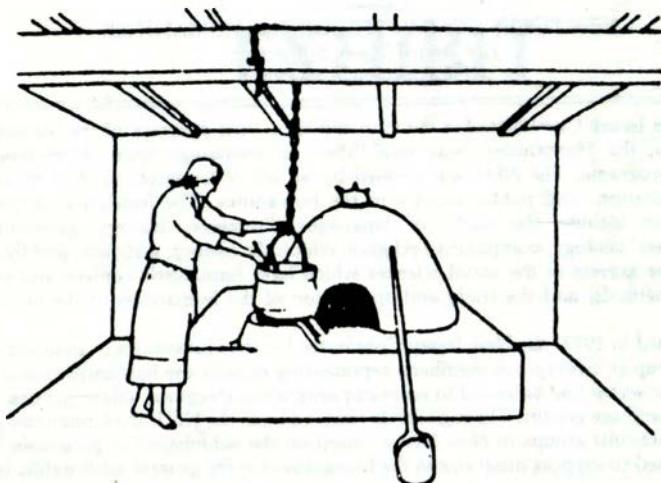


Edison: Hungarians

Edison Public Library
340 Hightfield Ave.
Edison, N. J. 08817

**NOT TO BE TAKEN
FROM LIBRARY**

THE KEMENCE



— *An Exhibit Prepared by —*
THE AMERICAN HUNGARIAN FOUNDATION
— *With the Support of —*
**THE NEW JERSEY COMMITTEE
FOR THE HUMANITIES**

Edison Public Library
340 Hightfield Ave.
Edison, N. J. 08817

THE AMERICAN-HUNGARIAN FOUNDATION
Thanks the
NEW JERSEY COMMITTEE FOR THE HUMANITIES
For Their Help in Supporting
THE KEMENCE EXHIBIT

The New Jersey Committee for the Humanities, a state program of the National Endowment for the Humanities, was established to encourage local development of humanities programs. The NEH was created by an act of Congress in 1965 to support research, education, and public activity in the humanities. The legislation defined the humanities to include the study of languages, literature, history, jurisprudence, philosophy, archaeology, comparative religion, ethics; the history, criticism, and theory of the arts; those aspects of the social sciences which have humanistic content and employ humanistic methods; and the study and application of the humanities to the human environment.

Established in 1972, the New Jersey Committee for the Humanities is an autonomous volunteer group of twenty-five members, representing equally the humanities community and the public sector and balanced to represent geographical regions, ethnic groups, males and females, and age groups. Through funds received from the NEH, the Committee grants awards to nonprofit groups in New Jersey, based on the submission of proposals. These awards are used to support programs in the humanities for the general adult public in New Jersey.

Call the New Jersey Committee for the Humanities Office at: (201) 932-7726, Or read: the Committee's newsletter *HUMANITAS* for more information.

New Jersey Committee for the Humanities
73 EASTON AVENUE • NEW BRUNSWICK, NEW JERSEY 08903





THE KEMENCE EXHIBIT

AUGUST J. MOLNAR, *Project Supervisor*
ROBERT HOSH, *Project Director*

— *Project Consultants* —

ELIZABETH SZABO, *Advisor, Research*
WILLIAM RAKOCY, *Artist, Model Designer*
NIKOLAI BURLAKOFF, *Folklorist*

THE KEMENCE

From the Old World . . .



HUNGARY

The Kemence and its various forms, the cook stove, heating stove and the bread baking oven, was the center of Hungarian family life for centuries. The Magyar language still retains many figurative meanings in connection with the fireplace. Most illustrative is "családi tűzhelyet alapítani", which means to found a family fireplace, and that is to get married and establish a separate home or new family center.

Focusing on the family center, the exhibit shows different kinds of ovens unique to particular regions of Hungary. The exhibit also illustrates what aspects of Hungarian life were brought to America and how these ways were maintained.

