

βελτιωτὸ: ΚΝΕΖΤ ΜΝΩΤ

βελτιωτὸς ἰδεοδ: 1976.

TART.: MÉPI TÁPLÁLKOÁS ADATAI

38 lap

FŐLORDAŐI MUTATÓ: ANDOCS

SÁK MUTATÓ: XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LEHTÁROÁS

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3570-es TETELE ALÓL

3570

11/60



Adatközlő: Özv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet sz. 1914, Andocs Petőfi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január

### D i s z n ó v á g á s

szalmával pörkölték itt a disznót, de néhol forrázták is.  
Házilag vágták, bűllér segített, valaki rokon, nem hentes.  
Bontószék volt. Levesszik a körmét, fejét, sonkáját, hason fektetik majd a szalonnát bőrivel.

sódar névze nem emlékszem

lábort nem mondták, négy sonka /lábcsár, comb/

csínk - mikor már nem volt hús, mondtuk, hogy főssünk egy kis levest csínkkal,

takarója - nem mondták

szalonna: hát v. zsirszalonna, zsirnak megy

hasaalja } füstre megy

oldal

bükkét - füstölték

pápatörpecsenyéje - fehérpecsenye - orgya mellett

orgya - frissen káposztalevesbe tettük, nem füstöltük, kissé lesózva egy ideig.

fej - egybe levették, vízbe áztatottuk: felébe vágták, kocsonyába ment /?/ füstölve.

torkát, nyelvet kivesszik, kövesztve hurkába monnek,

aligánya: nem ismerem ez melyik testrészére vonatkozik, a comb fölötti rész-hátul,

lapicka: ismerik ezt a comb fölötti rész hátul.

ódales - pecsenyének legitjük,

bélcsir - szappannak fősték meg

tüdő, máj, sziv - belsőségek, tüdő, máj, májshurkába megy

nyula - füstöltük, főselékbe volt jó

háját - nem füstöltük

fejet - füstölték kocsonyának - fejesont, fejbőr

pacal - gyomoz, ebből van a sajt

kata - ebből is svártli lett.

Szalonnából:

a./ Zsírnak - bőrt lehuzni, 2x2 cm.-es darabokban kisütni,

b./ füstölés 4 táblában

c./ 2 hétig sózva, aztán füstre ment.

d./ nem kövesztünk, ritkán előfordul.

sonka 1. hónapig volt sózóban.

Legütött húst az én időmben: oldalasokat, egy egész sonkát, sokat csináltunk.

Krumplis hurkát kócsitottok a svábok,

rizses hurka: véreshurka /korábban hajdinával/ só, paprika, magyarbors, majoránna, sült vöröshagyma.

májashurka: tüdő, máj, erre van felhasználva, nyelv, toxok, szalonna, kis töpörtyű, magyarbors, majoránna.

Külön sütjük ki a hájat, a töpörtyűt kisütve beledaráltuk a májashurkába.

Kolbászba: szedőlékhus, fehérpeccsenye, sonka szélle, /fokhagyma le-  
darálva leáztatva, csak a levét/ paprika, magyarbors, só,  
cseresznyepaprika.

Gömböc: a gyomor neve.

sváboknál kövesztőléből készült leves.



Adathalmaz: Úzv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet  
szül.: 1914, Andocs, Petőfi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knöcsy Judit, 1976 január.

Bűjtős ételek

Vajjal főstünk, kifőrték egyesek, bűgrőbe leöntötték, aki nem  
kőpült gyakran.

Frisson is fogyasztották.

Halat sütöttünk vajban.

Vékony vajos rántást tettek babta, krumplifőzelékbe.

Virágolajat ütöttünk Karácson, több fogyot belőle, mint vajból.

Heten voltunk - egyszer ütöttünk 8-10 litert, elég volt egy évben.

Hustalan nap - péntek, szerda, szombat

Halat a Balatonból hoztak lovas kocsival árulták a kereskedők

a/ szegényebbek nem-bűjtős napon is fősték virágolajjal, vajjal

b/ habarás - krumpli

borsó

lencse /est is termeltünk/

c/ fogyasztottak halat nem bűjti napon is.

