



Összeadó: KNEZTY ALMÓTT, PALL ISTVÁN
Összeállítás éve: 1975.

TART.: KISMESTERSEG,

TÁPLÁLKODÁSI,

TEMETKEZÉSI,

ÖSSZEADÓGÉTEZÉSRE VONATKOZÓ ADATOK

38 lap

FŐVORÁSI MUTATÓ: BOLTO

STK MUTATÓ: I
II
XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖNYV

ÁTVÉZETVE AZ ÉRTÉSEGES LTK. 2849-es TÉTELE ALÓL

2849



VI/4/1

Adatközlő: Ösv. Szantics Irméné Ferencse-
vics Anna, 65 éves.
Gyűjtő: Knézy, 1975 április 1.

Kukoricás ételek: Bolhón

Órletai Heresznyére, Komlósdra visszük a gabonát. Dráván sok kukoricát
őrlettünk, meg árpát. Kukoricalisztből prószát készítettünk: aludttej-
jel kikevertük és kerek cseréptepsiben megsütöttük.

Gánicát: forró vízben keverés közben kifőztük, kimetéltük kalánnyal na-
gyobbra mint a nokedli, zsíros hagymával vagy tejjel, vagy tö-
rött mákkal leöntöttük. Mikor levált a kanálról, akkor volt jó.

Kótt prószát: élesztővel készítettük, de buzalisztból is.

2849



VI/4/2

Adatközlő: Ösv. Szantics Imréné Ferencse-
vics Anna, 65 éves.
Gyűjtő: Knézy, 1975 április 1.

Tejfőlésmártás

Bolhó.

Főtt hushoz adták. Zeirban fokhagymát sütöttek, kis lisztet bele,
baromfileves levéből felöntötték, tejföllel behabarták.

2849



VI/4/3

Adatközlő: Özv. Szantics Imréné
Ferencsevic Anna
65 éves.
Gyűjtő: Knézy, 1975. április 1.

É t r e n é k Bolhó.

Karácsony szenteste: olajos borsó, sópogácsa, assalt gyümölcs /vadkörte/
első napja reggeli: kocsonya, kolbász /kocsonyába fejhus, körme

nagy tálba öntötték/

délbe: baromfiból leves, főtt hus tejfölös mártás-
sal v. paradicsomos
rétes, hosszításza.

Szilveszterre: zsíros tollaspogácsa

Gyerekágyas asszonynak: - husleves /baromfiból/ főtt hus, rétes, kuglóf.
/Mindenkinek egy keresztszülője volt, testvé-
reké ugyanaz./

2849



V1/4/4

Adatközlő: Özv. Szantics Imréné Ferencsevic Anna, 65 éves.

Gyűjtő: Knézy, 1975. április, 1.

Disznóvágás karácsonyra. Bolhó.

A fődbn hátrafejtetve bontották, először a lábait kanyarították le, majd a belső részeit szedték ki.

Fejét két részre vették: álla, feje, nyula, hája.

Háta, oldalszalonnája a mi időnkben lesítve, és csak a hasaalla volt felfüstölve. Tüdőből - tejfölös tüdőleves.

Májából még a disznóölés napján pörkölt.

Háját nem füstölték fel, lesütötték, egy-egy darabot eltettek hájas pogácsának.

Svártilit készítettek.

Vékonybelet kolbásznak töltötték meg.

2849



VI/4/5.

Adatközlő: Özv. Szantics Imréné
Ferencsevic Anna,
65 éves.
Gyűjtő: Knézy, 1975. április 1.

T é s z t a f é l é k, Bolhó.

Levestésztát, gombócot nem készítettek kukorica és hajdinlisztből.

Buzalisztből levestésztá: kockatésztá, hosszimetélt, reszelt készült -
lisztből tojásból, vízből.

Kalácsfélék: hosszútésztá, fonott kalács, kuglóf - ezeket lakodalom-
kor fogyasztották.

