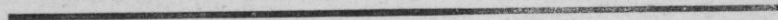


Ötlető: KAPITÁNY ORSOLYA

Ötletés ideje: 1976.

TART.: JELES NAPI SZOKÁSOK, TAPLALISÁGI ADATOK,  
KISMESTERSEGEK



12. lap

FÖLDRAJZI MUTATÓ: CSURGÓ

SAJKAMUTATÓ: XII,  
XIX, B),  
XV, A)

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRONS

ÁTVEZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 3578-as TÉTELE ALÓL

3578



Adatközlő: Ritecz Józsefné Pápa Katalin  
/1915/ Csurgó, /református/  
Gyűjtő: Kapitány-Orsolya, 1976 II.18.

C s u r g ó

Gyógyítás

Flanstrom készítése: Méz, zsír, vöröshagyma, szappan /még vizet nem ért szappan/ ezeket összeforralták. Kihülve táljogra és kelésre használták.

Méz: Csak köhögés ellen használták. Teába tették és azzal fogyasztották.

3578.



Adatközlő: Peterdiné ? /1913. református/  
Csurgó  
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1976. II. 18.

C s u r g ó

Gyógyítás:

Mézet: köhögés ellen fogyasztották.

Marhatrágyát: tettek nyílt sebre.

Sóskenyeret: tettek elvágott kézre.

Pálinkás liliummal gyógyították a nyílt sebet. A kertli liliumot pálinkába tették és ezt adott esetben a sebre tették.

Cinadóra /virág/ kelés és gennyes seb gyógyítására alkalmas.  
Még ma is használják.

Faszén: Ló lábára /sebre/ tették a faszénét.

3578



V/5/181

Adatközlő: Ritecz Józsefné /1915., Pápa  
Katalin./ Csurgó, /református/  
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1976 febr.18.

C s u r g ó

B u c s u k

A reformátusok "réteses bucsura" mentek el a közeli rokonokhoz,  
Csicsóba, Szentára és Gyékényesre. *1930 körül.*

Bucsiát vettek a gyerekeknek, mézesbábot - lányoknak babát, fiuknak  
huszárt.

A nagylányok szivet kaptak a fiuktól.



C s u r g ó

S z o k á s :

Adatközlő: Peterdiné ? /1913. református/  
Csurgó  
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1976. II. 18.

Paszit: Első vitel: husleves,  
főtt hus mártással - fokhagyma, toma,  
rétés /turós, káposztás, diós, mákos/  
töltött tyúk  
1 üveg bor.

II. vitel: 11 db. kukorica /ebből egy kukorist visszaküldtek/  
az adatközlő nem tudja miért,  
1-2 kuglóf  
sült tyúk.

A paszítot vivőnek enni kellett, hogy a kisgyermek étvágyát el ne vi-  
gyék.

Csurgón a háboru után a paszít elmaradt.

3578



C s u r g ó

S z o k á s :

Paszit: Husleves /tyukból/  
sült csirke  
fánk  
rétes  
egy-pont bor,  
töltött tyuk  
töltött káposzta  
kuglóf  
kukoris.

Volt aki háromszor is vitt paszítot.

Komatál: A komatálát Csurgón a paszittal együtt vitték. E két fogalom egyet jelentett.

V/5/163  
184

Adatközlő: Ritecz Józsefné Pápa Katalin  
/1915/ Csurgó, /református/  
Gyűjtő: Kapitány-Orsolya, 1976. II. 18.

3578



v/5/164  
185

Adatközlő: Peterdiné ? /1913 református/  
Csurgó

Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1976.II.18.\*

C s u r g ó

Táplálkozás:

Márcot, mézsert csak vásárokon fogyasztották, haza nem vitték.

Ünnepekre: hosszutésztát  
                  kukorist  
                  forgácsfánkot } készítették

A kuglófot dióval és mákkal töltötték.\*

A báboskuglófot nem készítették, nem is ismerik.\*

3578



v/5/165.  
186.

Adatközlő: Ritecz Józsefné Pépa Katalin  
/1915/ Csurgó, /reformatás/  
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, 1976 II. 18.

C s u r g ó

T á p l á l k o z á s

Kuglóf: Kovászt készítettek /élesztő cukros tejbe, liszt/ 1 kuglófhoz .  
egy ősszemarék liszt /két marék/, 1-2 tojás sárgája, tejjel összekever-  
ték, egy kevés só, fél marék cukor. Hólyagosra dagasztották, majd --  
1/2 - 3/4 óráig pihenni hagyták /megkelt/. Kelés után cipót készítettek  
"megszijécsuk".

Kisodorták egy ujnyi vastagra, dióval, mákkal töltötték. Összetekerték  
karikába a kuglófsütőbe és kemencébe tették.

