

ÖTÖTÖ: KNEZY SUNIT, SZUHAY PÉTER

ÖTÖTÉS IDEJE: 1975.

TART.: NÉPI ÉPÍTKEZÉSI,

TABLALIKONÁSI  
ÉS KENDÉRMUNKÁRA VONATKOZÓ ADATOK

28 lap

FÖLDRAJZI TITATÓ: RINYAÜSMEŐ

STAKMITATÓ: X  
XII  
XIV  
XV

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

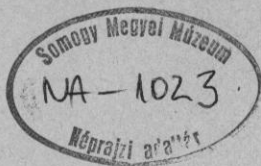
LELTÁKONÁS

ÁTVEVÉTVÉ AZ EGYSEGES LTK. 2856-os TÉTELE ALÓL

2856

VI/21/19

Kendermunka



Rinyaujnép

Somogy megye

1975. ápr.

Festék: valamikor festették a kendert, de az adatközlő ezt nem tudja, hogyan kell. Legügyesebb szövőknek a 4 nyüstös kúttölös párna elkészítése számított. Ilyet sem igen készítettek e században. Aki a legvékonyabb szálát tudta fonni, azt tartották a legügyesebb fonónak.

A: Lukács Ferencné, Bencsik

Lidia /1910/ ref.

Gy: Szuhay Péter egy. hallg.

2856

Vl/21/20

Kendermunka



Rinyaujnép

Somogy megye

1975 ápr.

Fonók: a lányok 13 éves koruktól fontak, mindenkinek volt külön rokkája, mely személyi tulajdonnak számított, s ha férjhez ment a lány, vitte a saját rokkáját az ura házához.

Fonóház nem volt, de a fonás idején /télen/ összejöttek 4-5-en.

A: Lukács Ferencné, Bencsik

Lidia /1910/ ref.

Gy: Szuhay Péter egy.hallg.

2856

VI/21/21

Kendermunka



Rinyaujnép

Somogy megye

1975. ápr.

Számlálás: 5-6 m vászon = 1 dörge. Legszélesebb a  
80 cm-es vég volt. A szálak olvasása 3  
szálával történt.

Tavasszal szóttek az asszonyok, egy idény-  
ben 8-10 dörgét is. Ekkor készült a rongy-  
pokróc is, melyet eladásra is csináltak.

A: Lukács Ferencné, Ben-  
csik Lidia 1910/ ref.

Gy: Szuhay Péter egy. hallg.

2856



VI/21/22

Kendermunka

Rinyaujnép

Somogy megye

1975 ápr.

Stafirungja: 16 drb törölköző, 16 drb lepedő / 3 szeles  
16 szakasztóruha / vékaruha nincs/ 16 ab-  
rosz / 2 szeles, ebből 5 drb fölszedésés/  
Külön van vetőabrosz, paszitos abrosz. 12  
drb férfi ing, 12 drb gatyá, sok pöntő és  
női ing.  
A falu vászonkészletének jelentős része  
a LL.vil.háb.során elpusztult./

A: Lukács Ferencné, Ben-

csik Lidia /1910/ ref

Gy: Szuhay Péter egy.hallg.

2856



VI/21/23

Kendőrmunka

Rinyajnép

Somogy megye

1975 ápr.

Szerszámkészlet:

kettős vágó - tiló /magasabb az előbbinél/  
gereben - rokka/ csak és kizárólag/  
ásó - áspa

A: Lukács Ferencné, Bencsik

Lidia /1910/ ref.

Gy: Szuhay Péter egy.hallg.

2856



VI/21/24

Kendermunka

Rinyaujnép

Somogy megye

1975 ápr.

Megkülönböztettek magas és virágos kenderet. A nyívése után a Dráva holt ágába vitték közösen, szekerekkel. A kenderet 5-10 napig áztatták. A kenderre szalmát, arra földet tettek, így nyomatták le a vízbe. A kenderet a folyó-Dráván mosták ki. A kéréket gulába rakva, a kertben szárították 4-5 napig.

A: Lukács Ferencné, Ben-  
csik Lidia /1910/ref.  
Gy: Szuhay Péter egy.hallg

2856



Kendermunka

VI/21/25

Rinyaujnép  
Somogy megye  
1975 ápr.

A kender fehéritése: párolósajtárban, hamuval.