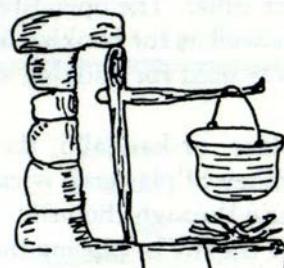
From the earliest times, Hungarian houses contained open and closed fireplaces. These two types existed alongside each other and supplemented each other. The open fireplace was used to heat and light the room, as well as for cooking and baking. The closed fireplace, however, was used for cooking and baking only.

In an open fireplace, or *kandalló*, the fire burned on a low bank. Above it a chimney of plastered wick or tiles channeled the smoke out of the house through the attic. Cooking was done by hanging a kettle above the fire or placing the kettle on a low three-legged iron stand (*vasláb*). Baking was done under a baking bell (*sütőharang*) which was usually made of clay. Food was placed on a heated stone and the baking bell was placed over the food. The fireplace also provided additional light for family activities such as spinning and sewing, since most windows in Hungarian village dwellings were small.

The *kemence*, or oven, was primarily used for cooking and baking. Its shape varied from square to barrel-shaped. A popular style was shaped like a haystack (*bubos kemence*). The oven frames were made of stakes woven with wicker, then plastered with a mixture of mud and shards. The oven was often built with banks or benches along the side where one could sit or lay down to keep warm. The size of the oven determined the number of loaves of bread that could be baked. This limitation was one reason why bread baking ovens were often built not inside the house, but in the yards some distance away, since large ovens often presented fire hazards.

The stove or *kályha*, was a further development of the completely enclosed fireplace in Hungary. This concept was imported from western Europe. The *kályha* was used only for heating. Later, tiles were added to increase both heat retention and heat radiation. In this development, the fireplace became not only functional, but also decorative with its beautiful tiles.

IMPLEMENTS USED IN COOKING AND BREAD BAKING



BOGRÁCS
(Iron Kettle)



VASLÁB
(Three-legged
iron stand)



SÜTÖHARANG
(Baking Bell)



SÜTÖLAPÁT
(Baker's Shovel)



SÜTÖTEKNÖ
(Kneading Trough)



The exhibit model shown above shows heating units from the following counties:

Far left: The heating units with decorative tiles represented here is typical of the type found in Tolna County, Hungary.

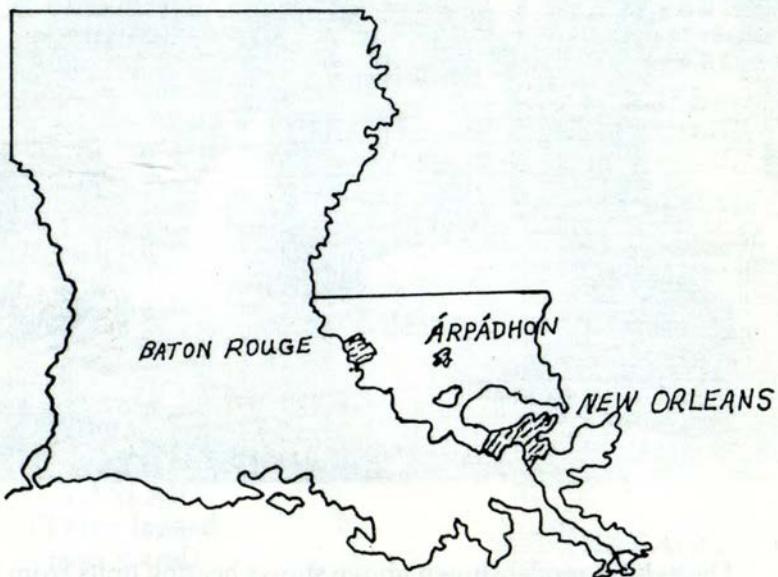
Center, rear: This heating unit is representative of those found in one-room kitchens. This model was used in Somogy County, Hungary.

Center: The three-dimensional model is also from Somogy but was also used in other area of Hungary. This **kemence** is somewhat similar in style to the one which is photographed from Arpadhon on the next page.

Far right: This heating unit is representative of many found in Borsod County, Hungary.

