, gerendavázas, változtatható magasságú, alul kieresztő nyílással ellátott rekeszték.
Mi volt a neve?
-

- 5) A múzeumunkban látható egy érdekes kenyértartó, amely szintén a kamrában volt felakasztva.
Miért?
-

Keresd meg, és rajzold le a keretbe!



- 6) A fából készített tárolóeszközök (pl.: hordók, dézsák, melencék, teknők, lapátok) mellett készültek szalmából és vesszőből is eszközök: szakajtók, kosarak, kasok. A képen egy környékünkre jellemző, szalmából készült tojástartót látsz.
Mi volt a neve?
-



7) Párosítsd össze a felsorolt ételeket a hozzájuk tartozó fogalmakkal!

kolbász
szilva
kenyér
uborka
pogácsa
pecsenye
vaj

savanyítás
sütés
füstölés
köpülés
aszalás
dagasztás
„hamuban sült”

8) A kamrában helyet kaptak a húsféleségek is. A füstölt „disznóságok” kampókra, rudakra kerültek.

Melyek voltak ezek?



Hűtőgép, mélyhűtő nem lévén, hogyan tették el későbbre a sült húsnak valót?

Milyen egyéb tartósítási módot ismersz?

9) A gyümölcsök közül leginkább az alma állt el egész évben. A többi gyümölcsből kompót, vagy lekvár készült, amelyek a kamra polcára kerültek.

Milyen lekvárokat ismersz?



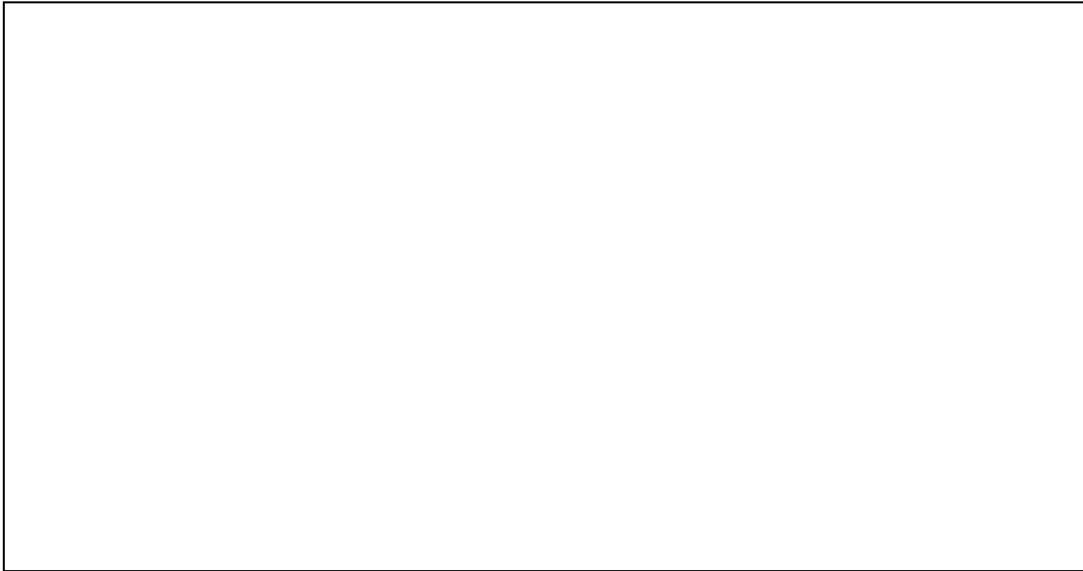
Karikázd be azt, amelyik legjobban ízlik neked!

Szárítással finom csemege is készülhetett a gyümölcsökből. Melyikeket aszalták leggyakrabban?

10) A zöldségek többségét elvermelték, így pl.: a burgonyát, a répát.

Voltak olyan zöldségek is, amelyet savanyúságnak ecetes lében tettek el télire, pl.: uborka, zöldparadicsom, paprika. A C-vitaminban gazdag téli finomság, vagyis a savanyú káposzta eltevése azonban különlegesen zajlott: A lereszelt káposztát egy hordóba vagy dézsába kerültek. Jól beledöngölték, sózták és különféle fűszerekkel fűszerezték, majd lenyomatták egy nehéz kővel, hogy a „saját levében” érjen be, vagyis savanyodjon meg.