2849



VI/4/6

Adatközlő: Úzv. Szentics Imréné Ferencsevics Anna, 65.é.
Gyűjtő: Knézy, 1975. április 1.

Savanyítás. Bolhó.

Répát és káposztát savanyítottak, de káposztát többet.

Répaleves: savanyu répából rántással berántva, tejfellel behabarva.
Ezt bűjtben is ették.

Káposztalevest csak hussal ették többnyire, bűjtben hajdinkásós káposztalevest főztek.

A rántás: zsír, buzaliszt, hagyma, paprikából.

2849



v1/4/7

Adatközlő: Üzv. Szantics Imréné Ferenc-
sevicse Anna, 65 éves.
Gyűjtő: Knézy, 1975. Április 1.

Tökmag, tökmagolaj, olaj felhasználása. Bolhó.

A tökmagot megszárogattuk a kemencében, stupán megtörtük /minden 3.4. ház-
nál volt ilyen/ és kifőztük. Annnyit törtek, hogy elég legyen hozzá a lá-
bas. Akácia, tölgyfa paráznál tették fel 3 l. viz 1 l. zsupsa-arányban úgy,
hogy a zománcos lábosban felfőzték a vizet, aztán tették bele a tökmag-
törmelékét. Fővés közben állandóan keverték, s a tetejéről a kifőtt olajat
lemerték. Ujból átsütötték a lemert olajat, hogy kimenjen belőle a viz.
Babócsán és Péterhidán volt olajütő /Babócsán csak 1930-tól./

A maradékot a diaszóknak adták.

Babra tettek olajat "száraz bab" olajban megforgatva,

Tökmagolajon sütt répa, káposzta

Olajos mazanica /kótt rétes/

Bőjti időben olajban főztek.

2849



VI/4/8

Adatközlő: Özv. Szantics Imréné Ferencsevics Anna, 65 éves.
Gyűjtő: Knézy, 1975. április 1.

Burgonyás ételek. Bolhó.

Dödölle: főtt krumplival, buzaliszttal összefőzték, kiszaggatták, tejfőlével, tejjel fogyasztották, vagy zaires, olajod hagymával.

Rozs és buzalisztes kenyérbe is tettek burgonyát.

2849



v/4/9

Adatközlő: Özv. Szantics Imréné Fe-
rensevic Anna, 65 éves.
Gyűjtő: Knézy, 1975. április 1.

Kenyérsütés. Bolhó.

Buzánál: korpá, elsőliszt /kótt tészta/, harmadik liszt /pogácsa/- az első és 3. liszt az órlemény 58 %-a. Kukoricából liszt és "kása" sitnivaló "lice": kenyérhéját megasztatták, forró komlólét öntöttek rá, ezzel kelesztették a kenyeret.

Csak kukoricalisztes kenyérhez megkovászolták, betették a teknőbe a kovászt, reggel bedagasztották. Épp úgy degasztották, mint a másik kenyeret /buzából/. Kiszaggatták, összenyomkodták a végén.

Csinálták felesből /kukorica, rozsliszt/ a kenyeret. Krumplit csak buza és rozkenyérbe tettek.

Lepénykenyér: "Óspogácsát" 15-20 cm. átmérőjűt készítetünk vagy kockásan megvagdaltuk a tetejét, vagy villával megbüködtük. Dióspogácsa, paprikáspogácsa is volt -- 1 ujjnyi vastag kisebb méretű kenyérlapáttal tettük be. Krumplipogácsa is nagy volt.

Pletenyica: 3 ágból fontuk 15-20 cm. a külső 5 cm. a belső átmérője.

2849



v1/4/10.

Adatközlő: Özv. Vodenyák Vincéné Erlacker
Mária, 65 éves Bolhó
Gyűjtő: Knézy, 1975 április 1. Bolhó

Butorkészítő ácsok

Itt Bolhón Kolicz Mihály ács készített skrinnyát /ácsolt láda/ 1940 körül halt meg. Az ácsok olcsóbban készítették butorfélét, mint az asztalosok. Szekrény is volt az én időmben polcos és akasztós résszel "sifonér" én már olyat kaptam, mikor férjhez mentem.