THE KEMENCE

. . . To the New World



ÁRPÁDHON, LOUISIANA

One of the places in the United States where the *kemence* found a home was in the agricultural community of Arpadhon (Albany), Louisiana. This Hungarian settlement was founded in 1896 by immigrants who wanted to buy land and engage in farming as they had in Hungary. They were attracted to Louisiana by the opportunity to work in a sawmill and purchase the cut-over timberlands for their farmsteads. Their original intent had been to establish a clustered village with outlying fields as in Hungary, but they built their houses on individual farm plots consisting of several acres, instead. Being so isolated, every family built an outdoor bread-baking oven or *kemence*. The style of the *kemence* often reflected the district of Hungary from which the family members had emigrated.

Community celebrations recognized the importance of the **kemence**. Two young girls in Árpádhon (Goldie Bartus and Loretta Feher White) pose to take a photograph with the Kopcsó family **kemence** at the Harvest Festival in Árpádhon in 1943.



The ovens were built by men of the community and it was usually their responsibility to build the fire and heat the oven to the proper temperature. The preparation of the bread was the domain of the housewife.

The age-old custom of establishing a family hearth in the new world as well as the old is reflected in the construction and use of the bread-baking oven in this Louisiana community.

MEMORIES OF THE KEMENCE

From the Old World . . .

I was only nine years old when I left Hungary, but I recall very clearly the **kemence** and my mother baking bread in it. The part I liked best about bread baking was when my mother had leftover bread dough. With this leftover dough, she made **lángos**. In this process, the bread dough was rolled out into a thin round shape about ten inches in diameter. Then, I remember my mother spreading out her fingers and making small impressions on the raw dough. She filled these little "holes" with melted butter and then placed it in the oven to bake. Besides corn bread, mother's **lángos** was my favorite.

(Mrs. B. Yedinoch, New Brunswick, NJ)

From the New World . . .

As early as age five, I remember participating with my family in weekly bread-baking chores. Grandfather fired the **kemence** to the proper temperature while Grandmother shaped the dough into loaves. I was given a small lump of dough to form my own loaf. When the loaves had risen, Grandfather placed them into the hot **kemence** with a long-handled wooden tool used in bread-baking (**sutolapat**). I remember how good my little loaf tasted, warm from the **kemence** and spread with fresh farm butter.

(Mr. Robert Hosh, Fords, NJ)

Until I was sixteen, I lived in Arpadhon with my family, and bread-baking was a weekly affair for us. My father would build the fire inside the **kemence** and when the coals were the right temperature, I remember my mother spreading them to either side of the oven. She would smooth out the center of the oven, make it free from coals, and place the bread in to bake. I could never understand how she could tell when the **kemence** was the right temperature.

(Mrs. Judy Balogh, Toledo, OH)

EXHIBIT LOAN REQUEST

The **KEMENCE EXHIBIT** was made possible by the American Hungarian Foundation with the support of the New Jersey Committee for the Humanities.

Because of its portable design, the exhibit is available to groups and communities throughout New Jersey who wish to share and display this unique example of our ethnic heritage. Future plans include construction of smaller individual units from various counties representing historic Hungary.

We invite you to contact The American Hungarian Foundation at (201) 846-5777 for more information, or complete the information below and return to our offices: P.O. Box 1084, New Brunswick, New Jersey 08903.

The **KEMENCE EXHIBIT** can be shown at your local church, library or social club. Speakers are available for a limited number of engagements.