3570



11/62

Adatközlő: Újv. Virányi Jánosné Pál Ir-  
szóbet sz.1914. Andocs  
Petőfi u.28.  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január

Eladás, piacozás, vásár.

Balatonboglárra vitték eladni terményt - felvásárló is, piac is ott volt.

Burgonyából nemigen adtak el.

Bort nem adtak el.

Ducukor: gyümölcsöt, vidékről is hozták kecskemén.

Kendert nem adtak el.

Tejterméket Tabra, Karádra

baromfi: ludat, kóvér baromfi, Tabra Karádra piacra, gyalog vittuk,  
de a szidóknak is adtuk el.

tejsajt szintén Tabra, Karádra

gesztenye nem termelt itt, de

diót, mákot Tabon, Karádon szidóknak adtunk el.

V á s á r - Bádogos lovat, marhát vettünk, eladtunk

disznót Tabon, Karádon, Igalban

birkát tartottunk, - abból nem volt felvásárlás  
kecske itt nem volt.

Főképp gabonát, borjút adtak el, ebből pénzelték az emberek

Asszonyok: mák, dió, borsó, túró-tejfel, tejás, baromfi eladásából  
szűrték pénzt.

Tyukások: itt is voltak, hásról-hásra jártak

tejágyújtó is;

tejesarnok 1930 körül nyílt.

Édesapám takács volt, andocsiaknak szótt, de vidékieknek is,  
himeseket, sinákat is takácsok szóttak.

Bádogok: Dani Sándor

Pántlerék

Petrás Istvánok /Daniékhoz közel/

híresek.



Adatközlő: Úsv. Virányi-Jánosné Pál  
 Brzegbet, sz. 1914. Andocs,  
 Petőfi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január

Étrend díszöléskor

Kóstolóba	} leves - /gulyásleves/ sült káposzta, pelesenye máj és szálkás húsból pörkölt kását töpörtyűvel
közeli kokonck	
jó szomszédnak	

Velőt vesével másnap, fokhagyma van /nem vörös/ pörkölt-szerűen,  
 kevés magyarbors, piros paprika, kevés vízzel.

Borjúhússal nem pótolták a kolbász húst, szokás újabban venni hozzá  
 díszhúst.

Birkahús nem került bele.



Adatközlő: Özv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet, szül. 1914. Andocs, Petőfi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január.

Andocs

Gyümölcsfa - Alma fajták:

nem mindenütt terem meg a telkeken, messzes. Szentiványi óma, pogácsa, lánogósi, szörögke, húsvéti rozmaring /régebben nem ismertem/ bírsalma,

aszaltuk: a borizli almát  
nagyasszonyi almát /címes/

Körte: - buzaérő, ápaérő /aprók/  
szegfűkörte /rózsaszín belül/  
császárkörte, téli körte /nagy haragos barna/  
hébérkörte,  
porcinkulai édes, sötét, nagyon kásás /szept. elején érő,  
hamar rohadó/

aszalták: császárkörtét, hébérkörtét, porcinkulát.

Szilva: kékszilva, hosszúszilva  
pálinkaszilva /gömbölyű sárga/  
fehér szilva /korai érő/  
kék daránci /nagy gömbölyű/  
lónyomu, negyméretű, gyepűbe volt.

Pálinkát - vegyes gyümölcsből, törkölyből is főztek  
- volt itt is pálinkafőző

Lakvárnak - kék szilva alkalmas, 8-10 liternyi t főztünk be.

Barack: Sáfránbarack, sárgabarack, daránci, rózsabarack, kajszai.  
Rövid életűek a barackfák itt.  
Francia barack, újabb  
egy rózsabarack fajta is új.

Meggy - aszalták. Cigánymeggy, spanyol újabb  
hólagos meggy  
péndli meggy.

Cseresznye: májusai fehér } régi fajták  
hólagos }  
újabb - öreg ropogós.



Adatközlő: Üzv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet, sz. 1914. Andocs, Petőfi u. 28.  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január

A n d o s

Répa fogyasztása, olkésztése

Répasavanyítás, gyut eszembe: egy terítés káposzta, egy terítés répa. Csak ha kevés volt a káposzta, akkor volt.