Az ácsok ágyalát is készítették faszeggel, de az épületfélét is ugyanők építették.

VI/4/11.

2849



Gyűjtő: Knézy, 1975 április

B o l h ó i t e m e t ő

A temető katolikus. A gyereksírok külön helyezkednek el, kisebb méretűek a parcellák és a sírkereesztek is. A régi temető szélén van ez a rész.

Bolhó

2849



v1/4/12

gyűjtögetés
néd , gyékény, káka

A háztető fedéséhez nádat is szedtek
gyékény - kosárnak
hordódonga közé tömitőnek
káka - régen diszlámpát, csillárt fontak belőle /ezt pat-
togatott kukoricából is csinálták!/
.

Laklia Józsefné Laklia Julia 62 éves

gyűjtő Páll István 1975

2849



Bolhó

VI/4/13

gyűjtögetés
tapló

"topló"/tapló - tűzcsináláshoz

Zsáraz József 67 éves

gyűjt: Páll István 1975

2849



Bolhó

VI/4/14

gyűjtögetés
gyanta, tapló

gyanta - szilfáról
tapló - tüzet csinálni

Laklia Józsefné Laklia Julia 62 éves

gyűjt: Páll István 1975

VI/4/15

2849

Bolhó



gyűjtögetés
akácvirág

a gyerekek "tele szájjal" ették

Laklia Józsefné Laklia Julia 62 éves

gyűjt: Páll István 1975

2849

Bolhó



VI/4/16

gyűjtögetés
akácvirág

az akácvirágot a gyerekek eszik

Zsárecz József 67 éves

gyűjt: Páll István 1975

2849

Bolhó



VI/4/17

gyűjtögetés
izesítő, színesítő

gyömbérgyökér - üvegbe rakják, pálinkát öntenek rá - "aroma"
sáfrány - régen a tészta sárgává tételére szedték

Laklia Józsefné Laklia Julia 62 éves

gyűjt: Páll István 1975

2849

Bolhó



VI/4/18.

gyűjtögetés
torma

A tormát megtisztítja, lemossa - csak egészben, nem felszeletelve, teszik a sonka mellé.

Tormamártáshoz megreszelték a tormát.

Zsárecz József 67 éves

gyűjt: Páll István 1975

Bolhó

2849



gyűjtögetés
torma

VI/4/19.

A húsvéti sonka mellé lereszelik, ecetezik.
Általában simán is eszik, egészben megtisztítják és nem
ecetezik.

Laklia Józsefné Laklia Julia 62 éves

gyűjt: Páll István 1975

Bolhó

2849



VI/4/20

gyűjtögetés
levelek

sóska - spenótot csinál belőle /?/

Zsárecz József 67 éves

gyűjt: Páll István 1975

Bolhó

2849



VI/4/21.

gyűjtögetés
levelek

sóska - nyeregen is ették és mártást is készítettek belőle

La klia Józsefné Laklia Julia 62 éves

gyűjt: Páll István 1975

Bolhó

2849



VI/4/22

gyűjtögetés
gomba

csak a csiperkét eszi

Laklia Józsefné Laklia Julia 62 éves

gyűjt: Páll István 1975

Bolhó

2849



v1/4/23

gyűjtögetés
gomba

szömörcsök - tojással megsütik

Zsáraz József 67 éves

gyűjt: Páll István 1975

2849

Bolhó



VI/4/24.

gyűjtögetés
erdei gyümölcsök

kökény - ha a dér megcsipte, nyersen eszik
gelegonya - jobb a kökény
vadkörte
vadalma - ecet, abban paprikát eltesznek;
pálinkát is csinálnak belőle;
eszik is - hasmenés ellen is jó ! /kemencében
megszáritják, télen megfőzik/