NAME: _____

ADDRESS: _____

CITY: _____ STATE: _____

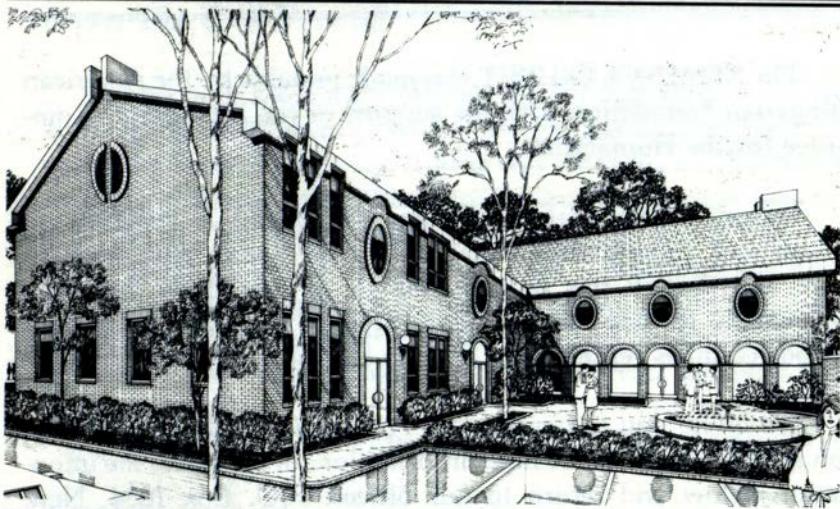
ZIP: _____ PHONE: () _____

I BELIEVE THAT THE COMMUNITY OF _____

_____ WOULD BE INTERESTED IN

HAVING SUCH AN EXHIBIT AT _____
(PLACE)

BUILDING THE HUNGARIAN HERITAGE CENTER



The new Hungarian Heritage Center will be located at 300 Somerset Street in New Brunswick, New Jersey. This facility will house the Foundation's library, manuscript, archival and museum collections which document the role and contributions of Hungarians and their descendants to American life since 1776.

Symbolically, through this undertaking, the Foundation is establishing a new "cultural hearth." Many friends from across the United States already have contributed toward building the museum, library and archives. Construction is expected to be completed by July this year, and the dedication and formal opening of the Hungarian Heritage Center is planned for next June, 1989.

We invite you to share in this building project with your financial support. To complete and maintain the center, a total of \$4.1 million in Capital and Endowment Funds are needed. Over \$1.7 million has been pledged and raised already.

Various rooms and portions of the Hungarian Heritage Center/Museum, Library and Archives may be named and designated by donors. The names of loved ones or the names of those contributing \$1,000 or more will be commemorated on the "Wall of Honor". The names of all donors will be recorded in a permanent Registry to be displayed at the Center.

The American Hungarian Foundation is a tax-exempt organization and its current offices are located at 177 Somerset Street, New Brunswick, New Jersey 08903. Telephone: (201) 846-5777.

NOT TO BE TAKEN
FROM LIBRARY

340 Plainfield Ave.
Edison, N.J. 08817

A KEMENCE

A KIALLITOTT MODELLEK

DO NOT TO BE TAKEN
OUT OF THE LIBRARY

A-MODELL

/Magyarország, Heves megye/ Tipikus, középmagyarországi, vályogból épült parasztház belseje. A konyhából fűtött, de a nappaliba épített kemencét padka veszi körül.

B-1 MODELL

/Magyarország, Pest megye/ Védősátorral felszerelt szabadtéri kemence.

B-2 MODELL

/Magyarország, Szolnok megye/ Szabadtéri sütő- és / hús / füstölőkemence. A megnövelt kéménytérbe rudakat szereltek, amelyre a füstölésre szánt húst akasztják. A kémény tetejét befedték, hogy ne hatoljon be a nedvesség.

B-3 MODELL

/Magyarország, Bács-Kiskun megye/ Udvari kenyérsütő kemence

C-MODELL

A kemenceépítés módszeret láthatjuk: agyag és cseréptörmelékből készült alapzat, fűzfavessző-váz, agyaggal, illetve sárral tapasztott falak.

Edision Twp. Pub. Library
340 Plainfield Ave.
Edison, N. J. 08817

AUGUST J. MOLNAR, *Project Supervisor*

ROBERT HOSH, *Project Director*

ELIZABETH SZABO, *Project Consultant*

ELINOR WINSTANLEY, *Artist/Model Designer*

STAN JEDRUSIAK, *Carpenter/Cabinet Maker*

NIKOLAI BURLAKOFF, *Folklorist*

DR. J. BARDOS, *Consultant/Translator*

A KEMENCE az Óhazában ...