Rajzold le a keretbe a savanyítás kellékeit!



11) A csöves kukoricák tárolására a mi vidékünkön külön „épületet” emeltek. A képen egy ilyet látsz.

Mi volt a neve?



IV. A szoba

„A szoba a lakóházak azon helyisége, mely külső fűtésű kályhával vagy kemencével fűtött állandó emberi tartózkodásra alkalmas.”- írja a Magyar Néprajzi Lexikon. A ház nagyságától függően egy vagy két szobás lehetett. Ez utóbbi a 18. század végétől volt jellemző. Míg az utca felőli helyiségből az úgy nevezett tisztaszobát alakították ki, addig a hátsó szoba volt a lakószoba.

Első szoba	Konyha	Hátsó szoba	Kamra	Istálló
	Pitvar			

- 1) A tisztaszobát általában csak ünnepeken, nagyobb családi rendezvényeken, vendégfogadáskor használták. Itt mutatkozott meg a berendezésén a család vagyoni helyzete. Legtöbbször ez a helyiség fűtetlen volt.

Honnan volt felismerhető a lakók vallása?



- 2) A hátsó lakószoba a szabadkémény elterjedésével már általában a konyhából nyílt. A konyhából fűtött tüzelőberendezése balra az ajtó mellett volt látható. Kezdetben búbos, vagy boglyakemencével fűtöttek, majd annak egy fejlettebb formája jött divatba: az úgynevezett szemes kemence. Ennek átépítésével alakították ki a kályhát, melyet már szinte teljes felületén csempével borítottak. Ez volt a cserépkályha őse. Mivel fűtötték akkoriban ezeket a fűtőberendezéseket?



- 3) A szoba berendezése 2 féle lehetett. A régebbi és általánosan elterjedt az úgy nevezett sarkos elrendezés:



Későbbi korokban és csak bizonyos területeken jött divatba az úgy nevezett párhuzamos elrendezésű szoba:



Sorold fel, milyen berendezési tárgyak találhatók meg mindét típusnál!

- 4) A szoba bútorai közül a tároló bútorok mutatják idővel a legnagyobb átalakulást: A ruhatartó rúd, majd az ácsolt láda, aztán az asztalosmester által készített festett láda, végül a fiókos, továbbá az ajtóval lezárt ruhásszekrény.

Hogyan nevezik a képen látható fiókos szekrényt?

Hol állt a szobában?

Mit tartottak benne?

Mit tettek rá?



- 5) Ugyancsak a tisztaszobában kapott helyet a téka, vagy faliszekrény.
Mit tartottak benne a katolikusok?

Mit a protestánsok?

- 6) A képen a mi vidékünkre jellemző szék-fajtát látsz.

Milyen jelzöt kapott?

Milyen fajta székeket ismersz még?



- 7) A XVIII. századtól a bútorokat asztalos mesterek készítették, akik fűrészelt és gyalult deszkákból dolgoztak. A szekrények, ládák mellett edénytárolók, úgy nevezett tálások, asztalok, ágyak sok-sokféle változatban születtek.
Hova kellett a szalmazsák?

- 8) A lány a férjhezmenetelkor vitte magával a kelengyét a férje házához. Ennek a hozománynak jelentős részét azok a textíliák tették ki, amelyeket ő maga vagy családja készített el korábban. Szerepeltek közöttük gazdasági, viseleti darabok, de többségüket a lakástextilek alkották: pl.: abroszok, törülközők, szakajtókendők. Milyen növényből készítették legfőképpen azokat?
-

- 9) A képen egy szakajtókendőt látsz.
Mire használták?
-



- 10) A mi vidékünkön az asszonyok megfonták a kenderből, vagy lenből a fonalat, majd elvitték azt a takácsoknak, akik vásznat szőttek belőle. Attól függően, hogy milyen célra készült a szőttés, több vagy kevesebb díszet, úgy nevezett hímet kapott. Az ünnepi és nevezetes alkalmakra gazdagon, míg a hétköznapiakra szinte egyáltalán nem hímezték azokat.

