

**Remete Farkas László**

# **Régi magyar kenyérsütő kemencék**

**„Magyarság hagyománya és története” könyvsorozat VI. kötet**

Egyfajta rövid áttekintés kezdő hagyományőröknek.

Régi, kárpát-medencei, sajátos kenyérsütő kemence-változatok.

Ahogy azokat egykor építették és használták, tájanként, helyenként.

Nyitott, lapos, domború, donga, nyereg-, szegletes, magas és téglány kemencék.

Föld-sár-, agyag-, vályog-, kő-, téglá-, cserép- és szemes- kemencék.

Nyitott és kürtös füstű, szabad és zárt kéményű kemencék.

Sütő-, főző-, forraló-, aszaló- és füstölő-kemencék.

Belül- és kívül-fűtős kenyérsütő kemencék.

Ahogy azok ma is megépíthetők.

Eredményes kísérletezést!

Jó hagyományőrzést!

Kézirat

---

Budapest, 2018.

## Tartalomjegyzék

<b>BEVEZETÉS .....</b>	<b>5</b>
Kenyérsütő kemencék változatossága.....	5
<b>KÁRPÁT-MEDENCEI RÉGI KEMENCE-VÁLTOZATOK.....</b>	<b>7</b>
Jellegzetes kemence-típusok .....	7
Pásztor-kemence.....	8
Nyitott kemence .....	8
Lapos kemence .....	8
Tágas kemence .....	9
Magas kemence .....	10
Összegzés.....	10
Főbb sütőtér-alakzatok.....	10
Kerek sütőtér .....	11
Csúcsos sütőtér.....	12
Boltíves sütőtér.....	13
Nyerges sütőtér.....	14
Szegetes sütőtér .....	14
Nyitott sütőtér.....	15
Összegzés.....	16
Elterjedt kemence-fűtési megoldások .....	16
Közös lég- és füst-nyílású, zárt kemence .....	16
Mellső lég- és mellső füst-nyílású, zárt kemence.....	17
Hátsó lég- és mellső füst-nyílású, zárt kemence .....	17
Oldalsó lég- és mellső füst-nyílású, zárt kemence.....	19
Alsó lég- és mellső füst-nyílású zárt kemence .....	19
Mellső lég- és hátsó füst-nyílású, zárt kemence .....	20
Alsó lég- és hátsó füst-nyílású, zárt kemence .....	21
Mellső lég-, és felső füst-nyílású zárt kemence.....	21
Alsó lég- és felső füst-nyílású zárt kemence .....	23
Hátsó lég- és felső füst-nyílású kemence .....	23
Külön tűzterű, szakaszos fűtésű kemence .....	24
Külön tűzterű, folyamatos fűtésű kemence .....	25
Füst-járatos, szakaszos fűtésű kemence .....	26
Füst-járatos, folyamatos fűtésű kemence .....	27
Elválasztott sütőterű kemence .....	27
Katlanos kenyérsütő kemence.....	28
Aszaló kenyérsütő kemence .....	29
Felfüstölő kenyérsütő kemence.....	29
Összegzés.....	30
Gyakoribb kemence-szerkezetek .....	31
Egyszerű kemence.....	31
Tűzhely-kemence .....	31
Forraló-kemence .....	31
Kandalló-kemence .....	31
Fűtő-kemence .....	32
Aszaló-kemence .....	32
Füstölő-kemence.....	32
Összegzés.....	32
Kemence-füst elvezetése.....	32
Szabad elvezetés .....	33

<i>Kürtős elvezetés.....</i>	<i>33</i>
<i>Szabad-kéményes elvezetés.....</i>	<i>33</i>
<i>Zárt-kéményes elvezetés.....</i>	<i>33</i>
<b>Sajátos kemence-telepítések .....</b>	<b>34</b>
<i>Egyedi kemence .....</i>	<i>34</i>
<i>Csoportos kemence.....</i>	<i>34</i>
<i>Szabad kemence.....</i>	<i>34</i>
<i>Osztott kemence.....</i>	<i>34</i>
<i>Verem-kemence .....</i>	<i>35</i>
<i>Emeletes kemence.....</i>	<i>35</i>
<i>Összegzés.....</i>	<i>35</i>
<b>Kemence-telepítés jellegzetes változatai .....</b>	<b>35</b>
<i>Épületen kívüli önálló kemence.....</i>	<i>35</i>
<i>Épületen belüli önálló kemence.....</i>	<i>36</i>
<i>Szomszédos helyiségből fűtött belső kemence .....</i>	<i>36</i>
<i>Épületen kívülről fűtött belső kemence.....</i>	<i>36</i>
<i>Épületen belülről fűtött külső kemence.....</i>	<i>37</i>
<i>Szomszéd helyiségbe vezetett füstű kemence .....</i>	<i>37</i>
<i>Egy füst-járatos páros kemence.....</i>	<i>37</i>
<i>Füstölő-járatos kemence .....</i>	<i>37</i>
<i>Aszaló-járatos kemence.....</i>	<i>38</i>
<i>Összegzés.....</i>	<i>38</i>
<b>Jellegzetes kemencés fűtés-típusok.....</b>	<b>38</b>
<i>Keleti kandalló-kemence .....</i>	<i>38</i>
<i>Északi belül-fűtős tüzelő-kemence.....</i>	<i>38</i>
<i>Déli tüzelő-kemence .....</i>	<i>39</i>
<i>Nyugati füstös-kemence.....</i>	<i>39</i>
<i>Alföldi kívül-fűtős tüzelő-kemence.....</i>	<i>39</i>
<i>Összegzés.....</i>	<i>39</i>
<b>Hagyományos kemence-építés.....</b>	<b>39</b>
<i>Vájt kemence.....</i>	<i>40</i>
<i>Sár-kemence .....</i>	<i>40</i>
<i>Kő-kemence .....</i>	<i>40</i>
<i>Agyag-kemence.....</i>	<i>40</i>
<i>Vályog-kemence.....</i>	<i>40</i>
<i>Nyerstégla-kemence.....</i>	<i>41</i>
<i>Száraztégla-kemence .....</i>	<i>41</i>
<i>Cserép-kemence.....</i>	<i>41</i>
<i>Tégla-kemence.....</i>	<i>41</i>
<i>Összegzés.....</i>	<i>42</i>
<b>Kemence-alap kialakítása .....</b>	<b>42</b>
<i>Föld-alap előkészítése .....</i>	<i>42</i>
<i>Kő-alap előkészítése .....</i>	<i>42</i>
<i>Tégla-alap .....</i>	<i>42</i>
<i>Gerenda-alap.....</i>	<i>43</i>
<i>Alap-szigetelés.....</i>	<i>43</i>
<i>Összegzés.....</i>	<i>43</i>
<b>Kemence-keret építése .....</b>	<b>43</b>
<i>Föld-keret.....</i>	<i>43</i>
<i>Agyag-keret .....</i>	<i>43</i>
<i>Patics-keret.....</i>	<i>44</i>

<i>Cserép-keret</i> .....	44
<i>Kő-keret</i> .....	44
<i>Vályog-keret</i> .....	44
<i>Tégla-keret</i> .....	44
<i>Gerenda-keret</i> .....	44
<i>Összegzés</i> .....	44
<b>Kemence-keret töltése</b> .....	44
<i>Agyag-homok töltés</i> .....	45
<i>Agyag-cserép töltés</i> .....	45
<i>Agyag-kő töltés</i> .....	45
<i>Összegzés</i> .....	45
<b>Kemence-váz kialakítása</b> .....	45
<i>Vessző-váz</i> .....	46
<i>Szár-váz</i> .....	46
<i>Homok-váz</i> .....	46
<i>Összegzés</i> .....	46
<b>Kemence-test építése</b> .....	46
<i>Maszatolás</i> .....	46
<i>Felverés</i> .....	47
<i>Begyúrás</i> .....	47
<i>Sodronyozás</i> .....	47
<i>Lapítás</i> .....	47
<i>Zsaluzás</i> .....	48
<i>Összegzés</i> .....	48
<b>Kemence-felület kialakítása</b> .....	48
<i>Tapasztott felület</i> .....	48
<i>Vakolt felület</i> .....	49
<i>Puccolt felület</i> .....	49
<i>Cserepes felület</i> .....	49
<i>Meszelt felület</i> .....	49
<i>Mázás felület</i> .....	50
<i>Szemes felület</i> .....	50
<i>Összegzés</i> .....	50
<b>Kemence szárítása</b> .....	50
<i>Légvezetős szárítás</i> .....	51
<i>Felfűtős szárítás</i> .....	51
<i>Összegzés</i> .....	51
<b>Kemence kiégetése</b> .....	51
<i>Fokozatos kiégetés</i> .....	51
<i>Szakaszos kiégetés</i> .....	52
<i>Végső meszelés</i> .....	52
<i>Összegzés</i> .....	52
<b>Kemencék néprajzi változatai</b> .....	52
<i>Zömök változat</i> .....	53
<i>Nyújtott változat</i> .....	53
<i>Termetes változat</i> .....	54
<i>Kürtös változat</i> .....	55
<i>Összegzés</i> .....	56
<b>BEFEJEZÉS</b> .....	57

## BEVEZETÉS

A „Kárpát-medencei magyaros konyha” sorozat VI. és VII. kötete a magyaros és tájjellegű kenyerek készítésével és a kenyérsütéssel foglalkozott. Jelen tanulmány pedig a kenyérsütést megvalósító egykori kemencéket igyekszik az érdeklődőknek bemutatni. Természetesen, csak a lehetőségekhez mérten, mivel ma már szinte lehetetlen a régi-eredeti kemence-típusokat fellelni. Ugyanakkor, a régészeti feltárásokból, a korabeli kemence-maradványokból és a fennmaradt kemence- és házszerkezetekből következtethetünk a régi-eredeti megoldásokra.

A régi magyar kenyérsütő kemencék formai változatosságával több néprajzi leírás foglalkozik. Ugyanakkor, az elérhető közlemények a kemence-változatok műszaki sajátosságait már nem tárgyalják hasonló részletességgel. Ezért, - jelen kötetben - a népi-kenyérsütő kemencék ismertetésének módja eltér a néprajzi leírásoknál megszokottaktól. Nem a kemence-felületek formai és díszítési változataira, hanem a külső alatt rejlő műszaki megoldásokra irányítja a figyelmet. Ugyanis, a „külsőnek” gyakran igen eltérő „belbecst rejthetnek”.

Mindezek okán, a most közreadott leírások csak vázlatosan érintik a formai sajátosságokat, főleg a működési és építési elvek érzékeltetésére irányulnak. Leginkább a műszaki megoldások (és nem a formai sajátosságok) bemutatására törekedve. Oly egyszerűséggel, hogy a leírtak alapján akár egy amatőr kemence-építő is „kísérleti régészkedhessen”. Megérthesse az egykori házi-kemencék működését, feleleveníthesse régi megoldásokat. Sőt, megfelelő szakkönyvekre támaszkodva akár megépíthesse saját kemencét is. A külső megformálásra és a díszítésre pedig az ilyen témával kapcsolatos néprajzi irodalmak kedvükre való példákkal szolgálhatnak.

### *Kenyérsütő kemencék változatossága*

A Kárpát-medencei kenyérsütő kemencék igen változatosnak épülhettek. Ez abból adódott, hogy a kemencék kialakításakor - még egy tájegységen belül is - különböző sajátosságú részeket illeszthettek össze. Például: ugyanazon típusú fűtő-sütőtérhez különböző irányú lég- és füst-járatok csatlakozhattak, füst-elvezetésüket a ház beosztásához igazítva. Az is előfordult, hogy egy régi kemencét - külsőleg - egy újabb (divatosabb) kemencéhez hasonlóvá formáltak. Ezért, a kemencéket érdemes funkcionális egységekre bontva csoportosítani, tanulmányozni. Vagyis, a valóságos kemencéket egyfajta „egységekből összekapcsolt rendszernek” tekinteni. Az átláthatóság érdekében, a következő csoportosítási elvek tűnnek ésszerűnek:

*Kemencék jellegzetessége alapján:* vagyis, a hagyományos népi felosztás. Amely, az egyszerű kenyérsütő kemencék összehasonlításán alapul. Amikor, a külső forma a belső sütőteret mintegy kívülről is megjeleníti (leképezi). Vagyis a kemence: maga a sütőteret leképező falazat. A Kárpát-medencei kenyérsütő kemencék közel négy-ötöde „külső formailag” is igazodott a benne kialakított sütőtérhez. Ezt tükrözik a hagyományos népi elnevezések is.

*Sütőtér-alakzatok alapján:* ami már egyfajta korabeli kemence-építői szakzsargont tükröz. Amely, kifejezetten csak a kemence fűtő-sütő terének sajátosságaira alapul. Ugyanis, a régi kemencék sütőterét „előkelőbb” kemence- vagy kályha-formájúra is tapaszthatták.

*Kemence-alakzat alapján:* ami már egyfajta elvárásokat tükröz. Vagyis, csak a kemence külső megjelenési formáján alapul. Függetlenül a „külső” alapján takart „belbecstől”.

*Lég- és füst-járatok alapján:* vagyis a kemencén belüli levegő és füstmozgásra koncentrálva. Amelyek, a sütőtér- és a kemence-forma alakjához nemigen köthetők. Amelyek építéskor, igény szerint megválaszthatók, ésszerűen módosíthatók és gyakorlatban is kialakíthatók.

*Füstelvezetés alapján:* ami egyfajta üzemeltetési megoldásokat tükröz. Amely a kemence fűtő-sütő terében keletkező füst elvezetésének módjaira utal. Ahol, a megoldások csak részben igazodnak a kemence felépítéséhez. Amelyeknél a legfontosabb: a kemence, a helyiség, a ház és a szabad tér közötti kapcsolat.

*Építési módok alapján:* ami a jellemző összeállítási technológiákra utal. Amely a kemence építési anyagaira és a műszaki eljárásaira szorítkozik. Amelyeknél nem a sütőtér vagy kemence változata, hanem az építés-létrehozás folyamata-technológiája a meghatározó.

## KÁRPÁT-MEDENCEI RÉGI KEMENCE-VÁLTOZATOK

Korábban, a kutatók jelentős része azt feltételezte, hogy a magyarság legkorábbi házai nyílt tűzhelyes hajlékok lehettek. Hasonlóan a nomád-jurtás életmódhoz, ahol a nyitott tűzhely a jurta közepén helyezkedett el, és amelynek füstje a jurta felső tetőnyílásán távozhatott. Ahogy a korabeli lépényszerű kenyereket forró köbön vagy kunkemence-szerű alkalmatosságban<sup>1</sup> sütötték. Ami talán egyes csoportoknál igaz is lehetett. Ugyanakkor, a magyarok 5-8. századi egykori lakhelyein - a régészeti feltárások szerint - a kemencés veremházak igen gyakoriak voltak. Valamint, az a tény is elgondolkodtató, hogy a Kárpát-medencébe bevonuló magyarság (és csatlakozó népességeinek) többsége nem a sztyeppe-szerű sík-füves területeken települt le. Hanem, a ligetes, folyóvölgyi részeken. Sőt, az árterekkel védett vidékeken is. Ahol a jurtás vándorló legeltetés helyett, a házépítő és helyben gazdálkodó életmód a jellemző, ésszerű.

A Kárpát-medencei feltárások arra utalnak, hogy a XIV. századig - a köznép körében - az egyhelyiséges és egykemencés házak lehettek többségben. Ahol, néha a házhoz illesztett egyéb helyiségek, kiszolgáló építmények is előfordultak (raktár vagy terménytár, állattartó hely stb.). Ezen egyhelyiséges (egysejtes, egy közös életteres) házmaradványok arra utalnak, hogy a kemence mellett - vagy azzal együtt - néhol nyílt tűzhely is lehetett, amelyet alkalmi célokra használhattak. Ugyanakkor az is tény, hogy a Kárpát-medence délebbi felén már ebben a korban is épültek két életteres (szoba-konyhás) köznépi házak, ahol a nappali élet a konyhában, az esti-éjszakai pedig a szobában folyt. De ezek is többnyire egykemencés épületként működtek.

A XV-XVIII. századra esik a Kárpát-medencei kemence-szerkezetek és építési módszerek „forradalmi időszaka”. Amely szorosan kapcsolódik az idegen népességek akkori nagyarányú betelepüléséhez is. A nagyszámú kemence-változatok megjelenésével egyidejűleg formálódtak a helyi és tájjellegű megoldások, amelyek részben szokássá, hagyománnyá is rögzültek. A szabadkémények és kürtők elterjedésével a lakóterek is egyre inkább füstmentessé váltak. Igazodva a helyi időjárási viszonyokhoz, hétköznapi életmódhoz és bevált hagyományokhoz.

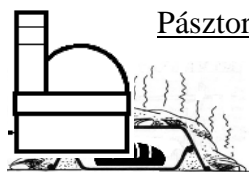
A Kárpát-medence északi és keleti területein a szoba és kemencéje adta a fő élet- és munkateret. A konyha inkább csak raktárként (esetleg füst-elvezetőként is) funkcionált. A kemencében égő tűz, a szabad nyílásán keresztül bevilágította és kandallóként melegítette a szobát. Ugyanakkor, a déli és nyugati részeken a kemencés konyha volt az igazi nappali élet- és munkatér, a szoba pedig csak alvásra-pihenésre és egyfajta tiszta raktárként szolgált. A déli vidékeken a kemence gyakran nyílt tűzhelyként is szolgált. Vagyis, az égő kemence ajtajába állított (vagy láncon oda lógatott) edényt a kiáramló forró füsttel és a kisugárzó hővel melegítették. Kárpát-medence közepén (az Alföldön) pedig e két változat ötvöződése vált jellegzetessé, az egymásba nyíló konyha és szoba, közös fűtéssel, de elkülönülő két („dolgozó és pihenő”) életterekkel.

### *Jellegzetes kemence-típusok*

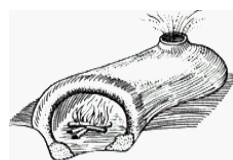
A Kárpát-medencei egyszerű kenyérsütő kemencék - sütőterük méretaránya szerint - jól elkülöníthetők. Lapos kemencék a kora középkorra jellemzőek. Amikor, a kenyerek még

<sup>1</sup> Tandori kemencéhez hasonló sütőharang.

igencsak lepény-formájúak voltak. Tágas kemencék a középkorban váltak népszerűvé, a magas kelt-kenyerek megjelenésével. Magas kemencék pedig már nemcsak kenyérsütésre, hanem kifejezetten fűtési célokra is szolgáltak. Amit jól igazolt a kenyérsütéshez már indokolatlanul nagy magasság. Ami, a hőtartás mellett már a fokozott hőleadást is elősegítette.



**Pásztor-kemence:** régi eredetű sütő-alkalmatosság. Lényegében egy cseréptál, amihez egy pontosan illeszkedő cserép-fedő is tartozott. Ebbe tették a nyers kenyeret vagy más elkészítendő ételt. Egy kisebb gödröt vájtak, és abban tüzet gyújtottak. Miután a tüzelő „parázsra égett”, a forró parászat kissé szétkotorták és abba helyezték a fedővel lezárt cseréptálat az sütendő étellel. Majd, parázssal beborították, és befedték a kikotort földdel. Ezután, magára hagyták néhány órára. Ez idő alatt a cseréptálban lefedett kenyér megsült, vagy az abba tett hús puhára párolódott. Az 1970-es években Homokszentlőrinc (mai nevén Bösztör) környékére kitelepült némely „nyájas juhász” még ismert és használt ilyen főző-sütő eszközt<sup>2</sup>.



**Nyitott kemence:** a legritkább Kárpát-medencei kemence-változat. Amely, a XIII. századtól fokozatosan eltűnedezett, illetve szabad tűzhellyé formálódott. Nyomai-ban, a kiskunsági és a körös-Temes közti vidékeken maradt fenn. Ez az alkalmatosság - lényegében - egy olyan kemence, amely többnyire nyitott nyílással üzemel, mivel folytonos tüzelésű. Bár, működtethető szakaszosan is. De ilyen esetben a felfűtéshez felvett (és leadható) hőmennyisége legfeljebb vékony, kenyérszerű lepények sütéséhez vagy rövid idejű főzésekhez volt elegendő.



**Lapos kemence:** alacsony sütőtérrel rendelkező kemence, amelynek sütőtér-belmagassága a sütőtér-szélességének felénél jóval kevesebb. E kemence-típus főleg a lepény-kenyerek vagy kenyér-lepények sütésénél volt előnyös, mert gyors kisülést eredményezett (a közeli sugárzó boltozat miatt). Ugyanakkor, a felfűtése és takarítása nehezebb (a szűk méretből adódóan). A magasra kelő kenyerek alját és tetejét megégethette, miközben a közepük akár nyers („szappanos”) is maradhatott. Lefedett tálban vagy formában „inkább párolt, mint süített”.

A lapos kemencék sütőterének (ami gyakran a tűztér is) szélessége és hosszúsága - optimális esetben - közel azonos. Ez a méret-arány biztosítja a leginkább egyenletes belső hőmérsékletet. A sütőtér méretének növelése érdekében annak hosszúságát (mélységét) némileg megnövelték. Legfeljebb a szélesség 1,5-2-szeresére, hogy felfűthető legyen (tűztere se kormozódjon). A kemence nyílását (száját) akkorára alakították, hogy a kenyérsütés műveleteihez jól igazodjék. Vagyis, a felfűtéshez szükséges tüzelőt behelyezhessék, a kenyereket és edényeket könnyen be- és kilapátolhassák. A manapság használatos hasonló idegen országbeli kemencék azt sejtetik, hogy a kemence nyílásának magassága a sütőtér magasságának 60-100%-a között mozoghatott. A szélessége pedig a sütőtér szélességének 50-100%-a között. Vagyis, a korai középkori lapos kemencék igencsak változatos méretűek lehettek. De mivel ezek csak túl nagy méret esetén tennék lehetővé a kelesztett kenyerek sütését, így a XI-XIII. század közötti időben fokozatosan eltűnedeztek. Legtovább az Alföld elhagyatott vidékein maradhattak fenn.

<sup>2</sup> A szabadszállási Fekete-tanya vidékén legeltető juhászok is ismerték, de akkor már nem használták.



1. táblázat

Lapos kemencék	Kerekded	Domború	Szegletes	Karéjos	Nyerges	Kitárt	Bogár	Boltíves
Felülnézet								
Előlnézet								
Oldalnézet								

Az 1. számú táblázat az egykor gyakori lapos kemence-változatokat mutatja. Természetesen ezeken kívül még más forma-változatok is előfordulhattak, sőt a változatok akár keveredhettek is (például: nyerges kemence domború oldalakkal, domborodó-hajló lapokból tákolva). Vagyis, a korai középkori lapos kemence többféle alakzatban lehetett használatos. De tény, hogy ezek a „lepénysütő kemencék” a XI. század végétől fokozatosan eltűnhettek. Mivel, a magasabbra kelő kenyerek sütésére és az épületek fűtésére alkalmatlanok voltak. Sajnos, ennél részletesebb vázlatok az ilyen kemencékről nem áll rendelkezésünkre. Ugyanis, a régészeti maradványok annyira töredékesek, hogy gyakran még a sütőtér formája is nehezen azonosítható.

**Tágas kemence:** a leggyakoribb kemence-típus. Olyan kemence, amelynek belső térmagassága a belső térszélesség közel felével egyenlő. Ez a típus - a magasságából adódóan - felelt meg leginkább a kelt kenyerek sütéséhez, de bevált a cserépkorsós főzésnél is. Lényegében a lapos kemence célszerűen „magasított változatának” tekinthető. Az 2. számú táblázat a leggyakoribb tágas kemence-változatokat mutatja be.

2. táblázat

Tágas kemencék	Kerek (buci)	Öblös (nyakas)	Nyereg (siska)	Dombos (párna)	Sarkos (komód)	Karéjos (patkó)	Koporsó (verem)	Házaz (Tetős)	Ovális (tojás)	Donga (kürtös)
Felülnézet										
Előlnézet										
Oldalnézet										
Gyakoriság (megye, táj)	Pest, Csík, Somogy	Szilágy	Fejér, Kiskun	Somogy	Dunántúl, Kárpátalja	Tolna, Baranya	Komárom, Esztergom	Bács-Kiskun	Pest, Bács-kiskun	Keleti felvidék, Palócföld

A felsoroltakon kívül még más forma-változatok is előfordultak, sőt a különböző változatok akár keveredhettek is (például: domborúhoz hasonló forma síklapokból összehozva, koporsó-forma domború tetővel). És, nemcsak a gyakoriság szerint megjelölt vidékeken épültek.

Tágas kemencéknél - mint a lapos kemencék esetében - szintén a négyzet vagy kör alaprajzú kemencék tekinthetők a leggazdaságosabbnak, mivel ezeknél legkisebb a hővesztesség. Ennek ellenére, a sütőtér növelése érdekében a sütőtér hosszúságát (mélységét) ezeknél is gyakran megnövelték. De ekkor sem haladva meg a szélesség 2-szeresét. Azért, hogy ez a kemence is egyenletesen melegedhessen, és égéskor „átlevegőzhessen” (tüze-füstje ne kormozzon).

**Magas kemence:** a XVIII. századtól egyre inkább elterjedő kemence-típus, amely a régebbi fűtőkályhákat hamar leváltotta. Olyan kemence, amelynek magassága a sütőtér szélességének legalább  $\frac{3}{4}$ -ét (többnyire annak teljes méretét is) meghaladta. Sőt, akár a sütőtér hossz-méreténél is magasabb lehetett. Az ilyen magas kemencék leginkább ott terjedtek el, ahol a fűtésre csak „gyengébben melegítő” széna, szalma, venyige vagy nád-sás állt rendelkezésre. Amelyekből a kemencét jócskán meg kellett pakolni, hogy azt a kenyérsütéshez kifűthessék. Ezért, nagy tűztérre volt szükség. A sütőtér hossza többnyire a szélességgel egyezett (közel kör vagy négyzet alaprajzú). Ugyanakkor, a helyiséghez igazodva lehetett elnyújtott is (ellipszis vagy téglalap alakú). De ritkán haladva meg a szélesség kétszeresét. Néhol, a hengeres vagy kúpos alakzatot sokszöggel közelítették. Különösen akkor, ha téglát, cserepet vagy deszka-zsalut használtak a kemence építéséhez. Íme, a leggyakoribb magas kemence-típusok.