Répát tisztán nem savanyítottunk. Takarmány és kerékrépa jó neki. Sitruvaló levével 2-3 nap alatt borizáre lehetett savanyítani - főzeléknek belerántani, kis tejjel bele igen jó répaleves.

Leves és főzelék közti különbség: Leves - hig rántás, v. nincs berántva  
Főzelék - sűrűbbre rántva, esetleg tejjel v. habarás

Répa fogyasztás: Pászternákot nemigen termeltek, zellert jobban levesbe /zöltséglevesbe/

Zöltségelés 7 tagu családnak 3 szál zöltség egy rendszer répához.





Adatközlő: Üzv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet, szül. 1914. Andocs Petőfi u. 28. szám.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január

Szőlőfajták:

Itt volt szőlő a domboldalon,  
sárfehér, kecskecsücsi, kadarka, otello, isabella, csabagyöngye,  
sasala, mézes, delovári, noha, fajtákra emlékszem.  
Siller vörösbor volt a legtöbb.



Adatközlő: Czv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet  
sz. 1914. Andocs, Petőfi u. 28.  
Gyűjtő: Cz. Knézy Judit, 1976. január

## Andocs

### Assalt paradicsom

Paradicsomot leszeltük 2-3 felé bádogtepsibe és kenyér után a kemencében kiszáritottuk. Télen melegvizel leöntöttük, káposztába tettük. A melegvizetl visszagyöngült, ha 2-szer 3-szor megmostuk. /A hamuból kellett lemosni/.

Üvegekbe is lepasszírozták - kemencébe tepsibe tettek vizet és kidungolták. Tiszta ruhát rá, ceuta dugót, kukoricacsomával tettük le.

3570



1/1/68

Adatközlő: Özv. Virányi-Jánosné Pál  
Erzsébet sz. 1914.  
- Andocs, Petőfi u. 28.  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január

Andocs

Birkát ecetes vízzel forrósítjuk gulyáslevesnek, káposztalevesnek,  
pörköltnek készítettük.

3570



1/1/69.

Adatközlő: Özv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet, sz. 1914. Andocs Petőfi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január

Andocs

Leggyakoribb ételek

Törött borsót ismerik

szegények - borsót és krumplit sokat ettek kb. egyformán.

Háboru alatt is.



Adatközlő: Úzv. Virányi Jánosné Pál Er-  
zsébet, ss. 1914, Andocs Pe-  
tőfi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január

Andocs

Lakodalom étrendje: 1920 körül még

segítőknak: első nap szakácsoknak gulásos leves, kalács  
mágik nap: becsinyát leves

Lakodalom este: husleves metélttel

főtt hus savanyóval /káposzta/ /buborka/

perec kenyér helyett

kalács "hosszikalács" /diós, mákos/ és

fánk.

éjszaka: fokhagymás marhahus,

hajnalban: kocsonya

Virányi néni idejében - 1930 körül már

Lakodalom este: husleves vékonymetélttel

pörkölt rizzával

pecsenye, rántott hus, fasírozott

kalács, kuglóf, rétes

To r alkalmával: husleves

főtt hus

kalács

3570



1/1/71

Adatközlő: Úzv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet, sz. 1914, Andocs, Petőfi u. 28.  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január

Andocs

Becsinyát, gulyás és husleves különbsége

Becsinyát levesben - rántás van

Gulásos levesnek csak a tetejére jön hagymás zser,  
Mindkettőben benn marad a hus.

Becsinyát főképp baromfiból,

Gulásos birka, borju, disznó, apróra vágva. Régi leves.

3570

111/72



Adatközlő: Özv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet  
sz. 1914. Andocs, Petőfi u. 28.  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január

Kápsalves:

Hajdinalves: kevés zöldséget /sárgarépa/ felfőztek, hajdinkását főztek bele és vékonyan berántották.

Kukoricagombóc-leves: Forrt a víz, leforrástam kevés kis kukoricalisztet, kevés zsírral összegyurtam, a forró vízbe beloszaggattam. Vöröshagymás zsírt sütöttem rá.