Milyen anyagból és milyen színekkel készült a hím?

- 11) A szövással való díszítést idővel a hímzés váltotta fel: kezdetben a keresztszemes, majd a szabadrajzú hímek kerültek a lakástextilekre.

A párnák díszítésekor miért csak a „végére” került minta?



V. Házimunkák

A 20. század közepéig szinte egész Magyarországon a nagy családi forma volt jellemző, ahol együtt élt három sőt néha négy generáció is: nagyszülő, szülő, gyermek és unoka. Nem csak egy házban, de egy háztartásban közösen gazdálkodva. Meghatározott rend szerint mindenkinek megvolt a helye és a feladata, mind a házi, mind a ház körüli munkákban. A feladatok kiosztását a család feje, a gazda végezte, aki mindig a legöregebb és legtapasztaltabb férfi volt a családban.

- 1) Az évszázadok alatt kialakult munkamegosztás alapján a házbeli és ház körüli munkák többségét az asszonyok végezték, míg a férfiak a mezőkön vagy az istállóban dolgoztak. Az alábbi tevékenységek közül melyiket végezték a nők, és melyiket a férfiak? Húzd a megfelelő helyre!

	a gyümölcsfák metszése	
	veteményezés	
	az ólak takarítása	
	aratás	
	szántás	
	mosás	
	vas- és børszerszámok javítása	
	halászat	
	tollfosztás	
	a ház kimeszelése	
ASSZONYOK	az istállók takarítása	FÉRFIAK
	kenyérsütés	
	fonás-szövés	
	fafaragás (pl.: szerszámnyél)	
	fejés	
	aprójószágok gondozása	
	befőzés	
	a tej feldolgozása	
	szőlőművelés	

- 2) Találtál a felsorolásban olyan tevékenységet, amelyikben mind az asszonyok, mind a férfiak részt vettek?

- 3) Évszakonként is elő-előjöttek olyan összedolgozást igénylő feladatok, amelyben a család minden tagjának részt kellett vállalnia. Egy ilyen fontos téli eseményt látsz a képen.

Melyik volt ez?



- 4) A falusi ember életritmusában nagyon fontos volt az évszakok váltakozása.

Melyik volt a legdolgosabb időszak?

Mikor volt a pihenés ideje?

- 5) Egy férfiak által végzett mezőgazdasági munkát látsz a képen.

Mik voltak a kellékei?

Mi volt a célja?



- 6) Az asszonyi teendők közül mindennapos feladat volt a tehén fejése.

A tej feldolgozása során milyen tejtermékek készültek?

Miből lett a vaj?

Hogy készült a túró?



- 7) Az asszonyok házimunkái naponta, hetente, vagy évi néhány alkalommal ismétlődtek. Írd a megfelelő helyre a következő tevékenységeket: nagytakarítás, mosás, főzés, a ház meszelése és tapasztása, téstagyúrás, télen a ház fűtése, lekvár főzés, kenyérsütés, söprés, szappanfőzés, fonás-szövés, tollfosztás, varrás

naponta: _____

hetente: _____

ritkábban: _____



- 8) Télen a házimunkák, így pl.: a mosás is a fűtött szoba munkasarkában zajlott, míg nyáron a pítvaron, a tornácon, a nyári konyhában, vagy az udvaron. A teknőben legtöbbször hamulúggal mostak illetve leforrázták a szennyest, majd a kúthoz, vagy folyóvízhez vitték öblíteni. A szárítás télen és rossz időben a padláson, máskor az udvaron történt. A simítás a XX. század elejéig a mángorló segítségével történt, majd elterjedtek a faszenes vasalók.. A múzeumunkban is látsz néhány fajta vasalót. Keresd meg őket és írd le, milyeneket találtál!

- 9) A házi munkákba a gyermekek is nagyon fiatalon bekapcsolódtak. A fiúgyermeket a gazda már 3-4 évesen maga mellé vette a szekérre. Később állatokra vigyáztak, majd kapások lettek. Serdülő korukban kaszálni tanultak, majd a felnőtté válásukat az aratáskor a kaszások közé kerülésük bizonyította. A lányok munkája is gyermekkorban kezdődött pásztorkodással, vízfordással, majd a gazdaasszony mellett a takarításban és a főzés előkészítésében is segítettek. Kamaszkorukban, férjhezmenetelük előtt a mezei munkák mellett a virágos kert gondozása volt a fő feladatuk.