3. táblázat

Magas kemencék	Boglya (kazal)	Búbos (kontyos)	Banya (kőcsög)	Hasas (hordó)	Csonka (kúpos)	Sifon (gúla)	Sátor (tetős)	Téglány (szekrény)	Ülő (székes)	Lépcsős (padkás)
Felülnézet										
Előlnézet										
Oldalnézet										
Gyakoriság (megye, táj)	Somogy	Nógrád Alföld	Alföld	Jász-Nagykun-Szolnok	Alföld	Somogy, Csongrád, Békés	Bács-Kiskun	Kolozs, Verőce	Felvidék	Kárpátalja

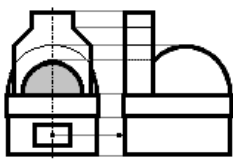
A felsoroltakon kívül sok más forma-változat is előfordult, amelyek gyakran keveredhettek is (például: hengerformára épített csonka kúp, téglányra épített gömbölyded magasítás). Sajátos változat a „fölfelé nyújtott” tágas kemence, és a körte-, kucsma- vagy sipka-formájú kemence.

**Összegzés:** fontos megjegyezni, hogy a szögletes és vízszintes tetejű kemencék építése, amelyek terhet viselhetek (üstöt tartottak, ülő-, fekvőhelyként szolgálhattak), mindig kihívást jelentett. Mivel ezeknél többnyire belső ívek-tartók jelentős terhelést viseltek. Sőt, egyúttal erőteljes hőingadozásnak voltak kitéve. Ezért, építésük nemcsak szilárd-ellenálló anyagokat igényelt, de nagyobb tudást és gyakorlatot is. Nem véletlen, hogy a XIX. századra - az igényes kemence-építés - már önálló szakmává vált.

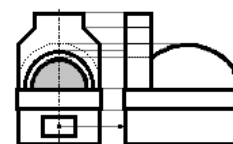
### ***Főbb sütőtér-alakzatok***

A Kárpát-medencei kenyérsütő kemencék formája igen változatos, gyakran bonyolultnak tűnő. Ugyanakkor - eltekintve a lényegtelen, csak díszítő jellegű módosításoktól - formaviláguk visszavezethető bizonyos alap- és stílus-formákra. Amelyek néha egymásba épülhetnek, akár keveredhetnek is; kényszerből, célirányos vagy esztétikai megfontolásokból. Íme, néhány, a Kárpát-medencei „kemence-világban” leginkább elterjed alapformák közül:

Kerek sütőtér: közel *félgömb alakú* sütőtérrel rendelkező, talán a legelterjedtebb kemence-forma. Sütőfelülete közel *kör-* vagy kissé *ellipszis* alakú. Előnye a jó felfűthetőség, a kör-alakú kenyerek és cipók egyenletes átsütése, valamint a könnyű takarítás. Hátránya, hogy egyszerre csak néhány kenyér süthető benne. Ilyen kemencében jól készíthető a pecsenye. De mivel túl forró lehet, ezért párolásra vagy főzésre csak a kenyérsütés után (kissé lehűlve) felelt meg. Vagy, fedett cserépedényben készítették az ételt, hogy a teteje nem ne égjen.



A sütőtér fő nyílásának (ajtájának) alakja eredetileg félkörhöz hasonló volt. Ennek magassága az égéstér szélességének 50-65%-a, szélessége pedig ezen érték másfélszerese. Ez az arány elegendő levegőt biztosított a tüzelő viszonylag megfelelő elégetéséhez. Egyúttal, lehetővé téve a füst kiáramlását is. A tapasztalat szerint, az ennél kisebb nyílás már lassú és kormozó felfűtést eredményezett. Az adott értékeknél nagyobb nyílás pedig túl sok hőt „szabadon eleresztene”. Ugyanakkor, a szokásos nagyságú sütőtér-nyílás a helyiséget elég jól megvilágította és erőteljesebben melegítette.



A Kárpát-medencei, kerek sütőtérű kemencék döntő hányada (közel 90%-a) a *szakaszos működésű egyszerű változat*hoz sorolható. Amelynél, a sütőteret először alaposan felfűtik, aztán kihamuzzák, majd a nyers kenyeret abba lapáttal „behányják”, és a kemence nyílását lezárva hagyják a kenyeret kisülni (a kemence kisugárzó hője által). A kenyér kivétele után - a még forró sütőtérben - edényekben főzhetek, aszálhattak, piríthattak.

4. táblázat


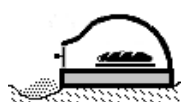


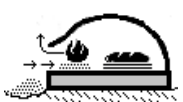
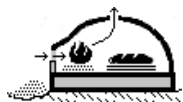

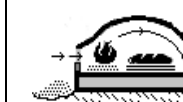

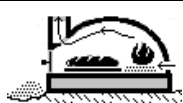
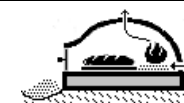
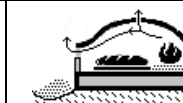

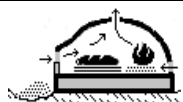


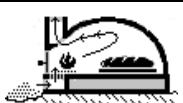



Üzem módok	Felfűtés	Hamuzás	Kenyérsütés	Főzés
Szakaszos működésű egyszerű változat				
Szakaszos működésű tüzeléses változat				
Folyamatos működésű tüzeléses változat				

A *szakaszos működésű tüzeléses változat* esetében a kemencét először alaposan felfűtik, majd a hamut kitakarítva a paraszt (némi tüzelővel) a kemence a végibe szorítják, ahol a kenyérsütés és főzés alatt a tűz gyengén tovább éghet. Az ilyen fűtés esetén a kemence tovább megtartja a hőjét, de a tűz egy idő után kialszik (ezért tekinthető a tüzelése szakaszosnak). Ez a fűtési mód főleg a hosszúkás sütőtérű kemencék esetében kedvező, bár a kenyér kissé füstösre sül. Viszont fedett cserépedényben való sütésnél és főzésnél ez a megoldás igen kedvelt volt.

A *folyamatos működésű tüzelésű változat* esetében a kemencét először alaposan felfűtik. Ezt követően a paraszt előre-oldalra húzzák, és a hamut eltávolítják. A nyers kenyér belapátolása után a paraszt tüzelővel megszórják; hagyva, hogy a tűz gyengén égjen. Mivel a kemence szájánál égnék a lángok, így könnyen táplálhatóak tüzelővel (ezáltal lehetséges a folyamatos tüzelés). Ezt a megoldást is főleg cserépedényben történő sütésnél, főzésnél alkalmazták.

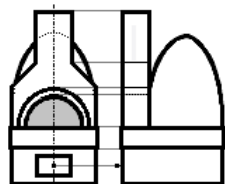
Kerek kemencék közé sorolhatók a már előzőleg bemutatott kerekded, domború kemencék is. Valamint ezeknek különböző lég- és füst-járatú változatai. Íme, néhány ilyen példa-vázlat:

5. táblázat

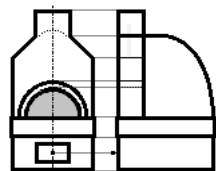
Felfűtött kemence hőjével süve				
Első lég-nyílásos tüzeléssel sütve				
Hátsó lég-nyílásos tüzeléssel sütve				
Első-hátsó lég-nyílásos tüzeléssel sütve				
Alsó lég-nyílásos tüzeléssel sütve				

A „kerek kemence” megnevezés nem a kemence külső alakjára, hanem a kemence sütőterének kerekded-domború formájára vonatkozik. Ugyanis, a kemence sütőterét beborító falazat és vakolat eltérő külső formát eredményezhet. A következő fejezetrészek erre még kitérnek.

**Csúcsos sütőtér:** Olyan kerek (álló fél-tojás) sütőtér-formájú kemence, amelynek belső tér-magassága jóval meghaladja a belső tér-szélesség felét. Ide sorolhatók a keringős füst-járat nélküli magas kemencék. Például a boglya, búbos, banya, hasas, csonka és sifon kemence. Ezek sütőfelülete közel kör- vagy kissé ellipszis alakú, esetleg jól lekerekített sarkú négyzetes. A magasan elhelyezkedő sugárzó boltozata miatt a kenyereket lassabban és mérsékeltebben sütötte. Ezért, kiválóan alkalmas volt formában sült (nem búzából készült) kenyerek, lapos lángosok, lepények és bélesek készítéséhez. Akárcsak az edényben történő főzéshez, az ételek párolásához és puhára sütéséhez is.

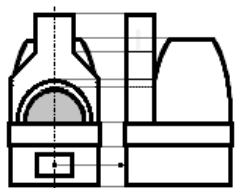


Annak ellenére, hogy a csúcsos sütőtér magas és nagy térfogatú, a sütőtér fő nyílásának (ajtájának) mérete hasonló ahhoz, mintha kerek sütőterű lenne. Vagyis, a nyílásának alakja eredetileg ennél is félkörhöz volt hasonló. Magassága szintén az égéster szélességének fele-kétharmada, szélessége pedig ezen érték közel kétszerese. Figyelembe véve, hogy a csúcsos sütőterű kemencéket többnyire gyengébb tüzelővel<sup>3</sup> fűtötték, ezért ilyen (magassághoz képest aránytalanul kicsi) nyílás-méreteknél ennél sem lépett fel jelentős füstölés vagy kormozódás. A XIX. században divatossá vált négyszögletű kemence-ajtók már lég-nyílással ellátott, gyári termékként kerültek beépítésre.

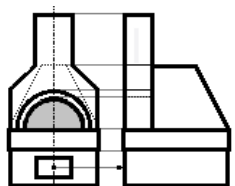


<sup>3</sup> Például: széna, szalma, nád, sás, venyige, kukorica- vagy babszár, kukorica-csutka, gallyak.

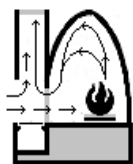
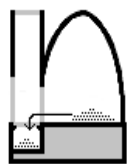
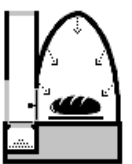

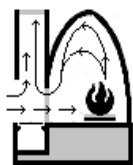
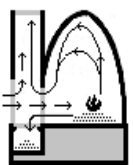
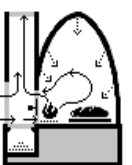

A csúcsos sütőterű kemencék egyaránt üzemelhetek szakaszos működésű egyszerű változatként, valamint folyamatos működésű tüzeléses változatként is. Eredetileg (döntő többségükben) egynyílásosak voltak, majd a XIX. század elejétől egyre gyakrabban egy külön első lég-nyílással is kiegészítve, amely gyakran a hamuzásra is szolgálhatott. A csúcsos kemence tetejét gyakran „megcsonkolták és laposra építették. Így, azon akár terményeket is száríthattak, valamint ekképpen a sütőtér hőtartását is kissé megnövelhették. Ezt a megoldást, égetett cserép-lapok beépítésével készült kemence-tetők esetében alkalmazták. De készíthették féloldalasra is, mintegy „a falhoz dőlve”.



A Kárpát-medencei csúcsos égésterű kemencék jelentős hányadát (közel 2/3-a) szakaszosan működtették, az egyszerű változathoz hasonlóan. Amelynél, a kemencét alaposan fölfűtik, majd kihamuzzák, ezután a nyers kenyeret abba lapáttal „behányják”, és a kemence nyílását lezárva hagyják a kenyeret kisülni. A kenyér kivétele után a sütőtérbe helyezett edényekben akár főzhetnek is. A XIX. századtól, az ilyen sütőterű kemencék közel 1/3-a többnyire már alkalmas volt a folyamatos működtetésre, szabályozható rések kialakításával. Főleg tüzelésre, főzésre és sütésre, de kenyérsütésre többnyire nem alkalmazták ezt a lehetőséget. Ekkoriban terjedtek el az úgynevezett sifon kemencék, amelyeknél a kerek formát felváltotta a szögletes gúla- és henger-forma, egyenesen állva, vagy megdőntve.

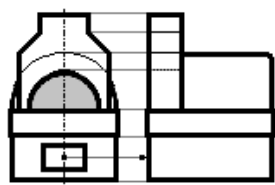


6. táblázat

Üzem módok	Felfűtés	Hamuzás	Kenyérsütés	Főzés
Szakaszos működésű egyszerű változat				
Folyamatos működésű tüzeléses változat				

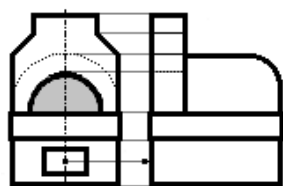
Különösen Alföld és peremvidéken elterjedt sütőtér-forma. Amelyet, másféle külső formát adó falazattal és vakolással is elláthattak (pl.: boglya alakú sütőtér, kívülről téglányra formálva).

Boltíves sütőtér: közel fél-henger alakú sütőtérrel rendelkező kemence. Belső térmagassága a belső térszélesség közel felével egyenlő. Sütőfelülete közel téglalap alakú, többnyire lekerekített sarkokkal. Az ilyen sütőtér előnye, hogy abban több hosszúkas formájú kenyér (vekni, forma) helyezhető el. Valamint a szögletes tepsik és sütőformák is jól illeszkedtek a sütőtérhez. Ugyanakkor, sütőtér jelentős bel-hosszúsága nehezíthette a rakodást és takarítást. Valamint, a kenyérsütés is elhúzódhatott (nagyobb felület, kisebb hőszugárzás). A sütés esetleges egyenetlensége miatt a kenyeret (sütés közben) a sütőtérben időnként ártrendezték, mivel a széleken erőteljesebben sült, mint középen. Ennek ellenére kedvelt volt ez a kemence-változat, mivel könnyen építhető, alakjában formálható. Sütőtérét jól kihasználhatták, egyszerre cserépedényes főzésre és sütésre is.





A boltíves kemence tipikus példája az ovális és a donga kemence, vagy a kettő kombinációja.



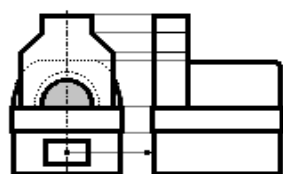
Az ilyen kemencék esetében is gyakori, hogy a domború (fél-henger alakú) sütőterét szögletesre formázott réteggel borították (nyereg vagy koporsó kemence). Ugyanis, stabil szerkezetük lehetővé tette teherviselő felületek létrehozását. Azokon szárító felületet, ülő- vagy fekvőhelyet kialakítva, mivel a boltív (főleg, ha téglából vagy hasított kőből készült) jó teherviselő, a vastag fal pedig jó hőtartó.

7. táblázat

Üzem módok	Felfűtés	Hamuzás	Kenyérsütés	Főzés
Szakaszos működésű egyszerű változat				
Szakaszos működésű tüzeléses változat				
Folyamatos működésű tüzeléses változat				

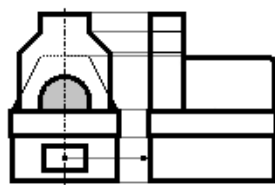
Az ilyen kemence - a hosszúkás sütőtérből adódóan - folyamatos fűtésű sütésre is alkalmas volt, ha külön lég-nyílással is ellátták. Főleg Kárpátalján, Felvidéken és az erdélyi havasok vidékén kedvelték ezt a kemence-változatot, mert a folyamatos tüzelése lehetővé tette - erős, téli hidegben is - a ház melegen tartását. És - ami fontos volt - fűtött fekvőhelyet biztosított.

Nyerges sütőtér: a dongás kemencéhez hasonlóan hosszúkás formájú sütőterű kemence.



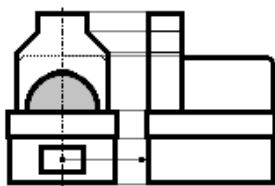
Amely többnyire nem teljesen) domború, hanem közel síklapokkal fedett. Tipikus példája a nyereg és koporsó kemence, de ovális vagy donga kemence sütőterének falazatát is készíthették egyenes felső vagy oldalsó lapokra formázva. Az ilyen kemence külső oldalának vízszintes teteje felülete kiválóan megfelelt aszalásra, tészta vagy kenyér szárítására, edények melegítésre.

A sík oldallap inkább egyfajta helyi szokást, ízlést képviselt. A kemence sütőterét gyakran hasított kő- vagy égetett cserép-lapokból állították össze, amelyeket homokos agyaggal összetapasztottak. Az ilyen kemencék a XVIII.



század vége felé terjedtek el, az olcsó égetett-tűzálló cserép megjelenésével. A nyerges, hosszú égésterű kemencék - mint a boltíves sütőtérrel rendelkező típusok - lehetővé tették a folyamatos tüzelés melletti kenyérsütést is.

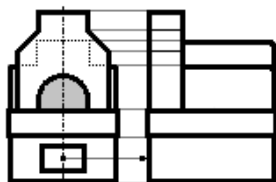
Szögletes sütőtér: síklapokkal határolt kemence, hasáb alakú sütőtérrel, amelynek belső



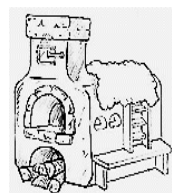
sütőfelületén a sarkokat tapasztással kissé lekerekítették. Formájuk elsősorban az építőanyaguk sajátosságából következett (vályog- vagy égetett téglá, cserép). A kisebb és előnyösebb helyigénye miatt szögletesítették ilyen formájúvá a gömbölyű, búbos vagy dongás kemencék külső alakját. Rendszerint hasáb vagy csonka-kúp alakúra.

Az ilyen kemence - nagy felülete és tömege miatt - több hőt vehetett fel, nagyobb felülete hatékonyabban fűtötte a környezetet. A nem túl forró vízszintes felületein jól száradt-aszalódott a szétterített termény, köcsögekben hamar érlelődött a kovász és „aludt” a tej, gyorsan száradt a kimosott gyolcs. Nem véletlen, hogy a XVII. századtól, a hasznosítható lapos tetejű szoba-kemence gyorsan terjedt, különösen Dunántúlon, Felvidéken és Erdélyben.

Az ilyen sütőterű kemence vastagabb falazatot igényelt, ami jobban bírta a terhelést, ezért egyes részein akár ülni, feküdni is lehetett (kuckó, meleg padka). A szegletes sütőtér a XVIII. század vége felé terjedt el (tömegesen), különösen a Kárpátok északi és keleti karéján. Ennek előfeltétele volt az olcsó égetett-tűzálló cserép és téglák megjelenése. De építhették helyben kitermelt vulkáni eredetű kövekből is<sup>4</sup>. A szegletes, hosszú égésterű kemencék - akár csak az előbbi boltíves és nyerges sütőtérrel



rendelkező típusok - szintén lehetővé tették a folyamatos tüzelés melletti kenyérsütést is. Ritkán - Kárpátalja, Máramaros és Bukovina keleti végein - olyan nagy sütőterű kemencék is készültek, amelyben egy ember kényelmesen fekehetett, kisgyermek akár el is üldögélhetett. Az ilyen nagy és kihűlő félben lévő kemencében - télidőben - akár mosdani és „kiizzadni” is lehetett. A nagyméretű szögletes kemencék építése már komoly szaktudást igényelt. Mivel, többnyire külön szellőző és szabályozó nyílásokra is szükség volt, a tüzelő tökéletesebb elégetéséhez. Valamint, gyakran kémény-zárral is felszerelték, hogy a külső hideg szél ki ne hűthesse a házat.



**Nyitott sütőtér:** más néven kunsütő. Nyitott tetős sütőterű, lepény-kenyér vagy kenyér-lepény sütésére alkalmas kemence. Sütőfelülete közel függőleges, vagy kissé befelé dőlő, amely jól átsütötte a rátapasztott lepényeket. Az alsó, szabályozható lég-nyílásából adódóan az égése füst-szegény. Mivel felső nyílása szabad, így a kiáramló forró égéstermék jól melegítette a házat. Egykor, a ház közepén helyezték el, hogy egyenletes fűtést és megvilágítást is adjon. Füstje, mint a jurtáknál - a ház mennyezetén lévő nyílásokon át távozhatott a padlásra, vagy tetőnyíláson át a szabadba. A kemence felső nyílásra (vagy fölé) helyezett üstben főztek. Esetleg, az oda helyezett tálban vagy nyárson, - netán a kemencébe lógatva - akár süthettek is.



8. táblázat

Üzem módok	Felfűtés	Hamuzás	Ken yérsütés	Főzés
Szakaszos működésű egyszerű változat				
Folyamatos működésű tüzeléses változat				

A kunsági kemence - a maga egyszerű változatában - a XVIII. századra fokozatosan eltűnedezett. Pontosabban fogalmazva, a déli vidékeken inkább egyfajta szabad tűzhellyé vagy főzőkatlanná alakulhatott. Egyúttal, az ottani kemencékhez illeszkedve egyfajta konyhai főző-sütőalkalmatossággá egyesülve. Vagy, ahogy észak-Somogyban, a kertben elkülönített és fedett szín alatt álló (vagy saját tetős) katlanként (főző üstházként) „szolgált a ház népét”.

<sup>4</sup> Mész kő, dolomit és homok kő a hőterhelést nem bírta.

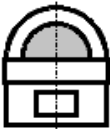

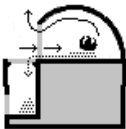

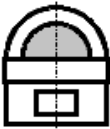

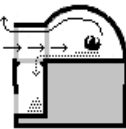

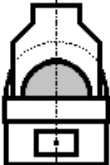

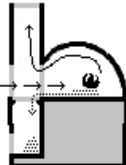


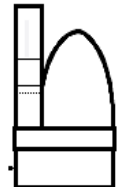
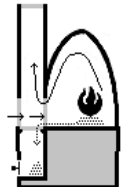
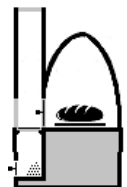
**Összegzés:** a jelen fejezet részben bemutatott sütőtér-formációk egyfajta alap-változatok. Ezek, helyileg módosulhattak, például: a csúcsos sütőtér csonka-kúp formájúvá „szögletesedhetett”, a szögletes sütőtér egyes részei „kigömbölyödhetett”, a kerekhez részekhez szögletesek „illesztődhettek”, a körforma oválissá torzulhatott, a hengerforma „cipóvá” alakulhatott stb. Kiegészülhettek főző- és sütőterekkel, melegítést elősegítő füst-járatokkal is.

### ***Elterjedt kemence-fűtési megoldások***

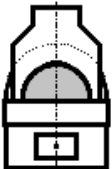
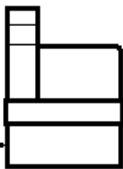
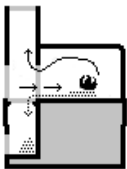

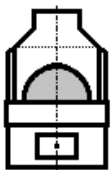
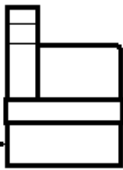
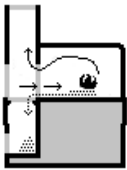

A kemence sütő-főzőterének fűtésére és kihasználására több népi megoldás ismert. Ezek közül egyesek széles körben elterjedtek, mások csak szórványosan, némely szinte elfelejtődött. Íme, a leginkább ismert és életképes megoldások, amelyek többsége máig is fennmaradt, és amelyek szinte valamennyi kemence-formáció esetében életképesnek bizonyultak:

**Közös lég- és füst-nyílású, zárt kemence:** talán a leginkább elterjedt, egy nyílásos kemence-változat. Amelynél, az elején lévő egy-nagy nyílás szolgált a kemence tüéhez szükséges levegő bevezetésére, és az égéskor keletkezett füst kivezetésére. Ezen az egy közös nyíláson át történt: a tüzelő behelyezése és a hamu eltávolítása. Valamint, a nyers kenyér behelyezése és a kisült kenyér kivétele is. Az egy közös nyílást a felfűtés során nyitva kell tartani, így sok hő elszökhet a kemencéből. Mivel egy nyílás szolgál a levegő beáramlására és a füst kiáramlására, ezért a tüzelő elégése gyakran nem tökéletes, kormozó. Ennek ellenére, ez a kemence-változat igen elterjedt. Mert, egyszerű felépítésű, könnyen kezelhető és karbantartható, építése sem igényel különleges szakértelmet vagy alapanyagot. A kemence elején kitóduló füst egy kürtön át jutott a padlásra vagy szabadkéményen át a háztető fölé. Viszont, ha a kemence helyisége állandó kapcsolatban volt a külvilággal, a helyiség télen igencsak kihűlhetett.

9. táblázat

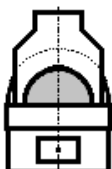
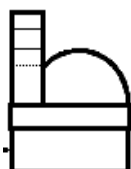
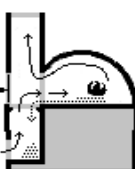

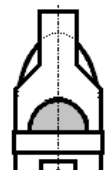
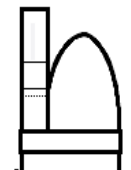
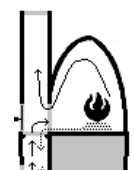
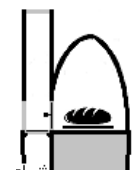

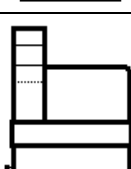
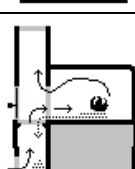


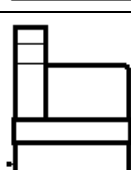
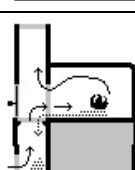

Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Levegő, füst és hamu útja	Kenyérsütés
Szabad füstű, kerek sütőtérű, tágas, kerek kemence				
Szabad füstű, öblös sütőtérű, tágas kerek kemence				
Kürtös füstű, kerek sütőtérű, tágas, kerek kemence				
Kürtös füstű, domború és csúcsos sütőtérű, magas kemence				



Kürtös füstű, boltíves sütőterű, tágas, donga kemence				
Kürtös füstű, szegletes sütőterű, tágas, sarkos kemence				

Mellső lég- és mellső füst-nyílású, zárt kemence: a második legismertebb kemence-változat. A közös lég-nyílású kemence továbbfejlesztett változata vagy annak sajátos működtetése. Ennél a megoldásnál a tűz- és füsttér a helyiségtől elválasztható, és füst már nem szennyezi a helyiséget, viszont elveszti kandalló jellegét. És tűzének sugárzó fényével-melegével sem teszi a helyiséget lakályosabbá. Ezért, ezek nyáron vagy világosban működtettek sütő kemenceként. Télen vagy sötétben pedig kandallóként is. Elterjedésüket elősegítette, hogy megfelelő nyílás és ajtó kialakításával a közös nyílású kemencék alkalmassá válhattak az ilyen „üzemmódra”.