3570



**A n d o c s**

**Levesbetét:**

**Tészták:** metélt tészta - huslevesbe

kokarésza - zöldséglevesbe

reszet is volt - anyám azt se szokott.

Káposztalevesbe nem ment gombóc.

1/1/73  
Adatközlő: özv. Virányi Jánosné Pál Erzsé-  
bet, sz. 1914. Andocs, Petőfi u. 28.  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január





Adatkészlő: Ösv. Virányi Jánosné Pál Er-  
zsébet, sz. 1914. Andocs Pető-  
fi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január

## Andocs

### Tejfogyasztás, tejfeldolgozás

Legyurt túró - diólevél ment rá, édes, pám deijébe cserépedénybe.

Tejesleves: sós vízben kevés tésztát kifőzni, felszűrtük friss tejjel, felfőztük.

Tejesmártás: kevés liszttel behabartuk, sósan, fahójjal - leves után második főzeléknek.

Ebbe, volt aki szelt bele tormát, de az csipős volt.

Hus mellé nem fogyasztottuk.

Tormamártást mi nem készítettünk, de Andocsan hallottam. Mi paradicsommártást készítettünk. Hushoz régebben húsvétkor ettünk egy-egy db. tormát nyersen dukkadarabhoz, meg pirostejást.

Lisztelt túrót nem tettünk tésztába. Férfiak szerették, mert arra lehetett inni. Friss túróval nem vegyítettük.

Aludt tejből készült a budai leves, de mi nem fogyasztottuk.

Szoktam inni az irót, fűszereivel ittuk.

Itt nem volt sajtkészítő.



Adatközlő: Üzv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet, sz. 1914. Andocs Petőfi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knósy Judit, 1976. január

Andocs

Karácsony 25.-én délután

metéltleves zöldséggel, kalács

Szent este: büjt volt. Vacsora: uritök, kalács, tejfölös krumpliceles.

hus volt.

Éjféltől mielőtt lehetett kocsnyát ömni.

Karácsony 25. 26.-án, I. II. napja

reggel - kocsnya

délbe - husleves,

töltött káposzta, gombóc káposzta - öklömnyi -  
/káposztalevelet leforrázta; abba hönbölgette be -  
a savanyukáposztában is volt 1-1 egész fej/

Sok lével készítette /- darát hus, rizza vagy hajdinkása, tojás/ átfőzte, berántotta, egy újeg kis paradicsont - ünnepen volt ilyen.

Kalács, peres, apró lekváros kiflicskék.

Szilveszter este: Valamikor hájas pogácsát /tillas pogácsát/ husleveset ettünk.

Újévkor: mondták, hogy malacot vágtak, hogy legyen szerencse, különben husleves, meg fánk, kött fánk.

Hushagyókor: volt forgácsfánk - az csak gyúrt nem köttös.

Dígnóvágás karácsonyra:

sunkákat, birkát eltették nyárra a munkákra,

csánk a lábcsár, egyben van a sunkával

top kifejezésre nem emlékszik

takarója " "

págotorpecsenye az ódalacon lejjebb

fehérpecsenye az a hátgerincnél van

fejét kétfelé vágják kocsnyába, fülkötlik most is

csigánya kifejezést nem hallotta

torka huzkába ment

liszteshuzkát nem készítettek,

sült hus neve a pecsönye

Más hus /borjú, birka, vad/ nem ment a kolbászba.

3570



1/1/76

Adatközlő: Ösv. Virányi Jánosné Pál Erzsé-  
bet, sz. 1914. Andocs, Petőfi u.  
28. sz.

Gyűjtő: dr. Knósz Judit, 1976. január

Andocs

Vadhus elkészítése:

pörkítnek vörösbagymás zsírban,  
tejfőlében ugyanúgy csak tejföllel.

3570



11177

Adathűzle: Üsv. Virányi Jánosné Pál Brassóbet  
-ss. 1914. Andocs, Petőfi u. 28.

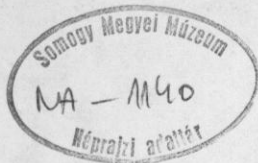
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január

Andocs

Fokhagymás marékban

- lakodalomban éjjel  
szitotték szirban, csak fokhagymával meg volt  
spékelve.