Sűrűn kellett cserélni a vuzet, 10-15-ször.

A kimosást a Rinyán végezték.

A: Lukács Ferencné,  
Bencsik Lidia /1910/  
ref.  
Gy: Szuhay Péter egy.h.



2856



VI/21/26

Kendermunka

Rinyaujnép

Somogyi megye

1975 ápr.

A faluban birkát is tartottak a századforduló táján, -gyapjáért. Külön nyáj nem volt, a disznók között legelésztek. Mindenki birkáját, egy birkanyrással foglalkozó asszony nyírta.

A: Lukács Ferencné, Bencsik

Lidia /1910/ ref.

Gy: Szuhay Péter egy.hallg.

2856

VI/21/27

Kendermunka



Rinyaujnép

Somogy megye

1975 ápr.

Pozdorja: ami a tilolás után kihullott.

/a tüskésbe szórták, irtsák ki a  
tüskét/

Fésülés után: szálakender és kóc,  
/tüje-hegyi/ mekből zsák készül.

A: Lukács Ferencné, Bencsik

Lidia /1910/ ref.

Gy: Szuhay Péter egy. hallg.

2856



Kendermunka

v. 21/28

Rinyaujnép

Somogy megye

1975 ápr.

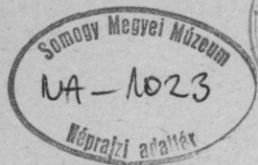
Szülei elbeszéléséből tudja, hogy valamikor lent is természetettek: de úgy tartják, hogy a kenderrel könnyebb dolgozni, s ezért felhagytak a lennel.

A: Lukács Ferencné,  
Bencsik Lidia /1910/  
ref.

Gy: Szuhay Péter egy. hallg.

VI/21/5

2856



Adatközlő: Kis Jánosné /Alsó/ földműves,  
Varga Rozália 75 éves. Gyermekek-  
éveiben Baratinban cseléd, Rinya-  
ujnépra ment férjhez.

Gyűjtő: Knézy, 1975 ápril. 4. Rinyaujnép

Ó r l e t é s, liszt minőségek.

Órletni Bakházára vittek a Rinya mellé. Milyen órlettek a kukoricát lisztre kására, és rozst. A zsákra rátették a csutát, a mónár már tudta, hogy kása, amin nem volt csuta, az

"Aprókása" - főzni való, durvább a pölhéje meg csirkéknek ment.

szita, rosta, nagy, selyemszita, drótszita  
jobb, mert nem ment rajta keresztül a pölhe.

Rozsból - korpá meg lisztnek.

Sitnivalót egyik sítéstől a másikig tették el, különben régi lett volna.

2856



VI/21/6

Adatközlő: Kis Jánosné /Alsó/ földműves  
Varga Rozália 75 éves. Gyer-  
mekéveiben Baratinban cseléd,  
Rinyaujnépra ment férjhez.  
Gyűjtő: Knézy, 1975 ápril. 4. Rinyaujnép

Hajdina felhasználása:

Hajdinát pógárok termelték. Kődarálóban koptatták a kiesztett hajdinát,  
tengelvas, ásó kő, fősó kő, hajtó.

Szabályozni lehetett azzal, hogy nem főzték meg nagyon.

2856



VI/21/7

Adatközlő: Kis Jánosné /Alsó/ földműves  
Varga Rozália 75 éves. Gyer-  
mekévei ben Beratinban cseléd,  
Rinyaujnésre ment férjhez.  
Gyűjtő: Knézy, 1975 ápril. 4. Rinyaujnép.

Legtöbbet fogyasztott ételek

Szokott étrendek:

Kukorica, krumpli, borsó, káposztaleves, főzelék, törött borsó, káposz-  
tásborsó, sütt káposzta.

Télen: húsos bab, káposzta, répaleves, hajdinkásás leves. Levesnek  
mindennap köllött lenni!

Gombás ételek: Kevés volt a gomba, sütt gomba /galambicamnyul, vargánya/  
Ammit szedtünk, hogy ne kívánjuk, volt aki szárogatta télre.

Vasárnap: tészta /rétes, prósza aludttejes tojásos/

Bor: lakodalom, karácsony, komabál, katolikusoknál nem volt csak refor-  
mátusoknál 4-5 koma.