10. táblázat

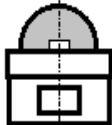
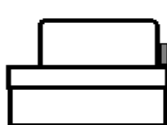
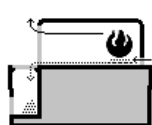
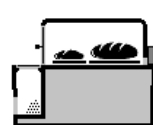
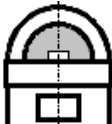



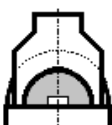
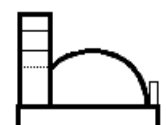
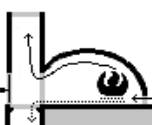

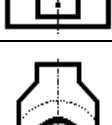
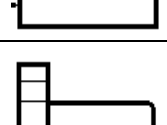
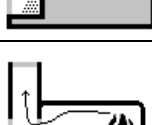

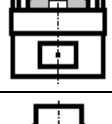

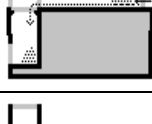
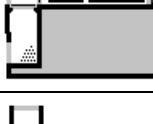
Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Levegő, füst és hamu útja	Kenyérsütés
Kürtös füstű és mellső lég-nyílású, kerek sütőterű, tágas, kerek kemence				
Kürtös füstű és mellső lég-nyílású, domború és csúcsos sütőterű, magas, boglya kemence				
Kürtös füstű és mellső lég-nyílású, boltíves sütőterű, tágas, donga kemence				
Kürtös füstű, szegletes sütőterű, tágas, sarkos kemence				

Ezt a megoldást szívesen alkalmazták a másik helyiségből fűtött kemencéknél. Mivel, a tüzelést segítő lég-nyílás nem ronthatta a „tisztaszoba” levegőjét (ha a füst visszacsapott volna).

Hátsó lég- és mellső füst-nyílású, zárt kemence: ritka kemence-változat. Amelynél az elején lévő nagy nyílás szolgál a kemence füstjének kivezetésére, a tüzelő behelyezése és a hamu eltávolítása, valamint a nyers kenyér behelyezése és megsütés utáni kivétele is. A kemence

hátsó alsó végében, pedig egy másik nyílás a tüzelő égéséhez szükséges levegő bevezetésére. Ezáltal, a kemence felfűtésekor a nagy nyílás részben elzárható, csak az eltávozó füstnek kellett egy „kis rés”. Így, a füst kiáramlása egyenletesebbé vált, és a kemencéből is kevesebb hő tudott „kiszökni”. Hamuzás után a levegőnyílást elrekesztették (kővel vagy téglával), hogy a beáramló levegő ne hűtse le a kemencét, és a „meleg se szökhesse”. Majd, a nyers kenyerek berakása után a nagy nyílást is elrekesztették, hogy a kenyér jól süljék. Az ilyen kemence - az előbbi változathoz képest - jobban melegített és némileg kevesebb tüzelőt fogyasztott. De figyelmet igényelt a lég-nyílás időbeni elrekesztése és tisztítása. Hátránya, hogy az égés sebességét és minőségét többnyire a lég-nyílás nagysága és állapota határozta meg. Ezért, felfűtéskor a tüzelőt megfelelően kellett adagolni. Az ilyen kemence alkalmas folyamatos sütésre-főzésre is, persze ha a lég-nyílásnál folyamatosan tüzet égetnek. Ilyenkor, a nagy nyílást egy kis résnyire nyitva hagyták (hogy a füst távozhasson). Hiányossága, hogy a kemence végében égő tüzet nehéz volt figyelemmel kísérni, táplálni, és a hamut eltávolítani. Ez lehetett az oka népszerűtlenségének. Az ilyen kemence füstje is kürtön vagy szabad-kéményen át távozott a helyiségből. Mivel a levegő egy saját nyíláson jutott a tüzelőhöz (az égő-sütő térbe), ezért szakaszos sütéskor ezt a nyílást is el kellett rekeszteni.

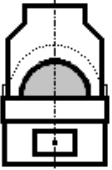
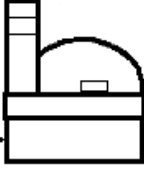
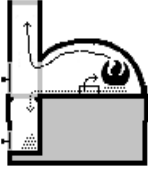

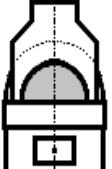
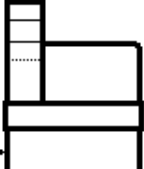
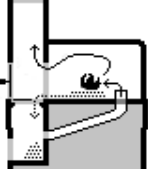

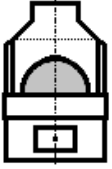
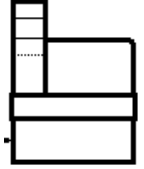
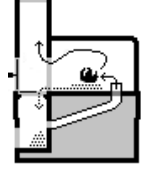

11. táblázat

Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Levegő, füst és hamu útja	Kenérsütés
Szabad füstű, hátsó légnyílású, kitárt sütőterű, tágas, donga kemence				
Szabad füstű, hátsó légnyílású, kerek sütőterű, tágas, öblös kemence				
Kürtös füstű, hátsó légnyílású, kerekded sütőterű, tágas, ovális kemence				
Kürtös füstű, hátsó légnyílású, négyszögű sütőterű, tágas, donga kemence				
Kürtös füstű, szegletes sütőterű, tágas, sarkos kemence				

E megoldást nem alkalmazták másik helyiséget fűtő kemencéknél. Vagyis olyanoknál, amelyeknél a fűtés és tüzelés-füstölés más-más helyiségben történt. Vagyis, a „tisztas szobákat” fűtő „búbos”, „szemes” vagy „csempés” kemencéknél. Mivel, kedvezőtlen széljárás vagy kéményhiba esetén a lég-résen keresztül a „tisztaszobát”, összefüstölhette-kormozhatta volna.

Oldalsó lég- és mellső füst-nyílású, zárt kemence: egy nem gyakori, XIX. század elején már ismert kemence-változat. Bonyolultsága és körülményes tisztíthatósága miatt az egyszerű népi környezetben nem terjedt el. Lényegében az „mellső lég és mellső füst-nyílású” vagy a „hátsó lég- és mellső füst-nyílású” kemencék egyfajta változatai. Első esetben, a lég-nyílást nem a kemence végében, hanem a fűtő-sütőtér oldalánál alakították ki. Másik változatnál, a hamuzón át bemenő levegő a kemence két oldalára vezető nyíláson át kerül a fűtő-sütőtérbe. Ezáltal, a kemence hátsó részét nem kellett szabadon hagyni, vagyis a falhoz építhették (mert, nem kellett hely a légrésnek). Viszont, az oldalsó lég-nyílásokkal „törődni kellett”. Az ilyen kemence kissé oldalasan sütött, ezért benne a sült kenyeret időnként át kellett rakosgatni (cserélgetni). Néhol, az ilyen kemence melegebb oldalán inkább kenyeret és pecsenyét sütöttek, a másikon pedig zsemleket és cipókat, vagy cserépedényben ott főztek. Ismert volt olyan változat is, ahol csak a kemence egyik oldalán volt lég-nyílás. Ez a megoldás lehetővé tette a folyamatos tüzelést a kemence egyik oldalában, miközben a másik oldalában kenyér sültetett, cserépedényben étel főhetett. A féloldalas elhelyezés és használat megkönnyítette a kemence tüzeinek táplálását és a hamu eltávolítását. Viszont, a sütését is féloldalassá tette. A kemence első nyílásán kiömlő füst kürtön vagy szabadkéményen át távozott a helyiségből. Íme, néhány szemléltető változat:

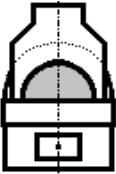
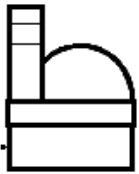
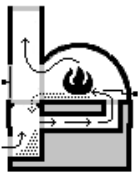

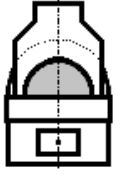
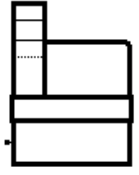
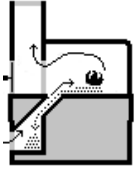
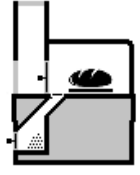
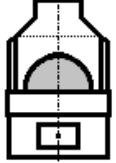
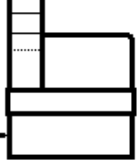
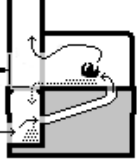

12. táblázat

Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Levegő, füst és hamu útja	Kenyérsütés
Kürtös füstű, oldalsó lég-nyílású, kerekded sütőtérű, tágas, ovális kemence				
Kürtös füstű, oldalsó lég-nyílású, négyzetű sütőtérű, tágas, donga kemence				
Kürtös füstű, szegletes sütőtérű, tágas, sarkos kemence				

Eltakart lég-nyílású (első) megoldást nem alkalmazták a külső térből fűtött kemencéknél. Bár, a hamu-térből vezetett, zárható lég-réses megoldás már nem „füstölte volna a tisztaszobát”; de az építés és tisztítás bonyolultsága miatt ez sem terjedt el. Talán azért sem, mert nem sokkal volt előnyösebb, mint a „mellső füst- és mellső lég-nyílású” megoldások.

Alsó lég- és mellső füst-nyílású zárt kemence: az előbbi kemence módosított változata. Azzal az eltéréssel, hogy az égést tápláló levegő, a tüztér alja és fala közötti réseken - alulról - áramlik a fűtő-sütő térbe. Amely, a forró falazat hatására erőteljesen felmelegedik, elősegítve a tüzelő tökéletesebb égését és a kisebb kormozódást. A kemence felfűtése és hamuzása után kezdődhetett a kenyérsütés. De ekkor - a hőtartás érdekében - kemence légbemeneti nyílását be kellett zárni. Ismert volt olyan folyamatos tüzelési mód, amikor kevés tüzelőt a lég-nyílások közelében égettek, miközben a kemence középső részén süthettek, cserépedényben főzhetek.

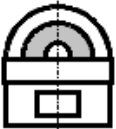

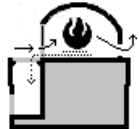

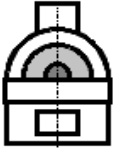



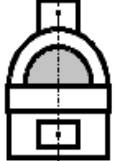
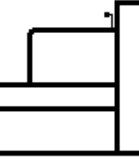
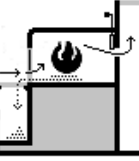

13. táblázat

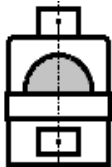
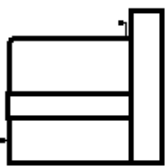
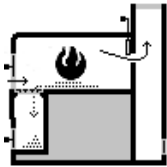
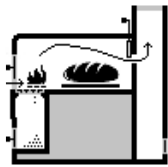
Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Levegő, füst és hamu útja	Kenyérsütés
Kürtös füstű, hátsó lég-nyílású, kerek sütőterű, tágas, kerek kemence				
Kürtös füstű és alsó-mellső lég-nyílású, boltíves sütőterű, tágas, donga kemence				
Kürtös füstű, alsó-hátsó lég-nyílású, szegletes sütőterű, tágas, sarkos kemence				

Bonyolultságuk és nehézkes tisztíthatóságuk miatt az ilyen kemencék sem terjedtek el.

Mellső lég- és hátsó füst-nyílású, zárt kemence: a XVIII. század vége felé már ismert, de nehezen-lassan térnyerő változat. A zárt-közös kémények elterjedése tette egyre népszerűbbé. Működése a kályhához vagy a kandallóhoz hasonlatos. Ennél a megoldásnál, a kemence elején lévő nagy nyílás szolgált a tüzelő behelyezése, az égéséhez szükséges levegő bejutására és a hamu eltávolítása. Valamint, a nyers kenyér behelyezése és megsütés utáni kivétele is. A tüzelés füstje a kemence hátsó végében kialakított nyíláson keresztül távozott a szomszédos helyiségbe, vagy a kiépített kéményen át a szabadba. Legnagyobb előnye, hogy a kemence helyisége eléggé füstmentessé vált, és nem volt kiszolgáltatva a külső hidegnek sem. Sőt télen, kifejezetten kellemes körülményeket biztosított. Az ilyen kemence (és kéményének) kialakítása már nagyobb szakértelmet és drágább anyagokat (téglát, követ, több meszet) is igényelt.

14. táblázat

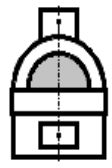
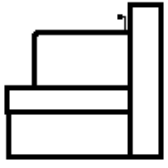
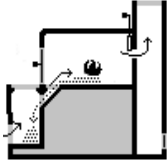
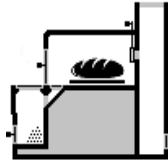
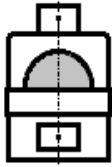
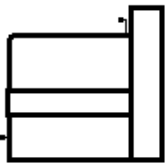
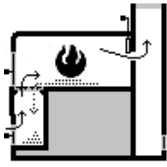
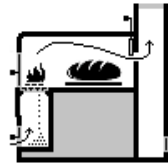
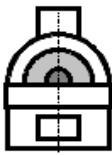
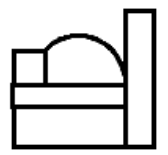
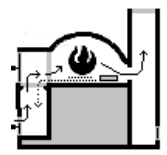
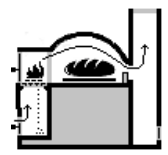
Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Levegő, füst és hamu útja	Kenyérsütés
Közvetlen hátsó-füstű, kerek sütőterű, tágas, kerek kemence				
Kéményes hátsó-füstű, kerek sütőterű, tágas, kerek kemence				
Kéményes, hátsó füst-zárás, négyszögletes sütőterű, tágas, abroncs kemence				

Kéményes, hátsó füst-zárás, négyszögletes sütőterű, tágas, sarkos kemence				
---	---	---	---	---

Ez a kemence-változat a folyamatos sütést is lehetővé tette. Ugyanakkor, az ilyen kemencék egyik nagy hátránya volt: az egyenlőtlen hőeloszlás. Vagyis, a kemence sütőterének eleje hűvösebb volt, mint a belseje és hátoldala. Valamint, hogy sütéskor a füstöt elvezető nyílást el kellett zárni, nehogy a kemence kihűljön. Ezért, kenyérsütő házi-kemencének nem terjedt el, de egyfajta paraszt-polgári fűtő-főző és egyéb sütő-kemencének már jobban megfelelt.

Alsó lég- és hátsó füst-nyílású, zárt kemence: az előbbi két kemence-változat előnyeit egyesítő kemence-változat. A XIX. századi házi kemencék „csúcsmodellje”. A mellő nagy nyíláson át történt a tüzelő bekészítése és a hamuzás, a nyers kenyerek „bevetése” és a sült kenyerek „kilapátolása”. Az égéshez szükséges levegő a tüztér elejénél, annak alján lévő nyílásból jutott a tüzelőhöz. A forró füstgáz a kemencén végighaladva annak végénél távozott a kéményen át. Az ilyen kemencéhez két nyílászárót is felszereltek. Egyik a bemenő levegő útját, másik a kéménybe áramló füstgáz útját rekeszthette el. Ezzel gátolva, hogy a tüzésnek kialvása után a kemence nehegy kihűljék. Az ilyen kemencében folyamatosan is lehetett sütni-főzni, ha kis mennyiségben és folyamatosan adagolták a tüzelőanyagot (a hamut időnként eltávolítva).

15. táblázat

Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Levegő, füst és hamu útja	Kenérsütés
Kéményes, hátsó füst-zárás, négyszögletes sütőterű, tágas, donga kemence				
Kéményes, hátsó füst-zárás, szegletes sütőterű, tágas, sarkos kemence				
Kéményes hátsó-füstű, öblös sütőterű, tágas, kerek kemence				

Mivel ez a kályha-szerű kemence-változat viszonylag bonyolult felépítésű, ezért a paraszti világban és házi használatban nem érvényesülhetett. Feltehetően azért, mert túl sok „szabályozó elemet” tartalmazott, amelyek kezelése figyelmet és hozzáértést igényelhetett. Valamint, karbantartásuk is nehézkesnek bizonyult, és - bár drágább is volt - „tisztaszobába mégse való”.

Mellő lég-, és felső füst-nyílású zárt kemence: igen ritka, különleges, látványos, de nem túl előnyös kemence-változat. Az elején lévő nagy nyílás szolgált a tüzelő behelyezése, az égéséhez szükséges levegő bejutására és a hamu eltávolítása. Továbbá, a nyers kenyér behelyezése

és a sült kenyér kivétele is. A füst, a közös tűz- és sütőtér legmagasabb pontján lévő nyíláson át távozott a füstgyűjtő kürtőbe. Néhol a kürtőt egybe építették a búbos kemencével, így a helyiség szinte füstmentessé vált, és a téli hideg szél sem hűthette ki. Az ilyen kemence alkalmas volt folyamatos tüzelésre és sütésre is (az előbbi kemence-példákban leírtak szerint). Alföld és Palócföld találkozásánál a XVIII. században alakulhatott ki ez a szoba-kemence. Amelyhez hasonló néhol, a Dél-alföldi konyhákban is előfordult, a szabadkémény és a búbos kemence egybeépítésével. Készülhetett kettős fűtésű sütőtérrel is, amely a téglány kemencék hőtartását és hőleadását egyaránt növelte. Íme, néhány példa:

16. táblázat


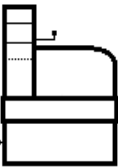
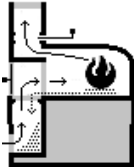
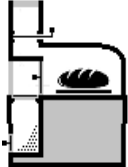
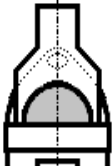
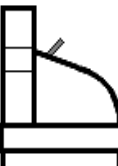
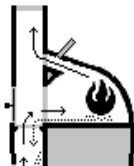


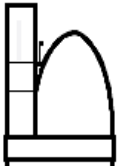
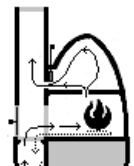

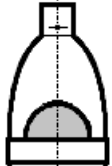

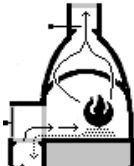

Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Levegő, füst és hamu útja	Kenyérsütés
Szabad kéményes, felső füst-nyílású, ovális sütőtérű, tágas kemence				
Kürtős, felső füst-nyílású, mellső füst-záras, félkörös sütőtérű, tágas, karéjos kemence.				
Kürtős, felső füst-nyílású, mellső füst-záras, négyzetes sütőtérű, tágas, téglány kemence.				
Kürtős, felső füst-nyílású, mellső füst-záras, lapított félkörös sütőtérű, tágas, ál-búbos kemence.				
Saját kürtős, felső füst-nyílású, felső füst-záras, kerek és domború sütőtérű, tágas, ál-búbos kemence				
Szabad füstű, felső füst-járatú, kör alakú és nyitott sütőtérű kemence				

Az ilyen kemencék hátránya, hogy külön szerkezetet kellett kialakítani a füst-járat elrekesztéséhez. Azért, nehogy a helyiség kihűljön (ha a kemencét nem fűtötték) vagy ne kormozódjon (kedvezőtlen széljárásakor). Gyengébb hatásfoka sem segítette elterjedését.



Alsó lég- és felső füst-nyílású zárt kemence: valójában olyan kemence, amelynek lég-nyílását az „alsó lég- és mellső füst-nyílású” kemencénél leírtak szerint alakították ki. A füst-nyílását pedig az „mellső lég- és felső füst-nyílású” kemencénél tárgyaltak alapján. Ennél a kemence-változatnál a levegő-ellátást nem a kemence száján át, hanem a hamuzó nyíláson keresztül biztosították. Ritka, kevésbé ismert, XIX. századi kemence-fajta, amely gazdaságos tüzelést és viszonylagos füstmentes helyiséget eredményezett.

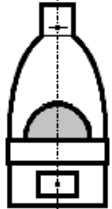

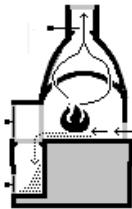

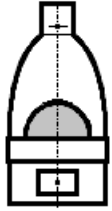
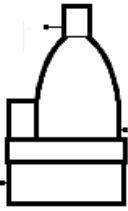


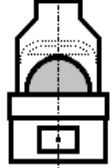
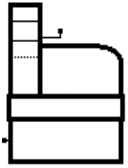
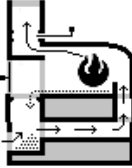
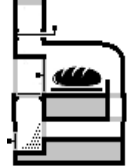

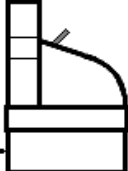
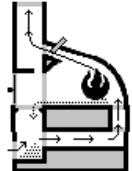
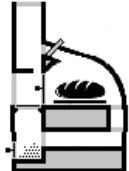
17. táblázat

Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Levegő, füst és hamu útja	Kenyérsütés
Kürtös, felső füst-nyílású, mellső füst-záras, négyzetes sütőterű, tágas, téglány kemence.				
Kürtös, felső füst-nyílású, mellső füst-záras, félkörös sütőterű, tágas, karéjos kemence.				
Kürtös, felső füst-nyílású, mellső füst-záras, lapított félkörös sütőterű, tágas, ál-búbos kemence.				
Saját kürtös, felső füst-nyílású, felső füst-záras, kerek és domború sütőterű, tágas, ál-búbos kemence				

E kemence-változat elterjedését nagyban gátolhatták a szabályozó elemek és azok kezelésének fontossága. Valamint az, hogy hatásfokuk gyakran alig érte el a „mellső lég- és mellső füstnyílású” kemencékét, meg sem közelítve azok működtetésének egyszerűségét.

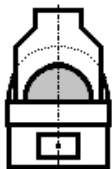

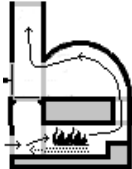

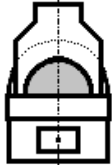
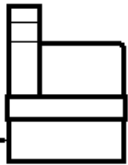
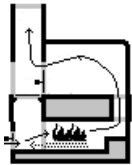

Hátsó lég- és felső füst-nyílású kemence: bizonyára készülhetett efféle „beltéri” kemence is, de ilyenről használható-egyértelmű leírást - e kötet megírásáig - nem sikerült fellelni. Ha épült is ilyen kemence, akkor az nem lehetett túl népszerű. Ugyanis, a lég- és füst-nyílás nyitása-zárása külön szabályozást (nyílásokat, szerkezeteket) igényelt. Valamint figyelmet, nehogy a helytelen beállítások miatt a kemence füstöljön, vagy netán kihűljön. Ugyanakkor, kültéri kemencéknél alkalmaztak ilyen megoldást. Különösen akkor, ha a szélirány gyakran változhatott. Ugyanis, - középső-felső füst-elvezetés mellett - a lég-nyílás szabályozásával igazodni lehetett a változó szél-viszonyokhoz. Kültéri kemencénél nem okozott problémát a „helyiség kihűlése”.

18. táblázat

Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Levegő, füst és hamu útja	Kenyérsütés
Saját kürtös, felső füst-nyílású, felső füst-záras, kerek és domború sütőterű, tágas, ál-búbos kemence				
Saját kürtös, felső füst-nyílású, felső füst-záras, kerek és domború sütőterű, tágas, ál-búbos kemence				
Kürtös, felső füst-nyílású, mellső füst-záras, négyzetes sütőterű, tágas, téglány kemence.				
Kürtös, felső füst-nyílású, mellső füst-záras, félkörös sütőterű, tágas, karéjos kemence.				

Külön tűzterű, szakaszos fűtésű kemence: egy ritka kemence-változat. Jellemzője, hogy külön fűtő-térrel (fekete térrel) és külön sütő-térrel (fehér térrel) rendelkezik. A fűtőtérben elégetett tüzelő forró füstje felmelegítette a sütő-teret, viszont azt hamuval nem szennyezte. Az ilyen kemencék felfűtése időigényesebb volt, viszont tovább tartotta a meleget (többet-tovább lehetett benne sütni-főzni). Kenyér sem volt annyira füstös-égett, és a helyiség levegőjét sem rontotta. Ami fontos, lehetővé tették a folyamatos fűtést és sütés-főzést. Ilyen kemencék már a XVIII. századtól ismertek. De kezdetben, azok főleg nagyméretű városi-céhes sütőkemencék voltak. Falusi-házi környezetben csak a XIX. századtól, és igen szóróányosan terjedhettek el. Talán, az akkori cserép- és vaskályhák mintájára. Házi építését akadályozta, hogy kialakítása bonyolult, gyakorlatot és szaktudást, drága égetett tégl- és cserép-anyagot igényelt.