3570



1/1/47

Adatbázis: Úrv. Vízványi Jánosné Pál  
Brcsábot ss. 1914.  
- Andocs, Felső u. 28.  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január

Andocs - Lőrincz

Birkát ecetes vízzel forrássuk gulyáslevesnek, kapositalovesnek,  
pörköltnek készítettük.



Adatközlő: Özv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet  
szül.: 1914. Andocs, Petőfi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knósz Judit, 1976 január.

### B ü j t ő s é t e l e k

Vajjal főztünk, kifőrtük egyesek, bűgrébe leöntötték, aki nem köpült gyakran.

Príssen is fogyasztották.

Halat sütöttünk vajban.

Vékony vajos rántást tettek babka, krumplicsokoléba.

Virágolajat üttettünk Karácson, több fogyót belőle, mint vajból.

Heten voltunk - egyszer üttettünk 8-10 litert, elég volt egy évben.

Hustalan nap - péntek, szerda, szombat

Halat a Balatonból hoztak lovas kocsival árulták a kereskedők

a/ szegényebbek nem-bűjtős napon is főztek virágolajjal, vajjal

b/ habarás - krumpli

borsó

lencse /ezt is termeltünk/

c/ fogyasztottak halat nem bűjti napon is.



Adatközlő: Újv. Virányi Jánosné Pál Erő-  
szébet sz. 1914, Andocs  
Petőfi u. 28.  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január

Eladás, piacozás, vásár.

Balatonboglárra vittek eladni terményt - felvásárló is, piac is ott volt.

Burgonyából nemigen adtak el.

Bort nem adtak el.

Bucskor: gyümölcsöt, vidékről is hozták kocsiszám.

Kendert nem adtak el.

Tejterméket Tabra, Karádra

baromfit: ludat, kővér baromfit, Tabra Karádra piacra, gyalog vittuk,  
de a zsidóknak is adtuk el.

tejtást szintén Tabra, Karádra

gesztenye nem termett itt, de

diót, mákot Tabon, Karádon zsidóknak adtunk el.

V á s á r - Négyes lovat, marhát vettünk, eladtunk

disznót Tabon, Karádon, Igalban

birkát tartottunk, - abból nem volt felvásárlás

kecske itt nem volt.

Főképp gabonát, borjut adtak el, ebből pénzeltek az emberek

Asszonyok: mák, dió, borsó, túró-tejfel, tejás, baromfi eladásából  
szűrték pénzt.

Tyukászok: itt is voltak, házról-házra jártak

tejságytűt is;

tejesarnok 1930 körül nyílt.

Édesapám takács volt, andocsiaknak szőtt, de vidékieknek is,

hímeket, gimákat is takácsok szöttek.

Bábosok: Dani Sándor

Pántlerék

Petrás Istvánék /Daniókhöz közel/

híresek.

3570



1/1/44

Adatközlő: Úsv. Virányi Jánosné Pál Erzsé-  
bet, sz. 1914. Andocs, Petőfi u.  
28. sz.

Gyűjtő: dr. Kócsy Judit, 1976. január

Andocs

Vadhús elkészítése:

pürkítnek vöröshagymás szaliban,  
tejszínessel ugyanúgy csak tejföllel.





Adathalmaz: Újv. Virányi Jánosné Pál Er-  
szébet, sz. 1914, Andocs Póty-  
fi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976, január

Andocs

Karácsony 25.-én délután

neteltleves sültéssel, káldos

szent este: bujt volt, Vaccora: untkák, káldos, tejfölös krumplileves,  
hus volt.

Éjszaki mész után lehetett hűvös nyár ünni.

Karácsony 26. 26.-án, I. II. napja

reggel - kocsonya

délbe - husleves,

töltött káposzta, gombóc káposzta - Szilványi -  
/káposztalevelet leforratta, abba hűvöltette be -  
a savanyukáposztában is volt 1-1 egész tej/  
szek lével készítette /- darát hus, rissa vagy haj-  
dinkása, tejföl / átforratta, berántotta, egy újság kis  
paradicsont - krumpli volt ilyen.