Milyen tevékenységet látsz a képen?



- 10) A családi életéhez hozzá tartoztak az ünnepek is, közülük is a legjelentősebb a lakodalom. Az előkészületeihez mindig át kellett alakítani a szoba berendezését. Az ételeket alkalmi konyhában készítették, de a húslevesbe való csigatészta már hetekkel az alkalom előtt legyártották.

Hogyan készült a csigatészta?

Miből készült a csigatészta csináló?



- 11) A közelmúltig a halottat otthon, a tisztaszobában ravatalozták fel. A bútorok helyére lócák, és székek kerültek a virrasztóknak. A búcsúztatás az udvaron történt, majd a temetést tor, ünnepi lakoma zárta. A lakástextilek is a gyászt idézték.

Milyen volt a gyász színe?



- 12) Az ünnepek és a vasárnapok dologtiltó napok voltak, ilyenkor a templomban az egyházi szertartás szerint ünnepeltek. Az ünnepet mindig az ünnepi viselet és a ház díszbeöltöztetése is jelezte. Ekkor kerültek fel a legdíszesebb lakástextilek a szobába, illetve a bútorokra.

Mi jellemzi az ünnepi viseletet?



Dalaink

8. A PILISI TISZTA BÚZA



Ha én aztat befoghatnám,
 Tiszta búzával tartanám.
 Tiszta búzával tartanám,
 Gyöngyharmattal itatgatnám.

Erdő, erdő, de kerek vagy.
 Kis angyalom, de messze vagy.
 Ha az erdőt kívághatnám,
 Kis angyalom megláthatnám.

143. ELMENTEM A PIACRA



Megvettem én a búzát,
 Megvettem én a búzát, búzát,
 a búzát, búzát, a búzát.

Elvittem a malomba, ...

Felöntem a garatra, ...

Hazavittem a lisztet, ...

Sütöttem én perocet, ...

Megennék a gyerekek, ...

60. A MALOMNAK NINCSEN KÖVE



Beteg az én rózsám, szegény,
 Talán meg is hal, talán meg is hal,
 Ha meg nem hal, kinokat lát,
 Az is nekem baj,
 Ha meg nem hal, kinokat lát,
 Az is nekem baj,

A te sárgos nyavalyáidból
 Adjál nekem is, adjál nekem is,
 Hogy érezzük mind a ketten,
 Érezzem én is,
 Hogy érezzük mind a ketten,
 Érezzem én is!

46. BORSÓT VITTEM A MALOMBA



Felöntöttem a garatra,
 Azt gondoltam, tiszta búza.
 Dújj el, dújj el, dújj.
 Danyhám alá jól elbúj.

Meg is mondtam a molnárnak,
 Hogy el ne csacsogja másnak.
 Dújj el, dújj el, dújj.
 Danyhám alá jól elbúj.

De a molnár azt fogadta,
 Az anyjának elcsacsogta.
 Dújj el, dújj el, dújj.
 Danyhám alá jól elbúj.

34. KEREK A KÁPOSZTA, CSIPKÉS A LEVELE



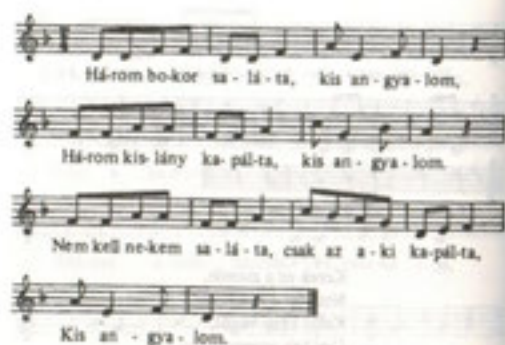
105. KÁPOSZTA, KÁPOSZTA



Lecsúszott, lecsúszott (a) szénaboglya teteje.
Gólyamadár, se, haj, fészket rakott belőle.
Gólyamadár, se, haj, szépen kelepel a háztsón,
Nem a világ, rózsám, az a mástól esztendő!

