

ÖSSZTÖ: KNEÉZ SUDIT

ÖSSZTÉS IDEJE: 1975.

ÉPÍTKEZÉSI
TART.: NÉPITÁPLÁLKOZÁSI ADATOK

20 lap

FÖLDRAJZI MUTATÓ: ANDOCS

SZAKMUTATÓ:
X
XI
XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT

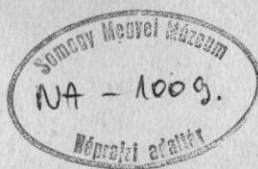


KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖZS

ÁTVÉZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 2841-CI TÉTELE ALÓL

2841



1/1/9

Adatközlő: Farnos Lajosné
Gyűjtő: Knézy 1975 május

Andocs népi építkezése

Andocs, Petőfi S.u.56.sz. lakóház műemlék jellegűnek javasolandó. Tulajdonosa Farnos Lajos, tsz.nyugdíjas, beteges ember, és felesége /a Tsz-ben dolgozik/ - kb. 1860 körüli ház.

Az épület csucsfalás, fehérre meszelt, nyeregvetős, zsalufás szerkezetű.

Beosztása: szoba-boltíves konyha előtérrel - szoba, kamra. A nagyméretű hátsó szobából /kb.5-6 m. volt/, keskeny éléskamrából kb. 30 éve választották le. A ház helyiségeinek mérete arról árulkodik, hogy nagycsaládlakta. A tulajdonosnő elmondása szerint 20 holdas parasztlakóházak laktak benne. Míg Farnos Lajosné nagyszülei éltek, együtt volt a család a nős férfiak a szülőkkel.

Jelenleg a konyhában megtalálható még a szabadkémény, kimeszelve, de a tüzelőberendezés átalakított. A pitarrész könyöklős fél oszlopai az évente történő meszelések miatt vastag réteggel nagyobbak, mint eredetileg lehettek. Tetejét egy éve rakták át.

Gerendái puhafák.

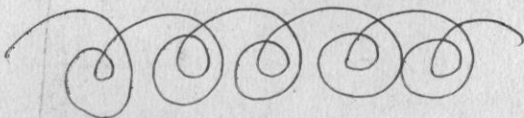
A meszelésnél évente elfogy egy meszelő és kb. egy mázsa mész. De az alját, ha felveri az eső, újra meszelik.

A sáráshoz a "Cigánygödörből" hoznak agyagot "10 vékára" való kell. A szobát "rózsa" és "8-as" mintával öntözi fel ma is.

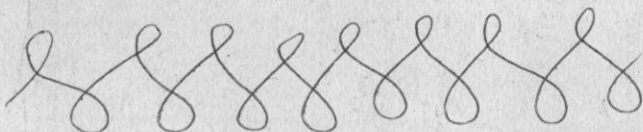
A "sikálás" /sárázás/ kenderkóc allából történt korábban, most hogy kender nem dolgoznak házilag fel - meszelővel. A pitar követ gyökérkefével surolja fel.

A nyílászárók általában eredetiek, kivéve a konyha utólag beleillesztett ablakát, és a hátsó szoba két kicsi ablaka helyett az első szoba udvari frontjára eső ablakot tették.

Butorzat: Első szobában barnára mázolt asztalos butorok. A kamrában régies tálas.



vöröses



- 8-as

2841



11/1/11

Adatközlő: Özv. Virányi Jánosné
65 éves.

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit 1975 június

Andocs népi építkezése

Andocs, Petőfi u. 28., Özv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet a tulajdonos. Anyósáé volt, aki egy éve halt meg. A ház 100-110 éves, apósa Tillinger = Józsefé volt, aki 1951-ben 97 éves volt, az már itt született. Szabad kényes konyha volt, 1963-64-ben alakították át.

:	:	:	va	:	:	:	:
szoba	konyha	szoba	klik	szoba	padlás	tábori	konyha
:	gang	:	:	:	feljáró	:	:

egy volt

nedves a fala hátul

Régi, mély, bolthajtásos pince. Két nagy istálló volt, kut. Sok jószág volt.

2841



7/1/12

Adatközlő: Németh Ferencné Sovák
Borbála, 60 éves.

Gyűjtő: Knézy Judit, Andocs 1975
április.

Lakótelep, Andocs Petőfi u.38.

Hárman laktak a telkünkön, Huber Jakab,
Mári - testvérek. Tömésfalu. Szegény soruak, részes aratók laktak benne.
Két lakóház egymás mellett. Nagytoldiba, Németsirúbe jártak ki munkára.
Volt még ilyen telek itt Andocson, hogy több család lakott egy telken.

11/1/13

2841



Adatközlő: Németh Ferencné, Sovák
Borbála, 60 éves.