Káldos, poros, apró lekváros kiflicskék.

Szilveszter este: Valamikor hájaspogácsát /villaspogácsát/ hus-  
levelet éttek.

Újévkor: mondták, hogy malacot vágtak, hogy legyen szerencse,  
máskor husleves, meg fánk,  
kürt fánk.

Bucsbányakor: volt fagyosok - az csak gyűrt nem kóttos.

Ételválasztás karácsonykor:

sunkákat, bárkét elvették mára a sunkákra,

szink a lábcsőr, egyben van a sunkával

top kifejeségre nem emlékszik

tekerője

néstornocsonya az általában lejjebb

fehértornocsonya az a hátgerincnél van

fejét kétféle vággyak kocsonyába, fűzfüstölék most is

csigánya kifejeséget nem hallotta

torka, husába ment

lisztoshurkát nem készítettek,

mit hus neve a pegőnye

Nás hus /borjú, tőrka, vad/ nem ment a kolbászba.



Adatkészlő: Úrv. Virányi Jánosné Pál Er-  
sebet, sz. 1914. Andocs Pető-  
fi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január

## Andocs

### Tej fogyasztás, tejfeldolgozás

Legyűrt túró - diólevél ment rá, édesapám deijébe cserépedénybe.

Tejesleves: sós vízben kevés tésztát kifőzni, felszántuk friss  
tejjel, felfőztük.

Tejesmártás: kevés liszttel behabartuk, sósan, fahéjjal - leves  
után második főzeléknek.

Ebbe, volt aki szelt bele tormát, de az csipős volt.  
Hus mellé nem fogyasztottuk.

Tormamártást mi nem készítettünk, de Andocsban hallottam. Mi para-  
diplomamártást készítettünk. Hushoz régebben húsévthor  
ettünk egy-egy db. tormát nyersen dukkadavához, meg  
pirostojást.

Nigült túrót nem tettünk tésztára. Férfiak szerették, mert arra  
lehetett inni. Friss túróval nem vegyítettük.

Aludt tejből készült a budai leves, de mi nem fogyasztottuk.

soktan inni az irót, fűszerezve ittuk.

Itt nem volt rajtkészítés.

3570



1/1/41

Adatközlő: Úzv. Virányi Jánosné Pál Erzsé-  
bet, sz. 1914, Andocs, Petőfi u. 28.  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január

Andocs

Levegőtől:

Tőztek: megtölt tőzta - hualovesbe

kocharégata - sziladséglovesbe

reszet is volt - anyám azt se szokott.

Káposztalovesbe nem ment gombóc.

3570



1/1/40

Adatközlő: Úzv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet  
sz. 1914. Andocs, Petőfi u. 28.  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január

Andocs

Káposleves:

Hajdinaléves: kevés szilárdít /cáingerépa/ felfőztek, hajdinkáit főztek bele és vékonyan berántották.

Kukoricagombóc-leves: Forrt a víz, leforráztam kevés kis kukoricarizstet, kevés szilárdít össesegyurtam, a forró vízbe beleszagattam. Vöröshagymás szirt citattam rá.

3570



111/39

Adathaló: Úrv. Vízányi Jánosné Pál Erzsébet, sz. 1914. Andocs, Petőfi u. 28.  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január

Andocs

Becsinyát, gulyás és husleves különbsége

Becsinyát levesben - zántás van

Gulyás levesnek csak a tetejére jön hagymás zser, hínkettőben benn marad a hus.

Becsinyát főképp barenfiből,

Gulyás birka, borju, dísző, apróra vágva. Régi leves.