19. táblázat

Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Levegő, füst és hamu útja	Kenyérsütés
Kürtös füstű, hátsó lég-nyílású, kerek sütőterű, tágas, kerek kemence				
Kürtös füstű és hátsó lég-nyílású, boltíves sütőterű, tágas, donga kemence				

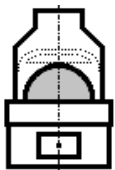
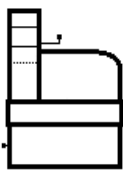
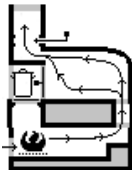
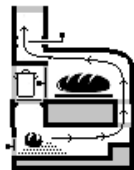

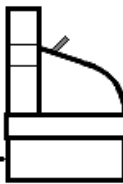
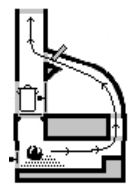
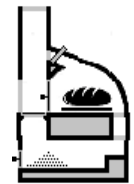


Kürtös, felső füst-nyílású, mellső füst-záras, négyzetes sütőterű, tágas, téglány kemence.				
Kürtös, felső füst-nyílású, mellső füst-záras, félkörös sütőterű, tágas, karéjos kemence.				
Kéményes, hátsó füst- záras, négyszögletes sütőterű, tágas, téglány kemence				

Külön tűzterű, folyamatos fűtésű kemence: valójában az előbbi kemence-változat, amelyet az elkülönülő fűtő-térből adódóan folyamatosan működtethettek. Az ilyen kemencéket először alaposan felfűtötték (mint a szakaszos fűtésnél), majd a fűtőtér tüzeit nem hagyták kialudni. Hanem sokkal kevesebb tüzelővel és levegővel egy csendes égést tettek lehetővé. Ezáltal, a sütő-tér hőmérsékletét „fenn tudták tartani” (nem hűlt ki), ami lehetővé tette a folyamatos kenyérsütést. Vagyis, a sült kenyerek kivételét követően - azonnal - újabb adagot süthettek.

20. táblázat

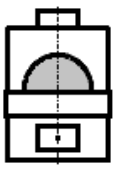
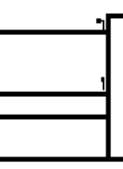
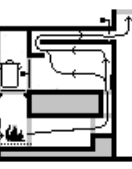

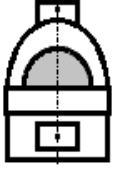
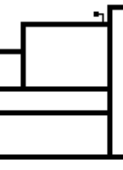


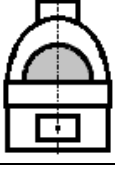
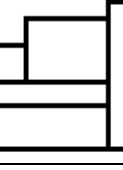
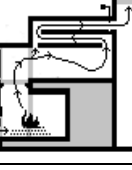
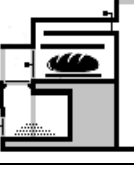
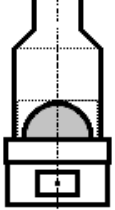
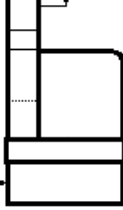
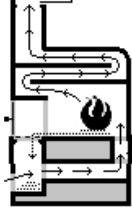

Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Levegő, füst és hamu útja	Kenérsütés
Kürtös füstű, hátsó lég- nyílású, kerek sütőterű, tágas, kerek kemence				
Kéményes, hátsó füst- záras, öblös sütőterű, tágas, kerek kemence				
Kürtös füstű és hátsó lég- nyílású, boltíves sütőterű, tágas, donga kemence				
Kürtös füstű, hátsó lég- nyílású, szegletes sütőterű, tágas, sarkos kemence				

Kürtös, felső füst-nyílású, mellső füst-záras, négyzetes sütőterű, tágas, téglány kemence.				
Kürtös, felső füst-nyílású, mellső füst-záras, félkörös sütőterű, tágas, karéjos kemence.				

E megoldás hátránya, hogy a sütő-tér füstös volt a kenyérsütés alatt is. Egyes erdélyi vidékeken ez nem okozott gondot, ahol szokásos volt a „feketére sütés” és a kenyér külső héjának leverése. És, a kissé füstös sütési mód előnyös lehetett pecsenyék sütésénél, húsok füstös párolásánál. Nem jelentett gondot akkor sem, ha a sütő-térben fedett cserépedényben főztek, süttötek.

Füst-járatos, szakaszos fűtésű kemence: olyan kemence-változat, amelynél a kemence forró füstjét nem eresztették közvetlenül a szabadba (kürtőbe, kéménybe). Hanem előtte, a kemence hűvösebb részein átvezetve, a füst „maradék hőjét” még hasznosították. Az ilyen kemencék, főleg a hideg-hegyvidéki környezetben segíthették a túlélést, mivel a „füst-járatok” jól „magukba szívták” és tartották a hőt. Így, nemcsak a helyiséget, de a „kemencén kialakítható fekhelyet” is kedvezően fűtötték. Íme, néhány füst-járatos kemence-változat:


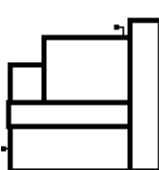
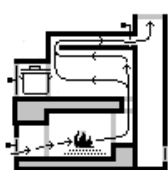
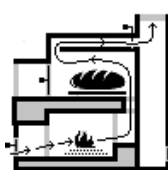
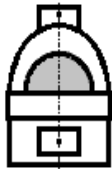
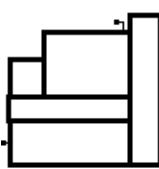
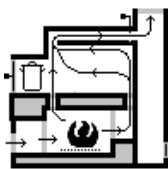
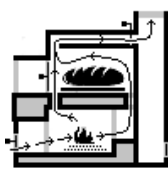
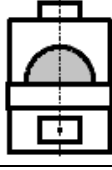
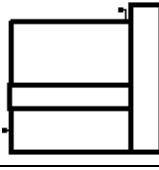
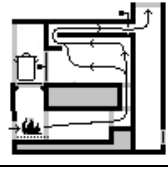
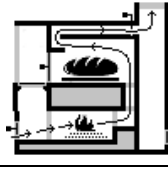
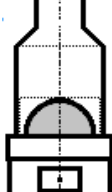
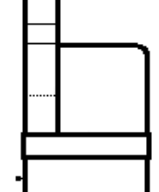
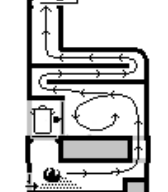
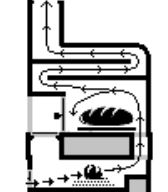
21. táblázat

Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Levegő, füst és hamu útja	Kenérsütés
Kéményes, füst-járatos, hátsó füst-záras, négyzetes sütőterű, tágas, téglány kemence				
Kéményes, füst-járatos, hátsó füst-záras, négyzetes sütőterű, tágas, donga kemence				
Kéményes, kettős füst-járatos, hátsó füst-záras, négyzetes sütőterű, tágas, donga kemence				
Kürtös, kettős füst-járatos, mellső füst-záras, négyzetes sütőterű, tágas, téglány kemence.				

A füst-járatos kemence sajátos változata, amikor a helyiség fűtését biztosító füst-járatokat külön szerkezetként alakították ki. Amelyeket, akár a szomszédos helyiségben is elhelyezhettek. Ezzel megoldva annak fűtését. Főleg Erdélyben és a Felvidék észak-keleti részében elterjedt el ez a sajátos megoldás, esetenként szekrény-szerű, díszes-csempés „úrjas” kivitelben.

Füst-járatos, folyamatos fűtésű kemence: az előbbi kemence-változat másfajta működtetése. Ugyanis, az elkülönülő fűtő-térből adódóan az előzőekben leírt „szakaszos fűtésű” kemencét is lehetett folyamatosan fűteni. Vagyis, az ott leírtak jelen esetben is megállnak. A füst-járatos kemencéknél, a folyamatos fűtés is elsősorban a helyiség állandó melegítését szolgálta. Természetesen, lehetővé téve a sütést-főzést is (a maga füstös módján).

22. táblázat

Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Levegő, füst és hamu útja	Kenyérsütés
Kéményes, füst-járatos, hátsó füst-záras, négyszögletes sütőterű, tágas, donga kemence				
Kéményes, füst-járatos, hátsó füst-záras, négyszögletes sütőterű, tágas, donga kemence				
Kéményes, füst-járatos, hátsó füst-záras, négyszögletes sütőterű, tágas, téglány kemence				
Kürtös, kettős füst-járatos, mellső füst-záras, négyzetes sütőterű, tágas, téglány kemence.				

Elválasztott sütőterű kemence: a füst-járatos kemence sajátos változata. Olyan megoldás, amelynél a sütőteret közvetett módon fűtötték. Ezáltal, a füstgáz nem érintkezett a sütőterrel, így abban korom vagy hamu sem rakódhatott le. Ilyen kemencék inkább a mező-városokban, paraszt-nagypolgári házakban terjedtek el. Felfűtésük hosszadalmasabb volt, és a sütőterük sem volt annyira tüzes. Ezért, főleg kisebb fehér kenyerek és sütemények sütésére volt alkalmas. Ugyanakkor, az elválasztott tűz- és sütőtér lehetővé tette az ilyen kemencék folyamatos működtetését, kenyérsütés mellett a főzést és pecsenye-sütést, de még az aszalást is.

23. táblázat

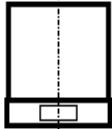



Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Levegő, füst és hamu útja	Kenyérsütés
Kürtös, füst-járatos, mellső füst-záras, négyzetes sütőterű, tágas, téglány kemence.				
Kürtös, kettős füst-járatos, mellső füst-záras, négyzetes sütőterű, tágas, téglány kemence.				
Kürtös, füst-járatos, hátsó füst-záras, négyzetes sütőterű, tágas, téglány kemence.				
Kéményes, füst-járatos, hátsó füst-záras, négyszögletes sütőterű, tágas, donga kemence				

Katlanos kenyérsütő kemence: olyan kemence-változat, amely tűztere - sütőterén kívül - még üstöt is képes volt melegíteni. Lényegében, egy osztott melegítő-terű kemence, amelynél az égés hőjét (megfelelő megosztással) egyidejűleg két helyen és kétféle módon hasznosíthatták. Talán a kemence és a nyílt tűzhely összeépítéséből alakulhatott ki. Esetleg, az egykor gyakori nyitott és az azt követően elterjedő zárt kemencék sajátos egyvelegéből. Tény, hogy az 1960-as években (Siófokon) még volt alkalmam gyermekként „segíteni” ilyen kerti kemencénél<sup>5</sup>.

24. táblázat

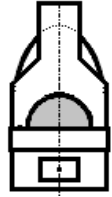

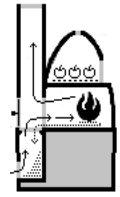


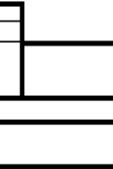
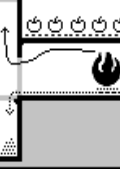

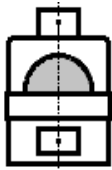
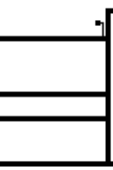
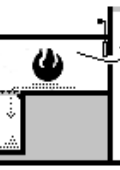

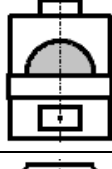
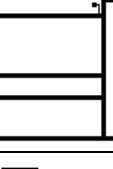
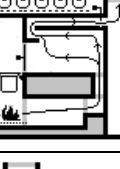
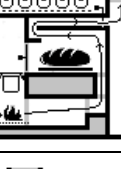
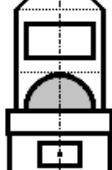



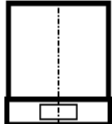
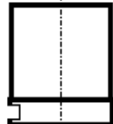

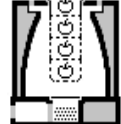
Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Levegő, füst és hamu útja	Kenyérsütés
Kürtös füstű, hátsó lég-nyílású, kerek sütőterű, tágas, kerek kemence				
Kéményes, füst-járatos, hátsó füst-záras, négyszögletes sütőterű, tágas, téglány kemence				

<sup>5</sup> Az akkori Horváth-család portáján. Siófok, Mészáros Lőrinc és Zrínyi Miklós utcai sarokház.

Szabad füstű, felső füst-járatú, kör alakú és nyitott sütőterű kemence				
--	---	---	---	---

Aszaló kenyérsütő kemence: egyfajta kenyérsütő kemence, amely - a sütőterén kívül - más, olyan melegített térrel is rendelkezik, amely alkalmas termények, termések vagy egyéb élelmiszerek és alapanyagok füstmentes szárítására. Valójában, minden kemence alkalmas aszalásra (kemence tetején, vagy a kihűlő sütőtérben), de eltérő hatásfokkal és minőséggel. Többnyire a füst-járatos kemencék célszerűen épített változatai azok, amelyek szükség esetén más célokra is jól alkalmazhatók (szárítóként, fekvőhelyként). Íme, néhány példa:

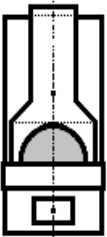
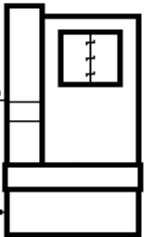
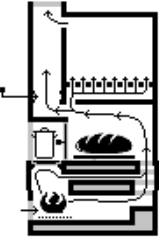
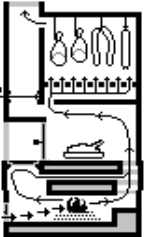

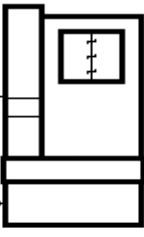
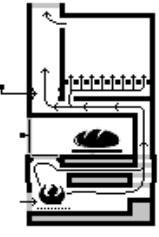
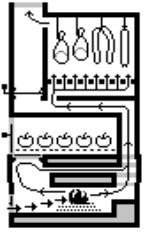
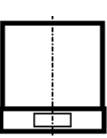
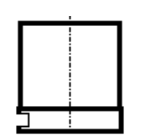


25. táblázat

Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Levegő, füst és hamu útja	Kenyérsütés
Kürtös, mellső füst-nyílású, szárító-terű, lapított félkörös sütőterű, tágas, ál-búbos kemence.				
Kürtös füstű, hátsó lég-nyílású, négyszögű sütőterű, tágas, donga kemence				
Kéményes, hátsó füst-záras, szegletes sütőterű, tágas, sarkos kemence				
Kéményes, füst-járatos, hátsó füst-záras, négyszögletes sütőterű, tágas, téglány kemence				
Kürtös, kettős füst-járatos, szárító-terű, négyzetes sütőterű, tágas, téglány kemence.				
Szabad füstű, felső füst-járatú, kör alakú és nyitott sütőterű kemence				

Felfüstölő kenyérsütő kemence: olyan kenyérsütő kemence, amely - a sütőterén kívül - más hasznos térrel is rendelkezik. Olyannal, amely alkalmas termények-termések vagy egyéb alapanyagok füstölésére, és füstöléses-szárítására. Olyan füst-járatos kemencék, amelyek célszerűen épített füst-tere megfelel a füstölt termékek hosszú idejű tárolására is. De olyasféle

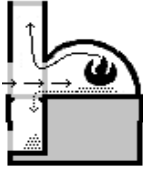
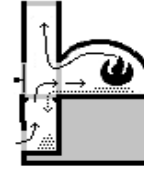
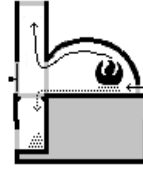
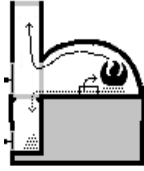
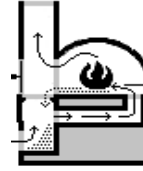
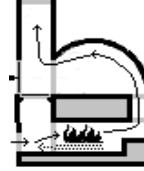
kemencére, amely egyszerre képes volt kenyérsütésre és füstölésre is, csak kevés példát találni. Talán azért, mert az ilyen kemence építése túlságosan bonyolult, és sok helyet foglalt, és a füstölés túl ritka eljárás volt ahhoz, hogy a megérje összeépíteni a napi használatú kemencével. Ezért, ahol kürtös füst-elvezetés volt szokásban, ott a kürtöt vagy a füstös helyiséget használták a készítmények „felfüstölésére” és „füstön tartására”. Ugyanis, a „felfüstölős kenyérsütő kemencék” többsége nem volt képes egyszerre hidegen füstölni és forrón kenyeret sütni. Mivel a kenyérsütés füstje igen forró, de csak 1-2 órányi, miközben sok és jól égő tüzelőt igényelt. A felfüstölés pedig, hideg-langyos füstöt igényelt. Amelyhez lassan-füstösen égő, egyszerre csak kevés tüzelő kellett, de akár több napon át adva a nem túl meleg füstöt. Ezért, az ilyen kemencéket - füstöléskor - folyamatos, gyenge tüzeléssel működtették. Íme, néhány példa:

26. táblázat

Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Kenyérsütés	Füstölés, szárítás
Kürtös, füst-járatos, füstölő-terű, négyzetes sütőterű, tágas, téglány kemence.				
Kürtös, kettős füst-járatos, füstölő - és szárító-terű, négyzetes elkülönülő sütőterű, tágas, téglány kemence.				
Szabad füstű, felső füst-járatú, kör alakú és nyitott sütőterű kemence				

Összegzés: az előbbiekből egyértelműen kitűnik, hogy a kemencék alakja és belső szerkezete között csak igen viszonylagos a kapcsolat. Mint, ahogy egy csomag tartalma (lényeg) és a csomagolás módja (forma) között. Vagyis, egyazon forma-megjelenés igencsak eltérő működési elvet és belső szerkezeti kialakítást rejthet. Például, a leginkább ismert forma - a kürtös füstű, kerek sütőterű, tágas, kerek kemence - is többféle változatban megnyilvánulhatott. Íme, az egy-ugyanazon formán belüli ismertebb szerkezeti változatok (nem tartalmazva a lehetséges összes kemence-változatot):

27. táblázat

Közös mellő lég- és füst-nyílású kemence	Mellő lég- és mellő füst-nyílású kemence	Hátsó lég- és mellő füst-nyílású kemence	Oldalsó lég- és felső füst-nyílású kemence	Alsó-hátsó lég- és felső füst-nyílású kemence	Alsó külön égésterű, felső füst-nyílású kemence
					



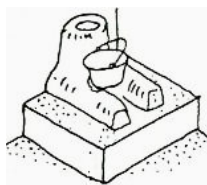
## Gyakoribb kemence-szerkezetek

A Kárpát-medencei kemence-szerkezetek<sup>6</sup>, - vagyis a kemence felépítéséből adódó rendeltetés szerinti működése - igen eltérőek lehetnek. Ezért, az eddig ismertetett kemence-változatokat nemcsak szerkezeti lényegük, hanem az alkalmazásuk szerint is lehetséges csoportosítani. Leginkább a következő szerkezetek terjedtek el:

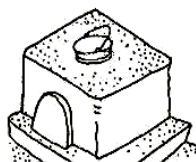
**Egyszerű kemence:** erőteljesen leegyszerűsített kemence-szerkezet. Amely, szinte csak a közös fűtő-sütő teret és az alapzatát foglalta magába. A füstelvezetés többnyire a kemence száján, vagy egy külön nyíláson valósult meg. Az ilyen kemence - annak ellenére, hogy telefüstölte a környezetét - közel annyira hatékonyan süttött, mint egy vékonyabb falazatú kerek sütőterű hagyományos kemence. Hasonló szerkezetek már az ókor előtti időszakról is ismertek. Későbbi változataik pedig a szükség- vagy szekérre épített mobil-kemencék. A XIX. században a legtöbb kerti kemence: egyszerű kemenceként épült, némi saját kürtőjű füst-felvezetéssel.



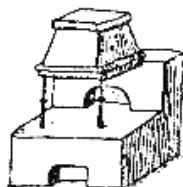
**Tűzhely-kemence:** olyan kemence, amely a sütőtéren kívül is lehetővé teszi étel készítését (főzését, sütését). Ennek tűztere (vagy annak része) „főzőlapot”, esetleg nyílt lángjával üstöt, bográcsot vagy fazekat melegíthet. Valójában a régi paraszti nyílt-tűzhely és kemence összeépített változata. Ez a kemence-szerkezet már a XVI. században is ismert volt. Szinte mindegyik kemence-változatnak megvolt a saját tűzhelyes kiegészítésű kemence-variációja. Az ábrán látható<sup>7</sup> ősi változat jól érzékelteti a működés lényegét. Az eddig már bemutatott kemence-változatok közül több is tekinthető tűzhely-kemencének. Ezekre utal a vázlatokon bejelölt ábrázolt fazék vagy sütőtál stilizált ábrája.



**Forraló-kemence:** olyan kemence, amely fűtőterének felső oldala részben nyitható (amely nyílás alaphelyzetben kő- vagy cseréplappal fedett). E nyílásába pedig egy jókora üst (kondér, bogrács) helyezhető. Amelyben, - felfűtésekor vagy a sütéssel egyidejűleg - vizet melegíthettek fürdéshez, mosogatáshoz vagy mosáshoz, abban ruhát „kifőzhetnek”. Esetleg disznóöléskor - amíg a „disznóságok”<sup>8</sup> a kemencében sülték, párolódtak - a kondérban abálhattak, kocsonyát főzhetnek, vagy a pörkölése lemosásához vizet melegíthettek. De „főzhetnek” ezzel szappant vagy lúgot is. Ha a kemencét csak gyengén fűtötték, akkor a sütőterben gyümölcsöt vagy terményt is aszalhattak, az üstben lekvárt főzhetnek. Az előzőekben ismertetett kemence-változatok közül a „süllyesztett üsttel” jelettek sorolhatók ebbe a szerkezeti csoportba.



**Kandalló-kemence:** olyan kemence, amely száját fűtés idején nyitva tartották. Azért, hogy a helyiséget a kemence lángja megvilágítsa, sugárzó hője pedig felmelegítse. A tűz kialvása és a parázs kikotrása után a kemence száját lezárták, hogy a sütőtere ne veszítse hőjét, és a „kenyér alaposan átsülhessen”. A már ismertetett változatok közül kandalló-kemencéknek tekinthetők: a „közös mellső lég- és füstnyílású kemencék”. A középkorban népszerű és elterjedt kemence-szerkezet, amely szikrafogójával vagy kürtőjével hatásosan melegítette a fűtendő helyiséget. Ugyanakkor tűzveszélyessége és füstölése miatt fokozatosan háttérbe szorult. Felváltották a kevésbé füstölő és biztonságosabb fűtő-kemencék.

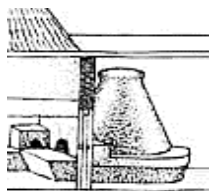


<sup>6</sup> Kemence-szerkezet = a kemence összefüggő részei, ezeknek a részeknek az összekapcsolódása és egymásra épülő működése. Vagyis, ahogy az egész felépül, és aminek segítségével megvalósítja a célját.

<sup>7</sup> Az ábrák többsége a Magyar Néprajzi Lexikon és a Magyar Néprajz c. művek illusztrációi alapján készült.

<sup>8</sup> Disznóságok = hurka, kolbász, pecsenye-hús, szalonna, és a hozzá való körítés (burgonya, káposzta, alma stb.).

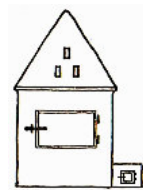
**Fűtő-kemence:** olyan kemence, amely a sütésen kívül kifejezetten fűtési célra készült. Ezt úgy érték el, hogy a sütőteret felmelegítő füstgázokat - mielőtt a kéménybe juttatták - a helyiséget melegítő hő-átadó térben kerengették. Arra is volt példa, hogy a kemencét az egyik helyiségben fűtötték, míg a hőátadó füstjáratát a másik (fűtendő) helyiségbe átvezették (oda építették). Az eddig ismertetett kemence-változatok közül a „magas” és a „füstjáratos kemencék” sorolhatók ide. Az ilyen kemencék gazdaságosabban működtek, a kandalló kemencéhez képest. Némelyikben, gyenge felfűtéssel (nem túl meleg kiáramló füstjén) sózott-pácolt hús-nemüket is tartósíthattak, tetején terményeket aszalhattak.



**Aszaló-kemence:** olyan kemence, amely fűtőtere a sütőteren kívül még szárító felületet vagy teret is melegít, lehetőleg füstmentesen<sup>9</sup>. Erre főleg a sütőtértől leválasztott tűzterű, vagy hőátadó felülettel rendelkező kemencék voltak alkalmasak. Vagy, az olyan kemencék, amely tüzelő vagy sütőtere „tisztá” légmelegítésre is alkalmas volt. E kemencékben egyidejűleg lehetett kenyeret sütni, és terményeket szárítani-aszalni. Vízet vagy ételt melegíteni, lekvárt főzni, must-mézet készíteni, tésztát vagy húst szárítani. A már jóval előbb ismertetett kemence-változatok közül ide sorolhatók az „aszalós kenyérsütő kemencék”. Részben a vízszintes-sík melegítő felülettel rendelkező, és a közvetett fűtésű sütőterű kemencék is.



**Füstölő-kemence:** olyan kemence, amely fűtőteréből nem túl meleg füst is nyerhető, amely alkalmas készítmények füstöléses tartósítására<sup>10</sup>. Vagyis, azok a kemence-szerkezetek, amelyek megfelelő fűtéssel vagy füst-irányítással képesek voltak hideg, langyos és meleg füstölésre is. Az ilyen füstölő kemencék - nem túl erős füstöt adó tüzelővel (nád, szalma, kukoricaszár) - megfelelhettek egyes termények füstös aszaláshoz is. Az előző fejezet részben ismertetett kemencék közül egyértelműen ide sorolandók a „felfüstölő kenyérsütő kemencék”. Valamint, a folyamatos tüzeléssel gyenge füstöt adó, füstölős térrel (kürtővel szabad kéménnyel, füstpadlással vagy füstös helyiséggel) rendelkező kemence-szerkezetek is. De ilyen kemencének tekinthető a szabadban telepített kemence is, amelynek füstjárata „füstölő-házhoz” kapcsolódott. Sőt elvileg, még a „füstös házban” működtetett szabad füstű kemence is.



**Összegzés:** a felsorolt kemence-szerkezetek: a legegyszerűbb változatok. A népi furfang ugyanis képes volt bonyolultabb kemence-szerkezeteket is kialakítani. Például: Dunántúl egyes vidékein készítettek olyan udvari sütő-kemencét, amely alsó része vízforralásra szolgált (behelyezhető üsttel), a füst-nyílása pedig lécekből összeeszkábált füstölőbe torkolt. Ismertek voltak olyan kenyérsütő kemencék is, amely sajátos tűztere lehetővé tette a lelógó bográcsban való főzést, miközben a kemenceszáj feletti nagyméretű kürtőben termékeket füstölhettek.

