

GYŰJTŐ: KAPITÁNY ORSOLYA

GYŰJTÉS IDEJE: 1976.

TART.: KISFESTÉSEK ADATAI ANDOCSON

8 lap

FOLYKÖRŰ mutató: ANDOCS

STRAK mutató: XV, A

PAPÍRPARI VÁLLALAT



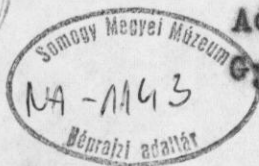
KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖRÖS

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3573-as TETELE ALÓL

3573

1/1/53



Adatközlő: Petrás Istvánné Andocs ..

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976.II.4.

Andocs
Somogy megye

M e s t e r k e d é s

A mesterséghez szükséges anyagokat a KIOSZ-tól kapták.

A képeket Németországból kapták.

Karácsonyra: baba, kisló, kiskosár, szivek, bárányok, jászolos Jézus,
angyalkák, eseresznye, télapó készült karácsonyfa dísz-
ként.

3573



1/1/52

A n d o c s
Somogy megye.

Adatközlő: Özv. Dani Sándorné sz.1906
Andocs
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1976.II.4.

Mesterkedés /kismesterségek/

Az adatközlő elmondása szerint Andocsra Kupics bábossal kezdődött a mézeskalácsos mesterség /?/-/anyakönyvi adatok tisztázása./

A Kupics család leszármazottja a Csik család. Ennek utódai a Dani Sándorék.

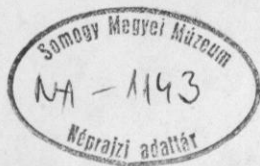
Dani Sándor 1885. április 1.-én született. A mézeskalácsos mesterséget 1906-ban kezdte el kitanulni Csik Máriától, a feleségétől.

Csik József mézeskalácsos mester volt az apósa.

A mesterséget 3 évig tanulta, majd mestervizsgát tett. A mestervizsgaletétele előtt nem ment el vándorolni, mert otthon szükség volt a munkájára. Felszabadulásakor formafaragásból is és tészta készítésből vizsgázott.

Dani Sándor 1919-ben a direktórium elnöke volt.

3573



11/1/55

Andocs
Somogy megye

Adatközlő: Özv. Dani Sándorné, sz. 1906.
Andocs
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1976. II. 4.

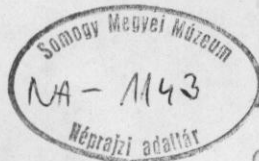
K i s m e s t e r s é g e k

Csomagolás: A csomagolás ládába történt. Ezek a ládák belül rekeszekre voltak bontva, hogy az egyes készítmények ne nyomódjanak össze.

| | | | |
|---|-----------|---------|-------|
| : | : | : | : |
| : | nagyobb | : apró | : áru |
| : | : | : | : |
| : | áru helye | : helye | : |
| : | : | : | : |
| : | : | : | : |
| : | : | : | : |
| : | : | : | : |
| : | : | : | : |

A csomagoláshoz csomagolópapírt és selyempapírt használtak.
Szorosan rakódtak, hogy ne rázódjon össze az áru.
Az áru rakódása után a pultot le-
takarták tüllel, hogy a por ne
lepje be az árut.

3573



1/1/54

Andocs
Somogy megye

Adatközlő: Özv. Dani Sándorné, sz. 1906.
Andocs

Gyűjtő: Kapitány Orsolya 1976.II.4.

K i s m e s t e r s é g e k

/b u c s u k/

A Dani család készítményeivel a következő helyekre járt el bucsukra: Nágocs, Zics, Németegres, Mirkósi, Gerézd, Törökkoppány, Acsa, Bomjapuszta, Toldipuszta, Fiad, Kisbárapáti, Kapoly, Karád, Balatonszárszó, Kőröshegy.

Andocsi bucsuk: Áldozó, Pünkösöd, Szentháromság, Jézus-szive, Nagyaszszony, Kisasszony, Mária neve napja.

3573

1/1/51



Adatközlő: Özv. Pentler Józsefné sz. 1906
Andocs
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1976. II. 4.

Andocs
Somogy megye

K i s m e s t e r s é g e k :

1955-től özvegyi jogon folytatta a mesterséget. Férje Ács Istvántól tanulta ki a mézeskalácsos mesterséget.

Ács István Matrényi bábos özvegyét vette el feleségül, tőle tanulta ki a mesterséget.

Régen az 1930-40-es években még eljártak a környező vidéki bucsukba, de ő már nem járt messzire, csak Nágocsra

- Acsára
- Igalba
- Somogyszilbe
- Ráksiba.

Az otthoni bucsukon mindig kipakolt.

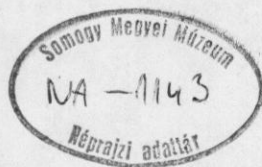
Fuvarossal vitették az anyagot, ekkor a férj és Ács István kísérte a kocsit.

A helyfoglalás aszerint történt, hogy kinek milyen régi volt az ipara.

Az 1955-60-as években pedig már érkezés szerint foglaltak helyet.

A családnak 3 hold földje volt, emellett még feleset is munkáltak.

3573



1/1/50

A n d o c s

Somogy megye

Adatközlő: Özv. Dani Sándorné, sz. 1906.