Zsárecz József 67 éves

gyűjt: Páll István 1975

Bolhó

2849



VI/4/25

gyűjtögetés
erdei gyümölcsök

kökény - sütőben megsütik, így elment a fanyar íze
gelegonya

vadkörte - pálinkát főztek belőle, valamint ecetet készítettek
vadalma /fakalapács-félével megtörik, hordóban megsavanyítják,
mikor feljön a tetejére, leszűrik/

fekete málna - csak megenni szedik - ritkán
csipkebogyó - lekvárnak

ha megszárogatják, teának

eper /szamóca/ - megenni

Laklia Józsefné Laklia Julia 62 éves

gyűjt: Páll István 1975

VI/4/26

Bolhó

2849



gyűjtögetés
föld

sárgahomok - építkezésre
fehérhomok
agyag - sározásra

Laklia Józsefné Laklia Julia 62 éves

gyűjt: Páll István 1975

Bolhó

2849



VI/4/27

gyűjtögetés
tojás

fácántojás - van, aki meg is issza
vadkacsa - nagyobb tojást megsütik

Laklia Józsefné Laklia Julia 62 éves

gyűjt: Páll István 1975

Bolhó

2849



VI/4/28
gyűjtögetés
toll

liba- és kacsatoll - "az égyruhába kell"

Zsáreçz József 67 éves

gyűjt: Páll István 1975

VI/4/29

2849

Bolhó



gyűjtögetés
toll

fácántoll- kalap mellé
kacsa- és libatoll - párnának, az elhullottakat és a letépet-
teket együtt

Laklia Józsefné Laklia Julia 62 éves

gyűjt: Páll István 1975

VI/4/30.

2849

Bolhó



gyűjtögetés
lótrágya

lótrágya - tapasztáshoz és
samott helyett a "sparheltba" jó.
Agyaggal és sóval keverik össze, "olyan, mint a beton"

Zsárécz József 67 éves

gyűjt: Páll István 1975

Bolhó

2849



VI/4/31
gyűjtögetés
állatok

fióka - kénya- és seregélyfiókákat eszik
csiga - a nagyapja ette /most a cigányok eszik/

Zsárecz József 67 éves

gyűjt: Páll István 1975

Bolhó

2849



VI/4/32

gyűjtögetés
bogarak, állatok

cserebogár - tyukoknak összeszedik

kőrisbogár - eladni

csiga - "púzsi" - fazékba élve beletették, leforrázták, kimészott
a házából, megették

fióka - vadgalamb, kányafiókat megeszik

Laklia Józsefné Laklia Julia 62 éves

gyűjt: Páll István 1975

2849

VI/4/33

Bolhó



gyűjtögetés
szerszámmal

kőrisfa, akéctöve - fejszenyél
iharfa - kapanyél és a tehénnek járom
kőris- és iharfa - kaszanyél

Zsárecz József 67 éves

gyűjt: Páll István 1975

2849

V1/4/34

Bolhó



gyűjtögetés
szerszámmal

akác- és gyertyánfa - fejszenyél
iharfa - kaszanyél

Laklia Józsefné Laklia Julia 62 éves

gyűjt: Páll István 1975

VI/4/35

2849

Bolhó



gyűjtögetés
füzfa

A füzfét csak a román-cigányok szedik össze, teknőt csinálnak belőle

Laklia Józsefné Laklia Julia 62 éves

gyűjt: Páll István 1975

Bolhó

2849



VI/4/36

gyűjtögetés
füzfavessző

A Drévén szedték - kosarat kötni, demizsont befonni

Laklia Józsefné Laklia Julia 62 éves

gyűjt: Páll István 1975

Bolhó

2849



VI/4/37

gyűjtögetés
füzfavessző

afüzfavesszőből kosarat fonnak

Zsárecz József 67 éves

gyűjt: Páll István 1975

VI/4/38.

2849

Bolhó



gyűjtögetés
gyékény

gyékény - kosarat csinálnak belőle

Zsárecz József 67 éves

gyűjt: Páll István 1975