A kemence évszázadokon át a magyar konyha életének központja volt, a családi élet zajlásának szemtanúja, mindig jelenlévő néma szereplő. Számos változatát fozésre, sütésre, nemkülönben kenyér-sütésre egyaránt használták. A magyar nyelv még ma is felidézi ezt a néma Őrkodést: "a családi tűzhely melege" kifejezés átvitt értelemben a meghitt, békés családi életre utal.

A kiállításon a kemence mint a család életének egyik fő szintere látható, mégpedig különféle változatokban, attól függően, hogy Magyarország mely tájékán épültek. Kiállításunk azt is bemutatja, hogy a kivándorlók a magyar élet milyen szokásait hozták az Újvilágba, s hogy ezekhez mennyire ragaszkodtak.

Tudomásunk szerint a magyarok már nagyon korán megismerték és használták is mind a zárt, mind a nyitott tűzhelyet, amelyek mintegy kisegítették egymást. A nyitott tűzhellyel – bár sütöttek-főztek is rajta – főként fűtötték és világítottak, míg a zárt tűzhelyet csak fűtésre és sütésre használták.

A nyitott tűzhelyen, vagy más szóval kandallóban a tűz egy alacsony padkán égett, fölötte sárbol-vesszőből tapasztott kémény, amely a füstöt a padlásnak keresztül kivezette a házból. Ugy főztek, hogy az üstöt vagy bográcsot a tűz fölénél függesztették, vagy egy alacsony, háromlábus vasállványra helyezték/ ennek a neve vasláb/. A sütés viszont az úgynevezett sütőharang védelme alatt történt, amely többnyire agyagból készült. Az ételt felhevített köré helyezték és a sütőharanggal letakarták. Mivel a legtöbb magyar falusi ház ablaka igen kicsiny volt, az ilyen nyitott tűzhely fényére nagyon is szükség volt, fonáshoz, varráshoz, vagy más tevékenységhez egyaránt.

A kemencét, vagy sütőkemencét főként fűtésre és sütésre használták. Sokféle változatban építették a szögletes-tol egészen a hordóformájúig. Népszerű volt a szénaboglyára emlékeztető búbos kemence. A kemence vázát cölöpök köré font fűzfavessző alkotta, erre verték rá a vályogot/ pelyvával kevert agyagot/. A kemence feneke alá gyakran téglá, vagy cseréptörmelékkal kevert szigetelőréteget is építettek, hogy lassabban hűljen ki. A kemence alját gyakran köröskörül padkává képezték ki, ahol a család apraja-nagyja szívesen melegedett. A kemence méretétől függött, hogy hány cipót, hány kenyéret lehetett kisütni benne. Ez a magyarázata annak, hogy nem egy kenyér-sütő kemencét inkább a háztól néhány métere építettek meg s nem a házban, mivel a túl nagy kemence tűzveszélyes volt.

A nyugateurópai eredetű cserépkályha sokkal későbbi fejlemény Magyarországon. Csak fűtésre használták és csempével borították, amely jobban tartja a meleget és növeli a hő kisugárzását. A látványos csempeborítás miatt persze több is volt, mint fűtésre szolgáló kályha: díszítette is a lakást.

A KEMECE

az Újvilágban ...

Árpádhon, Louisana

Ahol a kemence ismét otthonra lelt az Egyesült Államokban, az Árpádhon/Albany/faluközössége volt Louisianában. Ezt a magyar települést 1896-ban olyan bevándorlók alapították, akik földhöz akartak jutni és továbbfolytatni a földművelést, csakúgy mint otthon. Louisianában az vonzotta őket, hogy a fűrésztelepen is dolgozhattak, ahol meglvásárolhatták az erdőirtást és amelyen felépítették tanyákat. Eredetileg ugyanolyan szántóföldekkel körülvett falut akartak építeni, mint amilyenben Magyarországon laktak, de később mégis tanyákat építettek jónéhány hektárt felölelő telkeiken. Mivel ilyen messze kerültek egymástól, minden család épített magának udvari kenyérsütő kemencét. A kemence formája gyakran híven tükrözte annak a magyar vidéknak a stílusát, ahonnan a család kivándorolt.