### ***Kemence-füst elvezetése***

Kárpát-medencében a kemence füstjét többféle módon „gyűjthették és elvezethették”. Ezek egy része - bár régies és hiteles - mégis annyira előnytelen, hogy még a „skanzenek” sem törekszenek „élőben bemutatni”. Némelyek, viszont annyira megelőzték korukat, hogy szinte nem különböznek a ma is használatos megoldásoktól. E két véglet között a füst-elevetés útkereső megoldásai jól mutatják a korabeli fűtés-technika fejlődésének állomásait. Ezek sorrendbe állítása jól érzékelteti a füst-elvezetési módszerek csiszolódását is.

<sup>9</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Aszalókemence. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

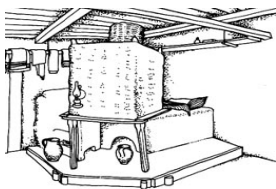
<sup>10</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Füstölés. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982



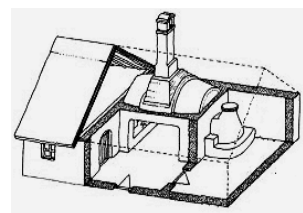
**Szabad elvezetés:** amely egykor a nyílt füstű kemencék használatánál volt gyakori. Főleg közép és dél-nyugat Dunántúl egyes részein. Valamint, a Szepesség-Bereg vonaltól északra, és a Szamos vonalától keletre-délre volt szokásban. E megoldásra jellemző, hogy a kemence füstje szabadon kiáramlott a helyiségbe. Ahonnan, aztán a füst különböző módon távozhatott. Dunántúlon az ablakok, ajtók és más kivágott réseken keresztül. Míg Felvidéken, a szobai kemence füstjét a szoba melletti konyhába vezették, ahonnan aztán kiáramolhatott. Erdélyben, inkább a szoba mennyezetére vágott nyíláson keresztül a padlásra vezették, ahonnan a tető résein át juthatott a szabadba. Hogy a kicsapódó láng vagy szikra ne okozhasson tüzet, a kemence szája fölé szikrafogókat<sup>11</sup> függesztettek<sup>12</sup>, vagy arra a nyílásra, ahol a füst a szobából kiáramlott. A szabad füst-elvezetés legtovább Dunántúl és Erdély egyes részein maradt fenn. Egészen, a XX. század elejéig lehetett dokumentálni ilyen megoldásokat. Igen füstös és tűzveszélyes megoldás.



**Kürtös elvezetés:** amelynél a szabad elvezetésnél alkalmazott szikrafogót és a füst-nyílást elméren összeépítették. Vagyis, a kemence szája felett egy tölcészerű szerkezetet építettek. Amely széles nyílása a kemence füstjét összegyűjtötte, szikrát és lángot megfogta. Szűk nyílása pedig az így összegyűjtött égéstermék és a vele keveredő levegőt elvezette. Kialakítástól függően a szabadba (szoba falnyílásán át), vagy más helyiségbe (konyhába, kamrába, pitvarba), esetleg a padlásra (annak terébe) vezetve a füstöt. Ez a megoldás lényegesen javította (úgy-ahogy füsttelenítette) a „szoba levegőjét”. Felvidéken, a XVII. század végétől e módszer váltotta a szabad füst-elvezetést. A XVIII. században Erdélyben is elterjedt, ahol a füstfogó kürtőt gyakran díszesre építették, füst-járattal bővítették. Ami, - a füst hője által felforrósodva - melegítette a helyiséget. A padlástérbe (vagy füstös helyiségbe) vezetett és ott lehűlt füsttel pedig élelmiszert tartósítottak, amelyeket többnyire ott is tárolhattak (hideg füstön tartottak). Füstös és kissé tűzveszélyes megoldás.



**Szabad-kéményes elvezetés:** amely lényegében tökéletesített kürtös elvezetésnek tekinthető. Amikor egy nagy kürtő, - a helyiségben összegyűjtött füstöt - nem a tetőtérbe, hanem a tető fölé, a szabad térbe vezette. Ez a változat a XVIII. század környékén, az Alföldről terjedhetett el. Ahol, a konyhai szabad- kémény nemcsak a konyhai nyitott tűzhely füstjét „vitte magával”, de a konyhára nyíló ajtajú szobai kemencék füstjét is. A megoldás életképességét bizonyítja, hogy a XIX. század közepére a teljes Nagy- és Kisalföldön, Dunántúl keleti felén, sőt Felvidék déli peremén is elterjedt ez a célszerű megoldás. Ekkorra tehető a közép- és dél-dunántúli, elmaradott vidéki füstös (szabad füst-elvezetésű) házak „kéményesítésének kezdete” is. Mivel a szabad kémény füstje a magával hozott levegő miatt már nem volt forró, ezért alkalmas volt élelmiszerek füstölésére és tárolására is. Az ősszel és tél elején ott füstölt élelmiszerek (sódar, kolbász, húsok, sajt) akár tavasz végéig is „elállhattak a füstön”. Némileg füstös és kissé tűzveszélyes megoldás.



**Zárt-kéményes elvezetés:** egy sajátos „szabad-kéményes elvezetés”. Érzékletesen fogalmazva „ez olyan”, mintha a szabad kémény kürtőjét hozzáépítenék a kemencéhez. A kürtő szűk (füstvezető) csatornáját pedig a tető fölé vezetik. Így biztosítva, hogy a kemence füstje a helyiség levegőjét rontsa. A megfelelő helyre épített zárt kémény - egy házon belül - akár több kemence vagy tűzhely füstjét is befogadhatta. Mindezt, szikrafogók nélkül, nem veszélyeztetve szikrákkal-lánggal a helyiségeket, szomszédos vagy padlásteret.



<sup>11</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Szikrafogó. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

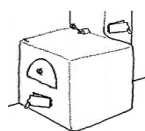
<sup>12</sup> Veszőből font és sárral bevont fonadék, amely nem engedte, hogy a föld meggyulladjon.

Régi feljegyzések alapján vélelmezhető, hogy ez a megoldási mód a Felvidékről terjedhetett el. Először, főleg a várakban és városokban, ahol fontos volt a tűzvédelem, és a „lakosság élettere is behatárolódott”. A XVI. századtól a zárt-kéményes füst-elvezetés a fejlődő városok döntő többségében egyre gyakoribbá vált. A XVII. században pedig már a nagyobb falvakba is eljutott. Sőt, a XIX. században még a Nagy- és Kis-alföldön is meghonosodott ez a füst-elvezetési mód. Mindezt segítette az olcsó-nagyipari téglagyártás, amely lehetővé tette a stabil-ellenálló kémények építését. A zárt kémény elterjedését serkentette, hogy ezen keresztül a külső hideg nem áramlott szabadon a fűtött helyiségbe, és a kedvezőtlen széljárás sem „nyomhatta vissza a füstöt”. Füstmentes, biztonságos megoldás.

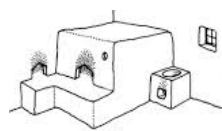
### *Sajátos kemence-telepítések*

A kemencéket többféle módon telepíthették. Általánosságban, az alábbi telepítési megoldások voltak megfigyelhetők a Kárpát-medencében, amelyek mindegyikére található még példa.

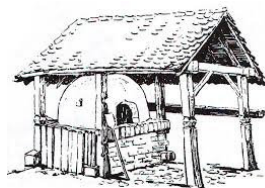
Egyedi kemence: amikor a kemence teljes terjedelmében egy helyiségen (vagy egy adott téren) belül helyezkedik el. Jellegzetes példája: a szabadtéri, a konyhai vagy szobai kemence. Ezek a kemencék gyakran kandallóként is szolgálhattak, meleget és fényt adva a helyiségnek. Az előbbi fejezetekben lényegében ilyen kemencék kerültek ismertetésre. Régen, az egyedi kemencék a helyiség légterébe eresztették füstjüket, később kürtön át egy másik helyiségbe vagy a padlástérbe. A XIX. századtól, egyre inkább, a kemence-füstje szabad (később zárt) kéményen át jutott a szabadba.



Csoportos kemence: amikor több kemencét helyeztek egymás mellé. Úgy, hogy azok tűz- vagy füst-járata összekapcsolódott, tűzük megosztódott (egymás vagy tűzhelyek között). Ennek tipikus példája az olyan kemence-telepítés, amelynél a konyhai és a szomszédos szobai kemencék fűtése és füst-elvezetése egy helyről történt, gyakran még a nyílt tűzhelyt is magába foglalva.



Szabad kemence: más néven pusztai, tanyasi vagy kerti kemence. Valójában, egy építményen kívüli (szabadban elhelyezett) kemence. Jellegzetes példája az Alföldön és Dunántúlon egykor gyakori kerti kemence. Formája leginkább gömbölyű vagy dongás (esetleg kissé búbos), hogy a csapadék róla gyorsan lepereghessen. Gyakran a kemencéket házeresz, nyílt szín alá vagy saját kis tetővel fedve építették, „hogy az eső szét ne verje”. Ilyen kemence főleg a nyári szállásokon vagy a nyári falusi kenyérsütéseknél volt népszerű. Kiegészítője volt a nyári konyháknak (így azokat nem fűtötte feleslegesen).

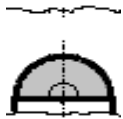

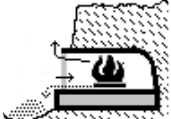







Osztott kemence: amikor a kemence egyik része az egyik helyiségben, míg másik része (a falat áttörve) a másik helyiségben helyezkedik el. Jellegzetes példája a konyhából (vagy pitvarból) fűtött szobai kemence (hogy a szoba füst- és korom-mentes maradjon). Az ilyen kemencénél, a „tisztaszobába” épített részt gyakran díszesre készítették. Alföld egyes részein a kemence „szobai búbját” formásra építették (vakolat-mintákkal), vagy telepingálták színes-népi motívumokkal. Dunántúl egyes részein, a kemence szobai részét inkább „szemekkel” vagy kályhacsempékkel borították, mintegy kályha-szerű úrias formát adva a kemencének. Sokkal ritkább volt az úgynevezett „fordított kemence”, amelynek ajtója felét a konyhában, a fűtő-sütő felét pedig a házra kívülre helyezték (hogy a konyhát túl ne fűtse, helyet se foglalja).



**Verem-kemence:** földszint alatti térben telepített kemence. A kemencét a verem falába vágott kiöblösödésbe építették. Amely füst-nyílása közvetlenül a helyiségbe, vagy egy nyíláson át a szabadba vezet. A honfoglalás kori veremházak jellegzetes kemence-változata. Későbbi változata pincében kiépített, füstölőt is működtető kemence. Íme, példa az efféle kemencére:

28. táblázat

Kemence-változatok	Előlnézet	Oldalnézet	Levegő, füst és hamu útja	Kenyérsütés
Szabad füstű, kitárt-karéjos, lapos vagy tágas verem-kemence				
Hátsó föld-kéményes, kerek, tágas verem-kemence				

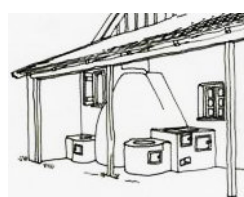
**Emeletes kemence:** amikor a kemence egyik fele az építmény alsó, míg másik fele az építmény felsőbb szintjén helyeződött el. Jellegzetes, de igen ritka példája az olyan füstölős vagy szárító kemence, amelynek fűtő- és sütő-tere a konyhában, a füst- és szárító- (aszaló-) tere pedig a padláson lett kialakítva. Vagy, az olyan kétszintes paraszt-polgári ház-kemence, ahol az alsó konyhai kemence füstje, a konyha feletti helyiséget fűtötte (az ott kialakított füst-járat segítségével). Ilyen emeletes kemencék a XVIII. századtól terjedtek el, de igen szóróányosan. Főleg a hegyvidéki, lejtőre épült kétszintes épületeknél vált be. Ahol az alsó szinten épített kemence forró füstje a fölötte lévő szinten átmenő, járatos kürtőt felmelegítette. Annak hője pedig elegendő volt a kürtős szoba felmelegítésére.

**Összegzés:** az előbbi meghatározások, egyfajta magyarázó megfogalmazások. Annak érdekében, hogy elősegítsék a Kárpát-medencei kemence-telepítések változatainak könnyebb megértését, a fogalmak értelmezését. Ezzel is könnyítve a telepítés-változatok sajátosságainak megismerését, elmélyedést a tájjellegű kemencékkel foglalkozó irodalomban.

### ***Kemence-telepítés jellegzetes változatai***

A Kárpát-medencei kemencék kiépítési módját alapvetően meghatározták a helyi szokások és az életviteli hagyományok. Valamint, kemencétől elvárt szolgáltatások, de a házak szerkezeti kialakítása és a helyiségek beosztása is.

**Épületen kívüli önálló kemence:** szabadban, nyílt helyen vagy fedett tetőtér alatt építve. Vagyis, *szabad kemence*, vagy tető alá épített *egyedi kemence*. A fedett tetőtér lehetett: valamely építményé (oldalt szabad és felül fedett nyílt színé, eresz alatti részé), vagy a kemencére épített önálló tetőrész. De lehetett a kemence úgy is a szabadban, hogy fedő tetőrész nélkül, csak felületi meszeléssel. Az ilyen meszelés hatékonyságát és tartósságát az biztosította, hogy meszelés előtt a repedéseket meszes-agyagos híg habarccsal „bekefélték”. Majd, festéshez felhasznált oltott mészben némi (savójától kipréselt)

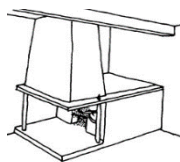


tehéntúrót is feloldottak<sup>13</sup>. Mindezt átszűrték és vízzel kellően felhígították. Ez a meszes lé kiválóan tapadt, vízállóra kötött és kedvezően javította felület állékonyságát. A lemeszelt felületet szappanozással tették „víz-lepergetővé” oly módon, hogy a frissen lemeszelt és száradt (de még meg nem kötött, porló) meszes felületet szappanos<sup>14</sup> vízzel lepermetezték, majd megkötés után gyengén „átkefélték”. Az így kialakult mészs-zappanos felületről az



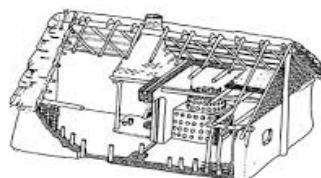
esővíz és harmat lepergett, és a kemence-testet jól védte. Ilyen kemencéket - egykor - főleg a nyári szállásokon építettek. Ahol, gyakran szappan helyett faggyúval bedörzsölve tették víz-lepergetővé a kemence meszelését. Épületen kívüli önálló kemencéket építettek kifejezetten olyan sütési-főzési munkálatok elvégzéséhez is, amikor a házat nem akarták túlfűteni vagy szennyezni. Például: nyári kenyérsütés, téli disznóvágáskor nagybani sütés-abálás, termény-szárítás vagy aszalás, vízmelegítés, szappanfőzés, stb.. Ezek a kemencék másodlagosak voltak, mivel a házban belül volt más, gyakrabban használt fűtő és főző alkalmatosság. A XIX. században (és XX század első felében) kunsági tanyákon gyakori volt, hogy a házban és a kertben egyaránt volt kemence. A Dunántúlon viszont a kemence többnyire a kertben (vagy a nyári konyhában, füstös házban) állt, a házban inkább tűzhelyen főztek vagy kályhával fűtöttek.

**Épületen belüli önálló kemence:** más néven belső tüzelésű<sup>15</sup> *egyedi kemence*. Olyan, mintha



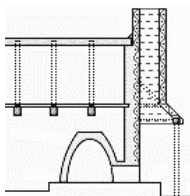
egy külső önálló kemencét a ház valamely helyiségébe építettek volna. Természetesen, a füstjét kivezetve a helyiségből. A füst távozhatt ablakon-ajtón, egyéb réseken keresztül. Vagy, a felső mennyezet-nyíláson, kürtön vagy kéményen át. A füst kijuthatott a szabadba a házfalon lévő nyíláson, a padláson át a rések között, vagy kéményen át a tető fölé. Ilyen kemencék leginkább Felvidéken és Kárpátalján terjedtek el. Főleg a hegyes-dombos vidékeken, ahol a téli hidegek miatt még a füst melegét is igyekeztek hasznosítani.

**Szomszédos helyiségből fűtött belső kemence:** olyan *osztott kemence*, amely tüzelő nyílása és



füst-elevezetése a ház egyik helyiségében került kialakításra. Ugyanakkor, a kemence melegítő testét (vagy sütőtere) - a helyiség válaszfalát áttörve - a szomszédos helyiségben alakították ki. Az ilyen kemencét a konyhából vagy a pitvarból (esetleg a füstös „házból”) fűtötték. Amely helyiséget fűthette a kemence kürtője. A másik helyiséget - a „tisztaszobát”- pedig kemence-test melegítette füstmentesen. Az ilyen kemencék különféle változatai főleg az Alföldön, Dunántúlon és Délvidéken terjedtek el, de a XIX. század végétől már Felvidéken is ismert volt.

**Épületen kívülről fűtött belső kemence:** olyan *osztott kemence*, melynek tüzelőnyílása a házban



kívülre épült. Ugyanakkor, a kemence melegítő teste (sütőtere) - a ház falát áttörve - épületen belül helyezkedett el. Mivel a füstös rész a szabadban volt, nem füstölte össze az épület belsejét vagy a padlást. Tisztán és hatékonyan melegítette a ház belső terét, a hiányzó belső füst-járat miatt a helyiség sem hűlt ki hamarabb. Hátránya, hogy az ilyen kemence fűtése (és a kenyérsütés) igencsak kellemetlen szabadtéri munkának bizonyult, ha az időjárás rosszra-hidegre fordult. Efféle kemencét leginkább a hegyvidéki nyári szállásokon építettek, ahol a nappali munka közben a szabadban süthettek. A meleg pedig megőrződött a házban, a hűvös éjszakára. Ismert volt ilyen fűtés a Kisalföldön és Alpokáján is. Olyan megoldás is előfordult,

<sup>13</sup> Pontos adatot nem sikerült fellelni. 1 kg oltott mészhhez 5-10 dkg zsírszegény, száraz túró feloldva, majd meszelésre alkalmasra hígítva.

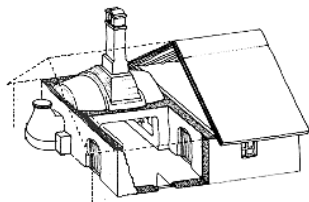
<sup>14</sup> Házi készítésű, zsiradékból lúggal főzött nátron- vagy kálszappan.

<sup>15</sup> A „belső tüzelés” = a kemence ajtaja, füst-nyílása és sütő-melegítő tere ugyanabban a helyiségben van.



amikor a külső fűtőrészt ablakos fallal elkerítették, hogy' szél és hó-eső, be ne verje. Így, egyfajta tornáccá (verandává) alakították a kenyérsütő (vagyis a kemence-fűtő) nyílt helyet.

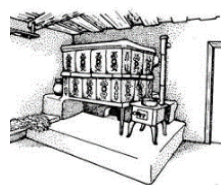
Épületen belülről fűtött külső kemence: az előbbi kemence ellentéte. Olyan *osztott kemence*, amelynek tüzelő- és kemence-nyílása a házon belülről épült. Ugyanakkor, a kemence melegítő



teste (vagy sütőtere) - a ház falát áttörve - az épületen kívül helyezkedett el. A füstös rész az épület konyhájában volt. Ahonnan a füst, a falon vágott nyíláson (vagy szabadkéményen) át távozhatott az épületből, a szabadba. Főleg az alföldi és délvidéki nyári szállásokon vagy a különálló építésű nyári konyhákban volt hasznos megoldás. Mivel, a kemence nyílásán át kisugárzódott hő éppen

elégge felmelegítette a konyhát, ezért túl sok lett volna még a kemencetest melege is. Valamint, a kemence sem foglalta feleslegesen a helyet (a konyhában).

Szomszéd helyiségbe vezetett füstű kemence: olyan *osztott kemence*, amelynek tüzelő-nyílása, sütő és melegítő tere a fő helyiségben volt. Ugyanakkor, a füstjét egy másik helyiségben vezették át, ahonnan valamely módon a szabadba jutott. A füstöt átvezették közvetlenül a kemence „falhoz építésével”<sup>16</sup>, vagy a füstjárat becsatolásával. De egy kürtő segítségével is, amely a kemencéből kiáramló üstöt előbb összegyűjtötte. Az ilyen kemencék főleg Erdélyben és Máramaros vidékén terjedtek el, leginkább a hűvösebb keleties vidékeken. A füsttel elárasztott helyiséget húsfüstölőként és tárolóként is hasznosíthatták.



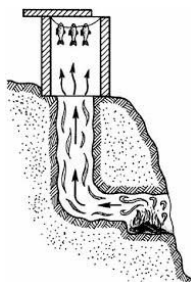
Egy füst-járatos páros kemence: ritka kemence-építési változat, amely leginkább Kisalföldön volt ismert. A konyhai sütő-főző kemence füst-nyílása a konyhai teret foglalta. De a konyha



melletti szoba kemencéjének nyílása is a konyhába nyílt. Esetleg, a szobakemencét a szobából fűtötték, de füstjét a konyhai kemence füst-nyílásához vezették. Vagyis, egy olyan kemence-páros, amelynek két *egyedi kemencéjét* egy-közös füstjáratához csatlakoztatták. A szobai kemencét nemcsak fűtésre, hanem szükség esetén sütésre, szárításra és aszalásra is felhasználhatták. Ennek dunántúli változatnál a szobakemence egyre inkább cserépkályhává alakult. Alföldön is ismert volt

hasonló kettős kemence. Amelynél a konyhai: szokványos domború kenyérsütő. A szobai pedig: főleg búbos-melegítő, amelynek konyhai fele alkalmas lehetett akár cseréptálás (tepsis) sütésre, vagy fazekas főzésre, de szárításra és aszalásra is. Az ilyen házaknál a kemencés szoba a kemencés konyhából nyílt, vagyis a ház még télen is jól tartotta a meleget.

Füstölő-járatos kemence: olyan *egyedi* vagy *osztott* kemence, amelynek lehűtött füstjét ételkészítés (hús, kolbász, szalonna, hal, sajt stb.) tartósításra hasznosították. Az ilyen kemence



füstjét előzőleg „jól megkeringették”. Például: a kemence fűtő-felületén belül (mint a cserépkályhában), vagy valamely kürtőn át. Majd, a lehűlt füstöt egy szabályozható nyíláson át a füstölő térbe vezették, azon keresztül juttatva a szabadba. A füstölő teret - mivel a langyos füst fölfelé szállt) többnyire a padláson vagy a kemence fölötti más, külön kamrában alakították ki. Amely, lécekből összetákolt vagy vesszőből font falazattal, szellőzést és füsttávozást lehető tévő kis résekkel biztosította a füst egyenletes eloszlását. De a füstölő teret kialakíthatták a konyhai kemence szabad kürtőjében is

(mint a középkorban). Ahol akár fél éven át füstölődhettek a nagyobb sózott sonkák és húsok,

<sup>16</sup> Amikor, a falhoz épített kemence kürtőjét a falon vágott réshez illesztették. Hogy' a füst egyből a szomszéd helyiségbe távozhasson. Ez a megoldás, a szomszéd helyiségben hatékony lángfogót igényelt.

valamint a vastagkolbászok. Néhol, a pincében telepítettek ilyen célra *verem kemencét*, amelynek füstjáratát - a földben - egy füstölő térbe vezették. E földbe ágyazott járatban a füst annyira lehűlhetett, hogy alkalmassá vált a leginkább kedvező (legjobb minőséget és tartósságot adó) hideg füstöléshez. Füstölő-járatos kemence készülhetett még *emeletes kemencének* alakítva. Amelynek felső szintje füstös kürtöt vagy füstölő-szekrényt formált. A két szint közötti füstjárat hossza pedig lehetővé tette a füst lehűlését.



Aszaló-járatos kemence: olyan *osztott* vagy *emeletes kemence*, amely segítségével levegőt is melegíthettek. Amivel aztán terményeket, tésztát stb. száríthattak, gyümölcsöt aszalhattak. Úgy alakítva a füst-járatot, hogy a füst ne juthasson az aszaló-térbe. Az ilyen kemence forró füstje melegítette a kemence elkülönülő aszaló-terét. Annak rendszerint az alját és oldalfalát. Az aszaló-teret többnyire a kemence sütőtere felett alakították ki, két nyílással. Egyiket a tiszta levegő beáramlása, másikat a szárításkor összegyűlt pára eltávozása érdekében. Efféle kemencét általában ritkán építettek, az aszalást inkább napra kitéve, vagy a kemence meleg felületén szétterítve végezték. Ott alkalmazták, ahol nagy mennyiségű gyümölcs aszalásáról kellett gondoskodni.

Összegzés: a felsorolt kemence-telepítési változatok egyfajta jellegzetes „alap-mintának” tekinthetők. Ugyanis, a valóságban gyakoriak voltak a „kevert-minták”. Például: épületen belüli egyedi kemence, amely kürtőjét füstölésre alkalmassá építették. Vagy, olyan szomszédos helyiségből fűtött kemence, amely tetejének ellapított „búbját” szobai aszalóvá alakították, stb.

### *Jellegzetes kemencés fűtés-típusok*

A Kárpát-medencei kemencék - még azonos szerkezet és formáció esetén is - eltérőek lehetnek, a házban betöltött szerepük alapján. Manapság, ez már szinte észre sem vehető. De úgy száz-kétszáz évvel ezelőtt, a ház beosztása és a kemence szerepe jól tükrözte a helyi szokásokat.