Gyűjtő: Knézy Judit, Andocs 1975
április

Pasztivítés

A mi üdünkbe vittek pasztitát a gyerekágyas asszonynak: kótt fánkot,
kótt rétest, hosszitészta, becsinyát levest, főtt hust, mártást.
Később tejfölös paprikás-ösörke "tejfölös mártás" és külön pörkölt
rizsával.

Kis gyümöcsaprolékot, könnyű ételeket etettek a gyerekágyással.

2841



Adatközlő: Farnos Lajosné
Gyűjtő: Knézy, 1975 május

Tej feldolgozás *Andor*

Közpüléseről nem tud, az ő idejében nem volt, mert tejszarnokba hordták a tejet.

Misztólt turó: Aludni tettük a tejet /"aludt tej"/ kimelegítettük, termékei: "savó és turó". "Májásra" kellett altatni, a jó turó attól függött, hogyan melegítették ki. Ha hirtelen melegítették, akkor "kiaggott" /száraz/ volt. Ha lassan melegedett akkor "gyenge" maradt a turó. Turót rétesre, kifőtt tésztára tették.

Savót - diáznók etetésére használták. Inkább elvitték a csarnokba.

Anyám beteg volt, mindennap 1/2 liter tejet ivott. Reggelire ittuk a tejet. Az uram is szerette. Magunktól nem sajnáltuk.



Adatközlő: Özv. Virányi Jánosné
Pál Erzsébet 65 éves,
Andocs, Petőfi u. 28.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975. júni.

Andocs. Tejfeldolgozás

Köpiülték a vajat: cserépköpiülő volt, csak cserépköpiültöt látott, fából valót nem.



köpiülő

tányér,



verője



Vaját "tejfől" tetejéből készítették.

"Iró" - megittuk, kelt tésztába nem tettünk, csak kött kalácsba szoktuk tanni, inkább savóval, az könnyíti, az tágitja.

Vaj: felhasználása: kenyérre kentük, el is adtuk itt helybe, valamikor placra is vitték a szomszéd községekbe. Tésztába nem tettek vajat. Sok gyerek volt, nem volt elég zsír, akkor vajat kentek. Hetente általában köpiülés volt, ha pótolni kellett a zsirt.

Édesanyám idejibe készítettek füstölt turót, bepaprikázták, besózták, tiszta deszkára tették a kőménybe, akkorakat mint egy szentiványi alma. Az volt a jó, ha sárgás volt. Uram mondta, hogy úgy jó. Ha nagyon kiszáradt, valaki úgy szerette. Mikor jó májas volt az aludttej, akkor melegítették ki. Levakarták a tetejét, ha nagyon megfüstölődött.

Legyurt turó vagy keserű turó: Cserép vagy bádogfazékba télakba aludttejet, ha gyenge volt kimelegítettékn edénybe legyurták fakalánnyal; só, paprika, kevés vöröshagyma nagyon apróra vágva, 3-4 nap, vagy egy hétig is benne volt, akkor megkeseredett. Hűden, kászliban, hűs helyen tartották. Nyáron is télen is ették, nyári munkára is vitték ki. Utra vitték füstölt, vagy keserű turót - az emberek szerették.

Sajtot nem készítettek.

Levesek habarása: Bablevesbe tejfelt tett. A szegénységtü is vót, hogy nem rántották be, csak egy kis, egy-két kalán tejfelt tettek bele, fokhagyma, zöldség, sárgarépa mellett. Hét embernek borsólevesbe 2-3 kis zöldség, 2-3 ujjnyi sárgarépa, 2-3 firizd fokhagyma. Krumplilevesbe is rántás helyett egy-két kalán tejfelt tettek.

2841



Adatközlő: Farnos Lajosné
Gyűjtő: Knézy, 1975 május

Tej feldolgozás *Andocsai*

Közpületről nem tud, az ő idejében nem volt, mert tejcsernokba hordták a tejet.

Füstölt turó: Aludni tettük a tejet /"aludt tej"/ kimelegítettük, termékei: "savó és turó". "Májásra" kellett altatni, a jó turó attól függött, hogyan melegítették ki. Ha hirtelen melegítették, akkor "kiaggott" /száraz/ volt. Ha lassan melegedett akkor "gyenge" maradt a turó. Turót rétesre, kifőtt tészata-ra tették.

Savót - disznók etetésére használták. Inkább elvitték a csernokba.

Anyám beteg volt, mindennap 1/2 liter tejet ivott. Reggelire ittuk a tejet. Az uram is szerette. Magunktól nem sajnáltuk.

2841



1/1/16

Adatközlő Tóth Józsefné, Németh Terézia
66 éves, Andocs, Kossuth u. 13.