A kemence építése és kiégetése férfimunka volt, de a további üzemeltetés és főként a kenyérsütés már asszonymunka. A kemence fontosságát nemcsak a tetemes, sütés-főzéssel kapcsolatos munka mutatja /különösen lakodalomkor vagy aratáskor/, hanem számos hiedelem, gyógyító eljárás, amelyeket ma már csak a népi szokásokról, hagyományokról szóló könyvek ismernek.

Ímígyen az Újvilágban, ebben a Louisianai közösségen is megmaradt a többévszázados hagyomány: az "új családi tűzhely alapítása" a kemence felépítésével kezdődött.

Emlékek a kemencéről

Még otthon ...

Csak kilenc éves voltam, amikor elhagytuk Magyarországot, de nagyon világosan emlékszem a kemencére és anyámra, ahogy kenyeres sütött benne. A legjobban azt szerettem, amikor kimaradt egy kis kenyértészta és ebből anyám lángost sütött nekem. Eloször jó háromtenyérnyire kinyújtotta, majd belenyomkodta az ujjait és ezeket a kis mélyedéseket olvasztott vajjal töltötte meg: így tette a sütöbe. A kukoricamálé mellet anyám lángosa volt a kedvenc ételem.

/Mrs. B. Yedinoch, New Brunswick, N.J./

Már innen ...

"Emlékszem, hogy már ötéves koromban részt vettetem a családi kenyersütésben. Nagyapa fűtötte be a kemencét, miközben nagyanyám a téstát gyúrta és formálta. Én is kaptam egy darabot belőle, hogy megformázzam a saját cipótomat. Amikor a kenyerek megkeltek, nagyapa tette be őket a forró kemencébe a hosszúnyelű sütőlapáttal. Még most is emlékszem, hogy milyen ízletes volt a saját kiscipóm a sütőtől friss-melegen, házivajjal megkenve."

/Mr. Robert Hosh, Fords, N.J./

"Tizenhat éves koromig Árpádhonban laktam családommal, ahol a kenyersütés hetente megismétlődő esemény volt. Apám szokott tüzet rakni a kemencében, s amikor a szén elérte a megfelelő hőmérsékletet, anyám széttolta a szenet a kemence két oldalára, megtisztította közepén, hogy legyen elég hely a téstának és szén se kerüljön bele. Sohasem jöttem rá arra, hogyan tudta megállapítani, hogy a kemence hőmérséklete mikor jó a sütéshez."

/Mrs. Judy Balogh, Toledo, Ohio/

**Az American Hungarian Foundation Köszönetet Mond
Mindazért A Segítségért, Amellyel A
New Jersey Committee for the Humanities
A KEMENCE
címu kiállítást támogatta**

A New Jersey Committee For The Humanitites / A Humán Kultúra Terjesztésének New Jersey-i Bizottsága/valójában a National Endowment for the Humanities ebben az államban megvalósuló programja / A Humán Kultúra Terjesztésének Országos Alapítványa/ amelyet azért hoztak létre, hogy ösztönözze a helyi kulturális kezdeményezéseket. Az NEH-t 1965- ben az Egyesült Allamok Kongresszusa hozta létre abból a célból, hogy a humán tudományok, humán kultúra terén folyó kutatást, oktatást, valamint az ezzel kapcsolatos társadalmi tevékenységet támogassa. A törvényhozás szerint a humán kultúra tanulmányozásának körébe a következő főbb területek tartoznak: a nyelvek tanulmányozása, irodalom, történelem, jogtudomány, filozófia, régészeti, összehasonlító vallástudomány, etika; kritikatörténet, művészettelmelet; a humán tartalmú társadalomtudományok, amelyek a humán tudományokra jellemző módszereket alkalmaznak; valamint a humán kultúra és a környezet kölcsönhatásának tanulmányozása.