Andocs

Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1976. II. 4.

K i s m e s t e r s é g e k/Táplálkozás/

Két féle tésztát készítettek

Mézestésztából: citromos puszedlit
vaniliás puszedlit

A vaniliás puszedlit fehér-mázzal vonták be

Fehérmáz = iberzug

A citromos puszedlit tojássárgájával megkenték és vágott mandulával behintették.

A mandulát úgy pucolták meg, hogy a "bőrét" lehúzták, hogy fehér legyen.

Mézestészta: 5 kg. mézet megfőztek, azaz felolvasztották és a mézestek-nőbe beleöntötték kihűlni. /Az olvasztás akkor volt jó, ha csöppökbe csöpögött a-méz./

A felolvasztott mézhez lisztet adtak annyit, hogy megfelelő sűrűségű legyen. /amennyit felvett/. Ez csak egy massa volt, amely hosszú ideig elállt.

Amikor bekeverték a tésztát, akkor adtak hozzá 16-20 db. tojás sárgáját, a fehérjét az iberzughoz használták fel.

Izesítőül fahéjat tettek bele.

Cukortészta: 5 kg. cukrot megfőztek 10 meszely víz hozzáadásával. Ez a főzet akkor volt jó, amikor sűrűn csöpögött, tehát sűrű sziruppá kellett főzni.

25 lat szalalkálét 2 lit. tejjel összekeverték. 20 kg. lisztet adtak hozzá.

A sziruppal ezt az anyagot jól összedolgozták. Ez lett a cukortészta masszája.

A mézeskalács úgy készült, hogy a mézestészta masszájához 60 %-hoz adtak 40 % cukortésztát.

A mézeskalácsot nem vonták be kívülről.

Még a régebbi időben hamuzsirt is tettek a tésztájába 2 kávéskanállal.

A hamuzsirt is kiutalásra kapták.

Diópuszedli: 3 tojás fehérjét kemény habbá verték, 45 dkg. porcukrot tettek hozzá, majd egy tányér darált dióval összekeverték.

Izesítőül fél-citrom levét nyomták bele.

A tepsit kizsirozva teszi a kemencébe. /Próbát is csináltak, hogy jó-e a tészta anyaga. Egy kemény papírra dió nagyságut tettek és kemencébe

rakták. Ha nagyon terült akkor citromot, ha nem akkor cukrot tettek még hozzá. A dió nagyságu tésztának a közepét a tepsziben az ujjukkal benyomták.

Hosszikalács: 3 összemarék liszt, 1 Ft. élesztőt egy kevés cukros tejben megkelesztik.

5 deka vaját, vagy 1 kanál zsirt tesznek a tésztába.

1 tojás, 2 evőkanál tejfel, tejjel dagasztják össze atésztát. Addig kell dagasztani, amig hólyagos nem lesz. Kelni hagyja. Utána két cipóba gömbölyűre gyurja. Mindkét cipóból egy-egy darabot elvesz, amibe a töltelékét keveri.

Bábfestéket és pirosbábot egyaránt használtak a tészta töltelékéhez. A két cipót elsodorja, majd a szinezett /bábbal illetve festékkel/ töltelékét rákeni. Összehajtogatja és tepsibe rakja sütni.

Mézeskalács kicsiben: 2 deciliter méz, 3 tojással kikeverni, 3 evőkanál porcukor, 1 kávéskanál törött fahéj, 3/4 kg. liszt, 1 kis csomag szalalkáli.

1/2 óráig keverni, majd 1/2 óráig a tepsziben pihentetjük. Mandulával vagy dióval meghintjük a tetejét és lassu tűz mellett kisütjük.

Mézsert és márcot vittek a falu lakói paszitba.

Paszitba még néhány helyen stánglit is tettek.

Bábolvasó: /báblánc/

9 piros, 9 sárga, olvasó szemet fűztek fel egy bábolvasóra, egy piros egy-sárga sorrendben. A végére került egy kereszt, amely piros mázzal volt bevonva. Néha még papírból ragasztottak a külsejére egy keresztet.

Báboskuglóf:

Kuglóf-tészta: 2 összemarék liszt, 3 tojássárgájá, 15 deka cukor, 2 tojásfehérje, 4 deka vaj, 2 evőkanál zsir, 2 evőkanál tejföl.

A tojássárgáját a kovászba tették. A tejföl gyöngitette a tésztát. Az anyagokat összedagasztották, majd kelni hagyták. Ezután egy darabot kivettek belőle és a tejbe áztatott bábót összegyurták a kivett tésztával. A megkelt kuglófot elsodorták és rákenték a töltelékét. Összehajtották és a kuglófsütőbe tették.

Mazsolát is szoktak még a töltelékre hinteni.

A pirosbáb cukortésztából készült, rózsaszínre festették, ez volt a "stángli".

Ezt használták báboskuglóf "piroskuglóf" készítéséhez.

Eizolás: tojásfehérjét cukorral keverték ki, és szinezték ételfestékkel. Ehhez egy-kis enyvet is kellett tenni, hogy jobban kössön. A kiegészítőket tafett papírból készítették. A "tucnit" pergament papírból készítették és tölcserre formálták és a tölcserbe a mintanyomot tették bele.