Röggge: ünnepen pálinka - nagyobb ünnepen, húsvét.

2856



VI/21/8

Adatközlő: Kis Jánosné /Alsó/ földműves  
Varga Rozália 75 éves. Gyermek-  
éveiben Baratinban cseléd, Ri-  
nyaujnésre ment férjhez.

Gyűjtő: Knézy, 1975. április 4. Rinyaujnép

### Ünnepi kenyér

Kisebb kenyérkét "pompos"-nak neveztek /25 cm. átmérőjű/, először  
abból ettünk. Ünnepi kenyér - húsvétra, pünkösdre, karácsonyra -  
második lisztet /buzsá/ rozsliszttel keverték, olyan méretű volt, mint  
a pompos. Volt kisebb lapát.

Perc 15 cm. átmérőjű, 2 fonatból. Torban, lakodalomban perccet  
adtak elmetélve 4-be.

2856



V/21/9

Adatközlő: Kis Jánosné /Alsó/ földműves,  
Varga Rozália 75 éves. Gyer-  
mekéiben Baratinban cseléd,  
Rinyaujnépre ment férjhez.  
Gyűjtő: Knézy, 1975. április 4. Rinyaujnép

Lepényfélék:

Laska: só, víz, liszt vékonyra, megsütötték, vízzel leöntötték,  
mákkal ízesítették. Második liszt.

Sós pogácsa: második lisztből - sós, paprikás, krumplisat. Mama  
csinált diósat.



2856



Adatközlő: Kis Jánosné /Alsó/ földműves,  
Varga Rozália 75 éves. Gyermekek-  
éveiben Barátságban család, Ri-  
nyaujnépre ment férjhez.  
Gyűjtő: Knézy, 1975. április 4. Rinyaujnép

Kenyérsütés

Sitnivalót ha kölcsönadtak 3 szemet visszavettek, ne vigye el a hasz-  
not /mogyorónyi, kukoricaszemnyi nagyságu/

sőrecet, borélesztő ismeretes.

Kenyértésztájából lángos "langalli" készült, mint a kenyérlapát olyan  
széles és ujjnyi vastag.

2856



Vl/21/11

Adatközlő: Kis Jánosné /Alsó/ földműves,  
Varga Rozália 75 éves. Gyermekei-  
ben Baratinban cseléd, Rinyaujnésre  
ment férjhez.

Gyűjtő: Knézy, 1975. április 4. Rinyaujnép.

Kukoricás kenyér: kovászt tettek, a régi kenyérből szedtek ki egy-két  
merőkalánnyal /4 embernek 1 evőkalánnyal/. Nem emlékszik komlólé hasz-  
nátára a cselédeknél, itt Rinyaujnépen termett a komló, a mamától  
/napam/ hallottam róla.

Délután megáztatták a sütnivalót. Este tepsziben megtette édesanyám  
a kovászt. Reggel eldagasztotta. Rozliszt is ment bele. Fejenként egy  
kenyér 4-5, annyi teknyő kis liszt, 3:1 arányban kukorica, rozliszt.  
Édesanyám egy tába tett rozlisztból, elhaboltá, betevés előtt megmos-  
datta "habarékkal".

2856



VI/21/12  
Adatközlő: Kis Jánosné /Alsó/ földműves,  
Varga Rozália 75 éves, Gyermek  
éveiben Baratinban oseléd, Ri-  
nyaujnésre ment férjhez.  
Gyűjtő: Knézy, 1975 április 4. Rinyaujnép.

V a d h u s    feldolgozása

Vadhust - Őz, szarvas jobb husából, volt aki fölfüstölte, vagy kolbászba  
töltötte.

Vadhust zsírba belerakik, megsózik, rétegesen belerakik,  
10 x 10 cm.-es szeletekbe szelték, minden réteget megsziroz-  
ták, minden rétegre fokhagymát is. Kevés vizet rá. Lezárták  
a fődóval, 3-lábu vaslábos vagy öntött lábos "Brans" - edény-  
ben fősték.

2856



V1/21/13

Adatközlő: Kis Jánosné /Alsó/ földműves,  
Varga Rozália 75 éves. Gyermekek  
éveiben Baratinban oceléd, Ri-  
nyaujnépre ment férjhez.  
Gyűjtő: Készy, 1975 április 4. Rinyaujnép.