Keleti kandalló-kemence: főleg az Alföld keleti peremén (Szatmár, Bereg, Abaúj és Zemplén környékén) és Erdélyben volt használatos<sup>17</sup>. E helyeken a ház fő helyisége a szoba, amelyet arrafelé „háznak” neveztek. A konyha kicsi, elsősorban belépő- és füstelvezető térként, valamint tárolóként szolgált. A szoba volt a család élettere, itt volt a kemence is. Amely egyidejűleg volt sütő-főző kemence és fűtő-világító kandalló is. Ez a nyitott tüzelőterű kemence vesszőből és vályogból épült, téglát vagy cserepet (ritkán csempét) a lángfogóhoz használtak. Akkoriban a kemence-kandallók formája igencsak szögletes volt. Ennek füstjét lángfogóval vezették a konyhába. Ahonnan a füst egy szikrafogóval ellátott kürtön keresztül jutott a padlásra, majd a XVII. századtól egyre gyakrabban egy kéményen keresztül a szabadba. Erdély nyugati felében néhol a szikrafogót a konyha hátsó falán kívülre helyezték. Ezáltal, a füst ott áramlott a szabadba (elkerülve a padlást). A XIX. század második felétől ez a hagyomány fokozatos átalakult. A kemence-kandalló egyre inkább kikerült a konyhába, ahogy a sütés-főzés is. A kémény általánossá vált, ezzel füstmentessé téve a konyhát is.

Északi belül-fűtős tüzelő-kemence: főleg az északi hegyvidéken, leginkább Palócföldön volt elterjedt<sup>18</sup>. A ház fő helyisége és élettere itt is a szoba (a „ház”). E helyeken a konyha szintén kicsi, főleg tárolóként használt helyiség. A szobában volt a kemence, amely sütő-főző kemenceként és fűtő-világító tűzhelyként is szolgált. A szögletes alakú és nyitott tüzelőterű

<sup>17</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Keleti háztípus, erdélyi háztípus, székely ház. Akadémiai Kiadó, 1977-1982

<sup>18</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Északi háztípus, palóc háztípus. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

kemence szája fölé kürtőt építettek, amely a füstöt a padlásra (később a kéménybe) vezette. A XIX. században a szobai kemence füstjét - feltehetően alföldi hatásra - egyre inkább a konyhai nyitott kéménybe vezették, miáltal a szoba levegője lényegesen tisztábbá vált. Közben, a kemence alakja is megváltozott: szögletesről csonkakúp-formájúra. Borsod és Abaúj területén a kemencéket ekkortól egyre inkább a konyhában építették, közvetlenül a szabad kémény alá, és csak a fűtőterük maradt a „tisztaszobában”.

Déli tüzelő-kemence: főleg Dél-Somogy, Dél-Baranya és Szlavónia vidékén volt elterjedt. E helyeken a ház fő helyisége és élettere a konyha<sup>19</sup>. Amely tágas, itt történt az étel sütése-főzése, sőt a napi munkák jelentős része is. Az eredetileg nyílt tűzhelyes konyha a XVIII. század körül alakulhatott kemencés konyhává. Oly módon, hogy a kemence melegítő tere a konyha melletti szobába is áttérjeszkedett. Ezáltal, a konyhából fűthető szoba levegője tiszta maradt, a füst és az ételszag pedig a konyhában rekedt. A boglya vagy kocka alakú kemence nyílása felett épített kürtő szolgált a füst elvezetésére (a padlásra vagy a szabad kéménybe). Étel, a kemence-nyílásnál lévő padkánál felfüggesztett bográcsban főzték. Gyakori volt a kemence melletti nyílt tűzhely is, néha még parázssal forrósított sütőharangot is használtak. A XIX. századtól, a kemence szobai fűtőrészét sok helyen cserépkályha-szerű fűtőfelületnek átépítették.

Nyugati füstös-kemence: főleg közép- és nyugat-Dunántúl vidékén volt elterjedt<sup>20</sup> (észak-Somogy, Zala, Vas és Veszprém, valamint Sopron, Fejér és Tolna jelentős részén, észak-Baranya területén). Az egyhelyiséges lakóépület maga a konyha volt (a „füstös ház”). Ebben volt a kemence, amelynek füstje a ház ablakán és ajtaján távozhatott<sup>21</sup>. A többi helyiségeket vagy külön épületben, vagy e házban, de külön bejáratokkal alakították ki. A XVIII. századtól a füstös konyha kemence-oldalához szobát is építettek. Amelyet, a konyhai kemencével kapcsolatban álló cserép- vagy szemes-kályhával fűthettek. E „tisztaszoba” lett a fűthető-füstmentes alvóhely. A XIX. századra a konyha-kemencék füstjét inkább szabad-kéménybe vezették, így a konyha is füstmentessé vált. Ekkortól vált szokássá - az addig külön bejárattal rendelkező helyiségek helyett - a konyhából nyíló helyiségek kialakítása. Ekkor kezdődött a konyhai kemencék „növekedése” is, a konyha mennyezetéig érő egyesített (egyszerre kemence, főző, tűzhely, füstölő és aszaló) tüzelő-szerkezetek térnyerése.

Alföldi kívül-fűtős tüzelő-kemence: jellemzően, az Alföldön és peremvidékén, Dunántúl keleti felén és Kisalföld jelentős részén volt használatban<sup>22</sup>. A kemence melegítő teste a szobát foglalta. A kemence szája viszont a szabadkéményes konyhába nyílt, amely előtt egy padka szolgált a főzéshez. Alföldön főleg a gömbölyded kemencék terjedtek el, gyakran padkával kiegészítve (főzéshez, tároláshoz) a szabadkémény alatti részen. A szobai kemencerész padkája pedig ülésre, alvásra volt alkalmas.

Összegzés: az eddigiekből érzékelhető, hogy a helyi életmód-szokások és kemence fűtés-típusok között szoros a kapcsolat. Mintha, az életmód „megválasztaná a maga kemencéjét”.

### ***Hagyományos kemence-építés***

A Kárpát-medencei kemencék változatos módon épülhettek. Különböző alapanyagokból, eltérő módszerekkel és változatos eszközökkel. Illeszkedve a ház adottságaihoz, a környezeti feltételekhez és lehetőségekhez, a helyi hagyományokhoz és az egyéni elvárásokhoz, stb.

<sup>19</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Dél-dunántúli háztípus. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>20</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Nyugati háztípus. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>21</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Füstökonyha. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>22</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Közép-magyar háztípus, alföldi háztípus. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Vájt kemence: az Árpád-kori veremházak jellegzetes kemencéje. A kemence tűztérét (tűzelő-sütőtérét) a veremház földes vagy homokos falába vájták. Hogy a tűztér esetleges beomlását megakadályozzák, a nyílás falát vesszőfonattal megtámasztották. Amit aztán csomómentesre és tapadósra gyúrt agyaggal kitapasztottak. Szikkadás után a tűztérben először csak kis tűzzel befűtöttek, hogy az agyagos tapasztás kiszáradhasson. Ezt követően a kisarazott és kiszáritott üreget egy nagyobb tűzzel kiégették. Ekképpen megszilárdítva, ez az üregszerű kemence már alkalmassá vált a kandalló-szerű fűtésre, cserépedényes főzésre és a kenyérsütésre.

Sár-kemence: talán a legrégebben ismert és egykor leginkább elterjedt kemence-változat. Építőanyaga a sár, amelyet agyagos földből vagy iszapból termelnek ki. Amit vízzel elkeverve sűrű vesszőfonadékon átszűrnek, megszabadítva a kövektől és kavicsoktól, uszadékoktól. Az így nyert finom sarat alaposan, csomómentesre összedolgozták. Majd, a sárból próbagolyót formáltak és hagyták megszáradni. Ha az ilyen golyó könnyen szétporladt, akkor kevés finom iszapot vagy agyagot keverték a sárhoz. Esetleg szitált fahamut vagy oltott meszet (2-5%-nyit). Ha a gyúrt golyó kiszáradva kemény, de nagyon repedezett, akkor szitált homokot vagy löszöt adhattak hozzá. A kemence vázát előbb sövényből (vesszőből, nádból, karóból vagy kóróból) összeállították, majd azt legalább 3-4 ujjnyi vastagon sárral betapasztották. Ezzel „nagyolva” kialakították a kemence formáját, majd szikkadás után tejfölszerű sárral áttapasztották. Az így kialakított végső kemence-formát alaposan kiszáritották, időnként híg-szűrt sárral eltömködve a szikkadás során kialakult repedéseket.

Kő-kemence: a sárkemence egyfajta „hegyvidéki változata”. Egykor ezt is széles körben ismerték. Lapos kövekből építették, amelyek közül az alja volt a legnagyobb, ez adta a sütő-felületet. A kemence oldalát egymásra (kötésben) rakott lapos kövek adták, amelyet agyagos sárral összetapasztottak. A belső kitámasztást itt is vesszőváz biztosította, amely a kemence kiégetésekor elhamvadt. A kemence készülhetett egy vagy két nyílással. Ahol, a nagyobbik nyílás a fűtéshez, hamuzáshoz és sütéshez (be-ki rakodáshoz) szolgált. A második és kisebbik nyílás (általában a kemence boltozatának tetején) a füst elvezetésére, és kisebb cserépedény melegítésére volt alkalmas. A kemence készülhetett harangszerű kunkemence változatban is, a helyiség közepén elhelyezve, egyúttal kályhaként is melegítve a lakóteret.

Agyag-kemence: agyag-hurkákból vagy gombócokból épített kemence. A kitermelt agyagot alaposan összetörték, vízzel tejfölszerűre beiszapolták, majd sűrű vesszőfonadékon átszűrték. A kiülepedett és besűrűsödött agyagból hurkákat vagy gombócokat formáltak. Előzőleg ekkor is elvégezték a száraz-golyó próbát. Ha a kiszáritott agyag-golyó túlságosan repedezett, akkor soványították. Szitált homokkal, lösszel vagy keverték, de csak „módjával”, nehogy az agyag tapadását lerontsa. Ha az agyag nem tapadós, akkor némi fahamut vagy sziksót, esetleg oltott meszet adtak hozzá. Ezt követően a hurkákat vagy golyókat egymáshoz illesztették (spirálisan vagy sorba). Egymáshoz csak annyira tapasztva, hogy az elvárt forma kialakulhasson. Némi szikkadás után egy hasonló sort illesztettel melléje úgy, hogy az előbbi sorral kötésben legyen. Vagyis, az újabb sor, éppen az előző illeszkedési hézagaira essen. Majd, egy lapos fadarabbal a felületet egyenletesre ütögették. A forma megtartásához itt is alkalmazhattak ideiglenes támasztékokat, kiéghető vázakat. Az így kialakított kemencét hagyták alaposan kiszáradni. A száradás közben megjelenő repedéseket híg agyaggal kitöltötték, a felületet átkenték.

Vályog-kemence: hasonlóan készült, mint a sár- vagy agyag-kemence. Azzal az eltéréssel, hogy sár vagy agyag helyett vályogból építkeztek. A kemencének való vályog lényegében nem más, mint finom sár és törek (vagy apró pelyva) alaposan összedolgozott és összeérett



keveréke. Szükség esetén a töreket apróra tört száraz szénával is pótolhatták. A kidolgozott kemence- vályog kissé szálasnak tűnő és kézzel könnyen formálható, sár a törektől nem válik el és csomómentes. Különösen az alföldi szikes-agyagos föld adott jó kemence-vályogot, más vidékeken pedig az iszapos-ragacsos földek. A vályog minőségét „száraz-golyó módszerrel” ellenőrizhették, azt agyaggal vagy lösszel, fahamuval, sziksóval vagy mésszel javíthatták.

Nyerstégla-kemence: előzőleg vert-formázott agyag- vagy vályog-téglákból épített kemence. A hozzá való téglákat fasablonban - közel azonos méretűre - formázták. A tézstaszerűen gyúrható és alakját megtartó, alaposan összedolgozott agyagból vagy agyagos vályogból: 1-1,5 arasznyi nagyságú, közel 2 ujjnyi vastagságú téglákat készítettek. A kemence vázát sövényből kiformázták, és azt a még képlékeny nyerstéglákkal beborították (a téglákat ráhajtották). Az illesztési réseket hígabb téglá-anyaggal kitöltötték, betapasztották. Kiszáradás után a kemencét kiégették (a sövényváz ekkor kiégett). A belsejét - ha a felületet simává akarták tenni - kb. 2 ujjnyi vastagon kenhető téglá-anyaggal „bepucolták”, majd alaposan szárították.

Száraztégla-kemence: hasonlóan készült, mint a nyerstégla-kemence. De nem képlékeny, hanem kiszáritott téglákból. Az agyag- és vályog-téglákat az előbbiek szerint formázták, de némileg kisebb (kb. 1 arasznyi) nagyságúra. A kiformázott téglákat pelyvás homokra „vetették” (formából kifordították), majd hagyták napon kiszáradni. A kemence sövény-vázát ilyen téglákkal „kirakták”, ügyelve arra, hogy a téglasorok egymással kötésben legyenek. A köztük lévő réseket képlékeny téglá-anyaggal alaposan kitöltötték. Száradás után a kemencét kiégették, majd a kiégett sövény helyét akképpen alaposan kitapasztották és hagyták kiszáradni.

Cserép-kemence: valójában kiégett cserép-anyagokból épített kemence. E célra megfelelt a téglá-, tetőcserép- vagy edény-törmelék, régi kemence kiégett tüztér-maradványa. A cserép-anyagot összetörték, némi ragaccsal (agyag-homok elegyével vagy sárral) összekeverték. Ebből építették-formázták a kemencét, a sár- és vályog-kemencénél leírtak szerint. Majd, az így készült kemencét kiszáritották, a vázát kiégették. Nem volt hajlamos a repedezésre, ezért nem igényelt utólagos belső „kitapasztást”, Ha a ragacsba némi (3-5%-nyi) oltott meszet is kevertek, akkor kiszáradás után a kemence anyaga nemcsak megszilárdult, de némileg vízálló is lett. Ha a ragacsba fahamut vagy sziksót adtak, akkor a kemence fala a hőt és füstöt is jobban viselte.

Tégla-kemence: olyan téglatest formájú kemence, amely a kiégetett agyagtéglákból épült. Amelyeket, - mint a ház építésekor - sorban és kötésben rakták. Habarcsként sarat vagy agyag- homok keverékét használva kötőanyagként. A domborulatokat általában kerültek (mivel az illesztések könnyen szétrepedezhettek). De ha szükséges a volt „hajlított forma”, akkor azokat a boltív-építésnél ismert módon alakították ki. Vagy kifejezetten ilyen (kifliszerű) formájú téglákat használtak. Ha a habarcsba némi meszet is kevertek, akkor gyorsabban kötött és a kemence hűvösebb részei kevésbé repedezhettek. Ha pedig fahamut vagy sziksót adtak hozzá, akkor a meleg helyeken is tartósabb lett a kötés. Készíthették a habarcsot 400-500 °C-on pörkölt („lángba szórt”) agyagporból is. Ez, gyorsabban és erőteljesen szilárdult, tartósabb és vízállóbb kötést biztosított. A téglákat téglaverők<sup>23</sup> készítették, de néhol ismert volt a házi készítésű és kiégetésű „szénporos”<sup>24</sup> téglá is.

<sup>23</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Téglaverő. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>24</sup> Szénporos téglá: Agyag és faszénpor keveréke 6-8:1 arányban. Kazlakba rakva, fával alágújtva és magától kiégetve. Kollányi Béla. Kőműves szakismeretek. Műszaki Könyvkiadó. Budapest, 1987.

Összegzés: bár, a Kárpát-medencei kemence-építési eljárások eltérőek, de viszonylag stabilak. Ugyanis, az alapanyag nagymértékben meghatározza a készítési módot. Az alapanyagok tulajdonságai eltérőek, ezért nem keverhetők-helyettesíthetők tetszés szerint, ugyanis jelentős a hőterhelés. Márpedig, a hőmérséklet-változások hatására bekövetkező eltérő méretváltozások a kemence repedezését és tönkremenetelét eredményezheti.

### ***Kemence-alap kialakítása***

A kemence-építés első fontos mozzanata, amely alapvetően meghatározta a kialakítandó kemence alapzatának tartósságát és élettartamát. Alapozás adta a teherbírást és a védettséget.

Föld-alap előkészítése: az építés egyik fontos fázisa. Ez biztosította a kemence állékonyságát. Ennek érdekében, - különösen szabadtéri kemencéknél - az alapágyat eléggé vízállóra és szilárdra építették. Lehetőség szerint kissé kiemelkedő helyre, hogy az alap környékéről a víz elvezetődjön. Régen és „szegény helyen” a talajt közel vízszintesre elegyengették, majd az alap körvonalait kijelölték (kivonalzták). Többnyire a sarkok helyére vert karókkal, közöttük madzagot kifeszítve. Ha a talaj tömör volt, akkor az alap helyét csak jól ledöngölték. Laza vagy köves-kavicsos talaj esetén, az alap helyén egy közel 1 arasznyi mélységű árkot ástak. Majd, a kitermelt és átszitált földet abba rétegenként, keményre döngölve visszatöltötték. Ha a talaj laza-homokos (porlós-széteső) volt, akkor a visszadöngölt földhöz földszáraz agyagot vagy iszapot is kevertek. Annyit, hogy szilárdan megkösse a laza homokot, elbírja az erre fektetett alapot és falazatot. Ha erre agyag- vagy vályog-alap került, akkor - hogy a ne nedvesedjen - az alap-ágyat a föld felszíne fölé emelték (0,5-1 arasznyira, deszkák között tömörítve). A föld-ágyat gondosan készítették, mert annak tömörsége biztosította a kemence alapjának tartósságát. Ezért kerülték, hogy a föld-ágy szerkezetébe nagyobb kő vagy fal-merevítő kerülhessen. Mert, ez repedéseket eredményezve a föld-ágy lazulásához, szétmosódásához vezethetett. Egy nagyobb méretű kerti kemencéhez 1-1,5 arasznyi szélességű föld-ágy elegendő volt. Ha lakásban készült a kemence-alap, akkor annak mélységét akár a felére is csökkenthették, a kavics- és közúzalekot elhagyhatták, homokos földdel pótolhatták.

Kő-alap előkészítése: főleg köves talajon bevált régi megoldás. Ilyenkor, az alap nyomvonalát kb. 1 arasznyi szélességű és 0,5-1 arasznyi mélységű sávban kiásták. Az alapágy (árok) alját ledöngölték és feltöltötték kisebb-nagyobb kövekkel. A köztük lévő réseket kőporos, apró zúzalékos agyag-habarccsal kitöltve. A köveket egymáshoz igazgatgatták oly módon, hogy azok jól megszorulhassanak. Ha az agyaghabarcsához kevés oltott meszet is kevertek, a kőágy hamarabb megszilárdult, és tartósabb is volt. Ha a kő-alapra agyag- vagy vályog-alap került, akkor a kő-alapot a föld felszíne fölé emelték (deszkák között tömörítve). Egy nagyobb méretű kemencéhez az 1 arasznyi szélességű kő-ágy már megfelelt. A kő-ágy alkalmas volt a kemence-merevítők „befogására” is. De csak akkor, ha annak szélessége legalább 3-szorosa volt a befogott oszlopénak, és anyaga jól viselte a nedves környezetet. A XVII. század végétől a kő-alapokat - főleg a szabadtéri kemencéknél - oltott meszes-közúzalekos (vagy homokos) habarccsal is készítették, amely igen erős kötést eredményezett.

Tégla-alap: a XVIII. századtól elterjedő „úrias” alapozás. A téгла-építésű kemence-alap és kémény előbb vált szokássá, mint a téгла-építésű ház-alap. A kiásott alap-nyomvonalban „fagyállóra kiégetett” agyag-téglákból építettek alapot. Legalább 3-4 sorban, egymással fedőkötésben. Habarcsként leginkább megfelelt az oltott mésszel elkevert téglapor (zúzalék) és némi homok keveréke. Amely igen erős és vízálló kötést adott. Néhol a habarcsot oltott mésszel kevert mészkő- vagy más kőpor adta. De keverhettek hozzá lángon pörkölt agyagport is. Téгла-alapba többnyire nem építettek fa-merevítőket, sem kemence-vázanyagot.

Gerenda-alap: erdős-kőhiányos vidékeken - ahol a házak többnyire fából épültek - a kemencék alapozásánál fát is használhattak. A házak építéskor visszamaradt (vagy az e célra vágott) négyszögletes gerenda-darabokat - csapoláshoz - „egymáshoz faragták”. Ezeket az elemeket forró fakátránnyal lekenték (annyira, hogy beszívja, és a fát besötétítse), majd forró parázsra rakva hagyták, hogy a kátrány „belefőjjön”. Kátrány hiányában a faelemeket lángon megpörkölték annyira, hogy a külseje kissé kormozódjon, a belseje pedig jól átforrósodjon. Ezután a kihűlt elemeket az alap-árokban összezsapolták, amely alját előzőleg közúzalékkal félig feltöltötték. Az ilyen fa-alapok a kemencét igen stabilan tartották. A szobai kemence gerenda-alapját többnyire kátrányozás vagy pörkölés nélküli elemekből csapolták. Amelynek föld feletti részét - a kemence felépítése után - színesre is festhettek.

Alap-szigetelés: egykor, a kemence-alap és a rá épített agyag- vagy föld-keret közé nem tettek szigetelést. Ez, különösen a szabadtéri vagy nedves földpadlójú házaknál gondot okozhatott. Mivel, az ilyen alapra épülő kemence-keret idővel felnedvesedhetett, ami különösen föld- és agyag-keret esetében okozhatott károsodásokat. Ennek megelőzésére az alapot kátrányos deszkával borították, amire már építhették a gyengén vízálló keretet.

Összegzés: a kemence-alap építési módja szinte megegyezik a korabeli ház-alapoknál szokásos eljárásokkal. Annyi eltéréssel, hogy a vékonyabb alap gondosabb munkát és válogatottabb alapanyagot igényelt, különösen a kültéri (időjárásnak kitett) kemencék alapozásánál.

### ***Kemence-keret építése***

A kemence-építés második fontos mozzanata. A kemence-keret alapvetően meghatározta a rá épített kemence-test tartósságát és élettartamát, „összetartotta a formát”, segítette a hőtárolást.

Föld-keret: az, amely a föld- vagy kő-alapra épült. Feladata, a kemence megtartása és a falazat merevítő vázainak rögzítésére. Mivel a földfelszín felett már a nedvesség kevésbé károsította, így ebbe már beépülhettek a kemence-váz merevítői, belekeveredhettek kisebb kövek-kavicsok, de még száraz-rostos, vékony növényi maradványok is. A föld-keret magassága egykor-régen 1-2 arasz körüli lehetett, vastagsága pedig legalább 5-szöröse a bele épített váz-anyagéhoz képest. De mivel ilyenkor a kemence túl alacsony volt, a hajolgatás elkerülésére gyakran gödröt vájtak a kemence szája elé. A kenyeret „lapátoló” - abban állva - így mentesült a hajolgatástól. A XVI. századra már elterjedté vált, hogy a föld-keretet 3-4 arasz magasságúra építették, ezáltal a kemence működtetése sokkal kényelmesebbé vált. Ha nem volt szükség vastag vázszerkezet rögzítésére, akkor a föld-alap anyaga lehetett egyszerű tapadós föld is. Amely megfelelt apró (0,5-1 ujjnyi) kavicssal, közúzalékkal, de szárazabb vidékeken a homokkal is keverve, ha mindez döngöléssel „jól összeállt”. Megfelelő tapasztással tartós keretet alkotott.

Agyag-keret: többnyire nem nedvszívó homokot és közúzalékot használtak, amelyet félszáraz iszapolt-tiszta agyaggal tapasztottak össze. De készülhetett agyagos földből is. Amit aztán zsaludeszkák között, a föld- vagy kőalapra döngöltek. Az agyag-keret jól befogadta a vékony vessző és nád-sás merevítőket, de a beépített vastagabb karók-oszlopok megrepeszthették. Néhol szálas anyagot is kevertek hozzá, ami összefogta az agyag-keretet. Jól összedolgozva és kissé meszes tapasztással igen tartós keretet adott. Ugyanakkor, a túl nyirkos alapanyagból készült keret kiszáradáskor kirepedezhetett. Lényegében úgy készült, mint a vert fal.

Patics-keret: karókból összeállított és vesszőkkel egybefont rácsszerkezet, amely réseit és hézagjait törekes vályoggal betapasztották, felületét egyenesre elsimították<sup>25</sup>. A karókat az alapra fektetett gerendához csapolták, annak furataiba állították. A karók közti részt vesszőkkel, hánccsal és fa-hasítékokkal befönték (mint a kosarat). Ezt a fonadékot törekes, szalmás vagy szénás sárral „beverték” (betapasztották), és a felületét elsimították. Száradást követően a kissé repedezett felületet híg agyagos sárral még egyszer simára átkenték. Amelyhez - néhol - kevés oltott meszet is adtak, hogy a meszelés vagy meszes festés „jól megálljon rajta”.

Cserép-keret: amely deszka-zsalu között döngölt cserép-töredék<sup>26</sup> alapanyagból készült, homok és agyag keverékéből álló habarccsal összetapasztva. Vízállóság érdekében 2-5%-nyi oltott meszet is keverhettek az agyaghoz. Az így elkészített téglák gyorsan megszilárdultak és a nedvességet is elviselték, ellenállóságát égetett agyag- vagy cserép-porral tovább fokozhatták. A pörkölt agyaggal és oltott mésszel készült agyag- vagy tufa-habarcs igencsak összefogta a cserép-zúzalékot. Jó tulajdonságai ellenére a cserép-darabokat (mivel abból általában kevés volt) inkább csak a kemence alatti tűztér kialakításához használták.

Kő-keret: amelyet nagyolva megformázott kövekből alakítottak ki. E célra jól megfeleltek a vízben nem málló kövek, de még az alföldi „tavi” mészkövek<sup>27</sup> is. Habarcsként az oltott meszes és kőporos-homokos habarcs volt használatos. De a pörkölt agyag- és kőpor vizes keveréke is jól szilárduló habarcsot adott. Akárcsak a pörkölt agyag-mészpor vizes keveréke.

Vályog-keret: pontosabban, vályog-téglából épített keret. Az alaposan összedolgozott, nem lágy (de gyúrható) törekes agyagból formába „vert” vályog-téglákat napon kiszárították. Lágy, törekes agyag-habarccsal ezekből építették a keret falazatát. Amit aztán hasonló összetételű vakolattal egyenesre simítottak. Ez a keret-építési módszer a XVIII. század környékén terjedt el, elsősorban a nagy- és kisalföldön.