A New Jersey Committee for the Humanities-t 1972-ben alapították. A Committee egy olyan önkéntesekből álló, független, huszonöt tagú csoport, amelynek tagjai között egyaránt metalájluk a humán kultúra művelőit, de más intézményekhez tartozókat is; és megfelelő arányban szerepelnek nemek és korcsoportok, földrajzi területek és népcsoportok. A Committee a benyújtott javaslatok alapján dönti el, hogy az NEH-tól kapott pénzügyi támogatást mely New Jersey-i, nem-profit érdekeltségű csoporthoz irányítja. Ezeket a pályadijakat tehát arra használják, hogy a New Jersey-i, felnőttkorú nagyközönség köréből származó, a humán kultúra terjesztését célzó programokat anyagilag támogassák.

A további tájékoztatás érdekében a New Jersey Committee for the Humanities hivatalának száma: /201/ 932-7726. Gazdag információt nyújt a Committee folyoirata, a HUMANITAS.



**NEW JERSEY COMMITTEE FOR THE HUMANITIES
75 Easton Avenue, New Brunswick, N.J. 08903**

FELÉPÜLT A MAGYAR ÖRÖKSÉG KÖZPONT

Az új Magyar Örökség Központ New Jersey államban, New Brunswick-ban, a Somerset Street 300 szám alatt található. Ebben az épületben helyezzük el az Alapítvány könyvtárát, kézirattárát, levéltárát és múzeumi gyűjteményét, amelyek hűen dokumentálják a bevándorolt magyarság és leszármazottaik szerepét, tevékenységét egészen 1776 óta.

Atvitt értelemben ezzel a vállalkozással az Alapítvány új, kulturális "tűzhelyet alapít". Az Egyesült Államok minden részéből számos barátunk járult már hozzá a múzeum, könyvtár, levéltár kialakításához. A Központ felavatására és ünnepélyes megnyitására 1989 május 21-én kerül sor.

Szivesen veszünk minden olyan hozzájárulást, amely megosztja velünk az építkezés anyagi terheit. A központ felépítéséhez és fenntartásához mintegy 4.1 millió dollárra van szükség. Eddig mintegy 1.7 millió dollárt sikerült összegyűjtenünk adakozásból, illetve alapítványozásból.

A Magyar Örökség Központ/ Múzeum, Könyvtár és Levéltár számos részét, helyiségett az adakozók nevével kivánjuk jelölni. Azoknak a néve, akiknek a nevében, vagy akik ezer dollárral vagy többel járulnak hozzá, a "Dicsőségfalon" szerepel majd. minden hozzájáruló nevét rögzítjük meg a központban állandóan megtekinthető az adakozók katalógusában. Az Amerikai Magyar Alapítványra szánt összeg az adózásból levonható.

Az American Hungarian Foundation és a Magyar Örökség Központ címe: 300 Somerset Street, P.O. Box 1084, New Brunswick, New Jersey 08903; telefon: 201-846-5777.