### D i s z n ó ü l é s

A disznó gyomrát svártlinak készítették = aprólék hus, darab bőrke, szive,  
nyelve, véres husok megkövesztve. Gömböcnek is nevezték, Édesanyám svárt-  
linak nevezte. Magyarbors, paprika, /babérlevél kiesztőlébe/, fokhagyma  
ledarálva került bele.

Kolbász mindig volt: magyarbors, fokhagyma, paprika, apróra vágdalt  
ösztvéres húst 4-5 kóstolónak, nagypolgár többet. Azok borjut is vágta,  
annak a húst is bekeverték. Füstölték is a borjuhúst is. Itt van egy em-  
ber, aki birkehúst is füstöl.

2856



VI/21/14

Adatközlő: Kis Jánosné /Alsó/ földműves,  
Varga Rozália 75 éves. Gyermek-  
éveiben Baratinban cseléd, Ri-  
nyaujnépre ment férjhez.  
Gyűjtő: Knézy, 1975 április 4. Rinyaujnép.

Káposzta savanyítás

Savanyukáposztába sütnivalót fenekire tettük vízbe elkevertük - gyors savanyításnál, meg sót. Babérlevél ment bele. Nem gyors savanyításnál is babérlevél, csipős paprikát is közé. Tesznek bele 1-1 fej káposztát egészbe, hogy tötött káposztát tudjanak készíteni. Anyám cérnával összekötötte. /öklömnyi gombócok - gömbölkü formájú/

2856



VI/21/15  
Adatközlő: Kis Jánosné /Alsó/ földműves  
Varga Rozália 75 éves. Gyer-  
mekéveiben Baratinban cseléd  
Rinyaujnépra ment férjhez.  
Gyűjtő: Knézy, 1975. ápril. 4. Rinyaujnép

Fűszerek

Huslevesbe, paprika, magyarbors, vöröshagyma, szegfűszeg került.

A kocsmárosné tett bele sáfrányt is, hogy szép sárga legyen, mi nem.

2856



VI/ 21/ 16

Adatközlő: Lukács Lajos 40 éves  
Gyűjtő: Knézy, 1975 április,  
Rinyaujnép

T o r   é t r e n d j e

Torban ma - sirásóknak /koma, rokon, vagy keresztfiu/ reggelire pörkölt  
/tyuk, v. marha/

Temetés után: "tésztaleves", "főtt hus paradicsom mártással, sült hus  
savanyúsággal, pereg, hosszitészta.

2856



VI/21/17

Adatközlő: Kis Jánosné /Alsó/ földműves -  
Varga Rozália 75 éves. Gyermekei-  
éveiben Baratinban cseléd, Ri-  
nyaujnépre ment férjhez.  
Gyűjtő: Knézy, 1975 április 4. Rinyaujnép

### D i s z n ó ü l é s

Mind fölfüstölték: szalonnát, sonka, láb, lapocka, ódalas, feje /állá, feje/  
szalonnából a hátszalonnát sütötték le. Egy-egy darabot kövesztettek az  
oldalából vagy hasaallából, egy pár napra "kövesztett szalonnának" hívták.

Tenyérnyi kockadarabokba végták fel a szalonnát, leszedték a bőrkéjít  
/azt is megfüstölték kocsonyába/- "pörc" a kisütött darabok neve.

Hájat kisütötték és egy darabot hagytak pogácsába.

Hájas-pogácsa: hár, liszt, tej, só ment bele. Attu nem olyan száraz.

Hurka "csurka", csak véreshurkát csinátunk. Kukoricakása, vagy hajdin-  
kása, magyárbors, majoranna /majorannát termelték a kertben/, paprika,  
hagymás zsíron átsütötték. Kövesztőlében főzték ki a kását.



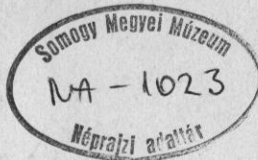
2856



VI/21/18  
Adatközlő: Kis Jánosné /Alsó/ földműves, Varga  
Rozália 75 éves, Gyermekéveiben Ba-  
ratinban cseléd, Rinyaujnésre ment  
férjhez.

Gyűjtő: Knézy, 1975. április 4. Rinyaujnép.

Olajútó itt ujnépbe üttünk. Kalocsai János volt az  
olajútó.