Adatközlő: Ösv. Virányi Jánosné Pál Br-  
szóbet, ss. 1914, Andocs Pe-  
tőfi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január

Andocs

Lakodalmi étrendje: 1920 körül még

Segítőknak: első nap szakácsoknak gulásos leves, kalács  
másik nap: becsinyát leves

Lakodalmi este: husleves metélttel  
főtt hus savanyóval /káposzta/ /buborka/  
pereg kenyér helyett  
kalács "hosszikalács" /diós, mákos/ és  
fánk.  
Éjszaka: fokhagymás marhahus,  
hajnalban: kocsonya

Virányi néni idejében - 1930 körül már

Lakodalmi este: husleves vékonymetélttel  
pürkölt risszával  
pecsenye, rántott hus, fasírozott  
kalács, kuglóf, rétes

Te f alkalmával: husleves  
főtt hus  
kalács

3570



1/1/37

Adatközlő: Úzv. Virányi Jánosné Pál Er-  
szébet, sz. 1914, Andocs Pe-  
tőfi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knózy Judit, 1976 január

Andocs

Leggyakoribb ételek

Túrós borsót ismerik

Szegények - borsót és krumplit sokat ettek kb. egyformán.

Háború alatt is.

3570



1/1/36

Adatközlő: Úrv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet  
sz. 1914. Andocs, Petőfi u. 28.  
Gyűjtő: dr. Kádai Judit, 1976. január

Andocs

Aszalt paradicsom

Paradicsomot lesszeltük 2-3 felé hádogtepsibe és kenyér után a kemencében kiszáritottuk. Télen melegvízzel leöntöttük, káposztába tettük. A melegviztől visszagyöngült, ha 2-szer 3-szor megmostuk. /A hamuból kellett lemosni/.

Úvegekbe is lepaszírozták - kemencébe tepssibe tettek vizet és kidungolták. Tiszta ruhát rá, egutadugót, kukoricacsunával tettük le.



3570



1/1/35

Adatközlő: Úrv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet, szül. 1914. Andocs Petőfi u. 28. szám.

Gyűjtő: Dr. Knézy Judit, 1976. január

Szőlőfajták:

Itt volt szőlő a domboldalon.

sírfehér, kecskegöcsü, kadarka, otollo, isabella, csabagyöngye, szasla, néces, delovári, zoha, fajtákra emlékszem.

Siller vörösbőr volt a legtöbb.



Adatközlő: Úzv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet, sz. 1914. Andocs, Petőfi u. 28.  
Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976. január

Andocs

Répa fogyasztása, elkészítése

Répasavanyítás, gyűt eszembe: egy terítés káposzta, egy terítés répa.  
Csak ha levés volt a káposzta, akkor volt.

Répat tisztán nem savanyítottunk. Takarmány és kerékrépa jó neki.  
Sítivaló levél 2-3 nap alatt borisúre lehetett savanyítani -  
főzeléknek balerántani, kis tejfűl bele igen jó répaleves.

Leves és főzelék külti különbség: Leves - big rántás, v. nincs berántva  
Főzelék - sürűbbre rántva, esetleg  
tejfűl v. habarás

Répa fogyasztás: Pápatornákat nemigen termeltek, sellert jobban levesbe  
/szűdséglevesbe/

Szűdségelés 7 tegn családnak 3 szűl szűdség egy rendez répához.



Adatközlő: Úsv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet, szül. 1914. Andocs, Petőfi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január.

Andocs

Gyümölcsfa - Alma fajták:

nem mindenütt terem meg a telkeken, messzes. Szentiványi óma, pogácsa, lánosócsi, csücsöke, húsvéti rozmaring /régében nem ismerem/ bírsalma,

aszaltuk: a boriszi almát

nagyasszonyi almát /címes/

Körte: - buszós, árpásós /epros/

szegfűkörte /rózsaszín belül/

császárkörte, téli körte /nagy herceg barna/

hébőkörte,

porcinkulái édes, sülős, nagyon kásás /szept. elején érő,

homár rohadó/

aszalták: császárkörtét, hébőkörtét, porcinkulát.

Szilva: kőszilva, hosszúszilva

pálinkassilva /gümbölyű sárga/

fehér szilva /korai érő/

kék daránai /nagy gümbölyű/

Lányos, nagyméretű, gyepűbe volt.

Pálinkát - vegyes gyümölcsből, tőzkölybű is főztek

- volt itt is pálinkafőzés

Lekvárnak - kék szilva alkalmas, 8-10 liternyi-t főztünk be.

Bazack: sáfránbarac, sárgabarac, daránai, rózsabarac, kajszai.

Rövid életűek a bazackfák itt.

Francia bazack, újabb

egy rózsabarac fajta is új.