Tégla-keret: a XIX. századtól - főleg Dunántúlon - egyre több helyen tértek át az égetett agyag-téglával történő keret-építésre. Ami alapvető változásnak tekinthető a népi kemence-építészetben. Az alapra lerakott téglák több, egymással kötésben álló sorokban alkották a keretet. A téglákat jól fogta-kötötte a szokásos mészhomokos habarcs. Az ilyen habarcsot jól szilárdította a hozzáadott téglapor vagy zúzalék is.

Gerenda-keret: fában gazdag vidékeken a szoba-kemencék - egykor - ismert keret-megoldása. A négyszögletesre és illeszkedőre faragott gerendákat csapolással illesztették egymáshoz. Majd, a köztük lévő részeket kóccal kitömték, vagy olaj-kencés fűrészporral kitöltötték. A gerenda-keret felületét meggyalulták (vagy lecsiszolták), hogy lenyesegezzék a kiálló szálkákat. Lenolaj-kencés festékekkel színesre mázolhatták, mintásra pingálhatták. Ezzel díszére is válhatott a tisztaszobának. A gerenda-keretre erősített gyalult deszkák padkaként szolgálhattak.

Összegzés: a kemence-keret kialakításának módszerei hasonlóak a korabeli épületek földfelszín feletti, teherviselő alapzatának kialakításához.

### ***Kemence-keret töltése***

A kemence-keret által befogott tér többféle módon hasznosulhatott. A ráépített kemence-test sütőtere alatti részt - hőtárolásra alkalmas anyaggal - kitöltötték. A terhet nem viselő részeket

<sup>25</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Vesszőfal. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>26</sup> Törött égetett kerámia, gyakran az elbontott régi kemence égett agyagrészei is.

<sup>27</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Darázskő, tavi mészkő. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

a kerettel vagy zsaluval „kikanyaríthatták”, a fűtéséhez szükséges tüzelő-anyag tárolására. Itt tárolva a tüzelőt olyan rossz időkre, amikor még „kutyát sem illett kikergetni a házból”. Manapság a kemence-építő szakirodalom a sütőtér alatti részt, tört üveggel javasolja feltölteni. Mivel jól vezeti a hőt, képes kitartani akár 250 °C körüli hőmérsékleten is, nedvességet nem szív magába (ami „elszívna” a hőt, gátolva a 100 °C fölötti hőtartást). Viszont - a XX. század közepéig - az üveg, szinte elérhetetlen és megfizethetetlen volt a népi kemence-építésnél. Ennek ellenére, elődeink megtalálták a módot és anyagot a megfelelő hőtároláshoz.

A feltöltött keretet előkészítették a kemence-váz elemeinek befogadására. Vagyis, a váz főbb tartóinak helyét az alapban - a feltöltésébe beleszurkált és kihúzható karókkal - kijelölték, oldalát vesszős vagy deszkás merevítővel megtámasztották, hogy tartsa a formáját.

Agyag-homok töltés: talán a legrégebbi tudatos keret-töltés. A keret alját agyaggal döngölték, hogy a föld nedvessége ne rontsa a hőtartást. Ezután, a sütőtér alatti részt vízben mosott és napon kiszáritott homokkal feltöltötték és alaposan ledöngölték. Közben beleszurkálták a végső váztartó (vagy azok helyét csak ideiglenesen jelző) karókat. Majd, homok-agyag föld-nedves keveréket készítettek, amivel a döngölt homok felületét (legalább fél arasznyi vastagon) lezárták, elsimították. Kiszáradás után erre építették a kemence sütőtérét. Ez a töltés - ha alaposan kiszáradt - legalább annyira jól tartotta a hőt, mint a mai üvegcserepes alátöltés.

Agyag-cserép töltés: talán a legésszerűbb és leggazdaságosabb keret-töltés. Hasonló módon készült, mint a homok-agyag töltés. Azzal az eltéréssel, hogy a döngölt homokot lefedő réteg másként készült. Homok-agyag keverék helyett: agyag és cserép-törmelék keverékével. Így, a régi elbontott kemence „cseréppé égett” részeit is hasznosíthatták. Természetesen, a lefedő réteg előtt itt is elhelyezték a kemence tartóinak helyét kijelölő karókat.

Agyag-kő töltés: köves vidékek elérhető keret-töltése. A keret alját ledöngölték, agyaggal vagy oltott mésszel lekenték és hagyták kiszáradni-megkötni. A keretet (vagy legalább a sütőtér alatti részt) melegen kiszáritott kődarabokkal feltöltötték, a köztük lévő hézagokat kőporral (vagy száraz lösszel vagy homokkal) kitöltötték és tömörítették. Ennek tetejére közel fél arasznyi kőzúzalék (kő- vagy tufa-por) és agyag (szűrt iszap vagy sár) keverékéből készült sűrű elegyet simítottak. A kemence tartóit befogadó réseket itt is karóval jelölték. Azokat már tömörítéskor behelyezték, de a fedőréteg felkenésekor már mindenképpen, hogy a helye szilárd legyen.

Összegzés: a kemence-töltés munkálatai hasonlóak a házalap kitöltéséhez. Azzal az eltéréssel, hogy a kemence-töltés tisztább- homogénebb töltőanyagot és igényesebb tömörítést igényelt.

### ***Kemence-váz kialakítása***

A kemence-váz - lényegében - a kemence falazatának megformálásához és forma-tartásához szükséges tartókat foglalja magába. A kemence-váz főbb tartóit (ha nem a végső tartó-karókat tömörítették a töltésbe), a megszáradt-megkötött töltésből kihúzott jelzőkarók helyébe illesztették. Úgy, hogy azok a karók helyére szorulás és „feszülés” nélkül illeszkedjenek (vagyis, hogy ne okozhassanak repedéseket, csorbulásokat). Természetesen, - a jó kötés és a biztonság érdekében - a töltés és a vázanyag közötti hézagot kitöltötték; a kemence-váz anyagához jól kötő, híg habarccsal.



Vessző-váz: hajlékony fűz, mogyoró- vagy nyírfa-vesszőkkel font kemence váz-forma. A töltésből kihúzott karók helyére: legallyazott és formára hajlított, pálcákat rögzítettek. Amelyre aztán vízben áztatott vesszőket „kanyarítottak”, mintha fonott kosarat készítenének. E módszer különösen bevált a kemence domború sütőterének vázszerkezet-megformálásához. A vesszők egymás közti helyzetének rögzítéséhez kócot vagy vékony hánccsal használhattak. Kemence-építéskor ezt a vázat tapasztották (sárral, agyaggal, vályoggal). Ez a váz tartotta száradásig a kialakított falazatot. Az ilyen vessző-váz jól belekötődött a falazatba. Sőt, a sütő- és tűztér falában akár el is szenesedhetett a beborító réteg alatt.

Szár-váz: nád-, vagy szalmakötegből megformált kemence-váz. A töltésből kihúzott karók helyére nádat, kukorica-szárat vagy hosszú vesszőt (szalma-köteget) „dugtak”. Majd, ezek közét - kóccal, hánccsal vagy vízbe áztatott szalmából-szénából sodort kötözővel - a megfelelő alakúra formázták. E formát aztán az előbbieket szerint betapasztották és alakították. Ha pontos köralakot próbáltak elérni, akkor a hordók vasabroncsait is felhasználhatták „alaktartónak”. Ilyenkor, a tapasztást először csak a vas-abroncsig folytatták, majd hagyták a tapasztást megkötni. Ezután levették a vas-abroncsot, és a következő abroncsig folytatták a tapasztást. Az újabb sáv megszilárdulása után ezt az abroncsot is levették. E szakasz száradása után ekképpen folytatták stb. Mivel a szár-váz hajlamos volt a repedésre, ezért az ilyen részeket híg tapasztással javították ott, ahol a vázszerkezet „kibújt a tapasztás alól”.

Homok-váz: igen egyszerű megoldás, a domború és viszonylag bonyolult kemence-sütőterek formázásához. A sütőtér belsejét vizes homokból kiformázták. Ezt vékony, vizes szövettel (rendszerint már kidobásra érett lepedővel) leborították. Miután a forma megszikkadt, óvatosan rákenték az agyagos falazó-anyagot. Amely, többnyire agyag és homok (kőpor, lősz stb.) nedves és jól eldolgozott elegye volt. Esetleg némi oltott mésszel is keverték, hogy hamarabb és szilárdabbra kössön. A sütőtér fal-rétegének megszilárdulása (vagy megszáradása) után, a sütőtér nyílásán át a megszáradt homokot könnyen eltávolíthatták, a borító szövetet kihúzhatták vagy a kemence égetéskor kiégethették. A homok nedvességtartalma miatt a kemence belsejének kiszáradása lassabban történt, viszont egyenletesebben és kevésbé repedésesen.

Összegzés: a kemence vázszerkezetének készítése igen hasonló a régi vesszőfonatos házfalak<sup>28</sup> váz-szerkezetének kialakításához. Azzal az eltéréssel, hogy a kemencénél lényegesen vékonyabb és hajlékonyabb vesszőket és szárazakat használtak. Valamint, jobban ügyelni kellett a forma-kialakításra és az alakzat megőrzésére, valamint a terhelésre.

### ***Kemence-test építése***

A kemence-test építéskor (váz kitöltésekor) többféle módszert is alkalmazhattak, még akár váltakozva is. Ezek az ősi technikák megegyeznek a korabeli házépítési eljárásokkal.

Maszatolás: rétegenkénti felvitel, közbenső szárításokkal. Ezt a módszert ritkán alkalmazták, mivel idő- és munkaigényes. Ezért, csak olyan kemence-helyeken, ahol vékony, de ellenálló réteget kívántak felhordani. Mint - például - a szikrafogónál, kürtőnél, amelynek vázát vékony és alaposan beáztatott fűzfavesszőből, kosárszerűen, ujjnyi hézagokra fonták. Amit azonnal felerősítettek a kijelölt helyére. Majd, finomra szűrt agyagot vízzel híg tejfölösre keverve - ezt a még nedves vesszővázat - vékonyan bemázolták. Amikor a réteg megszáradt, akkor felvitték

<sup>28</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Vesszőfal. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

a következőt. Ezt addig ismételték, amíg a rések közti hézag közel a felére csökkent. Mivel a vessző fokozatosan kiszáradt és zsugorodott, ezáltal a száradáskor kevésbé zsugorodó agyag nem pattogzódott le róla. Hogy a rétegek kötését gyorsítsák-erősítsék, néhol az agyagos péphez kevés oltott meszet is adtak. Az így felvitt agyag-bevonat ellenállóbbá szilárdult. A vékony felvitt réteg erőteljesebb mozgathatósága hatására lepattogzódhattak. Ennek megelőzésére néhol vékony-rövid szálal-anyagot (szórt, haját, fonál-foszladékot) is keverték az agyagpép-hez, hogy az anyagát összefogja. Ha az agyagos péphez kevés sziksót vagy fahamut is keverték, akkor az (a meleg füsttől és a felfogott szikráktól aktivizálódva), még inkább ellenállóvá tette a réteget.

Felverés: amely során a vázat híg agyagos habarccsal „becsapkodták”. Majd, ezt követően a rajta „fennakadt” habarcsot egy vékony, tenyérnyi deszkadarabbal (egykor kézzel) elsimították. Ezt a módszert a viszonylag sűrű, vékony-hajlékony vessző- és nád-vázak bevonásánál alkalmazták, és bevált a szalmakötegek sarazásánál is. De csak akkor volt célszerű, ha nem volt szükség egyenletes és „buborékmentes” réteg kialakítására, és nem okozott gondot a repedezés sem. A vázat előzőleg benedvesítették, hogy kissé megdagadjon, ezáltal a híg habarcs is jobban rákötődjön. Ezzel a felvitt réteg repedezését is népileg csökkenthették.

Begyúrás: amely régóta ismert építési módszer. Ott alkalmazták, ahol a váz-részek között egy emberi kéz kényelmesen elfért. Az eljárás egyszerű, és a munka is elég haladás. Először agyag-homok (vagy sár) keverékét nagyjából megszítálták, eltávolítva a borsószembél nagyobb szennyeződések. Ezt vízzel öntözték és homogén tézstaszerűvé gyúrták-taposták. Ebből öklömnyi gombócokat formáltak, amelyeket a falazás vonalába - szorosan - sorba állítottak. Ezt követően - erre a sorra, az alsó sorral átfedésben - rátapasztottak egy-egy újabb gombóc-sort. De ezt már oly módon és erővel, hogy az alattuk lévő két gombóc-sor közötti rés betömődjön. Három-négy sor után a falazatot hagyták szikkadni, hogy az alsó sorok keményedhessenek. Eközben kissé hígabb keverékkel a gyúrt-fal oldalát egyenletesre tapaszthatták-simíthették, az esetleges réseket eltömték. Ha vázszerkezetet akartak beépíteni, akkor kisebb gombócokat készítettek. Azokat, a váz két oldaláról egymásra tapasztották. Úgy, hogy a vázat körbeöleljék. A vázak közti hézagot pedig nagyobb gombócokat összegyúrva kitöltötték. Építéskor ügyeltek arra, hogy az „egybedolgozott” gombócok között ne maradhassanak nagyobb légzárványok.

Sodronyozás: régóta ismert, jó tömörséget adó, „haladás módszer. Főleg akkor kedvelték, ha sűrű vázszerkezet egyik oldalára kellett csak falazni. Például, a kemence égésterénél, ahol a tartóváz kiégetéskor megsemmisült. Tiszta-finom agyag és homok vizes keverékét tézstaszerűvé tapaszták, és azokból 1-2 ujjnyi vastag hurkákat sodortak. Ezeket a váz egyik oldalához helyezték. Először az első sort, majd arra-mellé a másodikat. Úgy, hogy egymással kötésben legyenek, és a kötés érdekében az összeérő részeket kissé meg is vizezzék. Ezt követően, az így „feltekert hurka-kígyókat” egy bottal megütögették, hogy ellapuljanak és a közöttük lévő részek eltömődjenek. Majd, ezt a külső felületet híg keverékkel elsimították. A belső (vázal tartott) felületet nem kezelték. Legfeljebb csak azután simították el, ha felfűtésre a váz kiégett, és indokolt volt a felület simasága, vagy a repedések eltüntetése. Némely irodalom szerint a hurkákat - felrakáskor - sós, szódás (sziksós vagy fahamus) homokban meghempergették. Más adat szerint elegendő volt, ha sós vagy szódás vízzel az illeszkedő részeket megkengették.

Lapítás: a sodronyozáshoz hasonló elven érvényesülő módszer. Előnye, hogy gyors haladást eredményez. Hátránya, hogy az egymásra rakott rétegek kötése gyengébb, levegősebb. Ezért, olyan kemence-részekre alkalmazták, ahol kicsi volt a hőingadozás, és nem voltak túlzóak a

szilárdsági követelmények. Például: füst-elvezetőnél, szikrafogó burkolatánál, nem teherviselő födémeknél. Tiszta-finom agyag és homok vizes keverékét tésztaszerűvé taposták, és azokból 0,5-1 ujjnyi vastag lapokat hengereltek. Ezeket - mintha tésztából készültek volna - késsel méretre vágták, homokkal megszórták és ráhelyezték a tartóvázra. Úgy, hogy egymással fedésben legyenek. Az összeérő-fedő részeket vízzel kissé megkenték. A kötés elősegítése érdekében abba, kevés só vagy szóda is kerülhetett, és szitált homokkal is meghintették (de ez el maradhatott). Ezután, az illeszkedő-fedő részeket bottal megütögették, hogy a rétegek közül a levegő kiszoruljon, és a kettőjük kötése javuljon. Vékony és szilárd felületeket adott, ha az agyaghoz vékony szálas anyagot is kevertek (kócot, szórt, haját, száraz kukorica-bajuszt, stb.).

Zsaluzás: közismert megoldás. Amelynek lényege, hogy az építő anyagot két deszkadarab (sablon) közé öntötték, és abban jól összetömörítették. Főleg akkor alkalmazták, ha a tartóváz anyagát (amely vastag volt) a kemence falazatába be is építették. Például, a szabadtéri kemence sarkait merevítő, vagy a tetejét tartó oszlopot. Zsaluzást használtak akkor is, ha téglavagy kő közé kellett oszlopot vagy vastagabb karót rögzíteni, zúzalékkal habarcsos. Akkor is, ha egyszeri művelettel magas falat akartak emelni. Azért, nehogy a fal még szikkadás vagy kötés előtt „megrogyganyjon”, eldőljön. Száradás és a zsaludeszkák levétele után, a deszkák összekötésénél kialakult fal-nyílásokat eltömték. Bevált és „haladós” megoldás volt, különösen a magas és szögletes kemencék falazatának építésénél.

Összegzés: a kemence-test építésének módszerei nagyon hasonlatosan az egykori ház-építési (falazási) eljárásokhoz. Azzal az eltéréssel, hogy a kemence-falazás annál jobb minőségű és homogénebb alapanyagot igényelt. Valamint, figyelmes tapasztást annak érdekében, hogy a hőmérséklet-változások hatására a falazat ne repedezzen, töredezzon.

### ***Kemence-felület kialakítása***

A Kárpát-medencei kemencék felülete igencsak változatos lehet. Ezért, - a lényes műveletek kiemelése érdekében - érdemes eltekintünk a díszítésektől és a használati érték szempontjából felesleges megoldásoktól.

Tapasztott felület: amelynél a falazat külső és belső síkbeli réseit kitöltötték. A kötődés és a tartósság érdekében ehhez olyan anyagot használtak, amiből a falazat is készült (sarát, agyagot vagy vályogot). Ugyanis, a kemence felületének jelentős hőmérséklet-változásai miatt fontos volt, hogy a falazat és tapasztás hőtágulása megegyezzen (ezzel elkerülve a repedést és lepattogzódást). A tapasztóanyagot előzőleg szitán átszűrték, eltávolítva így a zavaró darabos szennyeződések. A jobb tapadás érdekében szitált polyvát, állati szórt, kevés oltott meszet és tejet is adhattak hozzá. Bár, házfalak tapasztékához akár állati trágyát vagy vért is keverhettek, de kenyérsütő kemencénél az ilyen „tisztátalan” kötők-javítók szóba sem jöhetnek, mert „a kenyeret megronthatták”. A tapasztás és a falazat közötti kötődés elősegítéséhez a tapasztandó felületet - frissen, még a tapasztás előtt - kissé megkapargatták, megkarcolgatták, repedéseket némileg kiszélesítették. A tapasztást kézzel végezték, alaposan kitöltve a réseket, és egyszerre csak egy rétegben. Majd, amikor ez már kezdett száradni és repedezni, akkor a felületet híg tapasztóanyaggal átkenték és egyenletesre elsimították. Ha a kemencét legvégül még ki is meszelték, akkor a híg tapasztáshoz kevés oltott meszet is kevertek. Vagy, legalább a kiszáradás után híg meszes vízzel lepermetezték. Ezáltal megkötve a felület agyagos részeit, akadályozva a kioldódásukat, és a fedő meszelés is jobban tapadt a kissé meszes felülethez.

Vakolt felület: amelynél a kemence külső falazatának síkbeli eltéréseit és hézagait meszes vakolattal kitöltötték, elegyeltették. Fontos tudni, hogy a belső felületi egyenetlenségek kijavításához a „kemence-anyag” volt alkalmas. Mivel, különböző hőtágulású anyag-rétegek esetén - egy idő után - a tapasztás lepattogzódhatott. Külső falazaton a réseket többnyire tapasztással töltötték ki (a drágább vakolat helyett), és a felületet berovátkolták. Ilyenkor, a tapasztáshoz 5-8%-nyi oltott meszet is adhattak. Miután a javítás kiszáradt, a felületet meszes vízzel permetezték és hagyták száradni-kötődni (erre „meszezett” tapasztás esetén nem volt szükség). A mész-habarcst mosott-szítált homokból (vagy löszből) és oltott mész pépjéből keverték, csomómentesre és sűrű tejföl-állagúra. Keverési arány általában 1 rész mészhez 3 rész homok, és szükség szerinti mennyiségű víz. Sűrűsége akkor volt megfelelő, ha függőleges falrészre lötytyintve a vakolat azon megtapadt, nem folyt le és darabosan sem esett le róla. Ezt a pépet egy lapos fa-simítóval a kemence falazatára kenték, majd formázták és elsimították. Miután a réteg kissé megkötött, a felületet híg vakolatba mártott seprűvel vagy meszelővel átkengették, hogy keletkező réseket betömődhesse. Kiszáradás után ekképpen újra mázolták (ha nem meszelték). Érdekes volt arra ügyelni, hogy a meszes vakolat az agyagos-vályogos falazatot nem kedvelte, arról könnyen levált (arra a mész-agyagos habarcs alkalmasabb volt). Viszont az égetett téglás, cserepes és köves falazathoz jól kötődött. Ezért, az okos-takarékos gazda a drága mész-vakolatot nem pazarolta földes-, agyag- vagy vályogkemencékre.

Puccolt felület: amelynél a falazat külső és belső síkbeli réseit meszes-téglaporos habarccsal töltötték ki. Ezt a módszert az égetett téglából és cserépből (törmelékből) készített kemencék esetén alkalmazták. A habarcs összetétele: 1 rész oltott mész<sup>29</sup>, 2 rész apró-mosott homok (harmad részben agyagot is tartalmazhatott) és 1 rész téglapor (apró zúzalék). Először a meszet és a homokot hígra összekeverték, majd ehhez a tejföl-sűrűségű agyaghoz adták a téglaport. Összekeveréskor, ez a habarcs gyorsan sűrűsödött, ezért vizet igényelhetett. Tejföl-sűrűségű habarccsal a réseket kitöltötték. Kissé hígabbal pedig a repedéseket eltüntették, majd a felületet elegyengették. A habarcs gyorsan és keményre szilárdult, erősen kötötte a téglát és cserepet. Jól viselte a hőingadozásokat és vízálló volt. A meszeléshez megfelelő alapul szolgált. Ez sem volt alkalmas a földes-, agyag- vagy vályogkemencék felületéhez. A téglá- és kőkemencékhez viszont ideális volt, mert kemény-ellenálló és vízálló felületet képezett azokon.

Cserepes felület: amelynél a javított felületet kiégetett, mázatlan csereplapokkal (darabokkal) borították. Az előbbi módokon már „nyersre” (utólagos simítás nélkül) kitöltött-elegyengetett felületet igényelt. Ezt ujjnyi vastagon megkenték tejföl-sűrű, finom-csomómentes agyagos-homokos vagy agyagos-téglaporos mészhabarccsal. Majd, a puha habarcsra rányomták az előzőleg alaposan megmosott és némileg szikkasztott borító-díszítő csereplapokat. Ezeket gyorsan egymáshoz igazították oly módon, minél kevesebb szabad rés maradjon közöttük, és a felületből se emelkedjenek ki zavaróan. Úgy tettek, mintha falat „csempéznének”. Majd nedves ronggyal a cserep felületéről letörölték a felesleges habarcs-maradványokat. Minél hamarabb, nehogy rákötődjék. Kötés-kiszáradás után az ilyen felület igencsak teherbíró és ellenálló volt, és a hőt is jól tartotta. Drága megoldás volt, mert a mázatlan cserep hamar piszkolódott, átfestés-meszelést igényelt, és sár- és vályogkemencénél a cserep-borítás leválhatott.

Meszelt felület: amelynél a kemence felületét utólagosan felhordott mészréteg színezte és részlegesen védte a nedvességtől. Az előbbi módokon készített felületű kemencék esetében alkalmazható eljárás. Amikor a simított külső felület már szárazra kötött, azt először meszes vízzel alaposan lepermetezték. Ezáltal - ha a felület vízzoldékony volt - a meszes víz azt

---

<sup>29</sup> Néhol az az agyagot elhagyták, vagy az oltott mész kisebb részét „lángba szórt” agyagporral helyettesítették.



megkötötte, és kioldódással már nem „piszkolta el” a meszelt felületet. Megszáradás után a felületet híg és alaposan átszűrűt mészlével lemeszelték. Néhol a meszes léhez kevés tejet is öntöttek, hogy jobban tapadjon a kemence felületére. Ritkán mészálló porfestéket<sup>30</sup> is keverték hozzá, hogy a kemence „színes legyen”. Sőt - a XIX. század közepétől - mesterséges kék festéket (ultramarint) adva hozzá, hogy „fehérebbnek tűnjön”. Ha a mész alatti réteg „jó kötésben” volt, a kemencét ki is pingálhatták<sup>31</sup> (színes mészfestékekkel díszesre festhették). De erre már csak a kemence kiszárítása és az „első három beavató sütése” után kerülhetett sor.

Mázás felület: a cserepes kemencéhez hasonló módon készült. Azzal az eltéréssel, hogy a kemence külső felületét nem mázatlan, hanem kiégetett-mázás cserélapokkal borították. A mázas cserepek utólagos felhasználhatósága érdekében (ha a kemencét netán elbontanák), a mázas lapok felragasztásához homok-agyag habarcsot használtak, mint a mázas cserépkályhák és kandallók építésénél. Ez az egykor ritka és drága kemence-felület, idővel a cserépkályhák dísze lett. Kemencéknél legtovább, a fűtő- és kürtő felületek díszítésénél „maradt fenn”.