NOT TO BE TAKEN
LIBRARY
FROM



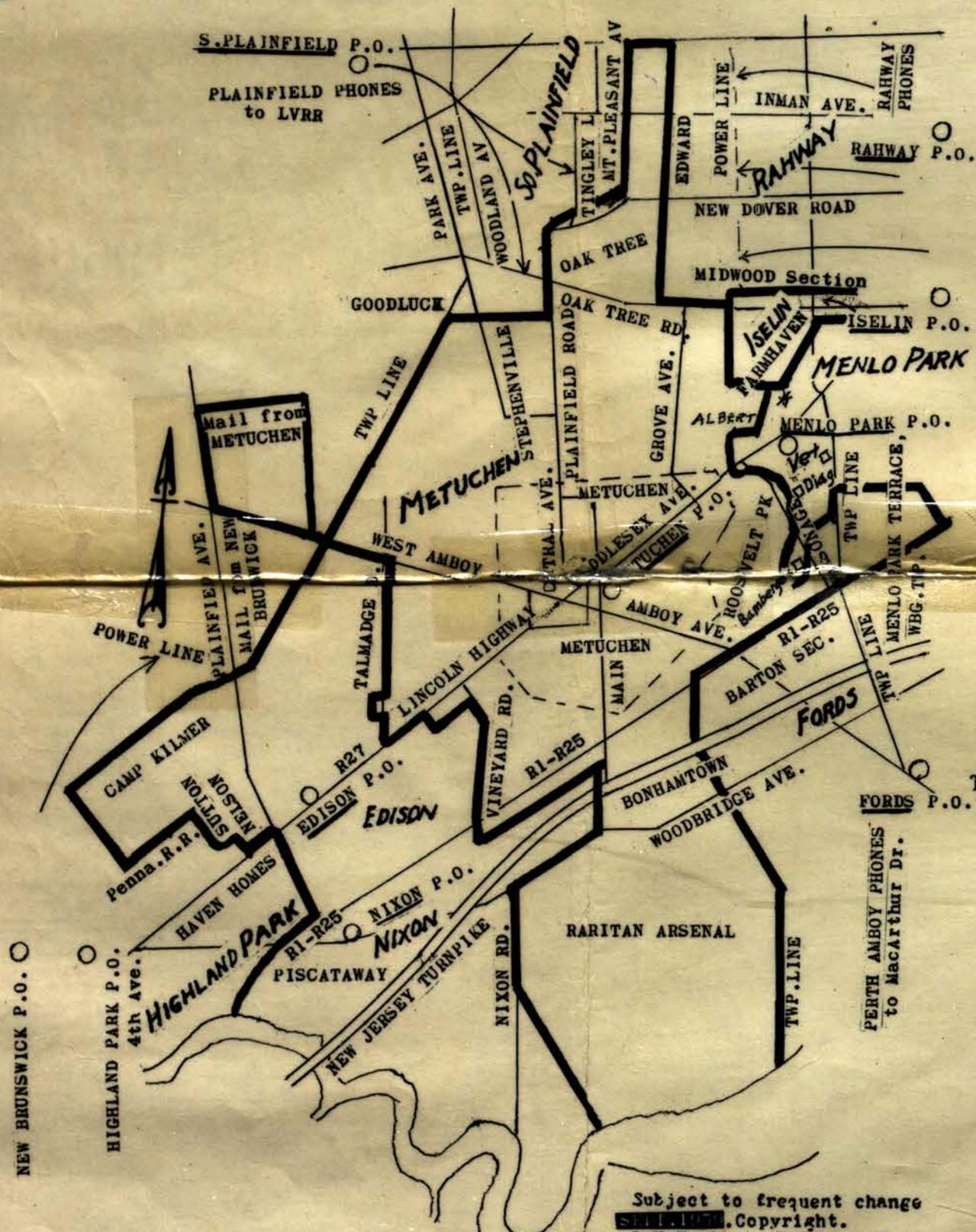
EDISON-MAPS
"ASK AT DESK" 1979

Reference

NOT TO BE TAKEN
FROM LIBRARY

A B C D E F G H J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

PHONES, MAIL



She is the "Shape" of
EDISON TOWNSHIP

She is the "Shape" of
NEW JERSEY

TO CAMP KILMER
HADLEY FLYING FIELD
BOUND BROOK

WOOD-BROOK FARMS

PISCATAWAY
TWP.

PORT READING RAILROAD

METUCHEN

EDISON TWP. FREE PUBLIC LIBRARY
SCOTCH TWP. PLAINS TWP. CLARK TWP.
UNION CO. MIDDLESEX CO.
POTTERS CROSSING INMAN AVENUE
NEW DOVER ROAD OAK TREE ROAD
EDISON TOWNSHIP WOODBRIDGE TWP.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18

10

11

12

She is the "Shape" of
EDISON Township

She is the "Shape" of
New Jersey:



A B C D E F G H J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

This page contains a dense grid of handwritten text, likely a map or index, organized into several columns. The text is written in cursive and printed styles, primarily in black ink, with some red ink used for headings or specific entries. The content appears to be a detailed list of locations, possibly a map index, with various names and descriptions. The layout is non-linear, with many entries appearing multiple times under different headings. Some entries include small diagrams or symbols. The overall appearance is that of a historical document or a field notebook.