Adatközlő:

Gyűjtő: Knézy Judit, 1975

### Rinyaujnép építkezése

A község belső-somogyi jómódu református, de kevés lakossága. Egyetlen utcája van /ma Gábor Andor utca/. A Babócsa környéki szegényebb vidéktől fejlettebb szinten van építkezése kb. 50 évvel megelőzte a Drávamente építkezést.

Temploma barokk, a háboru alatt tönkrement, azóta nem hozták rendbe.

A környékbeli asztalosmunkák fejlettségét mutatja a paplak 1940-es évszámú kutja.

Van néhány 1860 körül épült nagygazda lakóház, melyek már nem gerendavázzal, hanem tömésfallyal és téglapitaroszlopokkal készültek. Ezek közül legalább 3 épület egy mester munkájának látszik, /53-as, 19-es, 37-es./ - pitaroszlopai alapján. Többségük jelenleg téglalaalpon áll.

A Gábor Andor u. 53-as számú lakóház pitara csak a konyha előtti részen féloszlopos, könyöklős, három boltívvel.

A Gábor Andor u. 19. sz. ház mestergerendáján 1860-es évszám. Három osztatu: szoba, -konyha-kamrás. Konyhája szabadkéményes volt, -felmérendő. Tetőszerkezete szalufás, kakaspántos, pitarának oszlopsora.

A Gábor Andor u. 38. sz. ház Kertész Józsefé, ez más kőműves munkája lehet. 1868-as évszám van a csucsfalas homlokzaton. A hátsó szoba tetőpallói és a konyháé keményfából faragottak, az első szobáé fenyőfák. Emlékezet szerint mindkét szobában lakott család "két lakó volt" itt. Az első szoba ablakai /elöl 2, oldalt egy/ kb. 1880 körüliek, a hátsó szobáét később /egyét a pitar oldalán, egyet hátul /kb. 20 éve/ tették be. Hátul korábban nem volt ablak, oldalt kisebb ablak volt. Mind az első, mind a hátsó szobában tettek a kályha mellé egy un. "vaklikat", a konyhában 2 vaklik van. Az első szoba 5 m. hosszú, a hátsó csak 3,5 m.-es. A konyha boltíves, padkanyom látható még, a kéménygerenda külön lábon áll, hátul látszik a bolthajtás kezdete.

Különálló kamra van pincével.

A konyha közepén volt a szögletes kemence, első szoba felé eső sarkában katlan.

2856



építkezés

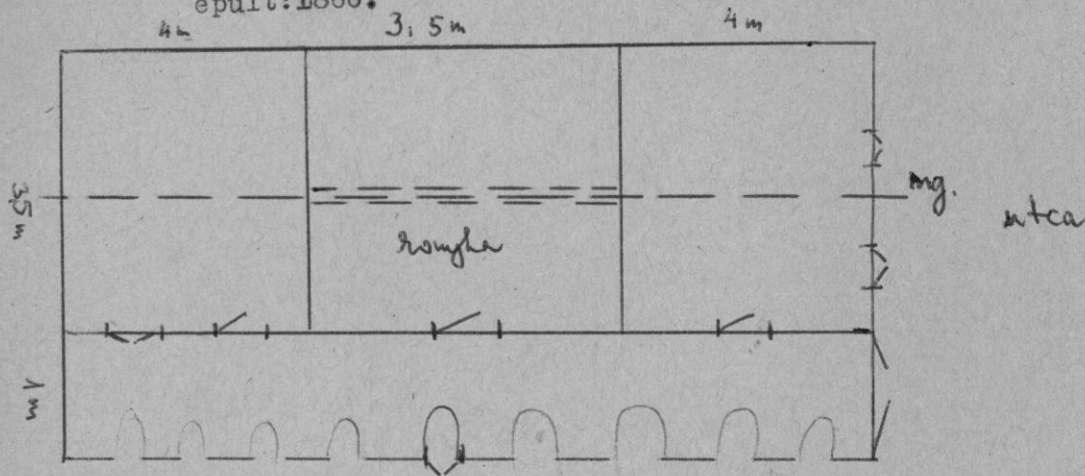
VI/21/2

Rinyaujnép, Gábor A.18.