Szemes felület: amelynél a kemence fűtő felületébe homorú (többnyire tál, pohár vagy bögre formájú) mázas vagy mázatlan kiégetett kerámiát építettek. Ezáltal megnövelve a kemence hőleadó-képességét (felületét és hősugárzását). A kisebb - csésze nagyságú - „szemeket” sár- vagy agyag-homok habarcsban illesztették a kemence felületére. Hasonlóan, mint a mázas cserepeket. A nagyobb, bögre vagy harang alakú „szemeket” már a kemence építéskor beillesztették annak falába. Ez a „teljesítmény-növelő” és díszítő mód ismert volt már a XIII. századi Kárpát-medencei királyi központokban<sup>32</sup>, és a XIV. századi rangosabb épületekben. A XVI. században pedig már sok nemesi házban díszlett a mázas-szemes kályhás-kemence. Sőt. a XVII. századtól, már több forrás is megemlíti annak „népi változatát”: a mázatlan-szemes paraszt kályhás-kemencét, mint a majorházak és kocsmák tartozékát. Bonyolultsága, és a jobb hatásfokú (és olcsóbb) kemencék megjelenésével egyre inkább visszaszorult. Kiszorították a változatos formájú és a helyiséghez igazodó magas kemencék, kályhák. A XIX. század vége felé már az ilyen kemencékre való utalások is eltűntek (Alföldön az utolsó, 1870. körüli). Ez a kemence-típus talán a dél-dunántúli területeken őrződött meg legtovább, a XX. század elejéig.

Összegzés: a kemencék felületének kialakításakor is érvényes az ökölszabály, miszerint: a kemence-felület alapanyaga tulajdonságaiban hasonlítson a kemence építési anyagához. Annak érdekében, hogy a hőmérséklet-változás hatására a kemence test és felület között ne alakulhasson ki repedést vagy lepattogzást eredményező anyag-feszültség. A „drága borítású” kemencék szemes, cserepes és mázas csempéit igyekeztek eltávolítható habarcsokkal rögzíteni (például: vízzel kimosható homok-agyag tapasztaással). Annak érdekében, hogy egy esetleges kemence-bontás után az ilyen drága díszeket ismét felhasználhassák.

### ***Kemence szárítása***

A kemence-építés befejező szakaszának egyik fő fázisa. A kemence felrakása, tapasztása után elengedhetetlen volt az alapos és szakszerű szárítás. E művelet sor eredményessége nagyban meghatározta a kemence minőségét és kiégethetőségét, valamint a későbbi használhatóságát. Ezt a folyamatot többnyire a kemence építője személyesen felügyelte, mivel a nem kellő módon szárított kemence falazata eltorzulhatott, megrepedezhetett. Valamint, szakértelemre is szükség volt a száradás közben fellépő szerkezeti problémák kijavításához.

<sup>30</sup> Többnyire sárga vagy vörös agyagot, hogy a kemence színe „melegebb legyen”.

<sup>31</sup> Magyar Néprajzi Lexikon. Pingálás, falfestés. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<sup>32</sup> Knézy Judit: Szemeskályhák Somogyban. Somogyi Múzeumok Közleményei 15. szám. Kaposvár 2002.



Léghezatos szárítás: a szárítás természetes módja, amikor a frissen épített kemence minden nyílását szabadon hagyták. A helyiség ajtaját és ablakait nyitva tartották, hogy a párákat „vigye a huzat”. Ha a kemence külső felületén repedések jelentkeztek: az „túl gyors” száradásra utalt. Ilyenkor, a felületet egy vizes (vagy nagyon híg agyag-homok „löttyös”) kefével áthúzták, ekképpen tömítve el a repedéseket. Ezzel a módszerrel a száradás akár 4-6 hétig is eltarthatott. Természetesen a szellőzéstől, az időjárástól vagy kemence környezetének hőmérsékletétől és páratartalmától, az építőanyag fajtájától és vastagságától függően.

Felfűtős szárítás: a szárítás mesterséges módja, amikor a frissen épített kemencét csak 2-3 napig hagyták magától száradni („összeállni”). Ezt követte a kemence „hét napos szárítása”. Amely során a kemencét 6 napon át - minden nap - begyújtották. De csak 1 adagnyi szalmával (vagy szénával), vagyis annyival, amennyi az égésteret teljesen és lazán-szellősen megtöltötte. Ha a tűztér vessző-váza lángra kapott volna, akkor azt eloltották (nem hagyták kiégni). Ennyi szalma vagy széna elég gyorsan kiégett. De közben nem melegítve fel annyira kemencét, hogy a falazat nedvessége „begőzöljön” és azt szétrepeszthesse. Vagyis, a kemencét csak annyira fűtötték fel, hogy a belső falára cseppentett víz gyorsan elpárologjon, de közben forrásnak ne induljon. Majd a kemencét a másnapi felfűtésig hagyták jól átszellőzni. Ha a szárítás közben repedések jelentek meg, azokat a nyári szárításnál elírtak szerint „bekefélték”. Általában, 6 napnyi gyenge fűtés után a kemencének már „száraz színe-szaga volt, tapintása sem nedves-hűvös”. Ezt követte a hetednapi pihentetés. Ilyenkor kerülhetett sor a kiégetés előtt előzetes lemeszelésre. Ha netán még nedvesnek mutatkozott volna, akkor a fűtést néhány napig és hasonló módon folytatták.

A kemence kiszárítása igen fontos művelet a „kemence életében”. Ezért, a hagyomány szerint, az új kemence építését általában július vége augusztus közepe közötti időszakra időzítették. Annak érdekében, hogy az újonnan épített kemence (a nyári és száraz kánikulában) alaposan kiszáradhasson. A tavaszi-őszi kemence-javításokat és meszeléseket a tavaszi és őszi napégyenlőség idejére időzítették. Így, a húsvétot és a szüretet már ép kemencével és újragyújtott tűzzel köszönthették. Bajos előjelnek tartották, ha a kemence farsangi, ünnepi vagy lakodalmi időszakban ment tönkre. Viszont szerencsés előjelnek, ha bőjti vagy gyászos időszakban, mert az lehetőséget adott az időbeni kijavításra és a nyugodalmas későbbi ünneplésre.

Összegzés: a kemence-szárítás módja leginkább az agyagedények szárításához hasonlítható. Azzal az eltéréssel, hogy kemencék esetében - a jelentős falvastagság miatt - a szárítás jóval hosszadalmasabb, és nagyobb a repedezés veszélye is.

### ***Kemence kiégetése***

A kemence kiszáradását követően került sor a kiégetésre, vagyis az építés befejező szakaszának második fő fázisára. Amely eredményessége alapvetően meghatározta a kemence végső minőségét és használhatóságát. Ennek műveleteit általában a kemence építője személyesen felügyelte, mivel a nem kellően kiszáradt, vagy helytelenül kiégetett kemence falazata kitöredezhetett. Sőt, a túl gyors kiégetéskor keletkezett gőz a falazatot „akár szét is vethette”.

Fokozatos kiégetés: amelynek lényege, hogy az alaposan kiszárított kemencét végleges használatba vehessék. Általában úgy végezték, hogy a kemencében először csak egy kis tüzet gyújtottak, és azt hagyták lassan égni. Amikor már majdnem leégett, egy kevés tüzelővel újra

felélesztették, és kissé nagyobb lángon hagyták égi. Majd, amikor a tűz ereje ismét lelanyhult, kissé több tüzelővel újra felerősítették, az előbbinél némileg nagyobbra. E módon, a kemence lassan melegedett fel, lehetőséget adva az esetlegesen „benne megszoruló” levegő és pára távozására. Közben, a kemence állapotát figyelemmel kísérték, az esetleges hibák ilyenkor még időben kiderülhettek. Igaz, így a kemence felfűtése - az üzemi hőfokra - akár egy napot is igényelhetett. Viszont, ezzel a módszerrel még aznap megtörténhetett az első próbasütés is.

Szakaszos kiégetés: amelynek lényege, hogy a kemencét nem egy, hanem 2-3 nap alatt égették ki (a kemence méretétől és bonyolultságától függően). E módszer előnye, hogy a kiégetés során az is kiderülhetett, hogy a kemence miként viseli a felfűtési-lehűlési ciklusokat. Első nap a kemencét - a fokozatos kiégetésnél leírt módon - 120-150 °C körüli hőmérsékletre fűtötték. Vagyis annyira, hogy a forró-kitisztított égéstér padlójára szórt kevés fűrészporszór csak gyengén füstölődve engedje páráját”, „de ne piruljon, meg nem gyulladjon”. Ez a hőmérséklet, a kenyérsütés próbájához nem volt elegendő. De éppen megfelelt főzéshez, pároláshoz. Úgy is tettek, a kemencét ekképpen ki is próbálták. Többnyire valamely szárnyasból főzött leves vagy fedő alatt párolt káposzta volt a „felavató”. Ezt követően a kemencét átvizsgálták, az esetleges repedéseket még melegen „bekefélték”. Majd hagyták a kemencét másnapig hűlni. Amikor is, a kemencét már - fokozatosan - majdnem a kenyérsütéskor szokásosra felfűtötték. Annyira, hogy a kitisztított égéstérre szórt csipetnyi liszt lassan kissé megpörkölődjék. Ezt követően a kemencében zsemlet, pirított laska-tésztát (pirult lebbencset) és bélest, vagy pogácsát sütöttek, ezzel próbálva ki a kemence „képességeit”. A harmadik próbára „harmadnap” került sor, amikor már a helyben szokásos méretű kenyérral próbálták ki a kemencét. Úgy, ahogy azt tanulták-tudták, és ahogy a helyi szokás diktálta. Úgy, ahogy majd használni fogják. Ha a kemence ezt a próbát is kiállta, akkor „része lett a háznak, segítője a háziaknak”.

Végső meszelés: a kemence kiégetését követő utolsó meszelés, amely a végső színt adta. Néhol a méshoz kevés „kékítő”<sup>33</sup> is kevertek, hogy a színe „vakító fehér” legyen. Néhol, viszont a sárgás színt kedvelték, amely természetesebbnek és melegebbnek tűnt. Ha a meszelés több réteget is igényelt, akkor az első réteg „mészlevéhez” némi finom-tiszta homokot is kevertek, hogy jobban megfogja a következő réteget. Máshol, a kiégetés során megmutatkozó erősen füstölő helyeket, „feketésre”<sup>34</sup> meszelt csíkozással vagy díszítéssel fedték. Ezzel álcázva a későbbi „kifüstölődéseket” is, így azok már nem tűntek annyira zavarónak, kemencehibának. A „tisztaszobában” álló kemence-testet néhol - házi készítésű kazeinos<sup>35</sup> mészfestékkel - népi motívumokkal és hímzésmintákkal is „telepingálták”.

Összegzés: „régiben”, a kemence kiégetése egyfajta házi-családi rituálé lehetett. Amely magába foglalta: férfiak által a tüzelő begyűjtését és a kemence felfűtését; asszonyok által a próbának szánt-dagasztott kenyérfélék kisütését; öregek és gyermeket ízelését, értékítéletét.

### ***Kemencék néprajzi változatai***

A Kárpát-medencei kenyérsütő kemencék - formájukat és rendeltetésüket tekintve - igencsak változatosak. Ennek ellenére, egy „kemence-térkép” kialakítása szinte megoldhatatlan feladat. Ugyanis, a XVII-XIX. század közti lakosság-vándorlások, be- és áttelepítések eredményeként: a települések népessége igen kevert volt. Nem volt ritka, hogy az egymással szomszédos

<sup>33</sup> XIX. században elterjedt, mesterséges ultramarin porfestéket.

<sup>34</sup> „Feketésre meszelés” = festésre alkalmas töménységű oltott mész levéhez finom faszénport kevertek.

<sup>35</sup> 5 rész túró 1 rész oldott mészben mézszerrűre oldva, 2-3 szoros vízzel hígítva, abban porfesték feloldva.

településeket különböző nyelvű és kultúrájú csoportok lakták. De az sem, ha egyazon településen különböző nemzetiségek kerültek szomszédságba. Akik, magukkal hozták-terjesztették saját „kemence-építési” hagyományaikat, idővel azokat hozzáigazítva a helyben elérhető építési anyagokhoz, szokásokhoz. Netán átvéve szomszédjaik ésszerűbb megoldásait, azokat hasznosítva „korszerűsítették” saját kemencéjüket. Ily módon, a kenyérsütő kemencék sokféle változata terjedhetett egyszerre és egy időben, akár még egy településen belül is.

Sajnos, a XIX. század előtt kemencék közül csak szórványosan maradtak fenn érdemi adatok. Használható építményekből is alig, mivel a kemencéket időnként átépítették, anyagukat többnyire felhasználták az új kemence építésénél. Ezért, a bemutatott kemence-vázlatok többsége már ismert a néprajzi<sup>36</sup> gyűjteményekből<sup>37</sup> és némely szakirodalomból<sup>38</sup>.

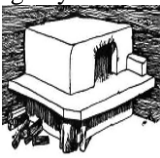
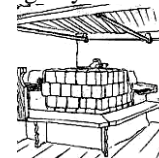
**Zömök változat:** talán a legrégebbi és legegyszerűbb, ugyanakkor igen gazdaságos kenyérsütő kemence-alakzat. Tipikus jellegzetesség, hogy a kemence-test (alapzat nélküli) magassága nem haladja meg a szélesség 1-1,2 szeresét (átlag ennek 60-80%-a). A kemence-szélesség és hosszúság aránya is igen közeli (kevesebb, mint 20%-os eltéréssel).

29. táblázat

Beltéri füstös, szabad tűzhelyes, kerek kemence  Kadarkút, Somogy megye	Beltéri füstös, szabad tűzhelyes, kerek kemence  Hari, Alsó-Fehér vármegye	Beltéri füstös, szabad tűzhelyes, kerek kemence  Kászon-Jakabfalva Csík vármegye	Takarék-tűzhelyes, padkás, tűzhelyes kerek kemence  Füzesabony, Heves megye	Vak-kéményes, szikrafogós, kerek kemence.  Diósd, Szilágy vármegye
---	--	--	--	--

Ilyen kemencék a Kárpát-medencében mindenhol ismertek voltak, a helyi változatok is gyakran ezek változatain és tovább-fejlesztésén alapultak. De a XX. század közepére szinte már csak kerti változatuk volt fellelhető. A tűzhely-divat és a magas fűtő-kemencék elterjedésével egyre inkább többnyire kiszorultak a házból. A kémény és az osztott kemence-építés is idejélműlttá tette az ilyen kemencéket. Íme, néhány, régi jellegzetes változat:

30. táblázat

Belső fűtős, szabad füstű, téglány kemence  Szalafő, Vas megye	Belső fűtős, szabad füstű, téglány kemence  Bogdása, Baranya megye	Belső fűtős, szabad füstű, téglány kemence  Máramaros, Kelet-Galícia, Bukovina	Belső fűtős, szabad füstű, tűzhelyes téglány kemence  Bakonygyepes, Veszprém megye	Külső-szabad fűtős, csempés, kuckós, téglány kemence  Stájer-, vend-vidék, és Vas vármegye
---	---	---	--	---

**Nyújtott változat:** a zömök változathoz hasonló szélességű és magasságú. Ugyanakkor, a kemence hossza annál jóval nagyobb, esetenként 1,5-2-szerese. Többnyire belül boltíves hosszú sütőtérrel, kívülről szögletesre építve. Az ilyen kemencék fala vastag, jó hőtartó és teherbíró.

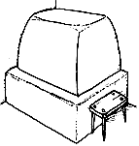
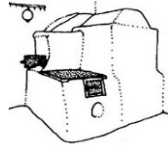
<sup>36</sup> Magyar Néprajz. IV. kötet, Anyagi kultúra. Életmód. A lakóház. Akadémiai Kiadó, Budapest 1988-2002

<sup>37</sup> Balassa-Ortutay: Magyar néprajz. Corvina Kiadó. Békéscsaba 1980.

<sup>38</sup> Sajbán Tibor: A búbos kemence. Bővített Kiadás, Népi Kultúra. Szentendre. 2001.



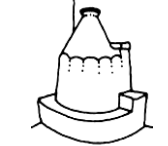
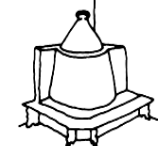

Felvidéken és Örvidéken gyakran fűtött padkának, kuckónak vagy fekhelynek is kialakítva. A nyújtott változat egyik sajátos példája a nyereg- és koporsó-szerű kemence-alakzat. Egyfajta átmenet a domború és téglány- formáció között. Amely, nem terjedt el széles körben, mivel kialakított felületének csak kis része hasznosítható. Íme, néhány ismert változata:

31. táblázat

Külső fűtős, kerekített, magas, koporsó kemence  <i>Sámsonháza,</i> Nógrád megye	Külső fűtős, szemes, magas, nyereg kemence  <i>Szőny,</i> Komárom megye	Belső fűtős, sarkos-koporsós, magas kemence  <i>Bélaudvarnok,</i> Nyitra vármegye	Belső fűtős, tűzhelyes, magas koporsó kemence  <i>Dég,</i> Fejér megye	Külső fűtős, magas, padkás, donga kemence  <i>Martos,</i> Komárom vármegye
--	---	---	---	--

Termetes változat: a XVIII. századtól terjedő, egykor népszerű kemence-alakzat. Ezek tipikus jellegzetessége, hogy a kemence magassága jóval meghaladja a szélességi méretet. Ez a külső méret-forma nem csak a sütőteret, hanem a fűtő füst-járatokat is magába foglalhatta. Legtöbb máig fennmaradt kemence is ide sorolható. Íme, néhány kerek változat:

32. táblázat

Kívül fűtős, peremes, magas, csonga kemence,  <i>Mezőberény,</i> Békés megye	Kandallós, kúpos, magas, csonga kemence  <i>Biharnagybajom,</i> Hajdú-Bihar megye	Kívül fűtős, peremes, magas, búbos kemence  <i>Szeremle,</i> Bács-Kiskun megye	Kívül fűtős, hengeres-kúpos banya kemence  <i>Bácsbokod,</i> Bács-Kiskun megye	Kívül fűtős, rakott hengeres, boglya kemence  <i>Hódmezővásárhely,</i> Csongrád megye
--	---	--	---	---

Ez a típus különösen Alföldön és Dunántúl keleti felén terjedt el, egy szerkezetben egyesítve a kemencét és a fűtő-alkalmatosságot. Ez a kemence típus egykor annyira népszerű volt a XIX. században, hogy az Alföldön szinte kiszorította az ottani szoba-kályhákat és kandallókat. Ilyen kemencék a XX. század közepéig még használatban voltak.

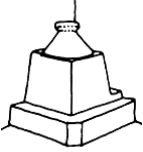

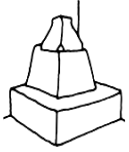


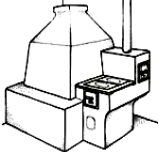
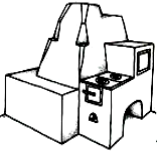
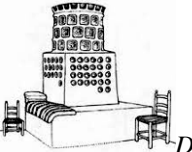
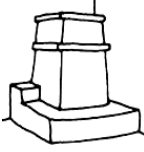

33. táblázat

Kívül fűtős, összetett alakzatú magas kemence  <i>Nyíregyháza,</i> Szabolcs vármegye	Kívül fűtős, sokszögletű, magas, csonga kemence  <i>Nyírbátor,</i> Szabolcs vármegye	Szabadon álló, kültéri, magas búbos kemence  <i>Kunmadaras,</i> Szolnok megye	Szabadon álló, kültéri, magas, boglya kemence  <i>Karcag,</i> Szolnok megye	Szín alatti, kültéri, magas, boglya kemence  <i>Jánoshalma,</i> Bács-Kiskun megye
--	--	---	--	---

A XIX. századtól a magas kemencéket egyre inkább „szögletesítették”. Kezdetben a körformát először sokszögű, majd négyzetű egyszerűsítették. Ami vályog- és agyagtáglákkal igen gyors és pontos építést tett lehetővé. Íme, néhány szögletes alakított magas kemence-változat.


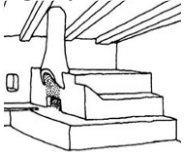
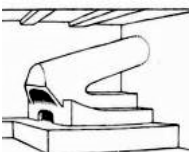
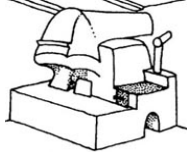



34. táblázat

<p>Külső fűtős, lépcsős-banyás, sifon kemence</p>  <p>Sükösd, Bács-Kiskun megye</p>	<p>Külső fűtős, lépcsős, peremes, sifon kemence</p>  <p>Érsekcsanád, Bács-Kiskun megye</p>	<p>Külső fűtős, lépcsős, csonka, sifon kemence</p>  <p>Dunapataj, Bács-Kiskun megye</p>	<p>Külső fűtős, téglányos-banyás, sifon kemence</p>  <p>Temerin, Bács-Bodog vármegye</p>	<p>Külső fűtős, lépcsős, buggyos, sifon kemence</p>  <p>Hódmezővásárhely, Csongrád megye</p>
<p>Tűzhelyes fűtős, tört, peremes sifon kemence</p>  <p>Hódmezővásárhely, Hajdú-Bihar megye</p>	<p>Tűzhelyes fűtős, mécsstartós, magas sifon kemence</p>  <p>Körösharsány, Békés megye</p>	<p>Kívül fűtős, összetett, csempés magas kemence</p>  <p>Decs, Tolna megye</p>	<p>Külső fűtős, lépcsős, peremes, sifon kemence</p>  <p>Haraszti, Verőce vármegye</p>	<p>Szabadon álló, kültéri, magas, sátor kemence</p>  <p>Móricgát, Bács-Kiskun megye</p>

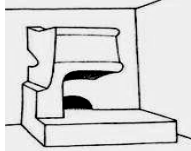

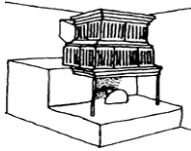
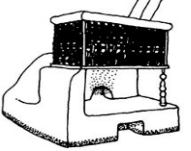
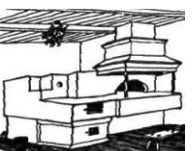
**Kürtös változat:** igen régi kemence-alakzat, amelyet sajátos füst-elvezetése tesz jellegzetessé. A szobai kemencéknél legtovább Felvidéken és Erdélyben maradt fenn ez a megoldás, főleg a természetes téglány kemencéknél. Íme, néhány régi-jellegzetes megoldás:

35. táblázat

<p>Kürtös, szobai, fekhelyes, lépcsős téglány kemence</p>  <p>Palócföld Borsod vármegye</p>	<p>Kürtös, szobai, fekhelyes, lépcsős téglány kemence</p>  <p>Palócföld Borsod vármegye</p>	<p>Kürtő-sípos, szobai, padkás, téglány kemence</p>  <p>Ziliz, Borsod vármegye</p>	<p>Kürtös, szobai, tűzhelyes, lépcsős téglány kemence</p>  <p>Kisgyőr, Martonyi Borsod vármegye</p>	<p>Kürtös, szobai, tűzhelyes, lépcsős téglány kemence</p>  <p>Magyarkékes, Szatmár vármegye</p>
--	--	---	---	--

A kürtös megoldás sajátos változata a szekrényyszerű-díszes kürtő-kialakítás, amely hőfelfogó és hőátadó felületével segítette a helyiség fűtését. Ez a változat főleg a keleti Felvidéken, és a Kárpátalján és Erdély egyes vidékein terjedt el, de ismert volt a galíciai részekén is.

36. táblázat

<p>Külső sütőterű, kürtös-kandallós, sarok kemence</p>  <p>Karcsa, Zemplén megye</p>	<p>Belső fűtős, kürtös, magas, téglány kemence</p>  <p>Füzér, Borsod-Abaúj-Zemplén megye</p>	<p>Belső fűtős, kürtös, magas, téglány kemence</p>  <p>Semjén, Borsod-Abaúj-Zemplén megye</p>	<p>Belső fűtős, kürtös, magas, téglány kemence</p>  <p>Siklód, Udvarhely vármegye</p>	<p>Belső fűtős, kürtös, magas, téglány kemence</p>  <p>Bukovina és Máramaros vármegye</p>
---	---	--	---	--



Az ilyen kürtös füst-elvezetési megoldások a középkorban általánosak lehettek, még a zömök és kerek kemencék esetében is. De a szabad-, majd a zárt kémények elterjedésével a kürtös megoldás egyre inkább visszaszorult-eltűnedezett. A XIX. század végére, többnyire már csak a szabadtéri kenyérsütő kemencéknél építettek kürtőt. A XX. század elejére, a belső kürtők egyre inkább egyfajta kéménnyé alakultak, közvetlenül a szabadba és a tető fölé emelve a füstöt.

Összegzés: az bizonyos, hogy kemence külső formája nem mindig tükrözte a sütőtér alakzatát. Gyakoriak voltak az olyan kemencék, amelyek domború sütőterét szögletesre formázott réteggel borították, esztétikai vagy célszerűségi okokból. Például: szárító felületnek, ülő- vagy fekvőhelynek kialakítva. De az is előfordult, hogy egy szögletes kemence-sütőteret olyan fűtő- és füst-járatokkal kötötték össze, amely - a végső tapasztás után - magas-domború formát adott. A néprajzi dokumentációk is többnyire a külső forma alapján csoportosítanak és értékelnek. Érthető, mivel, a formák látványosabban érzékeltetik a helyi szokásokat-divatokat.

## BEFEJEZÉS

Hát, röviden ennyi a régi, Kárpát-medencei kenyérsütő kemencék szerkezeti kialakításáról és építési sajátosságairól, változatosságáról. Ennyi ismeret alapján a néprajzi leírások és a sematikus vázlatok már nem tűnnek bonyolultnak és misztikusnak. És a kemencékről szóló szakkönyvek sem bizonyulnak annyira száraznak, „túlságosan műszakinak”.

Tény, hogy elődeink sokkal kevesebb alap-ismeretekkel rendelkeztek, mint egy mai átlag-felnőtt. Ennek ellenére, képesek voltak saját „erővel-ésszel” házat felhúzni, kemencéket építeni, szerszámokat és használati tárgyakat „eszkábálni”. Vagyis, maguk és családjuk számára szükséges dolgokat megtermelni, előállítani. Sőt, akár a környezetük „egy kis részét is” a maguk hasznára alakítani. Megálmodással és mérlegeléssel, tervezéssel és kísérletezéssel, próbálkozással és megvalósítással. Ilyen kitartás vezéreljen minket is útjainkon!

A további érdeklődéshez és „kutakodásokhoz”, valamint a néprajzi gyűjtésekhez és „kísérleti régészkedésekhez” mindenkinek sok sikert kívánok!

Kézirat lezárása: 2018. január 6-án.