Lehullott, lehullott (a) cseresycfa virága,
Boldogtalan, se, haj, kinek nincsen babája.
Lám, az enyém, se, haj, nótás, kőkényszemű barna lány,
Rózsabokor szülte piros pünkösdi hajnalán.

154. HÁROM BOKOR SALÁTA



Három bokor ribizli, kis angyalom,
Szőke kislány szemezi, kis angyalom.
En bíz abból nem eszem, emegy tőle az eszem,
Kis angyalom.

Három bokor krumplicsál, kis angyalom,
Három legény kurizál, kis angyalom.
Nem kell nekem krumplicsál, csak az, aki kurizál,
Kis angyalom.

A földvári piacon, kis angyalom,
Almát árul egy asszony, kis angyalom.
Olyan piros, mint a vér, meghalok a rózsámér',
Kis angyalom.

22. SÁRGA A LIBA BEGYE

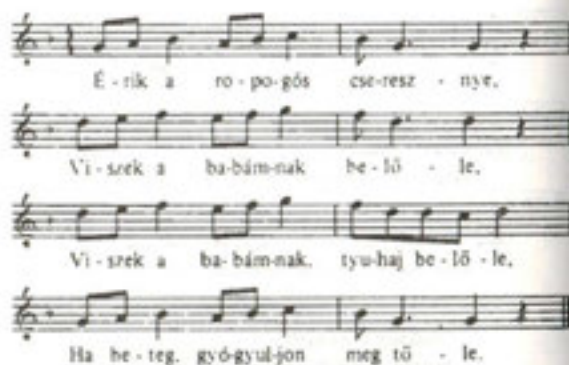


Kék a kőkény, reccece
Ha megérik, fekete.
Hej, ha tunna, tenne róla,
Hej, ha tunna, tenne róla.

Három bokor saláta,
Vén lány, aki kapáta.
Hej, ha tunna, tenne róla,
Hej, ha tunna, tenne róla.

Sári néne papucs
Kinnmaradt a kapuba.
Hej, ha tunna, tenne róla,
Hej, ha tunna, tenne róla.

42. ÉRIK A ROPOGÓS CSERESZNYE



Lyukas a kalapom teteje,
 Kiliátszik a hajam belőle.
 De én azt szégyellem legény létemre,
 Lyukas a kalapom teteje.

Lyukas az istálló m teteje,
 Kiliópták a lovam belőle.
 Kiliópták a lovam, a sárga csikót,
 Nem az a szeretóm, aki vót.

114. ÉVA, SZÍVEM, ÉVA



Bárcsak ez hajnal
 Sokkig tartana,
 A mi szerelmünknek
 Vége ne szakadna!

Víz alá, víz alá,
 Víz a malom alá,
 Víz hajtja a malmot,
 Szerelem a csókot.

Szerelem, szerelem,
 Átkozott gyötteleim,
 Mért nem virágoztál
 Minden fa tetején.

Minden fa tetején,
 Cidrusfa levelén,
 Hadd szakajtott volna
 Minden szegény legény!

14. MÁR MINÁLUNK BABÁM



Már minálunk babám, már minálunk babám, az jött a szokásba,
 Nem mulat a baka, nem mulat a baka alacsony csárdába.
 Alacsony a csárda mestergerendája,
 Lehajlik a babám, lehajlik a babám rózsás bokréjtája.

117. KIHAJTOM A LIBÁM A GYEPRE



Kihajtom a lovam a rétre,
 Magam is kimegyek melléje.
 A lovam mellettem szépen legelész,
 A babám mellettem heverész.

Magos a kaszárnya teteje.
 Német szó hallatszik belőle.
 Bárcsak egy magyar szót, tyuhaj, hallanék,
 Kitől a babámnak üzennék.

Hallottam magyar szót, csak egyet,
 Írtam a babámnak levelet.
 Írtam a babámnak bezárt levelet,
 Ne tartson szeretőt, csak egyet.

[illegible]

[illegible]