Somogy m.

szabadkéményes, végigtornácos lakóház

épült: 1860.



a szabai kirendelés (két darab nyoszolya)  
a konyhából <sup>volt</sup> jutható. Konyha belhöz.

Martin Ferenc

Gy: Szuhay Péter egy.h.

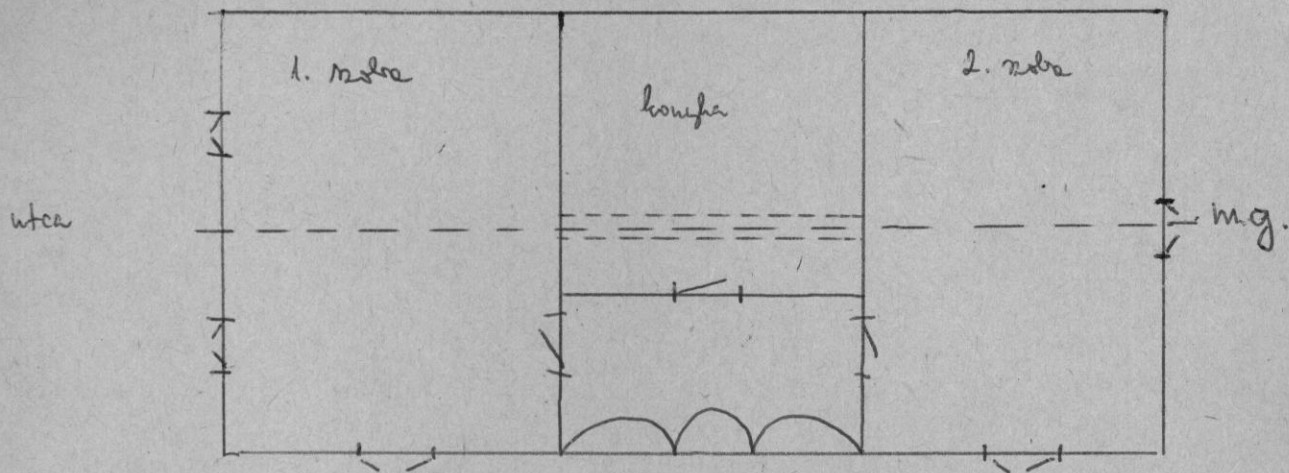
2856

VI/21/3

építkezés  
-----



Rinyaujnép, Gábor A. 18.53.  
Somogy m.



épült: 1868-ban, kőbélrendezés „mészbélrendezés” (boltosítás),  
altalános forma. Lásd a kézirati is. A noba: nem rendelhető  
a középsőből püthető.

Martin István  
Gy: Szuhay Péter

2856

VI/21/4

Építkezés

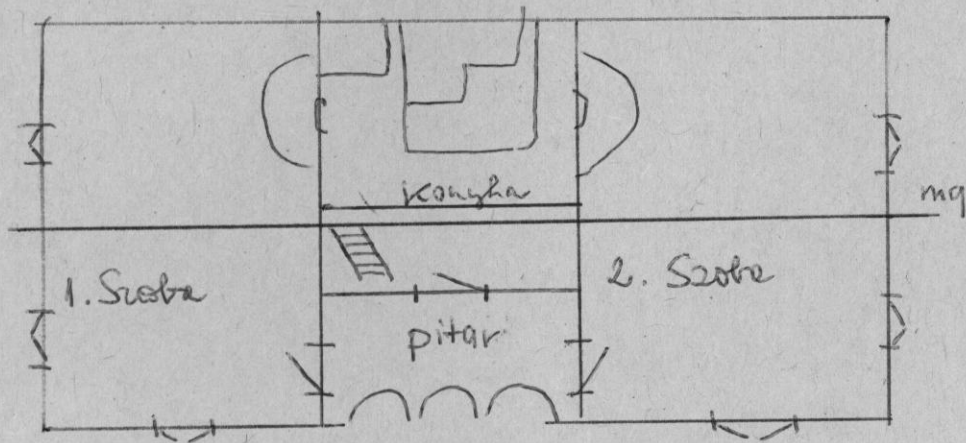


Rinyaujnép Gábor A. n. 4.

lakóház alaprajza tervvázlat/

Somogy m.

1975. ápr.



szabadkéményes, boltíves konyháju  
ép.:1861.

Kiss József  
Gy: Sulyai Péter