Kukoris: Kovászt készítettek. Egy ősszemarék liszt, kevés cukor és só.  
Ezt a tésztát keményebbre dagasztották, mint a kuglófét. Kelni hagyták,  
majd cipókba szaggatták. Kisodorták és összezsavarták.

Patkó: A kukoris tésztájából készült, csak tölteléket is tettek bele.



3578



V/5/166  
187

Adatközlő: Pintér János /1893.Bolhás/  
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, Csurgó 1976  
február 18.

C s u r g ó

Klismesterségek  
/mézeskalácsos/

Mézsert és márcot nem készített, nem volt hordója és anyagilag pedig rosszul állt.

A bucsuban ponyvája nem volt, egyik zsidótól kapott hitelre.

A beszerzések, papirok, festékek Pesten történtek. A nyersanyagokat a boltban vásárolta. A mézet termelőktől vette. A festékeket Pesten szerezték be Kling kereskedőtől, brilandrózsa,

bordó,

sárga,

színeket használtak.

Ütőfákkal nem dolgoztak, csak inaséveiben használtak.

Bábolvasót nem készített.

3578



v/5/167.  
188

Adatközlő: Pintér János /1893. Bolhás/  
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, Csurgó, 1976  
február 18.

C s u r g ó

Kismesterségek  
/mézeskalácsos/

Pirosbábot készítettek csillag formában. A parasztság vásárolta kuglóf-tészta készítéséhez.

A bábokuglóf készítését csak hallomásból tudta elmondani. Készíteni nem készítettek. Ugy hallotta, hogy tejbe áztatták meg a pirosbábót és ezt tették a tésztába.

50 % mézes, 50 % cukortésztából készült a piros vagy sárga báb.

Ciffer mag - sárgapor volt, amellyel színezték a tésztákat.

Emlékezete szerint komatálba és paszitba egyaránt vették a festett kalácsokat.

3578



v/5/469  
189

C s u r g ó

Adatközlő: Pintér János /1893. Bolhás/

Gyűjtő: Kápitány Orsolya, Csurgó  
1976. február 18.

Kismesterségek  
/mézeskalácsos/

A mézeskalácsos mesterséget a családban ő kezdte. Elődjei nem voltak ebben a szakmában. 1904-ben ment el inasnak Péteri Viktorhoz. Az inaszkodás 6 évig tartott. 3 évig a mézeskalácsos mesterséget, 3 évig pedig a cukrász mesterséget tanulta. Az inasévek során a mesterséget nemigen gyakorolták, mert egyéb teendőket kellett ellátni az inasnak. Vlaszák Antal segéd dolgozott Péteri Viktornál, aki az inasnak elég sokat magyarázott a mesterség dolgairól.

1910-ben szabadult fel, és még egy évig segédnek itt kellett maradni. Nem tudott más állást keresni. Az inasok szerződéséből állt, hogy a mesterséget kitanulja a gyerek és ez idő alatt a mester gondoskodik a gyerek-ellátásáról. Felszabadulásakor egy "felszabadulási ruhát" kap a mestertől. Ezt azonban nem kapta meg, mert egy ablakot kitört.

Segédként 35 koronát keresett. Pésten, Rutkán és Pécsen dolgozott a háborúig. A fogságból 1919-ben tért haza. 1928-ig /?/ napszámából élt a családjával. 1928-ban /?/ beindította az ipart. Egyedül dolgozott.

3578



v/5/168  
190

Adatközlő: Pintér János /1893. Bolhás/  
Gyűjtő: Kapitány Orsolya, Csurgó 1976  
február 18.

C s u r g ó

Kismesterségek  
/mézeskalácsos/

A bábos készítményeivel Berzencére, Gyékényesre, Zákányba, Vizvárra, Somogyszobra, Bolhásra, Szentára, Iharosberénybe, Csicsóra, Porrog-szentkirályra, Bükkösdre járt el.

A szállításhoz fuvarost fogadtak fel.

A vásárokon és bucsukon az iparosok elhelyezkedése, helyfoglalás az iparendély szerint történt. Kinek milyen idős volt az ipara, aszerint foglalták el a helyüket. Ez alól csak az volt felmentve, aki helybeli volt. A helybeliek mindig elsőbbségben részesültek.

3578



v/5/170  
191

C s u r g ó

Kismesterségek  
/mézeskalácsos/

Adatközlő: Pintér János /1893. Bolhás/  
Csurgó.  
Gyűjtő: Kapitány.Órsolya, 1976 II.18.  
Csurgó

Csurgón működő bábosok

a XIX. és a XX. században az adatközlő emlékezete szerint:

- 1. Fűrűs ..... bábos
- 2. Walent Imre                   "
- 3. Péteri Viktor           bábos, cukrász
- 4. Molnár János               "           "
- 5. Pintér János               "           "