Gyűjtő: Knézy Judit, 1975 április

Tejfeldolgozás, tejjel való gyógyítás

Tejet rázták üvegben, de köpülték is az asszonyok.

Tejet - tejesruhát, rándulásgos részre tették.

Csecsemőknek felesen adtak tehéntejet vízzel.

Szoptató anyja tejét szembe csöppentették.

2841



1/1/16

Adatközlő: Németh Ferencné Sovák
Borbála, 60 éves

Gyűjtő: Knézy Judit, Andocs 1975
április

Főcstej ivása

A főcstejet kiegészítéseknek adták, a földön volt egy tál, karikába körülülték, kikanalasták egy tálból. Mikor elfogyott a tej, akkor kifutottak a kisbogyúhoz, mind az összes, hogy jó szaladás legyen. Abba az időbe több böce is volt.

2841



1/1/17

Adatközlő: Özv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet
65 éves. Andocs, Petőfi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knózy Judit, 1975 június

Andocs

Tésztafélék, sült tészták

"Perec" - pogácsafélét készítettek, kilukasztotta a kezével
"sodralék" is a neve, kelt tésztából, egy tojással megkenték, meg mikor
kiezdtek egy nagyon kevés kis zsirral. Karácsonyra, húsvétra, mikor
masináltak, lakodalmkor.

Gyerek vagy madárformájú kalács nem volt.

Hosszikalács is volt.

Később apró patkó - kelt tésztából.

Fánk nem annyira vót.

Kukoricapróza, nagyon vót nálunk is - káposztát sütöttem, kukoricaliszt-
tel vagy legvárt a tetejére. Egy kis aludttej, sózsir ment bele.

Kelt buzaprószát ókor-máskor vasárnap csináltunk.

Rétes - régen 9-be csavarták. Szegény édesapám kapott, mikor ment csé-
pülni mesélte, hogy mákos 9-es rétest kapott.

2841



Andocs

111/118
Adatközlő: Úzv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet
65 éves. Andocs Petőfi u.28.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 június

Büjtős ételek

Údósebb asszonyok aszát meggyet vagy szilvát vettek elő és főzeléket készítettek, lisztes tejföllel, kevés cukorral, fahéjjal behabarták.

Nagypénteken büjtöken "aszallék leves" utána sós pogácsra, vagy paprikás pogácsa. Külön ették.

2841



Andocs

11/1/19
Adatközlő: Üzv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet, 65 éves. Andocs Petőfi u 28. szám.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 június

Tavaszi ételek

Sok krumplit fogyasztottak. Télbe, tavaszba kis kolbászt tettek a berántott krumplilevesbe. Előbb a levét ették, aztán a kolbászt kenyérrel.

Peprikáskrumpli - tavaszba saláta /fejes/ volt itt, volt hogy ritkára hagytuk, hogy hama' fejbe menjen, vagy sűrűre vetettük, hogy gyengén nőjön.

2841



Andocs

1/1/20

Adatközlő: Özv. Virányi Jánosné Pál
Erzsébet, 65 éves. Andocs
Petőfi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 június

Nyári dologidő étrendje

Nyári dologidőben, már nem volt füstölt "zöldséges leves" - krumpli,
zöldség, sárgarépa, vöröshajma, tejföl, vagy vékony rántás.

Pogácsa, kis zeiros pogácsa, krumplit kivettünk a levesből és pogácsába
tettük.

2841



1/1/21

Adatközlő: Örv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet
65 éves. Andocs, Petőfi u.28.
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 június

Andocs

Disznööléskor étrend

Reggel: nem ettek semmit.

Délbe: gulás-leves, sült /"pecsenye"/ hordós káposztából sütt káposztával, sütt "velő". Mostanában májpörkütt.

Sütt velő: A velőt másnap kevés májjal vöröshagymás zsíron megsütik vésével. /A máj és vese kövesztett benne/

Estére: Szegény anyám orgyából "metélt-leves". Orgya csontból vas leves, csonthoz torma /"pirított torma" - "száraz torma"/

Többnyire káposztaleves készült füstölttel.

2841



111/22
Adatközlő: Üzv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet
65 éves, Andocs, Petőfi u. 28.
Gyűjtő: dr. Kőszy Judit 1975 június

Andocs

Disznóölési készítmények:

Kolbászt már gyerekkoromban készítettek - nem mindenki csinálta - Karcából hentes csinálta, tett bele paprikát, erőset és édeset, magyarborsot, fokhagymát.

Némethurka: Megküesztették a tüdőt, májat, szívet, vesét, eztán ledarálták, vöröshajma, magyarbors, paprika ment bele. Ezt minden családban csinálták /vastagbél része/ "igyeses bélbe" töltötték.