Meggy - aszalták. Cigánymeggy, spanyol újabb

hólagos meggy

pándli meggy.

Cserebanya: májusai fehér } régi fajták  
hólagos }

újabb - Üreg ropogós.

3570



1/1/32

Adathűtő: Úzv. Vízányi-Jánosné Pál  
Budaörs, sz. 1914. Andocs,  
Petőfi u. 28.

Szűjtő: dr. Knósz Judit, 1976 január

Étrend leírásaihoz

Kóstelőbe	}	leves - /gulyásleves/
köszeli rokonnak		sült káposzta, pecsénye
jó szomszédának		máj és szálkás húsból pörkölt kását töpörtyűvel

Velőt vendéglő néma, fehérgyoma van /nem vörög/ pörkölt-szerűen,  
kevés magyarkórs, pirospaprika, kevés viaszal.

Borjúhússal nem pótolták a kolbásos húsát, szokás újabb vendégek  
élelmiszerét.

Birkahús nem került bele.

3570



1/1/31

Adatközlő: Ösv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet  
sz. 1914. Andocs, Petőfi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január

Andocs

Fokhagymás marhahús

- lakodalomban éjjel

sütötték szirban, csak fokhagymával meg volt  
spékelve.



Adatközlő: Úrv. Virányi Jánosné Pál Erzsébet ss. 1914, Andocs Petőfi u. 28.

Gyűjtő: dr. Knézy Judit, 1976 január

### D i s z n ő v á g á s

szalmával pürkülték itt a disznót, de néhol forrásták is. Hátilag vágták, bűllér segített, valaki rokon, nem hentes. Bontószék volt. Levessik a küzmét, fejét, sonkáját, hason fektetik majd a szalonnát bőrivel.

oidar névre nem emlékszem

lábos nem mondták, négy sonka /lábcsár, comb/

csánk - mikor már nem volt hús, mondták, hogy főzzük egy kis levest csánkkal,

takarója - nem mondták

szalonna: hát v. oldalzalonna, szírnak meg

hassalja } füstre meg

oldal }

bűrkét - füstölték

pásterococanyéje - fehérpecsenye - orgya mellett

orgya - frissen káposztalevesbe tettük, nem füstöltük, kissé lecsúszva egy ideig.

foj - egybe levették, vízbe áztatjuk: felőbe vágják, kocsonyába ment /?/ füstölve.

torhát, nyelvet kivesszik, kővenstve huzkába monnak,

csányca: nem ismerem ez melyik testrészeire vonatkozik, g-comb-fülötti rész-hátul,

lapicka: ismerik ezt a comb fülötti rész hátul.

ódalag - pecsenyének legitjük,

bélsziz - szappannak füstök meg

tióó, máj, galv - belsőségek, tióó, máj, májashuzkába meg

nyula - füstöltük, fűszerekbe volt jó

háját - nem füstöltük

fejét - füstölték kocsonyának - fejogant, fejbőr

pacal - gyomoz, ebből van a sajt

kata - ebből is svártli lett.

szalonnából:

a./ Zsírnak - bőrt lehúzni, 2x2 cm.-es darabokban kigiltni,

b./ füstölés 4 táblában

c./ 2 hétig sózva, aztán füstre ment.

d./ nem követeltünk, sítékán előfordul.

sonka 1 hónapig volt sózóban.

Legutótt húst az én időmben: oldalasokat, egy egész sonkát, sokat  
egésztünk.

Kamplis horkát készítették a svábok,

májas horka: vöröshurka /korábban hajdínával/ só, paprika, magyar-  
bors, majoráma, silt vöröshagyma.

májashurka: tölő, máj, erre van felhasználva, nyelv, torok, szalonna,  
kis töpörtyű, magyarbors, majoráma.

Milyen sítjuk ki a háját, a töpörtyűt kisítve beledaráltuk a májas-  
horkába.

Kolbászból: szedellékhus, fehérpeccsenye, sonka szélle, /fokhagyma le-  
darálva leáztatva, csak a levét/ paprika, magyarbors, só,  
cserekenyepaprika.

Gömböc a szalonnából leve.

Sváboknál követeltőlől készült leves.