"Kásás hurka" - kukoricakásából, valamikor termeltünk hajdinát is. Megmostuk a kását, zsíros lébe megfőztük, paprika, vöröshajma, kevés fokhagyma, magyarbors jött bele. Fodros bélbe tettük, vékonybélbe az ajándékba küldött kásáshurkát készítették, meg a disznóöléses vacsorához valót.

Gömböc: véresebb húsokat /fej/ megkövesztettük, szalonnásat beleszelni, só, paprika, magyarborsó, jött bele, a gyomorba meg a hasába töltöttük. Svártninak is nevezték. Sajt.

Lesütött hús: Hús lesütve való eltevése 1930-as években, 1935 tájában kezdtem én, édesanyámnál sose láttam.

Küesztett szalonna egy pár napig állt el és hamar elfogyasztották.

2841



Andocs

Zsír kimelegítése

111/23
Adatközlő: Üzv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet,
65 éves, Andocs, Petőfi u.28.
Gyűjtő: dr.Knézy Judit, 1975 június

Hájat nem füstölték, kisütötték zsírnak.

Zsírnak való szalonnát: 15-20 x 15-20 cm.-es darabokra vágják először fel
este, nagyobb kockacukor méretűre szeltük le.

"Pörc". Mikor tettük a vasfazékba egy liter vizet, egy fél óra múlva a ma-
mák egy-két deci tejet tettek bele. Anyósom szokott egy nagy fej vörös-
hagymát belefőzni, egy félóra rá, hogy főltették. A zsír levételekor ki-
vette belőle és megette.

Vót, hogy külön melegítették ki a szalonnával, volt, hogy együtt.

2841



11/1/24
Adatközlő: Özv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet, 65 éves. Andocs, Pétőfi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1975 június

Andocs. Disznó bontása.

Disznó bontása: A bűllérek a hátát hasítják. Pógárok először hátára fektetik és hasaalját hasítják fel, jön hamar a bél, az asszonyok tudnak mindjárt dolgozni.

Sunkák, benne van a lapicka, van aki külön füstöli, körme, /sunkán aluli rész/, első sunka, /elől/. Sunkát szentöltették. Aztán jött a feje és tokája, ódaldasok, szalonna, /Hátszalonna zsirnak, ódalszalonnát füstölték, hasaalját füstölték/. Császárszalonna, nyulahusa, füstölték. Háj - nem füstölték, kisütötték zsirnak.

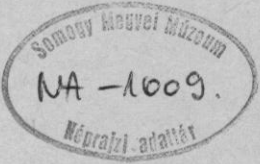
Gerincénél van az orgya, és farka végénél fehér vagy pásztorpecsenye.

Rövid és hosszú karajból veszik ki a szálkás husát, összefordították, besózták, cérnával összekötötték, egy hétig összeérett és felfüstölték. Nyáron jó volt annak, aki nem szerette a zsírosat.

A lapickát a sunkából szokták kivenni.

1/1/25.

2841



Adatközlő: Németh Ferenoné 60 éves
Gyűjtő: Knézy Judit, 1975 április
Andocs.

Állattartás - tehéntartás

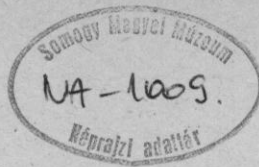
Itt a gazdák jószágot neveltek - bonyhádi, szimentáli.

Volt két tejcsarnok. Híres volt arról Andocs, hogy mennyi tejet hoztak ide be.

2841

1/1/26.

Csuhéfontás



Adatközlő: Özv. Virányi Jánosné
Pál Erzsébet 65 éves
Gyűjtő: Dr. Knézy Judit 1975 június

Andocs. Butor:

Fonott székek vannak mindenfelé Andocsán, több asszony tud székiülést kötni.

Virányi néni a télen is kötött egy széket. Régi fonott székek ülését pótolják.

Andocs. Csehékosár kötés

Egy mástól tanultuk a kosárkötést, most 2 féle rámám van.

Kétféle minta: rozmaringos és kockás volt. A ráma mérete:

Hossza: 20, szélessége 10, magassága 15 cm. A nagyobbiké: hossza 30, szélessége 10, magassága 20. A kisebbik rámának a tetején van egy fogópánt. Volt ennél nagyobb ráma is.

Többen értettek hozzá, faluban adtuk el, hun pénzért, hun másért. De egy időben szegényesnek tartottuk.

Tojáshordó kosár, fölvásárlóhoz vitték régebben is, 100 tojás fér bele, most 30-40 Ft.-ot kérek érte.

Az öregnema is szerette, én szégyeltem, hogy szegényes csoma, pedig vészódni kell vele. De most újra divat. Pécsre is csinált valaki. Van, aki vesszővékát készít télen - férfiak, a rétbe van olyan fizvessző.